

### 四五才小兒の廻し

岡本 ちか

和服の上にも、洋服の上にも、用ひられまして、最も輕便で、暖く且つ可愛らしく見えますから、今其裁ち方と、縫ひ方とを御話し致します。

用布は羅紗か、ネル或は又絨などが、最も適當で御座いますして、

表は幅一尺三寸、長さ二尺五寸五分程、裏は一尺三寸程入用で御座います

#### 縫ひ方

身頃及び折えりなどに、出來上り圖の如く、飾縫をなすか、或はレッテなどをつけます時には、先づ表のみにつけて置かしまして、後身頃の方も、折えりの方も、裏を合せて縫ひ、表に引返します。

次に衿にも、前の折えりを、狭みて縫ひまして、後表衿は表身頃につけ、裏衿は裏にてまつりまして、衿先の處に、一寸ホックをつけます。

(注意) 成るべくミシン縫がよろしう御座います、又小さく返針に縫ひましても差支はわりません

### 料理



石井泰次郎

#### 蛤のおかべ包

蛤むきたるもの三合を、洗ひて水氣を切り置き、摺鉢に入れてすりつぶし、それより鍋に入れ、火にかけて、箸にて絶えずかきまわし居るべし、蛤の煮えるに隨ひ、蛤はかたまり、水のたぐさん出づる故、其水を、別の器に移し置き、蛤の方へ醬油とみりんを、加へて味を付け、鍋をふるし置く

豆腐小二つを、よく水をしぼり、すりばちに入れ、てすり、馬尾篩にて、裏ごしにし、十個位に分ち丸め、少し薄くのばして、前の蛤を同じく十に分ち、其一つ分を取り、中に入れて包み、よく手にてにぎり置く、かくの如くみな作り、

さて、胡麻の油を煮立て、其中に入れて、揚ぐる

なり、

前の蛤の汁の器へ取り置きたるをば、鍋に入れ  
火にかけ、煮立ちし所へ醬油を入れ、汁を作る、  
揚げたる蛤は、二つ三つ位づ、深皿に盛り、  
右の汁をかけて出すなり、

玉子どうふの拵方

玉子を一ツ一つの器にわりこみ、箸にてかきまぜて、  
(其量二合ばかりとしては) それに鯉煮汁を、冷  
して、一合五勺ばかり加て、みりん煮切二勺、醬  
油二勺を合せ入れ、箸にてまぜ、これを蒸す鉢に  
うつし入れて、蒸籠にそつと入れ、湯鍋のよく煮  
たちたる上にかけて、鉢の中を箸にてかきたてな  
がら、すぐ蒸籠の蓋をして、むす事十分間ばかり  
して、上の面のかたまりたるを見て、蒸籠の蓋を、  
すこしすかして置き、あと十分間むし、残らずか  
たまりたるを見て、おろして取出て、杓子にて、  
鉢の中より、大きくすくひて四人分の椀に分ち入

れて、上より椀の汁をつぎ入れ、膳にのせるなり、

○椀の汁は、鯉魚煮汁、「水一升にけづりがつを十

五勺のわりにて、湯の煮たちたる所(ぐらぐら)

と煮えすぎぬ前に)へ鯉魚を(粉をのこして入

れぬやうにして能き所のみ入る)入れて、絹

篩にて、他の器に漉こむべし、

四人前には鯉煮汁六合を鍋に入れ、煮たちたる所

へ、醬油六勺、味淋酒煮切(一合を入勺に煮つめ

たるもの)六勺、鹽一勺、を加へ味を試み、葛粉

八勺を水一合にてとかしたるを、杓子にすくひ、

杓子ごと汁の中へ入れて杓子をまわして、かく二

度位にして、入れたる葛の煮えたるを見て、すぐ

に鍋を、おろし、

前の玉子豆腐の上につぎ入れて、進むるなり、

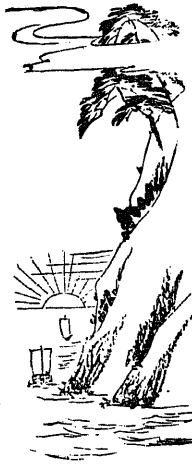
三の葉芹或は、おろし生姜など、添へてよし、

のり巻うど

うどを水にて洗ひ、五寸位に切り湯鍋に入れて湯  
煮し水にとり、皮をむきぬちやら酢に漬け置く、

海苔を焼き一枚を四つ位に切り、漬け置きたるう  
どを取り出し、切りたる海苔の上のせて巻く、  
それを更に切らざる海苔にて、七つ位一所にして  
巻き、一寸位に切りて、皿に盛る、

わちやら酢の拵へ方は、みりん五勺を煮切り、  
次に砂糖二十勺を水三勺鍋に入れ、火にかけて  
煮とかし、前の煮切に交ぜ其中に酢三勺ほど加  
へとうがらし、二三本を小口切にして入れるな  
り



家庭小説

琵琶の秘曲

堀内新泉

一、  
常陸國の山奥に、茂作といふ、木訥な炭焼が住  
んで居つた。

茂作には、兄弟の、立派なる息がおり、兄の名  
は茂吉、弟の名は茂助。

兄は目下兵役に服して居るので、今年十六の弟  
は、専ら父を助けて山住居をし、里遠き山中の炭  
焼小舎に起臥して、毎日炭を焼いて居つた。

頃しも秋の末方に、老爺の茂作は、一日足を痛  
めたので、止むを得ず、暫く山を下ることに成つ  
た。

「何らも、飛んだ事をした！これぢやア仕事が出  
来ぬから、里に下つて、足の痛みを治して来なけ  
た。」