



割烹

石井泰次郎

おらんだ煮あへ

(原料) こんにやく、にんじん、椎茸、午房、胡

麻油、味噌、砂糖、醤油、酢、ねぎ

こんにやく三枚(一枚の大きさは厚さ五分、長さ六寸五分、巾二寸五分位)をとり、一枚を二つづゝにへぎ、端より、成るべくうすく切り、鹽をふりかけてよくもみ、水をかけて洗ひ、笹などへ上げて水を切りおくべし、

にんじん(西洋にんじん中位のもの六個は皮をむき、横に二つに切り、一寸或は一寸二分位のたけになる)それをほそく線に切り、水にて洗ひ、水を切りおく、午房(一尺二寸位の長さのもの六本)

は庖丁刀のむねの方にて皮をこそげとり、薄皮庖丁刀にて、左手にて午房をまわしつゝ、けづり(さゝがすなり)水にとりあくを出し、水をかけてよくさらし、次にこれも水氣を切りおく、

椎茸(二合)は水に浸してやわらげ、次に湯煮して取りあげ、莖をとり、ほそく切りおく、味噌(五十匁)は搦盆に入れてよくすりうらごしに

なしおくべし、さて、鐵鍋に胡麻の油三勺ほど入れて火にかけ、

烟の立ちのぼるを度として前のこんにやくをいれ箸にてかきまわしつゝよくいため、皿にとり、又

胡麻の油を入れて、にんじん、午房等をいたむべし、次に、油煎にしたる、こんにやく、にんじん、

午房、及び湯煮したる椎茸、こしたる味噌、砂糖三十匁、醤油三勺等を共に鍋に入れ、木杓子にて

かきまわしつゝ、煮、少し煮て、酢三勺ほど加へ、

向も煮て、皿にとるべし、ねぎは、小口より、うすくうちて、水にてさらし、

右の煮たるものを盛りたる上へばらりと置きて出すなり

鹽松風(菓子)

(原料) メリケン粉五十匁、砂糖五十匁、ベキングバター一匁、鹽一匁、水八匁、しその葉少量、

メリケン粉はかたまりのなきやう金ふるひにてふるひ、砂糖もおなじこまかさ金篩にて、木杓子にてかたまりを押しつぶし押しつぶしてこし、共に深みある大皿に入れ、ベキングバター、鹽、等を加へてよく合せ、次に水八匁を少しづつ入れてとろ／＼になし、(水を入れてよりはあまりかきまわさぬ方よし、あまりにかきまわす時はメリケン粉のねばり氣いで、あし) 蒸籠の中に、四角の折の底をぬきたる、まわりのわくのみを入れ、其中へ布巾を敷きかさ、とろ／＼となしたるものを其中へと流し入れ、よく煮立ちたる湯鍋の上にかけて、強き火にて二十分間ひすなり、十分間た

ちし時、蓋をとりて、紫蘇の葉のこまかくきざみたるもの(ゆかりといふ)を上面へばらりとふり入れ、蓋をして、又十分間ひすなり、取出して布巾をのぞき、程よく切りて皿に盛るべし
ベキングバターとはふくらし粉なり又メリケン粉の代りにうとん粉にても同じなり但しうとん粉にてはメリケン粉より色黒くなるなり

●下女下男の給料調へ(或人の調査)

長崎 高知 京都 大阪 神戶 廣島 東京 下松 横濱 水戸

崎 島 知 部 阪 戸 島 關 江 京 瀨 月

下男 四四四四四四四四 二二二二二二二二 三三三三三三三三 〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇

下女 二二二二二二二二 三三三三三三三三 一五五五五五五五 〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇

京都 高知 長崎 名古屋 新金 仙崎 秋田 青函 小樽

宮 野 山 屋 澤 湯 田 森 館 樽

下男 二二二二二二二二 一五五五五五五五 四三三四二二五五 〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇

下女 二二二二二二二二 三三三三三三三三 五五五五五五五五 〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇