



料理の  
いろく

○雌鶏ヂヤ〜焼

雞肉百匁程を粗にのせ庖刀の刃の方にて粗く叩きたる中へ、皮を剥去りたる大葱姑三箇を擦し込み、再び庖刀にて叩き混ぜたらば焼鍋に大匙一杯の牛酪を煮溶かし、その沸騰するを待ちて叩肉三分の程を入れ平たき匙にて上より叩き付け、更にうち反して両面より程よく焼き、温め置きたる皿に取りて洋芹に胡椒とソースを添へ供す

○柚べし玉子

形よき柚を水洗して帯より三分程の所を横に切り放し、中の核腹を除きて清水に浸し、灰汁ゆきをなして箆に伏せ置き、栗の切れたる時、白砂糖少々入れ、暫時してその上より溶したる玉子を入分目ほどに流し入れ、食鹽、煎胡麻、漬山椒各少々を入れて、寒酒しの粉をふり込み、帯の蓋をなして蒸籠に仕かけ十分餘り蒸す

○霜降鯛さしみ

七寸大の鯛を選び、鱗を去り腸を除き、三枚におろし、薄骨をそぎて式の如く木取り、皮目を上に美濃紙を張り詰めてその上より沸湯を注ぎかけ、皮の稍や白くなるを度とし美濃紙を取り除けて鋭利の指身庖刀にて薄作になし、皿に盛りて擦山葵その他いろいろの妻を添へる。霜降は魚の嗜味を除く爲めなれば注湯の餘り利

き過げぬがよし。

○木の芽田樂

豆腐を適宜の厚さに切り耳を裁ち去りて布を敷きたる皿の上に並べ。上に美濃紙をかけて、清らかなる灰をふりかけ。又その上に美濃紙をかけて豆腐を並べ紙をかけて薄板をのせ、軽く壓して一時間程経ちたらば板、紙、灰を取り除け、木口より粗冊に庖丁して竹の平串をさし、両面を炙りて、みこ帯で木の芽味噌を塗りに申の儘皿に盛る、木の芽味噌は山椒の芽をよく摺り、甘味噌に砂糖を摺りませ裏漉にかけて味噌淋にて程々に溶ばす。

○寄せ鹿角菜

伊勢鹿角菜の成たけ細小なるを水に浸し、二時間ほど経ちたらば屑を選り分けよく水洗して箆に取り掲げ、栗を切りて淡味に下煮をなし置き、扱鯛、鮫、比目魚などの肉を庖刀にて扱き取りて、摺鉢に入れ、煮切味噌を加へてペト〜に摺り和らけ、煮置きたる鹿角菜を等分に混交して、蒸籠に据へて布を敷きたる折枠の中に詰め、上を平に均して釜の湯の沸騰したる上にのせ、肉の厚さ一寸に付一時間の見當にて蒸し上げる。

○牛肉のボール吸物

牛肉の油なき所を細かく切つて、能く叩き(挽肉の機械なれば二度挽けばよし鹽と胡椒を少し入れて、肉百匁に挽し卵の白身一箇分を加へて小さく丸形になし、目のある金杓子で掬ひ、吸物桶に五箇宛入れて更らに牛蒡を一寸五分位に切り皮を剥き、堅横に庖丁を入れて針の如く極めて細かに打ち切つて、水に浸し竹箸で一挟み牛肉の側に入れ、白味噌で適當の味噌汁を拵えて椀に八分程注ぎ入れ、粉山椒を一振り入れて膳に上すのです。

○早漬味噌大根

甘鹽の澤庵を二分程の厚さに庖丁し、表裏より庖刀目を入れて念入のキリム／＼にこしらへ、煉り冷却したる甘味噌にて蜜なり蓋物なりへ漬け込み、蓋を密閉して半日程経ちて取出しそのまゝ眞二うに庖丁して用ゐる。

○落し玉子味噌汁

田舎味噌と水とを汁鍋に入れて杓子にてかきまぜ、その沸騰したる時削りたる鰹節を投じ、直ちに鍋を下して毛篩にて他の汁鍋に漉入れ、その漉粕を摺鉢にてよく摺り二番汁となして小鍋に漉し込み、生海布を水に浸して心を除き、適宜に庖丁して二番汁に下煮をなしたならば、その生海布を成べく小ぶりの汁椀に岡盛りし、落し玉子（食手の數程別々の小皿に割落して、少量の二番汁を沸立にたる小鍋の中へ一個づゝ移し、その半熟になりたる時生海布に寄せかけて、椀に盛り、沸立てたる一番汁を玉子の稍や見え透く加減に注ぎさして胡椒の粉をふり入れる。

○雞肉ふくろ煮

雞肉のやわらかい即さゝみといふ所をとり鹽を少しふつて置のて又雞の油を揚げ鍋に入れて火にかけとけた所へ入れて、兩面をいためて置くのです。夫から味噌と醬油を鍋に入れて火にかけ煮たちました所へ葛粉を水で溶かして入れどろ／＼になりましつたら前にいためた鶏肉を入れてよくまぜ、夫から胡椒をふつて出すのです。

此分書は雞肉が百匁ならば味噌が八勺に醬油が八勺葛粉が食匙に一杯でよろしういいます。又前に雞肉へふります鹽は極少々でよろしういいます。煮えてからかける胡椒も適宜でよろしういいます。

○乾桃ジャミ

乾した桃を二日間水につけ其水のまゝ鍋に入れて文火にかけ凡一時間も煮るので、それが少なくなりまししたら水をさしては煮る

のです。すつかり柔らかくなりまししたら此煮ました桃の中へ、ザラメ砂糖を入れて矢張餘り強くない中火にかけて、凡三十分間もかきまげしながら煮ましたら鍋を火の上からおろしよくさますとジャミが出来ます。

此分量は柔かくゆでた桃が器に一杯ならばザラメ砂糖が同じ器に山もり一杯の割で煮るのです。

○桃煮附

天津桃（俗にスイミツ桃といふ）の乾たのは乾杏のやうな味がいたし升から煮つけまして鹽燒の前盛などに用ゐますと杏より一倍風味がよろしう御座います。其調理法はこの乾した桃を凡二日間位水につけて置き煮ます時に此つけました水ごと鍋に入れて火にかけるのです。文火で三十分も煮ますとすつかり元の通りの天津桃のやうになります。それから此中へザラメ砂糖を入れて矢張文火で三十分間も煮ますと極々やばらかくなります。又もつと丁寧に上にかぶせて煮るので、汁がすつかりかぶる程に入れ美濃紙を上にかぶせて煮るので、汁がすつかりなくなりまししたら鍋をおろして皿へもろるのです。

此分量は茹でました桃の分量の半分位砂糖を入れるとよろしう御座います。

○乾桃入カスタブデング

前に申しました乾した天津桃のヌチャをこしらへて別に小さな鍋へ牛乳とバターを入れ火にかけ煮たちましたら鍋をおろし玉子と砂糖とレモン油を入れてよくかきまぜましたら、前の桃のヌチャをならべ、其上にかけるのです。夫から此パイ皿を天皿の上のせ、天火に入れて焼くのです。矢張上火はつよく下火をよわくしてやくのです。此皿の上面が焦げましたら天火から出して其皿ごと出すのです。

此分量は桃はパイ皿にならべる丈です。適宜でよろしう御座います。上にかける汁の分量は牛乳一合にバター食匙に一杯、玉子が三個砂糖二十匁レモン油が五六滴で宜う御座います。