



石井泰次郎

小鯛荒しは焼  
御所みかん  
まつば松露  
酢どり生姜

小鯛を、うろこを去り、腮及び腸を去り、鹽をふ

りかけて二三分間置き、鹽のきしと思ふころ、

水をかけて洗ひ、申をうち、あらたによき鹽をふ

りかけて焼くなり、火は、炭火のよゝかこりたる

にて、こんろの兩端へ、煉瓦などを立て其上へ鐵

橋を渡し、其上へかけて（火より遠くして）こが

さぬやうに焼くべし、

焼けしならば、直に、さめぬうちに、申をぬくべ

し、魚の冷えてよりは、申ぬきがたし

御所みかんの拵方、

（原料割合）、蜜柑中十五箇、白角寒天二本半、  
（水五合にて煮とcas）、白砂糖百五十匁、味淋  
酒五匁、鹽一匁五分、

先づ、みかんの皮をむき、湯の中につけて、取り  
上げ細申の先にて、白きすじを丁寧にとり置くべ

し、  
次に、砂糖を鍋に入れ、水一合五匁ほど入れて火

にかけて、煮とかし、溶けしならば、絹ふるひにて

漉し、塵砂等を去り、再び鍋に入れ、みりん酒と

鹽とを加へて十分間ばかり、木杓子にてかきまわ

して煮る、  
次に、かんでんを、水にて洗ひ、水に漬け置きて

やわらかになす、やわらかになりしならば、かた

く其をしぼり、庖丁刀にてこまかにきざみ、鍋に

入れ、水を加へて火にかけ、少しもかたまりのな

き迄、にとけし時、馬尾篩にてこし、  
前の砂糖の鍋の中に入れ、又共に煉り合すこと十  
分間ばかりして、ブリキ製の四角の箱へ、半分ば  
かり流し入れ、前の皮をむきたるみかんを、横に  
二つに切り、切口を下にして、正しく並べ入れ、

少し置きて、かたまりかゝりし時、残りの半分を又入れ、よくかためるなり、はじめより一度に入る時は、みかんは、中に入らず、上へ浮き出して悪し、少しかたまりてみかんのうごかなくなりたる時、又あとを入れるべし、

よくかたまりたらば、とり出して四角に切るべし、みかんの横に切りたるところ、菊の御紋の如く美しき故御所みかんといふ、

松葉松露のこしらへ方、

(原料)松露三合、かつを煎汁四勺、醬油二勺、砂糖三匁、松葉一と房、

松露の生のものなき時は、鐘詰のものにても同じ、先づよく洗ひ、湯鍋に入れて湯煮し、(十分間ばかり)箆に上げて湯を切り、鍋にかつをだし、醬油、砂糖等を合せて汁を作り、其中に入れ、汁の少なくなる迄煮染むるなり、さて皿に取り上げてさまし、  
松葉を一つ一つに取りて水にてよく洗ひ、松露一つへ一本のを、二つさきをわけてさすなり、かく皆松露一つへ松葉一本つゝさすべし、

酢どり生姜のこしらへ方、

生姜は、莖を三寸位つけてあと葉の方を切り去り、よく洗ひ、莖一本づゝに分ち、元の根の所を、庖丁刀にてくるくゝと一皮むき落し、形をなほし、酢にて煮、(莖の方は入れず、根の所だけを酢の中に入れて)深皿に生酢を入れ置き、煮たるを、直に其中に入れて、冷すべし、是を酢どり生姜といふ。  
皿に盛り方は、鯛を向に、手前の方の左右へ、御所みかん二片ばかりと松露を五つ或は七つ、を盛り、生姜は中央に、鯛の方へ立てかけて置くべし、

▲海底の水の温度

モナコ王は蠶に一隊を編成して海底の研究に従事し居たるが其結果として種々の新事實を發見したり其一は地中海の海底の水は攝氏の十五度を下らざるとなり大西洋に在りては水面下一万呎乃至一万二千呎の所に於て二度に下るとはなり又今一つの極めて有益なる發見は河口に近き海の水は細菌を以て満たさるのみならず極めて遠き大洋の表面にても往々菌の浮遊するともあるも水面下三千呎以下の海水中には毫も細菌を有せざるなりと