

にこそあるらめとて、やがて結婚したりし曉に至れば、思ひしことは秋の空のいと變り易くて、毎日く濫面作れる夫の顔に、そも如何なる譯でと詰り問へば「さればなり、講臺に出ては、面白き顔や話に人の機嫌を取るべき身の、家に歸れば、濫面作りて保養をなすも、強ち無理ならぬのことならずや」といひたりとなん。

▲妻を苛める夫こそいと心得ね、よし喧嘩口論理屈に勝ちたりとて、現在我妻ならずや、章魚といふ魚、漁夫に捕らはれて、我と我身を食ふところ聞け、かゝる夫は、之にも似たらずや。まして子供などある父の。

▲佛蘭西のルツンといへるは名高き學者にて、其人の書きたる教育の書など、普く世界各国の人にもてはやさるゝ程なるが、此人の素行につきて

は幾多の非難あるが中にも、少々折、所々に流寓して幾人かの幼兒を儲けたりしに、悉く之を養育院に送りて、自らは一人も養ふ能はず、さて云ふ様、父たる權なき我は又父たる義務なしと、其事の理性を没し、道徳を没し、人情を没したるはいふまでもなし。然れども、子を儲けて然も親たる權能なき者は、まことに此悲痛慘憺たる言葉に願みる所あらざるべからず。

今昔いろは料理

石井泰次郎

(二)

天狗どうふの拵方

天狗どうふとは、拵方の奇妙にして、最も手早く飛鳥の如き仕方なるより、名づけし物ならん、先

鍋四つを炭火の上（うへ）に一時（ひととき）にかけて、第一（だいいち）の鍋（なべ）に胡麻（ごま）の油（あぶら）を煮（に）たて、第二（だいに）の鍋（なべ）に白湯（さゆ）を煮（に）たて、第三（だいに）の鍋（なべ）に酒（さけ）を入れ、第四（だいに）の鍋（なべ）に醬油（しょうゆ）を入れて、一同（いっとう）に炭火（すみび）にかけて油（あぶら）の煮（に）ゆる時に、豆腐（とうふ）を中形（ちゅうがた）に切（き）て水（みづ）を切置（きりおき）たるを第一（だいいち）の鍋（なべ）に入れ、鋼杓（こうしやく）子（こ）にて二三（二三）べんくるくくとめぐらし、直（す）にすくひあげて第二（だいに）の鍋（なべ）にうつし入れ、又二三（二三）べんめぐらして第三（だいに）の鍋（なべ）に入れ、之（こ）も同様（どうやう）にして第四（だいに）の鍋（なべ）に入るべし、さて之（これ）をも同様（どうやう）めぐらして、別に茶碗（ちawan）のうち（うち）に山葵（わさび）みそなと敷（しき）おきたる上（うへ）に取入（とりい）るゝなり、

第一（だいいち）の鍋（なべ）に一人（ひと）、第二（だいに）の鍋（なべ）に一人（ひと）、第三（だいに）の鍋（なべ）に一人（ひと）、第四（だいに）の鍋（なべ）に一人（ひと）と受持（うけもち）を分（わ）けて四人（よにん）にてなすべし、又別（またべつ）に一人（ひと）茶碗（ちawan）をしかへたる人（ひと）あるべし
山葵（わさび）味噌（みそ）の拵（しな）方は、味噌（みそ）を搗盆（うすばね）にてすりて馬尾（けび）篩（ふる）にてこして、鍋（なべ）に入（い）て砂糖（さとう）と味淋酒（あじみざけ）をいれて

煉（ね）りて、ねり上（あ）る時（とき）に山葵（わさび）をひろしたるをいれて合（あ）せて拵（しな）ふべし、味噌（みそ）六十（むそ）匁（め）に砂糖（さとう）三四（さん）匁（め）と味淋（あじみ）五（ご）匁（め）ほど水（みづ）少し入（い）れてねるべし

手取田樂（てとりでんがく）の拵（しな）方（かた）

玉子（たまご）の白味（しろあじ）ばかりを分（わ）けて、鉢（はち）に入（い）れて茶筌（ちやせん）にてかきたつれば泡雪（あはゆき）になるなり、之（これ）を板（いた）の上（うへ）にひらたく附（つ）て、蒸籠（せいろう）に入（い）れてむしかたむべし、さて切形（きりがた）して申（ま）にさして、梅（うめ）びしは（梅干（うめぼし）の肉（にく）をすりて砂糖（さとう）を合（あ）せたるもの）をぬりつけて焼（や）いて出（だ）すべし。

幼兒偏性（そうじへんせい）の豫制（よせい）に就（つ）きて

清家惠子

そもく幼兒（そうじ）は心身（しんしん）の發達（はつたつ）が極めて盛（さか）んでありますから、從（したが）って生理（せいり）上新陳代謝（しんちんたいしゃ）の作用（さ）が餘程（よほど）速（すみ）かで、之（こ）れが爲（た）めに又（また）身體精神（たいしんせいしん）に刺戟（しげき）を感（かん）ずることも多（おほ）