



此頃の御料理

最近の諸新聞に載せられた御料理は先づこんなものであります。御試めしなさいとは如何。

○牛肉の清汁

性なき大根の、二つ割りにしたるを湯水口に通し、長一寸五分程に切りたる葱と共に鍋に入れ、鹽を適量加へて煮して中火にかけ、葱の煮へたる頃大きく薄切にした牛肉を入れて煮つけ、平なり沸風なりへ煮汁ぐるみにおけ、何回煮をふりかける。

○鯖飯

鯖飯 米二升に鯖の刺身一合五勺の割合とし飯を普通より強き水加減に仕かけて醤油を適量に一盞加へ、飯の炊き始めたる時鯖の刺身をかきまぜて炊き上げる。成るべくは土釜にて一人前づゝ炊くがよし。

○貝の柱清汁

貝の柱清汁 馬鹿貝の性を皿に入れて水中にて煮り、動して油を流し等を切り小鉢に取り鹽を加へたる強き鹽飯清汁にて温めて、筒に固直し、凍し放しの大根おろし一筒を加へたる上より煮湯したる清汁を濾がす。

甘藷の皮を剥きて煮下し灰汁ぬきをして、少量の水にて煮し加減に煮下たらば暫時冷却し手にて捏ち、砂糖を振り混ぜたる甘味増を鍋にして餡頭にししらへ、焼糖に白胡麻を撒けたる上に置き置べ、平たく押し潰して剛面を焼く。

○ビール味増あへ

まづ牛肉の軟かな部分を百匁程細く切つて、沸騰湯の中に入れて火を通るまで煮て、蒸に揚げて水気を去り暫時冷まし、味噌三十匁を撚鉢で撚つて真鹽にかけ、四時からしを茶匙二杯、上砂糖茶匙一杯とを入れてよく攪り、時五勺を漸次に入れて攪り延ばし其中に牛肉を入れて混ぜ、合せ之を五人前位に盛り入れて其上に酒、葱を、ツツくふりかける。

○キャベージとパインナップサラダ

一、キャベージを水にて洗ひ細く切り、鹽水の中に三十分浸置く
パインナップは外皮を取り去り鹽に四割として、横より薄く切り置く
キャベージの水より取上げ、湯の中に三分浸置し置く
パインナップと交ぜ、其上にホワイトソースを掛けて供す二、ホワイトソース製法中二杯のバターを鍋に入れて溶し、メリケン粉同一杯半入れてよく混ぜ交ぜ鹽小匙に四分の一、胡椒少量を加へ、且つ牛乳一合を徐々と加へながら交ぜ入れる。

(注意) ホワイトソースは煮るに焦げ附くことある故二重鍋にして煮るべし。

○鱈の寄せ蒸し

鱈の頭を取捨て骨肉をつまみながら兩側の肉を裂き放ち、之に鹽をふりかけずと水にて洗ひ、乾く水を切りて撚鉢に入れ少し鹽を加へて撚置し、鹽れ布巾を塩板の上に懸べ、其上に撚肉を置き煮下しに水をつぎながら、厚き五六匁の湯籠にかためて煮事と煮

に鹽水に入れて煮し鹽水の厚に切りて山梨醬油をかけて食す。

○遠縁の餅かけ

遠縁を山梨餅にしておろし、餅焼を温せ割れて丸て煮て別は牛乳を二寸位に切り小口より皮を割き二つ切り皮にし醤油にて調味をつけたる位にておろし、丸めたる遠縁と共に焼に焼り加魚を上げ置きにし高鍋をかけて食す。

○鱈のシテウ

一、鱈の切身を煮く洗ひて布巾に包み湯鍋にレモン少量入れ強火にて煮、水氣を去り皮を剥き肉を煮し玉葱は細く切る△二、鍋にバターを溶し鹽を入れていたため、油玉葱をしいため牛乳を加へ三分間煮メリケン粉を水にて溶き入れ、鹽糖類にて味を附け玉子を煮き交ぜて入れ二三分にて供す。

(注意) 若し固質なら大根おろしの中へ二三日置置き、鹽を煮きて用ゆ。鱈の脂肪層を避くる為めに布へ包む後アイヤする際にもゆより身のぬめりにすべし。

○大根の漬物

一、大根を皮剥き肉割おろしにて細り少量の鹽と醋を掛け置く林檎の皮を剥きて四割となし、おを取めて細に切り林檎二個に付砂糖大匙二杯入れて煮る而して高鍋に掛け置く△二、玉子二個の白身を少量の鹽を加へて泡立て大根に泡立し、時高鍋に掛けし林檎を入れ軽く煮き交ぜる而して大根をも入れ煮き交ぜて供す。(注意) 大根は生にて若し辛き時は煮し可。

○鱈の衣けが

一、鱈を指先にて頭と尾とを去り煮く洗ひて水氣を切り置く。
二、玉子の黄身二個へ鹽、胡椒を交ぜ、メリケン粉大匙四杯に水を少々加へて煮き交ぜ二個玉子の白身を泡立て、其中に加へ軽く煮き交ぜ其中に鱈を入れ、油の熱せし時に入れ揚げる少し氣色

になりし時取上げ油子粉を揚げて供す。

(注意) フライにするには煮く油の煮立し所へ入れるべし。其度合を見るに底面一ト鍋み入れ煮すれば可し。假し材料は成るべく一時に多く入れぬ事。

○鱈背骨のそばろ煮

一、大根背の皮を剥ぎ二三分に細に切り塊分水を入れて煮て、水氣を取り置き身肉を細く削じ。二、鍋に味噌と煮油を沸立て身肉を入れ五分間煮耐して醬油を入れ醤油と砂糖を加へ一分間煮、メリケン粉を水にて溶き入れほろ火に半分間掛け置き、照に鱈背を盛り其上より身肉と汁を掛け調味料を添り揚げて供す。假し煮出二合五分に味噌一合醤油五分砂糖大匙二杯メリケン粉同匙三杯。

○鱈の粕たし

鱈の鹽のあまりからくなきものを摘び、皮骨を去り肉ばかりを叩きそれに鱈の十分の一位の量だけ調味料を加へ、煮く煮くたいさ煮せ、くまを割形に切つて布のたいさたる紙を少しづつ、のせ、くまりと煮せ、よき塩づ、器に盛つて出すおまくなりて中々味よし。

○鱈の折衷

鱈の鹽を煮き湯湯に入れ煮る水氣を取り、皿に盛り、エノケスソースを掛けて供す。エノケスソースの製法は鍋にバター中匙一杯入れて溶し、メリケン粉一茶匙入れ煮く煮き交ぜ弱火小匙半分調味料を同量加へ而して後後々と調味料五勺入れて、五分も煮玉子一個の黄身を煮く煮き交ぜて入れ、二三分にて火より下ろす以上はソース一人分の量。

(注意) 鱈の鹽を煮くに大根をおろし其汁との中に鱈を浸し置き二三日置けば煮く揚げる、鮭は煮ると予割れる故煮置に入れ煮るべし。