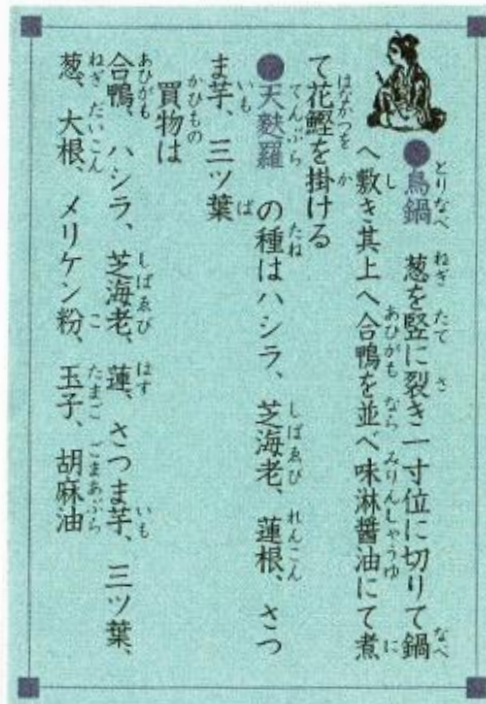


「何にしようか（時事新報記事紹介）」

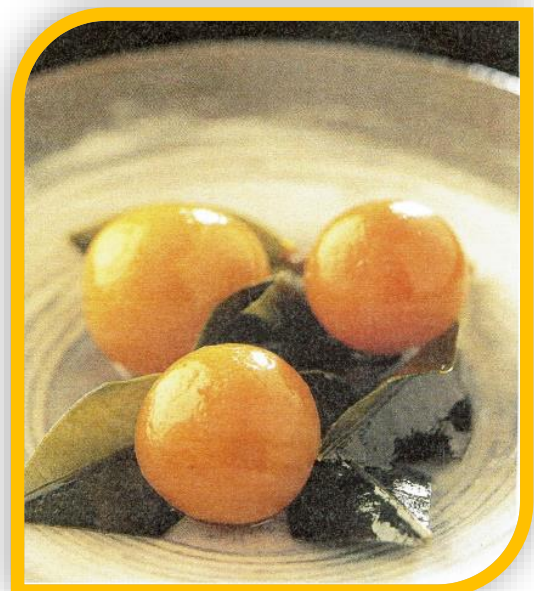
(出典：福澤諭吉のレシピ集「何にしようか」100年目の晩ごはん
復刻料理 ✖ 現代版 ワニマガジン社)



明治26年11月12日
かき揚げと鴨鍋

美味しそうな「おやつレシピ」もあり
ました (明治26年12月~27年1月)

食欲の秋が近づいてきましたので、今月も
「おやつレシピ」を掲載 (次頁) します。
ぜひ、お試しください。



明治27年1月2日

「りんごもどき」

野口庄一郎投

●即製林檎 卵子を湯で水

に浸し殻を除き其くぼみし方を上へ向け上下より徐々と押し林檎の形となし紅にて染め小枝を刺し體裁を作るべし誰にても知られることなれど松の内の慰みにもと

材料 卵、食紅、小枝

作り方

- 1 卵を茹でる。
- 2 茹でた卵の殻をとりのぞき、くぼんでいるほうをりんごの茎のあるほうに見立て、ゆで卵が温かいうちに、りんごの形に整える。
- 3 食紅で赤く染め、くぼんだところに卵の大きさにあつた小枝を差して、りんごにする。

明治27年1月3日

「ゆずのあん蒸し」

●ゆずの餡むし 柚子を七分三分の割に二ツに切り

(三分は蓋なり) 中身を去り中へ乾餡を入れ元の如く合せて糸にて縛り能く能く蒸して後ち輪切になし茶菓子とす風味頗る妙なり

材料 ゆず、あん

作り方

- 1 ゆずを上下3...7の割合のところ、横に二つに切る。3のほうは、ふたにする。
- 2 7のほうの中身をくりぬき、その中にあんを入れ、ふたを合わせ、たこいどで縛り、蒸す。

明治27年1月9日

「レモンミルク」

大坂 花の家香處 投

●檸檬ミルク コンデンス ミルクをニ七ほど鍋へ入れ五勺あまり湯にて能く能く掻き交ぜ別に生玉子二ツの白みを抜き黄みばかり前のミルクへ入れ、とろ火にかけ七にて固まらぬやう掻きまわし程好き頃を見はからひコップへ移しレモン二三滴落せばミルクの臭氣が更になく結構な飲料なり皆様御承知ならんが一寸申上候

材料 コンデンスミルク、卵、レモン

作り方

- 1 約90ccの水にコンデンスミルクを小さじ1〜2を入れ、火にかけよくかきまわせる。
- 2 よくまざつたら、卵ふたつ分の黄味だけを加え、とろ火にかけてよくかきませ、黄味が固まらないうちに火を止める。
- 3 2をコップに入れ、レモンを絞って入れ、まぜる。

明治27年1月10日

くずそうめん



浅草區住魯純生の名を以て
葛素麵製造法の質問あり其

答辨左の如し

●葛素麵 葛を能く粉にしてこねるに葛はあしの無きものゆる半ねりを交ぜ漸次に水を増してこねべし夫れより手の平へ載せ糸の如く下るを相圖に沸湯の中へ流すなり但し素人は椀の底へ穴をあけて流す方が宜し因に記す半ねりとは湯にてこねたるを云ふ

材料 くず粉

作り方

- 1 くずにお湯を加え、よくこねる。徐々に湯をたし、てのひらからスーッとたれるほどの柔らかさになるまでこねる。
- 2 熱湯に1を徐々にたらし、さつと茹でる。

明治27年1月18日

そばもち



●蕎麦餅 糯 一合に水一升を入れて之を焚き糊汁の如くなるを待ちて蕎麦粉一升ほど入れ鍋を下ろして能く交ぜたる後

黄粉にて用ふれば至極妙なり

材料 そば粉、もち米、黄な粉

作り方

- 1 もち米1合を水1800ccので炊き、おかゆのように炊く。
- 2 1にそば粉を1800ccを入れ、よくまぜて、食べやすい大きさにまるめ、黄な粉をまぶす。