

西洋料理通

上

柳田文庫

文庫11

A1927

10

15

20

25

30

文庫11

A1927

西洋料理通叙

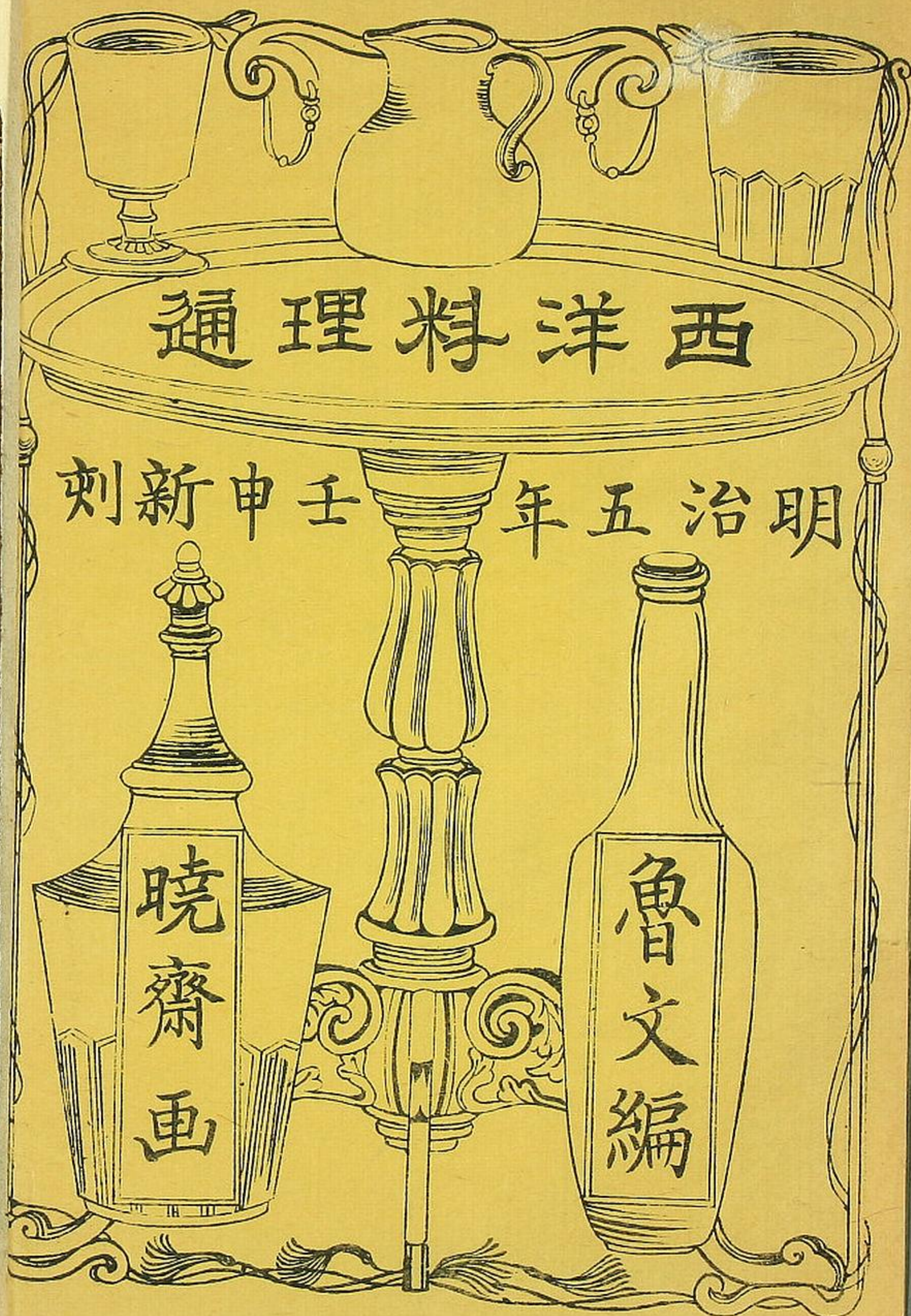
齊歸

人性健康を以て進之報國の

志をわく年益長生をなすを以て

勉勵の業強し以て健と壽

との二つを保つ也所謂命を食



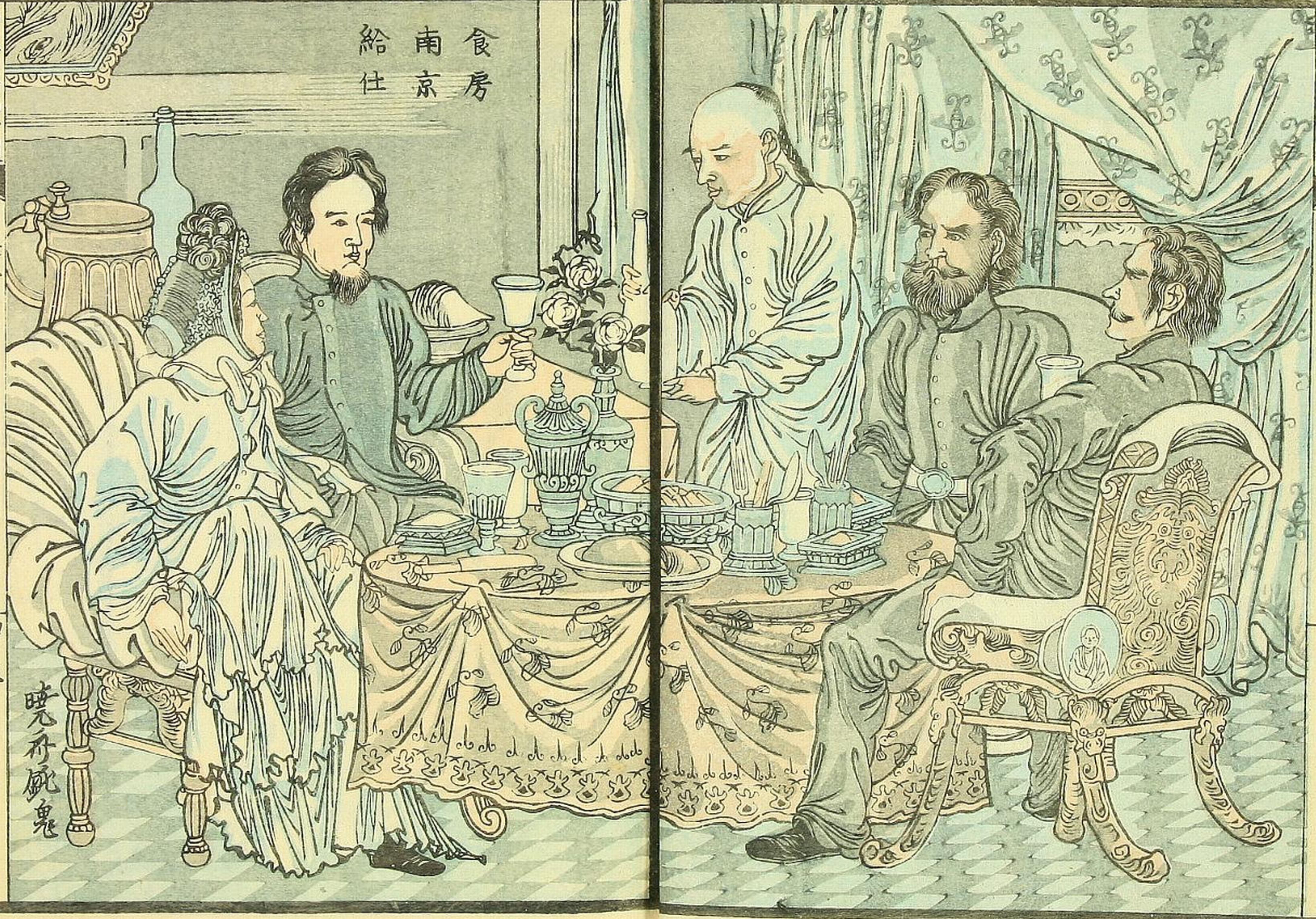
より目今文圃の會席より
進み初め地球の食卓に
併せ多各國鼎鼐の大宴
を開きしより大牢の滋味を
知り肉食の鹽梅を占み此

料理通の翻譯成りあり
我釋氏定規の獻立山崩社堂
理の精進一法を利の入道
芋喰修心龍都の外に説教出
地山其の真の憚り存元自今

食房
南京
給仕

西洋料理通

卷一



曉存風鬼

口ノ二

咖啡^{カウ}非^ヒ壺^ツ

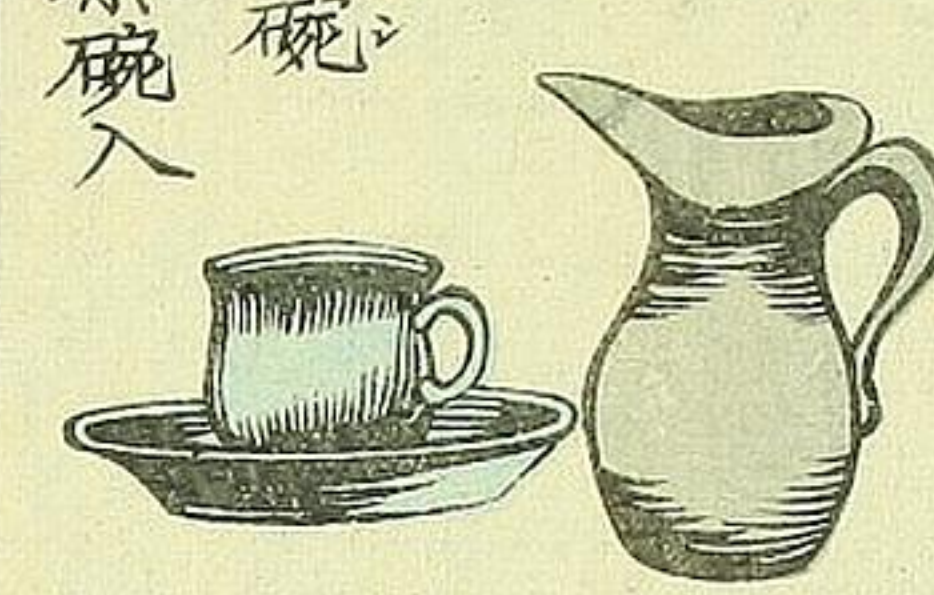


グラス

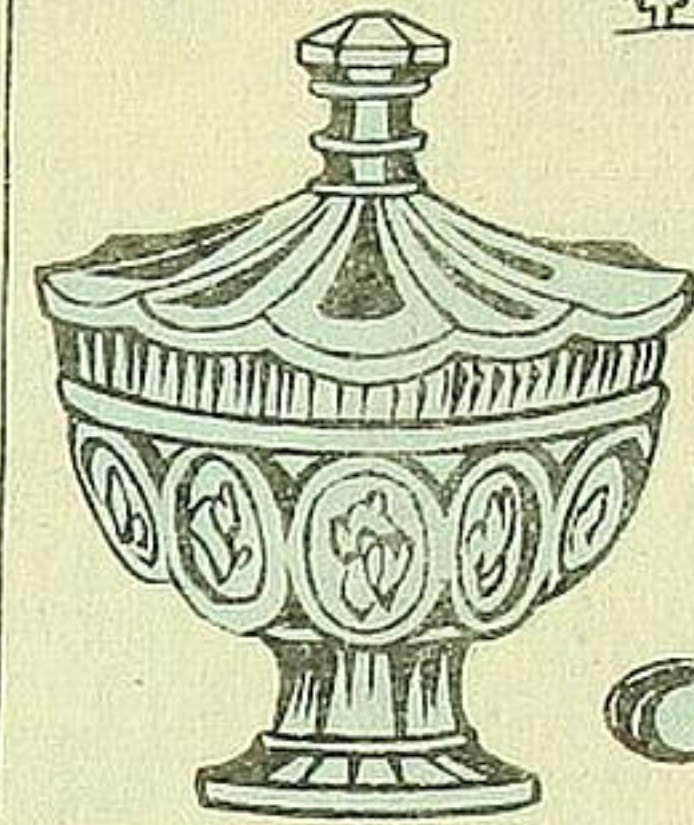


食^シ油^ユ壺^ツ

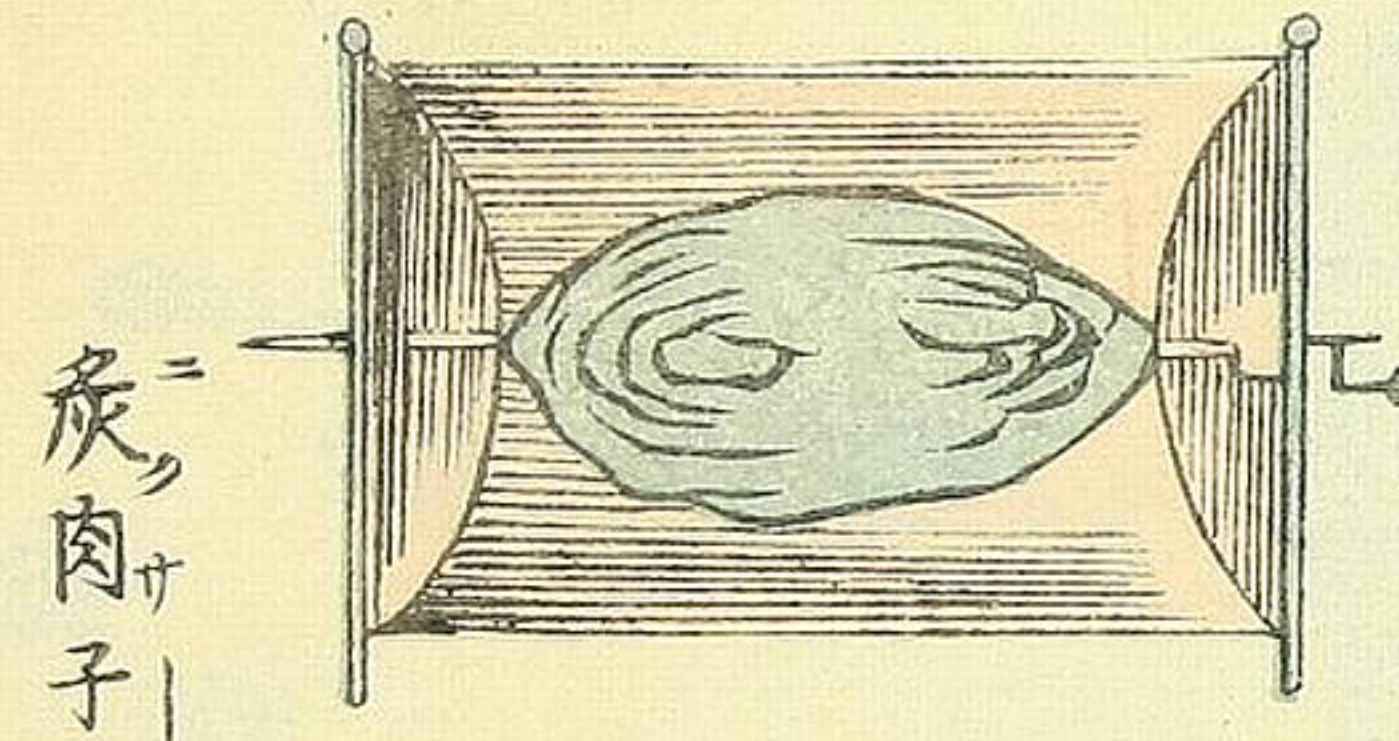
乳^ニ汁^{ジュ}入^イ壺^ツ
ホ^ホル^ルキ^キ入^イ壺^ツ
茶^チ碗^{ワン}入^イ壺^ツ



糖^{トウ}壺^ツ

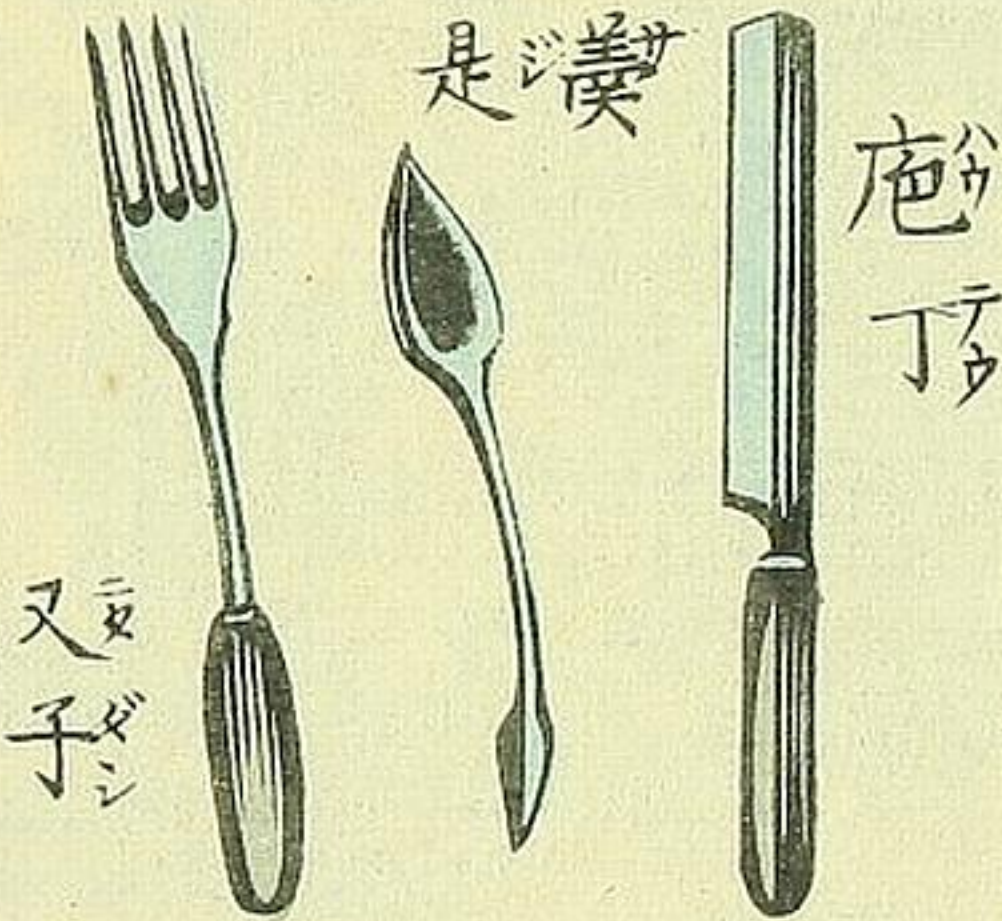


ト^トシ^シク^クス



炭^ニ肉^ニ子^子

厨^チ竈^ノ

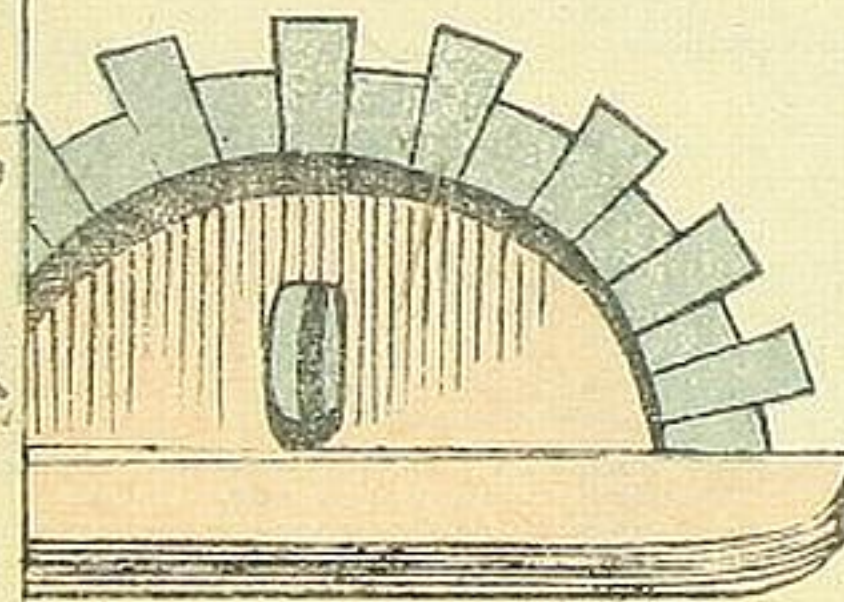
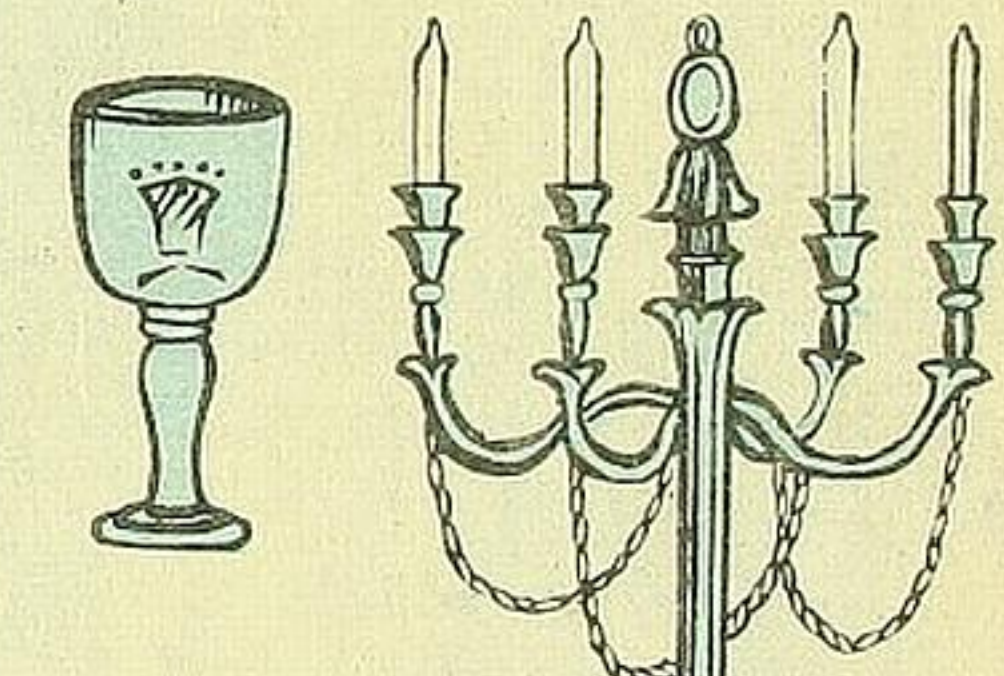


是^シ漢^{カン}

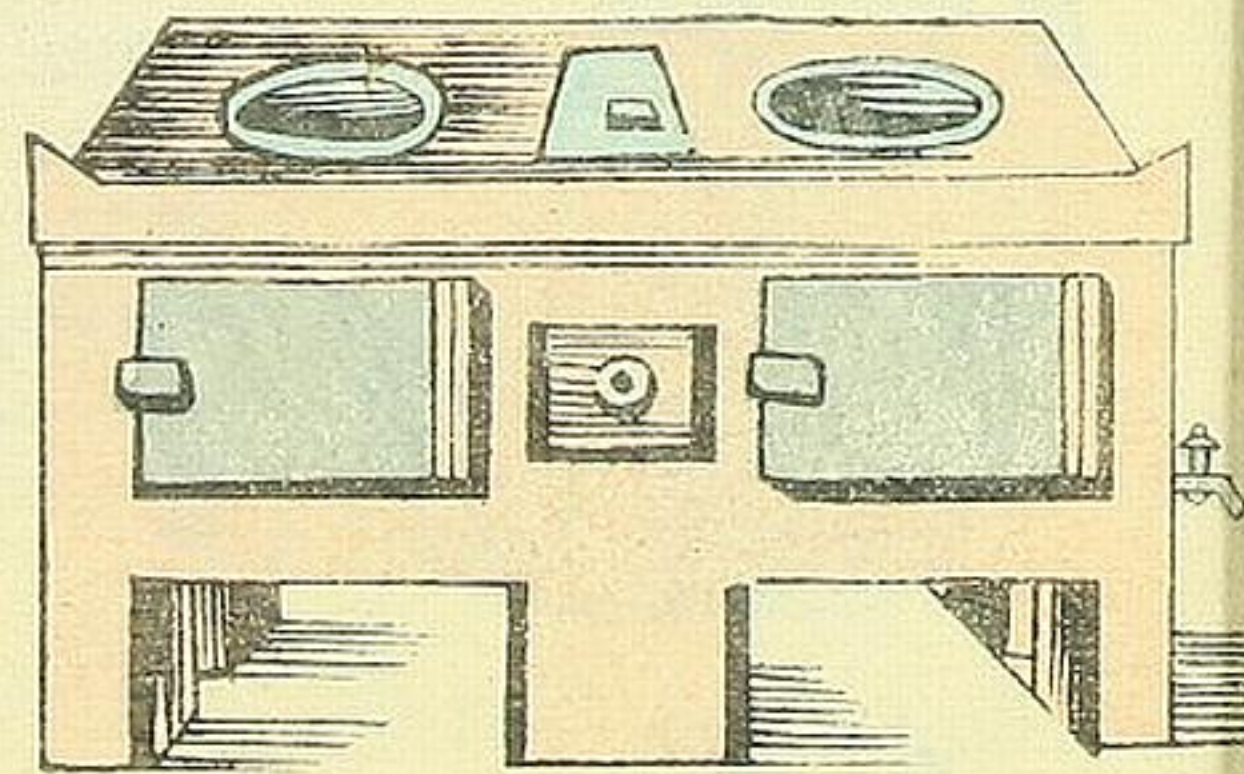
庖^{バウ}丁^{テイ}

又^{マタ}子^コ

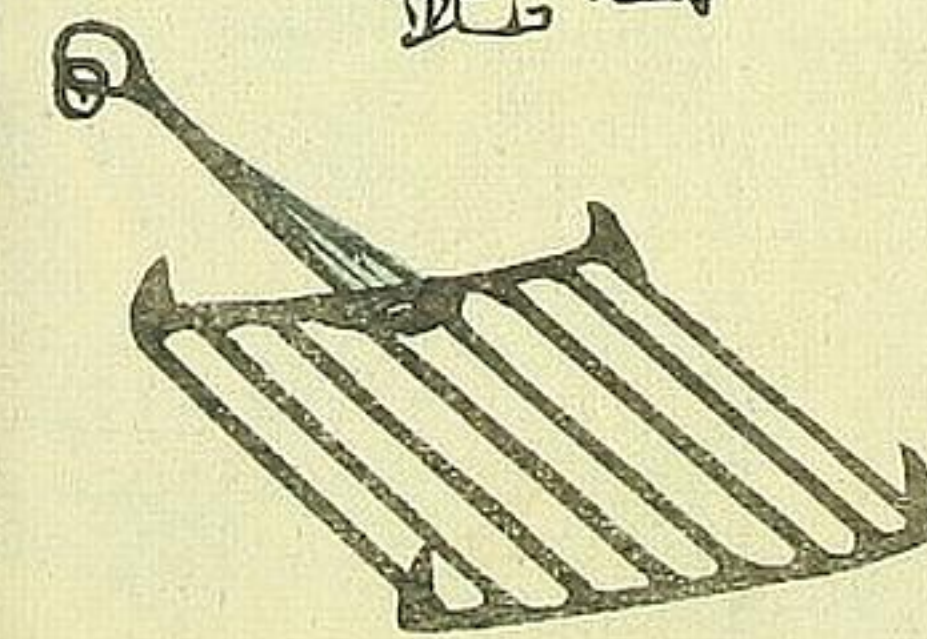
盃^{サイ}璃^リ 臺^{ダイ}燭^{ジュク}



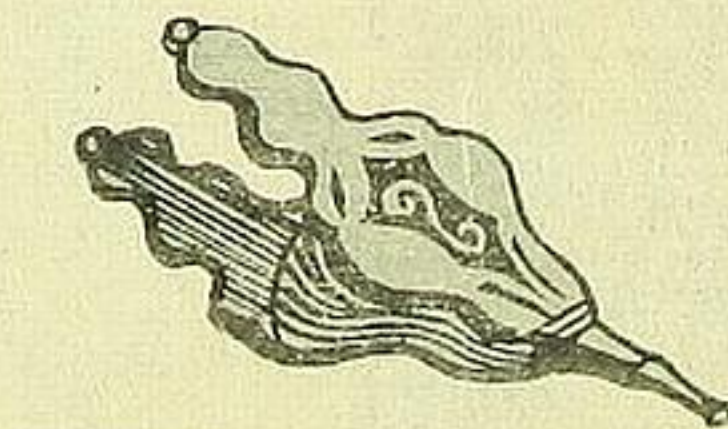
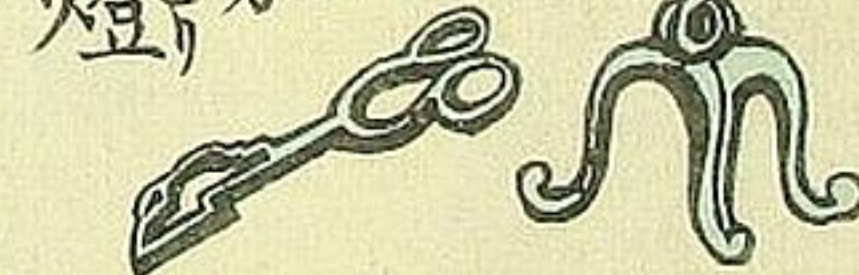
竈^{カマド}



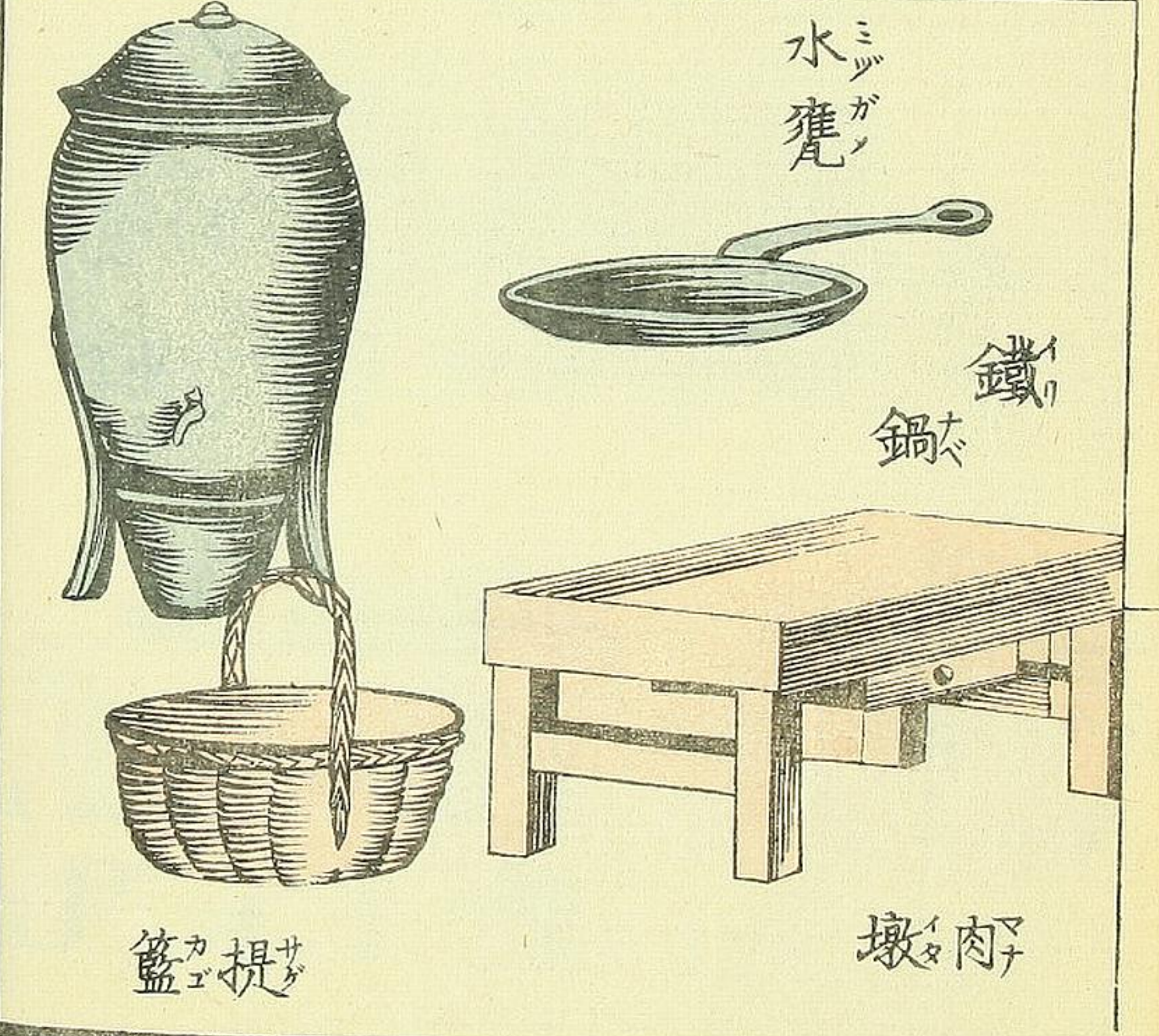
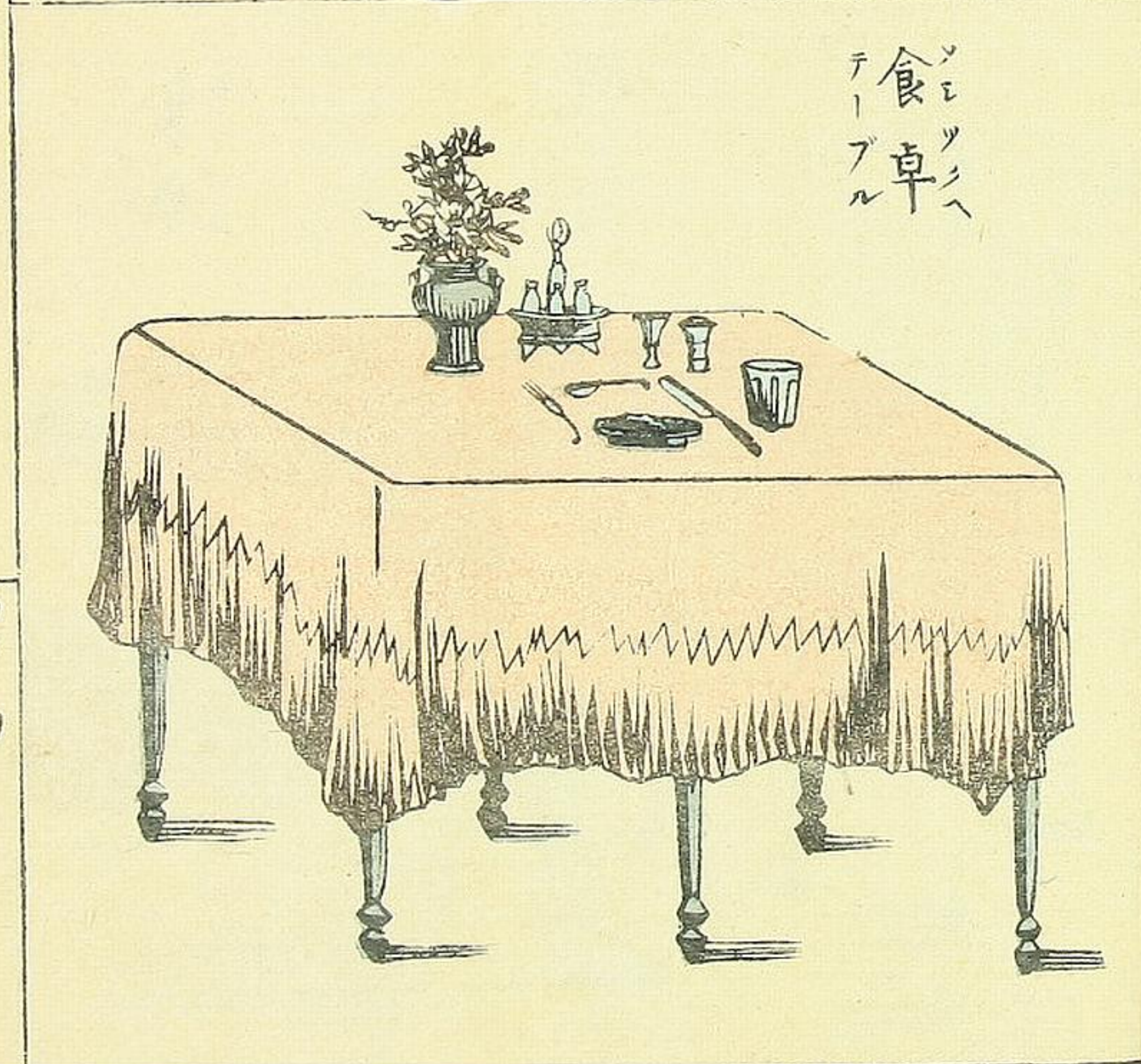
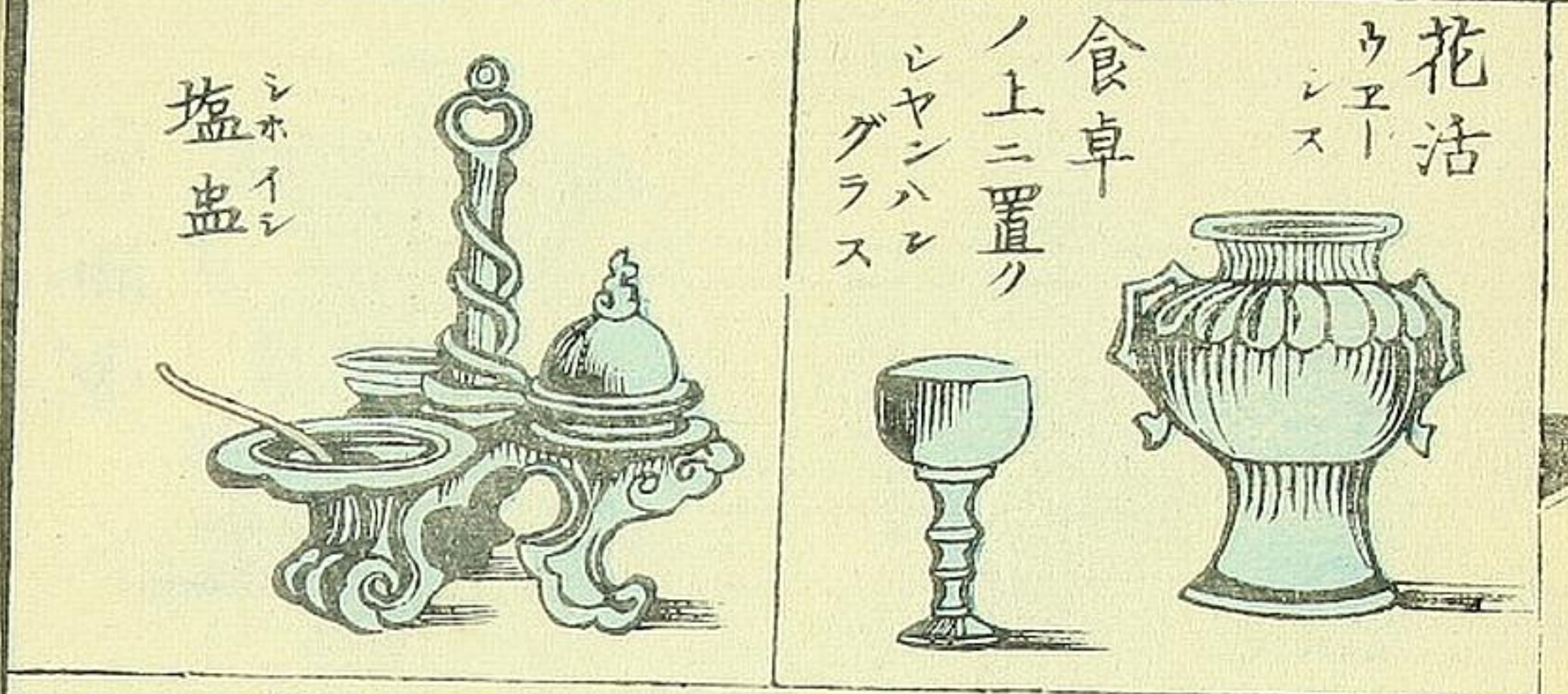
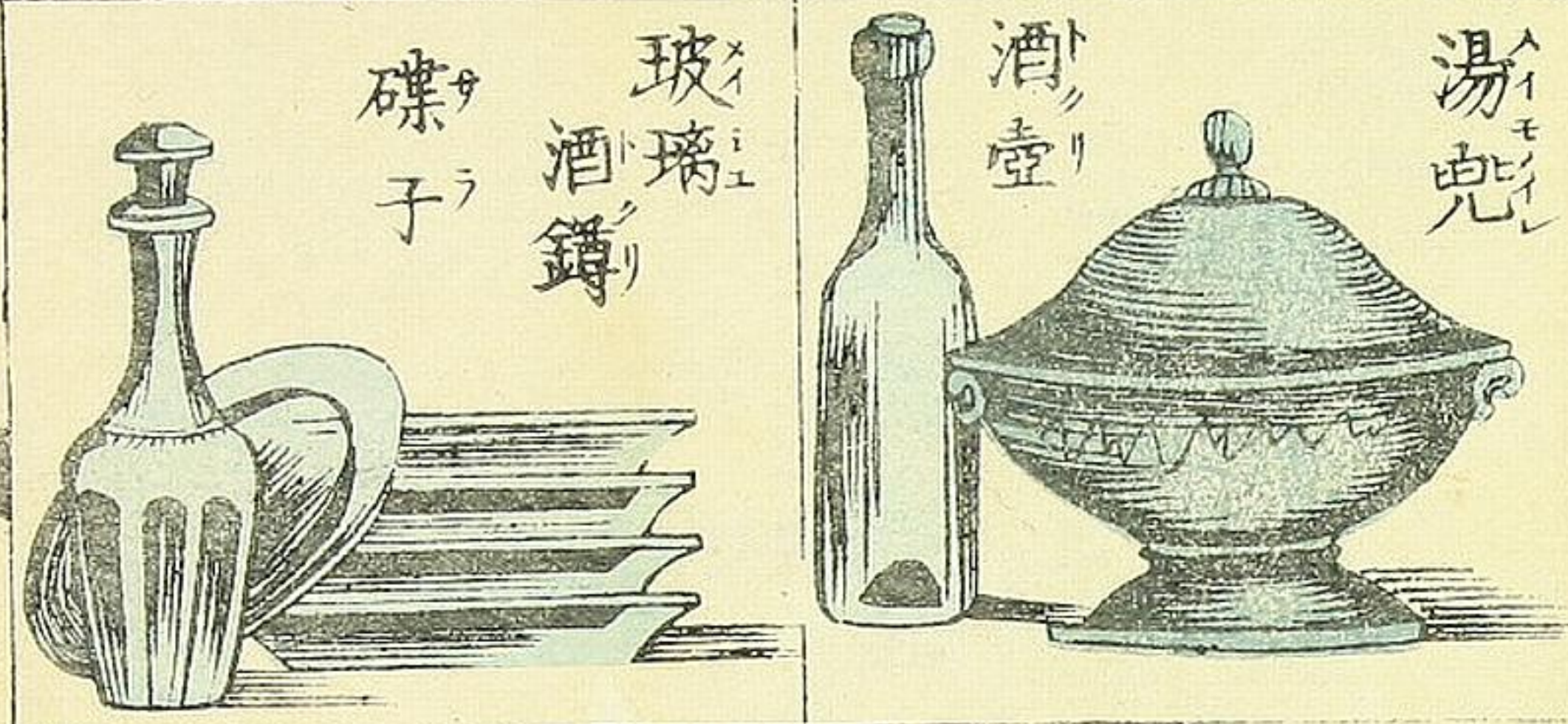
鉋^{カウ}鐵^{テツ}



燈^{テウ}剪^{セン}



風^{カゼ}箱^{コブ}

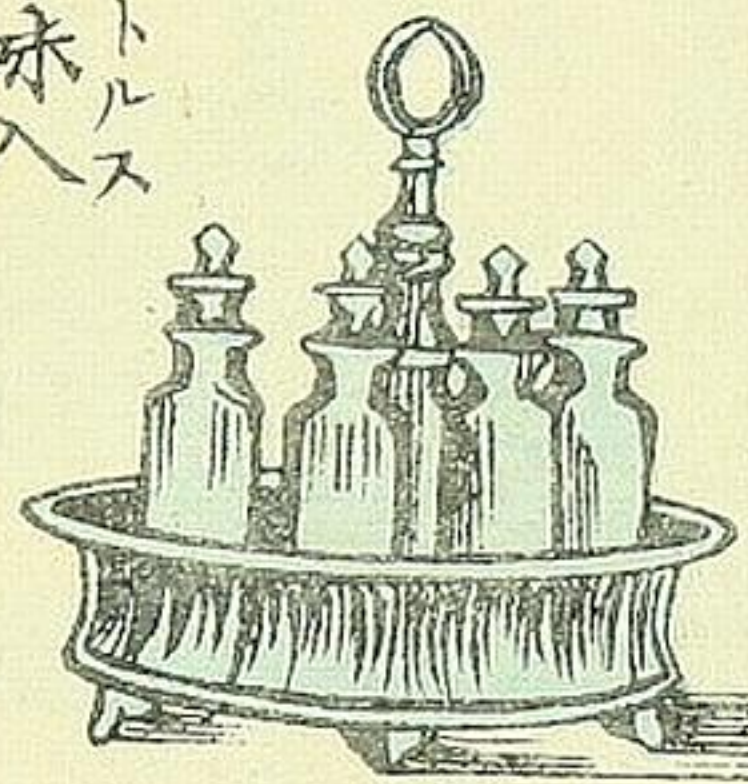


茶瓶



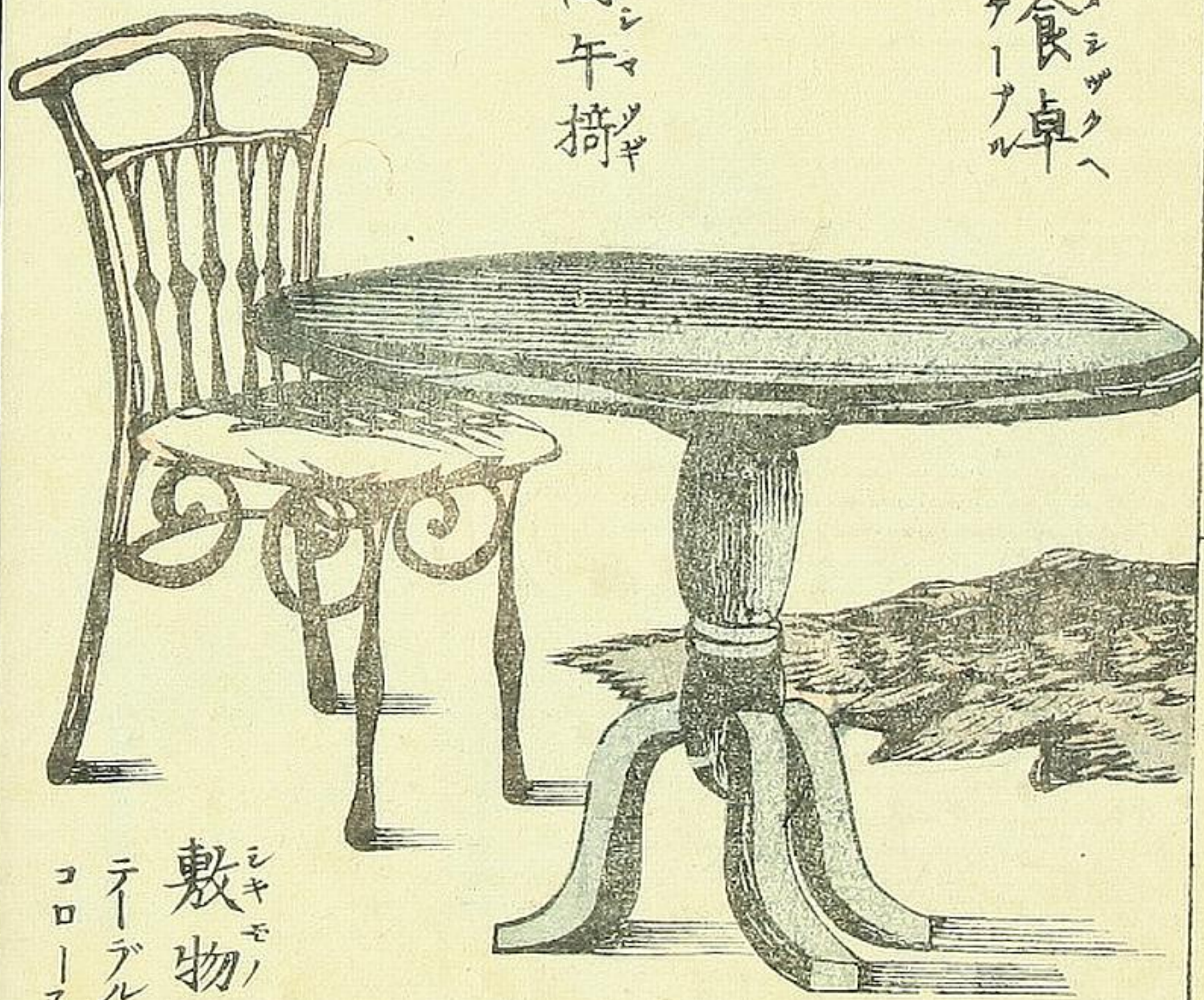
磁碎

カストルス
茶味入



食卓

椅子



敷物
カーペット
テーブル
クロス

凡例

○原書壹帙英文和解二様を挙ぐ以壹本と爲是
 へ英人某我横濱居留の間皇國の備夫不委
 ぐ食料調理を命ぐるの平澤帖あり翻譯悉皆
 尽そ不似されと中外我彼の情通大同小異不
 して讀み煩き件々を記みあらを依る今般考
 訂校正し刊行流布し以交際有用の書と成
 せり

○原本備書真凡假名あるを平假名ふ書改か

ハ俚俗童蒙等の専ら讀容からんことを要と
そまばあり、遽莫洋語而已、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、依好
○此書の大意ハ 我國人を以て彼國の調理を
傳習せし先交際の一助、小充るのを敢て洋學
の楷模と爲ものあり、茲ハ洋語をもく記す件
ハ小記ハ二行並べ、譯ハ本文の行條ハ眞名
假名を混合し、漢字の傍訓ハ俗語を用ゆ、例、彼
稗史讀本の等類、且通俗を旨とするの小説、これ

ハあり、体裁雅致あらざるを、僥倖ハ咎むること勿れ
○原書洋語をもく記す條、爰ハ等目の條下に
のこ洋語を存し、本文ハ「ス」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、如し
ゆんを、関目とせり、然れ共、果ト此の如き牛
の乳よて製し、る物と譯をの語長々、きハ
原語の終よて存せり、且「コ」ルビ「イ」シの如き、彼
土の器分量、不隨く名義を異ふ、爲譯文、繁きを

厭ふは是も其終に記載せり

○品名字義の數員ある胡蘿蔔を略し人參と書物ハ刺歎氏の勞を助るあり傍訓も此例不煩ひくち會。ちようきをいふ。とうとし。ちゆう。ちゆうをちう。ちゆう。と爲の類ハ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ず識者の一覽を耻ると重又如何せん嗚呼

明治 北門社中 名草山人識

西洋料理通

上之卷目錄



第一章 吸物の義之部

- 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

○第六等 シュリエンスツプ製方

○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 葎陵草汁の製方

○第十三等 燕菁汁の製方

○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 鰻汁但シ志ヨウの製方

○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

下之巻目録

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 拔魚の煮方
- 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 粉みぎ魚類を煮る製方
- 第三章 露汁之部
- 第三十五等 林擒の露製方
 - 第三十六等 全露物の製方
 - 第三十七等 鴛色肉汁の製方
 - 第三十八等 焼肉不用露物の製方

○第三十九等 獸の肉ふて吸物の製方

○第四十等 パンの露物の製方

○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 煮たる鳥小露の製方

○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 肉蕒子の製方

○第五十五等 綿羊斬肉の製方

○第五十六等

綿羊葉子の製方

○第五十七等

牛肉の黄燻を綿羊の刻と肉にて露物の製方

○第五十八等

冷したる牛肉の煮方

○第五十九等

蒸牛と蹄を雑煮の製方

○第六十等

綿羊の肉煮方製方

○第六十一等

豕の斬肉の製方

○第六十二等

粉を獣肉鳥類を料理する製方

○第六十三等

牛の刻と肉より料理する製方

○第六十四等

家鴨の細斬より料理する製方

○第六十五等

蒸家鴨と豆と煮雜の製方

○第六十六等

焼鳥を揚る製方

○第六十七等

鳥の細斬を料理の製方

○第六十八等

鴈の細斬煮方製方

○第六十九等

刻とたると七面鳥の製方

○第七十等

冷たると七面鳥鴈類製方

後編目録

第五章今時刻之部

○第七十一等

大率飲食を煮焼する時刻の辨

- 第七十二等 焼焙時刻限長短の辨
- 第七十三等 豚家鴨の腰を詰充て煮る品々の製方
- 第七十四等 小牛の肉鶏七面鳥等の腰を詰充て焼品々の製方
- 第七十五等 鰾類を包丸小煮揚る製方
- 第七十六等 豚の塩漬を器と共煮揚る製方
- 第七十七等 麥酸包の散肉を煎揚る製方
- 第七十八等 全揚物の製方 附 獣肉の揚時刻

等六章料理之部

- 第七十九等 種品組合せ料理の製方

- 第八十等 牛の心の勝製方
- 第八十一等 牛肉の脂汁製方
- 第八十二等 牛尾と種品を混煮る製方
- 第八十三等 牛の肉合舌并製方 附 豚の股の塩つけ等 附 塞日限
- 第八十四等 綿羊の煮方
- 第八十五等 蒸綿羊の製方
- 第八十六等 羊の首煮方
- 第八十七等 小豚の肋と塩豚を混煮る煮方
- 第八十八等 瘦豚と塩豚を細斬の煮方

○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

液蓴草煮方

○第一百等

蒸赤茄子製方

○第一百一等

蒸菁煮方

○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

煮菓子の製方

- 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

第一章 スヅレ之部 吸物の
英國料理の製方

英人撰述

- 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
を以て根元と云ふあり故に三等より下は題目と云

○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の冷残の肉類及
 び鴈鴨鶏家鴨等一切鳥獸の肉を骨筋の採む
 あく且豚の塩漬も皮股の肉脂膏を取去く物
 四半斤ポートル 穀の乳を 一斤の八分一葱一本丁
 子三個 但蕪根一本 蕪菁一本 胡蘿蔔 洋吟 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八分一冷
 水 コールツ 入を 穀の名あり 小四杯 別小冷水 パイニツ

「パイニツ」ハ三谷雜めよ
 小四杯の名あり 小二杯

右の品々を又左の如く製するあり
 一 豚の股肉四方三寸位ふ切り而牛のむし腫及
 び鴈鴨等鳥獸の肉骨筋の選びあく煮るあり 其
 煮方よあつひ先鍋の中よポートルを点滴パイニツよ
 二杯の水を投入而茶の品々を一時混と投れ
 鍋の中をよく攪轉し次第ふ鍋底のとろくを
 を目度とろく又ポートルふ四杯の水をへれ緩火
 まで煮熟を五時 但西洋時日本半時あり 半時毎ふテーブ

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に記す

一冷残の汁コルツに四杯希日よりの残肉鳥獸何物

み限を骨皮筋のふちあく、よく用ふるあり、而一等

の部は用ふる所の品々目方を量等、某終半七の

胡椒未は塩か、按捺し、煮熱こと六時、及ぶじ

雲母を去ること前は同一食を、又當り別の器

に移すべし

○三等汁種を造り出を製法左に記す

一牛の足首、目方四斤、残餘の冷肉皮骨を擦バ

き塩漬の豚の股肉、脂膏のなき處、薄斬は、四

斤胡蘿蔔三本、葱二本、白胡椒未茶、じよ半、分塩

一斤の八分一肉豆蔻一葉、未よく桂子未一斤

の六十四分一ポートル一斤の十六分一冷水コ

ルツに四杯、右の品々を又左の如く製するあり

一先鍋の内はポートルを点滴し、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

パイソツに半分の冷水を、り川を剪る、半時、而

後人參胡椒末等の品々をコールドツよ四杯の水と
一時は混入再び煮熟こと五時の久きふ及ぶく
雲母を去るる前又同く而後篩子を以てよく
陶し取り汁をろを用るるあり

右よく三等の汁種製方終る

○第四等汁 トキドススープ
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 西洋豆黄色ある豌豆を
冷氷四杯 パインツよ一杯胡椒末 塩加減コールドツ

右數種の品々を左の通りよ製さるるあり

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小壺の中へ投入
蓋を堅密しく蓋の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 想入前の
食小煮あり

○第五等汁 トウコンジュース
胡瓜汁の煮あり

大きある胡瓜一本ボートル 拇指の大きサ丹茄
子の皮を去り物 胡椒末
加減 鶏卵 二ツ 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は
く罌盛り塩少々散て水汁を絞るホトトルと共に
鍋の中は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は一杯煎熟とて一時
緩火を好熟する上別の器に移し此時鶏卵の
蛋黃を攪轉その上より灌ぎかくづ但シ八分前
の食あり

○第六等汁 シユリエンスル
と去フランス語あり

人參燕菁葱高苜各一本宛第一等の黒汁

右数品物を左の如く製方せ

一先人參を削り殺く牛房根を殺く如くレパ
イレッツふ半分程葱をそぎけぐる子バインツは
四分の半程高苜一本殺削ること前は同ト而
一等の汁をコルツは二杯先黒汁を煮立並前
の品々を尽く投入く煎熟とて一時半雲母を
去り而後食は備ふづ但シ六分
前の食

○第七章 シカロニス
素麴汁

西洋料理の根元
三等汁種の
圖



一 索麵一斤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うめんを某俵三等
 の白汁を沸騰その中へ入れ煮る四時半程
 但し人
 前の食

○ 第八等 葱豆汁の羹
 豌豆實をうり九合ボートル一斤の四分一豚の
 塩漬葱三本高苜四本蒨草一本握り砂糖一塊
 り一等の黒汁コールツふ二杯別よ一外二合

右諸品を左の通り製す

一 豚の塩漬は漬さる薄く斬りゆの三塊を殺たる
葱三本 蒿苳の殺さるゆの四根 第一番一等の
黒汁を煎立 豌豆六合 合器をボートル豚の薄く斬る
る物 葱蒿苳と一同に混入れ 此時煎連草一種と添き置 別鍋より
煎立 某汁を篩子より陶器取り 某汁をよりを
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 葱蒿苳類を篩子
の上面より陶器下へ前に陶器さる汁の中へ

一 取置たる三合の豌豆 砂糖の小塊を投下し再
び煎熟して食す 備ふ

○第九等 肝汁の製法

雁或は家鴨の肝を取り 両足及首并びに牛
の向ふ 腥目方二斤 牛尾一本 葱二根 人参二本
ホルと云者 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 シトルト匙より一盛 冷水一升
右數品を左の通り製す

一 シフ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み投下煮るる四時
 半而後盥の上灌きくづポルトワインに
 を食匙より二盛投て食とづくの食前

○第十等 綿羊汁のスープ

綿羊の勁肉五斤人参三本燕菁二根ハリセリイ

と云草類の一茎胡椒の末塩梅水一升八合

右穀米の物を左の通り製を

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菁を取り揚

清き器に盛る

○第十一等 ライススープ

米四半斤塩丹胡椒桂子肉豆蔻各少々 第三等の

白汁一升二合

右品々を左の通り製せ

一 沸湯の中へ米投入五ミニュート 西洋一時を半分してその一分を二ミニュートと云

の間煮く兩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 六人前の食

○第十二等 スビニチスロフ 蕨薺煎汁の羹

蕨薺草を四より一盛第二等の黒汁一升二合右品々を左の通り製せ

一 蕨薺草を煮く篩子より水汁を陶して取り煮たる蕨薺草をあまよく絞り固め大きサ卵の如くみし黒汁を沸騰する熱湯の中へ投下緩火を以て煮熟する半時の間に至るべし 食前の

○第十三等 トリスツロニア 蕨薺汁の羹

ポートル一斤の四分一蕨薺九根 根大 葱四本一等の黒汁一升二合胡椒の未塩加減冷水一升二合右品々を左の通り製せ

一 第一等の黒汁二合を鍋の中へ投沸騰し蕨薺



西客の料理の注文の圖

嗜齋

葱を判と沸騰さる黒汁の中は抜ポートル胡椒
 未を混投と煮るる半時猛火を用ゆべうらど
 別の器より餘と所の一升の黒汁を煎立前より
 煮る所の蕪菁葱の類と混滑之ニ時程煎ぶ
 尤緩火を用ひくよ一の餘

○第十四等 カルレツトスロフ 人参汁の炙

人参の紙斬一斤ポートル一斤の八分胡椒少
 而之第二等の黒汁一升二合
 右數品を左の通り製を

一 壹升二合の汁を沸騰くボートル胡椒人參塩を
投緩火ゆれゆるびも煮ゆるる二時の餚おかし

○第十五等「白瓜汁の羹」

白瓜しらうりの生新なまあらた六本牛の乳ち一合五夕第三等の白
瓜うりの一升二合胡椒末塩加減

右の品々左の通り製つくる

一 白瓜しらうりを薄うすく切り胡椒末及び塩白汁の沸騰中
へ諸共もろもろも投入緩火ゆるびも煮ゆる一時程煎煮ゆぶ一その
後のちも一合五夕の牛乳ちを投ゆて食たべ備まふの餚おかし

○第十六等「モツトトルノスープ」

小牛こぎうの半面はんめんを分割ぶんかくボートル四半斤豚とんこの塩漬しおづけ
指さしのさき所ところ四半斤ハルセリ芹の類香か氣き高たか細斬こまかくよ

さる物もの一合升いちがうせいも三分目程熟なまする抽子ひきこの皮かわを
剥むぎ刻きき桂子けいこ末まが葱ねぎ二本香葦かぐらひを刻きき一合

升せいも三分目小麦こむぎの粉こなセルリト酒さけの一合五夕小牛
の肉にくをたたきつ丸まるめ丹胡椒たんこ肉豆蔻にくとう加減

し密柑みつかん柚子ゆず糖とうの香汁かじゆを絞しぼり第一等の黒汁
一升八合

右數品を左の通り小製を

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し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一物葱二本香蕈の寸斬丹胡椒肉豆蔻等を一齐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柚子密柑の汁ハルセリ一酒

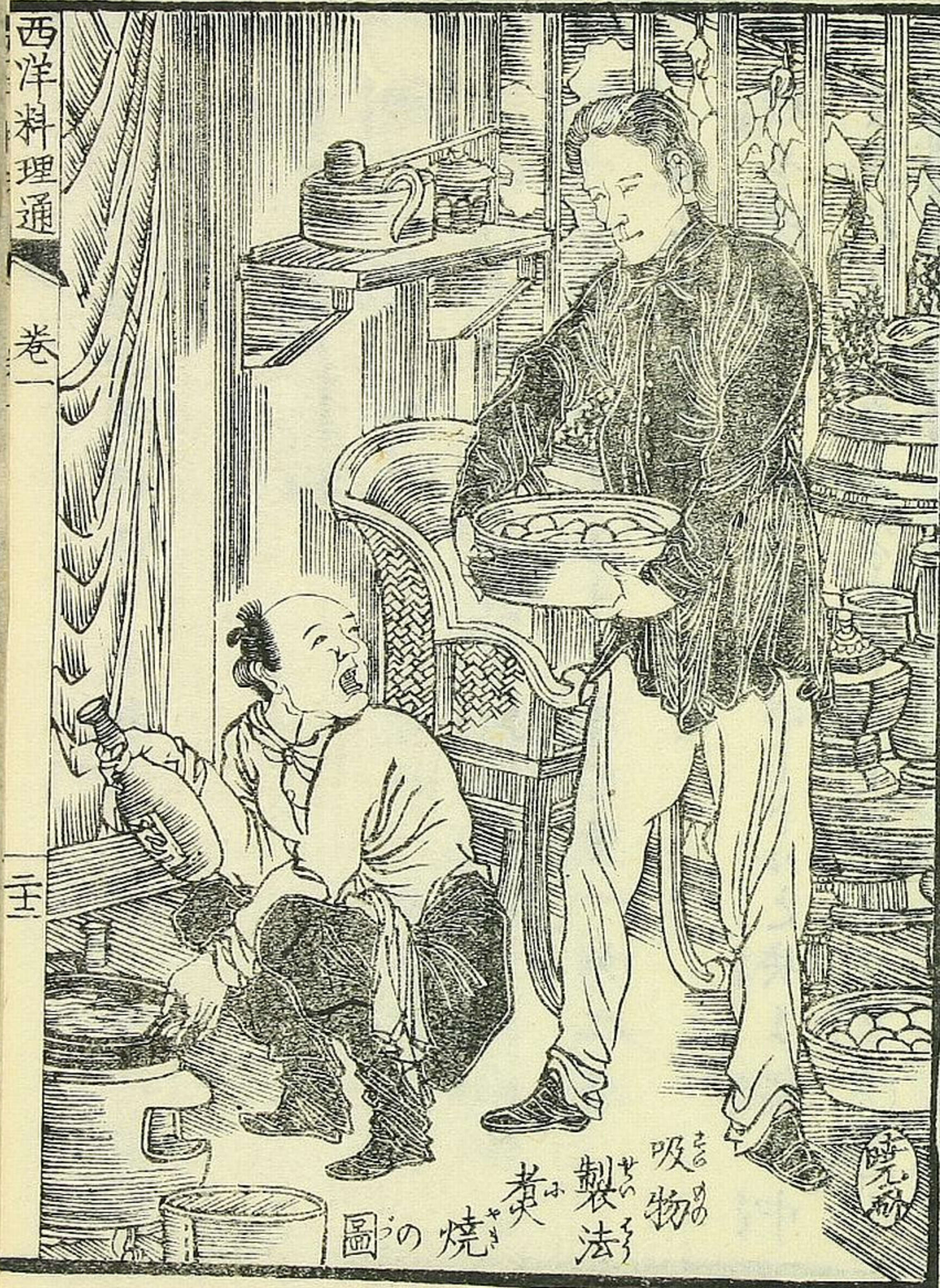
一合五夕のつものれを投入し煮るる十三ニ下ト
ふ及ぶづゝ十人前の食

○第十七等 魚汁の多

白き魚二斤骨を去り葱二本抽子の皮半斤入
參二本桂子末少々加減水一升二合

右數品を左の通り製を

一 魚の肉二寸程小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



吸物製法の焼の圖

篩子より陶く取りて貯へ置こと二三日を度
 とをづー之を過れば腐敗あり

○第十八等 鰹汁の美

伊勢鰹車鰹 西品の中をとりてありと用ゆる但 車鰹を以て
 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 鰹の黄皮を去り桂子を投ぐ煮熟る半時水汁
 を陶く取り摺鉢にて搗き碎き十七等の汁を

煮立醬油酸等の品々を緩火く煮るる一時程
の食

○第十九等 魚ノ汁

鰹三斤 葱一本 ボール一斤の八分目 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 鰹を洗ひ二寸餘ふ 斬りボールと共に鍋の中
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に入れて煮
るる 一時半ふ及び一

○第二十等 牡蠣汁

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 蚌汁のを絞る 入る 釜にて煮る 一時程

但し八人前の食小充るるなり

西洋料理通卷上畢

○後編近刻

假名垣魯文校訂

當編ハ第五章者燒時刻の部七十一等の辨より第
八章菓子部の百十等の製方までを精細に譯し
全部と凡西洋の譯書許多ありと雖交際急務の
樞要なる事須く此書小止まると言ひ

010190532424

