

果して實際の特許なるにや將た山師の世人を眩ま
さん手術にや今後改良竈を買はん人は注意す可き
ことならずや。

▲日本人は何故短少なるか 支那人の内で相當の教
育があるものでも事理が解せぬには困る奉天將軍の
許に或る州の知事から意見書を奉つた其中に斯う云
ふ事が書てある森林を早く伐採せぬと人間の丈行が
少くなる何故かと云ふと森林の中には虎の如き猛
獸が居るが爲めに之を人間が懼れて其度ひに膽が少
くなる膽が少くなると身の丈げも短くなる日本には
森林が多いから日本人は身の丈げが少いではないか
と云ふ結論の意見書であつた(奉天省農林學校教頭
三戸章造氏の談話)

割 烹

石井泰次郎

中皿 菊冬瓜
ふじまめ 新生姜

いなは、鱗をよく去り、背の方より開き、はらわ
たを取り去り、骨も取り去りて、水にて洗ひ、薄
鹽をわてて少しの間置き、又ざつと洗ひて、腹の
所へ、煉味噌をつめ、二つに合せて、蒸籠に入れ
てむし、あたゝかさうち器にもりて出すべし。
煉味噌は、味噌を去りて、うらごしになし、鍋
に入れ、砂糖 みりん、水等を加へ、木杓子に
てよく煉りたるものなり。かたさかげんに煉り
冷して魚に詰むるべし、

冬瓜は洗ひて、堅切に一寸四分幅に切つて、其一
切の兩端の曲りたる所を切り去りて、上の皮を厚

く剥き、中のたねをも庖丁刀にてすき取て平たくなし、次に四角形に切りて、薄刃庖丁刀にて極めて細かに、端の方より打ち込みて、又取り直して網の目のやうに十文字に細かに打ち込むべし、さて水にこれ、水をかへて流して、鍋に入れ、湯煮十分間すべし。

湯煮したるを、一つ宛水に取り入れて、冷やして馬尾師のうらなどに上げて、雫をよく切りて、味淋、砂糖、酢と合したる汁の中に漬けるなり、味淋酒は、鍋に入れて、炭火にかけ酒氣のぬくるほど（温火にて五分間）煮切りて用ふべし。

砂糖は、鍋にこれ、水少し加へて、炭火にて煮とかし、絹ふるひにて漉して、味淋の中に入れ、酢は鍋に入れ、鹽を加へて、三分間煮かへして、是も味淋の中に入れ合せて、

右の冬瓜を漬け込むべし、早く用ふる時にて三時間置かねば、味つかぬなり

蕃椒の赤きを輪切に一分位づゝに切つて、中の核

を細串にて抜き出して、水にて洗ひて、雫を布布にて拭ひて、漬け込みたる中に入るべし。ふじ豆は、筋をとり、水にて洗ひ、鹽湯の中に入れて湯煮し、馬尾師のうらなどに打ち揚げ、水氣を切りて置くべし

生姜は、よく洗ひて、莖を二寸五分ほど付けて切り、皮をくるとむきて用ふ

酢もみ大根の拵へ方

大根を洗ひて、一寸二分餘位に切り、三分内位に堅に切りて、又は四方を切てのちに三分内幅に切るべし）それをうすく短冊形に、薄刃庖丁刀にて打つて切り、水にざつと入れ、水を切り置き、次に鉢に入れて、鹽をいれ、手にて揉みて、次の酢をいれ、者にて、かきめぐらし、鹽酢とも多く入れず、たい味のつくほど）皿に取り上げて、胡麻味噌にて和へて、小皿に盛り分けて出すなり

胡麻味噌のこしらへ方は、胡麻を馬尾師に入れてふるひ砂を去り益などにうつして、塵をえり取る

べし
次に焙燥を炭火にかけて温め、胡麻を入れて、木杓子などでかきまわして炒るべし、それを摺盆に入れよりくねばり氣いづるほどにするべし、それよく馬尾師の底の上のせて、木杓子にて、下に皿を置き其上におつるやうにすべし。次に味噌を摺鉢に入れて、摺り、馬尾師の裏のせて漉し、鍋に入れて胡麻の摺りたるも入れ次に砂糖、水を入れて、木杓子にてませ合せ、火にかけ煉りはじめ、次に味噌も入れ、煮つまりてどろろとなるをなほ煮込みよく煉るべし
右煉れたる胡麻味噌に大根を入れて和へるなり

女學校に於ける家事科に就て

京都 河 口 愛 子

女子高等師範の親友よりもらひまして御會御發行の婦人と子供を今年の一月より拜見いたして居ります。さすが誠に結構な雑誌で私はいつも着するのが待遠い位であります。此度は四五と二ヶ月分同時にもらひまして早速拜見いたしました中に將來の家事教科と申す題にて高等女學校の家政科を始め裁縫科并に料理法などの教授の方法につきて種々かいてありましたので私も大に感じました。それで其の雑誌に書きならべてありました小言について思ひ出しましたのは私が修業いたしました學校の事でございます。そこで此學校の私等の時代の有様と今私の教鞭をとつて居る女子手藝學校の有様を少しお話いたしたいと存じます。若し萬一少しでも皆さんの御參考にもなりましたら此上もない幸と存じます。勿論時代後れの上淺學無經驗の私ですか