

といふことであります。が、身体強健なる婦人を稱して、相撲取であるとか警部長であるとかいつて、嫌うといふ、さういふ悪い風があるから、可けぬのである、さういふことは大いに間違つて居る、教育家諸君の御盡力で健全なる婦人を作られたなれば將來の日本人が年々歳々身長及体量の減るといふことは無からうと思ひます、どうか諸君に於ても此點に就きましては充分に御實行あつて、どうぞ、吾々の体格を充分に發達させるやうに御盡力下さることを偏に希望致します。甚だ長い間だ御静聽下さりまして、深く謝する次第であります。

(完)

## 今 昔 いろは料理

石井泰次郎

(二)

### 紅葉でんがく拵方

魚肉を程よく切たる物、又貝の類にても、又魚の半辨の作りたる物にても、田樂豆腐の如く焼て、味噌のすりて漉したる物へ蕃椒を極めて細かに赤き所のみを刻みたる物をまぜて、砂糖と味淋と水少しとを合せ、鍋にて火にかけねりたる味噌を付て焼くべし、紅葉みそをつくる故にもみぢでんがくといふなり

### 紅葉麩の拵方

麩を煮染るに、まづ酒にて煮て、次に醬油をさして色をつけて、次に油にてあぐべし、色の深く見ゆるによりて紅葉麩といふなり

もうりやう拵方

この拵方は、卓子料理の一種なり、そぎ大根、わりねぎ、鳥肉、一色づ、菜は湯煮して、鳥はよく煮てこまかにさきて、鹽ばかりにて味をつけるなり、こゝには鹽ばかりといへど、鹽と胡椒とを加へたる方よろしかるべし

もづくの拵方

海蘊は春とりたるを柔かにしてよしとせり、之を用ふるには吸物に、汁にも用ふべし、まづ鹽もすくにて、生にても、温湯にて灰をつけてもみわらうべし(灰汁へつけて取上あらしぬまりとれてよし)

もろこし餅の拵方

唐黍の粉と、うるち米の粉と一升宛を合せて、湯にてこねて、小さく丸めて、蒸籠に入れてむすべし

(二廿)

煎餅玉子拵方

玉子をわりて、鹽、砂糖を少し入れて、細申にてよくかきませ、布にてこして(馬尾篩にてうらしすべし、焼なべに油をしきて火にかけれき、其なかへ薄くむらなきやうに流し、白ごま、いりたるを少しふりて、こげぬやうに焼て、丸くも角にも切てはいろにかけてよし

煎餅いも拵方

さつまいも大きなを、厚さ一分あまりに切て、日にほして、遠火にてむらなく焼くべし(こげめつかぬやうに)または油にてあけてもよし

(二廿)

すだち玉子拵方

玉子のわりたるを、一合のかさに、豆の粉(きなこともいふ) 蜆貝に一盃ほど入れて、細き竹串五

六本にて、能くかきたて、泡たちたるを、鉢に入れて、蒸籠に入れてむすべし

酢の物の酢の拵方

三盃酢は酢一盃と酒一盃と醬油一盃とを合せてつ

くるべし (酒の所を味淋の煮切を用ひてよし)

合せ酢は、味淋の煮切と酢とを合せて用ふ

煮かへして用ふるを、煮かへしずといふ、

砂糖の煮とかしたると酢と合せたるを甘酢とい

ふ、正しくはみりん煮切を酢と合するをいふなり

いそがしいのでおかしき申せんでした、

いろは料理はこれにて一寸をはりといたしま

して、つぎはなにかやさしいのを、いろはよ

りは、すこしうまく料理うつもりです

何が御馳走にできますか來年の御たのしみに申

さすにねます、其おつもりでおまち下さい



兒童心理

文學士 松本孝次郎

恐怖 (或は恐懼)

此の恐怖の情は幼兒の未だ幼い時から起るものであるが、其重なる原因は一遺傳、二無知識、三虛弱、四經驗である。

一、遺傳が恐怖の原因になるといふことは眞の説明のつかぬ場合が多い。例へば鶏の雛が初めて鷹を見た時から己に之を怖れる。又墓が蛇に逢へば初めから之を怖れる。これは著しい遺傳と稱す