

友實用百科叢書第三篇

312
423

お葉子の作り方百世種

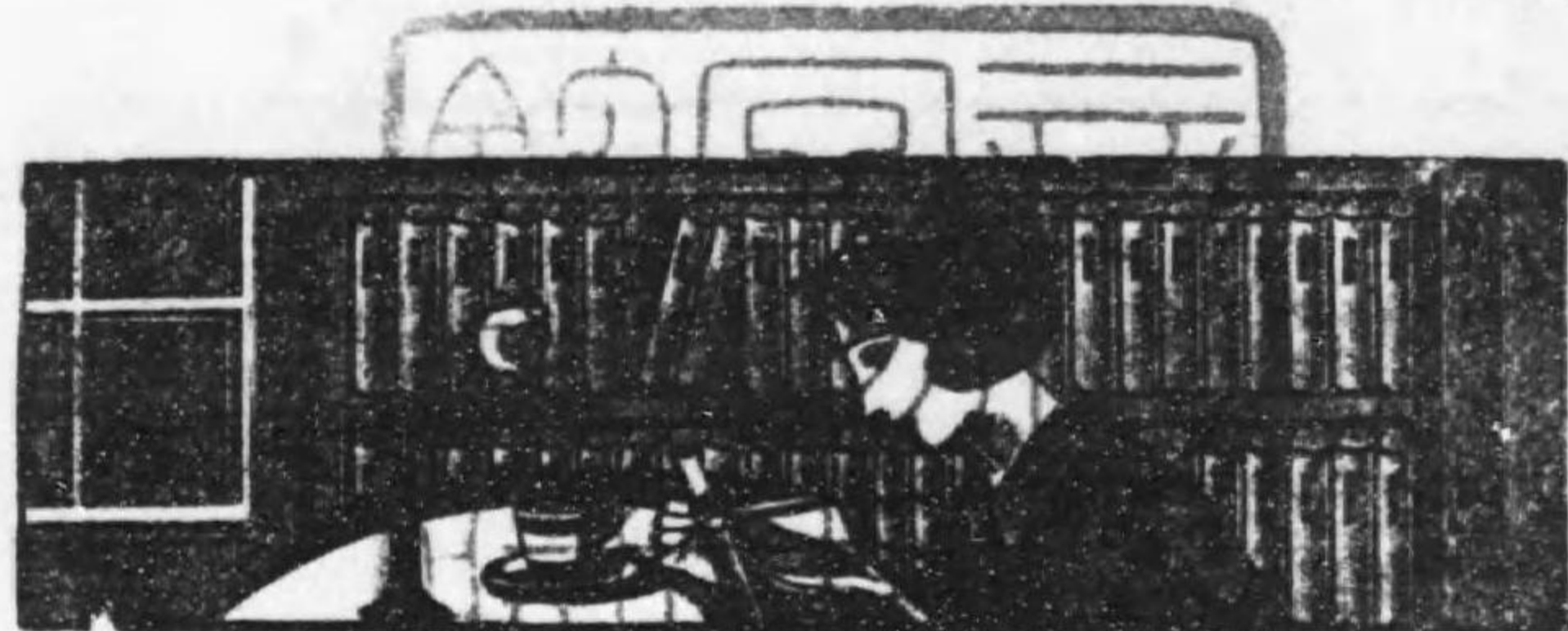
東京駿河臺 主婦之友社 編輯及發行

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 25

始



特 216
643



昭和三十三年

主婦之友實用百科叢書

第三十三篇

お菓子の作り方百卅種



發行所

東京市
駿河臺

主婦之友社

安くて美味しく、しかも衛生的なお菓子といふものは、どの店頭にも常に求められるものではありませぬ。否、これは自分の家庭で作らない以上、到底望めないことでありませう。本書はその名の如く和洋の菓子百三十種の作り方を、素人の方のために叙述したもの、お子様方や家庭の皆様の嗜好にびつたり適ったお菓子を作る上に、御参考ともなれば仕合に存じます。本書の編輯には『主婦之友』記者山賀多喜子氏が當り、淺井くに子氏の補導によつて完成したものであります。

『主婦之友實用百科叢書』の編輯發行に就て

◇私どもが生きてゆくためには多くの知識を必要とします。その知識を得るためには、どうしても書籍に就かねばなりません。ところが、これまでの書籍は一つの必要な知識を得るために、多くの不必要なこともまで讀まねばなりません。それは忙しい生活の今日、多くの人には許されぬこととあります。

◇生活上必要な知識を、確實に、そして手取り早く得る方法として、『主婦之友實用百科叢書』の編輯發行を企てました。この叢書は婦人と家庭の生活に、缺くことのできぬ實際的知識を雑誌『主婦之友』の編輯と同じやうに、確實、親切、簡單を旨として、提供することにとめました。

◇従來の書籍に、一つの缺點がありとすれば、それは定價の高いついふことであります。この叢書は、それらの方面にも幾分の改良を施し、一冊六拾錢でわかつことにいたしました。この叢書の一冊でも御覽になつた方で、もし私共と御同感の方がございましたら、この叢書を一冊でも多く御覽のうへ、この叢書の目的の達成に御盡力のほどを御願ひ申します。

昭和三年四月十三日

主婦之友社編輯局にて
石川武美

お菓子の作り方百卅種目次

口	(1) 和菓子と西洋菓子の工場
繪	(2) 重寶な製菓用の器具

日本菓子の部

一、生菓子の上手な拵へ方……………七

(1) 生菓子に必要な餡の煉り方……………七

 並餡の拵へ方……………七

 潰餡の拵へ方……………九

 白餡の拵へ方……………九

(2) 上品な煉菓子の拵へ方……………二

 煉切りの拵へ方……………二

 曉の鶏……………三

 山の色……………三

 朝の天……………四

 味増餡の拵へ方……………七

 晒餡の用ひ方……………一〇

牛皮の拵へ方……………二五

(3) 美味しい焼菓子の作り方

金つば……………二五
磯焼……………二六
大徳寺焼……………二七
どら焼……………二七
唐饅頭……………二八

カステラ饅頭……………二八
片栗蓮華……………二九
栗饅頭……………二九
三色饅頭……………三〇

(4) 温かくて美味しい蒸し菓子の作り方

輕羹……………三二
磯松風……………三三
蒸し金つば……………三三
黄身牡丹……………三三
玉菊……………三三
碾茶饅頭……………三四
夫婦饅頭……………三四

玉子饅頭……………三二
味噌饅頭……………三三
蕎麥饅頭……………三三
酒饅頭……………三三
葛饅頭……………三七
蒸羊羹……………三九

(5) 羊羹並びに寄菓子の拵へ方

煉羊羹……………三九
蒸し羊羹……………四〇
栗羊羹……………四一
水羊羹……………四一
宇治羊羹……………四一
白羊羹……………四二
薩摩羊羹……………四三
淡雪羹……………四三
梅の淡雪羹……………四三
二色羹……………四三

道明寺羹……………四三
葡萄羹……………四三
蜜柑羹……………四三
梅羹……………四三
金玉羹……………四三
葡萄金玉……………四三
水晶羹……………四三
水の月……………四三
室の花……………四三
蜜豆……………四三

(6) 餅菓子並びにお菓子の拵へ方

柏餅……………四四
ちまき……………四四
櫻餅……………四五

菱餅……………四四
五色萩……………四四
言問だんご……………四五

草だんご..... 五〇

二、干菓子のいろくな作り方..... 五二

(1) 手軽にてきる打出菓子の拵へ方..... 五二

麥落雁..... 五一
初日の出..... 五一
梅の花..... 五二
こぼれ松葉..... 五三
鹽釜..... 五三
汐見饅頭..... 五三

(2) 揚げ菓子並びに甘納豆類の拵へ方..... 五四

白玉昆布..... 五四
揚げ豆..... 五五
醬煎餅..... 五五
甘納豆..... 五五
雪衣いも..... 五六
栗納豆..... 五七
子持栗..... 五八
糖蜜柑..... 五八
甘生姜..... 五九
散仁糖..... 五九

(3) おこし並びに炒菓子の拵へ方..... 六〇

お目出度おこし..... 六〇
霞おこし..... 六〇
薩摩おこし..... 六一
お炒り..... 六一
磯豆..... 六一

西洋菓子の部

(1) クッキース並びにデザート類の拵へ方..... 六二

衛生ホール..... 六三
松風ホール..... 六三
ビーナッツ・ケーキ..... 六四
レーズン・ケーキ..... 六四
パタ・クッキース..... 六五
レモン・ドロップ..... 六五
クリサン・ टीम..... 六六
ラング・ド・シャ..... 六六
パテード・ロリエ..... 六六
レデー・フィンガー..... 六七
デセル..... 六七
パタ・ビスケット..... 六八

(2) スポンジ・ケーキ類の作り方..... 六九

ストロベリー・ショートケーキ..... 六九
ポンド・ケーキ..... 七〇
クリスマス・ケーキ..... 七〇
ロール・ケーキ..... 七一
サボール・ウッド・フリー..... 七二
ザエノアーズ・オー・マロン..... 七三
パタ・ケーキ..... 七三
タルト・アブリコット..... 七三
シュー・クリーム..... 七四

(3) ホット・ケーキ並びにパイ類の拵へ方..... 七五

ホット・ケーキ.....	六七	ホーム・ダンプリン.....	六九
ワッフル.....	六九	アップル・パイ.....	六九
ミンツ・パイ.....	七〇	スキート・ポテト.....	七〇
(4) ドーナッツ類の上手な作り方			
ドーナッツ.....	七〇	ポテト・フリッター.....	七〇
フルーツ・ドーナッツ.....	七〇	炸麻花.....	七〇
ピーナッツ・ホール.....	七〇	タピオカ・プリン.....	七〇
(5) 軟かくて美味しいプリン類の作り方			
ブラム・プリン.....	七〇	チエスナット・プリン.....	七〇
カスター・プリン.....	七〇	ポテト・プリン.....	七〇
チョコレート・プリン.....	七〇	タピオカ・プリン.....	七〇
ライス・プリン.....	七〇	チエスナット・プリン.....	七〇
(6) ゼリー並びにアイス・クリーム類の作り方			
ゼリー.....	七〇	パッローア・オー・デプロマート.....	七〇
ウエディング・ゼリー.....	七〇	アプリコット・パッローア.....	七〇
オレンジ・ゼリー.....	七〇	アイス・クリーム.....	七〇
アップル・ゼリー.....	七〇	グラニット.....	七〇
パッローア・アラ・パナッセル.....	七〇	ブラマンゼ.....	七〇
パッローア・オー・マッシュニー.....	七〇		

——(目次をばり)——

場工の子菓洋西と子菓和

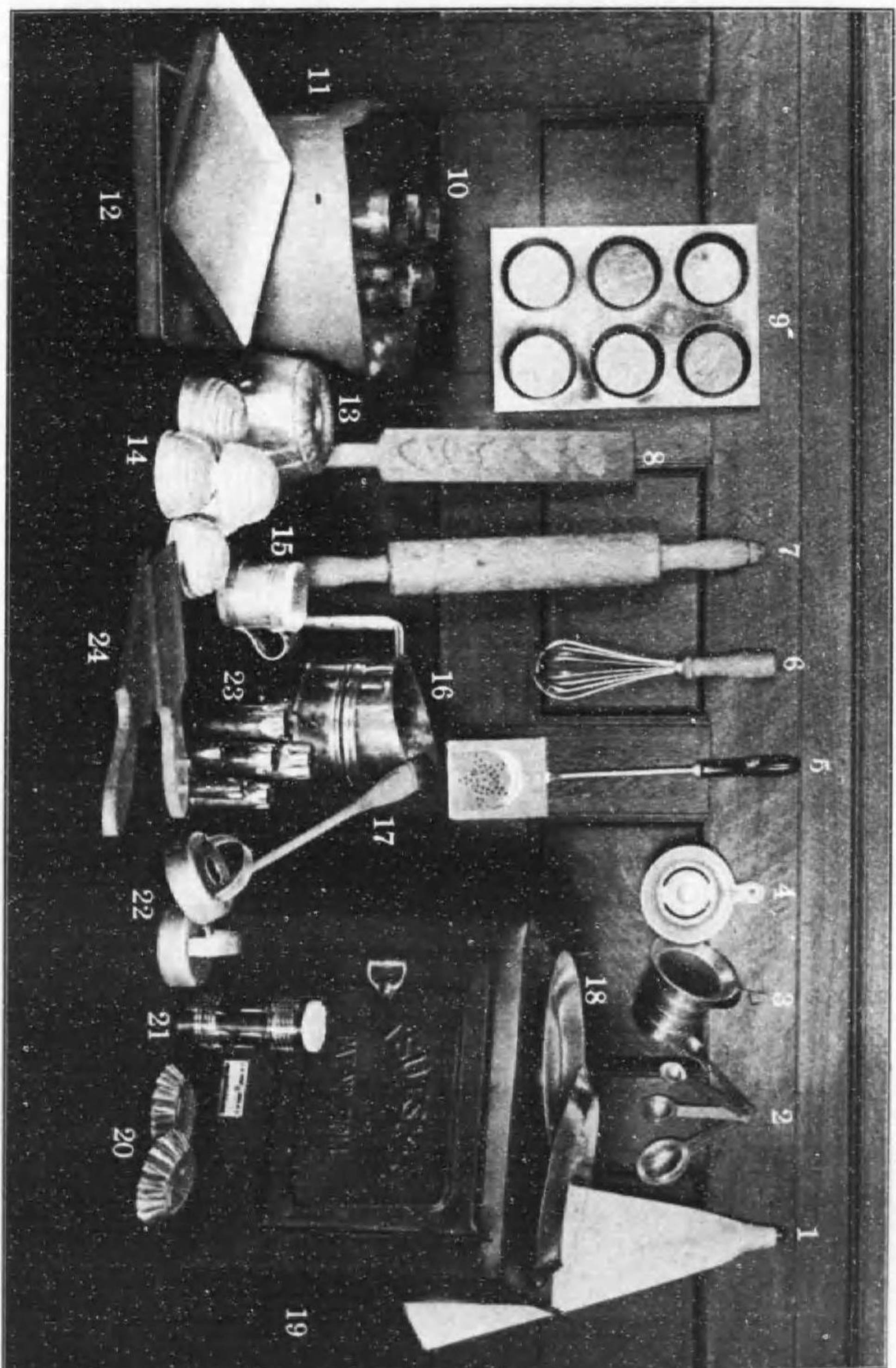


洋菓子といへばすぐに風月を思ひ出すくらゐ、風月堂の洋菓子は有名なものであります。下の写真は、神田区神保町にある同店の、洋菓子工場の一部で、いま見事に焼けたクレープ類に、砂糖を飾りつけているところです。



上の写真は、東京で有名な風月堂の和菓子製造工場の一部で、いま、黒色に染めた菓餡が、スライダから取出され、左向の焼板の上では、湯気が出ています。このやうに最新機械で、このやうに焼くことで、菓子がかやうな足事な和菓子が出来てきます。

重 質 小 製 業 用 の 器 具



(1) 搾出し機、(2) 計量匙、(3) 計量コップ、(4) 卵黄分り器、(5) フライ返し、(6) 泡立て器、(7) 麵棒、(8) 蒸籠型、(9) マフィン菓子焼型、(10) 焼板と庫内焼型、(11) 裏漉し器、(12) 羊羹流し箱、(13) セリー大型、(14) セリー小型、(15) 飾付き粉砂糖入れ、(16) 粉篩器、(17) 卵黄刷毛、(18) パイ焼皿、(19) チンビ、(20) ターキー型、(21) 油引フラスコ、(22) ドーナツ焼型、(23) マスタード焼型、(24) パタ丸め板。器具の説明と定価は巻末に添へた表を御覽くださいませ。

お菓子の作り方百卅種

主婦之友社編輯局

日本菓子の部

一 生菓子の上手な拵へ方

(1) 生菓子に必要な餡の煉り方

並餡の拵へ方 餡は、生菓子を拵へますには、第一に必要なものでありますから、まづ餡の拵へ方から申上げませう。なるべく質のよい大粒の小豆を求め、前の晩から水に浸けておき、水をたっぷりさして、充分軟かくなるまで煮ます。小豆にはあくがあるといふので、普通は度々水を取り換へて煮ますが、どうも水

を換へると、小豆の皮は白くなりますが、風味が脱けてしまひますから、水換へをしない方がよいやうです。それで、最初に入れた水が、煮えるにつれて少なくなりましたら、注し水をして、いつも茹湯はたつぷりを入れておきます。そして指先で撮んで、容易に潰れるほど、軟かくなりましたら、箆に打上げて、搗木で搗きながら擦り潰し、水をどんく入れて、(箆の下に桶を据えておきます)粗皮を除き去り、その漉し出されたものを、もう一度、こんどは細い毛篩のやうなもので漉します。二度目に漉す篩は、目の細いほどよろしいのです。漉しましたら、こんどはそれを布袋に入れて、できるだけ固く搾ります。この漉した餡に、砂糖を加へて練り上げたものを、並餡と申します。

砂糖の分量は、一升の小豆から取れた漉餡(普通六百多ほど取れます)に對し、四百多がまづ普通であります。尤も小豆により、また漉し方によつて、同じ一升の小豆でも、餡粉の分量が多少違ひますから、砂糖もそれによつて幾分加減しなければなりません。四百多入れれば、多くとも、少な過ぎるやうなことはありません。

さて、練り上げますには、漉餡の三分の一ほどを取り分け、それに砂糖を全部混ぜ合せて火にかけます。すると、砂糖が溶けて、どろろになりすから、毛篩で漉します。つまりこれは、砂糖の塵を除くためです。(最初によく砂糖を漉しておきさへすれば、後で漉さなくてもよろしいのです)その漉したものを、再

び鍋にもどし、残りの餡粉を全部加へ、絶えずかき廻しながら固く練り上げます。そして練り上りに、鹽を一撮み加へます。

潰餡の拵へ方

潰餡の作り方は、並餡よりも一層簡單です。まづ小豆を一夜水に浸けておき、水から入れて軟かくなるまで煮込み、これを箆に打揚げて水氣を切り、白木綿の餡袋に入れて、水氣を搾り、それをまた小分けにして布巾に包み、充分水氣を除きます。(潰餡は、なるべく小豆をくづさぬやうにしなければいけません)さうして餡百五十匁につき、白砂糖百匁の割と、鹽を並餡よりも少し多目に入れ、中火にかけて氣長く練り上げます。

白餡の拵へ方

白餡には、普通白隠元を用ひます。豆を一晚水に浸けておきまして、水から入れて火にかけ、煮立つたところで、重曹を少々振り込み、手早くかき廻します。すると、すぐに皮が軟かくなりますから、指で撮んでみて、容易に、するりと皮が剥けるやうになりましたら、箆に揚げて皮をよく擦り除つて、すつかり流してしまひます。かうして身ばかりになりましたら、また鍋にもどし、煮立つたら水を換へ、また煮立つたら水を換へ、二三度水を取り換へまして、充分軟かくなるまで煮ます。そこで小豆と同じに、最初で漉し、次に細い篩で漉して袋で搾り、砂糖を加へて練り上げます。これも砂糖の割合は、漉餡百五十匁につき、白砂糖百匁内外を入れ、前の方法で練り上げます。また、白餡は隠元豆の他に、豌豆などで作る

ことありますが、そのときの都合によつて、どちらでもお選びください。

味噌餡の拵へ方

次に味噌餡の作り方を申し上げます。これは前の白餡を土臺にして、それに味噌を加へて拵るのでありますから、まづ前のやうにして、白隠元を一晚水に浸けておき、水から火にかけて、煮立つたところで、重曹を少々振り込み、皮が軟くなるまで煮て箆に揚げ、皮を除つて再び火にかけ、水から入れて、軟くなるまで茹でます。これを前のやうにして漉し、砂糖と味噌を加へて煉り上げるのですが、味噌が入りますために、砂糖の割合が、前の白餡の場合よりも多くなります。それで白の漉餡百四十匁、白砂糖百六十匁、白味噌(播磨味噌)百匁といたします。但し、味噌は最初から入れると、焦げますから、まづ餡に砂糖を混ぜ、並餡の煉り方のやうにして煉り、かなり固く詰つたところで味噌を加へ、充分に煉り上げます。味噌は、よく搗つて漉したものを用ひます。また柏餅などのやうに、後で蒸すものは、思ひ切つて餡を固く煉り上げておきませんと、だらけて不味くなりますから、御注意ください。

晒餡の用ひ方

以上の方法で作りますと、いづれも大變美味しい上等の餡が出来ますが、多忙なときとか、急ぐ場合には、手軽に早く拵られる、晒餡を用つて、並餡や白餡を作りますと、経済です。なほ御承知のやうに、晒餡には、小豆餡と白餡とがありますから、大變便利であります。

まづ晒餡の大袋を求め、粉を桶なり鉢なりに出して、水をたつぶり注ぎ、よくかき廻しておきます。暫く

すると餡が下に沈み、上水が澄んできますから、その上水を徐かに流して、更に新しい水を加へます。かうして幾度か晒しますと、晒餡特有の臭味もなくなつて、美味しい餡粉が出来ます。よく晒しましたら、漉袋に入れて固く搾ります。すると一袋の晒餡で、凡そ二百五十匁の綺麗な餡粉が出来ますから、白砂糖を一袋につき、百五六十匁ほど加へて火にかけます。砂糖が溶けるにつれて、かなり餡が緩んできますから、中火にかけてよく煮詰めます。このとき、あまり強くかき混ぜますと、粘りが出て味を落しますから、焦さぬ程度に、徐かにかき混ぜます。ぶつくと音がして、鍋の底から盛り上り、杓子でかき上げると、底が見えるくらゐになりましたらば、木鉢か伸板のやうなもの、上にあけて、冷まします。

(2) 上品な煉菓子の拵へ方

煉切りの拵へ方

(材料) 長芋漉粉百匁、角砂糖八十匁。これは、長芋の漉粉に砂糖を混ぜ、よく煉り上げて、この衣の中に餡を包み入れた、まことに上品なお菓子であります。それで、まづ皮衣(煉切り)の作り方を、詳しく申上げて、いろく形の變つた、煉切り應用の、生菓子の拵へ方を申し上げます。

まづ、長芋をよく水洗ひしまして、綺麗に皮を剥き、縦に二つ割にして、(長さは程よく切り)蒸籠若しくは御飯蒸器に入れ、軟くなるまで蒸して、温かいうちに手早く裏漉にかけます。

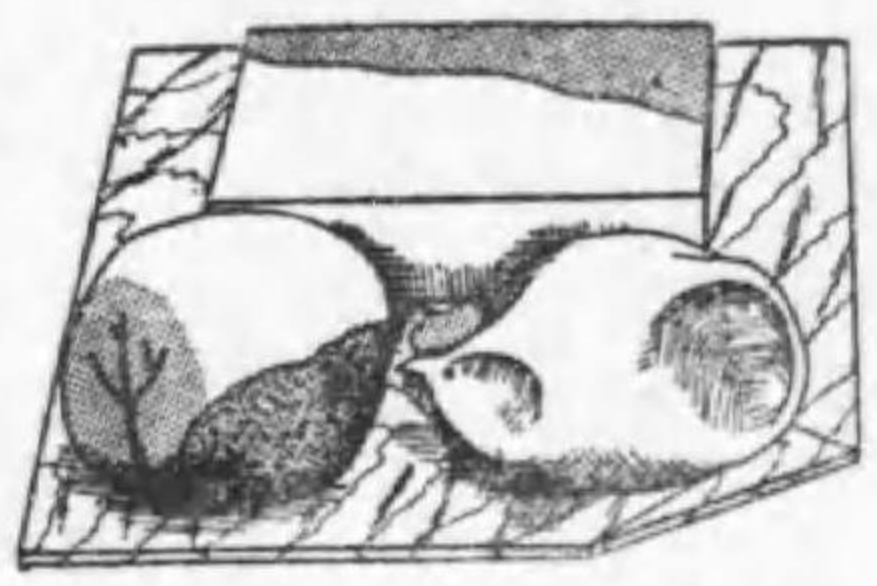
その澱粉百匁につき、前記の角砂糖を加へて鍋に入れ、弱火にかけて杓子で混ぜながら、氣長く煉ります。煉り方が足りないと、後で餡を包むときに、すぐ皮が破れますから、弱い火で氣長く充分煉らなければなりません。次に、拵へる菓子^{かし}の形によつて、適當な色をつけておきます。例へば、梅の花を拵へるとしますと、白と青と紅の三色に色をつけて、青は葉に用ひ、紅と白とで花を作りますと、大變綺麗です。着色の方法は、普通食紅(赤)とか、呉竹(青)とかいふ食料染料の他に、礬茶(綠)、肉桂粉(褐)、山梔の果汁(黃)等のやうな、植物性のものを用ひます。まづ染粉を少量の湯で溶き、温かい煉芋の中に、手早く入れて、斑のできないやうに杓子でよくかき混ぜ、そして充分火を通します。着色はあまり濃くない方が上品ですから、その邊はよく御注意ください。白は色をつけないものであります。

弱火にかけて充分に煉り上げましたら、(手にとつて丸めてみると、手につかずに自由に形が作れるやうになつたとき)火から下して鍋のまゝで冷まし、適宜に取り分けて餡を包んだり、またいろ／＼の形にしてお菓子を作ります。

鴨の鶏 (材料) 長芋澱粉百匁、角砂糖八十匁、白餡百匁、食紅少々。前記のやうにして煉り上げたものを、少し取り分けて食紅を混ぜておきます。これは、とさかに用ふのですから、少しでよいのです。煉り上げた皮がすつかり冷めたところで、適宜の大きさに千切つて白餡を包み、それを濡布巾に包んで

の形に拵へます。(濡布巾の上からいたしますと、どんな形にでも自由にできます)そして頭のところへ、紅く染めた方の煉切りで、とさかをつけます。眼は、細い串か箸の先へ肉桂粉をつけ、眼のあたりと思ふところを、一寸押しておけばよろしいのです。

(圖の右は鴨の鶏、左は山の色の向は鴨の天であります)



り切煉(圖一第)

山の色 (材料) 長芋澱粉百匁、角砂糖八十匁、白餡百匁、礬茶少々。皮になる煉切りが出来上りましたら、山の色をつけます。まづ最初は、全體をごく薄い綠色になる程度に礬茶を加へて混ぜ合せ、そしてその三分の一ほどを別の器に取り分け、それにまた礬茶を加へて、前より綠色を濃くします。次にまたその濃い方を二分し、その一方を今より更に濃い色になるほどに礬茶を加へます。これで濃淡の綠色が三通り出来ました。その濃い色が近い山になるのですから、一番最初に薄色の煉切りを適宜の大きさに取つて、四角の形に薄く伸ばし、その中へ白餡を包んで、中高の四角な形を拵へ、次に少し濃い綠色の方の煉切りを山と同じく山形に伸ばして張りつけ、最後に濡布巾を被せて、全體の形を整へます。さうしましたら、一番近い

山のところに、樹を一本つけます。

これは、普通の羊羹の種に、紅がらを水溶きして、赤茶色になるくらゐに加へ、それを漏斗形に巻いた搾出袋(質のよい西洋紙を三角形に切つて、先をできるだけ細く巻きまます)の中へ入れ、先の尖つたところから、なるべく細く搾り出して、前に申しましたやうに、一番濃い色の山の麓に、樹の形を描きます。

朝の天

〔材料〕長芋、澱粉百匁、白餡五十匁、寒天一本、砂糖百八十匁、食紅少々。これは、煉切りを材料にして、寒天を加へて固めた上等の煉切り羊羹です。まづ長芋の澱粉を百匁用意して、別に拵へた白餡を五十匁ほど加へて、よく混ぜ合せておきます。そして別に寒天一本を水に浸し、軟かくなつたところで小さく千切り、水二合と共に鍋に入れて火にかけます。寒天が溶けましたら、更に砂糖を加へ、全體が溶け合つた上でこれを裏漉で漉し、前に用意しておきました長芋と白餡を混ぜ合せたもの、中に、少しづつこの寒天汁を加へ、(ぶつ)のないやうによく混ぜ合せます。再び火にかけて、よく煉り合せます。次に今煉り合せた材料の少しを取り分けて、食紅を熱湯で溶いて加へ、真紅になるほど色をつけます。

これで下拵が出来ましたから、細長い羊羹の幅だけの流箱を用意して、内側を水で濡し、その中にまづ白の餡汁を二分くらゐの厚さに流し込み、箱を心持ち手前の方に傾けておきます。すると流した餡汁が、手前の方は厚くなり、向側は箱の底が見えるくらゐになりますから、そこで、前に紅く染めておいた方の餡を、

向側に徐かに二分くらゐの厚さに流し込みます。それでもう箱を平においてよいのですから、指を濡して一寸あてゝみて、手につかぬ程度にそれが乾きましたら、その上に白の餡汁を六七分の厚さに流し込んで、冷いところにおき、充分固つたところで箱から抜き出し、一寸五分ほどの長さに切ります。

牛皮の拵へ方

〔材料〕白玉一袋、砂糖五百匁。まづ白玉を水で固く捏ね、蒸籠に入れて充分に蒸し、鉢に取つて砂糖を少しづつ加へてよく煉ります。乾いた手をあてゝみて、少しも粉の粘りがつかないやうになればよいのですから、うき粉をふつた板の上に取り、上にもうき粉をふつて小さく千切り、それを薄く伸ばして、好みの餡を包み、恰好よく丸めます。これで牛皮饅頭が出来ました。牛皮には碾茶や食紅で薄く色をつけるとか、煉切りや煉羊羹等で飾をつけますと、大變綺麗であります。

(3) 美味しい焼菓子の作り方

金つば

〔材料〕潰餡二百匁、メリケン粉コップ一杯、胡麻油少々。潰餡を徑一寸くらゐの丸さに、一つく丸めます。別にメリケン粉をよく篩つて、水でどろりと溶き、その中へ前の餡玉を入れて衣をつけます。これより先に、焼板に胡麻油を塗つて火にかけ、焼板がない場合は、卵焼鍋かフライ鍋を應用します。煙が立ちましたら、衣のついた餡玉を載せて焼きます。下側が焼けましたら、フライ返しか庖丁の尖



(圖二第)

頭饅唐・頭饅梁・焼らど・ばつ金

に胡麻油(一度煮立てたものに限ります。)をつけて、上側を平に叩いて均し、また下側が焼けましたら、再び裏返して、前に焼いたところをさつと焼き直し、それから廻しながら周囲を焼きます。最初はうまく引つくり返りませんが、二三次焼き慣れますと、造作なく焼けるものです。焼板の上は、いつも油のついた紙か布で、綺麗に拭つた上で、次々に焼かなければなりません。

饅

〔材料〕メリケン粉五十匁、砂糖二十五匁、卵二箇、水、醬油各少量、重曹、並餡五十匁。最初にメリケン粉と砂糖を別々に篩ひ、大鉢に入れて混ぜ合せ、卵をよくほぐして少しづつ加へ、泡立器でよく練り合えます。これと色のつく程度です。これで皮の原料が出来ましたが、この液の伸ばし加減は、揃つてみて、どろどろと落ちるくらゐがよいのです。次に並餡を適宜に分けて、小さく丸めておきます。

〔材料の用意ができましたら、焼板かフライ鍋に胡麻油を引いて熱く焼き、(前項参照)前に溶いておいた液を大匙で揃ひ上げて、焼板の上に大匙一杯づつ落し、匙の背で、小判形に伸ばします。そして下側が狐色に焼けましたら、(焼き過してはいけません。)真中に玉にした餡を載せて、両方から包むやうにして皮を折り返

し、(接ぎ目をよく重ね合わせる事)熱いうちにお重等に入れて蓋をし、暫く蒸しておきます。これで美味しい饅が出来ました。これは甘いうちに醬油の味や匂があつて、大變美味しいものです。

大徳寺焼

〔材料〕砂糖百匁、メリケン粉百匁、卵三箇、水一合五匁、白味噌十五匁、胡麻油少々。白砂糖を篩にかけてよく篩ひ、これをまた裏漉しておき、卵の黄身三箇分を混ぜ合えます。これを水で少しづつ伸ばして、なほ白味噌を裏漉して共に混ぜ、砂糖と黄身と味噌とがよく混り合ふまで杓子でかき混ぜます。別にメリケン粉をよく篩ひ、前に残しておきました卵の白身をよく泡立て、粉を混ぜ、それを、砂糖や黄身の混つた液の中に入れて、泡立器でふはくに混ぜます。このとき、メリケン粉の粘りが出ないやうに注意しなければなりません。

次に、卵焼鍋に胡麻油を少し入れて、強い火にかけ、油が煮立ちましたら紙で拭き取り、その後、右の混ぜ合せたどろどろの材料を二三分の厚さに流し込んで、蓋をきちんとして焼きます。片面が焼けたら、鍋を返してまた片面をよく焼き、両面とも焼きましたら、俎の上に取り出し、程よく長方形に切つてすゝめます。これは温かいうちにいたゞいても、また冷めてからでもかまひません。

どら焼

〔材料〕メリケン粉七十匁、卵二箇、砂糖三十匁、潰餡百匁、重曹少々。まづ卵を割つて黄身と白身を別々に分け、黄身の方に水を少々割り、砂糖を加へます。その中に篩つたメリケン粉を入れ

て軽く混ぜ、白身を固く泡立て、加へますが、これは、前の磯焼や大徳寺焼よりは、幾分か固目にいたしま
す。餡は適宜に分けて、平く丸めておきます。

次に焼板、若くはフライ鍋に胡麻油を引いて熱く焼き、前の原料を揃って焼板の上に落とし、厚み一分、直
徑二寸くらの圓形に伸ばし、上面が、ぶつ／＼に孔があき、粉によく火が通つたところで、(これは片面だ
け焼くのです)焼目のつかない方に、潰餡を載せ、同じく焼いた皮の上に被せて餡を挟み、一寸壓へて餡を
落着かせます。焼板が廣いときは、皮を一度に二つか四つづゝ落して焼くとよいのです。

唐饅頭

〔材料〕メリケン粉五十匁、卵二箇、砂糖三十匁、並餡五十匁、重曹少々。まづ前のだ
ら焼の皮のやうに、卵の黄身と砂糖を混ぜ、メリケン粉を篩つて混ぜ込み、白身をよく泡立て、加へます。
これに少しづゝ水を割り、どろりと伸ばしておきます。次に焼板に油を引いて熱いくらゐに温め、口繪寫眞
のやうな唐饅頭の型を並べて、前の液を流し込み、並餡を程よく丸めて徐々に液の上に入れ、また皮の液を
型一杯に入れ、下側が焼けましたら、フライ返しで型を返し、反対面をよく焼きます。両側とも狐色になり
ましたら、型から抜き、一寸蒸しておきます。

カステラ饅頭

〔材料〕砂糖七十匁、メリケン粉百匁、卵二箇、アンモニア六分、並餡百匁。搗鉢にア
ンモニアを入れてよく搗り潰し、白砂糖をよく篩ひ、卵一箇を溶いて共に加へます。これに卵の殻半分ほど

の水を加へて、よく混ぜ合せながら伸ばし、メリケン粉を篩にかけて、その中に加へ、軽く混ぜながら捏ね
ます。次にこれを、粉をふつた板の上に取り出して小く千切り、平く伸ばしておきます。この中に、程よく
丸めた餡を包んで、腰高に丸め、テンパンに油を引き、前の饅頭を少しづゝ間隔をおいて並べ、上から濡布
巾をかけて、熱く焼けたテンパンの中に入れ、饅頭が温まつたら布巾を除いて、充分焼き上げます。これは、
大変軽くて美味しい、衛生的なお饅頭です。

片栗蓮華

〔材料〕白ザラメ百二十匁、卵白身八箇、片栗粉二百匁。まづ、白ザラメと卵の白身と
を鍋に入れて混ぜ合せ、弱火にかけて、絶えずかき混ぜながら、充分泡が立つまで煮ます。別に片栗粉をよ
く篩つておき、前の白身が泡立ちましたら、火から下すと同時に粉を入れて、よくかき混ぜながら、捏ねま
す。これを、粉を篩つておいた俎の上に取り出し、五分くらの厚さに平く伸ばして、一寸三分ほどの四
角に切り、テンパンに油を引いて、その上に並べ、テンパンの中でふはり焼きます。

これはすぐに出来る、軽くて美味しいお菓子です。黄身だけを用ふお菓子を拵へたときや、料理などのと
きに残つた白身を用つて作りますと、卵の利用にもなり、美味しいお菓子がすぐに出来るのであります。

栗饅頭

〔材料〕メリケン粉五十匁、砂糖三十匁、ベーキングパウダー茶匙二杯、卵二箇、白餡
八十匁、栗一合、水飴少々。まづ卵をよく溶き、砂糖を裏漉にかけて加へます。よく混ぜましたら、その

中にメリケン粉を篩ひ込み、ベーキング・パウダーを入れてよく混ぜます。このとき、無暗にかき廻すと粉がねとくしますから、粉を切るやうな心持で混ぜ合せるのですが、あまり固いやうでしたら、卵の殻半箇分くらゐの水を加へて、軟かくいたします。

次に、餡の方は前もつて栗の殻を剥き、渋皮を除いて、軟くなるまで砂糖で煮込み、(三二頁参照)白餡を適宜に分けて餡玉を拵へ、その中に前の栗を二つづゝ混ぜ込みます。このとき、餡の中に水飴を少し入れて煉り上げておきますと、味もよく、保ちもよいのです。皮の方は、一つ分づゝ千切つて平く伸ばし、その上に餡を載せて包み込み、中高の小判形に丸めます。

これを、油を引いたテンパンに並べ、テンピカストーヴに入れて焼き上げますが、半ば焼けたところで一度取り出し、饅頭の表面に、卵の黄身を味醂で溶いて刷毛で塗り、(てりをつけるためです)再びテンパンに入れ、すつかり心まで焼きます。

三色饅頭

(材料) 林檎三箇、山葵一本、砂糖二十匁、卵二箇、白餡百匁、片栗粉及び碾茶少々。
林檎の皮を剥いて核を除き去り、身だけを二分くらゐの賽の目に切り、鹽水で一洗つて、充分水氣を除きます。次に山葵の皮を除いて、葉附の方から卸金で搥り卸し、粗の上に取つて、なほ細かに叩きます。この山葵と前の林檎を混ぜ合せて、白砂糖をまぶし、よくかき混ぜておきます。

別に、卵の黄身と白身とを別々に分け、白餡を三等分して、その一つには卵の白身を、一つには黄身を混ぜ、残りの分に碾茶を色のつくほど加へ、各に片栗粉を少しづゝ入れて、三色の餡を拵へます。そして、この餡を全部一錢銅貨大に一つづゝ丸めて、徐かに伸ばし、前の林檎と山葵の砂糖和へにしたものを、適量づゝ取り分けて、餡の中に綺麗に包み込み、油を引いたテンパンに程よく並べ、テンピまたはストーヴの中に入れて焼きますと、黄色と白と青の三色の饅頭が出来ますから、器に盛るとき、それを取り合せます。

(4) 温かくて美味しい蒸し菓子作り方

糞

(材料) 砂糖五十匁、長芋百五十匁、上糞粉五十匁。まづ砂糖を一合の水で溶いて火にかけて、杓子でかき廻しながら煮立てます。砂糖がすつかり煮溶けたら、裏漉で漉して、冷ましておきます。別に長芋の皮を剥き、搥鉢の中に卸金で搥り卸し、搥木でよく搥ります。そしてその中へ、前の砂糖水を何回にも入れて伸ばし、次に上糞粉を入れ、杓子で萬遍なくかき混ぜ、軽く捏ねます。

材料の用意ができましたら、蒸籠の中に杵を入れ、杵のないときは、味噌漉か裏漉を代用します。その中に清潔な濡布巾を敷き、その上に、前に混ぜ合せておいた材料を流し込み、凡そ卅分ばかり蒸します。充分に膨みましたら、取り出し、よく冷めてから適宜に切ります。

磯松風

〔材料〕メリケン粉五十匁、ベーキングパウダー小匙二杯、砂糖五十匁、卵白身二箇分、青海苔少々。メリケン粉とベーキングパウダーを合せて、よく篩つておき、別に、砂糖と卵の白身とを搗り混ぜて、その中に五匁ほどの水を加へ、前の粉を入れて、軽く混ぜ合せます。これを前の軽羹のやうに、蒸籠の中に枠を入れて、濡布巾を敷き、その中に材料を流し込んで、三十分ばかり蒸します。箸を刺してみても、粘りがつかなければ蒸せたので、取り出して、上に青海苔の細く揉んだのをふりかけ、適宜の形に切ります。

青海苔は、焦さぬやうに遠火で炙り、よく揉みこなし、更に茶焙じのやうな目の細かい網で篩ひます。

蒸し金つば

〔材料〕漬餡二百匁、メリケン粉二十匁。一五頁の金つばの作り方と同じであります。衣を少々濃目に溶いておき、味のついた漬餡を、十五六に分けて餡玉を作り、刀の鑿の形に丸めて、それに濃目に水で溶いたメリケン粉を、衣につけます。これを、蒸籠に濡布巾を敷いた中に程よく並べ、凡そ二十分ばかり蒸し、衣の色が變りましたら取り出し、團扇で煽きながら冷まします。

黄身牡丹

〔材料〕白餡百二十匁、食紅少々、並餡百匁、卵黄身四箇、上穆粉二十匁。卵の黄身をよく溶き、上穆粉と共に、白餡と混ぜ合せて鍋に入れ、弱火にかけて一寸火を通して、その三分の一ほどを取り分け、食紅を溶いて、桃色に色をつけ、前の卵だけの餡と共に十五くらゐづに分けて丸めます。次に

に、並餡を同じく十五に小分けして餡玉を作り、前の桃色餡を薄く伸ばして餡玉に被せ、その上に黄身餡を伸ばして包み込みます。それから蒸籠の底に濡布巾を敷き、前に包んでおいた黄身の玉を程よく並べ、二三分間ほど蒸します。出来上りましたら、取り出して、直ぐに煽いで冷まします。

これは上が黄色の皮で包まれ、割れ目の下から桃色の餡が覗いて見え、見るからに美味しさうなお菓子であります。

五 菊

〔材料〕白餡百五十匁、卵黄身一箇、メリケン粉少々、食紅少々、寒天半本、砂糖三十匁。白餡を少々取り分け、十分の一くらゐその中に卵の黄身をよく溶いて混ぜ込み、弱火にかけて充分煉つておきます。次に残りの餡を二分して、一方にメリケン粉少々と食紅を溶いて混ぜ合せ、薄桃色にします。蒸籠に濡布巾を敷いてその中に並べ、凡そ十五分ほど蒸します。蒸せましたら取り出し、よく捏ねて十箇に分け、一つ一つ丸めて平く伸ばします。それから、前に残しておいた白餡を十箇に分けて餡玉を作り、これの中に入れて、包み込み、そして真中のところに、前の黄身を混ぜた黄色い餡を載せ、金串で縦横十字に筋をつけて、花の心に見立てます。次に白餡の周圍に箸で縦に筋をつけ、菊の花の形に拵へます。

別に寒天半本を水に浸けて細く千切り、一合五匁の水で煮溶かして、白砂糖三十匁ほどを入れ、三分の二に煮詰めます。次に前の玉菊を杓子に載せ、熱い寒天汁を上からかけ、徐々に大皿に取つて冷まします。こ

の寒天汁は、鍋の上でかけますと、汁が垂れ落ちて鍋に入りますから、一々玉菊を杓子に載せてからかける
とよいのです。寒天の衣の下から、薄桃色の菊が見える、大變綺麗なお菓子です。

礮茶饅頭

〔材料〕道明寺二合、礮茶小匙二杯、並餛百匁。まづ道明寺を水に十分間くらゐ浸けて
おき、よく洗つて水を切り、濡布巾の上に取りります。五分間くらゐ経ちましたら鉢に移し、礮茶を入れてよ
く混ぜ合せ、蒸籠の底に濡布巾を敷き、その中に入れて蒸します。蒸せましたら、直ぐに鉢に取り出し、搗
木で搗くやうにしながら、ちぎ混ぜ、道明寺から粘りが出るまで、充分に搗き混ぜます。これを、十五くら
ゐに分けて丸めておきます。別に並餛を、同じく十五くらゐに小分けにして丸め、前の道明寺を掌で擴げ
て餛を包み込み、蒸籠に濡布巾を敷いて、その中に都合よく並べ、二十分ばかり蒸します。これは、なるべ
く温かいうちにすゝめます。

夫婦饅頭

〔材料〕(紅饅頭)メリケン粉百匁、黄ザラメ七十匁、重曹二匁、並餛三百匁。(白饅頭)メ
リケン粉百匁、白砂糖七十匁、いすばた三、四匁、並餛三百匁。これは茶と白の麥饅頭で、手輕に出来て、
しかも美味しいお饅頭です。紅も白も、饅頭の皮の捏ね方や、蒸し方は同じであります。材料の合せ方が
少々違ひますから、分量をよく御覽ください。

まづ紅饅頭の方から申上げませう。鍋に水五勺を入れ、黄ザラメを入れて煮溶かします。よく溶けました

ら、火から下して冷まし、メリケン粉をよく篩つて重曹を混ぜ、そこで砂糖の水を少しづつ入れて、手でよ
く捏ね合せます。これを、メリケン粉をふつた板の上に取り、一錢銅貨大の直径に千切り、並餛を程よく小
分けにして餛玉を拵へておいて、掌の上で皮を伸ばしながら、一つづつ餛を包んでゆきます。これを濡布
巾を敷いた蒸籠の中に入れて充分蒸し、蒸せましたら鍋いで急に冷まします。白饅頭の方は、白砂糖を用ひ
ますので、別に砂糖を煮溶かす必要はありません。まづ粉をよく篩つて、それに白砂糖(これも篩つておきま
す)といすばたをよく混ぜ合せ、水四勺を少しづつ入れて粉を捏ねます。その他の方法は、すべて紅饅頭と
同じであります。

玉子饅頭

〔材料〕卵十二箇、砂糖五十匁、メリケン粉百匁、白餛百五十匁、ベーキング・パウダー
三匁。まづ卵を黄身と白身と別々に分け、黄身は搗鉢に入れて丁寧に搗り、砂糖を入れてよく混ぜ合せます。
この中にメリケン粉を篩つて混ぜ、軽く捏ね合せます。白身の方は、泡立器で充分に泡を立て、ベーキング・
パウダーを入れて、前のメリケン粉の中へ混ぜ入れ、両方をよく混ぜ合せます。これを千切つて一錢銅
貨大に丸め、よく伸ばして、白餛で拵へておいた餛玉を包み込み、經木を長さ一寸五分、幅一寸に切つて、
その上に、前に丸めた饅頭を一つづつ載せ、濡布巾を敷いた蒸籠の中に程よく並べ、ふんはりと膨れるまで
蒸します。

味噌饅頭

〔材料〕卵三箇、砂糖二十五匁、メリケン粉五十匁、白餡八十匁、ベーキング・パウダー茶匙二杯、白味噌少々。以上は、前の玉子饅頭の半分の分量で作ることとしたのであります。材料の合せ方も、饅頭の丸め方も、すべて前項の玉子饅頭の作り方を御参照ください。この分量は、卵が前より少くなつてゐますから、黄身を溶きましたら、卵の殻で水を計り、二三杯水を割り込みます。次に饅頭の皮に、白味噌を裏漉して、(卵の黄身に混ぜて)入れるのが、一寸玉子饅頭よりも餘分になつてゐます。しかし、蒸し方などは皆な同じであります。味噌の匂がふんとして、美味しいお饅頭です。

蕎麥饅頭

〔材料〕並餡百匁、蕎麥粉五十匁、砂糖六十匁、長芋五十匁。まづ蕎麥粉と、砂糖をよく篩にかけて混ぜ合せます。長芋は皮を剥き、卸金で揺り卸して、前の蕎麥粉と砂糖を、少しづつ、山芋にかけて捏ねます。すつかり混つてしまひましたら、並餡を十五くらゐに分けて餡玉を作り、この皮を同じく五分に分けて、一つづつ餡を包み込み、形をよく拵へて、蒸籠の中に濡布巾を敷き、その上に並べて、二十分ばかり蒸します。すると、蕎麥の色をした、黒つばい皮のお饅頭が出来上ります。

酒饅頭

〔材料〕糯米一合、米麴一合、メリケン粉百二十匁、並餡百匁。お饅頭の皮は、これまですてベーキング・パウダーや山の芋を用つて膨ましたましたが、こゝに申します甘酒の素を用つて作りますと、また違つて、美味しいお饅頭が出来ます。まづ糯米をよく洗つて、粥の固いものくらゐの程度に炊き、一寸蒸

して冷め加減のときに、米麴を一合ほど、よくほぐして入れ、丁寧に混ぜ合せて、搗木で潰しておきます。これを小さい瓶か桶に入れ、きつちり蓋をして、毛布か蒲團に包んで温めておきますと、夏は一夜くらゐ、冬ならば二日くらゐ(少し外から温めてやります)経ちますと、酸酔してきますから、その中にメリケン粉を入れてよく捏ね合せます。粉がよく混りましたら、元の瓶の中に程よく丸めて入れ、また毛布で包んでおきます。すると、半日くらゐ経てば膨れてきますから、程よく千切り、これに餡玉を形よく包み込み、蒸籠を温めて竹の皮を敷き、その中に程よく並べ、そのまゝ釜の上におきます。(釜の温みで饅頭を膨ませるので、蒸すのではありません)二十三分くらゐ経ちますと、饅頭がすつと膨みますから、そのときに急に釜の湯を煮立て、充分蒸します。これで出来上りましたから、釜から下し、急いで焔いで冷まします。少し手間がかかりますが、酒饅頭は、他のものと違つて、また風味のよいものです。

葛饅頭

〔材料〕廣久葛コップ一杯、砂糖同じく二杯、並餡百匁。葛饅頭は、本職の方でも難物と言はれてをりますが、作り方の秘訣が解り、練習が積みましたら、上手に作る事ができます。それには、まづ第一に材料の葛をよく吟味しなければなりません。葛粉は、ほんたうの葛から採つたものに限り、それには筑前の秋月町で出来る、廣久葛をお用ひになるとよいのです。

この葛を細くほぐして、コップ一杯を鍋に入れ、同じコップに三杯の水を、少しづつ加へてよく溶かし、全

部の水を加へましてから、砂糖を同じコップに二杯入れ、塵を漉し取つて火にかけ、火は少し強いくらゐにします。絶えず杓子で底からかき混ぜながら、煮詰めます。葛の色が變るのを度として、このとき充分に火を通してしまつてはいけません。やつと色が變るのを度とします。すぐ鍋を下し、熱いうちに一つづつ、掬ひ取つて、濡手の上に取り、丸めて餡を包むのですが、草餅や粉の呼吸ではとてもできません。

これは葛を丸める人と、餡を包む人と二人が、りでいたしませんと、どうもいゝ工合に出来ません。それで、まづ餡を前もつて程よく、一箇を大凡十匁見當に取つて、少々楕圓形に丸めておきます。次に葛の方は、第三圖中の(イ)のやうに杓子に掬ひ取り、篋で煉るやうにしながら、杓子の上で丸めます。その丸めたものを、餡を包む方の人は、濡手(左の掌)に受け、そのまゝ冷水



第三圖 (第三圖) 葛饅頭の作り方

を手早く潜らせ、掌の上で、ころ／＼と轉がしながら、形よく丸め、右手の拇指と食指とで餡玉を撮んで、葛玉の真中へ、(ロ)圖のやうに押し込みます。葛玉の軟かいところへ、固い餡玉を入れるのですから、容易に入ります。かうして餡を入れると同時に、左の掌を徐かに上に廻して、葛を餡玉にくるりと被せます。さうしましたら右手を離して、

(それまでは右手の餡玉を離してはいけません。)左手を上向にします。形は、丁度編笠を正面から見たときのやうに、裾開きの恰好に出来ればよいのです。若しどうしてもうまく形が出来ませんでしたら、茶碗なりコップなりに、葛の煉つたのを入れ、(内側をよく濡して)その中へ餡を押し込んで、抜いてもかまひません。また濡布巾の上を取つて、包んでもよいのです。

餡が包めましたら、濡布巾を敷いた蒸籠に並べ、よく湯氣の上つてゐるところへかけて、五分間ほど蒸します。但し、五分間蒸しても葛が透き通らなければ、もつと時間をかけなければなりません。水色に透き通るのを度といたします。蒸せましたらすぐ蒸籠を下し、團扇で強く煽ぎ冷まし、熱くない程度に冷めましたらば、一方に新に濡布巾を用意しておき、その上に一つづつ、形がくづれぬやうに取り出し、手にも饅頭にも水をつけます。すつかり冷めたところで、櫻の青葉に包むのです。

蒸羊羹 これは便宜上、羊羹の部に述べることにいたしましたから、三〇頁を御参照ください。

(5) 羊羹並びに寄菓子の手へ方

煉羊羹 (材料 寒天一本、砂糖百七十匁、漉餡百五十匁) 寒天を二三時間水に浸け、充分軟かくなつたところで、水二合と共に鍋に入れて中火にかけ、すつかり溶けましたら、砂糖を入れて再び煮溶か

します。砂糖が溶けたら細い目の篩で漉し、漉した汁をまた鍋にもどして徐々に煮詰め、杓子につけて上げてみて、三寸ほど糸を引くやうになつたところで、並漉餡(砂糖の入らない小豆の漉餡)を少しづつ入れて、焦げつかぬやうに、杓子でかき混ぜながら煮詰めます。充分煉れましたら、流箱の内側を濡して、徐々に煉り上げた羊羹の材料を流し込み、箱の周囲を冷して、羊羹を固めます。冬ならば箱を水に浮すくらいで、暫くおくと固りますが、夏などは、水を入れた水で冷して固めます。このとき、流箱の中に水が入らないやうに、注意しなければなりません。充分固りましたら取り出して、適宜の形に切つてすゝめますが、作り上げましてから、半日くらい経つたときが食べ頃であります。この煉羊羹の作り方が、他のいろいろな羊羹の基になりますから、よくお試しください。

蒸し羊羹

(材料) 並漉餡百匁、砂糖八十匁、メリケン粉三十匁、うき粉五匁、鹽一撮み。最初に漉餡に白砂糖を入れ、煉り上げておいて、餡が冷めたら、メリケン粉にうき粉や鹽を混ぜ合せておいたものを、その中に少しづつ入れて、混ぜ合せながら捏ねます。このとき、少量の水を加へても差支ありません。次に底のない木枠に濡布巾を敷き、蒸籠に入れて、前の材料を枠の中に詰め、充分固るまで蒸します。

出来上りましたら、取り出して、適宜の大きさに切つてすゝめます。これは煉羊羹とまた違つて、齒ごたへのよい羊羹であります。

栗羊羹

(材料) 大栗二合、羊羹の材料一切。栗羊羹は、名の通りに羊羹の中に、栗を入れたものであります。羊羹は、煉羊羹でも、蒸羊羹でも、どちらでもお好みの方になさいませ。それで材料と分量とは、前の煉羊羹と、蒸羊羹のところを参照してください。

まづ栗の皮を剥き、漉皮を綺麗にこそげ除き、栗が充分かくれるだけの水を加へて中火にかけ、煮立つてきたら水をさし加へて、栗がをどらぬやうに氣長く煮ます。(かうして煮ますと、形がくづれませぬ) 半ば軟かく煮えましたら、糖明礬を少量加へて煮込み、すぐ茹汁を取り換へます。充分軟かく茹ましたら、徐かに俵に打上げておきます。次に、鍋に大匙二杯の白砂糖を入れ、水をしたくに加へて煮立たせ、前の栗を入れて甘く煮込みます。このとき暫く煮ましたら、栗だけを一寸穴杓子で揃ひ上げて、後の砂糖汁を煮詰め、栗をもどしてまた煮ますと、甘く上手に煮えます。(焦さないやうに注意すること。)

これで栗の砂糖煮が出来ましたから、煉羊羹のときは、流し箱に入れる前に(前の「煉羊羹」の部を参照) 栗をその材料に混ぜ込みます。蒸羊羹にする場合には、栗を材料の中に混ぜ合せて捏ね、木枠に入れて、蒸籠で蒸します。いづれも前二項をよく参照して御覽ください。出来上りましたら、適宜の寸法に切つてすゝめます。

また、かうして材料を合せたものを、小さいゼリー型とか茶碗などに詰め、(煉羊羹の場合) または濡布巾に

取つて、茶巾絞りのやうに絞り、そのまま冷ましたり、蒸したりいたしますと、同じ材料でも、一寸變つた感じの、體裁のいゝお菓子が出来ます。

水羊羹

〔材料〕並漉餡百五十匁、砂糖二百匁、寒天一本。〔材料〕並漉餡百五十匁、砂糖二百匁、寒天一本。寒天を水に浸け、充分軟かくなつたところで、固く搾つて小さく千切り、水二合半を加へて煮溶かします。すつかり溶けたところで、砂糖を入れて溶かし、この中に漉餡を入れて手早く混ぜ合せ、すぐ毛篩で漉します。それをもう一度火にかけて、煮立つてきたら冷水を少々さし、また煮立つてきたら水をさし、五六回もそれを繰り返します。これは細い泡を消すためですから、泡が消える程度に水をさせばよろしいのです。大きく、ぶくくと煮え上る泡はかまひませんが、初めにできた小さな泡は、そのまゝにおきますと、固つた後までも残つてゐて、見つともないものですから、かうしてすつかり消してしまふのです。それを焦げつかない程度に、かき混ぜながら、十分間くらゐ(漉して鍋にもどしてから)煮詰めます。これも、火の加減などで、詰り加減も違ひますが、まづ、お汁粉の濃いくらゐると思へば、間違ひありません。



水羊羹 (圖四第)

かうして程よく詰りましたら、茶匙に山盛一杯ほどの鹽を加へ、よく混ぜ合せて、すぐ冷ましますが、流し箱は、一度水を通してから材料を流し込み、冷水に浸けて冷まします。すつかり固りましたら、箱を倒さ

にして抜き出し、幅一寸、長さ二寸くらの長方形に切り、木皿か、涼しげな菓子皿に、二切を一人前として、盛つて出します。このとき櫻の青葉でも敷きますと、一層美味しさうに見えます。

水羊羹は、御承知のやうに夏向の菓子でありますから、口に入れて、さらりと溶けるやうに、丁度よい固さに作らなければなりません。その呼吸がなかく難しいのですが、以上のやうにして作りますと、美味し水羊羹が上手に出来ます。

宇治羊羹

〔材料〕寒天一本、砂糖百八十匁、白漉餡百五十匁、碾茶少々。これは碾茶の入つた、風味のよい羊羹です。まづ寒天を水に浸けて、軟かくなりましたら取り出し、小さく千切つて、水二合半と共に鍋に入れ、火にかけて煮溶かします。寒天が溶けたら、砂糖を入れてよく混ぜ合せ、これを裏漉して鍋に移し、白漉餡を入れて、中火にかけて煉ります。このとき杓子でかき廻しますよりも、播木を兩手で真直ぐに持ち、力を入れて鍋の底から混ぜますと、一層よく混ぜられます。かうして播木で廻しながら煉りつめ、播木の先から、ぼたりと固りになつて落ちるほどの固さになりましたら、碾茶を、中匙に山盛一杯ばかり、水で溶いて加へ、よく混ぜましたら、すぐに鍋を下し、流し箱の中へ(水で濡しておき)流し込んで、周圍を冷ましておきますと、二三時間で大抵固ります。羊羹は、すべてこの煉り方が大切ですから、その呼吸をよくお呑みこみください。

白羊羹

〔材料〕寒天一本、砂糖百八十匁、白澱粉百五十匁。これは、前の宇治羊羹の拵へ方と少しも違ひませんが、たゞ碾茶を羊羹の中に入れて、白澱粉を入れてよく煉り上げ、一寸冷まして、レモン液を五六滴ほど落とし、匂をつけて、固めるのであります。

薩摩羊羹

〔材料〕(蒸羊羹)甘藷百匁、メリケン粉二十匁、砂糖八十匁、鹽小匙一杯。(煉羊羹)甘藷二百匁、寒天一本、白砂糖百匁。まづ蒸羊羹の方から申上げます。

甘藷の皮を剥いて適宜に切り、水に放して、度々水を取り換へて、あくを脱きます。これを、熱湯に入れて軟かくなるまで茹で、箆に打上げて充分水氣を切り、温かいうちに裏漉にかけます。(これはまた、蒸した藷を用つてもよいのです)別にメリケン粉と白砂糖に鹽などを混ぜ、よく篩ひまして、前に裏漉した藷の中へ少しづつ混ぜ込み、よく捏ね合せておきます。これを、濡布巾を敷いた木枠の中に詰め、蒸籠に入れて充分に蒸します。蒸羊羹は、他のものより氣長く蒸さなければいけません。

次に煉羊羹ですが、これは、前のやうに裏漉にしておいた甘藷に、砂糖を五十匁ほど加へて、煉り上げておきます。別に寒天を水に浸け、軟かくなりましたら、小さく千切り、水三合と共に鍋に入れ、煮溶かして砂糖を加へ、砂糖が溶けましたら、裏漉して再び鍋にもどして火にかけ、杓子が挿木で絶えずかき混ぜながら、少しづつ前の甘藷を入れて溶かし、充分煉り上げ、流し箱の内側を濡しておいて、その中へ流し込み、周圍

を冷して固めます。これは、藷ばかりでなく、白澱粉を三分の一くらゐ混ぜて作りますと、一層上等です。

淡雪羹

〔材料〕寒天一本、砂糖五十匁、卵白身三箇。(寒天を例のやうに水に浸けて軟かくし、水氣を固く搾つて小さく千切り、水二合五匁と共に鍋に入れて煮ます。よく溶けましたら白砂糖を加へ、砂糖が溶けましたら、一度これを裏漉して、再びかき混ぜながら煮ます。程よく煮詰りましたら、(杓子で一寸掬ひ上げてみて、糸を引くやうになればよいのです)火から下して、一寸冷ましておきます。

別に、卵の白身を泡立器で充分に泡を立て、おき、器を倒さにしても白身が落ちぬくらの固さになりましたら、その中に、前に冷ました寒天汁を少しづつ入れ、(寒天に指を觸れてみて、堪へられるくらの温度になつたとき)泡立器で白身と寒天汁をよく混ぜ合せます。よく混りましたら、これを流し箱に入れ、(前もつて、濡しておきます)周圍から冷まして固めます。

莓の淡雪羹

〔材料〕莓少々、その他は前項に同じ。莓は蒂を除き、鹽水で綺麗に洗ひ、前の淡雪羹の軟かいうちに混ぜ、流し箱に入れて、冷まします。その他、小い菓子型か、茶匙に入れて固めても結構であります。

二色羹

〔材料〕寒天二本、砂糖百匁、卵五箇、レモン液少々。これは卵の白身と黄身を別々に用つて、二色の玉子羹を拵へ、重ね合せて固めた、見るからに氣持のよいものです。

まづ最初に、例のやうに寒天を軟かくしておき、水五合と共に煮溶かして、その中に砂糖を加へます。砂糖が溶けましたら、裏漉して、再び火にかけ、前のやうにして煉ります。次に寒天汁を冷ましておきます。間に、手早く卵を黄身と白身に分け、白身の方は泡立て器で十分に泡を立て、黄身はよくほぐしておき、前寒天汁を等分に分け、まづ黄身の方に少しづつ加へて、よく混ぜ合えます。このとき黄身がぶつ／＼にならぬやう、御注意ください。黄身が充分混り合つたら、鍋に移し、中火にかけて火を通し、流し箱を一寸濡して、その中に流し込み、(箱の深さの半分まで入れること、餘分は他の箱に入れます。)冷ましておきます。次に、泡立て、ある白身の中に、程よく冷ました寒天汁を入れ、前のやうにしてよく混ぜ合せ、流し箱に入れた黄身の方が稍固りかけたときに、徐かに上からこの白身を入れて、上を平に均し、充分固めます。この場合、黄身があまり軟かいと、白身と混り合ひますし、固り過ぎると、二色がなれ合ひませんから、この呼吸が大切です。申し遅れましたが、二色とも、卵と寒天を合すときに、レモン液を二三滴入れますと、大變香りがよいのです。

充分固りましたら、徐かに取り出し、適宜の形に切つてすゝめます。

道明寺羹

〔材料〕道明寺一合、寒天一本、砂糖六十匁。まづ道明寺の塵をよく除つて洗ひ、(二四頁参照)俵に布巾を敷いた中に、打上げておきます。別に寒天一本を水に浸け、軟かくなつたときに搾つて鍋

に千切り込み、水三合ほど入れて火にかけます。寒天が溶けましたら、白砂糖を入れ、砂糖がすつかり溶けましたら、漉します。これを再び火にかけて煉り、前の道明寺を入れて、手早くかき混ぜ、充分火が通りましたら、流し箱にあけて、(一寸濡しておきます。)周囲を冷まして固めます。

葡萄羹

〔材料〕寒天一本、砂糖八十匁、葡萄酒五匁、バナ、二三本。これまでの方法で寒天汁を作り、葡萄酒を五匁ほど加へ、よく混ぜておきます。次にバナ、は皮を剥き、小口から薄く刻んで、流し箱の中に前の寒天汁を半分ばかり入れ、バナ、を程よく一側に入れ、バナ、が動かぬやうになりましたら、残りの汁を徐かに注ぎ込み、周囲を冷まして充分固めます。これを適宜に切り、うつりのよい皿に盛つて、すゝめます。

蜜柑羹

〔材料〕寒天半本、砂糖四十匁、蜜柑搾汁一合弱。蜜柑は紀州や温州蜜柑、夏は夏蜜柑を用ひます。但し、夏蜜柑を用ふ場合には、砂糖を少し多目にします。まづ蜜柑を輪切にして、充分搾り、(レモン搾器を御利用になると、一層よく果汁が取れます。)これを、寒天の煮汁三の量につき、二くらの割合にして、程よく冷めた寒天汁の中に混ぜ、流し箱に入れて固めますが、紀州蜜柑やオレンジを菊水に薄く切つたり、一袋づゝ身だけ取り出して混ぜますと、大變綺麗です。

苺羹

〔材料〕苺二合、寒天二本、砂糖百匁。苺は、なるべくよく熟れた、水々したものを選

び、鹽水で綺麗に洗ひ、蒂を除つて裏漉にかけ、前のやうにして拵へた寒天汁の中に、漉した果汁や莓の實を混ぜ込み、流し箱に入れて固めます。

金玉羹

〔材料〕寒天二本、砂糖五十匁、水飴四十匁。これは今までのものよりも、一層甘口のお菓子であります。まづ水六合を煮立て、例のやうに軟かくしておいた寒天を入れて煮溶かし、更に砂糖を入れ、次に水飴を加へて、よく煮溶かします。それを裏漉して元の鍋にもどし、徐々に煮詰めます。この詰り加減は、杓子を立てて液を垂してみ、二寸くらの糸を引くやうになればよいのです。

これを、硝子で出来た金玉饅頭の型に、一つづつ入れ、内側を濡しておくこと。充分冷まして固まらせ、抜き出しますと、可愛い金玉饅頭が出来上ります。但しこの型は、他のゼリー型とか、小さな茶碗を代用しても差支ありません。またこの金玉羹の材料の中に、葡萄酒を混ぜれば葡萄金玉となり、葛を流し込めば水晶羹となるわけで、一寸した加減で、風味や感じの變つたものが出来ますから、いろいろお試し下さいませ。お子様方に喜ばれるお菓子であります。

葡萄金玉

〔材料〕生葡萄酒五匁、その他は金玉羹と同じ。前のやうにして、寒天汁を煮詰めたところへ、生葡萄酒を五匁ほど加へ、よくかき混ぜて後、型に詰めるか、流し箱に入れて固めます。しかし、かういふ液體のものを、後から加へる場合には、寒天汁を前よりも、少し長く煮詰めなければなりません。

水晶羹

〔材料〕葛二十五匁、寒天一本、砂糖七十匁。これも、前の金玉羹の順序で寒天汁を作り、このときには、水を三合餘り入れます。葛を水溶きして加へますが、寒天汁が煮立つてゐるところへ、葛を流し込みますと、葛が一度に固つてしましますから、まづ葛の器の方に寒天汁を少しづつ流し込んで溶き、葛が熱くなつたところで寒天汁の方へもどし、よく混ぜながら煉ります。葛が水色に煮えましたら、流し箱を濡して、その中に流し込み、これを冷まします。

水の月

〔材料〕煉切り少々、金玉羹の材料一切。これは、煉切り(二頁参照)を黄色に色づけ、まんまるくお月様のやうに丸めたものを、金玉羹の中に入れて、宛も水に映つた月のやうな感じがあるので、「水の月」と申してゐます。もし煉切りを拵へるのが面倒でしたら、白餡に色をつけてもよろしいし、茹卵の黄身に、砂糖を混ぜて丸めても、美味しいものが出来ませう。また煉羊羹のやうなものを、いろいろな形に切つて入れても、面白いものが出来ます。

以上のやうなものを入れる場合は、まづ器に寒天汁を少し流し込み、材料をよい位置におきます。暫くそのまゝにおき、上面が手につかぬくらゐ固つたところで、後の寒天汁を流し込みます。抜型は、金玉饅頭の型や小さい茶碗がよいと思ひます。

室の花

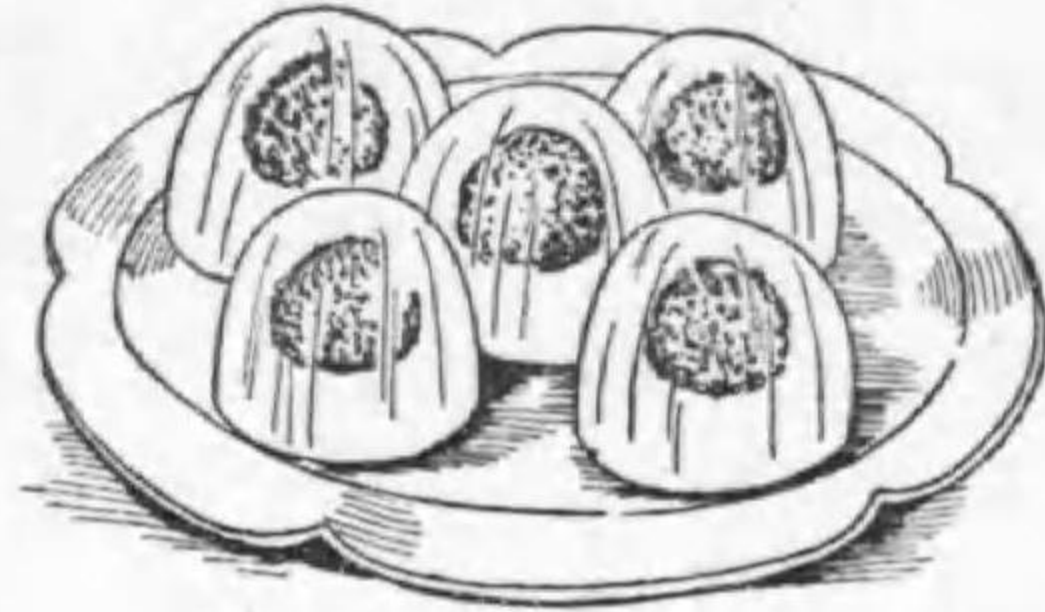
〔材料〕寒天一本、砂糖五十匁、大苺十箇。例により寒天を水に浸けておき、軟かくなつたら小さく千切り、二合の水と共に鍋に入れて煮溶かし、それに砂糖を加へて溶かして後、裏漉をします。これをもう一度火にかけて煮詰め、前もつて苺を鹽水で洗ひ、蒂を除つておきまして、前の「水の月」の要領

で、丸い型の中に寒天汁を少し入れ、その中に苺を入れて、その上からまた寒天汁を一杯流し込んで固めます。水を盛つた器に入れて冷ましますと、二三十分程度固りますから、綺麗なお皿に盛つて出します。

中の紅い苺が美しく透き通つて見えますので、子供の大層喜ぶお菓子です。

蜜豆

〔材料〕寒天、赤豌豆、牛皮、乾杏子またはパイナップル、砂糖等。これは一寸今までのものとは種類が違ひますが、寒天を用ふものですが、便宜上こゝに入れます。まづ寒天を軟かくして、寒天半本につき水一合の割合



花の室 (圖五第)

に鍋に入れて、煮溶かし、流し箱に入れて固め、二分角くらいの賽の目に切りまします。次に赤豌豆の軟かく茹でたものを、前の賽の目に切つた寒天と共に蜜豆皿に混ぜて入れ、上に乾杏子の綺麗に洗つたのや、罐詰のパイナップル、または苺等を載せ、外に、牛皮を短冊形に切つて入れ、上から砂糖蜜をかけ、匙を添へてすゝめます。蜜は、白ならば、白ザラメ、赤ならば、赤ザラメを用ひます。まづ鍋

にザラメ一合に對し、五六匁の水を入れ、よく煮溶かして、冷まして用ひます。

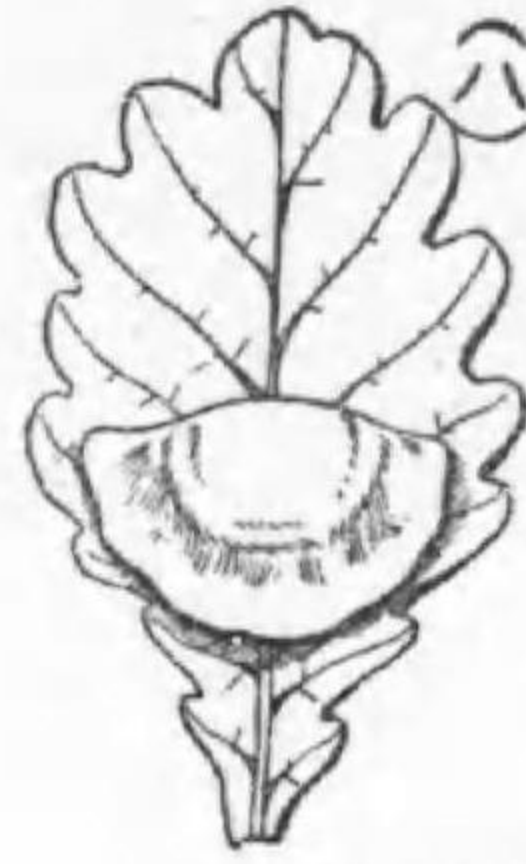
(6) 餅菓子並びにお團子の拵へ方

柏餅

〔材料〕上糝粉、並餡及び味噌餡、柏の葉。御承知のやうに、柏餅は端午のお節句に、なくてはならないものであります。これに用ひます餡は、たゞ並餡だけでなく、味噌餡も用ひます。手数はかゝりますが、味が變つて大變よいのです。いづれも餡は、餡の拵へ方のところを御参照の上、御用意ください。但し前にも一寸記しましたが、並餡も味噌餡も、できるだけ固く煉つておかねばなりません。

次は、皮の捏ね方でありませんが、まづ上等の糝粉(二百匁ぐらゐ)を鉢に入れ、手が入るくらゐの湯で、手につかない程度の固さに捏ね、それを小さく千切つて、濡布巾を敷いた蒸籠に入れ、よく湯氣の上つてゐるところへかけて、十五分間ほど蒸します。十五分では、まだ充分に湯氣が通りませんが、そのくらゐで丁度よろしいのです。あまり蒸し過ぎますと、餡を入れたとき、合せ目が工合よくつきません。蒸せましたら、臼に取つて充分搗きぬくのです。但し普通の御家庭には、臼などおありにならないでせうから、そのときは、鉢に取つて、搦木で根氣よく捏ねます。糝粉物は、捏ね方が足りないと美味しくありません。食べるとき齒につくやうなのや、舌觸りの粗いのは、捏ね方が足りないためです。

充分捏ねましたら、これを一旦水に浸けてよく冷まし、更に臼に取って搗きぬき、充分こし（粘り氣の出たところで、直径一寸くらゐの大きさに、丸く千切り取り、掌で小判形に伸ばして餡を包みます。



序順方り作餅柏 (圖六第)

これで柏餅の皮と餡の用意ができましたから、皮で餡を包みます。餡の方は適宜に二通りのものを丸めて、餡玉を作り、前に千切っておきました皮を、掌で小判形に薄く伸ばし、(周圍より真中を稍厚く伸ばしておいて、餡を包むと、丁度よい工合になります。)丸めた餡を第六圖(イ)のやうに真中に載せ、(ロ)のやうに、二つに折り被せながら、右手の拇指を曲げて、合せ目をしっかりと押へつけ、(ハ)のやうに中高に拵へます。このとき、餡が端の方へはみ出しますと、合せ目がくつきませんから、注意しなくてはなりません。

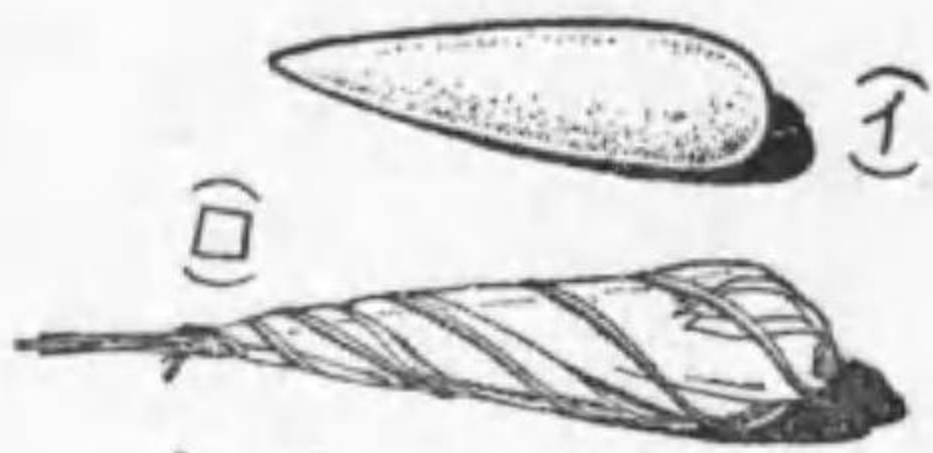
餡が入りましたら、蒸籠に濡布巾を敷いて並べ、よく湯氣が上つたところへかけて、十五分ほど蒸します。但し、蓋を被せたまま、で蒸しますと、皮がべたつきますから、一噴き湯氣が上りましたら、蓋を取つて湯氣をすつかり切ります。(泡が立つてゐますから、その泡が消えるまで蓋を取つておきます。)かうして蓋を取つては被せ、取つては被せして、十

五分間蒸しましたら、蒸籠を下して、上から濡布巾を被せ、別の簀の上にも倒さに伏せて、すぐに蒸籠を除き、前の濡布巾を取り除け、團扇で煽き冷まします。少し冷めましたら、柏の葉に包みますが、葉は、生葉ならば、綺麗に水洗ひしたものを、よく水氣を拭いて、生のまゝで用ひます。乾葉でしたら、ざつと熱湯で茹でて用ひます。葉は、普通は表(滑かな方)を中にして、包みますが、味噌餡との區別をつけるために、味噌餡を入れた分は、反對に包みます。そして、皮もやはり見分け易いために、黄色の食料粉を少々溶き込んで、色をつけます。

ち ま き

柏餅と言ひますと、すぐに「ちまき」を想ひ出しますが、この「ちまき」は、その地方々々によつて、多少作り方や、形なども違ひますが、まづ普通は、外郎ちまきです。その他種類の變つたものは、羊羹ちまき、水仙ちまき等があり、また菓子屋などでは、店々によつて、いろいろな名をつけてをります。元これは、茅の葉で巻いたので、それでちまきと言つたのださうであります。今では大抵笹の葉で巻きます。

▲外郎ちまき (材料) 粳粉、糯米粉各五十匁、砂糖百匁、笹の葉。まづ粳粉と糯米粉を混ぜ、砂糖を加へ、微温湯で固目に捏ねます。よくく捏ねましたところで、第七圖(イ)のやうな形に拵へ、笹の葉(なるべく大きい葉)三枚なり五枚なり重ねておいて、その上に載せ、(太い方を葉先に、尖つた方を軸の方にして



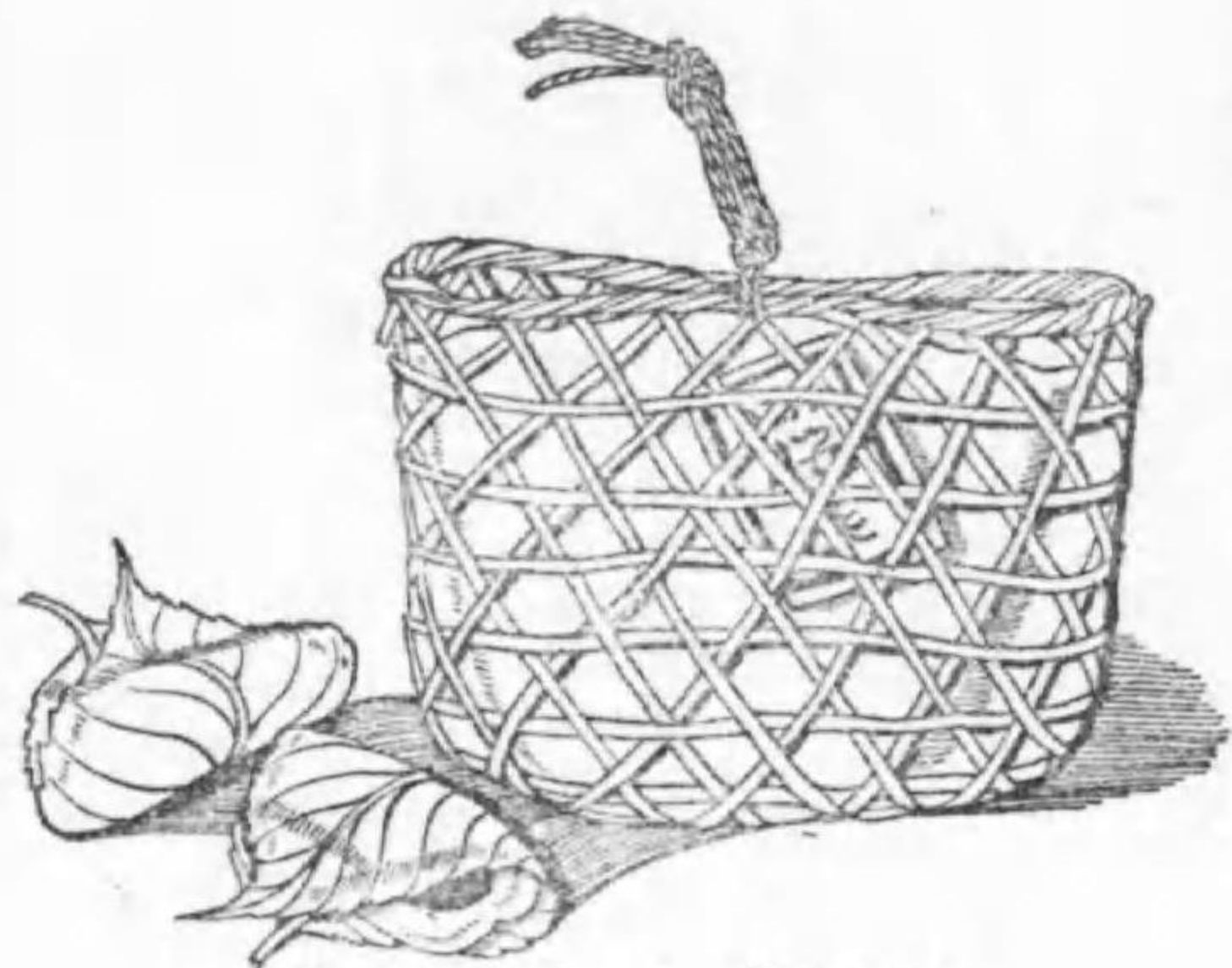
き ま ち (圖七第)

載せる。くろくといひて、葉先の方を真菰で縛り、すぐにその真菰で、軸の方へ向つて、(ロ)のやうに、粗く、くろくと巻き上げ、軸のところでしたつかりと縛つて止めます。このとき葉先は、上へ折り曲げておいて、一緒に巻き込んでしまひます。

次に、かうして巻いたもの十本を、一束として束ね、蒸籠に入れて卅分間ほど蒸し、すぐ水に取つて、十五分間ほど冷します。束ねますには、最初四本を並べ、その上に三本、その上に二本、その上に一本、といふ工合に、だんくと積み重ねて、軸のところを一束ねにして、真菰で綺麗に巻き上げ、先を切り揃へます。

▲羊羹ちまき (材料 羊羹、梅干、砂糖) これは並解に、メリケン粉を混ぜて蒸すので、つまり蒸羊羹の作り方と同じわけです。まづ、並解(梅干等)の並解と同じ作り方が茶碗に三杯とすれば、メリケン粉を同じ茶碗に一杯入れて、よく混ぜ合せ、外郎ちまきと同じ形に拵へて、笹の葉に包み、同じ方法によつて蒸して、冷まします。

▲水仙ちまき (材料 上等葛粉、砂糖) 上等の葛粉をコップに一杯と、砂糖二杯、水二杯の割合に混ぜ合せ、火にかけて杓子でかき混ぜながら、煉ります。すつかり火が通らなくてもよいのですから、固くなりましたら、片栗粉をとり粉にして、前と同じ形に拵へ、同じ方法で蒸し上げて冷まします。



餅 櫻 寺 命 長 (圖八第)

櫻餅 (材料 メリケン粉、並解及び白餡、櫻の葉) 香りの高い櫻の葉に包んだ櫻餅は、全国の櫻の名所々々で賣つてをり、花見時分には、菓子屋の店頭を賑せる餅菓子であります。まづ皮の方は、色の白い極く上等のメリケン粉を用ひ、これを水でろくに溶き、焼板の上で、その液を、小判形に薄く伸ばして焼きます。このとき焼板は、なるべく厚いものを用ひます。

厚み二分くらゐの銅板ならば、申し分ありません。板がよく焼きましたら、胡麻油で綺麗に拭いて、前のどろくに溶いたメリケン粉を、お玉杓子で搦ひ、板の上に落して杓子の底で搦げ、小判形に伸ばして焼きます。焼きましたら、一枚づつ取つて箱に並べ、少々冷めたところで丸めた餡を包み、その上を櫻の葉で包みます。但し櫻餅の皮は、焦目のつくほど焼いてはいけません。丁度お餅のやうに、白く弾力があるやうに焼けたのがよいのです。なほ、皮を櫻色に色をつけ、メリケン粉液の中に食紅を少々溶いて入れます。この皮には並解を、前の白色の皮には白餡を包むと、目先が變つてよいのです。餡は、長く火を入れることが必要で、一升

の小豆から取った澁餡に、四百五十匁ほどの白砂糖を入れます。

次に櫻の葉は、五六月頃の、軟かい葉を摘んで、十枚づつ揃へて綺麗に束ね、一斗檜に二升の割で、菜を漬けるやうにして鹽をふり、壓石を強くかけておきます。用ひますときは、湯で洗つて、更に綺麗に水洗ひし、布巾で拭きます。櫻は俗に提灯櫻といふ、八重咲の葉でない、よい色が出ません。新葉でしたら、そのまゝ水で洗ひ、水氣を除つて包みます。

菱餅

〔材料〕上糰粉百匁、砂糖百匁、餅草少々、食紅少々。まづ糰粉を充分に捏ね、(四一頁参照) 小く千切つて、濡布巾を敷いた蒸籠に入れて蒸し、臼に入れて粉の粘りが出るまで搗き、百匁の砂糖を四回に分けて加へ、よく捏ね合せて、もう一度蒸し、また搗きます。次にこれを三等分して、一つには茹でた餅草、一つには食紅を加へ、青、紅、白の三色として、各うき粉の上で、二分くらゐの厚さに伸ばし、青、紅、白の順序に重ねて菱形に切り、一番上の白のところに、櫻の花を描きますと、(羊羹を押し出して、描きます) 綺麗な菱餅が出来上ります。また菱餅を重ねるときは、濡布巾で一寸表面を拭き、濕氣をつけて重ねると、びつたりと張りつきます。

雛の節句に向く上品なお菓子で、菱臺に飾る菱餅も、かうして拵へますと、美味しくて恰好のよいものが造作なく出来ます。

五色お萩

〔材料〕糯米二升二合、粳米三合。まづ、御飯の炊き方から申上げます。糯米と粳米とを、右の割合に合せて浙ぎ、米と同分量の水を加へて炊き上げます。お釜を下して十分くらゐ蒸したところで、挿木で御飯をざつと搗き潰し、手に水をつけながら、熱いうちに握つて餡をつけます。

五色お萩は、あまり形の大きくない方がよろしうございます。まづ一升を百箇くらゐの割に握れば、丁度恰好のよい大きさになります。また餡は、冷めたところで、五六匁くらゐの大きさに丸めておきます。(御飯も同じくらゐの大きさにします) 餡をつけますには、固く搾つた濡布巾を、左の掌に擴げておいて、その真中に握つておいた餡を載せて擴げ、それへ御飯の玉を載せて、布巾ごと包むやうにしますと、綺麗に餡がつきます。御飯は熱く、餡は冷い程度の方が、出来上りがよいのです。

餡は紅、白、青、黄、黒の五色にいたします。紅と白と青餡は、白餡を基にして作り、黄は黄粉、黒は黒胡麻をまぶすのであります。

▲紅餡 〓これは白餡の出来上つたものに、食紅を水溶きして、紅梅色くらゐの色をつけます。さもなくば、小豆餡をお用ひになつてもよいのです。

▲白餡 〓九頁を御参照ください。前の紅餡も、これも、晒餡粉で作りますと、造作なく出来ます。

▲青餡 〓白餡の出来上つたものに、碾き立ての茶を、粉末のまゝ、程よい青味になるまで混ぜます。また

枝豆を青茹でにして播り潰し、砂糖を加へたのをつけても、風味のよいものであります。

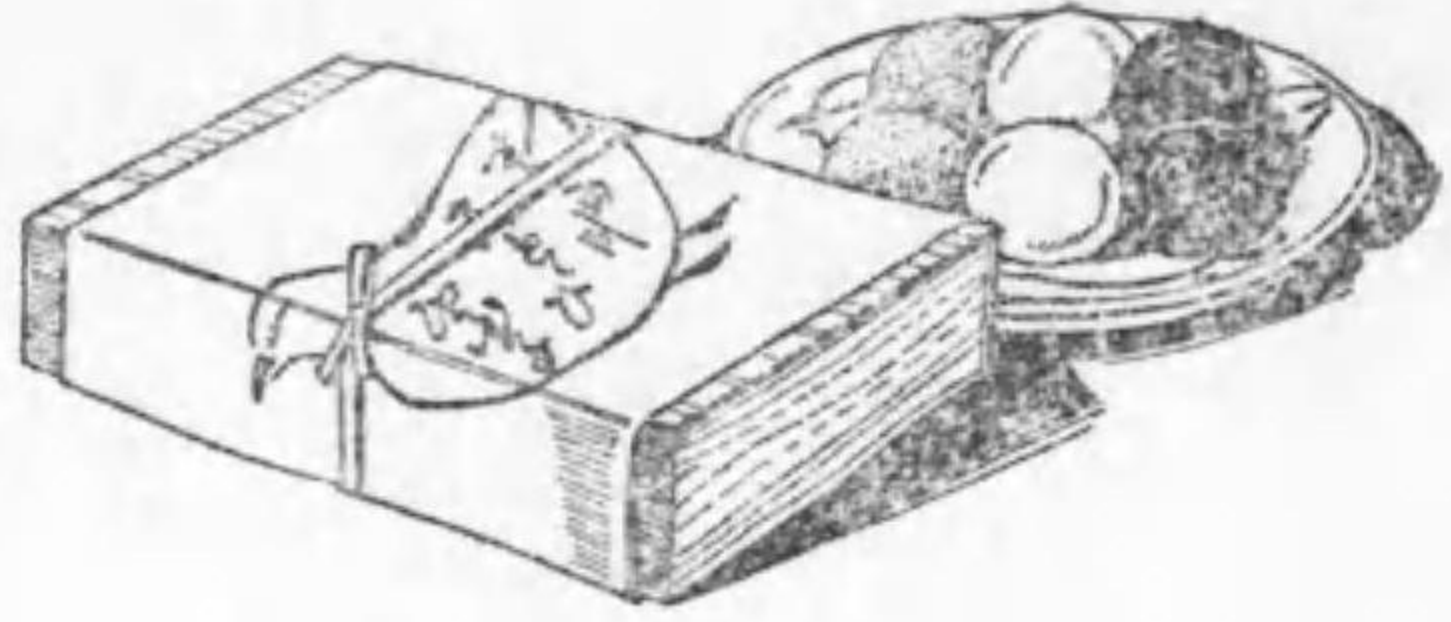
▲黒餡 黒胡麻一合、鹽一撮み。黒胡麻は綺麗に洗つて、焙烙で炒り、熱いうちに播鉢に取つて播ります。但し、餡にする胡麻は、油を出してはいけませんから、播るのによほど手加減がいられます。まづ播るといふより、搗き潰すといふ心持であります。普通は、これに砂糖を混ぜますが、他のものが皆甘いのですから、これは鹽味にします。甘いもの、中に鹽味のあるのは、變化があつてよいものです。但し、胡麻を甘味にするならば、青餡を、枝豆の鹽味にするのもよろしいと思ひます。この黒胡麻と後の黄粉とは、御飯玉を粉の中で轉がして、つけます。

▲黄粉餡 黄粉三十匁に、砂糖六十匁、更に、鹽少々割に混ぜ合せたものを、丸めた御飯に、よくまぶしつけます。

以上五種を體裁よく盛り合せ、白砂糖を一撮みづ、載せてすゝめます。

言問だんご (材料 米粉、重餡、白餡、味噌餡、白玉粉、葛) これは前の櫻餅と同じく、向島の名物で、風流な名と美味しい味とで、有名なお團子であります。

御承知のやうに團子は、粉がよくないと美味しくありませんから、材料をよく吟味し、まづ上等の新しい米粉を用ひます。最初熱湯で固目に捏ね、(三升の粉に熱湯一升五合の割合) 適當の大きさに千切り、濡布巾



言問だんご (第九圖)

を敷いた蒸籠に入れて蒸します。全部に斑なく湯氣が通りましたら、臼に取つて、よく捏ね、こんどは水に浸けます。これはあくを脱くためと、かうしますと色も白く上るためです。よく冷えましたら、また臼に取つて、充分に搗きぬきます。これで團子は出来ましたから、直徑五六分の大きさに千切り取つて丸め、餡をまぶしつければよろしいのです。

餡は、重餡と白餡と味噌餡とになつてゐますが、味噌餡の團子は、只今申上げた方法とは、少々違ひますし、餡も、外へまぶさず、大福餅のやうに、中に包みます。その作り方は、白玉二百匁に、葛四十匁、砂糖二百匁の割合に用意しておいて、まづ葛の中へ、その砂糖の三分の一を入れてよく混ぜ合せておき、葛の容積の四倍ほどの水で、それをよく煉ります。そこで残りの砂糖を全部入れて煉り、次に白玉を入れて、よくよく煉り、食料の青粉を少々溶き込んで、うつすりとした緑色に色づけます。これをやはり直徑五六分の大きさに千切り取り、薄く伸ばして、丸めた味噌餡を包みます。これは餡を包んでから、蒸籠に並べて蒸すのです。

蒸せましたら、すぐに、うき粉をふつた箱の中へ、一つづつ取つて並べ、蓋をして四五十分間おきます。そ

して團子が幾分縮つてきましたら、上からもうき粉をふりかけ、また暫く蓋をしておき、團子の形が定つたところで、粉をよく拂ひ落します。

餡の作り方には、別段變つた方法はありません。味噌餡は、餡の拵へ方(二〇頁)のところを、御参照くださいませ。

草 朶 ん こ

〔材料〕上砂糖百匁、白砂糖卅匁、餅草、並餡。まづ上等の粳粉(米粉)を鉢に入れ、やつと手が入るくらゐの熱い湯を注ぎながら、手早く一方でかき混ぜ、手につかない程度の固さに捏ね、例のやうに濡布巾を敷いた蒸籠に入れて蒸します。心まで水色になりましたら、取り出して水に晒し、よく冷めたところで、また鉢に取つて、よく力を入れて捏ねます。ここで砂糖と餅草を入れ、よく捏ね混ぜて、もう一度蒸籠に入れて蒸し、また鉢に取つてよく煉り返し、直径五分くらゐの太さの棒状に伸ばし、それを小口から五六分の長さに、ぼつくと切つて、並餡をまぶします。その場合、胡麻餡と兩方にすれば、なほ結構です。餅草は、灰汁でざつと茹で、よく水に晒し、細く叩いておきます。もし草を入れないならば、二回目に捏ねるとき、葛を十匁ほど加へます。

二 干菓子 いろいろの作り方

(1) 手軽にできる打出菓子の拵へ方

麥 落 雁

〔材料〕麥こがし五合、砂糖百匁。まづ鉢に砂糖を入れ、ごく少量の水を加へて砂糖をよく煉り、そこへ麥こがしを入れて、よく混ぜ合せます。粉に幾分濕氣のつくくらゐが丁度よいのですから、若し濕氣が廻らないやうでしたら、水を足しますし、濕氣が多いやうでしたら、粉を足します。これを型に固く詰めて打抜けば、店で賣つてあるやうな、麥落雁が出来るのです。型がなければ、小さな玩具の茶碗でも出来ますし、御飯茶碗の絲底などに詰めてもよいのです。これは、麥こがしの代りに黄粉を用へば、豆落雁になりますし、みちん粉を用へば、普通の落雁が出来ます。

初 日 の 出

〔材料〕みちん粉五十匁、片栗粉十匁、砂糖百匁、食紅。まづ砂糖を鉢に入れ、濕りのつく程度に水を落して、手でよく捏ね、食紅を少量のお湯で溶き、初日の出の色をつけます。それから片栗粉とみちん粉を次々に入れて、充分に混ぜ合せて捏ねます。粉と砂糖が充分混り合ひまないと、形がくづれますから、念を入れて捏ねます。また、食紅が全體にゆきまきまないと、斑が出来て見苦しいものです。次

に、浅いブリキの罐の蓋のやうなものに、(直径一寸五六分くらゐが、手頃です。)前の材料をうんと固く詰め込み、罐の底を、二三回ぼん／＼と叩いて、板の上にぼんと倒さに伏せますと、造作なく抜けます。罐は内部をいつも乾いた布巾で、よく拭かなければいけません。かうして形が出来ましたら、靜に小一時間ほどそのまゝにして乾かし、形がくづれなくなつたら、取扱ひます。

初日に霞を見せたいと思へば、白いまゝの落雁の粉を少し除けておき、最初罐の底へ、それを薄く霞形において、その上に紅いのを詰れば、初日に霞がかつた形になりますし、松を見せたいければ、青粉か碾茶で色をつけて、松の形におけばよいのです。



子菓干 (圖十第)

梅の花 (材料) 砂糖五十匁、みちん粉二合、水飴六匁、食紅少々。(鉢に砂糖とみちん粉を入れてよく混ぜ合せ、水飴を入れてなほ充分に混ぜ、そこへ、紅を溶き込んだ水を少しづつ、垂して、固く煉り上げます。これをみちん粉をふつた板の上に取り、麵棒で薄く伸ばして、梅の花型で打抜き、掌に載せて、一寸指先で真中を凹ませ、花の恰好をつけて乾かします。

こぼれ松葉 (材料) 食料青粉少々、他は梅の花に同じ。(これは前と同じ材料ですが、たゞ紅色の代りに青粉を用つて色をつけます。尤も丁寧にする場合は、褐色

を少し用つて、松葉の附根は色を變へます。それを前のやうに薄く伸ばし、幅三分、長さ二寸くらゐに切り、一つづつ、松葉の足を切り込んで乾かします。

鹽 釜 (材料) 砂糖五十匁、みちん粉三十匁、ゆかり粉少々。(白砂糖を裏漉して、よく／＼手で揉み、(兩手に揃つて、掌で揉み合せます。)粘りが出ましたら、砂糖の中によくほぐしたみちん粉を入れて充分混ぜ合せ、鹽水をうつつ、しつとりとさせます。次に、その中にゆかり粉(赤紫蘇の葉の鹽漬を細く粉にしたもので、漬物店にあります。)を少々混ぜ入れ、押箱に入れて蓋をし、壓石をかけて小一時間ほどそのまゝにしておきます。もし押箱の用意がありませんときは、重箱を利用して、何か四角の落蓋をしておきます。充分粉が固りましたら、箱の四隅を叩き、粗の上に箱を伏せ、中のものを取り出します。これを適宜に切ればよいので、紫蘇の香りと鹽の味とが加つて、まことに美味しいお菓子です。

汐見饅頭 (材料) 砂糖五十匁、みちん粉三十五匁、並餡。(前の「鹽釜」と同じやうに、白砂糖をよく揉み、それにみちん粉を加へて、充分捏ねます。これを汐見饅頭の型に詰め、(蛤や巻貝の形等)が出来てあます。)並餡を拇指の頭くらゐに小さく丸めて、中に入れ、その上から、またみちん粉と砂糖の混ぜたものを入れて固く詰め、型の周圍を手で叩いて、板の上に取り出します。若し型がありませんときは、茶呑茶碗のごく小さいものか、猪口などを用ひます。また蛤の貝を用ひますと、面白い形の饅頭が出来ます。なほ例の

みぢん粉に、肉桂粉等で色をつけますと、一層引き立ちます。

(2) 揚げ菓子並びに甘納豆類の拵へ方

白玉昆布

〔材料〕白玉粉百匁、砂糖五十匁、山出し昆布。これは白玉粉に砂糖を混ぜ、昆布をふりかけて、からりと揚げたお菓子で、お茶受けなどに最も妙です。まづ白玉粉を水で固目に溶き、砂糖を加へてよく混ぜて、捏ね合せます。砂糖を入れると、粉が軟かくなりますから、そのつもりで、最初は餘程固く溶いておかねばいけません。粉と砂糖が充分に混つたら、粉がぼろ／＼にくづれぬ程度の固さ。粗の上になり、厚さ二分くらゐに平に伸ばします。別に、山出し昆布をざつと焼いて、搗鉢に取り、よく／＼搗ると粉になりますから、それを、前に平に伸ばしておきました白玉の表面一面に、ばら／＼とふりかけます。次によく切れる庖丁で、縦横に適宜に細く切り分け、充分煮立てゐる胡麻油で揚げます。両面が褐色になり、ぶつと膨れ上つて來ましたら、新聞紙に取つて、よく油氣を切ります。これは、冷えてからも美味しうございませうが、揚げ立ては一層結構です。

揚げ豆

〔材料〕乾蠶豆、鹽少量。乾蠶豆は、なるべく粒の大きいものを選びまして、それを一晝夜水に浸けておき、軟かくなりましたら、箆に打上げて水を切り、少しづつ、乾いた布巾に取つて、水氣を

充分除きます。次に、豆のお尻の方から中の身に平行して庖丁目を入れ、豆の身が二つ合さつてゐるので、身と身の間に庖丁目を入れるのです。暫く乾かしておきます。次に胡麻油をよく煮立て、おき、その中に前の豆を少しづつ、入れて、からりと狐色になるまで揚げ、新聞紙の上を取つて油を切り、熱いうちにほんの少しづつ、鹽をふりかけます。前に切目が入れてありますから、皮と共に身が開き、丁度花が開いたやうに、綺麗に揚ります。これは砂糖氣のないお菓子ですが、甘いもの、間々にいたゞきますと、大變さつぱりして、美味しいものです。

諸煎餅

〔材料〕甘藷、白砂糖。生の甘藷を、皮を剥いて小口から薄く切り、鹽水に浸けてよくあくを脱き、箆に揚げて天日に半日ほど乾します。これを胡麻油でからりと揚げ、新聞紙の上で轉がして油を切り、熱いうちに砂糖をふりかけて、まぶします。砂糖の外に、青海苔を焼いて粉にしたものに、食鹽を少々混ぜたものや、コ、アに砂糖を混ぜたもの、碾茶に砂糖を混ぜたものなど、いろいろ違つた風味をつけて作ると、普通のお煎餅よりも、却つて美味しいものが出來ます。

甘納豆

〔材料〕大粒小豆、白砂糖。普通は小豆を用つて拵へますが、豌豆を用つてもよいので、小豆はなるべく粒の大きいものを選びます。これを一夜水に浸けておき、水から入れて茹でます。一度煮え上りましたら、燗明礬を少量入れて茹で、茹汁をこぼして清水に放します。これであくが脱けますから、

もう一度水から茹で返し、小豆が軟くなるまで茹でますが、なるべく小豆の腹を切らないやうに、よく注意して茹でなければなりません。

充分軟くなりましたら、茹汁をこぼし、箆に打揚げて布巾を上から被せ、(空気をあてるとすぐ腹が切れ)ますから、なるべくあてないやうにします。(水気を切ります。次に、豆の量とほぼ同量ぐらゐの白砂糖を鍋に入れ、水をしたくに入れて中火にかけ、前の茹小豆を入れて、豆のくづれぬやうに氣長く煮込みます。暫く煮込みましたら、大きい網杓子で徐かに掬ひ上げ、砂糖液だけを煮詰めては、小豆をもどして、再び煮ます。かやうにして、二三度小豆を揚げては氣長く煮るのであります。すると、だんく砂糖液が煮詰り、小豆を撮んでみて糸を引くやうになりましたら、鍋を下し、熱いうちに網杓子で掬つて砂糖をまぶします。砂糖は一度裏漉にかけ、さらさらしたものを用ひ、これをハトロン紙等の上に擴げておき、前の小豆を掬ひ出しては砂糖の上に散らし、手早く紙を兩手で動かしながら、砂糖をまぶしつけますが、必ず小豆に粘り氣のある熱いうちに、手早くしなければなりません。これで美味しい、軟かい甘納豆が出来上ります。すべて澱粉質のものには、糖明礬を入れると、形がくづれなくてよいのであります。

雪衣いも

〔材料〕甘藷、白砂糖、糖明礬。甘藷の皮を剥き、いろくの花形に切つて、それを小口から一分ぐらゐの厚さに切り、薄い鹽水に浸けて、あくを脱きます。次に、鍋に藪がかくれるだけの水を入

れて火にかけ、煮立つたら糖明礬を少々(一寸滋味を感じるほど)入れ、あく出し、た藪を入れ、四五分煮立てたところで水に取つて晒し、鍋にもどして、水から茹でます。心まで火が通りましたら、茹汁をこぼして白砂糖を加へ、(砂糖が少いとできませんから、少くも藪の半量以上は必要です)弱火で焦げつかぬやうに煮詰めます。このとき、あまり水氣が多いやうでしたら、暫く煮詰めたところで、藪だけ箆に揚げて、砂糖汁を煮詰めて藪を入れ、また箆に揚げて、汁を煮詰めては入れます。そして、砂糖が丁度給のやうに粘つてきたら、乾いた砂糖の上に(材料が少ければ、お皿でもよいのですが、多い場合は、ハトロン紙か新聞紙に砂糖を擴げておきます)取り出して、手早く砂糖をまぶします。煮詰め方が足りなかつたり、砂糖が少かつたりしますと、砂糖をまぶしても、まぶしても溶けてしまひますから、砂糖を多くして充分煮詰めることが大切です。藪は普通に煮ますと、形がくづれますが、最初に糖明礬を入れて茹で、ありますから、その心配はありません。若し形がくづれてしまひましたら、それは糖明礬の不足でありますから、次にお拵へになるとき、少々多目に入れてお試しください。

栗納豆

〔材料〕栗の實、白砂糖。栗は粒を揃へ、まづ皮を剥き、澁皮を綺麗にこそげ除り、栗が充分かくれるだけの水を加へて中火にかけ、煮立つてきたら水をさし、また煮立つてきたら水をさして、栗がどらぬやうにして、氣長に煮ます。(かうして煮ると、形がくづれませんが)半ば軟かになつたところ

で、焼明礬を少々加へて、四五分煮たら茹湯を換へ、また前のやうにして充分軟かくなるまで茹で、「雪衣いも」の作り方と同じ方法で煮詰めるのです。

子持栗

〔材料〕勝栗、砂糖蜜、白餡。なるべく上等の勝栗を、水を度々取り換へて、軟かく茹で、濃い砂糖蜜に一晚浸けておき、翌日そのまゝ火にかけて一寸煮た後、箆に揚げて蜜を切ります。別に白餡に砂糖を加へて煉り詰め、このとき黄粉を水で溶いて一緒に入れ、餡に色をつけます。煉れたら板の上に取り出し、温かいうちに、前の栗を一つ一つ包み、丹波栗くらゐの大ききとして、栗の形に拵へ、そのまゝ一つ一つ離して乾かします。次に砂糖を、包んだ栗の半量ほど鍋に入れ、猪口に水一二杯さして火にかけ、指の入りかねるほどの熱度となつたとき、乾かしておいた栗を入れて、一つ一つ衣をつけます。

糖蜜柑

〔材料〕蜜柑の皮、白砂糖、ザラメ砂糖。蜜柑は、夏蜜柑でもかまひません。まづ蜜柑の皮裏の白肉を除き、幅三分、長さ一寸あまりの短冊形に切り、一寸茹で、から米の漸汁に浸けます。これを再び別の白水でよく茹で、清水で洗つて、充分水気を切つておきます。別に、普通の蜜柑の皮十箇分につき、水を一匙に十一杯と白砂糖八十匁の割合にして、蜜柑の皮と共に鍋に入れ、中火にかけて、絲を引くやうになるまで煮詰めます。別に盆のやうな物の上にザラメ砂糖をふりまいておき、前の煮汁が絲を引くやうになつたら鍋を下し、皮を一つ一つ狭み出して、ザラメ砂糖の上に並べ、それをよくまぶします。これは廢

物利用のお菓子ですが、香りがよくて、なか／＼結構なものであります。夏蜜柑の皮で作る場合は、普通の蜜柑のときよりも、砂糖を多量に用ひます。

甘生姜

〔材料〕生姜、白砂糖。生姜は、新でも古でも差支ありません。まづ生姜を綺麗に洗ひ、なるべく薄く刻んで、暫く水に浸けておきます。これを米の漸汁でざつと茹で、よく水で洗ひまして、例のやうに、焼明礬を少量入れた湯で、よく茹でます。軟かくなりましたら、もう一度水洗ひして水気を充分切り、砂糖煮をして、餡のやうになるまで煮詰め、前のやうにして、白砂糖をまぶしつけます。

散仁糖

〔材料〕落花生三合、砂糖百匁、ラード等。これは支那のお菓子であります。材料も手近なものを用つて、簡単にできる砂糖菓子であります。まづ生の落花生の鬼皮を除き、微温湯に浸けてよく洗ひ、綺麗に濾皮を剥きます。これを日光にあて、水気を乾かし、鐵鍋にラードを煮立て、その中に入れ、黄色になるまで揚げます。揚つたら西洋紙の上を取つて油を脱ぎ、よく攪けて冷まします。次に、白砂糖を鍋に入れ、水をした／＼に加へて火にかけ、木杓子で絶えずかき混ぜながら煮詰ると、だん／＼煮詰つて、水飴のやうになり、火から下し、かき廻しながら冷まします。どろりとして、鼠色に變りましたら、前の揚げた落花生を入れ、手早くかき混ぜて砂糖の衣をつけ、これを大鉢に攪けて、からからに乾します。

(3) おこし並びに炒菓子の方

お目出度おこし

〔材料〕おこし種五合、砂糖七十匁、水飴三十匁、甘納豆五匁。砂糖に水三匁ほどを加へ、(した)くになればよいのです。弱火にかけて煮詰め、二本の指に挟んで、糸を引くやうになつたとき、水飴を入れ、再び火にかけて煮詰め、その汁を水に垂して、丁度飴のやうになるのを度として、鍋を下します。別に、桶か御飯蒸のやうなものにおこし種と甘納豆を入れ、(おこし種は前もつて焙烙で一寸炒り返し、冷めぬやうにしておく。)砂糖汁の冷めぬうちに手早くそれへ注ぎ込み、木杓子でかき混ぜて全體によくまぶしつけ、熱いうちに濡手に取り、適宜の大きさに丸めて乾します。丸めるのが面倒でしたら、浅い折箱のやうなもの、中に材料を詰め、上からよく押しつけて、麵棒で手早く平に伸ばし、ナイフで縦横に庖丁目を入れておき、乾いてから取り分けてもよいのであります。

霞おこし

〔材料〕霞五合、黑豆一合、砂糖百匁、水飴三十匁。霞餅を焦さないやうに、焙烙でふつくりと炒ります。黑豆は、洗つて暫く水に浸けておき、幾分軟かくなつたところで箆に揚げて、よく水を切り、これも焙烙で炒ります。右の二種共冷めないやうに、鍋に入れ、埋火に載せておきます。次に、鍋に砂糖百匁に水三匁を加へて煮溶かし、それに水飴を加へ、指先につけて二寸くらの糸を引く程度になつたと

ころで、炒つてある霞と豆を入れて、手早く杓子でかき混ぜ、熱いうちに箱へ詰めるなり、手で丸めるなりして固めます。

薩摩おこし

〔材料〕甘藷百匁、白砂糖、水飴。甘藷の皮を剥き、二分角くらの霞に形を揃へて切り、水に放してあくを照きます。これを箆に打揚げて充分水氣を除き、よく乾かして、煮立つた胡麻油でからりと揚げます。狐色に、こんがり揚りましたら、新聞紙に取つて油氣を除つておきます。別に、前のおこしの時のやうに砂糖を煮立て、水飴を入れて煮詰め、甘藷の揚げたのを入れて混ぜます。これを少しづつ取つて丸め、よく冷まして固めると、美味しい薩おこしが出来上ります。

お炒り

〔材料〕炒り種五合、白砂糖五十匁、醤油少々。お炒りは、雜節句の御馳走には、なくてはならぬもの、一つであります。炒り種は、お節句が近づくと、乾物屋でも賣つてをりますし、お菓子屋でも分けてくれます。まづ砂糖を鍋に入れて、水をしたくに加へ、徐かに煮詰めます。杓子につけてみて、一寸くらの糸を引く程度になりましたら、醤油を少々落とし、(色のつくの嫌ふ方は、鹽を入れます。)炒り種を入れて、手早くかき混ぜます。もし炒り種が濕つてゐたら、炒り返して用はなれりませぬ。

磯豆

〔材料〕大豆、揉み海苔、醤油少々。大豆の大豆を洗つて、一夜薄い鹽水に浸け、箆に打揚げて、半日ほど鹽干にしたものを、弱火に焙烙をかけて、からりと炒ります。別に、醤油に水を割り込

み、(醬油二、水三の割合)一度煮立て、冷ましておきます。大豆が充分に炒れましたら、熱いうちに醬油の中に入れ、ちゆと音がすると同時に搦ひ上げ、(少しづつ分けて、醬油に入れます)大鉢に取つて、揉み海苔をまぶし、海苔の罐等に入れて、埋火にかけ、からくに乾かします。これは、先に掲げた「揚げ豆」と同じく、鹽辛いお菓子ですから、ピール等のつまみ物にしたり、甘いお菓子の間々にいたゞきますと、大變結構であります。

西洋菓子の部

(1) クッキース並びにデセル類の拵へ方

衛生ピール (材料) 砂糖七十匁、メリケン粉百匁、卵三箇、菓子用アンモニア七分、焼明礬少々。鉢にアンモニアを入れて、掃木でよく搗り潰します。そこへ砂糖を入れて混ぜ、次に卵を割り落してよく混ぜ合せ、メリケン粉を入れます。メリケン粉を入れたら、もう決して強く捏ねてはいけません。杓子を軽く用つて、粉の粘りの出ないやうに混ぜることが大切です。つまりこれが、お菓子を作る秘訣ともいふべき點

で、粉の粘りが出たは、決して軽く膨みません。混りましたら、搾出袋に入れて、バタを引いたテンパンの上丸くぼつくと搾り出し、よく温まつたテンパンの上段に入れて焼きます。丸く膨んで、上面が薄く狐色になればよいのですが、色ばかりでは何とも申されませんから、時々注意して焼加減を見ることが大切です。心までよく火が通つてゐないと、どんなに大きく膨んでゐても、外へ出すとすーと小さく凹んでしまひます。また、心まで火が通らないのに焦げるやうでしたら、上火が強いのですから、テンパンを下段に下げます。たとひ、一度に澤山焼くときでも、最初から二枚のテンパンを、一時に入れてはいけません。必ず上段に入れます。但し、半ば焼けてから、それを下段に下して、新たに焼くのを上段に入れるのはかまひません。

これは極く軽いお菓子ですから、お子さん方のお八つには何よりです。この割合で材料を合せたものを、軟種と申します。大抵の西洋菓子は、軟種と固種とで出来るのです。軟種の固さは、テンパンへ搾出したとき、あまり横に擠らぬ程度にします。もし固いときは、水を割つて軟かくし、軟かすぎると思ふときは、粉を足します。アンモニアは、普通お洗濯のときに用ふ、臭い液體のものは、全く違ひ、これは白い粉の固りになつてゐて、お菓子を膨ますために使用するもので、ベーキング・パウダーと同じ作用をします。西洋菓子を作るときは、主にベーキング・パウダーを用ひますが、これは水分と混ぜたらすぐ焼かないと、

その效力を失つてしまひます。けれども、アンモニアはいつまで抛つておいても、その心配がありませんから、素人にはこの方が、失敗が少からうと思ひます。お求めになるときは、必ず菓子用のアンモニアとおつしやつて、お求めください。薬店で買つてゐます。但し、お菓子の種類によつては、ベーキング・パウダーでなくてはならぬものもあります。

松風ボール

〔材料〕軟種(前項参照)、芥子の實少々。前の通りに拵へた軟種を、搾出袋に入れ、テンパンの上に、好みの大きさに丸く搾り出し、その上に炒つた芥子の實をばらりとふりかけて焼きます。

ピーナツケーキ

〔材料〕軟種、落花生(南京豆)少々。落花生を炒つて、細く庖丁で切つておき、前のようにテンパンに軟種を搾り出してから、それをばらりとふりかけて焼きます。なほこの他、レモン砂糖漬を細く切つて載せたり、角砂糖を砕いて載せたり、文字の形に搾り出したり、花形にしたり、動物の形にしたりすると、随分面白い、變つたお菓子が出來ます。

レーズン・ケーキ

〔材料〕メリケン粉七十匁、砂糖五十匁、卵二箇、乾葡萄五十匁、バター大匙一杯、牛乳少々、ベーキング・パウダー小匙三杯、ヴァニラ液少々。まづ卵の黄身と砂糖とを鉢に入れて、よく混ぜ合せ、バターと牛乳とを加へ、次に白身を固く泡立て、軽く混ぜ合せます。次にメリケン粉に、ベーキング・パウダーを合せて、篩にかけ、少しづつ、前の砂糖液に混ぜ込み、終りに、レーズンの水洗ひしたものと、

ヴァニラ液少々を加へて、そつと混ぜ合せます。これを搾出袋に入れ、(口金の大きいのを用品ます)前の衛生ボールのやうにして、テンパンに搾り出し、ふんばりと焼きます。

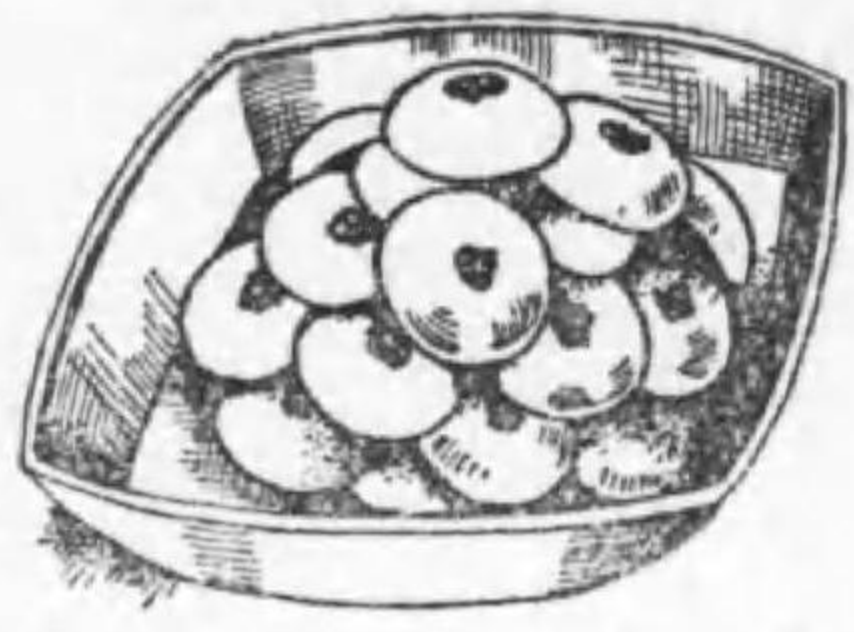
バター・クッキー

〔材料〕バター大匙二杯、砂糖五十匁、メリケン粉百匁、卵二箇、ベーキング・パウダー茶匙二杯、レモンまたはヴァニラ液二三滴、牛乳少々。バターを一寸火にかけて溶かし、その中へ篩つた砂糖を入れて、よく混ぜ合せおき、別に、卵をよく泡立て、牛乳(コップの四分の一くらいの分量)と混ぜ合せたバターを混ぜ込みます。これに、メリケン粉とベーキング・パウダーを合せて篩にかけたものを加へ、(メリケン粉は、まづ半分を先に加へます)粉の粘りを出さぬやうに徐かに混ぜ合せ、そこで餘りの半分を篩つて少しづつ加へ、手につかぬ程度の固さになりましたら、粉をふつた板の上に取り出し、粉をふりかけて二分くらいの厚さに伸ばし、抜型で打抜き、(小さい罐の蓋で抜いても、また庖丁で好みの恰好に切つてもかまひません)バターを引いたテンパンに並べ、熱くなつてゐるテンパンに入れて、十二分か十五分間も焼けば出來上ります。なほ焼けたところで、表面に卵の黄身か、砂糖蜜を塗り、一寸テンパンの中に入れて乾しますと、美しい光澤もつきますし、味もよくなります。また焼く前に乾葡萄を一つ載せて焼いたり、胡桃を入れたり、コ、アを混ぜますと、味や形の變つた、いろいろなクッキーが出來ます。

レモン・ドロップ

〔材料〕バター二十匁、メリケン粉百二十匁、砂糖百匁、卵二箇(十三匁くらいのもの)バ

ーキング・パウダー中匙一杯。』バターを鍋に入れて弱火にかけ、人肌くらゐに温まつたところで鍋を下し、すぐに砂糖を入れて、木杓子で手早くかき混ぜながら煉ります。すると色が眞白になりますから、卵を一箇分



（圖一十第） プッロド・ンモレ

だけ割り入れて、また充分に煉り、砂糖と卵がよく混りましたら、もう一つの卵を割り込み、なほよく煉り合せます。次に水を五勺ほど加へてよく混ぜて伸ばし、半液體となつたところで粉を入れます。（粉は前もつてベーキング・パウダーを混ぜて、篩つておきます。）粉を入れたら、徐かに杓子で軽く混ぜなければなりません。かうして液體と粉がすっかり混り合つたら、メリケン粉をふつた板の上に取

り、直徑六分くらゐの棒狀に伸ばし、これを小口から六分ほどの長さに切りま

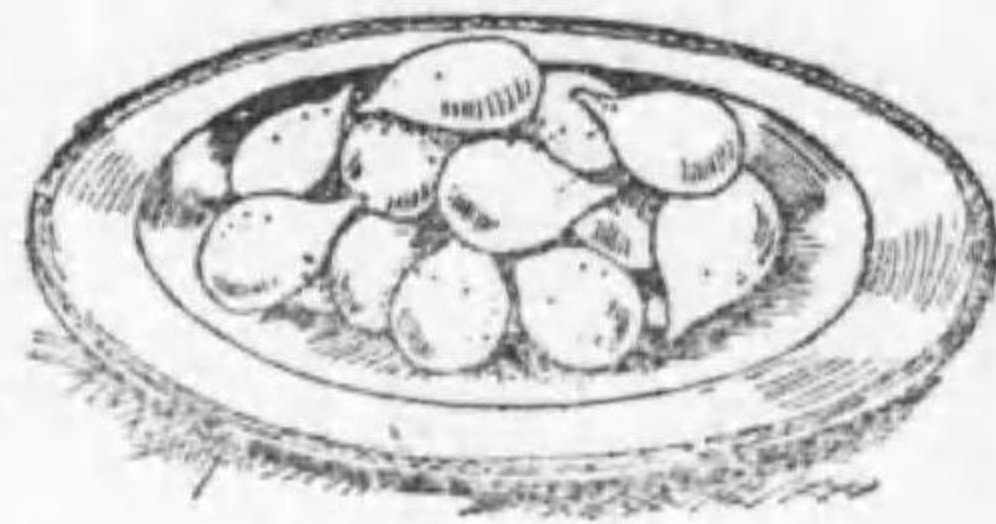
（これは大きさを同一にするためです。）これを一々手に取つて丸め、バターを引いたテンパンに、一寸づつの間隔をおいて並べます。別にレモン砂糖漬を二分くらゐの賽の目に切り、（なければカレンズを用ひます。）これを今並べたもの、眞中に、一切づつ載せて、指で軽く押へて張りつけます。これで下拵へは出来上りましたから、テンパンに入れて焼くのであります。

テンパンは前もつて温めておきます。まづテンパンの中に手を入れてみて、一つ二つとゆつくり數へて、二つ間に六十くらゐの速さ）廿五くらゐになつたとき、指の先が熱さに堪へられぬほどの温度が、丁度よろしいです。もしそれまで數へないうちに、熱さに堪へられぬやうならば、それは温度が強すぎるのですから、火を少し弱くします。かうして丁度よい温度になつたとき、前のテンパンを入れてテンパンの蓋をしめ、表面が狐色になる程度まで焼きます。なほ、テンパンに入れる前に噴霧器で細い霧を一面にかけると、工合よく焼けます。右の分量で、約二百勺の美味いお菓子が出来ます。

クリサン・ टीम

（材料）卵四箇、砂糖五十勺、メリケン粉五十勺、落花生五勺。これは前のレモン・

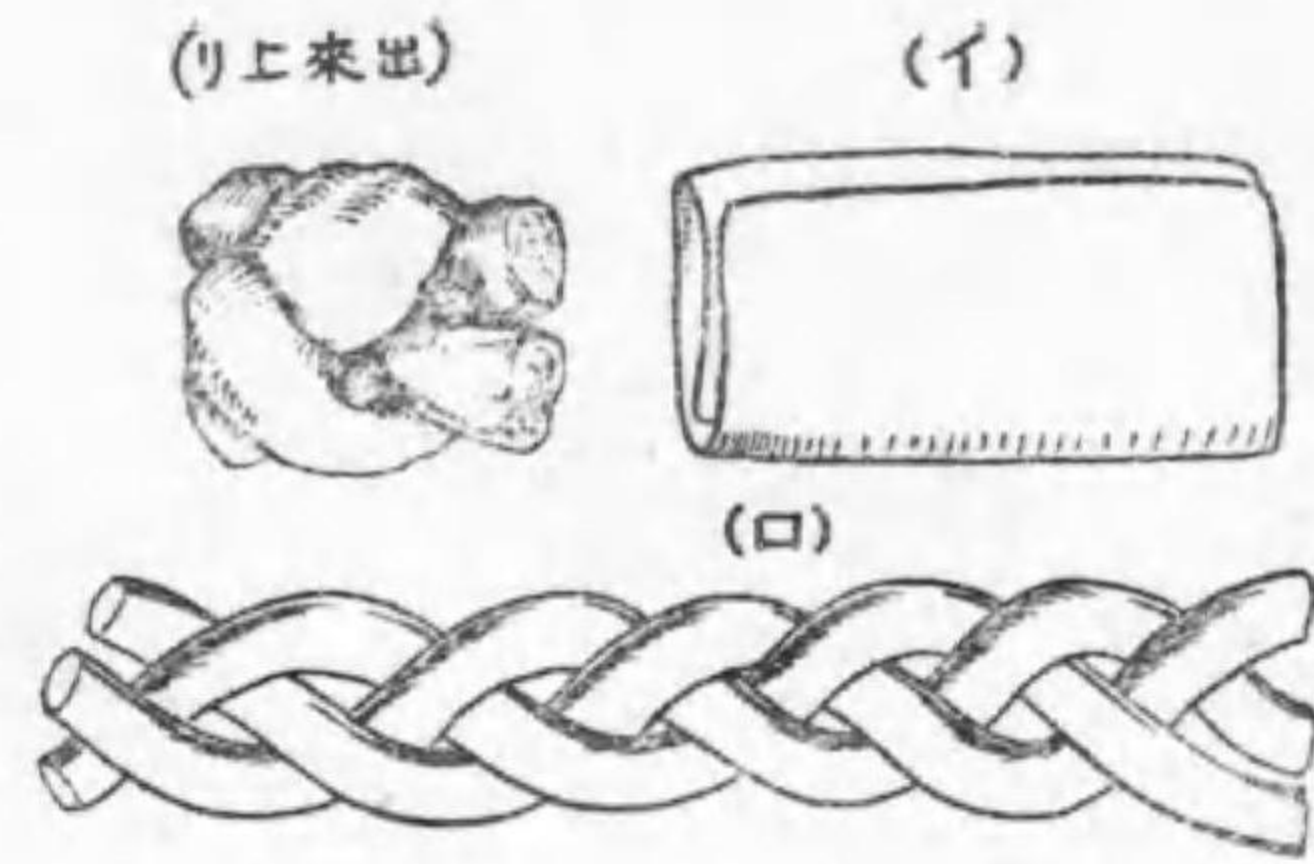
ドロップよりも、一層軽く上品なお菓子であります。まづ卵の黄身と白身を分けて別々の器に入れ、黄身の方へ水五勺と砂糖を入れ、泡立器で充分にかき混ぜておきます。（黄身の色が淡黄色になるまで。）次に白身を泡立器で固く泡立て、それに前の黄身を入れて軽くかき混ぜ、最後に粉を入れて、煉らぬやうに軽く混ぜ合せますと、カステラの種のやうなものが出来ますから、それを搾出袋に入れて、油を引いたテンパンの上に、小さい一錢銅貨くらゐの大きさに丸く搾り出し、（一寸くらゐの間隔をおきます。）落花生の炒つたものを庖丁で細く刻んで、今搾り出したものの上に、ばらりとふりかけ、眞中へカレンズを一つづつ載せて、前のレモン・ドロップより少し低い温度のテンパンに入れて、凡そ十分くらゐ焼きます。もし搾出袋の用意がありませんときは、質のこく丈夫な西洋紙を漏斗形にくるくると巻き、その尖つた先を直徑五分くらゐの大きになるやうに切り、材料を入れて、上部を捻り、下の口から押し出すのです。



— シンド・アンラ (圖二十第)

ラング・ド・シャー (材料、バター五十匁、砂糖百三十匁、メリケン粉百三十匁、卵白身十六匁。) まづ鉢にバターと砂糖を入れて、杓子でよく練り混ぜ、砂糖の色が白くなつたところで、十箇分の白身を、少しづつ分けて砂糖の鉢に入れ、手早く力を入れて練り混ぜ、白身を全部入れ終りましたならば、レモン液を五六滴落し入れ、別に、卵の白身六箇を、よく泡を立て、これに加へます。卵の泡立てたものを入れたら、もう練つてはいけませんから、軽く杓子を用つて混ぜ、次に粉を三分に分けて入れ、煉らぬやうに軽く混ぜ合せます。これを絞出袋に入れて、バタを引いたテンパンへ鳥の子形に小さく搾り出し、(厚さは二分くらゐ) 前のレモン・ドロップのときよりも熱いテンパンの中に入れて、(十か十五数へたとき、指先が熱さに堪へられぬ程度) 凡そ五六分間ほど焼き、取り出して別の器に移し、テンパンは綺麗に拭いて、更にバタを塗り、残りの分を、今のやうに搾り出して焼くのです。これは、全體が狐色になるまで焼いてはいけません。テンパンについた方に、うつすらと焦目がつき、表面が真白く焼け上つたのがよろしいのです。

パテード・ロリエ (材料、メリケン粉六十匁、バター六十匁、砂糖蜜、砂糖清櫻桃少々。) メリケン粉を平鉢に入れ、水五六匁を少しづつ、手につかぬ程度の固さに煉り、これを、メリケン粉をふつた板の



— エリロ・ドーテバ (圖三十第)

上に取り、更に充分煉り、伸棒で二分くらゐの厚さに伸ばし、それに平く丸めたバタを載せて包み、皮が破れぬやうに注意しながら、伸棒で徐かに伸ばします。あまり薄く伸ばすと、皮が破れてバタが出ますから、よい加減のところまで、第十三圖(イ)のやうに三つに折りたゝみ、また更に伸棒で徐かに伸ばし、前と同じ方法で三つに折り、また伸ばすのです。これを初めから六回ほど繰り返し、最後に全體を一分くらゐの厚みに平均に伸ばし、それを幅五六分、長さはテンパンに入るだけに切り、その表面に、卵の黄身に少量の水を加へて溶いたものを、刷毛につけて塗ります。卵が少し乾いたところで、三本づつ取つて、(ロ)のやうに、丁度真田編のやうに組合せ、綺麗に拭いたテンパンに並べ、前のラング・ド・シャーを焼いたときくらゐの温度のテンパンで焼きます。焼ける時間は、温度によつて違ひますが、まあ十二三分です。心まで充分火が通つて、指先で押しても凹まないやうになりましたら、取り出して、熱いうちに、濃い砂糖蜜を刷毛にたつぷりとつけて塗り、蜜が乾かぬ先に、砂糖漬にした櫻桃の赤と青(これは食料品店にあります)をところどころに載せ、一寸五分ほどの長さに切りますと、『出来上り』圖のやうな、美しいお菓子が出来ます。

なほ御注意までに申上げておきますが、夏は暑氣のため、どうしてもバターが溶けますから、粉を合せて伸ばすとき、すぐと流れ出て、扱ひにくいものです。それで、氷の上にトタン板か銅板を伸板の代りに載せて、その上ですれば、バターが溶けるやうな心配は、決してありません。



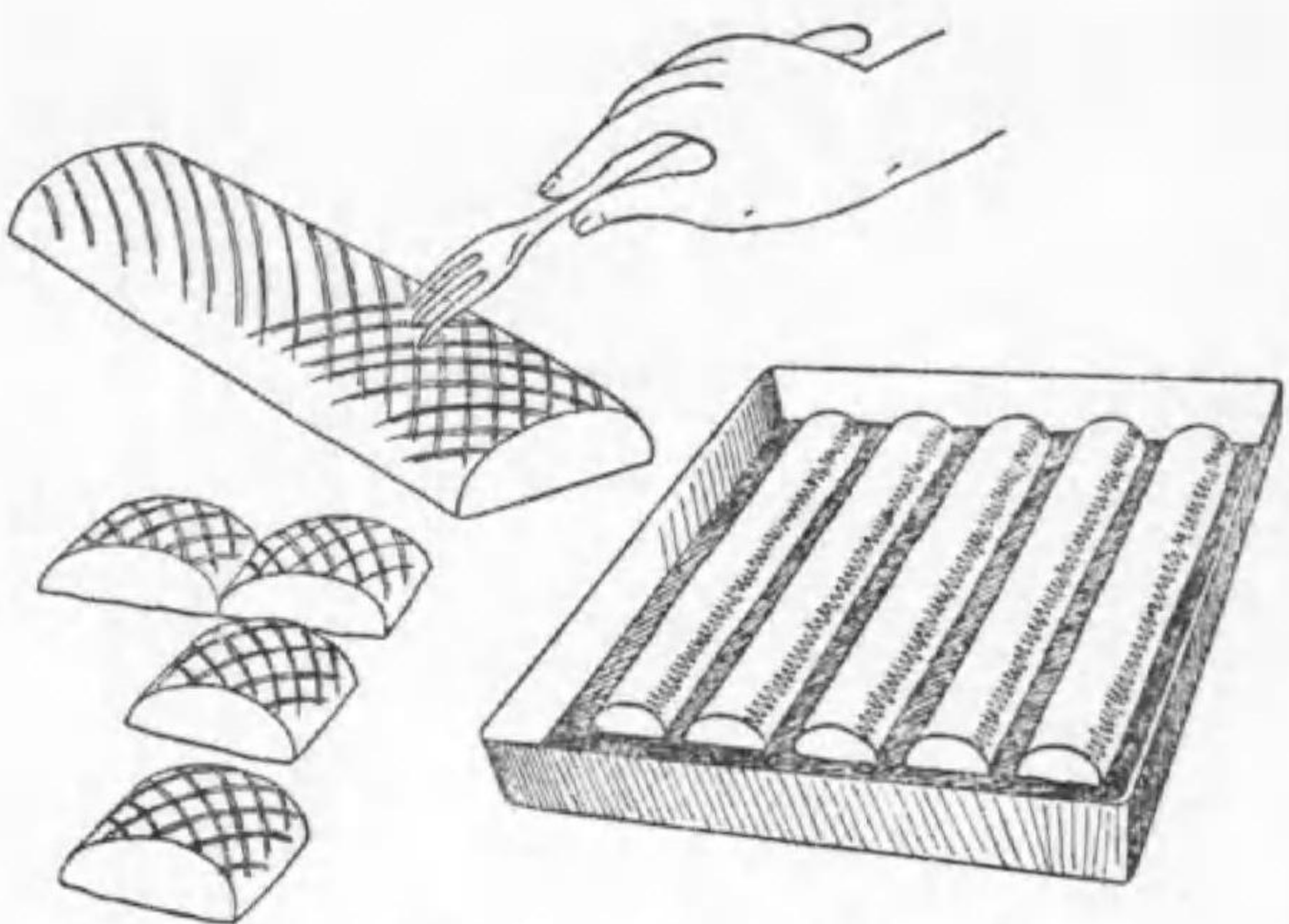
—ガニフ—デレ (圖四十第)

レディーフィンガー (材料) 卵大五箇、砂糖六十匁、メリケン粉七十匁、レモン液少々。これは卵を主としたごく軽いお菓子ですから、老人や子供、または病人などに喜ばれます。まづ鍋に卵と砂糖を入れてよく混ぜ合せ、弱火にかけて、泡立器で絶えずかき廻しながら、湯氣が少し上つてくるまで泡立て、次に火から下して、更に泡立器で充分泡立てます。これはかなり手の疲れる仕事ですが、途中で手を休めてはいけませんから、疲れたら右左と手をかへて、できるだけ速く泡立器を廻さなければなりません。

かうして、前に温めた熱がすつかり冷めるまで泡立てると、大抵卵の色が白く變りますから、そこでレモン液を二三滴落し、篩にかけたメリケン粉を一度に入れて、お玉杓子の背の方で軽くかき混ぜ、粉がよく混つたところで、搾出袋に入れて搾り出します。まづ西洋紙をテンパンの

大きさに切つて一枚敷き、その上に、第十四圖のやうにして、細長く(直径二分五厘、長さ一寸三分)搾り出すのです。かうしてテンパンに一杯になりましたら、篩に粉砂糖を入れて、上から斑なくばらりとふりかけます。この粉砂糖は食料品店で賣つてありますが、もし用意のない場合は、お用ひにならなくとも差支ありません。これを四百度くらゐに熱したテンパンの中に入れて焼き、(レモンドロップの例)五六分間ほど經つて、菓子の表面が狐色になりましたら、敷紙のまゝ取り出して、板か紙の上に倒さに伏せ、刷毛に微温湯を含ませて、敷紙がしつとりとなる程度に、裏から刷きます。すると焼けついてゐる菓子が容易に紙から離れますから、すぐにそれを二つづ、腹合せにして、張りつけます。これは濕氣のあるうちに、手早くしなくてはよく張りつきません。これで出来上り圖にあるやうな、細長いお菓子が出来ます。

デセール (材料) メリケン粉五十匁、砂糖三十匁、バター三十匁、卵四箇、ベーキングパウダー三匁(茶匙に軽く二杯)、レモン液少々。まづメリケン粉とベーキングパウダーとを合せて篩つておき、別に鉢か鍋に卵の黄身を溶かし、バターと砂糖を入れてよく混ぜ合せ、そこへ粉を入れて軽く混ぜ、卵の白身を泡立て、加へます。全部がよく混り合ひましたら、乾いた伸板の上に粉をふつて、取り出し、伸棒で伸ばしてはまた折れた、み、三四回ほど伸ばしては折れた、みまして、これを四分幅くらゐに細長く伸ばし、テンパンの長さに切つて、バターを引いたテンパンの中に程よく間をあけて並べ、フォークの先で、第十五圖のや



方り作のルーセテ (圖五十第)

うに十文字に筋をつけます。

次に卵の黄身を水少々で伸ばし、前の菓子の上に塗り、五百度くらの温度で十分間餘り焼きます。焼けたら一寸指で撮んでみて、中まで乾いたならば取り出し、熱いうちに五六分の長さに切ります。なほ濕氣がつくと不味くなりますから、熱いうちに籠に入れて貯へておきます。

バタービスケット

〔材料〕砂糖六十匁、メリケン粉百匁、卵二箇、バター大匙一杯、アンモニア五分、牛乳少々。アンモニアを鉢に入れてよく搗り潰し、砂糖とバターを加へて充分捏ね合せ、卵を入れ、牛乳を卵の殻に一杯だけ加へて、なほよく混ぜ合せます。そこでメリケン粉を入れて軽く混ぜ合せ、粉をふつた板の上に取り出して、一分くらの厚さに伸ばします。その伸ばしたものの上面を、ブリキ板か竹箆のやうなもので、斜にでも縦横にでも、すつすと筋を

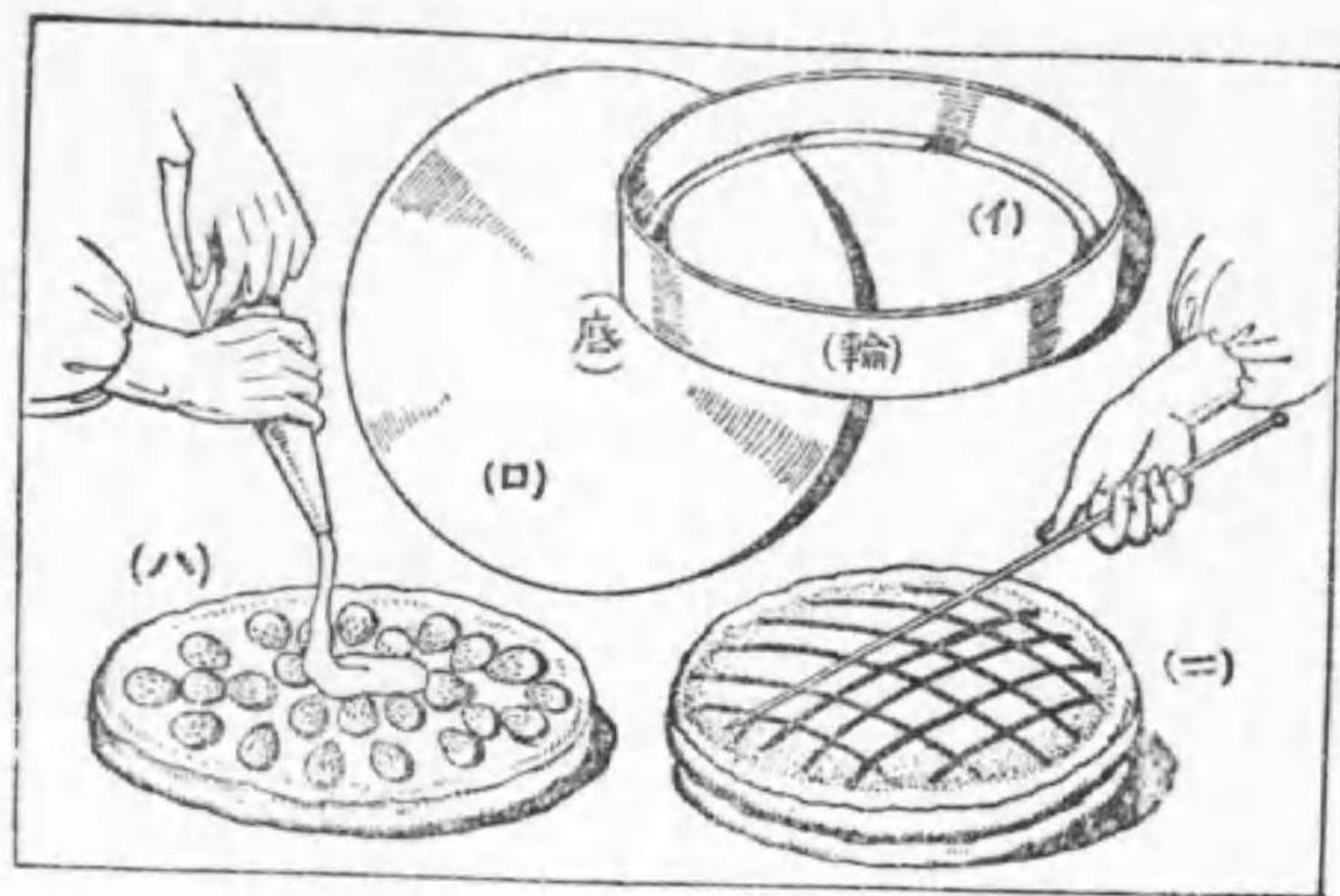
つけ、幅は一寸くらの、長さはテンパンに入るだけに切つて、バターを引いたテンパンに、間を六分くらゐあけて並べ、テンパンの上段に載せて焼きます。焼けたら取り出して、熱いうちに好みの大きさに切ります。

これはつまり固種の方ですが、軟種と同じく形を變へて、いろくなお菓子を作ることができます。例へば落松葉を拵へようとするには、この種をやはり一分厚みに伸ばして、二寸くらの幅に切り、それを横に二分幅づゝに切り、その二分幅のもの、中央に、また一つ庖丁目を入れて、松葉の形とします。これをテンパンに並べ、上に卵の黄身を刷毛で塗つて焼くのであります。

(2) スポンジ・ケーキ類の作り方

ストロベリー・ショートケーキ

〔材料〕カステラの分量—バター十匁、砂糖三十匁、卵三箇、メリケン粉四十匁、ベーキング・パウダー茶匙一杯、牛乳または水三勺(大匙三杯)、エッセンス少々。バターと卵の黄身と砂糖とを一緒にして、鉢に入れ、杓子で力を入れて、よくよく煉り混ぜます。この煉るとき、あちこちと、杓子を廻す方向を更へてはいけません。いつも同じ方向に廻してゐるうちに、滑かなクリーム状になつてきますから、そこで、篩にかけておいたメリケン粉を、茶匙一杯くらゐづゝ、ばらりとふり込み、牛乳(なければ水)を少し入れて、軽くかき混ぜ、また粉をふつて牛乳を入れ、かき混ぜます。つまり、牛乳をいきなり入れ



方り作のキークト-ヨシ (圖六!第)

ると、前の材料と、離れくになりすから、それを防ぐために粉をふるのです。

牛乳を定量だけ入れてしまひましたら、残りのメリケン粉にベーキング・パウダーを混ぜて、もう一度篩にかけ、一方では白身を固く泡立てます。そして粉と白身とを、今の鉢の中へ同時に入れ、好みのエッセンスを二三滴落して、粉の粘りを出さないやうに、軽く徐かに混ぜます。

これで、カステラになる原料が出来上りましたから、ワッパ(第十六圖のイロ)がそのワッパで、御覽のやうに、輪と底とが離れるやうに出来てゐる、ブリキ製のものです。この内側にバターを塗り、模造紙をその型なりに切つて、(底は底の圓形に、縁は輪の深さだけの幅に長く切る)びつたりと敷き、その中に今の材料を流し込み、テンパンに入れて、テンピで焼くのですが、右の分量で丁度二枚分出来すから、二つの型に分

けて流し込みます。テンピは最初よく熱しておかねばなりません。温度は、手の中に入れて、暫く我慢ができるくらゐにいたします。焼けてきますと、砂糖の焦げるやうな、美味しい匂がしますから、テンピを開けて、テンパンの向を更へ、また暫く焼きます。火が通りきらないうちに冷い空気をいれますと、膨みかけたものも、一度に縮んでしまつて、もう二度と膨んできませんから、匂がしてくるまでは、決してテンピを開けてはなりません。焼けた加減を見るには、串なり、小楊枝なりを刺してみても、何もついてこなければよいとします。かうして充分に焼けたら、取り出して板の上に倒さに伏せ、型から抜き出します。焼いたまゝでは凸凹がありますから、上に俎のやうなものでも載せて、暫く押しをかけておき、厚さを平均にいたします。

次に苺とクリームを用意をします。苺は蒂を除かない前に、鹽水で洗つて、更によく水洗ひして箆に揚げ、水の切れたところで、蒂を除き、(大きければ二つに切ります。)(ハ圖のやうにカステラの上へ焼き目のない方に並べ、固く泡立てたクリームを、その上に搾り出し、苺の上から一面にかけて、もう一枚のカステラを上から被せます。つまり二枚のカステラで挟むのです。そして上に粉砂糖を一面にふりかけます。

これで出来上つたのですが、なほこれに焼目をつけたり、クリームで飾つたりすると、一層美しいケーキが出来上ります。焼目をつけるには、金串を焼いて、(ニ圖のやうに、砂糖をふつた上から壓へます。またこ

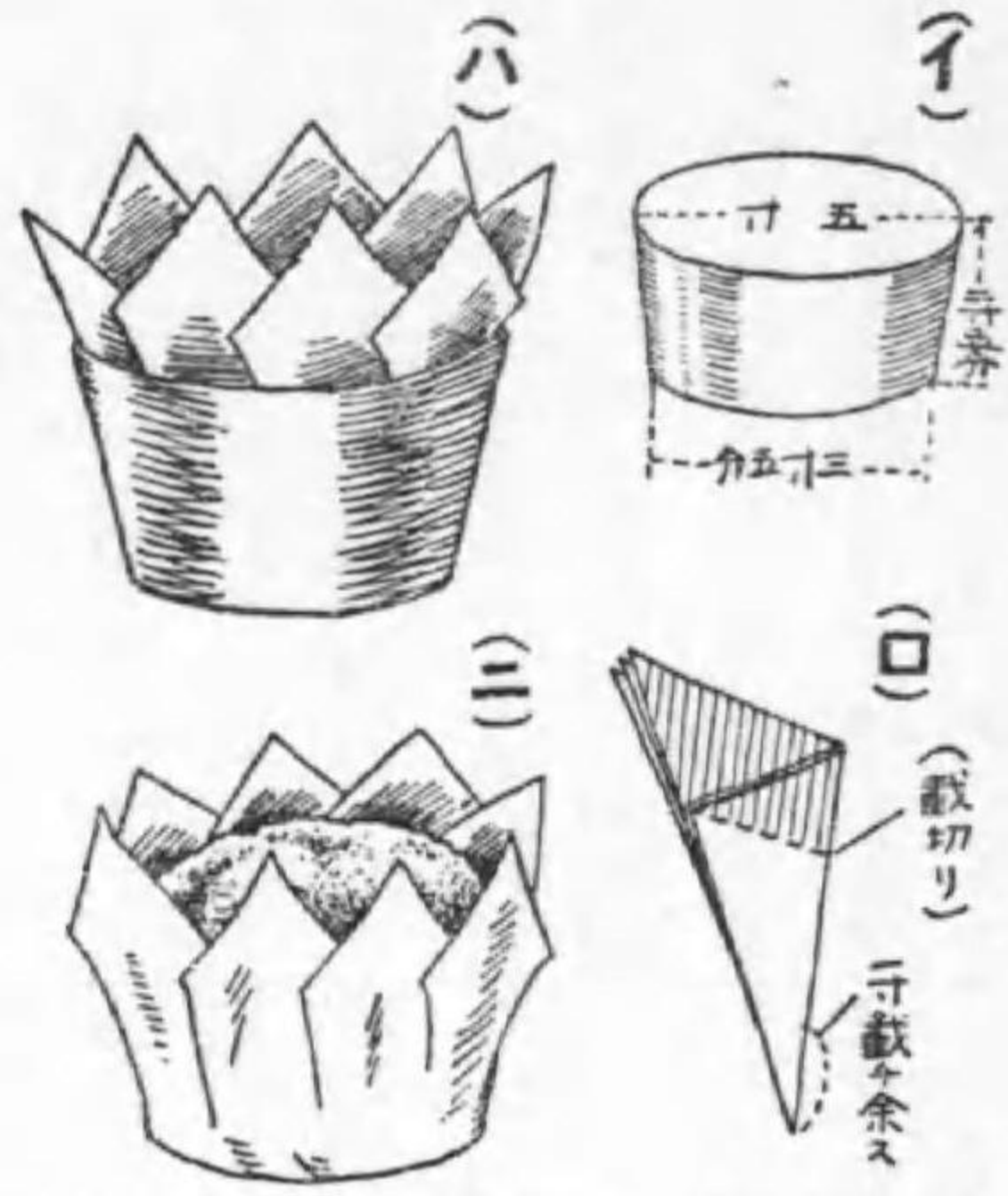
の上に、大粒の苳を一つおき、その周圍にクリームを搾り出して飾ると綺麗です。

クリームは、生のもを、前日牛乳屋に注文しておきませんと、普通の牛乳屋にはありません。新鮮なクリーム一合に、粉砂糖十匁(軽く一握り)を入れて固く泡立てます。但し、最初から砂糖を入れると泡立ちませんから、まづクリームだけを乾いた鉢に入れ、泡立て器で徐かにかき廻します。廻すには、いつも同じ方向に廻し、徐かにすることが大切であります。かうして廻してゐますと、だん／＼固つてきますから、器を傾けても、流れない程度になつたところで、砂糖を加へ、(砂糖は篩にかけておく)更にかき廻します。あまり泡が立ち過ぎると、バターになつてしまひますから、適度の固さになつたところで止めます。それを漏斗形に巻いた紙の中に入れて、(ハ)圖のやうに搾り出すのです。

これをお客様にすゝめるときは、そのまゝで出し、お客様の前で人数に切り分けます。大抵この分量で八人前ですが、十切くらゐにしても、さほど小さくありません。

ポンド・ケーキ

(材料)卵六箇、メリケン粉七十匁、砂糖七十匁、バター三十五匁、胡桃五十匁、香料少々。まづ鉢に、バターと砂糖を入れて煉り混ぜ、次に卵を一つづつ入れて、よく混ぜ合せ、好みの香料を加へ、それから、よく篩つたメリケン粉を一度に入れて、煉らぬやうに、軽く混ぜ合せます。粉が斑なく混つたところで、細く切つた胡桃を加へ、(これは胡桃でなくとも、カレンズやレモン砂糖漬のやうなものを入れても結



(圖七十第) 方り作のキーケ・ドン

構です)と混ぜ合せて、型へ流し込んで焼きます。型は第十七圖(イ)にあるやうな形で、口の直徑が五寸、底の直徑が三寸五分、深さ二寸五分の大きさのものなら、これだけの分量で丁度一つ分出來ます。

材料を入れる前に、まづ型の内側にバターを塗り、次に一尺二寸四方くらゐの模造紙を、圓形を切るとききのやうにして角違ひに二つに折り、それをまた角違ひに二つに折り、次も二つ折に、更にまた二つ折にと、都合四回折りたゞみしたら、(ロ)圖のやうに、一方を斜に切り落し、その落した方の側のワナを、圖のやうに深く切り込みます。すると八瓣の花のやうな形のものが出来ますから、それを瓣と瓣を重ね合ふやうにして、(ハ)圖のやうに、型へびつたりと張りつけるやうにして入れ、その中へ前の材料を流し込んで、焼くのであります。これは大きい菓子ですから、本當はストーヴで焼くのですが、テンピを用ひましても、火加減に注意して氣長く焼けばよいので、時間は約一時間くらゐかゝると見なくてはなりません。それで四五十分ほど焼きましたら、そつとテンピの蓋を開けて、真中へ細い棒を刺してみま

す。そして何もつかなければ焼けたのですが、もし棒に粘々したものがつくやうですと、もつと焼きます。これは、紙のまゝでお客様にすゝめるのですから、紙が焦げないやうに、絶えず火加減に注意しなければなりません。焼きましたら、すぐ型から抜き出しておきます。冷めましたら紙のついたまゝ、適宜の大きさに切つて器に盛り、食後のコーヒーのとき、食卓に運びます。

クリスマスケーキ

〔材料〕メリケン粉六十匁、レモン砂糖漬三十匁、乾葡萄百匁、卵七箇、砂糖六十匁、ブランドー五匁、バター六十匁、ベーキング・パウダー茶匙三杯、糖蜜二十匁、ジャム少々、酢少々、レモン液少々。まづ乾葡萄、レモン砂糖漬等を細く切り、ブランドーの中に浸けておきます。次に卵六箇を黄身と白身と別々に分け、黄身の中に砂糖六十匁と、バター及び糖蜜二十匁を入れて、よく混ぜ合せておきます。それに白身を充分泡立て、加へ、メリケン粉とベーキング・パウダーとを混ぜて篩にかけたものを、一度に入れて軽く混ぜ合せ、なほブランドーに浸けておいた品々を取り出して混ぜ込みます。これでカステラの材料が合さりましたから、これを直径八寸くらゐ、深さ二寸ほどの丸い菓子型に入れて、(内側にバターを塗り、紙を張りつけておきます)充分焼きます。焼きましたら取り出し、俎の上に伏せて菓子をとり出し、熱いうちに紙を剥き除り、上に板を載せて押しをかけておきます。これでお菓子が焼きましたから、上から糖蜜とローヤル・アイシングとを飾につけます。

糖蜜の拵へ方は、まづ鍋に砂糖二百匁と水を一合五匁入れて、全くの弱火にかけ、浮き上つて来るあくを絶えず掬ひ取りながら、糸を引くやうになるまで煮詰め、挿鉢にすぐあけて、固るまで搗ります。それを器に入れて、湯煎にかけます。これで糖蜜が出来ましたから、前のお菓子の表面に薄く塗り、その上にこの砂糖を、斑のないやうに、刷毛で厚く塗つておきます。

次に、ローヤル・アイシングの方は、砂糖百匁をよく篩つておき、白身一箇と混ぜ合せますが、まづ白身を半分くらゐと、砂糖七十匁ほどを混ぜ、次々に白身と砂糖を入れて混ぜ合せます。充分粘りが出ましたら、そこで酢を二三滴と、レモン液を二三滴入れて、また混ぜ合せ、模造紙を漏斗形に巻き、尖を二分くらゐ切つて、その中に前の材料を入れ、搾り出しながら菓子の上に、思ひ／＼の祝ひの文字や畫を描き、充分乾かし、砂糖漬の櫻桃を周囲に美しく飾りつけ、食卓に送ります。(果物は何の砂糖漬でもよろしい)これは、お誕生日のお祝ひ菓子に用つてもよいので、主役が切り分けて、お客様にすゝめます。

ロール・ケーキ

〔材料〕卵三箇、砂糖四十匁、メリケン粉三十五匁、ジャムまたはクリーム。まづ卵を割つて、白身と黄身とを分けておきます。そして泡立器で白身を固く泡立て、器を倒さにしても白身が流れない程度に固つたところで、砂糖を少しづつ、分けて白身に加へ、かるく杓子で混ぜ合せ、次に黄身の方へ大匙一杯ほどの水を加へてよく混ぜ合せ、今の白身へ少しづつ、流し込んで、徐々に混ぜ合せ、別に篩つておいた



ケーキ・ルーロ (圖八十第)

メリケン粉を、一度にその中へ入れて、煉らぬやうに軽く杓子を用つて、卵と混ぜ合せます。もうこれで焼くばかりになりましたから、例のやうにテンパンにバターを塗り、テンパンの底と同じ大きさに切つた西洋紙を底に敷き、その上に材料を流し込んで、平均の厚さに擴げます。但しこの分量は、縦一尺三寸、横一尺五分のテンパンに、丁度よいだけの分量ですから、家庭用のテンパンのテンパンでしたら、二枚に分けて入れると丁度よいと思ひます。兎に角、流し込んだ厚さが、一分くらゐになればよいのです。

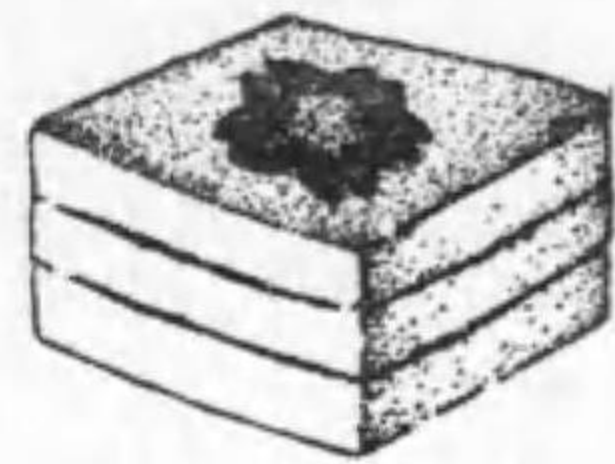
これをテンパンに入れて焼くのですが、火の温度は、熱したテンパンの中に手を入れ、ゆつくり十か十五くらゐ數へたとき、指先が熱さに堪へられぬ程度にします。そして凡そ五六分で、上面がうつつすと狐色に焦げますから、さうなつたら取り出して、すぐにテンパンから剝がし、それが入るだけの大きさの木箱(なければ、菓子折でもよい)へ入れて、しつかり蓋を被せ、凡そ十分くらゐ蒸しておきます。するとよい具合にしなやかになりますから、取り出して紙を剝がし、簀の上の焼目についてある方を上にして載せ、ジャムでも、または生クリームでも、好みのものを鏡で一面(焼目の方に)薄く塗り、丁度海苔巻を捲けるやうにして、端からくるくと巻くのです。それをよく切れる庖丁で、端から五分ほどの厚さに斜に切つて、器

に盛るのですが、なほ切る前に新聞紙にしつかりと包んで暫くおきますと、巻目がよく張りついて、工合よく切れます。

サボール・ウッド・フリー

(材料) 砂糖六十匁、メリケン粉六十五匁、卵大二箇、バター十匁、重曹小匙二分

の一、林檎二箇。(まづ、鉢に右の分量で砂糖とバターと卵を入れ、割つてよく溶いておきます。)杓子で充分に煉り合せたところで、小匙半分の重曹と水を五勺ほど加へてよく混ぜ合せ、次にメリケン粉を篩にかけて、一度にその中に入れ、煉らぬやうに、軽く杓子を用つて混ぜ合せます。次にテンパンの内側にバターを塗り、



(圖九十第)

サボール・ウッド・フリー

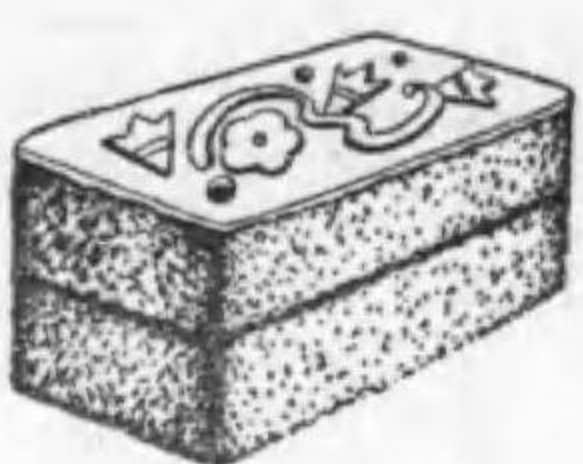
テンパンの底と同じ大きさに切つた西洋紙を一枚敷き、その紙の上に今煉り合せたものを流し込んで、一分くらゐの厚さに平均に擴げ、三百度くらゐの温度のテンパンに入れて焼きます。上面がうつつすと狐色になつたところで取り出し、すぐに紙を剝がし、同じ大きさに三つに切つておきます。これはすべて、前のロール・ケーキと同じですが、ロール・ケーキは、焼けたものを暫く蒸してから、ジャムを塗りましたが、これは巻くのでありませんから、蒸す必要はありません。

次に林檎の皮を剥き、四つ切にして心を除き去り、小口から一分くらゐの厚さに切つて、瀬戸引鍋に入れ、砂糖を大匙三杯ほど加へ、強火にかけて、絶えずかき廻しながら煮詰めます。煮えましたら、前に切つてお

いた中の一片に、この林檎を載せ、その上に他の一片を被せて、また林檎を載せ、残りの一片を被せます。つまり三段に積み重ねるのです。かうして出来上つたならば、菱形なり三角なり、好みの形に切つて、上面に砂糖糖をばらりとふりかけ、なほ磁茶を少々その上にあしらつて、緑と白で淡泊と美しく飾ります。

チェノアーズ・オー・マロン

〔材料〕カステラ材料(前項参照)、栗糖詰、白砂糖、クリーム・オリヂナル、ヴァニラ液、キャンデー果物。これはカステラを基として、栗を飾に用つたお菓子です。カステラの作り方は前と同じです。



(圖十二第)
メーアノエザ

栗は糖詰もの方が、簡單でよいと思ひます。まづ栗を籠から出して一度茹で、(茹でると色も美しくなり、滋味も除れます)茹汁をこぼして、砂糖を適宜に加へ、充分甘味をつくまで煮込み、目の細い裏漉で漉します。それが冷めましたら、牛乳を少し加へて、幾分軟かくしておき、次にまたクリーム・オリヂナルを加へて、どろりとするくらゐの固さに伸ばします。クリームを合せることに注意することは、粘りの出ないやうに、やはりと混ぜることです。これを、前と同じやうに二枚に切つたカステラの上に平均に塗り、すぐもう一枚のカステラを載せ、下から軽く押へて合せ、そのカステラの上にも、今と同じに栗とクリームを合せたものを塗つて、適宜の大きさに切り、残つたクリームで好みの飾をします。それには、質のよい西洋紙を漏斗形に

巻いて、その中へ材料を入れ、紙をきゆつと搾つて、その先の方から(先を一寸切る)クリームを搾り出しながら、花形なり何なり、好みの形を飾りつけます。つまり食卓の飾となるので、ごく上品なお菓子です。なほクリームには、ヴァニラ液を少々加へて香りをつけておきます。

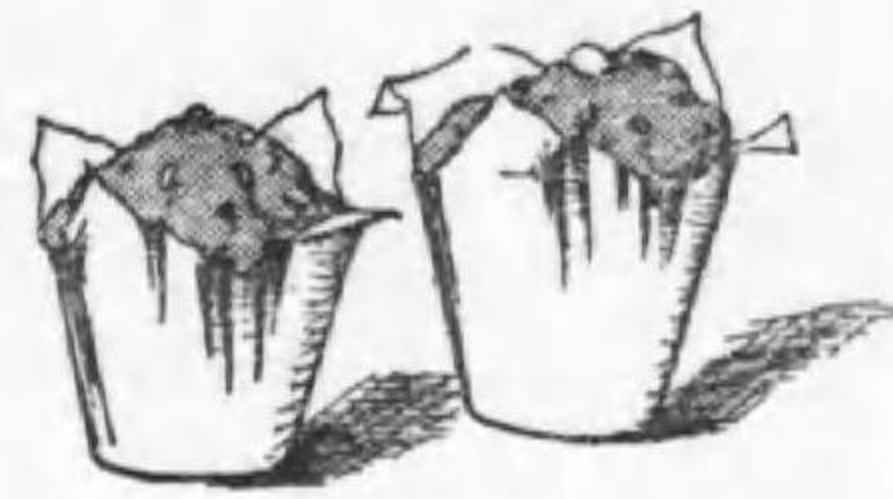
序にもう一つ、同じ栗を用つて、一寸目を變へた拵へ方を申上げませう。栗は前のやうにシロップで煮て漉し、冷ましておきます。カステラには、たゞのクリームを塗つただけで二枚合せ、一番上側にもクリームを引いておきます。次に、栗の漉したものにヴァニラ液を少々加へて煉り返し、目の粗い篩に載せて、前にクリームを引いたカステラ(合せたもの)の上に平均に漉し出し、平なもので一寸押へて張りつけます。すると丁度おぼろをかけたやうなものが出来ますから、これにキャンデー果物なり、糖詰の果物なりを、美しく飾に載せて、適宜に切ります。栗は一籠で、テンバン一枚分だけあります。

パタ・ケーキ

〔材料〕パタ三十五匁、卵黄身五箇、メリケン粉百匁、砂糖五十匁、ベーキング・パウダー二匁。これは菓子型が入用ですから、まづ初めにその準備をしておきます。まづ小型のブリキ菓子型を用意し、次に三寸乃至四寸くらゐに切つた模造紙(紙質のよい洋紙)を菓子型の底と同じくらゐの大きさの、丸い棒の先かコップの底に被せ、その紙の周圍をしつかりと手で押へ、そして上から下へと強くしごきます。すると紙に工合よく皺がよつて、菓子型のやうな恰好が付きましますから、それを一つづつ菓子型の中へ入れて

おきます。

これで型の用意ができましたから、こんどは煉鉢にバターと砂糖を入れ、杓子で手早く練り混ぜます。充分に煉れてくると、砂糖の色が眞白になりますから、そこで卵の黄身を溶いて少しづつ入れ、なほ充分に煉り



ケーキ・タバ (圖一十二第)

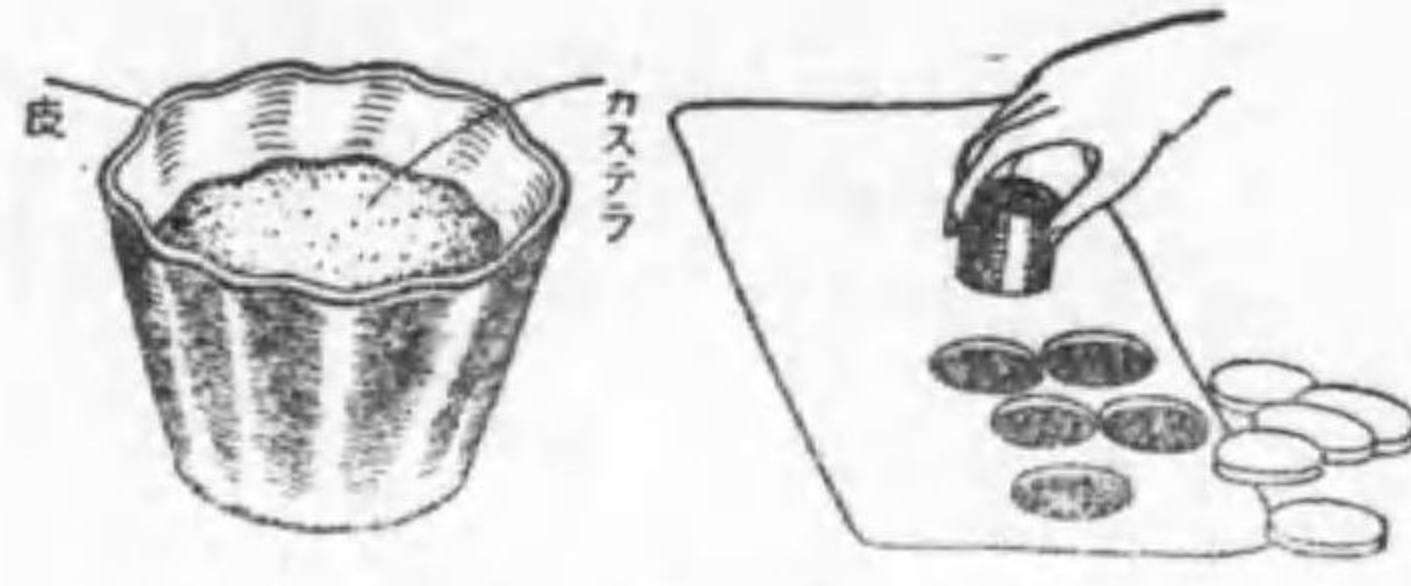
混ぜ、次に牛乳(なければ水)を大匙一杯ほど加へ、レモン液を五六滴落してよくよく煉り合せ、終りに粉を入れて、杓子で軽く混ぜ合えます。粉は前もつてベーキング・パウダーを合せて、篩つておくのです。粉がよく混り合ひましたら、これを粉をふつた伸板の上に取り、直径一寸半の棒に伸ばし、それを更に小口から一寸半の長さの切つて、軽く手で丸め、前に用意しておいた菓子型の中へ一つづつ入れ、表面に黄身を塗りつけます。別に角砂糖十箇ほどを、大豆くらの大きさに叩き壊して、今黄身を塗つた表面にばらりと載せ、更にアルモンド(食料品店にあります。)を一箇その真中に載せて、一寸押へつけておきます。これは飾のためですから、アルモンドの代りに、南京豆を用つても、或は胡桃を細く切つて載せても、または乾葡萄を用つても結構です。

焼きますには、その菓子型のまゝテンパンに並べ、前のロール・ケーキより少し弱い温度のテンパンに入れて、凡そ三十分間焼きます。これは火力の加減で、いつも同じやうにはゆきませんが、時々注意して焦さぬ

やうにすることが大切で、焼けたらば取り出し、紙のついたまゝ器に取るのです。

タルト・アブリコット

(皮の材料)メリケン粉二十五匁、バター十五匁、白砂糖十五匁、卵二箇、ベーキング・パウダー一匁五分(茶匙軽く一杯)、レモン液少々、杏仁(アブリコット)十箇。中身材料)卵三箇、白砂糖二十匁、メリケン粉二十匁。まづ皮から拵へるのですが、暑い時はバターが溶けて扱ひ難いものでありますから、氷の上に鐵板を載せて、その上で煉つたり、伸ばしたりするとよいのですが、それができなければ、瀬戸引の鉢か鍋を冷水に浸けておき、その中で煉るとよろしうございます。まづ先に、メリケン粉とベーキング・パウダーとを合せて篩つておき、次に、用意した鉢なり鍋なりに、バターと砂糖を入れて、よく混ぜ合せ、卵をよく溶いて加へます。そこへ、メリケン粉を入れて軽く混ぜ、粉と砂糖がすつかり混り合ひましたら、粉をふつた伸板の上に取り出し、伸棒で一分くらの厚さに伸ばし、それを直径一寸五分くらの圓い罐の蓋で、上圖のやうにぼん／＼と割り抜きます。次にアブリキ製の菓子型にバターを引き、今割り抜いた丸い皮を、びつたりと張りつけるやうにして入れ、その中へ、次に述べるカステラ種を六七分目くらゐに入れ、型のまゝテンパンに並べて、テ



カステラ 方り作の型と方き抜の皮 (圖二十二第)

次に述べるカステラ種を六七分目くらゐに入れ、型のまゝテンパンに並べて、テ

ンビに入れて焼きます。真中につま楊枝を通してみて、何もつかなければ焼けたのですから、取り出して、その上に、半分に切つて種抜きした杏子を、一つづつ被せます。杏子は生のでも結構ですが、醃漬の方が一層結構です。そして、離れないためとてりをつけるために、寒天汁(三八頁参照)を刷毛で杏子に塗ります。中身のカステラは、卵を割つて黄身と白身を別々に分け、白身を固く泡立てます。別に黄身を溶いて砂糖と混ぜ合せ、これを前の泡立てた白身の中に徐かに加へ、メリケン粉をよく篩つて一度に入れ、煉らぬやうに軽く混ぜるので、前のロール・ケーキの材料の合せ方と同じです。出来上りましたらブリキ型を除き、菓子皿につけて出します。

シュー・クリーム

(シューの材料) バタ十五匁、メリケン粉三十匁、卵五箇(十二匁くらゐのもの)。クリームの材料) 牛乳三合、砂糖三十匁、卵十箇(黄身だけ)、メリケン粉十匁。これは、カステラのお菓子ではありませんが、便宜上ここにいれました。

まづ、シューから先に作ります。鍋に水一合とバタ十五匁を入れて火にかけて、バタが充分に溶けたところで粉を入れ、すぐ火から下して、手早く杓子で煉り、粉が充分に煉れたところで、卵を一つ割り入れて、また充分煉ります。卵を入れますと、最初はどろどろとした軟かいものになりますが、煉つてゐるうちに、また元のやうに固つてきますから、更に卵を一つづつ順々に入れて煉り上げるのです。これを搾出袋に入れて、

バタを引いたテンパンの上に、二錢銅貨くらゐの大きさに丸く、こんもりと、丁度葛饅頭のやうな恰好に搾り出すのです。これは焼けますと、大きく膨んできますから、間を二寸くらゐづつあけておかなくてはなりません。(この分量で廿五箇くらゐ出来ます)これを強い火力のテンビの中に入れ、十五分か二十分くらゐ焼きます。この時間は、火力によつて一定しませんが、まづ軽く押へてみて、凹まぬくらゐの固さになればよいといたします。

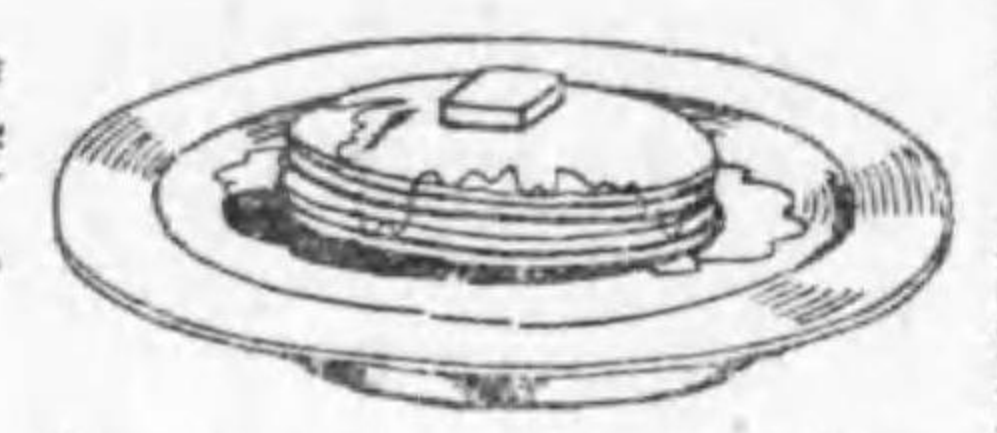
クリームの拵へ方は、鉢に卵の黄身と砂糖を入れてよく混ぜ合せ、そこへ粉を入れて充分に混ぜ合せ、次に牛乳を少しづつ加へて、固りの出来ないやうに溶きます。これを毛篩で、味噌を漉すやうにして漉し、鍋に入れて弱火にかけ、絶えずかき廻しながら、焦げつかぬやうに煮詰め、どろりとした固さになつたとき、別の器に移し、レモンかヴァニラの液を少々落して匂をつけ、充分冷めましたら、前のシューの上部を少し切つて、そこからクリームを詰め、切つたところを押へつけておきます。クリームを詰めるには、シューがあまり冷めないうちの方がよいのです。

(3) ホット・ケーキ並びにパイ類の拵へ方

ホット・ケーキ

(材料) メリケン粉四十匁、ベーキング・パウダー茶匙半杯、卵一箇、牛乳一合、白砂糖

及び食鹽少々、蜂蜜、バター。これは、焼き立ての温かいうちに食べるお菓子で、殊に冬向のお八つとしては何よりのものです。まづメリケン粉とベーキングパウダーを合せて、篩にかけておきます。次に卵は黄身と白身とを別々に分けて鉢に入れ、白身の方は固く、泡を立てます。黄身の方はよくほぐして、それに牛乳を加へ、砂糖を大匙に軽く一杯と、食鹽をほんの少し加へてよく混ぜ合せます。そこへ粉を一度に入れて軽く混ぜ、前に泡立て、おいた白身を加へて、徐々に混ぜ合せます。



ケーキ・ト・ホ (圖三十二第)

これで材料の用意ができましたから、焼板(なるべく厚い鐵板か銅板がよいのですが、なければフライ鍋でも結構です)にサラダ油やバターを引いて火にかけ、程よく焼けたところで、前の材料をお玉杓子で掬つて、徐々に焼板の上に、丸く落します。つまり、どら焼を焼くやうなつもりで、適宜の大きさに流せばよいのです。下の方が狐色に焼けましたら、上下に引つくり返して、両面とも程よい狐色に焼き、火氣の餘り強くない端の方へずらして暫く置き、(フライ鍋のときは、一枚焼けましたら取り出して、冷めないやうに木箱に入れておきます)二三枚重ねてお皿に盛り、シロップをかけ、なほ小さく切つたバターを一つ載せ、フックを添へて、温かいところをすゝめます。シロップは、蜂蜜をお湯で適當に伸ばしてかけます。但し蜂蜜をお好みにならぬ方は、砂糖のシロップでも結構です。

これは他のお菓子と違つて、何の技巧も要しませんから、お子様方にもおできになります。火加減をよほど注意いたしませんと、強ければ、心まで火が通らない前に、外側が焦げてしまひますし、弱すぎれば、ふつくりと焼けません。つまり工合のよいも悪いも、火加減一つであります。

ワッブル

(材料)メリケン粉五十匁、卵二箇、牛乳一合、バター少々、ベーキングパウダー茶匙一杯、白砂糖及び鹽少々、ジャム、クリーム。まづバター適量と白砂糖を大匙に一杯の割合にして鉢に入れ、よく混ぜ合せ、(鹽をほんの少し入れます)別に卵の黄身を溶かして、牛乳を少しづつ入れて伸ばし、前のバターの中に混ぜ合せます。この中に、メリケン粉とベーキングパウダーを合せて篩にかけて、一度に入れて混ぜ、卵



ワッブル (圖四十二第)

の白身を固く泡立て、加へ、徐々に混ぜ合せます。これは前のホット・ケーキよりも、幾分か緩目になります。これで材料の用意ができましたから、上圖のやうなワッブル型を、内側に油を引いて、火にかけ、充分に温めます。程よく型が焼けましたら、前の材料をお玉杓子で掬つて、徐々に型の中に流し込み、(型からはみ出さない程度に)上面が固るまで焼きますが、型附の方を焦さぬやう、御注意ください。皮が焼けたら、大針を刺して型から抜き取り、木箱に入れて一寸蒸しておきます。次に、

中身にはジャムとクリーム(八七頁参照)を用ひます。まづ、前の温かい皮を取り出し、内側の方に中身の材料を程よく載せ、はみ出さぬやうに、徐かに二つに折れた、み、折口をよくつけ合せます。これは、餡の二通りを盛り合せておす、めく下さい。これもすぐに出来て、大變美味しいお菓子であります。

ミンツ・パイ

〔外皮の材料〕メリケン粉六十匁、肉桂粉少々、バター六十匁。中身の材料〕乾葡萄六十匁、ケンネ脂二十匁、赤砂糖四十匁、牛挽肉百匁、林檎一箇、ブランデー五匁。これは中身と皮を別々に擀へ、中身の方は特に一週間ほど前に擀へておき、醗酵させて用ひます。それでまづ、中身の擀へ方から申上げます。林檎は皮を剥き、八つ切にして心を除り、それを小口から薄く切ります。ケンネ脂は細く賽の目に切り、乾葡萄は洗つて水氣を切つておきます。次に挽肉をフライ鍋でざつといためます。そして鉢に全部の材料を入れて、よく混ぜ合せ、ブランデーをかけて押しつけ、密封しておきます。このまゝ一週間乃至十日間ばかり醗酵させておくのであります。

次は皮の擀へ方でありませんが、これは、六八頁ベテード・ロリエーの作り方を参照していただきます。まづメリケン粉と肉桂粉を鉢に入れ、牛乳若くは水を少しづつ、手につかぬ程度の固さに煉り、伸板の上を粉をふつて、その上に取り出し、二分くらゐの厚さに伸ばします。次にバターを平く丸めて包み込み、皮が破れぬやうに注意しながら、伸棒で徐かに伸ばします。このとき餘り薄く伸ばすとバターが出ますから、よい加減



イバ・ツンミ (圖五十二第)

に伸ばして、それを三つ折にした、み、また徐かに伸ばして、前のやうに、三つに折れた、んで、また伸ばします。

これを六回ほど繰り返して、最後に一分くらゐの厚さに伸ばし、パイ皿の大きさに切り取りまして、(パイ皿にはバターを塗つておく)皿の上に張りつけ、卵の黄身を塗ります。次に、醗酵させておいた中身の材料を、適宜の大きさに取つて皮の上に盛り上げ、餘りの皮を被せて、(餘分のは、皿の形通りに切り落します)下の皮とびつたり張り合せます。出来上りましたら、皮の上面に黄身を塗り、テンパンに載せて熱いテンパンの中に入れ、小一時間くらゐ焼くのであります。テンパンに入れる前に、上皮へ庖丁の脊の方で適宜の模様をつけるとか、もう一層丁寧にいたしますと、皮の残りである木の葉や花の形を擀へて飾につけると、美しいものが出来ます。かうして上皮が蔦色になるまで充分に焼き、大きい菓子皿に取つて食卓に送り、切り分けてすめします。

ポム・ダン・プリン

〔材料〕パイの皮、林檎、バター、白砂糖。これはパイの皮で丸の林檎を包んで焼いたお菓子です。まづ前のやうにしてパイの皮を作つておき、林檎は丸なりに皮を剥き、心を剝き抜きます。次に今剝き抜いた孔に、白砂糖にバターを混ぜて詰め、(肉桂粉を少し混ぜると一層結構です)伸ばした皮で林檎を

くるりと包み、丁度風呂敷で丸いものを包むときのやうな恰好にして、上の方で皮をしつかりと張りつけるやうにして括り、その括つた端は庖丁で切り除り、バタを引いたテンパンに並べ、中の林檎が充分に軟くなるまで焼き、温かいうちに菓子皿に載せ、ナイフを添へて出します。

アップル・パイ

〔材料〕パイの皮、林檎、白砂糖、バタ。まづパイの皮を作ります。(前々項ミンツ・パイの作り方参照)パイの皮は、前記のバタの代りに、ケンネ脂を用つて作つても、美味しいものが出来ます。この場合には、ケンネ脂を細く刻んで筋を除き、目の荒い裏漉で漉し、これをメリケン粉を捏ねて薄く伸ばしたもので包み、前のやうに伸ばしながら、充分捏ね合えます。次に林檎は八つ切にして皮を剥き、心を除りまして、小口から二三分幅に切り、水をしたくに加へて火にかけ、暫く経つて、林檎が軟くなりかたところで、白砂糖を多量に加へて煮込みます。

これで皮と中身の用意ができましたから、前のやうにパイ皿にバタを塗り、薄く伸ばした皮を皿にあて、切り取り、びつたり皿に張りつけて黄身を塗り、林檎の煮たものを盛り上げて載せ、上から皮を被せて、それをすつかり包み込み、テンパンに載せて、テンピで充分に焼きます。果物パイは、林檎の外に、苺、桃、杏子、葡萄の砂糖煮したもの等を挟んで作りますと、いろいろ變つた美味しいのが出来ます。

スチート・ポテト

〔材料〕甘藷中くらゐのもの適量、白砂糖、牛乳、卵黄身、香料、バタ等。洋菓子屋

で賣つてゐる、焼芋のやうに出来てゐる美味しいお菓子であります。

これは形のよい、あまり大きくもなく小さくもない、上等の藷を選びまして、皮を傷けぬやうに洗ひ、後前を少々切り落して、丸のまま、テンピの中に入れて焼きます。心まで軟かく焼けたら、取り出して、縦に二つに切り、皮を破らぬやうにして、匙で中身をすつかり取り、その中身を裏漉して、砂糖、鹽、バタ、牛乳等をほどよく加へて、よく煉り混ぜ、卵の黄身を少し加へて、火をよく通し、程よく冷まして香料を入れます。これを前の割り取つた藷の皮に、こんもりと詰め、上を滑かになで、卵の黄身を塗り、テンピに入れた、一寸魚目のつくほど焼きます。分量は藷の大きさによつて多少違ひますが、まづ中くらゐのもの十箇ならば、砂糖大匙三杯、バタ大匙一杯、牛乳五勺、鹽小匙二分の一ほどでよいのであります。出来上りましたら、なるべく温かいうちに、二片くらゐづ、附け合せ、小さい匙を添へて出します。

(4) ドーナツ類の上手な作り方

ドーナツ

〔材料〕白砂糖大匙三杯、卵二箇、メリケン粉百匁、ベーキング・パウダー大匙三杯、バタ大匙一杯、牛乳一合、食鹽少々。まづ最初にメリケン粉、砂糖、ベーキング・パウダー、食鹽を一緒に混ぜ合せ、粉篩で少しも固りのないやうに、よく篩つておきます。これを井または鉢の中に入れて、卵二箇

(二箇のうち一箇は黄身だけ)と牛乳を入れてかき廻し、バターを入れて一寸煉つたならば、メリケン粉を一面に撒いた板に取つて、耳朶くらゐの柔かさに煉ります。但し餘り煉り過ぎますと、膨れ方が悪くなるものですから、ざつと煉つておきます。



ツナード (圖六十二第)

次に、これを麵棒で三分くらゐの厚さに伸ばし、両面にメリケン粉を打ち、ドーナツ型で順次に割り抜きます。もしドーナツ型のないときは、手で長く伸ばし、輪形に作ればよろしいのであります。すつかりこれが出来たら、フライ鍋に、ラードか、またはクリスコ、或はラードとサラダ油とを半々に混ぜた油を煮立たせます。右の油がなければ、胡麻油で結構です。油が煮立ちましたら、一寸火から離して油を落ち着かせたところで、今型で割り抜いた材料を入れ、弱火で焦げないやうに、度々上下に返しながら、ふつくりと狐色になるまで揚げます。

別に砂糖を粉篩にかけて、少しも固りのないやうにしておき、油揚げしたドーナツをその中に転がして、砂糖をよくまぶしつけます。この仕上げ砂糖は、熱いうちでないとつきませんから、手早く揚げては油を切り、すぐ砂糖をまぶします。但し油が充分切れてをりませんと、そのために砂糖がちぎに濕りますから、注意しなければなりません。これで、上圖のやうなドーナツが出来上りました。

フルーツ・ドーナツ

〔材料〕前項の外に乾果物少々、香料。〔前のドーナツは、普通のドーナツの作り方ですが、一寸同じものにも飽きたときに、次の乾果物を入れて作りますと、味も異り、一寸目先も變つて、大層美味しいものであります。〕

分量や製法は、すべて前と同じですが、粉を煉るときに、いろくいな香料、レモン、ヴァニラ、ストロベリー、バナ、のエッセンス等を、一寸垂して作ります。そのエッセンス特有の匂がして、美味しいものであります。なほこの他に乾葡萄、アマンド、杏子の刻んだなどを混ぜ込んで作りますと、一層美味しいドーナツが出来ます。たゞ油で揚げるとき、焦げ易いものですから、よく返しながら揚げなければいけません。

バターが入つてをりますと、仕上つてから、ドーナツが幾分重くなりますが、翌日まで保存しておきましても、こちくになる心配もなく、上皮が軟かくて、しつとりとした味になります。二三日間保たせておくには、直接空気に當てないやうに、布巾に包んで、箱の中に入れておきますと、ふんばりと、軟かくなつてをります。

ピーナツ・ボール

〔材料〕メリケン粉五十匁、砂糖二十匁、卵一箇、ベーキング・パウダー小匙一杯、鹽少々、落花生五匁。鉢にメリケン粉とベーキング・パウダーの篩つたものを入れ、砂糖と鹽を加へ、卵のよくほぐしたものをいれて、手につかぬ程度の固さに捏ねます。これに細く刻んだ落花生を、大匙に二杯ほど

加へて、全體に混ぜ合せ、そして小さく丸め、煮立つた油に入れて、ふつくと膨むまで揚げます。これは一度新聞紙に取つて油を切り、温かいうちに粉砂糖をまぶして出します。

ポテト・フリッター

〔材料〕甘藷百匁、卵二箇、メリケン粉五十匁、砂糖三十匁、牛乳五匁。〔諸の皮を剥き、一時間ほど水に浸け、急ぐ場合はそのままでもよろしい。あくを脱いで卸金で卸します。それに卵、砂糖、牛乳を加へ、メリケン粉を入れて、手につかぬくらゐの固さに捏ね、好みの形に拵へて、からりとなるまで揚げます。これを新聞紙に取つて、熱いうちに粉砂糖をまぶします。これにヴァニラか、肉桂粉のやうな香料を入れると、一層結構です。〕

炸 麻 花

〔メリケン粉六十匁、白砂糖大匙三杯、卵二箇。〕これは支那のお菓子ですが、便宜上ここに記します。まづメリケン粉と砂糖を混ぜ、卵二箇を割り込み、なほラードを中匙一杯入れ、皆な一緒にしてよく捏ねます。これを粉をふつた伸板の上に取り出し、伸棒で一分くらゐの厚さに伸ばし、幅五分、長さ一寸ほどに切り、二枚づゝ重ねて、幅の真中に、丈八分ほど庖丁目を入れ、その中へ兩端をくゞらせ、振らしておきます。すると、一寸振棒のやうな形になりますから、鐵鍋にラードを充分に入れて煮立て、その中へ入れて、ほんのり焦げるまで揚げ、揚つたら新聞紙の上に、一つく並べて乾かします。これは、かりかりした、まことに美味しいお菓子です。罐にでも入れておけば、何日までも貯へられます。

(5) 軟かくて美味しいプリン の 作り方

プラム・プリン

またの名をクリスマス・プリンとも言ひ、クリスマス、その他誕生日等のお祝ひに用ふお菓子です。これは材料を多種類集めることゝ、日数が一寸かゝるので、何だか儼然のやうに思はれますが、作り方は至つて簡單でありますから、是非御家庭でお作りなさいませ。それではまづ、次のやうな材料をお集めください。



ンリプ・ムラプ (圖七十二第)

- (イ) キャンデー果物半斤。(いろくの種類を取り混ぜて、ケースに入れたのを食料品店で賣つてをります。多いほどお菓子が美味しく出来ませ。)
- (ロ) 乾葡萄半斤、白乾葡萄一斤、カレンズ半斤。(清水で洗ひ上げておきます。)
- (ハ) レモン砂糖漬二箇分。(レモンの皮を砂糖漬にしたもの、細く刻んでおきます。)
- (ニ) 生バン粉半斤。(食バンの中身の軟かいものを、目の粗い金篩の目に擦りつけて漉し、よくほぐしたものを。)
- (ホ) ケンネ脂百匁。(皮や筋を除き去り、眞白い脂身だけをばらばらにほぐし、メリケン粉を少々まぶして細く刻み、金篩で漉して細くした脂の粉を用ひませ。)

(ヘ) 林檎一箇。(林檎は皮を剥き、心を除いて、身だけを賽の目に切つておきます。)

(ト) カラメル。(白砂糖六十匁を煮焦して作ります。カスター・プリンの部を御参照ください。)

(チ) チョコレート。(二寸四角くらゐのものを、山葵卸で摺り卸します。)

(リ) 生レモンの皮少々。(細く刻んでおきます。)

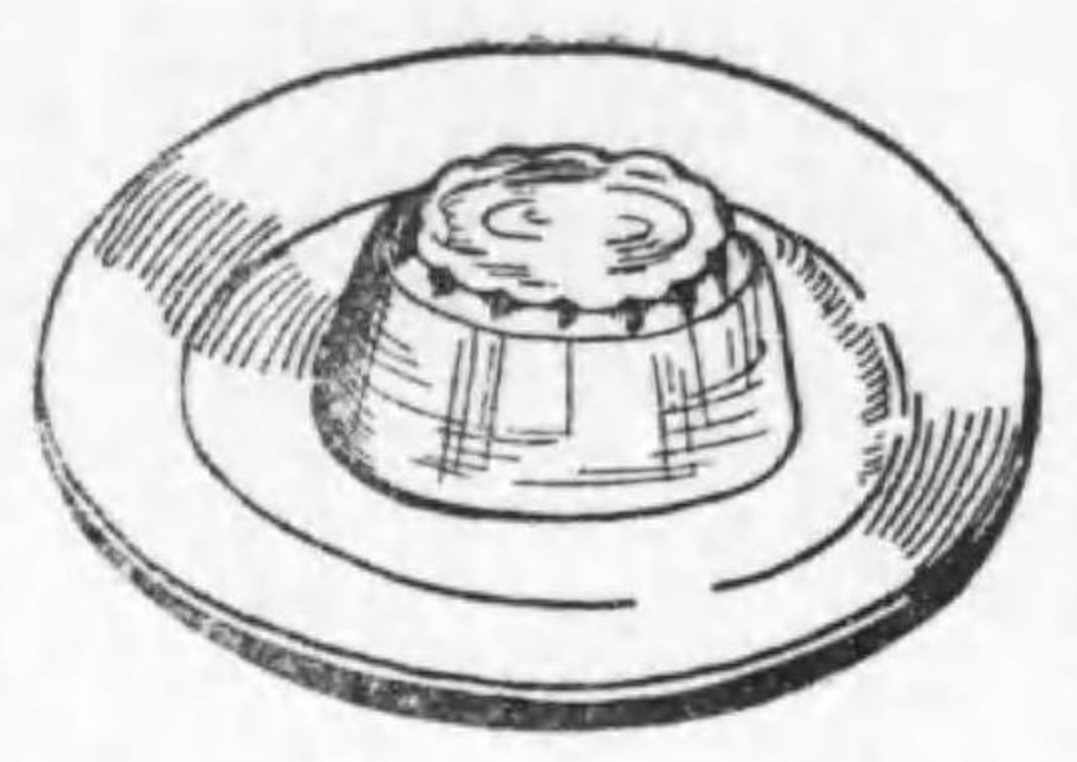
(ヌ) 白葡萄酒五匁、ブランデー五匁。

(ル) この他に鶏卵一人前二箇宛。(但し、これは前のものと一緒にはいけません。)

これで材料が集まりましたから、まづ材料の(イ)より(リ)までを小さい瓶に入れて混ぜ合せ、その中へ白葡萄酒とブランデーを入れてよくかき廻し、蓋をきちんと被せておき、一日おきくらゐに上下にかき廻して、凡そ二週間くらゐねかせておきます。

かうして作つておきました材料を、いよくお菓子を拵へるときに取り出し、一人前鶏卵二箇宛の割に溶き、前の材料と混ぜ合せ、深目の菓子型にバターを塗り、八分目ほど材料を入れて、上にペラフィン紙を被せ、口を綿でしつかりと括ります。これを手鍋か、御飯蒸器の中に入れ、型の半分どころまで湯を入れて、約四分ばかり蒸します。この間に、ブランデー・ソースを作つておきます。まづ、水一合に砂糖五十匁ほどを入れてよく煮立て、浮き上つてくるあくを掬取り、鍋を下して冷ましてから、ブランデー五匁ほどを混ぜ込

みます。プリンが蒸せたら、型から抜いて、菓子皿に盛り、上からソースをかけて出しますが、これは十人から十五六人にも、分けられるのであります。



ンリプ・ータスカ (圖八十二第)

カスター・プリン (材料) 卵六箇、牛乳四合、砂糖四十匁、カラメル、ヴァニラ液少々。まづカラメルの作り方から申し上げます。鍋に白砂糖を大匙に二杯くらゐ入れ、砂糖がやつと溶けるくらゐの水を加へて火にかけ、絶えずかき混ぜながら、黄色くらゐに焦げるまで煮詰め、湯を少しづつ加へて、どろりと伸ばしておきます。

他に、牛乳に砂糖を加へて煮立て、おき、卵を鉢に割り込んで、よくほぐし、前の牛乳を少しづつ注ぎながら、片手に泡立器を持つてよく混ぜ合せ、これを裏漉で漉して、終りに好みの香料(ヴァニラまたはレモン液)を用ひます。これを二三滴垂して、香りをつけます。次に菓子型の内側にバターを塗り、底にカラメルを五六滴入れて、その上に徐かに前の材料を注ぎ込み、テンパンに並べ、型の半分どころまで微温湯を入れて、テンパンの中に入れ、申火で二十分間ほど焼きます。もし、テンパンの用意のないときは、御飯蒸器で蒸しても差支ありません。何れにいたしましても、高い温度で焼きますと、(または蒸しますと)すが立つて滑か

に出来ませんから、よく御注意ください。出来上りましたら、お皿の上に菓子型を伏せ、プリンを抜き出してすゝめます。

チョコレートプリン

〔材料〕卵七箇、牛乳四合、砂糖三十匁、ムニヤ・チョコレート一本。まづ牛乳に砂糖を混ぜ、よく煮立て、ムニヤ・チョコレート(板になつた五枚續きのもの一本)を入れ、よく溶けましたら、別の器に卵を割り入れて、よくほぐし、牛乳を少しづつ、注ぎながら卵を伸ばします。これを前のカスター・プリンと同じ方法で、型に入れて湯煎にかけ、テンビに入れて焼きます。但し、チョコレートが入つてゐますから、別に香料を入れる必要はありません。

ライス・プリン

〔材料〕御飯(茶碗に二杯)、牛乳二合、砂糖大匙二杯、レモン液少量、卵二箇、粉砂糖 またはシロップ等。まづ炊き上つた御飯を、茶碗に二杯くらの鍋に入れ、牛乳をさして、お粥の軟かいものくらの加減に煮、これに白砂糖を加へて味をつけ、火から下して、レモン液を二三滴垂しておきます。別に卵は黄身と白身を別々に分け、黄身をよくほぐして、前の牛乳の中に少しづつ加へてよく混ぜ合せ、白身の方は固く泡立て、これも前の牛乳の中に徐かに入れて混ぜます。焼き方は、カスター・プリンと同じであります。上面が狐色に焼けましたら取り出し、菓子皿の上に抜き出して、上から粉砂糖をかけるとか、またはシロップをかけてすゝめます。

タビオカ・プリン

〔材料〕タビオカ半斤、牛乳二合、砂糖四十匁、ヴァニラ液少量、卵二箇。タビオカといふのは、一寸道明寺に似たもので、小さい玉のやうな菓子の原料です。大抵の食料品店で賣つてをります。これをまづ前記の分量だけ水に浸け、軟かになりましたら、搾つて牛乳二合の中に入れ、湯煎にかけておきます。別に卵をよくほぐして砂糖を加へ、強くかき混ぜて、砂糖がすっかり溶けましたら、前の牛乳を少しづつ(タビオカの混つたまゝ)卵の中に注ぎ込んで、斑のできないやうに泡立て器で伸ばし、ヴァニラ液を二三滴入れて香りをつけます。これも前のカスター・プリンの方法で、テンビに入れて焼き、型から抜き出してすゝめます。

チェスナット・プリン

〔材料〕栗罐詰、砂糖四十匁、牛乳二合、卵四箇、ヴァニラ液少量、ブランデーまたは白葡萄酒スプーン匙に一杯。栗は罐詰を用ひることにしました。まづ罐から取り出して水で洗ひ、少量の湯でいま一度茹で返して箆に打揚げ、温かいうちに裏漉しておきます。次に卵をほぐして砂糖を混ぜ、前の裏漉した栗を加へて、温めておいた牛乳を少しづつ入れて伸ばし、香料を入れます。これで材料が出来ましたから、例のやうに型に入れて焼きますと、風味のよい栗のプリンが出来上ります。プリンにはシロップ・ソースの外に、次のやうなソースをかけていたゞきますと、一層結構です。

まづ卵一箇をよくほぐして小鍋に入れ、白砂糖を十五匁ほど入れ、よくかき混ぜながら煮ます。卵から湯

気が立ちはじめましたら、プリンデーまたは白葡萄酒を、スープ匙に一杯ほど入れて、すぐ鍋を下し、充分に泡立器で伸ばして湯煎にします。このソースは栗プリンに限らず、他のもの(ソースの特別に定つてゐないもの)にも應用して差支ありません。

ポテト・プリン

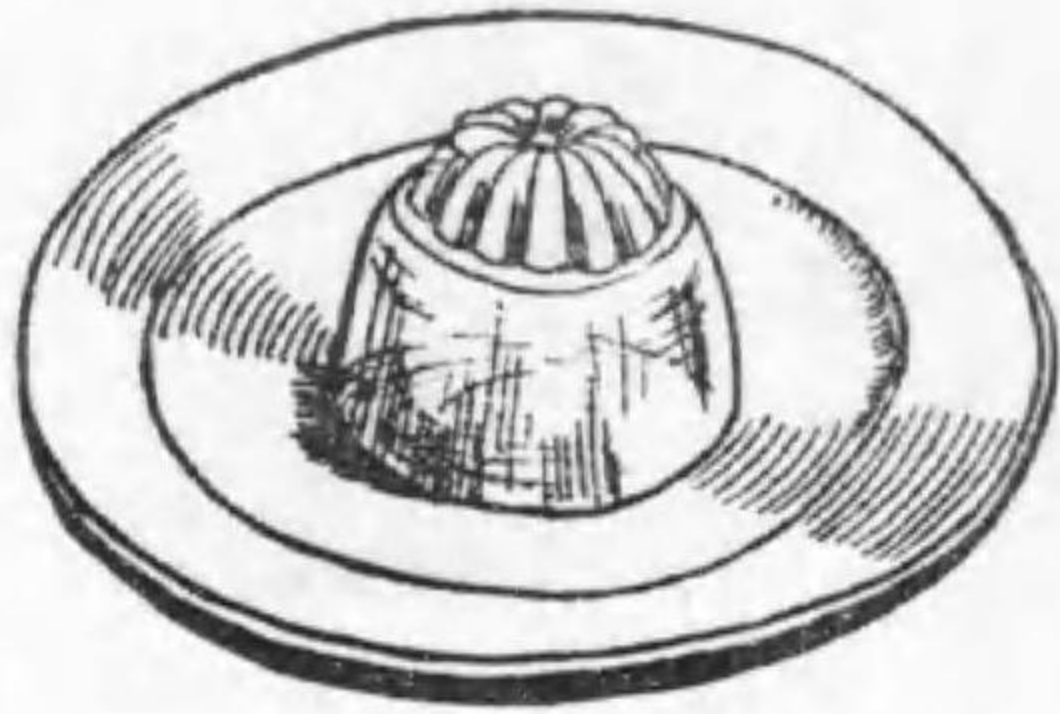
(材料) 甘藷、卵、白砂糖、牛乳、レモン液等。甘藷の皮を剥き、暫く水に浸してあくを脱きます。これを軟かく茹で、笊に打揚げ、熱いうちに裏漉にかけます。分量は、甘藷(裏漉したもの) 大匙五杯につき、卵一箇、砂糖大匙一杯、それに牛乳一合ほどの割合にして、前の栗プリンの方法で混ぜ合せ、レモン液を二三滴落して香りをつけ、菓子型に入れてテンピで焼きますが、もしテンピが用へませんときは、蒸籠または御飯蒸器で蒸してもよいのです。出来ましたら菓子皿の上に抜き出し、カラメルソースかシロップをかけてすゝめます。

プリンには、すべて菓子用の小匙をつけてすゝめます。なほこの他、バナ、莓、林檎等を砂糖で煮て、前のプリンの原料に混ぜて拵へますと、果物入りの美味しい上品なプリンが出来ます。

(6) ゼリー並びにアイス・クリーム類の作り方

ゼリー

(材料) ゼラチン八枚、水四合、白砂糖三十匁、卵白身二箇分、香料少量。砂糖を前記



(圖九十二第)

の分量の水で溶き、火にかけてよく煮、前もつて水に浸して軟かくしておいたゼラチン(ゼラチンは、ナンバーワン印が一番上等品です)を小さく千切つて入れ、これによくほぐした卵の白身を加へて、杓子でかき廻しながら煮ます。すると、煮えるにつれて色が白くなりますから、そのときすぐに弱火に移して、徐かに煮ますと、あくがだんく白身について上に浮びますから、布巾で濾して冷まし、程よく冷めたところで、香料(レモン液、ヴァニラ液等)と洋酒等(ポートワイン、ペパーミント、キョーラソー)を入れて味をつけます。これを、ゼリー型を一寸濡した中に一杯注ぎ込み、周囲から氷をあて、冷まします。固く凝りましたら、微温湯に手早く浸けて引き上げ、型から抜き出して、菓子皿に載せて出します。これが、ゼリーの作り方の基になるのでありますから、これを土臺にして、いろいろ味や形の變つたゼリーを作ります。

ウエディング・ゼリー

(材料) ゼラチン十枚、砂糖四十匁、水四合、卵白身二箇分、レモン半箇、パイナップル一罐、キャンデー果物等。これは、結婚式などのデザートに出すゼリーであります。容易く出来ま

すから、是非お作りなさい。まづ、前のやうに砂糖を水で溶き、軟かくなつたゼラチンを入れて火にかけ、



オリゼ・ジンレオ (圖十三第)

それから卵の白身をよくほぐして前の砂糖水に加へ、泡立器でかき廻しながら火にかけ、卵がよるのを待つて、掬ひ上げます。つまりかうすると、白身について、あくが引けるので、ゼラチン汁が透明になり、味がよくなるのです。その汁を弱火の上に五六分間載せておき、レモンの搾汁を少々流し込みます。これでゼリーの素が出来ましたから、大型のゼリー型を一寸濡して、最初に一分くらゐの厚さに流し込み、それが少し固つたところで、縦詰のペイナップルを薄く切つて一枚入れ、その上からまたゼリーを二分厚みに流し込み、それが固りかけたら、こんどはペイナップル(薄く切つておくこと)を一並べして、またゼリーを流し込み、次はキャンデー果物を同じく薄く切つてばらりと並べ、残りのゼリーを全部注ぎ込んで、冷まして固めます。これは大きい型を用ひますので、夏季などは水で一々冷して、充分固めなければなりません。出来上りましたら大皿に抜き取り、大きいまゝで食卓に出し、人数に切り分けてすゝめます。

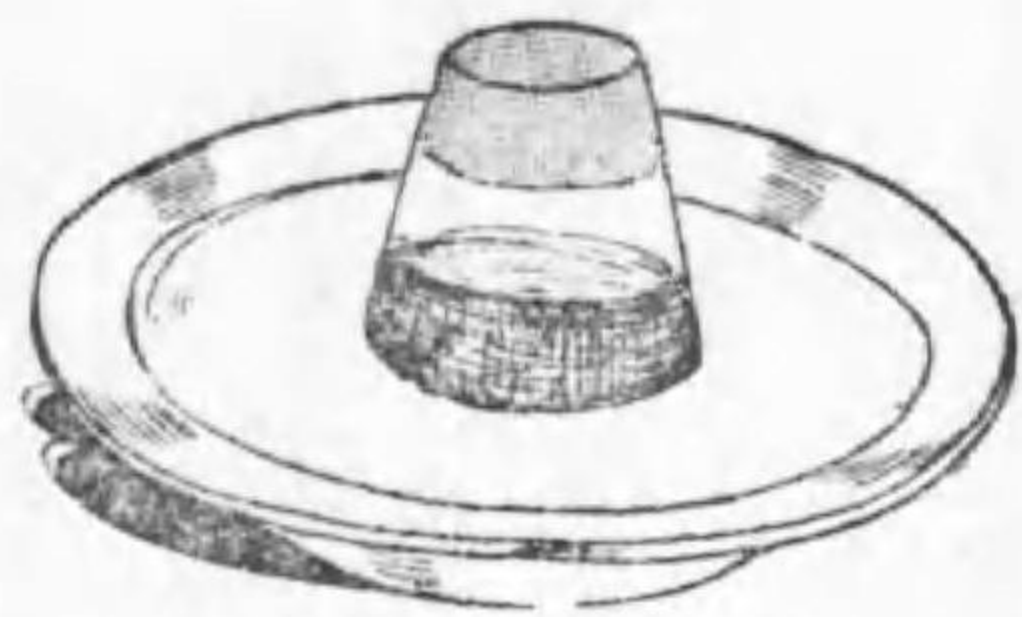
オレンジ・ゼリー

(材料)ゼリーの素、蜜柑。蜜柑は紀州や温州ものでもよく、また夏季などは夏蜜柑を用ひます。まづ蜜柑を二つに輪切にして、果汁を充分搾り出し、白砂糖を適宜に加へて、砂糖が溶ける程度に、弱火にかけて火を通し、(強い火で煮てはいけません。)ゼリーの素と混ぜ合せ、型に入れて固めます。

なほこの他に、一寸手がかりりますが、第三十圖のやうに、蜜柑の皮でバスケットを切り抜き、(提籠のやうに手だけを残して、餘分を切り落し、皮が破れぬやうに、身を徐かに取り出します。)その中にオレンジ・ゼリーを入れて固めると、大變面白と思ひ付きなものになります。

アップル・ゼリー

(材料)ゼリーの素、林檎等。林檎の皮を剥き、四つ割にして心を除き、鹽水に浸けてあくを脱ぎます。これを搗り卸して、手早く前のゼリー型に入れ、冷まして固めると、新鮮な風味のあるゼリーが出来ます。



アーロソバ (圖一十三第)

この他果物のゼリーは、前にも申したやうに、時節のものを生のまゝ搗り卸して、ゼリーの素に加へたり、或は砂糖煮にして、裏漉にかけなどして、思ひ思ひの型に入れて固めると、珍しいゼリーがいたゞかれます。

パローア・アラ・パナッセ

(材料)卵七箇、砂糖三十五匁、牛乳四合、ゼラチン四枚、チョコレート、食紅等。ゼラチンを水に浸しておき、軟かくなりましたら、引き上げておきます。次に牛乳に砂糖を入れて煮溶かし、一方に卵の黄身をほぐして、前のゼラチンの細く千切つたものと混ぜ、その中に煮立つた牛乳を手早く注ぎ込み、泡立器で充分伸ばして、再び火にかけ、絶えずかき

廻しながら煮詰めます。液がどろりとなりかけましたら、直ちに火から下して、他の器に裏漉で漉し入れま
す。これを器のまゝ冷水に浮して冷まし、その中へ白身二箇分を固く泡立て、加へます。

次にこれを三つに分けて、一つは食紅の溶いたもので色をつけ、一つはチョコレートを生乳で溶かして混ぜ
合せ、白、紅、褐の三色に拵へます。これを水で濡したゼリー型の中に、最初に紅の分を流し込み、その上
面が少し固りかけたとき、色のつかない分を流し入れ、最後にチョコレートの分を入れて、水で冷し固めま
す。型は大きいものを用ひ、切り分けていただきます。

パッローア・オー・ベッシュュー

〔材料〕桃三箇、牛乳二合、砂糖四十匁、卵四箇、ゼラチン五枚。まづゼラ
チンを水に浸けておき、次に卵の黄身四箇分をほぐして、牛乳で伸ばして弱火にかけ、その中に前の軟かく
なつた、ゼラチンを入れて煮溶かし、裏漉で漉します。次に桃は身ばかりを裏漉にかけて、白身を固く泡立
てたものと混ぜ合せ、前の牛乳に加へて、これをゼリー型に入れ、よく冷まして固めます。

パッローア・オー・デプロマート

〔材料〕クリーム液(パッローア・アラ・パナッセーの項参照)一合、キャ
ンデー果物等。キャンデー果物は、大匙一杯くらゐ用意しておきます。果物は櫻桃でも桃でも、または杏子
でも、適宜なものをお選びください。但し、なるべく色の美しいものがよいのであります。これを水で洗ひ、
表面についた砂糖を落してから、前のやうに原料と合せて型に入れ、冷まして固めます。

アプリコット・パッローア

〔材料〕卵の黄身七箇、白身二箇、ゼラチン七枚、牛乳四合、砂糖四十匁、羅
詰の杏子(アプリコット)十箇、クリーム液、ヴァニラ液等。まづゼラチンを水に浸け、軟かくなつたところ
で、砂糖や黄身と一緒に鍋に入れれます。別の鍋で牛乳を沸し、前の鍋に注ぎ込んで弱火にかけ、よくかき廻
しながら煮て、少し固くなつてきたら裏漉して、冷水に器を浸けて冷まします。その間に白身二箇分を固く
泡立て、おき、冷ました材料が固りかけたところでそれを混ぜ合せ、なほ杏子の裏漉したのを加へて、よく
かき混ぜて型に詰め、冷まし固めます。充分固りましたら皿に抜いて、上からクリーム液を固く泡立て、か
けます。罐詰ならばそのまゝ裏漉できますが、もし乾いたのでしたら、一度砂糖煮にして軟かくなつたとこ
ろで、裏漉にかけます。以上の分量で約十人前出来ます。

アイス・クリーム

〔材料〕牛乳五合、卵八箇、白砂糖四十匁、香料、水、鹽。まづ卵の黄身を溶き、砂
糖を混ぜ、その中に、別に煮立て、おいた牛乳を少しづつ入れて、泡立器でかき混ぜながら伸ばします。次
にこれを弱火にかけ、絶えずかき廻しながら煮詰め、一方にアイス・クリームのフレーザー(クリームを凍ら
せる器械)を綺麗に水洗ひして、乾かしておきます。

すると前のクリームの素が、だん／＼煮えるにつれて、どろりとなりますから、そのとき直ちに火から下
し、鍋のまゝ水に浮して冷まし、レモン液かヴァニラ液を三四滴落して、香りをつけます。これを前の



シャッパ (圖二十三第)

フレイザーの筒の中に入れ、きちんと蓋をして、器械の装置を完全にし、次に氷を砕いて、氷三に鹽一の割合によく混ぜ、これをクリームを素を入れた筒と、外桶の間に一杯詰め込め、ハンドルを絶えず廻します。二三十分も廻しますと、かなり骨が折れるほど重くなりますから、困難になりましたら、蓋を取つて、筒の中の材料を竹筥で上下によくかき混ぜ、再び蓋をきちんとして、そのまゝ固く凝らせます。充分クリームが固まりましたら、これをデッシャー(第三十二圖のやうなアイス・クリームの取分け器)で皿に取り分け、ウエファーと、クリーム用のスプーンを添へて出します。

グラニット

(材料) 中くらゐの西瓜、砂糖二百匁、水六合、卵白身。まづ砂糖を水で溶き、火にかけて煮立て、上に浮んでくるあくを穴杓子で掬ひ取り、火から下して冷ましておきます。別によく熟れた西瓜の身だけを裏漉しにかけ、下に溜る果汁をい一度布巾で漉し、前のシロップと混ぜ合えます。このとき、果汁はなるべく多い程よいので、シロップと合せたものが、十人分くらゐですと、約一升くらゐ入用であります。これを前のアイス・クリ

ームのやうに、綺麗に洗つて乾しておいた、フレイザーの筒の中に入れ、きちんと蓋をして装置をし、筒の周圍に氷と鹽の混ぜたものを詰め、ハンドルを廻して固めます。これはクリームの場合よりも一體に、時間

が長くかゝります。例のやうに固くなり、ハンドルが廻りにくくなりましたら、前もつて固く泡立て、おいた卵の白身を加へ、(量は適宜でよろしい)再び蓋をしてハンドルを廻して、充分に固めます。

これは西瓜の例でありますが、この方法で、他の夏蜜柑、莓、水蜜桃のやうな、水氣の多い果物の果汁(裏漉したり、布巾で包んで搾ります)を取り、或は林檎やパイナップル等を卸金で搗り卸して、前のシロップに混ぜて凝らせると、味や色のいろ／＼變つたグラニットが出来ます。

ブラマンチ

(材料) コンスターチ大匙二杯、砂糖大匙一杯、牛乳一合、レモン汁少量。コンスターチ(玉蜀黍の粉)と砂糖を鍋に入れ、それを牛乳で少しづつ溶き、充分溶けましたら火にかけて、杓子でよくかき混ぜながら煮ますと、丁度葛のやうに固りますから、レモンの搾汁を少量入れて混ぜ、ゼリー型か流し箱に入れて、周圍を冷まして充分固めます。この中に、莓や水蜜桃のやうなものを砂糖で煮て、小さく刻んだものや、裏漉しにかけたものを混ぜたり、(そのときにはレモン汁は入れません)または蜜柑の果汁を混ぜたり、ポート・ワインを入れたりいたしますと、いろ／＼味の變つた美味しいものが出来ます。

お菓子の作り方百卅種 (終)

主婦之友

巻頭から最後の二頁まで一氣に読んでしまへる雑誌は「主婦之友」を
 指して他にありません。發行部数において東洋第一の「主婦之友」は
 その充實せる内容に於いても、到底他の追従を許さぬものがあります。
 また飽くまで讀者を本位とする「主婦之友」は、その記事の徹底的
 に親切なる點に於いても、廣く一般から認められてをります。試みに
 月々掲載される、家庭記事の一つについて御覽ください。如何に家庭生
 活の實際を重んじてゐるか、お解りになることとありませう。言ふべ
 くして實行しがたい、所謂言葉の遊戯は、たゞの一頁も「主婦之友」に
 は掲載されてをりませぬ。何卒最近號を一冊だけなりと御覽ください
 ませ。事實は千鈞の重みをもつて、之を證明いたします。一冊定價五
 十錢、半年分參圓廿錢、一年分六圓廿錢、外國行一年分八圓です。(但
 し特別號の代金並に送料を含む)御購讀のお申込は、最寄の雑誌店か、
 或は葉書を以て直接本社宛お申越を願ひます。

東京駿河臺 主婦之友社發行 東京警備一八〇

昭和三年四月二十三日印刷
 昭和三年四月三十日發行

定價六拾錢

主婦之友實用百科叢書
 —(33)—
 お菓子の作り方百種

□製複許不□

編者	東京市神田區駿河臺 南甲賀町十四番地
發行者	東京市神田區駿河臺 南甲賀町十四番地 主婦之友社編輯局
印刷者	東京市牛込區圓町七番地 竹内喜太郎

日清印刷株式會社印刷

發行所
 東京市神田區駿河臺
 株式會社 主婦之友社
 振替東京一八〇番

(御入用の方は主婦之友社または各地の書店にお申込みください)

主婦之友社編輯局
主婦之友實用百科叢書

【篇七第】 良人操縦の秘訣百ヶ條	【篇六第】 家庭で實行される利殖法	【篇五第】 テニスの上達法	【篇四第】 草花の上手な作り方	【篇三第】 ニキビとソバカスの療法
---------------------	----------------------	------------------	--------------------	----------------------

各冊金四錢 郵税各別 定價各冊金六錢

主婦之友社編輯局
主婦之友實用百科叢書

【篇二第】 毎日のお惣菜料理法	【篇一第】 現代婦人職業案内	て就に行發書叢
--------------------	-------------------	---------

各冊金四錢 郵税各別 定價各冊金六錢

(御入用の方は主婦之友社または各地の書店にお申込みください)

て就に行發書叢

(一) これまでの書物は、一つの必要なことを知るために、多くの必要なことを手早く知ることができず、この叢書は必要

(二) これまでの書物は、廻りくどく、わかりにくい説明をしてあるために、読むに骨が折れましたが、この叢書は恰も物語でも読むやうに、樂に読まれるやうに書いてあります。

(三) これまでの書物は、定價が高いために読みたいと思つても、読めぬものが少なくありませんが、この叢書は一冊僅か六拾錢でありますから誰方にも読んで頂くことができず。

(四) これまでの書物は、餘りに理論に偏してゐて、折角讀んでも實際の役に立たぬものがありました。この叢書は、どこまでも實際の役に立つやう、特に注意を拂ひました。

(五) これまでの書物は、机の上で読むには適してゐても、携帯して読むのに不適當でありましたが、この叢書は、きいたキャップセル判で、携帯して読むにも便利よく出来てゐます。

一年十二月のお惣菜料理法を、主として、主婦の便利を第一とし、材料の節約、調理の簡単、味付けの適当、保存の容易、など、あらゆる点に注意を払ひ、主婦の生活を豊かにすることを目的として、この叢書を編んでみました。

主婦之友社編輯局
主婦之友實用百科叢書

【篇七十第】 新式和服裁縫の秘傳(第四卷) 袴とコートの仕立方	【篇六十第】 新式和服裁縫の秘傳(第三卷) 羽織帯襦袢の仕立方	【篇五十第】 新式和服裁縫の秘傳(第二卷) 本裁着物の仕立方	【篇四十第】 新式和服裁縫の秘傳(第一卷) 子供和服の仕立方	【篇三十第】 結婚禮式一切の心得
袴とコートの仕立方は、布の種類、縫製の方法、着用の注意など、詳しく解説されています。また、コートの流行色やデザインについても詳しく紹介されています。	羽織帯襦袢の仕立方は、和服の重要な部分であり、美しく仕立てることが大切です。本書では、縫製の手順やコツを詳しく解説しています。	本裁着物の仕立方は、和服の基本的な裁縫技術を学ぶのに最適な一冊です。帯、袴、羽織の仕立方を詳しく解説しています。	子供和服の仕立方は、可愛らしいデザインと実用性を兼ね備えています。本書では、子供向けの和服の裁縫方法を詳しく紹介しています。	結婚禮式一切の心得は、結婚という人生の大きな節目に備えるために必要な知識です。本書では、結婚の準備から当日の挙式まで、あらゆる細かいことまで詳しく解説しています。

定価各冊金六拾錢郵税各冊金四錢

(御入用の方は主婦之友社または各地の書店にお申込みください)

主婦之友社編輯局
主婦之友實用百科叢書

【篇二十第】 盛花と投入の生け方	【篇一十第】 水泳の上達法	【篇十第】 全國温泉旅行案内	【篇九第】 夏の女兒洋服の作り方	【篇八第】 夏の男兒洋服の作り方
盛花と投入の生け方は、季節感あふれる装飾品として人気があります。本書では、美しい生け花の作り方や投入の技術を詳しく解説しています。	水泳の上達法は、夏にぴったりのスポーツです。本書では、泳ぎのフォームや呼吸法など、上達するためのコツを詳しく紹介しています。	全國温泉旅行案内は、夏の旅行の参考に最適な一冊です。全国各地の温泉の場所、特徴、楽しみ方などを詳しく紹介しています。	夏の女兒洋服の作り方は、涼しくおしゃれな夏装を作るのに最適です。本書では、流行のデザインと縫製方法を詳しく解説しています。	夏の男兒洋服の作り方は、子供にぴったりの夏装を作るのに最適です。本書では、可愛らしいデザインと縫製方法を詳しく紹介しています。

定価各冊金六拾錢郵税各冊金四錢

(御入用の方は主婦之友社または各地の書店にお申込みください)

(御入用の方は主婦之友社または各地の書店にお申込みください)

主婦之友社編輯局
主婦之友實用百科叢書

<p>【篇八升第】 中流住宅の模範設計</p>	<p>【篇九升第】 手輕な西洋料理法</p>	<p>【篇十三第】 冬の女兒洋服の作り方</p>	<p>【篇一卅第】 冬の男兒洋服の作り方</p>	<p>【篇二卅第】 漬物の上手な漬け方</p>
<p>自分の思ふ通り家を建てようとするならば、まず建築の設計がなくてはならない。この設計が、その家の性格を決め、その家の美しさを決める。本書は、中流住宅の模範設計を、豊富な写真と図解で紹介する。これによって、誰でも美しい家を建てることができる。</p>	<p>西洋料理の材料は、手輕に揃えられる。本書は、手輕な西洋料理法の紹介をする。これによって、誰でも美しい西洋料理を作ることができる。</p>	<p>冬の女兒洋服の作り方は、自由で、丈夫な服を作ることができる。本書は、冬の女兒洋服の作り方の紹介をする。これによって、誰でも美しい洋服を作ることができる。</p>	<p>冬の男兒洋服の作り方は、自由で、丈夫な服を作ることができる。本書は、冬の男兒洋服の作り方の紹介をする。これによって、誰でも美しい洋服を作ることができる。</p>	<p>漬物の作り方は、簡単で、美味しい漬物を作ることができる。本書は、漬物の作り方の紹介をする。これによって、誰でも美味しい漬物を作ることができる。</p>
<p>定價各冊金拾六錢 郵稅各冊金四錢</p>				

製菓に必要なる器具案内

主婦之友社代理部の
お臺所必要品案内

電話神田一六二番
振替東京一八〇番

▲提料理用テンピ
このテンピが、いろいろの味の特製大七圓五十錢、中六圓、送料は別。送料共内地二十錢、其の他

▲焼板と唐饅頭型
焼板の焼板と唐饅頭型、それに、返し焼板の作り方には、ぜひ必要なるもの。送料共内地二十錢、其の他六十五錢、送料共内地二十錢、其の他

▲粉篩器
お菓子を作るにも、また洋のお菓子を作るにも、また洋のお菓子を作るにも、送料共内地二十錢、其の他

▲裏漉し器
ソリスを漉したり、茹でたお菓子を裏漉しするに必要なる裏漉し器です。特製で丈夫に

▲卵の黄身分器と泡立器
出来てをります。價大一圓三十錢、小一圓六十錢です。送料共内地二十錢、其の他

▲口金付き搾出袋
重量な搾出袋で、口金が付いておきます。送料共内地二十錢、其の他

▲計量匙とコップ
調理の分量を、正確にすることが出来る。送料共内地二十錢、其の他

▲フライ返し
これは、金つばや卵焼きを作る場合に、油を引くのに、送料共内地二十錢、其の他

▲油引きブラシ
恒久的で衛生的な油引きブラシです。送料共内地二十錢、其の他

▲黄身塗刷毛
栗饅頭や、スナック、水テトに、卵の黄身を塗るのに必要なる、送料共内地二十錢、其の他

▲麵棒(伸し棒)
ビスケットやパイを作る場合に、粉を伸ばすのに必要なる、送料共内地二十錢、其の他

製菓に必要なる器具内案

共内地十八錢、其の他五十五錢。
▲バター丸め板
 パタを丸めるとき、この板を二枚使つて丸めると、容易にパタの小玉が出来ます。價二枚一組四十二錢。送料内地十二錢、其の他四十五錢。
▲羊羹流し箱
 磁器引きの丈夫な、上製羊羹流し箱であります。價六十錢、中五十五錢、小四十五錢です。送料荷造費共内地三十錢、其の他六十七錢。
▲落雁型
 花やお魚の型を彫りつけた、落雁用の菓子型で、これがあれば、お菓子方にも容易に打出し菓子を作れます。價上製八十錢、並製七十五錢。送料内地十二錢、其の他四十五錢。
▲ワップル型
 美味しいワップルを作るにぜひとも必要なる型であります。價一箇八十錢、送料荷造費共内地三十錢、其の他六十五錢。
▲マフィン菓子焼型
 天火用の菓子焼型で、これを使ふと、一時間に多くの菓子が出来て重寶です。價四十五錢。送料荷造費共内地十二錢、其の他四十五錢。
▲蜂蜜
 美味しくて滋養に富んだ蜂蜜です。これは薄く伸ばして、砂糖シロップの代りに使ふと結構です。價一ポンド入り罐六十錢。送料内地二十錢、其の他五十五錢。
▲饅頭の素
 お饅頭が上手に出来る、照らし粉です。價小二十五錢、大九十錢。送料内地十二錢、其の他四十五錢。
▲ゼリーの素
 これを用ひますと、簡単にゼリーが出来ます。いろいろ味の變つたもの六種一組で、價一箇三十八錢でお薦めします。送料内地十八錢、其の他五十五錢。
▲コーヒービー
 香りの高いコーヒーを、御紹介します。MJBコービー一罐九十五錢廿六番コービー大罐一箇七十錢、同中罐價九十錢。ブラジルコービー一罐價七十錢。つづれも送料内地十二錢、其の他四十五錢。

▲ゼリー型
 ゼリー、プリンなどのお菓子や、混ぜ御飯などの型に役たつ菓子型です。大型一箇五十五錢、小型六箇一組五十四錢。送料内地十二錢、其の他四十五錢。
▲パイ焼き皿
 美味しいアップルパイを作るに必要なる、プリキ製のパイ皿であります。價大一枚十六錢、小一枚十四錢。送料は内地十二錢、其の他四十五錢です。
▲ケーキ型
 可愛らしい、ケーキ用の菓子皿です。一打一組二十五錢で、いろいろの型が取り揃へてあります。送料内地十二錢、其の他四十五錢。
▲ドーナツ拔型
 口輪裏裏のやうに取手の付いたドーナツの抜き型です。價一箇十五錢。送料内地十二錢、其の他四十五錢。
▲ピスケット拔型
 いろいろの型を混ぜて、一ダース一組にしてあります。價一組三十五錢。送料内地十二錢、其の他四十五錢。
▲篩付き粉砂糖入
 重寶な粉砂糖振り用の容器で、價一箇廿八錢。送料内地十二錢、其の他四十五錢。

▲カーネーション・ミルク
 これまでの練乳と通つて、糖分が多く入つておりませんから、料理用に適當なミルクです。クリームの代用にもなり、お湯で溶きますと、直ぐに美味しい牛乳が出来ます。大罐價三十二錢。送料内地十八錢、其の他五十五錢。
▲料理用バター
 西洋料理や製菓用に必要なるバターを、お安くお薦めします。一ポンド入り價五十錢。送料内地十二錢、其の他四十五錢。
▲コンスターチ
 お菓子用や、お料理用に、ぜひ用意しておきたいものです。一袋二十五錢。送料内地十二錢、其の他四十五錢。
▲ベーキング・パウダー
 和洋菓子を作る場合に大切な、照らし粉であります。ローヤル印大罐一箇九十五錢、小罐一箇五十錢。メトロ印大罐一箇七十錢、小罐一箇四十錢。送料いづれも内地十二錢、其の他四十五錢です。
▲香料エッセンス
 レモン、ヴァニラ、ストロベリーなどの香りを付けるために、ぜひ必要なるエッセンスであります。各種類とも、一樽三十錢。送料内地十二錢、其の他四十五錢。

調味品と食料品内案

▲フランスゼラチン
 舶來の上等ゼラチンです。一ポンド價一圓六十錢。送料内地十二錢、其の他四十五錢です。
▲美味蜂蜜
 美味しくて滋養に富んだ蜂蜜です。これは薄く伸ばして、砂糖シロップの代りに使ふと結構です。價一ポンド入り罐六十錢。送料内地二十錢、其の他五十五錢。
▲饅頭の素
 お饅頭が上手に出来る、照らし粉です。價小二十五錢、大九十錢。送料内地十二錢、其の他四十五錢。
▲ゼリーの素
 これを用ひますと、簡単にゼリーが出来ます。いろいろ味の變つたもの六種一組で、價一箇三十八錢でお薦めします。送料内地十八錢、其の他五十五錢。
▲コーヒービー
 香りの高いコーヒーを、御紹介します。MJBコービー一罐九十五錢廿六番コービー大罐一箇七十錢、同中罐價九十錢。ブラジルコービー一罐價七十錢。つづれも送料内地十二錢、其の他四十五錢。

▲西洋用食料品
▲クエーカー・オーツ
 オートミールの素、大罐價六十五錢、送料内地十八錢、其の他五十五錢、小罐價四十錢。送料内地十二錢、其の他四十五錢。
▲リビィのアスパラガス
 一罐四十五錢。送料内地十二錢、其の他四十五錢。
▲マヨネーズ・ソース
 大罐五十五錢、中罐四十五錢。送料荷造費共廿錢、其の他五十三錢。
▲ハム
 一罐價八十五錢。送料内地十二錢、其の他四十五錢。
▲スキート・カレー
 一箇價五十錢。送料内地十二錢、其の他四十五錢。
▲ハヤシ・ライス
 一箇價五十錢。送料内地十二錢、其の他四十五錢。
▲ハム・ライス
 一箇價廿五錢。送料内地十二錢、其の他四十五錢。
▲チキン・ライス
 一箇價四十二錢。送料内地十二錢、其の他四十五錢。

▲家庭用ナイフ
▲特製ルイ形ナイフ (錆びない鋼使用) (セルロイド柄)、フォーク、スプーン一組價三圓九十五錢。
▲上製ナイフ (錆びない鋼使用) フォーク、スプーン (洋白象牙組價一圓七十五錢)。
▲並製ナイフ (共柄)、フォーク、スプーン一組價五十五錢。
▲ティ・スプーン 六本四十五錢。
▲コーヒースプーン 六本五十五錢。
▲コーヒースプーン、上製ステンレス、六本一組價三圓五錢。
▲果物用ナイフ
 錆びないナイフ一本八十錢、中製一本七十錢、並製一本廿錢。
▲バターナイフ
 上製一本六十五錢、並製廿五錢。以上各送料内地十二錢、其の他四十五錢。

優長ミツピンテ御紹介

製菓の焼上げに火の必要な事は申す迄も御座いません。従来の下を焦がすまいとすれば生焼けが出来ると云ふ。テントが深いました。鑑み多年研究の結果、当店は深く此点に發明者提伊六氏と堅一、協年の下に本テントの發賣を開始致し、たき定の期待に背かず今日迄に其賣行に改訂の多きを以て居ります。爾來改程を願上ます。何卒一度御試用の上御批評の

ツツピンテの特長

- 一、底部アスベスト板により下部の直接熱を遮断し得る事
 - 二、吸熱装置の完備せる為少量の熱を以て効果を上げ得るに
 - 三、用し得る炭火瓦斯其の他煙のたたざる如何なる燃料にても使
 - 四、底部アスベスト板取外し自由なるを以て之を取外せば下部
 - 五、頭部孔を開閉装置により吸熱加減自由に調節し得る事
- 【小冊子お菓子の拵方】 東京銀座尾張町 十 一 屋



寶で且つ安心であります。但しこの頃は郵便物が延着しますので、普通の郵便より四五日間位おくれに到着いたしますから、その際は豫め御承知おきを願ひます。

(三) この頃は郵便物の不着や紛失等の事故が甚だ多いので、互に迷惑を蒙ることが少くありません。

東京銀座尾張町 十 一 屋

小冊子お菓子の拵方

東京銀座尾張町 十 一 屋

欄外注意事項に反するときは郵便局にて受付を断ることあるべし

監 査 票				
局 番 号	口 座 番 号	加 入 者 氏 名	※ 一 金	拂 込 人 氏 名
	東京一八〇番	主婦之友社		※
受付 番 号				
印 附 日 局 付 受		印 附 日 監 管 所 座 口		

六ヶ月保存

数字は必ず楷書、文字は正確明瞭に書くこと

拂 込 票				
口 座 番 号	加 入 者 氏 名	※ 一 金	拂 込 人 住 所 氏 名	口 座 番 号
東京一八〇番	主婦之友社		※	
印 附 日 局 付 受		印 附 日 監 管 所 座 口		

一年保存

各票金高に相違なきことを必ず確むること

拂 込 通 知 票				
口 座 番 号	加 入 者 氏 名	※ 一 金	拂 込 人 住 所 氏 名	口 座 番 号
東京一八〇番	主婦之友社		※	
印 附 日 局 付 受		印 附 日 監 管 所 座 口		

金額を訂正せざることを

票		
名	人	拂
	氏	込
※		
東京一八〇番		
主婦之友社		
印附日廳管所座口		

數字は必ず楷書、文字は正確明瞭に書くこと

六ヶ月保存

拂込票		
口座	番号	加入者氏名
東京一八〇番		主婦之友社
印附日廳管所座口		

拂込票		
口座	番号	加入者氏名
東京一八〇番		主婦之友社
印附日廳管所座口		

一年保存

各票金額高に相違なきことを必ず確むること

拂込通知票		
口座	番号	加入者氏名
東京一八〇番		主婦之友社
印附日廳管所座口		

拂込通知票		
口座	番号	加入者氏名
東京一八〇番		主婦之友社
印附日廳管所座口		

金額を訂正せざること

受領票		
口座	番号	加入者氏名
東京一八〇番		主婦之友社
印附日局付受		

受領票		
口座	番号	加入者氏名
東京一八〇番		主婦之友社
印附日局付受		

※印を附しある部は拂込人に於て記載すること

御送金くださる方は御覽ください

- (一) この用紙の表面と裏面とに必要な事柄を記し、お金を添へて郵便局へお持ちになれば、そのお金は御用向を書いた紙片と共に振替貯金課を経て主婦之友社（主婦之友社代理部に御送金の場合でも、主婦之友社宛に御送金くださつてよろしいのです）に届きますから、當方では早速御註文の雑誌なり書籍なり又はその他の品なりを、取り揃へてお送り申し上げます。
- (二) この用紙を用ひて御送金になれば、爲替を組んで書留郵便にして出すと同じやうに、途中で紛失するやうな心配なしに、確實に主婦之友社（又は主婦之友社代理部）に送金することができます。若し途中で紛失するやうなことがあつても、後で調べて発見することができますから、その點は大層重寶で且つ安心であります。但しこの頃は郵便物が延着しますので、普通の郵便より四五日間位おくれに到着いたしますから、その點は豫め御承知おきを願ひます。
- (三) この頃は郵便物の不着や紛失等の事故が甚だ多いので、互に迷惑を蒙ることが少くありません。

主婦之友社 雑誌 文庫 五輪明報

郵便局名	東京一八〇番
品名	主婦之友社
金額	
備考	

それで、若しも主婦之友社（又は主婦之友社代理部）に御送金になつて、相當の時日が経つても御註文品が届かなかつたり、雑誌の発行日（大抵毎月十五日頃発行します）が来ても雑誌が届かなかつたりしたときは、御面倒ながら御地の郵便局をお調べのうへ、一應當方へ御照會くださいませ。さすれば事故等を調べるにも、一層都合がよろしうございます。

御照會のときは郵便局へお拂込の月日、郵便局名、金額、品名等詳細にお知らせくださいませ。

主婦之友社 雑誌 文庫 五輪明報

終

