

古今說部叢書

第十集

古今說部叢書

第十集

貯香小品卷三分目

家先生晴颿公閱

代庵偶筆

火腿去油

烏飯易黑

胡桃去衣

蛤蜊脫丁

洗魚

魚去腥

煮鮓

洗猪臟

鄧邑萬後賢石君輯

男維翰校

炒銀杏

煑臘肉

煑鮮菌

煑筍

煑羊二則

煑老鵝

煑血

藏火肉

鹽無滷

薑去辣

糟薑無渣

煑牛

蟹去腥不沙

肉易爛

酒去酸

煮河豚甲魚

試火腿

雲英麪

煮敗肉

製猪脰

糟蟹

藏諸果八則

松子發油

煮淡菜

炒榧子

藏米醋

柿令熟

做大蛋

煮老鷄

青蟹新訣

方蛋新訣

煮芋

醃蛋

蓮花茶

諸花拌茶

煮鹹試滷二則

貯香小品卷三

家先生晴飄公閱

鄧邑萬後賢石君輯

代庖偶筆

男維翰校

火腿去油

猪胰子兩個同煮。

烏飯易黑

入生鐵同浸。

胡桃去衣

胡桃一觔。用甘蔗節六段。和湯煮透。經宿再略煮之。

蛤蜊脫丁

入枇杷核同煮。燈芯亦可。

洗魚

滴生油數點。其涎自去。

魚去腥

煮時。下沒藥少許。

煮鱖

和燈芯煮甚妙。忌桑柴。

洗豬臟

肚用麵洗。腸用砂糖洗。則穢氣悉除。

炒銀杏

臨炒。密取一枚握之。鍋中不爆。

烹臘肉

將熱時。以紅炭投之。自不簽。

煮鮮菌

投薑片飯粒。色不黑者可食。

羹笋

入薄荷食鹹。則味不簽。以灰湯羹過。再羹尤佳。

羹羊

入帶殼核桃二三箇。沸後另換。其膾盡入核桃內。

羹雜色羊。入松子無毒。

羹老鵝

入櫻桃數枚。或竈邊瓦同羹。易熟。

羹血

入糟少許。不出水。

藏火肉

放穀內。雖數十年不油。

鹹無滷

煨皂角一挺置鹹內。

薑去辣

入核桃。九月二十八日食損目

糟薑無渣

入熟栗數枚。

煮牛

入杏仁蘆葉少許。

蟹去腥不沙

入無名異去腥。入胡粉不沙。

肉易爛

舊籬篋同煮。

酒去酸

入胡粉少許。酸卽除。

煮河豚甲魚

入橄欖去毒

試火腿

新竹筋削尖。簽之提出。嗅其氣香者佳。

雲英麪

藕菱蓮粟也 茨也芋雞豆苧薺茨菇百合上八味擇淨肉爛蒸之暇

少時入川糖及蜜。搗極細作餅。淨刀切食。

煮敗肉

稻草寸切同煮。

製豬脂

煮熟安泥地上。以器覆之。卽縮厚寸許。再煮再覆則愈厚。

糟蟹

罈面放皂莢一錠。久留不壞。罈底放炭一塊。不沙。

藏諸果

梨 與蘿蔔間收。經年不壞。

瓜茄 淋過灰晒乾拌收。至冬如新。

東瓜 芥子拌藏。數年不敗。

橘橙金柑。錫器貯。雜以芝蔴菴荳。忌米。

橘 松毛裹。

榛子瓜子 燈芯和收。燥處。不油。

芡 每斗用防風四兩。煎湯浸過。

栗 潤砂密收。至夏尙新。

松子發油

焙之卽復。

煮淡菜

少米同煮去毛。再入蘿蔔。或紫蘇冬瓜同煮。味嘉。

炒榧子

入豬肪則皮自脫。

藏米醋

入炒鹹兔生白衣。

柿令熟

每百頭入肥皂兩筴置盒中二宿卽熟。

做大蛋

鷄子二三十枚。打放一處。裝猪胞內。懸日月下一晝夜。或蒸或煮。熟時切開。黃白自分。

煮老鷄

入山查。或白梅。

青蟹新訣

蜜塗候干。煮熟仍青。

方蛋新訣

新蟹黃和糟糟蛋。七日自軟。木匣盛煮。

煮芋

灰湯煮易酥。

醃蛋

日中醃。則黃居中。

蓮花茶

日出時。擇蓮蕊略破者。入茶令滿。絲紮口。越宿取出。紙包晒之。如此三度。貯以點茶。清芬滿座。

諸花拌茶

木樨。茉莉。玫瑰。薔薇。蘭。蕙。蓮。梔子。木香。梅花。皆可拌茶。須於香氣全時摘取。三停茶。一停花。層層間收。紙封磁瓶之口。入重湯煮。取出。紙封焙乾。若上好芽茶。忌用花香。空奪真味。

煮鹹試滷

蓮子投之。取其浮直。滷浮三四蓮。味重。五蓮尤重。若二蓮直。或一直二橫。味差薄。若滷更薄。則蓮沉于底。煎鹹不成矣。
閩中以鷄子桃仁試之。滷重正浮。鹹淡半。二物俱沉。

貯香小品卷五終

貯香小品卷四分目

家先生晴颿公閣

鄧邑萬後賢石君輯

嘗艸分箋

男維翰校

試人參

試三七

試胡黃連

試新會皮

試木香

試焰硝

試凝水石二則

試蘄艾