

く申すまでもないが然し其實蹟を見ることは殆ど稀れである、慨歎に堪えない事である

(未定)

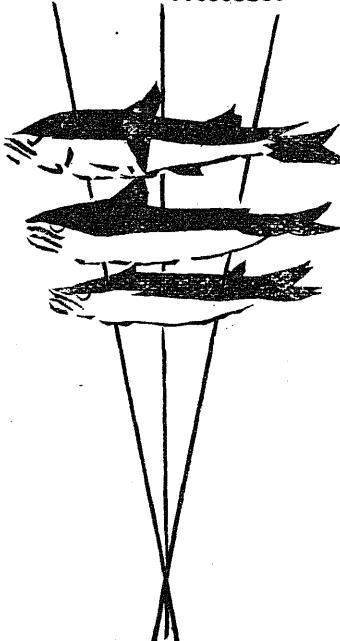
割烹十一ヶ月附錄

季節料理

石井泰次郎

◎鹽焼の鮓搾方

鮓のあたらしさを鱗をふき、腹をひらきて腸を去り、壳を出して、水にて洗ひ、鹽をふりつけ暫くおくべし、さて鹽をさつと水をかけて流して、金細串にさして(串にさし様は圖の如し)、鹽をさつとふりかけ(手につかみて指の間より、おとすやうにふる)中火にてやく、まづ表となすべき方を焼て、次にそりたるをうら



◎白煮姫百合根の搾方

姫百合根 七個 白味淋酒 四勺

砂糖 十四匁 食鹽 一匁五分

がへしてやく、又焼たる頃、表をかけてやき、再うちがへしてやきて、板の上にふろして、そ

水 四勺 美濃紙 半枚

姫百合を洗ひて、根元の堅き所を、小刀にてく

り去りて、竹の皮を細くしたるを以て縦横にく

りて、湯の鍋に入れそろへ煮て、柔らかに

し、湯の中より上で、一つ一つ菜箸にて狹みて

別の鍋にうつしてよし。砂糖と水と鹽と味淋

を調合したる中に入れて文火にて、美濃紙を中

ぶだに入れて煮るべし、養て皿に取あげて、冷

して後に竹の皮をそつと取り除くべし、いかにも

くづれざる様にすべし。

◎ 覆盆子羹の揃方

覆盆子 中玉 二十個

水 四合 寒天用

五勺 砂糖用

味淋酒

三勺

食鹽 一匁

いちごの中玉を笊などに入れ、上より水をそゝぎて洗ひ（能々水をかくるのみ）、手に取て、一つうちてなを取り去り○白角寒天を水に浸し、能く上面を洗ひ、暫く漬おきて、取出し、能くしほりて、堅に細く切て、一所に持て、小口に極めて細かにさざみ、水を鍋に入れたるに入れて、養とかすべし。寒天一本を溶解すべき水量は二合とす、○白砂糖を鍋に入れて、水を入れ養とかし、絹筋にて右の寒天のとかしたる中に漉こみて、煉合す○かくて煉合したるを流す箱に半量流しこみ、其中の少し堅まるほどを斗りて、覆盆子を入れ、少しして、箸にていちごの位置をと、のへ、上より残半量を流し入れて、箸にて覆盆子をふさへて浮ぬやうにして、箸をとけて冷しかたむべし。

◎搔玉子の揃方

醤油	一勺八夕	水 四合
食鹽	五分余	(以上汁の原料)
玉子	大一個	醤油
山葵	一本小	水
鰹魚伊豆小アシ	温湯に(四十度位)浸し洗ひて、白	八夕カタクリ入
き皮を出刃庖丁又小刀にて削り去り、上面を一	葛粉	五夕玉子入
面かんなにて削り去り、それを別になし置て、	カタクリヲ用フ	一勺二夕
あとをよく薄くけづるべし、厚きと薄きと交れ	器に入れ、水を量り入れ	味淋酒
ばわし、○鍋に水を量入て、煮たて、(九十五	て搔き、上のちりをすくひ去りてよし山葵を	醤油を合せて、再びかきませふくべし。
度位)、右のけづりぐつを入れ、直に極めて細き	水にて洗ひ、出刃庖丁刀にて飯粒いばをけづり	玉子を一つ一つ割て、小器に入れ、大器にうつ
金鋼抄子にて泡をすくひ去り、鍋をれろして、	さり、上の方へとけづりとがらして、其方より	し、うつし、て一所になし、箸にて搔ませて、
蓋をなしすこし置て沈みたる時、絹篩にて器中	ふろすべし、ふろして、板の上にて庖丁刀にて	醤油を合せて、再びかきませふくべし。
	たきて用ふるなり	に濾てむべし。

◎だしを鍋に入れ、煮たて、醤油を入れ、次に味淋を入れ、次に食鹽を入れるべし、校味をころみて、加減すべし(初より醤油のみに分量通にいる、事なけれ、味を試みて後に分量通となすべし)(又地方により醤油の品もことなれば金鋼抄子にて泡をすくひ去り、鍋をれろして、蓋をなしすこし置て沈みたる時、絹篩にて器中

分量も考へ合すべし、こゝに云ふ所は、國命の  
醤油を以て分量せしものなり)それより、葛粉力  
タクリコのときたるを搔めぐらして、其器を左手  
に持ち、右手に抄子を持って、鍋の底を搔めぐら  
しながら、左手の器より粉を流し入るゝなり、  
次に、左手にときたる玉子の器を持って、右の手  
に目ある金抄子を持って、鍋の上にあてゝ、左右  
の手を同時にめくらす様にして、右の方へとめ  
ぐらしながら、左手の器の玉子を右の手の目抄  
子の上へと少しづゝたえず流しいるゝなり、め  
ぐらしかたわしければ、目より多く一所に出て  
あしゝ、よくめぐらすべし、さすれば細く出て  
よし、次に直に鍋をふろして、椀にもりて、わ  
さびを上にふきて蓋をして出すべし

### 貞一の日記

その母

貞一は、明治卅六年五月卅一日午後一時卅分、  
本郷龍岡町の寓居に生れし、吾家の長男なり。怡  
其日は舊曆の端午の節句と、日曜日に、當りし故  
曾祖母の君と伯父君は、端午の端句に、男兒出生  
とは、誠にめでたし、ゾンタッハキンドとはなほさ  
らなど、祝ひよござる。父にも母にも、親族一同

