

第二百二十一 鶏のフルカセー

は前の様に三百目位の雛鳥の肉を骨共にボツ／＼切つても或は五つに捌いたまゝでも宜う御座います。がそれを鹽湯で一時間程湯煮ます、別にバター一杯でメリケン粉一杯をいためて牛乳一合を注して鹽味をつけた白ソースを拵へて別に湯煮である玉葱を二つ三つ入れて三十分間煮ます、もしも牛乳が足りなかつたら水を半分加へても宜いのです、出す前に玉子の黄身一つを混ぜれば尚ほ結構です、

第二百二十二 鶏のアイルシチユウ

是れもスープの中へ鶏の生肉を入れてジャガ芋と玉葱を加へて鹽味をつけて一時間煮た後ジャガ芋を半分裏漉しにして混ぜたものです、第百八のアイルシチユーを御覽なさい、

第二百二十三 鶏の挽肉料理

鶏も雛鳥で無ければ肉が硬いものですから大きい鶏ならば脂の無い處を肉挽器械で挽いて牛肉の挽肉料理の通りになさい、

第二百二十四 羊のシチユー

羊は味も軽くつて美味しいものですからよく病人料理に用ゐられます、是れには羊のバラ肉を小さく切つて一旦バターでフライして置きます、その肉を出してバターを足してメリケン粉を黒くなるまでいためてスープを注して鹽味をつけて玉葱人参を入れて今の肉を弱火で四時間煮ます、牛肉のバラを此通りにしても牛肉のシチユーになります、

第二百五 マトンブロー

は羊をチキンブローの通り米と共に四時間煮て出す時に牛乳五勺を加へます、

第二百二十六 羊のアイルシチユー

鶏の通りです、

第二百二十七 ボイルドフィッシュ

魚は味が軽くつて病人の口に合ひますが其中でもボイルドフィッシュは我邦の人の好む料理です、是れは白い身の軽い魚を鹽湯煮にするか或は蒸して置いて第二百十七にある様な白ソースをかけて出します、魚の時はそのソースへ湯煮玉子の輪切を混ぜると尚ほ味が良くなります、

第二百二十八 魚のケズレー

は白い身の魚を湯煮て置きます、フライ鍋へバターを溶かして今の魚を手でむしつて大匙四杯位入れたらば御飯を大匙三杯位入れて鹽を振つて焦げない様によく掻き廻していためます、是れも出す前に湯煮玉子を二つ計り薄く切つて混ぜると尚ほ味が良くなります、

第二百二十九 ケズレーのパイ

は前の通りにいためた物の中へ牛乳を大匙二杯加へてよく混ぜてベシ皿へ入れてパン粉を振りかけてテンピの中で二十分間焼いたものです、

第二百三十 魚のコロッケー

魚のケズレーが残つたらば翌日には玉子の黄身を一つ入れて丸めてコロッケーになります、又た普通のコロッケーは白ソースを作つて湯煮た魚をむしつて入れて生玉子の黄身を混ぜます、

第二百三十一 半熟玉子

玉子は重い病人に不適當ですけれども快復期には多く玉子を使ひます、其中で半熟玉子が一番良いので、在來の様に煮立つた湯の中へ三分間

位入れて置くのは白身計りが半熟になつて黄身は半熟になりません、白身も黄身も半熟にするのはちよいと指を入れられる位の湯即ち攝氏の七十度位華氏の百五六十度の湯へ玉子を三十分間入れて置きます、是れが真正の半熟で味も良し功能も多いものです、

第二百二十一 半熟玉子別法

は沸立つて居る湯へ玉子をホンの三十秒位即ち半分間入れて其儘鍋を火から卸して火の側の温い處へ五分間置きます、是れでも黄身迄半熟になります、最初鍋の端からにらせる様に入れないと玉子が割れます、澤山の玉子は一々入れると前のが沸え過ぎますから箆へ玉子を入れてそつと沸湯の中へ入れます、

第二百二十三 スカンボロエッグス

玉子へ鹽を加へてよく掻き混ぜて牛乳少しとバターを少し入れて炒り付けます、丁度日本風の炒玉子と同じ事です、

第二百三十四 オムレッツの一

は玉子へ鹽と少しの牛乳を注してよくかき混ぜてフライ鍋で焼くと手輕に出来ます、

第二百三十五 オムレッツの二

本式のは玉子へ鹽を加へてよく掻き混ぜてフライ鍋のバターの中へ注いで箸でグル／＼掻き廻すと段々膨れます、其時鍋の柄を片手に持ち片手で柄をトン／＼と叩くとオムレッツが段々端へ寄つて其時鍋を箕の様にあふれば獨りで柏餅の様になります、是れには牛乳も何も入れないでよく柔に膨れますが少し熟煉を要します、

第二百三十六 オムレッツの三

前のものよりモット上等にすると玉子の黄身計りへ少し鹽を加へてよく／＼煉りて、白身を別に泡立て、混ぜてフライ鍋へ注いでからよく掻き廻して前の通りにすると大層膨れます、是れはソフレオムレッツと

云つて温い内に食べるものです、

第三百二十七 肉入オムレツ

は挽肉と玉葱をバターでいたためて溶いた玉子へ混ぜてオムレツに焼きます、

第三百二十八 ハム入りオムレツ

はハムを刻んで玉葱と共にいたためて玉子の中へ混ぜてオムレツに焼きます、

第三百二十九 米のオムレツ

御飯を玉子へ混ぜて置いて前の通りに焼きます、

第三百四十 野菜入オムレツ

玉葱のいためたものを入れても宜し、赤茄子の皮を剥いて生の儘小さく切つて入れてもよし、外の物を見繕つて入れても宜いのです、

第三百四十一 マカロニシチュー

伊太利製か佛蘭西製の上等なマカロニを四本計り一寸位に折つて湯煮ます、湯煮る時沸立つたら掻き混ぜて浮かせないと底へ沈んで焦付きます、別にバター一杯でメリケン粉一杯を黒くいたためてスープ一合と塩詰めトマトソース大匙二杯を加へソースで今のマカロニを一時間煮ます、

第三百四十二 ポストム珈琲

普通の珈琲は興奮性が強くつて大概な病人に不適當ですから病人には多く麥から製したポストム珈琲を用ゐます、是れは普通の珈琲の通りに煎じ出せば宜いのです、

第三百四十三 豆入麥湯

珈琲と同じく茶も病人に悪いものですからその代りには大豆を入れた
麥湯が良いものです、それは大豆を麥同様に黒くなるほど炒つて麥と
半分宛入れて長く煎じ出します、甘みがあつて味も結構です、

第四百四十四 コ、ア

チヨコレートは興奮性が強過ぎますから病人にはコ、アを用ゐます、
是れはコ、アを小匙に二杯と角砂糖二つとを一合の牛乳へ入れてよく
掻き廻して沸立たせます、煮立つて双方がよく溶ければそれで宜い
です、

第四百四十五 レモネード

は色々の製法があります、手輕なのは生レモン一つの液を絞つて砂糖
を混ぜて沸湯を注ぎます、

第四百四十六 シロップ水

は菓物のシロップへ湯冷しの水か或は白湯を注して飲みます、

第四百四十七 牛乳のゼリー

ゼリーの事は前に色々出て居ますがまだ外に牛乳一合へ大匙二杯の砂
糖を加へて沸立たせて其中へ水に漬けたゼラチン四枚を入れて少し煮
て冷まして固めても病人に宜いものです、

第四百四十八 スポンヂゼリーの二

是れは前の様な牛乳のゼリーを冷まして半ば凝まつた處へ玉子の白身
を泡立て、よく混ぜて今度は本式に固めます、半凝まりの處へ入れな
いと白身が一方へ寄つてよく混ぜりません、

第四百四十九 スポンヂゼリーの二

是れは前の通りな原料へ玉子の黄身を入れて冷まして半凝まりの處へ
前の様に白身を泡立て、混ぜます、

第二百五十 コゝアのゼリー

第四百十三に在る通りなコゝアを煮て水に漬けたゼラチン四枚を加へて間の通りに固めます、

第二百五十一 チョコレートゼリー

是れは削ったチョコレート大匙二杯へ角砂糖二つ加へて一合の牛乳で煮てゼラチン四枚を入れて例の加く固めます、

附録終