

愛の情より、いでたる結果たるに至らしむることを主眼とせねばなりません。最後に、一言して警戒すべきことは、若し、其父母後見人、殊に母が教育の心得なきか、又は、其方法を誤るときは、實に、其子女をして將來、不幸なる運命に陥らしめるにいたるべしといふことであります。

## 簡易料理

### 鯛の料理

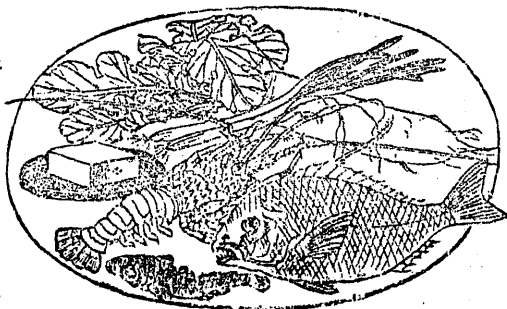
鯛の料理のうちで、味が、しごく、淡泊で、だれの口にも合ふようにするには、次の如くにする。まづ、鯛の身を、とりて摺身をつくり、これに長芋をすり込み、其中へ鹽をすこしばかり加へて、小皿にとり、さて之を煮たちたる湯のなかに入れて湯出るのであります。

### 鰯の三品汁

鰯の料理法のうちで、一寸風味がかはつて、口受のよろしきは、大根、葱、胡椒の三品汁にするのです。まづ、鰯の身を粗の上にのせ、庖丁で、たゝきながら、葛をふりかけ、それから、之を油で、あけてさきの三品と一所にして、すまし汁にして用ゆるのです。

### 生凍豆腐

豆腐を、一夜のうちに凍して用ゆるのは、普通の凍豆腐とは味が、かはつて、又一種の風味がある。まづ、豆腐を一寸四方位に小さく切り、一寸煮湯の中へつけて、大抵なかなまで、通つたと思ふころ、ひき上げて、ざるにならべ、夜のうちに、外へだして置けば、一夜で、生凍りの豆腐がでます。



## 沙魚の甘露煮

一合は冬の酒で十尾ばかりの沙魚を半日間も煮つめて夫から砂糖と醬油で味をつけ、どろどろになつた時、葛粉をうすく解いて入れ、ば沙魚は柔軟に煮られてまことに香ばしい甘い甘露煮となりて頭も骨もたべられます、お正月の御肴には至極妙です。

## 兒育草

### 養和堂主人誌

一小兒は生れたるときより重き病にかゝるものなりそは産婆の取扱方によること多ければ教育ある産婆に取り擧げさする様すべし無教育の産婆は母子に危険なるものはあらず

一小兒生るれば直ちに母乳を與へて害なし乳の出でざる間は薄き砂糖湯を飲ましむべし生母の初乳は緩

和の通痢劑となるなり「まくり」などは用ゐるに及ばず

一胎毒とて世人の想像する如きものはなし、よしありとするも下劑にて除き得るものにあらず妄に下すは大害あり

一小兒の頭髪を剃去らざれば「上せ」を病むと思ふは誤りなり剃らざるも決してさることなし頭髪は第一寒氣を防ぎ第二日光の直射を防ぎ又不意に頭を打ちなせしたるとき受傷を防ぐ故に頭髪は頭腦天然の保護器なり剃去るの惡しきは言ふまでもなし

一湯浴は小兒の衛生に必要な事なり哺乳兒は毎日浴せしむるを好とす頭部を石鹼にて丁寧に洗ふべし

一小兒を養ふには生母の乳に勝るものなし母乳をさづくるには初生一二月の間は二乃至三時間ごとに一度三四月以後は三時間毎に一度與へ晝夜にて六乃至八