

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
さまして、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、醬油一につ

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
はありませぬ。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。