

るとか或は育兒の方法が悪いとか、何か素人には
 分らずとも病氣がある事と推定しなければならぬ
 斯ういふ推定を下し得るのも要するに手数をかけ
 て体量を量ることの賜で、若し体量を量らずに置
 けば容易く之を發見することが出來ず、其兒が甚
 しき衰弱とか、發病するとかして後大騒ぎするや
 うになる、斯る面倒を懸けるは哺乳兒の健康上の
 爲め故是非体量を量ることを親々が實行されるや
 うにしたい

(ついで)

春の料理

石井泰次郎

これはきはめて初春の料理としてには有らね
 ど、たゞ、雪の色、梅の香の題意によりて、つ
 くりたるものなり

◎茶巾ゆりねのこしらへかた
 (原料)百合根五合、かつほだし一合、みりん
 二勺、砂糖二十勺、醬油三勺

ゆりの新らしきを、うらの根の所を、小刀にてえ
 ぐりととりて、あとを悪しき所を剥ぎ去り、一枚づ
 ゝにし、水にて洗ひ、湯鍋に入れ、十分間余湯煮
 して、箆にとりあげ、筆を切て鍋に入れ、かつを
 煎汁、みりん、砂糖、醬油を合せ入れて、煮るべ
 し
 さて煮えたるを取上げ、馬尾篩にて、裏漉に、木
 杓子にて押して漉し、それを布巾に包みて、茶巾形
 につくるなり、茶巾形とは、丸く包みて、包みた
 る上の方を捻りて右の手にて固く持ち、右手の大
 指の元の方に、其裏を押付て平たくし、冷に其く
 はみたる所を大指の先の腹にあて、尙くばまし

て、布巾をそつと取り出したるをいふなり
其上へ白糖をばらりとかけ、雪のふりし如くな

す

◎梅花百合根の拵へ方

(原料)百合根大二つ、砂糖二、五匁、水一合、

みりん四勺、鹽五分、

百合根を洗ひ、かたき所をくりとり、一枚づゝにして大きなを、薄刃庖丁刀にて、ふちをむきさて、湯鍋に入れ、ざつと湯煮して、取わけ、鍋に入れ砂糖、水、みりんと鹽を加へて煮て取上げ皿に並べ、其上に、梅びしほを、中によせて、一つ盛り置くなり、其盛方圖の如し



梅びしほの拵方は次の如し

◎梅びしほの拵方

(原料)梅干の肉十五匁、砂糖二十匁、紅(細工紅の生上味)五分、みりん二勺

梅干のたねをぬきて(鹽つよき時は湯に入れ、すぐ取出して用ふべし)馬尾篩にて、木杓子を以て押し漉し、こして皿に取り、鍋に入れ、砂糖とみりんとを合せて炭火にかけ、木杓子にてねり、おろして紅をまぜて、色を作るなり
甘ざと色とは好によりて、拵へてよし

花の咲く

木はいそがしき

二月 識

(支考)