

節省燃料的方法

現在農家的爐灶，大多不太經濟，如果能稍加改良，就可以節省許多燃料、金錢、和勞力。而改良的方法，並不麻煩，也不要化很多錢，只要把灶的下部開口處，裝上一個木板包鐵皮的門蓋（參閱封面照片），來控制火力的大小，就可達到節省的目的了。

普通農家所用的爐灶，大都是磚砌的。早些時候，爐灶的造法，都是煙囪和灶口，同在鍋子的後方，而且只有一個灶口，就在灶的底部燒柴草，這種灶不合經濟原則，柴草浪費太多。後來漸漸改良，就成了現在農家通用的爐灶。煙囪和灶口，分在鍋子的兩方，而在鍋子的後方，而且只有一個灶口，就在灶的底部燒柴草，這種灶不合經濟原則，柴草浪費太多。

紅 荳 米 糕

陸 · 璣

材料：糯米二飯碗、紅荳半飯碗、生豬油一小塊、熟豬油四大匙、白糖半飯碗。

作法：糯米洗淨，用清水浸約六小時，然後把糯米取起，放在麪板上，用麪棍壓成粉末。紅荳用文火煮爛，須留少許湯汁。預備小方鐵盤一個（飯盒或糖菓鐵盒均可），用少許熟豬油，把鐵盤四邊和中心抹勻，生豬油切成小丁塊，與熟豬油、糯米、糖同時放入荳內，用筷子拌勻，倒入鐵盤中，湯汁較米略高一些，放蒸籠內，用大火蒸一小時。此時米已酥軟，油汁全部被吸入米中，如乾飯狀，即可離火；倒扣在麪板上成一紫紅色四方米糕。待其稍涼，用薄刀切成斜塊，因有豬油，愈冷凝結愈緊。食時，紅色荳米與白色豬油相間，色美，而味絕佳。

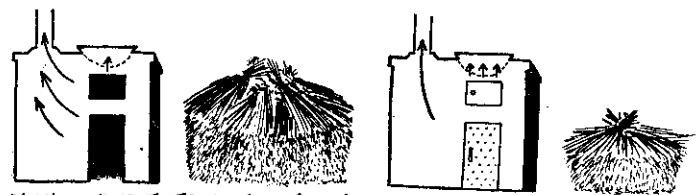
柴草的灰燼，從鐵條縫中落到下面去，從下面的灶口，就可將灰取去。小的灶口處裝一個鐵製的門，當柴草燒着後，就把這門關起來，因為下面的灶口可以大量的流入空氣，所以柴草燒得非常旺。

但也就是因為空氣流入得太多了，所以柴草燒得很快，於是就有很多的熱度經過煙囪而散失，因此浪費了許多燃料。雖然在鄉村柴草並不值錢，但是需要人工去搜集。舊式的爐灶，每天浪費的固然有限，但是日積月累，積少成多，如果以一個月或一年來計算，那浪費的數量就很大了。假如能想法把這些浪費去的柴草與人工節省下來，可以做其他的用途。我們只要把爐灶稍加改良一下，就可做到了。

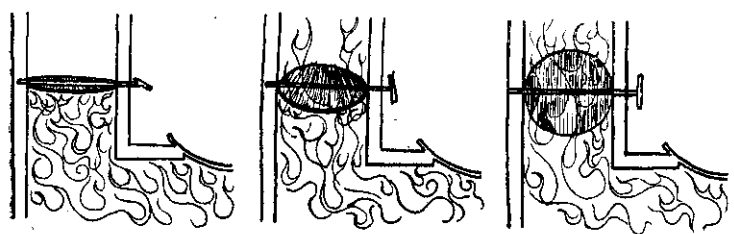
改良的方法並不麻煩，也不要化很多錢。你只要把灶的下部的開口處也裝上一個門，門的大小只要適合灶口的尺寸就行了。用鐵皮或其他金屬，或者用包有鐵皮的木板做都可以；在鐵皮或木板上，鑽許多小孔，這樣就可控制火力的大小了。當燃料燒着後，如果並不需要太大的火，就可把下面的門關上，以減少空氣的流通，這樣熱度不容易散失，就可節省許多燃料。

此外，還有一個方法，也可以達到節省燃料的目的；不過較前面一法要稍為煩些。如果你爐灶上的煙囪壞了需要修理；或者要砌一個新的爐灶時，那末你可以把煙囪裡裝一個金屬的活瓣，瓣的大小，需恰好和煙囪的直徑相似；瓣的一端，通到煙囪的外面，並且裝一個金屬的柄，轉動這個柄，就可使煙囪內的金屬瓣的位置也跟着變動。

假如希望火大些，可以將金屬瓣轉得豎起來和煙囪平行，如果希望火小些，那就將這瓣略為傾斜，由傾斜所成的角度的大小，就可以控制火力的大小。因此燃料也可節省些，各位農友，不妨試試看。



改善灶爐可以節省一半燃料



活瓣平放火小力：三圖 活瓣傾斜火中力：二圖 活瓣豎起火大力：一圖