

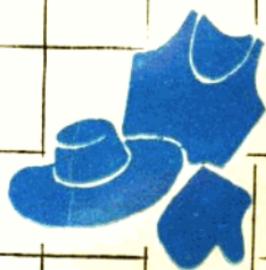
秋竹 主编

生活

妙

计

868



北京经济学院出版社

前 言

在家庭生活中,常常会碰到一些微不足道的麻烦,如地毯上沾染了污迹,游泳时腿抽筋,饭菜过夜变馊……这些事虽小,却妨碍正常生活,人们都希望能找到一些解决问题的简单而又实用的窍门。

本书就是从家庭生活中所必需的衣食住行、卫生保健、家用电器、花鸟鱼虫等方面,汇编了868个巧妙的办法,试图给读者一些启示和借鉴,帮助读者把家庭生活安排得更加科学与合理。

这本书的内容突出“妙”和“巧”,这些窍门简便易行,行之有效,其中不少方法颇有“四两拨千斤”之功效。

这本书能够得以出版,首先应感激原作者和出版者。书能够汇编成功,实在是大家的功劳、众人的心血。这本小册子中许多文章是摘自各地报刊书籍,再经整理改编而成的。为此,在这里编者向原作者、出版者鞠一躬,以表谢意,并请各位老师、朋友来信联系;编者除了再次致谢外,还要酌付稿酬。

其次,这本书能够出版,还应感谢北京经济学院出版社领导的大力支持和责任编辑的辛勤劳动;感谢印刷和发行部门的朋友们!

由于编者知识水平有限,书中错误在所难免,望广大读者予以批评、指正。

秋竹

乙亥年清明 于阜新

目 录

1. 巧除衣服油渍…………… (1)
2. 衣服上沥青去除妙法 ……
…………… (1)
3. 巧除白背心黑斑…………… (1)
4. 巧除衣衫汗渍味…………… (1)
5. 巧除领口、袖口
污垢…………… (2)
6. 皮袄变软复新妙法 ……
…………… (2)
7. 衣服熨黄有妙法补救 ……
…………… (2)
8. 巧治裤子起包发亮 ……
…………… (3)
9. 织毛衣巧防绞线…………… (3)
10. 去皮鞋裂痕妙法 …… (3)
11. 变硬毛皮巧复原 …… (3)
12. 发硬毛巾被(衫)巧复原
…………… (4)
13. 巧修拉锁 …… (4)
14. 巧洗印花床单 …… (4)
15. 弯曲腈纶线巧拉直……………
…………… (5)
16. 巧补尼龙袜 …… (5)
17. 防止毛线衣肘部破损妙
法 …… (5)
18. 拉毛围巾“擀毡”复原妙
法 …… (5)
19. 使裤线熨得直挺持久的
窍门 …… (6)
20. 巧去衣物旧纹 …… (6)
21. 皮革服装去污妙法……………
…………… (6)
22. 羊剪绒制品复新妙法…
…………… (6)
23. 皮袄、皮帽、皮手套洗涤
妙法 …… (7)
24. 洗衣不掉色妙法 …… (7)
25. 巧防衣服褪色 …… (8)
26. 巧除衣物上尿渍 …… (8)
27. 巧除衣物上汗渍 …… (9)
28. 巧除衣物上血渍 …… (9)

29. 巧除衣物上碘酒渍…… (9)
30. 巧除衣物上红、紫药水渍…… (10)
31. 巧除衣物上霉斑…… (10)
32. 巧除衣物上蛋白、蛋黄渍…… (11)
33. 巧除衣物上果汁渍…… (11)
34. 巧除衣物上茶、咖啡渍…… (12)
35. 巧除衣物上铁锈…… (12)
36. 巧除衣物上油漆…… (13)
37. 巧除衣物上印泥、印油…… (13)
38. 巧除衣物上油墨…… (14)
39. 巧除衣物上墨汁…… (14)
40. 巧除衣物上墨水…… (14)
41. 巧除衣物上酱油、醋渍…… (15)
42. 巧穿新衬衫…… (16)
43. 巧除羊皮衣污渍…… (16)
44. 巧除呢绒衣上灰尘…… (17)
45. 收藏皮、棉、毛料衣物妙法…… (17)
46. 干洗衣服妙法…… (17)
47. 选用和保存羊剪绒帽子的窍门…… (18)
48. 巧换羽绒被面…… (19)
49. 刷洗旅游鞋妙法…… (19)
50. 洗化纤织物妙法…… (20)
51. 洗拉绒围巾妙法…… (20)
52. 洗兔毛衫妙法…… (20)
53. 洗毛毯的窍门…… (21)
54. 洗毛衣妙法…… (21)
55. 洗毛线妙法…… (22)
56. 洗羽绒服妙法…… (22)
57. 巧制防臭鞋垫…… (22)
58. 补皮鞋的窍门…… (23)
59. 巧治丝袜跳丝…… (23)
60. 选皮鞋妙法…… (24)
61. 选凉鞋妙法…… (24)
62. 选童鞋妙法…… (25)

63. 选鞋的窍门…………… (25)
64. 分辨羽绒制品质量妙法
…………… (26)
65. 选领带妙法…………… (26)
66. 选冬季服装妙法……………
…………… (27)
67. 选夏季服装妙法……………
…………… (27)
68. 买老年服装妙法……………
…………… (27)
69. 买青年服装妙法……………
…………… (28)
70. 买儿童服装妙法……………
…………… (28)
71. 买可体衣服妙法……………
…………… (28)
72. 做鸭绒枕芯妙法……………
…………… (29)
73. 保护塑料雨衣妙法……………
…………… (29)
74. 挑选合脚童袜妙法……………
…………… (29)
75. 巧治丝绸衣服变黄……………
…………… (30)
76. 熨烫变形裤妙法……………
…………… (30)
77. 过冬后洗涤帽子妙法…
…………… (31)
78. 巧洗领带…………… (31)
79. 洗有金银丝衣服妙法…
…………… (31)
80. 巧治新皮鞋太硬妙法…
…………… (32)
81. 除去皮鞋上白斑妙法…
…………… (32)
82. 巧除皮革服装皱褶……………
…………… (32)
83. 除皮革服装污迹妙法…
…………… (32)
84. 巧除裘皮大衣污渍……………
…………… (33)
85. 洗涤棉毯妙法…………… (33)
86. 巧洗白背心…………… (33)
87. 穿紧身衣妙法…………… (33)
88. 延长手帕使用寿命妙法
…………… (33)
89. 羊肉去膻味妙法……………
…………… (34)
90. 炸过鱼的油去除腥味妙
法…………… (34)
91. 巧除牛肚污臭…………… (35)
92. 除鱼腥气妙法…………… (35)

93. 消除陈米味妙法…… (35)
94. 去除猴头菇苦味妙法…… (36)
95. 识别病死猪肉妙法…… (36)
96. 辨别活鸡老嫩妙法…… (36)
97. 巧辨鲜鱼优劣…… (37)
98. 巧识瓶装酱油质量优劣…… (37)
99. 买香肠的诀窍…… (38)
100. 砂锅妙代火锅 …… (38)
101. 防止酱油发霉妙法 …… (38)
102. 切蛋糕不碎妙法 …… (39)
103. 咸鱼返鲜妙法 …… (39)
104. 鲜蛋贮存妙法 …… (39)
105. 剩馒头巧做丸子香嫩可口 …… (39)
106. 巧泡木耳 …… (40)
107. 让粽子软粘香甜妙法 …… (40)
108. 煮元宵的窍门 …… (40)
109. 煮火腿的窍门 …… (41)
110. 烹调猪肚的窍门 …… (41)
111. 拔鸭毛的窍门 …… (41)
112. 自制凉粉妙法 …… (41)
113. 食用酱油的窍门 …… (41)
114. 巧食除疲劳的食物 …… (42)
115. 煮饭的窍门 …… (42)
116. 熬猪油妙法 …… (43)
117. 爆锅巧用盐 …… (43)
118. 炒鸡蛋妙法 …… (44)
119. 煮饺子不粘不破妙法 …… (44)
120. 牛肉炒烂有妙法 …… (44)
121. 炖老牛肉妙法 …… (45)
122. 鱼鳞巧为佳肴 …… (45)
123. 煎鱼不粘锅妙法 …… (45)
124. 巧吃大白菜 …… (46)
125. 巧腌酸菜可无害 …… (46)
126. 焯狗肉妙用绿豆水 …… (46)
127. 保持豆腐不坏妙法 …… (47)

128. 巧洗泥鳅、鳝鱼·····
····· (47)
129. 泡洗干蘑菇妙法·····
····· (47)
130. 旺火炒青菜不易黄·····
····· (48)
131. 鉴别螃蟹质量妙法·····
····· (48)
132. 鉴别海参质量妙法·····
····· (48)
133. 识别新鲜甲鱼妙法·····
····· (48)
134. 鉴别活鸡好坏妙法·····
····· (49)
135. 鉴别宰杀后的鸡老嫩妙法·····
····· (49)
136. 鉴别不同月份鸡蛋质量妙法·····
····· (50)
137. 鉴别鲜肉质量妙法·····
····· (50)
138. 鉴别猪、牛、羊内脏质量妙法·····
····· (50)
139. 识别茭白好坏妙法·····
····· (51)
140. 识别生姜好坏妙法·····
····· (51)
141. 鉴别假大料妙法·····
····· (51)
142. 识别真假香油妙法·····
····· (52)
143. 鉴别真假木耳妙法·····
····· (52)
144. 鉴别变质银耳妙法·····
····· (53)
145. 鉴别虾油优劣妙法·····
····· (53)
146. 区别不同食用植物油妙法·····
····· (54)
147. 鉴别鲜酵母妙法·····
····· (54)
148. 选择与鉴别奶粉妙法·····
····· (54)
149. 鉴别啤酒质量妙法·····
····· (55)
150. 蒸煮鱼、肉、蛋知生熟妙法·····
····· (55)
151. 迅速烹调妙法····· (56)
152. 用饼干末代面包渣妙法·····
····· (56)
153. 菜、汤太咸补救妙法·····
····· (56)
154. 识别大、小黄鱼妙法·····
····· (56)

155. 识别鲤鱼、鲫鱼妙法……
…………… (57)
156. 区别胖头鱼、白鲢鱼妙法
…………… (57)
157. 区别青鱼、草鱼妙法…
…………… (57)
158. 挑选对虾妙法 … (58)
159. 挑选螃蟹妙法 … (58)
160. 烧鱼不碎妙法 … (58)
161. 烧鱼入味妙法 … (59)
162. 烹调冻鱼的窍门 ……
…………… (59)
163. 烹调鳝鱼妙法 … (60)
164. 淡菜食用妙法 … (60)
165. 烹制甲鱼妙法 … (60)
166. 炖牛肉妙法 …… (61)
167. 炸肉丸子防止炸锅的窍门
…………… (61)
168. 做氽丸子不散妙法 …
…………… (61)
169. 做汤妙法 …… (62)
170. 熬茄子不变黑妙法 …
…………… (63)
171. 炒元白菜清香可口妙法
…………… (63)
172. 食用芹菜根妙法 ……
…………… (63)
173. 食用芹菜叶妙法 ……
…………… (64)
174. 烹调菜花脆嫩可口妙法
…………… (64)
175. 菠菜去涩妙法 … (65)
176. 食用受冻蔬菜妙法 …
…………… (65)
177. 吃魔芋豆腐妙法 ……
…………… (65)
178. 炸酱的窍门 …… (66)
179. 做鸡肉妙法 …… (66)
180. 白斩鸡浸鸡知生熟妙法
…………… (67)
181. 老鸡烂得快妙法 ……
…………… (67)
182. 保持菠菜豆腐营养妙法
…………… (67)
183. 识别海蜇妙法 … (68)
184. 使海蜇变脆妙法 ……
…………… (68)
185. 食剩鱼头妙法 … (68)
186. 和面的窍门 …… (69)
187. 蒸馒头不粘屉布妙法
…………… (69)
188. 知馒头生熟妙法 ……
…………… (69)

189. 焦饭去糊味妙法 …… (70)
190. 一锅蒸软硬两样饭妙法 …… (70)
191. 饭菜防馊妙法 … (71)
192. 饺子菜馅不挤水妙法 …… (71)
193. 菜馅无非泛韭香妙法 …… (71)
194. 粥熬粘稠的窍门 …… (72)
195. 煮豆沙防烂的窍门 …… (72)
196. 使神面“筋道”妙法 …… (72)
197. 炸油条省油的窍门 …… (73)
198. 煮咖啡妙法 …… (73)
199. 家庭催熟香蕉妙法 …… (73)
200. 菜籽油变香妙法 …… (74)
201. 去掉菜籽油异味妙法 …… (74)
202. 炸辣椒油妙法 … (75)
203. 制辣油妙法 …… (75)
204. 防止醋发霉妙法 …… (75)
205. 急用剥蒜皮的窍门 …… (76)
206. 食盐防潮妙法 … (76)
207. 分离结块白糖的窍门 …… (76)
208. 防止热油泛沫的窍门 …… (76)
209. 巧制酱油黄豆 … (77)
210. 家庭自制韭菜花妙法 …… (77)
211. 腌蛋妙法 …… (78)
212. 使鸭蛋黄出油多妙法 …… (78)
213. 快速腌蛋妙法 … (79)
214. 做翡翠蒜妙法 … (79)
215. 去掉腌菜缸里白醭妙法 …… (79)
216. 贮存小坛咸菜妙法 …… (80)
217. 保存月饼妙法 … (80)
218. 速制泡菜妙法 … (80)
219. 使醋变香妙法 … (81)
220. 速腌酸白菜妙法 …… (81)
221. 去除泡菜汁上白醭妙法

- (82)
222. 使菜腌得脆嫩妙法 ... (82)
223. 腌咸鸡蛋出油妙法 ... (82)
224. 腌制雪里蕻妙法 (82)
225. 新铁锅去铁味妙法 ... (83)
226. 猪油长期保鲜妙法 ... (83)
227. 使青菜干保持原有绿色妙法 (83)
228. 西瓜贮藏妙法 ... (83)
229. 荔枝保鲜妙法 ... (84)
230. 贮存栗子妙法 ... (84)
231. 腌制香肠具有红色妙法 (85)
232. 保存红枣妙法 ... (85)
233. 保存榨菜妙法 ... (85)
234. 夏季防止食物变质妙法 (86)
235. 用大白菜贮存韭菜妙法 (86)
236. 贮存冬瓜妙法 ... (87)
237. 蒜黄和青韭保鲜妙法 (87)
238. 贮藏番茄妙法 ... (87)
239. 夏季保存黄瓜妙法 ... (87)
240. 防止土豆发芽妙法 ... (88)
241. 保管葱头妙法 ... (88)
242. 贮藏黄芽菜妙法 (88)
243. 冬藏莲藕妙法 ... (88)
244. 贮藏冬笋妙法 ... (89)
245. 存用香菜妙法 ... (90)
246. 保存鲜姜妙法 ... (90)
247. 豆腐保鲜妙法 ... (90)
248. 保存开盖西红柿酱妙法 (91)
249. 贮肉妙法 (91)
250. 保存鲜肝妙法 ... (92)
251. 贮藏鲜鱼妙法 ... (92)
252. 存养活蟹妙法 ... (93)
253. 使蚶半月不死妙法 ... (93)
254. 贮藏鲜蟹肉妙法 (93)
255. 活养蛭、蛤妙法 (94)
256. 家庭存放海蜇妙法 ... (94)

257. 收藏腊味妙法 … (94)
258. 食用与保管火腿妙法
…………… (94)
259. 收藏咸鱼、肉妙法……
…………… (95)
260. 久存花生油妙法 ……
…………… (95)
261. 存蛋白妙法 …… (95)
262. 保管食用油妙法 ……
…………… (96)
263. 贮存面肥妙法 … (96)
264. 家庭存放大米妙法 …
…………… (96)
265. 家庭贮存花生米妙法
…………… (97)
266. 保管年糕妙法 … (98)
267. 快拔兔毛妙法 … (98)
268. 冰冻食品解冻妙法 …
…………… (98)
269. 去河鱼泥土味妙法 …
…………… (99)
270. 牛奶除鱼腥妙法 ……
…………… (99)
271. 茶水除鱼腥妙法 ……
…………… (99)
272. 去除鲤鱼腥气妙法 …
…………… (99)
273. 去除黄花鱼腥气妙法
…………… (100)
274. 去除猪肝、心秽气妙法
…………… (100)
275. 去除狗肉异味妙法 …
…………… (100)
276. 去除猪大肠臭味妙法
…………… (100)
277. 除去咸肉辛辣味妙法
…………… (100)
278. 苦瓜去苦味妙法 ……
…………… (101)
279. 涨发猪蹄筋妙法 ……
…………… (101)
280. 泡发鱼翅妙法 ……
…………… (101)
281. 泡发熊掌妙法 ……
…………… (102)
282. 泡发海蜇妙法 ……
…………… (102)
283. 烤发肉皮妙法 ……
…………… (102)
284. 泡发海米妙法 ……
…………… (103)
285. 清洗新鲜墨斗鱼妙法
…………… (103)

286. 快速去带鱼鳞妙法 …………… (103)
287. 清洗虾体中污物妙法 …………… (103)
288. 切煮鸡蛋妙法 …………… (104)
289. 取鸡蛋白妙法 …………… (104)
290. 剥鸡蛋壳妙法 …………… (104)
291. 煮鸡蛋防碎裂妙法 …………… (105)
292. 煮好鸡蛋妙法 …………… (105)
293. 松花蛋剥皮妙法 …………… (105)
294. 调制蛋泡糊妙法 …………… (105)
295. 生板栗快速剥皮妙法 …………… (106)
296. 去掉干莲子外衣与莲心妙法 …………… (106)
297. 去蚕豆皮妙法 …………… (106)
298. 咸肉退盐妙法 …………… (107)
299. 让螺、蚌吐净泥土妙法 …………… (107)
300. 快拔猪毛妙法 …………… (107)
301. 拔猪蹄毛妙法 …………… (107)
302. 清洗猪肺妙法 …………… (107)
303. 清洗猪肚妙法 …………… (108)
304. 剔除猪脑血筋妙法 …………… (108)
305. 宰杀鹌鹑妙法 …………… (108)
306. 杀鸡、鸭妙法 …………… (109)
307. 鸡、鹅快速褪毛妙法 …………… (109)
308. 巧发面 …………… (109)
309. 巧蒸馒头 …………… (110)
310. 巧和水饺面 …………… (110)
311. 巧做彩色水饺 …………… (110)
312. 巧煮面条 …………… (111)
313. 巧熬绿豆粥 …………… (111)
314. 巧煮鲜蛋 …………… (111)
315. 巧煮破鸡蛋 …………… (112)
316. 巧蒸蛋羹 …………… (112)

317. 巧炸馒头片…… (112)
318. 巧用高压锅煮饺子 ……
…… (112)
319. 巧用高压锅炒花生 ……
…… (113)
320. 巧炸花生米…… (113)
321. 巧炒花生米…… (113)
322. 巧做西红柿酱 ……
…… (114)
323. 巧做绿豆汤…… (114)
324. 馒头碱大的急救妙法
…… (115)
325. 巧吃胡萝卜…… (115)
326. 巧吃酸菜…… (115)
327. 巧煮土豆…… (116)
328. 炒菜的窍门…… (116)
329. 巧吃皮蛋…… (117)
330. 巧用味精…… (117)
331. 巧切菜…… (118)
332. 巧发海参…… (118)
333. 巧煮海带…… (119)
334. 巧蒸海带…… (119)
335. 巧吃海带…… (119)
336. 巧蒸鱼…… (119)
337. 巧炼猪油…… (120)
338. 炖肉的窍门…… (120)
339. 巧用油、盐、糖、醋……
…… (121)
340. 巧用热锅冷油 ……
…… (121)
341. 巧用蒜…… (122)
342. 巧用大葱…… (122)
343. 巧用生姜…… (122)
344. 巧用大料…… (122)
345. 巧切肉…… (123)
346. 巧存荤油…… (123)
347. 防止豆类生虫妙法 ……
…… (124)
348. 防止大米生虫妙法 ……
…… (124)
349. 鲜蛋保鲜妙法 ……
…… (124)
350. 巧选鲜蛋…… (125)
351. 食盐的妙用…… (125)
352. 醋的妙用…… (127)
353. 啤酒的妙用…… (130)
354. 米酒的妙用…… (131)
355. 葡萄酒的妙用 ……
…… (132)
356. 烧茄子省油妙法 ……
…… (133)
357. 夹生米饭巧补救 ……
…… (133)

358. 巧开铁皮罐头 …………… (133)
359. 巧消沸油………… (133)
360. 巧炒藕丝不发黑 …… (134)
361. 切蛋完整妙法 …… (134)
362. 巧除鱼腥味四则 …… (134)
363. 白酒的妙用………… (134)
364. 油变香妙法………… (135)
365. 杀鳖的窍门………… (135)
366. 猫嘴巧夺鱼………… (135)
367. 贮存大白菜的窍门 …… (135)
368. 贮存水果妙法 …… (136)
369. 辨别食油变质妙法 …… (137)
370. 辨别大米质量妙法 …… (138)
371. 辨别面粉质量妙法 …… (138)
372. 贮藏干蒜头妙法 …… (138)
373. 贮藏青椒妙法 …… (139)
374. 辨别肉质量的窍门 …… (139)
375. 挑选罐头妙法 …… (140)
376. 挑选西瓜的窍门 …… (140)
377. 挑选白酒妙法 …… (140)
378. 贮存苹果妙法 …… (141)
379. 存马铃薯妙法 …… (141)
380. 腌大蒜的窍门 …… (142)
381. 调五味妙法………… (142)
382. 巧辨油温………… (143)
383. 巧用猪体各部位肉 …… (143)
384. 大米霉变巧除法 …… (144)
385. 切洋葱防流泪妙法 …… (144)
386. 炒肉片鲜嫩妙法 …… (145)
387. 熬皮冻的窍门 …… (145)

388. 回软面包妙法 (145)
389. 炒菜误用醋解酸妙法 (146)
390. 冲奶粉不起块的窍门 (146)
391. 吃鲑鱼(鲑巴鱼)保安全妙法 (146)
392. 使切完的菜不变色妙法 (147)
393. 保持啤酒泡沫妙法' ... (147)
394. 削皮水果防变色妙法 (147)
395. 去掉甲鱼肉腥味妙法 (148)
396. 使鲜鱼几天不死妙法 (148)
397. 巧使粥更甜 (148)
398. 炖肉或排骨易熟妙法 (148)
399. 马齿苋菜治痢疾妙法 (148)
400. 贮存绿豆的窍门 (149)
401. 贮藏海味妙法 (149)
402. 巧补自行车内胎 (149)
403. 自行车中轴巧加油 ... (149)
404. 巧治自行车慢煞气 ... (149)
405. 巧补轮胎 (150)
406. 旧自行车内胎的妙用 (150)
407. 巧除金银首饰污垢法 (150)
408. 肥皂、洗衣粉一起用效果更好 (151)
409. 毛巾复软妙法 (151)
410. 风油精的妙用 (151)
411. 蛋壳的妙用 (152)
412. 巧用食糖 (152)
413. 巧裁新书粘连页 (153)
414. 核桃仁巧除松香污垢 (153)
415. 缝摺扣的窍门 (153)
416. 肥皂的妙用 (154)
417. 巧用肥皂头 (154)

418. 除手表内水汽妙法 …………… (154)
419. 除薄膜唱片折皱妙法…………… (155)
420. 旧邮票变新妙法 …………… (155)
421. 巧补搪瓷盆…………… (155)
422. 使用蜂窝煤的窍门 …………… (155)
423. 使炉膛坚固妙法 …………… (156)
424. 巧除毛刷上的油漆 …………… (156)
425. 除铁锈妙法…………… (156)
426. 防止铁器生锈妙法 …………… (157)
427. 粘蝇胶的自制和使用妙法…………… (157)
428. 防止新砂锅漏水及爆裂妙法…………… (157)
429. 巧洗钟内零件 …………… (158)
430. 巧接镜架…………… (158)
431. 巧粘头饰…………… (158)
432. 巧辨伪劣商品 …………… (158)
433. 使镀黄手表永不褪色妙法…………… (159)
434. 延长压力锅橡皮圈寿命妙法…………… (159)
435. 延长自行车新内胎使用寿命妙法…………… (160)
436. 巧查煤气(液化气)泄漏…………… (160)
437. “的确良”的妙用 …………… (160)
438. 巧除家具烫痕 …………… (160)
439. 巧装玻璃门拉手 …………… (161)
440. 柜、橱防污妙法…………… (161)
441. 大蒜能灭家具蛀虫 …………… (161)
442. 除掉镜面“霉斑”妙法…………… (161)
443. 巧除白瓷砖污垢 …………… (162)
444. 清除烟灰缸烟垢妙法…………… (162)
445. 除搪瓷痰盂污垢妙法…………… (162)
446. 巧除炊具污垢 …………… (162)

447. 门关不严有妙法 (162)
448. 水管冻了有法治 (163)
449. 除厕所臭味妙法 (163)
450. 巧揭旧墙纸 (163)
451. 巧通下水道 (163)
452. 擦洗门窗妙法 (164)
453. 巧补墙壁钉子眼 (164)
454. 脸盆去污妙法 (164)
455. 利用肥皂头妙法 (164)
456. 利用剩牛奶妙法 (165)
457. 受潮火柴快速变干妙法 (165)
458. 开瓶装罐头妙法 (165)
459. 扫帚耐用妙法 (165)
460. 固定厨房钉子妙法 (166)
461. 烧开水节能的窍门 (166)
462. 用玻璃瓶制漏斗妙法 (166)
463. 铜火锅除锈妙法 (166)
464. 厨房纱窗去污妙法 (167)
465. 擦洗厨房玻璃制品妙法 (167)
466. 擦玻璃的窍门 (167)
467. 高压锅胶圈整旧如新妙法 (167)
468. 除炉子铁锈妙法 (168)
469. 电饭锅焦底快速清洗妙法 (168)
470. 修煤炉妙法 (168)
471. 除煤油炉烟味妙法 (168)
472. 修补铝制器皿妙法 (169)
473. 铜器件简易补焊妙法 (169)
474. 补搪瓷器皿妙法 (169)