

古今說部叢書

第十集

古今說部叢書

第十卷

林 琴 南 先 生 譯

美洲萬里尋親記

孝女耐兒傳三冊

雙孝子嘔血酬恩記

英孝子火山報仇錄二冊九

●以上倫理小說

恨綺愁羅記二冊

玉樓花劫

大食故宮餘載

●以上歷史小說

電影樓臺

賊史二冊

冰雪因緣六冊

蛇女士傳

蘆花餘孽

新天方夜譚

脂粉議員

天囚懺悔錄

橡湖仙影三冊

塊肉餘生述

●以上社會小說

大角 小本三

大角 小本一元四角

五角五分

角

六角

六角

六角五分

六角五分

三角

大角 小本四

大角 小本三冊八分

大角 小本三冊八分

大角 小本三冊八分

大角 小本三冊八分

大角 小本三冊八分

大角 小本三冊八分

大角 小本三冊八分

大角 小本三冊八分

大角 小本三冊八分

金風鐵雨錄三冊

十字軍英雄記二冊

黑太子南征錄二冊

●以上軍事小說

貝克偵探談

藕孔避兵錄

神樞鬼藏錄

一聲猿

●以上偵探小說

西奴林娜小傳

玉雪留痕

漫郎攝實戈

洪罕女郎傳二冊

迦茵小傳二冊

紅礁畫漿錄二冊

西利亞郡主別傳

璣司刺虎記二冊

劍底鴛鴦

大角 小本四角五分

大角 小本四角五分

大角 小本四角五分

大角 小本四角五分

大角 小本四角五分

大角 小本四角五分

大角 小本四角五分

大角 小本四角五分

大角 小本四角五分

大角 小本四角五分

大角 小本四角五分

大角 小本四角五分

大角 小本四角五分

大角 小本四角五分

大角 小本四角五分

大角 小本四角五分

大角 小本四角五分

大角 小本四角五分

大角 小本四角五分

離恨天

●以上哀情小說

魯濱孫飄流記二冊

魯濱孫飄流續記二冊

斐洲煙水愁城錄二冊

霧中人三冊

●以上冒險小說

吟邊燕語

蠻荒誌異

埃及金塔剖尸記三冊

三千年豔尸記二冊

鬼山狼俠傳二冊

●以上神怪小說

拊掌錄

滑稽外史

旅行述異二冊

●以上滑稽小說

實業愛國二童子傳二冊

國民撒克遜劫後英雄略二冊

●以上言情小說

大角 小本五角五分

大角 小本五角五分

大角 小本五角五分

大角 小本五角五分

大角 小本五角五分

大角 小本五角五分

大角 小本五角五分

大角 小本五角五分

大角 小本五角五分

大角 小本五角五分

大角 小本五角五分

大角 小本五角五分

大角 小本五角五分

大角 小本五角五分

大角 小本五角五分

大角 小本五角五分

大角 小本五角五分

大角 小本五角五分

大角 小本五角五分

大角 小本五角五分

貯香小品卷三分目

家先生晴颿公閱

代庖偶筆

火腿去油

烏飯易黑

胡桃去衣

蛤蜊脫丁

洗魚

魚去腥

煮鱸

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

煑老鷄

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

製猪膽

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

鄧邑萬後賢石君輯

家先生晴飈公閱

男維翰校

代庖偶筆

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

肚用麴洗。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。

煮臘肉

將熟時。以紅炭投之。自不醃。

煮鮮菌

投薑片飯粒。色不黑者可食。

煮笋

入薄荷食鹹。則味不竅。以灰湯煮過。再煮尤佳。

煮羊

入帶殼核桃二三箇。沸後另換。其膾盡入核桃內。
煮雜色羊。入松子無毒。

煮老鵝

入櫻桃數枚。或竈邊瓦同煮。易熟。

煮血

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 栗也

芋

雞豆

荸薺

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。

製豬脰

煮熟安泥地上。以器覆之。卽縮厚寸許。再煮再覆則愈厚。

糟蟹

罈面放皂莢一挺。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

蜜塗候乾。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。或二直二橫。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