

(滾邊部分應除去)。

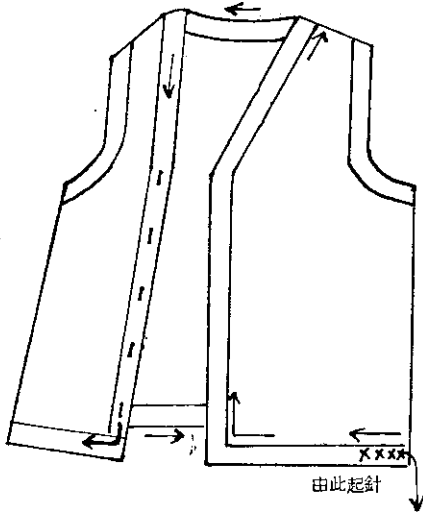
(三)縫合：

(1) 脇邊部分：前後身正面相對，以鉤針縫合。

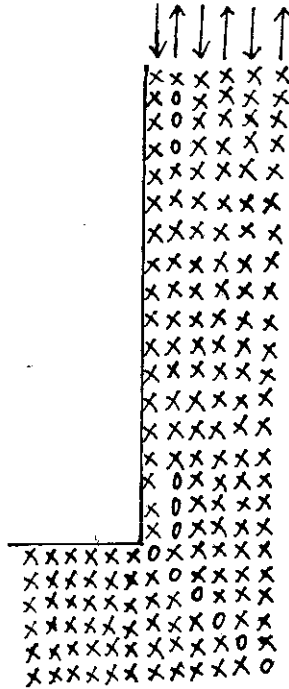
(2) 肩線部分：將前後身正面相對，以毛線針穿好手鉤線繞捲縫合。

(四)滾邊處理：

縫合好脇邊、肩線後，這件背心已略具樣子，再以短針起針，將邊緣鉤好(參考圖三、四)，並將線頭掩藏好，至此一樣背心就算完成。



圖四：將邊緣鉤好即成一件背心



圖三：滾邊的鉤法及扣穴的鉤法

家事小常識

煮蛋·切葱·削芋頭

邱月正

(一)煮蛋時，蛋壳都會破裂，應用文火煮，鍋內放冷水時蛋也同時放進，並用筷子攪動幾次，使蛋黃能在正中，再加一點醋，即可防止蛋壳裂開。

水開後再用中火煮三、四分鐘，即將火熄滅。

再侵三、四分鐘，此時蛋最好吃，然後浸冷水中，使蛋壳容易剝離。

(二)切葱時眼睛常會流眼淚，因為葱內含有催淚物質，切開以後變成瓦斯，刺激眼睛粘膜所致。

所以剝葱壳或切葱時，如能置於水中，即可防止發生瓦斯刺激眼睛。

(三)用蒸氣或電鍋蒸冷飯時，水中加一點鹽，可消除嫌味和黏的感覺。

存放在冰箱的飯，蒸飯時加數滴醋可以防除酸味。

(四)削芋頭時手常會發癢。這是因為芋頭皮下含有尿酸的成分，溶於水中刺激皮膚所致。

芋頭未洗就先削皮，或等洗乾後才削皮，即可防止手癢。

如不小心手癢了，可用亞摩尼亞水泡清水來擦，或用醋中和就不癢了。

(五)香烟抽過後，剩下一截烟頭，可將它撕開溶於水，放在廁所或螞蟻巢，即能殺死蛆及螞蟻。

(六)在螞蟻經常出沒的地方通路，用粉筆塗一塗，就可防止螞蟻的出現。如要徹底消滅螞蟻，可噴霧殺虫劑很有效。

(七)衣服上有血漬不易洗，可將蘿蔔磨細

，用紗布包起來，拍在血漬上，很容易洗淨。因蘿蔔內含消化酵素，可破壞血液的凝固組織。

(八)圖章模糊不清時，可用吃過的口香糖，按一按壓一壓，圖章就清楚了。

。衣服黏到口香糖，可用冰塊冰一冰，很容易剝落。

(九)衣服沾上原子筆油時，可用食指摺上紗布沾揮發油或松香水或松節油等塗一塗，就可除去。

(十)炒青菜時，如空心菜、黃金白菜或芥藍菜，為保持青菜原來的翠綠色，可於炒前將炒鍋加熱，然後再將鹽油一起放入(塩以適合鹹度即可)，待熱，再將青菜放入，用大熱火猛炒，待青菜熟後立即起鍋，可保青菜的青綠色。



烹飪比賽 (童振鳴)