

「ベジテーブルスープ」

《原料》 牛肉一斤。水一升。牛酪(大匙)一杯(九勺)。胡蘿蔔三本。葱頭二箇。馬鈴薯三箇。《胡蘿蔔は長ぜん、葱頭は細切、いもはせん切にすべし》

牛肉を切て、水の鍋に入れて、煮だし、右の諸種の野菜の切端をも入れて。能く煮こみ、又外に用ひたる鳥の骨をも、此中へ入れて、煮こみてよし

大約三時間ばかりして《温火にて》おろして、絹こしにして《漉したる滓は取りすて、よし》

右の野菜の切端は牛酪木杓子の先二すくいひ(六勺)ほどを鍋に入れてかして、其中に入れて、いたりたる物を用ゆ

牛酪を煮なべに入れ、木杓子にて掻めぐらしとかして(一分間)其中へキヤロットの長ぜんに切りたる物を入れ一分間いりて、次に葱頭をたてに切り、又横に細かに切たるを入れ二分間いりて、次に細かなるねぎのくづを入れて、次にポテート、せん切りを入れて、三分間いりて、三分間いりて、スープを加へて煮るべし、

右の煮たるベジテーブルを皿に盛て、上より、スープの新しきをかけて出すなり

*注一・一斤〓六〇〇グラム(二六〇勺) 一升〓一・八リットル 一勺〓三・七五グラム 葱頭〓玉ねぎ

「チツキン、プローア」

《原料》 雛鳥一羽。バレー(大麥粉)三十勺。キアロット(胡蘿蔔)三本。ヲニヨン(葱頭)二箇。鹽三勺餘。水九合餘。

鳥は兩翼を打切て、むく毛を、小刀にて摘む様にして取り、洋紙(又は外のものにもよし)にて残りの毛を焼く(足を持って鳥を火の上にやりて毛を焼く)のち水にてよく洗ふべし

足を前の方にして兩股の皮を左右と庖丁刀にて引切て左右へ引はり、開くべし

足もとより上の方の足つきの薄き皮を切て、足骨の、くひあはせの所へ、庖丁刀を入れて、足を次第に切り取るべし、

脊の方の、上の細き骨を二本左右ともに、一づ、庖丁刀にて、へぐ様に切かくべし、

さてこゝに胴の合せ目を切て分かつべし、頭の骨と胴を切り分つ、胴を三つ位に打切る切り置きたる足の足先のみ切る

水を深き鍋に入れ、鳥を入れて、火にかける

二十分間ばかりして、パレーを入れ、ヲニヨン、胡蘿蔔キヤロットを入れ(葱ねぎは二つに切りたるを小口に、胡蘿蔔にんじんは皮をむきて斜な、めに切る)ぬるき火にて四時間煮るべし(鳥どりは二時間にてよし麥粉むぎこを入れたれば、其能そのよく煮ゆる迄、煮るなり

煮上りに鹽しほを入れるべし

足の先、くびの骨ほねなども、中に入れて、煮出にだすべし、鳥多とりおほき時は入れずともよし、足あし、翼共つばさどもに、極めてあつき湯ゆに入れ、水に取りて皮をむき羽を一枚つゞ抜きとりて、スープの中へ入る、なり)

この煮えたるを、皿にもるには、スープ皿さらへ盛る前まへに、あしき骨ほね、足あし、羽はねのえなど、別べつに取り出だして、汁しるのみをもち、後あとに身みを分わかちて盛もるなり