

家庭自製羊糕

——海光范——



羊糕即羊

羹（日人稱為ヨーカン），

原是日本點心，

但也是本省

同胞所喜歡的

食品，尤其是孩子們最歡迎。

自己家庭裏做的不論用來餽贈

親友，或做家中的點心，比外

面買的又便宜又清潔。

含澱粉的豆類皆可利用，他如

馬鈴薯，甘薯等也可以，但以

紅豆製成的為好，只是價格較

為昂貴。（以下所列之方法是

以紅豆為原料的。）

紅豆 一公斤

砂糖 一公斤半至二公斤

洋菜 四十公分

香料（檸檬精或香蕉精）少許

料：紅

豆、花

豆，或

其他含

油脂較

少而富

製法：①將被病蟲害和未

成熟之紅豆揀去，並去其中之

泥沙雜質，用清水洗滌後，浸

水約十二小時，取出放鍋中

煮約一小時，俟紅豆煮爛後，

放在乳鉢或其他容器內搗碎，

並加適量之水混合，再用細篩

過濾，如有未碎之塊粒，可再

搗碎一次，最後將濾出之果汁

再用布袋過濾，留作餚用。

②用水洗去洋菜上面的灰

塵，用剪刀剪碎後，浸水中約

十二小時，再用清水煮沸，等

洋菜已完全溶解後，再加入砂

糖，煮沸至二者混合為止。但

洋菜未溶完時，絕不可加糖，

並且砂糖應分兩次加入。

③將洋菜砂糖的混合物和

紅豆搗拌均勻，放文火上煮

沸濃縮，隨時攪拌，以防燒焦

，要攪至取出少量煮沸液冷卻

能凝成針狀為止，然後加入香

料，攪動混合，倒入預置之模

型內，冷卻即成。

如需貯藏或出售時，可切

成適當大小之長方條形，並用

玻璃紙包裝密封，既美觀，又

可久貯不壞。

女童的夏裝

馮鏡淳

天氣這麼熱，孩

子們的衣著要趕快

換了。這裡告訴您一

種用很少布料及最簡

單的方法縫製起來的

女童裝，它適於五歲

至七歲的女孩穿著，

如果用較好質料縫製

，更可用於出門作客

。用粗布縫製，平常

穿起來也很好看。

材料 布一公尺

半（約臺尺四尺半）。小鈕扣八個。

製圖 ①本圖用滿六週歲兒童的標準尺寸製圖。（胸圍六

十公分。身長二十三公分。裙長三十三公分。）若五歲或七

歲兒童穿著時，只在長短上加減即可。②前身與裙共剪一塊，

只從腰圍線剪開（前開口部份不剪）。③後身為上下各一塊。

縫製 後裙打碎摺與上衣腰間縫合，前裙口袋按圖位置釘

妥，但外側暫不縫。前裙腰上打碎摺，與衣身腰間縫合。前開

口左右二片均加三分寬直布（即順布）作「裡邊」縫妥，前

後身縫合，縫時肩先縫妥，再縫脇下直至下擺，同時將口袋外

側縫入。領圍及袖口用二公分斜條作裡邊縫好。下擺向裡二折

縫妥。前開

口釘鈕扣及

鎖鈕孔作好

即成。

