

ければならぬのみならず、殊に少女少女の讀書の選擇如何即ちその良否如何によつては將來の發達傾向の上に及ぼすところの影響が極めて偉大なものであつて、これがために往々世の父兄諸氏が大切の子弟の成長に誤らしめ、延いて全般の教育上にも非常なる困難弊害を與へるやうに到ることがあるのであります。

要するに讀書の選擇は少女少女時代に最も肝要であつて、これが保護者たり、養成者たり、監督者たる父兄教師等は深く注意してその責に當り、以て彼等子弟の發育を完うせしむるやうにせなければなりません、而して少女少女の讀書は概して利害得失といふことよりも彼等の趣向によりて誘はれ導かるゝもので、その趣向といふことは又最初に興味から習慣的に養成せらるゝものでありますから幼少な時代より兒童に適當な讀物を選び與へ、且つ周囲の感化によつてその趣向を正しき方向へ漸次進めて行くといふ風にとめなければならぬ、これは單に父兄といふよりも家庭全体に係して居ることですから誰しも常にその心得を持

たねばならぬこと、信じます。

此頃の料理

石井泰次郎

深 皿 烏賊、竹の子、山椒の芽あへ
 烏賊は足を取り去り、甲を出し二つに切り、開き皮をむき去りてよく洗ひ、巾二三分、長一寸位のたんだくに切り、ざつと鹽湯にて湯煮す、(湯鍋の中にに入れて二分間位)

竹の子は小さきものを皮をむき、よく湯煮して小口より一分厚さに切り、かつを煎汁、醬油、砂糖等にて下煮をなし置く。

普通の味噌を摺ばちに入れてよくすり、うらこしになして鍋に入れ、味噌五十匁に對して砂糖二十匁、みりん酒三合、水三勺位の割合に加へ、火にかけ木杓子にてよく煉り、

次に木の芽を摘みてよくあらひ、これもすりばちにてよく摺り、前の味噌の大方煉れて固くなりし所へ入れ、共によく混ぜ鍋をゐろし、右のいか、

竹の子等を入れてまぜ合し、和へて器に盛なり。

○酢の物 鱧の角切、若紫蘇

きすの鱧をふき、腸を出し、頭を去り、三枚におろして角形に切り、しほをふりかけて暫く(十五分間位)置き鹽のしみた頃さつと水をかけて洗ひ、皿に盛り、上に若しそを置き、甘酢をかけて出すなり。

あま酢のこしらへ方は味淋酒一合を七勺に煮切りたるものへ砂糖十匁、酢五勺を加へて煮かへしたるものなり。

○椀 蝦らん切、割ふき、里芋つぶし、木のめ、たひらきは貝より肉を出し、洗ひて程よき大さに切り、ざつと湯煮す。

露は湯煮して皮をむき、二つ三つに割き、一寸二分位づつに揃へて切り置く。

里いもは少さをえらみ、大きなるは少さく切りて丸くむき、湯鍋の中に入れて湯煮し、次に湯を切り一つづつ布巾に包みて押しひらきて置く。

以上の品々用意なして次に椀の汁をつくる、先づ水四合をはかりて鍋に入れ火にかけ、煮え立ちか

かりし所へ薄くけつりたる鯉魚ぶしを六匁ほど入れ(かつをの粉になりたるは入るべからず、汁に

ざりて悪し粉は煮物をなす時の煎けにかふべし、直に上に浮ぶ泡をすくひ去り、一分間にて鍋をお

ろし、蓋をして一分間置きて鉢などの中へ絹ふるひにて漉し込むなり是を一番煮汁といふ、其一番

だしを取りたるあとのかつをを再び鍋に入れ、水を加へて五分間煮出したるを二番だしといふ、一番煎汁は椀盛、茶碗、吸物などの汁をつくるに用ひ

二番だしは煮物、みそ汁をたつるなどに用る也。さて一番だしを鍋に入れ火にかけ、煮立ちし所へ

醤油一勺二勺、みりん酒一勺二勺、鹽一匁入れて味を試み、あとより醤油を六勺を足し入るなり。

味を試みて醤油の質によりてからき時は入れずとも又少なくなるとも、あまき時は多く、其時のかげんにて入るべし。

次に葛粉を水にてとき、右の汁の中へひき入れ、少しどろりとなるかげんになし。たひらぎ、ふき、里芋等を椀に入れ置き、汁をつぎ入れ、木のめを一房入れ蓋をして出すべし。