

野菜七色漬(三)
——
縣講同憲會
而して段々に漬け、蓋菜を
して、押蓋を入れるのである
が蓋菜を入れる前に、材料を
よく押しつけて中高(中高に
するには重石を早く効かせるため
である)にして而して蓋菜押
蓋として重石をする、
重ねの量は、漬けの量より
か車いもの用ふる、一斗
様六貫目乃至七貫目、四斗樽
には一四乃至十五貫目のもの
を効かせるので、漬汁が押蓋の
上まで上るまではその量の重
石をなし、上に汁が上れば口
にする、而して半にして周圍
を捺更押つけて中高として元
の如く蓋菜、押蓋をなして半
分から四分の一位減じた重石
を留めくなし、其まゝとして
とする場合には、もつと軽く
しても差支へない、
斯くて温度の高いときは一
日から二日、寒い時で一週間
内外で漬るのである。熟成せ
ば食用に供されるのであるが
それを取り出す際は漬汁で洗
つて用ひ、また灰汁の多いも
の、汚いものは水なり微温
湯なりで洗つて味つけ醤油を
つけて食ふのである、此のも
のは浅漬けであるから一度に
多くは作られぬ、冬期ならば
三四週間分を造つて置いても
差支へないが夏は四五日分位
漬けて用ふるのである(終り)