

又「親たから堪忍がでさね」とは彼は堪忍は已より劣つた者に對してする事と思つてゐる證據で之は平生「春子はちいさいのだからそれをかしてやりなさい、こらへてやらなさい」などいふ事が多いためあります。

(未完)

昔いろは料理 (ち)

石井泰次郎

茶巾たまで

たまごの新らしきを鍋に入れて、鍋の湯のぬるまの内より煮込みて、およそ十五分間位にて、網杓子に掬ひ上て見るべし、上ると其まゝ皮の水氣の乾く時は最早なかの水分なきなり、又から乾く時は未だ中の水分あるなり、如此してかに間ある時は未だ中の水分あるなり、如此してか

らの直ちにかわくをめで上りの標として鍋をおろして、鍋の中に水を加へて手を入れるゝほどになし、手にて玉子一つを取り出して、鍋のぶちにてからをあてゝ破れめを付てからをむき去り、のこらず皿にとり、薄刃庖丁刀にて白味を二つに切かけて、中の黄味を丸のまゝ出すべし、さて黄味と白味と分ておきて、先白味を馬尾篩にて漉すべし。するなうの上に白味をのせて白味三ツのかさに白砂糖六匁食鹽五分のわりに合せて木杓子にて押て漉すべし。次に黄味を馬尾篩にのせ黄味三ツの中へ砂糖三匁食鹽五分を入れてのわり合にて漉すべし兩方こして、布巾に三ツの玉子なれば四つ分になしおき、白味と黄味とを布巾の中に並べて入て、つゝみて右の手にて捻りて左の手の大指にて下をおし、又大指の元のふくらみたる所にても、そつ

とおして布巾よりそつと取出すべし、さて蒸籠に入て十分間ほどむしてよし。

茶巾さつまいも

是右に同じ様なり、さつまいもを皮をむきて二分位に切ても、又は丸のまゝむしても、

切てする方は切て水に入て、よくさらし、水をかへふき鍋に湯を煮たて、入て五分余ほど湯でゆだりたらばざるへ上で湯を切て、次にうらごしするなり、又むすかたは三十分ほどむして、皮をむきて、切て馬尾篩にてうらごして、布巾に包みて形をつくるなりさつまいも四十匁に砂糖十匁のわりにてよし、但水分多きいもは六十匁以上になり、水分なきいもなる時は三十匁にて同しかされば其わり合は能々試みて知るべし。

看護法（前々號の續）

醫學士 長瀬復三郎

子供の外部はさう云ふものですが精神にしても精神上の病氣のある子供ならば元來五官の發育と子供の精神の發育は併せて行かねばならぬものですから五官の働きが完備して居るや否と云ふ事を見るは子供の精神の發育如何を見るに必要な事である、學齡に達した子供ならば絶えず身體を動かして居て人と一緒に遊ぶ事も好きであり、自分の判らぬ事の事物をば知りたいと云ふ疑ひの念があるとか云ふやうな事が子供の氣象である、其子供が外見上さう著しく變化はなくとも皆と遊ぶ事が嫌で部屋の隅にスクンで居りたいとか身体も餘り動さず倦怠の状態があれば即ち其子供は精神的に何か不愉快な事があると云ふ事が推察が出来る、