

六月

草海苔三枚火で焙り、細かに揉んでおきます、赤生姜少々細かく切っておきます。

三 米七合炊くだけの水を量り入れ、味淋大匙二杯、醤油七勺を入れて湯が煮立ちかければ米を入れて炊き上げ、一度櫃に移し、ちらしすしの様に少し大きな器に其の飯を入れ、上に先づ海苔をふり、椎茸、次に蓮根、せんば卵、終りに生姜をふります。

### 車海老の鹽焼き

材料 車海老 十尾。  
鹽 少々。

#### 調理法

中の車海老十尾を背開きにして背の腸を去り、(海老は背筋のところは腸が通つて居ます。)五尾宛横に並べ、金串を三本宛刺して二串作り、乾いた布巾でよく水

氣を拭きとつて両面に薄鹽をふります。それを皮の方を先きに肉の方を後に両面を焼き、焼き上つたなら缺で足や尾の先や頭の先(眼よりも先の方)を切り捨て板の上に肉の方を表にして金串を抜き、真中より横に二つに切り、四切宛器に盛ります。

### ソース

材料 酢 四合。 醤油 六合。 酒 五勺。 玉葱 一個。 人参 一本。  
生姜 十匁。 唐辛子 十本。 煮出汁昆布半分。 胡椒の實 五錢。  
丁字 十錢(香りを取るもの、藥屋にある。) トマト 三個。  
肉桂の粉 大匙半分。

商賣人の使ふものはもつと複雑な、製法も面倒でありますから此所には御家庭用の簡単な而も味は仲々上等なもの、製法を申し上げます。

六月

六月

調理法

一 玉葱一個皮を剥いて四つ割りにし、人参一本輪切り十個に切り、生薑十匁皮のまま薄く切り、唐辛子十本横に二つに切り、煮出汁昆布半分水で洗つて二三に切り、中のトマト三個、四つ割りにしておきます。

二 鍋に酒五勺入れて火にかけ、煮立つたならば酢四合入れて玉葱其他用意したものの全部に丁字十銭分と、胡椒の實五銭分と肉桂の粉大匙半分とを入れて、ろ火にかけて一合程を煮つめ（つまり三合五勺程残る譯です）其の中へ更に醬油六合を入れて十分間煮つめ（此の時は火は強くてもよろしい）火より下して木綿の袋で濾します。

鮑の味噌煮

材料 中鮑二個。 剥豌豆八十粒。 鹽少々。 酒一合。  
水三合。 味噌二十匁。 砂糖大匙一杯。

調理法

一 中鮑二個、おろし金の柄の方で身を出して鹽をふり、揉んでから水で洗ひ鍋に水一杯入れて其の中で一時間半程湯煮をして取り出しておきます。

八丁味噌二十匁を搗鉢でよく摺り、水三合で摺延します。

二 鍋に酒一合入れて、ろ火にかけ、煮立つたならば前の味噌汁を入れて砂糖大匙一杯を加へ、鮑を入れてその鮑の上面が出かゝる位迄汁を煮つめて火より下します。そして一個を横に五つに切つて、二切宛器に盛り、手前に剥豌豆の鹽茹でを十五六粒宛添へます。

剥豌豆の鹽茹は湯を沸立て、豌豆を入れ、軟くなる迄茹で、籠にあげ、それから鹽をふります。茹でる時に鹽を加へますと豌豆の青い色が褪めます。

六月

六月

鮑は煮る時にまだ水が澤山有つても鍋の底にくつつきたがるものですから煮汁を入  
れるか、又は絶えず攪廻して焦げ付かない様にします。

### ほづめ茄子

#### 材料

中茄子 十個、 た、きかしわ 五十匁、 卵 一個、 生姜 少々。  
煮出し 大匙五杯、 醤油 大匙四杯と四分の一、 味淋 大匙三杯。

ほづめ茄子——中を刳り抜いて其所へ何かを詰めるのをほづめと云ふ。

#### 調理法

一 中茄子十個、蒂を軸の手前より切り取り、先きの方より真中を縦に軸の方  
まで庖丁を入れ（つまり蒂の先きの方を切りとつた茄子が軸の所でくつついてゐ  
るだけでそれから先は二つに割つてある恰好です）中の肉の部分を兩方共少し宛

刳り取つておきます。

二 た、きかしわ五十匁を搗鉢でよく搗り、それに卵一個と醤油大匙四分の一  
を加へて摺延して茄子の中へ詰めます。

三 フライ鍋に油を塗り、茄子を入れて焙烙で蓋をし、天地に火をかけ（下は  
遠火にして蒸し焼きにします）途中で一度横返へしにして焼き上げ、器に二個宛  
盛ります。

四 食べる時茄子に付ける合せ醤油は、鍋に味淋大匙三杯入れて火にかけ、煮  
立つたならば煮出し大匙五杯、醤油大匙四杯入れて更に煮立て、それを小皿に入  
れて生姜の汁を少し宛絞つて入れます。

六月

### 蠶豆の吉野羹

六月

材料

蠶豆 七十五粒。 煮出汁 一合五勺。 生姜 少々。 醬油 四勺。 砂糖 大匙一杯。 葛粉 大匙二杯。

調理法

一 新蠶豆七十五粒、皮を剥いて植物性の油でざつと揚げ、籠にとつて上から煮立つた湯を二三度かけて油抜きをしておきます。

二 鍋に煮出汁一合五勺、醬油四勺、砂糖大匙一杯入れて火にかけ、煮立つたならば豆を入れ、三分間程煮たところで葛粉大匙二杯を水大匙二杯で溶いたものを、鍋の中の蠶豆を金匙で攪廻し乍ら少し宛流し入れ、再び煮立つたならば火より下します。

そして器に蠶豆十五個宛を汁と共に盛り、上より生姜の絞り汁を少し宛落します。

海老豆腐

六月

材料

剥き海老 四十匁(沙魚釣りに行く時の海老) 豆腐 二丁 片栗粉 大匙二杯。 味淋 大匙二杯。 鹽 大匙三分の一。 煮出汁 二合。 醬油 五勺。 砂糖 大匙一杯。

調理法

一 味淋大匙二杯を一度煮立て、冷ましておきます。(一度煮立てると焼酎の氣が立つて行きます。)

豆腐二丁を布巾で包み籠に入れて上から重石(煉瓦なら一丁位の)を二三十分かけて水氣を取ります。

二 搗鉢に剥き海老四十匁を入れて摺り潰し、水氣を取った豆腐を入れて摺り交せ、その中の味淋と、鹽大匙三分の一と、片栗粉大匙二杯を入れて摺り延し、それを二十個に丸くまるめます。

三 油鍋に植物性の油を入れて、火にかけ、今の海老豆腐を揚げます。別

六月

に鍋に湯を沸立て、揚げた海老、豆腐を入れてざつと茹で、油抜きをして籠にあ  
げておきます。又鍋に煮出汁二合、醤油五勺、砂糖大匙一杯入れて火にかけ、煮  
立つたならば海老豆腐を入れて汁が無くなる迄煮つめ、器に四個宛盛つて汁を少  
し宛さします。

### 胡瓜の奉書巻き

材料 胡瓜二本、赤羊羹四切、鹽少々。  
酢大匙十杯、砂糖大匙三杯。

#### 調理法

一 中の胡瓜二本で長さ二寸の輪切りを四本作り、上面の皮を極めて薄く剥き  
捨て、それより薄く桂に實の所迄剥きます。(桂とは断面から見ると巻線香の様に  
つまり外側から内側へと庖丁の刃を皮を剥く様な恰好にぐるぐると進めて行く事

です。)

二 その桂に剥いた胡瓜を鹽にあて、十分間程してから井に酢大匙五杯入れた  
中で酢洗ひをして取り出し、再び井に酢大匙五杯、砂糖大匙三杯、鹽大匙四分  
の一入れて攪廻し、又胡瓜を入れて三十分間漬けておきます。

三 赤い羊羹を二分角、長さ二寸に切つたものを四本造り、之れを芯にして前  
に漬けておいた胡瓜を出してそれへ巻き上げます。之れが四本出来すから一  
本を各五切にして器に四切宛盛り、最後に胡瓜を漬けておいた残りの三杯酢を少  
し宛注ぎ入れます。

### サーリーチー

材料 豚ロース(背脇の肉)六十匁、青葱一本(根元の方で一本のこと)、  
先では二三本乃至四五本になつてゐる。生姜少々。  
片栗粉 大匙三杯、醤油 大匙五杯、ラード油 見計ひ。

六月

六月

調理法

一 大切れの豚ロース六十匁を五個に平たく切つて醬油大匙五杯を井に入れた中に三十分間程漬けておきます。青葱一本と、生薑少々を極く細かく切つて半分程大皿にふり、其の上に漬けておいた肉を載せ、更に其の肉の上に残りの葱と生姜を一面にふつて漬け、残つた醬油を肉の上からかけ暫時そのまゝにしておきます。

二 後程肉を取り出して醬油をおさへ取り、(此の時葱や生姜が落ちますから成るべくそれ等のものが肉から離れない様にし、落ちた分は又肉に付けます) 片栗粉大匙三杯を肉の両面にふりかけよくおさへます。フライ鍋にラードを煮立て、右の肉を揚げ、器に一個宛盛りします。

柳 川 鍋

材料 開き 鮓 五尾。 若牛蒡 一本。 卵 一個。 煮出汁 大匙五杯。  
白醬油 大匙一杯半。 砂糖 大匙半分。

調理法

一 柳川鍋は土鍋に一人前宛煮てその鍋のまゝお客様へ出すものでありますから一人前の製法材料で申し上げます。若牛蒡一本を細くさゝがしてざつと茹で、水でさらして絞つておきます。

二 土鍋に牛蒡を一面にしき、開き 鮓 を五尾並べ、煮出汁大匙五杯入れて、ろ火にかけ、白醬油大匙一杯半、砂糖大匙半分加へて味をつけ、鮓が煮えたならば、卵一個を井に割りさばいて煮立つてゐる土鍋の中へ流し入れて蓋をします。

三 卵が煮えたなら火より下します。卵は直ぐ煮えます。餘り煮すぎますと味が悪くになりますから加減しておろすことが必要です。

六月

梅 肉

材 料

梅干十個。水大匙十杯。  
白砂糖 大匙八杯。

梅肉和へと云ふ料理はあつさりとした味があつて御酒の肴、又は御茶漬の菜等に誠に申し分のないものであります。その梅肉和への材料であるところの梅肉の製法を申し上げます。

調 理 法

一 色の赤い、皮の軟かな梅干十個と、水大匙十杯と、白砂糖大匙八杯を鍋に入れて、とろ火にかけ、水の無くなる迄煮つめますれば梅干が軟かくなります。その種を取り捨て、肉を裏漉にかけ、それを再び鍋に入れて、とろ火にかけ、杓子で攪廻し乍ら一分間程煮て火より下し、器にとつておきます。

梅 干 の 製 法

材 料

青梅 一升。鹽 三合。  
紫蘇 二把。酒 少々。

調 理 法

二 器は蓋のある物を用ひて水氣を引かない様にしておけば、永久に腐りません。  
若し梅干の色が悪ければ裏漉にかけてから煮る時に食用紅少々を入れて色を出します。  
注意 水の無くなる迄煮つめるとは梅干が熟々になるのを度とするのがよろしい。煮つめ過ぎますと餛色になりますから、此の時は裏漉にかけてから搗鉢で摺り、酢を入れていゝ程度迄摺延します。

六月

青梅一升を水で洗つて籠にとり、水氣を充分に取り去つてから甕に入れ、上から鹽三合をふり入れて落し蓋をし、蓋の浮かぬ程度の重石をして鹽おしをしておきます。それから紫蘇が大きくなつてから二把、葉をむしり取り水で洗ひ、鹽少少をふつて更に揉洗ひ、その灰汁をとり去つて硬く絞つてある梅の中に入れます。三四日経てば梅が赤く染りますからその梅干を籠にとり、後の紫蘇はよく揉んで色を出しておきます。

晴天の日に一日干して夕方、梅干が冷くなつてから元の梅酢の中へ更に漬け、三日過ぎたなら再び出して干します。それを三回繰返せば出来上ります。

梅干の貯藏法 梅干と紫蘇とを晴天の日に一日で干し上げ、霧吹きで酒を梅干に吹きかけて紫蘇に混ぜ、器に入れて紙の目貼りをしておきます。

冬雪水を一合程入れてよく振混ぜれば色もよく、軟かにもなります。

炒鳥

材料 かしわ百匁、若牛蒡中のもの五本、生姜少々、醬油大匙十杯、油大匙二杯、鹽少々。

調理法

一 かしわの切つたもの百匁、極く薄く鹽をしておきます。若牛蒡中のもの五本、細く薄くさがして一度水に漬け灰汁を取り去つて籠にあげ、水氣を切つておきます。

二 かしわの油ならば十匁、植物性の油ならば大匙に二杯（どちらでもよろしいが、かしわの油の方が美味しく出来ます。）フライ鍋に入れて火にかけ、最初に牛蒡を入れて少し燻め、その中へかしわを入れてそれが狐色になる迄炒り上げて籠にとり、器に盛り分けます。

六月



醬油大匙十杯に生姜の汁を少し混ぜたものを別の小皿に入れて添へます。

印 籠 胡 瓜

材料 中胡瓜二本。 新生姜五本。 獨活の細物一本。  
蕪菜一把の三分の一。 酢大匙五杯、 砂糖大匙三杯。  
鹽大匙十杯。 水一合。

調 理 法

- 一 中胡瓜二本、兩端を少し宛切り捨て、中の實を竹箸でつゝき出し、竹輪の様な恰好に致します。細物獨活を胡瓜の長さに二本切り、皮を剥いて縦に四つ割りにしておきます。新生姜五本、青い軸を切り捨て、身を平たく薄く切っておきます。蕪菜一把の三分の一を葉先きより元の方へ胡瓜の長さに切ります。
- 二 井に水五勺と鹽大匙七杯とを入れた中へ全部の物を入れて一時間程漬けて

おき、暫くして取り出して生姜と獨活を蕪の葉を縦にして巻き込み（胡瓜の穴へ入る位の太さに）それを胡瓜の穴へ刺し込み、又井に水五勺、鹽大匙三杯入れた中に今の胡瓜を入れて落とし蓋をし、三時間程漬けておきます。

三 それを取り出して小口より一本を十個に切つて器に四切宛盛り、酢大匙五杯、砂糖大匙三杯で作つた二杯酢を差します。胡瓜に鹽が入つてゐるから三杯酢になります。

印籠胡瓜とは出来上つた胡瓜の料理の形を印籠になぞらへたものであります。

ワ ン カ イ コ ン

材料 かしわ五十匁。 筍一本。 鐘詰剥き豌豆五十粒。 椎茸五個。  
ラード（豚脂）大匙三杯。 葛粉大匙二杯。 味の素少々。  
鹽大匙半分。 醬油大匙一杯半。 水五勺。

六月

調理法

- 一 水でもどした椎茸五個、茹でた小筍一本、かしわ五十匁を細かく切つておきます。
- 二 ラード大匙三杯をフライ鍋に入れて火にかけ、かしわ、筍、椎茸を入れて燻め、それより水五勺、味の素大匙四分の一、鹽大匙半分、醤油大匙一杯半加へて味を付け、更に葛粉大匙二杯を水大匙一杯で溶いたものを少し宛流し入れ、どろろくになつたならば、罐詰剝豌豆五十粒を入れて火より下します。

眼白の海苔巻き

材料

眼白 八本、海苔 四枚、山葵 少々、酒 大匙五杯、  
 煮出汁 大匙五杯、醤油 大匙四杯、砂糖 大匙四杯。

調理法

一 開いた中の眼白八本、ざつと茹で、水にさらし、籠にとつておきます。鍋に酒大匙五杯入れて煮立て、煮出汁大匙五杯を加へて眼白を入れ、更に醤油大匙四杯、砂糖大匙四杯を入れて落とし蓋をし、汁が九分通り煮つまつたならば火より下して眼白を籠にあげ、汁氣を切つておきます。

二 淺草海苔四枚を火で焙り、一枚宛竹の簾の上に縦に置き、その上に眼白二本を打ち違ひに載せ、山葵の摺つたのを細長く入れてそれを芯にした卷壽司の様なものを作ります。一本を五切宛に切つて器に四つ宛盛ります。

六月

菰豆腐のふくませ煮

材料

豆腐 一丁半、胡桃 一合、鹽 大匙半分、  
 煮出汁 二合、醤油 大匙五杯、砂糖 大匙三杯。

六月

調理法

一 豆腐一丁半を布巾に包み、籠に入れて上から強い重石をして水気をよく去つておきます。

胡桃一合を熱い湯に漬けて薄皮を剥き、摺鉢の中に入れてよく摺り潰し、豆腐と鹽大匙半分とを入れて摺り上げます。それで直径八分、長さ五寸の丸棒を二本作り、濡れ布巾で包んでその上を更に竹の簾で巻き、三ヶ所ばかり縛つて五分間茹で水にとります。

二 冷くなつたなら竹の簾及び布巾を取り去つて小口より一本を各十個宛に切り、合計二十個作つておきます。

鍋に煮出汁二合、醬油大匙五杯、砂糖大匙三杯入れて火にかけ、煮立つたところで豆腐を入れ、汁が八分通り煮つまつたならば火より下して器に四個宛盛り、汁を少し宛注ぎ入れます。

アイスクリーム

材料 牛乳一升、砂糖七十匁、卵黄身三個、鹽一升、氷一貫五百匁、玉蜀黍の粉大匙一杯、レモン水大匙半分。

調理法

一 牛乳一升を鍋に入れ、白砂糖七十匁加へて一度煮たて、火より下して玉蜀黍の粉を大匙一杯、乳を攪廻し乍ら入れて味噌漉で漉し、少し冷めてから卵の黄身三個を別の井で割りさばいて入れ、レモン水大匙半分加へてよく攪廻し、クリーム製造機に入れます。

二 鹽一升を氷一貫五百匁に混ぜて外器に入れ、冷やし乍ら内器を廻して作ります。

注意 これは牛乳一升を用ひて作る分量の割合ですから牛乳の分量を變へる

六月

六月

時にはそれ／＼の材料をそれに應じて分量を變へていただきます。

### 若鯧のせんば漬

**材料** 鯧十尾。酢一合。煮出汁三勺。砂糖大匙五杯。  
 鹽大匙一杯。唐辛子一本。

#### 調理法

一 鯧十尾、鱗をふき、鰓及び臓物を取り出して水でよく洗ひ、横に並べて金串を二本貫し、両面を炭火で焼き上げて金串を貫き大井に入れておきます。

二 鍋に酢一合、煮出汁三勺、砂糖大匙五杯、鹽大匙一杯、唐辛子（一本を二つに切つて）を入れて煮立て、火より下して熱い内に鯧を入れた井の中に注ぎ入れ、落とし蓋をして五時間以上漬けておきます。

そして器に二尾宛盛つて汁を少し宛注ぎ入れます。これは夏の暑い時でも二三日はもちます。

はもちます。

### 茄子のさらし揚げ

**材料** 大茄子三個。卵二個。蕎麥粉大匙十杯。  
 煮出汁大匙六杯。醬油大匙三杯。

#### 調理法

一 大茄子三個兩端を切り捨て、薄く皮を剥いて小口より厚さ三分の輪切を二十個作り少時水に漬けて灰汁を取り籠にあけ、布巾で水氣を拭きとつておきます。

卵二個を井に割りさばき、別に蕎麥粉を大匙に十杯盆に入れておきます。

二 茄子の輪切を一個づつ卵をつけて蕎麥粉を塗り、植物性の油で揚げて紙又は金網の上に乗せて油を切り、器に四切宛盛ります。

三 其の茄子を付けて食べる合せ醬油は鍋に煮出汁大匙六杯、醬油大匙三杯入

六月

六月

れて一度煮立て別の小皿に分けて添へます。

宇治の寒天(別名碾茶寒)

材料 寒天一本。水五合。白砂糖大匙三十匁。碾茶大匙一杯。葛粉大匙半分。

調理法

一 寒天一本を水で三時間程漬けて細かくちぎり、鍋に水五合入れた中に白砂糖三十匁と共に入れ、とろ火にかけて五分間程煮つめ、火より下して味噌漉で漉し、寒天のおりを取り、再び火にかけて葛粉大匙半分を水大匙一杯で溶いたものを加へて十五分間煮つめます。  
二 後、火より下し、少し冷めてから井に碾茶大匙一杯と水大匙二杯とを入れて茶せんでよく攪廻し、其れを煮つめた寒天の中に混ぜて箱の中へ流し入れてお

けば固くなりますから後程取り出して適當な大きさに切つて器に盛ります。

海老の霰和へ

材料 小さな車海老十五尾。大根見計ひ。鹽少々。酢大匙六杯。白砂糖大匙二杯半。笹蓼少々。白醬油大匙半分。

調理法

一 鍋に湯を煮立て、鹽少々を入れた中へ小さな車海老を十五尾入れて五分間茹で、火より下して水でさらし、體尾、頭と全部皮を剥いて肉ばかりにして縦に二つに割つて背腸を取り去ります。そして片身を三個宛に切つて井に酢大匙二杯を入れた中で酢洗ひをし、固く絞つておきます。  
二 大根の皮を剥いて、卸金で卸し、水を加へて大根の辛みを取り、硬く絞つたのを大匙に五杯造つておきます。井に酢大匙四杯、砂糖大匙二杯半、白醬油大

六月

六 月

匙半分入れて大根卸しを加へ、よく攪廻して海老を入れ、器に盛り分けます。そして上に笹蓼の葉を五枚宛載せまします。

南 瓜 の か ら 揚 げ

材 料 中の南瓜一個。片栗粉 大匙七杯。 醤油 大匙七杯、 生姜 少々。

調 理 法

一 大きき中の南瓜一個を縦に四つ割りにして両端を少し切り捨て、其の各々を更に縦に五個宛に切りまします。さうすれば丁度西瓜を切つた様な恰好になります。その種の部分を切り去つて片栗粉大匙七杯を皿に入れた中で塗しておきます。  
二 植物性の油を鍋に入れて、とろ火にかけ、鹽を少し入れて見て鹽が弾く様になれば南瓜を入れ、狐色になる迄揚げて紙の上に出し、四切宛器に盛りまします。

そして醤油大匙七杯に生姜の汁を少々加へたものを別の小皿に入れて添へまします。

鯛 味 噌

材 料 八丁味噌 八十匁。水 大匙十四杯。 砂糖 大匙十杯。 鯛七寸物 一尾。 味淋 大匙十四杯。

調 理 法

一 鯛七寸物一尾鱗をふき、臓物及び鰓を取り去り、水でよく洗つておきます。鍋に湯を沸立て、鯛を入れ十分間程茹で、水に取り、板の上に乗せて全部の骨と皮とを取り去り、肉を庖丁で敲いて細かくし、布巾で包んで水に漬け、手で布巾の上よりよく揉み洗つて鯛の油を去り硬く絞つておきます。

二 八丁味噌八十匁をよく摺り水大匙十四杯を加へて摺延し、鍋に味淋大匙十四杯入れてとろ火にかけ、煮立つたならば今の味噌と、砂糖大匙十杯と鯛とを入

六 月

六月

れて焦げつかない様に杓文字で攪廻し乍ら十五分間程煮つめます。

注意 此の材料は五人前では有りません、七寸物の鯛一尾に配する各種のものゝ割合を示したものであります。

とろ火に十五分間かけると申しましたが、一口にとろ火と云つても、炭の良否或は瓦斯、電気等と色々ありまして煮つめ加減を具體的に申し難いものですが要するに稍々軟かい内に火から下します。杓文字で攪廻して見てだらくと杓文字に味噌が付いて来る頃がいののです。

冷たくなれば硬くなりますから火にかけてゐる内餘り煮つめ過ぎますと下してからかちやくになります。

### 枝豆腐茶碗物と薄葛すり山葵

材料  
枝豆 一把。 水 一合五勺。 寒天 一本の五分の一。  
葛粉 大匙六杯。 煮出汁 四合。 鹽 大匙三分の一。  
白醬油 大匙二杯半。 山葵 少々。

#### 調理法

- 一 枝豆一把、豆を枝よりちぎり取つて五分間茹で、籠にあげて莢より豆を取り出し、摺鉢の中で摺り潰して裏漉しにかけておきます。
- 二 寒天一本の五分の一を水に漬けておき、鍋に水一合五勺入れて、とろ火にかけ、その中に寒天を入れて三分間煮つめ一度味噌で漉して再び火にかけ、葛粉大匙三杯を水大匙三杯で溶いたのを流し入れて一度煮立てます。そして裏漉しにかけた枝豆を入れて攪廻し、火より下して茶呑み茶碗五つに分け冷しておけば凝りますからそれを茶碗より出して伏せて器の中に入れておきます。
- 三 鍋に煮出汁四合入れて火にかけ、鹽大匙三分の一、白醬油大匙二杯半入れ

六月

六月

て味をつけ、煮立て、葛粉大匙三杯を水大匙三杯で溶いたものを煮出汁を金匙で攪廻し乍ら流し入れて一度煮立て、火より下して器の中へ注ぎ入れ、器の蓋の裏に山葵の摺つたのを少し宛つけておきます。



### 馬鈴薯のフライ

#### 材料

馬鈴薯 五個。 卵 一個。 バセリ 少々。 鹽 少々。  
メリケン粉及びパン粉見計ひ。 ソース 大匙七杯半。

#### 調理法

一 丸い大きな馬鈴薯五個、薄く皮を剝いて小口より二分の厚さに輪切りに合計二十五個造り、鍋で三分間茹で、籠にあけ、薄鹽をあて、水氣を切っておきます。

卵一個を井に割りさばいて水大匙一杯半を加へ、よく攪廻しておきます。

二 芋の水氣が取れたならば一個宛メリケン粉を塗して卵を付け、パン粉を塗してフライパンで揚げ、紙の上に取りつて器に五切宛盛り、バセリ一葉をつけ、別な小皿にソースを添へます。

七月



七月

揚げ油は植物性のものでも動物性のものでも結構であります。

糸蒟蒻の白和へ

材料 糸蒟蒻十銭分。豆腐四分の一。胡麻大匙二杯。砂糖大匙二杯半。白醤油大匙一杯半。

調理法

- 一 糸蒟蒻を食べ加減に切つて一度茹で、籠にあげて水気を切つておきます。豆腐一丁の四分の一をざつと茹で、布の上にあけ、強い重石をかけ、これも水気を切つておきます。
二 白胡麻大匙二杯を煎つて搗鉢の中でよく搗潰し、前の豆腐を搗混ぜて砂糖大匙二杯半、白醤油大匙一杯半入れて味を付け、搗り上げて蒟蒻を加へ、器に盛り分けます。

鱧の酢の物

材料 大鱧五尾。鹽少々。酢一合。かし昆布二寸。生姜少々。白砂糖大匙三杯半。白醤油大匙半分。

調理法

- 一 大鱧五尾を三枚に卸し、腹側の骨をすき取り、皮をひき鹽をふつて二十分間程してから井に酢四勺入れた中で酢洗ひをして籠に取つておきます。
二 かし昆布二寸縦に二つに切り、それを横に小口より極く薄く糸の様に切り生姜少々五厘角の賽の目に切つておき、次に井に酢六勺、白砂糖大匙三杯半、白醤油大匙半分入れて三杯酢を造り、其中へ鱧、昆布、生姜を二時間程漬けておきます。それから鱧を出して斜に二分の厚さの小口切りにし、それに昆布と生姜を混ぜて器に手際よく盛り、後に残つてゐる酢を少し宛かけます。

七月

七月

### 千石豆腐の粉鯉煮

材料 千石豆腐百個。味淋大匙二杯。煮出汁大匙五杯。  
 醤油大匙三杯。砂糖大匙一杯。粉鯉大匙二杯。

#### 調理法

- 一 千石豆腐百個は五分間茹で、籠にとり、粉鯉は大匙に二杯造つておきます。
- 二 鍋に味淋大匙二杯入れて火にかけ、煮立つたならば煮出汁大匙五杯入れて千石豆腐を加へ、醤油大匙三杯と砂糖大匙三杯入れて落し蓋をし、汁が七分通り煮つまれば粉鯉を大匙二杯、千石豆腐にふりかけます。そして箸で二三度攪廻して火より下し一度大皿にとつておいてから器に盛り分け、汁を少し宛かけます。

### 豆腐の包み揚げ

材料 豆腐三丁。卵白身一個。煮出汁大匙五杯。  
 醤油大匙三杯。砂糖大匙一杯。辛子少々。

#### 調理法

- 一 豆腐三丁、布巾で包み籠に入れて上より強い重石を一時間程かけてから取り出して、搦鉢でよく搦り、卵の白身を一個入れて搦り上げ、全體を二十個に分けておきます。美濃紙を五寸四角に二十枚切り、分けておいた豆腐を一個宛其の紙に茶巾包みにして紙の紙燃で縛り、乾いた炭の灰の上に乾いた布を載せ、其上に更に紙を敷いて其の上に茶巾包みにした豆腐を一時間程載せて水氣を取つておきます。

- 二 そして植物性の油で紙の儘揚げて後で紙を取り去り、四個宛盛つて別的小皿に合せ醤油を添へます。合せ醤油は煮出汁大匙五杯、醤油大匙三杯、砂糖大匙一杯を鍋に入れて火にかけ、一度煮立て、分けて入れ、芥子のかいたのを少々

七月

入れます。

注意 茶巾包みとはお賽銭を包む様に紙の真中に豆腐を置いて四隅を曲げて来て捻るのであります。

蟹の味噌味噌盛

材料 蟹三疋。葱一本。八丁味噌二十五匁。煮出汁五合。

調理法

一 蟹三疋を薄い鹽水で十五分間茹で、籠にとり、冷めてから甲と足とを取り去つて二つに切り、表面の薄皮を庖丁でへぎとつておきます。  
二 鍋に煮出汁五合と八丁味噌二十五匁を入れて火にかけ、金匙で攪廻し乍ら一度煮立て、別の鍋に味噌澆で澆し、再び煮立て、味噌の灰汁を掬ひ出し、蟹を

七月

入れて更に煮立てます。

後程火より下して椀に蟹一切れと汁とさらし葱とを入れます。

注意 さらし葱は青葱一本を小口より細かく薄く切つて布巾に包み、水に漬けて揉み洗ひ、堅く絞つたものであります。

千石豆の胡麻味噌和へ

材料 千石豆七十匁。八丁味噌十匁。胡麻大匙二杯。砂糖大匙一杯半。煮出汁大匙一杯。生姜少々。

調理法

一 千石豆七十匁を十分間茹で、籠にあげ水氣を切つておきます。  
二 白胡麻大匙二杯を煎つて搗鉢で搗潰し、八丁味噌十匁を入れて搗り混ぜ、砂糖大匙一杯半、煮出汁大匙一杯、生姜の汁少々を入れて搗延し、茹でた千石豆

七月  
を和へ器に盛り分けます。

### 鮑の磯焼き

材料 小鮑 五個。  
食鹽 少々。

#### 調理法

- 一 生きてゐる小鮑五個、貝のまゝ、鹽で揉み、水で洗つて十分間蒸し、火鉢に炭火を澤山おこして火より五寸ばかりの距離に金網を載せ、その上に貝を先づ肉の方を下にして三分間焼き、次に貝の方を下にして六分間焼きます。
- 二 次に火より下し、肉と腸とを貝より取り出して肉は三分角の細い形、腸は小口切り四つに切つて再び貝の中へ手際よく入れ、器(皿がよろしい)に紙を敷いて其の上に乗せ置きます。そして別の小皿に食鹽を少々宛添へます。

### 卵素麵と竹荪荷の小口切り

材料 鶏卵の腹ごもり 三個。竹荪荷 一本。煮出汁 四合五勺。  
鹽 大匙三分の一。白醬油 大匙二杯半。

#### 調理法

- 一 薄い鹽水をとろ火にかけて煮立て、腹ごもりの鶏卵三個を一個宛手に持つて、小さな穴を開けて指先で押へますれば、穴から黄身が糸の様に細く出て來ます。
- 二 それを鍋の中へ手を廻して輪を書き乍ら落して入れますと長い卵素麵が出來ます。それを三個共みんな作つて一度よく煮立て、火より下して水でさらし、椀に分け入れて竹荪荷の小口切りを少々入れて置きます。
- 三 鍋に煮出汁四合五勺入れて火にかけ、鹽大匙三分の一、白醬油大匙二杯半

入れて味を付け、煮出汁が煮立ちかけましたならば火より下して椀に注ぎ入れま  
す。

### かしわ團子とさゝがし牛蒡の甘煮

**材料** た、きかしわ 八十匁。 卵 一個。 中牛蒡 五本。 味淋 大匙三杯。  
煮出汁 大匙五杯。 醤油 大匙四杯。 砂糖 大匙三杯。

#### 調理法

一 たゝきかしわ八十匁を搗鉢でよく搗り、卵一個を入れて搗り上げ、全體を  
二十個に分けて丸い團子にしておきます。それから中牛蒡五本を細長くさゝがし  
て水に漬け、灰汁を取り去つてから更に熱湯の中で五分間茹で、水にさらし、堅  
く絞つて籠にとつておきます。鍋に味淋を大匙に三杯入れて火にかけ、煮立つた  
ならば煮出汁大匙五杯と醤油大匙四杯を加へて牛蒡とかしわ團子とを入れ、更に

砂糖大匙三杯を落して落し蓋をして煮ます。  
二 八分通り汁が無くなつたならば蓋をとつて箸で攪廻し汁の無くなる迄煎り  
上げて火より下し大皿に取り、器に團子四個宛と牛蒡を五つに分けた分とを盛り  
ます。

### 新生姜の三杯酢漬

**材料** 新生姜 二把。 黒胡麻 大匙一杯。 酢 八勺。  
白砂糖 大匙五杯。 白醤油 大匙一杯。

#### 調理法

一 新生姜二把、葉を軸の所より切り捨て、横に薄く切つて水に漬け、籠にと  
つておきます。それを熱湯の中でざつと茹で再び籠にとつて極めて薄く鹽をふつ  
ておきます。

七月

二 鍋に酢八勺、白砂糖大匙五杯、白醬油大匙一杯入れて、ろ火にかけ、三分間程煮つめてから火より下し、其の酢が冷くなつてから井にあけ、茹でた生姜を入れて漬け、黒胡麻を大匙に一杯煎つてそれに混ぜ、二時間程してから食べます。

### かしわの山椒味噌漬

材料 かしわ 百匁、八丁味噌 百匁、味淋 一合、山椒の粉 大匙半分。

#### 調理法

一 四つはなし大身のかしわ百匁、へぎ身に大きく薄く切つて薄鹽をあて、おきます。八丁味噌百匁、搗鉢の中で搗つて味淋一合と粉山椒大匙半分入れて搗延しておきます。

二 井に其の味噌を入れて味噌の上に美濃紙を載せ、紙の上にかしわを並べ、

七月

其の上に再び紙を敷いて味噌を載せ、これを何段かに積み重ねて漬けます。

注意 漬け加減は二十四時間以上四十八時間迄がよろしい。食べる時はこれを取り出して金網の上に乗せ、強火にかけて焼いて適宜に切つて食べます。

### 鱧のから揚げ

材料 小鱧 一尾、鹽 少々、片栗粉 大匙七杯、大根 少々、味淋 大匙二杯、煮出汁 大匙四杯、醬油 大匙三杯。

#### 調理法

一 三枚に卸した小鱧一尾、腹側の骨をすき取り、布巾で組板、鱧共に水氣を拭き取り、片身宛頭の方より肉の方を上にして骨切りをします。骨切りとは一分おきに皮のところまで切れ目を入れることとあります。一分置きに三筋切れ目を入れて四筋目に皮の部分まで切つてしまへば巾四分のものが出来ます。尾の方へ

七 月

行けば次第に細くなりなますから五切目に即ち五分巾の大きさに切りなます。小鱧と云つても大小がありますから切つた魚の数は申し上げられません。一人前約五切位がよろし、い。切つた魚には薄鹽をあて、おきます。

二 片栗粉を大匙七杯、盆に載せ、その中に鱧を入れて切れ目の中まで粉を塗り、植物性の油で揚げて紙の上に出し器に五切宛盛りなます、そして手前に大根おろしを堅く絞つて少し宛添へなます。

三 これをつける合せ醬油は鍋に味淋大匙二杯を入れて、ろ火にかけて煮立て煮出汁大匙四杯、醬油大匙三杯入れて二分間煮つめて造り、別の小皿に分け入れなます。

### 冬 瓜 の 薄 葛 椀 盛

七 月

一 小の冬瓜一個、皮を剥いて縦に四つ割りにし、實をすきとつて横に小口より一分の厚さに切りなます。  
鍋に煮出汁八勺、白醬油大匙一杯入れて、ろ火にかけ、冬瓜を入れて五分間煮立て火から下して冬瓜を椀の中に分け入れ、後の汁を別の鍋に入れ、煮出汁四合を加へ火にかけて鹽大匙三分の一、白醬油大匙二杯入れて味を付けておきます。  
二 煮立つたならば葛粉大匙三杯を水大匙三杯で解いて流し入れ、一度煮立て火より下し、椀に注ぎ入れて生姜の汁を少しづつ落とし入れます。

### 材 料

小冬瓜 一個。煮出汁 四合八勺。鹽 大匙三分の一。  
白醬油 大匙三杯。生姜 少々。葛粉 大匙三杯。

### 調 理 法

### 茄 子 の 龜 甲 煮 ( 龜 甲 茄 子 )

七月

材料 茄子 五個。 たきかしわ七十匁。 卵 一個。 味淋 大匙三杯。  
煮出汁 大匙七杯。 醤油 大匙四杯。 砂糖 大匙二杯半。

調理法

一 たきかしわ七十匁を挿鉢でよく搗り、卵一個割入れて搗り上げ全體を二十個に搗り上げておきます。  
茄子五個、皮を剥いて縦に二つに切り、それを更に横に二つに切り、その四つ切りにした茄子の縦断面を丸く、淺く剝つて其の穴へかしわを入れ、よく押へて表面をならしておきます。

二 茄子とかしわとは、よくひつつきませんから茄子に開けた淺い穴は大工さんが木に掘る方圖の役目の様なもので無論かしわはその穴の中へほんの一部分入るだけで大部分は茄子の縦断面に餘りますからそれを手で撫で、龜の甲の様な格構に真中を高ぶらしておくのであります。此の時茄子の皮の紫色の方を龜の腹

七月

青唐辛子の含ませ

材料 大唐辛子 二十五個。 油 少々。 花鯉 見計ひ。  
煮出汁 大匙二杯。 醤油 大匙六杯。

調理法

に、今かしわをひつつけて真中を丘の様に高くしてある方を即ち龜の甲に例へたものであります。  
三 鍋に味淋大匙三杯入れて煮立て、煮出汁大匙七杯を入れ、茄子をかしわを入れた方を上に向けて入れ、白醬油大匙四杯と砂糖大匙二杯半を加へて落し蓋をして汁が八分通り無くなる迄煮つめます。  
盛り方は器に一人前四切、それに汁を少々宛かけます。  
注意 かしわが茄子から落ち易いから箸で攪廻さぬ様にします。



七月

- 一 大きな青唐子二十五個、蒂を切つて實を箸か何かで穿り出し植物性の油を一面に少しづつ塗つて中火にかけ、両面を焼いて金串を抜き、平たい井に一列に並べて其の上に花鯉少々を一面にふりかけておきます。
- 二 鍋に煮出汁大匙二杯、醤油大匙六杯入れて一度煮立て、熱い内に唐辛子の上から花鯉が落ちない様に静かにかけ、一時間程漬けておいてから器に五個宛盛りします。

冷し鳥

材料 かしわ 百匁、胡椒 少々、白醤油 大匙五杯、  
みる草 少々、氷 少々。

調理法

- 一 若い牡のかしわの大身百匁をへぎ身に切つておき、鍋に白醤油大匙五杯と

七月

小鮑の深皿

胡椒少々とをいれてからかしわを入れ、肉が八分通り煮えたならば火より下してその鍋の中へ水を五合程入れて手早く箸で鍋の中を二三回ぐるぐると攪廻して籠にあけます。

二 それが冷たくなりましたら器に割り氷を六つ七つ入れて其の上にかしわを分けて盛ります。味は醤油で煮付けてありますから此の料理にはお汁は用ひません。

材料 小鮑 一個、鹽 見計ひ、酢 大匙一杯半、  
生姜、水前寺海苔 各少々。

一人前に鮑一個を用ひますから今日は一人前の分量で申し上げます。

調理法

一 生きてゐる鮑一個に鹽をふつて手で揉み洗ひますと、鮑が縮つて堅くなり  
ます、それを水で洗つて貝より離し熱湯の中に入れて二三回攪廻して直ぐ出し隅  
のへらを切り取つて貝に入つてゐる方を上向きにして俎板の上に置き、真中の臍  
を横に庖丁で三回にへぎ取り肉は一分の厚さに小口より切り皿に入れて、刺身の  
様に少し横にねさせますと、切り口が段々になつて綺麗です。

二 その中へ酢大匙一杯半に鹽を極く少々入れた二杯酢をかけ、せん生姜と臍  
と、水前寺海苔を一分角に切つたものを七八個添へます。

注意 鮑を一度熱湯の中に入れるのは酢にした場合に箸にかゝり易くする爲  
であります。それをしないと滑つて箸にかゝりません。

茄子のそぼろ煮

材料 茄子 五個。 た、きかしわ 五十匁。 味淋 大匙三杯。  
煮出汁 一合。 醤油 大匙五杯。 砂糖 大匙三杯。

調理法

一 茄子五個、蒂を切り取り、皮をだんだんに剥いて、縦に二つに切り、斜に  
浅く切り目を一分おきに入れておいて、片身を三個宛に、合計三十個作り、水に  
取つて籠にあけておきます。鍋に味淋大匙三杯入れて火にかけ、煮立つたならば  
煮出汁一合と醤油大匙五杯を入れて、更に煮立て、かしわを入れて箸でさばき、  
これが煮えたならば金匙で掬ひ出して茄子を入れ、茄子の上に再びかしわを入れ  
て、砂糖大匙三杯を加へ、落し蓋をして汁が八分通り無くなる迄煮つめます。  
二 そして火より下して器に茄子六切れとかしわを五人に分けて盛り、汁を少  
し宛さします。

七月

### 鮎のフライ

**材料**  
 中鮎五尾。 鹽、胡椒各少々。 卵一個。 メリケン粉、  
 パン粉各見計ひ。 トマト一個。 胡瓜少々。 キヤベツの葉二枚。

#### 調理法

一 中鮎五尾、尾から頭まで背開きにして臍物を取り出し、水洗ひして乾いた布巾で水氣をよく拭き取ります、そして鹽と胡椒とを少し宛ふりかけてメリケン粉をつけ、更に卵をつけてパン粉を塗し（但し尾と頭とはつけぬこと）ヘット油（牛脂）で揚げます。

二 盛り方は器に鮎を一尾宛と、キヤベツの細長く切つたのと、胡瓜の皮を剥いて二分の厚さに輪切りにしたものを一切りと、トマト一個を梨割りにしたものを一切宛付けます。

七月

### 枝豆の茹て方

**材料**  
 枝豆一把、  
 鹽大匙五杯。

#### 調理法

一 枝豆一把、豆を枝より捲取つて兩端を鉄で切つて播鉢の中に入れ、水少々と鹽大匙三杯程とを入れて米をかす様にして表面の毛をすり取り、水を入れて洗つて籠に取つておきます。

二 鍋に水八分目を入れて強火にかけ、湯が沸立つたならば豆を入れ、五分間程茹で、籠にあけ、扇で煽り乍ら鹽大匙二杯を豆一面にふりかけて攪廻します。斯う云ふ方法でやりますと豆の色が青々として綺麗に出来上ります。

**注意** 秋になると豆が固くなりますから茹でる時間も永くなります、此の製

七月

法は此の頃の豆の茹で加減であります。

### 鯖の濱邊焼き

材料 大鯖十尾、生姜少々、  
醤油 大匙七杯半。

#### 調理法

- 一 大鯖十尾、鱗をふき、頭を切り、其の切り口より臓物を出して水で洗ひ、横に並べて金串を二本宛用ひて二串に刺します。
  - 二 焼く火鉢に炭火をおこして其の上で藁を燃やし、それが灰になつてから魚の串を載せ、其の上に焙烙を被せて両面を焼き上げ、金串を抜いて器に魚を二尾宛盛り、醤油七杯半に生姜の絞り汁を落したものを分け入れます。
- 注意 炭火の上で藁を燃やすのは炭火が餘り魚に強くあたると外部が焦げて

七月

内部が焼けぬから火を柔らかくあてる爲めであります。

### 赤鰾の味噌盛

材料 八丁味噌二十五匁、煮出汁五合、  
赤鰾の肉百匁、茄子一個。

#### 調理法

- 一 赤鰾の肉百匁を蹠形十個に切り、鹽でとじて水で洗ひ、熱湯の中に入れて手早く籠にあけ、水をかけておきます。茄子一個皮を剥いて縦に二つに切り、小口より二分の厚さの半月形に十五個切つておきます。
- 二 鍋に煮出汁五合入れて火にかけ、八丁味噌二十五匁を落して金匙でさばき煮え立つたならば水囊で別の鍋に濾して再び火にかけ、その中に赤鰾を入れて煮立て更に茄子を加へてよく煮ます。

七月

三 盛り方は椀に魚の肉二切と茄子を三切宛と、それから汁をさし入れます。

### 車海老と冬瓜の醬油煮

材料  
 中車海老 十尾。 冬瓜 四つ割り一つ。  
 煮出汁 大匙五杯。 白醬油 大匙四杯。  
 味淋 大匙三杯。  
 砂糖 大匙二杯。

#### 調理法

- 一 小の冬瓜四つ割り一つを皮を剥いて實を切り取り、小口より横に五分の厚さに十個切つてざつと茹で、籠に取つておきます。
- 二 鍋に味淋大匙三杯入れて火にかけて、煮立つたならば煮出汁大匙五杯入れて海老と冬瓜を入れ、更に白醬油大匙四杯と砂糖大匙二杯を加へて落し蓋をし、汁を深く入れて腸を取り、水洗ひして籠にとつておきます。

が八分通り無くなる迄煮つめて火より下し、器に海老二尾と冬瓜二切とを盛つて汁を少し宛さします。

### オムライス

材料  
 小卵 十個。 白飯を茶碗に五杯。 ケチアツプ 大匙十杯。  
 グリーンピース 五十粒。 鹽 胡椒 各少々。 ヘット 大匙四杯半。

#### 調理法

- 一 始めフライ鍋にヘット大匙二杯入れて火にかけ、油が解けたならば白飯を茶碗に五杯入れて攪廻し乍ら煎り、其中へケチアツプ大匙十杯、グリーンピース五十粒を加へてよく煎り上げ、大皿にとつておきます。
- 二 小さな卵二個を井に割り、胡椒と鹽とを少々宛入れてさばき、別にフライ鍋にヘット大匙半分入れてとろ火にかけ、鍋一面に油をひいて前の卵を流し入れ

七月

七月

卵が焼けたならば煎り上げておいた飯を五つに分けて一人分を横に長く卵の上に載せ、先の方より卵を折つて飯を包み、葉巻の形に仕上げ器に一個宛盛りします。

### 薩摩芋のふくませ

材料 新薩摩芋 見計ひ。 水 八勺。 白砂糖 大匙七杯。 鹽 大匙三杯と三分の一。 焼明礬 大匙三杯。

#### 調理法

一 新薩摩芋の太いのを輪切五分の厚さに二十五個切つて皮を厚く剥き、一錢銅貨位の大きさにして井に水一合、鹽大匙三杯、焼明礬大匙三杯を入れた中に三十分漬けておき、籠にあけてニューム鍋で三分程茹で、水にさらして再び籠にとつておきます。

二 ニューム鍋に水八勺、白砂糖大匙七杯、鹽大匙三分の一を入れて、とろ火に

かけ、煮立つたならば芋を入れ、美濃紙を鍋の丸さに切つて芋に被せ、五分間煮て火より下し、鍋のまゝ水に漬けて冷やし、冷たくなつたならば器に五個宛盛りします。

### 冷し鯛

材料 鯛肉の四分角二十切。 葛素麵 三把。 青紫蘇 葱 各少々。 味淋 大匙三杯。 煮出汁 一合。 醤油 大匙五杯。 氷 少々。

#### 調理法

一 とろ火にかけて煮立つてゐる湯の中へ葛素麵三把を入れ、煮立つたならば水を差し、再び煮立て、又水を差し、之れを四回繰返して水に取れば素麵が透明になりますから之れを水にさらして籠にとつておきます。

二 鯛の肉を四分角にしたものを二十切れ、薄鹽をあて、十分間程おき、之れ

七月

七月

もどろ火にかけて煮立つてゐる湯の中に入れて三分間茹で、水にさらして籠にとり、そして深い皿に鯛の身四切と、素麺を五つに分けた一人前とを入れて其の上に割り氷を五六個載せます。

三 味淋大匙に三杯を鍋に入れて煮立て、煮出汁一合と醬油大匙五杯とを加へて二分間煮つめ、火より下して冷たくなつてから別の小皿に分けて入れ、さらし葱に青紫蘇を細長く切つたのを少々宛添へます。

### 青瓜の雷乾

材料 青瓜(かりもり)一本。鹽五勺。酢一合。白砂糖大匙三杯。

#### 調理法

一 青瓜一本、両端を少し宛切り捨て、中の實をつき出して穴を開け、瓜を

七月

横にしておいてその中に箸一本を通し、瓜を輪切りの様な恰好に一分五厘の厚さに箸のところで切り目を入れます、さうすれば箸の下のところだけ切れませんからその所だけで澤山の輪切りが繋がつてゐる形です。

二 先のよく尖つた庖丁で下の切れてゐない部分を切りますが澤山の輪切りが螺旋形に繋がる様に切る爲めに第二の切目と第一の切目とを斜に切ります。さうして斜に最後迄切れれば瓜の長い螺旋形の繋がりが出来上ります。切つた瓜を長く延さないで其のまゝ鹽五勺を穴の内外にふりかけて一時間程おけば瓜が軟かくなり、それを真中の切目あたりで竹皮で括つて長く吊して太陽に六時間から八時間も干します。

三 それを長さ八分乃至一寸に切つて酢五勺で酢洗ひして硬く絞つておき、更に井に酢五勺、白砂糖大匙三杯入れた中に一時間程漬けてから器に盛ります。

七月

鮑の輕揚げ

材料  
 中鮑二個、卵二個、水大匙一杯、メリケン粉大匙三杯、  
 鹽大匙五分の一、煮出汁大匙五杯、醬油大匙三杯、  
 砂糖大匙一杯

調理法

- 一 中鮑二個、鹽でとし、水洗ひして貝より離し、八分間茹で、一個を十枚宛にへぎ、合計二十枚作つて水氣を布巾で拭きとつて籠にとつておきます。
- 二 卵二個を割つて黄身と白味とを別にし、黄身の方にメリケン粉大匙三杯、水大匙一杯、鹽大匙五分の一を加へてよく攪廻し、白味を別な器に泡立て、前の黄身の方と一緒にし、よく攪廻しておきます。
- 二 油をとろ火にかけ、揚げ加減になつたならへいである鮑に卵をつけて軽く

七月

鮭の吸物

揚げ、紙の上にとつて器に四切宛盛つておきます、鍋に煮出汁大匙五杯、醬油大匙三杯、砂糖大匙一杯入れて煮立て、それを別の小皿に分けて添へます。

材料  
 大鱈一尾、水前寺海苔少々、柚少々、  
 煮出汁三合、鹽大匙半分、白醬油大匙半分。

吸物と椀盛りとの區別。

吸物——主として鹽で味を付け汁の外に二品を入れて作る。

椀盛り——醬油で味をつけ普通、海、山、里の三ヶ所をとれるものを入れます。

調理法

- 一 大鱈一尾鱗をふいて頭を切り、腹を割つて臓物を出し水洗ひして三枚に卸し、腹側の骨をすきとります、さうすると背の方の肉が厚く腹側の方の肉が薄く



七月

なりますから厚い方の肉を少しそぎ取つて薄い腹側の方の肉へ重ねて全體の厚さを平均に均します、そして薄鹽をあて、から尾の方より皮を表にして縦に巻き上に竹皮をあて、紐で縛り、蒸籠の中で十分間蒸して水に取り、籠に揚げ冷たくなつたなら竹皮の儘輪切りに真中より二つに切り竹皮を外して椀の中に一個宛入れます。

二、そして水前寺海苔少々を水に漬けてもどし、横二分、長さ八分の短冊形に切つたのを八枚作つて二枚宛と、柚を小さく切つたものを一切とを共に入れておきます。

鍋に煮出汁三合入れて火にかけて、鹽大匙半分、白醬油大匙半分入れて味を付け、煮出汁が煮立ちかけたならば火より下して椀の中に注ぎ入れます。

注意 切り方は昆布巻きの様に巻いてある丁度真中の部分、つまり背骨の通つてゐた部分は俗に血合ひ場と申しまして此所から切りますと切り目が非常に美しいから此の切目を上向きに椀の中に入れます。



金魚の寒天

材料 寒天 一本の八割、水 四合五勺、白砂糖 三十匁、三寸物小車海老 五尾、米糊 少々、葛粉 大匙半分。

調理法

一、竪二寸五分、横三寸、深さ一寸三分の箱を用意しておきます。三寸物小車海老五尾、頭の方から細い竹串を尾の方迄刺して薄い鹽水で五分間茹で、水でさらして尾を除く他の部分は全部皮を剥き、竪に二つ割りにして籠にとつておきます。米糊少々は水でもどして堅く絞り、水氣を切つておきます。寒天一本の八割三時間程水に漬けて細かくちぎり、堅く絞つて鍋に入れ、水四合五勺と、白砂糖三十匁を加へて、ろ火にかけて、五分間煮つめて火より下し、味噌澆で澆して再び火にかけて、葛粉大匙半分水大匙一杯に溶いた物を加へて十五分間煮つめ、火より

八月

八月

下します。

二 造つておいた箱の底一面に米糊をバラ／＼と少し入れ寒天の汁を箱の一寸の深さまで入れ、上に薄い皮が出来てからその薄皮を箸で取り、海老を箱の中の広い方に二並べ五つ宛尾を外側にして寒天の中に浮いて居る様に入れます。

三 冷ると凝りますから箱より取り出して堅に二つに切つて更に横に五つに切ればその寒天の一切宛に下の方に米糊があり、海老が真中に一つ宛あります。此の海老を金魚に譬へて、下の米糊を藻に擬へたのであります。

鰻の煮物椀

材料

鰻 五十匁もの二本。 葱 少々。 煮出汁 一合五勺。 醤油 大匙三杯。 砂糖 大匙半分。

調理法

一 白い葱の長さ八分程に切つたものを七本、線に切つて水で洗ひ、籠にとつておきます。五十匁鰻二本、開いて滑りを手でこき取り、頭を切つて横に二本並べ、金串を四本刺して中火にかけ、最初皮の方を少し焼いてから裏返し、肉の方に焼き目がつく程に狐色に焼きます。そして再び裏返へして皮の方を下にしてこちらにも今度は焼き目が付く程度に焼いて火から下し、金串を抜いて一本を五つ宛に切つておきます。

二 鍋に煮出汁一合五勺、醤油大匙三杯、砂糖大匙半分入れてとろ火にかけ、煮立つたならば鰻を肉の方を表にして入れ、三分間程煮て火より下し、椀の中へ二切宛入れて汁を鰻が漸く潜る程度に入れてその上に葱の線を載せます。

鮎の酢物

八月

材 料

中鮎五尾。 鹽少々。 酢六勺。 砂糖大匙一杯。  
笹蓼半把。 茗荷少々。 白味噌二十匁。

調 理 法

一 中鮎五尾、頭を上、頭を上の鰭付の所より切り落して臍物を出し、水洗ひして三枚に卸し、腹側の骨をすきとつて薄鹽を両面にふり、二十分程過ぎてから厚さ三分に斜に小口より切つて井に酢を五勺入れた中で酢洗ひして堅く絞つておきます。  
二 笹蓼半把、葉を枝より毫り取つて水で洗ひ堅く絞つて挿鉢でよく挿り、白味噌二十匁を加へて再びよく挿り酢一勺、砂糖大匙一杯加へて挿延しそれを器に分けて入れ、其の上に鮎の肉を手際よく盛つて茗荷の子を線に切つたのを載せま

焼 茄 子

材 料

茄子 五個。 醬油 大匙十杯。  
生姜 少々。

調 理 法

一 焼茄子の製法には色々有りますがその内の一種であります。茄子五個、皮を剥いて水に漬けた美濃紙で包み、焼く火鉢に炭火をおこしてその上に灰を少しかけ、その灰の上に紙に包んだ茄子を乗せます。  
二 茄子の上に又灰をかけ、灰の上にも火を乗せて、金串が軟かに刺さる迄焼いて取り出し、水の中に入れて紙を去り手早くよく洗つて竝に適宜に切り、器に盛ります。そして醬油大匙十杯に生姜汁を少々加へたものを別の小皿に別けて添へます。

新 小 芋 の 煮 方

八月

材料 芋 三十五個。 酢 大匙一杯。

味淋 大匙三杯。 醬油 大匙六杯。

煮出汁 大匙七杯。 生姜 少々。

砂糖 大匙三杯。

調理法

一 新小粒芋三十五個、芋苗を切つて薄く皮を剥き、搗鉢の中に入れて水五勺、鹽五勺を加へて米をかす様にかして庖丁目及び芋の滑を取り水洗ひして籠にあげておきます。鍋に湯を沸立て、酢大匙一杯と芋を入れ、十分間茹で、火より下し水にさらして籠にとつておきます。

二 鍋に味淋大匙三杯入れて火にかけ、煮立つたならば煮出汁大匙七杯と芋を入れ、醬油大匙六杯、砂糖大匙三杯を加へて落し蓋をし、八分通り煮て蓋を取り汁の無くなる迄鍋返しをし乍ら煮上げます。そして一度大皿に取り、器に七個宛盛り分けて上に生姜の皮を剥いておろしたのを乗せます。

芋苗の胡麻和へ

材料

胡麻 大匙四杯。 白醬油 大匙二杯半。 砂糖 大匙一杯半。 芋苗 三十五本。

調理法

芋苗を線に切り、ざつと茹で、籠にあげ、板又は鍋蓋で押へて水氣を切つておきます。

煎り胡麻大匙四杯を搗鉢に入れてよく搗潰し白醬油大匙二杯半、白砂糖大匙一杯半入れて搗延し、その中へ茹で、おいた芋苗を入れて和へ、器に盛り分けま

水

貝

八月

材料

小鮑一個。鹽少々。雷乾少々。食鹽少々。氷少々。

一人前

調理法

一 生きた、新しい小鮑一個、鹽を澤山ふりかけて、手で揉んで居れば堅くなつて來ますからそれに水をかけて鹽を洗ひ取り、肉を貝より離して臍物を捨て隅の方のへらくを切り去つて四分の賽の目に切ります。

二 そして再び薄鹽をふつて揉み洗ひ、水をかけて器に入れ、青瓜の雷乾を五分程に切つたものを四つ五つと、割り氷を五個ほど入れて別の小皿に食鹽を少々入れて添へます。

注意 此の水貝と云ふ料理は鮑の生きたのでなければ出來ません。朝買つた鮑を夕方迄待てば弱つて來ますから成るべく晝の時に使ふに越した事は有りません。若し夜に使ふならば冷蔵庫に入れておくか成るべく涼しい所に置かなければ

なりません。

鮑の干物

材料

中鮑五尾。味淋大匙四杯。白醬油大匙六杯。

調理法

一 中鮑五尾、背開きにして骨や臍物を取り去つて、薄い鹽水で腹の黒いものを洗ひ去り、布巾で水氣を拭き取つて井に味淋大匙四杯、白醬油大匙六杯入れた中に鮑を二十分間漬けておきます。

二 竹製のサナ又は水囊の裏に漬けてある鮑を載せて晴天の日に最初肉の方を三時間、次に皮の方を二時間干します。食べるにはとろ火に金網を乗せて兩面をざつと焼きます。

八月

注意 サナ——ふじやせいろうの様なもの底が竹の簾で出来てゐるもの。

照 鯉

材料 松魚節一本、  
醤油大匙二杯、胡椒少々。

調理法

一 松魚節の本節一本、微温湯に五分間漬けておいてから杷稿で擦つて洗ひ、  
布巾で拭いて鯉節をかく鉋で表面をかき取り、中の赤いところを鯉節の巾に、長  
さ二寸に稍々厚めに十五枚かきます。  
二 井に醤油大匙二杯、胡椒少々入れたものを毛刷毛につけて片側だけに塗り  
五分程たつたなら火の上に金網を載せて両面をざつと焼き、焼き加減は醤油の付  
いてゐる方は醤油が乾く迄焼くがよろしく、そして手早く火より下して器に三枚

宛盛ります。

松茸の椀盛

材料 浮袋(ふき)一本、水前寺少々、小松茸五個、鹽大匙三分の一。  
煮出汁四合五勺、白醤油大匙二杯半、柚少々。

調理法

一 鐘詰の小松茸五個、堅に二つ割にしておきます。水前寺海苔を水でもどし  
て巾二分五厘、長さ一寸に切つたのを十枚作つておきます。  
鱧の浮き袋(これは普通の小魚の浮袋よりもずつと肉が厚く出来てゐて葉巻の様  
な細長い恰好をして居ります。そしてその一端に中皮の端が出て居りまして、こ  
れは煮て食べる時に口に残ります)の端に出でゐる中皮を抜き取つて煮立つてゐ  
る薄い鹽水で一分間茹で、水にさらし、三分の厚さの輪切りに十五個造つてこれ

八月

八月

を三切と水前寺海苔二枚と、柚を小さく切つたものを一切とを椀に入れておきます。

二 鍋に煮出汁四合五勺入れて火にかけ、松茸、鹽大匙三分の一、白醬油大匙二杯半を入れてそれが煮立ちかけたならば火より下し、椀に松茸二個と、汁とを入れます。

鱈の紫蘇巻

材料 青紫蘇の葉 三十枚。 大鱈三尾。 八丁味噌 三十匁。 砂糖 大匙一杯。 煮出汁 大匙二杯。 柚少々。 揚げ油 少々。

調理法

一 大鱈三尾を各三枚に卸して骨全部及び皮を取り去り、庖丁の峰でよくたいておきます。

八丁味噌三十匁を搗鉢でよく搗つて砂糖大匙一杯と煮出汁大匙二杯を入れて搗延し、その中へ柚の皮の青いところを少しばかり極めて細かく切つたのと、前にたいてある鱈の肉とを入れて攪廻し、全體を十五に分けて各々を長さ二寸ばかりの巻煙草の様な恰好に作つておきます。

二 青紫蘇の葉三十枚、水で洗つて水氣を拭取り、先づ其の一枚を縦に葉先を先方にして板の上に擴げておいて其の上に味噌の棒を葉の手前に横に載せ、それを芯に先方に巻いて行つて全部巻き終へたならば其の上に更に一枚の葉を同じ様に巻きつけます。

三 これを十五本作つて横に並べ、金串を二本刺して植物性の油を薄く塗り十分程してから中火にかけて両面を焼き、火より下して金串を抜き、両端を少し宛切つて真中より二つに切り、六切宛器に盛ります。

八月

### 茹茄子の胡麻味噌かけ

材料 茄子 五個、胡麻 大匙三杯、生姜 少々、八丁味噌 二十五匁、味淋 大匙三杯、水 大匙七杯、砂糖 大匙五杯。

#### 調理法

一 八丁味噌二十五匁、搗鉢でよく搗つて裏漉しにかけておきます。  
鍋に味淋大匙三杯入れて煮立て、水大匙七杯と、砂糖大匙五杯加へて味噌を入れ杓文字で攪廻し乍ら四分間煮つめて甘味噌を作り（調味増位な硬さがよろしい）冷くなつたならば搗り胡麻大匙三杯と生姜汁少々を加へて攪廻しておきます。  
二 大鍋に湯を沸立て、強火にしておいて茄子五個を入れ、浮き蓋をして内部迄軟かく茹で、取り出し、蒂を切り捨て籠に入れ、蓋をして強い重蓋を加へ、水気を去つてから取り出して適宜に切り、器に盛つて上に先に造つた甘味噌をかけ

ます。

### 豆腐のかしわそぼろあんかけ

材料 豆腐 十切、煮出汁 三合、醤油 大匙四杯、た、きかしわ 三十匁、葛粉 大匙五杯、生姜 少々。

#### 調理法

豆腐を縦に二つ、横に三つ、つまり六個に切つて之れを十個、鍋の中の湯に入れてとろ火にかけ、暖めておきます。鍋に煮出汁三合を入れて火にかけ、醤油大匙四杯を加へて煮立つたところた、きかしわ三十匁を入れ、箸でさばき煮立つたならば葛粉一匙五杯を水大匙四杯に解いたものを鍋の煮出汁を金匙で攪廻し乍ら流し入れて煮立てます。そして暖めてある豆腐の水気をよく切つて器に入れ、上からそぼろあんをかけ生姜汁を一滴落します。



八月

新鮪の煮方

材料 新鮪 百五十匁。生姜 少々。酒 一合。水 二合。醤油 一合。砂糖 大匙五杯。じろ餚 五錢分。鹽 大匙十杯。

調理法

一 新鮪百五十匁を水一升到鹽大匙十杯を加へた鹽水に一時間程漬けて籠にあけておきます。古生姜少々皮を剥いて平たく打つておきます。  
二 鍋に酒一合入れてとろ火にかけ、煮立つたならば水二合、醤油一合、新鮪生姜を入れて落とし蓋をし、再び煮立つたならば砂糖大匙五杯と、じろ餚五錢分とを加へて汁が無くなる迄氣長に煮つめ、少し冷めてから大皿に取ります。  
注意 煮る時は煮箆を敷くのがよろしい。若し之れを使はなければよく注意して時々攪廻し、焦付かぬ様にするのが肝要です。

鯛 麵 椀

材料 阿波素麵 二把。蓮芋 少々。鯛切身 五分角十切。煮出汁 三合。白醤油 大匙三杯。

調理法

一 阿波素麵二把、手際よく茹で、水にさらし、籠にとつておきます。鯛の切身の五分角を十個、鹽を塗して十分間程置き、茹で、水にさらし、籠に取り、蓮芋一本、長さ一寸に切り更にそれを細かく線に切つてざつと茹で、これも水にさらしてよく揃へ、堅く絞つて籠にとります。  
以上三品共冷蔵庫又は井戸に下げて冷しておきます。  
二 鍋に煮出汁二合、白醤油大杯三杯入れ、一度煮立て、火より下し、壺又は瓶に入れ、これも冷しておきます。

八月

八月

食べる時は先づ椀に素麺と、鯛の切身を入れ、其の上に蓮芋を載せ、最後に汁を、全部のものが漸く浸る程度に入れます、そして香味として柚の青い皮を剥ぎとつて三分角にしたものを一つ載せます、これは只香味を取るだけですから食べる時に箸で挟んで汁の中でゆすいで捨てます。

### チキンカツレツ

**材料**  
若牡鶏肉 百匁。 卵 一個。 パン粉及びメリケン粉見計ひ。  
鹽及び胡椒 少々。 バセリ 少々。  
油 見計ひ。(ヘット、ラード、胡麻の油)

#### 調理法

一 若い牡の鶏肉の大切身百匁をへぎ身にして二十切作り、薄鹽と胡椒とを少しふりかけます。

八月

井に卵一個を割りさばき、水大匙二杯を入れて攪廻しておきます。  
二 切身一切宛にメリケン粉を付けて卵を付け、パン粉を塗して油で揚げ、(油はヘット、ラード、胡麻の油の内どれでもよし) 紙の上にとつて器に四切宛盛りバセリ一葉宛を添へます。

### 薩摩芋のなんば煮

**材料**  
薩摩芋 二十五切。 葱 十本。 煮出汁 一合五勺。  
醬油 大匙四杯。 砂糖 大匙一杯。

#### 調理法

薩摩芋を五分の厚さの輪切に二十五個切つて薄く皮を剥き水洗ひして籠にとつておきます。  
鍋に先づ葱の白い部分、それから芋、次に葱の青い所を順次入れて最後に煮出汁

一合五勺と醬油大匙四杯とを加へ、火にかけてから更に砂糖大匙一杯を入れ、落し蓋をして汁が八分通り無くなる迄煮つめます。  
盛り方は芋五切と葱を五つに分けた一人前とを器に入れて最後に汁を少し宛注ぎ入れます。

### 冬瓜とかしわのそぼろ煮

材料 冬瓜 二十五切。 たつきかしわ 五十匁。 鹽 少々。  
煮出汁 一合。 砂糖 大匙二杯。 白醬油 大匙三杯半。

#### 調理法

- 一 冬瓜を薄く皮を剥いて堅一寸、横六分の長方形のものを二十五個切り、薄い鹽水を煮立てた湯でざつと茹で、籠にあげておきます。
- 二 鍋に煮出汁一合、白醬油大匙三杯半入れて火にかけ、たつきかしわ五十匁

を先づ一度入れて箸でさばき、煮立つたならば搦ひ出し、其のあとへ冬瓜を入れて砂糖大匙二杯を加へ、落し蓋をして三分間程煮て再びかしわを入れ汁が八分通り煮つまつたならば火より下します。  
そして器に冬瓜五切と、かしわを分けて入れ、汁を少し宛入れます。

### 鮓の蒲焼き

材料 鮓 三十五尾。 味淋 四勺。 醬油 六勺。  
砂糖 大匙三杯。 七寸竹串 十本。

#### 調理法

- 一 鍋に味淋を四勺入れて、火にかけ、一勺煮つめて砂糖大匙二杯と、醬油六勺を加へ、再び約三勺煮つめて照を造つておきます。  
長さ七寸の細い竹串を十本作つておきます。

八月

二 大鰯三十五尾を皆開いて七尾宛肉の方を表、頭の方を右にして横に並べ竹串を二本刺してその先きを鰯より三分ほど突出してそれを合計五本造ります。焼く火鉢に、火を起し、中火にして、鰯を皮の方より少し焼き、裏返して肉の方を、焼き目が少しつく迄焼き再び皮の方を、同様に焼き、前に造つておいた照を二度付け焼きにして焼き上げます。

注意 焼き過ぎないやうに、厚さは極めて薄いものですから二分位で焼けます。とろ火で焼きますと、味が悪くなります。

### かしわの霜降り

材料 かしわの若牡百匁。 鹽大匙二杯。 山葵少々。  
白醬油大匙七杯半。 氷見計ひ。 胡瓜少々。

### 調理法

一 若い牡の鶏肉百匁をへぎ身に薄く、大切ににして鹽大匙二杯をふりかけておきます。

鍋に湯を入れ、強火にかけて煮立てた中へ前の鶏肉を入れ、箸でさばいて表面が白くなつて肉が半茹だつたならば手早く火より下し、籠にあげて水に取り、肉が冷たくなる迄水を二三度取換へます。

二 そして籠にあげ器に分けて盛り、細い胡瓜の小口切りにしたのを五枚宛添へ割り氷を五六個鳥の上に乗せ、別の小皿に白醬油一杯半に搗り山葵少々を入れたものを添へます。(又生引醬油大匙一杯半に生姜汁を加へた生姜醬油でもよろしい)

八月

### 牡丹百合のふくませ

八月

材料 小百合根 五個。 水 三合。  
砂糖 大匙十杯。 鹽 大匙二杯。

調理法

一 百合の根は白い葉の様な恰好をしたもの、重なりであります。其の葉先を二分宛全部見えてゐるだけ切りますと丁度牡丹の花の様な恰好になります。その根の方を少し列り抜いて捨て、水洗ひして上より鹽をふりかけ、蒸籠に入れて百合に湯氣がかゝらない様に皿を被せ、沸立つてゐる湯の上に乗せて十分間蒸し上げます。

二 そして井に百合を伏せて入れ、熱い砂糖汁を百合根がくゞる位入れて蓋をして一時間以上ふくませます。

砂糖汁は水三合、砂糖大匙十杯を鍋に入れて、ろ火にかけ、五勺煮つめたものであります。

だるま蓮根

材料 中蓮根 一本。 酢 一合。 白砂糖 大匙八杯。  
鹽 大匙一杯。 黒胡麻 大匙七杯。

調理法

一 中蓮根を五分の厚さの輪切りに二十五個切つて薄く皮を剥き、兩方の切口の角(即ち面)を取つて平たい丸い形のものをつくり、鍋に湯を沸立て、酢少々を落とし、蓮根を入れて七分間茹で、火より下して水でさらし、籠にあけておきます。鍋に酢一合、白砂糖大匙五杯、鹽大匙半分入れて火にかけ、煮立つたならば蓮根を入れて七分間煮、火より下して籠にとつておきます。

二 黒胡麻大匙七杯を煎つて搗鉢で搗潰し、白砂糖大匙三杯、鹽大匙半分加へ

八月

八月

て攪廻し、其の中へ前に煮上げてある蓮根を入れて塗り、器に五切宛盛ります。  
注意 胡麻は餘りよく搗り過ぎますと油が浮いて來ますから實が半ば潰れるのを度とします。

煎り蟹

材料

蟹の小罐 一個。 罐詰筍 一本。 罐詰グリーンピース 五十粒。  
葱 三本。 鹽 大匙半分。 胡椒 少々。 煮出汁 大匙三杯。  
バター 大匙二杯。

調理法

一 先づ蟹の罐詰の小一個、蓋を開けて肉を取り出し、解しておきます。  
次に罐詰の筍 一本薄く短冊形に切つて熱い湯で洗ひ、水にさらして堅く絞つておき、葱三本を一分の小口切りに切つておきます。

八月

鮎の魚でん

ニ フライパンにバター大匙二杯入れて強火にかけ、油が解けたなら蟹、筍、葱鹽大匙半分、胡椒少々を入れて二三度ひつくり返し、煮出汁大匙三杯、グリーンピース五十粒を加へて汁が九分通り無くなる迄煎り上げます。

材料

中鮎 五尾。 八丁味噌 二十五匁。 味淋 大匙四杯。  
水 大匙七杯。 砂糖 大匙六杯。

調理法

一 先づ八丁味噌をよく搗つて裏漉しにかけておきます。  
鍋に味淋大匙四杯入れてとろ火にかけ、煮立つたならば水大匙七杯、砂糖大匙六杯、味淋大匙四杯を入れて杓文字で攪廻し乍ら七八分間ねり上げておきます。(加減は調味増位がよろしい)

八月

二 鮎を板の上に載せ、頭を先方腹を右に向けて尾鱗の所より平金串又は竹串を差し入れるのですがその串を差し入れた部分より尾の方が左へ曲る様に、又串が腹を通つて頭へ行き、其の先が口へ出る様に刺します。(串は骨の上を通りまます)

三 焼く火鉢で中火にかけて鮎の表から先に両面を焼き、魚に火が通れば醤油を一度付け、再び火にかけて醤油を乾かし、前の味噌を両面へ手際よくつけ、も一度火にかけて味噌を暖ため、器に入れてから串を抜きまます。鮎の表裏は頭を左、腹を手前に向けて置いて置いた時に上に向いてゐる方が表です。

### 相良麩の阿部川

材料  
相良麩 一本半。 煮出汁 八勺。 白醤油 大匙一杯半。  
黄粉(豆の粉) 五錢分。 白砂糖 大匙五杯。 鹽 大匙半分。  
竹串 十五本。

### 調理法

一 相良麩は拍子木形になつて居りますからそれを一本を小口切十個に切つて一本半で十五個造つておきます。

鍋に煮出汁八勺、白醤油大匙一杯半入れて火にかけ、麩を入れて少時煮、籠にとつておきます。

長さ一寸五分の細い竹串を十五六本造り、麩の切口を表にして串を麩の中へ五分程刺しておきます。

二 盆に黄粉を五錢分入れ、白砂糖大匙五杯、鹽大匙半分加へてよく攪廻し串を打つたまゝの麩を塗して器に三本宛盛りまます。

八月

### あられ豆腐

八月

材料 豆腐一丁半。植物性油見計ひ。柚一個。  
煮出汁一合。醤油大匙四杯。砂糖大匙三杯。

調理法

一 板の上に布巾を二三枚敷いて豆腐を一丁半載せ、一時間半程してから二分角のあられに切り、植物性の油でざつと揚げて籠にとり、上より熱湯を二三度かけて油抜きをしておきます。  
二 鍋に煮出汁一合、醤油大匙四杯、砂糖大匙三杯入れて煮立て、豆腐を入れて更に二分間程煮て火より下し、器に分けて盛り、汁を少し宛さし、柚を二つ割りにして其の汁を一二滴落します。

半熟卵焼

八月

材料 中鱧片身。鹽大匙二杯。酢一合。白砂糖大匙二杯半。  
白醤油大匙八分目。茗荷の子五つ。

鱧の三杯酢

調理法

フライパンにバター大匙半分入れて、ろ火にかけ、バターが解けたならば卵一個を割つて自身を約二寸五分四方に擴げ、食鹽、胡椒を少し宛加へて四方を四つ折りにし、フライパンを傾けて器の中へ卵を滑らせます。それを二個宛焼いて一人前とします。

注意 焼く時に手早くしないと焼き過ぎます。

材料 卵二個。バター大匙一杯。  
食鹽胡椒少々。一人前



八月

調理法

一 中鱧片身、腹側の骨をすき取り、横に小口より一分おきに肉の方より皮の部分迄庖丁目を入れて骨切りをして切り目一つおきに皮を切り落とし、鹽大匙二杯ふりかけて攪廻しておきます。

二 十分程過ぎてから鍋に湯を沸立て、その中へ鱧を入れて手早く箸でさばき別に大きな器に水を澤山入れておいてその中へ前の湯を魚と共にあけて水を二三度かへてさらし、籠にとりまします。(此の鱧を湯の中へ入れて水に取る迄の時間はなるべく早くすること、魚の表面が白くなつて魚が縮つてくれればそれでよろしい、茹だり過ぎてしまつては醃の物になりません)

三 籠にとつた鱧の水氣を切つて井に酢五勺入れた中に入れて酢洗ひし、堅く絞つて器に分けて盛つておきます。

酢五勺、白砂糖大匙二杯半、白醬油大匙八分目で作つた三杯酢をかけ、上に茗荷

八月

百合の粉醃煮

の子の葉を一枚宛はがし、其れを重ねて堅に細く切つたのを一度水につけ水氣を切つて載せます。

材料 中位百合根二個、煮出汁一合、醬油三勺、砂糖大匙四杯、粉醃大匙三杯。

調理法

一 中の百合根二個、葉を(假りに葉と云ふ字で表はしておきます)一枚宛剝して水で洗ひ籠にとり、庖丁で葉形の通りに隅を(めん)を取つて綺麗にしておきます。

二 鍋に煮出汁一合、醬油三勺、砂糖大匙四杯入れてとろ火にかけ、煮立つたならば百合全部の内から大葉ばかりを入れて六七分間煮ます、さうすると百合根

八月

が柔かくふくらんで來ますからそれを手早く大皿に取り出し、又小葉を入れて煮て大皿に取り出し、粉鯉大匙に三杯を一面にふりかけて汁もかけそれを更に器に盛り分け汁を少し宛さします。

注意 百合根は外側の大葉が中の小葉より早く煮えます。

鬼皮付銀杏の鹽煎り

材料

銀杏 七十五個。  
鹽 大匙五杯。

調理法

銀杏の一方の角を石又は鐵の上に當て、もう一方の上の角を金槌で叩けば鬼皮に破れ目が出來ます。それを七十五個全部その通りにしておきます。  
鍋に水三合、鹽大匙五杯入れて火にかけ、煮立つたならば銀杏を入れ、七分間茹

八月

で、火より下し籠にとつておきます。  
焙烙を火にかけて銀杏を入れ、鬼皮が薄黒くなる迄煎り上げて器に十五個宛鬼皮のまゝ盛ります。

蟹の椀盛

材料

蟹 一匹。  
煮出汁 一合五勺。  
白醬油 大匙一杯。  
葱 一本。

鹽 少々。

二人前

調理法

一 鍋に水五合と鹽大匙二杯とを入れて火にかけ、煮立つたならば蟹を入れて十二分間茹で火より下して籠に出しておきます。  
長さ一寸に切つた葱を二本、線に切つて水に漬けておきます。

八月

二 蟹の甲を離して足を取り、臓物を水で洗ひ去つて、薄皮をへぎ取り（此の時大事に取り扱はぬと肉がはなれます）全體を四つに切つて碗の中に二個宛入れ葱の線に切つたのを揃へて入れておきます。

鍋に煮出汁一合五勺入れて火にかけ、鹽少々、白醬油大匙一杯入れて煮出汁が煮立ちかけたならば火より下して碗に煮出汁を注ぎ入れます。



湯巻豆腐

材料 大焼豆腐二丁、煮出汁一合、醬油大匙五杯、砂糖大匙二杯、花鰹少々。

四人前

調理法

一 大きな焼豆腐二丁をざつと茹で、取り出し、熱い内に豆腐一丁宛豎に竹の簾で巻き、縛つて豆腐にくせを付け、三十分程経てから簾を延して竹皮で巻き、縛つておきます。

二 鍋に煮出汁二合、醬油大匙五杯、砂糖大匙二杯入れて、ろ火にかけ、巻いた豆腐を入れて落し蓋をし、汁が七分通り無くなる迄氣長に煮つめて火より下します、そして竹皮をはずし、輪切り四切宛に切つて器に二切宛盛り汁をかけ、手早く切口に花鰹を少々ふりかけます。

九月

焼鮎の鯉煮

材料 焼鮎五尾。水五合。味淋大匙四杯。白醬油大匙三杯。醬油大匙三杯。砂糖大匙二杯半。削鯉五匁。生姜少々。

調理法

一 鍋に煮笹又は竹の皮の割いたのを敷いて中位の焼鮎五尾を入れ、落とし蓋をして蓋の上に軽い重石を載せます(此の重石は煮え立つた時に蓋がぐらぐらと上にあが上つて来ない爲め)そして水を鍋に七分目入れて火にかけ、十分間湯煮をして火より下し、水を入れては流し出すことを二三回繰返してから再び水を五合程入れて、とろ火にかけます。

二 味淋大匙四杯を別の鍋で煮立て、鮎の鍋にさし、白醬油大匙三杯、醬油大匙三杯、砂糖大匙二杯半を加へて汁が半分程煮つまつたなら削鯉を五匁銅蓋の

黒鯛の焼物

材料 六寸物黒鯛一尾。鹽少々。酢少々。白醬油少々。 調理法 材料の都合上二人前

調理法

六寸物黒鯛(一名すい又ははご)一尾、鱗をふき頭を切り捨て、腹を割り臓物をだし、水洗ひして三枚におろし腹側の骨をすき取つて鰭を切ります、そして皮の方の真中に浅く十文字に切り目を入れて尾の方と、頭の方を内の方へ少し宛折り曲げ、金串を二本差して水氣を布巾で拭き取り、鹽を両面に薄くふつて中火で皮

上に載せ、汁が三分通り残る迄煮て火より下します。そして煮た削鯉は捨て、鮎を器に盛り、汁を差して生姜の線を少し宛添へます。又鮎を器に入れて花鯉をかけて食べてもよろしい。

九月

の方より両面を焼いて金串を抜き皿に一個宛盛ります。からみ猪口に酢七分目入れて白醬油一二滴落した二杯酢を添へます。

### ベーケドクラーブス

- 材料
- 蟹 五匹、 玉葱 一個、 メリケン粉 大匙一杯、 鹽 大匙三杯。
  - グリーンピース 七十五粒、 卵黄身 一個、 味の素 大匙一杯。
  - レモン 半分、 胡椒 少々、 バセリ 澤山、 バタ 大匙一杯。
  - 牛乳 一合。

### 調理法

一 鍋に水一升、鹽大匙二杯入れて強火で煮立て、蟹五匹を入れて十五分間茹で、取り出して肉を甲より離し骨を捨て、肉ばかりにしておきます。離した甲を綺麗に洗つて水氣を切つておき、玉葱一個は細かく切つておきます。

九月

二 フライパンにバター大匙一杯入れて火にかけ、玉葱を入れて燻め、牛乳一合入れてからメリケン粉大匙一杯入れて攪廻し、一度火より下して卵の黄身一個、蟹の肉、グリーンピース七十五粒、鹽大匙一杯、胡椒少々、味の素大匙一杯加へ再び火にかけてさばき火より下して前に洗つておいた蟹の甲に全部分けて入れ中火にかけて汁が凝る迄天地を焼きます。洋皿にバセリを敷き、其の上に甲を乗せ、手前にレモンの薄く切つたのを一切添へます、調味はソースであります。

注意 バセリを敷くのは蟹の甲が皿の上でがたくししない爲めです。

### 揉茄子の三杯酢

- 材料
- 茄子 三個、 鹽 大匙三杯、 酢 一合、 砂糖 大匙三杯。
  - 生引醬油 大匙一杯、 胡麻 大匙二杯。

九月

調理法

一 茄子三個堅に四つに切つてそれを更に堅に一分弱の巾に細長く切り、鹽大匙三杯をふりかけ、手で軟かく揉んで茄子が軟かくなつたなら水で洗つて籠にとり、水氣を切つて井に入れ、酢五勺を入れて酢洗ひし、堅く絞つておきます。

二 井に酢五勺、白砂糖大匙三杯、生引醬油大匙一杯入れて三杯酢を造り、茄子を入れて白の擦胡麻大匙二杯を加へよく攪廻して器に盛り分け、残つた酢を少しさします。

鯉の煮出し汁の取り方

材料 水一升 鯉節十五匁  
昆布六寸角

調理法

一 初に昆布を水にて手早く洗ひ、鍋に入れ、其の中に水一升を加へ火に掛け煮立ちましたら昆布を直ちに取り出し、尙一度よく沸え立たせて置きます。

二 一方鯉節を水に浸し、手早くたわしにて洗ひ、黒い皮のところを削り取り後よく切れる鉋で、紙のやうに薄く削り、前に昆布を取出した後に加へ、直ちに鹽一摘み入れますと、鯉は一旦下に落ちたものが、再び浮上らうとしますからその時手早く鍋を下し、浮上つた泡を掬ひ取ります、尙其の時は鯉は再び沈みますから、其時早く他の器に取り出し、濾器又は布巾で漉して用ひます。

九月

白海老の蒲焼き

材料 白海老二十五尾。味淋大匙二杯。醬油五勺。  
胡椒少々。六寸の竹串十本。

調理法

九月

一 白海老二十五尾、鬚を鉄で切り捨て、五尾宛長さ六寸位の細い竹串を二本刺します。

その刺方は海老の腹の方を手前、頭の方を左にして俎板の上に置き、尾の方を手前の方へ約九十度折り曲げ其の尾先から背中へ第一の串を突き出します。

第二の串は胸から背へ差します。

二 そして中火にかけて海老の両面を焼き、少し焼目がつけば味淋大匙二杯、醤油五勺、胡椒少々で造つた合せ醤油を二回付け焼きにして焼き上げ、串のまゝ一本宛器に載せます。

海老の吸物

材料 二寸物車海老 五尾。 銀杏十個。 柚少々。  
鹽大匙半分。 煮出汁 三合。 白醤油 大匙三分の一。

調理法

一 鍋に水二合、鹽大匙一杯を入れて、煮立て、二寸位の車海老五尾を入れて五分間茹で、火より下して水でさらし、頭を取り、尾先だけ残して全部の皮を剥き取り、背の方から深く真中に庖丁を入れて其の先を腹の方に出します。そして其の切れ目を目の様な恰好に開いて其の間へ尾の先を腹の方へ曲げて来て背の方へ少し覗かせて花海老を作つておきます。

二 銀杏十個、鬼皮を割り取つて三分間茹で、水に取り、薄皮を剥き、一個宛布巾に包んで手で押へ絞つてし、き銀杏にして置き、椀の中に海老一個、銀杏二個、柚を小さく切つたのを一切入れておきまして、鍋に煮出汁三合入れて火にかけ、鹽大匙半分、白醤油大匙三分の一入れて味を付け、煮出汁が煮立ちかけたならば鍋を火より下して椀の中へ汁を注ぎ入れます。

九月

焼鱈魚のなんば煮

材料 焼鱈魚十尾、葱半把、煮出汁一合五勺、生姜少々、醤油大匙六杯、砂糖大匙三杯。

調理法

葱半把、長さ一寸に切つて其の白いところを先づ鍋に入れ、其の上に焼き鱈魚十尾、其の上に更に葱の青い部分、最後に生姜少々を平たく薄く切つたのを入れます。そして煮出汁一合五勺を入れて中火にかけ、煮立つたならば醤油大匙六杯砂糖大匙三杯を加へて落し蓋をし、汁が八分通り無くなる迄煮つめて火より下し器に焼鱈魚二尾、手前に葱を添へ、汁を少々さします。

小鱈の酢のもの

材料 小鱈十五尾、小青瓜半分、鹽大匙四杯、酢一合五勺、白砂糖大匙三杯、白醤油大匙八分目。

調理法

一 小鱈十五尾、尾の方のキザくものものをすき取り、頭を切り、腹を割つて臓物を出し、水洗ひして三枚におろし、腹側の骨をすき取り両面に鹽大匙二杯を振りかけ、三十分程してから井に酢五勺入れた中に一時間程漬けておきます。後取り出して、手で薄皮を剥き取り、片身を横に三切宛に切つて籠にとつておきます。

二 小さな青瓜を半分、皮を剥いて種をすき取り、横に小口より薄く切つて鹽大匙二杯をふりかけ、手で揉んで軟くなつたならば水洗ひして籠にとり、水氣をきつて酢五勺用ひて酢洗ひし堅く絞つておきます。井に酢五勺、白砂糖大匙三杯、白醤油大匙八分目入れて三杯酢を造り、青



九月

瓜を入れてよく混ぜ、器に手際よく盛り分けて残った酢を少し宛かけます。

### かしわの砂きもの梅肉和へ

材料 砂膽 五個 胡瓜 少々。  
梅肉 大匙二杯 鹽 大匙一杯。

#### 調理法

- 一 かしわの砂膽五個を 分位の厚さにへぎ切つて、鹽大匙五杯をふりかけ、よく攪混ぜておきます。
- 二 井に梅肉大匙二杯を入れて砂膽を加へ、よく和へて器に盛り分け、上に細い胡瓜を薄く小口切りにしたものをも四枚宛載せします。

### 蟹の力煮

材料 蟹 三匹。水 五勺。醬油 大匙四杯。  
砂糖 大匙半分。柚 少々。鹽 大匙三杯。

#### 調理法

- 一 鍋に水一升、鹽大匙二杯入れて強火で沸立て、大蟹三匹を入れて十五分間茹で水にとります。冷くなつたならば甲の肉、足の肉をそれと骨と分けて細長くほぐし(蟹の肉の組織は糸を七八分に切つてそれをよせた様なものであります)それを目の細かな籠に入れて、別な大きな器に水を澤山入れた中に入れて籠をゆすつてよくさらします。

- 二 水を二三度變へて肉がさらさらになつたならば水より籠に揚げ、落とし蓋をして上より押へ水氣をとつておきます。

九月

九月

鍋に水五勺、醤油大匙四杯、砂糖大匙半分入れて、とろ火にかけ肉と味の素大匙三分の一とを入れて煮ます。汁が八分通り無くなつたなら箸でさばき乍ら汁が無くなる迄煎り上げ、先づ大皿にとり、冷くなつてから器に分けて盛り、上に柚の皮を卸したものをかけて食べます。

吉野鱧

材料

小鱧五尾、菊菜少々、小椎茸五個、葛粉少々、鹽大匙三分の一、白醬油大匙二杯半、煮出汁四合五勺。

調理法

一 小鱧五尾、三枚に卸して全部の骨をすき取り、極めて薄い鹽をあて、両面に葛粉を塗り、片身宛皮の方を中に二つに折りまげて妻揚子を一本宛差し、熱湯の中で三分間茹で、水にさらして籠に取つておきます。

九月

鮎の雀焼

材料

小鮎五尾、味淋大匙六杯、醬油大匙八杯。

調理法

小鮎五尾、頭から尾先きまで背開きにして臍物や鰓を取り、水で洗つて板の上

腕の中に吉野鱧二切、妻揚子を抜いて入れ、菊菜少々生のまゝ根を切り捨て、少し宛入れて置きます。  
二 小椎茸五個、水でもどして足を切り捨て、水氣を絞つて鍋に入れ、煮出汁四合五勺を加へて火にかけ、鹽大匙三分の一、白醬油大匙二杯半入れて味をつけ煮出汁が煮立ちかけたならば鍋を火より下し、煮出汁と、小椎茸一個宛を腕の中へ入れます。

に皮の方を下に、尾を手前にして載せ、尾の方を半分ばかり上におこして尾が肉の外へ出る程度に左へ折り曲げます、そしてその曲げたところより金串を二本、頭の方へ縫つて刺し、中火にかけて先づ皮の方より両面を、焼き目が付く程度に焼いて合せ醤油を二度付け焼きにして焼き上げ、一尾宛器に盛ります。

合せ醤油は鍋に味淋大匙六杯、醤油大匙八杯入れて全體の三分の一を煮つめて造ります。

### 鮓 牛 鮓

#### 材料

小牛鮓 五本。味淋 大匙三杯。酢 一合。  
白砂糖 大匙六杯。鹽 大匙三分の一。黒胡麻 大匙一杯。

#### 調理法

一 小牛鮓五本、皮をこそげ取つて長さ一寸宛に切り落し、それをマツチの軸

位の恰好に切つて水に漬け、三時間程の内に三回水を替へて灰汁を取り、籠にかけて水氣を切つておきます。

二 鍋に味淋大匙三杯入れて、ろ火で煮立て、酢一合、白砂糖大匙六杯、鹽大匙三分の一を加へて牛鮓を入れ、酢が半分無くなる迄沸て火より下し、井にあけて黒胡麻大匙一杯入れてよく攪廻して一時間程の後器に盛り分けます。

### 割り鮓の時雨焼

#### 材料

割り大鮓 二十五尾。  
醤油 大匙七杯。生姜 少々。

#### 調理法

中火に金網をかけて焼いておき（金網を焼いておかないと鮓がくつ付いて取れません）割り鮓を皮を下にして載せ、少時の後裏返へして肉を下にし、表面の水

九月

氣が去つたならば又返して皮の方を、焼き目が付くほど焼いて再び肉の方を焼きます。そして醬油大匙七杯に生姜の汁を加へた生姜醬油を一度付け焼きにして焼き上げ、器に五尾宛盛りします。

銀杏鹽煎り

材料 銀杏五十個、鹽大匙二杯。

調理法

銀杏五十個、鬼皮を取つて鍋に湯を沸立てた中で三分間茹で、火より下して水にとり、薄皮を剥いて籠にとつておきます。とろ火に焙烙を載せ、銀杏と鹽大匙二杯とを入れて時々焙烙を揺り乍ら箸で銀杏を攪廻し乍ら銀杏に鹽鏝、焼き目が一面に付く位に煎り上げて火より下して器に

十個宛入れます。

ざい子鯛の土藏蒸

材料 三寸五分小鯛五尾、醬油大匙四杯、八丁味噌二十五匁、味淋大匙四杯、水大匙十杯、砂糖大匙六杯、生姜少々、貝割半把。

調理法

一 八丁味噌二十五匁をよく摺つて裏漉しにかけておきます。鯛に味淋大匙四杯入れ、とろ火にかけて沸立て水大匙十杯と、砂糖大匙六杯と味噌とを入れ、五分間煮つめておきます。(加減は鯛味噌位) 三寸五分の小鯛五尾、鱗をふいて鰓を取り、裏側(即ち鯛自身の右側)に縦に一寸程の切り目を深く腹迄入れて其の切り口より臓物を取り出し、切り目の巾だけの

九月

九月

骨を切り取り、水洗して籠に取り水気を切つてから井に醤油大匙四杯入れた中に一度漬けて直ぐ取り出し、籠にとつておきます。

二 前に煮た味噌の中へ生姜を少し微塵に切つたものと、貝割半把を細かく切つたものを入れて攪廻し、それを鯛の切り口より腹の中迄つめて蒸籠で八分間蒸し上げて器に取ります。

### ひりようすの軟か煮

材料 ひりようす 五枚、水 一升、味の素 大匙三分の一、  
醤油 大匙四杯、砂糖 大匙一杯半。

#### 調理法

ひりようす五枚をざつと茹で、籠に取り、鍋に水一升入れて沸立てた中で落し蓋をして、湯を半分程煮つめます。そして味の素大匙三分の一、醤油大匙四杯、

九月

砂糖大匙一杯半入れて味を付け、ひりようすが漸く潜る位に煮つめて火より下し器にひりようす一枚宛入れて汁を少し宛かけます。

### 里芋の田楽

材料 里芋 十五個(長さ一寸のもの)、四寸五分の竹串 二十本、  
八丁味噌 二十五匁、水 大匙十杯、砂糖 大匙六杯、  
味淋 大匙四杯、柚少々。

#### 調理法

一 八丁味噌二十五匁を搗鉢でよく搗つて裏漉しにかけておきます。鍋に味淋大匙四杯入れて、ろ火で煮立て、水大匙十杯と砂糖大匙六杯と味淋を加へて金匙で攪廻し乍ら五分間煮つめておきます。(此のかたさ加減は鯛味噌位)

里芋の長さ一寸程なのを十五個、両端を少し宛切り捨て、堅に二つ割りにし、十

九月

分間茹で、籠にとり、水氣を切つておきます。

二 芋を三個宛横に並べて四寸五分の竹串を二本宛さしたものを十本造り、中火にかけて両面を焼き、前に造つておいた味噌を薄く付けて再び火にかけ、味噌が暖かくなる迄焼いて火より下します。そして器に二本宛盛り、柚の皮を卸金で卸したものを芋に少し宛ふりかけます。

海鯉の葛碗盛

材料

海鯉五分角切身十切。冬瓜十五切。煮出汁四合。鹽大匙三分の一。醬油大匙二杯半。葛粉大匙四杯。生姜少々。

調理法

一 海鯉の五分角切身十個と、冬瓜を縦五分、横一寸に切つたのを十五切とに薄い鹽をふつて蒸籠の中へ入れて十五分間蒸し、碗の中へ海鯉の切身二個と冬瓜

九月

三個とを入れて置きます。  
二 鍋に煮出汁四合入れて火にかけ、鹽大匙三分の一、醬油大匙二杯半を入れて味を付け、煮立つたならば葛粉大匙四杯を水大匙三杯に解いた葛汁を鍋の煮出汁を金匙で攪廻し乍ら流し入れ、再び煮立つたところで火より下して碗の中へ注ぎ入れ、生姜の汁を少し宛落し入れます。

新長芋の白煮

材料

中長芋一本。煮出汁一合。白醬油大匙四杯。白砂糖大匙三杯。

調理法

一 元の一錢銅貨大の丸さの中長芋一本をよく洗つて三個に切り、鍋に入れて米のかし汁の二番を加へ、煮立つてから十分間茹で、火より下して水にさらし、

九月

冷たくなつてから竹の籠で皮をこそげ取つて五分宛の輪切りに切つて籠にとつておきます。

二 鍋に煮出汁一合入れて火にかけ、白醬油大匙四杯、白砂糖大匙三杯入れて長芋を加へ落とし蓋をして五分間煮て火より下し、其のまゝ十分間うましてから器に分けて盛ります。(長芋の長さが種々ありますから数は申されません)

### 沙魚の煮方

材料 當才沙魚百尾、酒五勺、水五勺、醬油一合、砂糖大匙五杯。

#### 調理法

小沙魚百尾を水洗ひして籠にとつて鍋に酒五勺入れて、とろ火で煮立て、煮箆若しくは竹の皮の割いたのを十筋ばかり十文字に敷いて其の上に沙魚を入れ、醬油

九月

一合、砂糖大匙五杯、水五勺を入れて落とし蓋をし、汁の無くなる迄煮上げて火より下し、一度大皿にとつて冷くなつたなら器に分け入れます。此の方法で煮ておけば二週間位はもちますし又骨まで軟かくなつて丸のまゝで食べられます、又二才、三才の大沙魚は鱗をふいて臍物を出し、水洗ひして竹串に刺し、焼いて風通しのよい處に置いてなんば煮、味噌汁の煮出汁昆布巻き等に大變結構です。

### 鱸魚饅頭

#### 材料

八丁味噌 六十匁、白味噌 四十匁、味淋 大匙十杯、水 大匙二十杯、砂糖 大匙七杯、おの實 二勺、きくらげ 五勺、古生姜 十匁、银杏 十五個、鱸魚 一本。

これは五人前の製法でなく、味噌百匁の煮方。これだけで約十人前出来ます。

九月

調 理 法

一 八丁味噌六十匁、白味噌四十匁とをよく搗つて裏漉しにかけておきます。  
 銀杏十五個皮を剥き、さくらげ五匁湯でもどし、古生姜十匁皮を剥き以上三品共細かく切つておきます。麻の實二匁焙烙で煎つて置きます。

鍋に味淋大匙十杯入れて、とろ火で煮立て、水大匙二十杯入れて前の四品を加へ一度煮立て、掬ひ出し、味噌と砂糖大匙七杯を入れて杓文字で攪廻し乍ら十分間煮つめ(加減は鯛味噌位)再び前の四品を入れてよく攪廻し乍ら煮上げておきます。

鯛魚は鱗をふいて鰓を手で、臓物を箸でそれごと取り出し、水洗ひして籠にとり水気を切つておきます。

二 巾の狭い作り身庖丁又は竹で作つた長さ一尺、巾三分の筥を刺身庖丁の様に薄く削つたものを鯛魚の口から入れて背骨の上を尾の五分手前迄通し、背骨に付いてゐる小骨を切つて肉と背骨を剥し、鯛魚を裏返へして再び反対側も同様に

九月

精 進 甘 煮

材 料  
 中栗十五個。獨活三本。小木干十個。味淋大匙二杯。  
 煮出汁大匙三杯。醤油三杯。砂糖大匙一杯。

して尾のところを骨を折ります。尚背鰭と腹鰭とが中骨に連つてゐますから其の鰭を押へ折つて連絡を断ち、手又は鋏で挟んで背骨を出します。漉紙で作つた引筒の先きを三分程切り取つてその中に味噌を詰め筒の先きを鯛魚の頸から腹の中へ向けて引筒の上の口を絞つて味噌を體の中へ入れ一時間程して口より竹串を一本、尾まで通し、頭を右腹の手前に横に置きます、金串四本を並べて魚と直角に交る様に竹串の上から差して両面を焼きます。

魚が二三尾並んでゐるのに金串を直角に間隔をおいて差しますから竹串と金串とが垣根の様な恰好になるわけで御座います。



調理法

- 一 小木干十個水でもどして足を切り、絞っておきます。獨活は長さ一寸二分に二十本切つて皮を剥いておきます。中栗十五個強火で焼いて、鬼皮と薄皮をみんな剥いて(剥けない部分は庖丁で剥きます)ざつと茹で、おきます。
  - 二 鍋に味淋大匙二杯入れて煮立て、煮出汁大匙三杯を加へて前の三品を入れ更に醤油大匙三杯と砂糖大匙一杯を加へて落し蓋をし、半煮て蓋を取り、鍋返しをし乍ら汁が無くなる迄煎り上げます。
- そして一度大皿にとつて器に栗三個、獨活四本、小木干二個宛盛ります。

白魚と海苔入りの玉子焼

- 材料
- 卵 八個。 白魚 三十匁。 淺草海苔 二枚。 煮出汁 七勺。
  - 白醬油 大匙一杯と五分の一。 白砂糖 大匙一杯。

調理法

- 一 水洗ひした白魚三十匁、水氣を切つて置きます。鍋に煮出汁七勺、白醬油大匙一杯と五分の一、白砂糖大匙一杯を入れて煮立て、白魚を入れて再び煮立つたならば火より下して置きます。
  - 井に卵八個を割りさばいた中へ煮出汁のまゝ白魚を入れて靜かに攪廻しておきます。
  - 二 燒鍋に油を引いて中火で焼いてから卵汁を流し入れ、淺草海苔二枚を火で焙つて揉み、鍋の中に一面にふり入れて卵汁が八分通り焼けたならば巻き始め、手際よく巻きまします。
- それを小口切り五個に切つて器に一切宛盛ります。

新波稜草とそな茸のしたし

九月

材料 菘菜二把。そな茸十匁。花鯉少々。  
白醬油 大匙二杯。 煮出汁 大匙一杯。

調理法

一 菘菜の根元を縦に四つ割りにして水で洗ひ再びそれを束ねて鍋の熱湯の中へ根の方を先に入れて煮立ちかけたならば全體を入れ、火より下して水にさらしておきます。  
二 そな茸十匁を水洗ひして横に薄く短冊形に切つて、これもざつと茹で、水に取り、堅く絞つておきます。茹で、おいた菘菜を長さ五分宛に切つて絞り、井に白醬油大匙一杯入れた中へそな茸と共にに入れて攪廻し、堅く絞つて籠にとり、又井に煮出汁大匙一杯、白醬油大匙一杯入れて其の中で和へ、器に分けて盛り上に花鯉を少し宛載せします。

かしわの吸物

材料 かしわ 三十匁 卵 一個 煮出汁 大匙七分目。  
白醬油 大匙半分。 そな茸 十枚。 木の芽 五葉。  
煮出汁 三合。 鹽 大匙三分の一。 白醬油 大匙四分の一。

調理法

一 脂身の無いたつきかしわ三十匁を搗鉢でよく搗つて卵一個、煮出汁大匙七分目、白醬油大匙半分を入れて搗り延し五個に分けて丸め、鍋に湯を入れて、ろ火で沸立てた中に入れます。湯が沸立ちかけたならば水をさし、それを繰り返して十五分間茹で(茹でる時に湯を沸立てると味が落ちて型が崩れます)水に取り、椀の中へ團子一個に木の芽一葉を入れておきます。  
二 そな茸を水洗ひして横に一分の厚さに一枚へぎ、鍋に入れて煮出汁三合を

九月

九月

加へ、煮立つたならば鹽大匙三分の一、白醬油大匙四分の一を入れて味をつけ、火より下して椀の中にそな茸二枚と汁を注ぎ入れます。

### 蟹のなんば煮

材料 中蟹 五個。 葱 半把。 煮出汁 一合。 醬油 大匙五杯。  
砂糖 大匙二杯半。 鹽 大匙二杯。

#### 調理法

- 一 鍋に八分目水を入れて沸立て、鹽大匙二杯と蟹五個を入れて十五分間茹で後蟹を水に取り甲をはずし、足を根元より切り捨て、臍物を洗ひ去り、薄皮をへぎ取つて十文字に四つ割りにしておきます。
- 二 葱半把、長さ一寸に切つて鍋に入れ、その上に蟹を入れて煮出汁一合、醬油大匙五杯、砂糖大匙二杯半を加へて火にかけ、落とし蓋をして汁が八分通り無くなる迄煮つめて火より下します。

九月

なる迄煮つめて火より下します。器に蟹四切と葱を分けて盛り、汁を少し宛入れます。

### 鮑の梅肉和

材料 中鮑 一個。 梅干 一個。  
白砂糖 大匙一杯半。 生姜 少々。 一人前

#### 調理法

- 一 梅干一個を小鍋に入れ、水大匙二杯、白砂糖大匙一杯半入れて、ろ火にかけ、水の無くなる迄煮つめて火より下し裏漉しにかけておきます。
- 二 生きてゐる中鮑一個鹽でよくとじ、肉が締つて硬くなつたならば貝よりはすして臍物を捨て、水洗ひして肉を四分の賽の目に切り、布巾で水氣を拭き取つて前に造つておいた梅肉で和へます。

九月

そして器に盛つて上に生姜を針の様に切つたのを少々添へます。

### 蒲銚の口取り

#### 材料

菊花蒲銚 一本。車海老 五尾。煮出汁 五勺。银杏 二十個。  
白醬油 大匙一杯。鹽 大匙八分目。白砂糖 大匙八分目。

#### 調理法

一 中の車海老五尾ざつと茹で、頭と尾を除く全部の皮を剥き、背割りをしておきます。鍋に煮出汁五勺、白醬油大匙一杯、白砂糖大匙八分目入れて煮立て、海老を入れて汁が八分通り煮つまつたならば、火より下して大皿にとつておきます。

二 银杏二十個、鬼皮を剥いてざつと茹で、水に取つて薄皮を剥き、鍋に水大匙二杯、鹽大匙八分目入れて火にかけ、银杏を入れて水が無くなる迄煎り上げ、

九月

鹽煎り银杏を造つて小揚子一本に二個宛差したものを十本作つておきます。  
菊花蒲銚一本を小口切り十個に切り、器に蒲銚二切、海老一尾、女夫银杏二本宛て手際よく盛つておきます。



鮎 壽 司

材料 小鮎五尾、酢飯約三合、酢大匙七杯、水大匙三杯、鹽少々、白砂糖大匙一杯半、赤生姜少々。

調理法

一 米三合を酢飯にしておきます。  
小鮎五尾背開きにして中骨を取り、臍物、鰓、眼を去つて腹側の小骨をすき取り水洗ひして鹽をふり、三十分間程して井に酢大匙七杯、水大匙三杯、白砂糖大匙一杯半入れた中へ二十分間漬けておき、後取り出して籠にとつておきます。  
二 竹の簾を敷いた上に濡れ布巾を載せ、其の上に鮎一尾皮を下に横に置いて酢飯を鮎と同じ長さ同じ巾に、高さ八分程鮎の上に載せ、四方を布巾で包んで竹の簾で押へ、算木の形にしておいて竹の簾及び布巾をはづし、ハランの葉(一名

一つ葉)で包みます。  
これを五本造つて壽司箱に入れ、落し蓋をして強い重石を一時間程かけてから取り出し適宜に小口切りにして赤生姜の細長く切つたものを添へます。

鮎 の 醬 油 干

材料 中鮎二個、醬油大匙三杯、胡椒少々。

調理法

一 生きてゐる中鮎二個、鹽をふつて手で揉み、肉が堅くなつたならば貝より離して臍物を取り去り、隅のへらくを切り捨て、裏側より薄くへいで布巾で水気を拭き取つておきます。  
井に醬油大匙三杯、胡椒少々入れた中へへいでおいた鮎を入れて手で攪廻し、

十月

竹の簾又は籠の裏の様な空気の通ふ物に並べて陽に乾します。  
 二 片側を四時間宛乾しておき、食べる時には中火で両面をざつと焼きます。  
 此の御料理は御飯の菜には餘りかんばしく有りませんけれ共酒の御肴には秋頃は口あたりが大變によろしいもので御座います。

鱒の唐辛入味噌燒

材料 鱒 二十五尾。 唐辛子 二個。 八丁味噌 二十匁。  
 砂糖 大匙二杯。 煮出汁 大匙七杯。

調理法

- 一 播鉢に八丁味噌二十匁と、唐辛子二個を少し焼いて細かく切つたのを入  
 れてよく播り、砂糖大匙二杯と煮出汁大匙七杯を加へて播延しておきます。
- 二 鱒二十五尾、頭と臓物を取り去つて水で洗ひ、横に八尾ばかり並べて金串

十月

を二本宛刺し、それを三串作つて中火で両面を焼き、前に造つておいた唐辛子味  
 噌を二度付け焼きにして焼き上げ金串を抜いて器に五尾宛盛りします。

ハンペイ豆腐の椀盛

材料 豆腐 半丁。 長芋 二寸。 鹽 大匙六分目。 貝割 一把。  
 煮出汁 四合五勺。 葛粉 大匙四杯。 白醬油 大匙三杯。 生姜 少々。

調理法

- 一 豆腐半丁、布巾にて包み上より強い重石をして水氣を切つて播鉢に入れ、  
 よく播り、その中へ丸さ中位の長芋二寸の長さに切つたものの皮を剥き卸金にて  
 卸して入れ、用意した鹽半分を加へて播り上げ、五個に分けて美濃紙に包み、平  
 たく丸くして紙の先を縛りをき鍋湯を入れて、ろ火にかけて煮立てた中へ入れ  
 て十五分間茹で、水に取り紙を取つて椀の中へ入れておきます。

十月

二 貝割一把を茹で、五個に分けて椀の中へ入れおき、鍋に煮出汁四合五勺入れて火にかけ、鹽の残りの分と、白醬油大匙二杯半入れて味を付け、煮立つたならば葛粉大匙四杯を水大匙三杯にて解いたのを前の鍋の煮出しの中へ煮出汁の方を金匙にて攪廻し乍ら少し宛流し入れ、煮立つたならば火より下し椀に汁をつぎ入れ、生姜の汁を少々宛落します。

鯖の鹽蒸し

材料 大鯖一尾。鹽澤山。  
酢二合。枝豆五十粒。

調理法

一 大鯖一尾頭を切り臍物を出し、水洗ひして三枚に下し、腹側の骨をすき取り、片身五個宛に切り鹽を澤山にふり、一時間程してから水洗ひして井に酢二合

十月

入れた中へ三十分間漬けておきます。  
二 そして取り出して蒸籠の中へ入れ、沸立ちをる湯の上に載せ十五分蒸し、蒸し上るすぐ前に手に酢を付けて魚にふりかけ又一度蒸し、すぐ湯の上より下し器に二切宛盛り魚の上に枝豆を鹽茹にして莢より出したのを(一名はじき豆)十粒宛添へて出します。

栗のスープ

材料 牛肉筋肉五十匁。水五合。中栗二十個。  
牛乳二合五勺。コンフラワー大匙一杯半。鹽大匙七分目。

調理法

牛肉筋肉五十匁を鍋に水五合と共に入れて、ろ火にかけ二合五勺に煮つめ、火より下し布にて漉しスープをつくりおき、中栗二十個を茹で針にて刺して、刺る

まで茹で鬼皮澁皮を剥き取り、其の中の十個を裏漉しにかけ鍋に入れ前に造りたるスープにて延し、とろ火にかけコンフラワー大匙一杯半加へて鹽大匙七分目入れて味を付け、牛乳二合五勺加へて一度煮立て火より下し器に分け入れ、茹でおきし栗二個宛浮かします。

豚 煮

材 料

中牛蒡二本。 中蓮根一節。 豚五十匁。 胡麻油大匙二杯。  
酒大匙五杯。 醤油大匙四杯。 砂糖大匙一杯半。 水少々。

調 理 法

一 二本の牛蒡の皮を、こそげ取り、斜に二分の厚さに切り水に漬けておき、次に蓮根の皮を剥き、二分の厚さに輪切にし水に漬けておきます。  
二品とも籠に取り水氣を切り、鍋に胡麻油大匙三杯を入れ火にかけ、充分燂め火より下し、水にてさらし、油拔をして籠に取り水氣を切っておく。

二 鍋に酒大匙五杯を入れ、火にかけ煮立つた中へ前の二品を入れ、その上に豚の切つたのを一面に並べ、水をしたくに入れ落し蓋をして煮る。  
水が半無くなつたれば、醤油大匙四杯、砂糖大匙一杯半を入れ味をつけ、汁の無くなるまで煮つめ、火より下し器に分けて盛ります。

茄 子 の 難 波 煮

材 料

中茄子 七個半。 胡麻油 大匙二杯。 酒 大匙二杯。  
煮出汁 大匙五杯。 醤油 大匙三杯。 砂糖 大匙二杯。  
唐辛子 三個。 花鰹少々。

調 理 法

一 唐辛子三個、黒く焼置き、中茄子七個半、頭尾を切り捨て豎に二つに切り



又横に二つに切りおきます。

二 鍋に胡麻油大匙二杯入れて火にかけ、茄子を入れてよく燻め火より下しおき、別に鍋に酒大匙二杯入れて火にかけ煮立たせ、煮出汁大匙五杯入れて茄子を入れ醤油大匙三杯、砂糖大匙一杯と前に焼きおきし唐辛子を入れて、落し蓋をして汁の無くなる迄煮て火より下し器に六切宛盛り、上に花鰹少々かけます。

### ミイチエンホンユイ (支那製菓子)

#### 材料

薩摩芋 百五十匁。 砂糖 五十匁。 水 大匙十杯。  
葛粉 大匙一杯。 ラード油 見斗い。

#### 調理法

薩摩芋百五十匁、皮を剥き、二分角、長さ五分の算木形に切り置き、油鍋に、ラード油、八分目入れて火にかけ、芋を入れて薄赤くなる迄揚げ、紙にとり、か

### 鱒のせんば椀盛

#### 材料

鱒 十尾。 大根 見計ひ。 煮出汁 五合。  
醤油 大匙二杯半。 酢 二滴。

#### 調理法

らくになる迄、太陽にて乾し上げ置きます。(乾し方が足らぬと、水氣を呼んで、仕上げ悪い)  
二 鍋に白砂糖五十匁と水大匙十杯とを入れ、更に葛粉を大匙一杯加へて、火にかけ、よく煮つめ、箸を入れ上げて見て、糸を引く位に煮つめ、その中へ前に揚げて置いた芋を入れて、二三度鍋がへしをして芋に砂糖汁がついて、汁が無くなつたとき、大皿に取り置きます、冷たくなると白くなつて、美味しい御菓子が出来ます。

十月

一 鱒十尾、頭を取り臍物を取り、水洗ひして腹割りにして中骨と尾を取り、薄鹽をあて三十分間ほどして水洗ひして横に二つ切りにして置き、鍋に湯を入れて火にかけて沸立て、鱒を入れてざつと茹で籠に取り置き、大根を横三分、堅一寸厚さ一分の薄短冊形に切つたのを二十五枚ざつと茹で籠に取り、鍋に煮出汁五勺醬油大匙三分の一を入れて火にかけて、大根を入れてざつと下煮をして火より下し椀の中へ鱒四切、大根五枚宛を入れておきます。

二 鍋に煮出汁四合五勺入れて火にかけて、醬油大匙二杯半入れ煮出汁が煮立かけたれば酢を二滴入れて次に大根を卸金にて卸し、其の汁を大匙半分入れて火より下し椀の中へ汁を注ぎます。

松茸の酢和へ

材料  
 中松茸 五本、 柚 半分、 酢 大匙三杯、  
 砂糖 大匙一杯、 白醬油 大匙一杯。

調理法

一 長さ二寸程の中の松茸五本、根を切り捨て、皮はだを洗ひ、竪に二つ割にして横に並べ、金串二本をうち、中火にて両面を焼き、すこし焼目が付き、指にて摘み押へて、軟かく感じたられば火より下し、金串を貫き、竪に細く裂いておきます。

二 次に、井に酢大匙に三杯、白砂糖大匙一杯、白醬油大匙一杯、柚半分の汁を絞り入れ、其の中へ細く裂いた松茸を入れてよく攪廻して器に盛ります。

十月

栗 金 栗

十月

材料

中栗一升。水五合。薩摩芋二百匁。鹽大匙一杯。白砂糖八十匁。焼明礬大匙二杯。

栗一升の割合の製法

調理法

一 中栗一升の外皮、澁皮を剥き取り水につけ置き、鍋（ニウム鍋又は錫引の銅鍋。鐵鍋ならば珞瑯引のもの）に水一升入れて火にかけて沸立て、これに焼明礬大匙一杯と栗を入れ三分間程茹で火より下し、水にてさらし籠に取りおきます、薩摩芋二百匁輪切五分程に切り、皮を厚く剥き捨て水にとりおき、鍋に水一升入れて火にかけて焼明礬大匙一杯入れて煮立て、芋を入れ金串が軟かく刺るまで茹で籠に取り水氣を切つてから裏漉にかけておきます。

二 鍋に水五合、栗、砂糖八十匁、鹽大匙一杯入れてとろ火にかけ、砂糖汁が六分目煮つまつてから一度栗を出し、後の汁の中へ裏漉にかけた芋を入れ、杓文

十月

字にて攪廻し乍ら五分間煮て、その中へ又栗を入れ鍋を静かに揺り焦付かぬ様、栗を崩さぬ様に三分間煮て大皿にとり冷へてから器に盛ります。

長芋のふくませ

材料

中長芋一本。煮出汁八勺。白醬油二勺。白砂糖大匙二杯。

調理法

長芋一本を長さ一寸三分の管に切り落とし、鍋に入れ水と米の糠少々を加へて火にかけ、煮立てより十分間茹で、水に取り、幅三分厚さ一分の薄い短冊形に切り、鍋に揃へて入れ、煮出汁八勺、白醬油二勺、白砂糖大匙に二杯加へて蓋をしてとろ火にかけ、三分間煮て火より下し、其の儘一時間程して置き、長芋に味がふくみますから、それより銘々の器に、杉なりに積み、上に花鯉少々載せます。

十月

注意 花脛を長芋一面にふりかけずに、真中に一寸載せまします。

蕨松のしたし摺胡麻

材料 蕨草 一把。長さ一寸二分小松茸 二本。白胡麻 大匙一杯半。煮出汁 大匙一杯。白醤油 大匙二杯。

調理法

- 一 蕨草一把、根を堅に十文字に切り目を入れ、水にてよく洗ひ根を揃へて束ねおき、鍋に湯を沸立て蕨草を手にもつて根本だけ鍋に入れ煮立て、それより全體を入れて沸立茹であげ水に取り、五分の小口切りにして、堅く絞っておきます。
- 二 松茸二本薄い短冊形に切りざつと茹で、水に取り籠にとり水氣をきつてお

きます、井に白醤油大匙一杯入れた中へ二品を入れて、下洗ひをして堅く絞りおき、井に白醤油大匙一杯、煮出汁大匙一杯、白胡麻の摺つたのを大匙一杯半入れた中へ蕨草、松茸を入れよく攪廻し器に盛りまします。

鯛のおろし和へ

材料 鯛 十五尾。白葱 八寸。酢 大匙六杯。白醤油 大匙半分。大根 直径一寸五分、長さ三寸。鹽 大匙一杯。白砂糖 大匙二杯半。

調理法

- 一 鯛十五尾の頭及臓物を取り、水洗ひして三枚に卸し、片身二つに切り、酢大匙二杯、鹽大匙一杯を井に入れて、三十分間程漬けて堅く絞り置きます。
- 二 葱の白い所八寸を小口より薄く切り、布巾に包み水につけ、揉み洗ひ堅く絞ってさらし葱を造り、酢大匙一杯にて酢洗ひをかけて堅く絞っておきます。

鯛のおろし和へ

十月

十月

- 三 大根丸さ直径一寸五分、長さ三寸の皮を剥き、卸し金にて卸し堅く絞っておきます。
- 四 井に酢大匙三杯、白砂糖大匙二杯半、白醤油大匙半分入れた中へ前の三品を入れてよく攪廻して器に分けて盛ります。

### 海老のみぞれ和へ

**材料**  
 白海老 二十五尾。 大根 五寸。 鹽 大匙一杯。 酢 大匙八杯。  
 白砂糖 大匙三杯。 白醤油 大匙八分目。 淺草海苔 半分。

#### 調理法

一 鍋に水三合入れて鹽大匙一杯加へて火にかけ煮立て、白海老二十五尾入れて八分間茹で、水に取り皮を全部剥き、肉ばかりにして堅に二つに割り脊腸を取り、片身二個宛に切り井に酢大匙三杯入れた中へ海老を入れて酢洗ひして取り出

十月

一 中鱧片身、腹側の小骨をすき取り、肉の方から皮際まで、横に一分おきに

**材料**  
 中鱧 片身。 松茸 五本。 味淋 大匙三杯。 煮出汁 大匙四杯。  
 醤油 大匙三杯。 砂糖 大匙一杯半。 粉鯉 少々。

#### 調理法

し、堅く絞つて籠にとりおきます。

二 大根直径一寸五分長さ五寸のものを皮を剥き、卸し金にて卸し、味噌漉の上に乗せ、上から水をかけて大根の辛味をとり堅く絞っておきます。

井に酢大匙五杯、白砂糖大匙三杯、白醤油大匙八分目入れた中へ、大根卸し、海老を入れよく攪混ぜ器に分けて盛り、上に淺草海苔半分火にて焙り細かく揉みこれを少々宛ふりかけます。

### 鱧と松茸の炊合せ

十月

切り目を全體に入れて、骨切をして十個に切りまします。之に金串をうちて強火にかけ、肉の方から先に、両面に焼目がつく程焼き金串を抜き置き、松茸五本を少し大き目に廻し切りにして二十五個作ります。

二 鍋に味淋大匙三杯入れて、火にかけて煮立て、煮出汁大匙四杯入れて鰹と松茸を入れ、醤油大匙三杯、砂糖大匙一杯半入れて、落とし蓋をして汁が八分通り無くなるまで煮つめます。煮上る前に、粉鯉少々ふり入れ、一度大皿に取りまします。銘々の器に鰹二切、松茸五切宛盛り、汁を少々宛かけまします。

栗飯

材料 米五合。中栗三合。味淋大匙三杯。煮出汁大匙三杯。醤油大匙四杯。

調理法

十月

伊勢芋三十夕は插鉢へ卸し入れ、よく搗りおきます。鍋に煮出汁一合五勺、醤油大匙二杯半を加へ煮立て、火より下し、その中へ搗り

いもかけ豆腐

材料 豆腐一丁。伊勢芋三十夕。煮出汁一合五勺。醤油大匙二杯半。青海苔少々。

調理法

中栗三合上皮及び澁皮を剥き軟かくなるまで茹で、大なれば四つ小なれば三つ位に割り鍋に味淋大匙三杯入れて火にかけて煮立て、煮出汁大匙三杯、醤油大匙四杯入れて煮立て、栗を入れて二分間煮立て火より下し、籠に栗を掬ひ出し、後の汁を釜に入れ、米五合炊くだけ水を入れ、米を入れて炊き上げ、櫃にうつす時釜の中へ栗を入れて攪混ぜて櫃にうつします。

おきし芋を金匙にて搦ひ入れ、よく混ぜてフワ／＼にしておきます。  
 豆腐一丁を、四分角に切り、沸立つた湯の中に入れ温め、水氣をよく切つて器に分け盛り、芋をかけ、青海苔粉を少々ふりかけます。

注意 豆腐、芋とも熱いのがよいから手早くします。

鱈の二色巻

材料

胡瓜(太きもの)長さ一寸五分のもの 五管。 鹽少々。  
 鱈 二十五尾。 大生姜少々。 酢二合。 白砂糖 五杯。  
 白醬油 大匙一杯。

調理法

一 胡瓜、長さ一寸五分に切つたのを五管、薄く皮を剥き捨て(滑らかにして)八寸程薄く桂に剥き取りそれを五枚つくり、薄鹽をあて胡瓜が軟らかくなつたれ

ば、水洗ひして絞っておきます。

二 大生姜、針の如く千切りにし、ざつと茹で籠にとり、酢に一度つけて堅く絞っておきます。

三 鱈、二十五尾をそれ／＼三枚に卸し、腹皮の小骨をすきとり、皮をとり薄鹽をふり、三十分間ほどして水洗ひして井に酢八勺入れた中へ鱈を入れて酢洗ひして取り出します。

四 全部井に、酢一合と白砂糖大匙五杯、白醬油大匙一杯入れてその中へ鱈と胡瓜を四十分間ほど漬けおき、とり出して胡瓜を板の上に置き手前の方から鱈を五尾宛隙間無く並べ、鱈の上に生姜の千切りにしたのをバラ／＼に載せ、手前の方から巻き、巻き終りを下にして小口より一本を四切宛に切り、器に四切宛盛ります。

乾瓢の胡麻酢和へ

材料 乾瓢 十五匁 煮出汁 五勺 白醬油 大匙一杯 白砂糖 大匙二杯半 黑胡麻 大匙四杯 酢 大匙四杯

調理法

乾瓢十五匁、水に一時間程漬けて、十五分程茹で、籠にとり水氣を切つて、長さ八分程に切つて置き、鍋に煮出汁五勺、白醬油大匙一杯、白砂糖大匙一杯入れて火にかけて、乾瓢を入れて、二分間程下煮して籠にとり置きます。黑胡麻大匙四杯、焙烙にて炒り、搗鉢の中へ入れて、よく搗り潰し、白砂糖大匙一杯半、酢大匙四杯加へて摺延し、前に煮て置きし、乾瓢の汁氣を絞つて胡麻酢の中へ入れ、よく和へて器に入れます。

注意 黑胡麻は炒り過ぎると苦くなります。

松茸の焙烙焼

材料 八寸の焙烙 二枚 鹽 澤山 中松茸 十本 青松葉 見計ひ

調理法

中松茸十本石付を切り笠及び軸を洗ひ、竪に四つ割りにして置きます。直径八寸ほどの焙烙に深さ二三分ほど鹽を一面に入れ、その上に青松葉を一面に敷きまゝす、その上に切つた松茸に極く少々の鹽をふりかけ手際よく並べて又一个の焙烙を被せ、合せ目に濡紙にて目張りをして下は強火はあまり強くない火を金網に載せて蒸焼き、十分間程して火より下し、焙烙のまゝ供します。松茸に松葉の匂が付き風味誠に佳うございます。



# 牛肉の甘煮

## 材料

牛肉のたき八十匁、玉葱半分、小玉子一個、  
 鹽大匙三分の一、馬鈴薯大三個、煮出汁二合、  
 醬油大匙四杯、砂糖大匙二杯。

## 調理法

一 牛肉の引肉八十匁、庖丁の峰にてよくたき、玉葱半分と小玉子をさばいて加へ、鹽大匙三分の一入れて攪混ぜ、五個に分けて丸め、胡麻油にて狐色に揚げ、籠にとり、熱湯をかけて油抜きをしておきます。

二 馬鈴薯を二個、丸い筒形に削き、竪に二つ割にして横に小口より二分の厚さに半月形に切つたのを三十五個つくり、沸立おる湯の中へ入れてざつと茹で籠にとりおきます。

# 小鯛の吸物

## 材料

小鯛(三寸位)一尾、中位のしめじ八個、木ノ芽四枚、  
 煮出汁二合五勺、鹽大匙四分の一、白醬油大匙四分の一。

## 調理法

一 鯛は鱗と臓物を取り、水洗ひして頭を取り、三枚におろし、鱗を切り捨て腹側の小骨をすき取り、片身を二つに切り、薄鹽をあて葛粉を薄く塗り、二分間茹で、水に取り籠に上げておきます。

三 鍋に煮出汁二合入れて、とろ火にかけ、丸めた肉を入れて落し蓋をして、醬油大匙四杯と砂糖大匙二杯加へて、汁が半分になつたならば芋を入れて、汁が少し残る位まで煮つめて、火より下し、器に肉一個、芋七切宛盛り汁を少々宛かけます。

十月

二 中位のしめじ八個、石づきを取り、水洗ひして鍋に入れ、煮出汁二合五勺入れて煮立て、鹽大匙四分の一、白醬油大匙四分の一入れ、味を付け火より下しておきます。椀の中へ鯛一個、木の芽一葉、しめじ二個宛盛り、汁を注ぎ入れます。

鯖の味噌煮

材料 中鯖一尾、八丁味噌三十匁、水一合、砂糖大匙四杯、醬油大匙一杯、生姜少々。

調理法

一 中鯖一尾、水洗ひして頭を切り捨て、三枚におろし、腹側の骨をすき取り片身五切宛に切り置きます。

二 鍋に濡らない其の儘の八丁味噌三十匁入れ、水一合加へて攪廻し、どろ

十月

くにして砂糖大匙四杯加へて、どろ火にかけ、煮立つたれば切つた鯖を入れ、約十分間煮て、醬油大匙一杯入れて煮立て、火より下し器に鯖二切宛盛り、汁をかけ、前の方に生姜の皮を剥き、おろした摺生姜を少々入れます。

注意 鯖を入れてからはよく焦げ付きますから鍋を時々ゆすつて煮ます。

燕の千枚漬

材料 燕一個、鹽大匙三杯、酢二合、白砂糖大匙五杯、唐辛子一個。

調理法

大燕一個葉を捨て前後を少し切りおきて燕が丸く筒形になる様に薄く皮を剥き、堅に厚さ鯨尺三厘にへぎ、井に水一合、鹽大匙二杯半入れた鹽水の中へ、へぎました燕を三十分間漬け燕が軟かくなつてから籠に取り水氣を切り、井に酢八勺

十月

入れて蕪を入れ十分間漬け、取り出して堅く絞り、一枚宛四つ折りにして蓋のあ  
る器に入れ置、鍋に酢一合二勺、白砂糖大匙五杯、鹽半杯、唐辛子一本入れて火  
にかけて全體の二分通り煮つめ、火より下し酢が冷たくなつてから蕪を入れ更に器  
の中へさし入れおき三四時間たつてから取り出し食します。

燒松茸

材料

中松茸 五本。醬油 大匙三杯。  
生姜汁 大匙一杯。

調理法

一 中松茸五本、石付をとり笠及び軸を洗ひ、堅に二つに切り、五切宛横に並  
べ金串をうち、強火にて少し焼目がつき、指にて押へ掴みて軟かく感するまで焼  
き、火より下し金串を抜き、堅に細く裂いておきます。

十月

二 井に醬油大匙三杯、生姜汁大匙一杯入れた中へ、裂いた松茸を入れてよく  
攪廻し器に盛りよす。

秋刀魚の字の花和へ

材料

大秋刀魚 三本。字の花 大匙十杯。白砂糖 大匙七杯。  
酢 大匙十杯。白醬油 大匙一杯。生姜 少々。煮出汁 大匙三杯。

調理法

一 字の花をよく摺り、裏漉にかけたもの大匙十杯を鍋に入れ、煮出汁大匙二  
杯、酢大匙三杯、白醬油大匙一杯加へて、火にかけ、杓子にて攪廻し乍ら、字の  
花がばら／＼になるまで煮つめて、火より下し大皿に取りおき、大秋刀魚三本、  
三枚におろし、腹側の骨をすき取り、皮をひき、酢大匙七杯、白砂糖大匙四杯に  
て作りたる二杯酢に、二時間程漬け置き、後とり出して小口より少し斜に厚さ二

十月

分に切り、絞つて置きます。  
二 大生姜の皮を剥き一分角の小さい賽の目に切つたのを少々前に造りおきし  
宇の花にて和へ、器に盛り分けます。

### 松茸の土瓶蒸

材料 長さ三寸松茸 五本。 味淋 大匙三杯。 鹽 大匙五分ノ一。  
生姜汁 大匙一杯。 醬油 大匙五杯。

#### 調理法

三寸の松茸五本、石付を切り捨て、水洗ひして真中より横に二つに切り、切つたのを豎に六つに裂き、それに鹽大匙五分の一ふりかけ、大なる土瓶に入れ、味淋大匙三杯加へて土瓶の口に紙又は大根にて、栓をして、火にかけ、煮立つてより一分間煮て、火より下し、土瓶ぐるめ供します。それに生姜を摺つた汁を大

十月

匙一杯と醬油大匙五杯合せた生姜醬油を、五つの小さな器に分けて入れます。  
注意 食する時、土瓶の汁を少々生姜醬油の器に入れます。又土瓶は素焼の小土瓶五個にてもよろしい。

### 鰯の油焼

材料 鰯 五羽。 バタ又はヘット 大匙三杯。  
鹽、胡椒 極少々の ソース 見計ひ。

#### 調理法

鰯五羽、尾を切り捨て、其の切り口より臓物を出し、頭を切り取り腹の方より開き、庖丁の峰にて肉の方よりよくたゞ骨を軟かくして鹽、胡椒を極く少々宛ふりかけておきます。フライ鍋にバタ又はヘット大匙三杯入れて火にかけ油がとけたらば鰯を入れて両面を燂め、鰯に火が通つたらば鍋より取り出し一羽六切宛

十月

に切り、器に盛り食す時ソースをかけます。

### 大根の浅漬

#### 材料

青くび大根 四十本。麴 一升五合。  
鹽 一升八合。米糠 二升。

#### 調理法

- 一 大根四十本、葉付のところより葉を切り捨て、水洗ひして二日三日日光に乾し、上皮に小皺が出来てから漬けにかゝります。始め米糠二升焙烙で、ざつと炒り冷たくなつてから鹽一升八合、麴一升五合と混ぜておきます。
- 二 水氣のない桶又は樽に、混合させた三品を厚さ一寸ほど敷き、大根を一列に並べ、又混ぜ合せた糠、次に大根といふ順序に重ねて大根四十本全部を漬けます。それより落とし蓋をし、強き重石をして上より紙又は布を被せ、塵芥の入らぬ様に

十月

しておきます。漬けた日より二十五日位すればとり出してよろしい。



### 銀杏豆腐の椀盛

材料  
 銀杏三合、葛粉五勺と大匙四杯、水八勺、  
 鹽大匙三分の一、白醬油大匙二杯半、山葵少々、  
 煮出汁四合。

#### 調理法

一 銀杏三合上皮を取りぎつと茹で、薄皮を剥き搗鉢にてよく搗り裏漉にかけ鍋に入れ、葛粉五勺を水八勺にて解いた葛汁を加へてとろ火にかけ、杓文字にて攪廻し乍ら、三分間煮て火より下し茶呑茶碗五個に分けて入れおきます。

二 冷たくなれば凝まつておりますから椀の中へ伏せて入れます。鍋に煮出汁四合入れて火にかけ、鹽大匙三分の一、白醬油大匙二杯半入れて味を付け、煮立ちたれば葛粉大匙四杯を水三合にて解いた葛汁を、鍋の煮出汁を金匙にて攪廻し

乍ら少し宛流し入れ煮立て、火より下し椀の中へつき入れ、椀の蓋の裏へ摺り山葵を少々付けます。

### 鯖と松茸のあんかけ

材料  
 鯖の切味百目、松茸(一寸五分)五本、味淋大匙六杯、  
 煮出汁大匙十杯、醬油大匙六杯、葛粉大匙五杯、山葵少々。

#### 調理法

一 鯖百匁を五切とし、一寸五分位の松茸五本、水洗ひして竝に四つ割に切つておきます。鍋に味淋大匙六杯入れて火にかけて煮立て煮出汁大匙十杯入れて煮篋を敷き、鯖と松茸を入れ、醬油大匙六杯を加へて八分間煮て火より下し、煮篋と共に大皿にとり、蓋のある器に鯖一切、松茸四切宛を盛りおきます。

二 魚をとり出した後、鍋を火にかけ汁が煮立つたならば葛粉大匙五杯を水大

十一月

匙四杯にて解いたものを鍋の中で攪混ぜ乍ら少し宛流し入れ煮立て火より下し、盛つておいた魚、松茸の上にかけて器の蓋の裏に摺り山葵を少々つけて出します。

### 太刀魚の味噌漬

材料 太刀魚二寸の筒切 五切。 鹽少々。 赤味噌 八十匁。 白砂糖 大匙一杯半。 煮出汁 大匙三杯半。 醤油 大匙三杯半。

#### 調理法

一 太刀魚の銀色の皮を庖丁の峰にてこそげとり、筒切二寸の長さに切つたものを五切、薄鹽をあて、約二時間程過ぎてから表面を布巾にて拭き美濃紙にて包んで置きます。

二 赤味噌八十匁に白砂糖大匙一杯半、煮出汁大匙三杯半、醤油大匙三杯半加へて、よくつゞき混ぜ、器に其の味噌を三分の一入れ、その上に紙に包みたる魚

十一月

を一系列に並べ、残りの味噌を被せて、約八時間以上漬けて置きます。食す時味噌の中より取り出し紙をとり金串を差し、とろ火にて四方を焼きます。

### 松茸の梅醬油和

材料 長さ二寸の松茸 八本。 梅干 一個。 白砂糖 大匙一杯半。 醤油 大匙一杯半。 酒 大匙四杯。

#### 調理法

一 梅干一個種を取り裏漉にかけ置き、鍋に酒大匙四杯入れてとろ火にかけ煮立て、醤油大匙一杯半、白砂糖大匙一杯半、裏漉にかけおきし梅干を入れて暫らく煮て梅干がとけてどろろになつたらば下しておきます。

二 長さ二寸の松茸八本石付を切り捨て水洗ひして堅に二つ割りに切り、五切宛横にならべ金串を二本宛差し中火にて両面を焼きます。焼き上げたれば堅に細

十一月

長くさき、前に造りおきし梅醬油にて和へて銘々の器に盛ります。

### 大根鳥そぼろ煮

#### 材料

大々根一寸三分の輪切にしたもの五切。 た、きかしわ三十匁。  
煮出汁 五合。 醬油 大匙五杯。 白砂糖 大匙三杯。 粉山椒 少々。

#### 調理法

- 一 大根を一寸三分の輪切りに五つ作り、薄く皮を剥き、角の面を取り、大鍋に入れ水をさし、強火にかけて箸が軟かく刺ゝるまで茹で籠にとりおきます。
- 二 別に鍋に煮出汁五合入れてとろ火にかけ、煮立つたらば、た、きかしわ三十匁入れて箸にてさばき、煮立つてから大根を入れ、醬油大匙五杯、白砂糖大匙三杯加へて味を付け落し蓋をして、汁が合一合五六匁になるまで煮つめ火より下し器に大根一切にかしわそぼろを五個に分け、大根の上に乗せ、汁を少々宛かけ、

十一月

粉山椒少々宛かけます。

注意 大根を煮るとき半煮へなれば一度かへします。

### 香りの玉煮

#### 材料

小しめじ 百匁。 東京三つ葉 半把。 玉子 四個。 味淋 大匙四杯。  
白醬油 大匙五杯。 砂糖 大匙三杯。 淺草海苔 一枚。

#### 調理法

小しめじ百匁、根を切り捨て、水洗ひして砂を洗ひ取り、籠にとつて置き、東京三つ葉半把水洗ひして、長さ五分に切り、籠にとり置き、中鍋に味淋大匙四杯入れて、餘り強くない火にかけ、煮立て、しめじ及び三つ葉を入れて白醬油大匙五杯、砂糖大匙三杯加へて味を付けて、(煮てゐる中にしめじ三つ葉より水が出てきます、煮立て、浮き上る泡を掬ひ捨て、玉子四個 井に割りてさばいたのを少



十一月

少宛一面に流し入れ、鍋蓋をしてすぐ火より下し、其の儘一分間うましておき、銘々の器に手際よく盛りあげ、上より浅草海苔一枚火にかけ揉んだのをふりかけます。

注意 玉子を流し入れて長く煮ると風味が悪くなりますから半ば煮へたれば火より下し、それからうまします。

### 豆腐の寄揚げ

#### 材料

豆腐二丁、慈姑十個、銀杏二十個、鹽大匙半分、白砂糖大匙二杯、玉子二個、ソース見計ひ。

#### 調理法

銀杏二十個皮を剥き、ざつと茹で薄皮を剥き、堅に薄く小口切りにしておきます。慈姑十個皮を剥き、おろし金にて井の中へ摺りおろしておきます。井に玉

十一月

子二個割さばき、豆腐二丁を布巾にて包み上より強き重石をかけて水氣を切り、鉢の中へ入れ、鹽大匙半分と白砂糖大匙二杯とを加へてよく摺つてから、銀杏の切つたのと慈姑の摺つたのと玉子とを加へて杓文字にてよく攪廻し、それを二十個に分けて丸めておきます。油鍋に胡麻油を煮立て、其の中にて狐色になるまで揚げ紙に取り器に四個宛盛りソースを付けて食します。

### 大蕪の切り漬

#### 材料

大蕪三個、煮出汁昆布一尺六寸、鹽大匙二杯。

#### 調理法

一 大蕪三個、葉付の所より葉を切り捨て、皮を薄く剥き去り、堅に厚さ二分に切り割り、横に七八分に切り、それより横に小口切に薄く短冊切にして置き、

十一月

其に葉の先の方を極少々細長く線に切つたのを、短冊切にした蕪と混ぜて置きます。

二 其に煮出汁昆布一尺六寸を四つに切り、濡れた布巾にて両面を拭いて、漬桶の底に二枚敷きその上に切つた蕪を載せ、鹽大匙二杯をふり、よく攪廻し、その上に昆布二枚載せ、落し蓋をして強き重石をかけて、六七時間漬けます。食す時は取り出し水洗ひせず器に盛り、そのまゝ食します。

注意 各人の好みにより醬油少々落して食してもよろし。

### 鱈の盛薄あん

#### 材料

鱈切味 四十匁。豆腐五分角のもの 十個。三つ葉 一把の四分ノ一。  
煮出汁 四合。白醬油 大匙三杯。鹽 大匙三分の一。  
葛粉 大匙三杯半。山葵 少々。

#### 調理法

一 大切りにした鱈の切身を五個に切り、薄鹽をあて沸立ちおる湯の中へ入れて三分間茹で、火より下し、水にさらし籠に取りおきます。豆腐を五分角の賽の目に切つたもの十切、熱い湯の中に入れて温めておき。三つ葉一把の四分の一を根を切り水洗ひしてざつと茹で、長さ一寸二分に切り揃へておきます。

二 椀の中へ鱈の切味一切、豆腐二個、三つ葉を五つに分けて入れておき。鍋に煮出汁四合入れて火にかけて、白醬油大匙三杯、鹽大匙三分の一入れて味をつけ煮立ちたれば葛粉大匙三杯半を水大匙三杯にて解き、鍋の方を攪混ながら少し宛流し入れ、煮立ちたれば火より下し椀の中へ注ぎ入れます。すゝめる時椀の蓋の裏に摺り山葵を少々宛添へて出します。

十一月

### 菘蓍草のせんば鳴戸巻

十一月

**材料**  
 波葎草中位のを一把、玉子四個、白醬油大匙三杯。  
 鹽大匙三分の一。白砂糖大匙二杯、白胡麻大匙二杯。

**調理法**

一 波葎草一把、根を切り捨て水洗ひしてざつと茹で、水にてさらし堅く絞って白醬油大匙三杯、白砂糖大匙二杯を井に入れて攪廻し砂糖を溶し、茹でた波葎草を約五分間漬けおき取り出して絞りおきます。井に玉子四個割さばきて、白砂糖大匙一杯、鹽大匙三分の一入れてよく攪廻しておきます。

二 玉子焼の鍋の五寸角位の油を付けてとろ火にかけ、玉子汁の半分を入れて上にも火を、焙烙又は金網に載せて焼きあげたのを二枚焼き、竹の簾の上に一枚を載せその上に波葎草を半分だけ入れて巻きます、それを二本巻きあげたれば一本を拾個に小口より切り、各々切り口に白胡麻の摺つたのを少し宛ふりかけ器に四個宛盛りします。

**菊の花の和へ物**

**材料**  
 菊の中花二十。木の芽二十葉。白醬油大匙四杯。  
 白砂糖大匙三杯。煮出汁大匙一杯。

生花等にいたしました残花を捨てないでこれをお料理していた  
 だきますのも結構です。

**調理法**

花の綺麗なものを二十花、花瓣を手にて筆取り、水洗ひして籠にとり、鍋に湯を沸立てその中で茹で、水にとりよくさらし、水を二度取り代へて堅く絞りおき井に白醬油大匙四杯、白砂糖大匙三杯、煮出汁一杯入れた中へ菊を入れ、木の芽二十葉細かく切つて加へよく攪混ぜ器に盛りします。

十一月

田 毎 蒸

材料  
 切りかしわ 八十匁、松茸 四十匁、葱 一三本、玉子 七個。  
 味淋 大匙五杯、煮出汁 大匙三杯、白醬油 大匙六杯。  
 白砂糖 大匙二杯。

調理法

一 葱二三本白い所を小口より三分に切り、かしわ八十匁細かく切り置き、開き松茸四十匁、水洗ひして薄く細長めに切り、鍋に味淋大匙五杯入れて煮立て、煮出汁大匙三杯入れて、かしわ、葱、松茸を入れて、白醬油大匙六杯、白砂糖大匙二杯入て、味を付、よく煮立て、火より下し三分間そのまゝにして置きます。

二 井に玉子二個割りさばきて鍋の中へ加へてよく攪廻し、少し深目の井形の器五個に汁共分けて平たく盛り、其の上に玉子一個宛割り、蒸籠の中へ入れ、

沸立ち居る湯の上へかけ、玉子の上面が白くなつたらば取り出し熱い中に進めます。

ろうじ茸の圍い法

材料 なし。

調理法

一 ろうじ茸(量は随意)の石付を切り捨て、水洗ひして土及び砂を洗ひ取り籠に取りて、二十四時間位水氣を切つておきます。水氣が去つたれば鍋にろうじ茸を入れ(他の物は何にも入れぬ)中火にかけて、煮て居ると水がろうじ茸より出て段々ふへてきます。

二 水煮が出来たれば火より下し、冷たくなつてから甕又は桶に水共に入れ、

十一月

落とし蓋をして上に重石をかけて圍つておき、食す時、取り出して水二三度取りかへ、堅く絞りに薄く細長く切り又は裂いて、各人の好に料理します。

### 海老のけんちん

**材料**  
 剥小海老 八十四。 グリンピース 五十粒。 東京三つ葉 二十筋。  
 きくらげ 三匁。 玉子 三個。 煮出汁 五勺。 白醬油 大匙四杯。  
 帆つき貝 五個。

#### 調理法

一 帆つき貝の大きいのを五個洗つておき、東京三つ葉二十筋水洗ひして長さ五分宛に切つておきます。きくらげ三匁湯にてもどし、石付を切り捨て細長く切つておきます。

二 鍋に煮出汁五勺、白醬油大匙四杯入れて火にかけ煮立つたれば剥海老八十

十一月

尾、グリーンピース五十粒、きくらげを入れてよく煮立て火より下し、三分間たつてから切つた三つ葉を加へ、井に玉子三個割つてよくさばき、鍋の中へ入れて攪廻し、前の貝の中へ汁共五個に分けて入れ、蒸籠の中へ入れ沸立つてゐる湯の上に乗せ五分間蒸して取り出し敷皿の上に乗せて侷めます。

### 松茸の笠焼

**材料**  
 開き松茸 中五本。 鹽 大匙二杯。 水 三合。  
 柏子 一個。 醬油 大匙三杯。 煮出汁 大匙一杯。

#### 調理法

一 開き松茸五本、傘の付いて居る所より莖を切り取り、傘だけ水にて洗ひ、水三合の中へ鹽大匙二杯入れた鹽水に十分間程漬けおきます、籠に取り出し、布巾にて水気を拭き取り、強火にて兩面を焼き器に伏せて入れて置きます。

十一月

二 上より柚一個を二つ割りにして、汁を井の中へ絞り入れ、醤油大匙三杯と煮出汁大匙一杯を入れて攪廻したのを松茸の上よりかけます。

鶴の吸物

材料

- 鶴 一羽。葛粉 大匙半分。味淋 大匙一杯。醤油 大匙八分目。
- 煮出汁 大匙一杯。玉子 半個。ヨノ木茸 十個。木ノ芽 五葉。
- 煮出汁 三合。鹽 大匙五分の一。白醬油 大匙四分の一。

調理法

一 鶴二羽、毛を取り頭を切り捨て、臓物を出し、足、羽根の元、腹の方の大きい骨を取り捨て、庖丁の峰にてよくたつき、播鉢の中へ入れてよく摺り、次に葛粉大匙半分、味淋大匙一杯、玉子半個を煮立てたのと、醤油大匙八分目、煮出汁大匙一杯を一種宛入れて摺延し、五個に丸め、水をとろ火にかけて、沸立かけ

十一月

烏賊としめじの炊合せ

材料

- 烏賊 三匹。しめじ 大十個。煮出汁 三勺。
- 白醬油 大匙二杯。砂糖 大匙八分目。木ノ芽 十枚。

調理法

たらば丸めたのを入れ、十分間茹で、水に取り籠にあげて置きます。

二 小のヨノ木茸十個足を切り捨て生温の湯にて洗ひ、鍋に入れ煮出汁三合を入れて火にかけて煮立て、火をとろ火にして、鹽大匙五分の一、白醬油大匙四分の一を入れて味を付け、火より下し、椀の中へ鶴團子一個、木の芽一葉、入れた中へヨノ木茸二個宛入れ、汁をつぎ入れます。

注意 茹でる時に湯を沸立て、は味が悪くなりますから、水をさして又沸立線返し水をさして沸立ます。

十一月

一 鳥賊三疋、甲を堅に二つ切りにして、二枚にへぎ、横に小口より一分の厚さに切り糸切鳥賊を造り、籠にとり上から熱い湯をかけて置き。しめじの大きなのを十個、石付を切り取り、水洗ひして堅に二つに切り置きます。

二 鍋に煮出汁三勺、白醬油大匙二杯、白砂糖大匙八分目入れて煮立て、鳥賊しめじを入れて落とし蓋をして、しめじが、しほつとするまで煮立て火より下し、銘々の器に盛り分け、盛り方は、器の先の方へ糸切鳥賊を山形に盛り、手前にしめじ四切宛盛り、汁を少々宛かけて上に木の芽二葉宛載せて進めます。

### 白海老のフライ

材料 中位の白海老 二十四匹、玉葱大いのを 半分、鹽と胡椒 少々、玉子 一個、パン粉メリケン粉見計ひ。ソース。

### 調理法

十一月

### 鹽鮭の刺身

材料 鹽鮭の三枚におろしたものの、まん中どころの身 四寸、酢 大匙八杯、白砂糖 大匙四杯、細胡瓜 少々。

一 中位の白海老二十尾、頭、皮、尾と全部剥き背腸を取り捨て、水洗ひして水氣を布巾にてよく拭き取り細く切りおき。玉葱半分皮を剥き細く切り二種を庖丁の齒の方にてよくたつき混ぜ、胡椒少々宛をふりかけよく混ぜて五個に分け平たく丸めておきます。

二 玉子一個井に割りさばき水大匙一杯半加へて攪廻しておき、丸めた海老にメリケン粉をつけ玉子汁をつけ、それよりパン粉を付けて油にて揚げ紙の上に取り油氣を取りて銘々の器に一個宛盛りバセリ一葉宛添へ、ソースを付けて供します。

十一月

調理法

- 一 用意した鹽鯖の腹側の骨をすきとり皮をひき、真中より二つに切り中骨、血肉を切り捨て、皮の方を上にして一切を十八宛に刺身につくり、都合三十六切刺身に造り器に七切宛盛り細い胡瓜を小口より薄く切り、之を五つ宛添へます。
- 二 それから酢大匙八杯、白砂糖大匙四杯を鍋に入れて一度煮立て、冷したのを別の小皿五つに分けて添へます。

注意 食べる時この酢を付けていただきます。

鯖のこがね蒸

材料

- 大鯖一尾、玉子二個、鹽大匙一杯と三分の一。
- 白醬油大匙四杯、白砂糖大匙半分、煮出汁大匙十一杯。
- 葛粉大匙四杯。

十一月

調理法

- 一 玉子二個小鍋に割りさばき、鹽大匙三分の一、白砂糖大匙半分、煮出汁大匙一杯を入れ、とろ火にかけ、煎り玉子を造つておきます。大鯖一尾、三枚におろし、かまと、腹皮の骨をすき取り、片身を五切に切り、(全部にて十切)、鹽大匙一杯をふりかけ、よくうちかへし、二十分間程たちて蒸籠に入れ、沸立をる湯の上に載、十分間蒸しておろし、鯖の身に熱湯を一度かけて鹽氣を洗つておきます。
- 二 葛粉大匙四杯を水大匙三杯にときて、葛汁をつくつておき。別の鍋に煮出汁大匙十杯入れ火にかけ、白醬油大匙四杯入れて煮立ちたれば、金匙にて攪廻し乍ら、葛汁を少々宛流し入れて、煮立て火より下します。器に鯖二切宛入れ、上に葛あんをかけ、その上より煎り玉子を分けて一面にふりかけます。

鯖のケチャップ煮



**材料** 鱈の大切身 百匁。 サラダ油 大匙三杯。 鹽 大匙一杯。  
 胡椒 少々。 ケチャップ 一合。

**調理法**

鱈の大切にしたのを百匁、五個に平たく薄く切り（丁度西洋料理のピフテキの肉の様な形）胡椒少々ふりかけ、鹽大匙一杯をふり、一時間程してから、フライ鍋にサラダ油大匙三杯入れて、とろ火にかけ、魚を入れて、魚の両面をよく焼め、残り居る油を取り捨て、ケチャップ一合入れて、三分間煮て火より下し、器に切り身一個宛入れ、魚の上に、残りたるケチャップの煮汁をかけます。

**二色おし玉子**

**材料** 玉子 十五個。 鹽 大匙二杯。  
 白砂糖 大匙十五杯。

**調理法**

一 玉子十五個を水から入れて火にかけ、沸立てより十五分位茹で、一度水につけてより皮を剥き、黄味と白味を別々に裏漉にかけ、白味の方へ砂糖大匙九杯、鹽大匙一杯と二分目黄味の方には砂糖大匙六杯、鹽大匙八分目を加へて混ぜ合せておきます。

二 壽司箱に美濃紙一枚入れ、黄味を平に入れ、よく押へ、上に白味を入れながらし落とし蓋をしてよく押へ、約五十匁位の重石をしたまゝ、蒸籠に入れ、壽司箱が被る位の大皿を伏せて、十五分位蒸し、湯の上より下し、冷えてから壽司箱より出し、紙をはずし適宜に切つて盛り分けます。

**酢の物 柚子盞**

十一月

材料

葉附柚子 五個。大鯨 三尾。鹽 大匙二杯。細胡瓜 一本。  
生姜 少々。酢 一合。白砂糖 大匙二杯半。白醬油 大匙八分目。

調理法

- 一 柚子の葉の付いてゐる大きな物五個輪切にし、その切り方は、葉の付いてゐる方を全體の三割、下の方を七割、即ち七・三の割合に切ります。七分の方の中の実を全部取り出し之を釜に用ひます。三分の方は中の實をとり出さないうで蓋にして、七分の方の底を少しへぎ、釜の据りをよくします。
- 二 大きな鯨三尾、水洗ひして三枚に卸し、腹側の骨をすき取り、鹽大匙一杯ふりかけ、三十分間そのまゝにして置き。之を小口より少し斜に二分の厚さに切ります。
- 三 細胡瓜一本、小口より薄く切つて、鹽大匙一杯ふりかけ、よく揉み水洗ひして堅く絞つておきます。

十一月

地獄蕎麥

材料

生の蕎麥玉 五個。淺草海苔 一枚。大根おろし 少々。  
葱 二本。味淋 大匙五杯。煮出汁 三合。醬油 七勺。  
煮出汁昆布 半分。

調理法

- 四 井に酢五勺入れて、鯨と胡瓜を入れ、酢洗ひして堅く絞り、二種をよく混ぜ合せて置きます。
- 五 酢五勺、白砂糖大匙二杯半、白醬油大匙八分目入れて三杯酢を作ります。柚子釜の中へ魚と胡瓜を手際よく入れ、生姜の皮を剝き一分角に切つたものを五十個作り、十個宛釜の中へ入れ、上より三杯酢をかけ、蓋をして進めます。食す時は蓋の裏についてゐる柚子の實を絞り、その汁を少々たらしします。

十一月

一 生の蕎麥玉五個、井に入れて置き、鍋に味淋大匙五杯入れて火にかけ煮立て、煮出汁三合と醬油七勺加へて二分間煮て火より下します。

二 白葱二本、小口より薄く切り布巾に包み、水に漬け上より手にて揉み、布巾ぐるみ水洗ひして堅く絞りて葱のぬめりを取り、さらし葱を造りおき。浅草海苔一枚火にて焙り細かく揉んでおきます。

三 鍋に水一升入れて火にかけ、煮出汁昆布半分水洗ひして入れてよく煮立て昆布を取り出し、そのあとへ蕎麥を一個入れ、鍋蓋をして煮立ちたれば蓋を取り前に造りおきし合せ醬油を五個の猪口に分け入れ、大根おろし少々とさらし葱少々と浅草海苔を五個に分けて入れた汁に、鍋にて蕎麥を茹で乍ら箸でとり入れて食します。一個の蕎麥がなくなれば又入れ、それを繰返します。

ろうじ茸の三杯酢

十一月

鯖の海苔焼

調理法

一 圍つてあるろうじ茸百五十匁をとり出し、細長く薄く切り、水に入れて手でさばき、洗ひ水を二三度取りかへてよく洗ひ堅く絞つて籠にとつておきます。  
二 鍋に酢一合、白砂糖大匙五杯、鹽大匙八分目を入れて火にかけて煮立て、用意せし、ろうじ茸を入れて三分間煮て火より下し、大きな井又は皿に取ります。

材料

圍ひろうじ茸 百五十匁。酢 一合。白砂糖 大匙五杯。鹽 大匙八分目。

材料

大鯖片身、味淋 六勺。玉子 一個。白醬油 四勺。浅草海苔 一枚。

調理法

十一月

- 一 大鱈片身の腹皮の骨をすき取り、照し切り五個に切り、井に味淋六勺、白醬油四勺入れた中へ入れ、三時間漬けておきます。玉子一個井に割りて、よくさばき、淺草海苔一枚焙りて、細かく揉み置きます。
- 二 漬けおきし魚に金串を刺して、とろ火にかけ、両面を焼目の付かぬ様に焼き、魚に火が通つたれば火より下し、玉子を刷毛にて塗りつけ、海苔を一面にふりかけ、又玉子の乾くまで火にかけ下し、金串を抜いて進めます。

### 若牛若の胡麻酢煮

材料 若牛若十五本。 酢一合。 煮出汁三勺。  
 白砂糖 大匙六杯。 鹽 大匙一杯。 白胡麻 大匙三杯。

#### 調理法

- 一 若牛若の細い物十五本、皮をこそげとり、米のかし汁にて八分間茹で、水

十一月

- にとり、長さ一寸宛の管に切り落し籠に取っておきます。
- 二 鍋に酢一合、煮出汁三勺、白砂糖大匙六杯、鹽大匙一杯入れて煮立て、牛蒡を入れてから、汁が半ば無くなるまで煮つめて火より下し、大皿に一列に並べる。白胡麻を炒り、之を摺りて、摺り胡麻を作り、大匙に三杯、牛蒡の上へふりかけ、後五個の器に牛蒡を盛り分け、上から汁を少々宛かけて進めます。

### 白菜の一夜漬

材料 白菜三株。 煮出汁昆布三枚。  
 酒五勺。 鹽二合。

#### 調理法

- 一 白菜三株根を切り捨て、葉を一枚宛中まで剝し、水洗ひして籠に取りおきます。煮出汁昆布三枚、一枚を三つ宛に切り、ざつと水洗ひして漬け桶の底へ一