

婦人かじんと子こどもといふわかりよき表題ひょうだいにてものした  
ゝめられたるふみを見て取出とりだしつる御馳走ごちそうの一種  
は婦人かじんと子こどもの口くちにかなふべきか

今昔いまむかしいろは料理

石井泰次郎寄稿

伊勢豆腐いせのとうふの拵こしらへやう

薯蕷やまのいもをおろして鯛たを三枚まいにおろして身みを庖丁刀はうちやうにて  
搔取かきとつて、すりい者ぶん三分ぶんの一い入れて豆腐とうふに玉子たまごの白味しろみを  
加くへすりて何もかも一ツひとに能よくすりませせて杉すぎの折かに布ぬの  
をしきてつゝみて湯煮ゆにをして、取出とりだし切きつて、葛くずだまり  
をかけて出だすべし

葛溜くずだまりは葛粉くずこを水みづにてときてちりを去とりて、鍋なべには鯉かつを  
煎汁だしを煮立にたてて醬油しょうゆをさしたるものを仕立したておきて、右みぎ  
の葛粉くずこを入いれながら搔かすまほしてつくりたるものなり  
又また鳥とりみそ、わさび味噌みそなぞかけていよくよし

鳥味噌とりみそはつくり方かたいろゝあり、其その一つをわづれば  
何鳥なにどりにても身みをつくりて酒さけにてよく煎いりて、ひやし  
て冷ひえたるを能よくすりて、味噌みそを等分おなじばに合あせて、又また  
摺合すりあせて、馬尾飾うまおしにて濾こして、水みづにてゆるめて鍋なべに  
入いれて煉ねりてつくるべし

Wohlgeschmack bringt Bettelsack.

美食びしょくを欲ほつする家いえには乞食こつじきの面桶めんづか來きる。

女兒ぢよの袴はかま

育兒ちやう女にょ

近來ちかごろ、女服改良ぢよふくかいりやうの一端いったんとして、廣ひろく袴はかまの行せはるゝにいた至いた  
りたるは、喜よろこばしきことゝ云いふべし。然しかれども、其用そのもち  
ゐらるゝ精神せいしんは、衛生ゑいせいに叶かなふども、之これが使用法しやうほうを誤あやり  
なば、可あたら其効そのこうを没ぼつするに至いたるべし。例たとへば、彼かの四