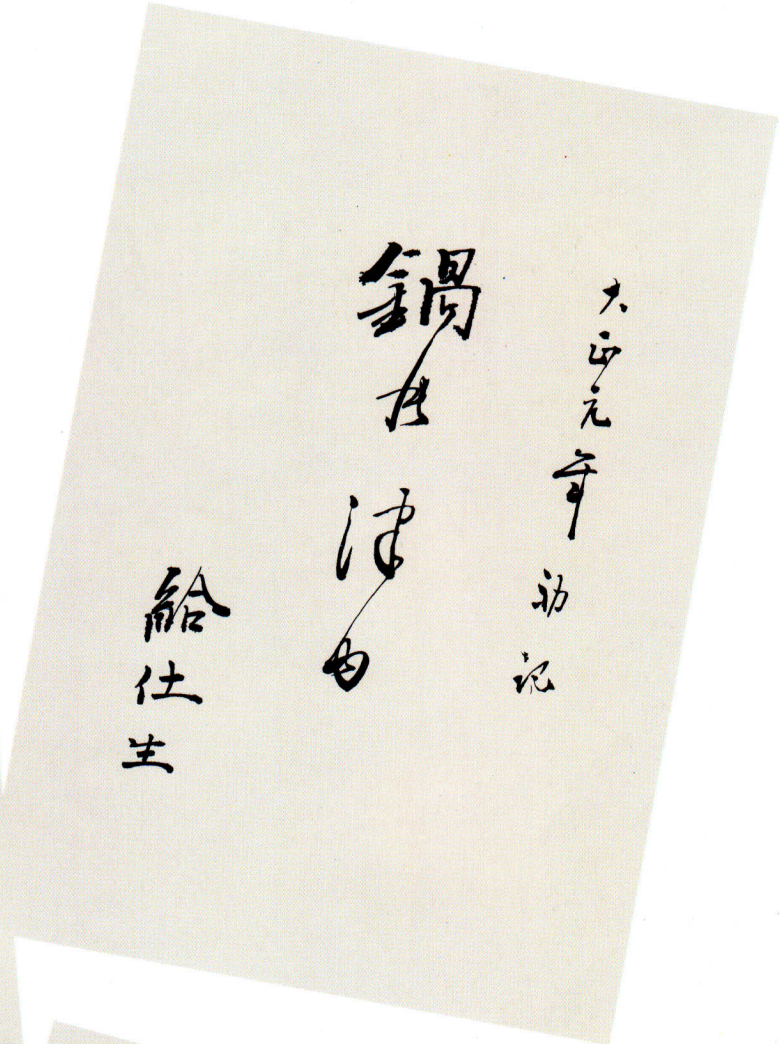
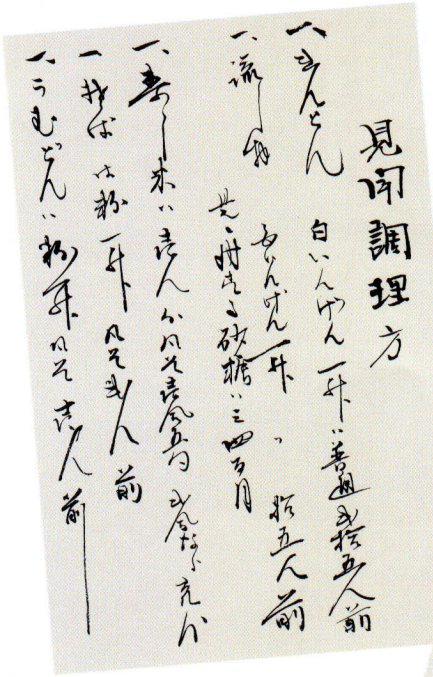
半田家の家例


大正元年 申初記

鍋茶漬

給仕主

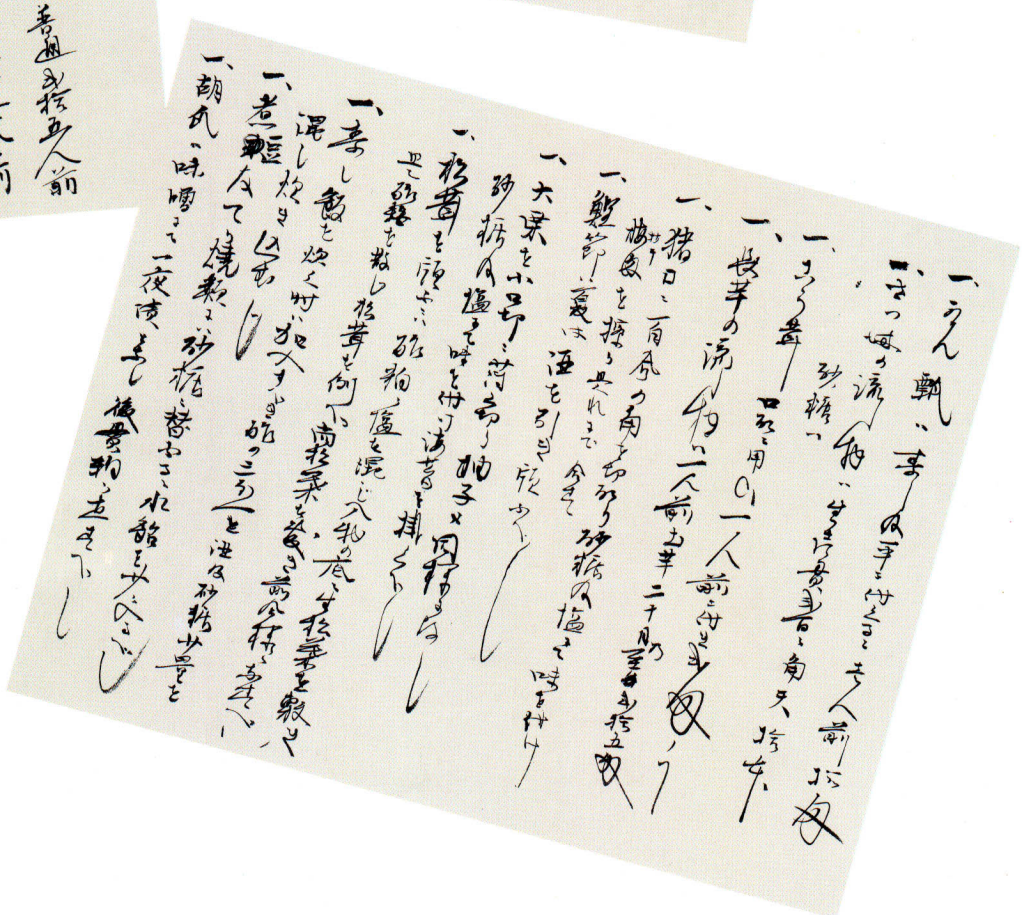

見聞調理方

一、きんとん 白いんげん一升 普通砂糖五人前
一、流し物 ゆでん豆一升 砂糖五人前
是に附ける砂糖は三四寸月

一、赤い赤人かぶ六寸位 七人前

一、牛蒡は一升 八寸五人前

一、うむとん 小豆一升 八寸五人前


一、うん飩 小麦一升を水にて捏ること 二人前
一、さつま芋の流し物 砂糖 皮を去り厚さ一寸角に切ること
一、栗一升 皮を去り一人前二つ宛
一、猪口二百程の南瓜を切り砂糖 塩を振りて煮ること
一、鰹節 醤油を引き煎ること
一、大根を小口より 砂糖 塩を時々附け
一、柿酢を煮おき 砂糖 塩を時々附け
一、赤し 醤を煮立て 酢を加え 冷まし 砂糖 塩を混じ入れ 大根を漬け
一、煮豆腐 今出来 焼豆腐 砂糖 醤油 水 酒を入れ 煮詰めること
一、胡瓜の味噌漬 一夜漬 醤油 酢 砂糖 少量を