

夫が苦しませ、れに小櫃にとつた海藻の一本と見たのは、中實が随分堅い代呂物、その代呂物の處々に出ボがある、最初はイヤといふほど振り廻して居つた入道も熟々惟みればドウも人間共の珍重する金米糖であるらしい。獨りでやるには何だか惜しいやうだが、併し遠慮は開けた世の中に却て先方に迷惑を懸くる次第、イザ然らばと、八脚で緊平と抱えながら其の一角をカチリツとかぶりついたが最期、誠に天地顛倒の大爆發、それがドウやら世にも厄介千萬な浮流機械水雷であつたらしい追ひかけられた水夫は運よく助かつたが、強慾な蛸君は思ひ切つて散つてしまつたらしい。

料理

蒟蒻料理

石井泰次郎

◎味噌煮のこしらへ方

(原料) こんにやく一挺(東京製は長五寸、幅二寸三分、厚さ七分五厘、重さ六十匁くらゐ) 鹽

三匁胡麻油二匁、醬油二匁、白味噌二十匁、葱一本、かつを煎汁五匁、砂糖二匁、こんにやくを洗ひ、茶碗のふちにて押し、ちぎりたる如くに、小さくかきとりて鉢などに入れ、鹽を入れ合せて手にてよく揉み、水にてよく洗ひ湯鍋の中に入つし、五分間湯煮して箆にとり上げ湯を切り、布巾にくるみて、よく水をぬぐひおく。鐵鍋に、胡麻の油を少し入れて火にかけ其中にこんにやくを入れて、よくいため、次に醬油を加へてなほかきめぐらし、よく染みたるをふるして網などの上にあげ置く。

白味噌を、搗鉢にて搗り、馬尾節の裏にのせて、木杓子にて漉し、葱を水にて洗ひ、小口切に薄く切り、これも搗鉢に入れて、すりくづし、鍋に、右のみそを入れ、葱を加へ、煮汁を入れ、木杓子にてとかし、砂糖を入れて火にかけ、こんにやくも合せ入れて煮る。ねぎも煮えたりと思ふほどにして、鍋をかるし、器に盛るべし。

又ねぎは搗りませず、小口切りにして、盛りたる上にのせても出すべし。

◎鳥もどきの拵方（こしらへかた）

（原料）葛蕪一挺、鹽三匁、小麥粉十匁（四合にとかす、胡麻油一合餘、醬油三匁、みりん酒三匁、砂糖一匁、

こんにやくを洗ひて、板の上に置き、搦粉木にて打ち、中くづしにして、それを前の如く、茶碗のふちにてかさちぎり、鹽にて揉よく洗ひ、湯煮五分間して取り上げ、筆を切つて布巾にてぬぐひ、小麥粉を鉢に入れ水にてとかしたる中に入る。鍋に油を入れ煮立てたる中へ、右のこんにやくを、箸にて一つ一つ小麥粉をつけて、拭み入れてあげ別の鍋に、醬油とみりん酒と砂糖とを合せて汁をつくり、其中へあげたるこんにやくを入れて、箸にてかさまはしつゝ煮て、皿にとり、胡椒の粉、又は生姜のしぼり汁をかけて出すべし。

◎そぼろの拵方

（原料）葛蕪一挺、鹽三匁、胡麻油一匁餘、煎汁五匁、みりん酒一匁、砂糖三四匁、醬油二匁、葛粉三匁（水一匁にて溶く）わさび半分、葛蕪を洗ひて、薄く六七枚にへぎ（三つ四つ位に

切り、それよりへぐべし）それを重ねてせんに切り、鉢に入れ、しほを加へて手にてよく揉み、水に入れよく洗ひ、取り上げて水氣を布巾にぬぐひ取り、油にていため、再びそれを水にとりて洗ひ、鍋に入れ、にだし、みりん酒、醬油等を加へ火にかけて煮る。
煮え上りに、葛粉の溶きたるを入れて、箸にてかさ合せ、煮えたらばすぐに鍋をおろし、小鉢などに盛り、わさびのふるしたるを、一つまみ添へてすすむべし。

本號にはお伽噺を入れることを怠つて申譯がありません來號以下精々奮發して毎月二つ位づゝは必ず入れる積りで御座いますから御容赦を願ひます。（記者）