

臨時客來料理

石井泰次郎

吸物

包たまご、もみのり

吸物の汁の拵方は、堅魚煎汁四合につき、醬油一勾八才、みりん酒一勾二才、しは五分餘の割合にして、先づ煎汁を鍋に入れ、煮立て、醬油を一勾二才ほど入れ、少し煮て、次にみりん酒を加へ、次に鹽を入れ、さて味をこゝろみ醬油を六夕ほど加へてつくるなり、包玉子の拵方は、美濃紙を二枚に切り、四角形に切り茶碗などの中に敷て(包ひやうに紙を入れ置くべし)其中へ、玉子一つを割て入れ、紙の四方をよせて、紙捻にてなはねて、鍋に湯を煮立てたる中にそつと入れて、湯煮して、かためて、取出し、紙を取り、椀に盛るなり

もみ海苔は、淺草海苔(其他の乾海苔にても)火上に炙りて、手にて揉み粉として、

さて椀の中へ玉子一つ入れて汁をつぎいれ、上より海苔のもみたるをはらりとふり入れて、蓋をして出すべし

中皿

酢むし鯖、大こんしほり汁

鯖をかるし身にして、腸のところをすき取て、骨を毛抜にてぬきて、酢と鹽とを(酢一合につき、鹽六匁余の割合)合せたる鉢に魚を入れて、暫く漬け置き、さて取出して、蒸籠に竹の皮を敷きて、其上にのせ、鍋にかけてむし(十五分間)十分目の時に、生酢を、蒸籠をかるしてかけ、再び鍋にかけ五分間むすべし

大こんの皮をむき、山葵おろしにて、すりおろし

て、汁をしほり、其汁へ醬油を加へて（一合のおろしに、醬油二勺合する）かくべし
皿へ、鯖を盛つて、おろし汁を、上よりかけて出すべし

小皿肴

湯引鳥賊、いり菜

鳥賊を洗ひて、ふくろを切りてひらき皮をむきて細く切り、鍋に湯を煮たて鹽を、水一合に鹽五匁入るゝ入れたるに鳥賊を一寸入れ、直に箸にてとり上げて水に取りて、すぐに取上げ、小皿に盛るべし
いり菜は、鹽漬にしたる、菜漬を能く水にて洗ひて、それをよくしほりて、細かにきざみて、鍋に入れ、醬油を加へて、七色唐がらしをも加へて、共にいりつけて取上ぐるなり

菜の
色の一かぶに醬油一
勺餘、七種蕃椒一
匁内の三割合にてよし

四十

貞一の日記

（承前）明治廿六年五月
（拔萃）（月）出生男兒

その母

七月六日 母さんはんはときけば、エンく、といふエンく行つて何するのととへば、フ、と、と口拍子にて雁の歌を、調子を正しく歌ふ、夕刻父母と、下田氏を訪ひ、四つばかりの可愛らしき女の兒、遊びに來て居られたり貞一は喜んで、御友達にしようとし、一所に母さんに、抱かれようと、自分先つ母の膝に腰かけ、御友達の手を引張る、先方はまた恥かしがりて中々傍へよらず、奥様繪端書など出して、もてなし下されしに他には目もくれず、電車を見