

第九十一 米の粉のブデン

は大匙一杯の米の粉を一合の牛乳で一時間程半煮て砂糖大匙二杯に玉子の黄身二つを加へて法の如くテンピで焼きます、是れも蒸す時は玉子を多く入れます、

第九十二 ジヤミヤブデン

はカスターブデンの通りに玉子の黄身二つへ大匙二杯の砂糖を煉り混ぜて牛乳一合を注します、別にジヤミヤを大匙一杯半程よく洗つて二十分間水へ漬けて置いて其水を絞つて今の原料へ混ぜてカスターブデンの通りに焼きます、

第九十三 ジヤミサージブデン

是れは西洋の素麺の様なものです、それを大匙三杯程三十分間も湯煮ますが最初水が沸立つ時よく掻き廻さないと底へ沈んで焦げ付きます、それがよく湯煮つたらば水を切つてカスターの原料へ混ぜて前の様に焼きます、

第九十四 マカロニブデン

是れは西洋の孔明き餛飩です、長いのを四本計り一寸位宛に折つて焦げ付かせない様に一時間程湯煮て前の通りカスターの中へ入れます、

第九十五 珈琲のブデン

は濃く煎じ出した珈琲を大匙二杯だけカスターの中へ入れます、

第九十六 チョコレートのブデン

はチョコレート削つたもの大匙一杯程を一合の牛乳で煎じて一旦冷

まして置きます、別に玉子の黄身二つを砂糖大匙一杯とをよく煉り混ぜて其中へ今のチョコレートを少しづつ、幾度にも混ぜてカスターの通りに焼きます、チョコレートは甘いものですから砂糖が寡いのです、

第九十七 ビスケットブデン

是れはソーダビスケと云つて軽い煎餅の様なものです、それを四枚だけ一時間程牛乳一合の中へ漬けて置きます、別に玉子の黄身二つと大匙二杯の砂糖を煉り混ぜて今の物を加へてカスターの通りに焼きます、是れにはソーダビスケの屑を使つても宜いのです、

第九十八 トースブデン

はパンを二分位の厚さに切つてそれを二斤だけ端の固い處を切り捨て、復た二つ宛に切つてベシン皿へ並べます、其上からカスターブデンの原料を注いで二十分間其儘置いて例の通りに焼きます、

第九十九 パンのブデン

はパン二斤を水に十五分間漬けて置いてそれを絞つて水を切つてカスターの中へ手で揉み込んでよく混ぜて焼きます、是れは病人の悦ぶもので上等にするとパンを牛乳へ漬けて置きます、

第百 レモンブデン

は生レモン一つの汁をカスターの中へ絞り込んでそれからレモンの皮を半分程山葵卸しで卸し込んで焼きます、

第百一 南瓜ブデン

は一斤の南瓜を湯煮て水を切つて裏漉しにしてそれを前のカスターの中へ混ぜて焼きます

第百二 ジャガ芋ブデン

是れも湯煮て裏漉しにして前の通りにします、

第三百三 薩摩芋ブデン

前の通りで出来ます、芋などは繊維が多くつて外の料理では病人に向きませんが斯うすると食べられます、

第三百四 牛の挽肉

大概な病人は身體の營養を恢復する為めに肉類を食べる必要がありますけれども我邦の人の胃腸は穀食に慣れて居て肉類に対する消化力の弱い為め肉の料理は餘程注意して拵へなければなりません、病人料理には牛肉の中でも一番柔い部分即ち腰のランと云ふ處なぞが適當です、それも屠りたての新しい肉では不可ません、丁度好い食べ頃に弛んだ肉で脂や筋の無い處を買つてそれを先づ肉挽器械へかけて一度挽きまゝ、挽いて出た肉を復たその器械へかけてモ一一度挽き、丁寧にすれば三度挽くと肉が極く細かになつて殆ど舌へも齒へも障りません、よく世間では肉を俎板へ載せて庖丁でトン／＼叩いて細かくする人がありますけれどもあれは俎板の木屑が肉へ混つて病人に良くありません、今の様に肉挽器械で二度も三度も挽くのに限ります、切斯うした肉は色々な料理になりますからその製法を述べませう、

第三百五 挽肉のビフテキ

は前の挽肉が一斤程ありましたらばそれへ鹽を振かけて玉葱の小さいのを一つ山葵卸して擦り込んで別に薄く切つたパンを水へつけて絞つて中身計りを揉み込みます、そこで肉と玉葱とパンをよく捏ね混ぜて五つ位に別けますが一つ／＼手で丸めて平たく押しして饅頭の様なものを拵へます、それからフライ鍋へバターを敷いて今の物を狐色になるまで焼きます、是れ計りで食べると少しボソ付きますから肉を出した跡で鍋の中へスープを大匙一杯注して鹽で味をつけてそれをビフテキの上へかけます、

第三百六 挽肉のカツレス

は前の通りにして丸めた肉へメリケン粉をマブして玉子の黄身をつけ

てパン粉でくるんでサラダ油で揚げます、是れは上等にするとトマトソースを拵へてかけます、

第百七 挽肉のシチュー

は前の通りに肉と玉葱とパンと混ぜたものを小さい團子に丸めて一度バターでいためて置きます、それを鍋から出したら跡の鍋へバターを少し加へてメリケン粉を大匙一杯いためてスープを二合注します、此時若し壇詰のトマトソースがあればそれを大匙一杯加へると尚ほ良いのです、それへ鹽味をつけて今の肉を入れて弱い火で氣長に一時間煮ます、別にジャガ芋と西洋人參を柔く湯煮て置いて其中へ入れて復た三十分煮ますからつまり一時間半煮て食べるのです、

第百八 挽肉のアイルシチュー

は前の通りな團子をフライせず直ぐ深い鍋へ入れます、それへスープか或は水を三合程注して皮を剥いたジャガ芋六つ計りと中位な玉葱四つ計り入れて鹽で味をつけて一時間程弱い火で煮ます、煮えた時ジャガ芋を半分即ち三つだけ出して裏漉しにして今の汁へ混ぜて復た五時間煮て出します、

第百九 挽肉のフーカデン

は前の様に肉と玉葱とパンを捏ねた中へ生玉子一つを加へて復た捏ねて小判形に押し付けてブリキ皿へ入れます、その周圍へ細かく刻んだ玉葱一つと西洋人參一つとをグルリと並べて肉の上にはバターを大匙一杯載せてテンピの中へ入れて強火で四十分間焼きます、其間は五分間毎にブリキ皿を引出して肉から出た汁を匙で肉の上へかけないと肉の表面が硬くなつて味がありません、此の料理にはジャガ芋の湯煮たのを添へて出します、

第百十 挽肉のコロッケ

はランの肉を半斤程其儘バターでよくいためます、それから肉挽器械でよく挽いて置きます、今のフライパンへバターを少し加へて細かく

刻んだ玉葱一つとメリケン粉大匙一杯とを入れてよく黒くなるまでいためてスープを一合注します、是れにも壘詰のトマトソースを大匙一杯加へると尚ほ美味しくなります、其中へ前の肉を入れて弱い火で三十分間煮ると段々水を引いてドロ／＼になりますからそこへ玉子の黄身一つを入れてよく掻き混ぜて冷まします、冷めたらば手で八つ位に細長く丸めて例の通りメリケン粉をつけて玉子の黄身をつけてパン粉へくるんでコロツケーにフライします、

第百十一 挽肉と芋のコロツケー

は前の通りにして煮た原料へジャガ芋を裏漉しにして芋三分肉七分の割で混ぜて鹽味をつけて捏ねて前の通りにコロツケーに揚げます、玉子は要りません、

第百十二 挽肉と米のコロツケー

は前の通りに拵へた原料へ御飯を加へて三十分間煮て玉子の黄身を混ぜて冷めたら十位に丸めてコロツケーに揚げます、

第百十三 メンチライス

はコロツケーの原料の様に半斤の肉を一度フライして肉挽器械で挽きます、そのフライ鍋へバターを加へて刻んだ玉葱一つとメリケン粉一杯とを黒くなる迄よくいたためてスープを一合加へてそれへ今の肉を入れて三十分間弱火で煮ます、別に柔い御飯を炊いて其上へ今の肉を汁共にかけて出します、

第百十四 メンチトース

は前の通りに煮たものをトースパンへ澤山載せて出します、

第百十五 メンチポテト

は湯煮て裏漉しにしたジャガ芋へ牛乳と鹽を混ぜてマツシにして其上へ前の通りに煮たメンチ肉を載せて出します、

第一百十六 メンチボール

は一度フライして挽いた肉へ裏漉しにしたジャガ芋を四分肉六分の割で混ぜて鹽味をつけて玉子の黄身一つ入れてよく捏ねて六つ位の饅頭形に丸めてバターでよくフライして出します、

第一百十七 ドライハイシ

は前の様な割合で芋と肉を混ぜた中へ牛乳を大匙二杯位加へてよく混ぜてそれをフライパンのバターを敷いてある處へ一度にあけて色の付くまで焼いて出します、

第一百十八 ボイルドチキン

病人には牛肉よりも鶏肉の方が消化も良くつて味も軽いものですが然しそれも鶏によるので三百目位の雛鳥でよく肥えた足の黄いのでなければ不可ません、その鶏を五つ位に捌いて五合の水で玉葱四つを加へて鹽味をつけて一時間湯煮ます、最初沸立つ時アクの浮くのを掬ひ取らなければなりません、よく湯煮つたらば一旦鶏を出して其汁で米を五勺程お粥になるまで炊いて皿へ盛る時お粥の上へ鶏肉を載せ玉葱を添へて出します、上等にするとその上へ白ソースをかけますがそれはバター一杯でメリケン粉一杯を狐色にいたためて牛乳を一合注して鹽で味をつけたものです、

第一百十九 ロースチキン

是れも矢張り三百目位の雛鳥を丸の儘鹽を振りかけてバターを載せて細かく刻んだ玉葱と人参を周圍へ置いてテンピの中へ入れて五分間毎に汁をかけながら強火で四十分間焼きます、出來た時肉を出してテンパン皿へスープを大匙三杯注して鹽味をつけて肉へかけます、

第一百二十 チキンブロー

は前の様な雛鳥を骨共に細かく切つて大匙二杯のお米と共に五合の水へ入れて鹽味をつけて三時間弱火で煮ます、是れも沸立つ時浮いて來るアクを掬ひ取らなければなりません、