

も、心持がよい位でござりました。

ある家のは、障子の紙は破れて居り、式臺の隅には塵がたまり、下駄は澤山縦横にぬぎすて、ございました。

ある家のは、式臺や疊のところはきれいでござりますが、今朝掃きすてたらしい塵が土間にちらばり、上を揚げば、蜘蛛の巣が張つて居りました。

右は最も著しいものでござりますが、其外一々申しますと、随分さま／＼でござります。併し要するに、玄關には整頓と清潔の二が必要であると云ふことをさとりました。

又取次は、玄關のつきものでござりますが、急いで立ち寄つた時などに、いくら案内を乞うてもきこえず、永く立たせられるなどは、随分じれつたくなりませす。又譯の分らなさそうな人が出て、

應對されるには、どうも不安心な心持がいたしませす。又遠來をねぎらひがほに、愉快に取次をしてくれると、一寸の事ではござりますが、うれしく感じます。又取次人の無作法なのは、無論見苦しいものでござります。とにかく取次はなるべく早く、確に、親切に、そうしてしとやかにありたいものでござります。

夏山の遠き楢の涼しさを

のなかの水の縁にぞ見る

今昔 いろは料理

(は) 石井泰次郎寄稿

● 早泡雪の拵へやう

鶏卵のよろしきを、五ツ井のなかにこわし入るべし、但し白身のみを別に入るゝなり、黄味は殻

の中にとり置いて別器になしおくべし、扱其白身に葛の粉一分程を合せて、鍋に手引かけんの湯を入れて、右の玉子をうちこみ手早くかきたつべし、通常の泡雪たまご十程のかさに成るなり。

○通常の泡雪玉子とは、白味を絹にて漉して、井鉢に入れて茶せんにて能く搗たて、泡立たるを、煮立たる湯に流し入て、杓子にてすくひ上て用ふなり。

○又一種につくりやうは、卵の白味を漉して深鉢に入れて、細串六七本にてせわしく搗立れば、泡立を薄板に厚さ三分ほかにのせてこしきに入てこし、直に出すべし、又結びてつかふ時には、水の中へ入て細く長く切て水の中にて結ぶべし。

右の三種は、いづれも吸物につかふ仕方なり。

此泡雪の古き物は、南都の輿惣がわ白雪とて有名の物なり。其拵方は左の如し。

先づ鍋に鯉煎汁を入れて、露を仕立おき（だしに豆油を合せ吸物のつゆに仕立おくなり）玉子の白身を茶碗へ入て、茶釜にて茶をふるやうに、あわ立たせて下地の煮立たる中へ、其まゝすくひ入て取あげて吸物の汁に入て出すなり、吸口には、うせめよしと見えたり。

●鉢の木といふ吸物

梅干。 蛸。 こればきくらに見たてたるなり

松露。この三つをよろしく切形して、取あはせたる吸物なり

●蛤の鹽辛の拵やう

小蛤のひさみ壹升へ、鹽三合ほきを入れて、搗ませて笹へ入てふりて、ぬめりを取去りて、水にて、

なほぬめりを洗ひ、しづくをたらして、鹽二合、
 糀二合、古酒二合柚の葉少し入て、かき交せて、器へ
 入おきて一週間はこへてつかふべし。

それおばけがくるぞ

ひ さ 子

それおばけがくるぞ。そんなに無理を言ふと、

おばけがきて食てしまふよ。

春チャンや。いつ中でもおしやべりをするよ、

おばけがくるから、れとなしくして、早くお寝

なさいよ。

花子や。一寸こゝにきてごらん。あの暗い處に、

おばけが見えますよ。

なぞいふことは、阿母さんなんかの口から、

よくできることばでございます。ある人が、日本の

家庭は妖怪の製造所である。といはれましたの
 も、あながち無理ではありますまい。そうして、
 かやうにひきあひに出されるおばけは、大抵やう
 いふ場合につかはれるか、と申しますと、

一、子どもがいふことをきかぬ時に、おばけを
 もち出し、こわがらせて従順ならしめやう
 とすること。

二、自分の意に従はすために、はじめからおば
 けでおどしてかゝること。

三、深いわけはなく、からかい半分におどして
 見て、子どもが、キヤツ〜とこわがつた
 り、目をまろくして居るのを見て、おもし
 ろがること。

まづ右のやうな場合が多いであらう。と思ひま
 す。