

りて身をもがく鶏の側に、一人の子守娘の立てるに、更に驚けり、其子守の脊より女兒の四歳ばかりなるが楓の如き手さしのばして、なぐさみに、半ば氣絶せる半ば裸にせられたる鶏の尾羽を引張り居れる其光景に。不快を感ずる人達も慣れば慣る、淺猿さに恐しや無心の此幼兒の行末の。

職業に貴賤なし、とはいふもの、幼兒の爲には家庭の人々の心懸こそ、と余は彼此限りなき感想の止めかねしものありき。

文は後に横さしだす使いな

今 いろいろは料理

石井泰次郎寄稿

(ろ) 六角玉子の拵へやう

玉子の宜敷を撰みて、鍋に水を張りて玉子をいれて

家庭 此心 いろいろは料理

初より箸にてかきまはしながら煮ぬくべし。煮抜ときかく動かし居る時は、黄味は片よらずして、真中にあるなり。又煮抜たる玉子の出来上りを見わくる方法は、金杓子か網杓子にてすくひて、湯より鍋の外に取上て見れば、直ちに皮の水氣の乾くが湯煮の出来上りたるにて。乾くことの、直でない時は、未だ出来ぬものなりと、是が見別かたなり。かくて上のからをとり扱からを取たる玉子を、布巾にてつゝみて、六方より、板の細きものをあて、堅くしめて六角をなすべし。又玉子を煮抜て殻を去りて、白味の中より庖丁にて、切めぐらして二ツになし、中の黄味を出して、黄味と白味と別々にして、先白味の方へ、先砂糖の上品をませて、鹽少しを入れて、馬尾篩にて、裏漉とて、馬尾篩の裏にのせて、木杓子にて押して漉すべし、次に黄味の方も砂糖の同じ品をませて馬尾篩にて裏漉をして、

扱、白き巾布の上に美濃紙みののがみをしきて、白味のこしたるを伸しおき、黄味を其中央なかに長くして入れて白味にて包つつむ仕方になし、美濃紙は包みながらぬきて上うへにのみまぐやうにして、其上を布巾にて包みて、六方より細き板をあて、糸にてしかとまきしめて、蒸籠せいろうに入れてむすべし。

ひしたるを取上て、布巾をとき紙を去て木口こぐちより切てつかふべし、六角に、真中に黄味丸く見えたり。名稱は龜甲玉子かめこうたまごといふべし、前まへの拵方しへかたはてがるにして味はすくなし、後の仕方はておもなれど、味は多くしてうまし。

いふことをきかぬ子供

林 ふ み

私は、昨年まくねんの春新はるあたらに幼稚園ようちえんに入りました子供こども、三

十人じゅうにんを世話して居ります、此の子供達こどもたちは色々いろくでございまして、中には實じつに子供こどもらしい無邪氣むじゃきなのもありません。また、小供こどもには不ふに合あひな程ほどおどなびたのもあります。また、花はなのやうでも申しませうか何時いつも、にこ／＼と、うれし／＼な顔かほをして飛びはねて居るのもあります。また、じつとして何なにとなく沈しづんで居るのもあります。まだ少しも泣なかない子供こどもがあるかと思へば随分ずぶんよく泣く子こもあります。また、すなはで、おどなしいのもあり、いふことを聞かぬのもあります。

斯か様に色々いろくとございしますが、來た初はじめてに、格別かくべつにいふことを聞かぬ女兒むすめが一人ひとりとございました。其そのの時とき分ぶん其そのの子供こどもは呼よばれても返辭へんじをいたしません。朝あさまゐつてお辭儀じぎもいたしません。積木つみきをあげますから、いらつしやいと言いふてもまゐりません。六球ろくきゅうなとわけ與あたへますと直ただにはり出してなげつけます。鼻汁はなぐが出て居るから、と