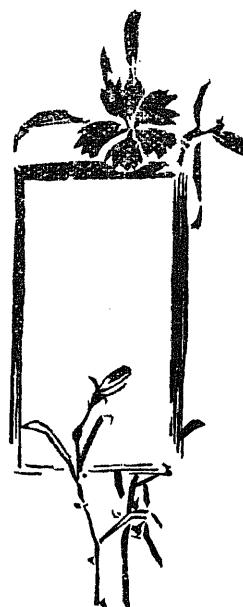


○栗どう八の拵方



割烹

石井泰次郎

此度も先のつきをと思へど、夫よりも用に手

近かつ方がよろしからんとて、勝手口より、
實習の二三を記しておきつ、軍國多事の際なれば十二ヶ月の順序によらぬ怠は、つぎのこととなし

○左の實習は、前に記したるも有らんかなれども、其一場の手續なればかさねても記す

こと、なしたるものあるべし

豆腐と、栗と、葛粉と、醤油と、砂糖と、生姜とを用意して、さて豆腐を四角に切て、二寸四方に厚様六分以上に切るべく、玉子焼なべに、油を敷て、兩面より黄色になるほどやいて、夫を水に入れ、油氣をとりて、酒、醤油にてざつと煮でたゞ焼て油氣をとりたるを湯煮少しだしたるまでにてもよし。椀にもりて、上より葛だまり(つくり方は次に記す)を、生姜の皮をむき、ふろしたるを布に包みてしばりたる汁を煉ませて、豆腐の上よりかくる、

豆腐のよく、煮えてふくれたる時に、汁氣を切るやうに取あげて、茶碗の中に盛て、其上へ葛溜をかくるなり

又其上へ、栗の粉をばら～とかけて出すべし

栗の粉のつくり方は二つあり、一は焼栗をあら

く粉にして、焙爐にてあぶりておきて用ふる仕
方なり、一は栗を湯煮して、尾馬篩にて裏漉し
て能く湯煮してよくてだきて、うらでしすべ
し、漉たる粉を用ふるなり○何れも栗の皮を去
りて、甘皮をむきて後に焼もゆでもすべし

葛溜の搗方

これは、あんどうふとて、豆腐を二寸四方、あつ
さ八分以上に切りて湯煮して、あんをかくる仕方

あり、葛溜のつくりかた左の如し

葛粉をくだきて粉となし、又は片栗粉を代用し
てもよし、水一合うちばを加へて、器の中にて
とかし、上にうきたる塵をすくひさり、又しづ
めおくべし、

初鍋に水を入れ、醤油、砂糖、鹽とを合せて汁

をつくるべし、

汁の出来たる時(まづ水四合とすれば、醤油を
五勺、水の能くわきたる所へ入れ、其まゝ搗め
ぐらさずおなご、次に砂糖を八匁入れ、次に鹽四
匁内に入るなり、さて汁のあぢを見て、醤油
あましと思あはゞと二勺ほど入るべし、又再び
味をこゝろみて、醤油を二勺に入るべし)醤油の
濃きものにて右の分量なり、薄ければ倍にもな
ることあり、

かくて、左の方に、ときたる葛の器を持ち、右
手に抄子をとりて、左の手よりくすを鍋につぎ
入るゝ、右の方にてひらく搔めぐらす、とい
ふ工合になすべし

とうふを皿にもりて、右のあんをかけ、其上へ器
粟を焙碌(ほろ)にていりたるを、ぱら／＼とふりて出す

ことあり、これを、あんどうぶ、といひなせり

○今出川とうふの拵方

すましに、焼どうふを入れ、上置てすりせうがを
おきて出すを、今出川とよべるなり、とうふを玉子
焼なべにて兩面黄色にやいて、水の中に入
れ、直にとりあげ、酒一合、醤油三勺にて氣なが
く煮て、皿にとりて、上にすり生姜をふいて出す
をも今出川といふなり

○くづしどうふの拵方

豆腐小二つを布に包みてしほりて、鍋の湯に入れ
て湯煮して、汁をきりて、鍋にごまの油を入れて
いりとうふとなし、菜のこま／＼に切たるを加へ
てなほいりて、醤油五勺、砂糖四匁をいれて煮あ
ぐるなり

○うさきどうふの拵方

豆腐を其まゝ湯の鍋に入れて湯煮して、金抄子に
てすくひ、湯を切て、茶わんにもりて、上より味
噌をかけて、青のりの粉にしたるをかけて、から
し少しそへて出すべし。

味噌の拵方は、京都白味噌をすりて、馬尾篩にて木抄子にてこして、味噌六十匁なれば、水七
匁位にてとくべし、砂糖六匁いれて、ねりて『と
ろ火にてねるべし』右の茶わんの中のとうふに
かくるなり

○とうふの天ぶら拵方

豆腐を水を切りて、器に入れて、木抄子にてつき
くづして、かたくり粉よき品を入れませ合せて、
油をわかしたる鍋に、木抄子にてすくひ入れてさ
しわたし二寸位は少しつまるほどの大ささ(但し
形はきまりなし、みだれがたにてよし)にしてあ

げてよし、大根ふろし、薄醤油をへて出す、其割合豆腐の量、七十匁に、かたくり粉、二十五匁にてよし。

家庭に於ける所感(承前)

長野縣 飯塚忠次郎

一寸例を引いて御話致さうなら、世間幾多の母親は自分の不注意は皆なたなにあげて『うちの子供のらんばうで、云ふことをきかないのにはこまります』と、來客の婦人達などに愚痴のやうな愛相のやうな事をいふてをいでのあるが、自分の子の行爲がわるいと、とりながらも、之がたんせいに心を用ひなさらぬようだ、自分の子供の悪い方にむくのを知つてゐながら、しらぬふうをよそをしてをらるるのは、あまり無責任では御座いません

ですか、又母親の態度としてそれでよろしいものでしようか、それでは實に子供こそとんださいなんで御座います、來客婦人達の方でも、よう御座いますは、おこさん方はれあばれになるやうでなくては、いけませんです』なぞと、如何にも一寸きくと耳ざわりがよく道理の様にも思へられるが僕の考へではよしやわるい氣でいふたのでなくとも、多少物事のわかつた婦人が其様な事を口に出すのは最も悪いことであろうと考へる、もし其様な談話中に小兒が居たらどうでせうか、『ふばさんがわいふのだもの、構うもんか』といふかもしがれぬ、此様なことをいふのは子供の惡習を増進させれるのみで、却てその火のてを盛んにさせる様なもので御座います、數多い中とて綿密なる觀察力と周到なる深慮とを具備しておられる婦入ばかり