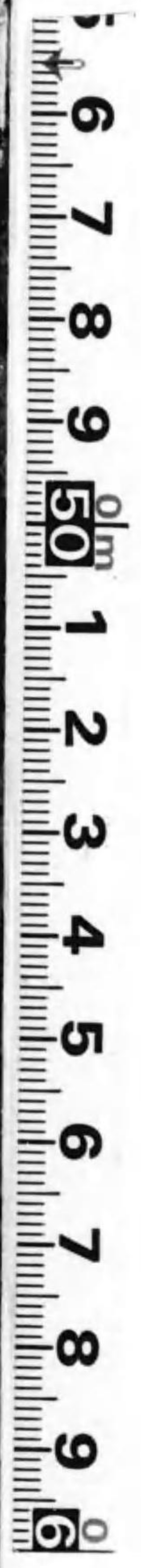




季節のお料理

313
991

JOCK



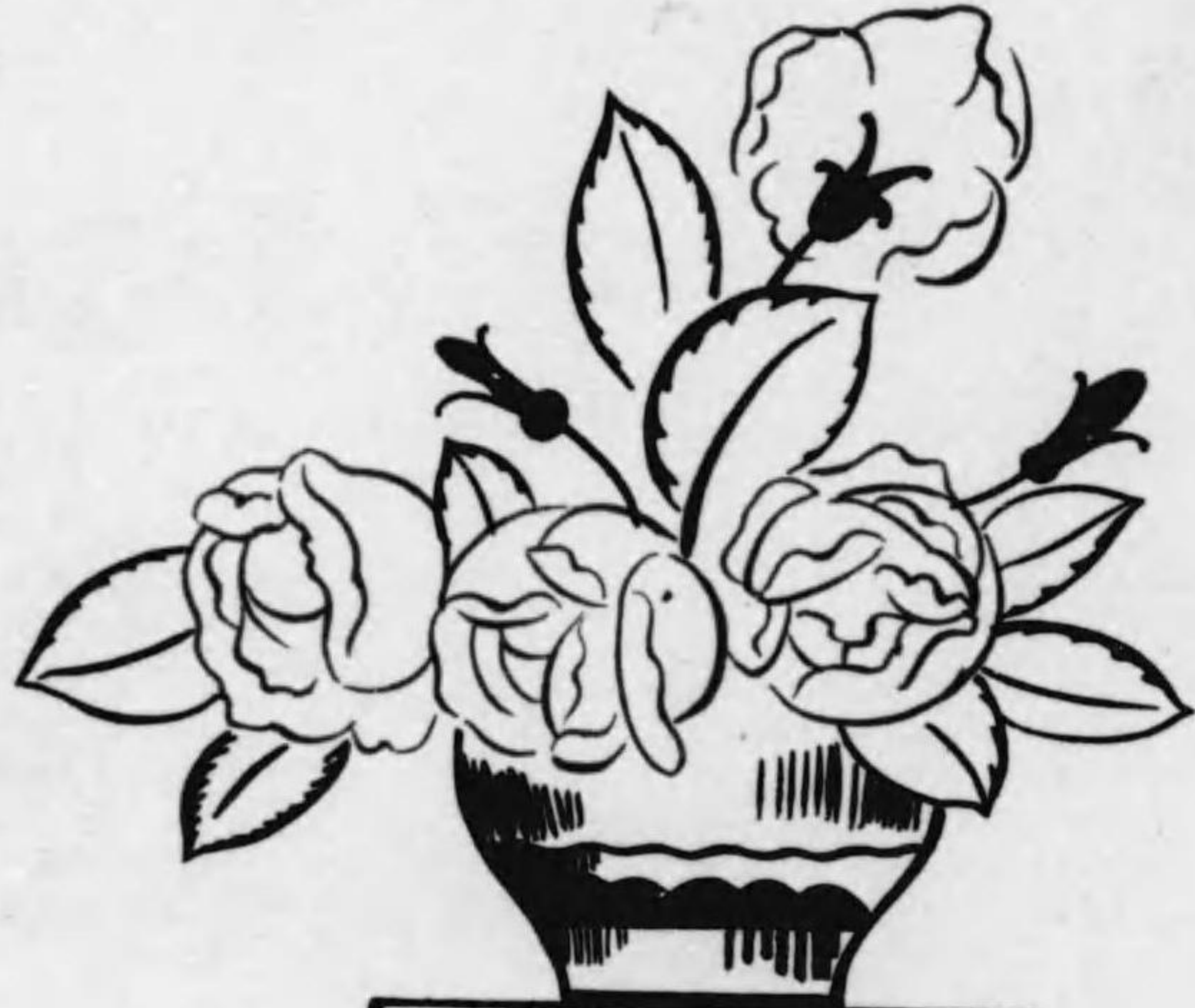
始





特 232
150

季節のお料理



社団法人日本放送協東海支那部編

はしがき

家庭の御料理につき季節に應じ最も手近な材料で榮養、美味、經濟に、併も毎日異つたものを食卓にといふ主婦の方々の御苦心を察し、名古屋中央放送局では毎日特に料理献立の時間を設け、多年其道に携つて居らる、方々の調理試食よりなる原稿を基とし一般家庭向の料理法のラヂオ放送を續けて來ましたところ、幸に之れを利用下さる方々から「最も手軽で家庭料理の最好指針である」との好評を得ましたので、更に廣く御家庭にお褒めしたい希望から大正十五年三月より昭和二年二月迄の一ヶ年分を蒐めて出版することに致しま

した。

元來ラヂオ放送では時間が限られて居りますから調理方の説明等は簡單になり、文章としては行届かないところが御座いますが、なるべく放送のまゝを載せることに致しました。

尙編纂の都合上献立の方は全部省くこと、致しました。

昭和二年八月

編者

例言

一 料理の分量

料理の量は五人前を基準と致し、特に幾人前又は材料の都合による等のお断りの無いのは總て五人前の分量と御承知下さい。

二 材料の分量

材料の分量は總て個數、枳目、匙量でお示し、てあります。匙量は大匙を標準とし大匙幾杯、若くは大匙何分目又は大匙何分の幾つで表し、其比較分量は大匙一杯は普通の小匙(コーヒー匙)の凡そ四杯位であります。

三 目次の引き方

内容は一月より十二月迄ラヂオ放送の順序に排列しましたが、目次は平凡な内容順のものを省き各料理の主なる材料名を頭字により五十音順に集めて主材料に依る料理索引と致しました。次に索引方の例を二三御参考迄に申し上げます。例へば牡蠣を材料として季節に適したお料理をと御考へになる場合、目次の「カ」の部中の牡蠣蒸、牡蠣の葛椀盛、牡蠣雑炊等種々の料理の内其季節月で表はしてあります(應じお好みものを御撰び下さい。材料名も同種類のもの煩を避くるため同一部類に入れ、例へば鎗烏賊は烏賊の「イ」の部に、石鰈は鰈の「カ」の部に、鹽鮭は鮭の「サ」の部に入れました。尚ソースの製法、アイスクリーム、支那料理等は「其他の料理」の内に一括して置きました。

季節のお料理 目次

| | | | |
|---------|--------------------|---------|--------------------|
| 小揚のほ詰 | ……………(一月)……………七頁 | 小鮑の深皿 | ……………(七月)……………三三頁 |
| おせ赤貝の酢物 | ……………(二月)……………四二頁 | 鮑の輕揚げ | ……………(七月)……………三四頁 |
| 串蛤蜊の照煮 | ……………(三月)……………五三頁 | 水貝(鮑) | ……………(八月)……………四四頁 |
| 鮎並の吸物 | ……………(三月)……………六六頁 | 鮑の梅肉和へ | ……………(九月)……………三五頁 |
| 鮎並のから揚げ | ……………(三月)……………七〇頁 | 鮑の醬油干 | ……………(十月)……………三九頁 |
| 鮎並の澤煮 | ……………(三月)……………七六頁 | 藜の浸物 | ……………(六月)……………一六九頁 |
| 鮎並の皿物 | ……………(五月)……………八二頁 | 赤鱒の味噌椀盛 | ……………(七月)……………一七〇頁 |
| 鮎の胡椒焼 | ……………(五月)……………八五頁 | 小鱈の酢物 | ……………(九月)……………一八二頁 |
| 鮎の味噌煮 | ……………(六月)……………一七四頁 | 鮎のフライ | ……………(七月)……………一八四頁 |
| 鮎の磯焼 | ……………(七月)……………二二〇頁 | 鮎の酢物 | ……………(八月)……………一八九頁 |
| | | 鮎の干物 | ……………(八月)……………一九五頁 |

目次

鮎の魚でん……………(八月)…二六三
 焼鮎の鯉煮……………(九月)…二七四
 鮎の雀焼……………(九月)…二七六
 鮎壽司……………(十月)…二八八

イ

鎗烏賊の吉野煮……………(二月)…二九〇
 鎗烏賊の乾物……………(二月)…二九三
 源氏烏賊のふくませ……………(四月)…二九三
 唐草烏賊……………(四月)…二九八
 蓬萊和へ(烏賊)……………(四月)…三〇三
 烏賊の井……………(五月)…三〇三
 のし烏賊の醤油煮……………(五月)…三〇九
 烏賊と五月豆平うちのだで酢(五月)…三二四

籠目烏賊……………(五月)…二九一

烏賊としめじの炊合せ……………(十月)…二九六
 烏賊の半平……………(十月)…二九八
 糸よりの醤油付焼……………(三月)…三〇七
 焼鰯魚のなんば煮……………(九月)…三〇二
 鰯魚饅頭……………(九月)…三〇七
 海鰻の葛碗盛……………(九月)…三〇九
 鰻の唐辛子入味噌焼……………(十月)…三〇九
 鰻のせんば碗盛……………(十月)…三一七
 鰻のおろし和へ……………(十月)…三二三
 鰻の二色巻……………(十月)…三二六
 京芋の井……………(五月)…三二四
 角切薩摩芋の蒸上げ……………(四月)…三二四

ウ

薩摩芋のふくませ……………(七月)…三三〇
 薩摩芋の難波煮……………(八月)…三三五
 新小芋の煮方……………(八月)…三三九
 里芋の田樂……………(九月)…三三九
 新長芋の白煮……………(九月)…三四五
 長芋のふくませ……………(十月)…三三二
 長芋の梅肉和へ……………(十月)…三三三
 伊勢芋の味噌碗盛……………(十月)…三三八

エ

鰻の煮物碗……………(八月)…三二六
 海老の茶碗物……………(三月)…三〇八
 牡丹海老……………(三月)…三〇九
 品川飯(剥海老)……………(四月)…三二〇
 兜海老……………(五月)…三二五
 つくも焼(剥海老)……………(五月)…三二四
 吉野海老(へぎ煎子松)……………(五月)…三二五
 海老豆腐……………(六月)…三二六
 海老の翼和へ……………(六月)…三二七
 海老の吸物……………(九月)…三二〇
 海老のけんちん……………(十月)…三二五
 海老の甘露……………(十月)…三二六

目次

目次

白海老の蒲焼……………(九月)…二七九
 白海老のみぞれ和へ……………(十月)…三三四
 白海老のフライ……………(十月)…三六〇
 車海老のおにがら焼……………(五月)…三三三
 車海老の鹽焼……………(六月)…三七一
 車海老と冬瓜の醬油煮……………(七月)…三二六
 枝豆の茹で方……………(七月)…三二五

カ

おこげと獨活のとち煮……………(三月)…三二二

牡蠣のおろし煮……………(一月)…三一
 ちり鍋(牡蠣)……………(一月)…三
 牡蠣と若菜の炊合せ……………(一月)…三六

オ

牡蠣雑炊……………(一月)…三二
 牡蠣の附焼……………(一月)…三七
 炒牡蠣……………(二月)…三二
 牡蠣蒸し……………(七月)…三六六
 牡蠣のフライ……………(七月)…三九四
 牡蠣の葛椀盛……………(七月)…四〇一
 数の子の酢味噌……………(一月)…三五
 石鰈の酢の物……………(三月)…三六
 石鰈の鹽蒸……………(四月)…一〇四
 かしわの小茶碗蒸……………(一月)…三五
 親子雑炊(かしわ)……………(二月)…三九
 鳥飯(かしわ)……………(三月)…三六
 けいあん飯(かしわ)……………(四月)…三三

かしわの時雨焼……………(五月)…三二
 親子とちの椀盛(かしわ)……………(五月)…三二
 叢雲煮(かしわ)……………(五月)…三二
 かしわ團子(の洗味噌仕立)……………(五月)…三二
 た、きかしわと豌豆のよせ焼……………(五月)…三二
 炒鳥(かしわ)……………(六月)…一八七
 かしわ團子(勢の甘煮)……………(七月)…三三
 かしわの山椒味噌漬……………(七月)…三三
 冷し鳥(かしわ)……………(七月)…三三
 チキンカツレツ……………(八月)…二五四
 かしわの霜降り……………(八月)…二五六
 かしわの砂膽の梅肉和へ……………(九月)…二八四
 かしわの吸物……………(九月)…三〇三

目次

田每蒸(かしわ)……………(十一月)…三二
 かしわの田每煮……………(十一月)…三七
 貝割の山葵醬油……………(四月)…三七
 宇治の寒天……………(六月)…三二
 金魚の寒天……………(八月)…三二
 南瓜のから揚げ……………(六月)…二九
 青瓜の雷乾……………(七月)…三三
 蒲鉾の口取……………(九月)…三六
 照鰹……………(八月)…二四
 真鯉の味噌漬……………(七月)…三六
 乾瓢の胡麻酢和へ……………(十月)…三三
 蕪の千枚漬……………(十月)…三五
 大蕪の切り漬……………(十月)…三九

目次

燕の炊合せ……………(七月)…二〇二
 蟹の味噌椀盛……………(七月)…二〇八
 煎り蟹……………(八月)…二〇三
 蟹の椀盛……………(八月)…二〇七
 蟹の力煮……………(九月)…二〇五
 蟹の難波煮……………(九月)…二〇四
 蟹の磯巻……………(十月)…二〇九

キ

胡瓜の椀盛……………(四月)…二〇三
 胡瓜卵そぼろの椀盛……………(五月)…二〇二
 胡瓜の奉書巻……………(六月)…二〇八
 印籠胡瓜……………(六月)…二〇八
 若鱧のせんば漬……………(六月)…二〇四

ク

鱧の酢の物……………(七月)…二〇五
 鱧の濱邊焼……………(七月)…二〇六
 鱧の吸物……………(七月)…二〇五
 鱧の紫蘇巻……………(八月)…二〇四
 吉野鱧……………(九月)…二〇六
 巻きんほうのゆうあん焼……………(五月)…二〇五
 牛肉の甘煮……………(十月)…二〇三
 鬼皮付銀杏の鹽煎……………(八月)…二〇七
 銀杏鹽煎……………(九月)…二〇九
 銀杏豆腐の椀盛……………(十月)…二〇二
 菊の花の和へ物……………(十月)…二〇三
 くちめの吸物……………(三月)…二〇六

コ

くちめの木の芽醤油焼……………(四月)…二〇三
 くちめの印度煮……………(五月)…二〇五
 胡桃酢和へ……………(四月)…二〇八
 精進甘煮(栗)……………(九月)…二〇九
 栗のスープ……………(十月)…二〇三
 栗金團……………(十月)…二〇九
 栗飯……………(十月)…二〇六

カ

若牛蒡の胡麻酢煮……………(十月)…二〇七
 錢牛蒡の粉鯉煮……………(十月)…二〇七
 糸蒟蒻の白和へ……………(七月)…二〇四
 ちぎり蒟蒻新胡麻煮……………(十月)…二〇九
 昆布の佃煮……………(十月)…二〇六
 榮螺の酢の物……………(一月)…二〇三
 針魚の吸物……………(二月)…二〇五
 針魚の細作り……………(三月)…二〇九
 針魚の椀盛……………(四月)…二〇三
 燻製鮭の酢の物……………(一月)…二〇六
 鹽鮭の糟粕汁……………(二月)…二〇五
 鹽鮭のだるま焼……………(三月)…二〇五

目次

目次

鹽鮭の刺身……………(十一月)…三六二
 鯖の茶碗物……………(二月)…三三三
 鯖のせんば巻……………(四月)…三〇三
 鯖の鹽蒸……………(十月)…三三三
 鯖の味噌煮……………(十月)…三三四
 鯖のこがね蒸……………(十月)…三六二
 鯖の海苔焼……………(十月)…三六九
 鯖のきみ和へ……………(十月)…三六三
 秋刀魚の宇の花和へ……………(十月)…三七七
 おくれ小鯖と卵そぼろのあんかけ(四月)…二七
 鯖と松茸のあんかけ……………(十月)…三三三
 鯖の椀盛薄あん……………(十月)…三五〇
 せんびき飯(雑魚)……………(五月)…三二九

シ

白魚飯……………一月)…三六四
 白魚の味淋干……………(二月)…三四
 白魚と海苔入りの玉子焼……………(九月)…三〇〇
 白魚の玉煮……………(十月)…三六一
 白魚と松露の炊合せ……………(十月)…三六七
 新生姜の酢取り方……………(三月)…三七九
 新生姜の三杯酢漬……………(七月)…三三三
 茹蜆時雨煮……………(四月)…三〇六
 新節の霏煮……………(五月)…三〇六
 ふきよせ飯(推茸)……………(六月)…二七〇
 香りの玉煮(しめじ)……………(十月)…三〇〇

セ

芋苗の胡麻和へ……………(八月)…二四三
 せいご角切おほろ巻……………(五月)…二四二
 千石豆の粉鯉煮……………(七月)…二〇六
 千石豆の胡麻味噌和へ……………(七月)…二〇九

リ

茶蕎麥の三杯酢揉み海苔……………(五月)…一四四
 地獄蕎麥……………(十月)…三三七
 蠶豆の吉野煮……………(六月)…一七

タ

梅花玉子……………(一月)…一四
 玉子雑炊……………(二月)…一五
 玉子かやく巻……………(三月)…一九

目次

ス

卵と剥豌豆との絲卷……………(五月)…一五五
 卵素麵と竹茗荷の小口切……………(七月)…三二一
 オムライス……………(七月)…三三九
 半熟卵焼……………(八月)…二六六
 二色おし玉子……………(十月)…三六四
 筍の昆布煮……………(三月)…三七二
 筍の猪口……………(四月)…三三九
 みのほし大根の阿茶良……………(二月)…三九
 大根の輪切干の甘煮……………(二月)…三五
 にしきん(春福大根)……………(四月)…一〇五
 春福大根銀杏形薄切梅酢漬(四月)…三七
 大春福大根の煮物……………(五月)…一四
 大根の淺漬……………(十月)…三四〇

目次

大根鳥そぼろ煮……………(十月)…三六
 風呂吹大根の鳥味噌かけ……………(十月)…三六
 天鯛の味噌漬……………(一月)…三六
 小鯛の品川巻……………(四月)…三三
 小鯛の干物……………(四月)…三六
 鯛味噌……………(六月)…一九
 冷し鯛……………(七月)…三三
 鯛麵碗……………(八月)…三五
 黒鯛の焼物……………(九月)…三五
 さ、子鯛の土蔵蒸……………(九月)…三二
 小鯛の吸物……………(十月)…三三
 酢の物 橙釜……………(二月)…四
 飯蛸の醤油煮……………(四月)…二

チ

太刀魚の味噌漬……………(十月)…三四
 ちんみ貝三ツ葉の酢味噌……………(一月)…六
 ちんみ貝の時雨煮……………(三月)…六

ツ

つほめ貝の和へ物……………(三月)…八
 鰯の油焼……………(十月)…三九
 鰯の吸物……………(十月)…三九
 御口取(鰯の粕漬)……………(十月)…三九

ト

湯豆腐……………(一月)…七
 生揚げ豆腐と豌豆の炊合せ……………(二月)…六
 湯田楽の茶碗物(豆腐)……………(三月)…三

更紗煮豆腐料理……………(六月)…一七

菰豆腐のふくませ煮……………(六月)…一九
 枝豆と豆腐の茶碗物……………(六月)…二〇
 豆腐の包揚げ……………(七月)…二六
 豆腐のかしわそぼろあんかけ(八月)…二五
 あられ豆腐……………(八月)…二五
 渦巻豆腐……………(九月)…二五
 半平豆腐の椀盛……………(十月)…三一
 いもかけ豆腐……………(十月)…三七
 豆腐の寄揚げ……………(十月)…三六
 冬瓜の薄葛椀盛……………(七月)…三六
 冬瓜とかしわのそぼろ煮……………(八月)…三六
 柳川鍋(鱈)……………(六月)…一八

ナ

鰯の蒲焼……………(八月)…二五
 割鰯の時雨焼……………(九月)…二九
 青唐辛子の含ませ……………(七月)…二九
 なまこの酢の物……………(一月)…二
 菜飯……………(三月)…七
 臺灣茄子のしき焼……………(四月)…三六
 ほ詰茄子……………(六月)…一七
 茄子のさらし揚げ……………(六月)…一七
 茄子の龜甲煮……………(七月)…二七
 茄子のそぼろ煮……………(七月)…三三
 焼茄子……………(八月)…三四
 茹茄子の胡麻味噌かけ……………(八月)…三五

目次

目次

揉茄子の三杯酢……………(九月)…二七
 茄子の難波煮……………(十月)…三五
 山海苔の三杯酢……………(十一月)…三五
 八
 蛤の時雨焼……………(一月)…三三
 ふきよせ煮(蛤)……………(二月)…四〇
 蛤のちり鍋……………(二月)…五一
 貝付蛤の味淋煮……………(二月)…五五
 貝付大蛤の潮仕立……………(四月)…一〇七
 沙魚の昆布巻……………(一月)…三三
 沙魚の煮方……………(九月)…二九六
 蓮芋の椀盛……………(五月)…一四七

ヒ

馬鈴薯のフライ……………(七月)…二〇三
 新鮑の煮方……………(八月)…二五
 鱧のから揚げ……………(七月)…二五
 鱧の三杯酢……………(八月)…二六七
 白菜の一夜漬……………(十一月)…二七一
 ヒ
 平貝の胡椒煮……………(一月)…三三
 平貝の山椒味噌漬……………(三月)…四
 平貝の吸物……………(十一月)…三九
 平貝の酢の物……………(十一月)…三九
 ひりようすの軟か煮……………(九月)…二九
 フ
 鮓の吸物……………(一月)…二

目次

鮓の子作り……………(一月)…三三
 鮓の味噌煮……………(二月)…四〇
 鮓味噌……………(二月)…五五
 子持鮓の煮付……………(四月)…一三
 芽蒔の土佐煮……………(二月)…五五
 青蒔の煮方……………(三月)…七二
 蒔飯……………(三月)…八八
 清正飯(蒔)……………(四月)…一四
 織部豆腐青蒔鯛の花の白醬油煮……………(四月)…一六
 から蒔……………(五月)…一七
 豚の椀盛……………(五月)…一四
 大切豚の胡麻醬油焼……………(五月)…一五
 豚のソース焼……………(十一月)…三六

ホ

津島麩の煮方……………(二月)…四
 相良麩の阿部川……………(八月)…二六
 福だめ貝付の酒煮……………(五月)…一五〇
 鰯のケチャップ煮……………(十一月)…三三
 鰯の溜り漬……………(十一月)…三五
 ホ
 乾菜飯……………(三月)…八
 鮎鱈の味噌蒸……………(四月)…一〇九
 新波稜草とそな茸の浸汁……………(九月)…三〇一
 波稜草のしたし摺胡麻……………(十月)…三三
 波稜草のせんば鳴戸巻……………(十一月)…三五
 マ
 海鱈の掛鹽……………(四月)…二五

目次

松茸の椀盛……………(八月)…二七
 松茸の柚酢和へ……………(十月)…三八
 松茸の焙烙焼……………(十月)…三三
 焼松茸……………(十月)…三六
 松茸の土瓶蒸……………(十月)…三六
 松茸の梅醤油和へ……………(十月)…三九
 松茸の笠焼……………(十月)…三七
 ニ
 みる貝のぬた……………(二月)…三六
 三ツ葉の菜種和へ……………(三月)…三七
 メ
 眼白の海苔巻……………(一月)…三〇
 味噌椀盛(眼白)……………(一月)…三六

ヤ

せんば巻(眼白)……………(二月)…三七
 小茶碗蒸(眼白)……………(十月)…三七
 眼白の醤油焼……………(十月)…三九
 ヤ
 野菜の土佐煮……………(一月)…三〇
 野菜のオムレツ……………(二月)…三三
 八ツ頭のふくませ煮……………(三月)…三六
 ユ
 牡丹百合のふくませ……………(八月)…三九
 百合の粉鯉煮……………(八月)…三九
 柚子釜酢の物……………(十月)…三六
 レ
 篠蓮根の胡麻味噌和へ……………(四月)…三〇

ロ

蓮根の甘酢煮……………(五月)…二七
 だるま蓮根……………(八月)…二六
 ロ
 ろうじ茸の圓ひ法……………(十月)…三五
 ろうじ茸の三杯酢……………(十月)…三六
 圓ろうじの胡麻醤油和へ……………(十月)…三〇
 ワ
 若菜の浸し物……………(一月)…一九
 割干と竹輪の炊合せ……………(三月)…一九
 新若目の胡麻味噌和へ……………(三月)…一九

其他の料理

ソースの製法……………(六月)…二五

目次

鯉の煮出汁の取方……………(九月)…二六

季節のお料理 目次終

梅干の製法……………(六月)…二五
 アイスクリーム……………(六月)…二五
 フルーツサラダ……………(六月)…二六
 ベークドクレープス……………(九月)…二六
 チャオロシヤペン……………(三月)…二六
 紅焼鯉……………(三月)…二六
 焼肉片……………(五月)…二四
 チャーハン……………(六月)…二六
 サーリーチー……………(六月)…二六
 ワンカイコン……………(六月)…二九
 ミイチエンホンユイ……………(十月)…三六



牡蠣のおろし煮

材料 中牡蠣 三十五個。 味淋 大匙四杯。 煮出汁 大匙三杯。
白醬油 大匙三杯半。 淺草海苔 半枚。 大根おろし 大匙七杯。

調理法

- 一 大根の皮を剥き卸金にて卸し熱い湯を上からかけて、固く絞つたものを大匙に七杯造つておきます。
- 次に井に中牡蠣三十五個入れ、沸立おる熱い湯に入れてすぐ籠に取りおく。
- 二 鍋に味淋大匙四杯入れて、火にかけて煮立て、煮出汁大匙三杯、白醬油大匙三杯半を入れ煮立つてから牡蠣を入れてまた煮立て、次に大根おろしを加へて煮立つてから鍋を火より下し、器に牡蠣七個づゝ盛り、おろし大根と汁とを牡蠣の上からかけ、淺草海苔を火に焙り細かく揉んでかけます。

海鼠酢の物

材料 中海鼠三個。酢一合。大根おろし少々。酢大匙八分目。
砂糖 大匙三分の一。胡瓜 少々。

調理法

中の海鼠三個、裏側を縦に全體切り開きまして、臍物及砂を洗ひ取り、井に酢七勺入れた中へ三四時間漬け、別に井に酢三勺、醬油大匙八分目、砂糖大匙三分の一の合せ酢を造り置き、大根少々皮を剥き、卸金にて卸し、堅く絞り、胡瓜は小口切に薄く切つたのを十枚水に漬け、海鼠を一分の厚さに小口切にして、器に分けて盛り、造り置きし酢を上からかけ、大根おろしに胡瓜を二枚づゝ上に載せします。

ちり鍋

材料 牡蠣の中位の物 百匁。 菠薐草 二把。 豆腐 二丁。
煮出汁昆布 半分。 橙 二個。 酢、醬油 見計ひ。

調理法

一 合せ酢の作り方。橙の絞汁に酢、醬油を適當に混ぜ合せ、五つの小皿に分けて置きます。
二 菠薐草を八分位の長さに切つたのと、豆腐二丁を六分角に切つたのと、牡蠣百匁を大皿に入れて置きます。
平たい鍋に水を半分入れ、煮出汁昆布を二つ切りにして、ざつと洗ひ、鍋に入れて、よく煮出しその中へ、牡蠣、青味、お豆腐を少々宛入れて、煮えたならば合せ酢をつけて侷めます。

一月

牛 蒡 卷

材 料

錢牛蒡の大きい所一本。 た、きかしわ八十匁。 玉子一個。
煮出汁一合五勺。 醬油四勺。 砂糖大匙四杯。

調 理 法

- 一 た、きかしわ八十匁、挿り鉢に入れ玉子一個加へてよくくろ摺り、五個に分けておきます。
- 太い錢牛蒡を二寸の長さに切つたのを五個、鍋に入れ、水と米糟を少々入れて二時間茹で、軟くなつたとき取り出して、水にさらし、一分の厚さに巻紙を延す様に芯まで剥いて板の様にします。
- 二 次にその牛蒡の上に前のた、きかしわの摺つたのを一個一面にならして載せ、又元の様に巻き渦卷の様にして竹の皮で絞ります。

一月

五 目 宇 の 花

材 料

宇の花三合。 大沙魚三疋。 煮出汁一合八勺。 白醬油大匙三杯。
砂糖大匙二杯。 外に きくらげ、麻の實、生姜、人參 見計ひ。

調 理 法

- 一 きくらげを熱い湯にて、もどし、細かく切つて置きます。
- 人參と生姜を細かく刻み、麻の實は、焙烙にて煎つて置きます。

一月

沙魚三疋、鱗をふき、鰓、及び臓物を取り出し、水洗ひして鍋に入れ、煮出汁一合八勺入れて煮立て、五分間の後火より下し魚を掬ひ出して大皿に取り、骨を全部分けとり、肉ばかりにして置きます。

二 宇の花三合、搗鉢に入れて、よく摺り置き、煮出汁の入つて居る鍋を、トロ火にかけて、白醬油大匙三杯、砂糖大匙二杯加へて、きくらげ、麻の實、人參、生姜を入れて、一度煮立て、又掬ひ出し、そのあとへ、宇の花と沙魚の身を入れ、しやもじにて攪廻しながら、汁の無くなるまで、炒り上げ、先に出して置いた、きくらげ、麻の實、人參、生姜を入れて、煮あげます。

ちんみ貝の酢味噌

材料 ちんみ貝二合、青三ツ葉一把握、八丁味噌二十匁、酢一合三勺、砂糖大匙五杯、西洋芥子大匙一杯。

調理法

一 八丁味噌二十匁裏漉しにかけ、次に搗鉢に西洋芥子大匙一杯、砂糖大匙五杯入れて酢一勺加へよく摺り、お味噌を加へて摺り、酢七勺にて摺り延しておきます。

注意 芥子は酢味噌を造つてから四五時間過ぎて辛味がきいてきます。

二 三ツ葉一把握、根を切つて水洗して又把ね、茹で、水に取り、冷して固く絞つておきます。

ちんみ貝二合熱い湯の中へ入れて、攪廻し、水を加へて揉み洗ひ、堅く絞ります。

三 井に酢五勺入れて、貝を酢洗して取り出し、あとの酢の中にて又三ツ葉を洗ひ固く絞り長さ七分に切りまして、揃へておきます。器には、始め酢味噌を入れ、ちんみ貝と三ツ葉を手際よく盛ります。

一月

小揚のほ詰

材料

小揚十枚。 玉子三個。 獨活小一本。 小木干十個。
剥き海老三十五個。 煮出汁一合五勺。 醤油大匙四杯。
砂糖大匙二杯。

調理法

- 一 玉子三個茹でて皮を剥き、裏漉にかけて、白味と黄味をよく混ぜ十個の小
木干を水にてもどし、足を切り、水気を絞つて細長く薄く切つて置きます。
- 二 獨活は天地をはね皮を剥きとり、斜に小さく、廻し切りにして、ざつと茹
で籠にとつて置きます。
- 油揚十枚は横に切り目を入れ、一度茹で水を加へて固く絞る、よく油拔をしてか
ら、玉子、獨活、木干、剥き海老を十に分けて、油揚の中へ丁度お壽司の様に
め、竹の皮を細く裂いたもので、縛ります。
- 三 鍋に煮出汁一合五勺入れて火にかけ、醤油大匙四杯、砂糖大匙二杯半、油

鯉汁

揚を入れ落し蓋をして汁が七分通り無くなるまで煮詰めます。
進める時は竹の皮の紐を外し器に二個宛盛りします。

材料

鯉八寸物一尾。 白味噌四十匁。 八丁味噌十五匁。
煮出汁六合五勺。 蒟蒻二個。

調理法

- 一 鯉の八寸物一尾鱗をふき取り、頭を切り棄て、筒切五個に切ります。(切り
ます時に臍物の中にある黒青い色をした胃を破らぬ様にして取り除けて下さい)
- 二 搦り鉢に八丁味噌十五匁入れて搦り、白味噌四十匁加へてよく搦り、煮出
汁六合五勺を加へて搦り延し、味噌漉しにて鍋の中へ漉し、とろ火にかけて煮立

一月

て、鯉の切つたのを入れて氣長に汁を約二合程煮つめ、表面に浮いて居る泡を金匙にて掬ひ捨てます、椀の中へ切身一切に汁を入れ、落蓋二個縦に二ツ割りとし強火にて焼き細かく刻みそれを少しづつ入れて侷めします。

野菜の土佐煮

材料 中慈姑 十個。阿波麩 半分。木干 十五個。味淋 大匙三杯。煮出汁 大匙五杯。醤油 大匙二杯半。砂糖 大匙一杯半。花鰹 少々。

調理法

一 木干十五個、水に漬けてもどし、足を切つて水を絞つて置き、慈姑十個を軟かくなるまで茹で、一度水にてさらし、丸く皮を剥き、横に二つに輪切にします。

一月

鮎の吸物

材料 四寸の鮎 一尾。八丁味噌 二十匁。煮出汁 四合。芽蓴 八本。

四人前

調理法

阿波麩半分を十五個の算木形に切つて置きます。
二 鍋に味淋大匙三杯入れて火にかけ、煮立つてから、煮出汁大匙五杯と慈姑、木干、阿波麩を入れて煮立て、醤油大匙二杯半、砂糖大匙一杯半を加へて味を付け、落とし蓋をして汁の八分通り無くなる迄煮つめ、一度大皿にとり出して花鰹少々ふりかけます。
五個の器に、慈姑四切、麩三切、木干三個宛を手際よく盛り分け、汁を少々かけて進めます。

一月

一 小さな芽路八本、上の皮は薄皮を剥き取り、ざつと茹で水に取っておきます。

四寸の鮓一尾、鱗をふき、頭を中緒と腹緒を付けて、斜に切り落とし、腹を割り臓物を出し、水洗して三枚におろし、腹側の骨をすき取り片身を二つ切にしておきます。

二 鍋に煮出汁四合入れて火にかけ、八丁味噌二十匁を金匙にてさばき煮立て、火より下し、味噌漉にて別の鍋に漉し、又火にかけ、切った鮓を入れてトロ火にして、二分間煮て芽路を加へ、鍋を火より下し、椀の中へ、切身一切に芽路二本づゝ入れ汁を注ぎ入れます。

沙魚の昆布巻

(五人前の製法では有ません)

一月

一 沙魚の巻方。巾三寸五分位のかし昆布を二寸五分位の長さに切つたのを二十枚拵らへます。(昆布を切ります寸法は沙魚の長さと同じでよろしい。)

一枚に沙魚二疋を打ち違ひに載せて昆布を巻きつけ、兩隅を竹の皮を裂いた、紐にて軟かく縛ります。

注意 固く縛りますと、煮上げました時に昆布の嵩が、すつと殖えて紐のあとがついて仕上が穢なくなりません。

二 煮方。一升鍋に煮篋を敷いて、二十本の昆布巻を手際よく竝べ、水を澤山入れてから、落とし蓋をして蓋の上から百匁程の重石を載せ、二十分間程煮ます。一度火より下し、鍋の中へ水を澤山入れて、昆布をさらし、鹽氣をぬき又水を入

材料 二寸五分位の焼沙魚 四十尾。 かし昆布 幅三寸五分位のもの三枚。
醬油 八勺。 砂糖 大匙 八杯

調理法

一月

れ、トロ火にして二時間程、いつも水を絶やさないう様に差し入れては煮ます。
昆布が軟かくなつたならば、最後に鍋の八分目まで水をさし、醤油八勺、砂糖大匙八杯加へて味をつけ、その汁が九分通り無くなるまで氣長に煮つめます、煮上つたならば、竹の皮をばづし二つに切つて進めます。

梅 花 玉 子

材料 玉子七個。 白砂糖 大匙四杯半。
鹽 大匙八分目。

調理法

一 玉子七個は水より入れて、水が沸立てより十五分間茹で水にさらし、皮を剥き、黄味と白味を別々に裏漉しにかけ、白味の方には白砂糖大匙二杯半、鹽大匙四分目。黄味の方には白砂糖大匙二杯、鹽大匙四分目入れて別々に混ぜ合せてお

一月

數 子 の 酢 味 噌

材料 數の子七十匁、 八丁味噌 二十匁、 酢 八勺。
砂糖 大匙五杯、 西洋辛子 大匙一杯。

調理法

二 小巾八寸程の布巾を水につけて絞り、板の上に皺のない様に擴げ、その上の手前の方に横六寸、堅二寸二分の形に白味をのせ、黄味を長さ六寸の棒にして白味の真中におき、黄味が白味の真中になる様に布巾にて丸く巻き、布巾の兩端を麻糸、又は竹の皮にて縛り布巾の上より丸箸五本を、箸と箸の間を同じ位あけて、あて、箸の上より、紐にて固く三ヶ所縛り、蒸籠に入れ五分間蒸して取り出し、冷えてより箸と布巾を取り小口切にしますと梅の花の形になります。

一月

一 八丁味噌二十匁裏漉にかけておきます。摺鉢の中へ西洋辛子大匙一杯入れて酢少々加へてよく摺り砂糖大匙五杯と、味噌を加へて摺り酢八匁にて摺り延して酢味噌を造ります。

二 もどした数ノ子(水に漬けて軟くしたもの)七十匁を適宜の大きさにちぎり鹽少々ふりかけて揉み洗ひ、水にてさらし、籠に取り、器に盛り分け、別の小皿に酢味噌を付けて供します。(又酢味噌で數の子を和へてもよろしい)

牡蠣と若菜の炊合せ

材料 大牡蠣二十五個。 若菜一杷。 味噌 大匙三杯。
煮出汁 大匙二杯。 白醬酒 大匙三杯。 砂糖 大匙一杯。

調理法

一 若菜一杷、根を切り捨て、水洗して揃へ、束ねてざつと茹で水にさらし、長さ

一月

湯 豆 腐

材料 豆腐 三丁。 かし昆布 半分。 煮出汁 三合。 醬油 五勺。
山葵、花鰹、淺草海苔、さらし葱。

此の湯豆腐の造り方、召し上り法は色々ありますが、今日はその中の一色を申

一寸宛に切りまして固く絞ります。

大牡蠣二十五個に熱湯をかけ籠に取つておきます。

二 鍋に味噌大匙三杯入れて火にかけて煮立て、煮出汁大匙二杯、白醬油大匙三杯、砂糖大匙一杯入れて煮立て、一度鍋を火より下し、牡蠣と若菜を入れて鍋蓋をして火にかけて煮立て、一分間たつて火より下ろし、器に牡蠣五個と菜を五つに分けて盛り手際よく汁を加へます。

注意 此の料理は冷ると味が悪くなりますから熱い内に侷めまます。

上
ま
す。

一 月

調 理 法

一 平たい鍋にかし昆布を二つに切り、水洗して上の鹽氣を洗ひ取り、水を鍋に半分程入れ、豆腐を六分角の賽の目に切り、一丁分を入れ、二丁分は井に入れて、水に浮かしておきます。

二 鍋を火にかけ、沸立つてきますと、豆腐が浮き上つてきますから、匙又は箸にて、小皿に取り、薬味を豆腐にのせ合せ、醤油をかけ、豆腐、薬味、汁共に食します。

注意 此の製法は、豆腐を汁につけて喰べるのではなく、汁共小皿に取つたのは全部食し、又あらたに、小皿に取つては食すのであります。

合せ醤油の造り方。煮出汁三合、醤油五勺を鍋に入れ一度沸立てたものです。薬味は、山葵、揉海苔、花鰹、さらし葱を用ひます。

若 菜 の 浸 し 物

材 料

若菜 一把。 割干 長さ一尺のもの十節。 醤油 大匙四杯。
砂糖 大匙半分。 播胡麻 大匙二杯。 煮出汁 大匙一杯。

調 理 法

一 若菜一把の根を切り捨て、水洗ひして、束ねて茹で水に取りてさらし、長さ五分の小口切にして絞り置き、割干の一尺の長さのものを十節五分切にして、井に入れ、熱い煮立つて居る湯を入れて三分間程して、手にて揉み洗ひ、水にてさらし、絞り置きます。

二 井に醤油大匙二杯入れ、其の中へ二種を入れて攪廻して固く絞り、又井に醤油大匙二杯、煮出汁大匙一杯、砂糖大匙半分、播り胡麻大匙二杯入れた中へ入れてよく攪廻し、器に手際よく盛ります。

一 月

一月

白眼の海苔巻

材料

浅草海苔 五枚、中眼白 十本、味淋 大匙二杯、煮出汁 大匙五杯、醤油 大匙五杯、砂糖 大匙三杯、山葵 少々。

調理法

- 一 開いた中眼白十本をざつと茹で、水にてさらし、籠に取り置き、鍋に味淋大匙二杯入れて火にかけ煮立て、煮出汁大匙五杯、醤油大匙五杯、砂糖大匙三杯入れて、眼白を加へ、おとし蓋をして、汁の無くなるまで煮つめ、鍋を火より下し、眼白を大皿に取り置きます。
- 二 浅草海苔五枚を火にて炙り、一枚を竹の簀の上に縦に載せ、手前の方に、眼白二本を打ちちがひに載せ、挿山葵を少々付け、巻壽司の如く巻きます。其を五本巻き、一本を五切に切り、器に五切づゝ盛ります。

牡蠣雑炊

材料

白飯 茶碗に八杯、煮出汁 四合、水 一合五勺、小牡蠣 五十個、東京三つ葉 一把の三分の一、白醤油 大匙四杯半、浅草海苔 二枚。

調理法

- 一 小牡蠣五十個を薄い鹽水にて洗ひ籠に取り、水氣を切つて置きます。
- 二 白飯茶碗に八杯分を水に取り、かたまりをほぐして、一粒々々にして籠に取つて置きます。
- 東京三つ葉一把の三分の一を長さ五分切にして置きます。
- 三 小土釜又は行平又は平たい鍋に煮出汁四合、水一合五勺入れて火にかけ、白醤油大匙四杯半、牡蠣、三つ葉を入れて、煮立つたならば金匙にて掬ひ出し、白飯を入れ、とろ火にて一度煮立て、再度、牡蠣、三つ葉を入れて、攪廻し、火

一月

一月

より卸し、蓋をして、三分間熟ましてから食します。
召し上る時には茶碗に盛り、浅草海苔二枚火で炙りて揉み、少々つつふりかけます。

鯉の刺身子和へ

材料

鯉二百匁一尾。
山葵、蓼、獨活少々。

調理法

獨活を長さ八分に切つたのを三くだ皮を剥き、針の如く切つて水に取り、蓼一房の根を切り、共に水に浸けよく混ぜて置きます。
子のある鯉の鱗をふき、頭を切り、腹を割り、臓物を出し、水洗ひして、三枚におろし、中鱈より腹鱈にかけて、斜に切りおとし、腹側の骨をすき取り、皮をひ

一月

大蛤三十五個、ざつと茹で、籠に取り置きます。

材料

大蛤三十五個。 醤油五勺。
生姜少々。

調理法

蛤の時雨焼

き、薄く平たく、捨作りに切りまして、布巾にて、水気を拭き取り、籠に取りおきます。
二 臓物の中にありますあわ子を取り出し、鍋に入れ水を加へて五分間茹で水にさらし、表面の筋を取り、布巾にて包み、堅く絞りて前に作りし刺身に子を塗り、各々の器に手際よく盛り、前の方に獨活、蓼と山葵とを添へ、別の小皿に白醤油又は生引醤油を添へます。

一月

水氣の切れた頃、九個宛金串二本宛に差して、四串作り、強火で両面をざつと焼き、醤油五勺の中へ、生姜を搗つた汁を絞り込み、生姜醤油を三度つけ焼きにして、焼上げ、金串を抜き、器に七個づつ盛ります。

白魚飯

材料 米七合。味淋四勺と大匙三杯。醤油六勺。浅草海苔三枚、小白魚百匁。

調理法

一 浅草海苔三枚火に炙り、細かく揉んで置きます。鍋に味淋四勺入れて、火にかけて煮立ってから白魚百匁、醤油三勺を入れて、汁の無くなるまで煮詰め、大皿に取って置きます。
二 釜に米七合炊くだけの水を入れ、味淋大匙三杯、醤油三勺を加へ米を入れ

一月

一 大蕪半分の皮を剥き、卸し金にておろし、井に入れ熱湯を加へて、布巾の上へ流し、堅く絞り置きます。

調理法

材料 かしわた、き五十匁。中牡蠣二十個。豌豆二十五匁。大蕪半分。卵四個。煮出汁三合五勺。白醤油大匙三杯。醤油大匙一杯。

かしわの小茶碗蒸

て炊き上げ、櫃に移す時飯の間に、白魚、海苔を四段位に、ふり入れて仕上げます。
此の白魚飯に添へる御椀は、豆腐か又は玉子の椀盛でありますと、誠に取り合せが宜しいと思ひます。

一月

二 かしわのたゝき五十匁を、十五個の團子に造り、鍋に煮出汁五勺に白醬油大匙半分入れて火にかけ、かしわの團子と牡蠣、豌豆を入れて煮立て、二分間過ぎて火より下し、其の煮た汁を別にして置きます。

むし茶碗に團子、牡蠣、豌豆を入れ置きます。

三 井に卵四個割りてさばき、前の煮た汁と煮出汁三合、白醬油大匙二杯半、醬油大匙一杯と、蕪のおろしたものをに入れて、よく攪廻し、蒸し茶碗の中へ其の汁を入れて蓋をして蒸籠の中へ入れて湯の上に乗せ、煮立てから十五分間蒸します。

天鯛の味噌漬

材料 大天鯛一枚、白味噌百五十匁、味淋一合、鹽少々。

調理法

一 天鯛一枚。鱗をふきとり、頭を切り捨て、切り口から臓物を取り出し、腹の中をよく水洗ひします。之を五個の筒切にして薄鹽をあて、一時間程そのままにして置きますと、上面に水氣が浮きますから、その水氣を布巾にて拭き取つて置きます。

二 白味噌百五十匁を搗鉢の中へ入れ、よく搗り、味淋一合加へて、播延し、井に入れて、天鯛をその味噌の中へ二十四時間程漬けて置きます。

召上ります時は味噌を洗ひとり、金串に刺しとろ火で焼き上げます。

一月

牡蠣の付焼

材料 大牡蠣三十五個、味淋大匙四杯、白醬油大匙五杯、木の芽十五枚。

一月

調理法

- 一 大牡蠣三十五個に、熱湯をかけ、横に九個宛ならべ、金串を二本宛刺したのを四串作りませす。
- 之を強火にかけて両面から焼目のつく程焼き、味淋一度、白醬油を二度、付け焼にして焼き上げませす。
- 二 木の芽十五枚、細かく刻み、焼き上げた牡蠣にふりかけ、金串を抜いて、一人前七つ宛、盛り分けませす。

燻製鮭の酢の物

材料

- 燻製の鮭 三十匁
- 酢 四勺
- 白醬油 大匙半分
- 生姜 少々

調理法

一 大切にしてある燻製の鮭三十匁を、熱い番茶の中に四時間位漬けて置き、その間に二回程、番茶を取り代へませすと軟かくなりますから、皮を剥き捨て、お刺身の様に行儀よく切り揃えませす。

二 平たい井に酢二勺入れて、鮭を二十分程漬けて置き取り出して、銘々の器に盛り分け、生姜を一分角に切つたのを少し宛のせ、上から酢二杯をかけて進めませす。

二杯酢は酢二勺と白醬油大匙半分を合せて作りませす。

一月

味噌椀盛

材料

- 八丁味噌 二十匁
- 煮出汁 五合
- 獨活 少々
- 小眼白 五本
- 蒟蒻 一個

調理法

一月

一 開いた小眼白五本、金串に刺しまして、両面を強火にて焼き目の付く程焼
きまして、金串を抜き、一本を二つ切にして十切を作ります。
獨活の長さ八分、巾二分の短冊形に薄く切つたのを二十五個造り水に漬けておき
ます。

大きい落蓋一個、二つ切にして金串に刺し強火にて焼き細く切つておきます。

二 鍋に煮出汁五合入れて火にかけ、八丁味噌二十匁入れて金匙でよくさばい
て煮立て、別の鍋に味噌澆にて澆し、一度火にかけ、眼白を入れて煮立て、火よ
り下し椀の中へ眼白二切、獨活五枚、落蓋少々づゝ入れて、汁を注ぎ入れます。

榮螺の酢の物

材料

榮螺 五個。青三つ葉 一把の三分の一。酢 一合。白砂糖 大匙三杯。
白醬油 大匙八分目。大根 少々。一味唐辛子 少々。

調理法

一 榮螺五個は貝共茹でまして水に取り、肉を貝より出し、臍物を取り捨て薄
い短冊形に切つておきます。

二 青三つ葉一把の三分の一をザット茹で、水にてさらし、絞つてから五分の
長さに切り、榮螺と混ぜ合せ井に入れて、酢五勺を加へ、酢洗して、堅く絞り銘
銘の器に手際よく盛り、上より三杯酢をかけ、その上に辨慶卸を載せます。

三 辨慶卸。大根おろしを堅く絞つたのに一味唐辛子を少々加へて赤く染めた
ものです。

一月

鮎の子作り

一月

材料

中鮓五尾。獨活半本。八丁味噌二十匁。酢八勺。
白砂糖大匙五杯。西洋芥子大匙一杯。

調理法

一 獨活半本、長さ八分づゝの管に切り、皮を剥き、針の如く細い線に切りまして水につけておきます。

二 八丁味噌二十匁、よく搗り裏漉にかけておき、搗鉢の中へ西洋芥子大匙一杯と、白砂糖大匙五杯と、酢二勺入れて、よく搗り混ぜ、味噌と、酢六勺を加へ搗延して酢味噌を造りおきます。

三 中鮓五尾、鱗をふき、頭と腹緒、中鮓へかけて、斜に切り、腹を開き、臓物を出し、水洗して三枚におろし、腹側の骨をすきとり、皮を引き、捨て作り

一月

平貝の胡椒羹

材料

平貝中十個。味噌大匙三杯。
白醤油大匙三杯。胡椒少々。

調理法

一 平貝十個、肉の中の白い臓物を切り取りまして、小口切に薄く切り一個を六枚位に切りまして、熱湯を上からかけて籠に取りおきます。

刺身に切りまして布巾にて水氣をふき取っておきます。
次に臓物の中にある、アワ子を二尾分水洗して茹で上面の薄皮を取り布巾に包み固く絞り、前に造りました刺身にその子を塗して器に盛り、上に獨活を載せて別の小皿に酢味噌を少々づゝ入れて侷めます。

一月

二 鍋に味淋大匙三杯入れて、火にかけ、煮立て、白醤油大匙三杯と胡椒少々入れ、平貝を加へ、鍋の蓋をして一度煮立て、鍋を火より下し、銘々の器に盛り分け、汁を少々づゝかけます。



玉子雑炊

材料 白飯茶碗八杯。大木干五個。青三ツ葉三分の一。
煮出汁四合五勺。水一合。玉子五個。白醤油大匙五杯。

調理法

一 青三ツ葉一把の三分の一を根を切り水洗して長さ五分づゝに切り籠に取っておきます。大木干五個は水にてもどし足を切り捨て、細長く薄く切り堅く絞っておきます。玉子五個は井に割りさばいておきます。

白飯茶碗に八杯分を水にて洗ひ、バラ／＼にして籠に取り水気を切つておきます。

二 土鍋又は行平又は平たい鍋に煮出汁四合五勺、水一合入れて火にかけ、白醤油大匙五杯入れて煮立て、白飯を入れて煮立て、木干と三ツ葉を入れて玉子を少々づゝ鍋全体に流し入れ、攪廻して火より下し、蓋をして二三分間おいてから

二月

二月
侷めまます。

みる貝のぬた

材料

みる貝 五個。(細長い貝、黒い皮を剥くと先が紫色。)
八丁味噌 二十匁。 酢 八勺。 砂糖 大匙五杯。 西洋芥子 大匙一杯。
防風 十本。(軸が赤くて先に葉がついて居ます、刺身のつま又は吸物の青味に用ひます。) 鹽 大匙二杯。

調理法

一 いかり防風の作り方。葉を付けたま、軸の方から半分程の長さまで、針で十文字に四つ割に裂き、水に漬けて置きますと、四つ割にした處が先の方から、くるくると巻いて丁度碗の形になります。

二 酢味噌の作り方。八丁味噌二十匁を裏濾にかけ、搗鉢に入れ、西洋芥子一

二月

せんば巻

材料

玉子 六個。 小眼白 八本。 蒟蒻草 一把の三分の一。
砂糖 大匙四杯。 白醬油 大匙六杯。

匙、酢八勺、白砂糖五匙加へてよく搗り延して置きます。

三 みる貝の料理法。貝の中より身を取離し、熱湯の中へ入れて上の黒い皮を剥き取り、横に四枚にへぎ、之を又堅に細長く切りまして、鹽二匙ふりかけ、よく攪廻し五分間過ぎてから、鍋に湯を沸立て、その中へ貝を入れ、手早く箸にてさばき、すぐ取り出して籠に上げ水にてさらし、堅く絞つて置きます。(長く煮てゐると貝が煮えますから、直ぐとり出します)

四 盛り分け方。器に始め酢味噌を入れ、みる貝を入れ、その上に、いかり防風を二個宛のせます。

調 理 法

一 井に玉子三個づゝ割りさばき、砂糖大匙一杯、鹽極く少々入れて味を付け玉子焼の五寸の焼鍋をトロ火にかけ油を塗り、玉子汁を流し入れ、上にも金網、又は焙烙か、鐵板に火をのせて、上下より火をかけてせんば玉子を二枚拵らへます。

二 菠薐草一把の三分の一、根を切捨て、洗つて束ね、ざつと茹で水にてさらし、絞つて白醬油大匙一杯と、砂糖大匙一杯入れた井の中へ漬け、五分間の後取り出して堅く絞つておきます。

三 開いた小眼白八本、金串を三本うち、兩面を焼き合せ醬油を一度つけてつけ焼にしておきます。(合せ醬油は、白醬油大匙一杯と砂糖大匙一杯を合せて作ります。)

四 竹の簀の上にせんば玉子を載せ、手前の方に菠薐草を半分平たく載せ、そ

みのほし大根の阿茶良

の上に焼眼白を四本、二尾宛うちちがひに載せて、海苔巻を拵へる様に巻きます。それを二本巻きまして、一本を十切づゝに切り一人前四切づゝ盛つて侷めます。

材 料 (みのほし大根 十本 (守口大根の細いのを干したもの。)
酢 六合。 白砂糖 大匙十五杯。 鹽 大匙二杯。

材料は五人前ではありません。

調 理 法

一 みのほし大根十本、長さ一寸宛に切り揃え、約二十四時間水に漬けた後拵鉢の中へ入れ水少々を加へ、お米を浙ぐ様に何回も水を變へてよくくかしますと、大根の色が白くなります。籠に取り出して十時間程水氣をよく切つて置きます。

- 二 鍋に酢六勺入れてトロ火にかけ、白砂糖大匙十五杯、鹽大匙二杯加へて煮立て、三分間程煮つめた後、火より下して冷たくなるまで冷まして置きます。
- 三 深い井又は瓶の中へ冷した酢を入れ、その中へ、みのほし大根を漬けて置きます。

みのほしは容易に味をふくみませんから、一晝夜以上漬けて置くのですが、それからは幾日漬けて置いても味が變りません。

ふきよせ煮

材料

蛤 三十五個。 人蔘 一本。 きくらげ 六勺。 新生姜 五本。
 グリンピース 五十粒。 味淋 大匙四杯。 煮出汁 大匙四杯。
 白醬油 大匙四匙。 砂糖 大匙二杯。

調理法

人蔘一本を輪切りに二分の厚さに二十五個切り、皮を剥き、ざつと茹で、おき、きくらげ五勺、熱湯にてもどし、石ずりを取り、一個を二ツ位に切り堅く絞っておきます。

新生姜五本軸を切り捨て、堅に薄く切つておき、蛤三十五個ざつと茹で籠に取りおきます。

鍋に味淋大匙四杯入れて、火にかけ、沸立て、煮出汁大匙四杯、白醬油大匙四杯、砂糖大匙二杯入れ、次に蛤、人蔘、きくらげ、生姜を入れて、おとし蓋をして、汁が八分通り無くなるまで煮て、グリンピース五十粒加へて、しばらく煮て、鍋を火より下し、大皿に取り、器に蛤七個、人蔘五個、きくらげ、生姜、青豆を十粒づゝ盛り汁を少々づゝかけます。

鮎の物おせ赤貝

材料

大赤貝 十個。 鹽 大匙六杯。 美濃紙 一枚。 酢 四勺。
砂糖 大匙二杯。 生姜 少々。 五寸角位の板 二枚。

調理法

一 線生姜の作り方。ひね生姜二三個皮を剥き、針の様に細い線に切り水に漬けて置きます。

二 杯酢の合せ方。酢四勺、砂糖二匙を合せてよく攪廻して置きます。

おせ赤貝の拵らへ方。赤貝十個、貝より取り出し肉を二つに剥ぎ、臍物を切りとり、水洗ひして籠にとり、布巾にて水氣をよく拭きとり、俎の上に乗せて、木椎又は庖丁の脊にて、よくたゝきつぶします。

二 五寸角の板に鹽大匙三杯ふりかけ、その鹽の上に美濃紙の二つ切にしましたものを敷き、その紙の上に赤貝のたゝいたのを豎三寸、横二寸五分、厚さ三分の形に並べ紙の四隅を赤貝の上へ折りまげます。その上に又紙を載せ、鹽三匙ふ

鯖の茶碗物

材料

鯖 七分角十切。 蒲鉾 二分のを五切。 豌豆 二十五莢。
小葉百合 十枚。 木干 五個。 煮出汁 二合。
醤油 大匙四杯。 葛粉 大匙四杯半。 山葵 少々。

調理法

一 鯖の肉を七分角に切つたのを十切、薄鹽をあて、ざつと茹で水にさらしおき、蒲鉾を二分の厚さに切り堅に二個に切つておきます。豌豆二十五枚と小葉百

りかけ、上から板を載せ軽い重石をして二時間程過ぎましてから、板と紙を取離し、五分角の大きさに切り揃えます。
三 盛り分け方。器に一人前六切宛盛り、上から二杯酢をかけ、せん生薑を載せて侷めます。

二月

合十枚とをざつと茹で水にさらしおき、木干五個水にて、もどし足を切りおく。

二 鍋に煮出汁二合入れて火にかけ、醤油大匙四杯加へて鯖、百合、蒲鉾、木干を入れて、三分間程煮て、全部を金匙にて掬ひ出し器に豌豆と共に手際よく盛りおきます。

三 後の汁に葛粉大匙四杯半を水大匙三杯にて溶き、鍋の汁を金匙にて攪廻し乍ら、葛汁を少しづつ、流し入れ、煮立て、鍋を火より下し、器の中へ分けまします。

侷める時は茶碗の蓋の裏へ摺山葵を少々つけまします。

白魚の味淋干

材料 大白魚八十尾、味淋五勺、白醤油五勺。

調理法

二月

一 白魚八十尾を味淋五勺、白醤油五勺合せた中へ約一時間半程漬けて置まします。

長さ五寸程の極細い竹串を五本けづりまして、一串に十六尾宛の白魚の眼の所を通して刺し、串の両端を紐にて吊し、お天氣の良い日に十時間乾しまします。

二 充分乾し上りましたとき、金網にのせて、両面をトロ火にて餘り焼き目の付かない様に焼き、後竹串を抜いて進めまします。

鎗烏賊の吉野煮

材料 大鎗烏賊三尾、煮出汁一合、醤油大匙三杯半、葛粉大匙四杯、生姜少々。

調理法

一 大鎗烏賊三個、臍物を抜き取り、皮を剥きざつと茹で、水にてさらし中を

奇麗にして、輪切三分の厚さに切つて、よく水洗し籠に取りおきます。

二 鍋に煮出汁一合、醤油大匙三杯半、砂糖大匙一杯入れて火にかけ、煮立つてから鳥賊を入れ、二分間煮て、鳥賊を取り出し器に盛りおきます。

三 後の汁に、葛粉大匙四杯を、水大匙三杯にて溶き、鍋の汁を金匙にて攪廻し乍ら、葛汁を少々づゝ入れて、よく煮立て、鍋を火より下し、盛りおきし鳥賊の上にかけて、生薑を搗りて、その汁を二滴程落します。

鹽鮭のおろし和へ

材料 鹽鮭五十匁、酢一合、砂糖大匙四杯半、
細い胡瓜少々、白醤油大匙一杯、大根卸大匙七杯。

調理法

鹽鮭五十匁の皮を取り捨て、三分角の賽目に切りまして、酢五匁の中へ漬けて

置きます。二十分間の後籠に取り出し、更に井に、酢五匁、白砂糖大匙四杯半、白醤油一匙入れた中へ、三十分間漬けて置きその中へ大根卸を一度水に漬けて、堅く絞り上げたものを七匙加へ、よく攪廻してから五つの器に盛り分け、上に細い胡瓜を薄く小口切りにしたのを適宜にのせて侷めます。

鮭の味噌煮

材料 三寸の鮭十尾、白豆七十五粒、八丁味噌三十匁、
水八合、味噌五匁、砂糖大匙三杯。

調理法

一 三寸の鮭十尾鱗をふき、鰓を取り、腹を少し割り臍物を出し、水洗して籠に取りおき、搗鉢に八丁味噌三十匁入れてよく搗り、水八合加へて搗り延し味噌漉にて漉し置きます。

二 月

二 鍋に味淋五勺入れて、トロ火にかけ煮立、その中へ味噌汁を加へて、煮煎を入れて、鮓と、白豆七十五粒、砂糖大匙三杯を入れ、おとし蓋をして氣長に汁の九分通り無くなるまで煮上げ鍋を火より下し、三十分程過ぎてより器に盛ります。

酢 の 物 橙 釜

材 料

橙の葉の付いてるもの 五個、大赤貝 五個。
 ちようろぎ 十個、お正月煮豆等と一緒に煮たりする物で御座います。
 銀杏 十五個、酢 一合、鹽 大匙二杯と三分の一、砂糖 大匙四杯。

調 理 法

一 橙釜の作り方。橙 五個。葉の付いてる方を、全體の三ッ割りの大きさ、下の方を七割の大きさ、即ち七三の割合に橙を切り離し底の方だけ中の實を

二 月

とり出して置きます。

二 酢の物の作り方。銀杏十五個、上皮を割り取り、ざつと茹で薄皮を剥き、小口切りに一個を三つ宛に切つて置きます。

ちようろぎ十個をよく洗ひ小口に一つを四切宛に切り、薄い鹽水にてざつと茹で籠に取り出し、酢五勺の中へ銀杏と共に約二十分間漬け、後籠に取り出して置きます。

大赤貝五個貝殻をとりはづし、臍物を取り捨て、肉を細長く切つて、鹽二匙ふりかけ、よく揉んでから、水をかけて洗ひ、布巾にて水氣をよく拭きとつて置きます。

三 三杯酢の合せ方。酢五勺、鹽大匙三分の一、砂糖四匙合せよく攪廻して置きます。

四 盛り分け方。橙釜の中へ銀杏、ちようろぎ、赤貝を混ぜて入れ、三杯酢

二月

を上からかけて、葉の付いた蓋をして、そのまま器に載せて俵めます。

針魚の吸物

材料 大針魚一尾。 蕨八個。 木の芽四葉。 煮出汁二合五勺。
鹽大匙五分の一。 白醬油大匙四分の一。

材料の都合上四人前。

調理法

一 大針魚一尾、鱗をふき、頭を切り、腹を割り、臍物を出し、水洗して三枚に卸し腹皮の骨をすき取り、横に真中より二ツに切り、合計四切にして豎に切り口より七分通り切り開き、切りました兩方の端をもつて一ツ結びに結び、鹽をふりかけ、三分間程過ぎてより鍋に水を入れ、トロ火にかけ、煮立て、その中へ入れて茹で水にさらし籠に取りおきます。

二月

蛤のちり鍋

材料 大剥き蛤四十個。 京菜一把。 豆腐二丁。
煮出汁昆布半分。 橙一個。 酢。 醬油見計。

調理法

一 平たい鍋に水を七分目入れ火にかけておきます。

二 蕨八個、鍋に湯を煮立て、炭火を一個入れその中へ蕨を入れ、ざつと茹で水にさらし、椀の中へむすび針魚一個、蕨の根の黒い所を切り捨て二個、木の芽一葉づゝ入れて置きます。
三 鍋に煮出汁二合五勺入れ、火にかけ、鹽大匙五分の一、白醬油大匙四分の一を入れて味をつけ、煮出汁が煮立ちかけたころ鍋を火より下し、椀に注ぎ入れます。

昆布の半分を三個に切り、上の鹽氣を水にてざつと洗ひ取り、鍋の中へ入れてよく煮て、昆布の味を取ります。

二 大きい剝蛤四十個、京菜を洗ひ長さ一寸に切り、豆腐二丁七分角に切り此の三種を少しづつ煮ては食し、又入れて煮ます。付ける浸汁は橙の絞り汁に酢及び醬油を適宜に合せます。又は酢、大根おろし、生姜汁、醬油を合せてもよろしい。

注意 此の料理は煮乍ら食します。

炒 牡 蠣

材料

大牡蠣四十。 レモン 少々。 鹽及胡椒 少々。
ヘット油 大匙五杯。 ソース 見計ひ。

調理法

一 大牡蠣四十、布巾にてよく水氣を拭きとり、鹽と胡椒を少し宛ふりかけて置きます。

フライパンにヘット一匙を入れ、火にかけ、油が解けたならば牡蠣八個を入れてざつと焼め、一度紙の上に取り出します。

牡蠣は一度焼めますと、鍋の中へ澤山水が出ますから、その汁を、一回焼める毎に取り捨て、又新しいヘットを入れ、油一匙について八つの牡蠣を焼めます。

二 かうして五回焼めますと、四十の炒牡蠣が出来上りますから平たい器に八個宛盛り分け、レモンの汁を少し宛かけます。別の小皿にソースを入れ、牡蠣の冷めない中に添えて侷めます。

大根の輪切干の甘煮

二月

材料

大根の輪切干 二十五枚。 かしわのたき 八十匁。 玉子 一個。
 豌豆 二十五莢。 味淋 大匙四杯。 煮出汁 四勺。
 醬油 大匙五杯。 砂糖 大匙三杯。 鹽 少々。

調理法

- 一 大根の輪切干二十五枚を二時間程茹で水にてさらし、二つ切りにして壓く絞つて置きます。
- 二 豌豆二十五莢の筋を取り、ざつと茹で籠にとり、鹽少々ふりかけて置きます。
- 三 かしわの脂の無い所八十匁、庖丁の脊と刃の方でよくたき、玉子一つを割り入れてたき混ぜ、之を二十個の團子に拵へます。
- 四 鍋に味淋四匙入れて、煮立つたところへ煮出汁二勺、醬油三匙入れて煮立て、團子を入れ、更に三分間の後團子だけを掬ひ出します。
- 五 その後へ煮出汁二勺、醬油二匙、砂糖三匙加へて輪切干を入れ、落とし蓋を

二月

鯖味噌

して、汁が八分通り無くなりました時、かしわ團子をもう一度入れ鍋反しをしなから、焦げつかないまで煮つめます。

盛り分ける前に一度大皿に取り出し、五つの器に輪切干十切、團子四つ、豌豆を五莢、色どりをよく盛り合せて進めます。

材料 八丁味噌 百五十匁。 鯖 二百匁。 砂糖 大匙十杯。
 水 一升。 粉山椒 見計。

調理法

- 一 鯖二百匁、鱗をふき、頭を切り腹を割り、臓物を取り水洗して鍋に入れ、水一升入れて、火にかけて煮立て、五分間過ぎてから、鯖を掬ひ出し、温いうちに肉と骨とをより分けておきます。

二月

二 八丁味噌百五十匁を裏漉にかけ、鯛を出した後の湯の中へ入れ、次に骨をとりました鯛の肉を入れ、砂糖大匙十杯加へて、極くトロ火にかけ、氣長く煮つめます。煮つめる時に箸又は杓文字にて攪廻してはいけません。

煮つめ加減は箸を堅に入れて出して見て、味噌が澤山ついて来るまでの程度で、火より下し粉山椒を少々加へて杓文字にて攪廻します。

貝付蛤の味淋煮

材料 貝付大蛤 十個、味淋 大匙四杯、煮出汁 大匙四杯、鹽 大匙四分の一。

調理法

一 水一升に鹽二匙を溶した鹽水に、蛤を約三時間漬けて、貝の中にある砂をすつかり吐き出させます。貝の合せ目に少しふくらんだ處即ち蛤の蝶番があり

二月

ますからそこを少し切り取りますと煮ても焼いても貝の口が開きません。

二 鍋に味淋四匙、煮出汁四匙、鹽大匙四分の一入れてトロ火にかけ、煮え上つた時蛤を入れ、落し蓋をして三分間煮立てますと、貝の中にある蛤の鹽氣と汁が混つて充分味がのりますから、器に二個宛盛り分けます。

鹽鮭の糟粕汁

材料 鹽鮭 五分角十五個、若牛蒡 一本、人參 一本、酒粕 二十匁、味の素 少々、水 六合。

調理法

一 若牛蒡一本皮をこそげ取り、頭の方より細長く、薄くさがき、ざつと茹で水に取り、堅く絞っておき、鍋に水六合入れて、トロ火にかけ、鹽鮭五分角に切つたのを十五個と人參を入れて、一合煮つめ、其中へ酒粕二十匁を細く、揉み碎

いて加へ、牛蒡を入れよく煮立て、酒粕が煮へ砕けて、酒の香が無くなつてから味の素極く少量を入れて鍋を火より下し、椀の中へ鮭三切、人参四切、牛蒡を分けて入れ、汁を注ぎ入れます。

注意 味は鮭より出ますからよろしい、若し味がうすい時は鹽又は醬油をさします。

芽落の土佐煮

材料

蕪苞に入つてゐる芽落二つ。 味淋 大匙三杯。 煮出汁 四勺。
白醬油 大匙四杯。 砂糖 大匙二杯。 粉鯉 大匙二杯。

調理法

一 芽落の上つらの赤い薄皮を剥き、水に一時間程漬けて置きます。

鍋に湯を煮立て、その中へ炭火のよくおこつたのを二つ程入れ、その炭が黒くな

りました時炭をとり出してその後へ落を入れ、一分間茹で、一度水にさらし、籠にとり出して置きます。(之は灰汁を抜いて苦みを取るためです。)

二 鍋に味淋三匙を入れて煮立て、煮出汁四勺加へて落を入れ、白醬油四匙、砂糖二匙で味をつけ、落とし蓋をして二分間程煮立てます。

煮上る前に粉鯉二匙加へて直ぐ大皿にとり出し汁をかけて、三十分間程そのままにして置きますとよく味をふくみますから、五つの器に盛り分けれます。

親子雜炊

材料

白飯茶碗八杯。 水 一合。 白醬油 大匙四杯半。
煮出汁 五合。 玉子 四個。 かしわた、き 五十匁。

調理法

白飯茶碗に八杯分を一度水にてばらばらに洗ひ籠に取りおきます。

二月

土鍋又は平たい鍋に水一合、煮出汁五合と白醬油大匙四杯半入れて火にかけ、煮立ちたれば、かしのたき五十匁入れて箸にてさばき又煮立れば金匙にてかしのわを搦ひ出し、其の後へ洗ひおきし白飯を入れ、とろ火にて煮立て又搦ひ出しおきしかしわを入れよく攪き混ぜせ井に玉子四個割りさばきて少しづつ流し入れ乍ら金匙にて攪廻し手早く鍋を火より下し蓋をして三分間程熟して供します。

生揚げ豆腐と豌豆の炊合せ

材料

生揚げ豆腐 五丁、豌豆 八十匁、煮出汁 八勺、白醬油 大匙四杯、砂糖 大匙三杯。

調理法

一 三角の生揚げ豆腐五丁、真中より二個に切り、ざつと茹で、油抜きをして水にさらし籠に取りおき、豌豆八十匁、筋を取りざつと茹で籠に取りおきます。

二月

ごわいの煮方

(ごわいは慈姑と同じ様な形をした小さいもので時價一升四五拾錢位)

材料

ごわい 二合、煮出汁 一合二勺、醬油 大匙五杯、砂糖 大匙二杯半。

調理法

ごわい二合を根付の處を薄くへぎ取り、頭の細長い芽を少し切り捨て、鍋に入

二 鍋に煮出汁八勺、白醬油大匙四杯、砂糖大匙三杯入れて、煮立て、豆腐を入れて落し蓋をして二分間煮て豌豆を加へまた二分間煮て、鍋を火より下し、大皿に取り、器に生揚げ二切と、豌豆を分けて盛り、汁を少々づゝかけます。

注意 一 豌豆を入れてから長く煮ますと豌豆の色が悪くなります。
二 豌豆はなるべく手早く煮上げていたゞきますと味がよろしうございませぬ。

二月

れ、水をはり、米糠一と掴み程加へて、約三十分間茹で軟かくなつたところで、鍋を下し、水を加へてよくさらし、洗つて籠に取り出して置きます。鍋に煮出汁一合二勺、醤油大匙五杯、砂糖大匙二杯半入れて、煮立て、ごわゐを入れ、又一度煮立て、大井に汁共取り出し、二三時間の後進めます。

野菜のオムレツ

材料
 大椎茸 五個。 大玉葱 半分。 玉子 八個。 鹽胡椒 少々。
 ヘット油 大匙一杯。 煮出汁又はスープ 九勺。
 白醬油 大匙二杯。 砂糖 大匙半分。

調理法

オムレツの仕方も種々ありますが其の内の一種であります、始め大椎茸五個水にてもどし、足を切り捨て細く切り、右二種をフライパンにてヘット油大匙一杯

二月

にて燻めつゝ鹽、胡椒、極く少々、加へて油の無くなるまで炒りあげ、井五個の中へ分けて入れおきます。別の器に玉子八個割りさばき煮出汁九勺又はスープを入れ、白醬油大匙二杯、砂糖大匙半分加へて味をつけ攪廻し、前の井の中へ分けフライパンに油を塗りしめし一個一人前に焼きます。

鎗烏賊の乾物

材料
 鎗烏賊 一疋。 味淋 大匙二杯。
 白醬油 大匙三杯。

調理法

一 鎗烏賊一疋臍物を取り中をよく水洗ひして綺麗になりましたれば、皮を剥き、板の様に開き、裏の方へ斜に二分置きに十文字に淺く切れ目を入れます。

二 平たい器に味淋大匙二杯、白醬油大匙三杯入れた中へ約一時間程漬け、取

二月

り出して二ヶ所程糸で縫ひつけ吊り下げて天氣のよい日に十二時間程乾します。
(若し一日で乾しあがらない時は翌日も乾します) 乾しあげたところは丁度鰯の
様であります。食す時には強火でざつと両面を焼き細長く切つて器に盛ります。

津島麩の煮方

材料

- 小津島麩 十五個
- 水 大匙六杯
- 葛粉 大匙八杯
- 煮出汁 大匙七杯
- 醤油 大匙四杯
- 砂糖 大匙三杯
- 花鰹 少々

調理法

- 一 津島麩十五個、一個を真中より二つ切りにし、切つた反対側を少し切り捨て水氣を絞つておきます。
- 二 井に葛粉大匙八杯を水大匙六杯で溶いて、その中へ切つた麩を入れ、葛

汁を吸せておきます。

三 鍋に湯を入れ強火で煮立て、葛汁を吸した麩を入れ煮立ましたれば火より下しすぐ水を加へて籠に取つておきます。

四 鍋に煮出汁大匙七杯、醤油大匙四杯、砂糖大匙三杯入れて火にかけ煮立、その中へ冷めた麩を入れ一度煮立ましたれば、すぐ火より下し、大皿に取り花鰹少々ふりかけ、器に六切づゝ盛り汁を少々づゝかけます。

二月



ちんみ貝の時雨煮

材料 ちんみ貝三合。 人参一本。 古生姜八匁。
 醤油八勺。 煮出汁三勺。 砂糖大匙二杯。

調理法

- 一 茹でた、ちんみ貝をぬるま湯で揉み洗ひ籠に取つておきます。古生姜八匁皮を剥き平たく薄く切ります。人参一本、皮を剥き堅に二つ割にして小口より一分の厚さに半月形に切りざつと茹でます。鍋に煮出汁三勺、醤油八勺、砂糖大匙二杯入れて火にかけ、煮立、前の三種を入れ落し蓋をして煮ます。
- 二 汁が三分通り煮つまつた時一度金匙で掬ひ出し、汁ばかりを八分通り煮つめてから、又入れて汁のなくなるまで煮あげます。

糸よりの醤油付焼

材料 大糸より一尾。 鹽大匙一杯。
 味淋八勺。 白醤油一合二勺。

調理法

約一尺一、二寸の大糸より一尾、鱗をふき、頭を切り其の切り口より臓物を出し、よく水洗して鱗を切り取り、筒切五個に切り、鹽大匙一杯をふりかけておきます。一時間程過ぎてより、上側の水気を布巾にて拭取り、味淋八勺、白醤油一合二勺、合せた汁に九時間程つけおき、取り出して金串に刺し、焼火鉢に炭火を澤山おこし、火鉢に温味が付いたら其の火を大部分取り除け、トロ火にして金串に刺した魚をのせ、上より焙烙をかぶせて氣長に焼きます。

注意 醤油漬、味噌漬にした、魚を焼く時は強火にては肉に火の通らぬ内に

三月

上側に焼目が付過ぎ、中まで焼けませんから御注意を。

鮎並の吸物

材料 少鮎並一尾。鹽少々と大匙三分の一。小菰一本。煮出汁三合。白醬油大匙四分の一。葛粉大匙二杯。生姜少々。

調理法

一 小さい鮎並一尾鱗を取り、横脰腸脰かけて頭を切り落とし、腹を割り臍物をだし水洗ひして三枚におろし、腹側の骨をすき取り、横に少し斜に一分づゝに切り細長くなりしましたものに鹽少々ふりかけ攪廻し五個に分け、各々を十文字に山形に積上げ、三十分程して蒸籠に入れ、十分間程蒸し上げ水を少々かけて椀の中へ一個づゝ入れます。

二 小菰一本茹で皮を剥き長さ一寸に切つたのを六切、一切を堅に四つ割にし

三月

その四割にしたのを六切づゝ入れておきます、鍋に煮出汁三合入れて火にかけ鹽大匙三分の一、白醬油大匙四分の一加へて味をつけ、煮立たれば葛粉大匙二杯、水大匙一杯で溶いたのを煮出汁を金匙で攪廻しながら少々づゝ入れ、煮立ちましたれば鍋を火より下し汁を椀の中へつき入れ、生姜の絞汁を極く少々落します。

割干と竹輪の炊合せ

材料 竹輪二本。割干二十匁。煮出汁三合。醬油大匙五杯。砂糖大匙二杯。

調理法

一 長さ一尺五寸位の割干二十匁を長いまゝ頭の方を揃えて竹の皮にて縛り、約一時間程茹で、水にてさらし、堅く絞つて置きます。竹輪二本、一本を十切宛に切り、熱い湯に漬けて置きます。

三月

二 鍋に煮出汁三合、醤油大匙五杯、砂糖大匙二杯入れて煮立て、茹でてある割干を入れ、落とし蓋をして汁が半煮つまつた時、竹輪も加へて、八分通り汁の無くなるまで煮つめます。鍋を下し、割干を取り出して、長さ一寸二分宛に切り揃え、五つの器に盛り分け、割干の前に竹輪四切宛添え、汁を少々宛かけます。

鮎並の空揚げ

材料 八寸の鮎並二尾。 鹽少々。 片栗粉大匙七杯。 生姜少々。 煮出汁大匙一杯。 醤油大匙五杯。

調理法

井に生姜をおろして汁を絞り込み煮出汁一匙、醤油大匙五杯加へて、生姜醬油を作り、深い小鉢形の器に分けて置きます。長さ八寸位の鮎並を水洗ひして横鰭腹鰭へかけて頭を切り落し三枚におろし、腹側の骨をすきとり、肉の方より横

三月

に一分置きに、切り目を皮はだまで深く入れ、片身を五切宛に切り、薄く鹽をふりかけ、片栗粉大匙七杯を切り目の中まで、全體に薄く塗り、植物性の油にて揚げます。紙に取り出し、次に生姜醬油を入れた中へ、五切宛盛り分けれます。

筍の昆布煮

材料 罐詰の筍三本。 味淋大匙四杯。 煮出汁大匙八杯。 白醬油大匙三杯半。 砂糖大匙一杯半。 おぼろ昆布少々。

調理法

一 罐詰の筍三本を三分の厚さに輪切にして二十五個作り、五分間程茹で籠にとり出します。
二 鍋に味淋大匙四杯入れて煮立て、煮出汁大匙八杯、砂糖一匙半と筍を入れて煮立て、白醬油大匙三杯半を加へて味をつけ、落とし蓋をして汁が八分通り無く

三月

なるまで煮つめ大皿に一重並べに取り出します。

三 おぼろ昆布を極細かく刻み、筍の上にはらくとふりかけ、器に一人前五切宛盛り分け上から汁を少し宛かけて進めます。

青落の煮方

材料 中路二把。 味淋大匙四杯。 煮出汁大匙三杯。
 鹽大匙半分。 白醬油大匙八分目。

調理法

一 餘り太くない落二把、葉を切り捨て、大鍋に水八分目入れて煮立て、炭火のよくおこつたのを、二つ三つ入れて炭の灰汁を取り、炭火が黒くなつたならば取り出し、その後落を根の方から先に入れ、だん／＼と全部を入れ、落とし蓋をして、一分間程茹でます。

三月

とり出して落の薄皮を根の方からと、葉付の方からと、兩方から剥ぎとり、水に三十分間程漬けて置きます。

二 葉付の方を揃えて一寸二分の長さに切り揃え、落の穴の中にある水氣をよくふり出して籠に取り出しておきます。

三 鍋に味淋大匙四杯入れて煮立て、煮出汁大匙三杯、鹽大匙半分、白醬油大匙八分目加へて煮立て、落を入れ、落とし蓋をして二分間程煮て大皿に取出し、後器に盛り分けます。

串蛤蛸の照煮

材料 串蛤蛸一把。 味淋大匙二杯。
 醬油大匙一杯。 砂糖大匙半分。

調理法

三月

一 串蛤蜊は一串に蛤蜊が五つか六つ附いて居りますから、一串を鉄にて二つ切にして熱い湯で洗ひ、籠にとり、水氣を切つて置きます。

二 鍋に味淋大匙二杯入れて煮立て醤油一匙、砂糖半匙加へてから串蛤蜊を入れ箸にて攪廻し乍ら汁が蛤蜊に含んだならば、蛤蜊だけを掬ひ出し、あとの汁をよく煮つめ、又蛤蜊を入れて汁の無くなるまで炒上げ、大皿に取り出し團扇にて煽ぎ冷してから串を抜かないで、其儘五つの小皿に盛り分けれます。

注意 炒上げてから團扇で冷しますのは汁が煮つまつて飴の様になつて居りますから、温いまゝ盛り分けれますと、蛤蜊と蛤蜊が、附合つてしまひますから、冷して附かない様にしてから侷めるので御座います。

八ツ頭のふくませ煮

材料 八ツ頭芋 中十個。煮出汁二合。醤油 大匙四杯。
砂糖 大匙二杯。花鰹 少々。

調理法

細長い八ツ頭を十個、堅に皮を剝廻し、少しづつ切り堅に二つ割りにして米のかし汁で金串が軟かく刺るまで茹で、水でさらし、鍋に煮出汁二合、醤油大匙四杯、砂糖大匙二杯入れて火にかけて、煮立つた時芋を入れ、落し蓋をして汁が半分煮つまるまで煮て鍋を下し、大皿に取り一重並びにして上より汁をかけ、花鰹を少々ふりかけ、一時間程してから各々の器に盛ります。

三月

鹽鮭のだるま焼

材料 白酒 一合五勺。鹽鮭 一切で百匁の切身。
玉子 一個。

調理法

百匁の鹽鮭をなるべく平たく五切に切り、井に白酒八勺入れた中へ二時間程つけ、取り出して金串に刺し、とろ火にかけて両面を焼きます。肉に火が通つたらば白酒七勺に王子の白身一つを割り入れ、箸にてさばき白酒とよく混ぜ合せたものを二度附焼にします。この時は白酒に王子が入つて居りますから、強い火にかけたり、又は長く焼いて居りますと魚に焼目が付きますから、白酒のアルコール分が脱ける程度にとろ火で手早く焼き上げます。

うるめの酒干し

材料 うるめの乾物 十枚。
酒一合。

調理法

うるめの乾物十枚頭を切り取り、片身の方について居骨と尾を切り捨て、井に酒一合入れた中へ二時間程つけ、取り出して布巾にて拭き、二ヶ所ばかり糸を縫付けその糸で釣り下げて天氣のよい日に四五時間乾します。乾し上がつたならばとろ火で両面を焼き一枚を横に二つ切りにして一人前四切宛盛り分けます。

三ツ葉の菜種和へ

材料 東京三ツ葉 一把。 玉子 二個。 砂糖 大匙半分。
煮出汁 大匙一杯。 白醬油 大匙二杯半と三分の一。

調理法

一 東京三ツ葉一把、沸立つてゐる湯の中へ入れて二三度クラ〜と沸らせ、直ぐとり出し水にてさらし、長さを七分宛に切り揃えて水氣を絞り、井に入れ、白醬油大匙二杯半加へて五分間程つけ、かたく絞つて籠にとり出して置きます。

三月

二 小鍋に玉子二つ割り入れよくさばいて、煮出汁一匙、砂糖半匙、白醬油大匙三分の一入れて味をつけ、とろ火にかけて、箸五六本で攪廻しながら炒り玉子を作ります。その玉子が冷たくなつてから三つ葉を和へて侷めます。

鮎並の澤煮

材料 大鮎並一尾、きくらげ五匁、青梅麩十個、味淋大匙四杯、煮出汁大匙五杯、白醬油大匙三杯。

調理法

- 一 きくらげ五匁を熱い湯にてもどし、石付を取り一つを二つ三つにちぎつて揉み洗ひ、籠に取り出して置きます。
- 二 青梅麩十個、ざつと茹でて籠にとり出して置きます。
- 三 鮎並の鱗をふき、腹緒へかけて頭を切り捨て、腹を割り臓物を取り出し、

三月

水洗ひして三枚に卸し、腹側の骨をすきとり、肉の方から二分置きに皮はだまで深く切り目を全體に入れて骨切をして片身を五切宛に切り、ざつと茹で水にてさらします。

四 鍋に味淋大匙四杯入れて煮立て、煮出汁大匙五杯加へて、きくらげ、青梅麩、鮎並を入れ、白醬油大匙三杯加へて味をつけ、汁が七分通り煮つまるまで煮てから、器に魚二切、青梅麩二つ、きくらげを五つに分けて盛り合せ汁を少し宛かけて侷めます。

新薑の酢取り方

材料 新薑一把、水大匙一杯、酢大匙二杯、砂糖大匙半分、鹽少々。

生薑一把分の材料で五人前ではありません。

調理法

白い軸の新生薑一把、約二十本位ありますから、奇麗に掃除して酢につけます。生酢につけますとすぐ生姜に皺がよりますから、生薑一把が入るだけの深い井に酢大匙二杯、水一匙、砂糖大匙半分、鹽少々合せた中へ漬けて置きます。

海老の茶碗物

材料

絹漉豆腐一丁、中伊勢海老一尾、豌豆二十五莢、山葵少々、白醬油大匙三杯、煮出汁二合、葛粉大匙二杯、鹽大匙三杯。

調理法

- 一 鍋に水を五合入れて煮立て、鹽大匙三杯加へた中で海老を茹で、一度水にとり、頭を抜きとり、尾の方の皮を剥ぎ身を細かくほぐして置きます。
- 二 豌豆二十五莢ざつと茹で籠にとり出します。

つぼめ貝の和へ物

材料

茹でたつぼめ貝一合五勺、冬葱半把、八丁味噌二十匁、胡麻大匙四杯、煮出汁大匙四杯、砂糖大匙二杯、生姜少々。

- 三 絹漉豆腐一丁を十個の角形に切り、鍋に水と共に入れ、湯が煮立ちかけたらば鍋を下し、五つの茶碗の中へ豆腐二切宛入れます、しばらくたちますと豆腐から水氣が出ますから茶碗を傾けて水を絞り海老と豌豆五莢宛入れて置きます。
- 四 鍋に煮出汁二合入れて火にかけ、白醬油大匙三杯入れて煮立て、片栗粉大匙二杯を水大匙二杯にて溶き、煮出汁を金匙で攪廻しながら葛汁を少し宛流し入れ、煮立てから茶碗の中へ注ぎ入れ、茶碗の蓋の裏へ摺り山葵を少し宛付けて侷めます。

三月

調理法

- 一 冬葱半把水洗ひして白いところを縛つて煮立つておる湯の中で茹で、取り出して籠に取り水気を切つておきます。
- 二 茹でたつぼめ貝一合五勺、熱い湯に入れ水をさし揉み洗い堅く絞つて籠に取つておきます。
- 三 搗鉢に白胡麻の煎つたのを大匙四杯入れよく摺潰し、八丁味噌二十勺加へてよく搗り、煮出汁大匙四杯、砂糖大匙二杯、生姜の絞り汁大匙一杯加へて搗延し、冬葱を長さ七分づゝに切り、つぼめと二種作りあげた胡麻味噌で和へ銘々の器に盛ります。

チャオローペン

(支那料理)

材料

- 豚肉 ロース 五十匁
- 椎茸 五つ
- 味の素 大匙三分の一
- ラード油 大匙二杯
- 罐詰の筍 小さいのを一本
- 葱 一本
- 水 四合五勺
- 醤油 大匙半分
- 胡椒 少々
- 鹽 大匙半分
- 醬油 大匙半分

調理法

- 一 豚肉のロースを五十匁、薄く切り、筍も細長く薄く切り、葱一本白いところを厚さ一分にして七八分の長さに斜切りにします。椎茸中位の大きさのを五つ水にもどして足を切り捨て細かく刻み、豌豆二十莢筋を取つて置きます。
- 二 平たい鍋を火にかけてラード油大匙二杯入れて油が解たならば豚肉を入れて半燂め、その中へ野菜四品を加へて共に燂めながら、二三度うちかへしてから水四合五勺、味の素大匙三分の一入れて煮立て、全部のものに火が通つたならば、胡椒少し鹽と醬油を大匙に半分宛加へて味をつけ煮上げます。五つの井に汁共分けて入れ、大匙をつけて侷めます。

三月

平貝の山椒味噌漬

材料

平貝 大七個。 白味噌 三十匁。 赤味噌 三十匁。
粉山椒 大匙二杯。 味淋 大匙五杯。 美濃紙 二枚。

調理法

- 一 貝より離した平貝七つ、臙物を取り捨て、肉の中にある白い所を切り取り小口切りに一つを五枚宛にへぎ、水気を布巾で拭きとつて置きます。
- 二 搗鉢に白味噌と赤味噌を三十匁宛入れてよく搗り、味淋大匙五杯、粉山椒大匙二杯加へて摺延し、平たい大皿に味噌を四分目塗りつけ、その味噌の上に美濃紙一枚敷き、その紙の上に、平貝の切つたのを一重並に並べ紙を被せて、その上に又残りの味噌を塗りつけ、六七時間其儘にして漬けて置きます。後金串に刺し、又は金網に上せて焼きあげますと、平貝に山椒の風味が付き大變おいしくなります。

ります。

乾葉飯

材料

米 一升。 鹽 大匙一杯。 味の素 大匙半分。
乾大根の葉 十本分。

調理法

- 一 乾大根の葉十本分を色の赤くなつたのや、黒いのを取り捨て、青いだけを軸から雀取り、焙烙に入れて弱火で茶を焙じる様にして炒りあげ、紙の上にとり揉碎き、篩か味噌漉で通して、挽茶の様に細かく致します。
- 二 一升の御飯を炊くのに鹽一匙、味の素半匙加へて鹽飯を炊き、飯櫃に移す時、御飯と乾葉を入れかはりに三度に移します。

鳥飯

飯

材料 米一升。 かしわ 百匁。 味淋 四勺。 煮出汁 五勺。
醤油 一合。 砂糖 大匙二杯。

調理法

- 一 切りがしわ百匁、庖丁の刃の方でうちたゞき、細かく致します。(碎肉器で細かくしますと肉の味が悪くなります)
- 二 鍋に味淋四勺入れて煮立て、煮出汁五勺、醤油八勺加へ、煮立つてから、かしわを入れ、箸にてさばき、よく煮立て、汁を八分通り別の器に絞り出し、後鍋の中へ砂糖大匙二杯加へて、汁の無くなるまで煮つめて置きます。
- 三 鍋から絞り出した汁に、醤油二勺加へて、釜に入れ、米一升炊くたびに水を加へて、色のついた醤油飯を炊きあげ、飯櫃に移す時、先鳥を入れ釜の中でよく攪廻してからお櫃に移します。

く攪廻してからお櫃に移します。

菜飯

材料 米一升。 味の素 大匙半分。
鹽 大匙一杯。 菜二把。

調理法

菜二把水洗ひして、菜の軸と赤い所を切り取り、煮立つてゐる湯の中へ入れてざつと茹で、水を加へて絞り、板の上に乗せ、庖丁の刃の方でよくうちたゞき、極細かくして布巾に包み、水につけて布巾の上から揉み洗ひ、かたく絞りあげます。後焙烙に入れとろ火にかけて炒りあげ、水氣を取つて置きます。御飯一升炊くのに鹽一匙、味の素半匙加へ、櫃に移す時先づ御飯を三分の一移し、次に菜を三分の一ふりかけ、御飯と菜を三度にいれかはりに移します。

飯 菜

落飯

材料 中路二把、油揚大二枚、米一升、味淋五勺、醬油一合、砂糖大匙二杯、煮出汁二勺。

調理法

- 一 中路二把ざつと茹で水にさらし、皮を剥き、小口から、三分の厚さに輪切りにします。大油揚二枚、横に二つ切りにしてそれを又小口切りに極薄く細長く切り、ざつと茹で水にさらし、堅く絞りあげます。
- 二 鍋に味淋五勺入れて煮立て、煮出汁二勺、醬油六勺、砂糖二匙加へて味をつけ、落と油揚を入れて、二分間程煮てから、汁を九分通り別の器に絞り出し、あとを汁の無くなるまで煮つめて置きます。
- 三 絞り出した汁に醬油四勺加へて釜の中に入れ、水を計り入れ、一升の御飯

針魚の細作り (刺身)

材料 大針魚五本、獨活半本、蓼一房、山葵少々。

調理法

- 一 獨活半分長さ八分のくだに切つたのを三くだ皮を剥き針の様に線に切り、蓼一房根を切り獨活と混ぜ水につけておきます。
- 二 大針魚五本鱗を取り、頭を切り腹を割り、臓物を出し、水洗ひして三枚に卸し、腹側骨をすき取り皮をひき、又水洗ひして布巾で水気を拭き取り、片身を斜切り五個に切り器に十切づ、手際よく盛り、刺身の向側の左へつまをつけつ

三月

まの右へ山葵をつけまます。

くじめの御吸物

材料 小さいくじめ一尾。新茄子一個。木の芽五葉。煮出汁四合。白醬油大匙三分の一。鹽大匙一杯と四分の一。

調理法

一 小さいくじめ一尾三枚に卸した片身を横筋の處より上を切り捨て、腹側の骨をすき取り五個に切り落とし、鹽大匙一杯をふりかけ二三分間過ぎてから沸立つてをる湯の中へ入れて茹で、水にさらし籠に取つて置きます。新茄子一個蒂を切り落とし皮付のまま、薄く輪切十切にして水につけ、沸立つてをる湯の中へ入れてざつと茹ですぐ水に取り、吸物碗の中へ魚の切身一切、茄子二個、木の芽一葉づつ入れておきます。

三月

口取玉子かやく巻お福豆

材料 玉子八個。煮出汁一合一勺。白醬油大匙二杯。砂糖大匙一杯。中眼白五本。味淋大匙一杯。醬油大匙二杯。大福豆十五粒。

調理法

二 鍋に煮出汁四合入れて火にかけ、鹽大匙四分の一、白醬油大匙三分の一入れて味をつけ、煮出汁が煮立かけましたれば鍋を火より下し汁を碗の中へ注ぎ入れます。

開いてある眼白に金串三四本刺して、少し焼目のつく程度に焼き、味淋大匙一杯、醬油大匙二杯合せた汁を二度附焼にして焼き上げ、小口切に細く切つておきます。器に玉子八個割りさばき、煮出汁一合一勺、白醬油大匙二杯、砂糖大匙一杯加へて味をつけ、七寸か八寸の玉子焼鍋に油を塗り中火にかけて、鍋が温まれ

三月

ば玉子汁を軟かく流し入れ、半ば焼き凝まれば眼白を一面に入れ、九分通り焼たれば巻板で巻きあげ、竹の簾で巻いておいて五分間程過ぎてから、輪切五個に切り、器に一切づ、盛り其の玉子焼の手前へお福豆を三個づ、前盛にします。

おこぜと獨活のとち煮 (鉢肴)

材料 小さいおこぜ 五尾、獨活 太い一本、味噌 大匙七杯、煮出汁 五勺、白醬油 大匙三杯、生薑 少々。

調理法

一 臘五尾、頭を切り捨て、腹を割り、臓物を出し、水洗ひして三枚に卸します、一本の獨活を長さ一寸の管に十切、切り落とし、皮を剥き、ざつと茹で、水にさらして籠に取出します。

二 鍋に味噌大匙七杯入れて煮立て、煮出汁五勺加へて煮立て、魚と獨活を入

三月

れ、落とし蓋をして汁が三分通り無くなつてから、白醬油大匙三杯入れて味をつけその汁が三分通り残るまで煮つめます。

三 器に魚二切、獨活二本宛盛り分け、汁を五つに分けてかけ、搦り生薑の絞り汁を少し宛落して侷めます。

湯田樂の茶碗物

材料 絹漉又は普通の豆腐 一丁、煮出汁昆布 一枚の三分の一、赤味噌 十勺、白味噌 十五勺、味噌 大匙四杯、煮出汁 大匙五杯、砂糖 大匙三杯、粉山椒 大匙三分の一、木の芽 五枚。

調理法

一 赤味噌十勺、白味噌十五勺をよく搦り、裏漉にかけます。鍋に味噌四匙入れて煮立て、煮出汁五匙、砂糖三匙加へて味を付け、味噌を入れ、杓文字にて攪

三月

廻しながら暫らく煮つめ、煮上る前に、粉山椒を大匙に三分の一加へます。

二 別の鍋に湯を八分目入れて弱火にかけ、煮出汁昆布三分の一入れて煮立て、よく昆布の味を出してから、昆布を取出し、その湯の中へ、豆腐を十切の角切りにして入れ、豆腐によく昆布の味をつけます。しばらく経ますと、豆腐が浮き上つて来ますから、とり出してよく水気を切り、茶碗に二切宛入れ、味噌を熱くして豆腐の上へかけ、その上に木の芽を一枚宛のせ、茶碗の蓋をして侷めまます。

注意 手早く作り、熱い内に早く食べないと、豆腐から湯が出て味が悪くなります。

石鱧の酢の物

材料

八寸の石鱧一尾。 鹽大匙二杯。 酢一合。 砂糖大匙三杯。
白醬油大匙八分目。 胡瓜少々。

調理法

一 細胡瓜を小口から、薄く輪切りに二十枚拵へ、水につけて置きます。
二 石鱧の頭を、横緒、腹緒へかけて斜に切り落とし、五枚に卸し、腹側の骨をすきとり、小口から少し斜に、二分宛に薄く細長く切り、鹽二匙ふりかけ、攪廻しておきます。

三 鍋に湯を澤山沸立て、鍋を火から下して魚を入れ、手早く箸で攪廻し、すぐ籠に移して手早く水につけ、水を二三度取り代へ、冷してから籠にとり、水気を切つて置きます。(かうして上面だけを茹でて半茹でにして置かないと、魚がばらばらになつて酢の物になりません、この方法を霜を降ると申します)

四 魚を酢五勺の中に入れ、酢洗ひしてかたく絞り、器に盛り分け、酢五勺、白砂糖三匙、白醬油大匙八分目を合せて三杯酢を作り、それを魚の上からかけ、胡瓜四枚宛のせて侷めまます。

三月

三月

紅焼鯉

鯉焼紅

材料

百五十匁位の鯉一尾。 ラード油 大匙五杯。 水一合。
酢八勺。 醤油 大匙六杯。 砂糖 大匙二杯。 葱一本。
古生薑 五匁。 メリケン粉 大匙五杯。 味の素 大匙半分。

調理法

- 一 生きて居る鯉百五十匁位のを一尾、鱗をふき、腹を少し切り開き、そこから臓物を取り出し、よく水洗ひして両面とも横に二分置きに、骨まで深く切り目を入れ、布巾で水気を拭きとり、大きいフライ鍋にラード油を五匙入れて火にかけ、鯉を入れて両面から燂め、籠に取出して熱湯をかけ、油拔をして置きます。
- 二 太い葱一本を小口から薄く切り、古生姜五匁皮を剥き細かく微塵切りにして置きます。

新若目の胡麻味噌和へ

三月

新若目の胡麻味噌和へ

材料

新若目 二十匁。 八丁味噌 十五匁。 煮出汁 大匙三杯。
砂糖 大匙二杯。 白胡麻 大匙三杯。 生薑 少々。

調理法

八丁味噌十五匁よく搗り、胡麻大匙三杯加へてよく搗潰し、煮出汁大匙三杯加

三 鍋に水一合、酢八勺、醤油六匙、砂糖二匙、味の素半匙入れて火にかけ、鯉、葱、生姜を入れ、三分間程煮てから、鯉だけ姿を崩さない様到大皿にとり出します。メリケン粉五匙を水四匙で溶き、鍋の汁を煮立て、金匙で攪廻しながら少し宛流し入れ、一度煮立ててから、その葛汁を魚一面にかけて進めます。
注意 客に進める時は大匙一本とお箸一せんを添へ、別に小皿五枚を添へて出し客はめいゝに小皿に魚と汁を分けて次の客にまはします。

へてよく播潰し、煮出汁大匙三杯、砂糖大匙二杯加へて播延し、生姜汁を加へて胡麻味噌を作つておきます。新若目二十匁水でよく揉洗い、水二三度取り替へて早く洗い、長さ七八分位に切り、布巾に包み絞つて水氣をよく切つてから味噌の中へ入れて和へ、銘々の器に盛り分けます。

注意 若目を手早く洗はないと延びてぬめくした物が出て味が悪くなりま
すから、手早く洗います。

牡 丹 海 老

材 料

小さい伊勢海老 五尾。 味淋 大匙四杯。 煮出汁 五勺。
醤油 大匙三杯半。 鹽 少々。 卸 大根 少々。

調 理 法

一 生きてゐる伊勢海老、五尾とも足と頭を切りとり、皮を尾だけ残して全部

剥き、約二分間水につけて灰汁をとり、後取り出して脊の方を豎に、頭の方から尾の方まで、真中に切り目を入れ、左右に開き、その開いた肉に又浅く豎に切り目を入れ、薄鹽をふりかけ、開いた方を表にして三つに折りまげ、尾を擴げて格好よく載せ、蒸籠の中へ入れて約十分間蒸します。

二 器に海老一尾宛と、大根卸のなま絞りにしたのを少し宛添へ、別の小皿に合せ醤油を分け入れて進めます。

三 合せ醤油は、鍋に味淋四匙を煮立て、煮出汁五勺、醤油三匙半加へて煮立てて作ります。

四 食す時は小皿の合せ醤油に大根卸を入れ、海老を盛りながらその汁をつけます。



篠蓮根の胡麻味噌和へ

材料 中蓮根 一本。赤味噌 十匁。白胡麻 大匙三杯。煮出汁 大匙二杯。白砂糖 大匙一杯。

調理法

中蓮根の長さ一寸に切つたのを五切、皮を剥き厚さ八厘程に真中迄皮を剥く様な格構に庖丁を入れます。さうしますと蓮根には穴が澤山ありますから切れくになつて篠様のものが出来ます。それを一度水にとり、鍋に湯を沸立て、ざつと茹で、籠にとり、其のまゝ水氣を切つておきます。赤味噌十匁と白胡麻の炒つたのを大匙三杯とをよく搗り、白砂糖大匙一杯、煮出汁大匙二杯とで搗延し、蓮根を和へ、器に盛ります。

飯蛸の醤油煮

材料 飯蛸 五疋。煮出汁 大匙五杯。醤油 三勺。砂糖 大匙三杯。生姜 少々。

調理法

一 飯蛸五疋、頭の中の臓物を出して鹽でとじ——水氣の無い所で鹽で揉むのをとじると云ふ——水を二三度代へて洗つてからざつと茹で、又水を二三度代へて洗つて水氣を去り、頭を切つてこれを二つに割り、足を小口より一寸位の長さに切つておきます。

二 鍋に煮出汁大匙五杯、醤油三勺、砂糖大匙三杯入れて煮立てた中に蛸を入れ、落とし蓋をして煮ます。汁が煮え立つて蓋を持ち上げて来たとき一度蛸を取り出し、汁が二勺位に煮つまつた所で又蛸を入れ、二三度鍋返しをして——鍋返

四月

しとは鍋の中なべなかのものを裏返うらがへす意——煮上げ、大皿おぼろにとり、器うつはに盛り、上うへに生姜しょうがの針はりの様に切きつたのを載のせませす。

注意 途中で蛸たこを出すのは、蛸たこを汁じゆが煮えつまる迄まじ入れておくとい硬こくなるからです。

いじめの木の芽醬油焼

材料 くいじめ片身かたみ 五個。 味淋みりん 大匙おほさじ四杯。 醬油しょうゆ 大匙おほさじ七杯。 木の芽きのめ 少々。

調理法

いじめの片身かたみ、腹側はらがはの骨ほねをすき取り、横よこ一分おきに肉にくの方ほうから切きれ目めを入れ、縦たてに金串かなぐしを二本宛差ほんづきし、肉にくの方ほうを先まづ一寸焙ちよつとちよぶつてそれから皮かわの方ほうを焼やき、次に肉にくの方ほうを焼やいて火ひが通とほれば味淋みりん大匙おほさじ四杯、醬油しょうゆ大匙おほさじ七杯とで作つくつた合せ醬油しょうゆを三度

四月

つけ焼やきして焼やき上げ、板いたの上うへで金串かなぐしを抜ぬき、木きの芽めの葉はを筆ひしり、少すこしづゝ魚さかなの上うへにふりかけ、片身かたみを五つに切きつて器うつはに盛もります。また、木きの芽めの葉はを挿鉢すりはちで挿合すりあはせ、醬油しょうゆを入れて付つけ焼やきにしてもよろしい。

鯖のせんば巻き

材料 小鯖こさば一尾びき。 玉子たまご 五個。 煮出汁にでしゆ 大匙おほさじ二杯。 白醬油はくしょうゆ 大匙おほさじ一杯。 白砂糖しろざとう 大匙おほさじ六杯。 酢す 一合八勺いちがふしやく。 鹽しほ 澤山たくさん。

調理法

一 小鯖こさば一尾びき水洗みづあひして三枚まいに卸おろし、腹側はらがはの骨ほねをすきとり表裏おもてうらに強鹽つよじほをあて、三時間程過じかんほどすぎてから酢す一合いちがふで洗あらひ、手てで皮かわを剥むき、毛け抜きで中骨なかほねを抜ぬき去さり、縦たてに片身かたみを五つづゝに断たち、細長ほそながいものを都合つがふ十個造つくります。それを酢す八勺やくに白砂糖しろざとう大匙おほさじ五杯はいを混ませた中なかに一時間漬じかんづけておき、出だして籠かごに取り

四月

ます。

二 卵のせんば焼きは卵五つを割りさばき、煮出汁大匙二杯、白醬油大匙一杯、白砂糖大匙一杯加へて攪廻し、八寸の卵焼き鍋に油を敷き、とろ火にかけて卵汁を流し入れ、焙烙の中に炭火を入れて上からも火をかけて焼き上げます。

三 冷たくなつたとき竹の簾の上に乗せ、手前の巻き始め二寸五分位の所に鯖を並べ、それを心にして巻壽司の様に巻き、竹の簾のまゝ、硬く縛り、一時間程して小口より十個に切り、一人前二切づゝ盛り、前に新生姜の酢取りを二本づゝ添へます。

石 鱧 の 鹽 蒸

材料 八寸物石鱧一尾。鹽少々。大根卸少々。海苔半分。味淋大匙三杯。煮出汁五勺。醬油大匙四杯。

調 理 法

一 八寸物石鱧一尾、外側の石様のものを取り去り、頭を切り、臓物を出し、水で洗つて十個に切り、両面に薄鹽をあて、大皿に載せ、蒸籠の中に入れ七分間ほど蒸し、器に二切づゝ盛ります。手前に大根卸に淺草海苔半分、火で焙つて揉んだのを混ぜてつけます。

二 合せ醬油は、鍋に味淋大匙三杯煮立て、煮出汁五勺、醬油大匙四杯加へてとろ火にかけて二分間ほど煮つめて作り、之れを魚を盛つた器に差し入れます。注意 此の料理は冷たくなると鱧の骨離れが悪くなりますから、熱い内に食します。

に し き ん

四月

四 月

材 料

春福大根 小一本。 山葵 少々。 海苔 一枚。
生引醬油 大匙三杯。 花鰹 少々。

調 理 法

春福大根一本、皮を剥き、卸金で卸して軟かく絞り井に入れておきます、淺草海苔一枚火で焙つて揉み、山葵少々を搗つて入れ、生引醬油大匙三杯加へてよく攪廻し、器に盛上げて花鰹をかけます。
注意 花鰹は硬い松魚節の表面をかき、中身の赤い所は頭の方より薄い硝子の破片の角でかきます。

茹 蜆 時 雨 煮

材 料

茹蜆二合。 生姜 少々。 醬油 大匙五杯。
煮出汁 二勺。 白砂糖 大匙一杯。

調 理 法

一 茹蜆二合を水で揉み洗ひ、砂がありますから手で掬ひ出し、籠にとり、軟かく絞ります。生姜は微塵に切つておきます。
二 煮出汁二勺、醬油大匙五杯、白砂糖大匙一杯入れて煮立てた中に蜆を入れ半煮えた所で蜆を出し、汁を三勺位に煮つめてから又蜆を入れ、汁が無くなる迄煮上げます。

四 月

貝 付 大 蛤 潮 仕 立

材 料

貝付大蛤 十個。 水 四合。 味の素 大匙四分の一。
鹽 大匙三分の一。 白醬油 大匙一杯。 胡椒 少々。

調 理 法

四月

一 此の椀盛は潮仕立てですから松魚節を使はずに味の素と蛤の味とで食べられる様に製法をつけます。先朝の内に蛤十個を求めて極く薄い鹽水に二三時間漬けておけば貝が砂を吐きます。

二 蛤を水六合と共に鍋に入れて火にかけ、口を開いたなら取り出して、その汁の澄んだところ四合をとつてその中に再び蛤を入れて火にかけ、煮えたなら鹽大匙三分の一、白醬油大匙一杯加へて味をつけます。そして直ぐ下し、椀に貝二個宛入れて汁を注ぎ入れ、胡椒を一振り入れます。

くるみ酢和へ

材料

胡瓜 一本。 人參 一本。 相良麩 半分。 きくらげ 少々。 胡桃 十匁。 酢 大匙三杯。 白砂糖 大匙一杯半。 鹽 大匙三分の一。

調理法

一 胡桃十匁を熱い湯につけて薄皮を剥き、水氣を去つて搗鉢でよく搗り、酢大匙一杯、白砂糖大匙一杯半、鹽大匙三分の一で播延しておきます。

二 次に相良麩半分は二分角に切り、油でざつと揚げておき、きくらげ少々は湯でもどし、石すりを切り捨て、細長く切つておきます。

三 胡瓜は小口より薄く切り、人參は輪切り六分に切り更に縦に二つに割つて小口より三つに(合計六つ)切り、胡瓜と人參ときくらげは薄鹽をあて、揉み、酢大匙二杯で洗つて堅く絞り、四品を前に作つておいた胡桃酢に和へ、器に盛分けます。

四月

鮎鮠の味噌蒸し

材料

鮎鮠 片身五個。 八丁味噌 三十匁。 鹽 少々。 味淋 大匙四杯。 白砂糖 大匙六杯。 生姜 少々。

調理法

- 一 魴鮓片身五つを二つに切り、鹽をあて、大皿に盛り、蒸籠の中に入れて七分間蒸し、取り出して器に魚を二切並べ、上に味噌をかけ、手前に生姜の皮を剥いて搗つたのを少々、添へます。
- 二 味噌は八丁味噌三十匁をよく搗り、裏漉にかけ、鍋に味噌大匙四杯煮立て水大匙七杯、砂糖大匙六杯入れ、味噌を加へて、ろ火にして五分間煮つめて作りまします。

品 川 飯

材料

米一升。剥き海老八十匁。味噌大匙六杯。煮出汁大匙五杯。
 白砂糖大匙四杯。鹽大匙一杯。醤油一合。淺草海苔三枚。

調理法

- 一 剥海老八十匁を茹でて籠に揚げ、搗鉢の中でよくつゝいてぼろ／＼にしておきます。

二 鍋に味噌大匙四杯煮立て煮出汁大匙五杯、白砂糖大匙四杯、鹽大匙一杯加へた中に海老を入れ、汁が無くなる迄炒り上げて大皿に取りまします。淺草海苔三枚は火で焙つて揉んでおきます。

三 釜に白飯の時と同じ分量の水を入れ、味噌大匙二杯、醤油一合を加へて火にかけ、煮え立つた所で米一升を入れて炊き上げまします。

四 櫃に移す時に先づ飯を全體の三分の一入れて平にならし、その上に海苔三分の一をふり、更にその上に海老を三分の一ふつてその上に又飯を三分の一平に盛りまします。斯うして海苔と海老とを挟んで飯を三段に盛りまします。上になる程海苔と海老との分量を増やまします。

附記 海老の皮を剥いて茹でたのは櫻色であり、此の海老が東京方面では品

四月

川から揚がる爲めか、又品川に櫻がある爲めか、兎に角、そんなことに因んで海老入り飯を品川飯と云つたのであります。

源氏烏賊のふくませ

材料 中烏賊二疋。地三つ葉二把。煮出汁一合五勺。鹽大匙四分の一。白砂糖大匙半分。白醬油大匙一杯半。

調理法

一 水洗ひした中烏賊の背中の方に二分おきに縦に切れ目を入れておく。地三つ葉二把、根を切つてよく洗ひ、ざつと茹で、水で洒し堅く絞つて真中より二つに切り、打ち違ひにしてその一把を一つの烏賊の中に縦に巻き込み、竹の皮の細く割いたので三ヶ所縛ります。

二 鍋に煮出汁一合五勺、鹽大匙四分の一、白醬油大匙一杯半、白砂糖大匙半

四月

分入れて其の中へ巻いた烏賊を入れ、落とし蓋をしてとろ火にかけ、汁が半分位になる迄煮つめます。冷たくなつてから一匹の烏賊を小口より五つに切り、器に二切づゝ盛つて其の切り口へ汁を少々づゝかけます。此の切り口の格構を源氏車の輪になぞらへて源氏烏賊と申します。

子持鮎の煮付

材料 大鮎五尾。水三合。醬油大匙六杯。砂糖大匙四杯。

調理法

一 子持鮎の大きなのを五尾、鱗をふき、腹の上部に一寸位の切れ目を入れて臓物を出し、水洗ひして金串を刺し、両面を焼いて金串を抜き、鍋に煮笹を入れて鮎を並べ、落とし蓋をして軽い重石をします。

四月

二 水三合をその中に入れて、とろ火にかけ、水が二合位に煮つまつたとき醤油大匙六杯、砂糖大匙四杯を加へて汁が無くなる迄煮つめます。熱い内に鍋より出すと壊れますから、少々冷めてから器に盛ります。

清 正 飯

材料 竹輪 三本。 落 一把。 煮出汁 大匙五杯。 醤油 一合と大匙三杯。 砂糖 大匙一杯。 味淋 大匙二杯。 米 一升。

調 理 法

一 竹輪三本を小口より一分の厚さに切り、ざつと茹で、籠に取りおきます。落は茹で、皮を剥き、小口より二分の厚さに切つて水で洗い、これも籠にとつておきます。

二 鍋に煮出汁大匙五杯、醤油大匙三杯、砂糖大匙一杯入れた中へ竹輪と落を

四月

一 卵の花二錢許り、搗鉢の中でよく搗り、裏漉にかけておきます。鍋に味淋

卵 の 花 の 壽 司

材料 小揚げ 十個。 卵の花 貳錢位。 生姜、麻の實、銀杏 少々。 味淋 大匙三杯。 酢 大匙五杯。 砂糖 大匙五杯。 醤油 大匙二杯。 白醤油 大匙三杯。 水 大匙四杯。

調 理 法

入れ、汁が無くなる迄煮上げます。

三 米一升を炊く水の中へ味淋大匙二杯、醤油一合加へて煮立ちかけた所で米を入れて炊き上げます。櫃に移す前に竹輪と落とを入れます。

附記 此の竹輪や落の輪切りにしたものか加藤清正の紋に似てゐるから此の御飯を清正飯と云ひます。

大匙三杯煮立て、酢大匙五杯、白砂糖大匙四杯、白醬油大匙三杯加へた中へ卵の花を入れ、生姜の微塵切りと、麻の實と、銀杏の細かく切つたのを共に入れて汁が無くなる迄箸で攪廻し乍ら炒り上げ大皿にとつておきます。

二 小揚げ十個、横端に一寸ばかりの切れ目を入れ、湯で十分間煮て水で酒し絞つて置きます。これを鍋に水大匙四杯、醬油大匙二杯、白砂糖大匙一杯入れた中で煮上げて前の卵の花を稻荷壽司の御飯の様に詰めて一人前二個宛盛ります。

織部豆腐、青露、鯛の花の白醬油煮

材料 豆腐一丁。 細い露一把。 鯛の花少々。 味噌大匙三杯。
煮出汁 大匙三杯。 白醬油 大匙四杯。 白砂糖 大匙一杯半。

調理法

一 豆腐一丁を六分角二十個に切り、これを板の上に乾いた布を敷いて其の上

に、二十分程おいてその水気を去ります。

二 フライ鍋又は玉子焼の鍋に植物性の油を少々入れて火にかけ、切つた豆腐を入れて外側を燻め、狐色になつたならば取り出してざつと茹で、水で洒して籠にとつて置きます。

三 大鍋に湯を沸立て、炭火を入れて灰汁をとり、露を茹で、皮を剥き、水洗ひして長さ一寸に切つておきます。

四 鍋に味噌大匙三杯を煮立て、煮出汁大匙三杯、白醬油大匙四杯、白砂糖大匙一杯半を加へ煮立つたならば豆腐と露を入れ、落し蓋をして汁が少々残る迄煮上げて大皿にとり、鯛の花をふりかけ、器に豆腐四切と、露を五つに分けて盛り汁を少々づゝかけます。

おくれ小鱈と卵そぼろのあんかけ

四月

材料

小鱈切身五個。 卵二個。 味淋大匙四杯。 煮出汁一合。
白醬油大匙七杯。 砂糖大匙二杯。 葛粉大匙五杯。

調理法

- 一 小鍋に卵二個割りさばき、煮出汁大匙二勺、白醬油大匙一杯入れて、ろ火にかけ、箸で攪廻し乍ら炒り上げておきます。
- 二 鍋に味淋大匙四杯煮立て、煮出汁八勺、白醬油大匙六杯、砂糖大匙三杯加へて火にかけ、煮立つたところで小鱈の切身五つを入れて煮上げます。
- 三 それを器に一切宛盛り、其の上におぼろを五つに分けて載せます。別に葛粉大匙五杯を水大匙四杯で解き、魚を煮た汁を金匙で攪廻し乍ら葛汁を落し入れどろろくになつたならば火より下して器の中の魚にかけます。

唐草烏賊

四月

材料

大烏賊一個。 胡瓜二本。 酢五勺。 白砂糖大匙三杯半。
白醬油大匙八分目。 鹽少々。

調理法

- 一 大烏賊一個洗つて皮を去り、縦に二つに切り、表に二筋、裏に三筋、同じ方向に庖丁の刃を斜に寝せて切れ目を縦に入れ、横に小口より一分に切れれば細い烏賊の両面に入りちがいの一方に二つ、一方に三つの斜めの切れ目を持つたものが出来ます。それに薄鹽をあて、鍋に湯を沸立てた中に入れてざつと湯掻き、手早く水に取り洗つて籠にとつておきます。
- 二 胡瓜二本、表皮のポロ／＼をこそげとり、頭の方の皮を少し剝いて小口より薄く切り、鹽で揉み、水で洗ひ堅く絞つておきます。
- 三 井に酢五勺、白砂糖大匙三杯半、白醬油大匙八分目入れてよく攪廻し、其の中へ烏賊と胡瓜とを入れて混ぜ、器に盛り、其の酢を少々づゝさし入れます。

針 魚 の 椀 盛

材 料 小針魚 五尾。素麵 一把。豌豆 二十五莢。煮出汁 四合。鹽 少々。白醬油 大匙二杯。片栗粉 少々。

調 理 法

一 あわ素麵一把茹で、水で洒し籠にとつておきます。小針魚五本、鱗をふいて頭を切り、腹を割り、臓物を出して水で洗ひ、背の方へ開いて骨を取り、腹側の小骨も去つて再び水で洗ひ、布巾で水氣を拭きとります、そして薄鹽をあて、肉の方へ片栗粉を一面に薄くつけ、縦に巻き、竹皮で縛つたのを五つ造り、茹でてから水の中に三分間つけて取り出し、竹の皮を解して二つに輪切りにして置きます。

二 豌豆二十五莢は薄い鹽水でざつと茹で、置き置きます。

け い あ ん 飯

材 料 鳥のだし身さ、み八十匁。淺草海苔 二枚。木の芽 少々。味淋 大匙四杯。醬油 一合。米 七合。

調 理 法

一 かしわのだしみ、さ、みの大切八十匁に金串を刺し兩面を焼いて肉に火が通れば味淋大匙二杯、醬油三勺を合せた汁を三度付焼きにして金串を抜き、先きの尖つた竹串でほぐします。海苔二枚、火で焙つて細かく揉み、木の芽少々葉を省つておきます。

四月

二 米七合炊くに要する水を釜に量り入れ、味淋大匙二杯、醤油七勺入れて煮立ちましたとき米を入れ、炊き上げて櫃に移し、井に飯を入れ、其の上にかしわ海苔、木の芽を載せて侷めます。

小鯛の品川巻

材料 三寸五分の小鯛五尾、浅草海苔三枚、鹽少々、酢一合、白砂糖大匙四杯、白醤油大匙半分。

調理法

一 三寸五分の小鯛五尾、三枚に卸し、腹側の骨を取り、両面に薄鹽を撒ります。三十分ほど経て酢五勺の中に鯛を漬け、十分ばかりおいてから出して籠に取っておきます。

二 井に又酢五勺、砂糖大匙四杯、白醤油大匙半分入れてその中へ小鯛を三時

四月

間程漬けておきます。それを取り出して籠に揚げ、片身を四枚づゝに剝いておいて、別に浅草海苔三枚を火で焙つて細かく揉み、盆の上のせて、前に切つておいた魚を箸で挟んで揉み海苔を両面に塗り、器に八切づゝ盛ります。
注意 魚が濡れてゐるまゝで海苔を塗しますと仕上げが汚ないから酢氣をよく切つてから塗します。

蓬菜和

材料 中烏賊一尾、中筍二本、大梅干四個、白砂糖大匙二杯、煮出汁大匙二杯、白醤油大匙半分、酢大匙半分。

調理法

一 中烏賊一尾賽の目に二十五個切り、ざつと茹で、おきます。茹でた中筍二本を縦に二つに割つて小口より半月形に三十個切ります。

四月

二 鍋に煮出汁大匙二杯、白醬油大匙半分煮立つた中で筍を煮上げて籠にとつておきます。なるべく色の赤い梅干を四個、種を去つて肉を搗鉢でよく搗り、白砂糖大匙二杯、酢大匙半分を入れて播延し、前の烏賊と筍が冷たくなつてから入れて和へます。そして器に烏賊五個と竹の子六切づゝ盛ります。

角切薩摩芋の蒸し上げ

材料 薩摩芋 大二個。 生姜 少々。
生引醬油 大匙五杯。 煮出汁 大匙一杯。

調理法

一 薩摩芋の皮を厚く剝いて四分の細の目三十五切を作り、米の粃し汁の二番の白水に二時間程漬けておき、後清水で洗つて、蒸籠の中に布を敷き、其の上に一並べに入れて沸立つた湯の上で八分間蒸します。

四月

二 それを器に七個づゝ盛り、醬油大匙五杯、煮出汁大匙一杯、生姜を少々搗り卸してその絞り汁をよく混て別の小器に分け入れます。

海鱈の掛塩

材料 海鱈の切身五個。 味淋 大匙三杯。 煮出汁 大匙二杯。
醬油 大匙六杯。 生姜 少々。

調理法

海鱈の切身五個を金串に刺して焼き、肉に火が通れば味淋大匙三杯を二度附焼きとして焼き上げ、金串を抜きます。器に盛り、煮出汁大匙二杯、生引醬油六杯、生姜の絞り汁を合せて之の中に分けて入れます。

四月

臺灣茄子の子焼き

材料 臺灣茄子 十個。植物性油 少々。八丁味噌 二十匁。白味噌 十匁。味淋 大匙四杯。白砂糖 大匙六杯。水 大匙五杯。

調理法

一 八丁味噌二十匁と白味噌十匁をよく搗つて裏漉にかけておきます。鍋に味淋大匙四杯入れて、ろ火にかけて、煮立たなければ水大匙五杯と白砂糖大匙六杯とを入れて、更にその中へ味噌を加へて杓子で攪廻し乍ら八分間煮立しておきます。
二 臺灣茄子十個皮を剥いて縦に二つに切り、切り口を並べて金串に刺し、植物性の油を茄子全體に塗つて火にかけて両面をよく焼きます。(焼く程度は指で押へて見て軟くなれば火が通つたのです)そして前に煮上げておいた味噌を両面につけて再び火にかけて、味噌が暖まつたならば火より下して箸で一個宛抜きとり

器に盛ります。

春福大根銀杏葉形薄切梅酢漬

材料 春福大根 一本。赤梅酢 一合。

調理法

春福大根一本皮を剥き、縦に四つ割れば三角形の長いものが出来ます。此の三角の角を少しづつ切りとれば銀杏の葉形になります。其れを五厘の厚さに小口より切つたのを四十枚造り籠に並べ、一時間程太陽に干して水氣を取り、赤梅酢一合の中へ三時間程漬け、大根の色が赤くなれば器に盛ります。

四月

貝割の山葵醬油

四月

材料

貝割五把。山葵少々。白醤油大匙三杯半。
煮出汁大匙一杯。花鰹少々。

調理法

- 一 貝割五把、根を切り去つて水で洗ひ、茹で、水にとり、長さ四寸程に切つて堅く絞つておきます。
- 二 井に白醤油大匙三杯半、煮出汁大匙一杯、山葵少々入れた中に貝割を浸して器に分けて盛り、残りの汁も分けて差し、上に花鰹を少しづゝ入れます。

小鯛の干物

材料

三寸物小鯛五尾。味淋大匙三杯。
白醤油大匙四杯。

調理法

天氣のいゝ日の朝早く三寸物小鯛を五尾買ひ求め、水洗ひして三枚に卸し、腹側の骨をすきとり水氣を拭きとつておきます。井に味淋大匙三杯、白醤油大匙四杯入れて其の中に魚を十分間漬け、後取り出して太陽に夕方迄干します。それを金網の上で両面を焼き、横に二つに切つて器に盛ります。

筍の猪口

材料

筍一本。煮出汁大匙二杯。
鹽大匙四分の一。紫蘇の粉少々。

調理法

中筍一本を用ひて、長さ八分、巾二分に切り、それを薄く切つておきます。鍋に煮出汁大匙二杯、鹽大匙四分の一入れた中へ筍を入れて火にかけ、汁の無く

四月

四 月

なる迄煮上げて大皿にとり、冷くなつたなら紫蘇の粉を一面にふりかけて器に盛ります。

胡 瓜 の 椀 盛

材 料 胡瓜一本。蒟蒻三分の一。新茄子二個。
煮出汁四合五勺。鹽大匙四分の一。白醬油大匙二杯半。

調 理 法

- 一 胡瓜一本兩端を切り中を剝り抜き、二分の輪切りを十個作つて薄い鹽水中でざつと茹で、置きます。
- 蒟蒻三分の一を四枚に剝ぎ、狭い方を小口より薄く切つてざつと茹で、新茄子二個皮を剝いて一つを横に五枚づゝに切ります。
- 二 鍋に煮出汁大匙二杯、白醬油半分入れた中で蒟蒻と茄子をざつと煮ます。

四 月

椀の中へは蒟蒻を適宜に分けて、胡瓜二個、茄子二個と共に入れておきます。

三 鍋に煮出汁四合五勺入れて火にかけ、鹽大匙四分の一、白醬油大匙二杯半を入れて味をつけ、煮出汁が煮立つたならば、火より下して椀に汁を注ぎ入れます。



烏賊の井

材料

大烏賊一尾、獨活二本、小木干十五個、味淋大匙四杯、煮出汁大匙三杯、醤油大匙四杯、砂糖大匙二杯。

調理法

一 大烏賊一尾、背中に一分おきに斜十文字に切れ目を入れ、それを十個に切り、極くざつと茹で、水で洒し、籠にとつておきます。獨活を長さ一寸宛に十五本切り、皮を剥いて、ざつと茹で、水にとつて置きます。小木干十五個、水でもどして足を切り去つておきます。

二 鍋に味淋大匙四杯を煮立て、醤油大匙四杯を加へ、その中へ烏賊を入れてざつと煮、取り出した後へ煮出汁大匙三杯、砂糖大匙二杯を加へて更にその中で獨活と小木干を汁が少し残る迄煮つめ、最後に烏賊を入れてよく鍋返しをして煮

上げます。それを一度大皿にとつてから獨活三本、小木干三個、烏賊二個宛を器に盛ります。

車海老のおにがら焼

材料

中車海老五尾、味淋大匙三杯、醤油大匙五杯、胡椒少々。

調理法

中海老五尾、一時間程、水に浸けて灰汁を取り、皮のまゝ背開きにして横に並べ、金串を二本差して、皮の方から強火にあて、両面を焼きます。火が通つたらば味淋大匙三杯を井に入れてそれを海老に一度かけて焼き、又醤油大匙五杯を井に入れておいて二度付焼きにして焼き上げます。火より下して胡椒を少々ふりかけ、金串を抜いて一尾を二つに切つて器に盛ります。

五月

注意 此のおにが焼は皮のまゝ食べるのですから皮が焼け過ぎて真黒にならぬ様、程よく焼き上げることが必要であります。

鮎並の皿物

材料 中鮎並二尾、獨活二本、味淋大匙五杯、煮出汁七勺、白醬油大匙五杯、生姜少々。

調理法

一 獨活を長さ一寸宛に十個切り、皮を剥いてざつと茹で、水にとつておきま
す、中鮎並二本、鱗、頭、臓物を去つて腹の中を綺麗に洗ひ、筒切五つにして籠
にとつておきます。

二 鍋に味淋大匙五杯煮立て煮出汁七勺を加へて獨活と魚を入れ、落とし蓋をし
て少時煮ます。魚が半ば煮えたなら白醬油大匙五杯加へて味をつけ、汁が少し残

五月

る迄煮つめて、器に魚二切と獨活二本宛盛り、残つた汁に生姜の絞り汁を少々加
へて器に注ぎ入れます。
注意 此の鮎並の皮は鍋に焦げつき易いから煮乍ら鍋を時々揺つて焦げつか
ぬ様に煮上げます。

兜海老

材料 小伊勢海老(縹海老)五尾、獨活一本、蓼少々、酢大匙四杯、白砂糖大匙二杯、白醬油大匙半分。

調理法

一 小伊勢海老五尾をよく茹で、大きな角を先きの節より切り去り、先きの割
れた角は其のまゝ付けて目の下から輪切にすれば兜様のものが出来ます。體の方
は皮を剥き、肉を竹串でほぐして頭の中の味噌を取り、それをもつて肉を和へま

五月

す。獨活一本長さ一寸に切つて皮を剥き、針の様に切り、蓼の根を切り捨て、獨活と混ぜ水につけておきます。

二 井に酢大匙四杯、白砂糖大匙二杯、白醬油大匙半分で作つた三杯酢の中へ菖蒲の根の白い部分を少々卸し金で下し、其の汁を極めて少し加へてからみ猪口に五つに分けて入れておきます。全部出来れば器の先きの方へ兜海老を盛り、右の方へ海老の肉、左の方へ獨活の線、手前にからみ猪口を添へます。

かしわの時雨焼

材料 かしわ 八十匁、醬油 五勺、生姜 少々。

調理法

一 大身のまゝのかしわ八十匁を薄くすき開き、庖丁の背で軽くたゝいて肉を

五月

軟かくしておきます。

二 井に醬油五勺入れ、生姜の絞り汁少々を加へてかしわを漬け、取り出して金串を刺し、火にかけて焼いて肉に火が通れば前の汁を二度付焼きにし、焼き上がつたなら金串を抜いて適當に切り、分けて器に盛ります。

蓮根の甘酢煮

材料 中蓮根一本、味淋大匙二杯、酢一合、白砂糖大匙五杯、鹽大匙半分。

調理法

一 一錢銅貨の丸さの蓮根を厚さ五分の輪切りに二十個切つて皮を剥き、水に浸けておきます。鍋に水五合煮立て、酢大匙一杯を入れ、その中でざつと蓮根を茹で、水にとり籠にあげておきます。

五月

二 別にニユーム鍋に味淋大匙二杯を煮立て、酢一合、白醬油大匙五杯、鹽大匙半分を加へて蓮根を入れ、落とし蓋をして、とろ火にし十分間煮つめそのまゝ三十分おいてから器に四切宛盛りします。

注意 茹でる時水五合に大匙一杯の酢を加へますと蓮根の灰汁が抜けて色が黒くならないで眞白に出来ます。

親子と子の椀盛

材料 かしわ 三十匁。 卵 四個。 煮出汁 四合。
鹽 大匙三分一。 白醬油 大匙二杯。 淺草海苔 半分。

調理法

かしわ三十匁は細かく切り、卵四個は割り捌いて置きます。鍋に煮出汁四合入れて火にかけ、煮立つたならば、かしわを入れ、再び煮立つたところで卵を少し

五月

宛流し入れます。そして鹽大匙三分の一、白醬油大匙二杯で味をつけ、よく煮立てて椀に分け入れ上に淺草海苔を揉んで少し宛ふりかけます。

せびんき飯

材料 縮緬雑魚 五十匁。 醬油 一合。 煮出汁 大匙二杯。
白砂糖 大匙二杯。 米 七合。 味淋 大匙二杯。 味の素 大匙一杯。

調理法

一 縮緬雑魚五十匁、微温の湯で手早く洗い上げ、かたく絞ります。鍋に醬油三勺、煮出汁大匙二杯、砂糖大匙二杯入れて煮立て、其中へ雑魚を入れ、火を強くして箸で攪廻し乍ら汁の無くなる迄炒り上げ、大皿に取つておきます。

注意 長く煮ますと雑魚が生臭くなります。

二 釜に米七合炊くだけの水を量り入れ、味の素大匙一杯、味淋大匙二杯、醬

五月

油七勺を入れて煮立ちかけたところで米を入れて炊き上げ、櫃に移す時に五段に雑魚をふり入れます。

豚の椀盛

材料 豚五十匁、小豆の芽三十匁、ヘット少々、水四合、胡椒少々、味の素大匙三分の一、鹽大匙半分、白醬油大匙一杯半。

調理法

一 豚五十匁を小切にし、フライ鍋にヘット少々を入れて火にかけて、その中で燻め、更にその中へ小豆の芽三十匁を加えて少々燻め、籠にとつておきます。
二 鍋に水四合入れて火にかけて、味の素大匙三分の一を加へ煮立つたならば前の燻めた豚、小豆の芽を入れ、鹽大匙半分、白醬油大匙一杯半を加へて味を付け

五月

よく煮立つたなら椀に分けて入れ、胡椒を一ふり入れます。

焼肉片

材料 豚肉赤身百二十匁、片栗粉一合、玉子一個、酒少々、キヤベツ二十匁、油、醬油少々。

材料は六人前です。これは豚肉を刺身のやうに切つたものゝ天ぷら。

調理法

一 豚肉赤身のロースを魚の刺身の様に切り、醬油をふりかけておきます。片栗粉の中に酒を入れ、玉子を割り込み、水を混ぜ、ドロツとなる位に解きます。天麩羅の衣のやうにします。
二 一方鍋に油を煮立て置き、油が煮立てば、醬油に浸した豚肉を片栗粉の汁

五月

につけ油で揚げます、次にキャベツを細く刻み皿の上に盛り、其の上に油で揚げた豚肉を盛つて用ゐます。

京 芋 の 井

材料 生湯葉 五本。 京芋 二十個。 煮出汁 一合。 花鰹 少々。
醤油 大匙二杯。 白醤油 大匙三杯。 砂糖 大匙四杯。

調理法

- 一 京芋二十個、皮を剥き鹽少々と共に少時かして水で洗ひ上げ、沸立つた湯の中へ酢少々入れて十分間茹で水にとり籠に上げておきます。
- 二 鍋に煮出汁五勺、醤油大匙三杯、砂糖大匙二杯入れて火にかけ、芋を入れて落し蓋をし、汁が少々残る迄煮上げて大皿にあげ、花鰹を少々ふりかけます。
- 三 生湯葉五本、一本を各三個に切つておきます。

五月

つ く も 焼

材料 刺海老 三十匁。 木干 五個。 筍 小一本。 卵 八個。
味淋 大匙二杯。 煮出汁 八勺。 白醤油 大匙四杯。
白砂糖 大匙一杯半。

調理法

- 三 鍋に煮出汁五勺、白醤油大匙三杯、白砂糖大匙二杯入れて火に掛け、煮立つたならば一度火より下して湯葉を入れ、落し蓋をしてから再び火にかけ煮立つたならば手早く火より下して大皿にとり花鰹少々をふります。器に湯葉三切、京芋四個宛盛つて湯葉の方の汁を少々注ぎ入れます。
- 注意 芋を茹でる時に酢を少 入れるとぬめりがとれます。
- 湯葉を煮るのは一寸手際ものですから手順を間違はないやうに。

一 剝海老三十匁、水で洗ひ籠にとつておきます。中木干五個を水でもどし、足を去り、細く切つておきます。小筍一本長さ五分、巾一分の短冊形に切りま

二 鍋に味淋大匙二杯入れて火にかけ、煮立つたならば煮出汁八勺、白醬油大匙四杯、白砂糖大匙一杯半加へてその中へ前の三品を入れて煮ます。火が通れば鍋を火より下し少時冷しておきます。

三 大井に卵八個を割り搦き、其の中へ前に用意したものを全部入れて攪廻し、別に底の平たい鍋に植物性の油を塗つて少し温め、前の卵汁を入れて天地に火をかけて焼きます。

四 下のは一度火をおこして其の火を取り去り、後のほてりて充分です。上のは鐵板又は焙烙の上に炭火を載せて焼き上げます。焼け上つたなら鍋の中で五個に切り杓子で搦ひ出して器に盛ります。

せいご角切おぼろ巻

材料 大せいご二尾、鹽少々。酢一合。白醬油大匙二杯。おぼろ昆布見計ひ。

調理法

一 大せいご二尾、水洗ひして頭を切り、三枚に卸して腹側の骨をすきとり、皮を剥き、中骨を切り取つて三分角に切り鹽を澤山ふりかけて二分間の後井に酢五勺入れた中で鹽を洗ひおとして硬く絞つておきます。

二 それをもう一度井に酢五勺、白醬油大匙二杯入れた中へ五分間漬けて籠にとります。おぼろ昆布見計ひ、細かく切つて大皿に一面に薄くふり、その上に魚を並べ、又五分間ほどしてから器に分け入れます。

叢 雲 煮 (井)

材料
 た、きかしわ 五十匁。 玉葱 一個。 卵 五個。 味淋 大匙二杯。
 煮出汁 大匙三杯。 白醬油 大匙四杯。 白砂糖 大匙二杯。
 淺草海苔 半枚。

調理法

一 玉葱一個細かく切つておきます。鍋に味淋大匙二杯入れて火にかけ、煮立つたならば煮出汁大匙三杯、白醬油大匙四杯、白砂糖大匙二杯入れてその中でかしわ五十匁と玉葱一個を箸で捌き乍ら煮ます。

二 井二個に卵五個を割つたものを白身と黄身と別々に分けて入れ白身の方を箸五六本を用ひて攪捌き白雲の様に泡立て、おきます。鍋の中へ黄身を入れて箸

蓮 芋 の 椀 盛

材料
 卵 三個。 椎茸 中のもの 五個。 蓮芋 少々。
 煮出汁 四合五勺。 鹽 大匙三分の一。 白醬油 大匙三杯。

調理法

で二三度攪廻し、次に白身を入れて又杓子で二三度攪廻して手早く火より下し器に分け、上に揉み海苔を少々宛ふります。

一 蓮芋少々織に切り、ざつと茹で、水にとり、堅く絞つておきます。椎茸の中物五枚水でもどし、足を切り、これも絞つておきます。卵三個井に割り捌き煮出汁大匙一杯、白醬油大匙半分加へて攪廻しておきます。

二 卵子焼きの鍋に油少々を塗つて、ろ火にかけ、卵汁を入れて天地に火をかけ、焼き上げたなら一寸角に切ります。それを煮立つた湯に入れて籠にあげ油拔

五月

きをして碗の中へせんば卵二個蓮芋少々を入れておきます。

三 鍋に煮出汁四合五勺と椎茸とを入れて火にかけ、鹽大匙三分の一、白醬油大匙二杯半を加へて味をつけ、煮出汁が煮立ちかけてから椎茸一枚宛碗に入れて汁を差します。

大春福大根の煮物

材料

大春福大根 一本。 あけ一枚。 煮出汁 四合。
 醬油 八勺。 砂糖 大匙三杯。

調理法

一 大春福大根一本五分の厚さの輪切りに二十個切り、直径八分に斜き揃へて水の中に入れて火にかけ軟くなる迄(約一時間半)茹で、おきます。

二 揚げ一枚縦に二つに切つて更にそれを横に小口より極く薄くせんばに切り、

五月

沸立つた湯の中に一度入れて油抜きをして水にさらし、堅く絞つておきます。

三 鍋に煮出汁四合入れて火にかけ、大根と揚げを入れ、醬油八勺、砂糖大匙三杯加へて味をつけ、落し蓋をして汁が五勺位になる迄煮つめ、火より卸し、器に大根四切と其の上に揚げを載せて汁を少々注ぎ入れます。

し鳥賊の醬油煮

材料

中鳥賊 二尾。 味淋 大匙三杯。
 醬油 大匙五杯。

調理法

中鳥賊二尾、足の皮を綺麗に剥き、甲の皮と、へら型のものごとを去り、甲と肉とを共に木槌で敲き潰し米糊の様にして濡れた板の上に四寸角に延します。此の厚さは鳥賊の大小によつて一定しませんけれ共約三分位になります。それを板の

五月

まゝ十分間蒸して冷くなつたなら金串を二本縫いさし、最初に先づ両面を焼き味淋を一度、後に醤油を二度付焼きにして焼き上げます。そして金串を抜いて角切（八分になりす）二十五個に切つて器に五個宛盛りす。

福だめ貝付の酒煮

材料 福だめ二十五個。水三合。酒大匙三杯。鹽大匙一杯。

調理法

大福だめ二十五個貝付のまゝ水でよく洗ひ籠に取りす。鍋に酒大匙三杯入れてとろ火にかけて煮立て水三合、鹽大匙一杯加へて再び煮立つてから福だめを入れます。約十分間で煮上りすから煮えたなら器に五個宛盛りす。貝は箸で少しこちれば直ぐ離れす。

巻きんぼうのゆうあん焼

材料 中ぎんぼう十本。味淋大匙三杯。醤油大匙五杯。植物性の油少々。

調理法

一 開いたぎんぼう十本を味淋大匙三杯、醤油大匙五杯で造つた合せ醤油の中へ一時間程浸けておき、皮の方を表に出して尾の方から巻き始め、巻き終いの所より金串を二本差しす。斯うして二本の金串に團子の様にぎんぼうの巻いたのを幾つも刺しす。

二 表の醤油を拭きとつて油を一面に薄く塗り、両面を焼いて火から下し、金串を抜いて輪切りに二つに切り一人前四切宛盛りす。

五月

五月

まゝ十分間蒸して冷くなつたなら金串を二本縫いさし、最初に先づ両面を焼き味淋を一度、後に醬油を二度付焼きにして焼き上げます。そして金串を抜いて角切（八分になります）二十五個に切つて器に五個宛盛ります。

福だめ貝付の酒煮

材料

福だめ 二十五個。 水 三合。
酒 大匙三杯。 鹽 大匙一杯。

調理法

大福だめ二十五個貝付のまゝ水でよく洗ひ籠に取ります。鍋に酒大匙三杯入れて、とろ火にかけて煮立て水三合、鹽大匙一杯加へて再び煮立つてから福だめを入れます。約十分間で煮上りますから煮えたなら器に五個宛盛ります。貝は箸で少しこぢれば直ぐ離れます。

五月

巻のうぼんぎのうらあん焼

材料

中ぎんぼう 十本。 味淋 大匙三杯。
醬油 大匙五杯。 植物性の油 少々。

調理法

一 開いたぎんぼう十本を味淋大匙三杯、醬油大匙五杯で造つた合せ醬油の中へ一時間程浸けておき、皮の方を表に出して尾の方から巻き始め、巻き終いの所より金串を二本差します。斯うして二本の金串に團子の様にぎんぼうの巻いたのを幾つも刺します。
二 表の醬油を拭きとつて油を一面に薄く塗り、両面を焼いて火から下し、金串を抜いて輪切りに二つに切り一人前四切宛盛ります。

鮑の胡椒焼と筆生姜

材料 中鮑二個、味淋大匙二杯、白醤油大匙五杯、胡椒少々、青軸新生姜十本、鹽少々、酢五勺、白砂糖大匙一杯。

調理法

一 青軸新生姜十本綺麗に剥き、先端から一寸五分の所で斜に切り落してざつと茹で籠にとり、薄鹽をあて、冷たくなつたなら井に酢五勺と白砂糖大匙一杯入れた中に二時間程漬けておきます。
二 中鮑二個鹽で揉み洗ひ、貝より身を出して腸を取り去り、一個を十枚宛にへいでそれを金串に五枚宛貫刺します。それを強火にあて、兩面を焼き味淋大匙二杯、白醤油大匙五杯、胡椒少々とを入れた汁を二度付焼にして焼き上げ、金串を抜いて器に鮑四枚盛り手前に生姜二本宛添へます。

かしわ團子とさしがし牛蒡の洗い味噌仕立

材料 た、きかしわ五十匁、卵一個、醤油大匙三分の一、中牛蒡一本、八丁味噌二十五匁、煮出汁五合。

調理法

一 鍋に煮出汁五合入れて火にかけ、八丁味噌二十五匁を入れて煮立て金匙で搔捌いて味噌を崩し、別の鍋に味噌で漉しておきます。中牛蒡一本の上面をこそげ取り、細くさしがしにして水にとり、ざつと茹で、籠にとつておきます。た、きかしわ五十匁を搗鉢で摺つて卵一個と醤油大匙三分の一で摺延し、それを十個に人差し指の頭位の大きさにまるめます。
二 先の味噌汁をとろ火にかけて煮立つたところでかしわ團子とさしがし牛蒡とを入れ五分間程煮立て、汁の上に浮いてゐる泡を掬ひ捨て、椀に團子二個、さ

五月

さがし牛蒡見計ひ入れて汁を注ぎ入れます。此の料理はさゝがし牛蒡を柳の葉に又かしわ團子を手毬に擬へて柳に手鞠と云ふ別名があります。

烏賊と五月豆平うちのだて酢

材料 大烏賊一尾、笹蓼二十本、五月豆一把、酢大匙九杯、白砂糖大匙一杯半、鹽大匙三分の一。

調理法

一 大烏賊一尾甲の方を縦に二つに切つて之れを更に横に小口より薄く切り、鹽をあてゝ、ざつと茹で、水で洗つて籠に取りります。五月豆一把長さ一寸に切り又縦に薄く切つてこれもざつと茹で、籠にとつておきます。
二 酢大匙五杯を井に入れてその中で先づ烏賊を洗ひ、次に五月豆も洗ひ、それゝ別に堅く絞つておきます。笹蓼二十本、葉を筆つて水で洗ひ、水氣を切つ

五月

てから挿鉢でよく摺り、酢大匙四杯、白砂糖大匙一杯半、鹽大匙三分の一を入れて摺延して蓼酢を造り、それを器に分けて入れ、上に烏賊、其の上に五月豆を手際よく盛りまます。

注意 此の蓼酢は蓼の葉が多くなると濃くなり、少なければしやぶくになりますから、どろつとしたのを程度として葉の分量を加減します。

卵と剥碗豆との線卷

材料 剥碗豆(莢のま、で)百匁、卵八個、煮出汁一合二勺、白醬油大匙二杯半、白砂糖大匙半分。

調理法

碗豆百匁、莢を剥き捨て、茹で、籠にとつておきます。井に卵八個を割り捌き煮出汁一合二勺、白醬油大匙二杯半、白砂糖大匙半分を入れて攪廻し、焼鍋に油

五月

をひいて火にかけ、鍋が温まつたところで今の卵汁を流し入れます、半ば焼けたならば豆を入れて巻き焼きにし、それを十個に切つて二個宛器に盛ります。

籠目鳥賊

材料 大鳥賊一尾。五月豆一把。木干五個。煮出汁四合五勺。鹽大匙三分の一。白醬油大匙二杯半。

調理法

- 一 大鳥賊一尾、甲の方を沸立つた湯に鹽を少々入れた中でざつと茹で、水で洗つて水気を拭きとり、金串を焼いて斜に三分おきに十文字に焼き目をつけ、角に十個に切り、水を上からかけて洗つておきます。
- 五月豆十本兩端を切り捨て、茹で、椀に鳥賊二切、五月豆二本宛入れます。
- 二 木干五個を水でもどして足を切り捨て、煮出汁四合五勺を鍋に入れて火に

か ら 落

かけ、其中に木干を入れて鹽大匙三分の一、白醬油大匙二杯半入れて味を付け、煮出汁が煮立ちかけたならば火より下して木干一個宛と汁とを椀の中に入れます。

材料 中路一把。醬油一合。唐辛子一本。

調理法

中路二把、葉を切り捨て水で洗つて皮を剥き、三時間程陽に干しておきます。それを長さ一寸に切り落して鍋に入れ、その中に醬油一合と唐辛子一本を細かく切つたものとを共に入れて、とろ火にかけ、醬油が無くなる迄煮つめます。

くぢめの印度煮

五月

五月

材料
 小くちめ 五尾。 味淋 大匙三杯。 煮出汁 大匙六杯。
 鹽 大匙一杯。 カレイ粉 大匙半分。 黒胡麻 大匙三杯。

調理法

一 小くちめ五尾三枚に下して腹側の骨をすきとり、鍋に味淋大匙三杯を煮立て、煮出汁大匙六杯を加へ、その中へ先きのくちめを入れ、鹽と砂糖とを各大匙一杯宛入れて味を付け、落とし蓋をして煮上げます。

二 カレイ粉大匙半分を水大匙一杯で攪延して鍋に入れ、三分間程煮て火より下します。魚二切宛を器に盛つて残りの汁に黒胡麻を大匙に三杯程焙烙で炒つて挿鉢でよく摺り、粉になつたのをいれて其の汁を一度煮立て、魚の上に掛ます。

大切豚の胡麻醬油焼

材料
 大切豚 百匁。 白胡麻 大匙二杯。
 醬油 大匙五杯。 砂糖 大匙半分。

調理法

一 大切豚百匁を平たく五切に切り、槌又は空瓶で叩いて金串で縫ひ刺します。煎つた白胡麻大匙に二杯を挿鉢でよく摺り、醬油大匙五杯、砂糖大匙半分で摺延しておきます。

二 焼き火鉢に火を起し、豚の両面を焼き、肉に火が通れば胡麻醬油を二度付焼きにして焼き上げ、各七切宛に切つて器に盛ります。

五月

材料
 小車海老 五尾。 片栗粉 大匙一杯半。 茄子 二個。 松菜 二把。
 煮出汁 四合五勺。 鹽 大匙三分の一。 白醬油 大匙三杯。

吉野海老、へぎ茄子、松菜の椀盛

五月

調理法

一 松菜二把の葉先きを根本より摘み取り、ざつと茹で、水でさらし、堅く絞つておきます。

小さな車海老五尾、各々尾の方だけ残して全部皮を剥き、背の方から開いて薄鹽をあて、片栗粉大匙一杯半を薄くまぶし、茹で、水にさらし、籠にとつておきます。中茄子二個皮を剥き、一個を横に五切宛に切つて水に漬けておきます。

二 鍋に煮出汁四合五勺入れて火にかけ、茄子を入れて煮立て鹽大匙三分の一、白醬油大匙二杯半入れて味を付け火より下し、椀に松菜を分けて入れ、海老一尾宛、茄子二個宛とを入れて汁を注ぎ入れます。

新節の羹

材料

新節 中位の大きさの背の方の部分 一本。 煮出汁 一合。 酢 三勺。
 白醬油 大匙四杯。 砂糖 大匙二杯。 大根おろし 少々。

調理法

新節一本骨を抜き、ぬるま湯で洗つて小口より十個に切つておきます。鍋に煮出汁一合入れて火にかけ、新節を入れ、白醬油大匙四杯、白砂糖大匙二杯を加へて落とし蓋をし、三分間程煮てから大根おろし少々を堅く絞つて入れ、又酢三勺を加へて再び三分間程煮て火より下します。器に新節を二切宛盛つて汁を少し宛其の上からかけます。

五月

材料

中胡瓜 三本。 卵 二個。 煮出汁 四合六勺。 鹽 大匙三分の一。
 白醬油 大匙三杯半。 葛粉 大匙三杯。 生姜 少々。

胡瓜、卵そぼろの椀盛

調理法

盛碗のろぼそ卵瓜胡

- 一 中胡瓜三本皮肌を綺麗にして縦に二つに割り、腸を切り捨て斜に小口より三分の厚さに切つて水で洗ひます。鍋に煮出汁五勺、白醤油大匙一杯入れて火にかけ、その中で前の胡瓜を煮て籠にあけておきます。
- 二 鍋に卵二個を割りさばいて煮出汁大匙一杯、白醤油大匙三分の一加へて火にかけ、箸で攪廻し乍ら炒り上げ、碗に胡瓜と卵のそぼろを分けて入れておきます。
- 三 煮出汁四合を鍋に入れて火にかけ、鹽大匙三分の一、白醤油大匙二杯半入れて味をつけ、煮立つたならば葛粉大匙三杯を水大匙三杯でといて鍋の煮出汁を金匙で攪廻し乍ら少し宛流し入れ、煮立つたならば火より下し、汁を碗に注ぎ入れ生姜汁を少し宛流し入れます。

たつきかしわと豌豆のよせ焼

材料
 たつきかしわ 八十匁、剥豌豆 五十粒、卵 三個、
 胡椒少々、醤油 大匙三杯、砂糖 大匙半分。

調理法

- 一 剥豌豆五十粒ばかり茹で、籠にとつておきます。
- 二 卵焼きの鍋に油を塗り、その上に摺つておいたかしわを五寸平方(厚さ凡そ三分になります)に並べ天地に火をかけて焼きます。焼き上げればかしわが縮んで四寸平方位になりますから、それを縦横五つ宛都合二十五個に切つて五切宛盛ります。

たつきかしわの豌豆のよせ焼

五 月

注意 焼くには下は焼火鉢に一度炭火をおこし、火鉢に温味が付けば其の火を去つて焼鍋をのせ、上に鐵板を置いて其の上に炭火を載せます。

茶蕎麥の三杯酢、揉み海苔

材 料
茶蕎麥 一本、 淺草海苔一枚、 酢 一合、 煮出汁 大匙二杯。
白砂糖 大匙四杯、 白醬油 大匙半分。

調 理 法

一 大鍋に半分位湯を沸立て、その中へ茶蕎麥一本を入れて湯が沸立つたならば水を差し、凡そ三回も繰り返せば蕎麥が茹だりますから（干うどんを茹でた程度になればよろしい）水にさらして籠にとり水氣を去つて酢五勺で洗ひ再び籠にとつておきます。

五 月

二 井に酢五勺、煮出汁大匙二杯、白砂糖大匙四杯、白醬油大匙半分入れて三杯酢を作ります。
器に茶蕎麥を盛り分け上から三杯酢をかけて、揉み海苔を少し宛ふります。



チャーハン

材料
 筍 小一本。 椎茸 小五個。 玉葱 小一個。 豚肉 三十匁。
 グリンピース 八十粒。 蟹の罐詰 大匙五杯。 卵 一個。
 ラード油 大匙十杯。 鹽 大匙一杯。 味の素 大匙半分。
 (グリーンピース — 剥豌豆の罐詰。 ラード油 — 豚の油)

調理法

一 筍、椎茸、玉葱、豚肉の全部細かく切つたものをフライ鍋にラード油大匙三杯入れて火にかけ、鹽大匙一杯入れた中で燻めて井にあけておきます。
 ニ その後へ又ラード油を大匙に七杯入れて火にかけ、卵一個を井に割りさばいたものを入れて箸で攪廻し、味の素大匙半分加へてから白飯を茶碗に七杯半入れて煎り、先きに煎り上げたものを汁共全部入れて攪廻し乍ら煎り上げます。

三 グリンピース八十粒、一度湯をかけ籠にとつておき、蟹の罐詰大匙一杯とピース十五六粒を井に入れてから煎り上げた飯を入れて上より少しおさへ、皿の様な器に井を伏せてあげ、ピースが上になる様になればいゝのです。

更紗煮(豆腐料理)

材料
 豆腐 一丁半。 かしわ 五十匁。 剥豌豆 百粒。
 煮出汁 大匙三杯。 白醬油 大匙四杯。

調理法

一 かしわ五十匁を剥豌豆位の大きさに切つておきます。剥豌豆百粒はざつと茹で、おきます。
 二 鍋に煮出汁大匙三杯、白醬油大匙四杯入れて火にかけ、かしわを入れてざつと煮、金匙で搦ひ出し、その後へ豆腐一丁半を其のまゝ入れて箸でさばき壊し

六月

煮立つたならばかしわと、豌豆とを入れて煮ます。煮上つたならば汁と共に器に別け入れます。

注意 此の煮方は味淋も、砂糖も使はずに、かしわの味と、豆腐の風味で食べるのですから味は極めて薄くつけます。

フルーツサラダ

材料

林檎 小一個。バナナ 大二本。苺 十個。サラダ 十枚。
馬鈴薯 中一個。サラダ油 大匙二杯。酢 大匙四杯。卵黄身 一個。
西洋辛子 大匙半分。鹽 大匙四分の一。砂糖 大匙三分の一。
(フルーツ—Fruit 果實。サラダ—Salad 生菜料理。生菜)

調理法

一 馬鈴薯一個皮を剥き、軟くなる迄茹で、搗鉢でよく搗り、サラダ油大匙

六月

藜の浸し物 (隠し和へ)

材料

藜 二百匁。山葵 少々。醬油 大匙五杯。
砂糖 大匙半分。

二杯、西洋辛子大匙半分、卵黄身一個、鹽大匙四分の一、砂糖大匙三分の一を別々に入れて摺り延し、最後に酢大匙四杯加へて摺り上げ、マヨネー酢を作つておきます。

二 小林檜一個、大バナ、二本皮を剥き適當に切つておきます。苺十個薄い鹽水で洗ひ籠にとつておきます。サラダの葉十枚、軸を切つて水で洗ひ二枚を半分宛重ねて器に上向きに入れておき、林檎とバナ、を前に作つて置いたマヨネー酢に和へてサラダの上に乗せ、苺二個宛其の上に乗せします。

(藜) 野菜物の一種。隠し和へ——山葵の摺つたのをに入れて和へること。さうすれば山葵が判らないから隠し和へと云ふ。

調理法

藜二百匁、葉を軸より耂り取つて水で洗い、茹で、水に取り、固めておいて之れを切り、よく絞ります。それを井に醤油大匙二杯入れた中で攪廻し、堅く絞つて籠にとり、別に井に醤油大匙三杯、砂糖大匙半分入れた中に山葵を摺つて少々加へ、その中で前の藜を加へて器に盛り分けます。

注意 一度醤油に浸してから絞ると反つて水氣を完全に除きますので醤油の經濟になります。これは普通醤油で洗ふと申します。

ふきよせ飯(ちらしめし)

材料

- 米七合、椎茸中十枚、卵三個、淺草海苔三枚
- 細蓮根一本、赤生姜少々、味淋大匙二杯、砂糖大匙六杯
- 白醤油大匙一杯半、煮出汁大匙五杯、醤油八勺

調理法

一 椎茸十枚を水でもどし、足を切り捨て、細長く切り、絞つておいてそれを鍋に煮出汁大匙三杯、醤油一勺、砂糖大匙二杯入れて煮立てた中に入れて汁がなくなる迄煮て皿に取つておきます。細蓮根一本皮を剝いて小口より薄く切つてざつと茹で、籠にあけておきます。

二 鍋に白醤油大匙一杯、白砂糖大匙四杯入れて煮立て、蓮根を入れて三分間程煮て火より下し井にあけておきます。卵三個井に割りさばき、煮出汁大匙二杯、砂糖大匙半分、白醤油大匙半分入れて攪廻し、焼鍋に油を塗り、卵汁を入れて天地に火をかけ焼き上げて、長さ八分、巾二分の短冊形に切つておきます。淺