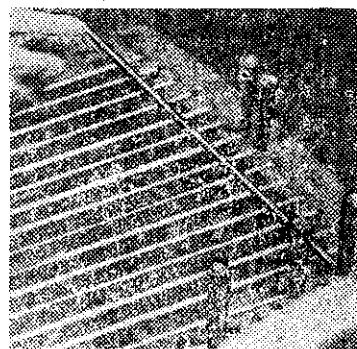
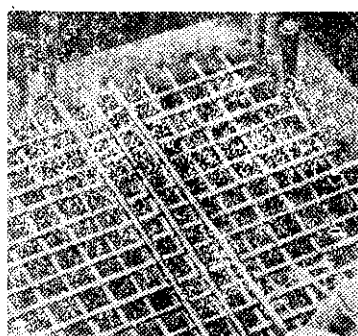
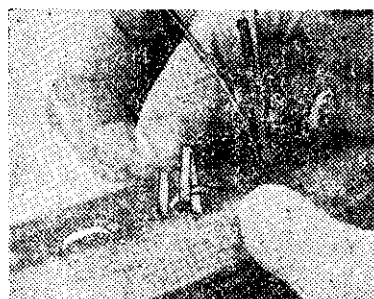


三、將第一次直編時未用完的藤條從背後右邊的橫木那裡開始橫穿，穿的方法與前一樣，只不過方向是橫的。將全椅面都橫穿完了，這時椅面上有橫直兩層藤條，橫的一層是壓在直的一層的上面。



四、像第一次一樣的將第三層直着穿在前面已穿好的兩層藤條的上面，穿時要直，盡量隨時拉緊，而且鬆緊程度也要一樣，等這層穿好以後，那麼是橫編的一層夾在兩層直編的中間了。



五、在穿的工作中，盡可能的先將藤條頭結緊，除去木樁，那麼不致防礙以後穿的工作。結緊藤條是先將椅子翻轉，將藤條頭穿過旁邊的藤圈內像普通打繩結一樣，然後從一公分處切斷。

一根藤條用完需要第二根時，將藤條穿向椅的下面，用木樁固定再使用第二根，然後將藤條結緊。

醬油品質優劣的辨別法

(四)



醬油雖不像米那樣可以煮飯，菜那樣可以佐餐；但是它在調味上，是佔有非常重要的地位的。

醬油品質的優劣對於調味是有密切關係的；若用劣等醬油調味，不管山珍海味烹調後，色、香、味一定都很難令人滿意，為了一個美滿而愉快的家庭生活，站在替家庭經濟打算的立場，減少經濟損失與煩瑣的煩惱，在增加食物滋味，引起烹調研究興趣的前提下，我將醬油品質優劣的辨別方法告訴諸位主婦。很簡單的略述如下。

(一) 黏滯性：好的醬油是有黏滯性的，試倒少許醬油在盤子或碟子裡面，然後斜轉幾次，聽憑牠自行流動。倘使流動的速度不太快便是上等醬油；如果速度太快，一點也沒有黏滯性，便是劣等醬油。但速度流動太慢，甚至於難以流動，那麼黏滯性過分大了，品質也不是好的。

(二) 香氣：我們把醬油倒出來的時候，若氣味芳香，令人快感，則為好醬油無疑。倒出來的時候，若直接有臭味或微，焦，甜等不是原來應有的氣味，便是劣等醬油。

(三) 顏色：好的醬油是褐色，滴少許在磁碟子裡面便現出紅褐色。壞的醬油是黃褐色；或青色，裝在玻璃瓶子裡面，拿到太陽光線下透視，若毫無夾雜物，便是優等醬油了。可是如果見到許多不純物質混雜在其中，那麼就不是上等醬油了。

(四) 風味：醬油優劣好壞的風味，用舌尖也可辨別出來，鹹甜適合，沒有辛味或苦味的，便是好醬油，否則便是壞醬油了。

主婦們！上面已經把醬油品質優劣的辨別法告訴妳們了。如果妳不相信又而怕麻煩的話(其實並不麻煩)。不妨用妳們的手去試驗醬油的黏滯性，用鼻子嗅聞醬油的香氣，用眼睛去觀察醬油的顏色，舌尖去嚐醬油的風味。經過這樣試驗的結果，我可保證醬油品質是否優良立見分曉，那麼你就不會上狡猾商人的當了！

孩子的秋裝



上身是小襯衣式的，用薄綢，布，或薄呢都是可以的。燈籠式的短袖，會使得孩子顯得活潑可愛，天氣涼了，你不妨將短袖換成長袖，以免孩子被秋風涼着。

裙上有寬寬的背帶，穿着非常舒適而且服貼，布料以方格的呢絨最為理想！

秋涼了！趕快動手給孩子做一件吧！