

ぶ、唱歌の時安田さん、幼児に歌はせ居ればモ
ット〜といひて、自分の知れる曲を、注文す
終にはコト〜といひて、六段をのぞび、
ヨーチエンといふ語を覚える。

七月五日 君が代を「さみかがよは」まで音だけ正し
く唱ふ、語はまだ出来ず、チヨ、ヤチなど所々
きれ〜に歌ふ。(つゝ)

松茸料理の一節

石井泰次郎

煎松茸の拵方

(原料) 松茸(てり)四十匁、メリケン粉十匁餘

牛酪十匁餘、葱煎汁二勺、湯二勺

松茸を鹽水にて洗ひ、莖の皮を剝き、笠の皮を剝

き(略しては剝すにも拵へる)細く切りて、粉の中

に入れ、粉をつけて、鍋に牛酪を入れ熱くかし
たるに、入れて、葱を輪切にして、水より煎じ出
したる煮汁を、二勺加へ、鹽を五分、胡椒の粉を
五分加へて、五分間ばかり煎つけ、次に三葉芹を
水にて洗ひ、五分づゝに切りたるを、十匁ほど入
れ、湯を加へて、三分間いりつけて、皿にあぐる
なり。

煮松茸の拵方

(原料) 松茸(てり)五十匁、牛酪二十匁、鹽五分餘

胡椒五分餘、メリケン粉十匁、湯一合、

松茸を鹽水にて洗ひ、莖と笠とはなして、細く切

り、牛酪をとかしたる鍋に入れて、三分間いりて

鹽胡椒をふり入れ、熱湯を加へて、五分間以上煮

るなり

鱈入まつだけの拵方

〔原料〕松茸中笠十、蠣十箇、鹽二匁五分、胡椒二匁五分、牛酪六十匁（牛生油、メリケン粉、同量）堅魚煎汁、醬油懸け

松茸中ノ大笠ばかりを、鹽水にて洗ひ、牛酪を敷たる鍋に入れ（笠を上向きにして）一つ宛に、蠣の肉の大なるを一つ入れ、鹽胡椒粉を二分三分ほどづゝかけ、牛酪の小さき固りとしたるを、箸の先にて所々にのせ、火強さ、暖爐に入れて、やくべし、時々取出して、汁を小匙にてすくひて、松茸の中へつぎこみて焼くべし、さて蠣の能くやけて、卷上る時、取出して、皿に盛り別け、別に拵置きたる、かけ汁をかけて出すなり

○かけ汁の拵方、牛のケンチンの油をとかしたるに、同量のメリケン粉を加へて、木杓子にてまぜ、粉を加へたる加減は、木杓子にて交る時、鍋の底

をかきて、木杓子のめぐる時、其その見えたる跡の、直にふさがる程の加減をよしとす、水の泡の上面にたつ間は、出来ぬなれば、其上泡のた、なくなるほど煉りて、少しこげる程に煉りたるに、かつを煎汁と醬油少しを加へて、とろろくに煉て、蠣にかけて用ふるなり、香はしき味のかけ汁なり

交際につきて

吾 妻

▲交際に巧なる人は、これに由りて己を益し人を愉快ならしむ、巧ならぬ人は己も數知れぬ不利益を被るのみならず、人にも限りなき不愉快を與ふ。交際の法を心得ぬ爲めに人の感情を害ふに至りては、其人は禮儀の心得なき人ともいはるべく、従つては日常の道徳にも缺くる人なりともいはる言