

西洋料理通

上

柳田文庫

文庫11

A1926

10

15

20

25

30

西洋料理通

明治五年壬申新刻

曉齋画

魯文編

料理通の翻譯成り多し

先釋氏定規の獻立山崩社堂

理の精進一法々利の入道

芋喰修心龍都の外に説教出

此の其の身中多し憚り有る自今

(音)
 腹 舍
 喃 鼓

麦
 漢
 餘
 漁



神州乃蒼生之居也
 可也
 報
 報

明治五壬申歲秋

假名垣魯文誌



食房
南京
給仕



西洋半里通

五

曉亦鏡裏

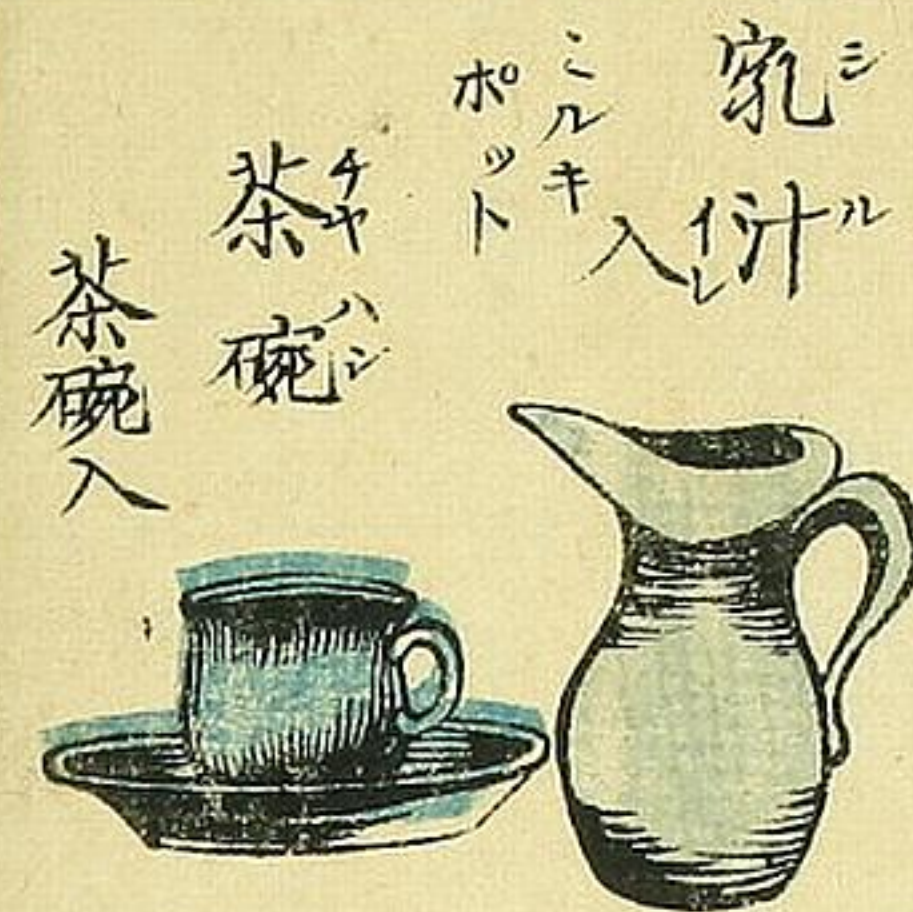


西洋料理通 卷

咖啡壺



食油壺



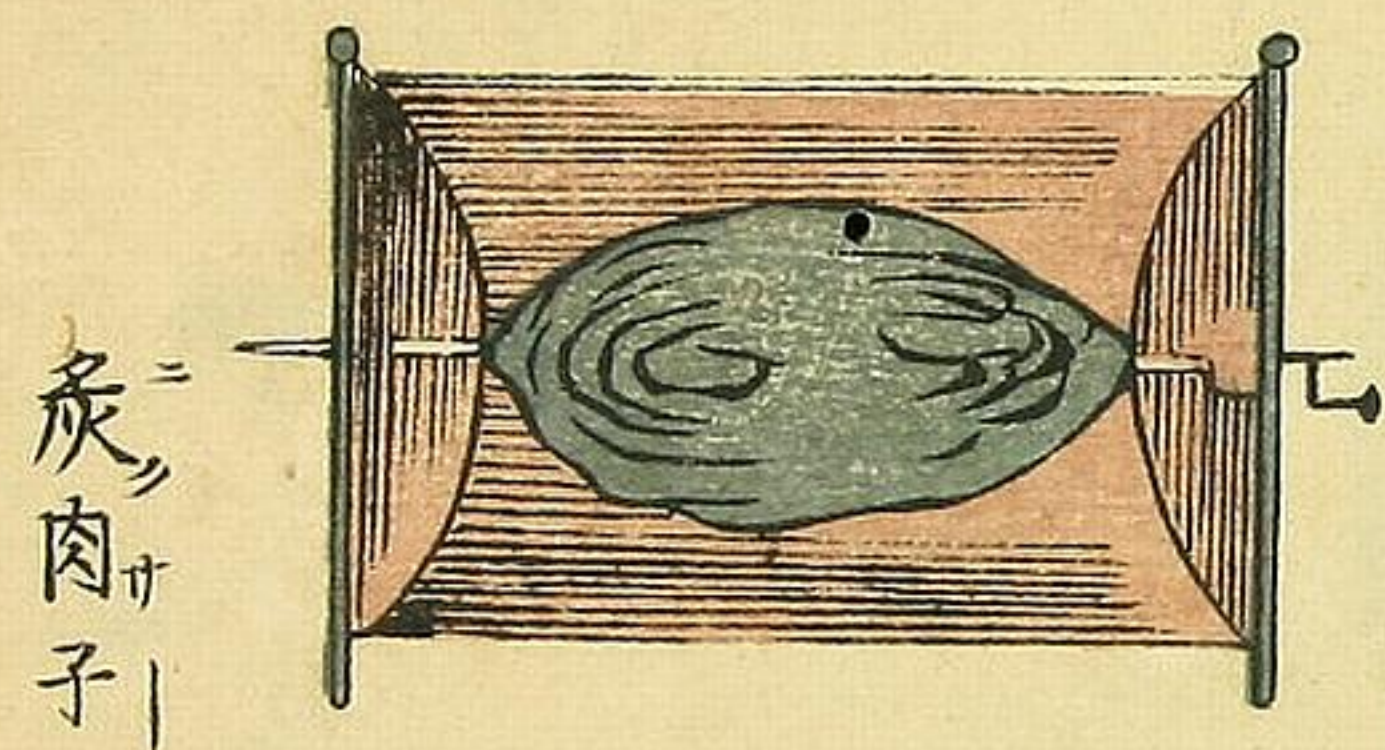
茶碗入

乳汁



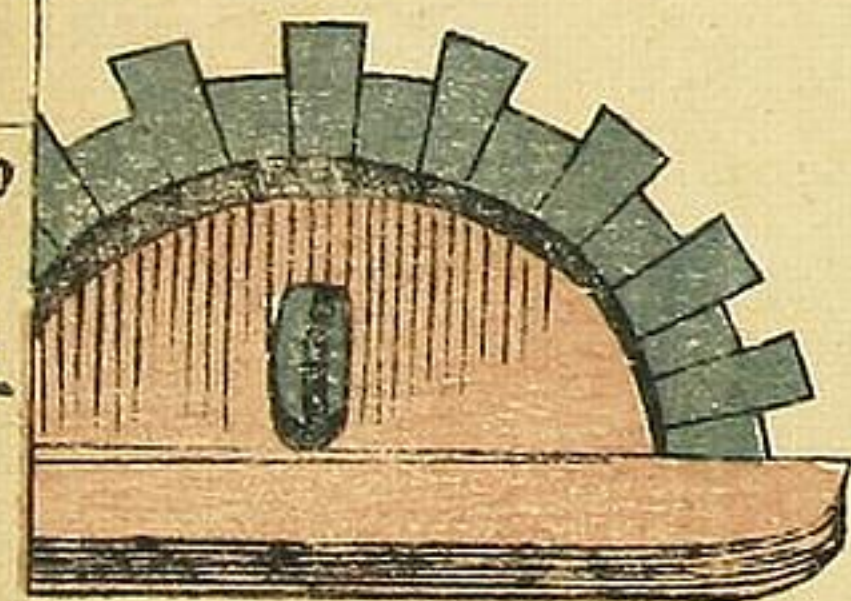
糖壺

トリス

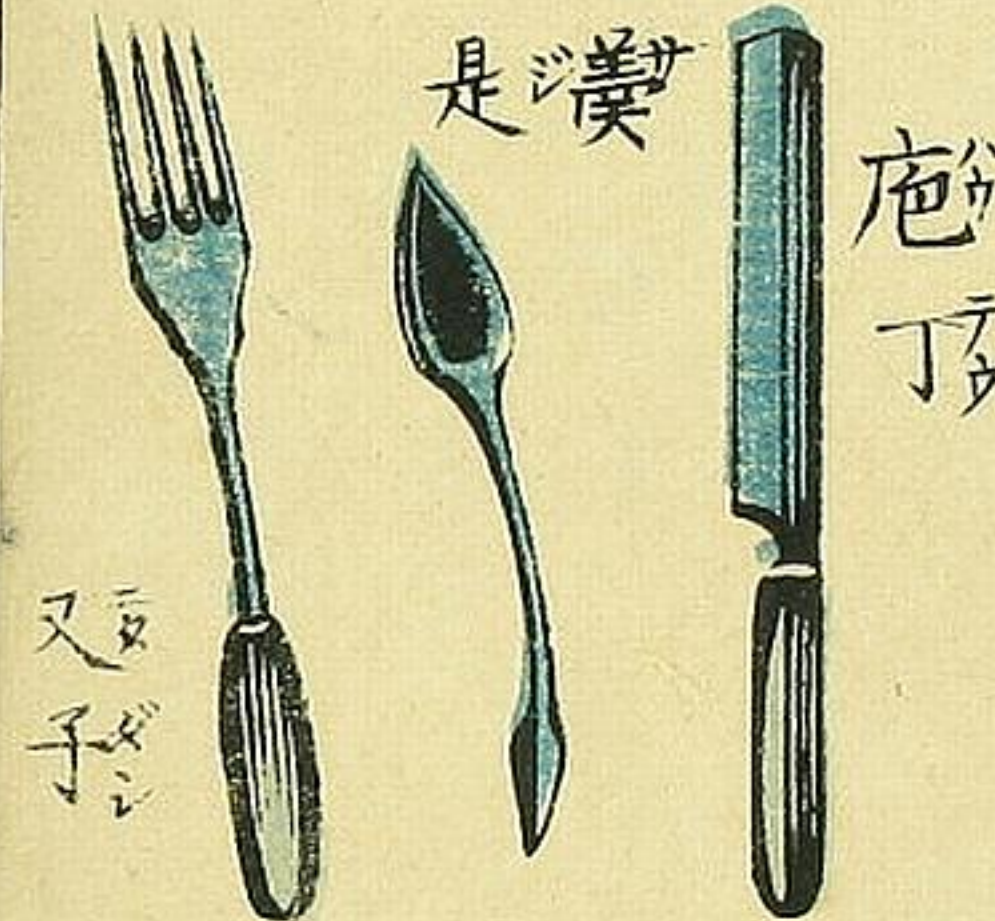
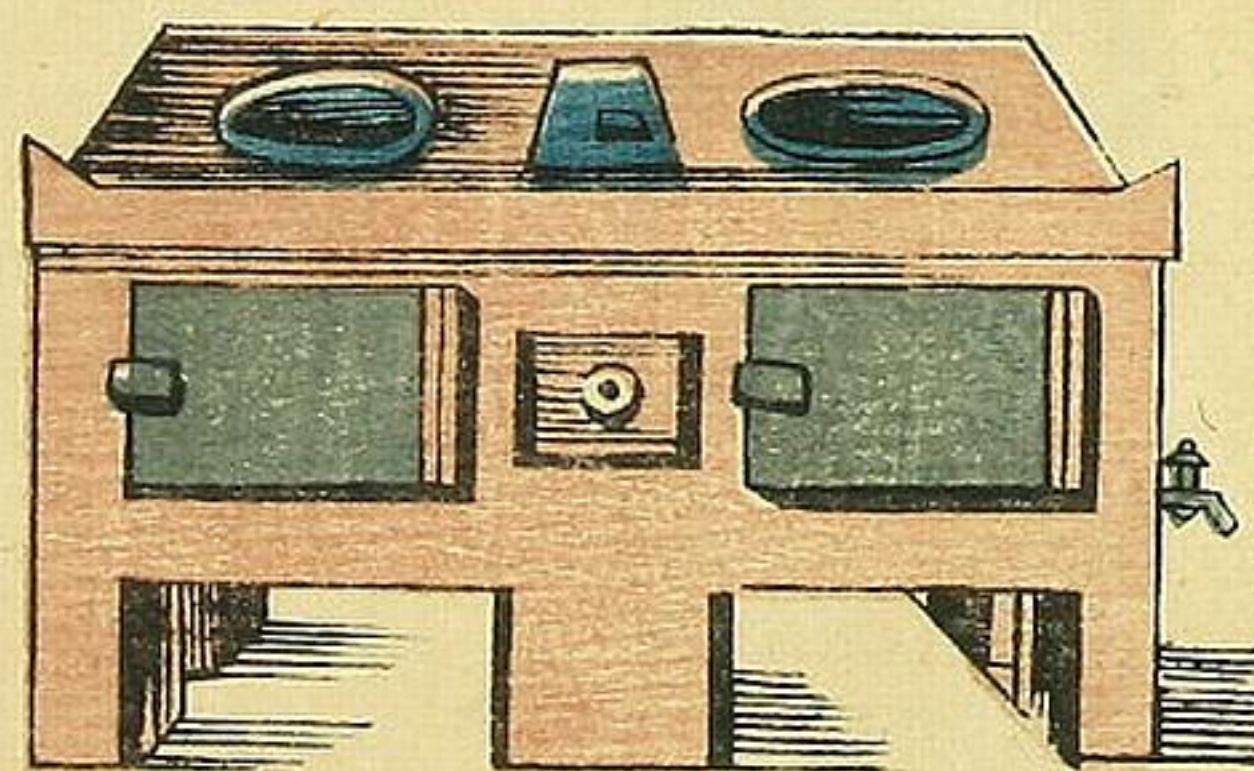


炭肉子

厨電



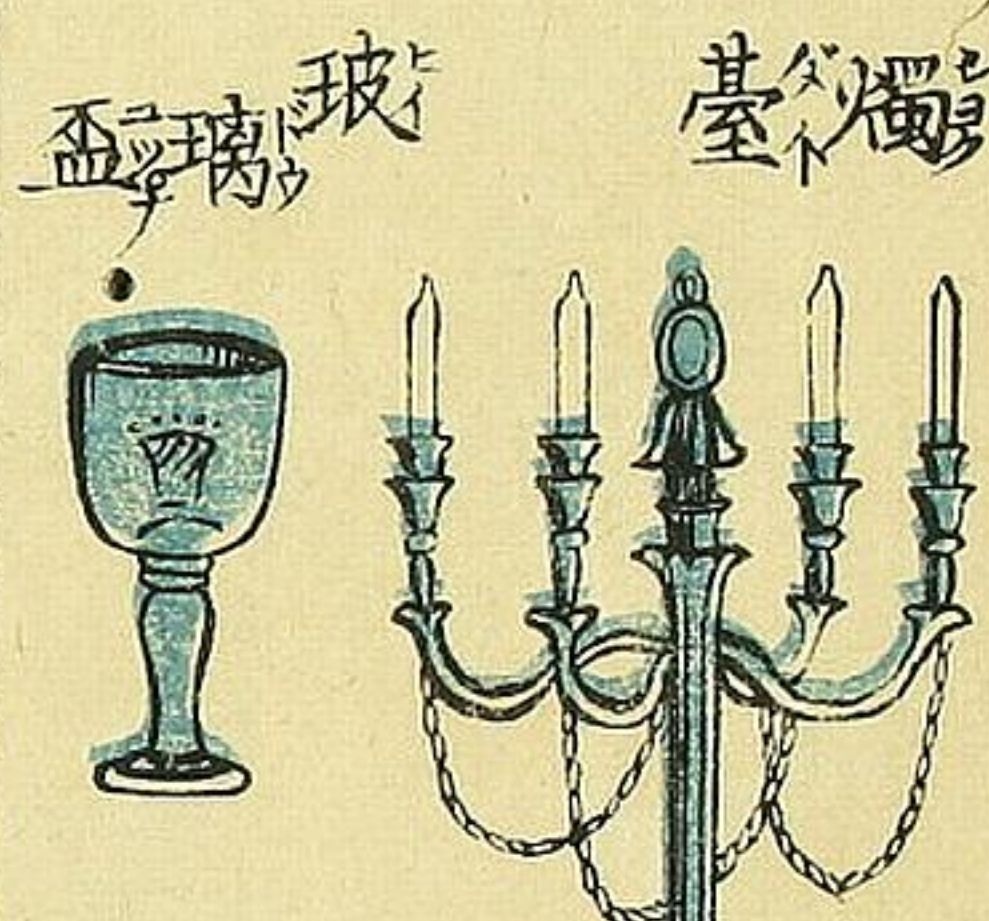
竈



是漢

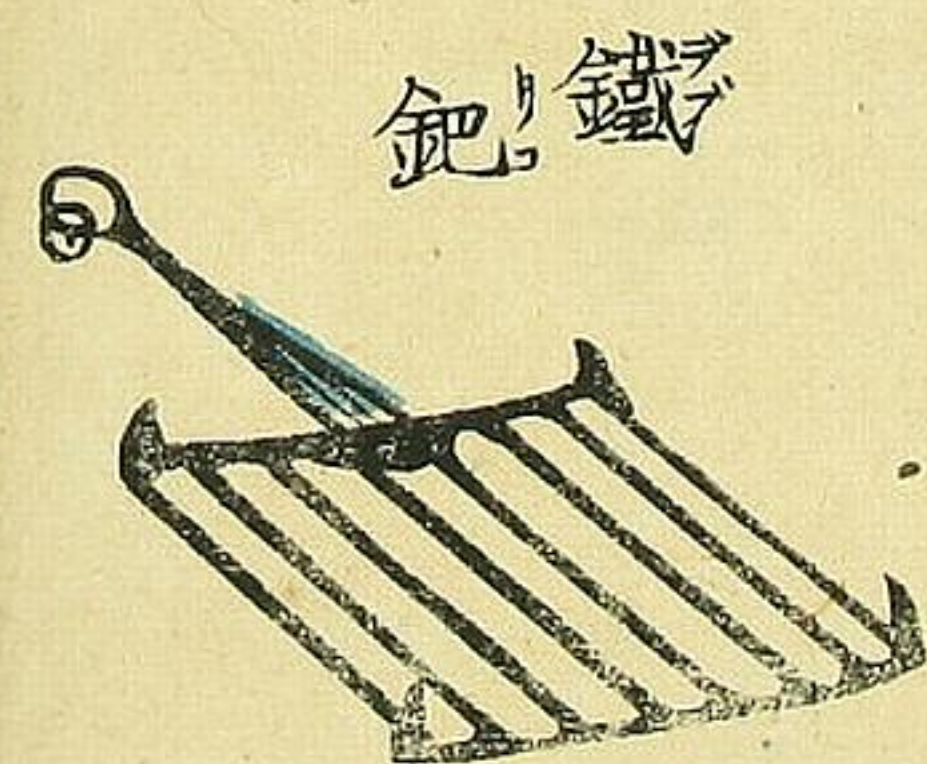
庖丁

又子

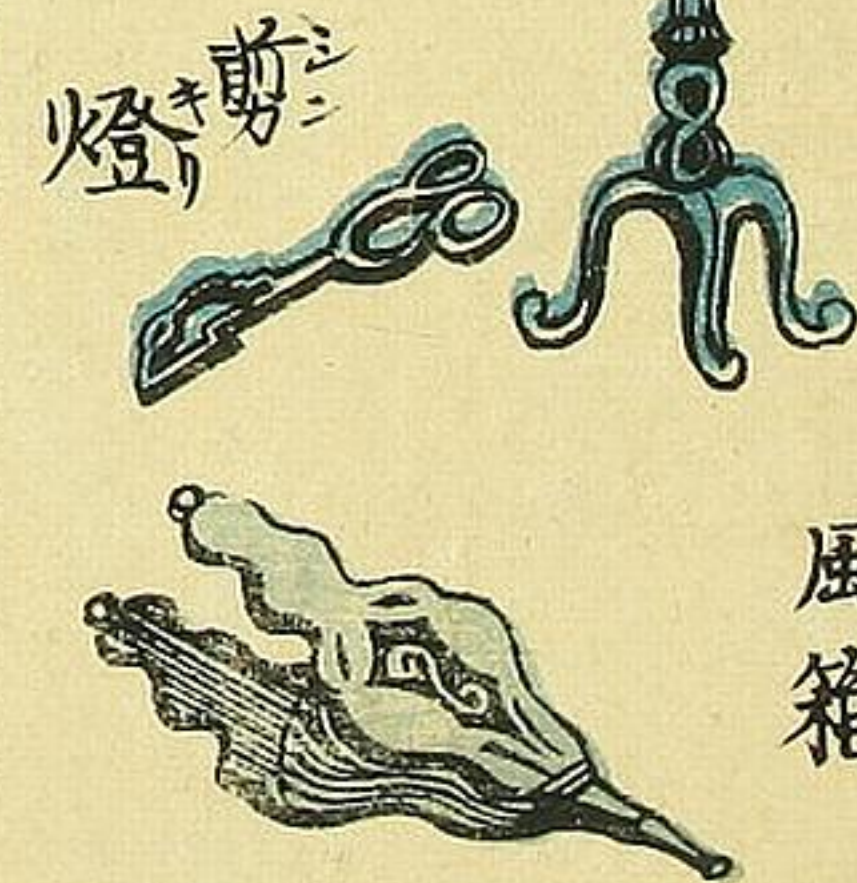


玻璃盃

燭臺



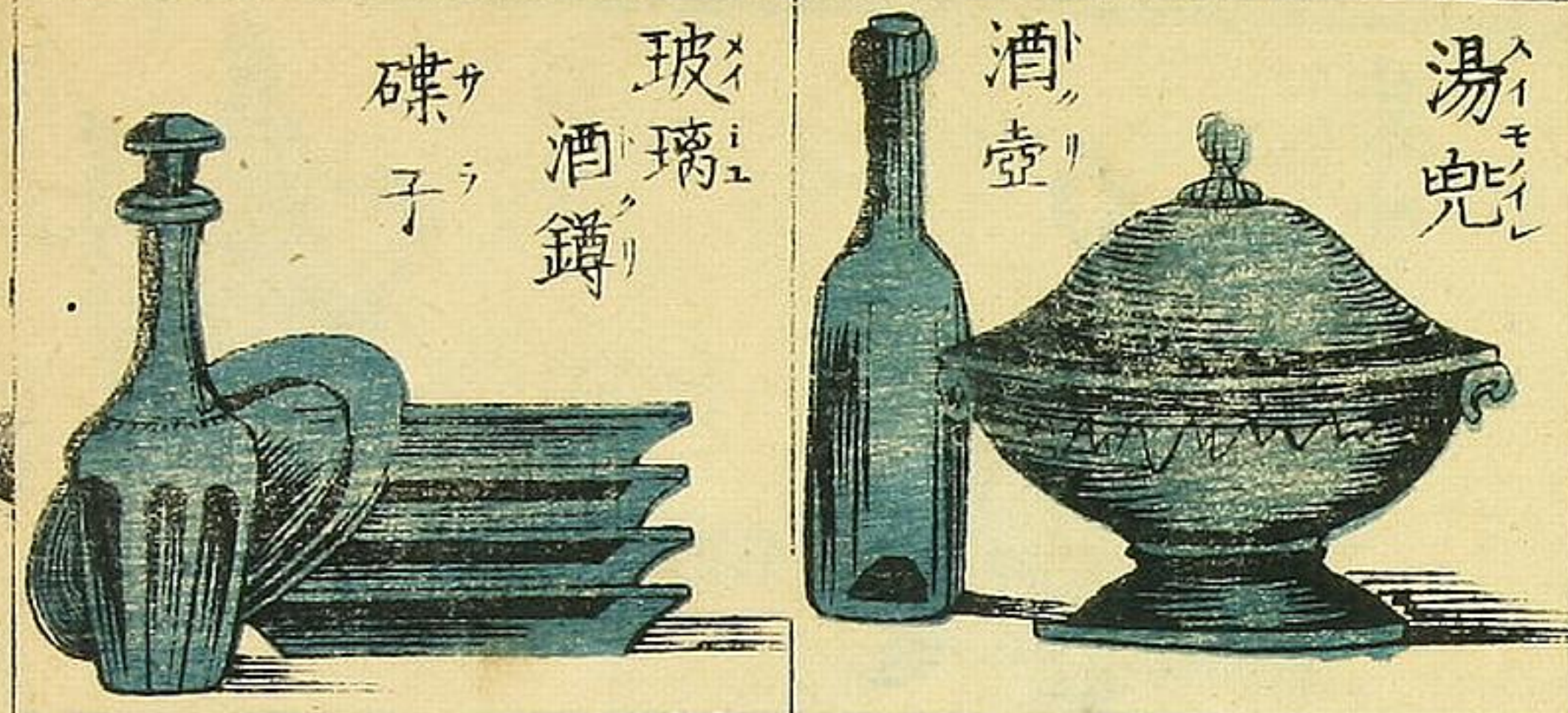
鉄鉋



燈剪

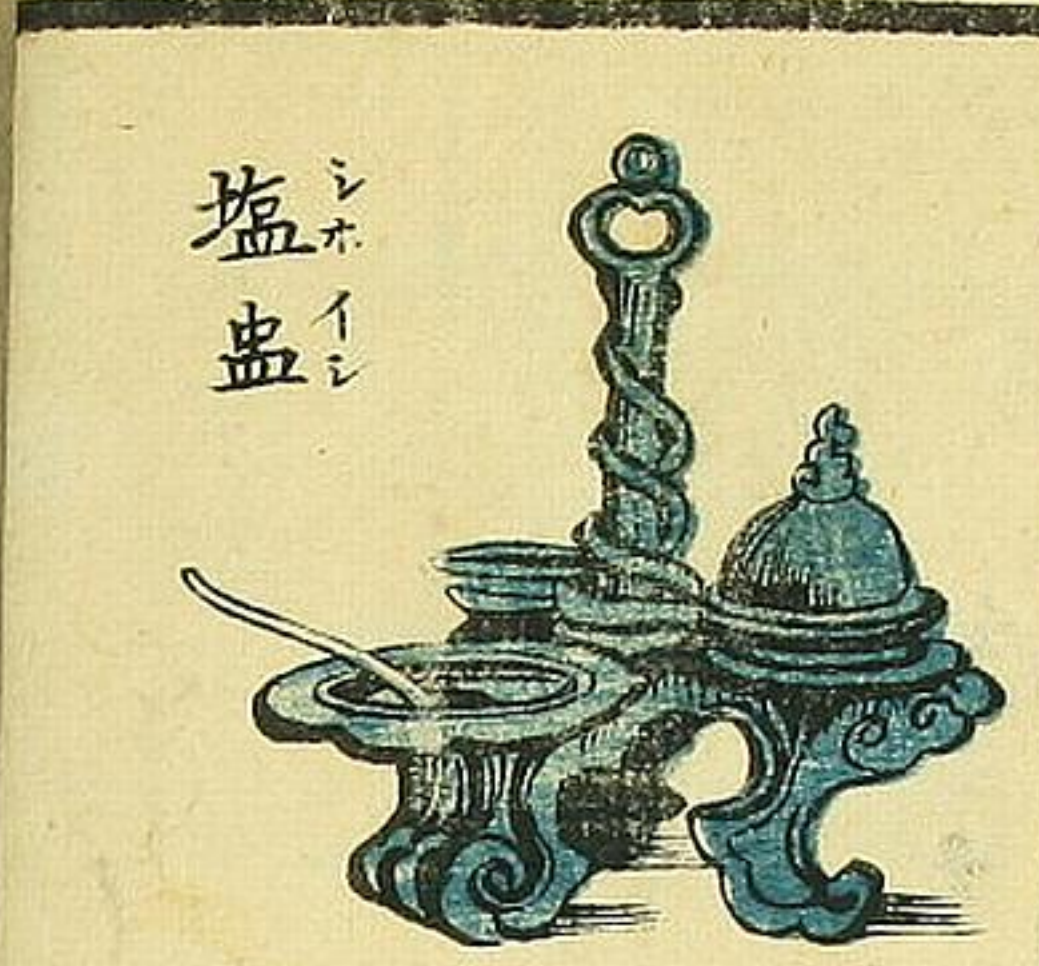
風箱

西洋牛里角
卷一



玻璃酒樽
碟子

湯兜
酒壺



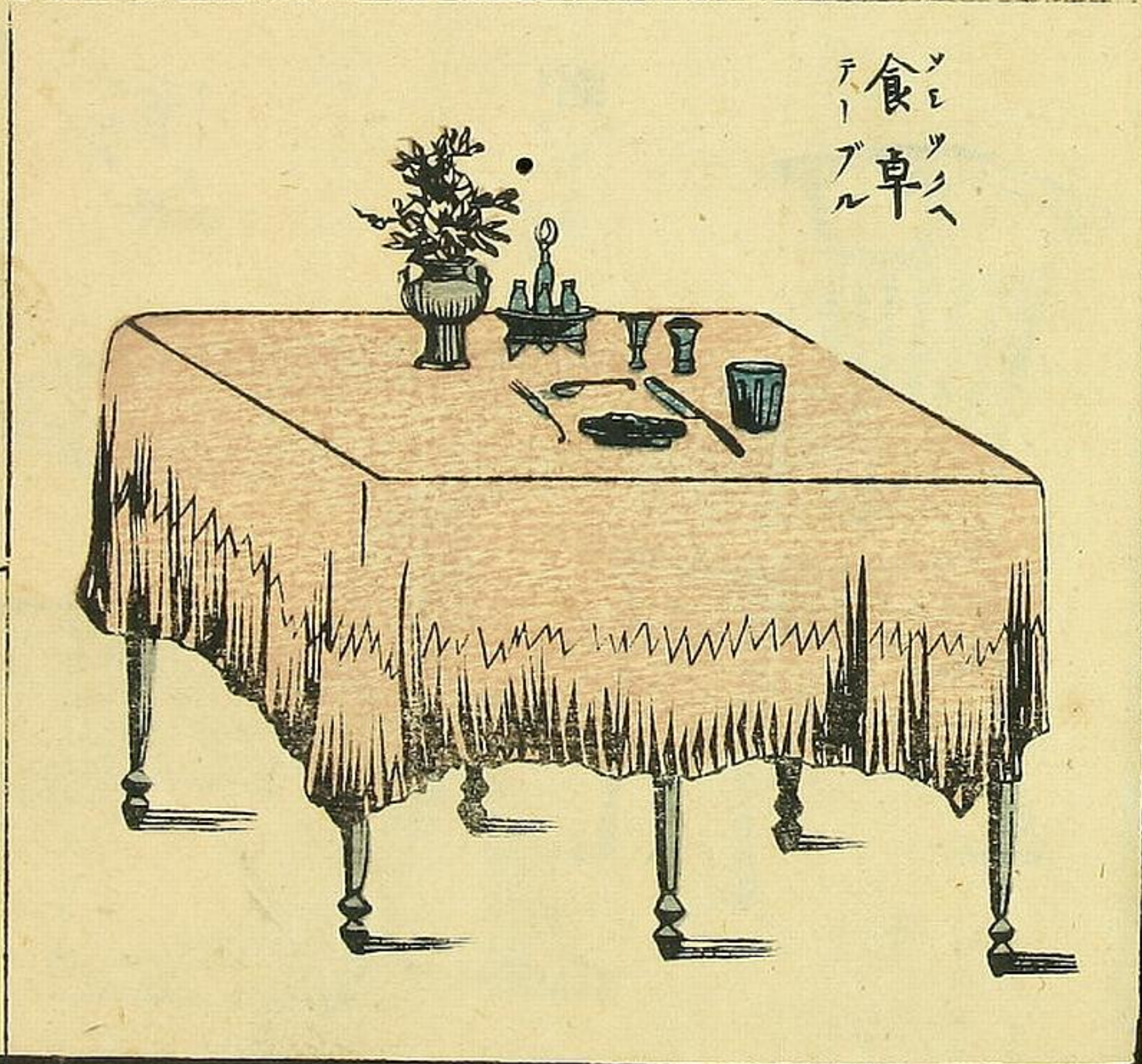
塩皿



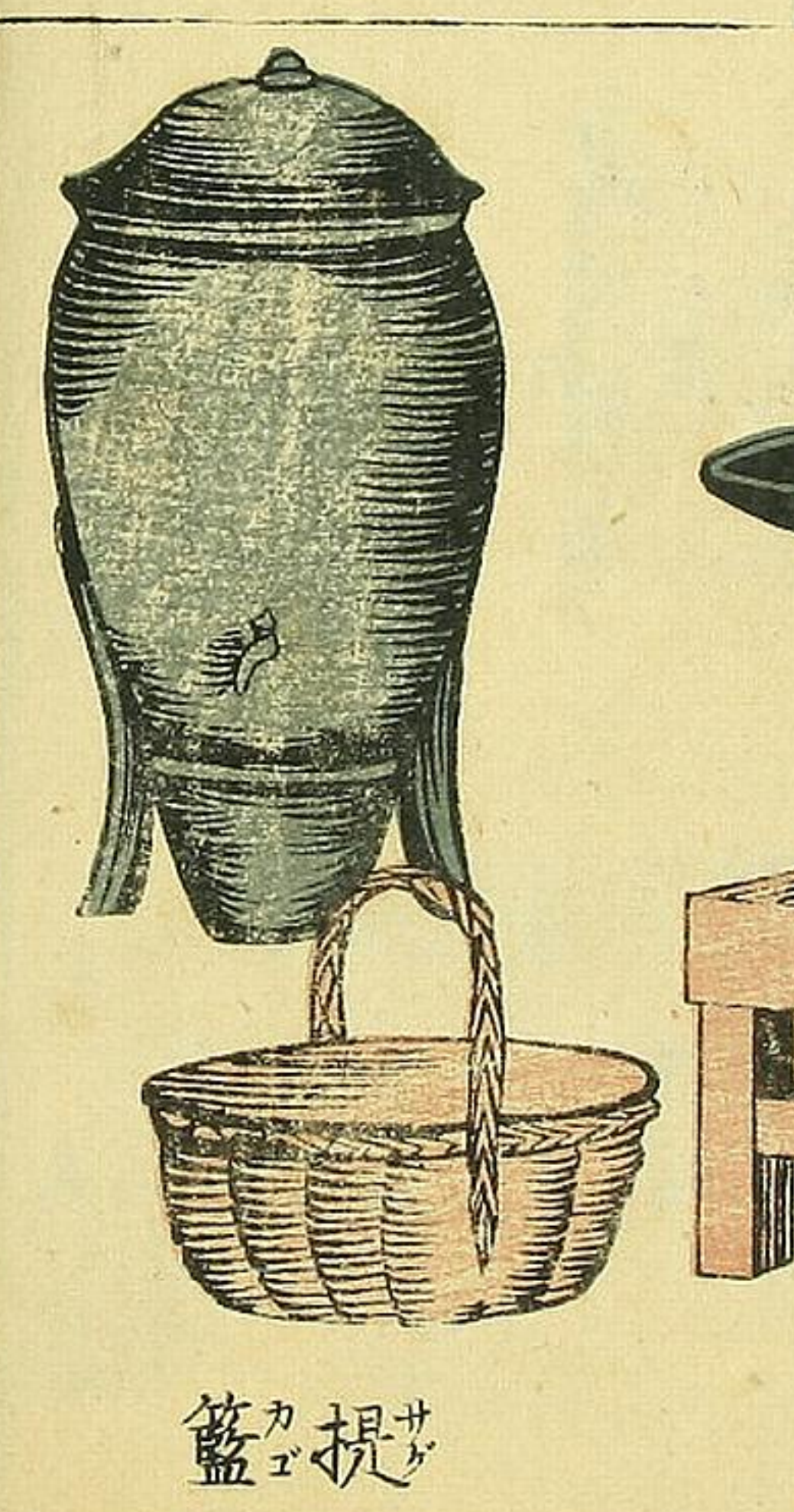
食卓
ノ上ニ置ク
シヤンハレ
グラス

花活
ウエー
レス

ロノ四



食卓
テーブル



水甕

籃カ提



鐵鍋

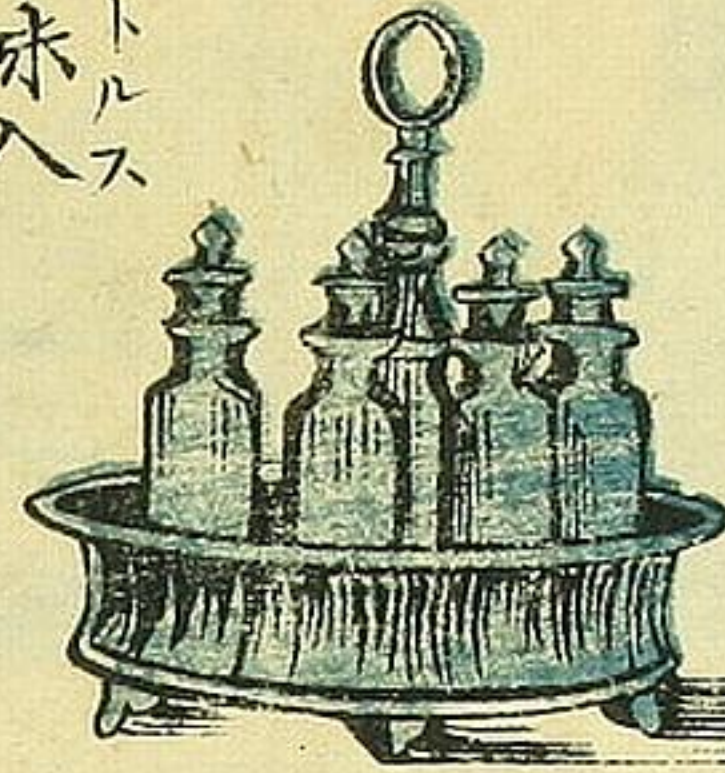
墩肉

○原書壹帙英文和解二様を挙々以壹本と爲是
 ハ英人某我横濱居留の間皇國の備夫不委
 之食料調理を命するの手澤帖あり翻譯悉皆
 尽るに似されど中外我彼の情通大同小異不
 して讀み煩き件々を記しあらしむ依る今般考
 訂校正し刊行流布し以交際有用の書と成
 せり

○原本備書真元假名あるを平假名小書改むし

凡例

カストルス
茶味入

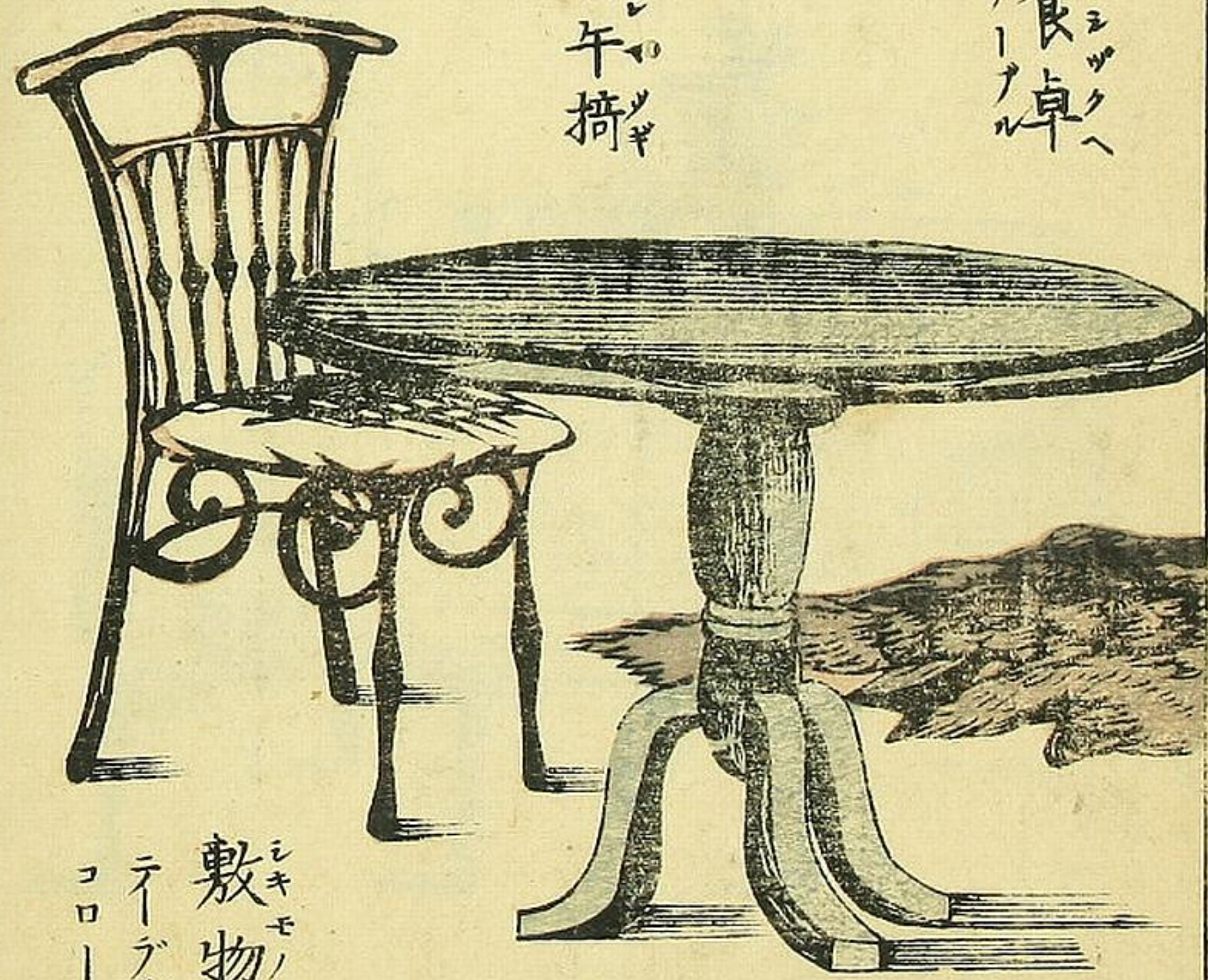


茶瓶



磁石碎

オレハ
午椅



食卓

敷物
テーブル
クロス

ハ俚俗童蒙等の専ら讀容からんことを要と
をせしべあり。速莫洋語而已。凡假名を用ゆる者
ハ自他言語の混雜せざらむことを思ふ。依
○此書の大意ハ 我國人をしる彼國の調理を
傳習せし先交際の一助み充るのを敢て洋學
の楷模と爲ものあらば、洋語をも記せる件
ハ小記ハ二行並ぶ譯し本文の行條ハ眞名
假名を混合し漢字の傍訓に俗語を用ゆ。例彼
稗史讀本の等類は、通俗を旨とするの小説を

ハあり。体裁雅致あらざるを僥倖ふむること勿れ
○原書洋語をも記し條爰の等目の條下に
のそ洋語を存し本文ハ「」を吸物と譯しキ
ウコンフルハ胡瓜と記しマカロニハ素麵と訳
をの類二体の自他を一體ハ圓集て見容から
ゆん多を関目とせり。然れ共「」の如き牛
の乳にて製したる物と譯その語長々しきハ
原語の儘にて存せり。且「」の如き被
土の言分量不隨名義を異ふ爲譯文繁きを

厭ふく是も其終不記載せり

○品名字義の數員ある胡蘿蔔を略しく人參と書物へ割歎氏の勞を助るあり傍訓も此例み煩ひくちや。ちよるをいふ。とうとし。ちや。かゝるをちや。あふ。と爲の類ひ杜撰甚しと云ん歎その刊行神速あらんことを計り稿本倉卒の間不成れば備書ふ再校の寸暇を得ぞ識者の一覽を耻ると重又如何せん嗚呼

明治新塾 北門社中 名草山人識

西洋料理通

上之巻目錄



第一章 吸物の製方

○第一等汁種の製方

○第二等 全

○第三等 全

以上三等の汁種を吸物類の根元と爲

○第四等 焼汁の製方

○第五等 胡瓜汁の製方

西洋料理通

巻一

三

○第六等 シニリエンスツプ製方

○第七等 索麵汁の製方

○第八等 莢豌豆汁の製方

○第九等 肝汁の製方

○第十等 綿羊汁の製方

○第十一等 米汁の製方

○第十二等 葎草汁の製方

○第十三等 燕善汁の製方

○第十四等 胡蘿蔔汁の製方

○第十五等 白瓜汁の製方

○第十六等 鴨汁の製方

○第十七等 魚汁の製方

○第十八等 蝦汁の製方

○第十九等 鰻汁の製方

○第二十等 牡蛎汁の製方

下之卷目錄

第二章魚之部

○第二十一等 大口魚の料理方

○第二十二等 大口魚汁の製方

○第二十三等 蒸鰻の製方

○第二十四等 牛舌魚の煮方

○第二十五等 全揚物の製方

○第二十六等 焙鯖の製方

○第二十七等 桜魚の煮方

○第二十八等 揚ぐる牛舌魚の煮方

○第二十九等 生鮭の煮方

○第三十等 鮭の斬肉煮方

○第三十一等 牛舌魚の煮方二例

○第三十二等 焙牛舌魚の煮方

○第三十三等 黄貂魚の煮方

○第三十四等 粉ふく魚類を煮る製方

第三章 露汁之部

○第三十五等 林檎の露製方

○第三十六等 全露物の製方

○第三十七等 鶯色肉汁の製方

○第三十八等 焼肉小用露物の製方

○第三十九等 獸の肉めて吸物の製方

○第四十等 バンの露物の製方

○第四十一等 牛の油露製方

○第四十二等 煮たる綿羊ふうける露の製方

○第四十三等 胡瓜汁露の製方

○第四十四等 魚を用ゆる露の製方

○第四十五等 煮たる鳥ふ露の製方

○第四十六等 薄荷の露製方

○第四十七等 葱露の製方

○第四十八等 白色露物の製方

第四章 煮焼之部

○第四十九等 冷残肉の製方

○第五十等 焼炙牛の製方

○第五十一等 綿羊焼肉を細斬製方

○第五十二等 全冷残肉斬方

○第五十三等 粉を肉類に灌うける製方

○第五十四等 肉菓子の製方

○第五十五等 綿羊斬肉の製方

○第五十六等

綿羊菓子ちんやんこの製方

○第五十七等

牛肉ぎゅうにくの漬物つけものと綿羊ちんやんの肉にくを以て露物ろぶつの製方

○第五十八等

冷ひやする牛肉ぎゅうにくの煮方

○第五十九等

蒸牛ちやうぎゅうと癖くせを雜煮まぜの製方

○第六十等

綿羊ちんやんの肉にく煮方製方

○第六十一等

豕しの斬肉ざんにくの製方

○第六十二等

粉こなと獸肉じゅうにく鳥類とりるいを料理りやうりする製方

○第六十三等

牛うしの刻きを肉にくと料理りやうりする製方

○第六十四等

家鴨けいあひの細斬さいざんと料理りやうりする製方

○第六十五等

蒸家鴨ちやうけいあひと豆まめと煮雜にまぜの製方

○第六十六等

燒鳥やきとりを揚ある製方

○第六十七等

鳥とりの細斬さいざんを料理りやうりの製方

○第六十八等

鴈かりの細斬さいざん煮方製方

○第六十九等

刻きをたる七面鳥ななめんとりの製方

○第七十等

冷ひやたる家鴨けいあひ鴈かり類るい製方

後編目録

第五章今時刻之部

○第七十一等

大率おほま飲食おんじを煮燒にやする時刻ときの辨わ

○第七十二等 焼焙時刻限長短の辨

○第七十三等 鴨家鴨の腰^{ハネ}と詰^メ充て煮る品々の製方

○第七十四等 小牛の肉^{ウシノニク}と鴨^{カモ}の腰^{ハネ}と詰^メ充て焼品々の製方

○第七十五等 鰾類^{カサゴト}を包丸^{ツツメ}小煮揚る製方

○第七十六等 豚^{イノチ}の塩漬^{シホヅケ}を品々と共煮揚る製方

○第七十七等 麥^{ムギ}酸包^{アザノ}の散肉^{チリニク}を煎揚る製方

○第七十八等 全揚物^{ツツメモノ}の製方 附 獸肉^{クニニク}の揚時刻

等六章料理之部

○第七十九等 種品^{タネモノ}組合せ料理の製方

○第八十等 牛^{ウシ}の心^{ココロ}の懸製方

○第八十一等 牛肉^{ウシノニク}の脂汁^{アブラジュ}製方

○第八十二等 牛尾^{ウシビシ}と種品^{タネモノ}を混^{マゼ}煮る製方

○第八十三等 牛^{ウシ}の肉^{ニク}と舌^{ゼツ}并^{ナド}製方 附 塞^{サセ}日限

○第八十四等 綿羊^{ウニ}の煮方

○第八十五等 蒸綿羊^{ウニノシ}の製方

○第八十六等 羊^{ヒツ}の首^{カビ}煮方

○第八十七等 小豚^{コウチ}の助^{タモ}と塩豚^{シホウチ}を混^{マゼ}煮る煮方

○第八十八等 瘦豚^{ウツウチ}と塩豚^{シホウチ}を細斬^{コトコト}の煮方

○第八十九等

豚綿羊 牛肉小牛肉 蒸方製方

第七章 野菜物之部

○第九十等

隠元豆の煮方

○第九十一等

蒸豆の製方

○第九十二等

蒸人参の煮方

○第九十三等

揚胡瓜の製方

○第九十四等

胡瓜 葱の蒸物製方

○第九十五等

焼椎茸の製方

○第九十六等

蒸白豌豆の製方

○第九十七等

煮薯の製方

○第九十八等

冷残薯煮方製方

○第九十九等

蒨葎草煮方

○第一百等

蒸赤茄子製方

○第一百一等

蒸菁菜方

○第一百二等

白茄子揚方製方

第八章 菓子之部

○第一百三等

焼菓子の製方

○第一百四等

蒸菓子の製方

○第百五等 林檎製の焼菓子製方

○第百六等 柿の製方

○第百七等 生姜の製方

○第百八等 密柑の製方

○第百九等 人参或薯の製方

○第百十等 米菓子の製方

以上 畢

西洋料理通卷上

英人撰述

第一章 スズク之部 吸物の
英國料理の製方

一第 一等汁種 色黒

一第 二等汁種 色白

一第 三等汁種 色白

右如何程膏梁なる滋味の類ひも此三等の汁種
を以て根元と名するあり故に三等と名する題目と云

○一等の汁種を造り出と製法ハ左の如く
 一牛の向ふ睡目方四斤若日よりの冷残の肉類及
 び鷹鴨鶏家鴨等一切鳥獸の肉を骨筋の拵が
 むく且糸の塩漬ふせ股の肉脂膏を取去く物
 四半斤ポートル料の乳を一斤のハか一葱一本丁
 子三個根は蕪菁一本胡蘿蔔洋カレ三本白砂糖
 の小塊三個胡椒末茶匙ふ半分程肉豆蔻一葉
 桂子の末一斤の三十二分一塩一斤のハか一冷
 水コールドツコールドの各ありハカふ四杯別ハカ冷水パイーンツ

ハインツハ三合ハカふ二杯

右の品々を又左の如く製するあり

一糸の股肉四方三寸位ふ切り而牛のむふ腫及
 び鷹鴨等鳥獸の肉骨筋の選ハカびあく煮るあり其
 煮方ハあハカ先鍋の中ハカ又ポートルを点滴ハインツ又
 二杯の水を投入而前ハカの品々を一時ハカ混ハカえ投ハカれ
 鍋の中をよく攪轉ハカ次第ハカ鍋底のとろくハカ
 を目度ハカとハカ又ハカツハカふ四杯の水をへれ緩火
 まで煮熟ハカ五時ハカ以下ハカ長ハカ半時ハカ毎ハカテハカーブ

ルスフウン 食味のを以て雲母を去取す

○二等汁種を造り出を製法を左ふ記す

一冷残の汁コルツ二四杯日よりの残肉鳥獸何物
ふ限を骨皮筋のふちあく 冬く用るあり而一等
の部一用る所の品々目方分量等某俵半七の
胡椒未二塩わー按捺一煮熟こと六時一及び
雲母を去ること前二同一食する二當り別の器
二移をべー

○三等汁種を造り出を製法左ふ記す

一牛の足首麩目方四斤残餘の冷肉皮骨を極バ
を塩漬の豚の股肉脂膏のなき處薄斬は之四
斤胡蘿蔔三本葱二本白胡椒未茶じ二半分塩
一斤の八分一肉豆蔻一葉未一桂子未一斤
の六十四分一ポトル一斤の十六分一冷水コ
ールツふ四杯 右の品々を又左の如く製するあり
一先鍋の内二ポトルを点滴し而小牛の足首を細
斬こそ冷残の肉類及び豚の塩漬脂のなき處
パイニツ二半分の冷水をり川を剪る半時而

後人參胡椒末等の品々をコールドツは四杯の水と
一時は混入再び煮熱と五時の久きふ及ぶく
雲母を去るる前は同く而後篩子を以てよく
陶し取り汁をうを用るるあり

右よく三等の汁種製方終る

○第四等汁 トキドストロ
焼汁の煮あり

牛肉一斤葱二本米一斤の八分一西洋豌豆實
の黄色ある物パインツは一抔胡椒末塩加減コールド
ふ冷水四杯 西洋は黄色ある豌豆を
コールドトと叫

右數種の品々を左の通りは製さるるあり

一人參葱及び牛肉を薄く切り米及び豌豆胡椒
の末塩を四杯の冷水と相共ふ壺の中へ投入
蓋を堅密しく之を洩れさるるや又焼鍋の
内へ入を猛火を以て焙烙こと四時の久きふ
及ぶく 思ふ入前の
食ふ元より

○第五等汁 トウコンズストロ
胡椒汁の煮あり

大きある胡椒一本ボートル拵指の大きサ丹茹
子の皮を去り物少胡椒末塩加減鶏卵二蛋白

を去り 蛋黃を用ひ 第一等の黒汁六合

右数種の品々を再び製方左の通り

一先胡瓜の皮を剥き四割りほく腸種を去り薄切し
く罎に盛り塩少々散り水汁を絞るボートルと共
二鍋の中へ投れ緩火を以て温め汽の升るを
目度とて而後第一等の汁をコルツ二杯煎熟とて一時
緩火を好熟する上別の器へ移し此時鶏卵の
蛋黃を攪轉その上より灌ぎかくべし
但シ八人前の食あり

○第六等汁 シユリエンスープ
とオフランス語あり

人參燕薈葱蒿苣各一本宛第一等の黒汁

右数品物を左の如く製方を

一先人參を削り殺し牛房根を殺す如くレパ
イレッツふ半分程葱をそぎけぐる子パイソウは
四分の半程蒿苣一本殺削ること前と同ト而
一等の汁をコルツ二杯先黒汁を煮立立前
の品々を尽く投入く煎熟とて一時半雲母を
去り而後食は備ふべし 但シ六人の食

○第七章 ソカロニススープ
素麵汁

西洋料理の概略
三等汁種の
の圖



一 索麵一升を四分の一長二寸程に切り湯中
 煎る半時ボートル拇指の大サ程塩一撮一同
 煎熟する上水汁を去さるゆ人を其終三等
 の白汁を沸騰その中へ入れと煎るる四時半程
 但て食
 前の食

○ 第八等 莢豆汁の美

豌豆實をうり九合ボートル一升の四分一豚の
 塩漬葱三本高苜四本蒨草一握り砂糖一塊
 り一等の黒汁コールツふ二杯別よ一升二合

右諸品を左の通り又製す

一豚の塩漬は漬さる薄く斬りゆの三塊を絞たる
葱三本蒿苣の殺さるゆりの四根第一番一等の
黒汁を煎立豌豆六合合をボール豚の薄く斬る
る物葱蒿苣と一同又混入れ此時濃連草一種を除き置別鍋みそ
煎立某汁を篩子より陶し取り某汁をうりを
前の諸品の中へ灌ぎうけ之入を煎熟たる諸
の品物豚の塩漬六合の豌豆葱蒿苣類を篩子
の上より陶し下へ煎に陶したる汁の中へ

一取置たる三合の豌豆砂糖の小塊を投下し再
び煎熟して食ふ備ふ

○第九等 肝汁の美あり

鴈或は家鴨の肝を取り両足及心首并び以牛
の向ふ脛目方二斤牛尾一本葱二根人参二本
ホルマと云者桂子一斤の百八分一肉豆蔻一菓
より半分塩胡椒加減ボートル一斤の十六分一
小麦の粉シトルト匙は一盛冷水一升
右數品を左の通り製す

一 シレット肝のよ沸湯を蒙ぎ細く斬大サ拵指程
 よ牛肉葱肉豆蔻桂子胡椒塩水一升八合右
 品々を肝の煮熱まで共煮之雲母を去り煮
 熱する上肝を取揚篩子より陶器に而後ポト
 ル及び小麦の粉を汁中に入れて煮る四時
 半而後肝の上を灌ぎうくづいポルトワイに赤葡萄酒の名
 を食匙は二盛扱て食とづくの食

○第十等 「モット」のスープ
綿羊汁の羹

綿羊の勁肉五斤人参三本燕膏二根ハリセリ

と云草薺の一茎胡椒の末塩梅水一升八合

右数品の物を左の通り製す

一 綿羊の勁肉五斤人参等一切の品々鍋の内よ

一 升八合の水と共に緩火ふく煎熱する三時ふ

及ぶ一熱する上勁肉及人参燕膏を取り揚

清き器に盛る

○第十一等 ライススープ
米汁の羹

米四半斤塩丹胡椒桂子肉豆蔻宛各少々 第三等の

白汁一升二合

右品々を左の通り製す

一 泔湯の中へ米投入五ミニユート西洋一時を十分してその一分を二ユートと云
の間煮る而その後篩子を以て陶して取り
別の器に白汁を煎立前より煮熟する所の米及
丹胡椒等諸品を一時に混投緩火を以て一時
の間煮るべし六合前の食

○第十二等

シヒニチスロフ 蕨藪草汁の羹

蕨藪草を四一盛等二等の黒汁一升二合
右品々を左の通り製す

蕨藪草を煮く篩子より水汁を陶して取り煮
たる蕨藪草をあまよく絞り固め大きサ卵の
如くふし黒汁を沸騰たる熱湯の中へ投下緩
火を以て煮熟する平時の間に至るべし六合前の食

○第十三等

カニツツヒスロフ 蕨藪草汁の羹

ポートル一斤の四分一蕨藪九根奥の方葱四本一等
の黒汁一升二合胡椒の末塩加減冷水一升二合
右品々を左の通り製す

一 第一等の黒汁二合を鍋の中へ投沸騰し蕨藪

葱を判と沸騰とる黒汁の中へ投ポートル胡椒
 未を混投と煮るる半時猛火を用ゆべうらど
 別の器よと餘と所の一升の黒汁を煎立前よ
 煮る所の蕪菁葱の類と混淆と二時程煎べ
 衣緩火を用ひとよ一六人前の食

○第十四等 カレレットスープ
人參汁の類

人參の紙斬一升ポートル一升の八分胡椒少
 而と第二等の黒汁一升二合
 右數品を左の通り製と



西客
 自国の料理
 注文の
 圖

一 壹升二合の汁を沸騰くポートル胡椒人参塩を
投緩火より煮るる二時の餘

○第十五等 白瓜汁の羹

白瓜の生新六本牛の乳一合五夕第三等の白
瓜の一升二合胡椒末塩加減

右の品々左の通り製す

一 白瓜を薄く切り胡椒末及び塩白汁の沸騰中
へ諸共より投入緩火より一時程煎煮ぶーその
後一合五夕の牛乳を投て食は備ふ

○第十六等 鱈汁の羹

小牛の半面を分割しポートル四半斤豚の塩漬
指のさき所四半斤ハルセリー 芹の類より細斬し
る物一合升より三分目程熟しる柚子の皮を
剥ぎ刻し桂子末一葱二本香茸を刻し一合
升ふ三分目小麦の粉セルリト酒の一合五夕小牛
の肉をたきし之を丸め丹胡椒肉豆蔻加減
し之密柑柚子糖の香汁を絞り第一等の黒汁
一升八合

右數品を左の通り製を

一 半割の牛の面を沸騰する湯を蒙る而後小腦汁を取り布ふく包と煎るる一時その上ふく骨筋を除き方二寸程は切り冷水へ投下ち引揚それより第一等の黒汁を一升八合沸騰し小牛の肉豕の塩漬ハルセリ一抽子の皮を刻し物葱二本香蕈の寸斬丹胡椒肉豆蔻等を一齊に投入し緩火より煮る四時それよりポートル粉を交へ固く一抽子密楸の汁ハルセリ一酒

一合五夕のつゞれを投入し煮るる十三ニテト
ふ及ぶゞの食

第十七等 鮎汁の羹

白き魚二斤骨を去り葱二本抽子の皮半斤入
參二本桂子末少一 加減水一升二合

右數品を左の通り製を

一 魚の肉二寸程は斬り外の諸品と共に一升の水を以て煮熟こと二時極火を用ひべらば而汁面の雲母を去り取ること數度ありその上

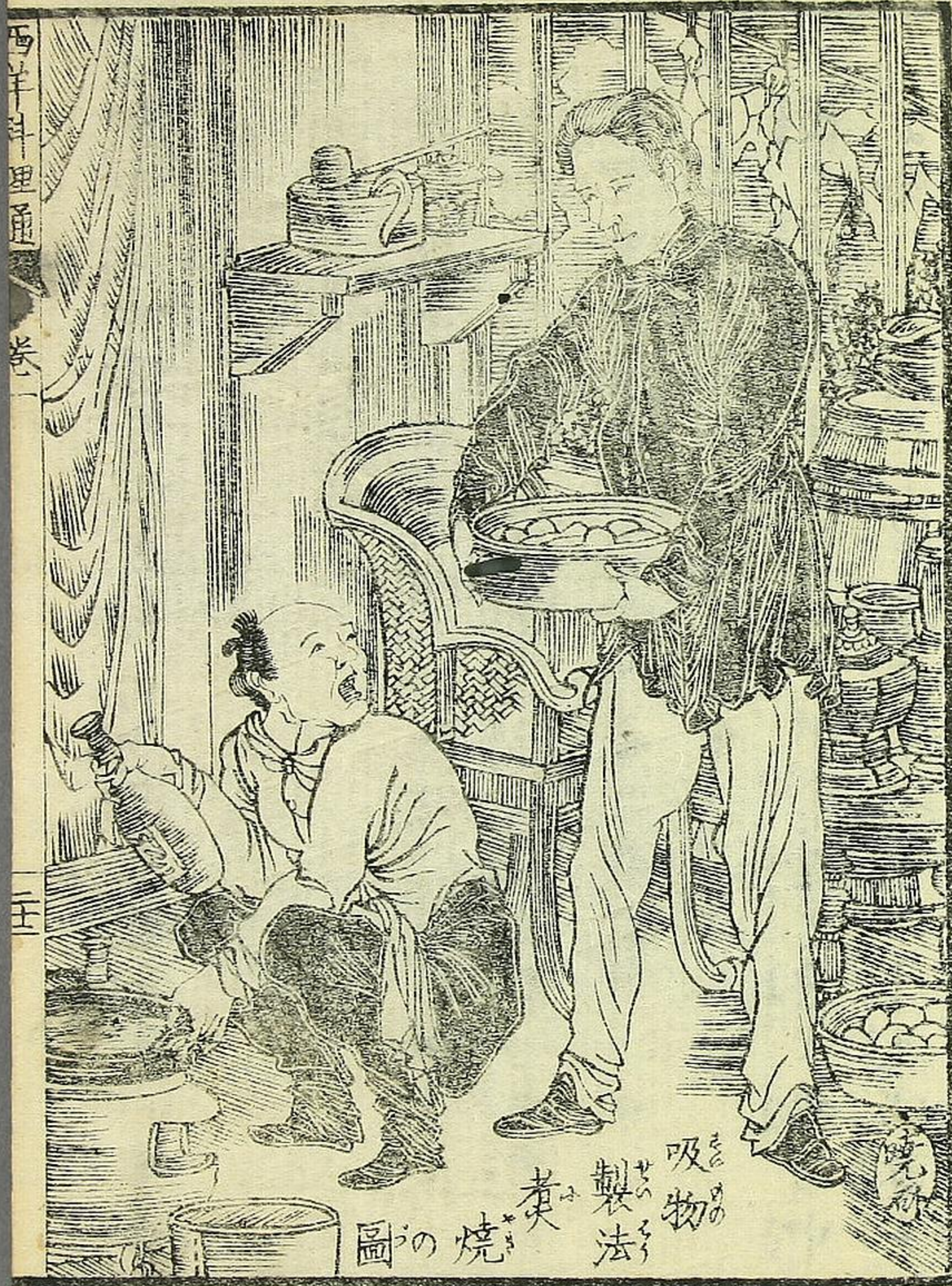
篩子より陶く取りて貯へ置こと二三日を度
 とそづく之を過れば腐敗あり

○第十八等 蝦汁の羹

伊勢蝦車 蝦汁の羹 但、車蝦を以て
 製する時ハ十七等の汁を一升二合パンの散肉
 及ひ醬油桂子加減酸一合

右の品々を左の通り製せ

一 蝦の煮皮を去り桂子を投ぎ煮熟する半時水汁
 を陶く取り摺鉢にて搗き碎き十七等の汁を



吸物の製法 煮物の焼の圖

煮立醬油酸等の品々を緩火く煮るゝ一時程
八人前の食

○第十九等 魚の身

鯉三斤 葱一本 ボートル一斤の八分目 桂子末一
斤の六十四分 肉豆蔻胡椒塩何品も加減 麥の
粉一合 升は四半分 十七等の魚一升二合

右品々を左の通り製せ

一 鯉を洗ひ二寸餘ふ 斬りボートルと共に鍋の中
に投れ 十三口の器煮く 十七等の汁及び葱を
細く切外の品々と共に鍋の中へ投入 混り煮
るゝ一時半ふ及ぶべし

○第二十等 牡蠣汁の身

牡蠣の皮を去る 貝七十 第三等の白汁一升二
合 塩丹胡椒桂子加減

右數品を左の通り製せ

一 牡蠣の皮殻を去り 肉及汁の之を存し 鍋の中
に投下し 煮立 別器を以て三等の白汁を煮
立 蚌汁の之を絞り 入るべし 緩火にて煮る 半時程

但し八人前の食小充るなり

西洋料理通卷上畢

○後編近刻

假名垣魯文校訂

當編ハ第五章者焼時刻の部七十一等の辨より第
八章菓子部の部百十等の製方までと精細小譯し
全部と凡西洋の譯書許多ありと雖交際急務の
概要なる事須く此書止まらうと言ひ



近藤市三郎持主

010190532416

