

# 簡易料理

蠣の西洋料理

## 愛家 女史

丸々と肥つた蠣二十匹計を、焼き鍋に入れて、蠣から出でた水で二分計りの間沸騰させて、蠣が餘りに小さく又堅くなり過ぎないくらいの時にその汁を捨て、更に新しいパンを一時間計り牛乳の中にひたした者ど、鶏の肉を小さく碎いたるもの、二種を混ぜ合せて糊の様にドロ／＼にして、之を目の細かい篩で漉し、その中に一二箇の鶏卵の黄味と少量のバターを加へ、先きの蠣をそのなかに充分ひたし、さてこれを引き上げて、パンの細粉の上に轉ばせば、コロッケーの衣の様になる夫を、油を引いた鍋の中で焼くのです。

泡雪はんべん

鯛、平目、若しくはこちの様な類の魚を三枚におろ

し夫を、骨を抜いて庖刀でたゝいて碎けたら摺鉢で摺りつぶし、その中へ鶏卵の白味計りを入れて摺つて茶煎で泡を立たせ、鉢の底迄泡になつた時、ぐらくと白湯の沸き上つた鍋の中へ、泡を一さじつゝ、すくうて入れるのです。味が至極淡泊で上品で宜しい様に思はれますから、やつて御覽なさい。

花形梅干

魚の不自由な時には一寸可なりの品です。梅干の肉計りを取つて摺鉢で能く／＼摺りつぶし、少し計り水を入れてゆるめた上、砂糖と葛粉とを程よく入れて火上に沸騰させて、取りおろして角な入れものへ入れ置いて花形若しくは望みの大さに切るのです

