

## 第六十一 生葡萄全

是れは生の儘直ぐ裏漉しにして一杯半入れます、此外何の菓物を適宜に用ゐて構ひません、

## 第六十二 レモンのゼリー

前のグラスカスターの味が重過ぎると云ふ病人には菓物のゼリーを與へても悦びます、是れは先づゼラチン即ち西洋膠四枚を水の中へ三十分間漬けて置きます、別に一合の水へ大匙二杯の砂糖を加へて火にかけて沸立たせます、沸立つた處へ今のゼラチンを入れてよく溶けたら大きな生レモン二つの汁を絞り込んで直ぐに布巾で漉します、それを四角な器へ入れて水の中で冷して置くと二三時間で固まりますから羊羹の様に切つて病人に與へても宜う御座います、生レモンの代りにレモン油とライムジュースを入れても出來ます、ゼラチンは消化の速いものですが此の場合に寒天を使ふと消化が大層悪くなります、寒天で製したものは病人の食物に用ゐられません、ゼラチンの冬も三枚半位で出來ます、

## 第六十三 蜜柑のゼリー

は中位の蜜柑六つの汁を絞つて前の通り一合のゼラチン水へ入れて固めますが汁が少し殖えますからゼラチンを五枚使ひます、

## 第六十四 杏のゼリー

生の杏は煮て其汁共に裏漉しします、鐘詰のものは其儘汁共に裏漉しにします、それが一合あれば砂糖を適宜に加へて火にかけて水に漬けたゼラチン四枚を入れて冷します、乾杏の煮たのを汁共に固めても出來ます、

## 第六十五 苺のゼリー

是れは生苺へ砂糖を好き程かけて一時間程置くと澤山の汁が出ます、それを汁共に裏漉しにして一合の中へゼラチン四枚を入れて沸立つて溶けたらば直ぐ冷して固めます、固める時器の中へ生の苺を混ぜても宜いのです、苺は生でも消化が良くつて大抵な病人に用ゐられます、

## 第六十六 桃のゼリー

生の水蜜桃や天津桃ならば皮を剥いて一斤へ一合の水と大匙三杯の砂糖を入れて一時間煮たものを裏漉しにします、それが一合ならばゼラチン四枚を入れて前の通りに固めます、罐詰の桃は其儘裏漉しにして用ゐます、

## 第六十七 巴丹杏のゼリー

前の通りにして出来ませ、其他の菓物も大概其通りにします、

## 第六十八 葡萄酒のゼリー

は先づ水一合へ大匙三杯の砂糖を入れて沸かして水に漬けたゼラチン四枚を入れてそこへ上等の生葡萄酒大匙二杯を加へて前の通りに固めます、

## 第六十九 ポートワインのゼリー

是れも葡萄酒の通りです、

## 第七十 スープのゼリー

はスープ一合にゼラチン四枚を入れて前の通りに固めます、

## 第七十一 林檎のジャム

西洋では病人見舞によく手製のジャムを贈りますがジャムはパンへ付けてもカステラへ付けても何にでも用ゐられて病人には調法です、ジャムの中でも林檎なぞは極く結構で、是は皮付の儘四つ位に切つて心を

除つて一斤の林檎なら百目位の砂糖をかけて三時間程置きます、爾うすると砂糖が溶けて林檎の液が出ますから其儘そつくり深い鐵鍋へ入れて最初は強火で煮るとアクが浮きますからそれを幾度にも丁寧に取り取つてアクが愈よなくなつたら今度は火を弱くして一時間以上煮ます、それから裏漉しにして液はゼリーに取り身の方は其儘器へ入れて目張りをして置くと長く保ちます、林檎にも酸いのと甘いのがありますから砂糖の入れ方はそれで加減しなければなりません、長く保たせるには砂糖を多くして菓物と同じ分量に致します、林檎の皮を剥かず煮るのは皮の間から膠質が澤山出て味が良くなるからです、

## 第七十二 林檎のゼリー

前の通りに煮て出た液を布巾で漉して復た四十分湯煎にして四角な器へ入れて二三日置くと自然と凝結つてゼリーになります、是れは林檎の皮からゼラチンと同様な膠質が出るからで上等の林檎など良く出来ず、此儘保つて置けば林檎のシロップで何時でも温めて溶かせば用ゐられます、

## 第七十三 苺のジャム

是れは生の苺へゼラメ糖を同じ分量だけ掛けて三時間置いて前の通りの順序で煮ますが決して中を掻き廻しては不可ません、苺の形が崩れるとジャムの價値が無くなります、又た火が強過ぎると後になつて砂糖がゼラノと凝まります、是れは裏漉しにしません、身の方を其儘器へ入れて置きますが形が崩れないで色が良くつて砂糖が凝まらなければ上等のジャムです、液の方は壇へ入れて復た四十分湯煎にして固く栓をして置くと苺のシロップになります、是れも湯冷しの水へ混ぜて飲ませると病人に結構です、

## 第七十四 菓物のジャム

前にある林檎や苺のジャムが出来れば外の菓物も大概其の方法で出来ず、即ち桃の様なものには林檎に似て膠質がありますから林檎の通り皮を剥かずに煮ますし、葡萄なども皮も剥かずに苺の通りでジャムもシロップも取れますし、蜜柑などは皮共に薄く切つて暫く砂糖へ漬け

て前の様に煮ると皮を剥いて身だけ潰して煮ると二つの法があります、つまり皮共に煮たものは跡で裏漉しにしますし、皮を剥いて煮るもの即ち無花果の様なものは形を崩さない様にします、

## 第七十五 菓物のシチュー

とは菓物の煮た事を申すので、是れも二様の煮方があります、一つは直ぐに食べたり或は外の料理に使ふ為めです、林檎でも桃でもそれに似た物は皮を剥いて心を去つて四つ位に切つて直ぐ水の中へ放します、是れはアクを抜くので色の赤くならない為めです、アク出しをしないと煮てから色が赤くなります、それを水から出して外の水を好き程に加へて砂糖を適宜に入れて弱い火で氣長に柔くなるまで煮ますがアクが浮いたら掬い取らなければなりません、斯うしたのは色が澤々として居ます、モーターの法は長く保たせる様に煮るので最初によく菓物の水氣を拭き取つて庖丁や手にも水氣の無い用にして菓物の皮を剥いて程好く切つて其儘砂糖をかけて二三時間置くと砂糖が溶けて菓物の液を呼び出します、それを弱い火にかけてアクを掬い取りながら氣長に煮ます、つまり水氣が混じると早く腐りますからそれを防ぐ為めです、斯うしたのは夏でも四五日位保ちます、此通り柔く煮た菓物は病人の種類によつて大層悦びますがそれをブラマンチに添へて食べると尚ほ一層の御馳走になります、

## 第七十六 ブラマンチ

は葛餅に煮た様なもので先づ一合の牛乳を沸かして大匙二杯の砂糖を加へます、別にコルンスタツチを軽く大匙二杯程冷たい牛乳か或は水で葛を釋く様に釋かして其中へ注してよく掻き廻しながら五分間計り煮るとドロ／＼になります、丁度葛が返へる通りですが葛よりも少し長くかゝります、それをブリキの型か或は外の器に入れて一時間も置くと葛餅の様に固まります、病人次第で火から卸した時レモン油かワニラの様な香料を加へると一層結構です、我邦の葛をコルンスタツチの代用にしても出來ます、是れだけでも中々結構ですが菓物のシチューを添へて食べると酸味と甘味で愈よ美味しくなります、

### 第七十七 玉子のブラマンチ

は前の通り牛乳と砂糖と葛の原料が煮えた時玉子の黄身一つをダマにならない様に掻き混ぜて固めます、もしそれをモーター層軽く上品に一度ければ火から卸した時残った白身をよく泡立て、混ぜて固めます、

### 第七十八 米のブラマンチ

はコルンスタッチを用いません、大匙二杯の米を二合の牛乳で火を弱くして氣長に二時間餘煮て砂糖を大匙三杯加へます、お粥の少し固い位にならないければ不可ません、それへ玉子の黄身を二つ入れてダマにならない様に掻き混ぜて器へ入れて冷まして置くと共に儘で固まります、

### 第七十九 米の粉のブラマンチ

も前の通りですが分量は大匙二杯の米の粉を一合の牛乳で一時間煮て砂糖を大匙二杯と玉子の黄身一つを加へます、是れにも前のものにも白身を泡立て、跡から入れて構ひません、

### 第八十 セーゴのブラマンチ

は水で洗ったセーゴ大匙二杯を一合の牛乳へ入れて砂糖大匙二杯を加へて四十分間弱火で煮ます、煮えた時玉子の黄身一つを混ぜて前の様に固めます、

### 第八十一 タピオカのブラマンチ

はタピオカを四十分間水へ漬けて柔にして置きます、それを一合の牛乳へ入れて砂糖大匙二杯を加へて四十分間煮て玉子の黄身一つを加へます、

### 第八十二 アロルト全

是れは分量も拵へ方もコルンスタッチの通りです、

### 第八十三 カスターブデンの一

病人の食物にブデン類は多く用ゐられますがカスターブデンにも焼くのと蒸すのがあります、焼く方は玉子の黄身二つへ砂糖大匙二杯入れてよく煉り混ぜます、色の白くなるほど煉らなければ不可ません、そこへ一合の牛乳を少しづつ、幾度にも注してよく混ぜて香料を少し加へたのが原料です、此の原料をベシン皿か或は井鉢へ入れてテンパン即ちブリキ皿の中の湯の注いである處へ置いてテンピの中で二十分間焼きます、斯うすると底の方は湯煎になつて上の方から焼けますから底へ焦げ付きません、火加減は中位です、焼けたと思ふ時間に極く細い箸をブデンへ通して見ると焼けない時には生々しいものが着いて來ます、箸が少しも汚れなければモー出來たのです、此儘食べても宜し、モー一層美味しくするにはテンピから出した後上へ一面にジャムを塗ります、ブデン類は温い處を食べてもよし或は翌日になつて冷めたいのを食べても味が良いものです、

## 第八十四 カスターブデンの二

是れは湯煎の方ですが前の通りな原料を深い茶碗へ入れて蓋をするか或は布巾を被せて廣い鍋で三十分間湯煎にします、然し火を強くして湯がコト／＼沸立つ様では不可ません、爾うするとブデンに孔が明きます、此の原料には玉子の黄身計りとしてあります、白身を入れても悪い事はありませんけれどもブデンがズット固くなつて味も劣ります、

## 第八十五 セーゴブデン

はセーゴを大匙一杯よく洗つて水に三十分間漬けて置いてカスターブデンの原料の中へよく混ぜ込んで前の通りに焼くとも蒸すともします、

## 第八十六 タピオカブデン

も前の通りですが是れは殖えますから中匙一杯を洗つて一時間水に漬けて用ゐます、

## 第八十七 米のブデン

是れは極く略式にすると柔い御飯を大匙一杯位前の原料へ混ぜて焼き

ます、

## 第八十八 米のブデン二

是れは中等の製法で、先づ牛乳一合の中へ大匙二杯の御飯を入れて弱い火で一時間程煮るとお粥の様になります、それを火から卸して大匙二杯の砂糖を加へて玉子の黄身二つをよく混ぜて前の通りにテンピで焼きます、是れも跡で上へジャムを塗ると結構です、此のブデンは匙で掬つて食べる位の柔らかさが宜いのです、

## 第八十九 米のブデン三

是れは蒸す方の製法ですが前の例より玉子を多くして玉子の黄身四つに大匙三杯の砂糖を煉り混ぜて一合の牛乳を注して大匙二杯の御飯を加へます、それを湯煎にすると固く出来ますからカスターソースや外かのソースをかけて食べます、

## 第九十 米のブデンの四

是れは上製で、先づ大匙一杯の米を大匙五杯の牛乳へ二時間漬けて置いて大匙一杯の砂糖を加へて弱火にかけてお粥になるまで柔く煮ます、それからベシン皿へ移して前の通りの方法でテンピで焼きますが是れには玉子を入れるに及びません、