

美觀大方的錢包

木茂

照片中這位小姐，剛剛買東西回來，正從漂亮的小錢包裡，取錢付給司機。你看她這錢包，多麼美觀大方！你也要一個嗎？這是用玻璃線（尼龍線）做成的。在街上買一個這麼大的要二十餘元，可是自己買材料做，只化六元就夠了。快做一個吧！

材料

玻璃線二兩（四元），拉線一條（二元）。

做法

將玻璃線繞好如圖1。然後剪下二十二條六公分長的線段。如圖2。這些短的我們叫它做子線，餘下的叫它做母線。

第一行：

①自母線甲端起三十公分處折回，乙端在甲端的下面。②將第一根子線對折，夾在母線的外面如圖3及4。③母線的乙端向右折壓在子線上。④再把子線的丁端壓



在母線乙的上面，穿過上面的孔中，如圖5。⑤然後把甲乙丙丁四端都拉緊，就成一個斜十字形的結，如圖6。⑥將母線的乙端如前法再折成一孔，加入第二根對折的子線如前法編成斜十字形結，收緊，使與第一個結密合如圖7。用同法將二十二根子線完全編好，於是將母線的乙端，也留下三十公分長，剪斷。

本刊九卷四期，曾介紹四川榨菜的製法。製成的榨菜，很是鮮美，吃法也很多。下面介紹的方法，你不妨試試。

榨菜炒肉絲

材料：榨菜四兩，上肉四兩，豬油適量。

作法：肉去皮洗淨，先切成片，再切成絲，應將肥的和瘦的分開。榨菜用同法

切成細絲，不大能吃辣的，可將榨菜略為洗過再切。鍋熱後，放入適量豬油，油滾，先將肥肉絲放入油鍋，略炒，隨即放入瘦肉絲，快炒。加入適量鹽、醬油、及少許糖，炒透。再加入榨菜絲，略略翻炒，即可起鍋。是下酒或進稀飯最好的小菜。

第二行：

①以任何一根子線開始，

將母線的甲端約二公分處如第4圖折好，將子線自母線的前面繞到後面，再如前（圖5）

法做成十字結，繼續編結。②待編至第一行的母線處（即方法①所留的，及方法⑥所剪斷

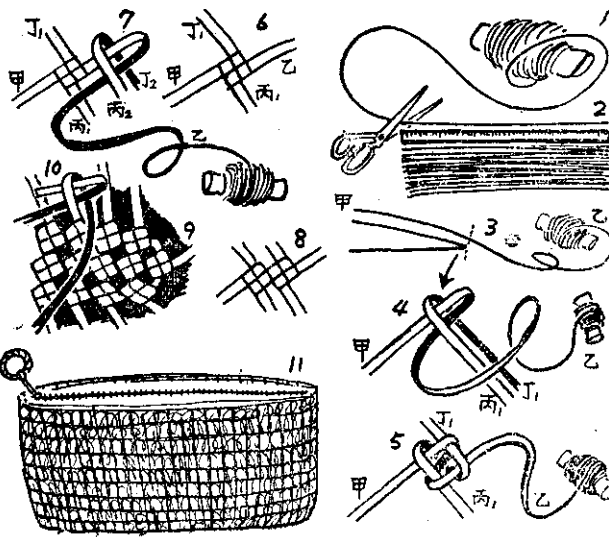
的那一根），將此母線也如子線一般編結，如圖9。再把另一邊的子線也用同法編結，直至把所有的子線均編過，又繞回至與第一根結相連處，剪斷。將此剪斷之線頭，與開始所留的，互穿在反面的線中，拉緊，使密合。

第三行及以後各行：

再另換一根子線開始，結法如前。如圖10。

也增加些就行了；不過材料自然也要多些。如本文所示材料做成的錢包，約長十六公分，高九公分。此外如用各種顏色鑲嵌做成的也很好看，可挑選自己喜愛的顏色編結。做時要注意鬆緊必須均勻，否則恐怕不易平伏。

如果做成長二十二公分，寬八公分大小，也可以用來做



這種皮包的大小，可由自己的意思決定，如需再長大些，只要把子線加多幾根，長度

孩子們的鉛筆盒。用此法編成一個有底的小提袋，也很好看。