

おさめ置く、幼虫は一週間にして成虫となるものなれば時々その日乾を怠る可らず。二藁灰中に埋む。

長雨又は鶴等の續きし時其他虫のつきやすき時は、これを藁灰の中に埋めある時は虫のうれひなく、又何時まで埋め置くと味の變る虞なし。

鯉節使用上の注意

節は前述の如く産地の異なると共に風味の上にも差異あり、即薩摩節は味最濃厚なるも香氣に乏しく煮汁は黄色にして濁り冷せば腥氣を生ず、伊豆節は味淡泊にして香氣あり煮汁は透明なり、土佐節は伊豆節よりも味稍濃厚にして香氣最強し、要するに薩摩節は味の濃厚なるを以て土佐節は芳香の強きを以て伊豆節は煮汁の清澄なるを以て各其特色となす、故に其用途も各異なり伊豆節は椀物用に適し、土佐節は甘煮用に適し、薩摩節は味噌汁或は惣菜用に適す、而して鯉節以外の物より製したる總ての節はすべて煮物の濃きだしを造るに用ふ、これは味濃厚にして加ふるに價も廉なるを以て、家庭の惣菜用として最適當のものなり、而してこれ等の節は冬季に於て用ふるはよろしからず、製せられて間なき春秋に用ふれば味も香もよし。

本節と龜節とは其價に於て五と四との比なり、これは魚を四つ割になす手間と、それによりて生ずる削り屑とによりて生ずる差あり、故に普通臺所用としては龜節を用ふるをよしとす、而して上等のだしを得んとならば、其中央のちあいをとりのぞきて用ふれば差し支へなし。而して一本の節にても最よきだしをとるには魚の上半身を用ふ、又雄節は清澄なる煮汁を得るに適し雌節は濃きだしを得るに適す。

鯉節を進物になす時の注意を

従來贈答用としては多く本節のみを用ひたりしが、漸次經濟を考ふる様になりて今日にては龜節も使用するに至れり、要するにこれを贈るには先その先方を考へ、同僚又は以下の人にして實用的の物として進むる時には龜節を用ふるを可とす、されど儀式張りたる婚禮の贈物の如きは本節を用ふ可し、而して婚禮用としては伊豆節と土佐節とに限られ、薩摩節その他の諸産は用ひざるを例とせり、従來小笠原流に於ては婚禮用の贈答品として、鯉節を用ふる際には多大の費を用ひて松その他の裝飾をほどこしたり、然れども鯉節は鯉其物の發育に因みて祝儀の本意を表せるものなれば事情の許す限り、無用の裝飾を省きて先方の利用に適せしむるを以て進物の要領を得たるものとなす。

會 報

第廿三回技藝科部會は二月八日午後一時半より本校第一講堂に開かる、當日の講演左の如し。

一 歐米女子の理化教育に關する視察談

東京高等師範學校教授文
部省視學委員理學博士

龜 高德平

一米及び鯉節に就て

二年 堀川 いさやえ

一 二人の女中の一週間に於ける仕事の配當

四年 内山 ひら
青木 留
廣岡 女榮い

一 ストローブの研究

其一、温度及濕度の變化

三年 黒田 ときみ
堀本 やすみ

其二、炭酸瓦斯の量の變化

三年 西館 高千代
加岸 つとや

其三、ストローブの經濟

三年 丸尾 崎野
尾崎 キテミル

一 蔗糖に酸を加へて煮れば如何に其甘さを變ずるか

三年 早井 藤野
伊藤 ノカ
下田 ブネウ

一 貯金と利殖

四年 小村 ちよ
藤井 みちよ
熊野 やよ

中川校長、黒田教授、春田舎監、近藤教授列席せらる。

會費領收廣告 (大正二年一月以降)

一金壹圓貳拾錢也	(四十四年度分)	影山 なみゑ
一金六拾錢也	(四十五年度分)	中川 節
一金六拾錢也	(大正二年度分)	丹澤 さだ
一金七拾錢也	(昨年度不足分)	富岡 よし
一金壹圓八拾錢也	(三十四年以後)	中屋 あい
一金八拾錢也	(大正二年一月ヨリ)	松岡 ます
一金六拾錢也	(全三年四月マテトシテ)	杉江 さち
	(四十五年度分)	