

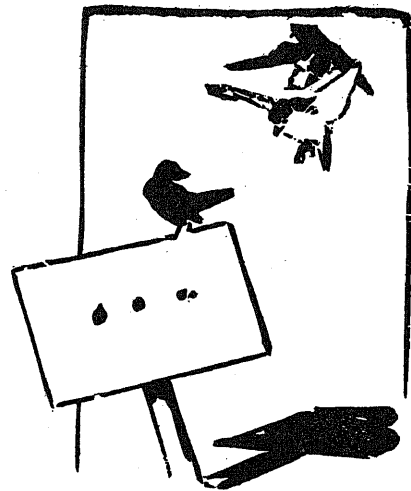
育學者皆同一なり。されど、これが實際の應用に至りては頗る難事に屬す。著者も亦、個性を發達すべしと説きてその方法に及ばざるは遺憾なりといふべし。この點につきて予別に説あり。今、これに云ふべきにあらねば、後日稿を改めてこれを論ぜん。

以上は、一讀その所感を記したるもの、その精細なる評論に至りては自らその人あらん。予や門外漢、その云ふ所悉く肯綮に中らざるを恐る。

妄評多謝。

A good example is the best sermon

よき實例は最良の訓なり。



ワーカーといふ學者の  
曰ふに

八歳より下の子供に、自發的の運動を抑制すると精神の活動も亦之に伴つて抑制せられるものだ。子供を訓育して行くには、耳から與へる所の所謂命令的訓育はなるべく少くして、子供の眼に訴へて訓育するのがよ。

### 子供の死亡の割合

ある佛國の學者の説によれば、子供の死亡の割合は、生れて一年の間には、出生せる子供の數の四分の一、一歳から六歳までの間には百人に付き十五、又は十六人、六歳から十四歳までの間では、百人につき二人又は三人に當るといふ事

### 割 十二月月 (やつつき)

石井泰次郎

五月の料理には、古き月次記事に上加茂の競馬、甲冑を著し馬に騎りて供奉せる藤の森の神幸、難波合戦の勇將木村長門守忌、なほ古くの坂上田村丸忌、齋藤別當實盛忌、鎮守府將軍北畠顯家卿忌、今川義元忌、源三位入道頼政忌、などこの月の行事なり、補正成ぬしのもこの月に行ふべき行

事とはなりたりしなり、端午の節は、端午の節にはおらずといへり、なれどもたけき兵者のよきなをとどめたる忌月なれば、端午の意をとりて、午によせたる食品をこゝに料理ことゝなしつ

#### 午莠料理のくさく

午莠の料理法は、湯煮にする、酢にする、たゝく、あぶる、みそ煮、萬醬油、あへもの、けんちん、さゝがし寄、甘煮、紅葛溜、大錢煮、紫蘇卷、海苔卷などいろゝゝある

#### 太羹の拵方

午莠の太き品よきを、水にて洗ひて土つきたる皮を庖工刀のむねにてこきとり、五六分位のあつさに、輪切にして、水に浸し、鍋に湯を煮たゝせたるなかに入れて、二十分間湯煮すべし、湯煮する時米のとき汁あらばそれにて湯煮してよし、さて