

實行されるのです、ハンモックで揺つても抱いて
揺つても搖籃に等しく育兒上の遺弊故直に改良の
道を講ずるやう特に御反省を願ふのです

新年の重詰

石井泰次郎

こゝに記す所の、重詰の拵方は、普通料理の一
種として、初春の客來に調ふべき仕方を示した
るのみ、趣向のよろしきは、世間に多くありふ
れたれば、拙き組合せも、かへりて面白からん
○羽子板かまぼこの拵方

蒲鉾の肉よりつくりて拵へる、教へ方は、教場
にての事なれば、此にたれにても作らんとする
には、有合せの薄鉾、或はハンペンなどを以て
作るかた、手やすからん、ハンペンを、羽子板

(杉にて薄く一分位に、長さ三寸、握る柄の所一
寸餘、合せて四寸餘の小さき羽子板をつくり置
くべし、木具物師にあつらへて拵へてよし)の
大きさに切方して、板の上のせ、美濃紙を細
くたちて、三筋ほど、すぢかへに張付け置き紅
にて、一面にぬりて、あとにて、紙をそつと取
のけ、模様をあらはすべし

○紅は、細工紅の生上味を用ふ、又は口紅を
以てぬりてもよし。

○羽子の子　鴨の拵方

鴨をつくりて、肉を、能く切てたゝきて、丸め
て、別に鍋に醬油と味淋を煮かへしたるに、鴨の
皮を入れて炊て、味を出して、後に皮をとりの
ぎきて、あとへ丸めたる鴨を入れて、煮ころば
して、味をつけて、取上て、鴨の羽のみじかき

所をぬきて、三本づき、つくばねの、はねの如くさして、よし。

○松風さよりの拵方

さよりを洗ひ、かしらをととり、はらびらきにして小骨を去り、鹽水にて洗ひて、箆にのせ、槩を切て、身をうねらして、申を二本さして、あぶりて、兩面やけ目つく程にやきて、醬油とみりんとを合せて、鍋に入れ煮つめたるを刷毛にて、魚の表にひきて、とりとして、其上へ、罌粟の實のいりたるを、ばらりと一面にふりかけて火よりあろして、板の上にて、申をぬきて、盛るべし、これは松竹梅の、三友の意をとりて用ひしなり、

○雪の梅の拵方

長芋(薯蕷)を、太さを一寸位づゝに切て、五角

に切て、梅花形とし(五角形にして、其一方の中心に切目を薄刃庖丁刀にてつけて、かどの所より、其切目までに、同じ庖丁刀にて、少し丸みつく程にひきて、五方とも丸く梅形につくるべし)湯鍋に入れ、湯煮よくして、取上て、砂糖を水にてときたるを、絹漉にしたるを鍋に入れ、鹽少しを加へ、みりんをも加へたるに、右のいもを入れて、ざつと煮て味をつけて、薯蕷を、皮をむきて、輪切に切て、湯煮して、取上て水を切て、馬尾篩にて裏漉にこして、浮粉といふこなをまぜて、砂糖と共に、煉合せたるにて、前の梅をつゝみて、蒸籠の中に入れて、ひして、切方して用ふるなり

○長芋一本につき、砂糖六十匁、水二合、みりん五匁、鹽二匁のわりにて煮たるがよし

皮かわこそする方は、右みぎの長芋ながいもの内うちにて、長芋ながいも一尺

ほどのかさに、うき粉うきこな二十五匁もんめ、砂糖さとう二十匁もんめ

ほどを入れて煉ねりてつくるべし

○末廣竹まひろたけの子この拵しらへ方かた

竹たけの子この、皮かわをむきて、湯ゆ煮によくして、穂ほさき

の方ほうばかりを、二ふたつ切きりたてに切きり、細こまさ方ほうを

前まへにして廣ひろき方ほうを向むかひにして、きりかけては、切きり

て、あとにてつらして、末廣まひろの如ごとくして（此この仕し

方かたは易やすきことなれば色いろ々にしてさとるべし）鍋なべ

に入いれ、砂糖さとう、みりん酒しゆ、酢すを合あせて、水みず少すくし

加くへて、鍋なべに入いれ炭火すみびにかけ煮にるべし

○砂糖さとう十匁もんめ、みりん二勺ふたさく五夕ごせき、酢す三勺さんさく、水みず二勺ふたさく

五夕ごせきたけのこ、一本ほんのはさきだけの割わにてよ

し

お正月しやうげつと子供こどもの教育けいいく

東　基　吉

お正月しやうげつがきたといつて、別段べつだん違ちがつたことはない筈はず

ではあります、兎うに角正月かくしやうげつは物ものの新あららしくなる

時ときとして、子供等こどもらまでが、其様そのやうに信しんじて居ゐるので

ありますから、お正月しやうげつといふ月つきは子供こどもの教育けいいくにも、

大層たいそうよい機会きかいを興おたへてくれるのであります。

「太郎たろうさんは今年ことしからもう學校がっこうへ行く様やうになるの

だから、このお正月しやうげつからは、朝寢坊あさねぼうをやめて、吃ま

度七時どしちには起おきる様にやうにしますね」と元日げんじつ早々ささに言い

つて聞きかせて置おくと、確たしかに太郎たろうさんは其積そのつりにな

つて、七時しちじに起おくと、去年いまままでの様やうに床とこの中なかでぐ

づんぐいはなくなる。

「このお正月しやうげつで、年としが一つふえたのだから、坊ぼうは

きつくなる、朝起あさおきる時ときには、もう去年いまままでの様やう