



## 此頃の お料理

### ○鶏卵スープ

鶏卵二個を茹で殻を剥き去りて糸にて程よく切り置き、鍋に一合五勺の湯と大匙に一盃の牛酪とを揃ひ入れ、食鹽と胡椒にて味を附け匙にて攪き混たる後前の鶏卵をも入れその沸騰するを待ち皿に移して、焼きたる麵麩の賽の目に切りたると、香氣好き青味を添へる。

### ○牛肉シチュウ

牛の上肉一斤を小さき鶏卵大に庖丁し（厚さは四五分）澤山の水と共にシチュウ鍋に入れて文火にかけ、約一時間半ほど煮て浮き上りたる滓を揃ひて去て、胡蘿蔔一本、馬鈴薯五六個の皮を剥きて適宜に庖丁したるを投じ、大匙一盃の食鹽と、少量の胡椒の粉を加へ、尚ほ牛酪餛飩粉を大匙に一盃つゝに混交したるをも加へ、鍋蓋をなし文火にかけ、一時間ほど焦がさぬ様に煮て皿に盛る。

### ○オムレツ

牡蠣を水にて洗ひザツと空煎をして細かに切り玉子ニツを井に割り入れ箸にて能く溶き右の牡蠣を交ぜ鹽と胡椒とを入れて程好き味としフライ鍋にバターを少し溶し玉子を一時に入れて手早く箸にて掻きまはし上面が半熟になりたる時片方を折重ねて皿に盛る。

### ○ビーフライスカレー

牛肉（並肉）を三分位の賽の目に切つて置くのです。人参も又二分位のさいの目に切つて、水にはなして置くのです。バターを鍋に入れ火にかけ、とけましたら、此賽の目にきつた牛肉を入れて汁の煮干る迄いりつけるのです。夫からカレー粉を入れてよくいためましたら、スープをさしてスチウ鍋に此肉ごと入れるのです。之と同時に前にきりました人参や又玉葱を細かくたゞきましたのと鹽を入れて、凡四五十分間煮ましたら馬鈴薯の皮をむきおろしましたのをに入れて、又二十分間位煮ましたら牛乳を少し入れて、鍋を火の上から下ろして飯のうへにかけて出すのです。

此分量は牛肉百匁にバターが食匙一杯カレー粉が同じく一杯、人参の切つたのが凡一合位にスープが三合、鹽が咖啡匙に一杯、馬鈴薯の申位のな一個牛乳が食匙に一杯、玉葱が半個でよからうと存じます。

### ○チキンライスカレー

カレーの分量は雞鷄一羽、玉葱三個、林檎一個、牛酪三盃（大匙に）スープ三合、カレー粉メリケン粉各一盃（大匙）に食鹽一盃（小匙）なるが、先づ一羽の雞鷄を常の如くこしらへて精肉ばかりを賽の目に切り次に玉葱と林檎とを細に刻み、煎鍋に一盃（大匙）に牛酪を溶きて烈火にかけ、その沸騰したる中へ前の三品を投じて程よく煎り付け、之を蒸鍋に移してスープを加へ、文火にかけ四十十分間ばかり煮たる後、カレー粉メリケン粉及二盃（大匙）の牛酪を混交し、徐に三十分間ほど煮て食鹽を加へる、斯くして柔に炊きたる飯を皿に盛りカレーを好き程かけて温き内に供す。

### ○越後漬あちやら

大根を縦に打ちて鉢に入れ、鹽を加へて手にてよくもみ、鹽を洗ひて堅く搾り置き、茹でたる糸蒟蒻の二寸程に切りたると、油揚

豆腐の細き木口切にしたるとを鯉煮出汁、砂糖、醬油にて淡味に煮冷まして前の織大根に混交し、上より、橙醋をかける、材料の分量は大根七、糸薺二、油揚豆腐一の割合にてよるし。

○海鰻茶碗むし

海鰻を裂き骨と腸を除きて横より數本の金串を打ち、中火に架けて魚がさむ様に両面を焼き、串を抜き去り五六分の木口切にして淡味に煮たる小椎茸、萌し三葉と銀杏と共に蒸し茶碗に岡盛して、溶きたる雞卵二個煮出汁一、醬油三分一を混和して茶碗へ七八分目に加へ、蒸籠にかけて雞卵の稍や凝結まるまでに蒸す。

○魴鱈けんちんむし

魴鱈の鱗を去り腹を開き腸を除きて水洗をなし、三枚におろし薄骨を去り骨拔器にて小骨をゆき去り二分間ほど鹽水に浸して、布を敷きたる枠の中へ皮目を下に一側並べとなして、上より煎り豆腐を詰め、布を折りかけ押蓋をなして暫時押をかけ、魚肉の方を上に蒸籠の中へ据へて程よく蒸し上げ、冷却してから枠を去りて適宜に庖丁す。

○茹の薑甘煮

薑の薑三合ばかりをよくこしらへて水洗をなし、水と共に鍋に入れて中火にてざつと茹で、茹湯を去て新らしき水を入れかへて茹でる、斯くすること三回にして茹湯をすたみ、鯉煮出汁二盃、味淋半盃、醬油半盃の汁を蓋ふ程入れて煮汁の半は詰まるまで煮る。茹の薑は苦味の全く脱けぬを度として茹るがよろしい。

○蟹の丹波煮

蟹の鮮しきをざつと茹で、その肉を掘出し置き、玉葱一箇を細に刻みて胡麻油を引きたる鍋にて蒸り倒し、少量の胡椒と、鯉煮出汁、砂糖を程よく加へ、前の蟹肉を混じて一沸したる後醬油をさ

し、味を試みて小鉢へチョンホリ盛る。

○蝦柚子おろし和へ

さえまき鰻をざつと茹で、頭と殻を去り脊腸を除きて殻に切り置き、大根(おろし)を水に洒して布にあけ、堅く搾りて鉢に移し、布にて漉したる柚子汁と少量の醬油を加へて、鰻とおろしを等分に和へ交ぜる。

○鱈の山葵醬油

鹽鱈を一日一晩水に浸し沸騰したる湯の中に入れて充分に茹で其肉を細かくして皿に盛り山葵醬油に揉海苔、七色唐辛を薬味にして食す。

○蠣のドラ鍋

土埴鍋は鍋燻の一種で蠣を目簾に入れたまゝ水で洗ひ、貝殻の除れるまで搾り、漬れない様にして引き上げ、水氣を去り鍋には縁より少し高い位に白味噌で堤を築き、其中に割下を注ぎ蠣を少し入れて追々土手を壊し攪ぜて食べる。

此の割下は普通のより薄く甘くして用ゐるので、二番出し一合に味淋三勺醬油一勺、砂糖盃一抔の分量が適當である。

○寄せ鍋

白身の魚を小さく殺ぎ、慈姑、百合、新菊、椎茸等をそれ々々鍋に盛り割り別の鍋に割下地一合に二十分の一の醬油と煮切りみりん十分ノ二を入れて一度火にかけて、冷えた時前の鍋に入れる。

○柳川鍋

鱈を鰻の様に入れて骨を取り、さゝかま牛蒡を水に洒してアケを去り、沸騰湯の中に五分間程入れて引き上げ水氣を去り、土の二重鍋の上の方に敷いて、其上に前の鱈を並べトロ火にかけ煮立つた時卵を其面に流し半熟位の頃に鍋を外し、蓋のまゝ下鍋に湯を入れ重ねて出す。

割下はみりんと酒とを等分にして少量砂糖を加へあまり色のつかぬ位に醬油を入れる。