

他の室に移さなければなりません。水に溺れ、烟にまかれて卒倒した場合には其人を水又は烟の中から取出した後直に人工呼吸法を行はなければなりません。水に溺れた人は溺死後一時間程の内なれば之を救ふことが出来ます。即ち斯様な場合に逢ひました時はまづ第一に溺死者を仰臥せしめ、平手を胸に押し、潤れた布で胸を打ち、之をうつむけにして胃部を壓して水を吐かせます。次に人工呼吸法を行ひ尚蘇生せぬ場合には興奮剤を用ゐます。又溢死した場合には其溢死して居る儘で其溢死に用ゐた紐を切り去つてはなりません。必ず誰か其人を抱き支へなから紐を切り、後人工呼吸法を行ふのでございます。

(未完)

昔今 いろは料理

石井泰次郎

三十四

(む)

むし茄子の拵方

なすびを洗ひて、丸ながら紙に包みて、水に浸して、火の中の炭の内に埋めて、蒸焼にして、能く焼たるを計りて、取出し、其まゝ水にとりて、紙を去りて、へたを切りさりて、たてにさきて、生醬油、酒すこしを加へて煮かへしたるを冷して、茄子にかけて食すべし、わり蕃椒を其汁の中にまぜてよし

眉毛餃の拵方

これは支那料理のこしらへ方なり、まづ白玉粉を湯にてこねて、大がた鹽煎餅ぐらゐに丸くして、成たけらすくのぼし、この内に乾海老のよろしき

を酒にひたして二分位に切りたると、竹の子推茸などを二分角に切りたるを共にわちをつけて、包みて、二つに折合すれば、半月形即ち眉毛の如くなるなり、故に眉毛餃とはいふなり

紫とうふ拵方

豆腐を布に包みて、かたくしぼりて、すりばちにて播て、器にとりて、別に紫蘇の葉をこまかくに切りて、搗盆にてすりたるを合せて、口紅を少し入れて豆腐ともにすり合せて、紙に包むか、又程よく丸めて、蒸籠に竹の皮を敷たる上にじかに置て、湯にたてたる鍋の上にかけてむすべし

蒸いもの拵方

甘藷能く洗ひて、鹽湯又は潮を煮立て蒸籠でむす

幼児の腹當

岡本 ちか

幼児は土用の如き最も暑き日にても決して腹部を冷してはなりません、下痢症などは是から起るものとが澤山ございます、殊に夜分はもし蒲團をぬぎても腹部の冷えぬ様に腹當をさせて置くことが肝腰でありますから、爰に其の極めて簡便なるもの、裁方縫方の一二を記しませう。

切は木綿幅長さ一尺七寸五分のもの表裏と紐とが入用であります、紐は幅二寸五分位長さ一尺八寸のもの、と長さ一尺位のもの二本とが入用であります。

第一紐を紵け置きて後の切の「イ」「ロ」の所にはさみて「ハイホ」「ニコへ」の所と左右の裾口とを表裏合せて縫ひ之を表に返して縫製を致します。