

を酒にひたして二分位に切りたると、竹の子椎茸

などを一分角に切りたると共にあちをつけて、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

紫とうふ搾方

豆腐を布に包みて、かたくしばりて、すりばちにて擂て、器にとりて、別に紫蘇の葉をこまぐに切りて、擂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いて、湯にたてたる鍋の上にかけてむすべし

蒸いもの搾方

甘藷能く洗ひて、鹽湯又は潮を煮立て蒸籠でむす

幼兒の腹當

岡本
ちか

幼兒は土用の如き最も暑き日にも決して腹部を冷してはなりませぬ、下痢症などは是から起る。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(一)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。

第一紐を絶け置きて後の切の「イ」「ロ」の所にはみて「ハイホ」「ニロヘ」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締を致します。

第二前の方の切の「イロ」「ハニ」の所と左右の裾口

と股の所を裾より一寸五分位のこし置き其あと、

を表裏合せて縫ひ表に返して縫製を致します。

第三前布を以て、後布を挟みて脇の所と股の所と

一裁方

七寸五分 三寸五分 六寸五分 切 福五分

前布 後布

分五寸一

切

六寸五分 五寸

を四つ縫にして、次にあごの所に紐をつけるので

ござります。

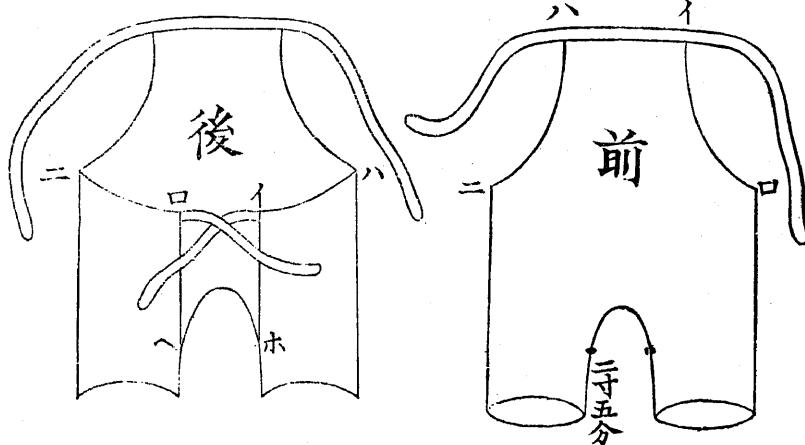
又九寸四方位の切表裏と紐の切と別に三寸五分四方位のものとかさりの切少しばかりとて三圖の如きものを作ることが出来ます。是は極めて簡便

第一圖

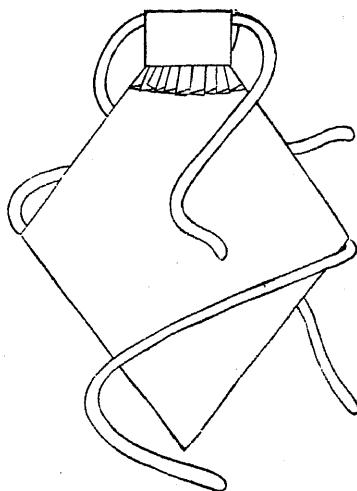
第二圖

出來上りの圖

三十六

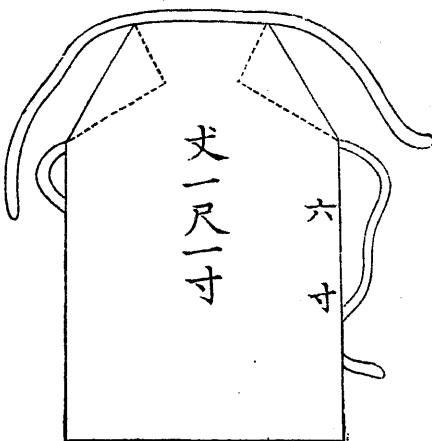


第三圖



第四圖

寸三



如きのものも縫ふことが出来ます。

圖の四にて、ものと紐との位とに、ものも、又木綿幅長さあります。

眼の話(二)

本郷生

次に、網膜の一性質として吾等の考へて見たきことは、視覚の繼續とでも申すべきことで、吾等の網膜は光を送る原因が去つても其感じのみは暫く繼續して居ると云ふことです、よく子供の時分、筆や梢の尖きを火でやいて赤い炭となしたものをして速く動り動かして其れが光りの輪をなすを見て樂しみとし、度々叱られたことがあるが、之は

