

「アチャラ煮」トナスモ適セリ

于瓢ノ「煮シメ」ヲ製スルニハ干瓢ヲ水ニテ洗ヒ暫時湯煮ヲナシ軟カクナリタル頃其汁ノ有ル儘醬油砂糖ヲ以テ味ヲ付クベシ食卓ニ供スルハ適宜ノ長サニ切り揃フベシ

干瓢ノ古キ者ヲ使用スルハ一旦湯出汁ヲ捨テ一度水ニテ洗フカ又ハ最初干瓢ヲ鹽ニテ揉ミ軟カクナシ茹ゲルヲ宜シトス

于瓢ノ鉄砲アヘ及「ヌタ」ノ仕方

干瓢ヲ湯煮シ若布ヲ水ニ浸シ各同分量ヲ(二百匁位)一寸計リニ切り置キ別ニ摺鉢ニ味噌(七十匁)辛子適宜砂糖十五匁計リヲ入レテ能ク摺リ混セ酢(五匁)計リニテ伸バシ前ニ切り置キタル野菜ヲ絞リテ水氣ヲ去リ之ヲ入レテ合ハス又魚ヲ入ルトキハ一旦酢ニ漬ケ置キ後切身ニ酢ノ浸シタル片之ヲ取り出シ混セ合スベシ

「ヌタ」ハ單ニ酢醬油砂糖ヲ使用シテ味噌ヲ減シテ調理スルノ差アルノミ

「干瓢ノアチャラ煮」

干瓢ヲ茹ゲ、別器ニ揚ケ置キ他ノ器ニ砂糖及少許ノ食鹽ヲ加ヘ唐辛子ヲ三ツ切ニシタルモノヲ一旦湯ヲ通シテ之ヲ加ヘ前ノ干瓢ニ添フルモノトス注意スベキハ于瓢ヲ湯煮スルハ余リ煮過ザルハ及切方ハ可成揃ヘ亂雜ニ流レザル様努ムベシ又唐辛子ハ種抜キトスベシ

一七、切干大根

是カ調理法ハ「煮シメ」「酢ノモノ」「アエ物」其他味噌汁ノ實トナスモ佳ナリ

切干大根ノ「煮シメ」ノ仕方

切干大根ヲ水ニテ洗ヒ之ヲ鍋ニテ湯煮シ(古キモノハ湯煮スルハ最初湯ヲ通シ其湯ヲ除キ更ニ水ヲ入レテ茹ゲルモノトス)油揚又ハ「アサリ」ヲ加ヘ適度ノ時間煮タル後其煮汁ヲ捨ズシテ之ニ砂糖醬油ヲ加ヘ煮シムルモノトス

切干大根ノ「三杯酢」ノ製法

先ツ切干大根ヲ温湯ニテ洗ヒ強ク絞リ置キ別ニ酢醬油味淋或ハ砂糖ヲ各全分量ニ配合シテ之ヲ煮沸セシメテ冷シ前ノ絞リ置キ切干大根ヲ入レ汁ノ浸シ込ム迄置クヘシ酢ノ酸味少ナキ片ハ鹽ヲ混セ使用スヘシ

切干大根ノ「胡麻アエ」

最初水ヲ以テ能ク洗ヒ適度ニ湯煮シ之ヲ堅ク絞リ置キ別ニ胡麻ヲ煎リ摺鉢ニテ摺リ之ニ白味噌砂糖及白豆腐ヲ加ヘ能ク摺リ雜セ前ノ大根ヲ入レテ攪キ廻スモノトス

「芥子アエ」ノ仕方

切干大根ヲ水ニテ洗ヒ之ヲ湯煮シタルモノヲ其汁ノ存ズル儘醬油砂糖ヲ以テ調味シ別ニ芥子



ヲ摺鉢ニテ摺リ少許ノ砂糖ヲ加ヘ前ノ煮汁ニテ伸バシ前ニ味付ヲナシタル切干大根ヲ取り出シ之ヲ適宜ニ切り油揚ヲ共ニ加ヘテ(アユ)ルモノトス(油揚ハ切干ト全時ニ調味シ置ク)

一六、高野豆腐

此ヲ調理スルニハ「煮シメ」ニ適スルノ外別ニ良法ナシ
煮シメノ調理法

先ヅ高野豆腐ヲ少量ノ曹達ヲ含メル温湯ニ浸シ幾度モ絞リテ湯ヲ含マシメ充分内部ニシミタル時水ヲ以テ絞リツ、洗ヒ全ク曹達ノ性分ヲ去リ適宜ノ大サニ切り之ヲ鯉節ノ煮汁ニテ煮ルベシ汁ノ不足スルハ適度ニ至ル迄水ヲ注入シテ煮沸セシム其後酒砂糖醬油及鹽少許ヲ加ヘ煮上グルモノトス

一九、焼鉄

焼鉄ハ「澄シ汁」「餺飩合エ」及「煮シメ」ヲ製スルニ適ス

澄シ汁ノ仕方

最初焼鉄ヲ水又ハ温湯ニ浸シ軟カコナリタル時之ヲ絞り置キ別ニ鯉節若クハ昆布ノ煮汁ヲ製シ醬油ヲ以テ加味シ澄シ汁トナシ前ノ焼鉄ヲ入レ沸騰セシメ之ニ青味トシテ芥又ハ三ツ葉茗荷等何レニテモ少許ヲ入ルレバ味更ニ佳ナリ又魚肉ヲ用ユレバ一層美味ナリトス魚ノ調理法

ハ「」ニ述ベタレバ茲ニ略ス

焼鉄ノ「チロ合エ」ノ仕方

先ヅ焼鉄ヲ水若クハ温湯ニ浸シ軟カコナリタル時能ク絞リテ適宜ニ切り置キ大根「オロシ」ヲ製シ水氣ヲ去リ之ヲ芥ニ移シ砂糖或ハ味淋酢ヲ混合シ前ノ焼鉄ヲ入レ混セ合スモノトス

二〇、紫厥

紫厥ハ普通「煮シメ」「白アエ」ニ適シ又芥子合トスルモ可ナリ

紫厥ノ「煮シメ」ノ製法

紫厥ヲ一夜水ニ浸シ置キ之ヲ三十分間程湯煮トナシ充分軟カコナリタル片之ヲ取り出シ水ニテ洗ヒ後適宜ノ長サニ切り油揚ト共ニ醬油砂糖ニテ煮シムルモノトス

紫厥ノ「白アエ」ノ仕方

前項ノ手續ヲナシタル紫厥ヲ適宜ノ長サニ切り之ヲ鍋ニ浸シ水ヲ加ヘ醬油砂糖ニテ煮シメ置キ別ニ白胡麻ヲ煎リ之ヲ摺鉢ニテ摺リ其内へ白豆腐ヲ布片ニテ絞リテ入レ砂糖ヲ適宜ニ加ヘ能ク摺リ交セタル後温湯ニテ少シ伸ハシ先キノ紫厥ノ上ニ移シ火ニ懸ケ攪キ交セツ、煮上グルモノトス之レニ蒟蒻及白味噌ヲ入レバ味甚ダ佳美ナリ
紫厥ノ芥子合エノ仕方

前項ノ如キ手續ヲナシタル紫厥ヲ適宜ノ長サニ切り之ヲ水醬油砂糖ニテ煮シメ置キ別ニ芥子ヲ摺鉢ニテ摺リ之ヲ紫厥ノ煮汁ニテ伸バシ前ノ味付ケ紫厥ヲ入レテ合ヘルモノナリ

三、晒若布

之ハ「ヌタ」ノ調理ニ尤モ適シ又味噌汁ノ實亦之レニ次ク

若布ノ「ヌタ」製法

最初若布ヲ水ニ漬ケ柔カニナリタル頃之ヲ絞リ之ヲ適宜ニ切り辛子及酢ヲ混シタル味噌ヲ作リ之レト共ニ合ユルモノトス此ニ魚類及葱獨活等ノ數種ヲ入ルレバ味ヒ美ナリ魚類ハ多クハ一旦鹽ヲナシ酢ニ暫時漬ケ置クベシ獨活ハ生ノ儘ニテ使用シ葱ハ極僅ニ茹デ、使用スルモノナリ

若布ノ「煮シメ」調理法

最初若布ヲ水ニ漬ケ置キ之ヲ適宜ノ長サニ切り能ク水氣ヲ去リテ鍋ニ移シ之ニ醬油及少許ノ水ヲ加ヘ煮沸シ軟カニナリタル後砂糖ヲ入レテ味ヲ調フベシ若布ヲ煮ルルハ余リ軟カニナリテ体形ヲ損ゼザル爲最初ヨリ醬油ヲ以テ煮ルヲ可トス

三、鹿角菜

鹿角菜ハ「煮シメ」トナシ又「白アエ」トナスコト得

鹿角菜ノ「煮シメ」仕方

鹿角菜ヲ水ニ漬ケテ僅カノ間湯煮シ灰ニ揚ゲ水ヲ掛ケテ洗ヒ能ク水氣ヲ去リ置キ別ニ細カク切リタル油揚及ビ鹽節ヲ入レ醬油砂糖ニテ味ヲ付ケ前ノ鹿角菜ヲ入レ適宜ニ煮シムルモノトス

鹿角菜ノ白アエノ仕方

此調理法ハ紫厥ノ白「アエ」ト異ナルコトナシ

三、刻昆布

之ガ調理ハ「煮シメ」及澄シ汁トナセバ味ヒ善トス

刻昆布ノ「煮シメ」ノ仕方

此ノ調理法ハ油揚ト共ニ煮シムルモノニシテ其方法ハ鹿角菜ト略ボ同シケレバ茲ニ載セズ刻昆布ノ澄シ汁ノ仕方

先ツ刻昆布ヲ水ニ能ク洗ヒ適宜ノ長サニ切り充分水氣ヲ搾リ去リ別ニ于鱈ヲ水ニ漬ケテ之ヲ湯煮シ前ノ切昆布ヲ入レ煮沸セシ後醬油及砂糖ヲ僅カニ加ヘテ煮ルモノトス

二、水蒟蒻

之レヲ調理スル方法ハ「卸ロシ」アエヲ最モ適當トシ「酢味噌アエ」精進揚及五目飯ノ具煮豆

「オモク」豆ノ取り合セトナシ又煮シメトナス「モアリ

水蒟蒻ノ「オロシ合エ」ノ仕方

水蒟蒻ヲ水ニ漬ケ置キ能ク水ニテ洗ヒ充分水氣ヲ去リ適宜ノ大サニ切り砂糖酢及鹽ヲ加ヘダ
ル内ニ漬ケ三四分ノ後之ヲ搾リ取リ其汁ニ「大根卸ロシ」ヲ入レ其内ニ前ノ水蒟蒻ヲ攪キ雜セ
ルモノトス又此内ヘ白瓜若クハ胡瓜ヲ入ル、モ宜シ（白瓜及胡瓜ヲ入ル、ニハ一旦鹽揉ミト
ナシ能ク洗ヒテ鹽氣ヲ去リテ入ルベシ）

水蒟蒻ノ酢味増合エノ仕方

前項ノ手續ノナシタル水蒟蒻ト水ニ浸ケ置キタル若布ヲ適宜ノ長サニ切りテ絞ホリ能ク水氣
ヲ去リ置キ別ニ味増ヲ摺鉢ニテ少許ノ砂糖ヲ加ヘ能ク摺リ雜ゼタル後酢ニテ適當ニナル
迄弛ルメ前ノ水蒟蒻及若布ヲ加ヘテ合エルモノトス

水蒟蒻ノ精進揚ノ製法

水蒟蒻ヲ前項ノ如クノ手續ヲ了シ別ニ麥粉ヲ水ニテ溶解シテ衣トナシ胡麻油ニテ煤グルモノ
トス

三、割菜

此レヲ調理スル方法ハ「煮シメ」芥子合「トナスノ外味ヒ美ナル」トナシ

割菜ノ「煮シメ」調理法

割菜ヲ充分湯煮シテ軟カクナリタルモノヲ適當ノ長サニ切り水ニテ洗ヒ能ク水氣ヲ絞リ去リ
鹿肉菜ノ「煮シメ」ノ如ク油揚ト共ニ「煮シメ」トナス

割菜ノ「芥子アエ」ノ調理法

此調理法ハ切干大根ノ「芥子アエ」ト同方法ナレバ茲ニ省略ス

豆腐ノ製法

豆腐ハ一箱ニ付大豆二升位ヲ適度トシ之レヲ水ニ浸シ置キ（冬季ハ十時間乃至十一時間夏季
ハ七時間内外トス）而シテ之ヲ依ニ揚ゲ水ヲ去リ石臼ニテ水ヲ少量ヲ注ギナガラ挽クナリ別
ニ釜ヲ清洗シ鹽分油氣等ヲ含マザル様注意シ前ニ挽キタル豆ヲ煮沸スベシ然ル後布ノ袋ニ移
シ桶ノ上ニ竹簾ヲ横ヘ其上ニテ絞リツ、適宜ノ加減ヲ見計ヒテ「ニガリ」ニ合テ五分間位隔テ
、三回ニ注入シ其都度靜カニ攪キ廻シ置クハ水分ハ漸次分離スベシ而シテ箱ノ内部ニハ布
ヲ敷キ其内ニ移シ適宜ノ重量ヲ載セ徐々ニ箱中ノ水ヲ排除スル「凡十五分間ヲ要スベシ此
時適宜ニ切りテ調理ノ用ニ供ス之ヲ以テ豆腐製法ノ大略トス

（備考）普通豆腐ハ一箱ヲ十二丁トス

漬物ノ漬方

一、浅漬ノ漬方

大根百本(成ルベク太キモノ)ニ對シ鹽二升花麴二升ノ割合ガ普通ノ定ナリ然レモ之レハ素ト二十日程經テ食シ始ムルモノトシテアレバ隨テ鹽モ少量ナリ比較的永ク維持セシムルニハ鹽ノ量ヲ増加スレバ好シ(鹽ノ多キハ味惡シ)先ツ大根ヲ桶ニ一側ヲ並ベテハ鹽及麴(豫メ能ク攪キ雜セ置ク)ヲ振り掛ケ且ツ色ヲ好クスル爲メ一側毎ニ新藁十五六本ヲ布ク斯ノ如クシテ全部材料ヲ漬ケ込ムモノトス 但シ漬桶ハ酒樽ノ明キタル許リノモノヲ宜シトス

二、大阪浅漬ノ漬方

大根百本(成ルベク細キモノ)ニ對シ鹽一升位ニ根及葉ヲ一處ニナシ強キ壓ニテ漬クルモノナリ漬方ハ浅漬ト同様ニ一側毎ニ鹽ヲ振ルモノナリ漬ル時日モ略同様ナリ

三、大坂切漬

大根ノ根葉ヲ共ニ細ク刻ミ手ニテ揉ミ漬ケ込ムモノナリ鹽ハ極ク僅カニテ善シ之ハ一夜措テ食スル輕便ナルモノニシテ味ヒモ美ナリ葉ハ特ニ能ク揉ミテ青キ汁ヲ取り除クベシ

四、糠味噌漬

鹽ト水ト等分ノ量ヲ沸騰サセ是ニ同量ノ糠ヲ(糠ハ成ルベク焙リタルモノヲ使用スレバ佳ナ

リ)入レ能ク捏テ返スベシ最初ノ内ハ大根或ハ瓜ヲ漬ケテ鹽ヲならし且ツ毎日注意ヲ加ヘテ幾回モ攪キ廻シ斯クシテ半月程經過スレバ至極良好ノ結果ヲ生ズ又古キ糠味噌アレバ少シ之ヲ混合スルハ攪ノなれ方モ速ナルノミナラズ糠ノ臭味ヲ去ルモノナリ日本料理ニ於テハ凡テノ漬物ヲ重ズル中ニモ此糠味噌漬ハ淡泊ニシテ且ツ其季節ノ新鮮ナル物ヲ日々食スルヲ得ル殊ニ輕便ナル方法ナリ又經費モ至テ廉價ナレバ之ヲ行フモノ特ニ注意ヲ拂ヒ味ノ變セザル様常ニ手入ヲナスベシ

五、生姜ノ梅酢漬

新生姜ヲ莖一寸許リ付ケテ梅酢ノ中ニ浮シ漬コナスナリ此方法ハ實ニ簡易ナルモノニシテ大根燕牛蒡等ヲ能ク水ニテ洗ヒ漬ケ置キ他ノ漬物ニ配合スレバ極メテ美ナリ

六、生姜ノ味噌漬

前項ノ如ク生姜ノ莖ヲ付ケ鹽壓(一貫目ニ對スル鹽五合)ニシ充分ニ水ノ上リタル頃一日許リ日ニ乾シテ味噌ニ漬ケテ輕キ壓ヲナシ置クベシ(味噌ニ少シノ酒糟ヲ雜セルハ一入美味ナリトス

七、瓜ノ鹽壓漬

瓜ノ上下ヲ切り去リ中實ヲ取り出シ鹽ヲ強クナシテ二三日漬ケ置クハ出來上ルベシ尙ホ一

且上リシ鹽水ヲ捨テ、漬ケ直スルハ永ク保存スルヲ得ベシ其時ハ充分壓テ強クスベシ

八、瓜ノ味噌漬
瓜ヲ二ツ割ニシテ中實ヲ去リ其處ニ鹽ヲ塗り付ケ數時間日光ニ干シ溶ケテ水コナリシ鹽ヲ流シ去リ尙數時間蔭ニ置キテ含蓄セル熱ヲ放散セシメ味噌ノ内ニ入ル、ナリ

九、カミナリボシ
瓜ノ兩端ヲ切り中實ヲ取り出シ夫レニ鹽ヲ振り螺旋狀ニ細長ク切り出シ甘鹽ニテ一夜許リ漬ケテ二三日間日光ニ干シテ蓄ヘ置キ何時ニテモ食スルニ當リ適宜ニ切り酢及ビ醬油ヲ掛ケテ食ス

一〇、茄子ノ鹽壓漬

茄子ノ蒂ト尻トヲ切り去リ壓テ強クシテ漬ケ込ムモノナリ川砂ヲ混合スルカ極メテ少許ノ明礬ヲ入ル、其ハ艶ヲ善クス

一一、茄子ノ味噌漬

前項ノ鹽壓シニナシタルモノヲ味噌ノ中へ漬ケ込メバ直チニ味噌ノ味ハ滲ミルモノナリ又生ノモノヲ兩三日乾シテ漬ケ込ムルハ一入ノ味ヲ持ツヘシ斯クスルルハ眞ノ食スル頃ニ至ルニハ一年ヲ經過セサルベカラズ

一三、茄子ノ芥子漬

重キ壓コテ一夜程鹽漬コナシタル茄子ノ蒂ヲ去リ芥子麴酒醬油ヲ捏テ合ハセシ中へ漬ケ込ミ蓋コ目張りヲナシ置クベシ略ボ半月程程經バ食スルコト得ヘシ但シ芥子ノ製法ハ水ニテ捏テタル芥子ヲ布ニ包ミテ一夜水ニ浸シタル者六分ニ麴四分ヲ混ぜ合セ夫レニ酒七分ニ醬油三分ヲ合セシ者ヲ入レテ捏テルナリ

一四、蕪菁ノ千枚漬

蕪ノ皮ヲ横ニ丸ク剝キ上下ヲ充分ニ切り捨テ、中分ノ善長ナル處ヲ庖刀ニテ平ニ五厘位ノ厚サニ「へギ」水一合ニ鹽大匙一杯ヲ加ヘテ立鹽ヲ作り此ノ中ニ一時間余浸シ置キ五六枚宛ヲ布巾ニ捲キテ水氣ヲ搾リ取り別ノ鍋ニ酢五合味淋一合砂糖大匙ニ一杯鹽小匙ニ半分唐辛子五六本ヲ入レ一度沸騰サセ之レヲ冷シテ前ノ蕪ヲ漬ケルナリ

一五、蕪菁ノ芥子漬

莖ヲ切り捨テ鹽漬コナシタルモノヲ取り出シテ一日許リ干シ茄子ヲ漬ケタル芥子ト同シ作り方ノ者ニ漬ケ込ムヘシ

一六、小蕪菁ノ酢漬

莖ヲ切り捨テ庖刀ノ目ヲ入レテ酢ニ浮シ漬ケルモノナリ

西洋料理ノ部

一、スープ調製法 (一名クレヤスープ)

肉類ノ屑肉筋肉及骨等ヲ釜ニ入レ八分目計リ冷水ヲ注ギ沸騰セシムベシ其將ニ沸騰点ニ近ヅカントスル時上面ニ泡ヲ生ズ此泡ハ即チ肉及骨等ヨリ出ル血液ナレバ能ク取り去ルベシ而シテ之レヲ弱火ニ掛ケ五六時間煮沸スベシ又人參玉葱等少量ヲ投入スレバ野菜ノ甘味ヲ加ヘ佳良ノ「スープ」ヲ得ベシ供卓スルハ布片ニテ濾シ脂肪及渣滓ヲ取り去リ鹽胡椒ニテ加味スヘシ亦醬油一二滴注入スルモヨシ(スープ肉ハ脛肉ヲ良シトス)

(備考) 「スープ」ヲ製スルニ際シ十分泡ヲ取り去ルヲ能ハズ爲ニ濁リタルハ其儘冷シ置キ卵一個計リ割リ白身ヲ泡ヲ立テ「スープ」ニ入レカキ廻シ弱火ニ掛ケ除々ニ沸騰セシムヘシ然ルハ渣滓ハ固リテ浮ブ故直ニ泡取りニテ除去ス可シ斯クシテ得ル所ノ「スープ」ハ實ニ清麗透明ノモノナル可シ

二、トマトスープ

前ノ如ク「スープ」ヲ製シ此レニ「トマトソース」ヲ混入シテ鹽胡椒ニテ加味シ製スルモノナリ

三、ポテートスープ

「スープ」ヲ製スルコトノ如ク別ニ馬鈴薯ノ皮ヲ去リ鍋ニテ「ポイロ」ニシテ裏漉ニ掛ケ前

「スープ」ニテ溶シ薄「トロ」ノ如クナシ然ル後鹽胡椒ニテ加味シ供卓スルモノナリ又馬鈴薯ハ「スープ」ト共ニ煮ルモ宜シトス

四、ビーンスープ

是レモ「スープ」ヲ取ルコトノ如ク之レニ豌豆ヲ「ポイロ」ニナシ裏漉ニナシテ皮ヲ去リテ混入シ薄「トロ」ノ如クシ味ヲ付ケテ供卓ス又豌豆ハ罐詰ナレバ其儘裏漉ニシテ用フ可シ

(備考) 「スープ」ノ實ハ「マカロニー」或ハ「パット」若クハ人參玉葱茄別等用フベキモノ種々アリト雖也二三等ノ如ク濁リタル「スープ」ニハ生麵包ヲ賽ノ目ニ切り「ヘット」ニテ煤グテ用フモノナリ又麵包ハ煤グザルモ差支ナシ

五、ビーフステーキ

材料、牛肉、鹽、胡椒、先ヅ牛肉ノ純良ナル所即チ「ロース」「ヒレ」等チ一人前三十五匁乃至四十匁ニ肉ヲ横目ニ切り筋ヲ切り肉ノカタキハ摺木或ハ空瓶ノ如キモノニテ敲キ鹽胡椒ニテ味ヲ付ケ凡ソ三十分間ヲ經テ之ヲ「フライパン」ニ「ヘット」ヲ少シ入レ沸騰セシメ(火ハナルベク強キヲヨシトス)焼キ方ハ最初表トナルベキ方チ七分程焼キ反シテ一方チ二分五厘程焼キ中ヨリ上面ニ薄桃色ノ肉汁出ズル位ヲ度トシ直チニ供卓スヘシ總テ肉ハ燒過ギザル様注意スヘシ余リ燒過ギルハ堅クナリテ味美ナラズ

六、ローストビーフ

材料、牛肉、鹽、胡椒、牛肉ノ純良ナル所即チ「ロース」ヒレ等ノ肉ヲ用ヒ之レテ大切ノ儘能ク筋ヲ取り鹽胡椒ニテ味ヲ付ケ後「ローストパン」ニ入レ「ヘット」ヲ載セテ「オーブン」ニテ蒸焼スルナリ此時肉ヨリ出ヅル汁即チ「グレビー」ヲ時々掛ケテ蒸焼スルナリ之レヲ供卓スルハ冷エサル内ニ出スベシ肉ノ火ノ透リタルヲ驗スルニハ「ミートホーク」等ヲサシテ見ルベシ肉ヨリ薄桃色若クハ白色ノ汁出ヅルハ燒ケタルナリ此付合セハ馬鈴薯ノ「ロース」又ハ「ポイロ」等ヲ用ヒテ佳ナリ肉ハ一人前二切位ニ薄ク切リテ供卓スベシ

七、コールドミート

「コールドミート」ハ名ノ如ク冷却シタル肉ナリ即チ「ローストビーフ」ヲ冷シテ供卓スルモノナリ之レニハ「マイナイソース」等ヲ用フルヲ宜シトス付合ハ「サラダ」等適ス

八、ポイルドビーフ

材料「ロース」肉或ハバラ肉、人參、玉葱、馬鈴薯、鹽、胡椒、初メ牛肉ノ外部ニ鹽ヲ能クモミコミ(若シバラ肉ナレハ之レヲ卷キテ縛シ)鍋ニ入レテ沸湯又ハ蒸汁ニテ「ポイロ」シ泡ヲ去リ之レニ人參玉葱ヲ適宜ノ形ニ切リテ共ニ「ポイロ」シ充分茹ダリタル時馬鈴薯ヲ入レテ「ポイロ」トシ馬鈴薯ニ火ノ透リタル片肉ヲ取り出シ一人前ニ切リ人參馬鈴薯玉葱ヲ添ヘ其汁ニ鹽胡椒

九、フーカデンビーフ

ニテ味ヲ付ケ之レヲカケテ供卓スルモノナリ(此汁ニ少許ノ麥粉ヲ加フ)ヲ除ク
材料、牛肉、玉葱、鹽、胡椒、「セージ」、「タイム」、「生麵包、卵 先ヅ牛肉ヲ「ミートミン」ニ掛ケ玉葱ヲ刻ミ込ミ鹽胡椒ニテ味ヲ付ケ「セージ」、「タイム」ヲ以テ香ヲ付シ生麵包ノ堅キ所ヲ去リ水ニ浸シテ固ク絞リテ之ヲ混和シ卵一個ヲ割テ入レ能ク練リ平カニ延シ其中央ニ卵ノ「ポイロ」ニセシ者ヲ四五個皮ヲ去リテ竝ベ両方ヨリ卷キ込ム如クニ包ミ(布又ハ竹皮等ニテ覆ヒ燒クモヨシ)「ローストパン」ニ「ヘット」ヲ布キ之ヲ載セテ上ニモ「ヘット」ヲ載セ「オーブン」ニテ「ロース」トナスベシ此時ハ時々肉ヨリ出ヅル「グレビー」ヲ掛テ燒クヘシ供卓スルニハ一人前ニ切リテ用ベシ付合セハ季節ニヨリ異レハ松茸ヲ「トマトソース」ニテ煮込テ用フ等宜シ

十、ロールキャベヂ

材料、牛肉、茄別、玉葱、鹽、胡椒、麥粉 先ヅ牛肉ヲ「ミートミン」ニ掛ケ玉葱ノ細切シタルヲ混シ麥粉少許ヲ入レテ繋ギトシ鹽胡椒ニテ味ヲ付ケ能ク練リ一人前二個宛位ニ丸メ置キ別ニ茄別ヲ一枚宛ニ剥ギ之ヲ「ポイロ」トシ莖ノ太キ所ヲツギ之ニ前ノ牛肉ヲ包ミ「ローストパン」ニ竝ベ「ヘット」ヲ載セテ「ロース」トナシ一寸魚色ノ付ク位ニ置キ別ニ「トマトソース」ヲ作リテ汁鍋ニ移シ之レニ前ノ調理セシモノヲ煮込ミ供卓スルハ鹽胡椒ニテ味ヲ付ケ供卓

穀
三〇

スルモノナリ若シ「トマトソース」ナキハ「スバニヤソース」ニテモ宜シ
 (備考) 「トマトソース」ノ製法 之レテ作ルニハ初メ「フライパン」ニ「ヘット」ヲ溶シヨク煮
 立テ之レニ麥粉ヲ入レテ焦色ニ煎リ「スープ」ニテ延バシ「スバニヤソース」ヲ作り之レニ「ト
 マトソース」ヲ入レテ製スルモノナリ「スープ」ハ大低ニ番「スープ」ヲ用フ

二、ロールビーフ

材料、牛肉、人參、玉葱、鹽、胡椒、先ヅ牛肉ノ「ロール」又ハ「ピフ」等適當ノ處ヲ薄ク廣ク一人
 前宛ニ切り之レニ人參玉葱ノ細長ク切りタルモノヲ卷キ込ミ開カザル様妻揚子ニテ止メサテ
 「フライパン」ニ「ヘット」少シヲ溶シ之ニテ外面ニ焼キ色ヲ付ケ別ニ製シタル「トマトソース」
 ノ中ニ煮込ミ鹽胡椒ニテ味ヲ付ケ供卓ノ際ハ妻揚子ヲ扱キ「トマトソース」ヲ掛ケテ出スモノ
 ナリ其量ハ一人前二個宛位ヲ宜シトス

三、ジャマンビーフ

材料、牛肉、鶏卵、玉葱、鹽、胡椒、先ヅ牛肉ヲ「ミートミンシ」ニ掛ケ玉葱ヲ細カニ刻ミテ入レ
 「フライパン」ニテ「ヘット」ニテ煎リ鹽胡椒ニテ味ヲ付ケ肉皿ノ中ニ一人前宛九ク平カニ入レ
 置キ別ニ鍋ニ湯ヲ沸シ卵ヲ一個割り入レ白身ヲ以テ黃身ヲ包ミタル如クナリテ白身ノ少シ固
 マリタル時匙ニテ取り出シ前ノ肉ノ上ニ載セテ供卓スルモノナリ

又牛肉ヲ「ミートミンシ」ニ掛ケ玉葱ヲ刻ミ込ミ鹽、胡椒ニテ味ヲ付ケテ練リ丸ク且ツ平カニ
 ナシ「フライパン」ニテ焼キ置キ之レニ卵ヲ黃身ヲ破ラザル様落シ焼ニシタルモノヲ載セテ出
 スモアリ

三、デブルビーフ

材料牛肉、人參、玉葱、鹽、胡椒、「チャツ子」、「ピコロス」先ヅ牛肉ノ純良ナル處ヲ大切ノ儘鹽
 ヲ振り掛ケ能ク肉ノ外面ニ摺リ込ミ「シチューパン」ニ玉葱ヲ切りテ入レ「ヘット」ヲ入テ前ノ
 肉ヲ焼キ半バ火ノ通りタル頃其肉ヲ出シ鍋ニ麥粉ヲ入レテ「スバニヤソース」ヲ作り之レヲ漉
 シ前ノ牛肉ヲ入レテ弱火ニ掛ケテ煮込ミ「ソース」ノ中ニ人參ヲ極ク細カニ切りタルモノヲ入
 レ而シテ「チャツ子」、「ピコロス」ヲモ細切シテ入レ甘酢キ味ヲ付ケ又鹽胡椒ニテ味ヲ付ケ供卓
 スルハ肉ハ一人前二切位ニ切り煮込ミタル「ソース」ヲ掛ケテ出ス可シ

四、ミンチボール

材料牛肉、馬鈴薯、鹽、胡椒、卵 牛肉ヲ「ミートミンシ」ニ掛ケ「フライパン」ニ「ヘット」ヲ布キ
 テ之ヲ痛メ鹽胡椒ニテ味ヲ付ケ置キ別ニ馬鈴薯ヲ「ポイロ」ニシ裏漉ニ掛ケ前ノ肉ヲ包ミテ桃
 ノ形又ハ花形等種々適宜ノ形ニ作り卵ヲ溶シテ塗り「ローストパン」ニ「ヘット」ヲ布キ夫レニ
 入レテ少時間蒸焼ニシテ供卓ス

一五、ミンチカツレツ

材料牛肉、鹽、胡椒、パン粉、麥粉卵 先ヅ牛肉ヲ「ミートミンチ」ニ掛ケ鹽及胡椒ヲ以テ味ヲ付ケ能ク練リ薄ク橢圓形ニ作り麥粉ヲ付ケ卵ノ溶シタル者ヲ付ケ「パン粉」ヲ能ク付ケ別ニ「フライパン」ニ「ヘット」ヲ八分目程沸騰セシメ之ニテ煤グル者ナリ其色合ハ茶褐色ヲ佳シトス

一六、ビーフカツレツ

材料、牛肉、鹽、胡椒、パン粉、麥粉、卵 先ヅ牛肉ノ「ロース」ヒレ等ノ純良ナル所ヲ薄ク一人前ニ切り若シ肉ノ固キハ空瓶ノ如キモノニテ敲キ鹽胡椒ニテ味ヲ付ケ麥粉ヲ付ケ卵ノ溶シタルモノヲ付ケ「パン粉」ヲ付ケテ別ニ「フライパン」ニ「ヘット」ヲ八分目程沸騰セシメ之レヲ煤グルベシ色合ハ茶褐色ヲ宜トス付合ハ「フライポテート」「バセリ」等適ス

一七、シチニードビーフ

材料牛肉、人參、玉葱、馬鈴薯、鹽胡椒「トマトソース」麥粉 先ヅ「フライパン」ニ「ヘット」ヲ少シ溶シ麥粉ヲ入テ焦色ニ煎リ「スープ」ニテ薄トロ、ノ如ク延バシ「トマトソース」ヲ入レテ「ソース」ヲ作り置キ牛肉ハ一寸立方位ノ大サニ切り「フライパン」ニテ外面ニ焼色ヲ付ケテ「ソース」ニ煮込ミ人參玉葱、馬鈴薯ハ適宜ノ形ニ切り先ニ人參玉葱ヲ入レ余程煮エタル頃馬鈴薯ヲ入テ弱火ニテ煮込ミ鹽胡椒ニテ味ヲ付ケ供卓ス又「トマトソース」ナキハ用ヒザルモ妨ナシ

一八、トマトミンチビーフ

材料「トマト」牛肉玉葱 初メ「トマト」ノ莖ノ方ヲ薄ク蓋ニナル様ニ切りテ中身ヲ操リ出シ之ニ牛肉ヲ引肉トナシ玉葱ヲ刻ミ込ミ「フライパン」ニ「ヘット」ヲ入テ煎リ鹽胡椒ニテ味ヲ付ケ先ニ「トマト」ノ中ヨリ出シタルモノニテ「トマトソース」ヲ作りテ牛肉ニ入レ「ドロドロ」トナル様ニシソレテ「トマト」ノ内ニ詰メ先ノ切り置キタル蓋ヲナシ「ローストパン」ニ竝ヘ蒸焼スルモノナリ

一九、ローストパンブキン

材料、牛肉、南瓜、玉葱、鹽、胡椒、 先ヅ南瓜ノ蒂ヲ取り其ノ口ヨリ中ノ實ヲ取り出シ置キ別ニ牛肉ヲ「ミートミンチ」ニ掛ケ玉葱ヲ細カニ刻ミテ入レ鹽胡椒ニテ味ヲ付ケ能ク練リ先ノ南瓜ノ中ニ詰メ「ローストパン」ニ入レ「ヘット」ヲ載セテ蒸焼トナスモノナリ

二〇、ローストプリンジャール

材料茄子、牛肉「ハム」卵、鹽、胡椒、玉葱 最初茄子ヲ奇麗ニ洗ヒ少シク「ポイロ」ニナシ置キ牛肉ヲ挽肉トシ「ハム」玉葱ヲ細ク刻ミ「フライパン」ニ「ヘット」少シ入テ煎リ麥粉少シ入テツナギトナシ胡椒ニテ味ヲ付ケ前ノ茄子ヲ頭先ヨリ二分位ノ所ヲ七分位切り卸シ其所ヨリナイフノ先ニ實ヲ操リ出シ其内ニ先ニ調理セシモノヲ詰メ「ローストパン」ニ入レ「ヘット」及「スー

