

修订本

家庭
副业与生活
顾问

JIATING FUYE YU SHENGHUO GUWEN

福建科学技术出版社

• 副 业 生 产
• 生 活 常 识
• 文 化 知 识
• 卫 生 保 健

家庭副业与生活顾问

(修 订 本)

《家庭副业与生活顾问》编写组

福建科学技术出版社

一九八四年·福州

编写人员

郑鸿筠	唐文炎	翁贤楷	葛颐昌
黄印尧	陈长焜	林金辉	林鸿达
项祥	汤纪根	倪正敬	封晓
蔡天来	庄东锋	连家雄	吴经纶
姚淑先	丁湖广	陈启水	潘增铨
高宇彤	魏文麟	林大灶	冯国彬
刘国协	黄祥康	林本杰	郑守民
林懋忠	黄宗耀	林依忠	张雪溪
常家祐	邱尔源	彭智雄	

绘图人员

廖国宁 连文涨 林美琴 贺定君

家庭副业与生活顾问

(修订本)

《家庭副业与生活顾问》编写组

*

福建科学技术出版社出版

(福州得贵巷27号)

福建省新华书店发行

福建新华印刷厂印刷

开本787×1092毫米 1/32 15.375印张 483千字

1984年3月第2版

1984年3月第4次印刷

印数: 307,621—327,090

书号: 17211·7 定价: 1.35元



副业生产

家庭饲养

如何选择好的奶牛·····	(1)
如何促进奶牛高产·····	(1)
如何使奶牛多产犊·····	(2)
牛的人工授精·····	(3)
牛的妊娠诊断·····	(4)
怎样进行乳的初步处理·····	(5)
牛的年龄鉴别·····	(6)
如何防治奶牛常见病·····	(7)
如何选择好猪苗·····	(8)
如何预防出现僵猪·····	(8)
怎样掌握母猪的适时配种和推算预产期·····	(9)
如何提高母猪产仔成活率·····	(9)
猪的配合饲料·····	(10)
如何使菜猪长得快·····	(12)
如何防治猪常见病·····	(12)
如何搞好羊的放牧饲养·····	(14)
怎样鉴别母羊发情·····	(15)
如何饲养哺乳羔羊·····	(15)

如何搞好长毛兔的饲养管理·····	(16)
怎样利用青饲料喂长毛兔·····	(16)
长毛兔配种繁殖应注意什么·····	(17)
长毛兔应如何采毛·····	(18)
怎样建造兔笼·····	(18)
如何防治兔病·····	(19)
养什么鸡好·····	(20)
什么季节培育雏鸡最好·····	(21)
土法孵鸡鸭·····	(21)
如何鉴别雌雄雏鸡鸭·····	(22)
怎样选择优良的雏鸡·····	(23)
怎样养好雏鸡·····	(23)
怎样使母鸡多产蛋·····	(24)
如何育虫喂鸡·····	(24)
如何防治鸡常见病·····	(25)
养什么鸭好·····	(27)
如何饲养雏鸭·····	(27)
怎样养好菜鸭·····	(27)
怎样使蛋鸭多产蛋·····	(28)
如何防治鸭常见病·····	(29)
养什么鹅好·····	(30)
怎样使鹅长得快·····	(31)
猪的阉割·····	(31)

牛羊的阉割·····	(33)
马驴骡的阉割·····	(35)
公鸡的阉割·····	(36)
鹌鹑的饲养管理要点·····	(37)
鹌鹑的选种与配种·····	(38)
怎样建造鸽舍·····	(38)
怎样识别鸽子的雌雄·····	(38)
怎样进行鸽子的配对繁殖·····	(39)
怎样管理雏鸽·····	(39)
如何防治鸽病·····	(40)
蜂种的选择·····	(40)
蜂群的四季管理要则·····	(40)
蜂群的检查·····	(41)
蜜蜂病虫害及其防治·····	(42)
水貂的繁育技术·····	(44)
水貂的饲料及其加工·····	(45)
水貂的饲养管理要点·····	(46)
水貂的屠宰取皮技术·····	(47)
室内怎样养殖蚯蚓·····	(49)
室外怎样养殖蚯蚓·····	(50)
蚯蚓饲料怎样科学搭配·····	(51)
蚯蚓饲料如何堆制·····	(52)
怎样补充蚯蚓饲料·····	(52)
如何调节蚯蚓养殖床的温度·····	(53)
如何调节蚯蚓养殖床的湿度·····	(53)
蚯蚓怎样分群养殖·····	(54)
怎样清理蚓粪·····	(54)
如何防范蚯蚓敌害·····	(55)

怎样利用蚯蚓喂养家禽、家畜·····	(55)
地鳖虫是什么样子·····	(56)
饲养地鳖虫宜采用什么方式·····	(57)
地鳖虫饲养坑 (缸) 为什么要垫泥·····	(57)
怎样确定地鳖虫饲养密度·····	(57)
地鳖虫喂什么饲料·····	(58)
怎样管理地鳖虫若虫·····	(58)
怎样管理地鳖虫母虫·····	(59)
怎样管理地鳖虫卵块·····	(59)
怎样使地鳖虫冬季也能生长·····	(60)
怎样预防老鼠、蚂蚁侵害地鳖虫·····	(60)
怎样防治粉螨·····	(61)
如何防治地鳖虫病害·····	(61)
地鳖虫怎样采收·····	(62)
怎样加工地鳖虫成药·····	(62)
怎样给金鱼换水和喂料·····	(62)
如何繁育和饲养金鱼的苗·····	(63)
如何防治金鱼常见病·····	(65)

鱼虾贝养殖

怎样选择养蛭埋地·····	(67)
怎样整理蛭埋·····	(67)
怎样播养蛭苗·····	(68)

怎样防治缢蛭生物

- 敌害……………(69)
- 怎样蓄水养蛭……………(69)
- 怎样建造花蛤育苗池……………(70)
- 怎样培育花蛤苗……………(70)
- 怎样培育花蛤稚贝……………(72)
- 怎样养殖花蛤……………(72)
- 怎样选择养蛭场地……………(73)
- 怎样确定牡蛎采苗期……………(74)
- 选用什么样的采苗器……………(75)
- 怎样养殖褶牡蛎……………(75)
- 牡蛎养成期怎样管理……………(77)
- 怎样养殖泥蚶……………(77)
- 怎样养好对虾……………(78)
- 什么样的稻田可以养鱼……………(79)
- 稻田可养什么鱼……………(79)
- 稻田养鱼要不要“清塘”……………(80)
- 怎样建造拦鱼设备……………(80)
- 怎样开挖鱼沟和鱼溜……………(80)
- 怎样利用稻田培育鱼种……………(81)
- 怎样利用稻田饲养食用鱼……………(81)
- 稻田养鱼日常管理要做什么事……………(81)
- 如何防止稻田鱼种发生药害……………(82)
- 社员家庭养鱼有哪些类型……………(82)
- 怎样流水养鱼……………(82)
- 怎样静水养鱼……………(83)

- 怎样防治赤皮病……………(84)
- 怎样防治烂鳃病……………(84)
- 怎样防治肠炎病……………(85)
- 怎样防治水霉病……………(85)
- 怎样防治打印病……………(86)
- 怎样防治锚头蚤病……………(86)
- 怎样防治鲰病……………(86)
- 怎样防治车轮虫病……………(87)
- 怎样防治小瓜虫病……………(87)
- 怎样防治中华鱼鲶病……………(88)
- 河蚌怎样采捕、运输与暂养……………(88)
- 怎样做好植片手术……………(89)
- 怎样养殖育珠蚌……………(90)
- 怎样采收珍珠……………(92)

食用菌栽培

- 蘑菇菌种的挑选……………(93)
- 蘑菇播种应注意的问题……………(93)
- 检查蘑菇菌丝成活的方法……………(94)
- 蘑菇菌种不成活或不定植的补救办法……………(94)
- 蘑菇播种后到覆土前的管理要点……………(95)
- 蘑菇覆土层的厚度……………(95)
- 蘑菇覆盖泥土的选择……………(95)
- 加工蘑菇覆盖土粒应注意什么……………(96)
- 怎样掌握蘑菇的覆土

时间	(96)
蘑菇覆盖土粒水分的调节方法	(96)
覆土后到出菇前的菇房管理	(9)
蘑菇菌丝不上土的补救办法	(97)
防止蘑菇菌丝“冒土”的方法	(97)
采收蘑菇的方法	(98)
采收后的菇床整理	(98)
出菇期间的水分管理	(99)
出菇期间如遇气温回升应采取什么措施	(99)
产菇后期怎样追肥	(99)
蘑菇床胡桃肉状菌的防治	(100)
室内木屑栽培香菇的基本工序	(100)
木屑栽培香菇的栽培室设计	(101)
室内栽培香菇的培养料	(101)
甘蔗渣栽培香菇	(101)
目前适合室内木屑栽培的香菇菌种	(101)
香菇栽培种压块应注意的问题	(102)
怎样进行压块	(102)
压好的香菇菌砖的排放	(102)
香菇菌砖覆盖塑料薄	

膜的方法	(103)
出菇前管理工作的主要环节	(103)
出菇后管理工作的主要环节	(103)
出菇阶段香菇房温度的调节	(104)
出菇阶段的水分管理	(104)
香菇菌砖的浸水处理	(105)
香菇菌砖表面变褐色的原因	(105)
香菇菌砖的通风换气	(105)
香菇菌砖中杂菌的防治	(105)
香菇的适期采收	(106)
采摘香菇应注意的问题	(106)
新采收香菇的烘干	(106)
目前收购出口香菇的分级标准	(107)
香菇的包装和贮藏	(107)
草菇培养料的准备和贮藏	(108)
室外栽培草菇的适宜季节	(108)
草菇栽培场地的选择	(108)
草菇栽培场地的整理	(109)
栽培草菇怎样浸草、扭草把、叠草砖	(109)
如何适施草菇基肥	(109)
草菇栽培如何堆草和下菌种	(109)

出草菇前的管理	(110)
出草菇后的管理	(110)
室内栽培草菇的优点	(111)
如何选择草菇栽培室和设备	(111)
怎样利用现成的蘑菇房栽培草菇	(111)
草菇室内栽培培养料的配制	(111)
室内栽培草菇应如何接种	(112)
草菇室内栽培的特殊管理方法	(112)
草菇浅盘式栽培	(113)
怎样利用甘蔗渣在室内栽培草菇	(113)
草菇的合理采摘	(114)
草菇栽培主要病害和杂菌的防治	(114)
草菇栽培主要虫害和敌害的防治	(115)
银耳菌种优劣的鉴别	(116)
银耳瓶栽培培养基的配方	(116)
银耳瓶栽培培养基的制作用	(117)
培养基酸碱度的测定和调节	(118)
培养基怎样装瓶	(118)
装料后怎样打接种口和密封	(118)
银耳培养基灭菌过程	

中应注意的问题	(119)
把银耳菌种接到培养基上的方法	(119)
银耳栽培瓶或袋的排列	(120)
银耳栽培管理各阶段的特点	(120)
菌丝生长阶段的管理	(121)
银耳子实体形成阶段的管理	(122)
出耳后的栽培管理	(123)
银耳瓶栽的杂菌防治	(124)
银耳栽培的虫害防治	(124)
烂耳的防止	(125)
怎样采收银耳	(125)
银耳烘干应注意的问题	(126)
银耳的贮藏和保管	(127)

蔬菜瓜果栽培

大白菜的适期播种	(128)
种好国庆节前后上市的大白菜	(128)
中、晚熟大白菜的田管	(129)
各种类型花椰菜的播种期	(129)
早熟花椰菜的栽培管理要点	(130)
中、晚熟花椰菜栽培注意点	(130)

菜心品种的不同类型……………(131)

菜心高产优质的栽培

要点……………(132)

怎样种蒜苔……………(132)

高温季节怎样种芹菜……………(133)

毛竹笋的栽培……………(133)

金针菜的栽植……………(134)

洋葱栽培管理的要点……………(135)

怎样防止洋葱未熟

抽苔……………(136)

茭白的栽培……………(136)

榨菜栽培的技术要点……………(137)

芋的催芽育苗……………(138)

芋的肥水管理……………(138)

怎样种好荸荠……………(138)

茄子栽培的技术要点……………(139)

茄子要不要整枝摘叶……………(140)

番茄的栽培技术……………(140)

番茄的整枝打顶……………(140)

生长素在番茄上的

妙用……………(141)

菜椒与辣椒栽培技术

有什么不同……………(141)

减少菜椒和辣椒的落

花、落果和落叶……………(142)

怎样栽植合掌瓜……………(142)

合掌瓜的施肥管水……………(142)

合掌瓜的安全越冬……………(142)

南瓜的种植……………(143)

冬瓜的种植……………(143)

西瓜的栽培技术……………(144)

西瓜的整枝、压蔓……………(144)

甜瓜的栽培技术……………(145)

白地瓜的栽培……………(145)

柑桔的育苗……………(146)

柑桔的栽培技术……………(147)

龙眼的育苗……………(149)

龙眼的栽培技术……………(150)

荔枝的栽培技术……………(151)

枇杷的育苗……………(152)

枇杷的栽培技术……………(153)

香蕉的育苗……………(154)

香蕉的栽培技术……………(154)

香蕉果实的催熟……………(156)

凤梨的育苗……………(156)

凤梨的栽培技术……………(156)

凤梨的人工催花……………(158)

橄榄的育苗……………(159)

橄榄的栽培技术……………(159)

猕猴桃的育苗……………(160)

中华猕猴桃的栽培

技术……………(160)

柿树的育苗……………(162)

柿树的栽培技术……………(162)

花卉栽培

水仙的水培……………(163)

水仙的雕刻……………(164)

兰花的繁殖……………(165)

菊花的习性……………(166)

菊花的栽培管理……………(167)

大立菊的栽培……………(167)

大丽花的栽培……………(168)

秋海棠的繁殖	(169)
荷花的种植	(170)
玫瑰的繁殖	(170)
茉莉的繁殖	(171)
白玉兰的种植	(172)
梅花的栽培	(173)
桂花的繁殖	(174)
山茶花的栽培	(175)
含笑的栽培	(175)
龙吐珠的栽培	(176)
仙人球的嫁接繁殖	(177)
变叶木的繁殖	(177)

中草药栽培

薏苡的栽培	(179)
紫苏的种植	(179)
薄荷的栽种	(180)
泽泻的栽种	(181)
麦冬的繁殖	(182)
穿心莲的种植	(182)
金银花的栽种	(183)
射干的繁殖	(184)
山药的繁殖	(185)
川芎的栽培	(186)
丹参的种植	(186)
肉桂的繁殖加工	(187)
青黛的栽培加工	(189)
枳壳的种植加工	(190)
栀子的栽培	(190)
茯苓的栽培	(191)

副食品加工

皮蛋的腌制	(193)
咸蛋的腌制	(193)
咸肉的加工	(193)
香肠的加工	(193)
香肚的加工	(194)
肉松的加工	(194)
肉松的油酥	(194)
猪肉脯的加工	(194)
牛肉干的加工	(195)
肉燕的加工	(195)
油炸肉皮的加工	(195)
板鸭的加工	(195)
烧鸡的加工	(195)
酱瓜的腌制	(196)
咸萝卜干的腌制	(196)
五香萝卜丝的腌制	(196)
大头菜的腌制	(196)
榨菜的腌制	(197)
酸菜的腌制	(197)
蔬菜的干制	(197)
豆芽菜的催制	(198)
干菜笋的腌制	(198)
酱越的腌制	(198)
酱莴笋的腌制	(198)
甜酱黄瓜的腌制	(199)
泡菜的腌制	(199)
甜茭白的加工	(199)
甜莴笋的腌制	(199)
糟姜的腌制	(199)

酱姜的腌制·····	(199)	辣椒酱的加工·····	(206)
笋丝的腌制·····	(200)	五味辣酱的加工·····	(206)
甜豆的加工·····	(200)	花生酱的加工·····	(206)
笋豆的加工·····	(200)	芝麻酱的加工·····	(206)
豆腐乳的加工·····	(200)	小磨麻油的加工·····	(206)
豆腐的制作·····	(200)	辣酱油的加工·····	(207)
蜆蜆酱的加工·····	(201)	辣油的加工·····	(207)
蜆蜆酥的加工·····	(201)	番茄沙司的加工·····	(207)
酱油珠蚶及酥螺的 腌制·····	(201)	番茄汁的加工·····	(207)
鲍鱼的干制·····	(201)	五香粉的加工·····	(207)
干贝的晒制·····	(201)	香辣粉的加工·····	(207)
鱿鱼干的晒制·····	(202)	咖喱粉的加工·····	(208)
墨鱼干的晒制·····	(202)	芥末粉的加工·····	(208)
丁香鱼的加工·····	(202)	鲜辣素的加工·····	(208)
淡菜的干制·····	(202)	冻粉的加工·····	(208)
蛭干的晒制·····	(202)	荸荠粉的加工·····	(208)
蛤干的晒制·····	(202)	藕粉的加工·····	(208)
蛎干的晒制·····	(202)	百合粉的加工·····	(208)
风鳔的腌制·····	(203)	甘薯粉及马铃薯粉 的加工·····	(209)
醉蟹的腌制·····	(203)	木薯粉及蕉芋粉的 加工·····	(209)
熏鱼的加工·····	(203)	粉丝的加工·····	(209)
鱼松的加工·····	(203)	粉皮及粉条的加工·····	(209)
白笋干的加工·····	(203)	冰糖的土法加工·····	(210)
烟笋的加工·····	(203)	粉糖及板糖的土法 生产·····	(210)
咸笋干的加工·····	(204)	普通硬糖的加工·····	(211)
玉兰片的加工·····	(204)	丝光糖的加工·····	(211)
酱油的土法酿造·····	(204)	夹心糖的加工·····	(211)
豆饼制酱油·····	(205)	花生片糖的加工·····	(211)
米醋的酿造·····	(205)	芝麻花生片糖的	
红糟的加工·····	(205)		
豆酱的加工·····	(205)		

加工.....	(211)
蜜山楂的加工.....	(212)
蜜李片的加工.....	(212)
蜜洋桃的加工.....	(212)
桃脯的加工.....	(212)
十香橄榄的加工.....	(213)
去皮酥的加工.....	(213)
桂花橄榄的加工.....	(213)
七珍梅的加工.....	(214)
话梅的加工.....	(214)
冬瓜糖的加工.....	(214)
糖桔饼的加工.....	(214)
山楂片的加工.....	(215)
普通饼干的加工.....	(215)
酥皮饼的加工.....	(215)
白酒曲的加工.....	(215)
红酒曲的加工.....	(216)
糯米黄酒的酿造.....	(216)
地瓜酒的酿造.....	(217)
葡萄酒的酿造.....	(217)

林 副 产 品

生 产 加 工

怎样榨茶油.....	(218)
怎样用茶饼提粗茶	
油和制土农药.....	(219)
怎样用茶饼提皂素.....	(219)
怎样综合利用油茶	
果壳.....	(219)
怎样熬炼熟桐油.....	(220)

油桐果壳和桐饼的	
利用.....	(221)
怎样榨皮油.....	(222)
怎样榨梓油.....	(224)
柠檬桉油的制取.....	(224)
怎样采割生漆.....	(225)
采割松脂的准备	
工作.....	(227)
松脂的采割.....	(228)
怎样采收和加工紫胶.....	(229)
紫胶清漆和粘接剂	
的配制.....	(229)
怎样采收五倍子虫	
瘿(角倍).....	(230)
人工繁育角倍.....	(230)
怎样放养白蜡虫.....	(231)
怎样采收和熬制	
白蜡.....	(232)
白蜡的鉴别.....	(233)
怎样剥取和加工	
棕片.....	(233)
怎样采收蒲葵叶.....	(234)

小 秋 收

小秋收的概念.....	(236)
小秋收的内容.....	(236)
山棉皮的采集加工.....	(237)
构树皮的采集加工.....	(237)
橡子的采集.....	(238)
山苍子的采集.....	(238)
甘尼草籽的采集加	

工.....	(239)
麻藤苞的采集加工.....	(239)
芦苇的采集.....	(239)
龙舌兰的采集加工.....	(240)
金刚刺的采集和	
酿酒.....	(240)
怎样生产木粉.....	(241)
怎样捕捉狗獾.....	(241)
怎样捕捉穿山甲.....	(242)
怎样捕捉加工蜈蚣.....	(242)
怎样捕捉野鸭.....	(243)
怎样捕捉山鸡.....	(243)
金钱豹皮的初步	
加工.....	(244)
麂皮的初步加工.....	(244)
水獭皮的初步加工.....	(244)

生活常识

家用机械电器

自行车的选购.....	(245)
自行车的日常保养.....	(245)
自行车的调整.....	(246)
内胎小故障的排除.....	(247)
内胎的修补.....	(247)
内胎的换接.....	(247)
气门的修补.....	(248)
机动脚踏两用车	
型的选择.....	(249)
机动脚踏两用车的	

使用.....	(249)
机动脚踏两用车的	
保养.....	(250)
机动脚踏两用车常	
见故障的排除.....	(250)
缝纫机的选购.....	(251)
缝纫机机针的选择.....	(251)
缝纫机针距的调节.....	(251)
缝纫机的保养.....	(251)
缝纫机常见故障的	
排除.....	(252)
电视机怎样放置.....	
合适.....	(258)
电视机的日常保养.....	(258)
电视异常现象的	
调整.....	(259)
怎样保护显象管.....	(261)
雷雨天看电视应注	
意安全.....	(261)
有线广播喇叭的	
检修.....	(261)
收音机的保护.....	(262)
怎样选购录音机.....	(262)
盒式录音机各按键	
符号及作用.....	(263)
怎样保养录音机.....	(264)
录音机噪声大怎	
么办.....	(264)
录音机放音时声音	
抖动怎么办.....	(264)
录音机放音音量	
小或模糊不清怎	

么办·····	(265)
录音机磁头可用多	
长时间·····	(265)
怎样使用磁头清	
洁带·····	(265)
怎样判别磁头已经	
磨损需要更新·····	(265)
怎样防止录音机产	
生绞带现象·····	(265)
怎样鉴别磁带的	
质量·····	(266)
怎样正确使用和保	
管磁带·····	(266)
晶体管收音机的	
维修·····	(266)
怎样选用电度表·····	(267)
电度表安装时应注	
意的事项·····	(267)
电度数的读法·····	(267)
水表安装使用时应	
注意的事项·····	(268)
电风扇的选购·····	(268)
电风扇的使用和	
保养·····	(268)
电风扇常见故障及	
其排除·····	(269)
使用电风扇怎样防	
止触电·····	(270)
洗衣机的选购·····	(270)
洗衣机的使用·····	(270)
洗衣机常见故障及	
其排除·····	(271)

洗衣机的保养·····	(272)
电饭煲的选购·····	(272)
电饭煲的使用·····	(273)
电饭煲常见故障及	
其排除·····	(274)
电熨斗的选购·····	(274)
普通型电熨斗常见	
故障及其排除·····	(275)
电熨斗的使用·····	(276)
电冰箱的选购·····	(276)
电冰箱安装时应注	
意的事项·····	(276)
电冰箱的安全使用·····	(277)
怎样制取冰块·····	(277)
食物冷藏方法·····	(277)
手表的选择·····	(278)
手表的保养·····	(278)
手表胶盖内雾气的	
排除·····	(279)
电子表的挑选·····	(279)
电子表的保养·····	(279)
电子表电池的更换·····	(279)
电子表电池的充电	
方法·····	(279)

服装裁剪

怎样量体·····	(280)
常用纺织品经向缩水率	
·····	(281)
用料计算·····	(282)
不同门幅的换算·····	(283)

服装裁剪制图符号	(284)
服装裁剪制图实例	(285)
成人服装的排料	(293)
什么是全国服装统一 号型	(299)
几种新号型服装流行 式样	(300)
女装常用领型	(302)
女装常用兜型	(304)
女装图案明线兜样式	(304)
女装镶贴兜样式	(304)
连衣片摆缝兜样式	(305)
婴儿包被	(305)
幼儿罩衫	(305)
婴孩短外衣	(306)
围涎	(307)
婴儿衬衣	(308)
夏季婴孩连衫裤	(308)
背带短裤	(309)
背带裙	(309)
幼儿连衫裙	(309)
幼童大衣	(312)
一般童装规格与排料	(312)
巧用边角料	(318)
旧裤怎样翻新	(318)
旧长裤改成短西裤	(319)
小孩衣服改大	(320)
怎样用布头拼成童衣	(321)

编织与刺绣

怎样计算针数	(322)
--------	-------

上下针起边法	(322)
怎样加针	(322)
怎样并针	(322)
拨收一针	(323)
拨两针收两针	(323)
脱针并织法	(323)
挑针编织法	(323)
收口法	(323)
领子的收针法	(323)
袖子收针的一般规律	(323)
开衫的门襟边怎样 结好	(324)
两肩与领圈针数的 比例	(324)
毛裤的裆如何结法	(324)
怎样缝合	(324)
怎样计算毛线用量	(324)
毛线编织花样	(324)
刺绣原料	(326)
刺绣工具	(327)
手绣针法	(327)
机绣针法	(328)
介绍几种刺绣花样	(330)
贴布绣花	(331)

家具制作

怎样选材	(336)
木材干燥处理	(336)
家具用料的估算	(336)
几种木工工具的使用 方法	(336)

木工划线的专用符号与 用途.....	(337)
制材规格表.....	(338)
原木的合理锯解.....	(338)
弯曲毛料的矫直.....	(339)
薄木的手工胶贴.....	(339)
塑料装饰板的胶贴.....	(339)
脱胶的处理.....	(339)
家具主要部件的制作.....	(340)
几种家具式样.....	(343)
家具油漆需要哪些 工具.....	(345)
腻子的调制.....	(345)
涂漆前的底层处理.....	(345)
虫胶清漆的涂漆方法.....	(345)
蜡克漆的涂漆方法.....	(346)
合成树脂清漆的涂漆 方法.....	(346)
怎样去掉漆器上的 烫印.....	(346)
怎样去除陈漆.....	(346)

房屋建筑

怎样选择建房地地点.....	(347)
介绍几种房屋式样.....	(347)
怎样砌房基.....	(352)
墙的厚度的设计.....	(352)
怎样打土墙.....	(353)
房屋地面的做法.....	(353)
如何设置窗户.....	(353)
房屋楼面的做法.....	(354)

预制板屋面的做法.....	(354)
怎样做人字屋架.....	(355)
怎样做门、窗.....	(357)
建房时哪些地方不能用 石灰.....	(358)
各种基础用料及造价 比较.....	(359)
各种挡土墙的用料及造价 比较.....	(359)
各种砖墙的用料及造价 比较.....	(360)
各种石墙和土墙的用料及 造价比较.....	(361)
每立方米抹灰砂浆的 用料.....	(362)
每立方米混凝土的 用料.....	(363)
各种楼房地面的用料.....	(364)
各种屋面的用料.....	(366)
介绍几种省柴灶.....	(368)

摄影常识

胶卷的选择.....	(372)
胶卷的保存.....	(372)
准确曝光.....	(372)
距离、光圈和景深.....	(373)
取景.....	(373)
对焦距.....	(373)
按动快门的基本要领.....	(374)
自制印相箱.....	(374)
D—72显影液的配制.....	(374)

定影液配方·····	(374)
相纸选配·····	(374)
印相的操作方法·····	(375)
放大的操作·····	(375)
显影·····	(375)
停显与定影·····	(375)
水洗·····	(376)
干燥、上光·····	(376)

理发要领

手轧刀操作法·····	(377)
剪刀操作法·····	(378)
剃刀操作法·····	(378)
发型与脸型的配合·····	(380)
发型和年龄的配合·····	(381)
发型的保护·····	(381)

饮食与其他

米、豆防虫·····	(382)
地瓜贮存·····	(382)
绿豆保管·····	(382)
蔬菜贮藏·····	(382)
韭菜保鲜·····	(382)
食盐防潮法·····	(382)
猪油保存·····	(382)
鲜肉贮存·····	(383)
鲜蛋保藏·····	(383)
咸鱼咸肉存放·····	(383)
花生油贮存·····	(383)
防止酱油生霉·····	(383)

味精巧用·····	(383)
使用糖精要适量·····	(383)
使醋变香·····	(384)
去饭焦味·····	(384)
怎样做包子·····	(384)
怎样包水饺·····	(384)
怎样做包心鱼丸·····	(385)
怎样蒸年糕·····	(385)
怎样做酒酿·····	(385)
年关小糕点的制作·····	(386)
中秋菜谱·····	(387)
食品发酵是否有害·····	(388)
霉变食品的去毒方法·····	(388)
防止饭菜变馊·····	(388)
别用有毒塑料袋装食品·····	(388)
不要用硼砂做棵·····	(388)
豆腐忌菠菜·····	(388)
喝蒸锅水不好·····	(389)
有些泉水不能喝·····	(389)
猪的“三腺”不能吃·····	(389)
发芽的马铃薯不能吃·····	(389)
牛奶加米汤喝不好·····	(389)
饮水净化·····	(389)
井水的保护·····	(389)
怎样鉴别毒菇·····	(389)
鱼刺卡在喉咙里怎么办·····	(390)
食橱防蟑螂·····	(390)
雄黄酒有毒·····	(390)
黄豆怎样吃好·····	(390)
吃地瓜防“烧心”·····	(390)