

或日或町を通りましたに、二十歳の若き母親らしき人日數のまだ二十日にも足らぬかと思はる赤兒を、帯のみで脊負ひましたが、其子供はねむつて居りました、夫故に母親がかいめは、赤兒の頸は前に出で、母親が仰げば赤兒はまた仰ぎて後の方に向く、實に赤兒の苦はいかばかりなりしならんと思つて居る内、とう／＼泣き出しましたので、母はしきりに泣きを静め様として、其子をゆすぶつて居るのを見ました。慥に其子は負はれたる爲めに苦痛を感じて眠ることが出来なかつたでありませう。却て床中に眠らせました方が、母親も子供も苦みがなかつたであつたらうと思ひます。

此脊負ふと申す事は日本許りではなく、外國にもある様で御座いますか、つまり衛生上からよく

三十四

考へなければならぬ事と思ひます。殊に日本人は身体が小さいとか、足が短いとか申しますのも、全く小さい時に脊負ふといふ事も夫等の原因になつて居る事と思ひますから、子供を持たれた方は一層氣を付けなければなりません。

今いろは料理

(う)

梅調のこしらへ方 石井泰次郎

薯蕷を、山葵をろし金にてすりおろして、梅干をたねを取去りて、肉のみを、馬尾筋にて裏ごし、て、いもと一所に播盆へ入れて、よくすり合せて、鯛の身を丸ろして、切て播盆にてすりたる、すり身を合せて、よくすりて加減をなして、醤油、だしを入れ、みりん煮切をも入れて、味をつけ、金

抄子しやくしにてすくひて、煮なたちたる湯ゆの鍋なべの中うちへいれて、浮う上あるを度どとして、器うつはに入れて出だすべし。

うけ玉子たまごの拵こしらへかた方

雞卵たまごのあたらしさを、一つづつ、黄身きみのちらぬやうに、銅抄子銅しやくしへわり入れて、抄子しやくしをも持もつながら、鍋なべの煮なたちたる湯ゆの上うへに抄子しやくしをうかして、上うかかはかのかはくを見て、湯ゆの中なかへ入れて抄子しやくしともに煮なて、取と上あて竹たけべららにて、めぐりよりへがして、椀わんのたねなどに、茶碗ちawanにもつかふべし、支那料理しなれうりの金錢きんぜん鶴つる蛋たんといふものもこの事ことなり。

右衛門五郎えもんごろうの拵こしらへかた方

これはふるき料理れうりとして賤いやしき方かたにつかはれしものなり、今いまの料理書れうりしよにこれを記しるすを見る、寛永年くわんえいねん間の俗用料理ぞくようれうりに、菜さいを長ながくも、短みぢくもさりて、ひらかつをとて、かつぶしを平たいらにくきたるを入れ、

汁じゆに仕立しだてたるをいへり、かゝる名なはみづから拵こしらへふる人ひとのなにもつけてめづらしき名なを世よにつたふべきなり。

Wer das Kleine nicht acht, dem wird's

Grosze nicht gebracht.

小さい事に氣きを付つけない人ひとには大おほきな事ことは出でて來きない。