

るものは日本にも御座いますけれどもこの様に色といひ形といひ如何にも圓滿によく、出来て居りますのはまだみあたりませんから、皆様に鳥渡御紹介致します、實にゴムの質がよろしくて幾度落しましてもなかく破損れません。

(イ)は 乳頭

(ロ)は ゴム製白色の輪

(ハ)は ゴム製にて下方は二個の孔あり中に鈴を入れたり、下部及環は桃色、頭部はウス青色

今昔いろは料理

石井泰次郎

(マ) 金銭領蛋の拵方

此金銭領蛋は支那料理中に於て、最簡易なる者な

り、まづ鶏卵(實物は鵪蛋を用ふ)を一箇とりて二つにわりくづさぬ様に器に入るべし、小皿を用ふべし、さて真中に黄味有る様にして置き其皿のまゝ蒸籠に入れてむしあぐべし、さて全ひし上りたるを、別に小碗に入れて清汁(實物は雞豚の汁なり)の代りに鯉煎汁を用ひて仕立て出すべし

キンピラ午莠拵方

午莠を能く洗ひて、長さ一寸五分ほどに切て、薄く壁に切目を打込みて、赤横にして細くせん切るべし、切水にてすすぎて、笹にあげ水氣を能く去るべし、銅に胡麻の油、或は豚油を入れて煮ゆるちたるを見て午莠を入れるべし、よくかき交て煎て其上より酒醬油砂糖を加減し、又蕃椒を少し入れて煎あぐべし、器に盛りて上に白胡麻のいりたるをばらりと振掛てよし

○キンピラとは金平として極めてつよくたけき男を書きたる繪本に金平本の名あり、此事によりて此つくり方をキンピラと名付たるなり

さんちやく豆腐拵方

茄子の中位なるを、上部を切り、中をくりぬきて其中へ豆腐のすりたる油揚の細切、にんじんのせん切など白わへにしたるを入れて出すなり、

(ゆ)

柚味噌拵方

柚子の大なるを枝をつけながら採取して、上部の枝を付たる上を一切きりて、中の身をきれいに抜出して、温湯にて洗ひて笹の上のせあき、さて白味噌と赤味噌と等分に合せても、又赤みを少し合せてもよし、先味噌を搯盆にて能くすりて、馬尾篩にて裏漉して、柚の實をしほりて、其汁を

入れて、古酒にてゆるめて、鍋にて砂糖を味噌百々に五十匁ほど入れ、胡麻、摺生姜、又焼栗さざみ胡挑など入てかきませ、能々煉つめて、右の柚の内に入れて、技つきをふたにして、焼なべの上にあぶら敷て入て、焼て出すべし

百合根煉酒拵方

百合根を水にて洗ひ、下の黒き所を去りて、鍋の湯に入れて、ゆにして、直ちに笹にあげ水を切て馬尾篩にて漉して、清酒にてのぶるなり

○湯煮したるを、細かきあみの上のせて水氣を

あぶり取るもよし

雪なます拵方

何の魚にても細くつくりて皿に盛り、上にかろしたる大根をかきて出すなり

(番外)

道明寺羹 どうめいじやうかん

道明寺糲 一合 水一合五勺入フヤス

角 天 二本 水四合 入トカス

砂糖 二百五十匁以上(シホンピキ)

まづ道明寺糲を一合ちりを去り、器に入れて、水を一合五勺計りて入るべし、木抄子にてかきませせておくなり

つぎに白角天を水にて能く表面を洗ひて、水に浸しおき、十分程おき取上げて、水を能くしぼり、庖丁刀にて極めてこまかに小口より切るべし  
つぎに鍋に水を入れて(角天一本に二合の割合也)炭火にかけ、其内へ右のきざみたるを入れて煮るべし、煮えたつ時木抄子にてかきませせて少しもかたまりなきを見計るべし

つぎに砂糖を百五十匁計りておき、右の角天のこ

りなく溶解したるを見て、其中へ入るべし、入れて木抄子にて煉ること約十分間すべし、然れば砂糖つまりて糸を引くやうになるなり、

つぎに右のつまりたるを、炭火より取罷ろして、木抄子にてかきませながら冷すべし、約十分間たえずかきませ居るべし

つぎに前の道明寺糲の器をよせ罷きて、右のさめたる汁を少しづつ入れてかきあはすべし別器へ道明寺少し砂糖汁をすこしと入れて、木抄子にて搗まずれば殊によし、かくして皆あはせて、重箱などの中へ流し入るべし、時間二十分前にかたくなるなり

つぎに取出す時は四方を庖丁刀にてすかしおきて重箱をうらがへして打て出すべし