

用心の爲に五回位してもよろしい。いつでも不全感ならば三度位でもよろしい。又三度とも全感ならば五度もしなければなりません。

幼児が第一種に少しも感じないのは其兒が天然に天然痘に對して免疫質を有するか、又は母が妊娠中天然痘にかゝつたか又は漿液が不良であるかによるので、此外の場合には何日でも全感でなければなりません。

今いろいろは料理

石井泰次郎

(よ之部)

よもぎ汁

よもぎは灸治に用ふるによつて、モエ草といふ、もえくさといふを略して、もぐさといふ、春月若

葉を採りて羹とし、又飯に加へて食す、三月三日に餅に和して食す、煮て乾し蒸て餅に加へ搗て和らげて食するも亦可なり、と益軒貝原先生が大和本草にかゝれてあるものなり。

さてよもぎを汁に仕立てるには、ちづよもぎをつんで、其葉はかりを摘とつて、莖はつかはず、水であらつて、是を庖丁刀でこまかにきざんで、又鹽をふりかけて箆の中などにて揉んで、又水であらつておき、

別に汁の方は、並みそと白みそと合せて使ふ時は、並みそ白の倍にして合せる、先しろみそを搗盆ですつて、次に並みそをする先の白を馬尾節のうららにのせて木抄子でねしてこして、次に並みそをうららごして、合せてだし汁でとくのです、其とき方は、水四合に、かつをけづりたる五匁ぐらゐのわ

りて、

かつをぶしを、すこしぬるま湯へひたして置いて、
 取あげてあらつて、其上の白い所を出刃庖丁刀で
 削りおとして、かんなにて上つらをかきて、すて
 、其あとの正身をけづるのです。

そしてけづ、たのを、湯の煮え立た泡のたつた
 中へいれて、すぐに鍋をぬろして、泡をすくひさ
 つて、絹で漉してかすをさつて用ふるのです
 右のだしで味噌をといて、煮立て、よもぎを入
 れて一煮え煮たて、次に豆腐をさええ形に切て入
 れて、直に鍋をぬろして、椀にもるのです。

三つ身綿入羽織

岡本ちか

三つ身羽織は二三歳から四五歳位までの子供の
 着るもので其用布は大抵常幅一丈四尺位あれば出
 來ます

普通裁切の寸法

- | | | | |
|-----|-----------------|------|------|
| 一袖丈 | 一尺五寸 | 一袖幅 | 七寸四分 |
| 一後丈 | 二尺五寸 | 一前丈 | 三尺 |
| 一後幅 | 六寸三分 | 一前幅 | 四寸七分 |
| 一衿肩 | 一寸六分
(内三分廻す) | 一衿幅 | 三寸一分 |
| 一衿丈 | 四尺四寸 | 一袖口丈 | 二尺一寸 |