

要素に向つては殆んど注意を拂はないし、世間も亦格別之を不思議がらないといふことは、實に怪しむべき限である、勿論古來育兒の事といふものは、大低母となつてから、殆んど本能的に、殆んど無意識的にやつて行つて居ることは事實である然しながら子供を育てるに、どうすれば其精神なり其身體なりに悪影響を與ふるか、若しくは良感化を及ぼすかなど云ふことを十分に意識しないでたゞ無意識的に、たゞ本能的にやつて行くといふでは、それは全く偶然的の動作であつて、實に不安心とも危険とも譬へ様のないといふことは、前既に述べた所で分る。

嘗て、マールンホルツ、ビュロー夫人が次の如くに言つたことがある、「女子の教科として亞弗利加内地の記事だとか、極東亞細亞の氣候などは、

母の責務たる育兒の課目をさし置いてまでも教へなければならぬ必要があるであらうか」と吾人は今日、育兒のことをさし置いて、幾多の時間と能力と金とを、前述べた様な諸藝術に費消して願みない當世百人娘や、其親たちや、はた世間一般の人に向つて、謹んで此言葉を進呈し、併せて直接に良妻賢母の養成に従事せられる人々に向つても此點に向つて十分の注意を拂はれんことを希望する者である。

(擊水)

玩具に就きて

ま つ 子

幼稚園に於て弄ぶべき玩具即恩物は木板箸環豆細工剪纸或は織紙等の色々の種類があります、何も工夫力想像力に訴へなければなりません

ん、而して手指の發達せる後にあらざれば、趣味も起らず、興ふるも何の價値もありません。最も幼稚の時代即工夫想像力共に未發達せざる前に於て如何なる玩具を弄せしむるかといふに、形の供はりたるもの即工夫も想像力も要せざるも眼に觸るゝや自然に幼児の感官を刺撃し得るものであります。

是等の玩具の種類は澤山ありまして即人形、動物の摸型器物其他デン〜大鼓とかオシヤブリ等であります、其中に於ても最初に悦ぶ者はオシヤブリ次にデン〜大鼓のときものであつて、それより次第に進みて人形とか動物の摸型、或は滾車滾船のとき運轉するものを悦ぶに至り、人形とか動物に向つては同情をもち己の友達といふ感と起すに至ります、ことに音を發するものは非常

に喜びますから、其音は出來得る的不協音ならざることに注意しなければなりません、常に不協音に馴れてしまひますと、聽官の修養上大に妨となり、故に玩具を興へますには大に注意をしなければなりません、一時に多くを興ふるといふ事は固よりよくない事でありますが、其他形、色、及質に於て大に注意を要します。

形は前にもいひし如く種々あれども、品性を害せざるものであつて、而して損傷し難く、而して又玩具の爲めに創傷を受くる様の危險なきものでなければなりません。

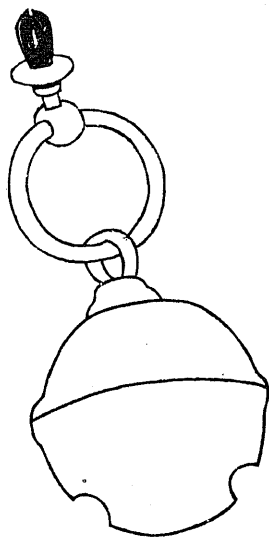
色も幼稚の時は鮮かなる色を好むものでありますけれども、好むからといふて色の性質をも考へず只美しきものを興ふるは、甚危險であると思ひます、色質の中殊に彼鮮かなる嗚乎美しいとか、

奇麗とか思ふて見る色には有害なるものが多くありまして、即ち砒素、鉛、亞鉛、銅等の毒さものをふくんで居ります、デン／＼大鼓のとき赤黄青などの中には砒素及銅をふくみ、鯛の玩具には鉛を含むことあり、何れも有害でありますから、可成り成色なきものを擇ぶに若くはありませぬ、されど無色のものは余り興味なき故、害なき色にて幼児の喜ぶ範圍に於て出來得る丈、高尚なる色を擇ばなければなりません。

玩具には紙細工あり、粘土細工あり、木細工あり、陶器あり、金屬製のものあり、護摸製のものあり、何れも得失があります、なかにも尤損し易く不經濟なるは紙にてつくりたる者であります之に反し軽くして持ち易く、破損し難きものは護摸製のものであります、けれども日本には此ゴム

製のものよき玩具は余りありません、若しゴム製で簡單にして形色共に害なき玩具が出來ましたならば漸く自分の手にて弄びて喜ぶ位の少々な子供などには猶更のこと甚善きものと思ひます。

左に掲げましたのは、此頃亞米利加よりまゐり



ましたゴム製の玩具であります、これに似寄りました

るものは日本にも御座いますけれどもこの様に色といひ形といひ如何にも圓滿によく、出来て居りますのはまだみあたりませんから、皆様に鳥渡御紹介致します、實にゴムの質がよろしくて幾度落しましてもなかく破損れません。

(イ)は 乳頭

(ロ)は ゴム製白色の輪

(ハ)は ゴム製にて下方は二個の孔あり中に鈴を入れたり、下部及環は桃色、頭部はウス青色

今昔いろは料理

石井泰次郎

金銭領蛋の拵方

此金銭領蛋は支那料理中に於て、最簡易なる者な

り、まづ鶏卵(實物は鵪鶉蛋を用ふ)を一箇とりて二つにわりくづさぬ様に器に入るべし、小皿を用ふべし、さて真中に黄味有る様にして置き其皿のまゝ蒸籠に入れてむしあぐべし、さて全むし上りたるを、別に小碗に入れて清汁(實物は雞豚の汁なり)の代りに鯉煎汁を用ひて仕立て出すべし

キンピラ午莠拵方

午莠を能く洗ひて、長さ一寸五分ほどに切て、薄く壁に切目を打込みて、赤横にして細くせん切るべし、切水にてすすぎて、笹にあげ水氣を能く去るべし、銅に胡麻の油、或は豚油を入れて煮ゆるちたるを見て午莠を入れるべし、よくかき交て煎て其上より酒醬油砂糖を加減し、又蕃椒を少し入れて煎あぐべし、器に盛りて上に白胡麻のいりたるをばらりと振掛てよし