西洋料理

柳田文庫
文庫11
A1925
1

文庫11
A1925
1

西洋料理通

明治五年壬申新刻

魯文編
暁齋画

西洋料理通叙

人性健康を保ち長生きするを報國の志わく年盛長生きするを勉勵の業徳のうち健と壽と二の主保命を食

多の目今文明の會席
進を初めとし琉球の食卓
俳優等各國團體の大宴
を開きまた大牢芝蘭味
知事肉食の鹽梅を古
料理通の飛騨譯成
乳釋氏定規の獻立崩
理如精進一法
芋喰僧正離都
ばかの其實の憚

舎蜜腹哺壺皮

蓼洋漁隠

明治五壬申歳秋
假名垣魯文誌

食房南京仕給

グラス

カフヒイ壺

食油壺

炭肉子

厨竈

竈下

糖壺

トング久

乳汁入

ミルキポット

茶碗

茶碗入

是叟

庖丁

又子

玻璃盃

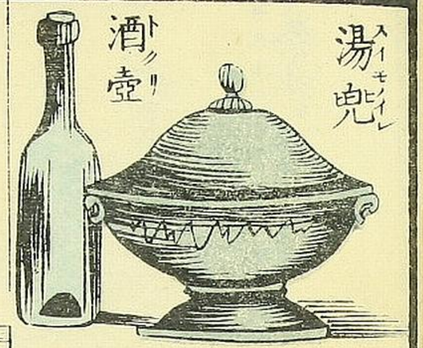
燭台

鉄火鉢

剪燈

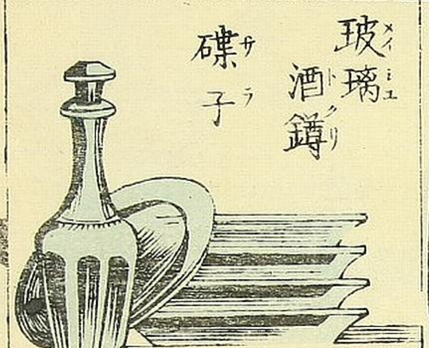
風箱

湯鍋（スイモノイレ）



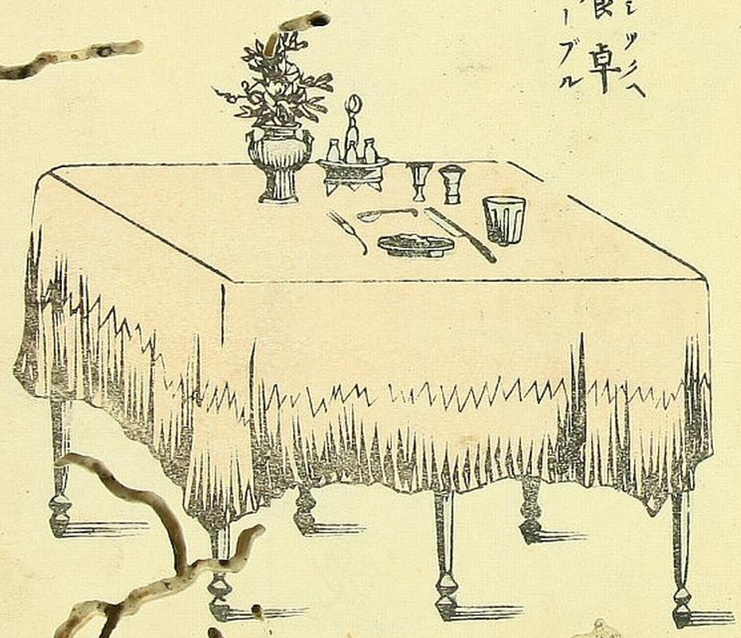
酒壺（ビンリ）

玻璃酒罎（ガラスビンリ）

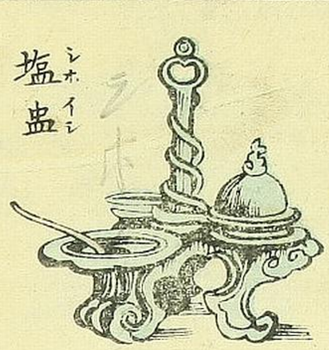


碟子（サラ）

食卓（メシヅクヘ）テーブル



塩盎（シホイレ）



花活（ハナイケ）ウエーレス

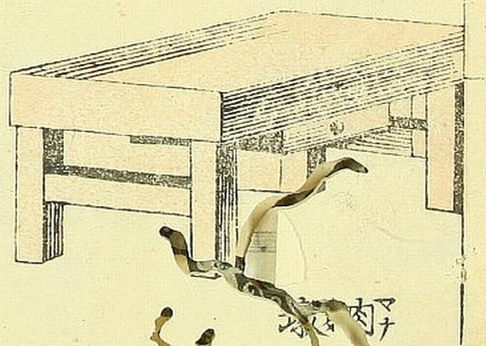


食卓ノ上ニ置リシヤンハレグラス

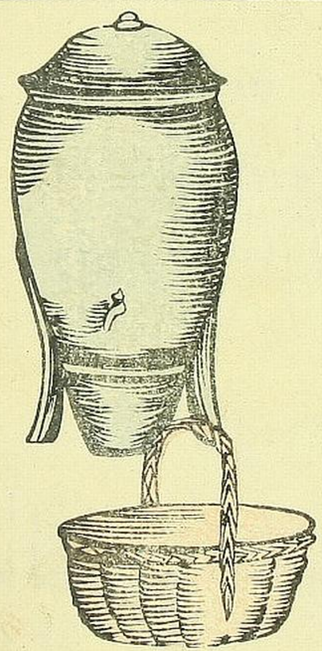


水甕（ミヅガメ）

鐵鍋（イリナベ）



籃（カゴ）



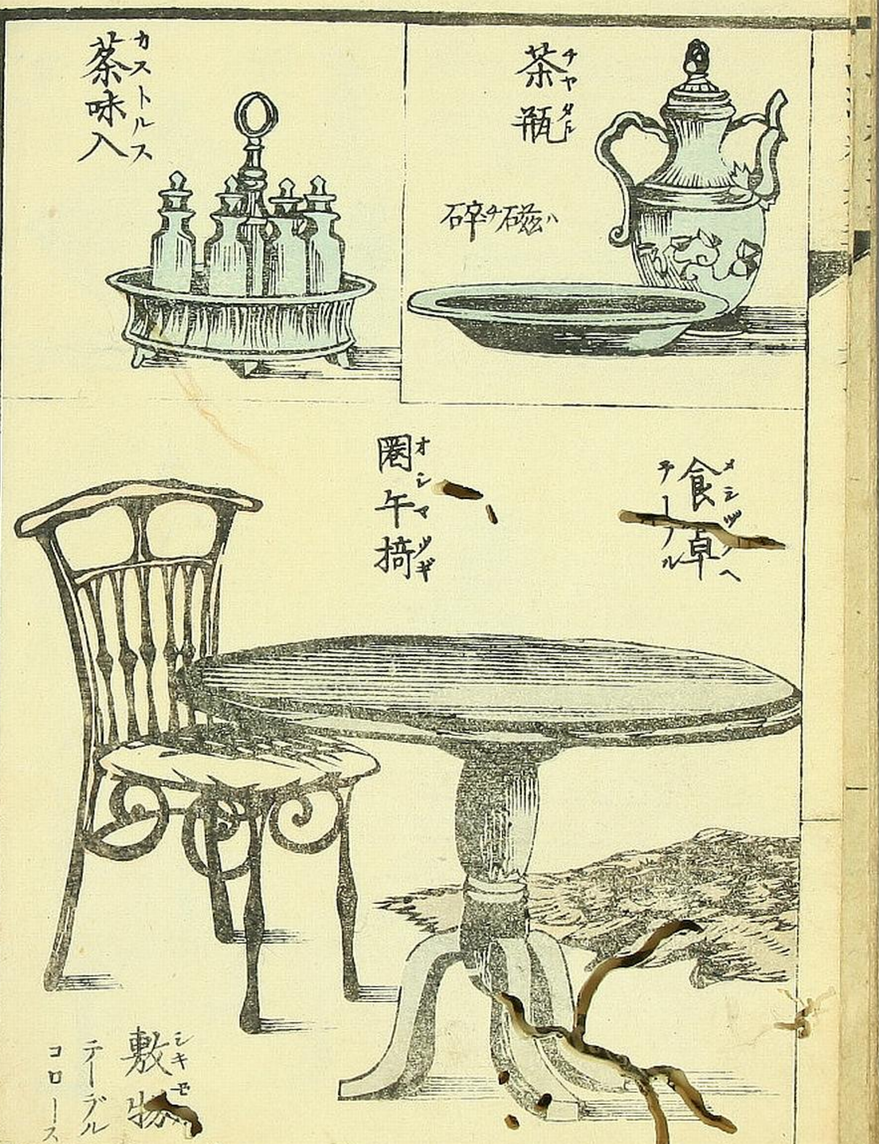
肉（マナ）

凡例

○原書壹帙英文和解二様を挙く以壹本と爲是ハ英人某我横濱居留の間　皇國の備夫ゟ委く食料調理を命をるの手澤帖なり飜譯慈旨尽そゟ似されと中外我彼の情通大同小異ゟして讀ゟ煩き件々ゟ省みあらを依て今般考訂校正し刋行流布しゟ以交際有用の書と成せり

○原本備書真斥假名あるを平假名ゟ書改ゟ

柳田泉文庫



ハ俚俗童蒙等の專ら讀容からんことを要そまゝべあり遽莫洋語而已冗假名を用ゐ者ハ自他言語の混雜せざらむことを思ふ依り○此書の大意ハ　我國人をしく彼國の調理を傳習せ〳〵兎交際の一助ふ充るのを敢く洋學の楷模と爲ものあら給ハ洋語をもく記せる件ハ小記ふ二行並べるく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ゐる例彼稈史讀本の等類ハしく通俗を旨とするの小說あれバるゝ体裁雅致あらざるを僥倖ふ咎むること勿れ○原書洋語をもく記せる條爰ふハ等目の條下にのこ洋語を存し本文ハ「スープ」を吸物と譯しウコンフルハ胡瓜と記しマカロニーハ素麵と訳その類二体の自他を一体ふ圓集て見容かしめんをを関目とせり然れ共「ポート」の如き牛の乳よて製しる物と譯その語長々しきハ且「コール」「ハイン」の如き我原語の侭よて存せり且土の器分量ふ隨く名義を異ふ爲譯文繁きを

歌ふべく是も某侭不記載せり

○品名字義の數員ある胡蘿蔔を略しぬ人多き書物へ剞劂氏の労を助るあり傍訓も此例ふ順ひべくもあらず。ちうをぷでふとしぢをちう。おもふと爲の類ひ杜撰甚しくと云ん欤そも刋行神速あらんことを計り稿本倉卒の間不成れば脩書み再校のすべきを得ず識者の一覧を耻ると歟又如何せん嗚呼

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「スープ」吸物の製之部

○第一等汁種の製方　仝

○第二等　仝

○第三等　仝

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　シユリエンスツプ製方
○第七等　索麺汁の製方
○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　菠薐草汁の製方
○第十三等　蕪菁汁の製方
○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　蠣汁（但シおようぐうの）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　仝揚物の製方
○第二十六等　焙鰯の製方
○第二十七等　撥魚の煮方
○第二十八等　揚る牛舌魚の煮方
○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　粉ゐく魚類を煮る製方

第三章露汁之部

○第三十五等　林擒の露製方
○第三十六等　仝露物の製方
○第三十七等　鶯色肉汁の製方
○第三十八等　焼る肉ゐ用ゐる露物の製方

○第三十九等 獣の肉和て吸物の製方
○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 魚を用ゐる露の製方
○第四十五等 煮さる鳥ふ露の製方
○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 冷残肉斬方
○第五十三等 粉を肉類ふ灌ける製方
○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　綿羊菓子の製方
○第五十七等　牛肉の煮殘て露物の製方
綿羊の刻き肉
○第五十八等　冷さる牛肉の煮方
○第五十九等　蒸牛と蜱を雜煮の製方
○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　粉まぶ獸肉鳥類を料理する製方
○第六十三等　牛の刻き肉まく料理する製方
○第六十四等　家鴨の細斬まく料理する製方
○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　刻きたる七面鳥の製方
○第七十等　冷たる七面鳥鷄鴨鴈兎類製方
後編目錄
第五章　公時刻之部
○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 鴈家鴨等の腰を詰充て煮る品々の製方
○第七十四等 小牛の肉鶏腰七面鳥兎等の腰を詰充く焼品々の製方
○第七十五等 鰕類を包丸ふ煮揚る製方
○第七十六等 豕の塩漬を略々と共ゟ煮揚る製方
○第七十七等 麥酸色の散肉を剪揚る製方
○第七十八等 仝揚物の製方附獣肉の揚時刻

等六章料理之部

○第七十九等 種品組合セ料理の製方

○第八十等 牛の心の膾製方
○第八十一等 牛肉の腊汁製方
○第八十二等 牛尾と種品を混く煮る製方
○第八十三等 牛の肉仝古并ゟ豚の股の塩つけ等製方并ゟ岡塞日限
○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く煮方
○第八十八等 痩豚と塩豚を細斬の煮方

○第八十九等　豕綿羊牛肉小牛肉　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　蒸人參の煮方
○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　菠薐草烹方
○第百等　蒸茄子製方
○第百一等　蕪菁烹方
○第百二等　白茄子揚方製方
第八章菓子之部
○第百三等　焼菓子の製方
○第百四等　烹菓子の製方

○第百五等　林檎製の焼菓子製方
○第百六等　干柿の製方
○第百七等　生姜の製方
○第百八等　密柑の製方
○第百九等　人參或ハ蕃の製方
○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「スープ」之部吸物の義あり

英國料理の製方

一第一等汁種　色黒し
一第二等汁種　色金の
一第三等汁種　色白し

右如何程膏粱なる滋味の類ひも此三等の汁種を以て根元となるより故に三等を分ちて題目とせ

○一等の汁種を造り出す製法の左の如く

一牛の向ふ腿四斤若しくは四斤半位の冷残の肉類及び鴈鴨鶏家鴨等一切鳥獣の肉を骨筋の捨むべく且汞の塩漬又は脂の肉脂膏を取去り物四半斤ボートル（牛の乳を製したる物）一斤の八分一葱一本丁子三個（又は蕪菁一本胡蘿蔔洋人カレーと時）三本白砂糖の小塊三個胡拼未若しくは半汞程肉豆蔻一菓又は桂子の末一分の三十二分一塩一斤の八分一冷水コールツ（コールツ八六合強の名あり）ホ四杯別ホ冷水パインツ（パインツ四合強の名あり）ホ二杯

右の品々を又左の如くホ製すべし

一汞の股肉四方三寸位ホ切り而牛のむふ腿及び鴈鴨等鳥獣の肉脊筋の遽びおく煮るより某黄方ホおのく先鍋の中ホボートルを点滴パインツホ二杯の水を投入而前の品々を一時ホ混ク投れ鍋の中をよく攪轉し次第ホ鍋底のとろくるを目度とし又コールツホ四杯の水をいれ緩火ホて黄熟をる事五時（但シ西洋諸時ハ日本半時ヨリ以下是ホ準ず）半時毎ホテーブ

ルスプウン食匙のを以て雲母を去取て

○二等汁種を造り出を製法を左ゐ記せ

一冷残の汁コールツ二四杯若日ようの残肉鳥獣何物ゐ限ず骨皮筋のすちあく尽く用るあり而一等の部ゐ用る所の品々目方分量等某倭半七の胡椒赤ゐ塩おゐ按排し黄熟こと六時ゐ及び雲母を去ること前ゐ同ど食るゐ當り別の器ゐ移をゞ

○三等汁種を造り出を製法左ゐ記を

一牛の足首鬱目方四斤残餘の冷肉皮骨を擦バず塩漬の豕の股肉腊膏のあき屑薄斬はさ四斤胡蘿蔔三本葱二本白胡椒未茶匕ゐ半分塩一斤の八分一肉豆蔻一菓未ゐゝ桂子未一斤の六十四分一ボートル一斤の十六分一冷水コールツ四杯右の品々を又左の如くゐ製るあり

一先鍋の内ゐボートルを点滴し而小牛の足首を細斬こと冷残の肉類及び豕の塩漬腊のあき屑パインツゐ半分の冷水をり川さ煎るゐ半時而

後人參胡椒未等の品々をコールツま四杯の水と
一時ま混入再び煮熟こと五時の久きお及ぶべく
雲母を去るま前ま同く而後篩子を以そよく
陶ー取う汁をうるを用るあり

右よく三等の汁種製方終る

○第四等汁（ベトキドスープ 焼汁の義なり）
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ま一杯胡椒未塩加減（コールツ
お冷水四杯（西洋ま黄色ある豌豆を「コルロト」と呼

右數種の品々を左の通りま製さるあり
一人參蔥及び牛肉を薄く切り米及び豌豆胡椒
の未塩を四杯の冷水と相共ま壺の中ま投入
蓋を堅密ー久く煮の洩れさるやうま又焼鍋の
肉ー入を猛火を以久熔烙こと四時の久きお
及ぶべー（但し八人前の食お充うり）

○第五等汁（ウコンブルスープ 胡瓜汁の義なり）
大きある胡瓜一本ボートル拇指の大きサ丹茄
子の皮を去り物二ツ胡椒未塩加減鶏卵二ツ蛋白

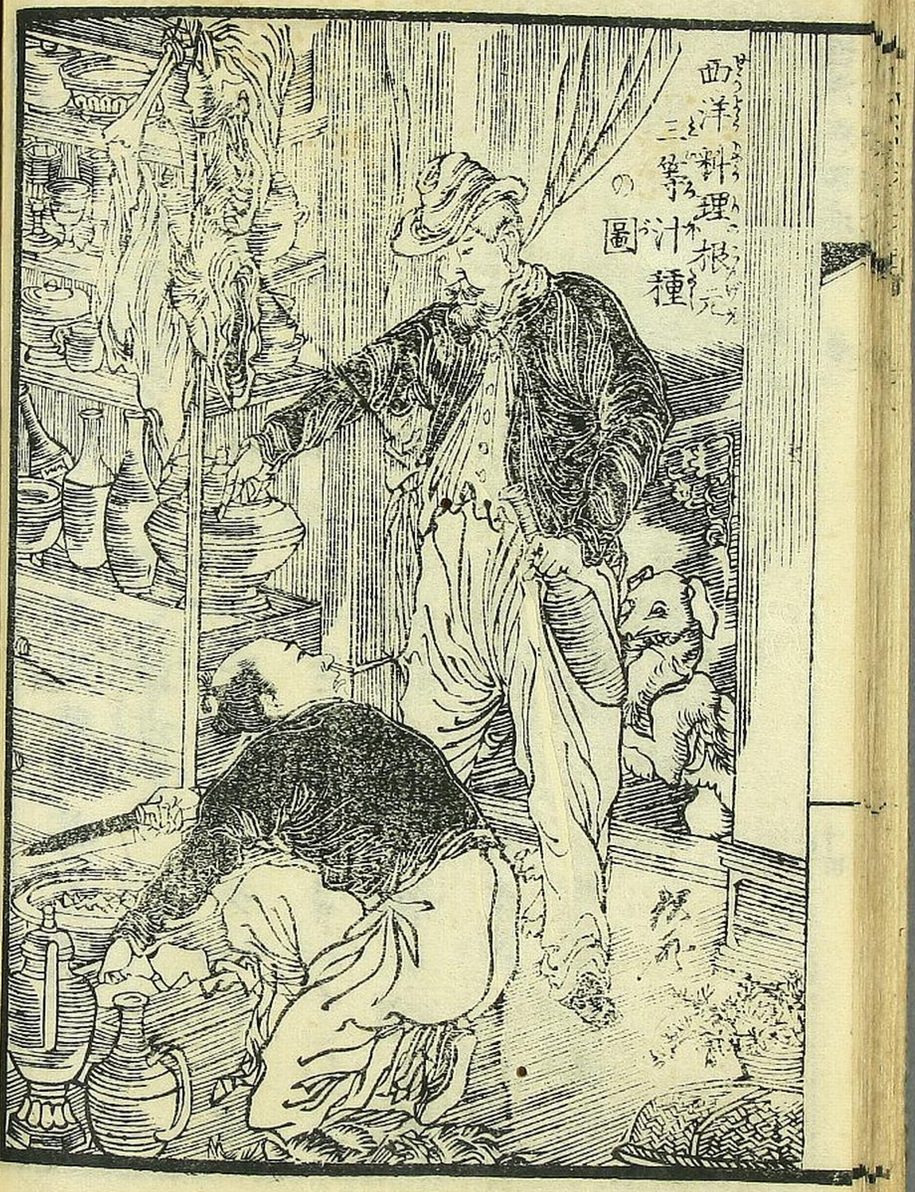
を去り蛋黄を用ゐ第一等の黒汁六合
右数種の品々を再び製方左の通り
一先胡瓜の皮を剥き四ツ割りにし勝種を去り薄切にし
又皿に盛り塩少し点散て水汁を絞りボートルと共
に鍋の中に投れ緩火を以て温め汽の升るを
目度として而後第一等の汁をコールツに一杯煎熟と一時
緩火にて好熟したる上別の器に移し此時鶏卵の
蛋黄を攪轉その上より灌ぎかくべし（但シ八人前の食あり）
○第六等汁（シユリエンズープと云フランス語あり）

人參蕪菁葱萵苣各一本宛第一等の黒汁
右數品物を左の如く製方を
一共人參を削り殺くこと多牛房根を殺ろ如くレパ
イレツに半分程葱をそぎけぞるタパインツに
四分の半程萵苣一本殺削ることと前に同じ而
一等の汁をコールツに二杯先黒汁を煮立煎
の品々を尽く投入れ煮熟と一時半雲母を
去り而後食に備ふべし（但シ六人前の食）
○第七章（マカロニースープ又素麺汁）

一索麺一斤を四分ほど～長サ二寸程ほ切り湯中ほ
煮ること半時ボートル拇指の大サ程塩一撮一同
ほ煮熟さる上水汁を去さうめんを某径三等
の白汁を沸騰その中へ入れく煮ること四時半程
但し六人前の食

○第八等 ポアソンゼ」スープ 豌豆汁の法

豌豆實そう九合ボートル一斤の四分一豚の
塩漬葱三本高苣四本菠薐草一握り砂糖一塊
り一等の黒汁コールツふ二杯別ほ一汁二合



西洋料理根元三等汁種の圖

右諸品を左の通りに製す

一豚の塩よ漬さる薄く斬りしもの三堀う殺たる
葱三本高苣の殺さるもの四根第一番一等の
黒汁を黄立豌豆六合を除き置ボートル豚の薄く斬りし
る物葱高苣と一同よ混入れ一種を除き置別鍋よそ
黄立某汁を篩子よ漉ぎ陶〳〵取り某汁をうを
前の諸品の中へ灌ぎうけき入を黄襲なる諸
の品物豚の塩漬六合の豌豆葱高苣類を篩子
の上面より陶〳〵下〳〵前に陶〳〵さる汁の中へ

一取置なる三合の豌豆砂糖の小堀を投下〳〵再
び煎熟〳〵て食よ備ふ

○第九等スープ肝汁の製方

鴈或い家鴨の肝を取り両足及び首并びに牛
の向ふ脛目方二斤牛尾一本葱二根人参二本
ホルラと云者桂子一斤の百八分一肉豆蔻一菓
まく半分塩胡椒加減ボートル一斤の十六分一
小麥の粉シトルト匙よ一盛冷水一升
右數品を左の通り製そ

一シアレット肝の義は沸湯を蒙き細く斬大サ拇指程
の〳〵牛肉葱肉豆蔻桂子胡椒塩水一升八合右
品々を肝の煮熟まで共に煮て雲母を去り煮
熟る上肝を取揚篩子にて陶〳〵而後ボート
ル及び小麥の粉を汁中へ投下て煮る事四時
半而後肝の上に灌きくべ〳〵ホルトワイン赤葡萄酒の義
を食匙に二盛投て食べ〳〵六人前の食

○第十等「モットンヒスープ」綿羊汁の義

綿羊の動肉五斤人參三本蕪菁二根ハリセリイ
と云草類の一茎胡椒の未塩按排水一升八合
右數品の物を左の通りに製
一綿羊の動肉五斤人參等一切の品々鍋の内に
一升八合の水と共に緩火にて煎熟る三時ふ
及ぶべし熟る上動肉及人參蕪菁を取り揚
清き器に盛る

○第十一等米汁の義

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す

一沸湯の中へ米投入五ミニュート（沸湯一時を充分煮てその一分を二ミニュートと云）の間煮よく而その后ち篩子を以よく擣りて取り別の器へ白汁を煎立前へ煮熟さる所の水及丹胡椒等諸品を一時へ混投緩火を以よく一時の間煮るべし（六人前の食）

○第十二等（スピナチスープ菠薐草汁の義）

菠薐草を皿へ一盛第二等の黒汁一升二合

右品々を左の通り製す

一菠薐草を煮よく篩子にて水汁を擣りよく取り煮さる菠薐草をあまりよく絞り固め大きサ卵の如くふわ〳〵黒汁を沸騰さる熱湯の中へ投下緩火を以よく熟る半時の間へ至るべし（六人前の食）

○第十三等（ポルニッコスープ蕪菁汁の義）

ボートル一斤の四分一蕪菁九根（但大の方）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

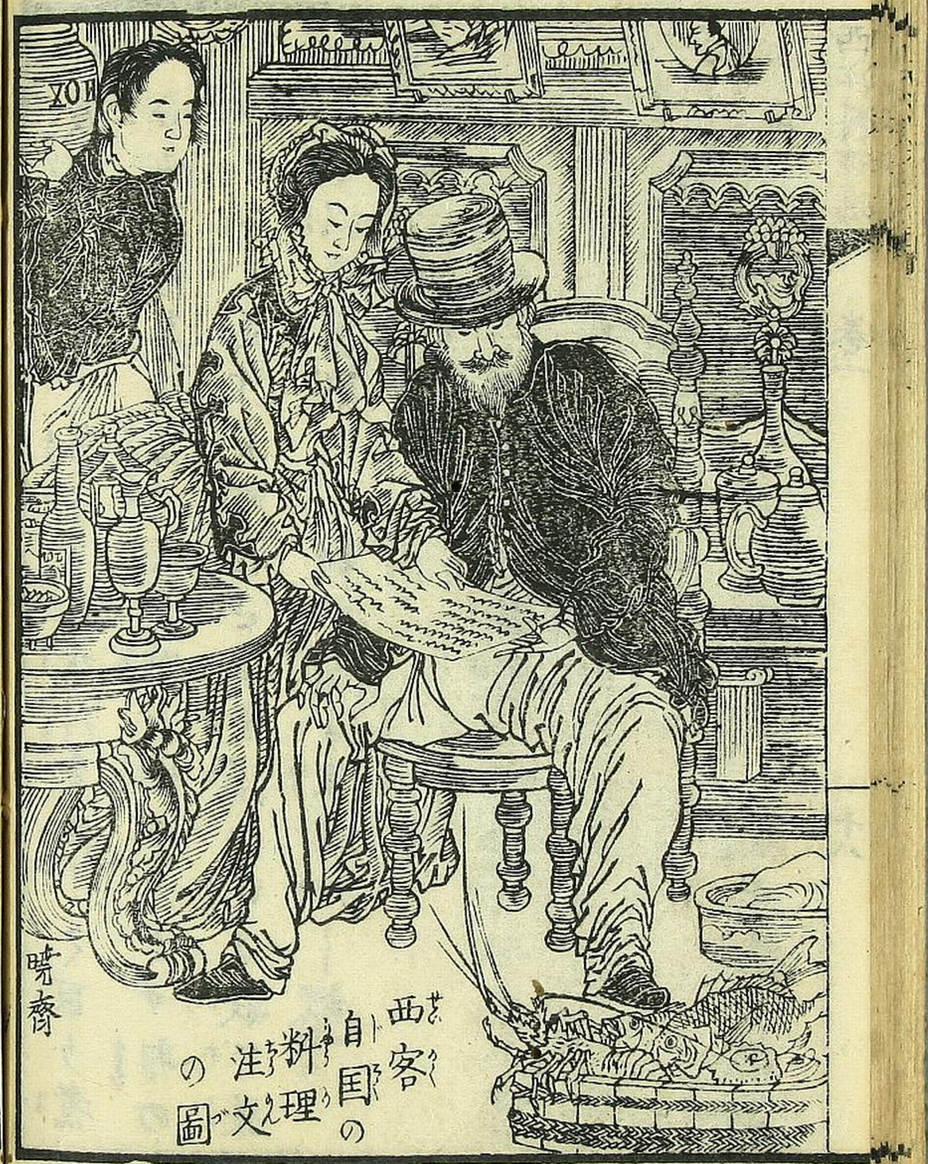
一第一等の黒汁二合を鍋の中へ投沸騰し蕪菁

葱を刻み沸騰さる黒汁の中へ投ボートル胡椒
末を混投き煮ること半時猛火を用ゐべらぞ
別の器へ取置き餘熱の一升の黒汁を煎立前へ
煮る所の蕪菁葱の類と混淆き二時程煎づ〳〵
右緩火を用ひてよく〳〵

六人前の食

○第十四等（カルレシヤ）スープ
人參汁の類

人參の紙斬一斤ボートル一斤の八分胡椒少〳〵
而して第二等の黒汁一升二外二合
右數品を左の通り製そ



晴齋

西客自国の料理注文の圖

一壹升二合の汁を沸騰くボートル胡椒人參塩を
投緩火よく煮ること二時六分前
の餘

○第十五等「ウイヂテーブルマルロー」スープ
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そ

一白瓜を薄く切り胡椒末及び塩白汁の沸騰中
へ諸共に投入緩火にふく一時程煎煮ごとその
後に一合五夕の牛乳を投て食に備ふ六人前
の餘

○第十六等「モツクトルノスープ」鯛汁の美
小牛の半面を分割しボートル四半升豚の塩漬
指のさき所四半升ハルセリー芹の類にて香氣高し細斬よし
よる物一合升に三分目程熟しうる柚子の皮を
剥き刻み桂子末少し
升ふ三分目小麥の粉セルリー酒の一名一合五夕小牛
の肉をおなじくこれの之を丸め丹胡椒肉豆蔻加減
しく密柑柚子蘡の香汁を絞り第一等の黒汁
一升八合

右數品を左の通りに製し

一半割の牛の面を沸騰する湯を潅ぎ而後に脳汁を取り布にて包み煎ること一時その上にて骨筋を除き方二寸程に切り冷水へ投じ引揚それより第一等の黒汁を一斗八合沸騰し小牛の肉汞の塩漬ハルセリー柚子の皮を刻み一物葱二本香葷の寸斬丹胡椒肉豆蔻等を一齊に投入れ緩火にて煮ること四時それよりボートル粉を交へ固くし柚子密柑の汁パルセリー酒

一合五夕のつきいれを投入れ煮ること十三四時

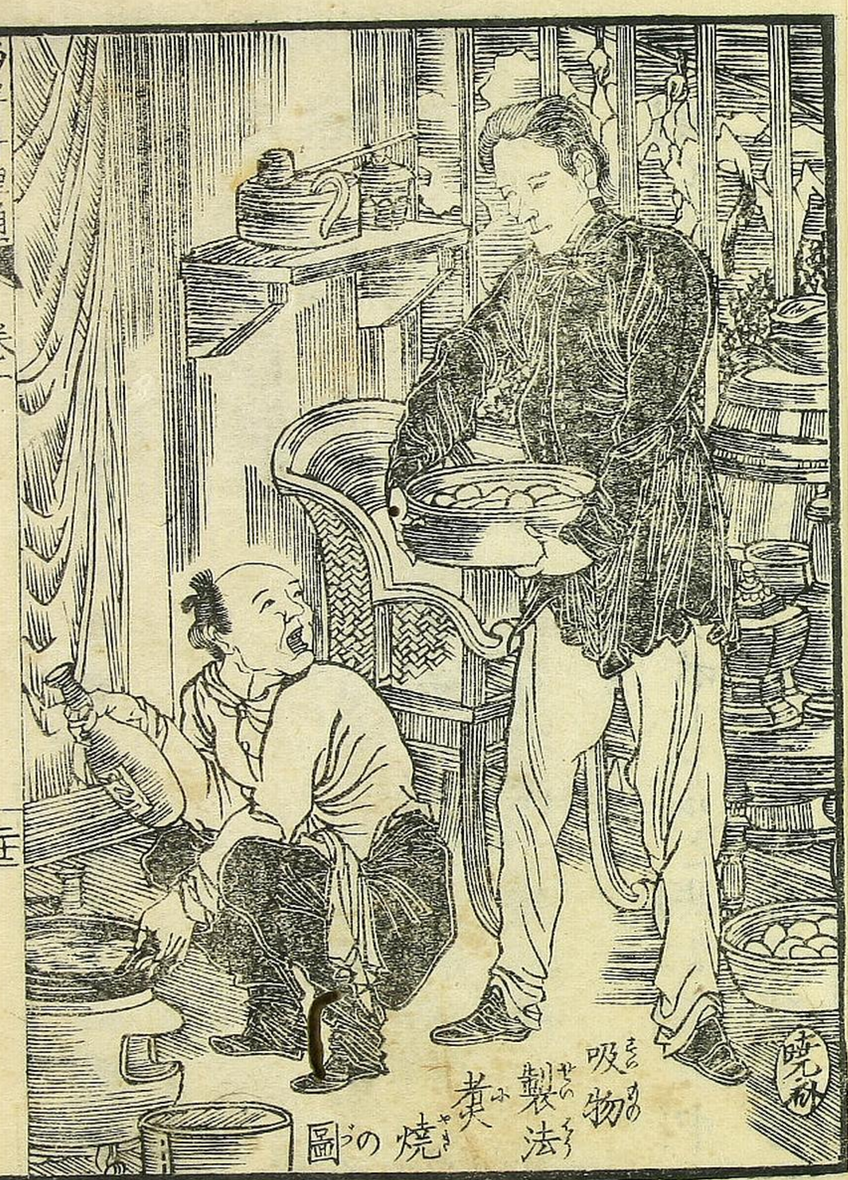
ふ及ふべし　十人前の食

○第十七等魚スープの製

白き魚二斤骨を去り葱二本柚子の皮半分人参二本桂子末少々加減水一斗二合

右數品を左の通り製し

一魚の肉二寸程に斬り外の諸品と共に一升の水をいれ煮熟と二時猛火を用ゐてぐらぐら而汁面の雲母を去り取ること數度ありその上



吸物製法　煮焼の圖

節子よく搗〳〵取りて貯へ置くこと二三日を度〳〵之を濾れば腐敗あり

○第十八等「クレーフヒ」區ロチンスープ

伊勢蝦車蝦（車蝦西品の中をとりもつと用ゐる五十づゝと定む）但し車蝦を以て製する時は十七等の汁を一升二合パンの散肉及び醤油桂子加減酸一合

右の品々を左の通り製す

一蝦の煮皮を去り桂子を投き煮熟る〻半時水汁を濾して搗き碎き十七等の汁を

煮立醤油酸等の品々を緩火にて煮ること一時程

八人前の食

○第十九等 イールスープ うなぎ汁の類

鰻三斤 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 水は四半分十七等の魚一升二合

右品々を左の通り製す

一鰻を洗ひ二寸餘ゐ斬りボートルと共に鍋の中へ投れ十三ウトの間煮ること十七等の汁及び葱を細ゐ切外の品々と共に鍋の中へ投入混ぜ煮ること一時半ゐ及ぶべし

○第二十等 ホイストルスープ 牡蛎汁の類

牡蛎の皮を去ること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す

一牡蛎の皮殻を去り肉及汁のみを存し鍋の中ゐ投下せ煮立別器を以て三等の白汁を煮立牡蛎汁のみ殻り入るべし 緩火にて煮ること半時程

但し八人前の食物充るまり

西洋料理通巻上畢

假名垣魯文校訂

○後編近刻

當編八第五章煮燒時刻の部七十一等の幷より第八章菓子の部百十等の製方までを精細に譯し全部とせ凡西洋の譯書許多ありと雖交際急務の樞要さる事須く此書ゟ止まりと言ひべし

010190532394