

すれば物がこげる心配がある。若し又火力と品物の入れ方とが程好い關係にあつて、油の温度が……その西洋の料理書によると攝氏二百度邊と云ふことだ……温度が大体其邊に在るときは、入ると直ちに品物の表面が堅く緊まるからして、油が深く内部まで浸入すると云ふことをしない、そして黄金色にからつとしたものが出来る、そこでそれは甚だ旨いと云ふことになる

▲戦場の覚悟 教練を了へた許りの露國新兵、其演習に如何に振舞ふて可なるやを知らざりしかど其附屬の士官がいと嚴かに全く戦場に在るの心得を以て行動すべしと訓諭を與へたるを以て兎も此訓諭を守らんと決心したるが擬戦正に酷にして銃砲の響き天地も碎けん許り硝煙又濛々として滿野を蔽へるに至り新兵心に思ふやうこれ余輩の居る可き地位に非ずと只一人尻に帆かけて一目散に駆け出し堂々たる退却を試みしかば該士官は目敏く之を見付け馬に一鞭呉れて追ひ駆け士官「なぜ、逃ぐるか、馬鹿奴、引き返せ」と馬上より高らかに呼ばはりしかば新兵遽かに立止り氣をつけた姿勢にて明晰なる言語を以て  
新兵「貴官の御訓諭に由り全く戦場に在るの心得を以て逃げ出しました」

## 割烹

石井泰次郎

### 鳥料理

○さしみ、鳥肉を、魚のさしみの大きさに、薄くへぐやうに切り目箸へ入れ、深き鉢に熱湯を入れ、其中へ、箸共に入れ、暫く浸し置く、白く色のかわる時取上げ（箸を持ちて）清き水にて冷し、皿に盛り、わさび或は生姜を添へ、醬油をかけて出す、

（さしみになす肉は、さし身或は腿の所のよき肉がよし）

○すき焼、肉を長さ一寸、幅五分、厚さ一分位に切り、さしみ庖丁刀にて、二つにへぎ、開くやうになし、（一寸角位になるなり）皿に並べ、切身十切位に對して、醬油三勺、みりん一勺を合せて、血を並べたる上へかけ、暫く浸し置き、取り出し玉子焼鍋にて焼くなり、浸し込み置きたる汁をかけては返し、かけては返しして焼く、前に骨を煮出し、スツプを取り置き

肉五十匁ばかりを、よくたゝき、搗鉢に入れ、鹽一匁ばかりを加へ、よくすり、玉子一箇、醬油一匁ばかりを入れ、すり合せ置き、

骨の煮出しを、目の細かきふるひにてこし、四合ばかりを鍋に入れ、火にかけ、煮立ちし所へ、すりたる肉を、箸にて、同じ大きさに、落し入れ、火の通りしころ、鹽を入れて、味を付け、椀に盛て、出す、

○親子煮、堅魚煮汁一合、味淋酒りて三勺、醬油三勺、砂糖一匁、を合せ煮立て、其中へ、鳥の細かに切りたるを三十匁、ほど入れ、ざつと煮て、みつばの五分位に切りたるを少し入れ、雞卵五個を、鉢に割り入れ、よくかきまわし、右の鍋の中へまわりより、靜かに落し入れ、こげつかぬやう、底の方を、かきまわし居り、玉子のかへりし時かろし、深皿に盛る、

梨子料理  
○梅あへの拵方

(原料) 梨子大一箇、砂糖二十匁、水五勺、梅干中十箇、砂糖三十匁、紅(細工紅の生上味)味

淋四勺、

なしの皮をむきて、算木形に切り、(輪切三分厚さにきりて、それを二分の表手に切るなり、占考者の用具の算木の形にするなり) 鍋に入れ、砂糖と水とを加へて、煮染め置き、

梅干をざつと湯にて洗ひ、種を去り、摺鉢にてすり、馬尾篩にて裏漉し、砂糖を加へ、木杓子にて交ぜ、火にかけ、味淋を加へてねり、鍋をおろして冷し、紅を少し加へて、色をよくなし置くべしさて前の、煮たる梨の雪を切て、此ひしほの鉢の中に入れ、箸にて掻合せて、皿に盛て出すなり、

○砂糖養の拵方

(原料) 梨子二箇、水一合、砂糖四十匁、梨子の皮をむき、四分余の厚さに輪切に切り、心の所を、小刀にてえぐり取り、なべに入れ、水を加へて火にかけ、梨子の柔かになる迄中火にて煮て、鍋をおろし梨子を取上げ、其あとの煮汁の中へ、砂糖を加へて煮、すこし濃くなりし時に、梨を鉢に入れ、上より此汁をかけて漬置き、一日

二日たちて用ゆるなり

○酒煮の拵方

(原料) 梨子大二箇、酒一合、酢一勺、砂糖十五匁、

皮をむきて、四五分位の厚さに輪切りに切て、四つ位に細長く切り又横に切り、四五分位の角形となし、鍋に入れ、酒を入れ(代り味淋にてもよし)火にかけ、次に酢を入れ、煮込み、とう火にて、柔かになる迄煮て、さて取上げ皿に七つ位つゝ盛て、上より、砂糖をおほひかけて出すなり、砂糖は多き方がよし、

▲女子教育の一注意

細川潤次郎氏

男子は大功は細運を顧みずと云へる古語の如く、少年敗徳の者も一旦悔悟して有用の人物となる者少からず、今男女の婚姻に十年の差ありとする時は、男子は十年遅き此間に過を改め善に遷るの餘地あれども女子は此餘地なく一度び仕出せる過ちは打消すこと能はず、殊に曖昧疑似の間にある過失の如きも女子にありては事實と假定せらるゝこと多し、社會が女子の細行を苛酷に論ずるも亦已むを得ざるなり近年歐米の交際を摸倣するに至り、従ふて嫌疑を遠くるの方法も概ね嚴格ならざれば曖昧疑似の説も生し易き有様となれり、此際に處して女徳を完成せんと欲するもの心すべきなり

割烹用前掛

第一高女校 教諭

岡本ちか子

割烹用の前掛にも其形色々御座います、是まで用ひました物の中で、一番着物が汚れぬかと思ひましたものを御紹介致します。

用布幅二尺四寸長さ二ヤール半(六尺)

縫ひ方 第一、後身の脊の處を細く三つ折組。

第二、前身の肩と後身の肩とを合せて縫ひ、其折

は後に返し、前の縫込にて後の縫込をくるみて

まつりつけ。

第三、袖附(袖の方を身頃より一分五厘程出して

附け、折は身の方に返し袖の縫込にて身頃の縫

込をくるみてまつりつけます)

第四、袖下と、脇縫とをついて縫ひまして、折

は後の方に返し、其縫込をくるみてまつります)

第五、袖口を細く三つ折紵。

第六、衿肩廻しに紐を附けます。

第七、下布の下の方を三分位の幅に三つ折紵にな