

割 烹

石井泰次郎

三色玉子

鶏卵を湯鍋に入れ（湯は攝氏五十度位、まだ指の入れらるゝほどなり）二十分間、煮たて、鍋をおろして、水に一つ一つつし入れて、からをむき去るべし、○湯煮の時、湯の煮えすぎぬやうにして煮るがよし）湯は攝氏百度に煮いかへりより、前の九十五度位がよし、これは上面の波の大きく立つ時が百度にして、其波の少したつほどが九十五度なり、火かげんにて何度にもなるなり）さてよく煮へたるかを知るには、玉子一つすくひ上げて、鍋より他に出せば、直に水氣のかはくをよしとす、おそく乾くうちはまだよく煮えぬものとするべし、又水を取りうつすは黄味の色のよくなる爲といへり、

からをむきたる玉子を、庖丁刀にて切目をくるり

と入れて、二つにそつと割かけて、黄味を取出し、白味は、中を布巾にてぬぐひて、黄味のつかぬやうにして、次に左の手つゝいさによるべし、

○白味の方、細かに庖丁刀にてきざみて（此白味、十四につき、砂糖三益十六匁の割に入るゝなり砂糖は玉子十匁位一つに白の方一匁三分、黄の方一匁五分、或は黄へ二匁、白へ一匁の割合にて合するもよし）砂糖を割合によりて合せ、次に鹽を（白味十四につき三匁）入れ、木杓子にてまぜ合せて、馬尾篩のうらにのせて、木杓子にて押しこすべし、

○黄味の方、木杓子にてすこしくづして、砂糖（黄味十四につき、三匁）を加へ、よくまぜて、右の白味をこしたるあとの、馬尾篩にてこしてよし。

○右うらごしの仕方は、目の細かき馬尾篩に、玉子をのせて、木杓子にて、向の方より、左へ一度右へ一度、めぐらすやうに、平たくひいたり、たてゝこきたりして、（篩の目のまゝに木杓子にてこ

く時は、目よりて用へなくなるなり、それゆゑに目をすぢかへて用ふなり。○又初より目をすぢかへて篩をわいて、向の方に玉子をよせてのせて木杓子にてうすもよし、

○右の白の方のこしたるを、三つに分けて、其一つを別の鉢に入れて、其鉢の分へ、晒あん粉（北海道製の上品のもの）六匁を加へ、よくませ合せておき、

○次に底のなき木のわくの五六寸角の、深さ一寸五分位のものに、上下に（中へ入るほどの蓋をつくりおきて（是は押船のわくてよし）

○此わくの下の底になる方へ、美濃紙をわて、わくをかけて、其紙の上へと自味をつめて、上の方へのせる板にておしつけ、次に板をとり出して、

○其白味の上へと、晒あんませたる分を入れて、箸にてならして、又板にておしつけ、次に板をとりて、

○其上へと黄味の分を入れて、板にておしつけ、其まゝ暫く、かるさおもしをのせおき、のちにおもしと除きて、上の板の方へと、うらがへして、のせて、湯鍋に、蒸籠をかけて、其蒸籠の中へ入れて、（湯のよく養立ちたる時に入るゝなり）蒸時間は十五分内して、取出して、さまして、切方すべし、

右の中の色は、小豆を煮たる、養汁を、中の小豆をのぞきて、汁のみを、よく煮つめて、それにて色をつけてつくるが定なれど、手がるくする時には、右のさちしわんにて色つけてつくるがよし、

ときわみそ

白味噌百匁を、搦盆に入れて摺り、馬尾篩の裏にのせ、木杓子でこして、赤みを百匁をも、すりてこして共に合せて、鍋に入れて、古酒四合餘を加へて、よくとかして、炭火にかけて砂糖三盆八十匁を加へ、ませ合せて、

○黒胡麻を五勺、焙燥にていりて、すりばちにて

すりて粉となし、

○くるみの剥たるを、熱湯に入れて、細き竹串の先にて皮をむきさりて、三十ばかり

黒ごまと、くるみを入れて、美生をすりおろしたるを少し加へて、よく煉りて、つかふべし、



▲世界第二の大時計 米國ワイラデルファイアの公會堂に此程据附けたる大時計は時辰表の面直径二十五呎にして分針は一分毎に一呎の距離を進む此時計は地上三百六十呎の所に在りて其價は六万圓實に世界第二の大時計なり第一の大時計は白耳義メシユリン市の聖ロムホルド寺院に在るものにして其大さは此時計の凡そ二倍なりと云ふ



# 無聊吟集短歌

鹽野 奇零

初秋の夕風冷し沖の船  
ミルク呑む子に泣かれけり秋の暮  
買ひ足した酒にまぎれて秋の暮  
日に幾度變るながめや秋の山  
芒野や破れし笠の捨てゝあり  
椽側に草紙干す子や小春の日  
猫の子の寝たり起きたり小春椽  
糸つけて蜻蛉放ちぬ秋日和  
噓して寝る氣になりぬ秋の月  
我一人手紙書く夜や虫の聲  
蝗取る女の群や赤襷  
早稻刈りて今朝の祝ひや小豆飯  
小春日や襷がけして障子張  
演習の騎馬三百や秋の野に  
樺太に菊の薫りや天長節