

LICENSED PRODUCT  
Blue Cyan Green Yellow Red Magenta White 3/Color Black

西洋料理指南

豆下

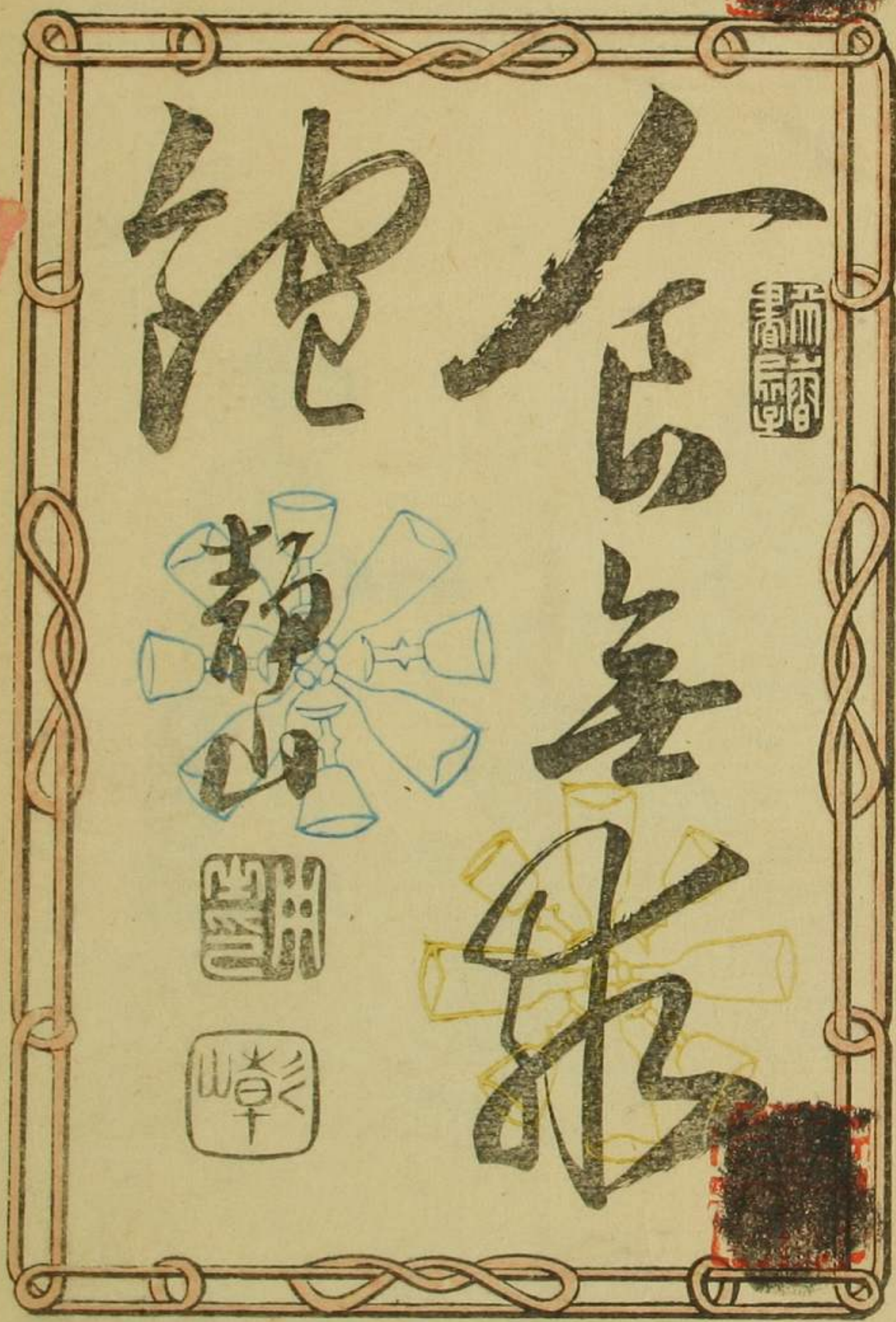
78

123





洋門  
號123  
卷





序





生ケル<sup>イ</sup> 綴<sup>ニ</sup> 食<sup>ハ</sup> 子<sup>ハ</sup> ナラ<sup>ス</sup> 食<sup>フ</sup> 為<sup>ニ</sup> 生<sup>子</sup> ハナ  
 ラスト云ハ西洋或ル大家ノ語ニシテ生<sup>ヲ</sup> 養<sup>フ</sup>  
 ハ食ヨリ急ナルハナシト云意ナルヘシ夫レ<sup>食</sup>  
 餌<sup>ハ</sup> 多<sup>種</sup> ニシテ<sup>枚</sup> 擧<sup>ス</sup> ベカラズト<sup>雖</sup> モ<sup>純</sup> 良<sup>血</sup>  
 液<sup>ヲ</sup> 造<sup>ル</sup> モノヲ以テ<sup>家</sup> トス<sup>凡</sup> 天<sup>地</sup> 間<sup>ニ</sup> アル<sup>動</sup>  
 物<sup>ノ</sup> 全<sup>身</sup> 大<sup>ハ</sup> 頭<sup>顛</sup> 四<sup>肢</sup> ヨリ<sup>微</sup> ハ<sup>指</sup> 爪<sup>毛</sup> 髮<sup>一</sup> ト  
 シテ<sup>血</sup> 液<sup>ヨリ</sup> 成<sup>ラ</sup> サル<sup>ハ</sup> ナシ<sup>牛</sup> 羊<sup>雞</sup> 豕<sup>ノ</sup> 如<sup>キ</sup>

ハ<sup>純</sup> 良<sup>ナル</sup> 血<sup>液</sup> ヲ<sup>造</sup> ル<sup>一</sup> 甚<sup>タ</sup> 多<sup>シ</sup> 米<sup>麥</sup> 豆<sup>蒜</sup> ノ  
 類<sup>ハ</sup> 血<sup>液</sup> ヲ<sup>造</sup> ラ<sup>ガ</sup> ル<sup>ニ</sup> ハ<sup>非</sup> ザ<sup>レ</sup> 凡<sup>純</sup> 良<sup>ナ</sup> ラ<sup>ズ</sup>  
 故<sup>ニ</sup> 開<sup>化</sup> セ<sup>ル</sup> 國<sup>ニ</sup> 於<sup>テ</sup> ハ<sup>殖</sup> 物<sup>ヲ</sup> 以<sup>テ</sup> 動<sup>物</sup> ニ<sup>配</sup>  
 シ<sup>以</sup> テ<sup>常</sup> 食<sup>ト</sup> ナ<sup>ス</sup> 各<sup>國</sup> 些<sup>ノ</sup> 趣<sup>ハ</sup> 異<sup>ナ</sup> レ<sup>凡</sup> 其<sup>供</sup>  
 ス<sup>ル</sup> 所<sup>口</sup> ノ<sup>物</sup> 大<sup>概</sup> 同<sup>シ</sup> 支<sup>那</sup> ノ<sup>如</sup> キ<sup>不</sup> 開<sup>化</sup> ノ<sup>國</sup>  
 ニ<sup>於</sup> ル<sup>モ</sup> 亦<sup>食</sup> 餌<sup>ハ</sup> 我<sup>國</sup> ニ<sup>比</sup> 較<sup>ス</sup> レ<sup>ハ</sup> 優<sup>ル</sup> 一  
 萬<sup>々</sup> 何<sup>ト</sup> ナ<sup>レ</sup> バ<sup>三</sup> 次<sup>ノ</sup> 食<sup>ニ</sup> 牛<sup>羊</sup> ヲ<sup>用</sup> ユ<sup>ル</sup> 一<sup>常</sup>

序

二



ナリ特リ我國ハ支那ノ傳習ニ由テ米ヲ作リ米  
 ヲ食フ加之佛家ノ餘唾ヲ受テ動物ヲ食フ大  
 ヒニ嫌ヒ畜ニ殖物ヲノミ食フ是畢竟動物ノ學  
 ヲ詳ニセサルニ起因ス動物ハ四肢或羽翼ノ動  
 クベキ物ヲ具シテ動クベク殖物ハ四肢及ヒ羽  
 翼ヲクシテ動クベカラス是全ク造物者ノ作為  
 ナリ然レハ則チ動クト動カザルイノミニシテ

皆元素ノ相合テ一種ノ形體ヲナシテ自ラ生氣  
 アルモノナリ試ニ殖物ヲ殖シ者ヨ種ハ即チ卵  
 子ナリ種ヲ藝ヘテ復種ヲ得ル老木枯テ新木長  
 ス便チ人間ノ一生ト異ナル一ナシ此ヲ以テ是  
 ヲ觀レハ殖物ノ畑野ニアル之ヲ摘ミ之ヲ採リ  
 之ノ食フハ牛半雞豕ヲ飼ヒ時アツテ之ヲ屠ツ  
 テ食ニ充ツルト更ニ異ナルベカラス米麥豆苽

序



ヲ食ツテ牛羊雞豚ヲ食ハサルハ真ニ何ノ心リ  
ヤ愚モ亦甚シトス若シ強テ生氣アル者ハ食フ  
ベカラズトセバ瓦石ノ類ヲ以テ食餌トヒンカ  
咲フベキニアラズヤ今 國家專ラ知識ヲ外國  
ニ求メテ大ヒニ内國ヲ開カント要スル時ニ當  
レリ有志ノ輩學問思勉セザルベカラス苟モ力  
ヲ學ニ費ス者ハ多ク少クノ神經ヲ勞ス滋養セズン

バアルベカラス況ヤ官途ニ在ル者ハ運動ノ數  
少クシテ神經ヲ腦ス一幾何ゾヤ良餌ニ非ズン  
バ必ス強壯ナルヲ能ハス能ク 國家ニ報セシ  
ト欲スル者ハ先ツ自己ノ一身ヲ強壯ニシテ事  
ニ斯ニ從事シ夜ヲ以テ日ニ廢クヘシ然ラザレ  
ハ其身ヲ壊ルノミナラズ竟ニ 國家ニ報スル  
ヲ能ハザルヘシ自今我 國ノ人民西洋各國ノ

序

四



食餌ニ倣テ滋養部分ノ多カラントヲ要スベシ  
 且ツ方今西洋ニ航スル者往々アリ第一食餌ニ  
 馴ズシテ大ヒニ困却スル者多シ又按上ノ趣キ  
 大ヒニ憂セルヲ以テ庖厨食匙三ツ又ヲ用ユルノ  
 術ニ窮ス縱令西洋ニ旅セズト雖外國人ニ交遊  
 セレニハ必ズ食場ノ式モ亦少シク解サザルベ  
 カラズ殊ニ官途ニアル人ハ何レノ日遙々タル

外國ニ旅行センモ圖ルヘカラス平素外國ノ食  
 餌ニ馴レズンバ或ハ肉味ノ咽ヲ下ラサルアラ  
 ン此書ハ大宰精膳ノ式ヲ著セシニ非ズ尋常ノ  
 食物トテ其割焙調理ノ方法ヲ掲テ勉テ肉味  
 ヲ試ミント要スル者ノ為ニス若之ニ就テ割焙  
 ナサバ聖ンテ以テ容易ニシテ所謂西洋料理  
 ヲ喫セ得ベシ豈何ソ他ノ樓ニ求ンヤ願クハ有

序



志ノ輩疾ニ西洋割焙ノ方法ヲ妻婢ニ傳ヘテ三  
 次ニ之ヲ用ヒン<sup>ル</sup>一ヲ真ニ食餌ハ人ノ生命ニ関  
 係セル物ニシテ怎ニスベカラサルモノナリ何  
 ソ菜根ヲ咬ツテ百事ヲ做シ得ベケンヤ世人能  
 ク眼ヲ刮フテ政化日ニ新ナル<sup>アラタ</sup>今ヨリ三年ノ  
 後ハ如何ナル<sup>ケイキ</sup>景況ト云<sup>フ</sup>一ヲ察ス<sup>マシ</sup>此書ノ如  
 キハ鎖々タル一小冊ト虽モ亦政化ニ裨益ナシ

ト云ベカラス之ヲ讀者能ク生ケル為ニ食ハ子  
 ハナラス食ノ為ニ生子ハナ<sup>ラ</sup>スト云語ヲ<sup>カシ</sup>翫味  
 スヘント云<sup>ル</sup>

明治五年晚春櫻雲幔爛花馨浴ス  
 可キ所ニ撰ス敬學堂主人



序



西洋料理卷之上

九例

一 此書素調鼎ノ為ニス然レ水或干乳等ノ一  
 ニ書シ及ベルハ食膳ニ大關係ノモノナレハ  
 舉ゲザルヲ得ス且ツ略食案ニ上スヘキ次序  
 ヲ書シ及シモ亦然リ  
 一 書中原名ヲ存シテ翻譯セザルハ強テ字ヲ施

卷之上



シテ義ニ差ハシテ恐ル又原名ヲ書スルニ片  
假名ヲ以テシテ唐山ノ文字ヲ用ヒサルハ除  
輩曾テ唐山ノ音ヲ以テ西洋語ヲ譯スルヲ喜  
ハサレハナリ

一 食按上ノ具ハ甚タ多種ニシテ一々説明スル  
ニ違アラズ若シ器皿ノ趣ヲ知ント要セハ宜  
シク西洋人ノ旅館ニ就テ一たび彼ノ食膳ニ

向フベシ目下ニ其趣ヲ視得ヘシ依テ之ヲ略  
ス

一 食按上ノ委曲ヲ盡サ、ルハ調鼎ヲ以テ主意  
トセル書ナレハナリ

一 牛肉鳥肉ノ如キ硬質ノ物ニハ右手ニ庖刀ヲ  
持テ左手ニ三叉ヲ持テ剪リ且ツ刺シテ食ス

ヘシ魚肉及ヒ凝固物ハ右手ニ三叉ヲ持テ擡



一 大匙中二匙小三匙ト書セシモノハ食按上  
 二 用ユル大中小ノ匙ヲ以テ分量ヲ指シ示ス  
 ナリ  
 令流動體ノ物ト雖モ器皿ヘ口ヲ及ホシテ直  
 ノ物ハ右手ニ匙ヲ持チ飲ミ且ツ食フヘシ  
 キ且刺テ食フヘシ腴ナル凝固物及ヒ流動體  
 吸フヘカラズ頗ル野鄙ニ屬ス

一 食餌ハ朝ニ必ス是等ヲ用ヒ午ニ必ス是等ヲ  
 用ヒ昏ニ必ス是等ヲ用ユルト確定セルニハ  
 非レ氏略朝ニ用ヒテ適宜ノ品晝ニ用ヒテ適  
 宜ノ品昏ニ用ヒテ適宜ノ品ノ區別ナキニ非  
 レハ其區別ヲ指示弁為ニ傍ニ徽號ヲ附ス  
 即チアハ朝ヒハ午クハ昏ト知ルベシ二次共  
 ニ用ヒテ可ナルハアヒト二連ス三次共ニ用



ヒテ可ナルハ特○ニシテ  
 圖中文字ヲ書セス  
 汁ト書セルモノハ我俗語ニ  
 アンカケドウフ  
 ト云モノハ「ア」ト齋シ  
 キモノト知ルヘシ  
 一 書中焙クノ字ヲ用ユル  
 モノハ「ス」タ「フ」ニ收メ  
 テ焙クモノニシテ我俚語ニ  
 「ム」シヤキト云モノ  
 ナリ煎ノ字ヲ書スルモノハ  
 俚語ニ「イ」ルト  
 云モノナリ煮或ハ煮ノ字ヲ書ス  
 ハモノハ俚

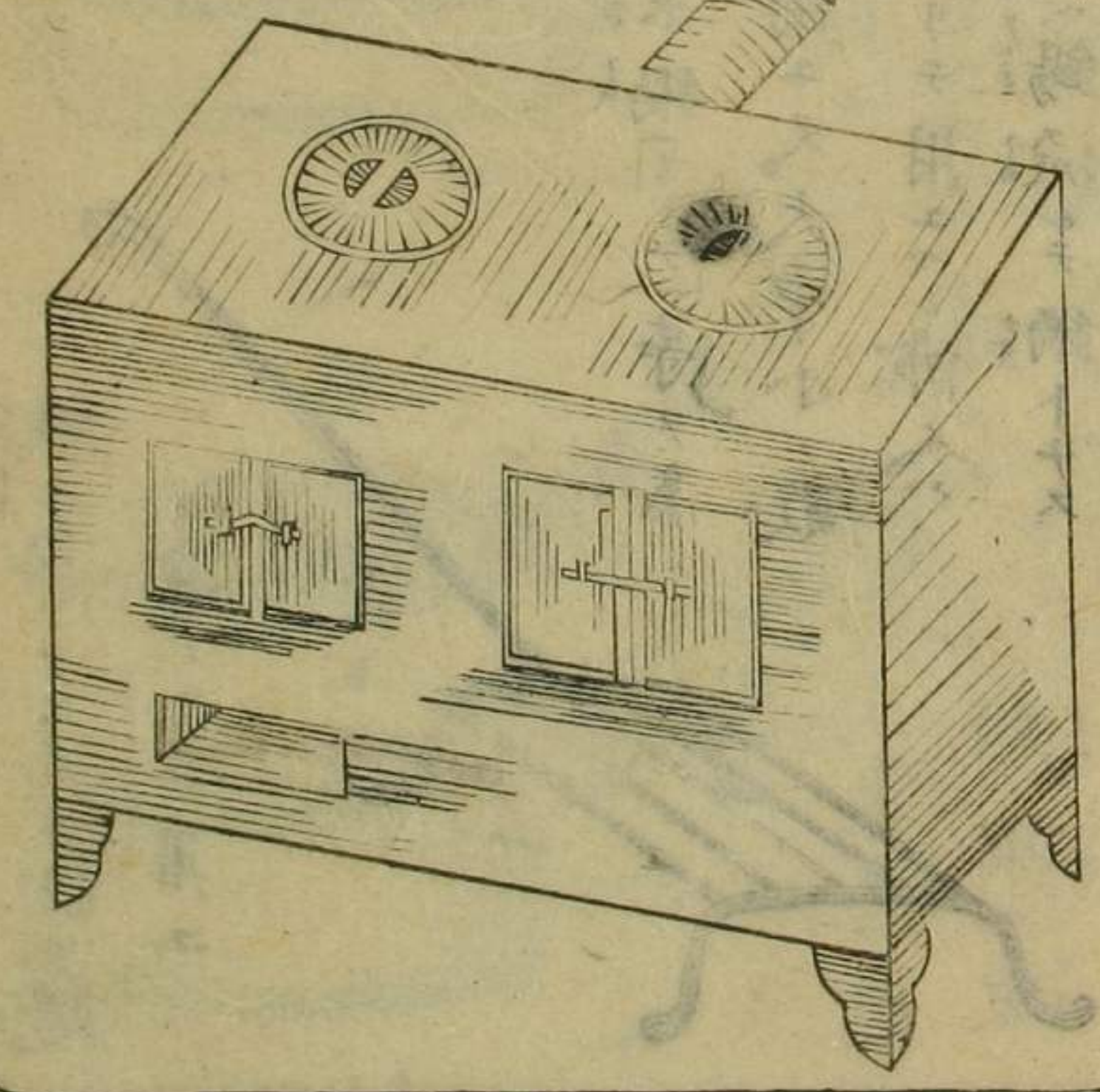
語ニ「ニ」ルト云モノナリ  
 油或脂ヲ以テ煮ルト  
 書セシモノハ俚語ニ「ア」  
 ブラケ「即」チ「テ」ン  
 プラト云モノナリ焼ノ字ヲ書  
 セシモノハ俚語ニ「ヤ」  
 クト云モノニテ「即」チ「ツ」  
 キウ又ハ「テ」ツア  
 「三」ヲ以テ焼クナリ  
 一 余輩絶テ久シク漢籍ヲ讀  
 マス縁テ大ヒニ漢  
 字ヲ忌却セリ故ニ屢シハ帝  
 虎ノ訛謬アルヲ



免<sup>マカ</sup>レズ又文ヲ續<sup>ツグ</sup>スル甚<sup>シ</sup>タ拙<sup>セツ</sup>ナリ字<sup>ジ</sup>句<sup>ク</sup>ヲ以<sup>テ</sup>  
 意<sup>イ</sup>ヲ害<sup>ガイ</sup>ス一<sup>ナ</sup>無<sup>ナ</sup>カラシテ要<sup>ヨウ</sup>ス諸<sup>シヨ</sup>官<sup>カン</sup>幸<sup>キョウ</sup>ニ之<sup>ノ</sup>ヲ諒<sup>リョウ</sup>  
 察<sup>サツ</sup>セヨ

英語<sup>イゴ</sup>云<sup>ク</sup>ト云<sup>ク</sup>我<sup>ワ</sup>カ<sup>シ</sup>キ  
 リ<sup>レ</sup>ヒナリ諸<sup>シヨ</sup>ノ物<sup>モノ</sup>ヲ煮<sup>ニ</sup>ルニ

ハ鉄<sup>テツ</sup>鍋<sup>カ</sup>ヲ上<sup>ノ</sup>へ置<sup>キ</sup>キ焙<sup>ロ</sup>ルニ  
 ハ横<sup>ヨウ</sup>面<sup>メン</sup>ノ内<sup>ノ</sup>へ器<sup>キ</sup>ニ盛<sup>メ</sup>リ  
 テ入<sup>レ</sup>ルヘシ石<sup>シ</sup>炭<sup>タン</sup>ハ横<sup>ヨウ</sup>面<sup>メン</sup>左<sup>ノ</sup>  
 リノ方<sup>カタ</sup>ノ内<sup>ノ</sup>へ投<sup>ナ</sup>入<sup>ス</sup>スベ



卷之上





鉄葉ヲ以テ蓋ヲ作り上ヨリ火氣ヲ及ボスベキトキニ用ユルナリ

鉄鍋ニ鶏卵ヲ焼キ又テシテ製スルニ用ユ

鉄鍋ハ魚ヲ煮杯ニ用ユ

卷之上

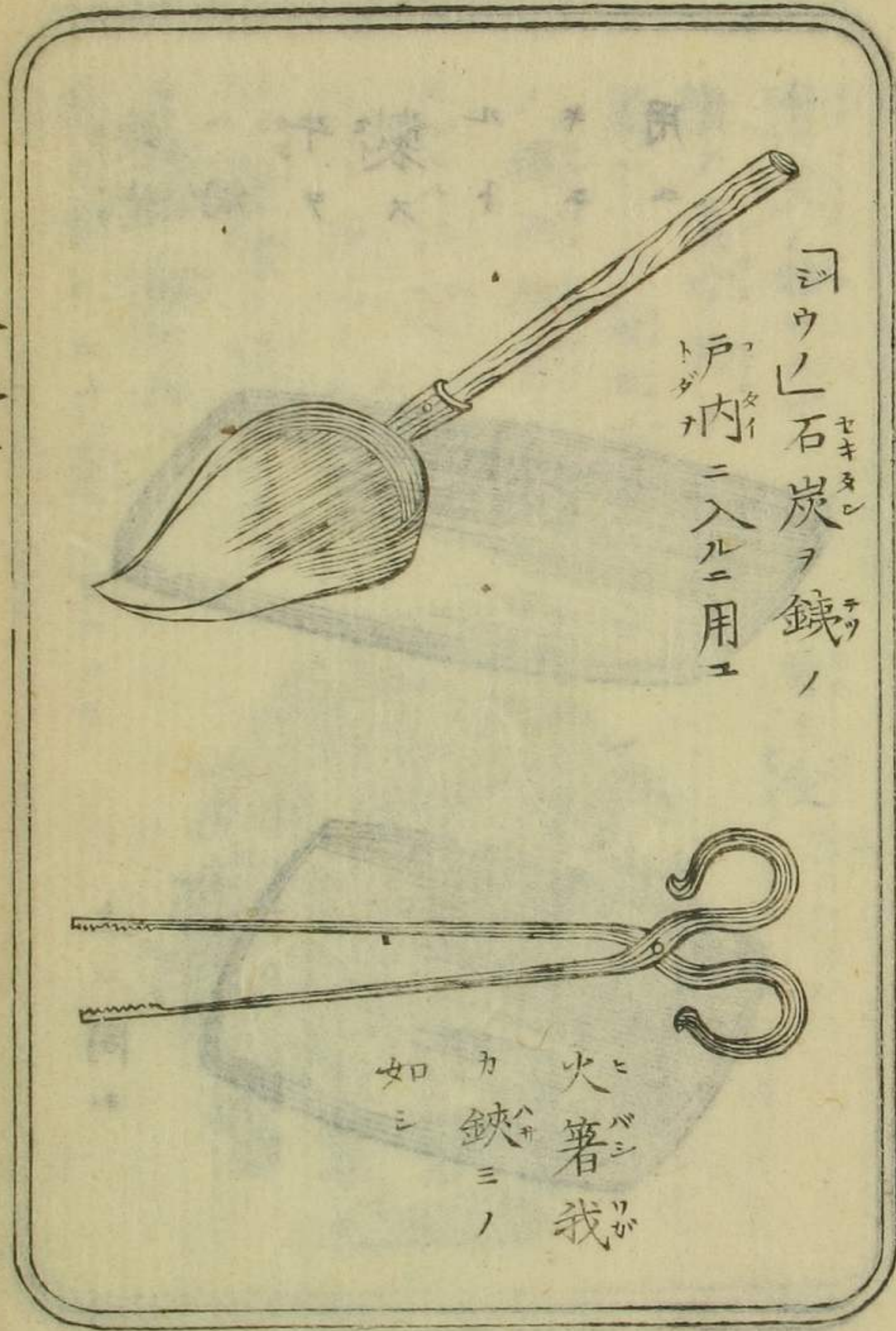


蓋鉄葉

鉄葉鍋ニ一匹等ヲ煮ルニ用ユ又大中小ノ數カアリテ用ユベシ佛人ハ銅鍋ハ錫流シテ鍋トナス

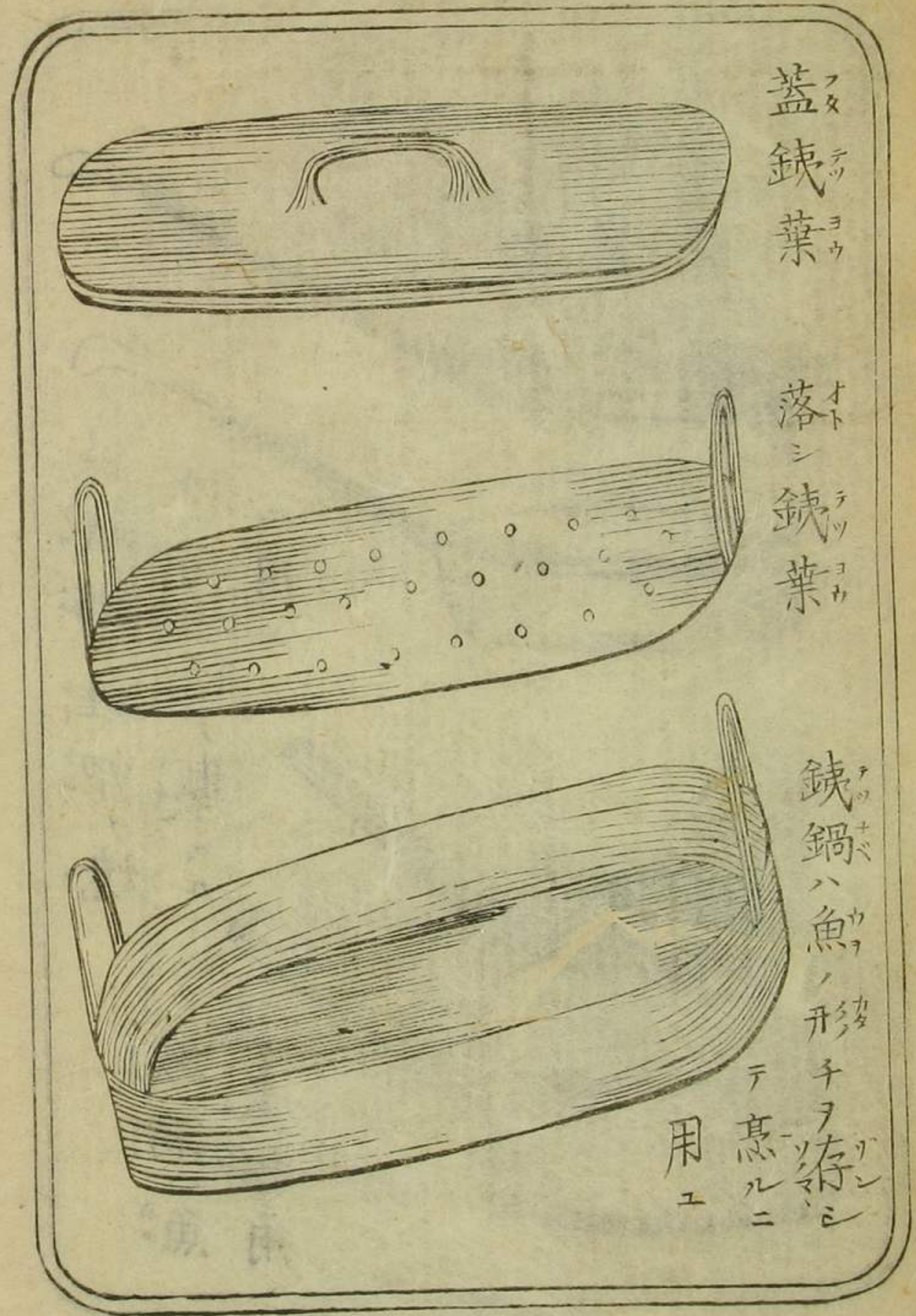
鉄弓ニ一フステーキヲ焼ク等ノ一ニ用ユ





シウ<sup>セキ</sup>石炭ヲ<sup>テ</sup>鑿ノ  
 戸内ニ入ルニ用ユ

火箸<sup>ヒバシ</sup>我<sup>ガ</sup>  
 カ<sup>カ</sup>鋏<sup>ハサミ</sup>三<sup>ノ</sup>  
 如<sup>カ</sup>シ



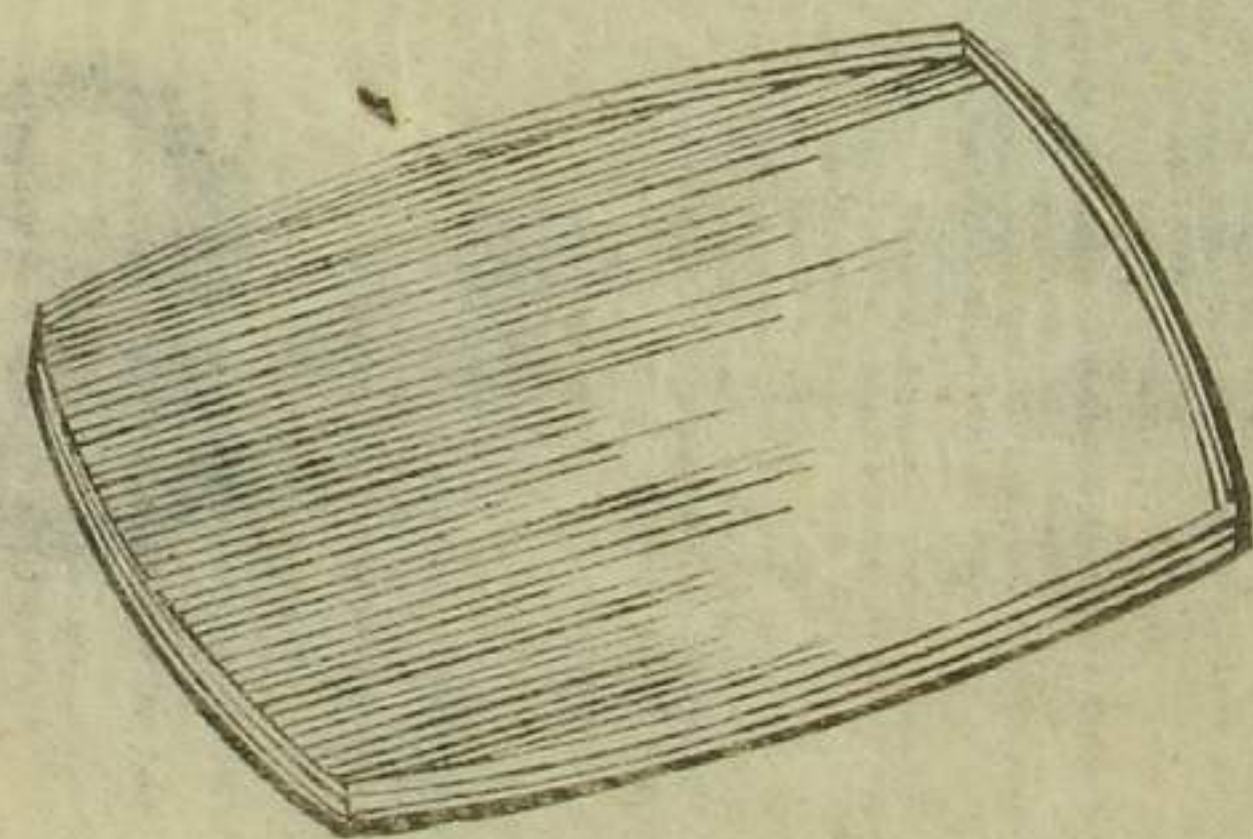
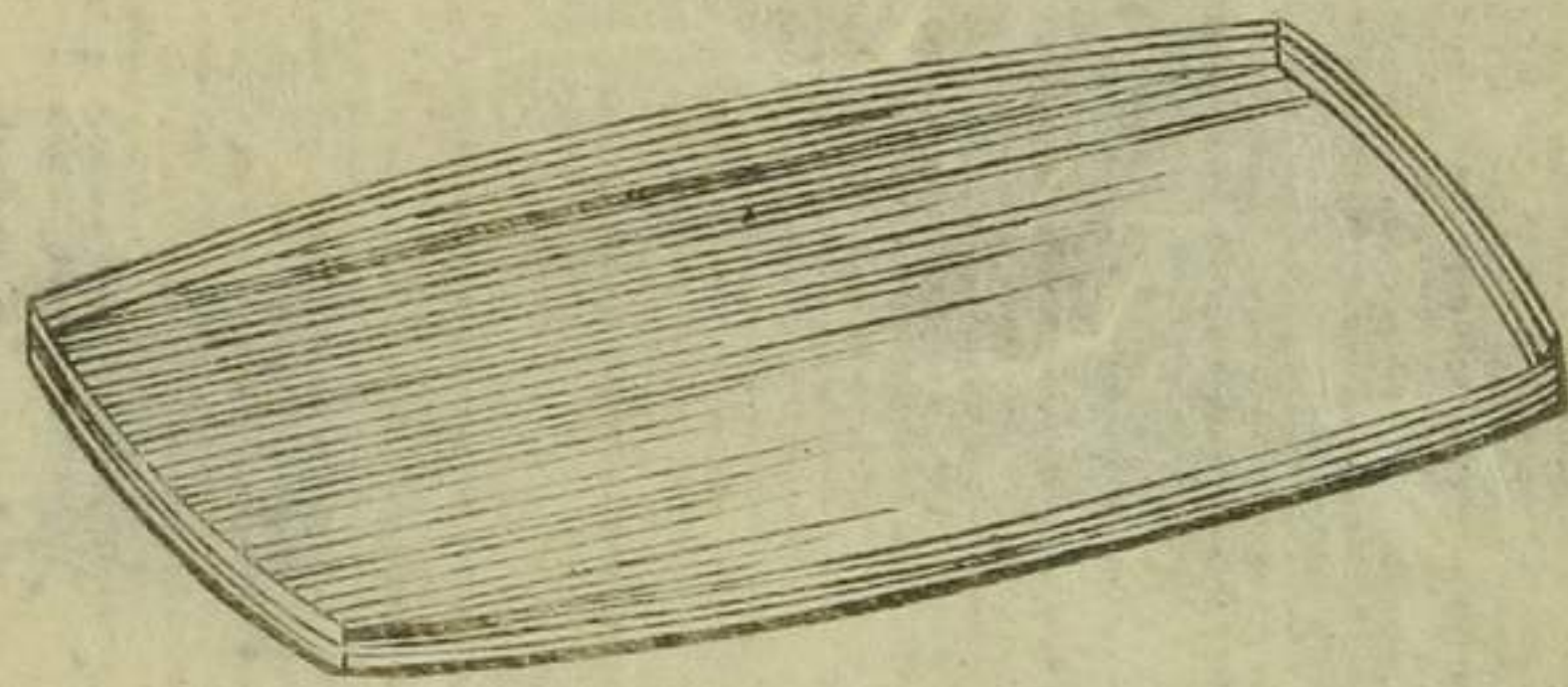
蓋<sup>フタ</sup>鑿<sup>テウ</sup>葉<sup>ヨウ</sup>

落<sup>オト</sup>シ鑿<sup>テウ</sup>葉<sup>ヨウ</sup>

鑿<sup>テウ</sup>鍋<sup>カマ</sup>ハ魚<sup>ウナギ</sup>ノ形<sup>カタ</sup>子<sup>コ</sup>ヲ<sup>テ</sup>鑿<sup>テウ</sup>ニ  
 テ烹<sup>ヒク</sup>ルニ  
 用<sup>ヨウ</sup>ユ



鐵葉 焙 牛 製 用  
 ハ 牛 製 用  
 ヲ ヲ ス ト キ ニ ヲ



上ニ同ニ

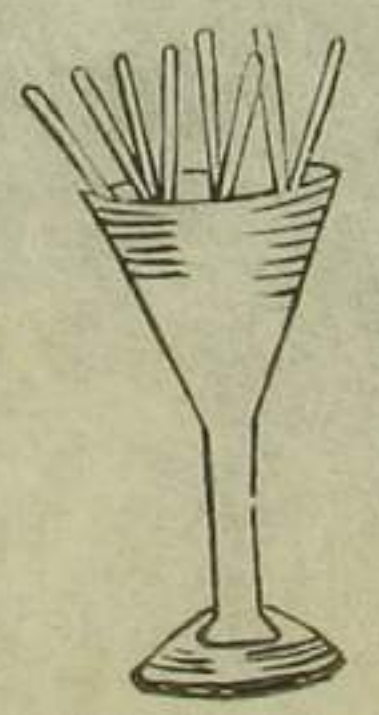
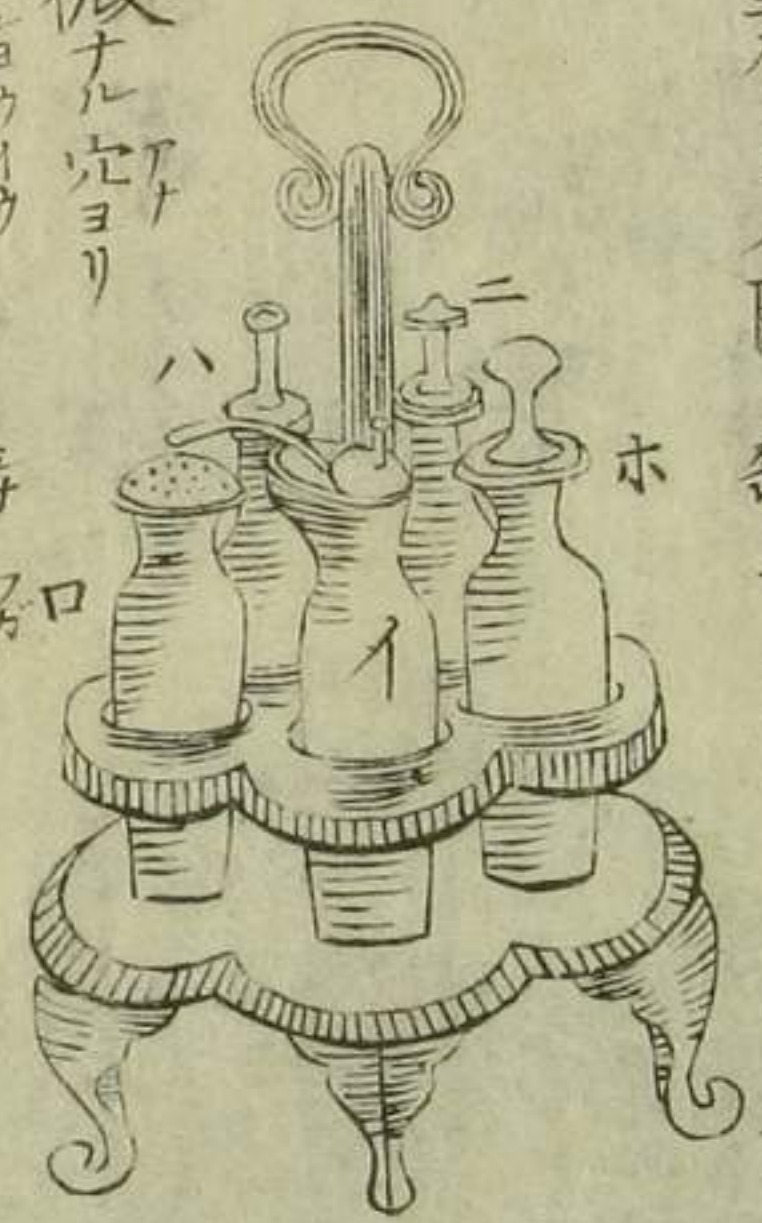
會食ノ始マラザル前ヨリ曾テ食  
 寮ノ真中即チ中央ニ  
 置クベシ毎日三次  
 ノ親族相寄テ食  
 スルニハ此如キモノヲ用  
 ヒスト虫若ニ礼ヲ取ル  
 ベキ食寮ヲ設ケントキ  
 ニ此等ノ類ヲ用エハシ  
 花モ葉モミナ真ノモノナリ



卷之上



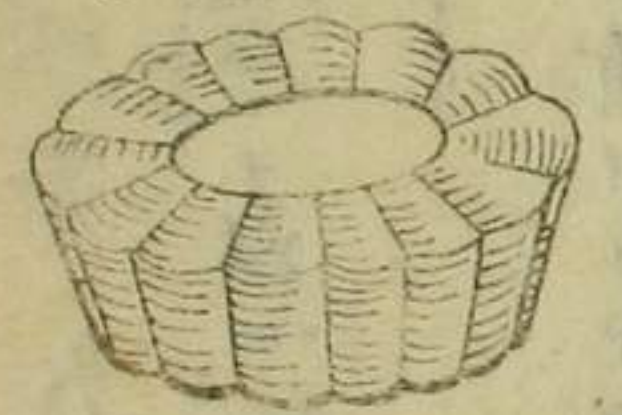
置クベシニ世ハ  
 胡椒ヲ入ルニ  
 食物ニ點スル  
 トキハ上部ノ微ナル穴ヨリ  
 振出スベシハハ醬油ナリ此品ハ我  
 國ニ有セズ我醬油ヨリ上品トス 舶来ノ品ヲ用ユベシニ曰ハ酸ナリ我國ノ品  
 ハ鞋ナラス 舶来ノ品ヲ用ユベシニ曰ハ平ルゴ 油ト云モノナリ我國ニ有ヒス 舶  
 来ヲ用ユベシ此六品ハ會食ヲ始メサル前ニ案ニ上スベシ



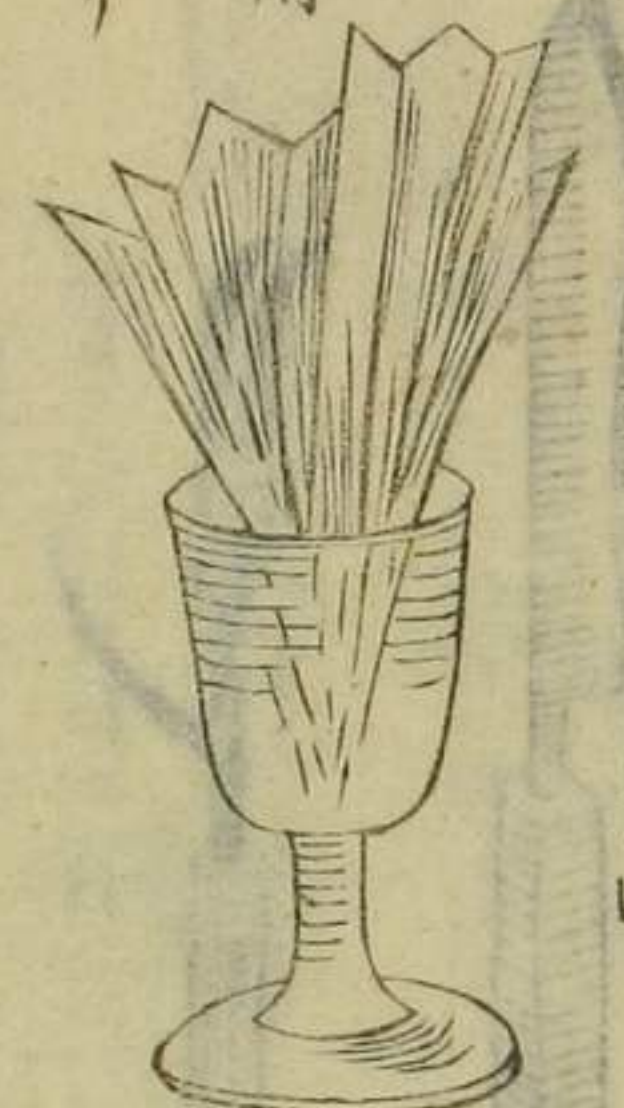
揚子ハ食ヲ了テ後  
 ニ案ニ上スベシ

此ノ微彌ハ枚子ヲ水ヲ以テ溶解セシメテ此器ハ入ルニ佛國ニテハ酸ヲ以テ  
 溶解セシメシヲ佳トス此枚子ハ舶来ノ品ヲ用ユベシ我國ノ品ハ愈ニシテ  
 用ニ當ラズ用ユルトキハ圖ノ鑷子ノ口ニ凡小匙子ニテ食セト欲スモノノ端ハ

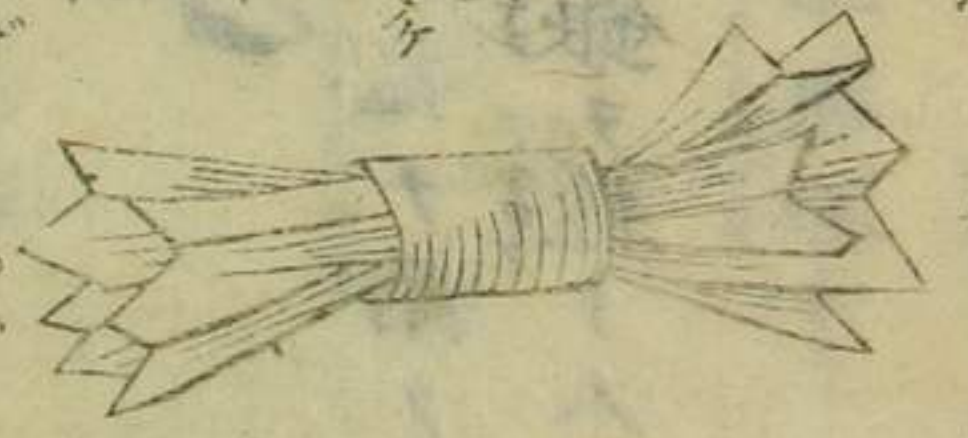
蓋器ハ玻璃ニテ製シタル  
 モノナリ水晶ヲ用ユテ佳  
 ナリ蓋ハ舶来ノ品ヲ用ユベシ



此圖ハ玻璃杯ニ口拭ヒテ盛リタ  
 ルナリ 賓客アルトキ或ハスソニテ上  
 ノ畫食ノ  
 片ニ此ヲ用  
 ユル人モアリ

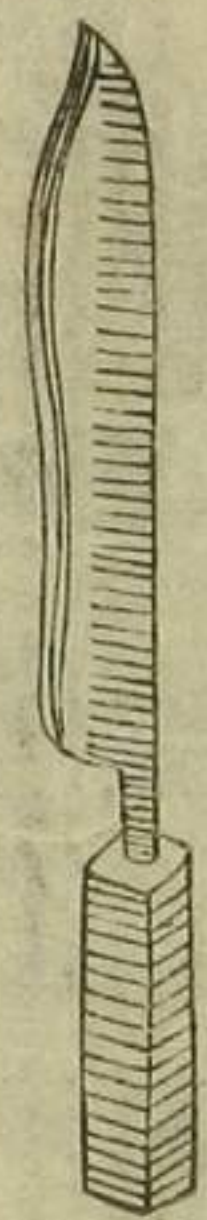


上ノ圖ト同ニ口拭ナリ此ハ木綿  
 フ折リ銀又鍍  
 銀ノ角又塗  
 器ニテ造リ各種  
 圓ノ管ニ接キ洞  
 シ置キ食糝ニ就  
 クトキニ之ヲ抜キ膝ノ上ハ霞ヲミ  
 則チ平常一室内ノ食場ニ  
 用ユ





○ニ又ノ肉刺 牛或雞等ノ大ナル肉ヲ断リ分ツトキニ用ユ皆  
 ニアル所ノ一裁ハ庖疔ヲ以テ物ヲ切タル餘勢ノ手ニ及ビテ  
 憲リテ豫備セルナリ  
 ○庖疔ニ大ナル肉ヲ断ツトキニ用ユ



小匙ハ盥ヲ酌フ  
 ニ用ユ銀ヲ佳トス



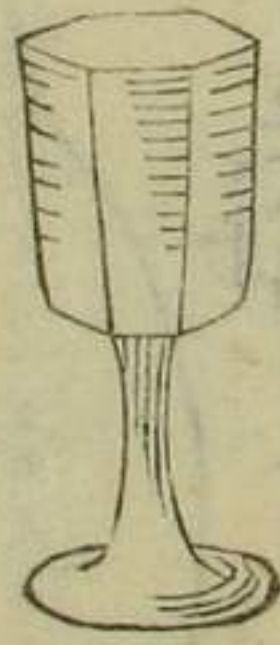
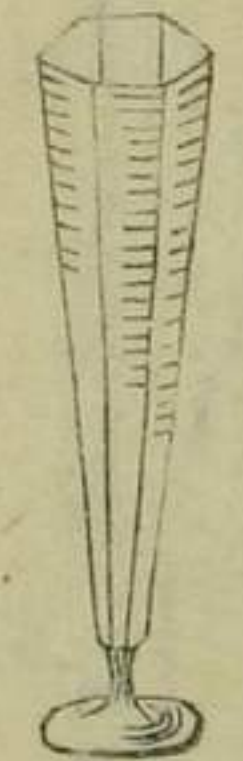
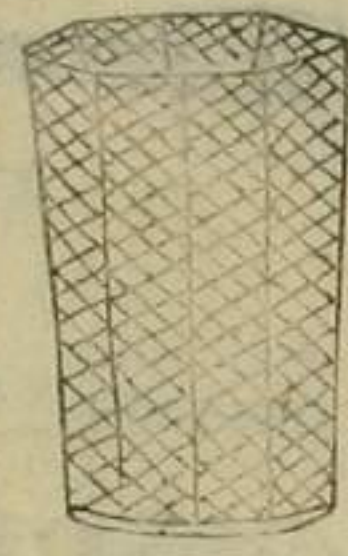
卷之上

○此杯ハ又葡萄酒等ヲ飲ムニ用  
 ヲ葡苟ハ適宜ニ水ヲ加ヘテ飲ムニ又  
 用ト止テ飲ムニ用ユ又  
 刀ノタワロロモムハタシ  
 等ヲ飲ムニ用ユ杯ハ  
 玻璃ヲ以テ造ルナリ

○此玻璃杯ハ白葡萄  
 酒ヲ飲ムニ用ユ

○此玻璃杯ハコトヤニテ飲ニ用ユコトヤ  
 六ニ六沸養甚ニキ故ニ杯甚タ高シ

○モリ止キリサ止等ヲ  
 飲ニ用ユ玻璃杯ナリ

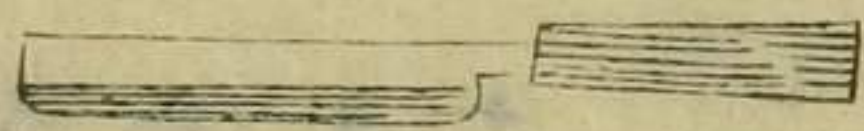




○肉刺鉄ニ  
 シテ象牙ノ  
 柄アルヲ佳トス  
 大小二品アリ  
 小ナル物ハ菓  
 子類ニ用ヒ  
 大ナル者ハ凡  
 テ刺スベキ物  
 ニ用ユ



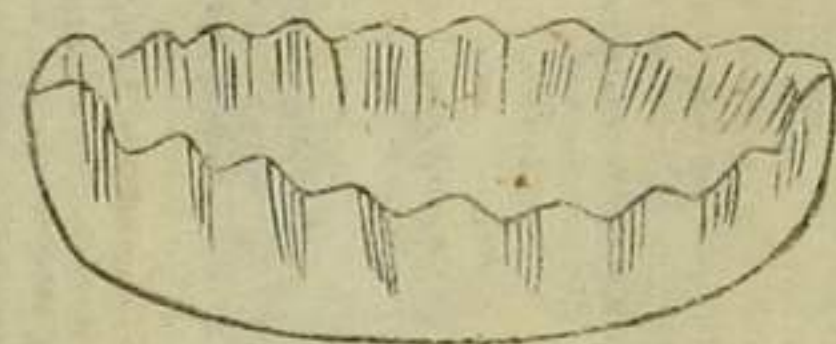
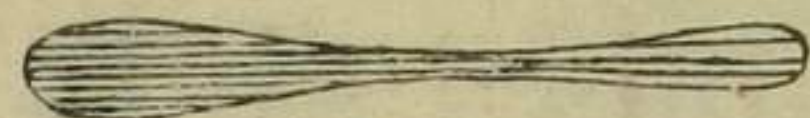
○庖厨ハ象牙ノ柄ヲ副タルヲ以テ佳トス  
 大小二品アリ  
 品アリ小ナル物ハ菓子類ニ用ユ  
 大ナルモノハ諸ノ断テ食スベキ物ニ用ユ



○匙ハ銀ヲ以テ造ヒテ佳トス  
 中小ノ三品アリ小ナルモノハ茶又コトヒ止其他菓子類ニ用ユ  
 大ナルモノハ汁ヲ吸フニ用ユ  
 中ナルモノハ食案ニ上ル所ノ流動ノ諸物ニ用ユ

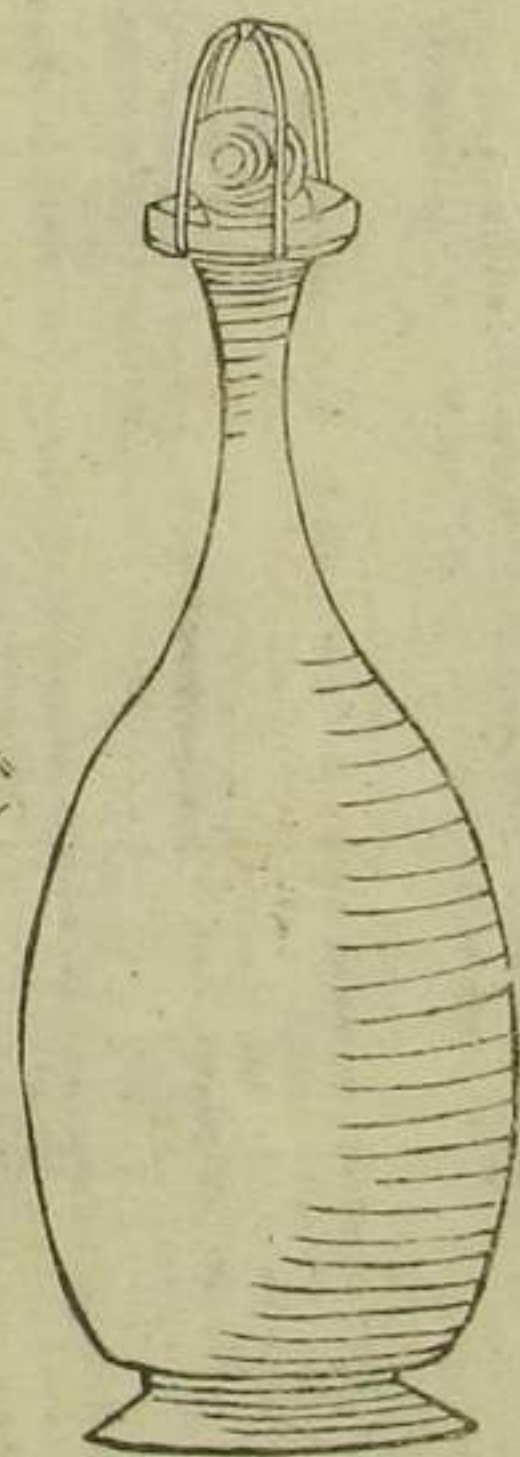


○此ノ匙ニ似タル一器ハ牛酪ヲ玻璃器ヨリ各小皿三分與スルトキニ用ユ銀ヲ以テ作ル



○玻璃ヲ以テ作りタル此一器ハ牛酪ヲ盛ル器ナリ夏ハ牛酪上へ氷片ヲ載セテ食按ニ上テ

ヨリ終リ迄不断モノナリ



○玻璃罍ハ水ヲ入テ食案ノ玻璃杯ニ水ヲ分シシ罍口ノ玻璃丸ハ水ノ口ヲ出ルトキハ妨ケス罍ヲ起セハ蓋トナルナリ水ハ食ノ初ルトキ



○牛乳ヲ盛ル器ハ玻璃又ハ  
磁器アリ茶又ハカスルニ加  
ニ為メナリ若シ牛乳ナキト  
キハ糖牛乳ヲ水ヲ以テ溶  
解セシメテ用ユベシ

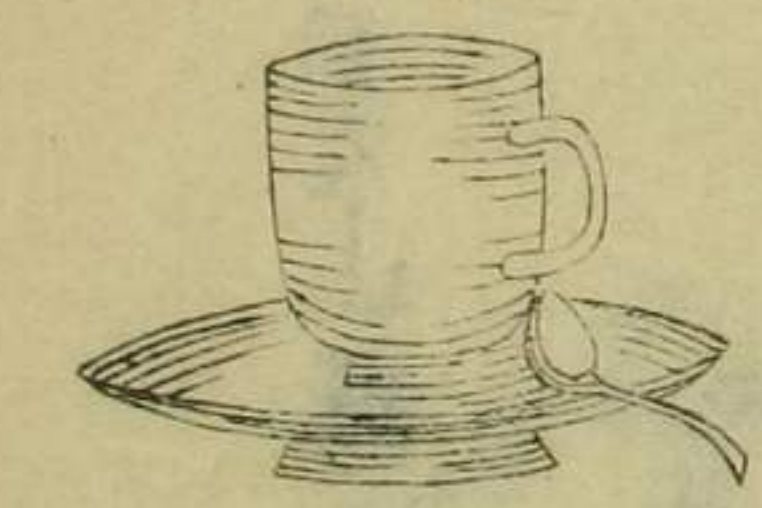


○砂糖ヲ入ル器銀又玻璃又磁  
器等ヲ以テ製シタルアリ俗ニ云  
棒砂糖ト云モノヲ用ユルトキ五  
分四方ノ霰ノ如クニ切り圖ノ如  
キ缺ニ状ノモノヲ以テ狭ムヘシ砂糖  
十ニ小匙ヲ用ユベシ



十一

○茶又ハカスルハ菓子ヲ食フトキニ出スベケレトモ若好ム又  
アリテ始ヨリ之ヲ望メバ興フベシ茶ハ我國ノ茶ヲ用ユシカス  
一ハ舶来ノ品ナリ茶ニ非スルカスルニ非ス別ニ一種ノ  
「チヨクレ」ト云モノアリ是  
レモ亦用ユベシ茶碗皿共ニ  
磁器ヲ佳トス我國ノ九  
谷燒窠モ可ナリ

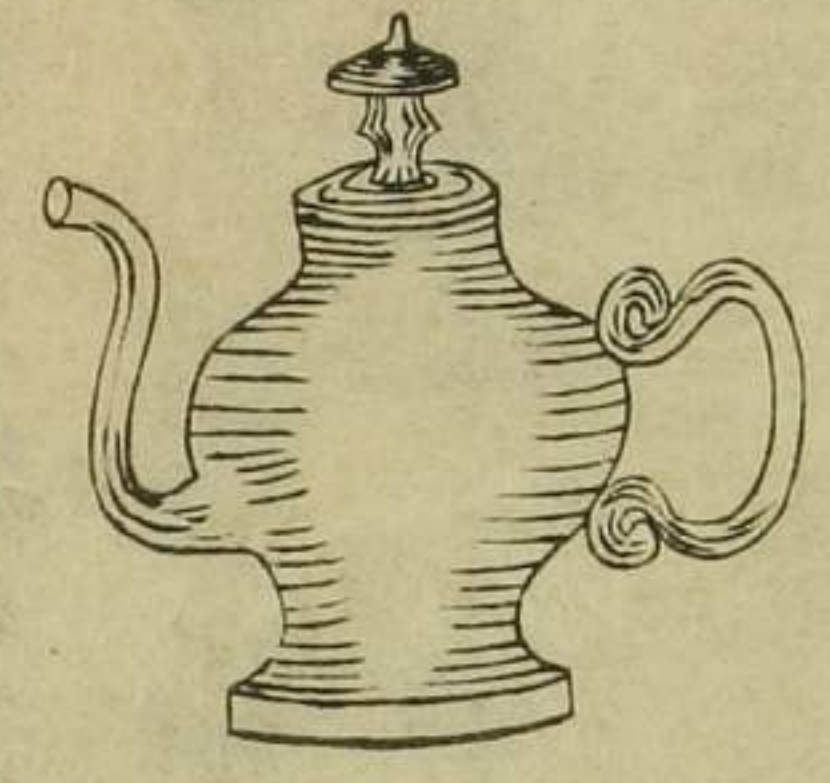


卷之上

十一



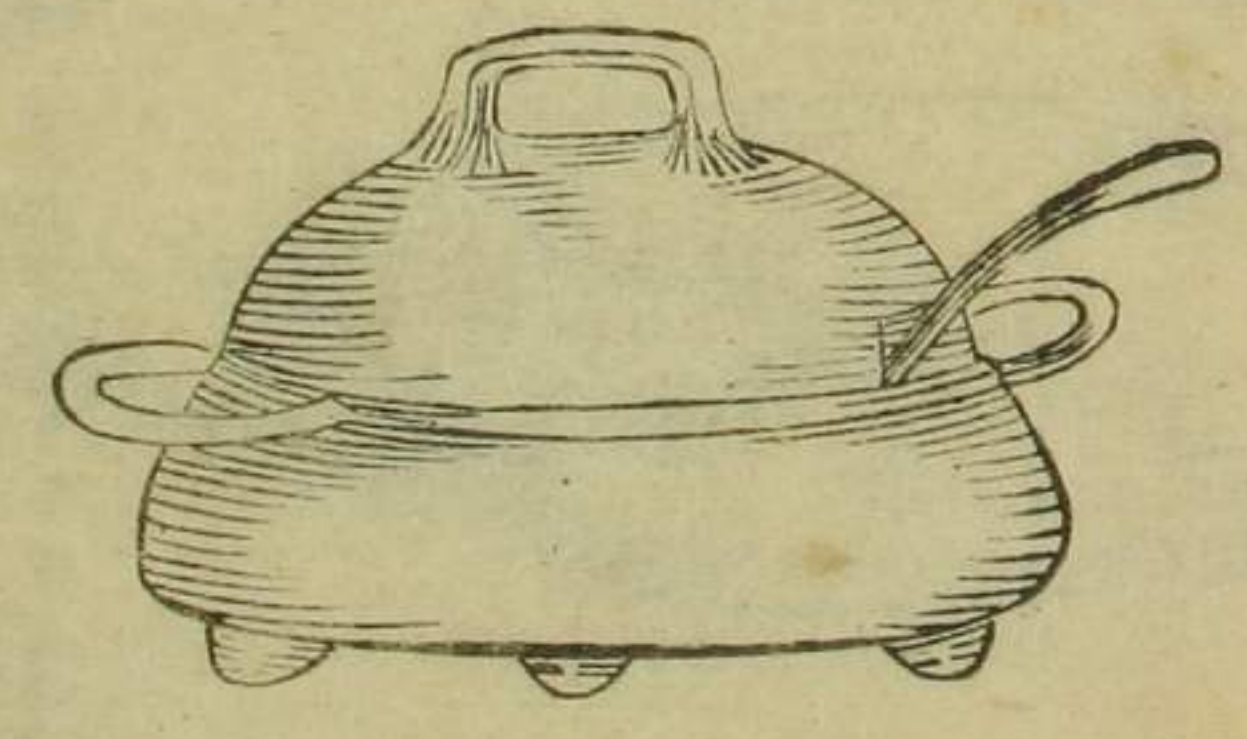
○茶罐ハ銀又磁又下等  
 キラスニ至ツテハ鍍葉ヲ以テ製  
 シタルアリ



○カス「罐上ニ同シ



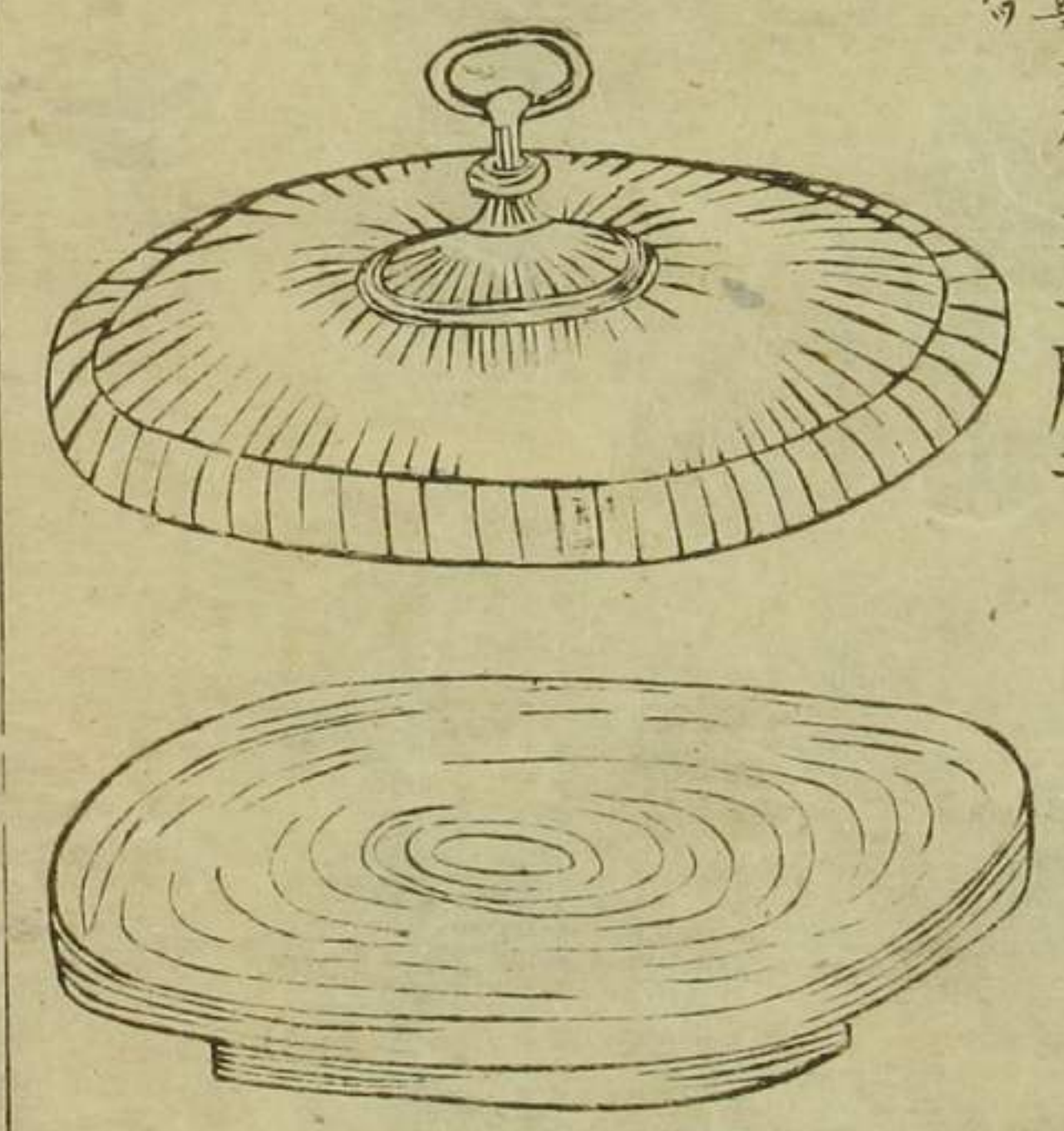
○此二圖トモ「美汁」ヲ盛テ食  
 案ニ上ボセテ主人  
 自ラ各ノ皿ハ  
 分ケ遷スベシ  
 一家中ノ毎  
 食ニ無用ナリ  
 磁ヲ以テ製セリ下ノ  
 圖ハ大匙ヲ半器中へ  
 納メタル圖ナリ



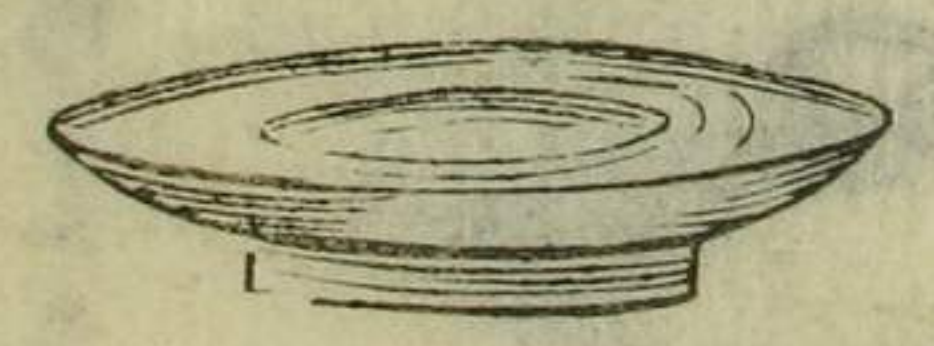
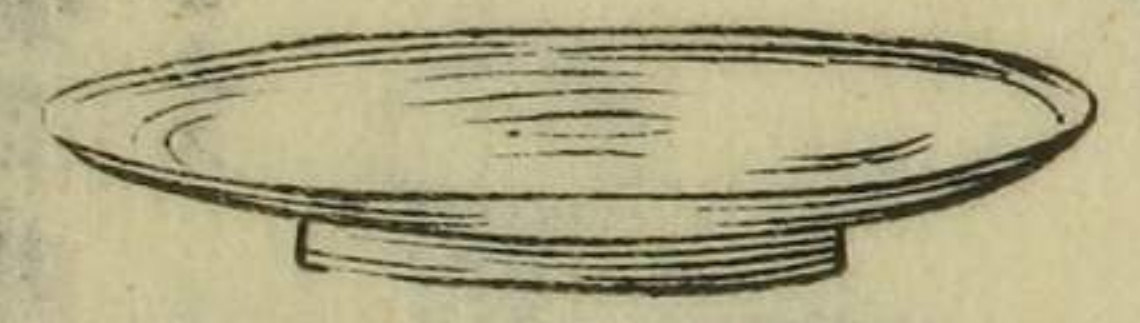
卷之上



○此大皿ノ圖ハ磁器ニシテ蓋ノ上等ハ銀中等ハ銅へ鍍金シタル  
 モノナリ焙牛焙雞等ノ大ヒナル肉物ヲ盛り案へ上セテ主人  
 之ヲ調理シ各皿へ遷シ分與スルトキニ用ユ  
ホドヨク  
 ロカク



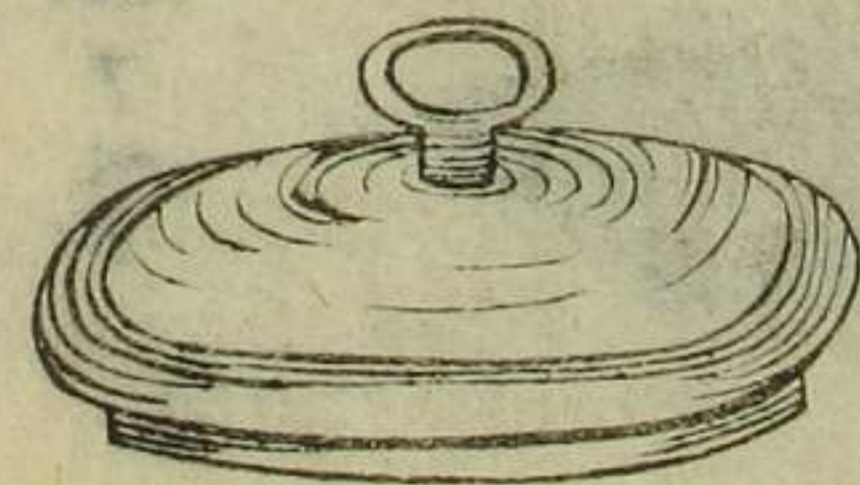
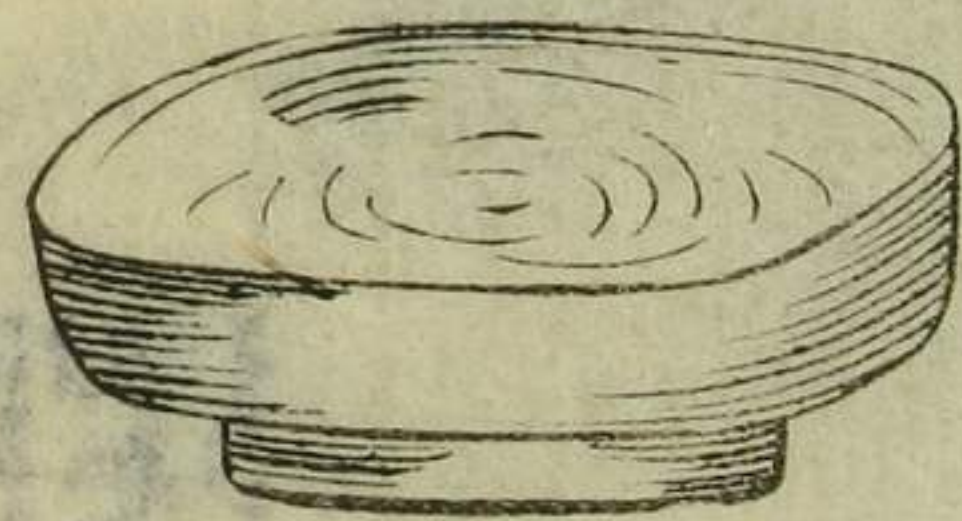
○磁皿ハ諸ノ物ヲ食フニ用ユ牛肉其外肉類ハ庖  
 斤三ツヲ持テ此器中ニ投テ切り  
 テ食フベシ便チ  
ホウモク  
 カ  
 庖丁ニテ切り肉  
 刺ニテ食スシ



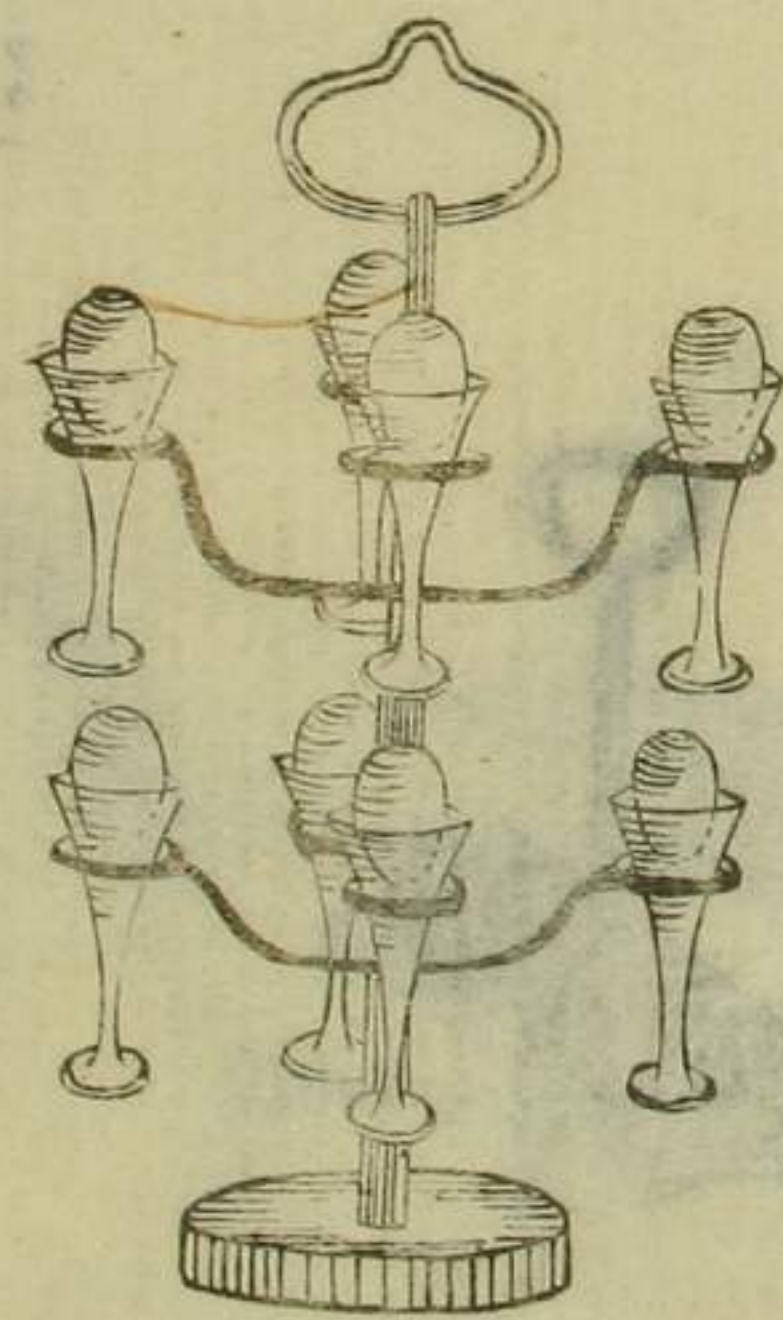
○磁皿ハ羹汁ヲ盛リ  
 大匙ヲ係フベシ  
オハサジ



○ 井<sup>ドシ</sup>ハ磁<sup>ジ</sup>ヲ以<sup>シ</sup>テ製<sup>セイ</sup>シ蓋<sup>フタ</sup>ノ上等<sup>トク</sup>ハ銀<sup>ギン</sup>下等<sup>ゲ</sup>ハ銅<sup>ドウ</sup>ノ鍍<sup>ト</sup>金<sup>キン</sup>モシモノナリ  
 此<sup>コノ</sup>ハ雜<sup>ヤキチ</sup>ノ部<sup>ブ</sup>ノ焙<sup>ホウ</sup>燒<sup>セウ</sup>煮<sup>ホ</sup>セル諸<sup>シヨ</sup>物<sup>ブツ</sup>及<sup>キ</sup>ビ野<sup>ヤ</sup>菜<sup>サイ</sup>ノ部<sup>ブ</sup>ニアルモノ都<sup>ツ</sup>テ  
 此<sup>コノ</sup>器<sup>キ</sup>ニ盛<sup>モ</sup>リテ食<sup>シヨク</sup>案<sup>アン</sup>ニ上<sup>ウ</sup>ス  
 コトハ

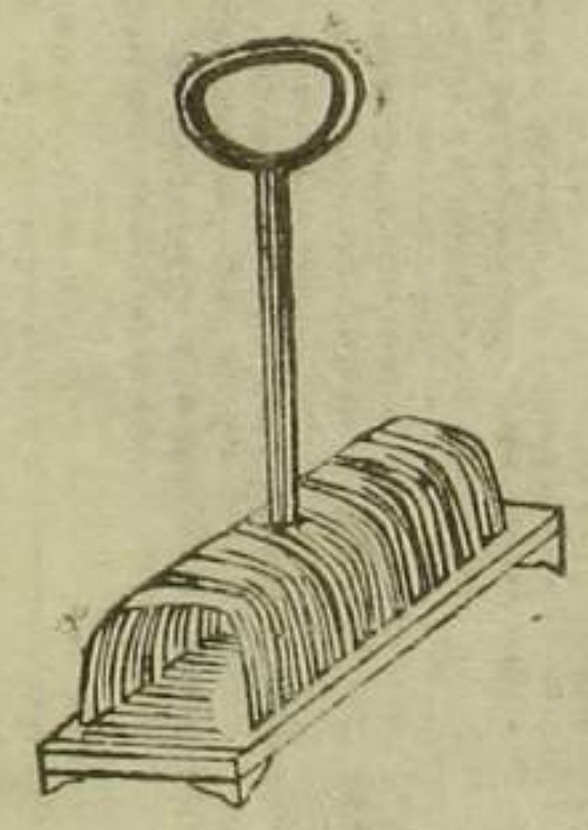


○ 圖<sup>ヅ</sup>ノ如<sup>コト</sup>ク煮<sup>ニ</sup>タル雞<sup>ニ</sup>卵<sup>ラン</sup>ヲ玻<sup>コウ</sup>璃<sup>リ</sup>杯<sup>ハイ</sup>  
 ニ入<sup>ケ</sup>テ枝<sup>シ</sup>ニ懸<sup>カ</sup>ケ小<sup>コ</sup>匙<sup>シ</sup>ヲ係<sup>ケ</sup>テ  
 食<sup>シヨク</sup>案<sup>アン</sup>ニ上<sup>ウ</sup>ス略<sup>リョク</sup>シテ  
 小<sup>コ</sup>匙<sup>シ</sup>  
 ヲ係<sup>ケ</sup>テ食<sup>シヨク</sup>  
 案<sup>アン</sup>ニ上<sup>ウ</sup>ス  
 一<sup>ヒト</sup>シ





○此圖ハ銅ヲ以テ作り鍍金シタル器ニシテ焙菱餅ヲ切り焼タルモノヲ横ニ差シ籠テ案ニ上スベシ



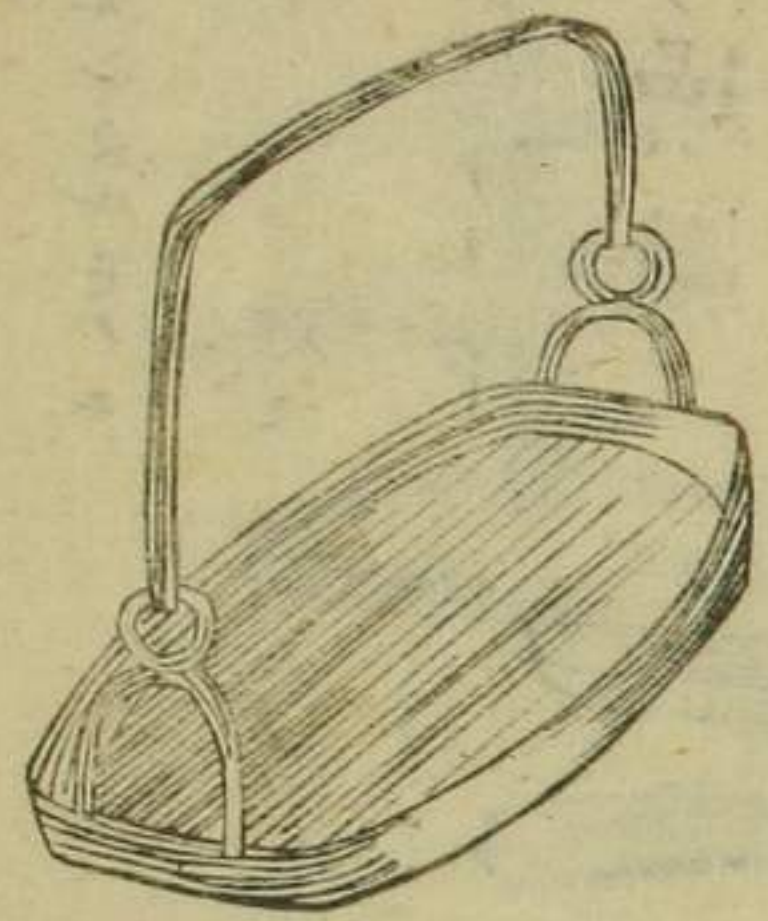
○汁類ヲ盛リ大匙ヲ副テ別器ノ物へ澆グベシ

上等ハ銀アリ中  
 下等ハ銅ニ鍍  
 金シタルアリ或  
 磁ナリ

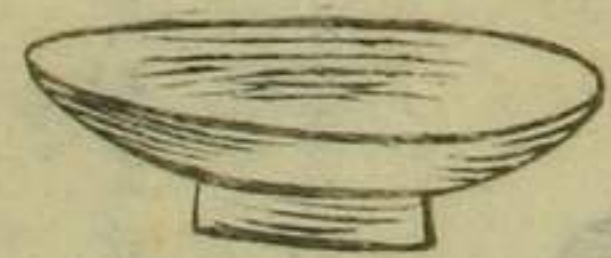
卷之上

〇十六





○菓子類ノ盛ル器  
渡銀又ハ磁器ナリ  
セトモノ



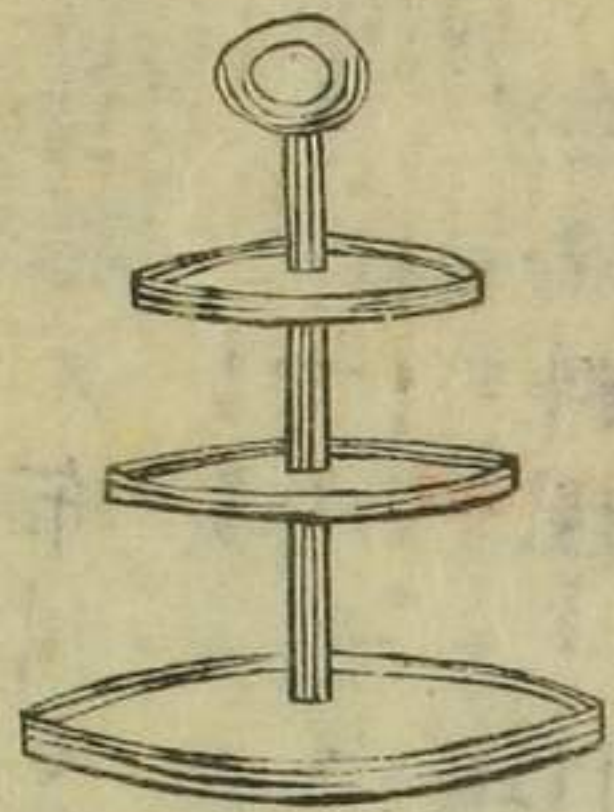
○菓子類ノ分ツ時此小皿ニ  
盛リ小匙ニテ食ス  
コサシ



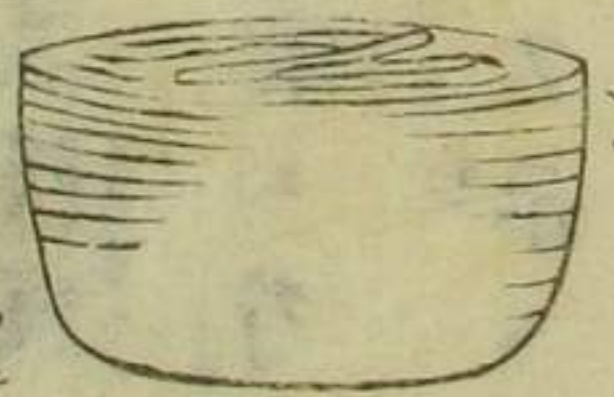
○菓子ノ汁蜜等ヲ盛リテ直ニ口ヨリ澆グベシ銀又ハ渡銀  
又ハ磁器アリ若シ磁器ノトキハ蓋ハ必ず渡銀ナリ  
セトモノ  
ギンメツキ  
ギン



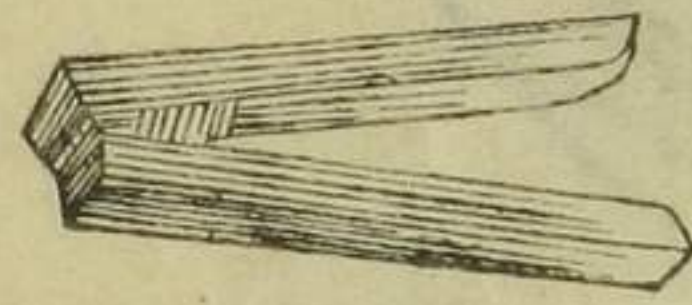
氷果ヲ盛ル器ニ  
テ磁ヲ以テ造ル  
セトモ



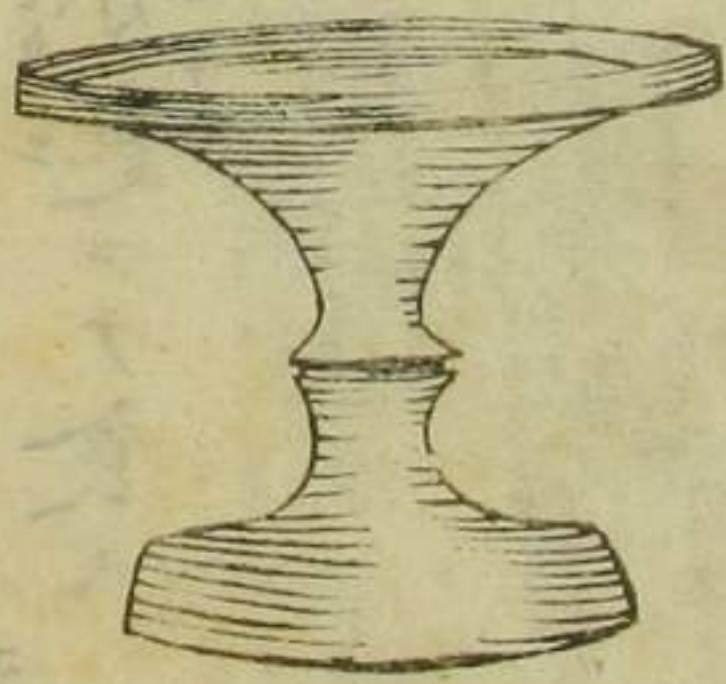
食ヲ終テ後圖ノ如キ青玻璃  
又紅玻璃等ヲ以テ造レルモノハ  
水ヲ入揚枝ヲ浮ベテ案ニ  
上ス各人此  
レニテ唇ヲ  
洗ヒ指頭  
洗ヒ曾テ膝ハ懸ケタル木綿巾  
ヲ以テ水分ヲ拭ヒ取り揚枝ヲ取  
リテ用ニ當ツベシ



鏡ヲ以テ造リ  
鍍金シタルモノニ  
シテ木實ヲ狭ミ  
推ク器ナリ下  
等ノ品ハ鏡又  
ハ鎮ナミナリ



生木實又乾木實ヲ盛テ案ニ上  
ス此載セタル品ニ由テ庖厨内刺ヲ用  
ユベキアリ又上ノ圖ノ如キ鉄ヲ用ユモアリ





○西洋ノ式ニテモ賓客ヲ饗應スルニ當テハ我國ノ二十五菜ノ調理ト異ナラズ甚ダ多分ノ食膳ヲ布列ス所謂大宰精膳ナリ其精膳ノ如キハ一小冊ノ能ク得テ盡ス所ニ非ス乃チ我會席料理ニ比較スベキ食案ノ趣ヲ示ス若シ一家毎日三次ノ食料ノ如キハ簡易ヲ要シテ各好ミニ從フベシ略三次常食ノ區分ヲ示ス

左ノ如シ

朝餼

- 或ハヒスグト 牛酪
- 半煮雞卵
- 冷肉等ヲ用エベシ
- 刊エ茶ニ牛乳ヲ加ヘ砂糖ヲ加ヘ用エベシ即チ飲物ニシテ我カ茶ト等シ

卷之上



晩食

- 羹汁 スープ 一品
- 煮魚 カキ 一品
- 雑部ノ中ヨリ ザク 一品
- 煮肉或ハ焼肉 ニク 一品
- 焙肉 ヒキ 一品
- 野菜ノ部ヨリ ヤサ 三品
- 菓子 カシ 三品
- 茶 チャ 三品
- 牛乳 ギョウニョ 三品

牛酪 ギョウラク

一品 一品 一品 一品 三品

卷之上

午舗

- 蛤 カキ 牛酪 ギョウラク
- 脂煮ノ魚 アブラニク
- 雑部ノ中ノ魚 ザク
- 焼肉 ヤキニク
- 野菜ノ部中二三品 ヤサ
- 又茶 チャ
- 牛乳 ギョウニョ
- 砂糖 サトウ

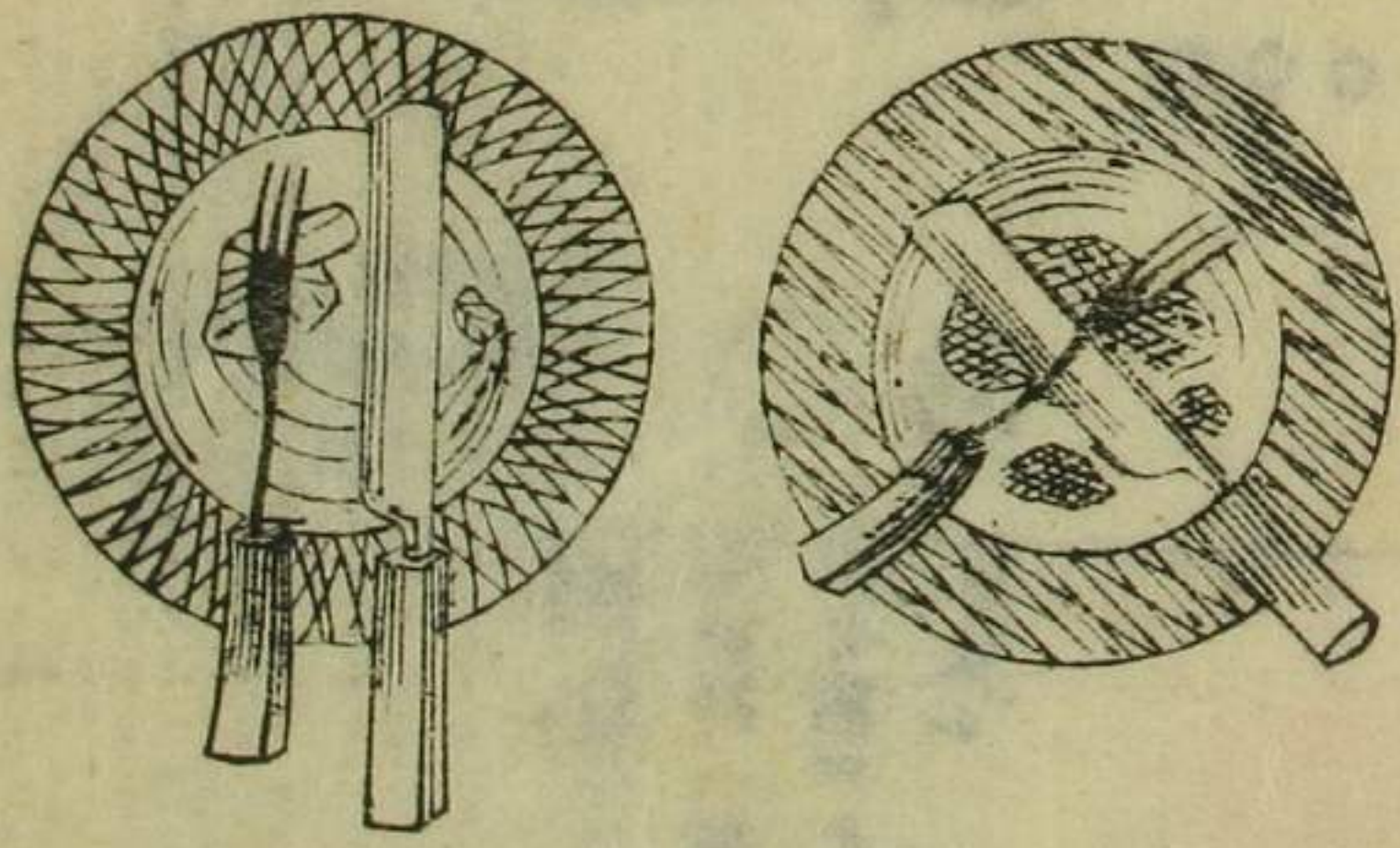
牛酪 ギョウラク

十一



右毎日ニ用ユベギ大概ヲ云好ミニ縁テ損益スル  
 ハ妨ゲナシ然レ凡焙菱餅牛酪塩水香料ハ闕  
 クベカラス食前ヨリ食案へ上セ置クベシ  
 ○庖斤三又ノ置キ方ニヨツテ給事ノ進退ニ  
 係ル一左ノ圖及解ノ如シ

○第一圖ノ如ク庖斤三又ヲ置クハ一  
 種ノ食餌ヲ食ヒ盡サハルヲ表ス  
 故ニ給事ノ者之ヲ持チサラス  
 ○第二圖ノ如ク庖斤三又ヲ置クハ  
 一種ノ食餌ヲ未タ食了ヤズト雖  
 モ必ス給事ノ者持ケ退リ新皿ト換







西洋料理卷之下

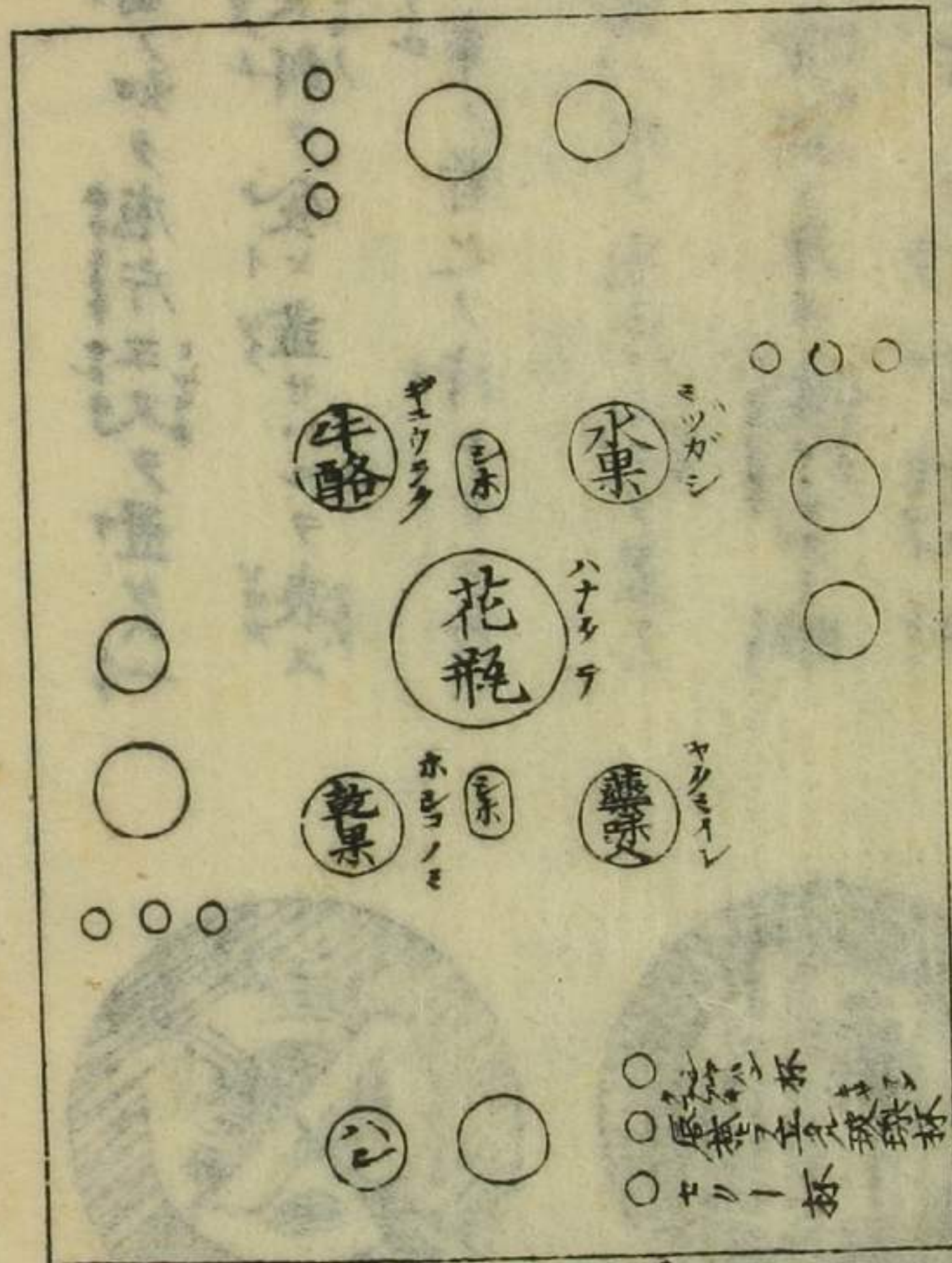
羹汁

⑤の羹汁ハ牛肉ヲ以テ製センニハ牛四斤ニ水四升葱ニ茎人参一株蒜一箇蓋小一匙了子少許ヲ入レ武火ヲ以テ煮多少ノ浮漚ヲ斟ニ去リ攪ヲ以テ煮ル一西洋四字間骨其他ノ加入セル各種ノ物ヲ除キ去リ已ニ羹汁ノ成ント

卷之下



食案上飾リノ圖



羹汁一  
キ皿此一  
ノ七器四ケ  
所同レ

三十一



スルトキ布ヲ以テ濯滓ヲ濾シ去リ其少シク  
 冷ユルヲ竝テ鶏卵二箇ヲ破ツテ徐ニ器中ニ  
 於テ攪混シ前ニ濾シタル羹汁ト混合セシメ  
 テ再ヒ火ニ上セ少シク攪混シ漸沸騰スルヲ  
 度トシテ之ヲ下セバ曾テ攪入セル雞卵ハ全  
 ク濯滓部分ヲ吸取シテ凝固ス復之ヲ木綿巾  
 ヲ以テ濾スヘシカキ鼈カニ鰻ウナギ雞トリヲ以テ製スルニ同法

ヲ用ユ

⑤ 小鳥ハ焙テ骨ヲ去リ肉ノ部ヲ研細シ凡ソ五  
 羽ヲ水三合ニ浸シテ煮ル一西洋三分時タル

ベシ

⑥ 蛎ハ凡三四十箇ヲ撰ビ各半断シ水三合ニ浸  
 シ煮テ布巾ヲ以テ濯滓ヲ濾シ牛乳一合ヲ加  
 ヘテ羹汁トナシ復タ煮ル一小時間タルベシ

卷之下

二



⑦の隠元豆ゴトウマメ豌豆ヒネトウマメ薯蓣オウゴン馬鈴薯シヤガタライモ等ヲ以テ製スルニハ  
 能ク煮テ研細シ布巾ヲ以テ漉滓ヲ濾シ飲ム  
 適當ナル度ヲ注意シテ牛羹ウシノシユ雞羹トリノシユノ類ヲ以  
 テ解キ又復火ニ上セテ煮ル一小時間ナルハ  
 ⑧の羹ノ實ハ蚘麩カキ麵ウツメシ温純雞卵ウツメシ燒ヲ細ク剪キリタルモノ  
 霰アツシノ如ク剪キリタルヲ燒餅牛酪ニテ煎イッタルモノ

花形ニ作シタル人參ニンジン又ハ飯麥飯イハヒヲ用ユル一  
 モアリ其汁ニ從テ斟酌スヘシ實ハ少キヲ良  
 トシテ多キヲ喜バス

魚類

⑨魚ノ油煮ハ世俗ヨソテンプラト云鯛タイ鮮鱈セウカネ鱸カサマ鱧カサマ其  
 侘赤色ヲ帶ビタル小魚又白魚シラウヲノ如キ淡味タンミノ  
 魚ヲ用ユ料理法ハ鱗ヲ去リ腸胃等ヲ取り除



キ木綿巾ヲ以テ水ヲ拭ヒ取り小菱粉ヲ着セ  
第一衣トシ卵子ノ胥白ヲ去リ胥黄ノミヲ器  
ニ入攪起シテ之ヲ着セテ第二衣トナシ焼餅  
ノ細末粉ヲ着セテ第三衣之ヲ溶解シタル牛  
脂ノ沸騰セル中へ投シ表面ニ茶褐色ヲ帶ル  
ヲ度トシテ引揚グベシ食スルトキハ塩ヲ付  
テ食フヘシ

①② 蛎ノ油煮ハ蛎ヲ沸湯へ投入シ十五分時間ヲ  
置キテ温湯ヲ加ヘテ引揚ケテ木綿巾ヲ以テ  
輕ク拭ヒ水分ヲ驅リ後ニ小菱粉ト雞卵黄ト  
交ゼテ塩少許ヲ加ヘ恰モ「テンポ」ノ衣ヲ製  
スル如クシ之ヲ衣トナシ牛脂中へ投シ厚三  
上ガルヲ度トナシテ揚ル是等ハ上品ノ物ト  
ス



⑤ 生蛎<sup>カキ</sup>ノ半<sup>ハ</sup>片<sup>ハ</sup>ヲ離<sup>ハナ</sup>シ能<sup>ス</sup>ク洗<sup>アラ</sup>ヒ允<sup>ル</sup>ソ世<sup>セ</sup>箇<sup>カ</sup>ヲ皿<sup>ハ</sup>へ  
 盛<sup>モ</sup>リ柚子<sup>ユヅ</sup>三<sup>サ</sup>枚<sup>マ</sup>ヲ各<sup>オノオノ</sup>半<sup>ハ</sup>断<sup>タ</sup>シ係<sup>ツ</sup>テ案<sup>ソノ</sup>上<sup>ノ</sup>ニ出<sup>デ</sup>ス又  
 貝<sup>カイ</sup>ト俱<sup>トモ</sup>ニ盛<sup>モ</sup>ル<sup>ト</sup>アリ其<sup>ソノ</sup>時<sup>トキ</sup>ハ



蛎<sup>カキ</sup>ハ貝<sup>カイ</sup>ヲ離<sup>ハナ</sup>ス<sup>ト</sup>至<sup>マ</sup>テ難<sup>カク</sup>シ故<sup>ユ</sup>ニ別<sup>ベツ</sup>ニ此<sup>コノ</sup>如<sup>カ</sup>キ形<sup>カタ</sup>キノ三<sup>ミツ</sup>叉<sup>マタ</sup>ヲ用<sup>ユ</sup>ユ  
 圖<sup>ヅ</sup>ノ如<sup>カ</sup>クノ三<sup>ミツ</sup>叉<sup>マタ</sup>ヲ以<sup>モ</sup>テ食<sup>ク</sup>フヘシ

○ 魚<sup>イサ</sup>ヲ煮<sup>ニ</sup>ルトキハ鱗<sup>コウ</sup>ヲ除<sup>ノ</sup>キ腸<sup>チウ</sup>ヲ去<sup>ク</sup>リ塩<sup>シホ</sup>少<sup>ス</sup>許<sup>コト</sup>ヲ  
 加<sup>ク</sup>ヘタル湯<sup>ユ</sup>ノ中<sup>ナカ</sup>へ入<sup>レ</sup>テ煮<sup>ニ</sup>ルベシ

○ 又<sup>マタ</sup>牛酪<sup>ギユウラク</sup>ヲ以<sup>モ</sup>テ恰<sup>アタカ</sup>モ煮<sup>ニ</sup>ル如<sup>カ</sup>ク錢<sup>テリ</sup>鍋<sup>ノベ</sup>ニ入<sup>レ</sup>テ焼<sup>ヤ</sup>  
 クアリ

○ 又<sup>マタ</sup>塩<sup>シホ</sup>ヲ付<sup>ケ</sup>テ焼<sup>ヤ</sup>ク<sup>ト</sup>アリ此<sup>コノ</sup>如<sup>カ</sup>クスルキハ  
 牛酪<sup>ギユウラク</sup>ヲ解<sup>ト</sup>キ澆<sup>ソク</sup>グベシ

○ 鮭<sup>イサ</sup>ハ生<sup>ナマ</sup>ノトキニハ鱗<sup>コウ</sup>ヲ除<sup>ノ</sup>キ腸<sup>チウ</sup>胃<sup>イ</sup>ヲ去<sup>ク</sup>リ牛酪<sup>ギユウラク</sup>



適宜<sup>テキギ</sup>ヲ塗<sup>ヌ</sup>リ焼<sup>ヤ</sup>クベシ又<sup>マタ</sup>煮<sup>ニ</sup>ル<sup>ル</sup><sup>モ</sup>ア<sup>リ</sup>

○又<sup>マタ</sup>湯<sup>ユ</sup>漬<sup>ヅク</sup>ノ鮭<sup>イソ</sup>ハ庖<sup>ウ</sup>序<sup>シ</sup>ヲ以<sup>ヨ</sup>テ横<sup>ヨコ</sup>ニ剪<sup>キ</sup>ル<sup>ル</sup>一<sup>ヒト</sup>数<sup>ス</sup>ケ<sup>ケ</sup>所<sup>トコロ</sup>

熱湯<sup>ネツユ</sup>ヘ投<sup>ナ</sup>シテ煮<sup>ニ</sup>ル<sup>ル</sup>一<sup>ヒト</sup>西洋<sup>セイヨウ</sup>半<sup>ナ</sup>時<sup>ジ</sup>間<sup>カン</sup>湯<sup>ユ</sup>ノ大<sup>オホ</sup>ヒ<sup>ニ</sup>

湯味<sup>ユヰ</sup>ヲ帶<sup>オ</sup>ル<sup>ル</sup>ヲ待<sup>マ</sup>テ其<sup>ソノ</sup>湯<sup>ユ</sup>ヲ去<sup>ク</sup>リ新<sup>アタ</sup>湯<sup>タマ</sup>ヲ加<sup>ク</sup>フ此<sup>コノ</sup>

ノ如<sup>ノ</sup>クスル<sup>ル</sup>一<sup>ヒト</sup>九<sup>ク</sup>三<sup>サン</sup>次<sup>ジ</sup>湯<sup>ユ</sup>味<sup>ヰ</sup>ノ淡<sup>タン</sup>ナル<sup>ル</sup>トキ<sup>ニ</sup>湯<sup>ユ</sup>

中<sup>ナカ</sup>ヲ出<sup>ダ</sup>シ小<sup>コ</sup>菱<sup>シ</sup>粉<sup>コ</sup>一<sup>ヒト</sup>合<sup>カ</sup>ト牛<sup>ウ</sup>酪<sup>カ</sup>大<sup>オホ</sup>匙<sup>シ</sup>ニ三<sup>サン</sup>ツ<sup>ツ</sup>ト<sup>ト</sup>ヲ

合<sup>カ</sup>セテ汁<sup>ジュ</sup>トナ<sup>ル</sup>ンタル<sup>ル</sup>モノヲ十<sup>ジュウ</sup>分<sup>ブン</sup>一<sup>ヒト</sup>澆<sup>ヤウ</sup>ク<sup>ベシ</sup>

⑤の海老<sup>エビ</sup>ハ煮<sup>ニ</sup>テ二<sup>ニ</sup>片<sup>ヘン</sup>ニ割<sup>ワ</sup>リ皿<sup>ハシ</sup>ヘ盛<sup>セ</sup>リ按<sup>オ</sup>ニ上<sup>ノ</sup>ス此<sup>コノ</sup>

ニ用<sup>ニ</sup>ユル汁<sup>ジュ</sup>ハ菽<sup>カク</sup>子<sup>シ</sup>ヲ小<sup>コ</sup>一<sup>ヒト</sup>匙<sup>シ</sup>酸<sup>ス</sup>大<sup>オホ</sup>一<sup>ヒト</sup>匙<sup>シ</sup>サ<sup>ラ</sup>ラ<sup>デ</sup>

油<sup>アブラ</sup>大<sup>オホ</sup>一<sup>ヒト</sup>匙<sup>シ</sup>砂<sup>サ</sup>糖<sup>ドウ</sup>小<sup>コ</sup>一<sup>ヒト</sup>匙<sup>シ</sup>此<sup>コノ</sup>四<sup>シ</sup>品<sup>ヒン</sup>ヲ合<sup>カ</sup>セ能<sup>カ</sup>ク攪<sup>カキ</sup>混<sup>マ</sup>

ス<sup>ハ</sup>シ

⑥の蟹<sup>カニ</sup>ハ煮<sup>ニ</sup>テ肉<sup>ニク</sup>ヲ取<sup>リ</sup>甲<sup>カ</sup>ヲ残<sup>コ</sup>シ置<sup>オ</sup>キ肉<sup>ニク</sup>ヲ細<sup>ホ</sup>末<sup>マ</sup>ニ

剪<sup>キ</sup>リ牛<sup>ウ</sup>酪<sup>カ</sup>小<sup>コ</sup>一<sup>ヒト</sup>匙<sup>シ</sup>小<sup>コ</sup>菱<sup>シ</sup>粉<sup>コ</sup>小<sup>コ</sup>一<sup>ヒト</sup>匙<sup>シ</sup>ト湯<sup>ユ</sup>加<sup>ク</sup>セシ<sup>メ</sup>

再<sup>マ</sup>ヒ其<sup>ソノ</sup>甲<sup>カ</sup>ヘ收<sup>オ</sup>メス<sup>マ</sup>ト<sup>ト</sup>ロ<sup>ロ</sup>ヘ入<sup>レ</sup>テ焙<sup>ヤ</sup>ク<sup>ベシ</sup>食<sup>シ</sup>

卷之下

六



按へ上セシニハ其儘血へ盛ルへシ尤一箇ノ  
 甲中へ兩箇ノ肉ヲ收メズンハ肉不足シテ宜  
 ニカラズ能ク注意スベシ

雞卵

① 鶏卵ハ種々ノ用ヒ方アリ半熟ヲ以テ常トス  
 然レトモ方今世人ノ知ル所ナレハ法ヲ傳へ  
 ス

⑤ 燒キ雞卵ハ卵ノ黄ト白トヲ分チ白分ヲ別  
 器ニ遷シ茶釜ノ如ク物ヲ以テ攪混シ凝シテ  
 泡ノ如クナラシム即チ我會席料理ニ云薄雪  
 王子ノ如シ此ノ如クシテ後更ニ黄子ヲ入桃  
 揆スルノ前法ノ如シ塩少許ヲ入鉄鍋へ脂ヲ  
 灌キ温煮ヲ加ヘテ後鶏卵ノ既ニ混和セシメ  
 タルモノヲ入テ燒ク但火度ノ過ガルヲ要ス

卷之下



故ニ匙ヲ以テ反覆スルノ數回スヘシ又容ヲ  
 造ル為ニ錢鍋ノ柄ヲ以テ揺スル數回スベシ  
 ⑤又雞卵ハ三箇ヲ一人ニ當テ之ヲ破リ牛脂ヲ  
 錢鍋ニ灌キシカシテ卵子ニ箇ヲ入錢葉ノ蓋  
 ヲ蓋ヒ上下ヨリ溫素ヲ加ヘ卵子ノ白部漸ク  
 白色ヲ帯ビタル度トシテ卸スヘシ己ニ卸シ  
 タル後ニ胡椒又塩ヲ點シテ食素上ニ出スベシ

シ時トシテハ豚ノ盃漬ヲ焙テ葉薄ニ剪リ其  
 上ニ載セテ寮上へ出スヘシ

⑥又煎鶏卵ハ黃白ヲ分テ前法ノ如クシテ卵六  
 箇ニ盃小半匙胡椒少許ヲ加ヘ蕩攪シツ、煎  
 ルハシ即我國ノ煎玉子ト云モノ、如ス家モ  
 半熟ヲ可トス

鳥類



① 焙鳥ハ火雞鷄鶩鶩鶴雉子雁鴨鳩等ヲ用ユ焙  
 方ハ其焙ント欲スルモノ、咽ヲ半ハ剪血ヲ  
 絞リ熱湯ヲ灌キ羽毛ヲ去リ胴ノ際ヨリ首ヲ  
 断キ氣管ヲ餘シ置キ肝門ヲ断却シ上部下部  
 ノ断却セシ所ヨリ指ヲ差シ入レテ腸胃肝肺  
 等ノ諸部分ヲ脱シ去リ伸タル足ヲ下部ノ方  
 へ胴へ付ケ糸ニテ縫ヒ置キ鏡葉盆へ載セヌ

タにへ籠テ焙クベシ鏡盆へ載セザル前牛脂  
 大一匙へ塩小一匙ヲ混合シ鳥ノ全身へ塗抹  
 シ盆へモ亦牛油中一匙ヲ灌載スヘシ都テ鳥  
 ヲ焙キ鳥ヲ器ニ盛ルニハ腹部ヲ上ニシ脊ヲ  
 下ニスヘシ餘ハコレニ準ス  
 ② 又頭ヲ切断セズシテ雉子ヲ焙クテアリ其時  
 ハ美麗ナル頭部ノ羽毛ハ除去セズンテ頭ヲ

卷之下

九



胴ノ方へ向ケテ串シ焙クベシ  
 鷓ハ腸胃諸部ヲ去ラズ羽毛ヲ去リシノミニ  
 テ焙ク鷓ハ食餌清クシテ腸中ニ穢物少キガ  
 故ナリ

⑤又雞ハ脊面ヲ大割ニ割タル所ヨリ指ヲ入テ  
 鶏ノ容ナクヲ失ハザルヲ注意シテ躡身ノ全骨  
 ヲ脱却シ鳥ノ大小ニ應ジテ温純ヲ入以テ骨

ニ換へ復綴ニテ縫綴シテ素ノ如ク盪小一匙  
 ヲ灌キ又牛脂ヲ灌ヒテ焙クヘシ食場へ出ス  
 トキハ牛酪ヲ溶解ヒシメテ汁トナシ灌クベ  
 シ  
 ⑥又雞ノ羽毛ヲ去ルノ前法ノ如クシテ脊ヲ割  
 リ左右へ披キ牛脂一大匙ヲ塗抹シ焙クベシ  
 又羽毛胃腸等ヲ除却スル以下前法ノ如クシ

卷之下



テ温少許加へタル水ニテ煮タル鳥モアリ此  
汁ハ小菱粉大ニ匙ヲ水七勺ニ溶解セシメテ  
牛酪中一匙温小半匙ヲ混合セシメ火ニ上セ  
テ用ユ

⑤火雞鷄家鴨等ノ首ヲ半断シ血ヲ去リ羽毛ヲ  
去ル一前法ノ如クシ骨ヲ除カズシテ兩翼及  
ヒ兩足ヲ際ヨリ切断シ又胴ヲ切断シ小菱粉

ヲ着セテ第一衣トシ雞卵黄ヲ着セテ第二衣  
トシ燒菱餅ノ粉ヲ着セテ第三衣トシテ溶解セ  
シメシ牛脂ヲ以テ煮ルベシ尤胴兩翼及ヒ兩  
足ト共ニ用ユヘシ  
○又四肢ヲ除クノ外ヲ細ニ剪四肢ト合セテ牛  
酪大ニ匙ヲ以テ之ヲ煎リ赤茄子汁一合五勺  
ヲ加ヘテ煮ル一暫時アソテ小菱粉一大匙ヲ

卷之下



溶<sup>コウ</sup>解<sup>ゲ</sup>セシメ<sup>シ</sup> 塩<sup>シホ</sup>小<sup>コ</sup>半<sup>ハ</sup>匙<sup>シ</sup>ヲ加<sup>カ</sup>ヘテ再<sup>サ</sup>ヒ煮<sup>ニ</sup>ル<sup>ル</sup> 一<sup>ト</sup>暫<sup>ゼン</sup>  
 時<sup>ジ</sup>ナルヘシ

獸類

○焼<sup>キキ</sup>牛<sup>ウ</sup>ヲ製<sup>セイ</sup>スルニハ牛<sup>ウ</sup>肉<sup>ニク</sup>四<sup>シ</sup>半<sup>ハ</sup>斤<sup>ジン</sup>ヲ能<sup>ノ</sup>ク叩<sup>キ</sup>キ胡<sup>コ</sup>  
 椒<sup>カウ</sup>又<sup>マタ</sup>塩<sup>シホ</sup>少<sup>シウ</sup>許<sup>コ</sup>ヲ點<sup>テン</sup>シテ「サル」油<sup>アブ</sup>ヲ灌<sup>クワン</sup>キ置<sup>チ</sup>キ少<sup>シウ</sup>  
 時間<sup>ジカン</sup>ヲ經<sup>ヘ</sup>テ焼<sup>ヤ</sup>クベシ食<sup>シヤク</sup>按<sup>ア</sup>ヘ上<sup>ウ</sup>セントキ牛<sup>ウ</sup>酪<sup>ラク</sup>  
 ヲ塗<sup>ヌ</sup>ルベシ

○焙<sup>ヒキ</sup>肉<sup>ニク</sup>ハ鳥<sup>トリ</sup>ヲ焙<sup>ヤ</sup>クト一<sup>ト</sup>般<sup>バン</sup>ニシテ唯<sup>タビ</sup>牛<sup>ウ</sup>ハ脊<sup>セ</sup>骨<sup>ボネ</sup>ニ  
 副<sup>ソビ</sup>タル肉<sup>ニク</sup>ヲ用<sup>ユ</sup>ユルヲ上<sup>ウ</sup>トス羊<sup>ヒツジ</sup>ハ股<sup>モ</sup>或<sup>モ</sup>脊<sup>セ</sup>等<sup>トウ</sup>  
 ヲ隨<sup>ズイ</sup>意<sup>イ</sup>ニシテ可<sup>コ</sup>ナリ此<sup>コノ</sup>等<sup>トウ</sup>ハ皆<sup>ミナ</sup>骨<sup>ボネ</sup>ヲ除<sup>ノク</sup>カズシ  
 テ用<sup>ユ</sup>ユ焙<sup>ヤ</sup>クトキハ四<sup>シ</sup>斤<sup>ジン</sup>以上<sup>イジヤウ</sup>ノ量<sup>リヤウ</sup>タルベシ  
 ○小<sup>コ</sup>犢<sup>ウシ</sup>ノ油<sup>アブ</sup>煮<sup>ニ</sup>  
 ハ牛<sup>ウ</sup>肉<sup>ニク</sup>ヲ圍<sup>グ</sup>  
 ノ如<sup>ノ</sup>ク切<sup>キ</sup>リ

骨紐四寸





骨ノ部分ヲ除ヒテ肉ノ部分ヲ撃キ小菱粉ヲ  
第一衣トシコロモ雞卵黃ヲ第二衣トシコロモ焙菱餅粉ヲ  
第三衣トシコロモ溶解セル牛脂中へ浸シテ煮ルベ  
シ

○又羊并ニ豕モ前一条ノ法ト同法ナリ

○又前法ノ如クシテ小菱粉等ヲ用ヒズ塩又胡椒ヲ點シ牛脂大一起ヲ灌ヒテ燒ク一アリニ

①②冷牛肉冷羊肉ト云モノアリ牛肉或羊肉ヲ前

条ノ如ク焙キ冷ユルヲ待テ皿ニ盛り丸肉一斤ニ付羹汁一合ヲ以テ干藻四分一ヲ解シ砂糖大匙ニ三ツヲ加ヘ少シク甘味ヲ帶バシメ冷ユルヲ待テ之ヲ細末ニシ肉上ニ點ズ又前日ニ焙置タル冷肉ヲ用ユル一モアリ

③④牛舌ハ煮ル一西洋四字間ニシテ湯中ヨリ出



シ水分ノ稍ヤ騰ルヲ待テ瓜ヲ以テ表皮ヲ剥  
 キ去リ薄ク剪テ用ユベシ牛乳一合ヲ以テ小  
 麥粉大匙ヲ解キ塩小半匙ヲ加ヘ煮テ之ヲ  
 舌ヘ灌グモアリ又曾テ煮タルモノヲ牛酪ヲ  
 以テ焼タルモアリ又冷タル肉ノ如ク温氣ヲ  
 去テ皿ヘ盛ルモアリ冷ヘタルモノヲ食フ片  
 ハ酸及ビ牧子適宜ヲ割テ食ス此牛舌ハ多ク  
 ホドヨク

ハ羹汁ヲ取ツタル後ニ用ユルナリ羹汁ヲ取  
 ラシトナレバ一箇ノ舌ニ水二分ヲ以テ煮ル  
 一前ニ云羹汁法ノ如シ  
 ⑤牛ノ腎臟ヲ煮テ絞リ水分ヲ去リ他ノ鍋ヘ遷  
 シテ牛酪及ビ塩胡椒ヲ以テ塩梅シテ後之ヲ  
 煎ル  
 ⑥牛ノ腦ヲ牛脂ヲ以テ煮ル一アリ塩ヲ係テ食

卷之下



フベシ

○ウヰ兔ノアトウ葡萄酒エ煮ハウヰ兔ノカハ皮ヲ剥ハキウヰ腸胃等ノ諸部  
 分ヲ去リ骨ヲ除カズシテドウ胴ヲ大断シ再ビ之  
 ヲ小剪シテ牛酪キウラク大ニ匙ヲ以テ煎リ葡萄酒三  
 合ヲ以テ能ク煮テ温少許ヲ加ヘ小菱粉二勺  
 ヲ水ニテ溶解セシメテ之ヲ加ヘ煮ル一一分  
 時タルベシ

○エシ盗牛ヲ煮ル法ハ牛一斤ニ水二斤ノ量ヲ以テ

馬鈴薯十箇人參大一箇ヲ皮ヲ去リ九二寸許

ニ剪テ同シ鍋ニ加ヘ西洋三字間煮ルベシ

盛ルトキハ馬鈴薯人參兩ナカラ共ニ盛ル

ヘシ

○エシ盗豚ハ外國ヨリ来レルモノニシテ別ニチク作為

ナシ焼卵子ニ載セルノ外ハ焼カズ煮ズシテ



用ユ

豚<sup>シ</sup>肉<sup>ニ</sup>ハ 織<sup>セ</sup>維<sup>イ</sup>中<sup>ニ</sup>ニ 小<sup>コ</sup>虫<sup>ムシ</sup>逗<sup>ト</sup>在<sup>リ</sup>セリ 大<sup>オ</sup>サ<sup>ト</sup>ストレ  
一<sup>ハ</sup>四<sup>シ</sup>分<sup>ノ</sup>一<sup>ニ</sup>或<sup>ハ</sup>六<sup>シ</sup>分<sup>ノ</sup>一<sup>ニ</sup>アリ 其<sup>ノ</sup>名<sup>ヲ</sup>ト  
ル<sup>キ</sup>子<sup>レ</sup>ト云<sup>ハ</sup>是<sup>ニ</sup>獨<sup>ド</sup>逸<sup>ツ</sup>ノ 大<sup>オ</sup>医<sup>イ</sup>利<sup>リ</sup>シ<sup>ス</sup>ノ 淺<sup>ハ</sup>見<sup>ル</sup>  
セル<sup>所</sup>ナリ 人<sup>ノ</sup>之<sup>ヲ</sup>食<sup>ス</sup>レ<sup>ハ</sup>屢<sup>レ</sup>麻<sup>マ</sup>質<sup>シツ</sup>状<sup>ノ</sup>痛<sup>ム</sup>  
ヲ發<sup>ハ</sup>スト云<sup>ヘ</sup>リ 謹<sup>シ</sup>テ 豚<sup>ブ</sup>肉<sup>ハ</sup>食<sup>ス</sup>ズ<sup>カ</sup>ラ<sup>ス</sup>

野菜

○馬<sup>ウマ</sup>鈴<sup>シヨウ</sup>薯<sup>ショ</sup>ハ皮<sup>カ</sup>ヲ去<sup>ク</sup>ラズシテ焙<sup>ヤ</sup>キ食<sup>ク</sup>按<sup>ニ</sup>上<sup>ス</sup>ス 庖<sup>ホウ</sup>  
序<sup>シヨ</sup>ヲ以<sup>テ</sup>皮<sup>カ</sup>ヲ去<sup>ク</sup>リ牛<sup>ウシ</sup>酪<sup>ラク</sup>又<sup>ハ</sup>盪<sup>ソウ</sup>ヲ副<sup>ソ</sup>テ食<sup>フ</sup>マ

○皮<sup>カ</sup>ヲ去<sup>ク</sup>リテ煮<sup>ユ</sup>水<sup>スイ</sup>分<sup>ベ</sup>ヲ能<sup>ク</sup>驅<sup>ク</sup>テ盪<sup>ソウ</sup>ヲ入<sup>レ</sup>其<sup>ノ</sup>器<sup>ヲ</sup>  
ヲ振<sup>ユ</sup>テ盪<sup>ソウ</sup>ヲシテ薯<sup>ショ</sup>ニ附<sup>ツ</sup>着<sup>ク</sup>セシヌ又<sup>ハ</sup>火<sup>ニ</sup>上<sup>セ</sup>  
ル<sup>ヲ</sup>暫<sup>カ</sup>時<sup>ナリ</sup>

○又<sup>ハ</sup>皮<sup>カ</sup>ヲ去<sup>ク</sup>リ牛<sup>ウシ</sup>脂<sup>シ</sup>ヲ以<sup>テ</sup>煮<sup>ル</sup>一<sup>ア</sup>リ 此<sup>ノ</sup>時<sup>ハ</sup>葉<sup>ハ</sup>

卷之下

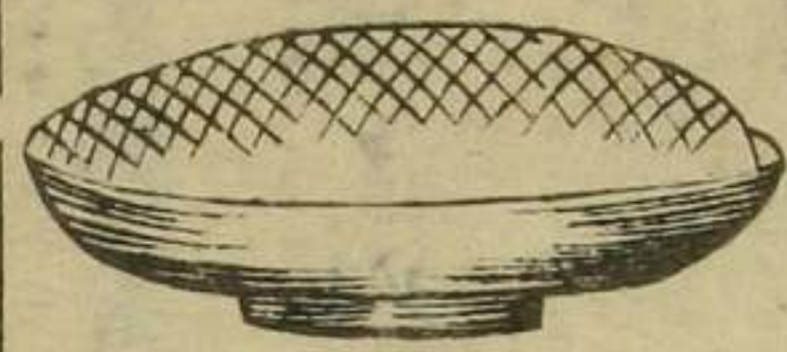


様ニ薄ク剪ルベシ

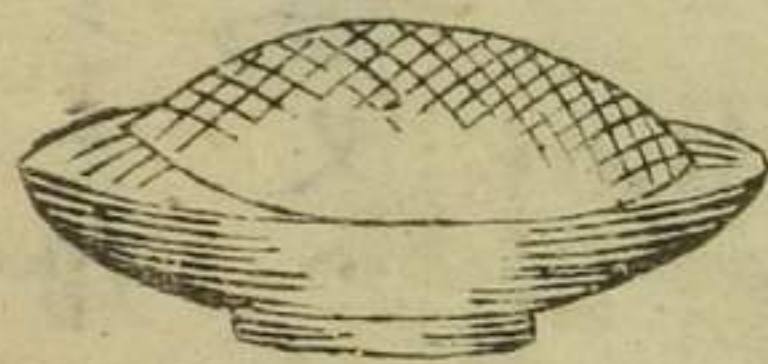
○又研リテ皿ニ盛り食案ニ出スアリ

⑤⑥又凡ソ馬鈴薯十箇ニ牛酪中ニ匙ヲ加ヘ能ク

攪混シテ圖ノ如ク



上ノ圖ハ皿  
ヘ盛り籠ノ  
タル圖ナリ



此圖ハ芋ノ如  
キ形ニ作リタ  
ル畚ナリ

此ノ如ク製シ「スタ」ヘ籠テ焙ク前ニ於テ

鶏卵黄二箇ヲ表面ヘ塗ルヘシ

○菠薐草ハ葉ヲ撰ム一握灰汁テテ煮ル一暫

時能ク灰汁ヲ洗ヒ去リ牛酪大一匙ト胡椒ニ

テ煎ルベシ燻ラガルノ初メ能ク庖厨ニテ叩

キ細末ニスベシ皿ヘ盛ルハ能ク熟セル鶏

卵ヲ輪形ニ切り菠薐草ノ上ヘ載スベシ



○赤茄子ハ凡ソ五箇ヲ輪形ニ剪リ胡樹及温少許ヲ點ジテ後刑ラデ油大三匙ト酸少許トヲ合セテ汁トシ灌グベシ

○又種共ニ能研リ刑ルデ油少許ヲ入酸及ヒ温少許ヲ加ヘテ皿ヘ盛ルベシ

○甘芋ハ皮ヲ去ラズ烹テ食案ヘ上ス便チ皮ヲ剥テ食フベシ○又焼タルモアリ

○甘芋ノ焙タル焙菱餅ニ代ヘテ午時ノ食餌

ニ用ユルヲアリ然レモ賓客ニハ烘セズ東京市内ニ於テハ焙タル甘芋ヲ所々ニ賣ル者アリ之ヲ買フテ用ユルヲ簡易ニ属ス

○獨活大凡ソ五茎皮ヲ去リ能ク烹テ湯ヲ去リ牛酪大一匙ヲ加ヘ能ク煎リ後復湯ヲ加ヘ小菱粉大一匙ヲ水ニテ解キ能ク混合セシメテ

卷之下

〇十八



之ヲ加ヘテ煮ル一一分時許ナルベシ

○インゲン豆 豌豆・キウリ 胡瓜・ニシジキ 人参ヲ煮ルモ獨活ト同法ナ

ルベシ

○トウモロコシ 蕃瓜ハ皮ヲ去リ煮テ研リ凡蕃瓜一枚ニ牛酪

大一匙ヲ交加スベシ

作者曰西洋野菜ハ其数甚ダ多ト虽モ今我

ニ無キ所ノモノハ暫ク之ヲ置ク是レ日用

ニ供セント欲スルノ切ナルニ由ル斯ニ舉

ル所ノ野菜ハ外國ニ有スルモノニミテ我

モ亦有スル所ナリ此外薯蓣・イモ 苽・ハス 苧・タケ 茸其

他菜ノ如キノ類ハ撰テ之ヲ用ユル可ナリ

○ク 俗ニホソ子ト云菜菔ノ一種ノモノヲ玻璃杯へ

盛り食案へ上スヘシ塩ヲ帶テ食フヘシ

○ク 防風ヲ生ニテ食按へ上スベシ是亦塩ヲ帶テ



食フヘシ

雜類

○馬鈴薯ヲ以テ俗ニ云ガシモドキノ如キモノ  
 ヲ製スル法アリ大ナル馬鈴薯十箇ヲ研リ生  
 牛肉半斤ヲ細末ニシテ之ニ交ゼ我が菓子ノ  
 唐饅頭様ニ容ク小菱粉ヲ着セ第一衣トナ  
 シ雞卵黄ヲ着セテ第二衣トナシ焙菱粉ヲ着

セテ第三衣トナシテ牛脂ヲ以テ煮ルナリ

○馬鈴薯ヲ煮テ研タルモノヲ以テ牛肉ヲ煮テ

細ニ切タルモノヲ包ニ前ニ云如キ形ヲ持

ハテ形等好ニ任ス雞卵黄ヲ塗り遠ク文火ニ炙

ブルベシ

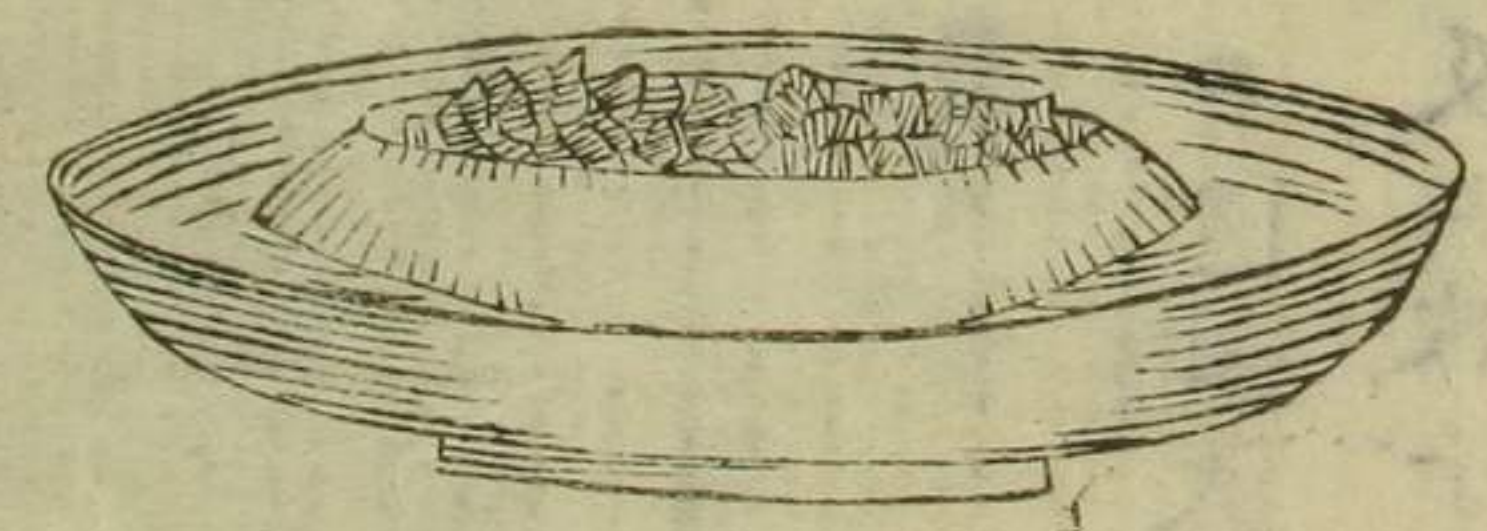
○牛肉ノ切り煮ハ生牛肉ノ良ナル部分半斤ヲ

細ニ剪リ赤茄子ノ汁大六匙ヲ以テ煎ルベシ



其赤茄子ノ汁ハ別ニ汁ノ部分ハ法ヲ附ス扱  
 テ右ノ如クシテ皿ノ廻リヘ馬鈴薯ヲ煮テ研  
 タルモノヲ以テ恰モ胸壁ノ如ク中央ヲ空  
 シテ盛り成ニ馬鈴薯ノ部分ヘ鶏卵黄一箇ヲ  
 塗りテ温煮ヲ加ヘテ乾カシテ中央ヘ彼ノ肉  
 ト汁トヲ盛ルヘニ左ノ圖ノ如シ

馬鈴薯牛肉  
 ヲ盛り汁ヲ  
 灌ギタル圖



卷之下

三十一



(七) 膾ヲ製センニハチヤニヤヨカ 苜蓿葉ヲ一寸許ニ切リ能ク  
 洗ヒ清淨ニシテサテ 四モ へ盛リ煮タルヌメノキミ 雞卵黄ヲ細  
 末ニシテ海老エビ ヲ葉薄ク剪テ載セシマケクライモ 馬鈴薯中五  
 ツヲ煮テ輪形ニ切リワカチ 臼ツ 中ニ箇ヲ煮テ  
 皮ヲ去リ輪ニ切リテ亦之ヲ載ス食スル片ニ  
 ハ生卵黄子二箇ヲ攪混シカキマゼ 油大ス 一匙ヲ  
 入レテ又能攪混シ酸大ス 一匙及ヒ芥子小一匙

ヲ加ヘタル汁ヲ作り別器ニ之ヲ貯ヘテ食案  
 ニ上ス乃チ汁ヲ用ユル用ヒガルモ各自ノ適  
 宜タルベキナリ英國ニ於テハ秋夏ニ之ヲ用  
 ヲト聞ク此糸ニ海老ト云シハ伊勢海老ヲ云  
 芝海老車海老共ニ用ユベシヨツトハ我赤カブ  
 (八) 又右ノ法ノ如クニテ葱胡瓜等ヲ加ヘサ 家初ヨ  
 リ汁ヲ灌キ諸品ヲ交加セシメテ出スモアリ

卷之下

二下



○又<sup>チキ</sup>苜<sup>ノ</sup>上<sup>ヘ</sup>鶏<sup>タマゴ</sup>卵<sup>子</sup>ノ<sup>シ</sup>熟<sup>セル</sup>モ<sup>ノ</sup>ヲ<sup>ワ</sup>輪<sup>ガ</sup>形<sup>ニ</sup>剪<sup>キ</sup>

皿<sup>ニ</sup>盛<sup>テ</sup>食<sup>ゼン</sup>按<sup>ニ</sup>上<sup>セ</sup>各<sup>カ</sup>自<sup>ジ</sup>ノ<sup>皿</sup>ニ<sup>サ</sup>取<sup>リ</sup>テ<sup>各</sup>自<sup>自</sup>

ニ<sup>ホ</sup>庖<sup>ノ</sup>方<sup>ト</sup>三<sup>又</sup>ヲ<sup>以</sup>テ<sup>能</sup>ク<sup>刻</sup>ニ<sup>油</sup>其<sup>他</sup>芥<sup>子</sup>酸<sup>ス</sup>

等<sup>ヲ</sup>随<sup>意</sup>ニ<sup>灌</sup>ギ<sup>湿</sup>加<sup>セ</sup>シ<sup>メ</sup>テ<sup>食</sup>フ

⑤肉<sup>ニ</sup>寄<sup>セ</sup>ハ<sup>圖</sup>ノ<sup>大</sup>サ<sup>ナ</sup>レ<sup>ハ</sup>小<sup>菱</sup>粉<sup>五</sup>勺<sup>ヲ</sup>鶏<sup>卵</sup>

一<sup>ツ</sup>ト<sup>練</sup>リ<sup>合</sup>セ<sup>焙</sup>牛<sup>肉</sup>三<sup>十</sup>目<sup>許</sup>ヲ<sup>細</sup>ク<sup>線</sup>ノ

如<sup>ク</sup>剪<sup>テ</sup>稜<sup>角</sup>ア<sup>ラ</sup>シ<sup>メ</sup>已<sup>ニ</sup>練<sup>タル</sup>小<sup>菱</sup>粉<sup>ヲ</sup>

均<sup>キ</sup>平<sup>ニ</sup>延<sup>シ</sup>置<sup>キ</sup>其<sup>中</sup>ニ<sup>包</sup>ニ<sup>左</sup>右<sup>ニ</sup>空<sup>所</sup>ア<sup>ラ</sup>

シ<sup>ノ</sup>之<sup>ヲ</sup>「<sup>ス</sup>ト<sup>」</sup>ニ<sup>入</sup>テ<sup>焙</sup>キ<sup>別</sup>ニ<sup>羹</sup>汁<sup>五</sup>勺<sup>ヲ</sup>

以<sup>テ</sup>干<sup>藻</sup>一<sup>个</sup>ノ<sup>四</sup>分<sup>一</sup>ヲ<sup>解</sup>キ<sup>タ</sup>ル<sup>モ</sup>ノ<sup>ヘ</sup>砂

糖<sup>中</sup>二<sup>匙</sup>ヲ<sup>加</sup>ヘ<sup>小</sup>菱<sup>粉</sup>ヲ<sup>以</sup>テ<sup>製</sup>セル<sup>物</sup>ノ<sup>已</sup>

ニ<sup>焙</sup>ケ<sup>タ</sup>ル<sup>ヲ</sup>待<sup>テ</sup>牛<sup>肉</sup>線<sup>ノ</sup>不<sup>満</sup>ナル<sup>所</sup>口<sup>ヘ</sup>

一<sup>方</sup>ノ<sup>空</sup>所<sup>ヨ</sup>リ<sup>浸</sup>入<sup>セ</sup>シ<sup>ム</sup>冷<sup>テ</sup>後<sup>我</sup>カ<sup>蒲</sup>鋒<sup>ト</sup>

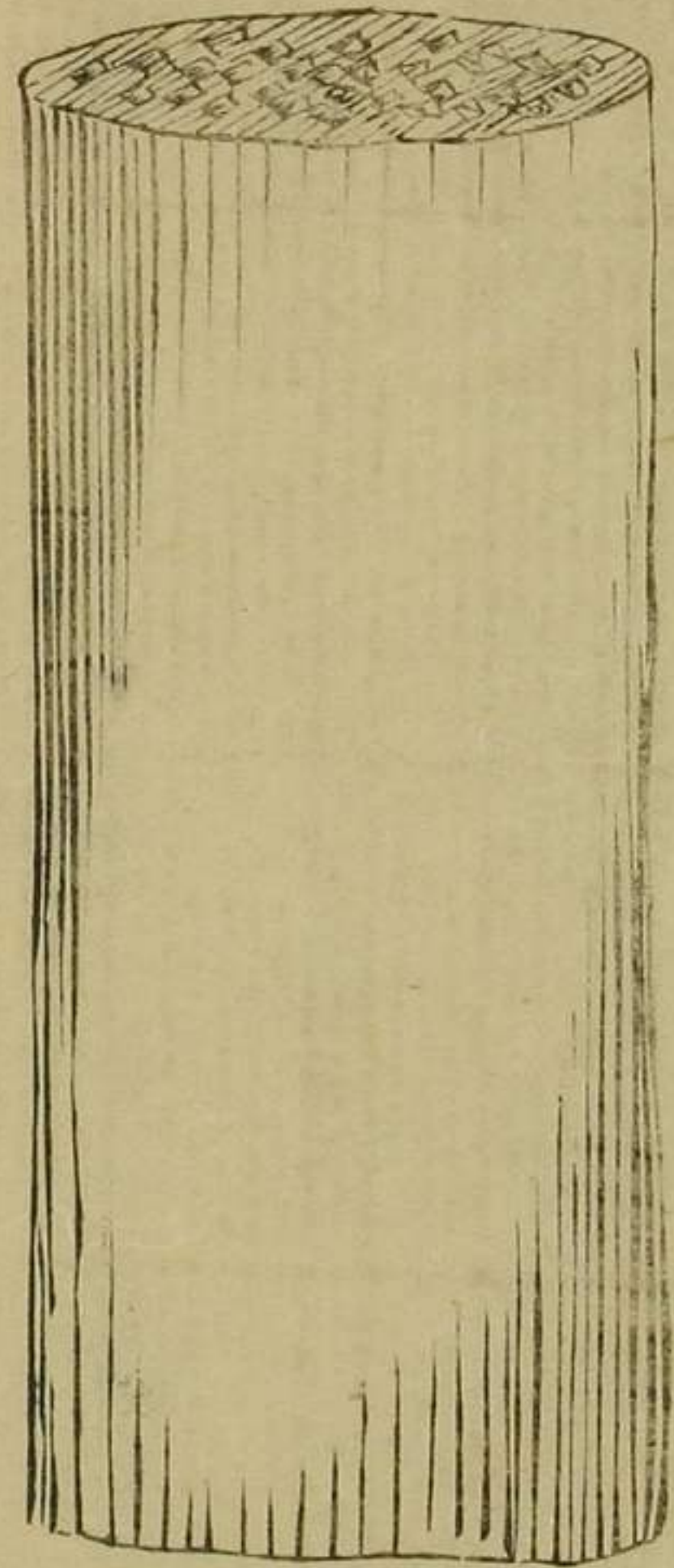
ト<sup>云</sup>モ<sup>ノ</sup>ヲ<sup>剪</sup>ル<sup>カ</sup>如<sup>ク</sup>ニ<sup>續</sup>々<sup>ト</sup>剪<sup>テ</sup>出<sup>ス</sup>ベ

卷之下

二十三



シ之ヲ食スルハ少許ノ鹽ヲ施シテ食フベシ  
 即チ左ノ圖ノ如シ

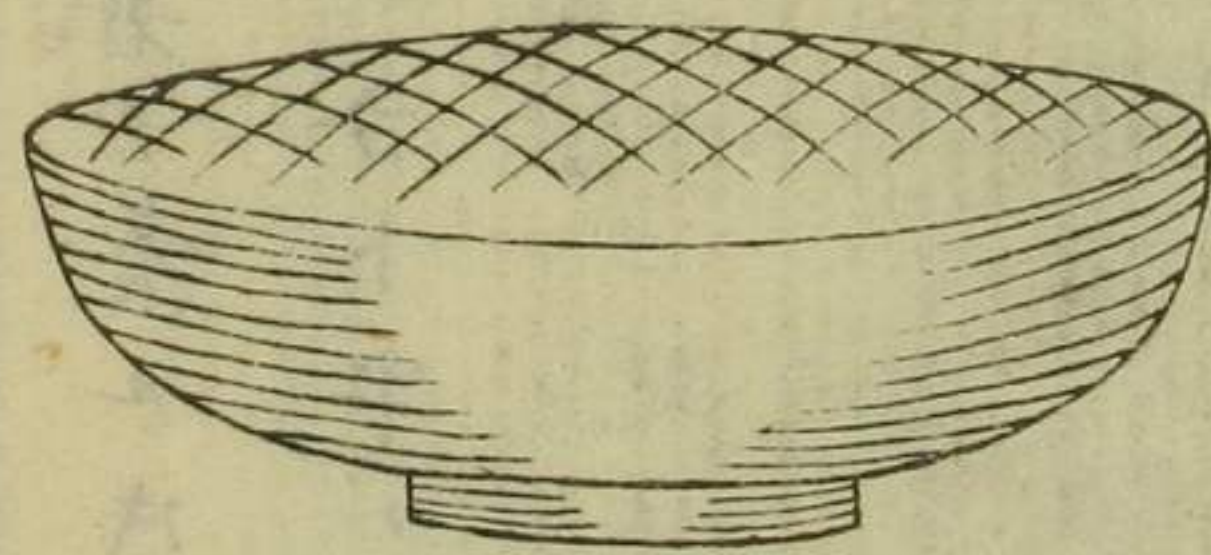


⑤肉ノ血焼ハ生牛肉ト馬鈴薯ヲ煮ルキヨチ  
 ノ如ク煮テ皿へ入小菱粉一合ト牛ノ脂大一  
 匙ヲ能ク練リ我カ蕎麥又温純ヲ延ス如ク棒  
 ヲ以テ延シ皿ノ上ヨリ蓋ヒ皿ノ縁ヲ規矩ト  
 シテ餘レルヲ所ヲ剪リ去リ庖厨ノ尖頭ヲ以  
 テ細形又ハ花形等ヲ畫ギスタタニ入テ之ヲ  
 焙キ食按ニ上ス各皿ニ分チテ人ニ進ムル

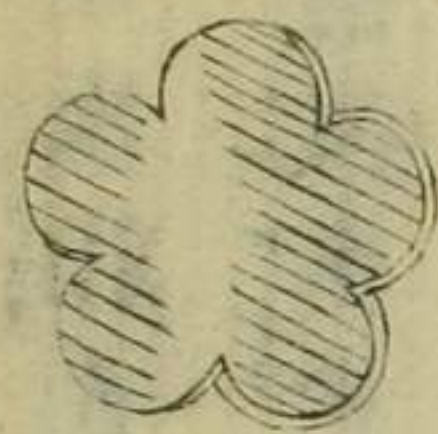
卷之下



ハ大匙ヲ以テ表面ノ衣ヲ破リ各皿ニ盛り衣  
ヲ匙ヲ以テ切り副テ進ムベシ「スタ」ヨリ出  
シタル所ノ圖左ノ如シ



⑤又牛ノ冷肉ヲ細ニシテ前法ノ如ク小菱粉ヲ  
以テ製シタルモノヲ均平ニ延シ丸キ形ヲ或  
ハ花ノ形ヲ等摸ヲ以テ壓シ切り細カナル焙  
牛肉ヲ中へ籠メ已ニ切りタル丸形或ハ花形  
ノ物ヲ左右ヨリ合セテ「スタ」へ入焙クマシ  
即チ





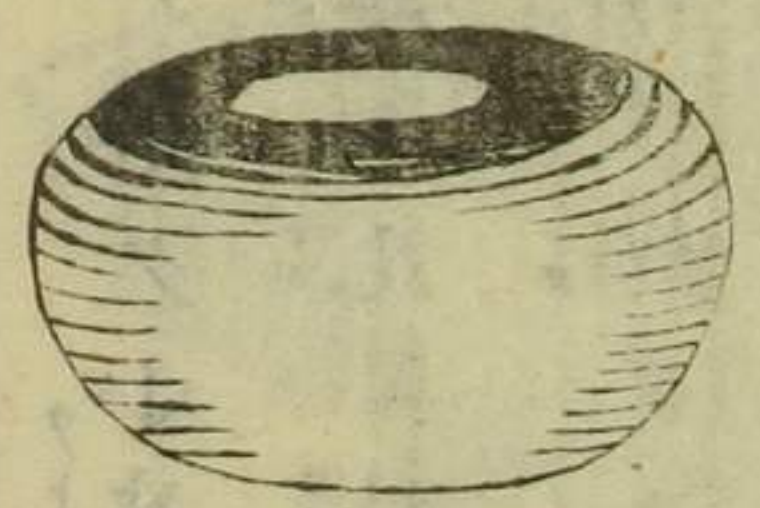
圖ノ如シ又脂ヲ以テ煮タルモアリ

⑤ 雞一羽ニ飯五合許ノ量ニ從ヒ牛酪大二匙ヲ

以テ煎リ切斷セツ鳩ハ別ニ焙リ裁斷シテ飯ノ上

ヘ載セ食按ニ上ス此ハ温ナルヲ佳トス

⑥ 飯ヲ圖ノ如クニシテ



又汁ノ冷汁ノ類ニシテ...

上面ニヨウハ凹所クハキトコロヲ設ケ置キ之レ小菱粉ノ衣ヲ着

セ牛脂キウジツヲ以テ煮ルベシ已ニ煮タル後凹所ヘ

シヤミヲ入テ用ユ又我國ノ梅鹽ト云モノヲ

代用スルモ可ナリシヤミハ木實ヲ以テ製シタルモノナリ味ヒ至テ美ナリ方今彼レヨリ

追來セルモノアリ磁鑊又鐵藥鑊

⑦ 飯ハ我國ニ用ユル所ノモノニテ更ニ異ルナ

シ烹シテ直ニ蓋アル皿ヘ盛り食按ニ上スハ飯



冷ユルヲ嫌フ故ニ蓋アル皿ニ盛ルナリ他ノ者ハ或ハ其皿ニ盛  
 テ焙クモアレハ磁器家モ可ナルヘケレ氏飯ハ漆器ニ盛ル可  
 ナリ殊ニ我國ニ於ル漆器ハ天下第一トス之ヲ捨テ用ヒサル  
 ハ遺憾ナラズヤ因ニ云漆塗ノ美ナル大坪ヲ用ユル一室モヨロ  
 シ音ニ美ナルノミナラズ木造ニシテ漆ヲ之ヲ取ル片ハ大匙  
 加ヘタル物トレハ温ヲ保ツ一至テ長シ  
 ニ一ツ或ハ二ツカレレシヤ三ヤブ子ヲ施  
 シテ食フベシカレレレノ製ハ汁類ノ部ニ出ス  
 作者曰飯ハ我國ニ謂フトコロ菜ノ一部分  
 ナレハ決シテ我風習ノ如ク莫大ニ食スベ

カラズ謹ツシムテ少許オモヒカリヲ食フベシ若シ甚々多食  
 セハ腸胃ニ充塞セルノミニシテ益少シ  
 ⑤の温純ハ



圖ニ示セル竹管ノ如キハ器械ヲ以テ製セリ  
 我國此器械ナシ故ニ方今用ユル温純ノ形  
 千ニ製シテ圖ノ長サニ剪リテ代用ス温純ノ

卷之下



製法ハ牛脂少許雞卵適宜塩少許ヲ加ヘテ製  
 スベシ之ヲ煮ルニハ乾牛酪適宜ヲ細末ニシ  
 水適宜ヲ以テ溶解セシメ牛肉ヲ温純三分ノ一  
 ヲ加ヘテ煮ル一西洋半時間其汁ヲ以テ温純  
 ヲ煮ルベシ

○乾牛酪ハ菓子ノ前曰スケツトノ出ル片ニ食  
 按ニ上ス又朝ノ食按ニ出ス一モアリ其時ハ

圖ノ如ク切タルアリ又丸ク作りタルモアリ



○焙製餅ヲ一分五厘許ニ剪テテツキウニ載セ  
 テ微火ヲ以テ炙ルベシ之ヲトウスト云テ食ノ終ニ用ユ  
 ○チーストフスト云モノアリ前法ノ如ク炙リ



テ凡ソ一葉ニ付乾牛酪中一匙牛酪小一匙  
子小半匙搗搗シテ之ヲ焙麥餅ノ片面ヘ塗抹  
シ「スタ」フヘ籠メテ焙ルベシ

汁類

○赤茄子ヲ以テ製セントナレハ茄子二十箇ヲ  
各横ニ半断シ少シク絞リ種ヲ去リ錢鍋ニ入  
牛脂大三匙ヲ投シテ煎リ水一升ヲ加之ヲ煮

○ル「西洋」一字間ニシテ木綿ヲ以テ塵滓ヲ瀝  
シ去ルベシ此汁ハ渾テノ煮物ニ用フ「シ」チ  
ハ此汁ヲ用ユル「甚」久佳ナリ之ヲ貯ヘント  
ナレハ光線ノ洞透セザル黒或ハ青色ノ玻瓈  
罎ヘ貯ヘ「コ」ロツ「フ」ヲ差シ蠟ヲ以テ密緘シ置  
クベシ一年ヲ亘テ更ニ變ズル「フ」ナシ

○魚汁ヲ製センニハ第一錢鍋ニ牛酪大一匙ヲ

卷之下

二十乙



灌<sup>ツ</sup>キ第二魚ノ羹汁<sup>シ</sup>凡一合ヲ加ヘ第三ニ小菱<sup>コシロ</sup>  
 粉大一半匙<sup>サシ</sup>ヲ水少許<sup>スコンバカリ</sup>ヲ以テ溶解<sup>ヨウカイ</sup>セシメ小時<sup>トキ</sup>  
 間蒸ルベシ然レモ魚ニ大小アリ宜ク此量<sup>リリツ</sup>  
 準フヘシ

○牛酪<sup>ギララク</sup>ヲ溶解<sup>ヨウカイ</sup>セシメ他物<sup>タダ</sup>ヲ加ヘズニテ用ユル  
 一アリ

○焙<sup>ヤキ</sup>タル牛<sup>ウシ</sup>又ハ鳥<sup>トリ</sup>ニハ零<sup>オホ</sup>タル汁<sup>シ</sup>ハ湯<sup>ユ</sup>少許<sup>スコンバカリ</sup>

ヲ加ヘテ用ユヘシ羊<sup>ヒツシ</sup>モ之ニ同シ

○カ<sup>レ</sup>レ<sup>レ</sup>ノ製法<sup>セイホウ</sup>ハ葱<sup>ネギ</sup>一<sup>ツ</sup>茎<sup>セイ</sup>生姜<sup>シヤウガ</sup>半箇<sup>ニニク</sup>蒜<sup>サシ</sup>少許<sup>スコンバカリ</sup>ヲ細<sup>サイ</sup>

末<sup>マシ</sup>ニシ牛酪<sup>ギララク</sup>大<sup>サシ</sup>一匙<sup>ツ</sup>ヲ以テ煎<sup>イ</sup>リ水一合<sup>コハク</sup>五<sup>ツ</sup>夕<sup>ツ</sup>ヲ

加<sup>カ</sup>ヘ雞<sup>ニハツ</sup>海老<sup>エビ</sup>鯛<sup>タイ</sup>蠣<sup>カキ</sup>赤蛙<sup>アカヅガ</sup>等ノモノヲ入<sup>イ</sup>テ能<sup>ヨ</sup>ク煮<sup>ニ</sup>

後<sup>ノチ</sup>ニカ<sup>レ</sup>レ<sup>レ</sup>ノ粉<sup>コ</sup>小<sup>サシ</sup>一匙<sup>ツ</sup>ヲ入<sup>イ</sup>テ煮<sup>ニ</sup>ル<sup>ル</sup>一<sup>ツ</sup>西洋<sup>セイヤウ</sup>一<sup>ツ</sup>字<sup>ジ</sup>

間<sup>マ</sup>已<sup>ニ</sup>熟<sup>ジツ</sup>シタル片<sup>ヘ</sup>塩<sup>シホ</sup>ニ加<sup>カ</sup>ヘ又<sup>マタ</sup>小菱<sup>コシロ</sup>粉<sup>コ</sup>大<sup>サシ</sup>一<sup>ツ</sup>匙<sup>ツ</sup>ニ

ツ<sup>ツ</sup>ヲ水<sup>ミヅ</sup>ニテ解<sup>ト</sup>キテ入<sup>イ</sup>ルベシ



○「ジヤ」ハ木實ノ種ヲ去リ或ハ去ラザルモア  
 リ砂糖ヲ以テ煮ル其ノ實ノ形ヲ失ヘルヲ度  
 トナス即チ「エキス」ノ如キモノナリ  
 ○「チヤ」子ト云モノアリ印度地方ヨリ出ス之  
 ハ我國ノ小菱製ノ醃ニ略似タリ西洋人モ之  
 ヲ印度地方ニ求ム製法ハ知レリト虽今我國  
 ニ製シテ販ナシ舶来セルモノヲ買フベシ

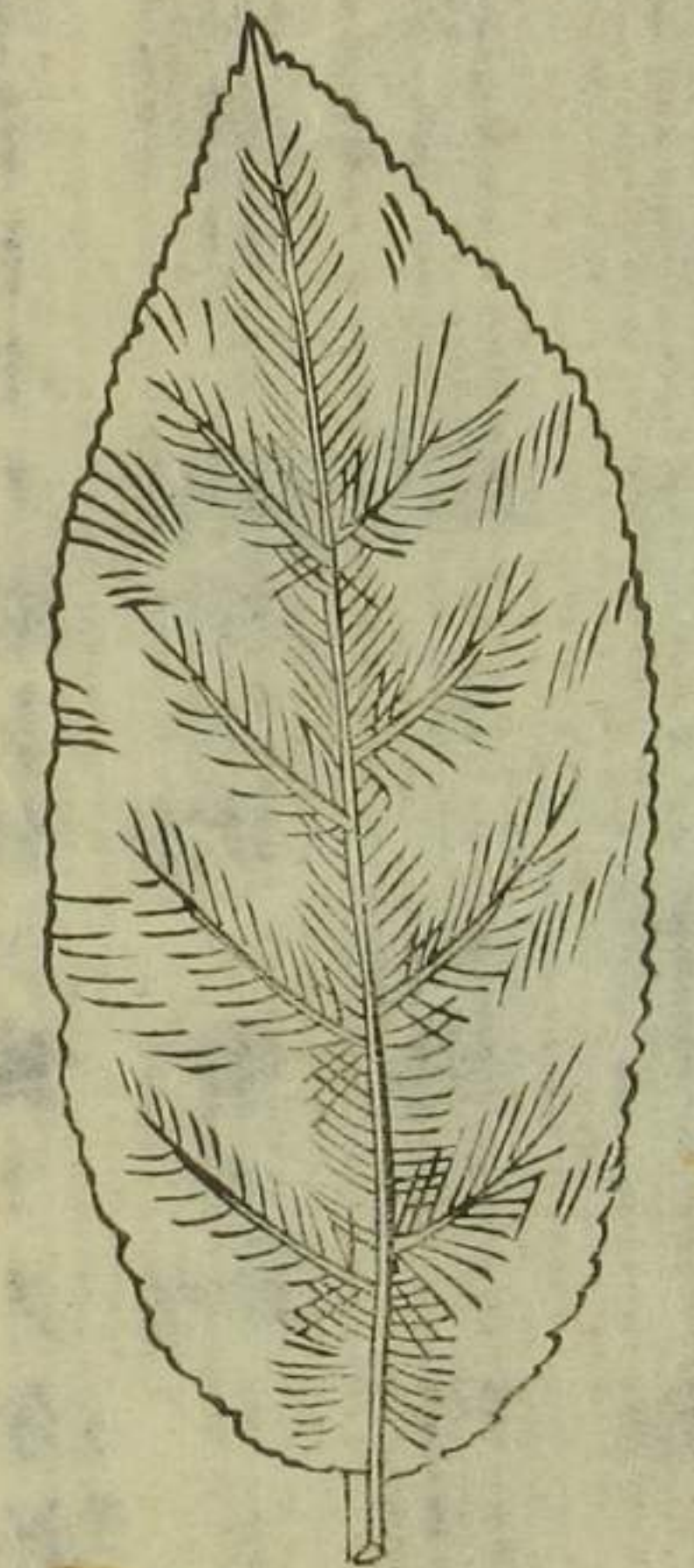
菓子類

① 燒雞卵ハ卵十個ヲ破リ白ト黄トヲ分折シ  
 先ツ白ヲ茶筌ニテ挑起シ次ニ黄ヲ加ヘテ再  
 ヒ挑起シ鑊鍋へ牛酪ヲ大匙投シテ溶解セ  
 シメテ黄白合併セルモノヲ投入シテ適宜ニ  
 燒キ木葉形ニ製スルノ圖ノ如シ食按ニ上ス  
 トキハ砂糖ヲ點スベシ又「ランデ」ヲ灌キ

卷之下



「マツ」はヲ以テ火ヲ点シマツ滿マツ血マツ火マツ焰マツヲ騰マツラシメ  
ツ、食マツ案マツニ上マツスベシ



⑤⑥我俗間ニ「ホ」ツタラヤキトホ稱ホセル小菱粉ヲ以  
テ製ホシタルモノ、如ホキ物ナリ小皿状ノ大升  
ニ造ホリ表面へ雞卵黃ヲ塗リスホタフニテ焙ホキ食ス  
ル片ハ竅上ノ砂糖蜜ヲ懸ケ用ユ此蜜ハ清人  
ノ齋ホシ来ル所口ノ生姜漬ノ蜜ヲ用ユベシ生  
姜ノ味少クアリテ甚ホダ美ナリ西人多ク此ヲ  
用ユ



(ヒク) 皿焙ハ種々アリ小菱粉ヲ牛脂ヲ以テ黏テ皮  
 ノ如ク延シタルモノヲ鐵葉皿ハ敷キ其中ハ  
 杏實又ハ櫻實等核ヲ去リ又核ヲ去ラズシテ  
 入レ又下ハ敷タルモノト一般モノヲ以テ  
 上ヨリ覆ヒ縁ヲ度ニ餘レル部分ヲ切り落シ  
 「スタ」フハ籠テ焙クナリ食スルハ剪テ別皿  
 ハ盛ルベシ

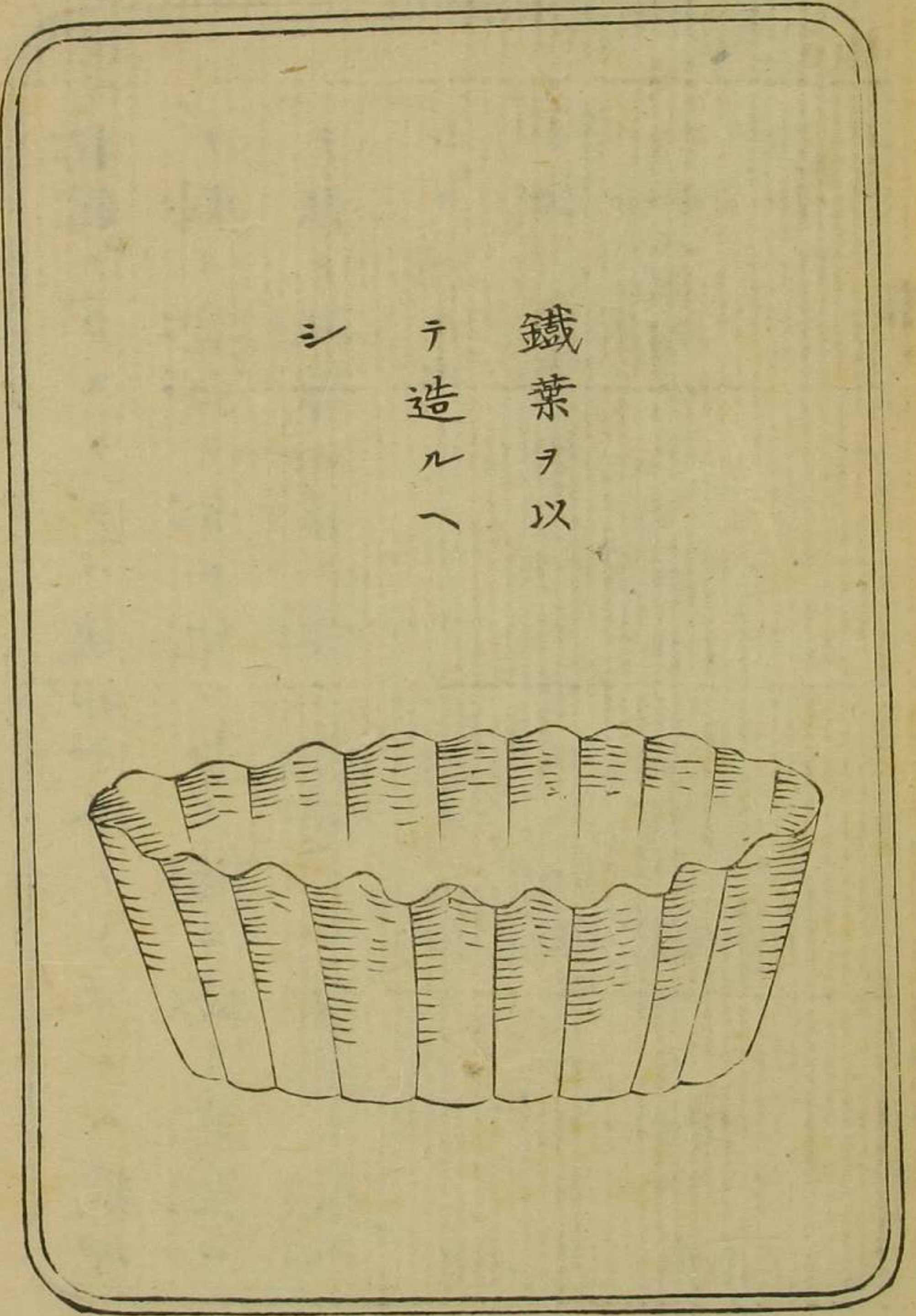
(ロク) 我國ノ「カステラ」ハ鶏卵十個ノトキニハ鶏卵  
 ヲ割り黄白ヲ分チ先ツ白ヲ器ニ盛リ茶筌ニ  
 テ能ク挑攪シ漚ヲ催シ凝固スル復黄ヲ投入  
 シテ漚ヲ催サシメ生牛脂大三匙ヲ細末ニシ  
 テ加ヘ小菱粉ニ合五勺入レ砂糖一合五勺ヲ  
 入乾葡萄又砂糖葡萄ヲ適宜ニ投入シ徐ロニ  
 煉ルベシ

卷之下

三十三



鐵葉ヲ以  
テ造ルヘ  
シ



此圖ノ如キ器中へ牛酪ヲ塗抹シ少シク温ヲ  
 加ヘテ之エ盛リヌタレハ入テ焼キ此器ヨリ  
 抜キ出スベシ 汁ヲ澆ヒテ食フモアリ  
 ⑤の薯蓣ノ粉又ハ葛粉一合水少許ヲ以テ溶解セ  
 シメ砂糖大ニ匙ヲ加ヘ能ク煮テ前圖ノ器ニ  
 入レ凝固セシノ冷ルヲ待テ器ヨリ出シ恰モ  
 葛煉ト云モノ、如クシテ用ユヘシ食スルト

卷之下

三十四



キハ自ラ汁アツテ副テ食按ニ上ス葡萄酒ニ  
テ製シタル汁宜シ時トシテ砂糖ヲ以テ煮タ  
ル水菓ヲ入ル、トアリ

⑤ク 牛乳五勺ト 鶏卵黄三ツト 砂糖大三匙ヲ合セ

小ナル茶碗ヘ分チ入「スタ」ハ籠メテ焙クヘ

シ食按ニ上セル「バ」ハ其茶碗ヘ小匙ヲ係テ出

スバシ

⑥ク 牛乳五勺ト 鶏卵三ツト 砂糖大五匙トヲ合セ

能ク攪混シテ砂糖漬ノ葡萄少許ヲ加ヘ飯ヘ

交ゼ模ヘ盛リテ「スタ」ハ籠メ焙クベシ形チ

ハ前条ニ見エタル「カステ」ラノ器ノ如シ

⑦ク 干藻四分一ヲ水少許ヲ以テ溶解セシメ此ノ

細ユ紅ヲ加ヘ紅クシ 梨林 扁桃等ノ實ノ砂糖

煮ヲ投入シ 砂糖大二匙ヲ入 溶解シタル干藻



ヲ加ヘ凝固スルヲ待テ模ヨリ出シテ皿ニ盛  
ルベシ

⑤小菱粉一外ト牛脂三合ト交ゼ其中へ乾葡萄  
三合又ハ柚子ノ砂糖漬大約五勺ヲ加ヘ水ヲ  
以テ練リ布へ包ミ能ク布ノ口ヲ結ヒ西洋四  
字ノ間之ヲ煮テ煮了テ布ヲ脱シ皿へ盛り食  
按へ上ス此品へハ牛乳鶏卵及ヒセリ止酒砂

糖ヨリ製シタル汁ヲ施ス製法別ニ附ス

⑥我國有セル所ノ四季ノ果實及ヒ乾果ノ類  
ハ食ノ了タル後ニ食フベシ砂糖漬ハ天門冬乾  
姜ノ類ヲ用ユル可ナリ乾果ハ甲斐ヨリ出セ  
ル乾葡萄美濃ヨリ出セル乾柿丹波ヨリ出  
セル樸栗子等ハ真ニ佳品トス

菓子類ノ汁



○葡萄酒パドウハトスハ牛乳ギラ壹合ヲ煮テ砂糖サト大ニ匙サシヲ入葡萄酒大ハ三匙サシヲ加ヘ輕ク煮テ汁シトナシ

用ユ

○牛乳ギラ壹合ト砂糖サト大四匙サシ小菱粉リシ大三匙サシトヲ濕シ

合コシテ水ミニテ溶解ヨウセシヌテ之ヲ煮テ汁シトナ

○蜜ミツハ前マニ見ミヘタル如ク生姜セウ漬ケス蜜ミツヲ良ヨシトス

○雞卵タマゴ黄ノヲ以テ汁シトナスアリ雞卵タマゴ黄ノ七ツヲ茶チ

筌センヲ以テ挑攪カキシセ酒シニ勺シ砂糖サト一合ヲ加ヘ

テ用ユ挑攪カキスルニ當テ火邊カニ置キテ少シク

溫度ナノ加ハルクヲ良ヨシトス

毎日必用ノ部

○食ゼン按上始オヨリ終オニ至ルマテ水ハ關カクヘカラ

スト知ルベシ酒ヲ嗜ム人ハ必スシモ始ハヨリ

卷之下



水ヲ呼<sup>ヨバ</sup>ス食<sup>シヨク</sup>間<sup>カン</sup>ニ酒<sup>サケ</sup>ヲ用<sup>ヨウ</sup>ユ酒<sup>サケ</sup>ヲ嗜<sup>シ</sup>マサル人<sup>ヒト</sup>ノ  
 如<sup>ナド</sup>キハ必<sup>カナラ</sup>ス水<sup>ミヅ</sup>ヲ始<sup>シ</sup>終<sup>シ</sup>スベシ  
 ○茶<sup>チヤ</sup>及<sup>ヨリ</sup>ヒカ<sup>カ</sup>ス「ニハ各<sup>ニク</sup>人<sup>ヒト</sup>ノ好<sup>コト</sup>ニ任<sup>マカ</sup>セテ食<sup>シヨク</sup>ヲ  
 始<sup>シ</sup>ムル<sup>ル</sup>所<sup>ト</sup>ヨリ出<sup>デ</sup>スモア<sup>レ</sup>テ食<sup>シヨク</sup>ノ將<sup>マシ</sup>ニ終<sup>シ</sup>ン<sup>ト</sup>  
 スル<sup>ル</sup>所<sup>ト</sup>出<sup>デ</sup>スヲ以<sup>テ</sup>常<sup>ツチ</sup>トナ<sup>ス</sup>茶<sup>チヤ</sup>ハ我<sup>ワ</sup>國<sup>クニ</sup>ノ茶<sup>チヤ</sup>ヲ  
 用<sup>ヨウ</sup>ユベシ且<sup>ツ</sup>我<sup>ワ</sup>國<sup>クニ</sup>ノ茶<sup>チヤ</sup>ヲ瀝<sup>シ</sup>スト同<sup>ドウ</sup>法<sup>ホウ</sup>ヲ用<sup>ヨウ</sup>ユ  
 ベシ

○飲<sup>イン</sup>茶<sup>チヤ</sup>檢<sup>ケン</sup>ノ方<sup>ホウ</sup>



圖<sup>ヅ</sup>ノ如<sup>ナド</sup>キ器<sup>キ</sup>ニテ瀝<sup>シ</sup>用<sup>ヨウ</sup>ユル<sup>ル</sup>「アリ或<sup>アル</sup>ハ懸<sup>カケ</sup>子<sup>ゴ</sup>」  
 ニ布<sup>フ</sup>ヲ以<sup>テ</sup>スル<sup>ル</sup>「アリ」カス「ハ大<sup>オホ</sup>匙<sup>シ</sup>」一<sup>ヒト</sup>ツ  
 「一度<sup>イチド</sup>」用<sup>ヨウ</sup>ユ懸<sup>カケ</sup>子<sup>ゴ</sup>ヘ投<sup>ト</sup>入<sup>ニ</sup>シ熱<sup>アツク</sup>湯<sup>ユ</sup>ノ瀝<sup>シ</sup>ガ「適<sup>テキ</sup>」



宜<sup>キ</sup>ニシニ其<sup>ソノ</sup>器<sup>キ</sup>底<sup>チ</sup>へ零<sup>シ</sup>タレタルモノノ用<sup>ヨ</sup>ユミ  
シ茶<sup>チ</sup>カ<sup>カ</sup>フ<sup>フ</sup>「トモ」トモニ雪<sup>ユキ</sup>白<sup>シロ</sup>砂糖<sup>サトウ</sup>ト牛<sup>ギ</sup>乳<sup>ニラ</sup>ヲ加<sup>ク</sup>ヘテ  
飲<sup>ク</sup>ムベシ

○牛<sup>ギ</sup>乳<sup>ニラ</sup>ハ每<sup>マ</sup>朝<sup>チウ</sup>一<sup>イチ</sup>次<sup>ジ</sup>ツ、一<sup>イチ</sup>合<sup>カ</sup>許<sup>コ</sup>ヲ飲<sup>ク</sup>ムベシ縱<sup>タト</sup>令<sup>トヒ</sup>  
儉<sup>ケン</sup>約<sup>ヤク</sup>ヲ用<sup>ヨ</sup>ユト毎<sup>マ</sup>七<sup>シチ</sup>日<sup>ニチ</sup>間<sup>カン</sup>ニ一<sup>イチ</sup>度<sup>タク</sup>ハ必<sup>カナラ</sup>ズ飲<sup>ク</sup>ムベ

○焙<sup>パ</sup>菱<sup>メイ</sup>餅<sup>メイ</sup>ハ我<sup>ワ</sup>カ飯<sup>イ</sup>ト一<sup>イチ</sup>般<sup>パン</sup>ノモ<sup>モ</sup>フニシテ九<sup>ク</sup>ソ三<sup>サン</sup>

次<sup>ジ</sup>ノ食<sup>シ</sup>梅<sup>バイ</sup>ニ上<sup>ウ</sup>ラサル一<sup>イチ</sup>方<sup>ホウ</sup>令<sup>メイ</sup>横<sup>コウ</sup>灣<sup>ワン</sup>又<sup>マタ</sup>ハ  
築<sup>ツキ</sup>地<sup>ヂ</sup>ニ於<sup>オ</sup>テ製<sup>セイ</sup>シテ賣<sup>ウ</sup>ルナリ今<sup>イマ</sup>ヨリ一<sup>イチ</sup>年<sup>ネン</sup>ヲ經<sup>ケ</sup>  
ハ焙<sup>パ</sup>菱<sup>メイ</sup>餅<sup>メイ</sup>ヲ賣<sup>ウ</sup>ル所<sup>ショ</sup>ノ店<sup>テン</sup>東<sup>トウ</sup>京<sup>キョウ</sup>府<sup>フ</sup>内<sup>ナイ</sup>ニ蔓<sup>マン</sup>延<sup>エン</sup>セレ  
且<sup>カ</sup>焙<sup>パ</sup>菱<sup>メイ</sup>餅<sup>メイ</sup>ハ製<sup>セイ</sup>法<sup>ホウ</sup>早<sup>サイ</sup>ク我<sup>ワ</sup>ニ傳<sup>デン</sup>リテ人<sup>ヒト</sup>多<sup>オホ</sup>ク之<sup>ノ</sup>ヲ  
知<sup>チ</sup>ル故<sup>コ</sup>ニ製<sup>セイ</sup>法<sup>ホウ</sup>ヲ著<sup>チャク</sup>セズ  
○牛<sup>ギ</sup>酪<sup>ニラク</sup>ハ三<sup>サン</sup>次<sup>ジ</sup>ノ食<sup>シ</sup>ニ必<sup>カナラ</sup>ズ焙<sup>パ</sup>菱<sup>メイ</sup>餅<sup>メイ</sup>ニ副<sup>ソ</sup>テ食<sup>ク</sup>フニ  
シ然<sup>シ</sup>レモ常<sup>ジョウ</sup>食<sup>シキ</sup>ニ儉<sup>ケン</sup>約<sup>ヤク</sup>ヲ要<sup>ヨウ</sup>スル者<sup>モノ</sup>ハ朝<sup>アサ</sup>ノ一<sup>イチ</sup>次



ニ牛酪ヲ關ク者モアリ

食餌ノ雜説

一 純良血液ヲ造ル所ノ牛雞ノ類ハ我國内ニ於  
テ之ヲ飼ヘハ它日必ス食餌ノ用ヲ次クベカ  
ラズ野菜ノ如キハ外國ヨリ來ルモノヲノミ  
用ヒテ且ルミカラス且ツ我カ土地ニ種々  
生シ難キモノアリ野菜ハ彼此小シク形ナ

異ニスレ尺大ヒニ同シ抑造物者ノ人ヲ置ク  
ヤ其置クベキ地ニシテ其食スベキ動植ヲ具  
ス寒國ニ於テハ衣トナシテ寒ヲ防クベキ皮  
ヲ固有セル獸類多クシテ寒ヲ防グベキ熱國  
ニハ自ラ清涼ノ為ニ食フベキ酸味ヲ帶タル  
果實ヲ産スルヲ以テ觀ルベシ此ヲ以テ之ヲ  
觀レバ我國曾テ用ヒ來ル所ノ野菜有毒ノモ



ノヲ除ノ外ハ適宜ニ製シ肉ニ副テ食フミシ  
 外國ノ野采ニ非ザルヨリハ西洋風ノ調鼎ニ  
 用ヒズトスルハ固陋ノ甚シキモノトス  
 賓客ニ供セシニハ山海ノ珍味ヲ用ユベシ一家内  
 ノ常食ノ如キハ其家ノ貧富ニヨルト蚕モ畢  
 竟節儉ヲ要ス是西洋ノ事情ナリ西洋ノ食餌  
 ヲ倣ハント欲スル者ハ窮メテ三次ノ食餌ヲ

簡易ニスズシ然レ牛牛肉牛酪等ノ滋養ノ為  
 メニスルモノハ毎日欠クヘカラザルベシ  
 三次ノ食ハ朝ハ各人業ニ就キ日課ヲ成スノ  
 始メナレハ疾カニ食ヲ了ンヲ要ス故ニ食膳  
 家モ簡易ナルベシ晝ハ日課未ダ了ラザレモ  
 朝ニ比スレハ少シク優ナリ故ニ食按ニ上ル  
 品物朝ヨリモ多カルベシ夕ハ案上ノ品物晝

卷之下



ヨリ尚多クシテ且ツ飲食シ且ツ讌話シテ大  
 約第七字ヨリ始テ第八字ト第九字ノ間ニ終  
 ル是一日ノ課ヲ了ヘ大ヒニ間暇ヲ得テ舉  
 家相歡樂スベキノ成ニシテ自ラ愉快ノ情ヲ  
 受ス則チ白徹人種一般ノ風俗ナリト英人某氏  
 曾テ余輩ニ語りキ甚ダ好ニススベキ風俗ト云  
 ベシ我國人民ノ如キハ三次ノ食ニ於ルヤ好

ム所ノ食餌アレハ時ナラズシテ食ヒ夕ニモ  
 嗜ム所ノ物ナケレバ疾ニ食場ヲ去ルノ類不  
 規則ト云ベシ自今白人ノ好風俗ヲ學フベシ  
 我國ニ於テハ食スルニ語ラズト云唐山ノ書  
 ヲ信シタルカ或ハ小笠流ト稱セル諸禮家流  
 ノ説ヨリ出デシカ飲食ノ間ニ言語ヲ禁ズ若  
 シ飲食ノ間ニ言語ヲナス者アレハ人甚タ卑

卷之下



シトス又西洋人ハ然ラズ飲食ノ間ハ給事ヲ  
 呼ビ或ハ物ヲ呼ブニハ温和ニシテ大聲ヲナ  
 ガス主客相對シテ能ク閑話ヲナスノ前条ニ云  
 ヘル如シ此風習孰レカ是ニシテ孰レカ非ナ  
 ルヤ諸君自ラ黙識スベシ

西洋料理大尾

明治五年壬申年九月

書林

東京湯島切通町

鴈金屋元吉

同小石川傳通院前

鴈金屋清吉



