

て 手 輕 料 理 覺 帳

石 井 泰 次 郎

これは料理の本をよむにも、料理をするにも調法なことを記したるなり、人の記しかかれたるを、ふたゝびぬきいだしてしるしたるなり、

○ むし 栗

むし栗の仕方は、かちぐりの品よさを一夜、水にひたして、翌日やわらかにならば、鍋に入れて、(栗一合に、水を二合のわりに入れて漬けおきたるまゝ、其ま鍋に入れてよし) 炭火にかけて煮めて、水なくなる時にとりあげてつかふなり、この栗は、砂糖、みりん、しほにて味つけてつかふなり、其ほかにはくづしてつかふもよし

○ 葛 煮 こん に や く

こんにやくのはそく糸にしたるを一寸づゝに切て

水でわらひて、百匁ばかりを、鍋に湯を煮たてた中に入れて、十分間以上湯煮してから、取上げて、湯をきりて、別の鍋に入れて、醬油五勺、砂糖十匁を加へ、水一合、入れて能く煮て、煮上りたる頃、葛粉十匁を水にてとかしたるを、中へかきめぐらしながら入れてまぜて、鍋をふるして皿にもるなり。

○ あ げ 午 蒔

午蒔の皮を洗ひて、庖丁刀の背の方にてこきて皮をとりて、三寸ばかりに切て、湯煮よくして、煮あがりたる時、申の先にて肉と皮の間をさしめぐらしてすきをこしらへて(但一方にたてに庖丁刀目を切入れかくべし) 切目の所よりぐるりと皮のみをとりて心を去りて、皮の方を三分ぐらひづゝはす切に切て油にてあぐるなり、湯煮する時に、

酢を少しさして煮ると、色白くなるなり

○青物の黒あへ

何にてもくろくわへを作るときは、黒ごまを、焙録にていりて、搗盆にてねばるほどに能々すりて、馬尾篩にて裏にのせて木杓子にておしてこして、それを鍋に入れて、みその甘き味のものゝを、すりて、こしたるを合せて、みりん、砂糖、水とを合せて、炭火にかけて、杓子にてねりて、これにてあへるなり、其合せ量は、左の如し、

黒胡麻 一合、甘き味噌三十匁、砂糖三盆 二十五匁、水一合、みりん三勺

○胡麻煮れんこん分量

蓮根一本（小口切にして湯煮して、醤油、煮汁、みりんにて煮たるもの）○黒胡麻一合、砂糖二十五匁、みりん三勺、水三勺、合してねりたる物の

中に蓮根入れてあへる、下煮の分量は左の如し
かつをにだし一合、醤油三勺、みりん二勺

○胡麻酢のこしらへ方

ごま酢のこしらへ方は、白ごまをいりて、すりて、毛すひのうにて裏ごし、たるを、酢の煮かへしたるに合せ、みりんを合せたるものなり

ごま十匁に、煮かへし酢五勺、みりん煮切二勺のわりなり、

煮かへし酢といへば、酢一合ならば、鹽一匁のわりに入れて、鍋に入れて煮たてたるをいふなり、みりん煮切は、一合のを、八勺になるほど煮切たるをいふなり、

○むぎ粉やうかん

麥むがし一合に、白角寒天一本、水二合、砂糖六十匁、鹽一匁、水一合五勺、

麥むぎこを、鍋なべに入れて、砂糖さとうをとかしたるを入れて、鹽しほを加くはへて炭火すみびにかけて木杓きやくしにてねりて、十分じふぶん間の内うちねりて、

白角寒天しろがくかんてんを水みづにて洗あらひて、別の器うつはに水みづを入れ其中そのなかにひたしおきて、やわらかになるを取出とぎだして、しぼりて、こまかにきざみて、鍋なべに入れ、水二合みづにふたごうを加くはへてよく煮にとりして、箸はしにてかけて見ても少しもかたまりかゝらぬ様やうにならば、

馬尾飾けすびのりにて、前まへのねりたるなべの中なかへとこしこみて、再び十分間じふぶんかんほどねりて、うすき箱はこに流ながし入れて、ひやかして、かためて、四方しほうを串くしにてすかして、四方しほうのよこをうちてうかして、ふせてとんとんたゝきて取出とぎだして切方きりかたして皿さらにつくるなり、

▲富有の乞食 羅馬の都にて教會にて買ひ歩きたる一人の乞食此程死去したるに驚くべし其遺産金參拾七万圓に達し、遺言書には三人の子供に此金を分つべしと記しありたりと更に可笑しきは此三人の子供は父が斯程の金持なりとは知らざりしといふ

小兒改良服

東京府第一高女教諭 岡本ちか子

子供こどもの着物きものに附紐つなひをなし之これを固かたく結むすぶは、衛生上せいせいじやうよろしからぬ事ことにて私わたくしが申上まうしあぐるほどでも御座ございませんが、又腰揚またこしあみの澤山たくさんあるのも着きにくくて、且かつつ夏向なつむきなどは、暑あつさも多おほく感かんずるかと思おもひます、時下じか丁度暑ちやうどあつさに向むかつて居ゐますから、左ひだりに簡單かんたんなる改良服かいりやうふくを御紹介ごしょうかい致します。

四五才女兒改良服

用巾ようきん 並幅なみはち一丈一尺九寸いちぢやうしちやくきゅうすん