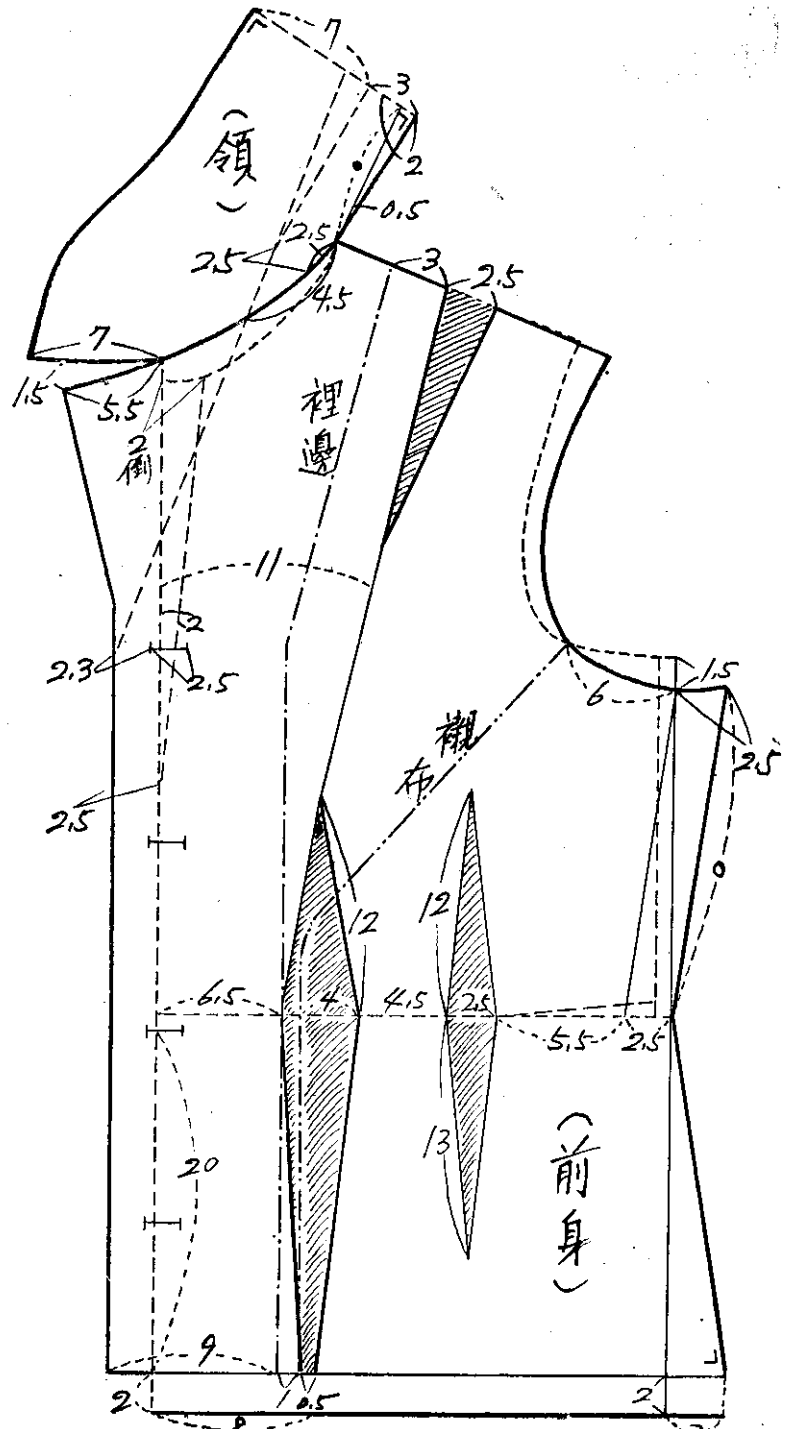


裡各布及肩，脇，袖下，前身剪開線等，各留一公分半。
裡布：衣身下擺，袖口，各留一公分。

縫法

- ① 面布前後身摺及剪開線縫合。
- ② 面布前身襖布加好縫妥，領下面（即反面）加襯布做八字縫妥。
- ③ 面布前身開口處之鈕孔，用包邊作法作好。
- ④ 裡布之前後身摺打好，兩脇，後背均縫合。
- ⑤ 前身面布與前開口裡邊縫合，裡邊之另側再與裡布前身縫妥。裡，面之肩及脇下分別縫合。
- ⑥ 領上下縫合，再與前身及前身裡邊一同縫合，毛邊向下倒，領下面用手輕輕縫妥。
- ⑦ 下擺向裡一折，裡較面短二公分。折妥縫合。
- ⑧ 袖裡與面在袖下縫合，再與衣身袖根縫合。
- ⑨ 鈕孔反面（裡邊處）折好，縫妥即成。

本文附圖大小為實際大小的四分之一，圖上數字則是實際的數字（公分）。把它放大四倍，就可做了。做了以後，有什麼問題，歡迎來信研究。



紅白豆腐湯

材料：鷄血或鴨血一塊（平時如無鷄鴨血，可用豬血五角代替），豆腐五角，豬肉二元，豬油半匙，太白粉一大匙，鹽、醋酸、味精各少許。鷄血（或鴨血）及豆腐切成半寸大小的方形薄片，越薄越好。豬肉剝碎，太白粉用冷開水調好備用。

做法：先將碎豬肉用豬油略炒半分鐘，加水大半碗，再將鷄血（或鴨血）、豆腐倒下，加入適量的鹽及味精，待滾後，再加入調好的太白粉，使湯變濃，然後盛起。

加醋酸少許，歡喜吃辣的，可以加點胡椒。因為看上去豆腐有紅白二色，所以叫做「紅白豆腐湯」。

豆花湯

材料：豆花一元，豬肉一元，豬油半匙、鹽、味精、蔥、薑各少許。豬肉剝碎，蔥、薑分別切碎

備用。
做法：先將剝碎的豬肉用豬油略炒半分鐘，加水半碗，並放入適量的鹽及味精，待水滾後，將豆花倒下，同時加入切碎的蔥薑，再一滾就可以盛起來。

兩種經濟菜湯

意珊

蔥、薑分別切碎