

それ故に、私は阿母さんに、

此様な鋭敏な兒には、あまりかなしいことをき

かせぬがよろしいでせう。幼兒の間は、なるべ

くそばの人も、元氣よくしてやるがよろしい。

と注意いたしました。

それから、一月二月と経つに従て、此兒はだんだん愉快に活潑になりまして、泣くことも少くなり、今では、かなしげに泣くことは殆ど全くやみ幼兒らしい元氣な兒になりました。

産月の腹をかゝへて田植いな

子供服の裁縫

岡本ちか

衛生上、衣服の目的は寒熱を防ぎ、皮膚の健康を保つにあれば、氣候によりて、其地質を撰ふべく、殊に更衣の季節の如き、溫度の激變し易き時には、一層之が撰擇に注意して、病に冒されざる様、心掛くべきこと肝要なり。斯る時季に、最も適するは毛織にして、即ち其質よく體溫を保ち、外熱を遮り軽くして柔かに、且つ暖かなれば小兒などの衣服には、最も適當なり。左に「フランチル」を以て幼兒服の裁方、并に縫方につけ記さんとす。

幅二尺長さ四尺五寸の「フランチル」を以て、

裁方たてかた

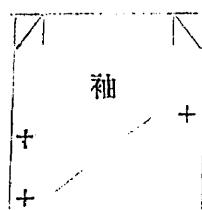
一、裁方の圖

前	後
身	衽
袖	衽

袖丈 <small>そでだけ</small>	五寸五分
袖幅 <small>そでは</small>	六寸五分
袖口 <small>そくぐち</small>	三寸
袖付 <small>そくつけ</small>	四寸五分
身幅 <small>みは</small>	六寸五分
身丈 <small>みじやう</small>	二尺二寸五分
身幅 <small>みは</small>	九寸五分
衽丈 <small>ひきわたり</small>	二尺二寸
衽幅 <small>ひきわたりは</small>	四寸
衿幅 <small>えりは</small>	二寸五分
衿下 <small>えりした</small>	二寸五分
身幅 <small>みは</small>	前後共イツバイ

一、裁切の寸法

袖丈 <small>そでだけ</small>	八寸
袖幅 <small>そでは</small>	六寸五分
袖口 <small>そくぐち</small>	三寸
袖付 <small>そくつけ</small>	四寸五分
身幅 <small>みは</small>	八寸
身丈 <small>みじやう</small>	二尺二寸五分
身幅 <small>みは</small>	九寸五分
衽丈 <small>ひきわたり</small>	二尺二寸
衽幅 <small>ひきわたりは</small>	四寸
衿幅 <small>えりは</small>	二寸五分
衿下 <small>えりした</small>	五寸
身幅 <small>みは</small>	二寸五分

一、縫印付方ぬいじるしつかた

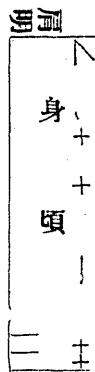
(注意) 此の裁方は一つ身裁なれど其寸法ゆる
やかなれば、三つ身服を着る位の子供にも亦用
ふることを得、尚袖は運動を自由ならしむため
筒袖となす

一、縫上寸法

身頃は先づ表を中心後幅を二つに折り後を上に

前を下に置き第一圖の如く印をなす

第一圖



後身を左に開き前身に印を付けたる圖

第二圖



衽は左右二枚重ねて印をなす



衿は丈を二つに折りて印をなす



一、縫方

袖は第一卷の四つ身單衣袖の縫方と同様なれば略す

身頃は第一脇を縫ひ折目は前布の方に返し、次に衽を取り、衿下を絹け置き、之を身頃に付く（衿下絹方は一方は上より一方は下より衿下の印より一寸五分位上まで絹け置くべし）次に裾を三つ折綻になし、衿を付け衿先を縫ひ三つ衿を入れて之を絹け、次に袖を付け、八ツ口を縫づる等總て四つ身單衣に同じ、

（注意） フランネルは彈力ありて縫日折目などの正しく整ひ難きものなれば縫目は返し針になし、折目は一々まつりつけ、裾、衿下、

袖口などは千鳥にかゝり置くを普通の縫方とされど幼兒服の如く度々縫ひなほしをなす者

は、却て縫目は普通の縫方にして、唯針目を成るべく小さくなし、折目は二つ折縮の如くして綴ぢ付け置くを可とす

山里のくさばの露はしげからん

みのしる衣ぬはずともきよ

昔いろは料理

石井泰次郎

●煮浸の揃へやう

(に) 鮎にても鰯にても鱈をふき腹腸を去りて、串にさして焼きて、醤油と味淋と合せたるものにて煮こみ

又は焼たるを鍋に入れて鰹煎汁を魚を淹ふだけ入て充分に煮込むべし、さて味淋を入れ豆油も入れて加減すべし

此時焼くに洗ひたるまゝ何もつけずして焼く、故に白焼といふなり
此時鍋のそこに引ざるとてあみたる物を入れて煮浸すべし、さうすれば、こけつく時の用心となるなり

●二色玉子のこしらへやう

二色玉子は、玉子のよいのを一つ一つ別の器にわりまして、其わります時に、黄身は一つの器に入れ白身は又一つの器に入れまして、又別の大きなもの二つへ黄身をだんだんにまして入れ、白身もだんだんまして別々に入れまして、黄身白身両方をかきまはしまして、先黄身一合のかさにかつを煎汁一合五勺のわりに入れてよくませまして、布で漉して、箱のうすいのに入れて蒸籠に入れまして二十分間ほどむし、それがよいころに上へ白