



此他なほ色の事につきて研究するときは非常に面白  
い事が幾らもある、例へば石鹼球をふくときは  
非常に美しき色を呈し、石油を水面上にこぼして  
も亦美しき色が見える、然し是等を説明するには  
少々難いから茲には述べません、兎に角是等の色  
の根源も亦太陽より来る光線に因することを見れ  
ば太陽は實に吾人の利用的方面に多大の影響を及  
ぼして居るのみならず、又吾人の美感的方面にも  
至大なる効果を與ふるものと云はなければならな  
い。

## ◎割烹 (まへのついき)

三十

石井泰次郎

### ◎略製アイスクリームの拵方

○牛乳 四合 ○ザラメ砂糖 七十匁

右の合せたる物を、鍋にて、煮立つる、抄子な  
どにてかきまはし居るべし、たゞ煮たつほどに  
てよし

○鶏卵 十二個 ○牛乳 一匁

玉子を、一つづゝわりて、黄味のみを、鉢に入  
れ、白味は別に分けおくべし(白は用ひず)  
さて黄味の中に牛乳を入れて箸にて揲たてゝ、  
よくまざりし時

○まへの牛乳の煮かへしたるを、人に鍋をも  
たせて

玉子をかきまはしながら、つぎいれさしむべし、

この時早くかきまはして居らねばあし、

次に其鍋のまゝ、火にかけて、なほかきまはし  
一分間にして火よりあろして、別の鍋の上に、

毛篩をのせあき其中へつぎて、こしこむべし、

○右火にかけて、かきたつる時がむづかしき  
なり、一分間より永くすれば、玉子かたまり  
てあし、

次に大鍋などに水を入れて、其中にうかすやう  
に、玉子のなべを入れて、そこよりひやしかく  
べし、此間一時間

○鍋の水を一度とりかへてよし、

しかして、冷えたるを取上て、

○レモン油 十滴程

入れて、箸にてよくまぜて、茶を入れたる筒の  
あきたる物、ブリツキ製の長さ七八寸、さしわ

たし四寸内位の丸きつゝに、玉子を入れて、ふ  
たをして

○氷 二斤 ○鹽 六合 ○水

氷をくだきたるを二斤内と鹽六合位とを合せて  
よくまぜたるを桶に入れながら、右のつゝを入  
れて、めぐりを氷もてつめて、水を少し入れて、  
筒をめぐらしはじむべし、さて片手にて、くる  
くると、氷の中のつゝをめぐらして、二分間た  
ちたる時、ふたをとりて、中を木杓子などにて、  
こきて、つゝのところにて、つきたるをあとすや  
うにして、まんなかと合せて、ふたをして、又  
めぐらすべし、かくして、又二分間して、ふた  
をとりて、木杓子にて中のふちにつきたるをお  
として、まぜて、またふたをしてめぐらすべし  
○此間に氷にあまり水おほくなりたるを、な

がしすて、あらたに水を加ふる事あるべし

かくて、鹽をも少しく加へて、めぐらすべし、

○右の如くする事、一時間以上にして、ふたをとりて、抄子にて、なかのをすくひて、うつはにもりて出すべし

◎略製スチューエックス拵方

○牛酪 ○牛乳 二合

牛酪を、少量と加して、其鍋の中へ、ウドン粉

メリケン十五匁位いれて、ねり合す、かたきほどに

ねりて鍋をゑろして、牛乳二合ほど入れて、よ

く合せ鍋を火にかけて、箸を六七本よせて、持

て、これにてかきまはし、四分間位して、つよ

くかきまはし、二分間して、ねろすべし、

さてべつのなべの中へ右の合せたるを入れて玉

子の黄味白味とも切りたるを

○切方は煮ぬき玉子にしたるを、からを去りて三つ位にわがりにきりたるなり

これを別鍋に入れて、なべの(土鍋の平たく三四寸の深さの物)上面に、前の合せたるち、汁の内をのこしれたるをかけて、すりいもかけ

たる如くして、又玉子の切りたる中を三つ四つ、

黄味だけのこしあきたるを(手篩にて、こして、

粉にしたる物)ばらりとかけて、むしやきかま

どのなかに入れてやく、

○やく仕方は、すこし上つらにこげめつきたる位にてよろし

る位にてよろし

家庭に於ける所感

長野縣 飯塚忠次郎

(三) 未來の家庭

そこで此の二岐の家庭のお話を申して置けば、私