

そのお子の領分だとのことでした。これを聞いてその小さい親切な心は毒の實よりも赤いことや、

又猥りに他人の領分を犯さないといい正直な所なとを考へ合はせまして、何や平やいろくの點から、今日一日私は無邪氣な神聖な丸で天の世界にでも遊んだ氣か致してをりましたが、餘り私の歸りが遅くなつてはならないからといふのでまた船に乗つてかへりました、船中のさまは始めの通りでございました、限りない愉快を得ましたことのでございました、

これは又、前に參つた時でしたが、皆で謠をして聞かして下さいましたが、大きい方から行儀能く順にならんで臆さずに眞面目にうたはれましたさまは、思ひ出しても可愛らしく存じます、併し強て教へられたのではなく、御父様のなさいますの

を段々に聞いて居られて覺えたのが多いといふことでございました。

かやうに勉強で、柔順で、又勇氣もあるといふことは餘程よく羨けなければ出來ぬこと、思ひますが、唯私のみました所では遊ぶは勿論、仕事をするにも出來る丈夫供と一所にする、能く和してゆくといふことに外ならない様でございました、とても親は親、子は子といふやうになり其の上、召遣の者などにまかせ勝などでは、よく育てるといふことは六ヶしいことのでございませう。

以上は前の月フレネル會席上に話したる大要なり。

家庭に於ける所感 (二)

長野縣長野市 飯塚忠次郎

(二) 家庭の二大別

(イ)〇〇〇〇〇〇の家庭、とは希望ある家庭をいふので、
 陰陽からいへば、陽、即ち黄金時代である。かゝる家庭の中には、暖き光みち渡り、愛の泉はわき出で、たゆることなく、清らかなる微風吹き渡り花笑ひ鳥唄ひ全家族恵の露にうるほひ渡るといふ長閑なる福音ある、丁度天上の樂園の様な言葉をかへて申すと、其家の人々の精神が皆同一の方向に依つて進み、岐道をとらぬ、恰も完全に製作された筆の如くに、毛なみの先がよく揃つてゐる逆毛のない筆と同様な家庭である、(完全に出来てゐる筆で以て文字をかく時は、筆は全く自分の思ふ様に働いて文字がきれいにできるのみか、見たところでも何となくよい。之れに反しまして不完全な筆では、自分の思ひどほりにかきたくても僅か一つか二つの逆毛のために、筆のさが甘く走り

ませんばかりか、みぐるしいへんてこな文字がで
 きわがつてしまします。

さて、右申す様な平穩な家庭、區々たる事情の爲めにいさがへをせぬ、表裏なき整然として常に團
 樂和樂せる風儀の正しい家庭、此様な家庭に朝夕
 逍遙して、日々暮してゆかれる人々は、私の眼か
 らみたなら最も幸福な方と言はなければなりま
 せん、かゝる家庭に入る時は如何なる人も自から
 伸らかに清くなつて、世の憂き節も忘れてしまいま
 すと云ふ實に純良潔白なまぢりけのない家庭一言
 にて云へば健全な光明ある家庭である。

(ロ)〇〇〇〇〇〇の家庭、世間一般にわがちな家庭で、
 陰陽から申そうなら陰、暗黒時代を演じつゝある
 枯野的の、ごく淋しい鳥も來てうたはうではなく
 花もさかぬと云ふ、何となく平穩ならざる家庭、

一家の進路が全一でない、お互に木の枝の様にま
ちまちな方向を取つてゐる、即ち逆毛筆である、筆
なら逆毛の毛だけぬきとると云ふこともできるが
悲しいかな人間はそうはゆかぬ、此の如き家庭で
は少の事にお互にがやがやいつて争つてみたり、云
はなくてもよいことをいふて人の感情をそねて
見たり、各自べつべつの一致しない恐ろしい浪
は家中にたかまり恐るべき嵐の吹きさすさぶといふ
不健全な家庭である、此様な家庭に養育を受けつ
ゝゐる人はどう致して高潔正直な人になることが
できましようか、此様な方は實にお氣毒なわけ
で、皿にもつてゐる毒を知りつゝなめるも、同様で
あります、かゝる家庭に限つて、いひつけぐち、壁
訴訟、耳こすり、なぞと種々様々な言ふに堪へな
いもの、製造所となつてしまつて、家中は山犬を狼

の様なあさましいもの、競争場となつて、實になさ
けない家庭となつてしまつたのである、一言にて云へ
ば恐るべき希望なき哀れなる家庭である。
余切に世人に望むのである、活眼を啓いて現時家
庭の状態を熟視致しましたら、どの様で御座いま
しよう、千差萬別とは云ふもの、其多くは紛糾錯
綜殆んど口に言ひ文に綴る由がないのです、家庭
の紊亂は概して運轉手たる者の運用如何に因るも
のとは申すもの、相互の間の我慢のあづかつて大
なるのである、畢竟家庭の風波軌轍を惹起するの
は家人皆相互に緩急相救ひ苦樂相分つといふこと
を念頭に留めず、徒らに自己の嗜慾をのみ專にせ
んとする所から起るのである、圓満なる家庭は一
家振興の基、不和なる家庭は滅亡の礎、此様なこ
とはよく人々の知つてゐるところで、今更こと新し

く申すまでもないが然し其實蹟を見ることは殆ど
稀れである、概歎に堪えない事である

(未 定)

割烹十二月月附録

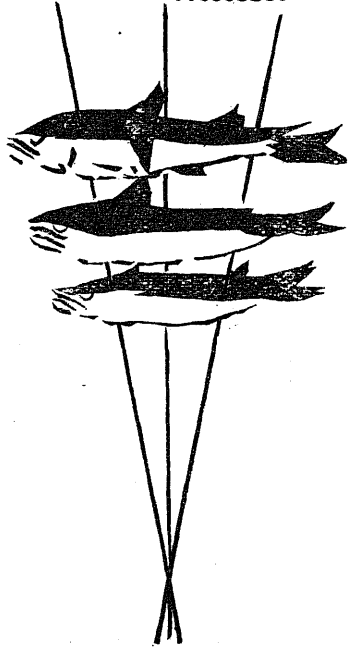
季節料理

石井泰次郎

◎鹽焼の鮎拵方

鮎のわたらしきを鱗をよき、腹をひらきて腸を
去り、毫らを出して、水にて洗ひ、鹽をよりつ
けて暫くおくべし、さて鹽をさつと水をかけて
流して、金細申にさして(申にさし様は圖の如
し)、鹽をさつとふりかけ(手につかみて措の
間より、おとすやうにふる)中火にてやく、ま
づ表となすべき方を焼て、次にそりたるをうら

がへしてやく、又焼たる頃、表をかけてやき、
再うらがへしてやきて、板の上におろして、そ



つと左の手の指にて押えて、右にて捻りて、次
に抜くべし) 此時も表になす方を上になしたる
心得にて板の上におくべし

◎白煮姫百合根の拵方

- 姫百合根 七個
- 砂糖糖 十四匁
- 白味淋酒 四勺
- 食鹽 一匁五分