

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

西洋料理指南

下

和装本

78
237
2



和
21
2

西洋料理卷之下

世八
醍醐

羹汁

① 羹汁ハ牛肉ヲ以テ製センニハ牛四斤ニ水四

升葱二茎人参一株蒜一箇塩小一匙子少許

ヲ入レ武火ヲ以テ煮多少ノ浮漚ヲ斟ニ去リ

煎トハイルヲ以テ煮ルニ西洋四字間骨其他ノ加ハ

油或脂ヲ以テ煮ルニアブラアケ即チアブラノ

ヨ律 8
237
ル 2
各種ノ物ヲ除キ去リ已ニ羹汁ノ成ント

卷之下

焼トハテキウ或ハアミミテヤク

スルトキ布ヲ以テ漉滓ヲ濾シ去リ其少シク
冷ユルヲ疾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瀟スルヲ
度トシテ之ヲ下セバ曾テ投入セル鶏卵ハ全
ク漉滓部分ヲ吸取シテ凝固ス復之ヲ木綿巾
ヲ以テ濾スヘシ鼈鰓雞ヲ以テ製スルニ同法

ヲ用ユ

③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

④カキハ凡三四十箇ヲ撰ビ各半断シ水三合ニ浸
シ煮テ布巾ヲ以テ漉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

家中經濟云

牛酪 ギウラク 英語 バタ

蘭語

ホートル

牛乳皮ヨリ制ス

乾酪 カンラク 牛乳ニ制ス

チース シタル餅ノ如キ者ナリ

牛乳皮 グリーム

⑤ 隱元豆 豌豆 薯蓣 馬鈴薯 芋ヲ以テ製スルニハ

能ク煮テ 研細シ 布巾ヲ以テ漉滓ヲ濾シ 飲ム

ニ 適當ナル 度ヲ注意シテ 牛羹 雜羹ノ類ヲ以

テ解キ 又復火ニ上セテ煮ル 一小時間ナルヘ

⑥ 羹ノ實ハ 蚘麩 麵 溫純 雞卵 燒ヲ細ク剪タルモノ

霰ノ如ク剪タルヲ燒餅 牛酪ニテ煎タルモノ

花形ニ作シタル人參又ハ飯 麥飯ヲ用ユル

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

⑦ 魚ノ油煮ハ 世俗ニシテ云 鯛 鮮 鱈 鱧 其

侘赤色ヲ帶ビタル 小魚又白魚ノ如キ 淡味ノ

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帯ル
 ヲ度トシテ引揚グベシ食スルトキハ塩ヲ付
 テ食フヘシ

⑦⑧
 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
 交ゼテ温湯少許ヲ加ヘ恰モテンポラノ衣ヲ製
 スル如クシ之ヲ衣トナシ牛脂中へ投シ浮三
 上ガルヲ度トナシテ揚ル是等ハ上品ノ物ト
 ス

⑤ 生蛎ノ半片ヲ離シ能ク洗ヒ允ソ世箇ヲ皿ヘ
 盛り柚子三枚ヲ各半断シ係テ案上ニ出ス又
 貝ト俱ニ盛りテアリ其時ハ



蛎ハ貝ヲ離ス至テ難シ故ニ別ニ此ノ如キ形ノ三叉ヲ用ユ
 圖ノ如クノ三叉ヲ以テ食フヘシ

○ 魚ヲ煮ルトキハ鱗ヲ除キ腸ヲ去リ塩少許ヲ
 加ヘタル湯ノ中ヘ入レテ煮ルベシ
 ○ 又牛酪ヲ以テ恰モ煮ル如ク鋏鍋ニ入レテ焼
 クアリ
 ○ 又塩ヲ付ケテ焼クトアリ此ノ如クスルキハ
 牛酪ヲ解キ澆グベシ
 ○ 鮭ハ生ノトキニハ鱗ヲ除キ腸胃ヲ去リ牛酪

適宜^{テキギ}ヲ塗^ヌリ焼^ヤクベシ又^モ煮^ニル^トモアリ
 ○又^{ホトヨク}湯^{シホク}漬^ケノ鮭^{サケ}ハ庖^ブ序^シヲ以^テ横^{ヨコ}ニ剪^キル^ト数^スケ所^{シヨ}
 熱湯^{ネツトウ}ヘ投^シテ煮^ニル^ト西洋^{セイヨウ}半^ハ時^ジ間^{カン}湯^ユノ大^{オホ}ヒニ
 塩味^{シホク}ヲ帶^ヲル^ヲ待^マテ其^{ソノ}湯^ユヲ去^クリ新^{アタラ}湯^ニヲ加^クフ此
 ノ如^シクスル^ト九^ク三^{サン}次^ジ塩味^{シホク}ノ淡^{アワ}ナル^トキニ湯^ユ
 中^{ナカ}ヲ出^ダシ小^コ菱^シ粉^コ一^{イチ}合^{ゴウ}ト牛^{ギユウ}酪^{ラク}大^{オホ}匙^シニ三^{サン}ツトヲ
 合^アセテ汁^{ジュ}トナ^ンタル^{モノ}ヲ十^{ジュウ}分^ブ一^{イチ}澆^ヤクベシ

① 海老^{エビ}ハ煮^ニテ二^ニ片^{ヘン}ニ割^ワリ皿^{ハシ}ヘ盛^セリ按^ニ上^スス此
 ニ用^ニユル汁^{ジュ}ハ苳^カ子^シヲ小^コ一^{イチ}匙^シ酸^ス大^{オホ}一^{イチ}匙^シサ^ララ^デ
 油^{アブラ}大^{オホ}一^{イチ}匙^シ砂^サ糖^{ドウ}小^コ一^{イチ}匙^シ此^{コノ}西^{セイ}品^{ヒン}ヲ合^アセ能^ノク攪^{カキ}混^マ
 スヘシ
 ② 蟹^{カニ}ハ煮^ニテ肉^{ニク}ヲ取^リ甲^カヲ残^ノシ置^オキ肉^{ニク}ヲ細^コ末^マニ
 剪^キリ牛^{ギウ}酪^{ラク}小^コ一^{イチ}匙^シ小^コ菱^シ粉^コ小^コ一^{イチ}匙^シト混^マカ^セシメ
 再^マヒ其^{ソノ}甲^カヘ收^オメス又^モト^クハ入^イレテ焙^ヤクベシ食^シ

卷之下

按へ上センニハ其儘皿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
シカラズ能ク注意スベシ

雞卵

① 雞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
器ニ遷シ茶筌ノ如キ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挑
揆スルノ前法ノ如シ盜少許ヲ入鉄鍋へ脂ヲ
灌キ温煮ヲ加ヘテ後雞卵ノ既ニ混和セシメ
タルモノヲ入テ燒ク但火度ノ過ザルヲ要ス

故ニ匙ヲ以テ反覆スルヲ數回スヘシ又容ヲ
 造ル為ニ鏡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
 鏡鍋ニ灌カシカシテ卵子ニ箇ヲ入鏡葉ノ蓋
 ヲ蓋ヒ上下ヨリ温煮ヲ加ヘ卵子ノ白部漸ク
 白色ヲ帯ビタルヲ度トシテ卸スヘシ已ニ卸シ
 タル後胡椒又塩ヲ點シテ食案上ニ出スベ

シ時トシテハ豚ノ盞漬ヲ焙テ葉薄ニ剪リ其
 上ニ載セテ案上ヘ出スヘシ
 ⑥又煎鶏卵ハ黄白ヲ分子前法ノ如クシテ卵六
 箇ニ塩小半匙胡椒少許ヲ加ヘ蕩攪シツ、煎
 ルヘシ即我國ノ煎玉子ト云モノ、如ス寂モ
 半熟ヲ可トス

鳥類

焙鳥ハ火雞鷄鶩鶩鶴雉子雁鴨鳩等ヲ用ニ焙
 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
 断テ氣管ヲ餘シ置キ肛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鍍葉盆へ載セシ
 又
 又頭ヲ切断セズシテ雉子ヲ焙クアリ其時
 ハ美麗ナル頭部ノ羽毛ハ除去セズシテ頭ヲ

タにへ籠テ焙クベシ鍍盆へ載セザル前牛脂
 大一匙へ温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
 又頭ヲ切断セズシテ雉子ヲ焙クアリ其時
 ハ美麗ナル頭部ノ羽毛ハ除去セズシテ頭ヲ

卷之下

胴ノ方へ向ケテ串シ焙クベシ

④ 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 又雞ハ脊面ヲ大割シ割タル所ヨリ指ヲ入テ

鷓ノ容ナリ失ハザルヲ注意シテ満身ノ塗骨

ヲ脱却シ鳥ノ大小ニ應シテ温純ヲ入以テ骨

ニ換へ復絲ニテ縫シテ素ノ如ク温小一匙

ヲ灌キ又牛脂ヲ灌ヒテ焙クヘシ食場へ出ス

トキハ牛酪ヲ鎔解セ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

カヲクシテウ
火雞
シチメンテウ

テ温ヒヤクニコトバカリ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

⑤⑥ 火雞鷄家鴨等ノ首ヲ半断シ血ヲ去リ羽毛ヲ
去ルサ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

ヲ着セテ第一衣ココモトシ雞卵黃ヲ着セテ第二衣
トシ燒菱餅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モトモ尤胴兩翼及ヒ兩
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
酪大一匙ヲ以テ之ヲ煎リ赤茄子汁一合五勺
ヲ加ヘテ煮ルハシラクト暫時ハシラクアツテ小菱粉一大匙ヲ

卷之下

時シナルヘシ
 溶コ解ウセシメシ 盪シ小半匙サヲ加ヘテ再サヒ煮ルニ 暫サ

獸類

○燒牛ヤキウシヲ製スルニハ牛肉ギウニク四半斤ヲ能ク叩ウキ胡椒コウ又盪シ少許シホスヨシカカリヲ點テシテサルル油アブヲ灌コキ置ケキ少時間シヤウカンヲ經ヒテ燒クベシ食セン按ブヘ上ウセントキ牛酪ギウラクヲ塗ヌルベシ

○焙肉ヤキニクハ鳥トリヲ焙ヤクト一般オトシニシテ唯タ牛ウシハ脊骨セニ副ソタル肉ニクヲ用ユルヲ上ウトス羊ヒツジハ股モ或モ脊骨セ等トヲ随意ズイイニシテ可ヨナリ此等コトハ皆骨ホネヲ除クカズシテ用ユユ焙ヤクトキハ四斤以上ノ量リヤウタルベシ
 ○小犢コウシノ油アブ煮ニ
 ハ牛肉ギウニクヲ圖グ
 ノ如ク切リ



骨長四寸

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 鶏卵黄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
シウツノフアラ

○又羊并ニ豚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匙ヲ灌ヒテ燒クアリニ

①冷牛肉・冷羊肉ト云モノアリ牛肉或羊肉ノ前

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モアリ

②牛舌ハ煮ルヲ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
 菱粉大匙ヲ解キ塩小半匙ヲ加ヘ煮テ之ヲ
 舌へ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
 去テ皿へ盛ルモアリ冷ヘタルモノヲ食フ片
 ハ酸及ビ牧子適宜ヲ副テ食フ此牛舌ハ多ク
 木ドヨク

ハ羹汁ヲ取ツタル後ニ用ユルナリ羹汁ヲ取
 ラントナレバ一箇ノ舌ニ水二升ヲ以テ煮ル
 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へ遷
 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
 ウルケラ

フベシ

○ウツキ 兎ノブドウ葡萄酒煮ハウツキ 兎ノ皮ヲ剥キウツキ 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
 ヲモウセン 小剪シテキウラク 牛酪ダイニ 大匙ヲ以テ煎リ葡萄酒三
 合ヲ以テ能ク煮テシホス 塩少許ヲ加ヘ小菱粉二勺
 ヲ水ニテヨウカイ 溶解セシメテ之ヲ加ヘ煮ル一分
 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

シホクシ 馬鈴薯十箇シ 人参大一箇ヲ皮ヲ去リ凡二寸許
 ニ剪テ同シ鍋ニ加ヘ西洋三字間煮ルベシガラ 皿
 へ盛ルトキハ馬鈴薯シヤカタライモ 人参シシレ 両ナカダ共ニ盛ル
 へシ
 ○エシ 盗豚ハ外國ヨリ来レルモノニシテ別ニサク 作為
 ナシヤキ 焼卵子ニ載セルノ外ハヤキ 焼カズ煮ズシテ

用ユ

豚^シ肉^ニハ、織^{セシ}維^イ中^ニ、小^コ虫^{ムシ}逗^ト在^リセリ、大^オサ^カコ^スト^レ
 一^ト上^シ四^シ分^ノ一^ニ或^ハ六^シ分^ノ一^ニア^リ其^ノ名^ヲト^ト
 ル^キ子^レト^ト云^ハ是^レ獨^ド逸^{イツ}ノ^ヲ大^オ医^イ利^リシ^スハ^ハ屢^ロ麻^マ質^{シツ}状^ノ痛^{イタ}
 セ^ル所^ナリ^人之^ノヲ^シ食^スス^レハ^ハ屢^ロ麻^マ質^{シツ}状^ノ痛^{イタ}
 ヲ^ハ發^ハス^ト云^ヘリ^謹テ^テ豚^{ブク}肉^ハ食^スズ^ベカ^ラス
 野菜

十五

○馬^{ウマ}鈴^{スズ}薯^{シヨ}ハ皮^カヲ去^クラズシテ焙^ヒキ食^ク按^ヘニ上^ルス庖^{ホウ}

庁^{チヨウ}ヲ以^テ皮^カヲ去^クリ牛^{ウシ}酪^{ラク}又^ハ盥^{セン}ヲ副^ソテ食^フズ

○皮^カヲ去^クリテ煮^ニ水^{スイ}分^ベヲ能^ク驅^クテ盥^{セン}ヲ入^レ其^ノ器^ヲ

ヲ振^ルテ盥^{セン}ヲシテ薯^{シヨ}ニ附^ツ着^キセシメ又^ハ火^ヒニ上^セ

ル^ト暫^{サシ}時^{ナリ}

○又^ハ皮^カヲ去^クリ牛^{ウシ}脂^シヲ以^テ煮^ニル^トア^リ此^ノ時^ハ葉^ハ

卷之下

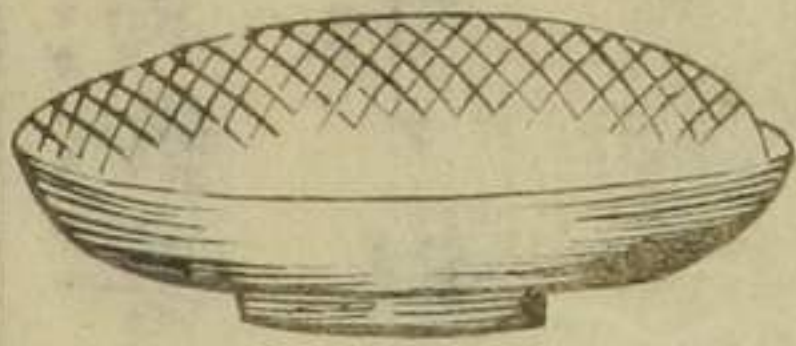
十六

様ニ薄ク剪ルベシ

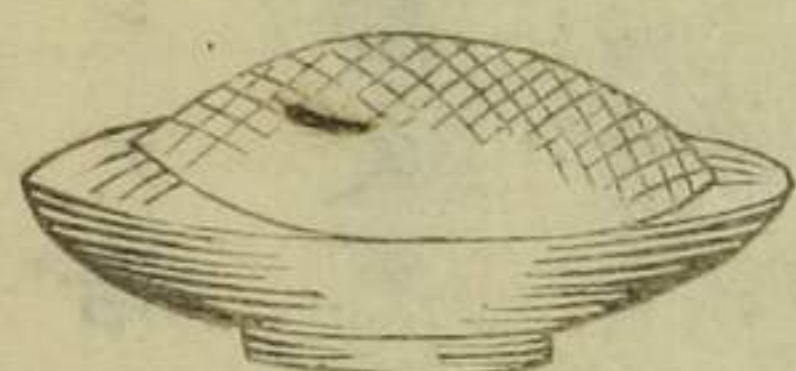
○又研リテ皿ニ盛り食案ニ出スアリ

○又又凡ソ馬鈴薯十箇ニ牛酪中二匙ヲ加ヘ能ク

攪混シテ圖ノ如ク



上ノ圖ハ皿ニ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「フ」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「フ」五握灰汁テテ煮ル「フ」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序ニテ叩

キ細末ニスベシ皿ヘ盛ルキハ能ク熟セル鶏

卵ヲ輪形ニ切り菠薐草ノ上ヘ載スベシ

卷之下

○赤茄子ハ凡ソ五箇ヲ輪形ニ剪リ胡樹及塩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塩少許ヲ加ヘテ皿ヘ盛ルベシ

○甘草ハ皮ヲ去ラズ煮テ食案ヘ上ス便チ皮ヲ剥テ食フベシ○又焼タルモアリ

○甘草ノ焙タル焙菱餅ニ代ヘテ午時ノ食餌ニ用ユルコトアリ然レモ實客ニハ供セズ東京市内ニ於テハ焙タル甘草ヲ所々ニ賣ル者アリ之ヲ買フテ用ユルコト簡易ニ屬ス
○獨活大凡ソ五茎皮ヲ去リ能ク煮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

之ヲ加ヘテ煮ルコト一分時許ナルベシ

○隠元豆・豌豆・胡瓜・人参ヲ煮ルモ獨活ト同法ナ

ルベシ

○蕃瓜ハ皮ヲ去リ煮テ研リ凡蕃瓜一枚ニ牛酪

大一匙ヲ交カスベシ

作者曰西洋野菜ハ其數甚ダ多ト魚モ今我

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蕷・苺・松茸其

他菜ノ如キノ類ハ撰テ之ヲ用ユル可ナリ

○(七) 俗ニホク子ト云菜菔ノ一種ノモノヲ玻璃杯ヘ

盛り食案ヘ上スヘシ盜ヲ帶テ食フヘシ

○(八) 防風ヲ生ニテ食按ヘ上スベシ是亦盜ヲ帶テ

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
 シ雞卵黃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拵

ヘテ形等好ニ任ス雞卵黃ヲ塗り遠ク火ニ炙

ブルメン

○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

卷之下

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
 シテ盛り成シ馬鈴薯ノ部分ヘ鶏卵黄一箇ヲ
 塗リテ温素ヲ加ヘテ乾カシテ中央ヘ彼ノ肉
 ト汁トヲ盛ルヘシ左ノ圖ノ如シ

馬鈴薯牛肉
 ヲ盛り汁ヲ
 灌ギタル圖



① 膾ナマスヲ製セイセンニハナシ菅シヤク仕シ葉ヨウ一イ寸サウ許キョニ切キリ能ネク
 洗アラヒ清セイ淨ジヨウニシシテテ皿サラ一ヒト盛モリ煮ニタルタル雞タマゴ卵ノキミ黃キヲ細サイ
 末マツニシシテ海エ老ビヲ葉ハノ薄ホクク剪キリテ載ノセ馬シヤク鈴ガ薯ライ中チウ五
 ツヲ煮ニテ輪ワ形カクシニ切キリヒツトル中チウ二ニ箇カウヲ煮ニテ
 皮カバヲ去サリ輪ワニ切キリテ亦オ之ノヲ載ノス食シヨクスルル片ヘニ
 ハ生ナマ卵ノ黃キ子シ二ニ箇カウヲ攪カキ混マゼシル油アブラ大オホ一ヒト匙スプヲ
 入イレテ又マタ能ネ攪カキ混マゼシル酸アサ大オホ一ヒト匙スプ及ツヒ苺イチジク子シ小チホ一ヒト匙スプ

ヲ加カヘタル汁シユヲ作ツクリ別ベツ器キニ之ノヲ貯タクワヘテ食ゼ案アン
 ニ上ウス乃ノチ汁シユヲ用ヨウユル用ヨウセガルモ各シ自ジノ適テキ
 宜ヨキタルベキナリ英イ國コクニ於オテハ秋アキ夏ナツニ之ノヲ用ヨウ
 ユト聞キク此コノ条ジョウニ海エ老ビト云イハシハ伊イ勢セ海エ老ビヲ云イハス
 芝シ海エ老ビ車クルマ海エ老ビ共ニ用ヨウユベシト日ヒツツトルハ我ワ赤セキカブブ
 ② 又マタ右ミダノ法ホウノ如コトクニ葱ネギ胡コ瓜カ等トヲ加カヘテ煎シユ初ハジメヨ
 リ汁シユヲ灌カンキ諸シヨ品シヲ交コウ加カセシメテ出デスルモアリ

卷之下

○又^{チヤ}苜^ノ上^ヘ鶏^{タマゴ}卵^子ノ熟^ダセルモ^ノヲ輪^ワ形^{カタ}ニ剪^キ

皿^サニ盛^モテ食^ベ棧^ンニ上^セ各^タ自^ジノ皿^サニ取^リテ各^メ自^ジ

ニ庖^{ホウ}方^{チヨウ}ト三^{サン}又^サヲ以^テ能^ク刻^キニ油^{アブラ}其^タ他^ノ芥^{カイ}子^シ酸^ス

等^トヲ随^ズ意^ニ灌^ソギ混^コカセ^シメテ食^フ

⑤肉^{ニク}寄^ヨセハ圖^ツノ大^オサナレハ小^コ菱^{テイ}粉^コ五^ゴ勺^{シヨウ}ヲ鶏^{ケイ}卵^{ラン}

一^{イツ}ツト練^ネリ合^アセ焙^キ牛^{ウシ}肉^{ニク}三十^{サンジュウ}目^メ許^{カリ}ヲ細^{ホソ}ク線^{イト}

如^ニク剪^キテ稜^{リョウ}角^{カク}アラシメ已^{ステ}ニ練^ネタル小^コ菱^{テイ}粉^コヲ

均^キ平^{ヘイ}ニ延^ノシ置^キ其^ノ中^ニ土^ツ包^フニ左^サ右^ウニ空^ク所^{シヨ}アラ

シ^シノ之^コヲ「スト」ニ入^テ焙^キ別^{ベツ}ニ羹^{スエ}汁^{ジュ}五^ゴ勺^{シヨウ}ヲ

以^テ干^{カン}藻^{ソウ}一^{イツ}个^コノ四^シ分^{ブン}一^{イツ}ヲ解^トキタルモノヘ砂

糖^{ドウ}中^{チュウ}二^ニ匙^シヲ加^ヘ小^コ菱^{テイ}粉^コヲ以^テ製^{セイ}セル物^{モノ}ノ已

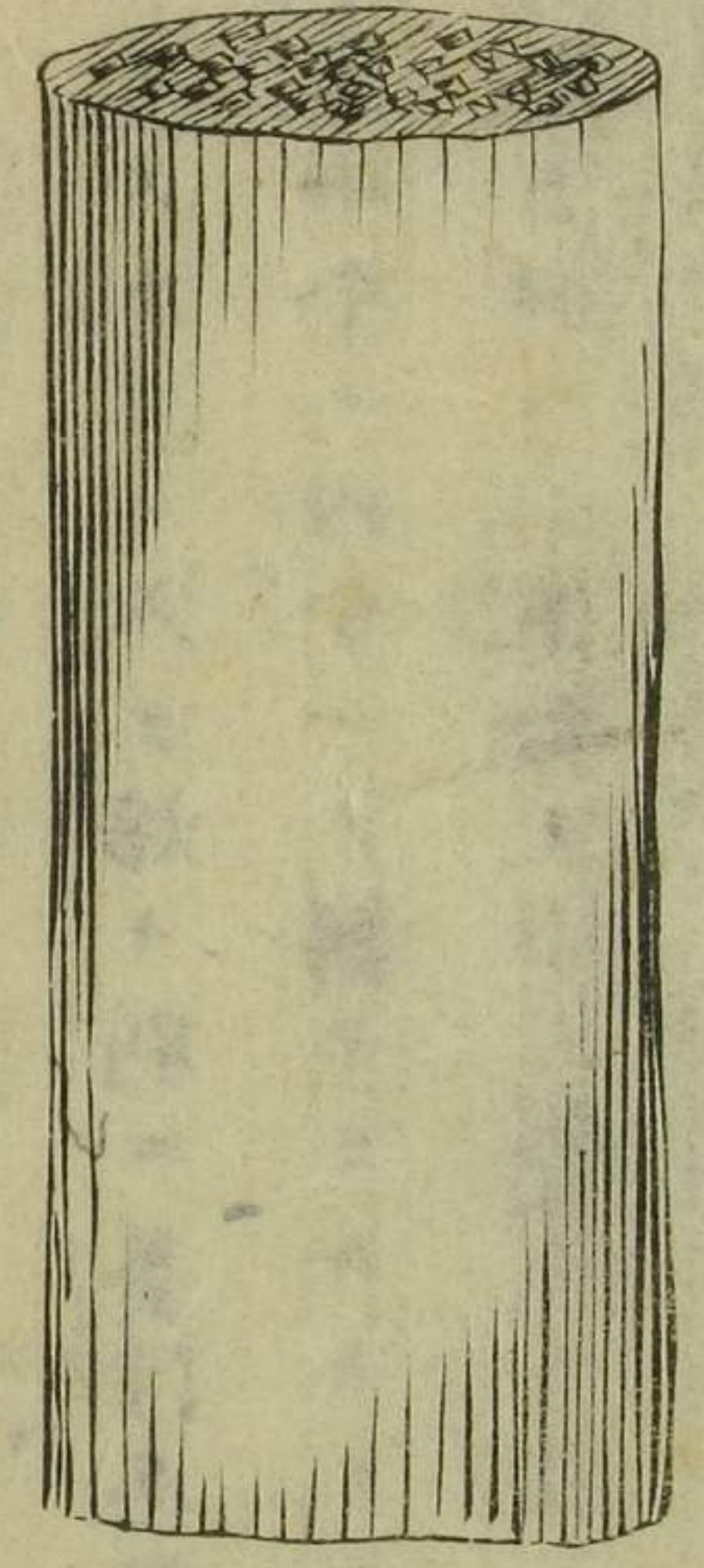
ニ焙^ヤケタルヲ待^{マツ}テ牛^{ウシ}肉^{ニク}線^{セン}ノ不^フ満^{マン}ナル所^{シヨ}口^クヘ

一^{イツ}方^{ホウ}ノ空^ク所^{シヨ}ヨリ浸^ヒ入^シセシム冷^{ヒヤ}テ後^{ノチ}我^ガカ蒲^ハ鋒^{ホウ}

ト云^フモノヲ剪^キルカ如^クニ續^{ツク}々^々ト剪^キテ出^イスベ

卷之下

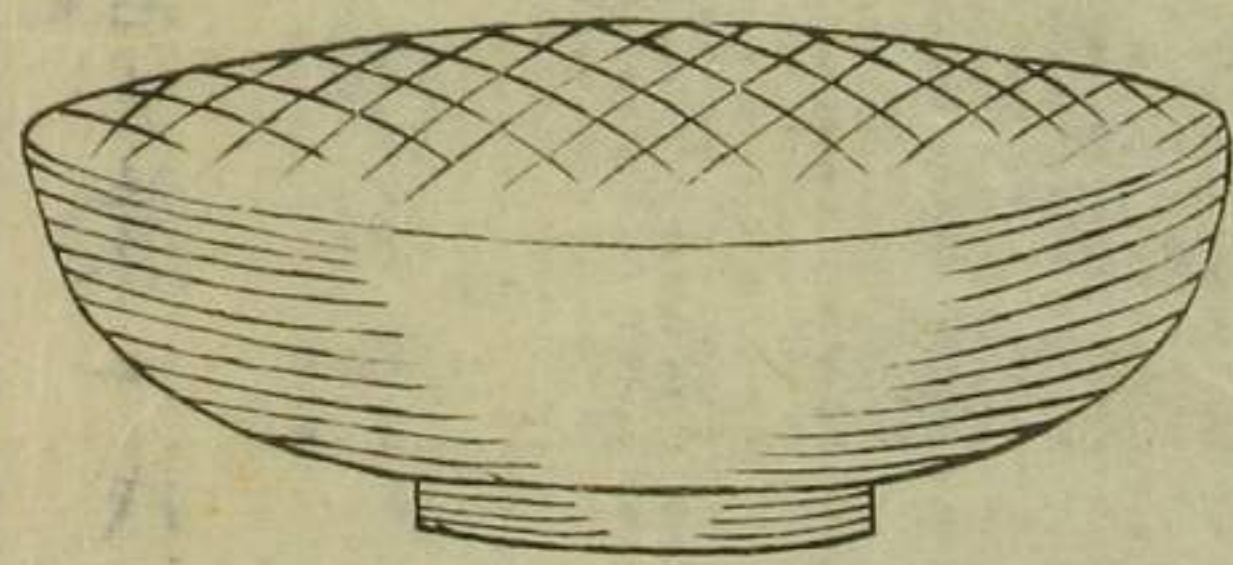
シ之ヲ食スル片ハ少許ノ塩ヲ施シテ食フベ
 シ即チ左ノ圖ノ如シ



⑤肉ノ皿焼ハ生牛肉ト馬鈴薯ヲ煮ル片シテ
 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捧
 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序ノ尖頭ヲ以
 テ網形又ハ花形等ヲ畫ギスタロニ入テ之ヲ
 焙キ食按ニ上ス各皿ニ分チテ人ニ進ムル片

卷之下

ハ大匙ヲ以テ表面ノ衣ヲ破リ各皿ニ盛リ衣
 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チ或
 ハ花ノ形チ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」へ入焙クベシ
 即チ



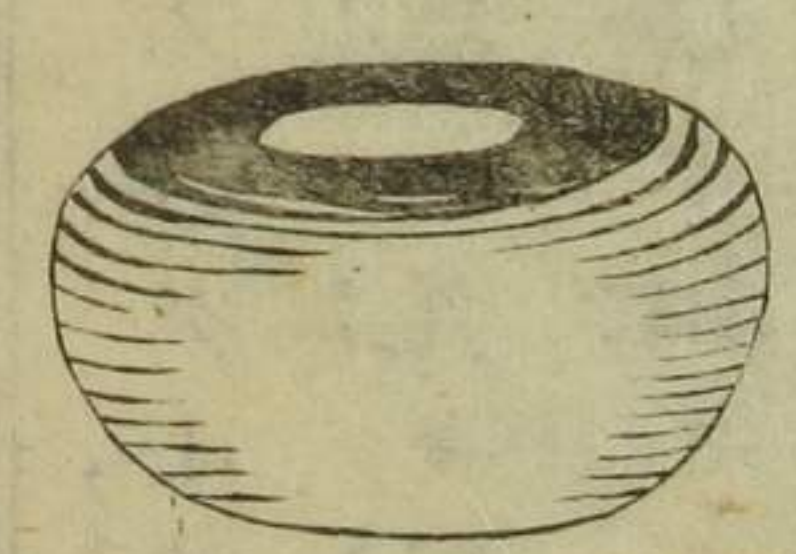
圖ノ如シ又脂ヲ以テ煮タルモアリ

⑤ 雞一羽ニ飯五合許ノ量ニ從ヒ牛酪大二匙ヲ

以テ煎リ切断セツダンハ別ニ焙リイブ裁断シテ飯ノ上

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



⑦ 上面シヨウメンへ凹所クハキトコロヲ設ケ置キ之レ小麥粉ノ衣コロモヲ着

セ牛脂キリジヲ以テ煮ルベシ已ニ者タル後凹所クハキトコロへ

シヤミカハリニモエ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令彼レヨリ

追來セルモノアリ磁鑊マキ又鐵鑊テツキ

ニ貯ヘタリ之ヲ用ユ可ナリ

⑧ 飯ハ我國ニ用ユル所ノモノニテ更ニ異ルナ

シ煮シテ直ニ蓋アル皿スダヘ盛り食按ニ上スハ飯

○焙菱餅ヲ一分五厘許ニ剪テ「テツキ」ニ載セ
 テ微火ヲ以テ炙ルベシ之ヲ「トウ」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



圖ノ如ク切タルアリ又丸ク作りタルモアリ

冷ユルヲ嫌フ故ニ蓋アル皿ニ盛ルナリ他ノ肴ハ或ハ其皿ニ盛
 テ焙ク「トモ」アレハ磁器宜モ可ナルヘケレハ飯ハ漆器ニ盛ル可
 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
 ハ遺憾ナラスヤ因ニ云漆塗ノ美ナル大浮ヲ用ユル「ト」宜モヨロ
 シ膏ニ美ナルノ「ト」ナラス木造ニシテ漆ヲ之ヲ取ル「ト」ハ大匙
 加ヘタル物ナレハ温ヲ保ツ「ト」至テ長シ
 ニ「ツ」或ハニツカレ「ト」シ「ヤ」三「ヤ」子ヲ施
 シテ食フベシカレ「ト」ノ製ハ汁類ノ部ニ出ス
 作者曰飯ハ我國ニ謂カ「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

テ凡ソ一葉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鏡鍋ニ入
牛脂大三匙ヲ換シテ煎リ水一升ヲ加之ヲ煮

ルヲ西洋一字間ニシテ木綿ヲ以テ濯淨ヲ瀝
シ去ルベシ此汁ハ渾テノ煮物ニ用フニナ
ル此汁ヲ用ユルヲ甚タ佳ナリ之ヲ貯メント
ナレハ光線ノ洞透セガル黒或ハ青色ノ玻瓈
罎ヘ貯ヘ「コロツ」フ差シ蠟ヲ以テ密封シ置
クベシ一年ヲ亘テ更ニ燻ズルヲナシ

○魚汁ヲ製セシニハ第一鏡鍋ニ牛酪大一匙ヲ

卷之下

三十九

灌キ第二魚ノ羹汁凡一合ヲ加ヘ第三ニ小菱
粉大一半匙ヲ水少許ヲ以テ溶解セシメ小時
間煮ルベシ然レ魚ニ大小アリ宜ク此量ニ
準フヘシ

○牛酪ヲ溶解セシメ他物ヲ加ヘズニテ用ユル
トアリ

○焙タル牛又ハ鳥ニハ零タル汁ハ湯少許

ヲ加ヘテ用ユヘシ羊モ之ニ同シ
○カレシノ製法ハ葱一茎生姜半箇蒜少許ヲ細
末ニシ牛酪大匙ヲ以テ煎リ水一合五タヲ
加ヘ鶏海老鯛蠣赤蛙等ノモノヲ入テ能ク煮
後ニカレシノ粉小匙ヲ入煮ル西洋一字
間已ニ熟シタル片塩ニ加ヘ又小菱粉大匙ニ
ツヲ水ニテ解キテ入ルベシ

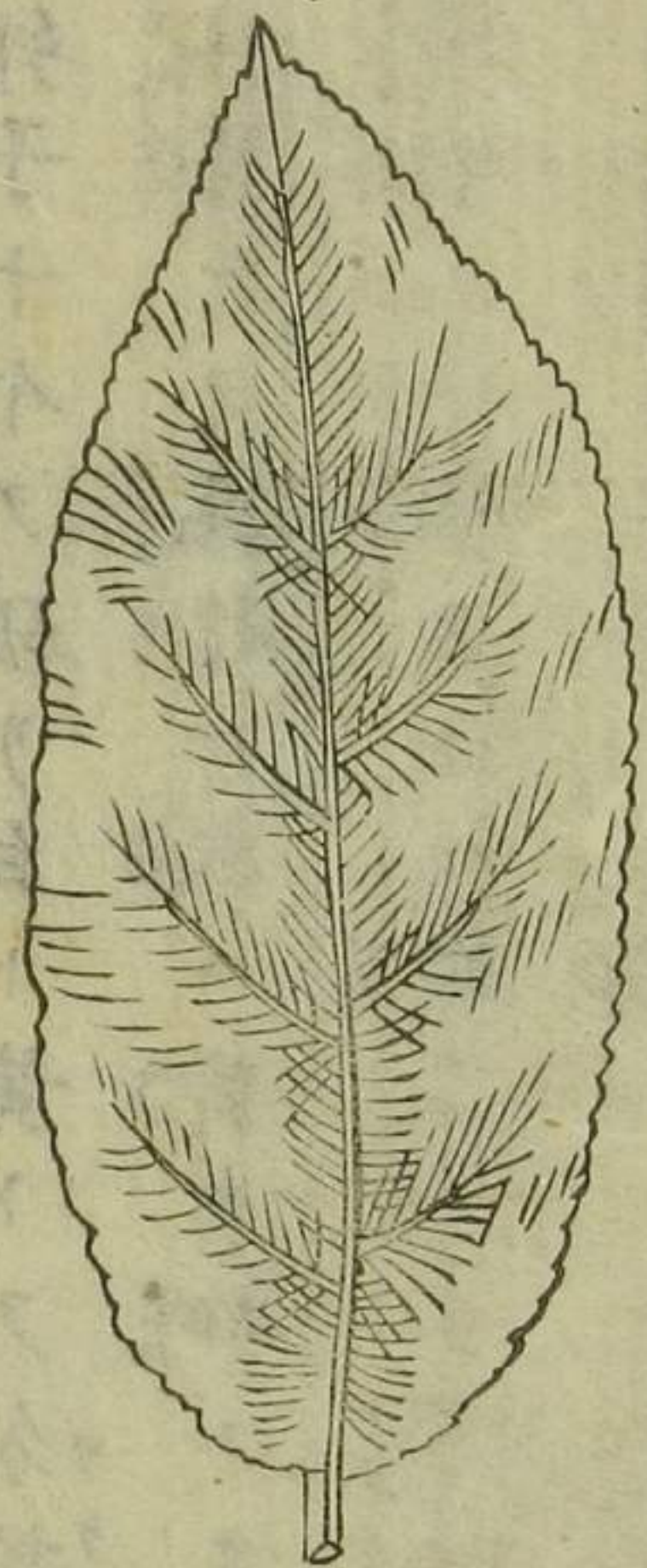
○「ジヤ」ハ木實ノ種ヲ去リ或ハ去ラガルモア
 リ砂糖ヲ以テ煮ル其ノ實ノ形ヲ失ヘルヲ度
 トナス即チ「エキス」ノ如キモノナリ
 ○「チヤ」子ト云モノアリ印度地方ヨリ出ス之
 ハ我國ノ小菱製ノ醃ニ略似タリ西洋人モ之
 ヲ印度地方ニ求ム製法ハ知ヒリト虫今我國
 ニ製シテ易ナシ舶來セルモノヲ買フベシ

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
 ヒ挑起シ鏡鍋ヘ牛酪ヲ大一匙投シテ溶解セ
 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ヲ圖ノ如シ食按ニ上ス
 トキハ砂糖ヲ點スベシ又「ランゲ」ヲ灌キ

卷之下

「マツヒヲ以テ火ヲ点シ
サカサカ 満マニ血ヘ火カ焰エシヲ騰ヤラシメ
 ツ、食セ案レニ上ノスベシ



①② 我俗間ニ「ホツタラヤキ」ト稱シキセル小菱粉ヲ以
 テ製セイシタルモノ、如ゴトキ物モノナリ小血状コサラガタチノ大オホ井イ
 ニ造ツクリ表面オモテニ雞卵タマゴ黄ワキヲ塗スリ「スタ」ニテ焙ヤキ食シヨクス
 ル片ハ竅上サイノ砂糖蜜サトウミツヲ懸コケ用ニ此蜜ハ清人シチン
 ノ齋イハラシ来キル所トコロノ生薑漬セウガスケノ蜜ヲ用ニベシ生セリ
 姜ガノ味アジ少スクアリテ甚シダ美カマシナリ西人ヤラロバ多ク此ヲ
 用ニ

卷之下

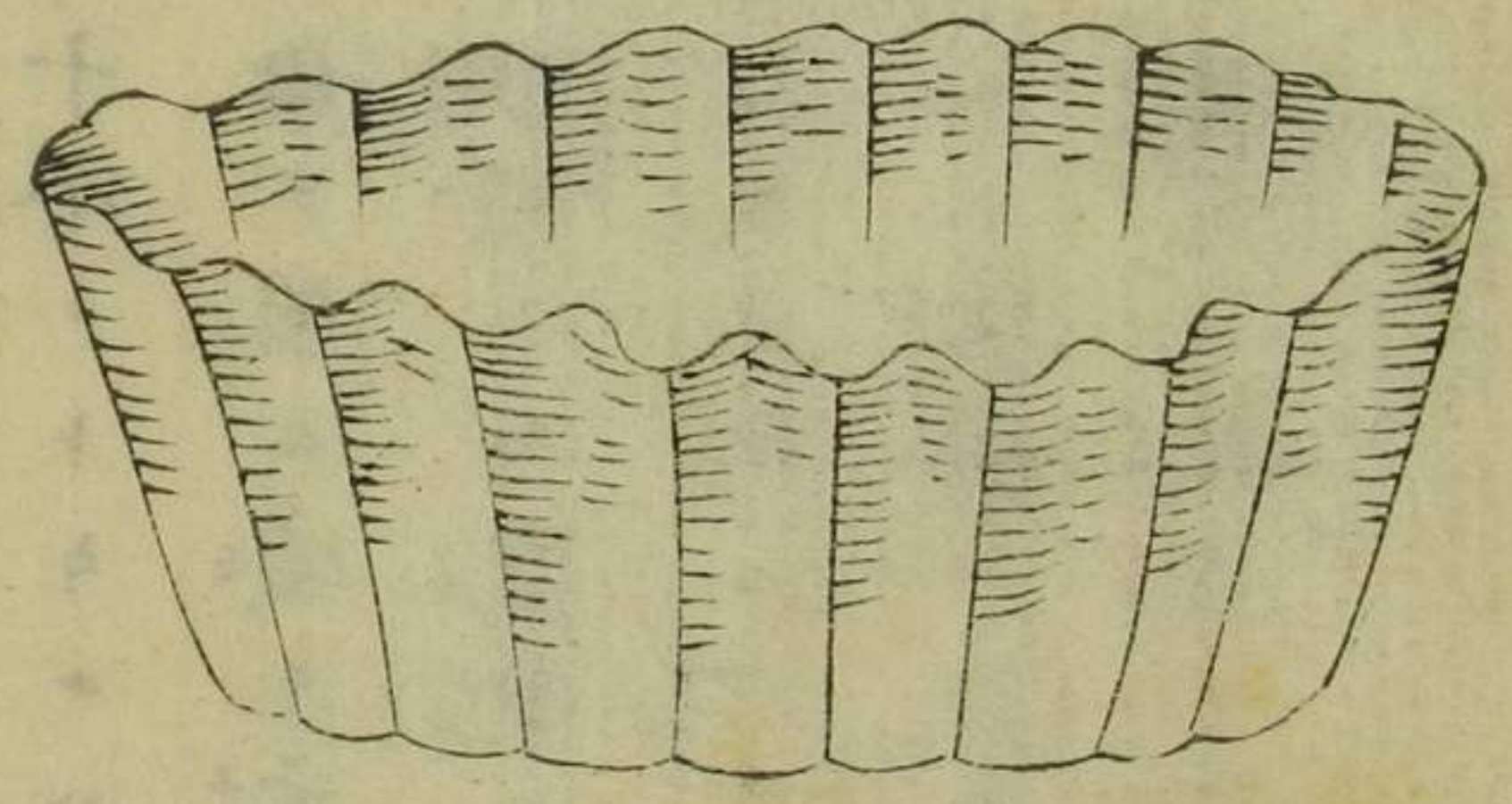
⑤⑥ 血焙ハ種々アリ小菱粉ヲ牛脂ヲ以テ黏テ皮
 ノ如ク延シタルモノヲ鐵葉皿ハ敷キ其中ハ
 杏實又ハ櫻實等核ヲ去リ又核ヲ去ラズシテ
 ハタンヤコフ
 入レ又下ハ敷タルモノト一般ノモノヲ以テ
 上ヨリ覆ヒ縁ヲ度ニ餘レル部分ヲ切り落シ
 「スタ」フヘ籠テ焙クナリ食スル片ハ剪テ別皿
 へ盛ルベシ

⑤⑦ 我國ノ「カステラ」ハ鶏卵十個ノトキニハ鶏卵
 ヲ割リ黄白ヲ分チ先ツ白ヲ器ニ盛リ茶壺ニ
 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
 テ加ヘ小菱粉二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
 加ヘテ之エ盛リシ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
 ⑤⑥薯蓣ノ粉又ハ葛粉一合水少許ヲ以テ溶解セ
 シメ砂糖大二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」ヘ籠メテ焙クヘ

シ食按ニ上セル片ハ其茶碗ヘ小匙ヲ係テ出

スベシ

⑥ク 牛乳五勺ト 鶏卵三ツト 砂糖大五匙トヲ合セ

能ク攪温シテ砂糖漬ノ葡萄少許ヲ加ヘ飯ヘ

交ゼ模ヘ盛リテ「スタ」ヘ籠メ焙クベシ形チ

ハ前糸ニ見エタル「カステール」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 砂糖大ニ匙ヲ入 溶解シタル干藻

ヲ加ヘキヨウコ凝固スルヲ待テカタ模ヨリ出シテサ皿ニ盛
ルベシカタマル

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
以テ練リ布ヘ包シ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ヘ盛り食
按ヘ上ス此品ヘ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

④允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ニ砂糖漬ハ天門冬乾
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

○葡萄酒ブドウクハトススハ牛乳ギョウニョ壹合ヲ煮テ砂糖サトウ大ニ匙サシヲ入葡萄酒ブドウク大三匙サシヲ加ヘ輕ク煮テ汁シユトナシ

用ユ

○牛乳ギョウニョ壹合ト砂糖サトウ大四匙サシ小菱粉コウワカ大三匙サシトヲ混マキ

合コウシテ水ミヅニテ溶解ヨウゲイセシヌテ之ヲ煮テ汁シユトナ

ス

○蜜ミツハ前マエニ見ミヘタル如ク生姜セウカ漬ヅケノ蜜ミツヲ良ヨシトス

○雞卵タマゴノキミ黄キヲ以テ汁シユトナスアリ雞卵タマゴノキミ黄キ七ツヲ茶チヤ

筌センヲ以テ挑攪チキマゼシ「酒シユニ勺スプーン砂糖サトウ一合カヲ加ヘ

テ用ユ挑攪チキマゼスルニ當アタリテ火邊カヘシニ置オキキテ少シク

温ナシ度ドノ加カハルヲ良ヨシトス

毎日必用ノ部

○食ゼン按ア上シ始ハジメヨリ終オハニ至イルマテ水ミヅハ闕カクヘカラ


スト知チルベシ酒サケヲ嗜タシム人ヒトハ必カナラスジモ始ハジメヨリ

卷之下

三十一

水ヲ呼ス食間ニ酒ヲ用ユ酒ヲ嗜マサル人ノ
 如キハ必ス水ヲ始終スベシ
 ○茶及ヒ「カモ」ニハ各人ノ好ニ任セテ食ヲ
 始ムル所ヨリ出スモアレテ食ノ將ニ終ント
 スル所出スヲ以テ常トナス茶ハ我國ノ茶ヲ
 用ユベシ且ツ我國ノ茶ヲ瀝スト同法ヲ用ユ
 ベシ

圖ノ如キ器ニテ瀝シ用ユル一アリ或ハ懸子
 ニ布ヲ以テスル一アリ「カモ」ハ大匙一ツ
 ヲ一度一用ユ懸子ヘ投入シ熱湯ノ澆ガ一適



卷之下

宜^キニシニ其^{ソノ}器^キ底^コへ零^シタレタルモノノ用^ヨユミ
シ茶^チカ^カフ^フトモニ雪^{ユキ}白^{シロ}砂^サ糖^トト牛^ギ乳^ラヲ加^クヘテ
飲^クムベシ

○牛^ギ乳^ラハ每^毎朝^{チウ}一^一次^ダツ、一^一合^カ許^カヲ飲^クムベシ。縱^{タト}令^ヒ
儉^{ケン}約^{ヤク}ヲ用^ヨユト毎^毎七^{シチ}日^{ニチ}間^{カン}ニ一^一度^{タク}ハ必^カズ飲^クムベシ。

○焙^ホ菱^{レイ}餅^{ヘイ}ハ我^ガカ飯^イト一^一般^{パン}ノモ^モフニシテ九^クソ三^{サン}

次^ジノ食^{シヨク}糧^{リョウ}ニ上^ウラサル一^一ナシ方^{カタ}令^{ヨク}横^{コウ}濱^{ヒン}又^{マタ}ハ
築^{ツキ}地^ヂニ於^オテ製^{セイ}シテ賣^ウルナリ今^{イマ}ヨリ一^一年^{ネン}ヲ經^{ケル}
ハ焙^ホ菱^{レイ}餅^{ヘイ}ヲ賣^ウル所^{トコロ}ノ店^{テン}東^{トウ}京^{キョウ}府^フ内^{ノウチ}ニ蔓^{マン}延^{エン}セシ
且^カ焙^ホ菱^{レイ}餅^{ヘイ}ハ製^{セイ}法^{ホウ}早^{ハヤ}ク我^ガニ傳^{デン}リテ人^{ヒト}多^{オホ}ク之^ノヲ
知^チル故^{ユヘ}ニ製^{セイ}法^{ホウ}ヲ著^{シヨ}セズ

○牛^ギ酪^{ラク}ハ三^{サン}次^ダノ食^{シヨク}ニ必^カズ焙^ホ菱^{レイ}餅^{ヘイ}ニ副^ソテ食^クフベシ。
然^シレモ常^{ツチノ}食^{シヨク}ニ儉^{ケン}約^{ヤク}ヲ要^{ヨク}スル者^{モノ}ハ朝^{アサ}ノ一^一次

ニ牛酪ヲ闕ク者モアリ

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ノ飼ハ它日必ス食餌ノ用ヲ欠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豆ルベカラス且ツ我カ土地ニ種ヘテ生シ難キモノアリ野菜ハ彼此小シク形ナ

異ニスレ氏大ヒニ同シ抑造物者ノ人ヲ置グ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熟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

卷之下

四一

ノヲ除ノ外ハ適宜ニ製シ肉ニ副テ食フベシ
 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虫モ畢
 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

簡易ニスミ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ハ
 始メナレハ疾カニ食ヲ了ンヲ要ス故ニ食膳
 寢モ簡易ナルベシ晝ハ日課未ダ了ラザレハ
 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謙話シテ大
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
發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ダ卑

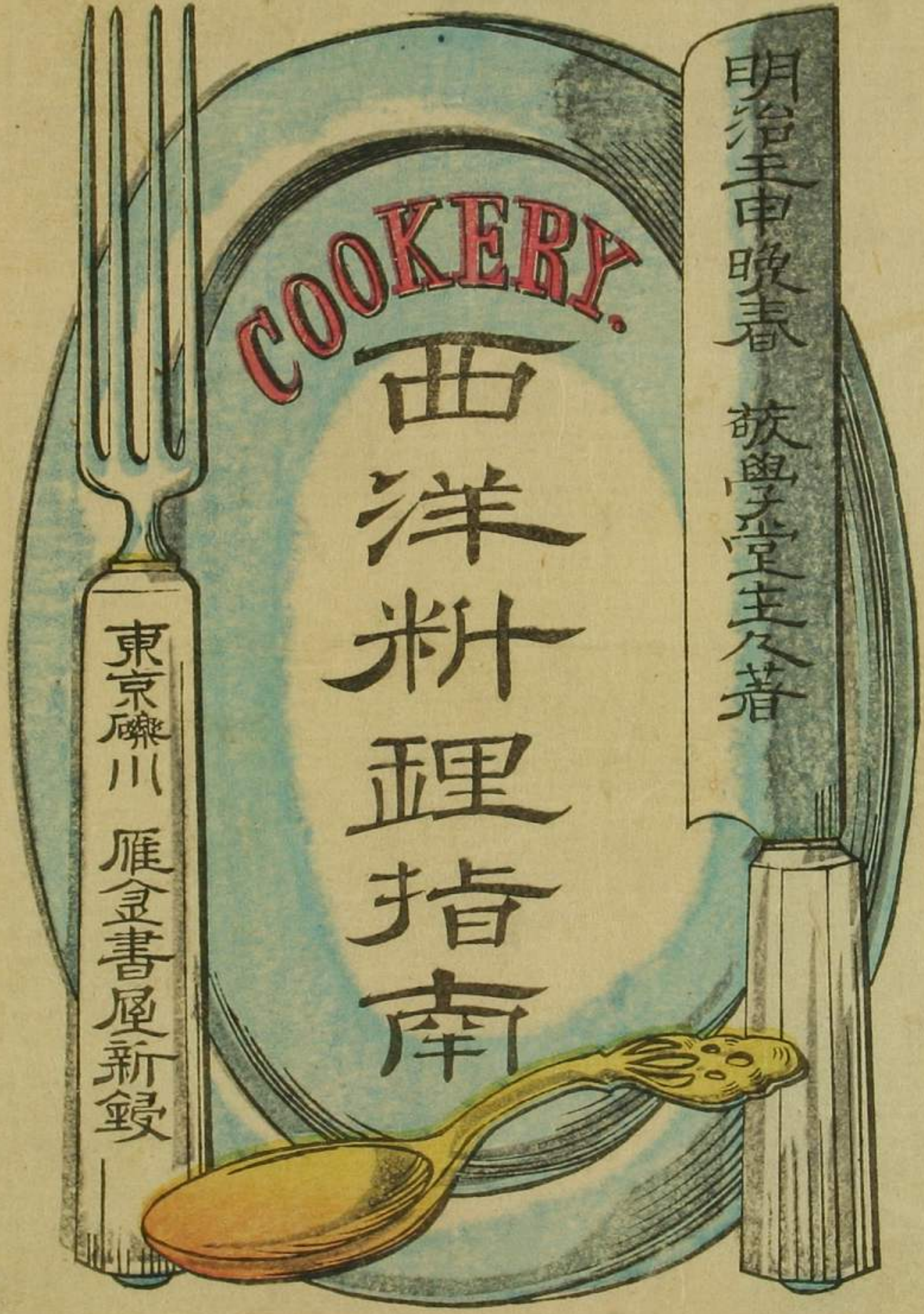
西洋料理大尾

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閑話ヲナス下前条ニ云
 へ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

發行 書林

大坂心齋橋通
 全 所
 東京日本橋通一丁目
 全 二丁目
 全 所
 全 芝神明町
 全 所
 全 横山町三丁目
 全 淺草茅町二丁目
 全 下谷數寄屋町
 全 本町三丁目
 全 日本橋四日市
 全 小石川大門町

伊丹屋善兵衛
 敦賀屋九兵衛
 浪原屋茂兵衛
 山城屋佐兵衛
 浪原屋新兵衛
 岡田屋嘉七
 和泉屋吉兵衛
 和泉屋金石衛門
 浪原屋伊八
 岡村屋庄助
 上州屋宗七
 和泉屋半兵衛
 鴈金屋清吉板



明治壬申晚春 敬學堂主人著

東京磯川 雁金書屋新發