



# 错误的 家事偏方

王丽琴 编著

错误系列 4

周嘉慧

主编

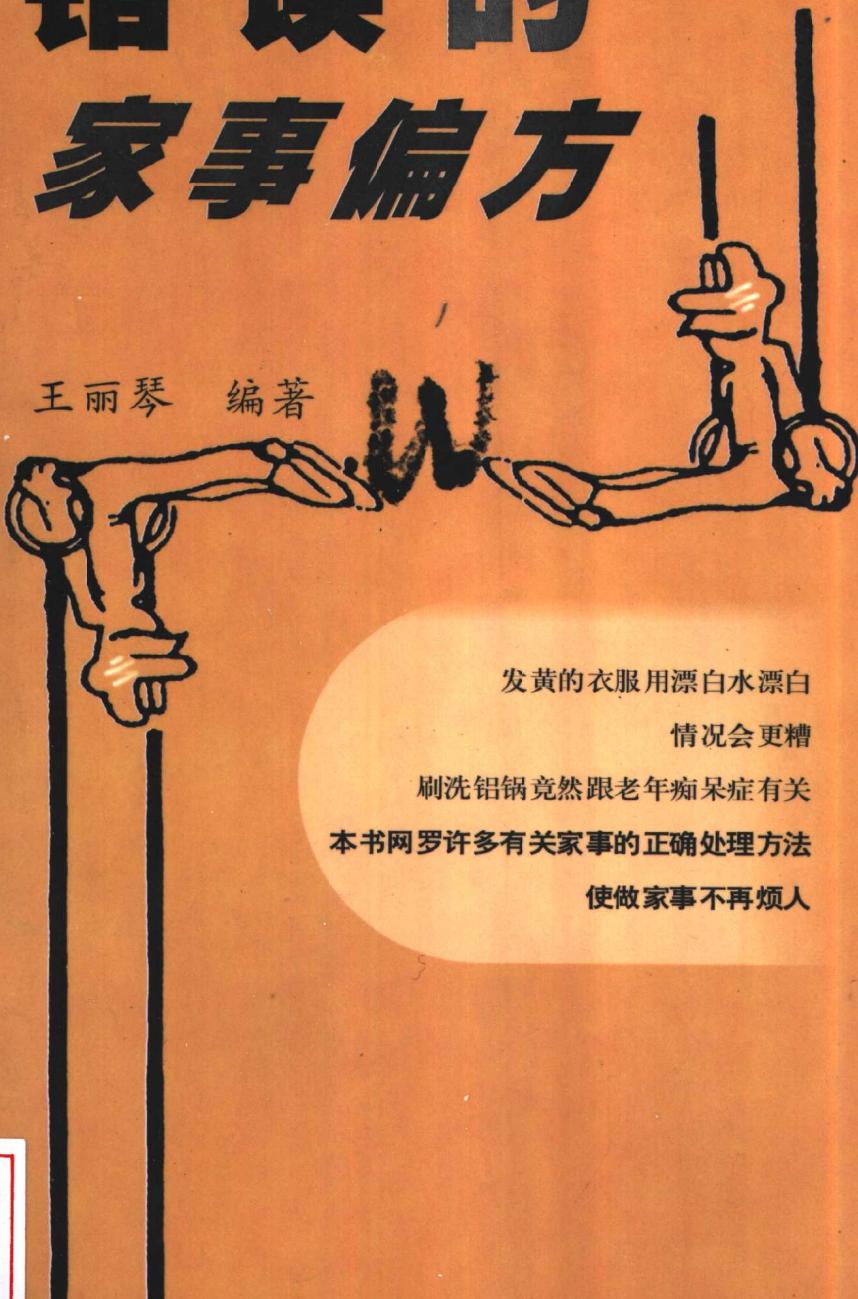
发黄的衣服用漂白水漂白

情况会更糟

刷洗铝锅竟然跟老年痴呆症有关

本书网罗许多有关家事的正确处理方法

使做家事不再烦人



MISTAKES SE

# 错误的 家事偏方

误系列④

周嘉慧 主编

王丽琴 编著



复旦大学出版社

本书经朝阳堂文化事业股份有限公司授权出版

◎错误系列  
错误的家事偏方

---

编 著	王丽琴
责任编辑	李振华
责任校对	刘燕芬
装帧设计	吴珊丹
出版发行	复旦大学出版社 <a href="http://www.fudanpress.com">http://www.fudanpress.com</a> 上海市国权路 579 号 200433 86-21-65102941(发行部) 86-21-65642892(编辑部) fupnet@fudanpress.com
经销	新华书店上海发行所
印刷	上海第二教育学院印刷厂
开本	850×1168 1/32
印张	6
字数	119 千
版次	1999 年 1 月第一版 1999 年 1 月第一次印刷
印数	1—6 000
	ISBN 7-309-02119-3/G·350
定价	9.00 元

---

本版图书如有印装错误,可向出版社调换。

## 序

# 轻轻松松做家事

古人曾说“巧妇难为无米之炊”，然而，作为一个现代妇女，感到困难的，已不是柴米油盐酱醋茶的需求问题了，反而是那些琐碎、繁杂，每天必须面对的家事，尤其是那些既要上班，下班后又得担负家事的职业妇女为甚。

当然，由于科技的进步，巧妇可以借助于一些现代产品，像家电、清洁用品等，快速而方便地处理这些繁碎的家事。不过，随着社会形态的改变，现代人生活愈来愈重，再加上一些积非成是的家事观念，使得有些妇女视做家事为畏途。比如说：我们知道漂白水是以漂白衣物的，于是有些人把陈旧变黄的白衣服，用漂白水来漂白，企图使它变回洁白，结果却使情况更糟；有些人在冲泡牛奶

或泡面时，习惯用已烧开过的开水再烧滚一次，认为这样比较节省烧煮时间，而且比较省煤气，却不知这样的做法，可能对身体会有危害；家里用的铝锅使用久了，色泽就暗沉、灰黑，贤慧、爱干净的主妇就用钢丝刷拼命刷洗，想要使它的色泽回复，殊不知这样的做法，会使铝锅在盛装食物时易溶出铝来，而铝可能正是老年痴呆症的元凶之一；或是棉被经太阳晒过之后，就直接收藏起来；把室内的门窗紧闭，以为这样就可避免室外的脏空气进入……而这些都是错误的家事观念。

可能你也会有一些似是而非的家事观念，并且即使花费了许多时间来处理，还是会发现：无法让先生沾了墨水的衬衫回复洁白、家中的皮沙发越擦越脏等事项，所以老觉得家事繁重，不得不领！

为了理清一般人可能会有一些错误的家事观念，使现代妇女能够正确地来处理家事，以便收到半功倍之效，使这些每天都得重复做的家事，不再成为烦人的工作，我们针对现代妇女可能有的不正确家事观念，做一个较为完整的原因佐证、说明，以及应如何处理才是正确的做法，同时兼而谈及相关家事的处理小偏方，以供妇女参考。

本书的资料来源甚为广泛，举凡报章杂志、坊

间书刊等，凡能提供妇女有关家事的正确处理方法，我们都网罗以列。而对于这些资料，我们都经过润饰加工、重新编写的工作，期以最简单易懂的文字，来达到帮助妇女处理家事的目的。

其实，做家事也可以是轻松的，只要懂得诀窍、掌握正确的方法，就能够用洗米水来漂白泛黄的衣物、用醋和盐清洗沾污的地毯、不会因不当的刷洗而使家中的铝锅损毁等，不但缩短了做家事的时间，而且安全又干净。

只要能改变这些错误的家事观念，在这些每天都会重复的琐事上费一点心思，就能使家中的每一个人安全又舒适，何乐而不为呢！

王丽琴

## 目 录

错误 1	以热水再烧开来使用, 比较节省时间 及煤气.....	1
错误 2	饭前喝水, 可以解饥 .....	4
错误 3	净水器可滤净水中的杂质 .....	6
错误 4	电锅除了可煮饭炖粥外, 还可用来蒸 煮鱼肉 .....	8
错误 5	用钢刷刷洗铝锅, 可使铝锅回复光鲜 色泽 .....	11
错误 6	炒菜锅不能洗得太干净, 以防锅子 烧焦、氧化 .....	14
错误 7	为拿取方便, 冰箱放置的地点以靠 近炉子为佳 .....	18
错误 8	冰箱可以保存所有的食物 .....	21
错误 9	多吃维生素有益健康 .....	24
错误 10	彩色锅烧焦时, 应赶快用水冲刷 .....	27
错误 11	替宝宝冲泡牛奶用热开水比较安全 .....	29
错误 12	多饮醋有益健康 .....	31

错误 13 鸡屁股的肉鲜嫩而可口 .....	36
错误 14 食物中加入添加物, 可增加食物的 口感 .....	39
错误 15 鱼是不是新鲜, 看鱼鳃的色泽即可 判断 .....	42
错误 16 进补有益身体健康, 人人都可补 .....	45
错误 17 蜂蜜冲泡时, 可用热水冲 .....	48
错误 18 微波炉可烹煮出各种美味 .....	51
错误 19 多食纤维食物有助消化 .....	54
错误 20 早餐饮用豆浆时, 加蛋可以增加 营养 .....	56
错误 21 调理食物时最好不要放味精 .....	58
错误 22 半熟的蛋较全熟的蛋有营养 .....	60
错误 23 漂白水可使白毛衣更洁白 .....	62
错误 24 白衬衫沾了污渍, 应赶快泡漂白水 .....	65
错误 25 毛衣脱水后再晒, 可防止变形 .....	70
错误 26 多加一些洗衣粉, 可使衣服洗得更 干净 .....	73
错误 27 皮衣潮湿了, 可挂在阳光下晒一晒 .....	77
错误 28 雨衣在太阳下晒一晒, 可防霉杀菌 .....	81
错误 29 脱水时间较长, 可使洗涤的衣物脱得 较干 .....	84
错误 30 选购婴幼儿的衣物, 应依照其年龄来	

选购	87	
<b>错误 31</b>	脏污的运动鞋先浸泡一段时间,较容易洗净	90
<b>错误 32</b>	熨烫衣物时使用高温,比较容易熨平	93
<b>错误 33</b>	新伞用完,应收卷或封套,以保簇新	96
<b>错误 34</b>	汽油或蜡水可去除真皮沙发上的污渍	99
<b>错误 35</b>	越贵的漂白水漂白力越强	103
<b>错误 36</b>	棉被经太阳晒过之后,可以直接收藏起来	106
<b>错误 37</b>	常用湿布擦拭木制家具,可保持光亮	110
<b>错误 38</b>	花买回来后,应立刻插入瓶子,以免枯萎	114
<b>错误 39</b>	以报纸擦拭玻璃,报纸的油墨会使玻璃更脏	118
<b>错误 40</b>	清洁剂是去污剂,家事帮手少不了它	121
<b>错误 41</b>	为避免室外的脏空气进入,须紧闭室内门窗	125
<b>错误 42</b>	在睡觉前点蚊香,以驱除蚊子	130
<b>错误 43</b>	插座是危险地带,所以千万不要贸然	

擦拭	133
<b>错误 44</b>	夏天多擦点痱子粉,可以爽身亦可避免长痱子
	136
<b>错误 45</b>	杀虫剂对人体无害
	139
<b>错误 46</b>	更新壁纸不仅剥除困难,墙壁亦会有斑驳
	142
<b>错误 47</b>	为了美观须用有花纹、颜色、香味的卫生纸
	146
<b>错误 48</b>	电视机放在窗口附近,可以借阳光来消毒
	150
<b>错误 49</b>	眉毛或眼睫毛不够黑,可用染发剂来染黑
	153
<b>错误 50</b>	使用玻璃瓶装的货品比较不方便
	155
<b>错误 51</b>	室内灯光应装设强一点,以避免伤眼力
	158
<b>错误 52</b>	要擦拭炉面上的污迹,宜用百洁布
	161
<b>错误 53</b>	书不小心弄湿了,自行晒干即可
	164
<b>错误 54</b>	弹簧床愈硬愈能使脊椎骨保持挺直
	167
<b>错误 55</b>	雨天加一双透明胶套,可保护皮鞋不致弄湿
	170
<b>错误 56</b>	固定使用某一品牌的洗发精比较好
	173
<b>错误 57</b>	用洗衣机洗窗帘,既方便又省力
	175
<b>错误 58</b>	神经疲劳时,泡个热水澡可使全身

舒畅	178
错误 59 用盐刷牙比用牙膏好	180

## 错误 1

以热水再烧开来使用，  
比较节省时间及煤气

对新婚不久的小惠而言，较难适应的事情是，每天下班后要赶着回家做饭。这对于单身时很少下厨房的小惠来说，可真是一件苦差事。还好家里只有小俩口，再加上老公并不挑嘴，所以小惠倒还能享受这种“洗手作羹汤”的乐趣。

那天小惠的老公在晚饭后宣布，为了展现小惠“精湛”的手艺，星期六将带同事来家里吃饭，小惠一听可真傻了眼，想反对，可是看着老公像献宝似的兴致，就只好作罢，同时在心里盘算着，该恶补一下食谱。

当星期六来临，小惠拿出研究了好几天的食谱，按着上头的指示，烹饪出了五大盘的佳肴。老公看着一道道的美味，一面招呼着同事，一面还不忘称赞着小惠，让小惠信心十足，就等最后一道汤起锅，便可大快朵颐了。

不过，当汤烧滚后，小惠才发现汤煮得太少了，一旁的老公建议倒些热水进去，比较省时，小惠想想也对，便以热水倾入汤里。

就在这时，一位热心的女同事，看着小惠夫妻在厨房里忙着，便走进来瞧瞧。当她看到小惠从热水瓶里倒出热水，准备加入正在烧滚的汤里时，连忙制止——原来这种方式是错误的。

有些人像小惠一样，在煮面或煮汤时，等到快煮好的时候，发现汤太少了，或是太咸了，于是便以热水倾入；或是在冲牛奶、泡面的时候，直接拿起热水瓶中的温水再行煮沸，然后再冲泡。

这种作法，看起来似乎是很合乎经济效益，因为用已经煮开过的水再来烧煮，既可以节省烧煮的时间，同时也达到节省煤气和水的效用。不过，有这种习惯的人可是要注意了，因为从卫生的角度来衡量，这种作法有损身体健康。

根据实验证明，如果水反复地一再烧煮，会使水里一种叫做“硝酸盐”的物质，变成有毒的“亚硝酸盐”，这种“亚硝酸盐”会使人体中的血红蛋白变成“亚硝酸基血红蛋白”，而使得红血球失去了带氧的能力。

如果经常饮用这些重复烧煮的水，将造成组织缺氧、呼吸急促、胸口沉闷、嘴唇及指甲呈现紫色，或是容易爱困等现象；再严重些，“亚硝酸盐”进入人体之后，经过胃酸作用，很可能产生一种有

毒性的“亚硝胺”，而“亚硝胺”是早被公认为致癌的物质之一。

所以说，饮用这些重复烧滚的水，对于身体健康将会有负面影响。不过，并不是每个人饮用了这种重复烧滚的水后，就一定会致癌。因为形成癌症的因素很多，像水里所含“硝酸盐”的多寡、饮用重复烧滚的水之时间长短、每个人抵抗力不同等等，都是影响因素。为了健康着想，宁可不要节省这些时间、煤气和剩余的水。

## 错误 2

饭前喝水，可以解饥

饭前避免喝太多的水——这是一般人常会忽略的一项保健常识。尤其在酷热的盛夏里，往往稍为动一下，或是在外面走几步路，就会汗流浃背，口干舌燥，所以大家一有机会就会拿起开水、饮料猛喝个不停，认为这么做除了可以消暑之外，还可补充因流汗所流失的水分。

有时候会因为喝了太多的茶水、饮料，而觉得没有胃口吃饭，通常，我们都会认为这是因为喝水喝饱了，没什么关系，其实问题可不是这么简单喔！在饭前喝大量的水，是一种错误的举动。

在吃饭之前的空腹时刻，我们的胃里有一定量的胃液，其主要成分是胃酸、胃蛋白酶和粘液，而这些都是用来消化食物和保护胃粘膜所不可缺少的物质。

▼ 错误的家事偏方

例如胃酸能够杀菌，但是如果喝下大量的水，

就会稀释了胃酸的浓度，因而降低了杀菌能力，也容易造成腹胀，影响食欲。又如胃蛋白酶则具消化食物里蛋白质的作用，可是，胃蛋白酶必须在酸性的环境之下，才能够发挥效果。如果喝太多水而冲淡了胃里的酸性浓度，胃蛋白酶便难以发挥作用，因此影响消化系统的吸收。

另外，胃液中的粘液是胃的一个保护层，它可以使各种食物不会直接接触胃的粘膜。如果在饭前大量饮水，这一层保护层便会受到破坏，这时候消化蛋白质的蛋白酶便可直接接触胃壁，而产生胃溃疡的情况。

因此，如果在饭前感到口渴时，最好只饮用少许的水即可，或是喝汤来解渴，可别猛喝开水，这才是保护消化系统的最佳方法。

### 错误3

净水器可滤净水中的杂质

水是维持生命的基本物质。我们都知道人体大部分是由水组成的，成人每天至少要喝8杯水才能维持健康。所以，水是人类生存的最重要元素。

近年来由于环境的污染问题，使得我们所饮用的水，有着卫生安全上的忧虑，打开自来水龙头，流出来的水究竟干不干净？这是很多人所担心的。于是，“这是我们喝的水吗？”虽然只是一句广告词，却也是很多人心中的疑虑。

不能生饮自来水，这是大家都知道的。因为自来水厂为了净化水质，会在水里加入消毒剂——氯，当水质净化到可以饮用的标准时，再从自来水厂输送到每户人家。如果你家的自来水管线陈旧，而水塔也污垢沉积，当自来水出厂后，沿着陈旧的自来水管线，再到积垢多年的水塔，那么从家里水