

かけ、強火にて十五分開蒸すなり、取り出して、竹の皮を除き、其ま、皿に盛り、蓮の玉あげ、生姜等を付合して出すなり、

◎蓮根玉あげの拵方、

よき蓮根一節の皮をむき、湯鍋の中に入れて、五分間ばかり、生ゆでに湯煮し、おろし金にてすりおろしすり、ばちに入れてよくすり、かたくり粉五匁ばかり加へてすりませ、

次に、鍋にごまの油を容れて火にかけ、油より、烟の立ちのぼるを度として、すりたる蓮根を、小匙にて一とすくひづゝすくひ入れて、狐色になる位に揚げ、西洋紙の上にとり上げて、油を切る、皆揚りしならば、別の鍋に、みりん酒と醬油とを同量に入れて、よく煮つめ、汁のとろくとなりたる中へ、あげたる蓮根を入れ、手早くかきまわしつゝと煮ておろすなり、

◎かつら生姜

生姜の少し大きなるを取り、上皮をひとかわむき

次にくるくると成るべく長く丸むきになし、むきたるを又端より巻きて、小口より成るべく細く切り、水に取り入るゝ時はくるくると巻けて、かつらの如き故、かつら生姜といふなり、水より出して、皿に付け合するなり。

おはなし

筑紫の媼

五、キヤベツと鍋

鶴吉と龜藏の二人の職工が野菜畑の傍を通つて居ると、鶴吉が「ちよつと御覽、立派なキヤベツぢやないが、私はこんな大きいのを見た事がない」と云ふと、高慢な龜藏は「なにそんなものが珍らしいものか、僕はあそこにあるあ、の家のキヤベツを見た事がある」と言ひます。鶴吉は「それは大きなキヤベツですね、大きいで思ひ出したが私はいつか村の小學校位の大きな鍋をこしらへた事があるですよ」龜藏「うんそうかね、してそんな大きな鍋をこしらへて何にするつもりかね」鶴吉お前さんのキヤベツを煮る爲