

(ハ) 金山寺味噌

大豆一升を炒り皮を去りて挽き割り、粗細を篩ひ分け、能く磨きあげたる大麥一升を大豆の粗きものに混ぜ、能く蒸して大豆の細かき粉に和し、窠室に入れて麴をすべし、さて茄子と白瓜と宜きほどに切りたるもの一升到四合ほどの割合にて一晝夜桶に漬り、壓石を置き、翌朝汁の上をとりぬけ、右の麴に混ぜ、八十日間ほど経たるとき、紫蘇、生姜等を細かに切りて入るべし、赤味噌、白味噌など、違ひ早く熟るゝものなり。

(ニ) てつか味噌

午莠を端より薄く切り、水に漬け置き、白大豆を炊り、烏賊を細かく切りてざつとゆで、胡麻の油にて煮、砂糖少しを酒にて練り、味噌に混ぜ、右

の品々と一所に煮込むべし(但し混ぜながら煮ざれば直ぐに焦げるものなり)。

(ホ) 時雨味噌

蛤のむき肉を空煎にし、これに味噌と醤油とをさし、能くすりつけて赤味噌を加へ、弱き火にて煮つめ、割山椒をふりかくべし。

(ヘ) 浅漬法

太き大根をよく洗ひ、水気を乾かし、桶に麴と鹽とを合せて大根を漬り、新葉を間に敷き、強き壓石を置きて、其漬汁の上にたまりたる後一日程し

(ト) 澤庵漬法

太き大根をえらび、天日にかけてよくほし、心まで柔かになりたる時、とり下して煎糠と生糠を

半々にませ、少し鹽を多く入れて大根のすれ合はぬ様に漬り、最も強き壓石をしておくべし。

(チ) 味噌漬法

大根の太きものをえらび、日に乾かして糠と共に甘鹽に漬り、其水の上を上るをまちて取り出し、よく水にて洗ひ、味噌九分に粕一分の割合にませたる中へ、百日位もや、輕き壓石をおきて漬りおくべし。

(リ) 千枚漬

紫蘇の葉を一枚づゝよく洗ひ絲にて二百枚位綴ぢちよつと湯を通して水気を断り、味噌桶の底に並べて動かぬ様に壓石をするなり。

(ヌ) 奈良漬

奈良漬は極上等の白瓜を撰び、縦に二つに割りて

甘鹽の上るまで漬り置き、取り出して洗ひ、天日に干し、別に桶の底に四寸許りも粕に鹽を交せて敷き、中底を作りて、是に穴を開け、其上に酒粕六分味噌四分の割合に程よく鹽を交せて、粕一貫目に付大瓜二本の割合に瓜と瓜とのあたらぬ様漬り込み二三年経て食す。

(ル) 魚類の粕漬

鯛にても鮎にても又鱈、鱈、鯖等にても同じ漬方によることを得べし、即ちこれ等の鱗、頭、腸、脊骨等を夫々除き、よく洗ひて生肉一貫目に付二合五勺の鹽に漬り、二日程置き取り出して水にて洗ひ、陰乾とし、酒粕の中へ極く少量の鹽を加へて、肉の付き合はぬ様漬り置くなり。

(ヲ) 麴漬法

野菜類は何にても一日鹽漬にし、これを麴一升、アルコール三合、飯四合の割合に混ぜて十日許り醗酵せしめその中に前の鹽漬にしたるを入れおくなり。

(ウ)一夜漬

大根を細く線にうち、これに菜を細かに刻みて加へ、鹽を入れてよくもみ、桶に漬け、壓石をなし一夜たちて食す。

(カ)甘酒製法

糯の粥を炊き攝氏五十度の温度あるとき、よく搗木をもつて捏ね碎き、同量の麴を入れて再びよく捏ね混ぜ、七時間許り此温度を保たしめ更に攝氏八十度位まで熱し、二日程おきて取出し、水に溶かして煮沸したる後ち飲む。

(ヨ)萬年醋

酒と酢をよく混ぜ、水を加へて再びよくかきまはし、これを樽に入れて固く栓をとち、四十日もおいて食し、酢一盃を取れば酒一盃を加へ常に最初の量にして置く、故に萬年醋といふ。

八 煮 方

(イ)小豆を早く煮るには

曹達又昆布を入れて煮るもよろしく、竹の葉又は竹の皮を入るゝも可なり。

(ロ)干瓢を柔らかく煮るには

水にて洗ひ、鹽にて揉み、其鹽をよく洗ひ落して煮るべし。

(ハ)干椎茸を生のかくするには

成るべく新しく裏の白きをとりて砂糖水に漬けて置くべし、恰も取り立てのやうになるものなり。

(ニ)青菜を色よくゆでるには

少し鹽を入れ、湯の煮立ちたるとき蓋をせずゆでれば、色よくなるものなり。

(ホ)大根や豆を柔らかく煮るには

大根はゆで汁に鹽を混ぜて煮、豆は昆布と一所に煮るべし。

(ヘ)鮭の子を早く柔らかくするには

鮭の子を水に漬け布海苔二枚程入れて置くべし、半日程にて柔らかくなる。

(ト)蛤の貝柱をとるには

煮るとき米を七八粒入るべし、よくとれること奇妙なり。

(チ)スルメを柔らかく煮るには

三晝夜程酒につけて後に醬油と味醂にて煮るべし、生鳥賊と同じに食べらるゝものなり。

(リ)肴の骨を軟かに煮るには

薬舗より山査子を買ひ求め、その少量を魚に加へて煮るべし。

(ヌ)蛸を柔らかく煮るには

煎茶を少し許り入れて煮るべし。

(ル)乾鮑を柔らかく煮るには

白砂糖を一匙加へて煮れば、水に漬けずとも柔らかくなる。

終

大正四年十一月二十五日印刷
大正四年十二月十五日發行

定價金六拾錢

著作
所有

著者
發行者

右代表者

印刷者

印刷所

東京市神田區
裏神保町三番地

日本女子家政學院

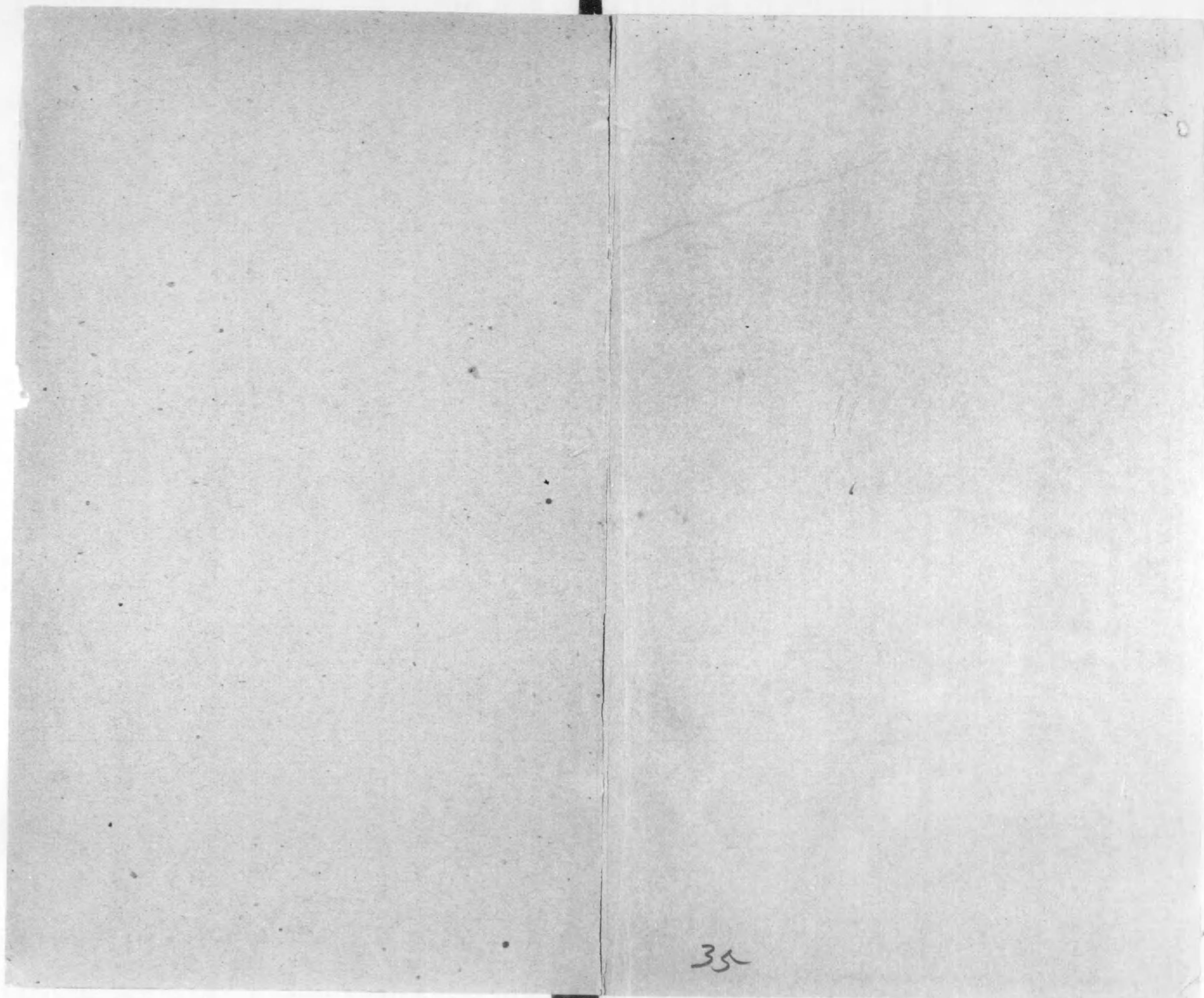
東京市神田區裏神保町三番地
酒井規矩彌

東京市神田區裏神保町三番地
野口昌作

東京市神田區錦町三丁目一番地
神田印刷所

日本女子家政學院

發行所



35

387
767

終