

即ち其子どもが眞に書を讀んで自分の知識と同一にするやうに其讀んだだけのものは、其子どもものになるやうに注意しなければなりません。

ところが子どもは元來大人ほどのわかまへのないもの、意志の十分發達して居らぬものですから子ども自身が讀み物として、良い材料を常に見出し適當な讀み方をするといふ事は六かしい事でありませす。もしも放任しておきましたならば、好きな種類の物ばかり讀んで、ますます性質知識が傾き、又は粗末な讀み方をしたり、誤解をしたりして居るかも知れませせん。ですから、家庭（學校でも注意はするでせうが教科書以外の物を讀む時間は多く家庭にありませす）では常に子どもが何をどういふ風に讀んで居るかといふ事を注意するのは元より、進で良い材料を供し、有益な讀み方をするや

うに導き、子どもが讀書の眞の利益を得、眞の愉快を感じ、將來にまで爲になるやうにする事が必要であると思ひます。自家の兒童、少年、少女がどういふ友とどんなに交はつて居るかといふ事を深く注意する家庭では、其通に讀み物に對しても注意すべき筈であります。

今昔いろは料理

石井泰次郎

(や)

山吹餅の拵方

つきかへしの餅を、砂糖の煮とかしてみつにつめたるにて、柔らかに丸く取上て、玉子を湯煮したるを黄味と白味と分たるにて、黄味のみを馬尾篩にて漉して餅の上にかくべし、漉す時は、餅を馬

尾節おしひのしたにおきて、上うへよりかぶせて、馬尾節うまおしひのうらの上に黄味おうみをおきて、木抄子しやくしにておして漉こしてかくるなり。

山吹鯛やまぶきだいの拵方こしらひかた

さしみにつかふなり、くちなしの蒸汁せんじゆにつけても又また雞卵たまごの黄身きみをぬりて火ひどりてよし（火ひどるとはやく事ことなり）これは仕様しやうよく〜ねんを入れてこげぬやうに焼やくなり、切重きりかたねにして、さしみ物もの、平皿ひらさらまた茶碗ちawanもの、菓子くわし椀わん、とりさかななど、いろいろつかひ方かたあり。

やわらか煮にの鱧たらの拵方こしらひかた

干ほしたる鱧たらをすこしあぶりて餅米もちまいをときたる白水しろみづにて、干鱧ほしたらを大鍋おほなべに入れて四時間じよけんほど煮にて、一夜いちや其そのなべに留とどめおきて、至極しきくはねともはやわらかになるなり、さてあぢをつけて用もちふるなり。

やはらか煮にの鰻うなぎの拵方こしらひかた

鰻うなぎに蕎麥粉そばこをかけて、塗物ぬりものに暫しばらく蓋ふたをして入置いれおて其そのまゝ大根だいこんをおろしたるを澤山たきさんにして、水みづとわろし等分とうぶんに入れて、少しすこしみそを入れて、能よく煮にて（みその分料ぶんりやうは水みづ一升しやうに一合がよにてよし）出いすべし

（ま）

巻鰻まきうなぎの拵方こしらひかた

鰻うなぎをおろして、薄うすくへぎて、少しすこし庖丁ばうちやうにてたゝきて、随分ずいぶんたひらかにして、摺身すりみ（魚うなぎの身みをねろして搗盆すりぼにてすりたるなり）を右みぎの鳥とりの身みへぬりつけて、しまりよく巻まいて、紙かみに包つみて、蒸籠せんろうに入いれてむして切形きりかたして出いすべし。