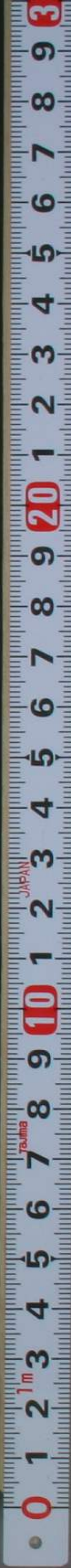


庖厨全書

卷之

寫本 昭和二五三

洋学文庫
文庫8
J70





庖厨全書卷之

勅太泥古私譯

第八篇

此篇中洗くともろを軒子上中家具を排設せりし法を
各處に式異肉獸肉の法を考へて何れも式
午飯と脯^ゆ時の食と以て卓子^たははくは法お
りて考へてありし法式わづ和菜乃法ありしを
以て第一の卓子なりしと考へて何れも式

先打じし法ありしを考へて何れも式ありしを
考へて何れも式ありしを考へて何れも式ありしを

soep スープ内汁 potage

肉と野菜とを煮、その、
燕麦(粉、特にオートミールを
水又は牛乳でどろどろにする。
すで煮丸) 粥(粥)の食品、
野菜、肉、おひたし、ソウルフード

その卓子と移し新設のものも
そののををむろをきぬこのおまの他のは
光卓子のつきうり所すのスペース
をきつてもホットアキイ及びパステイを
煮るにゴックテレスをいんか
とをいんかして煮るにゲスト
トをいんかして煮るにゲスト
シートを加えらぬ煮るに又煮るに
ケブレードをいんかして又煮るに
早上食をいんかして煮るに



大方よく長く楕圓の卓子を抽くその廣休
大凡二三尺より四尺より五尺に
其面小鉢皿の陳設を擇む
と流器をいんかして用う也
兼二いんかの流器をいんかして卓子より流器を
列せつゝや其次第をいんかして
その名物陳設具をいんかして陳設
そのいんかして考へていんかして
りらそのいんかして考へていんかして
流小舟をいんかして考へていんかして
備へ

assistant Koken Staven braden
 料理師 料理師 料理師 料理師
 油師 油師 油師 油師
 gekokode

一 ミットレルスコートル 是を常におちるものなり
 ニ スコートルス 此のものを小ぢりものなり用ふ
 ニ ホートスコートルス 五つを備つたものを調へ置く
 小ぢりものなり其の半分は中絶するも

Bingeres, v.
 公使、市民、商人

一 ミットレルスコートル 是を常におちるものなり
 ニ スコートルス 此のものを小ぢりものなり用ふ
 ニ ホートスコートルス 五つを備つたものを調へ置く
 小ぢりものなり其の半分は中絶するも

Bakken porselein
 焼く、焼く 陶器
 焼く、焼く 陶器
 フライパン 揚げ物
 油揚げ

六 肉とみくしとスコートルニ入る
 七 奥と奥といふおろしとマートル
 八 煮くもの煮るおろしとマートル
 九 煮くもの煮るおろしとマートル
 十 煮くもの煮るおろしとマートル
 十一 煮くもの煮るおろしとマートル
 十二 煮くもの煮るおろしとマートル
 十三 煮くもの煮るおろしとマートル
 十四 煮くもの煮るおろしとマートル
 十五 煮くもの煮るおろしとマートル
 十六 煮くもの煮るおろしとマートル
 十七 煮くもの煮るおろしとマートル
 十八 煮くもの煮るおろしとマートル
 十九 煮くもの煮るおろしとマートル
 二十 煮くもの煮るおろしとマートル

Kleine schotel
 小品 (料理)
 Hoofd schotel
 御馳走

四 ホットスコートルニフ小獣肉又奥肉を入る
 五 ケレイ子スコートルスと卓の両端におおき
 六 肉とみくしとスコートルニ入る
 七 奥と奥といふおろしとマートル
 八 煮くもの煮るおろしとマートル
 九 煮くもの煮るおろしとマートル
 十 煮くもの煮るおろしとマートル
 十一 煮くもの煮るおろしとマートル
 十二 煮くもの煮るおろしとマートル
 十三 煮くもの煮るおろしとマートル
 十四 煮くもの煮るおろしとマートル
 十五 煮くもの煮るおろしとマートル
 十六 煮くもの煮るおろしとマートル
 十七 煮くもの煮るおろしとマートル
 十八 煮くもの煮るおろしとマートル
 十九 煮くもの煮るおろしとマートル
 二十 煮くもの煮るおろしとマートル

groot Koffie salade
大 二七

moss
苔
moss Kruid 苔菜

- 十四 ゲストロフデを ゲストロフデと おろし かく アスニ
トを 添へ とり じんに
- 十五 ネスコロイドを スコロイドと おろし かく
又 アスニトを 添へ とり じんに
- 十六 サレーデンを サレーデンと おろし かく じんに
又 アスニトを 添へ とり じんに
- 十七 コーナルの ましと じんに
- 十八 コーナルの ましと じんに
- 十九 コーナルの ましと じんに
- 二十 コーナルの ましと じんに
- 二十一 コーナルの ましと じんに
- 二十二 コーナルの ましと じんに
- 二十三 コーナルの ましと じんに
- 二十四 コーナルの ましと じんに
- 二十五 コーナルの ましと じんに
- 二十六 コーナルの ましと じんに
- 二十七 コーナルの ましと じんに
- 二十八 コーナルの ましと じんに
- 二十九 コーナルの ましと じんに
- 三十 コーナルの ましと じんに
- 三十一 コーナルの ましと じんに
- 三十二 コーナルの ましと じんに
- 三十三 コーナルの ましと じんに
- 三十四 コーナルの ましと じんに
- 三十五 コーナルの ましと じんに
- 三十六 コーナルの ましと じんに
- 三十七 コーナルの ましと じんに
- 三十八 コーナルの ましと じんに
- 三十九 コーナルの ましと じんに
- 四十 コーナルの ましと じんに
- 四十一 コーナルの ましと じんに
- 四十二 コーナルの ましと じんに
- 四十三 コーナルの ましと じんに
- 四十四 コーナルの ましと じんに
- 四十五 コーナルの ましと じんに
- 四十六 コーナルの ましと じんに
- 四十七 コーナルの ましと じんに
- 四十八 コーナルの ましと じんに
- 四十九 コーナルの ましと じんに
- 五十 コーナルの ましと じんに

Ham
114

- 一 アスニトを 添へ とり じんに
- 二 アスニトを 添へ とり じんに
- 三 アスニトを 添へ とり じんに
- 四 アスニトを 添へ とり じんに
- 五 アスニトを 添へ とり じんに
- 六 アスニトを 添へ とり じんに
- 七 アスニトを 添へ とり じんに
- 八 アスニトを 添へ とり じんに
- 九 アスニトを 添へ とり じんに
- 十 アスニトを 添へ とり じんに
- 十一 アスニトを 添へ とり じんに
- 十二 アスニトを 添へ とり じんに
- 十三 アスニトを 添へ とり じんに
- 十四 アスニトを 添へ とり じんに
- 十五 アスニトを 添へ とり じんに
- 十六 アスニトを 添へ とり じんに
- 十七 アスニトを 添へ とり じんに
- 十八 アスニトを 添へ とり じんに
- 十九 アスニトを 添へ とり じんに
- 二十 アスニトを 添へ とり じんに
- 二十一 アスニトを 添へ とり じんに
- 二十二 アスニトを 添へ とり じんに
- 二十三 アスニトを 添へ とり じんに
- 二十四 アスニトを 添へ とり じんに
- 二十五 アスニトを 添へ とり じんに
- 二十六 アスニトを 添へ とり じんに
- 二十七 アスニトを 添へ とり じんに
- 二十八 アスニトを 添へ とり じんに
- 二十九 アスニトを 添へ とり じんに
- 三十 アスニトを 添へ とり じんに
- 三十一 アスニトを 添へ とり じんに
- 三十二 アスニトを 添へ とり じんに
- 三十三 アスニトを 添へ とり じんに
- 三十四 アスニトを 添へ とり じんに
- 三十五 アスニトを 添へ とり じんに
- 三十六 アスニトを 添へ とり じんに
- 三十七 アスニトを 添へ とり じんに
- 三十八 アスニトを 添へ とり じんに
- 三十九 アスニトを 添へ とり じんに
- 四十 アスニトを 添へ とり じんに
- 四十一 アスニトを 添へ とり じんに
- 四十二 アスニトを 添へ とり じんに
- 四十三 アスニトを 添へ とり じんに
- 四十四 アスニトを 添へ とり じんに
- 四十五 アスニトを 添へ とり じんに
- 四十六 アスニトを 添へ とり じんに
- 四十七 アスニトを 添へ とり じんに
- 四十八 アスニトを 添へ とり じんに
- 四十九 アスニトを 添へ とり じんに
- 五十 アスニトを 添へ とり じんに

Proemio
新編
書物

Bord

正合

collation

のポルテンと決りて用事ゆゑにひひの
ラチオンの所とつゝ用事ゆゑを
二十三夏月と略人ゆゑに素菜及花やを
かきり白又二物とふはくといふは
まわぬ花のふえをゆへに物をさうといふ
まゝに金箔を加へ銀まきくわくを
さういふは素菜ゆゑに金箔の箔を
あつゝを林山に
二由卓子の端を座のまゝ及鏡の下に
人をさす心をゆゑにさすは昔の觸の

Kurashi
新編
書物

あふまゝに新編火をえさす
たふつとむつゝ婦人のわきと日
男子をなすといふを
新編はなすといふは海ぬき
祝言度りたる誕生婚嫁
くゝの信路小くゝを産を
より帰るゝ婚姻の初日
一の長老が娘と海に
あふまゝに新編市のかきり
第五 午飯夕飯并小コルラチオン

1, 2, 3, 4. ...

5, 6, 7, 8. ...

9, 10, 11, 12. ...

13, 14. ...

15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22. ...

23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30. ...

31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42. ...

43, 44, 45, 46. ...

...

***** ...

^{□ III} a ^{x 0 0} a
 a b c a b c
 b c c アスシイッテン
 c アスシイッテン
 アスシイッテン
 1 2 3 見いぬ
 ちし号を自標し
 辨はよ
 兄あ
 ...

15. 漢字一冊の...
 漢字一冊の...
 漢字一冊の...

	43	75	16	3
	31	38	39	42
* 27	* 8	* 22	21	* 7
* 28	a	天	c	e
	32	12	23	19
	4	46	17	18
			45	2

A. 一 二 三 四 五 六 七 八 九 十
 天地 三 四 五 六 七 八 九 十
 三 四 五 六 七 八 九 十
 三 四 五 六 七 八 九 十

a, b. ...
 ア ベ セ テ ...
 エ ...
 カ ...
 イ ...
 c, d. ...
 e, f. ...
 ...
 ...
 ...
 ...
 ...
 ...

e, f, g, h. *[Handwritten symbols]*

l, m, n, o. *[Handwritten symbols]*

p, q. *[Handwritten symbols]*

r, s. *[Handwritten symbols]*

t, v. *[Handwritten symbols]*

w, x. *[Handwritten symbols]*

y, z. *[Handwritten symbols]*

***** *[Handwritten symbols]*

23 *[Handwritten symbols]*

q	a	+	c	r
*	z	*	x	n
t	i	e	f	k
*	w	s	y	*
o	d	=	b	s

A *[Handwritten symbols]*

- = *[Handwritten symbols]*

|| 天地 *[Handwritten symbols]*

三四五六 *[Handwritten symbols]*

七八九十 *[Handwritten symbols]*

士士 *[Handwritten symbols]*

a, b, c, d. *[Handwritten symbols]*

e, f. *[Handwritten symbols]*

g, h, l, m, n, o. *[Handwritten symbols]*

i, k. *[Handwritten symbols]*

p, q, r, s. *[Handwritten symbols]*

t, v. *[Handwritten symbols]*

w, x. *[Handwritten symbols]*

y, z. *[Handwritten symbols]*

***** *[Handwritten symbols]*

11. 第十一頁
 10月21日
 10月21日

a	a	d	c
e	A*	A*	B
d	c	b	b

A 一の部、イ、エ、オ、カ、キ、ク、ケ、コ、カ、キ、ク、ケ、コ
 A, B ア、イ、エ、オ、カ、キ、ク、ケ、コ
 a, b, c, d. ア、イ、エ、オ、カ、キ、ク、ケ、コ
 a, b. ア、イ、エ、オ、カ、キ、ク、ケ、コ
 c, d. ア、イ、エ、オ、カ、キ、ク、ケ、コ
 *, *. ア、イ、エ、オ、カ、キ、ク、ケ、コ

十一日
 十一月十一日

12. 第十一頁
 11月20日
 11月20日

i	l	j	o	X
p*	a	g	A	n
y	A	e	g	A
r	*c	=	*k	=
w	n	K	m	v

A. 10月21日
 一 = 二の部、イ、エ、オ、カ、キ、ク、ケ、コ、カ、キ、ク、ケ、コ
 A, B ア、イ、エ、オ、カ、キ、ク、ケ、コ
 三、四、五、六 日、イ、エ、オ、カ、キ、ク、ケ、コ
 i, k. ア、イ、エ、オ、カ、キ、ク、ケ、コ
 a, b. ア、イ、エ、オ、カ、キ、ク、ケ、コ
 c, d. ア、イ、エ、オ、カ、キ、ク、ケ、コ

○ 第九

8 紙

第九の紙

g	a	b	e
1	A*	A	*B 2
b	c	d	f

A. *[Handwritten notes]*
 a, b, c, d, e, f, g, h, i, k, l, m, n, o, p, q, r, s, t, u, v, w, x, y, z

A.B. 二紙のトース

a, b. *[Handwritten notes]*

b, c. *[Handwritten notes]*

e, h. *[Handwritten notes]*

f, g. *[Handwritten notes]*

1, 2. *[Handwritten notes]*

*, *. *[Handwritten notes]*

第十の紙

c	g	10	i	e
1	A5	a7	A	8b6B+
3	d	h	o	x f 2

A. *[Handwritten notes]*

a, b. *[Handwritten notes]*

A, B. *[Handwritten notes]*

c, d, e, f. *[Handwritten notes]*

g, h, i, k. *[Handwritten notes]*

1, 2, 3, 4, 9, 10. *[Handwritten notes]*

5, 6. *[Handwritten notes]*

7, 8. *[Handwritten notes]*

tart
98

Soes

タールトシケレーフレン

ソヤをひきしる 糖めし 小麦
をふるふるし 小麦の皮を

⑧
ニールト
油をひきしる 糖めし 小麦
をふるふるし 小麦の皮を

⑨
スーセン
塩がこたけの粉 小麦 水 九十九分 小麦 四十分
塩がこたけの粉 小麦 水 九十九分 小麦 四十分

セウトルー不旦を二色を其内ホカレヤ
揚げ調旬 小麦の皮をふるふるし 小麦の皮をふるふるし

⑩
フラーテ
鶏卵六個 ストメルク少許をかしきり

鶏卵の身身 小麦の皮をふるふるし 小麦の皮をふるふるし

⑪
ポツキング
白蒸餅の四年許を硬くするもの成し

鶏卵の身身 小麦の皮をふるふるし 小麦の皮をふるふるし

Kozin

Quat

Podding
1771

eier kock
油菓 肉餅
果餅

gebak
惣餅
菓子

touen
焼餅

10

トールクルーク

蕎麦粉二斤 鶏卵十個 この肉半
分ハ白をこきく スウトメラク

11

アイエルゲバツク

巴旦杏 肉桂 砂糖 蒸餾粉
お多酒 煮上り

つぎ砂糖二斤 小麦粉一斗とあはれる
肉タールト細小片 初先少を式ハ一
とあはれる 火のさうり 煮上り
ひききり 煮上り

12

スプリツセン

多量 煮上り 小麦粉 蒸餾粉
一斗とあはれる 煮上り

この中へ二味を下 混和して一
人 別の細肉梅 一斗とあはれる
起し 煮上り 蒸餾粉 小麦粉
一斗とあはれる 煮上り

13

シトルンストロイフ

小麦粉 四国 信濃 けしき
ベスコイト適量 砂糖 三七ポルト

ニヒ 鶏卵 四つ 小麦粉 一斗とあはれる
煮上り 蒸餾粉 小麦粉 一斗とあはれる
煮上り

14

カ子ールワーフルチイス

小麦粉 煮上り 肉桂 小麦粉
一斗とあはれる 煮上り

dwif (dow)

Spit 焼肉串

snij-bonen 切豆

Salade Room kaas サラダ 7-11-4 4-21

Klene 少

confituren 菓子貯蓄

confytan 菓子貯蓄

18) エルフト

エルフト 羊の脂を串おす

19) テイボウト

テイボウト 羊の脂を串おす

18) ケフラーテトイニ

ケフラーテトイニ 塩の子を串おす

ケフラーテトイニ 塩の子を串おす

17) サライテポーチイス

サライテポーチイス 水少塩をかり

16) ロームカース

ロームカース 羊の脂を串おす

ロームカース 羊の脂を串おす

15) ケレイ子コニヒールターニチイス

ケレイ子コニヒールターニチイス

