

## 王麻子剪刀的来历

明末，山东青州有两个打剪子人叫张兴、张顺，逃荒到北京，走街串巷，以打剪子为生，因剪子做得好，销路很广。后来，便收徒弟开作坊。一时间，张兴、张顺的徒弟们打的剪刀占领了北京市场，剪刀业由此在北京兴旺起来。清顺治八年（1651年），北京菜市口有一家经营火腿、剪刀的杂货铺，掌柜

## 怎样用压力锅煮水饺

试一。你如果感兴趣可以照此办法（张奎水辑）

是用旺火随烧随时观察，以不使锅内的水喷出出来为度。二是严格控制冒气时间，一般来说，冒气半分钟即可使水饺内外均熟。但是，应注意以下两点：一孔不再冒气，即可开锅捞饺。二是，用菜勺搅转两周，使水起旋，放入水饺，盖紧锅盖，不要扣阀，用旺火烧。待蒸气从阀孔冒出约半分钟左右，即可关火。直至阀孔不再冒气，即可开锅捞饺。

水饺不论是菜馅还是肉馅用普通锅煮都较费时间，且易破口。如果利用压力锅煮水饺的话，只需三、四分钟即可。而且煮出的水饺不破口，不跑味，连续煮几锅，汤水也不浑。具体煮法是：在压力锅内放半锅水（一般口径20—25厘米的压力锅，每次可煮80—100个水饺），烧开后，用菜勺搅转两周，使水起旋，放入水饺，盖紧锅盖，不要扣阀，用旺火烧。待蒸气从阀孔冒出约半分钟左右，即可关火。直至阀孔不再冒气，即可开锅捞饺。

## 刮治腐烂病

苹果树腐烂病又叫烂皮病，危害树皮，造成枝、干死亡，严重地削弱树势，影响产量，甚至全园毁灭。根据观察，以低产老果园的发病率最高，达50%以上。造成果树不易座果，早期落叶，逐渐枯死。腐烂病以2—4月份发病最重。在进行低产园改造时，抓好腐烂病的防治乃是当务之急。防治措施：培养树势是防治腐烂病的根本办法，目前，主要应进行冬灌，施农家肥，深挖改土，扩大树盘，进行冬剪，防治病虫。

对树上的病斑要及时刮除。逐园、逐株细致检查和刮治苹果腐烂病，务必使腐烂病控制在开春以前，越早越好。同时刮除主干和大枝上的粗、翘皮，集中处理，不留在园内。也可用腐必清等药物治疗。还有腐烂病特效新药S—921，涂药前轻轻刮去病斑表皮，或在病皮上纵横划数刀，将药液稀释均匀涂在患处，有显著疗效。结合冬季修剪，剪掉病、残枝。对于不能继续生长结果的树，可挖掉补栽。

（彭大年辑）

## 夹竹桃治蚜虫

夹竹桃的花、茎、叶都含有强心甙，具有一定的杀虫作用。假如您的花卉生有蚜虫，可将夹竹桃叶或花捣碎，然后放在清水中浸泡10—12小时，取滤液叶面喷洒。配制比例是：1份夹竹桃叶对25份水。采用此法防治蚜虫简便易行，无污染，效果一般在95%以上。

（刘拂海辑）

## 你知道一次闪电的价值多少钱

如果一度电值二角二分钱，那么，一次闪电值多少钱？

据有关资料记载，闪电电压约为10亿伏特，闪电电流约为2万安培，利用中学电学知识  $P = UI$ ，容易算出闪电开始时的瞬时电功率为  $P = 10 \text{ 伏特} \times 2 \times 10^4 \text{ 安培} = 2 \times 10^{13} \text{ 瓦特}$ ，闪电的平均电功率为  $P = E/2 = 10^{13} \text{ 瓦特}$ 。

闪电放电的时间约为千分之一秒，所以，一次闪电放出的电能为  $P = Pt = 10^{13} \text{ 瓦特} \times 10^{-3} \text{ 秒} = 10^{10} \text{ 焦耳} = 2778 \text{ 度电}$ （1度电 =  $3.6 \times 10^6 \text{ 焦耳}$ ）。到此，我们就能方便地算出一次闪电该值多少钱了：0.22元  $\times 2778 = 611 \text{ 元}$ 。所以，一次闪电值六百多元，仅相当于一台电冰箱一年的电费。摘自《科技日报》

人们都知道，海水是咸的，然而为什么生活在海水里的鱼肉都是淡的呢？科学家们研究发现，生活在海里的鱼类，它们的鳃片里有一种特殊的细胞组织，叫做“氯化物”分泌细胞，好象一个小型的过滤器，能把带有咸味、苦味的海水过滤成淡水。

所以，尽管海水是苦咸的，而海鱼喝进的海水经过鳃片以后便迅速变成淡水，满足体内新陈代谢的需要。目前，各国的科学家正在研究海鱼鳃片的秘密，以便及早仿制出“人造海水淡化器”，为远航的水手和沿海人民造福。

（范自高）

## 朝鲜辣白菜

选用抱心紧，短粗，不串花的山东白菜，削掉根和浮叶，用清水洗净，放阴凉处空干余水。然后将白菜劈成两半，放于百分之一盐水中浸泡半天，取出洗净晾干。将调料分层涂抹于白菜心中。再一棵一棵在缸内排紧，顶部用一块平板压上，用纱布、塑料布封闭缸顶，最后盖上木盖发酵。调料配方比例是：辣椒面约45%，蒜泥50%，葱屑2%，鲜姜0.5%，味素1%，其余为苹果酱及适当的食盐。一公斤调料可浸渍20公斤白菜。辣白菜的发酵过程关键是控制温度，最适宜的温度是5—10摄氏度，令其自然发酵，两个月左右即可食用，假如超过零上10度，则辣白菜变成了酸菜；低于零度，辣白菜又变成了冻白菜了。

（李辰龙）

要贮藏好苹果和梨，

需注意以下几件事，1.

要注意贮藏的品种和质量。不论苹果或梨都要贮存晚熟品种。因晚熟品种比中熟和早熟的品种耐贮藏性好。例如小国光、白龙、青香蕉、红香蕉等都可以贮藏。梨以鸭梨、雪花梨、酸梨都可。此外还

要注意贮存品种的质量。贮存时要将病果、虫果和残、伤果剔除。2.要注意

贮藏的温、湿度。这一点很要紧。温度高，微生物活动和繁殖快，果实的呼吸活动和物质转化活动都比较强，因此易腐烂，易失重；温度低，易发生冻害，所以要有合适的温度。苹果的温度以 $0^{\circ}\text{C}\pm(1-3^{\circ}\text{C})$ 为宜；梨的贮藏温度以 $1^{\circ}\text{C}(1-5^{\circ}\text{C})$

为宜。在刚采收下来时，要防止温度高而腐烂，应作好“预贮”

（预冷处理），即在一个较宽敞的地方，摊开晾1—2天，使果温、气温、库温降下来后再贮

藏。在进入11月以后，随着气温降低要加覆盖物，防止低温而冻害。

湿度就是贮藏环境的潮湿程度。要保存苹果、梨果实的水分，使之不变皱、变糠，就要使贮藏环境有合适的湿度。湿度低时要加些水。苹果的贮藏湿度为80—93%（相对湿度）；梨的贮藏湿度为80—95%

（相对湿度）。室内贮藏时，如果湿度低，可用塑料薄膜包装，以保

存果内的水分。3.要注意“气调”。也就是要调节贮藏间的空气成分。因为苹果或梨，贮藏时都要呼吸，放出一定的二氧化碳和热量。

常常是二氧化碳浓度高，而氧气浓度低。为此就要留通气孔，让过多的二氧化碳散出去，补充一定的氧气。因此，最好用气调方法贮藏，尤其

是“硅窗气调贮藏”。在大量贮藏时要建贮藏库，如冷库贮藏、窑洞贮藏、机械通风贮藏等等。硅窗气调贮藏是用硅橡胶制成通气窗，将它镶嵌在聚氯乙烯塑料袋上制成的，用以贮藏果品。在家庭没有这样的特制塑料袋时，也可用0.07毫米的普通塑料袋作短期贮藏。随着气温下降，果实呼吸活动减弱，袋内二氧化碳达到一定浓度后，也能贮藏相当长时间，通常从11月份可存到春节前后。

（胡金珠）

## 人的体温为什么总能维持在 $37^{\circ}\text{C}$ 左右

自然界的气候是千变万化的，但无论是夏日炎炎的酷暑天气，还是冰封地冻的寒冷天气，人的体温总是维持在 $37^{\circ}\text{C}$ 左右，这是为什么呢？原来，在人的“间脑”里有一个“体温中枢”，专门管理身体温度。它通过神经、体液等方式调节体温，使之产热和散热，以维持体温相对恒定。如冬天骤冷时，它可指挥全身毛囊周围的竖毛肌收缩

（起鸡皮疙瘩），以减少散热；

夏天气温高时则增加排汗，以蒸发汗液的方式散热。每蒸发一毫升汗水就要放出0.58千卡热量，一个人每天要放出2400—2800千卡的热量，如果这些热量散发不出，人体就会出现头晕、恶心、乏力、就应到医院检查，及时治疗。

（张辑）

（硅窗气调贮藏”。在大量贮藏时要建贮藏库，如冷库贮藏、窑洞贮藏、机械通风贮藏等等。硅窗气调贮藏是用硅橡胶制成通气窗，将它镶嵌在聚氯乙烯塑料袋上制成的，用以贮藏果品。在家庭没有这样的特制塑料袋时，也可用0.07毫米的普通塑料袋作短期贮藏。随着气温下降，果实呼吸活动减弱，袋内二氧化碳达到一定浓度后，也能贮藏相当长时间，通常从11月份可存到春节前后。