

片言は餘り使はぬ様なせど、ら行の音は如何し
ても出ず。

ころんだり頭を打ちし位では なかく泣かざ
れど色黒しといはるゝと、小い女中と云はるゝ
を甚だいやがりて 果は遂に泣き出す。げん坊
が臺所へ這ひ行くを見て、直「アラ男の女中が
來たよ」といふ。何でも己の云るゝ通り、げん
坊に云ふ。其時の姉振のゝ菓子をねたる時の様
ど、全く反對せるこそ可笑しけれ、いとものゝ。

秋來の目にばさやッに見われども

風の音にぞれごろかれぬる



今昔いろは料理 (へ)

石井泰次郎

紅玉子の拵へやう

玉子のよろしきを撰みて、温湯のなかに入て、

はしにてそつとかきまはして煮ぬくべし、ゆであ
がりを見るにはわみ抄子にて、一つをすくひ上て
見るに、鍋の上よりわきへはなすとすぐにからの
水氣が乾くをよしとす、すぐ乾かずに間あるはま
だよく煮にざるなり、

さてよく煮抜たるを名づけて煮拔玉子とはいふ
なり右煮拔玉子いくつにても同じ事なり、先から
のわれめを物にあて、つけて、からをむきざりて、
鍋に紅の食用によるしき、口紅か又は細工紅の氣
上味といふをどきて、玉子を入れて、火にかけて
ころがしながら煮るべし。さて色よくつきたる時

鍋をゑろして、玉子を取出し、ままして切重ねに切るべし

切重とは同位の厚さに切てづらして重ねたくなるべし

(75)

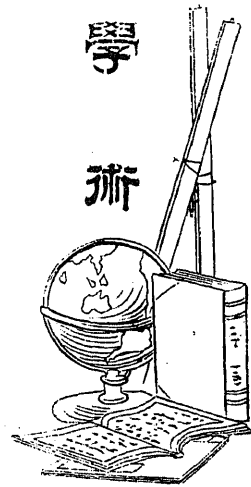
鳥田樂の拵かた

何どりにても身をおろして、一時間ほど味噌につけおき後味噌をよくぬぐひて皮をきりて身ばかりを酒をかけて焼て、あみの上にてやくべし、山椒みそ、山葵みその類をつけて青串にさして出してよし

常磐味噌の拵かた

白味噌三合赤味噌二合大臼砂糖二百目、鍋にてそろそろと火どおりねりて、むき胡桃、白胡椒、わり山椒をいれるなり

學 術



夏の海邊(承前)

東 海 生

夏海邊に居ると、まだ面白く、澤山ある。が潮沖の方まで引いて、いままで青々としていた所が、まるで川原になつて、舟でなければ行けなかつた所でも、徒歩で行けるのであるから愉快でたまらない。小な籠を持つて浅い水の中を漁りつゝ石をおこすと、まづ人手が取れる。人手は