

特 16

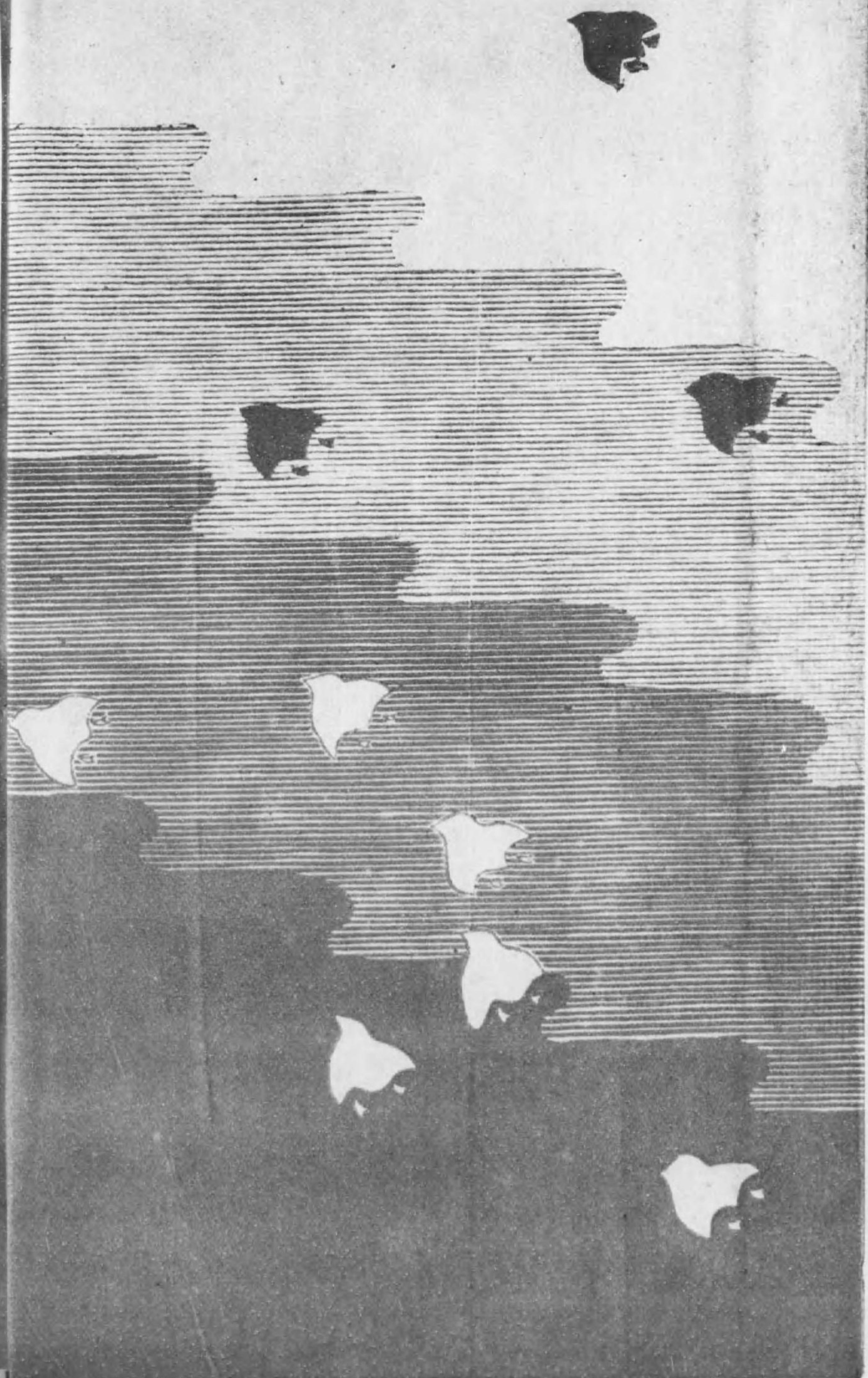
417

家庭の御料理

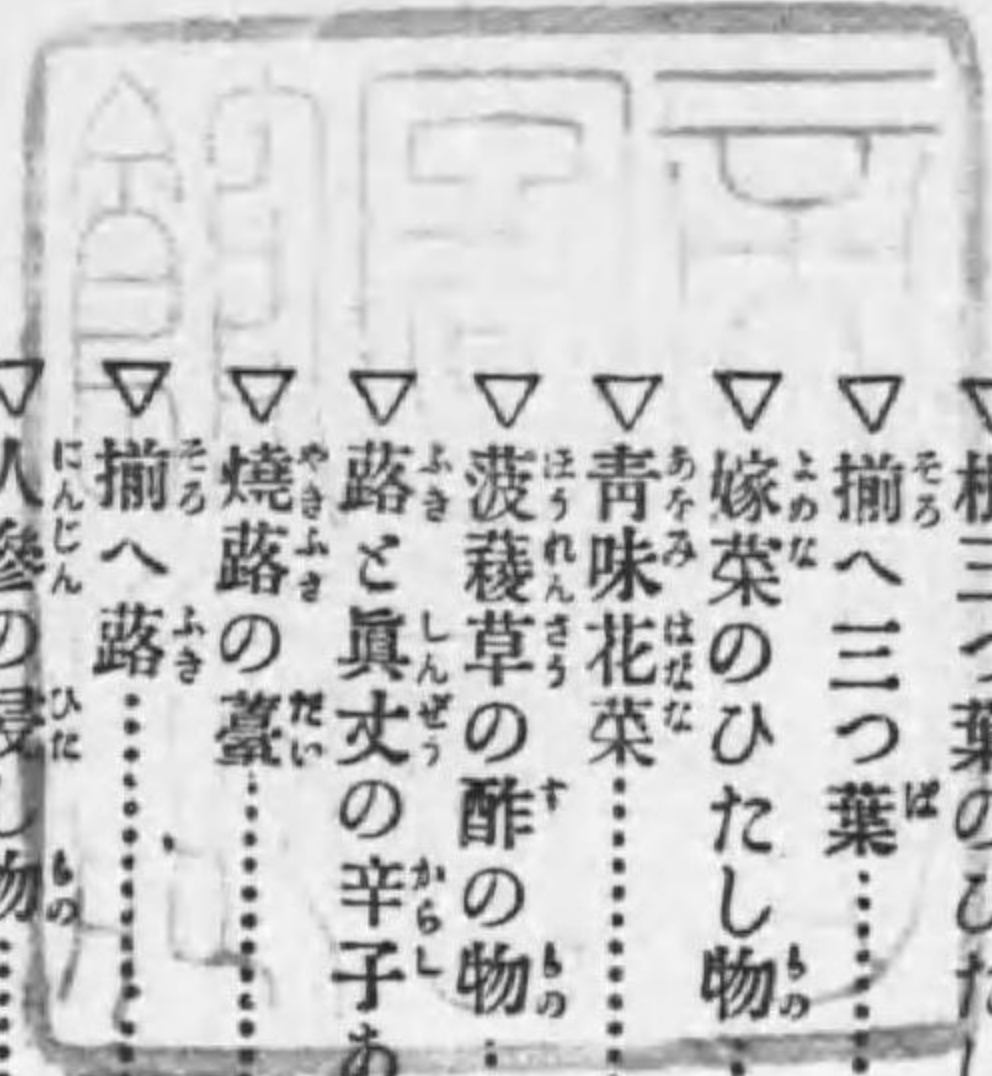
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25

始





特116
417



是は便利 家庭の御料理

野菜類の調理

- ▽穂三つ葉.....(一)
- ▽根三つ葉のひたし物.....(一)
- ▽揃へ三つ葉.....(二)
- ▽嫁菜のひたし物.....(二)
- ▽青味花菜.....(三)
- ▽菠薐草の酢物.....(三)
- ▽露と真丈の辛子あへ.....(四)
- ▽焼露の薑.....(四)
- ▽揃へ露.....(五)
- ▽人參の浸し物.....(五)
- ▽人參葉の白酢あへ.....(五)
- ▽茨菜豆の青煮.....(六)
- ▽菜豆のふくめ.....(六)
- ▽藤豆の芥子あへ.....(七)

- ▽茄子の刺身.....(八)
- ▽茄子の田樂.....(八)
- ▽茄子のつけ焼き.....(九)
- △茄子の味淋醬油あね.....(九)
- ▽茄子の葛煮そぼろかけ.....(九)
- ▽茄子の油たき.....(九)
- ▽茄子のいりだし.....(九)
- ▽茄子三杯酢.....(九)
- ▽茄子の山かけ.....(九)
- ▽茶筌茄子.....(九)
- ▽焼茄子の三州仕立.....(九)
- ▽茄子の鵝焼.....(九)
- △茄子の龜甲焼.....(九)
- ▽冬瓜の葛煮.....(九)
- ▽冬瓜の鹿の子あんかけ.....(九)
- ▽瓜の烏噌敷き.....(九)

大正
15. 9. 22
内交

- ▽ 嚴冬瓜と松川豆腐……………(一四)
- △ 冬瓜の酢づくりと水仙卷……………(一五)
- ▽ 菊冬瓜の白煮……………(一六)
- ▽ 南瓜と三つ葉のよせ揚げ……………(一七)
- ▽ 南瓜の二色煮……………(一七)
- ▽ 白瓜の二杯酢……………(一九)
- △ 百合の白煮……………(一九)
- ▽ 百合の茶巾……………(二〇)
- ▽ 手まり慈姑……………(二一)
- ▽ 揚慈姑と椎茸のうち混ぜ……………(二一)
- ▽ 言問慈姑……………(二二)
- ▽ 筍の落花生あね……………(二三)
- ▽ 竹の子のてんぷら……………(二三)
- ▽ 竹の子のサラダの調理……………(二四)
- ▽ 筍の豚肉づめ……………(二四)
- ▽ 筍と烏賊の木の芽あね……………(二四)

- ▽ 竹の子の旨煮……………(一五)
- ▽ 末廣竹の子……………(二六)
- ▽ 獨活の甘酢づけ……………(二六)
- ▽ 獨活の白あね……………(二七)
- ▽ 芋せんべい……………(二七)
- ▽ 芋の味噌汁……………(二七)
- ▽ 芋だんご……………(二八)
- ▽ 八つ頭芋の含め煮……………(二八)
- ▽ 牡丹長芋……………(二九)
- ▽ 里芋の田楽……………(二九)
- ▽ 薩摩芋の小倉煮……………(三〇)
- ▽ 新里芋の旨煮……………(三一)
- ▽ 寄せ牛蒡……………(三一)
- ▽ 牛蒡のつけ焼き……………(三一)
- ▽ 酢牛蒡……………(三一)
- ▽ 叩き牛蒡……………(三三)

- ▽ 牛蒡の油煮……………(三三)
- ▽ 筏牛蒡の酢煮……………(三四)
- ▽ 笹うち茗荷……………(三四)
- ▽ もやし生姜……………(三四)
- ▽ 紅筆生姜……………(三五)
- ▽ 前盛生姜……………(三五)
- ▽ 蓮根の揚物……………(三七)
- ▽ 蓮根と露の緑煮……………(三七)
- ▽ 松茸の月冠……………(三八)
- ▽ 松茸の土瓶蒸し……………(三九)
- ▽ 松茸の鍋煮……………(三九)
- ▽ 松茸の味噌煮……………(三九)
- ▽ 松茸の炮烙蒸し……………(四〇)
- ▽ 松茸のみしほ漬……………(四〇)
- ▽ 松茸と胡瓜と蕪との胡麻酢あへ……………(四〇)
- ▽ 末廣松茸……………(四〇)

- ▽ 松茸……………(四一)
- ▽ 河茸の照り煮……………(四一)
- ▽ せんまいの白酢あへ……………(四二)
- ▽ せんまいのからし醤油……………(四二)
- ▽ せんまいの浸物……………(四二)
- ▽ 松茸……………(四一)
- ▽ 玉子……………(四三)
- ▽ 玉子しんじよ……………(四三)
- ▽ 鶏卵のおとし焼き……………(四三)
- ▽ 信田玉子……………(四四)
- ▽ 梅花玉子……………(四四)
- ▽ パンチイス……………(四五)
- ▽ 玉子の殻切り……………(四五)
- ▽ 二色巻き鶏印……………(四六)
- ▽ かすてら玉子……………(四六)

鶏卵の調理

- ▽鶏卵うさぎの..... (四八)
- ▽卵の花の海苔巻..... (四八)
- ▽伊達巻玉子..... (四九)
- ▽信田巻の煮付..... (五〇)
- ▽羽二重蒲鉾..... (五一)
- ▽青竹蒲鉾..... (五二)
- ▽蒸し蛤..... (五三)
- ▽田毎の月..... (五四)

寄せ々々調理

- ▽お刺身..... (五七)
- ▽福包み..... (五八)
- ▽寄せ鶏..... (六〇)
- ▽おぼろ麩の含め煮..... (六一)
- ▽幕の内..... (六三)

牛、鶏、豚肉の調理

- ▽牛肉とキャベツとの胡麻酢あね..... (七四)
- ▽牛肉の葛煮..... (七四)
- ▽牛肉の黄味酢かけ..... (七五)
- ▽蒸し肉..... (七五)
- ▽豚の焼肉..... (七五)
- ▽豚肉の薩摩汁..... (七五)
- ▽鶏肉と小燕のバター煮..... (七六)
- ▽鶏肉のあちやら漬け..... (七七)
- ▽鶴肉と獨活と蔞のソースかけ..... (七七)
- ▽ロシヤスープ..... (七八)

果物の調理

- ▽栗のきんとん..... (七九)
- ▽から栗のきんとん..... (七九)

- ▽蕎麥の海苔巻..... (六四)
- ▽若さぎの煮ひたし..... (六五)
- ▽煎り豆腐..... (六七)
- ▽つき豆腐..... (六七)
- ▽さんかん豆腐..... (六八)
- ▽菊豆腐の吸物..... (六八)
- ▽けいちやん豆腐..... (六九)
- ▽肉寄せ豆腐..... (六九)
- ▽生油揚げのつけ焼..... (七〇)
- ▽鳴戸ゆばの溜焼..... (七〇)
- ▽冷し素麺..... (七一)
- ▽蒟蒻の味噌煮そばろかけ..... (七二)
- ▽蒟蒻のころあへ..... (七二)
- ▽蒟蒻の田樂..... (七二)
- ▽つくばね昆布..... (七三)

- ▽梅子の吸物..... (八〇)
- ▽葡萄のからし漬け..... (八一)
- ▽葡萄の密漬..... (八一)
- ▽柿なます..... (八一)
- ▽林檎のわさびあへ..... (八一)
- ▽梨の酢あね..... (八二)
- ▽梨の粕漬..... (八二)
- ▽密柑の砂糖漬..... (八二)
- ▽密柑の密漬..... (八二)
- ▽柿の實の粕漬..... (八三)
- ▽柿の青漬..... (八三)
- ▽柚の砂糖漬..... (八三)
- ▽櫻漬の拵へ方..... (八三)

菓子の調理

- ▽ほたる草..... (八四)

- ▽ 毒の新料理……………(九五)
- ▽ 毒のサンドキツチ……………(九六)
- ▽ 明けがらす……………(九六)

海魚の調理

- ▽ 鯛の味噌汁……………(八八)
- ▽ あわもの鯛……………(八八)
- ▽ 鯛のどろ……………(八八)
- ▽ 小鯛の酢漬……………(八八)
- ▽ 鯛の蠟焼……………(八八)
- ▽ 鯛のはや摺身……………(八九)
- ▽ 鯛のあら煮……………(八九)
- ▽ 鯛なんばん……………(八九)
- ▽ 鯛の生ずし……………(九〇)
- ▽ 鯛の落草巻き……………(九〇)
- ▽ 鯛の巻焼……………(九〇)

- ▽ 中鯛の櫻蒸し……………(九〇)
- ▽ 黒鯛の洗肉……………(九一)
- ▽ おきつ鯛の若狭焼……………(九一)
- ▽ 鯛の松笠焼……………(九一)
- ▽ 鯛の五色和合へ……………(九一)
- ▽ 鯛めし……………(九一)
- ▽ 黒鯛と粧初茸の吸物……………(九二)
- ▽ 鹽鯛の味噌吸物……………(九三)
- ▽ 鯛の骨切と落の羹……………(九三)
- ▽ 鯛の掛鹽焼……………(九三)
- ▽ ねぎま汁……………(九三)
- ▽ めじ鯛の漬作り……………(九四)
- ▽ 鯛のさしみ……………(九四)
- ▽ まろだ鯛……………(九四)
- ▽ メジ鯛の山かけ……………(九四)
- ▽ 鯛の傳法焼……………(九四)

- ▽ 鮭の南蠻煮……………(九五)
- ▽ 鮭のつくだ煮……………(九五)
- ▽ 鮭のチアスターゼ漬……………(九五)
- ▽ 鮭のてり焼……………(九五)
- ▽ 鮭とさばき海老……………(九六)
- ▽ 鹽鮭の桃漬……………(九六)
- ▽ 鹽鮭の炮烙焼……………(九六)
- ▽ 鮭びしほ……………(九六)
- ▽ 船場煮……………(九六)
- ▽ 鮭の小井……………(九七)
- ▽ 鮭のつけ焼……………(九七)
- ▽ 鮭の焼物と青豆……………(九七)
- ▽ 鮭の白糸漬……………(九七)
- ▽ 鮭の玉菜巻き……………(九八)
- ▽ 鮭の鹽焼……………(九八)
- ▽ 鮭の柏葉蒸し……………(九八)

- ▽ 鹽鱈の吸物……………(九九)
- ▽ 鱈の子の吸物……………(九九)
- ▽ 鱈膾……………(九九)
- ▽ 鱈の井でんぶ……………(一〇〇)
- ▽ 乾鱈の手鹽物……………(一〇〇)
- ▽ 生鱈の一と鹽……………(一〇〇)
- ▽ 鱈のてんぶら……………(一〇一)
- ▽ 鱈の素焼……………(一〇一)
- ▽ 鱈の吸物……………(一〇一)
- ▽ 鱈の生干……………(一〇一)
- ▽ 鱈の佃煮……………(一〇一)
- ▽ 鱈のあんかけ……………(一〇一)
- ▽ 鱈の昆布巻……………(一〇二)
- ▽ うばせのゆうあん漬……………(一〇四)
- ▽ 鱈じる……………(一〇四)
- ▽ 鱈の吸物……………(一〇四)

- ▽鰹のつけ焼……………(一〇五)
- ▽鰹めし……………(一〇五)
- ▽鰹の酒蒸し……………(一〇五)
- ▽鰹の葛煮……………(一〇六)
- ▽鰹の味噌煮……………(一〇六)
- ▽湯煮鰹……………(一〇六)
- ▽鰹の皮まさき牛蒡……………(一〇六)
- ▽鰹の煮つけ……………(一〇六)
- ▽赤鰹の味噌汁……………(一〇七)
- ▽石鰹の鹽焼……………(一〇七)
- ▽鰹の一夜鹽焼……………(一〇七)
- ▽鰹の糍漬焼……………(一〇七)
- ▽鰹の柚子醬油焼……………(一〇七)
- ▽鰹のつくり……………(一〇八)
- ▽魴魚の酒焼……………(一〇八)
- ▽鰹の柚子醬油焼……………(一〇八)

- ▽魴魚に牛蒡の笹がき……………(一〇八)
- ▽鰹の鐵砲あね……………(一〇八)
- ▽鰹と鰹……………(一〇九)
- ▽鰹めし……………(一〇九)
- ▽太刀魚のぬた……………(一〇九)
- ▽鰹の柚子和合え……………(一〇九)
- ▽鰹の焼付……………(一一〇)
- ▽鰹の天ぶら……………(一一一)
- ▽飛魚の照焼……………(一一一)
- ▽飛魚のはんべん……………(一一一)
- ▽鰹の吸物……………(一一一)
- ▽鰹の蓼酢……………(一一一)
- ▽鰹の鹽焼……………(一一一)
- ▽鰹の吸物……………(一一三)
- ▽鯖の大根汁……………(一一三)
- ▽鯖の麴漬……………(一一三)

- ▽白魚と蓴菜のすまし汁……………(一一三)
- ▽焼白魚と干大根……………(一一三)
- ▽白魚の吸物……………(一一三)
- ▽白魚の串焼……………(一一三)
- ▽白魚めし……………(一一三)
- ▽霜ふり白魚……………(一一四)
- ▽鰹の吸物……………(一一四)
- ▽鰹のあらひ……………(一一四)
- ▽鰹の蒲焼……………(一一四)
- ▽鰹の甘露煮……………(一一四)
- ▽鰹じり……………(一一四)
- ▽鯨の白玉……………(一一五)
- ▽さらし鯨肉……………(一一六)
- ▽烏賊の木の芽あね……………(一一七)
- ▽烏賊の付焼……………(一一八)
- ▽烏賊の田樂……………(一一八)

- ▽烏賊の吸物……………(一一八)
- ▽烏賊の天ぶら……………(一一八)
- ▽截烏賊の焙焼……………(一一八)
- ▽な、こ烏賊とはじき蠶豆……………(一一九)
- ▽小海老の吸物……………(一二〇)
- ▽伊勢蝦の味噌汁……………(一二〇)
- ▽車海老の味噌汁……………(一二〇)
- ▽蝦のなます……………(一二〇)
- ▽車海老の酢味噌和へ……………(一二〇)
- ▽蝦の具足煮……………(一二〇)
- ▽蝦の天ぶら……………(一二〇)
- ▽蝦の蠟焼……………(一二一)
- ▽伊勢海老の田樂……………(一二一)
- ▽ほしねびのみじん漬……………(一二一)
- ▽干し海老の金びら……………(一二一)
- ▽干し海老のコロッケ……………(一二一)

▽海老飛龍……………	(二三)
▽海老と莢豌豆の茄子ソースかけ……………	(二三)
▽芝蝦と茄子の汁……………	(二三)
▽蝦のた、きと冬瓜……………	(二三)
▽蝦の味噌和合……………	(二三)
▽蝦の漬しに鹽松茸……………	(二三)
▽飯蛸の甘煮……………	(二三)
▽蛸の酢味噌……………	(二四)
▽蛸と茄子の共煮……………	(二四)
▽蟹の鬼殻焼……………	(二四)

川魚の調理

▽鯉のあらひ……………	(二六)
▽鯉の細つくりの子和合……………	(二六)
▽鮎の焼付……………	(二七)
▽若鮎の味噌汁……………	(二七)

▽貝柱の吸物……………	(二三)
▽牡蠣の吸物……………	(二三)
▽牡蠣のわさびあへ……………	(二三)
▽ばか貝のスープ……………	(二三)
▽牡蠣の味噌和合……………	(二三)
▽蠣の和へ物……………	(二四)
▽赤貝の和合物……………	(二四)
▽紅葉蛤……………	(二四)
▽鮑の貝焼……………	(二四)
▽水貝……………	(二五)
▽鮑の味噌漬……………	(二五)
▽鮑と青昆布の汁……………	(二五)
▽鮑の山椒焼……………	(二六)
▽あられ鮑……………	(二六)
▽蝶螺のから煮……………	(二六)
▽そぎみる貝……………	(二六)

▽鮎の煮びたし……………	(二七)
▽小鮎と豆腐……………	(二八)
▽鮎の丸焼の酒味噌煮……………	(二八)
▽鮎の酢つくりと子からみ……………	(二八)
▽鮎の味噌汁……………	(二九)
▽鮎のつけやき……………	(三〇)
▽鮎の柳川煮……………	(三〇)
▽鮎じる……………	(三〇)
▽鮎めし……………	(三一)
▽鱧の薄葛煮……………	(三一)

貝類の調理

▽赤貝と小芋……………	(三一)
▽赤貝の二杯酢……………	(三一)
▽赤貝汁……………	(三一)
▽蛤の吸物……………	(三一)

西洋料理法

▽スープ……………	(三九)
▽ベジテール、スープ……………	(三九)
▽グリーン、ビー……………	(三九)
▽トマト、スープ……………	(四〇)
▽ポテト、スープ……………	(四〇)
▽ビーフ、スープ……………	(四一)
▽マトン、ブローズ……………	(四一)
▽鶏肉……………	(四一)
▽ローストチキン……………	(四一)
▽フライド、チキン……………	(四二)
▽ロースト、ダック……………	(四二)
▽ロースト、ピジラン……………	(四二)
▽ロースト、ビーフ……………	(四二)
▽サーロン……………	(四二)

- ▽リブ……………(一四四)
- ▽ポーターハウス……………(一四四)
- ▽ビーフ、ステーキ……………(一四五)
- ▽ビーフステーキ、オニラン……………(一四五)
- ▽ビーフ、カツレツ……………(一四五)
- ▽サラダ……………(一四六)
- ▽ロブスター、サラダ……………(一四六)
- ▽ドレツシング……………(一四七)
- ▽チキン、サラダ……………(一四七)
- ▽チキン、サラダの別法……………(一四七)

西洋菓子調理

- ▽ケーキのへ方……………(一四九)
- ▽スポンジ、ケーキ……………(一五〇)
- ▽パウンド、ケーキ……………(一五一)
- ▽ゼリー、ケーキ……………(一五一)
- ▽ホワイトマウンテン、ケーキ……………(一五二)

- ▽アイスクリームの持へ方……………(一五二)
- ▽コーヒ、アイスクリーム……………(一五四)
- ▽イタリヤン、クリーム……………(一五四)
- ▽桃實入り、アイスクリーム……………(一五五)
- ▽ブレザーブドフルーツ……………(一五五)
- ▽ピーチ……………(一五五)
- ▽ペーヤ(梨)……………(一五六)
- ▽クエンス、アルマンド……………(一五六)
- ▽クラブアップル……………(一五七)
- ▽オレンジ、ビール……………(一五七)
- ▽レモン、ビール……………(一五八)
- ▽チェリー(櫻實)……………(一五八)

料理に用ふる器具

- 日本料理に使ふ器具……………(一五九)
- ▲米櫃……………(一六〇)
- ▲釜……………(一六一)
- ▲鍋……………(一六二)

- ▲罎爐……………(一六一)
- ▲鐵瓶……………(一六三)
- ▲庖丁……………(一六四)
- ▲桶類……………(一六四)
- ▲俎……………(一六四)
- ▲裏漉……………(一六五)
- ▲網類……………(一六五)
- ▲鼠不入……………(一六六)
- ▲拭布……………(一六七)
- ▲箸……………(一六八)
- ▲杓子……………(一六八)
- ▲網杓子……………(一六八)

西洋料理に使ふ器具

- ▲スープ鍋……………(一六九)
- ▲煮鍋……………(一六九)

器具の取扱法

- ▲スチウ鍋……………(一六九)
- ▲鐵條架……………(一七〇)
- ▲皿……………(一七〇)
- ▲匙……………(一七〇)
- ▲其他……………(一七〇)
- ▲銀器の磨き方……………(一七一)
- ▲鍋釜の錆を取る法……………(一七二)
- ▲漆器の嗅を抜く法……………(一七二)
- ▲錫器の取扱法……………(一七三)
- ▲漆器を綺麗にする法……………(一七三)

西洋料理の献立

- ▲朝食(ブレイキファスト)……………(一七五)
- ▲晝食(ランチ)……………(一七六)

- ▲夕食(ディナー)……………(二七六)
- お給仕人の心得……………(二七七)
- コツクの心得……………(二八五)
- 食事についての注意……………(二八六)
- 四季料理……………(二八九)
- 春の部……………(二九〇)
- ▲大菜……………(二九〇)
- ▲小菜……………(二九一)
- 夏の部……………(二九一)
- ▲大菜……………(二九一)
- ▲小菜……………(二九二)
- 秋の部……………(二九三)
- ▲大菜……………(二九三)
- ▲小菜……………(二九四)

- 冬の部……………(二九四)
- ▲大菜……………(二九四)
- ▲小菜……………(二九五)
- 別式……………(二九六)
- いろいろの御飯の拵へ方……………(二九九)
- ▲菜飯……………(三〇一)
- ▲大根飯……………(三〇一)
- ▲于菜飯……………(三〇一)
- ▲芋飯……………(三〇一)
- ▲栗飯……………(三〇一)
- ▲栗飯……………(三〇一)
- ▲蕪飯……………(三〇一)
- ▲茄子飯……………(三〇一)
- ▲蒸飯……………(三〇一)
- ▲奈良茶飯……………(三〇一)

- ▲茶飯……………(二〇四)
- ▲麦挽割飯……………(二〇四)
- ▲紅花飯……………(二〇四)
- ▲蓮の葉飯……………(二〇四)
- ▲蓮飯……………(二〇四)
- ▲大角豆飯……………(二〇五)
- ▲小豆飯……………(二〇五)
- ▲刀豆飯……………(二〇五)
- ▲椎の實飯……………(二〇五)
- ▲豆腐飯……………(二〇五)
- ▲木の芽飯……………(二〇六)
- ▲紫蘇飯……………(二〇六)
- ▲薯蕷子飯……………(二〇六)
- ▲二度飯……………(二〇六)
- ▲海老飯……………(二〇七)
- ▲赤飯……………(二〇七)

- ▲鯉飯……………(二〇八)
- ▲鯉飯……………(二〇八)
- ▲あみ雑喉めし……………(二〇八)
- ▲かびたん飯……………(二〇八)
- ▲鯛飯……………(二〇九)
- ▲鯛飯……………(二〇九)
- ▲鯛飯……………(二一〇)
- ▲鶏飯……………(二一一)
- ▲千匹飯……………(二一一)
- ▲小鳥飯……………(二一一)
- ▲櫻飯……………(二一一)
- ▲蜆飯……………(二一一)
- ▲烏貝飯……………(二一一)
- ▲鮓飯……………(二一一)
- ▲鯛の子飯……………(二一一)

- ▲鯛飯……………(二三)
- ▲鯉飯……………(二四)
- ▲ごもく飯……………(二四)
- 粥と雑炊の焚き方……………(二四)
- ▲玉子かゆ……………(二五)
- ▲玉子雑炊……………(二五)
- ▲あられ粥……………(二五)
- ▲金絲粥……………(二六)
- ▲ごもく粥……………(二六)
- ▲さんご雑炊……………(二六)
- ▲蛸雑炊……………(二六)
- 肉類の選擇法……………(二八)
- 飲料の御案内……………(二九)
- ▲酒……………(二九)
- ▲茶……………(二九)
- ▲アイスクリーム……………(二九)

- 罐詰に入りやうな器具……………(三一)
- 漬物について……………(三一)
- ▲澤庵漬……………(三三)
- ▲三年澤庵と五年七年漬……………(三五)
- ▲澤庵百一漬……………(三五)
- ▲さざみ漬……………(三五)
- ▲大阪切漬……………(三六)
- ▲浅漬……………(三六)
- ▲菜漬……………(三七)
- ▲京系菜漬……………(三七)
- ▲糠味噌漬……………(三八)
- ▲大根味噌漬……………(二九)
- ▲奈良漬瓜……………(二九)
- ▲生姜味噌漬……………(三〇)
- ▲種拔蕃椒日光漬……………(三〇)

- ▲梅干漬……………(三〇)
- ▲牛蒡味噌漬……………(三一)
- ▲印龍漬……………(三一)
- ▲拾小舟……………(三一)
- ▲茄子鹽壓漬……………(三一)
- ▲松茸の辛子漬……………(三一)
- ▲茄子の芥子漬……………(三一)
- ▲渦巻漬……………(三一)
- ▲達摩漬……………(三一)
- ▲刀豆粕漬……………(三二)
- ▲守口大根粕漬……………(三二)
- ▲獨活味噌漬……………(三二)
- ▲冬瓜味噌漬……………(三二)
- ▲花丸瓜粕漬……………(三二)
- ▲西瓜粕漬……………(三二)
- ▲初夢漬……………(三二)
- ▲鱈甲漬……………(三二)

- ▲麴漬……………(三五)
- ▲百味加藥漬……………(三五)
- ▲卷漬……………(三五)
- ▲阿茶羅漬……………(三五)
- ▲菜豆青漬……………(三五)
- ▲露水漬……………(三六)
- ▲漬麩……………(三六)
- ▲山葵粕漬……………(三六)
- ▲蓮三杯漬……………(三六)
- ▲玉葱の酢漬……………(三六)
- ▲紫蘇漬……………(三七)
- ▲梅花漬……………(三七)
- ▲櫻漬……………(三七)
- ▲菊漬……………(三七)
- ▲鹽山椒……………(三八)
- ▲辛皮……………(三八)
- ▲大芥菜の鹽漬……………(三八)

- ▲三ツ葉溜漬.....(二三八)
- ▲葉附小大根三杯漬.....(二三八)
- ▲土筆粕漬.....(二三八)
- ▲茄子甘酒漬.....(二三八)
- ▲家多良漬.....(二三八)
- ▲精舍納豆漬.....(二二九)
- ▲枝豆鹽漬.....(二二九)
- ▲鹽松茸.....(二四〇)
- ▲漬昆布.....(二四〇)
- ▲糸瓜粕漬.....(二四〇)
- ▲胡蘿蔔味噌漬.....(二四〇)
- ▲十六さげ粕漬.....(二四二)
- ▲天王寺蕪.....(二四二)
- ▲梨粕漬.....(二四二)
- ▲柿粕漬.....(二四二)
- ▲柚青漬.....(二四二)
- ▲金柑鹽漬.....(二四二)

- ▲筍鹽漬.....(二四二)
- 雜
- ▲鐵胎の製法.....(二四三)
- ▲卵の黃身返し.....(二四四)
- ▲鯨肉の食法.....(二四四)
- ▲田樂を拵へるについての注意.....(二四四)
- ▲河豚の解毒法.....(二四五)
- ▲酸くなりたる味噌を直す法.....(二四五)
- ▲咽喉に立つた骨を除く法.....(二四五)
- ▲酒に酔はぬ法.....(二四六)
- ▲衣類に魚、鳥、牛肉類の油のついたのを落す法.....(二四七)
- ▲肉類の保存法.....(二四七)
- ▲葉牡丹の食法.....(二四八)
- ▲竹柄杓、竹器類の除虫法.....(二四八)
- ▲卵子の殻の用途.....(二四九)
- ▲テーブルの飾り方.....(二五〇)

是は家庭の御料理

單線堂主人編

野菜類の調理

● 穂三ツ葉 先づ三ツ葉を水に入れて、能く洗ひまして、箆に移し、水氣を断ちまして葉先ばかりを揃へます。

それから、小鍋に清水を入れまして火に架け、よく煮たぎつて参りましたなれば、その中へ右の三ツ葉を入れ、更に二回程も沸騰して参りましたら、三ツ葉を引き揚げ水に入れてよく冷却します。

よく冷却しましたら、堅く水氣を搾りまして醤油の中に入れ、出来るだけ軽く搾り、苞豆腐と一緒に盛り合すので御座ひます。

その盛方は、平椀の正面に苞豆腐を置き、その右の方に穂三ツ葉を盛り、その左の方へ此の穂三ツ葉をよろしく添へて出すので御座ひます。

● 根三ツ葉のひたし物 先づ三ツ葉の根端を切り捨て、よく芥を取り除き、約一寸程づゝに切りよく水洗を致しまして、その三ツ葉が被る程度に鍋に水を入れましてよく煮たぎつた時三ツ葉を入れ

更さらに二回沸騰ふつとうさせますと、三つ葉はは軟やわらかくなりますから、その時に鍋なべを下おろし、手早く三つ葉はを水みづに浸ひします。

よく冷却さかましたら水氣すいきをたち、そして皿さらに盛り、上うへから五勺しやく程ほどの醤油しょうゆを注つぎ、五六分間ぶんかんも経過たしたら軽く搾しぼり、今度は五勺しやくの醤油しょうゆへ二勺しやくの煮出汁にだしを加くへよくかきまわし供ひします、右みぎで三つ葉はは七把しちば程ほどです。

●三つ葉 三つ葉はを丁寧ていねいに水洗みづあらひ致いたしまして、筥ざるに上げ、水氣すいきと断たちまして十束位じゅうばくばいでしたら半分程はんぶんほどに束たばね、鍋なべに熱湯ねつとうを沸わしてその中なかに入れ、サツト燻くわで上げて、水みづに浸ひしよく冷却さかましたら、水氣すいきを搾しぼり、葉はと根ねの方ほうとを互違たがひちがひに揃そろへまして、二寸程にんすんほどの長ながさに切り煮出汁にだしと醤油しょうゆをよく混ませまして、それを三つ葉はにかけて置きお供くします、十束じゅうばくの三つ葉はでしたら煮出汁にだし二勺しやく醤油しょうゆ二勺しやくで結構けつこうです。

●嫁菜よめなのひたし物 先まづ嫁菜よめなを桶おけに入れ、清水しみづでよく洗あらひましたら筥ざるに移うつし、別べつに鍋なべでよく白湯さゆを煮にたぎらして置き、その中なかへ右みぎの嫁菜よめなを入れ、二三回ふたつも沸騰ふつとうして参まりましたら、引き揚あげて速時すみじ冷水れいすいに浸ひして置き、別べつの空鍋あきなべに、味淋あじりんを少量せうりやうに味淋あじりんの恰度倍程たつどばいほどの醤油しょうゆを入れて火ひに架かけます。

そして沸騰ふつとうして参まりましたら、削り鯉節かつをぶしを入れ、手早く掻廻かままして更さらに煮にたぎらし、井どんぶりに毛篩けふるひを當あて、其その中なかへあけて漉こし、鍋なべに清水しみづを入れて火ひに架かけ、沸騰ふつとうして來きましたれば前記ぜんきの嫁菜よめなを再びまた入れサツト茹ゆで、又またも水みづ中なかに移うつし、直ただぐ水氣すいきを搾しぼつておき、よくそれが冷却さかましたら鉢はちに入れ、醤油しょうゆを上うか

ら注つぎ箸はしでよく掻廻かまし、六分間ぶんかんほど経過たしたら醤油氣しょうゆけを搾しぼり、前まに漉こしました汁しるを注つぎ置おきます。

それから今度は、みる貝かいの殻からを剥離はなしまして水みづで洗あらひ、水氣すいきを断たちましたら、食鹽しょくえんを塗布ぬりつけしておき、漸次しぜんじしてから、硬かたいもので、皮かわの硬かたい處ところを剥むき、再び水みづにてよく洗あらひ清淨せいじやうな布巾ふきんで水氣すいきを拭ふき去すり、俎上なべにのせて、從たてに二つに片くき、小口こぐちより可成薄切なるべくうすきに致いたしまして、程ほどよく鹽しほを振り掛かけ、小鍋こなべに少しばかりの清水しみづを入れてよく煮にたぎらし、その中なかへみる貝かいを入れ、サツト煮にまして筥ざるに移うつしよく水氣すいきを搾しぼりまして前まの嫁菜よめなを皿さらにでも盛り分わけ、その上うへにみる貝かいのせて出だします。

●青味花菜あおあじな 花菜はななの周圍しゅういは硬かたいですから、それを切り去すり、尙根端なほねたまを少々切きつて捨てます。そしてその切口きりぐちを程ほどよく面おもてとして、十文字じゅうもんじに庖丁ぼうていを入れ、二寸ばかりの大きさに切り揃そろへます。それから菜なに被かる程ほどに清水しみづをお鍋なべに入れまして火ひに架かけ、よく煮にたきつて参まりましたらその中なかへ花菜はななを入れて茹ゆで、尙も三回程さんばいほど煮にたぎつて参まりますれば、花菜はななを引き揚あげ、直ただちに水みづに入れて冷却さかします。灰汁あじの抜きが悪わるふ御座ござひますと、苦味くみがありまして不可いけませんからその心算しんさんで、水みづを二三回さんばいも仕替しかて下くださいますれば結構けつこうです。

扱さて、よく灰汁あじが抜けましたれば、堅かたく水氣すいきを断たちまして、別べつに小鍋こなべに煮出汁にだしを少し入れ、醤油しょうゆを少し注ついでよく沸騰ふつとうさし、右みぎの花菜はななを入れ直ただちに、鍋なべを下おろして置き後食膳のちしよくぜんに供ひじます。

●菠薐草はうれんそうの酢すの物 菠薐草はうれんそうを水みづで洗あらひまして、よく水氣すいきを取り去すり、湯ゆの中なかで茹ゆで、後のち、水みづに浸ひして灰汁あじをぬいて置おきます。次に玉子たまごを割わつて鹽しほと砂糖さとうとで味あじをつけ、玉子燒たまごやききに胡麻ごまの油あぶらをぬつて、よく

焼けた時分に、玉子の溶いたのを流し込むので火をきつくして裏表ともよく焼きます、次に大根の皮を除いて、かつらむきにして鹽を少し加へ、水の中へ浸して置きます、かつらむきとは大根をぐるぐる廻しながら、庖丁でうすく皮をへぎとつて行くのです。鹽の水につけてあるかつらむきの大根がやはらかなりましたら、取り出して簀の上へうすく擡げまして、其中へ玉子の焼いたのをかさね、其上へ菠薐草を平らにならべまして、巻餅の様に小口から巻いて行きます。巻きましたら三分位の厚さに切つて小鉢に盛り、甘酢をかけて食します。

夏向には大層結構で御座います。能くビールなどの相手にもなります。

●露と眞丈の辛子あへ 眞丈を三分位の厚さに切り、櫻の花の抜形で抜き取りまして、ざつと湯で茹でます。次に露の皮をむいて、暫く水に浸けて灰汁ぬきをしてから、一寸位のながさに切つて、熱湯の中で軟くなるまで茹でて笹にあげます。出来上つた二品を鉢に盛つて、日本辛子を醬油でゆるめて上からかけます。辛子のときかたは布巾に辛子を包んで三十分程茹で、水氣をたらしましたら鉢に移して醬油でとくのです。

●焼露の臺 中位の露のとうをよく水で洗ひまして、布巾で水氣を拭ひ去りまして直ちに金串に刺し通し、火にかけてコンガリと焼きます。

それから上皮を剥き去りまして、内部の花の部分の少々宛つむしり込みまして、此れを吸口として使用するので御座ひます。

●摘へ露 先づ露の葉を截り除きまして中央から二つに切り、鍋に充分水を溢りまして火にのせ、その露を入れまして、蒸なごくりします。二三度沸騰致しましたら、

早速引き揚げて、別にバケツでも桶でも宜ろしゆう御座ひますから、水を一杯入れ、その中に露を入れ、直ぐに皮を剥き去ります。

皆剥きましたら金串にて縦に露を二つに裂きます、それを、細引致しました竹の皮で束に拵へ、再び鍋の中に入れ、それに被る程度に水を加へまして、火に架けよく、軟かに茹だりましたら、

今度は笹に揚げ、水氣を断りまして、煮出汁と味淋と砂糖を溶いて別の鍋に入れ火にかけ、其處へ食鹽を少し許り入れ、そして露を入れます。蓋は中にコソツとはまり込む、落蓋がよろしいから、なるべく烈火の上のせ漸次煮込みまして、程よく裏返しに致しまして、

煮終るので御座ひます。

●人参の浸し物 髭人参の葉のやはらかな部分をむしり取つて水洗ひにして、よく茹でます。茹だりましたら水に冷やし、そろへて三分位の大きさに切り、かるく水を絞つて置きます。次に黒胡麻を灼つてよく摺り潰し、砂糖と醬油で味をつけて、人参葉の茹でたのをませるのです。

●人参葉の白酢あへ 人参葉の柔かなところをむしり取つて、熱湯できざみます。それから人参の赤いところをこまかくきざむで湯煮にします。次に白胡麻を熬つてよく摺りませ、同量の木綿豆腐を入れてなほよく摺り潰し、これに砂糖、醬油、酢を加へて味をよくし、其中へ前記の人参と人参葉のゆで

たのをあねるのです。

●**莢菜豆の青煮** 先づ莢菜豆の兩端を切り除きまして、水に入れ、よく洗ひましたら箆に引きあげ、上から程よく食鹽を振りかけてよく攪拌し、

それから次に鍋に水を入れて火にかけ、煮たぎつて参りましたら、豆を其の中へ五分間程入れて茹でます。

茹でましたら手早く箆に移しまして團扇で煽ぎ冷却します。

今度は別の鍋に（今の鍋の湯を捨て其の中でもよろしい）

味淋を少しと砂糖を入れ火に載せて二回程煮たぎらし、右の豆を入れ、絶へず箸にてかきまわし、その煮汁の減つて来る迄煮まして鍋を下ろし、煮汁のまゝで皿にでも取つて置きます。

そして後、食膳に供するので御座ひますが盛つけは、程よく皆様の御心に任す事に致します。

●**菜豆のふくめ** 菜豆五合程あれば充分十人前は出来ますから（無論來客の時です）先づ桶に入れてよく洗ひ、清淨になりましたら箆に移しその儘にして置きます。

そして豆が被る程、鍋に入れて火にかけ少し暖かくなつて來たら豆を入れ、沸騰して來れば四合程も清水を加へ又も煮たぎらします。斯云ふ風に二度程水を替へ茹で上げます。又最初から一時程もすれば結構軟かにもなります。

その煮加減を試みますには御承知の事とも思ひますが、先づ鍋の豆を一袋取り上げ、指先にて押し潰

して見るのです。

そして軟かで容易に潰れましたら鍋を下ろし、箆に移して漸次その儘にして置き、鍋の湯を捨て、味淋一合位と百匁程の砂糖を入れ更に鹽を一寸つまんで火にかけ、沸騰して來るを待つて右の豆を入れ、落ち蓋をして、しばらく煮込みます。

その煮汁が半分程につまりましたなれば、その時に醬油を二勺そこゝを注ぎ、味を試て、又も煮汁のつまつてくる迄、煮ます。

そして煮汁がよくつまれば、鍋を下ろし、皿にでも盛つて、食膳に上します。

最も、煮上つて來る迄は、相當の時間が掛るものです。

約三十分か四十分間位で、程よく煮上ります。然し火の加減にも依りますが、あまり強い火はよろしく有りません。

●**藤豆の芥子あへ** 先づ藤豆の筋を取り除きまして、水でよく洗ひ、直ぐ箆に取りあげて置きます。

鍋にその豆が被る程の水を入れまして火に架け、よく白湯が煮たぎつて参りましたら、右の豆を入れ漸次ゆでまして豆が軟くなつて参りましたら、手早く下ろして、箆にあげ水氣を斷つて置きます。

それがよく冷めましたら井に移し入れ、上から醬油を注ぎかけ、よく箸の様なものでかき廻し置きます。

今度は芥子の灰汁を抜き、少しばかり搗鉢に入れ、搗木でよく搗り、砂糖を加へましてよく搗り交ぜ

皿に毛節をかぶせ、裏漉を致します。

其處で漉しました中へ醤油を少し加へ、更によくかき廻して、前の藤豆を搾り上げ、芥子の中へ入れまして、又もよくかき混ぜますればよろしゅう御座ひます。

●茄子の刺身 茄子の薄皮を剥き、縦に切つて、かたはしから水に浸てゆきます。次に鍋に水を入れて沸騰した時に、前記の茄子を入れて茹でます。茄子は蓋をして茹でないど赤くなりすから、必ず蓋をして茹でない。

茹でましたら粗板にはさむで水氣を去り、魚の刺身の様に二三分程の厚さに切り、刺身皿に盛つて、辛子味噌をそへて出します。辛子味噌の作り方は、日本辛子を水でねり布巾に包むで熱湯の中で二三十分間も茹でます。二三分ほどしてから布巾を引き上げ、よく水氣をしぼつて置きます。次に白味噌をスイノウウに入れて裏漉しにかけ、白味噌の六分の一ほどの割合に辛子をませ、砂糖を酢で適當に溶くのです。

●茄子の田樂 丸茄子の後前を切り落し、四分か五分位の厚みに切り、茄子一個分を二本の金串にさし、他の金串で一面に蜂の巣の様に穴をあけます。これは火がよく通るためにするのです。穴を明けましたら、茄子全體に胡麻の油をぬりまして火にかけて焼きます。

焼き上りましたら、茄子のさめた時に山椒味噌か、胡麻味噌をよく塗つて、ざつと火にかけて味噌をかはかします。焼き茄子がさめてから味噌をぬらないと、はげ落ちることがあります。胡麻味噌は赤七

分、白三分位の割合にませ合せて、砂糖を少量加へるとよろしい。食べる時に柚の皮をおろし金ですりおろして、田樂の上にもふりかけると匂ひがよくてなほさら味よく食べられます。

●茄子のつけ焼き 丸茄子を輪切りにして、切口の両面に格子形の切目を入れて、水につけて灰汁をぬいて置きます。暫くすると灰汁がぬけますから、水から引きあげてよく水氣を去り、両面に胡麻の油を塗りつけて、よく焼きます。焼きましたら砂糖をませた濃口の醤油の中につけ、ちよつと火に焙つて食べるのです。

●茄子の味淋醤油あね 長茄子をよく洗つて水氣を去り、火焰の立たない程度の火の中へ、ぢかに抛り込むで焼きます。茄子の皮が黒くなつた頃に火からぬき取り、布巾で包むで、揉みながら皮を剥き、四つか五つ位に縦ざきにして、味淋と醤油とませた中へ和合へて食します。

●茄子の葛煮そぼろかけ 牛肉の挽肉を生醤油か又は少し砂糖を加へた醤油で煮込みます。よく煮ねましたら筈にあけて汁氣をとつて置きます。牛肉を煮た生醤油は別に汁でうすくうすめまして、其中へ茄子を十文字に四つ切りにした物を茹でずに、そのまゝ、抛り込みまして充分煮上げます。茄子がよく煮えた時分に、鉢へ葛を水で溶き、杓子でよくかきませながら、むらにならぬ様に汁の中へ流し込むでごろ／＼とした汁になりましたら、一沸騰させて鍋を下ろし、生姜のしぼり汁をたらして、皿に盛りま

●茄子の油だき 長茄子の後前を切り、丸のまゝよく水洗ひにして、水氣を去り、胡麻の油を少し鍋

に入れて、茄子の表皮だけをいりあげます。茄子がよくいれましたら、醤油と砂糖と水を少し入れて、蓋をして煮上げます。

●茄子のいりだし 小切茄子を輪切りにして、胡麻の油を澤山に入れた鍋の中でよく煮ます。煮いたら皿に盛り、大根おろしをつけて、蕎麥の出汁でたべるのです。蕎麥の出汁の作り方は醤油一、味淋一、砂糖少量とを入れて煮立てるのです。

●茄子三杯酢 丸茄子のあごさきを切り落とし、皮をむかずに三分位の輪切りにして、それを又ほそく横に切ります。なるべく薄くこまかく切るほうが、お酢につけて味がよろしい。きざむだ茄子へは塩を振りかけ、揉むでやはらかくします。それから水洗ひにして三杯酢にあわせます。三杯酢とは酢、砂糖、醤油を適當にまぜたものです。

●茄子の山かけ 茄子の皮を剥いて半分切り、よく湯煮きましてから、おさへつけて水気を去ります。次にとろろ汁を作つてそれに玉子の白味一個を加へてよくかきまぜますと、白い泡が立ちます。これを茹でた茄子を皿に盛つた上へかけ、三杯酢を猪口に入れて出します。

●茶筌茄子 先づ茄子の中位のを撰びまして、蒂の上から切り放しまして、花落の處をも少しばかり切り除き、縦に浅く庖丁目を入れまして、一見茶筌の形よろしく切ります。

全部が切れましたら、今度は桶の中に水を入れて、その中でよく、清水を三四度も取り替へて洗ひます、そして漸次その中に浸して置き灰汁を抜きます。

次に水氣のない鍋の中に少し許り胡麻の油を注れ、よく油が煮たぎつて參りましたら、茄子を水の中から引き揚げて、布巾で水氣を拭ひ差し、その中に入れて杓子で絶へず掻き廻し、程よく炒付けましたら、茄子を笥に移し取り、手早く湯氣を脱く爲めに水を上から掛けます。

そしてそのお鍋を清淨に洗ひ、煮出汁と砂糖を入れて火に架け、茄子をも入れて、落蓋（中の物にピツタリと落込んでひつつく位の蓋）をして、煮込みます。

程よく、軟かに煮へましたら、其處へ醤油を注ぎ、なるべく焦げつかぬ様うに、充分に注意をしまして、煮ます。

よく充分に煮終りましたら、矢張りお皿に盛つて取つて置き、後供します。

●焼茄子の三州仕立 三州味噌を先づ其儘で俎板にのせ、薄刃の庖丁で細小に刻みます、それから鍋に煮出汁を入れまして火に架けよく煮たぎつたなればその御味噌を入れて二回程も煮たぎらし後直ちに鍋を下ろし、しばらく其儘にして置かして、懸て別の鍋に毛篩を被せ漉します。

今度は茄子をそのまゝでよく起つた炭火の中に入れて、蒸焼に致しほごよく芯まで軟かくなりましたら、灰汁を去りまして水中に入れ、叮嚀に洗つてから皮を剥き、布巾にて水氣を拭ひ去り、縦に六ツ程に切り、なるべく熱い間に椀に盛り、前の味噌汁を一度沸騰して後、その上から注ぎます（味噌汁は裏漉をしたものです）

吸口と致しましては、灰汁脱きの芥子を少しばかり、滴し込み、そして食膳に供します。

●焼茄子は可成熱い間にする様うにすれば、結構で御座ひます。
 ●茄子の鵝焼 可成大きな茄子を撰びまして、先づつると花落ちの處を切り捨てまして更に六七分位に輪切に致し、よく水で洗ひ、充分灰汁が抜けましたら、金串か竹串に刺して置きます。
 次に鍋に胡麻の油を少し入れて、煮たぎらし、良く沸騰して参りましたら、右の茄子を焼きます。
 その焼きます前に、味噌を搗鉢に入れて、味淋(煮きり味淋の事)を少しづつ、入れ、味の加減をよく見、乾山椒の皮を混ぜて尙よく搗り、

●そして右記の茄子を付焼に致します、火は餘り強いと焦げますから、可成トロ火にして焼き、供します。
 ●茄子の龜甲焼 中位の茄子を撰びまして先づ、其儘にて俎板にのせ、縦に二ツ切に致し尙、庖丁にて上に切り目を龜甲形に入れ、水に浸して置き灰汁を抜きます。

よく灰汁が抜けましたら、箆に引き揚げよく水氣を搾り置きます。
 次に鍋に胡麻の油を、綿か紙かで充分にひき、右の茄子を入れて炒り焼に致します。
 皆焼け終りましたら箆に入れ、上から極く熱い湯を注ぎかけ、油氣を取り去ります。
 油氣が取れたと思ひましたら、皿に盛り、上から、生姜を醬油に搗混せて、上からかけ食膳に供します。

●冬瓜の葛煮 冬瓜の皮を剥いて程よき大きさに切り、あまり小さく切りますと味がわるいのでからそのつもりで庖丁を入れて下さい。次に油揚を縦に三つに切りまして、それをかさねて、小口から細かくきざみます。

それから鍋の中に油揚の細かくきざんだのを入れまして、其上へ冬瓜の切つたのを入れ、出汁を入れて煮ます。冬瓜がやはらかく煮ましたら、それへ別の茶碗で葛を水でこきまして、少しかたい目に出汁の中へ注ぎ込みます。出汁が少しかたまつて來ましたら鍋を下しまして、深い皿に盛つて、土生姜の線切りにしたのか、削ぎ柚をかげます。

●冬瓜の子あかけ 冬瓜の皮を剥き、程よい大きさに切りまして、鰹節の出汁の中で茹でます。勿論味をつけた出汁で茹でるのは冬瓜に風味をそへるためです。よく冬瓜がやはらかなりましたら、醬油で薄味をつけます。次に鍋に少し水を入れ鹽を加へて沸騰させ、其中へ鶏肉の潰しを入れて煮詰めます。それから又別に汁を作りまして煮上つた時に少量の葛を入れ、生姜を搾つて加へます。盛り方はまづ第一に冬瓜の茹でたのを盛り、其上へかしわの煮詰めたのをのせ、其上から生姜入りの葛出汁をかけて出します。

●瓜の烏噌敷き 冬瓜の皮を剥きまして先づ厚さ六七分位直径一寸五六分位の圓形に切ります。そして鍋の底に出汁昆布を敷いて水を注ぎ込み、その中で冬瓜を茹でます。
 それから別に烏肉の叩き潰したものを、出汁とお醬油と砂糖を加へて良く煮き後搗いて置きます。次に味噌で御座いますが、スイノウで裏漉をして右の烏肉の中に入れて煮上げるので御座ひます、するどろ／＼とした烏味噌が出來上りますから、此れを四角の小鉢か三角の小鉢等に入れ、右の丸い冬瓜を載せて食膳に上します。

此の料理の注意するのは、鉢物です、只今申上たのは、中の冬瓜が丸いから鉢の四角や三角を好んだのです、もしや冬瓜が四角や三角のものでしたら無論鉢は丸い方がよろしいでしょう。此れは望月の空とも申し味噌の上の冬瓜を月に象つたものです。

●霰冬瓜と松川豆腐 冬瓜を少し購求めて参りますればその皮を厚く剥き去りまして、それより、三分四角程の賽の目形に切りまして、そして直ぐ水中にてよく洗ひ、箆に移してよく水氣を断つて置きます。次に鍋に水を冬瓜が被る程入れて火に架けよく沸騰して来るを待つて右の冬瓜を入れてよく軟かになる程に燻でます。

よく燻でましたら再び水に入れ冷却致して置き、焼豆腐を平に三分程の厚さに庖丁を入れ、尙それを縦に三つ程に切り、又小口より三分程の厚さに切りまして、清水と一緒に鍋に入れ、サツト茹で、之れも矢張り箆に移しまして水氣を搾り、

次につまみ菜の軸を切り捨て手早く水洗致しまして、可成細小に切り布巾に包んで、其の儘で鍋の湯の中へ入れ、程よく茹でましたらその儘で水中に入れよく、冷却して水氣を取つて置きます。

今度は白味噌を搗鉢に入れてよく搗り、麴がよく潰れましたらお皿に移し、普味噌を再び入れてよく搗り、右の白味噌をその中に混合して又も搗り交せ、煮出汁を、程よく拵へておきまして、お味噌の中へ混ぜます。

煮出汁と味噌がよく搗れましたら、今度は別鍋に毛節を被せ、それへ右の味噌汁を漉しまして、直ち

に火に架け、よく沸騰して参りますと、上に泡が出て来ますから、それを叮嚀に取り去り、そして冬瓜とお豆腐を入れて煮たがらし、味の加減を見まして、お椀の中へ注ぎ込み、その上につまみ菜を少々づゝふり込んで供します。

●冬瓜の酢づくりと水仙巻、先づ十人前の材料を申上げますと

- | | | | |
|---|---|---|---|
| 小 | 一 | 食 | 三 |
| 冬 | 個 | 料 | 匁 |
| 瓜 | | 紅 | |
| 清 | 二 | 酢 | 少 |
| 水 | 合 | 瓜 | 量 |
| 山 | 小 | 胡 | 三 |
| 葛 | 一 | 瓜 | 本 |
| 糖 | 本 | | |
| | 十 | | |
| | 匁 | | |

勿論、之れは一寸夕餉にと云ふ譯には行きませんが、お客様でも大勢ありました節は、此れを見て仕立て下されば結構で御座ひます。

先づ冬瓜を適當の大きさに切りまして核子も腸も取り除き、厚く皮をむきまして、水できれいに洗ひ箆に移し取りて水氣を断ります。

それから蒸籠に入れまして蒸し上げ、お皿に取つて二匁のしほご右分量の酢を加へその儘にして置き二分間程経過したら、酢より取り出し、再び粗板の上で、刺身庖丁で薄く切つて置きます。

次に鍋の中に清水を入れて火に架け、それから一合餘りの葛粉を入れ、手早く一合の清水を加へましてよく掻き廻し、尙ほ十匁の砂糖を入れて混ぜます。

それから別鉢に毛篩をかぶせましてその裏面にのせて御飯杓子にてこする様に致して裏漉を致します
それから一合の清水を加へて程よく溶め、可成かたまりの出来ぬ様に致し、前の火に架けて御座ひま
す鍋に玉子焼鍋を浮かし、その中に右の緩めました葛粉を入れ、二分程の厚さで湯煮を致します。

すると變色して参りますから、それを度と致しましてドボンとお鍋を水中に入れ、半桶の如きもの、
中へ水を入れましてお鍋をその中に入れ、手早く指頭にて、鍋の周圍を突き切る様に致しまして端より
そろ／＼と剥ぎます。そして取れましたら、伏せて御座ひます、毛篩の裏に廣げ、軽く布巾にて水氣を
拭ひ、そして今度は葛粉汁に食料紅を程よく加へまして色を付け、右の手順にて拵へ、矢張り剥し取り
まして白と一緒重ねて巻くので御座ひます。

巻けましたら小口より三分程の長さに切りまます。

それより胡瓜の兩端を切り去り縦に二つ切に致しまして核子と腸を除き、小口より薄く刻み、直ぐ井
に入れて、酢と鹽をかけ、かき廻し、手早くふわりと搾り揚げて置きます。

そして味噌に砂糖を入れて搗鉢でよく搗り交せ、充分搗れましたら皿に毛篩をかぶせて裏漉を致しま
す。

その漉しました中へ、四勺の酢を少しづつ、加へ乍らごろ／＼に緩め、十人前でしたら、十枚の皿に盛
り分け、前記三品の材料を程よく盛り分け、食膳に供します。

●菊冬瓜の白煮 先づ半分程の冬瓜を皮のまゝで一寸五分乃至二寸四角位の大きさに切り、それから

皮を厚く剥きます。

そして更に皮目の方から縦に一分位の深さに下の方へ切り下げまます。そして尙横にも同じ様に切
り下げまますと水洗を致しまして、水氣を斷り、敷篋の中に並べて鍋の中へ入れるので御座ひまます。前
に鍋の中へ清水一合位、味淋が五勺、砂糖四十勺、そして食鹽二勺、ほどその位ひ入れて、落蓋にして
火にかけまます。

漸次煮込みまして、煮汁のなくなる迄煮まますと鍋を下ろし、手早くお皿に取りましてその煮汁を上か
らかけ、よく冷却しましてから皿に盛るので御座ひまます。

此處でも落ち蓋を書きましたか、もう落蓋は御存じの事と思ひまますから、くゞ／＼説明を要するに足
らんと思ひまますから、もしや分らん時でしたら、他の項を見て下さい。

●南瓜と三つ葉のよせ揚げ 三つ葉をよく水洗ひにして五分ばかりの長さに切つて置きます。南瓜も
よく水で洗つて細く片つ端から切つて置きます。次に玉子一個、めりけん粉一合、ふくらし粉（ペーキ
ングパウダー）を小匙に一杯を八勺の水にてよく溶きます。普通の揚物はあまり混ぜるといけません。胡
これはよくませるほどよろしいのです。よくませ合せた所へ、前記二種の品々をごつちやにませて、胡
麻油で揚げるのです。揚がりまましたら、ソースか、そば出汁か、山葵醬油とかで食べまます。

●南瓜の二色羹 適宜の南瓜一個、よくタワシでこすり乍ら水洗ひ致しまして、水氣を布巾にて拭ひ
俎板の上にて思ふ程の大きさに切り、核子と腸を清淨に除きます。そして今度は鍋の中に二合たらずの

水を入れ、南瓜を入れて火にかけ、尙、五十匁程も砂糖を加へ、蓋をして漸次煮込み、軟かに煮へまじたら、南瓜を下し皿に取り上げ、冷却のを待つて庖丁にて上皮を剥き、清浄な俎板の上にて細小に刻み、それから肉の方とお皿に毛篩を被せ、その裏面にのせて、御飯杓子の平の方でこする様にして裏漉しします。

其の次に只今南瓜を煮ました汁の中へ一合五勺程清水を加へ、前から水に浸しておいた角天二本を取り上げて搾り、その鍋の中に、ちぎり込んで入れます。そして再び火に架け、絶へず御飯杓子で掻廻し、充分によく煮溶けましたら、更に六七十匁の砂糖を加へ、尙ほも三度四度煮たぎらして鍋を下し、別鍋に毛篩を被せましてその裏面にのせ、よろしく裏漉し致します。

その裏漉し致しました汁を、又も火に架けまして、煮つめ、程よく煮減まりましたら其の中の三分の一位を取り分け、前に切り置きました、南瓜の皮の方を其の中に入れ、よく掻廻して、流し箱か重箱に其の儘で注ぎ込んで置きます。

すると、それが程よく固りますから、今度は肉の方をその上に流し込みます。約三十分程も置いておきますと、全くよく固ります故、それを抜き取りまして、適當の大きさに、庖丁で切り、そして皿にでも盛つて出します。

右の分量で十人前は出来ませんが、家内の少ない處でしたら、右の分量を程よく割り出してすればよろしゅう御座ひます。

●白瓜の二杯酢 普通の胡瓜でも構ひません、又どうがんでも結構、

先づ両端を切り落しまして箸か打抜（二三十錢位で金物屋に賣つて居ります）かを縦に刺し通します。無論此れは瓜の臍を除く爲めです。

その儘で瓜の上部から下部へ向つて刃物を螺旋形に當てます、そして下部へ斬り下げて行くと、瓜は長い螺旋形の紐となります。

それを鹽か鹽水にでも浸して置きますと弾力と云ふものがなくなり、長く伸びてしまひます、その時竹の皮で瓜の中央を掴つて竿に通し日向なれば半日、日蔭でしたら一日干すと半乾になりますから、それに三杯酢か二杯酢で食べますと漬物の代用にもなり、麥酒の肴には持つて来いで風味も多くて却々美味なものです、注意するのは瓜を螺旋形に斬る時です、又しても不調和になりますから、よく注意して切る事で御座ひます。

●百合の白煮 先づ材料の分量を左に掲げますと

中位の百合
砂糖
清水

二十個
七十匁
六合

味淋
食鹽

六勺程
五匁

別に百合が二十個でも右の分量に限りません、一度味を見まして砂糖なり鹽なりを加減すればよろし
ゆう御座ひます。

先づ百合の外側の黄色部分を切つて捨て、根端も取り去りましたれば直ちに水中に入れ良く洗ひを致
し、清淨な布巾で一つ／＼丁寧に水氣を拭ひ去りまして、其の儘にして置き、今度は鍋に右分量の清水
を入れ、又味淋を注ぎ後火に架け、それがよく煮たぎつて參りましたら、右の百合の根の方を上にして
その中に入れ、右分量の砂糖と鹽を入れます。

そして程よく落蓋（落ち込む蓋）をしてしばらく煮込み、程よく煮へたと思ふ頃に金串か竹串で、百
合を刺して試み、容易に刺るやうで御座いましたら、もう煮へて居るのですから鍋を下し、その儘煮汁
に合ませて置きます。

そしてよく冷却しましたら潰れぬ様う注意して箸でつまみ、皿に盛つて供します。

右分量でしたら充分十五人前程もありますから、その御心算で、分量をすれば宜ろしゆう御座ひます
●百合の茶巾 先づ五個の百合を、出及庖丁の先にて根を切り去り、一枚づ、に剝離しまして水の中
に浸し、清淨に洗ひまして箆に移し、矢張り二三回程も上から清水を注ぎ、水氣を斷つて置きます。

次に鍋に清水を入れ、右の百合も一緒に入れ落ち込んでしまふ、蓋をして火に架け、一寸茹で、お鍋
を早速下ろし、百合を再び箆に移して水氣を斷ち、鍋の水を取り捨て味淋六勺とお砂糖五十勺、鹽五
勺ほど、入れ、尚又清水を少しばかり入れ、火に架けてよく沸騰して參りましたら、右の百合を入れま

して杓子で搔廻し、しばらく煮込んで居りますと恰度白餡の様うに煮へますから、

其の時に鍋を下ろして、直ちに皿に盛り移し、よく冷却して置きます。

それが全くさめてしまひましたら、それを思ふ數に取り分け、一個づ、少し濡氣の有る布巾で包み、
丸く捲りやうな加減にしまして取り出しますと、恰度、茶巾の様な形状となりませう。

それを、別項で述べました南瓜羹のふちに置くのですが、その盛方は、

先づ南瓜羹を皿の正面に三片ほどづ、盛りその左の手前の方に河茸（別項河茸の照り羹）をほどよく
盛り添へまして、それから、此の、百合の茶巾を、二個か一個位づ、河茸の隣り、右の方に添へて、
食膳に供すので御座ひます。

●手まり慈姑 先づ慈姑を丁寧に洗ひ、箆に移しまして水氣を斷ります。そして慈姑の上下を切り
て皮を剥きて摺鉢に入れ、兩手で摺鉢のふちで、こする様うにかき廻し切つた處が綺麗になりましたら
それを鍋に入れ約四合ほどの水を入れ（但し慈姑の數によりまして十個位でしたら二合の水でよろしい
二十個で四合位）それを火にかけて漸次茹で、慈姑が軟くなりましてたら、お鍋を下して箆に揚げ、再び
お鍋に戻しまして一合の（二十個で）煮出し汁と、鹽を猪口に一杯一寸多へ入れて煮あげるので御座ひ
ます。

●揚慈姑と椎茸のうち混ぜ 先づ慈姑の兩端を切り捨て丁寧に皮を剥き、水洗致しまして水氣を拭ひ
摺鉢の中でおろします。

それからつく芋の皮を剥きまして此れも慈姑の様に擦金でおろし、一匁程の鹽を加へましてサツト搗り混ぜ、今度は胡麻の油を少しばかり鍋に入れて火に架け、沸騰して參りましたら、搗鉢の擦汁を二十個位に分け、その油の中に入れて揚げます。

其處で皿に紙を敷き、その上に取り移し、よく油氣を抜いて置くので有ります。

そして次には前から水に浸して置いた、椎茸を取り揚げて、よく水を搾り粗板の上で薄切に致します。そして水と一緒に搗に入れて火に架け、それが茹で、来る間に、茗荷を水洗して矢張り水氣を斷り、兩端を切り捨て更に縦に二つ位に切り、尙小口より極めて薄く切つて水に浸して置きます。

其れで椎茸の方が茹であがりましたら、水に入れ、又も水氣を搾り去つて、又茗荷も水氣を斷ち、別鍋に五勺の煮出汁と醤油少しを加へ火に架け茗荷を入れましてサツト煮て鍋を下し、程よく吸物茶碗に盛りまして、

今度は慈姑を笊に入れ、上部から熱湯を注ぎ油氣を取ります。そして二個づ、共に盛つて碗の蓋をして供します。

●言問慈姑 先づ慈姑の兩端を切り除きましたら程よく皮を剥き、直ぐ搗鉢に入れて、手で側にこすりつける様に揉み、慈姑の庖丁の角がどれ九くなりましたら、よく洗ひ、鍋に水を張りその中に入れて軟かになる迄燻で、軟かになりましたら笊に移して、上から水をそそぎます。

それが濟みましたら再び鍋に煮出汁と砂糖を入れ、落ち蓋(中に落ち込んでしまふ蓋)をして火に架

けますと、段々煮へるにしたがつて煮汁が減つて來ますから、其時に醬油を入れ又も煮込みます。少し煮汁のある間に鍋を下ろし、金串にその慈姑を四個位づ、刺し通し、中火のあと、さきに、煉瓦を横にねさし、その上に、慈姑を渡し、

サツト焼いて後、焼きめをつけるので御座ひます。程よく出來ましたら膳に上します。

●筍の落花生あは 筍を皮のま、縦に庖丁の切目をつけ、兩端は切り落して、鍋に入れ、筍がつかるほごに水を入れ、米糖と紅生姜を加へて、暫く茹でます。筍に竹の串が通る様になつたら、鍋をはづして、筍を取り出し、冷めてから荒皮をむき、小口から薄くきざみまして、砂糖、鹽、醬油などで味をつけます。

次に落花生の荒皮と、澁皮とをむき去つて、俎板の上で庖丁で細かくきざんで、搗鉢の中でよく摺り、砂糖、出汁、醬油などで味をつけ、よく混合して裏漉しにかけ、其中へ筍の汁をよくしぼつてませ合します。

●竹の子のてんぶら 竹の子を熱湯の中で茹で、短冊形に切つて、出汁、醬油、砂糖などで味をつけて置きます。次にメリケン粉に出汁を加へて溶き、玉子の黄味を入れ、次に白味を泡立て、入れ、最後に

メリケン粉を加へて、メリケン粉がところ／＼に粉のまゝで残つてゐる程度にかるくませて置きます。胡麻の油をフライ鍋に入れて火に架け、其中へ鹽をつまみ入れると音をたて、消ゆる位に沸いて來まし

た時に、前記の竹の子に衣をつけて揚げるのです。

●竹の子のサラダの調理 竹の子の皮を剥いて熱湯の中で茹で、三分位の賽の目に切つて置きます。うごは一寸位の長さに切り、うすく削いで水に洒して置きます。玉子二個を固く茹で、裏漉しにかけ、パセリを細かくきざんで布巾に包み、水の中で揉んで固く絞つて洒して置きます。次にソースを作るのですが、此ソースの製法は、鍋にメリケン粉、カブラ、砂糖、塩を入れて牛乳でのばし、酢を加へて火の上で煉ります。沸騰して糊の様にごろ／＼になつたら玉子の黄味を加へて手早くませ、鍋を火からはづして、オリブ油を加へてませます。其中へ前記の竹の子の茹でたのを交せ、皿に盛つて其上へ玉子の裏漉しにかけたのを振りかけ、上へパセリのきざんだのをちらします。

●筍の豚肉づめ なるだけ小さい筍を撰み、皮をむいてまるのまゝで軟らかく茹で、しんを小刀で切りぬいて置きます。次に豚の挽肉を搗鉢に入れ、塩を小匙に一杯加へよくませ、玉子一個と胡椒少量を加へて又ませ合せ、青豆を加へて杓子でませ、前記の竹の子のくりぬいた中へ詰め込みます。箸で肉をよくつめましたら、ソースに塩を加へた鍋の中で半時間以上煮るのです。よく味がつきましたら取り出して輪切りにして皿に盛り、トマトソースをかけて食します。

●筍と鳥賊の木の芽あへ 先づ鳥賊の甲羅をぬき、皮を剥いて、茹でましたら小さい賽の目に切つて置きます。筍の皮をむいて、鳥賊とは別の熱湯の中で茹で、やはり賽の目形に切つて置きます。次に木の芽は葉のところを搗鉢の中で摺り潰し、鉢の中へ取り出し、其後へ赤味噌三分と、白味噌七分の割合に入れて摺り、砂糖と味淋とでゆるめ、木の芽を加へてよくすりませます。その中へ前記の鳥賊と竹の子の茹でたのをいれてあへるのです。

●竹の子の旨煮 先づ竹の子を粗上(こま)にのせて根端の硬き處を切り去ります。そして縦に庖丁目を入れままして、半分程皮を剥き去ります。そして竹の子に被る程にお鍋に水を注ぎ、火にかけて煮たぎらします。

煮たぎつて参りましたら、竹の子と、竹の子三百匁に米糠一合位の割にて、その鍋の中に入れ、落ち蓋(おとしがさ)をして漸次茹でます。

聽て三十分間も経過致しましたれば、火から鍋を下し、十分間位はその儘、蓋を取らず蒸らして置きます。

もうよいと思つた自分に箸に引き揚げ清水を何度も注ぎかけ、それから残りの皮を剥き去りましたなれば、再び粗板の上で、適宜の大きさに切りまします。今度は空鍋に味淋を入れまましてよく沸騰して参りましたら竹の子を入れます。



そして後煮出汁と砂糖を加へ、又も落ち蓋を致しまして暫く煮込みます、そして其處で醬油を入れ味の加減を見ます、再び沸騰して來ましたら最う一度醬油を注ぎ、煮汁のなくなる迄煮込ば結構で御座ります。

◆末廣竹の子 先づ竹の子の小さなのを撰びまして皮を剥き、根ざわの硬き處と突先とを切り除きましたら縦に二つに切り、水にてよく洗ひまして、鍋に澤山水を入れて火にかけ、煮たぎつて參りましたら竹の子を入れ、一合程の米糠へ加へ燥でます。

よくゆでましたら鍋を下ろし、箆に移して上から幾回も清水を注いで糠を落し、さめてから根端を切り捨て皮を剥き、其處へ一分位置いて二分通庖丁目を入れて五分位に切り置きます。

それから穂先の分は、根の方より一分位に切り落さぬ様に庖丁を入れて置きます。そして敷笥に並べ、鍋に清水を入れて火にかけよく沸騰して參りましたら、敷笥のまゝで、鍋に入れ再び燥で、程よく燥でましたら引き上げてよく水氣を断り、鍋の湯を捨て、煮出汁と、味淋少量を入れ、それがよく煮たぎつて來ましたら、竹の子を入れて、漸次煮込みます。

半分程煮汁が減りましたら醬油を加へて味の試み、煮汁のなくなる迄煮つめます。出來上りましたら鉢に盛つて供します。

◆獨活の甘酢づけ 獨活の先きを二寸位の長さに切り、二つ割りか、四つ割り位にして、皮をむき暫く水につけて、灰汁をぬいて置きます。灰汁がぬけましたら、箆にあげて酢二勺程入れた湯の中で茹で

ます。獨活は酢を入れて茹でると白く茹でるのです。半茹だりの頃に箆に引きあげ、冷めてから甘酢につけます。甘酢は酢一合の中へ砂糖大匙に十分一杯を加へて煮立てたものです。

◆獨活の白あへ 獨活を水洗ひにして先の方三寸位のものにして、水に少量の酢と砂糖を加へた中で茹でますと白く茹だつてよい味がつきます。次に蒟蒻を小さくむしつて、沸騰した湯の中に投じて、よく灰汁をぬき、次に白胡麻を灼つて摺鉢で摺つて、之と白味噌をませ、砂糖で加減してから、前記の獨活と蒟蒻の茹でたのをませ合します。

◆芋せんべい 薩摩芋の皮をむいて、薄く小口から切りまして暫く水につけてよく灰汁出しをして置きます。それから鍋に胡麻の油を入れて火に架け、よく煮立つた頃に、さきに水につけてある芋を取り出し、布巾にて水氣をよく去つて、胡麻の油で揚げるのです。芋の色が狐色になつてかち／＼になつた時分にひきあげて、鹽を少しふりかけて置きます。これはビールのかきだしたごによろしい。

◆芋の味噌汁 薩摩芋の皮を剥いて程よい大きさに切つて少し堅い目に茹で、置きます。次に白玉粉を水でねり、平たい丸にまるめまして茹でます。白玉の丸が湯の上部へ浮き上り目になつた時に、あみ杓子ですくふて清水にしたして置きます。それから鯉節の出汁を作り、其中へ味噌を白七分、赤三分位の割合にしてとき、白玉の丸と薩摩芋の茹でたのと、日本ねぎを水洗ひにして、三四分程の長さに切つたのをに入れて、一沸騰させてから鍋を下ろし、椀に盛るのです。

◆芋の味噌汁 薩摩芋の皮を剥いて程よい大きさに切つて少し堅い目に茹で、置きます。次に白玉粉を水でねり、平たい丸にまるめまして茹でます。白玉の丸が湯の上部へ浮き上り目になつた時に、あみ杓子ですくふて清水にしたして置きます。それから鯉節の出汁を作り、其中へ味噌を白七分、赤三分位の割合にしてとき、白玉の丸と薩摩芋の茹でたのと、日本ねぎを水洗ひにして、三四分程の長さに切つたのをに入れて、一沸騰させてから鍋を下ろし、椀に盛るのです。

●芋だんご 白味噌と昆布だし、馬鈴薯、片栗粉、菜、普通に行ひますは、昆布と鯉節のだしを用ふ
のですが、最しや精進料理でしたら、鯉節を取り昆布だけのだしにすれば宜しい。

先づ水一升に對して昆布三十匁位を宵から水に浸して置けば出汁となりませう。(一寸注意致しますが
此の場、煮出すと昆布臭くなる憂があります)次に馬鈴薯の皮を剥いて直ぐ水に浸してよく灰汁を抜き
そしてワサビおろしで摺り下し、布巾に包んで軽く絞ります。

此れに片栗粉を馬鈴薯百匁に十匁位の割に入れよく混和しました上小さな團子に丸めて熱湯の中に
投じて茹るのです。團子は始め沈んで居りますが、後に浮き上りますから其の時に引き揚げ、別に青菜
を(鶯菜でもある時分でしたらそれが結構)揃へて、熱湯中でサツト茹で、直ぐ水の中で冷します。

そして此れを細かく、刻んで二つまみ程も團子に添へるのです。

●八つ頭芋の含め煮き 先づ八つ頭芋の皮を丁寧に剥き去りまして、二つに切り、更に一ケを十切位
に切り、清水で何度も洗ひましたれば筈に移してよく水氣を取り、次に鍋に一升程の水を入れて火に載
せ、芋を敷笥に入れて鍋に入れます。そして

落ち蓋(ゴソツ)の中に落ち込む蓋です)を致しまして漸次茹でます。

六七回も煮たぎつて參りましたら、敷笥の儘で引き揚げ、上から二三杯清水を注ぎましてよく水氣を
断つて置きます。

それから別の鍋に味淋と砂糖と煮出汁とを一緒に交て入れ、火に架けよく煮たぎつて來ましたら、再

び敷笥の儘で芋をその中に移し入れます。又も落ち蓋をして漸らく煮込みます。其處で、

お芋を金串か、竹串にて刺して試みまして容易に刺される様うでしたら、お醤油を程よく加へ、今度
煮たぎつて參りましたら鍋を下し芋も敷笥の儘で大きなお鉢に取つて置き、後食膳に供します。

●牡丹長芋 先づ長芋をタワシでよく擦り清浄な水で幾度も洗ひ、後水氣を布巾で、拭ひまして、粗
板に載せ、一寸程の長さで切ります。

その切り方は牡丹の花の様に截ればよろしい、それが切れましたら、皮を剥き、又も水に入れて洗ひ
水氣を断つて置きます。

そして鍋に水を入れて火に架け、よく湯が煮たぎつて參りましたら、長芋を入れ落蓋(ゴソツ)と落込
む蓋です)をして茹で、手早く引き揚げまして筈に移し置き、

別鍋に清水三合位でしたら味淋五匁位の割で火に架け、二三回程も沸騰致しましたら、芋の花弁に
なつた方を下向けにして入れます、そしてお砂糖と鹽を入れ、その上から美濃紙を被せて煮込みます。

やがて、五六分間程も経過しましたら細い金串でも竹串でもよろしいから、よく煮へたか試みます。

容易に刺し得られる様うでしたら、直ちに鍋を下ろし、
上に被せた美濃紙を取り去りまして、お皿なりと、又はお鉢でも思ふ處に、取り上げまして、
その煮汁を上からかけて供します。

●里芋の田樂 里芋の皮を剥いて、よく茹で、三分位の厚さに切つて、竹の串へ四つか五つ突き刺し

ます。次に豆腐を箸の中にはさむで、押しつけて水気を去ります。巾一寸、長さ二寸位の大きさに切つて竹の串にさします。この両方の串を灰火にかけて、両面とも焦げ目に焼きます。それから木の芽味噌を両面につけて、再び火にかけて、味噌をかはかします。木の芽味噌の作り方は、木の芽を入だけ水洗ひにしてざつと茹で、摺鉢で摺りまして皿へ取り出し、赤味噌五十匁に砂糖を少し加へて鍋に入れ、出汁一合五勺を加へて火にかけ杓子でませながら、よく練り上げます。それが冷めましたら、前の木の芽の摺つたのをまかせて裏漉しにかけます。

●薩摩芋の小倉煮 先づ甘藷を四百匁程購求めまして、その両端を切つて捨て、極めて丁寧に皮を剥き（虫喰や凹んだ處も丁寧にする事）まして、俎板の上で、五六分の賽の目形に切りまします。そして直ぐ水に浸して置きます。

次に三合あまりの小豆を、程よく水洗ひ致しまして、笊に揚げ水気を搾つて、鍋の微温湯の中にその小豆を入れ、蓋をして漸次茹でます。

二回程煮たぎつて参りましたら、鍋を下ろして手早く笊に移し、水気を断つておきます。

そして又鍋に微温湯を入れて火にかけ、再び小豆を入れよく沸騰して來たら、笊に移し、ど、同じ事を四回程も繰り返しますと、小豆は軟かくなりましますから、

そして今度は鍋の別の方へ、味淋三勺許りと、清水一合位、砂糖四十匁と思ふ程入れ火にかけて、一度沸騰致して参りましたら前に述べました、甘藷を入れて、落ち蓋をして煮込みます（落ち蓋は御承知

の如くに思ひます、が、中に落ち込む蓋です）

そして沸騰して参りましたら約二匁位の鹽を入れ、お芋が半煮になつた時、小豆をその中に加へ、又少しの鹽と八十匁の砂糖を入れ、恰度「きんごん」を煮る様な手順にて、杓子で決して掻き廻さぬ様うに、布巾で鍋の耳を掴み、焦げつかぬ様うに鍋を振り動かして、煮終ります。

若し又鹽が薄い様でしたら、お醤油をも加へまして、よく煮るので御座ひます。

そして其儘漸次置きまして後供ひます。

●新里芋の旨煮 先づ里芋を三合程も購求めて参りましたれば此れを桶に入れ、清水で幾度も洗ひ、笊に揚げて水気を充分に断つてそのまゝで敷笊に竝べ、鍋に芋が被る程清水を入れて火に架げ、よく煮たぎつて來ましたら、



笊の儘で里芋を入れ落ち蓋をしてしばらく燻でます、

軟かくなつて参りましたら、引き揚げ、清水を二度程上から注ぎかけ、粘氣が取れましたら、今度はその両端を切り去りまして、大きなので御座ひましたら二つ切にしまして再び敷笥に並べまして、お鍋に入れます。

そして二合あまりの煮出汁を入れ、味淋を五勺ばかり入れ、しばらく煮込みます。煮込んで参りましたら二勺の醤油を入れ、一度煮たぎらして味の加減を試み、後一勺程醤油を入れます。

沸騰して参りましたら、早速下ろし皿に盛つて細小に刻んだ柚子を振り掛出します。

●寄せ牛蒡 牛蒡の細いところをこそげて、茹でもしないで直ぐ砂糖と醤油とで煮きます。次に木綿豆腐を一丁か一丁半ほど布巾で搾つて、やはらかく潰してしまします。それを更にスイノウで裏漉しにかけてまして、むらむらのない様に致して置きます。それから布巾を水に浸してよく絞り、簀の上へ擴げて、其上へ海苔巻きをする時の様に、前記の豆腐の潰したのを、なめらかにひろげまして、牛蒡のさま

したのを七八本置いて、そろ／＼と巻いて行きます。出来ましたらもう一度布巾だけで締めて其上から竹の皮で包み、御飯蒸しの中で蒸します。出来ましたら椀に盛りまして、時節の野菜をそへ、柚味噌をつけて食べます。

●牛蒡のつけ焼き 太い牛蒡を一寸五分位の長さに切つて、それを縦に四つ割りにし、金串に一系列に刺しまして、炭火で焼きます。次に胡麻を灼つてよく摺り、それに砂糖を少量に加へ、醤油を入れ、そろ／＼に致します。その中へ牛蒡の焼けたのをつけまして、又火にかけます。つけては焼き、つ

けては焼きすること三度位にして、火から下ろし、さめてから鶏卵の黄味ばかりを溶いて、焼牛蒡の表面へぬり、かろく火にあぶつてから食します。

●酢牛蒡 先づ細い牛蒡の皮をこそげて、長さ一寸位に切り、白水に浸して、又清水でよく洗ひ、沸騰した湯の中でよく茹でます。次に甘酢を(砂糖と酢を合せたもの)作つて、其中へ茹でた牛蒡を入れて暫くの間たきます。煮えましたら皿にあげて冷します。これは焼魚のあしらひか、つき出しに用ひます。

●叩き牛蒡 牛蒡の皮をこそげて二寸位の長さに切り、湯煮きしてから粗板の上で摺小木でよく叩きます。叩いて置くのは柔かくて、酢がよくしみ込むでよろしい。それから胡麻酢を(胡麻の灼つたのを摺鉢ですりつぶして酢でといたもの)作つて叩いた牛蒡をませ合せて皿に盛つて出します。

●牛蒡の油煮き 兎に角牛蒡と云ふものはその灰汁を上手に抜かんとお美味は有りません水に浸しても灰汁は抜けますが、完全に抜かうと致しますときは白水が第一です。白米を洗つた時の水です。

先づ灰汁の抜きました牛蒡を(可成、細いのを)五分位に切るか、又は振ち切りにして一方ゴマの油を極少量、鍋に沸かしておき、その中へ右の牛蒡を入れて、充分油で煮きつた頃を見計らつて、醤油(濃口が一等風味あつてよろしいがその時の都合で薄口でも構ひません)に少し白砂糖を入れてよく摺拌したものを上から撒き掛けます。

そして直ぐ、鍋を火から下せば最うそれで出来て居るのです。

又此の方法で、牛肉等を細かく切つて、したものでお美味く頂けます、副食物許りでなく、麥酒の對

手等に至極結構です。

●**筏牛蒡の酢煮** 極めて細い牛蒡が結構です。先づ 俎の上にて両端を切り捨て、今度は皮を丁寧に剥いて、直ぐに水の中へ入れ、灰汁を脱ぎます。(白米の洗汁に入れる方が、よろしいです)

次にその牛蒡の被る程度に水を入れ、火にかけ、よく煮たぎつて参りましたら、牛蒡をその中に入れ、落し蓋(中の食物にピッタリと合ふ蓋)をして、充分に軟くなる迄茹でます。

充分に茹でましたら鍋より箸に移し、水気を断つて置き、今度は別の鍋に味淋を少し入れ煮出汁を加へ火にかけ、二三次も沸騰いたして参りましたら、牛蒡を再び入れまして、又も落蓋にてよろしく煮込みます。

半分程も煮汁が、詰りましたなら、鹽を少し許り注ぎまして味の加減を致し、尙ほも、煮汁を詰らした後鍋を下し、皿に直ぐ入れて上から、酢をかけ、よく攪拌て出します。

●**笹うち茗荷** 茗荷の両端をよく切り去りましたら、水の中に入れよく洗ひまして、よく水気を断りまして、俎板にのせ、縦に二ツに切りまして、更にそれを小口から切りまして、その儘水に入れて置き

ます。

其の次に鍋に煮出汁を入れて火にかけ、煮たぎつて参りましたら、鹽を入れ、味のかげんを試みまして後、何か他に合ふ物と一緒に茗荷を入れ、右の汁を掛け供します。

●**もやし生姜** もやし生姜を水で丁寧に泥を洗ひ去り、水気をよく断つて、薄皮庖丁で軸を少々残し

て置きまして皮を美しゆう、剥き去ります。

それから小鍋に清水を入れて火にかけ、よく煮たぎつて参りましたら、右の生姜を入れサツト茹で、手早く引き揚げて水の中へ浸します。

そしてよく冷却しましたら、布巾にて水気を拭ひ去り、小井に、酢を少しと鹽をホンの少し許り入れ、よくかきまわして、生姜をその中に漬け込みます。

今度はゆば二枚程と、藤豆を皿に盛り分け、そして此の生姜を上部に添へて供するので御座います

●**紅筆生姜** 先づもやし生姜を、十本程撰びまして、五分程の長さ根をつけて切り去ります。

そして丁寧に水洗ひし、根の端をば恰度鉛筆を削る様にしまして、約三寸位も莖をつけ、葉附きの方を切り除き、小鍋に熱湯を沸しまして右の生姜をその中に入れ、サツト燻で上げて、直ぐ水の中に浸

します。

そしてよく冷却しましたなれば、清浄な布巾にて水気を拭ひ去り、三勺位の酢の中に二勺位と思ふ程の食鹽を加へまして、よく掻廻し、その中に生姜を漬けて置き、程よくつかりましたら出して供します。

●**前盛生姜** かん其他 材料を左に列記致しますと、

- | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|---|---|---|---|---|---|---|
| 葛 | 木 | 角 | 粉 | 茸 | 天 | 二 | 合 | 本 | 味 | 丹波 | 淋 | 六 | 十 | 一 | 勺 | 個 | 塊 |
| | | | | | | | | | | 古 | 根 | 生 | 姜 | | | | |

砂糖 五十匁
清水 一合五勺

醬油 三勺

三六

先づ右の角天を水に浸して置きます。

そして軟かになりましたら、鍋に三合あまりの清水を入れて火に架け、煮たぎつて来るのを待つて、角天をしぼりその中に入れ、矢張り杓子で絶えず攪拌し、ごろ／＼に溶けて来ましたら、五十匁と思ふ位の砂糖を加へ、又も砂糖の充分溶ける迄かきまわし、もうよいと思ひましたら鍋を下し、別鍋に毛節を被せまして、その中に漉し、再び火に架け、矢張り杓子で掻廻し、よく煮つて来ましたら、別に葛粉を水にて溶き、右の角天の中へ入れ、更に煮つめます。

そして今度は生姜を摺り、その汁を搾り込んで混ざりましたら直ぐ鍋を下ろし、手早く箱の中へ流し込みその儘で固めます。

今度は木茸を充分微温湯に浸してそれを堅く搾り、粗板にて細小に刻み、恰度それにかぶる程小鍋に水を入れ火に架けます。

そして煮たぎつて參りましたら、木茸を入れ、充分に軟かくして筈に揚げ、水氣をたちます。

今度は右分量の味淋と醬油を別の小鍋に(その湯をすて、今でもよろしい)入れて火に架け、木茸を入れて煮つめ、出来上りましたら皿に取つて置きます。

次に丹波ほうすきの皮を剥き去りまして、帯を二分程つけまして、鉄で切り、充分水洗ひまして、そ

れから器物に盛るので御座ひますが、お皿の正面に小高く、芋莖を山形に盛りまして、その手前に、此の生姜かんを程よく庖丁にて思ふ様に切り、

四切づ、皿に盛り分け致しまして、又その左の方へ、木茸を盛り添へて、食膳に供すので御座ひます。

本編に芋莖の料理は有りませんが大がい芋莖の料理位は御承知の事とも思ひますから入れませんでした。

蓮根の揚物 蓮根の皮をむいて二寸位の長さに切り、湯煮きしてから更に醬油で味をつけ、柚味噌を作つて蓮根の穴へつめ込みます。杓子

でなすり込むでますと、しまいに穴がつまります。柚味噌の作り方は赤味噌七分に、白味噌三分の割合にませ、砂糖と柚のすりおろしたのをませ合せます。蓮根の穴が味噌でつまりましたら、天麩羅の衣をつけて胡麻の油で揚げます。衣の作りかたはメリケン粉に玉子一個をませ練りますが、あまり練



りすぎではいけません、よく練りませましたら更にメリケン粉を少し加へて、粉がところどころに残つてゐる程度にませて置きます。蓮根が揚つたら、小口からきつて柚の皮のすりおろしたのを振りかけて出します。

◆蓮根と落の緑煮 先づ蓮根の皮を剥きまして、一寸位の大きさに切り、よく水にて洗ひ、鍋に清水を入れ、又少しの酢を入れて火にかけ、よく沸騰して参りましたら、右の蓮根を入れ、程よく茹でます。よく茹でましたら鍋を下ろし、蓮根を水にて冷却して再び粗板の上にて縦に二分位の厚さに切り、そして落の皮を剥かず其儘にて、矢張り蓮根の様に茹で、茹であがりましたら小鍋に味淋と煮出しと砂糖にて、その落を甘く煮終ります。

次に一度煮た落と、燂でた蓮根とを、鍋に酒と塩と砂糖を入れて火にかけ、その中に入れて、再び煮込みます。

よく煮つまつて参りましたら、味の加減を試みまして、あまり辛い様でしたら、砂糖を加へ、若し甘過ぎる様でしたら鹽を加へて漸次煮つめ、もうよいと思ふ自分に鍋を下ろして、皿にでも鉢にでも盛り分けます。

そして冷却してから膳に供します。

なんでもない様に思ひますが、之れは却々、捨てがたい味の有るものです。

◆松茸の月冠 松茸の傘の大きい所を水洗ひにして、莖を三分位残してあとはきり捨てます。そして

傘の内部の方へメリケン粉を振りかけて置きます。なるべく身の白い魚を三枚におろし、細かく身をこそけて搗鉢で搗り潰します。搗りつぶしかたはメリケン粉をごろ／＼に水でこいて、それを鉢の中へたらしながら搗り潰して行くのです。潰せましたら豆腐の水気をしばつたのを裏漉しにかけてませ込みます。これを松茸の傘のうちらになすりつけまして、松茸の傘の表がふくれてゐるのと同じ様な形になるまできれいに詰めるのです。出来ましたら御飯蒸でむして食べるのですが、柚酢をつけて食べるか、或は出汁、醤油、砂糖などをませた中で煮ましたら、たきあはせになります。

◆松茸の土瓶蒸し 瀬戸物屋から松茸を蒸す土瓶を買つて来ます。土瓶をよく洗ひまして、其中へ鱧の皮、鯛の切身などをつくろつて入れます。松茸はよく水洗ひにして薄く切つて後から入れます。次に出汁を上から加へ、醤油を少量入れて火にかけて、中の物がよく蒸せた頃に柚の汁を入れます。炭火からはづして食べる時に汁は土瓶の蓋にうつすとよろしい。

◆松茸の鍋煮き 棒鱧を一晝夜程水に浸けて置いて、取り出してから水で洗ひ程よき大きさに切つて出汁で煮きます。煮上つた時に少し醤油を加へ、鱧が煮ゆる頃に、水洗ひにした松茸の一分位の厚さに切つたのを投げ込み、豆腐の程よき大きさを一緒にに入れて煮き、皆煮けましたら、皿に掬ひ上げて食べます。鱧の身は煮ながら食べないとかたくなりません。

◆松茸の味噌煮き 松茸を水で洗つて小さく切り、牛肉も細かく切つて、鍋に湯をわかし其中で煮きます。よく煮ねましたら白味噌か又は赤味噌を加へ、味淋と醤油とで味をつけ、箸でかき廻しながら味

を加減します。出来上りましたら、皿に盛つて柚の皮を薄くむき取つて細かくきざんで振りかけます。

◆松茸の炮烙蒸し 松茸を蒸す炮烙を二枚買つて來ます。先づ一枚の炮烙の中へ青松葉を敷きつめ、其上へ鹽をあて、魚の切身をのせます。松茸はよく水洗ひにして縦四つに切つて魚と同じ様に並べます。松茸にも少量の鹽をふる。此炮烙を火に架け、他の炮烙で上から蓋をします。蓋の上へも火をのせてゆるりと上下から蒸し、蒸し上つたら皿に盛つて柚酢で食します。

◆松茸のみしほ漬 松茸のなるべく小さいのを撰み、姿のまま、うすく殺いで湯に浸し、引き上げて甘酢につけて食します。

◆松茸と胡瓜と蕪との胡麻酢あへ 小さい蕪は皮をむいて縦に二つ切りにして置きます。大きいのは厚さ二分位に切り更にかさねて、小口からこまかく千切りにして鹽水につけて置くか或は鹽をふりかけて置くか致します。胡瓜は皮を剥いて小口から細かく切り、鹽でもむで後水洗ひに致します。松茸を一寸位の長さにして薄くきざみ、熱い湯をさつと通します。次に白胡麻か黒胡麻をよく熬つて、砂糖と酢でごろ／＼に溶きます。それからこれに少量の醬油を加へまして、前記の蕪、胡麻、松茸の品々をあへるのです。

◆末廣松茸 先づ松茸は鹽漬でも又は罐詰松茸でも構ひませんからよく水洗ひ致しまして、但し鹽漬でしたら漸次水に浸し置き程よく鹽出しをする事です。先づ二晩位は、清水を替へて、鹽氣を除き去り後筥に上げて水氣を搾りまして、根元を截り去りまして更に縦は幾枚にも、薄く、根端の方を切りはな

さぬ様に注意致しまして、末廣扇子の様にひらきます。

そして小鍋に味淋を少々加へまして、よく火に架けて煮詰めますと、味淋は段々減つて來ます、先づ五勺の味淋でしたら三勺位迄に減つた時を見計ひ、松茸を入れ、鹽氣がない様でしたら程よく醬油を注ぎます。

よろしく味の加減を致しまして、大略その汁が減りましたなれば、鍋を下ろしまして松茸をお皿に移し、後食膳に供するので御座ひます。

◆松茸 松茸を粗板の上に載せて根際を切り除き、縦に一分程の厚さに切ります。

それから右の松茸を桶に入れ、よく水洗ひいたしまして、鍋の中へ煮出汁を拵へて置き松茸と醬油と共に加へ、火にかけてよく沸騰して參りましたら鍋を下して漸次その儘にしておき、後供します。

◆河茸の照り煮 河茸を乾物屋から購つてまいりましたら、その前日から水に浸して置きますと、程よく軟かになりますから、堅く水氣を搾りまして、粗板にて笠の處より切り、先づ笠裏の細き毛の様なものを庖丁で叮嚀にこぎ去り、軸の方は二つに縦に切り開き、いづれも縫針の様に細く切ります、切り終りましたら、鍋に水を入れて火にかけ、よく沸騰して來た時を見て、右の河茸を入れ、漸次ゆでまして、それが軟かになりましたら、水の中に入れ、

手で揉む様に致しまして水洗致し、筥に揚げ、再三上から清水をかけます。今度は又鍋に味淋と砂糖を入れて火にのせよく煮たぎつて來ましたら河茸を入れ落蓋(中まで落込む蓋)をし、しばらく煮込

み、そして醬油を注ぎ、手早く、箸にてかきまわしまして、その煮汁の減るまで、よく煮減まらして、後食膳に供するので御座ひます。

●せんまいの白酢あへ 先づせんまいを茹でまして、砂糖・出汁、醬油で味をつけて置きます。次に白瓜か胡瓜かごちらかを縦二つに割り中のたねを取り去りまして、小口から薄くきざみ、食鹽を振りかけて置きます。

食鹽が瓜によく泌み込むで、やはらかくなりましたしたら水洗ひに致して鹽氣をぬいてから甘酢につけます。次に白胡麻を熬つてよく摺り潰し、それに胡麻の約四倍の豆腐の水氣をしぼりたるものを加へて、よくすりませ更に豆腐の三分の一程の白味噌をませて摺り合せ、砂糖酢を入れてませ、ごろ／＼になつた時に前の二品をあへます。

●せんまいのからし醬油 せんまいをよく茹でまして、長さ一寸位に切り揃へます。次に日本からの灰汁をぬき、酢・砂糖・醬油などで好みに應じて味をつけ、せんまいの切り揃へた上へかけて食べるのです。日本からの灰汁ぬきの仕方は、辛子を茶碗の中で堅くねり、布巾に包んで、熱湯の中で二三十分間も茹でまして、水をたらしして置くのです。水氣がぬけましたらそれを茶碗に移しまして、酢・砂糖醬油でませるのです。

●せんまいの浸物 せんまいを一日位も水に浸して置き、湯でよろしく煮ましたものをよく絞り、俎板にのせて二寸位に切り、辛子醬油をかけて食べます。

鶏卵の調理

●玉子らんじよ 先づ搗鉢に葛粉を溶き、玉子を破り込んでよく混ぜ、尚味淋醬油を加へ、よく混ぜましたら鉢に入れて蒸籠で蒸します。

すると玉子は恰度豆腐の様になりすから、それを餡かけにしたり、野菜取合せの椀盛に使ひます。

●鶏卵のおとし焼き フライパンに油を敷き一寸火に焙つて、玉葱をみちに切つたものと、人參を賽の目に切つたものを、牛肉の出汁をたつぶり入れて煮ます。醬油と砂糖で味をつけてから、鶏卵をよく溶いたのを人參や玉葱によくしみ渡る様に塗りつけます。

それから又お客様の数だけの鶏卵を一つ一つ別々の鉢にわつて形のくづれない様うにして置かしましてフライパンに煮上つてゐる材料へ、卵の殻のさきで穴をあけ、穴の中へ鉢にわつてある卵を静かに落とし込むで半熟になるまで煮るのです。穴は矢張りお客様の数だけあけて置かねばなりません。そして別々の鉢にわり込んである鶏卵を、一つ一つ、別の穴へながし込むのです。そして卵が半熟になりましたら鍋を下ろして、卵の形をくづさない様に切りはなして皿に盛ります。此時茹でたグリーンピースを人參や玉葱の煮立つてゐる部分へつめ込むでも、色の配合をよくしてよろしい。

●信田玉子 揚豆腐を横に半分に切りまして、切口から庖丁を入れて、切りはなしてしまはない様に口を開け、丁度紙袋の様な恰好に切ります。それから鶏卵を割つて、そのまゝ溶かないで、揚豆腐の紙袋の中へながし込みます。次に鍋の中へ出汁と醤油と味淋と砂糖を入れまして、其中へ鶏卵を落し込むのである揚豆腐を互にたてかけて、卵が半熟になるまで煮ます。出汁の深さは立てかけた揚豆腐が半分つかる位でよろしい。葱の白い部分を切つて一緒に出汁の中で煮ます。鍋は蓋をこちて時々煮ね加減を見て、半熟になると直ぐに鍋を火から外します。

●梅花玉子 先づ鍋に湯を、あまり熱くならん程度に沸かしまして其の中へ玉子を投げます、無論お客でも有りまして其の人数に依りますが、此處では六個にして述べましょう。約十五分間位も致しましたら、玉子を手早く揚げ出し皮を剥きます。

そして黄實と白實に分けて、蛋黄の方を井鉢にでもよろしいから移し、四匁か五匁と思ふ程の白砂糖と、白砂糖の四分の一位の鹽を入れよく掻き廻し充分に混和しましたなれば井に毛篩をかぶせその裏に載せ、御飯杓子の平の方でこする様にして裏漉に致します。

次に蛋白の方を粗上にとり、庖丁で可成細少に刻み、此れも矢張り、蛋黄の様うに、毛篩の裏面にのせて、別の器物に漉し出します。

そして七匁のお砂糖に其の六分程の鹽を加へ前記の如く掻廻し、後乾いた粗上に美濃紙を廣げその上に蛋白の方を巾四寸長さ八寸位に廣げ伸し、その中へ蛋黄を細長く置き、海苔巻鮓を巻く様に巻きます

巻き終れば兩端を糸でしつかど、く、り五本の箸を縦に當がひ、梅の花辨の様に致します、矢張り糸で三四ヶ所もく、ります。

それが出来上りましたら蒸籠に入れ、蒸湯が沸けば上に載せます、蓋は五分程ずらしてあけて置き六七分間もすれば下しなさい。

そうすると、紙を取り箸を取れば立派な梅の花辨が出来ます、切るのは輪切に三分位に切ればよろしい盛付けは皿の正面に末廣松茸を盛りその右の方に梅花玉子を二片と左の方に、青竹蒲鉾を二本づ、盛り合し

●後食膳に供しますれば結構です。

●パンチイス 一人前に玉子一個の割にてわりほぐし、鹽を少しばかり入れまして、鍋にラードをひき、そして玉子の薄焼を作り、長さ一寸位の大きさにせんざりにして置きます。そして次に、菠稜草かキャベツを少々鹽ゆでにしせんにきり鳥肉を一人前二十匁位の割りで、大いまつけむきあげて二時間位も茹でましたら薄く切り、そして鍋に油を少々とき、葱と生姜のみぢん切を入れていります。

そして肉を加へてませ、酢少しと醬油をよろしく加へ前の野菜を入れ水ごき致しましたうき粉を少々入れて煮上げるのです。

●玉子の殻切り 此の方法は煮抜き鶏卵を皮を剥かすに、殻その儘切つて膳に供するので御座います

これは始め玉子を茹でる時に、白湯の中に酢を少しばかり、加へて茹でますと、出来上つた卵子は自由
に切れ、一寸體裁もよく如何にも美しく思はせます。切りしなには庖丁に 少し酢をつけて切つて下
さい。

●二色巻き鶏卵 先づ玉子を三個、鍋に玉子とすれ／＼の所まで水を入れ、あまり煮たぎらぬ前に玉
子を入れ、十三分間程も茹で、玉子を引き揚げまして早速、清水に浸し、手早く皮を剥きます。

それから二つに破りまして蛋白と蛋黃を別に分け、別々に指頭でよくほぐします。
そして蛋白の方に五匁の砂糖と六分の鹽を混合して、蛋黃の方には十匁の砂糖と四分の鹽を加へよく混
せ、今度はお皿に毛篩をかぶせ蛋白を裏漉いたします。

蛋白が出来ましたら次に蛋黃の方も別皿に同じ様うにして漉します、兩方とも出来終りましたら、矢
張り美濃紙をよく乾燥した板の上に廣げ、その上に蛋黃の漉したのを四寸四方程の大きさに薄くでよろ
しいから伸し、その蛋黃の方に蛋白を五分程の厚さに少しく内ばに載せます。

そして手にて平に均しまして紙を巻き込まぬ様う注意して堅く巻き終りましたら、蒸籠に入れて蒸し
ます。

五分間程でよろしいから蒸し終りますれば取り出し紙を丁寧に取り去り、よく冷却してから食膳に供
します。

●かすてら玉子 先づ、かすてら玉子の材料の分量を左に列記致しますと

- 片身分 六個
- 六勺
- 玉子 二十匁
- 砂糖 六勺
- 醬油 六勺
- 玉子 六個
- 砂糖 二十匁
- 醬油 六勺

最しや人数の多い時は此の比を見てすれば出来ます。

處で比目魚を粗上にのせて皮を取り、出刃庖丁の脊でよく叩き潰し、砂糖を右分量と思ふ程搗鉢に入
れて搗木でよくすり、お皿に毛篩を被せて、その裏面に少しづつ漉してただけはよろしい。その漉し

た肉を再び搗鉢に戻し、今度は鶏卵を一個づつ、その中へ破込み殻片の這入らない様うに注意し、煮ざり
味淋を少量づつ交せ乍ら搗混ぜ、煮出汁を二回程に入れて搗り一番最終に醬油を加へます。

次に七輪に程よく火を起し、餅焼網でもあれば其處へ、七輪の火を八分程ものせ、
それから七輪の兩端に煉瓦を一つづつ、横に置き、玉子焼の中へは無論、紙か綿にて胡麻の油を引き、

七輪の上のせ、よく熱して來ましたなれば、搗混ぜた玉子を入れ、上火八分に下火二分と云ふ鹽梅に
焼き上げるので御座ひます。

十五分間位もかゝりますが、甚麽も此れは直ぐ焦げたがりなものですので御座ひます。
それから焼けたと思ふ時分に一度焼鍋を引き出して、指先にて玉子に觸つて、見て、ぶく／＼して居

ります部分は、未だ焼けてないので、よく注意して成可焦さぬ様うに焼き上りましたら、淨清布
巾で、上に落ちて居る灰を拭いなさいそして乾燥した板の上へでも取つて置くがよろしゆう御座ひます。

●鶏卵うさぎ 先づ初めに鍋に清水を入れて火に架けます。

そしてその中へ胡麻油を少しばかりたらし込みまして、煮たぎつて参りましたら、先づ鶏卵を七八個入れ、絶へず箸にて掻き廻して十二三分間も茹でますと、よく茹だりますから、直ぐ引きあげて水の中に入れ、なるべく熱い間に皮を剥き去りまして、布巾にのせ、鉢を清淨に洗ひ清めて先づ二ヶ所を切つて耳をこしらへます。

そして極めて小さい小豆を撰びまして兎の眼玉をよろしく拵へ、尙又口の處に食料紅を以て口を記します。

出来上りましたら、腹部になる處へ、小さな穴を中で少し廣げてあけ、その中へ、焼鹽を入れて供します。●卵の花海苔卷 豆腐の粕を一錢程先づ購求めまして搗鉢に入れ、搗木で充分搗りましてから、毛篩を皿に被せ、杓子の裏の方でこすり乍ら裏漉をして、漉した粕を清淨な布巾にて包みまして堅く水氣を搾ります。

搾れば鍋に移し、直ちに鶏卵を破り込みまして、なほ又一合五六勺位の煮出汁と、十匁位と思ふ程の砂糖を加へ、その儘にて火に架けまして、絶へず箸の様なものにて掻き廻し充分炒れましたら、其處へ二勺の醤油を加へ中のものがバラ／＼になる迄炒り付けます。

味の加減を試みまして、又醤油を少しばかり加へ、更によく攪拌して鍋を下し、手早く皿に盛りまして、二勺一寸の酢をかけて冷却します。

それが冷却しましたら、淺草海苔を火に焙り一寸綠色になりましたら二つに切り、よく乾燥致しましたら、粗板の上にて、右の粕をほごよく巻きまして、一本を六つ程に切ればよろしゅう御座ひます。

それから皿の正面に前條に述べました、玉兎を一個のせ、その前に此の海苔卷を二つ位ほごよく並べ供します。

●伊達巻玉子 先づ入用の材料を申上げますと、

- | | | | |
|------|-----|-------|------|
| 玉子 | 十個 | 煮きり味淋 | 五勺 |
| 煮出汁 | 六勺 | 食鹽 | 一匁 |
| 白色魚肉 | 五十匁 | 砂糖 | 二十五匁 |
| 醬油 | 三勺 | | |

先づ最初に、白色魚肉を庖丁にてそぎとりまして、刃の方で充分叩きまします。

そして搗鉢に入れて搗木で加減よく搗り、右分量の砂糖を加へまして搗り混ぜ、お皿に毛篩を當て、搗肉を裏漉致します。

其の漉したのを再び搗鉢へと戻し、玉子を一個づ、破り込んで搗ります（注意——殻片の入らない様にします事）

そして煮きり味淋を注ぎ、又煮出汁を加へ尙三勺のお醤油を混ぜまして味の加減を試み辛い様でしたら砂糖を加へ、甘い様うでしたら食鹽をたすので御座ひます。

其處で玉子焼鍋によく胡麻の油を塗布しまして火にかけます、それから七輪の兩側に煉瓦の様なものを置き、その上にブリキ板を一枚置きます。ブリキ板は焼鍋の恰度蓋になる様に極く低くして下さい。聽て出来上りましたら左の揺り肉（只今揺鉢ですつたもの）を入れて焼くので御座ひます、火はブリキ板の上に八分程のせ、下は二分程の火で焼きます。あまり火が強ふ御座いますと、直ぐ焦げますから充分注意をして下さい。それでももしや焦げそうになりましたら、紙を一枚、玉子の上に敷けば防ぐ事が出来ます。それで焼け終りましたら鍋なり取り出し、手早く伊達巻簾の上に取りまして、端から軽く巻けばよろしい。

そしてその儘で十分間程も経過しましたなれば、今度は中央を麻の紐で強く結びます。結んでから約、五分間程と思ふ位経過しましたなれば取り出します。そして食膳に供します。

◆信田巻の煮付 先づ最初に芝海老を一尾づ、頭部を切り去り、桶に入れてよく洗ひ水氣を断ちます

次に獨活を一寸程の長さの切りまして皮を叩嚙に剥き清水に五分間浸して置きます。今度は油揚げ豆腐を俎板の上で横に二つに切り、指先で内部の白き肉を掘り出し程よく袋の様ななればその中へ前述の芝海老二匹と獨活を一本位づ、容れて、水に浸した乾瓢でその口を結びます。

それが出来上りましたなれば筥に移し上から熱湯を注いで油氣を取りよく水氣を断つた後にお鍋に入れ、煮出汁を入れ砂糖を入れ、最後に醬油を入れて、落ち蓋（鍋の中の水に浸る小さき蓋）をして火に架け、五六回も煮たざらした處で味の加減を見ます。

◆羽二重蒲鉾 此れは名の如く至つて美しい眞白な蒲鉾で御座ひます。

先づトラギスを俎板の上にのせ、叩嚙に裏表とも、鱗をこそげ取り、頭部を切り離しまして腹を開け美しく臟腑を除き去り、幾度も清水で洗ひ水氣を断ちて再び俎板に取りまして三枚におろし、腹骨を除きます。

次にギスの方ですが、此れも矢張りトラギスと同じ手順に致しまして、庖丁で皮を剥き、直ぐその肉を水に浸し、よく洗つて美しい布巾に取り、堅く水氣を除きて、俎板に取り、出及庖丁の脊でよく叩き潰し、揺鉢にて搗ぐ様に擂木で擂ります。

聽てよく潰れましたらそれに、煮きり味淋を少しづ、加へ、尙又煮出し汁をも加へ乍らだんぐに擂り伸します。

それが程よくなりましたら今度は井に可成目の細かな毛篩を被せて、その上から少々づづのせ、杓子の平の方でこすり乍ら裏漉し致します。今度は布巾を板の上に廣げ、其處に右の漉肉を取り、刺身庖丁で一吋位の厚さに四角になし、そして

蒸籠の中に入れ、蒸湯がよく煮たぎつてから其の上に乗せるので御座います約十分間位蒸しましたなれば取出して、布巾と蒲鋒とが密着して居りますから、庖丁で離します。(煮きり味淋とは、例へば五勺の味淋を三勺位に、よく煮つめた、もので御座います……)

●青竹蒲鋒 中位のギス二尾程を購求ひまして三枚におろし、腹骨を丁寧に切り除きまして、皮を剥き、前記の様に水洗ひして美しき布巾にて水気を拭ひ、蒲鋒に入れて矢張り搗く様に播ります。そして二匁程の思ひに食鹽を入れ尙ほも良く播ります。

そして煮きり味淋を、少しづつ、加へ乍らよく播れたなれば井に毛篩を被せ、矢張り杓子でこすり乍ら漉します。

それから渡蔭草を水洗ひしまして根を切り捨て、葉ばかりを、清浄な播鉢に移し、播木でトロ／＼になる迄よく播り、二合迄の水を少しづつ、加へ乍ら播伸しまして、小鍋に布巾を被せ、上からそれを加へ布巾の四角を持つて堅く搾り、その搾り汁を火に架けるのです。

火は餘り強いのは不可ませんから、其處を程よくその汁を煮込みます。すると中の汁はお鍋の周圍を這ひ上つて來ますから、その時に鍋を下し、再び小井に布巾を當て、漉します。今度は可成軟く水気を搾り、その青味を前の摺り肉少々取り分けてその中に混ぜ、又も摺ります。

程よく緑色になりましたれば、美濃紙を巾一寸五分長さ四寸位に、十枚程切り揃へ、一枚づつ、よく乾燥した板の上に廣げ、その上に青肉を一分位の厚さに刺身庖丁で一面に塗りつけ、皆終りましたら、前

の残してある白肉の方を青肉の上に、矢張り刺身庖丁で練り乍ら程よく端の方につけまして、直ちに、海苔鮓を巻きます様うにそろ／＼と紙に水をつけ乍ら巻かまして紙を取り去り、蒸籠の中に濡布巾を敷いてその上に揃へて並べます。

蓋は二分程づらして五分間ばかり蒸します懸て蒸せましたら蒸籠を下ろし、蒲鋒を取り出して、そのまゝよく冷却します。

よく冷却しましたら、中央から、斜に美しく切りますと、恰度その切口が青竹を矢張り斜に切つた様うになるので御座ひます。

●蒸し蛤 先づ此れに入用の材料を申しますと、

- 芝海老 七十尾
- 味淋 三勺
- 煮出汁 二勺
- つく芋 少量
- 食鹽 三匁

ごあればよろしいです、味淋は、煮きり味淋でなければなりません。

煮きり味淋を拵へますには、先づ五勺の味淋を小鍋に入れて火に架け、よく煮たぎらして三勺位に煮詰たもので御座ひます。

處で先づ芝海老の頭部を丁寧に一尾づつ、もぎ去りまして清水でよく洗ひ、箆に揚げて常もの通り水気を断ち、それから皮を剥きまして串で脊脇を除きまして、出刃庖丁にて粗板の上でよく叩き潰し、次に

搗鉢に移して、三匁の鹽を入れ、粘氣が出て来るまで、搗木で搗く様に搗つて下さい。

芝海老の十五分の一位でよいのですから芋は少し擦せば結構ですから、それを海老の中に加へまして

又も搗ります。そして煮きり味淋を少しづつ、容れて搗り交せ、今度は煮出汁の冷却して居るのを矢張り少しづつ、入れ

それが搗り終りましたら毛篩で漉し、直ちにその漉しました肉を刺身庖丁で、蒲鉾の板でもあれば、その上へ七八分位の厚さにつけます、そして鍋に六合程の清水を入れて火に架け、よく煮たぎつて参り

ましたら鹽を加へまして直ぐ、左記の肉を下にして板の部分を上に入れて入れ、約十五分間位もしてから取り出し、その儘で冷却し、全く冷却しましたら、刺身庖丁で放し取り、適當

に刺身庖丁を入れて、お皿にもり、出すので御座ひます。

- 鶏肉 百匁
- 馬鈴薯 大四個
- 胡蘿蔔 一本
- 鶏卵の蛋黃 十個
- 青豆 半罐
- 玉葱 三個

- メリケン粉 二十匁
- 醬油 三勺
- 食鹽 三匁
- 味淋 煮出汁
- 五合
- 四合

以上の通り十品入ります。

先づ鶏肉を粗板の上へのせ、脂肪分と皮とを去りまして、庖丁の刃の方で充分叩き潰します。

それから鍋に右分量の味淋を入れまして火に架け、よく煮たぎらします、煮たぎつて参りましたら、その鶏肉を入れ、サツト攪拌して煮上げ、お皿にでも移し揚げて置きます。

それから馬鈴薯の皮を剥きまして、巾二分長さ五分の算木状にきりまして水に入れて置き、今度は、胡蘿蔔の兩端を切り取り、皮を丁寧に剥き、尙小さく靴形に切ります。

次に玉葱も兩端を切り除き上皮を剥ぎ捨て縦に二つに切り、尙それを櫛形に切り水洗ひを致しまして

次にあげ、鍋に水を入れて火にのせ、よく水が煮たぎつて参りましたら、初めの馬鈴薯を茹で、炭にあ

げ次に、胡蘿蔔、そして玉葱と皆燻でましたら、今度は鍋に右分量の煮出汁と食鹽とを入れて火に架け

よく沸騰して來ますを待つて、野菜類三品と鶏肉を入れまます。よく煮たぎつて参りましたら一寸味試を致しまして醬油を注し、更に煮たぎらして、鍋を下ろし、十

人來客があれば十人前の蓋井に盛り分け、その汁を上からかけまます。そして上部から罐詰の青豆を、程よく振りかけ、鶏卵を一個づつ、破つて、その蛋黃をなるべく潰さぬ

様うに注意して、盛付の中へ入れて供します。
 以上述べました、材料の列記は、約十人前として、示したので御座いますが、
 家内の少ない、來客のあまりない家は、必しも少ない事は御座ひません、故
 少しだけして家内の膳に上そうと思へば、五人でしたら右の半分となりますから、
 結局多い少は時の都合にして調理すればよろし。



寄せ々々調理

●お刺身 先づ此處では十人前として述べる事に致します、五人の來客なればその材料の半分を使用
 して下さればよろしいです。

- 小めち 片身
- 生海苔 五勺
- 獨活 貳本
- 煮出汁 三勺
- 中位の鯛
- 太根 片身
- 山葵 一本
- 醬油 小一本
- 腹骨を除き、よろしく一分程の厚さに
- 五勺

先づ鯛の溝の様うになつて居る處から二つに切り分けまして、腹骨を除き、よろしく一分程の厚さに
 つくります。
 今度は鯛を右の鯛と同じ様うにつくりますツマと致しまして生海苔を鹽水に浸し、よく攪拌致しまし
 て、次に清潔な布巾を敷きましてその中にあけ、上から水を注いで布巾の四角を取つてよく搾り、庖丁で
 三つ程に切つて置きます。
 次に白髪獨活の兩端を取り、よく水洗ひ致しまして一寸五分程に切り揃へ、四角になる様うに皮を剝

き、縦に薄く放さぬ様う庖丁目を入れ、又も横に同じ庖丁で放さぬ様切り、清水を二三度取り替へて穴に移し、水氣を断つて置きます。

それから太根をおろしまして、同じく山葵のえぼくを叮嚀に取り、葉付の方を鉛筆を削る様うに致し、削れましてらおろし金にておろします。

次は里芋の皮を剥き小口から可成薄く切りそれを梅の花瓣形に拵へます、出来上りましたら花瓣の中を一寸凹ませて、その中に山葵を載せるので御座います。

次は盛り方で御座いますが先づ正面には鮪の刺身を程よく盛り、尙又その下の處にも鮪を少しばかり盛り添へ、鯛の刺身を配合よく盛りつけます。

次は雪おろし（太根おろしの事）を鮪の後方に添へ、その右に白髪獨活を二つ程盛り添へます。又左の方に生海苔を置きまして、そのそばに梅花山葵（里芋の凹に山葵をのせましたもの）を程よく盛りつけるので御座います。

今度は小皿によく冷却した煮出汁三勺の中へ醤油五勺を加へ、よく掻きませてから、少しづつ、注ぎ分け供します。

福包み

材料と分量

一合

蕨 姑

十個

鶏肉 中揚げ

百枚

豆腐 干

一個 三本

味淋 煮出汁

一合

砂糖 胡麻油

二十合

先づ一番初めに右分量の鶏肉を粗板にのせ、脂肪分と皮を取り去りまして、庖丁でよく叩き切ります。それから鍋に三勺程の味淋を入れまして火に架けよく煮たぎらし、醤油を三勺程入れ、右の鶏肉をも入れまして、箸でよく掻き廻し汁がなくなる迄煮込みます。

そして汁が無い様うになれば皿に取つて置き、今度は豆腐を板と板との間にはさみ、よく水氣を搾り直ぐ鍋に入れて、五勺の煮出汁と十勺程の砂糖、二勺の醤油を入れてよく煮ます。

よく煮ましたら皿に取つて置き、次に蕨姑の両端をよろしく皮を剥き、その儘軟かに茹で上げまして二つに切り更に一分程の厚さに半月形に切り皿に入れ置きます。

それから前に水中に浸して置きましたる蕨茸を搾り上げ、軸を切り去り、水と一緒に鍋に入れ、軟かになる迄茹で、水氣を切つて再びそれを可成細小に刻み、又も五勺の煮出汁に二勺の醤油と、鍋に入れ火に架け、サツト煮終げまして皿に取つて置きます。

其の次にゆばを中央より二つに切り、恰度十枚にしまして、右の出来ました材料を、そのゆばにて包み、四角を摘みまして、干瓢を水につけて置き、それでくゝります、福包と云ふ様な格好にして、鐵鍋に胡麻油を入れよく沸騰さし、右の福包の口を下にして鍋に入れ、程よく揚りましたら手早く筈に移し、その儘油氣を断つて置きます。

今度は別鍋に残りの味淋と醬油及び煮出汁を入れまして火に架け、煮たぎつた時右の福包を敷筈に並べた儘で入れ二三分間程で鍋を下ろし、皿に筈のまゝ移しまして、程よく冷却しましたら、お坪に入れ、その煮汁をかけます。

●寄せ鶏

〔材料と分量〕

- 鶏 五羽
- 煮きり味淋 六勺
- 醬油 二勺
- 小鴨 一羽
- 煮出汁 五勺

先づよろしく右鶏の羽根を抜き去りまして尙もよく毛焼をいたし、直ぐ水洗ひして置き今度は、小鴨も右の通りしまして、水氣を拭ひ俎板にのせまして、羽翼と足を切り去り、次に脊を切り開きまして腸を除き中骨をも抜き、肉をよろしく取り出し、庖丁の脊で、極めて丁寧に叩き、更に刃の方にて叩

又鴨も右の通りにしまして直ぐ播鉢に入れ播り木でよく播り、味淋を少しづつ、入れますそしてよく混

せたと思ふ頃に、裏漉し致しまして、其の漉しました肉を再び播鉢に戻しまして叩いて御座ひます

充分によく混合しましたら、六寸程の笹折の中へ右の播り肉を入れ、その儘蒸籠に入れ、蒸湯がよく沸いて來ましたら、蓋を少しばかり、すらし二十分間蒸します。

蒸し終りましたら蒸籠より取り出し、手早く折の周圍を刺しまして抜き取り、其儘にしてよく冷却しその上に焦き目をつけるので御座ひます。

其の方法を申上げますと、よく起りました火の兩端に煉瓦を横に置き、その上部に餅焼網を架けまして、その上へ石をのせ、程よく、片面に焦げめをつけるので御座ひます。



〔材料と分量〕

小鴨 一羽
胡椒 一本
煮出汁 一合

木茸 一合
味噌 一合
油 六勺

一合
一合
六勺

先づ鴨の料理は前記寄せ鶏にて説明致しました通りにしまして、矢張庖丁で肉を叩き今度は小鍋に六勺の味淋を入れまして火に架け、よく煮へ詰りましたら、四勺程の醤油を加へ、そして一度煮たぎつて来た處で鍋を下ろし、箸を入れて肉をかき廻します。

鍋中の肉がよくほぐれましたらもう一度火を架け、尙ほもよく掻廻しまして煮あげます、そして木茸を湯に浸し軟かになりまししたらよく水氣を斷り、細小に切りまして、十分清水で煮ます。そして布巾を笥に敷き、其の上に右の木茸を移し、又もその儘で水に入れてよく揉み洗ひします。

それから今度は鍋に味淋と煮出汁を入れて火に架け、よく煮たぎつた處で木茸を入れ漸次煮込みましたら醤油を注し、汁がなくなれば鍋を下ろしまして外に移し取り置きます。

胡蘿蔔を先づ皮を剥き小口から薄く斜に切り、四枚程重ねて針の如く細小に刻み、今度は、七勺程の煮出汁に胡蘿蔔を入れて火にかけ、汁なくなる迄煮込みます。

次は生麩の拵へ方に係る事に致しませう。

五合

食鹽

一合五勺

清水

三合

先づ右のメリケン粉に一合五勺の鹽を加へましたらよく攪拌し、それから三合の水を少しづつに混じまして緩め、一つに丸めまして桶に又は井鉢の様なもの、中に入れ、それか被る程の清水を入れまして、其儘にて一夜置きます。そしてその水でよく洗ひ、兩手で引き伸す様うに幾度もやり、充分に粘りが出て來ましたら、前記に煮上げて御座ひます材料をその中に混ぜまして、それを人數丈に分けてそれをいづれも四角に拵へます。

今度はそれが出來たら蒸籠に布巾を敷きまして其の上に並べ、約十五分間程蒸しましたら、手を濡しまして取り出し、よく冷却してから煮るのですが、その煮汁のかげんわ、

別鍋に一合五勺の味淋と、三合の煮出汁又六勺の醤油を加へまして火に架け、それから右の麩を敷笥に並べて、煮たぎるを待つて入れます。火は中火が結構です。

そして二十分間程煮込みましたら、鍋を下ろし、其儘にしてその煮汁を含ませます。そしてよく、冷却しましたら、一個づつ、その人數だけを、井に盛り、そして其の煮汁をかけて供するので御座ひます。

幕の内
〔材料と分量〕

白米

一升五合

黒胡椒

三勺

清水

一升六合

先づ右分量の水を加減で御飯を炊き終りましたら、今度は黒胡麻をサツト先洗しましてよく水氣を搾り焙烙に入れますして、なる可く焦がさぬ様う、極注意して炒ります。

次に、にぎりの拵へるものですか、斯ふ云ふ物はあまり家庭にないだろうと思ひますから、一寸説明致しませう。

穴の直径、一寸位が適當で御座ひませう。あまり大きいと、何うも外見が悪い處へさしまして、味が一段と落ちるものですから一寸位が一番結構と思ひます。

と申しまして又あまり小さいのも高尚過ぎまして味と云ふものが缺けます。餘談は置きまして、先づ厚さ一寸五分位の木を清淨に削りましてその中央へ右の穴を明けたものです。そしてその穴の中へ御飯を一握りづゝ入れまして掌でおして裏からでも表からでも抜きますと結構な、おむすびが出来上ります。

それに直ぐ黒胡麻を敷いた上に並べ、又もその上から振りかけます。

今度は中火の上に餅焼網をのせ、その上に右の、むすびをのせて、程よく表面裏面何れも焦さぬ様に焼きます。

そして冷却してから重箱にでも詰めばよろし。

蕎麥の海苔卷

〔材料と分量〕

茶 蕎麥

おろし山葵

煮出汁

醬油

一人前

少量

一合

三勺

木乾椎茸

上等淺草海苔

味淋

五勺

三枚

五勺

先づ椎茸を水に浸して軟かにします。そして軸を切りまして、細小に切り鍋に入れ、それに被る程の水を入れて、程よく軟かになるまで茹で布巾を笊に敷きましてその中に入れ布巾の四角を取つて水中に入れ、よく水の中で振り洗ひ堅く水氣を断つて再び、元の鍋に戻し五勺の煮きり味淋（五勺の味淋なれば三勺に煮詰らしたのをよく冷却した味淋の事です）と一合の煮出汁を入れまして、火に架け、半分程も煮汁が減りましたら、三勺程醬油を注ぎ、煮汁がなくなる迄よく煮つめ、皿にでも取り揚げましてその儘さまして置きます。

今度は茶蕎麥の打たてを購求め、鍋に熱湯を沸しましてその中に入れ、二三度沸騰さして手早く笊にひき揚げ、上から清水を數回も濯ぎ、よく冷却して置きます。

それから山葵を擦し金にておろし、次に淺草海苔の上等を火にかけて焙り、美しく綠色になりましたら、一枚を縦に二つに切り、それから、海苔卷簾にて初め蕎麥をのせ、山葵を程よく付けて、椎茸のせ、程よく巻き終りましたら、一本八片位がよろしいから、よろしく切り、供すので御座ひます。

●若さぎの煮びたし

〔材料と分量〕

若さぎ	十串	味	五勺
煮出汁	一合五勺	砂糖	十勺
醤油	五勺	糖	五勺

先づ若串を十串程、購求めて参りましたら、その串を抜きまして、サット清水で洗ひ、よく水氣を、斷りまして、敷籠に並べます。

それから鍋に、右分量の味淋を入れまして火に架け、よく煮たぎつて参りますれば、右の若さぎを、敷籠のまま、で鍋に移し入れます。

そして一合五勺の煮出汁と、砂糖を加へまして、落ち蓋(中の食べ物にピッタリと落込んで、引つ着く蓋です)をしまして、漸次煮込みます。

煮込みますと、汁が半分程になりましたら其時に、四勺程のお醤油を加へ注ぎまして、味の加減を試みます。

若し甘い様うでしたら、醤油を注し込み、辛い様うでしたら砂糖を加へるは申す迄も御座ひません。

處で、更に一度煮たぎりましたら、残つて居ります醤油を加へ、未だ少しばかり煮汁のある間に、右の鍋を下ろします。

そしてその煮汁をかけて置き、程よき時に食膳に供せば結構で御座ひます。

右に述べました材料は、主に十人前で御座ひます。

若しや二十人もあればその倍にすればよろしゅう御座ひますし、少ない時は又それを少なうすればよろしい。

夏向はあまり食物は澤山たかぬ様う注意する事です。

又しても腐敗易いものですから、可成少い目に、腹八分目と昔から申しますが、料理も其の通りであり多くさん出してあまり嬉ぶものでは有りません。

器物は可成此れも、清淨にする方が結構で御座ひます。そして食物を盛りますに、決して山盛りしては不可ません、實に見苦しいものですから、よく注意して下されば、結構で御座ひます。

●煎り豆腐 先づ豆腐の水を絞り、布巾に包んでよく揉み潰します。次に細い牛蒡を小口切りにして水に洒し、よく灰汁ぬきをした後に布巾に包んで水氣をさります。それから胡麻の油を少々鍋に入れて煮立させ、その中へ、潰した豆腐と小口切りにした牛蒡を入れてよくかきませ、煎りあがつた時に汁と醤油と砂糖とませたのを加へて煮詰めるのです。煮詰つた時に玉子を二個ほど溶いてながし込むと非常に美味しいのです。

●つき豆腐 先づ苞豆腐を粗上(なま)にのせ、一本を十片程に程よく切りまして、敷籠に入れて其の儘お鍋に入れ、煮出しと砂糖とで味をつけて、落ち蓋(鍋中の品物にピッタリと落込む蓋)をしまして、火に架けて煮ます。

漸次煮込んで居る内に其の煮汁が、減つて参りましたら、其處へ醬油を程よく注ぎ、又もよく煮込みます。

そして未だ少々汁のある内に鍋を下しまして、其儘、お皿に程よく移して、取つて置きまして、膳にのぼします。

〔材料の分量は〕

つと豆腐
砂糖

三本
六匁

煮出汁
醬油

一合
三勺

右の様うな割にすれば結構で御座ひます。

●きんかん豆腐 白豆腐をよく水を切つて五分の一程の味噌を加へて、よく摺りませ、メリケン粉を少し其上に入れてまるめまます。これを胡麻の油で揚げまして、牛蒡のさ、がきを水の中で酒し、それと一緒に吳汁の中へ入れて食します。

●菊豆腐の吸物 絹漉し豆腐を一寸角位の大きさに切りまして、水の中で手の上のせて、底の方三分程残して庖丁目を格子形に入れます。これに椀に盛つて上から静かにすまし汁をかけますと、豆腐の切口がひらいて、あたかも菊花の様にゆれて見えます。すまし汁は鯉節の出汁を吸物味に作つて、少し葛をどき、しばり生姜を入れます。

●けいちやん豆腐 先づ人蔘の皮をむきまして小さい賽の目に切つて置きます。牛蒡は水洗ひに致し

まして、よく土を落し小口から細かくこぞげて置きます。椎茸と豆腐は普通の大きさに結構です。それがど、のいしましたら、鍋に胡麻の油をよく沸き立たせまして、前記の四品を其中に加へてよく煎ります。煎りおがつかつた頃に出汁と醬油と砂糖とませ合せたものを入れて煮つめます。煮上つた時にグリーンピースを一度湯に通して、臭味を除いて後から入れます。麻の實の熬つたのを加へてもよろしい。

●肉寄せ豆腐 小さな比目魚の片身でよろしいから（但し豆腐三個、六個なれば一匹必要です）俎上に載せ、かすてら玉子に述べました如く、よろしく刺身庖丁で皮を剥ぎ去り、それから出刃庖丁の脊でよく肉を叩き潰し、矢張り搦鉢に入れます。よく冷却したる煮出汁を五勺程、少しづつ入れ乍ら、摺り交せ、ごろ／＼になつて來ましたら、今度は皿に毛篩を被せ、漉します。

その裏漉致しました肉はその儘お皿に取り掲げ、今度は豆腐を鍋に入れまして、そりを手にて細かく揉み碎き、三合程の清水を加へ、それを火に架け杓子で絶へず攪拌し、煮たぎつて参りましたら、目尻に綺麗な布巾を廣げ、その中へ、布巾の四角を持つてサット搾り、よく水氣がきれましたら、再度鍋に移し、残りの煮出汁を加へ、又火にかけて二十勺程と思だけの砂糖と五勺の醬油を加へ矢張杓子で掻廻し、煮汁の減るまで炒付まして皿にとり、よく冷却して置き、全くさめましたら、前述の漉して置きました肉と混和まして、今度はよく乾燥して居る俎板に海苔巻簀を横に廣げ、その上に廣げ、そして巻きます。

巻いてしまへば中央の處を糸で結び、其儘蒸籠の中に納め、蒸湯が沸騰して参りましたら、蒸籠を載

せ、矢張蓋を五分程すらして、十分間蒸します。程よく蒸せば取り出して箸を外しよく冷まして輪切なりと心次第に切りさへすればよろしゅう御座ひます。

●生油揚のつけ焼き 生揚げを三角か四角位に切つて串に刺し通し、火にかけて焼きます。焼けたら、砂糖と醤油とを混ぜた中に浸し、更に火に載せします。

此れを三四度も繰返し、扱て出来上りましたなれば、器物に盛つて、大根おろしを添へ別の猪口に三杯酢、砂糖、酢、醤油、を作つて之れも一緒に食膳に上ばします。

夕餉の膳などには手軽で結構です。

●鴨戸ゆばの溜焼 先づ初めに普通味噌を百匁程、深は鉢若しくは井にでも入れ、味淋と醤油とを程よく加へまして、よく箸で攪拌致しましてドロ／＼になりよく混合したらその中の三分の一ほど重箱の中へ取り分け、上を平坦に致しまして一枚の美濃紙を敷きます。

そしてその上に鴨戸ゆばを少し列べ、又も今一枚の美濃紙をゆばの上部に廣げ、残りの味噌を其の上

に注ぎます。

そして一夜ほど塵芥の這入らない様うにして置きますと、よろしく固りますから、紙を取り去り、二本

の金串にさして、よく起りましたる炭火の火にて焼きます。

可成遠火で焼く方が結構です。そして炮烙が有りましたら、其處にも火を入れ、七輪の兩側に煉瓦を

置いて、上と下とで焼く様うに致しますと、結構で御座ひます。

●焼きましたら直ぐ串を抜いて置きます。

●冷し素麺 素麺をよく沸騰した湯の中へ投じ、すぎとほるまで茹でます。茹だりましたら

水の中に入れて、幾回も水洗ひにして、油氣がよくとれましたら笊にあげて置きます。

次に鯛の切身に鹽を少しあて、暫くしてから湯につけて更に水に浸し、皿へあげて水氣をこ

つて置きます。次に玉子の薄焼きを作つて、三つ切りにして重ね、小口から糸の様にほそくき

ざんで置きます。三つ葉は莖だけ千切つて茹で一寸程のながさに切りそろへて置きます。平皿

に素麺を盛り、其上へ前記の鯛の切身と、卵の薄焼のきざんだのと、三つ葉の茹でたのを配合

よくのせて、出汁でたべます。出汁の作り方は、出汁一、醤油一、味淋一、砂糖は程よく好みに應じて

入れ、一度煮立て、更に冷やすのです。出汁に柚の皮をそへるのもよろしい。



又は若山椒の、葉を、約壹枚か二枚程、添へて出しても結構で御座ひます。

■菘蕪の味噌煮をぼろかけ 菘蕪を五分位の大きさにむしり、鹽でよくもんで、水洗ひに致しまして尚湯煮きにします。それから別に白味噌を出汁で解いて砂糖を加へ、その中へ湯煮きにした菘蕪を投じて煮詰めるのです。

次に鶏肉の叩いたのを、鹽を少し加へた湯の中で煮きます。煮きながら箸で肉をほぐしながらまませます。出来上りましたら前記の菘蕪の味噌煮を鉢に盛り、上から鶏肉のそぼろを振りかけて出します。

■菘蕪のころあへ 菘蕪を小さくむしりまして、よく鹽で揉み、水洗ひにして一度あつさりと茹でるのです。茹だりましたら、砂糖と醬油と出汁をませ合せた中で、から／＼になるまで煮きます。それから馬鈴薯の皮をむいて茹で、茹だつてから三分四方位の大きさに切つて置きます。次に枝豆を青く茹でます。曹達を少し入れるか、赤くなつた炭火を入れるか致しますと青くなります。黒胡麻をよく熬つて摺り潰し、醬油と砂糖とで加減した中へ入れてあへます。

■菘蕪の田樂 先づ菘蕪を長一寸、巾五分厚さ三分程に切り、串に刺し通して釜の湯の水に入れ、よく水を煮たぎらして、菘蕪が充分に茹でましたら、取り出して、味噌に付けて出すので御座ひますが、先づ初めに味噌を拵へて置かないと、せつかく茹で立ての、熱い菘蕪も、臺なしとなりすから、味噌を初めにして置くので御座ひます。

味噌は赤味噌が七分に、白味噌が三分の割りにてよく搗鉢にて交せ、味噌で味をつけて、鍋にて一旦

煮上げて、少し固い位にして置まして、其處へ、唐辛子を少し許り振りかけまして、出します。

又、その上に、山椒の粉を振りかけ、又は胡麻などを振りかけます。

■つくばね昆布 普通は菓子昆布を使用致しますが、それに限りませんが、最し上等に拵へようと思へば、水前寺海苔を用ふればよろしいです。

先づ此處では昆布と致しまして、購求めますれば、適當の大きさに切りまして、よく濡れ布巾で昆布の裏表を拭ひ、清淨に砂氣を取り除きます。そしてその昆布を剪で、お正月によくして遊ぶ、ハゴイタの羽の形に切ります。

そして今度はよく清水で洗ひ、矢張水氣を断ちましたなれば、小鍋に少しの熱湯を拵へその中へ入れて、程よく茹で、置きます。

無論此れは、それだけ食べるのでは素より有りません、何か正月の御馳走にあしらつて出すものですから、其處は皆様にお任し致します。



牛、鶏、豚肉の調理

七四

●牛肉とキャベツとの胡麻酢あね 牛肉の一分か二分程の厚さに切つたものを、醤油も何もつけずに焦げない様にかかるく焼きます。

焼きましたらそれを二分位の中に切りまします。

キャベツは一寸位の長さで細くきざみ、鹽を少々加へた水を鍋に入れて火に架け、沸騰した時に、つけて湯煮します。次に胡麻をよく灼つて摺りつぶし、砂糖と酢でゆるめ、醤油を少し加へて味をつけ、前に湯煮したキャベツの水をきつて、牛肉と一緒にあねるのです。

●牛肉の葛煮 牛肉を薄く切り、鍋の中へ叮嚀にならべて、其上へ葱を五分程に切りたるものを振りかけ、葱と牛肉の分量に應じて砂糖と醤油とを入れて、蓋をして味がつくまでよく煮まします。よく煮えましたら、丁度よい飲み加減になるまで湯を加へまして薄めます。

次に葛を可成り薄くといて、汁の中へ注ぎ、葛がよく煮立つた頃に鍋を下ろし、絞り生姜をたらしして食します。

●牛肉の黄味酢かけ 牛肉をそのまま、鍋に入れて水だきにするのですが、牛肉だけでは味がつきませ

んから、人参や玉葱を一緒にに入れて、食鹽を少量加へてたきますと、玉葱や人参の味が肉にしみ込んで美味です。牛肉が湯で茹だりましたら、よく冷まして、薄く切りそぎまします。次に生の玉子を二個黄味だけを、酢一合でそろりと解きませ、其中へ玉子二個の分量に對して、片栗粉を小匙に二三杯、砂糖も二三杯ほどまませます。よくまざりましたら火を通して煉り、前記の牛肉の茹でたのを盛つて、其上からかけて食します。

●蒸し肉 玉子焼の様うな鍋にバターを伸き、肉を大形に切つて（始めに肉を庖丁の柄で叩いておく事）その鍋に入れます。

そしてそれをスープの中で蒸焼にします。

●豚の焼肉 豚肉を味淋と濃口の醤油と同じ分量にませ合せた中へ半日漬けて置きます。半日程たちましたら肉をひきあけて、金網にかけて焼きます。焼きましたら、もう一度味淋醤油をつけて、さつと網の上であぶります。

●豚肉の薩摩汁 脂肪のついた豚肉を一寸四角位の大きさに切り、二時間ばかり鹽をして置きます。人参は水洗ひにしてねち切りにして置きます。蒟蒻はむしりとつて鹽で揉み、更に又熱湯で茹で、置きます。牛蒡は皮をこそげて少し長くねち切りにして置きます。

玉葱は縦に切つてそれを又半分切りまします。

次に湯の沸騰せるものを豚肉にかけて鹽を落してしまします。鹽が落ちましたら其豚肉を鍋の湯の中

七五

へ入れて、前記の材料を皆一緒にに入れて煮きます。すると鍋の表面へ油とごみとが浮きあがりますからそれを杓子で取り捨てます。もう油もごみも浮き上らない様になりましたら、火を遠くしまして三時間位煮詰めますと大層軟かくなります。その時に赤味噌をまぜて食します。すまし仕立てならば醤油を赤味噌のかはりに少し加へて煮上げます。

●鶏肉と小燕のバター煮 小燕の葉を葉つぎから切り去り皮をむいて薄く切ります。それを普通より少し固い目に茹でます。茹でましたらそれを笊にあげて水を切っておきます。次に純良なバターか胡麻の油をフライパンに入れまして、よく沸き溶かして鹽と胡椒を加へ、其中で小燕の茹でたのを揚げます。小燕が揚げられたら、其後へ鶏肉を小さく切つたのを揚げます。此二品を小鉢に盛りまして白ソースをかけるのです。又トマトサラダをかけてもよろしい。

●鶏肉のあちやら漬 鶏肉に鹽をふりかけ、鹽がとけ初めた頃に、飯蒸しの中蓋に鶏肉程の大きさの竹の皮を敷いた上で蒸します。

十五分の鶏肉ならば二十分から三十分位蒸せばよろしい。肉はふくれてかたくなつた時に取り出して冷まして置きます。次に大根を一寸五分位の長さに切りまして、皮を剥いて薄く輪切りに致します。それへ鹽をあて、軟かくなつた時分に水で洗つて甘酢の中へ漬けます。次に冷めた鶏肉をさしみの様に小口から切りまして、大根をつけた甘酢の中へ一緒に漬けます。

●鶏肉と獨活と落のソースかけ 上等の鶏肉五十匁位を庖丁で叩いて細かくしまして、鶏卵一個、

片栗粉大匙に二杯を加へて、よくませ合せます。これを適宜の大きさに丸めまして出来る丈少量の湯で茹でるのです。それから落の細いのを葉を切り捨て、皮を剥き、一寸位の長さに切つて清水に浸けてよく灰汁ぬきをします。獨活も皮を剥いて一寸位の長さに切り、縦二つ割るか、四つ割り位にして前の灰汁ぬきをしてある落と一緒に、鶏肉の丸を茹でた後の汁でたくのです。此時少量の鹽を加へると味がついてよろしい茹だらしましたら、笊にあげて、冷めてから配合よく小鉢に盛り、トマトソースか白ソースをかけて食します。

●ロシヤスープ 精肉の赤身の處を二寸四角位の大きさ、厚さ八分位に切り、深鍋に水一杯入れて其中に浸し、一度沸騰させたら、あとはごろ火で五六時間も火にかけて置きます。すると精肉は柔かくなります。次に汁を布巾で漉しまして、灰汁や荒い脂肪を除きます。その中へ馬鈴薯の皮を去り、二つ切りにして加へ、馬鈴薯が煮えかゝつた時に、キャベツ、大根、人参を細かく切つて入れます。それがよく煮えましたら、鹽と胡椒で味をつけ肉一切れ、芋二個程の割合に盛つて汁を澤山にかけます。



果物の調理

●栗のきんとん 先づ一升程栗を庖丁にて極く注意をして皮を剥きます。それから溢をも剥き去りましたら、虫食のない様に注意して水洗に致し直ぐ笊に取つて水氣を断つて置きます。

次に薩摩芋の兩端を切り皮を剥き去り叮嚀に水洗ひして一分程の厚さに輪切致します。

今度は鍋にその芋の被る位に火を入れ、火に架けまして、煮たぎつて參れば前の栗を入れ更に三回程も沸騰して參りましたら、茹で湯を捨て、又も清水を入れ替へ、沸騰させ、湯を取り替へて言ふ様に三回程もやりますと、軟かになりますから、今度は火の加減を弱くしまして、潰さぬ様充分注意して茹で上げるのです。

その儘鍋を下して五分間程しましたら栗をくづさぬ様にして茹湯を捨て、毛篩を被せて上から、灰汁引き砂糖を注ぎ漉します。

(一寸申し上げますが、灰汁引き砂糖と申しますと、玉子を破り、黄味を去りまして、白味をよく攪拌しながら二合の水を入れ充分泡を立たせ、後三百匁位と思ふ程の砂糖を鍋に入れ右記の白味を加へまし

て、火にのせ、杓子で鍋の底をこする様にかき廻し、程よく煮溶ましたら、それを止め、泡汁が浮き上

つて來ますから、其の時に一合位の清水を注し込み、なほも煮ますと灰汁が一方に片よりますから、何かで掬ひ取り、鍋を下ろして、井に絹篩を被せて漉します。それが灰引砂糖と申すので御座ひます)

それから毛篩を取り鍋を火に架け(あまり強くない火で)煮込んで置きます。

次は別鍋に清水を入れ、矢張沸騰して來ましたら、薩摩芋を入れて落ち込んでしまふ蓋(落蓋の事)をして軟かになる迄茹でます。

程よく軟かになれば、引き出して水氣を絞り、手早く皿に篩を被せて裏漉をいたします。

それから約一合餘の煮出汁と味淋と鹽を入れまして、漉したお芋に加へ、鍋を動かし乍ら焦げつかぬ様に煮つめます。そのつめかげんを申しますと、ごろ／＼になつて參りましたら、それでよいので御座ひますから、鍋を下ろし、皿に盛り分けて、よく冷却して置きますので御座ひます。

そして後、食膳に供します。此れで約十人前位は充分あります。

●かち栗のきんとん 先づかち栗を微温湯のに浸して置き、それからよく洗ひ笊に移して、再び鍋に微温湯を入れて火にかけ、その栗と入れて二三回も煮たぎらすと直ぐ鍋を下ろし、笊に移して、一寸冷却ましてから皮をむき、溢を叮嚀に庖丁にて取り去り、又も湯をわかつて、その中に入れ、軟かになつてから、その湯を捨て、再び微温湯を入れ替へ火加減を弱くして一時間半以上も茹でて笊にあげます。そして、今度は別鍋に、味淋と砂糖を清水でどかし、火にかけてよく煮たぎつて來ましたら、かち栗を

其の中に入れて落ち蓋をして漸次煮込みます。

そして鹽を少し入れて味を試み、煮汁のなくなる程煮てから鍋を下ろし、かち栗の半分程を皿に取り分け別皿に毛篩をかぶせて、半分の栗を少しづつ、のせ、杓子の平な方でこすり乍ら漉します。

漉しました汁を再び鍋に戻し、手早くかき廻しまして、一錢銅貨位の大きさに丸め、一個づつ、清浄な布巾に包みまして、程よく指にて捻りますと、茶巾が出来上ります。

此れは無論、盛り分けの皿に、二個程と、皿に取つて置きましたかち栗三個程とを程よく、盛り分けて供しますので御座ひますが、別に何れに盛らんと不可んと云ふ様な事は御座ひませんから、其處はよろしく諸姉の御思に任す事に致します。

●梅干の吸物 先づ梅干中位のを二三個取り出しまして、よく水洗ひ致し、水氣を断つ爲めに清浄な布巾で拭ひ、中の核子を取り捨てましてから、皿に毛篩を被せ、そのうへへ右の梅干をのせまして、サジの様なもの、裏で、こすり乍ら裏漉し致します。

それが出来ましたら今度は、山葵をタワシでよく、水の中で洗ひ、薄刃の庖丁でも、小刀でもよろしいから彼のえぼくを丁寧に削り捨てます。

それが美しゆうなりましたら擦し金を清浄に洗ひ、後おろして梅干に混ぜます。よく混ざりましたら、指先にて、恰度小指の頭位の大きさに程よく丸めまして、お椀に入れて置き鍋の小さなのに鯉節と鹽で煮出汁を拵へ、熱いのを上から注ぎ、その儘蓋をして供するので御座ひます。

●葡萄のからし漬け 之れは即席漬ですから餘り長くは保存出来ません。 用材、葡萄、辛子、甘酒、醬油

先づ葡萄をよく、清水で洗ひ、それから日本辛子（水で固く練りまして後布巾で強く縛り熱湯中に約三十分間位も茹で取り出したもの）を、甘酒の五分一位甘酒に加へ、此れにお醬油を入れて少し緩めま

す。そして右の中に葡萄を入まして、和合へたらよろしい。

●葡萄の蜜漬 半熟葡萄の房を購求めまして、一度清水の中でよく洗ひ水氣を断つてから、葡萄の實百々に蜂蜜百々の割で、鍋に入れて煮たざらし、笊に移して、陰干にして封をして貯へます。

右の始め蜜と煮きしなは房をはなします。鉄で一寸づつ、ヘタをつけた儘で鍋に入れて、煮くので御座ひます。取つてしまつては潰れる憂があります。

●柿なます 先づ柿の皮を剥いて、薄く切り、更に細かく千切りにして、ざるに入れ二三度水洗ひにして、柿の灰汁をとりまます。それから大根の皮をむいて、縦に薄く殺ぎ、かさねて小口から細かくきざみ、鹽をふりかけて暫くそのまゝにして置きます。そして柔らかくなつた時によく水洗ひにして、しばらく置きます。次に甘酢を作り、少量の醬油を加へて味を加減します。其中へ前記の材料をませ合せま

す。これに粉鯉をふりかけてもよろしい。

●林檎のわさびあへ 林檎の皮を剥いて、しんを取り去り、四分程の賽の目に切りまます。次に濃口醬油の溜り醬油へわさびのおろしたのをごろ／＼にとさまして、其中へ賽の目に切つてある

林檎をあへるのです。ビールや酒のつき出しに用ひます。わさびは初めよくき、らで洗ひます。表面の突起したぶつぶつを落してしまはぬ様に洗ふのです。おろす時には根の方よりするよりも、葉の方からおろす方がよくき、ます。

●梨の酢あへ 梨の皮をむき、しんを除いて程よき大きさに切り、次に柚酢と砂糖と醤油を加減よくませた三杯酢を作つて、其中へよく水洗ひにした新生姜のみちん切りにしたものをませ合せ、その中へ前記の梨の實をあへるのです。これもビールや日本酒のつき出しです。

●梨の粕漬 先づきづのない梨を購求めて参りまして、一度きづのつかない様注意をして水洗ひします。そしてよく水氣を布巾を拭ひ去りましたら壺の中に酒の粕を入れ、梨と梨とが當り合はぬ様、粕でよろしく致しつけて、貯へておきます。

酒の粕は可成澤山の方が結構です。

●蜜柑の砂糖漬 先づ蜜柑の皮を剥きまして、壺に入れ、砂糖と焼酎を加へて蓋をして漬けます。分量は、蜜柑百個に付き、砂糖が二斤、そして焼酎が二升の割りで漬けます。味も充分よくて、數ヶ月は充分保存が出来ます。

●林檎の蜜漬 林檎の未だ熟してないのを撰びまして、先づ皮を剥き去り、漸次清水に浸して、酸味を充分に取ります。

そして取れたと思ふ頃に引き揚げまして、清淨な布巾にて水氣を拭ひ去り、一週間程蜜の中に浸して

置き、後取り出しまして、他の器物に砂糖を入れ、林檎をも移し入れて、風の這入らぬ様封を致しまして暗い處を撰び貯へて置きます。

●柿の實の粕漬 柿の、矢張林檎の様に未だ熟せない、青い内に取つて、酒の粕と一緒に壺に入れ、矢張封をして貯へ置きます。

●柚の青漬 柚の青いのを撰びまして、上から寒天を流しかけ、灰をきなこ團子の様に塗りつけまして壺に入れ、風の入らぬ様目張をして貯へて置きます。

●柚の砂糖漬 青柚を輪切にし實ばかりを取つて核子を捨て去ります。そして實の様な、清淨なもの、上に約二週間程も日に干します。

干し終りましたら、苦味を取る爲めに、焼鹽にしばらく漬けて置きます。そして後、鹽を拂ひ去りまして、口の廣い硝子瓶でもありましたら、初め砂糖を底に伸き、柚を置いて又砂糖をかけ、柚を置いて砂糖をかける云ふ様にして漬け終りましたらつめをキチツとして、貯へて置き、後食べるので有ります。

●櫻漬の拵へ方 八重櫻を桶か瓶に入れて、水一升到鹽三合の割合で一度沸騰させましてから、瓶の中へ一杯つぎ込み、上からおもしろをして置きます。一晝夜でうまく漬ります。櫻の花の漬つたのを茶碗に入れて、上から湯をそ、ぎ花が開いた時にのむのです。よい櫻の匂ひがして風味があります。斯な事は手輕で何んな方でも出来ん事は御座ひませんから、是非御試みを願ひます。

菓子の調理

●ほたる草

●材料の分量を申しますと

角天 一本
白餡 二十匁
挽茶 少し許り
清水 二合

砂糖 微塵
豆粉 糖

百五十匁
十匁
二百粒程

先づ豆を極めて丁寧に水洗ひ致しまして、火に架け、しばらくしてから豆を入れて漸次茹で、清水を少しづつ注ぎながら煮たぎらぬ様に注意致しますと、軟かくなつて參りましたら鍋を下ろしまして、注ぎながらよく水気をきりまして、別鍋に砂糖三十匁程入れ、清水を少しばかり加へまして火に架け、白餡を皆搗鉢に入れてまして挽茶と微塵粉を加へましたら、よく攪拌し、そばろ漉し(味噌漉し)の様、少し編目の粗きものにて漉して置きます。今度は前より水に浸してふいます角天を絞上げ、別鍋に二合位程の清水を入れまして火にかけ、直

ぐその中へ角天をちぎり込んでたへす杓子の様なもので攪拌致しまして、よく煮溶けましたら、百二十匁の砂糖を入れ、再び掻き廻して、だん／＼煮詰め、ごろ／＼になつて來ましたら毛篩にてよく漉し、少し冷却しましたら、前記の豆を入れ、漉しておきました、挽茶のそばろ餡をも入れ、程よくかきまわしまして裏箱が流し箱へ注ぎ込みます。

一時程もその儘にして置きますと固まりますから先づ庖丁で箱の端に入れて切り離し、清浄な板の様なもの、上にのせて思う様に切りましたら、お菓子の盆に盛りまして供します以上で十人前程も有ります。●菓の新料理 菓は普通食べますよりも一寸工夫して用ふる方がお美味ものでもあり、又は子供も嬉

ぶものです。

先づヨウカンを作りますには、苺百匁、寒天一本、砂糖五十匁、水五合、鹽少しを用意しまして、苺のへたを取り鹽水に漸次浸しておき、後再び引き揚げ清水で洗つて、箱に移し水気を絞ります。

次に寒天を水で洗ひ約十分間位、矢張り水に浸しておき、水気を充分にしぼり、細かに碎きまして、鍋に入れ水を加へて火に掛け、煮へたつたなれば、必ず上に泡が浮きますから、それを掬ひ取り、砂糖を入れて、よく煮つめ杓子の先に玉のつく位になつた頃を見計ひ、火から下し、毛篩でこします。それを速時に流し箱が、又は重箱へでも流し、前の苺を入れ、充分固まつたなれば箱から出し、庖丁で切り皿に盛つて供するのです。

●ヂヤムを拵へますには、先づ苺十斤、砂糖五斤と鹽を用意しまして、前記の如く苺のへたを取り去り、

鹽水に三十分位浸して置き、後丁寧に清水で洗ひ箸に入れて水氣を除き、釜に入れて砂糖を加へ火にかけます。そして必ず御飯杓子で絶へず攪拌する事です。

浮き上がる泡は掬ひ捨てる事前記に異りません。約一時半位も煮てから火より下し、よく冷めてから瓶に移し、貯へて置きます。最も必要の時は取り出して供します。

●苺のサンドキツチ 食パンと二三分位の厚さに切り、片面に苺のチャムをたっぷり塗り、チャムの付いた方を内側にして二つ重ね合し、板と板の間に五分間程入れて押しをかけます。

そして後廻りのかたい處を切り除き、四つ五つお皿に盛つて供します、もしや御辨當にするのでしたら、折箱などの底にバセリーカサヲダを敷きその上にサンドキツチを並べ、表面にもこれを載せ、蓋をします。

それは、なせかと申しますと、パンの上側が乾かない様にするのです。

●明けがらす
先材料の分量を列記しますと次の通りです。

- 白 三十匁
- 白 百匁
- 白 五匁
- 清 二匁
- 白 胡麻
- 水

- 小豆 百匁
- 黒胡麻 百匁
- 白砂糖 五十匁

拵へ方は最初白玉粉をお鉢に入れ、右分量の清水に加へごろ／＼に致します。

それから蒸籠に布巾を敷き、その上に流し込んで蒸湯がよく煮たぎつて参りましたら蒸籠をのせます。白玉粉に火がよく通りましたら、取り下ろして直ぐ鍋に移し入れ、弱い火で、絶へず攪拌しながら、

ポツ／＼のなくなる程手をやめてはけません。

それから五十匁の砂糖を六回ほどに入れてよく掻廻し、一尺程に白玉が伸びましたら、鍋を下ろして手早く皿に浮粉を一面に敷きその上に取りのせて、冷却して置くので御座います。

今度は百匁の小豆餡を別鍋に入れ、入った黒胡麻を搗鍋に入れてよく搗り潰し此の餡の中に交せ、その儘にて火にのせ、たへず杓子の様なものにて練り混ぜます。

練り終れば皿に取つて置き、餡を清浄に洗ひ、今度は右分量の白餡と炒りました白胡麻とを矢張前と同じ様に搗り混ぜ火にかけて練ります。

其處で拵へて御座います求脂を五個にちぎり分け、又小豆餡も五つに分け、程よく丸めまして、掌中にて右の求脂にて包み上げます。それから、目の少し粗いそばを漉しを皿に被ふせ、そして右の白餡を少しづつ、のせては杓子の平の方で、こすり乍ら裏漉いたします。

それが漉せてしまひましたら、落氣のある布巾にて求脂を程よくしめらし、直ちにそのまわりへ右に漉しました、白餡のそばをまぶせ、それでもう出来上つたので御座いますから、お客様に供します。別に客に定まつた時は因より御座ひません、子供衆のある家で御座ひましたら、何れだけ子供が嬉ぶ事か知れませんが、ろくでない店屋の物を購求するよりも、如何程結構でせう。

鯛の味噌汁 鯛を三枚におろし、適當の大きさに切り、皮の方を下にして、縦横に幾筋も切目を入れて、味噌汁の中へ加へます。鯛の肉が一度煮上つた時分に、花菜を入れまして、サツト煮立て、鍋をぬきます。柚を口にして出します。

あわもの鯛 小鯛を三枚におろし、中骨を毛抜でぬきまして、薄鹽をあて、置きます。

次に玉子のしろみばかりを茶釜にて沫を立て、薄鹽をあて、ある鯛の肉へほごよくかけて蒸すのです。

鯛のごろ、山の芋の新たらしいのを、わさびおろしで、よくすり、搗鉢にてすりませ、鯛の肉を蒲鉾の様にすきまして、山の芋のすつたのをよく交合せ合します。それから煮出しでときゆせんにかけて練るのです。但し芋のきれない様にせねばなりません。

小鯛の酢漬 小鯛の鱗をふき、腹を取り去りまして、全躰のま、鹽をふりかけて、半日程そのま、にして置きます。それから鹽をしたみまして生酢を充分にかけて、又半日程そのま、にして置きます。

それから又酢をしたみまして、此度は器に入れ變へて、三杯酢を鯛の上からかけて、翌日から食べます。

鯛の蠟燭 鯛の切身に薄鹽をあてまして、串にさし、裏表ともよく焼くのです。かけ汁には、よくか

きませた玉子の中へうごん粉を少しばかり加へて、よくごいたのを使ひます。但しこげぬ様に遠火で焼くこと。

鯛のはや摺身 鯛を三枚におろしまして身をこそげ、庖丁でまな板の上でよくねりつぶしましたのを、適當の大きさにごりまして湯煮するのです。又油であげて風味があつてよろしい。

鯛のあら煮 鯛のあらをよい程の大きさに切りまして、お鍋に半分程清水を入れて火にかけ、よく沸騰いたしました時分に、鯛のあらを加へ、サツト煮上りましてから鍋を下しまして、指のつけられる位のぬるさに清水を注ぎます。それから指先であらの鱗を落しまして、敷笥の中へ上げて置きます。次に空のお鍋に右記の分量の味淋と酒とを入れまして、火に架け、一沸騰させてから、鯛のあらを入れてある敷笥を其のま、鍋の中へ入れ、落ち蓋をして充分に煮込みます。煮汁が減りました頃に、六勺程の醬油を加へ、五六回沸騰させて鍋を下します。次に敷笥を鍋から皿の上にひぎあげまして、煮汁をかけた鯛のあらを皿に盛り別けます。其上からあられ生姜をかけて膳に上します。あられ生姜とは、土生姜の皮をむいて、一分四角程の大きさに切り暫く清水の中で灰汁ぬきをした物です。

鯛なんばん 鯛のあらを程よい大きさに切りまして、水洗ひにしましてよく水をきつて薄鹽をあて、置きます。それから水一升到酒一合の割合で鍋に煮たぎらせ、酒の香のぬけた時分に、鯛のあらを入

れまして、二三度沸騰させまして鹽で味をつけます。それから葱を五分程の大きさに切りまして加へ、十五分間程とろ火で煮つめます。

鯛の生ずし 鯛を三枚におろし、裏表から鹽をまぶしまして、暫く置いてから、水洗ひにして布巾でよく水を去り、更に酢にしたしてから、平作り又は亂切り、糸作りなどにして、木の芽をそへて出します。

鯛の浅草巻き 鯛の生ずしにした物を大平作りにしまして浅草海苔のひごつたのを、巻すしの様にして巻くのです。それを小口から、よい程の大きさに切つて皿に盛るのです。

鯛の巻焼 鯛を三枚におろしまして、二寸に一寸位の大きさに切り、砂糖醬油で半日程つけて置きます。それから落の菜を洗つてよく水をきり、其中へ砂糖醬油に漬け置いた鯛の肉を包み込むで、金網にのせて、氣永く焼くのです。

中鯛の櫻蒸し 鯛を三枚におろしましたら、腹の骨を取り去りまして、縦に二つに切りはなちます。そして脊肉と腹肉の二つにいたして置きます。それから脊肉の方をなるべく薄く五片程に切ります。それから清浄な板の上へ、ほごよく鹽をふりかけ、其上へ美濃紙を敷いてほごよく手水を注ぎ、其上へ前記の鯛の肉をひろげ、美濃紙を取其上へ被せ、鹽をふりかけて手水をかけて置きます。次に白味噌を鉢に入れてよくすり、お皿の上へ毛篩を被せまして、御飯の杓子にて其上へ味噌を取り、上から押し潰す様にして裏漙しにかけます。漙した味噌は小さい鍋に入れて、煮出汁二勺と砂糖五匁を加へて火に架け、絶えずかきまはして煉りあげます。出来上りましたら味噌を又皿の上にとりまして、よくさまして置きます。次に鹽漬の櫻の葉を清水にて一枚づつきれいに洗ひまして、炭の上へあげて水氣を取つて置

きます。それから熱湯の中へ炭の中にある櫻の葉を投げ入れ、手早く引きあげて水氣を去つて、前に紙鹽にして置きました鯛の肉の一片の櫻の葉の上に廣げまして、其上へ煉つてある味噌を程よく入れて、櫻の葉のまゝ二つ折りにします。それを布巾を敷いてある蒸籠の中へ廣げまして、蒸湯がよくわきたら、其上へ蒸籠をのせ、蓋をして五分程蒸してお皿に盛ります。

黒鯛の洗肉 黒鯛を三枚におろし、腹肉を去りまして、尾の方から頭の方へ向けて薄く肉を(脊肉)片ぎ取ります。それを直ちに、井戸の水の中へ入れまして、箸でかきまはしてゐますと肉がちぎれて來ます。其時にその縮れた肉を目簾に入れて上から清水を注ぎかけて置きます。次に菊の花の萼の處を摘み去つて、花瓣ばかりをむしり取つて桶の中へ入れ、清水でよく洗つてから、鍋に熱湯を沸しまして、其中へ菊の花を投げ、少々酢を加へまして、かきませ三四回ほど沸騰させてから、菊花を水中にとりまします。それから三四回ほど清水をかへて、よく灰汁を脱いで後水氣をきつて置きます。次に山葵をおろし金ですり、煎酒を拵へます。煎酒の作りかたは右記分量の酒醬油梅干の三品を入れまして二三回沸騰してから鍋を下し、冷めましてから小皿に注ぎ込みます。次に刺身皿に洗肉を盛ります盛りかたは皿の中へ氷を入れ其上へ硝子簾をのせまして正面にあらひの肉を小形に盛り、そのそばへ菊花と山葵と配合よく盛りまして、煎酒をそへて出します。

おきつ鯛の若狭焼 方頭鯛の頭部を去り、腸を除きまして水で洗ひ、三枚におろして腹骨を取り去り、お皿に鹽をふつて其上へ鯛の身をのせて又其上から鹽をふりかけて置きます。ほど一時間ほどた

つてから水洗ひにして水氣を去り、粗板の上へ二つ列べて四本の金串に刺しまして、中火の火加減で架けます。兩端へ煉瓦を一本づ、横に置き其上に二本の鐵串を渡し、その上へ戴せまして裏表ともよく焼きます。兩面ともよく焼きましたら酒を裏表ともに、注ぎ焙つて、まだあついのを皿に入れて出します。

●鯛の松笠焼 鯛を三枚におろし皮の儘で程よく截り、肉の方から縦横に切目を入れます。そして金串に刺して先づよろしく素焼に致し、山椒醬油を塗り又も火にのせる、と云ふ様に幾度も氣長に、付け焼に致し、食膳に供します。

●鯛の五色和合へ 美味しい澤庵の長漬を三分角位の大きさに切りまして、一度清水であらひます。次に木海月を水につけてまして、石付の處を捨て、細かくきざみまして湯でザツト沸きまします。次に鯛を三枚におろし、鹽をふりあて、鹽のよくまはつた時に、水洗ひにしてよく、水をきり、甘酢に暫く漬けてから三分角位の大きさに切つて置きます。胡瓜はやはり三分程の大きさに切り、鹽で揉んでから水洗ひにします。赤貝の貝をばづして、二枚に切り開き、綿をとり去つて鹽でもみ、水洗ひにして三分位の大きさに切りまします。前記五つの品なを甘酢で、和合へ器に盛つて芽蓼様なものをそへまします。甘酢は酢一合の割りに大匙に一杯の砂糖を加へて煮立て、これを冷しましたものです。

●鯛めし 松茸めしと同じ加減で宜しゅう御座いますから、鯛の肉ばかりよく煮上げて鉢へ移し、細かく碎き、飯の煮え上る時に別に味付けし、煮て置いた、牛蒡、人參、葱などと一緒に釜に入れて焚き上げまします。

此の鯛めしに注意を要しますは、鯛ですが骨を入れぬ様實に叮嚀に骨を取る事です。

●黒鯛と粒初茸の吸物 先づ黒鯛を三枚におろしまして皮つきの儘にて、程よく切肉にして置きます。次に初茸を鹽水でよく洗ひ、更に白水に浸して洗ひ、再び清水にてザツと洗ひ淨めてよく水氣を斷ち

右の鯛を一緒にすましに仕立て、食膳に上します。

●鹽鯛の味噌吸物 鹽鯛を丸その儘にて二日間程も、米のかし汁に漬けて置きして、後叮嚀に洗つて三枚におろし、サツと茹で、適當の形にとり、味噌吸物に長芋を少し許り落しましてよろしく仕立てた

ものに入れて煮たざらします。そして紫蘇の葉を入れます。

●鯛の骨切と露の臺 鯛を料理致しまして骨付の儘にて庖丁を斜に程よく截ります。

そして潮したての鍋に移れ、煮へたぎつた處へ、露の臺の細かく刻んだものを入れて食膳に供します。

●鯛の掛鹽焼 先づ鯛の鱗を取り去り鰓を除き、腹部を一寸五分程切つて、臍を除きまして水洗し布巾で水氣を拭ひ去り鹽を程よく振りかけ、又腹の中に入れ、その儘で一時間程たちましたら再び水洗ひをし、二本の金串に刺し通しまして、烈火の兩端に煉瓦を一つづ、横に置きその上に二三本の金串を渡し、その又上部で焼くので御座ひます。

程よく表も裏も焼けましたら、串を抜きまして、焼物皿に程よく盛り、供すので御座ひます。

●ねぎま汁 新しい鮪を買求め、此れを四分か五分位に切り、次に葱を六七分位に切りましたのを用意して置きまして、鍋に湯をよく沸らして鮪を入ます。そして醬油と砂糖でよく味をつけ、再びよく煮

まして其の上葱を入れるので御座います。

●めじ鮪の濱作り 先づめじ鮪を三枚におろし縦に脊と腹との中央の處へ庖丁を入れまして程よく切り分けましたなれば、血合を除きまして脊腹の肉共に五分程の厚さに庖丁をいたし、縦に片ぎ取り、一トさく宛に致しまして、それを程よく二分程の厚さに御刺身に載るのです。

そして皿に盛り供します。

●鮪のさしみ 先づ鮪を三枚に宜ろしくおろしまして、程よくつくり、生醬油におろし生姜を添へて供します。

●鮪と云ふ魚は、七月頃から九月頃までの一番お美味時ですから、其時を當にするが宜ろしい。

●まろだ鮪 鮪を出来る丈け細くつくりまして、大根を小さく短冊形に切り、鹽をあて、能く揉みし後、清水にて洗ひ、よく水を絞つたなれば、右の鮪と一緒に醬油で出します。

夏向に可成輕便で、材料も餘り入りませんから、行つて御覽下さい。

●メジ鮪の山かけ メジ鮪の身を賽の目形に切り、醬油で洗ひ、次につくね芋を大根おろしでおろし摺鉢に入れて、よく摺りまして味淋と出汁とを少しづつ、加へて、醬油を落して、よくかきませ箸と箸とで、鮪の切り身の上へ落し、其上へ山葵を添へて皿に盛ります。

●鮪の傳法焼 鮪をよろしく、さし身につくつて置きまして、葱のセンに切つたものを、炮烙に敷いて火に載せ、少し焦げて來た時を見計ひ、前のつくり肉をその上に、ならべて焼きますと、肉の色が狐

色になつて來ますから、その時を見て皿に移し取り、其の上へ煮たざらした醬油をかけて出します。その醬油は砂糖と酒とでよく味をつけて、一度鍋に入れて火に架け、充分に煮たぎつた醬油で御座います。

此れは申す迄もなくチャンと前にして置事。

●鮪の南蠻煮 鹽鮪を茹で、皮をむき身をよくほぐします。次に馬鈴薯を茹で、裏漉しにかけまして其中へ前記の鮪の身をませ、それにかたくり粉と玉子一個を落し、よくませたのを圓形か或はそれ／＼の好みの形に丸めて胡麻の油で揚げます。それを更に煮汁醬油で煮上げるのです。

●鮪のつくだ煮 鮪を茹でまして、身をほぐし、それを布巾に包んで揉みつぶします。よく潰せましたら、土生姜の皮を削いて、細かくきざんで、潰した身の中へ一緒にませ合せまして、小さな團子に丸めて置きます。それから、味淋と醬油と砂糖（砂糖はごく少量でよろし）とを鍋に入れ、鮪のほぐし身の團子がつかる程度の汁にしてから／＼になるまで煮詰めるのです。

●鮪のチアスターゼ漬 鮪の切身を二三時間水につけてよく鹽出しをしてから、細かい賽の目にきざみます。次に大根おろしを作り、酢と醬油と砂糖（砂糖は極少量がよろし）をませた汁を作り、それを大根おろしにかけて味をつけます。味がついてから賽の目に切つた鮪の身を入れてませます。これにグリーンピースか枝豆の茹でたのをませると色の配合がよろしくて、又一段と風味をそへます。

●鮪のてり焼 新しい生の可い鮪を程よくおろして切身にして一度それを火に架け、白焼になつた時

を見て、味淋と醤油と砂糖で交せた汁に付けて、幾度も付焼します。

そして後酢蓮と付合せにして供します。

酢蓮は蓮の外皮を剥いて一分ほどの厚さに切り、酢と砂糖と醤油とを程よく混合して鍋に移し、蓋をせずに煮たぎらし、其處へ蓮を入れ、矢張蓋をせずに煮るがよろしいです。

鮭とさばき海老 鹽鮭を水に浸して置きよく鹽氣を取り除きましたなれば、それを薄くつくりまます

次に海老を茹で、皮を取り去り、その身を一寸位に切り、それを細かく、引きさばいたものを、いり酒におろし山葵をあしらつて出すので御座ひます。

鹽鮭の糍漬 鹽鮭の皮をむいて可成細つくりにして、酒で糍を溶いて、一日許りもそれにデブ／＼に浸して置きまして、糍のついて居る儘で、食膳に供しますので御座ひます。

鹽鮭の炮烙焼 鹽鮭の肉を大きく賽の目に切り、炮烙に入れて酒ばかりで煮出しますそして鶏卵を破つてかき交せ、炮烙の上にかけて、肉を閉ぢて置きます。

鮭びしほ よい鮭の肉を庖丁の刃で掻き取りまして、上に粕でよく叩き交せ、小板につけて、硯蓋等を積み合せて置き、後食膳に供します。

船場煮 鮭の良い處を程よく見とりまして、醤油と酒とを鹽梅致しまして、後茶碗煮に致すので御座ひます。

茶碗煮は既に御承知の御事と思ひますから此處には列記致しません。

鮭の小井 鮭の皮を許り水に浸して置きます。そして漸次してから引き揚げ、水氣をかたく搾り程よく切つたものを胡麻の油の揚物に致しましたして、

それに大根のおろし醤油をかけるのです、取合せと致しましては「むかご」の油揚げが最も結構で御座ひます。

鮭のつけ焼 鮭のはらわたを叮嚀に取り去り、兩側から骨に達します位の切目を二三ヶ所入れます

そして砂糖醤油と、山椒味噌をよくすり交せ、右の鮭を三時間程も浸しておき、後金串に刺し通し

まして、清水をかけよく味噌を流し去り、火にかけるので御座ひます。

無論つけ焼の事ですから、三度も四度も醤油を注ぎ焼きます。

そして右に山椒味噌と申しましたは先づ味噌を搦鉢で搦り山椒の葉を細小に刻み、一緒にして、よく

搦り交せましたもので御座ひます。

鮭の焼物と青豆 鮭を三枚におろして、片身を一寸位の長さに切り、金串にさして中火に架け、兩

面焼きましたら更にバターでいためてもよろしい。次に青豆は鐘詰のものであれば茹で、ありますから

そのまゝ、笊にあけて湯を通して、鮭の焼いたのへそへて出します。トマトソースをかけて食します。又

サラダ、ドレッシングを作つて用ひてもよろしい。

鮭の白糸漬 鮭を六つ切りにしたものを更に二つに切り、まづ兩方に少量の鹽をあて、約二時間ほ

どたつてから、清水で洗ひ水氣を去つて砂皿の上のせ、味淋をかけて二時間ほど漬けて置きます。次

に鶏卵の蛋白を充分にかき立て、泡の立つた時に白酒をませ合せて置きます。それから前記の味淋漬けにしてある鱈の身を金串にさして火に架け、片面焼けた頃に、蛋白と白酒の混合液をぬるのです。三回もぬつて上部のこげぬ様に焼きましたら、火からぬいて串をぬきます。それから熱湯に一度くぐらせ、櫻の花を細かくきざみ残りの白酒にませ合せて鱈に注ぎて出します。

●鱈の玉菜巻き 鱈を茹で、肉をむしり取り、豆腐を二丁潰して鍋に水と共に入れて茹で、豆腐が浮き上りましたら、布巾の上へあげて水気を搾り取り、鍋に入れて出汁、砂糖、醤油を程よく加へて味をつけ火にかけて焦げつかない様に、ぼろ／＼になるまで煮るのです。この中へ鱈の肉のほぐしたのを入れてよくませます。玉菜は葉を一枚ほど熱湯に入れてよく茹で、水気を去つて豆腐と鱈の肉とませたのを包んで鍋の中に入れ、出汁と砂糖を加へて味をつけて後、醤油をさして充分に味をつけます。

●鱈の鹽焼 先づ初めに、皿に程よく鹽をふり敷きまして、その上に鱈の切肉をのせ、尙又、鱈の上にも鹽を振りかけて、約一時間半程もその儘にして置きます。やがてその位の時間が経過しましたら、早速右の鱈を水洗して、よく鹽氣を流し去り、布巾にて水氣を拭ひほごよく二本の金串に通して焼きます。そして兩面とも程よく焼き終りましたら、よく冷却し、そして後串を抜くので御座ひます。そして膳に供するのです。

●鱈の柏葉蒸し 先づ木の芽を清淨に水洗ひしまして炭にあげ硬い處を切り捨てまして搗鉢にて搗木

でよく搗り潰し皿に取り置き、次に味噌を搗鉢にてよく搗り、小鍋に砂糖少しで煮出汁を入れて火にかけ、右の味噌をよろしく加へ、杓子で絶へず掻き廻します。

よく煉れましたら鍋を下ろし、前に搗りました山椒の木の芽を加へてよく攪拌します。それから、皿へ毛篩で右の味噌を裏漉します。今度は鱈を粗板の上にて、腹骨を除き、それを腹から二つに切り分け、皮を丁寧に剥き、可成薄く三十片程に切り、片栗の粉にまぶしまして、ブリキ製の茶筒の蓋の様なもので壓脱き、その脱き取りました肉の中へほごよく木の芽味噌を入れ、柏葉餅の様なにして蒸籠の中に布巾を敷き、その上に並べまして蒸し湯が沸きましたら蒸籠をのせて、蓋をして五分間程も蒸せば、取り出してよろしゅう御座ひます。

●鹽鱈の吸物 先づ鹽鱈を清水に浸して鹽出しをなし、次に皮を除き、薄くつくり、丸剥き大根と花かつをとを取り合して味噌吸物に仕立て、刻み葱と粉唐がらしを、やくみにして出します。

●鱈の子の吸物 鹽物で有りましたなれば水に浸し置き鹽出しに致します。

先づ小口切に致しまして、とろ、混布と小松菜を加へまして、清汁にしたるのであります。口には紫蘇を添へれば結構です。

●鱈膾 先づ鱈を水に漸次浸して置き、後適當に切り、それを程よく焼きまして身をむしり取り、二杯酢に萵苣の葉を細かく刻みまして交合せます。尙、生の栗を揉み碎きまして一緒に、交膾に致しまして膳に上します。

●鯛の井でんぶ 干鯛の大骨ばかり、骨の番から車切に致しましたものに、鯉節と味噌豆を入れま

して、味淋と醤油で充分に煮つめますので御座ひます。

●乾鯛の手鹽物 先づ乾鯛を丁寧に洗ひまして、その肉を程よく短冊形に切りまします。

そして壺に酒をみだし、その中へ右の乾鯛を入れ、風の少しも這入らぬ様うに、目張りをしツかりと

して置く必要が有ります。

約一週間位も経過すれば結構、用ふる事が出来ます。

●生鯛の一と鹽 先づ鯛の鱗を丁寧に剥ぎ去り、鰓をも除き、臓腑を捨て、水で清浄に洗ひましたら

俎板に再びのせ、三枚におろし腹骨を去り片身を五片づゝに切り、皿に入れて上から程よく鹽を振りか

けて三四十分間も経過しましたら、

今度は微温湯の中に、藻鹽昆布を入れ手早く、水洗致しまして水氣をきり、俎板にのせて三つ程に切

ります。

そして前の鯛を敷笥の中に入れ、鍋に清水を入れて落ち蓋(中の水にピッタリと落ち込む蓋)をして

漸次茹でます。

そして清水を注し、水氣を断りまして椀に盛り、今度は別鍋に煮出汁を入れて火に架けよくそれが沸

騰して参りましたら、少し小鍋に取り分け、前記の昆布を入れ、ほんの少量醤油を注し、薄く煮まして

これも共に椀に盛りまします。

それから大鍋の煮出汁の中へ、程よく食鹽を加へまして味の加減を致し、尙、醤油を少しばかり入れ

まして、又も煮たざらします。

よく沸騰して参りましたら鍋を下ろし、盛り分けました、椀の中に注ぎ込み、蓋をして供します。

以上述べました、鯛が一尾で、約十人前の膳は出来ます。

●鯛のてんぶら 鯛の頭を去り、指先きで中骨と身をはづして二枚に致します。勿論鰓も脊ヒレ等

も捨てるのです。それから鹽を薄くあて、半日位そのまゝにして置きます。次にメリケン粉を玉子でど

き、水でどきのばして、材料を入れる時に又メリケン粉を加へてませるのですが、其時は軽く一とませ

する丈でよいのです。ところへメリケン粉が残つてゐる位がよろしい。あまりどけてしまふとあがり

具合が悪いです。油の煮ね加減は煮て來る時に、鹽をつまみ入れて、それが音を立て、どける時が

最も適當時です。材料をあまり多く油の中へ入れると、油の熱度下がりますから、少しづゝ入れて

揚げるのです。次に葱かみつばを一寸五分位の長さに切り、葱ならば縦二つ位に割つて、其片端にだけ

衣をつけてあげます。揚げましたら、鯛のあげたのと一緒に皿に盛つて、大根おろしをそへて出します

●鯛の素焼 鯛の腹を明け、鰓を出して、頭を切り落し、焼きましたら兩側の身を二つにはなして

七つばかり皿に盛りまします。それから新生姜を薄く削ぎまして湯につけ、引きあげてから更に甘酢の中

に浸します。暫く浸してから甘酢をしぼり、其酢で白味噌を別の鉢でどきます。白味噌がどけましたら、

前記の新生姜の薄く削いだのを更にこまかくきざんで其上にかけ、よくかきまぜて、鯛の上へかけて食

します。

●鯛の吸物 鯛の腸を出し、腹より切り開いて、頭を取り去り、搦鉢に入れて身をよく摺り潰します。出来るだけ細かく、よく摺り潰せましたら、浮粉か、メリケン粉を少し水でといて搦鉢に入れてよくかきませ、これに鹽を少し加へて、小さい丸に作り、熱湯の中に投じて茹でます。充分に茹だりましたら上の方へ浮き上りますから、浮きあがつたら、すくひあげて置きます。其丸を三つばかり吸物椀に入れ、蓴菜を水洗ひにして葉のところを、椀の中にそへて出汁を注ぎます。

●鯛の生干 鯛の頭を去り、背の方から開いて、腸を出し暫く鹽を振りかけて置きます。

鹽が鯛の身にしみ込むで見えなくなつた時に、よく拭きとつて、味淋と醬油とを同分量に混ぜ合せた中へ、白胡麻を熬らすに加へ、其中へ半日程つけて置きます。半日程立つてから竹の串につきさして、約半日はかり天日にはして焼いて食すのです。

●鯛の佃煮 鯛の頭と尾を去り、腹を開いて臟腑を取り捨て、よく水氣を去ります。別に鍋の中へ引きさいた竹の皮を敷き(これは鍋の底へ鯛の身がこげつかないためにするのです)其上へ鯛の開いたのを並べまして、上の方へ土生姜の薄く切つたのをならべます。それから又其上へ鯛の身を並べては土生姜の薄く削いだのを並べと云ふ風にうまくつみかさねまして、濃口の醬油を鯛の身がつかる程に入れ、其上へ落とし蓋を致します。落とし蓋とは鍋の中へ這入つてしまふ蓋の事です。甘い好きの人は砂糖を少々加へるとよろしい。汁が煮つまるまで煮ましたら鍋を下します。

●鯛のあんかけ 先づ大きい鯛を購求めましたなれば、臟腑を殘らず取り除き、よく清水にて洗ひし後、蒸籠に入れて蒸します。

そして生姜酢をかけて出します。又、三枚におろしまして、矢張蒸籠で充分に蒸しまして、水氣を去らしめ、そして、おろしわさびの餡かけとして供しても宜ろしいのです。

右の蒸し方は、先づ蒸籠に美しき布巾を敷き、その上に鯛を並べ蒸湯がよく煮たぎつて參りましたら蒸籠をのせて、蓋を三分ばかり、いちちらして蒸します。

約十分間もすれば充分蒸せます。

●鯊の昆布巻 青板昆布を約四五枚程その儘にて微温湯に浸し、よくタワシで鹽氣砂氣をすり落とし、清淨になりましたら笊にあげて上から向も水を注ぎ、端からキリ／＼と巻きまして敷笊に並べ、微温湯を鍋に入れて敷笊のまま、で中に入れ火にかけ、落ち蓋(鍋の中の水にピッタリ引ツ着く程度の蓋)をし一時間あまり茹でましたら鍋を下ろし、その儘にして置きます。

今度は鯊の中位のを二十尾程俎板の上で鱗を削ぎ、頭部を取り除き腸を取り捨て、尾も切つて捨て、水洗ひします。

水洗が出来ましたら二本の金串に右の鯊を刺し通し、あまり強くない火で両面とも焼き串を抜きまゝして、腹の方から二ツに割き、中骨を取ります。

それが出来終りましたら燂でました昆布を引き上げ清浄な布巾にて水氣を拭ひ、昆布にて右の鯨を包む事が出来る位に切り、鯨を一尾づ、巻きます。

巻きましたら解けぬ様う干瓢の様うなもので帯を絞め、昆布の敷箔を洗ひまして、其處に並べ、三合の煮出汁を二十夕程の砂糖を鍋に入れて右の鯨を敷箔の儘で入れ、矢張り落ち蓋をして煮つめます。よく煮つまつて來ましたら醬油を少し注し、沸騰さして味を試み再び少しの醬油を加へましてよく二三回も煮たぎらします。

煮たぎれば鍋を下ろし汁をかけて出します。

●うぼせのゆうあん漬け　うぼせをよく水洗ひにして、腸を出し、兩腹に格子形か、直線かの切り傷をつけて、味淋と濃口の醬油と割合に合せた中へ、半日位漬けて置きます。

魚の切口から汁がよく浸み込みますと取り出して焼くのですが、漬けてある時に柚を一片か二片ほど入れて置きますと柚の匂ひが加はつてよろしい。

そして膳に供するので御座ひます。

●鯨じる　先づはもの中位な處を料理しまして、骨を残らず抜き取り、皮をつなぎの小切にしまして味噌汁の中に入れて煮るので、和合ものごしましては、牛蒡の笹がきが結構で御座ひます。

●鯨の吸物　先づ鯨の皮を丁寧に洗ひ、二三分位に小口切にします。一方餅の焼いたのを拵へ右の鯨と一緒に茶碗に入れ、それに極、茶を熱く煎じたのを注ぎ込みます。

焼鹽で味をつけまして、生姜の絞汁をニテキ程垂らして供します。

●鯨のつけ焼　鯨を腹の方より開きましてその骨を丁寧に取り除き、肉の方から、皮を切り離さぬ様に庖丁で一分ほどに間を置いて切目を入れて二三寸位に切ります。

それを胡麻の油をつけ、焼きます、矢張り幾度も、つけ焼にすれば結構です。そして焼き上りましたなれば、上から葱味噌をかけるので御座ひます。

●鯨めし　御飯に入れるのですから極注意して料理し、骨は残らず取り除き、細く縦に切つたものと更に小口切に致しまして、サツと湯がきまして、御飯の火を引く時にその肉を御飯の上に載せるのです。汁は人それく好きくがありますから、皆様に御任せ致します。口には葱の小口切とおろし生姜が

よろしゆう御座ひませう。

●鯨の酒蒸し　鯨を裏表共よく鱗を取り去つて、頭をきり落し、腹を除きまして清水で洗ひ、水氣を去つてから粗板の上で三枚におろします。それから腹の方の肉を除いて、脊の方の肉を皿に入れ、裏表

共鹽をふりかけて三十分間程そのままにして置きます。三十分程たちましたら、皿に入れてある鯨の肉をよく水洗ひにしまして、水氣を去り、井に一合ほどの酒を入れて中へ浸けます。三十分程酒の中に浸

してから引き上げて、布巾を敷いてある蒸籠の中へ列べるのです。そして蒸湯がよく沸きましたら、其上部に蒸籠をのせて五六分間ほど蒸します。勿論蒸籠は蓋をしてむすのです。よく蒸せましたら、手早く残りの酒を注ぎかけて後、お皿の中へ盛ります。

その上部へおろし生姜の汁をたらして客にすゝめます。お皿に盛る時は鯉の肉の白い方と黒い方を配合よく並べます。

●鯉の葛煮 鯉を三枚におろして小角に切り、酒しほ醤油で煮あげます。それから其煮汁で葛だまりを煮て上からかけまして、青海苔をふりかけて出します。勿論青海苔はひざりて後にふりかけるのです。

●鯉の味噌煮 鯉を三枚におろして小角に切り、味噌に生姜を加へた物を酒しほで煮つめまして、其中で鯉の肉を煮るのです。但し生姜のかはりにさんせうの粉、とうがらし、を代用してもさしつかへはありません。

●湯煮鯉 鯉を三枚におろしまして作り身にします。その作り身をばら／＼にほぐして、熱湯を四五度も上からかけて、肉が白くなつた時に水に冷やして後皿に盛ります。それに岩茸、めうが、木くらげ

胡瓜などをあしらひにして、胡椒醤油、山葵酢、からし醤油などにて食べるのです。

●鯉の皮まき牛蒡 しん牛蒡を鯉の皮で巻きまして、醤油でつけ焼にするのです。それを小口切りにして皿に盛つて出します。

●鯉の煮つけ 鯉の鱗をよく拂ひ、腮や腸を取り去つて水で洗ひ、小さいのはそのまま、大きいのは二つか三つ位に切りまして、よく水氣を去つて置きます。それから鍋に水二勺、酒二勺、醤油三勺、砂糖中匙に一杯の割合に入れて火にかけ、煮立てた所へ鯉の切身を入れ、落し蓋をして煮上げます。煮上つたら上にあられ生姜をかけて皿に盛るのです。あられ生姜とは古生姜の皮をむいて、賽の目に切り清水

をよく灰汁出しをしたものです。

●赤鯉の味噌汁 よろしく料理しましたあかゝを鍋の水に入れて煮出し、水の色が變つて来た時分を見計ひまして實を搦ひ揚げます。

●その煮汁で味噌汁を仕立て、沸たぎつた時分、前に揚げました、赤鯉の實を再び入れ、煮上るのを考へて、葱の白い處を適宜に切つて入れます。

●火をなるべくトロクして十五六分間煮るので御座ひます。

●石鯉の鹽焼 魚をどんなものでも、良く丁寧に洗ひます。依つて石鯉も充分に洗ひ後、俎上にのせて適宜に庖丁を入れ、金串に刺し通し、食鹽を振りかけて焼きます。

●鯉の一夜鹽焼 先づ鯉を三枚におろしまして片身を三ツ程に切り、それに鹽を振りかけて一夜漬けて置いたものを、程よく切身と致しまして、金網で充分焼き、牛蒡のふと煮等をあしらひて食膳に供します。

●鯉の糍漬焼 鯉の肉を程よく切りまして糍漬にしてから、良く味をつけて焼きますので、蕪を丸の儘で、皮を剥き、薄く切つて三杯酢で浸し、後揚げて、中へおろし生姜を入れて巻き、昆布で帯をしたものを添へて食膳に供するのであります。

●鯉の柚子醬油焼 秋鯉を三枚に下ろしまして、程よく切り金串に刺して焼くのです。

●そして糍と柚子の皮を刻みまして搗鉢にてよく搗り混ぜ、少しづつ、醬油を入れて尙も搗つた、汁を付

けて焼くのですが、矢張例の通り四度も五度もつけて焼きます。

●鯉のつくり 鯉を三枚におろしましてその肉を又も二つに截り、可成厚く四分位につくりまます。

そして胡瓜の小口切にしたものをよろしくあしらつて、自然薯醬油を拵へまして（之を自然薯醬油と申します）それを注して食膳に供します。

●鮎魚の酒焼 鮎魚を叮嚀に洗ひ、後金串に刺し、よく起つた火の上に焼き、幾度も酒に浸しては焼きます。

●そして山葵酢を添へて供します。

●鯉の柚子醬油焼 秋かつを、三枚におろしまして、大きく四角形に切つて、金串に刺し通し火に架けます。

次に糍と柚子の皮を刻みて、能く摺鉢にてませ碎き、それを醬油に溶かして、右の鯉をつけ焼に致します。

●鮎魚に牛蒡の笹がき 先づ鮎魚を三枚におろして角形にきり、清汁に仕立て、煮上がる時に牛蒡の笹がきを入れ、椀に移す前に芹を美しく洗ひ揃へて、入れるのです。

●鮎の鐵砲あへ 鮎を三枚におろし、骨をよくぬきとつて、其身の厚さと同じ位の大きさの賽の目に切ります。次に胡瓜を同じ賽の目に切つて鹽を暫くあて、水洗ひに致して置きます。別に大根をおろして濃口の醬油で溶き、其中へ鮎と胡瓜の賽の目形に切つたのをあへるのです。

●鮎と鰕 先づ鮎を三枚に下ろして細つくりとなし、次に鰕をよく茹でて、皮を剥き去りし物と、右記の鮎とをよく交せて、わさび醬油で出します。

●鮎めし 先づ鮎をよろしくつくり、にしまして、普通すましに梅干一個を入れて煮つめます。そして御飯が、出来るまで云ふ時に上におきよろしくかきまわしまして粉山椒を添へて出すので御座ひます。

●太刀魚のぬた 太刀魚をよろしく三枚に下ろしまして、食鹽を振りかけそれが溶けた頃によく洗ひ甘酢に浸すのです。そして好い加減に酢から引き揚げて作り身に致します。

次に瓜を縦に四つに斬り、薄く小口切りにして、此れにも食鹽を振りかけ、瓜の軟かくなつた時、清水で鹽を洗ひ落とし、尙一層太刀魚の酢で最一度洗ひ、別に白味噌と辛子と交せたものを酢と砂糖で緩め此れにて太刀魚を和合るのです。

辛子は今迄にも申上りました通り、よく汁を断ち布巾に包んで熱湯中で三十分間位は茹でます。時間経過すれば引き揚げてよく汁をたらし切り、それを取り出して用ひます。

和合ましたら赤唐辛子上へ細かく刻んで振りかけてもよろしい。

又はそれにそうしたものがありましたら此れと云ふ定りはないので御座ひますから、よろしく御供しませう。

●鯨の柚子和合へ 先づ鯨をよろしく三枚におろし、腹骨を美しく取り去り鹽を表面に振りかけ、

其儘一時間程も経過しましたなれば、清水で洗ひ直に酢に浸して置き、次に柚子を水洗ひしまして布巾にてよく水氣を拭ひ去らしめ、その皮を剥き裏の白き部分をも取り除き、それを微塵刻んで水中に入れ、約三十分間程経過しましたら鰹を引き揚げ、それから柚子の實の方に二つ輪切して、強くその液を搾りまして、清浄な布巾で漉し前の酢をその中へ混じてよく攪拌し、又も鰹を其の中に入れ、手早くかき廻して直ぐに俎上に取り、庖丁にて縦横に幾筋も切目を拵へ頭の方の肉めの方へと曲げ、そしてお皿に盛ります。

そして柚皮を布巾にて水氣を除きその上に振りかけ三杯酢を注ぎて供します。

●鰹の焼付 此の鰹は大なる方が結構で御座います。先づ一尾づ、俎上にて、裏面の鱗を取り除き頭部を切り去り、臟腑をも除き清水にて洗ひ後三枚におろしまして腹骨を去り、今度は薄及庖丁にて肉めの方より、皮に達する程に、可成切り離さぬ様に分づ、距を置いて骨截をやり、それが濟めば皿に三勺程醤油を入れましてその中へ浸し置き十分間も経過しましたら、皮めの方を表にして尾の方を折返し二本の金串で刺し、よく起りました炭火の上にかけます。兩側とも焼けましたら醤油を此れに注ぎ、ザット焙り乾かして串を抜き、皿に入れて供します。

●鰹の天ぷら 鰹を俎板にのせ、大骨を取り、水に浸してよく洗ひます。

そして水氣を清浄な布巾にてよく拭ひ去り再び乾いた俎板の上にて、身を叩いて寄せます。肉がよりましたら、程よく庖丁にて切りまして、天ぷらに揚げるので御座います。

●飛魚の照焼 飛魚を三枚におろしまして、程よき切身に致しまして、味淋と醤油とませたものにつけて置きます。暫くしてから取り出しまして、金串にさし、汁を二三度もかけて、焼き、かけては焼き致しますうちに、狐色に焼けてきます。火はあまりきついとこげますから、遠火がよろしい。焼けたら皿の上に皮を下に、身の方を上にして置きます。それから掛汁の残りへ少量の葛を入れて火にかけよく練つてから、照焼の上にかけます。

●飛魚のはんべん 飛魚を常の如く三枚におろし、肉をこそげてから、俎板の上でよく叩きます。それから搗鉢の中に入れて、鹽を少し加へ、魚からねばりの出るまでよく摺つて、煮切りを少量ばかり入れ、煮汁でのばして、メリケン粉とつくね芋を少しおろして、又よく摺り、碗の蓋を水でぬらして、半月形に其蓋にぬつて水にはなします。別に鍋へ水を入れ、鹽一掴みを入れて、よく煮立て金がいりて揃ひとつて鍋の中へ入れて、よく煮ます。

煮上つた頃に掬ひ上げて碗に盛つて出します。

●鰹の吸物 鰹をよろしく俎板にて料理しまして、斜に筒切りに致します。

そしてすましに煮立て、十六さ、げの、若いのを一寸位に揃へ、一度茹でまして、入れるのであります。

●鰹の蓼酢 鰹の頭部とゼミとを取り去り斜に庖丁を入れて、骨の儘にて、セゴ切りにします。そして胡瓜のセンと程よく交せ、蓼酢でよく和合るのです。

●鱈の鹽焼 可成大きい鱈を選びまして、臙脂を取り除き、食鹽を振りかけて、二本の金串に刺し通し、火の上に乗せ、肉がほんのりと狐色に變色した時を見計つて、串を抜きお皿に程よく移し、そして蓼酢を添へて出すので御座ひます。

●鱈の吸物 先づ鱈を粗板にのせ、鱈骨とゼミ(尾の處の荒い肌)を叮嚀に取り去り、筒切にしてよく水で洗ひます。

そして、うしほ仕立の中に入れて煮たぎりよく煮たぎりしましたら鍋を下ろして、茗荷の細かに刻んだのを入れ出します。

●鯖の大根汁 鯖に少しばかり食鹽を當て三枚におろし、四寸位に切り鍋で煮たて、中の實(肉の事)の色が白くなつて來ましたれば實を搦ひ揚げ、その煮汁に醬油と砂糖とを入れて味をつけ煮たてます。

次に一方大根の皮を剥き、長七寸幅二分に切りまして一旦ザツト茹で、その汁に醬油と砂糖を少し許りと酢を交せて煮たて味を付けました處へ、最う一度その大根を入れて煮上げたものと、前の鯖とを器物に移し、鯖の煮出し汁をかけて出します。

●鯖の麴漬 先づ鹽鯖を洗ひ後三枚におろしまして程よく作ります。次に酒と水を等分に交せ、それを糍に捏ねてひたくにしますそれを壺にでも入れて右の鯖を入れて置けばよろしいのです。

一寸味が風味になりまして、一寸捨がたいものです。

●白魚と蓴菜のすまし汁 蓴菜を水洗ひにして、片栗粉を水で解いた中へつけて置きます。次に白魚

を水洗ひにして熱湯をくぐらせ水氣を去つて置きます。玉子の一二個その黄味だけを十分どき、其中へ白魚をつけて置きます。それから煮上つたら鹽小匙に少しばかり、醬油少量を落してすまし汁に致して置きます。次に椀に前記二品を盛り、其上へ熱いすまし汁を注ぎますと、白魚にまぶした黄味はかたまり、蓴菜を包む片栗粉は無色に茹だります。

●焼白魚と干大根 白魚を金網に載せて白焼に致しますと、干大根を水に浸して置き後薄く輪切にし、味噌汁を別に仕立てまして煮上つた處へ、先づ白魚を入れ、一度煮たぎらしてから、干大根を入れて、尙も煮、粒椎茸をよろしくあしらつて、食膳に供しますれば結構で御座ひます。

●白魚の吸物 白魚を白湯で茹で、椀に入れて置き、昆布と醬油で味つけたスマシ汁を作り、三度許り煮たぎらした處で、右の白魚の上に注ぎ入れて出すのです。

其の上へ淺草海苔を揉み込むのが常例であります。

●白魚の串焼 可成大きい白魚を選びまして、綺麗に清水にて洗ひ、後、金網に一匹づつ、叮嚀に並べて、白焼に致し(あまり強い火は不可ません)

それを又一匹づつ、順々に青竹串に刺し通し山椒味噌の付焼にするのです。

●白魚めし 先づ最初に白魚を洗ひ、少しばかりの鹽を振りかけて置き、御飯の火を引く時に御飯の上で打かけ、御飯を櫃に移す時に、能く掻交せるのです。

掛醬油は極めて薄くしかけ、香味と致しましては、青海苔が一番結構です。

尙白魚を金網で焼く時は、魚が網にへばり付いて落ちませんから、決して無理をせず、その儘裏返しに致して焼けばよろしい、両面とも焼き終つてよく冷却しました時に鉢の上で軽く網の椽を叩きますれば落ちます。

霜ふり白魚 白魚をコチの搗肉で包みまして、サツト燻でましたら、うち味にして煮込み、出します。

鱸の吸物 臺は昆布の出汁を用ひ、スマシ汁として、先づ鱸を料理して筒切にして鹽をかけて、少し許り押しを掛けたものを實にしまして、其の上へ胡椒でも振りかけ、夏向の食膳に供します。

鱸のあらひ 鱸をよろしく三枚におろしまして、可成薄く廣くつくり、箆に入れまして、上から、幾度も冷水を注ぎかけますと、肉が縮まつて來ますから、其時に、海松をよろしく、あしらつて蓼酢で和合まして出します。

鱸の蒲焼 鱸の臓腑を丁寧に取り除きまして、金串に刺し通しまして、蒲焼にするので御座ひます。

鯡の甘露煮 新らしいみがき鯡を綺麗に水で洗ひ、尾をとつて一寸位の長さに切り、水に浸して、後水煮きにします。暫く煮きましてから、砂糖と醬油と酒とで味をつけ、からくになるまで煮るので、皿に盛る時落か蕨の煮たものをそへます。

鯨じる 生の鯨でしたら其儘でも用ふる事が出來ますが、もしや鹽の當つたものでしたら鹽を抜く

必要がありません。

薄く切り酒で少し煮れば宜ろしいが、酒でなくとも、切つた肉へ沸湯をサツトかけても結構で御座ひます。

一方へは白味噌六、赤味噌四、(別に定まつては有りませんから、其處は諸姉のお心にお任せ致しませう)の割で汁を拵へ、前の鯨肉と、葱でも、牛蒡の笹がきでも蒟蒻でもつまとして入れ良く、煮立させます。

鯨の白玉 鍋に一升五合程も水を入れ火に架け、煮出汁昆布を清浄にタワシで洗ひ、程よく切つてその鍋に入れ、沸騰して參りましたら手早く鍋を下ろし、鉢に絹篩を當て、その中に漉して冷却して置きます。

今度は推茸を水に浸して軟かになりましたら堅く搾り、よく起つてゐる炭火の中へ入れて、黒焦になる迄焼きます。

よく焦げましたら冷却しておき、掌にて揉み粉にします。そして直ぐ毛篩に入れて皿にふり出し、白玉粉を鉢に入れて、清水を少しづつ、入れ乍らかたまりのない様に手でよく煉ね、ほんの少し熱湯を入れて杓子でよく掻き廻し、普通白玉を拵へる程度にほぐれましたら十分の一程取り分け、直ぐその中へ只今ふるひ出しました、推茸の粉を入れ、それから乾いた板の上へ少し濡氣のある布巾を敷き、先づ其の上へ白の方の白玉粉を敷き伸します。

よく伸びましたらその周囲を庖丁で切り除き、正方形にします。
 そして今度は椎茸の這入った粉の方を矢張り同じ様に別々に広げ、平にしまして白の方の切口にはりつけるので御座ひますが、兩方ともその切口に少し水をつけまするとよくつきまします。
 そして又庖丁の平の方で形をつけ、庖丁は絶へず濡めす方がよろしいから、巾五分、縦一寸五分位の薄さに切り、全部が切れましたら、鍋に胡麻油を入れて火にかけ、沸騰して来た時に白玉を入れ、程よく揚げ笊に移し、其儘にして置きます。

今度は蕁菜の芥をよく洗ひ、巻葉をつまみ取り、水氣を拭つて置き、黒胡麻を水洗して布巾に取り堅く水氣を搾つて焙烙に入れ、炒き、粗板にのせて薄刃の庖丁で切ります。

そして味噌を矢張り板にのせ、庖丁でよく切り、鍋に七合の煮出汁を入れて火にかけ、沸騰すれば、その味噌を入れ、又も煮たぎらし、そして鍋を下ろします。

次に又も鍋の別の方へ毛節を被せまして右の味噌汁を裏漉ししまして、それを再び火に架げ、煮たぎつて来ればその儘下ろして置きます。今度は笊に移してある白玉に熱湯をがけよく油氣を去ります。油氣が去れば三個位づ、椀に盛り、蕁菜を程よく盛り込み、右の味噌汁を上から注ぎ、刻んだ黒胡麻を振りかけて、食膳に供します。

さらし鯨肉、鹽漬皮鯨五十匁程買つて来ましたら黒皮を少しばかりつけまして、長さ二寸 巾五分位に切り、それから一合ほどの米糠を振りかけてよくこね、直ぐに水洗ひします。

其處で鍋に熱湯を沸して下ろし、その中へ鯨を入れ箸でよくかき廻します、かくまわせれば其の儘笊にあけてさまし、再三清水を上から注ぎ、よく糠を流し去ります。

今度は青紫蘇の葉ばかりを取り揃へましてよく水洗いたし、水氣を切り、搦鉢に入れて搦木で充分搗り潰します。

それが充分潰れましたら白味噌五十匁程其處へ加へ再びよく搗り交えます。そして砂糖を交せて、今度は毛節を皿に被せ、矢張り杓子でこする様うにして漉します。

その漉しました中へ酢を二合程入れてごろ／＼にすり交えます。

それから葱を清淨いに水洗ひしまして三寸位の大きさに切り、尙それを小口から薄く刻んで、布巾に包み、その儘水に浸し置き、粘氣を取り、よく取れましたら水氣を切つて、皿に分けて盛りまします。

今度は生姜の皮を剥き、擦し金で程よくおろします、そして、人數だけの皿に、先づ漉しました味噌を敷き、其の上から鯨の肉と葱をほどよく、一見體裁のよい様うにして盛り添へます。

それが出来たら始めて膳に供します。

烏賊の木の芽あえ 先づ烏賊の甲良を取り去り、切り開いて薄皮をむき、よく水洗ひしまして、巾三分長さ一寸位の大きさに切ります。足も町疇に薄皮を去つて五六分位の長さに切り、サツト熱湯で茹でます。それから味淋三勺を鍋に入れて暫く煮立て、酒の香のぬけた時分に、鹽と醤油で味をつけまして、前記の烏賊を入れてざつと煮上げます。あまり永く煮るとかたくなりましますから注意なさい。次に

獨活の皮をむきまして、五六分程の亂切りにして、水につけて灰汁抜きをして置きます。それを二三度水洗ひにして、熱湯で茹で、軟らかくなつた時に筥に上げて水氣をきつて置くのです。次に木の芽を洗ひまして播鉢でよくすりませ、白味噌を加へ、砂糖醬油を最後に加へてよくすりませ。それを又更に裏漉しにかけてから、前記の烏賊と獨活とをあへるのです。

●烏賊の付焼 烏賊の厚い肉を四角に切り、縦横に庖丁の目を入れて、串にさし、山椒醬油か又は木の芽醬油で付焼にします。

●烏賊の田樂 烏賊の肉を拍子木に切り、串にさして火にかけます。よく焼けた時分に醬油をかけ、其上へ木の芽味噌をぬつて、味噌のかはくまで、火にあぶります。

●烏賊の吸物 烏賊の肉を短冊に切りまして、茹で、椀に盛り、すまし汁を造つて其上へ注ぎます。海苔をひごつて揉み込み、柚を口にして差し出します。

●烏賊の天ぷら 烏賊の肉を二分か三分位に切りまして、一度さつと茹でます。それを四五切つ、ころもに包んで揚げるのです。

●截烏賊の焙焼 先づ店屋で刻み錫を五錢程購つて参りますればそれを水中にけれ、よく洗ひまして水氣を除き、美しき粗板に載せて置き、次ぎに焙烙を火に架けて其中へ入れ絶へず掻き廻し、程よく燥れましたなれば、焙烙を下し、お醬油三勺程に砂糖三十勺程を鍋に入れて火に架け、よく沸騰して参りましたら、直ぐ様鍋を下しその中へ錫を入れ手早くお杓子でかき廻しその煮汁がよくつけばよろしい

のです。

其處で此の盛り方を申しますと、先づ器の正面には八つ頭芋を盛り、その前の左の方に椎茸を添へ、その右の方に信田巻を盛りまして、次に截烏賊を椎茸の前の處に盛るので御座ひます。

●な、こ烏賊とはじき蠶豆 烏賊の甲と脚を脱き去りましたら腹に指を入れ、叮嚀に水洗ひ致し、三回程も清水をかけ、水氣をきつて縦に切り開き、尙指先にて皮を剥き、刺身庖丁にてなるべく、可成細小に、七子織の様に縦横に庖丁目を入れ、一口位に食べ得られる様に切り置きます。

今度は新蠶豆の皮を剥きまして水で矢張りよく洗ひ、筥に揚げて置き、小鍋に熱湯を沸しまして右の豆を入れ、蓋をせずに茹でます、そして程よく軟かになりましたら、筥にあげよく水氣を斷つて置きます。

次は胡蘿蔔の兩端を切り除き皮を剥きまして横に亂切いたします。

此れも矢張り軟かになる迄茹で、筥にあげて置きます。

其次は白味噌を鉢に入れて、よく搗り麴が全く潰れましたら、煮出汁を少しづつ、加へ乍ら程よく搗り伸します。そして鍋に毛篩を被せ右の味噌汁を漉し、少しばかり別に小鍋に入れて火に架け、少しばかり其處へ水を加へ沸騰して参りましたら左記の烏賊を入れてサツと煮て椀に盛り込み、次に蠶豆を入れて此れもサツと煮て矢張り烏賊の處に盛り、次に胡蘿蔔を煮て盛込のです、今度は先の大鍋の味噌汁を煮たざらし、椀の中に注ぎ供します。

●小海老の吸物 鍋にすまし汁を仕立て、其中へ、豆腐を賽の目に切つたのと、小海老を湯にしたの
どを入れて、一度煮上らしてから、淺草海苔をひごつて、ふりかけます。

●伊勢蝦の味噌汁 伊勢蝦の皮を剥き、頭を取り去つてから、小口切りにして、味噌汁の中へ入れ、
よく煮てから鍋を下します。淺草海苔をひごつて、ふりかけます。

●車海老の味噌汁 粒椎干を水洗ひにして、味噌汁の中へ加へて煮立てます。次に車海老の皮を剥き
粗板の上でよく叩きつぶしまして、更に搗鉢の中でよく搗りつぶします。それを荒羅斗の中で漉してか
ら、卵子と鹽とを少しませて、能く練り合せます。練り合せた物は庖丁ですくひとつて、ひとまず鹽水
の中へうかせまして、それから味噌汁の中へ加へます。よく煮上つた時分に菜を少し入れてサツト煮る
のです。

●蝦のなます 蝦を殻のまま、焼きまして、一度よく水洗ひにしましてから、皮を剥いで小さく小口か
ら切つて置きます。それから大根の皮を去つて短冊形に切つたのを、よく鹽でもみます、それを水で洗
つて水をきつて置きます、三ツ葉は小口から刻んで置きます。それから三杯酢を作つて、前記の蝦の切
身を、大根のきざんだのと、三ツ葉とを合せ合した上へかけて出すのです。

●車海老の酢味噌和へ 車海老の茹たのを、皮をむいてから小口切りにして置きます。そして別に黒
胡麻の酢味噌を仕立て、蝦のみをあへるのです。

●蝦の具足煮 伊勢蝦の頭と、觸鬚とを切り落して、皮のまゝ、小口切りにします。それから味噌汁でよ
く煮立て、酒の香のぬけた時に醬油で味をつけて、皿に盛り別ける。胡椒をふりかけて出します。

●蝦の天ぷら 蝦の角を取り去つて、皮のまゝ、小口切りにした物を、貝の柱と一緒にころもに包んで
揚げるのです。

●蝦の蠟燭 伊勢蝦をそのまゝ、湯にして、頭を去つて、腹の横の方から縦に庖丁を入れ、皮を開いて
肉を取り出します。それを横に金串を二本さして火に架け、卵子のどいたのを醬油と味淋で味を付け、
うどん粉をかきませた汁を、五六回も掛けては、遠火で焼くのです。焼きましたら皿に盛つて、酒醬油
で煮詰め、だしを猪口に入れ、大根おろしをそへて出します。

●伊勢海老の田樂 木の芽を搗鉢でよく搗り、其上へ味噌と白砂糖を加へて又搗り交せて置きます
それから伊勢海老は湯煮して、皮と頭を去り、縦二つに割つて、金串にさし、前に作つて置きました木
の芽味噌を、よく焼けた蝦の肉にぬりまして、味噌がかはく程度で火から下します。

●ほしねびのみじん漬 ほしねびの屑をよく篩ひ取つた後、洗はずにその儘少量の胡麻の油を入れて
鍋の中でサツト煎ります。それから大根おろしを作つて、これに酢と砂糖と醬油とを加へてませ、その
中へ前記のほしねびの煎つたのを入れるのです。

●干し海老の金びら 少量の胡麻油を入れた鍋の中で、干し海老を煎ります、よく煎りあがつた頃に
其上から溜り醬油の濃いのを差します。それから砂糖を少し加へまして、から／＼になる迄煮きつめる
のです。赤い唐辛子を小さく刻んで入れて置くのもよろしい。

●干し海老のコロケ
馬鈴薯の皮を剥いて、厚さ二三分程に切り、鍋の中で軟くなるまで煮ます。煮上りましたらそれを深い鉢の中へうつして潰すか、或は羅斗で裏漉しにするかして置きます。次に干し海老を水で洗つて布巾に包んで水氣を取り去ります。それから芋百匁に海老一合位の割合で攪合せ合します。よくまざりましたら程よい大きさに丸めまして、少し平らたく押しまして、メリケン粉をまぶしつけます。次に玉子を溶いて其中へメリケン粉をつけた丸を浸け、ひき上げて更にパン粉の中をまぶし。よくまぶせましたら、ヘツドの中で揚げるのです。ヘツドが生煮えの時に入れると丸の形がくづれます。ヘツドは鹽をひとつまみ入れると、音を立て、消えるまで煮ると心配はありません。

●海老飛龍 豆腐一丁に海老五勺位の割合でよろしい。先づ海老を水洗ひにして、ほこりを取つて置きます。豆腐は十分に水氣を切り、これに少量のメリケン粉を加へてよくませるのです。そしてよくまぜ合せましたら、程よい大きさの丸に作つて、胡麻油の中で揚げるのです。揚げた丸は更に出汁、砂糖醬油で煮上げます。

●海老と莢豌豆の茄子ソースかけ 海老に湯を通すには、少し鹽を加へた湯の中で、皮をむかずに茹でます。茹だりましたら、皮をむきまして、よい程の大きさに切つて置きます。次に莢豌豆を筋を取つて洗ひ、熱湯の中で軟かに茹で、笊にあげて水を切つて置きます。それからフライ鍋に小匙一杯ほどのバターを溶かした中へ入れ、上から少量の鹽と胡椒とをふりかけて揚げるのです。前記の二品を小鉢に盛つて茄子サラダをかけて出すのです。

●芝蝦と加子の汁 芝蝦は可成、小さい細いものを選んで、サツト茹で、皮を剥きます。そして次に長茄子を四つ割位に切り漸次水に浸して置き、よく灰汁が抜けましてから、銀杏形に、出来るだけ薄く小口切り致しまして松露の中位のと、一緒にして、味噌に仕立てるので御座ひます。

●蝦のたきと冬瓜 先づ蝦の皮と角等を取り去りまして、小さく小口切にしたものを一度粗板の上にて、出刃庖丁にてたき、後摺鉢に入れてよくすりませ、そして鶏卵と葛の鮮した物を入れて搔廻し圓く丸めて、思こまの形でよろしいから、それを酒で茹でて置きます。

●次にすましを拵へて冬瓜のそぼろを入れて二度程煮らして、前の蝦をその中に入れ、再び煮らし、生姜の細かく刻んだのを、口として供します。

●蝦の味噌和合 伊勢蝦をよろしく茹で角と皮を取り除きます。其時に蝦の脳味噌一名味噌と申して居りますものを、取つて置かしまして、その味噌に味噌と鹽を少し入れ砂糖酢でときます。

●そして其の中へ、伊勢蝦の肉を小さく小口切にして、入れて和合するのです。

●蝦の潰しに鹽松茸 よろしく蝦の肉を取つて粗板の上に載せ、庖丁の脊で叩き潰して、鹽を加へて摺り酒と白味噌とで緩め冷却のを待つて、思ふ儘に切ります。

●それを潮仕立にして鍋に入れ煮上る時に鹽出した松茸の切つたのをいれるので御座ひます。あしらは三つ葉がよろしいです。

●飯蛸の甘煮 先づ飯蛸の臟腑を取り去つて、鹽でもんで、ぬる／＼のなくなるまでもみましたら、

水であらひ、そのまま鍋に水を入れて其中で茹でます。湯が半分程に減りましたら、出汁と味淋と醤油をいれて、汁があまり残らぬ様になる迄煮詰めますと、飯に味がつきまします。汁が煮詰まりましたら鍋から蛸を取り出し、大きいのは頭縦四つに、小さいのは縦二つに切り、足も程よき大きさに切つて置きます。筍は茹で、から、出汁、醤油、砂糖とで味をつけます。わらびは新芽の柔らかい所を摘んで熱湯に灰を少し入れた中で茹でます。よく茹だりましたら、清水で洗ひまして、暫く水につけて灰汁を充分にぬき切ります。灰汁がぬけましたら、筍の様に味をつけます。出来上りましたら三品を皿に盛つてすゝめます。

●蛸の酢味噌

先づ蛸をよく洗ひ、水と酒を程よく交せて、蛸を軟かく煮ます。

無論醤油を少し入れる事です、煮上りましたら小口切に致しまして、味噌に黒胡麻を摺交せて、能く摺つたものを、酢で緩め、篩でこして、前の章蛸をあへるのです。

●蛸と茄子の共煮

蛸を可憐に洗ひ茹で、大きく切りまして、茄子も縦に二つ切にして更によろしく

楢形に切り、醤油と酒とで二品を鍋に入れて煮ればよいのです。

●蟹の鬼殻焼

蟹をそのまま、湯で煮きまして、甲をはがし中身を取り去つて、空つぼうをよく水で洗

ひます。次に牛蒡を笹がきに致しまして水に洒し、かしわの柔らかいのを作身にしておきます。それから

又海老の身とかしわを味淋と醤油と同割合にませて中で暫くつけて置きます。牛蒡の笹がきを甲の内

にしきつめ、其上へかしわと海老とを程よく盛り込むで、漬汁を少し加へ、卵一個を割り込むで、皿に

入れ、テン火で焼きます、卵が生熱になつた時に皿に移して、あつい中にすゝめます。蟹の身は渡蓼草にそへ、柚酢か三杯酢で食べます。

川魚の調理

●鯉のあらひ 先づ此に用ひます鯉はまだ生きて居りますから、頭部を布巾に包みまして、そして俎板にのせ、三回程尾の方へ庖丁でなで下ろします。

それから出及庖丁の脊で尾の處を三回ほど叮き直ぐ頭を切り放します。臟腑は無論取り去りまして三枚におろし、刺身庖丁にて皮を剥ぎ、尙小口にして堀井戸の水を汲んで中へ入れますと、鯉の肉は縮かみますから其の時目筈に取ります。

今度は毛篩に味噌をのせて漉し、小鍋に味噌を入れて火にのせ、煮つめましてその中へ漉しました味噌を加へ、杓子で攪拌します。程よく煮へましたら鍋を下ろして冷却して置き、其處へ酢をほよく入れて味の加減を試穂紫蘇を叮嚀に水洗して水氣を搾り、一寸程の大きさに切りまします。

次に山葵の皮を剥いておろし、大根おろしをこしらへまして、いづれも小皿に取り置きます。

そして全部が出来終りましたら、刺身皿に先づ鯉をほよく盛りつけ、その手前の少し左の方へ、鯉の洗肉を、こんもりと高く盛り、程よく太根を山葵とを盛りまして、小皿に上等の醤油を注ぎ込み、尙別の小皿に酢味噌を、あまり澤山入れぬ様に盛り分けまして供すので御座ひます。

●鯉の細つくりの子和合 新らしい鯉を普通三枚におろし、可成細くつくりまして、煎酒に浸して置

ろしわさびを入れ。

そして其の子を白湯に茹で、袋を解きますとバラ／＼の粉となりますから、それを酢でよく解き、おろしわさびを入れ。

●鮎の焼付 新らしい鮎を選んで先づ最初に臟腑を取り去り、後金串に刺し、

ほんのりと焼いて、蓼醬油をつけて食膳に供します。

●若鮎の味噌汁 若い餘り大きくない鮎が結構で御座ひます。

その鮎をその儘で（水洗は無論します）金串に刺し、あまり強つくない火で白焼にしまして、鮎を串から、抜き、俎上で二つに切り味噌汁を拵へて置いて、根芋と一緒に、再び煮るので御座ひます。小口

としては矢張、青山椒葉が最も適當で御座ひます。

●鮎の煮びたし 鮎を料理致しましたられば水洗ひ致しまして、三枚におろし 縦に二つ切にしまし

て金串を縫ふ様うにして刺し通し中火にて焼きます。

程よく焼き上りましたら串を抜き敷篋に並べ、若しや鮎が多ふ御座ひましたら、細引の竹の皮を縦横に渡し、その上に重ねばよろしゅう御座ひます。

そして味噌と酒を鍋に入れ、火にかけて沸騰して来るを待つてその中に敷篋のまゝで鮎を入れ、しばらく煮込みます。

麩で煮込んで参りましたら鯉節を削つて入れ、今度は落蓋をして煮込みます。すると煮汁がつまり半分程になりましたら醤油を加へ味の加減を見て又も煮たざらし、鍋を下ろし敷笊の儘で皿に移します。若し煮汁が、甘過ぎる様うでたら、醤油をほどよく加へ、又も沸騰さして、それを鮎の上からそ、ぎかけます。

そして漸次其の儘にして置き後、供すので御座ひます。

●小鮎と豆腐 先づ小鮎を美しく料理致しまして、串に刺し通し、トロ火に架けて白焼に致します。

次に焼豆腐を賽の目に切り、右の鮎と一緒に味噌汁に仕立て煮ます。口には山椒がよろしいです。

●鮎の丸焼の酒味噌煮 可成大きい鮎を求め、先づ腹部を開いて臟腑を取り除きまして串に刺し通し

火に架けて白焼に致し、赤味噌を摺つて、酒で緩めたものと一緒に鍋に入れて煮たざらし、粉山椒を

振りかけて供します。

●鮎の酢つくりと子がらみ 先づ十尾程の鮎をよく粗板にのせて、鱗を取り去り、そして臟腑をも取り除きて、可成厚さに水洗ひして水気を断り、再びそれを三枚におろし、腹骨を除きましたら皮を剥ぎ、更に一分程の厚さにつくりまます。

つくりが出来ましたら皿に入れて程よく上から鹽を振りかけよく掻き廻はします。

次に鮎の腹から出しました、鮎の子を水洗ひして笊に取り、清浄な布巾で水気を拭ひ去り、五勺程の味淋を小鍋に入れて二三回沸騰さし、右の子をその中に入れ、少し鹽を入れまして箸にてかき廻し、

煮汁のつまる迄煮まます。

煮つきましたら皿に布巾を敷きその上に取り廣げ、指先にて揉みほぐし、バラ／＼になつて参りましたら、今度は味噌で漉します。それから前の鮎の肉を水の中で鹽氣を落し、よく布巾で水気を拭ひ

去りましたら、四勺程の酢の中へ浸して置きます。

次に山葵を鉛筆を削る様うに細かに削り、微塵に刻みましたら、一勺程の酢の中につけます、此れで

もうすつかり出来終りましたので、鮎の肉を布巾にて搾り子の中に入れ、膾皿に盛り、上から山

葵をかけて出します。

●鮎の味噌汁 先づ鮎をよろしく三枚におろして、刺身庖丁にて切り放さぬ様に切目を入れます。

今度は肉の方を表はしまして、尾の方から堅く巻きまして竹の皮の細引したもので結び置きます。

次に蓴菜を粗板にのせまして、根端を切り捨て巻葉の處ばかりをつまみ取りまして、清浄に水洗ひし

水気を断つて置き、次によく乾燥した粗板に三州味噌をのせ薄刃の庖丁にて細かにきざみます。

そして鍋に煮出汁を入れ火に架け、よく沸騰して参りましたら味噌を入れ、二回程沸騰して参りまし

たら、手早く鍋を下ろし、鍋の別の方に毛篩を當て杓子でこすりながら漉します。その漉した汁を少し

取り分け小鍋に入れ再び火に架け、右記の巻き鮎を入れて程よく煮込みます。

よく煮へましたら潰さぬ様に竹の皮の帯を取り、直ぐ吸物椀に入れて、今度はその煮汁の熱い間に蓴

菜を入れサツト洗ひ、これも鮎と一緒に椀に盛り、大鍋の味噌汁を、よく二三度も煮たざらし

て、

椀に注ぎます。

吸口と致しましては、陳皮を少々入れ、供します。

陳皮はこうじ蜜柑の皮にて拵へるのが本来で御座いますが、此處では、普通蜜柑の皮を剥き火によく焙り、細少かく微塵に刻んだもので御座ひます。

●鱈のつけやき ●生きてゐる鱈を粗板の上で、眼の際に錐を刺し背の方から庖丁の先きで尾の方へ割きます。それから又尾の方から背の方へ割いて行つて骨をとりまします。身ばかりになりましたら、頭と尾を切り落して何もつけないで、遠火でこげない様に白く焼きます。白焼きになりましたら、味淋と醤油とを同じ分量にませ合せた中へ浸しまして、又網にかけて焼きます。二三回つけ焼きに致しますと美しい色になりますから、焼き上げましたら、冷めない間に食べるのです。

●鱈の柳川煮 ●鱈の料理の仕方は鱈のつけ焼きの所で説明致しました。料理が出来ましたら、牛蒡のさ、がきを作つて水に浸けて置きます。さ、がきは牛蒡の皮をこそげて後、ぐる／＼と廻しながら、先の方から細かく削つて行くのです。次に浅い鍋に胡麻の油をひき、其上へ牛蒡のさ、がきを水洗ひにして敷きならべ、其上へ鱈を並べるのですが、皮の方を上へ置くのです。そして出汁と味淋と醤油とを調合して、牛蒡と鱈がすつかり浸る位に入れ、蓋をして煮るのです。煮え上りましたら、卵を溶いて上へ敷き半熟になつた時に火からはづして食べます。

●鱈じる ●鱈は凡そ何んな鱈でも多少の泥を飲んで居りますから、先づ此れを料理する前には一日清

水に入れ泥を吐かす事は皆様も御承知の事と思ひます。

扱て充分泥を吐かしました鱈を美しい水鉢に移し、少し水をひたして、凡そ鱈一合に卵二個位の割にて、その鉢の中へ鶏卵を入れますと、鱈は必ず卵を飲みます。依つて鱈のお腹は卵となつて居ります。次に鱈の煮出汁に味噌汁を仕立て、それをよく煮ます。沸つた處を見計つて、その鱈を入れて煮ます。鱈は可成若い方がよろしいです。あまり年を老つた鱈は、骨がかたくて不可まませんから買ふ時に注意なさい。

●鱈めし ●先づ可成大きい鱈を白湯で煮ますと、竹箸で一寸シゴいても直ぐ、肉と骨とが離れますからそれを、御飯の煮上る時に入れます。

そして前の鱈を茹でた白湯に鱈の出汁を入れ酒と砂糖とで味噌汁を拵へます。それに山椒に葱の小口切と椎茸を細かく刻み 共に添へて出すので御座ひます。

此れに注意を要しますのは、始の鱈の骨を取り去る時です。食事中に骨などがたつと不可まませんから充分注意してやるのがよろしいでしょう。

●鱈の薄葛煮 ●鱈を脊からさいて骨を取り除き、酒と砂糖でよく味の着いた汁の中に入れて煮るのですが、煮ぎつて居る中に入らる方が宜ろしいでしょう。トロ／＼と充分に煮てから、葛水を加けるのです。

貝類の調理

●赤貝と小芋 先づ赤貝を、よろしく貝殻より剝離しましたら、薄く片ぎ、丁寧に水洗致しまして、

次に小芋を輪切にしまして、矢張り水でよく洗ひ、右の貝と味噌汁の中に入れてよく煮たぎらします

充分煮へましたら、芹の葉を細かく刻んで振りかけ供します。

●赤貝の二杯酢 赤貝の蝶番のところへ出刃庖丁の背を入れてこちると、貝の口が直ぐ開らきます

貝がとれましたら紐と腸とをとりさりまして、鹽でよく揉んで、清水で洗ひ、粗板の上で庖丁を横に

ねかして二つにはがし、はがした方に庖丁を入れてほそく切ります。渡蓼草を茹で、一寸位の長さ

つたものと小鉢に盛つて二杯酢で食べます。

●赤貝汁 先づ白赤等分の味噌汁を作へまして、其中へ赤貝を入れるので御座ひますが、先づ小

いのは其儘にて入れ大きなのは二つに切つて入れ、ばよろしい。

次に焼豆腐を賽の目に切り此れも一緒に入れて煮きます。

此れに摘み菜をあしらつて出しますが、椎茸を細かく刻んで入れれば一層佳味となります。

●蛤の吸物 水一升到酒一合の割合にて鍋に煮たて、酒の香のなくなつた時を見はからつて、蛤を入

れ、燒鹽にて味を付け、貝が口をあひた時を度として器に移すので御座ひます。

蛤は多少とも砂を持つて居りますから、最初によく水に浸して置き、砂を吐き出さなければなりま

せん。

●貝柱の吸物 貝の柱を充分清水で洗ひまして、水を切り椀に移し、沸騰したスマシ汁を注ぎ込むの

であります。

あしらひは三ツ葉が一番構結で御座ひま。

●牡蠣の吸物 先づ廣島牡蠣の肉を水に浸して置き、それを笊の上へ上げて堅く水を搾り、鯉出汁の

スマシを拵へて、一旦煮へたぎつた時を見計ひ、用意の牡蠣を入れ、醤油と砂糖でよく味を付けまして

二度許りも煮たたせ、その上に淺草海苔を揉み込んで供します。

●牡蠣のわさびあへ 牡蠣をざつと茹でて、醤油で洗ひます。それから又別の鉢へわさび醤油を作り

まして、其中で茹でた牡蠣をませてから井に盛つて出します。

●ばか貝のスープ ばか貝のむきみを三合よく水洗ひにして砂氣をとり去り、水三合の中で煮立て、

後牛乳三合を加へ鹽麻胡で味をつけ、バター大匙に一杯を加へ、メリケン粉も大匙に一杯水にどきて加へ

玉子の黄味をよくどいて固まらぬ様に入れるのですが、上手にせないと玉子どじの様になります。

●牡蠣の味噌和合 牡蠣をザットと空煮にして唐辛子味噌に和合するのです。

味噌は、普通味噌で結構ですから、唐辛子を交せてよく摺り、それを摺鉢の側へぬり付けて、火の上

に其儘伏せて、軽く焦せたものを用ふるのです。

●鯛の和へ物 此れは廣島鯛の大きいのが結構でありますから、先づ肉を叮嚀に洗ひ、ザット湯を通し、箸を揚げて水氣を取り除き、後味噌和合にしますのです。

味噌は梅干の肉と白味噌と砂糖とを一緒に混ぜて、鉢の中ですり交せるのです。

●赤貝の和合物 赤貝のワタリを取り除きまして、良く洗ひ、適度につくつて生の儘で海膽で和合するので有ります。

海膽は味噌で柔げて、掻き交せねばなりません。最しや甘過ぎましたなれば、焼鹽を加へたなればよろしいです。

●紅葉蛤 小さな蛤をばよろしく醤油で煮上げ、そしてその汁を取つてから、鰹節の粉をなるべく、澤山に入れ、胡麻を一緒にしてまぶすので御座ひます。

●鮑の貝焼 中位の鮑を、よく起つた炭火の上に並べ置きまして、焼けた時を見計ひ、味噌醤油を上から滴します。

それはよく漁場で取立の鮑を料理する最良の法ですが、家庭ではその様な殺風景な事が出来ませんか、先づよろしく貝と肉と剝離し、中の肉を取り出して細かく切ります、そして松茸など、共に又も再び貝の中に移し火の上に置いて再び焼くので御座ひます。

味噌醤油を少しづつ、垂し込むのですから貝に穴等が開いて居つては不可まから始めを氣を付けな

ければなりません。

●水貝 鮑の極新しいものを購入して、よく貝から肉を剝離しまして、縁を叮嚀に切り除きナメリをうごかしまして清水で幾度も洗ひ、大きい賽の目に切り、別に鉢へ鹽水を拵へて其の中に浸し、氷等を入れてよく冷却します。そして生姜を色々の形に切り拵へ其處へ浮べて出すのです。

●鮑の味噌漬 鮑を貝から取り、腸を去り其の儘味噌の中に漬けるのです。夏でしたら約一週間もすれば充分食膳に供する事が出来ましよう。冬でしたら矢張り一ヶ月位はかかります。

最しや之れを甘煮になさるのでした、先づ味噌を叮嚀に洗ひ落とし、一分程に刻み、そして味噌ばかりで煮れば結構です。

又、皿物にしますには、矢張り、味噌を洗ひ落しまして、平身にへいで、金網によろしく載せ、一寸焼き、出すので御座ひます。

此れを水貝にするのでしたら、前記の様に小口切に刻み、井鉢か何んぞに入れて、水に浮し一寸あしらひをして出します。

●鮑と青昆布の汁 先づ新しき鮑を貝から剝離しまして食鹽で充分に揉み、ナメリを悉皆落して白水(米の洗水)で充分洗ひ、後再び清水に浸し、約十五分間位もしてから、水氣を断ち、サツト茹でまして薄く切り、青昆布の上等なものを小さく、體裁よく短冊に切りましたものを一緒に、味噌汁の中に入れ

煮沸つたなれば、程よく椀に移して、柚を口にして出します。

鮑の山椒焼 鮑をよろしく貝から、取り出して常の様に美しく料理しまして賽の目に切り、串に刺して焦付かさぬ様によく注意して白焼にします。

そしてそれに山椒味噌を付けて、幾度も焼き出します。

鮑をきり、再び粗板にて周圍の紐の様なものを取り捨て、刺身庖丁にて白い處を切つて捨て、皿に入れて鹽を振りかけよくかきまわして置きます。

次に鶏卵を一個づ、程よく鍋に破り込み、片らの入らない様に注意し、砂糖を少し入れ、尚醬油を加へ箸の様なもので攪拌し、鹽を少しばかり混ぜてよく掻き廻し、火に架けまして可成焦がさぬ様、絶へずかき廻します。

程よく炒れ終りましたら、少しの酢を加へまして、又も掻き廻し、それを再び皿に取つて手早く別皿に毛篩を當て、矢張り杓子でこする様にして裏漉し致します。

次に鮑を笊に取つて水洗ひして井に酢を入れその中に浸して置き、程よく時間がたてば乾燥した布巾に取り入れまして、右の漉した玉子が冷却ましてから、酢氣を搾つた鮑と一緒に皿にませて、盛りつけ後食膳に供するので御座ひます。

蝶螺のから煮 鍋に水を入れて火に架けよく沸騰して來ましたら蝶螺を貝その儘にて茹でます、普

通蝶螺の色は茶色をして居りますがよく茹だりますと青色に變つて來ますから其時鍋を下ろし、金火箸にて肉を引き出し清淨に水洗して二つに切り、更に薄く切ります。

切れましたら鍋に味淋を入れて火に架けよく煮つたなれば、其處へ醬油を加へ、そして蝶螺を入れて煮ます。

尤もその間は杓子で以つて掻き廻す必要が有ります、サツト煮上げまして蝶螺を皿に取り上げ、その煮汁の中へ、麴節を極めて薄く削つて入れます。

そして又もよく沸騰さし再び蝶螺をその中に戻し、程よく煮上げて鍋を下ろし、手早やく皿に移し入れ、その煮汁を上から注ぎかけて置きます。

そして冷却してから供します。

貝をきり、先づみる貝を庖丁の脊先にて肉を離し、直ぐ粗板にのせて、周圍の紐を取り除きます。

黒い硬い皮を取りましたら鹽を振りかけ後銅貨でこすれば取れます。

清淨に剥ぎましたらそれを、丁寧に水洗ひ致しまして笊に揚げ、よく水氣をきつてからそれを縦に切り更に薄く片ぎます。

次に小鍋に水を張つて火にかけよく煮たぎつて來ましたら、鹽を少しばかり入れ、その中に、右のみる貝を入れます。

そして、よく二三回も煮たぎつて參りましたら、それを度と致しましてお鍋を下ろします。

そして右の貝の中から出し、箆に入れて少し冷却して置き、後、酢つけに致しましうと、又はその儘にて味淋でよく煮つけ様と、皆好きくによるので御座ひますが、又何かと一緒に盛つけてもよろしい。

西洋料理法

●●● スープ スープに用ひます肉は常に生のものを以て料理しまして後、羊、牛、又は鳥の骨を交せてもよろしい、併しスープの味と云ふものは矢張り生の肉から出るものです。

先づ肉を粗板にて細小に刻みまして、それを鍋に入れ、そして水を張りまして、火に架け、急かすに蓋をした儘で充分煮上ります。

よく煮て來ましたら鹽を入れ、矢張五六時間もあまり強くない火で煮ます。強い火で早く煮終げてしまひますと、肉から充分味が出ませんから、よろしく有りません、それがよく煮ましたら毛篩で漉し、再び絹篩で漉します。

漉し終りましたら深い鉢にでも取つて置き浮き上る油を取り去り、二日間程して食しますと、味が又一段とよろしい。

●ベジテブル、スープ(菜類スープ)

○グリーン、ビー(莢るんど)

牛 肉 四斤
グリーンピース 二升五合

水

二升五合

牛肉を煮る前に葱と莢を水に浸し、鍋に水を入れて一時間程煮ます。煮上がりましたら莢を取り出し肉を入れ、又此れを一時間程も煮ましたら毛篩で別鍋に漉し、食餉の半時間程前に葱の實を入れ再び煮ます。

そして鹽と胡椒をよろしく加へまして、今度は米の粉を水でよろしく溶き交へて之れに混じます。そして用意のスープ鉢に入れるので御座ひます。

トマト・スープ (赤茄子)

牛肉

三斤

水

二升五合

罐詰トマト

五合

鍋に水を入れてまして牛肉を入れ、二時間程も煮たぎらしまして、右のトマトを一寸水洗ひしまして

右の牛肉の中に入れて、約四十分間位も煮ましたら鍋を下ろし、そして鹽、胡椒等を入れ、スープ鉢に矢張り毛篩を被せて、漉し取ります。

ポテト・スープ (芋のスープ)

牛乳

一升

馬鈴薯

五個

バター

二さじ

バルスレー

三莖程

セージ (香料)

小サジーバイ

葱

二個

右の材料を取り揃へましたら、先づ二重鍋 (大きな鍋に水を入れ、その中に又小鍋を浮かし湯煮をし

ます) に、葱、バルスレー、そしてセージを牛乳に混ぜて煮ます。

次に馬鈴薯の皮を剥きまして、小さく切り別の鍋にてよく軟かになる程茹で、庖丁の横でそれを潰し

まして、バターを交ぜ鉢に入れて置き、二重鍋の牛乳を熱しまして其の芋に注ぎか

け、再、其處でよく混和します。

よく混和しましたら、今度はそれを毛篩で漉し、再、二重鍋に取り戻しまして、

熱した後供するので御座ひます。

ビーフ・スープ (小牛のスープ)

小牛肉

三斤

水

二升

マカロニー

三十匁

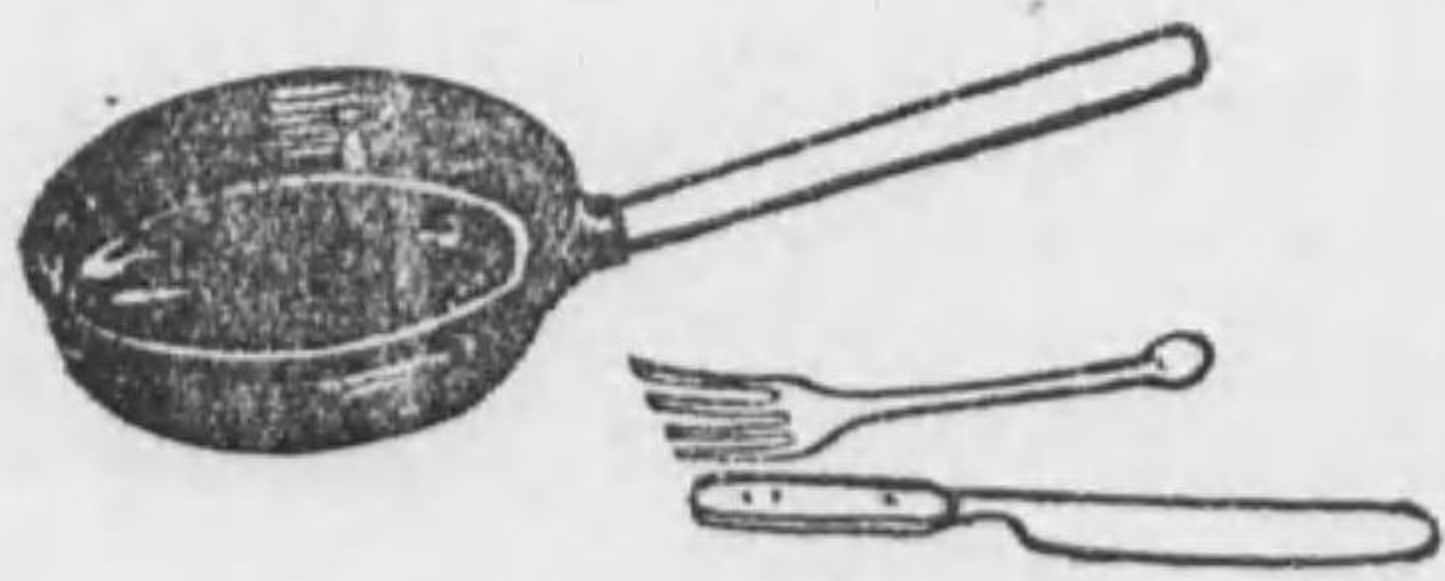
此の小牛肉は、なるべく脛部を選びます。

先づその肉を叩き鍋に水を入れて約三時間位も煮ましたら、鍋を下ろし、そして

常の様にして漉します。今度は別にマカロニーを鍋に入れまして、マカロニーが被る

程水を注し、軟かになる迄よく茹でます。よく茹でましたら鍋から取り出しバターを程よくつけまして、右の肉汁に交せ、再び火にかけよく煮

たぎつて供します。



但し右のマカロニーは一尺位に切つて置くが最もよろしい。

●マントン・ブローズ(羊肉スープ)

羊 四斤 米 半杯

水 四升五合

羊の肉も常例の通りしまして固く蓋をした鍋に入れ、約二時程煮ます。そして別に米を鉢に入れて恰度米が被る程の水を入れ、水に浸し置き、出来上つた右の肉汁に入れ、絶へず杓子で攪拌します、一時間も米が底に焦げつかぬ様注意し乍ら火の上でかき廻します。今度は玉子一卵解き此れに牛乳を少し交ぜまして粉一大さじを少しの水で解き、それに加へ粒の出来ぬ様うにして、前の熱汁を少しづつ、ませ、肉汁を漉しその中へ鹽と胡椒を交せて供します。

●鶏 肉

凡そ家禽を殺しました後十時間内に食べると不可ぬと申しますが、毛は直ぐ沸湯をかけて取り去り、腹部は胸骨の處から尾の間を切り開き取り除き、よく水洗ひするがよろしい。●ロースト・チキン(にわとり) 先づ足と頭と翅を去り、右に述べました様うにして胸を開き中を清淨に清水で洗ひ、布巾で拭ひ、パン粉にセージ粉(香料)を二大さじ加へ尙又鹽と胡椒を卵二個程に混ぜそして右の鶏の腹に入れ、腹を糸にて元の通りに縫ひます。

縫ひ終りましたら、廣い鍋に乗せまして、少しばかりの水を入れ、少しばかり鹽を交せ、オーブンで二時間程も半焼にします。火は強い方がよろしいが肉を焼いては不可ません、時々水を上からかけるがよろしい。煮上りましたらグレービー(濃汁)を添へて供します。

グレービー(濃汁)は鍋に残りました汁を、再火に架け、之に粉少し加へまして濃く致し、又(鶏)のりパー(膽)を小さき鍋で、それが被るだけの水を入れまして一時程煮ます。煮ましたら肉を取り出し細小に叩き切り再び鍋に入れ戻し、鹽、胡椒を加へ、又も粉を入れて濃き汁に致し程よき時を見て鍋を下ろし、右のロースト・チキンに添へます。

●フライド・チキン 鶏をよろしく掃除致しまして、よろしく切り玉子の溶きた中に漸次浸して置き、今度はクラッカー又はパン粉に右の肉をまぶしまして、鍋に油を沸かし、その中に入れて、程よく黄色になりましたら、鹽、胡椒をふりかけます。

若し肉が老鶏でしたら、前に半時間程、荒煮しまして、パルスレー油にてすればよろしい。近頃、大變西洋料理が流行致しましたに依り、油も粉も皆、小賣致して居りますから、それをお購求めになる方が、かへつて便利で御座ひます。●ロースト・ダック 此は鴨で御座ひます、料理方法は、鶏と少しも變りませんから、此處では述べません、只だ此の鴨は御承知の通り

少し臭氣がありますから料理の際、香料を少しばかり、多めに用ふれば結構で御座します。
●ロースト・ビジョン。先鳩を鶏と同じ様うにスタッフキングを以つて腹の中を充たしまして、大きな鍋に水少し入れ鹽を少し加へまして鳩を並べ、ヤーブンに入れて一時間程焼き其の間、時々鍋底の汁を汁に注ぎます。

出来終りましたら鳩を取り出し、鍋の汁に粉を入れて濃くし、別の皿に盛つて一緒に供します。

●ロースト・ビーフ

此れに使用します肉は種々ありますからなる可く上等を選びます。

●サーロン。これは腰と背の間の肉で座座ひまして、一番上等で御座します。

●リヴ。これは肋骨についている肉で此れもよろしい。

●ポーターハウス。此れは脊部の肉で最も上等です。

主にステーキとして使用しますのは右のポーターハウスで御座します。

處で先づ望の肉を買ひますれば、圓き塊りとしまして、糸でよく縛り、ローストパン即ち廣い四角の鍋に入れ鹽、胡椒をかけ最初は熱きヤーブンに入れ上部を早く焼き、汁が出来去らない様うにします。肉がもし乾いて参りましたら少量の清水を入れ、鍋の汁を上からかけます、出来上りましたら皿に移し、鍋の残りました汁の上部に浮いて居る油濃い處を掬ひ去り、又も水を少し入れて極僅かの粉を入れ

て汁を一寸濃くして肉に添へるので御座します。

●ビーフ・ステーキ。此れも前に一寸述べました様うに悪い肉なればよく庖丁の柄で叩いて焼きます

焼き方はフライイング・パン即ち油焼鍋にバターを敷き其の上に肉を載せて両面黄色に焼き、胡椒をかけまして皿に盛り、鍋の汁をかけて供するので御座しますが、此の方法に餘り味に感心が出来ません故、先づ網にのせまして炭火で直ぐ焼く方がよろしい。

良い肉はあまり焼き過にせず、一寸中に赤味の有るのを喜びます。

厚さは八分位にして切り取る、焼きましたら鹽、胡椒を振りかけ之れを皿に盛りましてバターを少しばかり其の表裏に塗布して供します。

あしらひはポテト(馬鈴薯)の茹でたのが結構です。

●ビーフ・ステーキ・オニオン。ビーフ・ステーキが出来終りましたら其儘にして置きまして、先づ葱二個程を細小に刻みまして此れを、バターで焼き、程よく黄色になりましたら、皿上のビーフステーキの上に掩ひ被せ、他の皿にて蓋をして、七八分間其の儘にして、あまり冷却ぬ様にして後供します。

●ビーフ・カツレツ。此れは主に小牛の肉を用ふので御座しますが、通常牛肉でも美味で御座します

先づ牛肉を五分程の厚さに切りまして、フライングパン(油焼する鍋)にラード油をよく熱沸まして置き

別に鶏卵を鉢に溶き、パン粉を矢張り皿に盛り、右の肉を玉子に浸し、パン粉をつけて右の鍋に入れ

よく揚りましたら、鹽、胡椒をかけて皿に盛り供します。

◆ サラダ

サラダに添へて食します濃汁をドレッシングと申します。

之を拵へます時に用ひます油をサラダ・オイルと申し其他酢鹽、マスタード等種々原料を使用致しますが、大概は酢を交えます前に油と餘物を交へてはなりません、又鹽は必ず酢の中で解いては不可ません。

矢張り油の中で解くのが常で御座ひます。

◆ ロブスター・サラダ 先づ湯で、程よく茹で揚げました、海老の肉を取り出しまして、皿の上にレータス（莖蒿）の葉をよく洗ひ淨めました、水氣のないのを敷き、其上に海老の肉を並べ、此れを左記に述べます、ドレッシングを添へて食べるので御座ひます。



二大サジ

一小サジ

半サジ

サラダ油

鹽

唐辛子

四個

一小サジ

二小サジ

マスタード粉

白砂糖

ウツールセスタ・セーヤ・ソース

先づ右の材料を取り揃へまして、酢は一番最後に入れ、ドレッシングの濃薄を加減して下されば結構です。

そして右に述べました鶏卵は、固く茹でたものであります。

◆ ドレッシング (第二法)

玉子の蛋黄

二個

白砂糖

半小サジ

胡椒

四半小サジ

マスタード

一小サジ

酢

一小サジ

先づ鶏卵の黄蛋を鉢に入れて肉さしにて溶きましてマスタード、胡椒、砂糖を入れまして酢を混ぜ懸くなる迄少しづつ、粉を入れて濃く致します。

若し又餘り薄くなりすぎ油が多く要る様うでしたら、鶏卵の黄蛋を入れればよろしい。

◆ チキン・サラダ 煮ても蒸してもよろしいから、鶏の肉を皿中のレータスの上によりしく並べ其上へ、前に記しました、ドレッシングを用ひて食すので御座ひます。

◆ チキン・サラダの別法

セルリー

半株(小切したる物)

玉子

二個(茹でたるもの)

玉子

一個(生のもの)

鹽

一小サジ

胡椒

一小サジ

マスタード粉

一小サジ

サラダ・オイル(油)

三小サジ

酢

半杯

白砂糖

一四八

二小サジ

煮、又は蒸し焼にしました鶏肉を小さく切りまして、セルリーを五分程に切りまして交せ可成、冷たい處に置きます。
次によろしくドレッシングを拵へまして、之れに添へ用ふので御座ひます。

西洋菓子調子

◆ケーキの拵へ方

此れに用ふる材料は主に砂糖フロア(粉)ベーキング・パウダー(焼粉)で御座ひまして其他種々の香料を使用し、形に作りまして名稱を異にして居ります。

玉子を溶くに徑便で安價な、エツグ・ピーターと申す器械が御座ひます、此れは勞働も省け時間も費さないで結構です。

處で玉子を先づ破りまして蛋白と蛋黃を別々にして皿に入れ、ごちらもよく溶きます。若し玉子を多く使用しましたら焼粉(ベーキング・パウダー)を用ひずにします。

焼粉は菓子膨脹ます爲めに使用するのですから、それが用意出来たら、フロア(粉)にベーキングパウダーを混ぜましてシフター(篩ひ出す器械)にて二回程よく篩ひ落して置きます。

今度は蛋黃の方へ砂糖を混じ、右の玉子、粉を少しづつ、入れて、始終大サジで混合ます、もしや固い様うでした牛乳で緩めます。

次に鍋を用意しましてバターを伸き、紙で内部を掩ひ其の中へよく混ざりました材料を移し、表面に高低のない様うに平坦にし、用意したるラーブンに入れます。

ヨーブンはあまり熱からず、又冷からず、先づ手を入れて一から二十位も数へる事が出来る程度がよろしい。

ヨーブンに入れ蓋をしたら、火加減は同じ様うに保たしめねばなりません。

菓子にもよりますが、フルーツ・ケーキ(果物菓子)を除く外は二十五分位から四十分位の間に出来るものです。出来たか、又は出来ぬかを試みますには、菓末一本、ケーキに突きさして見まして、その菓が濡れて居りましたら、未だ出来ない印です、もしや出来て居りましたら、その菓が元の通りで有りませぬ。

焼き終りましたら潰さぬ様うに菓子をヨーブンから取り出し、よく冷へ固まる迄は、敷紙を取つてはなりません。

注意するのはヨーブンに入れ、下が未だ焼けてないのに上だけが固まる時が有ります。其の時は紙にバターを塗りまして、上に掩ひ焼けばよろしい。

● スポンジ・ケーキ「材料と分量」

- 砂糖 一合半
- 粉 一合半
- レモン汁 五滴
- 焼玉子 三個
- 小サジで一杯

砂糖、粉等を量りますには、先づコップに始め何等入るか試してみればよろしい。

● パウンド・ケーキ「材料と分量」

- 砂糖 百二十匁
- 焼粉 九十匁
- 小サジで三杯
- 焼玉子 九個

● ゼリー・ケーキ「材料と分量」

- 砂糖 四合五勺(一合半入ノコップ三杯)
- バター 一杯半(同上)
- 牛乳 半杯(同上)
- 焼粉 六個
- 小サジで四杯
- 小サジで三杯

右をよろしく混合致しまして、スポンジケーキの様うにして焼きます。菓子は何れも三位以上に膨脹るものですから、その心算で鍋に材料を入れます。焼き終りましたら一枚毎にその上にゼリーを厚く塗り三枚か四枚程重ねまして一個の菓子をします。注意する事は三枚なり四枚に重ねました。一番上部には、塗つては不可ませぬ。

● ホット・マウンテン・ケーキ「材料と分量」

- 砂糖 一杯半(一合牛入コップ)
- 牛乳 1/4杯(同上)
- アルモンド 五滴(香料)
- 焼粉 小サジで半杯
- バター 一杯(一合牛入コップ)
- 粉 四杯半(同上)
- 玉子蛋白 七個

ゼリケーキの如く焼き、其の間にココナツト粉を程よく菓子の方に狭み、その上へ、玉子三個の蛋白を泡にし(泡にしますには鉢に蛋白を入れよく攪拌しますことなりませす)レモン汁を五滴たらし込み白砂糖一パウンドをよく混ぜてした、ものを菓子の上部に塗ります。

◎アイスクリームの拵へ方

近頃大變此れを製造する器械が出来て御座ひます。先づその完全なるを撰びます。此れは家庭に一個あつて決して悪くはないものです。一寸來客でもありましたら、夏向き離す可らざる器械です。我國ではあまり冬期にアイスクリームを食す人は有りませんが西洋へ参りますと、食後年中愛用して居ります。

處で此の器械を知らぬ人は有りませんが、その外側の木で拵へた、つまり氷を入れる筒ですが、その下部の方に穴を明け、容易に氷の溶けた 水を出す様うにわしてあります。御買求めになるなれば穴の明いてないのを買つてはなりません。

それはなせかと申しますと、中に水が溜つて参りますと氷が早く溶けるからです。處で、その拵へ方は、牛乳が一合に鶏卵の新しいのを一個、そして砂糖十五匁程とを一緒にしましてよく混ぜ、それを、二重鍋にして煮ます。

二重鍋と申しますと、大鍋に湯を沸しまして、又も小鍋に、右の材料を入れ、その沸いて居る大鍋の中に小鍋を浮かして煮るのです。

(又時に依れば煮ずにその儘にしても構ひません)右が煮たのを試しますには、杓子を入れてそのクリームを掬つて、再び開け、杓子にクリームが付く程になれば小鍋を下ろしよく冷却します。

充分に冷却しましたら器械の中の器物にそれを入れ、蓋をよろしくしましたら、周圍に氷を割つて一杯詰め、鹽を程よく入れて廻すので御座ひます。

四十分位もしましたら固まりますから、一度中を見て未だ、ボト／＼位でしたら再び廻し、もう此れならばと思へば、竹へらにて、器物の中(アイスクリームの端)をよく掻き廻しアイスクリームをよくねりまして、その儘しばらく置きます。

氷の溶けぬ様うに上から白布巾を氷の上に被して置き、後、アイスクリームの端から端から、掬ひ取り、食べます。

始めに述べるのを忘れましたが、玉子は、蛋白、蛋黄、皆その儘破り入れてもよろしいが、普通は蛋黄だけでです。

此のアイスクリームの種類には色々ありますが皆拵へ方は變りません。チョコレート、アイスクリームなれば、チョコレートを同じ様に入れてすれば、出来ませう。左に、その種類を三つ四つ列記する事にしましたから、よく御讀下さいませ。

◆コーヒ・アイスクリーム「材料と分量」

- 砂糖 十五匁
- コーヒ 二匁程
- 牛乳 少量
- 玉子 一個
- 葛粉 大サジで二杯

右のコーヒは飲料用として濃く作つたものが有りますから、それを求めます。處で砂糖、王子、コーヒを、一緒に二重鍋で煮まして、今度は、牛乳で葛粉をとき、右の鍋に加へます。

それと前に述べました、エッグビーター（玉子を溶く器械）にて攪拌するのですが、之れは何うでもよろしい。

そして鍋を下ろしよく冷却して氷でかためます。

◆イタリヤン・クリーム「枕料と分量」

- 砂糖 十五匁
- 牛乳 一合
- 玉子 一個（汁を絞り取り皮を摺り下し）
- レモン 一個

ブランデー 大サジで二杯

ブランデーは御承知の通り西洋のお酒で御座ひます、此れは一番最後に入れ、後かためます。酒の好きな人なれば多く入ればよろしい。

◆桃實入り、アイス・クリーム「材料と分量」

- 砂糖 十五匁
- 牛乳 一合
- 玉子 一個
- 桃實 二個（小サク）

桃の實をよく洗ひ、そして皮を剥き、小サク賽の目に切りまします。そして此れから固めようとする時、よく冷却しました、クリームの中へ入れます。

◆プレザードフルーツ（果物貯藏法）

◆ピーチ（桃）

先づ桃の皮を剥きまして二ツに割り中の核子を取り除きまして、目方を量り、桃百匁に砂糖百匁の割りで、先づ核子全部の四分の一を二ツに割つて中の白實を切り出し、それを小さく切りまして小鍋に入れ、白實が被るだけの水を入れまして、軟かくなる迄火にかけて茹でます。

今度は別の鍋に砂糖を敷きましてその上に桃を入れ、上から砂糖をふりかけて又も桃を入れ、砂糖を振り掛け、と云ふ様うに順々にして桃を砂糖で掩ひましたら、暖かい處に置き少し砂糖が溶け出して來

ましたら、今度は只今煮ました、桃の核子の白肉を皿に毛篩を被せまして、漉します。
そしてその漉し汁を桃のいつた鍋に注ぎ火を架けて煮ます、絶へずサモジで掻き廻し桃が軟くなり
ましたら、その桃を掬ひ取り揚げ、鉢に入れ置き、残の鍋の汁が充分濃くなる迄煮つめ、浮き上つて來
る汚物を取り除きまして、硝子瓶へでも前の桃を入れ、上からその汁を注ぎ込んで口をなし、風の通ら
ね様にして貯へ置きます。

●ペーヤ(梨)

此れも矢張り皮を剥き、核子を割つて中の白肉を煮ます。その拵へ方は右桃と少しも變つた處は有り
ませんから、右の通りします。

●クエンス・アルマンド

先づ皮を剥きまして核子をも除き、鍋に入れましてそれが被る程の水を入れ、火にかけて煮ますと、
實は自然に碎けて來ますから、其時布袋で其の汁を漉し取りまします。

次に果實を鍋に入れ先の冷へ汁を注いで火に架け、よく煮たぎらし果實が軟かになつて來ましたら木
サジでよく潰します。

此時、果實百匁に砂糖四十匁程を鍋に加へ、始終かき廻し乍ら二十分間程も煮ましたら、鍋を下ろし
貯器にその儘、皆を入れて置きます。

右の砂糖を入れる時に、普通密柑の汁を少し紋り入れましたら、一層美味を呈します。

●クラブアップル(小林檜)

先づ鍋にクラブアップルの被る程清水を入れまして、少し暖かになつた時、右の小林檜クラブアップ
ルを入れ、よく煮つめますと、その皮に自然に割目が出來ますから、其時に果實を取り出しまして、小
刀で果實の後ろを穿りまして中の核子を取り除きます。

取り除きましたら、其全部の目方を量り果物百匁に砂糖百五十匁と水少しを鍋に入れ火にかけます。
漸次しまして、砂糖と水の事ですから、鍋の表面に一杯汚物が浮き上りますからそれを取り除き、も
う浮び上らぬと云ふ時に右の林檎を入れるのです。

そして軟かくなつて赤色をして來ましたら果實を取り上げ、皿に並べて冷却します。
今度はレモンを少し程よく、右の鍋に加へよく沸騰さして、右のクラブアップルを器に入れ、上から
その汁を注いで藏ひ置きます。

一寸申上りますが、先程からレモンを度々申しましたが、近頃は大層便利になつて參りまして、レモン
果實を購求めませんでも、チャンと三十錢程出しましたら、小瓶に一杯程もレモン水を賣つて居ります
から、それをお求めになれば時間も手間も費さずに、結構ですから、それを程よく御使用になつても構
ひません、結局その方がよいかと思ひます。

●オレンジ・ピール(蜜柑の皮)

蜜柑をその儘にて量りまして、百匁に百匁の割で砂糖を用ひます。

先づその皮を美しく正しく好みの形に切りましたら、鍋に被るだけの水を入れ、それが軟かくなる迄よく煮つめます。

今度は實の方を絞りまして砂糖に注ぎ、鍋に移しまして火にかけ、砂糖が全く溶解しましたら、右の方を加へ、十分間程煮つめまして、前同様に器物に入れ、口張をして貯へ置きます。

◆レモンピトル（レモンの皮）

此れは前と同じ事ですから、くどくど説明は致しません、只だ砂糖を一割だけ多く使用して下さればよろしいのです。

◆チェリー（櫻實）

何うもチェリーは我國によいのが御座ひません、皆極めて小さくてその味もよろしく有りません。

依つて西洋チェリーがありましたら、それを使用せば美味です、併し我國の櫻實でも決してしてはならぬと云ふ事は元よりありませんから、拵へて下さればよろしい。

先づその拵へ方は、さくらんぼをよく水洗ひしまして、鍋に入れ、さくらんぼが被る程に水を注ぎまして二十分間程も煮ましたら、チェリーを取り出します。

今度は汁一杯に付き砂糖半斤づゝ用ひましてよく混ぜ再び火に載せまして煮ますと、前の様に汚物が浮び上りますから、それを取り除き、次にチェリー（さくらんぼ）を入れ、五分間位も煮て、鍋を下ろし、貯器に入れて置きます。

料理に用ふる器具

◆日本料理に使ふ器具

「庖厨は家庭の母なり」私は斯ふ申しましたも必して嘘でないと思ひます。

なせなれば、我々人間の生命の根源たる料理を調進する所ですから………。

又家庭の平和、非平和と云ふ事も、多くは此處に胚胎するので御座います。ですから、最も大切に、最も大事にすべき處であります。

随つて此れを預かつた主婦たる否、婦人たる者の責任と云ふ事は決して、軽くはないので御座います。書齋よりも座敷よりも、むしろ庖厨を清潔にするのが、私は當然だと思ひます。

世が進むに従ひまして、庖厨に對する人の注意と云ふ事も、大分深くなつて参りましたが、未だノ、感心出來得る處までは行きません。

庖厨取締と申しましたも歸する處は、衛生と經濟の適、不適にあるので御座います、本庖厨大學の生徒たるものは、只だ何うすれば衛生に叶ひ、何うすれば經濟的であるかと云ふ事を研究さへして頂ければ結構なので御座ひます。

よく主人公が宅で食事を攝す、又しても料理屋さんの御馳走を攝りに行くに申される御婦人が有りま

す。夫れ等は家庭料理と云ふ事を念頭に置いて居られぬ御婦人だと思ひます。だから主人公が「家の物は

不味から……」と、云ふ様に成るのは決して是非のない事だと信じます。よろしく御婦人たる方は、よく「庖厨は家庭の母なり」と云ふ事を、味はつて、その家庭を平和の風

で包み、主人を喜ばし、子供の成長と云ふ事を、謀つて下されば、真に結構で御座います。次に申し述べ度のは、庖厨の道具で御座います。所謂、家庭の母たる愛兒で御座います。よく、叮

米櫃

此れが狂いましては、大變で御座ります。先ず可成大きいのがよろしい。米櫃の小さいのは何うも、出し入れに米が零れたり、糠が着いたりしまして大層感心出来ません、か

ら可成大きいのが結構です。木製の薄い物は宜ろしく有りません、なせなれば庖厨には恐ろしい強敵が寄り付き又しても噛り、穴

でも明けば、中味に影響は素より、外見の悪い事、おびたゞしいものです。それが爲め近頃は亞鉛製の

米入れが出来て居ります。彼れで御座いましたらいくら鼠が氣張りましても穴は明きそうにもありません、處で鼠の害は防禦出

釜

此の釜の地金には種々有ります、青銅、鐵、黃銅、赤銅、輕銀、土製と澤山ありますが、矢張り中で

も鐵が一番よろしい、成程輕銀や黃銅、土製は經濟かも存じませんが、出来上つた御飯におきまして、

鐵釜に及ばない事は元より、釜の目的が、良い御飯を焚くと云ふにある以上は、最良の御飯を焚く釜を

撰ぶが當然かと思ひます。土製、輕銀等は、鐵釜にくらべまして、必らず強い事のないことは申す迄も

なく、随つてそう云ふ釜は、反つて不經濟だらうと思はれます。先づ鐵釜の新調は、鐵氣が御座いますからその儘にて使用しますと、毒にはなりません、厭な色が御

飯を染めますから、始めに、その鐵氣を脱けなければなりません。それは、芋の皮か、小豆でも煮ましたら容易にぬく事が出来ます。次に釜の尻の煙烟で御座いますが、此れは度々、古い庖丁の様なものでコング落すがよろしいです。なせなれば煙烟が澤山溜りますと、御飯を焚くに當りまして、水蒸氣が凝結しまして、沸騰のが遅延

くなる憂が有ります。

一六二
随つて燃料を多く使ひまして、結局焚く御飯に少しも好影響がなければ、不経済はもとよりです。よく斯う云ふ細微な處に心を付け、経済と云ふ事を守られば結構です。

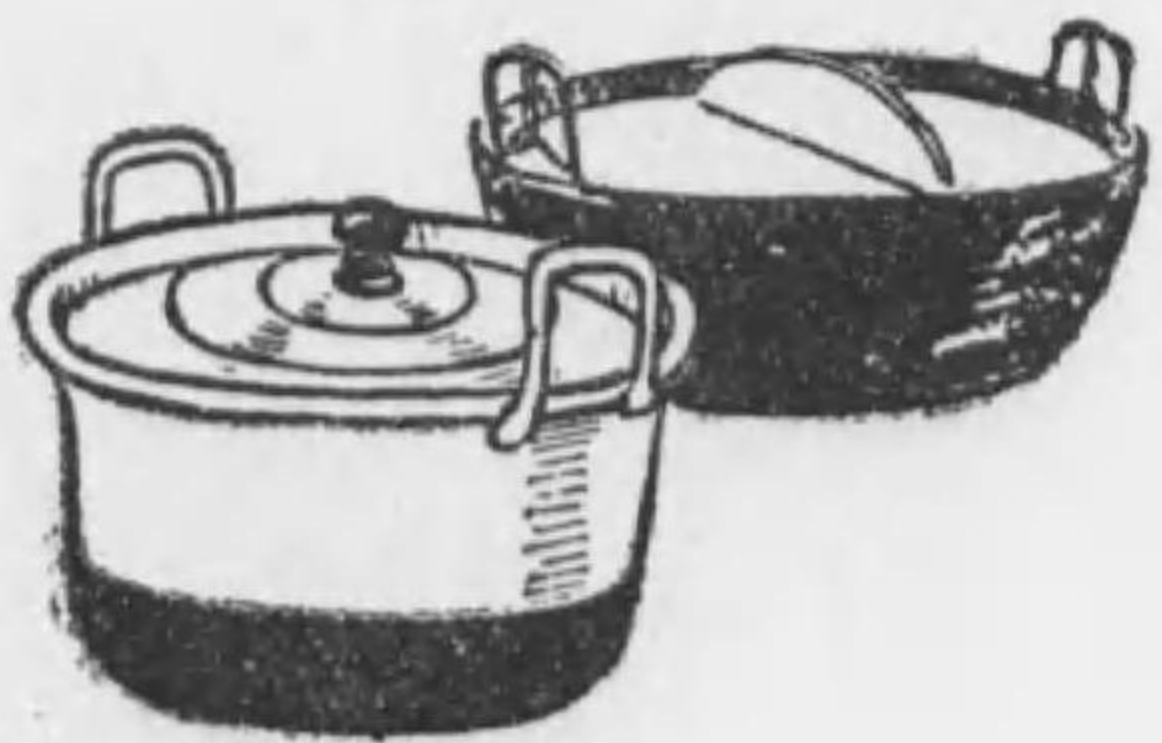
●鍋

鍋にもその種類が澤山ありますが、矢張り鐵鍋は完全で、煮て味の良いのは一番です。

取扱も面倒と云ふ事はなく、使用法は尻もよく洗つてその儘にて伏せて置けば宜ろしいので御座います。

白鐵のひいた様な鍋は却々以て手軽に參りません。

又、銅製や眞鍮製の鍋は、成程焚く上におきましたは早く煮えますから経済で御座いませうが、煮上つた物を其の儘にして置き冷めぬ間に他に移すのを忘たり致しますと有毒な綠青が出まして、反つて衛生上よくなく不経済となります。矢張り鐵鍋が一等結構で御座います。



●坩 爐

坩爐にもその種類が澤山ありまして、先づ最も近時多く使用されて居りますのは、瓦製に土製で御座

いませう、其次に、鐵製、石製、併し近時はあまり石製を見受けません。

處で、近時專屬の食盤が良く使用されて居るのは眞に結構で御座います。

それが無い所では、必ず座敷に出します時は下に大きな板を敷き、そしてその上に坩爐を載る様にしませぬと、又しても壘を焦したり、煮汁を飛ばしたりして、よろしく有りませんからよく、注意下さい。

又、最初から、餘り強い火を起したりしますのも、龜裂を拵へる素ですから、最初はなる可く、弱い火にて追々、強い火にする様心がけぬばなりません。

そして中に溜ります灰も、度々取り出す様にし、必して中に山程も溜めぬ様御注意下さい。

尙又、煮汁が坩爐にかゝりましたら速時、その汁が乾いて焦付くまでも捨て置かず、濡れた布片で拭ひ去る様に致しませぬと、非衛生は素より、人格上多大の悪影響のある事は、申す迄もない事でありま

●鐵 瓶

鐵瓶は水で洗ひましては不可ません、蓋の上から湯を幾度も溶せかけ、乾燥した布巾でよく拭ひ置きますと、非常に光澤が生まれて見ても心持の良いものです。

それから、あまり強くない炭火の上に被せましてよく、中を乾燥さしますと、丈夫にもなり、沸しま

した湯の味も、美味になるものです、時々やれば結構です。

●庖丁

商賣となりますれば、庖丁も却々、五本や六本位でも行けません、普通家庭にては、菜切庖丁、薄刃庖丁、刺身庖丁、出刃庖丁位、ありますれば結構で御座います。

此れは又、容易に錆の來るものですから、よく使用後は、砥石にて磨き、よく布巾にて水氣を拭ひ去り、庖丁かけに置く様にせねばなりません。

庖丁が清淨で御座いますと、料理が清淨である事は勿論、實に氣持のよいもので御座います。

●桶類

桶は始終水に浸る物ですから、又しても腐敗したり、毀れたりするものですか、よく注意しまして、使用後は必ず水を断り、釘でも打つて掛ける様うにすればよろしい。

●俎

俎は、何うしても二枚は必要で御座います。魚類と精進類と別にして置きませんと、臭が染移ります。

是れは最もよくないで、僅かな事で、その人の人格に傷を付ける様な事になります。

木は木地の極めて堅い、木目の細かい物がよろしい。

使用方もよく注意して平等に使用しませんが、恰度子供が硯石を使用した様に中央ばかりが凹み、實に使用に不便で有ります。

使用後は申す迄もなく、タワシでよく清淨に洗い、時々裏面、脚部等を洗ふ様にして下されば結構で御座います。

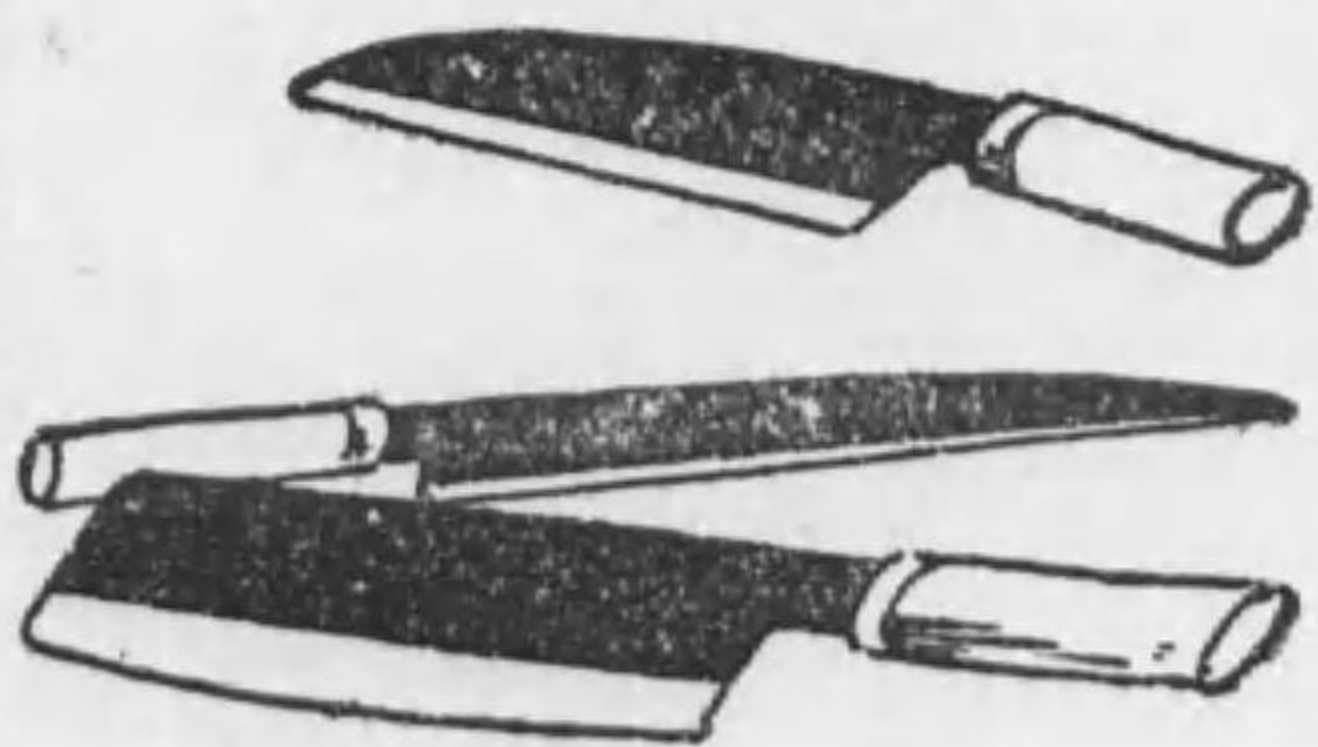
●裏漉

毛篩、笊などは、水に浸し、タワシで擦れば美しくなります。

そして一時間程は日光乾燥を行ひますが、あまり長く置く時は、早く使用に堪へぬ様になりますから、よく注意せねばなりません。

●網類

此れは、餅焼の方も、魚焼の方も、皆中央だけが、先に傷むものですから、よく平等に所謂萬遍なく



火に當る様にせねばなりません。

使用後 その儘にて藏ふ方を見受けますが、之れは、必して良い事では有りません。使用後は必ず、タワシで水洗して後水氣を拭ひ去り、藏つて置く様に心がけて下さい。そして餅焼網は近時主に赤銅製を使つて居りますが、御承知の通り、緑青が出ますからその使用に極く注意せねばなりません。

鼠不入

此れは庖厨の倉庫とも申す可き物ですからなるべく堅牢な、樺か檜が宜ろしゆう御座います。そして一番清潔にせねばならぬ所ですから一日に一回は必ず、拭き淨める様にして置けば、掃除も手軽に參るのです。

是が一ヶ月に一度とか半月に一度とかですと、随つて其間に、塵芥は澤山溜る、腐敗物が出来て、悪臭を放つと云ふ様うで却々掃除も手軽に行かず、自然捨て、置き、氣の向いた時でない掃除もしないと云ふ様うになるものです。

一日に一度は必ず掃除を行ひますと、もう清淨ですから、茶碗等の整頓、一寸拭いても心持の良い程も清淨になるものです。

又、此の鼠不入にはよく油虫が生くものですから、之らを豫防せねばなりません。

よく戸口に『油虫一升三厘 又は五厘で買ります』と書いて貼つてあるのを見受けます。その様な事をして油虫が除けます様うでしたら日本中何處の家を尋ねても油虫は居りません、其の様な馬鹿げた、子供の様な事はしては不可ません。

此れが豫防としては、矢張り掃除です清淨にして居ればあまり生かぬものです。最しその上油虫が生きましたら、硫黄を買つて来て、それをくすべますと、いくら澤山居るところでも、一度で取り除く事が出来ます。

此の方法が一番手軽で簡便な法で、外にも色々ありますがあまりによい効果をおさめる事は出来ません。

拭布

此れは可成、用途に依つて澤山拵へ、よく區別して置く方が結構で御座ひます。何れも此れも、一ツの拭布と云ふのは餘り感心が出来ません。

矢張り膳部は膳部の布巾、鉢物は鉢物と云ふ様に兼任はよく有りません、そして、第一清淨にして置く事です。

布巾が病毒の媒介をしたと云ふ事もない事はないのですから、よく注意して、何時も美しいので拭ふ様に希望します。

又、雑布も庖厨と座敷と、云ふ様に區別をして置けば結構です。
使用後は必ず、よく水洗ひ致しましてよく日光乾燥を怠らぬ様心掛けねばなりません。其儘にして置きますと、直ぐ腐敗する憂があります。古布で拵へるのも廢物利用で結構です、なる可く大きく、麻にて堅牢にして使用すれば宜ろしい。

◆箸

次に肝心なものは箸であります。一概に箸と申しましても、魚類用のものと、精進料理用のものは違います。普通には、魚類用には竹でこしらへたのを使ひますし、精進料理用は、木でこしらへたのを使ひます。

◆杓子

此れには、いろいろの種類のものがあります。
御飯の時には、平かなのを使つて居りますが、おつゆ等の時には、凹んだのを使つてゐます。
材料は木、または、貝でつくりまます。
木杓子、貝杓子の大きさは、一とほりや二とほりの種類ではありません。

◆網杓子

これは銅の線で作りましたもので、木の柄をつけてまして、鍋のものを掬ひ上げるのに、使ひまます。

◆西洋料理に使ふ器具

今までは、日本料理に使ひまますところの、道具のお話を致しましたが、これからは、西洋料理に使ひまますところの、道具の事を書きませう。

◆スープ鍋

スープ鍋は、深いのが一番よろしう御座います。
何故かと申しますと、牛肉または鶏肉等の原料を、水で煮き出すのに使ふからで有ります。

◆煮鍋

これもいろいろの種類のものがあります。けれど、どれもこれも皆その底は、平らかであります。

◆スチウ鍋

これは、鍍でつくりまますのが、一等よろしくあります。
蒸し料理用の鍋の事ですから、いろいろと、浅いのやら、深いのやらがいろいろあります。

普通少くとも、四種類位用意して欲しいのです。

◆鐵條架

これも、前と同じで鏡でつくつたのを、最もよろしいとします。焼肉料理には便利な道具であります。

◆皿

これは、浅いのや、深いのや、いろ／＼と澤山に、用意して置かなければ、さらばの時に困られるやうな事が、出来ます。

◆匙

これは、大小二通りあります。

◆其他

庖刀、肉叉等はなくはなりません。

器具の取扱法

◆銀器の磨き方

銀製の器物を普通、鐵製の器物を磨く様にしましては疵の附くのは元よりで御座ひます。處で、どうして銀器を磨けばよいかと申しますと、先づ炭酸鐵を布の片に附けて拭ひますと、美

しゆうなります。

無論油氣が御座ひましたら、始めによく拭つてから、する様にします。

處で銀製の器物が古ふなつて何うも見苦しいと云ふのが御座りましたら、十錢程出しますれば、銀細工屋さんが銀磨に使用して居ります油が御座ひます。それを銀細工の道具を販賣して居る家が有りますから、其處でその油と、赤粉を買い求めます。

先づ始めメリヤスの布片に油をつけまして（ほんの少し、所謂爪の垢程つけます）そして、力一杯こすります。

次に赤粉を矢張布片につけてまして、再銀器をこすりますと、丁度、店から買ひ求めた許りの様な美しい艶が出ます。

注意しますのは、始めの油は必して澤山使用せぬ事で御座ひます、そして次の赤粉は着物にでも着け

ば難義ですから注意して新聞紙でも敷き其上にて磨けばよろしい。

又、御さしのかんざしでも、指環でも、帯止めでも、右の通りにすれば、買った時と少しも變は有りません。

彫刻のした、又は透しのある簪などは、もう油などを使用せず、只赤粉を、齒ブラシの二錢三錢のを、買ひそれにつけてこすれば驚く程も美しくなります。

素人さんでは誰も此の様な事を知りません。此れは皆、金銀細工家が使用して居るものです。

◆鍋・釜の錆を取る法

此の鐵器類と申しますものは、何に依らず少し使はずに置きます時は、直ぐと錆の來るものです。

此の鍋や釜とても少しも變はないので御座ひます。直ぐ赤錆となつて使用に堪へません處で、此の豫防法としては、明礬を買求めまして、一匙を一升程の水に溶解しましてその使はない、藏つて置く鍋、釜に依らず、所有鐵器に附て置きますれば、必して錆は參りません。

◆漆器の臭を抜く法

食べ物に塗物の臭が移りますと、何うも餘り感心出來ません。

また重箱などは正月に重に使はれます、來客でもあり臭のある食物を差し上げましては大層禮を缺ぎ

ます。

處で此の臭を脱ぎますには、何うすれば宜いかと申しますと、なんでもないものです。

先づ米を磨ぎました磨汁、つまり白水とも申します。それを重箱なら重箱に、少し白水を暖めまして半日位も置いておけば、直ぐ臭は取れます。

◆錫器の取扱法

此の錫製は又しても、ペコツと窪みますものですから、充分注意をしないと不可ません。若し窪みましたら、その中へ大豆を入れ又水を入れて置けばよろしい。

豆は水によつて膨脹まして中から、壓しますから、程よく直ります。

併し豆をあまり入れ過ぎますと、豆の壓力が強くと、遂には器を破つてしまふ事がありますから充分注意をせねばなりません。

又、錫器は濡れた儘に置く時は、直ぐと錆の來るものですから、よく濡氣を拭ひ藏つて置かなければなりません。

◆漆器を綺麗にする法

漆器の汚いものは實に見苦しいものです、處で此れを何日も美しく致しますには、「

苛性曹達

三匁

酒石

一匁半

水

二十四匁

一七四

右の割合によく混合しまして藏つて置き、入用の時に小出しして、更に水で薄め、そして漆器によく塗布しまして、暫時を置き、珍よく乾きました軟かな布片で拭ひ、再び水で洗ひ、しまつて置きます。

西洋料理の獻立

畫を一つ、描きましても、色彩の配合のよいものは、非常に目立つものであります。

まして、毎日欠いではならぬところの食物にとりましては、これが、その生命とでも云ひませうか、少々位不出來でありましても、その獻立によりまして、それ程に苦にならぬ許りではありません。

かへつて、おいしくあがられるものであります。

お主人様が、終日のお仕事を終ひになつて、おかへりなされて、さて、お膳の前にお座りになりましても、奥様が、一生懸命と、御苦心なさつて、おこしらへになつた料理が、この獻立が、悪い爲めに、水の泡で御座いますから、よくよく御注意なさらなければなりません。

こゝでは、少し西洋料理の獻立につきまして、申し述べやうと思ひます。

●朝食(ブレーキファスト)

朝お起きになつた時は、あまり強くない、さつぱりしたものを、召し上らるゝのが衛生上よろしいと存じます。

ですから、マワシユだの、コーヒだの、ハットケーキだのがよろしうございます。

肉類は、あまり澤山に、召上らない方が、よろしいと、存じます。で、先づ、煮玉子か焼玉子か、または、ビーフステーキだのステーキだのステーキなどが、結構で御座います。

その召し上り方は、初に、マワシユをおあがりになりましたして、それから、肉類、パン類、コーヒと云ふ順序が、適當かと存じます。

●晝食（ランチ）

お晝は、殿方ならばお仕事の最中でありませうから、朝食と同じやうに、餘り強くないものが、よろしいのであります。

ですから、主に、パン、ビスケット、ハットケーキ、ワツブルのやうなパン類を、召上られて、肉類は、朝と同じやうなものを、召上らる、やうになされるのが、結構であります。

お疲れを、休める爲めに飲料は、多くおあがりになるやうに、獻立が必要であります。

●夕食（デナー）

夕食は、晝間の疲れを恢復する爲めに、一日中で一番に、おいしい者を召し上らる、必要であります。

一番最初にスープ次に肉類を、その次にサラダを、終りにデザートを使用するのがよろしいのであります。

●お給仕人の心得

このお給仕人と云ふ役は、大層むづかしいのでありますして、兪相勝になりやすいものですから、大體の心得を申し述べて見ませう。

お給仕人の衣類が汚れて居りましたは、召上つてゐらる、方の、お心持が悪いものでありますから、常に、衣裳は奇麗にして、決して垢の付いたのを着てはいけません。

次には、食品の順序をよく心得てゐる事でありまして、一つとんちんかんな事をなさつては、そのお給仕なさるお方の、信用に關ることでありませうから、よく注意せねばなりません。

お客さまの水呑に、水がなくなつた時には、お客さまに呼ばれない内に、注いで置かねばなりません。日本料理のお給仕をなさる場合、最初に、お吸物が出まして、それを客人が、一口めしあがりになりましてから、主人より御酒をお勧めになります。

その時、給仕人は拍子抜けのいたしませんやうに、あらかじめ、銚子を替へて置かしまして、お酌をいたします。