

十一月

枚分を敷き(即ち三切)その上へ白菜を二重並べ鹽をふり、又その上へ白菜を並べ又鹽といふ風に之を繰返し、白菜を半分入れたれば昆布一枚分を入れ、又白菜と鹽を交互に漬け込み、一番上に昆布一枚分入れて酒五勺入れ、落し蓋をし、約一貫目位の重石をかけて漬けます。

注意 漬かり加減は約十三四時間以後からです。食す時は取り出して水をかけ上面の鹽氣を洗ひ去る位にざつと洗ひ堅く絞つて好みに切り、醬油と摺り胡麻をかけます。

小茶碗蒸し

材料

中眼白二本、中伊勢海老一尾、東京三ツ葉二十筋、玉子四個、煮出し三合五勺、白醬油大匙四杯、醬油大匙一杯と少々。

調理法

十一月

長芋の肉和へ

材料

長芋五分角三十五個、煮出し大匙七杯、鹽大匙半分、梅肉大匙四杯。

一 開眼白二本に金串を刺し、強火にて兩面を焼き、醬油大匙一杯を毛刷毛にて一度塗りつけ又火にかけて醬油を乾かし、火より下し金串を貫き、一本を五切宛に切りおき、中伊勢海老一尾、鰹頭を取り捨て、肉ばかり庖丁の刃の方にてたつき、醬油極く少々加へて五つに分けておきます。
二 東京三ツ葉二十筋、長さ八分に切つたのを五つの蒸茶碗に分け入れ、海老を入れておき、器に玉子四個割つてさばき、煮出し三合五勺、白醬油大匙四杯入れてよく攪廻し、茶碗に八分目入れてより、焼きおきし眼白二切宛入れて蓋をして十五分間強火にて蒸します。

十一月

調理法

- 一 梅肉大匙四杯、井いに入れ置き、大なる長芋一本砂を洗ひ取り、二三個に輪切りにして鍋に入れ水をはり、米糠少々入れて火にかけ、十分間茹で火より下し水に漬け取り出して五分角に三十五個造ります。
- 二 これを鍋に入れ、煮出汁大匙七杯と鹽大匙半分加へて、少し長芋に味をもたせ、四分間煮て火より下し、籠かごに上げよく水氣を切つてから梅肉を入れ置きし井いの中へ入れて梅肉にて和へ、銘々の器うつはに七個宛盛ります。



山海苔の三杯酢

材料

- 伊勢芋 三十匁
- 浅草海苔 二枚半
- 酢 大匙五杯
- 煮出汁 大匙二杯
- 白砂糖 大匙三杯
- 白醬油 大匙八分目

調理法

- 一 酢大匙五杯、煮出汁大匙二杯、白砂糖大匙三杯、白醬油大匙八分目井いに入れてよく攪廻かきまはします。
- 二 伊勢芋三十匁、砂を洗ひ去り、皮を剥き、搗鉢すりばちの中へ卸し金で卸し入れ、よく搗つておきます。
- 三 浅草海苔一枚宛を横に二つに切り、合計五枚拵らへ、竹の簀すの上に横に一枚載せ、搗つた芋を五つに分け其の一つ分を箸はしにて巻きとり、海苔の手前てまへの方に横よこに細長く載せ、巻壽司まきずしの如く巻きます。この様ようにして五枚とも巻き上げ、一本

十二月

十二月

を四個宛に庖丁にてたゞき切り、器に盛り、合せ酢をさし入れて進めます。
注意 拵へます時は成可手早くしないと海苔に水気がふくみ切れにくう御座います。

眞鱧の味噌漬

材料 約百六十匁の眞鱧一尾。 赤味噌 百匁。
白砂糖 大匙五杯。 味淋 大匙四杯。 煮出汁 大匙七杯。

調理法

- 一 約百六十匁の眞鱧一尾、頭を切り捨て、腹を割り臓物を出し、水洗ひして三枚におろし、腹皮の骨をすき取り、片身五切に切り(全部にて十切)水気を布巾にて拭き取つておきます。
- 二 赤味噌百匁、搗鉢に入れてよく摺り、味淋大匙四杯、白砂糖大匙五杯、煮

十二月

- 一 青海苔少々、火にて焙り、細かく揉んでおき、かしわ六十匁、細かく切

かしわの田毎煮

材料 かしわ 六十匁。 津島麩 二個。 葱 三本。 玉子 七個。
味淋 大匙五杯。 煮出汁 五勺。 白醤油 大匙四杯。
砂糖 大匙二杯。 青海苔 少々。

調理法

出汁大匙七杯加へて摺り延しておきます。
≡ 味噌四分通りを少し深目の大皿の底一面にならし、美濃紙一枚を敷き、其の上魚の切身十切を一行に並べ、又その上に残を載せ、その上に残の味噌六分を一面に載せ、十二時間以上漬けおき、取り出して金串を刺してとろ火で焼きます。

十二月

り、葱三本小口より三分の厚さに切り、津島麩二個も細かく切り、平たい鍋に味淋大匙五杯入れて火にかけ煮立て、煮出汁五勺入れ、かしわ、葱、津島麩を入れて白醬油大匙四杯、砂糖大匙二杯入れて味をつけ煮立て、井に玉子二個割りさばき、少し宛流し入れてしばらく煮て火より下して置きます。

二 井に玉子の白身を五個割り、黄身を潰さぬ様別にしておき、白身を泡立器又は箸にてよくさばき白雪を造り、其の白雪を鍋一面に入れて蓋をして火にかけ湯気が上りたれば火より下し、五つの器に手際よく分け入れ、玉子の白身の真中へ黄身一個宛穴をあけて入れ、青海苔の粉を玉子の黄身の手前に一文字を描き雲になぞらへます。

錢牛莠の粉鯉煮

材料
 錢牛莠 一本。 煮出汁 一合五勺。 醬油 大匙五杯。
 砂糖 大匙三杯。 粉鯉 大匙一杯。

調理法

一 太い錢牛莠一本、砂を洗ひ五個に切り大鍋に入れ、米のかし汁の二番目の水を入れて火にかけ、約二三時間茹で、竹串を差して見て軟かく刺りたれば火より下し、水にてさらし輪切五分の厚さに五個に切り、一個宛皮を剥き水にてよく洗ひ籠に取り水氣を切つておきます。

二 鍋に煮出汁一合五勺入れて火にかけ牛莠を入れ、落し蓋をして醬油大匙五杯、砂糖大匙三杯入れて味を付け汁が八分通り無くなるまで煮つめ、粉鯉大匙一杯をふり入れ火より下し、器に五切宛盛り汁を少し宛かけます。

十二月

蟹の磯巻

十二月

材料

蟹三匹。浅草海苔二枚。鹽大匙二杯。酢大匙三杯半。煮出汁大匙一杯。醤油大匙一杯。生姜少々。白砂糖大匙半分。

調理法

一 生姜を少々洗ひ、卸し金にて卸し、その汁を大匙八分目、酢大匙三杯半、煮出汁大匙一杯。醤油大匙一杯、白砂糖大匙半分を井に入れよく攪廻して加減酢を作り之を五つの小皿に分けておきます。

二 鍋に水一升入れ火にかけ、鹽大匙二杯と蟹三匹を入れ、落とし蓋をして煮立つてより尙十五分間茹で、火より下し水にとり、冷してから肉及び子をと、子をさばいて肉に混ぜ布巾に包み水氣をとり置きます。

浅草海苔二枚、火に焙り、一枚に蟹の肉半分宛を巻壽司の如く巻き、二本とも巻いてから一本を小口より、十個に切り器に四切宛盛り、先の加減酢を添へて出します。

白魚の玉煮

材料

白魚四十匁。浅草海苔半枚。青三ツ葉一把の五分ノ一。味淋大匙四杯。白醤油大匙三杯。砂糖大匙一杯。玉子六個。煮出汁大匙四杯。

調理法

一 白魚は薄い鹽水で洗ひ籠に取りおきます。青三ツ葉はよく洗ひ五分宛の小切にしておき、浅草海苔は火に焙り細かく揉んでおきます。

二 鍋に味淋大匙四杯入れて煮立て、煮出汁大匙に四杯入れ一度煮立てから白魚を入れ、白醤油大匙三杯、白砂糖大匙一杯を加へて青三ツ葉を入れます。

三 煮立つたなれば上に浮く泡を金匙で掬ひ取り、玉子六個井に割りさばきて鍋に少し宛流し入れ、この時一つ所にかたまらない様に白魚、三ツ葉の上一面に

十二月

十二月

被さる様に流し入れること、火加減をとろ火にして、鍋蓋をします、玉子が半熟になつたならば火より下し、一分間程うましてから器に分けて盛り、浅草海苔をふりかけます。

豚のソース焼

材料 大切りの豚百匁。ヘット 大匙二杯。
鹽、胡椒 少々。ソース 大匙五杯。

調理法

- 一 大切りにした豚百匁を平たく五個に切り、搗粉木にて全體を崩れぬ様に少したつき、鹽、胡椒を両面に極く少し宛ふりかけておきます。
- 二 フライパンにヘット大匙二杯入れて火にかけ、ヘットが解けたれば、切つた豚を入れて両面を焼め、肉に火が通つたれば、ソース大匙五杯入れ肉にソース

十二月

を浸みこませ肉を二三度裏返して鍋を火より下し、一切の肉を六七個に切り器に盛り汁を少々宛かけます。

鯖のきみし和へ

材料 中の鯖一本。玉子二個。酢一合。砂糖大匙六杯。鹽見計ひ。
白醬油 大匙八分目。浅草海苔 半枚。煮出汁 大匙半分。

調理法

- 一 小鍋に玉子二個割りさばき、砂糖大匙一杯、煮出汁大匙半分、鹽大匙六分の一を入れてよく攪廻しとろ火にかけ、箸三四本にて攪廻しながら焦付かぬ様に煮てぼろくに煎りあげ、裏漉をかけて冷しておく。浅草海苔半分火にて焙り細かく揉んでおきます。

- 二 中位の鯖一尾水洗ひして三枚におろし、腹側の骨をすき取り、強き鹽にあ

十二月

て二三時間過ぎてから水をかけて鹽を洗ひ取り、薄皮を手にて剥き中骨を切り捨て四分角の細目に切り井に入れ、酢五勺入れて酢洗ひして籠に取り出し又井に酢五勺、砂糖大匙五杯、白醬油大匙八分目入れた中へ魚を入れて二時間ほど漬け置き、籠に取り出して酢氣を切つてから前の玉子と混ぜて五人前の器に盛り分けて上に淺草海苔を揉んで少々宛ふりかけます。

烏賊の半平

材料

中烏賊一疋。 片栗粉 大匙一杯半。 味淋 大匙二杯。
煮出汁 大匙三杯。 鹽 大匙三分の一。

烏賊二疋分

調理法

一 小鍋に味淋大匙二杯入れて、とろ火にかけ煮立て、大匙に一杯半になるまで煮つめ、冷して置きます。

十二月

二 烏賊一疋、手に鹽をつけて甲及び足の皮を真白く綺麗に剥き取り板の上に乗せ、さいづちにてよくたぐき、丁度米糊の様になつたら播鉢の中へ入れ又よく播り、片栗粉大匙一杯半入れ、混ぜてから、鹽大匙三分の一と煮つめた味淋を入れて、よく摺混ぜ、煮出汁大匙三杯を入れて播り延ばす。之を手の平と杓文字にて丸め、好みの大きさ(大なれば七八個、小なれば十五個)に拵へ、水の中へ浮して置きます。

三 大鍋に湯を入れ、とろ火にかけてその中へ、烏賊の團子を入れ、湯が煮立つたらば水をさし、之を五回程繰返して茹で上つたらば水に一度とり、籠にとり出して置きます。

注意 茹でる時、強火にかけて湯を沸立てますと、半平が大きくふくらみ、形が崩れますから、煮立つたらば水をさし、之を繰返して茹で上げます。

十二月

牡蠣蒸

材料 大牡蠣 二十五個 煮出汁 三合五勺。 玉子 三個。
白醬油 大匙三杯半。 葛粉 大匙一杯八分。 山葵 少々。

調理法

一 葛粉大匙一杯八分を大匙一杯半の水にて解き葛汁を造りおき、鍋に煮出汁一合入れて火にかけて、白醬油大匙一杯入れて味を付け、煮立つたならば葛汁を加へて餡を造りおきます。
二 玉子三個 井に割りさばきて煮出汁二合五勺、白醬油大匙二杯半入れてよく攪廻して玉子汁を作りおきます。
三 大牡蠣二十五個、水洗ひして籠に取り、よく水氣を切つてから蒸し茶碗に五個宛入れ、玉子汁を七分目程入れて蓋をし蒸籠に入れ、煮立をる湯の上に載せ

十二月

白魚と松露の炊合せ

材料 白魚 五十匁 煮出汁 大匙四杯。 松露 三十五個。
味淋 大匙五杯。 白醬油 大匙二杯半。 砂糖 大匙半分。

調理法

一 白魚五十匁、極く薄い鹽水にて洗ひ籠にとり水氣を切つておく。松露三十個、砂及び表面の根を洗ひとりよく茹で、水にてさらし、籠にとりおきます。
二 鍋に味淋大匙五杯入れて火にかけて煮立て、煮出汁大匙四杯入れて再び煮立て、白魚と松露を入れ落し蓋をして汁が四分通り煮つまつてから白醬油大匙二杯

十二月

半、砂糖大匙半分入れて味をつけ、汁が少々残る位で煮上げ火より下し、各々の器に手際よく盛り分け汁を少々宛かけます。

伊勢芋の味噌味噌

材料 伊勢芋 三十匁 浅草海苔 一枚
煮出汁 五合 八丁味噌 二十五匁

調理法

- 一 伊勢芋三十匁、砂を洗ひ薄く皮を剥き、卸し金にて播鉢の中へ卸し入れ播粉木にてよく摺り、煮出汁五匁入れて摺延しおき、浅草海苔一枚火にて焙り巾二分長さ一寸の短冊形に切つておきます。
- 二 鍋に煮出汁四合五匁入れて火にかけ、八丁味噌二十五匁入れて金匙にて攪廻し、煮立ちたれば火より下し味噌漉にて漉し、もう一度火にかけ泡を掬ひ出し、

十二月

一 貝より離してある平貝二個、小口より一個を五切宛に切り薄鹽をあて、煮立ちをる湯の中へ入れてざつと茹で、火より下し水にてさらし籠に取り出しておきます。

平貝の吸物

材料 平貝 二個 松露 中十個 木の芽 五葉
煮出汁 三合 鹽 大匙四分の一 白醬油 大匙四分の一

調理法

火より下し椀の中へ汁を七分目注ぎ入れ、芋を箸にて巻き出し椀の中へ落とし入れ切りおきし海苔を加へて下さい。

注意 煮えきりの熱い汁を椀に入れ、芋を入れますと芋がすぐに煮へて味が悪くなりますから、あまり熱くない吸ひ加減のを入れて芋を加へます。

十二月

二 松露中のを十個、砂及び表面の根を洗ひとりよく茹で、水にてさらし、籠
 に取り、吸物椀の中へ平貝二切、松露二個、木の芽一葉宛入れておく。鍋に煮出
 汁三合入れて火にかけ、鹽大匙四分の一、白醬油大匙四分の一入れて味を付け。
 煮出汁が煮立ちかければ火より下し椀の中へ汁をつぎ入れます。

ちぎり蕪苧新胡麻煮

材料 板蕪苧二枚、煮出汁大匙二杯、醬油大匙三杯半。
 砂糖大匙一杯半、胡麻大匙二杯。

調理法

蕪苧二枚、菓子の方糖より少々大きく、なるたけ丸くちぎり、鍋に入れ湯を
 加へて火にかけ、よく煮立て、その湯を捨て、火をとろ火にして又鍋をかけ、空
 炒をして蕪苧の水氣を取り、醬油大匙三杯半、煮出汁大匙二杯、砂糖大匙一杯半

十二月

を加へて煮て、汁の無くなる前に、白胡麻を煎つて搗つたのを大匙二杯加へて蕪
 苧をうちかへし、汁が全く無くなつたならば大皿に取り、銘々の器に盛り分けて
 下さい。

眼白の醬油焼

材料 大眼白五本、味淋大匙三杯、
 白醬油大匙四杯。

調理法

一 大眼白五本を開き、頭を切り捨て、皮の方を庖丁の峰にてこき、よく滑を
 取ります。

二 之を板の上に、皮を上にして載せ、尾の方を手前に、豎に置き、金串を二
 本、頭の方の端から、二分入つた處へ串の先を斜に向けてさし、眼白を金串に巻

十二月

き付けます。
五本とも同じ様にして拵へ、巻き初めと巻き終りを竹の皮を細く裂いて縛り、金串の先に大根を四角に小さく切つたのを刺し（金串がぐるぐる廻らない様にする爲）中火にかけて四方から焼き、眼白の全體に火が通つたならば、味淋を一度、白醬油を二度、付焼にして焼き上げ、金串を貫き、一本を四切宛に切り、器に盛り分けまます。

注意 金串と金串の間は眼白の幅により違ひますが、幅が一寸の眼白ならば五六分の間をあけて刺します。
金串を抜く前に竹の皮をとり除きます。

風呂吹大根の鳥味噌かけ

十二月

材料
白大根輪切 五個、 鳥の骨 一個、 た、きかしわ 二十匁、
八丁味噌 二十匁、 砂糖 大匙四杯、 味淋 大匙二杯、
煮出汁 大匙七杯。

調理法

- 一 白大根の太いのを一寸の長さに輪切りにしたのを五切、薄く皮を剥き角の面を剥き取りまして大鍋に入れ、水を加へ鳥の骨を一個入れて二三時間茹で、その間に八丁味噌一十匁、裏漉にかけておきます。
- 二 鍋に味淋大匙二杯入れて、とろ火にかけ煮立て、煮出汁大匙七杯、砂糖大匙四杯入れた中へ八丁味噌を加へて杓文字にて攪廻し乍ら煮つめます。加減は杓文字に味噌を付けて堅にあげて見て味噌が澤山付いてくれればよろしい。
- 三 それよりた、きかしわ二十匁入れてよくさばき、其のかしわが煮へたれば火より下しおき、大根を箸で差して見て軟かくさゝれば。茹だりましたのですか

十二月

ら、銘々の器に一切宛入れ十文字に深く切目を入れ、造りおきし鳥味噌を暖め大根の上よりかけ、柚の皮を小口より線に少々切りそれを添へます。

牡蠣のフライ

材料 中牡蠣二十五個、鹽、胡椒少々。メリケン粉、パン粉見計ひ。玉子一個。柚一個。パセリ五葉。

調理法

一 牡蠣二十個、水洗ひして籠にとり、乾いた布巾にて水気を拭き取り、重らぬ様に並べて、鹽、胡椒少々宛ふりかけておき、井に玉子一個割りさばき、水大匙二杯入れて攪廻しておきます。牡蠣にメリケン粉をつけ、玉子をつけ、次にパン粉をうすく塗しておきます。
二 油を鍋に入れ強火にかけて煮立て、その中で牡蠣をざつと揚げ、西洋紙又

十二月

は金網の上にとり油氣をぬき、器に五切宛盛り、柚を一個天地をはね、梨割五切にして一切宛添へ、パセリ一葉宛付けます。

鰯の溜り漬

材料 大切りの鰯百匁。酒二勺。醤油一合。

調理法

一 大切りにした鰯の切身百匁、平く十個に切りまして、酒二勺、醤油一合を器に入れました中へ約八時間漬けおく。
注意 其の間二度程上下を換へます。
二 取り出して金串を刺し、とろ火にて両面を焼き、肉に火が通つたならば、漬け残りの醤油を一度魚にかけて又火にかけ、両面を焙り、醤油が乾いたれば火

十二月

より下し金串を抜き器に二切宛盛ります。

昆布の佃煮

材料 煮出汁昆布三枚、醤油一合五勺、砂糖大匙五杯。

五人前ではありません

調理法

昆布三枚、四分角に切り揃え、水洗ひして鹽氣を取り、水二升の中へ一日間漬けて置きます。後鍋に漬けておいた水共入れ、ろ火にかけて二三時間煮ます、この間水が無くなつたら時々水をさし、昆布が和かくなつたらは鍋の水を七八合に減らして醤油一合五勺、砂糖大匙五杯入れて氣長に汁の無くなるまで煮つめ、器にとり出します。

十二月

平貝の酢の物

材料 平貝八個、鹽大匙二杯、蜜柑小一個、酢四勺、砂糖大匙三杯、白醬油大匙半杯、人參太い所一寸六分。

調理法

- 一 太い人參一寸六分を八分の管に切り、薄く皮を剥き、針の如く細い線に刻み、水に漬けて置きます。
- 二 平貝を八個、肉の白い腸を切り取り、一個を七八枚宛にへぎますと、曲玉形の薄いものになります、之に鹽を大匙二杯ふりかけよく攪廻して平たい井に並べ、井のまゝ、蒸籠に入れ、沸立つてゐる湯の上にかけて五分間蒸します。後取り出し、平貝を籠にとり水氣を切り冷しておきます。
- 三 小さな密柑一つ、皮を剥き、布巾に包みて、井に汁を絞り入れます。その

十二月

中へ酢四勺、砂糖大匙二杯、白醬油大匙半分加へて攪廻して置きます。

四 五個の器に平貝を盛り分け、四杯酢をかけて、平貝の上に針人參を載せて進めます。

海老の甘煮

材料 小伊勢海老 五疋。 獨活 一本。 豌豆 廿五莢。 砂糖 大匙二杯。
味淋 大匙四杯。 煮出汁 大匙四杯半。 白醬油 大匙三杯半。

調理法

一 豌豆二十五莢すじを取り、ざつと茹で籠にとり、水氣を切つて小器に入れ白醬油大匙半分と煮出汁大匙半分加へて漬けて味をもたせておきます。

二 生きてゐる小伊勢海老五尾、強火にちかにて赤くなるまで皮をもやし、一度水にとり冷して、庖丁にて皮を切り取り、一尾を四つの輪切りにして、頭の方

だけざつと茹で籠にとつておきます。

三 獨活を長さ一寸の管に十個切り、皮を剝き、ざつと茹で水にとつておく。

四 鍋に味淋四杯入れて火にかけ煮立て、煮出汁大匙四杯入れて海老と獨活を入れて、白醬油大匙三杯、砂糖二杯加へて味をつけ、汁が八分通り無くなるまで煮つめ、鍋を火より下し、器に海老四切、獨活二切、豌豆五莢宛手際よく盛り汁を少々宛かけます。

御口取

材料 なが玉蒲鉾 一本。 鰯の粕漬 五羽。 新生姜 十五本。
酢 二勺。 砂糖 大匙半分。

調理法

新生姜十五本、綺麗に掃除して坪深い器に酢二勺、砂糖大匙半分入れた中へ約

十二月

二三時間漬けおき、鵝の粕漬を五羽表面の粕を洗ひ取り、庖丁の峰にて肉の方より少々たゞき大きな骨を碎き、金串を刺しとろ火にて焼火鉢にて両面を焼き、金串を抜き一羽を二切宛に切りおく、まが玉蒲鉾二切斜重に盛り蒲鉾の手前左の方に鵝を盛り右の方に漬けおき生姜を二寸の長さに切り其の軸の先を蒲鉾にもたらかして仕上げます。

園ろうじの胡麻醬油和へ

材料 園ろうじ 五十匁。 白胡麻 大匙八杯。 醬油 大匙四杯。
煮出汁 大匙二杯。 砂糖 大匙四杯。

調理法

一 園ろうじ五十匁は、薄く細長く切りまして、水を二三度取り換へて、もみ洗ひ堅く絞つておきます。

十二月

二 白胡麻大匙八杯、焙烙にて煎り搗鉢にて油の出るまでよく搗り、砂糖大匙四杯、煮出汁大匙二杯、醬油大匙四杯を加へて搗り延し味を甘辛くいたしまして前のろうじを和へて侷めます。

牡蠣の葛椀盛

材料 大牡蠣 十個。 青三つ葉 一把の三分の一。 中木干 五個。
鹽 大匙三分の二。 煮出汁 四合。 白醬油 大匙二杯半。
生姜 少々。 葛粉 大匙三杯半。

調理法

一 青三つ葉を水洗ひしてざつと茹で、水にとり、堅く絞つて長さ一寸二分に切り揃えて置きます。

二 牡蠣十個に鹽大匙三分の一をふりかけ、沸立つてゐる湯の中へ入れて茹で

十二月

水にさらし、籠にとりて水気を切つて置きます。

三 中木干五個水に漬けてもどし、足を切つて置きます。

鍋に煮出汁四合入れて火にかけ、木干の水気を絞つて入れ、鹽大匙三分の一、白醤油大匙二杯半を加へて煮立たせ木干を出します。

四 椀の中へ木干一つ宛、牡蠣二つ宛、青三つ葉を色どりよく盛り分けて置きます。

五 葛粉大匙三杯半を水大匙三杯にて解き、木干に味を付けた残りの汁を、金匙にて攪廻し乍ら葛粉を少し宛流し入れ、一度煮立てます。

椀の中へつぎ入れてから生姜を卸し金にて卸し、その絞り汁を二三滴落して進めます。

燕の炊合せ

材料

大燕一個。 かしわの切身 七十五匁。 煮出汁一合。
醤油 大匙五杯。 砂糖 大匙三杯。 粉山椒 少々。 小木干 十五個。

調理法

大燕の皮を薄く剥き、六分角の細形に切つたのを二十五個拵へます。木干十五個、水に漬けてもどし、足を切り絞つて置きます。鍋に煮出汁一合、醤油大匙五杯入れて煮立て、かしわの切身を七十五匁入れて一度煮立て、かしわだけを取り出します。その汁の中へ砂糖大匙三杯加へて燕と木干を入れ、火をとろ火にして汁が八分通り無くなるまで落とし蓋をして煮つめ、その中へ先のかしわを入れて暫く煮ます。

五個の器に燕五切宛、木干三個宛、かしわを手際よく盛り分け汁を少々かけてから、上より粉山椒を少しふりかけて進めます。

十二月

昭和二年八月十五日印 刷
昭和二年八月三十日發 行

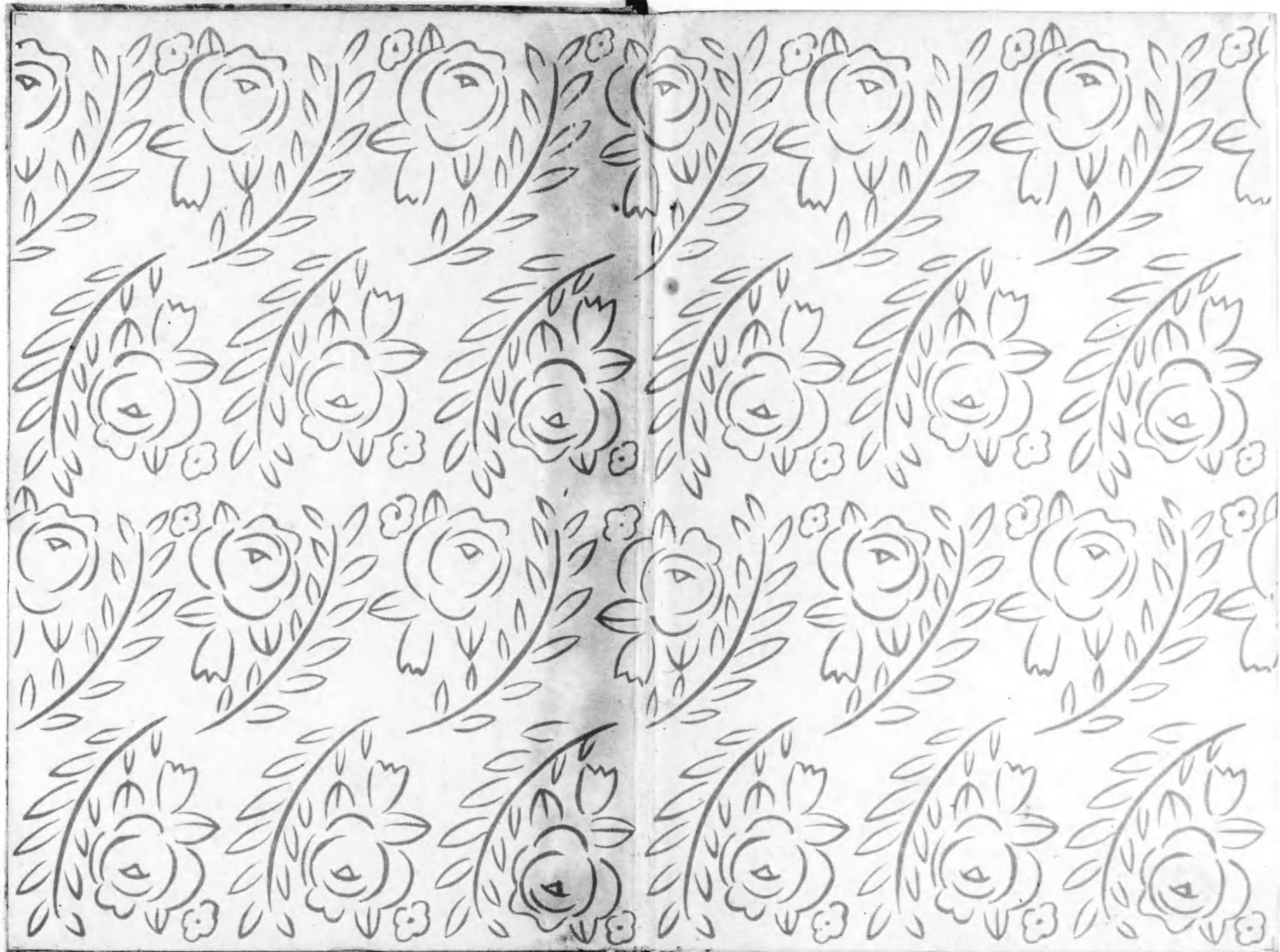
不許轉載

發行所 東京市牛込區津久戸町九番地 創生社
振替名古屋一四九一番

編輯者 中 林 賢 吾
社団法人日本放送協會東海支部
右代表者
常務理事
發行所 東京市牛込區津久戸町九番地
皆 川 忠 兵 衛
印刷所 株式會社一誠社

大賣捌所

東京・神田 慶文堂
東京・日本橋 文林堂
大阪・西區 金正堂
大阪・東區 柳原書店
大阪・西區 福音社
大阪・西區 百架堂
名古屋・西區 川瀨書店
名古屋・西區 文教書店
京都 東枝書店
京都 博省堂
久留米市 菊竹書店
佐賀市 大坪書店
札幌市 富貴堂



終

