

秋季穿着的

少女背帶裙

馮鏡淳



拉鍊，天熱時可配襯衫，天冷可將毛衣穿在裡面，甚為便利。

材料

- ① 茶色或鐵灰色尼龍嗶嘰或軋別丁料，九十公分幅。需二公尺又三十分。
- ② 三十五公分長的拉鍊一條。
- ③ 與衣同色小鈕扣三個。

製圖

- ① 上身接裙畫成方形，然後再按圖尺寸畫妥。
- ② 胸圍線，脇下，中心各部曲線整理好。
- ③ 打摺，口袋部分畫好。

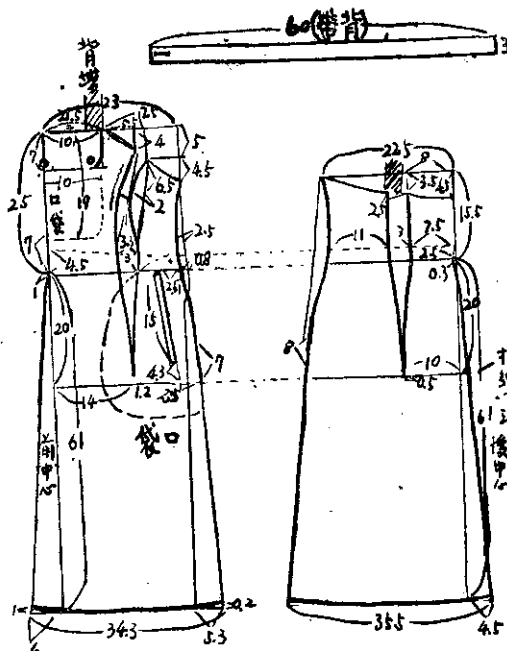
縫法

- ① 前身摺打好，毛邊向兩側燙倒。
- ② 前中心縫合，毛邊燙向兩側。
- ③ 胸上口袋部分作好。亦可作假的，就是只有蓋子。
- ④ 腰下口袋用包邊作法作好。
- ⑤ 摺打好，後身開口釘拉鍊，燙平。下端縫合，毛邊燙平。

剪裁縫製都很簡單的背帶裙，是今秋青年女性時髦而又實用的衣裳。它的下身是較窄的斜裙，上身後背呈半圓形，連接背帶。前身齊胸上，有一隻帶蓋的口袋，為胸尚不甚發育的少女增加美觀，前下左右各有斜插口袋。後中心開口裝

- ⑥ 前後身脇下縫合（腋下口袋布一併縫入）。
- ⑦ 胸上袋蓋作好，挖鈕孔三個。縫在胸上。
- ⑧ 背帶縫合。按圖位置用針別好，再用三公分斜條作裡邊，將上端前後一起縫妥。
- ⑨ 下擺手縫折妥。胸上鈕扣釘好即成。

斜裙的裙邊摺上時總比較大，可以沿外邊用較大針步車一次縮縫（普通一寸十針），然後輕輕拉此車線，使多餘的部分縮入，與裙身相合，再用熨斗輕輕壓之，再用手縫。縫時只挑起一根紗，兩針距離不要太密，線也不可抽得太緊，盡量使正面看不出針步。



蜜餞柚皮糖

· 田 本 ·

現在正是柚子大量上市的時候，一般都是把柚子剝開，柚皮即丟棄，未免太可惜了。若能加工利用，可製成風味良好的柚皮糖。現在介紹其製法如下：

原料

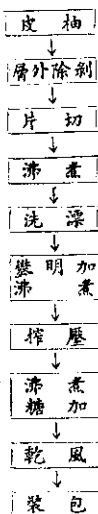
- ① 柚子皮十公斤。文旦柚、白柚、紅柚等之果皮都可用，但一般多以斗柚果皮為主，選無病蟲害而肥厚者為佳。
- ② 砂糖十公斤。
- ③ 麥芽糖二公斤。

製法

脫苦味 用菜刀將柚子外表皮綠色或黃色部分，薄薄的剝除一層，然後將每個柚仔皮分成六片至八等片，放入鍋中煮沸一至五小時，取出放冷水中漂水八至十小時，以拔除大部分的苦味。

明礬處理 以上所得的原料，為防止在蜜餞操作時崩裂起見，可放入百分之〇、八的明礬溶液中，煮沸二十分鐘。

蜜餞 然後將切片取出，輕輕壓榨，放鍋內，加砂糖及清水少許，以能蓋滿全鍋內的原料為度。加熱煮沸一小時半至二小時，去火靜置一夜，翌日再行操作。如此煮沸三日即成。煮沸時以中等火力為度，若火力過強，製品硬化，砂糖難進入內部，火力過弱，則製品柔軟成醬狀，損害品質。因此在煮沸時，對火力之強弱，須十分注意。



在第三天煮沸時，可順便加入麥芽糖二公斤，煮至糖溶液呈鉛色為止，再取出風乾，加少許糖粉，使其表面乾燥即可。

製品優者，內部呈半透明黃色鉛狀而富有芳香之味。製品可用白臘紙或塑膠袋包裝之。

