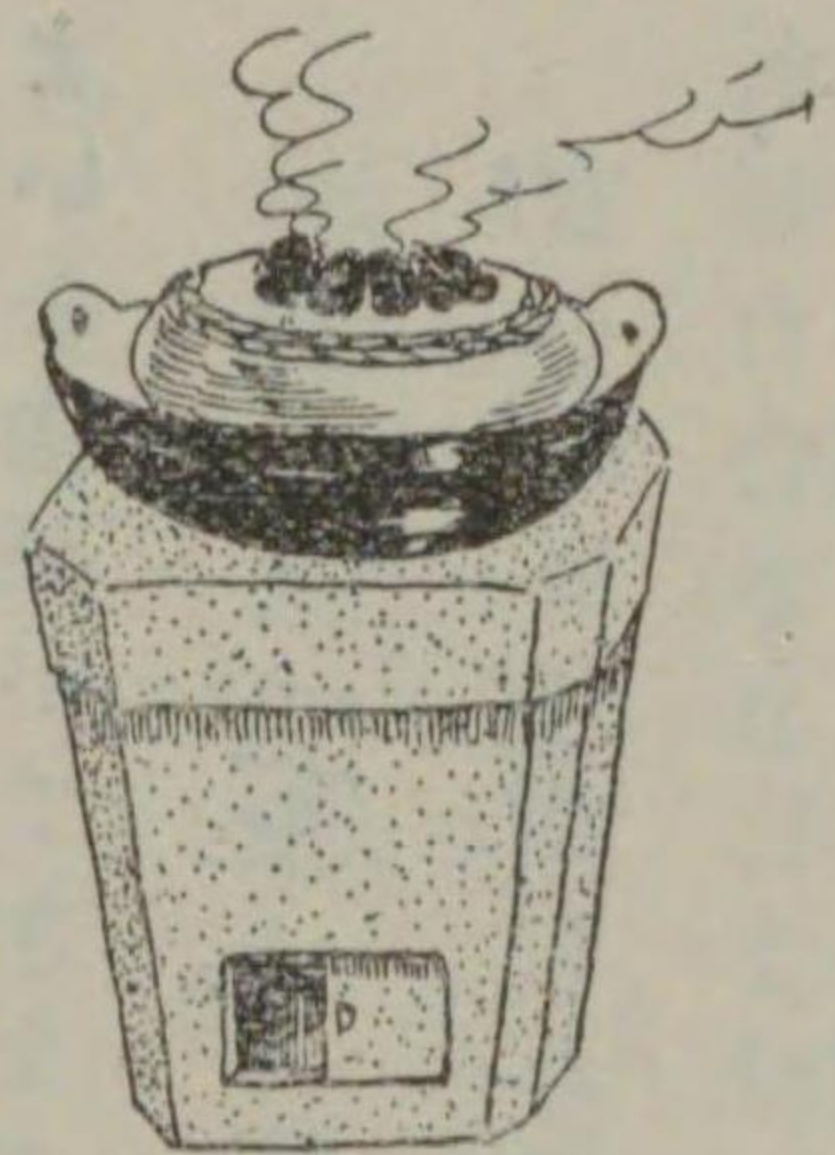


(八) 三葉焼付玉子

玉子と三葉と味醂醬油等を鍋へ入れ、上へ焙烙を冠せて上下からかけんよくむし焼したもので卸大根でいただくお料理です。



玉子十個だし一合、味淋三勺、砂糖十勺、醬油三勺等の品々で拵へます。先づ第一に三葉を洗つて五、六分位に切り、茹で、絞り、醬油を少々混ぜて置きます。玉子は毀してだしを加へ、味淋と砂糖とは共に煮て冷ましてから、玉子の中へ加へ混ぜ、次に三葉を醬油共加へて其鍋を火のほとぼりの上へかけ、其上から恰度蓋になる位な焙烙を冠せ、頭上へ火をのせるのですが、潜るといけませんから、濡れ繩の様なもの、鉢巻をして、十五分間位焼きます。叮嚀に庖丁を入れ、杓子で搦つて器へ盛り、(菜め卸し)大根に醬油を混ぜて色をつけたもの、であります。

(九) 三葉の黒胡麻和

摺つた黒胡麻に味をつけて、三葉を加へたものです。三葉を五六分位に切つて茹で、絞つてだしと醬油の中へ浸け、三十分程そのまま置き、黒胡麻を洗つて焙烙で炒り、どろどろに摺つて砂糖と醬油を加へ、前の三葉を絞つて此中でよく和へるのであります。

(十) 三葉のかき揚

うつすりと衣をつけ、狐色に揚げた三葉のあげもの、割り醬油をつけて食べる間にも言ひ知れぬ風味が思はれます。洗つた三葉を根も葉も共に、一寸五分位に切り、ごたごたに混ぜてしまひ、井の中へはメリケン粉大匙四杯と玉子二個と水八勺とで程よい衣を拵へ、三葉を箸

で挟み入れて程よく衣をつけ、胡麻油の煮立つた中でちよつと揚げ、わり醬油とおろしを添へます。

割り醬油五人前の割は、だし二合、砂糖十匁、醬油四匁等、を煮立たし小井へつけて出します。

人參の調理十種

(一) 人參の甘酢

味醂と砂糖と鹽とで煮た人參の中へ少しの酢を加へ煮たもので、ほんのりと人參の匂ひに酢味を伴はせた格好なお料理です。

人參は長さ一寸五分位に切り、太いのでしたら八つ割位に致します、黄色い芯の部分は取り去つて軟かに茹で、味醂の煮立たした中へ人參を加へ、少しの水と砂糖と鹽とを加へ煮て、汁が煮詰つて下ろす時に、人參一本に對し、月そ二匁位の酢を注し直に下ろして冷まし、焼き魚の附合せとすれば妙です。

(二) 人參白和

亂切りの人參を、豆腐と白味噌と白胡麻との合せた中で和へものにしたもので、白い物の中に人參の色のみ冴えた美しい氣持のもので、味も極めて結構であります。

人參の皮を剥き、小口から廻しながら亂切りとし、茹でてたし砂糖醬油等でうす味をつけ、白胡麻三匁位を炒つて、どろろくに摺り水氣を斷つた豆腐半分を加へ、有り合せたならば白味噌少々をも加へて摺り混ぜ、砂糖を加へて裏漉にかけ、此中へ汁を斷つた人參を入れて、よく和へ小井へ盛つて供します。

(三) 人參のかゝ煮

だし砂糖醬油で煮上げた人參を下ろし際に花がつをを加へ、一層の味を添へたものであります。

一寸二三分程に切つた人參を更に六つ割にして、中の黄色い芯を去り、軟かに茹でてだし砂糖醬油を加へて煮上げ、終りにうすくかいた花かつををばらりと入れ加へて皿へ盛ります。

(四) 人參の精進揚

薄い衣を透かして、ほんのりと紅味を見せてる、人參の揚げものも、折柄臺所の手ずさみには、亦一興かと存じます。

人參の皮を剥いて長さ三寸位に切り、薄く切つたらば更にそれを重ねて線に切り、井へはメリケン粉と水とを入れて、箸でよくく搔廻し、どろくくの衣を拵へ、人參を加へて油のたぎつてる中へ順よく扱み入れ、まとり揚げて、わり醬油と大根卸しを添へます。

(五) 人參のステウ煮

これは又手輕でハイカラなお惣菜、洋食の附合せとしてふさはしうございます。

人參の皮を剥いて一寸位に切り、四つ割か六つ割位にして、芯を去り、軟かに茹で、居るうちに汁が煮詰まりますから、其中へバタを加へ、鹽と胡椒で味をつけます。

(六) 人參豆腐

卸した人參へ葛を混ぜてかため、人參のお豆腐を拵へるので、風變りな美しいお料理であります。

皮を剥いた人參を軟かに茹で裏漉しに架け一合二勺の水で五勺の葛を溶き

漉した中へ前の人參を加へ鍋へ入れて湯煎にかけよく煮て、搔廻して居るうちに固くなりす、これを布巾の中へ取つて、四角く手で形を拵へ蒸籠へ入れて蒸し、冷まして長さ二寸幅一寸位に切り、鍋の中へ味淋と醬油を入れ、煮詰めてだしを加へ、少しからめの味にして水溶きの葛を加へ、よく火が透つてから、四角く切つた人參を入れ、温めて椀へ盛り、卸し生姜などを添へます。

(七) 人參のおろし和

これは人參のお酢の物で、白いおろしの中に、人參の赤が色を添へて、一入箸のすゝむを覺ます。

人參を二分四角位に切つて軟に茹で、砂糖と鹽とでざつと煮て置き、大根を卸して汗氣をさつと絞り、酢と砂糖と鹽とを適度に混ぜ、其中へ人參を加へ、よく混ぜ合せて小皿へ盛つて供します。

(八) 人參サラダ

サラダ油と酢胡椒鹽等を調味した中で、人參をさつぱりと和へたので、ピフテキなどに添へて一段と引き立つお料理であります。

人參の皮を剥いて小口から薄く切り、茹でて策へあげおき、サラダ油大匙三杯、酢大匙一杯、胡椒茶匙半杯、鹽茶匙二杯等をよく混ぜ合せ、此中へ人參を入れて搔混ぜるのであります。

(九) 人參なます

おそらくは手輕の隨一で、他の御馳走を食べたあとくちとしてもさつぱりとして萬人に好かれます、お酢の物として出してもよろしうございます。

皮を剥いた人參を、小口から薄く切つて重ねて毛の様な線に切り、鹽を振りかけてもみ軟かになつたらば洗つて、固く絞り、少しの砂糖及び醬油酢等を加へよ

く搔混ぜて小皿へ盛りすゝめます。

(十) 人參の胡麻和

細い線にした人參を、黒胡麻の中で和へましたもので、ごくおいしく食べられます。

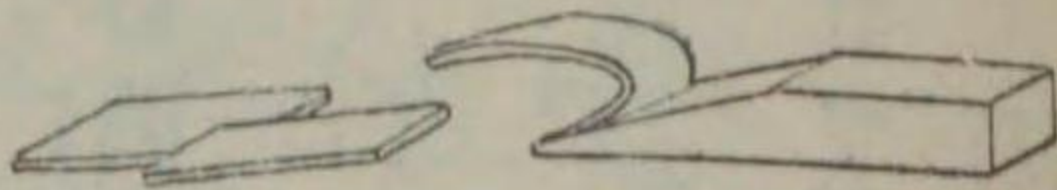
人參の皮を剝いて細い線に刻みざつと茹で、鹽と酢との混合の中へ浸け置き、黒胡麻を洗つて炒り、よく摺つて砂糖―醬油を加へ、人參を入れて和へます。

蒟蒻の調理十種

(一) 蒟蒻の酢味噌

茹でたこんにやくに、おいしく拵へた酢みそを付けて食べるので、手軽で好ましいお料理であります。

こんにやくの薄切り



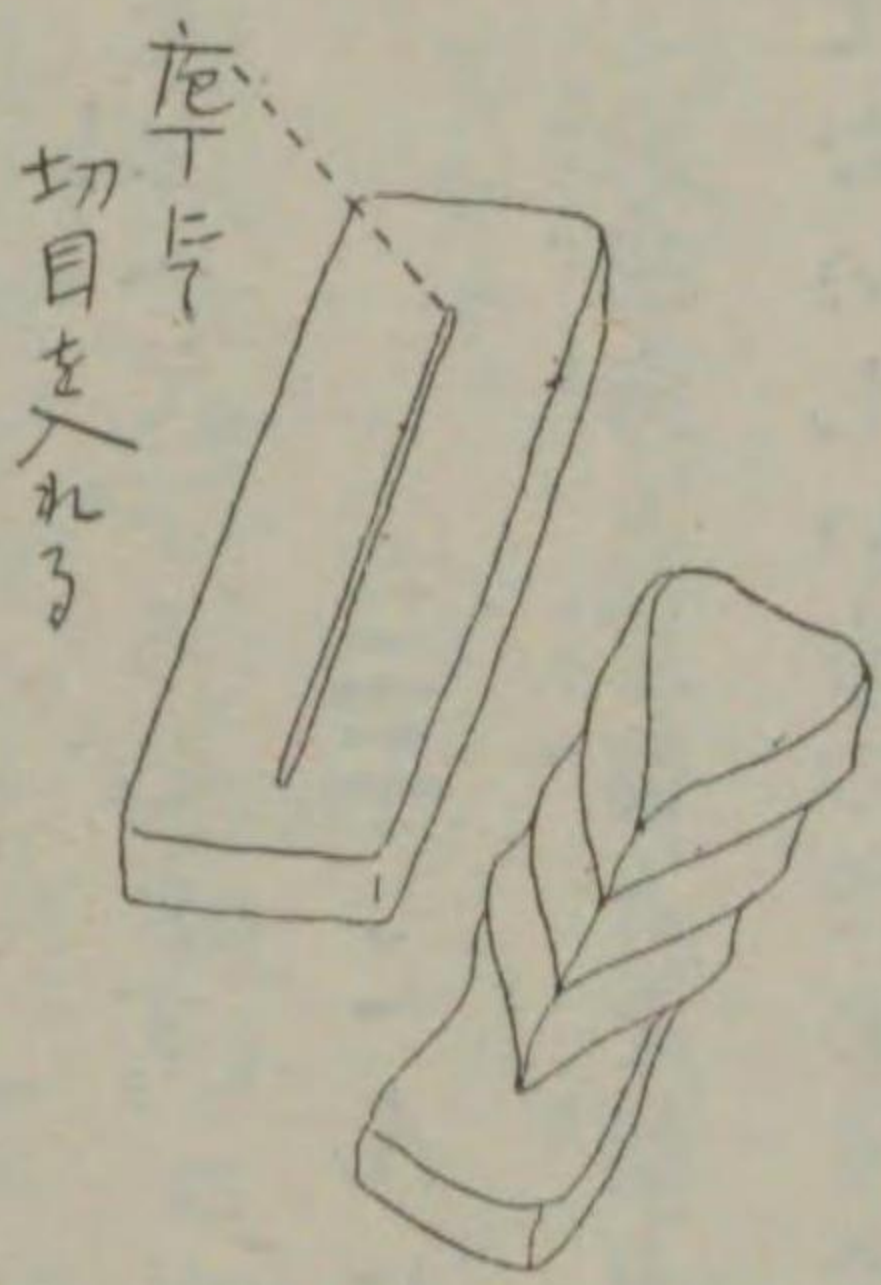
ど添へますれば結構で御座います。

こんにやくを洗つて縦に二つ割とし、長さ一寸五分位に薄くそいで熱湯の中へ入れて茹で、更に新しいお湯へ入れて二度茹でとし、箸へあげて水氣を斷つてから、皿へ盛つて置きます。次に甘味噌三十匁、砂糖十匁とをよく摺り混ぜて、裏漉にかけ、御飯杓子で搔混ぜながら、段々に酢を三、四匁加へ、どろ／＼のものを拵へ、これを小皿へ盛り、卸し生姜など添へますれば結構で御座います。

(二) 手綱こんにやくの煮しめ

たづなのように美しく切つてこしらへたこんにやくを、砂糖や醬油で甘からく味をしたもので、お煮しめの附合せとして格好でございます。

こんにやくを圖の様に切つて、ひつくり返し、茹で



たづな切目を入れる

水氣を去り、だし砂糖醬油等を加へて、甘からく煮あげ、下ろし際に少しく鯉節を加へて下ろします。

(三) こんにやくの白和

白胡麻と豆腐とを摺り混ぜて、味をつけ、それでこんにやくを和へたので、極めておいしいものであります。

こんにやくを縦二つに切つて、更にそれを小口から薄く切り、熱湯へ入れて茹で、砂糖醬油であつさりとして煮込み、箸へあげて汁氣を斷り、一枚のこんにやくに對して、白胡麻三勺を洗ひ、焙烙で焙つてどろくに摺潰し、大匙に軽く一杯の白味噌を混ぜ込み、布巾に包んで水氣を斷つた豆腐半分をも混ぜ、加へ十匁の砂糖を入れて、なほよく摺り、裏漉にかけて、これで前のこんにやくを和へるのであります。(豆腐は水氣を斷つたものを使用)

(四) こんにやくの田樂

こんにやくを串へさして、甘味噌と砂糖を混ぜて煉つたものを塗つけるので、味も結構見た所もよろしうございます。

こんにやくを小口から三分位の厚さに切り、一本の青串へ刺し、熱湯へ入れて茹で、温い所へ次の味噌を刷毛で塗つて出すのであります。それは甘味噌を摺つて裏漉にかけ、煮出汁と砂糖を加へてよく煉つたものであります。

(五) こんにやくの油煮

つみこんにやくにして、茹でたのを油でいため、砂糖や醬油で味をつけたのであります。

こんにやくを縦四つに切り、指先でつまんで、つみこんにやくにし、茹でて、箸へあけ、水氣を斷つて、少しの胡麻油の煮立つた中へ入れ、御飯杓子で搔まはして、砂

糖と醬油を加へ、少しの鰹節を入れ、甘からく煮つけて皿に盛ります。

(六) こんにやく生姜煮

美味しく味つけたこんにやくの中へ、ピリリと生姜を加味したもので、ごく手
軽なお惣菜であります。

こんにやくを縦三つ割位にし、更に小口から薄く切つて茹で、水氣を斷つて砂
糖と醬油で味を付け、ひね生姜の皮を剥いて極薄くへいだのを加へて、煮上げる
のであります。

(七) こんにやくの胡麻酢

白胡麻を摺つて味淋、酢等を加へ、それをこんにやくの上からかけたもので、ま
ことに結構であります。

縦三つに切つたこんにやくを、更に小口から薄く切り、茹でて箸へあげ、水氣を

斷り置き、白胡麻五勺を摺鉢へ入れ、手でこすりつけて皮を剥き、水を投れて皮を
流し去り、布巾へ取つて絞り、炒つてどろ／＼に摺つた中へ、煮返した味醂若しく
は砂糖を加へて摺り、なほ少々酢を加へてどろ／＼にし、裏漉にかけ、これを盛
つたこんにやくの上からかけて供しても宜しく、又小皿へ入れて添へて出して
も宜しうございます。

(八) こんにやくの味噌煮

こんにやくをお味噌で煮込んだもので、手数もかゝらず、味も好いので一度は
試してみる価値の有るお惣菜。

三たてに切つて薄く切つたこんにやくを、よく茹で、箸へあげおき、後だしと
砂糖でよく煮込み、少しの醬油を注し、裏漉にかけた味噌を加へて煮込み、おろし
て皿へ盛ります。

(九) こんにやくの胡麻味噌かけ
 味噌と胡麻と砂糖と混ぜたものを、こんにやくの上からどろりとかけて温いうちに食くので、體裁と味とはうけあひです。

二つに割つたこんにやくを小口から薄く切つて茹で、だしと醬油を加へてちよつと下煮をし置き、甘味噌を裏漉にかけ砂糖とだしとを程よく加へて煉りあげ、黒胡麻を炒つて摺つたのを少し煎り混ぜ、温いこんにやくの上からかけて出します。

(十) こんにやくのそぼろ煮

こんにやくをちよつと下煮をし、豚の挽肉を加へてよく煮たもので、誰しも好みさうなお料理であります。

縦に五つ切りにしたこんにやくを、指先でつまんでつまみこんにやくにし、茹で

てだし砂糖醬油等で煮込んであるうちに、同量位の豚の挽肉を加へ、更によく煮込んで温かい湯氣の立ち揺らぐうちに食きます。

自然薯と長芋の料理

(一) 自然薯(ころゝいも)清汁

とろろいもの卸したのを碗の中へ浮かせて、三葉をあしらつた、極軽いしやれたお汁であります。

とろろ芋の皮を剝いて、卸して摺鉢でよく摺つて置き、三葉を洗つて茹で、水へとつて冷やし、一寸五分位に切り、鹽加減に醬油少々を加へた普通のすましを拵へ、三葉を加へ摺り置いた芋を、箸で少しづつはさんで入れ、直に碗へ盛つて少しの焼海苔をもんで入れ供します。

(二) ちぎりいも海苔かけ
 いもを卸して風味のよい海苔をかけ、上から甘酢をかけた、さつぱりとしたものです。

とろろいもの皮を剥き、摺り卸しおき、味淋三勺砂糖十匁とを鍋へ入れて、ちよつと煮立つた中へ、いもをちぎり入れて、浅草海苔を炎で粉にしたものをまぶして皿へ盛り、卸し生姜を添へ、次の甘酢をかけます、味淋五勺を煮切りて冷まし、二勺たつぶりの酢と鹽少量とを混ぜ合せたものであります。

(三) 自然薯のうまに

とろろいもをふつくりと、うまににしたものです。

いもの皮を剥き適宜に切つて茹で、ぬるくを水で洗ひ去り、だしと砂糖を加へて煮醬油をさして煮上げ、うま煮の附合せに結構です。

(四) 月見いもの海苔かけ

玉子の月海苔の雲一杯傾くる皿の中にもなほ斯うした秋の風情がしのばれます。

皮を剥いたとろろいもを摺り卸して、鉢の中へ入れ、濃いだしと醬油を加へて摺り、深目の井へ盛り、其中央へちやぼ玉子の極小さいのを落し、其周圍に炎いた青海苔を粉にして雲の様に振りかけて出します。

(五) 自然薯のよせもの

とろろいものに甘く味をつけて、寒天で固めた御菓子代用兼口取といふお料理拵へるのに興味深いものであります。

寒天一本を三十分間位水へ浸け置き、絞つて鍋へ入れ、二合の水を加へて火にかけ煮溶けたならば、四十匁の砂糖を加へ、御飯杓子で掻きませながら煮ます、一

方にはとろろ芋の皮を剥いて薄く切り、茹でて裏漉にかけ鍋へ入れて二十匁の砂糖を加へて煉り上げ、前の寒天と一緒にしよく混ぜ合せて重箱の中へ流し込み、其のまま静かに置いて固まつたならば適宜に切つて供します。

(六) 自然薯のおるかんむし

いもと砂糖と上新粉玉子の白味とを混ぜ、杵へ入れて蒸すので、これも手慰みとして面白うございます。

とろろいも百匁、砂糖八十匁、玉子の白味二個分、あら引新粉が七十匁、かたくり粉三十匁等の材料が必要であります。先づ手始めは、いもの皮を剥いて卸したのと砂糖とをよく混ぜ合せ、玉子の白味を泡立てて加へ、新粉と片栗粉とをよく混ぜ合せて加へ、さてこれらのよくくんでつち合せたものを、布巾へのせ、變な形にならない様に、四角い枠へ入れて、其のまま蒸し、取り出して適宜に切るのであります。

(七) 自然薯の饅頭 (菓子)

粉の中へとろろいもを摺り込んで、皮とし餡を包んで蒸した自然薯まんぢうであります。買ったものよりも亦一段と味がちがひませう。

小豆四合を軟く茹で、摺鉢へ入れて摺り、すいのうで漉して、あんこし袋へ入れ固く絞つて鍋へあけ、砂糖百七十匁を加へてよく煉り上げ、小さい餡玉を拵へて置きます。次に砂糖六十目と上しん粉五十目とを混ぜ合せ、とろろいもの摺り卸したのを、茶飲茶碗に半分程加へて、よく掻きませ、これを皮として先の餡玉を包み、手際よく形をととのへて、布巾若しくは白紙を敷いてぬらした、蒸籠の中へ並べて、凡そ十分間程蒸します。

(八) 長芋すなこ焼

ちよつと味を附けた長芋を更に天火で焼いてほんのり焦げ目を見せた體裁のよいもの鉢やうまにの附合せとして適當です。

長芋を長さ三寸位に切つて縦二つに切り皮を剥いて茹で味淋砂糖鹽水等を加へてざつと煮含め其切口には黒胡麻を附けて天火に入れちよつと焦げ目をつけて取り出します。(燒物の附合せに適當)

(九) 長芋のきんごん

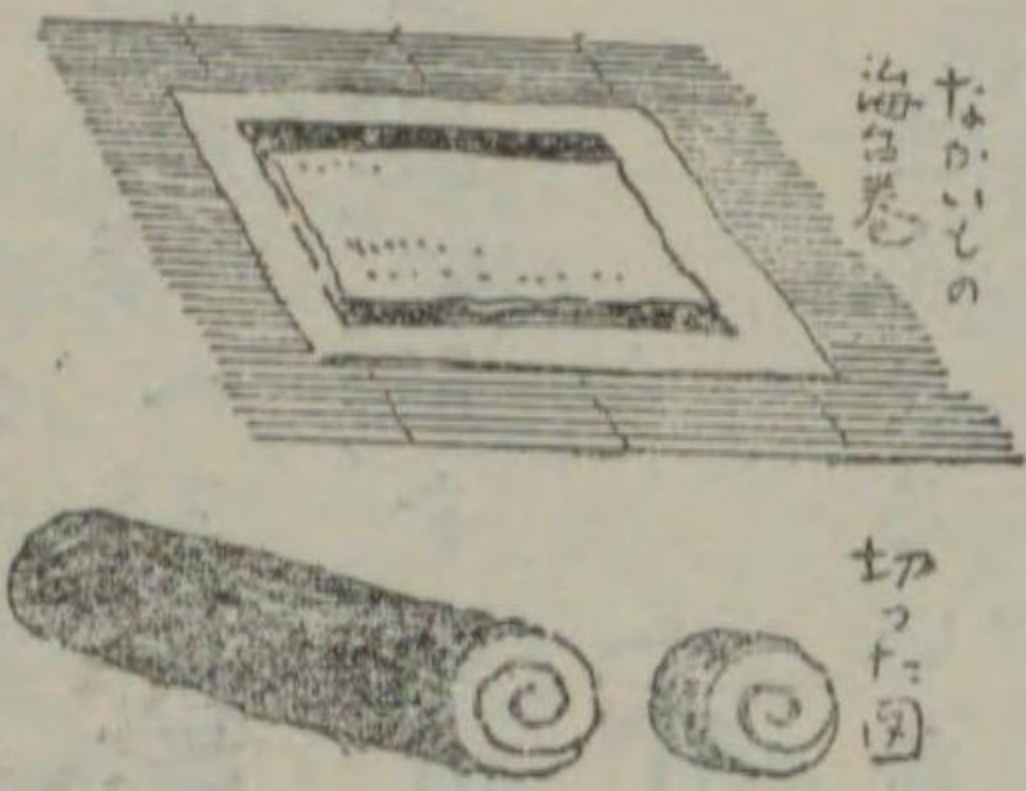
甘黨に歡迎される金團の様なこれは又ちよつと變つた長いもきんごん田舎土産の藁苞から現はれた長芋は臆て美味いきんとんと化するも樂しみの一つであります。

長芋の皮を剥いて小口から亂切に切り軟かに茹で一本の長芋に對し砂糖百二十分を加へ水三合と鹽茶匙に二杯とを入れよく混ぜて煮一方には甘藷百五十分程の皮を剥き小口から一分位に切つて水へさらし熱湯へ入れて茹で手早く裏漉にかけ前の長芋の中へ入れ混ぜ御飯杓子で掻きまはして煉り上げ小高く皿へ盛つて出します。

(十) 長芋の海苔卷

漉した長芋を海苔で巻き切口に美しい渦卷を見せたもの鉢や口取の附合せとしてみごとであります。

長芋の皮を剥いて小口から三分位に切り茹でて砂糖と水とを加へて煮鹽を加へて煮あげ裏漉にかけ次に淺草海苔の両面を炙つて縦二つに裂き簾の上へのせ其上へ芋を平にの



せて端からくるくと巻き小口から程よく切ります。

(燒物の附合せにもよろし)

(十一) 長芋の牛乳煮

裏漉にした長いものを牛乳の中へ入て、煮鹽と胡椒で味をした、手輕な者であります。

皮を剥いた長芋を、小口から二分位に切つて、軟く茹で裏漉にかけ、煮立つた牛乳の中へ入れ、掻混ぜながら煮、鹽胡椒を加へて味をつけ、ピフテキなどに付け合せ、温い所を食きますとおいしいものであります。

(十二) 長芋のコロッケ

まんまるいおいしい、長芋のコロッケも、時に依つては洋食通の最負を受くる事多大であります。

皮を剥いて三分位に切つた長芋を、軟かに茹で、裏漉にかけ、少しの砂糖と鹽とを加へて掻混ぜ、コロッケの形を拵へ、玉子を付け、パン粉へころがし、煮立つた胡椒油又はラード油の中へ入れて揚げ、西洋料理へ付け合せます。

(十三) 長いものバタ焼

何の譯もないものですが、極めておいしくいただけられます。

長芋の皮を剥き、亂切に切り、茹でて水氣を斷り、フライパンに少しのバタを煮溶かした中へ入れ、いためて鹽と胡椒を振かけ、カツレツなどへ添へますれば一層引立ちます。

(十四) 博多ながいも

白青紅の色どりの美しいもの、口取に宜しく、最もお子供衆の好きそな品です。

長芋の皮を剥いて三分位に切り、軟かに茹で、水砂糖鹽等を加へて煮、裏漉にかけ、總體を三つに等分して、一つは其まゝ、一つは挽茶、一つには紅をよく混ぜ合せ、此二種は別々に裏漉のにかけ、すし枠の下へ布巾を敷き、先に白いのを置き、其上

へ挽茶次に紅と順々に三色を重ねて、梓の中から押し出し、小口から適宜に切り
ます。

(十五) 長芋のこがね焼

長芋を串に刺して、玉子の黄味を塗り付けて焼いた、黄金の色は、其名もめでた
く味もよく、ともに喝采の的になりませう。

長芋の皮を剥き長さ三寸位に切り、縦二つに切つて茹で、水砂糖、鹽等で煮含め
取り出して金串にさし、玉子の黄味を刷毛で塗り付け、ちよつと火にかざして、鉢
の附合せなどに致しますれば結構でムいます。

(十六) 長芋こまんぢう(菓子)

長いものを餡としたお饅頭です、皮をうつつすりとメリケン粉と砂糖玉子など加
へて、捲へます。

長芋の皮を剥き小口から切つて茹で、裏漉にかけ、砂糖を加へ煉つて、小さい餡
玉を拵へて置き、次に砂糖三十匁玉子一個を加へよく摺混ぜて少量の水と
メリケン粉五十匁とふくらし粉(ベーキングパウダー)茶匙一杯とを加へ、御飯杓
子でませ、俎板に取り手に粉を附ながら、皮を作り、前の餡玉を包んで、蒸籠に並べ、
七分間程蒸ますとふつくりとした饅頭が出来上ります。

(十七) 長芋ちやきん

白い所を少し許り挽茶の色を添へた、口取によいちやきん絞りで、す。
皮を剥いた長芋を切つて茹で、水砂糖、鹽等を加へて、汁の無くなる迄煮あげ、裏
漉にかけて、其二十分一程を取り分け、これに挽茶を混ぜて適度に色をつけ、も一
度それだけを裏漉にかけ、白い方を二錢銅貨大程布巾に包み、色の附いたのを其
上へ少し許りのせ、軽く絞る様にして、取り出し口取などに用ひます。

ちよつと見ればおさつの様で味ひ得て始めてその材料を知る凝つたお菓子であります。

(十八) 長いもの菓子

皮を剥いた長芋を切つて軟かに茹で砂糖鹽水等を加へて煮上げ裏漉にかけ少しのみぢん粉を加へよく混ぜて擱げた布巾の上へ平に延ばし上へ餡をのせて両端を合せて包み恰度さつま芋の様な格好に拵へ表面へは玉子の黄味を塗り天火でちよつと焼いてうつすりと焦げ目をつけ皿へ盛つて供します。

(十九) 大和芋の青豆衣きんさん

大和芋一〇〇匁の皮を剥き五、六分位の賽形に切りまして柔かに茹でそれに砂糖二〇匁、水一合、鹽茶匙一杯にて程よく煮ふくめて汁氣を断りおきます。次に乾青豌豆一合は前夜より水に浸し三匁程の重曹を加へ之を攪拌

して潰けおきます。翌日になりその儘で茹で稍柔かになれるを度とし筈に揚げ水を注ぎ又もう一度あらたな水で茹で柔かになれるを度として裏漉にかけ砂糖四〇匁、味淋二勺鹽茶匙一杯を加へ鍋に入れ程よく煉り以前の大和芋を混合せ器に盛り供します。

(二十) 大和芋の甘煮

大和芋の皮ごと六、七分の賽形に切り皮を剥きザツと茹で煮出汁味淋砂糖でとつぷりと煮て終りに醬油を注し煮ふくめ甘煮の相手と致します。

(二十一) 大和芋の茶きん

大和芋の皮を剥き三分位の厚さに切り柔かに茹で水氣を断りましてそれに砂糖鹽水を加へ程よく煮て裏漉にかけそのうちの少しを取り挽茶又は紅を混ぜ次に白い方を一握布巾に取りその上に色つけせるものを少し載せ布巾にて

絞りとして供します。

慈姑の料理十種

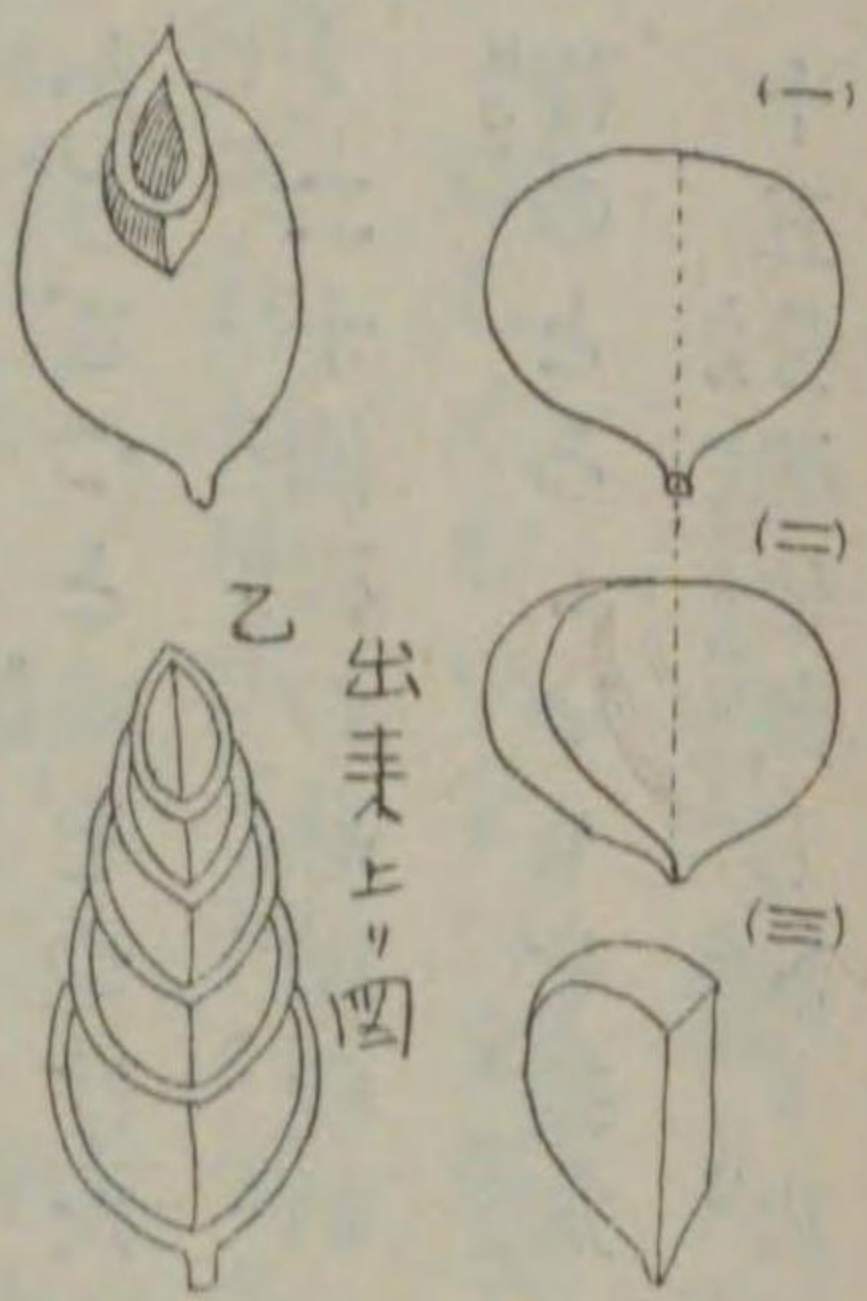
(一) くわいのつみ揚

慈姑と少しのとり、芋とを卸して混ぜて、つくねて胡麻油で狐色に揚げたもので、無雑作の割においしく食かれるお料理です。

くわいを十個許り柄をつけたなり皮を剥いて、卸金で 摺卸し摺鉢へ入れ、其十分一程、のとり、芋を摺混ぜ、茶匙一杯、の鹽と同量の砂糖とを加へ、御飾杓子へつけくねて、煮立つてる胡麻油、の中へ入れて、ほんのりと狐色に、揚げるのであります。

(二) 木の葉くわい

月情き秋の臘にふさはしき木の葉くわいの料理法を次に。



くわいは洗つて皮を剥き、次の圖にある様に、木の葉の如く切り蒸籠へ入れて軟かく蒸し置き、だし二合、砂糖十匁、醤油五匁位の割合で、蕎麥したじを拵へ、此中へくわいを入れて含め、鉢肴の附合せなどに致しまし

ても結構です。

(三) 慈姑せんべい

こんがりとおで揚げたくわいの煎餅、それに両面へおいしく拵へた摺みつを塗つてありますから、何人のお口にも合ふことはうけあひです。

くわいを小口から極薄く切つて、よく洗ひ水氣を断りて胡麻油の煮立つた中へ入れて、こんがりとおで揚げ、油氣を断つてから、両面へ刷毛で次のすり

みつを塗るのであります。砂糖三十匁に水三勺を加へ、暫らく煮て飴の様にとろくりにし、ちよつと冷まし御飯杓子で搾まぜて眞白になつてきたら、水一勺程を加へ、湯煎にかけおき、これを刷毛を以てまんべんなく煮餅へ塗るのであります。

(四) かるかんくわい

名前からちよつと變つて居ります、くわいに少しのとろくりにいもを加へ、蒸してからざつと味をつけたものであります。

二十個程の慈姑の柄をつけたなり皮を剥き、摺鉢の中へ摺卸し、其量の十分一程のとろくりにいもを摺加へ、布巾の中へ入れて四角形を拵へ、其まゝ蒸籠へ入れて十五分間位蒸し、取り出して六七分角に切り、だし二合砂糖十匁、醤油三勺等を煮立たした中へ入れ煮ると毀れますから、よくくゝ含めまます、これは甘煮の相手としてしごく宜しうございませす。

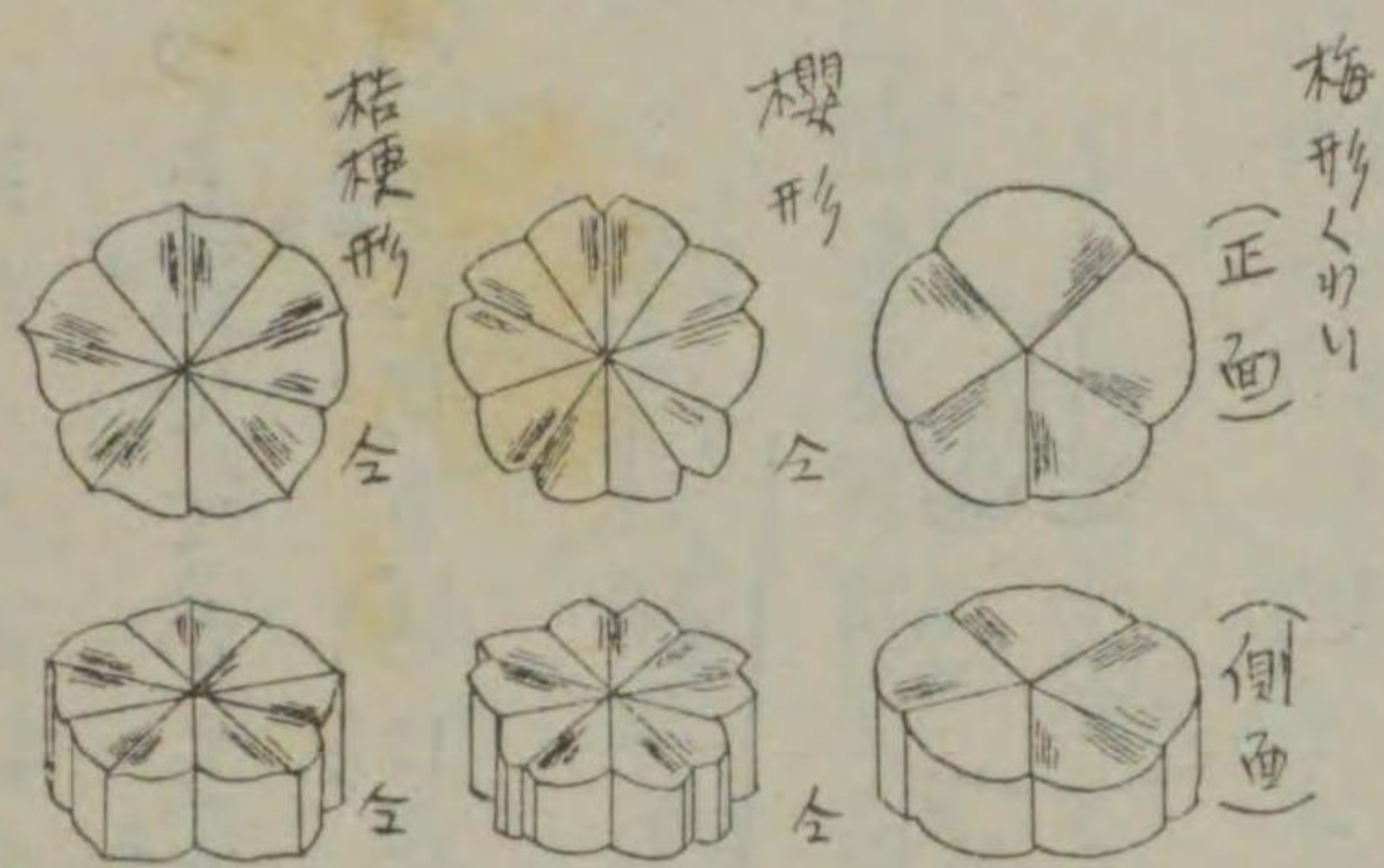
(五) 卸し慈姑含煮

卸しくわいを一旦油で揚げ更に煮含めたもので、二度の手数の様ですが味が亦それだけかくべつであります。

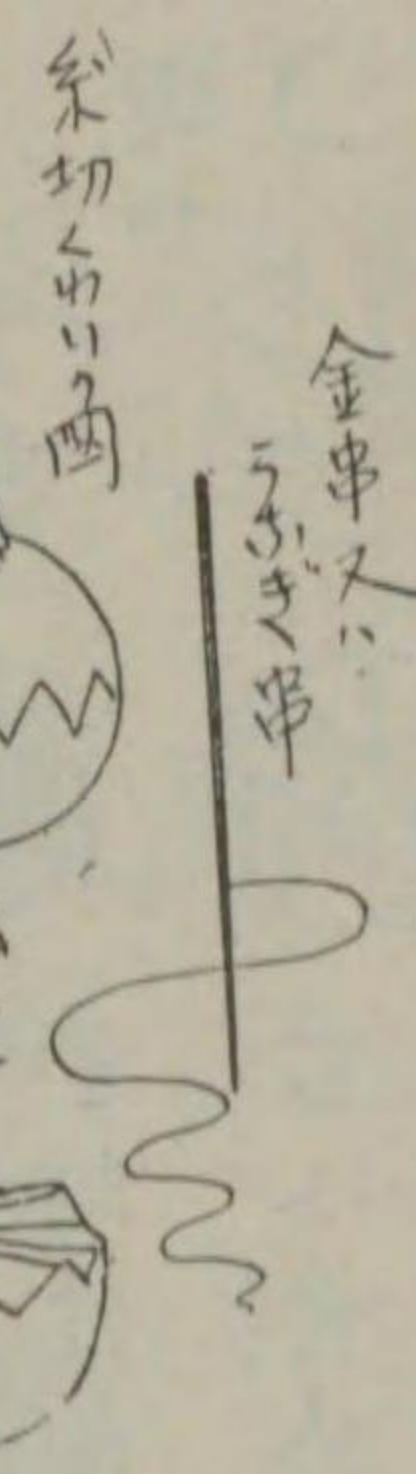
柄をつけて皮を剥き、卸したくわいの量の十分一程とろくりにいもを卸し加へ、くつねて胡麻油で揚げ、筥へ入れて熱湯を注ぎかけ、油氣を抜いて、だし二合、醤油三勺、砂糖十匁の、蕎麥したちへ含めて、うまにの相手として供します。

(六) 梅形くわい

愛らしい梅形に切つた慈姑に更にゆかしい味を添へ、體裁と實質とを兼ね備へたお料理と申します。



慈姑十個の皮を剥いて圖の様に梅の花の形に手きれいに切ります、これをざつと茹でてから水一合砂糖十五匁味醂二勺鹽茶匙一杯等で煮あげ、小口から四つ位に切り、切口をずらして皿へ盛り、うま煮鉢肴のつけ合せにしてもよろしく



又茶碗蒸の種としても喜ばれ榮螺のつぼやきのつけ合せとしてもしやれてます

(七) 絲切くわい

結構に味をつけたくわいの絲切り、これは次にある圖と説明とでお知り下さい。

くわい十個きれいに皮を剥き軟かに茹で、三勺程の味醂を煮立たした中へくわいを入れ、冠る程のだしを加へ、十匁の砂糖を入れて、暫らくぐつぐつと煮込み終りに三勺程の醤油を注して、汁の無くなる迄煮詰め、皿へあけて冷まし、さてそ

れから圖の様に、絲切りにするのであります、これは鉢肴の附合せに宜しからうと思ひます。

(八) 慈姑の五目揚

卸しくわいの中へ椎茸、人參、青豆の配合よき品々を添へて、胡麻油で揚げるので、青、黒、赤の色とりどりに食べつゝ興味も加はります。

くわい二十個を柄を附けて皮を剥き、卸し金で摺卸し、十分一程のとろゝいもを摺混ぜ、椎茸を茹でて線に切り、砂糖と醤油でちよつと味をつけ、人參も線に切つて鹽と砂糖で下煮をし、罐詰の青豆も同じく鹽砂糖で味をつけてから、摺慈姑の中へ混ぜ込み、なほ鹽と砂糖を加へてつくね、煮立つた胡麻油の中へ入れて、程よく揚げるのであります。

(九) 慈姑の金さん

御婦人方の何れも好きなきんとんの數々、其一つに洩れぬくわいの金團の最も美味しい製法を御紹介致します。



くわい五合程の皮を剥いて、一個を凡そ八つ位の櫛形に切り
ます、それは次にある圖によつてすれば切れます、切れましたら
ば軟かに茹でて置き、砂糖百二十目に水二合五勺と、玉子の白味
一個分とを加へ、よく煮立たしてから布巾で漉して灰汁を去り
此中へくわいの軟かになつたのを加へて、弱火へかけ鹽茶匙に二杯を加へて、弱
火に架けおき、一方ではさつまいも百五十目の皮を剥き、小口から一分位に切り
水へ晒して灰汁を抜き、熱湯を入れて茹で、冷めない内に手早く裏漉にかけ、これ
をくわいの鍋の中へ一緒にに入れて、御飯杓子で煉り上げ、小井へ盛つて主に口取
に用ゐます。

(十) 慈姑の胡麻焼

卸しくわいを蒸して、更に黒胡麻をばらりと振りかけ、天火へ入れて焦げ目を
つけたころばしくておいしいものです。

二十個程のくわいの柄をつけて皮を剥き、卸してその十分一程のとろゝ芋を
も摺加へ、砂糖十五勺、鹽茶匙に二杯とを入れて、よく混ぜ合せ、布巾へ入れて四角
くし、其まゝ蒸籠へ入れて十五分間位蒸し、テンパン若しくはあり合せのブリキ
箱へ入れ、上から黒胡麻を煎つたものをばらりとかけ、テン火へ入れてちよつと
焦げ目をつけ、取り出し、小口から適宜に切つて、うま煮、鉢などの附合せと致し
ます。

茄子の料理十四種

(一) 土鍋茄子

鄙びたしかもしやれた土鍋煮茄子は、手數かゝらずで味もよいから、どなたもお好みの一つであらうと思ひます。

茄子を洗つてへたを切り去り、皮のまま土鍋の中へ入れ、冠る程だしを加へ大茄子五個に對し、酒五勺と煮出汁二合、醤油二勺とを加へ、火にかけごとくと煮て皮を軟かになつたら、井へ盛り、煮汁をかけて出します。

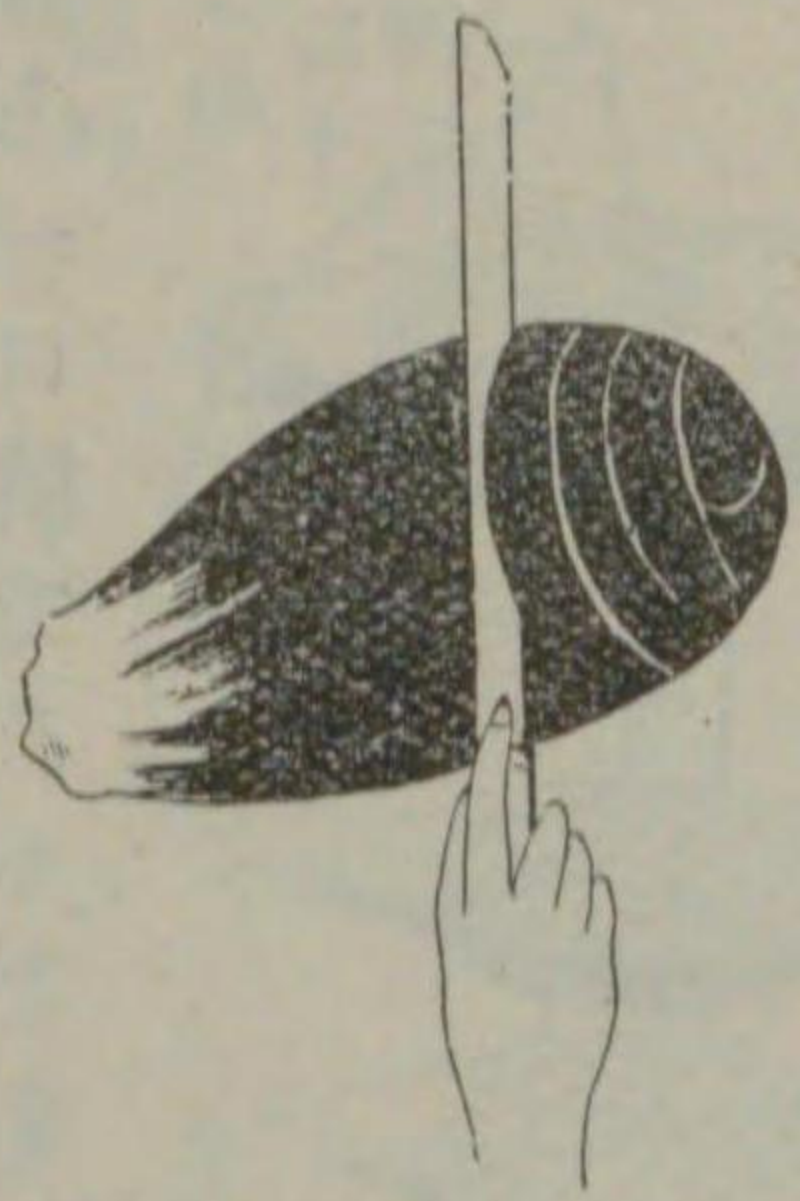
(二) 茄子のあげだし

胡麻油で揚げた茄子へ、卸し生姜と醤油をかけた、無雜作の御馳走ですが、温かい内は誠に結構です。

茄子の皮を剥いて小口から三、四分位に切り、煮立つた胡麻油の中で揚げ油氣を斷つて、卸し生姜と醤油とをかけて供します。

(三) 茄子刺身の酢味噌

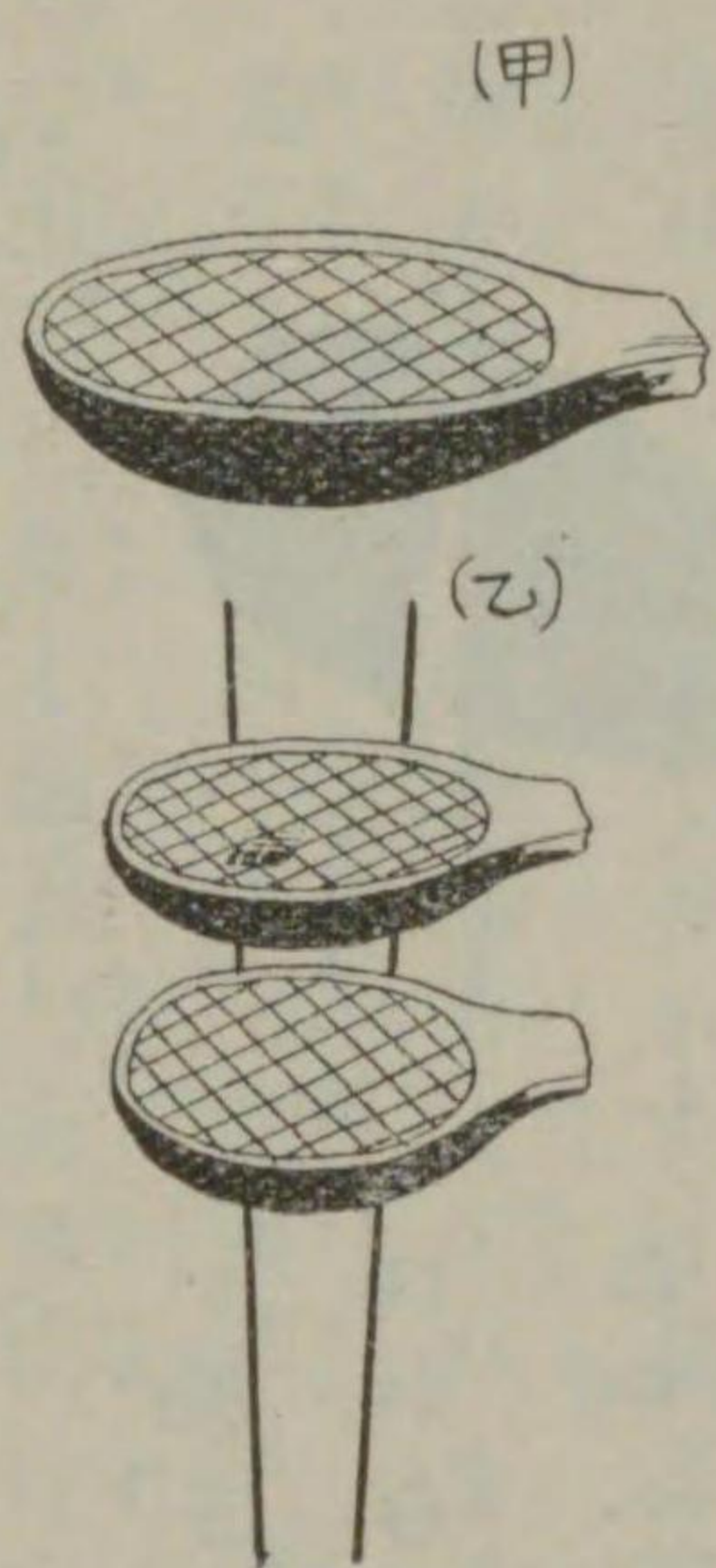
まぐろや鯛に引きかへて、これは又茄子のおさしみ、どちらが旨からうかは腕くらへ。



茄子の大きいのを選んで皮を剥き、縦二つに切り、それから手ぎれいに、圖の様なおさしみに拵へ上げ、布巾の中へ入れ、其まゝ蒸籠へ入れて十分間程蒸し上から、二三勺の酢を振りかけ、皿へ盛つて細かに刻んだ紫蘇などを附け合せ、次の酢味噌で食きます。味噌が三十勺に砂糖十勺とを、よく摺混ぜ、酢五勺を除去に加へ、裏漉にかけ、小皿へつけておろし生姜を添へます。

茄子を一口に食べられる程に切つたのを、金串へ刺し、油を付けて焼いたもの
即ち一口焼であります。

(四) 茄子の龜甲焼



茄子の五個をへたを去つて圖の様に二つに切り、一口茄子として庖丁目を入れ、金串へ刺して胡麻油を塗り、火にかざして身の方を焦がし、返して皮目の方も焼き切込んだ庖丁

目へ醤油を浸込ませ(醤油三勺味淋二をのお) 二三回付けては焼いて、花がつをを振りかけ供します。

(五) 藁焼茄子

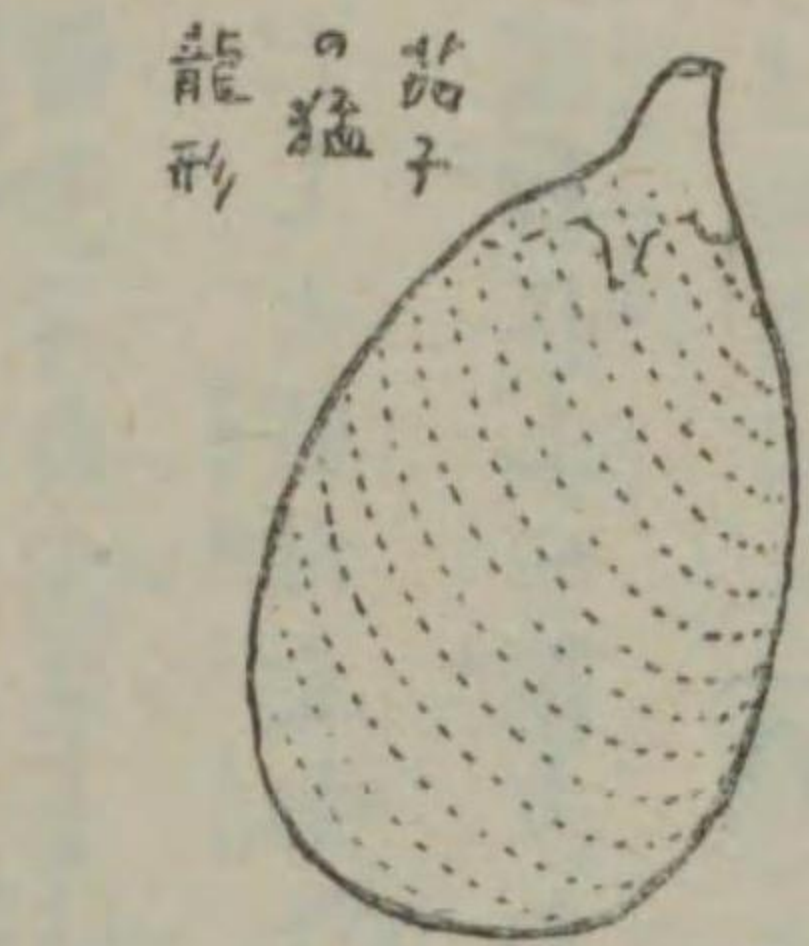
藁のぬく灰の中で味よく焼いた茄子、文明の瓦斯焼よりは遙かに味ひよから

んと此項に挙げました。

茄子を洗つて水気を拭ひ、丸のまま藁灰の中へ埋めて、十分間位焼き取り出して水で洗ひ皮を剥いて、四つ割位に切り皿へ盛りおろし生姜を添へます。

(六) 猛龍煮茄子

名前は随分いかつい名前ですが、見た處も美しい結構な茄子料理です。



茄子を洗つて皮を剥く時一分位づつ残して剥いて参りますと、恰度薄青い身に紫紺の龍が巻きついた様になります、これを水へ入れて灰汁出しをし、胡麻油でいたためて、だし砂糖醤油等でふつくりと煮上げて供します。

(七) 茄子のころゝかけ

賽の目形の茄子にとろゝをかけた、かた田舎のほとりにも斯うした面白いお

料理が出来得ることが一つのほこりです。
 皮を剥いた茄子を凡そ七分角位の賽の目に切り、茹でて水気を去り、味噌だし
 醤油であつさり味をつけて、井へ盛り置き、とろゝ芋の皮を剥き、卸し金で權卸し
 だしと醤油を加へ、少しかた目にして、茄子の上からどろりとかけ、青海苔を灸つ
 て粉にして振りかけ供します。

(八) うろこ茄子

茄子の皮目にうろこの形をつけ、味かげんよく煮含めたものであります。



茄子を洗つてへたを切り去り、皮のまゝ圖の様にうろこ形
 を切りつけ、茹でて水気を去り、だしと砂糖を加へてよく煮込
 み、醤油を注して汁を煮含め、其まゝ盛つて出します。

(九) 茄子の舟焼

茄子の中をえぐつて舟の形にし、鶏肉や青豆を詰めて味した、手際が目立つ珍
 らしい御馳走は、ちよつとお客様にも喜ばれます。

洗つた茄子を皮共縦二つに切り、中の身をきれいにえぐり去り、其身は水へ入
 れて灰汁を抜き、こまかに切ざみ、鶏肉の叩いたのを混ぜ込み、色どりに青豆少し
 を加へよく掻きまぜ、茄子の舟形はちよつと油で揚げ、舟の中へ前の混ぜたもの
 を詰め込み、これを其まま天火を用いて焼いても宜しうございますし、又だし味
 淋醤油等で、あつさり味をつけましても捨て難いものです。

(一〇) 茄子の鍋鳴焼

これは茄子を胡麻油でいため、味噌と共に煮上げたものです。
 先づ茄子の蒂を截り小口より三分程の輪切りとし、小鍋に少々胡麻油を入
 れて烈火に架け煮立せ、茄子を投れて手早く飯杓子にて攪拌して煮へたところ

へ裏漉しにした味噌と砂糖を程よく混合せながらよくねり煮上げ供します。

(一) 茄子のやわらか煮(とき芥子)

茄子の蒂を切落し能く洗ひ丸ごと鍋に入れ酒煮出汁を加へ鍋蓋をなし文火に架け茄子が十分に軟かになりたる時に醤油を加へ少し汁のある所を器に盛り汁を注ぎかけ好みに依り芥子をそへるのもいゝでせう。

(注意) 芥子は箸で切れる位に軟かに煮るのが大切です。

(十二) 茄子の鳴焼

茄子は皮を剥き縦に二に截り金串を刺して胡麻油を塗り火にかざし身の方を焦がし返して皮目の方も焼きますそして身の方へ煉味噌をたつぷりと塗り付け再度あぶり温き處を供します(三州味噌三十匁をこまかくに切り鍋に入れ砂糖十五匁酒五匁をまぜ煉り上げさまして卵少量をまぜます卵をまぜますと

味噌のかわきがよいのです。

(十三) 茄子の枝豆和へ

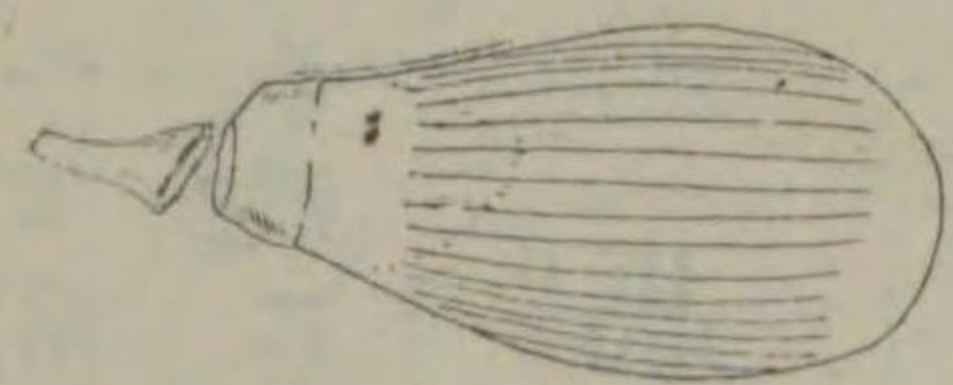
枝豆は能く洗ひ莢ごと柔らかに鹽茹でになし豆を弾き出しこれを摺りて裏漉にかけその豆を少しの煮出汁砂糖鹽を加へ一寸火に架けて濃いドロ／＼加減になれば茄子を并に盛りその茄子の上よりかけますか或は茄子に枝豆を配合させて器に盛つてもよろしい。

茶煎なす

茄子は山かけの時の煮方と大差ありません。但し枝豆に加へる時は少し煮汁を断ります。

(十四) 茶仙茄子

茄子五の帯を截り圖の如く筋目を入れ水に投じ灰汁を抜き熱湯にて半茹で加減にし水氣を切り鍋に入れ煮出汁一合砂糖十匁



を加へて落蓋をなし茄子の十分柔かになれる時に二勺位の醬油を加へ程よく煮つめ器に盛ります。

馬鈴薯料理二十種

(一) ぢやが薯の卸しあへ

卸したぢやが芋にメリケン粉やふくらし粉を混ぜて油で揚げたもので洋食の附合せとすれば結構です。

ぢやが芋三個程の皮を剥いて洗つて水氣を斷り、卸し金ですいのうの上へ摺り卸し、幾分水氣がなくなつたらば、摺鉢へ入れ、メリケン粉一合と、ふくらし粉茶匙に二杯、ベーキングパウダー少量の鹽と、少しの胡椒とを加へて、よく／＼摺り混ぜ、これを胡麻油かハット或はラードの煮立つた中へ、箸でつまみ入れ、狐色に揚つたならば、皿へ取つて温かい所をすすめます。

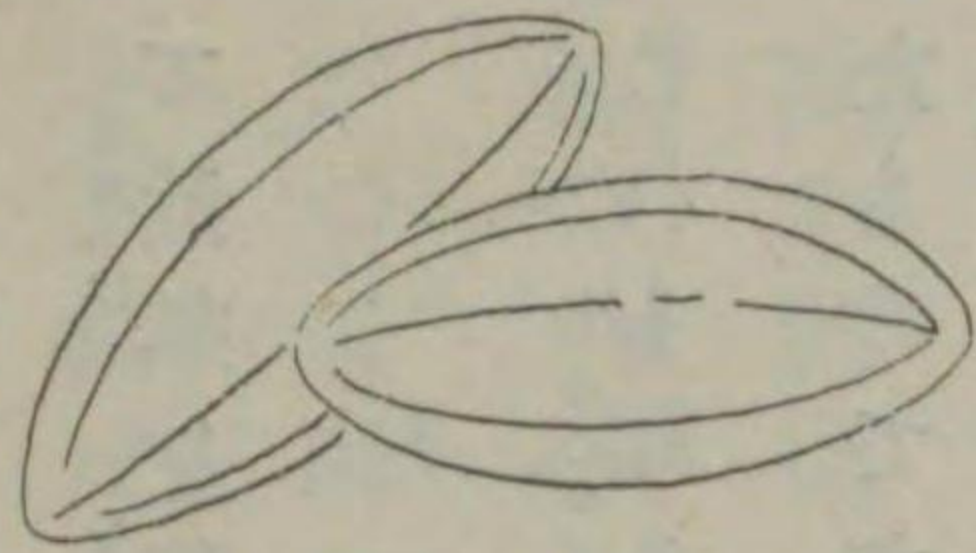
(二) まる焼ぢやが芋

皮のついたままをまる焼にしたもので、極めて簡単で、美味しうございます。ぢやが芋を綺麗に洗つて、ブルキ箱又は天板へおせて、天火へ入れ、四十分間位焼くと、ふつくりとおいしくなります。これを二つに切つて皿へ附け、匙を添へてバターをつけて食べます、これは洋食の附合せとして妙です。

(三) ぢやが芋の油揚

油で揚げたぢやが芋に、鹽を振りかけた手輕いものですが、ピフテキなどの相手とすれば、一入引立ちます。

よく洗つてぢやが芋を上圖の様に、四つ若しくは八つ位に切り、皮を剥いて洗ひ、熱湯へ入れてちよつと茹で、策へ上げて水氣を



斷り、ラード、ヘット若しくは胡麻油の煮立つた中へ入れて、狐色に揚げ白紙へとつて油氣を斷り、うつすりと鹽を振りかけるのであります。

(四) ぢやが芋のバタ焼

これも頗る簡單で、ぢやが芋にバタを加へていたため、鹽をかけて味かげんをつけたものです。ピフテキかカツレツの添へとしてもてます。

前の圖油揚の時の様に切つたぢやが芋を、熱湯の中へ入れ、一分間程苺で、水氣を斷つてフライパンに入れ、バタを加へて火にかけ、そつとかへしながら焼きいため、筴へあげ油氣を斷つてパリりと鹽を振りかけます。

(五) ぢやが芋の切り揚

線に切つたぢやが芋を油であげて鹽を振りかけたものですが、魚などの附合せとすればふさはしうございます。

ぢやが芋を皮を剥き、小口から一分位の厚さに切り、これを重ねて線に切り水へ放してさらし、熱湯の中へ投じて一分間程苺で、筴へ上げてよく水氣を斷つてから、煮立つた油の中へ入れ揚げて、網杓子で掬ひ上げ、鹽を振りかけ温かい所を附合せます。

(六) ぢやが芋の袋揚

ちよつとした手加減で、恰度袋の様に膨らませて見事に揚げたものです。皮を剥いたぢやが芋を、一分位に切つて水へ入れ灰汁を抜き、半煮えになつて油の中へ入れ、極弱い火の上で暫らく煮て居りますと、芋は段々に袋の様に膨らがつて來ます。充分膨れてから一方に強く煮立たせてある油の中へ入れて、ざつと煮揚げ白紙の上に取り出し、ぱらりと鹽を振りかけて出します。

(七) ぢやが芋の白煮

眞白にふつくりと煮上げたぢやが芋です、甘煮の相手とすれば一美觀を添へます。

ぢやが芋の皮を剥いて、鐵砲玉位の四角いものに切り、それを摺鉢へ入れて手で、ころがし角々を取りざつと茹で、砂糖、水、鹽等を加へて落蓋をして、とつぷりと煮上げ汁が煮詰つてから下ろします。

(八) ぢやが芋の油煮

前の様な方法にして切つた芋を、油でいため、味淋や煮出で煮上げるのであります、これもうま煮の相手として結構です。

前述の様に芋を切り、矢張り摺鉢へ入れて手にて攪拌して角目を取り、熱湯の中へ投じて一分間程茹で、芋三個に對し二勺の胡麻油をよく煮立たし、其中へ芋を入れてよくいため、味淋だし、醬油、砂糖等を加へて落蓋をして煮上げます。

(九) ぢやが芋のパン粉揚

玉子とパン粉をつけて芋を揚げたもので、洋食の附合せとしてハイカつて居ます。

皮を剥いたぢやが芋を長さ二寸三分角位のものに切り、よく洗つてざつと茹で、箸へあげて水氣を去つてから、碎いた玉子をつけパン粉をまぶし、煮立つた油の中でうつつりと色づくまで揚げます。

(十) ぢやが芋の紅梅和へ

名さへ美しい紅梅和は、純白なぢやが芋を梅の紅で和へたもので、見るからに聞くからになつかしいものであります。

ぢやが芋を線に切つて洗ひ、砂糖と水、鹽等で煮上げてから、一夜位水浸けにして置いた梅干を茹で、裏漉にかけ、梅干七個に對し、砂糖二十目を加へて火にか

け煉り再び裏漉にかけて、少しの食紅を混ぜて一層色を添へ、此中へ芋を加へて混ぜ合せ、小井へ盛つて出します。

(十一) ぢやが芋のまり揚

可愛らしいまり揚げのぢやが芋は、何の雑作もなく出来て、美味しいものゝ随一です。

ぢやが芋六個の皮を剥き、一つを六つ位に切つて鹽茹にし、裏漉にかけ温かいうちに玉子の黄味一個分を混ぜ、鹽と胡椒をも加へてよく混ぜ合せ、これを二錢銅貨位に丸め、残つてる白味をつけて、煮立つた油の中へ入れ、狐色に揚げて、トマトソースをかけて食きます。

(十二) ぢやが芋の煮附

砂糖とだしと醬油で煮含めたもので、これもちよつとした手加減でおいしく食べられます。

ぢやが芋の皮を剥いて、一つを四つ位に切り、摺鉢へ入れてころがし、角目を取つて鍋へ入れ、ざつと茹で、から砂糖だし醬油等を適宜に加へ、落蓋をしてゆつくりと煮含め、皿へ盛ります。

(十三) ぢやが芋サラダ

茹でたぢやが芋を、サラダ油や酢其他の嗜好品で和へたもので、ピフテキなどの附合せとして、青々としたパセリ等で飾ると、全く氣がきいて居ります。ぢやが芋三個程をよく洗つて、皮のついたまま、鍋へ入れ、水を加へて四十分間位丸茹でにし、笊へ上げて冷まし、指先で皮を剥いて四つ位に切り、更に小口から二分程に切り、サラダ油三勺、酢一勺、鹽茶匙、山盛り一杯、胡椒少々等をよく混ぜ合せ、いもを混ぜ込んでロールドビーフなどの附合せます。

(十四) 粉吹ぢやが芋

眞白に粉を吹き出した様にする、ぢやが芋の煮方です、これもほんの手加減で體裁の好いものが出来上ります。

皮を剥いたぢやが芋を八つ位に切り、摺鉢へ入れてころがし角目を取つて鹽茹でにし水氣を斷つて蓋を押へて、焦げつかない様に火の上で振り動かし、自然と眞白い粉を吹いてきます、魚などの附合せによろしうございます。

(十五) いそ巻ぢやが芋

裏漉にかけたぢやが芋を、炙つた海苔で巻いた、切り口にの字を見せた、配合と香りとを兼ね備へたものであります。

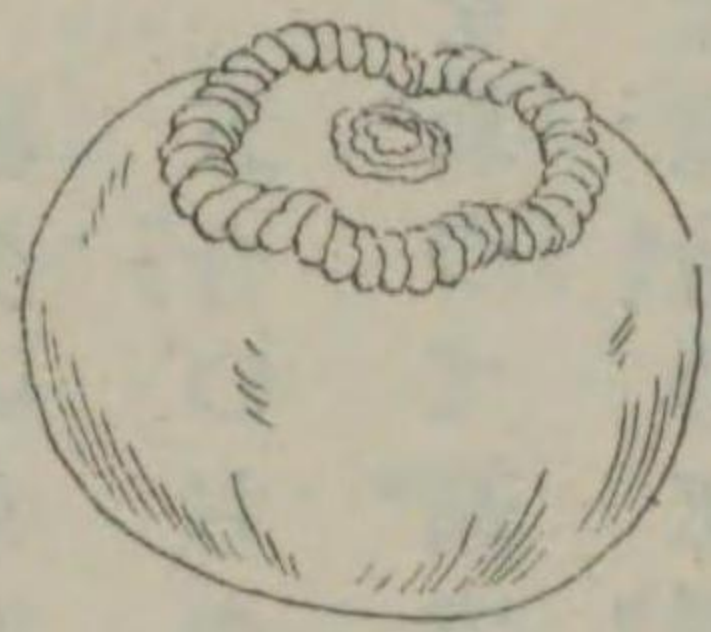
ぢやが芋の皮を剥き五つ位に切り、半茹で位にし砂糖、鹽、水等を加へて軟かに汁の無くなる迄煮、裏漉にかけ置き、淺草海苔を火にかざし、よく炙つて籠へのせ、其上へ芋を平にならしめて、小口からくるくると巻いて、小口から切ると、程よいの字が美しく見えます、鉢魚や口取によろしうございます。

(十六) ぢやが芋きんこん

數多いきんこんの中で、最ももとのかゝらない、ぢやが芋の御紹介を致します。五合のぢやが芋の皮を剥き、鐵砲玉位の大きさに切つて、摺鉢でころがし角目を取つて茹で、水をひたく、位に加へて、三十目の砂糖と茶匙一杯の鹽を入れ、よく煮含めて置き、衣の方は、さつま芋二百目の皮を剥き、薄く切つて水へ入れ、灰汁を抜き、熱湯へ入れて軟かに茹で、手早く冷めないうちに裏漉にかけ、鉢へ入れ、砂糖百目、水一合、五勺、鹽茶匙二杯等を加へて、火にかけ御飯杓子で掻混ぜ、よく煉つてから、ぢやが芋を加へ、混ぜ合せて冷まし、井へ盛り、口取に致してよろしうございます。

(十七) 梅形ぢやが芋

ぢやが芋の純白の中に、ほんのり紅いしばるびを、梅形に見せた、愛らしい氣のきいたお料理であります。



もいたが梅

ぢやが芋の皮を剥き、洗つてだしと砂糖で軟かに煮込み、醤油を加へて甘からくしてから、裏漉にかけて置きます。次にしば海老を洗つて、砂糖、鹽水等を加へて、ちよつと煮上げ、一つ宛手で皮を剥いて置きます。きれいな布巾の中へ、漉したぢやが芋を入れ、其中へ圖の様に海老を梅形にのせ、中へ包む様にして絞取り出して皿へ盛り、口取などに結構です。

(十八) ぢやが芋の白ソース煮

白ソースを拵へて、其中でざつと芋を味つけるので、洋食のつけ合せとしてこよなきものです。

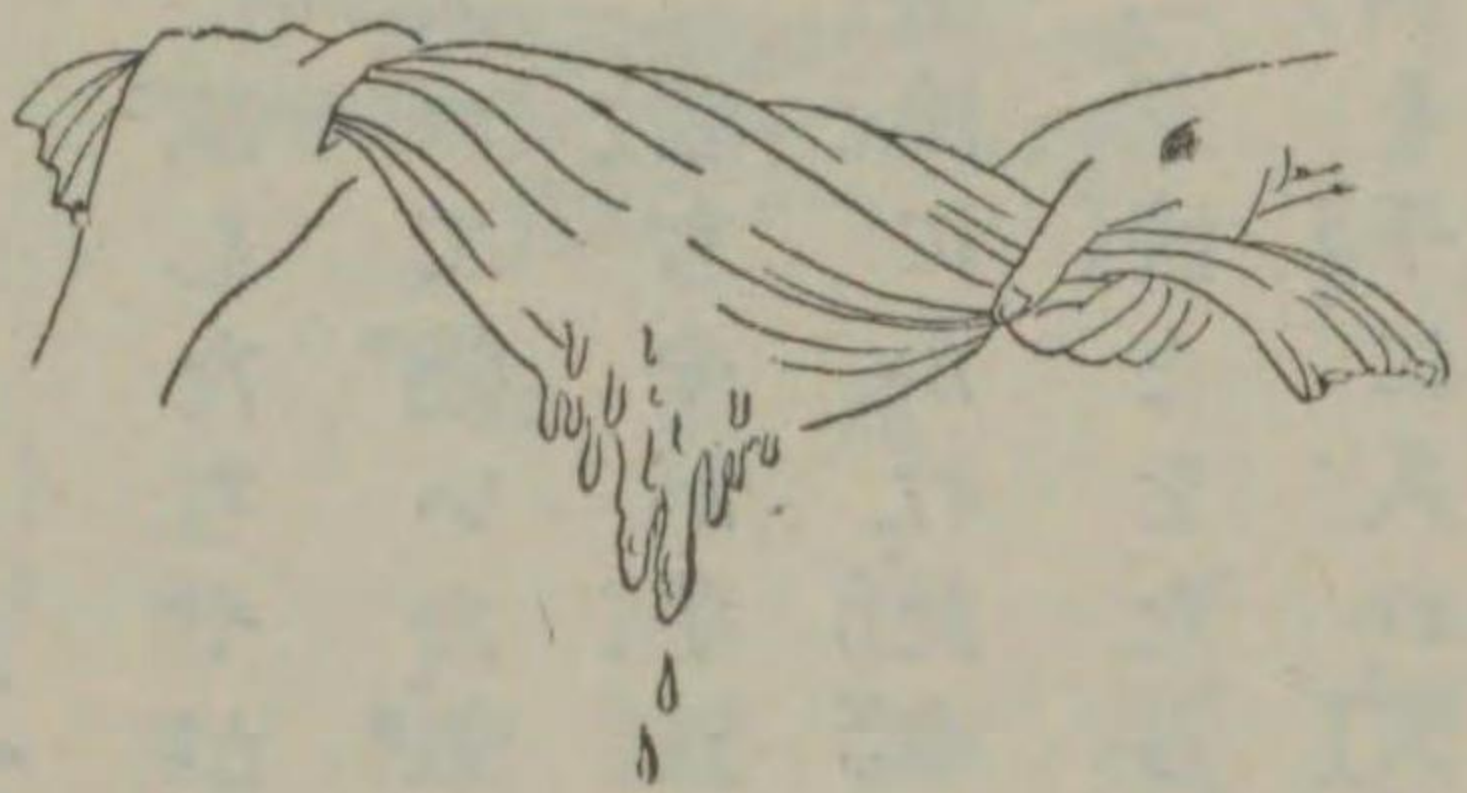
ぢやが芋の皮を剥いて六つ割位にし、小口から一二分程に切り、茹でて、鍋の中

へ、バターを茶匙一杯とメリケン粉同二杯とをよく煮て五勺の牛乳を徐々に加へ、鹽と胡椒とを加へ程よく味をつけて圖の様に布巾の中へ入れて、漉し絞つてきれいになつたソースを、鍋の中へ入れ、火にかけ、前の芋を加へ入れて直に皿へ盛ります。

(十九) ぢやが芋の蒸し焼

ぢやが芋を天板にのせ、バターを少しのせてむし焼にしたもので、味は又格別です。一寸した肉の相手として、誰にも悦ばれます。

ぢやが芋を二つ位に切つて皮を剥き、矢張り角目を取つて、天板に並べ、所々へ



少しのバタをのせ鹽を振りかけ天火へ入れて凡そ二十分もすれば、かなり焦げ目がつきます、温かいうちが美味しうございます。

(二〇) 新ぢやが芋の菓子

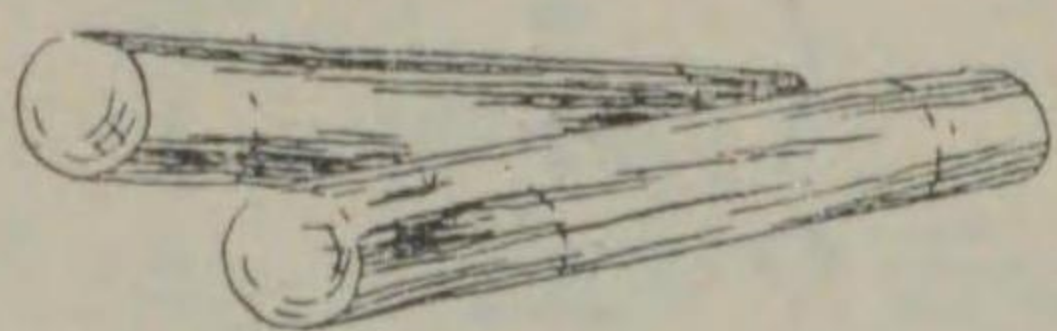
漉したぢやが芋に牛乳や玉子や砂糖を混ぜて、レモンの香りをつけ、パイ皿へ入れて焼いた氣のきいたハイカツたお菓子であります。

新ぢやが芋五個の皮を剥き、洗つて砂糖と少しの鹽と水を加へて、軟かに煮裏漉にかけ、此中へ玉子二個、牛乳一合等を入れよく混ぜ、砂糖三十目とレモン液二三滴とをたらし、四角いブリキ箱かパイ皿の様なものにバタを敷き、其中へ材料を平に入れ、天火の中へ入れて二十分程、中火で焼きますと、恰度カステイラの様なものが出来上ります、これを適宜に庖丁して供します。

獨活の料理十五種

(一) しのうご

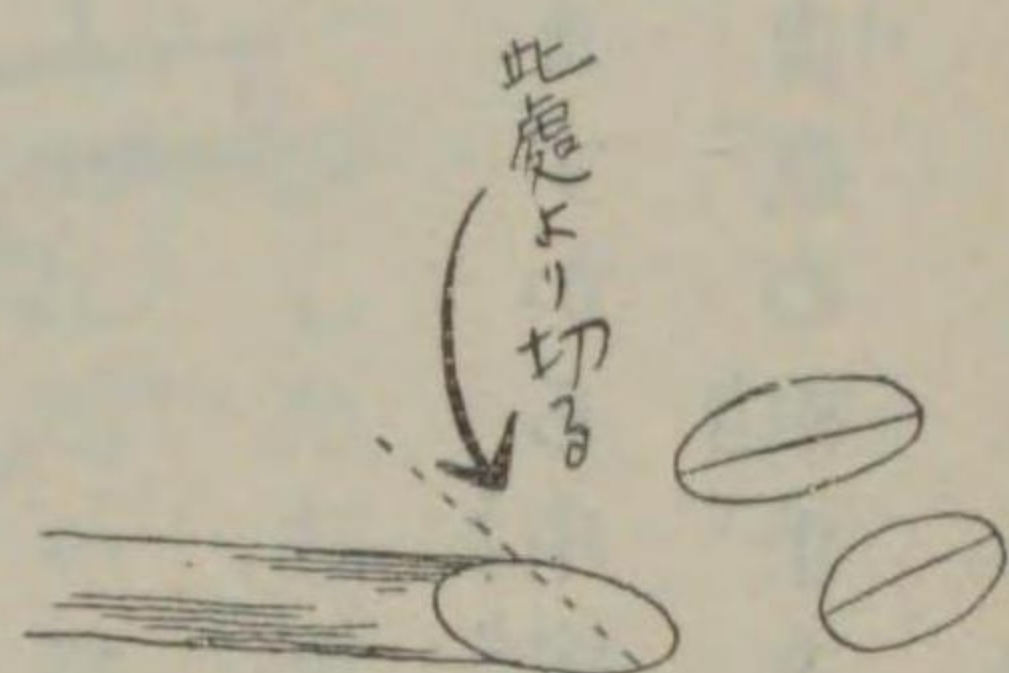
桂に皮を剥いた獨活を、味淋醬油で、味よく煮上げるので、それにはちよつとこつあひがあります。



獨活 篠

獨活を長さ一寸五分位に切つて、圖の如く桂に皮を剥き、水に浸けて灰汁を出し、熱湯へ入れて茹で、再び水へとり、醬油と味淋とを煮立たせた中へ、獨活を入れ、其まゝ終りまで煮ると、獨活が瘦せてしまひますから、途中で獨活のみを引上げ、汁を煮詰めてから、又獨活を加へ煮含めて、うま煮の相手といたしますれば、まことに氣がきいて居ります。

(二) 獨活の玉子和



ゆせんにかけた玉子で、獨活を和へるので色どりの美しい

亂 獨 活

ことは想像でも分ります。

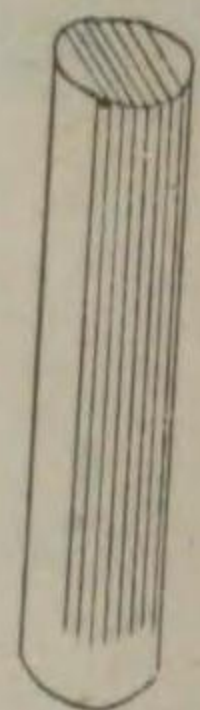
獨活を二本位縦に皮を剥き、亂切に切ります(圖参照)水へ入れて灰汁を抜き、水氣を斷つて、鹽を振りかけ、三十分もして洗ひ、水氣を拭つて酢の中へ浸け、二十分程して筴に上げて置きます、玉子は三個を碎き、茶匙二杯の砂糖と一つまみの鹽を加へ、湯煎にかけぼろくのものを持へ、裏漉にかけ、此中へ獨活を加へよく和へて小井へ盛ります。

(三) 獨活の甘酢

末廣形に切つた獨活の甘酢、お目出たい席にも喜ばれませう、自らの風味も又捨てがたいものであります。

獨活を一寸五分位に切り、ゆでくると桂に剥き圖の様に末廣に切り、味淋と

(一) 末廣に切り切る

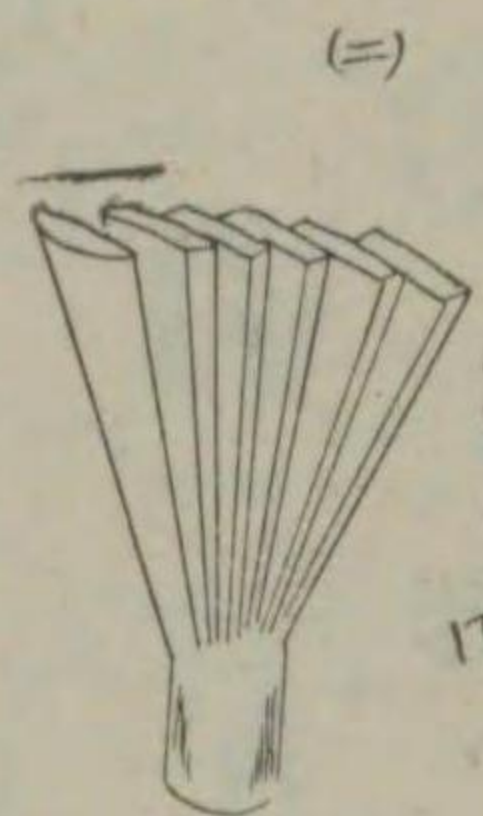


出ま、ヒリ四

砂糖を煮立たせた中へ加へ、鹽を加へ煮立つたらば少しの酢を落し、皿へ盛つて鉢肴の附合せなどに致します。

(四) とくさ獨活

恰度とくさの様に見えるので、其名があります、何やらえたいの知れぬのに、先づお客様が首を傾けませう。



青海苔を遠火で炙いて粉にし、裏漉にかけ細かい粉にして置きます、獨活は圓く剥いて水へ入れ灰汁を抜いて、水氣を拭ひ、鹽の中へころがし、四十分も其まゝ置くと軟かになります、これを洗つて今度は酢の中へ四十分間程浸け、酢氣を斷つて砂糖の中へころがし、一時間程して、砂糖を拭ひ、前の青海苔の中へころがすと例のとくさの様なものになります。

(五) 獨活の白煮

獨活の白煮は全く美しくございませす、甘煮の相手として結構です。
 前のしのうどの様に切り、水へ放して灰汁を抜き、茹でて水へとり、味淋と鹽と煮立たした中へ獨活を入れ、煮立つたならば、獨活のみを引上げ、煮汁を煮詰め、又獨活を加へ、煮含めませす。

(六) 獨活の海苔卷

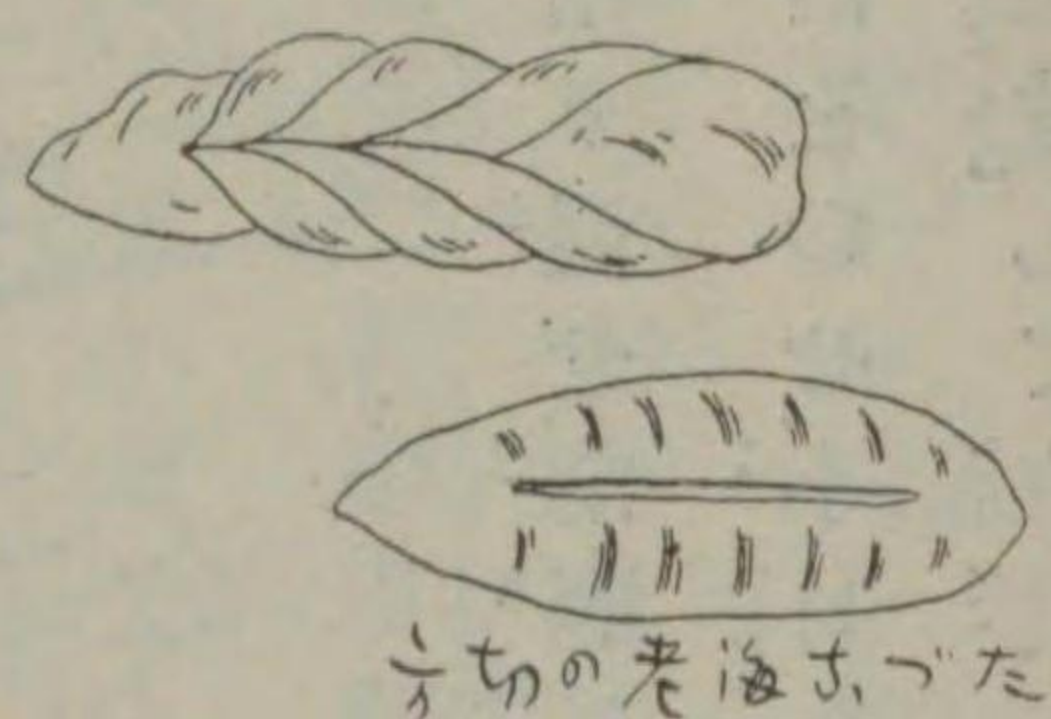
獨活の海苔で卷いて、切口には美しい梅鉢形を見せたしやれたものでありませす。



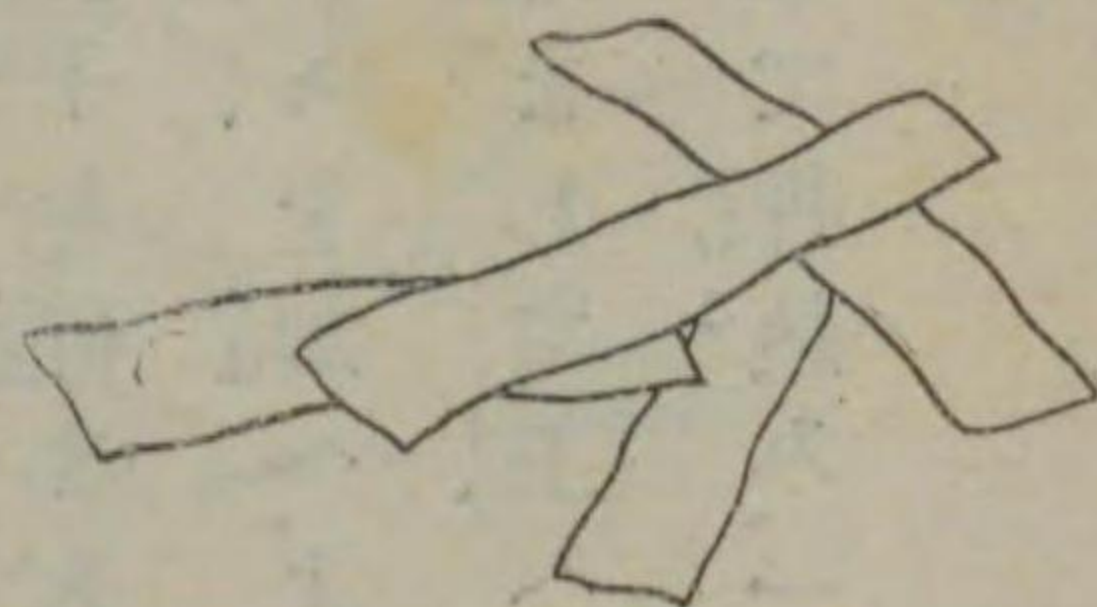
獨活を長さ四寸位に切り、縦に皮を剥いて灰汁を抜き、さつと茹で、長いまゝ味淋と鹽で煮て置き、海苔を兩面炙り、獨活の幅だけに切り、上へ獨活を五本のせ、小口から卷いて、圖の様に梅鉢形になる様にし、小口から五分位に切つて盛ります。

(七) たんざく獨活海老清汁

短冊形に切つた獨活と色紅な海老とのおつなすましであります。



獨活は長さ二寸位に切り、皮を剥いて縦に薄く切り、短冊の様に形にし、水へ入れて灰汁出しをし、だしと鹽とを加へて、さつと下煮をして置ませす。



短冊の圖

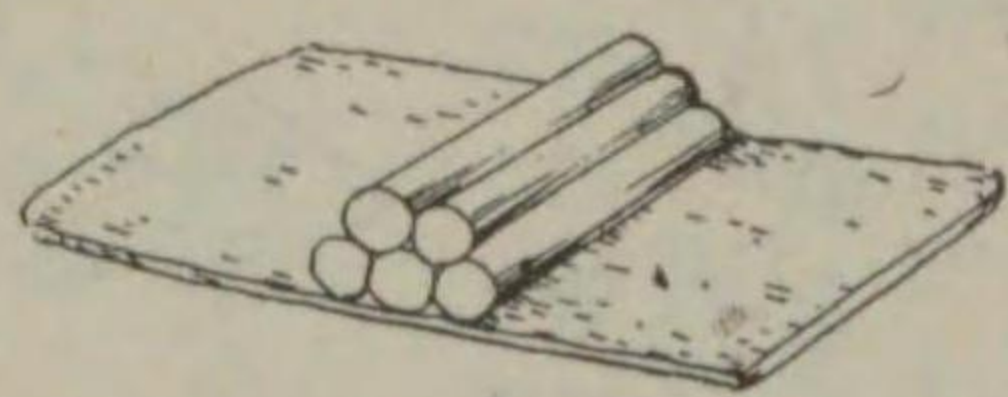
次に普通の海老の皮を剥き、圖の様にたづな形に拵へ、鹽とだしを加へ、ちよつと下煮をし、以上二品を椀へ盛り、普通のおすましを拵へて、注ぎ込みませす。

(八) 獨活のきぬた卷

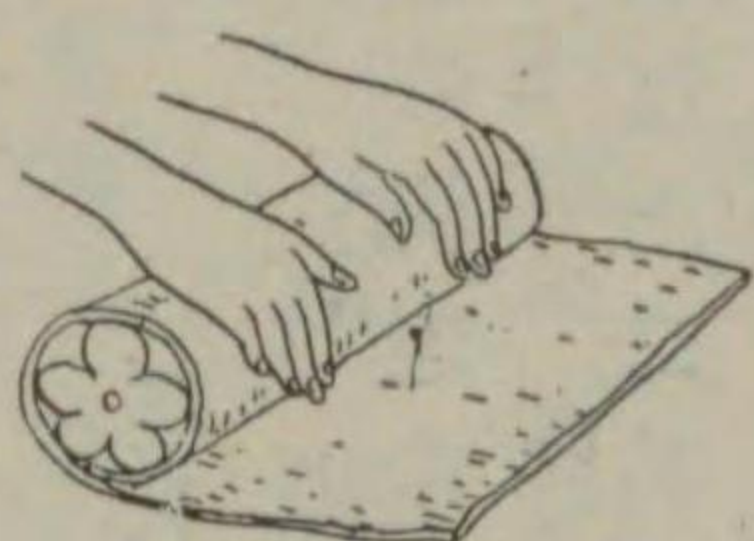
一名きぬた卷とも申します、うつすりと焼いた玉子で、獨活を卷いて、押棗へ入れて押し出し、適宜に切つたものを、口取としてもしやれて居ります。

獨活は長さ四寸位に切り、縦に皮を剥いて水へ入れ、灰汁を抜き、鹽の中へ三十

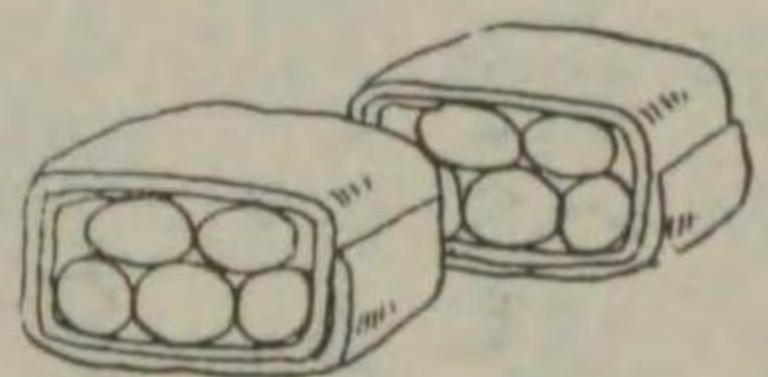
(一) きりたまきく



(二)



(三)



分間程ころがし、洗つて水氣を拭い、今度は酢の中へ浸し、四十分もして、酢氣を拭き、砂糖の中へころがし、一時間程して拭ひます。二十匁の魚肉を叩いて摺つた中へ、玉子一個を割り入れ、よく摺つて、裏漉にかけ、再び摺鉢へ移し、五個の玉子を碎き入れ、砂糖十匁、醤油半匁、煮出汁二匁、鹽少々を加へ、よく摺り混ぜ、胡麻油を敷いた玉子焼鍋へあけ、一分位の厚さに焼き、冷まして、上へ獨活をのせ、小口から巻いて、圖の様に押杵の中へ、段々に入れ、蓋をして押込み、一時間位して取出し、小口から切るのであります。

(九) 獨活サラダ

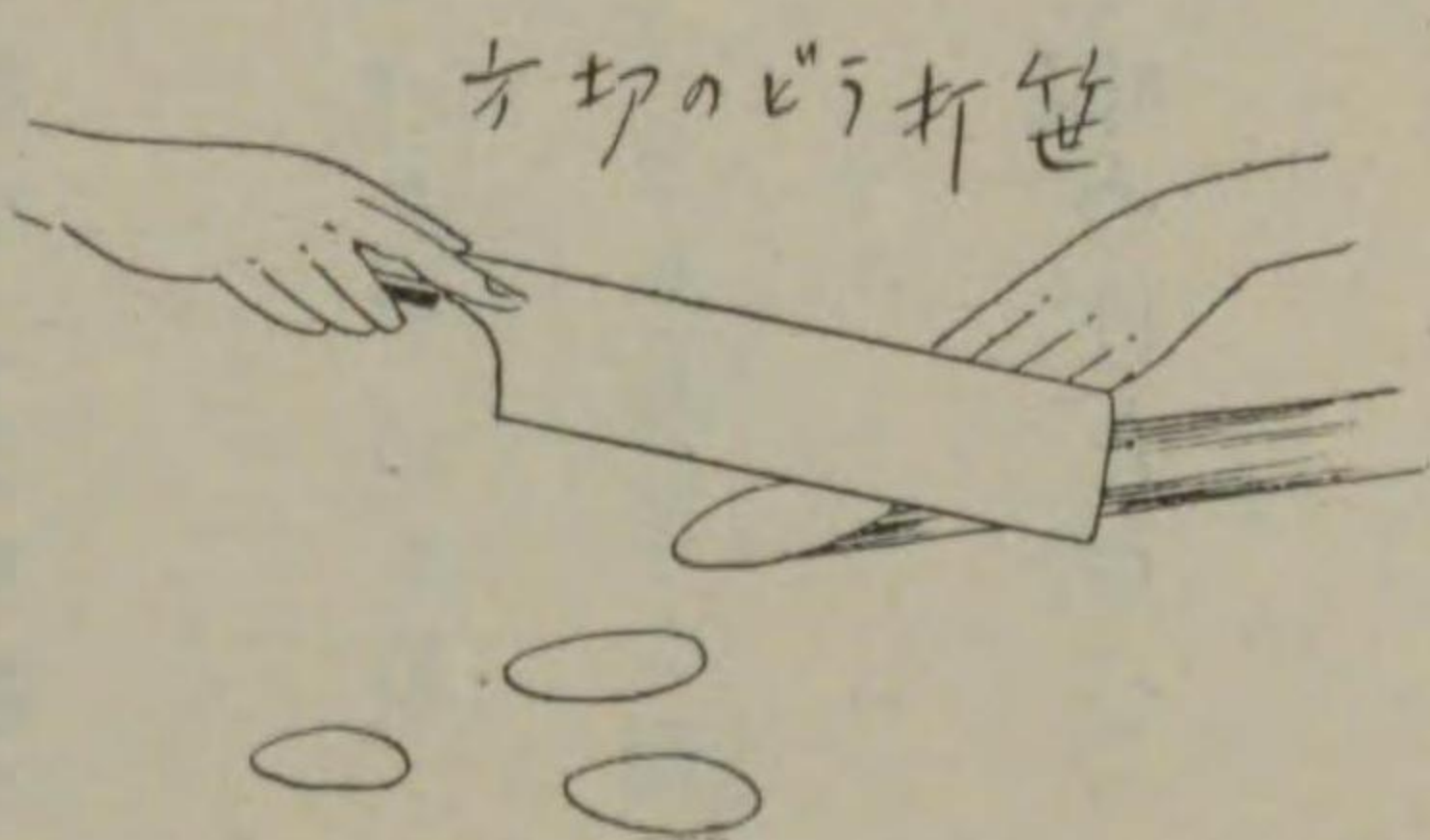
獨活のサラダ、高尚で美味しいものです。肉などの附合せとして備えますれば、更に一層引立ちませう。

獨活の皮を剥いて、極々薄く圖の様に、ささ作りにし、水へ放して灰汁を抜き、水氣を拭いて、井へ入れ、サラダ油大匙一杯、酢茶匙二杯、鹽茶匙半杯、胡椒少々等を順々に加へて、よく混ぜ合すれば、宜しいのであります。

(一〇) 肉卷獨活

摺つた肉の周圍に、圓く獨活をつけ、布巾で巻いたなり蒸して、小口から切るので、見た所も美しうございます。

豚の肉をよく叩いて、摺鉢へ入れ、醤油と、煮切味淋を加へ、よく摺つて、布巾の上へ、肉を取り出し、圓くちくはの様に拵へ、其圍に獨活をくつけ、布巾で巻き、上を結



はへて、其まゝ三十分程蒸し、取り出し冷まして、小口から切ります。

(一) 獨活のバタ煎

亂切にして獨活を茹で、バタでいため、味をしたもので、洋食の相手として結構なものです。

獨活を荒い亂切に切り、灰汁を抜いて、ざつと茹で、水氣を斷つてバタでいため、鹽胡椒で味をつけます。

(二) 獨活の白胡麻酢和

洗つて酢へ浸けた獨活をとろくに摺つた白胡麻においしく味つけた中へ入れ、よく和へたもので、誰の嗜好にも叶ひませう。

皮を剥いた獨活を、極薄く打つて水へ放し、灰汁を出して、水氣を斷ち三十分程鹽へころがし、洗つて、同時間程酢へ浸け、絞つて置き、白胡麻を煎つて、とろくに摺り、砂糖と鹽を少し加へ混ぜ、獨活を入れてよく和へ、小井へ盛り、線生姜など上

へのせませす、甘酢くてよいものです。

(三) あちやら獨活

甘味に少しの酢氣を加味した、あちやらはうまにの相手としても、よろしうございます。

獨活を二寸位に切り、皮を剥いて水へ入れ、灰汁を出して、水氣をきり、味淋と鹽で煮込み、軟になつたらば、酢を少ししたらし、下して盛ります。

(四) 獨活のすまし

すましの獨活に、黄色い玉子をからませ、温かく色よい御馳走であります。だしと鹽と醬油の普通のすまし汁を拵へ、獨活の薄く切つて、灰洗を抜いたものに加へ、煮立つたならば、獨活をねらつて、搔混ぜた玉子を加へ、獨活にからませ

て下ろします。

(一五) 獨活のつまみ揚

ほんのりと香りのよい獨活の天ぶらであります、美味しいそばしたちを添へます。

獨活を短冊に切り灰汁を抜き、水気を拭ひ置き、井へ入れたメリケン粉の中へ少しの水を加へ掻き混ぜ、此中へ獨活を入れて混ぜ、箸で五六本束にしてはさみ煮立つた胡麻油の中へ落とし、色よく揚げるのであります。

大根料理十種

(一) 大根胡麻味噌かけ

洗米を加へて大根を手際よく茹で碗へ盛り、味のよい胡麻味噌をかけるので

あります。

大根の厚さ小口から、一寸位に切り皮を剥き、面を取つて鍋へ入れ、冠る程の水を加へ奇麗にした糠袋の中へ、洗米を入れ、これを一緒にに入れて茹でると、大根の味が味が抜けて美味しくなります、軟かになつたらば椀へ盛り、別に黒胡麻三勺を洗つて、布巾へとりよく絞り、煎つてどろろくに摺り、小皿へ取り置き、其後へ三十匁程の味噌を入れ、十匁の砂糖と一緒によく摺り混ぜ、裏漉にかけ、だし一合を加へて、火にかけ煉りあげ、胡麻を加へて混ぜ下ろして盛つた大根の上へかけ、蓋をして温かいところを侷めます。

(二) 大根なます

さつぱりとした處に、下戸も上戸も舌鼓打つ、大根のなますは、いつでも好いものです。

皮を剥いた大根を、細く線に切り、一時間程鹽を振り置き、軟かになつたらば洗つて絞つて酢へ浸け、又絞つて、味淋五勺、砂糖茶匙一杯とを煮立たせ冷まし、酢二勺と醬油半勺とを混ぜ加へ、此中へ大根を入れてよく混ぜ、小皿へ盛り、花がつをを振りかけます。

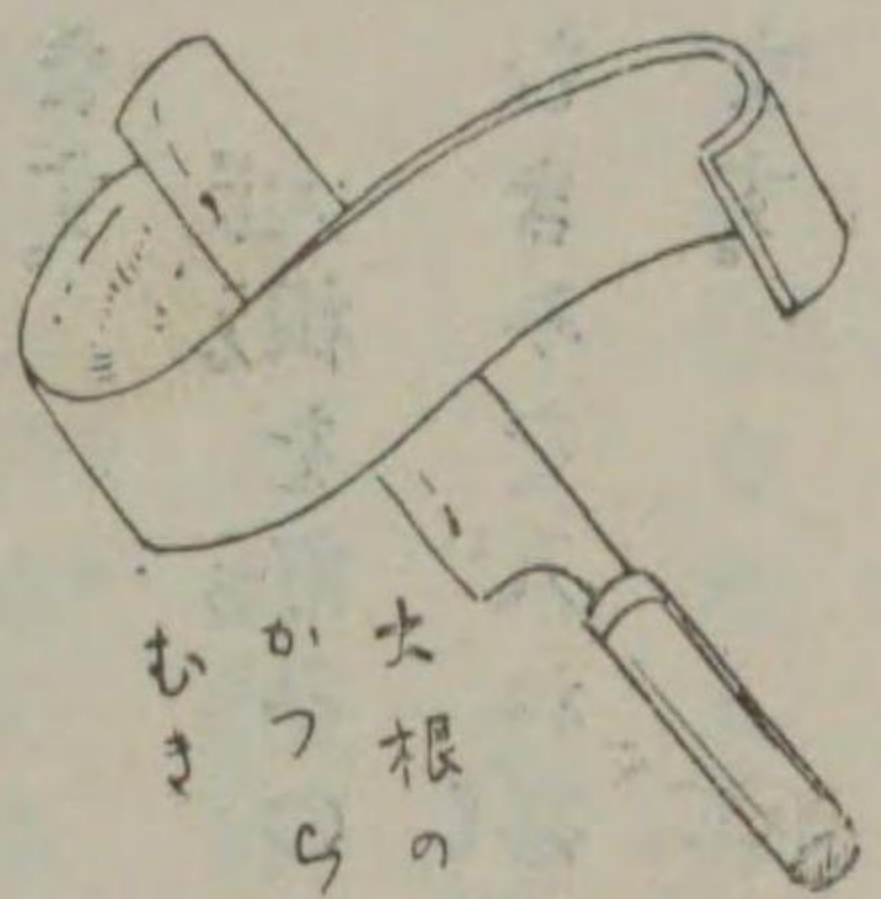
(三) 大根のおろしあへ

甘酢をかけて焼うにを加へた、乙にしやれた上戸黨の好きそなお料理であります。

大根の皮を剥いて、卸金で摺り卸し、水氣を斷つて、鹽と酢をかけ、さつと絞つて焼うにを少し加へ、よく混ぜて器へ盛り、次の甘酢をかけて供します、味淋五勺を煮立たせ二勺の酢と、一匁程の鹽を混ぜれば宜しいのであります。

(四) 大根のしのだ煮

桂に剥いた大根を油揚て巻き、小口から切つたので、小口も美しいし、相當に味も宜しうございます。



大根を三寸位に切り、圖の様に桂に剥いてそれを五寸位にし、ちよつと茹で、策に上げ油揚を二つに開き、大根をのせ小口から巻いて、洗つた干瓢で結はへ、熱湯へ入れ油氣を抜き、水氣を斷つて鍋へ入れだし砂糖とをたつぶり加へ、よく煮て、醬油を注し煮含め、小口から五分位に切つて、二切位宛盛ります。

(五) 大根と豚肉のそぼろ

大根に味をつけ、豚の挽肉を加へて、そぼろにし、一緒に盛るので、體裁の宜しいものであります。

大根を厚さ五分位に切り、鍋へ入れ暫らく煮て軟にした中へ、豚の挽肉を加へ

砂糖と醤油とを入れ煮て、味がついた頃、大根を皿へ盛り取り、其上へ肉のそぼろを掬ひかけて、供すのであります。

(六) 大根とむきみの煮つけ

大根とあさりのむきみとを、共に味よく煮附けたので、惣菜として気がきいてます。

大根を好みのまゝに切り、鍋へ入れ、冠る程の水を加へ、軟になつたらば、洗つたむきみを入れ、砂糖と醤油とを加へて、ぐづくと煮て、一緒に皿へ盛るのであります。

(七) もみじおろし

紅きは唐辛子、白い大根おろしの中に、恰度紅葉の落ちこめた様に、そして柚酢の品の好い匂ひさへ、御酒を好む人にはこよなき友であります。

大根を摺り卸して、唐辛子を微温湯へ浸け、軟になつたらば、種子を取つて、小口から線に切り、大根卸の中へ混ぜ込み、小井へ盛り、次の柚酢をかけて出します。味淋五勺を煮詰めて冷まし、柚一個分の汁を絞り込み、酢半勺、鹽茶匙半杯等をよく混ぜ合せたものであります。

(八) 大根のおろし合へ

これも大根卸に海老や、壽海苔を加へ、棒を入れて四角に形をとりのへた實に美しい料理であります。

大根を卸して、水氣をきり、鹽と酢の中へ浸け、ざつと絞つて砂糖と鹽を混ぜて加減を見次に海老を茹で、水へ取つて皮を剥き、小口からぶつ切にし、壽海苔は微温湯へ浸け、ふやけてから、二分位の四角く切り、少量の酢に漬け、海老と共に大根卸の中へ混ぜあわせ、味加減を試み、小井に盛ります。

(九) 大根のあちやら

赤唐辛子の色美しいのをあしらつて酢や砂糖で調味したもので、香の物としても宜しく、又焼魚の相手としても結構です。

かぶのあちやらと同様大根を小口から七八分に切つて皮を剥き面を取り、布目に深く庖丁目を入れ鹽水へ浸け後絞つて酢の中へ浸けこれに赤唐辛子の種を抜き小口から切つて、その中へ一緒に浸けおき、後酢を絞つて、砂糖をまぶし、一晩位其まゝにして漬け置きますれば、美味しい味になつて居ります。

(一〇) 大根のかきあへ

大根卸しに、細かい角に切つた、きざ柿を入れて和へるのですから、味も悪からう筈がありません。

大根を摺り卸して汁をざつと絞り、酢と少量の鹽を加へ、混ぜて又ざつと絞り、

味淋と砂糖を煮かへしたものをくわへ、これにきざ柿を二分角位に切つたのを混ぜ込み、よく和へて、小井へ盛り供します。

青板昆布の料理七種

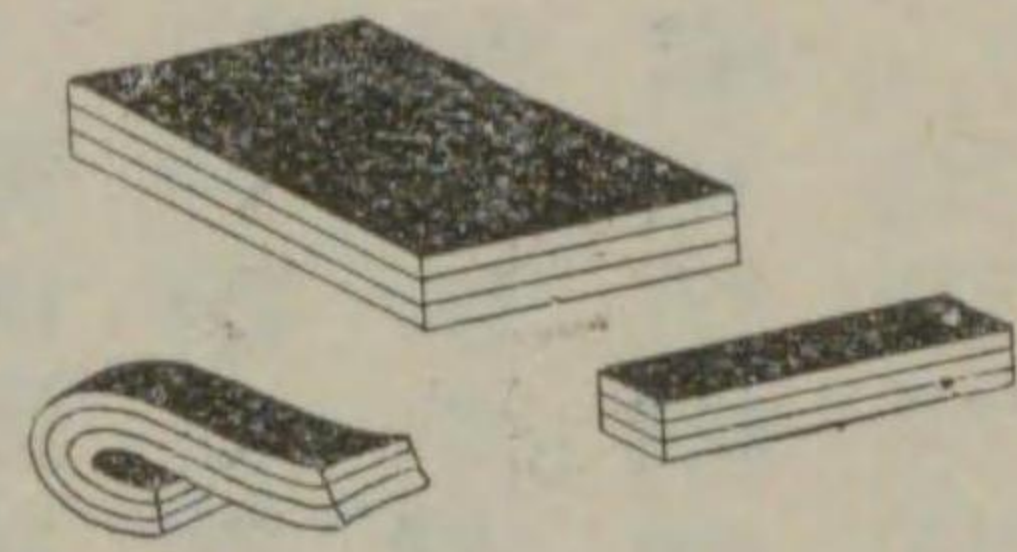
茹方

青板昆布は微温湯へ入れて、たわしで両面をよくこすり、幾度も洗つて、小口からくるくるとかるく巻いて、敷箔を敷いた鍋の中へ並べ、水をたつぶり加へ、落し蓋をして水を加へながら二三時間、氣長に燻るのであります。斯様にしたものを、様々な料理に用ひます。

(一) 昆布のふくめ煮

前述の様に、して茹た昆布を、美味しく煮含めたもので、鉢肴の相手としてもよ

ろしうございます。



二つに折つて、うま煮のあいとしてしても結構です。

(二) 肉卷青板昆布

前述の様にふくめ煮にした昆布で、肉を巻いて蒸すのであります。口取などに用ゐて妙です。

牛肉百目程をよく庖丁の齒の方で叩いてそれに少しの玉葱のみじん切りを

混ぜ、醤油二勺と砂糖五匁を加へて、よく摺り混ぜ、含め煮にした昆布を粗の上へ擴げ、汗氣を拭つて、其表面へ葛粉をなすり附け、肉をのせ、昆布の丈の通りに肉を二分位の厚さにのぼし、小口からくりりと巻いて、上を竹の皮で結はへ、蒸籠へ入れて、二十分程蒸し、冷まして小口から、三分位づつに切ります。

(三) ころ、昆布のすまし

即席のお吸物替りとして、何より手輕い調法な方法であります。

とろろ昆布を茶椀の中へ入れ、少しく醤油を注し、熱湯を注ぎ込みます。だしならば更にお味が違ひます。

(四) だし昆布の佃煮

これは廢物利用で、だしのとりからしの昆布を、みちがふ程おいしく煮つけるのであります。

だしを取つた後の昆布を、適度に切つて、鍋へ入れ、少しの醤油と味淋とを加へて煮込み、昆布のみを掬ひ上げて、残りの汁を煮詰め、又昆布を加へて煮汁の無くなる迄煮詰めます。
(醤油八分味淋二分の割合で煮上げます)

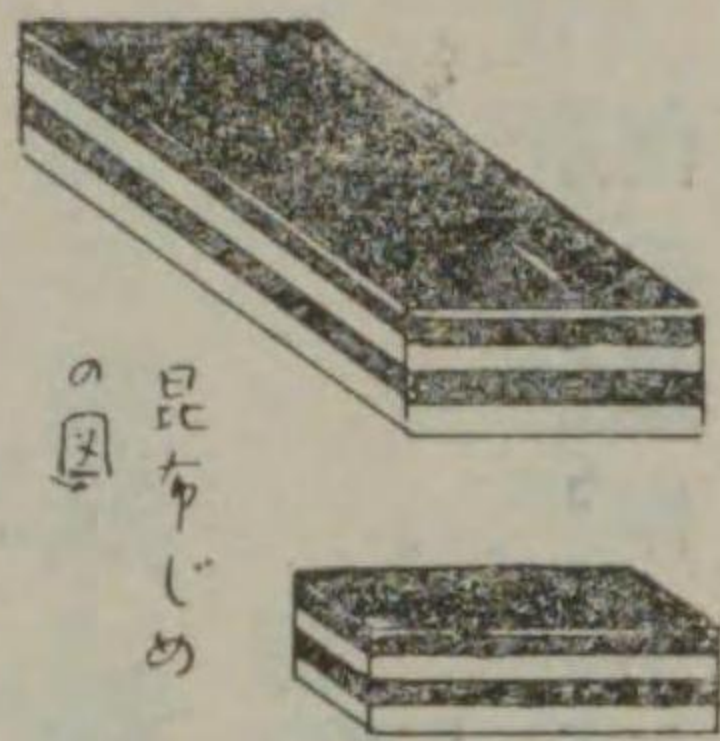
(五) 博多昆布

名の通り博多の様に美しく見える料理、焼肴や口取の相手もつとまります。魚肉でも宜しいのでありますが、此處には豚肉を用ひて見ます、昆布は矢張りふくめ煮にしたのを、汁氣を拭ひ、俎の上へ擴げ、葛粉をなすりつけ、豚肉は庖丁の刃でよく叩き、摺鉢へ入れ、玉葱及び生姜のみじん切を混ぜ、肉百目に對し、醤油三勺程加へ、よく摺り混ぜて、昆布の上へ二分位にのばし、其上へ昆布をのせ、又肉をのせ、同様にして三枚位重ね、布巾へのせて、十五六分間も蒸し、冷まして小口から切ると、美味しい博多が出来上ります。

(六) 昆布じめ

酢につけた魚肉を、昆布の上へ挟んだ、美味しい料理、そして押枠を用ひますから、更に形もととのひます。

だし昆布をよく洗つて、軟かに茹であげ、味淋と砂糖とだしとで、美味しく含め煮にし、汁氣を斷つて置きます、ひらめは皮を去つて肉を、そぎ身にし、兩面へざつ



と鹽を振り、二三分間したら洗ひ、水氣を拭つて酢へ漬け、酢の氣を去つて、昆布の間へ挟み、前の料理の様に、幾つも重ねて、圖の様に押枠の中へ入れ、輕いおしをして、一時間許り経つたら、取り出して、小口から切り盛りします。

(七) ころ、昆布の甘酢

戦を見て矢をはぐ時の、最も氣のきいた即席料理であります。

とろろ昆布を適宜に、手でむしつて器へ入れ、味よく拵へた甘酢をかけて、卸し生姜を添へるのであります。

蕪料理十二種

(一) 蕪のふろふき

何の雑作も無くて、美味しいのはふろふきであります。
小蕪より少し大きい位の蕪を求め、皮を剥き熱湯へ入れて軟に茹であげ、椀へ盛り、上から次の胡麻味噌をかけます、黒胡麻を五勺程洗つて、焙烙で煎り摺鉢へ入れてどろ／＼に摺り小皿へとり、其後へ味噌五十目を入れ、よく摺り裏漉にかへ、鍋に入れ、これに二十目の砂糖とだし八勺を加へ、火に架けほどよく煉り、火より下ろして前の胡麻を混ぜ、蕪の上から、どろりとかけて供します。

(二) 蕪の葉のからし和

これは蕪の葉のお料理です、美味しいくて蕪の葉とは思はれなくなります。
枯れ葉を去つてよく拵へ、洗つて熱湯へ入れ、蓋をしないで茹水に取つて灰汁を出し、搾つて長さ五分位に切り、一勺程の醤油をかけ、かき混ぜて搾り、葉三把に對しあくひきからし大匙に一杯を、摺鉢へ入れ、二三勺の醤油を加へて、よく摺り合せ、此中へ葉を入れて、よく和へます。

(三) 蕪のおろし和

蕪の卸したので、酢どりにした魚を和へるのですが、時には速席に有合せな蕪で酢の物もよろしいでせう。
何の魚でも宜しうございます、小さく切つて鹽を振り、二三分して鹽を洗い、去り水氣を斷つて酢へ浸け、三十分程して、酢氣を斷り置き、蕪は大小何れでも、皮

を剥き、卸金で摺り卸し、水氣をかるくきり砂糖と酢と鹽とを加へ、味かげんを見
てから、酢どりの魚を加へ、器に盛り、浅草海苔を炙つて、粉にしたものを振りかけ
て供します。

(四) 燕のこりそぼろ

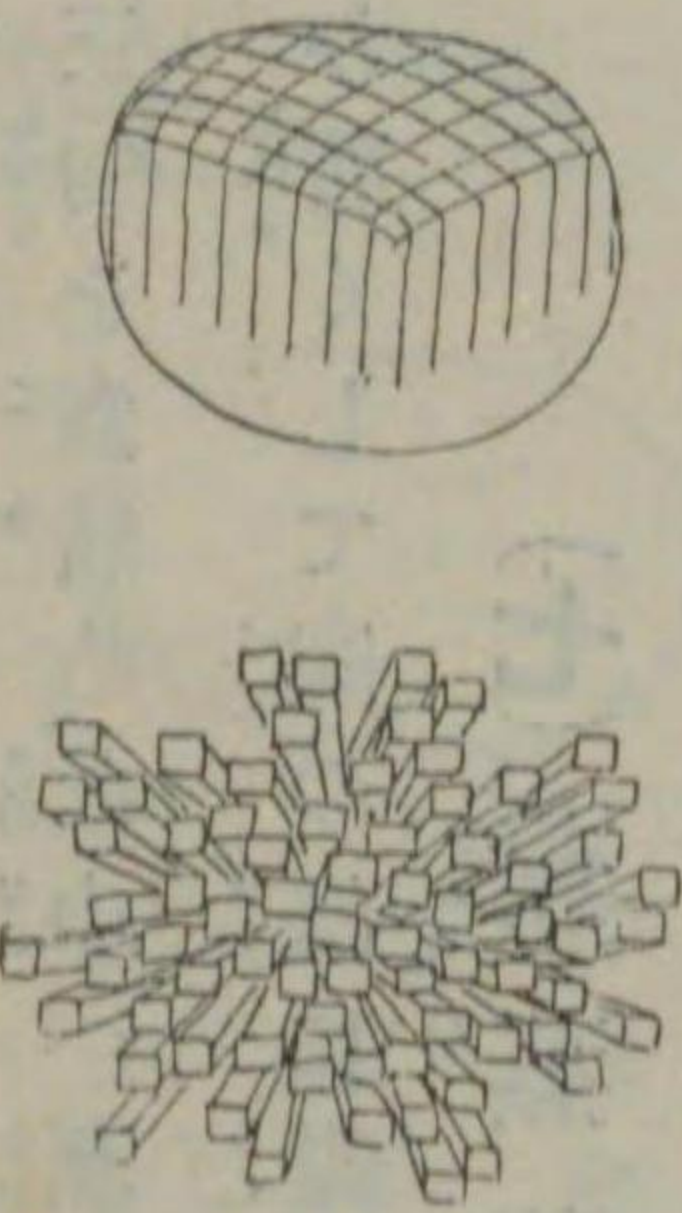
美味しく味つけた燕の上から、鶏肉そぼろをかけて出す、氣のきいた深皿です。
中位の燕の皮を剥きだし、砂糖で程よく煮醬油を加へて、味をつけ、暫くふくめ
て置きます。次に味淋三勺を煮立たせ、醬油二勺程を加へ、煮立つた中へ、叩いた
鶏肉を加へ、箸でほどよく掻き混ぜながら煮上げ、前の燕の上から、ふわりとかけ
て出します。

(五) 燕の白和

白胡麻で和へた燕の御馳走、味はいふ迄もなく、誰にも美味しうございます。

燕は皮を剥き、八つか十二位に切りだし、砂糖で程よく煮醬油を加へて、煮込み、
よく汁を含ませて、筥へあげ、汁氣を斷り置き、白胡麻五勺を摺鉢に入れ、微温湯を
加へて、指で摺り附ける様にして皮を剥き、水を加へて皮を流し去り、布巾へ取つ
て水氣を拭ひ、焙烙へ入れて火にかけよく煎り、摺鉢へとりどろくりに摺り、豆腐
1/2分程の水氣を斷つたのを加へ、砂糖五勺、白味噌大匙半分等を入れよく摺混
ぜ、裏漉にかけ、此中の冷却した燕を加へて、よく和へて盛ります。

(六) 燕の菊形あちやら



亂菊の色美しき燕のあちやら、赤唐辛子も可隣に
色添へ、一層膳を華やかに致します。香の物として
も結構、又焼肴の相手としても調法がられます。

燕の皮を剥き、圖の様に庖丁を入れて、菊形に切り、三十分間程鹽水の中へ浸け

て置き、後搾つて酢へ浸け三十分程して又搾ります。燕二把に對し、砂糖二十匁、味淋三勺を煮詰め、此中へ燕を浸し、猶種子抜きした赤唐辛子を小口切にし、共に漬込み暫くして圖の様に亂菊にして皿に盛ります。

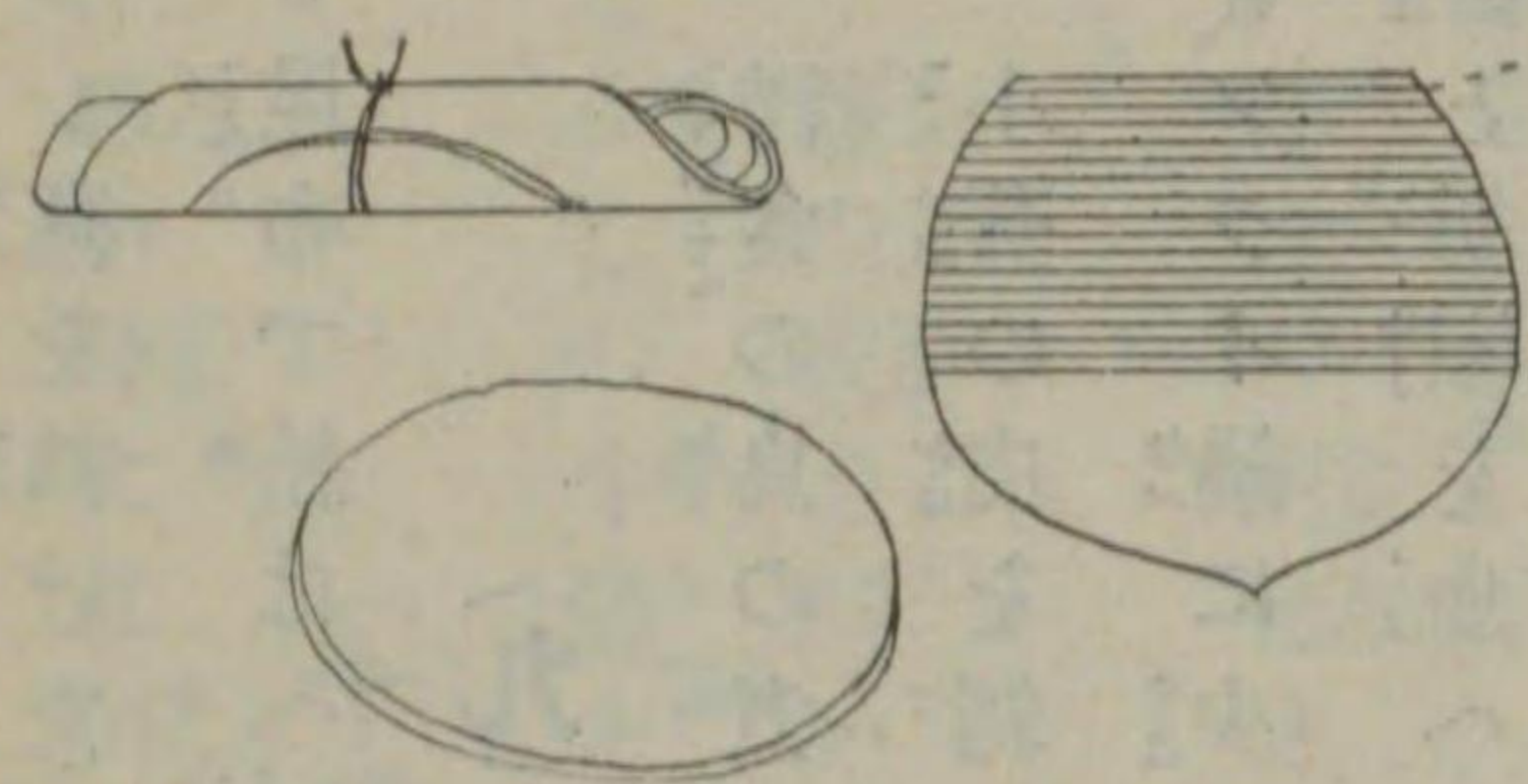
(七) 燕蒸茶碗

燕を卸して白味と一緒に蒸し、上から薄葛をかけ、黄味をぼつとりと、中央へ落したので、蓋を取つて見て美しいのでお客様もお喜びになります。

燕を洗つて皮を剥き、卸金ですいのうの上へ摺卸し、幾分水氣を斷つて、井へ入れだしと鹽と、玉子の白味を掻き混ぜて、茶碗の中へ七八分目程入れ、蒸籠に入れ、蒸し上げ、薄葛をかけます。薄葛の拵へ方は、味淋三勺と醬油三勺とを、ほどよく煮詰め、だし三合を加へ、味加減を試み、鍋を下ろし、水溶の葛を加へて、再度火に架け、葛に火の通つた時、燕の上へどろりとかけ、残つてる玉子の黄味を、中央へ落とし、蓋をして出します。

(八) 燕のわさび卷

薄く切つて鹽で軟にした燕の中へ、白髪のように切つたわさびを巻き込むので、かぶを薄く切り、ひりりとして、わさびのからみと高尚なかほりりが得も云はれません。



なるべく大きい燕を選び、皮を剥いて、小口から紙の様に薄く切ります。切り方は圖の様に切りますれば、極薄く切れます。これをからい鹽水の中へ浸け、二十分程すると軟になります。今度は搾つて酢へ浸け、矢張り二十分程そのまま置き、次に一枚一枚はがして、砂糖の中へ浸け、一晩は其まゝ置き、翌朝になつたらば、わさびの皮を剥いて、細く細く、白髪のように切り、一枚

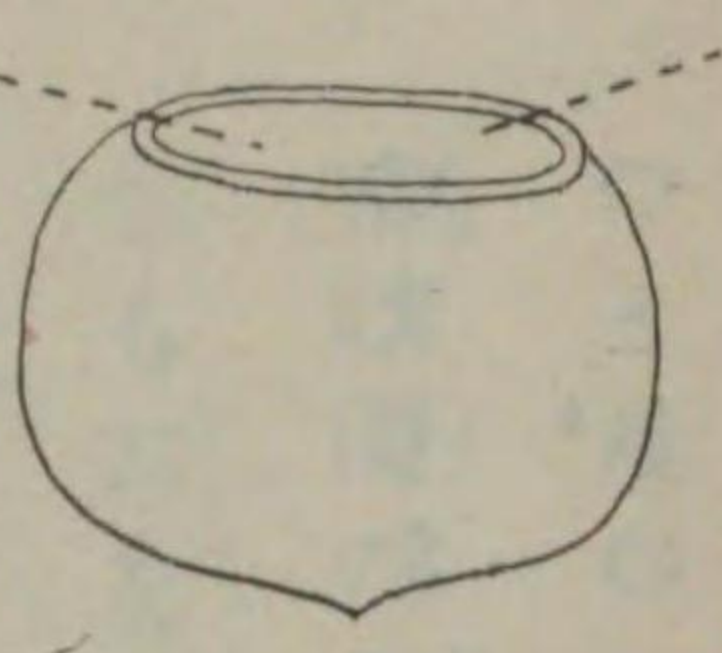
づゝ燕を擲げた中へ、わさびを入れ、圖の様に小口からくるくゝ巻いて、洗つて切り昆布で結はへ、再び砂糖の中へ漬けて、置いておくとおいしいものが出来きます。

(九) 燕のバタ煮

洋食の鳥の煮込へでも、付け合せるとまことに、調和するしやれたものです。小燕の皮を剥いて、六つ或は八つ位に切り、軟に茹で、筴へあげ、水氣を斷り置き、フライ鍋に少しのバタを入れ、火にかけて煮溶かし、燕を加へて、よく煎りつけ、鹽と胡椒を加へて、程よく味をつけます。

(十) 燕の鶏肉詰

燕をくり抜いた中へ、鶏肉を詰めて、美味しく煮込んだもの、體裁と云ひ味と云ひ申分ありません。中位の燕の上の方を少し切り落し、中をくり抜き、恰も猪口の様にし、ぢやが芋



此處に肉を詰め

(十一) 燕のうらごし

二個の皮を剥き、卸金で摺り、玉葱の卸した少々を混ぜ、細かくした鶏肉五十匁とを、皆よく混ぜ合せて、燕の中へ詰め込み、鍋の中へ並べて、だしを加へてぐつぐつと煮、軟になつたら、醬油を注しよく含めて、深皿へ盛り、煮た汁をかけて供します。

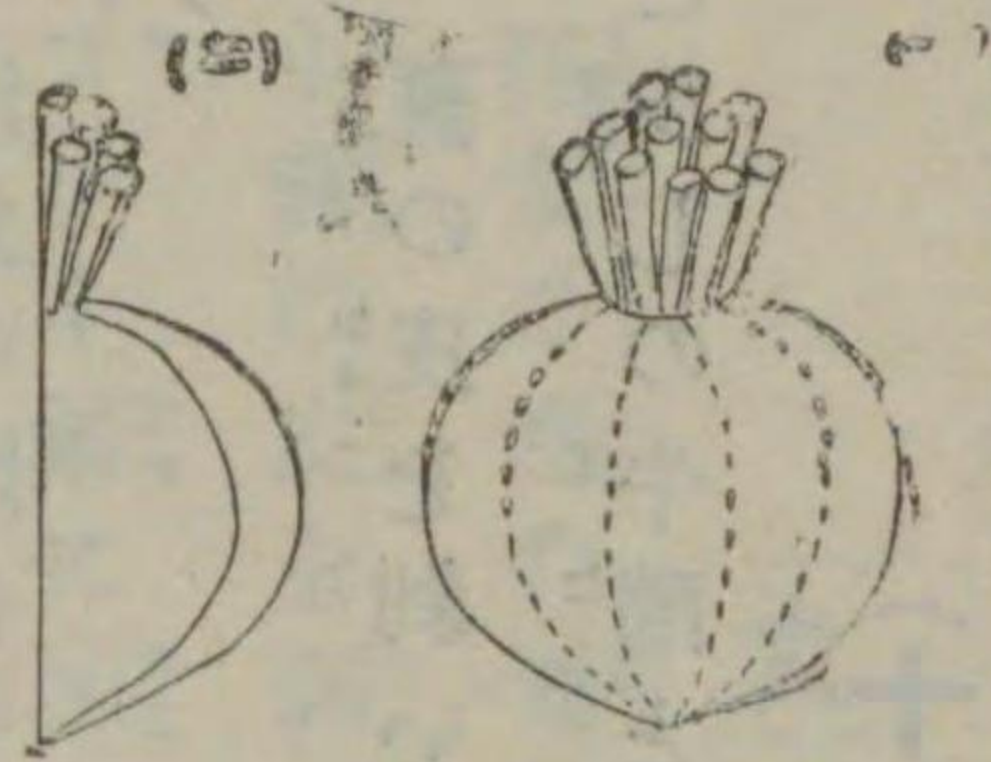
洋食の附合せとして、ふさはしい燕のうらごしは、極めて手輕い方法であります。

燕の皮を剥いて、軟に茹で、裏漉にかけ鍋へ入れ、火にかけて掻き混ぜ、鹽と胡椒と少しの牛酪とで、一寸煮て味をつけるのであります。

(十二) 燕の味噌汁

寒い時には、何よりの御馳走、味噌汁の中に白くふつくりと浮いた燕のみはな

かなかにすてがたいのであります。



味噌百匁を摺つて、七合位の水を段々に加へて溶き、鍋へ漉し込み火にかけます。蕪は圖の様に、少し葉を附けたなり切り味噌汁の中へ入れ、茶飲茶碗一杯程の鰹節をけづつて加へ、よく煮て椀へ盛り、濇いところを脩めるのであります。

麩料理十二種

(一) つと麩のうま煮

つまらない麩の様なものでも、扱ひ方に依つてはおいしいものとなります。つと麩の一本を九つ位に切り、敷策へ並べ冠る程のだしを加へ、三本に對し砂糖十五匁を加へ、落蓋をして煮、よく膨らんで来た頃、三勺の醤油を注し、ふつくり

と煮上げて、うまにの相手といたします。

(二) かもぶのうま煮

鴨の肉の様にできてる、麩ながらにしやれたものです。かもぶを水氣を斷り、胡麻油で揚げ、策へ入れて熱湯をかけ、かもぶ二合に對し、十五匁の砂糖及び、一合のだしを加へ、落蓋をして煮なれば、醬油三四勺注しよく煮含めて、精進料理のうま煮にします。

(三) むし麩のあま煮

これもふつくりと、味よく煮上げれば宜しいのであります。むしぶを縦二つに切り、更に小口から三四分の厚さに切り、敷策へ並べ、冠る位のだしを加へ、一本に對する十五匁の砂糖を加へ、暫く煮て、終りに三、四勺の醤油を加へ、よく含めるのであります。

(四) 生養麩と海老のそぼろ

生養麩といふのは、前の日に麩屋に頼んで置くものと有ります、恰度饅頭の様な可愛らしい格好のものであります。

敷簀した鍋へ麩を入れ、だしと煮きり味淋を加へよく煮て、あつざりと醤油を注し、深目の器に盛り置き、海老は何海老でも、頭を去り、洗つて皮を剥き、背わたを取つて俎へのせよく叩き、三勺の味淋を煮立たせた中へ一勺の醤油を注し、海老を加へ程よく煮、これに少量の水溶き葛を入れ、再度火に架け、葛の煮へたのを度として麩の上からかけて出します。

(五) ちくわ麩のうま煮

これはちくわの様な麩であります。

ちくわ麩を斜めに切つて、一寸茹で、敷簀した鍋へ入れ、だし若しくは水と鰹節及び砂糖を加へ、煮て醤油をさし、程よく煮つめ、加減にして皿に盛ります。

(六) ちくわ麩の附焼

おさかなの様に、金串を刺して、つけ焼にした、風替りなものです。ちくわ麩を二つに切つて、金串を打ち、醤油をつけて焼き、も一度醤油をつけて炙り、串を抜いて、小口から切つて出します。

(七) 焼ちくわのわさび醤油

何のおかづも無い時のおもひづきです。焼ちくわを、小口から薄く切つて、皿へ盛り、卸しわさびへ醤油を混ぜたものを小皿へつけ添へます。

(八) 餡麩の薄あん

麩の中へ餡が入つてるので、透明の薄くずをかけると、美しく見えます。

敷策を敷いた鍋の中へ、あんぶを並べ、だし、砂糖、醤油を加へて、うす味に煮含め、椀へ盛り、別に味淋と醤油を煮立たせ、だしを加へ、少しから目にして、鍋を下ろして、水溶葛を加へ、よく混ぜて煮、これを前の麩の上から、かけて供します。

(九) さがら麩のうま煮

肉の厚いさがらぶは、見たところも宜しうございます。

さがらぶを、適宜に切り、だしと砂糖で暫く煮、醤油を注して、ごとくと上手に煮上げます。

(一〇) むしふとえびそばろ

材料。 むしふ一本、 煮出汁一合五勺、 砂糖一〇勺、 醤油三勺、

蝦三〇尾、 味淋二勺、 鹽少々。

蝦の頭を取り、能く洗ひ、全部殻を取り、背腸を抜き、ザツと叩き、鍋に鹽味淋を沸

らせ、蝦を入れ、炒り煮に致します。次に麩は縦に二に切り、それを更に四に切り、熱湯に投じ、水気を断り、直ちに煮出汁と砂糖を加へ、鍋の蓋をなし、ゆつくり煮て、そこに醤油を入れ、時々飯杓子で攪拌し、焦げぬやうに致しまして、味がついたら、器に盛り、前の蝦の上のせて供します。

(一一) 蒸麩のうまに

材料。 蒸麩一本、 煮出汁一合、 砂糖十五勺、 醤油三勺、

蒸麩は前條の如く、縦二に切り、之を更に四切になし、熱湯に投じ、ザツト燂で水気を断り、直ちに煮出汁と砂糖を加へ、落蓋をなし、充分に煮て、その中に醤油の半分を加へ、煮詰めれば、後の半分を加へ、程よく煮詰め、器に盛り、供します。

蓮根料理十種

(一) 蓮根の生姜味噌

ひね生姜を卸し込んだ味噌で、蓮根を和へるので、ひりりとした快い風味がよろこばれます。

蓮根を節から折つて、皮を剥き縦四つ割とし、小口から五分位に切り、洗つて鍋へ入れ、水を加へ、暫らく煮て軟に成つたらば、目筈へ入れ、水を断り、再び鍋へ入れ、砂糖と醤油を加へ、蓋をしてうす味かけんに煮、目筈へあげ置き、次に味噌を摺り、砂糖を加へ、よく摺り混ぜ、ひね生姜の皮を剥いて、卸し込み混ぜて、裏漉にかけ鍋に入れ、先きの蓮根の煮溶を加へ、程よく煉り上げ、前の蓮根を入れて、よく混ぜ合せます。

(二) 蓮根のくるみ和

天然のよき味を持つた、くるみで、天然に美しく、穴の穿たれたる蓮根を和へるので、まことにしやれてをります。

くるみは微温湯へ入れて、皮を剥き、細に刻んで、摺鉢へ入れ、よく摺潰し、砂糖少々を摺混ぜ、蓮根を六つ割位にして、小口から薄く切り、洗つてだし、砂糖醤油を加へて煮上げ、汗氣を断つて、くるみの中へ入れ、よく和へて、小井へ盛り供します。

(三) 蓮根のあげ和

矢張り細かに切つた蓮根を、一たん油で揚げて、和へものにしたもので、ほんとに美味しい味を持つてます。

蓮根を節から折つて、皮を剥き、太いのは六割細いのは四つ割位にして、小口から小さく切り、水でさらし、水氣を断つて、胡麻油の中へ入れ、御飯杓子で煎りあげ

色がついた頃、目筈へあげ、油氣を斷り、次に味噌を摺つて、砂糖を加へ、裏漉にかけ、だしを加へ、火にかけ、煉つて下ろした處へ、生姜の搾汁を加へ、前の蓮根を加へてよく混ぜます。

(四) 蓮根のからし和

これも程よくからみを含んだ、蓮根のからし和であります。

蓮根の皮を剥き、其まゝ小口から薄く切つて、水でさらし、水氣を斷つて、味噌、砂糖、糖鹽で、程よく煮上げ、汁氣を斷り置き、それよりあく抜からしを搾鉢へ入れよく摺り、少量の酢を加へ、蓮根をいれてかきませ、皿へ盛ります。

(五) 蓮の葉料理

微に立たぬと思つた、蓮の葉を、おいしく料理した珍らしいものです。

蓮の葉は、なる可く若いのを、選り適宜に切つて洗ひ、熱湯へ入れて茹で、水へ入れて暫く灰汁を出し、搾つて細かに切り、井へ入れて、だし砂糖を等分に加へ、かきませ、暫く浸け置き、後搾つて皿へ盛り、花がつをを振りかけ、更に新しくだしと醬油を、注ぎかけ侷めます。

(六) 蓮の葉のからし味噌

これも蓮根の葉を用つたからし味噌和であります。

前の様に葉を茹で、灰汁を抜いて搾り、醬油を注ぎ、一たん搾つて、又醬油とだしの中へ浸し置き、搾鉢へは、あく引からしと、少しの砂糖及び醬油を加へ、よく摺つて、以前の葉を入れてかきませます。

(七) 蓮の葉御飯

蓮の葉の御飯一度は、味ふ可き珍御飯です。

若い葉の固い筋を去つて、細かに切り、摺鉢へ入れ、鹽を加へて、兩手で揉み、青い汁を搾つて、熱湯へ入れ、茹で上げ、水へとり、搾つて、御飯を焚く時に葉を混ぜ込み、少量の鹽を入れ、平常の通りに焚き上げるのであります。三葉のすましなど添へると、更に一段風味があります。

(八) 蓮根のさらさ

精進料理には、必ず見受る蓮根の料理、又口取や猪口にしても、ふさはしいものです。

皮を剥いて、六割位にした蓮根を、薄く切つて水へ入れ、灰汁を抜いてから、砂糖と鹽及少量の酢を入れよく煮上げ、これを紫蘇びしをで和へます。紫蘇びしをの拵へ方は、梅干を一夜水へ浸け、茹でて、裏漉にかけ、同量の白砂糖を加へ、煉り上げ、潰けた紫蘇を洗つて、水氣を搾り、みじん切にしたものを、混ぜ込むのであります。

(九) 蓮根のうま煮

蓮根のうま煮も、却々に捨てがたい味が致します。

蓮根の節から折つて、皮を剥き、四つ割にし、小口から五分位に切り、水へ入れ、灰汁を出し、蓮根一本に對し、砂糖十五匁及び醬油五匁ばかりさし、だし五匁加へ、蓋をして暫く煮、かきまして、汁が煮詰つたら、下ろして皿へ盛ります。

(一〇) 蓮根の胡麻和

美味しい蓮根の胡麻和、手軽いわりに、味が結構です。

皮を剥いて六つ割位にした蓮根を、極薄く切り、水へさらし、茹でて水氣を去り、砂糖醬油でうす味をつけ、白胡麻を洗つて、摺鉢へ指でこすりつけ、皮を流し去り、布巾へと水氣を去つて、煎り上げ、どろろくに摺り、少量の醬油をませ、砂糖を加へ、前の蓮を加へてよく和へるのであります。

椎茸料理五種

(一) 椎茸の生姜煮

椎茸と古生姜とを味よく煮附けたもので、鉢肴の附合せとして、最も結構で御
ざいます。

先づ椎茸を温湯に浸けて置きまして、柔らかくなりましたしたら、じくを根本から取り
去り、堅く搾りまして、熱湯に入れて茹で、更に水に取り、堅く搾り、鍋に味醂を煮立
て、椎茸を入れ、それとすれ／＼に煮出汁と少量の醤油を入れ、乍ら古生姜を入
れて煮ます、(生姜は皮をむき、うすく切り、ちよつとゆでたものを椎茸と共に煮ます) よく煮上りましたら、お皿に付けて侷
めます。

(二) 椎茸の玉子ごじ

これは上品で風味美しく、それに煮上た處が軟かで、御座いますので、お老人にも
きつと喜ばれる事と存じます。

生椎茸は最初求めました節傘の上を軽く、ポン／＼と叩きまして、砂を落しま
す。

矢張りじくを取り、十分間程鹽水に浸けて、よく洗ひ、重ねて小口からせんに截
りまして、鍋に少しの味醂又は砂糖を入れて、煮立ちました時、椎茸と醤油と少し
の煮出汁を加へ、程よく軟かに煮上げ、別に玉子を割り、攪拌しよくほぐし、煮立つ
た鍋にあけますと、半熟になります、それを深い器に取り、焼き海苔をもんでバラ
リと掛けて供します。

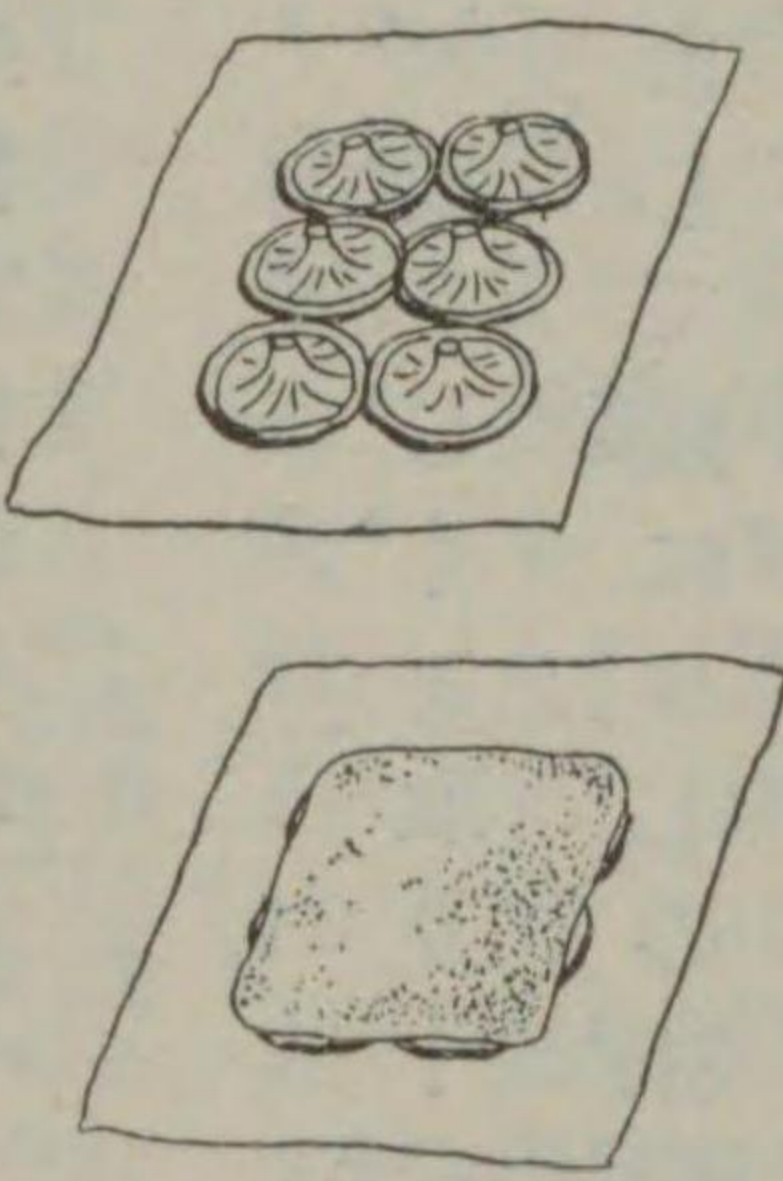
(三) 椎茸の甘煮

最も簡単で忙しい折は重寶です。

温湯に浸け柔くなつた椎茸のじくを取りまして熱湯で茹で水に入れ、堅く搾り鍋に味醂を煮立たせ、椎茸を入れ、煮出汁と醤油を加へまして程よく煮上げましたら器に盛りて出します。

(四) 椎茸の蒲鉾

甘煮の椎茸と比目魚でも鯛でもよろしう御ざいますから魚肉とで蒸して作



りましたもので、口取の附合せに面白う御ざいます。甘煮の椎茸を傘の裏を上にして、俵の上に出し、葛粉を(葛粉をかまぼこと椎茸の)振りまします。別に魚肉を目

方で八十日程、庖丁の背の方でよく叩き、摺鉢に入れまして、味醂五勺、鹽茶匙二杯と、煮出汁を程よく少しづつ交ぜ乍ら摺りましたら裏漉に掛けて、以前の葛粉を振り掛けて置いた椎茸の上に程よく、こんもりと押

し附ける様に載せて、蒸籠に拭巾を敷き其上に並べて十分間位蒸しましたら、冷まし器に盛りて侷めます、好みによつて、庖丁を(食べよい爲に庖丁で筋目)入れてよろしう御ざいます。

(五) 椎茸の白味噌和へ

煮方は前條の甘煮と同じで御ざいますが、只前條のより少し薄味にしておきます、品のよいものが出來ます。

白味噌を摺鉢に三十匁と、砂糖十匁とよく摺り交ぜ、裏漉に掛け、鍋に入れて、煮出汁七勺程加へて、焦げつけぬ様に、御飯杓子で焦げぬ様掻き交ぜ乍ら煮上げましたら、以前の椎茸を千に截つて、其白味噌に和へて器に盛り侷めます。

里芋料理十四種

(一) さといものおはぎ

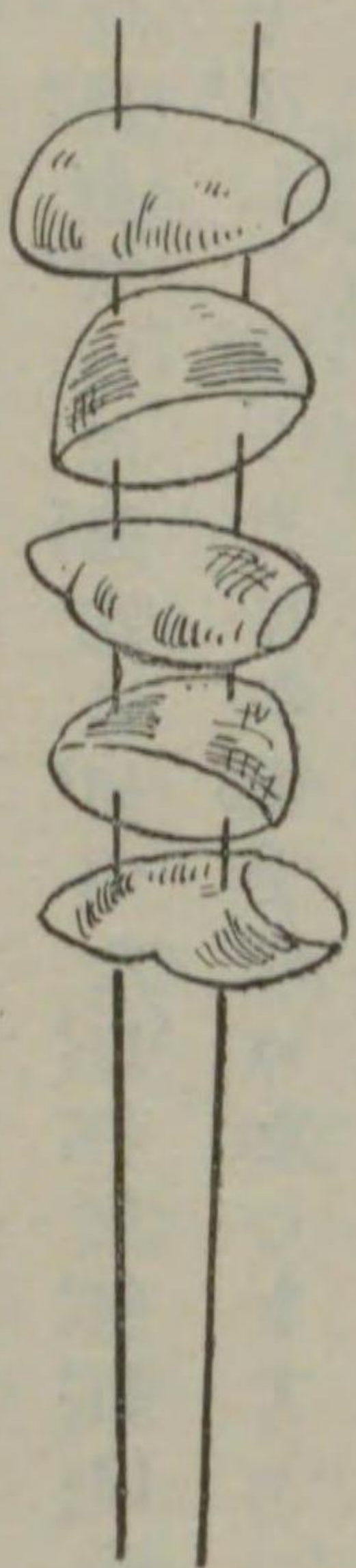
かるくておいしい里芋のおはぎ、きつと子供さんにも好かれます。
 里芋の皮を剝いて、三つ四つ位に切り、熱湯に入れて茹で、水気を断つて鉢へ入れ、同量の炊きたて御飯と混ぜ、摺つて小さくまるめ、餡は小豆からでも、干餡でも宜しうございます。手輕に干餡を用ひますれば、五十匁程を、水へ暫く浸け、餡こし袋へ入れて、固く搾り、鍋へ入れ、砂糖八十匁、水少量を加へ、煉りあげ、俎へぼたりぼたりと落として、よく冷まし、ぬれ布巾へ少し宛餡を入れ、まるめた芋を其中へ入れて、一面に餡をつけます。手でつけても宜しいのですが、斯うして布巾へ入れた方がきれいにつきます。
(里芋は蒸籠でむしますと一層味がよろしふ御座います)

(二) 里芋のあべかは

餅ならぬ芋のあべかは、時によつての御愛嬌であります。
 里芋を蒸すか茹でるかして、軟かになつたらば、芋七分に御飯三分で、摺りませ、まるめて、きな粉一合に、砂糖一合及び鹽少々とを混ぜた中へ、よくころがし、温かいうちに食べると、おいしうございます。

(三) 里芋のつけやき

里芋の串の打方



串へ刺してつけやきにした芋は、煮たのよりも、各別焼いて味が出るものです。里芋の皮を剝いて、縦二

つに切り、熱湯を入れて茹で、洗つて金串を刺し、醤油をつけて一寸あぶり、再び醤油をつけて、皿へ盛り、青のりをかけます。

(四) 里芋のうま煮
 里芋を普通のうまに煮たのです。
 皮を剥いて適宜に切つた里芋を半茹位にし、洗つて砂糖とだしで煮込み、醤油を注して煮うまにの相手にいたします。

(五) 里芋の田樂

芋の煮えたの御存じないか、田樂のうまさは、低級民ならねど、愛玩の價值充分です。

芋は洗つて皮のまゝ軟にむし二つに切り、青串を打ち湯熱へ入れ串を立てかけて、温めて置きます。次に甘味噌五十匁を摺つて、三十匁の砂糖を加へ、裏漉にかけ、だし一合加へてほどよく煉りあげ、時節ならば木の芽を入れて、これを田樂の芋の上へのせかけ、又はねり味噌へ混込んで、温かい處を食べるものであります。

(六) 里芋の味噌汁

百目の味噌を摺り、七合の二番だしを徐々に加へ、漉して、火にかけ、皮を剥いて小さく切つた芋を加へ、軟に煮えたら、椀へ盛り、粉山椒をかけ、供します。

(七) 松茸いも

松茸に化けた芋にはあらで、形そのものが似たからであります。未だ皮を被つてゐる、きねかつぎといふのを求め、洗つて、其ま



蒸籠で軟かに蒸し上げ、少量の鹽を振りかけ、冷めたら、圖の様に、松茸の形に切るのであります。

(八) 里芋の山吹焼

匂ひゆたかな山吹色は、里芋の本質以上に、人目美しいものであります。里芋の皮を剥いて、縦二つに切り、軟かに蒸し、串を刺して、二度程醤油を付けて煎り、玉子を鹽で味を付け煎り上げ、裏漉にしたのを、一面にのせて供します。

(九) 里芋の小倉煮

精進料理の口取や猪口などに喜ばれ、かつおやつなどにも宜しからうと存じます。

里芋の皮を剥いて、程よく切り、砂糖とだしとで煮込み、醤油をさし、薄味にし、小豆は軟に煮て、砂糖を加へ小倉の様にし、其中へ芋を入れて、よくかきまぜるのであります。

(一〇) 里芋のたまり焼

とび色にいろづいた、たまり焼は、何によらづ好かれるものであります。

芋を蒸すか又は茹で、縦て二つに切り、味噌と醤油とを混ぜた中へ、一時間程浸け置き、後金串を刺し、火にかざし、両面をこんがり焼いて、皿へつけます。

(一一) 里芋と鳥のそぼろ

おいしいとりのそぼろを、上からかけるのですから、芋の味も引き立ちます。芋の皮を剥いて、半茹にし、だし、みりん等で煮込み、醤油を注し、ふつくりと煮上げ、深目の皿へ盛り、鶏肉三十匁をよく叩いて、味噌四勺、醤油一勺、半等をよく煮立たせた中へ、鶏肉を加へ、ちよつと煮て下ろし、水溶葛を加へ、これを芋の上からかけて出します。

(一二) 八つ頭の賽形うま煮

只さい好ましい、八つ頭のおいしいうま煮であります。八つ頭の大きいのを、三つ位に切り、周囲の皮を剥いて、賽形に切り、敷箔を敷い

て、半茹位にし、洗つて鍋へ入れ、冠る程のだしを加へ、砂糖を入れて煮、ひゞが入つて来た頃、醤油を注し、煮上げて一晩程そのまま煮汁に含ませて置けば、一層おいしくなります。

(一三) 八つ頭の柚田樂

香味ゆたかな、柚田樂であります。

八つ頭を食べよい程度に切り、茹串を刺して醤油をつけ、火にかざして焼き、味噌五十匁、砂糖二十匁をよく摺り合せ、漉してだし一合を加へ、煉り上げ、柚の皮を薄く剥き取り、みじん切にし、水へ放して灰汁出しをし、煉つた中へ加へ、刷毛で八つ頭の上へ塗りつけ、又ちよつと灸つて供します。

(一四) 八つ頭の黄味あんかけ

煮込んだ芋の上から、玉子の黄味で拵へたきみあんを、どろりとかけるのであります。

八つ頭は皮を剥いて、四つ位に切り、敷箔をして、だしと砂糖で煮込み、ひゞが入つてから、醤油を注し、含めて深皿へ盛り、次に味醂四匁を煮立たせ、一合のだしを加へ、茶匙一杯の鹽を入れ、葛の水溶を加へて、どろりとさせ、玉子の黄味二個を割り込み、おろしてよく掻混ぜ、八つ頭の上からかけて侷めます。

細隠元料理七種

(一) 細隠元の鹽浸し

細隠元を胡麻油で揚げ、淡泊と味した小皿のお料理です。

水洗いした細隠元を水氣を断つて、胡麻油の沸騰した中で程よくいため、仍で鹽少々と煮出汗等くわへ、鹹過ぬやう煮詰るのです。

(二) 細隠元の胡麻和へ

細隠元を軟かに燂でどろくくに摺つた胡麻で和へた胡麻よごしです。

先づ細隠元の両端を摘みとり洗つて熱湯で軟かに燂で目筈に上げ、手早く團扇で煽ぎ冷却し、俎に載せ五六分ほどの長さに截り少量の醤油に浸けおき、黒胡麻は水洗ひして焙烙でよく灼り上げ、摺鉢に入れどろくに摺上げその胡麻一合なれば、砂糖五匁、醤油四匁、煮出汁一匁等の割合で混合せ、井に毛篩を當裏漉をしてから右隠元を混合せお皿に盛ります。

(三) 細隠元のから煮

細隠元を生から薄ぎりの生姜と共に煮た淡泊なもので有ります。

細隠元の両端を指先で取去り水洗ひいたし、ザツト燂で古生姜は皮を剥き薄く庖丁で截り鍋に共に投れ酒と醤油を加へ文火でぐつぐつと煮込、大略煮汁の減つた頃味醂少量をくわへ程よく煮つめお皿に盛ります。

(四) 細隠元の芥子和へ

細隠元を合せ醤油にふくませ芥子で和へた一寸酒の肴によいお料理。

前述の通り隠元を両端きをつまみ取り熱湯で軟かに燂で上げたものを煮出汁と醤油の當分に混合せ、た中に一時間もふくませおき、摺鉢に灰汁、拔芥子と少量の醤油等を混ぜ摺り合せたなかで混合せ直ちに小井に盛ります。

(五) 細隠元の青煮

細隠元を青々と甘く煮ふくめたもので甘煮の相手などにいたします。

先づ細隠元の両端を指先でつまみ取つて熱湯に細隠元と共に少量の炭酸曹達を投れ軟かに燂で上げ目筈に引上げ團扇でよく冷却おき次に鍋に味醂を煮立てた中に砂糖と鹽等で程よく味を付け小井に取り右燂で上げた細隠元をふ

くめてから用ひます。

(六) 細隠元の磯巻

細隠元を煮出汁と醤油にふくませたものを浅草海苔で巻き小口から截つた一寸面白いもので鉢などに附合せて宜敷のでムいます。

細隠元を両端きを取り前述の通り少量の炭酸曹達で軟かに燂で上げ直ちに目筈に上げ冷却してから煮出汁と醤油の混合せたなかに浸けよくふくませおき次に浅草海苔の両面を焼き二つ截りとし海苔巻簾の上に載せ其の海苔の上に細隠元を揃へ載せ處々へおろしわさびを載せ小口からくるくると巻上げ庖丁で小口から三四分に截て盛ります。

(七) 細隠元の牛酪煎

細隠元を鹽と胡椒で味を付けバターでいためたもので牛肉の煮込などに適

當致します。

細隠元を堅い兩端をとり少量の炭酸曹達で軟かに燂で直に目筈に上げ團扇であをぎ冷却しフライ鍋に少量の牛酪を投げ煮溶けし時に右細隠元を入れ鹽と胡椒で味を附けながらよく煎りつけ洋食の相手にいたします。

百合料理四種

(一) かき百合の含め煮

これは百合を味醂砂糖鹽等にて含め煮と爲したる物で甘煮又は口取などの付合せとして結構で御座います。

先づ百合は一葉づゝ叮嚀にかき取り周圍の面を取り赤き部分は皮を剥きて水洗ひし目筈にとり水氣を斷つて大百合一個に對し鍋に味醂二勺を煮切り砂

糖五匁清水二勺鹽茶匙に一杯の割合にて煮立て、目筈の百合を入れて弱火にかけて程よく煮上げて含め煮といたします。鍋を火より下し少量の汁の中にて百合を含ませ置き、之を碎はさぬやうに叮嚀に器に盛りて供します。

(注意) 百合を煮るときは、強火を禁じます。

(二) 姫百合の白煮

これは、姫百合を味淋砂糖鹽等にて煮含めたる物で、鉢肴又は口取の付合せといたします。

姫百合の根元を碎れぬやうに取り去り、赤き部分を除く、水洗ひして目筈に上げ水氣を斷り、鍋に味醂を煮立て、姫百合を入れ、直ちに清水を百合のかぶる位に注し、砂糖と鹽とを適宜に加減し、其の上白紙の蓋を爲して弱火にて煮含め、鍋を火より下し、其のまゝ百合に煮汁を含ませて、叮嚀に器に盛りて供します。

(三) 百合の甘煮

これは、かき百合の大なる物を、煮出汁、砂糖、醬油等にて煮上げたもので、甘煮の相手に宜しう御座います。

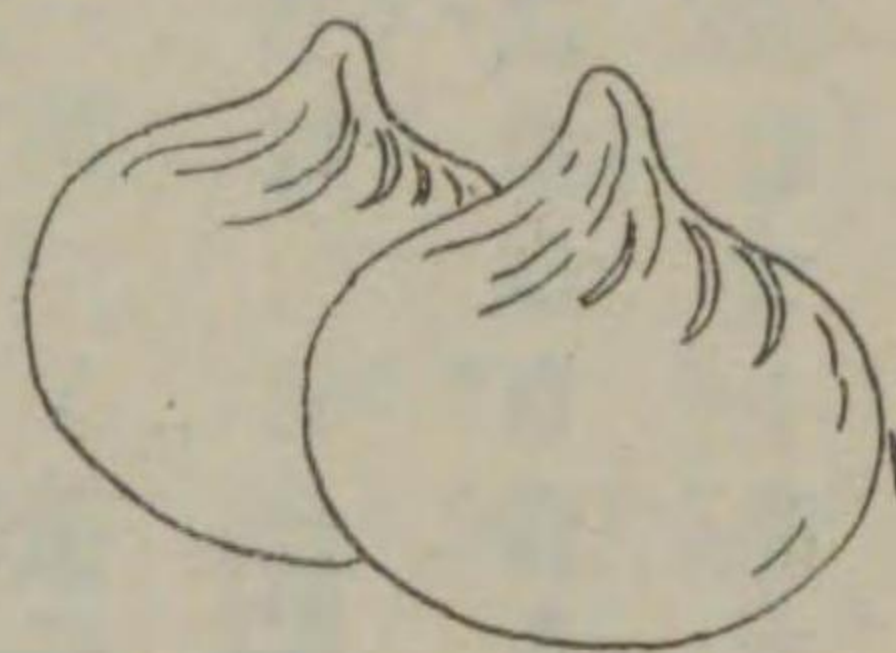
かき百合の含め煮の様に、叮嚀にかき取りて面を取り、水洗ひ致し水氣を斷り、別に鍋に味醂を煮切りたる中に、形よくかき百合を並べ、次ぎに煮出汁と醬油とを注して少量の砂糖にて味加減し、程よく煮上げ、甘煮と致します。鍋を下したれば、一葉づゝ箸にて叮嚀に大皿に取り出し、よく冷して器に盛りて供します。

(四) 百合の茶巾

これは百合を酒砂糖鹽等にて煮上、裏漉して茶巾としたる物で、鉢肴の付合せに致して上品な物となります。

百合の根元を取りて、一葉づゝとし清水にて水洗ひし目筈に取りて水氣を斷

ちやまんのり



り、大百合二個に對し鍋に酒少量を煮切り砂糖三十匁水一合鹽茶匙に一杯を加味して百合を煮上げます(成可く湯氣の漏れぬやうに蓋をなす)程よく煮上げ液の煮詰りたる程度にて鍋を下し(煮つぶすか)又は裏漉に掛け濕れる布巾に程よく載せ布巾を軽く搾りて茶巾といたします、又好みに依り引茶紅等を少量入れ色を付くるも結構で御座います。

竹の子料理七種

(一) 竹の子の甘煮

これは竹の子を茹で味醂煮出汁醬油等で美味煮上げた物で有ります。竹の子を縦二つに切り、ザツト皮を剥き鍋にいれ水を加へ入れ、これに一握みの

の米糠を入れて一時間位茹で柔かに茹だりたれば(金串を竹の子に刺して無事に通れば茹だりたる徴候であります)之れを鍋より出し、水の中に暫時浸けて灰を抜きます(竹の子に糠を入れて茹でる時は、柔かになると共に灰氣が取去られます)ためです(根元の固き部分を切り去り、亂切りとし、鍋に味醂を煮切り竹の子を入れ煮出汁と砂糖を入れ暫時煮込みたる後醬油を入れて程よく煮少量の汁氣のある程度に於て、鍋を下し皿に盛り供します。

(二) 竹の子の酢煮

これは竹の子を茹で、絹切りし、味醂砂糖鹽酢蕃椒等で味加減をして煮上げた物で御座います。

前條の様な手順にて竹の子を茹で、水の中に浸けて灰を抜き、俎板の上に取り、長さ一寸五分の線切りとし、鍋に味醂を煮立せ竹の子と清水(竹の子にヒタヒ

夕になる程清水を入れと鹽と砂糖とを適宜に加減し、唐芥子の小口切りを少量入れて落蓋をして煮含め、程よく煮含めれば、鍋の下し際に少量の酢を注して一寸煮て、火より下し器に盛りて供します。

注意。酢は餘り煮ざるをよしとす。

(三) 竹の子の木の芽和

これは、白味噌の中に木の芽を混ぜ、火に掛けて煉味噌にした中に竹の子を和へた料理で御座います。

先づ竹の子を甘煮の時の手順にて亂切りとし、鍋に味噌を煮立て、竹の子を入れ砂糖煮出汁等にて程よく煮込み、鍋を下し際に醬油を注して、甘煮よりは薄味加減に煮上げ、煮汁を目筈にあげて斷り置き、別に木の芽を青色にて洗ひ水氣を斷つて(ぢく)を除き、摺鉢にてよく摺れたれば、飯杓子にて小皿に取り、其の次ぎに

白味噌五十匁を摺り裏漉しにかけ、鍋に入れて砂糖二十匁煮出汁七八匁を注し、火にかけ、飯杓子にてよく煉り上げ、程よく冷し、前の木の芽を入れて混ぜ合せ、目筈に上げおきし竹の子を混ぜ合せ、これを小井に盛りて供します。

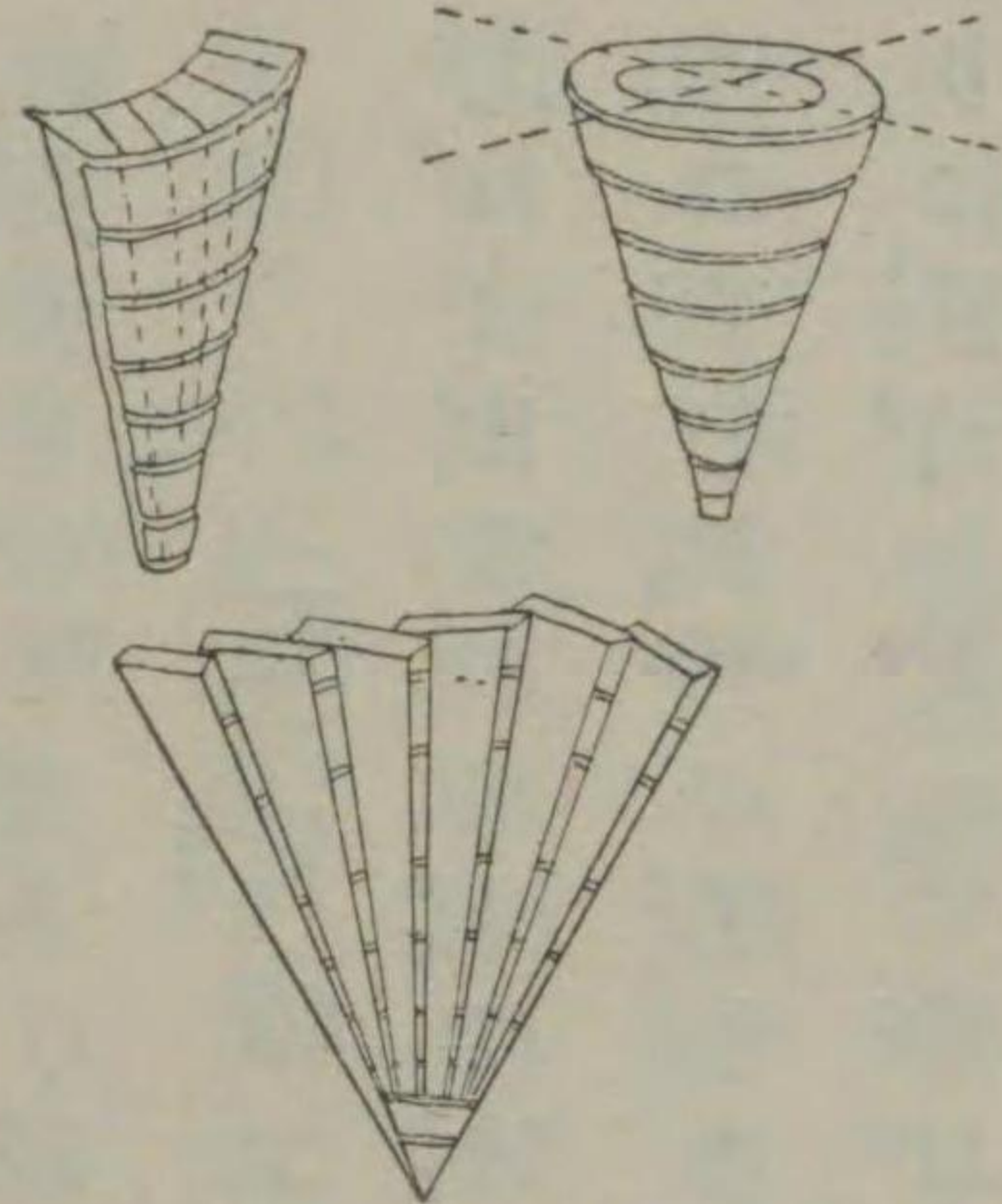
右の竹の子に味噌、醬油であつさりと煮た烏賊など混ぜ合せても結構で御座います。

注意。木の芽を味噌に混ぜ合すときは、よく冷して入れざれば木の芽の香氣が脱けます。

(四) 末廣竹の子

これは、竹の子を燻でて末廣形に切り、砂糖、鹽、清水等にて味を付け、焼魚の付合せと致すも結構。

先づ竹の子を甘煮の手順にて燻で上げ、圖の様に末廣形に切り、鍋の中に味噌



先づ竹の子を甘煮の手順にて燻で上げ、圖の様に末廣形に切り、鍋の中に味噌

を煮立て、竹の子を入れ清水を其の竹の子とスレ／＼に投れ、砂糖、鹽等を程よく入れ、落蓋をして煮上げ、鍋の下し際に酢を落とし、器に盛りて供します。

(五) 竹の子の黒胡麻和

これは、甘煮の加減に味をつけた竹の子を黒胡麻にて和へたる物で御座ます。竹の子を甘煮の手順にて燻で上げ、線切りとして鍋に煮出し、砂糖で暫く煮終りに醬油を入れて煮、目策にあけて煮汁を断り置き、別に黒胡麻を洗ひ二三回水をかへて、胡麻の中の芥や砂を去りて、布巾にとり固く搾り焙烙で程よく炒り上げたれば、摺鉢に入れ、どろ／＼に摺り少量の醬油と砂糖とを入れ、前の竹の子を和へ器に盛りて供します。

(六) 竹の子のパン粉あげ

燻でた竹の子を薄く切り、下煮してパン粉を付け、胡麻油で揚げたる物で一寸香ばしくして惣菜に結構です。

竹の子を甘煮の時の手順にて燻で、水に浸けて灰汁を取去り程よく薄切りと爲し、鍋に煮出し、砂糖と醬油とを入れてサツト下煮して、目策に揚げて煮汁を断り、玉子を付け、パン粉を糝して胡麻油の煮立ちたる中に入れて軽く揚げ、油氣を断つて器に盛り、温き處を供します。

(七) 竹の子と芝海老の葛煮

これは竹の子と芝海老の煮た中に葛を入れて煮込みたる物であります。竹の子は甘煮の時の手順によりて茹で、水に浸けて灰を充分に抜さ去りたる物を、薄く小さく截り、芝海老は頭を指頭にてもぎ取り、桶の中に入れ、籠にて洗ひ目策にあけて水氣を断り、皮を剥き金串にて背腸を取り去り、鍋に味醂を煮て、前の竹の子と海老とを入れ、少量の鹽を加味して、鍋を振り動かし程よき加減に煮出

汁を入れ、味を試みて暫時煮込一寸鍋を下して、水解きの葛を入れて飯杓子にて攪拌ませ再び火に掛け、火の通りたる頃鍋を下し器に盛りて供します。

南瓜料理七種

(一) 南瓜のあんかけ

賽形の南瓜を清水と砂糖醤油等で美味く煮た中に葛を加減いたしたお料理で御座います。

南瓜はタワシにて水洗いたし直ちに布巾で水気を拭ひ、適宜の大きさに切り核と腸とを去り更に賽形に截つて鍋に投れ、程よく砂糖と醤油と水を加へ中火に架け暫く煮込んで味加減を試み、煮上りたる頃鍋を下ろし、別鍋に毛篩をあて煮汁を漉し、その中に水にて溶きたる葛粉を加へ杓子でよく攪拌し、再度火に

架け葛に火の透つた頃右の南瓜を椀に盛り其上より葛あんをかけて供します。

(二) 南瓜のぜんざい

南瓜をむして、温き處へ小倉あづきを添へて菓子替りとして一寸目先の替つたぜんざいです。

南瓜 一二〇匁 小豆 一合五勺

砂糖 五〇匁 鹽 少々

南瓜は前條の通り水洗ひして、一個を八ツ割りとし、皮を薄すりと剥き七八分の賽形に切り、蒸籠に列べ少量の鹽を振り暫くむして器に盛り煮あづきをかけ供します。小豆は洗つて軟かに燂で砂糖を加へ、煮ながら潰しかげんに程よく煮つめます、これをむした南瓜に戴せかけ供します。

(三) 南瓜の五目蒸

小さい南瓜を煮て、其の中へいろ／＼の野菜と煎豆腐を詰めて、蒸した料理で御座います。

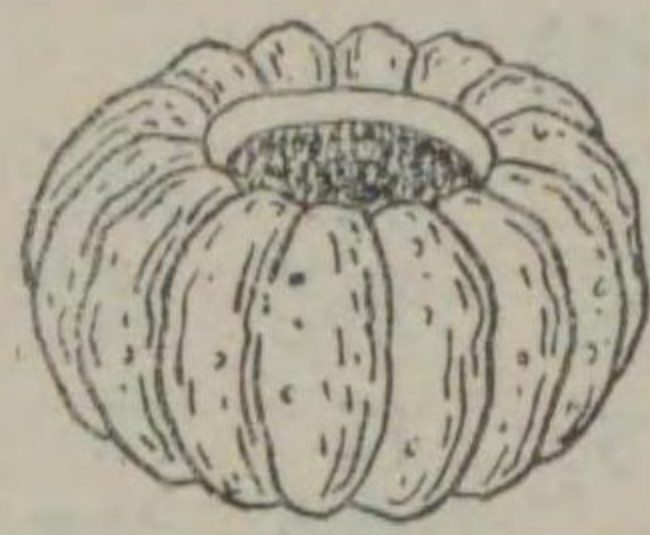


図 1 南瓜のくりくも

極少なる南瓜をタワシで水洗ひし、水気を布巾で拭ひ、直ちに蒂の周圍を小刀の先にて圖の如くめぐり取り、其れより指先きでたねと腸とを脱き去り、サツト燂で直ちに砂糖鹽清水等で下煮をして置ます。次に其の穴の中へ炒豆腐（部を参考）の中に美味く味を附けた線人參、線椎茸、青豆、生玉子等を混ぜ、南瓜の中に詰込んで蒸籠の中に投げ二十分間も蒸し、俎板の上で適宜の大きさに截つて、皿に盛ります。線人參は燂で砂糖と鹽で味を付け、椎茸は燂でながら砂糖醬油で薄味を付ます。

(四) 南瓜の小倉煮

南瓜百匁位を能く洗ひ、綿を取り、六七分の賽の目に切り、鍋に入れ、水一合五分

砂糖二十匁、鹽茶匙に一杯を加へ、形の崩れぬやうに煮ふくめておきます。次に小豆一合の柔かになれる中に砂糖四十匁を加へ、少し潰し加減に煮まして、鍋の下し際に醬油一勺程を加へ、直ちに以前の煮ふくめた南瓜を混ぜて器に盛りて供します。

(五) 南瓜の揚田樂

南瓜は約二三分位の厚さに截りおきます。次に衣は井にメリケン粉二十五匁、水一合、卵一個、鹽少量を加へたその衣を南瓜につけて、胡麻の油で揚げ器に盛り、それに味噌を刷毛で塗りて供します。

味噌は參州味噌三十匁ほどを能く庖丁の刃で截り、鍋に入れ、砂糖二十匁、酒一合を加へ、程よくドロ／＼にねりあげたものを使用します。

(六) 南瓜のけんちん蒸し

南瓜のケンテン茶



南瓜一二〇匁ほどを洗ひまして(南瓜は大きければ四分し小形なれば二分し)中の綿を取り水砂糖鹽でうす味に下煮をし次に豆腐一個を鍋に入れ解し程よく茹で布巾に取り水氣を斷り豆腐に煮出五勺砂糖五匁醬油一勺半ほどを加へ炒豆腐を拵へ皿にとりそれが冷めたらばそこに蝦の肉三〇匁を能く叩き混ぜ合せ南瓜の綿のとれたあとに詰込み蒸籠で蒸し南瓜の柔かになれるを度として蒸籠から出して適宜に截り温き所を供します。好みによりては薄葛を掛けて供してもよろしい。

注意。 蝦肉に限らず平目又は鯛でも能く叩いた肉又それらもなき時はつなぎとして鶏卵を代用してもよろしい。

(七) 南瓜のふくめ

南瓜一〇〇匁を能く洗ひ皮ごと食べよいやうに七八分に截り鍋に入れ味醂二勺砂糖二〇匁水一合を入れ落蓋をなし程よく煮えた時に鹽を茶匙に一杯を加へ煮汁の少しある所で器にとりて供します。

蠶豆料理五種

(一) 新蠶豆の甘煮

これは新蠶豆を茹で味醂砂糖鹽等にて煮含めた物で御座います。先づ新蠶豆の皮を剥きザツト茹で目筈に揚げて水氣を斷り鍋に味醂三勺(豆五合につき)を入れて煮立ちたる中へ蠶豆を入れ清水を豆とスレ／＼位に注し砂糖二十五匁鹽茶匙に一杯を入れて味加減をし程よく煮上げ豆にヒビが出来ましたら之れを程度と爲し鍋を下し其の儘暫時鍋の中にて煮汁を含ませ皿に

盛り甘煮の付合せと致します。

(二) 蠶豆のきんこん

これは新蠶豆を茹で味醂砂糖鹽等にて味加減し「きんとん」に作ります。

先づ新蠶豆五合を皮を剥き茹で目筈に揚げ水氣を斷り鍋に味醂少量を入れ煮立て茹で置きたる豆を入れ清水を豆とヒタ／＼になる位注し砂糖五十匁鹽茶匙に一杯位入れ味加減をし五合に付き一合位を取り分け置きます煮含めおき別に取り分け置きたる豆を裏漉しに掛け鍋の中の豆に混ぜ合せ飯杓子にて攪拌し程よく煮上げ體裁よく器に盛り口取の付合せと致します。

(三) 新蠶豆の海苔卷

これは新蠶豆を砂糖鹽等で味加減をして裏漉ししたものを海苔にて巻き輪切にしたものです。

前條の様な手順で茹で上げた新蠶豆五合を砂糖三十匁鹽少量清水適量を鍋に入れ程よく煮汗のなくなるまで煮る鍋を下し暫くさまし之れを裏漉しにかけ置き次に淺草海苔を火に炒り青くなりたるを度とし一枚を横に二つに截ります其れより簾の上に海苔を載せ其の上に裏漉した蠶豆を載せ平に廣げ小口よりぐる／＼と巻き三分位に截ります時には焼肴の付け合せなどに致せば一寸綺麗なものとなります。

(四) 蠶豆豆腐

これは新蠶豆を茹でて裏漉した中に葛と水とを入れ四角に蒸し酢味噌でいただきます。

先づ新蠶豆三合の皮を剥き柔かく茹で、筈に揚げ裏漉しにかけ置き別に上葛五匁を井に入れ一合五匁の清水と十五匁の砂糖と少量の鹽とで味加減をして、

器に漉し置きたる豆を混ぜ合せ、更に毛篩でこれを漉し、鍋に移して湯煎と爲し、飯杓子で攪拌し、葛の半煮へを度とし、火より下し、別に四角の流箱の中に布巾を敷いて、半煮への葛を入れ、蒸籠で十五分間蒸し、布巾の儘出して冷まし、適宜に截り器に盛りて酢味噌を添へ供します。

(五) 富貴豆

これは、干蠶豆を茹で皮を剥き、砂糖、鹽、清水等で煮含めた物で、即ちこれを富貴豆とも申します。

先づ干蠶豆を清水にて洗ひ、干蠶豆五合につき、重炭酸曹達五匁を入れて火に掛け十五分間位煮て鍋をおろし、冷水を注して兩手にて豆の皮を剥き、清水を入れて火に掛け、茹で湯を二度程と取り換へ、重炭酸曹達の臭味を除き、豆が柔かになつたれば鍋を火より下し、其の儘十五分間程蒸らし、水氣を斷つて八十匁の砂糖と茶匙に二杯の鹽と少量の清水とで味加減し、豆の碎けない様に鍋を振り動かしながら煮含め、程よき時鍋を下し、皿に移し、團扇で煽ぎますと自然に粉が出ます、之れを皿に盛り供します。

葱料理三種

(一) 葱の味噌和

これは五分位に截つた葱を茹で、酢に浸け、甘味噌で和へましたものであります。

先づ葱五本を水洗ひし、上皮一枚を剥き去つて、俵板の上に取り、長さ五六分位に截り、鍋に湯を沸騰して葱を柔かに茹で、策にあげて能く冷し、水氣を絞つて少量の酢の中に浸け、十分間経過ましたら、後再び新しい酢に浸け、十分間の後取上

げて絞^{しぼ}り置き、別に甘味噌^{あまみそ}三十匁^{もんめ}を能く摺^すり、砂糖^{さとう}十匁^{もんめ}を入れ、味加減^{あじかへん}を爲^なし裏漉^{うら}に掛けて前の截^きつた葱^{ねぎ}を和^あへ、器^{うつは}に盛^もつて供^{きやう}します、又^{また}好みにより鮪^{しほ}又は剥身^{はくみ}（貝類^{かひるゐ}）の酢^す取^とつた物を混^まぜ和^あへても結構^{けつこう}で御座^{ござ}います。

(一) 糸葱^{いとねぎ}の酢味噌^{すみそ}

之^これは茹^ゆでた葱^{ねぎ}を金串^{かなぐし}で裂^きき、一寸五分位^{いちぶんごふらゐ}に截^きつて酢味噌^{すみそ}を添^そへたものです。先^まづ葱^{ねぎ}を清水^{しみづ}で能^よく洗^{あら}ひ、根元^{ねもと}を截^きらないで長^{なが}いまゝ熱湯^{ねつとう}に入れて柔^{やはら}かに茹^ゆで、策^{さる}に揚^あげ左手^{ひだりて}に葱^{ねぎ}の根元^{ねもと}を持^もつて右手^{みぎて}で掴^{つか}みながら絞^{しぼ}ります、之^これを俎板^{なだ}の上^{うへ}に取り、金串^{かなぐし}で根元^{ねもと}の方^{ほう}から縦^{たて}に裂^きき、糸^{いと}の様^{よう}に致^{いた}します、更^{さら}に酢^すの中^{なか}に浸^{ひた}し、程^{ほど}よき時^じ分^{ぶん}に取り、上^{うへ}げ酢氣^{すけ}を絞^{しぼ}つて俎板^{なだ}の上^{うへ}に取り、長^{なが}さ一寸五分位^{いちぶんごふらゐ}に截^きつて、皿^{さら}に盛^もり、別^{べつ}に酢味噌^{すみそ}を作り、酢味噌^{すみそ}の作り方^{かた}は酢味噌^{すみそ}の部參照^{ぶさんしやう}添^そへて供^{きやう}します、又^{また}好みにより酢取魚^{すとりうを}を皿^{さら}の向^{むか}ふに付^つけ、糸葱^{いとねぎ}を手前^{てまえ}に盛^もりてもよし。

(二) 葱南蕃^{ねぎなんばん}の清汁^{つゆ}

之^これは葱^{ねぎ}と油揚^{あぶらあげ}の清汁^{つゆ}に粉山椒^{こなんざう}を振り込^こんだ物^{もの}であります。先^まづ葱^{ねぎ}を清水^{しみづ}で洗^{あら}ひ、俎^{なだ}の上^{うへ}に並^{なら}べて長^{なが}さ五分位^{ごふらゐ}に截^きり、目筈^{めざる}に入れ、置^おき、別^{べつ}に油揚^{あぶらあげ}を二つに截^きり、重ねて線切^{せんぎり}と爲^なし、他^{ほか}の目筈^{めざる}に入れ、上^{うへ}より熱湯^{ねつとう}を掛^かけ、油氣^{あぶらけ}を流^{なが}し去^きり、鍋^{なべ}に普通^{ふつう}の清露^{じやうろ}煮出^{にだ}汁^{じゆ}に醬油^{しょうゆ}を入れて加減^{かへん}した物^{もの}を作り、其^{その}の中^{なか}に葱^{ねぎ}と油揚^{あぶらあげ}とを入れて煮立^{にた}たせ、葱^{ねぎ}の柔^{やはら}かになつた時^じ分^{ぶん}に、鍋^{なべ}を火^ひより下^{おろ}し、椀^{わん}に程^{ほど}よく盛^もり、粉山椒^{こなんざう}を振^ふり込^こんで供^{きやう}します。

露^{ふき}の臺^{とう}の料理^{れうり}

(一) 露^{ふき}の臺^{とう}の朝鮮燒^{てうせんやき}

之^これは、一名朝鮮燒^{めいてうせんやき}と申^{まを}しまして、露^{ふき}の臺^{とう}を縦^{たて}に二つ切^{ぎり}と爲^なし、黑胡麻^{くろごま}を付^つけて

焼き上げたもの。

先づ落の薑の上皮を二三枚剥し、直ちに水洗ひし水氣を拭つて縦に二つ切とし、油を付け一度火に當て次ぎに黒胡麻醬油を羽篩にて兩面に付け、火に炙つて乾かし串を抜き皿に盛りて供します。

「胡麻醬油の作り方」先づ黒胡麻を水洗ひし毛篩に取り、水氣を斷り、炮烙に入れ炭火に掛けて程よく灼り、摺鉢に移し、叮嚀に能く摺り、醬油を少量加へ生鶏卵を少量混ぜどろりとしたものを用ゐます。

(二) 落の薑の田樂

これは小粒の落の薑を焼き、蕃椒の練味噌を付けて焼きました物で御座います。

先づ小粒の落の薑を求め、上皮を剥き除り、兩端を截り、落し程よく金串を刺し一度煮かへしたる胡麻油を塗り、炭火に掛け、芯まで火が通つたら小羽篩か又は房楊枝で蕃椒の練味噌を塗つて焼き、焦がさぬ様に焼く串を抜き皿に盛りて供します。

「蕃椒の練味噌の作り方」普通の甘味噌を摺鉢で摺り、裏漉に掛け、鍋に入れ、味噌三十匁に付き煮酒一合、お砂糖十五匁を入れて火に掛け、飯杓子で練り上げ、味を試みて、火より下し、蕃椒少量をまぜます。

土筆の料理

(一) 土筆の玉子煮

土筆を軟かに灰汁を抜いたものを美味煮、玉子の溶汁で半熟に煮上げた淡泊なものがあります。

土筆の袴を去つて水洗いたし、四分位の長さで切り、熱湯の中で鍋蓋をなし、軟かに茹で上げ、水中に投れ、暫時して灰汁の抜けた頃を見計らい、水気を断り、小鍋に煮出汁及砂糖と少量の醤油を加へ、淡味の加減に煮へたなかに、適度の玉子液をほぐし混込んで、玉子が半熟になつた頃に金杓子で小井に掬ひ込み、上より浅草海苔を焼いて粉としたものを振り加へて供します。

(二) 土筆の黒胡麻和へ

土筆を美味しく煮出汁と醤油にふくませたものを、黒胡麻又は白胡麻の摺つたもので混合した御浸物の代用にもなります。

土筆は前條に申上た通りの手順で軟かに茹で、水中に浸けよく灰汁を抜き、水気を絞り、長さ五六分に截つて、煮出汁と醤油の合せたなかに、暫らくふくませおくうちに、黒胡麻を水洗いし、水気を断り、炮烙で焦げぬ様に氣長に炒り上げ、乾いた摺鉢に投れどろ／＼になる迄摺上げたなかに、土筆をザツトつゆ氣をきり、混ぜ合せ、味加減を試み、少量の醤油を注し器に盛ります。

(三) 土筆の甘煮(ふくめ)

土筆を味淋と煮出汁醤油で、美味しく煮ふくめにし、甘煮の相手にも宜敷いまます。

これも且尙根の硬き部分と袴とを取り去り、前條の通り茹で上げ、灰汁をぬき、長さ六七寸ほどに截り、鍋に味淋を沸騰させた中に土筆を投れ、煮出汁で少量加へ、落蓋をして中ば煮へた頃、醤油を投れ、味加減を試み、煮汁の染込むまで煮て、お鍋を下し、井に取り残りの煮液にふくませ置き、後器に盛りて出す。

(四) 土筆の芥子和へ

灰汁拔芥子を醤油でゆるめたなかに、土筆の美味しい煮出汁醤油にふくませた

ものを合へます、お酒の肴にもよろしい。

茹で方法は前條の通りに灰汁を抜き、これを長さ五六分に切り、煮出汁と醬油を當分に混合せ、たなかに暫らくふくませ置き、後ザツト搾り上おき、灰汁抜き芥子は子井に適度に取分け、醬油を加へ御飯杓子でどろ／＼に溶め、土筆を混合器に盛ります。

冬瓜の料理

(一) 冬瓜の胡麻味噌

これは冬瓜を軟かに茹でて、手際よくお刺身に作り、酢味噌を添へた物で御座います。

先づ冬瓜を適宜の大きさに切り、種子と腸とを除き皮を薄く剥き、幅二寸厚さ

五分位に切り水洗ひし、鍋に熱湯を沸かして、柔かに茹で、箆に揚げ水氣を斷り置き、茹でて冷却した冬瓜を俵板に取出して、刺身より少しく厚き加減に作り、體裁よくお皿に盛り別に胡麻味噌を作り、冬瓜に添へて供す(胡麻味噌又は好みによりて酢味噌と致しても宜う御座います)

胡麻味噌の作り方先づ味噌を摺鉢にて能く摺り裏漉に掛け、鍋に入れ煮出汁と砂糖とを程よく入れ、煮どろりと爲して別に胡麻を摺りて之れに加へたる物で御座います。

(二) 冬瓜の剥り胡麻かけ

これは冬瓜を算木に切り、煮出汁と砂糖と醬油とで煮上げ、白胡麻を掛けた者で御座います。

先づ冬瓜を前條の手順で皮を剥き、算木に切り水洗ひし、箆に揚げ水氣を斷り、

鍋に入れて材料のかぶる位の煮出汁と少量の砂糖と醤油とを程よく加減して
小さき落蓋をして火に掛け、味を試みて煮込み鍋を下して器に盛り、白胡麻の炒
りたる物を撒布けて供します。

(三) 冬瓜の海老そぼろ

これは、冬瓜を七八分の賽の目に截り、茹でたる物を、味淋、煮出汁、醤油等で味付
け其の上、に海老そぼろを掛けた物で有ります。

先づ冬瓜の種子と腸とを去り、皮を剥き六七分の賽の目に截り、熱湯に入れ、茹
で、箸に取り揚げ、鍋に再び入れて煮切り、味淋と煮出汁とで暫く煮、醤油を加へ、程
よく煮上げ、味を試みて鍋を下し、海老そぼろを作りて、お皿に冬瓜の煮上げた物
を盛り、其の上「そぼろ」を掛け供します。

海老そぼろの作り方は、先づ新鮮い海老を求め、頭をもぎ取り、水洗ひし水気を
断つて皮を剥き、背腸を除き、板の上に載せ、出刃庖丁にて細かに叩き、鍋に入れ
て、味醂三勺と鹽少量にて程よく煮上げ、冬瓜の上に載せて供します。

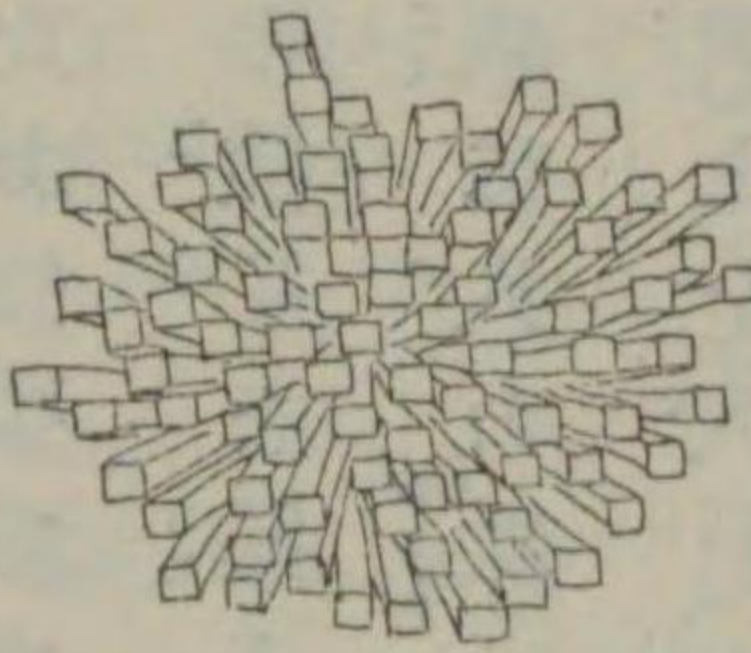
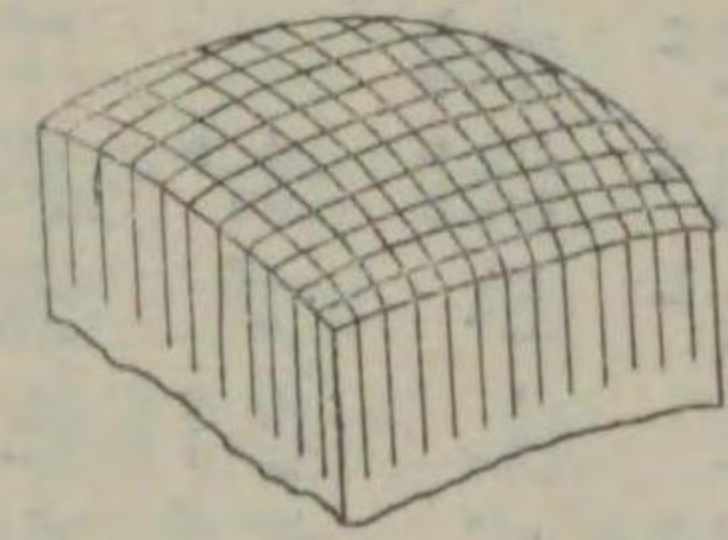
(四) 冬瓜の葛煮

これは冬瓜を幅三分長さ一寸五分位に截り、茹でた物を、煮出汁、砂糖、醤油等に
て葛煮としたお惣菜です。

先づ冬瓜の種子と腸とを去り、皮を剥き、幅三分長さ一寸五分の大きさに截り
水洗ひして、鍋に入れ、柔かに茹で、目箸に揚げて水気を断り、更に鍋に入れ、適度の
煮出汁と砂糖とを入れ、火に掛け、程よく煮半煮上げまして、醤油を注し、味を試み
鍋を一寸火より下し、水解き葛を入れ、飯杓子で攪拌せ、再び火に掛け、葛に火の通
りたる頃、鍋を下し、温かきうち器に盛りて供します。(猶卸し生姜を添へるもよ
ろし。)

(五) 菊形冬瓜の含め煮

これは冬瓜を三寸四角位に截り布目に庖丁して味醂砂糖清水鹽等で煮込んだ物で焼魚の附合にも適當。



菊と瓜

先づ冬瓜を適宜に大きく截り種子と腸とを去り皮を剥き水洗ひして三寸四角位に截り圖の様に布目に庖丁目を入れ鍋に五個並べたら味醂五勺に清水五勺砂糖十勺鹽茶匙一杯の割合で加減して火に掛け程よく煮込んで鍋を下し形の崩れない様に器に盛り供します。これは焼物の付合に結構。

生姜の料理四種

(一) 生姜のから煮

先づ古生姜の皮を剥き去り小口より極く薄く剥ぐやうに截り一寸熱湯に潜らし目筈に上げ水氣を斷つてから味淋二分醬油八分の割合の味淋醬油を鍋に沸騰させ程よく煮へた頃箸で攪拌し生姜の煮汁を詰ます。焼魚又は小皿物として盛り供す。

(二) 生姜かん

寒天一本を清水に浸し置き臈て引揚水氣を絞り鍋に二合五勺の清水と共に弱火に架け御飯杓子で攪き拌しながら寒天を煮解かし砂糖六十勺を混ぜ二合位に煮詰め少量の水溶葛を入れ一寸煮て他の鍋に漉し移して攪き拌しながら程よく冷却したなかにおろし生姜を布布に包んで搾り汁を寒天に混ぜ流し箱に流し込み凝結せ俎板の上に取り出し適宜に庖丁し口取の取合せといたします。

(三) お鮪の生姜

古生姜の皮を剥き去り、薄く剥ぎ取るやうに截つてから、一寸熱湯に潜らし、目筈に上げ冷却し、酢五勺、砂糖五勺、鹽茶匙一杯の割合の甘酢のなかに一時間位漬けたものを用ひます。

(四) 焼味噌生姜

新生姜を選びて、水洗ひし莖を一寸位残し、葉先きの方を切り去り、根の部分へ縦に庖丁で切り目を入れ、其の切り目に、甘味噌を程よく挟みて、幾本も列べ、莖の部分に金串又は竹串で芋刺にいたして、前後に煉瓦を一本宛横たへ、烈火の上に乗架け渡し、程よく両面を焼きて、供します。時には焼肴又は小皿に盛り、酒の肴にも適宜いたします。

隠元豆の料理九種

(一) 皮剥隠元豆

隠元豆の皮を剥き、砂糖と鹽とで煮上げます。先づ隠元豆二合を洗つて、炭酸曹達五勺と共に鍋に投れ、清水をも豆の浮上る程加へて、火に架け十五分間も経過ますと、外皮が黄色に變り、指先で皮の剥ける否やを試験、皮の剥けるのを度とし、桶に移し、清水を加へ、兩の手の掌で揉みながら皮を剥き取り、清水で上面に浮上る皮を流し去つてから、清水と共に火に架け、一二回水を替へながら茹で上げ、水気を斷つてから、砂糖五十勺と鹽茶匙二杯で焦げません様に鍋の耳を持ち、振りながら煮上げます。

注意。口取の付合せとしても結構、又豆が軟かになつたら二十分間も蒸らす

と一應軟かになります。

(二) 隱元豆の含め煮

先づ隱元豆を水洗ひして、鍋に清水と共に隱元豆を火に架ける、小なる落蓋を入れ一沸騰したらば水少々を注す十五分も茹で水を替へ火加減を弱くし尙二時間も蒸らしながらゆるくと茹で全く軟かになつたらその湯を去り、仍で豆一合に味醂一勺砂糖三十匁、鹽茶匙一杯と清水少々を加へ、鍋蓋をして文火に架け程よく煮含めにして皿に盛ります。

注意。炭汁引砂糖で煮上る方が味は一層よろし、砂糖の灰汁引の處を御覽下さる。

(三) 隱元豆の海苔卷

是れは皮剥隱元豆の時の様に、皮剥きした豆を砂糖と鹽等で煮上げたものを裏漉しに架け、それを海苔卷簾の上部に炒つて焼いた淺草海苔を戴せ、其上に平に廣げ小口から卷上げて小口から三四分の長さに截つてお皿に盛ります。

注意。隱元豆を卷いたら直ぐに截りませんと海苔に水氣を持ち、截りづらくなり、此の料理は口取の附合せ又は焼魚などに添へるも結構です。

(四) 隱元豆の茶巾

隱元豆二合を皮剥隱元豆の様な手順で皮を剥き去り、軟かに茹で上げたものに砂糖五十匁と煮切味淋二勺、鹽茶匙一杯で程よく煮終暫くさまし裏漉に架け漉した隱元豆をよき程に分ちて、濡布巾に包んで茶巾とし一人前三個づゝ口取に盛ります。

注意。好みに依り隱元豆に少量の挽茶又は紅など混合せると綺麗で味もよいので御座います。

(五) 二色押隠元豆

二色押隠元豆は前條の茶巾の様に煮終たるものを裏漉して、七分三分に取り分け三分の隠元に挽茶を少量混込んでから裏漉して、押枠に最初白い方の隠元豆を平に廣げ一度押し上部に挽茶の隠元豆を載せ再度壓付け枠より抜き取り直ちに薄刃庖丁で截り皿に盛ります。口取又は焼物に附合せてよろし。

(六) 豆の煮方

豆の煮方と申しましても豆の種類には隠元大豆、がんくい、うづら、空豆、黑豆、小豆などの區別がありますがその煮方は大同小異です。

元來豆を煮ますためには不自然であるかも知れませんが水に漬ける時に重曹を投入することが一般の習慣です。之を用ひると早く煮られるし又幾分燃料の經濟にもなります。且それがために豆の味に大した變化もありませんが

多少糖分が逃げるかもしれませんがそれは砂糖を別に調味料として加へますから差支はないと思ひます。

豆の種類によつて豆を煮る前夜に水に漬けるのですが、その時豆一升に對し重曹八匁位を混ぜておくのが宜しいと思ひます。そして煮るときにはそのまゝの水を用ひて沸騰するのが重寶です。夏期は水も暖いので一夜で柔くなりますが冬になると凍結のおそれがありますから置場所に注意されたいと思ひます。

(大豆及黑豆がんくい豆は重曹を用いません)

(七) 隠元のふくめ

材料 豆五合 砂糖一五〇匁 鹽茶匙二杯 味淋二勺

この隠元豆のふくめは形を崩さないやうにするのが肝要です。

豆は一夜重曹水に漬けそのまゝ火にかけ約二十分程煮てゐると可なりに皮

も軟くなるから水を取りかへ文火に架け茹でるのです。それから水氣を切り砂糖を投れ味淋鹽を入れておち蓋をなしてから殆んど汁のなくなるまで煮ふくめるのであります。

(八) 隠元のきんごん

材料。豆五合 曹達少々 砂糖一七五匁 味淋三勺 鹽茶匙二杯

豆を一夜水漬にしたのをそのままに茹でるのは前條の通りであります。茹で、から水を取換て軟になりましたらそのうちの十分の一を取り裏漉を爲し残の豆の方に砂糖鹽味淋少量の水を入れて、とろ火にかけ豆に適度に味がついた頃に前に裏漉した豆を入れて飯杓子でこげないやうに煮上げ皿に取り器に盛ります。それをとも衣といふのです。

(九) 隠元二色巻

之も水に漬けた豆で即席に出来る遣方です。

五合の隠元豆に對し重曹五匁 砂糖一二五匁 味淋二勺 鹽茶匙二杯

水の中に隠元と重曹を入れ約廿分間茹でると豆の皮が黄色くなる。そこで手に入れる位に水をかへ兩手で拜むやうに皮をこすりそれから上に浮んだ皮を流し實ばかりにし又茹でるのです。茹でるときに二度ほど水を取換えると豆の色も白くなり重曹の氣も抜けるものです。軟かになれる時水氣を斷り砂糖味淋鹽を入れ飯杓子で攪拌し程よく煮つめて之を冷ませばよろしい。冷却した隠元豆を四分六分に取分け四分の方に少量の紅をませ裏漉して次に俎板にふきんを敷き白の隠元豆を載せ廣げ此の上に紅の方を平にのせ小口より巻き二三分の厚さに截ります。

(一) お多福豆

材料。豆一升 赤ざらめ三〇〇匁 醤油二勺 鹽茶匙三杯 重曹一〇匁
 乾物にしたお多福豆を材料とするのです。若しこれがなかつたならば普通の蠶豆を代用してもよろしい。最初は豆を洗ひて鐵鍋又は釜に移し水二升と重曹を入れて鍋蓋を爲し靜かな火にかけて一時間半ほど煮軟かになつたのを度として適度の水を入れ、そして黒味がゝつた汁を流すのです。それから醬油鹽ザラメ砂糖等を入れて弱火に架け、二時間ほど煮る。全く汁がなくなり、それから盤臺にあけて團扇で煽ぐと煮上つた豆に光澤が出るのです。それを器に盛つて供します。

注意。茹上つたものを直ちに釜の蓋を開けると空氣のために煮た豆の皮が破れる惧がありますから氣をつけねばなりません。故に釜の中に水を注ぎ冷めると皮も自然に剝けませんから冷してから砂糖鹽醬油を入れる手順にせられたい。又煮てゐる時に度々蓋を開けると豆の皮が剝けて形が崩れるものですから注意されたいと思ひます。それも二、三度の經驗で加減が自得されます。

青 豌豆 二種

(一) 青豌豆の煮付 (蠶豆)

これは乾した豌豆を二合程を能く洗ひ、重曹三匁ほどを投じて一夜水に浸し(十二時間程)それが充分にふへたのを見計つてその水のまゝ火に架けます。ざつと豆が軟かになれば水を流して水を替へ重曹の香を抜き更に又火に架けます。ゆで、豆がやはらかになつたらは今度は湯を捨て、直ぐ五十匁の砂糖茶匙に二杯の鹽少量の水を混じ飯杓子で攪拌して少し煮崩れる加減に煮て器に取るのです。

注意。豆を茹でる時に鍋蓋をせず燻でそれを水に浸したらなるべく手早くせぬと色が青くあがらぬこともありますから青々と煮上る特色を失はぬやうにせられたい。煮上つたら皿なり木鉢に擴げ團扇で煽ぎますと色も鮮かになります。

(二) 青豌豆のふくめ

青豌豆二合を前條の手順で重曹三匁ほどを水に混じた中に一夜漬けます。その水ごと茹で軟かになりましたら水を流し濯ぎます。又水から茹で、重曹の臭味を抜き水を斷り砂糖五十匁、少量、適度の水を入れて形の崩れぬやう豆を煮ふくめて器に盛り冷して供します。

玉菜料理七種

(一) 玉菜の卵卷

玉菜は葉を一枚づゝ剥き取軟かに燻でにして少量の酢に浸し置き次に卵三個に砂糖五匁、鹽茶匙半杯を混合せこれを卵焼鍋に胡麻油を敷き極薄く卵の兩面を焼き上げます。俎に玉菜を載せ堅き部分は叩き薄焼卵を載せくるくると鳴戸卷となし小口より三分位に截り器に盛り甘酢を注げて供します。

(二) 玉菜のからし和へ

玉菜は細くせんうちに熱湯を通し冷まして之を搾り少しの酢に浸し固く絞りそれより摺鉢に芥子少量及び酢砂糖鹽を交ぜて摺合せて玉菜を混じて器に盛り供します。

(三) 玉菜卷き

これは炒豆腐を作りましてその中に鳥の叩き肉を適宜に混ぜ合せ玉菜の方は茹で、心の固い所は叩き潰しその葉の上に材料を載せてグルく卷き包み

ます。その包めるものは少量の煮出汁砂糖醬油で程よく煮込み幾つかに切り
切口を見せて器に盛りまして、少しの煮汁を掛けて供します。

(四) 玉菜に蝦の胡麻酢

玉菜は前條の如く千に切り熱湯を通し冷して絞り少しの酢に浸して又搾り
それより蝦は芝蝦又は車蝦でもよろしいが、どちらにしても鹽湯で茹で、茹で
たら全部の皮を剥き剥きましたら二に切り開き、適宜に截つて酢洗ひをなし玉
菜と蝦を盛りそれに胡麻酢を添へて供します。

(五) 玉菜といものサラダ

馬鈴薯は皮ごと洗ひ柔かに茹でたら皮を剥き適宜の大きさに截ります。そ
れより鶏卵は湯に入れ二十分間ほど茹で、水に入れてから殻を剥きます。そ
れを二つに切り更に薄く截ります。次に玉菜は千に截り熱湯に入れ箸に揚げ

て冷まして絞りそれより井にフレンチ、ドレッシングを作ります。それはサラ

ダ油を大匙三杯、酢大匙一杯、鹽大匙半杯、胡椒菜匙一杯を以上のものゝ混ぜ
た中に先の鶏卵、玉菜、いも等を混合し器に盛り供します。

(六) 玉菜と鳥肉の葛煮

玉菜は千切にし次に鳥肉を細く千に截り醬油少量、片栗少量を混ぜておきま
す次に鍋にラード少量を入れて煮たちましたら玉菜をいためて鳥肉を入れそ
こにスープなり又水なりを入れ能く煮て醬油を入れ最後に少しの片栗粉を入
れてドロ／＼加減に味よく煮器に盛り温い所を供します。

(七) 玉菜の浸し

玉菜は千切りとしざつと茹でて、冷却しかたく搾り器に盛り少量の醬油をか
け花鰹を添へて供します。

牛肉料理十種

(一) 牛肉味噌附焼

牛肉の味噌つけ焼は、ちよつとしたお客様の間に合せに、誠に便利であります。味噌三十匁、醤油五匁とを混ぜ、これをうすく井の底へ敷き上へ白紙を置き、牛肉の薄く切つたのをのせ、又白紙を置いて肉をのせ、味噌をかぶせ、斯くして順々に漬け置き、翌朝肉を取り出し、金網の上へのせて両面を焼き、胡椒を振りかけて供します。

(二) 牛肉のからし焼

軽くてさつぱりとした料理であります。氣早のお客様にも、手早く間に合せる事の出来るものです。

牛肉を薄く切つて、醤油の中へ浸け置き、後金網へかけて両面を焼き、西洋芥子に少しの水と酢とを混ぜたものを、さつと刷毛で塗り、温いうちに供します。

(三) 牛肉のうま煮

これは挽肉に他の野菜類をまぜ、美味しく煮上げたものです。

牛肉の挽肉五十目に、玉葱のみじん切、半分程を混ぜ、團子の様に小さく圓め置き、鍋へ味淋と醤油及び砂糖とを煮立たせ、此中へ圓めたものを入れ、焦げつかぬ様又毀れぬ様に、振り動かしながら、ふつくらと煮上げ、皿へ盛り、胡椒など振りかけて出します。

(四) 牛肉の酢の物

これは味噌敷の酢のもの、ちよつと替つて面白い味のあるものです。牛肉を薄く切り、熱湯へ入れて、かきませ、直に筥へあげ、冷まし、酢少々の中へ浸

け又筈へあげ、皿へとりおき、次に甘味噌を摺り砂糖を加へ、裏漉にかけ少しの酢を加へてどろ／＼のものとし、これを敷くか或は別の小皿へとりわけて出します。それにおろし生姜を添へます。

(五) 牛肉のパン粉揚

牛肉にパン粉をつけて、油で揚げるので、譯もない手料理です。

牛を薄く切つて、醬油の中へ浸け、卵をつけ、煮立つた油の中へ入れて揚げ皿へ盛り、辛子に少しの酢と醬油を混ぜたものを小皿へ盛り添へます。

(六) 牛肉の雜煮

臺所に有り合せの野菜類を、手頃に切つて牛肉とざつたに煮るので、案外おいしく食べられるものです。

牛肉を賽の目に切つて鍋へ入れ、ぢやが芋は四つ割位に、人参は小口に切、玉葱も程よく切り、これらを鍋へ混ぜ加へ水と砂糖を入れて、ぐ／＼と煮あげ、終りに醬油を加へて煮つめて皿へ盛ります。

(七) 牛肉の天麩羅

これも手軽でしかもよい味のするものです。

牛肉は矢張り薄く切り、鹽を振りかけて置きます、メリケン粉と玉子と水とでどろ／＼の衣を拵へ、これを肉片へつけて、煮立つた胡麻油の中へ入れて、狐色に揚げ醬油をつけて食べます。

(八) 牛 井 (開花井)

温かく美味しく食かれる牛井の手製であります。

牛肉を薄く小さく切り煮立つた味淋の中へ入れて煮、少しの醬油とだしを加へ、三葉を一寸位に切つたのを加へ煮立つてから、溶いた玉子を上一面にかけ、恰

度親子丼の様に半熟になつた時、温い御飯の上へ、すらす様にして、そつとのせ色よい海苔をかけて出します。

(九) 牛肉のつくね揚

そぼろにした牛肉と、ちやが芋とをまぜ、まるめて揚げるのであります。牛の挽肉を醤油と砂糖で、ちよつと煮てそぼろを拵へ、ちやが芋の皮を剥き、軟かに鹽茹にし、裏漉にかけ、そぼろとよく混ぜ合せ、小さな玉子形に圓め、玉子をつけ、パン粉にまぶし、胡麻油で手早く揚げ、ソースをかけて侷めます。

(十) 牛肉の油焼

牛肉を油と醤油の中へ浸け置き、金網で焼くのであります。が、却々美味御座います。牛肉は厚さを五分位に切り、胡麻油少しと醤油とを混ぜた中へ少しの玉葱み

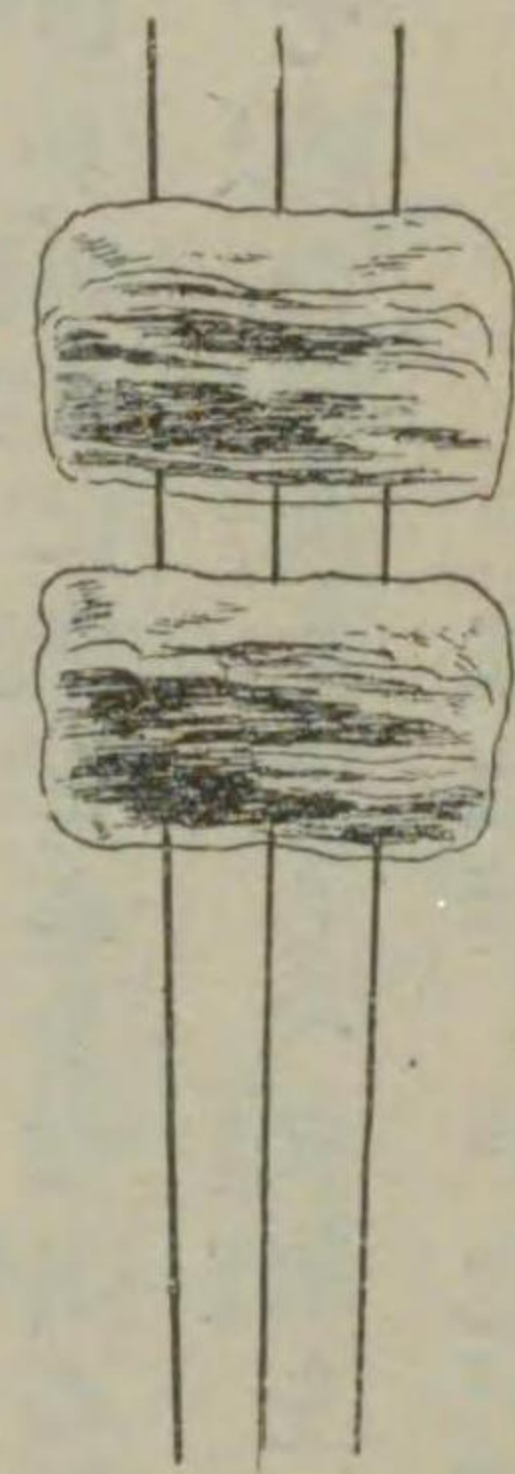
じん切を加へ、此中へ肉を一時置、程浸け置き、後玉葱を取り除き、肉を金網へおせて其汁をつけながら、両面を焼き、薄く斜に切つて出します。

豚肉料理二十二種

(一) 豚肉の鹽焼

豚肉のロース肉を薄く切り、紙鹽にして、焼いたもので、酒の肴として、調法がられます。

豚肉のロース肉を、百匁求めまして、肉に附着せる脂肪をとり、三分位の厚さに切り、俎板に鹽をふりて、其の上に白紙美濃紙をのせ、少しの手水を、バラリとかけて、前の豚肉をならべ、又紙をのせて、鹽をふりかけ、少しの手水をかけて、紙鹽にいたします。時間大凡一時間位、それから上圖の如く、金串を刺しまして、炭火にて片



豚肉の串の打方

面を焼き、金串をヒネリてなほ片面を焼きまし
たら、これを俎板の上にとりて、金串をぬき適宜
の大きさに切りて、皿に盛ります。

(二) 豚肉の照焼

豚肉の付焼きに、照り醤油をつけましたもので、風味ある上品な、照焼で有ります。

豚肉百匁を、薄く二分位に切り、三勺の醤油の中にねぎ及生姜汁をませ、三十分
浸けおき、後金串に刺して、両面を程よく焼き、俎板の上にて適宜の大きさに切り、
皿に盛りまして、其の上に照り醤油を羽篩にてぬりて出します。

(照り醤油は、味淋一勺に、醤油二勺を煮立て鍋を一寸おろし、水溶きの葛を入れ、
再び火にかけて、飯杓子にてかきませ、ドロリとなりたれば、火よりおろします。

(三) 豚肉の生姜蒸

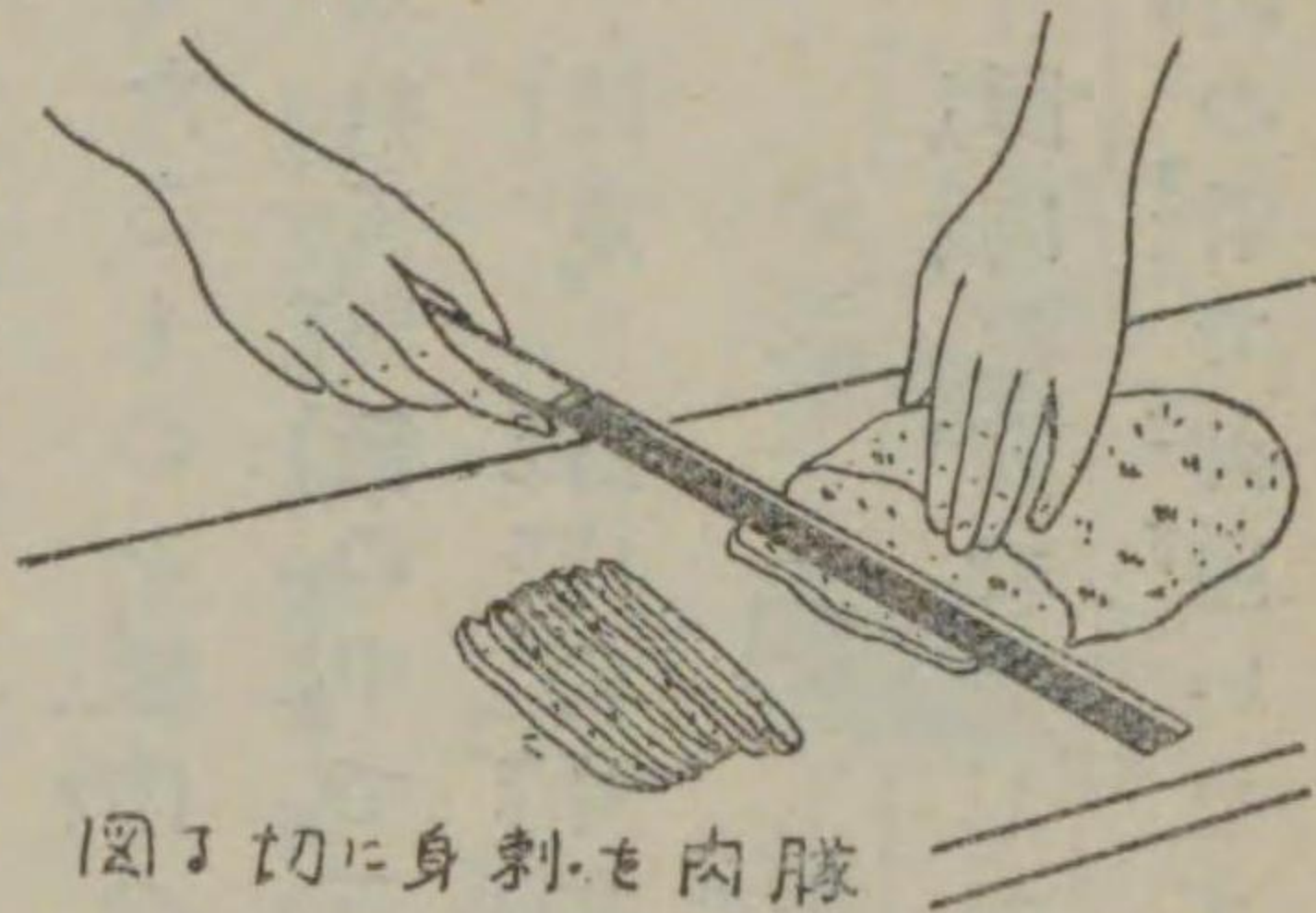
豚肉を茹で、胡麻油であげ、更に蒸したるものにて、來客用の御馳走として上品
なもので御座います。

豚肉百匁を湯から、四十分間茹でて、冷まし、少量の醤油に二三分漬け、胡麻油
にて、ザツト揚げ、これを更に、俎板の上にて薄く分り、古生姜の皮をむきて、薄く切
りたるものを、豚肉の間々にはさみて、井鉢に入れ、醤油三勺、豚肉の茹で汁五勺を
入れて、蒸籠の中で三十分間程蒸し、これを深皿に盛りて、汁を掛けます。

注意。豚肉の中に入れてたる、生姜は取り去ります。

(四) 豚肉の刺身

豚肉を茹でまして、薄く刺身に作り、酢味噌を添へて、供するものにて、淡泊した
酒の肴で御座います。



豚肉を刺身にする切り方

すとい層味がよろふ御座います。(酢味噌の部を御覽下さい。)

(五) 豚肉の「あんかけ」

豚肉を茹でまして、薄く切り「あんかけ」といたしたるもので、極く手輕な御馳走で御座います。

豚肉百匁を湯から四十分茹で、薄く切り、器に盛りて「薄あん」をかけます。(薄あ

んの作り方は、味淋二勺、醤油二勺を煮つめ、煮出し一合にて味加減を試み、水溶きの葛を入れて、火にかけどろりとしたもの。

(六) 豚肉の田樂焼

豚肉を附焼にし、煉味噌をぬりましたもので、これを中皿に盛り供します。

豚肉百匁を、二分の厚さに切り、醤油に浸け、漬焼にし (二度醬油を) 篩毛で煉

味噌を塗り附け一寸火に架けてから適宜に切ります。(煉味噌の部を御覽下さい。)

(七) 豚肉と松茸の葛煮

豚肉と松茸の葛煮にして、冬の日の來客などに、よい御馳走で御座います。

豚肉の脂肪ごと薄く切り、之を更に線切といたしまして、片栗粉を適宜にまぜます、松茸は罐詰を使ひまして、之を細く切り、別に味淋と醤油とを煮立て、其中

に適宜の煮出汁を入れ前の豚肉を入れまして、暫時煮鍋を下して深皿に盛りま

(八) 豚汁

豚肉とお野菜の味噌汁にて晚餐の御惣菜にもよろしい御馳走で御座います。豚肉百匁程を水を澤山に入れて、柔かに茹でさまして、五分の賽の目に切り、玉葱、人参、馬鈴薯、大根又は蕪等の皮をむきて、適宜の大きさに切り置き、別に味噌百匁を摺りて豚肉の茹で汁にてのばし、鍋に漉して、前の材料を入れ、暫時煮ます。

注意。野菜は人参を先きに入れ次いで玉葱、大根、馬鈴薯等の順序に入れます。

(九) 黄味卷の豚肉

引肉で黄味を巻き、蒸したるものにて、口取の附合せとしてもよし。

豚肉百匁を引肉といたします(或は庖丁にてたくもよろし)これを摺鉢にて

よく摺り、玉葱の皮をむき、卸し金にておろし、醤油三勺と片栗粉五匁、生姜の絞り汁少々等を摺り混ぜて、布巾の上に乗せ、其の上に茹で玉子の黄味をふりかけ、白味は二分の賽の目に切りて入れ、これを布巾と共に鳴戸巻の如く渦巻きにいたします、それより蒸籠の中で三十分間蒸し、三分の厚さに切つて皿に盛ります。

(一〇) 豚肉の角煮

豚肉を茹で七分の賽形に切りて、味淋と酒と醤油等にて、安排よく煮込みましたもので、客用の甘煮として、結構なもので御座います。

豚肉百匁を熱湯から四十分間茹で七分の賽の目形に切り、味淋と酒と醤油を半々に鍋に入れ、煮立て後豚肉を入れ、少量の生姜と葱を入れ、落し蓋をして煮醬油を入れて、暫く煮込み程よく煮つめ器に盛ります。(生姜と葱は取り去ります)

(一一) 豚肉の蒸焼

豚肉の「ロースト」蒸焼にて、天火の中にて鹽焼にしたるもので、洋食を好むお方に、向きますお料理。

豚のロース肉を求めましてテンパン（鐵板製のもの）にのせ、鹽をふりて、天火の中で焼き、十分おき位にかへして焼きあげたれば、之れを薄く切りて、テンパンの中にある焼き汁をかけ、別に馬鈴薯を茹で、付合せといたします。（百匁の肉にいたし四）

(一二) 豚肉のさぢ

豚肉を茹で細かに切りて玉子とちと、したるものにて、極く手輕な御馳走で御座います。

豚肉百匁を、四五十分間茹で、薄く線に切り、味淋を煮立てまして肉を入れ、醬油少しと豚の煮汁を入れて、味は薄味として、火にかけながら、玉子をかきまぜて入れ、半熟の所を杓子にすくつて、深皿にもり、温かき中に申します。これは甘煮の代りにいたします。

(一三) 豚肉の山吹和

豚肉の線を炒り玉子に混ぜたるものにて、酒の肴にもよろしう御座います。五十匁の肉を前述の如く、茹でて冷却し、細く線に切り、酢の中に入れ、絞りて、別に玉子四つを鍋に入れ、よくかきまわして、砂糖茶匙に二杯、鹽茶匙に一杯を入れ、これを湯煎で炒り玉子とし、更に裏漉にかけて、前の肉を和へ器に盛ります。（これに生姜を線切りにし、酢につけたものを、其の上のせれば風味を増します。（湯煎とせ煮上る事）

(一四) 豚肉の柔煮

豚肉を茹でて、七分位の角切を、氣永く煮込みたるものにて、自から照りを生じ、美味く煮へます。

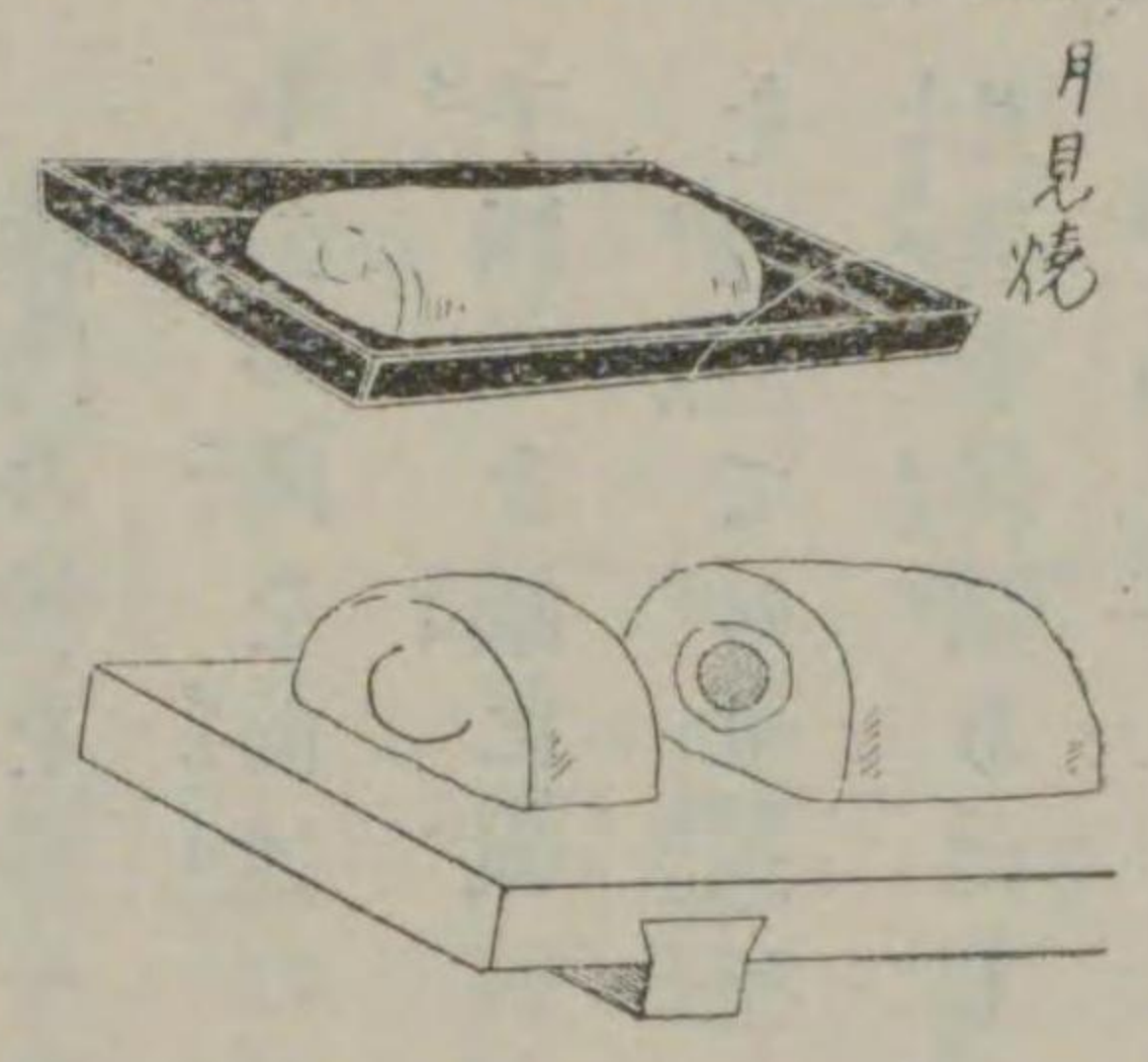
豚の引肉を摺りて調味したものにて、茹で玉子を入れ、小口より切りたるものにて一寸しやれた御馳走が出来ます。

引肉百匁を摺鉢にて摺り玉葱一個の皮をむきて卸金にておろし入れ、馬鈴薯二個同じやうにおろして入れ、これに醤油二勺程摺ながら入れ、生姜汁を少々入れて半分だけとり「テンパン」の上に乗せ、其の上に燂玉子をのせて、圖の如く上より残りの半分をかぶせ、天火の中に入れ、三十分間位焼き小口より三四分の厚さに切ります。
(茹で玉子は水から二十分茹でます)

(二七) 豚肉のサラダ

豚肉を茹でて、適宜に切り、胡瓜をまぜ「サラダ」用の「ソース」を作りて和へたるものにて淡泊なお料理。

百匁の肉を湯から三四十分茹でて冷却し、薄く切り、胡瓜は皮と種子とを取り



百匁の肉を水から茹でて、七分位の賽の目形に切り、前の茹で汁の中に入れて煮、砂糖少しを入れ、酒を五勺程入れまして、落とし蓋をして、煮汁のなくなる頃に醤油を入れて、暫時煮皿に盛り、上より煮汁をかけて出します。

(一五) 豚肉の丸め揚げ (其一)

豚肉を細かに切るか挽肉器にて挽肉とし、葛醤油、生姜等にて調味し、メリケン粉をつけて、胡麻油にて揚げたるものにて、美味なる調理法であります。

豚肉百匁を挽肉器にて挽肉とし、摺鉢に入れ、細切葱及生姜など摺り片栗粉大匙一杯及醤油三勺を入れ、少さく丸め

(一六) 豚肉の月見焼

少量のメリケン粉をつけて、胡麻油の中に入れて揚げます。

去り薄切りとなし「サラダソース」を作りてこれに和へ豚肉に添へ器にもりて出します。

「サラダソース」は鹽茶匙二杯胡椒茶匙一杯酢大匙一杯サラダ油大匙三杯を混ぜ合せたものです。

(一八) 豚肉の味噌煮

豚肉を茹でまして、甘味噌にて煮ます。これは家庭の惣菜にもよろしう御座います。

前述の如く豚肉を茹で薄く切り重さねて更に線に截り、別に甘味噌三十匁を摺り、裏漉にかけて砂糖十匁と、茹汁五匁とを入れて、よく杓子にて煉り前の肉及生姜汁少量を入れて煮込みます。

(一九) 豚肉の道明寺あげ

薄く切りたる豚肉に、道明寺をつけて胡麻油又は「ラード」豚の脂肪或はにてあげます、と上品なもので御座います。

豚肉の脂肪をとりて、薄く切り鹽をふりかけ、玉子を、肉につけ次ぎに道明寺にまぶしまして、胡麻油で程よく狐色にあげて、白紙にとり、油をきり、器に盛ります。

(脂から青煙りを立つを度として材料を揚げます)

(二〇) 豚肉のコロッケイ

茹で豚肉を細かに刻み、裏漉したる馬鈴薯を入れて丸め、油揚とせしものにてお惣菜として結構。

百匁の挽肉を少量のラードで炒り鹽味を付けて置きます、別に馬鈴薯を四個程皮をむきて、軟かに鹽茹でといたし、裏漉にかけて前の肉を混ぜ合せ、鹽と胡椒とにて味を加減し、これを適宜の大きさに丸め、メリケン粉をつけ、次ぎに玉子を

つけて、パン粉にまぶしまして胡麻油又はラードにて狐色にあげます。

(二二) 豚肉の生姜焼

豚肉を生姜醬油に漬け、附焼きにしたものでピールの肴などに結構。

豚肉を薄く切りまして、醬油に少量の生姜汁を加へその中に、三十分間位浸して取り上げ、餅網で両面を焼き、三度位附焼として、皿に盛ります。

(二三) 豚肉のヂヤ〜焼

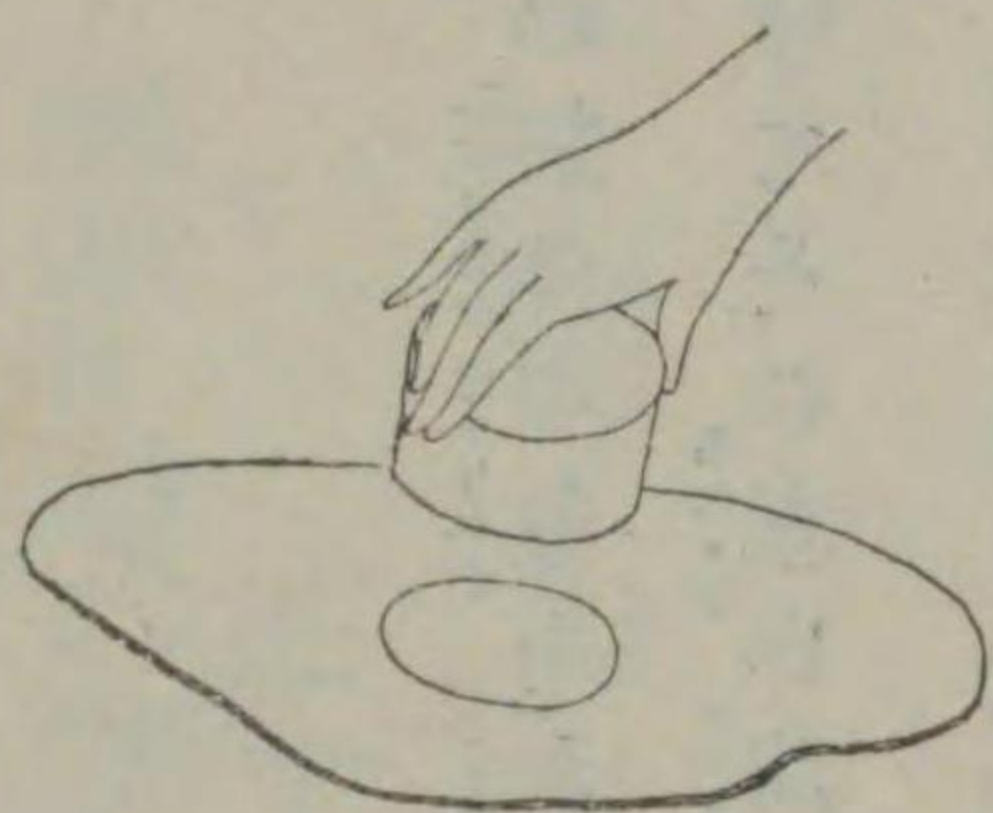
豚引肉に野菜をまぜフライ鍋にてヂヤ〜と焼きましたもので、御老人方の口にも合ひます。

引肉百匁に、玉葱一個と馬鈴薯三個とを卸し入れ、醬油三勺程を摺りながらよくまぜ合せ、こそで幅三寸長さ四寸厚さ二三分に、フライパンに少量の胡麻油を入れて、火にかけヂヤ〜と両面を焼きまして、胡椒をふりかけ、温かき所を

皿に盛りて出します。

(二四) 豚肉の茹饅頭

豚肉三十匁を薄く截りそれに少量の醬油、生姜の搾り汁、コマ切の葱。



これらを混せておきます。メリケン粉を漉し、假りに五十匁位のメリケン粉とすれば、鹽を茶匙に一杯を混ぜ、熱湯を注ぎ込んで攪拌ぜたるものを、うどんを伸すやうによくよく揉んで伸します。又その時少しのメリケン粉を混ぜて十分にでつちましたら、俎板の上で延棒のやうなもので、之を薄く伸すのです。それを大きな茶罐の蓋のやうなもので抜きます。抜けたものの上、前の豚肉を載せ、圖の如く口を閉じて、頂く時は鍋の湯のたぎれる中で約五分間茹でます。茹で上りましたら、直ちにそれを皿に取り、温かき處を

ゆし餃子



ウスターソースなり醤油なりをかけて暖い所を頂きます。

(二四) 豚肉のまるめ揚 (其二)

豚肉七十匁を俎板の上で叩くか又は挽肉にします。之を摺鉢に入れ摺つて葱のコマ切少量を加へ醤油を二勺入れ又別に片栗粉を茶匙に二杯ほど入れます。そして生姜の絞汁少量を加へて之を適度の大きさに丸めてそれをラードの沸れる所で揚げてその暖い所を頂きます。

(二五) 豚肉の葛煮

豚肉五十匁を叩きにするか又は挽肉にして摺りコマ切葱少量生姜の絞汁少量片栗粉を茶匙に二杯ほど加へまして摺りてそれを適宜の大きさに丸めて鍋に味淋及び醤油を沸らせその中に肉團子をいれ落蓋をして程よく煮つたりたる時少量の水にてときし片栗粉を加へドロリとしたところで火よりおろし深皿に盛り供します。

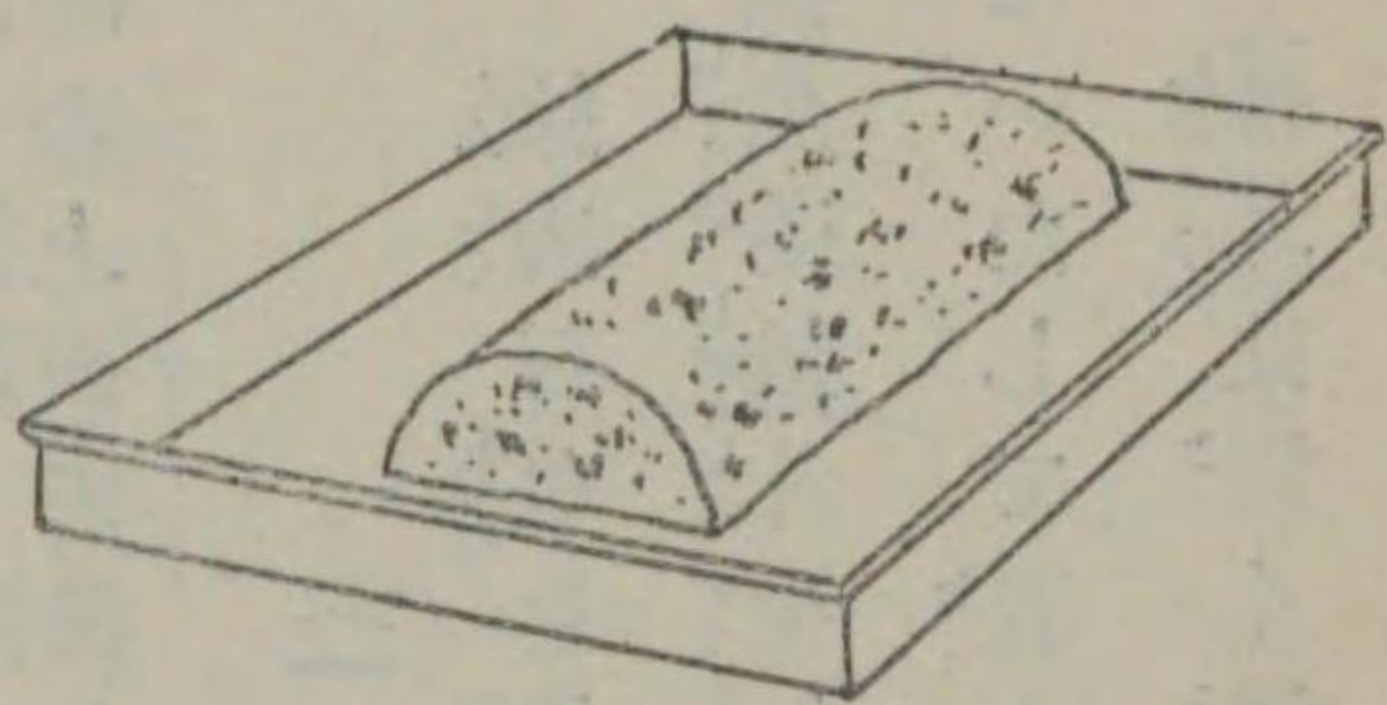
(二六) 豚肉の鶏卵煮

豚肉の薄切を更に細く切りそれに少量の醤油片栗粉を混ぜてそれより鍋に少量のラードを沸らせ豚肉をいためスープを加へ程よく味を付け溶いた卵で肉の上面に流し込み暖かき處を器に盛り供します。

(二七) 豚肉の五目焼

豚肉百匁を挽肉にするか又は叩きまして摺鉢に入れ醤油三勺鶏卵の白味一個生姜絞汁少量葱のコマ切少量を能く摺交ぜておきます、干切の人參を鹽ゆでにいたして置きます。

(椎茸は能く洗ひ軸を取り細くせんに切り燂でながら砂糖と醤油であつさり



豚肉を天パに載せたる図

と煮つけておきます。それにグリーンピース少量をも洗ひ水気をきりおきます。

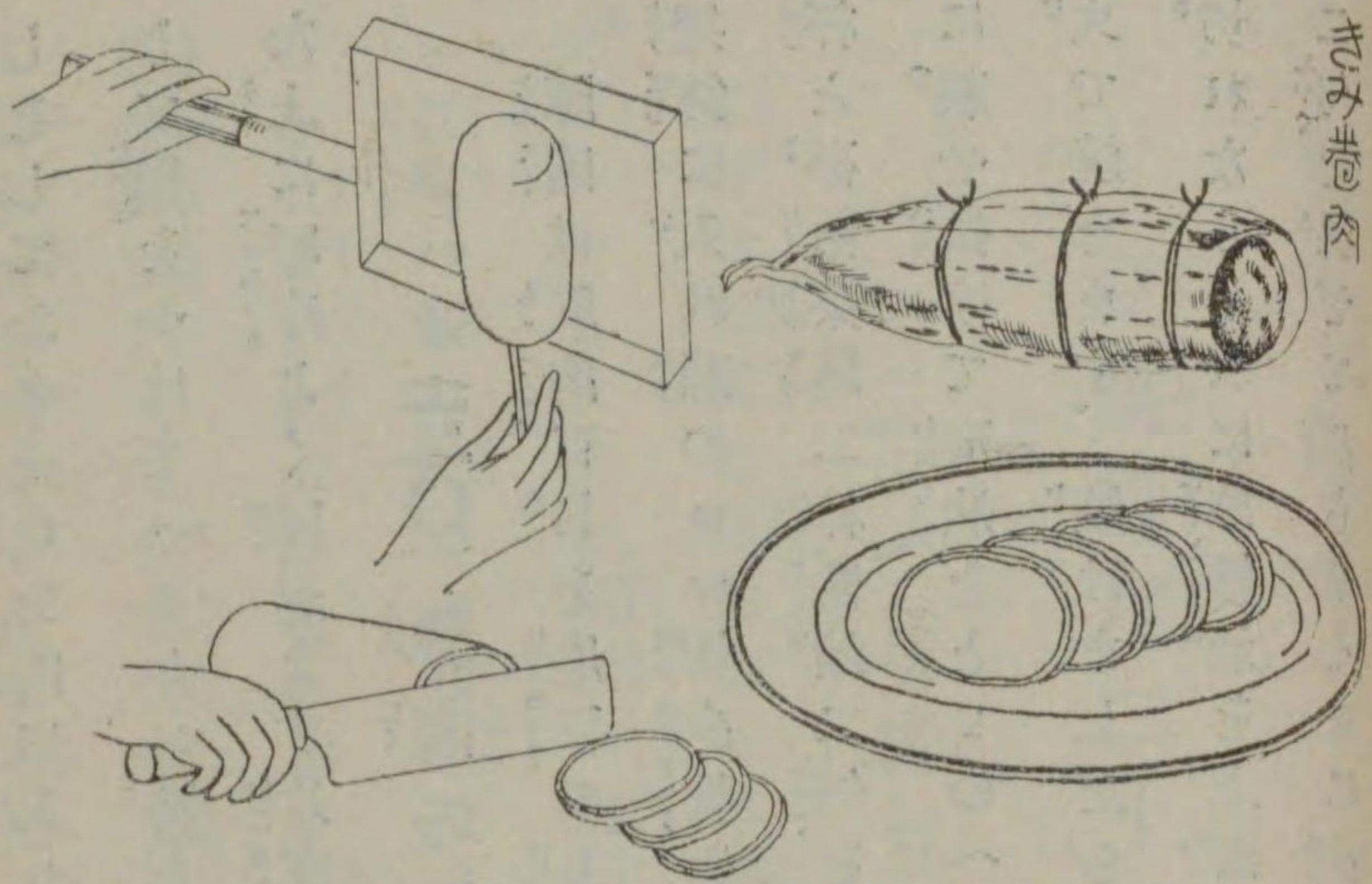
以上の人参、種茸、グリーンピースを前條の豚肉の中に混ぜ合せ之を蒲鉾様に形状を整へ天ぱんに載せ(上部に少量の胡麻油を塗つて)それを天火の中に入れて約三十分間位蒸焼にします。

焼上りましたらば端の方から三分位に截り器に盛り供します。

(二八) 豚肉のきまき

豚肉は股肉を百匁長めに三切に切り。竹の皮を揚げまして竹の皮で肉を包み糸で結へまして丸くなつたのを湯から二三分ほど茹でます。そして茹でる時に少量の葱、生姜の薄切又鹽を入れて茹であげます。茹であげ表面を滑かに

きまき肉



庖丁して置きます。それより井に卵二個程を壊して少量の鹽砂糖を入れて味をつけそこに豚肉を卵に浸して卵焼の鍋でゴロ／＼轉せて焼きます。又卵の液をつけ鍋で幾度も同じやうに繰返しますと厚くなります。から端から薄く庖丁で截り器に盛り截重ねて供します。

(二九) 豚肉のメンチ焼

豚肉五十匁は挽肉かたたかして少量の玉葱をコマ切とし混ぜ合せラードでいためます。いためます時に醤油二勺を加へ充分煮たならば鍋を下し冷ましそれに馬鈴薯五十匁程ゆでて裏漉

しをしておきそれを肉に入れてまぜあわせそれより小さな大福の如き格好にして卵をつけてメリケン粉をつけそれをフライパンの中にラード少量を熱した上に順序よく陳べます片面が焦げましたら又片面を焼き温い所を供します。

(三〇) 豚肉の筏焼

豚肉は股肉百目を庖丁の刃で細く叩くか又は挽肉機で二回ほど挽きまして摺鉢に入れ葱のコマ切少量を加へそれに生薑の絞汁を加へ片栗粉を茶匙に一杯と砂糖茶匙二杯醬油二勺を能くすりまぜて之を厚さ五六分に布巾の上に平に載せ摺げて形状をととのへ天ぱんに入れ少量の胡麻油を引き約十五分も天火で焼きます。焼けましたら俎板に取り之をいかだのやうに庖丁で切ります。切れたらそれに照醬油を上面に塗り供します。照醬油の分量は味淋二勺醬油二勺を混せて沸らせそこに少量の水溶きの片栗粉を加へドロ〜になつたものを使用するのです。

豆腐料理二十四種

(一) つみ揚豆腐

豆腐の水氣を断たなかに麥粉を混小さく截つて胡麻油で揚げ三津葉など相手にいたしますと魚類の無い時突然の來客にも間に合ふお椀盛です。

豆腐一個を乾いた布巾にて丁寧に包んで俎板と板の間に挟んで三十分も経つと水氣が充ぶん断れます其れより摺鉢の中に投れ摺りながらメリケン粉大匙半杯混込んで摺混合せ俎板の上に二分の厚さに塗りつけおき別にフライ鍋に胡麻油を煮立せ此の中に右材料を庖丁で截る様にして油に落し程よく揚げ

目^め筈^はに上^あげ熱^ね湯^{とう}を^かけ油^あ氣^らを^ぬき別^べ鍋^{なべ}に^に煮^に出^だ汁^じ醬^し油^{やう}で^味を^付け^た清^す露^ろの中^{なか}に^浮せ^三つ^葉と^共に^盛り^供し^ます。

(二) 餡^{あん}掛^{かけ}豆腐^{とうふ}

お豆腐^{とうふ}を^四角^{かく}に^截つて^一寸^ち茹^{つと}で^直に^椀に^盛り^葛餡^{あん}を^かけ^生姜^{しょうが}の^おろ^しを^添へ^ると^寒い^時な^ど隨^ず分^{ぶん}結^け構^{こう}で^す。

豆腐^{とうふ}を^二寸^{すん}四^し角^{かく}ほ^どの^大き^さに^水の中^{なか}で^浮せ^なが^ら庖^{ほう}丁^{ちやう}で^截り^鍋に^投れ^水をも^加へ^て水^{みづ}溶^とした^葛粉^{こな}を^少々^{せう}流^{なが}し^込み^火に^架け^程よ^く煤^{すす}網^{あみ}杓^{しやく}子^こで^搦ひ^出し^椀に^盛り^葛餡^{あん}は^醬油^{しょうゆ}六^む分^{ぶん}味^み淋^{りん}三^{さん}分^{ぶん}の^割で^鍋に^入れ^火に^架け^其の^凡半^{おん}分^{はん}位^いに^煮減^つた^時に^鯉節^{かつ}煮^を出^だ汁^じを^適度^どに^加へ^吸味^{あじ}加^か減^{げん}よ^り少^{せう}々^く鹹^{から}目^めに^して^一度^ど煮^に立^たて^鍋を^おろ^し手^て早^{はや}く^水溶^とした^葛を^流し^込み^杓子^{しやく}で^かき^まわ^しな^がら^再び^火に^架け^葛に^火の^通つ^た頭^こ鍋^{なべ}を^下ろ^し豆腐^{とうふ}を^盛つ^た上^から^掛け^るので^有り^ます。
(豆腐を煮る時に葛を投れると豆腐が堅くなりません)

(三) 空^{くう}也^や豆腐^{とうふ}

豆腐^{とうふ}を^長さ^一寸^{すん}五^ご分^{ぶん}厚^{あつ}さ^共に^五分^{ぶん}に^截つ^た豆腐^{とうふ}を^茶碗^{ちやわん}に^盛り^茶碗^{ちやわん}蒸^じしの^材料^{りょう}を^投れ^むし^上げ^海老^{えび}そ^ぼろ^を上^から^掛け^ます。

長^{なが}さ^一寸^{すん}五^ご分^{ぶん}幅^は厚^{あつ}さ^共に^五分^{ぶん}に^{豆腐}を^截り^水氣^けを^断つて^茶碗^{ちやわん}に^盛込^み井^いの中^{なか}に^玉子^{たまご}二^に個^こを^割込^{んで}搔^か廻^まし^煮出^だ汁^じを^一合^が五^ご勺^{しやく}と^醬油^{しょうゆ}一^{しやく}勺^{しやく}を^加へ^右茶^{ちや}碗^{わん}に^取分^{とり}け^入れ^其れ^より^蒸籠^{せいろう}に^列べ^五分^{ぶん}間^{かん}蒸^じし^上げ^薄葛^{うす}を^上より^かけて^海老^{えび}そ^ぼろ^又は^鶏肉^{とり}そ^ぼろ^をか^けお^ろし^山葵^{わさび}な^ど添^そへ^て出^だし^ます^鶏肉^{とり}そ^ぼろ^は鳥^{とり}肉^{にく}を^よく^庖丁^{ほうちやう}で^叩き^味淋^{みりん}二^{しやく}勺^{しやく}醬^{しやく}油^{しやく}一^{しやく}勺^{しやく}位^{らゐ}の^割で^煮上^あげ^るので^海老^{えび}そ^ぼろ^は海^え老^{えび}の^頭と^皮を^去り^脊腸^{せわた}を^除き^庖丁^{ほうちやう}で^細か^に叩^たき^味淋^{みりん}と^醬油^{しょうゆ}と^で調^{てう}味^みす^るので^有り^ます。

(四) 蒲焼豆腐

お精進の焼物に用ひるので有ります説明には昆布煮出汁を用いますが鰹節出汁を用ふるも差支ありません。

豆腐を水からザツト茹で、布巾に上げ程よく水氣を搾り裏漉にかけこれに少しのメリケン粉を混合せて置き、それより湯婆を四寸四角位に截り俎の上に展し其中央に長さ四寸幅五分程に切つた浅草海苔を二枚間をはなして並べ、其上に前の豆腐を二分位の厚さに熨しつけ、右左の兩端を封筒の様に折り返し其合せ目に玉子の白味を塗つてピツタリと封じ、竹の皮を敷いた蒸籠の中に並べ釜の湯の煮立つた上にのせ五分間もむして下ろし胡麻油を引いて中火にかけた玉子焼鍋に移して兩端に焦目を附け煮出汁砂糖醬油を合せ一旦煮返した汁の中へ一時間も浸せ、後ち取だし適當に切つて皿に盛り粉山椒を振りかけ皿に盛ります。

(五) おろし煮豆腐

突然の酒客に出しても誠に淡泊なおろし煮豆腐といふ様なもので有ります。大根の汁と水とを等分に合せ鍋に入れ花鰹少々と醬油少量を加へて味加減をいたしよく煮立せ、此の中に豆腐を奴に切つて入れ最初は鍋底に沈んで動きませんが暫らく煮て居りますと豆腐が浮上つて参りますから其の浮上らうとする時を度として椀に掬ひ出し上から大根おろしを投れ、柚子の絞り汁などいれますと淡泊なものです。

(六) 雲かけ豆腐

豆腐を賽の目に切つて白玉粉の中にころがし蒸籠で蒸し皿に盛り山葵味噌を掛けて出しますと一寸お酒の肴になります。

豆腐を八分角の賽の目に切り布巾で水気を断り白玉粉の中へ入れ、一面に粉をまぶし衣とし蒸籠の中に竹皮を敷いた上に列べ十分間も蒸取り出し皿に盛り其上から山葵味噌を掛けて出します山葵味噌は並味噌を摺り鍋に投れ砂糖煮出汗等でねり上げ麻の實の炒つたのを少々いれ山葵は卸金でおろし味噌に混合せると同時に豆腐の上から掛ます。(おろし山葵は味噌をねり上げ下ろし際に混込みます)

(七) 酒に豆腐

豆腐を平串に刺し焼いて酒煮として極淡泊な料理法であります。

豆腐一寸角厚さ五六分に切り、これを薄く平たい竹串に刺し両面に鹽を振りかけ一寸狐色になる位迄焼き俎に載せ串をぬき取り、鍋に酒を入れ一二回沸騰させ右豆腐を投れよく煮込み器に盛り辛子味噌を少々塗る様にして出します、辛子味噌は普通味噌を裏漉したら煮出汗砂糖でよくねり上げます。(豆腐は串に串を刺ししてから)

(八) 山吹豆腐

豆腐の水気を断つたものにせん人參椎茸など混合せ一寸胡麻油で両面を焼き玉子の裏漉を載せた目先の變つたものです。

豆腐をほぐし水から茹で豆腐が浮上つた時に目筈に布巾を敷いた中に投れ水気を断り再度鍋に戻し飯杓子でよくほぐし豆腐二個に對し煮出汗八勺と砂糖十勺醬油四勺でよく煮上げ直ぐに裏漉に架け此の中に人參のせん切りを茹で砂糖と鹽で下煮をしたものを混生玉子一個も共に混合せ玉子焼鍋には胡麻油を薄く引き火に架け熱した時前述の豆腐を投れ両面を焼付其れより玉子三個を鍋に割込煮出汗二勺砂糖五勺と鹽茶匙半杯の混合せたるを程よく煎り上げ直に裏漉に架け四角に豆腐を切つた上から玉子をパリりと振り掛け皿に

盛ります。

(九) 薯蕷かけ豆腐

小さく切つた豆腐を茹で椀に盛てからとり新生と共に盛り込んで青海苔などバラリ振込めば一應面白い美味いお椀盛が出来ます。

先づ豆腐をあられに切つて茹で一吋金網杓子で搦ひ椀に盛込み次ぎのふわく 新生を注込みます清露は鍋に鯉節煮出汁を投れ煮立つた處へ醤油で味を付よく沸騰した中へ薯蕷の皮を剥き卸し金で摺卸し箸で二錢銅貨位に丸めた物を清汁に落込み薯蕷が浮上つた時に清汁も共に椀に搦ひ上げ青海苔など振込んで出します。

(一〇) 柚掛豆腐

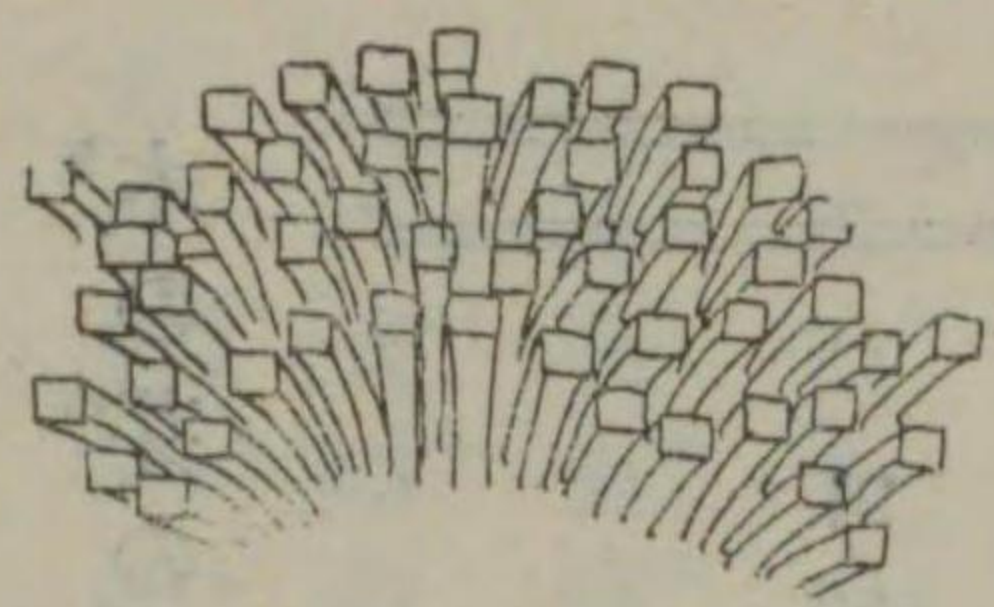
鐵の底に煮出汁昆布を一吋四角に截つたものを一面に敷いた上に丈二寸幅一寸位に截つた豆腐を型を破さぬ様に載せ豆腐に被る程の清水を加へ火に架け煮立たせ豆腐の浮上る處を網杓子で搦ひ上げ柚子の絞り汁に醤油を混合せたものを豆腐の上から掛けて供します。

(一一) 菊形豆腐薄くず

大きくかくに切つた豆腐の上へおいしいうすくずをかけたので、あめ色にすき透つたくずの上に純白な豆腐の美しくほの見ゆる椀料理であります。

方 截 の 腐 豆 菊

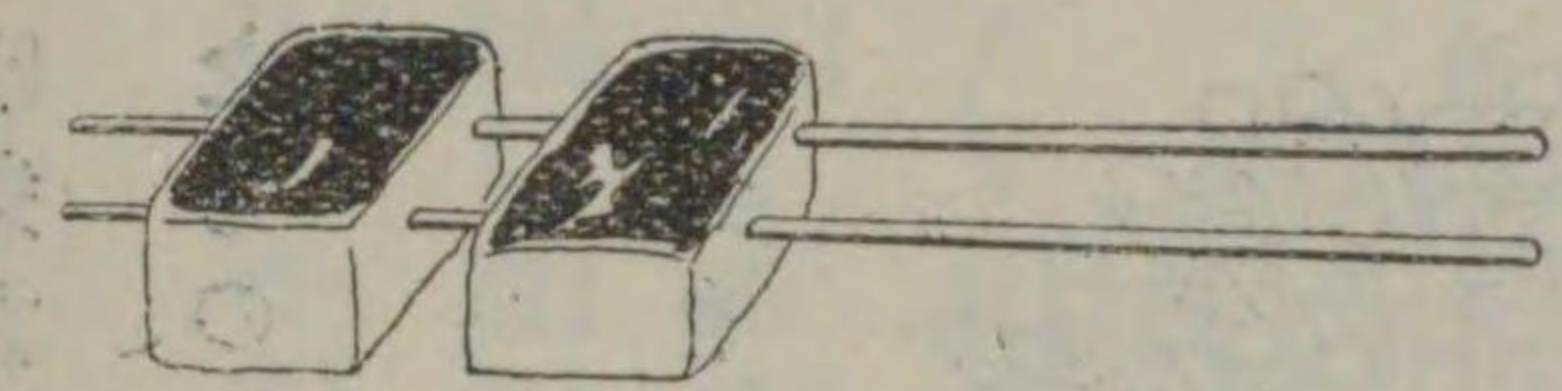
豆腐を圖の様に二寸角位に切つたものに庖丁目を入れ、水を加へて火にかけ煮立つたらば網杓子で椀の中へ搦ひ入れ、次のうすくずをかけるのであります。味淋と醤油を煮立たせ、だしを加へ味かげんを見て、鍋を下ろし水溶きのくずを加へ混ぜるのであります。尙く



ずをかける前におろし生姜をのせますから、まるで菊の花の様に見えます。

(一二三) 豆腐木の芽田楽

木の芽の萌ゆる頃の料理として、誰しも珍重するものであります。



樂

田 圖の様に豆腐を幅八分、長さ二寸位に切り串を打ち、簾の間へ入れ、軽い壓をして、三十分間水氣を断つて置きます。後取り出して竹串を差し、火にかざし、両面を色よく焼き、木の芽味噌を塗ります。それは、洗つた木の芽をよく摺り、小皿へとり、其あとで五十目の味噌と二十目の砂糖とをよく摺り混ぜ、裏漉にかけ、鍋へ入れ、一合五勺程の煮酒を加へ、よく煉りあげ、冷まして前の木の芽を加へ混ぜ、これを刷毛で豆腐へ塗りつけ、再びちよつと炙つて供します。(味噌に玉子を混ぜれば、味噌の乾きよし)

(一二四) うづみ豆腐

冬の寒空には、廉くて手軽で、極氣のきいたものであります。

だしの中へ醤油を加へ、少しからめの汁を拵へ上げ、此中へあられ切の豆腐を加へ、煮立つたら、直ちに鍋を下し、茶碗へ盛り、炊きたての御飯をのせ、炙つた青海苔を粉にして振りかけ供します。(豆腐の汁に炊きた)

(一二五) くみ豆腐すまし

これもわけない、手軽なもの、そして頗る珍らしい品であります。くみ豆腐といふのは、未だ賣りに來る様な豆腐に固めないものであります。これも普通の汁を拵へた中へ豆腐を杓子で搦ひ切つて入れ、ちよつと煮立つたならば、椀へ盛り、炙つた浅草海苔を粉にして振りかけます。ごくおいしうございます。

(一二六) 手製がんもどき

手製のがんどききいたただけでもして見たい好奇心が起ります。
 豆腐一つを布巾の中へ包み、軽いおしをして四十分程置き、後摺鉢へとりよく摺つて置きます。人参の皮を剥いて細い線に切り、茹でて砂糖と鹽とでざつと煮椎茸少々を茹で、矢張り細い線に切り、(煮出汁、砂糖、醬)水へ放して固く絞り、これを豆腐の中へ加へてよく混ぜ、二錢銅貨位に圓め、胡麻油の中で揚げるとがんどきになります。これを笊へ入れて熱湯をかけ、敷笊をしいた鍋へ並べ、砂糖五匁、だし五匁、醬油二匁等を加へ、よく煮て汁を煮含め、小井へ盛り、温かいうちに出します。

(一六)煎り豆腐

何も無い時の煎り豆腐は、ですいらすの思ひつきであります。
 豆腐一個を鍋へ入れ、水を加へて、手でくづし、火にかけて煮立つたらば、すぐに

布巾を敷いた目笊へあげ、軽く水氣を斷り、鍋へ入れて、だし五匁、砂糖五匁で暫く煮のち、醬油二匁を加へ、御飯杓子でつぶしながら、よく汁を煮詰めます。

(一七)ぎせい豆腐

手軽い料理の一つで、矢張りお惣菜として調法がられます。
 きくらはげは微温湯へつけ、固いところをつみとり、線に切つてちよつと、茹砂糖と醬油で煮つけ、人参も同様に線に切り、軟かに茹ながら砂糖と鹽で煮上げます。其より煎り豆腐の中へ混ぜ込み、少しの玉子をも割り混ぜ、玉子焼鍋へ胡麻油を敷き、右の材料を入れ、氣永に焼いて、切り皿へ盛ります。(焼方は上七分下三分の、火加減で焼けば直よし)

(一八)よせ豆腐

粹か押箱の中へ入れて、固めて切るよせ豆腐は、拵へるのにも頗る興味があります。

豆腐二個分を鍋へ入れ水を加へて、手で揉みほぐし煮立つたらば、布巾を敷いた目簀へとり上げ、水気を断つて、再び鍋へ入れ、だし一合、砂糖十匁で暫く煮、醬油四勺を加へ、煎り豆腐と同様に煮上げ、手早く裏漉しにかけ、枠もしくは箱の中へ入れ、軽いおもしろしをして、固め、後適宜に切つて出します。
(炒り上げた豆腐は手早く漉し、枠に入れて、みせんと豆腐がよりみせん)

(一九) 煮 奴

手の掛からない惣菜として、最も珍重されます。

奴豆腐を求め、鍋へ入れて、五匁の砂糖、二勺の醬油を加へ、ごとくと煮て、花がつをを振りかけ、落ち蓋をして、ちよつと煮、皿へ盛り、青のりなどかけますれば、更に匂ひがよろしうございます。
(豆腐はながく煮ると堅く、なつて味よろしからず)

(二〇) 氷豆腐ふくめ

冬時の寒い晩、豆腐を戸外へ出して置く、と籠甲色に凍つて、美しいものが出来、其一夜の氷、豆腐を切つて、鯉節と砂糖、醬油を加へ、とつぶり、と煮上げると、とてもおいしい御馳走ができます。

(二一) つと豆腐ふくめ

よくよく水気を断つて、恰もつとの様にしたのを煮るのであります。豆腐を布巾へ包み、簾で巻き、上から結はへて、恰度つとの様にし、後出して、小口から五分位に切り、だし、砂糖で煮、醬油を注して煮上げます。

(二二) かてい雁もどき

材料。豆腐二丁、煮出汁一合、五勺、椎茸少々、砂糖一〇匁、醬油三勺。
 豆腐は布巾に包み、輕き重しをなし、水気を去り、摺鉢に入れ、すりそれ、に茹でた千切の人參、椎茸を加へ、可愛らしく、直徑一寸二三分の雁もどきとなし、出来上れ

ば胡麻油で揚げるのです。鍋に砂糖煮出汁醤油を入れ沸れる中に前記の雁もどきを入れたら火で程よく煮上げて溶芥子を添へます。

(二三) 焼豆腐の黒胡麻かけ

焼豆腐一丁に庖丁を斜めに切り煮出汁七勺酒三勺醤油二勺で程よく煮て器に盛り次に黒胡麻三勺はよく洗ひ香しく炒つてドロ／＼にすり胡麻を取つたあとに味噌三十勺をすり鍋に入れて煮出汁五勺砂糖一〇勺を入れて混ぜ火にかけて練ります程よく練り上げればその味噌の中に黒胡麻を混ぜて焼豆腐にかけて出します。

(二四) 高野豆腐の黒胡麻味噌

材料 味噌三十勺 重曹少々 煮出汁三合 砂糖十五勺 醤油三勺 高野豆腐十個 胡麻三勺

高野豆腐は水に漬け置き能く洗ひたるものを切りそれに少量の重曹を入れて程よく茹でます。軟かになりましたらそれを水に入れ晒し堅く搾つて置きます。それより鍋に煮出汁と砂糖醤油を入れておとし蓋をなしゆつくり煮詰めてその豆腐の暖いのに黒胡麻の味噌をかけて供します。ゴマ味噌の作り方は黒胡麻を洗ひ香しく炒つてよくすりとり取して後の鉢にて三十勺の味噌をすり鍋にみそを入れてそこに煮出し五勺酒五勺砂糖十五勺を加へ程よく練り前の摺胡麻をまぜ合せ裏漉にかけそれを高野豆腐にかけて供します。

注意 砂糖の分量は場合に依て多少相違しますが高野豆腐は比較的薄味のため之には味噌の味を強めたのがよろしい。