

心が和いで参りましたから誠に喜で居ります。

こんな經驗談を永々と述べまして相済みません
どうかこういふ幼兒に付ての、皆様の御考や、御
教を仰ぎたいものと思ひまして書きつけました。

今昔いろは料理

石井泰次郎

(その部)

○岡しみの拵へかた

これは精進料理の時にしみの形ちにこしらへた
る物なり、木耳をあらひて、水につけをき、よき
所をゆで、木耳一つ、しみの形なるに、中
へ豆腐をしぼりて播盆にてすりたるを、しみの
身の如く、箸の先にて一寸入るゝなり、さて汁に
も吸物にもつかふべし。

又、木耳の中へ、魚のすり身を入れてつかふもあ

り、是は精進にてはなし

○小倉豆腐の拵へかた 又色紙とうふともいふ

淺草海苔を、豆腐のしぼりたるに合せて、播盆に
てすりませ、次に粗板の上におきて、さしみ庖丁
刀にて、平らにして、又かまぼこ板の大きさの
板の上へ、薄く一面に平らに、さしみ庖丁刀にて
のしつけて、蒸籠に入れてむすべし、さてむしあげ
て、十分間ほどむしてよし、水の中へとりて、
板よりはがして、切形は色紙形に切るべし。

板の上へ、美濃紙をしきて、其上にのすべし、
多くつくる時は、其のしたる上へ紙をあて、其
上へまたのすべし、かく三枚ぐらゐしてよし、
紙は其板の大きさにたちかくべし。

使用法は、茶碗盛 椀盛のなかへ入るゝなり、
又汁にもよし

女郎花田樂の拵へかた

豆腐を田樂の仕立に、青串にさして、醬醬へ胡椒の粉を少し合せたるものを、さつと、はけにて引、焼くべし、さて粟の粒を蒸籠にてひしたるをふりかけて出すべし。

小のき日記 (三十三年七月生男兒)

印 東 お と な

明治卅四年十二月 此頃中云ふことは

うま(馬) かうこ(香物) タッチャン(父) チャ

アチャン(母) わか(犬の名) ニヤ(猫) プ(湯)

イタイ モー(牛ノ泣色)等なり

馬はと問へばウンと体をゆする

犬の吠ゆるを嫌らひ「イタイ」としがみつく

四日。母と母の友人の家へ行きしに初の程は「ゴ-

イコ」と言ひて玄關の方へ行き母を困らせしも程なく狎れてその愛息(七ヶ月ほど)を抱かんとて兩手を廣げ餘念もなく乳呑み居るを後より抱く歸へりに味柑を深山戴き風呂敷に包しみに其れを引づりながらサツと歩みゆく故御挨拶はと言ひしに立ち歸へりて頭を疊につけ丁寧に辭氣を爲し再び包をさげ母の袖を引ばる

五日。先頃より母の乳首を齒にてきづつけし爲吞まさぬやうすれど吞みたがりて困る乳首に藥紙を張りしに其を見ては「イタイ」と首をふり吞ます夜中片方のを吞み未だのまんといふ例の痛き方を吞まさんとせしに「イタイ」といひて吞ます六日。「ト、シロ」と言ひ母のふところを開け乳を吞む

兵隊さんと言へば直に「ブ」といふ喇叭を吹くこ