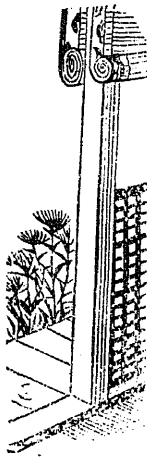


には比較的少ない、鉛毒の爲めに慢性中毒になると、一種の中毒性麻痺を起し、先づ両手が利かなくなる。その他に種々の忌むべき症状が伴ひます。一度此病氣に侵される時は、頗る頑固であつて、其被害の原因を全廢せねば、到底本病の治癒は望まれませぬ。

終に尙一言添へたいと思ひますのは、近來、婦人方の内には、殊に學校生活を過された方には、却て、素顔を以て自任せられて、顔の化粧には齷齪せられない方も、見る様であります。之れは婦人の持前である。美顔に對して不忠實であると言はねばなりません。然し男子の内にも顔料を用ゆる様な矯治者のあるのを聞きますが、斯く化粧の範圍が廣くなつて來ても困つたものであります。(衛生雜誌)



此頃のお料理

石井福子

△ 椀 (寄せ蓮根)

よせ蓮根を拵へますには、先づ蓮根の節々の所より切り、皮をむいて直に水の中へ入れます、其儘置きますと、皮をむいたあとが黒くなりすからです。

鍋に湯を沸かし、酢を少々落し入れて右の蓮根を入れて茹でる、酢を入れるのも黒くならぬ爲でございませう、(其ものにも因りますが、スップを取るものは水より、只茹でるものは湯より入るを普通とします)。

茹で過ぎぬやう五六分間にて取り上げ、水に入れて冷し、卸金で摺りおろし、摺鉢の中へ入れまして、摺小木で能く摺ります、そして其蓮根の五分の一位の量の片栗粉、又は固まりをつぶしたる

葛粉くづを入れて攪り交ぜ、尙鶏卵一二個を加へ鹽と味淋醬煮切（煮切とは、味淋の酒氣のぬける迄煮つめたるもの、鹽はからくなき程入るべし）とに味をつけ、さて、ブリキ製の四角の器（ビスケットの空罐など）へ、美濃紙を敷きまして、其中へ摺りたる蓮根を入れ、木杓子に水をつけて上面を平らにならし、蒸籠に入れて蒸すのです、一寸二分位の厚さの物にても三十分間位で出来きます。出来たるか否やを見ますには、箸などをさして見て、箸に蓮根がつかなければ、出来たのです、蒸さらぬうちには、箸につきます、出来ましたら、取出し、板の上に伏せて器を除き、紙をはがして、程よき大きさに切り、椀に盛ります、つまみ菜は別に茹で、水を絞つて、蓮根の端の方へ盛り添へ、汁をつぎ入れて出すのです。汁は、鯉煎汁、昆布煎汁、好みのものにて、普通の椀の汁に仕立つれば宜しいのです。

△梨子の酒煮

質のよい梨子を、皮を剥いて四五分の角に切り、

鍋に入れまして、酒と味淋と半々に合せて共に入れ、火にかけて煮ます暫く煮て酢を少し加へ、弱火にて柔らかになる迄煮まして、少し深みある小皿に、汁共に六つ七つ盛り、砂糖を少しかけて出します。

△深

皿（鰯落花生あすり油）

鰯又は其他の魚にても、鱗を去り、三枚に卸しまして、小骨なども毛抜にてぬき取り、鹽をふりかけて其儘暫く置きます落花生は、炒りたるものを、皮を取り、摺鉢に入れて能く能く摺りつぶし、砂糖と鹽、少しの醬油等にて味をつけ、酢を入れましてどろ／＼に成る位にのべるのです、味淋酒などを入るれば、尙味がよくなります。

前の鹽を當て、置きました魚は、鹽のきゝました頃、水をかけて洗ひ、さしみ庖丁で細く切り、右の落花生の中へ入れて箸にて能く掻き合せ、深皿の真中へあまり、多くなく、山なりに盛り、青柚子をすり卸して、上よりばら／＼と掛けて進めるのです。