你會做板鴨嗎？

吳復惠

板鴨風味優美，久耐貯藏，農友們無論自食，或年關佳節，餽贈親友，甚至出售，都很適宜，現在把做的方法介紹如下：

選鴨

菜鴨或番鴨均可，而以前者爲常用。必須選擇體型適中而肥的。過老或太小均不宜採取。

宰鴨

從鴨子的頸部割宰（圖1），把血液儘量滴除乾淨，立即投入熱湯中，並急速拔毛，其毛根可用鑷子幫助清除（圖2），然後用刀剖開胸腹部，取出內臟（圖3）。

鹽醃

宰好的鴨體經過清水漂洗潔淨，稍爲滴乾後，把粗鹽（加百分之一·五的硝石粉末）在它的內外各部來回擦數次（圖4），務須均勻透入內部。（普通每鴨體一臺斤，約需粗鹽三臺兩）。之後平擺在水缸中。（圖5），隔三至四日，上下互相調換位置，使能平均吸收底面的滷汁，共經一星期取出。

板壓

鴨體再以適量的粗鹽撒擦（每臺斤約需二臺兩上述含硝粗鹽，如圖6）。其次把它整個張開平攤木板上（圖7），上面再壓一層相當厚的木板（圖8），約經四至五日取出。

日曬

每隻鴨體用十字形的竹枝頂住兩肢，使之攤開（圖9），並以繩繫住頭部，在日光底下曝曬四至五天（晚間收入室內），見其肉質內外通紅，皮部呈黃色半透明狀態，並且有油脂流出時，就是良品，停止曝曬。

晾乾

收入室內，在沒有蒼蠅的地方晾乾。時間長短隨意，從一、二星期至二、三個月均無不可，當然風味較久較好。

包裝

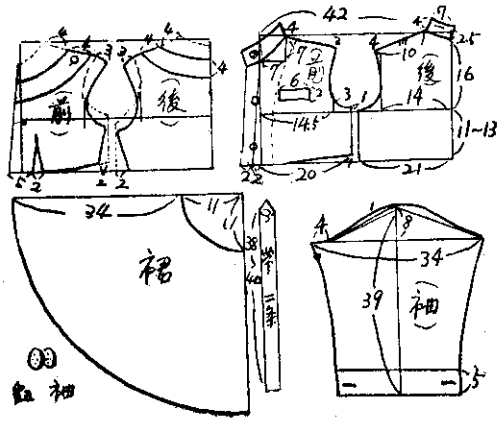
除了自食以外，如果要贈送親友或出售，應該用最美麗的油光標紙包裹裝飾之。

女童短外衣和背心裙。

馮·鏡淳

材料：①紅色本省紡人造毛料三公尺。②鈕扣九個（與料同色）。

製圖：①本圖按八歲女童標準尺寸製圖。②裙爲圓裙，有背心，附腰帶。③短外衣小立領，暗口袋。

縫法　裙：①領作好，肩縫合，腰帶作好。②背心前摺打好（同時加入腰帶。）肩及脇下縫合。③袖根加三公分寬裡邊作妥。領與背心領圈縫合。④領鎖飾孔（裝飾用，方法與鎖鈕孔同，只是不需剪開），釘鈕扣。下擺二折縫妥。

外衣：①袖加袖口布，留四公分開口作妥。②前胸口袋作好。前開襟加裡邊，前後衣身縫合。③領加襯布及裡作好，上在衣身領圈處。④袖上在衣身袖根處。⑤下擺向裡二折，用瓜架縫法作妥。⑥前開襟挖鈕孔，釘鈕扣。⑦袖口挖孔，鈕扣爲將二個反面向反面縫在一起（如圖）。