

だと思ひましたから「なせですつて 伺つたら「昨日上陸して市中を見物したら誰一人でも風呂敷包を捧げて日本のように歩いてる人がないからこれはキット風呂敷を持つてはいけないのかと思つてわざ／＼之れを新聞紙に包んで来ました」つてお船の御土産を頂きましたから「別にそんなきまりはないのでせうけれども 乗り此土人は布に何か包むといふ事を致しませんようで御座います」と申上たら「そうですか私も不思議だと思つた」つて大笑ひ致しました尤も支那人は太物などを風呂敷に包んで肩にかついで市中を賣つて歩きますが全く土人には見受けませんから御尤もだと思ひました。以上はたい私が思ひ出したまゝを書きつらねましたからさぞ御わかりにくい事と存じますどうぞ御判讀下さる様に願ひます。

### スープの話

とよ子

スープは鳥、獸、魚介若しくは野菜等をよく煮出して其物に含まれる滋養分を溶解させたものなれば其等の煮出したる後の物は全く價値なき廢物となる、さればスープは最も滋養多き汁なれば虚弱の人或は病人等の食物に適す。

扱最も滋養あり且美味なるスープを得んとするに其一種の肉よりも多種の肉類を混合するを好とす例へば  
 一牛肉一ポンドに鳥、七面鳥、牛、羊等の骨付き肉を碎きて之れに水一クオート即ち六合の水を入れて煮出したるもの。  
 一牛肉一ポンドに適宜の羊肉、犢肉にハムの骨を碎きて水を六合入れて煮出したるもの。

などは最も上等の製法なりとす、何故に骨付きの肉を用ふるかといふに骨付肉にはスープに必要な成分の膠質に富めるが故なり。

スープの種類を分ちて二種となす。

一、白色スープ

二、褐色スープ

白色のスープを製するには牛肉を用ひず、或は鶏肉を用ふるものとす、又一度炙りたる肉の残物とか又は其肉硬くして食卓に運び能はざるが如きものあれば之を小さく切り入れて入れそれにハムの骨付き或は臘豚肉等に水六合を入れてよく煮出して二合程に煮つまりし時之を濾過し置けば冷却の後其脂肪は上面に浮ぶものなれば其をすくひ取るなり。

褐色のスープを製するには前の如き原料を最初強火にて三十分煮る時は肉のカス出で、上面に浮き上るものなれば悉く掬ひ出して後は弱火にて氣長く煮るべし、若し火加減強過ぎたるか又は水多くして肉少なき等にて其色褐色を呈せず、然る時は其色を出して食慾を起せしむる事を得るなり。即ち白砂糖を鍋に大匙一杯程入れ水或は湯を注がすよよくかき廻して煎る時は褐色を呈す、之れに少量の水或はスープを加へて溶解して後之れを前の

スープに注ぐべし、或は褐色の粉又は葱等を剪り或は肉と丁子とをバターにて褐色になるまで煎りて入るゝも可なり。

スープの身として用ゆるものは、米、セーゴ、大麥、素麵、通心麵（マカロニ）等なり、米、セーゴ、大麥は一人前に付き茶匙二杯位の割にて先づ湯出て後スープに入るゝものとす。

素麵、通心麵、は其分量定まらずと雖多く用ひざるを好とす、之れは適宜に折りよく洗ひてスープに入れ三十分間煮るなり、其他メリケン粉又は葛粉を玉子にて溶き軟かき捏粉を作り米粒程に丸めて入るゝもあり、又之を少しく固く捏ねて温飩の如く板上に延し巾三分長さ一寸位の大きさに切て用ふ之れをスーズルと稱す、或は生の犢肉とベーコン（鹽豚肉）とを細かに刻み之れに麵包、葛粉、玉子、鹽、胡椒末、赤茄子、レモンの小切れ、キヤチャツプ等を混合し之れを小さく丸めてバターにてよくいためスープに入れて用ふるもあり。スープを味付たる香料は、セーヂ、タイム、タラゴン、スイートマヂヨラム、薄荷、スイートバシ

ル洋芹、ペーリープ、丁子、メース、蕎蒿の種子にして此等は肉類の料理に用ふるものなり又玉葱、胡蘿蔔、蕪菁、種々のキャツチャツプ及びブ羅斯類は皆よく味を出すを得れども、最も香氣あるよきスープを製するには此等の香料を程よく用ひたるものなり、又極單純なるスープを望まば鹽と胡椒末とを用ふるを好とす。

ストックの製法  
日々スープを用ふる家にてはストック即ちスープの原料を製し置かば日々生肉より煮出す等の手數を省きて、大に便利なり。

之れを製するには牛の脛肉或は脛の前部を最も好とす、又ステーキ、蒸焼肉の骨、或は鳥獸肉の殘物なる時は之れに少量の生肉を加へてもよしとす先づ牛の脛肉四ポンドをよく水にて洗ひ之れに冷水四クオート即ち二升五合を注ぎ初め強火にかけ沸騰する時は泡渣上部に浮上るを以て匙にて之れを掬ひ取り又冷水少許及少量の鹽を加へて尙其泡渣の浮ぶを助けて悉く泡渣を掬ひ取りて又火にかけ六時間乃至八時間煮るなり、若し火氣強き時は

肉の纖維を硬くし且つ香氣を逸散せしむる故に火加減大切なり、而して充分煮たる後少量の胡椒末を加へ陶器或は磁器に濾過し冷却したる後上面に固まりし脂肪を去り冷しき處を撰びて畜へ置く時は多なれば數日間保存する事を得るものなり之れを製するには一切野菜を用ふべからず、野菜は酸味を生じ腐敗し易ければ長く保つこと能はざるを以てなり。

此ストックを以てスープは馬鈴薯なれば薄切にして三十分程分量を鍋に移し水を少し加へ香味及用ひんとする野菜を投じてよく煮るべし。

野菜のスープは馬鈴薯なれば薄切にして三十分程冷水に浸して後前のストックに入れ、其他の野菜と薄切にするを良とす、此等野菜が煮えたる時は之れを裏漉にかけて再びスープに入れ、鹽加減を見て食卓に送るべし、又野菜を用ひずしてスープを濃厚ならしむるには大抵葛粉、或はコンスターチ即ち玉蜀黍澱粉を用ふ、又はメリケンを用ふるも可なり。

スープの名稱は身の種類によりて分つ、例へば大

麥を入るればバレースープ、マカロニを入るればマカロニスープと稱するが如し。  
次に二三のスープの製法を記さん

アスペラガススープ

アスペラガスを三十本程を撰み其尖凡そ一位を切り放して各別々に煮るなり、軟かくなりし處にて莖の方は裏漉にかけて前の湯煮したる汁に混じ置く。

メリケン粉大匙一杯をバター大匙一杯にて褐色を呈するまで煎りて、スープ原料三パインド即ち九合を加へて前の裏漉したるアスペラガスと共に凡そ一時間程煮て、クリーム大匙三杯、若しくは牛乳四五勺を温めて入れ、次に、菠薐草をよく洗ひ湯煮て、搗碎き少量の水を加へ布中にて包みて其汁を搾り込み、前に湯煮たるアスペラガスの尖端を入れ身として直ちにテーブルに送るべし。

オックステールスープ

牛尾一本をよく洗ひ關節毎に之を切り放し、バター一オンス、薺、洋芹の嫩芽を二葉づゝ、玉葱二個、胡蘿蔔一本、蕪菁二個を細かに切り、ハム

の薄切適宜に入れ先づ水半パイントを以て蒸煮に暫時の後、二クオートの水を加へ、四時間文火にて煮たる後之れを漉し、少量のコンスターチを水にて溶き加へて汁を濃厚ならしめ、鹽胡椒末を適宜に入れ、ポートワインを大匙一杯と少量のキヤチャップを加味して、前の牛の尾の肉を少量投じて實となす。

グリーンビー、スープ

生豌豆三パインドに水三クオートを入れて軟くなるまで湯煮て、之れを裏漉にかけて其汁に漉し込み、バター大匙二杯、鹽、胡椒末適宜に加へ、温めたる牛乳一合、若しくはクリームを注ぎて尙生豌豆を一パインド入れ、軟かになりたる時コンスターチを少量の水にて溶解して汁を濃厚ならしむ、身にはパンを薄く切り之れを小さき骰子目に切りてバターにて煎りカラ／＼となして加ふ。

オイスタースープ

牡蠣一クオートに水一パインドを加へて火に懸け浮き上りたる泡渣を取り除き、之れを漉し牛乳一パインドを温め、之れに前の牡蠣を入れ暫時の後

食卓しょくたくに送おくるべし、此このスープを製せいするには金屬製きんぞくせいの鍋なべを用もちふべからず、必かならず土鍋どなべにて料理ちりするものなり。

## 雜錄

●本會の夏季講習會 忙餘の閑を偷んで企てたる本會の夏季講習會が常に多大の好結果を得ることは是れ偏に會員諸君の熱誠に因るものにして幹事一同の常に感謝なりとす。本年も久し振りにて第三回の夏季講習會を催はせるに一昨年よりも盛大なる好結果を得豫定の科目を悉皆無事に講了することを得たるは幹部一同の深く感謝する所なりとす。然るに不幸にして講習終了の日より彼の大雨にて東京附近は近年稀なる大洪水となり諸處の道路不通となり講習員諸子にして歸郷の便を得ず空しく滞在せらるる方多數なりしは天災とは云へ誠に御氣の毒の事なりき。

講習中は會員方より種々なる御懇話を拜聽することを得て本會の事業上に多大の指教となりしこと

多し、是亦講習の賜として役員一同の悦ぶ所なり本會は今や内部改革の計畫中にあり。近々會員諸君に之を報ずるの機會あらん。

○高島氏の心理講演會 昨年の春頃より本會研究部に於て開催せる高島平三郎氏の兒童心理講演は二回共に熱心なる會員諸君に因りて愉快に完結せられ、爾後青年期の心理に就て引續き開講の筈なりしが本會の都合と先生の御多忙なりしとの爲に延期して今日に至れり。然るに幸に先生も時間に多少の餘裕を得らしに因り本會は茲に引續き第三回講演會を開くこととし目下其準備中なり。開講は多分十月中旬の事なる可く時日等は追つて、はがきを以て各幼稚園宛て御通知申す筈なれども或は御通知洩れの有らんも計りがたし。聽講御希望の方は本誌御覽の上は即刻御問合下されたし。

開講は十月中旬