

野菜

(1カップ=1合3勺=23ミリリットル強)  
1大匙=1勺=1.8ミリリットル強

『材料』 六人分 ポテト 六個(よい形のもの)、ミルク 大匙二杯、バター 大匙二杯、鹽、胡椒、チーズ  
『調理法』 芋の皮は其儘で只よく洗ひて後、ティンパンにのせ丸のまま可成強きオーブンの内にて三十分焼くそして半分に割つて實を出しマッシュポテトとなしミルク、バター、鹽、胡椒で味をつけよく木の杓子にてかきまぜそれを押し出し袋につめて、いもがらカップ(いもの外側の皮)の底の方よりつめて上に迄充分つめて表面に飾りになる様に體裁よくなして、其上に粉チーズをふつてティンパンにのせて、更にオーブンに入れて焼目をつける。

【附言】 時にはこの芋の内に卵黄二個程用ひるもよろし。附合せとして、又獨立して、野菜としてランチの時など用ひてもよい。圖解(4)参照

59 デウセスポテト Duchess Potatoes.

『材料』 六人分 ポテト 六個、卵黄 二個、バター 大匙二杯、牛乳 二勺、鹽、胡椒、少々

『調理法』 芋は皮を取り適宜に切りて煮たて前述の如くつぶし芋を造り、材料だけの物を入れてよくかきまぜ後押し出し袋に入れてティンパンにバターを薄く敷きたる上に好みの形をつくりながら押し出して最後に又卵黄をミルクで半分位にのばしたるものを塗つてオーブンの中にて只焼き目をつけてくる。魚、鳥、肉等何にでも附合せとして用ふ。

【附言】 時には粉チーズ大匙二、三杯混合してもよい。

60 ポテトコロツケ Potato Croquettes.

『材料』 六人分 馬鈴薯(中) 七個、バター 大匙二杯、さらしきざみパセリー 少々、鹽、胡椒、揚げ油 適宜

『調理法』 前述の如く芋の皮をとりマッシュポテト

野菜

(1寸=31ミリメートル)  
1匁=4グラム弱

をつくりバター、鹽、胡椒をなし、細刻みとなしてよくさらされたるパセリーを少し混ぜ後好みの形をつくり、粉、よくまぜし玉子、パン粉の順序につけ、きつれ色にあがれば紙に取り上げる。附合せに用ひる事もあるが若し之に魚肉等まぜし時には獨立したるものとして獻立に入れる。

61 ポテトソースかけ

ニューポテト ウィズ ベシヤメル ソース  
New Potato with Bechamel Sauce.

『材料』 六人分 新ポテト カップ三杯、ベシヤメルソース カップ一杯半、鹽、胡椒、細刻みのパセリー  
『調理法』 ポテトの小さい圓いものの皮をよくこすつて皮を最もうすく剥きストツクにて鹽茹でにして別に造つたベシヤメルソースを和へるのである。

【附言】 このポテトを鹽茹でにしてバターにていため鹽、胡椒の味をしたものを魚又は鳥、肉等の附合せとして多く用ひる。

62 ポテトチーズ焼 其の一

スキヤロツドポテト  
Scalloped Potatoes.  
ポム ド グラタン オーグラタン  
(佛 Pommes de Terre au Gratin)

『材料』 六人分 ポテト 六個、あさり カップ一杯半、ホワイトソース カップ一杯半、粉チーズ 大匙二杯半、鹽、胡椒 少々

『調理法』 ポテトの皮を取りうすく切つて鹽水につけておく。次に鹽水から上げ布巾にて拭き水氣を切り、あさは水の内に砂及び貝殻をおとす目的にてよく洗ひ後これも布巾にて水氣を切る。

かく用意なしベーキングデツシユにバターをひいてミルクを一、二勺入れ、次にポテトを二枚通り置くつもりにて適宜に入れ鹽、胡椒を極少量なしあさりも適宜に入れて次に、ホワイトソースを入れ又粉チーズをふり、更にいもに鹽味、あさり、ホワイトソースと云ふ順序に入



れ最後はソースを入れてから、チーズ又はバタークリームを上面にふりて、ティンパンに湯を少し入れ其上にベーキングデイツシユを置いて中の強きのオープンにて一寸二十分餘り焼いてくる。さうするといもも煮えあさりも煮えてまことによき味のものが出来上る。もし二十分にて出来上りかゝれる時には今少しく長く置く事。野菜として用ひる。

【附言】 これを銀製又は陶器製ココットに入れて一人づけに用意してつくり上げると結構である。あさりの場所へかき、えび、かに、ポイルドハム又はベーコンの細切り其他何を用ひても結構である。

63 **ポテトチーズ焼** 其の二 <sup>スキヤロツブド</sup> Scalloped Potatoes.  
<sup>ポム ド テール オー グラタン</sup>  
(佛 Pommes de Terre au Gratin)

『材料』 六人分 ポテト 六個、バター 大匙三杯  
牛乳 カップ一杯、バタークリーム カップ四分一、  
粉 少々、鹽、胡椒

『調理法』 生のポテトより造る時はポテトを皮を剥きて前述の如く用意なし水氣を切りおく。然し折々家庭ではポイルドポテトの残り等用ひてこれを造る事がある。其時には一分餘の厚さにポテトを切りて用意なしおく。扱ていづれにてもポテトの用意出来れば、ベーキングデイツシユに充分バターを引き一寸ミルクにて底をしめらし次にポテトを二重に入れて鹽、胡椒をなしさつと上面へ粉を散らし、次にバターの極小片を所々に置く。そして又ポテトを入れる。而して前述の如くして粉、鹽味、バター等を入れ又ポテトを入れると云ふ順序にて最後にミルクをベーキングデイツシユの弱半分所までひたる程のミルクをかたすみより入れる。そして上面にバタークリームをふりやはりティンパンに湯を入れ、其内へベーキングデイツシユを置いて二、三十分間オープンの内にて焼いて

いもの煮える迄焼く。

【附言】 勿論チーズを用ひると結構である。この方法は家庭でよくすることである。即ち粉、牛乳、バターにて自然とホワイトソースを造る事になつて居るのである  
64 **菊芋** <sup>アルチチヨーク</sup> Artichoke、(佛 <sup>アルチシヨウ</sup> Artichaut)

これは菊科植物の球根で莖身は一年草の様であるが其根に生ずる所の球根は越年する。花は黄色で單瓣菊花の如く、通常これを菊芋と稱す。球根は形は楕圓形でポテトより小さいが又大きいものもある。色は黄色又は深紫色を呈す。この球根を結成するには長くかゝり其莖葉を枯した後に採掘するものである。東京では割に安價にて求められる。

料理法の一、二を紹介しよう。

(イ) (佛) <sup>ポイルド</sup> Boiled <sup>アルチチヨーク</sup> Artichoke.

『調理法』 アルチチヨークの皮を剥いて一寸程の長さにて切つて面取りにして二番ストックを少し入れて煮る。二三分にて煮えるから、バター、鹽、胡椒にて味と風味をつける。附合せ物となす。

(ロ) <sup>アルチチヨーク</sup> Artichoke with <sup>ウイズ</sup> <sup>アルモンド</sup> Allemande <sup>ソース</sup> Sauce.

『調理法』 ポイルドしてチーズソースで食べるとよい  
(ソース第一類参照)

(ハ) <sup>アルチチヨーク</sup> Artichoke <sup>グラタン</sup> Gratin.

うすく切つて二番スープで煮て一方チーズソース(アルモンドソース)を用意なし前述の如くベーキングデイツシユにバターを敷きグラタンの様にしてオープンで焼くのである。ソースはチーズを混ぜたオーロアソース(ソース第一類参照)でも結構である。

65 **朝鮮薊** <sup>アルチチヨーク</sup> Artichoke、(佛 <sup>アルチシヨウ</sup> Artichaut)

やはり菊花で午茅の様な根塊をもつ宿根植物で、毎年其根より長い葉が発生する。その色は白色で普通薊葉の



様な缺刻を有す。葉心一莖を抽出し数個の枝梗をもち花を着く。花は青藍色である。莖を食するのである。

アルチチョーク ウイズ マヨネーズ ドレッシング  
Artichoke with Mayonnaise Dressing.

『調理法』 莖の軸のつけ根を切り、最も外片は葉になつて甘味しくないからすてる。頭のところもとげのたつ時は少し落してもよい。横も少しかいてもよいのである。これを鹽茹でとする。冷して皿に盛り、マヨネーズドレッシングを持ち廻る。外の皮を一枚づつはぎつつソースをつけて食べる。莖につく柔かい部から食べる。まづ手ではがし外の皮をはれて莖のみとし自由に切つてマヨネーズドレッシングで食べる人もある。皿に盛りマヨネーズを別のソース井で出せばよい。野菜として出す時、アルチチョークの皮を取つて莖のみとしてチーズソース又はモツカホーランドイソースにて食す。其他グラタンにしてもよい。

ユリネ ウイズ ベシヤメル ソース  
66 百合根 Yurine with Bechamel Sauce.  
ユリネ ア ラ ベシヤメル  
(佛 Yurine a la Bechamel)

『材料』 六人分 百合根 七個(中)、ベシヤメルソース カップ一杯半、鹽、胡椒

『調理法』 百合を掃除して白くなし、鹽蒸しとなす。一方ベシヤメルソースを造りかけて出す。

【附言】 附合せにする時は二番ストックで煮、鹽味して用ひるのである。

其他ソースは隨意たるべし。

ユリネ オー グラタン  
67 百合根チーズ焼 Yurine au Gratin.

ポテトチーズ参照のこと。

コーン フリッター ウイズ オーロア ソース  
68 玉蜀黍の揚げ物 Corn Fritters with Aurora Sauce.  
ベニエイド マイ ソース オーロア  
(佛 Beignets de Mais Sauce Aurore)

『材料』 六人分 コーン 一籠、固いホワイトソース カップ一杯、鹽、胡椒 少々、オーロアソース カツ

プ一杯半

生のコーン取扱ひ方

生のコーンは料理するには先づコーンの粒を庖丁でそぎ取り残りの部分を庖丁でこすると粒の底の方になつて居る所より白き汁が出てくる。出来るだけこの汁をこすり取つて他はすてる。落し取つたコーンを火にかけて煮つめて用ひる。(罐詰のは大きいから板の上で一センチ刻んで用ひる)

扱て固いホワイトソースを造り冷してそこへ前の物を加へカツレツの形(即ハート形)に作つて冷して後玉子のよく打つたのを両面につけパン粉をふりかけて、バターとサラダオイル半々で、丁度フライパンの底に四五分溜る程の油でソーテーする。即ち焼くのである。

ソースを別にソース井にて出す。

69 玉蜀黍の牡蠣作り Corn Oyster.  
コーンオイスター

『材料』 六人分 コーン 一籠、固いホワイトソース カップ一杯、バター及びサラダオイル、パン粉 少々

『調理法』 前述の如くしてコーンを造りそこへ固きホワイトソースを混ぜて鹽味をなし後形を作る。よき堅さに迄パン粉を入れかきのフライの時ほどの形大きさに造り表面に少しパン粉をつけてバター及びサラダオイル半々に混ぜて脂がフライパンに三分程の底の方に溜つて居る程の所で揚げるのである。丁度出来上りはかきのフライの如き有様となる。これは附合せにも亦野菜として用ひらる。もしベーコンの脂があればサラダオイルの揚げ汁にベーコンの脂を用ひれば風味よくなる。

70 ボイルドコーン Boiled Corn.

『調理法』 夏季に於て余り實の入りきらぬコーンを取りて三、四寸に切り十分余り鹽茹でとしあげて野菜として食卓に出す。それを食卓で手にもつてたべるのは普通



家庭のコーンの食べ方である。客の時にはコーンをこすり落して次に記されたるコーンの白ソース料理法によつて出すがよい。

71 玉蜀黍の白ソース コーン ウイズ ホワイト ソース  
Corn with White Sauce.

『材料』 六人分 コーン 九本、牛乳 カップ二杯、  
メリケン粉 大匙一杯、鹽、胡椒、少々

『調理法』 生のコーンの扱ひ方は前述の如し。一度鍋にて煮たてばそれに少しのメリケン粉とミルクを合したものを入れ鹽、胡椒をなし味をつけ後バターを入れて仕上げるか淡きホワイトソースを入れて仕上げ、サイドアイツシュに入れて出す。若し罐詰のコーンの時には罐詰のコーンをあけてうすいホワイトソース又は牛乳にてうすめて出す。

72 菁蕪のチーズ焼 スカロツブド ターニツフ  
Scalloped Turnip.  
ナヴェ オー グラタン  
(佛 Navet au Gratin)

『材料』 六人分 小蕪 二十個(大蕪一個)、ホワイト  
ソース カップ一杯、チーズ 大匙三杯、バタークラ  
ム 少々、コーン カップ半杯、鹽、胡椒 少々

『調理法』 大きい蕪の皮を剥いて銀杏又は長方形にうすく切りおく。うすいホワイトソースを造つておく。ブディングアイツシュにバターを引いて蕪をおき、コーンを入れ、鹽をふつてベシヤメルソースを入れ、その上にチーズ粉を少々ふり又蕪を入れ、前述の如く順々に入れこれをくり返して最後にチーズをふり後バタークラムにて上面を覆ひオーブンにて料理をなす。二、三十分にて蕪は煮える。

【付言】 蕪の代用として大根でも出来るが風味は一寸落ちる。

73 蕪のホーランドイソースかけ ターニツフ ウイズ モツカ ホーランドイ ソース  
Turnip with Mock Hollandais Sauce.

『材料』 六人分 小蕪 二十個、ホーランドイソース  
カップ一杯、鹽、胡椒 少々

『調理法』 蕪の皮をむき小さいのは其儘大きいのは半分にして面取りにし、ストツクで煮込めしてからソースはモツカホーランドイソースをなす。(ソース第一類を参照の事) オーブンの中にて火の通る迄煮て置く。

74 赤菁蕪 ボイルド レッド ビーツ  
Boiled Red Beet.

『材料』 六人分 赤かぶ 八個(中)、バター 大匙三  
杯、鹽、胡椒 少々

『調理法』 これは秋になると澤山ある。これは葉を一  
寸程つけて色を外に出して失はぬ爲に其のまま柔らかか  
なる迄茹でる。これは充分柔らかになる迄料理されば  
自然の持前の味は出て来ないのである事を注意する事。

柔らかく煮上げてから火より下して少しく冷ます。後  
手で皮を取り蕪のみ残る様になる。これを三分位四角又  
は圓くスライスにして、バターの多くと鹽、胡椒で味を  
つけ温い内に食るとよるしい。これは色がつき易いから  
扱ひ難い。味はよいが野菜として出すのは銀製か陶器の  
物で一人附のものに入れ、上にチーズでもふつてオーブ  
ンで温めて仕上げをなすとよし。又極弱き酢味を加味す  
ると風味の好きものである。

【附言】 これは附合せ物になす事が出来るが只皿に色  
がつくから困る。

75 新玉葱イエローソースかけ ヤング オニオン ウイズ イエロー ベシヤメル ソース  
Young Onion with Yellow Bechamel Sauce.

『材料』 六人分 玉葱 九個、イエローベシヤメルソ  
ース カップ一杯半、鹽、胡椒 少々、ストツク  
カップ一杯半

『調理法』 玉葱の上のよごれた皮を取つて根の所を落  
してざつと茹で(強き臭味を取る爲に)別の鍋でストツク



で煮て、鹽、胡椒の味を調へる。出来上れば冷さぬ様にし成るべく水氣の出る様に俯向けておき前に造つたイエローベシヤメルソースで一度下煮して後盛附けて更にソースを上よりかける。

【附言】 スープで煮て後バターにて照りをつけたものを肉及び鶏の附合せに用ひる。

76 芽キャベジのアルマンドソースかけ  
ブルツセルスプラウトウイズ アルマンド ソース チーズ ソース  
Brussels Sprouts with Allemande Sauce. (Cheese Sauce)

【材料】 芽キャベジ 小二十個、粉チーズ 少々、  
チーズソース カップ一杯半(アルマンドソース)鹽、  
胡椒 少々

【調理法】 芽キャベジは茹でチーズソースをかける。この料理は普通の料理である。(チーズソースはソース類参照) ソースで調味せしものを銀製の小井に入れて野菜として各人に出すとよい。又芽キャベジを附合せものとして用ひる。時には鹽茹でとしてゆだれば上げて後充分水氣を切りて充分のバターにて味をつけ後鹽加減をする。

77 キャベジセリ酒煮 チョップド ボイルド キャベジ  
Chopped Boiled Cabbage.

【材料】 六人分 キャベジ 小一個、バター 大匙  
四杯、酢 少々(又はレモン 少々)、ストツク カッ  
プ二杯、鹽、胡椒 少々

【調理法】 キャベジはストツクで煮、鹽味をして細く一寸四角位に亂切りにする。之を鍋にかへして温めバターと鹽、胡椒をしてレモン(又は酢少々)をセリ酒で割り酢味をつける。(さうしなければ淡い酢味にならぬ) これは温い時に食するので家庭では簡単でよくする料理である。

【附言】 色のついたキャベジの時には此の方法を用ひる。

78 キャベジイエローソースかけ  
キャベジ ウイズ イエロー ベシヤメル ソース  
Cabbage with Yellow Bechamel Sauce.

【材料】 六人分 キャベジ 小一個、ハム(ベーコン)  
十五匁、イエローベシヤメルソース カップ一杯半、  
ストツク カップ 一杯、鹽、胡椒

【調理法】 キャベジは外の堅い所芯の堅い部を取り  
圓の儘かつかつにストツクを入れて煮る。これを煮る時  
にはハム又ベーコン等入れて煮て、鹽、胡椒にて味をつ  
け後、野菜并に盛附けソースを上よりかける。

【附言】 其の他モツカホーランドソースにてもよし。  
(ソース二類参照) 家庭では茹で、其のまゝ附合せの野  
菜として出す。又煮たるキャベジは家庭ではソースを  
かけず其儘附合せの野菜として用ひるのである。其時は  
野菜井に入れてテーブルに出す。勿論家庭では只鹽茹で  
するだけである。味の素を用ひれば結構である。

79 キャベジ蒸焼 其の一  
ブレースド キャベジ ウイズ ソース  
Braised Cabbage with Sauce.

【材料】 六人分 キャベジ 小一個、脂肪附のハム  
(又はベーコン) 廿五匁、玉葱 半分、ソース カッ  
プ一杯半、鹽、胡椒

【調理法】 キャベジを二寸四角位に切りこの中にベ  
ーコン又ハムの細かく刻んだものと、玉葱の細かく刻ん  
だものとを半個程入れて水分を入れず、オーブンの中に  
て蒸焼し鹽味する。これを皿に盛つてソースは上からか  
ける。(ソースは井で持ちまはりてもよし、ソースはイエ  
ロー、ベシヤメル、オーロアソース、モツカホーランド  
イソース何れでもよろしい)

80 キャベジ蒸焼 其の二  
ベークトド キャベジ ウイズ トマト ソース  
Baked Cabbage with Tomato Sauce.

【材料】 六人分 キャベジ 小一個、トマトソース



野菜

(1カップ=1合5勺=53ミリリットル強)  
(1大匙=1勺=1.8ミリリットル強)

カップ 一杯半、ベーコン 三十匁、芳香野菜及びバターの少々、鹽、胡椒

『調理法』 キヤベージの葉を一寸熱湯に通し堅い所を取り去り其葉を中に何も入れずに巻く。一方テインパンにバターを引き芳香野菜を散らしキヤベージをおきベーコンをその上において焼き上げてくる。其のままキヤベージを盛付け若しベーコンが體裁が悪いと別にフライパンにていたため盛付ける。ソースは別にトマトソースを少し皿に敷いて其上にキヤベージを盛付けベーコンをキヤベージの上にのせる。ソースは別にソース井で出す。

81 キヤベージグラタン キャベージ グラタン Cabbage Gratin.

『材料』 六人分 キヤベージ 小一個、玉葱 小一個、アルマンドソース カップ二杯、バターグラム 少々、鹽、胡椒 少々

『調理法』 キヤベージを一二寸程にざくざくと切り、芯や軸のある部をとりざつと鹽湯に通す。(サラダの如くに) これをざるにあげ冷して水氣を切る。ベーキングデイツシュにバターを引き用意なし、キヤベージを入れソースを入れと云ふ順序に入れ、最後にバターグラムを上面にふつてオープン内にて焼く。

82 白菜ソースかけ ハクサイ ウイズ ベシヤメル ソース Hakusai with Bechamel Sauce.

『材料』 六人分 白菜 一株、(ベシヤメルソース カップ二杯) ストック 三合、鹽、胡椒

『調理法』 白菜は大きいのは後に庖丁するのに差支へない様心得て、二つ三つと縦に隨意に切り横も亦二つ程に切つてもよい。ストックにて煮る。鹽、胡椒で味を調へ、煮上らば一人一切當に都合よき様に庖丁して後、淺き平たき鍋に入れ、ベシヤメルソースをカップ弱一杯を上からかけて、一寸ストーブの側にて味を含ませ後其儘形をくづきぬ様野菜皿に盛付け上より残りのカップ一杯

野菜

(1寸=33ミリメートル)  
(1匁=4グラム弱)

のソースをかける。或はソース不足を感じるかも知れないから少々多く用意して置くこと。この白菜を煮る時ベーコンを少し用ひると味がよい。

83 菠薐草 ボイルド スピナツチ Boiled Spinach.

『材料』 六人分 菠薐草 八把、玉子 三個、バター 十五匁—二十匁、鹽、胡椒

『調理法』 ほうれん草を葉の部のみ取つてよく洗ひゆがいて水につけ軽くしぼり猶布巾にて水氣を切る。(ゆがく時成るべく少しの水でゆがく) 次に細かく裏漉しした如く刻む。これを温めて鍋に入れバターと鹽、胡椒で味をつけ、野菜皿に盛付けて玉子の茹でたものを裏漉しにかけ白味、黄味混りしものを充分にふる。

【附言】 この料理は佛語の エピナル アラ コムテース Epinards a la Camtees に似た料理である。若し他のもの即青い物として附合せにする時はゆがいたのをバター、鹽、胡椒で味をして用ふ。

84 菠薐草ソースかけ スピナツチウイズ ベシヤメル ソース Spinach with Bechamel Sauce.

(佛 エピナル アラ ベシヤメル Epinards a la Bechamel)

『材料』 六人分 ほうれん草 八把、玉子 三個、パン 半斤、鹽、胡椒 少々、メリケン粉 大匙二杯、牛乳 カップ半杯、バター 大匙三杯

『調理法』 ほうれん草は葉の所を取り洗つて茹で、水につけ水氣を軽くしぼり更に布巾で取り出来る限り細刻みとし鍋にもどして温め、そこへバターを入れてとかし粉をふるひにてふるひ込みてはかきまぜて、粉の煮えた頃熱くした牛乳を加へ鹽、胡椒で味をなして充分火を通す。

『盛附』 野菜皿に盛り付けてふちを三角形に切つた焼きパンにて飾り、玉子の茹でたもの、黄味を裏漉しにし白味を菊の花の様に切つて飾り付けをする。中央の芯に



黄味の裏漉しをおくかパンの周りにふつてもよるしい。  
【付言】 ベシヤメルソース(ソース第一類参照)はほうれん草を温めて行く時つくる様になつてゐるが、さうしないでほうれん草をつめてそれから出して配置よくおく。この時にパンをそれと同様に切つて焼パンを造りこれをほうれん草の土臺となして別に裏漉した玉子をかざる。

85 オランダ風のほうれん草 <sup>ダッチ スピナツチ</sup> Duch Spinach.  
<sup>エピナル ア ラ ホーランドイス</sup>  
(佛 Epinards a la Hollandaise)

『材料』 六人分 ほうれん草 八把、玉子 六個、酢及び油 適宜、パン 一斤の三分一、メリケン粉 大匙一杯半、バター 大匙二杯、鹽、胡椒、少々

『調理法』 ほうれん草は葉のみ茹でて水に取り、水を布巾でよく切り細刻みする。これを鍋にもどし温めてバターを入れサラダオイル、粉をふるひにてふるひ落とし一寸煮て後、酢を加へ鹽、胡椒にて味を調へたもの。材料に記されたる六個の玉子を茹で玉子となし後三個を裏漉となしてほうれん草の内に混ぜるか又は盛附けて上にふり他の三個は菊花形に切りて盛附けに用ひる。

『盛附』 菊の花に切つた玉子とトーストを配置よく盛合す。

86 菠薐草チーズ焼 <sup>スピナツチ オー グラタン</sup> Spinach au Gratin.  
<sup>エピナル オー グラタン</sup>  
(佛 Epinards au Gratin)

『材料』 六人分 ほうれん草 八把、チーズソース カップ一杯半、バターグラム(パン粉に溶きしバターを少し入れ濕りを與へしもの) 大匙三杯、生パン粉 カップ二分一、鹽、胡椒 少々

『調理法』 ほうれん草を葉のみとして茹でて、水に取り後軽くしぼり布巾にて水氣を取り、生パン粉を混ぜ(ほうれん草の多少によりてパン粉の分量を定める) 細かく

刻んだ後鍋に入れ弱火にかけかき廻しながら温める。此時鹽、胡椒をなし次にベーキングデイシユにバターを充分に引きソースを下に敷き、此ほうれん草を入れ次にソースを入れ又ほうれん草を入れ又ソースを入れくり返して最後にソースを入れ上にバターグラムに極少しのチーズ粉を混ぜ風味を添へしものにて被ひオーブンにて一寸焼目をつける迄入れて来る。

87 菠薐草玉子添へ <sup>スピナツチ ウイズ エツツ</sup> Spinach with Egg.  
<sup>エピナル オー ユッフ</sup>  
(佛 Epinards aux Oeuf)

『材料』 六人分 菠薐草 十五把、玉子 七個、エスピナルソース カップ半杯(又はブラウンソースを代用するも可) 鹽、胡椒 少々、バター 大匙三杯、サラダオイル 大匙一杯、酢 大匙二分一

『調理法』 ほうれん草は茹でて後刻み裏漉しにかけ、後鍋に入れ温めてソースを加へ(ソース第三類参照) 鹽、胡椒をなし最後に三個の玉子を茹で玉子となしその中一個半(半個の方は縦に半分に分ける)を白味黄味共に裏漉しにしそれを前のほうれん草に加へ、鹽、胡椒、バターで味をつけ、サラダオイルと酢とまぜたものを加へ火にかける。残りの一個半の玉子を黄味だけ裏漉しにして白味は一個分を細長い木の葉の様に縦に切る。

あと残りの四個の玉子はハードボイルドにして菊花にし盛附ける。この時半熟にてもよるし。半熟にする時には半熟にして皮を去りて後糸にて切る。この方法は細き糸を口にくわへて玉子を片手の上のせて片手で糸の他の端を持ちて切るのである。玉子の糸で一周してその端を引張る。

『盛附』 ほうれん草を盛り黄味の裏漉しを中央に菊花の芯の様に置き尙周りにもちらし、白味を花瓣の様にして置き其周りに菊花の玉子或は半熟玉子を置く。圖解



(5) 参照

## 83 花キャベージソースかけ

カリフラワー= ウイズ ベシヤメル ソース  
Cauliflower with Bechamel Sauce.  
シヨウフロア= ア ラ ベシヤメル  
(佛 Chou-Fleur a la Bechamel)『材料』 六人分 カリフラワー 大一個又は小二個、  
ベシヤメルソース (ソースの部第一類参照) カップ二  
杯、クリーム 五勺、ストツク カップ二杯、牛乳  
二合、鹽、胡椒『調理法』 カリフラワーは鹽水に二、三十分漬けて再  
び清水にて洗ひ水氣をよく切りストツクにて煮て柔かに  
する。半分程煮えるとストツクを出来るだけ減じて牛乳  
を加へ白く煮上げ汁氣を切つて置く。ソースは白いスト  
ツクを用ひた少しく固い程のベシヤメルソースを造り、  
鹽加減をして後クリームを入れる。『盛附』 白く出来上つたカリフラワーを野菜丼に盛り  
其上より充分にクリームソースをかける。然し場合によ  
つてはソースは後よりソース丼に入れて出すもよし。若  
し二個用ひて充分形が取りにくき場各には一個にする事  
も出来る。それは二個を一つの布巾に包みしぼり、形を  
一個とする。形の醜さを被ふために極少しの刻みパセリ  
等用ひると便利である。『附言』 この料理には褐色のソースは如何かと案じら  
れるがその他のソースは何にてもよるしい。勿論家庭で  
は鹽茹でにして其儘ホワイトソースを造りて野菜として  
出す。

## 89 花キャベージチーズ焼 其の一

カリフラワー= オ= グラタン  
Cauliflower au Gratin.  
シヨ=フロア= オ= グラタン  
(佛 Chou-Fleur au Gratin)『材料』 六人分 カリフラワー 大一個、ストツク  
カップ二杯、ソース カップ二杯、粉チーズ 大匙四

杯、鹽、胡椒、少々

『調理法』 野菜のカリフラワーは鹽水に三、四十分つ  
けおき、葉の部をとり芯のみとなしストツクで茹でる。  
出来れば水氣を切りバター大匙二杯、粉二杯にカップ一  
杯の牛乳にて白ソースを造り鹽、胡椒の味をなす。ベーキングドイツシユにバターをぬりこの中にソース  
を入れチーズをふり又カリフラワーを入れソース、チー  
ズと云ふ様に入れて最後にソースを入れ粉チーズを充分  
に表面にふりてオープンの中で焼目をつける。

『盛附』 出し皿にナフキンを敷き焼皿をそのまま出す。

【附言】 この料理を小さき銀製鍋にて造り一人附とし  
て出す。

## 90 花キャベージチーズ焼 其の二

カリフラワー= オ= グラタン  
Cauliflower au Gratin.

『材料』 前述に同じ。

『調理法』 キャベージを煮る迄は皆前述に同じ。キャ  
ベージ煮えし後これを一人附に相當する程を布巾に包み  
てかたちを上部を丸くして日本料理の茶巾しぼりの如く  
して形をつくる。さてバターを充分にひき用意されたる  
ベーキングドイツシユに此カリフラワーを列べてその上  
よりホワイトソースを充分にかけ粉チーズをふるのでは  
あるが、チーズは材料の半分はソースに入れて置くとよ  
し。餘り多量に上面にふるよりも内に味を持たず事も必  
要であるから。用意が出来たらオープンにて焼けばよい。

盛附は圖解(6)参照

## 91 揚げた花キャベージ

カリフラワー= フリッター  
Cauliflower Fritters.  
ベニエイド= シヨウフロア=  
(佛 Beignet de Chou-Fleur)『材料』 六人分 カリフラワー (中)一個、ストツク  
カップ 二杯、固い白ソース カップ二杯、玉子 一  
個、パン粉 カップ半分、サラダオイル カップ三分



野菜

(1カップ=1合5勺=23ミリリットル強  
1大匙=1勺=1.8ミリリットル強)

一、バター 三十匁、オーロアソース カップ一杯半  
鹽、胡椒 少々

『調理法』 カリフラワーは三、四十分鹽水に漬けおき後、水にて洗ひ水氣を切り、ストツクにて茹でて鹽味をなしやはらかくなればしぼつて水氣を切り布巾にて適宜の形となし味を調べ、用意された固いベシヤメルソースを少し冷して後適宜に形づくられたるカリフラワーにソースを充分にかけ後冷す。それに玉子のよくかきまぜたるものを刷毛にて塗り、又生パン粉をつけて後サラダオイルとバター半々の揚げ油をつくり充分の油の中で揚げる。添へて出すソースはトマトソースでもオーロアソースでもよろしい。但し餘りとろつとせざる少しく汁氣が多いかと思ふ様なソースとする必要あり。

『盛附』 出し皿にナフキンをして皿をのせて出す。ソースはソース井にて出す。

92 セロリー (おらんだ三葉) イエローベシヤメルソース  
セロリー ウイズ イエロー ベシヤメル ソース  
すかけ Celery with Yellow Bechamel Sauce.

『材料』 六人分 セロリー 大二株、イエローベシヤメルソース カップ二杯、ストツク カップ二杯、鹽胡椒 少々

『調理法』

セロリーの取扱ひ方

セロリーは根よりのびたる莖が第一の節迄は食するものにして第一の節より上部は煮ても筋が口に残りて不快を感じる故、第一節以上はスープ其の他香りを取る時の材料に用ひるとして、ここには使用せざる事、但し最も中心の所は全く外部のものとは異り、葉の先迄も食することが出来る。

丸のままでセロリーを用ひるときには、セロリーの土の所を大體けづり落し、外側の餘り汚い葉は取り去り、

野菜

(1寸=3ミリメートル  
1匁=4グラム弱)

これは他の目的に用ひる。上の第一節のところも落し、これをさつとゆがく。ゆがいて葉がやはらかくなつたら其の葉を取らずに一枚々々根はつけたまま葉を開く様にして砂を洗ひ落す。

之をスープでベーコン等も少々加へて、一時間から一時間半程煮て鹽味を附ける。出来たら四、五寸餘に切り野菜井に盛り附け、ソースは別に持ち廻る。

若し大きいセロリーを用ひる時には、これを半分に切つて用ひるか、又は葉を一枚々々はがし、それを組合して何かでしばり、三、四寸のたけに切り盛り附けてもよろしい。いづれも一度ゆがき次にスープで煮て用ひる事。

93 セロリー (おらんだ三葉) のチーズ焼  
セロリー オーグラタン  
Celery au Cratin.

『材料』 六人分 セロリー 二株、アルマンドソース カップ二杯、鹽、胡椒 少々、チーズ 少々、バター グラム 少々

『調理法』 取扱ひ方、煮方は前に同じ。庖丁する時には前述よりも少しく短くする。即ち一寸五分程にする。一方アルマンドソース (ソース類参照) を造り用意なしおく。ベーキングディッシュにバターを充分引きソースを入れ上に六七分の厚さとなる迄セロリーを入れソースを入れ又セロリーを入れ、有る丈にて層をつくり最後にソースをかけ、バターグラムに猶少しくチーズを混ぜた物で上面を被ひオーブンにて焼目をつける。出し皿にナフキンを引き其上に皿をのせて出す。

94 揚げたセロリー (おらんだ三葉) セロリーフリッター  
ベニエイト セロリー  
(佛 Beignet de Celeri)

『材料』 セロリー 大三株、固きベシヤメルソース カップ三杯、ストツク カップ半杯、玉子 大一個、生パン粉 カップ一杯、鹽、胡椒 少々、サラダオイル



野菜

(1カップ=1合3勺=231リットル強)  
(1大匙=1勺=1.81リットル強)

ル カツプ二杯、バター 三十五匁、オーロアソース  
カツプ一杯半

『調理法』 セロリーの取扱ひ方にて前述と異なる點は第一根を莖のまぎはより落し次に外面の皮二三枚許り取りて後、又更に根をおとす。これを半分に縦に割りて、中央の莖の短き部分を取り除く。さうすると大抵三枚程の根は一つになつて居る葉の重なりとして残る。これを略弱五寸程に切る。勿論中央部の第一節をおとす時には中央部の葉は短くなるかも知れぬがそれは差支へない。扱て前述の如く一度ざつと茹で葉の間の砂を洗ひ落し後ストツクで鹽、胡椒で味をして柔かになる迄煮る。後之を取出して汁氣を切り猶布巾で汁氣を切り、中央より真二つに折りておきへおく。かくして用意なし置く。

別にホワイトソースの第三の固きものを最も濃厚なるストツクとミルクと半々に用ひて堅きベシヤメルソースをつくり、鹽、胡椒をなし味をつけ出来上らば少しく冷し前の用意されたるセロリーに充分にかける。後猶冷して置くと固まる故、後之はよく打ちし玉子をつけて後生パン粉をふりかけサラダオイルとバターとをとかし熱くなつた所で揚げるのである。

これにはうすき即ち汁氣の充分なオーロアソースをかける。時にはトマトソースでもよるしい。但しこのオーロアソースは卵黄二個入つたものをよしとす。

『盛附』 出し皿にナフキンをしき、其上に之を盛附けソースは別に出す。

95 アスパラガス(龍鬚草)白ソースかけ

アスパラガス ウィズ イエロー ベシヤメル ソース  
Asparagus with Yellow Bechamel Sauce.

『材料』 六人分 アスパラガス 一籠、イエローベシヤメルソース カツプ一杯半、鹽、胡椒 少々

『調理法』 生のアスパラガスの扱ひ方

野菜

(1寸=31リットル)  
(1匁=1グラム弱)

生のアスパラガスは夏の初めにあるが、それをほきんと折れ易い所迄用ふ。頭より凡そ曲尺四寸程である。それの頭の筆の様な先にうすい白い葉の様なものがあるからこれをと筆の下の方の莖一、二寸より極うすき皮を取る事がある。かくすれば食せらるる部分が多くなるからである。之を鹽水に暫く浸しておき後水にて洗つて一寸何かで一つにくるんで茹でるのである。(すると扱ひ易い)凡そ二十分位ゆでればよい。餘り長く煮えない物は質がよるしくない。之を色々と料理する。罐詰のものはこの用意は要らぬがこの罐詰をあける時注意をすることは罐詰の底の方から罐切りにてあける。上部頭の方から切る時は頭の筆の様なやはらかい部がいたむ。

まづ罐をあけたらそのまゝオープンの上において湯煎にして暖める。これをあげて野菜丼に入れておく。ベシヤメルソースは(ソース第一類参照)持ちまはるか又は上にかける。

『附言』 この料理の温い時にはチーズソース又はモツカホーランドイソースを使用すれば一層風味がよるしい(ソース一類参照)

96 アスパラガス(龍鬚草)揚げもの

ベイエイド アスベル  
(佛 Beignet de Asperge)

『材料』 六人分 アスパラガス 一籠、衣(粉二十匁 牛乳 五勺、玉子 一個)油、鹽、胡椒

『調理法』 アスパラガスの罐詰のものは罐から出し穂の所を一寸五分程切つて使用するが猶同じ長さの部分がやはらかにして使用出来る時には用ひる。然し場合によりては丁度長さの適せざる場合にはこれには使用せず又他の料理即ちスープか又はグラタン、ソース等に用ひて充分有効に使用出来る。アスパラガスが切れたらばこれの水氣を布巾でふき取り一寸鹽、胡椒をなしおき別に衣



をつくる。衣は玉子(大)一個と粉二十匁、牛乳五勺とで衣を造り、鹽、胡椒の味をなす。黄味と牛乳を一緒にし、粉をかきまぜ後に白味の泡立てたのを入れ、水氣を切つたアスパラガスを入れて衣をつけ油で揚げる。紙の上で油氣を取る。

『盛附』 ナフキンを花形の様に折つてその中に盛り合わせる。ソースはトマトソース、オーロアソース(ソースの部第一類参照) いづれのものにてもよいが少しうすきものがよし。ソース井に入れて出す。

## 97 アスパラガスマヨネイズソースかけ

アスパラガス ウイズ マヨネーズ ソース  
Asparagus with Mayonnaise Sauce.

『材料』 六人分 アスパラガス 長き罐一個(大抵三十二——三十五本入) マヨネイズソース カップ一杯

『調理法』 アスパラガスの罐を明け一人附三本か五本の心得で野菜皿に盛附け後マヨネーズソースをソース井にて出す。

【附言】 若しサラダにする時にはレチユースを共に用ひればよいのである。

## 98 アスパラガスチーズ焼

アスパラガス オー グラタン  
Asparagus au Gratin.

『調理法』 六人分 アスパラガスの柔らかい部を弱二寸の長さに庖丁にて切れる處まで先から切り取り残りの硬き部分はスープ等の材料に使用する事。さて汁氣を取りて後用意されたるベシヤメルソースと互ひ違ひに、充分バターを引きたるベーキングディッシュに入れ最後はソースを上にする様にして、其ソースの上にバター クラム(パン粉にときたるバターを加へ濕り氣を與へしもの)をふりてオープンにて焼目をつける。

『盛附』 出し皿にナフキンを引いてそのまゝ出してよるしい。

【附言】 銀製又は陶器に入れて一人附の爲に造る時が

あるがその時にはアスパラガスを弱一寸程の長さに切るそしてグラタンとして出す。ソースは美味なるものを使用するもよいがアスパラガス自身は充分なる風味を有するものなればソースはベシヤメルソース又はイエローベシヤメルソース程の物がよいと思ふ。

## 99 アスパラガスバターソース附

アスパラガス ウイズ バター ソース  
Asparagus with Butter Sauce.  
ポイン ド アスベル オ ブール  
(佛 Point de Asperges au Beurre)

『材料』 六人分 アスパラガス 三十五本(五百匁)、  
バター 四十匁、レモン 半個、鹽

『調理法』 (新しい青いアスパラガスであるとソースと色があつて尚いゝであらう) アスパラガスは何時もの如く柔らかい所のみ三寸を切り取り鹽茹でにする。柔らかくなれば炭にあげ冷まさぬ様にして置く。一方ソースはバターを火の側でかきまはしクリームの如く柔らかくなるとレモン汁を適宜に加へ、酸味のついた時にアスパラガスを皿に盛つた上からかける。アスパラガスの温みでバターが溶ける。これはバターは純粹のものである事。バターで食べるのである。勿論バターに鹽が入るから別に鹽味をしなくともよいが鹽の入らぬ時は入れる事。これは極簡単で家庭でよくするのである。

【附言】 残りのアスパラガスを裏漉しにして、ポターツの壺なる淡いベシヤメルソースを造つておく。裏漉しのアスパラガスの汁を入れるとアスパラガスのスープのいゝのが出来る。これは家庭で造られる。何時もアスパラガスの使用後にはこの様にして利用す。

## 100 獨活のソースかけ

ウド ウイズ ベシヤメル ソース  
Udo with Bechamel Sauce.

『材料』 六人分 獨活 四本、ソース カップ一杯半  
鹽、胡椒、白ストツク カップ一杯半

『調理法』 獨活の扱ひ方 獨活は皮を去り二寸位に切



つて水につけ置き、水気を切つてストックの中で煮る。勿論鹽、胡椒して味をつける。ソースはベシヤメルソース、モツカホオランダソース、イエローソース(ソースの部第一類参照)で食べるのである。

『盛附』 うどの上にソースをかけて出す。

### 101 獨活のチーズ焼 ウド オークグラタン Udo au Gratin.

『材料』 六人分 獨活 四本、チーズソース カップ二杯、バター クラム 大匙四杯、鹽、胡椒

『調理法』 獨活は丸の儘皮を去り、一寸五六分程に切る。この時太き部分は半分になてに切る。他の物の用意の出来る迄は水につけ置く事。このソースは味のこつてりしたものの方がよるしい故、若しオーロアソースを使用する時にも其中へ必ずチーズ粉を前へ置く事とせばオーロアソースも白きうどの取合せよきものなり。然しまづチーズソースを用ひてこの料理を仕上げることにせむ。うどは元來こきストックにて下煮をなしおき後汁氣を切りおきて後ブディンググドイツシユに充分バターをひきソース、獨活、ソースとくり返し最後はソースにして上にバター クラムをふつてオーブンでこげ目をつける。出し皿にナフキンをしてその儘出す。

グラタンの時生椎茸、松露、松茸を小さい切れにしてストックで下煮して鹽味してソースに和へると、より風味がある。この料理は誠にあつかりとせるもの故、生椎茸のバターにていためた後ストックにて煮たるもの等まぜる時には一層風味を増すと思ふ。

### 102 生椎茸芳香煮

『材料』 椎茸 三十個(中)、玉葱 半個、セリツ酒 大匙三杯餘、ストック カップ二杯、トマトビユレー 少々、バター 大匙二杯、オリーブ油 カップ四分一、粉チーズ 大匙二杯、粉 大匙二杯、鹽、胡椒、少々

『調理法』 生椎茸は鹽水に漬けおき二度許り水を取りかへて、石付を取りよくしぼりおく。別に玉葱半個を、細かく刻んでオリーブ油でいため褐色になればフライパンにその油を漉し取りその中にて生椎茸を煮る。一方もとの小鍋即ちいためた葱の入つて居る鍋に第一にセリ酒を入れて煮つめ又カップ四分三のストックを入れて煮るこの時前のいためられし椎茸も入れて鹽、胡椒で味をつける。一方バターを溶し粉を入れ少し粉に色をつけて残りのストック全部を入れトマトビユレー三分の二を、三分一まで煮つめしを加へチーズ粉を加へ鹽、胡椒にて味をつけ、かたまれるものある時は布巾で漉し前の椎茸のソースとして用ひる。このソースと椎茸とをしばらく弱火にて味をふくませ後野菜丼に盛附けるとよるしい。餘り風情なき時はベーコンの小さきもののためしもの少々か、又はきざみパセリー少々を上部にふるもよるし。

### 103 マカロニー Macaroni.

マカロニーはうどんで造つたものの中に孔の明いて居る物を云ふ。スペクタ Spaghetti と云ふのはマカロニーより細いものを云ふ。其の他孔なきものもマカロニーと云ふ。マカロニー料理は西洋うどん料理と同じ様になる。鶏肉麵製洋菌添への處にある料理は、即ちこのマカロニーを使用して出来る料理である。

西洋うどんの造り方

『材料』 粉 百二十匁、黄味 三個、鹽水 一合

『製法』 粉をふるつて俎の上に置き、真中をしぼめて水を入れてこれでゆく。之はこれ程よいのである。丁度パンを造る時の様に之をのばす。のばす時は少し堅い様な感じのものを一分位に薄くのばし、之を二寸程の幅に縦に折つて疊んでゆく。(層の間に充分粉をふつて置くこと) 之を小口切りに切るのである。(よく切れる庖丁を



用ひる) 切ると直ぐバラバラにして置かぬとくつつき易い。之を湯のぐらぐら煮たつ中へバラバラと入れよく茹で後水に取り筥にあげて水をよく切つて置く。このうどんを造るのは一日前に造つて置いてもよいが茹でるのは用ひる二、三時間前に茹でないで固まるのである。

104 マカロニー料理 <sup>マカロニー</sup> Macaroni a la Cardinale.

『材料』 六人分 マカロニー 四十本位、松茸 半罐  
芝海老 三十尾、トマトピユレー 一杯(煮つめて七分位となる) ベシヤメルソース 二杯、  
チーズ 大匙四杯、おろし玉葱 大匙半杯、バター 十五匁、鹽、胡椒

『調理法』 マカロニーは充分湯をたぎらした中に一寸五分程に折つてバラバラと入れてかきまはし團子になる事をふせぎ四、五分煮たぎらしてから後、火を弱くして廿分位煮ると柔くなる。(併しこの時間ははつきり云はれない、マカロニーによるのである) 出来るとうどんをさらす様にさらして、筥にあげてよくよく水氣を切る。

一方濃きストツクとミルクと半々にてベシヤメルソースを造る。勿論海老又は松茸の煮汁を煮つめしたものも用ひる。玉葱の下し汁をバターと粉といためて居る時に入れて下し、それにトマトピユレーの煮つめたもの及びチーズ粉を大匙二杯半も入れ、鹽、胡椒をなし用意なし置く。海老は頭を取り脊わたを取り一寸少しの水で湯がきてあげ後皮と尾を取りそのまゝにて使用する。松茸は生のものならばよく砂を洗ひ鹽水に三、四十分つけ置き後少しのストツクを入れて、鹽、胡椒なし煮しておく。若し罐より出さば庖丁なしてバターでいため後少しのストツクで煮て濕して置く。扱つてすべての物が用意されたならば、ベーキングディッシュにバターを充分ひきソースを入れ次にマカロニー、松茸、海老、ソース又次にマカロ

ニー、松茸、海老、ソースの順にて繰返し最後にソースを入れて後、残りのチーズをふりティンパンに湯を入れてそれにのせオーブンでやく。

『盛附』 出し皿にナフキンをしてその上にプディングディッシュをおいて出す。一人附のココット又は銀製の器を用ひることもよい。

105 マカロニートマトソース添へ <sup>マカロニー</sup> <sup>ウイズ</sup> <sup>トマト</sup> <sup>ソース</sup> Macaroni with Tomato Sauce.

『材料』 マカロニー 四十本、トマトピユレー 一杯半、細刻み玉葱 大匙二杯半、バター 大匙三杯、チーズ粉 大匙一杯、粉 大匙一杯半、ミルク 半杯、鹽、胡椒 バターグラム 少々

『調理法』 マカロニーを前述の如くしてゆで後水にさらして用意なしおく。一方トマトピユレーを煮つめ一杯程にしておく。餘り酢味の甚しき時には少しの砂糖を入れる。然し甘味を感じる程にしてはならぬ。扱つてフライパンにバター少々入れ、ねぎを入れいためて後、又バターを一杯半入れ粉も分量だけ入れていため後ミルクも入れとかしてトマトピユレーも入れ鹽、胡椒にて味をつける。後マカロニーを入れて混ぜる。次にベーキングディッシュにバターを充分引きてすべてのまざりしたものを入れ、上にチーズ粉をふりて、次にバターグラムをふりオーブンの中にて一寸焼目をつけてくる。

【附言】 この料理は最も普通家庭にてする料理であるこの料理はストツクを用ひぬ故、味の素を用ひれば一層味がよい。

106 マカロニーチーズ <sup>マカロニー</sup> <sup>ウイズ</sup> <sup>チーズ</sup> Macaroni with Cheese.

『材料』 六人分 マカロニー 四十本、バター 大匙二杯、ホワイトソース 二杯、チーズ粉 大匙五杯、鹽、胡椒 少々



野菜

(1カップ=1合2勺=23ミリリットル強)  
(1大匙=1勺=1.8ミリリットル強)

『調理法』 前述の如くマカロニーを茹で水にてさらし後炭に上げ水気を充分除き用意なしおき、ベーキングディッシュに充分バターを引き其上に鹽、胡椒で味をつけホワイトソースを入れマカロニーを入れチーズを充分ふり又ソースを入れ、次にマカロニーを入れチーズをふりソースを入れと云ふ順序にて造り、最後にソースをふり其上にチーズ及びバターを置きオーブンの中にて焼目をつけて来るのである。來客の時は一人附の陶器製の皿を用ひて造つて出す事もある。然し家庭ではこの料理は度々する料理である。

107 トマトライス ライスウイズ トマト ソース Rice with Tomato Sauce.

『材料』 煮たライス カップ四杯、トマトピューレー  
カップ 杯半を一杯に煮つめたもの、細刻み玉葱 大匙三杯、バター 大匙三杯、粉 大匙一杯半、ミルク  
カップ半杯、味の素 少々、鹽、胡椒 少々、バター  
グラム 少々

『調理法』 マカロニーとマトの如くソースを造りライスをまぜ一寸火上にて味を合せ鹽、胡椒をなし、ベーキングディッシュにバターを引いてそこへ入れ、上にバターグラムを散らす。(バターグラム大匙三杯位)ストーブで焼き目をつける。家庭で普通に作る料理なり。

108 ライスチーズ ライス ウイズ チーズ ソース Rice with Cheese Sauce.

『調理法』 マカロニーチーズと同様。四カップの御飯を用ひる。御飯をくだき味の素を用ふ。チーズを多くふる。

生菜



8. Molded Russian Salad.

6. Zabon Salad.



5. Prune Salad.



1. Lettuce Salad.



7. Salmon and Celery Salad.

3. Asparagus Salad.



2. Egg Pear Salad.



4. Salad Season.



9. Ham Salad.



正誤、各頁欄外のミリリットルはセンチリットル、ミリメ  
トルはセンチメートルの誤に就き訂正す。

生菜

### XIII 生菜 <sup>サラダ</sup> Salad.

#### 1 萵苣のサラダ 其の一 <sup>レチユース サラド</sup> Lettuce Salad.

『材料』 四人分 萵苣 四株、茹で玉子 二個、フレ  
ンチソース カップ三分一杯(ソース一類参照)

『調理法』 玉子は茹でて輪切りにするか又は四つ割に  
する。皿の下に萵苣のフレンチソースにてしめらしたも  
のを軽く盛付け、その間に玉子を置き、上に残つたソー  
スをかけて置く。食べ方は玉子と萵苣をフレンチソース  
で味を補つて食べるのが目的である。この時サラダはテ  
ーブルに出す直ぐ前にソースに合すのである。決して前  
から用意してはならぬ。即ちレチユースは油と酢に逢へ  
ばぐたつとなり、生き生きした觀を失ふからである。圖  
解(1)参照

#### 2 萵苣サラダ 其の二 <sup>レチユース サラド</sup> Lettuce Salad.

『材料』 前述其の一に同じ。

『調理法』 茹で玉子二個を裏漉しにかけちさの葉を大  
なるものは二、三枚に指の先にて裂きフレンチソースに  
て湯ほし盛付け、玉子の裏漉しを上よりふるとよいので  
ある。但しこの時りんご、セロリー又はうどの短冊切り  
等をレチユースにまぜるもよろしい。

#### 3 玉子のサラダ <sup>エッグサラダ</sup> Egg Salad.

『材料』 四人分 茹で玉子 四個、細刻みのピツクル  
ス 大匙三杯半、赤大根 五個位、マヨネーズソース  
カップ二分一(ソース第三類参照)、鹽、胡椒 少々

『調理法』 玉子は茹で、縦に半分に切り、中から黄味  
を出し、鹽、胡椒又ピツクルスを加へてもとへつめる。

『盛附』 萵苣の葉はバラバラに置いて其の間に玉子を



(1寸=3ミリメートル)  
(1匁=4グラム弱)

生菜

## XIII 生菜 <sup>サラダ</sup> Salad.

### 1 萵苣のサラダ 其の一 <sup>レチユース サラド</sup> Lettuce Salad.

『材料』 四人分 萵苣 四株、茹で玉子 二個、フレンチソース カップ三分一杯(ソース一類参照)

『調理法』 玉子は茹でて輪切りにするか又は四つ割にする。皿の下に萵苣のフレンチソースにてしめらしたものを軽く盛付け、その間に玉子を置き、上に残つたソースをかけて置く。食べ方は玉子と萵苣をフレンチソースで味を補つて食べるのが目的である。この時サラダはテーブルに出す直ぐ前にソースに合すのである。決して前から用意してはならぬ。即ちレチユースは油と酢に逢へばぐたつとなり、生き生きした觀を失ふからである。圖解(1)参照

### 2 萵苣サラダ 其の二 <sup>レチユース サラド</sup> Lettuce Salad.

『材料』 前述其の一に同じ。

『調理法』 茹で玉子二個を裏漉しにかけちきの葉を大なるものは二、三枚に指の先にて裂きフレンチソースにて湯ほし盛付け、玉子の裏漉しを上よりふるとよいのである。但しこの時りんご、セロリー又はうどの短冊切り等をレチユースにまぜるもよろしい。

### 3 玉子のサラダ <sup>エッグサラダ</sup> Egg Salad.

『材料』 四人分 茹で玉子 四個、細刻みのピツクルス 大匙三杯半、赤大根 五個位、マヨネーズソース カップ二分一(ソース第三類参照)、鹽、胡椒 少々

『調理法』 玉子は茹で、縦に半分に切り、中から黄味を出し、鹽、胡椒又ピツクルスを加へてもとへつめる。

『盛附』 萵苣の葉はバラバラに置いて其の間に玉子を



置く。マヨネーズソースは別に持ちまはる。間に赤燕の花にしたものを置く。

但し一人前玉子半個にてよろし。

#### 4 玉子とハムのサラダ エッグアンドハム サラド Egg and Ham Salad.

『材料』 四人分 茹で玉子 四個、ハム細刻み 大匙三杯半、マヨネーズソース カップ二分一、レチユース 三株、鹽、胡椒 少々

『調理法』 前述の玉子のサラダに同じ。只これにはピツクルスの代りにハムの細刻みが入るのである。そして上にパセリーの細刻みをふり盛付けは前の様にする。但し一人前として玉子半個にてよろしい。

#### 5 玉子梨サラダ エッグペイヤールサラダ Egg Pear Salad.

『材料』 四人分 玉子 五個(中より小)、マヨネーズソース カップ一杯、蒿苳 二株、丁子の實 五つ

『調理法』 玉子は十分から十二分位の間茹でてむき、温い内に是をおして自由な形にする。即ち梨の形として青粉で色をつける。又カラメルで更に青い色の上に色をつけると丁度梨の色になる。これにはパセリーの葉をさすか又は丁子の實をさす。其他木の小枝をさすもよし、そしてレチユースの上に盛付ける。マヨネーズソースはレチユースの小葉にのせ玉子の脇に添へる。

『盛附』 井に盛付ける時には井の周圍にレチユースを置き又中央にも置き、玉子はその周りに置く。ソースは別に出す。圖解(2)参照

【附言】 この玉子のサラダをイースター(復活祭)の時にはよくする。この他に玉子をピンク或は水色にて彩り、林檎の形にすることもある。これは子供に喜ばれる。

#### 6 赤茄子のサラダ トマト サラド Tomato Salad.

『材料』 四人分 赤茄子 中又は大四個、セロリー 二本、フレンチソースかマヨネーズソース カップ三

分一、蒿苳 三株、パセリー 少々

『調理法』 トマトを熱湯につけて皮をはぐ。トマトの種の十分熟して黄色くなつたものは家庭ではその儘でよいが客に出す時には種を出して實のみとせねばならぬ。但し種のある事を見ても、黄色にどろどろして居ない時はその儘でよい。これを二分位の輪切りにする。熱湯につけない皮のはぎ方は、トマトを庖丁の脊にて二三度皮をこそげば薄皮はとり易い。

『盛附』 一人前の盛附は三切又は四切のを巴の様に廻して盛付け、フレンチソースは上からかけ、マヨネーズソースの場合には上にのせて巻いたセロリー(一寸五分程の長さの短冊のセロリーに七分程切れ目を入れ水につけると巻セロリーが出来る)を散らせばよろしい。

四人分一緒に盛付ける時にはレチユースの葉を中央に盛りトマトを周圍に置けばよい。フレンチソースはかけてもよいがマヨネーズソースは別に出す。セロリーを散らし、なほパセリーの小枝を散らせば美しい。

#### 7 赤茄子と胡瓜のサラダ

トマト アンド キュカンパー サラド  
Tomato and Cucumber Salad.

『材料』 四人分 トマト 四個、胡瓜 一本(小二本) フレンチソース カップ三分一杯、若い小玉葱 二個 蒿苳 二株

『調理法』 前述の如く皮をむきトマトは輪切りにして皿に取り鹽、胡椒をして置く。胡瓜はつるのつけ根と花のおちた所を取つてうすく切つて鹽水につけおき、又若玉葱は薄く小口切にして水にさらしておく。後盛付ける前にみな水より出して布巾にて水氣を切る。

『盛附』 四人分一緒に盛付ける時にはまはりに蒿苳をしき其の上にとマトを置いて玉葱と胡瓜を適當に盛り、ソースをかける。此トマトの切り方は輪切りにしないで横に半分



に切り更に六つ位に切る。又は半月形にして半分に切つて出してよろしい。

8 赤茄子詰物のサラダ <sup>スタッフド トマト サラド</sup> Stuffed Tomato Salad.

『材料』 四人分 赤茄子(小) 五個、蟹 カップ弱一杯、セロリー(胡瓜又はうど) カップ二分一杯、細刻みパセリー 少々、蒿苳 二株、マヨネーズソース カップ半杯

『調理法』 トマトの皮を熱湯につけるか又は前述のトマトサラダの様に皮をはぐ。中身を取り抜いてうすく内側又外側に鹽、胡椒をしてうつむける。胡瓜は一分位の厚さか又角に切り鹽水につけておく。蟹は罐から出し軟骨を取り湯を通す。用意が出来るとそれぞれ水を切つてマヨネーズソースに和へトマトの中に詰め、上に刻みパセリーをふり蒿苳の葉をしてその上にトマトの詰物を置く。

9 馬鈴薯のサラダ 其の一 <sup>ポテト サラド</sup> Potato Salad.

『材料』 四人分 ポテト 五個、細刻みパセリー 少々、蒿苳 二株、ボイルドソース(ソース三類参照) カップ三分一杯

『調理法』 ポテトを洗つてそのまま茹で、これをあげてさまして皮をむき一分程の銀杏に切る。パセリーは細切として水でさらす。ボイルドソースでポテトを和へ、パセリーの細切をふりかける。但し若き玉葱の細切を鹽もみにして後、水にさらしたものを混ぜると美味である。

『盛附』 レチユースの葉を皿にしきその上に盛る。なほ美しくするにはパセリーの小葉をふればよろしい。

10 馬鈴薯サラダ 其の二 <sup>ポテト サラド</sup> Potato Salad.

『材料』 四人分 ポテト 五個、セロリー 二本、葉附玉葱 二個、蒿苳 二株、マヨネーズソース(又はボイルドソース) カップ半杯、赤蕪 一個

『調理法』 前述と同じで赤蕪又はりんごの赤い皮、細刻みの玉葱が入つてマヨネーズソースである所が異ふ。

11 馬鈴薯のサラダ 其の三 <sup>ポテト サラド</sup> Potato Salad.

前述其の一のポテトサラダをフレンチソースにして玉子半分を輪切りにして糸で切つたのをならべるか又は上から裏漉しにかける。

12 赤蕪のサラダ <sup>レッドビート サラド</sup> Red Beet Salad.

『材料』 四人分 赤蕪 三つ、フレンチソース カップ三分一、蒿苳 二株、セロリー 二本

『調理法』 赤蕪の葉を一寸ばかり残してそのままにして長く茹でる。上から金串を通して軟かくなれば上げ、手で皮を剥き暖かい中に薄く切つて甘酢につけておく。勿論鹽、胡椒で味をする。そして入用の時に用ひる。皿にレチユースをしき、その上に赤蕪をおきパセリーの小枝とうす巻きセロリーをおく。これに角に切つたポテトサラダ等を和へると甘味しいが色が見苦しいのが不利である。ポテトには其の他の野菜をまぜても更に差支へがない、何でもよろしい。

13 菊芋 <sup>アーチチョークサラド</sup> Artichoke Salad.

『材料』 四人分 菊芋 中二個、マヨネーズソース カップ二分一、蒿苳 二株、セロリー 一本、トマト 又はみかん 一個

『調理法』 菊芋は皮を剥いて鹽茹でにする。さめてから輪切りに小さく切るか又は一分位の厚さの銀杏に切る。セロリーはうす巻きセロリーとしトマトは賽形に切る。これをフレンチソースで和へる。

『盛附』 セロリーを中心にして菊芋を周りに盛り上げて刻んだトマトを全體にふる。

14 西洋獨活のサラダ <sup>アスパラガス サラド</sup> Asparagus Salad.

『材料』 四人分 アスパラガス 二十本、マヨネーズ



生菜

(1カップ=1合3勺=23ミリリットル強)  
(1大匙=1勺=1.8ミリリットル強)

ソース カップ半杯、青の唐辛子(リング) 四本、蕎麦 二株

『調理法』 生のアスパラガスは野菜の部参照のこと。罐詰物は罐から出し、唐辛子は大きい太い所を三、四分位に切つて四切れのリングを作る。リングの中央にアスパラガスの入るだけ四、五本入れて盛附ける。マヨネーズソースは一人附であれば上にかけるが、盛附の時は別にソースは持ち廻る。青唐辛子なく、このリングを用ひざる時にはレチユースの上に只横に並べて盛附ければよいのである。圖解(3)参照

15 野菜混合のサラダ ベジタブル コンビネーション サラド Vegetable Combination Salad.

『材料』 四人分 トマト 中三個、胡瓜 一本、セロリー 二本、若い小玉葱 二個、青大唐辛子 半分、フレンチソース カップ半杯、レチユース 二株、鹽胡椒 少々

『調理法』 トマトは皮を剥いて横に半分縦に四切に切り鹽、胡椒をなし皿に用意なし置く。

胡瓜は皮を取り約一分程の厚さに切り鹽水につけておく。セロリーは小口切り、四、五分に切り水につけ置く。玉葱は小口よりうすく切り一寸鹽もみして水にさらしておく。青唐辛子は種子を取つて皮の方を長方形のつもりにてトマト形の様(トマトの半分位の大きさ)切りおく。レチユースは洗ひ用意なし置く。

扱て盛附の前に皆水よりあげ布巾にて水氣を切り井と一緒に入れ少しく鹽、胡椒をなし、其の上にフレンチソースをかけ、軽く混ぜる。井の周りにレチユースをならべこの混合サラダを中央に小高くもればよろしい。

16 サラドシーズン Salad Season.

『材料』 トマト 若いもの四個、うど 二本程、レチユース 四株

生菜

(1寸=3ミリメートル)  
(1匁=4グラム弱)

『調理法』 サラドシーズンと云ふのはいづれも季節物を使ふのである。トマトの所を赤燕でも、りんごでも又うどのところをセロリーでも何でも使つてよし。

トマトは皮をむき半月形に切り、鹽、胡椒をなし、うどは短冊に切り水に取る。レチユースの若い葉を小さく切る。フレンチドレッシングを用意し、何れも各々別々にソースで和へ、井にはレチユースをひきその中に盛る。圖解(4)参照

17 マセドンサラダ Macedaine Salad.

『材料』 四人分 ポテト(賽形) カップ一杯、人參 カップ二分一杯、青豆 カップ三分一杯、蕎麦 二株、マヨネーズソース カップ二分一杯弱、胡椒

『調理法』 ポテト、人參は二分四角殊に人參は小さく賽形切りとなす。これを軟かく鹽茹でにする。この時水は必要だけ入れ決して多く用ひぬこと。多くすればその味をすつかり外に出してしまふからである。青豆は熱湯に通す。これをマヨネーズソースで和へて蕎麦を下に敷きその上に盛り上げる。この時なほパセリーの細切りを布巾に包み水にさらし軽くしぼつてサラダの上にふる。

18 玉菜のサラダ玉子海老飾り キャベジ サラド ガーニッシュド ウィズ エッグアンドラブスター Cabbage Salad Garnished with Egg and Lobster.

『材料』 四人分 玉菜 五枚、玉葱 半個、玉子 二個、さえまき 五尾、蕎麦 二株、マヨネーズソース カップ半杯

『調理法』 玉菜の芯の所を取つて巾三、四分にして鹽茹でにし、玉葱は五、六分位の大ききにして薄く切つてゆで何れも水氣を切つてマヨネーズソースで和へる。さえまき海老は頭と脊腸を取り串にさし鹽茹でにし尾だけ残して皮を取り後脊を開き飾りとする。

玉子を茹で黄味を裏漉しして白味は縦に四つに切る。



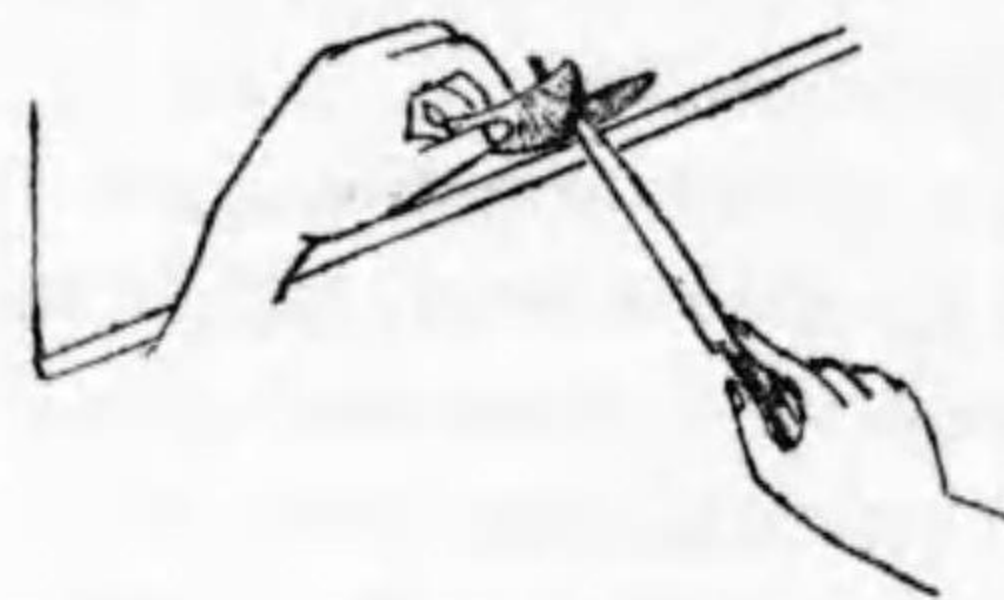
(1カップ=1合8勺=28ミリリットル強)  
(1大匙=1勺=1.5ミリリットル強)

『盛附』 真中にサラダを高く盛り、その中央に黄味をふり上に白味を置き、ところどころに海老を置く。

19 蜜柑のサラダ オレンジ サラド Orange Salad.

『材料』 四人分 オレンジ 四個、うど (又はセロリー) 一本半、フレンチソース カップ三分一杯 (又はマヨネーズソースカップ半杯)、蕎麦、パセリー 少々

『調理法』 オレンジのない時は日本のみかんの大きいのでよろしい。オレンジは形のまゝで出すが此の出し方は他の所で説明はしてあるが、ここで今一度すればオレンジの袋のかたい所を庖丁で



筋だけを切り落しておき、袋の身の厚い所を板につけ庖丁を入れて皮をむくのである。

セロリーは、小口切りとし、うどは短い短冊切りにするか又白髪に切つて用ふ。

『盛附』 皿の周りに蕎麦をしきうどを中央におきみかんをその周りにおく。最も小枝のパセリーをみかんの所々に散らす。此の時マヨネーズソースであれば持ちまはつてもよい。一人の盛附であれば蕎麦を皿にしきみかんを盛り、其の上にマヨネーズソースをのせて上にうどをふり出す。

20 林檎と和蘭三つ葉のサラダ アップル アンド セロリー サラド Apple and Celery Salad.

『材料』 四人分 林檎 大二個、セロリー 二本、マヨネーズソース カップ半杯、蕎麦 三株、アマンド又はピーナツツの細刻み 大匙三杯

『調理法』 セロリーは筋を取り短冊に切り水につけお

(1寸=33ミリメートル)  
(1匁=4グラム弱)

く。林檎は皮を剥いて銀杏に適宜の大きさに切る。

扱てりんご、セロリー、アマンドの細刻みをまぜ一サツをふり、後マヨネーズソースにてあへる。

盛附は例の通りレチューズを井の周圍におき、造つたサラダを中央に盛り上にアマンドを少しくふるとよい。

21 バナナのサラダ 其の一 バナナ サラド Banana Salad.

『材料』 四人分 バナナ 大五本、細刻みのピーナツツ 大匙三杯、マヨネーズソース カップ半杯又はポイルドドレッシング、蕎麦 二株

『調理法』 バナナは皮を剥いて筋を取り中央の赤い所がだれた様になつたのは新鮮を缺いてゐるので、この出し方をしないで後述の方の小口切りとする。新鮮なものを半分に切つて、又それを二切宛に切つておく。一人の盛り付けの時には蕎麦を皿に敷きマヨネーズソースかポイルドソースをかけ其の上に細刻みとしたピーナツツをふるるのである。若し盛附皿に盛る時には皿に蕎麦をしき、真中に蕎麦の芯かパセリー等をおいて二重位にバナナをまはす様に置き並べ、上にソースをかけ細刻みのピーナツツをちらして出す。

22 バナナのサラダ 其の二 バナナ サラド Banana Salad.

『材料』 四人分 バナナ 五本、細刻みピーナツツ又はアマンド 大匙三杯、蕎麦の葉 二株、マヨネーズソース又はポイルドドレッシング カップ二分一杯、セロリー 一本、赤い林檎 二分一個

『調理法』 バナナの皮を剥いて筋を取り一分か二分位の厚さの輪切りとなしおく。アマンドは皮を取つて茹で細刻みとなしてバナナと共にマヨネーズソースかポイルドドレッシングで和へる。林檎は皮を主にして小さく一分位に銀杏に切る。皿にサラダ葉を周りにおいて盛り上げ其上に林檎とセロリーを盛附ける。この盛り附は面白



く出来る様に思ふ。

### 23 パインアップルのサラダ パインアップル サラド Pineapple Salad

『材料』 四人分 罐詰パインアップル カップ一杯半  
セロリー 二本、苺か櫻實 十ヶ位、マヨネーズソ  
ース カップ二分一、蒿苳 二株

『調理法』 パイナップルは銀杏にうすく切る。セロリ  
ーは小口切り、又は短冊に切る。總てのものをソースに  
和へ皿の真中に盛り赤いものを適當に色どりにおく。此  
の時に他のものを添へてもよるしい。生のパイナップ  
ルを用ひる時には果物パイナップルの部参照。

### 24 果物サラダ フルーツ サラド Fruit Salad.

『材料』 四人分 バナナ 二本、林檎 一個、櫻實  
二十個、蒿苳 二株、ゴールドドレッシング又はマ  
ヨネーズソース 大匙四杯

『調理法』 バナナは皮をむいて小口切りにし、林檎は  
皮をむいて銀杏に切る。櫻實は中の種を出してもとの形  
にする。バナナと林檎をまぜてソースに和へ、櫻實を上  
に散らす。

### 25 干杏のサラダ プルーンサラド Prune Salad.

『材料』 四人分 干杏 三十個、アマンド 二十個、  
蒿苳 二株、マヨネーズソース カップ三分一

『調理法』 干杏は水で良く洗つてほこり等落とし、ひた  
ひたの水の中に蓋をし一夜浸しておく。其の浸した水の  
まゝ火にかけ煮立てて後弱火で煮る。よくくづれる物で  
あるがよく煮ると種離れがよるしいから其の時までよく  
煮る。そして汁は成るべく煮つめることである。甘味の  
足りない時は少し砂糖を入れてよるしいが大抵は入れな  
くてもよるしい。そして水が這入りすぎると甘味はなくな  
る。皮はその儘でよるしい。この種を一つ一つから出  
してその代りにアマンドを一度煮湯につけ漉皮を取り用

意なし置き種子を出してから入れる。そしてもとの干杏  
の形にしておくのである。

『盛附』 皿の周りに蒿苳を並べあちこちに葉をおき  
盛るが、マヨネーズソースは持ち廻らなければならない。  
又固いマヨネーズソースを中央に盛り其周りに盛つても  
よからう。そしてソースをその上に、パセリーの細刻み  
をふつてもよい。之をクリームサラダドレッシングで食  
べればおいしい。一人の盛附けはレチユースを皿に敷き  
中央にマヨネーズソースをおいてこれにもたせかける様  
にしておく。圖解(5)参照

### 26 ザボンのサラダ ザボン サラド Zabon Salad.

『材料』 ザボン 一個、フレンチドレッシング カップ  
三分一杯、砂糖 少々

『調理法』 ザボンの枝のつけ根を七分三分位にして上  
部を切り落し中のみをとり、そのみに袋の皮を取りそれ  
に少しの砂糖をつけ、フレンチドレッシングで和へる。  
シチユースの成るべく中心の若い葉をザボンのからの底  
にしきその中へソースで和へたみを入れる。レチユース  
の真中の若々しい葉をちぎりまぜると大變美しい。圖解  
(6)参照

### 27 蟹と獨活と胡瓜のサラダ クラブ ウド アンド キュウカンパーサラド Crab Udo and Cucumber Salad.

『材料』 四人分 蟹 大匙六杯、獨活 一本、胡瓜  
二本(小)、フレンチドレッシング カップ三分一杯、  
蒿苳 二株

『調理法』 生の蟹の時は茹でて開き中の身を取る。蟹  
の黄色い所はバターで良く煮て裏漉にかけ、茹でた玉子  
の黄味を裏漉にかけたのと合せて、小さい玉子の様なも  
のを作つてサラダの盛附けた時に飾りとして前につくり  
し小さき玉子を置く。罐詰の時は軟骨を取つておく。う



どは一吋位に切つて皮を丁寧にむいて短冊に切り水につける。胡瓜は細いから前後を少し取り、いぼいぼを取りうすく弱一分程に切る。(日本の胡瓜もみの様にうすく切つてはよろしくない。)

『盛附』 前述の物を混ぜて蒿苣の葉を皿に敷き盛附けてよろしい。パセリーの最小葉を上にはらすと綺麗であらうと思ふ。

### 28 蟹と玉菜のサラダ クラブアンド キャベジ サラド Crab and Cabbage Salad.

『材料』 四人分 蟹 大匙六杯、セロリー 一本、玉菜の繊切り カップ二杯か葉三枚(中)、蒿苣 二株、マヨネーズソース カップ二分一杯

『調理法』 蟹の仕方は前に等しい。玉菜は葉の中央の筋のかたい所は取り去つて長さ一寸五分巾三分位の繊切りとする。是に鹽をふつて鹽もみとなし、熱湯に通して少しやはらげる目的でゆがく。そして策にあげ勿論玉菜の鹽がすぎない様に味を見る。セロリーは短冊に切り水につけ置く。玉菜がさめたならば水氣を充分しぼつてマヨネーズソースで和へ、盛り附けは皿の中央に蒿苣をしき、上にセロリーをふりその間に又パセリーの小枝を散らすのである。なほ色の足りない時はトマトでも赤燕でも皿のふちに置いてもよからう。

### 29 芝海老のサラダ シュリンプ サラド Shrimp Salad

『材料』 四人分 芝海老 三十五尾、獨活 一本、胡瓜 一本、蒿苣 二株、フレンチドレッシング カップ三分一杯、甘酢 カップ三分一杯、茹で玉子 一個

『調理法』 芝海老は脊腸を取つて皮をむき頭と尾を取る。獨活は一寸程に切り皮をはいて短冊に切る。胡瓜は圓に切り又拍子木に切つてもよろしい。これを蒿苣を皿のまはりにしいた上に盛りソースをかける。盛附の最後に、玉子の黄味の裏漉しをふると美しい。又このソース

を酢二、味醂一の割合の甘酢にしても氣がきいてよい。上部の淋しい時はパセリーの小さい小枝を散らしてもよからう。

### 30 鰯のサラダ サーデン サラド Sardine Salad.

『材料』 四人分 鰯 二十尾、セロリー(大) 一本、マヨネーズソース又はフレンチソース カップ半杯、蒿苣 二株、赤燕 四個

『調理法』 罐詰の鰯は形のまゝとり出す。そして中の小骨を取り、尾はそのまゝにする。セロリーは薄く小口切りとなす。赤燕は葉を四、五分位つけ皮をそいで花瓣の様に作る。即ち葉の根で切り落さぬ様四方におとし又角を落せば四瓣の花が出来る。これを水につけておくと花の様に赤き皮は開く。

『盛附』 レチユースの葉を皿にしき、その中央に盛りセロリーを上や四方に散らし花形にした赤燕を適宜に綺麗に盛る。一人附はレチユースを敷き其上に魚を置きマヨネーズソースをかけセロリーを上にはらして赤燕の花を一個そへる。井につける時にも一人づけの時の如く心得てなればよい。然しソースは別に持ちまはる。

マヨネーズソースの時には一人附のサイドデツシユに盛つて出すか或は一皿として出す。フレンチソースの時は上からかけて出す。

### 31 和蘭三つ葉のサラダ サーモン アンド キャロリー サラド Salmon and Celery Salad.

『材料』 四人分 小片の鮭の身 カップ一杯、細切りセロリー カップ二分一杯、細刻みのさらし玉葱 カップ四分一杯、ポイルドソースか又はマヨネーズソース カップ二分一、蒿苣 三株、鹽、胡椒 少々

『調理法』 鮭は蒸すか煮るか焼いて肉をほぐし骨や皮を取る。罐詰物は少し味が落ちるが用ひてよい。

セロリーは筋をとり縦に半分に割り小口切りにし、な



るべく薄く切り、用ひる迄水につけておく。玉葱はなるべく若いものを用ひたいがなければ仕方がない。五風四角位の亂切りとして布巾に包んで水の中でよくさらし、かたく水をしぼる。之等を合せて極く少量の鹽と胡椒で下味をつけマヨネーズソースをかける。

二株のレチユースは青い葉を取つておく。

『盛附』 レチユースを皿の上に敷き真中にソースで和へたものを盛る。巻いたセロリー(短冊に切りて後又短冊の中央迄庖丁して水につけておくと切られた部分がまき上るのである)をなほ上にふるのも新鮮である。又はサラダの葉(レチユース)を花瓣の様におき、其間にサラダをのせる様に盛合はせるのもよるしい。上にセロリーの巻いたのをふる。この盛附の時はもう一株のレチユースが入るがこれは青い葉よりも中の白い芯の方がひきたつであらう。圖解(7)参照

【附言】 魚類は大抵この鮭の方法でサラダをつくる事が出来る。材料に馬鈴薯など用ひるも結構なり。

### 32 鶏肉サラダ 其の一

チキン サラド ガーニッシュド ウイズ レッドビート  
Chicken Salad Garnished with Red-Beet.

『材料』 四人分 料理した鶏肉(自身がよいが赤身でもよし)四十匁、胡瓜 小二本、胡桃 八個、赤蕪 二個、生セロリー(白い部分) 二本、マヨネーズソース カップ二分一杯、蒿苳 二株

『調理法』 鶏肉をうすくそぎ身に下して鹽、胡椒をうすくして置く。胡瓜を一分位の銀杏形に、若いものは皮のまま切る。くるみは刻んで置く。

赤蕪は前にのべた様に葉や先のひげを落さぬ様にし軟かに長くゆでる。皮をむき輪切にしあついうちにこれを甘酢につけて置く。セロリーは、巻きセロリーをつくり水につけて置く。

『盛附』 赤蕪は汁が出て色がつくから用ひ難い。レチユースをしきサラダを中高に盛り、セロリーを花の真中におきそのまはりに赤蕪の酢漬をよくきつて真中に花の様に置く。赤蕪は色がつくからトマトの半月形の方が用ひ易いからここに申し添へて置く。

### 33 鶏肉のサラダ 其の二

チキン サラド  
Chicker Salad.

『材料』 四人分 鶏肉(生) 五十匁、獨活 一本、赤茄子 二個、フレンチソース カップ三分一杯、蒿苳 三株

『調理法』 前述の如くローストの残肉の時ならばよいが生の鶏の時には一寸煮て用ひる。十分以内でよし。長く煮ると却てかたくなる故。後に之をうすく切る。

一人前二切又は三切宛位にする。トマトは半分に横に切り後縦に四つ又は六つに切る。若しトマトのなき時には花にきつた小丸赤大根を花の如く皮のはじけしものを用ひてもよい。獨活は白髪うどにする。三株の蒿苳の芯を中に置き青い葉を方々にしき、間に鶏肉の薄切りとトマトを置きうども散らす。フレンチソースを上からかけて出す。

### 34 豚肉のサラダ

ポーク サラド  
Pork Salad.

『材料』 四人分 豚肉(残り肉三分角切り) カップ充分一杯、セロリー カップ半杯、オリーブ 四個、赤い唐辛子又は赤茄子 三分一個、マヨネーズソース カップ半杯、蒿苳 二株、細刻みパセリー 少々

『調理法』 料理して冷くなつた豚肉は、鶏肉の味によく似て居るので、其の味をここに利用したのである。ロースでも残つた肉を四角に切つて一寸鹽味をしておく。セロリーは小切りに切る。オリーブは種を抜いて縦に切る。赤い唐辛子は種を取つて一寸ゆがき織又は角に切る。之等のものをマヨネーズソースで和へる。



生菜

(1カップ=1合3勺=3ミリリットル強)  
1大匙=1勺=1.8ミリリットル強)

『盛附』 蒿苺をしいた皿の真中に山盛りにしその上にセロリーの巻いたのか又はパセリーの小枝を散らす。(赤い唐辛子は割つて用ひるがこれのない時にはトマトをこれに代用してもよるしい。)

35 露國風のサラダ <sup>モールド</sup> Mould <sup>ルシアン</sup> Russian <sup>サラダ</sup> Salad.

『材料』 四人分 ポテト(細切り)カップ三分一杯、人参(細切り) カップ三分一杯、青豆 カップ四分一杯、鶏肉 カップ半杯、セラチン(冬で) 四枚、白いスープストック 一合、マヨネーズソース カップ半杯

『調理法』 野菜はマセドンサラダを参照して造る。水につけておいたセラチンをスープストックにとかし裏漉しをなしかためる。これが固りかけた時にすべてのものを一時に入れてしまふ。一方用意した型を水に浸しおきサラダとセリーのまぜたものを入れ放置せば固まる。これを一寸湯に通してふると出てくる。

『盛附』 蒿苺の葉をあちこちに散らしその上に一つ一つ並べる。マヨネーズソースは後から持ち廻る。又は中央に堅いマヨネーズをおき(一カップ位のマヨネーズソース) その廻りに蒿苺の葉の小さいのを置き、そのそばに型から出したのを並べる。圖解(8)参照

36 ハムのサラダ <sup>ハム</sup> Ham <sup>サラダ</sup> Salad

『材料』 煮ハム 薄切八枚、セロリー(大) 一本、蒿苺 四株、フレンチソース カップ三分一杯

『調理法』 ハムは極く薄く切つたものを用ひ脂肪の白身は成るべく切り取る。セロリーは花形に切り水につけておく。三株のチサは皿にしく。

『盛附』 色々自由でよいが、レチユースを皿のまはりに敷き中央に小さい葉を芯の様におきその廻りにこのハムを半まきにし花瓣の様におき刻んだ花形のセロリーを上を散らす。ソースは上からかける。圖解(9)参照

生菜

(1寸=3ミリメートル)  
1匁=4グラム弱)

37 ハムと胡瓜のサラダ <sup>ハム</sup> Ham <sup>アンド</sup> <sup>キュウカンパー</sup> Cucumber <sup>サラダ</sup> Salad.

『材料』 四人分 ハム 十五匁、胡瓜 二本(中)、セロリー 一本、卵黄 一個、蒿苺 二株、フレンチソース カップ三分一杯

『調理法』 胡瓜は両端を取りいぼいぼを落し、小さい胡瓜の時は皮のまま、大きい時は皮を剥いて五厘位の厚さに切つて鹽水に暫くつけ水気を切つて置く。

この時のハムは大きい切方であればなほいぼが屑ハムでも結構である。卵黄は茹でて裏漉しとする。セロリーはうす巻きにする。皿の周りに蒿苺をしきその上に胡椒とハムを盛りソースをかけ卵黄とセロリーにて飾る。

【附言】 このハムを用ひた所へ何でも用ひてよるしい例へば鶏肉、豚肉、魚肉等。

38 胡瓜のサラダ <sup>キュウカンパー</sup> Cucumber <sup>サラダ</sup> Salad.

『材料』 四人分 胡瓜 三本、セロリー 一本、赤大根 五、六個、フレンチソース カップ三分一杯、蒿苺 二株

『調理法』 胡瓜は頭のみ取る。(出来上りを形にして盛り付ける時には捨てぬ様にする) これをうすく切つて鹽水につけ水気を切る。皿の周りに蒿苺をしいてその上に盛り上に花形に切つた赤大根と巻いたセロリーを散らす

此赤大根の代りにトマト又は海老等を用ひてもよし。この時上に柔かな黄色いチーズをうすく切つて上にふつてもよるしい。

39 マカロニーのサラダ <sup>マカロニー</sup> Macaroni <sup>サラダ</sup> Salad.

『材料』 マカロニー 十五本、赤唐辛子 一個、刻み玉葱 大匙二杯、鹽、胡椒 少々、マヨネーズソース カップ半杯、レチユース 二株

『調理法』 マカロニーを煮て残りし時によくする料理である。一寸程の長さに切り赤唐辛子の肉つき皮を一寸



## 生 菜

(1カップ=1合3勺=33ミリリットル強)  
(1大匙=1勺=1.8ミリリットル強)

煮て後適宜の大きさに切り玉葱の細刻みを一寸ゆがきて用ひる。皆ソースで和へてレチユースの葉と共に盛合す。

正 誤、 各頁欄外のミリリットルはセンチリットル、ミリメートルはセンチメートルの誤に就き訂正す。

## 果 物

## XV 果物の部 <sup>フルーツ</sup>Fruits.

### 果物に就て

果物は普通には朝飯として用ひるが、夕食の後に出す事もある。普通の家庭では大抵夕食後の果物は出さずにブディング類にコーヒー、次に一寸した摘物の菓子位ですまして置くのである。併し朝飯の時は果物を食べるのが普通になつてゐる。

晝食の後に却つてこつてりしたブディング類を出さずに、其の時候の果物又はメロンを出す事がある。これはランチの献立法で朝飯の家庭用を参照されたい。勿論夕食の時の最後、即ちコーヒーの前に果物を出す事は正式で又結構な事だと思ふ。

果物は生のまゝで食べるのは食料品即ち果實の特徴としてサラダと共に人間に必要な事である。併しきつと煮て出す事も變化を好む人間として止むを得ない事である

ここに果物の貯藏法に就て記したいのであるが、どうも家庭で使用出来る適當な罐及び瓶が見當らなかつたので著者も皆さんに罐詰、瓶詰法の紹介を後れて居たが、ここ四、五ヶ月以前に安價な、しかも完全に貯藏の出来る瓶を見つけたから、次の版には貯藏法をこの内に加へる事が出来ると思ふ。

### I 林 檎

#### 1 生の林檎 <sup>アップル</sup>Apple.

林檎は大抵日本では一年中あるが夏季には暫くきれる事もある。この林檎を生で夕食の後に食べる事はあつさりしたものとしてよるこばれる。朝飯の時にも生で出してよい事は申す迄もないが時には朝飯、晝飯後に出す時



## 生 菜

煮て後適宜の大さの切り玉葱の細刻かを一寸ゆかきて用ひる。皆ソースで和へてレチユースの葉と共に盛合す。

## 果 物

(1寸=3ミリメートル)  
(1匁=4グラム弱)

## XV 果物の部 <sup>フルーツ</sup>Fruits.

### 果物に就て

果物は普通には朝飯として用ひるが、夕食の後に出す事もある。普通の家庭では大抵夕食後の果物は出さずにブディング類にコーヒー、次に一寸した摘物の菓子位ですませて置くのである。併し朝飯の時は果物を食べるのが普通になつてゐる。

晝食の後に却つてこつてりしたブディング類を出さずに、其の時候の果物又はメロンを出す事がある。これはランチの献立法で朝飯の家庭用を参照されたい。勿論夕食の時の最後、即ちコーヒーの前に果物を出す事は正式で又結構な事だと思ふ。

果物は生のまゝで食べるのは食料品即ち果實の特徴としてサラダと共に人間に必要な事である。併しさつと煮て出す事も變化を好む人間として止むを得ない事である

ここに果物の貯藏法に就て記したいのであるが、どうも家庭で使用出来る適當な罐及び瓶が見當らなかつたので著者も皆さんに罐詰、瓶詰法の紹介を後れて居たが、ここ四、五ヶ月以前に安價な、しかも完全に貯藏の出来る瓶を見つけたから、次の版には貯藏法をこの内に加へる事が出来ると思ふ。

### I 林 檎

#### 1 生の林檎 <sup>アップル</sup> Apple.

林檎は大抵日本では一年中あるが夏季には暫くきれぬ事もある。この林檎を生で夕食の後に食べる事はあつさりしたものとしてよるこばれる。朝飯の時にも生で出してよい事は申す迄もないが時には朝飯、晝飯後に出す時



には一寸水を加へて煮て即ちスチュードアップルとして出す事はしばしばあるが、かゝる時には食後の果實としてよりも食後の甘きもの故ブディング類の位置の所へ簡単なものとしてスチュードアップル等が用ひられるのである。勿論このスチュードアップルにクリームを添へて出せば一層味よく、クリームを泡たててかけてもよろしい。又この林檎の汁をブディングや飲物に用ひる事はよろしい。殊にリンゴの中からシラップを取るとよろしい。

## 2 煮た林檎 スチュードアップル Stewed Apple.

『材料』 二人分 林檎 二個、砂糖 大匙二杯、レモン汁 少々

『調理法』 林檎を縦に八つ位に切り、皮を剥いて中の芯を取り柔かくなる迄煮る。あんまりゆつくり煮ない方がよろしいので、形のある所でおろしておく。

## 3 林檎のソース アップルソース Apple Sauce.

『材料』 二人分 林檎 二個、砂糖 大匙二杯、レモン 少々

『調理法』 アップルソースとは林檎のやはらかく煮たのを裏漉にかけた様なもので、丁度トマトピューレの様になるのを云ふ。このリンゴソースにクリーム又はクリームの泡立てたのをかけてランチの時ブディング代りにする事が普通の様になつて居る。

## 4 焼き林檎 ベークドアップル Baked Apple.

『材料』 二人分 林檎 中二個、バター 大匙二杯餘  
砂糖 大匙二杯餘、クリーム 四勺、肉桂粉又はナツメツク 極少量

『調理法』 林檎の皮をその儘にし、軸のついた所を芯のくり抜きでくりぬき、この中へバターと砂糖のまぜたものをつめて肉桂の粉を少し入れる。そしてティンパンにバターをひいて林檎を並べ水を大匙一、二杯入れてオ

ープンにて焼く。充分火を通して居ると皮がきれぬ事があるが皮がきれぬに足りぬ。扱て出来上るとこはさぬ様にとつて、ティンパンの汁は別の鍋に取り食紅にて色をうすく、心地よい色とし林檎の上にかける。

これに泡たてたクリームを上からおくと一層結構である。又ナツメツクを入れてもよい。

## 5 林檎のダンプリング アップルダンプリング Apple Dumpling.

『材料』 林檎 一個(小)、バター 大匙一杯半、砂糖 大匙一杯、粉 少々、ベーキングパウダー 小匙二杯

『調理法』 林檎は縦に半分に割つて芯を抜いて砂糖とバターを入れる。そしてアメリカパイの皮、(粉一カップバター大匙一杯半、ベーキングパウダー小匙二杯、を加へて造る)を林檎を包む位の大きさに切つて林檎を包み、其の端はパイはさみにてはさんで飾りとし、これに黄味をぬつて、オーブンで焼く。オーブンより出す前にザラメをふるか又は皿に盛附けて後クリームをかけて食すると誠に結構である。

【附言】 林檎パイは菓子部の参照の事。其の他の林檎の用ひ方はサラダの部にある。

## 6 林檎のムランゲ

『材料』 二人分 林檎 二個、グラニュー糖 二十匁  
卵白 一個、ヴァニラエッセンス 杏シヤム 少々

『調理法』 林檎の格好のいゝのを選んで皮を剥き二つに切つて芯を取り、平らな鍋にうつむけに並べ水をヒタヒタ位加へ砂糖を少し加へて煮る。林檎が柔かくなると、金属製の菓子盆(銀色せるニツケル鍍金又は銀渡金の皿のこと)の上に仰むけて列べておく。卵白はよく泡立て、この中へ十五匁のグラニュー糖を少し宛ふりかける様にして入れ、ヴァニラを少し加へ静かにまぜる。これをしぼり出し袋(口金にて直径二分位)に入れ先の林檎



## 果物

(1カップ=1合3勺=23ミリリットル強)  
1大匙=1勺=1.8ミリリットル強)

の上に形よくしぼり出し中火のストーブで五、六分間焼いて美しい色をつけ取り出して梅の實かジャムを少し上にのせる。先の林檎の煮汁を漉して鍋に入れ火にかけ葛を少々水にといて加へ、煮立てば下してヴァニラを少々加へて菓子にそへて出す。

### 7 林檎のフリッター アップル フリッター Apple Fritters.

『材料』 粉 1/2カップ、ベーキングパウダー 小匙二杯、砂糖 大匙一杯、鹽 少々、牛乳 1/3カップ、玉子 小一個、林檎 二個

『調理法』 林檎の皮を取つて縦に六切又は八切に切り芯を取り、うすい砂糖水にて中が柔かになる迄煮て砂糖に轉がし、香りのよい酒のある時は、これに一寸ふつて上述の粉、ベーキングパウダー、ミルク、玉子等にて衣をつくり、それにまぶして揚げる。

## II 蜜 柑

### 1 生蜜柑の食べ方

今日では普通蜜柑はみかん、ネーブル、オレンジと三種類ある。何れも生で食べる時にはそれぞれ皮を剥いて食べる。日本のみかんは手でむけるが其の他のものは鋭いナイフで皮を剥かねばならぬ。若し皮をむかないで食べる時は横に半分に割つてスプーンでその汁をすくひ出して食べる。そこでオレンジ類を食べる時には先の尖つたスプーンを用ひる。即ちこのスプーンを使用して半分一人附として皿に載せ出す故、袋の中につつまむ様にしてスプーンにて汁をすくつて食するのである。普通は砂糖を少し上にふつて酸味をやほらげる。もし料理人の方でオレンジの袋の周りに庖丁を入れおけば一層食し易いのである。

### 2 菊花のオレンジ

## 果物

(1寸=3ミリメートル)  
1匁=4グラム弱)

『材料』 三人分 オレンジ二個、砂糖 少々

皮を剥いて菊花の様に三、四分に小口切りとする。これを小さい皿にのせて砂糖を上につけて大きい皿の上のせて出す。この時半分では少し足りない様に思ふが二個で三人分位取れる。これはテーブルで食べ易い。

### 3 オレンジの汁

もう一つの食べ方は、オレンジ一個をレモン汁しぼり器にてしぼり、ボンチグラスにでも入れ適當に砂糖等を入れて出す。一個のみかん位ならば小さいグラスですます。

其の他蜜柑の用ひ方はサラダの部に述べてある。

## III 梨 ペアー Pear.

### 1 生の梨

梨は西洋梨と日本梨とあるが、生で食べるのはテーブルで各々随意にする事、臺所で庖丁をしては新鮮をかくから庖丁しない方がよい。それでフルーツ皿とナイフ、フォークをテーブルに出せばよろしい。

### 2 煮た梨

西洋梨は煮ると柔かくなるが、日本の梨は不成功である。二十世紀と雖もだめである。

西洋梨は季節になると價も十錢から十二錢位で、芯迄食べられて日本梨より美味で經濟の様に思ふ。これは日本でも澤山出来るのである。但し西洋梨は日本梨より腐り易いことと、あたつた部から腐つて來ることとを注意せねばならぬ。

### 3 梨のシラップ

梨のシラップは眞に上品な味のものである。殊に梨の煮た汁を用ひてカスタード又はプディング等を造ると結構である。これには西洋梨は勿論、日本梨もよろしい。



## 果物

(1カップ=1合5勺=18ミリリットル強)  
1大匙=1勺=1.8ミリリットル強

又飲物等の所にも充分用ひられる。又その皮よりも林檎の如くシラツプを取る事が出来る。

### 4 梨のムランゲ

『材料』 二人分 西洋梨 一個

林檎のムランゲの部参照。

## IV バナナ

### 1 生のバナナ

バナナは生で食べるときは以下述べる處のテーブル作  
法によればよるしい。小さく小口切りとしてクリーム又  
はリツチミルクをかけて砂糖を少しふりかけ食後のもの  
としてすゝめる事もあり、又朝飯の時にすゝめる事もある。  
バナナは柔かくて消化のいゝ様に思はれるが、不消化  
のものとして取扱はればならぬ。

### 2 蒸し焼バナナ ベークドバナナ Baked Banana.

蒸し焼にするバナナは大きなもので日本で普通果物店  
にあるものとは随分味の異つたものである。これは生で  
は滋味が強くて美味ではないが、焼くと滋味がもどつて甘  
味や香りが出るので、これに少しの砂糖をかけて用ひる  
のである。

### 3 バナナの揚げもの ソーフライバナナ Sautée Banana.

『材料』 二人分 バナナ(普通) 二本(中)、粉 カッ  
プ四分三杯、溶かしたバター 大匙三分一杯、砂糖  
小匙二杯、鹽 極少量、牛乳 カップ四分一杯、ベー  
キングパウダー 小匙一杯

『調理法』 粉の中に砂糖、ベーキングパウダー、鹽を  
加へ牛乳を入れ最後にとかしたバターを加へて衣を造つ  
て置く。これを Batter (バター)と云ふ。バナナは皮を  
剥き筋を取つて縦横四つに切り衣をつけ、一方鍋に充分  
のバターをとかしそこへ入れて周り全體を焼くのである

## 果物

(1寸=3ミリメートル)  
1匁=4グラム強

フリッターの様になると體裁はよるしいがバナナの甘味  
は出ぬのである。

これはバナナの焼けた甘汁と外の皮が合つて大變に甘  
味しいものである。晝飯の時菓子の代りに用ふる時上か  
ら粉砂糖をふればよるしいのである。(バナナの其の他の  
使用法はアイスクリーム及びサラダの部参照)

【附言】 バナナの汁がナフキン又はテーブルクロスに  
つき之を洗濯すると石鹼をつけると、アルカリ性に出  
合つて茶色の澁色の斑點となるから、なるべくバナナの  
汁は白いナフキン又はテーブルクロスにつけぬ様にす  
る事である。しかし若し着いた時には其の斑點にレモン  
の汁と食鹽とをつけて幾回も日光にさらすと略その斑點  
を除くことが出来る。

## V 桃・杏・枇杷

### 1 生のもの ピーチ アプリコットアンド ビワ Peach Apricot and Biwa.

生の枇杷、杏は朝飯の時は其のまま出す。晝夕食後にも  
生の儘を賞味するが、桃の時は前述バナナの如く白布  
につくとアルカリに合つて茶色になり長く取れないから  
ナフキン等につけぬ様、先に皮を剥いて薄切りとして出  
す。分量は一人分一個とし、上に少し砂糖をふつて出し  
テーブルで濃いミルクをかけて食す。

日本の水蜜桃は生のままを賞味するが天津桃は生では  
食べ難いから、砂糖を加へて煮るがよい。色も賞味して  
よからう。

### 2 煮るもの

桃も杏も煮てよるしい。桃の汁は果物汁に用ひても亦  
アイスクリーム又パイ等にも使用出来、(菓子の部参照)  
大變に結構なものである。

### 3 干杏



干杏の扱ひ方は、初め水で洗つてほこりを取り一夜程ひたひたの水につけるとふくらむから、それを水の儘煮る。(皮を取りたい時はこの時取るのである)甘味の足りない時は甘味をつけ其の儘、ソースデイツシユ(小井)に盛つてクリーム或はミルクを添へ、朝飯又は食後の簡単なものとして出す。これを用ひてプディングを造ることもある。又飾りともする。

## VI 苺 ストロベリー Strawberry.

### 1 種類

苺には色々の種類があつて従來の丸形のピクトリヤは酸味が強く、苺の汁を取る最も小さい丸形のものに比すると粒が少し大きい。ゼネラルチェーンジとサンプル等は生で食べる苺にはいい。これは少し頭が尖つて居る。なほ福羽、オレゴンも美味である。

形は別に特徴はないが大粒のものである。大きくて色のあまり赤くないのをモナークと云ふ。これはみが多いのでジャムを造るに用ひられる。(これ等は著者の調べた時の名稱であつたがこの頃市場に出るものの名稱は異つて居るかも知れぬ)

### 2 苺の洗ひ方

苺を洗ふ時には初め鹽水をつくりおき、箱より出し、ごみを取りそのまま鹽水に十分間程浸し置く。かうすると小さい蟲等實の間々に附着してゐるものが出て来る。次に之を充分の清水につけて、それより一粒々々のへたを取る。指先が赤くなるのがいやな時にはピンセットの如きものを使用してへたを取る。そして一寸水の中で扱つてすぐ筈に上げるのである。決して水中でへたを取りながら浸しておいてはならぬ。この注意をしないと赤い色と共に苺の汁が失くなるから、面倒でもかうして一粒

一粒手早く洗ふのである。

### 3 シラツブの造り方

苺、並一箱より先づ二カップ(二合六勺)程の汁を取る事が出来る。扱て前述の如くして筈に上げいちごの水のポトポト落ちるのが大分止つたと思つたら、器物で計りながら井にいれ、それと同量だけの砂糖を加へてこれをまぶし、その儘冷い所に八時間程置くと、透明な真赤な汁が出来る。これが最も純粹なシラツブである。この汁を漉して残りをジャムにする。勿論急ぐ時には八時間もまたれないから適宜にするが、もし充分によい色と甘味とを取らうとすれば前述の様にするのである。こされたシラツブの貯蓄法は別記とする。

シラツブを取るには色の赤いものを用ふ。ピクトリヤは酸味が強いから砂糖が多く要るが色が赤いからよい。しかし又日本の在來の苺でもよるしい。

### 4 苺ジャムの造り方

シラツブを取つた残りの苺に適當な分量の砂糖を入れて十分から十五分間煮ればジャムが出来る。

### 5 生の苺

前述の如く苺を洗つて必要の砂糖を加へクリームの泡たてたのをのせて一人分附として出す。苺はその大きさによつて違ふから一人附幾つと云ふ事は出来ないが、クリームは一人附二勺位でよるしい。クリームのない時はリツチミルクをかけるが、ミルクはかけて長くおくとかたまるから直ぐ食べればならぬ。

この使ひ方はフルーツにもショートケーキにも果物サラダの飾りにも用ひられる。アイスクリームの事はアイスクリームの部で述べる事にする。(リツチミルクはクリームとミルク半々のものである)

【附言】 生苺に中毒する人が時にはあるがそれは只赤く



皮膚に理はれるだけであるから別に心配する程でもない  
著者の友人に一人苺が好きで毎年食しては二、三度あて  
られて居た婦人があつから一寸ここに書き添へておく。

## VII その他各種の果物

### 1 櫻實 <sup>チェリー</sup> Cherry.

櫻實には赤色とクリーム色のものとあるが、普通赤、白  
と云ふ名で通つて居る。別段區別する程のことはないが  
色が異なるだけに多少用途が異なつてくる。それは隨意  
適宜でよろしい。只赤色のものは一寸日数が経つても見  
苦しくならないが、白の方は皮の邊りがぶつぶつの斑點  
になるのですぐ見苦しくなる。

櫻實は熟したのを鹽水で洗つて用ひるのは一番よろし  
い。又枝のつけ根をとる事も又好みによりそのままつけ  
て出すこともある。櫻實の下に櫻葉でも敷けばなほ新鮮  
な感じを與へるであらう。

パイ等に用ひるものは菓子パイの部に述べる。又中の  
種を抜いてサラダに用ひる事もあるがそれは隨意でよい  
【附言】 櫻實のシラップはまことに香りも風味もよいが  
苺の様に生では取れないから適宜に砂糖を入れて煮れば  
よい。

### 2 無花果 <sup>ヒイツゲ</sup> Fig.

無花果は大變滋養價のあるものとして喜ばれる。熟し  
たものの薄皮を取り小口切に三、四分に切り一人分を五  
六切としてソースデイシユか又はグラスデイシユに盛り  
上に少々砂糖をふりクリームを少々かけて出す。

これは木にて熟されば甘味のないもので、木から取つ  
て後熟したのには非常に味が下る。又これを干したものが  
あるが更に味は落ちるのである。但し干したものは煮て  
生のものの如くして食する事も出来、皮は少しも邪魔に

ならない。煮たものは裏漉にかけ、コーンスターチなど  
混ぜてプディングを造るのである。

### 3 葡萄 <sup>グレープ</sup> Grape.

葡萄には種類が色々あるが生のものは只鹽水で洗ひ後  
更に清水で洗ひ一人附に適當の房(小枝)に切つて全體に  
盛附けて出しても亦一人附にしてもよい。

やゝ大きな温室葡萄は高價であるが風味もよろしい。  
即ち葡萄の風味に上等のメロンの風味が添へられた様な  
味を持つて居る。この葡萄を食する時には、表皮をうす  
く剥いて食する方がよい。これは普通の葡萄の如く葡萄  
のみが皮を離れ易くないからである。これは高價なもの  
故、並葡萄の様に多量には附けられない。其の時の適宜  
でよい。

【附言】 腐敗しかけた葡萄を瓶に入れその中へ一寸鹽漬  
けにしてあげた野菜を漬けて置くと誠に風味のよい漬物  
が出来る。著者は米國に居る時に日本人の家庭で之を御  
馳走になつて實に風味よい糖漬漬だと言つたところ、  
これは葡萄の農園に落ちたものを上記の如くして造つた  
ものであるとの事であつた。その瓶の中を見ると水氣た  
つぷりの葡萄の小枝や皮でいつぱいで、其の中に野菜が  
漬けられてあり、重しは一寸したものを置いてあつた。

### 4 干葡萄 <sup>レーズン</sup> Raisin.

これも種々ある事と思ふが著者は普通二種類だけ扱つ  
て居る。即ち一は種子無し葡萄(レーズンの事)である。  
これは米國から日本へ來てあるものが普通で、これはプ  
ディング菓子等に用ひられて居る。

又普通大の葡萄の乾物は適宜の大きさ十二、三個附、  
一枝位の心得にて缺にて切り、冬季果物の不自由な時と  
か又僻所等で菓子皿に出して食するとよい。又他の胡桃  
アマンド等と一緒に乾物果實として一組にしグルミ割缺



## 果物

(1カップ=1合3勺=33ミリリットル強)  
(1大匙=1勺=1.8ミリリットル強)

(クラッカー)を添へてグラス等に入れてテーブルに出す事もある。

### 5 夏みかん グレープ フルーツ Grape Fruit.

夏みかんを英語の Grape Fruit(グレープフルーツ)と一緒にしたことは餘り潜越かも知れない。勿論植物學から申せば異なる事と思ふからここに申譯して置く。然しグレープフルーツは好く夏みかんの味に似て居るから便宜上かうしたのである。日本の夏みかんは安價で長い期間あるが、グレープフルーツはもつと大切にされて居る。そして身體によいものだといつて賞味されるのである。これを食卓に出す時には横に半分に切り袋と皮との間を小さいナイフではがすために一周りする。そして袋と袋との間も三四ヶ所庖丁を入れて置くと食し易い。即ちオレンジの如く先の尖つたスプーンで食するのである。食する廿分程前に砂糖を充分ふり置くとみかんと砂糖が混つて美味である。美しくするには生の櫻實又は砂糖漬櫻實を半分に切つてふせて中央の凹んだ所へ置くとよい。

### 6 柿

生の儘食するのはよい。若し干柿の時には横に三切程にして種子を出し五、六切一人附として冬季のランチ等に出すとよろしい。

### 7 李

李は杏と異なり酸味が強いから生で好きな人々には其の儘出すもよいが、砂糖を少し加へざつと煮て煮汁と共に食するとよし。

### 8 プルーン Prune (梅の實と譯してあるが、日本の梅の實とは異なる)

近頃夏季には色々の色をしたものが市場に出て居るがこれは他の果實と同じく普通に生で食すればよいのである。然し乾したプルーンはサラダの所で述べたやうに汚

## 果物

(1寸=33ミリメートル)  
(1匁=4グラム強)

れを落し一夜程水に浸けて煮、(必要の汁を入れ) 砂糖味の少い時は加へ、一人附の丼に盛り、泡たてたクリーム又は濃厚な牛乳をかけて食す。これは朝食の時用ひられる。又夕食の後にも用ひられる。夕食の時は種を出してアマンドを種の代りに入れ、これをマツシユにしてゼリー或はコンスターチ等の中に混ぜて食後のデザートを造るが、まことに結構なものが出る。

### 9 カレンズ Carai s.

葡萄によく似て居るが全く異なるものである。これは木になつてゐるもので丁度日本のグミの様なものだといひて居る。それ故この干されたものは随分かたいのである。使用の時には小さい軸を取つて使用し、冬季のプディング類とか又菓子の中等によく用ひらるるものである一寸種子無し乾葡萄とまちがはれるが、これは葡萄よりも小さくかたく、又價も高いのである。

### 10 パパイヤ Papaiya.

是は熱帯の物であるがこの頃日本の市場にも時々出てゐる。澤山幹の周圍になるもので、熟したものは南瓜の皮の様である。はじめ青く段々黄色になつてくるとよろしい。小さいのは二つ大きいのは四つ更に大きいのは六つに切つて中にある種を出して卓上に出すのが普通である。次に是に砂糖又は鹽をふつて柔かい所をスプーンで丁度メロンを食する如くして用ひるのである。もう一つの食べ方は皮を剥いて小さく切つてグラスアイスユに入れて匙で食べる。熱帯地方ではパパイヤのカクテルを出す事がある。この時はパパイヤに少し酒をかけて砂糖でもふつて小さい氷片をふつてカクテル式にして出す。又パパイヤにトマトケチャップをかけて氷を置いてオールドオーヴルの時はじめに出す事もある。又パパイヤのサラダも造ることが出来る。パパイヤは瓜の様で青臭く好



き嫌ひがある。これも冷蔵庫にて冷して出す。

### 11 マンゴー Mango.

是も熱帯の木になるものである。これは強く木の香ひがするから好き嫌ひがあるが熟して色が赤くなる頃を食べ加減とする。果物としては皮をむき身を削つてガラスデイスユに入れて出す。又サラダにする時にも同様である。然し皮を一人々々剥いて身をけづりながら食するのは一般の用ひ方である。

### 12 アラゲタペーヤ Arageta Pear.

是はやはり木になる物で熟すると青紫の色になる。是を二つに割ると種が出る。これは果物として食べるよりサラダとして用ひる方がよい。これに鹽、胡椒をしてフレンチドレッシングで食べる。それは種を出した後へフレンチドレッシングを入れ、丁度メロンの時のやうに匙で食べ皮のきはまで食べるのである。大變美味で滋養價のあるものとされて居る。是もその冷い所を出すのである。

### 13 パイナップル Pine-Apple.

パイナップルは熱帯地方の物で内地にはくるが生のは両端を切り硬い赤茶色の皮を削り、これを横に板の上に置くと芽が丁度斜にすちになつて居る。この芽を取らねばならぬ故、斜に庖丁を左右より入れて芽を取る事とする。次にそれを三分位に小口切りにし、パイナップルの容積の半分の砂糖を用ひて一切々々の間に砂糖をふり、半日以上冷蔵庫に置く。すると砂糖がとけて誠に美味な液が出て来る。これも冷いものを出すのが普通である。但し熟して居るものは、切ると汁が出るが、熟さないのは汁が少く、内地に来て居るものは大抵未熟のものであるから、不消化となり易い。爲に大抵煮てきまして後食べる様にするがよい。煮る時に砂糖と水を少々入れると

やはり鐘詰位の味となる。

果物として出す時には中央のかたい芯を取つて出す。又サラダに用ひる時は汁は用ひない。パイナップルの汁は美味で又香りもよいからカクテル、ボンズ、或は飲料水として常に使用される。

### 14 ブレツドフルーツ Breal Fruit.

是は實に珍らしいもので、ザボンの様な大きさのもので表面は鼠色の茶褐色をなして面が粗造である。これを焼くと丁度栗の様な味ひがする。それにバターと濃厚な牛乳と砂糖をつけて出す。

### 15 キヤンタローフ Cantaloupe.

何れも割つて中の種を出し皿につけて出す。個人の好みにより鹽又は砂糖をふつて匙で自由に中をえぐつて食べるのである。朝飯の時も晝食、夕食の果物としても出る。これも冷して出す。

### 16 西瓜及白瓜類 Water-Melon.

西瓜は晝飯や夕食後に出す。この出し方は赤い所のみとし種をなるべく落して好みに切つて出す。又青い所と共に出しもよろしい。これも冷して出しフォークで食べる。

### 7 煮た果物 Stewed Fruits.

(佛 Fruits Compote)

コンポートとは煮込み料理の一種で、果物の甘煮をいふのである。これは二、三種の美味な果物を合せて造るもので大いによろこばれる。例をあぐればパイナップル、アプリコット、チェリー等又桃、パイナップル等を用ひる。



## XV 食後の菓子

## I 氷菓子類

## 1 フロズンカスタード 其の一 Frozen Custard

『材料』 六人分 牛乳 カップ二杯、卵黄 四個、砂糖 カップ四分三杯、クリーム カップ半杯、バニラエッセンス 小匙二杯 (又はレモンエッセンス 小匙一杯)、氷 二貫、鹽 五、六合

『造り方』 玉子の卵黄をよくかき廻しこれと同量位の牛乳を加へて薄める。別に牛乳の中に砂糖を入れ火にかけて煮立ちまぎはにおろし、前のかきまはした玉子と合せ手早く攪拌し、玉子がぼろぼろ固まらぬ様にして半熟になる迄かき廻してゐる。これが最も注意を要する處である。(即ち卵黄を入れた効能はここにある) これを冷して後クリームとバニラエッセンスを加へる。クリームがない時はカーネーションクリームで結構である。(このクリームもなければカーネーションミルクを少し多く用ひて生の牛乳を少し減らせばよい)

さきに示した氷の割合は四カップの牛乳又はクリームを用ひる分量である。アイスクリームが少くとも造る機械が同じであれば氷の分量はたいして變化しない。氷と鹽との割合は氷の五分之一が鹽の容積であればよい。以上のカスタードを入れる型は、すべて金屬のもので、これを熱湯で洗ひ水氣をきつて用ふ。氷は細かい方がよく餘り大きいのは不經濟である。次に凍らせるものを圓筒に入れるのであるがこの時圓筒いつばに入れると凍つて容積がふえるから一寸位ひかへ目にすることが必要である。圓筒の周圍に氷と鹽を交互に入れ機械をはじめは徐々に次第に強く廻はす。この時圓筒の中のものも外の氷

## 食後の菓子 I



2. Blanc-Mange.



1. Frozen Custard.



3. Bavaroise.

4. Orange Basket.



5. Plum Pudding.



7.

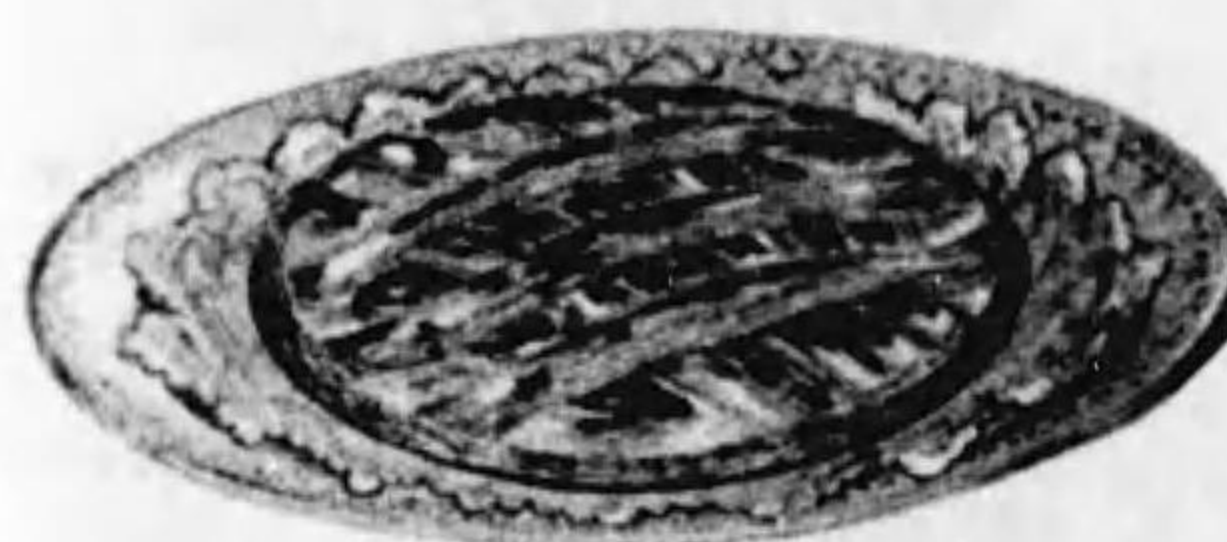


6. Lemon Pie.

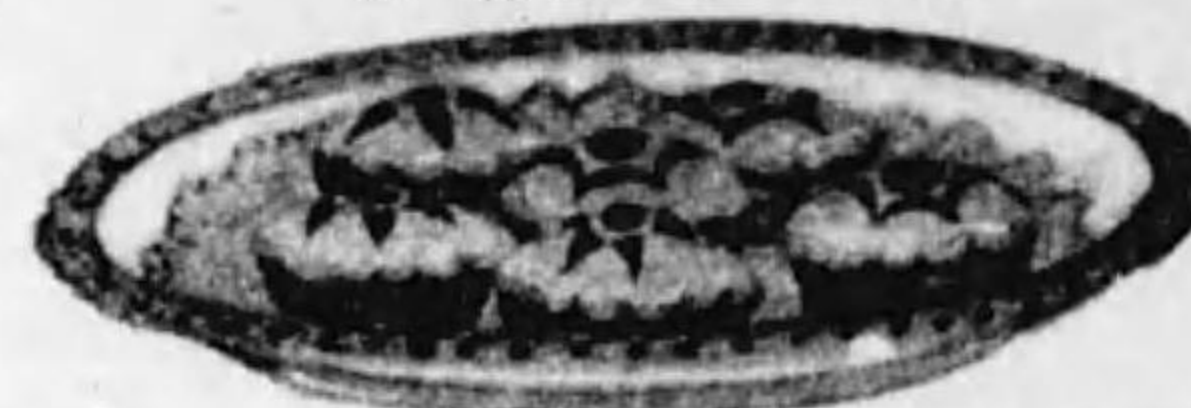


6.

8. Apple Pie.



9. ガンピションパイ

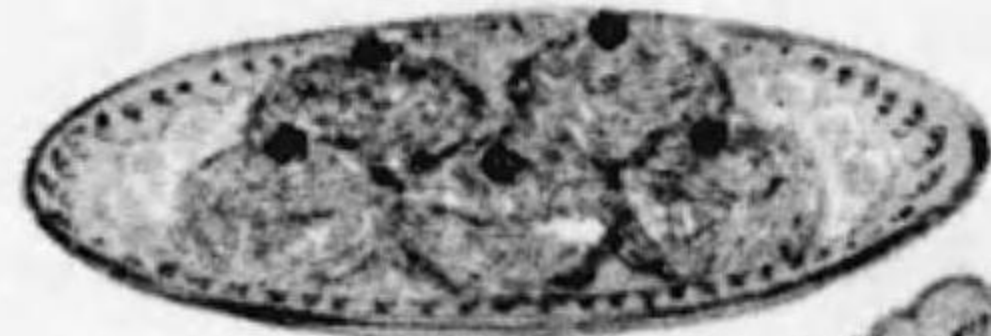






10. Butter Cake.

11.



11. Fruit Layer Cake.



12.



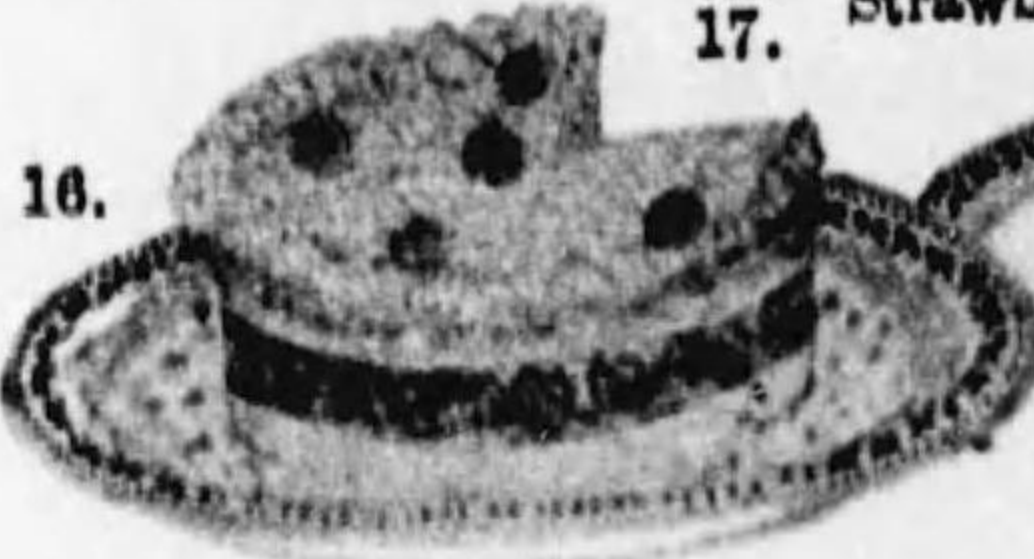
13. Tarte.



14. Rolled Sponge Cake.



15. Chocolate Cookies.



16.

16. Strawberry Short Cake.



17.



正誤、各頁外のミリリットルはセンチリットル、ミリメートルはセンチメートルの誤に就き訂正す。

## 菓子

も一方に廻す事が必要である。両方に廻はすと中がこみ合ひ又氷と圓筒が行き違つて手間が取れるのである。かやうに廻はしてゐると、次第に固くなつて廻すのが困難になつて来る。凍つたら蓋の周圍の氷や鹽を取り、もと組合せた順に機械を外し蓋をとつて中心の廻轉棒を抜きその棒の周圍に附着せる材料を丁寧におとし圓筒の周圍の材料をもおとし圓筒内をならし蓋をする。(機械のまゝのとき蓋に穴がある故中央の穴に布巾を固くつめ其の上を氷鹽でおほふ。其の儘二時間位置き、色々のシラツプをかけて供す。一般にアイスクリームと稱するものはこれである。)

又宴會等の時によく焼いたアイスクリームを出すことがあるが、これはこのアイスクリームを冷い出し皿にやや高目に盛り付け、冷蔵庫の中で充分かたまらせておき、出すすぐ前に玉子の白味を泡立てそれに粉砂糖を加へたものをアイスクリームの上に充分飾りつけ氷を引いたデインパンの上に入れ熱いオーブンの中に一寸入れ白味の上にかげ目をつける。又趣きがあつて大變おもしろい。圖解(1)参照

### 2 フロズンカスタード 其の二 Frozen Custard.

『材料』 六人分 果實(細切又は裏漉) カップ一杯 (莓はそのまま)、牛乳 カップ二杯、卵黄 四個、砂糖 カップ四分三杯、クリーム カップ半杯、バニラエッセンス 小匙二杯、氷 二貫匁、鹽 六合位

『造り方』 前述に同じ。只果物を入れるときには、かき廻してゐて大部分出來た時に入れる。例へば桃などは砂糖にまぶし甘味をつけたのを入れ又かき廻す。莓は入れる前に大きい時は適宜に切り砂糖をまぶし用ふ。パイナップル、桃、水蜜桃、枇杷、櫻桃、其の他大抵の果物は用ひられる。



(1寸=3ミリメートル  
1匁=4グラム弱)

菓子

も一方に廻す事が必要である。両方に廻はすと中がこみ合ひ又氷と圓筒が行き違つて手間が取れるのである。かやうに廻はしてゐると、次第に固くなつて廻すのが困難になつて来る。凍つたら蓋の周圍の氷や鹽を取り、もと組合せた順に機械を外し蓋をとつて中心の廻轉棒を抜きその棒の周圍に附着せる材料を丁寧におとし圓筒の周圍の材料をもおとし圓筒内をならし蓋をする。(機械のまゝのとき蓋に穴がある故中央の穴に布巾を固くつめ其の上を氷鹽でおほふ。其の儘二時間位置き、色々のシラツプをかけて供す。一般にアイスクリームと稱するものはこれである。)

又宴會等の時によく焼いたアイスクリームを出すことがあるが、これはこのアイスクリームを冷い出し皿にやや高目に盛り付け、冷蔵庫の中で充分かたまらせておき、出すすぐ前に玉子の白味を泡立てそれに粉砂糖を加へたものをアイスクリームの上に充分飾りつけ氷を引いたティンパンの上に入れ熱いオーブンの中に一寸入れ白味の上にこげ目をつける。又趣きがあつて大變おもしろい。圖解(1)参照

2 フロズンカスタード 其の二 Frozen Custard

『材料』 六人分 果實(細切又は裏漉) カップ一杯 (苺はそのまま)、牛乳 カップ二杯、卵黄 四個、砂糖 カップ四分三杯、クリーム カップ半杯、バニラエッセンス 小匙二杯、氷 二貫匁、鹽 六合位

『造り方』 前述に同じ。只果物を入れるときには、かき廻してゐて大部分出来た時に入れる。例へば桃などは砂糖にまぶし甘味をつけたのを入れ又かき廻す。苺は入れる前に大きい時は適宜に切り砂糖をまぶし用ふ。パイナップル、桃、水蜜桃、枇杷、櫻桃、其の他大抵の果物は用ひられる。



## 2 アイスクリーム Ice-Cream.

(イ) <sup>バニラ</sup> <sup>アイスクリーム</sup> Vanilla Ice-Cream.

『材料』 六人分 クリーム カップ二杯、砂糖 カップ四分三杯、バニラエッセンス 大匙半杯、水 大匙三杯、氷 三貫匁、鹽 六合

『造り方』 砂糖に大匙三杯の水を加へ火にかけてとかし、之をクリームの中に加へよくかきまぜバニラエッセンスを加へ前述の如くして凍らせる。

(ロ) <sup>アイスクリーム</sup> <sup>ウイズ</sup> <sup>チョコレート</sup> <sup>ソース</sup> Ice-Cream with Chocolate Sauce.

『材料』 六人分 クリーム カップ二杯、砂糖カップ四分三杯、バニラエッセンス 大匙半杯、チョコレートソース (砂糖 カップ一杯、水 カップ半杯、チョコレート粉 大匙三杯) 氷 二貫匁、鹽 六合

『造り方』 アイスクリームの造り方は前述に同じ。チョコレートソースの造り方は砂糖を少しカラメル色にし湯を加へ煮立てて十分に溶けた時チョコレート粉を加へとけたならば火よりおろす。これをきましてアイスクリームの上にかける。又きれいにするためにききにチョコレートソースをひき、その上にアイスクリームを置くこともある。

(ハ) <sup>アイスクリーム</sup> <sup>ウイズ</sup> <sup>メープルシラップ</sup> Ice-Cream with Maple Syrup.

メープルシラップを大匙二杯位を前の様にソースとして用ひる。大變美味なものである。此上に <sup>オルナット</sup> Walnut 又は <sup>アルマンド</sup> Almond の刻んだのをふつてもよろしい。又普通のアイスクリームをつくり、周りにストロベリーを置いてよろし。

(ニ) <sup>キャラメル</sup> <sup>アイスクリーム</sup> <sup>ウイズ</sup> <sup>アルマンド</sup> Caramel Ice-Cream with Almond.

『材料』 六人分 砂糖 カップ四分三杯、(内四分一杯をキャラメルにする、水 四分一杯) クリーム カップ二杯、バニラエッセンス 大匙半杯、アルマン

ド細刻み カップ半杯、氷 二貫匁、鹽 六合

『造り方』 砂糖カップ四分一杯をこげすぎぬ様注意しキャラメルにする。そこに四分一杯の水を加へて溶かし砂糖を加へてきます。クリームを入れバニラエッセンスを加へて凍らす。半ば凍るとアマンドの細刻みを加へ前述の如くよく凍らせる。

このアイスクリームはソースなしでもいゝがメープルソースやキャラメルソースでもよく合ふ。

(ホ) <sup>コーヒー</sup> <sup>アイスクリーム</sup> Coffee-Ice-Cream.

『材料』 六人分 濃珈琲 カップ一杯 (大匙四杯のシヤバコーヒーで出来る) クリーム カップ一杯、玉子二個、砂糖 カップ四分の三杯、コンスターチ 大匙半杯

『造り方』 珈琲とミルクと砂糖と一緒にそこへ溶いたコンスターチを加へて煮る。後火を弱くして玉子を入れ充分煮えたならば火よりおろして冷してから機械にかけて凍らす。(これはアイスクリームと云ふより、シヤベツの方に近いものである)

## 3 オレンジシャーベツト Orange Sherbet.

『材料』 六人分 砂糖 カップ一杯、水 カップ二杯  
ゼラチン 四枚、蜜柑の汁 三、四個分、氷 鹽

『造り方』 砂糖と水でシラップをつくりとかしたゼラチンを加へてこれをきませます。その時にオレンジの汁を加へ、なほ砂糖の加減を見て凍らす。

【附言】 <sup>パイナップルシャーベツト</sup> Pine-Apple Sherbet.  
<sup>ストロベリー</sup> Strawberry Sherbet.  
<sup>チェリー</sup> Cherry Sherbet.  
<sup>ピーチ</sup> Peach Sherbet.

何れでもよろし

又酒を少量加へても大變結構だと思ふ。これはボンチの出る場所と同様に御馳走の多いときは主菜と生菜の間



に出る。これと同様にポンチの凍らした物をアイスクリームと同様に用ひてもよろしい。このアイスクリームは餘り齒にきつくあたるからウェハース又はLady's Finger等を添へて出す。入れものは深い目のガラスか臺附の餘り高くないガラスがよい。

#### 4 バニラジャンケツト Vanilla Junket.

『材料』 牛乳 カップ二杯、砂糖 カップ三分一杯、鹽 小匙 八分一杯、バニラエッセンス 小匙一杯半、  
ジャンケツトタブレット  
Junket Tablet 一個

『造り方』 ジャンケツトタブレット

牛乳と砂糖をあはせてよくといておく。大匙半杯位の水の中にジャンケツトタブレットを入れ三十分位でとける。これが水にとけたら、さめた前の牛乳と砂糖を加へバニラエッセンスを加へてかき廻す。

ガラスの入れものを水につけその中にながしこれを絶對に動かさぬ様に冷たいところに一時間位おけばかたまる。その表面にナツツやオーレナツツの細かなものを振りかける。又はクリームを泡立てたのをおく。

【附言】 ナツメツグの時はほんの一寸ジャンケツトを皿に入れた時にふつて香をたすけることもある。これは少しでも動かすとかたまらない。

【注意】 ジャンケツトの使用法はジャンケツトの入れものの上にかいてある。日本でするとこれが古くなるのかはつきり原因はわからぬが成功しない。

## II ゼリーの部 Jelly.

ゼリーは液體とゼラチンとを合せ固らしたものが基本で、その液體を種々變化加工して行く所にゼリーの名稱を異にする。ゼラチンの凝固力は温度に依つて異ふが大體は夏期液體一合につきゼラチン三匁、極寒の時は液體

一合につきゼラチン一匁——一匁半を標準とすれば大體の場合出來上る。今日ゼリーの素として販賣される物は一つのゼリーの素で八人分位出來、誠に便利でよろしい

### 1 ミルクゼリー Milk Jelly.

『材料』 牛乳 一合、砂糖 十二匁——十五匁、ゼラチン 一匁半

『調理法』 牛乳を鍋に入れ、砂糖を加へて熱し(煮立て、はいけない)別にゼラチンは水に浸けて軟くなし、水氣を去つて鍋に入れ、そのまゝ火にかけて溶き、之と牛乳の熱くなつたものを一緒にして、ゼリー型に流し冷水に浸けて冷く固める。固つて型から出す時は、一寸微温湯に浸し両手にもつて二三回振り動かせば型から離れ容易に皿に取る事が出来る。(然し出す時に行ふ事)ゼリーはこのまゝにて充分食べられるが、更にあつさりした淡いシラップ(林檎、枇杷、桃、水蜜桃、苺、アズメ等)の果實)をかけ、或はそへて供し、又場合に依つては煮た果實も共に添へて供す。以上はゼリーに就ての心得として初めに記す。

### 2 オレンジゼリー Orange Jelly.

『材料』 オレンジ 二分一カップ(ネーブル 一個、みかん 四個)、水 二分一カップ、砂糖 二十匁、ゼラチン 二匁

『調理法』 オレンジは二つに輪切となし、絞り器にて汁を絞る。オレンジのみ使用するのが本當であるが、ここでは有り合せ又は經濟を意味してみかんを使つた。これも皮をむいて布巾にて包み汁を絞る。ゼラチンを加へて火にかけゼラチンの溶けた時砂糖を加へ、裏漉にかけてから果汁を合せ型に流し冷し固める。

### 3 ストロベリーゼリー Straw-Berry Jelly.

『材料』 ストロベリージュース 大匙五杯、水 五



勺、砂糖 十五勺、ゼラチン 三勺(夏期近しと見て)  
『苺汁の造り方』 いちごの良く熟したのを一箱求め淡い鹽水で一個づつきれいに洗ひへたを取り器に入れ、同容積の砂糖を振りかけて四五時間置いて後之を鍋に入れ(瀬戸をよしとす)一度煮立て裏漉に入れ汁だけとり汁を漉せば透明なシラップが出来る。苺にも依るが水分の多い苺は一箱でシラップ一カップは充分に取れる。之を消毒した瓶に詰めて保存する。この苺の汁を水、砂糖、ゼラチンの良く煮て溶けたものと混ぜ型に流して冷し固めこれに牛乳のシラップ又は泡立てたクリーム等をかけて子供達に與へると大變に喜ばれる。此の外種々果實を煮てその汁を用ひ果實も小さく切つて間々に散らし固めてもきれいになるから種々に應用する。(苺汁をとつたのこりはジャムに造られる)

#### 4 コーヒーゼリー Coffee Jelly.

『材料』 ブラックコーヒー 一合、砂糖 十二勺、ゼラチン 一勺半

『調理法』 コーヒーは少し濃い目に取り(茶の出し方参照の事)砂糖を加へ溶いたゼラチンを加へ、型に流して冷し固める。風變りの上品なゼリーで喜ばれる。出来上つたら泡立てたクリームをかける供す。

#### 5 アガアガリゼー Aga-Aga Jelly.

『材料』 寒天 四分一本、砂糖 十五勺、コーヒー 一合——一合五勺

『調理法』 寒天は前夜から水に浸けて置く。

コーヒーを鍋に入れ、それに寒天の水を良く切つてほぐしたものをまぜ、火にかけ煮て溶かす。次に砂糖を加へ溶けたなら裏漉にかけ型に流して冷し固める。

#### 6 マーブルゼリー Marble Jelly.

『材料』 (イ)パイナップルゼリー、(ロ)コーヒーゼ

リー、(ハ)ミルクゼリー

『調理法』 (イ)パイナップルを籠から出し、其の汁五勺を用意し別に鍋に五勺の水を入れ砂糖を加へて煮立て、水に浸したゼラチン一匁半程加へ、溶けたならば用意のパイナップル汁を加へ器に入れて冷す。(色のうすい時は蜜柑汁を一匁加へる)

(ロ)コーヒーゼリーは前述の通りにする。

(ハ)ミルクゼリーも前と同様に造る。

別に三品が一緒に入る位の型を用意し、前の三品を配合良く交互に幾層にも入れ、これを熱湯に一寸浸して、周圍が溶けて隙間々々に流れ込んだ時を見計つて冷水に浸けて冷し固める。出来上ると丁度三色が流れ混つて大理石の様に出来るから此の名をもつものと思ふ。なほ三種位で淋しい時は五種位の色をマーブルにすると大變に華美になる。

【附言】 此の時あまり紅いものを用ひたくないが、若し必要の時は苺等用ひてもよろしい。又之をマーブルに作らずに層に冷し固めると、又變つてきれいである。その仕方は先づ型にコーヒーゼリーを流し、八分目固つた時その上にミルクゼリーを流し入れ、前と同様に苺又はオレンジ或はパイナップル等を流して冷し固める。出来上つて後、之を小口から切ると丁度虹の様で綺麗である。此の仕方は前のマーブルと異り色と色との結合が一寸むづかしいので時々離れる事があるから必ず固らないうちに次の色を流し込む様に注意せればならぬ。

#### 7 ババロア Bavaroise.

『材料』 フルーツ汁 一合、水 五勺、砂糖 二十勺  
(フルーツ汁の甘味に依り異なる)、ゼラチン 二勺、クリーム 五勺

『調理法』 パイナップル汁、其の他の果實の汁又は



煮汁を用意し、別にこれと砂糖とを煮立て、水に浸したゼラチンを加へて溶き裏漉にかけた斗へ果實を加へて冷す。時々木の杓子を用ひて攪拌しトロツとかたまりかけたならば、手早くクリームを泡立器で攪拌しながらゼリーを流し加へ型に入れて冷し固める。赤葡萄酒の入つた砂糖をつくりコンスターチにて薄くつなぎをなしてこれをソースとしてかける。

【附言】 之は一般の最も簡単な調理法で、之をもつと加工すると、例へば苺とかコーヒーとかペパーミント(酒)等で造つたゼリーを袋形に切り、この中にまぜこんで型に流すと、まことに華美なババロアとなる。圖解(3)参照

### 8 クリームババロア Cream Bavaroise.

【材料】 卵黄 三個、コンスターチ 小匙一杯、砂糖 十五匁—三十匁、ヴァニール(其の他の香料) 少々、牛乳 三合、ゼラチン 四匁、クリーム 二合五勺

【調理法】 卵黄、コンスターチ、砂糖を一所にして木の杓子でよく攪拌し此の中に煮立てた牛乳を入れて混ぜ合せ弱火にかけ攪拌しながら煮る。アイスクリームの素の様に卵黄が滑かに煮えたならば、水に浸して軟かくしたゼラチンを加へ、溶けたら火から下し、さました後型に流し香料を加へて冷す。

別にクリームを器に入れ泡立器にて充分泡立てかたまりさうになつたら前の材料を流して混ぜ合わせる。別に日本のカステラを二切(約十五、六匁)を小さく袋目に切りゼリツ酒を極少々かけ軟くして置く。杏のジャムは器に出して木の杓子で一吋練つておく。ゼリー型に五分位の厚さに混合物を流し込み冷し、後カステラを其の上にならべその間々にジャムを入れ又混合物を流し再び冷

す。斯くして幾度も繰り返して全部入れ、よく冷し固める。食卓に出す際に型から抜き、之は此のまま供す。大變複雑な而かも上品な淡黄色の美しいゼリーに出来上る。

【附言】 ゼリーの種類は其の材料に依り多様になるが、要するに皆前述の方法を適宜混ぜ合せて造るものであるから他は總て應用されたい。

### 9 手籠ゼリー <sup>オレンジ</sup> Orange <sup>バスケット</sup> Basket.

【材料】 蜜柑の搾り汁 八十五匁、砂糖 八十五匁、角砂糖 四個、ゼラチン 四匁、キュラソオ 五勺、キヤルマン(食紅) 少々

【調理法】 蜜柑をよく洗つて水氣を取り、角砂糖でその表皮をこすつて砂糖を黄色くする。他のみかんは皮のまま軸を中心にして二分位に蜜柑の中央部迄庖丁を入れ次に横から二つ輪切の様に中央部の切り目まで庖丁を入れる時は手籠の様に出来る。手籠の様に出来たら中の實を皮をこはさぬ様に出す。この袋身を布巾に入れて汁をしぼる。このしぼり汁の目方をはかり鍋に入れこれと同量の砂糖を加へて表皮をこすつておいた角砂糖も共に入れて蜜柑の香氣を出させ、これらを弱火にかけ絶えず上に浮く泡を取り去つて煮る。泡がなくなつた時火から下し冷し、殆ど冷くなつた時にゼラチン(ゼラチンは水につけておき柔かくなつたら水三勺を加へ鍋で煮てとかす)の溶したのを加へ、次にキュラソオを入れキヤルマンにて適宜に色をつけて皮に流し込み冷し固まらせる。盛附けの時、其籠の手の所にバイオレットの一、二輪でもつけ高つきに盛る。誠にきれいな菓子である。或は別に流し固めてさめたものをさいの目に切つてみかんの籠に入れてもよい。圖解(4)参照



## Ⅲ カスタードとプディング類

ブラン マンジェ ウイズ チェスナツトソース  
1 Blanc-Mange with Chestnut Sauce.

『材料』 二人分 コンスターチ 大匙一杯、砂糖 大匙一杯半、ミルク カップ四分三、チェスナツトソース

『造り方』 砂糖の中にコンスターチを混ぜこれを牛乳にてのばし火にかけかきまはしつゝよく煮、どろつとして粉がよく煮えたら水につけてぬれておる型に入れ冷し固める。ソースの栗は鬼皮、澁皮を取つてゆがいて砂糖で煮て柔らかくなつてから葡萄酒を入れて煮上げる。型からブランマンジェを出してそのまはりに栗を置き汁をかける。このブランマンジェの注意すべき事はかたくてはいけないから十五分間煮るのであるが、これも火加減によつて煮詰まる事があるからその時は牛乳でうすめる。経験によつて注意をせねばならぬ。圖解(2)参照

【附言】(イ) このソースはアップルの煮たもの、又は桃、枇杷、梨、苺、杏、櫻桃何れをつけてもその果實と汁と共につけるのである。しかし配合をよくするのが必要である。この様に果物でなく、どんなソースでも果物の汁でもよるしい。

(ロ) 型に入れる時にこれに果物の煮たものをまぜてもよるしい。又型の底にきれいにいれると模様になつて出て来る。この様に自由に細工する事が出来る。

(ハ) これにチョコレートを入れるとチョコレート入りのブランマンジェが出来る。この中に小匙一杯のチョコレートを入れる。この時牛乳に砂糖とバニラエッセンスで香味をつけたソースもよるしい。

スチームド カスタード  
2 Steamed Custard.

『材料』 卵黄、玉子 各一個、牛乳 カップ一杯、鹽

小匙六分一杯、砂糖 大匙三杯、ナツメツグ 少々  
『造り方』 玉子をよくうち卵黄をまぜ砂糖を加へて充分に練り、この中に牛乳を混加し型にバターをぬり材料を流し上にナツメツグをふり火を弱くして蒸す。これにカラメルシラップなど、(果實の何れのシラップでもよるしい) かけて出す。

ベークド カスタード  
3 Baked Custard.

『材料』 牛乳 一合、玉子 二個、砂糖 大匙三杯、バニラ又はレモンエッセンス 一、二滴、ナツメツグ 六分一杯(小匙)

『造り方』 玉子をよく攪拌し、砂糖とミルクのまぜたものを混加してエッセンスを加へ、ベイクングデツシユにバターをひきこの中にナツメツグの粉を上からふる。ティンパンに熱湯を入れその中にベイクングデイツシユを入れ弱いオーブンの中で焼く。丁度茶碗むしの様で火が強いとぼろぼろになるから注意せねばならぬ。これはテーブルにもちまはる。

【附言】 一人前にする時はカラメルを造り型の小さいものの底にバターを引いてこの中にカラメルを入れ、その上にカスタードを流してオーブンにて焼く。これを出す時はカラメルがとけて上からソースがかけられた様にきれいになる。一人前の時は是非この様にしたい。

カスタード ライス プディング オレンジ ソース  
4 Custard Rice Pudding Orange Sauce.

『材料』 米飯 カップ三分二杯、牛乳 カップ一杯半、レーズン カップ四分一杯、卵黄及玉子 各一個、砂糖 カップ三分一杯、ナツメツグ 小匙三分一杯、バター 大匙二分一杯、オレンジソース(砂糖 カップ三分一杯、水 カップ三分一杯、日本みかんの汁 大匙二杯、コンスターチ 少々)



『造り方』 玉子をかきまはして牛乳に砂糖を加へたものをまぜ合せその中に米飯とレーズンも加へる。(米飯は入れる一時間前にミルクにつけておくとよるしい) 一方バターをひいたベーキングペーパーシユの中に入れてティンパンに熱湯を入れその皿を入れて、オーブンで焼く。これが煮上る前に白味を泡立て、砂糖をまぜ其の上の飾において焼目をつけておく。このまゝもちまはる。

オレンジソース ソースは砂糖と水でシラップを造り少々のコンスターチを加へてよく煮て、それにオレンジの搾り汁を加へソース井に入れて持ちまはる。

#### 5 <sup>リベカ</sup> Rebecca Fudding

『材料』 二人分 牛乳 カップ四分三杯、砂糖 大匙二分一杯、鹽、白味 一個分

『造り方』 牛乳を煮立て砂糖を加へコンスターチの溶したものを加へて十五分程で煮上げる。鹽もエッセンスも加へて少しこれを冷ます。玉子の白味を泡立てその中へ入れる。水氣を含んだ型にながしてかため、そして出す。ソースはイエローソースをかける。

イエローソース 玉子の黄味一個にて造る。牛乳に砂糖を加へ煮て火を弱め黄味を加へたもの。このソースをもちまはる。

#### 6 <sup>ブレッド</sup> Bread Pudding with Orange Sauce

『材料』 ブレッドクラム(新鮮) カップ一杯、レーズン カップ三分一杯、牛乳 カップ一杯半、砂糖 カップ半杯、バター 大匙二分一杯、ナツメツグ 小匙八分一杯、鹽 小匙二分一杯、玉子の黄味、白味 各二個

オレンジソース <sup>ライス</sup> Rice Custard 参照の事

『造り方』 パン粉を牛乳で少し浸し、一方玉子の黄味と牛乳と砂糖と鹽とをまぜ、よくうつつたものの中に、バ

ン粉を加へバターの引いたベーキングペーパーシユに入れて焼き上げる。それから白味の泡立てたのをおいて、その上に粉砂糖をかける。(ソースは <sup>ライス</sup> Rice Custard 参照の事)

#### 7 <sup>カステラ</sup> Kasteira Fudding

『材料』 カステラの粉 カップ一杯半、牛乳 カップ一杯半、砂糖 カップ三分一杯、レーズン カップ三分一杯、バター 大匙二分一杯、レモンエッセンス 少々、玉子 二個、フルーツソース

『造り方』 前述のブレッドプディングに同じで、只材料が菓子の残つたものであるから砂糖分を注意するがよるしい。ソースはオレンジソースでも何でもよるしい。

#### 8 <sup>プラム</sup> Plum Pudding

『材料』 二十四人分 <sup>メリケン</sup> 粉 三十匁、<sup>ブレンズ</sup> グラム 四十八匁、<sup>カレンズ</sup> 四十八匁、レーズン 四十八匁、モラツセス カップ一杯、オレンジピール 二十四匁、スエツト(ケンネ脂) 七十匁、砂糖 七十匁、ナツメツグ 小匙一杯、メース(Mace) 香料 小匙一杯、鹽 小匙 二杯、玉子 六個、<sup>ブランデー</sup> カップ一杯半、<sup>Liquid Brand Sauce</sup> (砂糖 カップ一杯) コンスターチ 大匙 杯、水 カップ二杯、レモンの汁 大匙二杯、<sup>ブランデー</sup> 大匙三杯)

『造り方』 <sup>メリケン</sup> 粉はふるつておく。パン粉は古いパンを用ふ。カレンズは種をとりよく洗ふ。レーズンはそのまま、ケンネ脂は牛の肝臓を包む純粹の脂で、皮があれば取り出来るだけ細かく切る。切りにくい時はメリケン粉をまぶして切る) オレンジピールはオレンジの砂糖漬、砂糖水、ナツメツグは卸し金でおろす。メースは香料、玉子は造る朝に粉やパン粉にまぜる。其の他のものは少くとも二日程前に漬けること。その理由はレーズ



## 菓子

(1カップ=1合3勺=3ミリリットル強)  
(1大匙=1勺=1.8ミリリットル強)

ンやカレ、ズは固いから、軟かにする爲である。型にバターをひき之をつめる。若しつめる時、やはらかければメリケン粉ではいけないが、パン粉は少し入れてもよるしい。少々はやはらかくても、出来上つてふくれるから丁度よるしいのである。それから型に入れたまゝ(この時いつげい入れないこと)四五時間位蓋をかたくして煮る。他の仕方は油氣のある布、即ち生地<sup>の</sup>布の内側に粉をつけて兩脇を結び絶対に水の入らぬ様にして煮るがよい。(晒してない目のつんだ布を用ひ又粉を中にふることは湯のその中に入らぬ様にする爲である)

圖解(5)参照

ソースは以上の砂糖、コンスターチ、水、レモン汁、ブランダイを合せばよるしい。此の菓子は温い中に出して大變甘味しいものである。これはクリスマス<sup>の</sup>時候のものである。プラムプディングは時間がかかるから、簡単に出来るものを次に記す。

## 9 プループディング Plum Pudding.

『材料』 新鮮なパン粉 カップ三分二杯、メリケン粉 カップ三分二杯、ベーキングパウダー 小匙二杯、ケンネ脂の細刻み カップ三分二杯、砂糖 カップ三分二杯、鹽 小匙二分一杯、牛乳 カップ三分二杯、玉子 二個、Pruneの裏漉し、カップ三分二杯

『造り方』 パン粉とメリケン粉とベーキングパウダーをよくかきまはし、これに砂糖と細く刻んだケンネ脂などを一緒にし、別に二個の玉子はよく打つて鹽と牛乳とを共にまぜておく。以上全部をまぜ合せて型にバターをひいて之をつめて二時間乃至三時間位蒸す。

この場合一ぱいにつめると中からふくれて来るから、七分位にすること。あたゝかいところを出すことが必要である。

## 菓子

(1寸=3ミリメートル)  
(1匁=4グラム弱)

ソースは砂糖三分の一にバター二の割合のものをクリームになる迄かきまはす。此ソースをかけるか又はフルーツの汁に酒を香はしソースにして出してもよるしい。オレンジサバイヨンソース位を用ひてもよるしい。ブランデーにて、これをつけふやかしておくで大丈夫である。  
10 <sup>チョコレート ソフレー ウィズ サバイヨン ソース オア オレンジ</sup> Chocolate Souffle with Sabayon Sauce or Orange Sabayon.

『材料』 ソフレー、(バター 大匙二杯、メリケン粉 大匙二杯、鹽 小匙四分一杯、牛乳 カップ四分三杯とかしたチョコレート 十匁—二十匁、砂糖 カップ四分一杯、玉子 二個)

サバイヨンソース (レモン汁及皮 半個分、白葡萄酒 カップ半杯又はセリツ酒 カップ四分一杯、砂糖 カップ三分一杯、果物汁 カップ四分一杯、玉子 二個)

『造り方』 ソフレーの仕方 バターと粉をよく煮てそこへ牛乳を加へ、チョコレートと砂糖のまぜたもの<sup>を</sup>加へ、卵黄を最後に入れ、次に卵白の泡立てたもの<sup>を</sup>加へてベーキングディッシュにバターをぬりこの中に入れ、ティンパンに湯を入れこの皿を入れて普通のオーブンの火で焼く。白味が泡立つて入つて居るので大變ふくれるが、冷めると縮つて貧弱になるから温いうちに出す様に注意せればならぬ。

サバイヨンソース 卵白と卵黄を分けおく。酒とレモン汁及びその皮と果物の汁及び砂糖を加へてその中へ分けてある卵黄を加へてあまり強くない火で煮る。一つにかたまらぬ様注意して大分かたまとそこへ泡立てた白味を加へる。  
<sup>オレンジ サバイヨン</sup> Orange Sabayon.

『材料』 玉子及卵黄 一個宛、砂糖 カップ三分一杯、オレンジ汁 カップ三分一杯、レモン汁 半個分、オ



## レンダの皮 少々

『作り方』 玉子をよくかきまぜ、砂糖、オレンジの汁及び皮等をまぜる。(皮の取り方は卸金でおろす事前述に同じ)最後に玉子の白味の泡立てたものを加へる。好みによつては白葡萄酒大匙一杯位加へてもよろしい。

## 11 タピオカプディング Tapioca Pudding.

『材料』 タピオカ カップ四分一杯(真珠の玉位)、  
ミニット タピオカ  
Minut Tapioca カップ三分一杯(細かいもの)、鹽 小匙三分一杯、林檎 二個、砂糖 カップ三分一杯、熱湯 カップ二分一杯

『作り方』 タピオカを二時間餘り水にひたしておく。(この水を直に料理に用ひられる様計つて用ひること)そして弱火で氣ながく煮る。此の時煮つまつたら、更に牛乳を加へて柔かくなる迄煮る。丁度出来上りは葛れりの様に所々に玉のある澱粉となる。煮終つた頃に砂糖を加へ林檎は皮を剥いて半月状に切つておく。それを一寸砂糖水で下煮しておく。

ベーキングディッシュにバターを引き林檎とタピオカとを層に入れ、勿論最も上にタピオカを入れて、上にかざりとして玉子の白味の泡立てたものをおくか、林檎の薄くきつたものをおいて、ティンパンに湯を入れオーブンにて焼き上ぐ。これは焼くとふわふわになるので皿に入れるときは柔かい位がよい。若し固すぎた時は牛乳と砂糖で加減する。

ソース 残つた黄味でイエロソース(ライスプディングの部参照)を造る。林檎の煮汁のある時はタピオカの中に入れても又ソースの中に入れてもよろしい。この方法にて桃等もする事が出来る。

## IV パイの部

## 1 プツフドパイクラスト Puffed Pie Crust.

『材料』 メリケン粉 四十匁、バター 三十五匁、卵黄 一個、鹽 小匙三分一、水 五勺

『調理法』 メリケン粉を二三回振つて、俎の上に池を造つた様に置く。水には鹽を混じて用意し卵黄と共にメリケン粉の中央の所に入れ中央からこれ始め、あまりに擴げない様にして混ぜ合せる。

バターも粉のやほらかさと同程度に軟くし(夏は軟かすぎるから出来るだけ涼しい處で仕事をなし又冬は固くなり易いからオーブンの近く又は手で軟くして仕事をす)丁度餡を包む様にしてバターを粉のれつたもので包み、粉をふつた俎の上のせて麵棒で打ち伸ばし、三つ折にし又伸ばし、又三つ折にして伸ばし、之を三回し、(即ち三つ折を三回)次に二つ折を二回して其の時造る菓子、使用する場合によつて厚い目に伸ばしたり薄く伸ばしたりするのである。

層に出来上るパイの皮は土臺は前述の様にして造られるもので、一般にはもう一つの方法と區別する爲に佛蘭西式パイの皮と稱して居る。

## 2. パイクラスト Pie Crust.

『材料』 メリケン粉 五十匁、ベーキングパウダー 小匙二杯、水 大匙三杯

『調理法』 メリケン粉とベーキングパウダーと一緒にして二三回篩にかけ後器に入れてよく鹽を混ぜ合せる。

次にバターを加へ兩方の指先で軽くねらない様に粉とバターを混ぜると、黄色を帯びた極小粒のメリケン粉になる。之に水を加へ(硬すぎも軟らかすぎもせずゾゾ位)メリケン粉を振つた俎の上に取り麵棒で一分五厘の厚さに伸ばす。

以上二種のパイクラスト中一般はプツフドパイクラスト



トを來客用に、パイクラストを家庭用としてゐるから(勿論持殊の料理を除き)此の後の説明は全部パイクラスト使用とする。又第二のパイクラストを薄く伸ばしては三つ折りとなし(三回)又のばして二つ折になし(二回)、最後に一分五厘位にのばして用ひると一寸出来上りは層が出来て綺麗である。

### 3 ショトンパイ(二つ折パイ)

ショトンパイは此の皮を一分五厘から二分位にのばして直径一寸五分から二寸位までの輪型で丸く抜き、中に諸種のジャム(林檎、ママレード、クリーム等)を入れて稍々ずらした二つ折になしその合せ目に玉子のといたのを刷毛にて付け、上には卵黄のみ牛乳で(卵黄一個につき牛乳二三勺位)溶いたのを、オーブンに入れる間際にぬつて上下共良く火の通つてゐるオーブンに入れて焼き上げる。此の時使用する林檎のジャムは林檎の赤いものをもとめ綺麗に洗ひ芯だけぬいて薄く切り極少量の水と砂糖で充分煮て裏漉にする。若し水分の多い場合には裏漉にかけた後再び鍋に返して煮詰めて用ひる。(なるべく初めに使用する水の分量に注意して香を失はない様に調理する事が大切である)斯くして出来たジャムは赤味のあるジャムとなる。斯る必要のない場合及び白く出来上る方の好ましい場合は皮及び芯を取つて煮ればよろしいのである。

### 4 クリームパイ Cream Pie.

『材料』 佛蘭西式パイクラスト(前と同じ) クリーム又は好みのジャム

『調理法』 前述のパイの皮を五、六分位の厚さに伸ばし直径一寸位の輪型で抜き、この型より二、三分位小さい輪型で高さの中程迄切り目を入れ、前と同様に卵黄の溶いた牛乳にて薄めたものを刷毛にてぬり前と同様の注

意を拂つて焼く。高く綺麗に層が出来上つたのを内側の切り目だけ金串か何かで取ると丁度ケースと同様に出来上るから一番上の皮だけは蓋用に注意して取つて置く。此の中に前記したクリーム又は前述の林檎のジャム等を充分に入れ、取り置いた皮の蓋をして出来上りとする。大變上品な菓子で多くの人に愛用される。

### 5 ガンビションパイ

『材料』 メリケン粉 五十匁、マーキングパウダー 小匙二杯、鹽 小匙四分一—三分一杯、バター 大匙四杯、水 大匙三杯

『調理法』 (二章参照)

之はバターをぬつた菊花の型の内側によく張りふちを切り、ママレード或はジャムを小匙三分の一位入れ、更に其の上にカステラのまだ焼かないものを七分目程入れて火の良くきくオーブンに入れて焼きあげる。出来上つたならば上に白色又はピンクの地塗フォンダンをなし(又はチョコレート等)更に其の上に描き用フォンダンにて草花を描き固まれば出来上る。圖解(3)参照

### 6 バントパイ (花型網かけパイ)

前と同様のパイの皮を(之をアメリカンパイの皮と稱す)造り、厚き二分位に伸ばし全く前と同様にし、ジャム又はママレード、林檎のジャム、クリーム等を入れ、パイの皮を一分五厘位の巾に紐を造り斜に渡し網目をつくり、玉子の溶いたのを刷毛にて塗り下火のよくきくオーブンに入れて焼き上げる。

一般にパイ類の菓子は軟かく上品に出来るから良く賞味される。けれどもパイの皮はなかなか熟練を要する故に充分注意しなければならない。

### 7 タルト Tarte (苺のタルト)

『材料』 苺 三十個、グラニュー糖 大匙三杯、パイク



## 菓子

(1カップ=1合5勺=23ミリリットル強)  
1大匙=1勺=1.5ミリリットル強

ラスト(メリケン粉 三十匁、バター 十五匁、鹽 少々、水 少々) クリーム 五勺、グラニュー糖 大匙 一杯半

『調理法』 前述の如くパイの皮を造り厚き五厘位の厚さに伸ばし、舟型或は丸型等好みの型にバターをしきその内側に皮をよくつけふちを切り、フォークにて底をつきて小穴を五、六ヶ所あけ、パラフィン紙に米を包み型の中に入れて後これをオーブンに入れて焼く。焼き上がったならばパラフィン紙の白米をとり、更に今一度オーブンに入れて底に火を通しこんがり焼きあげる。(これがタルトである)タルトを型よりはづして用意しておく。苺は薄い鹽水にて丁寧に洗ひ水気を切つて後ヘタを取り器に入れて、上からグラニュー糖を振りかけ十分位経て後これをタルト型に適宜に入れる。上に泡立てたクリームに甘味をつけたものをかけて供す。圖解(13)参照

### 8 レモンパイ Lemon Pie.

『材料』 パイクラスト 前記の分量、砂糖 三十五匁、コンスターチ 大匙五杯、湯又は水 一合五勺、卵黄 三個、レモン汁 大匙二杯、レモン皮(卸して) 三分一個、卵白 三個、砂糖 十五匁位

『調理法』 パイの皮は前述と同様にして一分五厘に丸く伸ばしパイ皿に合せて内側にのし當て、其の上にパラフィン紙をあて、更に一度洗つて水気を去つた米をパラフィン紙の上に一面にのせ、オーブンに入れて焼きあげる。米はパイの底が膨れ上らない爲ともう一つは焦げた香ひをパイの皮にあたへるとの爲に使用する。ない時は大豆を用ひてもよるしい。別に砂糖を鍋に入れコンスターチを合せ之に水を加へ粒のない様よく杓子でとき火にかけて攪拌しながら煮る。コンスターチの澱粉粒はなかなか煮えないから、充分に煮て滑かになつた時、卵黄の

## 菓子

(1寸=33ミリメートル)  
1匁=1グラム強

良く打つたのを混ぜ火にかけて固まらない様に煮る。玉子が生でない程度に煮えたならば、之を冷しレモン汁及びレモンの皮の卸したのを混ぜ味ひ及び香ひをつける。

此の出来たパイの中身(フィーリング)を前に焼いて出来てゐる皮の中に底型だけ入れ上には一面卵白を泡立て粉砂糖を混じたるものを雪の様に飾りつけ、強火のオーブンに入れて一寸焼き目をつけて出来上りとする。圖解(6、7)参照

### 9 アップルパイ 其の一 Apple Pie.

『材料』 パイクラスト 前述の分量、林檎 中二個、砂糖 三十匁—二十匁(林檎の大きさに依る)

『調理法』 パイの皮は前述と同様の要領にて造り一分五厘の厚さに伸ばしパイ皿に敷く。林檎は一個を八つ位に縦に切り芯及び皮を取り小口より五厘位に切つて鍋に入れ二勺位の水と必要だけの砂糖を加へアツサリ煮る。或は小口切にして砂糖をまぶし其のまま使用する。冷して後汁氣を去り、之を中身として皮に入れ、別にパイの皮を二分位に紐の様に切つたのを網の目の様に上一面に網をかけ卵黄の牛乳にて溶いたのを刷毛にてぬり上下共に良くきくオーブンに入れて焼く。圖解(8)参照

### 10 アップルパイ 其の二 Apple Pie.

『材料』 林檎 中大二個、クラスト 前述の分量、水 二、三勺、砂糖 五十匁

『調理法』 パイクラストは前と同様にして造りパイ皿に敷く。林檎は六つ又は八つに縦切となし、芯及び皮を去り鍋に入れ水及び砂糖を加へて林檎が飴色の透明さを帯びる迄良く煮る。煮えたならば裏漉器等にとつてきましてから用意のパイ皿に入れ下の皮と同様に伸ばした皮を上から被ひパイ皿の周圍をパイ紙にて綺麗にはさみ、(焼けたらば其のまま供する場合には上に一寸パイの皮



## 菓子

(1カップ=1合8勺=1.8ミリリットル強)  
1大匙=1勺=1.8ミリリットル強)

で模様を飾り附けるけれども、焼き上つた上に泡立てたクリームをかける時は、別に飾り附の必要はない) 上には卵黄を溶いたのを刷毛にてぬり下火の良くきくオーブンに入れて焼き上げる。

別にクリーム一合を良く泡立て粉砂糖十二——三匁位混ぜて用意し、パイが焼き上つたならば上に一面にクリームを飾りつけ直ぐ供す。

### 11 チェスナツパイ 其の一 Chestnut Pie.

栗のパイ

『材料』 栗 四十個、砂糖 四十匁——五十匁、赤葡萄酒 五勺、パイクラスト 前記の分量

『調理法』 栗は荒皮をむき澁皮を去つてから金串の通る迄水煮をする。次に水を切り砂糖及び赤葡萄酒を加へ新に栗の高さの半分より少い位熱湯を加へて充分煮つめる。但し水氣をあまり煮つめない方がよい。

別にパイの皮をつくつてのばしておく。

深いパイ皿(プディングディッシュ)に栗及び汁をたっぷり入れ上からパイクラストで被ふ。(真中が落ちこまぬ様に充分栗を入れる) 別にパイクラストをパイ皿の縁の巾に切り縁にのせてパイ挟みできれいに挟む。更に上面にはパイクラストを用ひて種々に飾りつけ、最後に卵黄の溶いたのをぬり充分焼けてゐるオーブンに入れ焼く。出来上つたならば出し皿にナフキンを敷きその上にのせて持ちまはる。

### 12 チェスナツパイ 其の二 Chestnut Pie.

『材料』 栗 百五十匁、水 六勺——八勺位迄、砂糖 五十匁、鹽 小匙二分一杯位、パイクラスト 前述の分量、クリーム 一合

『調理法』 栗は荒皮を取り澁皮をむいて後茹でる。(此時明礬を少量用ひる) 二三次湯をとりかへ金串が通る様

## 菓子

(1寸=31.25ミリメートル)  
1匁=4グラム強)

になつたら湯を捨て、新しい熱湯と砂糖及び鹽を加へ汁のなくなる迄焦げつかせぬ様に弱火でゆつくり煮つめる。出来上つたならば色や形のよいものを全体の三分の一位取り除き、残り全部を裏漉にかける。此の裏漉したものと前に取り除いて置いた栗とを一緒に混ぜ合せて用意する。

パイクラストは一分五厘位に伸ばしてパイ皿に敷き、用意の栗を充分に入れて更にパイクラストにて上を被ひパイ皿のふちをパイ挟にてきれいに挟み、卵黄の溶いたのを刷毛にてぬり、上下共によくオーブンに入れて焼き上げる。出来上つたならば泡立てたクリームに粉砂糖を混ぜて後パイの上に一面飾り付けて供す。

泡立てクリームはアップルパイ其の二参照。

栗の調理法の別法

『材料』 栗 百三十匁、角砂糖 四十匁、水 三勺——四勺、バニラ 数滴

『調理法』 栗は荒皮をむいて澁皮のまま鍋に入れ、之を被ふ位の水を入れて火にかけて煮る。煮立つたならば布巾で栗の一つ一つをこする時は容易に澁皮を去ることが出来る。別に牛乳を火にかけて熱くなつたならば栗を入れ軟かくなる迄煮、裏漉にかける。別に角砂糖四十匁程鍋に入れ定量の水を加へて火にかけて煮る。砂糖が煮詰つて飴の様になるが、水に落してみて飴玉になつたらば火から下し香料を滴加し裏漉せる栗を全部一度に加へ木の杓子で手早く練り、充分練り合はされた時に上バター一匁程混じて練り合せ出来上りとす。之を前と同様にパイクラストに包んで焼き上つたならば泡立てたクリームを飾りつけて供するのである。

### 13 パンプキンパイ Pumpkin Pie.

南瓜のパイ



## 菓子

(1カップ=1合8勺=31リットル強)  
1大匙=1勺=1.8リットル強)

『材料』 南瓜 百六、七十匁、白砂糖 二十五匁、赤砂糖 二十五匁、バター 大匙四杯、肉桂粉 小匙一杯、生姜の粉 小匙二分一、卵黄 二個、鹽 小匙二分一、パイクラスト 前述の分量

『調理法』 南瓜はきれいに洗ひ適宜の大きさに切り蒸籠にかけてむし、軟かくなつたら裏漉しにする。之を鍋にうつし木の杓子で練り乍ら充分水氣を蒸發させてから砂糖を加へて更に練り、次に卵黄を加へ、香料は最後に入れる。(南瓜のもつ水氣により多少容積に變化あり)出来上つたならばパイ皿にパイクラストを敷き南瓜を入れ上からもパイクラストにて被ひ、上面にはあつさりとおパイクラストにて飾りを附け、上下共に良くきくオーブンに入れて焼き上げる。

【附言】 此のパイは米國の東部に行はれる十一月の最後の未曜日の感謝日に各家庭では、かならずこれをつくつて神に捧げ感謝を意味するものとされて居る。

### 14 ミンスミートパイ Mince Meat Pie.

『材料』 刻み肉 カップ一杯 ロースト又はステーキ(約五十匁) 刻み林檎 カップ 杯三分一、(中林檎二ヶ) 刻みケンネ 十匁(好みによつては十五匁迄よろしい)、砂糖 三十匁、干葡萄 カップ三分二(刻んで) 肉桂 小匙八分一杯、ナツメツグ 小匙四分一杯(卸金でよく卸して)、モラセス カップ四分一(黒砂糖蜜)、鹽 小匙二分一杯、グローブ、メース(香料) 小匙八分一づつ、ジンジャー(生姜の粉) 小匙八分一

『調理法』 ロースト又はビフテキ用の肉を用意して之をバターにていため、程よく焼いた後之を冷まし一分角位に切る。林檎も小さい銀杏形に薄く切る。干葡萄は一吋水洗ひして後一粒を三つ位に細かく刻む。

## 菓子

(1寸=31リットル)  
1匁=4グラム弱)

ケンネ脂は純粹のものを求め一度挽肉器にかけ後メリケン粉にまぶしてから庖丁にて細かく刻む。以上の用意が出来たならば深い井につけモラセス、ブランデー等を加へよく練りませ後香料を加へ又更によく混和して密閉して一週間位おく。別に前述の如き層のパイの皮を造り三寸に五六寸位の長方形に切り、ティンパンにならべ周圍五分位のけて他全部に用意の材料を入れ、上は同様のパイの皮に二分巾位の間隔に庖丁目を入れたる皮をもつて被ひ、合せ目は玉子にて附着せしめ、周圍はパイ鉢にて綺麗にはさみ、上は卵黄のついたのを刷毛で塗りて焼き上つたならば、之を小口より一寸二分位に切る。若し以上の材料を一度火を通して用ひる時は、前夜に材料をつけ使用の直ぐ前に火を通し冷めたとき、香料を加へて用ふ。此の時は普通のパイクラストを造り、パイ皿に敷き、この材料をやゝ中高に入れ、更に上に皮を被ひ周圍をパイ鉢みではさみ上には好みの飾り付けをなし、卵黄のついたのを刷毛で塗りオーブンに入れて焼き上げる。

## II ケーキの部 Cake.

### 1 バターケーキ Butter Cake.

『材料』 バター 十五匁—二十匁、砂糖 四十五匁 玉子 二個、牛乳 五勺、メリケン粉 五十匁、ベーキングパウダー 小匙二杯、レモン香料 小匙三分一杯  
『造り方』 新鮮なバターを器に入れ暗い室で充分攪拌する。(木の杓子を用ひても亦泡立器を用ひても可)丁度バターがクリームの泡立てた時の様な状態になつたらば一度篩にかけた砂糖及び卵黄を加へて更に攪拌す。別に卵白はかたく泡立て、おく。メリケン粉とベーキングパウダーとは一緒にして二三次篩にかけて篩つて置く。カステラ型はきれいに脂を(バター)引き、メリケン粉を振



つて用意して置く。以上の用意が出来たならば牛乳をバターや砂糖等の混じてある方に加へ香料を滴加する。次に泡立てた白味やメリケン粉を殆ど同時に混加し手早く練らない様に混ぜ合せ、用意せる型に入れてオーブンにて焼き上げる。(約四十五分位) 上にはチョコレート入のフォンダンを地塗りして白色の草花を飾り付ける。(飾附の部参照) 圖解(10)参照

## 2 シンプルケーキ Simple Cake.

バターケーキに十五匁のレーズンを入れたもの。

## 3 カップケーキ Cup Cake.

『材料』 砂糖 五十匁、バター 十匁、玉子 二個、牛乳 五、六勺位、レモン香料 小匙三分一杯、メリケン粉 六十匁、ベーキングパウダー 一匁、パラフィン紙(三寸四角) 十二枚、カップ型 十二個

『造り方』 砂糖を器に入れて良く摺り次にバターを加へて摺り混ぜ卵黄を加へて更に又摺る。メリケン粉とベーキングパウダーとを一緒にして二回篩にかけて置く。パラフィン紙は菜の花の型に切り布で絞り、縮らして擴げバターを引いたカップに十字の花型に敷いて用意する

以上の用意が出来たならば牛乳及び香料を砂糖と混合物の方に加へ、卵白の泡立てたもの及びメリケン粉を混加し、練らない様に手早く混ぜて用意せるカップ型に等分に注入し、ティンパンに並べ時々強火のオーブン又はテンピにて焼き上げる。(約二十五分位)

## 4 ゴールデンケーキ Golden Cake.

『材料』 バター 二十五匁、砂糖 三十匁、卵黄 四つ、メリケン粉 五十匁、ベーキングパウダー 小匙三杯、牛乳 六勺位

『造り方』 バターを器に入れよく攪拌してクリームのようにし、其處へ砂糖及び卵黄を加へて充分攪拌する。別

にメリケン粉はベーキングパウダーと一緒にし二回篩つて置く。型はバターを引きメリケン粉を振つて置く。

以上用意が出来たならば牛乳及び香料を加へメリケン粉を手早く混加して型に入れオーブンにて焼き上げる。

## 5 スノーケーキ Snow Cake.

『材料』 砂糖 五十匁、バター 十五匁、牛乳 五勺、卵白 三個、レモン香料 小匙三分一杯、メリケン粉 五十匁、ベーキングパウダー 小匙三杯

『造り方』 砂糖とバターを良く摺り混ぜ牛乳及び香料を加へて置く。メリケン粉はベーキングパウダーと一緒にして二回篩つてから牛乳の方に混ぜ込み、卵白の良く泡立てたのを混ぜ型に入れて時々強火のストーブにて焼き上げる。

## 6 マーブルケーキ Marble Cake.

(A)『材料』 砂糖 二十五匁、バター 十匁、玉子 一個、牛乳 三勺位、レモン汁 小匙四分一杯、メリケン粉 二十五匁、ベーキングパウダー 小匙一杯

『造り方』 砂糖、バター、卵黄は前述の如く良く混加し、牛乳及び香料を加へ篩にかけてメリケン粉及び卵白の泡立てたのを混ぜる。

(B)『材料』 砂糖 二十五匁、バター 七匁、玉子 一個、牛乳 二勺、チョコレート 半本、メリケン粉 二十五匁、ベーキングパウダー 小匙一杯

『造り方』 チョコレートはおろし金にかけて卸すか、又は庖丁にて小口から薄く刻むかして鍋に入れ、湯を大匙半杯位加へ弱火にかけて滑かになる迄良く煮溶す。砂糖、バター、卵黄をよく摺り混ぜ此の時用意したチョコレートを混じ牛乳も加へる。次に二回篩にかけてメリケン粉及び卵白の泡立てたのを混加する。型は前と同じ様に用意し、此の二種の材料を處々に交互に入れ、最後



## 菓子

(1カップ=1合5勺=23ミリリットル強)  
(1大匙=1勺=1.5ミリリットル強)

に金串を用ひて軽くかき混ぜオープンにて焼き上げる。出来上つたならば丁度大理石の模様のように此の二つの色が混ぜ合されて綺麗に見える。

### 7 フルーツケーキ 其の一 Fruit Cake.

『材料』 砂糖 四十五匁、バター 十五匁、玉子 二個、牛乳 五勺、メリケン粉 五十匁、ベーキングパウダー 小匙二杯、レモン香料 小匙三分一杯、干葡萄 十匁(刻みたるもの大匙二杯)、レモンピール(刻みて) 大匙一杯、ウォールナッツ(胡桃) 大匙二杯

『造り方』 砂糖とバターを良く摺り混ぜ卵黄を加へて充分に摺る。牛乳を加へて伸ばし香料を滴加する。干葡萄は一度水洗ひして(水に良く浸すと甘味を失ふ)後水気を切り三つ位に刻む。レモンピールは一分角に刻む。胡桃は固い殻から出したものを求めこれを一寸熱湯につけて直ちに出して薄皮をむき去りざつと刻んで置く。メリケン粉はベーキングパウダーと一緒に二三回篩にかけて置き、先づ用意の果物を液體の方に加へ、次にメリケン粉及び卵白の泡立てたのを加へ軽く木の杓子にて混ぜ合せ型に入れてオープンにて焼き上げる。猶此の時好みの果實を適宜加へても宜しい。大變美味しいケーキとなる。

### 8 フルーツケーキ 其の二 Fruit Cake.

『材料』 砂糖 四十五匁、バター 二十匁、玉子 二個、牛乳 五勺、メリケン粉 五十匁、ベーキングパウダー 小匙二杯、香料 數滴、いちご 一箱、クリーム 一合

『造り方』 砂糖、バター、卵黄を良く摺り牛乳を加へ香料を滴加する。メリケン粉とベーキングパウダーと一緒にして二三回篩ひ牛乳を加へた方に混ぜ合せ、卵白の泡立てたのを混ぜ用意の型に入れ中火のオープンで焼く

## 菓子

(1寸=3ミリメートル)  
(1匁=4グラム強)

苺及びクリームは前と全く同様にして用意する。出来上つたケーキの間にもはさみ、又上にも苺クリームを飾り付けて出来上りとす。ショートケーキは名の如く脂肪分の多い菓子であるが、新鮮な苺やクリームを使用するため大變美味しい味をもつた菓子である。

### 9 ブラウンケーキ Brown Cake.

『材料』 バター 二十匁、赤砂糖 四十匁、玉子 二個、牛乳 五勺—六勺位、砂糖蜜(モラセス) 大匙二杯、肉桂粉 小匙半杯、メリケン粉 五十匁、ベーキングパウダー 小匙三杯、胡桃 十五匁、ソーダ 小匙六分一杯

『造り方』 赤砂糖とバターを良くすり混ぜ卵黄を加へ次にモラセス及び肉桂粉を加へて良く摺り牛乳にて伸ばす。メリケン粉はベーキングパウダーと一緒にし二、三回篩にかけての液體の方に混ぜ合せて用意の型に入れオープンで焼き上げる。此の菓子は比較的經濟でしかも美味しく食される。此の時胡桃は多少上部に見えるを良しとす。

### 10 スポンジケーキ Sponge Cake.

『材料』 玉子 六個、砂糖 六十匁、メリケン粉 六十匁、香料 數滴

『造り方』 玉子は白黄共に器に入れ砂糖を混ぜ温い所で充分に泡立器で打ち泡を立てる。(約二三分位打つ)メリケン粉は二三回篩つて泡立てた玉子の方に手早く混ぜ用意した型にパラフィン紙を底だけに引き其上に更にバターを引いて、材料をながし下火のよくきくオープンの中火でやき上げる。此の時若し水飴を使用する時は約此の分量に對し五匁位を泡立てたところに入れて更に打ちまぜればよるしい。玉子は充分打ちさへすれば軽くふわりと出来上る。之が丁度日本のカステラに當る種



## 菓子

(1カップ=1.5杯=23ミリリットル強)  
(1大匙=1勺=1.5ミリリットル強)

類のケーキだらうと思ふ。

### 11 フルーツレヤケーキ Fruit Layer Cake.

『材料』 バター 二十匁、砂糖 四十五匁、玉子 二個、牛乳 五勺、メリケン粉 五十匁、ベーキングパウダー 小匙二杯、レモン香料 小匙三分一杯、アンズママレード 大匙三杯、アマンド 十匁、フォンダン 少々

『造り方』 バターはクリームのように泡立て卵黄及び砂糖を加へて攪拌する。メリケン粉はベーキングパウダーと一緒にして二三回篩にかけて置く。卵白は固く泡立て、以上の用意が出来たならば前述の如き要領にて材料を混加し型に移してオーブンにて焼き上げる。杏のママレードは器に取り木の杓子にてよく練ると軟くなるが、それでも固い場合には湯を少々加へると宜しい。アマンドは熱湯に一匁入れ目筈に揚げ薄皮を取りティンパンに入れ弱いオーブンに入れて水気を乾燥させ、次に之を縦に薄く切り、オーブンに再び入れて淡く焼目をつける。ケーキが冷めたら二枚にへぎ切り、其の切口に杏のママレードを一分位の厚さに一面にのばして後二枚を合せて置く。上には一面白色フォンダンを綺麗にぬり、アマンドの刻んだのを振りかけ、冷めかたまれば出来上る。大變上品な菓子である。圖解(11、12)参照

【注意】 ママレードの代りに諸種のジャムを使用してもよるしい。上に振りかけるアマンドのない時は落花生を刻んでアマンドと同様に使用しても宜しい。又ココナツをつけ其上に果實の砂糖づけを薄く切つて配してもよるしい。飾りのフォンダンは後の頁参照の事。

### 12 プルムケーキ Plum Cake.

『材料』 砂糖 四十五匁、バター 十五匁、玉子 二つ、牛乳 五勺位、水飴 五匁、メリケン粉 五十

## 菓子

(1寸=3ミリメートル)  
(1匁=4グラム弱)

匁、ベーキングパウダー 小匙二杯、香料 數滴、プルム 五個位、パインアップル 二切(鑑詰にしたもの)、寒天汁 五勺位

『造り方』 砂糖とバターを一所にしておきよく攪り、次に卵黄を攪り混ぜ又水飴をも攪り混ぜる。卵白は固い目に泡立て置く。別にメリケン粉とベーキングパウダーと一緒にして二、三回篩にかけて置く。用意が出来たならば砂糖や玉子の混ぜたものを牛乳でのばしメリケン粉及び卵白の泡立てたのを混ぜ合せて用意の型に入れてオーブンで焼く。一方干してあるプルムを前日から水につけて砂糖水にて煮て軟かくし、種子を出し二枚に割り切る。パインアップルは鑑から出し末廣形又は好みに切つて用意する。寒天汁は寒天一匁、水三合、砂糖百匁の割合で汁を造つて固まらない程度に冷して用ふ。カステラが焼けたならば冷し用意してあるプルムを一匁寒天汁に浸けてカステラの上に飾り、パインアップルも同様にして飾り附ければよくケーキに附着する。

其の上を更に寒天汁を二分位の厚さに流して冷し、固まれば出来上る。之を切る時は、熱い庖丁(熱湯に庖丁を浸けて使用する)を用ひると大變きれいに形をくづさない様に切れる。

【注意】 此の飾り附は最も一般的のカステラの飾りである。

此の時下地に泡雪羹の固らない程度に冷めたのを流しその上に前述の果實或は赤色櫻桃や杏、桃、林檎の砂糖煮又はふきの砂糖漬等色の配合等を考へ適宜に用ひる。更に其の上に冷めてから寒天汁をかけて出来上らせても大變に結構である。

### 13 アマンダレヤケーキ Almond Layer Cake.

『材料』 玉子 五つ、砂糖 五十匁、メリケン粉



## 菓子

(1カップ=1合8勺=23ミリリットル強)  
(1大匙=1勺=1.8ミリリットル強)

五十匁、バター 八匁位、アマンドキャラメル カップ四分三杯、クリーム(塗り付け用)

『造り方』 卵黄と砂糖とバターをよく打ち(卵黄の色が殆ど消える位迄)白味は別に固く固く泡立てる。メリケン粉は二三回篩にかけて用意する。型にはバターを引きメリケン粉を振つて置く。用意が出来たならばこの中に材料を入れ、一寸二三分位の高さになる様にカステラを焼く。前同様に二枚にへぎ切り、其の切口だけにアマンドキャラメルのクリームをぬつて二枚合せ、上だけにフォンダンをかけ別にクリームにて(好みの色を附けた)草花を描いて飾り付けとなす。

## アマンドキャラメルクリーム製法

『材料』 砂糖 二十五匁、アマンド 二十五匁、クリーム

『造り方』 砂糖を鍋に入れ五勺位の水を加へて火にかけて煮る。一方アマンドは熱湯に通して薄皮を取り去りオープンに入れて良く乾燥する。砂糖が煮えて段々に焦げ初めると苦味を生じる。此の時用意して置いたアマンドを一度にボット混加し二三回鍋をゆり動かし、サラダオイルを引いた粗上に流して冷し固める。之を碎断器にかけて引く時は細かい粉の様になる。之を別に造つて冷して置いたクリームと練り合せてケーキに挟む。

## クリームの造り方

『材料』 砂糖 四十匁、卵黄 四つ、牛乳 一カップ、片栗 小匙二杯位

『造り方』 卵黄と砂糖を良く打ち之を牛乳にて伸ばし片栗を加へ、木の杓子にて攪拌しながら、弱火にてそろそろ煮る。丁度アイスクリームを造る時の様に玉子や粉が煮えて液が濃厚になり、一度煮立つたならば直ちに水に浸して冷す。充分に冷えたならば此の量の三分の一を前

## 菓子

(1寸=3ミリメートル)  
(1匁=4グラム弱)

のアマンドキャラメルに使用し、後の三分の二は草花を描くクリームの材料にするため取り除けて置く。

## 14 アマンドモスコット Almond Mascotte.

『材料』 砂糖 六十五匁、メリケン粉 六十五匁、バター 四十三匁、玉子 四つ、バニラ香料 数滴、アマンドクリーム(飾り付け)

『造り方』 玉子は黄味、白味一所にしてこの中に砂糖を加へ極めて弱い火のところで泡立て、どろつとして来たら香料を加へる。次に二三回篩つたメリケン粉をそろそろ加へて最後に溶かしたバターを混ぜ合せ用意した型に入れてオープンで焼き上げる。出来上つたら一寸二三分角に切つて置く。

## アマンドクリームの造り方

二十匁の角砂糖を鍋に入れ角砂糖の高さの半分位水を加へて火にかけて煮立て蜜を造る。別鍋に玉子の黄味二個を良く溶き前述の砂糖蜜を少しづつ加へて攪拌しながら火にかけて煮る。下して新鮮なバター四十匁を攪拌しながら少しづつ加へて出来上らせる。別のアマンドは形のまゝ薄く切り半カップ位用意して、適宜に細かく刻み前のクリームに混ぜ合せる。

此のクリームを一寸二三分角に切つたカステラの周囲にナイフを使つて綺麗にぬり、更に其の上に薄く切つたアマンドを良く振り着ける。更に其の上に粉砂糖を振つて出来上りとする。大變に風變りに上品の味ひをもつケーキである。

15 渦巻きカステラ ロールド スポンヂ ケーキ  
Rolled Sponge Cake.

『材料』 メリケン粉 二十匁、砂糖 二十匁、バター 五匁、玉子 三個、香料 少々、シヤム 少々

『造り方』 玉子を黄味と白味とをわけ黄味と砂糖とを一緒にして黄味が白くなるまで泡立器でよく打ち、その中



## 菓子

(1カップ=1合3勺=231リットル強)  
1大匙=1勺=1.8リットル強)

に篩つたメリケン粉をそろそろ加へ(この時香料も入れる)別に泡立てた白味を、手早く混加して軽くまぜ合せ。別に手頃のティンパンにバターをしきパラフィン紙をあて更に底及び周囲にバターを塗り、この中に前の材料を五分位の厚さにながし入れ、強火のオーブンに入れて七、八分間で焼く。焼けたならば俎の上にティンパンごとふせて漸次蒸らし置く。(約五分間位)後ティンパン及びパラフィン紙を丁寧にとりさり、上に好みのシヤム又はクリームを塗つて巻き、(おすしの様にまく)このままにてもよろしく又この上に種々の飾りつけをするも亦よろしい。圖解(14)参照

### 16 ストロベリーショートケーキ

Straw-Berry Short Cake.

『材料』 メリケン粉 五十匁、ベーキングパウダー 小匙二杯、牛乳 一合迄、苺 一箱、砂糖 適宜、クリーム 一合、粉砂糖 二十匁

『造り方』 メリケン粉とベーキングパウダーとを一緒にして一二回篩にかけ、次に鹽及び砂糖を混ぜ合せて更に良く篩にかけて混ぜ合す。此の中にバターを加へ兩方の指先を用ひて練らない様に粉とバターとを混ぜ、黄色を帯びた極小粒のメリケン粉と云つた様な状態にする。型は前と同様バターを引きメリケン粉を振つて用意して置く。用意が出来たならば粉の方に牛乳を加へ、之も亦練らない様に混ぜ合せ、用意せる型に入れ、やゝ強火のオーブンで焼き上げる。苺は鹽水にて一個づつ洗ひへたを取り、大きい時は二つ位に切つて器に並べ、上を被ふ位に砂糖を振りしばらくして用ふ。(餘り早くからする時は苺の汁が出過ぎる)焼き上げたケーキが殆ど冷めたら二枚にへぎ切り、用意せる苺を一面にならば粉砂糖を目の細かい篩にかけながら苺の上に充分振り、更に泡立てた

## 菓子

(1寸=3ミリメートル)  
1匁=1グラム弱)

クリームをかけて切り、口を合せる時は丁度間に之等の材料を挟んだ事になる。更に上一面に苺を置き、泡立てたクリーム、粉砂糖を加へたものを上に一面飾りの様に置く時は大變見事に、又きれいに出来上る。泡立てたクリームを使用しない時は(牛乳を使用する時)別器に入れて持ち廻る。圖解(16、17)参照

### 17 シュークリーム Chou Cream.

(イ) シューの材料

『材料』 熱湯 五勺、バター 十五匁、メリケン粉 二十匁、玉子 二個

(ロ) クリーム

『材料』 砂糖 四十匁、メリケン粉 二十匁、牛乳 二合、卵黄 三個又は四個、香料 數滴

『造り方』 シューは始め鍋に湯を煮立たせバターを加へ溶けた時篩つたメリケン粉を一度にばつと加へ木の杓子を用ひてよく攪拌し、メリケン粉が充分煮えたならば火から下し冷す。充分冷めた時、よく打つた玉子を少量づゝ加へて木の杓子で充分練り伸ばす。此の時の調きは杓子につけてたらしめた時其の落ちたものゝ型をあまりくづさずに保ち得る位を適度とす。そして押出し器に入れバターを引いたティンパンの上に充分間を置いて直径七八分から一寸位の丸型に少々高目に押し出し、上下共に充分に焼けて居るオーブンに入れて、ふつくり焼き上げる。

クリームは先づ粉と砂糖とを良く混ぜ、之に牛乳を加へ杓子で攪拌しながら充分に煮、粉氣のなくなる迄煮る次によく打つて置いた卵黄を加へ火にかけ生でない程度に混ぜながら煮、冷めた時香料を滴加する。これを絞出し器に入れシューの皮に充分詰めるのである。

【注意】 此のクリームの代りに牛乳より取るクリーム



## 菓子

(1カップ=1合3勺=53ミリリットル強)  
1大匙=1勺=1.8ミリリットル強

を泡立て、此の中に粉砂糖を混加してシェーに詰める場合もある。味は軽く上品に出来るが一兩日しか保存は出来にくいのである。

【附言】 飾り附けの仕方

(イ) 地塗用 フロステイング Frosting

『材料』 砂糖 五十匁、水 五勺

『調理法』 鍋に砂糖を入れ水を加へ火にかけて煮る。華氏二百三十八度位迄煮ると指先につけて細い糸を引く位になる。又水中に一寸滴すと軟かいボールになる。之を適度として、瀬戸物の器に取り稍々冷めてから木の杓子を用ひて充分に練る。白く變つた固い砂糖練り様ものになる。此の中に三分の一個の卵白の泡立てたものを混ぜ合せば滑かにフロステイングが出来る。之を焼き上げたケーキの上に地塗りとする。之にチョコレート、或はカラメル其の他の好みの色を着けて用ひてもよい。

例へば

ホイールド チョコレート フロステイング  
A. Boiled Chocolate Frosting.

砂糖、チョコレート、玉子の白味、バニラエキストラクト

華氏二三八度は攝氏一一四・五度、砂糖蜜を水の中に落すと玉が出来る。

カラメル フロステイング  
B. Caramel Frosting.

砂糖 カップ一杯、卵白 二分一個、キヤラメルシラツプ カップ四分一杯、水

砂糖に水を加へてシラツプを造りそこへカラメルシラツプを加へてそれを蜜になる迄煮詰め、それを練り卵白でのばす。

(ロ) 描き用のフォンダン Fondant.

『材料』 卵白 一個、粉砂糖 六十匁一六十五匁

## 菓子

(1寸=3ミリメートル)  
1匁=4グラム弱

『造り方』 粉砂糖は最も細かい篩にかけ用意して置く。卵白は固く泡立て此の中に粉砂糖を少量づゝ混加して行き、出来上つたならば急の場合にはレモン汁を一、二滴落して手早く絞り出し器に入れて草花の模様を地塗の乾いた上に描き乾けば固くなつて全く出来上る。此の時良く銀玉「アザンター」を飾り用として使用する。

(ハ) 飾り用クリームの造り方

『材料』 クリーム(前記のもの)、新鮮なバター、好みの色粉(赤青又はチョコレート等)

『調理法』 クリームは前記の如く冷して置く。新鮮なバターを井に入れ暖い處にて木の杓子又は泡立器を用ひて充分に泡立て、此の中に冷してある三分の二のクリームを加へて良く攪拌する。次に好みの色を着けるが、若しチョコレートを使用する時は二十匁を細かく刻み、これを加へ火にかけ滑かに溶けた物を使用する。斯くして出来上つた飾り附用のクリームを押し出し器に入れ菓子の上に草花を描くのである。此の菓子の味は上品で殊に結構なものである。

## III クツキース類 クツキース Cookies

### 1 ファインガービスケット レヂース ファインガー Lady's Finger

『材料』 メリケン粉 二十匁、砂糖 二十匁、玉子 三個、バニラ 少々

『造り方』 初めに黄味と砂糖とをクリームになる迄よく打ち、次に粉のふるつたものを入れ、次に白味の充分泡立てたものを加へてバニラエッセンスを滴加し押し出し器(直徑二分位の口金)にて押出す。

勿論ティンパンにバターを充分にぬりその上に粉をふり、その上に指のやうにならべる。上にはグラニュー糖をふりかけ附くだけつけた後は落してオーブンにて焼く。



焼き上がったならばパラフィン紙に一つ一つ取り高つきに盛る。盛るときはレースペーパーを敷くのである。

## 2 ドーナツ Doughnuts.

『材料』 砂糖 カップ一杯、バター 大匙一杯、玉子 大一個、ミルク カップ四分三杯、メリケン粉 カップ四杯(百匁)、ベーキングパウダー 小匙四杯、ナツメツグ 小匙六分一、(後でかけるもの、シナモン 小匙一杯、砂糖二十匁)

『造り方』 砂糖とバターをよくすりまぜ玉子の黄味を入れまぜ、更に牛乳を加へ粉やベーキングパウダーや鹽をまぜてふるつたものに、ナツメツグの粉にしたものを混加する。次に全體の材料を混ぜ合せ、卵の泡立てたものを最後に入れる。これを棒(まはり約八分位)にのばし一寸手にてならし小口より二三分位の長さに切つて行く。或は又圓いドーナツ型に打ちぬきこれを煮たつて揚げ加減になつてゐる油の中に入れてあげる。(油は植物性動物性何れでもよい)揚つたら紙にとり油氣をよくきつてからシナモンの粉と砂糖をまぜた中に入れてまぶす。餘りつきすぎてもよくないので、めざるに入れ一寸ふるつて温いうちに出す。冷めた時は出す前に温めて出す。

## 3 ピーナツクツキース ドロップ ピーナツ クツキース Drop Peanut Cookies.

『材料』 バター カップ四分一杯、砂糖 カップ二分一杯、玉子 半個、牛乳 カップ四分一杯、メリケン粉 カップ一杯半、ベーキングパウダー 小匙二杯、ピーナツ 五十、香料 二、三滴

『造り方』 バターと砂糖をよくまぜ次に牛乳と玉子を加へ、更に粉とベーキングパウダーの篩にかけたもの及び香料を加へピーナツを細刻みとして入れる。一方ティパンにバターを引き其の上に只スプーンですれすれに入れ岩石の様にして置く。この上にザラメをふつてオーブ

ンに入れて焼きあげる。

## 4 ハミツト Hermits.

『材料』 バター カップ三分一杯、砂糖 カップ三分二杯、玉子 小一個、メリケン粉 カップ二杯、牛乳 カップ四分一杯、ベーキングパウダー 小匙三杯、レーズン カップ三分一杯、シナモン(肉桂) 小匙二分一、丁香 小匙四分一

『造り方』 ドロップクツキーと同じであるが、只シナモン、丁香を入れるだけが違ふ。併し又前述の様に岩石の様にせずのばして切つてもよい。

## 5 チョコレートクツキース Chocolate Cookies.

『材料』 砂糖 三十匁、バター 三十匁、玉子 小一個、牛乳 大匙一杯半、メリケン粉 カップ二杯、ベーキングパウダー 小匙三杯、チョコレート 大匙一杯、水 大匙一杯、鹽 少々

『造り方』 バターと砂糖をよくすり玉子を入れよくかき廻し、溶解したチョコレートを入れ、次にミルクと粉とベーキングパウダーの篩にかけたものを加へる。これを二分位にのばして丸型に(直径一寸五六分)ぬき、上に卵黄をぬつて焼き上げる。圖解(15)参照

## 6 ジンジャクツキース Ginger Cookies.

『材料』 黒砂糖 三十匁、バター 十匁、玉子 小一個、メリケン粉 カップ二杯、ベーキングパウダー 小匙三杯、ジンジャ 小匙八分一杯、鹽 少々

『造り方』 チョコレートクツキースに同じ。



## XVI 飲物

## I 普通飲料

## 1 紅茶

(イ) ミルク紅茶 <sup>ミルクティー</sup> Milk Tea.

『材料』 リプトン茶 小匙山盛一杯、沸騰水 カップ一杯(一合三勺)、角砂糖 二、三個

『造り方』 茶を仕立てるエナメル茶器(Teapot)を清潔に湯で洗つて茶を入れ、其の上から沸騰水を分量だけ入れる。一寸温度が下るから元の温度にかへすつもりで強火のところへもつていつて、煮え立つ様になればすぐ火からおろして六分位してそれを濾す。

出し方、其の茶を紅茶の茶碗(お茶の時には大きいものを用ふ)七分目程入れて出す。それと一緒にミルク、砂糖を別々の器に入れて出し、其の分量は各自の好みにまかせてすゝめる。

(ロ) レモン茶 <sup>レモンティー</sup> Lemon Tea.

『材料』 リプトン茶 小匙一杯、沸騰水 カップ一杯(一合三勺)、レモン 二切、角砂糖 二、三個

『造り方』 前と同じであるがレモンを入れる時にはミルクを入れて茶をうすめることはしないから、茶をうすくする。(分量参照) 濃い茶とレモンの酸味があふと滋味が出るから、材料の處で加減はしてあるが、なほこの事に注意され度い。茶と一緒にレモンをうすく輪切りにし(大きい時は半月にして輪切りにしても良い)皿の上に並べて小さいフォークをそへて出すが砂糖も亦共に別器に入れて出す。

(ハ) 緑茶

緑茶は日本では壺所用の煎茶のやうなものであつて、

これもミルクをそへて飲む茶として外国人等に好まれるものである。其の分量及び仕方ははじめのミルクをそへて出す。(茶のところの分量仕方を参照すればよい)

【附言】 折々不注意な母は紅茶を子供に飲ませて居るが、これは注意すべき事で、子供には大人の分量の半分にうすめたものを與へればならぬ。それは湯と共にミルク及び砂糖の分量を多くすれば良いのである。

## 2 ココア Cocoa.

『材料』 ココアの粉 茶匙山盛一杯、ミルク カップ一杯半、砂糖 大匙二杯、水 三勺

『造り方』 ココアの粉は茶褐色のもので、コーヒーよりも餘程細かい粉である。脂肪が多いから水では粉は混らない。最初ココアに水を入れて火の上でかきまはしながらとく。水が煮え立つ様になるとココアが湯にとける(ココアに熱湯をかけてとかすのも此の理屈である)それから少しづつミルクを入れてかきまはし、小匙二杯位も入れたと思ふ頃砂糖を入れて又かきまはし、其のとけた頃残りのミルクを入れかき廻して其のミルクの煮立つ前に火からおろす。このココアの濃さはリセプション等に出すココアであつて、朝飯の時には水とミルクと半々のものとする。

子供にココアを飲ませる時は出来るだけうすく、凡そ半分位のココアとし、又ミルクを主にするからミルクを多くすることが必要である。

出し方、紅茶茶碗に七分目程入れて匙をそへて出す。ココアは別に瀬戸物の器があるからそれを用ひればよいが、ない時には紅茶の道具で間に合はせる。

## 3 チョコレート Chocolate

『材料』 チョコレート 五匁、(粉チョコレート 大匙一杯半) ミルク カップ一杯、砂糖 大匙一杯、水



## XVI 飲物

## I 普通飲料

## 1 紅茶

(イ) ミルク紅茶 <sup>ミルクティー</sup> Milk Tea.

『材料』 リプトン茶 小匙山盛一杯、沸騰水 カップ一杯(一合三勺)、角砂糖 二、三個

『造り方』 茶を仕立てるエナメルの茶器 (Teapot) を清潔に湯で洗つて茶を入れ、其の上から沸騰水を分量だけ入れる。一寸温度が下るから元の温度にかへすつもりで強火のところへもつていつて、煮え立つ様になればすぐ火からおろして六分位してそれを濾す。

出し方、其の茶を紅茶の茶碗 (お茶の時には大きいものを用ふ) 七分目程入れて出す。それと一緒にミルク、砂糖を別々の器に入れて出し、其の分量は各自の好みにまかせてすゝめる。

(ロ) レモン茶 <sup>レモンティー</sup> Lemon Tea.

『材料』 リプトン茶 小匙一杯、沸騰水 カップ一杯(一合三勺)、レモン 二切、角砂糖 二、三個

『造り方』 前と同じであるがレモンを入れる時にはミルクを入れて茶をうすめることはしないから、茶をうすくする。(分量参照) 濃い茶とレモンの酸味があふと滋味が出るから、材料の處で加減はしてあるが、なほこの事に注意され度い。茶と一緒にレモンをうすく輪切りにし (大きい時は半月にして輪切りにしても良い) 皿の上に並べて小さいフォークをそへて出すが砂糖も亦共に別器に入れて出す。

(ハ) 緑茶

緑茶は日本では臺所用の煎茶のやうなものであつて、

(1寸=31リットル)  
(1匁=4グラム弱)

これもミルクをそへて飲む茶として外國人等に好まれるものである。其の分量及び仕方ははじめのミルクをそへて出す。(茶のところの分量仕方を参照すればよい)

【附言】 折々不注意な母は紅茶を子供に飲ませて居るが、これは注意すべき事で、子供には大人の分量の半分にうすめたものを與へればならぬ。それは湯と共にミルク及び砂糖の分量を多くすれば良いのである。

## 2 ココア Cocoa.

『材料』 ココアの粉 茶匙山盛一杯、ミルク カップ一杯半、砂糖 大匙二杯、水 三勺

『造り方』 ココアの粉は茶褐色のもので、コーヒーよりも餘程細かい粉である。脂肪が多いから水では粉は混らない。最初ココアに水を入れて火の上でかきまはしながらとく。水が煮え立つ様になるとココアが湯にとける (ココアに熱湯をかけてとかすのも此の理屈である) それから少しづつミルクを入れてかきまはし、小匙二杯位も入れたと思ふ頃砂糖を入れて又かきまはし、其のとけた頃残りのミルクを入れかき廻して其のミルクの煮立つ前に火からおろす。このココアの濃さはリセプション等に出すココアであつて、朝飯の時には水とミルクと半々のものとする。

子供にココアを飲ませる時は出来るだけうすく、凡そ半分位のココアとし、又ミルクを主にするからミルクを多くすることが必要である。

出し方、紅茶茶碗に七分目程入れて匙をそへて出す。ココアは別に瀬戸物の器があるからそれを用ひればよいが、ない時には紅茶の道具で間に合はせる。

## 3 チョコレート Chocolate.

『材料』 チョコレート 五匁、(粉チョコレート 大匙一杯半) ミルク カップ一杯、砂糖 大匙一杯、水



三勺、

チョコレートは板の様になつてゐるが是はココアから製造されたものである。

『造り方』 右の材料をもつて造つて行くのであるが、板になつてゐるチョコレートは庖丁でけづるかおろし金でおろして、鍋に三勺の水を入れそこへチョコレートを入れてとかす。後はココアの時と同じ仕方である。

【附言】 子供に用ひる時はココアの分量に同じ。朝飯の時にはなるべく水を加へてうすめる。

#### 4 コーヒー Coffee.

(イ) 煮たコーヒー <sup>ボイルド コーヒー</sup> Boiled Coffee.

コーヒーは六ヶしく云ふとなかなか面倒なものであるが、こゝでは一般のコーヒーの出し方を述べておく。同じ仕方で出してもコーヒーの材料の良否によつておいしくも又おいしくなくもなるもので、コーヒーの含んでゐる香りと脂肪分が風味を左右するものである。

朝飯のコーヒーの出し方

『材料』 コーヒー 大匙中山盛一杯、湯 カップ一杯  
クリーム 二、三勺、角砂糖 二、三個、玉子の白味  
極少量(小匙)一杯、又は碎いた玉子の殻、水 約大匙  
二杯

『造り方』 コーヒーをコーヒーポットに入れて玉子の白味を良くかきまはして後大匙一杯の水と共にコーヒーの中に入れて良くかきまはす。家庭では玉子の白味を用ひずに玉子を使つた後の殻の内面に残つて居る白味を使用するのが常である。殻を細かくしコーヒーの中へ入れてかきまはし、一勺程の水を入れて又かきまはし二三分濕氣を含ませておいて沸騰水を上から入れ、強火のところへもつて行つて煮立てる。この時三分以上煮立ててはならぬ。この煮立つた時にコーヒーの粉をふきこぼすの

が普通であるから、なれない人はそばに立つて居て注意せればならぬ。香りを失はないためにコーヒーポットの口に詰をして置く事もある。それからそれを火から下して上に浮いて来るコーヒーを沈めるために大匙一杯の水を上から振る様にする。二三分放置するとコーヒーが下に沈澱する。それから静かにコーヒー濾して濾しカップにうつす。これをテーブルに出す時には別に銀製のコーヒー入れを用意しておく事がある。その時には其のコーヒー入れに入れるのである。(銀製のコーヒー入れを使用する時はその前に熱い湯を一杯入れて器を温めておいて其の湯をあけて器のあつ内にはコーヒーを入れるのが普通である。)それにクリーム、砂糖をそへて出す。此クリームのない時には日本で多くミルクを用ひるが、ミルクはこの時多量に用ひればならぬから、温めておいて入れないとコーヒーをさましていけない。コーヒーはクリームで飲むとおいしいから、少くともクリームとミルクとを半々にせれば美味でない。

(ロ) 濾されたコーヒー <sup>フィルテッドコーヒー</sup> Filtered Coffee

コーヒー濾過器は著者の知つて居るのでも二三種類あるが、こゝでは食器店で賣つて居るものゝ使用法について述べよう。まづ濾過器の大きさによつてちがふが、カップ六杯位の湯を入れるのが普通である。しかし濾過器の底と水面とは二寸位の間隔があつても良いと思ふ。又あまり湯が少くても、沸騰水を上にふき上げて来る事が困難であるから、一カップは勿論のこと、二カップの沸騰水位ではこの濾過器を使用する事は困難である。三カップ(四合弱)四カップ(五合二勺)位から普通の濾過器を使用するのが適當である。コーヒーの分量は前と同じである。しかし二三人分に適する器もあるから、器の小さいものを使用すれば結構である。與へられたコーヒーに



(玉子の白味を使ふのは随意である)水を入れて濕りをつけ、濾過器に入れ次に沸騰水を入れて火にかけ四五分するとはじめの湯がふき出しはじめる。濾過器の蓋の硝子越しにこの現象は見える。はじめのうちは、一分間に四五度位であるが、湯が熱くなると盛にふき出して来る。この様にする事が十五分位で上等のコーヒーが出てゐるコーヒーの濃淡はグラスから見てうすければコーヒーを入れ足すか又は時間を待つとよい。これはコーヒーを一番容易に出す仕方である。これをフィルターともパーコレーターとも亦會社の名前をつけてあるのもある。これは卓上で出来る様にアルコールランプ又は電氣装置のついたものもある。濾過器の後仕末について最も注意すべきことは大切にしてガラスをわらぬ様にする事である。このガラスの入れてあるのはガラスの突出部と蓋の凹部とが合つて居るのであるから、そこをれじつておいて取りあつかふ事が大切である。コーヒーは勿論子供には飲まされないが、もし飲ませる時には非常にうすくせればならぬ。

## II 清涼飲料

### 1 冷いお茶 コールドティー Cold Tea.

『造り方』 前述のレモン茶と同じでそれを冷したものである。故に紅茶を出し(此の時は少し煮てもよるしい)氷水を造り(氷の細碎の浮く事)、入用だけ茶とまぜシロップを加へて味を造る。

シロップの造り方、シロップは砂糖一に水二の割合で造り四、五分間煮立たせて造つたもの。(砂糖一カップと水二カップでシロップは二カップと四分の一程出来る)

### 2 冷いコーヒー コールドコーヒー Cold Coffee.

前述のコーヒーの冷くしたものに同じ。即ち氷水で必

要の濃さにうすめたもので、もしなほこれに清涼味を持たせ度い時にはソーダ水の少量を加へればよい。

### 3 レモン水 其の一 レモナード Lemonade.

『材料』 レモン 三個(カップ半杯 レモン汁)シラップ (水 カップ二杯、砂糖 カップ一杯)、氷水

『造り方』 以上の材料に凡そ倍位の氷水をまぜてうすめる。一個のレモンの皮を卸し金でおろしてカップ半杯の湯の中にしばらく入れておく。後布巾で漉してこの香りの湯をあとでシラップに加へる。一方一カップ半の湯に一カップの砂糖を加へてシラップを造り、五分程煮てこれと前のレモン汁と、レモンの皮で取つた香りの汁と合せ冷して後氷水を二倍程混ぜると良い。

【附言】 レモンの香りを皮から取る時に、角砂糖でレモンの皮をこすつて角砂糖に吸収させる方法もある。

### 4 レモン水 其の二 レモナード Lemonade.

仕方は水の中にレモン汁を好みだけ落し砂糖を入れ氷を加へて出すので、極手軽で簡単なものである。この中にレモンの切つたのを入れてもよからう。

### 5 パイナップルレモナード 其の一

Pineapple Lemonade.

『材料』 パイナップル 一罐、シラップ カップ二杯 四分一、砂糖 カップ一杯、水 カップ二杯、レモン汁 カップ二分一杯、氷水 適宜

『造り方』 前述の如くしてレモンの皮から其の香りを取る。かうしてレモンの香り入りのシラップを造る。一方パイナップルは罐から出してこの汁を取り、別に實は細かく切つて其の汁をしぼり、前のレモン汁と何れも混ぜ合はせる。出来上つたのを倍位の氷水で割つて出す。

### 6 パイナップルレモナード 其の二

Pineapple Lemonade.



## 飲物

(1カップ=1.33リットル強)  
1大匙=1勺=1.5リットル強)

生のパイナップルを用ひる方法。この仕方は果物の部参照の事。この時はレモンは少くして(パイナップルの香ひがあるから)色が足りない時は紅茶で色をつける。

### 7 三色組飲料

(イ) 苺水 <sup>ストロベリーエード</sup> Strawberry-Ade.

『材料』 苺シラップ 一合、ラムネ 五本、氷 五百匁、仕方は全部を合はせて出す。(但しラムネは出す前に合せる事) 若しラムネのない時にはサイフォンでもよるしい。この飲物は苺の様な赤色になる。

(ロ) レモン水 <sup>レモンエード</sup> Lemon-Ade.

『材料』 レモン 二個、ラムネ 五本、氷 五百匁、砂糖 三十匁

仕方はレモンで砂糖をとかしラムネと出す前に合はせる。これは淡い青水色で、一寸うすく感じるかもしれないが色の濃いよりも上品で良い。丁度生玉子の白味の様に出来上ると思ふ。

(ハ) みかん水 <sup>オレンジエード</sup> Orange-Ade.

『材料』 オープル 十個、サイダー 五本、砂糖 三十匁、氷 五百匁

仕方は前述と同じでうす橙色となる。

以上の三色を共に出して好みのを取つて飲む様にする。と大變色の配合がよく良い感じを與へる。又一つ別に出しても宜しいのである。又ピーチヤ(ガラスの水入れ)に一つ一つ特色の色のものをテーブルに出して個人々々隨意にとらす事もある。

### 8 クラレツトポンチ Claret Punch.

『材料』 レモン汁 十個分、シラップ(水カップ半杯、砂糖四分一杯)、炭酸水(ラムネ) 一本、氷、ポートワイン カップ半杯

仕方は是等のものを合せ、四に對し六の氷水を加へボ

## 飲物

(1寸=3ミリメートル)  
1匁=4グラム弱)

ンスグラスに入れて出すのが本當であるが、普通の水呑みグラスでも代用する事が出来る。

### 9 プレンボンチ Plain Punch.

『材料』 白葡萄酒 カップ半杯、シラップ カップ半杯  
レモン 一個分、ラムネ 一本、氷水

仕方は六の前述に同じ。

### 10 果物氷水 <sup>アイスドフルーツジュース</sup> Iced Fruit Juice.

『材料』 果物、ラムネ又はサイフォン

仕方は桃等の煮汁に酸味をレモン汁でつけて、シラップと氷水で造るもので、即ち此の四つが要素である。それ故果物は何を用ひても酸味をレモンでつけ甘味をシラップ(砂糖二と水一の割合にし一度煮て合して後冷してあるもの)でおぎなひ、それでは濃すぎる故即ち氷水で薄めると云ふ事になるのである。さて又これを略してレモンの代りに夏蜜柑を使用する事もある。夏みかんの酸味とレモンの酸味の異なるは夏みかんには一寸滋味があるだけが劣るのである。御茶と夏みかんとシラップと氷水、ポートワインとシラップと氷水等も誠に簡單であるが味が良いものである。

### 11 其他

- a 冷茶と夏みかん汁、砂糖、氷水
- b 麥茶と夏みかん汁、砂糖、氷水
- c ポートワイン(其の他赤葡萄酒) 砂糖、氷水
- d 葡白葡萄酒とレモン汁、砂糖、氷水

以上のものを各々好みに調合して造ると結構なるものが出来る。



## XVII お茶の饗應と立食について

### (1) お茶の饗應について

お茶の集りは少人数の時もあるが比較的多人数のことが多い。二時間程の間に多人数の人が出入して挨拶をして歸ると云ふ仕組でする事がままある。又一寸した會合でお茶を出すとか云ふ事がある。それで席の造り方も人数丈け席をつくらず三分一程少くとも足るのである。

お茶は晝の場合と又夕食後などに集ると云ふ場合とあるが、それは臨機應變にやつてよるしい。ここでは晝後のものを述べよう。

### (2) お茶の饗應の献立について

比較的整つたお茶になると、初めにレモンティー又はミルクティーのいずれかを出て、人々は好みによつてそのいずれかを取るのである。次にはサンドウイツチの三四種を出す。一例を上げれば雁の肝、胡瓜、ハム、ロース等のもの。次にもう一種としてカナツメ(チーズ、サーデン、カピヤ、タング、トマト等三、四種)が出る。次のコースとしては形になつて居る小さいカステラとかパテに入つて居るカステラ類、及びボンボンの様なものである。その次にはクリームが土臺の大形の生菜子やパロア式のものが出る。次にはカステラ臺の干菓子の大きいものが出るがこれは切つて取る様になつて居る。この間に飲物としてお茶のお代りは勿論のことであるが其の他レモナーデとか他の混合したものが出る。大體以上の様なものであるがその時と場所によつて簡単にしたい時はこの中から二、三を抜いてゆくのである。カナツメとか大形の干菓子とか云ふものは抜かれる。勿論客の方

## 立食盛附

(A)



(B)



(C)





はこれ等のものが出たらその中から自分の好みによつて給仕人から受けて食するのである。以上の事は参考としてのべたのであるが、最も簡単なものになるとお茶一種とサンドウキツチの所にあるプレーンサンドウキツチとクツキイとにするのである。不意に友人の來訪の場合等は、主婦が直ちにちよつと造るもので、實用的に間に合ふことである。普通日本の家庭で簡単なものとしてはお茶、サンドウキツチ、お菓子の一種、二種、果物等を出すのが普通である。

### (3) お茶のテーブルの作り方

テーブルの用意としては、この本出版の時挿畫が間に合はなかつたので残念であるが、次の改版の折は出来ると思ふが、ここで内容についてのべれば、まづ席は前にも述べた様に大體、客全部の分を作ると云ふことは少い。但し相談會などの時は皆の席を作る。

先づテーブルを三々五々に置き、一つ一つのテーブルに白布をかけ、花を置く。さうして主人側の方ではお茶を出す道具が室の一隅に装置され、お茶が沸騰してお茶の用意になる。これは普通のやり方である。餘りゆつくりと腰かけて居ると云ふことがない時である。客が席に着くと用意されてあるのですぐお茶が初まる。そこで給仕人はナイフ、フォーク、ナフキン（お茶の時には普通のナフキンより三分一程小さくなる。日本の手拭地ナフキン等よりしい）をそへて菓子皿を持つて来る。そしてお茶を出し、飲物を出し、お菓子を出す。

尙お茶から引續いたものでお茶よりこつてりしたもの其の時は、お茶のところへスープを出すとか、サンドウキツチだけで足りなければバターパンかチーズストローを出すとかしてランチ代りにする事もある。それが進むと立食の簡単な事になるのである。立食になる迄にはそ



## 茶と立食

のみち順が種々ある故、立派にすれば限りなく、簡単にすれば又いくらも簡単に出来るものである。次に立食料理についてのべよう。

### (4) 立食について

立食は多人数の會食の時する方法であつて、すべてが簡単に出来てある事と、前から用意して置かれる事が、主な特徴である。前から用意して置くものはみても形のくづれぬもの又は汁氣のないもの等であつて、冷たいものでソース氣なく、料理に氣をつけてもどうしても味は普通の料理より劣る。それに外觀のよい様に種々のセリーを用ひるが、セリーは臭氣抜きをしたり色々苦心しても餘り味のよいものではない。柔かいものは汁氣が多いので味はよいが、前からつくつて置くものは固目のものを使ふ故、暖かい料理に比べては、はるかに味が悪いのである。

### (5) 立食テーブルの作り方

飾り方は種々あるがお茶の時の如くテーブルには白布をかけ、所々に花を置く。屋外でする時(テントの中)も屋内でする時もあるが、それによつて多小飾附は異ふのであるが、綠色のものを多く用ひるのである。葉を用ひ又は花を散らして敷き花と云ふ様にすることもある。

一つの皿に一人附に全部盛り付けてある時は、一皿に幾品かの料理と、菓子皿に菓子二種類、バターパン二種類、果物二種類が盛附けてあり、グラスは右の前方にあり、ナイフ、フォーク等も皿の側にあるのである。ナフキンも普通に置く。又その中の菓子、果物等はテーブルの真中へ置いてある事あり、しかし多人数の時は混雑する故一人附に盛附けて置く方がよるしい。さうして埃のつかぬ様に厚紙の被ひをして置く。(挿畫参照)

又別法としては六人分なら六人分を一組とすれば、總

## 茶と立食

て共に盛附けて中央に出してあることもある。(挿畫参照) この時には一人々々の席の前に、肉皿、ナフキン、バター皿、ナイフ、フォーク、フルーツナイフ等、各一組づつ出してある。立食と云ふ名の通り立つて食べるのが普通であり、椅子を出しても大變窮屈なのである。

### (6) 立食の献立及び料理品の内容

普通日本の家庭で行はれる簡単なものの一例をのべれば、立食料理は他の料理の様であるが境遇の許されぬところからスープは出さぬのが普通である故、スープを出さねば勿論オールドオーブ式のものゝ抜きにして魚から初める。最初は魚である。次にオンツレー物としてデナーの時用ひる様なもの、即ちひれ肉とか鳥の變つた料理、ハム料理、バター類の様なものが出る。三番目のコースとしては、デナーならばローストが出るのであるがここではローストと云つても牛肉とか鶏である。牛肉はひれ肉を用ひる。料理が第二と同じ様なものである。次はサラダであるが、サラダはマセドンサラダとかポテトサラダとかが普通であるがトマトの小さいものに詰物をして色の配合上置いたりすることもある。以上の様に大體四種位であるが、それを五種にして、魚と鶏、牛肉、ハムと云ふ様な工合に取合せすることも出来る。飲物としては晝は紅茶夜はコーヒーを出すを普通とし、なほその他飲物としてはソーダ水又はビール、ポンチ等であつてシャンパンは祝盃のために置くだけである。この頃はシャンパンをよして日本酒で祝盃をすることもある。

料理の盛附は普通の出し皿に盛附けた時は、兩側、左右等盛合せの加減もあるが三段位になり、魚を前方に置く。向ふを高くし、こちらを低くすると云ふ様な時は、サラダを土臺にする。一人前の盛附けの時も、魚を一番前に、サラダを一番後に置く。(挿畫参照)



## 茶と立食

サラダは盛附の土臺になると云ふこともあるが又献立として必ず入るものである。

出し皿に盛附けた場合に皿の飾りとして附けるものがあるが、それはゼリーで種々の型をつくり、その中へ野菜を入れたり、鳥を入れたりして皿の空いた所へ飾りとする。器も種々ある。段々になつて居るもの、又普通の出し皿の大きいのを用ひ、それに臺をつくり、それを中心にして盛り附けてゆく方法もある。(出し皿に盛附けたものは挿畫参照のこと)

又、特に引菓子と云ふと、菓子と果物を箱入れなどにして一人々々に別につける場合もある。

### (7) 料理とソースゼリーの心得

立食は煮込みものの如く汁氣のあるものではないからその汁の代りにゼリーを用ひて料理に應じ風味をストツク又はソースを固めて用ひる。それで成るべく料理と一致した相應しいものを用ひるが又色の配合と云ふことがあるから、色合を出さねばならぬ。色は白の時はクリーム又は玉子の白味のホイールドしたものを使ふ。黄色のソースの時は玉子の黄味を使ふ。その他種々の好みの色を出すためにカラメル、グラスゼリー、青粉、食紅、トリフの裏漉、トマトケチャップ等を用ひる。

### (8) ゼリーの區別に就て

ゼリーの使い方

(イ) A、ゼリーをポターシの濃き程のベシヤメルとかホワイトソースを臺にして、(例へば鶏のところモードの所で使つてあるもの) 造る時は、ソース一合(カップ四分三)に對して、ゼラチン一枚半から三枚を用ひる。勿論ゼラチンはソースの硬さと季節によつて異つてくる。

B、A の場合の様にしてなほそれにクリームを入れればならぬことがある。その場合にはソースを固く造つて

## 茶と立食

置くか又時に料理法によつてかたくならぬ時は、ゼラチンを多く使ひ望みの固さとする。

(ロ) マヨネーズソースに入れる。これは(1)の場合に似たものである。ソース、カップ四分三杯(即ち一合)に對してゼラチン三枚位を入れる。

(ハ) 光澤出しゼリーと稱するもの(如何なるものにも最後の工程として、飾りを落ち付けたり光澤を出したりするために用ひる透明のゼリー) ストツク、カップ四分三杯に對してゼラチン三枚

(ニ) 色飾りゼリー 光澤出しゼリーにカラメル、トマトピューレ等で色をつけ、極うすく紙の様に延した物

(ホ) 押出しゼリー(飾ゼリー)、ストツク、カップ四分三に對してゼラチン七枚

(ヘ) ストツク

ゼリーをとくには大方ストツクでとくがストツクは牛肉と鶏とを入れ出来るだけ濃いストツクを取つて置く。その時香のもの、芳香野菜等を入れて普通の濃いスープよりも一つ濃いものを造つておく。それをゼリーに使用する。

(ト) ゼリーとストツク

立食料理をする前にゼリーとストツクの用意をして置く。最も普通に多く使ふのは光澤出しゼリーであるがゼリーの臭味を前以て取つて置くのが便利であらう。ゼラチンの溶したものを灰引きをして置くとよい。灰引きは料理の部でものべてあるが、玉子の白味を用ひてする。風味をつけるために、芳香野菜を入れる。これを最初から用意して置くとよいと思ふ。

(チ) グラスゼリー

これは料理の部でも説明してあるが牛の骨を二貫目程を最初のため黒く焦し、それを煮出して骨を出し、残り



## 茶と立食

の汁を煮つめると色のついたゼリーが極少量(二勺程)取れる。初から六、七時間もかかるものである。これは非常に味のよいものである。

【附言】これが非常に取り難いもので、その代用として、食品店にキューブ(スープのエッセンスの如きもの)と云ふものがあるが、それをよく使ふ。色がガラスゼリーの様にマホガニー色の濃いものが出ぬ故カラメルを入れてガラスゼリーの様なものを造つて代用とする。これはローズのひれとか褐色の色を出したい時に用ひる。

### (9) ソースと材料との取合せの大體の區別

順序上魚から記すが魚には大抵マヨネーズソースを用ひる。この時着色してよるしい。

鳥とか肉類には種々のソースを用ひるが、ソースの部で紹介したグイロツトソースの材料と同じく、バター、メリケン粉、濃いブロー、鹽、胡椒を用ひ、粉を狐色にいためて、造つたソースにゼリーをまぜてゆく。この時クリーム等を入れるのはよるしい。

サラダはマヨネーズソースで和へるが、それもゼリーを魚の時の半分にして加へる。

### (10) 立食料理

以上で立食料理の大體をのべたのであるが、次に普通家庭で行はれる立食料理について少し記さう。

## 魚類の部

### 1 冷鮭酢ソース添へ ソーモン フロア マヨネーズ Saumon Froid Mayonnaise.

『材料』 六人分 鮭 切身十五匁(小さき切身、四、五分の厚さ) 六切、鹽、胡椒 少々、酢 大匙一杯、バター 少々、マヨネーズソース カップ一杯半、セラチン 二枚 光澤出しゼリー 一合、パセリー 少々

『調理法』 鮭の切身は初の皮をひき、鹽、胡椒をする。

## 茶と立食

(この切身は終りにその上にマヨネーズソースをかけゼリーをかけたりする故餘り大きくななくする) テインパンにバターをひき、野菜の薄切りを敷きその上へ魚を列べ酢を、酢一、水二の割でうすめて、魚の上にかける。その上にバター紙(パラフィン紙にバターを塗つたもの)をかけてストーブで焼く。十分程で焼ける。(バター紙をかけるは魚がこげず尚色が白く上るためである) 魚が焼き上つたら出して冷す。一方マヨネーズソースにセラチン二枚——二枚半をとかして入れる。(このマヨネーズは黄色が強すぎる時はマヨネーズカップに對してクリームを三勺位入れると上品な色になる。なほ普通の酢でなくレモン酢を用ひると味がよるしい) ソースにゼリーを入れてかたくなりすぎた時には湯でうすめればよい。

ゼリーを入れたマヨネーズを二つに分け、一方は其儘にして一方には少量の食紅を入れて、うすい藤紅色にする。一方きれいな皿様の器(エナメル引きの様な軽いものよるし)に金串を列べ又は金網を其上に置き、そこへ前の冷めた魚を列べ、黄色のマヨネーズと藤色のマヨネーズとを半々に魚の上にかける。(ソースが魚の側面までまはる様にする) それがかたまつた時に、一方光澤出しゼリー(前述ゼリーの區別に就ての部参照)に少量のトマトケチャップを入れて、極うすくのばして、それを拭布に取り、細く織に切つた飾り用ゼリーでその藤色と黄色との境目に一すじ入れる。その上から光澤出しゼリー(鹽味をしたもの)を二度程かけて、魚に光澤を出す。挿畫(B)参照

### 2 冷鮭メダイオン メダイオン ドソーモン Medillon de Saumon.

『材料』 六人分 前に同じ、(魚は鱒でも鮭でもよるし)  
『調理法』 魚は前述の如く、鹽、胡椒をして、テインパンにバターをひき野菜をしいた上へのせて、酢を上か



## 茶と立食

らふりかけ尚ストツクを少々ふり、バター紙をのせてストーブで焼く。それを冷して、餘り大きくなりなく形をつくり、前と同様のマヨネーズソースにゼラチンを混ぜたものをつくり、それを冷めた魚の上にかける。それが固つた時、光澤出しゼリーをかける。飾りとしては光澤出しゼリーにカラメルで薄赤茶色の色をつけ、或はトマトケチャップで褐色を出し、エナメルの流れ箱に極うすく厚紙程の厚さに流して冷し、それを拭布の上に出し、好みの形に切り用ひる。(この場合、ひつついて取扱ひにくい場合には拭布の上に置いた時水を少しふり、なほピンセットで扱ふとよい)

かうして飾りとして前の魚の上に置き、その上から又二、三度光澤出しゼリーをかける。光澤も出て飾りもおさまる。

### 3 冷鮭 ソ=モン ア ラ ベル ヲウ Saumon a la Bell-Vue.

『材料』 前に同じ。

『調理法』 鮭は例の如く扱ひ、ストーブで焼く。マヨネーズソースにゼラチンを入れて、それを焼けて冷めた魚の上にかける。上に光澤出しゼリーをかける。飾りは光澤出しゼリーにカラメルで赤茶色につくり、うすくかためて、好みの形に切つたものを使ふ。飾りをしたら、その上を又光澤出しゼリーをかける。

### 4 冷鮭パリー風 ソ=モン ア ラ パリ=ジエ=ン Saumon a la Parisienne.

『材料』 六人分 鮭又は鱒 八切分、鹽、胡椒、酢、マシヤメルソース 大匙二杯、バター(或はクリーム) 大匙二杯、マヨネーズソース カップ一杯半  
飾りゼリー

『調理法』 鮭又は鱒を厚さ四、五分に切り、鹽、胡椒をして、酢をふりかけ、テインパンにバターをしき、野菜のうす切りをして、魚をのせて少々ストツクを入

## 茶と立食

れて、上にバター紙をかけてストーブで蒸焼きする。焼けたらそれを形を整へるため、木の葉様の型で抜く。型のない時は庖丁で揃へて置く。魚の屑は機械にかけ、それに分量のマシヤメルソースを入れ、なほ新しいバターが、クリームを入れて粘氣をつけ、鹽、胡椒をして、前の型をととのへた魚の上ののせる。頃よく中央を少し山高にする。その上へマヨネーズソースにゼラチンを入れたものをかける。

一方飾りゼリーとして、光澤出しゼリーにカラメルを入れうすくのばしたものを、小さい木の葉形に切り、魚の中高になつて居る上におく。その上から光澤出しゼリーを二、三度かける。

### 5 冷鮭アジロ飾 挿畫(A)参照 ソ=モン フロア リガ Saumon Froid Riga.

『材料』 2 に同じ。

『調理法』 魚をととのへマヨネーズソースをかけるまで同じ。たゞ上の飾りが異なるのみ。飾りはカラメルを入れた飾りゼリーをつくり、細く織に切り、それを網目の様に魚の上に飾るのである。(この時トリフの裏漉して飾りゼリーを造つてもきれいである) 圖解(C)参照

### 6 冷魚 シヨ= フロア ド ポアソン Chaud Froid de Poisson.

『材料』 鮭又は鯛或は鮓 六切、他は前に同じ。

『調理法』 前に同じ。

【附言】 魚の部で記したものは多く鮭であるが、これは冷製にはあふからである。自身の魚も使つてよいのである。名稱さへ代へれば他の魚(自身)何でも用ひられる。

### 7 冷伊勢海老 ラングスト オ マヨネーズ Langoust en Mayonnaise.

『材料』 伊勢海老(中大) 三尾、マヨネーズソース カップ二杯、鹽、胡椒、ゼラチン二枚位、飾りゼリー、光澤出しゼリー前に同じ、青い色 少々、ポテト 中五個、人參(西洋人參) 二本、玉葱 半個、パセリー



## 茶と立食

少々

『調理法』 水に鹽をつまみ入れ、海老を入れて火にかけ、沸騰後十五分——二十分茹でる。それを洗ひ、ひげや手足を切つて、縦に皮のまゝ二つに切る。脊腸が残つて居たら脊腸を取り、身を殻からすくひ上げ動かし、又元へもどして置く。マヨネーズソースにゼリーを入れ、それを押し袋に入れ、えびの上へつき出す。(他の魚の様に外側へマヨネーズをたらさぬ様にする) 残りのマヨネーズソースに青い色をつけ、細い押し器でえびの周囲を細かく歩く。これが飾りである。例の如く光澤ゼリーを上から二、三度かける。

附合せ物として記せば、ポテトサラダ等を用ひる。

ポテトは皮のまゝゆで、さめた時皮をむきそれを銀杏に切る。人参もゆで皮をむき同じく銀杏形に切る。玉葱は極うす切りとして、鹽もみしてよく洗つてさらす。水気を切り、鹽、胡椒をして、マヨネーズソースで和へて附合せとして用ひる。このマヨネーズソースに入れるゼリーはソース一合に對しゼラチン一枚位の割なり。一人皿としての盛附の時はサラダを一番後にしてこのえびを一番前に置く。えびとサラダとはそばには盛らず。

【附言】 (イ) Langoust は Homard に同じく、英の Lobster で、日本の伊勢えびのことである。

(ロ) 本文えび料理の部にもあるが、あれを立食的にゼリーで扱へば、立食に持つて来てよるしい。

## 肉類の部

### 1 冷ハムゼリーかけ ジャンボン ア ラ ヨーク Jambon a la York.

『材料』 六人分 ホイルドハム 百二十匁、光澤出しゼリー 二合

『調理法』 ホイルドハムを三分位の厚さに切り、一定

## 茶と立食

のころよい形として、光澤出しゼリーを二、三度かける極く簡単なものである。

### 2 冷ハム ムーズ ド ジャンボン ジレー Mousse de Jambon Gelée.

『材料』 六人分 ホイルドハム 百二十匁、ベシヤメルソース 大匙二杯、クリーム 大匙二杯、鹽、胡椒、光澤出しゼリー 一合、パセリー 少々

『調理法』 これはハムを煮てつくと形よし。しかしまきハム等からも形悪いが造れる。ホイルドハムの仕方はハムの料理の部参照のこと。

まづホイルドハムを二、三分の厚さで適當の大きさの三角形に切る。切り屑のハムは二、三度裏漉にかける。それにベシヤメルソースとクリームとを入れ、鹽、胡椒をして一度裏漉にかけ、前の三角形に切つたハムの上へ立體に三角に、中央を四、五分に盛り上げる。上に例の如く光澤出しゼリーをかける。圖解(A)参照

### 3 冷ハムのラツパ造り ムーズ ド ジャンボン ア ラ スピック Mousse de Jambon a la Apic.

『材料』 ホイルドハム 百六十匁 鹽、胡椒、ホワイトソース 大匙二杯、クリーム 大匙二杯、光澤出しゼリー 一合、トマトケチャップの飾りゼリー 少々

『調理法』 ホイルドハムを一分程の厚さに切る。それを尙半紙を四つ折にして四角の片すみを少しおとした様に切り、その切り落した方をラツパ形の細くなる部と心得て、それをラツパ形にまく。まき目の所はゼリーをつける。

一方切り落した屑ハムを(大體六十匁)機械にかけひき肉とし、なほすり鉢でよく摺り、鹽、胡椒をして、ホワイトソースを入れ、なほかたい時はクリーム大匙二杯程を入れ、それを押し袋に入れて前のラツパの底からつめる。殆んどいつばいつめ口をなめらかにして、それに光澤出しゼリーを口のところ及び周りにもかける。



## 茶と立食

一方光澤出しゼリーにトマトケチャップの少量をまぜうすくにして飾りゼリーをつくり、それを半月形に切りラツパの口及び、周りに飾りとし、又その上から光澤出しゼリーを二、三度かけて仕上げる。圖解(B)参照(盛附挿畫参照)

### 4 冷ハムソフレ ジャンボン ド ソフレ Jambon de Soufflee.

『材料』 ハムの挽肉 百二十匁、クリーム 大匙四、五杯、マシヤメルソース 大匙四、五杯、光澤出しゼリー カップ二杯

『調理法』 ハムを機械で挽きたるものを、摺鉢でよくすり、鹽、胡椒をして、マシヤメルソースを加へ裏漉しにかける。別に光澤出しゼリーの分量でゼリーをつくりそれを好みのカップ型に入れ、外側が二、三分の厚さにかたまつた時、中のかたまらぬ部分だけをあけてそこへ前の味付けをしたハムをつめ、又上からゼリーをかける。固まつたらそれを一寸湯につけ、型より出す。

### 5 冷ハムゼリー添へ アスピック ド ジャンボン Aspic de Jambon.

『材料』 六人分 ハム 八十匁、マシヤメルソース 大匙五杯、クリーム 大匙三、四杯、光澤出しゼリー 二カップ、鹽、胡椒

『調理法』 ハムを機械でひき摺鉢ですり、マシヤメルソースを入れて裏漉しにかける。それをクリームでのばし鹽、胡椒をして置く。前の様に光澤出しゼリーを型に入れかため(外側のみ)そこへ前のととのへたハムを押出し器に入れて押し出し、又ゼリーを入れてかためる。出すのは前に同じ。

### 6 冷若鶏ガランテン 其の一 ガランタン ド プレ Galantin de Poulet.

『材料』 六人分 二百五十匁—三百匁の鶏一羽、挽肉 二百五十匁、コニヤック、ブランデーまぜたもの 大匙一杯、パン屑 大匙二杯、玉子 大一個、黄味一箇、鹽、胡椒、バター 大匙四杯、粉 大匙四杯、光

## 茶と立食

### 澤出しゼリー 一合

『調理法』 鶏の所で述べたが三百匁までの鶏ならばガランテンには丁度頃よいと思ふ。それに二百五十匁位のひき肉をつめる。ガランテンの仕方は種々ある故、どれとかざるわけには行かないが、中に入れるものは、ポイルドハム、牛肉と犢肉、豚肉と牛肉等種々であるが、いづれにしても牛肉を少し用ひると味はよい。しかし風味が悪い故、餘り分量を多く用ひぬ方よろしい。挽肉には必ず香料の味ひのものを持たすこと。

ひき肉は何でも好みのもを取り、それにクリームとバター少量を加へ細かい挽肉器にかけ、尙裏漉しをしてそれにパン屑大匙二杯、玉子分量だけ、ブランデーを入れ用意する。鶏の方は皮に萬遍なく肉がつく様に肉の多い所からは少い所へ少しもつてゆき、鹽、胡椒をして、そこへ前の用意された挽肉を入れてまき上げ、四、五十分煮る。火の通つた頃出して、重しをして冷める迄置く。それを小口から三分位に切る。それに使ふソースゼリーは、粉大匙四杯、バター大匙四杯を共にして、火にかけ粉をきつね色にして、そこへ前のガランテンを煮た汁を加へソースをつくる。それを一合に對してゼラチン一枚半から二枚を入れてソースゼリーをつくり、ガランテンにかける。それに飾りをする時は飾りゼリーで好みの形をつくり飾りとして例の如く上から光澤出しゼリーをかける。圖解(A)参照

### 7 冷若鶏ガランテン 其の二 ガラランタン ド プレ Galantin de Poulet.

『材料』 六人分 鶏 二百五十匁—三百匁、ポイルドハム 三十匁、ベーコンのひも 二本、トリフ 適宜、香のもの(丁子、ルリー、タイム、セイジの中より)少々、光澤出しゼリー 二合、カラメル飾りゼリー 少々



## 茶と立食

『調理法』 鶏の笹身のみ二、三分の四角に一すじか二すじ取つて置く。ポイルドハムも同様、ベーコンの自身トリフ、いづれも細く切る。

鶏はガラテンの様につくり、その幅が八寸あれば端から一寸置き位に、前の材料を順々に置いて、巻き込む。普通のガラテンの様に仕上げる。これは切り口に模様が表示るのである。切つたら光澤出しゼリーをかけこれにカラメル飾りゼリーをつくつて適當の模様をかく。十字などよし。又その上から光澤出しゼリーをかける。

【附言】 Galantin de Volaille でも同じ。  
8 冷若鶏トリフ飾 <sup>ガラテン ド プレー オ トリフ</sup> Galantin de Poulet aux Truffe.

『材料』 鶏 三百匁までの一羽、豚ひき肉 百五十匁、牛ひき肉 五十匁、クリーム 二勺、玉子 一個(大) 黄味 一個、ホワイトソース カップ二杯、鹽、胡椒

『調理法』 ガラテン、鶏の造り方同じ。中につめるものは豚と牛との挽肉である。それを尙よく搗鉢ですり裏漉しにかけ、玉子とクリーム二勺程とを入れ、鹽、胡椒をして、屑パンを大匙二、三杯を入れ、前の鶏につめる。それをまいて、他の時と同様に四、五十分煮て、後拭布をとき新しいものに包み重しをして冷した後三分程の厚さに小口から切る。一方濃いストックでホワイトソース(ダィロットソース)をつくりゼリーを入れ、ソースゼリーをつくり(これはソースと材料と取合せの區別の部参照)前の切つたガラテンに造つたソースゼリーをかけ、その上にトリフを好みの形に切り飾る。これがこの料理のトリフの名のあるわけである。

トリフのない時は水仙等海苔を浸して使つてもよいが長く置くと黒い色が出てくるから注意を要する。

## 茶と立食

トリフで飾つた上を光澤出しゼリーをかける事は同じである。圖解(B)参照

9 冷相鴨ガラテン <sup>ガラテン ド カナード</sup> Galantin de Canarde.

『材料』 六人分 相鴨 一羽、挽肉 二百匁(牛肉 五十匁、犢肉 百五十匁)、パン屑 少々、玉子 二個 黄味 一個、グリーンピー 大匙一杯、ブランデー又はセリツ酒 一勺

『調理法』 相鴨は頭を取り、手足を落とし、(この時身が少き故穴のあかぬ様に遠くから落す)腸抜きをする。次に胸の方から三、四寸縦に庖丁を入れ、鶏肉の時の脊から開くガラテンの時と同様にして骨を出す。肉の少い所へは多い方から少し持つてくる。牛肉と犢肉との挽肉をよくすり、玉子とブランデーをまぜ、そこへパン屑とグリーンピーとをまぜ、なほ肉の中へ香料を入れ、鹽、胡椒をして、例の如くガラテンをまく。あとは切る迄、他のガラテンに同じ。三分位の厚さに切つて出来たものを、グラスゼリーを塗る。(グラスゼリーは前述ゼリーの區別の部参照のこと)上へ適當の飾りをする。

10 冷若鶏 <sup>シヨウ フロア プレー</sup> Choud Froid Poulet.

『材料』 鶏 一羽、ソースゼリー カップ二杯、香野菜 少々、クリーム 三、四勺、光澤出しゼリー 一合

『調理法』 鶏は内臓を取り頸を切り、手は第二關節から切り足は皮の中へひき込み、二十分程ポイルする。この時野菜を使ひ香ひのものを少量入れる。煮えたら上げて冷し、三百匁までの鶏の時は、右翼と左翼で二切、胸二切、脚から四切を取り、その骨はひき出し易い様にして置く。鳥の羽のすぼめた様な形をつくる。

その鳥の煮汁でバター四杯、メリケン粉を四杯いためたものとでソースを造る。クリームを三、四勺入れるとホワイトソースの様になる。そこへセラチンを入れ、ソ



## 茶と立食

ースゼリーとして前の鶏にかける。カラメルの飾りゼリーで適宜飾りをして、上へ光澤出しゼリーをかける。圖解(C)参照

### 11 冷若鶏ゼリー添へ プルー フロア アラ アスピック Poulet Froid a la Aspic.

『材料』 鶏肉 一羽(大體胸の自身の肉のみ使ふ) 鹽、胡椒、光澤出しゼリー 一合 ソースゼリー カップ二杯

『調理法』 鶏を前と同様ポイルドして、下し身に下し少し長目の切身をつくる。笹身により少し太い様なものに下す。

一方メリケン粉を初めバターでいためストツクでゆるめ、ソースをこしらへる。それへゼラチン一枚半から二枚を入れ、鹽、胡椒をして、鳥の下し身のところへ塗る。

それへトリフか他の飾りゼリーで飾りをして、上へ光澤出しゼリーをかける。

### 12 冷ヒレ肉 フィレードブーフ グラッセ Filet de Boeuf Glace.

『材料』 ひれ肉 二百匁、グラスゼリー カップ一杯、(ゼラチン三枚、ストツク一合、カラメル少々) 光澤出しゼリー 一合分

『調理法』 ひれ肉の餘り大きくない所を鹽、胡椒をししばつて(細い所はゆるく、太い所はきつく)それをローストする。それを冷して冷めた頃、三、四分の厚さに切る。切口にも鹽、胡椒をする。それへグラスゼリー(本當は犢肉から取つたものであるが手に入ることが少いからその代りにキューブを用ひ、カラメルで色をつけたものを用ひてもよるしい。ゼリーの區別の部参照の事)キューブもなければ只のゼリーを灰抜きして、カラメルで色をつけて用ひる。それを二、三度肉の上にかける。飾りとしては茹で玉子をつくり白味のみうすくはぎ好みの

## 茶と立食

形として用ひる。上に又光澤出しゼリーをかける。圖解(A)参照

### 13 冷ヒレ肉モード煮 其の一 ブーフアラモード フロア Boeuf a la Mode Froid

『材料』 ひれ肉 百二十匁、ストツク カップ二杯、葡萄酒 少々、芳香野菜 少々、ゼラチン

『調理法』 ひれ肉を六分四角位に切りヘツトで色のつく程にいためる。次に粉をきつれ色にいためトマトケチャップ少量とストツクを入れて煮、その中へ前のいためたひれ肉を入れて三時間程煮る。下す前一時間、即ち初めから二時間位煮た時、葡萄酒を入れ、芳香野菜も入れてそのまゝ一時間程煮る。肉を取出し残りの汁を裏漉しにかけ、とろつとしたソースにする。それへゼリー(ソース一合に對して二枚から二枚半)を入れ、それを流し箱に流し、そこへ肉を入れ少しかたまつた頃又ソースを入れ肉を入れソースを入れかためる。かたまつたらそれを出して切る。それになほ光澤出しゼリーを二、三度かける。

### 14 冷ヒレ肉モード煮其の二 ブーフアラモード フロア Boeuf a la Mode Froid.

『材料』 ひれ肉 百二十匁、ドミグラスソース カップ二杯、光澤出しゼリー 一合、ゼラチン

『調理法』 ひれ肉をそのまゝの形でいためドミグラスソースの中で煮込む。三十分程の後肉を上げ冷して、三分角の棒状のものを四本程つくる。(これをローストした肉を使つても出来る)肉を煮込んだドミグラスソースを裏漉しにかけ、ゼラチン五、六枚を入れ、ソースゼリーをつくる。型の弱三寸程の深さの流し箱をきれいにふき、その中へソースゼリーを初め五、六分の深さまで流し少しそれが固まりかけた頃、肉の棒を少し間隔を置いて二本入れゼリーを又流し、次にしばらくして後又肉を入れゼリーを入れして固める。固まつたら庖丁をしてそれを



## 茶と立食

出し小口から四分程の厚さに切る。切口をみると肉と肉との間隔及び肉とふちとの間隔が丁度同じ様に仕上がる様に初め注意をすること。圖解(C)参照

### 15 冷野禽パイ Pate de Gibier Gelee.

『材料』 犢肉挽肉 五十匁、牛肉挽肉 五十匁、野禽のひき肉 百匁、香のもの 極少量、玉子 大一個、黄味 一ケ、ベーコン 少々、セリツ酒 三勺程

『調理法』 犢肉と牛肉を四分一づつ、野禽の挽肉四分二の割合でまぜ尚ベーコンの挽いたのも少しまぜ、なほよくひいて鹽、胡椒をして、香のものを少し入れて用意す。中に模様として入れるために、ベーコンのひもをつくつておく。

一方パイの皮は粉百匁、バター十七、八匁、(とけたバター)でアメリカンパイクラストをつくつて(少し柔かな程の水加減をしたもの)それを二分程にのばす。楕型になつた型にバターをひき、パイクラストをしき、ふちは二寸程たらし、その中へひき肉をつめそれへたれて居るパイクラストでふたをして、オーブンの中で焼く。卅分程で焼けるが肉の焼けたか焼けぬのか見る時には、パイに金ぐしを通してみる。すつとすなほに通しなほ金串に生の氣がなければよい。充分焼けるまで焼く。焼けたら蓋をあけ中の汁をみな出し、あとへセリーを濃いストツクでといたものをつめる。それがかたまつた時、型から出して小口切に四分程に切る。それに光澤出しセリーをかけ、飾りは好みとする。出来上るとパイクラストがこはれるから、そんな時はセリーでくつつける。圖解(C)参照。(C圖には盛附 表、裏、あり)

### 16 雁肝ゼリー Aspic de Foie-Gras.

『材料』 六人分 雁の肝(Foie-Gras)一籠、鶏の肝 二羽分、セリー カップ二杯、ベシヤメルソース 少々

## 茶と立食

『調理法』 雁の肝は大變高價なものである。籠から出して二三分の角に切つて用ひる。普通のストツクで造つたゼリーを造り(ストツク一合、ゼラチン二枚半)鹽、胡椒をして型にゼリーを入れ周圍をかため、中央のかたまらぬ部を出して中に雁の肝を入れ又ゼリーを入れてかためる。かたまつたら型から出す。

雁の肝のみでは高價であるのでそこへ他の鳥の肝を混ぜるとよい。その時は兩方とも裏漉しして用ひる。バターを溶かしその熱くなつた所へ鶏の肝を入れ、同時にセリツ酒を少々かける。(すると臭味が抜けるのである)それを火の通つた頃下して裏漉しにかけ、雁の肝の裏漉しと共にまぜ、鹽、胡椒をして、クリームを少し入れる。そしてゼリー型にゼリーをかためた中へ押し出し袋で押し出し、上に又ゼリーを入れて固まらせてつくる。又別法としては雁の肝と鶏の肝とをまぜ少量のゼリーを入れるとかたまる故それを切つて、雁の肝ばかりの如く料理してもよい。(雁の肝の代りにハムを用ひるのはハムの部を参照のこと)

### (11) 暖かい立食料理について

前に立食についての處で述べた様に立食料理と云ふと普通冷たい料理を出すのが特徴になつて居るのであるが少人数の場合とか又少し丁寧にする場合には献立の中に暖かいものを出す事もあるのである。それでここに暖かい立食として一、二の献立及びその料理法についてのべよう。献立は普通デナーの様にむづかしい事はないが、スープ、魚、肉等が出る。その中、二種を暖かくしてあと二種を冷たくする場合、三種を暖かくして、一種を冷たくするとかするが、多くの場合魚は冷たいものを出す。菓子、パン、果物、飲物等は普通の立食に準ず。

### (12) 一、二種の暖かい立食料理献立及び調理法



第一種 献立

- 1 <sup>コンソメ プリンセス</sup> Consomme Princesse. 鶏清汁  
 2 <sup>ラングスト ビクトリヤ</sup> Langouste Victoria. 伊勢えびソース焼  
 3 <sup>フィレード ブーフ シヤトルース</sup> Filet de Boeuf Chartreuse. ひれ肉煮込み  
 4 <sup>ブレ グリエ アングレース</sup> Poulet Grille Anglaise. 若鶏あぶり焼

1 Consomme Princesse.

『材料』 六人分 鶏肉ストツク 四合五勺(水九合、鶏もも肉二羽分)、牛肉ストツク 一合五勺、セロリー、人參、アスパラガス 各少々、鶏摺身 二十匁、鹽、胡椒

『調理法』 鶏肉のストツクが土臺となるのが本體である。しかし味をよくするために牛肉の汁も加へる。鶏肉のストツクはどうしても白くなるから野菜、卵白を入れて灰引きをして清澄にする。出来た鶏の汁に牛肉の汁を三分一以上入れるがこのスープは鶏の汁であることが特徴である。尙風味が充分でない時は、野菜の風味をつける。鹽、胡椒で味をする。中のみは鶏のクネールを造り小さい押し器でさゞえのおしりの様に、小指の頭程の大きさに押し出しスープの中で茹でる。アスパラガスの頭の柔かい所のみを六七分に切つて、スープの中に入れる。アスパラガス五、六個とクネール五、六個を皿に盛り、アスパラガスの一番頭の所だけは皿に立てて置く。

2 Langouste Victoria.

『材料』 六人分 伊勢海老 三尾、白葡萄酒又はセリツ酒 一勺半、イエローベシヤメルソース カツプ一杯、チーズ 少々、ポテト 六個

『調理法』 伊勢海老は五十匁位を茹で足を第一關節から切り取る。ゆでる時に酒を入れるとよい。縦に半分に割り、身を出して角切りとし、それを白葡萄酒又はセリツ酒で煮てえびの臭味を抜き味をつけ、少し固いイエロ

ーベシヤメルソースで和へて、元の殻に入れ粉チーズをふつてオーブンで焼く。

『附合せ』 ホイルドポテトを附合せ。パセリーを添へて出す。

3 Filet de Boeuf Chartreuse.

『材料』 ひれ肉 二百匁、セリツ酒 二勺、ドミグラスソース カツプ一杯半、人參 二本、セロリー 四本、マカロニー 二十五本、ホワイトソース 一カップ半、きやんどう カツプ三杯

『調理法』 ひれ肉は二百匁程を鹽、胡椒をして適当な形に紐で結び、バターでいためてセリツ酒をかける。ロース肉位までに鍋の中かオーブンの中で煮る。

別にドミグラスソースを造り、それにシヤトホールと云ふソースを造つて合す。シヤトホールソースは人參、セロリーをせんじ切つてそれをバターでいため、よくいたまつたらセリツ酒を加へて煮、やはらかになつたらドミグラスソースに加へる。

『附合せ』 マカロニーをゆで、二寸程の長さに切つてそれをホワイトソースで和へて、ブディングアイシュにチーズをふつて焼く。一方きやんどうを茹で、鹽、胡椒をし、バターと少しの砂糖で味附をする。肉は三、四分の厚さに小口切とする。

盛附は肉を片側にならべ、一方にマカロニーときやんどうを置く。ソースは野菜と反對の側の肉の一方にかけ又別に持ち廻る。

4 Poulet Grille Anglaise.

『材料』 若鶏 一羽、ベーコン 六切、卵黄 一個、辛子、大匙二分一杯、ウィスターソース 大匙二杯——三杯、粉チーズ 大匙二杯

『調理法』 三百匁程の鶏肉の脊開きをして、足の骨も



## 茶と立食

上半分の關節は取つて肩の部と第二の足の關節の處とに少し残して置く。それに鹽、胡椒をして、それを両面からへットでいためる。いためる時重しを置いて、平にしていためる。出来上つたら、卵黄一個と辛子大匙二分一杯と、ウイスターソース大匙二杯——三杯とをまぜて、それを刷毛で鶏の皮の方に塗る。充分にその上に粉チーズをふりかける。

附合せは別になる。ウオータークレソン、サラダにてもよろしい。庖丁をする時には、大抵六、七切をとる。足や腕から出て居る骨は皆切り取る。うすく切つたベーコンをフライして盛附した一切の上に一切のベーコンを置く。この料理はデナーとしても用ひられる。この肉はローストの所へ使はれる。

## 第二種 献立

- |   |                             |           |
|---|-----------------------------|-----------|
| 1 | Consomme Printaniere        | 清汁小角切野菜入  |
| 2 | Saumon Froid Remolade       | 冷鮭        |
| 3 | Poulet Saute Morille        | 若鶏煮込松茸添   |
| 4 | Entre Cote Creme Bordelaise | ひれ肉ボルドレース |

### 1 Consomme Printaniere.

スープ、清羹汁調理法の部参照

### 2 Saumon Froid Remolade.

『材料』 鮭 二十匁切六切、酢 少々、マヨネーズソース カップ一杯、レモン 半個、クリーム 二、三勺、ポテト 六個、鹽、胡椒、パセリー 少々

『調理法』 鮭はいつもの如く、皮をとり、鹽、胡椒をして鹽茹でにし、ティンパンにバターをしき、その上へ野菜のうす切りを置き鮭をおき、酢を一寸上からふつてオーブンで焼き上つたら冷す。(丁寧にする時はバター紙をして魚の表面において、オーブンで焼くのである。

## 茶と立食

一方マヨネーズソースをかたく造り、レモン酢を割合多く入れ、それにクリームを二、三勺入れ、セラチンを二枚程入れる。冷めた魚を金網の上へのせ、マヨネーズソースをたつぷりかけて冷す。模様セリーは自由に飾る。附合せポテトを銀杏形のサラダに造り、それを皿の片側に置き、魚のをせかける様にして盛る。ポテトサラダがさびしい時はパセリーを上から少しふる。

### 3 Poulet Saute Morille.

『材料』 鶏 一羽(二百五十匁——三百匁)、セリツ酒 一勺、ストック 五勺、松茸小 十八本、ベシヤメルソース 二カップ、グリーンピー 一罐

『調理法』 一羽の鶏から五つ位の身を取り(即ち脚を二つ、兩手を二つ、胸の中央から一つ)鹽、胡椒をして別にフライパンにバターを溶かし、鶏の皮の方を最初に火にあてる様にして焦げ目をつけ、セリツ酒を一勺ばかりおとして、スチユッ鍋にうつし、ストックを入れて、尚ベシヤメルソースを三勺程入れて、ストーブの中で仕上げをする。大抵十分程たつと、さい箸を肉の中につつこんで持ち上げて、肉が落ちる位であると、丁度よく火が通つて居るのである。

とりは別に取つて置き、その煮汁を漉して又ストックを少し入れ、鹽、胡椒をして、とりの掛汁とする。ローストより少しとろつとしたもの。

附合せの松茸は成るだけ庖丁を入れぬ様に小さい形の物の丸のまま用ひられるものをえらび、洗つて皮をむき白くする。スチユッ鍋にバターをたつぷり入れて、松茸をその上に入れてストーブの火でいためる。

いためたらセリツ酒を二勺程入れる。ベシヤメルソースをたつぷり入れて、かたい時はストックでのばし、ゆつくりと煮込む。その肉に鹽味をする。松茸だけの附合



せでは淋しいので、そこへグリーンピースを湯を通して、バターを入れ、砂糖と粉とを極少量入れて、ストツク一勺程入れて、鹽、胡椒をし一寸煮たてたものも附合す。

『盛附』 松茸をソースから出して盛附け、グリーンピースをそのわきにおき、鶏を身の方を上にして盛附ける。

ソースは一寸鶏の上からかけ、松茸の上にもかける。

4 Entre Cote Creme Bordelaise.

『材料』 ひれ肉 百五十匁、玉子 一ヶ、生パン粉 大匙三杯、チーズ 少々、玉葱 半個、エシヤロット(玉葱に似たもの臭味あり) 五、六個、(エシヤロットなき時は玉葱で代用す) ドミグラスソース カップ一杯半、ポテト 五、六個、人参 四個、粉 少々

『調理法』 ひれ肉を三、四分の厚さに切り、(一切二十匁—二十五匁) それを鹽、胡椒をして、粉をつけて、玉子のよく打つたものをつけて、新鮮なパン粉に少しの粉チーズを入れてなほパセリーの刻んだものを入れたものをつけ、一方バターとヘツトとを半々にした中でソーテーする。それをティンパンに入れて、オーブンの中に入れて、火の通り切らぬ部分に火を通す。この料理の特徴はソースにある。ソースはエシヤロットと云ふものを五六個と、その倍程の玉葱の細刻みとを葡萄酒三四匁を入れてそれを煮つめる。煮つまつたらドミグラスソースを入れて、ストツクでのばす。(かたい時)

附合せの野菜は何でもよろしい。ポテトをシャトー形に切り半煮えにゆがき、一方ヘツトをとかし、その中でポテトをあげ仕上げはバターでなし、鹽、胡椒をする。

人参は同様な形に切り一寸煮てバターでいためておく

盛附は人参ポテトは右側に、肉を左側に置き、野菜の側でない方にソースを一寸かける。ウオータークレソンを片はしにつける。又ソースは別に井で持ちまはる。

## XVIII 獻立について

獻立を作るについて注意しなければならない點は諸方面からみれば澤山あるが料理上からその大體のことについて述べれば、まづ時季の材料によることである。然しこれも勿論季節はづれのものも他からの輸入又は温室物其の他貯藏物等によつて手に入れることは出来るがまづそれは例外である。次に各人各家庭の好みがあることも考へなければならぬ。尙家庭料理と來客料理との區別もあることであるが、家庭と云つてもその生活程度によつて安價でしかも榮養價のあるものを取つてゆくことも出来れば、多少美食に傾くことを許される家庭もある。獻立は朝、晝、夜の三度が普通である。又食事にも暖かいものを出す時と暖かいものを出せぬ時とがある。前にも述べた通り少人數の時と多人數の時の如きがそれである。即ち立食料理のよつて來るところである。

本文終りの方に立食料理を示してあるので獻立も以下立食料理からのべる事とする。

### I 立食料理の獻立について

立食の時献立は普通の正式デナーの様なむづかしいことは云はぬ。しかし、魚、肉類、鳥類、其の他サラダ或はゼリーでかためたものとか云ふ様にして、四、五品用意をするのである。勿論其の他、パン、果物、菓子、コーヒー、飲物等も添へる事である。簡単にしてもこの程度は必要で、丁寧にしてもこれに一、二品加はるだけであり、料理の高下のあるのは材料の吟味と、料理の丁寧さ加減と、テーブルの飾り、酒或は土産物の菓子等添へることによつて、どれだけでも立派にすることが出来る。しかしいづれにしても冷たい料理は暖かいものを食



## 献立

べる程の事はなく、味ははるかに落ちる事は前にのべたことである故、止むを得ぬ時の料理法である。料理を以て専門として居らぬ普通家庭の主婦としての心得では、別記で紹介しておいた献立及び料理法は簡単な物であるから、容易に実行もし易く、材料も手に入れ易く、何處でも、用ひられるものであらう。酒類をのぞけば、實費參圓までのところで充分である。参考のために本校毎年卒業生の謝恩會の献立一、二を紹介して價格の實費を表して置いた。

### II 家庭料理 (A)の部

これは普通最も簡単に家庭で出来るものを献立中に多く取入れてある。この献立によれば夕食の時でも七、八人から十人の家庭であれば、主婦が一人で料理をはじめてから、家族と共に食卓につき、なほ後片付けの時間も加へて、二時間或は二時間半程ですむもので、如何に簡単であるかゞわかると思ふ。

デナーの献立の正式なものはスープから初まり、(近頃はオールドオーヴル(前菜又はつまみもの)をスープの前に出すことはよくあることである)次に魚、次にオンツレー物(即ち種々の煮込み物、或はパイ類)、次に野菜、この間にボンズ(酒、或は果汁の凍らせたもの)を出すこともある。次にロースト、サラダ、デザート、果物、コーヒー、つまみ菓子等と云ふ順である。此他チーズ、ソールトアマンド等出す事もある。家庭ではその中どれからでも引抜いて後述の献立例の如く、簡単に出来るのである。

### III 家庭料理 (B)の部

これは中流から中流以上の家庭に用ひてよいもので、少し複雑であるから料理人の必要がある。

しかし又これ以上に大した贅澤なものも餘り食さぬ。

## 献立

特別な美食家及び病人などはこの限りではない。此の度は子供の食物料理について特別にのべるいとまがなかつたのであるが、大體大人の食物に準じて、子供に禁じられなければならぬ刺戟物等をさける外、なほ成長に必要な栄養物を多く取り入れる様にすればよいと思ふ。

### IV 來客用のものとしては

夏期向のもの嚴寒のもの等一種づつ取り、なほランチ物五、六種、デナー物五種を成るべく季節に關係のない材料を使つて、四季のものを紹介しようと思ふ。

以上、家庭向のもの(A)(B) 來客用のもの、いづれも献立として簡単に表してあるが、くはしい料理法等については本文中にあるものであるから参考せられたい。

### V 學生寮舎に於けるデナー實習献立紹介

本校學生が寮舎に於て或は學校に於て實習したものの。

### VI 宴會又は結婚披露献立數種の紹介

これは東京市内の一流料理のものを六、七種集めたものである。

## I 立食献立

第一 Saumon a la Parisienne.	冷鮭パリー風
Mousse de Jambon Gelee	冷ハム
Galantin de Poulet.	冷若鶏ガランテン
Filet de Boeuf Glace.	冷ヒレ肉
Salade de Pommes.	ポテトサラダ
Coffee.	カフェー
Cakes, Bonbons, Fruits.	カステラ菓子、ボンボン四、五、果物二種
Buttered Breads, Cider, Punch and Wine.	バターパン二種、其他飲料としてサイダー又は平野水、酒類

第二 Saumon Froid Mayonnaise 冷鮭酢ソース添へ



獻立

Mousse de Jambon a la Aspic. 冷ハムのラツパ造り  
Galantin de Poulet aux Truffes. 冷若鶏ガランテン  
Russin Salad. たよしき切野菜サラダ  
Coffee. 以下(第一)に同じ

第三 Saumon Froid Rigé. 冷鮭網代飾  
Boeuf a la Mode. 冷ヒレ肉モード煮  
Pate de Gibier Gelée. 冷野禽パイ  
Chaufroid Poulet. 冷若鶏  
Macedoine Salad. 小角切野菜サラダ  
Coffee. 以下(第一)に同じ

第四 Chaufroid de Poisson. 冷魚  
Jambon a la York. 冷ハム  
Boeuf a la Mode Froid. 冷牛肉モード煮  
Aspic de Foie Gras. 雁肝ゼリー  
Salad. サラド  
Coffee. 以下(第一)に同じ

第五 Langoust (Homard) au Mayonnaise. 冷伊勢海老  
Galantin de Canarde. 冷相鴨ガランテン  
Jambon de Souffles. 冷ハムソフレー  
Filet de Boeuf eu Chaudfroid. 冷牛肉  
Salad. サラド  
Coffee. 以下(第一)に同じ

卒業生謝恩會の獻立一例

(實費一人當一圓五十錢一二圓)

第一 Langoust au Mayonnaise. 冷伊勢海老酢ソース添へ  
Galantin de Poulet. 冷若鶏ガランテン

獻立

Jambon a la York. 冷ハム  
Tomate Farcie. 冷トマト詰物  
Apple Salad. サラド  
Coffee. 以下前述獻立(第一)に同じくその他せんべえ、香茶、すし等後より出す

第二 Saumon au Mayonnaise. 冷鮭酢ソース添へ  
Boeuf a la Mode. 冷牛肉モード煮  
Jambon a la York. 冷ハム  
Galantin de Poulet. 冷若鶏ガランテン  
Oeuf a la Bonne Femme. 冷玉子海老松茸詰物  
Salad. サラド  
Coffee. 以下(第一)に同じ

II 家庭に於ける獻立(A)

(冬期一週間分)

Sunday Breakfast (朝)  
Creamed Wheat, Sugar & Rich Milk. クリームフキートに砂糖と濃ミルク添へ  
Pan Cakes with Maple syrup. パンケーキとメープルシラツプ附  
Fried Egg, Toast, Coffee. 揚げ玉子とトーストとコーヒー

Dinner

Asparagus Soup. アスパラガスのスープ  
Baked Salmon with Boiled Potatoes, Sauce Normande. 鮭のバター煎りとポイルドポテト附ノールマンドソース  
Roast Chicken with Carrot, Kabu & Spinach. 鶏ローストと人参、かぶ、菠薐草の附合せ  
Lettuce & Celery Salad. 萵苣とセロリーのサラダ  
Apple Dumpling. りんごのダンプリング  
Coffee & Cake. コーヒーと菓子



献立

<b>Supper.</b>		(夕)
Potato Salad.	ポテトのサラダ	
Bread and Butter.	パンとバター	
Cocoa or Tea.	ココア又はお茶	
~~~~~		
<b>Monday</b>	<b>Breakfast.</b>	(朝)
Stewed Apples.	煮た林檎	
Corn Flakes with Sugar & Milk.	コーンフレークスと砂糖とミルク添へ	
Fish Cake. (Made by Fish & Potato)	フィッシュボール	
Toast & Coffee.	トーストとコーヒー	
<b>Luncheon.</b>		(晝)
Rice Gratin with Tomato Sauce & Cheese.	御飯のトマトソース蒸焼	
Tea & Cake. (Left Over).	茶と菓子(残り物)	
<b>Dinner.</b>		(夕)
Oyster Soup.	牡蠣のスープ	
Pork Chops with Mashed Potato.	豚チャップ	
Cube Carrot & Peas with Thin White Sauce (by Side Dish)	青豆と角切り人参のホワイトソースかけ(深皿に盛る)	
Lettuce Salad.	萵苣のサラダ	
Bread Pudding.	ブレッドプディング	
Coffee	コーヒー	
~~~~~		
<b>Tuesday</b>	<b>Breakfast.</b>	(朝)
Sliced Banana with Sugar & Rich Milk.	薄切りバナナ、砂糖と濃いミルク添へ	
Quaker-Oat.	クエツカーオート	
Poached Egg on Toast.	落し玉子	
Coffee & Toast.	コーヒーとトースト	
<b>Luncheon.</b>		(晝)
Spanish Brown Beans.	ウヅラ豆	

献立

Raisin Muffin.	レーズンマツフィン
Tea, Mikan.	茶とみかん
<b>Dinner.</b>	
(夕)	
Vegetable Soup.	野菜スープ
Fish Fried with Canned Tomato and Boiled Potato.	魚のフライ、罐詰トマトとポイルドポテト(深皿入)の附合せ
Apple and Celery Salad.	りんごとセロリーのサラダ
Lemon Pie, Coffee.	レモンパイとコーヒー
~~~~~	
<b>Wednesday</b>	<b>Breakfast.</b>
(朝)	
Creamed Wheat.	クリームフキート
Fried Bacon & Fried Potato.	揚げベーコンと揚げポテト
Toast and Coffee.	トーストとコーヒー
<b>Luncheon.</b>	
(晝)	
Clam Chowder.	あさりチャウダー
Tea & Cookies.	茶と菓子
<b>Dinner.</b>	
(夕)	
Lettuce & Egg Salad.	萵苣と玉子のサラダ
Stewed Beef with Potatoes, Carrot, Onions.	牛肉煮込み、ポテト、人参、玉葱添へ
Baked Apples, Coffee.	焼きりんごとコーヒー
~~~~~	
<b>Thursday</b>	<b>Breakfast.</b>
(朝)	
Mikan.	みかん
Boiled Rice with Sugar & Milk.	御飯に砂糖とミルク添
Soft Boiled Egg.	半熟玉子
Toast & Coffee.	トーストとコーヒー
<b>Luncheon.</b>	
(晝)	
Hash with Tomato Ketchup.	ハツシユにトマトケチャップ添へ



献立

Buns & Jam.	味附パンとジャム
Tea.	茶
<b>Dinner.</b>	
Hamburg Steak with Tomato Sauce & Boiled Potato.	(夕) ハンバーグステーキとトマトソースとポイルドポテト添へ
Scalloped Turnip and Canned Corn.	かぶと罐詰コーンのチーズ焼
Mikau & Udo Salad.	みかんとうどのサラダ
Coffee & Cookies.	コーヒーと菓子
~~~~~	
<b>Friday Breakfast.</b>	
Oat Meal with Sugar & Rich Milk.	(朝) オートミールに砂糖と濃ミルク添へ
Mince Meat on Toast.	細切肉煮トースト添へ
Doughnut, Coffee.	ドーナツとコーヒー
<b>Luncheon.</b>	
Canned Sardine with Potato Salad.	(晝) 罐詰のいわしとポテトサラダ添へ
Stewed Prune with Rich Milk.	煮た李と濃いミルク添へ
Tea.	茶
<b>Dinner.</b>	
Tomato Soup.	(夕) トマトスープ
Fish (Saba) Meuniere Chopped Cabbage with Lemon Butter Sauce.	さばのバター焼と酢味刻み玉菜とレモンバターソース添へ
Blanc-Mange.	ブランマンゲ
Coffee.	コーヒー
~~~~~	
<b>Saturday Breakfast.</b>	
German Toast.	(朝) ジャーマントースト
Scrambled Egg.	煎り玉子
Buns, Coffee.	味附パンとコーヒー
<b>Luncheon.</b>	
	(晝)

献立

Creamed Fish on Toast.	魚ホワイトソース和へトースト添へ
Corn Meal Bread.	コーンミールブレッド
Apple Sauce.	りんごソース
Tea.	茶
<b>Dinner.</b>	
Potato Soup.	(夕) ポテトスープ
Round Steak with Carrot & Turnip.	牛肉バター焼と人参とかぶ附合せ
Apple, Udo & Mikau Salad.	りんごとうどとみかんのサラダ
Prunes & Cornstarch Pudding.	李とコーンスターチのプディング
Coffee.	コーヒー

III 家庭に於ける献立(B)

(夏期一週間分)

~~~~~	
<b>Sunday Breakfast.</b>	
Stewed Peaches.	(朝) 煮た桃
Puffed Rice with Rich Milk.	プッフドライスと濃いミルク添へ
Waffle with Maple Syrup.	ワッフルにメープルシラップ
Baked Egg in Case.	ケース入り焼玉子
Toast, Coffee.	トーストとコーヒー
<b>Dinner.</b>	
Asparagus Soup.	(夕) アスパラガススープ
Baked Fish with Hollandaise Sauce & Boiled Kabu.	魚バター煎りホーランダースソースと附合せかぶ
Egg-Plant with Aurora Sauce.	茄子オーロアソース添へ
Stuffed Chicken Roast with Brown Potato.	鶏ロースト詰物とブラウンポテト附



献立

Vegetable Combination Salad.	野菜混合サラダ
Ice Cream & Waffer.	アイスクリーム、ウエ ファー添へ
Coffee & Cakes.	コーヒーと菓子
<b>Supper.</b> (夕)	
Potato Soup	ポテトスープ
Sandwiches.	サンドウイッチ
Cookies & Tea or Cocoa	菓子と茶か或はココア

<b>Monday Breakfast.</b> (朝)	
Strawberries.	苺砂糖かけ
Shredded Wheat, Biscuits.	シユレーデツドフイ ート
Boiled Egg with White Sauce.	玉子ソースかけ
Toast, Coffee.	パントーストにコー ークリーム、砂糖
<b>Luncheon.</b> (晝)	
Fish and Potato Croquettes with Tomato Sauce.	魚入ポテトコロツケ ー、トマトソース添へ
Cold Sliced Beef with Mastard.	冷薄切牛肉水辛子添へ
Stewed Peaches, Tea.	煮た桃と茶
<b>Dinner.</b> (夕)	
Clear Soup Julienne.	清汁野菜織切浮し身
Force-Meat with Green Peppers.	唐辛子挽肉詰
Broiled Chicken with Brown Potato.	鶏肉網焼き焼いも添へ
Tomato & Cucumber Salad.	トマトとキュウリのサラ ド
Baked Custard, Sauce Caramel.	カスタード、カラメル ソースかけ
Coffee, Bonbons.	コーヒー及びボンボン

献立

<b>Tuesday Breakfast.</b> (朝)	
Natsumikan.	夏みかん
Grapenuts.	グレープナッツ (日本 の細かきあられ) 砂糖 ミルク添へ
Fried Egg with Fried Bacon.	焼ベーコン及び焼玉子
Muffins & Toast.	マツフィン及びトースト
Coffee.	コーヒー
<b>Luncheon.</b> (晝)	
Creamed Chicken on Toast.	小片鶏肉白ソース、ト ースト添
Scalloped Potato with Cheese Sauce.	ポテトチーズ焼
Stewed Prunes with Rich Milk.	煮た李
Tea, Cookies.	茶及びクッキー
<b>Dinner.</b> (夕)	
Consomme a la Rain.	清汁玉子豆腐浮し身
Baked Fish with Lemon Butter Sauce.	蒸焼魚レモンバター汁 添へ
Creamed Young Onion	若玉葱白ソースかけ
Rump Steak with French Potato.	牛ランプステーキ、揚 げいも添へ
Vegetable Salad	混合野菜サラダ
Coffee Jelly, Coffee & Finger Biscuits.	カフィーゼリーとコー ヒー及びフィンガービ スケツト
<b>Wednesday Breakfast.</b> (朝)	
Peaches.	水蜜桃
Creamed Wheat with Dates.	クリームフイキート デーツ入
French Omelet.	フレンチオムレツ
Daughnuts, Toast.	ドーナツとトースト
Coffee.	コーヒー



献立

<b>Luncheon.</b>	(晝)
Fish in Shell.	魚貝殻焼
Lamb Chops with Mashed Potato.	羊チヤツプ、マツシユ いも添へ
Lettuce & Tomato Salad.	レチユース及びトマト サラダ
Tea & Cookies.	茶とクツキ
<b>Dinner.</b>	(夕)
Consomme a la Vermicell.	清汁ソーメン入り
Fricassee of Shrimp & Awabi with Rice.	御飯と芝海老及びあわ びのソース和へ
Chicken Cutlets with Fried Egg-Plants and Sauce of Tomato.	鶏肉及び茄子のパン粉 あげ、トマトソース添 へ
Celery and Fickles.	生セロリー及び小胡瓜 酢漬
Strawberries Short Cakes with Whipped Cream.	ショートケーキと泡立 クリーム添へ
Coffee.	コーヒー

<b>Thursday Breakfast.</b>	(朝)
Pears.	梨
Oat Meal.	オートミールと砂糖濃 牛乳添へ
German Toast.	ジヤーマントースト
Fried Bacon & Liver of Pork.	フライドベーコンと豚 の肝臓焼
Baking Powder Biscuits with Honey.	ベーキングパウダーピ スケツトと蜂蜜又はジ ヤム添へ
Coffee.	コーヒー
<b>Luncheon.</b>	(晝)
Chicken Soup	鶏肉のスープ
Fried Fish with Stewed Tomato.	魚のフライと煮たトマ ト(深皿にて)
Banana Salad.	バナナのサラダ
Tea & Nuga.	茶とヌガ

献立

<b>Dinner.</b>	(夕)
Salmon Froid Macedoine Salad.	冷鮭マヨネーズソース 添へマセドンサラダ附
Boiled Cabbage with Cheese Sauce.	煮たキャベツとチー ズソース添へ
Mutton Roast with Brown Potatoes.	羊のローストとブラウ ンポテトの附合せ
Strawberries and Whipped Cream.	苺の泡立クリームかけ
Coffee & Sponge Cakes.	コーヒーとスポンヂケ ーク
<b>Friday Breakfast.</b>	(朝)
Natsunikan.	夏みかん
Pancakes with Syrup.	パンケーキとシラツプ
Fried Pork Sausages.	豚のソーセイジの焼い たもの
Toast & Coffee.	トーストとコーヒー
<b>Luncheon.</b>	(晝)
Slices Mutton with Curried Sauce & Boiled Rice.	羊薄切のライスカレー Sauce
Chicken Salad.	鶏肉サラダ
Water-Melon, Tea & Cakes (Left-Over)	西瓜と茶と菓子 (残りもの)
<b>Dinner.</b>	(夕)
Canape with Dutch Spinach & Boiled Ham.	カナツペ二種(酢味菠 薐草と煮たハム)
Crab au Gratin.	蟹のチーズ焼
Roast Beef with String Beans, Carrots and Potatoes.	牛肉ローストとさやい んげん、人参、馬鈴薯附
Tomato Salad.	トマトサラダ
Strawberries in Jelly with Cream.	苺のゼリークリーム添 へ
Coffee.	コーヒー
<b>Saturday Breakfast.</b>	(朝)
Stewed Rhubarb	煮たルバーブ



献立

Abekawamochi with Kinako.	あべかわ餅(黄粉つけ)
Scramble Egg with Fried Potatoes.	煎り玉子に揚げポテト附
Toast & Corn-Meal Muffins.	トーストとコーンミールマッフィン
<b>Luncheon.</b>	
Stewed Beef Dumpling.	牛肉煮込み
Sardine Salad.	いわしのサラダ
Water Melon.	西瓜
Tea & Cookies.	茶と菓子
<b>Dinner.</b>	
Vegetable Soup.	野菜スープ
Kisu Fritters with Lemon.	鮎衣揚げレモン添へ
Chicken Fricassee with Rice.	鶏肉ソース煮米飯添へ
Potato and Young Onion Salad.	ポテトと若玉葱のサラダ
Babaroa with Syrup of Fresh Strawberries.	ババロア、新鮮な苺のシラツプ添へ
Coffee.	コーヒー

IV 四季來客用献立

<b>1 Spring Guest.</b>	春來客用
Hors-D'oeuvre.	前菜三四品
Cucumber Cup, Tomato Cup, Egg Cup, Caviare with Toast.	
Green Soup.	青色スープ
Sawara with Aurora Sauce, Vegetables.	さわら蒸焼、醬ソース野菜添へ
Chicken in Pate.	鶏肉麵ケース
Asparagus with Surprame Sauce.	龍鬚草サブレムソースかけ
Roast Beef with Fruit Sa'ad.	牛肉ロースト、果物サラダ添へ

献立

Vanilla Ice-Cream with Maple Syrup.	アイスクリームと果物
Coffee, Bonbons.	コーヒーとボンボン
~~~~~	
<b>2 Summer Guest</b>	夏來客用
Fruits Cocktaile.	前菜果物のコクテール
Okra Soup.	オクラ清汁
Sole of Dorian Style.	舌鮮のドリアン風
Macaroni and Ham Gratin.	マカロニーハムのチーズ焼
Roast Chic-Chicken Garnish Tomato & Cucumber.	幼鶏肉ローストとトマト、胡瓜結物飾り
Caramel Ice-Cream Strawberries.	アイスクリームストロベリー
Coffee & Layer Cakes.	コーヒーと菓子
~~~~~	
<b>3 Autumn guest.</b>	秋來客用
Mashroom Soup.	松茸スープ
Fish a la Meuneire.	魚肉バタ焼
Fillet of Beef with Bordelaise Sauce.	牛肉煮込野菜添へ
Chicken Roast, Salad.	鶏肉ローストサラダ添へ
Pear Meringues.	梨のムランゲ
Fruit & Coffee, Small Cakes.	果物とコーヒーと菓子
~~~~~	
<b>4 Winter Guest.</b>	冬來客用
Hors-D'oeuvre Canapes.	前菜 カナツマス
Consomme a la Jambon.	清汁
Lobster of American Style.	伊勢海老アメリカ風
Tournedos de Boenf a la Mac-Mahon.	織肉ベーコン巻
Sherbet of Champagne.	凍らせたシヤンパン
Roast Chapon with Stuffed Tomato.	鶏肉ロースト結物トマト添へ



献立

Salad in Season.	季節ものサラダ
Asparagus with Yellow Bechamel Sauce.	龍鬚草ソース添へ
Ice-Cream with Maple Syrup.	アイスクリーム
Melon.	メロン(果物代り)
Coffee and Cakes.	コーヒーと菓子
~~~~~	
<b>Christmas Dinner.</b>	クリスマス夕食
Hors-D'oeuvre.	前菜三四品
Consomme a la Royal.	清汁
Saumon a la Parisienne.	鮭のパリ-風
Cochon Chops au Soubise.	仔豚料理
Neige au Kirsch. (Sherbets of Kirsch)	凍らせた酒
Dinde Roti Salad Fruits.	七面鳥ローストサラダ添へ
Pudding Noel (Plum Pudding)	クリスマスプディング
Coffee, Cakes.	コーヒー、菓子

来客用一日分献立

<b>Summer Breakfast</b>	<b>朝食</b>
Sliced Peach.	桃
Shredded Wheat Biscuits.	スレードフイートビスケット
Griddle Cake with Maple Syrup.	パンケーキのメープルシラップ添へ
Puffed Omelet, Buns. (Reheat)	オムレツ
Creamed Chicken on Toast.	白ソース和鶏肉トースト添へ
Coffee	コーヒー

献立

<b>Luncheon</b>	<b>昼食</b>
Consomme a la Re'n.	清汁
Kurumayebi Fritters with Lemon.	車海老衣揚げレモン添へ
Mignon Beef of Printanier.	織肉焼野菜添へ
Broiled Chicken with Stuffed Tomato, Lettuce Salad.	ひな鶏肉焙焼、トマト結サラダ添へ
Melon.	メロン
Tea & Cakes.	茶と菓子
~~~~~	
<b>Dinner</b>	<b>夕食</b>
Fruit Cocktail.	前菜 フルーツカクテル
Consomme a la Tartus.	スツボン清汁
Ayu Froid au Piemontaise.	冷鮎
Frecassee Chicken.	鶏肉白ソース和へ
Spinach au Gratin in Case.	菠薐草チーズ焼
Beef Roast Salad.	牛肉ローストサラダ添へ
Strawberry Ice-Cream.	苺のアイスクリーム
Coffee, Cake.	コーヒー、菓子

<b>Winter Breakfast.</b>	<b>冬 朝食</b>
Zabon.	ザボン砂糖かけ
Creamed Wheat with Dates.	クリームフキートデ-ト
Waffle with Maple Syrup.	ワッフルのメープルシラップ添へ
Kisu Fritters, Lemon.	鯧のフリッターレモン添へ
Graham Maffin.	グラハムマツフィン
Creamed Dry Beef on Toast.	ドライビーフのホワイトソース和へ、トースト添へ
Coffee.	コーヒー
<b>Luncheon</b>	<b>昼食</b>



献立

Soup in Cup.	カツプスープ
Tai of French Style.	鯛のフランス風
Cauliflower with Yellow Bechamel Sauce.	カリフラワーソース添へ
Roast Duck with Salad.	相鴨のローストサラダ添へ
Chestnut Pie. (其の一)	栗のパイ
Tea and Bonbon.	茶と干菓

Dinner

夕食

Oyster Cocktail (in the Oyster Shell)	前菜 オイスターコクテール
Soubise Soup.	スープーススープ
Lobster au Gratin with Duchessee Potato.	伊勢海老チーズ焼こがね芋添へ
Beef a la Mode with Vegetables.	牛肉モード煮野菜添へ
Celery Fritters with Tomato Sauce.	セロリー揚物トマトソース添へ
Luail Roti.	鶏のロースト
Lettuce and Apple Salad. (Garnished Boiled Egg & Tomato)	林檎のサラダ
Babaroise.	ババロワ
Fruit Coffee and Cakes.	果物とコーヒーと菓子

Luncheon Spring Guest

昼食 春

Consomme a la Printaniere.	春季野菜入清汁
Shirao Fritters with Lemon.	白魚衣揚げレモン添へ
Chicken Curried Sauce with Rice.	鶏肉ライスカレー
Scalloped Takenoko, Kuwai & Clam.	筍と葱姑と蛤の煮込
Beef Steak with Peas.	牛肉焼豌豆添へ

献立

Marble Jelly.	マーブルゼリー
Fruit.	果物
Tea or Coffee, Cake.	茶又はコーヒー、菓子

Summer Guest

夏

Soup in Cup.	カツプスープ
Baked Ayu of Rovigote.	鮎のバター煎り
Rolled Cabbage with Chicken.	鶏肉キャベツ巻
Cucumber with Surprame Sauce.	胡瓜ソース煮
Roast Ham with Brown Potato & Fried Tomato.	黄金芋トマト添へ
Asparagus Salad.	龍鬚草サラダ
Peach Ice-Cream.	ピーチアイスクリーム
Fruit.	果物
Coffee or Tea, Cake.	コーヒー又は茶、菓子

Autumn Guest

秋

Consomme Alexandra.	清汁
Amadai Meuniere with Maitre D' Hotel Butter.	甘鯛バター焼
Scalloped Mushroom.	野菜松茸料理
Volaille Grille with Chestnuts & Peas.	鶏肉網焼栗豌豆添へ
Apple Meringues.	林檎ムランゲ

Tea or Coffee, Bonbon.

茶又はコーヒー、ボンボン

Winter Guest

Cauliflower Soup.	花キャベツスープ
Fried Oyster with Lemon.	牡蠣のパン粉揚げレモン添へ
Yurine with Yellow Bechamel Sauce.	百合根イエローベシヤメルソース添へ



献立

Papillote of Beef. 牛肉紙包み焼  
Fruit's Salad. 果物サラダ  
Chocolate Souffle. チョコレートソフレー  
Coffee or Tea, Small Cakes. コーヒー又は茶、菓子

V 學生寮舎に於ける  
デイナー實習献立紹介

- 第一 Hors-D'oeuvre Sausage, Stuffed.  
Egg and Cucmber.  
Spinach Soup.  
Kamuri Tai with Yellow Sauce.  
Veal of Norvegienne Style.  
Cauliflower and Green-Pea with White Sauce.  
Roast Chicken.  
Salad.  
Marble Jelly.  
Fruit, Coffee.
- 第二 Hors D'oeuvre Canape.  
Carrot Soup.  
Fish Salmon Mayonnais Sauce.  
Filet de Boeuf Cafed Paris.  
Hakusai with Yellow Sauce.  
Roast Chicken with Potato, Carrot, Parsley.  
French Salad.  
Chocolate Pudding.  
Fruit Coffee.
- 第三 Hors-D'oeuvre.  
Oyster Soup.  
Lobster Gratin with Duchesse Potato.

献立

Chicken Rice.  
Asparagus.  
Roast Fork with Salad.  
Lemon Pie.  
Fruit, Coffee, Cake.

- 第四 Hors-D'oeuvre.  
Spring Soup.  
Paked Tai.  
Pork with Soubise Sauce and Sweet Potato.  
Cauliflower with Cream Sauce.  
Roast Chicken with Macedoine Salad.  
Mince Pie.  
Fruit, Coffee and Cake.
- 第五 Soubise Soup.  
Halibut with Aurora Sauce and Boiled Potato.  
Crab in Shell.  
Roast Beef with Salad.  
Dessert.  
Fruit, Coffee and Cake.

VI 結婚披露式又は宴会

- 第一 つまみもの  
スープ  
伊勢海老 マヨネーズソース  
牛織肉 野菜  
氷酒  
七面鳥ロースト 洋松露詰め  
サラダ  
富士形クリーム菓子



献立

果物  
コーヒー

第二 オールドオーヴル

スープ  
鯛 アルゼンチ  
トルネード 野菜

氷酒

七面鳥ロースト 新栗添へ

サラダ

クリーム冷菓

果實 コーヒー

第三 雁肝ゼリー

スープ

伊勢海老 クリームやき

牛織肉野菜

七面鳥ロースト

サラダ アスベルジュ

アイスクリーム

果實

コーヒー

第四 前菜

鶏清羹

明石鯛酒燻

牛織肉熬煮

龍鬚草酢油汁

吐綬鶏燻焼

氷菓

菓果

第五 前菜

兜蝦濃羹

献立

明石鯛酒燻

牛織肉熬煮 蔬菜

龍鬚菜赤茄子盛合

吐綬鶏燻焼

乳酪氷菓

菓果

第六 前肴

鮎清羹

伊勢海老凝汁寄

牛織肉焙焼 凍酒

吐壽鶏 燻焼

鵝

天門冬生菜

紅白氷菓

雜菓果

珈琲

第七 前菜

鶏清羹汁

鮮魚白葡萄酒蒸 冷製

牛織肉焙焼 蔬菜

三鞭氷酒

花椰菜乳酪焼

七面鳥蒸焼冷製 生菜

乳酪凝寄 冷菓

乾酪

雜菓果

第八 前菜

清羹

興津鯛

牛織肉 蔬菜

花椰蔬



献立

軍鶏蒸焼 生菜  
杏麗菜  
雑菜果  
珈琲

(以上結婚披露献立、價額は大體十二、三圓から廿圓まで和譯で表してあるがそれぞれ考へられたし)

第九 わき肴

すまし すうぶ  
冷たい 洋酒むし  
牛織肉炒煮添へ野菜  
かまやきの七面鳥  
龍毛草さらだ  
あいすくりいむ  
小葉子 果實

第十 濃羹

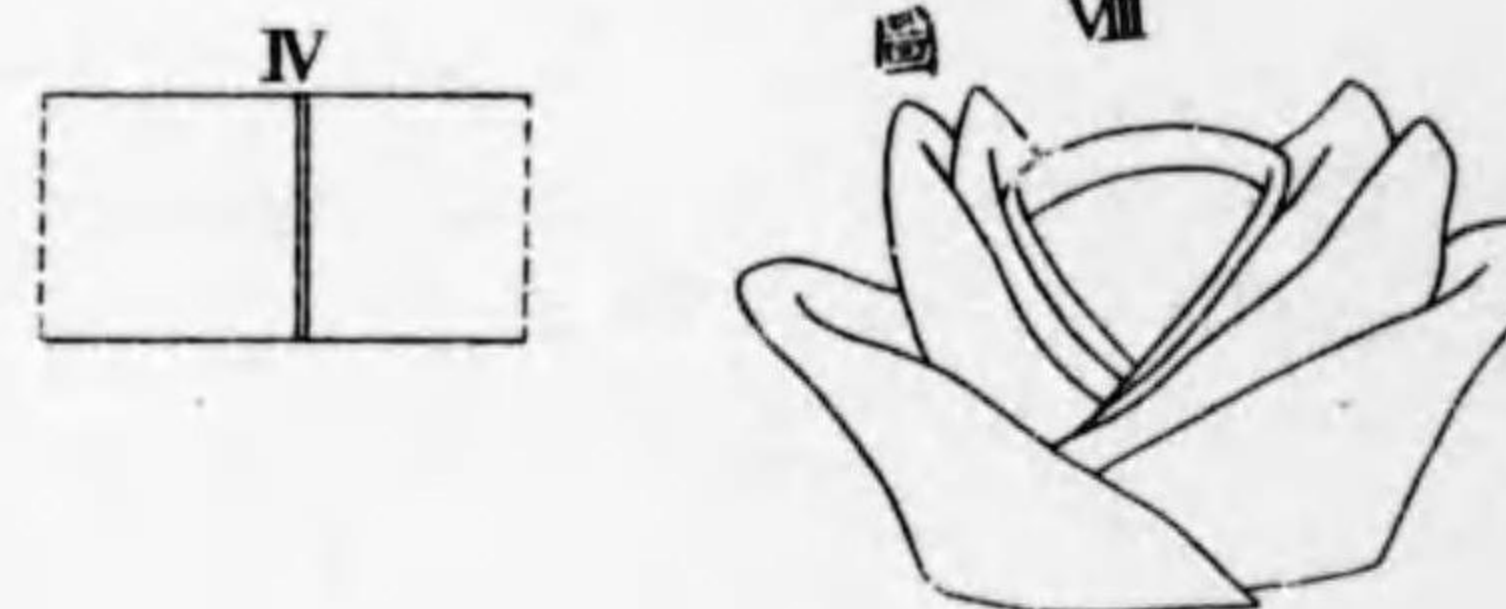
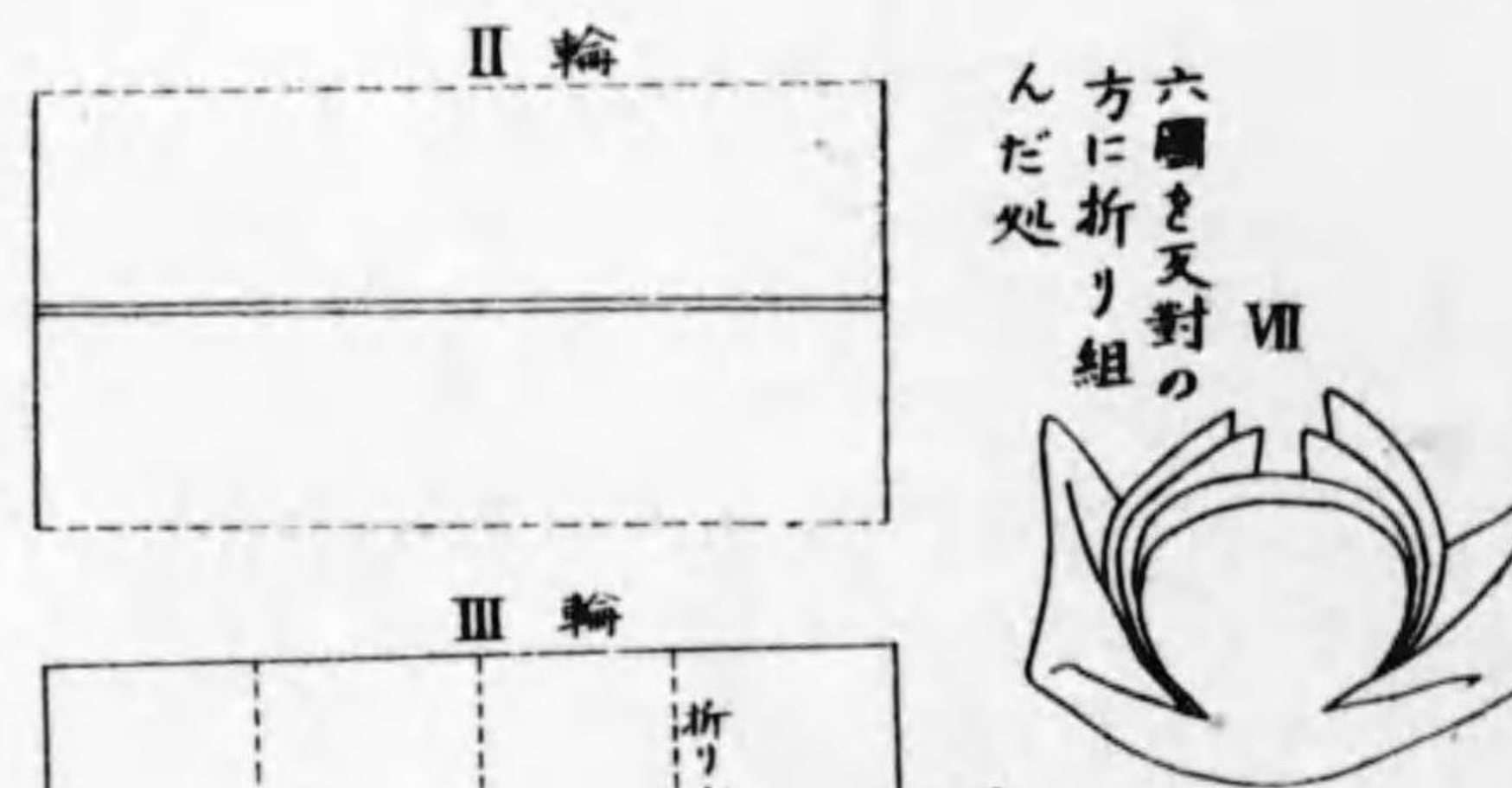
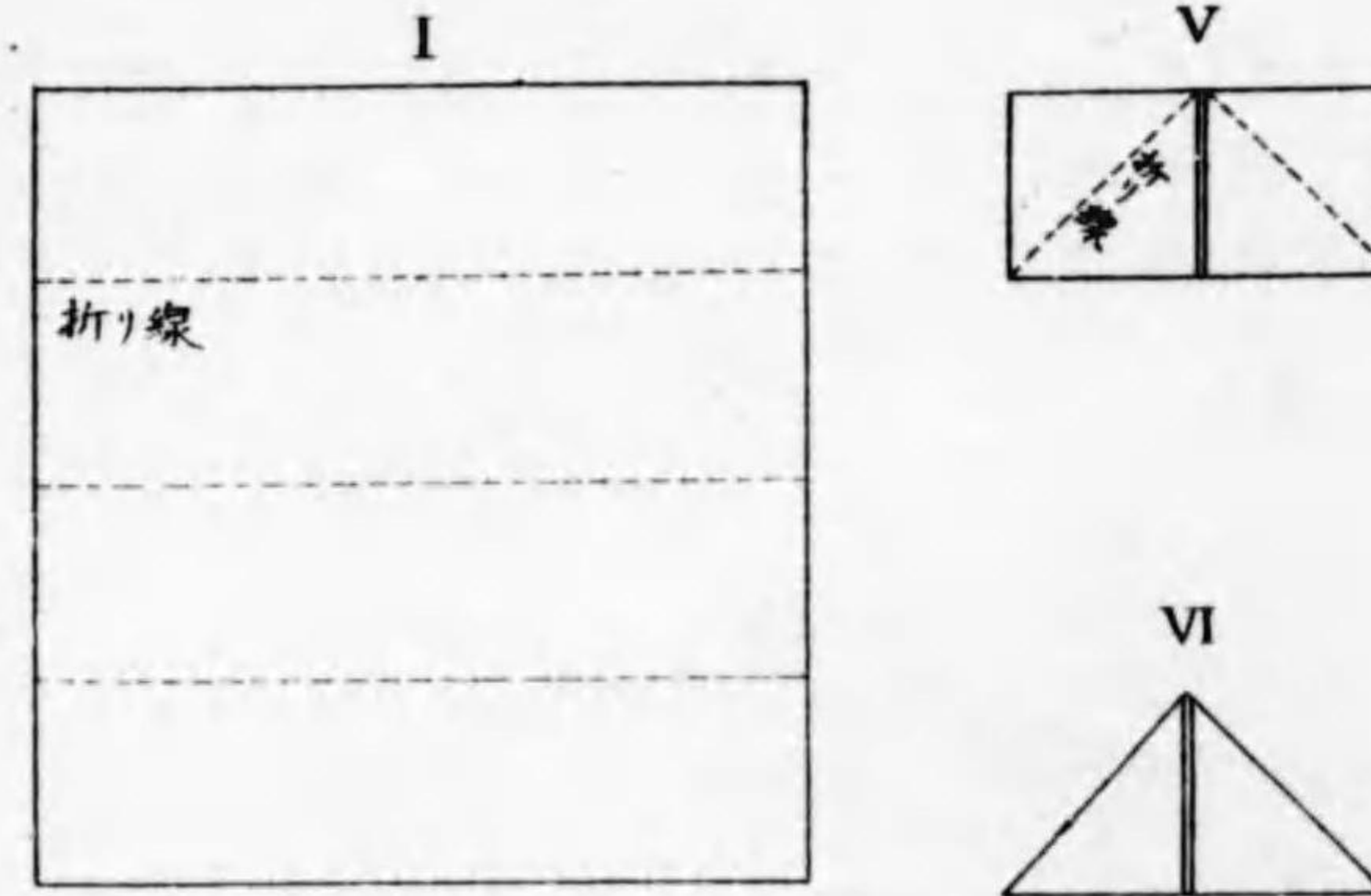
白魚平貝衣揚  
犢肉クリーム煮 蔬菜  
野鴨焙焼 生菜  
冷菜  
雑菜果

第十一 わき肴

あつもの巴里風  
せん魚赤茄子とじ  
牛肉熬煮に野菜ちらし  
あみ焼の鶏  
龍毛草さらだ  
口直し 凍り菓子  
なさめもの

(第十、第十一については定食の少し複雑なものであつて、價額は四、五圓止りである)

ナフキンの折り方





宴會向食卓の作り方

- 1. ナフキン
- 2. 肉皿
- 3. ペン皿
- 4. スープスプーン
- 5. ホールドアールナイフ
- 6. 魚ナイフ
- 7. 肉ナイフ
- 8. 肉フォーク
- 9. 魚フォーク

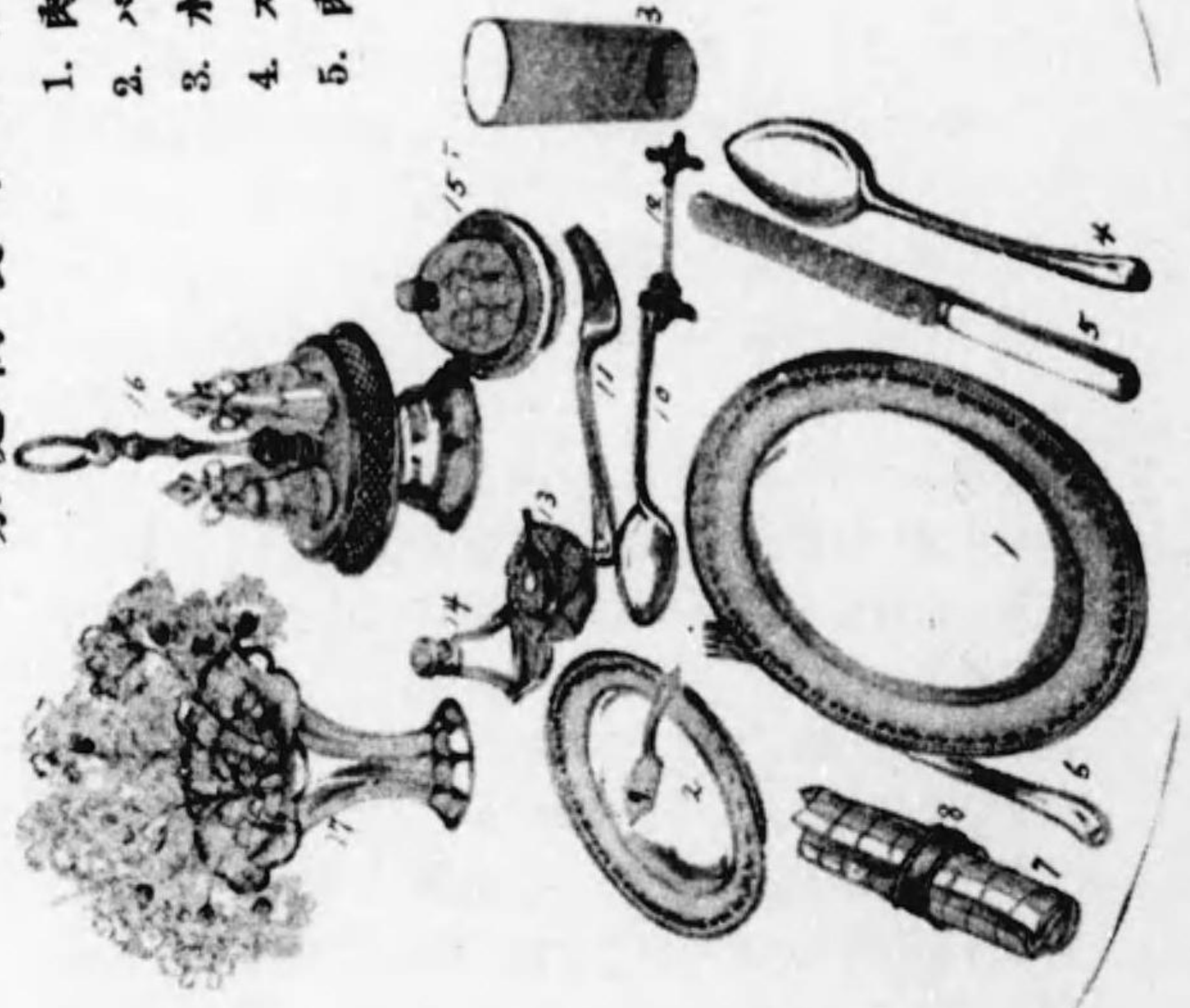


- 10. ホールドアールフォーク
- 11. バターナイフ
- 12. デザートアディングスプーン
- 13. フルーツフォーク
- 14. フルーツナイフ
- 15. 水飲みガラス
- 16. 白葡萄酒グラス
- 17. 赤葡萄酒グラス
- 18. その他の酒のグラス
- 19. シャンペングラス
- 20. バター入れ
- 21. 鹽入れ
- 22. 胡椒入れ
- 23. 花瓶
- 24. テーブルタロース



### 家庭向食卓の作り方

1. 肉皿
2. パン皿
3. 水飲みガラス
4. スープスプーン
5. 肉ナイフ



6. 肉フォーク
7. ナフキン
8. ナフキンリング
9. バターナイフ
10. プディングスプーン
11. バイフォーク
12. フォークナイフレスト
13. 鹽入れ
14. 胡椒入れ
15. バター入れ
16. 酢 } 入れ  
 サラドオイル }  
 マスタード }  
 ヴィスターソース }  
- 17. 花瓶
- 18. テーブルクロス



## XIX 食卓作法

### I 食堂及び食卓準備

#### 1 食堂準備

言ふまでもなく食堂は最も清潔に手入れをしなければならぬ。

(イ) 窓硝子は良く磨き曇りのない様に注意し窓の棧及其他の部に塵等のない様布巾を濡してふき取り、次に乾いた布巾で拭ひ扉の把手は美しく磨いて人が手を觸れても氣持の良い様にして置くことが大切である。

(ロ) 床は殊更に不清潔になり易いから充分に心を用ひて掃除して置かなければならぬ。

(ハ) 窓掛は同じ高さに垂らし下つて居るもの、巻き上つて居る物等の不統一、不整頓の感を與へない様細かく注意する事が肝要である。

(ニ) 椅子は丁寧に塵を拂つて乾いた拭布で一點の塵も止めない様に拭きとつておく。是等の掃除が出来たならば食卓の位置を定める。

(ホ) 清潔に用意した食卓には食卓掛をかける。(食卓は人数等により丸食卓長食卓等種々)此の時白い食卓掛の下に厚い布(毛布二枚位がよろしい)をしき、食卓の音を立てたり疵をつけない様に下敷とし、其の上に綺麗に用意出来た白(リネン)又は浮織の食卓掛を被ひ端をとめるものもあるが、併し左程必要がない。食卓掛は食卓の端より一尺以上下るのを適度とする。食卓掛は折目が高くなつて折つたり不規則な皺等もない様に火鬘斗をかけて平にする。扱て食卓掛が掛つたならば花器を中央におく。

(ヘ) 食事が晝間か夜間かに依つて花の色、取り合せ等に注意せればならぬ。花には夜間開く月見草の如き又日中のみにて夜間にしぼむ睡蓮の様な花、又は日中は鮮か



## 食卓作法

に見える色彩のもので夜は黒勝ちに見えたりするものもあるから、さうした事を心得た上、卓上の花は最も賑やかに眺められるやうにして花が一面に浮び上つた様に華やかに盛る事が大切である。

(ト) 盛花は人数や食卓の範囲に依つて一個に限ることは出来ない。多人数の場合には同じ盛花を處々に幾つも配置する。そして盛花と盛花との中間或は盛花を果物との間等に卓上の廣狭に依つて一輪挿をあしらつたり、又蔦かづらや優しい齒朶類等をつなぐ様にして散漫の氣分をなくする事も大切な事である。とかく私共は座敷の床の間の花を整へる事の習慣上、正面だけに重きを置き、左右後の側の事を考慮する事が少い様である。この事は常に學生諸姉に注意して居るのであるが、どうしてもその區別が甚だしいので困る。正面と左右後と同じでもあまり變化なくて面白くない故多少の變化をつけて、しかも正面よりもしつこくならない様に見えよく花を整へる事である。すべて盛花を造る時には、色の鮮明にて刺戟の強いもの、即ち赤の色等は凸所にあるよりか全體から凹所に置く様にするると花の配合がし易いものである。然し何事も自然がよるしい。面白くないがそれは心得として加減する爲めの参考にと思つてしたので、例外はいくらかもある。

(チ) なほ夏季に於ては水盤を用ひて花や葉の色彩の淡白のものを活けるのも涼しい感じがする。又山水の盆景二見ヶ浦、富士、須磨、明石等を配置する事も日本趣味としては誠にふさはしいものである。

(リ) 植木鉢は正式の卓上には用ひない。一般の家庭に於て日常の食卓上に飾つておく事はさしつかへないのである。

この場合は素焼の鉢ならば鉢被ひをかぶせて敷臺の上

## 食卓作法

に置く。鉢も見事な蘭の植木や青葉の優しい美しいもの等は家庭的の食卓には清楚な感じを與へるもので、かへつてふさはしいものである。

(×) 中央の花を盛る花器は餘り丈の高くないものを選択することが必要で、高すぎると着席した方々の顔面をさへぎつて社交上甚だ不都合なことになるから、丈の低いふつくりした籠か陶器類を選ぶことが大切である。

さうして又新鮮な活々とした花を選び、花と花器との配合をも考へ共に生かして矛盾のない様にする事が大切である。

## 2 食器の置き方

裝飾の花が整つたならば食器をならべる。

(イ) 食器類は豫めきれいに磨き、錆や曇り等のない様特に注意を拂はなければならない。象牙質及びセルロイド質の器具は特に注意して食器の色其の他の色が浸んで赤味に色附かない様に、殊に使用後洗ふ時に熱い湯につけない様にする事、即ち柄を必ず汚さぬ様に取り扱ふ事に注意せなければならない。

(ロ) さうした皿類を熱湯につけておくか、又は暖所に置いて温くして用意する。

(ハ) 椅子と椅子との間を餘り窮屈にならぬ様にゆつくり見計らひ、凡そ二尺五寸、三尺迄位とす。かうして一人一人の位置を定め、食器類を整然とならべる事が必要である。

(ニ) 大體の食卓規定。一人の位置が定つたならば其の中央に飾皿(たいてい肉皿)を置き、其上にナフキンを置き、皿の右側にはナイフ類、左側にはフォーク類と位置を定める。ナイフ、フォークの数は料理の種類に依り見計ひ配置するが、給仕人の手間を省くため最初より必要の數だけ全部おく事もあるが、料理の數の多いときには

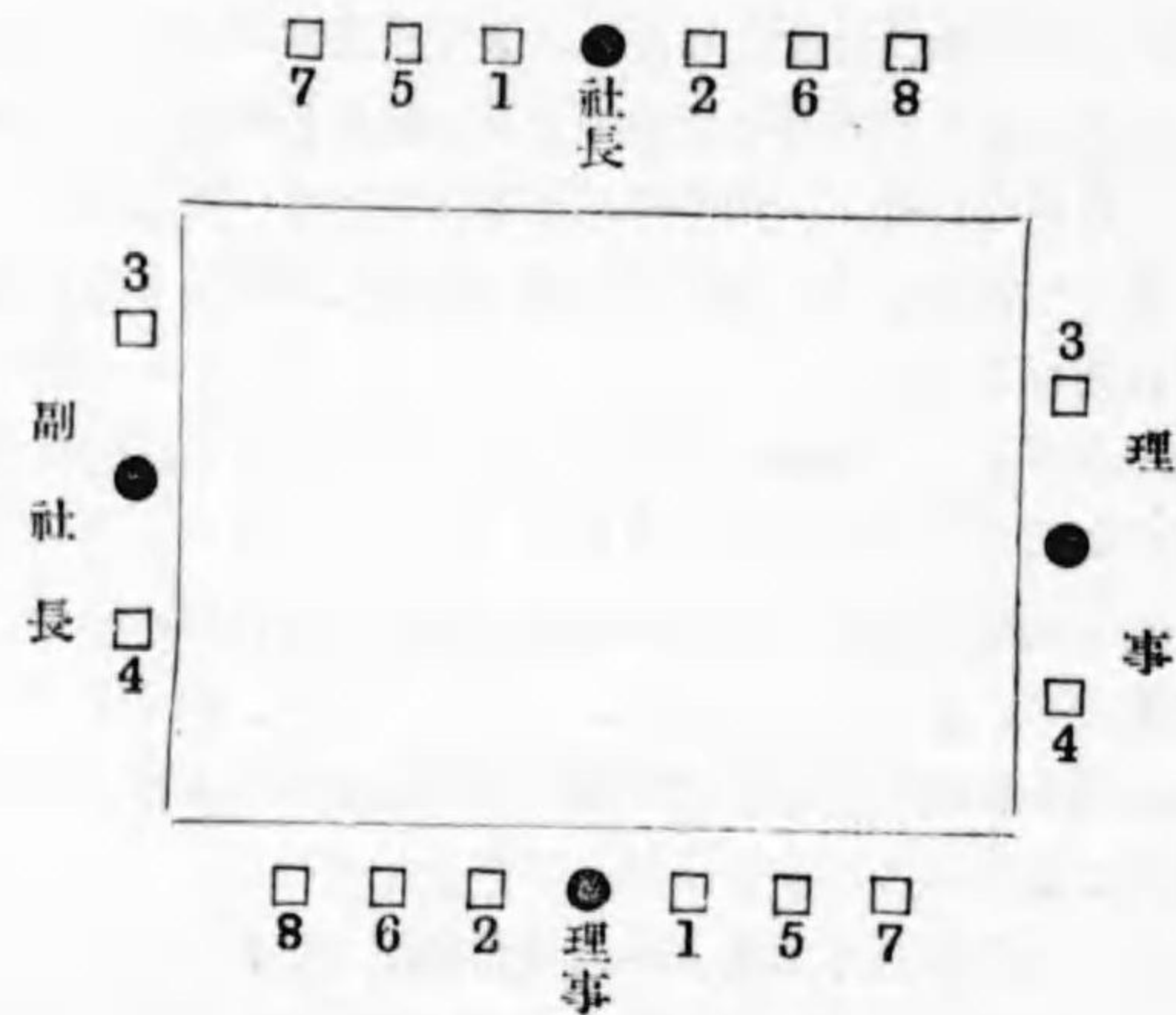


### 食卓作法

初め適宜の数だけならばおき途中で給仕人が更においてまはる事が普通である。(両側におくナイフ、フォークは三本迄) 右の一番端にスプースプーンを、次に前菜用ナイフ、魚用、肉用のナイフと云ふ様に暫時中央に向けて配列し、皿の向側には食後の菓子類を頂くフォークやスプーンを置く。左側部は一番左の端に前菜用フォーク、魚用、肉用のフォークと漸次中央に向けて配列する。

以上が出来たならば、パン皿、酒類、飲物等のカッパ献立書、其の他のものを規定の處に配置する。即ちグラス類は右の角、パン皿は左の角におく。

### II 着席の仕方



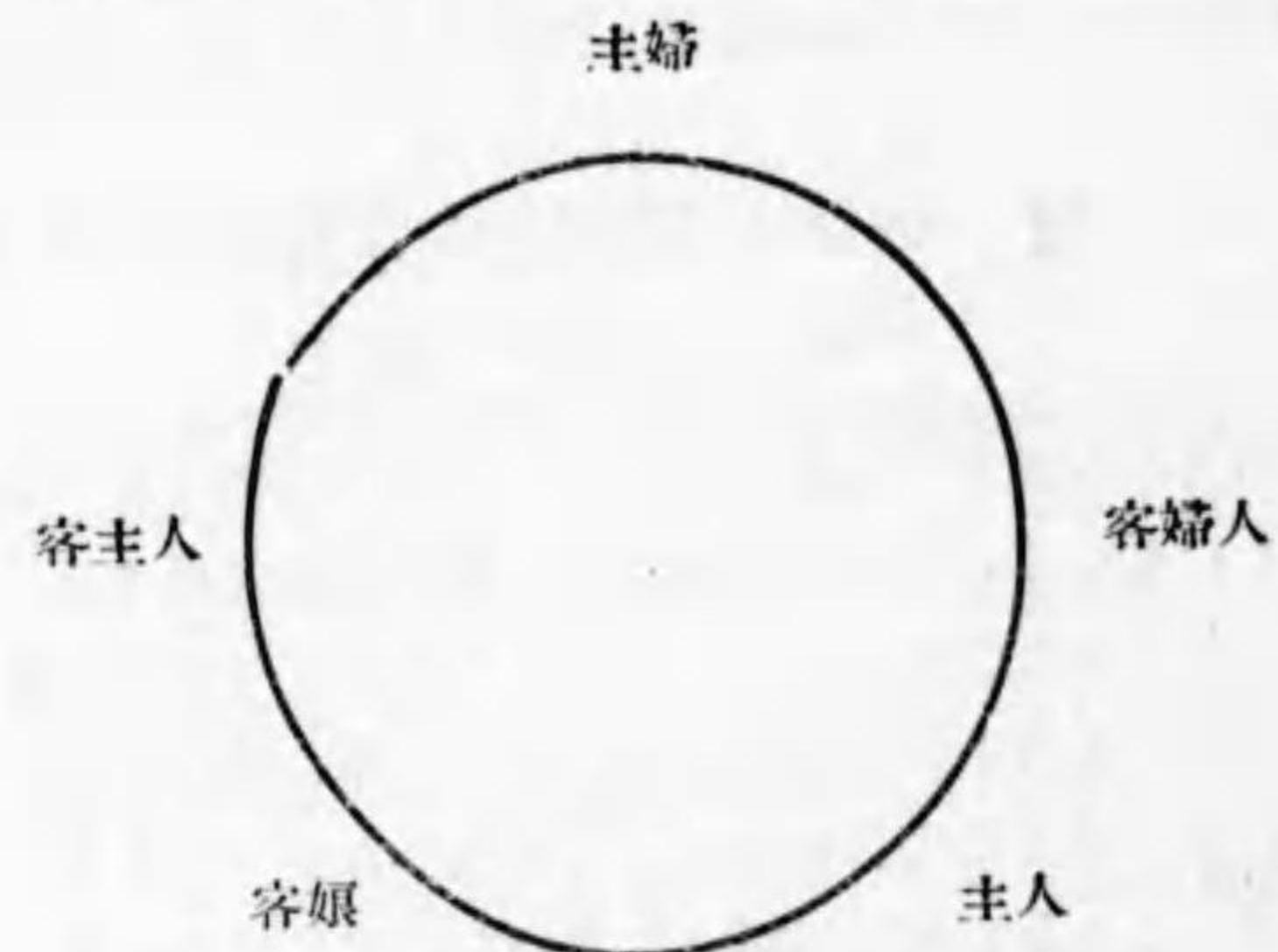
(イ) 食堂に入るに先だち洗面所で手を洗ひ、鏡に向ひネクタイ或は髪等の亂れ等を整して入るのである。

(ロ) 食堂に入つたならば自分勝手に着席せず必ず給仕人の案内する席につき、椅子の左方即ち自分の右側から

### 食卓作法

腰かけるのを至當とする。そしてテーブルに出来るだけ接近するのである。その理由はさうしないと食する時に姿勢が見苦しいからである。

(ハ) 食堂に入る順序は主人と(自分の右側に)婦人主客とが連立つて先頭に立ち、次に男女客各自に同伴して之に次ぎ、最後に主婦が男子主客と連れ立つて緩々と食堂に入る。此の場合若し婦人客なく男子客のみなる時は主婦と男子客とが先頭に立ち主人が最後となる。又主婦を缺く時は主人と婦人主客とが先頭に立つ。



(ニ) 客を接待して會食する時は自分が先に立ち案内し自分の右に客中の上席者を着席させるのである。

婦人同伴の客を接待した時は婦人の着席を注意する。然し多人数の時は席順の表を見て着席す。

(ホ) 丁度日本式とは反對で席順も婦人は常に上席で先づ婦人の上客が主人の右に、其の次の客が左に着席し、第三は第二の右に、第四は第二の左に、第五は第三の右に男子の上客は主婦の右に、次の客は主婦の左に着席するのが定則であるが、公式の宴會になると主人は當日の主賓もしくは年長者と共に食堂に入り、主婦は最後に食



### 食卓作法

卓につくのである。又食堂の中で暖爐飾櫓（マントルピース）のある方又は正面が上位で入口に近い方が下位である。

【注意】 夫婦、親子、兄弟、姉妹又は親戚同志を並べて着席させる事はなるべく避けるを禮とする。

正式の食事に用ひるナフキンは家庭に於ても宴會の時でも、リネールで造つたもので、一尺五寸四角のものを疊んで飾皿（肉皿）の上に最初から置くのである。

この様に圓く又は楕圓形のテーブルは偶數の人数として四角のテーブルの代用とし、而かも奇數の時にも用ひらる。

### III ナフキンの使ひ方及び テーブルかけに就て

着席するや否や大急ぎでナフキンを取つて擴げるのは見苦しいもので、先づ一寸落つき、初めの皿が出さうになつたところで之をとるのを上品とする。ナフキンを風呂敷の塵でも拂ふ様に拂つてはならぬ。單に擴げて膝の上に載せて置くので全部擴げても差支へないのである。二折でもよるしいが、只載せて置いただけでは稍々もすれば袖にふれたりテーブルクロスが滑かな爲に滑り落ちるおそれがあるから、ナフキンの端を少し帶の下にはさむ。

然し帶を汚す心配ありとすれば、餘りあらたまつた席でなければ帶の上からでも、帶止の處からでも、挟んでも差支へないのである。男子はチョツキの釦又は襟にはさむ事もあるが目立たない時はよい。ナフキンを落した時は自分で蹲んで拾ふのは見苦しいので、此の時は遠慮なく給仕をよんで他の客に餘り目立たぬ様落ちたナフキンを指さし取つて貰ふのが普通であるが、實際はそのま

### 食卓作法

まにするか又目立たぬ様に靜かに自分で拾ふかすればよいのである。元來ナフキンは指先か又は唇に何かついた時軽く拭ふ爲のもので、之で顔や襟等を拭つたりする事は非禮である。食事がすんだらナフキンをキッチンと四角に疊むのが禮法に叶つた様に見えるが、之は却つて疊まぬ方が正式である。唯其の儘不規則に軽く纏めて卓上左手にふわりと置くのである。以上は公の場所の食事の禮であるが、例外の場合として自分の家庭、下宿屋、汽船内では食後はキッチンと疊み、各自さきに左に置いてあるナフキンリングに巻き込んで置き、汚れる迄數回使用する。

此の例外を除く總ての場合には假令ナフキンが汚れてゐてもおぬくとも一度使用したものであれば一々洗濯せねばならぬ事になつてゐる。併し家庭では一週間に二三度とりかへる。又序にテーブルクロスの事も述べておくが、これも使用一回にて洗濯するのが本式であるが、多少融通をつけてもよるしい。家庭では七、八回使用して取りかへる。そして朝飯や晝飯にはテーブルクロスはダイナーと同じものを用ひない。即ち家庭的ではテーブルクロスは朝飯、晝飯には用ひないで、小さい皿數用に作つたタツチング類や布で作つた種々の形のものを使用する。そして皿やコーヒー茶碗等を置くのである。此の時テーブルの眞中に花瓶數をおいて其の上に花瓶を置いて、テーブルの生地を表はす方法もあれば、又ジャパニース風の手拭で作つたテーブルクロスを、朝晝使つてすまして置くのである。なほ朝飯はプレツクファーストルームとて小さい部屋で食べる様になつてゐる事がある。更に又女中も使用せぬ様な最も簡単な家庭では臺所の隅にあるテーブルに朝飯の仕度をしてすましておく事もある。この様な時又は例のオイルクロスをしいて



## 食卓作法

あるテーブルで済して置く。併し此の場合でもナフキンは使用する。朝の食事の作法がかく種々なのは夕飯の時間は定るが朝飯の時間は定つておないのが兎角日常生活に多い爲である。近頃ナイフやフォークをナフキンでふく人が往々あるが、勿論食器が汚いからであらうがそれは不作法である。もし或る家庭へ招かれた場合日頃の習慣上無意識にかゝる事をしたならば、其家の主人方に失禮になるからかゝる事をする事なるべくつゝしむ方がよい。さりとて洋食店で汚い皿など見つけた時にはホーイに注意して取かへさせればよいのである。然しこれも臨機應變である。

## IV 食 べ 方

### 1 食器及び其の扱ひ方

ナイフ、フォーク及びスプーンに就て

洋食は食品の異なるに従ひ大中小一々其の食器をも別々にする。例へば肉には肉ナイフ、肉フォークがあり、魚には魚ナイフ、魚フォークがあり、其の用法にも亦大人小兒及び貴賤の別によつて充分に注意を拂はねばならぬ。ナイフとスプーンは右に、フォークは左に卓上へ揃へてある。(これは左に用ひる物は左、右に用ひるものは右にあるのが原則である) 最初に出る料理には一番外側のを使用し、皿の更はる度毎に順次外より内側へ新しいのと取り替へられる様に列べて置くのが法則である。さうして洋食では何でも出来るだけはフォークで食べるのを原則として知らねばならぬ。固い物が出た時始めてナイフを用ひるので、掬はれば食べられない液體か、フォークで掬ふ事の出来ない程極めて軟かい物の時はスプーンを用ひるのである。

(1) フォークを右手に持つ時は拇指と食指にし、フォ

## 食卓作法



ークの柄の末端ちよつと二三分位の處を上向きにしてつまみ中高指を下からこれを支へる様にして添へる時は、手の形よく持つ事が出

来る。(圖解参照)食べ物を掬ふ時は通常左手で皿の左手前側を軽く支へるのである。

(2) 料理が軟かくとも大きい爲に掬つて一口にし難い場合には手の甲を上にし其の掌中にフォークを軽く握り食指をのばしてフォークの柄に當て、フォークを手前に向け、側面で手前の方から小さく一片づゝ振つて又再び前の要領に持ち替へて口に運ぶのである。

(3) 日本料理は右の端から食べるのが例であるが、西洋料理は左にフォークを用ひるから左の端から食べるのを普通とする。

(4) 尙突き刺して食べる場合には前方又は後方何れでも便宜に従つて差支へないのである。

(5) フォークで振る事出来ぬ程固い物が出た場合に始めてナイフとフォークと一緒に用ふるのである。此の時



は右手にナイフ、左手にフォークを持つので其の持ち方は兩方共柄を掌中に軽く握り手の甲を上にし力を添へる



## 食卓作法

爲に食指をナイフ、フォークの根元の峯に當てるのである。さうして先づ左手のフォークで料理の手前の端を確乎と刺し押へて動かさず、只右手のナイフだけを動かし其の尖で切り左のフォークに刺した食物を其の儘口に運ぶのである。(圖解参照)此の時左右のナイフとフォークを一緒に動かすと往々にして料理を皿の外へ跳ね飛ばしたり滑り落すおそれがあるから注意せねばならぬ。尙初めから全部細かく切つて置いて更めてフォークで一つ宛食べるのは子供に切つて與へる場合に限るので、フォークだけで振つて食べる場合も同様である。

(6) 食事中談話する時はナイフとフォークを動かすのを止め、自然に両手に持った儘両手首を卓上に載せ、ナイフとフォークを皿の上にかざすのである。

(7) その皿の食事が未だ終らない内に急に中座するとか、水を飲むとか一時休止の必要のある時は、ナイフ、フォークの尖の部分に両側に分けて皿の縁にかけて置き食事が済んだならば

ナイフ、フォークを一緒に柄の方を手前に成るべく深く且つ柄の端を自分に眞直ぐより心持ち右方に片寄らせて皿の上に置くのである。(圖解参照)之は食べ終つ



た合圖だから給仕人は皿を引き去るのである。

(8) フォークは右手に持つ場合が多いけれども、ナイフを左手に持つ事は絶対にないのである。

(9) スプーンはスープ、茹玉子、粥(オートミール類)アイスクリーム又は水氣の多い菓子、果物等フォークで

## 食卓作法

食べられぬ物に限り用ひるので、其の持ち方はフォークの持ち方(1)に同じ。但し紅茶、珈琲等の皿につけて出すスプーンの使ひ方は別に説明する。

【注意】(イ)食事に取りかゝる前々ナイフ、フォーク、スプーン等を一々ナフキンで拭ふ人を見受けるが、之は失禮であつて、萬一汚れて居た場合には給仕に告げ代りの綺麗なものと取り替へて貰つて差支へないが、家庭等に招待された場合に斯うするのは給仕の不注意をとがめ、従つて主人を侮辱する事となるから慎まねばならぬ。

(ロ) 大宴會等には大銀皿に數人分づつ美しく裝飾して持ち廻り客の左肩の方よりすゝめるのであるが、此際は其の大皿の中にあるフォークを左にスプーンを右に持ち適宜大皿の中の料理や汁を自分の皿に移すので、自分の卓上にある自身の皿を大皿のそばに近よせてはならぬ。

(ハ) 共同のバター入れからバターを取り或は鹽を取る場合、自分の使つた汁の着いて居るナイフを容器に突込んではいけない。必ず其の容器に附いて居るバターナイフを以てすべきである。

## 2 パンの食べ方

スープも何も出て來ぬ前に早速パンを食べるのは敢て差支へがない様であるが、未ではあまりに餓えて居る様で下品であるから、先づスープを食べて途中でパンを食べ又スープを食べるといふ様にすればよい。然し強いてパンを要求しなければパンを食べるには及ばぬ。さてパン皿は左の方においた儘で其の皿から一口に食べられる位を左の手で割り取るが、これが取れない時は右手をそへて小さく振り取り、それを左手に持ち右手でバターナイフでバターを付け、ナイフを皿に置いてから一口に食べるのが作法である。パン一面にバターをつけておき、それを手に持った儘片端から嚙り取つたりナイフで切つ



## 食卓作法

て食べたりする事は不作法である。角パン、マツフィン  
ベーキングパウダービスケット、クラツカ等がまはつて  
きた時にはパン皿に取つてよろしいのである。デザート  
コース(菓子類)を食べる様になれば、最早パンを食べる  
事になつてゐるから、此の時には給仕は全部引き下げる。  
シヤム、マーマレード等は晝食、朝食には出るが、夕食  
には出ない事になつてゐるが、とは云へ七面鳥又は豚肉  
の時等出る事がある。

### 3 食事の順序及び食べ方

#### (1) 前菜又は摘物(Hors-D'oeuvre)

大宴会とか又は立派な宴会の時にはと食堂に入る前  
控室で酒が出る。それと共に摘み物が持ち廻られる。此  
の時はもう食卓の準備が出来上つた事を示すので、食慾  
を昂進させる爲に、酒類としてはコクテール即ち、混合  
酒と(利久酒又はベルモット等の甘味の酒を代用する)野  
菜其の他の珍品を(山海の新鮮な)幾分か辛味に作り少量  
宛出して厭味のものを用ひてはならない。これを前菜と  
稱す。(前菜の部参照)併し現在我が國では往々酒のみを  
別室で出して後食卓についてから前菜を出す事が普通の  
様になつてゐる。又は酒も別席で出さず、前菜と共に出  
す事もある。

#### (2) スープの食べ方(Soup)

元來スープは飲物でなく食べ物であるからお茶の場合  
とは全く異つてゐる。スープ皿は肉皿と同じであるが中  
のくぼみのあるものを普通とするが、それよりも小形の  
皿位で深い目の井の様なものに入れる事もあるから心得  
て居たい。此時はスープスプーンか前記のフォークを持  
つ時と同じ要領で持ち、手前から先方へ掬ひ側面に口を  
着けスプーンを手前にかへす様にして口に運ぶのを普通  
とする。又普通一般には左手でスープ皿の手前を支へて

## 食卓作法

少しくもたげて掬ひ易くする事は差支へはないが、一滴  
も残さない様にと努力し極端にもたげる事は不作法とな  
るから多少皿に餘滴及び滴片の残るのは却てよろしい。

凡て飲食物はチューチュー音をさせたり、グキグキ喉  
を鳴したり、舌鼓を打つて飲み込んだりする事、及びパ  
ンを小さくしてスープに入れて飲食するのは大の禁物で  
ある。更に實際の時の心得としてはコンソメの時はスプ  
ーの下から垂れる様な事も少いが、ホターシの時はスプ  
ーの下から滴が落ちるからかういふ事のない様に手早  
く飲むか、又は上げてくる時に皿の向ふのふちにスプ  
ーの底をふれさせてくる様にして目立たなくする。これ  
を右のふち等ですれば人に目立って見苦しいのである。

前菜、又スープの時の酒のカップはセリツ酒又は日本  
酒が酌がれる。スープが出るとすぐ水、ソーダ水等次に  
まはるから飲んでよろしい。

#### (3) 魚肉の食べ方(Fish)

鳥肉類の様に堅くないので容易にフォークでほじれる  
から魚肉専用のナイフ、フォークとて鋭利でない銀製の  
物を用ひるが、然しかうしたものでない時には普通のフ  
ォークを用ひてよろし。そのフォークで手前からほじつ  
て口に運ぶので其の要領は總て前記のフォーク及びナイ  
フの處と同様である。食物の中に、骨や殻などがあれば  
成るべく片隅に取出すのが普通であるが、若し誤つて食  
べた時には皿の上へ口から直接にぶつと吐き出すことを  
しないでおもむるにフォークで受け皿の右隅に置く。決  
して食卓の下へ捨てたり等してはいけない。若し食物を  
誤つて皿から卓上に滑り落した時は静かにフォークで拾  
つて、之を皿の一隅におくのである。この料理の時酒の  
カップには白葡萄酒がつかれてゐる。

#### (4) 主菜の食べ方(Entree)



## 食卓作法

此の料理はフォークのみで食べられるもの、或はナイフも使用される場合、或は又左の指先で支へたり、或はぬき取つたり其の場合々の料理に依り一定しない。兎も角前述の各場合に於ての要領をよく心得て不作法にならない様注意する事、この料理で特筆する事はポテトとかパイとかの皮で小さく型を造り、此中に種々と料理された魚鳥獸肉が詰められて出ることである。この場合はわざわざ食べて頂く爲に心を盡して作られたものであるから、こわして一處に食べてよろしいので、この時はナイフも共に使用する。此の料理が出ると酒のカップには赤葡萄酒がつけられる。このオンツレーが二つ出る事がある。即ちパイ等が出るともう一つ他のものが出る。

### (5) 野菜の食べ方(Vegetable)

野菜になると大概柔かい物であるからフォークだけ使用する事が多いので、普通の場合には右手にフォークを持ってあしらひ右手で食べる。然し特に野菜類の中でも其の食べ方に注意せねばならぬものはアーティチョークス、アスパラガス及び豆類等である。

#### (イ) アーティチョークス(西洋アザミの蕾)

緑色の大松毬に似た野菜であるが、茹でてマヨネーズソースをそへて出すので、それは其の鱗形の瓣葉の尖を一片づゝ右手でむき取つて下の端に一寸ソースを付け、内側についてゐる極く少量の肉實を下歯で抜つて食べ、其の残りの小片を皿の手前の側におくのである。これは家庭の食べ方で氣の張つた客に出す時には、全部ふちを庖丁で落し、中の柔かい所だけ出すのであるが、それではあまり見すばらしいから、茹でた蕾のまゝ皿にのせて出せば蕾の瓣をつぼんと取つて、あとに残つたうてなと芯とをナイフで切りマヨネーズソースにつけて出す。

#### (ロ) アスパラガス

## 食卓作法

之は西洋獨活と云つて最も上品な食べ方は、左手にフォーク、右手にナイフを用ひて切れる所迄食べるのが適當な事とも思ふ。又手で持つて食べてもよい。その時は右手に根の方をもつてききを口に入れて、くひ切れる處まで食べてよいのであるが、生のは手で持つても食べられるが、鑑詰物は柔かくてなかなか食べ難い。やはりフォークとナイフを用ひるのが一番よいが、一寸上手にしないとあたりをよごし手際よく行かぬものである。

### (ハ) 豆類(特にグリーンピース)

豆類にはソースをかけて供する時と、ソース無しで供する場合とある。ソースのある時はどろどろとして容易に食べられるが、ソースの無い時にはフォークで押しつけると丁度良い具合に豆が潰れてフォークの間に挟まるからそのまゝ口に運んでも差支へないのである。

又家庭では野菜のソースのうすい時にはサイドディッシュで右側に置く事がある。この時にはスプーンで食べる。

### (ニ) 玉蜀黍

とうもろこしはナイフで落してフォークでバターをつけて食べる。決して丸のまゝ食べてはいけない。しかし家庭では普通皆片手又は両手で持つてかじる事を許されて居る。勿論子供の時よりかゝる不行儀の事をする時には許しを乞ふた上にする。

### (6) 清凉飲料

多種多様の御馳走を出す場合には中休みとして此の食料を出す。即ち果物の入つたボンチ、シャーベット、アイシング等である。

### (7) 蒸焼肉の食べ方(Roast)

普通のローストは肉のみであるからナイフとフォークで前述の如き要領で食せばよいのであるが、然し鶉とか



## 食卓作法

鴨とか云ふ小鳥をローストとして出された時はなかなかむづかしいのである。かうした場合には先づ、仰むけた鶉の左脇をフォークで押へ其の胸骨に沿つて右手のナイフで切り込ませ左側の肉をそぎ落して食べ、残つた右側を左側に向け替へて前と同様にして食べるのである。兩脚はナイフで附根から切り離して後食する。頭や脊は骨ばかりであるから始めから手をつけない。此の時酒のグラスにはシャンパン酒が注がれ、婦人方には親切にすればフルーツ汁等がつがれて祝盃をするのである。祝盃の仕方は後で記す事にする。

### (8) 生菜の食べ方(Salad)

サラダはローストには付き物である。サラダは數百種もあるが孰れもレチユース(即ちチシヤ、丁度日本のチシヤの様なもの、通名サラダ葉と云ふ)を土臺としそれに色々なものを取り合せたもので、皆細かくしたものでありであるから、右手にフォークで食べられる。若し嵩置が廣くて一口に食べられない時にはフォークで折り疊んで食べると大口を開くに及ばない。フォークのみでは扱ひ難い時にはナイフの先で手傳つてフォークに小さくして、はさまず様にして食べる。

### (9) 卓上摘物

往々卓上のナイフ邊に鹽煎り又はバター煎り等にしたアルモンド、或は落花生又は西瓜の種等が色々出されて居る事がある。斯様な時には食事中何時でもパンと同様な注意をはらつて右手で食べる。これ等はサラダが出終れば全く食卓からは引き下げられるものである。

### (10) お皿を引く

以上の料理が全部運ばれて食べ終れば先づ食卓を整頓する。此の整頓の仕方は、先づ左右にもしナイフ、フォークが残つて居たならばこれを各々左右から(右は右

## 食卓作法

手を左は左手を使用して)引き、パン皿、カップ類其他鹽入りバター入り等殆ど一齊に引く。次にブラツシユと塵受けを持つて食卓上のパン屑や其他綺麗に拂ひ清々として整頓する。併し菓子用として向側に配置したフォーク及びスプーンは其のまゝにして置く。

### (11) 食後の菓子の食べ方(Dessert)

食後の菓子としてはゼリー類、カスタード類、プディング類、パイ類、クリーム類等主として柔かいものが多いのである。之等の皿が食卓に運ばれると、皿の向側にあるフォーク、或はスプーンによつてナイフも使用して食す。(此の場合は豫め菓子の内容が知れてゐるから、給仕人は必要なもの即ちフォークのみとかスプーンのみとかナイフも共にとか云ふ様に配置してくれる)又場合に依つては美麗なそして美味なソースを供せられる時にはとつて出された食品につけてフォークかスプーンで食べれば良い。もし皿にソースが残つても其のまゝにしておけば良いのである。

食したならばフォークでもスプーンでも上向きにして皿の中央部(前述と同じ要領)に置く。さうすると其の皿が引かれる。

### (12) 果物の食べ方と指洗器(Fruits Finger Bowl)

果物が供される時には正式の場合には最初皿の上に小さいフィンガーボール敷をおき其上に指洗器をのせ、フィンガーボールの兩側即ち右に小ナイフ、左にフォークを戴せたものが出される。それが自分の前におかれたならばナイフは皿の右に、フォークは皿の左に同時に下しておく。此の時ナイフの刃は内側向きにしておく。次に指洗器を右手でもち小さきフィンガーボール敷を左手の指先で指洗器の底をうける様にもちそへて皿の左のかたの方へおく。其處へ給仕人が果物を持つて来るから右手で



### 食卓作法

好みの果物一個を皿に取り、皮を剥ぐべきものは剥いで食べる。

林檎、梨等は先づ縦に二分し其の第一片を其のまゝにし、第二片を更に二分し、其の内の一小片の芯を剝り取り、フォークで刺し、ナイフで皮を剥いて其の一片を食べたなら第二片の残りの小片を食べ、夫から先に残した第一片を同じ方法で二分して食べるのを正式としてあるが、餘り六ヶしい席でなかつたらフォークを略し左の指頭で持つて食べるを可とす。併し始めから四つに切り四片共全部芯を取つておき、更めて其の剥いたものを片つ端から一つ宛食べるのは無作法とされてゐる。若し残す場合には皮の着いた儘残すを可とす。尙又注意を要する事は、丸坊主にクリクリ剥いて嚙り付くのは誠に非禮とされて居るから注意せねばならぬ。

桃は縦に二分し核をナイフで剝り取り、林檎と同じ要領で食べる。

柿は先づへたをナイフでえぐりとり、堅ければ林檎と同じ要領にして食べる。

バナナは先づ兩側を切り、上と兩端の皮を去り、下の皮を残して、其の上でナイフで切り、フォークで刺して食べるのが一番綺麗である。

蜜柑類の内ネーブルや又はオレンジは縦に林檎の時の様に切つて指で皮をむいて食べるのが便利な食べ方である。又日本の蜜柑は日頃食べる様に手ぎれいにすれば良い。

葡萄又は櫻桃は適宜だけを自分の皿に取り、一粒づゝ口に入れるのであるが、種を取る時は目立たぬ様にする但しヨーロッパ人はブドウの種を飲んでしまふと云ふ事であるが日本人には出来難い。

【注意】 果物は料理場で良く洗つてある筈であるが、

### 食卓作法

若し汚いものゝ附いて居る時でも指洗器の水で果物を洗はない方が良い。目立たぬ様給仕を呼んで洗はせ又自分のナフキンで拭き又取りなほしても良し。

莓は粉砂糖とクリーム又は牛乳を掛けて匙で潰し掬つて食べる。

枇杷は大きな場合には、先づナイフで皮を剥き、左手が果汁で汚れるから一寸指洗器で洗ひナフキンでふく。そこで枇杷の轉げない様にフォークを以て一寸押へてナイフで果肉を切つてフォークで食べる。さうすると中の種子だけが綺麗に残される。

フィンガーボールで指の洗ひ方

前述の如くにして果物を食べ終つたならば指洗器で左手の指先を一寸浸し、後に右手の指先を軽く洗ひナフキンで拭く。決して兩手を一緒に洗ふ事はしないのである。勿論フィンガーボールの中には水又は微温湯が用ひてある。

### (13) 食後コーヒーの飲み方ブラックコーヒー

コーヒーは別席で出すのが正式とされるが大抵は其の席で出て来る。前の果物の皿等も引かずに其の儘出る。之は濃いコーヒーで小さいコーヒー入れに入れ、菓子皿の右の方に置かれる。次いでクリーム及び砂糖が出る。これに副つた小さい菓子が来るからフルーツの皿に取るのである。

何時頃から始まつたか、近頃はコーヒーが出て来るとボーイが煙草とマツチをもつて歩き、男子の人はボーイに煙草とマツチをとらせて喫する。煙草は別席でのむ方が良いがテーブルで喫む事も良い。

## V 酒の心得

禁酒國は別として世界何處でも宴會には必ず付き物で



## 食卓作法

ある。酒の種類は殆んど無数であるが、最も普通に洋式の宴會で用ひる酒及び其の順序は次の様である。

### 1 酒の順序と料理

食前にはコクテールをすゝめ(利久酒又はベルモットを代用する事あり) オールドオーヴル又はスープの時シェリーを注ぎ、日本酒はセリツ酒の時即ちオールドオーヴル、スープからシヤンペン迄出す。それから魚類に白葡萄酒、オンツレーに赤葡萄酒、ローストを出すと一緒に、シヤンペンを出すを普通とする。

### 2 コクテールに就て

食前のコクテールは混合酒で(混合法は數十種あり)食慾を増進させる目的のもので、客が大抵揃つた頃を見計つて、待合室ですゝむるを通則とするが、時としては食卓につくと直ぐに之を出す事もある。酒は一體一口に飲み乾さぬを禮とする。又他の酒のグラスは食事の終る迄飲んでも飲まなくても卓上に置くのであるが、コクテールの盃だけは飲んだら直ぐに下げてしまう。

### 3 酒と盃

シェリーの代りに日本酒又はヴオツカ(Vodka)を注ぐ事もある。白葡萄酒の内ホツホ及びモーセル等所謂ラインワイン(Rhine Wine)は綠色の盃に、其の他の白葡萄酒は赤色の盃に、赤葡萄酒を始め其の他の酒は悉く無色の盃につぐのである。之は白葡萄酒が淡黄色であるため無色の盃に注げば透き通つて滓が見えるからである。

### 4 酒の注ぎ方及び飲み方

酒の注ぎ方及び飲み方は殆んど日本式と反對である。即ち洋式では後方右側面より注ぎ、瓶の持ち方も瓶を持つた手を振らずに自然に延ばし手の甲を右側面に掌を左側面に向けるを正式とする。此の方法を反對にする時には特殊の意味をもつ事があるから注意せねばならぬ。注

## 食卓作法

ぎ方はすべて置いて注ぎ半ば以下になると注ぎ足すが、若し客が辭すると其のまゝにし、黙つて居れば注いであげる。日本では酒を注ぐ時客は必ず盃を持つて受けるが洋式では一切手に持つて受けない。盃は右手で柄の部分軽く指先で把持し、音をさせない様に静かに飲む。飲んだ後にはナフキンで一々唇を拭はなければいけない。【注意】 (イ) 酒類は濁さぬ様注意せねばならぬ。殊に赤葡萄酒を濁す事は流血を聯想せしめる爲か不吉として忌まれて居るから、尙更注意せねばならぬ。

(ロ) 食物の末だ口にある間は酒を飲まない事である。

(ハ) 新らしい瓶を放栓したら最初主人に極少量注ぎ、それから他の客人に注ぎまはり、最後に再び主人に注ぎ終る習慣がある。

### 5 乾盃辭と三鞭酒

ロースト即ち蒸焼き肉の料理が出るとシヤンペンが注がれる。シヤンペンは高價である爲、白パンチ、赤パンチ或は日本冷酒をもつて、之に代用して三鞭酒盃に注ぐ事もある。

日本人間の宴會では健康を祝すと云つて乾盃する時は其の都度双方に起立する事がならはしとなつてゐるが、是と異なるテーブルの禮式法もある故以下それを示さう。聞くところによれば一同がローストを食べ終つた頃に主人(又は主人側の代表者)が起立して開會の趣旨等の挨拶をのべ、最後に來賓の健康を祝すると云ひ盃をあげて乾盃する。この間來賓及び會衆一同は着席のまゝ靜慮に傾聴し、主人(又は主人側の代表者)が來賓の健康を祝すると云ふに至り、主人(又は主人側の代表者)が起立し盃の柄を手にし來賓に注目の禮を行つてから盃を口につける。併し來賓は起立する事なく着席のまゝ黙禮して盃を口にして敬意を受ける。次に主賓は(來賓一同の代表者)