

農 村 家 庭



電化用具保持清潔

小貞

家庭電化用具的使用，在目前已不是什麼奢侈浪費的事了。只要是個普通收入的家庭，大概也都會有幾件電化用具，經濟比較寬裕的家庭更是一應俱全。

具備這些電化用具，當然增加不少生活上的享受，可是在保養上却也要花費些心思，保養得好使用年限即可延長，而保養中又以清潔為主。現將幾種日常家庭電化用具的清潔方法介紹如下：

電視機

電視機應安放在通風、容

吸拭，除非有污垢，不得用水

易散熱，塵埃少的地方。電視機的清潔很重要，即使有拉門的，也無法防止無孔不入的塵埃。電視機外殼每天要用乾布揩拭，除非有很難去除的油膩污垢，可先用濕布蘸肥皂擦洗，然後用乾布立刻擦乾，以保持乾燥。

蟬、虫咬。

電冰箱

電冰箱外殼是數層烤漆，看起來似乎不容易髒，其實，附上污穢是很難去除的。所以，冰箱最好不要太靠近廚房，盡量遠離油煙為佳，外殼每天用乾軟布拭擦。如有污垢，千萬不要用刷子或硬物刷洗或刮剔，否則易畫破烤漆面。日常可用冰箱臘塗拭，也有用少量牙膏塗抹，可保持潔白光亮，清洗時可用海綿蘸中性洗滌劑擦洗，如果用普通的肥皂水擦洗，久之冰箱外殼很易發黃。

冰箱內部最好每一、二星

擦。內部最好用小型擦牌機去吸取塵埃，如果沒有吸塵

機，可以使用未用過的噴藥筒噴吹，或者用長毛筆，伸進去輕擦。

不過做這內部工作要細心留意，輕手輕腳，以免弄壞內部脆弱的機件。同時，在機內，每月應放一、二顆樟腦丸，可以防止螞蟥、蟬

期徹底清洗一次，先用肥皂水洗，再用乾布擦乾，保持清潔，就可除臭。

電風扇

雖然種類日多，型式日新，但主要的部分，並無任何變化。最容易藏納污垢的是扇葉與護網，其次是枱坐及馬達。我們自己所能清潔的也是這幾部分的外表。至於內部的清潔，只要送去工廠或修理店處理，每年一、二次即可。

扇葉與護網均可拆下，放入肥皂水中沖洗，浸泡一時，再用刷子仔細刷洗，然後用清水沖洗潔淨，曬乾。

至於枱坐、馬達部分表面，可先用濕布蘸肥皂揩拭，油膩污穢去淨後，再用乾淨濕布、乾布次第擦拭，盡量避免污水流入馬達內部。

這種清潔做起來方便，電風扇又最容易污穢，所以每隔五、六天或一周清潔一次，很有必要。除了清潔外，馬達部分應經常加油，雖然有些廣告上說明會自動加油，但還是不

要偷懶。秋冬季節，要把電風扇收藏起來之前，也要把它洗刷乾淨，再把它放進盒子（或箱子）裡面，以備明年夏天時啓用。

洗衣機

洗衣機外殼與冰箱同為烤漆，但是不論廣告怎麼宣傳，

「永不生鏽」在目前還是不可能，任何洗衣機最大的毛病還是容易生鏽。

因為洗衣機離不開水，水就是生鏽的主要媒介。如經水氣潮濕侵蝕，生鏽後即易損傷機件。

所以廠商的最大目標就是研究出如何防止機件的生鏽，可是直到現在尚無絕對防鏽的方法，唯一的辦法是，使用者應加倍保養，才能延長使用年限。

首先，要把洗衣機墊高，離地至少五寸以上，可防止地下潮氣上浸，增加底部空氣的流通量，每次洗完衣服，隨手把裡外清洗，（利用原有肥皂水即可），然後用乾布擦拭乾乾淨淨，每個角落都要擦乾，不要留有濕漬。

洗衣機放在洗手間原是不不得已的辦法，因為洗手間內濕氣最重，只有經常保持洗手間



脆皮嘉納魚

材料：嘉納魚一尾，約五六百公分，大香腸三片，小胡瓜一條，香蔥兩隻，竹筍數片，蔥一支，薑兩片，太白粉。

處理法：魚刮去外鱗，剖腹除臟腑，將頭鰓挖出洗淨，濾去水分，用刀在魚兩面各畫斜痕數條，於魚內外擦上適量鹽和酒料。香腸切小片，小胡瓜洗淨，蒂結除去，帶皮切小片。香腸入水泡軟柄部切除，批成薄片。筍切成小片。蔥和薑洗淨，蔥去根切小段。太白粉加水調勻。

烹煮法：先將菇片和筍片在沸油中加塩炒一下，再加水一碗煮沸盛。

鍋中加入較多生油煮沸，蔥薑和魚先後下鍋，待魚炸黃取出，片刻後，魚上敷勻一層乾太白粉，重入熱油中，炸至深黃色時擦在長盆中。

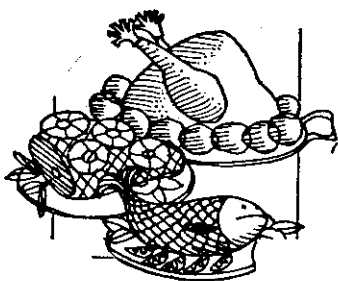
再將菇片等倒在小鍋內煮沸，稍加醬油，香腸片和入煮沸，瓜片傾下，注入太白粉水，攪成薄膩，澆在魚上，即可進食，魚皮香脆，肉鮮潔，非常可口。

肉末蓮藕夾

材料：豬腿肉二百公分，榨菜一小塊，嫩藕一小節，雞蛋一個，麵粉半碗。

處理法：豬肉洗淨，去皮除筋，切成小粒斬碎，加鹽、酒、醬油和太白粉拌勻，（鹽、醬油要少些，因為榨菜中含味頗鹹）。

榨菜略洗，切成細屑，入肉末中攪和。藕去皮除節洗淨先切厚片，再對切成半圓形，將藕片塗上肉末，再取一片藕圈上盆中。這樣兩片的中間全部塗好肉末後，雞蛋去壳打勻倒在麵粉內，再酌加水調成糊狀。
烹煮法：鍋中入油一飯碗煮沸，藕夾蘸



勻粉糊，落鍋炸黃，挾入盆中，蘸番茄醬進食。生鮮微辣，香脆味美。

草菇鯽魚湯

材料：活鯽魚中型兩尾，草菇七十五公分，酸鹹菜心一小個，蔥一支，薑一小塊。

處理法：魚去除外鱗和臟腑及頭鰓洗淨，用鹽和酒漬着。酸鹹菜心洗淨，入水浸半小時，略去酸味，擦起切絲。草菇上泥沙洗除，再切成片。蔥和薑洗淨，蔥去根切小段，薑先切兩片，餘切一茶匙薑絲。

烹煮法：鍋中入熟豬油三茶匙煮至沸時將蔥段和薑片魚香，草菇傾入炒數下，魚即下鍋略煎，翻轉續煎一下，但

是不要煎黃，勿使魚肉過老。再注下滾餘之酒汁略煮，再加些水煮兩沸，至湯味鮮濃時，又加水使成大湯煮沸，鹹菜絲入湯中。又待煮沸，薑絲均勻散下。盛在大海碗中，上桌進食。魚鮮潔嫩美，湯微酸爽。

芋頭粉蒸鴨

材料：肥鴨半隻，老芋頭三百公分，蒸肉粉一小包，蔥兩支，薑一小塊。

處理法：鴨洗淨，斬成約四公分小方塊，用鹽酒醬拌漬，蔥和薑洗淨，蔥去根切小段，薑切碎搗爛，將汁擠出，留入兩茶匙於鴨塊中，放三小時後，蒸肉粉置於碗中，鴨塊置入拌滾，待敷上了粉，擺在碗中。

另將芋頭削去外皮，洗淨切塊，入碗中酌加食塩，鴨塊排在上，並將蔥段散下。

烹煮法：鍋中注水半鍋，蒸盤和鴨盆逐一上架，下燃大火，約半小時，添加些蒸水，使水分多而發揚力大。

蒸兩小時後，可取出供食，香鮮味美，非常適口，為中秋節一道好菜。

清潔乾燥，才能延長洗衣機使用的壽命。

電唱機

電唱機的保養、清潔，與電視機相同，主要保持清潔乾燥，外部用乾布指拭，內部可用未裝藥劑過的殺虫噴筒噴吹，或用長毛筆輕掃，再放樟腦丸。如果平常很少用的話，更要注意裡面是否有老鼠、蟻等藏匿。

唱片很容易附着塵埃與泥垢，致使紋槽中常會發生雜音或跳槽現象，所以唱片清潔也很重要。在每次播放音樂時可先用柔軟絨布，輕輕擦拭唱片。如積塵太厚，這樣不易清除時，可將唱片放在洗物盆內，用溫水（不可用熱水）泡上少許中性洗滌劑，以海綿輕輕揩拭，取出晾乾（不可晒乾）。

燈泡

燈泡很容易附着灰塵，因而減弱光亮，應經常清潔，最好每次都能取下來清潔。如果怕麻煩，又能經常擦拭，不取下來也可。

使用報紙（與擦玻璃同一原理）或布指擦均可。有時甚至用濕布亦可，但沒有取下來時，最好不用濕布，而且不論是否濕布，最後一定要擦乾。燈罩更應該常予清潔，以保持光亮與美觀。

電鍋

廚房裡的用具最怕的是油煙，厚厚一層油垢難看又難洗。最簡單的清潔方法，是把淘米的水留下來，每天指洗廚房用具，包括電鍋，經常指拭即可保持清潔，而且洗刷起來也方便。

電鍋內部也要常洗，每周用肥皂水徹底洗刷一次，洗刷時插頭一定要拔掉。洗好後要把裡裡外外擦乾，以免漏電。

果汁機

果汁機應經常洗，每次用後一定要立即洗乾淨，晾乾再收起。千萬不要偷懶，留在下次再洗。果汁機首先要留意刮刀保持鋒利，所以要常保持乾燥不令生銹，馬達時常加油，使運轉靈活。

使用時，一次不能開的太久，否則易損馬達。玻璃槽較厚且多，清洗較麻煩，但果汁黏力強，所以洗時一定要仔細徹底，尤其槽底近刮刀處，可用長柄刷子，伸進去刷洗。

電熨斗

電熨斗的底面，如有不清潔或生銹跡，可用布包一些去污粉或細沙，在熨斗底面，來回磨擦（只能較輕，不可太用力，免損傷底部平滑），把污穢或銹跡擦除後，將熨斗燒溫，在底部抹上兩層臘，可增底面光滑。