

門紙糊樣怎

德 維 達

你家牆壁上的花紙，場場米上的拉門，（上（千萬不要刷在板上），稍已經壞了嗎？應該從新糊一下了。你自己會糊嗎？這裡告訴你一種最簡便的方法，不妨試試看。

先把漿糊煮得薄薄的放在一旁，再把需要的紙平鋪好，用刷子將漿糊很均勻地刷在紙的兩面，（千萬不要刷在板上），稍待兩分鐘，使這張紙儘量地發脹，然後再刷上一層漿糊。這時趁濕用手指輕輕拿着紙的左右兩角，把紙提起來，對準了板或牆，平鋪上去。假若紙張太大，可請一個人幫忙，一次鋪不平再鋪第二次，第三次，直到鋪好為止，千萬不可性急。（如下圖右）

到鋪平時紙與板的中間，

糖 著 絲 陸 璐

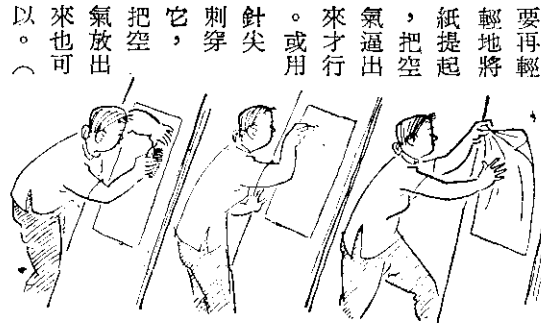
材料：甘藷半斤，白糖五大匙，水四匙，花生油十兩。

作法：甘藷洗淨，去皮，切細絲，放大篩內風乾。花生油燒滾後，把甘藷絲放入油中炸，一面用筷子輕輕翻動，如甘藷太多，不能一次炸完，可分三次炸。炸至甘藷絲成深黃色，（普通火力六—八分鐘，不可炸焦），即可用鐵絲罩籠盛起，倒在大碗內。

將熟花生油倒出，只留一匙在鍋內。白糖與水沖開，倒入鍋內，與花生油同熬，經三四分鐘後，糖水全成肥皂泡狀，並且撲撲地響，用筷子沾一滴糖汁，滴在冷水中，糖滴凝成球狀而不散，用指甲一捏即分為二時即可。

把炸好的甘藷絲，倒入糖汁內，趕快用鏟子翻動，使每條甘藷絲上都沾有糖汁，然後盛入盤中，待涼即可食用，香甜鬆脆，十分好吃，如用罐子密封，可經久不壞。

一定會藏著不少的空氣，以致形成大小不等的氣泡。這些氣泡必須



這張乾紙就會縮摺不平。若是一張濕紙貼在一張乾的硬紙板上，如不用清水將硬紙板泡濕，事後雖然沒有縮摺，但是乾了之後，硬紙板就會全翹起來，像一只大盆，那就不好看了。

用鹽洗茶漬

茶壺、茶杯、或茶盤等茶器，用久了就會生一層黃黃的油膩茶漬，如在抹布上沾些細鹽粉擦之，可使光澤如新。

春 聯 佳 句

我國自古相沿下來的習俗，每到春節，家家戶戶，都要在大門或房門上貼一對新的春聯，以取吉兆，現在本刊特選了一些佳句，以供農友們參考選用。

自由耕讀舊人家

四季長春

松徑繞山茅屋暗

黃金新歲月

柴門臨水稻花香

錦繡好河山

萬里秋風稻米老

江山增潤色

一川明月稻禾香

桃李艷春光

梅竹平安春意滿

天開清淑景

椿萱並茂壽源長

人樂民主年

平安即是家門福

遠山含紫氣

孝友可為子弟歲

芳樹發春暉

梅花並萼連枝茂

豐財躬稼宜和衆

桂子蘭芽繞堦香

年瑞民康在力田

且喜新年 日暖風和

桃杏滿園春似錦

無俗事

芝蘭繞砌座凝香

閒尋舊隱 花香鳥語

相守田園真樂地

一般春