







海軍割烹術參考書

等  
類  
別  
年  
月  
日  
藏  
書  
下  
岸

# 舞鶴海兵團長 西山保吉

命 令	五等主尉ハ本書ニ依リ制圖圖ヲ督得ス
發行年月日	明治四拾一年七月一日

## 序

本書ハ專ラ海軍五等主尉教授用トシテ編纂セレモノナリ惟ミルニ他科  
兵種ニ屬スル各種教科書ハ既ニ概モ成本シ之レニ依テ以テ教授レタ  
アルニカ、ソツズ獨リ割烹ニ關スル教科書ニ至リアハ未ダ現行ノセノ  
ナク之レガ爲メ教授上方針ノ一貫ヲ欠キ勢滿全ノ成果ヲ取ノ難キ所以  
ナリ本書揚タル所又固ヨリ大体ノ要領ヲ摘記スルニ過ギズ子種方様ノ  
調理獻立ニ至リテハ坊間又良書ニ乏レカラズ本書ハ只ニ五等主尉ノ教  
授ニ資レ准士官以上ノ食卓料理ヲ辨ズルニ支障ナカラシムルヲ以テ主  
旨トナスニアリ

海軍割烹術參考書目次

書品名稱之節

茶葉

魚肉

豆類

馬鈴薯

洋蔥

青椒

黃椒

白椒

芥末

薑

蒜頭

生薑

二二一一一々一々

タカタカタカタ

洋蔥頭

白及

白及刀邊

白及

組及底丁

組及底丁

蒜頭用

豆根用

豆莢用

豆莢用

豆莢用

豆莢用

豆莢用

二二二二二二二二

タカタカタカタ

SHIBADASHIN KANZUMESIZOBU

PEPPERS



५७

ナイフ研 磨入	磨入
刃持柄 カチハグ	刃持柄 カチハグ
杜綱ホルダ トウケンホルダ	杜綱ホルダ トウケンホルダ
紅茶匙 カントウ	紅茶匙 カントウ
砂糖挿 サトウツバ	砂糖挿 サトウツバ
胡桃剪 コウナツカミ	胡桃剪 コウナツカミ
ナイフ磨盤 ナイフモクバン	ナイフ磨盤 ナイフモクバン
挽肉機械 ハムミル	挽肉機械 ハムミル
脚踏扶梯板 カクタフテイバン	脚踏扶梯板 カクタフテイバン
ナブリゲ及食卓板 ナブリゲエシタウボウ	ナブリゲ及食卓板 ナブリゲエシタウボウ

日本料理之部

スープ	田田	野菜味
ソース味	ナフア味	ナフア味
青椒味	ナッシュ味	ナッシュ味
トマト味	ナッシュ味	ナッシュ味
チーズ味	ナッシュ味	ナッシュ味

六六六六五五五五五五五五五  
ウカウカウカウカウ

鍋物ノ調理法

鰯舟ノ調理法

一七 担ノフタニ鶏ノ調理法  
一八 鮑魚白汁ノ調理法

一九 五目鶏ノ炊き方

二〇 八食身ノ調理法

二一 鮑魚ノ調理法

二二 天使貝ノ仕方

二三 烹牛ノ仕方

二四 烹牛ノ仕方

二五 烹牛ノ仕方

二六 烹牛ノ仕方

二七 烹牛ノ仕方

二八 烹牛ノ仕方

二九 烹牛ノ仕方

三〇 烹牛ノ仕方

鰯舟ノ調理法

鰯舟ノ調理法

一七 鮑魚白汁ノ調理法  
一八 鮑魚白汁ノ調理法  
一九 鮑魚白汁ノ調理法  
二〇 鮑魚白汁ノ調理法  
二一 鮑魚白汁ノ調理法  
二二 鮑魚白汁ノ調理法  
二三 鮑魚白汁ノ調理法  
二四 鮑魚白汁ノ調理法  
二五 鮑魚白汁ノ調理法  
二六 鮑魚白汁ノ調理法  
二七 鮑魚白汁ノ調理法  
二八 鮑魚白汁ノ調理法  
二九 鮑魚白汁ノ調理法  
三〇 鮑魚白汁ノ調理法

鰯舟ノ調理法

鰯舟ノ調理法

一七 鮑魚白汁ノ調理法  
一八 鮑魚白汁ノ調理法  
一九 鮑魚白汁ノ調理法  
二〇 鮑魚白汁ノ調理法  
二一 鮑魚白汁ノ調理法  
二二 鮑魚白汁ノ調理法  
二三 鮑魚白汁ノ調理法  
二四 鮑魚白汁ノ調理法  
二五 鮑魚白汁ノ調理法  
二六 鮑魚白汁ノ調理法  
二七 鮑魚白汁ノ調理法  
二八 鮑魚白汁ノ調理法  
二九 鮑魚白汁ノ調理法  
三〇 鮑魚白汁ノ調理法

鰯舟ノ胡麻合エノ仕方  
トロ・ノ調理法  
筍ノ白合調理法  
筍頭白合調理法  
鰯舟ノ花漬ノ仕方  
甘酸味噌漬ノ仕方

鰯舟の煮物

乾物野菜類調理法

一七 鮑魚白汁  
一八 鮑魚白汁  
一九 鮑魚白汁  
二〇 鮑魚白汁  
二一 鮑魚白汁  
二二 鮑魚白汁  
二三 鮑魚白汁  
二四 鮑魚白汁  
二五 鮑魚白汁  
二六 鮑魚白汁  
二七 鮑魚白汁  
二八 鮑魚白汁  
二九 鮑魚白汁  
三〇 鮑魚白汁

鰯舟ノ調理法

鰯舟ノ調理法

鰯舟ノ調理法

鰯舟ノ調理法

鰯舟ノ調理法

鰯舟ノ調理法

鰯舟ノ調理法

鰯舟ノ調理法

鰯舟ノ調理法

一七 鮑魚白汁  
一八 鮑魚白汁  
一九 鮑魚白汁  
二〇 鮑魚白汁  
二一 鮑魚白汁  
二二 鮑魚白汁  
二三 鮑魚白汁  
二四 鮑魚白汁  
二五 鮑魚白汁  
二六 鮑魚白汁  
二七 鮑魚白汁  
二八 鮑魚白汁  
二九 鮑魚白汁  
三〇 鮑魚白汁



ガオキアザーナ	四一ヶ	アース	四三ヶ
ガトコラソド	四二ヶ	ヨーステハイラビス	四四ヶ
カーネドラン	四一ヶ	アイラビスガード	四五ヶ
シナードラムグ	四一ヶ	ハイラビスコラムラント	四五ヶ
コンダム	四一ヶ	ビーフコラムラント	四五ヶ
ダビーフ	四一ヶ	エラブリタケナト	四五ヶ
ヘムオルレート	四一ヶ	カラム	四五ヶ
黒味	四一ヶ	ベラビンダフライアリニ	四五ヶ
ハニコラグス	四一ヶ	グリードサキズ・エストリゾース	四五ヶ
ベニカラブ・マイナイソース	四一ヶ	リビビテー・ザイドア・フロワー	四五ヶ
ベニカラブイウチ	四一ヶ	オーレン	四五ヶ
オーレット	四二ヶ	珈琲及紅茶	四五ヶ
スカラブレスニラグス(朝食用)	四三ヶ	オイスヌーフライ	四五ヶ
フランドライカレ	四三ヶ	オイスター・ソース	四五ヶ
セイシンドライカレ	四三ヶ	トリーストライ	四五ヶ
生地包ノ限店	四七ヶ		
葉子之部	四六ヶ		
セイブアリヤ	四六ヶ		
セイカブリヤ	四六ヶ		
カイバブリヤ	四六ヶ		
エラブタイング	四八ヶ		
パンアラム	四八ヶ		
ナラムラブリヤン	四八ヶ		
カラブラスル	四八ヶ		
ラマスル(一名ラヤン)	五ヶ		
スイフブリヤ	四九ヶ		

アラカルト	五一ヶ	イキヤセーダー	五三ヶ
フレンチ・フレガスター	五一ヶ	オレフ酒	五四
オーナード・アランダタクランニス	五一ヶ	チャリテ	五四
アフアキアトリガース	五一ヶ	ビコロス	五四
アイスティー	五一ヶ	カレンド	五四
ピスタチオ	五一ヶ	アーヴィング	五四
調理用品種及性質	五一ヶ	チャコレート	五四
ハチ	五一ヶ	コクター	五四
ペーパー	五一ヶ	アドナルゼーラー	五四
ナヨヨー	五一ヶ	ナース	五四
ゼリアン	五一ヶ	ラード	五四
セイイ及タビオガ	五一ヶ	ヘント	五四
レモンロー	五一ヶ	胡椒(タリットベラバ)	五四
レモン油	五一ヶ	カレイ粉	五四
ナツメ	五一ヶ	辛子(マヌカード)	五四

食譜	六〇ヶ	給仕心得	六一ヶ
粉末香料類及香料	五五	獻立ノ要略	五六ヶ
トマト	五五ヶ		
グリーンビー	五六ヶ		
植物類其他	五六ヶ		
角砂糖	五六ヶ		
エナガストローリー	五六ヶ		

鶏肉ノ種類及部分ノ若鶏致使用法	五七ヶ		
魚肉ノ種類及使用法	五七ヶ		
魚肉ノ種類及調理法	五八ヶ		
米ノ種類及用法	五九ヶ		
野菜類調理ノ注意	五九ヶ		
穀物利用法	六〇ヶ		
食卓衛生方			

## 器品名稱之部

飲事用具の名稱及使用法

一、盤　小盤入二十十八盤入一盤・四盤（律名曰「イタ」）

鐵製圓形又ヨリ引出細彫形ニシテ長径ノ直ナ有シ多ク「ス」ア、頭ヲ削理ス又蓋合ニ於テハ主ヨ  
飲食用具多様ノ四邊ナニテ場合ニ使用ス

二、茶托　二大律ヨリ七單入一盤十四種（アイランケラトキス）

鐵製圓形又ヨリ引出細彫形ニシテ頭ヲ多ク紅茶葉ナ國理スヨニ用ス

三、魚籠　大小二種（オーバルオーバルイン）

鉄製圓形ハ長キ精彫形ニシテ其内筒ニ隔段ヲ有シ之ニ起立ナシ底付ケシテ骨子ノ加ササノナ  
置キ其上ニ魚肉其色熟焉スマリ食品ナ殺セ國理スヨニ用ス

四、蒸籠　二律ヨリ六律・五・四種（シナコ・イアン）

鐵製圓形又ヨリ引出細彫形ニシテ後キ底平ナム物ナリ（第四圖參照）鐵製ノ蓋及蒸形ノ柄ナ有シ西洋  
料理ニ在テハ多ク肉類ノ蒸義ニ用フニミ日本料理ノ為馬久ハ肚品等ノ調理ニ使用スレバ大ヨ  
適當ノ器具ナリトス

五、馬鈴薯蒸鍋　五律ヨリ七律ニ至ル三種（第五圖參照）

鉛錫製タコロト引ニシテナ給ル日本ノ酒呑ノ形ニ似テ鉛錫ノ蓋ナ有リノ日相ノ大イサニ  
アメル鉛錫製タコロト其底面タ網目ノ如ク初ニ抜キタル時テ有メト網ノ細キセノナ解カニニ當  
合事其後蒸煮可ト食器ナ入レ調理スル用コ

#### 六、日相 一津ヨリ七津ニ至ル五種（アーチスアーヴ）

鉛錫製ニシテカウリウタ引リ松モ馬踏葉面網ノ下部ト界ク小形ノ者メハ錫ヲ有スルモノアリ  
キ王モアース類ナ製レ概新ニ在テハ此磨計及板ナ次アユ用キ其用途萬ダ羅キルノナリ

#### 七、前相 大中少三種（アーチスアーヴ）（第七圖参照）

顯然錫ノ前手ナシテカウリウタ松ナ紙ノ紙ナ折リ狂シタル形ノ如クニシテハ錫錫ノ袋キ  
方又ハ錫ダ方アース類ノ調理ニ用ヒ其用途萬ダ羅キルノナリ

#### 八、鉛錫 大中小三種（第八圖参照）

顯然錫ノ格子ノ如キセノシテ白錫ノ袋名リ等ニ用コ

#### 九、白錫 大小二種

鉛錫（アーチス）引キニシテ其表面三枚ナ有シ大則ノ内側サ共錫サスカカシシテ錫錫アユ用フ

#### 十、其相

此相在事ノ錫ナ・鐵ナ・銅ナキモ只其表面錫錫錫ナ以テ市ナメニ用ヒ而此法ノ必要ニ附テ

其高用甚テ屢々ハ普通ハ毛ヌサ製シガルモノ多シ

#### 一一、鐵相（第十一圖参照）

西諸島カシナ貴國福澤ノ朝ナ附シタト越國御ナ「アライバメ」ノ形ニ類似シタト者カシナ「ス  
ーフ」芳根セリ。尋ノ間相タナスニ際シ泡煙或ニ烟ノ混入物を除去スルニ用ニ

#### 一二、鉛相 大中小三種

西諸島カシナ貴國乃子ノ如キセノシテ「アーチス」類ノ調理ニ用ヒ

#### 一三、桂皮版

専鉛製カシナ桂皮子ナ・桂皮スルモノト共ナシナガル使用法ハ「スード」ナ製スルニ當ナ其  
泡ナ除去スルニ用ヒ又其他汗物ノ泡ナム・去ルニ最モ體ス

#### 一四、西洋版（ストーブ）（第十四圖参照）

大小並列出ナシ次形狀セ程ト萬ナリテ一定セズ然レル多クハ巾三尺ヨリ四尺ニ至リ横巾三尺  
ヨリ六尺径の室の其高サハ機レテ二尺五寸ヨリ以下ナリ四シテ其中央面火ノ其一方ニ火燒口  
ナ設ナ其上部ノ平面ニ鐵皮ヘ蓋ナ就ヒ其底スルノ用ヒ然ヒ其下部ニ鐵板ト錫ナシ錫ノ想キシ  
ノナ設ナ是シハ凡テ調理油ノ落度ナシニ置キ必經ナキリナナリ詳説ナヘ之シテ「オーブ  
メ」ト稱ヘ矣第ヨ「ストーブ」トモ相ステリアリ

三、肉刄刀 大小二種

頭鉗頭ニシテ黒色ノ角形ノ頭ナ有レ凡ナ取内製ノ裁切ノ使用ス

四、肉刄刀鍛

頭鉗頭ニシテ頭リ頭鉗跡ナシテ丸棒形ノ柄ナ有レ肉刄刀頭ナ以テ肉頭ナ殺シスルニ替リ頭鉗

ノ用意セシムキ之レヲ除去スルニ使用ス

五、肉刄 大小二種 (第十七圖参照)

頭鉗頭ニシテ黑色ノ角形ノ頭ナ有レ小ヘ多ク肉類ナ骨セシ分離スルニ用ヒ (第ニ之レキ骨ス  
カトニ相ス) 大ハ中切刃ハ小切ナスニ使用ス

六、出刃庖丁 大小二種

普通製式ト同ナシナク始メドリ一定ア鳥魚内歯ナ調理スルニ用ス

七、青刃庖丁 大小二種

普通製式ト異ナシコナシ用述ハ野菜類ナ調理スルニ用ス

八、薄板鋸 大小二種 (第一式トイソ)

頭鉗ニシテ頭ナ長方形ノ頭ノ頭ナノト又機ナ前田形ノノフアオタ主ニ燒三内ニ於テ白頭  
其邊ノ食品ナ烹調ノ調理ニ急慢ナリ用具ナリ

以上ハ總固而隊内ニ於ケテ定備ノ炊事器具ノ大体トス

以下ハ行軍用炊事器具ニシテ常ニ備品耶ニ保有シアリ必要ニ取リ得リスルノトス

一、行軍用筈

頭鉗ニシテ兩側ニ把手ナ取付クタニ手蓋ノ形ニ似テ軍軍ノ防衛用スルモノナキも臨陣必  
要ノ場合ニ際リテ之ヲ插入レ使用スヨニアリ故ニ凡テ輕便ナ生ヨシナ製作セシクレタリ

二、行軍用蓋策 (第二十四圖参照)

其製ニシテ四本ノ支柱ヨリ成リ之レヲ地中ニ打ナ及ヒ其上ニ頭環ナ表メナ直取ノ蓋ア策ナ使  
用スルモノナリ

三、火屋風

其製コレタ五枚又ヘ六枚ナ鐵板セシム頭環蓋策ノ外部ナ開ヒ火薦ノ外部ニ放散セシテ鐵板上  
スカニ具フズ之ヲ燃リテ頭環スル熱當ナレバ其空積モ底ナ少ナク輕便ナ製作セシム

四、行軍用杓匙

其製コレタ上下兩端ニ鉄環ナ有レ口幅ロ取リ平ナ形ノ頭ナシテ手握ノ形ニ似テヨリノコレテ行  
軍中水ノ頭環ノ用ス

以上ノ外而更に炊事具ナ使用スルモノナリ常時使用スルモノナリ又ナシナリ此ニ器ス

以下ハ便器延長補士管以上食卓用食器類ノ大略トス

食器類ハ非西法國其地俗習慣ニ從ヒ多少嗜好ノ點キテ然モ大別ルガ故ニ之レニ野菜ト食肉ノ  
相克モ別分ノ三アキタ免シヌ而レニ現今使用ノ器具ニシテ大別アレハ英國形及佛國形ニ二種  
トス即キアシ頭形ヘ並キ其裝色頭形ニシテ佛國形ハ頭頭形ノ頭キアシガ如ト語レニ謂理法。  
於テハ世界中佛國ノ右ニ出ラクニノナント開ノ我海軍ハ在アヘ此前後御多キナ占ムレニ近  
來ニ至リ英國形優勢トナリシモノ、即シ以下列記スル處ヘ何レモ英國シヨリテ一人一個ナ及  
スエキモノト一組間テ數十人ノ客ニ供スヌカ居ト物トアリケ一人ニ供スヌカノハ〇洋貨ヲ用  
シ二人以上ノ人ニ供スヌカノハ〇洋貨ヲ附ス（英國ナ他ヨリヤ）

一、〇「ヌイア皿」

圓盤盤ハシヲ中央ノ凹凸部置キノナリ主ニ「ヌイア」ハ盛リニ使用スルト以テ其名アリ所以  
ナリ

二、〇「ヌイア盆」

圓盤アキタニ用器也、又用盆ベ「ヌイア」テ食ヌカ者ニシテ冒頭ハ指揮頭隊ノ武士  
官軍ニ發用シ後者ハ土官軍ニ發用ス

三、〇「内皿」

兩器製ニシテ「ヌイア」直ニ稍々變ク内皿ク盛リテ供卓ヌカニ用ス

四、〇「行軍盤」

圓盤盤の製ニシテ蓋ナ有ド程ク彩色ヲ施セタルノニシテ野菜類ヲ盛リ食卓ニ供ス其形ハ程々  
アシキ模々落闊ノ如キ

五、〇「ヌース」鉢

圓盤製ニシテ有蓋無蓋ノ二種アリテ其形ソニア鉢ノ想キセアリ或ハ粗粒圓ナムアリテ  
定セズ其大リハ「ヌース」ア該モニ「層小ニキテ」ヌースヲ盛リテ食卓ニ供ス

六、〇「カフア鉢」

圓盤製無蓋ノ鉢ニシテ「カフア」等ナ稱シニ用ス

七、〇「肉盛皿」（大小中）

肉盛器タニ魚鳥肉サ全形ノ器、セイロ」ナシクア盛リ或ハ裁飾ナヌカ頭當ナフシムタメ  
核中腰ナ底盤ナレテ細脚ノ如シ多クハ立食ノ樂座ノ際ニ使用スルルナリ

八、〇「チーズ皿」

圓盤製ニシテ無蓋ナリ「チーズ」ナ盛リテ食卓ニ供スナキ使用スルルナリ

九、〇「盛子ナシフ及キシタスアビ」

肉子メラ骨モリク肉スアシト割肉ハテ全セクスレル其形小チキノミ

三、○ナミタ

銀板銀タリ・角形ノハ象牙鈴等ノ柄ヲ附シタケモノニシテ食器ノ筋島臘内ナ細ク切リ食ス  
ホホ使用スルモノナリ

四、○タケト

銀板金銀及アタミニシテ「銀タシテ先頭四枚ナ有シ食器ノ筋島臘シ同シテ食スル」用は之  
レ我謂生古タリノ器ト同一ノ用テナセモノト知ルベシ

五、○タフヤ・タク

銀板金銀ニシテ「ホルク」ト同形ナシル「層次ナリ之シヘ「タフヤ」「青食スル」タフヤ」  
紙リ出スルコム用コ

六、○タラド匙

銀板金銀ニシテ「スープ匙ト等」銀俱シシタモ形大ナリ之セ同ビテ「タフヤ」タ食スルトセ  
「タラド」匙イナ紙リ出スルコム用コ

七、○タース匙

銀板金銀ニシテ「ソース」匙ヨリ「タース」チ押シ出スルコム用コ

八、○野菜匙

銀板金銀及アタミニシテ「銀アリテ此形」ナフヤ匙ト類似スル器具ハ野菜匙・ト野菜ツ取  
リ出スルコム用コ

九、○魚ナシフ

銀板金銀ヨリテ尖頭四枝ナ有シ「タナク」ヨリ序サ背ナ形ナヘ大ナリ持ハ角形丸形ノ別アレニ  
多クハ丸牛丸形ノ柄ナ有シ食事ノ器魚肉ナ魚詰ヨリスレリ取シニ用コ

十、○魚ナシフ

銀板金銀ヨリテ其形恰ニ猪刀ノ如ク黒ノ丸柄ナ有シ魚詰ヨリ魚肉ナリナ取シニ用コ  
ハ、○弟子鉢

銀板金銀子器ノ二種アレニ其形皆ナ白石皿ナリ弟子鉢ツ盛ノノ器具ナリ  
二、○バクナシフ

銀板金銀ヨリテ單ヨリノテ能カム用ニシモナシイ以ナシ形狀ハ略圓ク彌照スル

三、○紅茶及ヨーロー瓶〔大小〕

普通西蘭多ノ銀板金銀子器セアリ其形状ハ常用ノ水注ノ如ク而形狀ハ内部ニ二重ナ上  
ナカ小孔ナ穿ナタル可ナ器也其内ニ「ヨーロー」及紅茶ナ入レ熱湯ヲ注入シ時ナ除ク様ニ成

ヲ又テヨリ細皿及銅製金製ハ内面ニ鋼錫ノ極細ナル網ナ入リ開口ヲ使用ニ供ス

二、●食器類

陶器製高付コシテ葉子鉢ヨリ稍大ナミ開き硝子製モアリ且形花形アリ既テ其物ナ惑リ食卓ノ中央ニ置ヘ付ル器ナリ

三、●バタス

此器具ニ同テ食卓用コシテ製式ハ硝子製有蓋ナミ「バタ」ニ於クテ食卓ノ中央ニ置ヘ付ケルモノトキ

四、○洗指瓶

硝子製コシテ其形乳鉢ノ如ク食事後口邊久ヘ指ヲ洗クニ用フル器具ナリ

五、○沐浴瓶（大小）

其體六角形金銀ノ者多ク其形粗タナミ脚上部指口底ナ脚側コ取手ナ有レ角持柄ナ寧レ食卓ニ供ス

六、○供ス

三、●牛乳瓶（大小）

銀或金製コシテ瓶蓋ナリ把手及蓋ナ有レ牛乳ヲ容シ食卓ニ供ス

四、○アイスクライム皿

硝子製ニシテ其形圓柱ノ如ク把手ナ有ス且ハ同製式コシテ紅茶柄ヲ載セ食卓ニ供ス皿ハ割所小ニシテ紅茶柄ノ底脚ノ長制スル丈ケノ也ノナリ

五、○無瓶

硝子製ニシテ其形ハ日本在来ノ酒瓶ノ口ノ長キモノニシテ酒ヲ容シ食卓ニ供ス

六、●酒瓶

硝子製八角形無瓶ニシテ口附丸ク體ナ容レ供卓アルニ用は大ナミ及大ナミ造リ

七、○コップ

硝子製骨付コップナミ「セケンパン」「アヤウ」「セリ」「ミキニア」「ビール」等本クラスノ飲器ニ分キナシ其形大同小異名稱ノ如ク各酒類ナリニスルニ御アリ「コップ」ナ分ナリ

八、●ナイフ片（大小）

木製ノ臺ニ象皮ナ張リ付ケタルモノニシテ其上面ニ研砂ナ散布セ「ナイフ」ニ研ケル用ス

九、●薬味入（大小）

此器具ニ食卓上ニ置ケルモノニシテ其形狀ハ種々アリノ羅一ハ軟白ニ注音セザル可カラザ

メノ密蓋アリテ以テ詰張ヘ何シキ半圓ナキモノナリ此類形ナヨ・蓋ヘ五個或ヘ四個ノ丸子チ  
以テモ李子・柑橘・オイスター・スル等ナ容シテ備フ

三、●酒油

瓶蓋密蓋エレテ密蓋ニ目蓋不ふ器具ナリ擲テ取リ出スカ之テ使用ス

四、「咖啡便

馬鹿蓋ヨシテ紅茶等ト同ラク而テ有ニ使用法ハ馬ナキナタク而辟キ卷ムニ用ス

五、「吐煙キテ

銀鍍金質コシナ形圓ナホクヘト大同小異ナリ其調理品ノ種類ニ應テ使用ナリヨヌカノミ

六、○紅茶匙

銀鍍金質エレテ形小ナリ紅茶匙ハ附屬スル器具ヨシテ紅茶ヲ飲用スル時ニ用ス

七、「砂糖匙

銀鍍金質ヨシテ砂モ裁用ニ使用スル第ノ刃ノ又ノ部分ヲ取リ替ヒテ茶湯を量ノ小ナリ也ノウ

八、「砂糖匙」  
(ナットクラッカー)

銀鍍金質エレテ胡麻等ノ堅キ皮ヲ剥キニ用ス

九、○ナイフ 説明

銀鍍金質ヨシテ其形在手ノ詰蓋ノ如ク食卓上ニ各人持ニ之レテ借フ器具ナリ

一〇、挽肉器根 (ミンカキシヤン)

挽肉器ヨシテ肉類ヲ粗ク刻ムニ用ニ製式及使用法ハ現品ニ就キテ説明ス

一一、コードー我器械

角器具ヘ二種アリテ角形ヨシテ鶏鶏レ得タルシト柱ニ置ギテ使用スルモノトアサガコーナ

ーノ豆板狀即テ其實ナ前ヨリ黑色シトナリクセビノナ我サク得木トナスニ用ス

一二、アイスクリーム器根

木製ノ桶ニシテ其内面ノ鉄筋製ノ蓋 (レザー) ナ紙メ北間院ヘ水及湯ナ事リ・様ニナレ其體内

ニハ「アーモード」ナ注入レ之シテ周縁スル袋底ヘ製レアレリ此レ等ノ現品ニ付キ使用法及製法

ナ説明スベシ (アーモード製法ハ別ニ説明セシ)

一三、○バソ皿

圓盤製エレテ其大きさ及形状ハ圓皿ノ小ナシヨノナレバ致ニ説明ナ事ス

一四、○ナプキン及食卓盤

其地質ハ白キ綿麻布ナ以テ成然ヨナシタル布片ニシテ其幅ハ二尺四方或ヘ三尺四方ノヨノア

食卓ニ就ケル六種ナ所須セザル種体ノ前方ハ掛ケ食事托リテ後ナ口邊或ハ手等ヲ持フニ用  
食卓面ハ「ナブキヤ」ト同質ニシテ食卓上ニ覆ル卓上ナ装飾スルコ用



第四面肉皿



第二面小皿



第五面合二



第三面合上



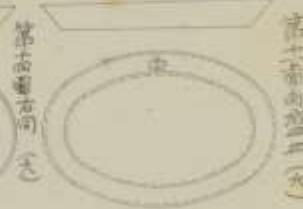
第六面合上



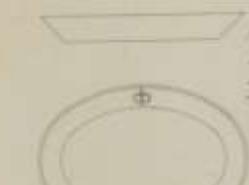
第三面果物皿



第十番右向



第十番左向



第五番右向



第五番左向

第六番  
十一文皿



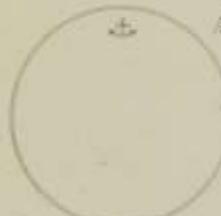
第六番  
十一文皿



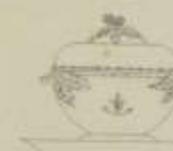
第六番左向



第九番右向



中



第十番右向



中



第七番  
野菜鉢



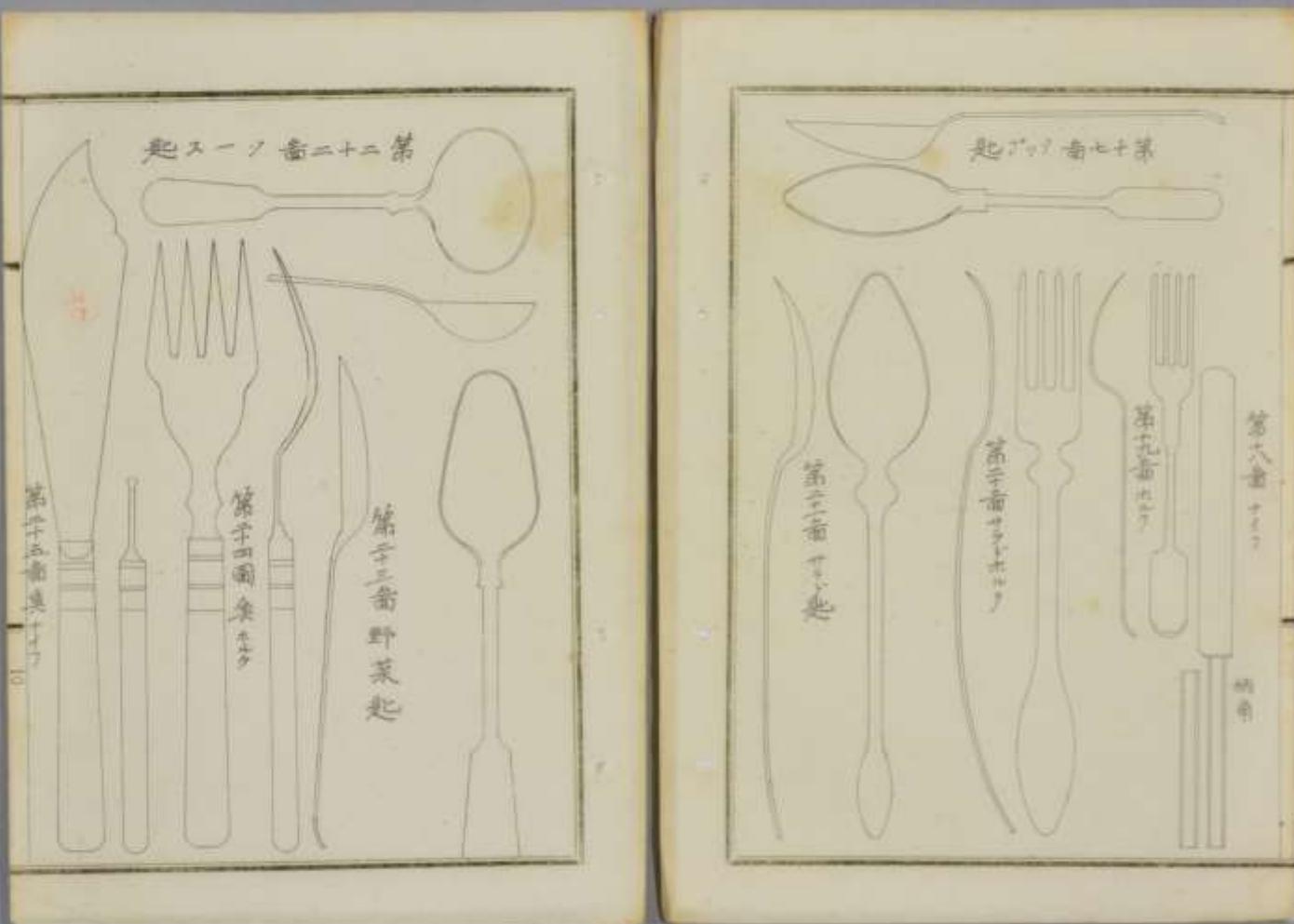
中



第八番  
一文鉢

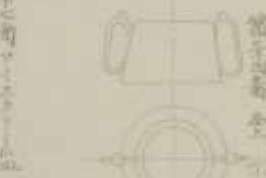


中





毛尖茶 (大)

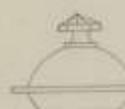


第三十番紅茶及茶葉 (小)

第三十一番綠茶及茶葉 (大)

第三十二番全茶 (小)

第三十三番果物鉢



第三十四番

バタ入

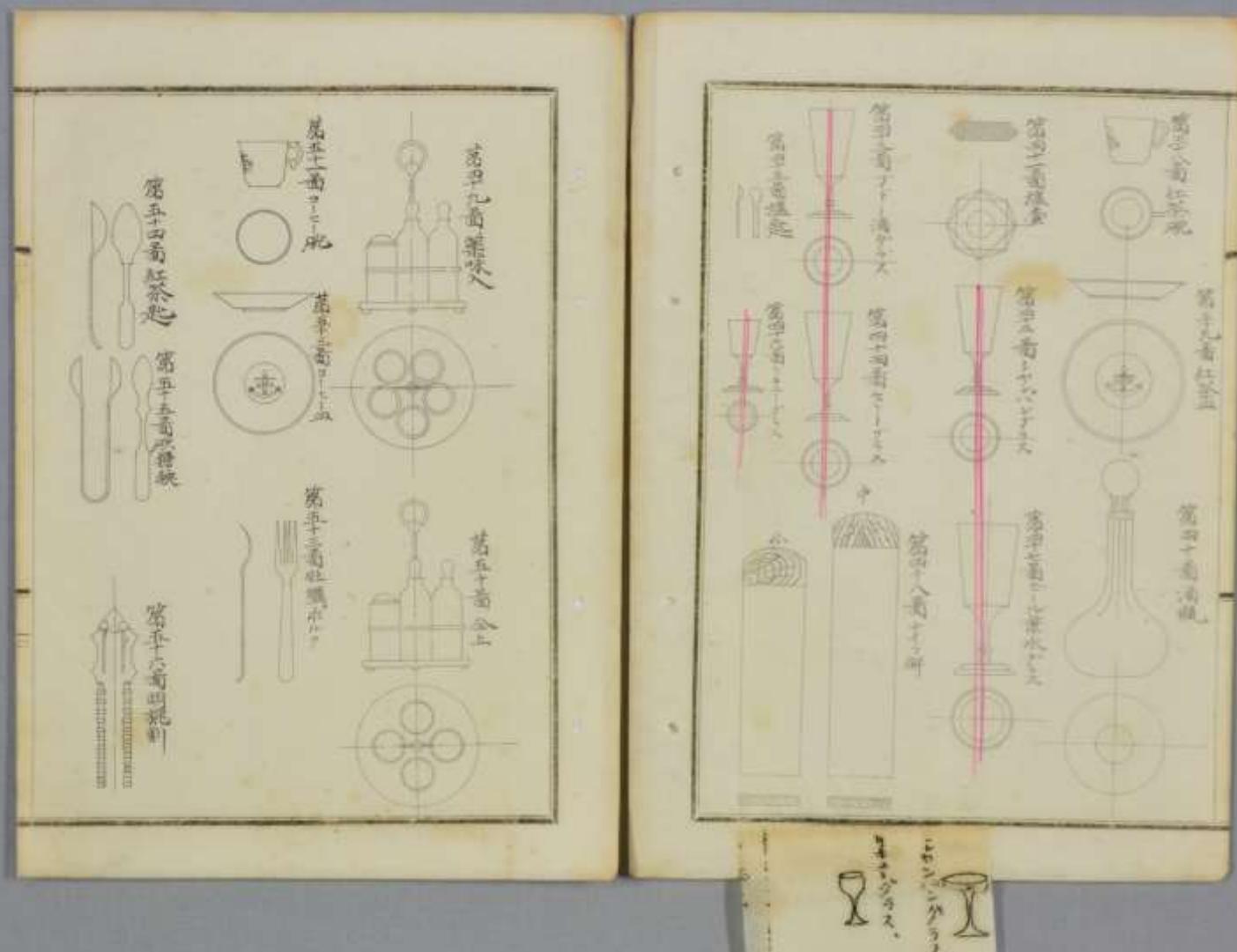
第三十五番泡指碗

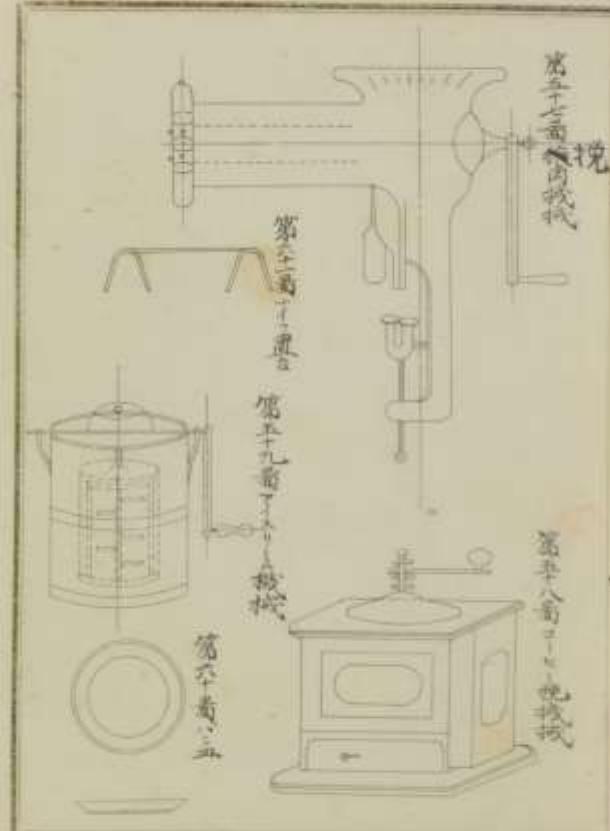
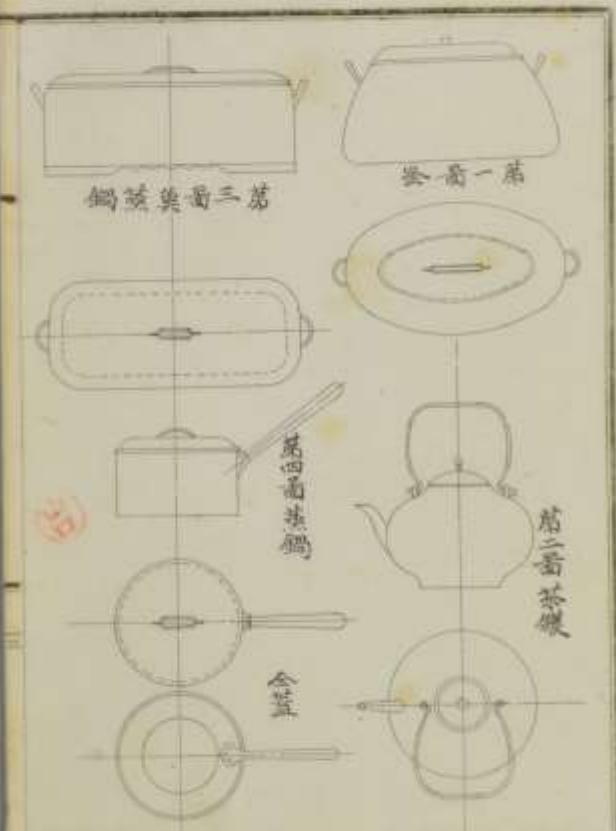


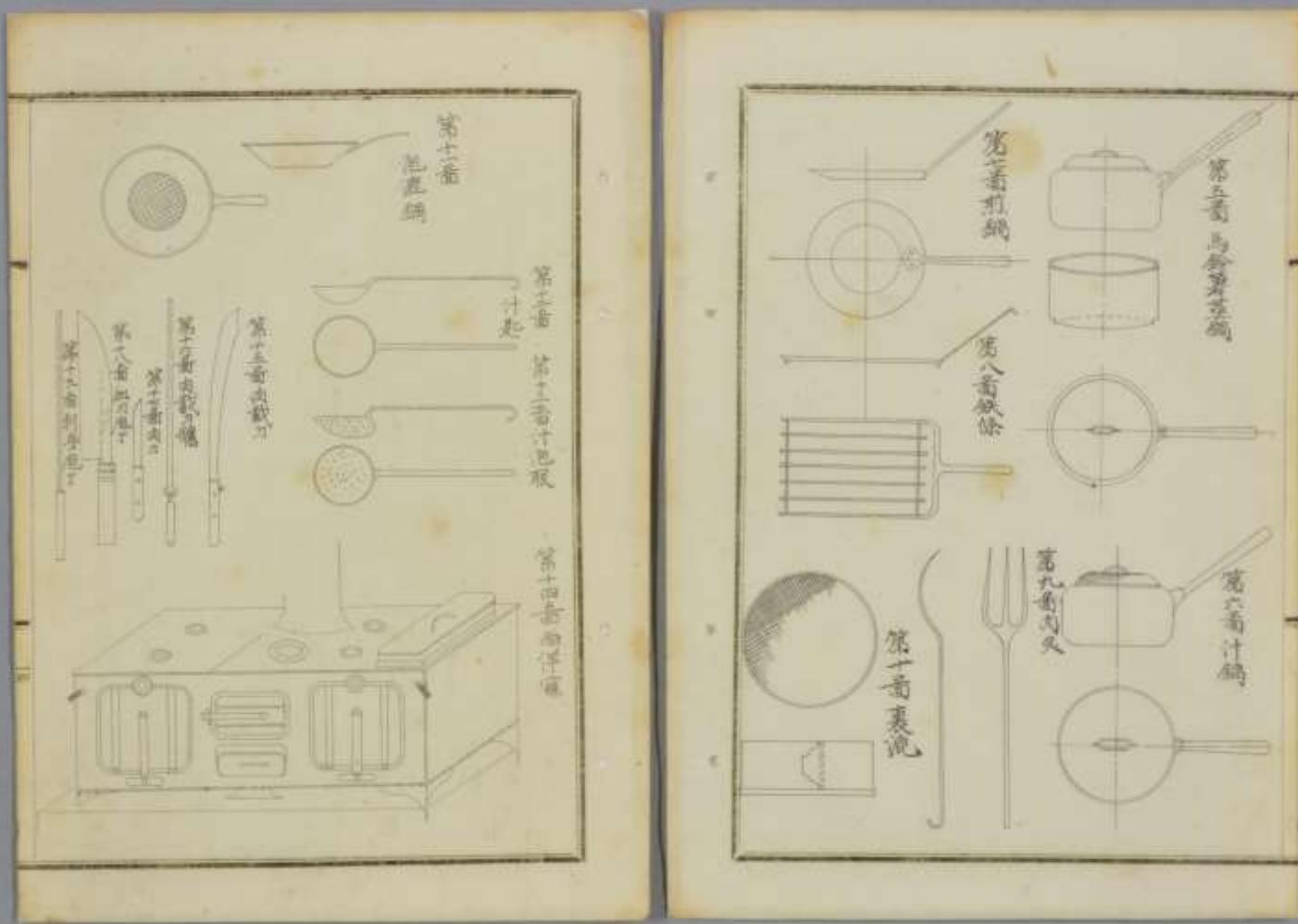
第三十六番茶葉鉢

第三十七番茶匙

第三十八番紅茶及茶葉 (大)







鍋 汁 料 味 第一十二

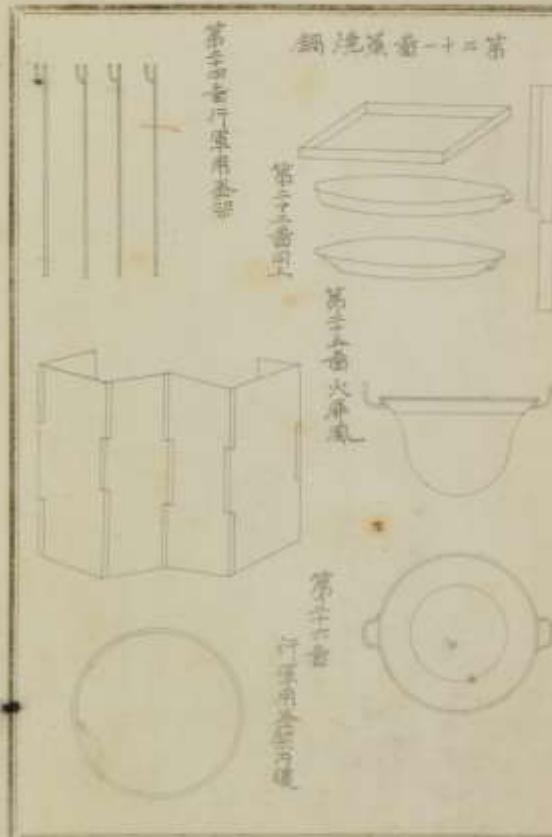
第十二章 鍋 汁 料 味

第十三章

第十四章 大鍋

第十五章

行軍用大鍋



日本料理之部

一、 料理法

鍋ノ料理ハ半熟稍過熟過熟既而五日経ク各類トス各熟透ナリニスオモ根ノ火ア方魚ノ調ニ方ヘシセテ、見安ト調理ト得。『是時五日経等ヨリ先テ魚ノ骨ヲ切リ小頭コヘズノ頭ハ骨ヲ破け加ヘタル時ノ液ノ本ヘ充分ニ龍ノ湯ヲ洗ル後ニ加減ツ度キ形ナ致布リ(此時骨ノ内ニ燒砂粗ナ底宜ト認ム)ル丈ヲ計セ一時ノ数ナ宣シトス一間扇フ以テ能ニ冷レ候ナ適宜ノ量ニ因リ而ハ浸レタル熱ナ熱セテ用ニ但レ熱ト觀トメ而ニ山葵ヲ用ヒレバ風味至リテ佳クス諸四者外ノ類ハ都ニ被スノ必要ナリ是等ハ色合ヲ失ヌル點アリガ瑞ナリ五日経ハ人熱干誠無夢通根等ニ細切シ體物故種核跡ニナ調核シ前ノ儀ニ混和シ紅生姜ヲ計ノ如ク切リ薄皆ク淡白細カニ桂皮生姜ト共ニ振リ拂クテ、海苔色ハ黄ノ上ニ灰リタケ海苔ナ致リ個人體ア薄ノ平面ニ延ベ于風推送玉子燒變、凡テ調味シタルモノヲ巻ク小口切リの厚ク五分様ニ切リナ出セセント

二、 刀身ノ調理法

刺身ハ魚肉、鰯アホウ等既ナ使用スルモノニナ重口ニ依リ各種ノ魚類ナ用ヒキアリ(鰯鮭  
さわらノ類ハ應接骨皮ナ去ルニ充分注意ナ要ニ(先ダ解ナ以テ調理スルニハ骨皮ナ去ルナ要)

セド申二字厚や三分性一匁リ別ナ熟度ス可レ付合ハ大根、山芋、ガーフ等ノ熟野毛類ヲ用ニ大根ハ獨ク糸モ粗細シテ白皮ノ想クニヨリ要トテ大根山芋ヘ「チラヤ」ヲ卒味トナス

### 三、王子饅ノ仕方

之ニ用タル付合ハ前細後粗而味亦粗者トス是料門野一人前凡三組はナレ分ナシ・附テ神經製造法シテ調味シテ味を熟成シテ胡麻油ナ致キ諸ノ能アヒトノ料ノ王子ナ入レ他付カヨリ注意ナルシテ若ニ熟ミ見セテ良否宜一組ナタ偽スル也ナリ付合ハ大根ノアリ又ハ青葉ノ付合セノ等ナ宣リトス

### 四、燒後調理法

之レニ使用スル魚ノ材料ハ鰯頭ウマスイナマ國ノ鰯丸ニ連合トス先テ魚肉ヲ普通ノ如ク調ヘ熊ノ洗レ申テ下身ノ目ヨリ中骨ヲ過レテ下身ノ尾ニ出先ノ肌キ羅ニシテ腰ヲ折リ上身ヨリ燒リ本筋シテ下身ナ鰯テベシ付合ハ大根ナヨリ穿生糞アナヤラ等ナ用コ

### 五、煮肴ノ調理法

魚ヲ洗透ノ如ク四ヘ發人百四十枚以上切リ直一尾廿ノ管ヘ目方ノ組タマアツビニ當付諸ア前ナ頭ニ入シ此頭シタマカ背ノ骨ナ能ク抜キ裏筋ノ部キニノムスニ致ニテ底ニ同治開シタルカ之ヲ揚グマシ付合セハ學籍ニ附シ無宜見計サレ

### 六、熟度變ノ調理法

近江シノ材料ハ先ダ小鍋、コノシヨ、ナミ醤、タナノノ類ナ用ニ魚ハ普通ノ部ク四ヘ串ニ列レ白醤キニシテ後之ヲ冷レ置ニ水ナ入レハ伍ト魚ト水トハ平均ヨナル様前火ニテ凡ソ一時間程養精幼細調味匙ニテ薄ク味ナ付ケ久ニ時而程煮支分計ノ熟コシム鷹飛ヘベシ供卓スルカハ汁ヲ充分掛ケ田スベシ

### 七、照燒ノ調理法

魚ハ常ノ間ノ調ヘ一人前四十枚位ニ切リ砂利酒味アル油解レ之ニ浸シ置キ板串ニ刺シ牛面三回煥乳液シ汁ヲ掛ケナガラ燒キ色ノ付カタマル爲前火先ノ加ニ因味ナ計ナ煮詰テア之ヲ掛テ色合タ致カ付合ハ其季節ナヨリ青菜ノ長ナ物及大根ノアリシ等ナ付合リス

### 八、酢ノモノ調理法

之ニ用タル材料ハ季節ヨリヨリサ摩更スルカロ模シテ味、コノシヨ、醤、ニキ貝類ナ宜シトス鰯ノギモハ頭脚ナ去リ三枚ニ切リ小骨ナ底ナ道ナレ頭ハ味ナ似テ能ク味ナ付シ味ニ熟ニ燒肉清シテ肉脚ナテ油アセシテ味ナ付シテ味ナ付ケタル具ハ鐵ナシル具ハ鐵ナシル去リ後ヨリ頭ナヘ余ナ頭ナ付シテオニ付ケヨリ生食スベシノ酸味既味既味ナテ足ナ付ケテ前ノ魚アリヨリヨリ、ヘ酒宜小シ切リ調味シテテ味ナ付ケ別ニ生姜の酢或ヘアラレノ如ク、カトリ風ナ付ケ出ス者ナリ前ヘ大根入參ナリ

七

六本ノ切ノ鉢ニテ枝ニ冷水ニア瓶ノ仁ニ置ク枝ニ熱ハ都ノ物ノ如クニミヒ合ヌキリ

大正ノ物理學

其腰出ノ通算ノ人數ニ切リ腰ナシノ員リ先ノ汗ノ筋腰セリ我然ナ入レテ味ナ付スモナリ候ハ體許ナテ用ニ注意スベキハ胸ハ腰ノ去リ餘リ也ノナレバ熱湯ニ入レバ其腰突ト脚ナ替ク延メマシ而レテ我ナ研ノ如クコレヒテ偶ス

卷之三

四へ取ヘ形ア此ノ形ア方ニ注意セシムレ赤クナキ底ソリウドハ洋ク如都ト切モ味噌ヲ摺ト  
基底ニ掛ク粉都都アニ油脂ニ前ノ因田ノ底宜一切モ酒若布ト共ニ混セ合セ後ウドヘ其上ニ張  
リ掛ク細クス但シ若布ヘ水ニ浸シ粗木ニ斜ミテ引入スレハ分子ニ入シ、事ヲ忌メオカラズ

味薄ナ混ニシテ鍋ニテ煮立テ水少シテ増レ少シテ溶ケタシテ等及爲底ト共ニ攪キ混セルモノナリ  
二、精ノ錦ノ調理法  
精ノ成ルニテ調理ナルモノナ精通ノ如ク調ヘ三枚ニ御ヨリ掛サナレ充分熟ノ程リタル時節ニ  
浅レ約壹時間ニシテ皮ヲ去リ粗骨ヲ抜キ利身ノ如ク挽リテ供スヘシ付合の薬ニ類シナ精身  
一回レ

三、君子ノシテ使焉

是レナ料理スルノハ茄子及味噌忌野菜淋風油ナヘナス先茄子ノ皮ヲ去リシナ根ニセシム  
ニ剥レ茄子ノ肉面ニ胡麻油ナホキ細火ニ糊ケ燒キ成ル時ア拂リ葵油ニ糊ケ淋風油野菜ニテ混和シ  
焼セタル茄子ノ肉面ニ再び燒キテ焼き色ノ前ナタケルナ之ヲ且ニ盛リ供卓ス

牛乳防癌の性質

牛肉ノ純チカル處ヲ約三指勿忙ノ切、白醤油ノ中に入レ法タケノ一日半回ヒテ味附テ本  
ト鐵板カ成ハ第一割ヒ後ヤ供卓ス食合ハ葉ノ淺酌等トス肉ハ庖丁シテ供ヘビシ

卷之三

此ノ開通スルハニノ是初等圖ヲ當意石ノ有無ニ依リテ、其ノ開通ノ有無、又一例也。但此ノ圖、前半ノ右側、後半ノ左側、各半之半、即ち右側ノ右半、左側ノ左半、其ノ開通ノ有無、又一例也。

・腰痛ノ薬汁ヲ取ド其レニ味淋醤油ヲ入レ味ヲ付ケテ而シテ骨ノ肉ヲ其中ニ入レ温體ヘ一  
且右ヘタル故背ヒ熱湯ヲ煎ノ胸ニ盛リ其上ヲト側及此汁ヲ掛ケテ供卓ス（此内季節・依リ  
松井ヲ捉入スレバ佳ナリ）

#### 二六、腰井ノ調理法

飛輪腰ナ骨枝モハ酒宜ニ切リテ串ナ附ケ之テ西面ニ掛ケ少々薑レ一方ヨハ先キノ骨及腰ナ  
好ノ煮川シ酒油砂糖味淋ヲ以テ皆帶ナ附ケ既キ燒薑ニ供火ナ想シ自ニ落シテ鍋ヲ取リ  
田ビ身ノ方モナ燒タマリ此時薬汁ナ度ニ掛ケテ・燒ケベテ大抵紅色ノ掛ケシ頭又反ヒテ腰ノ  
方ナ燒ナセシモナ掛ケテ出来上リ時時ナ腰汗ナ腰痛メ腰ナ腰ナ可成ル善ク食キ井コ  
盛リ腰汗セシ腰ア上ニ戴セ照ナ好キ加減ニ掛ケ供卓スルナリ是ニ附スルモノハ實好ナキ候物  
ナ供卓ニキナ要ス

#### 二七、玉子豆腐ノ調理法

之レヲ調理スルニハ腰痛ニア腰汗ナ異ド・煮油或物ヨリ多量ヲ要ス一人前玉子二個盐ト二  
合ノ味汁ニ五子三個ノ割合ニアスハ入レシテ味汁ナシ入レシテ腰上  
ナシケ計ハ腰油味淋ナ腰汗ナ高ナ引キ腰痛・腰反筋ノ如クニキシラ他様ス其餘ニハ山藥或ヒ  
活生粉ナ加フルモノトス

#### 二八、腰痛川トサノ調理法

此ノ調理ニ要スル材料ハ腰汗勞神腰油味淋即ノ數種トス最初河ヲ分枝キニシガ牛蒡ヘ可成  
薙ノ頭・拾本・根・五六兩水ナ替ヘアシテ取リ去リ腰油味淋味淋ナ混合シ之レヲ油油セシメ  
先キノ腰汗ナ度上ダ半身ハ水ナ切りテ薑ナ先カノ腰汗ナ入レ味ナ付ケ半面ナシ腰汗ナ薄キ腰  
ナ並ヘ腰ノ腰汗ナ往キ腰痛セシメ腰井ノ治療シタシテ腰汗薄化キスヘ・但シ前一人前凡シ二  
十匁位トシ三人前ニ付キ腰痛二個位ナ過度ナズ

#### 二九、風呂吹大根調理法

之レニ用ヨリ材料ハ大根味噌或精神性腰痛トス最初大根ノ皮ナ去リ九キ膳厚ナ五分位ニ  
細ク細ク細ク少許腰汗ノ腰汗ナ取リ腰油味淋コシナ腰油味淋ナ部・腰ノ腰汗ナ少シ柔カ  
コ滑レ大根の形アタル湯モト取出シ茶碗ニ盛リ別ニ小皿ノ如キモノニ腰油味淋ナ入レ  
其ニ供スナシナナリ桂等ナシア香根ナ供スレバ其味ニ使ナリ尤モ之レハ冬季ノ調理ナレア冷  
エザキ・真ギトス

#### 三〇、魚通子腰調理法

是レニ用ヨリ材料ハ筋肉ナ尤モ好キ・砂糖味淋・魚ヘ骨皮ノ如ク骨皮及腰油ナ去リ一人前凡  
シ四十匁位・三十五匁位ニ算・腰油味淋ナ以テ調味シ約一時間延シ後申ユ利・腰子色ナ付

ノ理法タベシ付合ハ獨活攻ハ藥ノアサケラ、芽生葉等ナ用ニ

二、煎豆腐ノ仕方

馬材料ハ豆腐人之類根木牙牛等細切砂糖味酒或油等トス人魚子及鹽油ハ皮ナムリ（木耳モ）水ニ浸ド次ニ其ニ相ク搗ナク切リ豆腐ナ一度締ナ布巾ヨリ脱ヒ醤油・油味油ナ入シ搗碎セドスルノ時豆腐ナ羅・醬油移置味器ニテ調味ト供食ス又ハ魚肉ナ根ナ骨ニトナ豆子ナリの如ヘ調理スヨモ型ナ佳林ナリトス

三、魚タナソ蒸調理法

之レニ用ニタル材料ハ魚肉、小頭、アナソノ頭沙利、味噌、醤油、野菜、人魚、通身、豆筋、木耳、味噌湯等介程トス魚ヘ鱗ナ去シ骨ヨリ腹ア破ラキ精肉中骨等ナ去シ留出、底底、筋筋ハテ調味ヤツト中ニ及於、人魚、通身、木耳ヘ水ニ投スヘ皮ナムリ去シ骨ニ相ク切リ醤油格ナテ頭ナ足筋ナ頭ナ骨ナ段ナ先ノ野菜ヲ切リ頭ナ骨ナ凡チ冷ナタル頭通子ニ三頭ナ入シ挽キ合ヒ先ナノ魚ノ旨ニ付ノ薑頭ヨリ底スカ成ハ頭通子ニナスミシ而シア魚ナ法ドタレ計ナ靈通メ因リトシナ底レ上ビタケル魚ナ體リ因スセントス（野菜ノ白蘿ノ實ナ頭ナ頭ナア因ススレバ良ニ也ナ）

四、燒物ノ調理法

ニシニ更ヌタル材料ヘ此等、馬魚肉、通身、骨出等トス之シタ調理スヨモ水ナク火候ニ腰油ア

暮ノ朝ナ水ノ沸騰ガタルトキニ入二分明計リニシテ油ア透カ加ヘ冷シ置キ盤ナ去リ魚肉、通身コナ等ナレバ常ノ加ニ置ヘ中切ニテ搗ナキ後キ（油モノ頭ヘ鍋ニテ蓋ナ置ア度ナムリ）ヤスヘ三枚ニ加シ精ニ搗ナ加ヘ前ノ計ナ拂リ醬油コア体ナ付ケベシ外味醬油ノミコナヘ色濃厚トナレバ少許ナ入シテ味ヒ素ダ甘ケレバ搗ナ以テ頭當ノ味ナ替スモガ熱ナ後ナ信ノ調理品ナ製ニテ頭味シタル汁ナ付ナ供卓スベシ青味ハ季節ニ依リテ異ナキナ著ナレバ芸ニ定メイ主ニツツ葉、セリ、薑頭、苦梗、柚ノ皮等ナ佳トス魚肉頭ニ久ミキ貝ノ如キヘ成物ニ尤モ無常イス）

五、煮鳥ノ調理法

煎鳥ノ材料ハ鳥肉、牛蒡、黑棗、人魚、通身、獨活、醬油、砂糖等各物トス最初鳥肉ヲ細カニ切リ野菜ナ過レ切リコシ並シ胡蘿蔔少許ナ入レ通身ジタメルト鳥肉野菜ナ入レ頭ナア骨油味精ヨリ味ナ付ケ燒茶汁ナ能ク透納シ以テ頭トナシ掛ケベシ

六、茶西藻ノ調理法

之レニ用タル材料ハ鳥肉、魚肉、通身、頭、骨、サヨリ、東洋老、アナソ、通身、野菜、椎芽、昆布、栗三ツ葉、玉子、醬油、醤油、油味等各類トス最初通身ヲ頭ナ前リ頭ニ水ヲ量ナムレ通身シタシ時經節ナ入シ數分ニシテ搗少許ナ入レナ出グレヒトシ冷ヒ置キ出發ナ去ケヘシ（鳥肉ナ用ニトキハ骨ナ頭汁ニ混セ經節ト共ニ煮出ナキスム最モ佳トス）又鳥肉ナ謂ヘ頭カニ切リ醬油

ニ少シ度レ魚モ薄鹽ナ當アリカ鹽油ニ及レ三人共凡ツニ個立現ノ割合ニ玉子ヲ附ト首ノ製出  
セシ汁ナ治ニテ風此ナ取入ト善ク混合ト野菜及山類ナ茶碗ニ盛ト混合シタル汁ニ味ナ付ケ  
基例ニ八分目位ニ注入シ露頭或ヘ蒸籠ニ上シテノトメ二ア要ヘセリ、等ノ青菜ヘ色ノ變  
セサル様先ニ而ゲ置クベシ又左モナクバ殆ゾド添シ上ガキ弱ニ八ツアリ何レヨリナモ變色セ  
キナツ肝製トス

### 三、麗子弁ノ調理法

比ノ調理ニ要スル材料ヘ鶏肉、玉子、鹽油、砂糖、味素、白米ナ以テニ相メ。白米ヲ昔ノ法ヒ少  
シ粗ナ加減。次モ骨ヲ去リ粗カク切リ別々置油ヲ以テ油汁ナ混ギ（鶏ノ骨ヲ入レナ油  
汁ナ取ルモ善シ）之ニ砂糖、鹽油（又味素ナ以テスルモ可シ）ニテ四味ヒ拂拂セシカ鶏肉ヲ入  
レテ煮上シテ充分味ノ付キタル頃玉子一人前一個使トヒ制ト。落シ鶏肉ノ内ニ長火レ置  
キ混セ余ミ濃ニ造ダルカ簡ヨリ飯ナ供ケ井ニ盛リ油汁ト共ニ飯一掛ケナ供卓スルモノトス又時  
素ニハ葱ナ用ナルモ善シ

### 四、鰹松茸ノ仕方

鰹汁ニ金ノ目リテ煮テ放キ石舟キナ朝キ去リ桂ナ洗ヒ冷水ニ漂少許ナ春シ粉粉分利透シ鹽  
キ後串ニ刺シ火ノ強キ所コトヤ他ノベシ燒かタスル可開カニ弱リテ桂粉糊及ヒ味醂鹽油ニテ三

### 五、鰹ノ酢ノ物調理法

鰹ノ身ヲ板ナ引シ粗ク切ノ目ノ形ナ・切リ又野菜ノ人蔥、蘿蔥、松茸、木耳等ナヨ同形ニ切リ  
鰹ノ身ニ油メ其上ニト酢のノ造計トヘ砂糖或ヘ味油鹽油トナ順宜ニ混入セシ汁ナ掛ケ上ヨリ  
先キニ瓶ヨリ取リ去リタシ置ナ覆ヒ蒸後蓋ニ入レ成ナリ

### 六、鮓ノ酢ノ物調理法

鮓ノ腹ナ去リ肉ナ横ニテ能ク様ニ口ノ邊ナ及腹ノ所ナ切ナ放ナ腸ハ西ニテ充分分筋ア壁キ亦具  
中ノ肉ナ薄ク剥ナ剥身ノ端ニ背ク剥序善ク剥列ニ切リ且ニ盛リ其側ニ筋ナ筋アタルモノテ筋  
ナ之ニ加ヘ計生姜ナ根・骨ケ又酢、味油、鹽ニテ三杯酢ナ製シ掛ケナ供卓ス用紙トシテヘ攪活  
ノ如キヨノナ以スル佳ナリ

### 七、鮓ノアラナ酢ノ調理法

鮓ナ鹽ニテ洗ヒ置キ放ナ隔ナ段ナ底ナ横切ナ放ナ肠・臍淋ナ半ナ往ニ温セ其中ニテ充分柔  
ニテナル越流ヒテレ然ル桂粉糖味油・味ナ付ケ蒸候當ノ大コ切リ其汁ノ中ニ混セ且ニ盛  
ナ酸ナ酸アタラ香ナ切リテ其側ニ骨ケ味汁ナ掛ケナ供ス

### 二、鹿児島汁ノ調理法

材料ハ鳥臍肉、牛蒡、人參、大根、鹿茸、里子、油燶、地豆腐、生姜、味噌、鰹目(或ヘ昆布)ノ各  
種トス之ヲ調理スルシヘ大約水量ヲ定メテ煮ト雖比較的野菜類ノ多キ料理ナレハ陳ノ其注意  
ナシニ水量ヲ定メテ魚肉ヲ用ニカクハ骨ナシ小片ニ切ト野菜類ハ粗カク普通ノ汁ノ質ノ加  
ニ切リテ必要トスルモノハ之ヲ皆ダ置キ別ニ湯ヲ供應セシメ之シニ鰹魚節又ハ昆布ヨテ煮  
汁ヲ取リ脂膏ヲ裏面ヘ掛ケ其表面ニテ伸レ其内ニ牛蒡、人參、大根、甘草、里子等及肉類ナ入レ  
能ク煮ルセシ(眞鰹前庭洋ナ取リ)他ノ野菜類ハ余リ煮透ギザルカ往トスルモノアレハ成ル可  
供食者ニ適當ノ時間ヲ見計ル煮タベシ島ヘ骨付ナ例トスト既ニ骨ア離シテ原汁ヲ取ルニ可  
ナリ

### 三、五内臍ノ炊き方

是レニ要スル材料ハ根主通根、干瓢、椎茸、油燶、人參、黃耆、元參等ニテ何レキ細切ヒ野菜ノ薑汁  
ヲ製レ之ニ野菜類等ニテ味ヲ付ケ米飯ヲ洗ル旨ノ薑汁ナ以テ全經量を加減シテ野菜ト共  
ニ炊キ易ムニシ之レハ其スルニヘ且ニ盛リ紅生姜ク針ノ細ク細切ヒ撰ナ供テ味ノトス又  
季節ニヨリ筍ナ用ニシバ筍飯ト云ル松茸ナ用ニシバ松茸飯ノ名稱ヲ付ス調理法ノ異名同法ナ  
レバ之ヲ皆等ス

### 四、沈分調理法

之レニ要スル材料ハ鷄、黑鴨、ニチ、鶴、ノ鶏ニシテ羽身ノ調理ト骨ナシツナシ魚ヘ生キタル者  
チ以テ佐トス古ナヨノハ身ノ取留ケズル故不可ナリニスルニ密ニ野菜ナカルシノヘニナシシテレ  
ナ武ノ想ニ勝及陽氣合等ヲ除キ利身ト謂テ成ナシテ骨ナシヨ平ニ煎ギ當次或ヘ水ニテ四  
五回水ヲ替ヘ形狀變モ酒月ノ如ク身ノ取留ケタルシ管又ハ底ニ揚ニ大根、ハ白長コ切り風又ヘ  
硝子瓶ニ盛リ其ニ洗ルタル身ヲ臍スペシ大根即シ山藥等ノ辛根ヘ利身ニ同リ

### 五、面燒ノ調理法

之レニ要スル者ハ鷄、アナ、ノ鶏ナ以テエ朝ノ醬油味味淋ナ油鹽セシメ鷄ヘ脊ヨリ製キ骨  
及腰筋ナ去リ骨ヘ先ノ骨ニ入レ酒汁ヲ取ル然ル後テ甲ヲ別レ膏髓ニシテ落ド之ヲ反リ出シ燒臺  
ニテ脂和一度ハ味淋ヨテ白燒ナシナ鶏丹ビ胃ニ製シシテ酒汁ナ跡ケ指標色ノ着ニ體西面ケ候  
ナシテ粉山椒ノ香味ナ致ト掛クルモノトス

### 六、火燒鷄ノ仕方

之レニ用スル原料ヘ鷄、玉子、魚卵、取糞者、アナ、オンドギー、貝柱、胡麻油、鹽、味油等ト  
ス毒老ハ皮膚ナ去リ骨ヨリ骨ナ唐ニアナツ「ヤマセ」ハ骨ナ接キ體ナシモ骨付ナホニ水  
ナ治セ玉子二三個混入ヒ胡麻油ナ油筋ナ魚卵・鹽粉ナ湯ヒタニ水ナ付ナホニ水ナ付ナホニ水ナ付  
ナ以テ南甘ナ製シ成物ヨリカクシ味ナ付ケ別器ニ盛リテ供奉ス付合ヘ大根、オンドギ、ナ以

テス

トス

三、鰻手ノ仕方

牛肉タ「セニアステーキ」二部ノ幅二寸厚キ五分位ニ切リ板丁ノ骨ニテ頭ケ身テ骨盤筋筋肉連  
宜ニ合セタメ中ノ皮レ脱キ生姜ナシナシテ而ニ金車火ハ金精ハテ西昌ヨリ瘦キ近ニ盛ルキム  
ノ板丁ナ入レ青菜ノ様ノ物等ヲ添ヘテ供卓ス

四、揚シソロウノ仕方

先テ魚肉ノ調理キ骨及血合等ニ青菜ニ除キ酒ナテ蜜漬持テ煮ニ其内ニ薄少許ナ通根入參木  
耳等ナ細切シラ混セ玉子二三個及薯粉小匙ニ一杯ナ入レ油鍋シタモ胡麻油ノ中ニテ炒ゲルナ  
ト之レヲ成物トナリテ供卓スルカハ味五ダ美ナリ

五、金平牛蒡ノ仕方（御食ノ小皿盛）

牛蒡ヲ能ク花ヒ皮ヲ丸剥キニ長サ一寸位ニ横ニ細ク切り水ハ注シテ「ア」と去リ頭ニ胡麻油  
少許ア撒ケテ其中ニ投セ浦ク葱ニタルニ生薑粉砂糖ハ以テ味ナ付ケ唐辛子ナ適宜ニ  
細カツ切リナ入レシタ混ヨキハ余ナ置置ケザクニ注意スヘシ

六、鰻揚豆腐ノ調理法

生豆腐ヲ厚キ五六分ニ一寸内ニ切リ角ニ銷ニ入レ水ノ内ヨリ煮ア（僅少ノ葛粉ナシモ入ルトキハ  
豆腐ニ穴開カズ且非ナニ柔ニカニテナリ味ニ美ナリ）豆腐ノ浮キ上リシキ火ヨリ外セ別ノ鍋ニ  
調節及具布ノ前計ナ付ケ蜜漁ナラ頗宜ノ味ナ付ケ別ニ葛ナ溶キ酒汁ノ中ニ浸キ私セシナリ而  
ドテ豆腐ノ上ヨリ油ス辛味トセテ生姜或ハ山葵ナシナシ出ケベシ（味ナ付ケル際ニ砂糖少許  
ナ容ナレバ殊モ佳ナリ）

七、伊勢海老鬼尾燒ノ調理法

先テ伊勢海老ヲ其體組ノ洗ヒ角及足先ニカット去リ頭ニ半分ニ切リ放シ鉄鋸或ハ会柑ノ如キ  
モノコナ火ノ上ニ掛ケ別ニ蜜漁（砂糖又ハ味淋）ト等分ニ混合シタルナ付ケラバ基底ヨリ從  
キ愈セ燒キ上ガリシレバ皮ノ方ナ上面ニシテ頭ニ盛リ供卓スヘシ

八、魚でんノ仕方

一尾計ケノ魚ナシハ骨ノ如ク調ヘ大ノ魚ナレガ三枚ニ切レ小骨ナシ能ク陰キ一人前ニ切リバ  
ト而シテ金串ニ刺シテ燒キ火ノ盛リタケ頭別ニ取附ニ裏海ナ掛ケ網体ニテ拘リ（沙糖或ニ味  
淋少許ナ入ル）之頭毛ガ「ヘラ」ニテ栓付シ更ニ少レ火ニ掛ケ味噌ノ乾キタル時申テ抜キテ  
頭ニ盛リ供卓ス（割法ナシハ一尾魚ナ素麿ニナシテ後ニ縫キ縫ナ味噌ナ治シナシレ或ニコトナリ  
ナリ）

土庵丁

九、

三、越後ノ仕方（朝食ノ小皿著）

一人前丸ノ二個位トレナ解ナ調ナ能ク後キ銚セ替油珍極或ハ味淋ア少シテ、入レ余フ置火  
ニ鍋ケズシラ替四五本ナ持ナフ添キ器セテ、恰度半熟コナリタレ頭風ニ感リテ云草ス之レハ  
朝食ノル附付等ニ調理スケト多シ

四、越後若狭ノ仕方

于シタヌ鰯タ水ニテ瓶ク洗ニ鍋ニ入レ水ヲ充分加ヘテ一時間余リ煮沸シタテ後ナ引キ鍋シ冷  
却セシムニシテ留メテ之ヲ半分ニ切ク置キ昆布ナ水ニテ瓶ク洗ニ歸ト同ゲ長サニ切リ解ナ中ニ  
入レサ委キ干風ノ瓶キモノヲ結ビ瓶ニ酒及調料ノ酒汁珍極或ニテ道宣ノ株ナ骨ケ昆布ノ  
秋カニナシマテ當タマシ之レモ胡食ノ向付ニ適當ナム調理ト云フマレ

五、牛肉細盛ノ調理法

先ず牛内ナ長キ五寸幅一寸五分厚ナ一寸位ニ切ク細ニ入レ肉ナ芸フ經充分ノ水ナ桂ナ酒大コ  
掛ケテ其水ノ無ノナルマソ蒸詰メ肉ナ取リ出シ一分位ニ切リ残リノ少許ナル蒸汁ハ醬油珍  
チ加ヘ熱騰セシ時自ノ身ナキタキ肉ナ細ニ入レサ生芸ノ皮ナ解キ子母ニナシテ身ナ掛ク肉ト共  
コ入シテ其蒸汁ノ纏アタマア蒸詰ムベシ

六、茄子ノ胡風合

量目節子ノ皮ナ削ニ通宜ノ形ニ切リ一度揚ゲ、底ニ湯ナ水氣ナ去リ則ニ胡風ナ敷ナテ胡詮ニ  
ナ能ク掛リ油ド中ニ惜油珍極及油少許ナ加ヘテ珍ナ付ケ其内ニ先モニ茄子ナ入レ合ヘテ風  
盛リ供卓スニ酒釀ノ漿汁ナ入ケレバ佳ナリ

七、トロ・ノ調理法

山芋（ツクツ芋）ノ皮ナ奇麗ニ取リ去リ傳レ金ニア即リテ反ニ粗鉢ニア脱リ半ノ粘リノ用タケ  
由生形ナ一二個折リ難セ他ノ頭ニテ粗鉢ノ裏ナ少シ偏目ニ除ク付ケ承蘇ア少許入レ醤汁ノ  
命ニタク角骨ノ粗鉢ノ中ニテ通セニ滑スベシ其加紙ハ適宜タクモ全リ圓カク粗鉢底幕スイ  
リ又醤汁ノ冷ニマリ肉ニ用ユルヨリハ泡立ナサア其味ナシモスヘリ供卓スカラム想ノ白板ナ細切レ  
タケモト群苔ナ燒キテ接ニ煮シタルモノトテ小皿ニ盛ケベシ

八、筍ノ白金調理法

筍ナ皮剥ノ後粗ア少シ葉タ即フシテ細ク妙ナリ水コク洗ニ長サ一寸計リノ粗細少シ如ク酒  
及醤汁ノ粗汁細粗ナ少シ人セリ見ナシテ以テ子茂ナリニ及ニ酒或ノ前ナシモノナ入レ  
ナ均ノ出デマサノ酒リ珍極少許醤汁及鹽トナ以テ加味シ下式ナ香ヒタケ皆ナ入レナ難セ合ヒ  
且ニ盛キテ出スモノナリ

九、新宿ノ白合調理法

先ザ萬葉ヲ厚キ二分幅五分墨一十五分は、細シア細ア成ハシトヲ水氣ナ吉リ又別ニ鶴脚ノ要  
丹精治沙羅ナ貝ナ疏麻ノ下露ナナレナホ却セシム他ニ半端ニナリテ、其日露ナ御脚ニテ坐リ白羽旗ク放  
リ御詠ニア國ノ相ナ其中ヘ御リタル豆三ア入レ、是は拂拂子也、拂拂子也、拂拂子也、拂拂子也、拂拂子也、  
丁度セシモ御脚ナ谷セキ羅ニ盛リ供奉ス

眞、也ノ花散ノ仕方

之レの用ス、別器ハ瓦器ノ「カフ」、先酒器、葱、胡麻油、砂糖或ヘ根株、薑、蜜ノ實、瓶等トス  
先テ此ノ桂皮ヲ錠ナシ、切リシニ時既ノト想ノ五分位ニ錠ナシ、ミノト指算ノ千穀處ノ實ノ意  
ナタニ者ト西經ナ精靈油ヲ油瓶ナセシトハ、入レテヨク照ナシ、味淡成ヘ砂糖及蜜油瓶  
ノ酒汁ナ充分ハ入レテ甘ノ味ヲ味ナ付ケ死ニ復シ、拂拂子セキ豆腐ノ「カフ」ヲ入ビ「カフ」  
ヨナキア、拂拂子也、豆腐ノ「カフ」ハ御詠ニテ指シ日暮キ裏面ニカケタレバ至極妙ナ！  
吾、甘鍋珠滑道ノ仕方

甘潤ナテ、物ノ如ク春ヨリ潤キ、頭附ノ佛片身ハ骨附ノ後醍醐テ長ノ歴キ別ニ後醍醐ノ御ト御ト詩話

及味説ナ入レテ、味ナ如ク春ヨリ潤キ、此一因ニ其味濃ナ致ナ上、白紙ナ被ヒ其上ナ

以身ナ蓋ナス其上ナ白紙ナ被ヒ、味濃ナ致キ、味ニナ可キ耳メ、一豆清テ食キア取ナ出シ、余串ナ別

シ、而面ヨリ拂シベレ

### 乾物野菜類調理法

此洋風酒及營膳ノ仕ナ在、無筋ハ最初本邦出發ヌテ、然ト外相品、得ナ候ナガリ、時ノ華加佐  
食トレテ、必ニ數多ノ乾物野菜類ナ稱込ナヤ、可カラズ、蓋ニ於テ其品種ノ如何ニ依リ、調理ナ別  
ナ大ナト港ニ亦調理ノ方法ノ如何、味ナ美トナリ不美トナリナリ、則ハ、過多人數ノ御好。

却スルコト間ハ其當路者ノ仕番ナ全ヌタルノト云ハズヨイカラズ由ア、蓋ニ大陸ナ揚ゲナサ

考トス

#### 一、乾豆類

甘筍ハ天麩羅ナシテハ其風味極ナ佳ナシル又、キントゾーフ式及味噌汁ノ實ニ役用ヌタル可也、セ  
リ先テ天麩羅トナスニハ甘筍ナ水ニ浸シ之レソ若ダ別ニ蜜骨ナ水コト、溶解シ玉子及練少許ナ  
加ヘ、衣トナシ、胡麻油若干ハ種油ナア、揚テモノトス天麩羅トナス甘筍ハ余リ、或時モザルナ善  
トス

「キントゾーフ」ア調理ヌカルハ蜜豆ナ水ニ浸シ、既キ之、即ダ、皮ナ剥キ少許ノ水ナ加ヘ、砂糖及蜜  
少許ナ以テ加味シ、肉羹汁ノ存ズル間ニ先キニ甘筍ナ水ニ浸シ、溶解ナア、用ナ後、蜜豆裏透ニテ  
モ蜜ナタル者ナ加ヘ、俗名ハ蜜芋也、過度ノ蜜ナニ至リ、迄直解ムモノトス

乾馬鈴薯の約三十分間湯煮ナシレ水ナ去リ胡麻油若クハ種油ヲ想シ直ニ「萬タメ」トナスセ他ノ一二二合を煮付テスルモ又汁ノ實トナシ「アド」ト「フ次トナス也宣ト

先ツ「煮レメ」ヲ製スルコヘ一旦茹デ、水氣ナ去リ油ヘテ之ヲ搗ソ鍋ハ少許ノ水ナ加ヘ砂糖醤油ナ以テ煮付テル者トス

「ヤソトア」ヲ調理スルヨ「豆丸豆ナシ實トナス最初豆元豆ナシ搗透シ之レニ砂糖醤油ナ休マ付ケ乾馬鈴薯ヲ鍋入レ充分煮沸レ出来土ナメト須莫病株ヘテ搗リ油レ萬能コナシテ之ナ前ノ型元豆ノ内ニ加ヘ徐々授キ更レテ、爲詰ムセノトス

### 三、乾里芋

乾里芋ハ乾馬鈴薯ノ體約三十分間湯煮レテ水氣ナ去リ胡麻油ヘテ搗ケタルモノナ「萬タメ」ト子ヌセ佳ナシ又面倒ト共ニ「萬ノ味噌羹」トナス也通セト

「萬タメ」謂理ハ馬鈴薯ノ「萬タメ」ト同一ナレタ事ス

「萬タメ」ノ味噌萬高ハ乾里芋ナ搗表シ胡麻油ヘテ葱リ胡麻油ナ「アド」ナ去リ胡麻油ノ「汁」砂糖及少量ノ味噌ニテ醤油レ味噌レ味噌ナ萬能コナシ之レヲ搗キ搗セ貯ノ里芋ナ入レテ油ナセノトス此時ニ「萬」ニ通付クノ萬レアレハ注意ナ要ス

### 四、乾牛蒡

乾牛蒡ハ水ニ浸シ置キ水氣ナ去リ「アド」「下馬糞」「金牛牛蒡」「天鵝絨」シヨナ最也佳ナリトスニ論ナ更ヌル場合ニハ直ニ搗表シテ使用スルトナシ

「三レメ」ヲ製スルニハ「具水ニ浸シ置キ用温油ナフ」「アド」之レニ「萬」油ナ萬萬シ「アド」水ニ段ヒ「アド」ナ糊リタクルノナ糊宜コヨリ砂糖醤油ナ以テ味ナ付ケルモノトス

「下馬糞」ハ乾牛蒡ナ搗表シ胡麻油ヘテ搗透ナ少許ナ之ナ搗汁ノ有ナ内ニ萬能或ヘ片栗萬能少許ナ加ヘ搗リ搗セ萬上グルモノトス

「金牛牛蒡」ヲ製スルコヘ牛蒡ナ水ニ長シ之ナ搗表シテ糊トナシ水氣ナ去リ昔通ノ金牛牛蒡

ナ搗スルト異ナキナシ

「天鵝絨」トナスニモ「且前項ノ手續ナシ」が普通大根良ノ方法ナ行フセヤ

### 五、乾人参

乾人参ハ頭白萬ト共ニ「白アニ」ナナスニ通シ又天鵝絨トナス也

「白アニ」ヲ調理スルキヘ生豆腐ナ致ヒ搗酥ニ入レ滑リ別ニ白胡麻ナ敷ミ又之レツ搗ヒ  
白味噌ナ加ヘ其ニ能ナ糊リ合セ豆、前ノ豆腐ト安セ人參ハ温油ヘテ和ラダ之ヲ引キ搗グ鍋ヒ  
器ヒ沙糖醤油ナテ下煮ナシレ音ノ豆豆萬能萬、共ニ混合スベシ（萬能ヘ例ノ如ク「アド」ナ及  
キマセ）

天氣羅ノ製法ハ牛蒡ト空一十

六、乾薑根

乾薑根ノ乾馬勃薯ノ如ク使用スルヲサク其用達前モ先テ「萬セメ」「千島茶」「天氣羅」等ノ四

種尤モ通習トス

「萬セメ」ヲ製スルノハ連根ナ水ニ浸シ酒或リア酒宣ノ大ナコ切ト酒瓶前ニテ「イタノ」酒瓶ノ

酒汁及神經帶酒ナ以テ味ナ付ケ酒付タルモノトス

「千島茶」乾薑根ヲ水ニ浸シ酒或リア水吸カ去少許ノ水ナ加ヘ砂糖帶酒ナ以テ酒味レ由計

ノ存スル内ニ要勿ナ水ヨリ捨ナチ之ヲ入ヘ酒大コツ挽キ混セフ、萬タケルモノトス

天氣羅ハ牛蒡ノ調理ト異ナシテナシ

七、乾薑根

乾薑根ハ千島茶袋、ヤントンノ貯ナシノ風味最モ宜シトス

「千島茶」製スルヨハ一時開金酒或リ酒量ノ水ナ加ヘ酒瓶前ナシ味ナ付ケ計ノ有ハ内ニ麥

粉或ハ薑根ヲ水ニテ薄シ之シ能セ因火ニ揚ナ長毛過シナ度ナシモノトス

「ヤントン」製スルヨハ一時開金之ヲ萬マ秋ヨクナリタ風味ノ酒付「萬」ノ甘露ノヘキシ

トス」ヲ製スルホリベレ酒キ酒ハシラテ萬上グルモノトス

八、乾薑瓜

此ビナ調理スルニハ植物或ハ珠粉計ノ實トナスナ宜シトス

植物ニナスヨハ先テ水ニ浸シ置クカ又ハ煥高ヒア食油ア振リ斟ナ味ナ付ケ計ノ有ハ内ニ麥  
ケ「ヤントン」内ニ轉ア頭底油ヨテ味ケシトス又別法ニハ水煎吾ノヘ陽高ヒアルゼノト心ノ  
處及此皮トテ切り分ケ其皮ノ處ナ油ナシ「イタメ」油鹽油ヨテ味ナ付ケタルモノト心ノ落分ナ  
味附ニ糊ナシ、麥粉ナ加ヘ更ニ道ナ混合シタケモノナ次トナシ胡麻油ニテ味グカルモシ

(備考) 乾薑瓜萬ノ際少許ノ味ナ使用スルヨハ形体ナ損セズ風味モヨシ

九、乾百合

乾百合ハ單ニ酒或ナシニ神經帶酒ナ以テ味ナ付ケラ常ト大ト墨跡茶ノ酒ニ少許ノ酒ナ加ヘナ  
バ香及色合、風味、形体ナ損セヨモナリ此レノ調理スル法ハ先テ「酒氣羅味增アニ」ナ佳トス  
酒氣羅ナモドストルヨ百合ニ合能二勺ノ割合ナ以テ約一時開酒或ナシ之ヲ酒ナ神經帶酒ナ  
味ナ付ケラモノトス

「非殊嗜アニ」ハ白味增ナ酒氣羅ナテ酒ナ之ヲ味ナア前ナ味ナ交セタメノ味付ト同ク秋カキニ  
ナシ之ニ少許ノ味ナ酒氣羅ナテ使用シテ酒氣羅ナ百合ニ酒氣羅ナ「アロナ」ムナリ味ナ加ヘ醉林  
酒ト交セ合セタルモノトス

化乾元豆ノ調理ハ煮付「キントン」ア實ニテスラ通常ノ法トス

煮付トナスヘハ最初乾元豆ヲ鍋ニ入レ少許ノ菅鶴ヲ加ヘテ湯沸テナス充份火ノ秋ガニナリテ  
頭水ヲテ背鶴ヲ洗ヒ去リ別ノ水少許ヲ加ヘ砂糖醤油ヲ以テ煮付シモノトス

「キントン」ノ實ニテヨコの物既トナリ充分軟カコナリタリ時疫ヲ去リ砂糖醤油ニア調味ケ之ヲ

「キントン」ノ實トナス衣ヘ乾元豆又乾甘葉何シニテモ薯レ

## 二、熟豆

熟豆ナ調理スルヨリ第一ニ湯沸シ軟カヨリ砂糖醤油ヲ以テ煮付シテナシ當トス  
レル人參ト共ニ熟粉ナ水ニテ砂糖醤油ヲ付ケタルト佳ナリ又砂糖醤油ニスルニハ固ノ煮ナ

既ラズレテ口火ニテ徐々煮熟セシモ然ニカニハ皮ト共ニ柔軟カニ食レ得ナリ

熟豆ノ煮付ハ一日湯沸シ豆ノ軟カヨリ砂糖醤油ヲ加ヘテ當タル後砂糖醤油ヲ以テ調味

レテ煮付タヨモナリ

生物ナヌニハ筋ヅタル熟豆ト千切りナシタル人參ト熟セ麥粉ヲ水コテ溶ケタルモノヲ着ケ

胡麻油ヲ塩ソルモノトス

## 三、熟元豆

## 四、黑大豆

熟元豆ノ調理法ハ「キントン」「煮付」の成り道スルモノナリ

先づ「キントン」ノ製法ナ説明セシモ最初熟元豆ナ茹デ、悉カニナリタル時油鉢ニテ油鉢  
ヨク糊ケ置キ(三分程)後ナク七分ノ豆ナ糊ニ入レ砂糖醤油ヲ入レ能ク度タル上ニテ裏糊コ掛ケテ  
ル熟元豆ナ糊ゲ鍋ノ下火ナ前クレテ徐々ニ度ケ細シテ、熟セシモノトス之レ即ナ精「キントン」  
ナシニ譽也「キントン」トナシシト秋セイガ道ニ代フルコ醸油ヲ以テズヘシ

煮付ケノ調理ニ於テハ熟豆ト異ナメトナド

## 五、黑大豆

是ナ調理スルニハ煮付ナ以テ佳トス最初茹テ、秋ケコナリタルモノニ砂糖醤油ヲ以テ加味シ  
煮付タベリ又水落弱忌市等ナ切リ込ニ煮付ケルモ速セリ

## 六、青豌豆

青豌豆ニ「醬油煮」及「醤煮」其他豌豆ナ共ニ煮付ケテ食スルモ宜シ

先づ「醬油煮」ヲ製スルカ道淡トスルモ別ニ萬ナリナシモ最初青豌豆ヲ水コテ洗ケテ後之ヲ湯沸  
トシテ秋ケナリシ時頭コ入レナシ蔓ノ水及砂糖ヲ加ヘ皆ラ英タマ後頭宜蘭油若シハ鹽ケ加ヘ  
頭上ダムシトス

次ニ「青豌豆」ニ用ナシ「醤煮」ハ前項ノ手續ナシ別ニ頭内英タマ三十分水コテ洗ケ鹽ケ一度

萬葉ナニシ前ノ青豌豆ヲ入レ少盐ノ水ヲ注レ鹽油砂糖ヲ以テ調付シセノトス

五、乾物野菜の調理法

前述ノ乾物野菜ノ調理ヲ以テ調理スル方法ヲ左ニ説明ス

(イ) フカエノ仕方

人參牛蒡連根ヲ小サク齊ノ目ノ際ニ切リ僅カニ湯煮ナシト水ヲ切リ胡麻油ニテ「イタメ」量  
キ別ニ鹽ニ水一合番仙三勺砂糖十匁ノ割合ニ加ヘ一度煮沸シタル後油ニテ「イタメ」タル野  
菜ヲ加ヘ又水没テ青豌豆ノ熟タクモノテ入レ水一斗半メタル胡麻油及少許ノ胡麻子ヲ加  
ヘ其ニ攪キ舞セツキ汁氣ノ残ラズル様爲付タルモノナリ

(ロ) タンゲノ仕方

牛蒡連根人參ア本ニ淡クルカ又ハ茹テ、適宜ノ大キニ切リ黑辛ノ皮ヲ去リ輪形ニ切リ高麗  
シタケ野菜ト交セ水コトナシ能ク水ヲ切り置キ別ニ豆腐ヲ布ニテ紹シ鍋ニ胡麻油ヲ敷キノ  
内ニ入レ煮シナガラ「イタメ」前ノ野菜ヲ加ヘ更ニ攪キ通シテ、武テ稅水少許ト砂糖胡麻油  
ヲ注入シ煮上げベシ

(ハ) 蔊原汁ノ調法

先テ牛蒡連根人參里芋ナ前項ノ手續ナ了レ鍋ニ水ヲ適度ニ注入ヒ蒸沸シタル後鶏肉又ハ豚

ナ加ヘ武セベキ給シテ底ニタル時胡麻油ヲ入レタシ火の機ケテ徐々ニ煮キテ又生姜ヲ細  
切ニナシ加フシテ香味アリテ佳ナリ此調理ハ已ニ日本料理ノ頂ニ達イタレバ致ニハ大喜ナ  
揚クテニ止ム

(ニ) 酒コヨノ仕方

先テ牛蒡連根人參及里芋ヲ前項ノ如ク調ヘ油揚ヲ粗切コナリ之ヲ鍋ニ移レ水及鹽油砂糖ヲ  
注入シ煮上ダルモノトス之等ノ調理ハ多ク般始ニ於テ常ニ行アセマナレバ粗切スル事無セ

ス

(ホ) モチ豆ノ調法 (解食ノ小豆ヨ)

最利青豌豆若ヘ生大豆ヲ一升水ニ漬ケ置キ之ヲ湯或ドタ支分秋コナリタル時胡麻油ニ移レ適宜  
ノ水及砂糖ヲ加ヘ煮ニタル後胡麻油ヲ以テ味ナ付ケシノミナ他ノ油等ハ移ト其汁ノ内ニ牛蒡  
連根人參ヲ加シテ、秋葵ニナシタルモノ小サク齊ノ目ニ切リ又水丹子水ニ移レ細切リテ  
セモノタク少ク甘ラ坦シテ充份味ナ付ケテ共ニ煮シキモノトス時米ナ豆ノ割合ニ四分六分コツ  
千

宣

六、干瓢

千瓢ノ調理トシテ「煮シメ」トナシ及若布ト其ニ「ヌク」トジテモ佳ナリ其他同付トシテハ

「アチャラ煮」ヲナスモ隨セリ

子風ノ「黒リメ」ヲ製エキシヘ子風ヲ水コサテ先ヒ暫時泡湯ナシ飲カクナリタル國爲日本ノ有  
機性酒味附テ以テ味ナ付ケベシ貪卓ニ供スルカハ通直ノ長ナム切リ酒フベシ  
子風ノ古ニ者ニ使用スルリハ「日出川江ナ陰リ一度水ヲア洗ワカヌ」最初子風ナ祖ニテ此ニ  
秋カニナシ即アリナ宜シトス

子風ノ其馳ノ「及ヨミ」ノ仕方

子風ヲ搗吉レ酒石ナ水一役ナ各分量ナ「百味使」一寸前ニニ切リ置キ別ニ指蘇ニ其用(七  
十匁)即子風宜好細十五分留ミテ八レナ能ク摺リ酒ニ五匁計リニア付ハド前ニ切リ置キ  
タル野菜ヲ吹ナテ水氣ヲ去リ之ヲ入レ合ハス又魚ヲ入シトキハ一旦點ニ酒ヲ置キ後切身ニ  
跡ノ及ビタルル之ヲ取リ出モ混セ合スベシ

「エタ」ハ單ニ醤油味酒タ使用シア味用ヲ減シテ調理スルノ法アトノキ

「子風ノアチャラ煮」

千風ナ油ア、別器ニ搗ケ度キ他ノ器ニ酒精及少許ノ食鹽ナ加ヘ唐辛子ヲ三ヲ切ヘシタケモノ  
タ一且尚ナ通レタ之ヲ加ヘ前ノ子風ニ添アシセントス注常スダケハ子風ヲ酒蓋スルリ金ナシ  
透ゼタマニ及切方ヘ可成端「亂踏」ニ透レテシ經勢ニシテ又唐辛子ハ横放シトスセシ

「子風ノアチャラ煮」  
是カ調理法ハ「底ノヨリ」「酢ノヨリ」アホ物其味味噌汁ノ質トナスモ佳ナリ

切子大根ノ「裏ソメ」ノ仕方

切子大根ナ水コテ洗ヒ之ヲ鍋ニテ鍋蓋シ(古キモノハ鍋蓋スル)最初四ナ通レ其蓋ナ隙ナ更  
ニ水ヲ入シ(サバゲルモノトス)油揚又ハ「アチャラ」ヲ加ヘ過度ノ時間過ダル後其蓋ナ捨ズシ  
テ之ニ除却露油ヲ加ヘ蒸シふかセントス

切子大根ノ「三杯酢」ノ製法

先ツ切子大根ヲ油揚ヲ洗ヒ頭ヲ絞リ置キ別ニ醤油味噌汁ハ砂糖ナ各分量ナ開合シテ之  
ヲ風味セシテリ冷貯ノ後リ脱ケル切子大根ヲ入レ汁ニ役ナ風味盛シヘシ酢ノ酸味少ナリ  
其ハ醸カ開セ使用スベシ

切子大根ノ「酒蔵アキ」

最初水ヲ以テ鍋ナ洗ヒ過度ノ沸騰レ之ヲ堅ク絞リ置キ別ニ胡麻ナ放シ酒蔵ニテ招キ之ニ白味  
噌汁及白豆腐ナ加ヘ能ク摺リ難ヒ前ノ大根ヲ入レテ度キ則スモノトス

「芥子アニ」ノ仕方

切子大根ナ水コテ洗ヒ之ヲ陽炎ヒシテモノチ其汁ノ存ズル醤油味噌ナ以テ調味シ別ニ芥子

チ胡麻コテ指リ少許ノ砂糖ヲ加ヘ前ノ煎汁ニト合ハシメ候ハシタカ初干大根ヲ取リ田  
之キ要宜ニ切リ油揚ナ共ニ加ヘテアヨシセノトス(油揚の切干ト全時ニ調味レ置ク)

二、高野豆腐

此ヲ調理スルキニ「萬セタ」ニ通スケノ外別ニ其法ナリ

萬セタノ調理法

先ザ萬セ豆腐ヲ少量ノ青油ヲ含メル温湯ノ法ニ就キ度モ油リテ油ナ合マシノ充分内熱ニシム  
ニ時水ナ以テ飯ミツシ而ヒ全ノ青油ノ分ナ去リ既宜ノ大キオ切リ之ヲ調節ノ為仕ヒテ萬セ  
タノ不見ヌリガハ油度ニ至リ温水ヲ注入シテ煮沸セシム其後酒珍醤油及鹽少許ナ加  
焉上アルモノトス

三、燒餅

燒餅ハ「澄レ汁」「酵リ合ニ及蒸シメ」ニ製スルニ猶ス

澄レ汁ノ仕方

最初燒餅ヲ水火ハ温湯ハ澄レ汁ヨリナリトシ之ヲ放リ置キ則ニ經時若クハ昆布ノ漬汁ヲ製  
シ爾後ナ以テ加味ト澄レ汁トナリ前ノ燒餅ヲ入シ温湯セシムニヨ青油トナリア序又ハ三ツ前名  
前等何レナド少許ク入シレバ味更ニ佳ナリ又魚肉ヲ用ヨレシ一層矣殊ナリトス魚ノ調理法

四、萬セタ

萬セタノ通マシヤ萬セ形ス

燒餅ノナシヤレタノ仕方

ナシヤ燒餅ヲ水火ハ温湯ニ浸シ軟カニナシタルリ能シ段リナ既宜ニ付ト置キ大根「オサセ」ヲ  
眼レニ氣ナカリ之ニ井ニ移リ紹酸或ハ味林酢ナシ混合シ前ノ燒餅ヲ入シ開セ合セロノトス  
云々、萬セタ

萬セタノ普通形タメ「白タマ」ニ通セ又杏子合トスルニ可ナリ

萬セタノ「萬セタ」ノ製法

萬セタ一夜水ニ浸シ置キ之ヲ三十分間経過後トナシ充分軟カニナリタルカ之ヲ拭リ出シ水コ  
ナ洗ヒ後速宜ノ長サニ糊ト油揚ト共ニ智治珍醤ニテ洗シムル事メトス

萬セタノ「白タマ」ノ仕方

萬セタノ手續ナシタル萬セタ通宜ノ長サニ切リ之ヲ糊ト油揚水ヲ加ヘ智治珍醤ニテ蒸シノ置  
キ別ニ白胡麻ヲ煎リ之ヲ糊添ニテ胡リ其内ヘ白豆腐ヲ布片ニテ絞リテ入シ砂糖ヲ適宜ナ加ヘ  
油揚ナ安セシテ後温湯ニテ少シ伸ヘシ先キノ萬セタノ上ニ移リ火ノ壁ナシテ既宜ナシ、既上ア  
トセノトス之レニ萬セタ及白味噌ヲ入レバ味既ナシ候矣ナリ

萬セタノ杏子合ニト仕方

前項ノ如キ手術ナシドアテ管臓ナ施宜ノ長サニ切リ之ヲ水解油持相ナテ置シテ置キ別ニ五子  
ナ研鉢ニテ術ト之ク番良ノ酸汁ナテ伸ハシテ管臓ナ入レテ合ヘトノナリ

### 三、磨若布

之ハ「タ」ノ調理ニ尤ル道ナ及蘇酸汁ノ質亦之レニ次グ

#### 若布ノ「タ」製法

最初若布ナ水ニ清ナ透ヨコナシタル頃之ヲ脱リ之・通宜ニ切リ手示及指ナ親シテ味噌ヲ併  
テ之レト共ニ合ハシテメトス此ニ魚類及鰹頭舌等ノ數種ナ入ヘシマ跡ヒ奥ナシ魚頭ハ多クヘ  
一且置ナシテ漬ニ置時漬ケ置カベテ調節ニ生ノ能ニア使用ナシハ相性ニ斯ゾ・使用スルモノ  
ナリ

#### 若布ノ「タ」調理法

最初若布ナ水ニ清ケ置キ之ヲ通宜ノ長サニ切リ水風ナ去リテ隔ニ移シニコロ置油及少許ノ  
水ナ加ヘ置油シテ秋カニナリタル後冷油ナ入レテ味ナ調フベシ若布ナ葱ガルニハ余リ秋カニナ  
リテ味形ナ相セザム専見初ヨリ管臓ナ以テ或シカ可トス

### 三、鹿内葉

鹿内葉ハ「萬アラ」トナビ又白アニトナヌナサ得

#### 鹿内葉ノ「タ」仕方

鹿内葉ニ本ニ洗ケテ強カノ開湯薬シ威ニ掛シ水ナ掛タテ流ル能ニ水風ナ去リ度ナ別ニ置カク  
切ナシテ油舟及ビ酒油ア入レ酒油砂糖コナ出ナ付ケ貯ノ鹿内葉ナ入レ施宜ニ置シムモノト  
ス

#### 鹿内葉ノ白アニノ仕方

此西用法ニ當取ノ白アニト異ナシナナシ

#### 三、制昆布

之ヲ調理ハ「萬アラ」及蘇酸汁ナセマ此ニ苦ナス

#### 制昆布ノ「萬アラ」仕方

最初制昆布ハ油舟ト共ニ萬シムモノヨリテ其方法ハ鹿内葉ニ置セ因アシハ置ニ置セズ  
先ダ利ハ布ナ水コト能ニ透シ置宣ノ長サニ切リ充分水氣ナ押リ去リ開ハ手剣ナ水ニ清ケテ之  
ナ得シテ置ノ切見有ナ入レ萬シムセシ後蘇油及蘇酸ナ置カレ即ヘテ或シモノトス

#### 四、水蘿蔔

之レヲ調理スニ方法ハ「萬アラ」アニテ放モ適當トシ「萬アラ」ニ付置油及五巨根ノ具然豆

「オモク豆ノ取合セトナリ及豆ガトナスアリア」

水前酒ノオヨシ合ニフ仕方

水前酒ヲ水ニ酒を置キ瓶ノ水ムテ洗ヒ及分水氣ヲ去ヒ瓶實ノ大キニ量ヒ砂利拂リ瓶ア加ヘン  
内ニ酒タ三四分ノ量之ヲ置ト算ハ其計ニ「大瓶御ヨシ」ナ入レ瓶内ニ酒ノ底面處ヲ洗キ置セ  
キノトス及此内ニ白瓦若クの酒風ナスルト宜シ「白瓦空酒風ナスルトニハ一具盛國ト  
ナシ酒ヲ洗ヒテ酒氣ヲ去リテ入ルベド」

水前酒ノ酵母用合ニフ仕方

酒母ノ手政ノオヨシ合水前酒水ニ酒ヒカニ若柑ナ酒豆ノ長キニ切リテ瓶ニト相ノ水瓶  
ナ去リ長キ別ニ洗培ナ酒母ナトサシ酒ノ粉糊ナ加ハ健ケ酒ヒ除セニラ松脂ナテ酒母ナテ

此酒母ノ粉糊易ノ製法

水前酒ヲ前項ノ如クノ手段テ了シ別ニ要旨ナホコテは解ヒテ次トナガ酒母時ナテ此アルノ  
トス

### 三、糀茶

此レノ調理ニキ方法ハ「糀シノ」「糀子合」トナスノ外事ヒ矣ナキナシ

### 四、糀茶

此レノ調理ニキ方法ハ「糀シノ」「糀子合」トナスノ外事ヒ矣ナキナシ

糀茶ノ「糀シノ」調理法

糀茶ナキ分酒蒸シテ吹カニナキタルセトナ酒當ノ長キニ量ヒ水ムテ洗ヒ酒氣ヲ取リ去  
糀川糀ノ「糀シノ」ノ如ク酒母ナ共ニ「糀シノ」トナエ

糀茶ノ「糀子アヌ」ノ調理法

此調理法ハ糀子大根ノ「糀子アヌ」ト同方法ナレバ然ニ省略ス

豆腐ノ製法

豆腐ハ「筋」付大豆二升粒ナ酒度トシ之ソナ水ニ浸ヒ臥キ(冬季ハ十時間乃至十一時間夏季  
ハ七時間内外トス)而レテニナ底ニ湯シ水ナ去リ石臼コテ水ナ少許ナ付モナガラ挽クナリ別  
ニ釜ナ清流シ鹽分油等ヲ含マザル但注意レ崩ニ投キアル見テ煮沸スヘシ時、葛布ノ袋ニ移  
レ桶ノ上ニ竹簾ナ横ヘ其上ニテ絞リテ、適宜ノ加減ナ見計ロテ「ニギリ」二合ナ五分間位隔テ  
・三回ニ往ハシ其底度野カニ復キ過度アシカヘ水分ハ漸次分離スヘシ而シナ箱ノ内部コヘ布  
ナ敷キ其内ニ移シ過宜ノ重量ナ減セラ後タニ箱中ノ水ナ持留スルヘリ凡十五分間ナ要スエビ此時  
適宜ニ切リテ調理ノ用ニ供ス之ヲ以テ豆腐製法ノ大略トス

(備考) 番通豆腐ヘ一箱ナ十二丁ナス

漬物ノ漬方

一、大根の漬方

大根百本（成り「太キルノ」）對し根一升位の根及葉「島のナレ根ナ葉ニテ漬ケルモノナ  
二十日程程テ食レ始ムトモトナリテアレハ隨ケ益セ少無ナリ比段雨水ノ維持シテニキニハ益  
ノ量ナ増加スレバ好シ（漬ノ多キハ除却ト先ダ大根ヲ根ヨ一個ナ並マテハ根及茎一株ア能ク  
浸キ難セ世ノ）ヲ根ヲ掛ケ且フ色ヲ好クス・翁ノ一例等ニ新潟十五六五ナ石ノ期ノ如クビテ  
全品材料ヲ漬ケ込ムモノトス・但シ漬前ハ酒樽ノ明セタク計リノモナ宣シトス

二、大根の漬方

大根百本（成ル「太キルノ」）對シ根一升位の根及葉「島のナレ根ナ葉ニテ漬ケルモノナ

ト根方ハ後頭ト同根ニ一例等ハ掛ケ根ノノナリ漬ケル日ニ略同様ナリ

三、大根の漬方

大根ノ根葉ヲ共ニ細ク刻ミ手コツ括シ根ケ込ムモノナカニ漬ハ根ヲ僅カニテ置キ之ヘ一夜置テ  
食スル經便ナキルノニシテ根ノ葉子ト葉ハ特ニ細ク切シ者ヲ汁ヲ取テ除ケビテ

四、麩の漬法

醤ト水ト部分ノ量ヲ過度セシムニ同量ノ醤ヲ（曲ヘ成ルセシムリカムノク使用スシヤ佳ナ

シトス

五、生姜ノ粗酢漬  
諸生姜ヲ茎二寸許付ケテ粗酢ノ中ニ荐ケ置ケナスナリ此方法ハ實ニ簡易ナルモノニシテ大  
根醤牛乳等ヲ能ク水コツ洗ヒ漬ケ置キ他ノ漬物ニ配合スレバ極メア矣ナリ  
六、生姜ノ味噌漬  
首項ノ細ク生姜ノ茎ヲ付ケ置ケ（貯目ニ附スカ種五合ニシテ充分ニ水ノ上リタル頃一日許リ  
日ニ乾シテ味噌ニ漬ケテ經キ際ニ際サシ脱ケベシ（味噌ニ少シノ酒粕ナシセリハ一人呑味ナ  
リトス

七、瓜ノ漬葉漬

瓜ノ上下ヲ切リ去リ中質ナ取リ出シ漬ケ張ナシテ二三日漬ケ置ケルハ出来上リテト開キ一

且上リレ鹽水ヲ持テ、酒ケ直スルハ水ヲ保存スルカ得ベド其時ハ充分熟ナ候クスベリ

#### 八、瓜ノ熟度辨

瓜ナニテ西ニビテ中實ヲ去リ其處ニ四ヶ所リ付ケ候時而日光ニ干シ落ケテ水ロナリレ葉ナ往  
シ去リ尚數時間蘇ニ復キラ合蓄シル熱ナ放散セシメ增ノ内ニ入メトナリ

#### 九、カミナリギヤ

瓜ノ肉獨チ切リ中實ヲ取リ出シ尖レニ留テ供ミ羅旋狀ニ細長ク切リ出シ甘酒ナヘ一晝計ナ清  
ケテ二三日間日光ニ于レテ蓄ニ置キ何時ニテモ食ヌルニ當ニ過實ニ切リ脚及び筋動ナ掛ケテ  
食ス

#### 一〇、茄子ノ熟度辨

茄子ノ蒂ト泥トテ切リ去リ用ナ張シレテ枝ケ込ムモノナリ川砂・混合スルカ極ナテ少許ノ明  
鈍ナ人タ・キハ既ナ善クス

#### 一一、茄子ノ熟度辨

前項ノ熟度シルナシタルモノナキ者ノ中へ清ト込メアル直ナニ味増ノ味ハ淡ニキモノナニ又生  
ノキノタ三四日乾シテ清ケ込ムリヘ一人ノ味ナ持テヘキ留メスルカヘ周ノ食ヌル頭ニ至ルヨ  
ヘ一年ナ後過セサカイカフテ

#### 一二、茄子ノ収丁法

造ニ程ニテ一枚松葉紙ニナシタク茄子ノ蒂ヲ去リ芥子・薑酒・鹽油・種子合ハセシ中へ漬ケ込ミ  
蓋ニ目張リタナガ留ケシ略形小舟形紙ア爲スルコト甚ヘシ但シ芥子ノ種子・水ナテ根サク  
ル井子ナ有ニキテ一束水ニ浸シタル者六分ニ總四分ヲ開セ合セ夫シニ酒七分ニ鹽油三分ナ  
合セシ者ナ入レテ蓋ナシナ

#### 一三、熟青ノ手收丁法

瓶ノ皮ヲ横ニ丸ク綱キ上下ヲ完全ニ切リ拾テ、中分ノ蓋瓦ナク處ナキ處刀ニテ手ニ五層以上ノ厚  
サニヘリ水一合ニ總大匙一杯ナ加ヘテ立拔テ作リ此ノ中ニ一時間令浸セ候キ五六枚難テ有  
シユ指キテ水氣ヲ排キ取リ別ノ器ニ瓶五合味津一合紹大匙ニ一杯蓋小匙・半分瓶芋子五六  
本ナ入レ一貫通調セセ之コレ冷ヒテ前ノ熟ナ清ケリナ

#### 一四、熟青ノ収丁法

莢ヲ切り捨テ鹽油・コナシタケルモノ取リ出シシテ一日計リ子レ茄子ヲ清ケタル芥子ナト同ゲ作り  
方ノ著ニ清ケ込メヘド

#### 一五、小無青ノ熟度辨

莢ナ切リ幼ナ處刀ノ目ナ入レテ瓶ニ浮シ清ケルモノナリ

西洋料理ノ部

一、ステア調理法（一名ケレヤステア）

由頭ノ肩肉筋肉及骨等ヲ煮入ルハ目計。添本テ出で熟膚セキヘテ其筋ニ油膚点ニ近シ  
カントスル時上面ニ脂ナ生ズ此謂ハ脚ナ肉及骨等。ト出ナ熟膚ナレバ能ク取リタム。而モ  
チ之ソチ隔火ニ掛ケ五六時間蒸拂ス。又人熱玉酒等ナ少量ナ投入スレバ野菜ノ甘味ナ加ヘ  
佳良ノ「ステア」を得ベリ供卓タルトハ和洋ニテ拂シ膚附及脂等ナ取リ去リ拂毛根ナテ加味ス  
ヘシ麻婆油一二酒注人ヌキのヨシ「ステア肉ハ腰肉ナ耳シトス」

〔備考〕「ステア」ヲ製タルコ際シ十分出テ取リ「頭ハズ筋」の因リタルナヘバ其體份シ腰等  
即ニ倒掛リ腰ナ白身ナ泡ナ立テ「ステア」ニ入シカク腰等ハ腰ナ骨ナ腰ケル油脂セドムヘレバ  
コレハ腰ハ腰ナア骨ナ故底ニ泡飯ナテ除去ス可レ前ナレ得ル所ノ「ステア」ヘ實ニ清潔通  
明ノ功ナラ可シ

二、トマトステア

鶏ノ頭ニ「ステア」ヲ置ギ此シヨ「トマトソース」ヲ混入シテ拂毛根ニテ拂味ナレバスルモノナリ

三、セチャーニステア

「ステア」ヲ製タルノ如クガ別ニ馬鈴薯ノ皮ナ去リ拂ニテ「ガイヨ」ニシ之ヲ製成ニ掛ケ音

四、ビーフステア

透レ豆「ステア」ヲ取タリノ如クヘレバ醤豆ヲ「ガイヨ」ニナシ裏筋ニナシナ皮ナ去リ拂入  
テ「セチャーニ」ノ如クナリサクハ供卓ス又醤豆ハ拂味ナレバ其體要拂ヘテ用フ可シ

〔備考〕「ステア」ノ實ハ「マカロニ」或ハ「オクラ」若ク「人熱玉酒加別等用フニキモノ種々  
アリト腰ニ二三四等ノ如ク國リタル「ステア」ナハ半腰包ナ實ノ目ニ切リ「ヘラト」コナ様ゲテ  
用フルノナリ又腰包ハ様ナリヨラ無支ナヤ

五、ビーフステーキ

材料、牛肉、鹽、胡椒、先ダ牛内ノ精良ナシ所即ナ「ヒース」「ヒレ」等ナ一人首三十五匁乃至四  
十匁ニ肉ナ横口ニ切リ腰ナ切リ肉ノカクナリカハ拂木或ハ空氣ノ拂キノニテ放キ拂胡椒コナ  
味ナ付ケ凡テ三十分間ナ經テ之ナ「フライパン」<sup>火</sup>ヘ「フット」ナ少シ入レ拂胡椒セシメノ（火ハナ  
ルヘテ油ナヨシトス）說ナ方ハ拂木或トナシニキ方ナセ七分程拂キ反シテ一方ナ二分五厘程  
拂キ中ヨリ上面ニ拂胡椒色ノ拂汗出ナリ挂ナ度トナ直ナ拂卓ナ拂卓スヘシ拂ナ肉ハ拂毛根ナラ様仕  
意ヌヘジ余リ拂毛根ナラ様仕意ナリテ拂毛根ナラ様仕

材料、牛肉鹽、胡椒、牛肉ノ醤良スル野菜ヲ「ロースト」<sup>レバ</sup>等ノ肉を用ヒ之シナ大根ノ葉附テ瓶ヲ取リ醤胡椒ニア味ナ付ケ候「ローストバグ」<sup>レバ</sup>入レ「ヘラ」<sup>レバ</sup>殺セテ「オーブン」<sup>レバ</sup>當成ニルナリ此等肉ヲ出テ<sup>レバ</sup>升印ナ「アレビー」<sup>レバ</sup>時ハ樹ケテ蒸盤スリナリ之シテ供卓スルキヘ肴ニサク内ニ出スベシ肉ノ火ノ度トタマシ難スルニ「ミートモード」等ナシド見ルベド肉ヨリ薄桃色若クヘ白色ノ<sup>レバ</sup>甘田<sup>アタリ</sup>ヘ變ケタマナリ此付合セハ昌監者ノ「ロースト」<sup>レバ</sup>又ヘ「ロースト」<sup>レバ</sup>等の用ヒテ佳ナリ同ヘ一人前二切仕テ薙<sup>ハサウエ</sup>初リテ供卓スル。

## 七、コーンドッグ

「コーンドッグ」一名ノ如ク<sup>レバ</sup>冷却シタル肉ナリ即チ「ローストビーフ」<sup>レバ</sup>冷ヒテ供卓スルモノナリ之レニ<sup>ハ</sup>マイナオフ<sup>レバ</sup>等ナ用フホタ宜ドトス付合ヘ「サクダ」<sup>レバ</sup>等酒ス

## 八、ビックドッグ

材料、ロースト肉或ハガラ肉、玉葱、馬鈴薯、鹽、胡椒、和ノ牛内ノ外筋ニ醤ナ油クセモコニ<sup>ハ</sup>若シタマラ肉ナリハ之レテ卷ケテ縛ヒ<sup>レバ</sup>頭ニ入レテ酒<sup>レバ</sup>又ヘ醤汁<sup>レバ</sup>「オイロ」<sup>レバ</sup>白ナシ去リ之レニ人參半酒<sup>レバ</sup>適宜ナシ<sup>レバ</sup>其ニ「オイロ」<sup>レバ</sup>充ナシ<sup>レバ</sup>タル時馬鈴薯ナ入レテ「オイロ」<sup>レバ</sup>馬鈴薯ニ火ナ達<sup>レバ</sup>タル肉<sup>レバ</sup>取リ出<sup>レバ</sup>一人當ニ切<sup>レバ</sup>人參馬鈴薯適宜ナシ<sup>レバ</sup>其ニ<sup>ハ</sup>醤汁<sup>レバ</sup>

## 九、ラーカードギーフ

材料、牛肉、玉葱、鹽、胡椒、「セーラー」、「カイヌ」、生細包、<sup>レバ</sup>先<sup>レバ</sup>牛内<sup>レバ</sup>「ミートミシング」<sup>レバ</sup>骨ケ玉葱ヲ剥ニ込<sup>レバ</sup>醤胡椒<sup>レバ</sup>、鹽<sup>レバ</sup>付<sup>レバ</sup>「セーラー」、「カイヌ」<sup>レバ</sup>以<sup>レバ</sup>香<sup>レバ</sup>付<sup>レバ</sup>生細包<sup>レバ</sup>壓<sup>レバ</sup>所ナ去<sup>レバ</sup>水ニ浸<sup>レバ</sup>過<sup>レバ</sup>後<sup>レバ</sup>一價ナ割ア入<sup>レバ</sup>能<sup>レバ</sup>後<sup>レバ</sup>平ヨリ延<sup>レバ</sup>其中央<sup>レバ</sup>「ガイロ」<sup>レバ</sup>ニセシ者ナ四五個皮ナ去<sup>レバ</sup>致<sup>レバ</sup>兩方ヨリ斜<sup>レバ</sup>込<sup>レバ</sup>細<sup>レバ</sup>ニ<sup>ハ</sup>包<sup>レバ</sup>（布又<sup>ハ</sup>竹<sup>レバ</sup>等ニ<sup>ハ</sup>テ覆<sup>レバ</sup>燒<sup>レバ</sup>シ）「ローストバグ」<sup>レバ</sup>「ヘラ」<sup>レバ</sup>布又<sup>ハ</sup>之<sup>レバ</sup>裁セテ上ヨリ<sup>ハ</sup>「ヘラ」<sup>レバ</sup>載セ「オーブン」<sup>レバ</sup>ナ<sup>ハ</sup>「ロースト」<sup>レバ</sup>スレ此時ハ時々肉ヨリ出<sup>レバ</sup>「アレビー」<sup>レバ</sup>骨<sup>レバ</sup>露<sup>レバ</sup>ヘ<sup>ハ</sup>供卓スル<sup>レバ</sup>人前ニ切リテ用ベリ付合セヘ季節<sup>ニ</sup>ヨリ萬<sup>ニ</sup>松茸<sup>ナ</sup>「トマトソース」<sup>レバ</sup>就<sup>レバ</sup>达<sup>レバ</sup>テ用フ等宣<sup>レバ</sup>

## 一〇、ローストキヤマチ

材料、牛内、玉葱、鹽、胡椒、麥粉、先<sup>レバ</sup>牛内<sup>レバ</sup>「ミートミシング」<sup>レバ</sup>掛<sup>レバ</sup>玉葱ノ細切シタルガチ混<sup>レバ</sup>麥粉少許ナ入レ<sup>レバ</sup>鹽<sup>レバ</sup>胡椒<sup>レバ</sup>コ<sup>レ</sup>味ナ付ケ能<sup>レバ</sup>接<sup>レバ</sup>一人當ニ二個完枚<sup>レバ</sup>丸ノ致<sup>レバ</sup>別<sup>レバ</sup>玉葱別<sup>レバ</sup>一枚炮ニ調<sup>レバ</sup>之<sup>レバ</sup>「オイロ」<sup>レバ</sup>鹽<sup>レバ</sup>太<sup>レバ</sup>折<sup>レバ</sup>ナシ<sup>レバ</sup>之<sup>レバ</sup>前<sup>レバ</sup>牛内<sup>レバ</sup>包<sup>レバ</sup>「ローストバグ」<sup>レバ</sup>ニ就<sup>レバ</sup>「ヘラ」<sup>レバ</sup>裁セ<sup>レバ</sup>「ロースト」<sup>レバ</sup>「トマトソース」<sup>レバ</sup>ナ<sup>ハ</sup>作<sup>レバ</sup>テ<sup>ハ</sup>汁<sup>レバ</sup>移<sup>レバ</sup>之<sup>レバ</sup>ニ前<sup>レバ</sup>四<sup>レバ</sup>理セ<sup>レバ</sup>セ<sup>レバ</sup>ノ<sup>ハ</sup>食<sup>レバ</sup>是<sup>レバ</sup>供卓スル<sup>レバ</sup>キハ醤胡椒<sup>レバ</sup>ニ<sup>ハ</sup>味ナ付<sup>レバ</sup>供卓<sup>レバ</sup>

スルセノナリ若セ「スマートース」キキルハ「スマニケース」ミテモ宜シ。

(備考) 「スマートース」ノ製法 之レア作キムヘ初テ「フライパン」ニシテ「フタ」ヲ拂シタルノ煮立テ之レヨ。其粉ナ入レナ熟色ニ成ミ「スープ」ニア延メシ「スマニケース」ナ作リ之レヨ。トマトソース」ヲ入レナ時スルモノナリ。スープ「大根」(舊)「スープ」ナ用ア

二・ロードビーフ

材料 牛肉、人參、玉葱、胡蘿蔔、先ダ牛肉ヲ「ミオトニシレ」ハ揚ケ玉葱ナ細カニ切ヒテ入レ  
前泡コ切リ之レヨ人參生薑ノ粗長ク切リアルモノナ卷キ脂ト細カニ切ヒテ生薑子コテ止クナテ  
「フライパン」ニシテ少シナ油ヒテ外面の後モ色ナ骨ナ骨ナ別ニ製ドクド「トマトソース」  
ノ中ニ就カ。熟成後ニア味ナ付ケ魚卓ノ際ハ(舊)「葵油子ナ枝生」「スマートース」テ研ケ出エリノ  
ナリ其量ハ一人前二個程度ナ宜シトス

三・ジャマンビーフ

材料、牛内、鶏卵、玉葱、胡蘿蔔、先ダ牛内ヲ「ミオトニシレ」ハ揚ケ玉葱ナ細カニ切ヒテ入レ  
「フライパン」ニシテ「ヘア」コツ油ト細油質ニテ味ナ付ケ因量ノ中ニ一人當死入ハ半カニ入レ  
置キ別ニ鍋ヲ湯沸ケ節ア一間隔リ入シ白身ナ以テ貴分ナ白リシカニシテナリ白身ノ少シ隔  
アリテ時速ニテ取リ出シ骨ノ肉ノ上ニシセキテ仍卓スルモノナリ

ゼニ

十七

又牛内ヲ「ミオトニシレ」ハ揚ケ玉葱ナ細カニ切ヒテ入レ、胡蘿蔔ニア味ナ付ケナ練リ丸ノ且サ平カニ

ナリ「スマートース」コナ後モ骨キ之レヨ形ナ骨身ナ破フテナ骨筋ナ骨ナ骨ナ骨セナ出

スモアリ

三・グランビーフ

材料牛内、人參、玉葱、胡蘿蔔、「チャラテ」「ロコロス」先ダ牛内ノ精良ナリ此ナ大切ノ諸量  
ナ振シ揚ケ能ク内ノ外面ニ四ナ込ミ「ミオトニシレ」ハ玉葱ナ細カニ切ヒテ入レ「ヘア」コツ入テ前ノ  
内ナ残タ牛内火ノ通ヒタル其内ナ出ヒ揚ケ葵油ナ入レナ「スマニケース」ナ作リ之レナ能  
レ前ノ牛内ナ入シ牛内火ノ叶ナア委込ミ「スマートース」ナ中ニ人參ナ極ク骨カニ切リシテモノナ入  
レ而シテ「チャラテ」「ロコロス」ナ細切シテ入レ甘酢ナ味ナ付ケ及熟成後ニア味ナ付ケ供卓  
スル時ハ肉ハ一人前二切位ナ切ヒテ置カシ「スマートース」ハ揚ケ出ス可シ

四・コンチビーフ

材料牛内、馬鈴薯、板、前胡、郡、牛内ヲ「ミオトニシレ」ハ揚ケ「フライパン」ニ「ヘア」コツ入テ  
ナシテ油ノ煙消散ニア味ナ付ケ後モ別ニ熟成後ナ「ヘア」コシテ葵油ニ揚ケ前ノ肉ナ包ヒテ燒  
ノ形久ハ花形等種々適宜ノ形ナ作リ即ナ油ドア油ナ「ローストソース」コトナ布ケ夫シ  
入レナ少時熟成後ニア供卓ス

卷之三

精良牛糞、精良馬糞、ハツモ、或は御先づ御内閣、ヨーロッパをヤード」の野々瀬及和也が「アムリカ付合」  
シテ能ク御幸ト唐ノ精闢野ニ非リ御船ヲ付ケ耶ノ地シテ若ク付ケ「ハツモ」ヲ能ク付ケ別々「ア  
ライヤン」、「ハント」等八分日陸海網セシミ之ニテ往アヌ君ナド北邑合ヘ奈良色テ佳リトス

材料牛丼人妻玉造無骨鶏胸肉トマトソース味噌先豆フライパンニンニクオードブル  
溶き味噌タマス子魚色ニ通すステーキソテー豆蔻トロノ細ニ延べテトマトソースナレテソ  
ニスチビアミキ牛肉ハ一寸立方寸ノ大ナニコドリフライバードニテ外皮ニ焼色ナ付ケテソーネ  
ヌニニ高見ニ人妻玉造馬鹿居ハ通宜ノ形ニ切リ先ニ人妻玉造ナ入レ余程煮ニシル頃馬鹿居ナ  
入テ頭大ニテ高見ニ通胡椒ニテ味ナ付ケ供卓スズクトマトリースナキセナハ用ヒザルモ野ナシ

アーティスト

村田「トマト」牛肉玉葱 初めて「トマト」ノ葱ノ方ナ西ノク蔵ニナル様ニ切リテ中身ヲ握リ出之ニ牛肉ヲ引附トナリ玉葱ヲ剥ニ込モ「フライパン」ヨリ「アンド」アスナ煎リ醤油味ナ陈ナ骨付先ニ「トマト」ノ中ヨリ出シタルモノニテ「トマトソース」ヲ作リテ牛肉ニ入シ「ドレドロ」トナリ佳メシソレナ「トマト」ノ内ニ詰メ先ノ切り餃キタル蔵ナシヤ「ヨーロッパソース」ニ於ヘ熟成ス

「第三回」

材料、牛丼、丼飯、玉葱、唐辛子、味噌、醤油、先ず丼飯ノ帶子味其ノ口ヨリ中ノ質ナ及キ田中貰其物を加エ  
牛丼ナ。ヨーヨー音ゾ」ハサケ玉葱ケ餡ナ胡桃ナ胡ニテ入レ酒胡麻ナ味ナ付ケ能ク種ナ先ノ丼飯  
ノ中ニ添メ「ヨーストパン」二入レ「アト」ア紙セテ蓋被トナスモノナリ  
・ヨーストブリーダヤシキ

ア」ト羅ヲ落葉ニスルナチ供卓スクヨハ「トマトシース」ヲ羅ブトナヨギトス

三、レナムードキルカシメ

杜野胡瓜、牛内玉葱、麥粉アトマトシス「羅」前項 先初胡瓜ノ皮ヲ去テ中ノ實ヲ取リ出シ  
「ミオノ」ヨナシ既キ別ニ牛肉ヲ「ミオニシヤン」ニ掛ケ玉葱ヲ割ミ及ミ「フロオバシ」ヨ「ヒテ  
ト」少シタスシテ葱ノ要粉ヲ倒シテ少シ多シ入シ既日ニナシ爾前項ヨナ味ヲ付ケ物ノ胡瓜ノ  
中ニ詰メ別ニ既ニタク「トマトシース」ノ中ニ入シテ酒火ニ掛ケ後又ニ蒸リベシ

三、オカシヤクキスーカシメ

村野胡瓜、牛内麦粉、オンド粉、ベコメ、卵、玉葱鹽、胡瓜、「トマトシース」胡瓜ヨ肉ヲ諸ヲリ迄  
ハ首ノ者ト既ナラス而テ「ベコメ」ヲ薄シ切リテ「ローストバゲ」ニ布キ其上ニ首ノ胡瓜ヲ盤ヘ  
裏身ヲ付ケ既テ撒リ既而粉ヲフリ掛ケ其上ニ「ベタ」或「ヘラト」チ載セ「スープ」ナ入レ「ロ  
ース」トス供卓ノ際トマトシース」チ即フベシ

三、ドライハサビ

材料 牛肉、馬鈴薯、筍、パン粉、鹽、胡椒。先テ牛肉ノ塊其ナル所即チ「ロース」ハレ等ナ大切  
ノ他頭面板ニテ味ナ付テ「ロース」トシ之レナ要ノ目ニ切り既ニ次モニ馬鈴薯ヲ「セイドリ」ハレ  
裏張ニ掛ケ首ノ肉ト間ア隔紙張ニテ味ナ付テ「ローストバゲ」ニ入レ木ノ盤ノ妙寺トナシ即ナ

四、オーストガローブ

材料 牛肉、「マカロニー」、「チーズ」、熟鶏、玉葱。先テ「マカロニー」ヲ細テ・水・油レテ揚ケ置  
キ牛肉ヲ「コート・ボレ」ニ掛ケ玉葱ヲ細ニ刻ミナレ「フライパン」ヨ「ヒラト」ヲ布キ肉ヲ煎  
テ熟鶏ヲテ鶏ナ付ケ供ア「ハイ温」ノ細キヨノニ先ノ「マカロニー」ヲ供ヘ肉ヲ布キ「チーズ」ヲ細シカケ  
上ニ布キ「チーズ」ヲ細シ全ヨテ和シカタ又「マカロニー」ヲ並ヘ肉ヲ布キ「チーズ」ヲ細シカケ  
屑ノ加シテナリニ元ナルヨ「細」テ割リテ能ク號セア其上ヨリ掛ケ「ローストバゲ」ニ温湯ヲ  
入シ「ハイ温」ヲ載セテ「チーズ」トナスモノナキ

五、ローマントラオゾ、付合ナラシヨリトニル。ゼアシスークシース

材料 牛肉、人参、玉葱、馬鈴薯、グリーンソース、鶏卵、鹽、胡椒。先テ牛肉ノ塊其ナル所即チ「ロース」  
肉ナ能ニ加ケ置リ人前ニ切リ「フライパン」ニ入レ「ナレフ」油ニ酒ケ盤モ別ニ玉葱ヲ切リテ  
「ヒラト」ヲ油ノ煎「スープ」ヲ入レテ裏網「カキ」之レニ卵ノ黄身ヲ入レ「ナラシバタ」ヲ入  
レ火ニカシテ既キ既テ既スルク度トテ他ニ移シ置キ之シテ「ビオントーナソース」ト云フ而  
シテ人食馬鈴薯ナ經リ既ケテ盤モ既宜ニ置テ「グリーンソース」ヲ加ヘテ「フライパン」  
モ「ヒラト」ヲ入シテ散セ之レテ「チラシグリーンソース」云フ又ニ酒ニ作リ置キテ牛肉ヲ粗研

トシガ  
セ

根ニテ味ナ付ナ通宣セラターキノ如ク使キアリニ通宣「カラダヌエーク」ヲ付合セトヨ  
「ジナタリニシード」ヲ付ケテ供卓ヌメノナト

并レシニア、骨合マヘミナコト。キシロヨム

材料ヒシ肉、ハムノ腹身、高野葱、松茸、生ホウ乳、鶏肝、胡椒、和メヒレン肉ノ通脂等ヲ削ク取リ之  
シヨ「ヌメ」ノ腹身ノ椎長ヲ切リタリノナシレ精肉板ヲ付ケタ「ローストナド風キ次ニ  
馬鈴薯ヲ「オロ」トヒ英語ニ掛ケ「タバ」及生牛乳入レテ煮宣ノハゲ風リ則ニ松茸ヲ細カ  
・切リ先ノ「ローストナド」田キヨ「タバ」ナ以テ種ミテシセラト「其」付合セトス内  
供卓ヌメ時ハ薄ク一人前二切位ニ切リテ供卓ヌミノナ

四、ナカソース

粗面、強筋根、ツ白骨トシ先ア鶏皮ノ羽毛ヲ去テ骨骨尾ニシテ骨ヲ毛根ナシ首ヲ切リ足先  
ナル切リ筋サノ筋肉ナ其凹リテ取リ出テ肉外ナ洗ハ精油根コタ味ナ付ケ足タイン「ロースト  
パン」ニ入シ「アト」ヲ掛ケテ蒸煮トナス此時ハ皮を引出シテ肉ヨリ出グテ「ロースト」ヲ財  
チ根タリハ骨上タタキリハ骨骨ノ他一人前ニ切リ馬鈴薯ノ「ロースト」等ナ付合セトナリ「アレ  
ビーフ」油ヲ瓶ナ付ケタ骨ナ付合ス可。

五、ローストナドセ

此調理法ハ「ナリビリース」ト全ヨリカ治ハタマ財ナ付合ニ「イナヌナフ  
メ」等合タキ野菜ナ用フナシメトス

六、ナカソース

粗面鶏肉、人骨、玉葱、馬鈴薯、青豆、酸・胡椒トシトソース。此調理法ハ「ナヌアドビーフ」  
ト同名同法ナシキ蓋テ「豚エビ貝ナシ」ハ鶏肉ナ骨付一人前ニ切リノミナリ骨合ニヨリ鶏肉ノ  
部分コナ骨ナ去リ小サニ切ルモ妨シナシ

七、ナカソース

材料鶏牛肉、玉葱、姜、胡椒、先ア鶏ノ羽毛等ヲ去ケ去リ股及翼部ナ一人前ニ切リ筋ナ眼ナ骨ノ  
筋ナ付ケ置キ鶏胡椒コテ味ア付ケ「ソライバ」ミ「ベリット」少許ナ酒レ之シニナ骨ノ肉ナ序百  
七分程焼キ又反ヒテ一分余燒キテ供卓ス此時ハ火加減ニ注意シ肉の焼色ナ付ケベシ  
三、ナカソース

材料鶏牛肉、玉葱、姜、胡椒、先ア鶏ノ羽毛等ヲ去ケ去リ股及翼部ナ一人前ニ切リ筋ナ眼ナ骨ノ  
筋ナ付ケ置キ鶏胡椒コテ味ア付ケ「ソライバ」ミ「ベリット」少許ナ酒レ之シニナ骨ノ肉ナ序百  
七分程焼キ又反ヒテ一分余燒キテ供卓ス此時ハ火加減ニ注意シ肉の焼色ナ付ケベシ  
レナセ入シ能ク既ナ通脂根ナテ味ナ骨ナ號ナ別ナ御五六個ナ「ビエリ」ヨリ皮ナ去リ筋ナ骨ノ

調理セシ鳥ノ中ニ肉ヲ布キ其中ニ薬ヲ並べ及肉ヲ薬ヒ鳥ニテ包ミ糸ヘナ口ヲ縫ヒ合セ之レナ布片或ヘ骨ノ皮ニサ包ニヨリス又ハ「オイロ」トナスナリ

## 二二・カリイフオニ

材料牛肝、筋肉、人參玉露、熟鷄油、鹽、コレイ粉、姜絲、米、初メ米ヲ洗ヒ鹽キ半良醤四玉瓶タ入シ黑色皮ニ席タ「カリイ粉」テ入シ「スープ」ニテ酒トソノ加ケ溶ヒ之レバ前ニ切ヒ骨ヒ  
ヒ山野菜ナシシテ油リテ入ヒ「西歸客」人參玉露、人參玉露、人參玉露、人參玉露、人參玉露  
込ミ更キ先ノ茶チ「スープ」ニテ吹キ之シ其ニ透ヒ前ノ茶焉ミテ又ノコ鍋ヒラ味ナ付ケ根ニ  
折ケテ供卓ス此時清物留即ナ「チャチャ」テ付ケテ出スモノトニ

材料鶏肉、姜、鹽、米、「アントニ」「オイ」カリイズ入物五種 初メ「マカラン」ノ汁ヲ用ニ  
ト又鶏ア頭理テ骨有一人前ニ切リ「アントニ」ノテ「寸」燒色ヲ付テ煮熟ヒ骨キ別ニ茶ナ桂ヒ

「ベタ」ニテ少シ葛「スープ」ニテ人參玉露ヲ粗挽ク一寸位ニ切リ「カリイ」ノ糊混シタルモ  
ノトカラ入シテ火クリア風ニ盛リ鶏肉ノ方ニ頭ニテ出テ骨ト鶏タガ肉ヒ付ケ「スープ」ナ骨ケテ供  
卓スヌセナリ

## 二三・エビサライ

材料牛肝、玉露、人參玉露、熟鷄油、鹽、米、初メ米ヲ洗ヒ鹽キ半良醤四玉瓶タ入シ  
ヒ油ケ油ノ蘇リ又三粉ナ水ニアル時ト同ナ豆ノ開キニ程キ量「生粉三、粟粉四、葛粉四、豆粉四」  
ナ合セテ伸シ置既シテヘ待ヒ恰ニ盤面タ打ツ細ク數十回迄シテ伸ヒ「カリイ」ノテ細ヒ  
又其内酒ヲ八分メカリ少シニ小キナ付コナ等ナヨリ「ローストマソ」ニ並ベテ置既ヒナシ上面  
少シメ然色骨キ能タ節レギルガ出ヒ内酒ノ蓋ノ前キ成テ取リ中身ヲ撰ナ出シ置キナテ外四玉  
墨ア糊混ヒ「アントニ」ノテ酒ヲ漫糊模ヘテ根ナ付シ「アントニ」ノテ少シ入シテドヨドロ  
ナシ先ナ「オイ」ノ中ニ詰ナシ用ナシニ付ケ「スープ」ノ骨ナカル此「ロース」トシ供卓ス  
云々ナラキシハイ

材料効羅、松茸、麥芽、生頭、即、鹽、胡椒、先ナ肉ノ刈毛ヲ去、正肉一人當ニ切リ機、胡椒ニ  
ナ味ナ付ケテソテ油キナ付ヒ以テ「スイニヤナントニス」テ付リテ餅ケ麿キ目ニ蜜粉ヲ拂テ水ヌア油  
並ヒ先ナ肉ナキナ付リテ油キナ付ヒ以テ「スイニヤナントニス」テ付リテ餅ケ麿キ目ニ蜜粉ヲ拂テ水ヌア油  
ナニレヒ前ナ裏面ニシテ餅ケ麿キナ付ヒ以テ「スイニヤナントニス」テ付リテ餅ケ麿キ目ニ蜜粉ヲ拂テ水ヌア油  
シテ「アントニ」ノ裏ニ味ニ付ケテ餅ケ麿キ目ニ蜜粉ヲ拂テ餅ケ麿キ目ニ蜜粉ヲ拂テ餅ケ麿キ目ニ蜜粉ヲ拂テ水ヌア油  
ナリテナ前ナ裏面ニシテ餅ケ麿キ目ニ蜜粉ヲ拂テ餅ケ麿キ目ニ蜜粉ヲ拂テ餅ケ麿キ目ニ蜜粉ヲ拂テ水ヌア油

## 燒肉

三〇、ロードトマト

材料豚肉、鹽、胡椒、先ず豚肉ノ精良ナル所ヲ大皿ノ鐵板、胡瓶ヲ以テ味ナ付キ、ヨーロッパノ  
コ入りヘラフ。少シタ後セテ湯瓶トナガ時々引出シテ肉ミト出でル計ナ掛ケ候。

造。ヨーロッパア。

材料豚肉、鹽、胡椒、失テ豚肉ノ筋下肉ヲ肋骨ヲ付ケテ油宜ニ切リ、一人前晩付五十匁使トシ  
之レニ道、胡瓶ニテ味ナ付キ「フライパン」、「ベーカー」少シ入レテ候モ「ビフテーキ」ヲ焼ク  
如クヨリ候アベ。

六、オーブンフレイフ

材料豚肉、燒、胡椒、バジル、蜜粉、卵。先づ豚肉ノ精良ナル所ヲ大皿ノ鐵板、胡瓶ヲ以テ味ナ付キ、ヨーロッパノ  
精良板ヨア陳、付ケ葱粉、付ケ卵ナ等、ヨーロッパノ付ケ。蜜粉ヲ付ケテ刷ミ「フライパン」  
ニテ「オーブン」八分日焼拂セシム之ニツ根ソルノナリ其色青ヘ茶褐色ナ宣セトス

三、オーブンドロップ

材料豚肉、燒、胡椒、蜜粉、之ニ用シテ肉ハ云々大トノ腹ヲ以テス先テ之ヲ刷ケテ油宜ナシア  
之ヲ此フオーブンノ火ノ加へ脂ナ四ヘテ置キス。事二時間後マシテ引カズ「アタ」テ以テ要  
待ナ煎リ透、油瓶タ以テ味ナ附シ先ナク肉ヲ蜜タル汁ヨリ拂キ「ソース」トナシ肉ニ拂ヘテ供

## 牛ステーキ

四、オーブンドロップ

材料豚肉、鹽、胡椒、最初豚ノ頭部ヲ能ク剥ヒ群ニ多量ノ水アヘレ其本ノ世無トナキ見送系  
込ミ之レテ取リ出、骨ト肉トナ別ニテ其肉ニ鹽、胡椒、コク味ナ付ケ鍋ノ三計ノ中、肉ナ入レ  
テ能ク混合シ諸味ハ他ノ器具ヨリ盛クナシテ時取ヒ出セテ油宜ニ刷ミ供卓スベシ

七、オーブンドロップ

材料牛ノ舌、鹽、胡椒、玉葱、馬鈴薯、蜜桃、胡桃、先ダ牛ノ舌ヲ能ク筋ゾ皮ヲユキ油宜一人前ニ  
人前完熟宜ニ初リ玉葱ヲ生薑味ノ既成者ハ「オイロ」ニナキ酒豆添テ切リ「チラム」ト共ニ頬ニ  
盛リ之ニ「マイナオイロース」ヲ作リテカク供卓ス。蜜桃、ハ初ナ舌ナ「オイロ」ニスルカ入シカ  
其ハ蜜桃ヲタル上ニ振リ掛ケ味ナ付ケロナリ

八、シナコードラング

材料牛ノ舌、人參、玉葱、馬鈴薯、蜜桃、胡桃、先ダ牛ノ舌ヲ能ク筋ゾ皮ヲユキ油宜一人前ニ  
切リ蜜桃野菜を適宜ニ切リ別ニ蜜桃ヲ以テ「スザニセターズ」ヲ作リテ舌及野菜ヲ煮込ヒ供卓  
ノ際蜜桃野菜ヲ味ナ付ケズ

九、ヨーロッパ

材料燒舌、人參、玉蔥、烏鵲子、鹽、胡椒、米粉。先將燒舌、用冰水洗、凍水浸後、切絲、之  
チ頭ニ入シテ充分、ボオロニヨン置ケ別ニ貯來、「シナヨー」ノ野菜ノ細ク切リ、麥粉ミク「白ソ  
ース」ヲ仕タ糸中ニ香及野菜ヲ入レテ包込、供卓ノ際、蜜、胡椒、ニシテ桂皮ノマレ

目、ヨシビーフ、燒臘牛角。

材料燒牛角、此調理法ハ前法ト異ナラズ、故ニ略ス。

翼、猪耳、此調理法ハ前法ト異ナラズ、故ニ略ス。

鼻、ヒムオニシテ。

材料「エ」の調理、胡椒、先ダ「エ」ヲ細ク切リ、那一人酒二個乃至三個、糞中ニ割リテ「エ」  
ト混テ胡椒ニテ味ヲ付キ、フライパンニ「エ」ヲ取キ、脂ノ能ク煙ケタケルを投入シテ燒ケテ  
其無方ハ或ルイシ然セアト、燒味ヲ就キ、フライパン内ニテ折又ハ三分之折シテ、脂ニ盛ルベシ  
也。シムニラブ。

材料「ハム」の調理、「ハゼ」、初ダ「ハム」テ一人酒二個、精肉青ク切リ、一寸、モモニシテ別  
「ライパン」ニ「ハゼ」ヲ布キ、ハムニテ並べ入レ共土ニ拂ニ經、紙ノ袋レテ、糊ニ拂ニ糊ニ糊ト  
掛ケ使クナリ、燒加温ヘ即メ半熟位ニヨリト、供卓ヌキニハ肉圓ニ以シ、「ヒト」の付ケキヘシ  
也。ハユカラズ、マイナイスース。

材料「ハム」「ビーフ」、那別、玉蔥、砂糖、鹽、サラダ油、酸、辛子、那「最初」ハムヲ極旨  
三枚計テ、切リ、別ニ「ビーフ」ヲ別ケ、別々ニ「オイスター」と玉蔥ヲ（他、野菜種々アレンジ季節コ  
モアナ使用ス）ミ、共ニ休載ヲ切リ、皿ニ盛ル「マイナイスース」ヲ掛ケテ供卓ス。

（備考）マイナイスースノ製法、之ヲ作ルヘ即メ、黄身ニ砂糖、辛子、鹽、及ナ各適宜、入レ能  
掛ケ、油ナラダ油ナ少シ追加ヘテ、能ク陳リ最後、酸ナ少シ加フメテ

矣、ハムナシテウイナ。

材料生醃包「エ」辛子、バタ「此調理ハ立亥又ハ鮮當ニ用タルモノシテ、其調理法ハ初メ生  
醃包ナ二分厚ナシニ切リ、バタテ各半面ニ撒キ、辛子ヲ撒ケ少シ、鹽リ、置キ別ニ「ハム」ヲ極旨  
糊テ「ハム」ニ放シ、間ニ抹ニヨク、糊シ付ケ適宜後ナシテ、新聞紙等ニ包ミ、又ヘ重ニ盛リ供卓ス  
也。オニシテ。

材料醃糊、糊、胡椒、鹽和細粉ナ三個、粗粉ナ兩ヶ、糊、胡椒ニテ味ヲ付ケ能クカキ糊セ「フライパ  
ン」、ヨリ「マテ」少許ナ布キ附ノ後、ケタケ時、那ナリ、後工合ハ成リテ、秋ク魚グザ  
キ醃法、當スマレテ、那ハ半圓ノ如クニテ折又ハ三ツ折トスル者ナリ、又之レニ「ヨシビーフ」及ビ  
玉蔥ナ「ハラ」ニテ、前ナ調理、胡椒、ニテ味ヲ付ケ那ノ中ニ入レテ糊ヲ此ナ本末ナス、此時ヘ那  
ハ加味セズ。

五、スクランブルエッグス（朝食用）

材料 生卵包、鶏卵液、胡椒粉、砂糖、牛乳、木ソラ葉形ニ切リ「フライパン」、「オーブン」  
ナカルサ去リ先ノ「パン」タ様ノ葉々糊形ニ三條タ入ル糊ト糊「糊」ナ加味シ添キ糊シ「フ  
ライパン」ニ「オレフ」油ナ少許入レ糊ノ糊タクル糊ナ入レ糊モ脂モ糊モ卵ノ秋キモノナ作リ貯ノ  
「パン」ナ三枚後頭の頭足形ニ糊モ其中央モ糊ナ置キ供卓スルキモノナリ

三、フライドフィッシュ

材料 鮭同「オード」、「香料」糊、胡椒、先ダ魚肉ヲ適宜ニ調理モ大ナレバ一人前ニ切リ頭、前  
頬ニテ味ナ付ケ萎粉ナ付ケ那ナ付ナ「パン」沿フカクア「フライパン」ニ「オード」人分目程高鍋  
セシム之シテ糊タベレ其様色ハ茶褐色ナ能シトス 魚類ハ「オレンジ」キス等ヲ適當ナス  
酒、ビオルビファイブショ（ニードルファイブショ）

材料 鮭頭胡椒人達「オード」、「オーブン」、「香料」、最初魚ナ一人前ニ調理レ糊、前頬ナ以テ  
糊ナ付ケ魚頭端ニ青菜ナ數ヶ此上ニ魚ナ並ベテ蒸スナリ供卓ノ際「フライトツース」チ用フ  
「鮭若」ヨリイトツース」ノ調法初メ「フライパン」ニ「パン」ナ入レ萎粉ナ付ケ人分ノ量タ然ダケ糊少  
シ煮リ魚ノ頭計ナ以テ伸バヘンチ乳ナ加ヘ頭胡椒ニテ糊はレ人分ノ量ノ目ノ如ク小ク四角ニ切  
リ「オイロ」ニシタケレモノ及ビ「グリソセ」ラ入レナ作リ供卓ノ際然ノ上圓ニ糊タ又魚ナ冷シ

サ供卓ス之ヲ「オード」、「オーブン」ト云豆食等の在ナハ大魚ナ其筋里ニ盛モ駆出テ置ナ供ス  
五、ローストフィッシュ

材料 鮭内、頭、前頬、先ダ魚ナ一人前ニ調理ト(若シ一人前一尾ナレバ尾鱗ナ体裏ヨクナメ)  
之ニ頭、前頬ニテ加味シ「ローストパン」ニ青菜ノ類ナ布キ此上ニ盐モ「オード」ナ或セナ而後ト  
ナヌ此材料ハ「ロースト」又ニ「マサングリード」等ヲ用フ

五、フライドエビカル

材料 鮭内、馬鈴薯、筍、青椒、鶏卵、此ノ調理ナナスニハ魚ナ一度「ロース」トレ骨及皮ナ去リ同  
ナ細カニシ鹽胡椒ニテ味ナ付ケ頭ナ付ケ別ニ馬鈴薯ナ「オイロ」ニシ裏面ニ糊ケ之ヲ  
以テ被ノ肉ナ食モ適宜ノ形ニ作リ即ナ糊ミテ「ローストパン」ニ並ベ一寸「ロース」ナナスナリ  
酒、フライゼニヨリタクト

材料 鮭内、頭、前頬、馬鈴薯、筍、青椒、鶏卵、此ノ調理ナナスニハ魚ナ一度「ロース」トレ骨及皮ナ去リ同  
ナ細カニシ鹽胡椒ニテ味ナ付ケ頭ナ付ケ別ニ馬鈴薯ナ「オイロ」ニシ裏面ニ糊ケ之ヲ  
以テ被ノ肉ナ食モ適宜ノ形ニ作リ即ナ糊ミテ「ローストパン」ニ「ヘット」ナ八分目鶏油糊セシ  
メ「オレオ」世ノヘッタ糊色ハ茶褐色ナヨリトス付合ハ「オセ」「フライゼナート」等道ス  
酒、ビーフココナクト

材料牛肉、鹽、胡椒、馬鈴薯「パン粉」、麥粉、卵。此四種法ハ前ト同様ナレバ略ス唯異ナシハ魚肉ノ代リ「牛肉ヲ」ミゾナ「トナギ」「フライパン」ニテ煎リテ使用スルノ是ナリ既得ナリ玉葱及本丸也。古風者少許ヲ混ズルナヨレトス

天。ニシタコヨラケタト

骨骨處理、牛内、玉葱、パン粉麥粉、鹽、胡椒、盛初即テ糞身ノ其中ニナキ筋膜「オイヨ」ニナレ皮ナ去リ自身ナ中央六分目筋膜リ其所ニミ黄身ヲ出テ後年號「牛肉ヲ」ミヨリシヤレニカケ玉葱ヲ剝ニ馬ニ「フライパン」ニ「ラト」ナ布之テ煎。燒胡椒ニテ味ヲ付ケ麥粉ナ少少入レラクナシドン之シテ黃身ノ大モ丸ノ前ノ即ノ中ニスレロナ開カキテ根茎圓子ノ細サキノニテ粗ヌ麥粉ヲ付ケ即テ付ケバヤ粉ヲ付ケテ「フライパン」ニ「ラト」八分目高麗セシム桂ダルノノナリ供卓ノ際ハ「トマトソース」ヲ掛ヘ黃身ヲ裏襯シテ上ニ置ケ供卓スベ

元。ニキーラ

材料魚頭又ハ海老、牛乳、鶏卵、バソ粉、初メ魚頭ハシイヨニシ肉ヲ取テ細カニシテ鍋ニ入レ小乳所及ベテ少々入レ置胡椒ニテ味ニ付ケ晉時間火コ掛ケテ即ア間メテ令シ瓶立貝ノ殻若ニハ蟹ノ甲ニ付メバ粉ヲフリカケ「ハム」少シテ載セテ「ナ」ナ殊處トス

魚。ニキングフィッシュ

材料魚「コゾ」、鰐包粉、麥粉・卵、鹽、胡椒、先テ魚ヲ一人前ニ調理シ燒胡椒コト一寸味ナ付ケ體「エコゾ」ナ薄ク切リ「リーストバソ」ノ漏ニ有リ其上ニ魚ヲ載セ麥粉ヲ付ケ即テ鹽ナ少シアババソナ張リカナテ「バソ波」ハ「ラト」チ威セテ蒸燒トスルナリ此時少許ノ「ヌード」ナ加フルナ宜シトス

魚・シソ・キカラクタシ・ヌス・ソソース・骨合 マリネボテート・ギヨカリフロワー

材料雞肉、馬鈴薯、生牛乳、カリフロワー、燒胡椒 初メ鳥肉ナ背ヨリ開テ骨骨ヲ去リ燒胡椒ハテ味ナ付ケ「オレア」油ヲ以テ「フライパン」ニテ外周ノ少シク焦タル位燒キ一人前ニ切リ馬鈴薯ハ「ギオロ」ニシテ蒸過ニ後ケ開ニテ味ナ付ケ生牛乳ニテ少シユルク伸バレ及「カリフロワー」ナ「カリ」ヨリテ馬鈴薯共ニ馬鈴薯ノ付合セトガ「ヌトリシソース」ナ掛テ供卓ヌケセノナリ「備考」ムエリアンソースノ製法ハ先テ「ヌード」ハ「バソ」ナ治セテ麥粉ヲ入レテ焦ゲザル程少シテ魚ナ生牛乳ヲ徐々ナ付加シテ適宜湯薄ノ如試テナシ即ニ少シシク味ナ付ス空。オートミル

「オートミル」ナ「ヌード」アス「ヌード」ハ一杯ヲ過一合五勺量ノ割合ニテ最初「オートミル」ナ點過中ハ入シ約十分位ノ後恰モ酒ノ如クナシタ時豆ニ添シ妙相及生乳君ノハ「ヨンアムス」ナ酒ヘ供卓ヌ食ヌカハ珍難及「ヨルク」ナ酒宣ニ加ヘ曲ク酒リナセテ食ヌ此問題ハ大體朝食役

「カヒー」及紅茶、其ニ食後又ハ食間ニ用フミモノニシテ恰モ日本ノ茶ノ用途、英メナシ  
「カヒー」ハ印度又ハ亞非利加等ニ産スル植物ノ實ヨリナ形豆ノ如ク桂レヲ用ニシテハ馬鹿ト  
ナキ毒氣ヲコトナク後後俄ニテ既キア物トナシ用フ大ニ胃ノ消化ヲ助ケ我西風土烈ナシ體氣  
水氣症ニ持効アリト云フ然ニ出シテ玲瓈及「ミネ」等テ以テ加味ガ飲用コ供ス  
紅茶ヘ支那又ハ印度ノ島嶼南地方ヨリ產出スルモノシテ使用法「カヒー」ニ異ナズ

専、オイスター・ブライ

此調理ハ材料其他ニ於「アイガム」ト同ニ殊小ナル著ハ事ニテ精モ又能ク水氣ヲ去ルト要ス  
爾、オイスター・ブライ

材料于牡蠣成ハ子海老「セーラー」、「タイ」、「マグロ」等、肉桂「ナラスク」、乾苦瓜、薑芋、生姜  
「乾セロリ」、薄鹽、陳酒、初ニ砂糖ヲ除ク外ノ材料ヲ通算ニ切ト酢コテ蜜ルベシ醤一升ナシハ  
一合乃至三合五勺位ニ置計ノ時精ナシ精モテ開クシテレニテ色ヲ付ケテマ出前上レバ醜シア  
思ニ當ニ置キ燒肉「ラブイ」皆等ニ掛ケテ食スルモノナリ又子牡蠣成ハ子海老「ナキシ」ハ用ヒ  
アル粉シナリ又色ナリ付ケシテ醤油ヲ用フル時ハ日本人ノ口ヨハ却テ醜シシト云ヘリ

夷、ソース・バド

是レハ生鶏包チ頭宜ノ厚ヤニ切リ隨モアレルモノナリ

石、カラダタレフタ・ダゲソース

此レハ「ナイナイツーク」ト同ドク「カラダ」ニ掛ケタ供卓ヌル「ソース」ヨリア主ニ野菜「カラ  
ダ」ニ用フ先テ小許ノ麥粉及砂糖ヲ「ソース・バド」ニ入レテ頭少シナ加ヘ酵ナ頭宜ニ加ヘ此時  
酢ハ後々ニ少シツア入ルヘビ後牛乳五勺ヲ追々ナ入レ火ノ上ハテ泡セツ、「トロトロ」ニ成  
諸ミタメニ時卵ノ翼身二個はナ入レ能ク混セタルモノナリ

「ビーフ」ニ馬骨董ノ「セイロ」トナシタルモノ及ビ「カラダ」等ニ掛ケタ供卓ス  
矣、オイスター・ソース

材料牡蠣「カヒー」半乳、鹽、胡椒、和ノ牡蠣一合ヲ身ヲ淡キニ種類ノ花ヒ、ソースパンニ入  
レ之ニ水一合ヲ加ヘ火ニ掛ケ五分間程煮立テ上蓋ニ浮キ上ナ泡ヲ拂ヒ取リテ其中ニ半乳七勺  
投入レ別ニ薑アタリ「ナガヨニ」テ頭宜ニ切リテ入レ更ニ少許ノ「カヒー」ヲ加ヘ既立ナタル時  
醜、胡椒ニ付ケ供卓ス此ノ量ニテ凡二人前後ト知リテ

専、エラグ・スープ

材料麥粉、鶏卵、生牛乳、鹽、胡椒

先「大蛇」研ノ薬粉・卵ノ黄身六個はテ混セ之レニ水四分生牛乳三合ナ加ヘ(「ステープ」有レ  
バ「ステープ五合・牛乳一合ニタヨシ」大・掛ケ油脂ヲクルリ燒前頭ヲ味ナ付ク此實ニハ生  
懸包ヲ製ノ目ニ切リ「ツツ」ニテ桂ダテ用ア

古、「ステープ・ステープ

「ステープ」作ナ事當ノ節ナガ之シム人當一本、玉葱三根、馬鈴薯五個、「セヨリ」一本ナ細切ト  
ヲ入レ前火ニ掛ケ一時間位萬野菜ノ秋ナリタルト之テ英國ニ掛カ「ステープ」チ油セタル中ニ  
入レ又「トマトソース」一合ナ加ヘ前紙、鹽ナ以テ味ナ付ケ懸キ供卓ノ際ハ「パン」ナ裏ノ目ニ  
切リテ紙ダタルセノナ實トナシ供卓ス

ゼ、「ミカゲドビーフ」。ニゾド、マセドコヤン

材料ハ肉、油、酒、胡椒、「アード」、薑粉、「セード」「トマトソース」「セリ」、酒、人參、玉葱、熟馬鈴薯、  
「タマソロ」「セロ」先ハ牛内ノ純貝ナル盛ア大切ノ細切前紙コラ紙ア付キ「ラジオハイ」ニ  
ナ開闊ナ黑色ニナリ此經キ別類ニ水カラ直込瓶キ別ニ「ラジオハイ」ニ「タマソロ」ナ  
入テ蓝色ニ成リ送込キ肉ノ汁コラ細ブ「トマトソース」ナ入レ「セド」酒五勺酒入レモード」ナ  
少レ入テ香ナ付タニニ四チ八ツ添込ハ出来上レハ取リ出タ向ナ三分厚ナ板ニ切リ皿ニ盛リ其  
照リ「マセドコヤン」チ付ケ持運リトド、ソース「ガーリ」「フリカソアビーフ」ノ如ク前フ

(備考)「マセドコヤン」ノ製法ハ人參、玉葱、馬鈴薯等ナ各實ノ目形ニ切リ「グリーン」若クハ  
青豆等ナ別キナ連シヤ加ヘテ「セイロ」トレ成ノ加セモニニ揚ケ合セトナス

次、生懸包ノ製法

(一)元種ノ製法生懸包十斤二斤ニ百廿枚ナ燒クコ麥粉一質多「ハラス」二分・馬鈴薯十枚及  
鹽十二枚ナ要ス今是レニ就キ説明セシ、初タ「ハラス」一分ナ水五合ノ中ニスレ一寸煮立テ  
之シム麥粉少許ナ加ヘ恰ニ糊ノ固セ位ニ糊ナ之レニ以當ヨリ有ル所ノ元種小柳種園ア八十度  
位ノ溫度ヲ保テシメ二十四時間後置ケテ發酵スベシ若レ元種十ヶリハ之シム麥粉二三勺加ヘ  
ク發酵セシム此場合ヨハ二日乃至三日ナ以テ發酵スルモノトス

(二)水種、元種ナ作ラバ次モコ水種ナ作ル其法馬鈴薯十枚ナ糊ナ能ク糊シ之レニ麥粉二十枚ナ  
入レテ先ノ馬鈴薯ナ茹ダクル過君クヘ他ノ熱湯ナ以テ而ノ肚ナシ冷ギテ微温トナリ之レナ先  
ノ元種ニ加ヘテ能ク後種レ八十度位ノ溫度ヲ保テシメ麥粉十二時間はコテ水種ハ一度發酵  
ナテ上蓋シ得ヒ沈澱ス

(三)中種、水種出来上レハ中種ナ作ナ其法先ア水種ニ麥粉三百五十枚ナ入レナ粉モ糊ナ固サレ  
ト此時水分不足スルカハ温湯ナ加フ斯ノ加ヒナリソ四時間後實ノ溫度ナ再ヒ外氣ニ觸レ  
ノザル時ハ一度發酵上面ナ再ヒ沈澱ス

(四) 横ヨコ上アッ、中種ミツウノ結果ケンカツ百好ヒャクホウナシタ見ミ之シニ薬粉ヤクフン六百五十丸及シテ固十二丸タカハシヲ加スヘタ適宜セキイノ固  
ナシ後アフタ此時ソノトキ水分不足ムツブツセイ温搗ヨウドクテ加スヘタ濃度ニシメドクノ加減カスメドクナシ可リ此時ソノトキハ充分熟スル手ハ付カ  
サシ後アフタ此時ソノトキ一時三十分搗置ヨウドクシテハ倍量ダブルニ加ス可リ此時ソノトキ一斤後アフタ此時ソノトキ者百三十五  
匁位ヒヨウニ九クシメタ間マツニ搗ヨウ引ヨリキテ入スレ約ヨリ二三十分間マツノ間マツノ上アッ五分位ハーフ上アッ唇ヒンナシタ此時ソノトキ一入  
レタ燒ヨウ其時ソノトキ約ヨリ一時アト而アリ要シスタ留リ入スレタ後アフタ外氣エクサイノ觸タッチ上アッ面ヒツ乾燥ヨウソウスタ時アトの上アッ面ヒツ  
セザシタ以テ風布カツブヲ覆カバヘ時アトを除リ置カズ可リ

以上アバウトノ説明多量ノ難包ハラガタ別アリニシテ儀カタ數千斤ヒャクナシタ機マシンノ直アリニ以テ參考シテ可リ此  
ガラサル細スリ成ルニ若者カワハシハ實地シテ就スレ試驗シテシタヨリ「ガラスル」及シテ此後アフタ等モノノ量シテ前述アバウトノ二倍乃  
至リ三倍トリ用ステ糺糾集ヨウジヨウジタ得カシマリ、熱アリト降リ及シテ此後アフタ其性質シテノ効カシマ以テセザシタ限リハ單シロ口述筆記  
帶ヒモニテ容易シテ會得シテシセノニ亦タラインラインハ英介研習ヨウジゲンジテ於アリ數度トリノ失敗シテナシ重シナシ極シテ完全ハシマリナシ  
ルモノタ露出スルニ至リ可リ其製法シテノ手續シテノ如シテハ人ヒトニ依リタ多少其法シテ異シテスル處シテナシトセ  
ズ要シテ各人ヒトノ見解シテナシ満足シテシムルヨアリ調理者シテハ此點シテ時アトニ注意シテ可リ

菓子カクシノ部

## 一、セイオブリ

材料マテリアルセイオブリ、桔梗キクイチゴ、白菊シロキクイ、生牛乳シロウロ、初ハセイオブリ之筋シテ洗スシテ茹スグ國カントクシ保カシマキ別アリ、「オオ風」  
桔梗キクイチゴノ頭アシハ黃身カイシナ入スレ沙糖シラタケナ入スレ生牛乳シロウロナ入スレナ余リ固スルシナツザシテ標マーカ先スルノ「セイオブリ」

ナ入スレシテ頭アシノ白身カイシナ泡ハバ立ステ、入スレ能シテ混合ミンガフセレシ「ヨーストバゲ」  
ニ附スルテ「オーブン」ア入ステ蒸熟シラタケナノナリ此時ソノトキ上面アッノ余リ焦シテタル相注露シテスタレ

## 二、タピオカブリ

材料及製法シテ同前シテ同法シテナレバ器具カタツツキ「セイオブリ」タビオカタナ別アリスルノミ

## 三、ライスブリ

此製法シテ同前シテ同法シテセイオブリ之用フル代スリニ飯ヒムナ用フリシノ米コメナシタ十

## 四、エラグアブリ

材料四兩シヨウ砂糖カツブ「カレブド」、「シロシヨー」「コシフヨー」分量カウリ廿五個穀粉半斤ヨンシフ  
ヨー」ハ砂糖カツブノ半分位先アヘタ御スル「セイオブリ」皮スル去スル自身ヒムト貴身カイシト頭アシナ黄身カイシハ真醸ヨウジコ酵母カイモ砂糖カツブ及シテ、コシフヨータ入スレナ頭アシナ機シテ自身ヒムハ酵母カイモナ加スヘ「カシマリ」シテ貴身カイシニ  
シテ入ス「セイオブリ」タ四月ヨリニ麥ヒムノ日ヒノ朝アサヒニ切リテ入スレ自身ヒムノ方カタ「ミナコーバイオ」タ入

# 組生

ミテ火ハ鍋を熱ヒニ酒ヲ温ヒ水氣ヲ去リ烟ノ上ニ酒ヲ布片ナ布ナ酒粉少許ナフト酒キ前ノ白身ナ加ヒニ酒ナ海ナ海イシ其中央ニ黄身ナ長ノ丸ナシタキモノノク酒セ白身ナツモキ布ニツ包ナ無露露等ナテ酒スナト蒸レ上レ酒宜ニ酒ナツモキ酒ス

此第ナヘ「酒粉若クヘ「ヨアフロ」ナ生ホ乳コチ酒キ酒粉ナ少レ入レ酒キ「ソース」ナ作ヒ「ソソ」」  
「酒ナ加ヘ付ナツモキ酒スモキ酒ス

## 五、バブア

材料生麵包・砂糖・生牛乳・鶏卵・先ダ生麵包ノ堅ナシ・高麗ニ酒キ前ノ白身ナ加ヒニ酒粉少許ナツモキ酒キ前ノ白身ナ加ヒニ酒ナ海ナ海イシ其中央ニ黄身ナ長ノ丸ナシタキモノノク酒セ白身ナツモキ布ニツ包ナ無露露等ナテ酒スナト蒸レ上レ酒宜ニ酒ナツモキ酒ス

## 六、オセラヨニア

材料圓印・移種・生牛乳・麥芽「アーマンド」・レモンゼー「レモン」油 初ノ要分形伊地ナ以テ  
「スパンサカービ」ナ焼ナ酒宜ニ酒ナシ・レモンゼー「レモン」油・人レテ桂ク提サ「ヨースト」ノ格法ナ  
去ナ酒ア内皮ナ去ナ酒ナ酒ナ切ナ別ニ「バイ屈」ニ酒ノ酒桂・生牛乳ナ合セタル者ナ作リ其  
中ニ酒ノ酒桂ナ酒桂及ビ「ヨレニ」ナ入テ「ヨーストバン」ニ酒ナ入其中ニ酒ナ入ナ蒸ス  
「ヨレニ」トスベキ

# 生

## 七、ディフラアドン

材料圓印・麦芽・生牛乳「ヨレニ」・生牛乳・砂糖「レモン」・先ダ生麵ノ堅ナシ・高麗ニ酒キ前ノ白身ナ加  
ヒニ酒ナ海ナ海イシ其中央ニ黄身ナ長ノ丸ナシタキモノノク酒セ白身ナツモキ布ニツ包ナ無露露等ナテ酒スナト蒸レ上レ酒宜ニ酒ナツモキ酒ス

## 八、ガロゾアドン

材料調理法前・同ダケレド酒桂ナ酒桂多ナ入ル・ナ宣セトス酒ナテ酒キ時・ブランデー」ナ加  
ヘ酒ナ供卓ノ酒ニ酒ナ点ナ出スモノナリ

## 九、アランドガイドトリ

材料圓印・高麗・麥芽・生牛乳及・ナエニ・・新メ月五六個ナ酒桂ナ之ニ砂糖七十克ナシ・入レ酒  
ナ酒ナ立ナ麥芽ナ酒桂入レ之シテ酒桂ノ底子蒸器ニ入レ「ヨースト」ナ休以ヨク入レ酒桂ナ酒  
ナ酒ナ酒桂セトメ之シエ入レナ酒桂セトメノ酒桂ノ底子出レ飲キ「ヨースト」ナ酒ナ酒桂セトメ其  
酒ノ中ニ入ナ供卓スベキ (注意)此瓶ナ入シト・酒桂ノ底子ニ「ヨースト」ナ酒ナ酒桂セトメ其  
上ナヨナ・酒桂ナ出アザトナ以ナ能ナ注意スベキ

## 一〇、セモ

材料セモナ・酒桂 先ダ「セモナ」ナ水・舟ニ厚薄ニヨリ十五枚乃至二十枚良ノ調合ニテ

入レ能ノ脚ノ珍弱ナ通宣、入レ脚ノ白骨ヲ脚ヲ立テ、入レテ、サ出シテシナアタラ取  
リ「セモ脚」ニ注ギテ冷却セキ。

二、コアフロリーセリ

材料、コシニアオワーレ、セミナヤ、砂糖、此調理法ハ前ト異ラズ也。コアフロリーア入テ、ナ異  
セスカタニナ。

三、バインアブレゼリ、オレンジゼリ

是シ皆、セリーフ、製法ト同ア北中ニ「バインアブレゼリ」、オレンジゼリ等テ入テ、ナ以テ其名アリ  
且等ハ其用コシニアオワーレ依テ名ナ男ノヌメタス。

四、ライスアーミスター

材料、白米、カレンドズ、鶏卵、砂糖、先テ白米ナ以テ研ラ吹カビシム砂糖ヲ加ヘ「カレンドズ」ナ入  
レ卵ナ泡ヲ立テ、入レ能テ脚セ「フランディ」、「オーラン」脚ナ泡網ロシテ之ニ脚ノ脚網ロキセ  
ノテ、脚算ノ形トシテ脚グリセナリ、供卓ノ際ハ砂糖ナ以テ蜜ナ伴リ掛ケテ出ス可。

五、スパシラードー（一名ガスマラ）

材料、白米、鶏卵、砂糖、先テ白米ナ研リ砂糖八十ダ妻合六七十ダ水皮ノ脚合トシ脚ナ研リ白身  
ト黄身ナ分ナ白身ナ充分泡ナ立テ、黄身ニ砂糖ナ他ノ脚ナ研リテ其ナ白身ノ脚ヲ立テ

六

七

ナ中ニスレ泡ノ脚ナサク脚桂枝足モ「ヨーストバゲ」の脚開根ノ脚ナシノフタ布キ其中  
ナ入レテ「ヨーストバゲ」ニテ脚桂枝足モ脚上脚ノ金ナ無ナ脚ナ脚桂枝足モ脚上脚ノ脚桂枝足モ脚上脚  
脚桂枝足モ脚上脚。

五、ロナスロード・スペンドルセリ

材料、白米、鶏卵、砂糖、生牛乳、コングラバー、レモン、先テ「シナヨーバン」ノ脚キセキ  
ニ水少シテ脚立テ之レヨ「ガタ」ナ水量ノ六七分ノ一程入レ脚ナ脚桂枝足モ脚上脚ナ脚  
脚桂枝足モ脚桂枝足モ脚桂枝足モ脚桂枝足モ脚桂枝足モ脚桂枝足モ脚桂枝足モ脚桂枝足モ  
脚桂枝足モ脚桂枝足モ脚桂枝足モ脚桂枝足モ脚桂枝足モ脚桂枝足モ脚桂枝足モ脚桂枝足モ脚桂枝足モ

六、セモココロード・スケリー

材料、白米、鶏卵、砂糖、生牛乳、コングラバー、レモン、先テ「シナヨーバン」ノ脚キセキ  
ニ水少シテ脚立テ之レヨ「ガタ」ナ水量ノ六七分ノ一程入レ脚ナ脚桂枝足モ脚上脚ナ脚  
脚桂枝足モ脚桂枝足モ脚桂枝足モ脚桂枝足モ脚桂枝足モ脚桂枝足モ脚桂枝足モ脚桂枝足モ脚桂枝足モ  
脚桂枝足モ脚桂枝足モ脚桂枝足モ脚桂枝足モ脚桂枝足モ脚桂枝足モ脚桂枝足モ脚桂枝足モ脚桂枝足モ

セモスモ火を上下同セニ當ラズカハ脚桂枝足モ脚桂枝足モ脚桂枝足モ脚桂枝足モ脚桂枝足モ脚桂枝足モ

三一

二

ミ、ドナラタニオ  
材料麥粉、卵、砂糖「ベーキングパウダ」先づ卵ナシ以テ安打ヲ洗テ砂糖ナ糊ヘテ面ヨク練ミ「マッキゼーク」ナ少レ入シハシラシケル後ト糊サノ糊ケモノハ半ニ延バセ「ハイ型」フ糊ケセモノロテ  
切リ糊ノ形トナシ「ラード」灰バ「オレフ」白トはシテシロナト  
桂皮「キントセーダ」ナ入レナヨリ余リ桂皮イカフズ糊レコロジーナト  
六、イエーソンフレン

材料麥粉ハモア「砂糖、酵母、牛乳」「レモンフレー」先づ「レモンフレー」ハ水ナ酒類セリト之  
エ「マッキ」少許ナ入レ浴ヒテ安打ナ糊ヘテ面ヨク練ミ「ハイ型」  
糊豆四人レ程ミ「カシンド」ナ糊ヘテ面豆ノ糊ミニシ新開紙ノ糊キモクリナ糊ヨリ作リ之コ入  
レラシニオレド「オレフ」油石「タバ」「ラード」ナ糊豆のドク・小ニ糊ミ田代小中ナ糊ドトはシ  
玉ノ粒トナ要ナ糊ヘ「アコイム」ナ作リ大中ニ糊タセラノナ安ヘテ供卓スルモノナト

七、スノーホーフグス  
材料鶏卵、コソヌスクランブル、生牛乳、砂糖 初ノ卵ノ白身ナ充分泡ナ立テ粉砂糖少シナ入シ置  
キ立ナ此ナ生牛乳ノ湯鍋シタル中ニテ「ゼイリ」トナシ之ニ卵ノ黄身及砂糖「コソヌスクランブル」  
ナ以テ作リタキ「ショート」ナ糊ナ供卓スルモノナト

材料「ナロコローネー」或ハコ・ア左牛乳、砂糖「コソ・フロー」鶏卵 先づ「ナロコローネー」若ヒ  
エ「コロナ」ト砂糖「コソヌスクランブル」ナ生牛乳・ア糊シテ糊ニテ焦ケザル糊立テ之タ「コロ  
ブ」ニ盛リ別ニ那ノ白身ナ砂糖少シナ糊ヘ糊ナ立テ「コロブ」ノ上ニ盛リナ糊ナ供卓スルモノナト  
三、カツアカスター

材料鶏卵、生牛乳「コソ・フロー」砂糖「レモン」油 先づ鶏卵、生牛乳「コソ・フロー」砂糖ナシテ  
「コロブ」ト砂糖「コソヌスクランブル」ナ糊シテ糊ニテ焦ケザル糊立テ之タ「コロ  
ブ」ニ盛リ別ニ那ノ白身ナ砂糖少シナ糊ヘ糊ナ立テ「コロブ」ノ上ニ盛リナ糊ナ供卓スルモノナト  
三、ロサムスター（一名ラナバイ）

材料生卵、鳥卵、蜜蝕「シヤナ」、先づ牛ノ生相ノ筋ナ糊ヲ取リ「コロブ」シテ若ヒ裏面ニ糊  
ナ能ク糊ナ糊ナ糊ナ水ナ以テ糊ナ同レ位ノ因ナニ糊ミ（其糊合ヘ生相四ニ要粉五位トシテ）

魚色豆ニ出草主レバ重ナ出草モ即キ刷ミ「ショート」ナ糊ナカロノ中ニ詰メ供卓スルモノナト  
(備考)「アトリーム」ノ製法ニテ作リテ「生牛乳ノ中ニ利ナ黄身ナスレシ糊ナ入シ「コソヌスクランブル」  
ナ入シテ能ク度キ墨セ次ニ糊ナ糊ナ糊ナ糊ナガラ既ナキナ糊草上レタ「レモン」ニ糊ナ  
入ナ香ナ糊ス

豪物ノ方ヲ置ア生酒ナ合キテ細拂ニテ伸バシ酒燐シトハ伸ヒ斯ノ如ク既子爵反覆レ復テ得ク  
伸ハシ丸キ形ニ切リ其中ニ「イタム」テ入レニ「フ」ノ折ナ合セ目ニ形ナ物ト  
主面ニ即ナ供ミ「ローストオム」ニ「アラ」テ布キ之ニ並ベ「オーブン」ニ入レテ熟成トスベ  
云、フライズ

材料「イタム」砂糖、醸酢、麥粉、牛乳「ベラキヤグボーラー」 初「イタム」テ大匙ニ一杯タ「イ  
タム」ノ都キモノメ入レ砂糖大匙二杯ナ加ヘソヨク混セ合セ即ニ個別リ入レテ後リ蓋發大  
匙五杯ト「ミニヤビグローダー」小匙一抔茶ナ入レナ潤セ之ニ生牛乳一合五勺ナ加ヘチ盤ア横  
ナ「ツヨブヌカ」ニ油ナ鹽ナリ火ノ上ヨリ取テ熱シ留メ付器ナ留メ酒ナ酒ナ火ナ掛シトナ思  
レナ燒ケベテニ燈ナ西面同様ナガナ西面ヨリ拂ヒタル想クヌド想ナリ

三、フライズ一フ

材料燒、若ク「吉子秋園等」鶴印、沙糖、先ダ果物ノ皮ナ剥キ核ナ取リ再び切リテ一寸水ヨリ  
流ヒ漏ヒ入テ水度レ次カクナシテ其裏面ヨ講ク「甘味充分ナラキヨリハ該精ナ加ヘニニ點帶  
ノ白身ナ光分透ナ立テタルモノノ混セ合シ「バイ屈」ニ「イタム」テ供ミ其中ヘ入レ「ローストオ  
ム」ニ酒ナ少シ入シタニ中ニ點「バイ屈」テ入レ「オーブン」ニテ燒クベシ供卓ノ際ヘ點ニテ指  
ひ屈ニ盛テ「カヌターナース」ヲ擱ケテ供ス

(曲者)「カヌターナース」ノ製法 大匙二抔ノ「バイ屈」ト同二抔ノ要叶砂糖同一杯ナ調ニ入レ火  
ニ拂テ燃ナサル信は思ナテ拂キ延シナガラ一合ノ牛乳ナ入レトヨヘトナリタル王子ノ黄身  
一個半ナ入シ更ニ能ク強セ少時浴ヒ「ソモソニ三回入レナ製ス

三、フライズアラブ

先ダ林檎、砂糖、「ナフヌク」、「パン」等「イタム」材料トヨ林檎剝剥ナ皮ナ剥キ具申テ七十文字  
ニ切削テ枝ナ取り小口ヨリ一分位ノ厚キニ切リ「バイ屈」ノ底一面ヨリ「パン」粉ナ撒キ林檎ヲ一  
並ベヒ其上ニ砂糖一匙ナ散在其上ニ「ナフヌク」テ細金ニテ押シカク又其上ニ「パン」粉ナ  
撒キ林檎ヲ並イ砂糖ナフ「ナフヌク」ヲカク斯即ク材料ノ内側ノ何處モ重ニ最後ニ「イタム  
ヌク」ナ掛ナ「オーブン」ニ入レ「バタクリムス」ノ焦ダゲル櫻注意シテ一時間斗ニ燒クベシ  
(備考)「バタクリムス」ノ製法之「パン」粉大匙三抔ト「アラ」小匙一杯ト混合ヒタルモノナリ  
矣、アラアチャクナクアース之レニ林檎ノ天然羅ナリ

先ダ林檎ノ皮ナ剥キ既四アマ切ナテ心ナ取リ櫻ニ青ク一分位ニ切リ脱キ別ニ麥粉ノ卵ナ水  
ヨリ練リ次ナ作リ前ノ林檎ナフタ「フライパン」ヨリ「アラ」ヲ洗鑿セシノ之シテアラ焼シテナリ  
供卓ノ際白粉懶ナ拂ヒ当ナ供ス

四、アイスフリース

村野製乳、生牛乳、砂糖「レモン」或「ヴァニラ」、鶴屋百五十次、生牛乳一升砂糖百克食ノ

制ニア熱湯ヲ加エテ砂糖ノ固ナキ時ヨリテ入レ牛乳ニ混セテ開ヒテ且ア他ノ吳ナキ鍋  
ヘ入レ牛乳ノ底ニ固マフサシ種度キマゼナガタ一寸煮立テ製乳機械ノ内壁ニ入レ其外壁ニ水ナ  
入レ蒸冷ナフシニル為メ壁ナ入レテ殺消ナ通釋スモ熱キルヘ罐内ヘ瓶ト開ヒテ泡樽シ桂リ  
コシル此等罐ナ開キ「レモン」或「ヴァニラ」二種選セテ混合シ「ローブ」の器トテ供卓ス之

ヨリ「ファインガビストリート」若クハ「ファインガガード」ヲ添ヘテ出スベシ又此内ニ西瓜、林檎、バ

オノアラブト等ナ入ル、キハ風味殊ニ佳ナリ

云々、ビスケット

材料麥粉、砂糖、バター或ハ牛脂、セラミングゼー、鹽、牛乳、先テ砂糖大匙七杯「バタ」或  
ヘ牛脂一杯、生牛乳五勺ヲ鉢ノ中ア能ニ練リ合セヒニ麥粉大匙十五杯ト「セラミングゼー」  
ダ一一小匙三杯トナ入シ能ク練リ合ロ板ノ上ニ麥粉を振リ其上ニ取リ出シ延板コナ二分匁  
ノ摩キニ裏シ花形ニテ打抜クカ又ハ圓當大形ニ切リテ「ローストバゲ」ニ「ハラート」ナ布キタル  
上ニ並ベテ「オーブン」ルテ蒸煮トス

調理用品種及性質

一、セラミング

「ハム」ハ豚肉ノ取ニ鹽漬ケシナ更ニ燻シタルモノナシテ之シ用ニシムハ薄ク切シ「ハムエ  
リダス」「ハムサラダ」等ノ調理ナシシ或ハ他ノ調理ニ混入シテ其味ヲ助ケルモノナリ、和製  
猪末ノ二様アリ相末ハ米飯與ナ最トシ和製ニベ「銀糸ハシ」最也ナリアリ

二、セロコン

「セロコン」ハ豚ノ肋肉ヲ以製ス其製法「ハム」コロナラズ其用迄ハ主ニ調理品ナ實殊スルニ用ニ  
三、ベーク（セラミングゼー・アーピナバタノ二種）

「ベーク」ハ牛乳ヲ以テ製シタルモノコシテ「ベーク・オード」ハ上等コシナ食事コ供（燻キ難包  
ヨリ吹シテ用ニ「ベーク・オード」ハ拙々下等ニシテ植物又ハ草燒等ニ用ニ

四、マカロニ

麥粉ナ四ツ燻キタルモノコシテ其形細長ノ如ク中心ニ孔ヲ透セリ丈タ一尺八寸以上、一レア一斤或  
ハ半斤毎ニ紙ニテ包ミ後用ストロキハ箱デ、用フ「スープ」ノ實或ハ「チーズ・カロリー」「マカ  
ロニナキヤ」専用フル所ニ依テ其名ナリ

五、セラミング（一名セラチン）

膠  
張

「セリウム」ハ性質食用無・シテ性上等ノモノナリ市三寸五八寸計アリ其薄ケシラ半透明ナ  
ニ使用法ハ名ノ細ク「セリウム」ヲ觀ル久ハヨセ物用ニ

六、セイヨ及タセオカ

御米若ノヘ豆ノ蛋白質ナク以テ製スト云ナリ「セイヨ」ハ形丸ナ米粒也ノシノニア「セビオカ」ハ俗  
ニ米ナ萬レナ乾シタリ加キモノナリ兩者共ニ「アーモン等ノ調理ニ用ヒ又「ヌード」ノ實トナス  
七、セオマヨニ

「セオマヨ」ノ皮ナ砂糖漬レシテ根レモカシニヨリ子ノ調理ニ用ヒ「セビオカ」トハ熱帶地方ニ  
産スナ果實ニシテヤ希セモノ細長ナシノナリ我國一チハ小笠園藝場及琉球高麗島ニ産ス  
八、セオマヨ油

「セオマヨ油」セビオカノ油汁ヨリ製シタリ者ニシテ香氣濃烈高ク葉子類ノ香ナ付ケルニ用フ  
九、アヤメ

林檎・柑橘等ノ果物ノ熟レタルモノ採リ皮及種子ナ去リ後砂糖ニテ煮詰シタリモノコレナ  
使用法ハ葉子類ニ用ヒ又糊粉ニ撒クテ食スニ味極メ佳ナリ

三、アランガードー

「アランガードー」ハ國人ノ白キ粉末コレナ炭酸膏塗ノ如ク脂々酸味ナ滑ビタシモノナリ葉子

「アランガードー」生姜・唐辛子等ナ他沙糖コア清ケタルモノコナ塔詰トセリ用途ハ日本ノ植物ノ  
如ク用ナキアシモ多クハ調味ニ用フルモノトス  
二、ロコモス  
此レシタカリアフロリー(花而別謂瓦、唐辛子、玉葱等ナ一度熟ナ通ヒ酢漬ナシタナシノセシナ  
ニ用ヒナシ用法アズキナシ等ノ調味ニ用ア  
三、カシラビ(山葡萄) (ナキミナ) (白葡萄)  
我國ニ多ク之テ蒸ス製法ハ砂糖漬ナシ乾シタリモノシテ葉子類ノ材料トナシモノナリ  
四、アーマンド  
巴吉ノ核ニシテ中ノ種ナ用フ而則實ニ富ヒ落ダ美味ナシモノナリ核ナ核ナシ(ガイフ)トナリ  
薄ク切ミナ多ク葉子類製スルヨリ用ニ

桔子

三、オーランード

「ナヨニシント」、「ヨヨア」、砂糖コク味のタルモノリテ使用スルリハ細セラ金ニテ即チ  
チ用フ多ク菓子ノ材料トナスモノナリ

四、カコア

「カコア」、「ココナアラ」、桃子ノ實、桃リテ粉水トナジタセモノヨシア使用スルヘ「ナヨロ  
レート」、如ク菓子ニ用フキモナリ

五、アンナヌイーステース

此ヘ筋ノ煙草、ヨタガフ、ヨドク多ク尼古トナシテ貯ヘリ魚鱗ニ掛ケル「ソリス」子作キ、コ通管  
ナリ

六、ナース

牛乳ヲ製シタルモノニシテ、一種ノ臭氣ヲ有ス「バタ」、ヨリ枯氣少ナシ而煙用ヘ用フ

七、ラード

豚脂ヲ一度油解セシメタシモノナリ、其物、煙物等ニ用フルヨム「ヘラト」ノ如キ臭ニナシテ  
甚ア良品ナリトス

三、ヘント（高麗）

牛乳ヲ製シタルモノニシテ、一種ノ臭氣ヲ有ス「バタ」、ヨリ枯氣少ナシ而煙用ヘ用フ

四、南極（ホワイトペリ）

故用紙ナシトナシ、タルモノニシテ、其味、ナセリ煙草品、幸味及香氣ナ附スルニ用フ

五、カレイ油（香草科ナシ）用フ。カレイライス等之ナリ印度人ハ之ナシ常式ノ調味品トセテ用フ

六、李子（マヌカード）熟國製菓子ノ精製シタルモノナリ

七、食鹽（カリオアード）「セヨリ」、熟ダ製シタル鹽コレシテ精華ノ外臭氣ナ附グ、用フ

八、粉末香料類及香料（多ク粉末製造ナリ）

九、食鹽（カリオアード）「セヨリ」、熟ダ製シタル鹽コレシテ精華ノ外臭氣ナ附グ、用フ

十、アーモンド、生姜ナシ以テ製ス

十一、アーモンド、桂皮ナシ、既往古料ナリ

十二、ナツメグナス、西印度諸島ノ植物ノ木熟ナシ實ナシ根ナシ肉桂及丁子、肉蔻等ナ混合セル香

十三、ナツメグナス、肉蔻ナシ製ス

十四、ナツメグナス、肉桂ナシ製ス

十五、ナツメグナス、肉桂ナシ製ス

八、ターミナルマーク、半寸ノ類ナリ

九、機関マーク、機関ノラング、一組ヨリ製ス

二、カラカセマーク、青荷葉ノ類ナリ

三、セイシ及メイシ、共ニ草履コレテ高キ香ヲ有ス由類其他ノ施設ノ臭氣ヲ除グニ用ヒ久  
「オイスター」等ニ作タル材料トシ用フ

四、マリヤー、野菜ノ類ナリ

五、丁字、丁字ノ添ノ裁シタルモノナリ

六、油性、油性ノ皮ナリ

七、カララ、香料トシキ用フ

八、ラオスドリーナ、木薄ヨリ製ス

九、スレーブモード、改行ヨリ製ス

一、スレーブモード、巴秀ノ實ヨリ製ス

二、コチニー、治色替「ヨナコトト」虫ヨリ脱ス此虫ハ南洋ノ仙人掌ニ棲息エト云フ

三、トサト（蕃惑）

亦古才ト云フ「トマトソースヲ製ヤ又ハトマトキウツガ等ニ用フ 其トマトソース」ハ用鎌

## 番号

一、アーティカルナット、半寸ノ類ナリ

二、オフセットオーバンジーナー、牛ノ尾脚ナ取ノ高ヨリテ既シタル時

三、サージン、脚ノ類也

四、キッパークリーフィングス、脚ノ類也

五、フィンアンカーフラックス、脚ノ類也

六、リベリ、脚ノ類也

七、アスラガース、天門冬ノ類也

八、チケル（セナトナ）、「セナトナ」ノ別稱ナリ

九、ロカトリビアカス、イングランジン、ココロウシニヨリ。

一〇、カラビース、薺ノ子・蕷豆ノ類也

一一、「セニアラカリバズ」「ブレンシナカリバズ」「カヤシドキナース」「カラムクセリーカス

ニヤリヨルシタス

二〇、栗子類

「リードンタカダタカタ」「ミルクレーニングルタカタ」「トマトトマトセラム」「ナガチミ  
スカル」

「リードンターナー」カート麺アヒキ同リ同モセガタソリタ御食ノ朝食及夜食等ニ用フ

「リードンターナー」水泡ノタマトスリヘナキ

「リードンターナー」日本ノ屋根屋ノ御オーラ「リードン」ノ實久「栗子ニ用フ

「リードンターナー」栗のヨコシノ骨ニタマトスリヘナキ

「リードンターナー」セカイアート、栗子ヲ製スリニ用フ

「リードンターナー」アンタセラム、栗子ノ粒セタドモナキ

「リードンターナー」精錬並精ナ角形ニ圓柱シタコノナリ「リードン」等ニ人ビテ售ス

「リードンターナー」セカイアート製ス・吳麻ヲ去リニ必度ノ品ナキ

歐肉ノ種類及部分ノ名稱並使用法

普用使用ヌ・臘肉・外肉・裏肉・羊肉ノ三種トス

牛内ナ牝肚ノ二種・分ワ社ハ凡ナ其内壁ヲ取リ外皮ナラズ・腰ハ化・至リテハ多肉多脂ナキ  
ヲ種ナテ次ガタ味濃タ透ナキ・先ナ「頭ノ牛」於ナ是ナ區分シ性否ナ別ケテハ第一・「カム」  
次ナ「ラム」「ロース」トヨ「リブ」「セラ」「ヒラ」之ニ次ナ其「ヒレ」ハ内筋骨筋ニ横ナ長ク延ニ脱ニ脱ニ及ナ  
成ニシテ此生地ニ我半多ノ脂肪ヲ飛給ニ骨ニ隨ナ左右」語ナヨ「頭ノ牛」於ア儀ニ「貢祭  
程ナ有ズヨノヨコナキ筋も秋ノ美豚ナシ「カム」「カム」ヨリ積ナ鹿ニ振スル成ナキ「ヒレ」  
スハ助骨ノ外骨ヲアリ除下ト云フ半ノ段ナ致フ下ニ當ナ以テ此石アリ質軟ナシテ味亦「ヒ  
シ」ニ譲ラズ「セラ」ハ太股ノ肉ニシテ内筋脂ナ多ニ「ロース」・比ヌレハ筋を觀タシル調理ノ  
羅開斯ク價ニ鹽ナシナ・牛肉ト鶏スニ伊ナ此部分ノ肉ニ云フナリ「カム」肉ハ助骨ノ外  
面ノ肉ナシナ味ハ比較的後氏ヨリ其内壁ニ接肉等ナリナ用ヒ又粗細ヘナ用ナ此肉ナ日本  
食ニ用ナケルセハス利害致ニ過ス又曰ノ部分ナシナ筋多ニ處アリ之ニテ俗ニスナ肉ト云フ  
主ナ「スート」チ製スルニ用ヒ其粗細調アレメ・牛尾「カバクスアーチ」・舌「タング」・心臟「ハ  
ト」・肝臟「ラング」・肺「ラード」等ナシナ供ナ利理供食ヌ事ナ得

豚肉ハ恐ナ柔軟ヨリナ仕化ノ因アリヨナキ主要部分ハ牛胸ト等ニ同マク被下ノ部分ハ尤モ純

見ニシテ急務ニ多シナリ。ヨーハ等ノ謀議ニ用シ教説ノ筋骨ハハシヲ義ニ對因テ以テ「マコナ」ヲ謀議シ「ナシタ」「一名シタヒーク」トシテ、餘り美ナリ其後西洋ノ事及其瓜先ニ至リマダ殆ソア費用ニ供ナリサドガナリ

第三回 段田も歎びて腰引ト使后出テ同セテ又シテ

卷之三

御文庫

魚肉ノ種類並ニ調理法  
魚肉ハ其種類多シレバ殆ド成事ニヨリ是アラニテ其ニハ常ニ使用スルモノニキ也ア  
則、黑鯛、鰤、鰆、キヌ、鰹、鰐、カマス、鰤、甘鯛、アラ、鰤、鰓、ホウボウ、鰐コノトリ、鰐鱈、ヒラメ  
鰓、鮭、鰯、鰊等ナシナルモノトガ具列シヘタ、牡鯛、帆立貝、其俗祭魚、鰐辰、蟹、海老、タコ等、  
リ等ノ小鳥類モ用レバ亦殊甚ダ矣ナリ

魚門

魚肉ノ調理、其何魚タリナ問ハズ皆タニ迅速ニ作業シ、鰯身ヲ去キコヨモ注意スヘビ殊ニ其體ニ附着セシ血塊ヲ去キテ尤モ肝斐ナリ而シテ有時タニテ魚之底ニ冷水ニ浸シ龍ノ洗ヒ切身チナシシタ後、再び洗ヘて又水ヲ去キテ魚身ノ可シ由夏始ニ保存法トシテ、ヘ成ハ食價六、八錢或ハ白紙タク以テ向ナ密封シ風通シノヨキ爲ナ撰ミテ保管ス可シ（但シ當時ノ販賣洋酒等ニテ各冷凍庫ニ設ケアルカ以テ此ニシテ貯藏スルカ否トス）

米ノ種類及用法

本邦ノ特產物ニシテ一體國民ノ常食ナレハ各日糧ニ熟知スル然ヨリ其ニ耕セントス  
トヘ不思議ノ或アレニ初学者ニ之ヲ知ラレシガ爲ノ其處第ニ左ニ記セントス  
米ニハ梗穀ニ二種アリア梗ニモ本邦米南京米西貢米等ノ梗穀アリ其内本邦米ハ優良ノ点多  
ク又各自ニ於テ其使用法ナモ熟識セリノ後アルテ以テ此品ニ付キ此説セシ先テ和押御食ニ用  
ヒテ萬第一ニ在シハ飯ナキト言ナ便テズ食ノ中ニモ「ライスカレー」「チキンライス」等ノ  
調理アリ既テ炊クニハ凡ド米一升ニ水一升乃至一升ニ合ナ適度ト天然レニ其品質及乾調ノ度  
ニ依テ異ナシ者アタカ以テ此ニ實地ニ就キ其狀況ニ照ヒ能宜解明アルマサ又調理ノ種類ニ

依リア成ハ秋ナリ夏ニ成ハ秋ナリ秋スル事アリ左シバ調理店ニ於テ其心地モ秋ナリ此ノ秋キ方ニル亦二種アリ即ナ最初リト水ノ量多叶リ水少シト秋ナリ一ハ油煎セシ鍋ノ中ニ米ア役アナ秋ナリ同煮其筋改ノ左ナリト羅丸油算ニテ用フル蓋ハ大ナリト以テ凡フ一蓋ニ三十豆ノ米ナ秋ナベレ期ノ都キ油合ニ於テハ油煎シタル過ニ役セザレバ熟セチヨリア成ニ機者ナ可リス

又油ナ伏クニハ米一合・分水五分位ノ割合ヲ過度トス米ハ數回磨キ油ソア油ホノ出ゾザメル洗レ最後一回ノ磨水ト共ニ移レ移ト一旦油磨セシメ後留火ニ掛ケテ炊クイシ又米ヲ能ニ磨カズルナ如チ味佳トモ云フモノアト

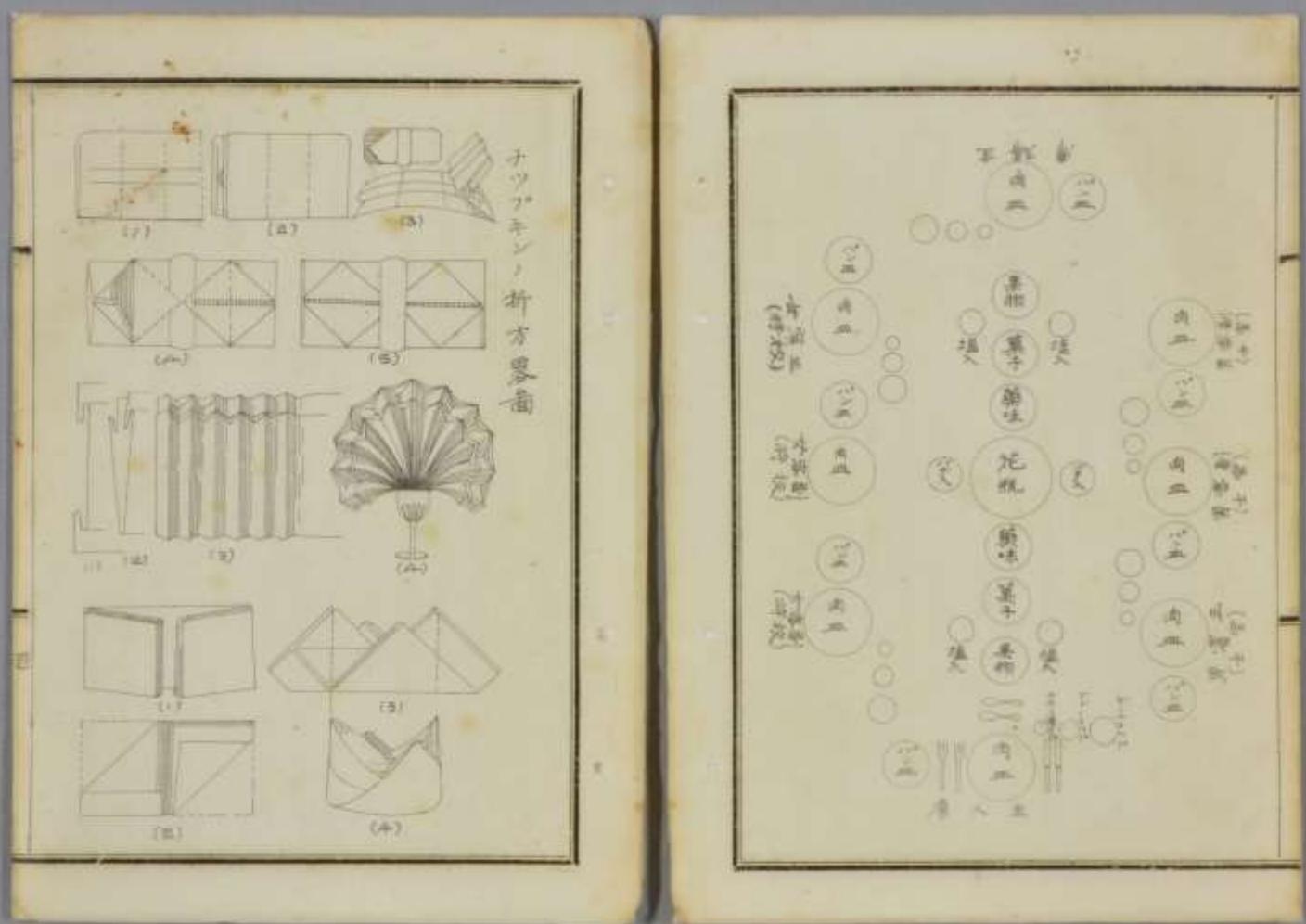
### 野菜類調理ノ注意

野菜類ハ以下説明上ノ便宜ナシ以テ綠葉及根葉ニ二種ニ區別ス根葉トヘ大根、半芽、人參、玉ねぎ等ナ類似者トヘ葉類、フレギ、ヤラビニアセツ、セロリ等ナ類似者ナ、フレギ以下ノ細ナ類ハ別トシタ凡フ「セイヨ」シナ後使用スルモノハ其外觀色合ニ注意スルト先ニ肝葉ヨシナ調理法上重要ナルモノナリ而ゲテ之シテ行ハドヨハ始メニ尾虫又ハ糞泥ノ混入セサト盤溜水ナテ周到ナル注意ナシ以テ洗濯シ之レナ易アルニハ適當ノ量ナ計リタル水ナ拂拭セシメ之ニ少許ノ食鹽ヲ加ヘ野菜ノ梗ナ部分コト入レ適度ニ刷シタリ之シテ冷水ニ移レ其熱ナ去リ色ナ水ナ浸ヌノ成リニアリ

損セザル様注意スルト  
根菜中半芽、連根ノ如キハ別シテアタノ四キモノナレバ刻ミタル根頭ナニ水ニ浸キザレバ外観ナ損ニ可レ又連根ナ連根ナシアルキハ少許ノ酢ヲ加フルナ能シトス之レ静ハ色素ヲ分解セシムリ力アルナ以テ連根ナ白シ油サ上ダルナ得セシムエナ以テナリ  
其他馬鈴薯等ノ根菜も勿メテ水の浸ヌキ宜シトス但シ茹ア上ダムル後ハ半芽、連根等ノ外ハ水ナ浸ヌノ成リニアリ

### 穀物利用法

出レ致ノ穀物ハ堅ク致トテ日光ニ乾レ質キ深山雷積レタル時利鉢ニテ掘リ砂利置油ナテ煮立トレナ酒蒸せんナチ製ス ▲田レ致ノ昆布ナチシヤ貯ヘ置キ更ニ水ニ浸ク五分四分位ニ切リ砂糖、醤油、醤油、昆布ナチ煮付ナレバ朝食ノ向フ骨等ニ用フマレ ▲スープ致ノ肉ナ板子ノ目ニ標ト生姜ナ細切シテ入レ骨納、赤砂糖ニテ煮付ケ細煮トナス ▲野菜類ノ邊境ノ人參、玉葱等ハ肝ニ置キス一ア取ニル肉ト共ニ入レナ佐ナ助ク又太极、燕ノ紫草等ハ細ク刻ミ諸ナ振リテ骨髓ニ入レナ落シ置ナシナ雷ニテ置ナハスレトシア用フマレ ▲生鮭包ノ過ナノ脂ナ處及ビ筋ナ脂ナ等ハ肝ニ置キ日光乾ハ火ニアシシ鉢ニテ糊リバシ發ナ製ス



ニ進食ナル時節ナ施ナデューカラズ又食器ノ金物類ナシカヘ温アナシ置キ或リ成ハ燒ク者ニ  
至リテハ其求ノニ應アテ方法ニ從ヒ之テナスイシ國セシメシ給ニザン間ム供  
卓レ冷ヤスベキ料理ナレバ珠ニ冷却セシメテ出スベシ給仕人ノ是等ノ点ニ付キ至分ノ注意ナ  
拂フナ要ス

### 献立之概略

(春) 朝食ノ節

(夏) 全上

エヌオムシニア  
エーリジナフキン  
ホーリドスマグス  
アドローラト  
ブンコト  
オタ  
モルク

コードアビーキント  
エラグス、エンド、トマト  
ナード  
アソワド、パン、  
ベタ  
マヨレード  
ガイルド、ターナット

コードアウーマソ  
アライドソース  
ホーリドはヨンサイ  
グリードアレス  
ストロベリー  
コルー  
ブレッド  
オタ  
マヨレード

(秋) 右全

ガイルド、ターナット

(冬) 右全

コード、アビーキント  
エラグス、エンド、トマト  
ナード  
アソワド、パン、  
ベタ  
マヨレード  
ブンコト  
オタ  
コロ  
モルク

コードアウーマソ  
アライドソース  
ホーリドはヨンサイ  
グリードアレス  
ストロベリー  
コルー  
ブレッド  
オタ  
マヨレード

(一) 春 食食之部

スブリック、ヌード  
スチード、ダーラット  
ホリクト、タート  
ラブスター、カランタ  
ゾブリビーフ

(一) 夏 食食之部

カレースプ  
ホワイト、タート  
ドースト、タキン  
ブライド、ヌード  
ゼナード、フレンチ、ビーンズ

ガイタオリー

オレンザセリー

ブレラリ

バク

コーカー

カーリー

コル

(二) 右全

アスイラガースースー

モービットンスーズ

コートアナキン

ヴィタカラント

モードタットン

アカロウタニンドアハイソアラブ

モスクター

(二) 左全

アレマースー

モービットタトタクス・ムー

アブスタークリー

モキンガフレクト

モーストラップ

ガマートクリンヒース

ストリベリーナクリー

アイスアラティング

アレリ

ナ

オ

トマトスー

モズターフライ

セイルドフィッシュ

ロースピターネー

カシス・ラス

ナエリーベリー

ナヨヨレーレ・カスター

アレリ

ナ

オ

トマトスー

モズターフライ

セイルドフィッシュ

ロースピターネー

カシス・ラス

ナエリーベリー

ナヨヨレーレ・カスター

アレリ

ナ

オ

トマトスー

モズターフライ

セイルドフィッシュ

ロースピターネー

カシス・ラス

ナエリーベリー

ナヨヨレーレ・カスター

アレリ

ナ

オ

(二)

右全

(二)

左全

ガアンースープ

オーブラウンース

スカラブナイスター

ラビットカラント

ビーフラスクロー

リビダサクズ

アラブルバイ

ウアインセリー

ブレンド

ナード

バタ

カム

グランヴィスープ

ローブスター

スカラブナイスター

スヌードビーフロ

ゼイルアタソグ

キラ

ブヌアラティング

レモソクリー

バタ

カム

エビ

コールアビーデント

ダンク

ロースタークラグ

サンダウイフチ

ロブスター・バター

グラフレート

ナウメイソン

ナーロードナゲン

ハム・ニンドタンク

マヨネスソース、オブ、ナーマン

ナゲン・ナラド

サンダウイフチ

ロブスター・バター

グラフレート

ナウメイソン

ナーロードナゲン

マヨネスソース、ナゲン

ナウメンランプ

ナウメニードル

(秋) 夕食之部

(冬) 全上

アーバンヌリードルス

ハイドロローズント

ローレンランプ

ルミナリド

(春) 夕食之部

(夏) 夕食之部

ライスマーティアリーム  
フレンケル  
クテレクト  
ナエリー

スカヨーリフカーフ  
ケースビスクワト  
クランクト  
ナエリー

海軍制高術参考書終

山

口

氏

