

紫色になつて靡爛するのであります。甚しき者に至つては皮膚が蒼白となり、呼吸とまりて人事不省に陥ることがあります。凍傷にかゝつた場合に急に温き室に入れ又は火、湯などを以て其凍傷した所を温めるのは甚た害があります。漸次に温めることが必要であります。即ち先づ最初には冷な室に入れ水を以て皮膚を摩擦し稍温氣が生ずるに至つて衣服を着け稍温き室にいれ、又稍温き湯に入れ、次で漸次温度の高き湯に入れ呼吸の回復を計るのであります。斯様にして呼吸の回復した後は、アルコール性の興奮劑を與へます。其時に若し手足などが潰爛したる時は速に切斷しなければなりません。而して此の凍傷の患者を取扱ふ時に特に注意すべきことは急に温めぬ様にするのであります。

今いろは料理

(のの部)

石井泰次郎

海苔はいろ拵方

能き海苔を、一寸餘の四角形に切りて、ぐるぐる  
と管に巻いて、美濃紙をほそくたたるにて、一寸  
とめて、焙爐にかけて、茶釜にて醬油をふりかく  
べし、さてかく乾かして用ふ、

のし鳥の拵方

鴨のれろし身を、庖丁刀にて能々ふし、鴨一羽の  
身へ、魚の摺身(魚の身をおろして搗盆にてすり  
たる)鶏卵ほど能く合せておしませ(玉子は白味)  
酒醬油を貝抄子に七八分目ほど入れて、能くふし  
ませ、半辨をつくる如くしてむらなくのして、煮  
えたる湯をさつとかけてよし、鳥の身は鴨にかぎ  
らざ、

のり巻雞卵の拵方

たまごを鍋にて丸くなるやう焼て、焼めの付ぬは  
どにしておき、海苔よろしさを切板の上におき、  
寒餡粉に葛の粉を半分合せて、右の海苔の上に薄  
く蒔て、其上へ玉子の白味を少しぬりて、右の焼  
玉子をのせて、随分巻しめて、扱上を布にてまき  
蒸籠に入れてむしてさまして、いかにも切方して  
用ふべし。

(くの部)

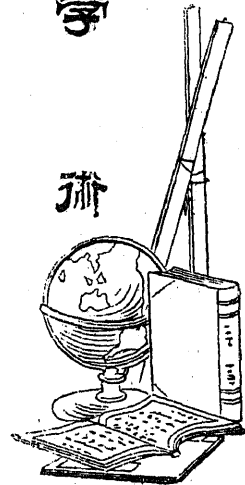
栗酒の拵方

大栗を能くむして、皮を去りて、播盆にてすりこ  
なして、味淋酒一升の量に、白砂糖水にとかして  
二百匁ほど入れて、きぬ篩にて漉して入れ、二日三  
日三夜ねかして用ふべし、



學

術



視覚に關する話

文學士 松本孝次郎

視覚と聽覺即ち目と耳とに關しては己に度々話  
したことがありますが、こゝには參考書の順序に  
従つて、視覚に付て述べます。

小兒が生れ出た最初には目の見えぬことは疑の  
ないのである。小兒が胎内に居る間は光線といふ  
ものがないから目を活かす機會がない。又小兒の  
目の生理組織から申しても光線を受取ることは出