

酒ふらん少糖少えんを入て煮ル  
 鹽牛肉  
 以上  
 ハステル汁鳩肉玉子丸くして煮ル  
 醬油少鹽少入て煮ル

〔紅毛雜話〕料理の獻立

往年玄澤子槻○大崎陽に遊學せし時、紅毛の卓袱を食せしとなり、其時の菜帖せんせう左に記す、

「バステイソップ」鶏かまぼこ、椎茸せん、氷こんにやく、ふり、コクトヒス「燒肴」「ハクトヒス」油揚

魚「ロストルヒス」濱燒鯛「フラートハルコ」猪の股丸燒「カルマナーチイ」猪の薄身鹽こ

「コテレット」雞くたゝきて紅毛紙の花葱右「ラーグー」雞ねたゝきすましてあんばいたけ「ゲール

ウナルトル」揚、醬油にて煮しめ、「スペナーン」菜みぢりにたゝき「ボ」ツわりに乳酪にてざつと揚

「ブラートルボック」野牛の股丸やき「ハルトベースト」鹿の股丸やきけに「フラートルエント

ホーゲル」鴨丸煮「ケレヒトソツプ」海老がね、

菓子

「カラテイラブロート」花かすていら

紙燒かすていら紅毛紙を箱の中へならすべてらのたれなつ、「スペレツ」玉子小麥右

り、油にて揚たるくわしなり、「ポーフルチス」菓子の名「タルタ」同、「ラペリイ」花の形かすていハ

の鉢ほどあり、「ストアップル」蜜柑

以上二十一種