



表紙



裏表紙



# 夏の飲料と菓子

メロンゼリー



(1)と(3)は田中先生 (2)は森本先生

メロンの味をつけた綺麗なメロンゼリーと、バナナの皮に詰めたバナナ

ナバマロア、菊玉子のやうな枇杷ゼリー、それに、中身の透けて見える

夏蜜柑ゼリーの綺麗な盛合せ。

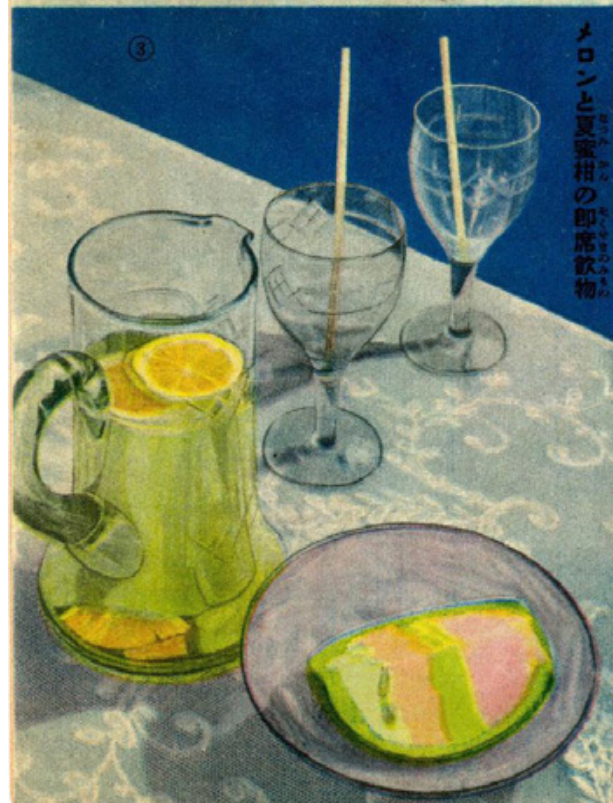
## 苺のクリームジュース

(2)



手製の苺シロップにクリームを浮せた美味しい飲料。

## メロンと夏蜜柑の即席飲料

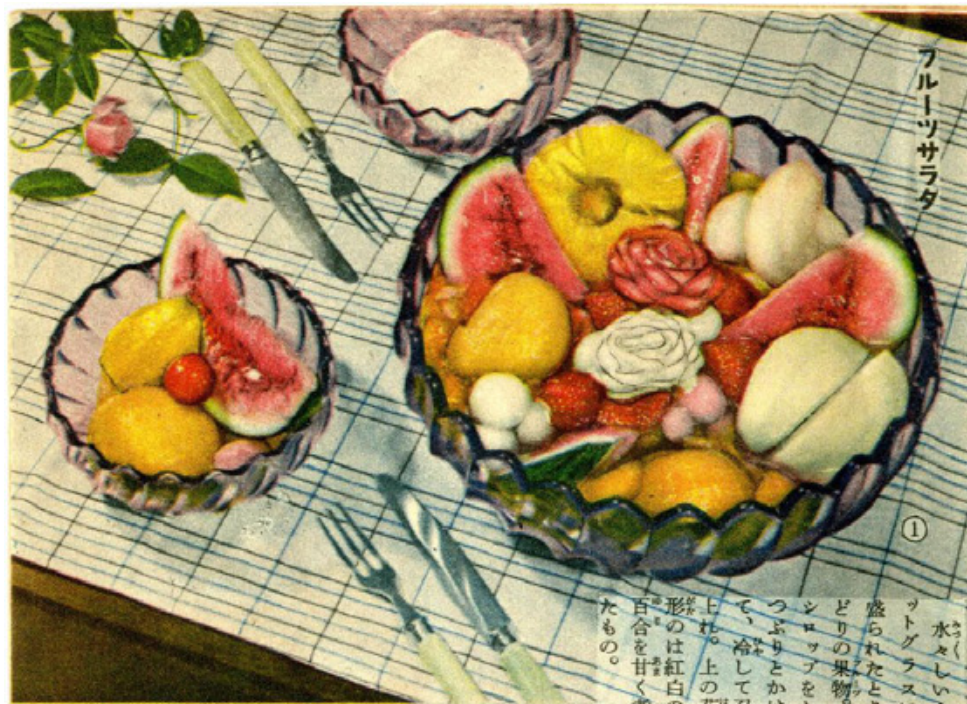


(いさく照参御を文本文はガリ作)

## (主婦之友) 夏の飲料と冷菓子の色刷畫報 (七月號附録) 夏の飲料と冷菓子の作り方百種 (目次)

- ◆夏の飲料と冷菓子の色刷畫報 (一)
- ▲ゼラチンの用ひ方 (二)
- ▲寒天の用ひ方 (三)
- ▲ゼラチンのあくの引き方 (四)
- ▲型は有合せのもので (五)
- ▲ゼリーの抜き方 (六)
- ▲砂糖シロップの作り方 (七)
- フルーツゼリー (八)
- 錦ゼリー (九)
- 杏ゼリー (一〇)
- ミントゼリー (一一)
- サイダーゼリー (一二)
- アップルゼリー (一三)
- 天津桃のゼリー (一四)
- メロンゼリー (一五)
- バナナババロア (一六)
- 夏蜜柑ゼリー (一七)
- 枇杷のゼリー (一八)
- コーヒゼリー (一九)
- ミルクゼリー (二〇)
- マープルゼリー (二一)
- ブラマンジ (二二)
- 挽茶のブラマンジ (二三)
- コ、アブラマンジ (二四)
- トーストマシマロ (二五)
- 桃寄せ (二六)
- 三色ババロア (二七)
- ババロアデイング (二八)
- 母のパマロア (二九)
- 林檎のアデイング (三〇)
- パイナップルデイング (三一)
- 櫻桃のアデイング (三二)
- キャラメルデイング (三三)
- フロートデイング (三四)
- アイランド (三五)
- キアラメル (三六)
- 即席泡雪 (三七)
- 泡雪羹 (三八)
- 紅白羹 (三九)
- 林檎と甘藷の寒天寄せ (四〇)
- 南瓜羹 (四一)
- パイナップル羹 (四二)
- 生薑羹 (四三)
- スポンジバナナ (四四)
- 金玉糖 (四五)
- 水羊羹 (四六)
- 葛根 (四七)
- 葛根 (四八)
- 葛根 (四九)
- 葛根 (五〇)
- 葛根 (五一)
- 葛根 (五二)
- 葛根 (五三)
- 葛根 (五四)
- 葛根 (五五)
- 葛根 (五六)
- 葛根 (五七)
- 葛根 (五八)
- 葛根 (五九)
- 葛根 (六〇)
- 葛根 (六一)
- 葛根 (六二)
- 葛根 (六三)
- 葛根 (六四)
- 葛根 (六五)
- 葛根 (六六)
- 葛根 (六七)
- 葛根 (六八)
- 葛根 (六九)
- 葛根 (七〇)
- 葛根 (七一)
- 葛根 (七二)
- 葛根 (七三)
- 葛根 (七四)
- 葛根 (七五)
- 葛根 (七六)
- 葛根 (七七)
- 葛根 (七八)
- 葛根 (七九)
- 葛根 (八〇)
- 葛根 (八一)
- 葛根 (八二)
- 葛根 (八三)
- 葛根 (八四)
- 葛根 (八五)
- 葛根 (八六)
- 葛根 (八七)
- 葛根 (八八)
- 葛根 (八九)
- 葛根 (九〇)
- 葛根 (九一)
- 葛根 (九二)
- 葛根 (九三)
- 葛根 (九四)
- 葛根 (九五)
- 葛根 (九六)
- 葛根 (九七)
- 葛根 (九八)
- 葛根 (九九)
- 葛根 (一〇〇)





フルーツサラダ

①

水々しいカ  
ットグラスに  
盛られたとり  
どりの果物。  
シロップをた  
づふりとかけ  
て、冷して召  
上。上の花  
形のは紅白の  
百合を甘く煮  
たもの。

林檎と甘藷の糖漬と寒天の客寄せ



②



アップルゼリー

甘く煮た林  
檎を丸のまま  
すっぽり型に  
入れ、淡紅色  
のゼリーで固  
めました。カ  
スターソース  
をたづふりか  
けて召上つて  
ください。



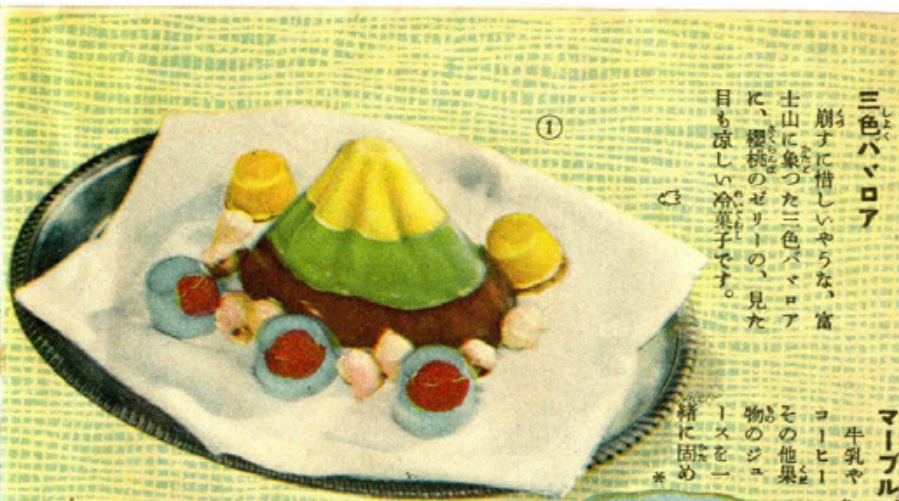
④

紅白羹

泡雪羹の上に薄美  
を流した、紅白の羹  
しい寄せ物。  
(1)は植松先生 (2)は古賀先生 (3)は寺原先生 (4)は眞理先生

(3)

(いさだく照参御を文本はガリ作)



①

三色ハッロア

崩すに惜しいやうな、富  
士山に象つた三色ハッロア  
に、櫻桃のゼリーの見た  
目も涼しい冷菓子です。

マーブルゼリー

牛乳や  
コーヒー  
その他果  
物のジュ  
ースを一  
緒に固め



②

た、色も  
お味もこ  
の上ない  
ゼリーで  
す。

フルーツ白玉



④

紅白の白玉だんごに、パイナップル、枇杷、櫻桃な  
どを色彩よくあしらつた、お子様方のお八つにおす  
めしたいもの。飲物は華のジュースです。

(1)は田中先生 (2)は加藤先生 (3)は後藤先生 (4)は植松先生

(いさだく照参御を文本はガリ作)

(2)



## ◆バナナサイダー

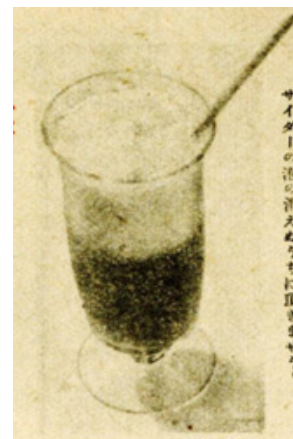
▲材料Ⅱバナナ二本、砂糖大匙二杯、サイダー一本。

バナナの皮を剥き、丁寧にするには裏漉しにかけますが、潰しただけでもかまひませんから、砂糖を混ぜてコップに入れます。そして、よく冷しておいたサイダーの液を

抜いてシュワツと泡の立つところで注ぎ込み、手早く混ぜて一息に飲みます。

お客様のときはコップにバナナを入れて持つて出て、お客様の前でサイダーを注いで、泡の消えないうちに飲んで頂くやうにしましょう。(植松石子)

「バナナサイダー」  
サイダーの泡の消えぬうちに頂きましょう。



## ◆チョコレートソーダ水

▲材料Ⅱチョコレート大匙一杯半、砂糖大匙一杯、サイダー一本。

コ、アか板チョコならば、細かく刻んだものを大匙一杯半に、大匙一杯の砂糖を加へ、水をほんの少し滴してよく練り混ぜ、七八割の水を徐かに加へて伸し、一煮立ちさせてから冷します。

この方法でなされば、夏場でも縁詰にして五六日は貯へておくことができます。すゝめる前にサイダーで五六倍に薄めませう。(古賀つる)

## ◆クリームネクター

▲材料Ⅱ砂糖九十匁、酒石酸二匁。

これは一度作つておきますと、夏中重寶するシロップです。

ボールか井に砂糖と酒石酸を入れ、熱いお湯を注いでよく混ぜ合せ、冷めてから香料を落します。

濃いシロップですから、水や果汁などで割つて召上つてください。

## ゼリーのいろいろ



## 即席ミルクゼーキ

王子と牛乳をよく混ぜ合せる  
ほど泡が立ち、舌に融け入る味がたまらない飲物です。

②

③



## ーリゼジンボスの莓

④



生先富箱は② 生先下大は①  
生先川佐字は④ 生先藤加は③

冷いのが喜ばれる色とりどりのゼリーです。中央のは桃寄せ、周りの白はスポンジゼリー、紫のは餡入りのゼリー、透明なのは薄荷入りのゼリーです。

## エッグノッグとオレンジジュース

クリーム色のは、卵黄と牛乳で作つた栄養飲物エッグノッグで、レモンを浮せたのはオレンジジュースです。萌子の小皿は金玉糖。

莓シロップで作つたお八つ向のゼリーと、パイナップルのジュースに夏蜜柑の汁を搾り入れたすつきりした飲物です。

作り方  
上: バナナサイダー  
中: チョコレートソーダ水  
下: クリームネクター



いちごゼリー

### ◆ 苺汁のスポンジゼリー

非常に口あたりのよいゼリーです。口繪色刷寫頁四頁(4)のやうに飲物でも添へれば、お八つとして喜ばれます。

▲材料 苺汁六杯、砂糖コップ一杯、ゼラチン大匙三杯。

ゼラチンを水に浸けておき、軟かになつたら引き上げて鍋に入れ、熱湯を二合足らず注いで、溶けないときは、ほんの二三分火にかけてください。

そこへ苺汁(煮て汁を取つたもの、ないときは罐詰で結構)を淡紅色になるまで加へ、手早く混ぜ合せて冷し、少し固まりかけたとき泡立て器で充分打つて、型か流し箱にあげますが、充分冷めるまで打たないと、ゼラチンが分れてしまひます。しつかり固まりましたら、適宜に切つておすゝめください。



### 【具 器 と 料 材】

匙大は匙、でプッコのり入合一は乳牛や水  
のたしきめ定と糖類の體大を匙茶と



天寒、プッコ、茶匙、ンチラセ

1匁(もんめ)=3.75g  
1合(ごう)=180cc

### ◆ コーヒーアイスクリーム

▲材料 牛乳二合、コーヒー大匙一杯、砂糖コップ八分目、卵黄三箇、氷、鹽。

美味しいアイスクリームが、有合せの茶筒で立派にできる方法を申上げませう。尤も、アイスクリームの器械をお持ちの方方は、器械をお使ひになつてください。茶筒の他に、茶筒がすっぽり入る桶かお膳周囲は一二寸あくくらゐが理想的(を、用意して頂きます。

鍋に牛乳と、香りよく煮出したコーヒーを一鉢に入れて、ちよつと温めます。別に砂糖と玉子の黄身をよくかき混ぜ、この中へ牛乳を流しながら混ぜ入れ、再び弱火にかけ、湯煎なら理想的です。とろつとなつてきたら火から下して、徐々にかき廻しながら冷し、これを用意の茶筒に入れ

て桶の眞中に据ゑ、周囲に割つた氷と鹽をぎつしり詰めます。(氷五に鹽一の割合)

茶筒をとぎよく廻しながら暫くおきますと、桶の周りの方からだん／＼凍つてきますから、いやもじのやうなもので中をよくかき落し、またくる／＼廻します。これを數回繰返すうちに、すつかり固くなりますから、蓋をして、鹽と氷を充分入れ、毛布のやうなものできつちり包んで、一時間くらゐそのまゝにしておきます。

アイスクリーム類は、器械にかけて固まつたまゝでは決して皿に盛る固さにはならないので、一時間以上そのまゝにしておくところが秘訣なのです。

### ◆ 水ようかん

誰方もお好きな水ようかんが、お菓子屋にも負けないくらい上手に作れますから、ぜひお試しください。

▲材料 寒天一本、餛三百匁。

寒天は三合の水で煮溶し、濾してから少しだけ鍋に残し、餛を入れて火にかけ、寒天液を少しづつ入れながらよく練り、中火にして「櫻の青葉で包んだ水ようかん」にして冷し茶葉を添へておすゝめします。

煮詰めだんだん、んにあぐが浮いてきますから、瀧し、表面に除り、表面に蜜が寄つてきたら火を止めます。暫くそのまゝ冷しておきますが、とき／＼底や周りをかき廻し、人肌くらゐになつたら流し箱に入れて固めます。かうして作つたものは、滑かで舌ざはりも大へんよろしうございます。よく固まつたら四角に切り、櫻の葉に載せておすゝめします。



作り方  
上: 苺汁のスポンジゼリー  
中: コーヒーアイスクリーム  
下: 水ようかん