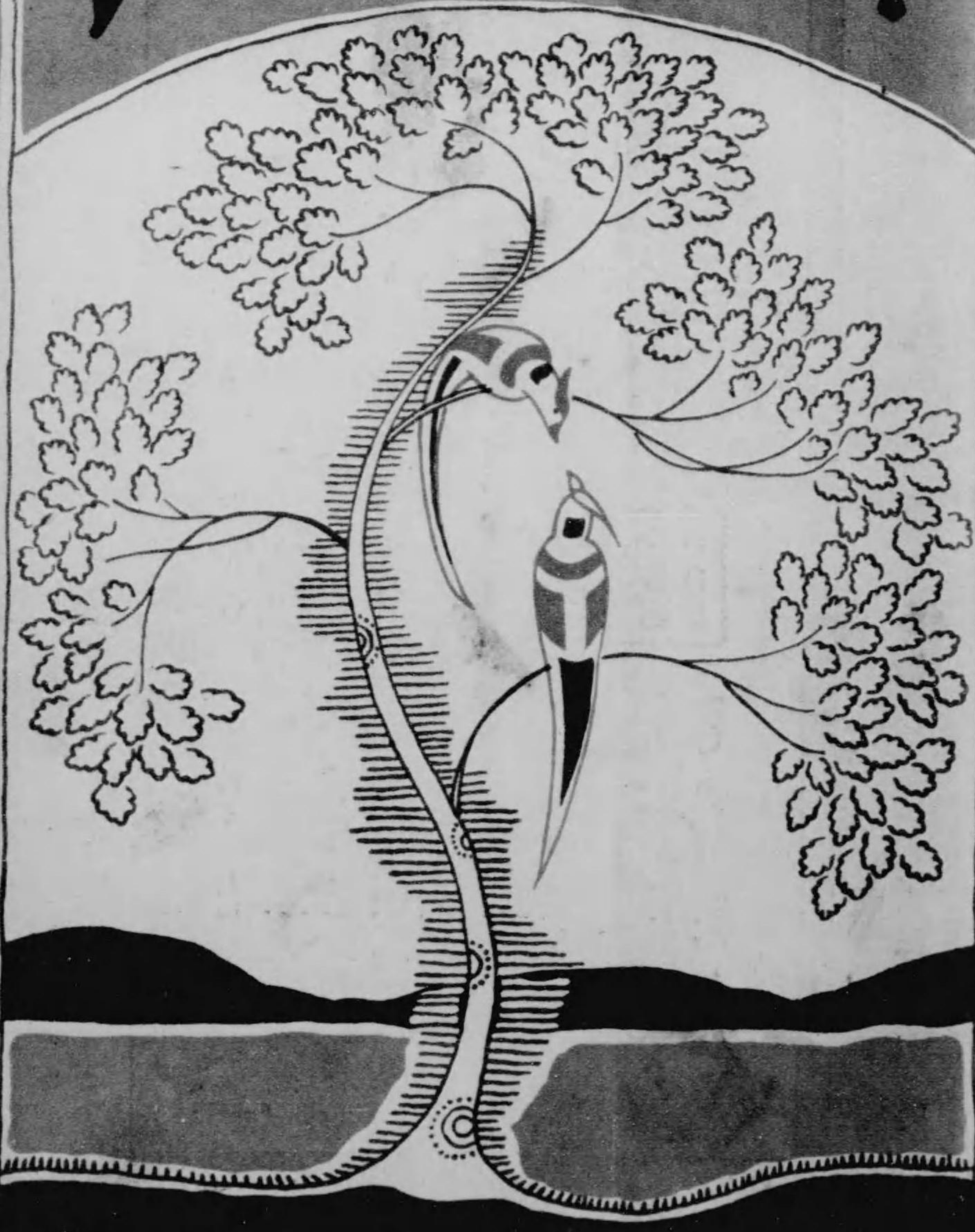


0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24

始



料理必携



380-132

宮内省  
御用達



最上  
ヒゲタ醤油



干葉縣銚子港  
銚子醤油株式会社醸造



美味握手

御徳で便利で、そして、美味しい食物をお望みになる、皆さんのお手ミ味の素云ふ理想的の調味料ミは一刻も早く握手して互ひの満足を得度いのが何よりの希望で御座います

原料は  
小麦の  
蛋白質

味の素

あぢもと

# 料理必携

## 目次

138  
54  
174

- ▲第一章 料理器具の種類……………一
- ▲第二章 煮出汁の取り方……………六
  - ▲第一節 鯉節の煮出汁……………六
  - ▲第二節 昆布の煮出汁……………一〇
  - ▲第三節 椎茸の煮出汁……………一一
  - ▲第四節 鰹節と昆布の煮出汁……………一二
  - ▲第五節 椎茸と昆布の煮出汁……………一三
  - ▲第六節 乾瓢と昆布の煮出汁……………一四
  - ▲第七節 人参の煮出汁……………一四
  - ▲第八節 人参と松茸の煮出汁……………一五
  - ▲第九節 水取りの鰹節のだし……………一六
  - ▲第十節 水取の昆布のだし……………一七
  - ▲第十一節 其他の煮出汁……………一八
- ▲第三章 アクの脱き方……………一九

- ▲第一節 アク引砂糖……………一九
- ▲第二節 アク引鹽……………二〇
- ▲第三節 アク引芥子……………二二
- ▲第四章 野菜類の切り方……………二三
  - (一)木口切(二)斜切(三)半月形(四)利休形(五)地紙形(六)銀杏形(七)末廣形(八)色紙形(九)亂切り(十)短冊形(十一)菱形(十二)算木形(十三)琴形(十四)あられ(十五)みかん(十六)せん(十七)白髪(十八)かつら(十九)簾形(二十)駒の爪(二十一)劍先(二十二)き、がき(二十三)白菊(二十四)角面取(二十五)圓面取
- ▲第五章 香辛料と香味料……………三四
  - (一)山葵(二)山椒(三)生姜(四)菘椒(五)薑(六)芥子(七)柚子(八)葱(九)紫蘇(十)蒜の薑(十一)茗荷(十二)防風
- ▲第六章 各種の酢の作り方……………四〇
  - ▲第一節 柚子酢の拵へ方……………四〇
    - (一)柚子青酢……………四〇
    - (例) 蒸み虫貝……………四二

- (一)柚子酢……………四二
  - (例) 煉り烏賊……………四二
- (二)柚子酢……………四三
  - (例) 烏賊の酢の物……………四三
- ▲第二節 橙酢の拵へ方……………四四
  - (一)橙酢……………四四
  - (例) 鯛のチリ……………四四
  - (二)甘酢風の橙酢……………四五
  - (例) 鯛の内臓……………四五
- ▲第三節 梅酢の拵へ方……………四五
  - (一)青梅の丸山酢……………四五
  - (例) 鯛の作り落し……………四六
  - (二)梅干酢……………四六
  - (例) 鯛の作身……………四七
- ▲第四節 山葵酢の拵へ方……………四七
  - (例) 生鰻活せん……………四八
- ▲第五節 芥子酢の拵へ方……………四九
  - (一)芥子酢……………四九
  - (例) 若布 芥子酢和……………五〇
  - (二)芥子酢……………五〇

- (例) 燗製鮭の芥子酢……………五〇
- ▲第六節 蓼酢の拵へ方……………五一
  - (一)若蓼酢……………五一
  - (例) 鹽蒸し松茸……………五一
  - (二)蓼酢……………五二
  - (例) 鮓の鹽蒸し……………五二
- ▲第七節 胡麻酢の拵へ方……………五三
  - (例) 鮓の胡麻酢和……………五三
- ▲第八節 罌粟酢の拵へ方……………五三
  - (一)罌粟酢……………五三
  - (例) 小鱈の罌粟酢……………五四
  - (二)煉り罌粟酢……………五四
  - (例) 鮓の煉り罌粟酢和……………五五
- ▲第九節 胡桃酢の拵へ方……………五五
  - (例) ナイきの胡桃酢和……………五六
- ▲第十節 鶏卵酢の拵へ方……………五六
  - (一)鶏卵酢……………五六
  - (例) 鰻活の鶏卵酢和……………五六
  - (二)卵黄酢……………五七
  - (例) 若鮓の卵黄酢……………五七

(三) 鶏卵吉野酢……………五七  
 (例) 蒸白魚吉野酢……………五八  
 ▲第十一節 雲丹酢の拵へ方……………五八  
 (例) 野の雲丹酢……………五九  
 ▲第十二節 甘酢の拵へ方……………五九  
 (一) 甘酢……………五九  
 (例) 鮭の甘酢……………六〇  
 (二) 會席甘酢……………六〇  
 (例) 鮭の甘酢……………六〇  
 ▲第十三節 二杯酢の拵へ方……………六一  
 (一) 二杯酢……………六一  
 (例) 晒し鰯……………六一  
 (二) 二杯酢……………六一  
 (例) 赤貝の酢の物……………六一  
 ▲第十四節 三杯酢の拵へ方……………六二  
 (例) こはだの三杯酢……………六二  
 ▲第十五節 加減酢の拵へ方……………六二  
 (一) 加減酢……………六二  
 (例) おろし蕪の酢の物……………六三  
 (二) 加減酢……………六三

(例) 揉み茄子……………六三  
 (三) 加減酢……………六四  
 (例) 肉割鶏卵……………六四  
 ▲第七章 種々の煉味噌の拵へ方……………六五  
 ▲第一節 胡麻味噌の拵へ方……………六五  
 (例) 風呂吹大根……………六六  
 ▲第二節 胡桃味噌の拵へ方……………六六  
 (例) 自然薯の田樂……………六七  
 ▲第三節 山椒味噌の拵へ方……………六七  
 (一) 木の芽味噌……………六八  
 (例) 烏賊の木の芽味噌和へ……………六八  
 (二) 青山椒味噌……………六九  
 (例) ずいき芋の山椒味噌かけ……………六九  
 (三) 粉山椒……………六九  
 ▲第四節 蕃椒味噌の拵へ方……………七〇  
 (例) 赤貝の味噌和へ……………七〇  
 ▲第五節 芥子味噌の拵へ方……………七一  
 (例) 蛤の芥子味噌かけ……………七一  
 ▲第六節 蓼味噌の拵へ方……………七二  
 (例) 鮎の蓼味噌和へ……………七二

▲第七節 葱味噌の拵へ方……………七二  
 (例) 鰯の葱味噌和へ……………七三  
 ▲第八節 柚子味噌の拵へ方……………七三  
 (例) 茄子の柚子味噌和へ……………七四  
 ▲第九節 蕪味噌の拵へ方……………七四  
 (例) 鰯の魚田……………七五  
 ▲第十節 鶏卵味噌の拵へ方……………七五  
 (例) 鰯の魚田……………七六  
 ▲第十一節 鶏肉味噌の拵へ方……………七六  
 (例) 魚豆腐……………七六  
 ▲第十二節 鯛味噌の拵へ方……………七七  
 ▲第八章 注け醤油の拵へ方……………七八  
 ▲第一節 胡麻醤油の拵へ方……………七八  
 (例) 叩き牛蒡……………七八  
 ▲第二節 生姜醤油の拵へ方……………七九  
 (例) 鰯の揚げ肉……………七九  
 ▲第三節 芥子醤油の拵へ方……………七九  
 (例) 茄子の芥子醤油和へ……………八〇  
 ▲第四節 柚子醤油の拵へ方……………八〇  
 (例) 湯松茸……………八一

▲第五節 土佐醤油の拵へ方……………八一  
 (例) あられ豆腐……………八一  
 ▲第六節 合せ醤油の拵へ方……………八二  
 (例) 菠薐草の浸し物……………八二  
 ▲第七節 蕎麥だしの拵へ方……………八三  
 ▲第九章 ソースの拵へ方……………八四  
 ▲第一節 ホワイト・ソースの拵へ方……………八四  
 ▲第二節 エツグ・ソースの拵へ方……………八五  
 ▲第三節 オイスター・ソースの拵へ方……………八六  
 ▲第四節 トマト・ソースの拵へ方……………八六  
 ▲第五節 セロリー・ソースの拵へ方……………八七  
 ▲第六節 ケーパリー・ソースの拵へ方……………八八  
 ▲第七節 ベシヤメル・ソースの拵へ方……………八八  
 ▲第八節 マヨネーズ・ソースの拵へ方……………八九  
 ▲第九節 サラド・ブレッツィングの拵へ方……………八九  
 ▲第十節 ホワイト・マヨネーズ・ソースの拵へ方……………九〇  
 ▲第十一節 グリーン・マヨネーズ・ソースの拵へ方……………九〇

- ▲第十二節 ブラウン・ソースの拵へ方……………九〇
- ▲第十三節 キヤロット・ソースの拵へ方……………九一
- ▲第十四節 マシユルム・ソースの拵へ方……………九一
- ▲第十五節 ワイン・ソースの拵へ方……………九二
- ▲第十六節 オリブ・ソースの拵へ方……………九二
- ▲第十七節 ダッチ・ソースの拵へ方……………九三
- ▲第十八節 カレー・ソースの拵へ方……………九三
- ▲第十八節 ホースラジツシ・ソースの拵へ方……………九四
- ▲第十章 魚肉の卸し方……………九五
- ▲第一節 魚を三枚に卸す仕方……………九五
- ▲第二節 本水洗ひの仕方……………九八
- ▲第三節 刺身の作り方……………一〇〇
- (例) 鯛の片身で一人前の膳部とする仕方……………一〇二
- ▲第十一章 鶏の解き方……………一〇三
- ▲第十二章 牛肉の分類……………一二二
- ▲第十三章 汁物の拵へ方……………一二三
- ▲第一節 本汁……………一二三

- (例) 本汁の拵へ方……………一二三
- ▲第二節 合せ汁の拵へ方……………一二四
- (例) 合せ汁の拵へ方……………一二四
- ▲第三節 赤味噌汁……………一二五
- (例) 赤味噌汁の拵へ方……………一二六
- ▲第四節 三州味噌汁……………一二六
- (例) 三州味噌汁の拵へ方……………一二七
- ▲第五節 濃醬汁……………一二七
- (例) 濃醬汁の拵へ方……………一二八
- ▲第六節 生清汁……………一二九
- (例) 生清汁の拵へ方……………一二九
- ▲第十四章 スープの製法……………一二〇
- ▲第一節 ビーフ・ストツクの拵へ方……………一二一
- ▲第二節 マカロニ・スープの拵へ方……………一二二
- ▲第三節 ベジテール・スープの拵へ方……………一二三
- ▲第四節 トマト・スープの拵へ方……………一二三
- ▲第五節 チキン・ブロツスの拵へ方……………一二四
- ▲第六節 ポテート・クリーム・スープの拵へ方……………一二五

- ▲第七節 ファイツシ・ストツクの拵へ方……………一二六
- ▲第八節 オイスター・スープの拵へ方……………一二七
- ▲第十五章 西洋料理の六法……………一二八
- ▲第一節 ブロイリングの仕方……………一二八
- ▲第二節 ロースチングの仕方……………一三〇
- ▲第三節 ベーキングの仕方……………一三三
- ▲第四節 ポイリングの仕方……………一三四
- ▲第五節 スチウイングの仕方……………一三五
- ▲第六節 フライイングの仕方……………一三八

姉 妹 篇

此の料理必携は前發行の料理の秘傳の姉妹篇とも申すべきもので、共に料理實修上此の上もなき珍寶で御座いますから、是非兩書を併せて御覽下さるやうお薦めいたします。

料理の秘傳 定價一冊金壹圓五拾錢  
郵税四錢

□ 良 い 醬 油 □

成績良好なる  
名産醬油  
衛生試験所發表表

本縣衛生試験所にては四月來縣下に於て百石以上の醬油醸造家三百五十戸に就き各醸造の醬油を上中下の三種に分ち抽出せしめ試験中なるが目下終了せしは東葛飾、海上、香取、千葉、市原、安房の六郡より抽出品中上等級は糖分三%、比重一、二四にして實質規準に適ひ而も防腐劑の混入せるものを認めず成績頗る優良に就中野田醬油會社ものは三種共し他の方面



お料理には

醬油の御撰擇が肝心て

御座います

先づ試に分析表を

御覽下さい

糖分	五%
エスキ	三九%
鹽分	一八%
比重	一、二四%

製造元 千葉縣野田町 野田醬油株式會社

料 理 必 携

第一章 料理用の器具

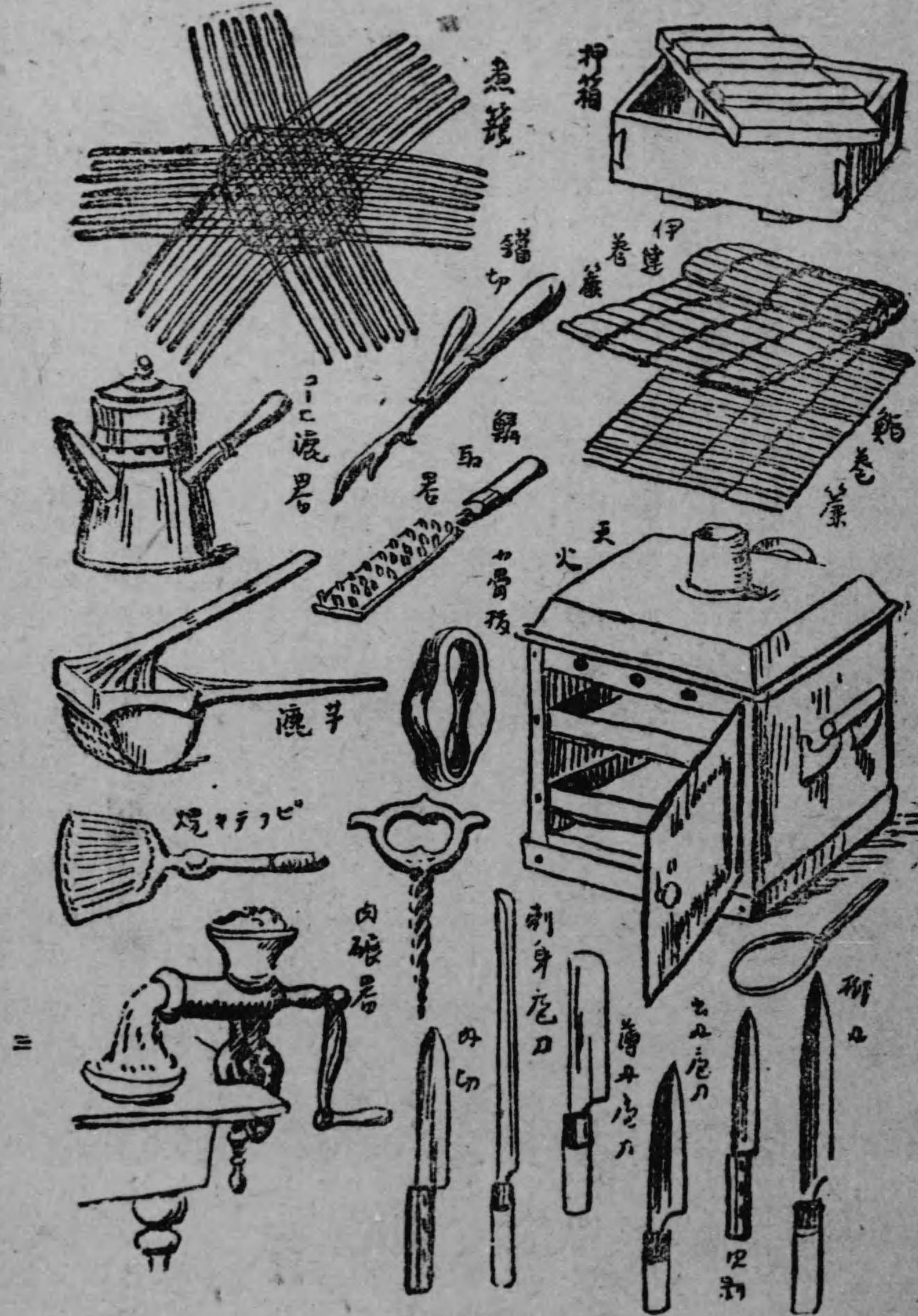
料理用の器具には種々ありますが、日本料理に必要なものは、膳、椀、茶碗、皿の類は勿論、竈、七輪、搥鉢、鍋、釜、箆、秤等を始めとして、出刃庖刀、薄刃庖刀、刺身庖刀等の庖刀類、金網、金串、裏漉、毛篩、絹篩等の材料を濾す器具、木杓子、金杓子、穴杓子等の杓子の類、敷篋、流箱、蒸籠、押枠、重箱、伊達巻簾、海苔巻簾等の簾類、鶏卵泡立器、麵棒、鶏卵焼鍋、油揚鍋等の鍋類であります。其の外、野菜の皮剝器、野菜を種々の形に打ち抜く野菜抜型、魚類の鱗を取る鱗取器、魚類の小骨を抜く骨拔器、一度使用した油類を濾して保存する油濾器、鮫押箱、押鮫抜型等の鮫道具等があれば重寶であります。

又西洋料理に用ゆる器具では、パン皿、スープ皿、肉皿、魚皿、菓子皿、果物皿等の皿類、ナイフ

東京割烹講習會編

大正 10 4 30 内交

料理必需品



料理必需品

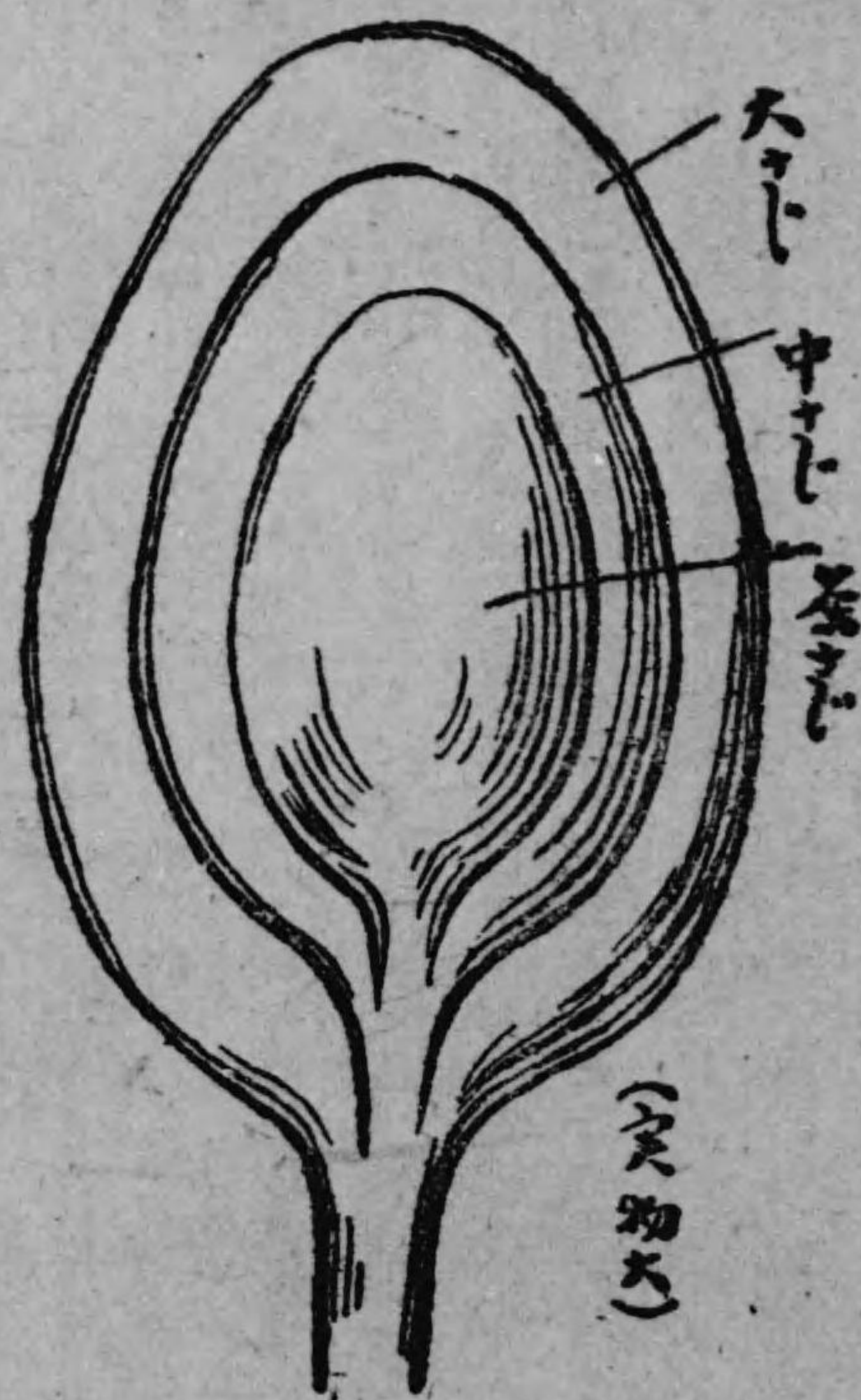


料理用器具圖解



魚肉用ナイフ、果物用ナイフ、バター用のバターナイフ等のナイフ類、普通のフォーク、魚肉を食べる時に用ゆる魚肉用ナイフ、サラダや果物を食べる時に用ゆる小型のナイフ等のナイフ類、テーブル用のテーブルスプーン、スープ或はライスカレールの如きものを食べる時に用ゆるスープスプーン、飲料や食後の菓子を食べる時のチースプーン等の匙類、葡萄酒を呑むに用ゆるコップ、麥酒用のコップ、ポルドー酒用のコップ、三鞭酒用のコップ、シエリー酒用のコップ、珈琲茶碗等のコップ類、香味臺ナブキン等の食器類を始めとし、材料を油揚げにする時に用ゆるフライ鍋、オムレツを調理する時に用ゆるオムレツ鍋、スチウを拵へる時に必要なスチウ鍋、汁類や野菜を煮る時に用ゆるソース鍋等の鍋類、鶏卵を泡立てる時やソースを拵へる時に用ゆるエッグビーター、フライを拵へる時やピフテキを拵へる時に裏反す爲めに用ゆるオーバーターン、料理用のキツチンスプーン、ローストミートや菓子類を蒸焼きにする時に用ゆるオーブン或は天火、肉を挽く爲めに用ゆる肉挽器、肉を叩く爲めに用ゆる肉叩器、材料を絞り出す爲めに必要な絞出器等が必要のものであります。

其の外、ソース用の漏斗、チース卸し、ベークینگ針、チキン針、アイスクリームの製造器、馬鈴薯を潰す爲めに用ゆる薯漉器、鋸切、口拔、棒ヤスリ、ナイフの磨板或は磨粉、冷蔵庫等も亦必要のものであります。



又西洋菓子を製造する必要なものは、小形の重ね菓子を焼く時に用ゆるレヤーケーキパン、カステラを厚く焼く時に用ゆるスポンジケーキパン、打物菓子型、ドーナツ型、ゼリー型、ビスケット型、ワッフル型、種々のケーキ型等であります。

此の圖は實物と同じ大きさで、大匙、中匙(菓子匙)小匙(茶匙)の三種を重ね合せた所です。大匙十杯で水一合、粉は山盛で約十二匁、砂糖は山盛廿匁、中匙は大匙の約半分に相當します。調理の際に、物の分量を計るにこの三種の匙を用ひて標準を定めると便利であります。

## 第二章 煮出汁の取り方

煮出汁は、料理の旨味を増し、風味を添へる爲めに用ふるもので、日本料理の基礎材料とも云ふ可き程に、煮物汁物の調理に缺く可らざるものであります。普通には鯉節・昆布・椎茸を材料とし、此れを湯にて煮出し、一種の抽出湯を得るが例であります。乾瓢・白魚・人參・煮乾・初茸等を材料とする事もあり、又鯉節や昆布は、水に浸して、所謂「水取法」に従ふ事もあります。

此等の材料は、各單獨にも用ひられますが、鯉節と昆布とを共に材料とし、或は椎茸と昆布とを共に材料として取つた煮出汁の方が、味が良いものであります。唯だ精進料理の場合には、魚類を材料とした煮出汁は用ひぬ事になつて居ります。

### 第一節 鯉節の煮出汁

鯉節の煮出汁は、水一升に對して、削りたる鯉節一合(約二十匁)の割合にて入れ、煮出して造るを普通とします。其の拵へ方は、先づ鯉節を姿の儘沸騰湯の中に一寸突き込んで置き、直ぐ取り出して束稿にて良く擦り、水にて洗ひ上げ、水氣を良く拭き取るか、或は矢張り姿の儘二三分間水の中に浸けて置き、取り出して龜の子束稿か彫にて良く擦り、これを水にて良く洗ひ上げ、濡布巾に包んで五六分間置き、乾いた布巾にて充分に水氣を拭き取るのです。

次に削るのですが、これを削るには、使はんとする時削るが可いのです。豫め削つて長く置くと風味が悪くなります。其の削り方は、鯉節の黒い上皮や、表面の色の悪い所は、一皮削り去り、良く利れる鉋にて、極く薄く、長く、粉末の出ぬ様に削るのです。茶碗や清汁等に用ふる煮出汁を取る場合には、赤黒い血合の所は削り去つた方が宜しうございます。

斯くして鯉節を削つたならば、鍋に水一升を取りて沸騰て、一度沸騰つた所へ、此の削つた鯉節を一合の割合にて一度に入れ、鍋に蓋をせずに、餘り強くない火で煮立て、二三度沸き騰つた時、金杓子にてグルリと攪拌します。斯くすると、アクが泡になつて浮びますから、金杓子の裏にて其れを鍋の縁の方へ寄せつけ、ソツと掬ひ棄て、直ぐに鍋を下し、鍋に蓋をして、五六分間蒸して置きます。斯くして置くと、鯉節は鍋の底の方に沈み、上部は澄んだ汁になりますから、鍋の兩耳を持ち、この上澄だけを靜かに毛篩にあけて、移り香のせぬ様な器に濾し取るのです。これを一番煮出汁と呼び多く汁物に用ひるのです。

二番煮出汁 一番煮出汁を取る時、鍋の底に残つた鯉節の残滓に、水を五合程加へて、鍋を火に架け、

一度沸騰つてから、猶ほ四五分間も煮て、矢張り前と同様の手順にて煮汁を濾し取れば、二番煮出汁が得られます。この二番煮出汁は下煮物等に用ひるのです。一番煮出汁を取る時に、削り去つた血合の部分等は、この二番煮出汁を取る時、一番煮出汁を取つた残滓と共に煮出して差支ありません。残滓の利用 煮出汁を取つた鯉節の残滓は、これを搗鉢に取りてザツと搗り、鍋に入れて、醬油と砂糖少量を加へて、文火に架けて煎りつけると、美味しいてんぷを拵へる事が出来て、廢物の利用法になります。

鯉節の鑑別 鯉節は各地で生産されますが、古來本場として知られてゐるのは、土佐と薩摩とであります。伊豆の製品も、製法に改良が加へられた結果、今日では本場品を壓倒する程の聲價があります。その他、各地の製品も、製造技術の進歩と共に、漸次これ等の本場品と近似して、味のみでは、鑑別が一寸困難な程になつて居りますが、何と云つても、土佐節は品質最も勝り、薩摩節・伊豆節はこれに亞ぐ良品であります。各地の製品は、製造法に多少の相違がありますから、其の形状・肌合等に依り、其の産地の判別は出来ます。

鯉節には、肉と製法の相違から、雄節・雌節・龜節等の區別があります。真鯉の様な大きな魚は、身卸しと稱して三枚に割き、更に身割りと稱して三枚に割いた兩側の身を二つに割き、一尾の魚から都

合四本の節を取ります。其の内、脊部の肉から製した二本の節を雄節と呼び、腹部の肉から製した二本の節を雌節と呼びます。而して惣多鯉の様な小さな魚は、身卸しをしたゞけて、身割りをしませぬから、一尾の魚から二本の節を取るだけで、斯く製したものを龜節と呼びます。其の品質は、雌節より雄節が勝り、龜節は雌節より劣るのです。

雄節は其の製造に際し、頭に近き方三分の二の皮を去り、雌節は三分の一の皮を去りますから、雌節は雄節より皮の付いた部分が多く、雄節の様に兩端の形が揃つてゐませぬ。龜節は身卸したゞけてあるから、扁平であり、又普通形も小さいので、此等の區別は直ぐ判ります。

大體から云へば、良質の鯉節は、形が正しく、膳ひ跡も無く、皮に細かさ皺があつて、肌合は滑かであり、充分に乾燥がして有つて、打合せて試て濁つた響がありませぬ。この良質の鯉節を材料とした煮出汁は、濁ることが無く、味も香氣も良く、脂肪臭い様な憂がございませぬ。鯉節を製する鯉の漁期は、盛夏の脂肪の少い候を最も良しとする位であるから、俗にひらたと呼ぶ脂肪の強い鯉節は、其の品質が劣るもので、これを使用して拵へた汁は濁ります。又乾燥の充分でない所謂枯れない節を使用した汁も濁ります。此等を濁らぬ様にするには、ひらたの強い節は、上搔きを良くして、藍甲色の所だけを用ひ、枯れてゐない節は、分量を控えて使用するのです。

## 第二節 昆布の煮出汁

昆布の煮出汁は、水一升に對して、三寸四角位に切つた昆布を三枚位の割合にて入れ、これを煮出して拵へるのです。其の拵へ方は、上等のだし昆布を撰び、濡布巾で昆布の裏表を良く拭ひ、砂や鹽を良く拭き取りたる後、鉄にて三寸四角位に切つて置き、而して鍋に水を一升取り、火に架け、直ぐにこの切つた昆布を三枚程入れて、鍋蓋をせずに煮て、一度煮立つてから一分間も経つた所で、浮んだ泡を掬ひ棄て、直ぐに鍋を下し、鍋に蓋をして、二三分間蒸して置き、其の上部の澄んだ煮汁を他の器に漉し取るのです。

昆布の煮出汁は、腐敗し易いものでありますから、氣候の熱い夏分などは、精進料理にても用ゐる場合の外は、鮮節の煮出汁を取つた方が安全であります。

普通にだし昆布と呼ばれるのは、黒昆布のことであります。其の特色は、質が厚く、暗褐色を呈し、これを乾燥すれば、一層黒色を帯びて來ます。味美なるより、京坂地方で多く煮出汁を取る材料に用ゐられるので、遂にだし昆布の名で通ずる様になつたものと思はれます。此の黒昆布は、北海道の海一帯から採れますが、殊に天鹽附近から良品を出すので、天鹽昆布とも呼ばれ、又利尻昆布の名もあ

ります。

だし昆布には、其の採收の時期と、結束の仕方とに依り、しゆんどれ、ぢしる、花折昆布等の名稱を附されたものがあるが、しゆんどれは採收の好時期に取つたもので、品質最も勝り、ぢしるこれに亞ぎ、花折昆布は更に下ります。然し市場に最も多いのは花折昆布であります。大體の鑑別法を云へば、厚みの多い、色の黒いものが優良品であります。

## 第三節 椎茸の煮出汁

椎茸の煮出汁は、椎茸に特有の芳香と快味とを利用して調味料としたもので、水一升に對して、椎茸三合の割合にて、これを煮出して造るのです。

其の仕方は、生椎茸なれば、三合を水で良く洗ひ、固く水氣を絞つて置き、鍋に水を一升取り、火に架け、沸騰つた時、この椎茸を入れ、蓋をせずに、椎茸が柔かになる程度に煮た所で鍋を下し、蓋をして暫く蒸して置いた後、其の煮汁を漉し取るのであります。

椎茸には、生椎茸の外に、乾燥したものがあります。其の乾燥の仕方により、生乾椎茸と、焙乾椎茸の別があります。生乾は日光に乾して製したもので、焙乾は遠火で乾したものです。生乾椎茸は、

これを水に浸けると、生椎茸と異らぬ位になるもので、焙乾よりは味も勝ります。この生乾椎茸から煮出汁を取る場合には、先づ水に浸けて置いて、稍やふえた時取り出し、固く絞つて、前の生椎茸の時の様に取扱ふのです。又焙乾椎茸を材料とする時は、椎茸を先づザツと水で洗ひ、固く絞つて水気を去つて置き、鍋に水を取り、火に架け、沸き騰ち始めた時、この椎茸を入れ、一寸霜を降る加減に煮て、直ぐに鍋を下し、同時に其の燻て湯を流し棄てます。而して鍋に水一升を取り、火に架け、この椎茸を入れて、前と同様の手順を行ふのであります。

椎茸の栽培は各地で行はれますが、日向の高千穂・伊豆の天城・紀伊の熊野は其の名産地で、品質も各地のものより遙かに勝つて居ります。

品質の良い、笠の直径一寸位の、厚みのある椎茸を選び、これから取つた煮出汁は、最も美味であります。椎茸から取つた煮出汁は、精進料理用として最も適して居ります。

昆布の煮出汁も、この椎茸の煮出汁も、惣菜として美味しく食べられますから、これ等の廢物は必ず利用する様にせねば、不経済になります。

第四節 鯉節と昆布の煮出汁

欠

# 欠

## 第三章 アクの脱き方

砂糖・鹽・芥子等の調味料は、これを用いた料理の風味を良くするために、其れに含ひアクを脱いで用ひます。

### 第一節 アク引砂糖の拵へ方

砂糖を其の儘多量に料理に用ひると、所謂砂糖臭くて、料理の風味を害します。其れ故、砂糖はアクを脱いで用ひるのですが、アクを脱いた砂糖は、斯かる憂ひが無く、味も一段勝つて居ります。

其の仕方は、先づ鶏卵二個を破り、卵白と卵黄とを分ち、其の卵白だけを青銅鍋に取り、菜箸を三本持ちて、攪拌して良く溶き、其れに砂糖一貫目と、水一升とを加へ、鍋を火に架け、砂糖が良く溶けるまで攪拌します。而して其の儘火に架けて置くと、山の様に噴き上つて來ますから、其の時、並盃に一杯水を注すのです。左様すると、泡が鍋の片方に集まります。而して暫くすると、復た山の様に噴き上りますから、此の時、復た前の様に並盃に一杯の水を加へるのです。

斯く同様の手順を五六回繰り返しますと、砂糖のアクと不潔物とは鶏卵の卵白に包まれて、泡の様

になつて一所に集りますから、其の泡を金杓子で悉く掬ひ棄て、而してこの砂糖汁を水甕に受けて、他の器に濾し取ります。

次ぎに前に用ひた青銅鍋を清潔に洗つて火に架け、器に濾し取つた砂糖汁を再び其の鍋に戻し、暫く文火で煮ます。左様すると、砂糖の薄アクが、自然と鍋の一方に集りますから、これを金杓子で悉く掬ひ棄てるのです。斯様にしますと、汁は清潔な澄んだものになりますから、これを鉢か甕の如き器に濾し込み、蓋をして貯へて置き、必要の時、入用だけの量を取り出して用ひるのです。

鶏卵の卵白の代りに、鶏卵の殻を用ひる事もありますが、此の場合に、鶏卵五個分の殻は、鶏卵一個分の卵白だけの利きめがあると云はれて居ります。

### 第二節 アク引鹽の拵へ方

アク引鹽の製法は、先づ水を一升青銅鍋に取り、其の中へ鶏卵一個分の卵白を入れ、菜箸を三四本持ちて良く攪き混ぜ、其の中へ一升の鹽を入れ、鹽が良く溶けるまで攪混せられた後に、鍋を火に架け、一度沸騰つたなら、この鹽湯を毛篩に受けて他の器に濾し取り、毛篩に残つた鹽は、五合の水を少量宛灌ぎながら杓子で播る様にして同じ器に濾し込みて置きます。

次ぎに前の青銅鍋を洗ひ、器に濾し取つた鹽湯を再びこの鍋に戻し、鍋を火に架け、焦げつかぬ様に絶えず金杓子で攪拌しながら煮て、鹽が充分に溶け終つた時、鍋を火から半分下して置きます。斯様にして置きますと、鹽のアクは表面に浮んで集つて來ますから、其れを悉く金杓子で掬ひ棄て、鹽湯は一旦他の器に濾し入れ、而してこの鹽湯を布巾に受けて復た舊の鍋に濾し移し、鍋を文火に架けて置きます。

而して焙烙か或は皿の如きものに灰を敷き、其の上へ美濃紙を敷き、前の文火に架けて置いた鹽湯が、漸次蒸詰つて結晶り始めたなら、其の時、金杓子を二三本鍋の中に入れて置きます。斯くすると鹽の結晶が其の杓子の中に集りますから、杓子を引き揚げて湯を切り、残つた鹽を前の美濃紙の上に移し、復た杓子を鍋の中に入れて置き、鹽が集つたならば、前と同様にして、鹽を美濃紙の上に移すのです。

斯く同様の手順を幾回も繰り返しますと、前の鹽の分量から、約七八合のアクの脱けた鹽が得られますから、これを一旦日光に晒して乾し、硝子瓶に貯へて置き、必要の時、必要の分量だけを取り出して用ひるのです。

### 第三節 アク引芥子の拵へ方

アク引芥子の製法は、先づ芥子粉を井鉢に取り、其れに大根おろしの汁を絞り取つて少し加へ、良く煉り、これを井鉢の内側に二分位の厚さに塗り、其の上へ目貼りをする様に美濃紙を湯に落ち入らぬ様に良く貼りつけ、其の美濃紙の上から熱湯を充滿に注ぎ入れ、直ぐに其の湯の中へ良く熾つた炭火を澤山に入れます。炭火は入るとシュツと音を立て、消えますが、其の炭火の熱で湯が沸騰ちますから、其の儘暫く置いて、湯が冷めた時、其の湯は流し棄て、井鉢は其の儘、風通しの良い清潔な流しの様な所へ伏せて置くのです。

斯くして貯へて置き、入用の量だけ取り出して用ひ、残つたものは、上面を均し、紙を良く被せて更に貯へて置くのです。取り出した芥子は良く煉り、汁物に用ひる場合には、水にてドロドロに緩め、芥子和へなどの場合には醬油で緩めて用ひるのです。

西洋芥子は別にアクを抜く必要が無く、直ぐ水で煉つて用ひる事が出来すから至極便利であります。日本芥子に比して價が高いから、斯様にして、日本芥子のアクを引いて置いて用ひれば、經濟向てあります。

### 第四章 野菜類の切り方

野菜類は種々の形に切つて調理されます。左に其の主要なるものを説明いたしませう。

(一)木口切 最も普通に行はるゝ切り方で、主として大根・人参・牛蒡等の根菜類に用ひられます。其の切り方は、先づ材料を皮を剥き、第一圖に示す如く、横断面に並行して、適宜の厚さに切り離すのであります。

(二)斜切 木口切に似て、只だ異なる所は、第二圖に示す如く、庖刀を斜に入れて切り離す點であります。これも多く根菜類に用ひらるゝ切り方で、葱にこの斜切を適用した場合には、ザク切と呼びます。

(三)半月形 これは大根に主として用ひらるゝ切り方で、先づ材料を縦に二つ割にし、其れを第三圖に示す如く伏せて置いて、木口の面に並行して、厚さ一分位に切り離すのです。其の切り離したものの形状が半月に似て居る所から、斯く呼ぶのであります。

この半月形に切つたものは、重に味噌汁の實や、煮出しもの等に用ひられます。

半月形を拵へるのに、他の一法があります。其れは半月大根を呼ぶるゝもので、第四圖に示す如く先づ大根を二寸位の長さで切り、(ロ)圖の如く据えて置いて、左手で切口の一端を押へて居て、切口



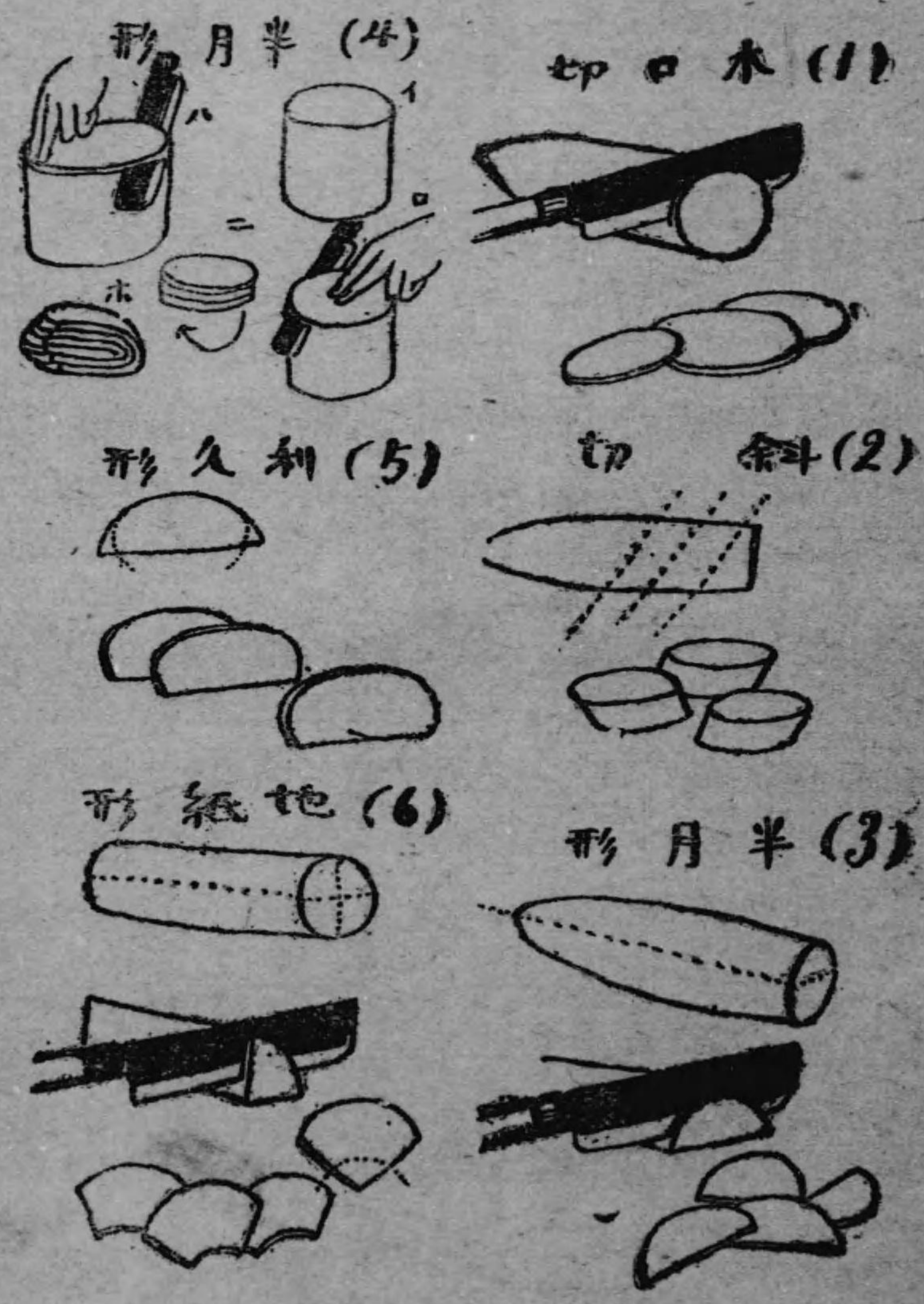
の面に並行して庖刀を入れ、出来得るだけ薄く削ぎ、七分通りに庖刀が至つた時、押へて居た手を、  
(ハ)圖の如く反對の側に移し、押へてゐて切り離すのです。斯く同様の手順にて薄く削いだ圓形のも  
のを、二枚乃至五枚重ねて置いて、(ホ)圖の如く中央から二つ折にして半月形とするのであります。  
この半月大根は、船場煮等にあしらつて、平の材料に用ひられます。

(四)利休形 大根の如き圓柱状の材料を縦に二つ割にし、木口の面に並行して、三分位の厚さの半月  
形に切り、第五圖に示す如く、兩端に點線の如く庖刀を入れて圓みを持つた形にするのです。

この利休形に切つたものは、旨煮風の煮物に用ひられます。  
(五)地紙形 大根を第六圖に示す如く縦に四つ割にし、其の一割を木口の面に並行して一分位の厚さ  
に切り、此端を點線の如く落して地紙形とするのです。

この地紙形に切つたものは、味噌汁の實等に用ひられます。  
(六)銀杏形 大根を第七圖に示す如く縦に四つ割にし、其の一割を木口の面に並行して厚さ一分位に  
切ります。

この銀杏形は、味噌雑煮のあしらひ等に用ひられます。  
(七)末廣形 大根・小蕪・長蕪等を、第八圖に示す如く、縦に入つ割にし、其の一割を木口の面に並行



して厚さ一分位に切り離すのです。

これも汁の實等に使ひられます。

(八)色紙形 大根・冬瓜等を、第九圖に示す如く、一寸乃至一寸五分位の方形に切り、これを木口の面に並行して一分位の厚さに切り離すのです。

この色紙形は、椀のつま・汁の實等に使ひられます。

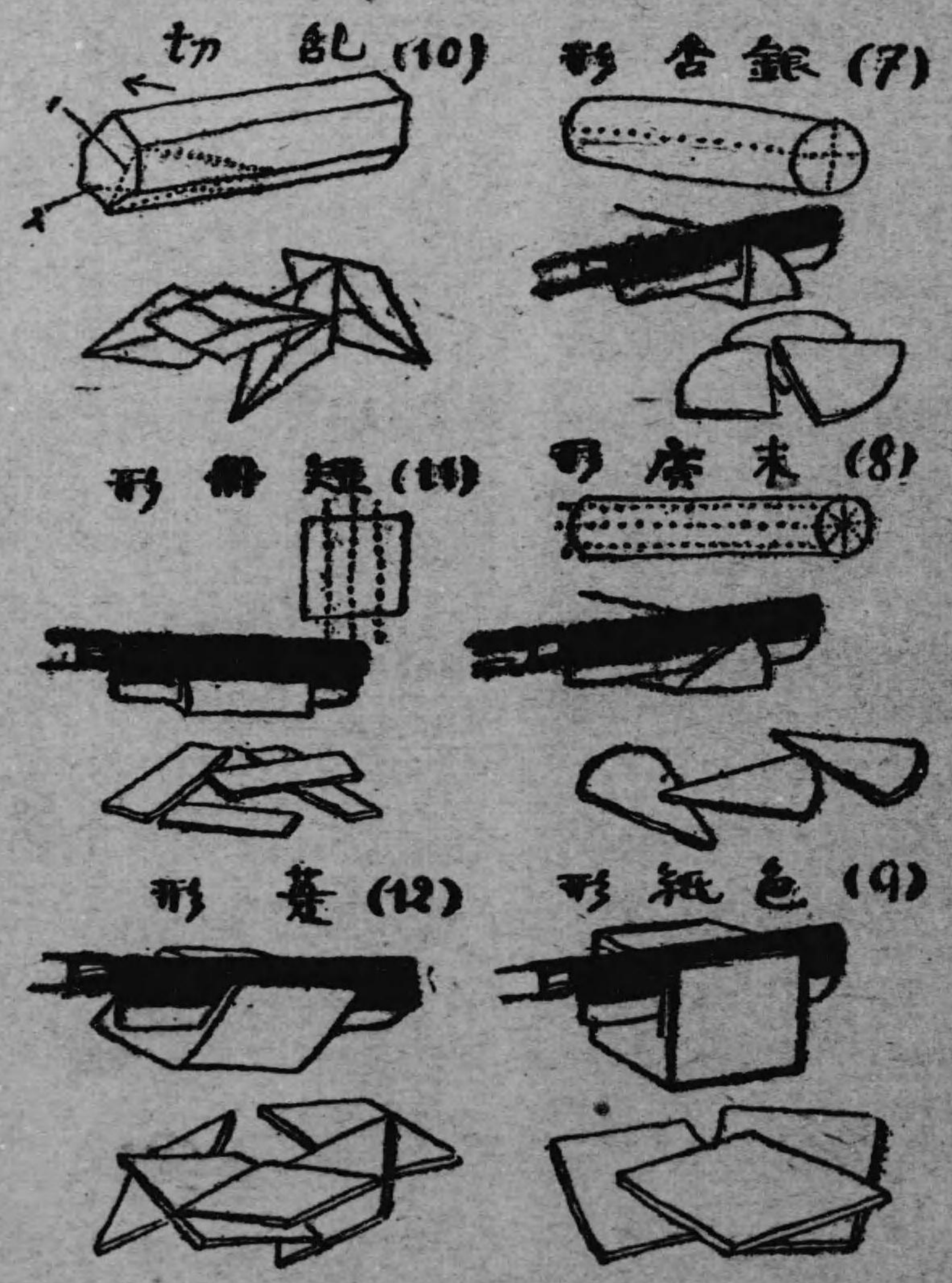
(九)亂切り 大根・人参・牛蒡等を、第十圖に示す如く、六角形になる様に皮を剥きて、これを根の方から先づ斜に庖刀を入れ、次ぎに後の方へ材料を一角だけ廻し、又斜に庖刀を入れて切り離し、斯様に順次一角宛後に廻しながら、截面の並行せざる様に斜に庖刀を入れて切り離して行くのです。

この亂切りは、筑前煮さつまた汁等の如き煮出物に使ひられます。

(十)短冊形 大根・獨活・生姜等を、前の色紙形の如く切り、第十一圖に示す如く、其れを更に四つ割りに切り離すのです。

この短冊形に切つたものは、椀づま・汁の實等に使ひられます。

(十一)菱形 大根等を第十二圖に示す如く菱形に切り、これを木口から一分位の厚さに切り離すのであります。



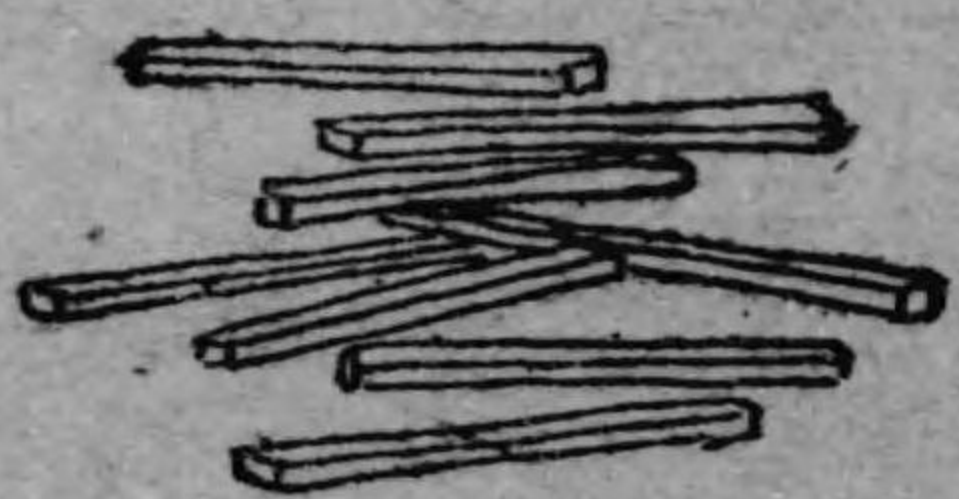
心 算 木 (16)



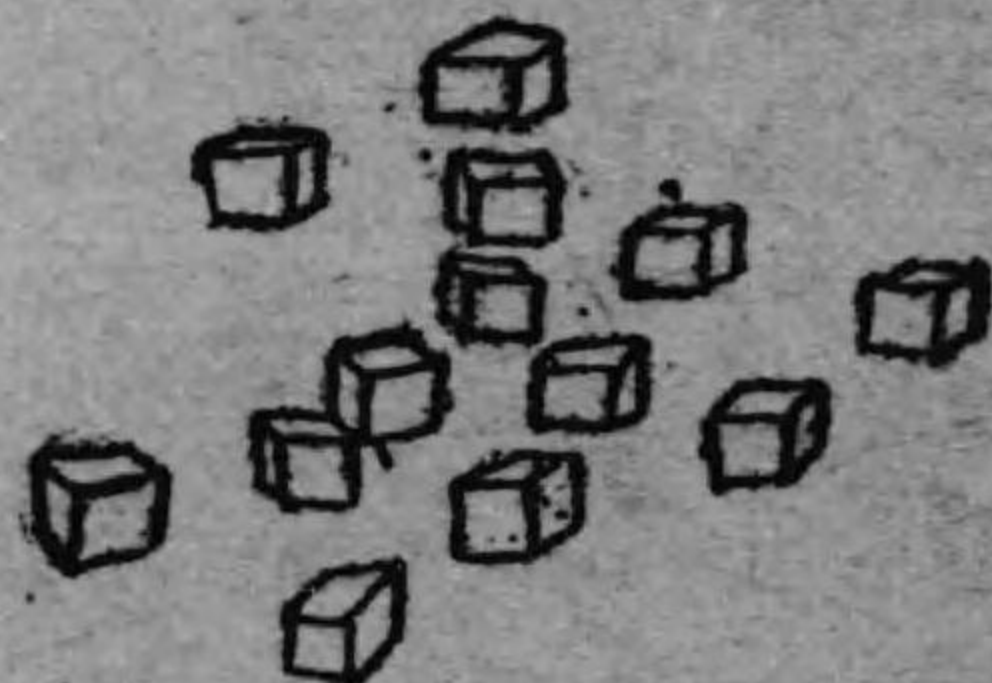
形 算 木 (13)



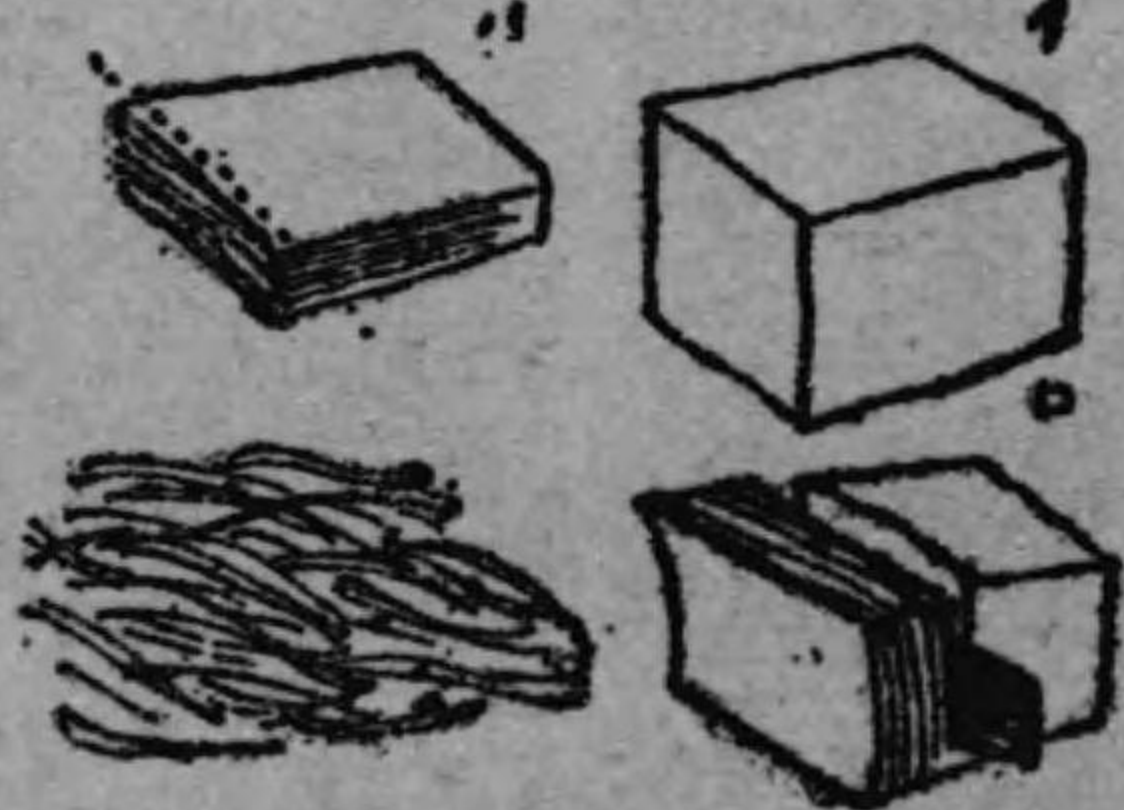
心 算 木 (17)



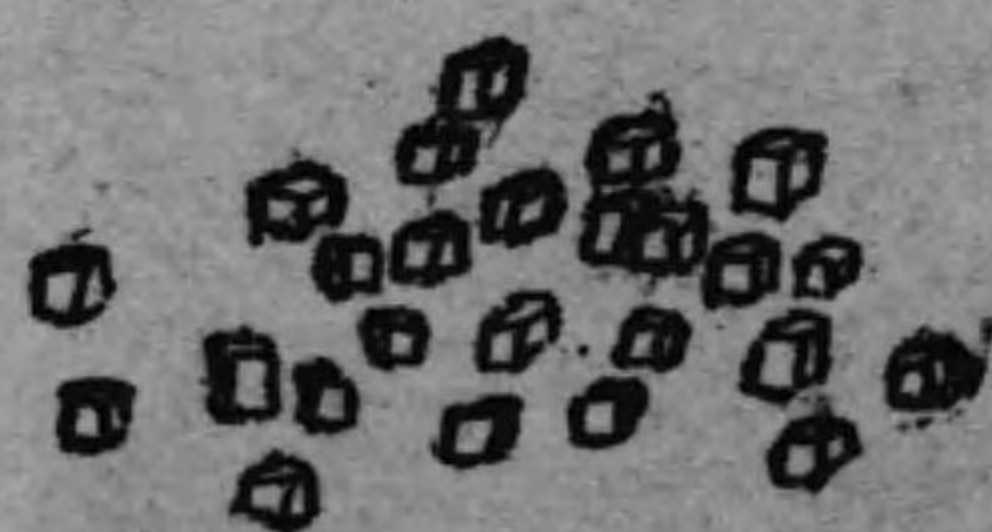
形 算 木 (14)



心 算 木 (18)



心 算 木 (15)



この菱形に切つたものは、色紙形と同じく、碗のつま汁の實等に用ひられます。

(十二)算木形 大根・獨活等を長さ一寸位に切り、其れを第十三圖に示す如く、厚さ一分、幅一分位に切るのです。これは賣卜者の用ひる算木に似てゐるので、此の名があるのそであります。

この算木形は、長崎碗の如き煮物・刺身・酢の物等のつまに用ひられます。

(十三)賽形 大根・人參等を、二分乃至三分位の厚さに切り、更に二分乃至三分の幅に切り離し、其れを第十四圖に示す如く、木口から二分乃至三分に切り、即ち二分乃至三分の立方體とするのであります。双六の賽に似た所から此の名があるのです。

これは汁の實等に用ひます。

(十四)あられ 大根・人參等を縦に細く一分位に打ち、更に木口から一分位に打ち、第十五圖に示す如く、賽形よりは稍や細かな一分角位にするのです。

これは酢の物等に用ひられます。

(十五)みぢん 大根・人參・牛蒡・燕等を、縦に極く細く打ち、更に木口から極く細かに切り、第十六圖に示す如く、あられよりは更に細かにするのです。

(十六)せん 大根・人參・牛蒡・獨活等を、第十七圖に示す如く、長さ一寸三分に切り、其れを縦に幅

八厘位に切り、其れを重ねて置いて、厚さ八厘位に切るのです。即ち長さ一寸三分の八厘角に切るのです。

斯様に切つた獨活は、椀づま・刺身のつま・酢の物等に用ひられ、大根・人参は白味噌汁の實等に用ひられ、牛蒡は揚物等の材料に用ひられます。

(十七)白髪 大根を十八圖の(イ)圖に示す如く切り、(ロ)圖の如く、出来得るだけ薄く打ちかけに切り、(ハ)圖の如く置いて、出来得るだけ細く(ニ)圖の様に打つのです。

これは刺身のつま・立て輪等に用ひられます。

(十八)かつら 大根・獨活・胡瓜等を、第十九圖の示す如く、長さ一寸五分位に切り、材料を廻して(イ)圖の如く薄く刺き、これを(ロ)圖の如く八寸位の長さに切り、斯く切つたものを三枚重ねて置いて、(ハ)圖の様に渦を巻いた様に端から巻き、木口から(ニ)圖の如く細く打ち、一旦水に晒して用ひるのです。

これは普通に刺身のあしらひ等に用ひられます。

(十九)篠形 大根・獨活・人参・細牛蒡等を、長さ一寸三分に切り、これを第二十圖に示す如く、直径三分位の圓柱形に刻くのです。

携 必 理 料

これは獨活なれば旨煮物の相手・味噌漬・取肴の相手等に用ひられます。

(二十)駒の爪 軸の附いた生姜・獨活等を、前の篠形と同じ様に刺き、これを第二十一圖に示す如く先づ斜に切り、次ぎに木口の面に並行して真直に切り、次ぎに又斜に切り、又真直に切り、斯く交互に同一の手順を繰り返して、長さ五分位の圓に示す如き形にするのです。

これは酢の物等に重に用ひられます。

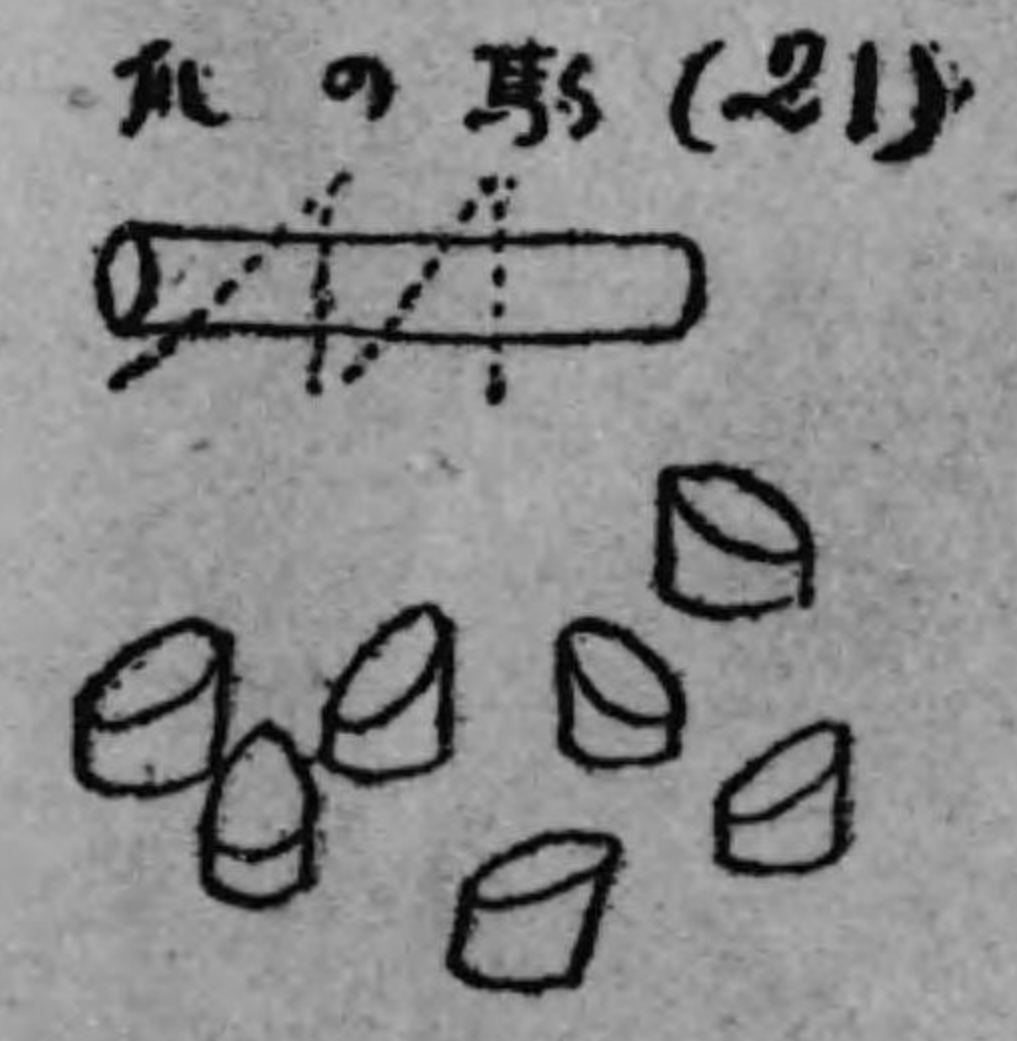
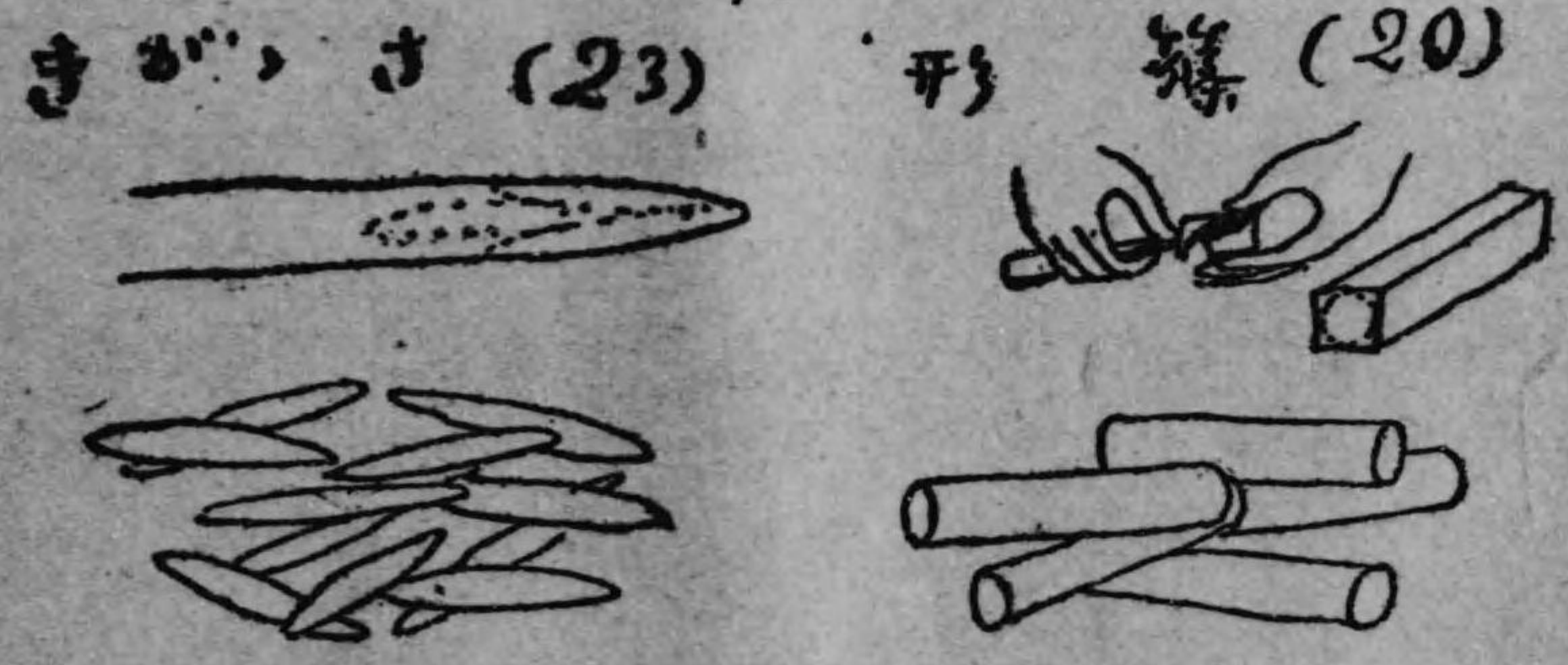
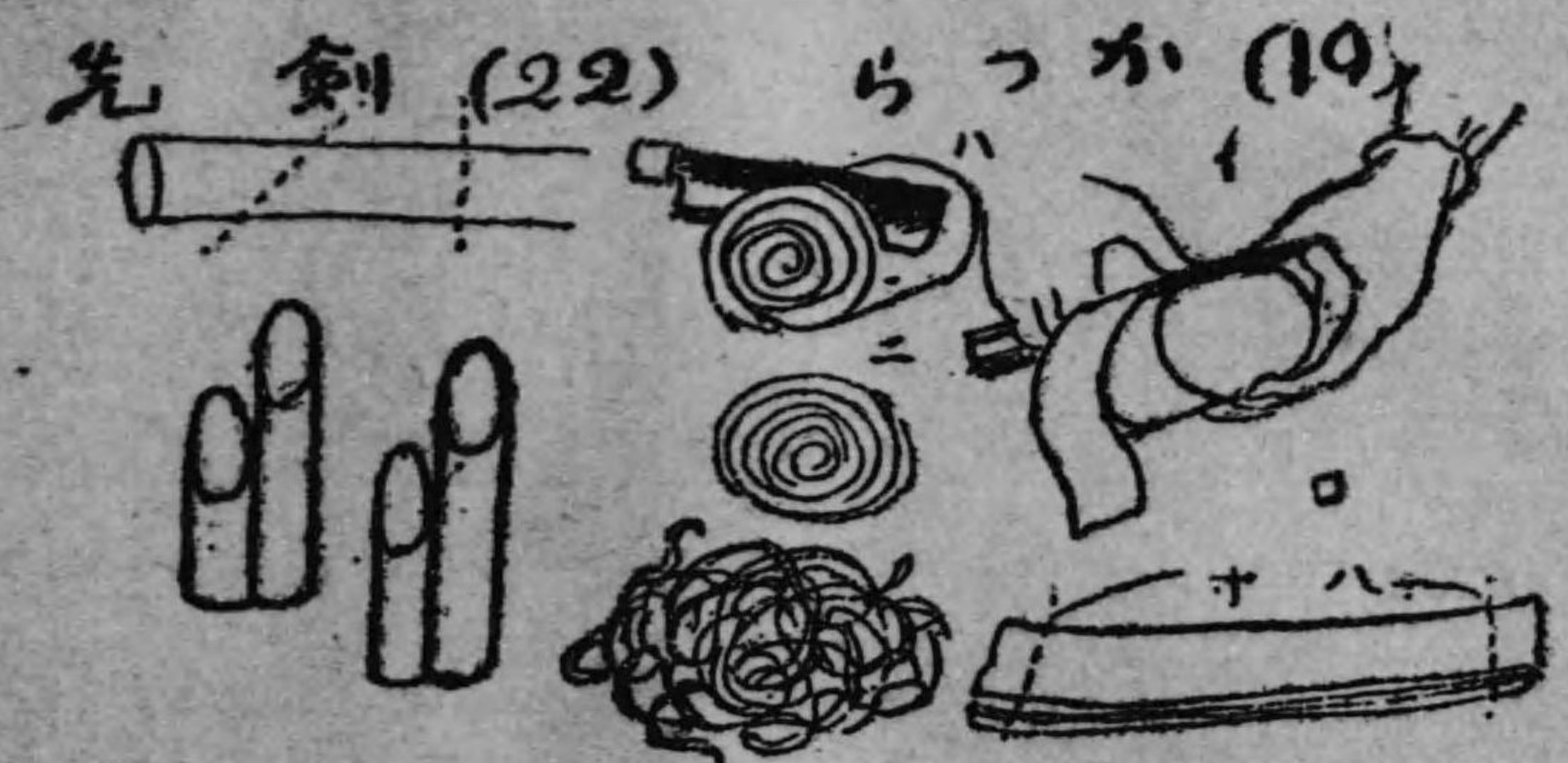
(二十一)劍先 獨活・漬防風等を、矢張り直径二分位の篠形に刺き、これを第二十二圖に示す如く、先づ四分位の長さに斜に庖刀を入れて切り離し、次ぎに六分位の長さに木口の面に並行して真直に切り、次ぎに又四分位の長さに斜に切り、又六分位の長さに真直に切り、斯く交互に同一の手順を繰り返して切るのです。

この劍先に切つたものは、長短二個を共に用ひて、刺身のつま・洗ひのつま等に用ひます。

(二十二)ささがき 牛蒡を第二十三圖に示す如く、庖刀を斜に使つて、端の方から適宜に削いで行くのです。

これは汁物・筑前煮等に用ひられます。殊に川魚を材料とした場合に最も適して居ります。

(二十三)白菊 大根・蕪等を先づ養形に切り、角を圓く削いて圓筒形にし、第二十四圖に示す如く、



先づ縦に細かに打ちかけに切り、次ぎに横に細かに打ちかけに切り、斯く縦横に綱目の如く庖刀を入れたならば、其れに鹽を撒りかけるか、或は生酢に暫く浸けて置かした後、板の上に切目を下にして置き、押しつける様にして振り、而して切目を開いて、花の如くにするのです。

これは酢の物等に用ひられます。  
 (二十四) 角面取 甘藷・大根・人参・八つ頭・慈姑等を、先づ立方體に切り、次ぎに立方體の各稜を等分に削ぎ取るのです。

これは大根なれば風呂吹等に用ひられ、其他は煮物等に用ひられます。  
 (二十五) 圓面取 矢張り甘藷・八つ頭・慈姑等の材料を圓形に削ぎ、これを假りに立方體と想像して其の稜に當ると思ふ所を平均に削ぎ取るのです。  
 これは用途は角面取と同じであります。

### 第五章 香辛料と香味料

香辛料と香味料とは、共に其の芳烈なる香と味とを利用し、味神経を刺激して食欲を進むると同時に、其の料理の味を助けしむる爲めに用ふるのです。

此の目的の爲めに用ひらるゝ主なるものは、山葵・山椒・生姜・蕃椒・蓼・芥子・大根おろし・柚子・葱・紫蘇・蔞の薑・茗荷・防風・陳皮等であります。

(一) 山 葵 山葵は香辛料中重要な位置を占むるもので、芳烈な辛味を有し、多くは其の根莖を摺りおろして用ひられます。

其の擦し方は、先づ刈萱束稿の如きもので、皮の黒い所が取れる程に良く磨き、水で洗ひ、而して擦金にて葉附の方からの字を書く様に廻しながら摺りおろすのです。斯様にして摺りおろすと、山葵は細かにおろせますから、其れを用ひるには、盛り箸でほだて、フワリとなつた所を程良くつけるのです。

又其の根莖を細かに切り、ラン引にかけ、其の汁を蒸溜せしめ、これを貯へて置いて用ふる事もありますし、猶ほ其の莖と葉とを細かに切り、壺に入れて熱湯を注ぎ、香氣の失せぬ様に堅く密封して置

き、冷めた後、其の汁を漉し、壺の如きものに詰めて貯へて置く事もあります。

擦りおろした山葵は、刺身・山葵和へ・葛船かけ物等に重に用ひられ、又酢と共に合せて、山葵酢として、生獨活のせん・白い肉の魚を焼いたもの等に用ひられます。

(二) 山 椒 山椒の嫩葉と果皮とは、其の香味辛烈である所から亦香辛料として重んぜられて居ります。山椒の一種に朝倉山椒と云ふのがあります。もと但馬の朝倉村から産したので此の名があるのですが、今は丹波・越前等からも産し、普通の山椒に比して實も頗る大きく、辛味香味共に勝つて居ります。

山椒の嫩葉は、木の芽と呼ばれ、其の儘、摘んで碗のつま等に用ひられ、又味噌と混じて、木の芽味噌と呼ばれて、和へ物には必要のものであります。

山椒の未だ青い實は、醬油と混じて、鱈・いな・小鳥の類を焼く際に撒りかけて用ひられ、又味噌と混じ、山椒味噌と呼ばれて、生姜・八つ頭・すいき芋等を煮たものに載せて用ひられます。此の青い實は、白味噌汁の口用ひて頗る結構なものであります。

成熟して黒くなつた山椒の實は、これを焙烙にて煎り、摺鉢に取りて良く摺りて、更に裏漉して、粉山椒と呼んで、鳥類を材料に用ひた碗の口として、少し摘んで撒り込みます。粉山椒を斯く用ひる

場合には、これをひねり山椒と呼びます。

(三) 生姜 生姜の根塊は、重要な香辛料であります。生姜は又温床にて軟化促成し、もし生姜と呼び、古生姜と區別して居ります。

古生姜を用ひるには、普通に擦金で摺りおろし、布巾に包み、其の汁を絞り取るのです。この汁は餡かけ物、すつぽん鍋、葱の煮いたもの等に落して用ひ、又酢と合せて生姜酢を造ります。古生姜は、又せんに打ち、針生姜と呼び、煮魚等に用ひ、或は粗くあられに刻んで鶏肉の筑前煮等に入れて用ひます。

もやし生姜は、これを酢に浸し、酢取り生姜と呼び、焼物、口取等のつまに用ひます。これを酢に浸けるに先ち、其の根部を筆の穂先の形に削き、莖を一寸五分程つけて置く時は、其の莖を筆の軸と見做し、筆生姜と呼びます。而して其の酢に浸ける仕方は、この筆生姜を沸騰湯に放ち、直ぐに取り出し、酢二勺と、砂糖小匙に一杯と、鹽を小匙に二杯とを合せた中に浸け込み、五分間程経つて、軸の際が真紅についた時、取り出して用ひるのです。

漬けた生姜は、細くせんに打ち、鮭の材料に用ひ大きく削いて、天鉄羅のあしらひに用ひます。注 古生姜は擦し金でおろしたばかりでも用ひられますが、斯くては料理に用ひて體裁が悪うございますから、其の絞汁を用ひるのであります。絞汁として用ひた生姜は、これを鹽し生姜と呼びます。

(四) 蕃椒 蕃椒は其の儘南蠻焼、煮物、佃煮等に用ひられますが、又香辛料としては、多く粉末にしたものが用ひられます。この粉末にしたものを粉蕃椒と呼びます。

粉蕃椒は、海老の紅葉揚、蕎麥の薬味等には其の儘用ひられますが、陳皮、胡麻等と混し、七味唐辛子と呼ばれて廣く薬味に用ひられ、又大根おろしと混ぜ合せ、紅葉おろしと呼ばれ、和へ物に用ひられ、又味噌と合せて、蕃椒味噌として、大根、蕪の風呂吹に用ひられます。

(五) 蓼 蓼は我が國で古來用ひられた香辛料で、特有の香味と辛味とを有してゐます。二寸位に伸びた若蓼は、刺身のつまとして最も適して居ります。又蓼は酢と合せて、蓼酢と呼び、鹽焼鮎、焼物、桜魚の焼物、鮑の鹽蒸等種々の料理に用ひられ、又鯉、鯛等の作り身、蝶螺蛤赤貝等の和へ物、霜降り烏賊、鹽蒸松茸等に用ひて、頗る風味の良いものであります。

(六) 芥子 芥子を用ひるには、先づ其のアクを脱かねばなりません。此のアクを脱いだ芥子は水を少しづつ、滴して溶き、水芥子或は溶き芥子と呼び、味噌汁に二三滴落して用ひると結構の吸口となります。又冷素麵のダシにも落して用ひます。

芥子を酢と味噌とに混すれば、これを芥子酢味噌と呼び、貝類のぬた等に適し、醬油で溶けば、これを芥子醬油と呼び、浸し物に適しております。

西洋芥子を用ひるには、別にアタを脱く必要はありません。

(七) 柚子 柚子は香氣が良いので、皮も實も、共に香味料として重んぜられます。(熟した柚子

の皮は、これを擦りおろし、或はみぢんに打ちて、汁物・煮物・吸物等の吸口に用ひて香を取る外又椀のつま・酢の物等にも用ひられ、其の實の絞り汁と共に味噌に混じて、柚子味噌として用ひられます。實を絞つた汁も、醤油と混じて柚子醤油として用ひられ、又其の儘吸口にも用ひられます。

花の落ちたばかりの青柚子は、其の儘搾りおろして酢に混じ、青酢として酢和へ・酢の物等に用ひられ、成熟した柚子の實は、其の汁を絞り取り、これも酢と混じて貝類・鱒・鯖・鰯等の酢の物、ほみ獨活・磯邊芋等に用ひられます。

(八) 葱 葱は其の白い所を刻み、布巾に包み、水の中にて揉み、良く晒して水氣を絞り、香味料として廣く用ひられます。

これを銅物等に用ひる場合は、木口から薄く切つて用ひますが、小鳥の叩き肉、すつぽんの吸物等に用ひる場合には、縦に細く打たねばなりません。これは木口から輪切にして用ひると葱が沈んで終ふからであります。

又味噌と共に用ひて、葱味噌として鮪・赤貝・蛤の類を煮くに用ひられます。

(九) 紫 蘇 香味料に用ひらる、紫蘇は、青紫蘇と稱する香氣の高い種類であります。これを用ひるには、細かに刻み、奴豆腐の醬油に混ぜ、或はあらび・刺身のつま等とするのであります。

(十) 落の莖 落の莖は、落の花蕾であります。特有の苦味と、一種の風味を有して居ります。これを用ふるには、外部の苞を剥き棄て、中の花蕾ばかりをみぢんに打ち、水に取りて晒し、布巾に包んで良く水氣を絞り去るのです。これは吸物の口、魚類の附合せとし、又味噌と共に用ひ、いな・小鯛等の饅頭焼・焼餅・魚田類等にも用ひられます。

(十一) 茗 荷 茗荷は一種の香氣を有し、風味が良いので、香味料として賞用されます。これを酢の物等に用ひる場合は、茗荷の片を剥がし、重ねて置いて縦に打つが宜しく、汁物等に用ひるには其の儘輪切にするが良いのであります。

(十二) 防 風 防風には、海濱に自生するものと、畑に栽培されたものがあります。品質は、自生したものが勝つて居ります。

防風を刺身のつまに用ひる場合には、生の儘用ひますが、酢の物の相手に用ひる際は、先づ水洗ひして、沸騰湯にてサツと滌き、水に取りて冷やし、水氣を良く切り、酢二勺と、砂糖小匙に一杯と、鹽小匙に二杯とを合せた中に浸し、五分程の長さに切るのです。これを酢どり防風と呼びます。



### 第六章 各種の酢の作り方

酢は特有の酸味と香気とを有し、調味料として、料理上重要な位置を占むるものであります。これを料理に用ひるには、生酢として生の儘用ひられ、又煮反して用ひらるゝ外、猶ほ他の調味料や食品と共に混ぜ合せて用ひられます。

酢と共に混ぜ合せて用ひらるゝものは、種々ありますが、醤油・鹽・砂糖・味噌・煮出汁等の調味料、柚子・橙・梅等の果物の酸味、山葵・蓼・芥子等の香辛料、及び胡麻・罌粟・胡桃・鶏卵・雲丹等は、其の主要なるものであります。

#### 第一節 柚子酢の拵へ方

柚子酢は、柚子の酸味と芳香とを利用して製造したもので、未熟緑色のものを用ひる場合もあり、半熟のものを用ひる場合もあり、鮮紅色に良く熟したのから製する場合もあります。

(一) 柚子酢 花が落ちて漸く摘める位の大きさ(豌豆より稍や大きい位)になつた青柚子を十人前に用ふる材料に對して三個位の割合に準備し、卸し金にて柚子を廻しながら搦りおろし、而し

て盃猪口に半分位水を取り、其の中へこの搦りおろしたものを入れて攪き混ぜ、布目の細かい布巾にて、其の青い汁を別の器に濾し取り、更に別の器に盃猪口に半杯の生酢を取り、この濾した青い汁を其れに混ぜ合せ、この混ぜ合せた量の二割の砂糖と、良き程の食鹽とを加へ、良く攪混ぜて置ます。次ぎに小松菜を洗ひ、水氣を切り、其の葉先だけを一個み小さな播鉢に取り、肌の細かくなるまで良く搦り、其れに水を三合加へ、一度攪拌した後、毛水囊に受けて鍋に濾し込み、鍋を火に架け、五六回沸騰つた所で、鍋を下します。此の煮てゐる間に五六回木杓子で攪拌さねば不可ませぬ。鍋を下したならば、此の汁を布巾に受けて濾すと、搦つた菜が滓の様になつて布巾に残りますから、これを其の布巾にて包み、水に入れて冷し、取り出して、布巾の摘み元を強く締めて、水氣を絞ります。斯様にしますと、布巾の中の菜は、バラ／＼したのようになりますから、これを器に取り、前の酢を一滴宛落としながら溶き、青柚子の色と見える程度に伸びた所を用ひるのです。

注意 この製造手順中、小松菜を種々加へずとも、既に青柚子の色を示して居りますから、小松菜を添へる必要ない様に思はれますが、小松菜を加へない時は、始め青い色をして居ても、暫く経つと薄茶色に變つて終ひます。小松菜を添へるものは、全く此の變色するのを防がなくてはなりません。

この青酢は、精進用の酢蓮・晒菫弱・すいきの酢和へ・白い肉の貝の酢和へ・烏賊の酢和へ等に用ひられ、又鱒・針魚・鯉等の酢の物用に最も適して居ります。



例 揉み生貝

鮑を殻の儘鹽を撒り、柔い束稿で磨き、殻から剝がし、縁を切り棄て、これを長さ一寸、巾三分位の成る可く薄めの短冊に切り、鹽をサツと撒り、三分間も経つて鹽の利いた所で、掌にて揉み、別に鍋に湯を煮立て、置き、前の鮑を目筈に取り、筈に入れた儘、其の湯の中に入れ、二三回筈を振つて肉に縮れめの出た所で、これを器に盛り、前の柚子の青酢をかけて供するのです。

(二) 柚子酢

秋に入つて柚子が稍や熟し、直径二寸位になつた所を採り、皮の儘四割に切り、其の身だけを取り、種子を去り、布巾に包んで絞ります。斯くすると、苦味を帯びたぬらぐと似た汁が得られますから、其れに同割に鯉節の煮出汁を加へ、其の合せたもの、量の一分の煮切味醋と、鹽良き程とを加へ、これを攪拌して用ひるのです。

この柚子酢は、烏賊・赤貝・牡蠣・烏貝・鯛・鱈・針魚・小鱈・めなち・こはだ・鯛等の酢の物に用ひられます。若しちりの類に用ひんとすれば、前の絞つた柚子の汁に、其の量の四割の醬油を加へたゞけて用ひて差支ありません。

例 煉り烏賊

眞烏賊の正味を粗板に取り、掃槌で良く叩き、肉が柔かになつた時、出刃庖刀のムネで復た良く叩

料理 必 携

き、皮や筋がきかれて細かに叩けたならば、庖刀の平にてこれを良く煉り、鹽一摘みと、鮑の肉の量の一分の生姜の絞り汁を加へて復た煉り、別に皿に生酢を少し取り、鹽を少し加へ、其の中へ前の烏賊の煉つたものを摘入形に取り入れ、一度攪拌した後、指の先へ酢をつけて、拇指と中指にて挿む様にして摘みて平たく潰し、復た前の酢に浸けて置き、三十分間位経つた所で取り出し、水でサツと洗ひ、布巾で拭き、器に盛り、前の柚子酢をかけて供するのです。

(三) 柚子酢

良く熟して霜を帯びて苦味の無くなつた柚子を取り、矢張り皮の儘四割に切り、身を皮から離し、種子を去り、身だけを布巾に包み、其の汁を絞り取り、其れに鯉節の煮出汁を三割加へ、更にこの合せたもの、量の一分の煮切味醋と、鹽良き程とを加へ、これを攪混せて用ひるのです。

この柚子酢は、貝類一切の酢の物に適し、又小鱈・鱈・こはだ・鱈・しこ等の酢の物にも適して居ります。又磯邊芋・揉み獨活・小燕の千枚打等にも用ひられます。

例 烏賊の酢の物

烏賊の足を抜き、足は四つに開いて、俗にトンビカラスと稱するものを去り、甲の方は脊から二つに開き、共に良く水洗ひして置き、鍋に湯を煮立て、其の中へこの烏賊を入れ、箸で攪拌して試て、

箸へ烏賊がコッソと當る程度に肉がしまつた所を見て、烏賊を取り出し、一寸水に放し、取り出して水を拭き取つて両面に鹽を撒り、別に小さな鉢に生酢一杯と水一杯の割合にて烏賊を入れてヒタ／＼になる位に取り、烏賊に鹽の利いた所を見てこの中に浸け、十分間も経つた所を取り出し、其の酢を拭き取り、厚い烏賊なれば皮を剥き、適宜に庖刀し、これを皿に盛り、この柚子酢をかけて供するのてあります。

第二節 橙酢の拵へ方

(一) 橙酢 橙酢は、橙の酸味と苦味とを利用して製したものであります。其の製法は、橙を皮の儘四つ割にし、皮から身を離し、種子を抜き、布巾に包みて、其の汁を絞り取り、其の汁の量の三割の水を加へ、更に其の合せたもの、三割の醬油を加へて、攪混せるのであります。斯様にして拵へた橙酢は、鯛・鮫・鱈等て拵へたり用に用ひて結構てあります。

(例) 鯛のチリ

板昆布を用ひんとする鍋の底にいっぱいになる様に切り、打ちかけに庖刀を入れ、これを鍋に敷き、其の上へ鯛の肉・骨・あら等を載せ、生豆腐をあしらひ、此等の材料が被る程に湯を鍋に入れ、鹽を知ります。

れない程度に加へて煮るのです。而してこの橙酢を皿に取り、薬味には紅葉おろし(大根おろしに蕃椒を加へたるもの)を用ひ、前のチリを煮ながら橙酢をつけて食べるのです。

(二) 甘酢風の橙酢 橙を前と同様に其の汁を絞り取り、水を前と同じ割合に加へ、これに其の量の三割五分の生砂糖を加へ、攪き混ぜますと、甘酢風の橙酢が出来ます。此の甘酢風の橙酢は、鯉・鮎等の川魚、烏賊・鯛・鱈等を材料とした肉鮓用として頗る適して居ります。

(例) 鯉の肉鮓

鯉を三枚におろし、骨を去り、強めに鹽を撒つて置き、鹽が利いて水を噴いて來た時、其の鹽を拭き取り、卷簀に載せて風乾に乾し、これを前の橙酢に漬けて込みます。これは漬けて置く程美味しくなりませんが、早くて二日間程にて取り出し、これを木口から一分位に斜にはね切にして供するのてす。

第三節 梅酢の拵へ方

(一) 青梅の丸山酢 梅干を漬けるには、先づ梅を鹽漬にしますが、丸山酢は、この鹽漬にした梅から取るのてあります。

其の取り方は、鹽漬にした中位の青梅を五個程取り、水で洗ひ、其の水を切り、鰻串の如きものに梅全體を萬遍無く突き、鍋に水一合五勺と、生酒五勺と、水の量の一割の砂糖とを取り、この梅を入れ、文火に架けて、汁が一割だけ煮詰るまでトロ／＼と煮るのであります。

此の青梅の丸山酢は、蓮の薄重ね・花蓮の薄重ね・鯉の糸作り・鯉の糸洗ひ・鮎の薄めの作落し・蒸白魚・みる貝とり貝の酢の物等に用ひて適して居ります。

(例) 鮎の作落し

大きな鮎を鱗を引き、頭を取り、腹を開けて、三枚におろし、腹皮をかき取り、皮を引いた後、斜に一寸五分位に作り落し、薄鹽を撒つて置き、別に器に前の青梅の丸山酢を鮎を浸けて、ビシ／＼になる位に取り、其の中へ鮎を浸けて、肉が心持白くなつた時取り出し、浸けた汁は棄て、鮎を器に盛り、新な前の丸山酢をかけて鮎の代りに用ひるのです。

(二) 梅干酢 大きな梅干三個を水で洗ひ、鰻串の如きものにて梅干の全部へ穴をあけ、金氣の無い鍋に取り、鯉節の煮出汁二合と、味噌一合とを加へ、鍋を火に架け、チリ／＼と煮て、梅干が膨んで来て、其の汁を嘗めて試て、酢の氣が充分に出て来た時、鍋を下し、梅干は取り去り、其の汁を瓶の如きものに取り、これを貯へて置いて用ひるのです。

この梅干酢は、鯉の刺身・鮎の作り落し・霜ふり烏賊等に用ひられ、又針魚・鱈・平貝・若鮎・晒し鰯等の酢の物に用ひられます。

(例) 鯉の刺身

鯉の鱗を引き、頭を去り、膽囊を傷けぬ様に注意して腹を開け、水洗ひして三枚におろし、腹骨を掻き取り、皮を引き、極く薄めの刺身に作り、これを銀簀に載せ、青紫蘇・防風の如きものをつまとし、おろし山葵を添へ、前の梅干酢を小皿に取りて供するのです。

第四節 山葵酢の拵へ方

山葵酢は、搦りおろした山葵を酢に混ぜ合せて用ひることもありますが、斯様にして拵へた山葵酢は、直ぐに山葵の色が變つて、苦味を帯びる缺點がありますが、次ぎの様にして拵へると、色が變る憂も無く、又苦味もありませぬ。

其の仕方は、先づ葉山葵を洗ひ、水氣を切り、其の葉だけを摘み取り、其の葉を重ねて、端から巻き、其れを出来るだけ細かに打ち、粗板に取り、復た庖刀の刃の方で極くみぢんになる様に叩き、水に放し、攪拌して、目簾に布巾を敷いて置いて其の上へ水と共にあげ、布巾に残つた山葵を其の布巾

て包み、絞つて水氣を抜きます。斯様にしますと、山葵はバラ／＼の粉末の如きものになります。次ぎに五人前に對して鍋に猪 盃口に生酢を一杯取り、矢張り 盃猪口に一杯の水を加へ、この合せた量の一割の上等の葛粉を入れて溶き、白水の如くなつた時、砂糖一割と、鹽良き程とを加へ、鍋を火に架け、攪拌しながら文火で煮て、葛が返つてドロリとなつた時、これを皿に移し、團扇で煽いて冷して置きます。

斯くして後、前の葉山葵の根を擦金にて廻しながら搗りおろし、前に煮返して置いた酢の量の三割程搗りおろしたならば、其れを別の皿に取り、前の煮返した酢を少し宛滴して、ドロリとした加減に伸し、其中へ前のバラ／＼になつてゐる山葵の葉を入れて混合せて用ひるのです。

この山葵酢は、生獨活のせん・白い肉の魚を焼いたもの等に用ひて結構であります。

(例) 生獨活せん

生獨活をせんに打ち、水に晒した後、良く洗ひ取り、別に鍋に湯を煮立て、其中へ入れて、箸で二三次攪拌して、直ぐに鍋を下し、水を加へて冷まし、この獨活が水色になつた時取り出し、布巾で水氣を拭き取り、器に盛り、前の山葵酢をかけて供するのです。

第五節 芥子酢の拵へ方

(一) 芥子酢

芥子酢の造り方は、先づ芥子粉を取り、これに大根おろしの絞り汁を加へて硬めに捏ね、はしきらすの如き強い質の紙に篠形にして包み、更に竹の皮にて巻き、兩端を細く裂いた竹の皮で括り、猶ほ全部を細く裂いた竹の皮にてキリ／＼と巻き、鍋に湯を煮立て、沸騰つた所へこれを入れ、四十分間位も煮た所で、取り出して水に浸けて冷し、取り出して搗鉢に取り、粘氣の出るまで搗り、更に一番の裏漉器にかけ、猶ほ二番の裏漉器にかけて置きます。次ぎにこの芥子と同じだけの量の白味噌と並味噌とを別々に裏漉し、双方をこの芥子に加へ、搗鉢に取りて搗り、この搗つたもの、五割の砂糖を加へて搗り混ぜ、これを鍋に取り、鯉節の煮出汁を五割加へ、鍋を文火に架け、木杓子で攪混ぜながら煮上げます。これは如何程でも長く貯へて置くことが出来ますから、入用の時に必要だけの分量を取り出し、これが 盃猪口に一杯の分量とすれば、矢張り 盃猪口に一杯の生酢を除々に加へて搗り伸して用ひるのです。

この芥子酢は、若布・生海苔・獨活・分葱・葱・小蕪・大根・人参・菌の類・作り茄子等をぬた風に和へるに用ひられ、猶ほ赤貝・烏貝・みる貝・平貝・あさり・蛤・袋蝦・鯛・鱈・霜ふり・鮫鱈・ふり赤えび・鱈・鯉・鮎。

白魚・鱒・しこ・こはだ・鯨等を矢張りぬた風に和へるに用ひられます。

(例) 若布の芥子酢和へ

若布を水で洗ひ、みちを去り、適宜に庖刀し、鍋に湯を煮立て、其の中へ入れ、一沸騰して、若布が青く色を持ちてふえた所で取り出し、水に取りて一寸冷やし、取り出して、布巾に包んで水氣を絞り、これを前の芥子酢にて和へるのです。

(二) 芥子酢 前の煮上げて貯へて置いた芥子を取り出し、其れを五割の生酢と、一割の鯨節の煮出汁とを合せたものにて薄く伸ばすと、少し茶色を帯びた芥子酢が出来上ります。

この芥子酢は、しめ鯖の刺身・作り烏賊・燻製の鮭等に用ひて結構であります。

(例) 燻製鮭の芥子酢

燻製の鮭の皮を去り、木口から薄刃庖刀にて極く極く切り、皿に盛り、前の芥子酢を小皿に取り、これを添へて供するのです。

### 第六節 蓼酢の拵へ方

蓼酢は、蓼の辛味を利用して、酢と合せたもので、若蓼も用ひ、又成長した蓼も用ひます。

(一) 若蓼酢 五六分に延びた若蓼を、十人前に用ひる量に對して三把の割合にて、根だけを切り棄て、水で洗ひ、水氣を切り、薄刃庖刀にて葉先からみぢんに打ち、更に薄刃庖刀にてコックと刃切りをし、一寸水の中に放し、水氣を受けて、其の水氣を切つて置きます。而して生酢を茶呑茶碗に一杯(約八勺)程取り、其の中へ生酢の量の二割の鯨節の煮出汁と、鹽良き程とを加へ、前の蓼を其の中へ浮べて用ひるのです。

この若蓼酢は、二三寸位の若鮎の鹽焼・真鮎の鹽焼・小鮎・べら等の鹽焼・焼鮑・霜降烏賊・精進用の鹽蒸茸の類等に用ひられます。

(例) 鹽蒸し松茸

松茸を石付を切り棄て、爪で上皮を剝き、水で一寸濡し、鹽を撒り、五分間も経つた時、蒸籠に布巾を敷き、この松茸を載せて蒸し、蒸し終つた所を取り出し、串で縦に細かに裂き、これを皿に盛り、前の若蓼酢を小さな器に入れて添へるのです。

(二) 蓼酢 普通に成長した蓼を三把程、良く水洗ひして、水氣を切り、其の葉先だけをみぢんに打ち、小さな搦鉢に取りて良く搦り、其の蓼の量の二割の御飯粒を加へて、共に良く搦り、粒の無くなつた時、其の量の一割の砂糖と、鹽良き程とを加へ、復た良く搦り、其れを酢八勺にて申し

て用ひるのです。

この蓼酢は、鹽焼鮎・真鮭・梭魚・烏鮭の焼物・鮑の鹽蒸し・霜降り烏賊・とり貝等に用ひられます。

(例) 鮑の鹽蒸し

鮑を殻の儘鹽を撒り、柔かな束稿で磨き、殻から剝がし、腸を取り去り、縁の硬い所を切り去り、一寸水で洗ひ、鍋に鮑を入れて被る加減に水を取り、三割の生酒と、鹽良き程とを加へ、鍋に敷箆を敷き、其の上へ前の鮑を載せ、強い火に架けて煮て、箸の先で鮑を押して試て、箸が程良く透る様になつた時、鍋を下し、其の儘蒸して置き、冷めた時取り出し、布巾で拭き、更に蒸籠に入れて蒸し、蒸し終つたならば、取り出して團扇で煽いて冷まし、これを刺身の様に作り、皿に盛り、前の蓼酢を小皿に盛り、これを添へて進めるのです。

第七節 胡麻酢の拵へ方

白胡麻を水に暫く浸けて置き、掌にて摩つて皮を剥き、器に取り、其の皮を流し去り、布巾に包んで水氣を絞る去り、日光に乾して、バラ／＼にし、炮烙に取りて火に架け、強くない火で焦さぬ様に餘々に煎り、小さな搗鉢に取り、油の出る程に搗り、これを裏漉しにかけ、この胡麻の量の四割の生砂

糖を加へ、鍋に取りて火に架け、文火にて煉り上げ、これを鉢の如き器に取りて貯へて置きます。而して入用の時、入用の量だけを搗鉢に取り、胡麻の量の三倍の酢と、酢の量の三割の鯉節の煮出汁とを合せて、前の胡麻を搗り伸します。斯くすると白くドロリとしたものが出来上ります。この胡麻酢は、平貝・みる貝・とり貝・烏賊・鰹・鱈・鮭・小鮭・鮎等の酢和へに適し、又すいき・獨活・筍・蓮根・人參・若菜・若布等を胡麻酢和へにするに用ひられます。

(例) 鮓の胡麻酢和へ

鮓を節おろしにし、皮を引き、節の儘両面に鹽を撒り、鹽が利いて水を噴いた時、布巾にて拭き取り、皿に生酢を取り、其の中へ一分間程もこの鮓を浸け、直ぐに取り出し、布巾にて酢を拭き取り、これを刺身の如くに作り、皿に盛り、前の胡麻酢を小皿に取りて供するのです。

第八節 罌粟酢の拵へ方

(一) 罌粟酢 罌粟を目の粗い絹篩にて篩ひ、砂などを篩ひ去り、焙烙を弱い火に架けて、この罌粟を入れて、狐色になるまで煎り、小さな搗鉢に取り、細かに搗り、これを竹筒の如きものに入れて、香氣の抜けぬ様に堅く口を鎖して置きます。而して入用の時に取り出し、別に生酢を器に取り、

其の量の二割の鯉節の煮出汁と、矢張り二割の砂糖と、鹽良き程とを加へ、醬油を一滴落し、而して前の搗つた罌粟を此等を合せた量の三割加へ、攪拌して用ひるのです。

この罌粟酢は、焼鰯・焼鮭・蒸し白魚・霜降り烏賊・霜降り袋鰯等に用ひられ、又鱈・小鱈等の酢の物に用ひられます。

(例) 小鱈の罌粟酢

小さな鱈を鱗をふき、頭を取り、腹を開けて腸を去り、三枚におろし、腹骨を掻き取り、薄鹽を裏表に撒り、肉がしまり加減に鹽の利いた時、これを生酢に浸け、十分間程も経つた所で取り出し、頭の方の脊の所から爪にて皮を剥き、而してこの鱈を中央から二つに庖刀して皿に盛り、前の罌粟酢をかけて供するのです。

(二) 煉罌粟酢

前の様にして搗つて置いた罌粟を竹筒から取り出し、白味増を搗鉢に取りて良く搗り、これを裏漉し、この白味増と罌粟とを同じ割合にて合せ、この合せたもの、四割の砂糖と、三割の鯉節の煮出汁とを加へ、鍋に取りて文火に架け、木杓子にて攪拌しながら、光澤が出て稍や硬めになるまで煮て、これを器に取つて置き、これを盃に一杯程の量を取り、其れを矢張り盃に一杯の生酢にて搗りながら伸し、ネットリとしてドロリとしたものを拵へるのです。

この煉罌粟酢は、すいき芋・胡瓜・霜降り茄子・筍・蕨・せんまい・切乾し大根・葱・分葱等を和へるに適し、又鱈・鮭・烏鰂・鮓・鮑・平貝・みる貝・とり貝・あさり・鮎等を和へるに用ひられます。

(例) 筍の煉り罌粟酢和へ

筍を皮を剥き、湯にて燻で、大きな筍なれば縦に四つ割にし、木口から薄めに打つ様に切り、水で一吋洗ひ、布巾に包んで水氣を拭ひ、これを前の煉罌粟酢にて和へるのであります。

第九節 胡桃酢の拵へ方

胡桃を割つて、仁を取り出し、薄皮を剥き、細貨(麻織)の布巾に包み、俎板に取り、搗鉢で打ち潰し、小さな搗鉢に取り、油が出て来るまで搗り、この搗つた胡桃の量の五割の砂糖と、三割の生酒と、鹽良き程とを加へ、鍋に取りて文火に架け、木杓子で攪き混ぜながら、光澤の出るまで徐々に煮ます。而してこれを器に取り、この胡桃が盃猪口に一杯の量とすれば、矢張り盃猪口に一杯の生酢と、鯉節の濃いめの煮出汁三割とを合せ、これにて搗つた胡桃を伸すのです。

この胡桃酢は、すいき・はすいも・蕨・獨活・湯婆・晒し麩・凍り蕨・凍り豆腐・晒し葱・蕪菁・濱防風・切乾大根・人参・霜ふり茄子等を和へるに用ひられ、又霜ふり烏賊・甘鯛の如き白い肉の魚・貝類(赤貝



除く)等を和へるにも用ひられます。

(例) すいきの胡桃酢和へ

すいきを皮を剥き、一寸五分位の長さになり、縦に太せんになり、これを水で洗ひ上げて置き、鍋に湯を煮立て、このすいきを入れて燻て、水に取りてアクを抜き、絞り上げて置き、器に酢一杯と水一杯との割合に取り、鹽を良き程に加へたるものを材料を浸け込んで、ヒタヒタになる位に取り、このすいきを浸け、三分間も経つた所で酢を良く絞り上げ、これを前の胡桃酢にて和へるのです。

### 第十節 鶏卵酢の拵へ方

(一) 鶏卵酢 鶏卵を二個燻て、其の卵黄だけを取りて裏漉し、更に板摺りにかけ、これへ其の拵つた卵黄の量の四割の砂糖と、鹽良き程とを加へ、猶ほ拵つた卵黄の量の六割の生酢を前の合せた材料に加へながら摺り、ドロリとした加減に伸びた所を用ひるのです。

この鶏卵酢は、煎莖・煎獨活・獨活・寄・揉み蒸・茸類・油揚のせん・すいき等を和へるに適したものです。

(例) 獨活の鶏卵酢和へ

細い獨活を條に剥き、水に取りて洗ひ、板の上に取り、水の切れない間に、鹽をバラ／＼と振りか

け、鹽の程に利いた時、器に生酢を取り、其の中へ一寸放し、三分間位で直ぐに引き揚げ、布巾に包んで酢を拭き取り、これを前の鶏卵酢にて和へるのです。

(二) 卵黄酢 鶏卵三個分の卵黄に對して、卵黄二個分の量の生酢と卵黄の量の半分だけの煮切味醂とを加へ、良く攪混せて鍋に取り、弱火にかけ、木杓子で攪拌しながら除々と煮て、稍や硬めになつた時、取り出して板摺りにかけ、これを經節の煮出汁にてドロリとした加減に伸ばすのです。

この卵黄酢は、鮑・烏賊・平貝・むし白魚・生白魚・鮎・鰯・へら・鯊魚・鱈・鱒・針魚・こはだ・しこ等の酢の物に用ひられます。

(例) 若鮎卵黄酢

若鮎の鱗を引き、頭と尾とを去り、腹を開けて腹を出し、三枚におろし、腹皮を掻き取り、兩面へ薄鹽を撒り、鹽が利いて肉が一寸しまつた時、器に生酢を取り、皮目の方を下にして浸け、十分間も経つた所で取り出し、布巾にて拭ひ、其の儘皿に皮目の方を上にして積んで盛り、前の卵黄酢は小猪口に入れ、これを添へて供するのです。

(三) 鶏卵吉野酢 鶏卵三個分の卵黄を器に取り、卵黄の量の一分五分の葛粉を加へ、更に卵黄と葛粉とを合せた量の三割の煮切味醂と、鹽良き程とを加へ、これを鍋に取り、文火に架け、木杓子で

攪拌しながら、チリ、とネットリとした程度まで煉り上げ、鍋を下して冷まし、これを小さな摺鉢に取り、別にこの煉り上げたもの、六割の生酢と、二割の鰹節の煮出汁とを合せ、この合せたものを摺鉢に取つた材料に加へながら摺つて伸して用ひるのです。

この鶏卵吉野酢の用途は、前の卵黄酢と同様であります。

(例) 蒸し白魚

先づ一人前に二十尾の割合にて、白魚を鹹い鹽水に浸け、白魚が水色になつて來た所で引き揚げ、布巾に包んで水気を拭き取り、而して竹の皮を適宜の大きさに切り、この白魚を其の上に並べ、其の儘蒸籠に入れて蒸します。これは五分間も経てば蒸せすから、取り出して、圓扇で煽いて冷し、而して皿に散蓮華で半分程のこの吉野酢を引き、其の上へ白魚を杉形に積んで供するのです。

第十一節 雲丹酢の拵へ方

鶏卵三個を割り、其卵黄だけを取りて攪混せて置きます。而して鶏卵一個分の卵黄だけの雲丹を板に取り、前の卵黄を少し宛加へながらドロ／＼に煉り、其れに一割の砂糖を加へ、鍋に取り、串を澤山持ちて、攪混せながら文火にてバラ／＼に煎つて置きます。

而して必要だけの分量を板に取り、其れを生酢を滴しながら硬めのドロ／＼のものに煉り、小皿に取り、更に生酢を加へてドロ／＼とした加減に伸して用ひるのです。

(例) 酢の雲丹酢

酢を刺身を作る時の様にして節おろしにし、薄鹽を撒り、鹽が三分通り利いた時、別に器に生酢を取り、其の中へこの酢を浸け、五分間も経つて、肉が一寸たゞれた時取り出し、布巾で酢を拭き取り刺身の如く作り、皿に盛り、黒葱姑のせん・獨活のせん・生海苔等を其の前へ前づまに置き、小皿に前の雲丹酢を入れて添へるのです。

第十二節 甘酢の拵へ方

(一) 甘酢 煮切味酢六勺と、生酢一合とを合せ、鹽を小題に一杯程加へ、これを鍋に取り、十分間程も文火で煮るのです。  
この甘酢は、鰹・鯖・鱈・鯛等の一鹽物を酢の物にした場合に最も適して居ります。

(例) 鯖の甘酢

一 鹽の鯖を選び、これを三枚におろし、十分間程も水に浸けて置き、更に水で洗ひ、骨を抜き、而して平作りなり角作りなりに適宜に作り、皿に盛り、これに胡瓜揉みの如きものをあしらい、針生姜の如きものを添へ、前の甘酢をかけて供するのであります。

(二) 會席甘酢 生酢一杯と、鯉節の煮出汁一杯とを合せ、この合せたもの、量の三割の砂糖と、鹽良き程とを加へ、鍋に取り、文火に架けて、一割程煮詰め、良き程に光澤の出た所で鍋を下し、團扇で煽いて冷まして用ひます。

この甘酢は、専ら會席料理に用ひられ、鯖鯛等の白き肉の魚や、平貝・白魚・鮎等を向の材料とした時に適して居ります。

(例) 鱈の甘酢

小さな鱈を三枚におろし、骨を去り、皮を剥き取り、これに極く薄鹽を撒り、鹽が利いて水を噴いた時、其の水を布巾で拭き取り、而して淺い皿に生酢を少量取り、其中へこの鱈を浸け込んで、二三回攪混ぜ、直ぐに取り出し、其の酢が魚肉に泌まぬ間に直ぐ拭き取り、真中から二つに切り、これを皿の中央に盛り、其の上へおろし山葵を少し載せ、前の甘酢を皿の縁から注し込みます。

第十三節 二杯酢の拵へ方

(一) 二杯酢 二杯酢には、種々の合せ方があります。生酢に一割の醬油を加へて攪混ぜたものは、惣菜風に扱はれた湯豆腐・晒し鯛・しめ鯖等に適して居ります。

(例) 晒し鯛

鯛を皮を去り、骨を去り、正味ばかりにして鹽を撒り、これを適宜に切つて置き、この鯛を容れて幾分の餘裕がある位の器に水を八分目に取り、其の水の量の一割の酢を加へ、其の中にて鯛を洗ひ、直ぐ目簾に取りて水を切り、皿に盛り、これに生葱を木口に切つたものか、打つた獨活が、生海苔の如きものをつまとして添へ、前の二杯酢を小皿に取り、これをつけて食べるのです。

(二) 二杯酢 又酢一杯に、食鹽を酢の量の五分だけ加へるか、或は酢一杯に、鹽を水で溶いたものを酢の量の一割だけ加へたものは、赤貝・鯛・みる貝・とり貝・ばか貝・芝海老・牡蠣・海參等を酢の物とした時に適して居ります。此の場合には、生姜の絞り汁・水芥子の如きものを滴し込みます。

(例) 赤貝の酢の物

赤貝を殻から剥かし、二つに割り、腸とひもとを去り、鹽を撒り、目簾に取り、振りながら水をか

けてぬらぐを去り、水を切り、皿に盛り、前の二杯酢をかけ、生姜の絞汁を少し落して供します。

六二

### 第十四節 三杯酢の拵へ方

三杯酢の拵へ方は、生酢に、其の五分の醤油と、五分の鹽とを加へるのです。この三杯酢は鱈・しこ・こはだ・赤貝等の酢の物に用ひられます。

(例) こはだの三杯酢

こはだの骨を去り、薄鹽を撒り、鹽が利いて肉のしまつた時、布巾にてふき、これを皿に盛り、前の三杯酢をかけて供するのです。

注意 二杯酢と云ひ三杯酢と云ふも、其の製法用途共に略々同じく、何れも甘酢では濃厚いと感じられる時に、この二杯酢なり、三杯酢なりを用ひるのです。

### 第十五節 加減酢の拵へ方

加減酢の合せ方には種々ありますが、普通に用ひられるものは、次ぎの三種であります。

(一) 加減酢 この加減酢は、鯉節の煮出汁一杯と、生酢一杯と、鹽良き程とを合せ、其れに醤油を

一滴加へ、其の儘材料にかけるのです。

斯く合せた加減酢は、こはだ・鱈・越瓜・胡瓜・おろし蕪・獨活・防風・青葉蘇等を酢の物とした場合に適して居ります。

(例) おろし蕪の酢の物

小蕪を洗つて皮を剥き、葉の莖を五分程つけて切り、其の莖の所を持ちて、おろし金にて摺りおろし、布巾に包みて一寸軽く絞り、其れを器に取り、前の加減酢をかけて食へるのです。

(二) 加減酢 これは鯉節の煮出汁一杯と、生酢一杯と、鹽良き程とを合せ、其の量の五分の砂糖を加へ、良く攪混せて用ひるのです。この加減酢の前の加減酢と異なる所は、醤油を落した代りに、砂糖

を用ひて甘味をつけた所にあります。

斯く合せた加減酢は、胡瓜揉み・茄子・獨活・燒昆布・酢貝・蒸鱈・蒸鮫・しこ・鱈の酢の物等に用ひて適して居ります。

(例) 揉み 茄子

茄子の蒂を去り、皮を剥き、縦に二つに割り、一分位の厚さの楕形に切り、其れを鹹めの鹽水に浸け、うて、グツタリとなつた時、目簾に取りて水気を切り、而して鍋に湯をわかし、其の中へ目簾に入れた儘この茄子を入れ、一沸騰した所で水に取り、絞り揚げて器に盛り、前の加減酢をかけて供す

六三

るのであります。

(三) 加減酢 この加減酢の合せ方は、鯉節の煮出汁一杯と、生酢一杯と、鹽良き程とを合せ、其れに煮切味酢を一割五分加へ、鍋に取り、文火にて煮て、酢の氣が取れた時、鍋を下して小さな器に取り、別に大きな器に水を取り、其の中へ入れて冷ますのです。此の冷し方を水鏡と呼びます。

この加減酢は、肉割鶏卵、肉割錦絲鶏卵、鮑、烏賊・みる貝・とり貝・うば貝・ばか貝等の酢の物、鮑の酒煮、獨活・蓮・分葱・すいさ等の酢の物・玉茸のあちやら等に適して居ります。

(例) 肉割鶏卵

先づ鶏卵五個を割り、良く攪混ぜて置き、而して餌の正味(白い肉の魚なら何を用ひても可うございす)を三十匆程、板に取りて良く叩き、小さな摺鉢に取りて良く摺り、鹽良き程と、砂糖一割五分とを加へ、復た良く摺り、其れに前の鶏卵を少し宛加へてドロ、ドロに伸して置き、而して鶏卵焼鍋に胡麻油を引き、其の中へこのドロ、ドロの材料を流し込み、鶏卵焼を拵へる様にして裏表共に焼き、焼終つたなら板の上に取り、冷めた所を行儀に作りて器に取り、前の加減酢を濕める加減にかけ、酢の泌みた時、器に盛つて供するのです。

お代田火のし



衣

改善されたる生活、之に順應すべき服装は改良より先づ千代田火のしを用ひて其の保存整調を第一と遊ばせ

元 賣 發

店商郎四彦部阿 際橋草淺京東

番三六三二京東特振(八四二三)(三二九一)器谷下話電

# 河北新報

## 山陽新報

發行所

岡山市西山下二五四

山陽新報社

東京市芝區芝公園五ノ三

東京支局

## 釜山日報

發行所

朝鮮釜山府岸本町一

株式會社

釜山日報社



ねる様になつて聞く膨れた時、これを搗鉢に取り、油の出るまで良く搗り、其れに白味噌を百匁加へて、復た搗り、更に其れを裏漉にかけて置きます。而してこれを鍋に取り、味噌二勺と、鯉節の煮出汁五勺と、砂糖小匙に二杯とを加へ、鍋を文火に架け、木杓子で攪拌しながら、十分間程も煮た所で鍋を下して用ひるのです。

この胡麻味噌は、大根・蕪菁の風呂吹、豆腐の田楽、分葱のぬた、魚田等に重に用ひられます。

(例) 風呂吹大根

先づ大根を洗ひ、其の儘、三日間程も日光に乾し、大根に甘味が載つた所で、長さ一寸位に切り、而してこれを蒸籠に入れ、だし昆布を切つて其の大根に載せ、一時間程も蒸し、大根が柔かになつた時、蓋のある茶碗を温めて置き、大根の温い間にこれに盛り、前の胡麻味噌を大根に載せ、蓋をして、温い所を供するのです。

第二節 胡桃味噌の拵へ方

胡桃を炒りて核の口を開き、これを割つて仁を出し、其の仁を一合程、一寸煤で置いて、漉皮を剥き、搗鉢に取りて良く搗り、これに白味噌を百匁混じて、復た搗り、裏漉にかけて鍋に取り、味噌

二勺と、鯉節の煮出汁五勺と、砂糖小匙に二杯とを加へ、鍋を文火に架け、木杓子で攪拌しながら煮て、十分間も煮た所で鍋を下し、冷してから用ひるのであります。

この胡桃味噌は、獨活・すいき芋・自然薯・人參・鐘詰松茸等と和へるに用ひられ、又自然薯等の田楽用として適して居ります。

(例) 自然薯の田楽

自然薯を姿の儘煤で、厚さ一寸位に輪切に切り、更に縦に二つに割り、其れを兩端に圓みを持せて、所謂利休形に切り、串を二本刺して、炭火に架けて燃き、其れへ前の胡桃味噌を兩面に塗り、乾す心にて復た一寸炙り、串を抜いて、皿に盛つて供するのです。

第三節 山椒味噌の拵へ方

山椒味噌は、普通に木の芽と呼ぶ山椒の嫩芽を材料とすることもあり、又青山椒と呼ぶ山椒の青い實を用ひる事もあり、猶ほ山椒の熟した實を粉末にした粉山椒を用ひる事もあります。これ等は其の時期と料理とにより、適宜に擇ぶべきであります。

(一) 木の芽味噌 木の嫩芽で食用に供せらるるものには、山椒の嫩芽・たらの芽・枸杞の芽等



種々ありますが、單に木の芽と呼ぶのは、通常山椒の嫩芽のこととあります。木の芽味噌も、山椒の嫩芽を用いたものであります。

其の拵へ方は、先づ山椒の嫩芽を薄い鹽水に浸し、取り出して水で洗ひ、目筈に取りて、水氣を良く切り、莖を除き、これを二掴み程、搗鉢に取りて搗り、其れに白味噌百匁と、砂糖大匙に一杯とを加へ、復た良く搗り、これに鰹節の煮出汁を加へて、適宜に緩めて用ひるのです。

又前の様にした木の芽を俎板に取り、庖刀のムネで叩き、更に庖刀の刃の方で良く細かに叩いて置き、而して別に白味噌百匁を俎板の上に取り、出刃庖刀で煉る様にして良く搗り潰し、これを鍋に取り、味噌の量の二割の味噌と、四割の鰹節の煮出汁を加へ、鍋を文火に架け、木杓子で攪拌しながら、十分間も煮て、鍋を下し、味噌が中位に冷めた時、前の叩いて置いた木の芽を手で攪んで見て味噌の量の三分の一と思ふ程入れ、良く攪混ぜて用ひるのです。

この木の芽味噌は、獨活・菊・烏賊・貝柱・蝶螺・みる貝等を和へるに用ひられ、又長芋・入つ頭・豆腐等の田樂に用ひられます。

(例) 烏賊の木の芽味噌和へ

百匁位の墨烏賊一尾を水で洗ひ、足を抜き、腸を去り、水で良く洗ひ、甲を横に二つに切り、更に

縦に三分位に切り、足は適宜に切つて置き、而して獨活一本を皮を剥き、湯にて燻で、これを亂切りにして置きます。次ぎに鍋に味噌五匁と、鹽小匙に一杯とを取りて煮立て、其の中へ前の烏賊の甲と足と獨活とを共に入れ、二三回攪拌して、直ぐに筈に揚げて汁を切り、これを前の木の芽味噌と和へるのです。

(二) 青山椒味噌

これは青山椒を用いたものであります。其の拵へ方は、山椒の青い實一合程を取り、これを莖を去り搗鉢に入れて良く搗り、其れに白味噌を百匁加へて、復た良く搗るのです。

この青山椒味噌は、生麩・入つ頭・すいき芋等の味噌かけに用ひます。

(例) すいき芋の山椒味噌かけ

すいき芋五十匁を水で洗ひ、皮を剥き、湯に取りて燻で、適宜に切り置き、鍋に鰹節の煮出汁一合と、味噌一匁と、醤油一匁とを取りて、鍋を火に架け、沸騰つた所へこのすいき芋を入れ、十分間も煮て、芋が柔かに煮えた時、鍋を下して、皿に盛り、前の青山椒味噌をかけて供するのです。

(三) 粉山椒味噌

粉山椒を用ひる場合には、先づ味噌百匁を搗鉢に取りて良く搗り、更にこれを裏漉し、鰹節の煮出汁を一合加へて緩め、更に粉山椒を中匙に一杯と、砂糖大匙に二杯とを加へこれを鍋に取り、中火に架け、攪拌しながら十五分間も煮て用ひるのです。

この山椒味噌も、魚田、貝類、烏賊等の和へ物に適して居ります。

#### 第四節 蕃椒味噌の拵へ方

白味噌百匁を搗鉢に取り、良く搗り、裏漉にかけ、これに鯉節の煮出汁を一合加へて緩め、これに蕃椒粉を大匙に一杯と、砂糖大匙に二杯とを加へ、鍋に取りて中火に架け、木杓子で攪拌しながら十五分間も煮て用ひるのです。

粉蕃椒の代りに青蕃椒を用ひるには、先づ蕃椒の種子を抜き、火にてザツと焦し、搗鉢に取りて良く搗り、其れへ味噌を加へて、復た良く搗り、毛篩にかけて裏漉し、其れへ前の様に砂糖を加へて煮るのです。

この蕃椒味噌は、大根・蕪菁の風呂吹、烏賊・赤貝・烏貝等の鐵砲和へ等に適してあります。

#### (例) 赤貝の鐵砲和へ

赤貝を二つに切り、腸を去り、木口から細かに切り、鹽を撒りかけ、暫く經つた所で水で洗ひ、水氣を良く切り、器に酢を取り、其の中で一吋洗つて置き、而して葱の白い所を一吋程に切り、湯にて良く燻て、取り出して良く湯を切り、この葱と赤貝とを前の蕃椒味噌と和へるのです。

#### 第五節 芥子味噌の拵へ方

先づ芥子粉を大匙に二杯程粗板に取り、水を少量宛加へながら、庖刀の平にて稍や硬めに煉り、これを美濃紙に包み、更に其の上を竹の皮で巻き、其の兩端を細く裂いた竹の皮で堅く括り、小鍋に湯を沸騰て、其の中に入れて、強い火で燻てます。斯くして芥子のアクを脱くのでありますが、其の燻てる時間は長い程が可うございます。尤もアクを脱いた芥子があるか、或は西洋芥子を用ひる場合には、斯の手續を要しませぬ。

斯様にしてアクを抜いた芥子を粗板の上に取り、少し宛水を滴しながらドロ、ドロに伸ばし、其れを搗鉢に取りて搗り、其の中へ芥子の量の十倍だけの味噌を加へて復た搗り、更に味噌の量の二割の砂糖(或は味醂)を加へて、生酢を少量宛入れながら、ドロ、ドロに減に搗りて、其れを毛篩で漉して用ひるのであります。

この芥子味噌は、烏貝の細作り・貝類のぬた・豆腐の鯨揚げ等に用ひられます。而して斯様にして拵へた芥子味噌は貯へて置くことが出来ます。

#### (例) 蛤の芥子味噌かけ

七二  
蛤の身を殻から剥き、これを湯に入れ、五分間も経つた所で、直ぐに引き上げ、良く水で洗ひ、これを皿に盛り、而して普通の胡瓜揉みを拵へ、其れを一掴み程あしらひ、前の芥子味噌を上に乗せて供するのであります。

### 第六節 蓼味噌の拵へ方

五寸位に伸びた若蓼を二十匁程、其の葉先を捲り、小さな挿鉢に取りて良く搗り、これに白味噌五十匁を加へて、復た良く搗り、其れを裏漉して用ひるのです。

この蓼味噌は、鮎・鯉等の作り肉を和へるに適し、又蝶螺・蛤・赤貝等を和へるに用ひられます。

(例) 鮎の蓼味噌和へ

鮎二尾を五人前の分量とし、これに其の儘、木口から薄く切り、別に器に酢一合に對して鹽中匙に一杯の割合にて合せた鹽酢を拵へ、其の中へ二分間程もこの鮎を浸けて置き、直ぐ取り出して手で酢を絞り、これに前の蓼味噌と和へ、皿に盛り、而して高首を鹽で揉み、手で細かに捲り、水で洗ひ、水氣を絞り、これを少し附合せるのです。

注意 高首を用ひる場合には、庖刀を使はずに、手で捲る様にせねばなりません。庖刀を用ひると

ア、クが出て來ます。

### 第七節 葱味噌の拵へ方

葱三本の白い所を極く細かに刻み、布巾に包み、水の中に取り、揉みながら充分に良く晒し、乾いた布巾に取り、水氣を良く絞つて置きます。而して白味噌か或は餘り鹹くない並味噌を百匁程挿鉢に取りて良く搗り、其れに鯉節の煮出汁一合と、砂糖大匙に一杯と、鹽小匙に二杯とを加へ、復た搗り、これを毛篩で濾して鍋に取り、中火に架け、木杓子で攪拌しながら、十五分間程も煮て鍋を下し、味噌の冷めるを待ち、前の晒し葱を入れ、良く攪拌して用ひるのです。

この葱味噌は、鯖・鮪の賽形切り、赤貝の筒切り、鮎の薄作りの類を煮るに適しております。

(例) 鯖の葱味噌煮

鯖を鱗を引き、鰭を取り、腹を開けて腸を去り、水洗ひして三枚におろし、皮を引き、賽形に切り、これを前の葱味噌に入れて五分間位煮るのであります。

### 第八節 柚子味噌の拵へ方

先づ熟した柚子の皮を剥き、これを擦金で搗りおろして置きます。而して白味噌百匁を搗鉢に取り、良く搗つた後、味噌に少し甘味がつく程に砂糖を加へて、復た搗り、これに鰹節の煮出汁を加へて、ドロ／＼加減に搗り緩め、毛篩にて裏漉し、鍋に移し、鍋を中火に架け、絶えず木杓子で攪拌しながら煮て煉り上げ、鍋を下し、前の搗りおろした柚子を加へ、良く混合して用ひるのです。  
この柚子味噌は、種々の料理の敷味噌に用ひ、大根・蕪青の風呂吹、味噌かけ豆腐等にも用ひられます。

(例) 茄子の柚子味噌敷き

小さな茄子を選び、花附の所を少し切り棄て、蒂の所も落し、而して縦に細く庖刀を入れ、水につてアクを抜き、水氣を切り、これを蒸籠に入れて蒸し、蒸し終つたならば、椀に前の柚子味噌を敷き、この蒸した茄子を程良く盛つて供するのです。

### 第九節 落味噌の拵へ方

未だ花の開かぬ落の莖を五合程水洗ひし、外部の總苞を剥き去り、中の花蕾だけを取り、庖刀にて良く細かに叩き、水に取りて晒し、水氣を良く絞り、これを搗鉢に取りて搗り、其れに白味噌百匁を

加へて、復た良く搗り、更に鰹節の煮出汁一合と、砂糖大匙に一杯と、鹽小匙に一杯とを入れ、良く攪混せて、これを裏漉して鍋に取り、鍋を中火に架け、木杓子で攪混せながら、二十分も煮て用ひるのであります。

この落味噌は、仔鰯・小鰯等の鰹頭焼、焼鮓、魚田類等に用ひて結構てあります。

(例) 鯛の魚田

三十匁位の鯛の肉に、串を刺し、其の儘素焼きにし、焼き上げたならば、前の落味噌を両面に塗り、焙烙を其の上に乗せ、焙烙の上に炭火を載せ、味噌に一寸焼目をつけて串を抜いて、皿に盛りて供するのです。

### 第十節 鶏卵味噌の拵へ方

味噌百匁を搗鉢に取りて良く搗り、其れに鰹節の煮出汁一合と、砂糖大匙に二杯とを加へ、復た搗り、これを毛篩にて鍋に漉し込み、鍋を中火に架け、木杓子で攪拌しながら、二十分も煮た時、鶏卵二個を良くほぐして其の中に入れ、四五分間位で、直ぐに鍋を下すのです。

この鶏卵味噌は、鮎・鮓・鱈・鰯等の魚田に用ひられます。

(例) 鮓の魚田

五寸位の鮓を三枚におろし、腹骨をすき取り、肉から皮に達せぬ様に一分位庖刀を入れて骨切りをし、縦に串を刺し、醤油をかけて、裏表を焼き、而して前の鶏卵味噌を塗り、又其の味噌を乾す心にて一寸焼くのです。

○第十一節 鶏肉味噌の拵へ方

鶏肉五十匁を薄く削ぎ、其れを一寸淪き、庖刀にて細かに叩き、更に搗鉢に取りて良く搗り、其れへ鯉節の煮出汁一合と、味噌二勺と、砂糖大匙に一杯とを加へて搗り緩め、これを鍋に取り、木杓子で攪混ぜながらサツと火を透すのであります。

この鶏肉味噌は、魚豆腐・大根・燕青の風呂吹等に用ひられます。

○例 魚豆腐

鯛か鯉の如き白い肉の魚肉を、俎板の上にて細かに叩き切り、搗鉢に取りて良く搗り、次ぎに豆腐の水気を絞り、これに搗つた魚肉を等分に混じ、而して自然薯を皮を剥き、擦金にて搗りおろし、これを魚の搗肉の一割加へ、更に良く搗り混ぜ、鯉節の煮出汁少量と、味噌少量と、鹽少々を加へ、

○第十二節 鯛味噌の拵へ方

良く混ぜ合せ、鐵葉製の流箱の中へ美濃紙を敷き、其中へこの搗り合せた材料を入れ、蒸籠に入れて蒸し、蒸し終つたならば、これを適宜に庖刀し、器に盛りて、前の鶏肉味噌をかけて供するのであります。

鯛の肉五十匁を湯に入れて燻て、骨を悉皆脱ぎ、俎板に取り、庖刀のムネで良く叩き、これを粗い裏漉にかけて置き、而して味噌百五十匁を搗鉢に取りて良く搗り、これへ前の鯛の肉を入れて復た良く搗り、鍋に取りて、砂糖大匙に三杯と、白飴大匙に二杯とを加へ、鍋を中火に架け、攪拌しながら一時間も煮て、稍や硬めに煉れた所て鍋を下すのです。

この鯛味噌は、嘗め味噌として、單獨に食卓に出すのです。

### 第八章 注け醤油の拵へ方

醤油も亦重要な調味料であります。これは生醤油として用ひらるゝ外に、鯉節の煮出汁・味噌・酒・酢等と合せて、種々の調理品の注け醤油として用ひられ、又胡麻・生姜・芥子・柚子・山葵等と合せて用ひられます。今重なる注け醤油の拵へ方と、其の用途とを述べることにいたします。

#### 第一節 胡麻醤油の拵へ方

胡麻三勺を水で洗ひ、其の水氣を斷り、焙烙に取りて攪拌しながら煎り、胡麻が膨れた時、搗鉢に取りて良く搗り、其れに醬油を一合加へて、復た良く搗り混ぜ、粗い水囊で濾して用ひるのです。

この胡麻醤油は、水菜・人参の葉・京菜・菠薐草等の如き青菜の浸し物、叩き牛蒡・茄子等に用ひられます。而してこれを叩き牛蒡に用ひる場合に限り、砂糖を小匙に一杯加へるのです。

(例) 叩き牛蒡

細い牛蒡を選び、水で良く洗ひ、鍋に水を取りて火に架げ、この牛蒡を姿の儘水から入れて燻で、牛蒡が柔かに燻つて時、板に取り出し、搗槌で靜かに叩き、而して柔かに叩けた時、これを八分位の

長さに切り、前の胡麻醤油で和へて供するのであります。

#### 第二節 生姜醤油の拵へ方

生姜を十匁位を擦金で搗りおろし、乾いた布巾を包み、其の汁を絞り取り、これを一合の醬油に加へ、良く攪混せて用ひるのです。

この生姜醤油は、脂肪氣の多い魚肉の刺身、焼魚の捲り肉、かさ鱈等に適し、又天麩羅・空揚等にも用ひられます。

(例) 鯛の捲り肉

鯛を鱗を引き、鰓を去り、腹を開けて腸を去り、水洗ひして、三枚におろし、腹骨をかき取り、鹽水に取りて洗ひ、取り出して布巾にて水氣を良く拭ひ、其の儘日光に二時間程も乾し、串を打ちて、両面を炭火で炙り、良く火の透つた時、菜箸の如きもので、其の肉を適宜に粗く捲り、皿に盛り、前の生姜醤油を添へて供するのです。

#### 第三節 芥子醤油の拵へ方

大匙一杯の芥子粉を、アクを抜き（芥子味噌の拵へ方参照）、これを醤油一合にて溶いて用ひるのであります。

これは京菜・茄子等の浸し物に用ひられます。

(例) 茄子芥子醤油和へ

茄子を二つに割り、湯に取りて三十分間程燻で、俎板の上に取り、鍋蓋の如きものにて、充分に力を入れて押しつけ、茄子が平たくなつて水気が抜けた時、縦に適宜に入つ位に切り、これを前の芥子醤油で和へるのです。

この茄子に用ひる芥子醤油は、砂糖を小匙一杯加へて拵へると宜しうございませす。

第四章 柚子醤油の拵へ方

柚子醤油の拵へ方は、熟した柚子二個を皮を剥き、其の身を布巾に包み、其の汁を絞り取り、これを醤油一合に混合せるのです。

これは刺身、湯松茸、蒟蒻草・京菜等の浸し物、鮓・はげ・おこせ等のチリに用ひて、最も適して居ります。

(例) 湯松茸

松茸を横に二つに切り、更に其れを縦に二つに切り、其の一片を猶ほ三つに切り、鍋に湯を煮立て其の中へ入れて、二分間も経つた所で直ぐに取り出して置き、而して京菜を燻で、拵へて八分位に切り、これを一掴み皿に盛り、其の前へ松茸を七片盛り、前の柚子醤油をかけて供するのです。

第五節 土佐醤油の拵へ方

土佐醤油の拵へ方は、鯉節を薄く削り、これを醤油・味噌・砂糖等を加へて煮出すのであります。其の合せた分量と、合せる材料とは、これを用ひる料理に依りて異なりますが、其の普通に行はるものは、鯉節の籠甲色をした所を薄く削り、これを盆に二杯程鍋に取り、同じ割合に煮切味噌を加へ、鍋を火に架け、ザツと煮立つた所へ醤油を五勺程注し、復た一度煮上つた所で鍋を下し、絹篩で其の汁を漉し取るのです。

あられ豆腐等には、斯くして拵へたものが適して居りますが、湯豆腐等に用ゆるには、味噌を加へず、醤油加減を強くし、又蕎麥だし等に用ゆるには、水を加へて、前よりは薄めにします。

(例) あられ豆腐

豆腐二個を五分角位に切り、其の水氣を断つて置き、而して葛の塊を五厘角位にあられに碎き、そつと篩つて粉末を去り、水氣を良く断つた前の豆腐の周圍につけて置き、鍋に胡麻油を煮立て、沸騰つた所で鍋を一寸火から下し、其の中へこの豆腐を入れ、復た鍋を火に架けて豆腐を揚げ、西洋紙の上に取り出して油を断り、温い間に、前の土佐醤油と、晒し葱・おろし大根等の薬味とを添へて供するのてあります。

### 第六節 合せ醤油の拵へ方

合せ醤油の拵へ方は、酒と醤油とを合せ、或は酒と醤油の外に鯉節の煮出汁と少量の味醂を加へる様な事もあります。普通用ひらるゝ合せ醤油なるものは、醤油七分に、鯉節の煮出汁三分の割合に合せたものであります。

(例) 蒟蒻草の浸し物

蒟蒻草を良く水洗ひし、鍋に湯を煮立て、沸騰つた所へこの蒟蒻草を入れ、復た二回程湯が沸騰つた時、直ぐに水に取りて、一寸アク脱きをし、取り出して水氣を良く切り、五分位の長さになり、良くあります。

### 第八節 蕎麥だしの拵へ方

蕎麥に用ひるだしの拵へ方は、鯉節の濃い煮出汁を一合取り、これに醤油三勺と、味醂二勺とを加へ、鍋に取りて、一寸煮かへして用ひるのであります。

天麩羅に用ひるつけ汁は、種々の合せ方で拵へられますが、この蕎麥だしと同じ割合で合せたものが最も宜しうございます。



### 第九章 ソース (Sauce) の製法

ソースは、我が國の餡かけ類の葛餡や、和へ物に注げる酢や、味噌と同じ様に用ひらるるもので、一種の調味料であります。

ソースには種々の種類がありますが、大別すれば、魚類・獸肉類・野菜類等に使用するミート・ソース (Meat sauce) と、菓子・プディングに注げるプディング・ソース (Pudding sauce) の二種とする事が出来ます。而してこのミート・ソースは用ひる材料の種類と、製造手加減の遅速とに依り、非常に多くの種類に分れますが、其の内、種々のソース調理法の基礎ともなり、其の製法の手加減が最も廣く應用の出来るものは、ホワイト・ソースでありますから、先づこのホワイト・ソースの製法から述べる事にいたします。

#### 第一節 ホワイト・ソース (White sauce) の拵へ方

ホワイト・ソースの拵へ方は、先づ牛乳一合を瓶に入れた儘、湯に浸して置くか、或は鍋に取りて温めて置きます。次ぎにバターを大匙に一杯フライ鍋にて溶き、バターが溶けた時、大匙に一杯のメ

リケン粉を篩つて加へ、鍋を文火に架け、焦げつかぬ様に注意して攪拌し、バターとメリケン粉とが良く混和して、生粉の無い様になつたならば、此の時、温めて置いた牛乳を少し宛除々と加へ、ドロドロとした滑かな糊の様なものとし、而してこれに適宜の量の鹽(大概茶匙に半分位)を加へて味をつけて用ひるのです。

このソースを造るに際して、最も注意すべき事は、バターとメリケン粉の分量であります。バターが多過ぎますと、表面に脂肪が浮いて脂肪臭くなり、又小麦粉が多過ぎると、小さな塊の様なものが出来て、ソースは滑かに出来上りませぬ。而してこのホワイト・ソースの味附に、鹽と共に胡椒を用ひても宜しうございますが、胡椒を用ひると、塵埃が飛んだ様に見えて、見栄を害します。

注意 このソースは色が白い所から、ホワイト・ソースと呼ぶのでありますが、牛乳を土羹として造る所から、ミルク・ソースとも呼ばれ、又出来上つたものがクリームの様に見ゆる所から、クリーム・ソースとも呼ばれます。

#### 第二節 エッグ・ソース (Egg sauce) の拵へ方

ホワイト・ソースを三合程、鍋に取りて温め、而して燻てた鶏卵三個を薄き片に切るか、或は賽形に切りて、これを其の中に入れて用ひるのです。

このエッグ・ソースは、ポイルド・フィッシュ等に用ひられます。

### 第三節 オイスター・ソース (Oyster sauce) の拵へ方

オイスター・ソースは、前のホワイト・ソースと同様の材料と同様の手順で拵へます。只だ異なる所は、牡蠣の煮汁を牛乳と共に用ひる點にあります。

このソースを拵へるには、牡蠣の釜身を水で洗ひ、水氣を去り、ソース鍋に取り、釜身百匁に對して、水一升の割合にて加へ、鍋を文火に架け、暫く煮て、其の煮汁を取り、ホワイト・ソースの時の様に、温めた牛乳と半々の割合にて加へるか、或は牛乳の代りに、この牡蠣の煮汁ばかりを用ひるのてあります。

このソースは、ポイルドした魚か、或は鰯類等に重に用ひられます。

### 第四節 トマト・ソース (Tomato sauce) の拵へ方

このトマト・ソースも、ホワイト・ソースを造る時と同じ呼吸で拵へます。異なる所は牛乳の代りに赤茹の赤い汁を用ひ、玉葱の汁で、香と味とを附けた點にあります。

先づ良く熟した赤茄子を水洗ひし、鍋に取り、材料を被ふに足る程の水を加へ、中火に架けて、三十分間程も煮て、赤茄子が柔かになつた時、毛節にて裏漉し、其の汁を取つて置き、次ぎに玉葱を良く搗き潰し、布巾に包み、其の汁を絞り取り、而してホワイト・ソースを拵へると同様の材料と手順にて、牛乳の代りにこの赤茄子の煮汁を用ひ、この玉葱の汁を茶匙に一杯加へるのです。

このトマト・ソースは、多く魚獸肉に用ひられます。これをオムレツに注げますと、黄色いオムレツの上に、赤色のソースが載りますから、色の配合の良い、美味しいスパニッシュ・オムレツ (Spanish omelets) が出来てます。

### 第五節 セロリー・ソース (Celery sauce) の拵へ方

セロリーを五六分に刻み、二三十分間水に浸けて置き、引上げて水を切り、これを洋盆に半杯程スチウ鍋に取り、材料を覆ふに足る程の沸騰した鹽湯を加へ、中火に架け、蓋をして柔かに燻で、其の燻で湯を漉し、前の様にして拵へたホワイト・ソースを洋盆に一杯加へ攪拌しながら一寸煮るのです。

このソースは、重にロースト・チキン等に用ひられます。

このセロリーの代りに、海老一尾の肉を粗い片に刻み、これを煮て用ひると、ラブスター・ソース

(Robster sauce) と稱するソースが出来上ります。

### 第六節 ケーバー・リース (Kerper sauce) の拵へ方

大匙に二杯のバターをソース鍋にて煮溶かし、大匙に一杯のメリケン粉を加へ、膚色にならぬ様に注意して、攪拌しながら煮て、これを温めて置いた牛乳を洋盃に一杯程、除々に加へて溶き、適宜の量の鹽と胡椒とを加へて味をつけ、これにケーバーを大匙に軽く一杯加へて用ひるのです。

### 第七節 ベシヤメル・ソース (Bechamel sauce) の拵へ方

ソース鍋に大匙に半杯のバターを煮溶かし、其れに人参一片と玉葱一個の三分の一とパセリー一枝とを細かに刻んで加へ、ザツと煎り煮にし、其れへ牛乳を五勺加へ、十五分間も煮た所で、其の煮汁を裏漉して置きます。

而してフライ鍋にバターを大匙に一杯煮溶かし、其れへ大匙に一杯のメリケン粉と加へ、其れを牛乳一合を加へて伸し、更に前の野菜の煮汁を加へ、攪拌しながら煮て、鹽と胡椒とにて適當の味をつけドロ／＼に滑かな糊状となつた所を用ひるのです。

~~~~~ 携 必 理 料 ~~~~~

### 第八節 マヨネーズ・ソース (Mayonnaise sauce) の拵へ方

マヨネーズ・ソースの拵へ方も、略々ホワイト・ソースの拵へ方と同様であります。其の拵り方はバター大匙に一杯をフライ鍋で溶き、其れにメリケン粉を大匙に一杯加へ、火文にて攪拌しながら煮て、生粉の無い様になつたならば、豫め温めて置いた酢一合を除々と加へ、鹽と胡椒とを加へて適宜の味をつけ、鍋を火から下し、直ぐに豫め攪拌して置いた鶏卵二個分の卵黄を加へ、攪拌して黄色の滑かなドロ／＼の糊状のものとするのであります。

このソースは、サラダ用のものであります。

### 第九節 サラド・ドレッシング (Salad dressing) の拵へ方

このソースを拵へるには、先づ鶏卵二個を鉢に割り、これに芥子を小匙に二杯と、食鹽を小匙に一杯半とを加へ、良く攪拌した後、大匙に一杯の砂糖と、オリブ油少量とを加へ、復た攪拌して置きます。而してバターを大匙に一杯鍋に溶かし、これにメリケン粉を小匙に一杯半程加へ、前の混ぜ合せた材料を入れ、文火にて、手早く攪拌しながら煮て、これに豫め温めて置いた酢を一合五勺程除々

~~~~~ 携 必 理 料 ~~~~~

に加へ、絶えず攪拌しながら煮て、ドロ／＼の滑かな糊状となつた所を用ひるのです。  
これもサラダ用のソースであります。

第十節 ホワイト・マヨネーズ・ソース (White Mayonnaise sauce)

前の様にしてマヨネーズ・ソースを拵へ、これを用ひる時に、充分に貞く泡立てた鶏卵の卵白を加へるか、或に矢張り充分に泡立てたクリームを加へるのです。

第十一節 グリーン・マヨネーズ・ソース (Green Mayonnaise sauce)

パセリー・スピナッチ・タラゴン等の青い色の野菜を撰び、水洗ひして小さな臼か搗鉢の如きものに取り、少量のレモン汁を加へて、良く搗き潰すなり、良く搗るなりして、其の汁を絞り取り、これを前の様にして拵へたマヨネーズ・ソースに加へて用ひるのです。

第十二節 ブラウン・ソース (Brown sauce) の拵へ方

大匙に一杯のバターをソース鍋にて溶き、これに玉葱を刻んだものを大匙に一杯加へ、攪拌しながら

ら褐色に焦し、其處へ大匙に一杯のメリケン粉を入れ、復た攪拌しながら、これも褐色に焦がし、牛肉から取つたスープを洋杯に一杯加へて、攪拌しながら汁をドロ／＼に濃く煮て、適宜の量の鹽と胡椒とを加へて味をつけるのです。

第十三節 キヤロット・ソース (Carrots sauce) の拵へ方

先づ西洋人参三本を三分程の輪切りにし、スープを二合加へて煮て、人参が柔かに煮えた時、裏漉にかけて、人参と煮汁とを分けて置きます。而してフライ鍋にバターを大匙に一杯煮溶かし、メリケン粉を大匙に一杯加へ、攪拌して生粉の無くなつた時、前の人参を入れ、良く攪拌し、これを前の人参を煮たスープ汁を加へてドロ／＼に溶き、鹽と胡椒とにて味をつけるのです。

第十四節 マッシュルーム・ソース (Mushroom sauce) の拵へ方

先づ鶏卵一個を割り、其の卵黄だけを器に取り、其れに大匙に一杯のバターを加へ、良く攪拌して置きます。次ぎに松茸の罐詰一個の蓋を開けて置きます。  
而してフライ鍋にて大匙に一杯のバターを煮溶かし、其れにメリケン粉を大匙に一杯加へ、攪拌し

て生粉の無くなつた時、スープを洋盃に一杯加へて伸し、更に松茸の鐘詰の汁を洋盃に半杯加へ、絶えず攪拌しながら、五分間も煮て、鐘詰の松茸を加へ、猶ほ茶匙に一杯のレモン汁と、茶匙に半杯の鹽と、茶匙に四分の一の胡椒とを加へ、松茸が熱くなるまで煮て、鍋を下し、前の卵黄とバターとを混合させたものを加へ、良く攪き混ぜて、又鍋を火に架け、卵黄が稍やがたまる加減になつた時バセリを茶匙に一杯加へ、直ぐに鍋を下して用ひるのです。

九二

第十五節 ワイン・ソース (Wine sauce) の拵へ方

小鍋に赤葡萄酒を一合取り、其れに水を二合程加へ、更に砂糖を五十匁程加へ、良く攪混ぜて、鍋を中火に架け、沸騰つた時、大匙に一杯のコーン・フラワーを少量の水で溶いて加へ、絶えず攪拌しながら、ドロ／＼に煮て鍋を下し、團扇で煽いて、冷まして用ふるのです。

第十六節 オリリーブ・ソース (Olive sauce) の拵へ方

フライ鍋にバターを大匙に一杯煮溶かし、玉葱の刻んだものを大匙に一杯と、人参の刻んだものを大匙に一杯と加へ、攪拌して鷹色に焦がし、其中にメリケン粉を大匙に一杯加へ、攪拌して鷹色に焦

がし、これにスープを洋盃に一杯除々と加へ、鹽と胡椒とにて適宜に味をつけ、攪拌しながら十五分間程も煮ます。而して堅いオリリーブを十二個程三十分間も水に浸けて置き、これを揉んで置き、前のソースの鍋を下してこのオリリーブを加へ、又五分間も煮て用ひるのです。

第十七節 ダッチ・ソース (Dutch sauce) の拵へ方

鶏卵五個分の卵黄を良く攪き混ぜ、これに牛乳を一合加へ、更に良く攪混ぜて置き、而して鍋にベシヤメー三合を取り、前の混ぜ合せた材料を加へ、鍋を文火に架け、絶えず攪拌しながら除々と煮立て、これにレモン一個の絞り汁を加へ、食鹽と胡椒とにて適宜に味をつけ、更に一度煮立たせた後、二つ折にした寒冷紗にて小さな鍋に濾し込れ、其れを大きな鍋に湯を煮立て、其の中に浮べ、蓋をして三十分間程も湯煎にして用ひるのです。

第十八節 カレーソース (Curry sauce) の拵へ方

ソース鍋にバターを大匙に一杯溶かし、其れにレモン汁を茶匙に一杯と、カレー粉を大匙に一杯とを加へ、更にメリケン粉を大匙に二杯入れ、焦げつかぬ様に攪拌しながら一寸煮て、其れに温めて置い

九三

た牛乳を洋盃に二杯徐々と加へながら、絶えず攪き混ぜて煮て、ドロ／＼の糊様となつた所を用ひるのです。

### 第十九節 ホースラジツシ、ソース (Horse radish sauce)

#### の拵へ方

大匙に二杯のパン粉(パンの軟かな所を崩したもの)と、搗りおろした山葵を大匙に二杯とを混ぜ合せ、これを入れて被ふに足る程の牛乳の中に二時間程浸けて置き、其れを裏漉し、茶匙に四分の一の鹽と、茶匙に四分の一の砂糖と、大匙に二杯の酢を加へ、牛乳を充分に用ひて硬めてドロ／＼加減にして用ひるのです。

このソースラジツシユ・ソースは、冷めたい所に置けば、二三日貯蔵することが出来ます。而してこのソースはロースト・ビーフやヴァイルド・ビーフに用ひられます。

## 第十章 魚肉の卸し方

### 第一節 魚を三枚に卸す仕方

三枚に卸す仕方は、魚に最も多く且つ普通に用ひらるゝ卸し方で、魚類を料理するには、何人も知つて置かねばならぬ卸し方であります。

(一) 其の仕方は、先づ第一圖に示す如く、左手にて頭を抑へる様にして持ち、庖刀を手早く使うて、尾の方から逆に鱗を削ぎ落とすのです。其の庖刀の使ひ方は、先づ中央の鱗を落し、次ぎに庖刀の刃の元の方で腹の所の鱗を落し、而して庖刀の刃の先で脊の方の鱗を落すのです。

斯様にして、先づ上身の鱗を綺麗に落し去つたならば、魚を反して、同様に庖刀を使うて、下身の鱗を落し去るのです。上身とは、頭を左にし腹を手前に向けて表になつた方を云ひ、其の反対が下身であります。

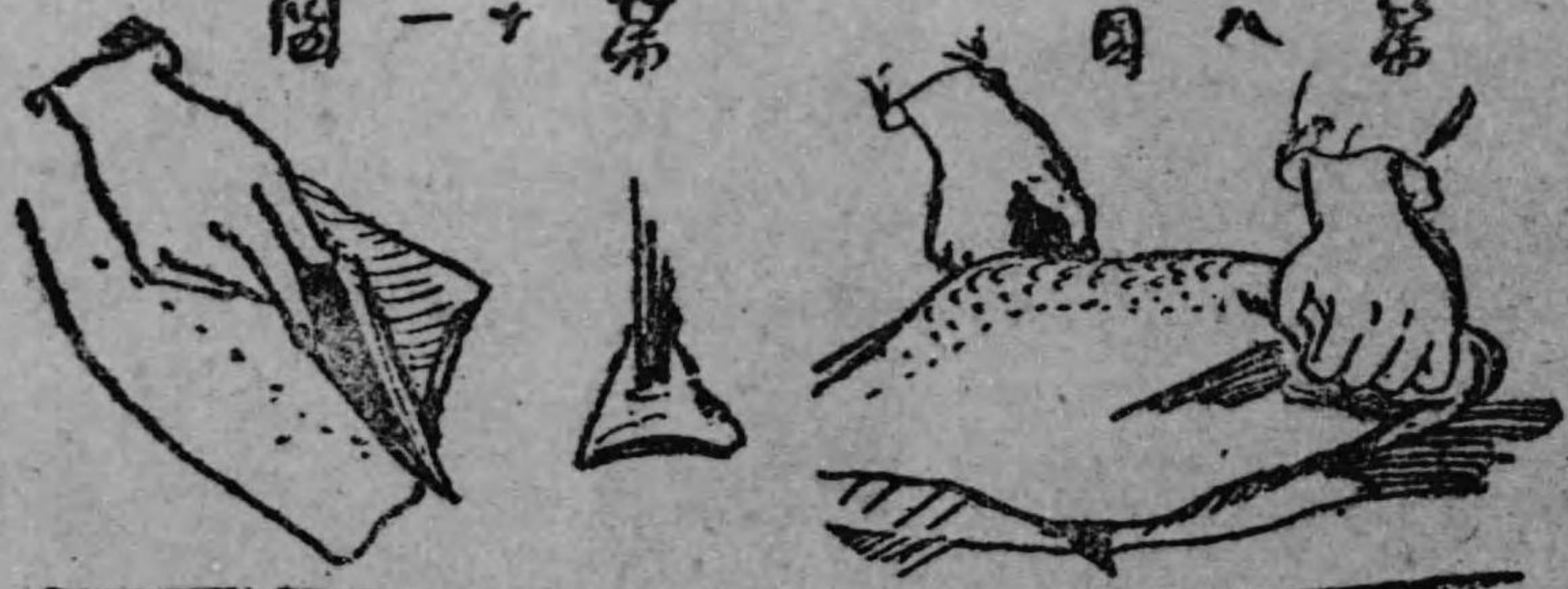
(二) 次ぎに鰓を開いて、第二圖に示す如く、鰓の附いてゐる間を鋤く様に庖刀を入れ、第三圖に示す如く、鰓の吊りを切りて、鰓を切り取ります。

(三) 而して第四圖に示す如く、胸緒の下部に當る腹の中央に庖刀を入れ、真直に肛門の所まで淺

第七圖 第十圖



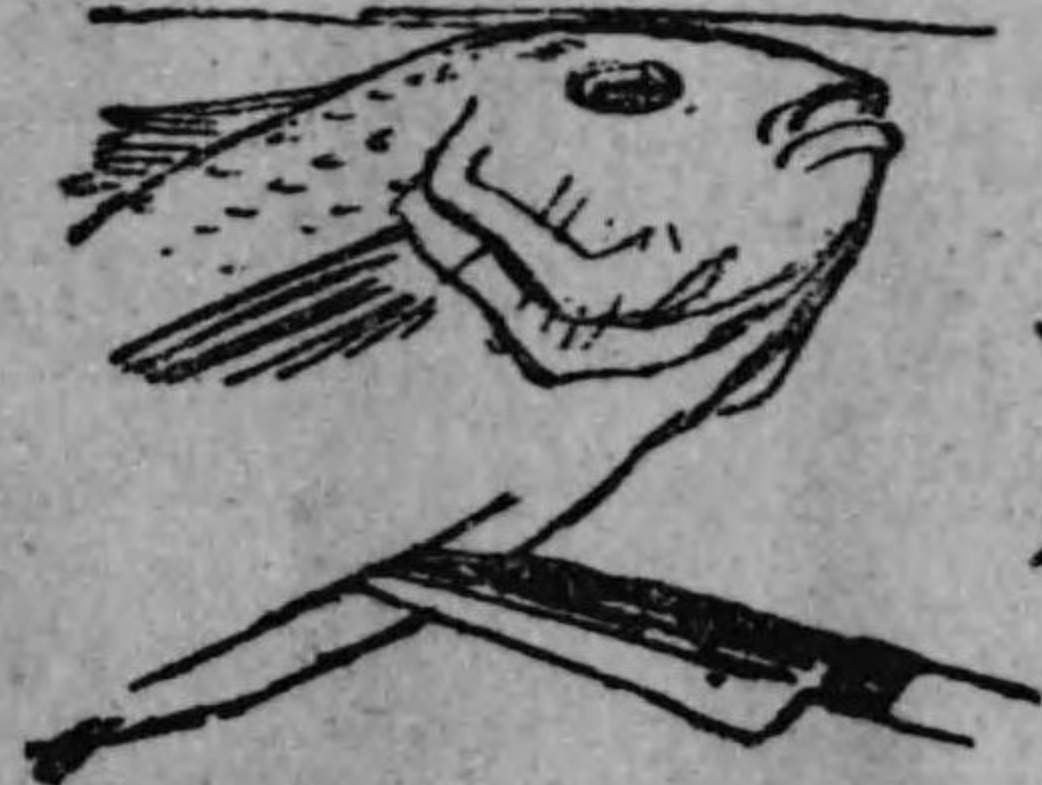
第八圖 第十一圖



第九圖 第十二圖



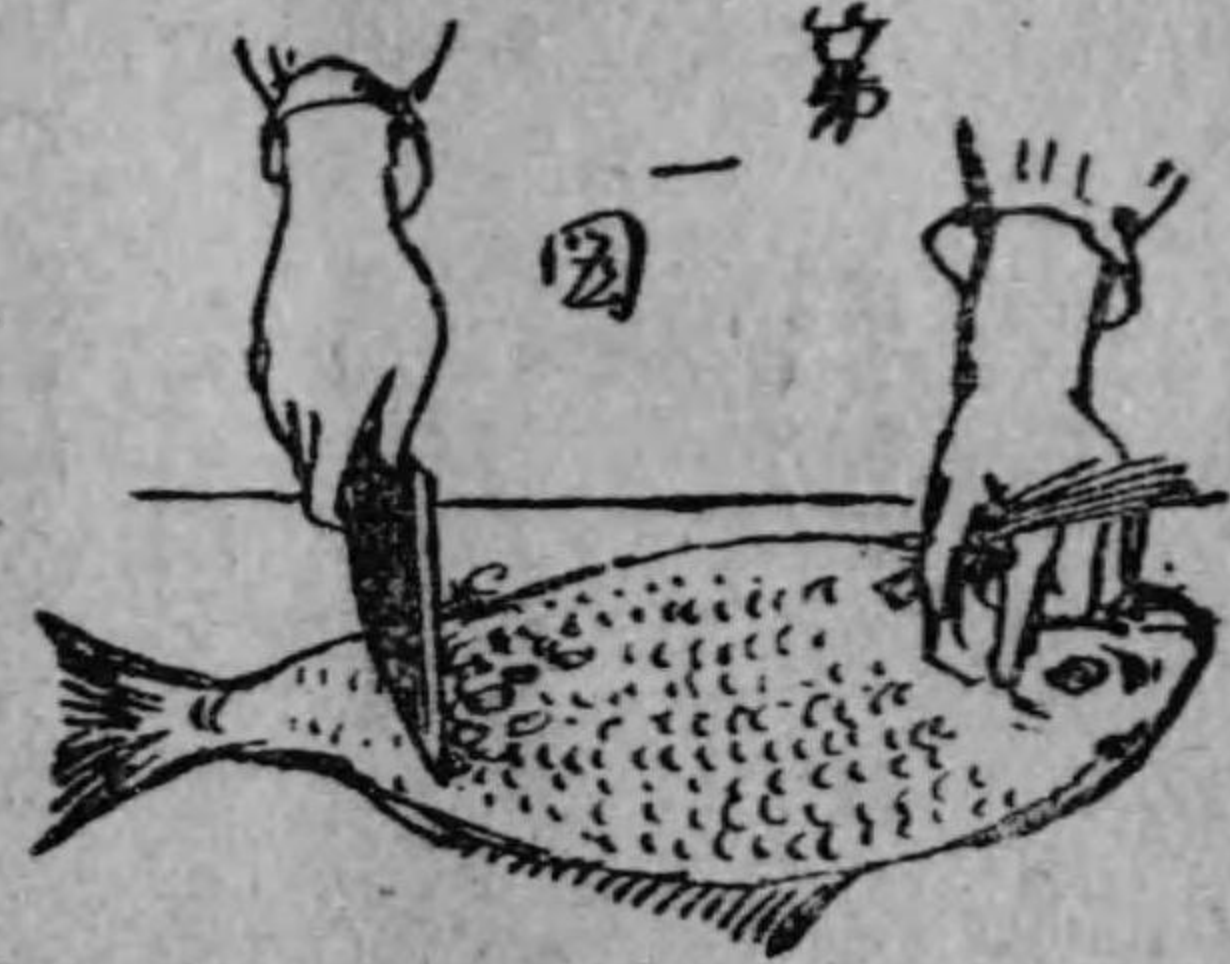
第四圖



第五圖



第一圖



第二圖



第三圖



く割き、第五圖に示す如く、庖刀の刃先で腸を掻き取り、鮨の如きもので、腹の内部に着いてゐる不潔のものを除き去り、水にて綺麗に洗ひます。

(四) 次ぎに胸鱗の直ぐ上の頭との境を探ると、其處に庖刀を入れ易い所がありますから、第六圖に示す如く、其處へ庖刀を入れて、頭と胴との境を、中骨に達する深さに、頭の後まで切つて置きます。

(五) 而して第七圖に示す如く、脊の方の尾の所から庖刀を入れて、脊鱗に沿うて頭の所まで、胴の中心の骨に達すると思ふ位に浅く庖刀を入れて置いて、更に第八圖に示す如く、魚の方向を變へて、尾の所から浅く庖刀を入れ、中骨(脊骨)に沿うて頭の所まで、上身を骨から離す様に押し切つて行くのです。

斯様にしますと、上身は綺麗に切り離されて、骨の附いてゐる下身と二枚になります。斯く切るのを魚の二枚卸しと呼びます。

(六) 前の様にして二枚に卸したならば、今度は魚を反して、第九圖に示す如く、下身を上にして置いて、前と同じ様に、先づ頭の方から尾まで、中骨に沿うて浅く庖刀を入れた後、次ぎに尾の所から深く庖刀を入れ、中骨と下身とを剣がす様に、頸の所まで押し切つて行いて、中骨から下身を切り

離すのです。

(七) 斯様にした後、第十一圖に示す如く、上下の身を、何れも胸鱗の附いてゐる所を切り落し、次ぎに腹骨を掻き落すのです。

斯様にしますと、上身と下身と、頭の附いた中骨と、都合三枚になりますから、これを魚の三枚卸しと呼ぶのであります。

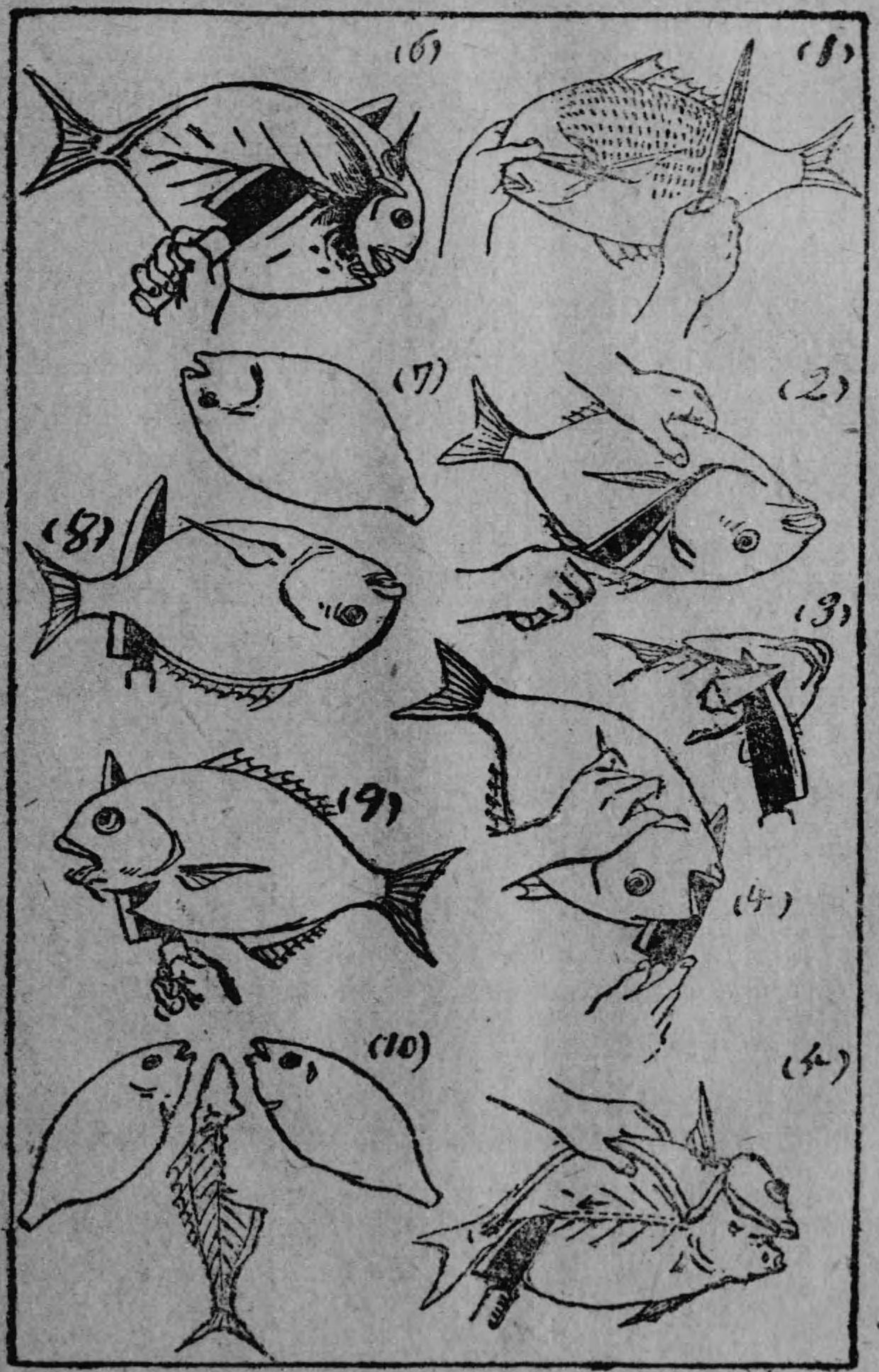
### 第二節 本水洗ひの仕方 (三枚卸しの別法)

前節に述べた所は、普通に行はるゝ三枚卸しの仕方でありましたが、本水洗ひと稱して、前の卸し方と稍や異つた正式の三枚に卸す仕方があります。

(一) 其の仕方は、(1)先づ鱗を落し、(2)鰓蓋を開けて、鰓の附根を切り、次ぎに(2)圖に示す如く、喉を點線の如くに切り、而して鰓の吊りを切り、鰓を取り去り、斯くした後、腹の真中を肛門の所まで浅く庖刀を入れ、腹を開けて腸を取り去り、綺麗に水洗ひをします。

(二) 次ぎに(4)圖に示す如く、口先から頭の真中に庖刀を入れ、鼻孔の間まで切つて、頭を割つて置きます。



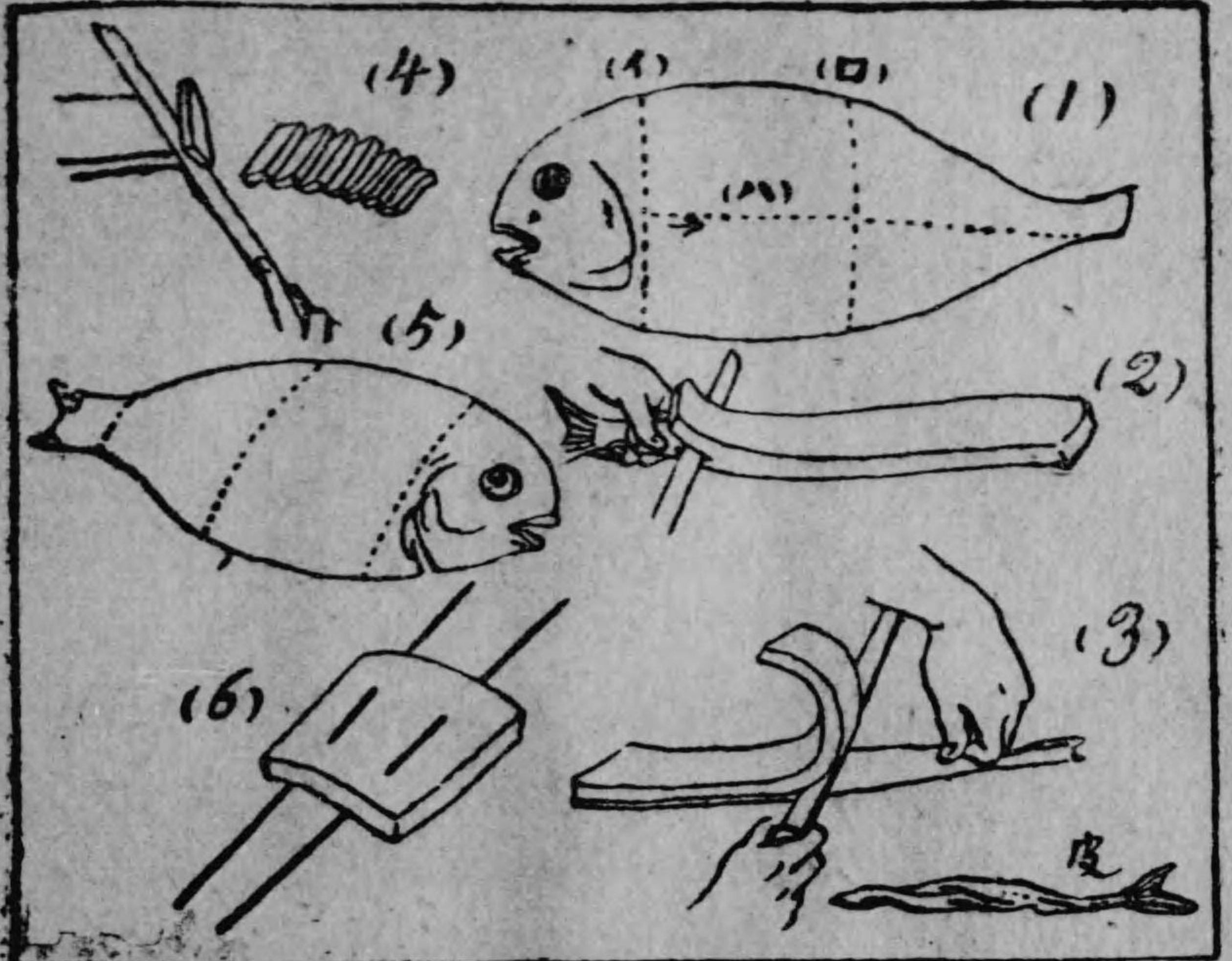


(三) 而して(5)圖に示す如く、腹を開ける時に庖刀を止めた肛門の所から、中骨に達するまでに庖刀を入れ、尾の所まで切り開き、次ぎに(6)圖に示す如く、始め頭を割る時庖刀を止めた所から、浅く庖刀を入れて、上身を中骨から離す様に、壓す様にして、中骨に沿うて尾まで切り、(7)圖の如く上身を切り離して、前の様に二枚にするのです。

(四) 次ぎに(8)圖に示す如く、魚を反して下身を上に向け、骨から下身を離す様に、頭の所から深く庖刀を入れ、上身を切り離した時の様に、尾まで押し切り、而して(9)圖に示す如く、魚の方向を變へて、頭の所から庖刀を入れ、中骨に沿うて口先まで切り、全く下身を骨から切り離すのです。斯様に卸すと、(11)圖に示す如く、上身にも下身にも中骨にも頭が附いて三枚に卸せます。これを本水洗ひの卸し方と呼びます。

### 第三節 刺身の作り方

前の様にして三枚に卸した魚の肉は、料理の目的に従うて、種々に切り用ひるのでありますが、これを刺身に作らんとする時は、本水洗ひの仕方に依つて三枚に卸したものなれば、先づ(1)圖の(イ)の點線の如く頭を落し、次ぎに(ロ)の點線の如く肉の後半を切り離す様に庖刀を入れ、終りに(ハ)の



点線の如く切りて、片身を頭共都合五つに切つて置きます。

而して(2)圖に示す如く、尾の方から皮と肉との間に少し庖刀を入れて置き、次ぎに(3)圖に示す如く、肉の方向を反対に變へて、皮の端を左手にて押へて居て、皮と肉との間に庖刀を入れて、皮を削ぎ取るのてありますが、これは庖刀の刃を真直にして使はぬと、皮へ多く肉が附いたり、又皮が切れたりしますから、庖刀は皮を粗板に壓しつける様にして、真直に使つて、皮を削ぎ取るのてす。

斯様にして皮を削ぎ取つたならば、(4)圖に示す如く、肉の端から斜めに薄く庖刀を入れ、作つた肉は右の方へ少し離して段をつける様にし

て並べ、斯様にして作り終つたならば、庖刀を肉片の下に當て、皿に盛るのてす。

刺身の盛り方は種々ありますが、最も普通に行はるゝ一例を示せば、先づ皿に向ふに前の様にして作つた身を三片斜めに段をつけて枕にして置き、其の上へ四片を前が開く様に斜に寄せかくる様に置き、其の上へ五片を枕の三片に並行する様に寄せかけて置き、斯く盛つた前の右に木口胡瓜かせん獨活をつまに置き、左へおろし山葵かおろし大根を添へるのてす。

(例) 鯛の片身を一人前の膳部とする仕方

鯛を三枚におろして、其の片身から一人前の膳部を整へんとすれば、(5)圖の點線に示す如く片身を切り、頭はこれを用ひて潮汁を拵へて椀に用ひ、中の肉は(6)圖の如く串を打ちて焼物とし、後半は前の様にして刺身に作るのてす。

斯様にして取扱へば、鯛の片身から、椀と焼物と刺身を整へる事が出来て、一人前の立派な膳部が出来上ります。

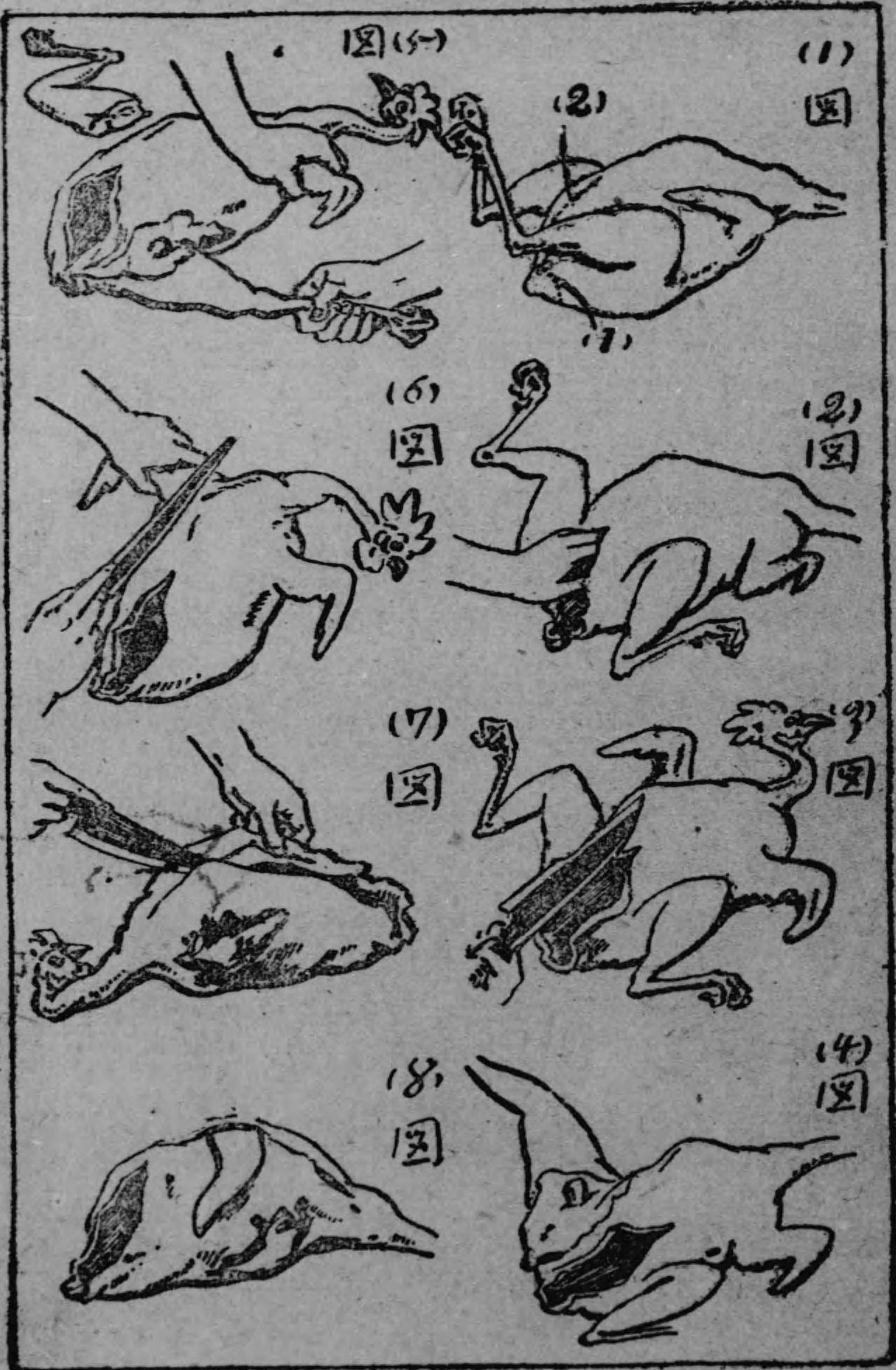
### 第十一章 鶏の解き方

鶏の解體の仕方は、人に依つて其の手順に幾分の相違があり、又鶏肉を専門に取扱ふ玄人は、殆んど庖刀を用ひずに、其の手練に依つて、巧に解いて行きますが、茲には手練に俟たず容易に溶き得る普通の手順を述べる事にいたします。

(一) 鶏を解體するには、先づ羽毛を抜き去り、残りたる毛鞘は良く抜き取り、猶ほ残れる細毛は、新聞紙を緩く巻いて、これを燃しながら、所謂毛焼をし、皮膚か脚は良く水で洗ひます。而して若し殺したばかりの鶏であれば、嘴の直ぐ下部を庖刀にて深く切り、脚を持ちて倒に吊し、血液を全部流出せしめて置きます。

(二) 斯く豫備手順を終つたならば、第一圖の(1)に示す如く、肛門の所を點線の通りに切り取り、(2)に示す如く、腹部の中央に點線の如く庖刀を入れ、腹を切り開いて、臟物を手で全部抜き取ります。

(三) 而して第三圖に示す如く、右脚の附根に庖刀を入れ、股肉と腹部との間を良く切り開き、脚を折る様にして充分に後方に曲げます。斯くすると、第四圖に示す如く、圓い關節が露出しますから、其の番を切り離し、左手にて鶏の右翼を持ち、右手にて鶏の右脚を持ち、力を入れて右脚を引きます。



斯様にしますと、右脚は容易に胴から引離すことが出来ます。

(四) 斯くして右脚を引き離したならば、第五圖に示す如く、同様の手順にて左脚を引き離します。

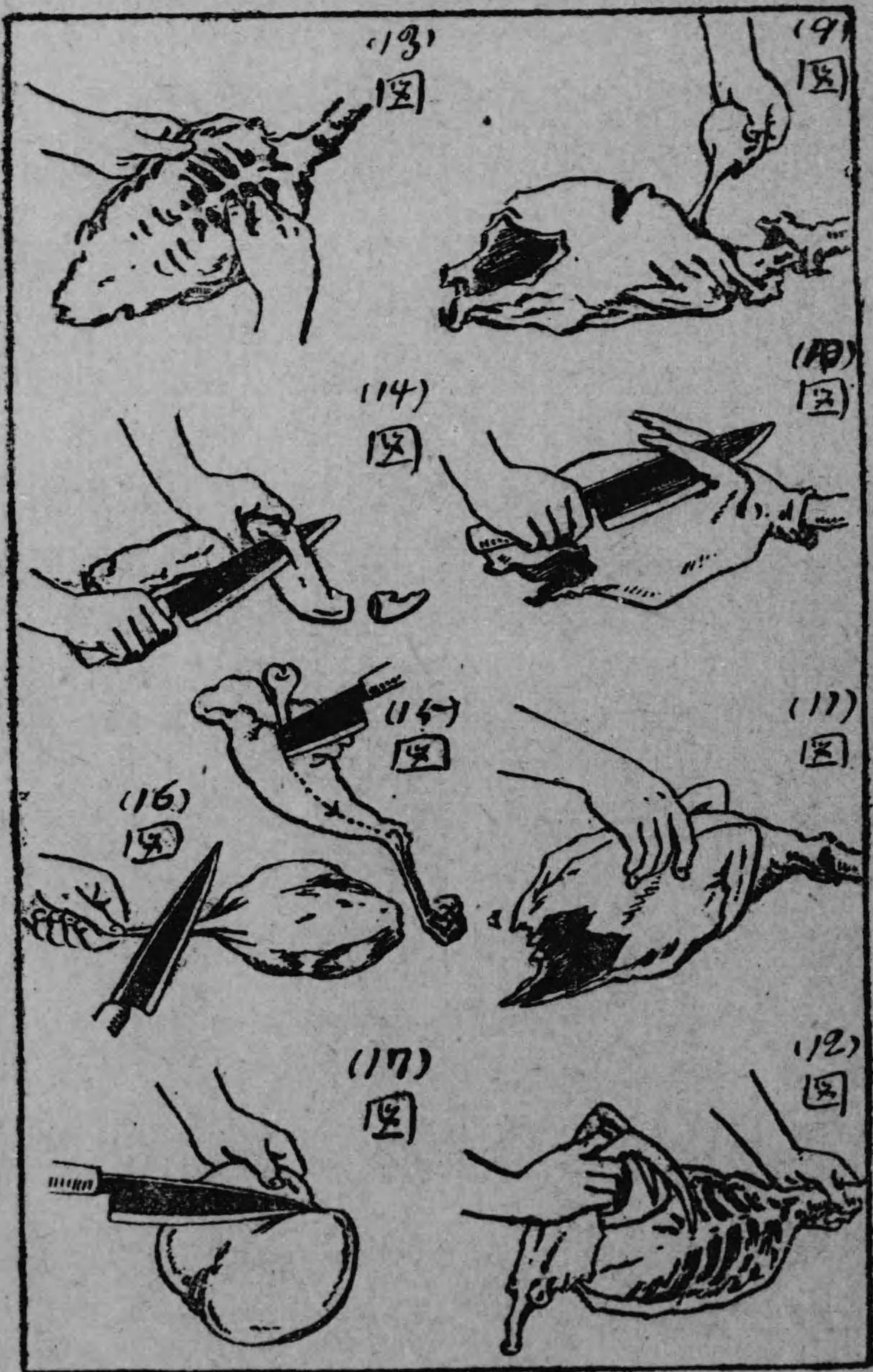
(五) 左右の脚を引き離したならば、胸部の皮を剥き取り、而して第六圖に示す如く、右翼の附根に庖刀を入れ、右翼を後方に折り曲げて、其の番を切り離し、胸骨に附着する肉の境に切り目を入れて置き、左手にて首を持ち、右手にて右翼を持ちて強く右翼を引きます。斯様にすると、左翼は附根の所から容易に離れます。

(六) 次ぎに同様の手順にて、左翼を引き離します。

(七) 而して、第七圖に示す如く、胸骨と胸部の肉(胸部の肉を抱肉と云ひます)との間に庖刀を入れ、抱肉と胸骨の間を切り離すと、抱肉は容易に離れ、其の下から笹肉と稱する透き徹る様な柔い肉が露れますから、これを第八圖に示す如く引し離して切り取ります。斯様にして左右の抱肉と笹肉とを切り離して置きます。

(八) 次ぎに胃囊のある所の上部の皮を良く剥き取り、第九圖に示す如く、胃囊を摘み出し、これを破らぬ様にして全部切り取ります。

九) 斯くして後、第十圖に示す如く、右の肩甲骨の所へ背部から庖刀を入れ、左の肩甲骨の所へも同



二〇八  
様に庖刀を入れて、背部と胸部とを二つに離し得る様に切り離して置き、第十一圖に示す如く、右手の指を鎖骨と喉頭部の間に入れ、第十二圖に示す如く、左手にて首を持ち、胸部を引いて背部から引き離します。

(一〇)而して背部の所を取り、頸部の皮を剥き取り、氣管を喉から切り離し、第十三圖に示す如くにし、拇指の先にて、俗にどりと稱する肺臓を脊骨から離し取り、而して首を落して置きます。

(一一)以上にて大體の解き方を終りましたから、今度は右の翼の方を取り、先づ翼先を切り落し、次に第十四圖の示す如く、第二の關節の所から庖刀を入れて、肉を骨から切り離し、而して第二の關節を折り、番の所を露出し、其の所を庖刀の刃にて翹板の上に押しつけて居て、右手に肉を引き離します。

(一二)同様にして左の翼の方も、肉を骨から離します。

(一三)次に右脚を取り、第十五圖に示す如く、股肉の中央の骨のある所へ點線の如くに庖刀を入れて下まで切り下し、而して關節を離し、骨を肉からもぎ取ります。

(一四)同様の手順にて、左脚の肉も骨から離します。

(一五)今度は脚の肉にある、六本の太い筋を探し出して、其の筋を抜き取るのですが、これは普通

に肉の無い所の足へ庖刀を入れ、筋を探し出して、其筋を一度に引いて抜き取るのです。然しこれは一寸抜き難いものでありますから、この筋を抜き取らんとすれば、肉を關節のあつた所から上下に二つに切り離し、肉を切り開いて、筋を探し出し、第十六圖に示す如く、肉を庖刀で押へて、筋を摘んで引き、新しく一本一本に抜き去ると、誰にも容易に出来ます。

これにて全く骨と肉とを離し終つたのでありますから、其の肉は料理に依つて、適宜に切つて使用するのであります。

骨と脚と頸等の扱方 頸の所や、背部の所等の如く、未だ附いてゐる肉の離し難いものは、其の儘一所に敲いて、丸めて用ひるか、或はスープを取る材料とします。又骨は適宜に切り、矢張りスープの材料とし、脚は爪の所を切り棄て、火にて焼いて上皮を剥き、頭は嘴を切り棄て、これもスープの材料とします。殊に脚と頭とは、極めて上等のスープを取る事が出来ますから、決して棄てはなりません。

臓物の扱ひ方 臓物の中で食べられぬ所は、胃囊と腸と膽囊とであります。腎臓と心臓と肝臓とは其の儘水で洗ひ、適宜に切つて用ひ、すなはち第十圖に示す如く、中央から浅く庖刀を入れて切り開き、中の囊を切り棄て、良く洗ひ、適宜に切つて用ひます。

### 第十二章 牛肉の分類

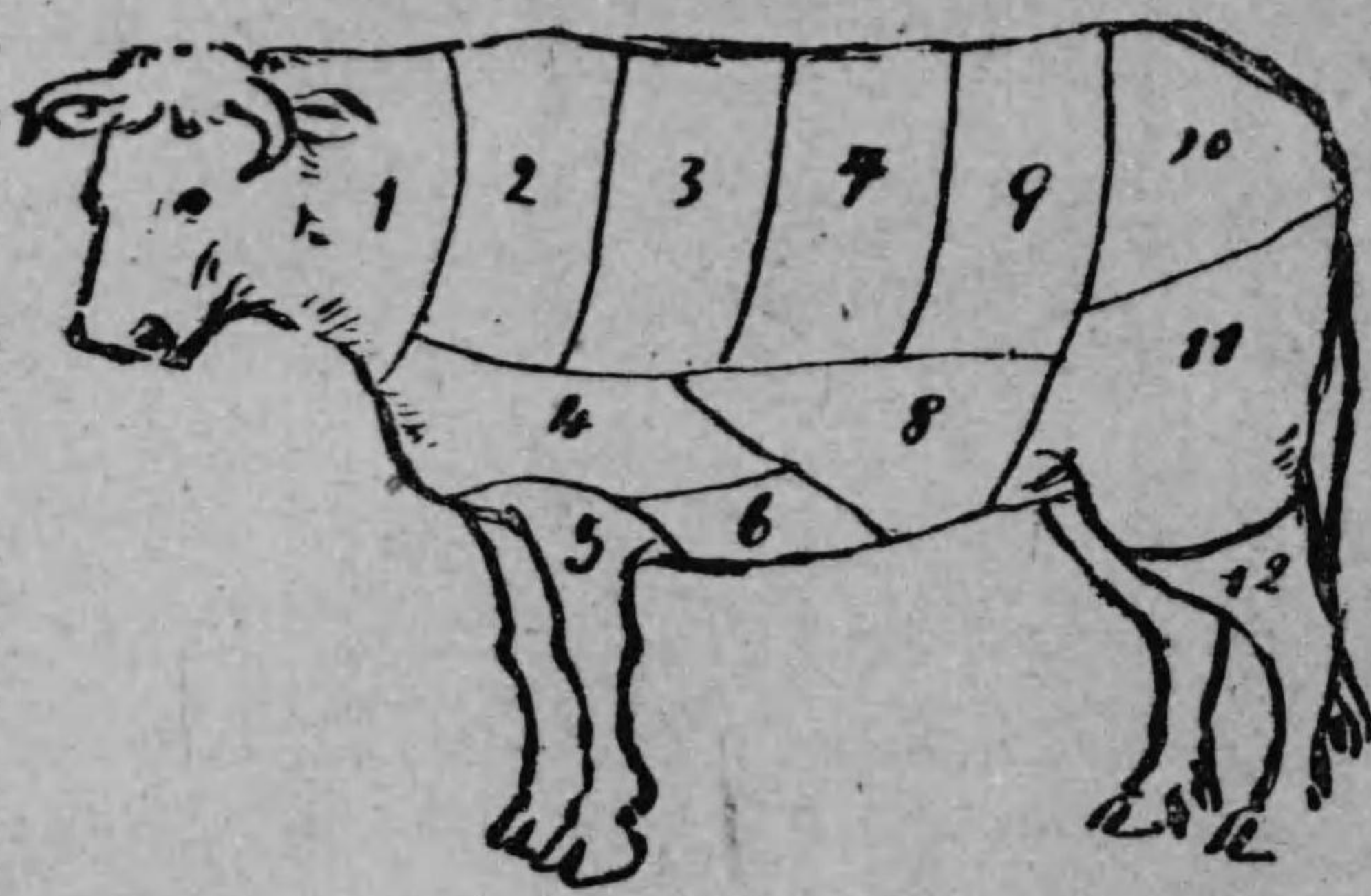
牛肉と一概に云うても、牛の年齢等に依つて、品質に相違があり、又同じ一匹の牛の肉にしても、其の肉の部分に依つて性質も異り、等級も分れて居ります。其れ故、これを調理するには、各部分の肉の性質を知り、適した肉を適した料理に用ひる様にならねば、折角の美味を損し、不経済にもなる事になります。

牛肉の切り方は、國に依つて幾分の相異があり、肉の名稱も人に依つて稍や異にしてゐますが、今最も普通に行はるゝ切り方に従ひ、其の各部の肉の名稱と性質と用途の大體とを述べて置きます。

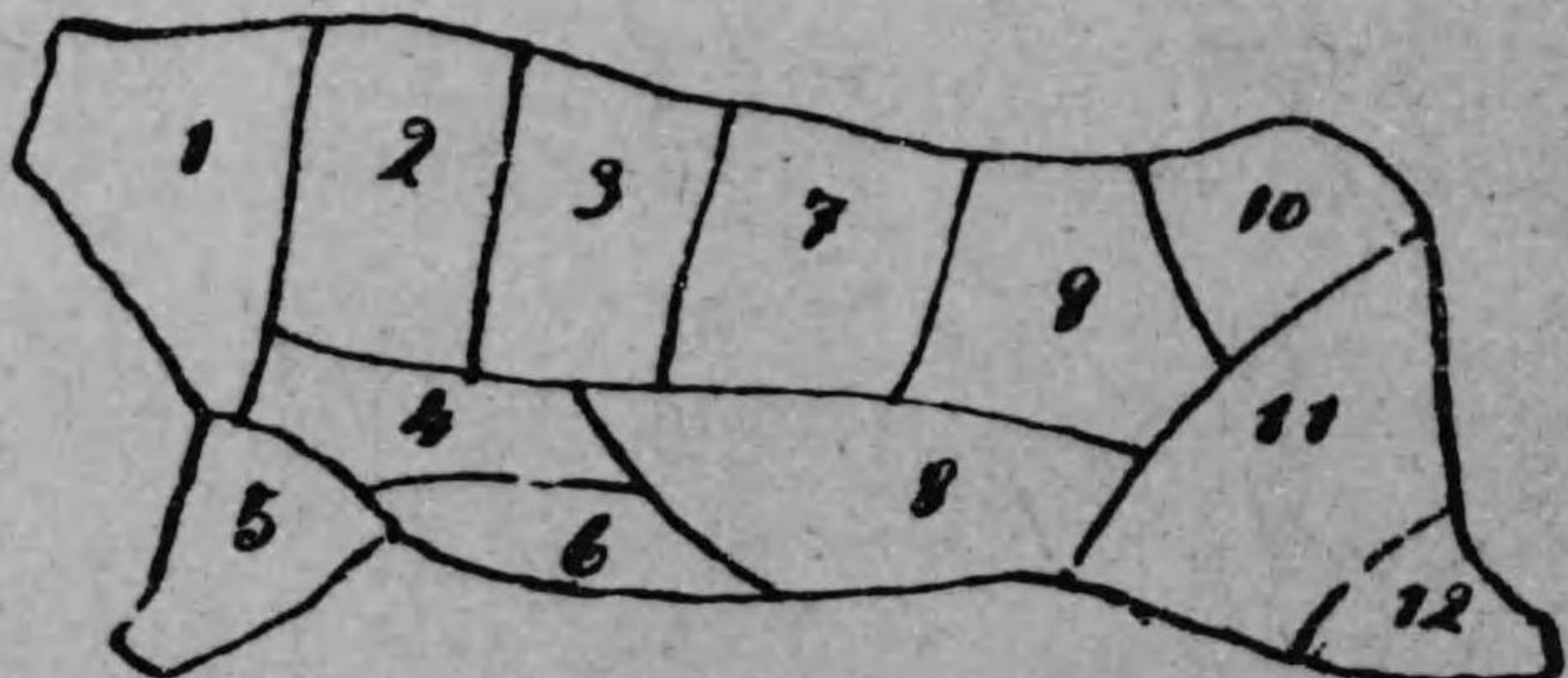
- (1) ネットク (Neck) 頸の所の肉で、硬いが、香氣に富み、スープ・グレービー等を拵へるに適して居ります。
- (2) チャツクリブ (Chuck Ribs) 肋骨の所の肉で、矢張り硬いが、スチウ等の煮料理に適し、時にハシバークステーキ等に用ひられます。
- (3) リブ (Ribs) これはチャツクリブの後方にある肋骨の所の肉で、肉の質はチャツクリブより優り、後部をフォアリップと呼び、重にローストビーフに適し、前部をミッツルリブと呼び、經濟向の

~~~~~ 携 必 理 料 ~~~~~

ローストビーフに用ひられます。



少く、且つ柔かて、牛肉中、最も高價な部分であります。同じロインでも、内側の肉はタンダーロイ



- (4) ショルダー (Shoulder) 前肢の上部の所の肉で、硬いが、香氣に富み、ポイルドするに適し、又スチウ肉に適して居ります。
- (5) フォーシヤンク (Fore Shank) 前肢の肉で、硬いから、スープ用にのみ用ひられ、他の料理には適しませぬ。
- (6) フリスケット (Brisket) 胸部の肉で硬うございますから、ポイルドするか、スチウ用の肉とします。
- (7) ロイン (Loin) 肋骨の所から臀部の内部にかけての肉で、比較的脂肪

~~~~~ 携 必 理 料 ~~~~~

ンと呼び、外側はタップサーロインと呼び、共にビーフステーキとして最上の肉であります。時にロースト用にもされますが、高價の割合に、味はリブローストより劣ります。

(8) フランク (Frank) ロインの下部に當る腹皮肉で、其の美味なること、牛肉中第一の部分であります。最もボイルドするに適し、中央部の所はステーキにも用ひられます。

(9) エイチボーン (Aitchbone) ロインと臀部の肉との中部の肉で、バットローストに適し、ボイルドにもスチウにも用ひられます。

(10) ランプ (Rump) 臀部の肉で、ローストに用ひられ、又ボイルドするにも適し、中央部の所はステーキにも用ひられます。

(11) ラウンド (Round) 股の内側及び下部の肉で、脂肪にて縁取りたる様になつてゐて、ローストにも、ボイルドにも用ひられ、其他種々の料理に用ひらるゝ重寶の肉であります。味は中等であります。

(12) ハインドシヤンク (Hind shank) 後肢の肉で、硬いから、スープを取る材料にのみ用ひられてゐます。

### 第十三章 汁物の拵へ方

汁物は献立の要目であつて、其の拵へ方の巧拙は、直ちに料理技術の巧拙として取扱はるゝ程に重要視されて居ります。

汁物は其の汁の清濁に依つて二大別されます。本汁・合せ味噌汁・赤味噌汁・濃醬汁等は、濁つた汁に屬し、清汁・味噌清汁等は澄んだ汁に屬します。

#### 第一節 本汁

儀式料理に用ひらるゝ汁を本汁と呼びます。其の汁には白味噌を用ひ、これを搗り、鯉節の煮出汁にて伸し、裏漉して、鍋に取りて煮立て、而して下拵へした材料を實として碗に盛り、この汁を八分目に注ぐのです。

本汁の實として取扱はるゝ主要材料は、鯛・鰻魚・鯉等でありますが、鰻魚・鯉等は寧ろ略式であります。

(例) 本汁の拵へ方

白味噌百五十匁を搗鉢に取り、良く搗つた後、鯉節の煮出汁一升を徐々に加へながら搗り伸し、これを裏漉器にて裏漉し、鍋に取りて火に架け、三十分間も煮て、汁が二割程煮詰つた所で鍋を下して置きます。

次に鯛の正身を一寸角位に切り、薄く鹽を撒り、これを蒸籠に入れて蒸し上げて置き、而して大根を龜甲形に切り、湯にて燻て置き、又寒晒粉一合を四勺の水にて溶き、手にて捏ね、其れを一錢銅貨大に圓め、これを燻て置きます。斯くして實に用ゆる材料の下拵へが出来たならば、前の汁を一合鍋に取り分け、其れに鯉節の煮出汁を一合加へて薄め、鍋を遠火に架け、前の下拵へして置いた鯛と大根と寒晒粉の團子とを共に入れ、温める心にて一寸煮て、一人前に鯛一片と大根二片と團子一個の割合にて椀に盛り、前の汁を一寸温めて、椀に入分目に注し、花鯉を一掴み載せるのです。

### 第二節 合せ味噌汁

合せ味噌汁は本汁の代りに用ひられます。其の汁の材料には、白味噌と赤味噌とを共に用ひ、其の合せる分量は、白味噌百匁に對して赤味噌五十匁の割合が普通に行はるゝものであります。斯く合せたものを良く搗り、鯉節の煮出汁一升にて伸し、裏漉して煮立て、下拵へした材料を其の中に入れて、煮

て、これを椀に盛るのです。

合せ味噌汁の實として取扱はる主要なる材料は、鱧・魴・牛尾魚・鯛・鮎・松露・松茸・百合・蕨の類であります。

#### (例) 合せ味噌汁の拵へ方

先づ牛尾魚を皮を引いて、厚さ一分五厘位に錢切りにし(錢切りとは筒切りの事であるが、牛尾魚の場合には斯く呼びます)。次に松露を鹽で揉み、良く水で洗つて置きます。而して白味噌百匁と、赤味噌五十匁とを共に搗鉢に取り、良く搗りたる後、鯉節の煮出汁を一升除々に加へながら搗り伸し、これを裏漉して鍋に取り、火に架けて、汁が煮立つた時、前の下拵へして置いた材料を入れて煮ます。斯くして煮終つたならば、牛尾魚三枚と、松露三粒とを、一人前の分量として椀に汁と共に八分目に盛り、芽獨活を口にして供するのです。

### 第三節 赤味噌汁

赤味噌汁は、合せ味噌汁を略したものであります。汁の材料は赤味噌を用ひ、これを百匁搗鉢にて搗り、鯉節の煮出汁一升にて伸し、裏漉して煮て、下拵へした材料を入れて煮て、この材料を汁と共に



に椀に盛るのです。

赤味噌汁の實として用ひらるゝ主なる材料は、赤えひ。はげ。おこせ。かね。茗荷。茄子等の類であります。

(例)

赤味噌汁の拵へ方

先づ赤えひを頭の中央から庖刀を入れて、骨を鋤き取り、其の肉を一寸角位に切り置き、次ぎに赤味噌百匁を播鉢に取りて良く播り、これに鯉節の煮出汁を一升徐々に加へながら播り伸し、裏返しに鍋に取り、火に架けて、汁が煮立つた時、前の赤えひの肉を入れて煮るのです。而して煮終つたらば、赤えひの肉を一人前に一片の割合にて、汁と共に椀に入分目に盛り、茗荷を小口切りにして水で洗つたものを其の口に用ひて供するのです。

第四節 三州味噌汁

三州味噌汁の拵へ方は、鍋に鯉節の煮出汁を一升程取り、鍋を火に架け、これに三州味噌を四十匁庖刀にて刻んで入れ、其の儘十五分間も煮て鍋を下し、暫く蒸して置いて、其の澄んだ上汁を酌み取り、而して身に用ひる材料を下煮して椀に盛り、この汁を温めて八分目位に椀につき入れるのです。

(例) 三州味噌の拵へ方

先づ三州味噌四十匁を翹板に取り、手で堅く擱んでゐて、庖刀にて小口から薄く切り、更に庖刀の刃で細かに叩き、而して鍋に鯉節の煮出汁を一升取り、鍋を火に架け、沸騰つた時、この味噌を入れ十五分間も煮て、鍋を下し、五分間も其の儘置き、味噌が沈んで、上汁が澄んで来た時、其の澄んだ上汁を別の鍋にソツと掬み取つて置きます。

而して白魚を一人前に七尾の割合にて取り、ザツと鹽を撒り、其れを沸騰湯に一寸入れて、直ぐに引き上げて椀に盛り、小松菜の如き菜類を細かに切り、其れを一掴みこの椀に入れ、前の鍋に取つて置いた味噌汁を火に架けて温め、これを右の材料を盛つた椀に入分目に注ぎ入れ、溶き芥子の如きものを少し滴し込んで供するのです。

注意 三州味噌は播つて用ひては不可ませぬ。又煮出汁に入れて煮る際に、箸や杓子で攪拌さぬ様に注意せねばなりません。

第五節 濃醬汁

前に述べた如き手順にて本汁を拵へ、これを鍋に取りて、火に架け、汁が煮立つた時、五勺の葛を一合の鯉節の煮出汁にて溶いて入れ、身に用ゆべき材料を下煮をして椀に盛り、この味噌汁を注ぎ入

れるのです。

この濃醬汁に適した材料は、鯛・鮓・鮎・鰯等でありませす。

(例) 濃醬汁の拵へ方

先づ鯛の正身を十人前に對して百匁の割合にて粗板に取り、庖刀の刃にて細かに叩き、これを裏漉して、小匙に二杯の鹽を加へ、搗鉢に取りて充分に良く搗り、其れに鶏卵二個分の卵白を加へて、復た良く搗り、大匙に一杯の味醂を加へ、猶ほ鯉節の煮出汁一合五匁を加へて、復た搗り、而してこれを折箱の如きものに入れ、蒸籠に取り、蒸籠の蓋を少し外して、一時間程も要して蒸しあげて、一寸角位に切つて置ませす。次ぎに慈姑を輪切りにし、沸騰湯に取りて燻て、置き、又半日程も水に浸けて置いた椎茸を、石付を取りて置ませす。而して鯉節の煮出汁を鍋に取り、火にかけて煮立て、其の中へ前の鯛の眞蒸と、慈姑と、椎茸とを入れて一寸煮て、椀に盛つて置ませす。

斯くして後、前に述べた様にして本汁を拵へ、これを鍋に取りて火にかけ、煮立つた時、五匁の葛を一合の鯉節の煮出汁にて溶きたるものを引き、二分間も經つた所で、直ぐに鍋を下し前の椀に注ぎ入れ、生姜の絞汁を少し入れて供するのです。

第六節 生清汁

生清汁は、清汁中最も多く用ひらるゝもので、其の拵へ方は、煮出汁一升に對して、醬油二匁と、鹽一匁を加へて調味し、下煮をした材料を椀に盛り、この汁を注ぎ入れるのです。

生清汁に適した材料は、鯛・甘鯛・鱧・鱒・鮎・あいなめの類で、其の和しらは、玉茸・なめたけ・蔵・荒せと十六さへげ等でありませす。

(例) 生清汁の拵へ方

鯛の正身を一人前に十五匁位の割合にて、其れにサツと鹽を撒つて置き、而して鍋に湯を煮立て其の中へ入れて十分間も煮て火を透し、引き上げて椀に盛り、次ぎに玉茸を石付を切り、湯にて燻て、これをあしらひに椀に盛り、而して鯉節を昆布の煮出汁(煮出汁の拵へ方参照)を一升鍋に取りて煮立て、これに醬油二匁と、鹽一匁を加へて吸味加減にし、この清汁を椀に注ぎて供するのです。

注意 清汁を調味する際に、關西地方にては、多く薄醬油を用ひ、關東地方ではたまり醬油を用ひませす。薄醬油を用ひるには煮出汁一升に對して大匙三杯を加へ、たまり醬油なれば、其の分量を控えて、大匙一杯半用ひ、更に鹽を大匙に軽く一杯加へて調味するが宜しうござませす。

### 第十四章 スープ(Soup)の製法

スープは、牛・鶏・羊等の肉や骨や、或ひは魚類・貝類や、其の他、野菜等を煮出して製した汁で、味頗る良く、芳香を有し、食欲の刺激に有効なること、我が國の煮出汁に勝り、西洋料理には是非共無くなくてはならぬものであります。

スープの種類を數へたならば、其の數は五百以上にも達するてありまじやうが、此等を詮じ來れば大概二三のストック(スープの基)の變化であります。而して此のストックの重なるものを舉ぐれば、牛・鰻・家禽の肉の結合物に、野菜を混じて作ったブラウン・ストック(Brown stock)と、鰻・鶏の肉に玉葱・セロリー等を混じて作ったホワイト・ストック(White stock)と(色の着く様に材料は一切用ひませぬ)。鶏のみで作ったチキン・ストック(Chicken stock)等てあります。

スープには、この外にストック無しで作ったクリーム・スープ(Cream soup)があります。これは野菜と牛乳とで作つたものであります。

~~~~~ 携 必 理 料 ~~~~~

### 第一節 ビーフ・ストック(Beef stock)の拵へ方

先づ脂肪の少い座骨の所の肉を八英斤(一英斤は百二十匁)程、濡布巾で清潔に拭つて置き、又座骨は破砕いし、中から骨脂を取つて置きます。而して肉は一寸角位に切り、其の肉の内一英斤程は殘して置き、他は骨脂と共に鍋に取り、水を三升五匁も加へて、十五分乃至二十分も經つて、肉から血が浸み出して、水が赤くなるまで其の儘置きます。而して人參三十匁と、青蕪三十匁と、玉葱三十匁とを五分乃至一寸位に切つて水に浸けて置き、フライ鍋を火に架け、其の中で前の骨脂を溶かし、其れに前に殘して置いた一英斤の肉を入れ、焦げつかぬ様に攪拌して、褐色になるまで煎つて置きます。斯くした後、前の切つた肉と骨とを入れた鍋を烈火に架け、成るべく急に沸騰させます。此の時、澤山の泡が浮きます。この泡は掬ひ去らねばならぬ様に云ふ人もありますが、この泡は水に泌み出た血であつて、美味なものが含まれて居りますから、掬ひ取らぬ方が宜しうございます。而して此の泡が浮んで來たならば、火加減を弱めて、文火にて六時間も煮て、前の細切りにして水に浸けて置いた野菜類と、パースレー五六本と、セロリー五六本と、赤蕃椒一本と、丁子六個とを入れ、猶ほ一時間乃至二時間煮て、最後に鹽を大匙に一杯加へ、直ちに甕の中に濾し入れます。前に云うた泡は、此の

~~~~~ 携 必 理 料 ~~~~~

時、野菜と共に全部取去ることが出来ます。

スープを入れた甕は、蓋をせずに、成る可く氣温の低い所へ置くのであります。冷えて来れば、スープの表面に脂肪が凝固しますが、スープを使用する時までは、決して取つては不可ませぬ。スープを甕に入れて置くのも、氣温の低い所へ置くのも、また固まつた脂肪を取り去らぬのも、總てスープの腐敗を防ぐ爲めて、鹽を加へますのも、矢張り防腐の爲めて、味付けの爲めてはありませぬ。

此のビーフ・ストックは、又ブラウン・ストックとも呼び、種々のスープの基本となるもので、これを應用すれば、次ぎに述ぶる如き種々のスープが出来ます。

注意 肉を烈火に架けて煮る時、浮び上る泡は掬ひ棄てぬと、スープが濁る様に云ふ人もありますが、スープの濁ると濁らぬとは、泡が浮んで来てからこれを煮る火加減に依るもので、泡が浮んで来たならば、直ぐに火加減を弱めて、文火で煮る様にすれば、スープが濁る様な事はありませぬ。泡が浮んで来てからも、猶ほ烈火で煮る様な事をする、譬へ泡を掬ひ棄てるとも、其のスープは必ず濁つて終ひます。

料理必携

第二節 マカロニ・スープ (Macaroni soup) の拵へ方

右の牛肉スープを、一人前五勺位の割で、人数に応じて、適宜の量を一寸沸立て、適宜の鹽味を

付けて置き、マカロニを一寸五分乃至二寸位の長さに折つて湯煮したものを、一皿のスープに六七本宛入るれば、マカロニ・スープが出来ます。此の際、マカロニの代りに、湯煮したバーミセリを使用すればバーミセリ・スープ (Vermicelli soup) が出来、又二寸位の長さの饅頭を、一皿に七八本入るれば、ヌードル・スープ (Noodle soup) が出来します。

第三節 ベジテール・スープ (Vegetable soup) の拵へ方

又人參と菁蕪とを、二分角位に切るか、梅や櫻の花形に刻いて一分位に切るかして、一人前に大匙に軽く一杯の割合に入れば、ベジテール・スープが出来ます。而して人參と菁蕪とを角や花に切る代りに、細長く切つて入れたものは、ジュリエン・スープ (Julienne soup) と云ひ、タピヲカを透明になるまで煮たものを大匙一杯宛入ると、タピヲカ・スープ (Tapioca soup) と云ひます。又白飯を大匙一杯宛入るれば、ライス・スープ (Rice soup) が出来します。

料理必携

第四節 トマト・スープ (Tomato soup) の拵へ方

尚ほ三十匁大の赤茄子一個を七八片に切りて、牛肉スープに入れて沸立つれば、トマト・スープに

なりませす。此のトマト・スープにマカロニを入れたものを、マカロニ・トマト・スープと呼び、白飯を入れたものをライス・トマト・スープと云ひ、又、*レタ*、*ロ*等の文字の形のマカロニを入れば、レタ・スープ (*Lettuce soup*) となり、玉子を月見の様にに入れて一寸沸立つれば、エッグ・スープ (*Egg soup*) となりませす。其の他工夫を凝らせば種々のスープが出来事と思ひませす。

第五節 チキン・ブロッツス (*Chicken Broth*) の拵へ方

三四百匁位の鶏を一羽毛引し、内臓を取り去り、四片或は六片に切りて水を一升五合加へ、牛肉スー  
プと同じ手段で造るのであります。鶏スープは褐色でなく、水色をして居る筈のものでありますから、肉はフライせずとも宜しいのです。四五時間も煮ますと、味が出て来ますから、能く脂肪を掬ひ取り、之れに米を五勺入れて、軟かになるまで煮ます。而して鹽と胡椒で適宜の味をつけるのであります。この出来上つたチキン・ブロッツスと牛乳とを等分に混すれば、チキン・クリーム・スープ (*Chicken cream soup*) が得られます。

~~~~~ 携 必 理 料 ~~~~~

第六節 ポテート・クリーム・スープ (*Potato cream soup*)

の拵へ方

以上は肉を材料の基本とした各種のスープの製法であるが、肉を材料とすれば、時間も要しませすから、若し手取早くスープを造る必要があれば、牛乳と野菜とだけでも造る事が出来ませす。其の製法は極く簡單で、牛乳に、野菜類の煮たものを裏漉にかけて混和すれば、其れて出来上るのであります。而して其の分量は適宜であるが、濃い味噌汁位にするのが普通であります。野菜類は種々のものが使用され、其の使用する野菜によつて、色々の名稱を有しませす。即ち裏漉した馬鈴薯を混和すれば、ポテート・クリーム・スープと云ひませす。又、渡菰草を用ひれば、スピナッチ・クリーム・スープ (*Spinach cream soup*) と呼び、隠元豆を使用すれば、ビーン・スープ (*Bean soup*) と云ひ、人蔘を使用すれば、キヤロット・スープ (*Carrots soup*) と云ひ、赤茄子を用ひれば紅色のスープが出来て、其をトマト・クリーム・スープと云ひませす。尤もトマトは酸味を帯て居ますから、牛乳を混和すると、牛乳を豆腐の様堅めて終ふので、牛乳五合に對して、茶匙に一杯位の割で重碳酸曹達を水に溶解したものを加へて温め置き、又一方に裏漉したトマトを別の鍋に温めて置き、食用に先立つて混和するのであります。

~~~~~ 携 必 理 料 ~~~~~

す。其の分量は牛乳とトマトの汁と等分である事が普通であります。私の経験に依りますと、此トマト・スープと、ビーン・スープとが、牛乳を臺にしたスープの中で一番美味なもの様に思はれます。其他豌豆を使用すれば、青い色のスープが出来まして、これをライス・スープ (Rice soup) と云ひ又米と、人参と、蕪菁とを等分の分量にして軟になるまで、煮て、是を裏漉した汁三分の一に、牛乳三分二を加えて造りますと、是亦美味なもので、ライス・クリーム・スープと申します。此等の製法を参考して、工夫を凝らせば、矢張り種々のスープが出来る事と思ひます。尙ほこれ等のスープには、何れも鹽・胡椒・味付をする事を忘れてはなりません。

### 第七節 フイツシ・ストック (Fish stock) の拵へ方

スープ鍋にバターを大匙に一杯溶かし、其の中へ玉葱を細かに刻んだものを大匙に一杯と、人参を細かに刻んだものを大匙に一杯と、蕪菁を細かに刻んだものを大匙に一杯とを入れ、攪拌して褐色にならぬ様に注意して揚げ、これに魚の頭や骨を入れ、更にセロリー一本と、パーセリーの小枝を一本と、トマトか、或はレモンの薄片等を入れ、此等の材料を被ふに足る程の水を加へて、一時間程も煮て、下し際に鹽と胡椒とにて適宜の味を付け、布巾にて器に其の煮汁を漉し取るのであります。

此のストックをスープに用ひるには、フィツシストック三合に對して、大匙に一杯のバターと、大匙に一杯のメリケン粉とにてロークスを作り、これに牛乳かクリームを洋盃に一杯加へるのです。

ロークスの作り方は、ソース鍋にバターを大匙に一杯入れ、鍋を火に架け、沸騰した時に、大匙に一杯のメリケン粉を加へ、絶えず漉き混ぜながら、二三分間煮るのであります。

### 第八節 オイスター・スープ (Oyster soup) の拵へ方

牡蠣二十五個を選び、小形の牡蠣なれば一個を二片に切り、大形のものなれば四片に切り、其れを鍋に取り、牡蠣の持つてゐる液で一寸煮て、牡蠣の肉の外側が縮れる様になつて硬くなり、内部が温くなつたならば、直ぐに取り出して置きます。而して其の後へ水を洋盃に一杯加へて置き、別にソース鍋に大匙に一杯のバターを溶き、大匙一杯のメリケン粉を加へ、絶えず攪拌してロークスを作り、前の牡蠣の煮汁を加へ、これに温めた牛乳を一杯加へ、鹽胡椒にて味をつけ、前の牡蠣を入れ、熱く沸いたなら、牡蠣七八斤を一人前として皿に盛つて供するのです。牡蠣の代りに、蛤を材料とすれば、クラム・スープ (Clam soup) が出来、鮭を摺り潰して裏漉したものを材料とすれば、サルモン・クリーム・スープ (Salmon cream soup) が出来ませう。

### 第十五章 西洋料理の六法

西洋料理の種類は、其の數頗る多く、單に名目を擧げるだけでも、決して容易の業ではありませぬ。然し此の數多い料理も、其の系統に従つて分類すれば、(一)ブロイリング(焔燒法)、(二)ロースチング(焙煮法)、(三)ベーキング(蒸燒法)、(四)ポイリング(水煮法)、(五)スチウイング(汁煮法)、(五)フライイング(油揚法)の六種に總括することが出来ます。

#### 第一節 ブロイリング(焔燒法)

ブロイリング(Broiling)の仕方は、恰も我が國で魚類を炭火で焼くと同じ様に、料理せんとする材料を直接炭火に懸して焼くか、或は脂肪を引いたグリドアイアン(鐵架)に載せて、材料の内部から液汁の漏出せぬ様にして焼き上げるもので、此の焼き方て料理した柔い肉類や魚類は、其の香味また格別なものであります。

其の焼き方は、先づ焼く可き肉を下拵へして置き、炭火を充分に熾して置き、グリドアイアンは清潔に拭ひ、炭火に四五分間程懸した後、取り出して一寸冷めた時、充分に脂肪を引いて置きます。而

圖のスケントクーテス



して炭火の炎が立たぬ様に落附いた所を檢て、其の上に鹽を一掴み撒りかけ、火の靜まるを待ち、炭火から稍や離して一端が稍や低くなる様に斜にグリドアイアンを渡し、下拵へして置いた肉に胡椒を少量撒りかけ、肉の表面に肉汁が溜つて居る様なれば、其れを皿の上で落した後、この肉をグリド

アイアンに載せて焼くのです。始めは炭火に近着けて、急に兩面を焼き、兩面が赤色に焦げたらならば、今度は少しく火から離して、肉焼箸で屢々反して、焦げない様に注意して、徐々と兩面に火を透して焼き上げるのであります。焼き上げる時間は材料の種類、大小に依つて相違がありますが、大體に於て魚肉なれば五分乃至十分間、鳥肉は三分乃至五分間、牛肉は十分乃至二十分間位であります。

焼き加減は、一般に牛肉や羊肉は稍や半熟加減位を良しとし、豚肉や小羊の肉は良く火を透すのです。又魚肉を材料とする場合には、焼く前に、西洋紙に充分脂肪を塗り、これにて魚肉を包むか、或は魚肉に脂肪を塗つて火に架けるのです。

ブロイリングは、西洋料理法の中で、最も高熱を使用する料理法であるから、焼く際には餘程注意して、料理する肉を焦さぬ様に、絶えず反す事を怠つてはなりません。反すには肉焼箸を用ひるのですが、反す時に、肉の表面に穴を明けぬ様に注意せねばなりません。又肉に火が

透つたか否かを検する爲めに、肉を刺して見る様な事をしてはなりません。斯様にして肉に穴を明けると、内部の美味な肉汁が漏出して、折角ブロイルした効果が無くなりす。炭火は充分に熾して置かねばならぬが、其の火も炎の立つ様な烈火では不可ませぬ。烈火が落附いた所で焼く様にせねば、肉を焦す憂もあり、又味も損じます。而して焼き始める時に、炭火に近着けて、急に両面を焼くのは外部の蛋白質を凝結せしめて、内部の肉汁を洩さぬ様にする爲めでありす。炭火に鹽を撒りかけるのは、烈火を落附かす爲めでありす。

### 第二節 ロースチング(焙煮法)

ロースチング(Roasting)とは、強い火力で短時間に肉類を焼き、外面の蛋白質を凝結せしめて、肉汁を内部に保たしむる焼き方でありす。

最も普通に行はるゝ仕方は、先づ肉類を稍や大きく稍や厚く(三百匁位)切り、これを人參・玉葱・赤茄子等の野菜類と共に脂肪を引いた天板に入れ、天板の片隅に鹽を置き、強度の熱を有する天火に納め、十分内外も焼き、肉の上面が褐色になつた時、肉を裏反して五六分間其の儘置き、全部を褐色に焼きます。此の時天板の中には野菜から流れ出た汁がある筈であります。若し無い時は五匁程の

スープを加へ、火加減を減じて、復た三十分間位も焼きて、肉の全部に火を透すのであります。此の火を弱めてから焼く間に、三四回天火の戸を明けて、天板の底の汁を匙で掬うて肉にかけると、肉は柔かに焼けて、一層美味であります。

焼き終つたなら肉を取り出し、冷めぬ様に別の天板に取り、火を引いた天火に入れて置き、前の天板に残つた汁にてグレイビー(Gravy)を拵へ、肉を食する時にこれにかけて供するのです。

ロースチングの目的は、肉の外部の蛋白質を凝結せしめて、内部の肉汁を漏出せしめぬにありすから、焼き上げた肉の外部は、自然と硬めになります。野菜から漏出する汁を注ぎかけるのは、これを防ぐ爲めでありす。ロースチングの火の透り加減は、外部の三四分通り灰色を呈し、内部は淡紅色を呈してゐるのが成功したものであります。此の状態に焼き上げたものは、外部の蛋白質が適度に凝結し、内部は火が適度に透つて、肉は膨み加減になり、肉繊維が柔かになつて、頗る美味であり、且つ消化も宜しうございますが、若し火を弱めてから焼き過ぎると、肉繊維は結束の様になつて硬くなり、齒當りも悪く、消化も悪くなつて、料理の目的は失敗に終ります。只だ茲に注意すべきは、豚肉を料理する場合であります。豚肉には性質の悪い寄生蟲が居りますから、これを焼く場合には、牛肉や鳥肉を焼く場合よりは、天火の熱度を高くし、稍や長時間を要して焼き、金串の如きものを刺し



て試て、内部から汁の流れ出ぬ程度まで焼かねばなりません。焼き上げたものは、火が透り過ぎて稍や焼き気味になつてゐる位が宜しいのであります。

鶏の臍物だけを取り去つた姿の儘に、牡蠣・玉葱・臍物等の材料を詰物とし、これをロースチングする事があります。この場合の天火の火加減は、最初から最終まで、同一の程度であるを可しとします。而してこのローストチキンを焼く際には、兎角鶏の皮が焦げ易いものでありますから、焦げる恐のある時は、天板にスープなり或は熱湯なりを入れ、時々上下に轉して、焦さぬ様に注意せねばなりません。

又老いたる鶏を姿の儘、パット・ロースト・チキンに料理する場合には、肉が硬いから、極めて文火で、四五時間も経して焼かねばなりません。肉が柔かになつたか否かを試するには、時々蒸が通して試て、蒸が通る様になれば、焼き上つたのであります。

ロースチングの法に、肉をスチウ鍋で焼く法があります。其の焼き方は、牛肉なれば、先づ三分夕程の大切に切り、形の悪い場合には、脂を巻く様に肉を一端から巻き、形状の崩れぬ様に麻絲で巻きます。少量のヘットなりラードなりを溶いたスチウ鍋に入れ、上下に轉して全部を褐色に焦したる後、スープなり熱湯なりを、肉を僅かに掩ふ程度まで幾回かに入れ（野菜類を共に入れても宜しうご

ざいます）、湯氣の洩れぬ様に蓋を密閉し、文火にて四五十分間位煮ます。而して蒸を通して試て、容易に通る様になつたならば、此の時、肉を取り出し、冷めぬ様にして置き、スチウ鍋に残つた汁に、鹽と胡椒とを適度に加へ、ソースを造り、これを肉にかけて食べるのであります。斯様にして牛肉を料理したものをパット・ロースト・ビーフ (Pat Roast Beef) と呼びます。

### 第三節 ベーキング (蒸焼法)

ベーキング (Baking) とは、下拵へした材料を天板に入れ、天火に納めて、其の儘、蒸し焼きにする料理法であります。其の仕方が頗るロースチングに似て、其の目的も略々同一である所から、ベーキングすべきものをロースチングしたり、又ロースチングすべきものをベーキングしたりする事さへ、屢々ある位であります。此の料理法は最も便利で、利益あるもので、此の法に従ふ時は、材料が容積を減ずること最も少く、且つ材料特有の風味を容易に保つことが出来るのであります。

今一例を生鱈・大形の鯖・小形の鯉等の内臓を去り、其の跡へ食パンを詰物としたものに取り、其の焼き方を述べますと、其の手順は、先づ魚を洗ひ、内臓を除き、布巾で良く拭つて置き、而してフライ鍋にバターを溶かし、其中へ水絞りした食パンと、みぢんに切つた玉葱と、ケフパーと、鹽と、

胡椒と、パースレーとを入れて練り合せ、これを内臓を去つた跡へ詰め、この詰物の洩れ出ぬ様に、大針に太き糸を通して詰口を縫ひ合せ、而して魚の兩側へ殆んど骨に達する位に三ヶ所程庖刀を入れ、其の切つた所へ、三分位の厚さに切つた鹽豚を詰めます。斯様にした後、二重糸を太き針に通して、頭と胴中と尾とを通して縫ひ、而して此の縫糸を強く引いて魚をS字形に曲げて置き、次ぎに天板に鹽豚を三片敷き、其の上へ曲げた魚を載せ、魚の上へも鹽豚を三片載せ、天火に納めて焼くのです。天火の火加減は、強い程良いが、餘り強きに失する時は、魚が焦げて終ひますから、十分間も經つた所で火加減をなし、而して天板に溜る魚と鹽豚とから流れ出た汁は、掬つて魚肉の上から注ぎつけて焼かさ上ぐるのです。百匁位の魚なれば、十二三分間位で焼き上げる事が出来ますが、五百匁位の魚になれば、一時間内外を要します。焼き上げた魚は、冷めぬ様にして置き、天板に残つた汁でソースを拵へ、これを魚の上から注ぐなり、或はソースは別の器に盛つて添へるのです。

#### 第四節 ボイリング(水煮法)

ボイリング (Boiling) は、我が國の燻て方に似て、野菜或は肉類等を湯にて煮る料理法であります。其の煮方は、材料の種類と料理の性質とに依りて異つて居ります。例へば魚類を煮る時と、野菜を煮

る時、肉類を煮る時とは、其の煮方を異にし、又材料の含む滋味を材料其のものに保たせる場合と、材料の滋味を抽出する場合とは、其の煮方に相違があるのであります。

今一例を鮭に取り、ボイルド・ハリバント・ステーキ (Boiled halibut steak) の仕方を述べませう。其の仕方は、先づ鮭の切肉を浅い鍋に並べ、鹽とレモンの汁か或は酢で適宜の味を附けた熱湯を、魚肉を掩ふ程の分量に注ぎ、文火に架けて、火の透るまで煮て置きます。次ぎにフライ鍋にバターを大匙に一杯溶かし、其れに小麦粉を大匙に一杯加へ、攪拌して良く混合せしめ、其中へ前の魚肉の煮汁を一合程除々に加へて、ドロリとしたものを拵へ、其中へ煮抜鶏卵を二個程みぢんに切りて混ぜます。而して煮て置いた魚肉を形を崩さぬ様に皿に盛り、この鶏卵ソースをかけて供するのです。此れと同様の方法で鮭を煮て、皿盛りした上から、ホワイト・ソースをかけると、ボイルド・サーモン・クリーム・ソースと云ふ料理が出来上ります。

#### 第五節 スキウイング(汁煮法)

鍋に牛肉・豚肉・鶏肉・牡蠣等の肉類を取り、蕪菁・人参・玉葱・馬鈴薯等の野菜類を加へ、水を入れて文火に架け、材料が煮崩れて汁が濁らぬ様に注意して、數時間も煮込み、鹽・胡椒等で調味する仕方

をスチウイング (Stewing) と呼びます。

スチウイングの煮込み方は、種々ありますが、何れの仕方に依るも、其の肉を煮る時は、烈火で煮ては不可ませぬ。若し烈火で煮る時は、肉の蛋白質は凝固して終つて、如何程長時間を要して煮ても柔かになりませぬ。煮れば煮る程硬くなり、遂には細く裂ける様になつて、肉が崩れて、煮汁が濁つて終ひます、其れ故、火は文火で無くしては不可ませぬ。文火で煮ると、餘程硬い肉でも、二時間内外で柔かになり、肉も煮崩れぬから、汁が濁る様な事はありませぬ。肉が煮崩れずに柔かに煮えて、煮汁が濁らずに清潔に出来上つたスチウ料理は、上手に出来た證據です。スチウを料理する際に用ゆる野菜は、燕青・人参・玉葱・馬鈴薯等で、セロリーは香味料として用ひますが、玉葱は用ひませぬ。

種々の野菜を共に煮る際には、其の火の透り方の遅速を十分に吞み込んで置いて、其れを入れる時間と、其の切り方に注意せねばなりません。早く火の透る野菜を小さく切つて前に入れ、火の透りの遅い野菜を大きく切つて後に入れる様な事をする時、火の透りの遅い野菜が煮える頃には、前に入れた火の透りの早い野菜は煮崩れて形が無くなり、従がつて煮汁は濁つて終ひます。例を燕青・人参・玉葱・馬鈴薯の四種の野菜に取つて云へば、最も早く火の透るのは玉葱であつて、馬鈴薯これに次ぎ、燕青・人参が其れに次ぐと云ふ順序であります。其れ故、これ等の四種の野菜を、一寸角に切つた牛肉

料理必携

と共に煮込むとすれば、人参と燕青とは五分角位に切り、玉葱と馬鈴薯とは肉と同じ大きさに切り、而して人参と燕青とは肉に火が透つた頃に入れ、玉葱は三十分程も後に入れて、馬鈴薯は別の鍋で燻て置いて、馬鈴薯を入れたならば、直ぐに鍋を下すと云ふ順序にせねばなりません。

今例をビーフ・スチウ・フレンチ (Beef stew French) に取り、其の調理法を述べて置ませう。

其の拵へ方は、先づ腹皮の所の脂肪の少い牛肉百匁を一寸角位に切り、バターを大匙一杯程フライ鍋に溶かし、其の中へこの牛肉を入れ、焦げつかぬ様に攪拌しながら焦色に煮て、これに熱湯を肉が被る位よりは一寸多く加へ、焦げついた肉汁等を溶かし、これをスチウ鍋に移し、火に架けて一寸煮立て、其れを布巾に受けて煮汁を別の器に濾し込み、布巾に残つた肉は湯で清潔に洗うて置きます。次ぎにこの濾した汁をスチウ鍋に取り、洗つた肉を入れ、鍋を文火に架け、徐々と一時間も煮た後、五分角位に切つた人参と燕青とを入れ、二十分間も煮た後、四つ割にした玉葱を入れ、復た二十分間も煮て、玉葱が煮えた時、鍋を下します。斯くてフライ鍋を火に架け、大匙一杯のバターを溶き、同量のマリケン粉を加へ、攪拌しながら焦色に焦がし前のスチウ鍋の煮汁を徐々と注ぎながら、絶えず攪拌してドロ／＼のものを作り、前のスチウ鍋を火に架け、このドロ／＼材料を其れに加へ、一寸煮立て、鹽と胡椒とにて適宜に味付けをして供するのです。

料理必携

第六節 フライイング (油煎法)

フライイング (Frying) の仕方は、恰も我が國の揚げ物に似て、華氏三百五十度乃至四百度の熱で沸騰せしめた脂肪の中で、肉類・魚類・蔬菜類等を揚ぐるのてあります。此の料理法で注意すべきは、脂肪の熱度であります。若し適温に達せぬ脂肪の中で揚げますと、材料に脂肪が吸ひ込まれて、出来上つた料理が脂肪臭くなります。今例を魚類に取りて、其の揚げ方を説明いたしませう。

其の揚げ方は、先づ小形の魚なり、切肉の魚なりを良く水で洗ひ、布巾で其の水気を拭き取り、適宜の量の鹽と胡椒とを撒りかけて、十分間程も重ねて置きます。而して此の間にフライ鍋に多量の脂肪を沸騰つて置き、而して前の魚にメリケン粉を塗り、鶏卵の卵黄に水を少し加へて攪拌した中に其れを浸けて置き、取り出してパン粉を薄く塗り、フライ鍋の脂肪が充分に熱して、青い煙が立ち始めた時、其の中に入れて琥珀色になるまで揚げるのです。

斯様にして揚げたフライフィッシュは、これを皿に盛り、バースレーかオートクレッツスカサラダの葉の様な青味を盛り合せ、レモンか柚子の様な酸味のあるものを附合せて供するのです。

料理必携

料理必携

大正十年三月十一日印刷納本  
大正十年三月十三日發行

定價一册金壹圓五拾錢  
郵送料金四錢

東京市本郷區元町一丁目三番地

株式會社東京割烹講習會

編輯人 野出義清

印刷人 東京市京橋區築地二丁目二十一番地

國井五郎

東京市京橋區築地二丁目二十一番地

印刷所 國光印刷株式會社

各項禁轉載

發行所

東京市本郷區元町一丁目  
(本郷局私書函第四號)

株式會社 東京割烹講習會

電話小石川二六四二番  
振替東京一九四一〇番

# ◎新發明キルク製冷蔵庫の特色！

▼本冷蔵庫 は其外面を、最も熱氣を防ぐに効あり、且つ永久に腐蝕せざる新發明のキルク板を用ひて製し、内面にはトタン板を張り詰め、其中間に堅牢なる木板を挿入しありて、三重に絶縁しあるを以て絶對に外氣の浸透を防止する特色を有す

▼本冷蔵庫 は内内の上部を氷室とし、下部を物品收容室とし、氷室即ち氷を載せ置く箇所は、針金を連山形に作りて、氷との接觸面を出來得る限り縮小したるのみならず、氷の移動する要なきやう装置しあるが故に、氷の溶解量甚だしく、少量の氷を以てしても優に冷蔵の目的を達するを得る特色を有す

▼本冷蔵庫 は内部と外部との間に空間を設けずして、能く外氣の浸透を防ぐやう装置しあるを以て、普通冷蔵庫と同型のものにて内部の容積遙かに廣く、隨て多量の物品を收容し得る特色を有す

▼本冷蔵庫 は其内部の氷室及其他の棚を極めて輕便に取り外し得るやう構造しあれば、掃除等を爲すに甚だ容易なる特色を有す

▼本冷蔵庫 は其外面をキルク厚板を以て張り詰めたるを以て普通の木材を用ひたるもの、如く所謂くるひを生ずる事なく又重量小にして手軽に持運び得るのみならず、外觀頗る優美にして、室内裝飾品としても體裁頗る宜しき特色を有す

▼本冷蔵庫 は主として高價なるキルク材料を使用せるものなるにも拘はらず、汎く世に其眞價を問はんが爲め、當分特に別配の如く低廉なる價格を以て販賣するものなり



申込大帳

定價表

|     |          |
|-----|----------|
| 第一號 | 金貳拾五圓五拾錢 |
| 第二號 | 金參拾七圓    |
| 第三號 | 金參拾五圓    |
| 第四號 | 金貳拾五圓    |
| 第五號 | 金貳拾五圓    |

各號共送料實費を要す

説明書送呈

## ▼一手販賣元

東京市本郷區元町一丁目三番地  
電話小石川二六四三番東京一九四二〇

株式 東京割烹講習會

## 家庭常備品として最も御重寶なる ヴァイブレーター

(一名)  
電氣按摩器



ニツケール  
特製定價金貳拾圓也  
特價 金拾六圓

荷造費送料金壹圓也

本ヴァイブレーターは從來の按摩器の如く玩具的のものにあらず構造は堅牢體裁優美價格も低廉且つ永久の使用に耐ゆる實用的の器具にして電氣により微妙なる振動を起し之れを肢體に觸るれば云ひ知れの快感を催し且つ左記症狀の疼痛を緩和するに著るしき効能があります

効能 ●リウマチス ●神經痛 ●中風症 ●神經痛 ●痺 ●胃腸病 ●頭痛 ●齒痛 ●四肢其他關節の疼痛

又終日の繁務に心身の疲勞倦怠を覺ゆる時本機を用ゆれば何時しか疲勞も倦怠も忘れ爽快として元氣を恢復す又平素凝り性の方は本器に依り按摩按腹等に味の難き快感を覺ゆる事ができます故に衛生上御家庭常備品として最も有効御重寶なる器具であります

本器は電氣應用の器具なるも完全に絶縁を施しあれば容易に故障感電等の憂なく又反作的の危険もなく素人方と雖も安全に使用出來得る器械なれば電氣のある所は何處と雖も御使用が出來ますから旅行等に携帶し旅中の疲勞を慰むるに最も妙なる器具であります

東京市本郷區元町一丁目三番地 電話小石川二六四三番東京一九四二〇  
山本商會 電話東京三三二八番  
東京市本郷區元町一丁目三番地 電話小石川二六四三番東京一九四二〇



春の泉のや  
 清新な感だ

ライオン水歯磨

用法 この水歯磨の二三滴を微温湯（或は清水）  
 にたらし、がらから含嗽をすれば、口中さわ  
 やかにするのみならず、齲蝕、口臭及び口中の  
 諸病を予防する亦が出来ます。

ライオン歯磨本舗 株式会社 小林商店  
 支店 大阪市東区船場二丁目  
 名古屋市中区錦三丁目  
 上海香港天津漢口青島烟台

380  
132

10.6.13

終

