

看病人が よく注意を してやらなくてわ いけ
ませぬ——ながく 床について居る病人わ 時々
ねがえりをさせる事が 必要です そして それ
が 耳の養生にも 成るのであります

○耳や のどの病に依つてわ 或わ お医者様が
扁桃腺の はれて大きく成つたのを 切つて下さ
る事もあり——或わ 鼓膜穿孔術と云つて 耳の
極奥の方が わるくて うみを持つて かまわず
置いてもしぜんと 鼓膜に 大きな穴が 陥いて
中の うみが 出て来る様な病にわ 其の前に
お医者様が 鼓膜に 小さく穴をあけて 早くな
おして下さる事も 有るそいで ございます

木綿漂白新法

平岩 學 洋

皆様に今度は木綿漂白法を御紹介至しませう、先
づ銅鍋或は銅釜に適量の温湯をこしらへて、生木
綿百匁目につき炭酸曹達八匁を入れまして、よく
とかし、豫め水で濕してかさました木綿を其の中
に投じまして煮沸すること一時間位、其の間度々
棒を以て釜の中の木綿をかきまわし、其の儘浸し
かくこと一時間位にして引きあげ、絞りて清水で
洗ひ、次に清水を程よくこしらへてコロールカル
キ十匁を別の器の中で塊を崩さかきまわし、水を
加へてとがした者を其の中に注ぎかけてよくかき
まわした后で、前の木綿を浸し、暫時にして絞り
再び浸しかくこと三四時間位にしまして漂白せら
るゝを度として引揚げて絞り五六回清水で洗ひ次
に清水五升の割合に硫酸五匁注ぎよくかきまわし
て其の中に漂白木綿を浸しますこと三四十分間に

して取揚げて絞^{しぼ}り、清水^{せいすい}を以て數回洗滌^{たたく}しまして酸味^{きんみ}なきよーにして水氣^{みづけ}をさりてよくかわかすのでありませす

さきには鰯外^{いわし}をもて一月^{ひとつき}のつとめを怠^{おぼ}りぬ、今又旅中のゆまをもて一月^{ひとつき}のつとめを怠^{おぼ}る、次にはこのおぎないなまきむとおもへり

(料理詞)

石井泰次郎

◎そぼろ切、細^{ほそ}くけづりたるをいふ、又^{また}をぼろとのみもいへり、

◎えりがつを、かつをぶしを、よりたる如^{ごと}く、小刀^{たば}にてうすく削^{けず}りたるをいふ、又花^{またな}かつをとともいへり

◎はねがつを、これは大^{おほ}きく削^{けず}りて、はねかへりたるをいへり

◎目刺^{めざし}、小魚^{こぎな}の乾物^{かじもの}の目をさしてつかねたる、今は目刺^{めざし}といへり、兩刺^{りやちざし}として川魚^{かはうを}の小さきを二つ申^まにさしたるあり、

◎山吹^{やまぶき}なます、夏^{なつ}の初^{はじめ}の鱈^{たます}なり、ふなをつくり身^みにして、山吹^{やまぶき}の花^{はな}をかいしきたる上に盛^もるをいへり、

◎卵^うの花鱈^{はななます}、ぬたなますの上^{うへ}へ、湯^ゆびきたる魚^{うを}湯^ゆ煎^にざつとしたるなり)の身^みをちらし盛^もるなり、またおろし大根^{たいこん}をおきても、卵^うの花^{はな}といへり

◎だし、かつを、煎^{いっ}て味^{あじ}をだしたる汁^{じゅう}をいふ、本名^{めい}は、かつをいろりといふ、いろりは煎取^{いりとり}の約^{やく}なり、煮^にだしたる汁^{じゅう}といふべきを、略^{りやく}して、だしとのみいへるなり、豆^{まめ}なるは、豆^{まめ}のいろりなり、こんぶはこんぶいろりなり、今は共^{とも}に、單^{たひ}にだしとのみいへり、片言^{かたこと}なり、