

を一家内の祝日にして互に祖祝し、相樂しむ様にしたならば、子供教育の上にも少からぬ影響を與へることになると思ふ。

某外國人曰く、日本人は家の内ではまことに行儀かやかましくて、外へ出ると往來でも、公會の場所でも、まことに不作法なのは不思議です。

昔いろは料理

石井泰次郎

(ひ)

蟹粉球の拵方

蟹の生肉を庖丁にてたゞきて細かになし食鹽、胡椒などを、程よく入れて、丸形にまるめて、蒸籠

に入れてむすべし

肥前長崎五もく飯

かしは、或は、なまりぶしを、細末にして煮上別に午房を細く切て、油にてわけて、煮上て、又別に、にんじん、しひたけ、こんにやく、何れも蒸上て皿にもるべし、さて外につゆを能かげんにこしらへ置右の五もくを飯の上のせてつゆをかけてくらふなり

ひしこ飯のたきやう

白きひしこをよしとす、竹べらにて骨をよく去て鹽水にて洗ひ、ざるにあげかき、さて飯は常の如くしかけて、飯のにえたつ時、右のひしこを入れてたきあげ、汁には薄醬油とて、醬油にかつを煎汁をませたるを用ひ、加料には干瓢のこまかにきりたる、又はしひたけのこまぐをに入れて煮るべ