

○以上の事實よりして離婚の一大原因は男子も婦人も適當なる交際の門戸を開きあたへる事の出来ぬからである、しかし其の男女交際の方法に就ては最も慎重なる考慮を要せねばならぬ、今日一般男女の有様と、男子が婦人の、婦人が男子の前に出て少しも怯れず、また慣れたとて戯れわはぬ様にする迄が骨である、男女別ありといふ事が頗ぶる形式的に解釋されて居る様じやが、私は男女交際の場合に於てこそ此の言葉が最も必要であらうと思ふ、即ち男女互へに尊敬して犯さぬといふ事が最も此の「別あり」の意を得たるものでありませう。

▲天氣豫報の起原

各國に氣象臺を設けて天氣を豫報するに至りたるはクリミヤ戦争以後の事なるが獨逸氣象學者ヘルマン博士の説に據れば太古の希臘時代に於ても氣象を豫測して豫報を市中に掲示したるとありメロスタイン市の盛なる時代に雨量計を用びたるとあり英國にては牛津に於て僧侶メーレが千三百三十七年に氣象觀測を爲したるを嚆矢とする由にて其記録は現に同地のロザドレイアン圖書館に存すと云ふ。

此ごろの料理

石井泰次郎

鰹の蓼酢のこしらへかた、
あぢの、うろこをふき、えら及び鰯を出し、洗ひて申をうち、鹽をふりかけて、鹽焼になすなり、たで酢は、たでを摘みてよく洗ひ、摺鉢に入れて摺りなけば摺れたる時、やわらかき飯粒を少し入れて、摺り、よく〜摺りて、酢を程よく合するなり、
焼きたるあぢを皿に盛り、右のたで酢をかけて出すなり、

合蒸しさより

椀 小口松露

合せむし細魚の仕方は、さよりを腹の方より開き骨を取り、小骨をすき取り、しほ水に浸し置き、(鹽水は水二合に、鹽三勺位の割合にてよし、平皿などの中につくり、其中へさよりを並べ入れて置くなり、暫くして取出し、布巾にて水氣をぬぐひ、

二枚合せ（腹の方を合するなり）、竹の皮の上のせて、蒸籠に入れ、湯鍋の上にかけて、強き火にて十七八分間蒸す
 松露は、洗ひて湯煮し、小口より一分厚さに切り、同じ椀の汁を少しとりわけ、ざつと下煮をなす
 ふきは、湯煮して皮をむき、一寸二三分の長さにとり、揃へて切り、下煮をなす、
 以上の品々用意なして、次に椀の汁を作る、先づ水をはかりて鍋に入れ火にかけ、煮え立ちかゝりし所へ薄くけづりたるかつをぶしを入れ（かつをの粉になりたるは入るゝべからず、汁にござりて悪し、粉は煮物をなす時の煎汁につかふべし）、直に上に浮ぶ泡をすくひ去り、一分間にて鍋をあらし、蓋をして一分間置き、鉢などの中へ絹ふるひにて漉し込むなり、是を一番煎汁といふ、一番だしを取りたるあとのかつをを、再び鍋に入れ水を加へて五分間ばかり煮出したるを二番煎汁といふ、一番だしは、椀盤、茶碗などの汁をつくるに用ひ、二番煎汁は、煮物、みそ汁をたつる、などに用ふるなり、

さて一番煎汁を鉢に入れ火にかけ、煮立ちたる所へ、煎汁一升につき、醬油四勺、みりん酒三勺、鹽二勺、等を入れ、味を試み、あとより醬油五勺を足し入るゝなり、味を試みて、醬油の質によりてわまさとからきとあれば、からき時はいれずとも又少なくするとも、わまさ時は、多く、その時の加げんにて入るべし
 右の汁を少し小鍋に取りわけ、それにて松露ふき等を下煮なすべし、
 むしたる細魚を椀に入れ、（さよりは蒸す時、三つ位のたけに切るべし）、松露、ふき等も入れて、前の汁を上よりそゝぎ入れ蓋をして出すべし、
 鮑の貝焼のこしらへ方
 わはびを、目を付けたるまゝよく洗ひ、肉へたてよこに細かに切り目を入れ、裏むししたる味あまき味噌を切り目へすりこみ、庖丁刀にて上面のみそを平らにならし、強き火にかけて二十分間ばかり焼き、皿に鹽を敷き、其上に焼きたる鮑を貝共に盛り、冷めぬうちに出すべし、箸にてちぎれるくらゐ柔らかにて味もよろしきものなり、