

吐劑を用いた例もあるが之れは必要でないから用ふるには及ばぬのである

▲砂糖水を與へよ 生兒は出産後十二時間乃至二十四時間位は一時眼が覺めて泣いても亦スヤ／＼眠るが、之れは別段飢を覺えないから従つて母の乳汁も二十四時間迄位は能く出ない、況して初産の婦人にあつては尙更の事である、ソコで母の乳も未だ出ず、生兒は空腹になつて頻りに泣出したなら泣かして置いても別段生兒の健康を害なう様な事はない、が若し何か飲み物を與へずば氣が濟まぬなら薄く溶いた砂糖水でも與へて置けば宜しいしヨシ其の時母の乳汁は出なくも生兒に吸はせるのは必要な事である、昔は母の乳汁を吸はせる前に未久利を飲ませる事は殆んど一般の例になつて居つたし、今日でも未だ此の未久利を飲ま

せる事は見受けられるのみならず初めの乳汁は三四日位迄新乳と稱へ之れは生兒に飲ませると毒になるとして搾つて捨てた者だが之れは大間違ひな誤解である未久利と新乳との關係は次に述やう(續)

元祿料理の一節

石井泰次郎

煮物の拵方

◎山の芋のわけもの

薯蕷を洗ひて、皮をむきて、山葵卸にてすりかゝるし、搗盆にてすりて、午莠を五六寸づゝに切りて、湯煮よくして、たてに切目を一所入れて、其所から細竹串の先にて、皮を左右へひらきて○尤も其前に小刀にて、兩方の小口の皮と肉との間を切めぐらして、皮のへぎよき様になしおくべし、皮を

とりて、其皮の黒き方を上にひけて板におきて、薄刃庖丁刀にてへぎて黒き所をとりて、其あとの所を、ほそく針の様にうちて、是をいもの中へ掻ませて、匙にてすくひ、胡麻の油にてあけて用ふ、このいもの中へ葛粉のかたまりなきを交てよし、又他の野菜一色を加へてもよし、

◎とうふに白ごま

豆腐に白胡麻をいりてすりて入れ、葛粉を加へてかためにして○豆腐はしぼりて搦盆にてすりて用ふべし、湯にて煉りて、冷してかためて、椀にもりて、葛溜をかけて、胡桃、生薑を上おきにして出す

和物の拵方

◎すりもどき

こんにやく、湯煮して、醬油をつけ、あぶりて、

切てあをからしか、山椒にてあへる

◎はりま午莠

午莠を、ざつと湯煮して、油にてあげ、酒につけて揉てよきほどに切、ごま、さんせうそへて出す

汁の拵方

◎たまごのたゝき汁

たまごを湯煮して、白き身をいかにも細かにさえ形に切り、さりのみを細かにたゝき、あをみのうせぬ様にざつと煮る

◎なつとうもどき

豆腐の水をしぼり、すりばちにてすりて、みそ汁にてゆるめ、味噌汁をいかにも濃く煎汁ばかりにたて、なまみそより、右のすりとうふを入れて、菜の莖なりとも、なにへても、細かにたゝきに入れて、又小鳥の肉入れてよし、すい口なにか入

る

◎どぢやう汁

どぢやうを、くだの如く切て、葛の粉、玉子を
入れ、どぢやうにくるみ、油にてわぐる、これを實
にして、汁を仕立るなり、但どぢやう焼て切て後
にあぐるがよし、とり合せ物は、午莠木の子、芹

◎越中汁

はむの肉を、かまばこの如く、肉をとりて、た
きすりて（めしの取湯に入れてどろどろとする）
汁へかきたて、入子は、菜を細かにたゝきて入る

吸物の拵方

◎すまし汁

玉子を茶碗へなりとも、めいゝにつぶし入れ、
汁かげんよき時、鍋の中へ玉子一つづゝ入れて、

何にても見合せ一種入子にして、もりて出す

◎同

いせをび、鹽湯煮にして、身をぬきて、よきほど
にさきて、淺草のりを入子にして、すひ口には袖
子わざり

西洋の女と日本の女の相違

西洋の女は色か白くて、髪が黄金色で、肉附が
好くて、脊が高く、日本の女は色が黄で髪が漆
色で瘦せて脊が低い。西洋の女は、後ろに反つ
て、外輪に大股に歩き、日本の女は前に偲んで
内輪に小股に歩く。西洋の女は後ろで襦を取り、
日本の女は前で襦を取る。西洋の女は能く談じ、
日本の女は能く黙す。西洋の女は思ふことを十
倍にも表情し、日本の女は思ふことの萬分一も