

神も身體も決して満足な發達を致す事は出来ませんことは、丁度此兒の様なものであります。

今昔いろは料理

石井泰次郎

(み)

簀やき拵方

松皮やきの如く(松皮やきとは魚の切身を庖丁刀にてすぢちがへに切目を入れてやくことなり)やきて、てり(味醂と醬油とを煮つめたるもの)を敷きて其てりの上に、かやの身のせん切をのするか、又はほそくけつりたる鰹節を毛の如くのせかけて出すべし

味噌漬の拵方

魚なにも切身にして、うす鹽をふりかけて、

暫くおきて、味噌を酒にて解きて、切身をつくるなり。又味噌を醬油にてときてつけてもよし。白き味噌に漬くる時は、之を翁つけといふなり。

(し)

鹽焼の拵方

何魚にても、切身にして鹽をふりかけ置き、のち一度其鹽をさつと洗ひて、又鹽をふりて申にさしてやくべし。急ぐ時は多くふりて直に焼くべし。又まるごと焼くなり。

汁の取合せ方

- 一、夕貌の輪切に、墨栗のすりたるをそへてよし。
- 一、冬瓜をみぞれに切りたるに、むきたるしいみをそへ、水に溶きたる芥子をあとし入れてよし。
- 一、ずいきに根芋を取り合はせたるもよし。
- 一、角切りの冬瓜に、花鰹をふり入れたるもよし。

一、當座ぼしのすいきに、一寸、とき芥子を入れ
てよし。

一、大ひかひを湯出で、つぶしたるを、汁を取り
分けて下煮して、椀に盛りて、其上より汁入れた
るもよし。

醬油の徴を防ぐ法及び

良否鑑別法

在攝津 平 岩 繁 治

暑中になりますと、とかく、味噌醬油等が徴びて
さまざま、第一番に、勝手本のお女中等が困まる
のでありますから、今度は醬油の徴を防ぐ法を御
紹介申し升。此の法は極く簡短で、その上別に費
用もかゝりません。先づ芥子粉を水で堅くねりま
して、此れを四匁位の丸玉に丸めて、醬油一に

き此の丸玉十五六個の割合に、麻の布に包みて醬
油の樽の中に入れ、一ヶ月に一回宛其の丸玉を新
しいのと取りかへさへすれば、決して徴びる心配
はありません。又生鹽を充分いりまして黒色にな
りましたじぶん醬油一斗につき五勺の比例にて之
を入れましてよくかきまぜますれば大に徴を防ぐ
特效があります。

醬油の善惡を検査しますには青地の茶碗に少許の
醬油をいれまして、箸をもつてかきまわしますと
泡がたちます、その泡が枇杷色で且暫時消へなけ
れば其の醬油は精良の醬油であります又右の如く
して色淡赤色なれば（泡不整）其の醬油は下等な
のです。