

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

今 いろいろは料理

石井泰次郎

(に)

● 養浸の拵へやう

鮎にても鮎にても鱗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鯉煎汁を魚を淹ふだけ入て充分に煮込ひべし、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、こげ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、黄身白身兩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ぜまして、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ひし、それがよいところに上へ白

みの方も布でこして入れまして蒸上ますと二色か  
さなつたものが出來ますのを切形してだすのです  
味は豆油砂糖など少しづゝ入れてつくるもので  
す

●人參汁のこしらへやう

大根を大きく切りまして、鹽を一寸してある鯛  
を入れみそするに、かつをの煎汁を加へまして能  
々煮てつかふのです

●爾多といふ詞

今世ぬたといふものは、あへものゝ名なり、あ  
へものゝにちやにちやせるをぬたといへり、これ  
はにたといふ詞のうつりたるにて正しくは爾多と  
いはねばならぬなり

出雲風土記に

御乾飯爾多爾食座といふ詔見えて其故に其

所の名を爾多郷といふを、今人努多といふよし  
見えたる、是がぬたの事を正しくは、にたとい  
はねばならぬ證となつてをります

水の上をやみにして飛ぶ蟹かな

看護法

醫學士 長瀬復三郎

さて今回は私は小兒の生理といふことの一般に  
付いて、おはなしをして置いて、そらして次には、  
小兒の疾病の模様、これに對して救急療法とい  
ふことなどに渡らうと思ひます。

皆さん方が子供を御取扱になります時に第一に  
注意せねばならぬ事は皆さん方は疾病の子供を取  
扱ふのではなくして、健全の子供を取扱ふので  
あるから、其子供が健全であるかどうかと云ふ事