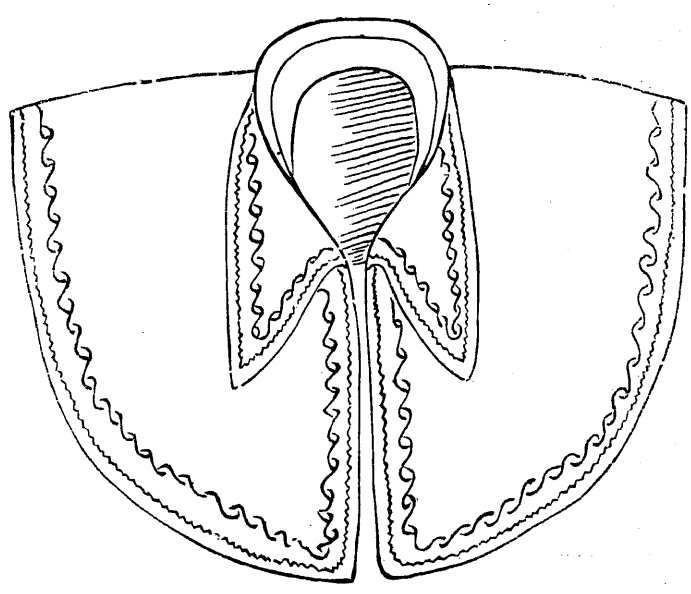
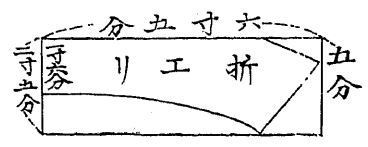
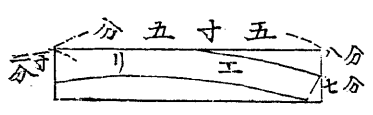
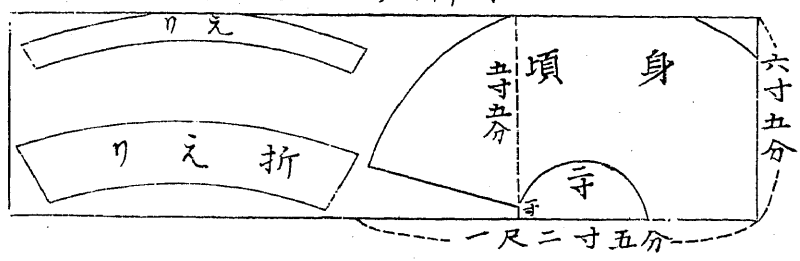


方ち裁

図るたり折につニ



出来上り

四五才小兒の廻し

岡本 ちか

和服の上にも、洋服の上にも、用ひられまして、最も輕便で、暖く且つ可愛らしく見えますから、今其裁ち方と、縫ひ方とを御話し致します。

用布は羅紗か、ネル或は又絨などが、最も適當で御座いますして、

表は幅一尺三寸、長さ二尺五寸五分程、裏は一尺三寸程入用で御座います

縫ひ方

身頃及び折えりなどに、出來上り圖の如く、飾縫をなすか、或はレッテなどをつけます時には、先づ表のみにつけて置かしまして、後身頃の方も、折えりの方も、裏を合せて縫ひ、表に引返します。

次に衿にも、前の折えりを、狭みて縫ひまして、後表衿は表身頃につけ、裏衿は裏にてまつりまして、衿先の處に、一寸ホックをつけます。

(注意) 成るべくミシン縫がよろしう御座います、又小さく返針に縫ひましても差支はわりません

料理



石井泰次郎

蛤のおかべ包

蛤むきたるもの三合を、洗ひて水氣を切り置き、摺鉢に入れてすりつぶし、それより鍋に入れ、火にかけて、箸にて絶えずかきまわし居るべし、蛤の煮えるに隨ひ、蛤はかたまり、水のたぐさん出づる故、其水を、別の器に移し置き、蛤の方へ醬油とみりんを、加へて味を付け、鍋をふるし置く

豆腐小三つを、よく水をしぼり、すりばちに入れ、てすり、馬尾篩にて、裏ごしにし、十個位に分ち丸め、少し薄くのばして、前の蛤を同じく十に分ち、其一つ分を取り、中に入れて包み、よく手にてにぎり置く、かくの如くみな作り、