

料理

◎ 椀 しんじよ
山かけ
もみのり

(原料)はんぺん三寸角位六枚、つくいも中一個、鯉魚煎汁も入五勺内、みりん二勺五夕、醤油こき品汁用三勺五夕、しほ二匁、落草海苔二枚、

しんじよはかまぼこの肉の如くつくりて、いもをすりあわせて、つくりたるものなり、こゝには、手をはぶきて、有合せたる、はんぺんを用ひたる仕方をしるす、

○はんぺんを、四分内位のはいに長く切ておくべし、次にかつをの煎汁をとりおきたるを冷してつくいもを、皮をむきて、おろしがねにて、おろしたるに、(いも中一つ)五勺ほど入れてすり合せ、又醤油を一勺餘入れて、よくすり合せておくへし、さて、かつをだし、一升内鍋に入れて、よく煮た

て、醤油を三勺五夕(初二勺入れて他の物を合せて味をこゝろみて後に二度ほどに入るゝなり、初より分量通りに入るゝべからず、これは醤油によりて、量のちがひあるゆゑなり)みりん二勺五夕、しほ二匁のかさにて、まづ醤油をうちばに入れ、其まゝかきめぐらさず煮立てゝ、次にみりんを入れ、鹽を入れ、めぐらして、味を見てから醬油をたしいるゝなり。

○右汁出来たらば、別の鍋に、切りおきたるはんぺんを入れて、汁を分てはんぺんをひたし椀にはんぺんをもりて、

○右のすりいもを、右の汁の上に二椀分位金鈎子にてすくひ入れ(汁の煮たてたる上へなり)一分間ほどして、椀に入るゝなり、汁も共に入るゝなり、海苔をあぶりてあらし粉としたるを上よりかけて出すべし、

◎馬鈴薯のなつみかん皮和へ

馬鈴薯の成るべく大きなるを、皮をむき、たてに（長さ方をたてとして）、三分くらの幅に切り、それを三分の角に（算木形）切り、湯鍋の中に入れてくづれぬほどにやわらかに湯煮し、箆にうちあげてしづくを切り置く、

なつみかんの皮は、表面のふつくとしたる所をうすくむきとり、内側の白きところも庖丁にてそぎとり水に浸し置き（水に浸し置く事成るべく長きがよし）一夜くらゐ浸し置くべし、鍋に入れて水を加へて火にかけ、煮立ちて少したちて其湯をすて、新に水を入れて火にかけ、又水をとるかへ、かく三四度もとりかへてにがみを去り、やわらかにゆだりし時、菰にあげて水氣を切り、馬尾籠にてうらむしなし、其こしたるを鍋に入れ、砂糖、鹽、等を加へて火にかける木杓子にて煉り、鍋をふるし、前に湯煮したる馬鈴薯を入れ、くづさぬやう、箸にてしづかにかさませて皿に盛りて進むるなり。

◎ 胡瓜田楽

（原料）胡瓜七本、鹽、胡麻油、甘味噌、四十匁、白砂糖二十匁、味淋酒四匁、水四匁、山椒粉五分

○ 山椒味噌のこしらひ方

甘味噌を、五十匁餘、摺鉢にてすりて、馬尾篩のうらにのせて、木杓子にて押しこして、平たく押したり、杓子たて、おしたり、馬尾篩の目を筋違につかふべしして、下に皿をうけたる中にこして、鍋に入れ、この時に味噌を計るべし、初め餘分に計りて、此時はかりてもよし）砂糖（四本ビキ）を合せ、みりん酒と水とを、加へて杓子にて加へながら能くかたまりなく合せて、かたまりなきやうにして炭火に鍋をかけて、ねるべし、（中火にて）ねりて、味噌のかたまりかくる時を程として、山椒の粉を加へて、ねり合せて、鍋をふるしおくべし、

山椒の粉は、干山椒のじゆくと實を去り、皮は

かりを焙烙にてざつと炒りて、(こげぬほどに)皿にとり、茶わんの横つらなどにておして粉としてつかふなり、

よくは薬研にておろして粉として篩てつかふなれど薬研なき所にては、右の如くすべし、

○胡瓜のやさ方

胡瓜(小の時は丸のまゝなり)三寸位なれば、まづ鹽をこすりつけて、水にて、洗ひて、いぼの所をとりて、兩端の所を少しづゝ切かとし、上方のみくるくゝと、皮をむき去り、さて二つにたてに切りて、水にて洗ひて、金串に二本さして炭火の上に鐵橋をかけて、そこにのせかけて、あぶり、水氣のかわく時に、ふさ楊枝か刷毛にて胡麻の油をぬりてかへし、うらにもぬりて、又あぶりに二度ぬりて、次にやけ目つく時にみそを刷毛にてぬりて、少しあぶりに皿にとりて、くいくつもとりて、中皿につけわけてみそぬり添て進むなり。

▲不潔なる雪 雪は一見甚だ美麗なる如くなれども其地上に落つるまでに種々の不潔物を混するを以て雪を溶解して之を分析するときは巨多の雜物を含む倫敦の如き繁なる場所に在りては殊に此雜物多く昨年(十二月二十六日)の降雪を分析したるものに據れば實に左の如き雜物を含み居れり

- アムモニア 〇、〇六七
 - 有機アムモニア 〇、〇三九
 - クローリン 〇、八四〇
 - 鹽分 一、四〇〇
 - 硫酸 一、七三〇
 - 固形物 五、六〇〇
 - タール 一、四〇〇
- 此中タール及びアムモニア等あるは煙突より噴出する煙の爲なりと云ふ