



# 女用短袖毛線衫 馮鏡淳

## 材料

- ①白細毛線六支。
- ②與前期背帶裙同色細毛線一支。
- ③直徑二公分四分厘之貝殼色鈕扣六個。掛鈎二付。
- ④前開口裡邊布少許。

## 樣式

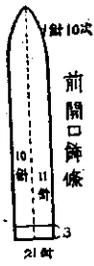
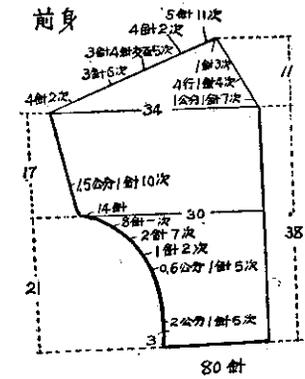
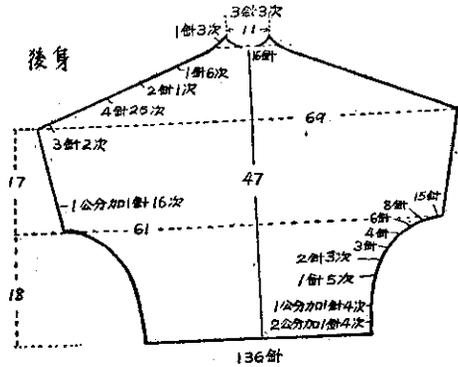
前開襟，肩連袖，另色鑲邊，小巧可愛的少女適用式。

## 織法

①右手針織法。用針織法。

十針，織三公分不加減。然後左側不加減，右側每二公分加一針，共五次。每六公厘加一針，共五次。隔一行加一針，二次。隔一行加二針，七次。隔一行加八針，一次。隔一行加十四針，一次。織好長二十一公分。

然後每隔一分公分半加一針，共十次。共長三十八公分。再開始左側減領



口，每隔一分公分減一針，七次。每四行減一針，共四次，每隔一行減一針，共三次。同時減併肩，隔一行減四針，二次。減三針六次。三針和四針交互減，五次。減四針，二次。五針，十一次。減併。

②左前身與右前身相同，只是方向相反。

③後身，起一百三十六針，兩脇每隔二公分加一針，四次。隔一分公分加一針，四次。隔一行加一針，五次。二針，三次。三針，一次。四針，一次。六針一次。八針一次。十五針，一次。加長共長十八公分。

然後加袖口，每隔一分公分加一針，共十六次。共長三十五公分。

再開始減併肩。兩側隔一行減三針，二次。四針，二十六次。二針，一次，一針，六次。減併。中央十六針向左右分別減併，隔一行減三針，三次。肩端餘一針，減併三次，結束。

④前開襟飾條，起針二十一針，織三公分，留鈕孔（鈕孔留法，即十一針與十針分別織八行）。然後再繼續共同織二十二行，又同樣留鈕孔，如

此共留五個。在第六個鈕孔時，織至第五行，兩側開始每隔一行減一針，直至減完為止，上面成一尖端。

⑤縫合，鑲邊，前身脇下從下向上十七公分處斜向前胸，縫深二公分半，長十公分之胸摺一條。其斜上前端，距前開襟十五公分，距下擺邊為二十四公分。前後身肩及脇下縫

合。袖口及領口用褐色織三公分針，折向裡縫妥。前開襟飾條週邊（下端不帶）亦與領袖同織好鑲邊。前左身加一分半之布條為釘鈕扣之用。右側將前飾條尖端向上縫妥。下擺向裡折縫妥。鈕扣釘好，掛鈎釘在領口及腰間。全部完成後，熨平，即可配前期之背帶裙穿著了。

## 經濟

## 營養

## 的家

## 常菜

### 牛肉湯

牛肉一斤，結球白菜半斤，胡蘿蔔半斤，番茄一斤，洋蔥一斤，芹菜二兩，馬鈴薯半斤。番茄醬四湯匙，辣醬油二湯匙，鹽適量，胡椒末少許，黃油半湯匙。

牛肉洗淨切塊，放大鍋中，加水約大半鍋。白菜洗淨分段，番茄用開水燙一下，去皮切塊。洋蔥去皮切塊，馬鈴薯去皮，洗淨切塊，芹菜洗淨切段。

牛肉煮至將軟時，加入番茄白菜，同煮至白菜將軟，再加入馬鈴薯和洋蔥，至全軟時，加入芹菜、番茄醬、鹽、辣醬油、黃油、攪勻煮一會即可。（月正）

### 炒豆腐渣

豆腐渣一大碗（豆腐渣是做豆腐時留下的皮渣，可先一日向做豆腐的店中預定，要保留清潔的，只須幾毛錢）。青鹹菜少許（大約五毛錢即够），胡蘿蔔一小段，均切成碎末。

花生油熬熱，將豆腐渣加鹽炒乾。另起油鍋炒青鹹菜及胡蘿蔔，以不變色為度，稍加鹽，及少許味精，將炒好的豆腐渣倒入炒勻起鍋。此菜宜多油。（沈）

### 醃黃瓜

小黃瓜兩條，鹽適量，醋少許，麻油少許。小黃瓜用過錳酸鉀洗淨，再用冷開水沖淨後切小丁，用鹽醃泡即可，吃時加入醋及麻油。（月正）