

老母のある家庭では多く失策の有勝りなれど其の
兒の健全を祈る母親は必ず授乳の規則を遵守する
事をお勧めするのであります (ついで)

貞一の日記 (承前) (明治廿六年五月廿日 拔萃) (月廿日生男兒)

その母

明治三十八年六月廿一日 今日泣かずに、母様

いつていらつしやいと、玄關まで送り出づ、

六月廿二日 シンブン、キク、バラハナ、などい

ひならふ、ピン〜ドウ〜を節も詞も明らか

に唱ふ、

今日皆々知らぬ間に、鼠入らずの戸を明けて砂

糖をつかみ出してはなめ居たりき、

六月廿三日 下ふみ子さん、ピアノを練習に來た

り、ウエディングマーチを弾きしに、此方にて

耳を澄まして聴き居り、やがて父様〜といふ、

これは余程前に、父様が毎日弾き居りしを覺へ

居りしものならんか、又安田さんが「めぐみの

光」の讚美歌を弾けば、カーチャン、エン〜、

コン〜、テイチャン、ヤン〜、といふこれ

は此の前の日曜に、教會に行き、母がオルガン

にて、此の歌を弾きしに、貞一がいやがりて、

ヤン〜泣きしを思ひ出したるなり、

六月廿四日 朝外へ出て遊び居りしに、ジャイ

〜といつて、胸の邊を引掻く、安田さん直ち

に抱きて家に歸れば下痢す。元氣は左程わしか

らぬも顔色悪し、電話にて小原先生に報知す、

代診佐々木先生來診せらる、飯を粥に代へて少

くし、牛乳の方は減ぜずとも宜しと仰せらる。

此頃は自分の方より好みの歌を注文す、ニーボ

ン(軍ごっこ)ワン〜(ボチ(花咲露)グ〜(魂と魂)
 なと交々歌へといふ、

六月廿五日 昨日の夕、夕映の雲を見て、母がか
 ば色になつたといふ、を、覺え居りしか、今日
 も夕方、西の空を見上げて、かばかばといふ、
 父貞一を呼べば、自分の方でコタマテ〜とい
 ふ、前にコラ〜マテといひしを思ひ出したる
 ならん。

大きい獨樂を、オヤコマといふ。

六月廿六日 此頃は、パンの屑らしきもの、落ちて
 て居れば、何所でもかまわず、拾つて口に入れ
 る、或時はコークスのかけさへ口に入れし事あ
 り。

六月廿七日 安田さん、春の進行曲といふを弾く
 ことあり、如何なればか、大嫌にて自分が傍に

居らぬ時弾いても、遠くから態々駆けて来てや
 めさせ、他の曲を弾きだせば、安心して其所を
 去る、

ピーマーチといふを大好きにて、自身に、ピバ
 チ〜と名つけて、これをさくくとよく睡る、晝
 寝の時は、安田さんの、ピアノ弾く傍に、自分
 もこしかけ、しばらくの内に、こく〜とい
 ねむりを始め、終には安田さんに、抱かれてね
 むるを例とす。

六月廿九日 安田さんと、小原先生の許へ行き体
 重を計つて頂く一〇、二二〇、瓦なり

今朝安田さん、ピアノにて六段を弾く、午後
 なりて、隣家の玉枝さん、琴にて六段を弾けば、
 ヤーさんコン〜(ピアノにて弾きしといふ意)
 といふ、夕方またピアノにて弾けば、またコト

くといふ、

六月三十日　夕刻母に負はれて、渡部の大伯母さ

んの所に行く途中、湯屋の前にて、オユ〜といふ。今日は六段の節を全く覚えしと見え、口

にて其節を歌へば直ちにコト〜といふ。

七月一日　繪本のモンキーを覺えたり

「太郎は如何にして教育すべきか」といふ本安

田さんの机の上にあり、何時覺えしかタロー

本といふ。

七月二日　失敬といへば、變な手付して、兩手を

頭の方へ上ぐ、

父母と植物園に行く、喜んで園内を、馳せまわ

る、

人力車を見れば、ガ〜のつてといふ。ガラ

〜にのせてくれの意なり。

七月三日　晝寝よりさめて、サ、キセンセイ〜

と呼ぶ、佐々木慶三先生は真一の大好の人と見

ゆ、洋服を着た人の通るのを見ても、時々サ、

キセンセイといふ。

繪本の、山羊を　ドーコ〜といふ、ゴートと

といふ積り。

七月四日　安田さんに連れられ、井上圓了氏の幼

稚園に行く、今日は体格検査にて、主任の林氏

多忙にて、何か其の方の用事の爲め教場を外づ

すにつき、一寸の間、安田氏に托して行かる、

真一は、他の園児と同しく小さき椅子に腰かけ

て、積木にて、瀛車など獨りこしらへ居りしが、

終には、席を立ちて、他の兒の、積木を取りに

行く、外に出つる時も、兒等を連れ立らして出づ、

花をつみなどして、女兒二人に手を引かれて遊

ぶ、唱歌の時安田さん、幼児に歌はせ居ればモ
ット〜といひて、自分の知れる曲を、注文す
終にはコト〜といひて、六段をのぞび、
ヨーチエンといふ語を覚える。

七月五日 君が代を「さみかがよは」まで音だけ正し
く唱ふ、語はまだ出来ず、チヨ、ヤチなど所々
きれ〜に歌ふ。(つゞく)

松茸料理の一節

石井泰次郎

煎松茸の拵方

(原料) 松茸(てり) 四十匁、メリケン粉十匁餘
牛酪十匁餘、葱煎汁二勺、湯二勺

松茸を鹽水にて洗ひ、莖の皮を剝き、笠の皮を剝
き(略しては剝すにも拵へる)細く切りて、粉の中

に入れ、粉をつけて、鍋に牛酪を入れ熱くかし
たるに、入れて、葱を輪切にして、水より煎じ出
したる煮汁を、二勺加へ、鹽を五分、胡椒の粉を
五分加へて、五分間ばかり煎つけ、次に三葉芹を
水にて洗ひ、五分づゝに切りたるを、十匁ほど入
れ、湯を加へて、三分間いりつけて、皿にあぐる
なり。

煮松茸の拵方

(原料) 松茸(てり) 五十匁、牛酪二十匁、鹽五分餘
胡椒五分餘、メリケン粉十匁、湯一合、
松茸を鹽水にて洗ひ、莖と笠とはなして、細く切
り、牛酪をとかしたる鍋に入れて、三分間いりて
鹽胡椒をふり入れ、熱湯を加へて、五分間以上煮
るなり

鱈入まつだけ拵方