

もあり、弟を可愛かりて兄をさまでに思はぬ母も  
ありとか、此上なき非事といふべし。

▲妻もたぬ男は妻に對する愛情を知らず、子持たぬ親は子の愛を知らず、兄弟なき子供は友愛の如何を知らず、何れも家族的感情の圓滿なる育成には缺けたる節ありとやいはん。

## 素人料理

●馬鈴薯の乳煮 馬鈴薯の皮をむき、二つに切り水へ浸してあくをぬき、鍋に入れ水をさしてゆで箸の通る位になりし時湯をこぼし、牛乳をいもの上こすほど充分に入れ、白砂糖と食鹽を好みに應じて加へ文火にてゆるく煮るべし。

●玉菜の鶏卵とし 玉菜の新しさを擇び外の葉を二三枚とりすて、中のやわらかき葉を、一枚つゝ

はがしざつとゆで、一寸水の中に浸し置き、鍋にかつをのたし汁のほどよく味つけたるを煮たせこの中へ右の菜を入れ、暫くして鶏卵を割りよくかきまぜて、菜の上にひらなくかけて煮るなり。

●焼玉子 鶏卵六個に牛乳一合と鹽少し加へ、メリケン粉六七匁を水にときて加へ、牛肉或は鶏肉を柔らかに煮て細かにきざみたるを交せ、焼鍋に油をしきて、焼くべし。

●豚切煮 豚の上肉を五分程に切り、バタを鍋にしき、割葱と一つに入れ、葱の煮けて色の變りたる時、鹽を入れ又メリケン粉をときて入れ、再び文火にて煮るべし。

●比目魚油煮 ひらめを鹽に漬け、一日程經て其鹽を洗ひ落し、パン粉に鶏卵をとき合せ、豚の油にて揚げ、ソースをかけて出すべし。

●むし蕪 五つばかりの蕪をさい形に切り、バター二斤ほどと、メリケン粉を少し加へ、鍋に入れてむすなり、胡椒の粉をふりかけて食す

●葱の富士あへ ねぎの白根ばかりを一寸程にきりてゆで、白胡椒をすり白味噌に酢を加へ白味噌を入れ、すりませてあへるなり。

### 富士ちゃんの記事

(明治三十四年十一月生)

會員 某 女

明治三十五年八月十七日 親類の家に連れ行きたるに、其處の子供の玩具を取らんとし、又一方は貸すまじとして、互に争ひ、終には共に泣き出した

八月十八日 今日叔父ちゃんが、學校への出掛け

に、「サヨナラアイ」といひて、口を大きく開きたるが、この後は誰にても、「サヨナラ」といへば、富士ちゃんは、必ず「サヨナラアン」といひて、一杯に口をあけ、目を見張る、其様實にお笑し、

八月十九日 父ちゃんを「チエ、チエ、チャン」といひ始む。

八月二十日 風を引きさて、氣持悪しき爲めか、ねむそうにして眠らず、機嫌わるく困りたれば、母ちゃんが背負うて、桃太郎や、浦島などの歌をうたひながら、椽を歩きまはりたるに、いつの間にか眠りたり。

八月二十一日 箆筒の銀の「チン」と音するを喜び自ら銀を上げ下げして、音する毎に「チン」といひて、餘念なく遊びたり。

八月二十二日 此頃は非常の悪戯にて、火鉢の側