

此頃の料理

石井泰次郎

鰯のかびたん漬

いわしの頭を取り、腸を去り、其まゝ申にさして程よく焼き、次に申をぬき、こまの油の煮立ちたる中に入れて、手早く揚げ、西洋紙の上に取りて油を切り置き、
木耳を火に浸し置き湯煮して、固き所を去り幾枚も重ねて、小口より切り、
ねぎを、一寸位づつに切り、それをたてにして、細く切りざつと、湯煮し湯を切り置く、右の品に出来上りしならば、みりん酒を鍋に入れ、煮ざり醬油、酢を合せて煮返し、鉢に入れ、糖がらしのきざみたるを入れ、
其中へ、いわし、木耳、葱等を入れ、一日位浸けて食するなり、

小皿

よめなけしあへ
うちいか雲丹焼

三十四

鳥賊は、足の方と頭の方と別々になし、甲を取り去り、甲の付きたる方を、庖丁刀にて、二つに割り、開きてよく洗ひ、指にて皮を剥き去る、足の方は、元の方につきてある、すみ、腸、かたき所目だま、など取り、洗つて置き、他の料理に用ふべし、うに焼には、足は用いず、
甲の方を、二寸に二寸五分位の角に切り、樫木にて、よくうちたゝき、金串にさして焼く、大いに焼けし時、雲丹をぬり、再び火にかざしてあぶり、暖さうちに申をぬき置く、
雲丹は越前うにの上品なるを、雞卵のきみにて容き、刷毛にてぬるなり、
よめ菜は、塵を去りて湯煮し、水に取り置、けし五勺を炒り、摺盆に入れてよくすり、鍋に、鯉煎

汁三勺、醤油二勺、みりん一勺を入れ火にかけ、煮立ちたるを、おろして、摺盆に入れ、けしとすりませ、

前のよめなを、しほりて、水氣を切り、摺盆へ入れてあへるなり、
小皿に、いかと共に盛り合するなり

真似方料理

と も 子

親子どんぶり (四人前)

かしはの肉三十錢ばかり求めたるを味噌と砂糖と醤油とにてよき程に味つけて煮る。此時煮汁を可なり餘分ある様分量すること肝要なり。煮終りたらは半分餘の煮汁と肉とを取り除けて残りの汁にてよき程に切りたる葱と椎茸とを煮付け更に先の肉を入れて之に玉子四つばかりくづしてかけ玉子とちを造る。扱て別にどんぶりに暖飯を盛り取り除け置きたる煮汁を充分にかけ次に先の玉子

とちを適宜に上に載せ漸く蓋して蒸らしたる後膳に上ばす。却々にいしくて商賈人はだしなり。試めして見らる可し。

おむれつ (老人と子供)

挽きたる牛肉二十錢(五人前か六人)に葱細かに刻みたて、砂糖と醤油とにて味つけて下ろし之に玉子一人前二個の割にてわり込み、よく攪き回したる後、焼き鍋(牛鍋にて可)にて一人前づ、焼きながら庖丁にて一方を起して包む可し、立派な、オムレツ殊に老人や子供に歓迎さるゝか料理出来るなり。

但し肉少なければ一個半位にても可なれど餘り少なきときは包み悪し。食する時に醤油又はソースを少しかけて用ゆ可し。

