

ジを減す。であるからその非經濟なることが精神上に及んで色々方法を講じた結果、生産がつかう様になつたのである。

草 蓐

別名ヲランダイチゴ、西洋イチゴ、クサイチゴ

春季最も早く産出シ色モ形モ美シク風味モ上品ナル故ニ珍重セラル。日本デハ神奈川県ノ鶴見附近静岡縣ノ三保村ガ最も多ク栽培セラレ東京市ニモ多ク送ラレ一箱十八錢(長形種百五十匁位入)ヨリ二十五錢(丸形種二百匁位入)位デ取引セラル、促成デ早く出ルモノハ一粒二三十錢ノ時アリ。由來。始メ蘭人ガ持ち來リシモノナランガ明治五年頃米國ヨリ來リ明治六年ニ廣ク栽培シ始メ後明治二十二年十月宮内省宛局長福羽逸人氏ガ佛國米國ヨリ持ち歸ラレシヨリ現今ノ如ク多クノ種類ヲ見ルニ至レリ。

栽培法。蓐ハ氣候中温湿度中度土質壤質粘土ヲ好ムト云ハル、ガ日本ナラ何處デモ大差ナク出來日光モ他ノ作物ノ如ク嚴密ニ日當リヨキ所デナクテモ朝夕アタレバ多少影デモ出來ル故ニ家庭ヤ寄宿舎ノ家ノ間ノ僅カナ空地モ利用スレバ立派ニ出來賞玩ニモヨカルベシ、且ツ施肥繁殖等ニ手ガカ、ラズ又背ガ卑ク葉ガ年中アル故ニ花壇ノ縁屋敷圃ノ廻リニ境植トスルニヨシ、其他庭木ヤ

果樹ノ間ニ作り又土堤塀ノ内側ニ植エレバ土地モ利用サレ土堤土モ固クナリテ兩得ナリ、大作ニハ果樹園ノ間作トモシ又特ニ蓐園ヲ作ル。

今成長ノ順ニ手入方ヲ述ブレバ春果實ヲ收穫シ終ラバ人尿カ油粕ノ腐ッタ肥料(油粕一升ニ水七八升)ヲヤル。此頃ヨリ夏ニカケ Runner ヲ多ク出ス。多クツケルト親株ガ痛ム故ニ三ツ位出シテ後ハ摘ミ取り置ク。ソノ蔓ニ葉ト根ト出テ子株出來ル。コレモ多ク出ルガ一株デ先ヲトメ置ク七月頃別ニ三四尺位ノ巾デ日當リノ餘リ強カラザルヨク耕シタ苗床ヲ作り。其所ニ子株ヲ土ヲハナサヌヤウニ丁寧ニ掘リ取り四五寸ノ基盤形ニ假植ス。

九月下旬ヨリ十月頃一定ノ所ニ畦巾二尺位株間一尺位ノ割ニ定植ス。然シ七八月ハ炎天ツキ土地乾燥スル故ニ假植ヲハブキ九月下旬ニ直チニ本植シテモヨシ。一般ニ假植スル方ガ發育ヨキナリ。本植ヲスルニハ株ガ正シクナラバヤウニ繩ヲハリ株間ヲ棒切レデ計リツ、徑七八寸深サ四寸位ノ穴ヲ掘リ、油カス一握リ、灰半握リ、堆肥二握、糠(甘味ヲ増ス)半握リヲ入レ、移植燻手デツキマゼ、輕ク土ヲカケ其上ニ株ヲナルベク淺ク植ユル。後ハ水ヲ注意シテヤレバヨシ。冬ノ中一度油粕ノ肥ト糖トヲヤリ、霜柱デ土ガ擧ガレル所ハヨク壓ヘ置ケバ四月末頃白色ノ優シキ花ヲ開ク。コノ頃葉ヲアゲテ藁カ麥稈ヲ引キヤル。コレハ雨デ果物ニ土ノアガラヌ爲ニテ株ガ眞直ニ植エアレバ藁モ正シク引カレテ都合ヨシ。ヤガテ五月中頃ヨリ果實ガ熟シ始メ黄金色ノ床ヨリ緑

ノ葉ト眞紅ナ果ガ頭ヲモタゲ居ル。英語デ Strawberry ト云フノハ、藁ノ漿果ト云フ意味デコノ愛ラシク美シキ様ヲ取レルモノナルベシ。

家庭デハ先ヅコレヲ神佛ニ差上グルモウレシカラシ、カクシテ自ラ骨折リテ得タルモノハイカナル價ニモ代ヘ難ク貴カルベク一度市場ノト比ベンニ美味ト芳香ト別果ノ感アリ。

收穫シ終ラバ夏冬ニ一二回追肥ヲ爲シ置ケバ二年三年ト收穫ハ一層多ク果實モ大トナル。然シ四年目ヨリハ株衰ヘ果實モ小サクナリモ悪クナル故ニ掘リ上ゲテ植換ヘル。

親株ヲ植エ換ヘルニハ、九月頃掘リ出シ黒キ根ヲ切りテ前ノ子株ノ如クシテ植エレバ又勢ヨクナリ善キ果ヲ結ブ。又一方ニハ年々子株ヲ植エ置ケバ絶エズ盛ンナル結實ヲ得。始メテ植エントスル時ハ九月頃苗ヲ買フベシ。一株二三厘ノ安價ナルモノナリ。

苗ヲ植エタルマ、幾年モ手ヲ入レズ根ハ糸屑ヲマルメタル如ク葉モ蔓モモツレ合ヒタルハ從來ヨク見タルガ此レデハ各株相互ニ邪魔ヲシ合ヒヨキ果實ヲ得ベカラズ。株ガ離レ土地不經濟ノ如キモ前ノ如ク株分シテ植エレバ收穫モ却リテ多クヨキ實ヲ得ラル。

種類種々アリテ收穫時ニモ遅速アリ、色サヘ白ヲモ見ルニ至リタレバ栽培者ハ如何ナルモノヲ植エルカヲ考フベシ。

病害虫。ヤスデ(馬鈴薯甘藷ヲウスク切り入テ誘ヒ獲ル)。

蝸(牛酪ニテヨセ殺ス)ナメクデ(消石灰ヲ根ニフル)。
斑葉病(ボルドー液ヲカケル)

料理法

草莓ハ、種々ノ食シ方アリ。砂糖ヲカケタルダケデモ美味ナルガ取調ベタルモノヲ列舉シ見ン。

(一) 鹽水デ洗ヒ清水デ洗ヒ蒂ヲトリ皿カコツプニ入レ砂糖トクリーム牛乳ヲカケル。

(二) 卵ノ白味ニ砂糖ヲ加ヘ泡立テタルモノヲ苺ニカケル。

(三) 玉子ノ黄味ニ砂糖二匙牛乳一合、温メテドロ／＼ニシ皿ニ盛レル苺ニカケテダス。

(四) 苺ヲ二ツニ切り葡萄酒ニ一時間ツケカステラヲ薄ク切り皿ニナラベ苺ニノセカステラヲカサネ三杯位ツミ上ヨリ砂糖ト葡萄酒ヲカケ食ス。

(五) 寒天ヲ溶カシ(寒天一本水一合)砂糖八十匁ヲ入レ稍煮テ箱ニ流シ込ミ丸儘ノ苺ヲ入レ固マツテカラ厚ク切ル。

(六) 葛煮、苺ヲ二ツニ切り澤山砂糖ヲカケ一時間置キ汁トモ鍋ニ入レテ柔ヤニナルマデ煮、其ノ中ニ水ニ溶イタ葛ヲ入レテ葛ガカヘツタ時下シテ冷シテ後出ス。

(七) 寄セ苺、苺五十匁ニ砂糖四十匁ヲ入レ能ク煮、別ニ山芋ヲユデ裏瀘ニカケ砂糖ト味淋トヲ入

レ能ク溶シタ寒天ヲ加ヘテ練リ合セ莓ヲ入レテ箱ニ流シ込ミ冷ス
 (八) 天ブラ、莓ノ蒂ヲ取りニツニ切り砂糖ヲカケテ一時間オキ、別ニ一方ニ天ブラノ衣ヲ造ル、
 卵ノ黄味ニ砂糖ヲ少シ加ヘ味淋デノバシ能ク掻キ混ぜメリケン粉ヲ加ヘ莓ヲ入レ匙デ掬ツテ揚
 ゲル

(九) ジャム

一、法、莓百七十匁長クモタセルノハ八十匁、直グノハ六十匁ヲ莓ト砂糖ト層ニ入レル鍋ハ鋼ガ
 ヨロシ、ソシテユツクリト口火デ煮ル一時間許リ
 二法、莓百六十匁ニ八十匁ノ砂糖ヲ入レ半時間ゴト／＼煮火カラ下シ砂糖ヲ少サナカタマリニコ
 ハシ入レ莓トヨク混ぜ再ビ火ニカケ半時間ヨキ火デサツトコゲヌ様ニ煮ル
 三法、莓百匁ヲ二分シ五十匁ヲヨクカキマハシナガラ煮詰メル、光澤ヲヨクスル爲メニ寒天ヲ入
 レル
 ジャムハ粒ノマ、ノ莓ノ澤山アル水飴位ノ堅サノヲ一番上等トス、之レ等ヲカメカ瓶ニ入レテ

蓋ヲメバリシオク可シ

(十) ジェリー、莓ヲ濾シタル汁ヲトリ汁百匁ニ砂糖六十匁ヲ加ヘ寒天カジエラチンデ固メルコレ
 ニ玉子ノ黄味ト白味ノ泡立チタルモノヲ入レル方法モアリ

(十一) 莓水夏暑キ時水中ニ滴シテ飲ム莓ヲ瀝シ莓百匁ニ砂糖六十匁ノ水三合ヲ入レ一時間煮テ冷シ
 上澄ヲ瓶ニ詰メル

(十二) 莓酒莓ヲ洗ハズ輕潰シフラスコカ硝子瓶ニ入レ(莓ガ瓶ノ八九分目迄ミタスト丁度ヨシ)莓百
 匁ニ砂糖百匁水五勺ヲ加ヘ瓶ノ口ヲ脱脂絹デ蓋シテ冷所ニ置ケバ沸々ト泡立チ始ム三四位デ泡
 ノ出方少クナラバ汁ヲ絞リ粕ヲ除キ汁大瓶ニ入レテ綿デ栓ヲシテ置ケバ大概一週間デ全ク泡ガ
 出ナクナル滓ハ殘ラズ下ニ沈ミ清涼ナ酒尙此ニ少シ許リ酒石酸加里トウキスキーパーランデー
 ヲ入レ、バ上等ナ飲料ヲ得

(十三) 丸ノマ、貯ヘルニ大キナ實ヲ皿ニ入レ同量ノ砂糖ノ半分ヲ粉ニシテ其ノ上ニフリカケ下ニモ
 砂糖ノツクヤウニ皿ヲ動カシ其ノマ、オキ次ノ日殘リノ半分ノ砂糖ト果物カラ出タ汁トデシロ
 ツプヲ造リドロ／＼ニナルマデ煮、然後注意シテ莓ヲ其ノ中ニ入レヤハラカナ火デ一時間煮
 冷シテカメカ瓶ニ注意シテ入レ其ノ器ニ一バイニナル位シロツプヲ入レテオケバ翌日ニナルト
 皆汁ヲ吸ヒツクスソレヲ能ク蓋ヲシテ貯ヘ置ク

(十四) 莓ノソース、水氣ヲトリ裏瀝ニカケシチユウ鍋ニ水少量ヲ入レ砂糖ヲ入レ火ニカケテ前ノ汁
 ヲ入レコンフラワーヲ水ニ溶キ加ヘテカキ混ぜル

(十五) ストロベリーアイスリーム、牛乳ニ合卵三個砂糖大匙二ツニコシタルストロベリーヲ茶

呑茶碗一杯ヲ入レ冷シテ固メル

其他ストローベリーパイ等モヨシト云フ先日ボイルドハムニチチゴージャムヲ裏漚ニシミカンノ皮ヲ細クキザミテ入レ次ニ蜜柑ノ汁ヲ入レ赤葡萄酒ヲカケタルモ美味ナリキ

尙又種々工夫スレバ用ヒラルベシ 二三月頃ニアルモノハクリームヲ泡立テ砂糖ヲ入レンノ上

ニ一二粒入レテ上等ナ料理ニ用フルト云フ十一日ノ東京朝日新聞ニ次ノヤウナ苺料理アリタリ

料 理

▲苺の飲料 苺一箱程を鹽水にて洗ひ替を取り、鍋に入れ砂糖大匙三杯程と水三合程とを加へ、火にかけ軟くなりたる時に裏ごしにかけて後よく冷します、次に玉子の白味二個程よく泡立て冷めたる苺汁を少々づゝ加へて氷かけを少し入れて出す。

▲馬鈴薯の苺和へ 馬鈴薯の皮をむき、一分五厘角一寸三分の長さに切り沸湯に入れ、申のやうやく通る位に茹で箆に上げて水を切り味淋鍋に少々を入れて煮切り、砂糖、鹽、水少しを加へて白煮となし、次に苺の鹽水にて洗ひ替を取りたるものを切りて鍋に入れ、砂糖を加へて火にかけ、かきませながら煮くずして練りたるもの、中に入れて交合せす。之は照焼、鹽焼などの付合せとなす。

▲苺と胡瓜の酢の物 胡瓜は普通胡瓜もみの場合とおなじく小口より薄く打ち鹽もみにしてしばらく、苺はよく鹽水にて洗ひ替を取りたるものを小口より一個を三四個に切り酢、砂糖、鹽、にて調味したる三杯酢をかけて出す又折よく羊羹の有合せしならば其切端を二分角位に切て交合せば尙結構なり。

▲苺の葛煮 苺は前のやうに洗ひて替を取り二つに割り、砂糖を澤山かけ一時間程置き出たる汁と共に鍋に入れ軟くなるまで煮る、別に葛を水にてよく溶きて其中に入れ、かきませながら煮て程よき時におろし氷或は水にて冷たくなる迄冷して器に盛りて出す。

▲苺の冷し菓子 洗ひて替を取りたる苺を、細かく切り、其上に砂糖たつぷりかけ一時間程置きたる後に裏漚にかける、急ぎの場合にはジャミの様に煮てもよし、別にゼラチン十枚、寒天ならば一本の三分の二を濡布巾にてよく拭ひ、牛乳一合五勺程の中に入れ、火にかけ杓子でかきませながら煮溶かしよく溶けたる時に火より下し、鍋のまゝ水につけ、かきませながら冷し固まらかけたる時に、前に拵へたる苺の汁を加へよくませ合せ、型の有る場合には型に入れて冷やし固め、かたまりたる時に器に出して食す。