

毛線衣花一式種

—方大·觀美·織易·單簡

本刊會在六卷三期及七卷三期的農村家庭欄裡，先後介紹過關於編織毛線衣的幾種基本針法，及織毛線衣應有的常識。想必各位讀者們早已聽過，下面介紹的一種花樣，就是以最基本的針法織出的。它的好處是編織簡單容易，而式樣又新穎美麗大方。為你自已，或是為女兒們編織一件，包管你會博得很多的贊美和羨慕。

式樣

這件毛線衣，是前開襟、鷄心領、長短袖均可。後身一片，前身二片，袖子二片，扣邊一條，各各織好後縫起來的。

後身

先結後身尺寸量好，然後按着尺寸編織。

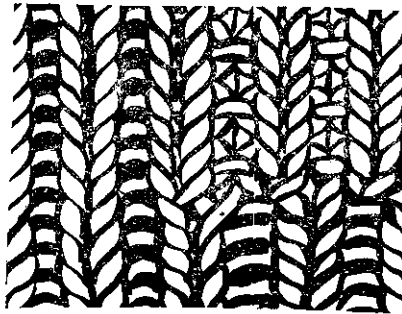
開始時先織長約八公分的邊，是用一針下一針上的針法。邊織好後，接着就織花了。

正面第一行，用全下針。

翻過來織第二行（就是反面），改用一針下，一針上的針法。

第三行仍是全下針。

第四行（又是反面了）又是一針下、一針上。不過要記得，在第二行時織下針的那一針，第四行仍是下針。第二行織上針的，在第四行中仍是織



（圖中右上角即正面向下針、反面一針下一針上的花紋）

上針。

以後正面（即第五、七、九、……等行）全是下針，反面第六、八、十……等行全是一針下一針上，切勿不可弄錯了就不好看了。

如此將後身一直織完。

前身

後身織好，再織前身。前身左右二片，針法與後身相同

袖子

袖子兩片，從上面往袖口

織，針法與前後身同。到適宜的長度，改用一針下一針上的針法織袖口。

前後身的腋下與領口的收針，和袖子的起針的方法，與一般的織法一樣。

扣邊

最後織扣邊。扣邊的針法，仍用一針下一針上。長度是前身的二倍，再加上後身的領寬。

全部織好以後，就可將前後身縫合，再將袖底縫合後與衣身縫合，最後將扣邊與前後身縫合。

再將扣邊上的扣洞縫出來（或是先將扣洞縫出來，再將扣邊與前後身縫合也可以）才女外衣的扣洞在右邊，扣子釘在

左邊。

最後，將毛線衣平鋪在桌子上，依樣子放好毛線衣，上面蓋一塊濕布，用熨斗仔細地在濕布上輕輕熨燙。

這件毛線衣，也可織成前開口小圓領式，也可織成套頭的運動衫式。

照本文介紹的花樣編織，如有疑問時，請寫信到本刊編輯部詢問。

織毛線衣種種

織毛線衣最易遇到的困難，便是起針的針數了。你不妨先試織五公分見方的一小塊。數一數這五公分包括多少針，就可算出你將要織的這件衣服的尺寸，需要多少針才够。

大家要協同合作，來辦好農業普查工作！

比較偏僻一點的鄉村，離市鎮較遠的地方，遇有客來，常因交通不便，無法上街添菜敬客，而感到為難。如果能做一些五香火烘肉，留在家裡，就方便得多了。

材料

豬肉（肥瘦均可），量可隨意。

醬油、葱、薑、蒜。

五香米粉：用白

米炒至半熟，摻入五

香（大茴、小茴、花椒、山奈），磨碎成粉

。配合量約為一升米用一兩五香。放在玻璃瓶內，蓋緊，可放半年，隨時可取用。

作法

豬肉洗淨晾乾，切成長二寸半、寬一寸半、厚二分半的薄片，放在碗內，加入適量作

料（葱、薑、須切成碎粒），醃約一小時，再加入適量五香米粉，攪拌均勻後，排列在竹篩或鉛質蒸鍋內，下面用稻殼燒出來的烟燻（切忌用柴草），隨時翻動，到肥肉出油，發出香味時即好。

吃法

老饕

在蒸籠或飯鍋內，蓋緊鍋蓋，勿使漏氣，蒸熟了吃，其味香美無比。肉燻好了，不吃的話，須當曬，否則容易生霉而變味。如果保存得好，可放二、三個月不會壞。

如果照前法將作料調配好後，不用鹽燻，直接放在鍋上蒸熟，就是粉蒸肉，也很好吃，但不能久存。