

朝の西洋料理

實習筆記

石井泰次郎

○ウラウン、トースト(きつね色のやきパン) 麵麩は、半斤を六つ位三分厚さに切り、兩面とも きつね色にやき、くろくこげたる所は、ないふに て、けづり去り、片面だけに、パタをぬり、めぐ りの堅き所を切り去り、堅に二つに切り、組み重 さぬるやうに皿に盛る。

○オートミル、シユガー ヤートミル、七勺位を鍋に入れ、水二合五勺はか り入れ、火にかけ、時々かきまわしつゝ、柔かく なる迄、煮るなり、時間は二十分位、中途にて、 水少なくなりし時は、湯をたし入るゝなり。 柔かになりし時、牛乳一合、砂糖五匁(甘くない だけ)を加へ、少し煮ておろし、皿に盛り、砂糖 をかけ、匙を添へて出す。

○ソフトポイル、エツグス 鶏卵を、熱湯の中へ投じ、三分間たちて取出し、 水に入れ、直に出して、器に鹽を盛りその上へ

のせて出す。 食べ方は、洋刀にて卵の上の方を、打ちて切り取 り、中のきみを、匙にて、すくひて食す。

○以上は朝のこんだて中より實習したのを傍 で見たまゝの筆記なり、次のは別の一品料理 なり

○スクランブル、エツグス 鶏卵二箇、鉢に割り入れ鹽、胡椒、小匙半杯づゝ 加へ、牛乳三勺を合せ、よくかきまわし。 鍋に、パタ小匙二杯を入れ火にかけ、パタのとけ し所へ前の玉子を入れ、木杓子にてかきまわし、 玉子の煮えて、あまり固くなく、柔かくなき、か げんの時、火よりおろし、皿へ盛りて出すなり。 又、薄く切りたる、焼パンの上へ、覆ひかけても 出すなり。

英國皇太子は鳩を愛して夥しく多くの鳩を飼養せらるゝが太子は此他に古郵便切手を集むることを好み又小兒の寫眞を集むるを好み滑稽なる顔にて撮影したるものは殊に其好む所にして新聞雜誌の廣告に見ゆる寫眞の如きは悉く之を切抜き集め居らるゝ由なり