

### そろもんの箴言

柔和なる答は憤恨をとめ厲しき言葉は

怒を激す

蔬菜を食ひて互に愛するは肥たる牛を食

ひて互に恨むるに愈る。

憤はり易きものは争端を起し、怒をおそ

くするものは争端をとむ。

怒をおそくするものは大なる知識あり、

氣の短きものは愚なることを顯はす。

心の安穩なるものは身のいのちなり、娼

嫉は骨の腐なり。

知慧ある婦はその家をたて、愚なる婦は

其手をもてこれを毀つ、

その口を守るものは其生命を守る、その

口唇を大きく開くものには滅亡來る。

鞭を加えざるものは、其子を悪むなり、  
子を愛するものはしきりに之をいましむ。

### 西洋料理筆記の一節

石井泰次郎

筆記のよしあしは、よみてつくりて、出来れば  
よしとし、出来ねばあしとするのである、それ  
だからよしあしは實習する者の巧拙にはよらな  
いといつてもよろしい、

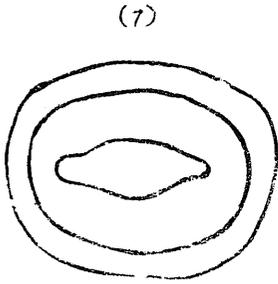
#### ●シリツプスオムレツの拵方

##### 原料割合

鹽	洋	海	雞	卵	二	個
	芹	老	芝	八	分	
		海	老	八	分	
			老	八	分	
				八	分	
				八	分	

胡椒粉 五分

中皿の中へ、鶏卵二ツを割入れて、パセリを洗ひて、葉ばかりをさざみて、布巾に包みてしぼりて、出して皿に入れバラ／＼にときて、それを入れ、次に芝海老を十二ほど入れ（海老は小海老にて十二にて八匁位のものなり、他の海老にてもよし）其上に鹽と胡椒とを入れ、箸にて搗めぐらして、フライ鍋にラード油を入れて溶して、溶たるを他の器にうつして、其あとの、鍋につきたるを、玉子



まゝに火におきて、玉子を入るべし、さて箸にて搗ませて、向の方へと包みかくるやうによせて、左の手にて、フライ鍋の柄先を持って、右の手をに

ぎりて、其柄のつきぎはを、とんとうちて、内のを打かへし、又打かへして、皿を上にあて、鍋をかへして、皿にうつし入るべし

これはシリツプスオムレット 略製なりとぞ、

●ビーフカツレットの拵方

原料割合

牛肉	六	六	六	二	三	三	一
鹽	六	六	六	二	三	三	一
胡椒粉	六	六	六	二	三	三	一
メリケン粉	六	六	六	二	三	三	一
鶏卵	六	六	六	二	三	三	一
パン粉	六	六	六	二	三	三	一
ラード	六	六	六	二	三	三	一

ロース肉を二寸に二寸五分、あつさ五分位に切る（筋を切るやうに心がくべし）さて夫を板の上にて

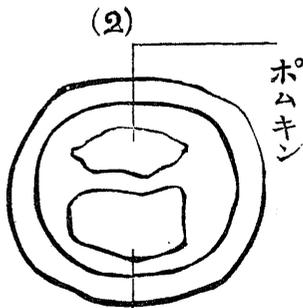
ピンなどにて強く打柔らげて、鹽と胡椒粉を片面だけへ振かけ、手のひらにてとん／＼打こみあき、次にメリケン粉の中に入れ、能く粉をつけて、鶏卵のときたる中へ浸して、左の手の指にてつりあげ、右の手に箸を持って、肉よりたるゝ玉子をこき、パン粉の中に入れて、よくつけて、のこらず拵へたる上にて、鍋にラード油を煮立て、其中に入れて、「あまり一度に入れてはあしし」強き火上にて箸にてかへしかへしてあぐべし、あげたるを洋紙の上にて取油を切りかくべし、四つ五つを一度をあげて、其後なべを再びかけて、油の煮立つ時に次のを入れるべし、かくして五分間づゝにて取上るなり、

これを皿にもり、そへものをつくる、時のものとしてこゝには南瓜をそへたり、

● ホムブキン、マーシの拵方

右にそへる物の拵方は、南瓜を鹽をつけて、水にて洗ひて、たてにいくつにも切て、皮をむき、たねをくりとりて、しほ湯に入れて、湯煮して、箆にあげ、水氣を去りて、馬尾篩にて裏漉して、鍋に入れ、バターを加へ火にかけ煉りて、其後鹽と胡椒入れて、二分間ねる

此割合は左の如し



- 南瓜 三百匁  
 バタ 十五匁  
 カレツ 鹽 一匁  
 胡椒粉 一匁