

出來させんといひて一も二もなく他に依頼する幼  
 兒は其自ら何事をかなしたる時、務めて愉快の念  
 を起さしむれば次第に獨立心を養ふ事を得可し。

五六才位の幼兒はよく物真似をなすものにて或  
 時ハンカチーフを被ぶり、羽織を倒に着木片を持  
 ち足を舉げ、蹈り居れり、何の真似なりやと問ひ  
 しにヒョットコなりといふ、又或幼兒は役者の聲  
 色をなし、此間の芝居は姉さんが大層泣きました  
 といひ、また或幼兒は殘酷なる真似をなせり、か  
 る年齢の幼兒に芝居或は野卑極まる蹈などを見  
 物せしむるは、識らず知らずの間に殘酷とか悲哀  
 の爲めに精神を刺撃せらるべければ、かゝる見物  
 は望まじきものにあらざ。

疳癬強く動もすれば人を引掻き、或時は他人の  
 争を見て其を仲裁せんとて中に入り、却て友の

怒を増す様な事をなす子供あり、是一種の性質に  
 て何にても氣にかゝり少しの事ありても堪へ難く  
 遂に亂暴に至るものと、又一種の病的なるとあり  
 生れつき疳癬なれば成る可く、精神の靜まるやう  
 の境遇に多く出逢はしめ、或は論し或は誠しむる  
 事もあるべし、然れとも病氣より來りしものとせ  
 ば、深く注意せざるへからず、即ち胃病の爲り或  
 は發熱を催す時などに多く發見するものなれば其  
 原因をよく考へ相當の矯正法を考へざるべから  
 ず。

家庭閑話

その子

▲家庭の教育には一家の家風といふもの殊に大切

なり。外國の書には之を家庭感覺とも記し、又は家庭精神とも記したりと或人より承はりぬ。善良なる家風は一家族の神聖なる融和團樂より生ずるものにして、かゝる家風は、よし、目に見ゆる程著るしからずとはいへ、子供の精神に及ばず感化、將來の人となりに與ふる影響の力まことに大なるものなり。

▲家風を生ずるに力あるものは、家族の同じく利害を共にすることなり、同じき祖先に對する敬慕の情なり、而して永く同じき地に暮し、同じき家に住むこと、永く保存したる家の什器寶物等に對する感情など、皆良風を生ずる原となるなり。

▲されば、よるべ定めぬ浮草の、今日は向ふの岸に咲く花の夫ならで、西に泊り東に漂ふ家族には、自ら此の様なる精神に乏しきものと、さる人の

語られし。

▲言葉に依りては遠く、模範に依りては近しと申す西洋の諺あり、よきもあしきも言葉にて教ふるよりは手本にて示すが近道なりとの事なり。例令言葉にて教へたる事にも、あしき手本は直ちに其教を打ち消す力あるものなり。されば其子の教育に心ある家庭にては、第一に此手本の善良ならん事に注意すべきなり。

▲同じく西洋の諺に、子は母の通りのものなりといふことあり、子は母の鏡、母の姿を映せるものとの意味なり、姿のみならず、心をも操をも寫し出せるものとの意なり、つまり母の總てのものが其子に映るなり、されば人の子を知らんと思はゞ先づ其母を見るべきにこそ。

▲すべて、幼兒には、どこまでもよき習慣を與へ

たさものなり。よき習慣もあしき夫も、獨り手に  
 幼児に出来るものにあらずして、皆父なり母なり  
 の示す行が模範となりて出で来るものなり。され  
 ば子持ちたる親々の一言一行を謹しむこと、こ  
 れまことに子に對する親の義務なり又責任なり。  
 ▲如何程和樂せる夫婦なりとも、子なさは兎角理  
 屈つぼくなるものぞ、子持ちて一對の間まことの  
 圓滿を得るものなりと、さる人の語られし。持つ  
 からは男の子をなといふべき事かは。  
 ▲女の子のみ二人持てる親に向つて、未だ子供な  
 き人の「君は男の子を持たるゝにか」と尋ねけれ  
 ば「女のみ二人」と答へしに、其人「皆女の子に  
 ては」と歎息せしかば「夫でも持たぬよりは増な  
 り」と答へしこそげにしくと承はりしか。  
 ▲訪問に幼児を連れ行くは必ずすべき事なり。罪な

きは幼児の常として、懼りなき我儘氣儘を起して、  
 何程か先方に手敷と迷惑とを掛くる事もあるもの  
 なり。

▲子持ちたりとも、そを伴はずしては、母親の外  
 出し得ぬ風習は廢したき事にこそ。幼児は習慣に  
 よりて如何ともなし得らるゝものなり。外出ごと  
 に伴ひ行く習慣を興ふれば、如何なる時にも伴は  
 ずは叶はぬ様になり行けど、最初より伴ひ行かぬ  
 習慣を興ふれば、幼児も其心して賢く留主する  
 ものなり。

▲年にも増して大人びたる禮義作法などに慣れた  
 るは何とやらん、室咲の花にも似てつき／＼しか  
 らぬ様覺ゆれど、さりとして、惡戯けに惡戯けて  
 さなから人を人とも思はで振舞ふ幼児を見たる、  
 手入せぬ野末の草の此末如何になりもやすらんと

いゝ氣遣はしき心地のせらるゝなり。

今昔いろは料理

石井泰次郎

（け）

◎捲蒸の拵方

捲蒸とは黄蘗宗の僧侶が支那音を其まゝ唱へし物を追々誤解したるなり、此拵方は油麩を煮たゝし置いて、又茸菜と椎茸とを能い鹽梅に味をつけたる物を此油麩にて捲て小口に葛粉のかたく溶したるを端にぬりて糸にて三所ほど結びとめて蒸籠にてむすなり故に捲蒸といふ。

けんちんむしといふは原因を知らざる以所なり、又玉子焼の巻餡にする如くして中に豆腐を入れて巻

くもよし。

◎けんちんの一種

伊勢鰻をゆで、殻をさりて身を細かにひしり木耳を湯煮してかたき所をひしり去て、味をつけて煮てよし、其かたき所を去て庖丁刀にて細くせん（切てよし、其他にはさゝがし午莖をも下煮して、銀杏を焙碌にていりて甘かはを去りて、湯煮して、砂糖醬油等にて味をつけて庖丁刀の柄の平にてねしつぶして、又雞卵をうすく焼て巻きこみて（右の品々下煮したるを）巻目に餛飩粉をとかして塗りてざつと油にてあけて、さまして小口切にしてよし。

（ふ）

◎吹ませ玉子拵方

玉子を煮ぬきて、黄味と白味を分ちて、黄味を