

婦人かじんと子こどもといふわかりよき表題ひょうだいにてものした
ゝめられたるふみを見て取出とりだしつる御馳走ごちそうの一種
は婦人かじんと子こどもの口くちにかなふべきか

今 昔 いろは料理

石井泰次郎寄稿

伊勢豆腐いせのとうふの拵こしらへやう

薯蕷やまのいもをおろして鯛たを三枚まいにおろして身みを庖丁刀はうちやうにて
搔取かきとつて、すりい者ぶん三分ぶんの一い入れて豆腐とうふに玉子たまごの白味しろみを
加くへすりて何もかも一ツひとに能よくすりませせて杉すぎの折おりに布ぬの
をしきてつゝみて湯煮ゆにをして、取出とりだし切きつて、葛くずだまり
をかけて出だすべし

葛溜くずだまりは葛粉くずこを水みづにてときてちりを去とりて、鍋なべには鯉かつを
煎汁だしを煮立にたてて醬油しょうゆをさしたるものを仕立したておきて、右みぎ
の葛粉くずこを入いれながら搔かまほしてつくりたるものなり
又また鳥とりみそ、わさび味噌みそなぞかけていよくよし

鳥味噌とりみそはつくり方かたいろゝあり、其その一つをわづれば
何鳥なにどりにても身みをつくりて酒さけにてよく煎いりて、ひやし
て冷ひえたるを能よくすりて、味噌みそを等分おなじばせに合あせて、又また
摺合すりあせて、馬尾飾うまおしにて濾こして、水みづにてゆるめて鍋なべに
入いれて煉ねりてつくるべし

Wohlgeschmack bringt Bettelsack.

美食びしょくを欲ほつする家いえには乞食こつじきの面桶めんづか來きる。

女兒ぢよの袴はかま

育兒ちよ女め

近來ちかごろ、女服改良ぢよふくかいりやうの一端いったんとして、廣ひろく袴はかまの行せはるゝにいた至いた
りたるは、喜よろこばしきことゝ云いふべし。然しかれども、其用そのもち
ゐらるゝ精神せいしんは、衛生ゑいせいに叶かなふども、之これが使用法しやうほうを誤あやり
なば、可あた惜ら其効そのこうを没ぼつするに至いたるべし。例たとへば、彼かの四

五歳の未だ歩行も確かならざるものに、従前の如き廣帯をしめさせたる上に袴の紐も七重八重に胸高く結び上げたるは、發育上の妨害となるのみならず、外見も却て愛らしからず、寧ろシゴキ位に止めて其上に前回掲げたる袴代用にもなるべき大なる前掛を用ゐるに如かざるなり。然れども、稍成長して小學校に通學し得るに至らば、彼の運動の際脛の露出するは見苦しければ、帯など高くしめざるは、勿論可成手輕きものを用ゐて、餘りに胸高に堅くせざるやう注意して用ゐざるべからず。

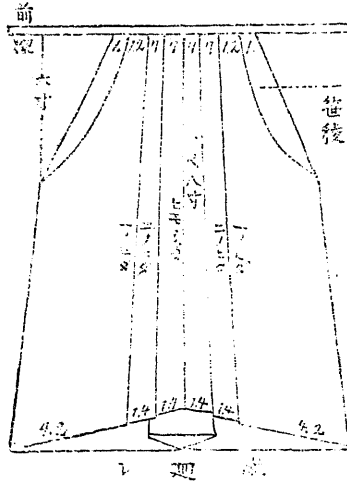
今左に巾二尺の布を以て、十一二歳の女兒の襦袢なき袴に付きて記さん。

縫方 初め、後布と後布、前布と前布と、を縫ひ合せ次に前布と後布を左右とも縫ひ合せて相引をなし、其折は前の方に附く、次に蹴廻しを三つ折紵になし、(或

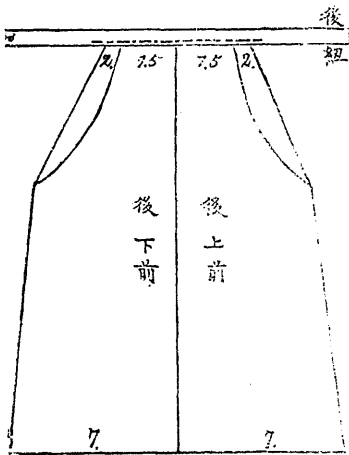
は裏をつくるも可なり)次に後の稜は(一)或は(二)何れにても其好む處に従ひて圖に示したる寸法により折を附くべし、今(二)を用ゐるとすれば、後布に折を附くる圖の如く後を折りて中央の稜は右を上とす、後面を全く摺みたる後に前面を圖の寸法によりて折附け、次に前後の笹稜を取りて後、前紐、及後紐を附べし。飾糸は太白糸を以てし、厚紙に眞綿をくるみたるを紐と共に圖の如く始めに縫ひ置くものとす。

袴の地質及色合は、強て今日の普通に通用なる、如きカシユミヤの海老茶にも限るまじ、寧ろ本邦所産の地質にて色は其人に相當したるを撰み、稜の如きも漸々小供は小供らしく、大人は大人に似合はしきを取りなば、管に衛生上の効をおさむるのみならず、裝飾ともなるに至らん、進みて研究したまへかし。

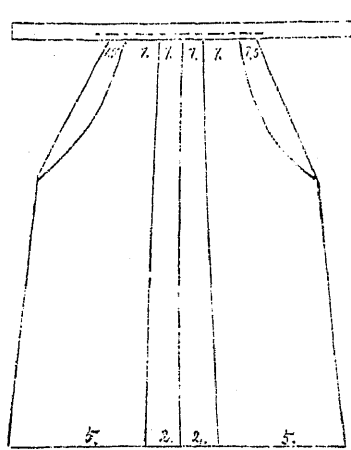
(圖 前)



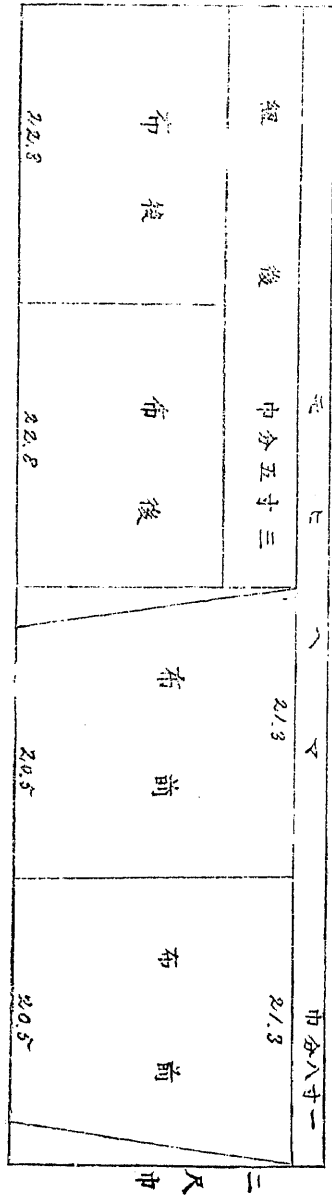
(二) 面 後



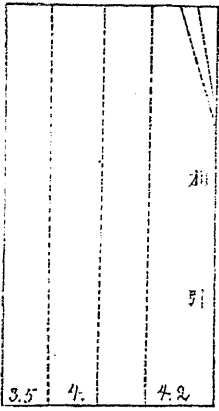
(一) 面 後



積方及裁方



前布に折を附くる圖



後布に折を附くる圖

