

## 第三十一 牛肉のスープ

は新しい牛の脛を骨共一斤小さく切つて四合の水と小匙一杯の鹽とを加へて沸立つた時アクを取つて玉葱人參を入れて三時間以上弱火で煮ます、それを漉して味加減をして出しますが多くの病人には斯ういふスープよりも色々の品物を混ぜた濁つたスープの方が滋養分も多いし味も結構です、

## 第三十二 佛蘭西豆のスープ

は大層味の好いもので、前にある牛や鳥のスープが出来ましたら別に罐詰の佛蘭西豆を一罐だけ其儘裏漉しにします、それを鍋へ入れて一合五勺のスープを注してホンの少しの鹽と小匙一杯の砂糖を加へよく掻き廻して極く弱い火へかけます、沸立つた處へ五勺程の牛乳を加へてよく掻き混ぜて五分間も煮たら卸す前に玉子の黄身一つを入れて手速く掻き混ぜます、此の混ぜ方が悪いと玉子がダメになつたり煮え過ぎたりして不可ません、玉子を入れたら直ぐ卸して出します、斯うすると味も大層佳くなりますし、玉子に牛乳に豆と三種の滋養物がスープへ加はりますから滋養分も多くなります、此のスープを食べる時柔い御飯を少し入れて實にしても結構ですし、パンのサイノ目に切つたのを入れても宜う御座います、此のスープは病人用ですが普通の人に出すのはバター一杯でコルンスタッチ一杯を狐色にいためて一合五勺のスープを注して裏漉の豆を加へて鹽胡椒の味加減をしてそれから牛乳五勺を注して出す前に玉子の黄身一つを混ぜます、つまり二合のスープが出来ます、佛蘭西豆の代りに豌豆の柔いのを煮て漉して混ぜても宜いのです、是れで普通は六人前になります、

## 第三十三 隠元豆のスープ

も前のに似たものでよく湯煮た隠元豆を裏漉しにして大匙五杯程一合

のスープへ加へます、そこで鹽味をして五勺の牛乳を注しますが是れには玉子の黄身を入れません、玉子の黄身を前のスープへ入れるのはザラ／＼するのを滑にする為めで隠元は佛蘭西豆程ザラ／＼しませんから玉子を入れないでも宜いのです、然し入れても構いません、

### 第三十四 蕪のスープ

は大きい蕪を四つ計り皮を剥いて小さく切つて柔に湯煮ます、それから水をよく切つて裏漉しにして一合のスープへ混ぜて十分間計り煮た處へ鹽味を加減して火から卸す前に玉子の黄身一つを前の通りに入れます、此のスープには牛乳を用ゐません、

### 第三十五 ホウレン草のスープ

はホウレン草の青い葉だけよく柔に湯煮て一旦絞つて水を切つて搗鉢でよく搗ります、それを裏漉しにして一合のスープの中へホウレン草も矢張り一合位入れ十分間計り弱火で煮て鹽味を付けてから大匙四杯の牛乳を混ぜます、是れは出す前に玉子の黄身一つ入れた方が宜いのです、

### 第三十六 人参のスープ

西洋人参でも日本の人参でもよく湯煮て裏漉しにして大匙四杯位を一合のスープへ混ぜて暫く煮た時玉子の黄身一つを加へて出します、是れには牛乳を用ゐません、

### 第三十七 玉葱のスープ

は玉葱を一斤半即ち凡そ八つ計りよくベト／＼になるまで湯煮て水を切つて裏漉しにして一合のスープへ混ぜて復た少し煮ます、是れも牛乳を用ゐませんで鹽味をつけた後出す前に玉子の黄身一つを法の如く混ぜます、

### 第三十八 キヤベツのスープ

は大きいキャベツ一つを湯煮て裏漉しにして一合のスープへ加へて十分間計り弱火で煮た後鹽味を付けて出す前に玉子の黄身一つを混ぜます、是れも牛乳は要りません、

### 第三十九 花キャベツのスープ

花キャベツとはカリフローワと云ふ大きな白い花ですがその大きいのを一つ湯煮て裏漉しにして一合のスープへ加へます、十分間も弱火で煮た時鹽味を加減して五勺程の牛乳を注して出す前に例の如く玉子の黄身一つ混ぜます、

### 第四十 セロリーのスープ

は八本程湯煮て裏漉しにして前の様に一合のスープへ加へます、是れには牛乳を用ゐません、出す前に玉子の黄身一つを混ぜます、

### 第四十一 玉蜀黍のスープ

是れは大層美味しいもので舶來の罐詰コルンを用ゐます、それを直ぐ裏漉しにして一罐だけを一合五勺のスープへ混ぜて十分間計り弱火で煮た後鹽味をつけて牛乳を五勺注します、つまり二合のスープになります、是れは出す前に玉子の黄身を入れてもよし、入れなくても構いません、

### 第四十二 アテチヨーのスープ

アテチヨーとはツク薯に似た西洋種の薯で味の良いものです、その薯を一斤だけ皮を剥いて四十分間湯煮て水を切つて裏漉しにして一合のスープへ混ぜて十分間煮た後鹽味をつけて牛乳を大匙二杯加へます、是れは出す前に例の如く玉子の黄身一つを混ぜなければなりません、

### 第四十三 アスペラガスのスープ

は濁つたスープの中でも上等の料理です、先づ罐詰ならば其儘裏漉しにして一罐分を一合五勺のスープへ混ぜて少し煮て鹽味をつけた後大

匙三杯の牛乳を加へて出す前に玉子の黄身一つを混ぜます、是れは病人の模様次第で普通のスープの様にバター一杯でコルンスタッチ一杯を狐色にいためてスープを注した後アスペラガスや牛乳なぞを加へた方が大層味も良くなりませす、是れ計りであります、外の野菜スープも皆な其通りにした方が味は良くなりませす、アスペラガスは生ならば湯煮て穂先の柔い處を裏漉しにします、

#### 第四十四 トマトスープ

は赤茄子の事ですが生ならば二斤程のトマトを一つ／＼二つに割つて種や汁を絞り出して水を少しも入れずに弱い火で四十分間煮ます、それでも水が出ますから水を切つて裏漉しにして一合のスープへ混ぜて十分間煮て鹽味の外に砂糖を小匙一杯程加へて出します、鐘詰の物は其儘水を切つて裏漉しにします、是れには牛乳も玉子も要りません、

#### 第四十五 ピーツのスープ

ピーツを皮の付いたまゝ水から二時間湯煮て皮を剥いて裏漉しにします、それを大匙五杯だけ一合のスープへ混ぜて少し煮て出す前に玉子の黄身一つを混ぜませす、牛乳は要りません、

#### 第四十六 ジャガ芋のスープ

は芋の皮を剥いて柔に湯煮て水を切つて裏漉しにして大匙五杯程一合のスープへ混ぜませす、外の事は前の通りで玉子一つだけ入れませす、

#### 第四十七 鳥と米のスープ

は大層病人の悦ぶもので先づ半斤程の鶏肉の上等を三十分間計り湯煮て置ませす、それを細かく刻んで大匙二杯の御飯と共に搗鉢へ入れてよく搗つて裏漉しにかけませす、それから一合のスープへ混ぜて十分間程煮て鹽味をつけたら五勺程の牛乳を加へて出します、玉子は要りません、

## 第四十八 魚と米のスープ

是れも魚の身を一旦湯煮て置いて御飯と共に搗って裏漉しにしますが其割合は魚七分に御飯三分です、それを半斤位と思ふ程一合のスープへ混ぜて弱火で少し煮て鹽味をつけて牛乳五勺を加へます、是れには白焼にした魚を使つても構いません、

## 第四十九 鯛の頭のスープ

は極く淡泊な味の良いもので大きな鯛の頭と鯛の骨計りを水から一日煮ます、それへ鹽味をつけて復た少し煮て出しますが鯛の肉を入れると味が悪くなりますし、少くも半日以上煮なければ良い味が出ません、

## 第五十 レモンのグラスカスター

病人は兎角喉が渴いて酸い味の物を好みますがそれには菓物のグラスカスターを與へると大層美味しく感じます、其製法は先づ玉子の黄身二つへ砂糖大匙二杯を加へてよく煉り混ぜて置いて牛乳一合を少しづつ、注してそれを器ごと湯の中へ入れて湯煎にしながらく掻き廻します、掻き廻し様が悪いと固まつてブツ／＼が出来ますし、煮過ぎてても不可ません、丁度半熟と思ふ位に掻き廻して居ると好い加減なドロ／＼の物になりますから火より卸して掻き廻しながら冷まします、冷めた處でコップへ半分注いで生レモン一個の汁だけ絞り込んで別に残つた白身を泡立て、其上へ載せて出しますと匙でその白身と中の品物を掻き混ぜながら食べます、何んなに美味しう御座います、或は生レモンの代りにレモン油とライムヂューズを入れても宜う御座います、酸味の加減は其時の場合で自由になります、

## 第五十一 杏のグラスカスター

は前の通りなカスターを拵へて置いて生の杏ならば砂糖を入れて煮て裏漉しにしたものを大匙一杯半加へて前の通りに致します、罐詰の西洋杏ならば水を絞つて裏漉しにします、上等の乾杏ならば煮て裏漉しにします、

### 第五十二 桃のグラスカスター

生桃ならば砂糖を入れて煮て裏漉しにしますし、鐘詰ならば其儘裏漉しにして前の通りにカスターへ入れます、その分量は大匙に一杯半位です、

### 第五十三 苺のグラスカスター

生の苺を其儘直ぐ裏漉しにして一杯半程前の通りにカスターへ混ぜます、

### 第五十四 梅のグラスカスター

生梅を砂糖でよく煮て裏漉しにして前の通り一杯半用ゐます、

### 第五十五 パインナプル全

パインナプルは裏漉しにしたものを大匙一杯位で宜う御座います、

### 第五十六 橙全

橙の汁を絞って好い程に入れて出来ます、

### 第五十七 蜜柑全

蜜柑の汁も前の通りに出来ます、

### 第五十八 李全

是れも煮て裏漉しにして一杯半入れます、

### 第五十九 巴丹杏全

是れも煮て裏漉しにして一杯半入れます、

## 第六十 珈琲全

興奮性を嫌はない病人には珈琲のグラスカスターも結構ですが是れは前のカスターの中へ濃く煎じ出した珈琲を大匙一杯加へます、