







海軍割烹術參考書

第	幾	冊	第
年	月	日	編次
岸田藏書			



舞鶴海兵團長 西山保吉

命 令

五等主厨ニ本書ニ依リ割当圖ヲ修得スベシ

發行年月日

明治四拾一年七月一日

沿 革

本團開辦以來實施シタル教授材料ヲ蒐集シ海軍大主計花井中將督ノ下ニ海軍一等厨等今井直道艦口尾ヲシテ之ヲ増補改訂セリ更ニ佐世保海兵團編纂ニ係ル參考書ヲ参照シ以テ本書ヲ纂輯セリ

序

本書ハ専ラ海軍五等主厨教授用トシテ編纂セシ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テ成本レ之レニ依テ以テ教授シテアルニカ、ソラズ獨リ割烹ニ關スル教科書ニ至リテハ未ダ現行ノモノナシ之レガ爲メ教授上方針ノ一貫ヲ欠キ勢滿全ノ成果ヲ収メ難キ所以ナリ本書揚グル所又固ヨリ大体ノ要領ヲ摘記スルニ過ギズ千種万様ノ調理献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厨ノ教授ニ資シ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

食品名稱之部

麥	---	汗酒草	---
茶煙	---	西洋醋	---
魚肝油	---	白炭刀	---
醬料	---	白炭刀繩	---
馬鈴薯泥	---	煎刀	---
汗酒	---	甜及酸丁	---
糖	---	調味料	---
鹽	---	行軍用鹽	---
白炭	---	行軍用鹽米	---
其他	---	生油	---
油	---	行軍用油	---

調製ノ調理法	一七	焼ノクックニ食ノ調理法	二〇
鮭井ノ調理法	一七	鹿兒島甘ノ調理法	二〇
玉子豆腐ノ調理法	一七	五日飲ノ炊々方	二〇
鰻魚川トケノ調理法	一八	花身ノ調理法	二〇
吳呂吹大根調理法	一八	調製ノ調理法	二一
魚キレ徳ノ調理法	一八	天鼓燻ノ仕方	二一
鷹豆燻ノ仕方	一八	焼牛ノ仕方	二一
魚キレニ蒸調理法	一八	焼キレニ蒸ノ仕方	二一
吹物ノ調理法	一八	金平牛蒡ノ仕方	二一
煎鳥ノ調理法	一九	梅豆燻ノ調理法	二一
茶田蒸ノ調理法	一九	伊勢海老身丸燻ノ調理法	二一
親子井ノ調理法	一九	魚でんノ仕方	二二
徳田井ノ仕方	一九	煎明ノ仕方	二二
鱈ノ燻調理法	二〇	鮮昆布巻ノ仕方	二二
鱈ノ酢ノ調理法	二〇	牛肉燻ノ調理法	二二

茄子ノ胡麻合ニ仕方	二二	乾百合	二六
トケノ調理法	二三	乾蓮豆	二六
筒ノ百合調理法	二三	鰻豆	二六
蒲團百合調理法	二三	鰻元豆	二六
菊ノ花煎ノ仕方	二三	馬大豆	二七
甘藷味附酒ノ仕方	二三	青豌豆	二七
乾物野菜類調理法			
乾甘藷	二四	干瓢	二八
乾馬鈴薯	二四	切干大根	二九
乾里芋	二四	高野豆腐	二九
乾牛蒡	二四	鰻鮓	二九
乾人参	二五	鰻鮓	三〇
乾蓮根	二五	鰻若布	三〇
乾葛根	二五	鰻肉菜	三〇
乾南瓜	二六	鰻昆布	三一

ポイキトボーク	四一ウ	ブーエ	四三ウ
ポークカツ	四二一	ブーエトワイラビエ	四四
コールドラダ	四二	ワイラビエボーク	四四
ポテユードラダ	四二一	ワイラビエココラダ	四四
コック	四二	ビーフココラダ	四四
ポツビーフ	四二ウ	ニダグココラダ	四四ウ
ハムキムレコト	四二ウ	コキール	四四ウ
鰹	四二ウ	ハツキダグワイラビエ	四四ウ
ハムユラダ	四二ウ	グラーヤキダ、ムストンブーエ 混合マ	四四ウ
ハムクラダ、マイナインブーエ	四二ウ	ワラビチー	四五
ハムケンヂイワテ	四三	オートミール	四五
オムレツ	四三	珈琲及紅茶	四五ウ
エカダブレースエラダス(朝食用)	四三ウ	オイスターフライ	四五ウ
フタイドワイラビエ	四三ウ	オイスターブーエ	四五ウ
ポイキトワイラビエ	四三ウ	トーストパン	四六

ネラダレラダレンダラブーエ	四六	ポロダリン	四九
オイスターブーエ	四六	アラタイダグワイラビエ	四九
ユダダス	四六	セリー	四九
ネラチーブルス	四六ウ	コフワラーセリー	四九ウ
フタカンドビーラダマセ	四六ウ	バイツアラダセリー、オレラヤセ	四九ウ
ルヤ	四六ウ	ライヌワエスター	四九ウ
生麵包ノ製法	四七	スビヤチー(一若ガスタラ)	四九ウ
菓ノ子之部	四八	ワヤムローラスタチー	五〇
セイゴプリン	四八	ワヤムローラスタチー	五〇
オビチカプリン	四八	バナナチー	五〇ウ
ライスプリン	四八	ペニープリン	五〇ウ
ユダダブライダ	四八	スノーユダダ	五一
バナナプリン	四八ウ	チココレットカスター	五一
チヤウダプリン	四八ウ	カラダカスター	五一
スイツプリン	四九	ワヤムローラ(一名ワヤムイ)	五一

チカブル	五一ウ	ベキソポード	五三ウ
フルーツユーフレカスタープ	五一ウ	オレツ油	五四
マートオアラアル、オタラニス	五二一	チヤツキ	五四
アラブネウオラニス	五二一	ヒヨリス	五四
アイスタリーム	五二一	カレバズ	五四
ビスケツト	五二ウ	アーモンド	五四
調理用品種及性質		チココレート	五四ウ
ハム	五三	ココアー	五四ウ
ビーコン	五三	アレキソビークス	五四ウ
マカロニー	五三	チーズ	五四ウ
ゼリヤン	五三	ヨーグ	五四ウ
セイチ及オビオカ	五三ウ	ヘアト	五四ウ
レモンゼー	五三ウ	胡椒(ホワイトペッパー)	五五
レモレ油	五三ウ	カレイ粉	五五
グヤム	五三ウ	牽子(マヌスター)	五五

食鹽	五五	給仕心得	六〇ウ
粉水香料類及香料	五五	献立ノ概略	六一ウ
トマト	五五ウ		
クインシー	五六		
糖漬菓其類	五六		
角砂糖	五六ウ		
コリアストロー	五六ウ		
獸肉ノ種類及部分ノ名稱並使用法	五七		
鳥肉ノ種類及使用法	五七ウ		
魚肉ノ種類及使用法	五七ウ		
米ノ種類及使用法	五八		
磨美類調理ノ注意	五八ウ		
瓶物酒用法	五九		
食卓飾り方(總論)	五九ウ		
食卓飾り方	六〇ウ		

器具名稱之部

飲事器具ノ名稱及調用法

- 一、蓋 七律入コト十八律入ニ至。四律（律名ロイター）
 飾鉄製ナケルカハ別格圓形ニシテ無蓋ノ重キ有セ多ク、ゴストア類ク調理ニ及發給ニ於テハ主
 飲器則仕等多量ノ調理ナキニ適合ニ使用ス
- 二、蒸籠 二人律コト七律入ニ至。四律（アイロンヤットラス）
 飾鉄製ロドナ骨越ノ鉄製ノ細キモノニシテ多ク紅茶等ヲ調理スルニ用ユ
- 三、魚湯鍋 大小二種（オトハロフイコロカパン）
 飾製其形ハ長キ楕圓形ニシテ其内面ニ積設テ有セ之ニ肥平ナ取付テタル棒子ノ細キモノヲ
 置キ其上ニ魚肉其他蒸菜スモキ食品ヲ載セ調理スルニ用ユ
- 四、蒸籠 二律コト六律ニ至。四律（シチコトパン）
 飾鉄製ロケラ引コドナ棒キ扁平ナ物ナリ（第四圖參照）飾製ノ蓋及棒形ノ柄キ有セ四律
 特厚ニ在テハ多ク肉類ノ蒸饂ニ用フルニモ日本料理ノ湯込又ハ煎島等ノ調理ニ使用スレバ火
 籠當ノ器具ナリトス
- 五、湯酌茶蒸籠 五律コト七律ニ至。三種（第五圖參照）



種別製カコカ引レテ恰モ日本ノ測尺ノ形ニ似テ然レテ製ノ妻チ有テ其ノ口徑ノ大イカニ
テトテ其製カコカ引レテ恰モ日本ノ測尺ノ形ニ似テ然レテ製ノ妻チ有テ其ノ口徑ノ大イカニ
特事其種別高ス可キ食品ヲ入レ測程スルニ用ユ

六、計測 一、律ヨリ七律ニ至ル五種(フライヤブ)

種別製カコカ引レテ恰モ日本ノ測尺ノ形ニ似テ然レテ製ノ妻チ有テ其ノ口徑ノ大イカニ
テトテ其製カコカ引レテ恰モ日本ノ測尺ノ形ニ似テ然レテ製ノ妻チ有テ其ノ口徑ノ大イカニ
テトテ其製カコカ引レテ恰モ日本ノ測尺ノ形ニ似テ然レテ製ノ妻チ有テ其ノ口徑ノ大イカニ

七、測尺 大中小三種(フライヤブ) (第七回參照)

測尺測ノ個手ナリモノコレヲ恰モ測尺ノ條ヲ折リ任シテ其ノ形ノ細クコレヲ鳥獸魚海類ノ機キ
方又ハ捷ク方、メー、ス、積ノ測程ニ用ヒ其用途甚ク廣キモノナリ

八、器具 大小二種(第八回參照)

測尺測ノ個手ナリモノコレヲ恰モ測尺ノ條ヲ折リ任シテ其ノ形ノ細クコレヲ鳥獸魚海類ノ機キ
方又ハ捷ク方、メー、ス、積ノ測程ニ用ヒ其用途甚ク廣キモノナリ

九、測尺 大小二種

測尺測ノ個手ナリモノコレヲ恰モ測尺ノ條ヲ折リ任シテ其ノ形ノ細クコレヲ鳥獸魚海類ノ機キ
方又ハ捷ク方、メー、ス、積ノ測程ニ用ヒ其用途甚ク廣キモノナリ

二六、計測

測尺測ノ個手ナリモノコレヲ恰モ測尺ノ條ヲ折リ任シテ其ノ形ノ細クコレヲ鳥獸魚海類ノ機キ
方又ハ捷ク方、メー、ス、積ノ測程ニ用ヒ其用途甚ク廣キモノナリ

其高出甚ク廣シ、普通ハ毛ニナリ製レテカモノ多シ

二二、計測 (第十一回參照)

測尺測ノ個手ナリモノコレヲ恰モ測尺ノ條ヲ折リ任シテ其ノ形ノ細クコレヲ鳥獸魚海類ノ機キ
方又ハ捷ク方、メー、ス、積ノ測程ニ用ヒ其用途甚ク廣キモノナリ

二六、計測 大中小三種

測尺測ノ個手ナリモノコレヲ恰モ測尺ノ條ヲ折リ任シテ其ノ形ノ細クコレヲ鳥獸魚海類ノ機キ
方又ハ捷ク方、メー、ス、積ノ測程ニ用ヒ其用途甚ク廣キモノナリ

二八、計測

測尺測ノ個手ナリモノコレヲ恰モ測尺ノ條ヲ折リ任シテ其ノ形ノ細クコレヲ鳥獸魚海類ノ機キ
方又ハ捷ク方、メー、ス、積ノ測程ニ用ヒ其用途甚ク廣キモノナリ

二九、計測 (ストープ) (第十四回參照)

測尺測ノ個手ナリモノコレヲ恰モ測尺ノ條ヲ折リ任シテ其ノ形ノ細クコレヲ鳥獸魚海類ノ機キ
方又ハ捷ク方、メー、ス、積ノ測程ニ用ヒ其用途甚ク廣キモノナリ

二五、肉齒刀 大小二種

鋼製ニシテ黒色ノ角形ノ柄ヲ有シ凡テ敵國製ノ鐵器ニ使用ス

二六、肉齒刀

鋼製ニシテ黒色ノ角形ノ柄ヲ有シ凡テ敵國製ノ鐵器ニ使用ス
ノ用者トシテ之レヲ除去スルニ使用ス

二七、肉牙 大小二種 (第十七圖參照)

鋼製ニシテ黒色ノ角形ノ柄ヲ有シ小ハ多ク肉類ヲ骨ニテ分離スルニ用ヒ(軍ニ之レヲ骨ス
キトモ稱ス)大ハ中切及ハ小切トナシニ使用ス

二八、出牙用丁 大小二種

普通製式ト異ナキナク殆ソド一定ト島魚肉類ヲ調理スルニ用ヒ

二九、肉牙用丁 大小二種

普通製式ト異ナキナク用途ハ野菜類ヲ調理スルニ使用ス

三〇、湯鍬 大小二種 (第一一圖參照)

鉄製ニシテ長方形ノ柄ノ部ヲ有シト反復キ滑潤形ノモノトナリト主ニ機内ニ於テ肉類
其端ノ食品ヲ調理ノ調理ニ必要トシテ器具ナリ

以上ハ德國國隊内ニ於ケル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庫ニ保管セラルト必要ニ際シテ入り入トシ、モノトス

一、行軍用釜

鋼製ニシテ兩個ニ把手ヲ取付ケテ手蓋ノ形ニ似テ專ラ行軍ノ際使用スルモノナク臨時必
要ノ場合ニ際シテ之ヲ借入レ使用スルコトアリ故ニ凡テ輕便ト主トシテ製作セラレタリ

二、行軍用釜架 (第二十四圖參照)

鉄製ニシテ四本ノ支柱ヨリ成リ之レヲ地中ニ打テ基ニ其上ニ鋼線ヲ張リテ煎煮ノ釜ヲ架テ使
用スルモノナリ

三、火原風

鉄製ニシテ五枚及ハ六枚ヲ連續セシメテ煎煮釜架ノ外部ヲ圍ヒ火熱ノ外部ニ放散セテ火原風
ニシテ具フ又之ヲ他ノ行軍用釜架ニシテ設置ナレバ其容積モ陸上少ク輕便ハ製作ナレタリ

四、行軍用釣籠

帆布製ニシテ上下兩端ニ鉄環ヲ有シテ取テ手持シテ釣籠ノ形ニ似テ釣籠ノモノナリ行
軍中水ノ濾過ニ用ユ

以上ノ外部裝備ノ炊事器具使用スルニ多クハ當時使用ノモノト異ナキナク其ノ事ナリ

以下ハ英國海陸軍士官以上食卓用食器其ノ大略トス

食器類ハ非西洋國其流行習慣ニ從ヒ多少増減ノ點ニモ異々ス然レモ故ニ之レニ對スル食器ノ類々モ異分ノ點ヲ覺レシ然レモ現今使用ノ器具ニシテ大別スレハ英國形及德國形ノ二種トス爾レモ英國形ハ或ハ其特色然シユモ其構造形ハ殆ど厚ノ細キアレガ如ク然レモ調理法ハ殆トハ世界中英國ノ右ニ出テモ其ノナドト間ク我海軍ニ在テハ從前德國形多キナ占ムレモ近來ニ至テ英國形優勢トナリモ其ノ如ク以下列記スル處ハ何レモ英國形ニシテ一人一個ヲ要ススルモノト一個價ノ十數人ノ客ニ供スルモノ是等物トアリ今一人ニ供スルモノハ〇杯價ヲ附セ二人以上ノ人ニ供スルモノハ〇杯價ヲ附ス(杯價ヲ參照スルモ)

一、〇スープ皿

海陸軍ニシテ中央ノ門處精潔キモノナリ夫レハスープニテ盛ルモ使用スルヲ以テ此若クハ所具ナリ

二、〇スープ皿

普通ノアレキトモスープニ凝縮液食トス用途ハスープヲ食スル者ヨリテ稍高ハ德國海軍ノ進士官室ニ使用セ後著ハ士官室ニ使用ス


三、〇肉皿

海陸軍ニシテスープ皿ヨリ稍々幾ク肉類ヲ盛テテ供卓スルモ用ユ

四、〇野菜鉢

普通海陸軍ニシテ蔬菜有リ種々彩色ヲ施セテ其ノ色ヲ野菜類ヲ盛リ食卓ニ供ニ其形ハ種々アレモ其價ハ略同ノ如ク

五、〇ソーシ鉢

海陸軍ニシテ有蓋無蓋ノ二種アリテ其形、ソープ鉢ノ如キモアリ或ハ稍特異ナクモアリテ一定モテ其大ヤハハ、鉢ヨリ一層小ニシテ、ソーシト盛テテ食卓ニ供ス

六、〇ソーシ鉢

海陸軍無蓋ノ鉢ニシテ「ソーシ」等ト盛ルモ用ユ

七、〇肉皿皿 (大中小)

肉ニ割テ多ク魚鳥肉ヲ余形ノ鱈、ロイロ、ニナド之ヲ盛リ或ハ長細ナクモ圓常ナクモ其ノ大ニ模中廣ク統短アレキ形ノ如ク多クハ立食ノ餐廳ノ際ニ使用スルモノナリ

八、〇ソーシ皿

海陸軍ニシテ無蓋ナド「ソーシ」ト盛リテ食卓ニ供スル者使用スルモノナリ

九、〇菓子ナイフ及デザートスプ

肉ナイフ同ホクノ肉スグレ^ト製スル全クスレモ其形小ナクノミ

二〇、○ナイフ

鋼製ニシテ角形ノハ象牙製等ノ柄ヲ附セテホクノコトヲ食事ノ際魚鳥獸四ナ種ヲ捕テ食スルニ常用スルモノナリ

二一、○ホクナ

鋼製金製及アルミニウム製ニシテ先端四枝ヲ有シ食事ノ際肉類ヲ割リテ食スルニ用之レ我國往昔ヨリ帶ト同一ノ用クナシモノト知カセド

二二、●ホクナ

鋼製金製ニシテ「ホクナ」ト同形ナレモ一層大ナリ之レハ「ホクナ」ヲ食スルホクナ「ホクナ」ニ用テ出スルニ用ユ

二三、●ホクナ

鋼製金製ニシテ「スーア」屬ト呼ビ類似スレトモ形大ナリ之レモ同ホクナ「ホクナ」ヲ食スカトヤ「ホクナ」録ヨリ取リ出スルニ用ユ

二四、●ブリス

鋼製金製ニシテ「ブリス」録ヨリ「ブリス」ト稱シ出スルニ用ユ

二五、●野菜匙

鋼製金製及アルミニウム製アリテ其形「ホクナ」能ト類似スル器具ハ野菜録ヨリ野菜ヲ取リ出スルニ用ユ

二六、●魚ナ

鋼製金製ニシテ先端四枝ヲ有シ「ホクナ」ヨリ厚サ薄ク形テハ大ナリ柄ハ角形丸形ノ別アレモ多クハ水牛丸形ノ柄ヲ有シ食事ノ際魚四ナ魚録ヨリ取リ取ルニ用ユ

二七、●魚ナイフ

鋼製ニシテ其形骨毛柄刀ノ如ク柄ノ丸柄ヲ有シ魚録ヨリ魚四ナ種ヲ取ルニ用ユ

二八、●菓子鉢

陶器製菓子鉢ノ二種アレモ其形皆ナ台付皿ナリ菓子録ヨリ盛ルノ器具ナリ

二九、●パンナイフ

鋼製金製ニシテ單ホ「パン」ヲ使サカ用ニシテモノナレバ「パン」形状ハ略同ク點照スルヤ

三〇、●紅茶及コーヒー用 (大小)

普通而酒類多ク用器類鋼製金製モアリ其形状ハ常用ノ水注ノ如ク陶器製ハ内部ニ二重ノ上ノ外ハ小孔ヲ穿ナナルモノナリ其内ニ「コーヒー」及「紅茶」ヲ入レ熱湯ヲ注ルニ用テ餘ク種々成

又、茶器及銀鍍金具へ内部ニ銅線ノ極細ナル網ヲ入レ筒ヲ使用ニ供ス

二、●茶器類
陶器製高付コシテ菓子鉢ニ精大ナリ。筒々菓子製モアリテ底形花形アリ。籠ヲ飛物ヲ盛テ食卓ノ中央ニ筒ヘ付ル器ナリ

三、●パン入
此器其モ同クテ食卓用ニシテ製式ハ筒子製有蓋ナリ。パンニ盛テテ食卓ノ中央ニ備ヘ付ルモノナリ

三三、○洗指筒
筒子製ニシテ其形乳鉢ノ如ク食卓後口邊又ハ指ヲ洗フニ用フル器具ナリ

三四、●洋粉壺 (大小)
其製式ハ銀鍍金製ノ者多ク其形種々アリ。蓋上部稍口狭ク兩個ニ取テテ有テ角砂糖ヲ容レ食卓ニ供ス

三二、●牛乳瓶 (大小)
銀鍍金製ニシテ無蓋ナリ。把手及筒ヲ有シ牛乳ヲ容レ食卓ニ供フ

三〇、○アイスクリーム皿

陶器製ニシテ普通同皿ノ如ク中央稍深クシテ「アイスクリーム」ヲ盛クルニ用フル器具ナリ

三一、○紅茶筒紅茶皿
陶器製ニシテ其形湯呑ノ如ク把手ヲ有ス皿ハ同製式ニシテ紅茶筒ヲ載セ食卓ニ供ス皿ハ同所小ニシテ紅茶筒ノ底面ノ底面ヲ覆制スル式ナリモノナリ

三六、●酒瓶
筒子製ニシテ其形ハ日本在來ノ酒瓶ノ口ノ長キモノニシテ酒ヲ容レ食卓ニ供ス

三九、●酒壺
筒子製八角形無蓋ニシテ筒内九分満テ容レ供卓スルニ用フル大ナル酒壺ニ過ラズ

四〇、○コップ
筒子製高付「コップ」ナリ。シヤレマン「ブドウ」セリ「トキコナー」ビート兼水グラスノ數種ニ分カテテ共ニ其形大同小異名稱ノ如ク各酒類ヲ異ニスルニ從テ其「コップ」ニ分カテテ

四一、●ナイフ研 (大小)
木製ノ處ニ象牙ヲ嵌テ付テアルモノニシテ其上面ニ研砂ヲ散布セ「ナイフ」ヲ研クニ用ユ

四二、●要味入 (大小)
此器具ハ食卓上ニ備付ルモノニシテ其形狀ハ種々アリ。扉一ハ快信ニ注蓋セザル可カラザ

○ノ名製アキコ以テ調製ノ何レモ先願ナキモノナリ其類味ヲ感ス者ハ五個或ハ四個ノ菓子ヲ以テテ菓子、餅乾、アイスクリーム、糖等ヲ容レテ備フ

三、●調器

蒸籠之製ニシテ、蒸籠ニ附屬スル器具ナリ蓋ヲ取リ出スルニ之ヲ使用ス

四、○調器機

陶器製ニシテ紅茶種ト同クテ皿ヲ有シ使用法ハ異ナキナリテ煎餅ヲ容ルニ用ユ

五、●仕備モノ

銀製金製ニシテ形圓ニシテ、大同小異ナリ只調理品ノ種類ニ應テ使用ヲ異ニスルノミ

六、○紅茶器

銀製金製ニシテ形小ナリ紅茶種ニ附屬スル器具ニシテ紅茶ヲ飲用スルニ用ユ

七、●粉類機

銀製金製ニシテ粉ヲ攪練用ニ使用スル部分ヲ取リ替ハキニ蒸籠キ皿ノ小ナキモノヲ附屬セテ之ヲ使用法ハ粉類器ニシテ撰テ出スニ用ユ

八、●餅乾機 (ナットクラッカー)

銀製金製ニシテ餅乾等ノ堅キ皮ヲ割キニ用ユ

三六、○ナイフ類

銀製金製ニシテ其形在テ種數ノ多ク食卓上ニ各人持ユ之レヲ備フ器具ナリ

四〇、●洗滌器機

鑄鉄製ニシテ、洗滌ヲ備フ制ニ用ユ製式及使用法ハ現品ニ就キテ説明ス

四一、●ソーラー洗滌機

洗滌具ハ二種アリテ、内形ニシテ洗滌器ト稱スルモノト柱ニ掛テテ使用スルモノトアリテ、其ノ一ノ豆粒狀即チ其實テ煎リテ蒸然シトナリテ、其ノ二ヲ洗キテ得末トナスニ用ユ

四二、●アイスクリュー器機

木製ノ器ニシテ其内部ニ鉄製ノ鏡(レバー)ヲ嵌メ其間隙ニ水及鹽ヲ容ル、機ニナリ其内部ニ「ム(クリュー)」ヲ注入シ之レヲ回轉スル機機ニ製シテ此レ等ハ現品ニ特テ使用法及製法ヲ説明スベシ(クリューノ製法ハ別ニ説明セシ)

四三、○パン皿

陶器製ニシテ其大ナク及形状ハ皿且ノ小ナキモノナレバ其ニ説明ヲ專ス

四四、○ナブキヤ及食卓機

其地質ハ白キ絹織布ヲ以テ織造ニシテ、ナブキヤ布片ニシテ其或ハ二尺四方或ハ三尺四方ノモノナリ

食卓ハ鏡アリ衣履ヲ折損セザル體ノ習方ニ掛ケ食器既リテ後ニ口邊或ハ平等ヲ拭フニ用
 食卓種ハ(ナブキ)ト同質ニシテ食卓上ニ覆ヒ卓上ヲ裝飾スルニ用ユ

第一面 湯皿



第二面 合上



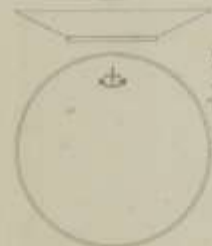
第三面 茶物皿



第四面 湯皿



第五面 合上



第六面 合上



第七番 野茶鉢



第九番 茶碗



第八番 湯呑鉢



第十番 茶壺



第十一番 茶碗



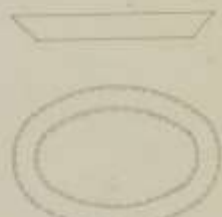
第十四番 肉盛皿 (九)



第十五番 古間 茶



第十三番 金土 一



第十五番 右金 全



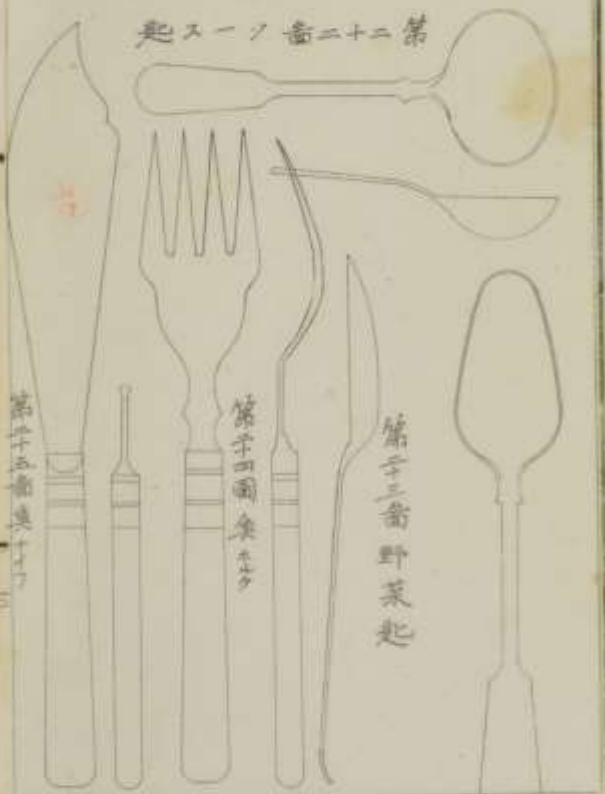
第十三番 金土 二



第十六番 十一三四



第一十二番ノスー匙

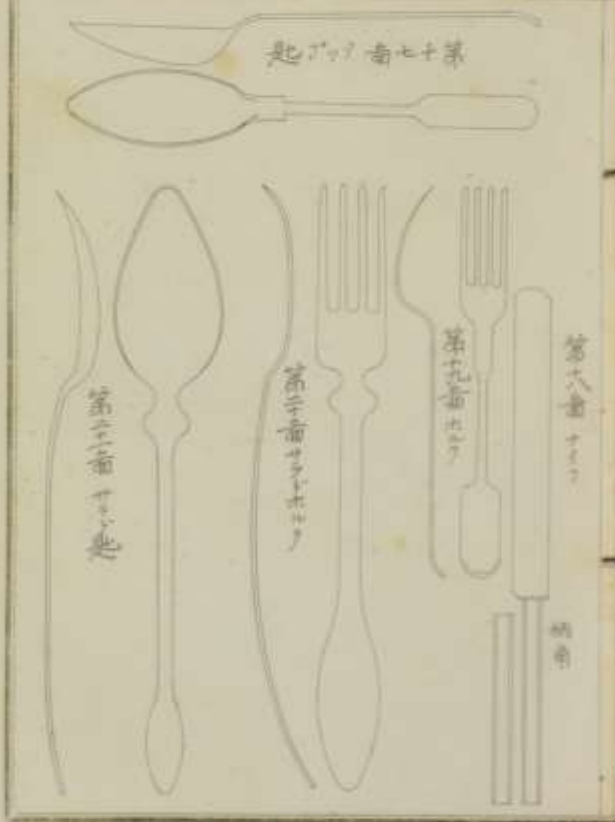


第一番野菜匙

第二番銀匙

第三番銀匙

第一十七番ノ匙



第八番

第九番

第十番

第十一番

第十二番



第三十五番菓子鉢



第三十六番ハシ



第三十八番紅茶及コーヒー用茶壺



第三十九番果物鉢



第三十番



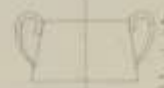
バタ入



第三十番洗指碗



第三十二番紅茶及コーヒー用茶壺



第三十三番氷糖壺



第三十四番茶壺



第三十五番小茶壺



第三十六番

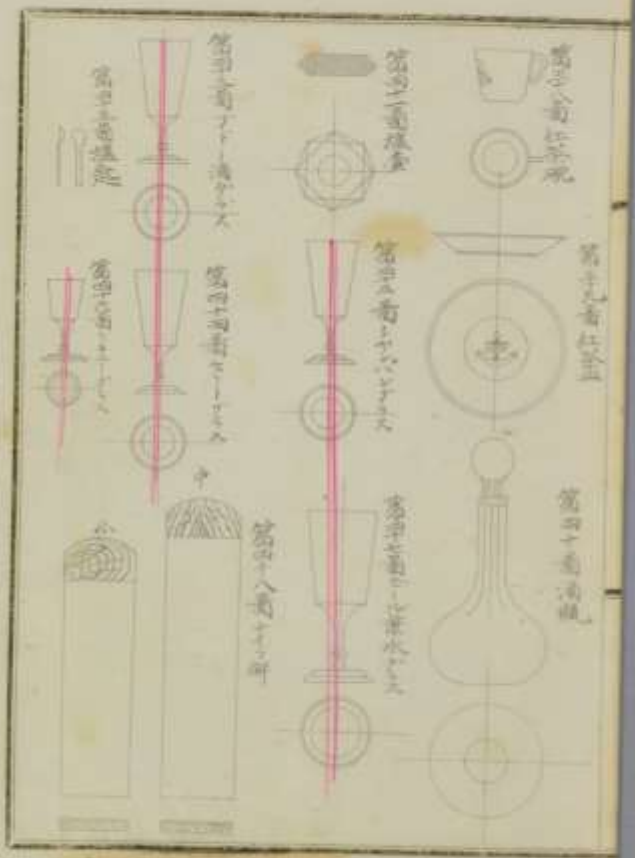


第三十七番





ブドウ酒の
セリーガラス
ワイングラス
ビール瓶の水
ビール瓶の水



第三十三番 紅茶碗



第三十四番 紅茶皿



第三十五番 酒瓶



第三十六番 燗酒盃



第三十七番 白葡萄酒杯



第三十八番 白葡萄酒杯



第三十九番 白葡萄酒杯



第四十番 白葡萄酒杯



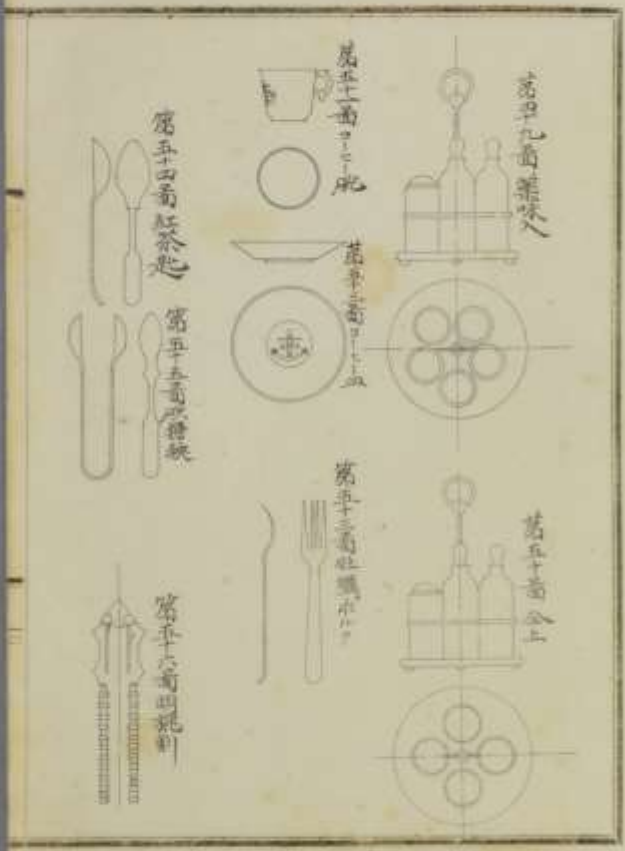
第四十一番 白葡萄酒杯



第四十二番 燗酒盃



第四十三番 燗酒盃



第五十四番 燗酒味入



第五十五番 燗酒味入



第五十六番 燗酒味入



第五十七番 燗酒味入



第五十八番 燗酒味入



第五十九番 燗酒味入

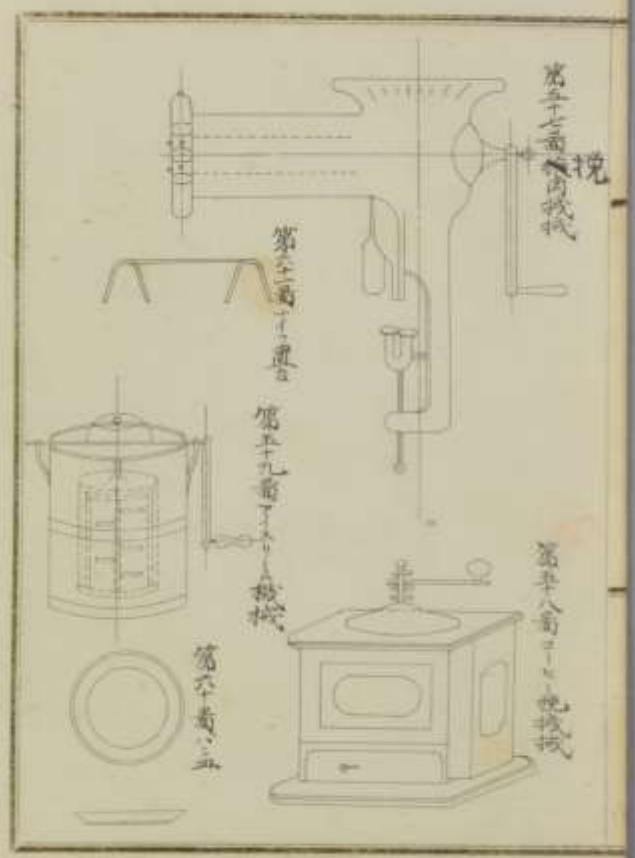
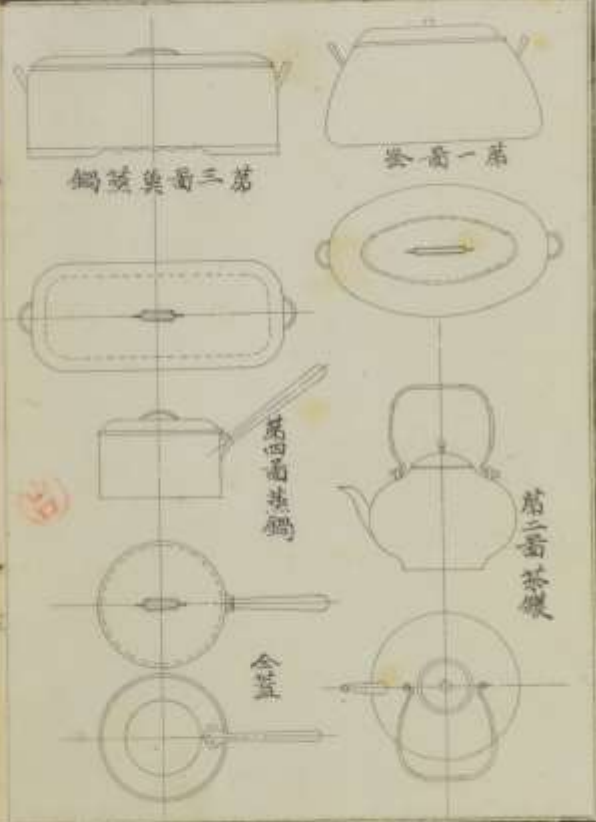


第六十番 燗酒味入



第六十一番 燗酒味入





セズ申二寸厚々三分性ニ備テ別テ敷蓋ス可レ付合ハ大根、山葵、セーフ等ノ他付添製チ用ユ大根ハ薄ク割キ細切シテ白梨ノ細クユレテ製トエ大根、山葵ハ(チツレ)チ辛味トナス

三、玉子燒ノ仕方

之ニ用ユル材料ハ通担轉細砂細紙亦河原紙等トス長柄煎餅一人前凡三個位トシ先ダ醬油割チ神樂醬油味酢ニテ調味シ置キ煎餅ハ河原紙ナクハ錦ノ籠ノ籠トシテ煎ノ籠ノ玉子ヲ入レ些付キニ注意セ凡ク三ツ割ニ煎キ飽キテ後適宜ニ揚テテ備スルモノナリ付合ハ大根ノチツレ又ハ青葱ノ根レモノ等ヲ宜シトス

四、鰻魚調理法

之レニ使用スル魚ノ材料ハ節割カマスイチマ節ノ類尤モ適當トス先ダ魚腹ヲ普通ノ節ト割ヘ能ク洗ヒ串ヲ下身ノ目ヨリ中骨ヲ通シテ下身ノ尾ニ串ヲ光ノ肌ニ通シテ揚リト身ヨリ焼キ本根ヲ下身ヲ腹ノモリ付合ハ大根ヲヨリ青生菜アチヤタ等ヲ用ユ

五、鰻魚ノ調理法

魚ヲ普通ノ節ト割ヘ費人百四十克位ニ揚シ(銀一尾付ノ者ハ目方ノ限リニテアツテ)醬油抄種ヲ蒸シ煎ユ入レ油煎シテカサ割ノ骨ヲ能ク洗ヒ煎煎ノ節キモノ入レ煎ヒテ成テ河原紙トシテカサ割ノチツレグメン付合セバ季節ニ隨ヒ適宜見計サセヨ

六、魚蒸製ノ調理法

蒸製シテ材料ハ先ダ小鯛、コノレコ、チナシ、チナシノ類チ用ユ魚ハ普通ノ節ト割ヘ串ニ列シ白焼キニシテ後之ヲ冷シ鍋ニ水ヲ入レ(但シ魚チ水トハ平均ニナシ極薄火ニテ凡ク一時間程度湯沸抄種味酢ニテ湯ノ味ヲ付ケ又一時湯程蒸充分汁ノ魚ニテム攪煮キモレ供卓スルカハ汁ヲ充分掛チ掛スモレ

七、鰻魚ノ調理法

魚ハ常ノ節ト割ヘ一人前四十克位ニ揚シ抄種醬油味酢ヲ擦解シ之ニ浸シ置キ後串ニ刺シ半面三回煎煎シ汁ヲ掛ケチナシノ色ノ付キテカサ割ノ類ト先ノ煎シ汁ヲ煮詰ア之ヲ煮テ色合チ取リ付合ハ其季節ニヨリ青葱ノ根レ物及大根ノ(チツレ)等ヲ適當トス

八、鰻魚ノ調理法

之ニ用ユル材料ハ季節ニヨリチツレ更スルモ銀トシ、コノレコ、鯛、エサ貝類チ宜シトス鰻魚ノ(チツレ)ハ鱈魚チ去リ三枚ニ切シ小骨ヲ取リ置キナシノ類ハ鱈魚チ以テ備シ後チ洗ヒ後湯煎シテ湯ニテ蒸ア冷シ置キ成キテ湯ノ類キチ貝ハ後及湯チ去リ湯ニテ蒸キ(余チ醬油及チチツレ類ニ志スモレ)煎炒醬油味酢ニテ味チ加ヘ煎ノ魚アセ、コノレコ、ハ適當小チ切リ調味シテチツレ類チ別ニ生菜ハ針或ハアラレノ類トシテ揚チ掛ケテ出ス者ナリ節ハ大根人參チ線

魚子

一、魚子醬汁ヲ取リ其レニ味濃醬油ヲ入レ味ヲ付テモ爾トテ醬ノ肉ヲ其中ニ入レ醬油ハ一
且冷ヘシテ此再ヒ熱湯ニテ燻ノ燻ニ其ノ上ニテ醬及醬汁ヲ掛テテ供卓ス（此内季節ニ依テ
糖耳ヲ混入スレバ佳ナリ）

二、鰻井ノ調理法

鰻魚ヲ骨抜キテ適宜ニ切リテ串ヲ刺シ之ヲ蒸籠ニ掛テ少シ蒸シ一方ニ先キノ骨及鰻ヲ
好ク蒸出シ醬油砂糖味濃ヲ以テ甘辛ノ味ヲ付ケ以テ燒燻ニ供ス或ハ醬油ニ蒸シテ鰻ヲ取リ
出レ身ノ方ニ焼クモ此時醬汁ヲ掛テテ、燒クモ大抵其色ノ附キテ又反ヒテ腹ノ
方ニ燒クモ此時醬汁ヲ掛テテ、燒クモ大抵其色ノ附キテ又反ヒテ腹ノ
燒リ調理セシ鰻ヲ上ニ載セ煎テ好ク加減ニ掛テ供卓スルナリ是ニ附ストモノハ其好ナク故物
ヲ供卓スルナリ要ス

三、玉子豆腐ノ調理法

之レヲ調理スルニハ鰻魚ノ汁ヲ製シ（香利鰻魚ヨリ多量ヲ取ス）一人取玉子一個位トシ二
合ノ醬汁ニ玉子三個ノ割合ニテ入レ其レニ醬油砂糖味濃ヲ少シ入レ除テ付テ器ニ入レテ蒸上
テト汁ハ醬油味濃ヲ加味テ高ク引キ香利鰻魚ノ加テニテテ供卓ス其レニハ山葵或ハ
鰻生葱ヲ加フカモノトス

魚子

一、鰻井ノ調理法
此ノ調理ニ要スル材料ハ鰻魚ノ骨ヲ細切シ醬油砂糖味濃トス最初鰻魚ノ骨ヲ骨抜キテ鰻魚ハ可成
薄ク削リ冷水ニ浸シ五六回水ヲ替ヘテ取リ去リ醬油砂糖味濃ヲ混合シ之レヲ油煎セシメ
先キノ鰻魚ノ皮上ニ半芽ハ水ヲ切リテ甜グ先キノ鰻魚汁ヲ入レ味ヲ付テ平煎テ薄ク敷キ煎
テ並ニ醬ノ醬汁ヲ注シ油煎セシメ鰻魚ノ油解レテテ掛テ蒸焼キスヘ但シ鰻魚一人前凡テ二
十枚位トシ三人前ニ付キ鰻魚二個位ヲ適度トス

二、風呂吹大根調理法

之レニ用ユル材料ハ大根味濃醬油砂糖味濃トス最初大根ノ皮ヲ去リ凡キ鱗厚キ五分位ニ
切リ能ク薄ク少許醬油ノ醬汁ヲ取リ味濃ハ蒸籠ニテ蒸シ薄切シテ部ニ醬ノ醬汁ニテ少シ菜キ
ニ薄シ大根ハ蒸グテ味濃ニ取出シ茶碗ニ盛テ別ニ小皿ノ如キモノニ醬カレテ味濃ヲ入レ
共ニ供スルモノナリ種等ヲ以テ香紙ヲ捲スレバ其味ハ佳ナリ尤モ之レハ冬季ノ調理ナリ冷
エザルナリ其レトス

三、魚子醬汁調理法

是レニ用ユル材料ハ（鰻魚ノ皮ヲ骨抜キテ）魚ハ鰻魚ノ部ノ骨皮及鰻魚ヲ去リ一人前凡
テ四十枚乃至三十五枚位ニ切リ醬油砂糖味濃ヲ以テ調理シ約一時間蒸焼シ後串ニ刺シ鰻魚色ノ付

魚子

ハ少シ浸シ魚毛膠固ク當テホク糖油ニ浸シ三人背凡ノ二個位宛ノ割合ニ玉子ヲ割リ首ニ取出
セシ汁ノ湯ニホク此ヲ加入シ糖ヲ混合シ野菜及肉類ヲ煮通シ湯ヲ混合シタル汁ニ味ヲ付テ
蒸餾ニ八分目位ニ注入シ蒸餾成ハ蒸籠ニテ蒸上セシモノトス二三葉、セリ、等ノ青菜ハ色ノ麗
セサル程光ニ蒸テ置テベレ又左モナクハ殆ロシ蒸セ上ガキ糖ヲ入ルモノモ何レシヤモ變色セ
キハツ折裂トス

三、菓子并ノ調理法

此ノ調理ニ要スル材料ハ鰯肉、玉子、糖油、砂糖、味噌、白米ヲ以テス糖メハ白米ヲ煮テ洗ヒ少
シ糖ヲ加減シ炊キ鰯肉ハ骨ヲ去リ細カク切リ別ニ蒸籠ヲ以テ蒸汁ヲ製シ(鰯ノ骨ヲ入レテ蒸
汁ヲ取ルモ善シ之レニ砂糖、味噌、又味醂ヲ以テスホモ善シ)ニテ調味シ糖餅セキハ鰯肉ヲ入
レテ蒸上ケ充分味ノ付キタル頃玉子一人前一個位トシ割リテ糖シ煮タル鰯肉ノ内ニ投入シ蒸
キ混テ余ヲ煮ニ過シザルハ鰯ノ骨ヲ取テ并ニ蒸テ煮汁ト共ニ飯ニ掛テテ供卓スルモノトス又貯
來ニハ惣テ用ユルモ善シ

三、糖餅并ノ仕方

糖餅ノ念ヲ開カザル者ヲ取リ石曹キヲ割リ去リ蒸テ洗ヒ冷水ニ浸シ少許ヲ擧ゲ湯分調理成
キ後串ニ刺シ火ノ氣キ所ニテ焼ケタル糖餅カキハ細カク割リテ糖餅及ハ味噌糖油ニテ三

三、菓子并ノ調理法

此ノ調理ニ要スル材料ハ鰯肉、玉子、糖油、砂糖、味噌、白米ヲ以テス糖メハ白米ヲ煮テ洗ヒ少
シ糖ヲ加減シ炊キ鰯肉ハ骨ヲ去リ細カク切リ別ニ蒸籠ヲ以テ蒸汁ヲ製シ(鰯ノ骨ヲ入レテ蒸
汁ヲ取ルモ善シ之レニ砂糖、味噌、又味醂ヲ以テスホモ善シ)ニテ調味シ糖餅セキハ鰯肉ヲ入
レテ蒸上ケ充分味ノ付キタル頃玉子一人前一個位トシ割リテ糖シ煮タル鰯肉ノ内ニ投入シ蒸
キ混テ余ヲ煮ニ過シザルハ鰯ノ骨ヲ取テ并ニ蒸テ煮汁ト共ニ飯ニ掛テテ供卓スルモノトス又貯
來ニハ惣テ用ユルモ善シ

三、糖餅并ノ仕方

糖餅ノ念ヲ開カザル者ヲ取リ石曹キヲ割リ去リ蒸テ洗ヒ冷水ニ浸シ少許ヲ擧ゲ湯分調理成
キ後串ニ刺シ火ノ氣キ所ニテ焼ケタル糖餅カキハ細カク割リテ糖餅及ハ味噌糖油ニテ三

三、菓子并ノ調理法

此ノ調理ニ要スル材料ハ鰯肉、玉子、糖油、砂糖、味噌、白米ヲ以テス糖メハ白米ヲ煮テ洗ヒ少
シ糖ヲ加減シ炊キ鰯肉ハ骨ヲ去リ細カク切リ別ニ蒸籠ヲ以テ蒸汁ヲ製シ(鰯ノ骨ヲ入レテ蒸
汁ヲ取ルモ善シ之レニ砂糖、味噌、又味醂ヲ以テスホモ善シ)ニテ調味シ糖餅セキハ鰯肉ヲ入
レテ蒸上ケ充分味ノ付キタル頃玉子一人前一個位トシ割リテ糖シ煮タル鰯肉ノ内ニ投入シ蒸
キ混テ余ヲ煮ニ過シザルハ鰯ノ骨ヲ取テ并ニ蒸テ煮汁ト共ニ飯ニ掛テテ供卓スルモノトス又貯
來ニハ惣テ用ユルモ善シ

三、糖餅并ノ仕方

糖餅ノ念ヲ開カザル者ヲ取リ石曹キヲ割リ去リ蒸テ洗ヒ冷水ニ浸シ少許ヲ擧ゲ湯分調理成
キ後串ニ刺シ火ノ氣キ所ニテ焼ケタル糖餅カキハ細カク割リテ糖餅及ハ味噌糖油ニテ三

材料ハ鳥獸肉、牛蒡、人參、大棧、鹿茸、甘藷、星子、油桐、綠豆、生薑、味噌、(或ハ昆布)ノ各
 種トス之ヲ調理スルニハ大動水量ヲ定ムル者ト雖比較的野菜類ノ多キ料理ナレバ餘ノ其注意
 タナレ水量ヲ定ムルハ鳥肉ヲ用ユルニハ骨トモ小片ニ切リ野菜類ハ細コナ骨通ノ汁ノ實ノ加
 フニ切リテ必要トスルモノハ之ヲ節々割キ別ニ湯ヲ沸騰セシメ之レニ鯉魚粉又ハ昆布ニテ完
 汁ヲ取リ味噌ヲ味噌ニ掛ケ其濁汁ニテ伸ル其内ニ牛蒡、人參、大棧、甘藷、星子等及肉類ヲ入レ
 能ク煮ルニモ(煮沸前迄沸チ取リ)他ノ野菜類ハ余リ煮過キヤルヲ往トスルモノアレバ成ル可
 ク供食前ニ適當ノ時間ヲ見計ル煮トベレ鳥ハ骨付ヲ例トスト雖モ骨ヲ離レテ濁汁ヲ取ルニモ可
 ナリ

三、五穀飯ノ炊キ方

是レニ粟スル材料ハ根子、楮根、干飯、推茸、油桐、人參、黃蘗元等ニテ何レモ細切リ味噌ノ濁汁
 ナ製レ之ニ味噌醬油等ニテ味ヲ付ケ米ハ能ク洗ヒ前ノ濁汁ヲ以テ余粒硬キ加減ニテ野菜ト共
 ニ炊キ込ムニシテ之レヲ供食スルニハ皿ニ盛テ紅生薑ヲ對ノ細切リ味噌ニ掛ケルモノトス又
 季節ニヨリ菊ヲ用ユレバ菊飯ト云ヒ松茸ヲ用ユレバ松茸飯ノ名稱ヲ付ス調理法ハ異名同法ト
 レバ之ヲ省キス

三、洗身調理法

洗身調理法

之レニ粟スル原料ハ根子、楮根、干飯、推茸、油桐、人參、黃蘗元等ニテ何レモ細切リ味噌ノ濁汁
 ナ製レ之ニ味噌醬油等ニテ味ヲ付ケ米ハ能ク洗ヒ前ノ濁汁ヲ以テ余粒硬キ加減ニテ野菜ト共
 ニ炊キ込ムニシテ之レヲ供食スルニハ皿ニ盛テ紅生薑ヲ對ノ細切リ味噌ニ掛ケルモノトス又
 季節ニヨリ菊ヲ用ユレバ菊飯ト云ヒ松茸ヲ用ユレバ松茸飯ノ名稱ヲ付ス調理法ハ異名同法ト
 レバ之ヲ省キス

三、蒲燒ノ調理法

之レニ粟スル原料ハ根子、楮根、干飯、推茸、油桐、人參、黃蘗元等ニテ何レモ細切リ味噌ノ濁汁
 ナ製レ之ニ味噌醬油等ニテ味ヲ付ケ米ハ能ク洗ヒ前ノ濁汁ヲ以テ余粒硬キ加減ニテ野菜ト共
 ニ炊キ込ムニシテ之レヲ供食スルニハ皿ニ盛テ紅生薑ヲ對ノ細切リ味噌ニ掛ケルモノトス又
 季節ニヨリ菊ヲ用ユレバ菊飯ト云ヒ松茸ヲ用ユレバ松茸飯ノ名稱ヲ付ス調理法ハ異名同法ト
 レバ之ヲ省キス

三、天賦露ノ仕方

之レニ用ユル原料ハ麥粉、玉子、魚類、草海老、アナモ、ギョウコ、貝柱、胡麻油、鰹節、醬油等ト
 ス海老ハ皮膜ヲ去リ骨ヨリ割リ脂ヲ除キ「アナモ」「ギョウコ」ハ骨ヲ抜き湯ヲチレ麥粉ヲ水ニ
 ア溶キ玉子二三割ヲ混入シ胡麻油ヲ適量ニ加シ魚ハ麥粉ヲ溶キア溶キ付ケ又別ニ鰹
 節ヲ以テ濁汁ヲ製シ後物ヨリ「コラ」味ヲ付ケ別器ニ盛テテ供食ス付合ハ大根、オシロイヲ以

ナス又ハ精進湯ノナ半聲、甘藷等ニ次ヲ付ケテ惣シ此レ等ハ凡テ供食スルトモ共ニ盛テモ好
トトス

美、櫻牛ノ仕方

牛肉ヲ「ビーフステーキ」ノ如ク幅二寸厚ハ五分位ニ切リ「脂」ヲ削キ「骨」ヲ切リ「油」ヲ選
宜ニ合セタル中ニ「浸」シ置キ生葉ヲ割リ「湯」ニ金串又ハ金網ヲ「両面」ヨリ「焼」キ「皿」ニ盛ルルハ「割
」テ「脂」ヲ入レ「青菜」ノ「根」ヲ切リ「湯」ニ「煮」テ「供」卓ス

三、鍋、シロヤコシノ仕方

先ヅ魚肉ヲ調理シ骨及血分等ハ奇麗ニ除キ「捌」キ「湯」ニ「煮」テ「其内」ニ「湯」少許ト「蒸」人參木
耳等ヲ「細」切リ「湯」ニ「煮」テ「三」個及「葱」粉「小」匙「一」杯ヲ入レ「湯」調レテ「油」中ニ「煮」ケルナ
」之レヲ「盛」物トナシテ「供」卓スルハ「味」道「美」ナリ

四、金平牛等ノ仕方 (朝食ノ小皿盛)

牛等ヲ「籠」テ「花」ヒ「皮」ヲ「丸」割リ「長」サ「一」寸位ニ「切」テ「湯」中ニ「煮」テ「去」テ「湯」ニ「煮」
少許ヲ「湯」調レテ「其」中ニ「投」テ「煮」テ「其」中ニ「湯」調レテ「油」中ニ「煮」ケルヲ「以」テ「味」ヲ「付」ケ「腐」字ヲ「適」宜ニ
「加」テ「切」リ「入」ルベシ之レヲ「煮」テ「其」中ニ「湯」調レテ「煮」テ「湯」中ニ「煮」ケルヲ「以」テ「味」ヲ「付」ケ「腐」字ヲ「適」宜ニ
「加」テ「切」リ「入」ルベシ之レヲ「煮」テ「其」中ニ「湯」調レテ「煮」テ「湯」中ニ「煮」ケルヲ「以」テ「味」ヲ「付」ケ「腐」字ヲ「適」宜ニ
「加」テ「切」リ「入」ルベシ之レヲ「煮」テ「其」中ニ「湯」調レテ「煮」テ「湯」中ニ「煮」ケルヲ「以」テ「味」ヲ「付」ケ「腐」字ヲ「適」宜ニ

五、細切豆腐ノ調理法

生豆腐ヲ「厚」サ「五」六分「二」寸「四」角ニ「切」テ「湯」中ニ「入」レ「水」ノ「内」ヨリ「煮」テ「湯」少ノ「湯」粉ヲ「湯」中ニ「入」ルルハ
豆腐ハ「穴」開カズ且「非」常ニ「柔」ニ「コ」コトナリ「味」モ「美」ナリ「豆腐」ノ「湯」中ニ「煮」テ「湯」中ニ「煮」ケルヲ「以」テ「味」ヲ「付」ケ「腐」字ヲ「適」宜ニ
「加」テ「切」リ「入」ルベシ之レヲ「煮」テ「其」中ニ「湯」調レテ「煮」テ「湯」中ニ「煮」ケルヲ「以」テ「味」ヲ「付」ケ「腐」字ヲ「適」宜ニ
「加」テ「切」リ「入」ルベシ之レヲ「煮」テ「其」中ニ「湯」調レテ「煮」テ「湯」中ニ「煮」ケルヲ「以」テ「味」ヲ「付」ケ「腐」字ヲ「適」宜ニ

四、伊勢海老丸焼ノ調理法

先ヅ伊勢海老ヲ「其」體「粗」ク「洗」ヒ「角」及「尾」先キヲ「切」リ「去」リ「湯」中ニ「煮」テ「湯」中ニ「煮」ケルヲ「以」テ「味」ヲ「付」ケ「腐」字ヲ「適」宜ニ
「加」テ「切」リ「入」ルベシ之レヲ「煮」テ「其」中ニ「湯」調レテ「煮」テ「湯」中ニ「煮」ケルヲ「以」テ「味」ヲ「付」ケ「腐」字ヲ「適」宜ニ
「加」テ「切」リ「入」ルベシ之レヲ「煮」テ「其」中ニ「湯」調レテ「煮」テ「湯」中ニ「煮」ケルヲ「以」テ「味」ヲ「付」ケ「腐」字ヲ「適」宜ニ

三、魚でんノ仕方

一尾付キノ魚ナレバ例ノ如ク「調」ヘ「大」ノ「魚」ナレバ「三」枚ニ「切」リ「小」骨等ヲ「離」テ「除」キ「一」人「前」ニ「切」リ「湯」中ニ「煮」
「湯」中ニ「煮」ケルヲ「以」テ「味」ヲ「付」ケ「腐」字ヲ「適」宜ニ「加」テ「切」リ「入」ルベシ之レヲ「煮」テ「其」中ニ「湯」調レテ「煮」テ「湯」中ニ「煮」ケルヲ「以」テ「味」ヲ「付」ケ「腐」字ヲ「適」宜ニ
「加」テ「切」リ「入」ルベシ之レヲ「煮」テ「其」中ニ「湯」調レテ「煮」テ「湯」中ニ「煮」ケルヲ「以」テ「味」ヲ「付」ケ「腐」字ヲ「適」宜ニ

十

四、煎卵ノ仕方（朝女ノ小皿者）

一人前凡ソ二個位トシテ卵ヲ割リ籠ノ慢キ籠セ醤油（砂糖或ハ味淋）ア少シテ、入レ余ヲ強火ニ焼ケズシテ箸四五本ヲ持テテ籠キ視セテ、恰度半熟ニナリタル頃取ニ感テテ民卓ス之レハ朝女ノル向付等ニ調理スルテ多ク

三、鮮昆布巻ノ仕方

于レテ鮮キ水ニテ籠ヲ洗ヒ鍋ニ入レ水ヲ充分加ヘテ一時開余ヲ煮沸レテ籠ヲ引キ湯ケ冷却セシムベシ爾レテ之ヲ半分ニ切リ置キ昆布ヲ水ニテ籠ヲ洗ヒ餅ト同シ長キニ切リ餅ヲ中ニ入レテ巻キ干風ノ棚キモノニテ結ビ籠ニ割及經筋ノ歯汁砂糖醤油ニテ適宜ニ味ヲ付ケ昆布ノ軟カコナレマデ煮キベシ之レモ朝食ノ向付ニ適當ナル調理ト云フベシ

四、牛肉飯糰ノ調理法

先デ牛肉ヲ長キ五分幅キ一寸位ニ切リ鍋ニ入レ肉ヲ蓋ヲ程充分ノ水ヲ注シ弱火ニ掛ケテ其水ノ無クナレマデ煮詰メ肉ヲ取リ出シ一分位ニ切リ焼キノ少許ナル煮汁ニ醬油砂糖ヲ加ヘ焼熟セシ時前ノ切リタル肉ヲ鍋ニ入レテ先デ牛蒡ノ皮ヲ削キ干貝ニナレテ焼ケ掛ケ肉ト共ニ入レテ其煮汁ノ濃アホマア煮詰ムベシ

四、煎子ノ調理法

煎豆菓子ノ皮ヲ削キ適宜ノ形ニ切リ一度湯デ、次ニ湯ケ水氣ヲ去リ煎ハ胡麻ヲ煎リテ擗録ニテ籠ノ内ニ煮中ニ醬油砂糖及酒少許ヲ加ヘテ味ヲ付ケ其内ニ先キノ菓子ヲ入レ合ヘテ煎ニ盛り供卓ス（器面ノ煮汁ヲ入レシバ佳ナリ）

四、トロノ調理法

山羊（ツツノ草）ノ皮ヲ奇麗ニ取リ去リ師シ金ニテ開リ更ニ擗録ニテ芋ノ粉ヲ用テ丸シ生熟チ一二個擗リ惣セ他ノ類ニテ開筋ノ煮汁ヲ少シ傾目ニ味ヲ付ケ味淋ア少許入レ醤油ノ冷ニテ其粉ノ擗録ノ中ニテ混々ニ溶スベシ其加減ハ適宜ナルモ余ヲ醫カラザル様注意スモ又煮汁ノ冷ニテ内ニ用ユルモハ他立チテ其味ヲ損スベシ供卓スルハ惣ノ白根ヲ擗録シテ丸シモノト蒸背ヲ焼キテ擗録ニ煮シタルモノトナ小皿ニ盛りシメ

四、箱ノ白金調理法

箱ノ皮箱ノ徳意ノ（少シ糖ヲ加ワシ）煎ハ炒ナリ水ニテ洗ヒ長キ一寸許ノ短冊形ニ切リ酒及醤油ノ煮汁砂糖ヲ少シ混入セシ汁ヲ以テ下煮キナレ更ニ擗録ハ白胡麻ノ煎リシモノヲ入レテ油ノ出デホマア擗リ砂糖少許醤油及鹽トナ以テ加味シ下煮キ寄シテホマア箱ヲ入レテ糖セ合ヒ皿ニ盛りテ供卓スモノナリ

四、海蘭ノ白金調理法

乾馬鈴薯ハ約三十分間湯煮ナレ水ヲ去リ糊抽出若クハ種油ニテ蒸シ直ニ「蒸シメ」トナスモ
他ノ二三ツ合モ煮付トスルモ又汁ノ實トナレ「キレト」トノ次トナスモ宜シ
先デ「蒸シメ」ヲ製スルコトハ一旦蒸ブ、水氣ヲ去テ油ニテ之ヲ搗ツ鍋ニ少許ノ水ヲ加ヘ砂糖
油ヲ以テ煮付ケル者トス

「キレト」ヲ調理スルハ「甜玉豆」ヲ買テナレ最初甜玉豆ヲ湯蒸シ之レニ砂糖油ニテ味ヲ付ケ
乾馬鈴薯ヲ鍋ニ入レ充分湯沸シ出来上リタル頃蒸餾油ニテ搗テ漬キ蒸籠ニテ之ヲ煮テ之ヲ煮ノ
元豆ノ内ニ加ヘ徐々攪キ廻シテ、蒸籠ニテ煮テトス

三、乾里芋

乾里芋ハ乾馬鈴薯ノ約三十分間湯煮テ水氣ヲ去リ糊抽出ニテ種シタルモノナリ「蒸シメ」ト
ナシモ佳ナリ又新製ト共ニ「味増美」トナスモ宜シ

「蒸シメ」ノ調理ハ馬鈴薯ノ「蒸シメ」ト同一ナレトス

「味増美」ハ乾里芋ヲ湯蒸シ糊抽出ニテ煮リ高糊ヲ蒸ジ「アタ」ヲ去リ糊節ノ汁ヲ砂糖及少
量ノ醬油ニテ調味シ味増美蒸籠ニテ之レヲ攪キ廻セ前ノ里芋ヲ入レテ蒸シモントス此時ニ
ハ直ニ煮付ケノ虞シラレバ注意ヲ要ス

四、乾牛蒡

乾牛蒡ハ水ニ浸ケ飯ヤ水氣ヲ去リテ「蒸シメ」ト下馬蒸「金平牛蒡」天候既トナシ最モ佳ナリ
トニ至シテ要スル場合ニハ直ニ湯蒸シテ使用スルコトヲ得

「蒸シメ」ヲ製スルコトハ一旦水ニ浸ケ飯ヤ糊抽出ニテ「アタ」之レニ高糊ヲ湯蒸シ「アタ」水ニ
浸シ「アタ」ヲ蒸リタルモノヲ鹽宜ニ切テ砂糖醬油ヲ以テ味ヲ付ケルモノトス

「下馬蒸」ハ乾牛蒡ヲ湯蒸シ鍋ニテ砂糖醬油ヲ以テ之ヲ煮汁ノ有キ内ニ薯粉或ハ片栗薯粉少許
ヲ加ヘ攪キ廻シ蒸上ケルモノトス

「金平牛蒡」ヲ製スルコトハ牛蒡ヲ水ニ浸シ之ヲ湯蒸シテ干物トナシ水氣ヲ去リ普通ノ金平牛蒡
ヲ製スルコトニ同シトナシ

「天候既」トナスコトハ一旦前項ノ手續ヲ了セ普通天候既ノ方法ヲ行フベシ

五、乾人参

乾人参ハ肉白豆腐ト共ニ「白アニ」トナスコトヲシ及天候既トナスモ宜シ

「白アニ」ヲ調理スルコトハ生豆腐ヲ絞テ湯蒸ニ入レ滑リ乾キ別ニ白胡椒ヲ煮テ及之レヲ滑リ
白味噌ヲ加ヘ共ニ籠ニ閉リ合セ更ニ前ノ豆腐ト交セ人参ハ湯蒸ニテ和ラシク之ヲ引キ搗ツ鍋ニ
移シ砂糖醬油ニテ下蒸トナシ前ノ生豆腐同様に共ニ混合スルベシ「蒸籠」ハ例ノ如ク「アタ」ヲ取

ルベシ

天候候ノ候法ハ牛膏ト全一ナリ

六、乾蓮根

乾蓮根ハ乾馬鈴薯ノ如ク使用スルコト得共用途廣シ先ヅ「眞キノ」下馬炭」天候候等ノ調理尤モ適當トス

「眞キノ」ト製スルニハ蓮根ヲ水ニ浸シ湯感セテ適宜ノ大チヨ切リ胡麻油ニテ「イタメ」煎燻ノ煎汁及砂糖糖粉ヲ以テ味ヲ付ケ適付クモノトス

「下馬炭」ハ乾蓮根ヲ水ニ浸シ湯感セテ水氣ヲ去リ少許ノ水ヲ加ヘ砂糖糖粉ヲ以テ調味セテ煎汁ノ存スル内ニ麥粉ヲ水ニ溶キテ之ヲ入リ弱火ニテ攪キ混ぜテ、蒸クモノトス

天候候ハ牛膏ノ調理ト異ナリナレ

七、乾葛根

乾葛根ハ下馬炭及「キノ」トシテ實トスレバ風味最も宜シ

「下馬炭」ヲ製スルニハ一時間余湯蒸シ適量ノ水ヲ加ヘ薄湯砂糖糖粉ヲ味ヲ付ケ汁ノ有ル内ニ麥粉或ハ薯粉ヲ水ニ溶キテ之レヲ混ぜ弱火ニ湯ヲ蒸キ湯ヲ減シテ蒸クモノトス

「キノ」トシテ製スルニハ一時間余之ヲ蒸ク軟クナリテ湯感セテ湯感セテ「第一」ノ甘薯ノ「キノ」トシテ製スル法ヲ行クモレ」法ヲ用ハレバ、蒸上グクモノトス

八、乾南瓜

乾レテ調理スルニハ煤粉或ハ味増汁ノ實トナシテ宜シトス

煤粉ユチヌニハ先ヅ水ニ浸シ置クカ及ハ湯蒸ビテ食體ヲ振リ掛テ麥粉ヲ水ニ溶キテ之ヲ煮ケ「パン」粉ノ内ニ糖粉ハ胡麻油ニテ煤グクモノトス及別法ニハ水液若クハ湯蒸ビタルモノ、心ノ處及其皮トテ切り分ケ其皮ノ處ヲ油ニテ「イタメ」湯燻油ニテ味ヲ付ケタルモノニ心ノ部分ヲ味増汁攪リ込ミ麥粉ヲ加ヘ更ニ湯ヲ混合セタルモノナク次トナリ胡麻油ニテ煤グクモノトス

「簡者」乾南瓜粉蒸ノ際少許ノ糖ヲ使用スルルハ形體ヲ損セズ風味モヨシ

九、乾百合

乾百合ハ單ニ湯蒸ナサレ砂糖糖粉ヲ以テ味ヲ付ケルコト常トスト湯感蒸ノ際ニ少許ノ糖ヲ加ヘナレバ香及色合、風味、形體ヲ損セクモノナリ此レヲ調理スル法ハ先ヅ「湯蒸味増汁」ニテ佳トス

湯蒸ナサレトスルニ百合ニ合糖一匁ノ割合ヲ以テ約一時間湯蒸ナサレ之ヲ洗ヒ砂糖糖粉ヲ味ヲ付ケタルモノトス

「味増汁」ニハ白砂糖糖粉ニテ同量ノ糖ヲ加ヘ「アサギ」ノ味増ト同ク軟クサセナレ之ニ少量ノ糖ヲ使用セテ湯蒸セバ百合ト糖ト混セタル「アサギ」ニキリ」等ヲ加ヘ甜味増ト交セセクモノトス

一〇、乾大豆

乾大豆ノ調理ハ煮付「キント」ノ實ニナスヲ適當ノ法トス
煮付トナスニハ最初煮豆ヲ鍋ニ入レ少量ノ曹達ヲ加ヘテ湯液ヲナス充分皮ノ軟キヨナリタル
頃水ヲ少許ニ去リ別ノ水少許ヲ加ヘテ湯液ヲ以テ煮付ケルモノトス

「キント」ノ實トスルニハ湯液トナレテ充分軟キヨナリタル時皮ヲ去リ湯液ニテ調味レテ
「キント」ノ實トナス次ハ乾大豆又乾甘藷何レニテモ善シ

二、鶏豆

鶏豆ヲ調理スルニハ第一ニ湯液ニ軟カキナリ砂糖鹽若クハ砂糖醬油ヲ以テ煮付ケルヲ當トス
レモ人參ト共ニ麥粉ヲ水ニテ溶レテ次々付ケテ佳クモ佳ナリ又砂糖鹽ニスルニハ鍋ノ蓋ヲ
取ラズレテ口火ニテ徐々煮ケルニハ皮ト共ニ柔クカク食レ得ナリ

鶏豆ノ煮付ハ一日湯液ニテ豆ノ軟カクナリタルモノニ砂糖ヲ加ヘテ煮ケル後醬油ヲ以テ調味
シ煮付ケルモノナリ

植物ヲナスニハ茹ゾアル鶏豆ト干切トナレタル人參ト共ニ麥粉ヲ水ニテ溶ケタルモノヲ若ク
ハ醬油ヲ以テ煮ケルモノトス

三、鹽大豆

鹽大豆ノ調理法ハ「キント」煮付ニハ最も適スルモノナリ

先デ「キント」ノ製法ヲ説明セシニ最初鹽大豆ヲ茹ブ、柔キヨナリタル頃醬油ヲ以テ煮付ケル
ニハ醬油ニ三分糖ヲ加ヘテ七分ノ豆ヲ鍋ニ入レ砂糖鹽ヲ入レ湯液ニ煮ケル上ニテ醬油ニ掛ケテ
湯液ニ煮付ケル下火ヲ弱クシテ徐々ニ煮ケルニハ、煮ケモノトス之レ即チ「キント」
ナレシ醬油「キント」トナキナリ候セバ鹽ニ代アル醬油ヲ以テスヘシ

煮付ケル調理ニ於テハ鶏豆ト共ニナリ

三、黒大豆

是ヲ調理スルニハ煮付ケテ佳トス最初茹ブ、軟キヨナリタルモノニ砂糖醬油ヲ以テ調味シ
煮付ケルニハ又水濁將昆布等ヲ切リ込ニ煮付ケルモ善シ

四、青大豆

青大豆ハ醬油及鹽其外他種ノ菜ト共ニ煮付ケテ食スルモ宜シ
先デ「醬油」ヲ製スルニハ湯液トスルモノトナリ最初青大豆ヲ水ニ浸ケテ後之ヲ湯液
トシテ軟クナリタル時鍋ニ入レテ少量ノ水及砂糖ヲ加ヘテ煮付ケル後湯液ヲ以テ調味シ加ヘ
蒸上ケルモノトス

次ニ青大豆ト共ニ煮付ケルニハ前項ノ干切トナレタルモノニ湯液ニ浸シ一分水ニ浸シ一分

湯煮タナレ前ノ青大豆ヲ入レ少量ノ水ヲ注シ糖油砂糖ヲ以テ蒸付シテモノトス
二、乾物野菜乾燥調理法

青葱ノ乾物野菜ノ乾燥ヲ以テ調理スル方法ヲ左ニ説明ス
(イ) タナレ蒸ノ仕方

人參牛蒡蓮根ヲ小ヤリ割リ目ノ形ニ切リ僅キヨ湯煮タナレ水ヲ切リ胡麻油ニテ、イタメヲ
キ別ニ鍋ニ水一合醬油三勺砂糖十匁ノ割合ニ加ヘ一度煮沸シテ糖油ニテ、イタメニテ、野
菜ヲ加ヘ又水洗シ青大豆ノ熟リタルモノヲ入レ水ニテ糖油ヲ攪拌増及少許ノ胡麻子ヲ加
ヘ共ニ攪キ雜セツ、汁氣ノ變ラザル程度付ケルモノナリ

(ロ) タナレ蒸ノ仕方

牛蒡蓮根人參ヲ水ニ漬ケルカ又ハ前ア、鹽宜ノ大ヤニ切リ里芋ノ皮ヲ去リ輪形ニ切リ湯煮
シタル野菜ト交セ水ニテ洗シ能ク水ヲ切り鹽キ別ニ豆器ヲ布ニテ絞リ鍋ニ胡麻油ヲ數キ
ル内ニ入レ漬ケナゲラ、イタメ前ノ野菜ヲ加ヘ良ニ攪キ雜セツ、蒸ア後水少許ヲ砂糖醬油
ヲ注入シ蒸上グセ

(ハ) 薩摩汁ノ製法

先ア牛蒡蓮根人參里芋ヲ前項ノ手續ヲ了シ鍋ニ水ヲ適度ニ注入シ煮沸シテ糖油砂糖肉又ハ豚

ヲ加ヘ煮キハト粉ゾア蒸ニテ時短味附ヲ入レテ燗火ハ掛ケテ徐々ニ蒸キベシ又生姜ヲ細
切ニナレ加フレバ香味アリテ佳ナリ此調理ハ己ニ日本料理ノ頂ニ達スレバ、蒸ハ大勢ヲ
攝クルニ止ム

(ニ) 蒸キノ仕方

先ア牛蒡蓮根人參及里芋ヲ前項ノ如ク調ヘ油揚チ細切コナレ之ヲ鍋ニ移シ水及鹽油砂糖ヲ
注入シ蒸上ダシモノトス之等ノ調理ハ多ク船舶ニ於テ當ニ行フモノナレバ、艦說スル要セ
ズ

(ホ) タナレ豆ノ製法 (朝食ノ小皿モノ)

最初青大豆若ハ生大豆ヲ一晝水ニ漬ケ置キ之ヲ湯煮サテ充分軟コナリテ時短ニ移シ鹽宜
ノ水及砂糖ヲ加ヘ蒸ニテ糖油ヲ以テ味ヲ付ケ豆ノニテ他ノ別器ニ移シ其汁ノ内ニ牛蒡
蓮根人參ヲ前ア、軟コナレタルモノヲ小ヤリ割リ目ノ形ニ切リ又木耳ヲ水ニ浸シ細ク切リ
ルモノヲ少々汁ヲ増シテ充分味ヲ付ケテ共ニ蒸カシモノトス燗火ト豆ノ割合ハ四分六分コト
宜シ

三六、干瓢

干瓢ノ調理トシテハ「蒸」トナレ又若布ト共ニ「蒸」トシテモ佳ナリ其他肉付トシテハ

「アチヤラ蒸」トナスモ難セリ

于瓢ノ「蒸」ノ「製」エトハ于瓢ヲ水ニテ洗ヒ暫時湯蒸ヲナシ軟カクナリテ湯蒸汁ノ有ク
能程湯抄粉ヲ以テ味ヲ付テベシ食卓ニ供スルカハ湯蒸ノ長キニ切リ細クモシ

于瓢ノ古キ者ヲ使用スルルハ一旦湯出汁ヲ捨テ一度水ニテ洗フモ又ハ最初于瓢ヲ鹽ニテ洗
軟カクナレテ湯アルカ宜キトス

于瓢ノ洗滌ノ「及」ハ「蒸」ノ仕方

于瓢ヲ湯蒸シ若初テ水ニ浸シ各同分量ヲ二「百」家庭ニ一寸計ニ切リ置キ別ニ湯蒸ニ味附（七
十匁）辛子適宜抄粉十五匁計ヲ入レテ能ク撈リ湯蒸ニ五勺計ニテ俾ルルハ切リ置キ
テ野菜ヲ軟クテ水氣ヲ去リ之ヲ入レテ合ヘス又魚ヲ入レトキハ一旦酢ニ漬ケ置キ後切身ニ
那ノ段ヲアルル之ヲ取リ出シ混セ合スモシ

「オチ」ハ單ニ湯蒸湯抄粉ヲ使用セテ味附ヲ減シテ調理スルノ蓋アルノモ

「于瓢ノアチヤラ蒸」

于瓢ヲ湯蒸シ別器ニ湯蒸シ他ノ器ニ抄粉及少許ノ食鹽ヲ加ヘ煎平子ヲ三テ切ニシテモ
ク一旦湯出汁ノ之ヲ加ヘ前ノ于瓢ニ湯アルモノトス注意スベキハ于瓢ノ湯蒸スルカ余テ蒸
器アルコト及切方ハ可成細ニ監製ニ洗レザル程勢ムヨシ又煎平子ハ攪攪キトスモシ

二、切于大根

是ハ調理法ハ「蒸」ノ「酢」ノモノ「ナ」ニ物、其滋味附汁ノ實トナスモ佳ナリ

切于大根ノ「蒸」ノ仕方

切于大根ヲ水ニテ洗ヒ之ヲ鍋ニテ湯蒸シ（古キモノハ湯蒸スルハ最初湯ヲ通シ其湯ヲ除キ更
ニ水ヲ入レテ蒸ゲルモノトス）油揚又ハ「アキ」ヲ加ヘ適度ノ時間蒸シ其蒸汁ヲ捨ズシ
テ之ニ砂糖醬油ヲ加ヘ蒸シムルモノトス

切于大根ノ「三杯酢」ノ製法

先ケ切于大根ヲ湯蒸シテ洗ヒ強ク絞リ置キ別ニ酢醬油味附或ハ砂糖ヲ各分量ニ配合シテ之
ヲ湯蒸セシメテ冷テ酢ノ絞リ置キ切于大根ヲ入レ汁ノ浸シ込置ケヘテ酢ノ酸味少キキ
キハ糖ヲ加ヘ使用スモシ

切于大根ノ「酒蒸」ノ仕方

最初水ヲ以テ蒸シ洗ヒ湯蒸ニ湯蒸シ之ヲ壓テ絞リ置キ別ニ酒蒸ヲ煎リ湯蒸ニテ蒸シ之ニ白味
糖抄粉及白豆腐ヲ加ヘ能ク撈リ置キ別ノ大根ヲ入レテ洗キ割スルモノトス

「蒸」ノ仕方

切于大根ヲ水ニテ洗ヒ之ヲ湯蒸シテ湯蒸シテ其汁ノ存ズル程醬油抄粉ヲ以テ調味シ別ニ蒸子



多精練ニテ細ク少許ノ砂糖ヲ加ヘ糖ノ膏汁ニテ俵ニ封付テナシテ切干大根ヲ取リ出
シ之ヲ糖宜ニ切リ糖湯ヲ共ニ加ヘテ(ア)ニシモノトス(ハ)油揚ハ切干ト全時ニ調練シ置ク

一六、高野豆腐

此ヲ調理スルニハ(一)調練スルノ外別ニ其法ナシ

調練ノ調理法

先ヅ高野豆腐ヲ少量ノ曹達ヲ含メル湯ニ浸シ其性モ(一)湯ヲ含マレテ充分内湯カビキ
カ時水ヲ以テ軟クシテ洗ハ全ク曹達ノ性分ヲ去リ糖宜ノ大サニ切リ之ヲ製糖ノ膏汁ニテ煮
ベシ汁ノ不足スルキハ糖宜ニ至テ湯水ヲ注入シテ煮湯セシム其後精砂糖糖湯及糖汁ヲ加
高上ダシモノトス

一七、糖紙

糖紙ハ(一)糖汁(二)餅(三)合(四)及(五)蒸(六)ニシテ製スルヲ謂ス

糖汁ノ仕方

最初糖紙ヲ水又ハ湯湯ニ浸シ軟クコナシテ切干シ之ヲ軟ク置キ別ニ糖湯若クハ昆布ノ湯汁ヲ製
シ糖汁ヲ以テ加味シ糖汁トナシ餅ノ糖紙ヲ入レ湯湯セシメ之ニ香味トシテ又ハ(三)糖若
荷等何レニテモ少許ク入レバ味更ニ佳ナリ又魚肉ヲ用ユレバ一層美味ナリトス魚ノ調理法

一八、糖紙ノ仕方

先ヅ糖紙ヲ水又ハ湯湯ニ浸シ軟クコナシテ切干シ之ヲ軟ク置キ別ニ糖湯若クハ昆布ノ湯汁ヲ製
シ糖汁ヲ以テ加味シ糖汁トナシ餅ノ糖紙ヲ入レ湯湯セシメ之ニ香味トシテ又ハ(三)糖若
荷等何レニテモ少許ク入レバ味更ニ佳ナリ又魚肉ヲ用ユレバ一層美味ナリトス魚ノ調理法

一八、糖紙

糖紙ハ(一)糖汁(二)餅(三)合(四)及(五)蒸(六)ニシテ製スルヲ謂ス

糖紙ノ(一)蒸(二)シテ製法

糖紙ヲ一夜水ニ浸シ糖紙ノ之ヲ三十分間糖湯ニテ充分軟クコナシテ切干シ之ヲ取リ湯水ニ
テ洗ハ糖湯宜ノ長サニ切リ湯湯ト共ニ糖湯糖紙ニテ洗ハシモノトス

糖紙ノ(二)白(三)シテ仕方

糖紙ノ手紙ニテナシテ糖紙ヲ糖湯ノ長サニ切リ之ヲ糖湯ニ浸シ水ヲ加ヘ糖湯糖紙ニテ煮ベシ
キ別ニ白湯糖湯ニ煮リ之ヲ糖紙ニテ糖紙ノ其内ハ白豆腐ヲ布巾ニテ絞リテ入レ砂糖糖湯宜ニ加
糖湯湯ト交セテ糖湯糖紙ニテ少シ俵ニシテ先キ糖湯ノ上ニ砂糖火ニ糖湯湯ト交セテ、蒸上ダ
シモノトス之レニ糖湯及白糖糖汁ヲ入レバ味更ニ佳ナリ

糖紙ノ芥子合ニシテ仕方

煎取ノ如キ手前ナラバ、常服ノ適宜ノ長キニ切リ之ヲ水燗油紗類ニテ濾シテ異キ別ニ其子
ヲ頭鉢ニテ摺リ之ヲ茶碗ノ裏汁ニテ伸ハシ、煎ノ味付ヲ消滅スルニテ合ヘルモノナリ

三、明若布
之ハ、タシノ調理ニ尤モ適シ又蒸留汁ノ宜亦之レニ次グ
若布ノ、ヌカ、製法

最初若布ヲ水ニ漬シ流シコナリテ、灰ニテ洗ヒ之ヲ適宜ニ切リ申テ及膝ナ道ヲテ、洗留テ申
テ之レト共ニ合ユルモノトス此ニ魚類及海魚等ノ數種ヲ入レシメ、味ト異ナリ魚類ハ多クハ
一且鹽ヲナリ、煎テ暫時漬ケ置テ、ハレ、獨活ニ生ノ、糖ニテ使用ナシハ、梅、豆、豆、使用スルモノ
ナリ

若布ノ、製法ノ調理法

最初若布ヲ水ニ漬ケ置キ之ヲ適宜ノ長キニ切リ能ク水氣ヲ去リテ、鍋ニ移シ之ニ鹽油及少許ノ
水ヲ加ヘ、蒸留シ、軟カコナリテ、後紗類ヲ入レテ、味ヲ調フベシ若布ヲ蒸カトルニハ余リ軟カニナ
リテ、依形ニ掛テザル、湯最初ヨリ、醬油ヲ以テ調フ可トス

三、鹿川菜

鹿川菜ハ、高クナリトナレ又、白クニシトナスナリ

鹿川菜ノ、製法ノ、仕方

鹿川菜ヲ水ニ漬キテ、氣カノ、湯湯蒸シ、爪ニ掛ケ水ヲ供ケテ洗ヒ能ク水氣ヲ去リ、鹽ヲ以テ、調フ
切リテ、油類及ビ、酒類ヲ入レ、醬油紗類ニテ、味ヲ付ケ、煎ノ鹿川菜ヲ入レ、適宜ニ蒸シ、トモモノト
ス

鹿川菜ノ、白クニスノ仕方

此調理法ハ、常服ノ、白クニス、ト異ナルナリ

三、刺比布

之ヲ調理ハ、蒸シテ、及置キ汁ヲナセ、味ト善トス

刺比布ノ、蒸シメノ仕方

先ノ調理法ハ、油氣ト共ニ蒸シ、トモモノトシテ、此方法ハ、鹿川菜ト、同クシテ、蒸シ、載セズ
刺比布ノ、置キ汁ノ仕方

先テ刺比布ヲ水ニ漬キ、能ク洗ヒ、適宜ノ長キニ切リ、充分水氣ヲ揮キ去リ、鍋ニテ水ニ漬ケテ、之
ヲ湯ニシテ、煎ノ刺比布ヲ入レ、蒸留セシ、後醬油及紗類ヲ、味トシ、調フモノトス

三、水高刷

之レヲ調理スル方法ハ、鹽ヲ以テ、アニテ、煎モ適當トシ、膠紙用ア、ニ、用、醬油及五目、煎ノ具、蒸豆

漬物ノ漬方

一、味噌ノ漬方

大根百本成キハ太キモノニ對シ樽ニ升花鹽二升ノ割合ガ旨味ノ定ナリ然レモ之レハ漬ト二十日程醗テ食レ始メルモノトシテアレバ醗テ幾少量ナリ比較的永ク維持セザルモノハ醗ノ量ヲ増加スレバ好シ醗ノ多キハ味甜シ先ヅ大根ヲ樽ニ一割ヲ並ビテハ醗及醗ニ醗ヲ能ク醗キ難ク置テ一割ヲ掛キ且ク色ヲ好クヌキ置テ一割毎ニ新薑十五六本ヲ布テ割ノ如クシテ全部材料ヲ漬ケ込メモノトス 但シ醗師ハ醗傳ノ明キヲ許シモノノ事宜キトス

二、大根味噌ノ漬方

大根百本成キハ細キモノニ對シ醗一升位ニ根及葉ヲ一畚コトシ醗ニ醗テ醗アルモノナリ漬方ハ醗漬ト同様ニ一割毎ニ醗ヲ掛ケモノナリ漬キ時日モ醗同様ナリ

三、火燗味噌

大根ノ醗漬ヲ共ニ醗テ割キ手コトシ漬ケ込メモノナリ醗ハ醗テ醗キニテ醗之ハ一夜醗テ食スル程醗ナリモノニシテ味ハ味美ナリ葉ハ特ニ醗テ醗ニテ漬キ汁ヲ取テ除クベシ

四、鹽漬味噌

漬キ水ト等分ノ量ヲ醗漬キ七忌ニ同量ノ醗ヲ一樽ハ成キモノナリ醗モノノ使用スレバ佳ナリ

リ一入レ醗テ醗キ取スモレ醗初ノ内ハ大根成ハ瓜ヲ漬ケテ醗ヲならし且ク毎日注意テ加ヘテ醗漬キ程ハ醗ノ半月程醗過スレバ至極其好ノ醗漬キ生ズ又古キ醗漬テ醗アル少シ之ヲ醗合スルハ醗ノ味方モ醗ナリナラズ醗ノ臭味ヲ去ルモノナリ日本料理ニ於テハ凡ソ醗漬物ヲ醗ズル中ニモ此醗味噌漬ハ醗漬ニシテ且ク其季節ノ醗漬ナル物ナリ日々食スルヲ得テ味ハ醗便ナリ方法ナリ及醗費モ至テ廉價ナルベク之ヲ行フモノ特ニ注意テ醗ハ味ノ變セザル程當コテ手入ヲナスベシ

五、生薑ノ醗漬漬

生薑ヲ草一寸許ヲ付シテ醗漬ノ中ニ浮レ醗コトスナリ此方法ハ實ニ簡易ナルモノニシテ大根生薑等々醗ノ水コト洗ヒ漬ケ醗キ他ノ漬物ニ醗合スレバ極メテ美ナリ

六、生薑ノ醗漬漬

前項ノ如ク生薑ノ葉ヲ付テ醗漬(一貫目ニ對スル醗五合)ニシテ充分ニ水ノ上ヲ醗漬一日許リ日ニ乾シテ醗漬ニ漬ケテ醗キ醗ナリ醗漬(醗附ニ少シノ醗漬ヲ醗セルトハ一入美味ナリトス

七、瓜ノ醗漬漬

瓜ノ下ヲ切テ去リ中實ヲ取テ出レ醗漬ヲ醗テナリ二三日醗キ醗テハ出テ上ヲ醗漬一

瓜ノ皮ヲ剥キ去リ、漬ケ直スルハ水ヲ保存スルヲ得ニシ其時ハ充分熟テ既ニスル

瓜ヲ二ツ割ニシテ中實ヲ去リ其處ニ鹽ヲ撒リ付ケ候時間日光ニ干シ掛ケテ水ヲナリシ鹽ヲ洗

九、カキナノ苺

瓜ノ肉ヲ切リ中實ヲ取リ出シ夫レニ鹽ヲ撒リ揉壓シニ糖共ヲ切リ出シ甘鹽ニテ一夜許リ漬

一〇、苺子ノ糖漬

苺子ノ糖漬トテ切リ去リ厚サ強クシテ漬ケ込ムモノナリ川砂ヲ混合スルカ極ノ少許ノ明

一、苺子ノ糖漬

前項ノ糖漬ニシテカキナノ苺増ノ中へ漬ケ込ム直チニ味増ノ味ハ薄ニシテモノナリ又生

一、苺子ノ苺漬

苺ヲ厚クテ一夜糖漬ニシテ苺子ノ苺ヲ去リ苺子糖漬ニ換テ合ハセシ中へ漬ケ込

二、苺子ノ苺漬

苺ノ皮ヲ漬ニ丸ク削キ上下ヲ充分ニ切リ捨テ、中分ノ器具ナク處ヲ庖刀ニテ平ニ五厘位ノ厚

三、小苺再ノ糖漬

苺ヲ切リ捨テ糖漬ニシテカキナノ苺ヲ取リ出シテ一日許リ干シ掛ケテ苺子ヲ漬ケタル苺子ト同ク作

西洋料理ノ部

一、スープ調製法 (一名クレマスープ)

肉類ノ解肉加肉及骨等ヲ煮テ入レ八分目計ノ冷水ヲ注シ湯氣セドムヘト其時ニ湯鍋底ニ紙ヲカントスル時上置ニ湯ヲ生ズ此湯ハ即チ肉及骨等ヨリ出ル血氣ヲシレバ能ク取テ去ルベシ而シテ之レヲ湯水ニ掛ケ五六時間蒸氣セヨ又人參玉瀉等ヲ少量ヲ投入スレバ野菜ノ甘味ヲ加ヘ佳良ノ「スープ」ヲ得ベシ供卓スルハ布片ニテ濾シ脂肪及食物ヲ取テ去リ湯氣取ルヲ加味スヘシ亦醬油ニ二三滴ヲ入スルモ可シ「スープ」肉ハ解肉ヲ其レトス

(備考) 「スープ」ヲ製スルニ湯鍋十番煎ヲ取テ去リ能ハズ湯ニ倒イタルキハ其湯冷シ製キ即チ倒置シ熱ク自身ヲ泡ク立テ「スープ」ニ入レキキ熱ヲ湯火ニ掛ケ熱クシ湯氣セドムヘシ然ルモ「湯」ハ固リテ浮ク故底ニ泡取リテ除去ス可シ附テシテ得ル所ノ「スープ」ハ實ニ清純極明ノモノナル可シ

二、トマトスープ

醬ノ類ヲ「スープ」ヲ製シ此レニ「トマト」ヲ入レテ製スルハ其味ハ製スルモノナリ

三、ポテトスープ

「スープ」ヲ製スル「ポテト」ノ類ヲ材料ニ爲粉等ノ皮ヲ去リ麵ニテ「ポテト」ニシテ之ヲ蒸乾ニ掛ケ煎

「スープ」ニ「ポテト」ヲ置キ「ポテト」ノ類ヲ材料ニ爲粉等ノ皮ヲ去リ麵ニテ「ポテト」ニシテ之ヲ蒸乾ニ掛ケ煎

四、ビーフスープ

造シテ「スープ」ヲ製スル「ポテト」ノ類ヲ材料ニ爲粉等ノ皮ヲ去リ麵ニテ「ポテト」ニシテ之ヲ蒸乾ニ掛ケ煎

五、ビーフステーキ

材料、牛肉、鹽、胡椒、先ヅ牛肉ノ雜質ヲ所即チ「ソー」レレ等ヲ一人前三十五克乃至四十克ニ肉ヲ横目ニ切リ脂ヲ剃リ肉ノカクキトハ樹木或ハ空氣ノ穢キモノニテ灰キ雜胡椒ニテ味ヲ付ケ凡ソ三十分間蒸氣セシメ「フライ」ニ「ソット」ヲ少シ入レ蒸氣セシメ「火」ハ十カクニ強キテ「ソット」脱キ方ハ最初灰トナシメ方ヲ七分程焼キ反シテ「方」二分五厘程焼ケ中ヨリ上面ニ薄黄色ノ肉汁出ズル位ニ度トシ直チニ供卓スヘシ然レバ肉ハ乾乾キザシ極任意ニ「ソット」機過ヤルハ鹽アチリテ味美ナラズ

スルモノナリ若シトマツトニスレキカハスバニヤクニスレキカモ宜シ
〔備考〕「トマツトニス」ノ製法、之レヲ作ルハ和ヲ「フライイング」ニ「ハット」ヲ溶クモ煮
立テ之レニ麥粉ヲ入レテ共色ニ染ミ「スーパ」ニシテ蒸ヤリ「スバニヤクニス」ヲ作り之レニ「ト
マツトニス」ヲ入レテ製スルモノナリ「スーパ」ハ「大紅」ニ響ス「スーパ」ヲ用フ

二、ロールビーフ

材料、牛肉、人参、玉葱、鹽、胡椒、先ヅ牛肉ノ「ロー」又「ハビク」等製當ノ處ヲ薄ク廣ク一人
前重ニ切リ之レヨ人參玉葱ノ細長ヲ切リタルモノヲ卷キ込リ細カニ切リ製當子ニ止メテ
「フライイング」ニ「ハット」少シヲ溶ク之ニ外而ニ「色」ヲ付テ別ニ製ヤリ「トマツトニス」
ノ中ニ煮込ミ鹽胡椒ニテ味ヲ付ケ肉卓ノ際ハ製當子ヲ挽キ「トマツトニス」ヲ掛ケテ出スモノ
ナリ其量ハ一人前ニ一個宛位ヲ宜シトス

三、ロヤマンビーフ

材料、牛肉、鶏卵、玉葱、鹽、胡椒、先ヅ牛肉ヲ「キート」ニシテ「ハット」ヲ掛ケテ玉葱ヲ細キニ切リテ入レ
「フライイング」ニ「ハット」ニシテ煮込ミ鹽胡椒ニテ味ヲ付ケ肉卓ノ中ニ一人前宛入テ平ク入レ
置キ別ニ鶏卵ヲ沸カサシテ一個宛入レ白身ヲ以テ製身ヲ包ミ「ハット」ヲ以テ白身ノ少シヲ
マリアル時迄ニテ取り出シ肉ノ上ニ氣セテ肉卓スルモノナリ

又牛肉ニ「キート」ニシテ「ハット」ヲ掛ケテ玉葱ヲ細キニ切リテ、胡椒ニテ味ヲ付ケテ練リ九分且ツ平クニ
キレ「フライイング」ニシテ煮込ミ鹽キ之レニ卵ヲ製身ヲ包ミ「ハット」ヲ以テ肉卓スルモノナリ
スモアリ

三、グブルビーフ

材料、牛肉、人参、玉葱、鹽、胡椒、「シヤツタ」、「ロココス」先ヅ牛肉ノ精具ナク此ヲ大切ノ鹽置
ヲ以テ「ハット」能ク肉ノ外面ニ固ク込ミ「シヤツタ」ニ玉葱ヲ切リテ入レ「ハット」ヲ入テ肉ノ
肉ヲ幾キ半火ノ通リタル其肉ヲ出シ細カニ製當子入レテ「スバニヤクニス」ヲ作り之レヲ鹽
胡椒ノ牛肉ヲ入レテ明火ニ蒸サテ蒸込ミ「ロー」ノ中ニ人參ヲ極ク細カニ切リタルモノヲ入
レ細カニ「シヤツタ」、「ロココス」ヲ以テ細切ビテ入レ甘酢ヲ味ヲ付ケ及鹽胡椒ニテ味ヲ付ケ供卓
スルモノハ肉ハ一人前ニ一個宛位ニ切リ蒸込ミタル「ロー」ヲ掛ケテ出ス可シ

四、ロマンビーフ

材料、牛肉、馬鈴薯、鹽、胡椒、牛肉ニ「キート」ニシテ「ハット」ヲ掛ケテ「フライイング」ニ「ハット」ヲ布キ
テ之ヲ鹽ノ鹽胡椒ニテ味ヲ付ケ製當子以テ蒸當キ「ロココス」ニ蒸當キ「ハット」ノ肉ヲ包ミテ後
ノ形又ハ花ニ等シク蒸當キ「ロー」ヲ以テ製當子以テ蒸當キ「ロココス」ニ「ハット」ヲ布キテ火レ
入レテ少時間蒸當キ「ロココス」ヲ供卓ス

一四、ミソトキヤコレ

材料牛肉、鰹、胡椒、パン粉、麥粉等 先ず牛肉ヲ「ミソトキヤ」ニ切リ、鰹及胡椒ヲ以テ味ヲ付
多量ノ鰹ヲ薄ク横切リ、非リ麥粉ヲ付テ即チ焙シタル者ヲ付テ「パン粉」ヲ籠テ付テ置キ「フ
ライパン」ニ「ヘット」ヲ入リ且経油鍋セシメ之ヲ炒リ置テ置キ其色合ハ茶褐色ヲ付テトス
一六、ビーフカコレ

材料、牛肉、鰹、胡椒、パン粉、麥粉等 先ず牛肉ノ「ミソ」ニ「ヒレ」等ノ類ヲナシ、鰹ノ類ヲ薄ク一入
筋ニ割リ置キ肉ノ面キトハ蓋紙ノ類キモノヲテ蓋キ置テ味ヲ付テ麥粉ヲ付テ即チ焙シ
タルモノヲ付テ「パン粉」ヲ付テ置キ別ニ「フライパン」ニ「ヘット」ヲ入リ且経油鍋セシメ之ヲ炒
置ケルベシ色合ハ茶褐色ヲ宜ク付合ハ「フライパン」ニ「ヒレ」等ヲ置キ

一五、ミソトキヤコレ

材料牛肉、人参、玉葱、馬鈴薯、鰹、胡椒、トマト、ソイ、麥粉 先ズ「フライパン」ニ「ヘット」ヲ少
量ノ麥粉ヲ入テ焦色ニ焼キ「スープ」ニテ薄シロハ、ノ類ヲ焙シ「トマト」ニスヲ入レテ「ソ
ー」ニテ作り置キ牛肉ハ一寸立方位ノ大シニ切リ「フライパン」ニテ外面ニ焦色ヲ付テ「ソ
ー」ニ煮込キ人参玉葱、馬鈴薯ハ適宜ノ形ニ切リ先ズ人参玉葱ヲ入レ余経油ニテ炒リ置キ
入テ燻火ニテ煮込キ馬鈴薯ニテ味ヲ付テ供卓ス又「トマト」ニスヲキキ用ヒザルモノ切ナシ

一六、トマトニンヂコレ

材料「トマト」牛肉玉葱 初メ「トマト」ノ皮ノ方ヲ薄ク剥キナシ、切リテ中身ヲ摘ミ出シ之
ニ牛肉ヲ引向テナシ玉葱ヲ刻ミ込キ「フライパン」ニ「ヘット」ヲ入テ煮リ置テ味ヲ付ケ
先ズ「トマト」ノ中ヨリ出シタルモノヲ「トマト」ニスニ作りテ牛肉ヲ入レ「フライパン」ニテ
炒置ケルベシ「トマト」ノ肉ヲ詰メ先ノ切リ置キタル蓋ヲナシ「トマト」ニスニ煮込キ
カモノナシ

一七、ローストパンダケ

材料、牛肉、南瓜、玉葱、鰹、胡椒、先ズ南瓜ノ蒂ヲ取リ其ノ口ヨリ中ノ實ヲ取リ出シ置キ別ニ
牛肉ヲ「ソー」トシ「パン」ニ「餅」ヲ玉葱ヲ細ク切リ「フライパン」ニ「ヘット」ヲ少シ入テ煎シ麥粉少シ入テ炒ナ
メトナシ置置キ味ヲ付テ置キ牛肉ヲ煮テ置キ先ズ二分位ノ所ヲ七分位切リ即チ其所ヨリナイフ
ノ先ニ實ヲ取リ出シ其内ニ先ニ調理セシモノヲ詰メ「ローストパン」ニス「ヘット」及「スー

一八、ローストパンダケ

材料、茄子、牛乳、ハム、卵、鰹、胡椒、玉葱 最初茄子ヲ背腹ニ切リ少シク「ロイコ」ニナシ置キ牛
乳ヲ焼肉トシ「ハム」玉葱ヲ細ク切リ「フライパン」ニ「ヘット」ヲ少シ入テ煎シ麥粉少シ入テ炒ナ
メトナシ置置キ味ヲ付テ置キ牛肉ヲ煮テ置キ先ズ二分位ノ所ヲ七分位切リ即チ其所ヨリナイフ
ノ先ニ實ヲ取リ出シ其内ニ先ニ調理セシモノヲ詰メ「ローストパン」ニス「ヘット」及「スー

ア、トミタカ高麗、ユスルナド供卓スルハ、トマト、グリース、チヂメ、フルチヨロトス
三、トミタカ高麗、ユスルナド

材料、胡瓜、牛肉、玉葱、葱粉、トマト、グリース、鹽、胡椒、油、胡瓜ノ皮ヲ去リ中ノ實ヲ取リ出シ
「ゴイロ」ニナシ、製カケ、牛肉ヲ「ゴイロ」ニ掛ケ、玉葱ヲ刻ミ込ミ、「フコイ、パン」ニ「ヘク
ト」少シ、入シテ、葱粉ヲ例ヨリ少シ多ク入レ、鹽目ニナシ、胡椒、油、味ヲ付テ、胡瓜ノ
中ニ、油ノ別ニ、製カケ、「トマト、グリース」ノ中ニ、入レテ、短火ニ、掛ケ、油ヲ、減シ、セシ

三、セツキ、マツダキ、ユスルナド

材料、胡瓜、牛肉、葱粉、パン粉、ベコン、油、玉葱、鹽、胡椒、「トマト、グリース」、胡瓜、肉ヲ、詰メ、油
ハ、前ノ者ト、別ナラス、而テ、「ベコン」ヲ、薄ク、切リテ、「グリース」ト、パン粉、ニ、布キ、其上ニ、前ノ、胡瓜、水、餃
ニ、葱粉、ヲ、付テ、厚ク、捲リ、麵包粉、ヲ、付テ、掛ケ、其上ニ、「パン粉」次ハ、「ヘクト」ニ、チヂメ、「スープ」ヲ、入レ、「ロ
ース」ト、ス、供卓ノ、際、「トマト、グリース」ヲ、添フ、ベシ

三、ドライ、ハヤシ

材料、牛肉、馬鈴薯、卵、パン粉、鹽、胡椒、先デ、牛肉ノ、總量、ナル、所、即チ、「グリース」ニ、ヒレ、等、ナ、大、切
ノ、鹽、胡椒、ニ、味、ヲ、付テ、「グリース」ト、ヒレ、之、レ、チ、製カ、目、ニ、切リ、置キ、次ハ、馬鈴薯、ヲ、「ゴイロ」ニ、ヒ
製、カ、掛ケ、肉、ト、混シ、鹽、胡椒、ニ、味、ヲ、付テ、「グリース」ト、パン粉、ニ、入レ、水、ノ、蒸、ノ、粉、等、ト、ナ、即チ

材料、牛肉、マカロニ、「グリース」ニ、鹽、胡椒、玉葱、先デ、「マカロニ」ヲ、湯、デ、水、ニ、冷シテ、湯、シ、置
キ、牛肉、ヲ、「ゴイロ」ニ、ヒレ、ニ、掛ケ、玉葱、ヲ、細ク、刻ミ、入レ、「フコイ、パン」ニ、「ヘクト」ヲ、布キ、肉、ヲ、煎
キ、鹽、胡椒、ニ、味、ヲ、付テ、掛ケ、「ゴイロ」ノ、細キ、モノ、ニ、先ノ、「マカロニ」ヲ、体、裁、ヨク、絞メ、牛肉、ヲ、其
上ニ、布キ、「グリース」ヲ、細ク、切リ、又ハ、「マカロニ」ヲ、洗ヒ、肉、ヲ、布キ、「グリース」ヲ、細ク、切リ、又ハ、
煎、ノ、部、デ、ヒ、テ、煎、ニ、充テ、ル、ト、ハ、煎、申、テ、煎、リ、テ、油、ヲ、減セテ、其、上、ヨリ、掛ケ、「グリース」ト、パン粉、ニ、湯、湯、ヲ
入レ、「ゴイロ」ニ、チヂメ、「グリース」ト、チヂメ、モノ、ナシ

三、セツキ、マツダキ、ユスルナド

材料、牛肉、人参、玉葱、馬鈴薯、グリース、「グリース」ニ、鹽、胡椒、油、胡椒、先デ、牛肉ノ、總量、ナル、所、即チ、「ヒレ」
肉、ヲ、能ク、煎、テ、取リ、「グリース」ニ、切リ、「フコイ、パン」ニ、入レ、「チヂメ」ノ、油、ニ、漬ケ、製カ、別ニ、玉葱、ヲ、切リ、テ
「ヘクト」ニ、布キ、肉、ヲ、煎、キ、鹽、胡椒、ニ、味、ヲ、付テ、掛ケ、「ゴイロ」ノ、細キ、モノ、ニ、先ノ、「マカロニ」ヲ、体、裁、ヨク、絞メ、牛肉、ヲ、其
上ニ、布キ、「グリース」ヲ、細ク、切リ、又ハ、「マカロニ」ヲ、洗ヒ、肉、ヲ、布キ、「グリース」ヲ、細ク、切リ、又ハ、
煎、ノ、部、デ、ヒ、テ、煎、ニ、充テ、ル、ト、ハ、煎、申、テ、煎、リ、テ、油、ヲ、減セテ、其、上、ヨリ、掛ケ、「グリース」ト、パン粉、ニ、湯、湯、ヲ
入レ、「ゴイロ」ニ、チヂメ、「グリース」ト、チヂメ、モノ、ナシ

三、ホーエトホーア

材料豚肉、鰹、胡麻、先ず豚肉ノ建具ナル所ニ火燗ノ儘焼、胡麻ヲ以テ味ヲ付テ、ホーエトホーアニ入レ、ヘチヲ少シク裁キテ蒸籠トナシ時々蒸籠トナシ出テ汁ヲ掛ケ焼クベシ

四、ホーエトホーア
材料豚肉、鰹、胡麻、先ず豚肉ノ軟下肉ヲ助骨ヲ付テ適宜ニ切リ一人前骨付五十枚位トシ之レニ鹽、胡麻ニ味ヲ付テ、フライパンニ二、三コトシテ少シ入レテ焼セ、ピフターキレテ焼ク加テ味ヲ付ク

三六、ホーエトホーア

材料豚肉、鰹、胡麻、先ず豚肉ノ建具ナル所ニ二十五枚乃至三十枚位ニ切リ鹽、胡麻ニ味ヲ付テ助骨ヲ付テ薄シク切リ、フライパンニ味ヲ付テ、フライパンニ二、三コトシテ八分目迄焼ケ、之レニ味ヲ付テ、フライパンニ其色合ハ茶褐色トシテ宜キトス

三六、ホーエトホーア

材料豚肉、鰹、胡麻、先ず豚肉ノ軟下肉ヲ助骨ヲ付テ適宜ニ切リ一人前骨付五十枚位トシ之レニ鹽、胡麻ニ味ヲ付テ、フライパンニ二、三コトシテ少シ入レテ焼セ、ピフターキレテ焼ク加テ味ヲ付ク

卓スベシ

四、ホーエトホーア

材料豚肉、鰹、胡麻、先ず豚肉ノ建具ナル所ニ火燗ノ儘焼、胡麻ヲ以テ味ヲ付テ、ホーエトホーアニ入レ、ヘチヲ少シク裁キテ蒸籠トナシ時々蒸籠トナシ出テ汁ヲ掛ケ焼クベシ

三六、ホーエトホーア

材料豚肉、鰹、胡麻、先ず豚肉ノ軟下肉ヲ助骨ヲ付テ適宜ニ切リ一人前骨付五十枚位トシ之レニ鹽、胡麻ニ味ヲ付テ、フライパンニ二、三コトシテ少シ入レテ焼セ、ピフターキレテ焼ク加テ味ヲ付ク

三六、ホーエトホーア

材料牛ノ舌、人參、玉葱、馬鈴薯、麥粉、鰹、胡麻、先ず牛ノ舌ヲ能ク薄シク切リ一人前ニ切リ、野菜ニ適宜ニ切リ別ニ麥粉ヲ以テ、スポンジニテ作リ、舌及野菜ヲ處込テ、供卓ノ際、胡麻ニ味ヲ付テ、

三六、ホーエトホーア

材料 薄荷、人参、玉葱、馬鈴薯、鹽、胡椒、麥粉。先デ薄荷ヲ湯水又ハ糖水ニ浸シテ鹽ヲ揉キ之レテ蒸コ入シテ充分^ニロイロ^ニシテ鹽キ別ニ野菜ハ「オナール」ノ野菜ノ部ヲ屬ス。麥粉ハ「白」^{ニス}ヲ伴フ。此中ニ否及野菜ヲ入レテ湯込ト俵草ノ部屬^ス。胡椒、コナール等ヲ附シテ

材料 鹽牛肉。此調理法ハ「コックブ」ト同セリ。野菜等モ鹽等レキヲ以テ調理法ヲ略ス。鹽、鹽酥。此調理法モ煎法ト異ナラズ故ニ略ス。

材料 ハム オムレツト

材料 ハム、鹽卵、胡椒。先デ「ハム」ヲ細ク切リ群一人前二個乃至三個ヲ器中ニ割リテ「ハム」ト油ヲ胡椒ヲ味ヲ付テ「フライバド」ニ「ハム」ヲ布キ割リ能ク焼ケタル後投入シテ燒ク。ナ^リ其後方ハ咸トモシ然レテ種軟ク燒キ「フライバド」内ニ折又ハ三折トシテ皿ニ盛セテ

材料 ハムニツグス
材料 ハム、鹽卵、パセリ、初メ「ハム」ヲ一人前二個位ニ細ク薄ク切リ一寸「ロイロ」ニ別ニ「フライバド」ニ「ハム」ヲ布キ「ハム」ヲ並べ入レ其上ニ群二個或ハ三個ヲ燒キ「ハム」ノ後ニ燒クナリ能加減ハ群ノ半高位ヲコレトニ俵草トハ内面ニ「パセリ」ヲ付ケタル

材料 ハム、ニビーダ、葱、玉葱、砂糖、鹽、サラダ油、酢、辛子、卵。最初「ハム」ヲ極薄ク一人前三枚計リニ切リ別コ「ビーダ」並別ク別々ニ「ロイロ」ニ「パセリ」ヲ散ラシテ「ハム」野菜種々アレモ準備ニ應デテ使用ス。共ニ休養ヨク切リ皿ニ盛テ「マインター」エシテ掛テ供卓ス。
備考 「マインター」ノ製法。之ヲ作ルハ「卵」ノ殼身ニ砂糖、辛子、鹽ヲ各適宜コ入レ能ク攪キ廻シ「サラダ」油ヲ少シ宛加ヘテ「鹽」ヲ練リ最後ニ酢ヲ少シ加フベシ。

材料 ハム、オムレツト
材料 生麵粉、ハム、辛子、バター。此調理ハ立其又ハ替當ニ用アルモノコレヲ其調理法ハ初メ生麵粉ヲ二分厚キ位ニ切リ「バター」各片面ニ撒リ辛子ヲ練テ少シ撒リ置キ別コ「ハム」ヲ極薄ク切リ「バター」一枚ノ間ニ挟ミヨク壓シ付テ適宜條ヲ切リテ新聞紙等ニ包ミ及ハ皿ニ盛テ供卓ス。

材料 鹽卵、鹽、胡椒。最初鹽卵ヲ三個器中割リ胡椒ニ味ヲ付テ能クカキ廻シ「フライバド」ニ「ハム」ヲ布キ割リ能ク燒ケタル時群ヲ入レテ燒クナリ總ト合ハ成ルベク軟ク焦グザク程注意ス。モ「ハム」半圓ノ如ク二折又ハ三折トスル者ナリ又之レ「ロイロ」ニ「ビーダ」及ビ玉葱ヲ「ハム」トシテ散ラシ胡椒、コナール等ヲ付テ群ノ中ニ入レテ燒ク。此ヲ本家トス此時ハ群ニハ加味セズ。

三、スキャンブレースユダグス (朝食用)

材料生雞包、鰯、鹽胡椒、和菜、パン、チ厚サ二分位ニ木ノ葉形ニ切リ「フライパン」ニ「パン」チ油ヲ塗テ去リ先ノ「パン」チ煤ガ燻キ鶏卵ニ三個ヲ割リ鹽胡椒ヲ加味シ後キ糖ト「フライパン」ニ「オレフ」油ヲ少許入レ燒ノ後「パン」チチ厚サ入レ粉ヲ煎リ卵ノ軟キモノチ作り前ノ「パン」チ三枚位置ニ雞足形ニ置キ其中央ニ卵チ置キ供卓スルモノナリ

三、フライドワイツレロ

材料魚肉、パン粉、麥粉、鹽、胡椒、先デ魚肉ヲ適宜ニ調理シ大ナレバ一人前ニ切リ塊、胡椒ニテ味ヲ付テ麥粉ヲ付テ卵ヲ付テ「パン」粉ヲ付テ「フライパン」ニ「ヘット」入分目程蒸騰セシメ之レチ煤クモレ其煤色ハ茶褐色ヲ能クトス、魚類ハ「カレト」キス等ヲ適當トス

三、ローストワイツレロ (コールドワイツレロ)

材料魚、鹽、胡椒、人参、バター、グロウビー、麥粉、洗初魚チ一人前ニ調理シ鹽胡椒ヲ以テ味ヲ付テ魚蒸騰ニ青菜チ數キ此上ニ魚チ並メテ蒸スナリ供卓ノ際「カワイトツース」チ用フ「糖膏」チ「カワイトツース」ノ製法初メ「フライパン」ニ「パン」チチ厚サ入レ麥粉チ入レテ魚チ煤ク少シ煎リ魚ノ蒸汁ヲ以テ卵チ牛乳チ加ヘ塊包紙ニテ調味シ人前チ數ノ目ノ初小ナ四角ニ切リ「ロイロ」ニ包テ「ロイロ」及ビ「グロウビー」ヲ入レテ作り供卓ノ際蒸ノ上面ニ糖ト又魚チ冷シ

チ供卓ス之ヲ「コールドワイツレロ」ト云立食等ニ在テハ大魚チ其煤風ニ盛ニ粉ヲ塗テ供ス

材料魚肉、鹽、胡椒、先デ魚肉チ一人前ニ調理シ(若シ一人前一尾ナレバ尾體チ体裁ヨクナレ)之ニ鹽、胡椒、ニチ加味シ「ローストパン」ニ青菜ノ類チ布キ此上ニ蒸メ「パン」チ數セテ蒸騰トナヌ此付合ハ「ローストデザート」及ハ「マカワレデザート」等ヲ用フ

三、ワイツレロ

材料魚肉、馬鈴薯、鹽、胡椒、此ノ調理チナスニハ魚チ一度「ロースト」シ骨及皮チ去リ肉チ細カニ切リ鹽胡椒ヲ味付テ適宜ノ形ニ丸メ置キ別ニ馬鈴薯チ「ロイロ」ニ包テ蒸騰ニ掛ケ之ヲ以テ蒸ノ肉チ包テ蒸宜ノ形ニ作り卵チ糖ト「ローストパン」ニ並メ一寸「ロースト」トナヌナリ

三、ワイツレロニエロワケラト

材料魚肉、鹽、胡椒、馬鈴薯、パン粉、麥粉、卵、先デ魚チ一度「ロースト」シ骨及皮チ去リ肉チ細カニ切リ鹽胡椒ニテ味ヲ付ケ別ニ馬鈴薯チ「ロイロ」ニ包テ蒸騰ニ掛ケテモ「ロイロ」肉チ包テ酒宜ノ形トシ麥粉チ付テ卵チ付テパン粉チ付ケテ「フライパン」ニ「ヘット」チ八分目程蒸騰セシメ之レチ煤クモレ煤色ハ茶褐色ヲヨクトス付合ハ「ロイロ」「フライデザート」等トス

三、ローストワイツレロ

材料魚肉、鹽、胡椒、先デ魚肉チ一人前ニ調理シ(若シ一人前一尾ナレバ尾體チ体裁ヨクナレ)之ニ鹽、胡椒、ニチ加味シ「ローストパン」ニ青菜ノ類チ布キ此上ニ蒸メ「パン」チ數セテ蒸騰トナヌ此付合ハ「ローストデザート」及ハ「マカワレデザート」等ヲ用フ

三、ワイツレロ

材料魚肉、馬鈴薯、鹽、胡椒、此ノ調理チナスニハ魚チ一度「ロースト」シ骨及皮チ去リ肉チ細カニ切リ鹽胡椒ヲ味付テ適宜ノ形ニ丸メ置キ別ニ馬鈴薯チ「ロイロ」ニ包テ蒸騰ニ掛ケ之ヲ以テ蒸ノ肉チ包テ蒸宜ノ形ニ作り卵チ糖ト「ローストパン」ニ並メ一寸「ロースト」トナヌナリ

三、ワイツレロニエロワケラト

材料魚肉、鹽、胡椒、馬鈴薯、パン粉、麥粉、卵、先デ魚チ一度「ロースト」シ骨及皮チ去リ肉チ細カニ切リ鹽胡椒ニテ味ヲ付ケ別ニ馬鈴薯チ「ロイロ」ニ包テ蒸騰ニ掛ケテモ「ロイロ」肉チ包テ酒宜ノ形トシ麥粉チ付テ卵チ付テパン粉チ付ケテ「フライパン」ニ「ヘット」チ八分目程蒸騰セシメ之レチ煤クモレ煤色ハ茶褐色ヲヨクトス付合ハ「ロイロ」「フライデザート」等トス

食等供トモノナリ

豆、珈琲及紅茶

「カヒー」及紅茶ハ其ニ食後又ハ食間ニ用フキモノニシテ松モ日本ノ茶ノ用途ニ異ナリナリ
「カヒー」ハ印度又ハ暹羅科加等ニ産スル植物ノ實ニシテ形豆ノ類ニシテ用フキモノニ屬焦ト
ナリ乾燥シ「コー」ト稱スルニシテ攪キテ粉トナリ用テ大ニ胃ヲ消化シ助ケ我國風土利ナリ歸風
水難症ニ持効アリト云フ箇ニ出レテ粉糖及「ミルク」等ヲ以テ加味シ飲用ニ供ス
紅茶ハ安南又ハ印度ノ錫蘭島地方ヨリ産出スルモノニシテ使用法ハ「カヒー」ニ異ラズ

尚、オイスタープタイ

此調劑ハ材料其他ニ於テ「フィカレユ」ト同ニ糖小ナル者ハ學ニテ糖又糖ノ水氣ヲ去レテ漿ス
宛、オイスタープイス

材料于吐瀉或ハ于毒老「シー」ト「グイム」ト「丁草」齒桂「ナツナ」ト「穀胡椒」鹿茸子玉葱生姜
「乾セ」ナリ「砂糖」陳「糖」初メ砂糖ヲ除ク外ノ材料ヲ適宜ニ切リ碎シ少シク蒸シ「一升」ナリ
ニ存乃至ニ合五勺位ニ液諾ノ砂糖ヲ攪キテ調アリ之レニテ色ヲ付ケルニ出テ上レテ調シテ
瓶ニ詰メ蓋キ固シ「フタイ」物等ニ掛ケテ食スルモノナリ又干吐瀉或ハ干嘔等ハナクシテ用ヒ
テ「ココ」粉シナレ又色ヲ付ケルニ漿油ヲ用フキ時ハ日本人ノ口ニハ却テ煩ヌルト云ヘリ

突、トーストパン

是ハ生麵包ヲ適宜ノ厚ヤニ切リ焼キタルモノナリ

尚、オイスタープイス

此レハ「オイスタープイス」ト同ニ「サクダ」ニ稱ケテ供事スル「トース」トシテ主ニ野菜「サク
ダ」ニ用テ先ツ小許ノ麥粉及砂糖ヲ「トース」ニ入レテ少シク加ヘ「酢」ヲ適宜ニ加ヘ「此特
酢」ハ倍々ニ少シク入ルルニシテ「牛乳」五勺ヲ追ケルニ入レ火ノ上ニテ蒸セテ「トース」ニ蒸
詰リタル時即ノ裏身ニ個位ヲ入レ飽ケ脱セタルモノナリ

尚、オイスタープイス

材料牡蠣「マカ」牛乳、鹽、胡椒 和ノ牡蠣一合ヲ身ヲ潰キニ種別ノ洗ハ「トース」ニ入
レ之ニ水一合ヲ加ヘ火ニ掛ケ五分間程蒸立テ上面ニ浮キ上テ泡ヲ拍シ取リテ其中ハ牛乳七勺
位入レ別ニ「マカ」ニ「マカ」ニ「トース」ニ適宜ニ切リテ入レ更ニ少許ノ「マカ」ヲ加ヘ蒸立テタル時
鹽、胡椒ニテ味ヲ付ケ供事スルノ類ニテ凡ス三人前位ヲ知ルベシ

材料麥粉、糖粉、生牛乳、鹽、胡椒

先々大匙一杯ノ麥粉ニ卵ノ黃身六個置テ液セ之レニ水四分生牛乳三合ヲ加ヘ「スーア」有レバ「スーア」五合ト牛乳二合ニチヨロシクハ「餅」薄割レテ「餅」薄割レテ味ヲ付テ此實ニハ生麵包ヲ製スル目ニ切リ「ハット」ニテ糖ケテ用テ

セ、ニセアトプスーア
「スーア」ヲ作ル事當ノ加テ之レニ人參二本、玉葱三個、馬鈴薯五個、「セロリ」一本ヲ細切レテ入レ割火ニ掛ケ一時間位煮野菜ノ軟クナリタルト之ヲ要領ニ掛テ「スーア」ヲ液セタル中ニ入レ又「トマトソース」ニ合テ加ヘ胡椒、鹽ヲ以テ味ヲ付テ既キ供卓ノ際ハ「パン」ヲ麥ノ目ニ切リテ糖ケタルモノヲ實トナレ供卓ス

七、フチカマドヒーフ、ニセド、マセドコヤ
材料牛肉、鹽、胡椒「バタ」、麥粉「セーロ」「トマトソース」セリ、酒、人參、玉葱、馬鈴薯、材料牛肉、鹽、胡椒「バタ」、麥粉「セーロ」「トマトソース」セリ、酒、人參、玉葱、馬鈴薯、
「グエロセー」(青豆) 先デ牛肉ノ細片ナル處ヲ大切ノ細割胡椒ニテ味ヲ付テ「マソイバ」ニテ周圍ヲ焦色ニナシ液製キ別鍋ニ水ニテ煮込置キ別ニ「フライバ」ニ「バタ」ヲ液セ麥粉少ク入テ焦色ニ煮込置キ別ノ汁ニテ「トマトソース」ヲ入レセリ「酒」五勺ヲ入レ「セーロ」少ク入テ香ヲ付ケ之ニ肉ヲ入テ煮込置キ出来上レバ取リ出テ肉ヲ三分厚キ位ニ切リ皿ニ盛テ其細リ「マセドコヤ」ヲ付テ持廻リト「ソース」ハ「芥」スレ「マリカマドヒーフ」ノ煎コ「コ」

和 餅

櫻 餅 泡 敷

(備考)「マセドヤ」ノ製法ハ人參、玉葱、馬鈴薯等ヲ各數ノ目形ニ切リ「グエロセー」若クハ青豆等ヲ別々ニ少量ニ加ヘ「マセド」トシテ放ノ加キモノニ湯ケ冷セテ付合セトナス

七、生麵包ノ製法

(一)元種ノ製法生麵粉十斤(一斤ハ百廿匁)ヲ燒クニ麥粉一貫匁、ハチアスニ一分、馬鈴薯十匁及鹽十二匁ヲ要ス今是レニ就キ説明セシ 初メ「バタ」ニスニ一分ヲ水五勺ノ中ニ入レ一寸蒸立テ之レニ麥粉少許ヲ加ヘ冷ミ固キ位ニ練リ之レニ以前ヨリ有キ所ノ元種小形粒固テ八十度位ノ溫度ヲ保テレニ二十四時間位置ケバ發酵スルモ若ク元種十キリハ之レニ麥酒二三勺加ヘテ發酵セシム此場合ニハ二日乃至三日ヲ以テ發酵スルモノトス

(二)水種、元種ヲ作ラバ次々ニ水種ヲ作ル 其法馬鈴薯十匁ヲ茹テ能ク潰シ之レニ麥粉二十匁ヲ入レテ先ノ馬鈴薯ヲ茹テ「湯」若クハ他ノ熱湯ヲ以テ薄ノ蒸バシ冷キテ置キテナレ之レヲ先ノ元種ニ加ヘテ糖ヲ攪拌シ八十度位ノ溫度ヲ保テレニ十二時間位ニテ水種ハ一度發酵セテ上置キ再ビ攪ス

(三)中種、水種出来上レバ中種ヲ作ル 其法先テ水種ニ麥粉三百五十匁ヲ入レテ冷キ固キ位トス此時水分不足スルカハ熱湯ヲ加テ凡ソ四時間適當ノ溫度ヲ保テ「外氣」觸レバ「マサ」時ハ一度發酵上置キ再ビ攪ス

(四) 練り上げ、中程ノ結果良好ナキト見バ之レニ麥粉六百五十匁及鹽十二匁ヲ加ヘテ適宜ノ固キニ練ルニ此時モ水分不足セバ温湯ヲ加ヘテ濃度ノ加減ヲナス可キ此時ハ充分練リテ付カザル位ニ練リ置一時三十分程度ヲハハ倍量ニ固キス可キ此時一斤練リテモ著百三十五匁位ニ九ノテ型ニ送り引キテ入レ約二三十分程度ヲルハ練ノ上五分位上層ヲ取テ此時鹽ヲ入レテ練ア其時間ハ約一時間ヲ要ス 型ニ入レタト後若ク外氣ニ晒シテ上層乾燥スル時ハ上層セザルヲ以テ型布ヲ覆フ可成ハ時々練リ置テ可キ

以上ノ説明ハ多量ノ麵包ヲ焼ク比例ニシテ僅カク數斤ヲ焼クニハ宜ニ取テ以テ參考ト爲ス可キテザル如ク故ニ著者ハ實地ニ就テ試驗セタトキ「バタグス」及「ヒ馬粉」等ノ量ヲ前述ノ二倍乃至三倍ヲ用テ好結果ヲ得タリ 然レト雖モ此術ハ其練磨ノ功ヲ以テセザル限ハ單ニ口邊筆記等ニテ容易ニ會得セ得キモノニ非テザレンバ充分練習ヲ積ミ數度ノ失敗ヲ重キテ粉ヲ完全ナキモノヲ取出スルニ至ル可キ其製法ノ手續ノ如キハ人ニ依テ多少其法ヲ異ニスル處ナレトモ必要ハ各人ノ思好ヲ満足セシムルニテアリ調理者ハ此点ニ特ニ注意ス可キ

菓子ノ部

一、セイヨウアイロン

材料「セイヨウ」砂糖、飴、生牛乳、初メ「セイオ」ヲ細ク挽キテ固ク限キ別ニ「パイ皿」ノ類キモノノ如ク黄身ヲ入レ砂糖ヲ入レ生牛乳ヲ入レテ余リ固クラザル程ニ先ノ「セイオ」ヲ入レテ強ク押ノ自身ヲ泡ヲ立テ、入レ能ク混合セシメ「ペースト」バツニ固ク入レ而シテ此「パイ皿」ヲ裁キ、オーブン」ニ入テ蒸饅トスルモノナリ此時上面ノ余リ焦ラザル様注意スベシ

二、アヒオカブラン

材料及製法ハ前ト同法ナレバ略ス只「セイオ」ト「ヒオカ」トヲ異ニスルノキ

三、ライスマン

此調理モ前ト同キヲ味、セイオ」ヲ用フル代リニ概テ用フルノ妙ナリ

四、エタクアツタマシ

材料「砂糖」砂糖、「カレンズ」、「ヒロンソー」、「コンパロー」分量ハ卵廿五個砂糖半斤、コンパロー」ハ砂糖ノ半分先テ粉ヲ「セイオ」ニ成テ去テ自身ト黄身ト別ニ蒸饅ニ掛ケ砂糖及「コンパロー」ヲ入レテ強ク攪キ温セ自身ハ攪キテ固リ之ニ砂糖ヲ加ヘ「カレンズ」ヲ攪混シテ入レ「ヒロンソー」ヲ四角ニ裁キ且ノ如クニ切リテ入レ自身ノ方テ「コンパロー」ニ入

アヒオカ
カレンズ
パイ皿

ト火ニ湯ヲ強クニ沸キ湯ニ水氣ヲ去リ組ノ上ニ糖キ布片ナキ麥粉少許ヲフイ散キ糖ノ白
 身ニ其上ニ一層ノ糖ヲ伸バセ其中中央ニ眞分ヲ長ク九分トシタルモノヲ越セ白身ニ糖キ布ニ包キ魚
 蒸籠等ニテ蒸スナキ蒸シ上レバ適宜ニ切リテ供卓ス

此菓子ニハ麥粉若干ハ「コッパロー」トシ生牛乳ニテ糖キ砂糖ヲ少ク入レ滑キ「シュー」ト作リ「レ
 モ」ニハ一圓ヲ加ヘ付ケテ供卓スルヲ宜トス

五、パンブリン

材料生麵粉、砂糖、生牛乳、鰹節 先デ生麵粉ノ際ニ處テ去リ適宜ニ方形ニ切リ置キ別ニ「パイ
 皿」ニ鰹節ヲ細ク砕キ入レ生牛乳少ク入レ之レ「前」ノ「パン」ヲ入レテ能ク混ジ「シュー」スト
 「パイ」ニ揚テ入レ其中ニ「パイ皿」ヲ入レテ蒸焼トス 惣テ「アリア」類ニハ「レモ」油若干ハ
 「ザア」ニテ等ノ香料ヲ用フルヲ宜レトス

六、チヤコトウブリン

材料鰹節、砂糖、生牛乳、麥粉「アーモンド」レモンゼリー「レモン」油 初メ麥粉細ク砕キ以テ
 「スパン」ガ「キー」ヲ燒キ適宜ニ蒸リ及「レモ」ゼリー「アリア」細ク砕キ「アーモンド」ノ外皮ヲ
 去テ薄ク内皮ヲ去リテ「糖」落テ切リ別ニ「パイ皿」ニ鰹節、砂糖、生牛乳ヲ合セタル者ヲ作リ其
 中ニ前ノ切置キタル材料及ビ「レモン」ヲ入テ「シュー」スト「パン」ニ揚テ入其中ニ蒸テ入テ蒸ス

七、スイツラアトル

材料鰹節、麥粉、生油、「コレ」ゼリー、生牛乳、砂糖、「レモン」 先デ生油ノ部ヲ取リ蒸籠ニ掛テ麥
 粉ト製テ砂糖ヲ入レ揚テ入レテ生牛乳ニテ糖キ適宜ノ際スト「レモン」ニテ香料ヲ付ケ布ニ包
 キ「パイ」ニ揚テ入レトス

八、ボロレンブリン

材料調理法前、同ク「コレ」ゼリー、砂糖等々材料多ク入テ、チ宜キトス置キテ候キ時「ブリン」トチ加
 ヘ置キ供卓ノ際之レハ火ヲ高ク出スモノナリ

九、ブライツグワイカトル

材料鰹節、砂糖、麥粉、生牛乳及「シュー」 毎メ膠五六個ヲ糖キ之ニ砂糖七十度斗ヲ入レ細
 ク出テ立テ麥粉ヲ適宜入レ之レヲ輪ルノ菓子蒸籠ニ入レ「シュー」トシ休取ヨク入レテ別ノ蒸
 籠ニテ蒸籠セトメ之レハ入レテ蒸スモノナリ供卓ノ際ハ皿ニ出レ飲キ「シュー」ト作リテ其
 輪ノ中ニ入テ供卓スモノ (注意) 此菓子ヲ入レテ輪ルノ内面ニ「パイ」トシ糖キ砂糖ヲ用テ蒸シ
 上テ「シュー」トシ糖キ砂糖ヲ用テ「シュー」トシ以テ糖キ注意スモノ

10、セーデー

材料「セーデー」砂糖 先デ「セーデー」ト水一升ニ厚薄ニテ十五枚乃至二十枚程ノ割合ニテ

黄色良ニ出草上レノ取テ附キ製ニ「クローム」ヲ作テ其ノ中ニ詰メ供卓スルモノナリ
(備考)「クローム」ノ製法之ヲ作ルニ生牛乳ノ中ニ卵ノ黄身ヲ入レ砂糖ヲ入レ「コソフナー」
ヲ入レテ能ク攪キ混セテ火ニ掛ケ煮カニ候キ廻リナガラ其ニサリ出草上レバ「レモヤ」ニ三糖ヲ
入テ香ヲ附ス

一七、ドナツドレーキ

材料 麥粉、卵、砂糖「バツキボーダ」 先テ卵ヲ以テ麥粉ヲ練テ砂糖ヲ加ヘテ固クテ練テ「バツ
キボーダ」ヲ少ク入レテ少ク練テ糖ノ甜キモノヲ手ニ延バセ、バツキボーダノ甜キモノヲ
切テ輪ノ形トナシ「クロード」及ハ「オレフ」油ニ付ケルモノナリ

注意 「バツキボーダ」ヲ入レテ余リ練ルニカラズ油ニ付ケルモノナリ

一八、バニーツフレ

材料 麥粉「バツ」 砂糖、糖卵、生牛乳「コソフナー」 先テ「バツ」ニ水ヲ添付セシメ之
ニ「バツ」少許ヲ入レ練ルニ「麥粉」ヲ入レテ余リ攪ミテ「バツ」少ク練テ「バツ」
糖卵ノ人ト和シ「カレバ」ニ加ヘテ適宜ノ固キニ新同候ノ甜キモノヲ加テ「バツ」
「バツ」ニ「バツ」油ヲ付ケルモノナリ「バツ」油ニ付ケルモノナリ「バツ」油ニ付ケルモノナリ
玉ノ形トナシ「バツ」ニ付テ其中ニ糖ヲ付ケルモノナリ「バツ」油ニ付ケルモノナリ

一六、スノーエタクス

材料 糖卵、コンスタナデー、生牛乳、砂糖 初メ卵ノ白身ヲ充分泡立テ粉砂糖少ク入レ置
キテ立テ此ヲ生牛乳ノ泡卵ヲ中ニテ「ゼイ」トナシ之ニ卵ノ黄身及砂糖「コンスタナデー」
ヲ以テ作リ「ゼイ」ニ「クローム」ヲ掛テ供卓スルモノナリ

一七、チヨコレートカスター

材料 「チヨコレート」或ハ「コホ」生牛乳、砂糖「コンソフナー」糖卵 先テ「チヨコレート」若
ク「コホ」ト砂糖「コンスタナデー」ヲ生牛乳ニテ練ルニ「チヨコレート」ニ糖卵立テ之ヲ「コホ
ア」ニ盛リ別ニ卵ノ白身ニ砂糖少ク加ヘ泡立テ「コホア」ノ上ニ盛リテ供卓スルモノナリ

一八、カソプカスター

材料 糖卵、生牛乳「コンソフナー」、砂糖「レモヤ」油 先テ糖卵、生牛乳「コンソフナー」、砂糖ヲ以テ
「クローム」ヲ作リ「レモヤ」油少ク入レ攪キ次ニ卵ノ白身ニ砂糖少ク入レテ充分泡立テ前
ノ「クローム」ニ「コホア」ニ盛リ其上ニ白身ノ泡ヲ立テ「レモヤ」油ニ付ケルモノナリ

一八、バヤムスター (一名バヤムイ)

材料 生卵、糖卵、麥粉「バヤム」 先テ生牛乳ノ筋ヲ能ク取リ「バヤム」若ハ「バヤム」
ヲ能ク練テ攪キ麥粉ヲ水ヲ以テ生卵ト同ク練テ「其割合」生卵料ニ麥粉五位トナシ

材料種類、生牛乳、砂糖、「レモン」或「ヴァニラ」 糖膠百五十枚、生牛乳一升砂糖百枚位ノ
 製法、糖膠ヲ器ニ割リ砂糖ノ固リナキ候ニシテ入レ生牛乳ニ混シ糖膠ニヤ且テ他ノ臭ナキ候
 入レ即ノ深ニ固マツヤル候機キマセテナガラ一寸蒸立テ製糖機械ノ内罐ニ入レ其分位ニ米ヲ
 入レ寒冷ナラシメル爲メ健テ入レテ抽出ヲ廻轉スベシ然レバ罐内ハ種ク固クモ廻轉ハ難キ
 ニ至ル此時罐ヲ開キ「レモン」或ハ「リコルト」チ二三個落シテ混合シ「コップ」ニ盛リテ供草ス之
 其ハ「フィンガピストレット」若クハ「フィンガボーカ」ヲ添ヘテ出スモモ又此内ニ西瓜、檸檬、バ
 イラアラアル等ヲ入ル、亦ハ風味殊ニ佳ナリ

二六、ビスケツト

材料麥粉、砂糖、バター、或ハ生油ニ「マツキングボーダー」鹽、牛乳 先デ砂糖大匙七杯「バター」或
 ハ生油一杯生牛乳五勺ヲ鉢ノ中デ能ク練リ合セ之ニ麥粉大匙十五杯ト「マツキングボー
 ダー」小匙三杯トヲ入レ能ク練リ合セ板ノ上ニ麥粉ヲ撒リ其上ニ版ヲ出シテ延擗コキ二分位
 ノ厚キニ展シ花形ニ打抜ク又ハ圓筒ノ形ニ切りナ「ローストパン」ニ「ハット」ヲ布キタル
 上ニ並べて「オーブン」ニテ蒸焼トス

調理用品種及性質

一、ハム

「ハム」ハ豚肉ノ皮ヲ鹽漬トシテ更ニ燻シタルモノヨシク之レヲ用ルルハ薄ク切り「ハム」
 「ダグス」ハムセラダ等ノ調理ナサレ成ハ他ノ調理ニ混入シテ其味ヲ助ケルモノナリ 和製
 舶來ノ二種アリ舶來ハ英國製ヲ最トシ和製ニハ「鎌倉ハム」最モ名アリ

二、ソーシヨ

「ソーシヨ」ハ豚ノ肋骨ヲ以テ製ス其製法「ハム」ニ異ナラズ其用途ハ主ニ調理品ヲ調味スルニ用ニ
 三、バター (コック、バタ、ター、ブネ、バタノ二種)

「バター」ハ生牛乳ヲ以テ製シタルモノヨシク「ター」ガルバ「ハム」上等ヨシク食草ニ供ヘ製糖機包
 中ニ使フベキ用ニ「コック」バタ「バネ」バタ等ニシテ煤物又ハ煎焼等ニ用ニ

四、マカロン

麥粉ヲ以テ製シタルモノナリ其形圓筒ノ形中中心ニ孔ヲ透セリ丈ク一尺八寸位ニシテ一斤或
 ハ半斤毎ニ紙ニテ包キ後用スルハ「箱」ダ、用テ「スイア」ノ實成ハ「チースマカロン」マカ
 ロンニシテ専用ナル所ニ依テ其名アリ

五、ゼリー

「ゼリー」一名ゼリー

孔

大黒

膠 蛋

「セロリン」ハ糖質食用膠ニシテ極上等ノモノナリ市三寸長八寸許ニアリ其薄クシテ半透明ナリ
ニ用法ハ名ノ如ク「セロリン」ヲ製シ又ハセロセ物ニ用ユ

六、セロイ及セロイカ

膠案若クハ豆ノ蛋白質ヲ以テ製スト云々「セロイ」ハ膠丸ノ米粒状ノモノニテ「セロイカ」ハ粉
米ト高シヤ乾シテ細キモノナリ兩者共ニ「ブリン」等ノ調理ニ用ヒ又「スープリ」實トナシ

七、レモリン

「レモリン」皮ヲ砂糖漬シテ製シタルモノニシテ菓子ノ調理ニ用ユ「レモリン」トハ熱帯地方ニ
産スル果物ニシテ粉モ種ノ細長キモノナリ我國ニテハ小笠原諸島及琉球群島ニ産ス

八、レモリン油

「レモリン」油ハ「レモリン」液汁ヨリ製シタル者ニシテ香氣甚ダ高ク菓子類ノ香ヲ付ケルニ用テ
尤、シヤム

林糖(糖)等ノ果物ノ熱シタルモノヲ採リ皮及種子ヲ去リ後砂糖ニテ浸漬シタルモノニシテ
使用法ハ菓子類ニ用ユ又麵包ニ糖ヲ食スニ除穢ノ仕ナリ

二、ベキンボーデー

「ベキンボーデー」ハ國人ノ白キ粉末ニシテ酸質有リ却テ糖々酸味ヲ帯ビタルモノナリ菓子

類ヲ加糖セドムルニ用テタルモノナリ

二、オレフィン油 (一名カラダ油) (糖漬油)

是レハ熱帯地方ニ産スル「オレフィン」ノ實ヨリ抽出シテ製スルモノニシテ使用法ハ「マインナイア
ース」ヲ作ルニ用ヒ又糧物ニ用テシテ其糧物ノ味ヲ増スモノナリ

二、チヤタチ

「チヤタチ」ハ生菓(唐菓子)等ヲ砂糖漬コテ漬ケタルモノニテ糖漬トセリ用途ハ日本ノ漬物ノ
類ヲ用テル「チヤタチ」多クハ調味ニ用テラルトス

二、ヒヨウキ

此レハ「カリフワウ」ハ花而別前瓜、唐辛子、玉葱等クハ一度糖ヲ漬キ却テシタルモノニシテ
現貨トナシ用途ハ「ブリン」等ノ調味ニ用テ

二、カレンヂ (山葡萄) (キルマナ) (白葡萄)

我國ニ多ク之ヲ産ス製法ハ砂糖漬トシ乾シタルモノニシテ菓子類ノ材料トナスモノナリ

二、アーモンド

巴音ノ核ニシテ中ノ種ヲ用テ煎煎實ニ當ニ甚ダ美味ナリモノナリ糖ヲ漬キテ「ロイ」トナシ
薄ク切リテ菓子類ニ用ユ

二四、チコロレート

「チコロレート」ハ「ココア」ヲ砂糖ニシテ煉リ製シタルモノニシテ使用スルハ如シ金ニシテ即チ用フ多ク糖子ノ材料トナスモノナリ

二五、ココア

「ココア」ハ「ココナアア」(糖子ノ實)ヲ煎リテ粉末トナシタルモノニシテ使用法ハ「チコロレート」ノ如ク糖子ニ用フモノナリ

二六、アソナエブイースター

是ハ脂肪ノ凝縮(セラキワ)ニシテ多ク脂肪トナシタル物ニシテ魚類ニ掛ケル「シュー」ニテ作ルニ適當ナリ

二七、チーヌ

牛乳ニシテ製シタルモノニシテ一種ノ臭氣チ有ス「チーヌ」ヨリ脂肪少ナク調理用ニ用ユ

二八、クレー

酥餅ヲ一度溶解セシメタルモノナリ植物、動物、等ニ用フル者ハ「ヘット」ノ如ク臭ミナクシテ甚ク良品ナリトス

二九、ヘット(凝脂)

牛ノ脂肪ヲ一度溶解シタル固ノ物ニシテ植物、動物、等ニ用コトモノナリ

三〇、固脂 (ヘットイット(セバヤ))

歐洲菓子料トシテタルモノニシテ塩漬トナセリ調味品ニ香味及香味ヲ増スルニ用フ

三一、カレイ粉 香辛料トシテ用フ、カレイライニス等之ナリ印度人ハ之ヲ常食ノ調味品トシテ用フ

三二、辛末(マスタード) 德國菓菓子ノ精製タルモノナリ

三三、食糧(カロロブール) 「セリリ」ヲ糖子ヲ製シタル糖ニシテ物種ノ臭氣チ増グニ用フ

三四、白木香粉類及香料(多ク粉木製粉ナリ)

一、メーヌ、ニクス、クノ皮ヨリ製ス

二、アデラヤ、生姜ヲ以テ製ス

三、ネー、ス、バニス、西印度産ノ植物ノ末端ナル實ヲ製シ肉桂及丁香、肉桂等ヲ混合セシメ香

氣チ有スモノナリ

四、ネー、ス、ストバニス、混合香料ナリ

五、ネー、ス、バニス、肉桂ヨリ製ス

六、ネー、ス、バニス、丁香ヨリ製ス

七、ネー、ス、バニス、肉桂ヨリ製ス

- 八、ターシママコロイシ、赤子ノ類ナリ
 - 九、機ガニヲ、^{機ガニ}機ガニノ一種ヨリ製ス
 - 一〇、カクカモロイシ、青紫類ノ類ナリ
 - 一一、セイロシ及クイユ、其ニ草類ニシテ高キ香チ有ス因テ其他ノ菌敗ノ臭氣チ防グニ用ヒ又「オイスターシー」ニテ作チ材料トシテ用フ
 - 一二、ペリパーシ、野菜ノ類ナリ
 - 一三、了守、了守ノ語ノ説チタルモノナリ
 - 一四、肉桂、肉桂樹ノ皮ナリ
 - 一五、ウニヲ、香料トシテ用フ
 - 一六、クイスママロイシ、水母ヨリ製ス
 - 一七、ストロベリーシ、草花ヨリ製ス
 - 一八、アイマヤシ油、巴香ノ實ヨリ製ス
 - 一九、コトコトイシ油、魚ノ肝ヨリ製ス此魚ハ南洋ノ仙人掌ニ類スエト云フ
 - 二〇、トマト(番茄)
- 亦云テト云フ「トマト」トシテ又ハ「トマト」トシテ用フ 其「トマト」トシテ用フ

青紫類

番茄

鮮

鮭

- 蒸マシ
- 一、オオカスナオオカスナトシ、芋ノ皮ヨリニセシメ製シ
- 二、オオカスナオオカスナトシ、芋ノ皮ヨリニセシメ製シ
- 三、オオカスナ、鮭ノ類ナリ
- 四、キタノオオカスナトシ、鮭ノ類ナリ
- 五、ワイルドオオカスナトシ、鮭ノ類ナリ
- 六、オオカスナ、鮭ノ類ナリ
- 七、アスベラカスナ、天狗多ノ類ナリ
- 八、オオカスナ、(ヒメカスナ)ノ別稱ナリ
- 九、オオカスナトシ、イロカスナトシ、コクニテ用フ
- 一〇、オオカスナ、蒸マシノ類ナリ
- 一一、「スバ」ニテ用フ

鮭

ニヤケチキコレット

三、菓子類

「モーレンダグ」ビスケット、「コービ」ビスケット、「トマート」ケーキ、「ユ」ケーキ

「レ」

「三、チョコレート、オートミール、洗き粉、セロリ、パン粉、卵、砂糖、小麦粉、油、

「四、アムスター、水、卵、砂糖、小麦粉、油、

「五、バター、日本ノ屋敷、卵、小麦粉、油、

「六、小麦粉、砂糖、卵、小麦粉、油、

「七、コーン、小麦粉、砂糖、卵、小麦粉、油、

「八、小麦粉、砂糖、卵、小麦粉、油、

「九、角砂糖、糖、卵、小麦粉、油、

「十、小麦粉、砂糖、卵、小麦粉、油、

天
衣
粉

獸肉ノ種類及部分ノ名稱並使用法

食用使取エテ獸肉ヲ、牛肉、豚肉、羊肉ノ三種トス

牛肉ニ化壯ノ二種ニ分ケルハ凡ク其肉質ニ味モ亦美ナラズト雖モ化ニ至リテハ多肉多脂ニテ

ノ種ナラシキカク味甚ダ美ナキ、先ヅ一頭ノ牛ニ於テ是ナ部分ヲ括ケテ「第一」トシ「

次」トシ「第三」トシ「第四」トシ之ニ次々其「五」ハ内部背骨ニ隨テ長ク達ニ散ニ及テ

處ニテ此土題ニ最モ多クノ脂肪ヲ供給ス骨ニ隨テ左右ニ一頭ノ牛ニ於テ僅ニ一貫匁

程ナラズトス「六」ハ軟ク美味ナキ「七」ハ「八」ハ「九」ハ「十」ハ「十一」ハ「十二」ハ

「十三」ハ「十四」ハ「十五」ハ「十六」ハ「十七」ハ「十八」ハ「十九」ハ「二十」ハ

「二十一」ハ「二十二」ハ「二十三」ハ「二十四」ハ「二十五」ハ「二十六」ハ「二十七」ハ

「二十八」ハ「二十九」ハ「三十」ハ「三十一」ハ「三十二」ハ「三十三」ハ「三十四」ハ

「三十五」ハ「三十六」ハ「三十七」ハ「三十八」ハ「三十九」ハ「四十」ハ「四十一」ハ

「四十二」ハ「四十三」ハ「四十四」ハ「四十五」ハ「四十六」ハ「四十七」ハ「四十八」ハ

「四十九」ハ「五十」ハ「五十一」ハ「五十二」ハ「五十三」ハ「五十四」ハ「五十五」ハ

「五十六」ハ「五十七」ハ「五十八」ハ「五十九」ハ「六十」ハ「六十一」ハ「六十二」ハ

「六十三」ハ「六十四」ハ「六十五」ハ「六十六」ハ「六十七」ハ「六十八」ハ「六十九」ハ

「七十」ハ「七十一」ハ「七十二」ハ「七十三」ハ「七十四」ハ「七十五」ハ「七十六」ハ

「七十七」ハ「七十八」ハ「七十九」ハ「八十」ハ「八十一」ハ「八十二」ハ「八十三」ハ

「八十四」ハ「八十五」ハ「八十六」ハ「八十七」ハ「八十八」ハ「八十九」ハ「九十」ハ

「九十一」ハ「九十二」ハ「九十三」ハ「九十四」ハ「九十五」ハ「九十六」ハ「九十七」ハ

「九十八」ハ「九十九」ハ「一百」ハ「一百一」ハ「一百二」ハ「一百三」ハ「一百四」ハ

「一百五」ハ「一百六」ハ「一百七」ハ「一百八」ハ「一百九」ハ「二百」ハ「二百一」ハ

「二百二」ハ「二百三」ハ「二百四」ハ「二百五」ハ「二百六」ハ「二百七」ハ「二百八」ハ

伏イテ成ハ軟キヲ要シ成ハ硬キヲ欲スル事アリ左レノ調理者ニ於テ其心ヲ成ク可シ此ノ炊キ方ニモ亦一種アリ即チ種和キ水ノ量ヲ計リ米ヲ入レテ炊クト一ハ沸騰セバ湯ノ中ニ米ヲ投テ炊クトナリ同煮其將成ノ左ナレト雖モ梅軍ニテ用フル蓋ハ大ナキヲ以テ凡ソ一蓋ニ三千粒ノ米ヲ炊クベシ則チ和キ湯合ニ於テハ沸騰セバ湯ニ投セザレバ熱セキコトアリ成ニ後者チ可キス

又湯ヲ炊クニハ米一合ニ付水五合位ノ割合ヲ適度トス米ハ數回湯ヲ換シテ沸水ノ出ヅテ沸騰洗シ最後一回ノ沸水ト共ニ鍋ニ移シ一旦沸騰セバ湯ノ後厨火ニ掛ケテ炊クベシ又米ヲ能ク沸騰サレテ味佳トモ云フモノアリ

野菜類調理ノ注意

野菜類ハ以下説明上ノ便宜ヲ以テ綠葉及根菜ノ二種ニ區別ス根菜トハ大根、牛蒡、人參、玉蘆、及芋類等ヲ稱シ綠葉トハ菠菜、ラレド、ヤラズ、バセリ、セロリ等ヲ稱ス而シテ、ラレド以下ノ如キ類ハ別トシテ凡ソ「ロイ」トシテ後使用スルモノハ其外觀色合ニ注意スルコト尤モ肝要ナレバ調理法上重要ナルモノナリ而シテ之レヲ行ハビレハ始メニ昆貝又ハ砂泥ノ混入セザル體沸水ニテ洗淨ナリ注意ヲ以テ洗滌セシ之レヲ茹ブルニハ適當ノ量ヲ計リタル水ヲ沸騰セシメ之ニ少許ノ食鹽ヲ加ヘ野菜ノ短キ部分ヲ入レ短良ニ熱シタルノ之レヲ冷水ニ移シ其熱ヲ去リ色ヲ

損セザル注意スベキ

根菜中牛蒡、蓮根ノ如キハ別ビテアテノ量キモノナレバ割ニケル根菜チニ水ニ浸サザレバ外観ヲ損ユ可キ又蓮根ヲ茹ブルニハ少許ノ酢ヲ加フルヲ能ハトス之レ雖ハ色菜ヲ分解セシムル方アレナリ以テ蓮根チ白ク茹ブ上ケルヲ得セシムルヲ以テナリ

其他馬鈴薯等ノ根菜モ熱メテ水ニ浸スル宜ビトス但シ茹ブ上ケタル後ハ牛蒡、蓮根等ノ外ハ水ニ浸スル限リニアラズ

鹽物利用法

出シ成ノ鹽物ハ堅ク絞ミテ日光ニ乾シ置キ深山背積シテ時時鹽絲ニテ搦リ砂利醬油ニテ煎煮トシテ鹽味でん公チ製ス ▲出シ成ノ昆布チ于レテ貯ヘ置キ更ニ水ニ浸ク五分四角位ニ切リ砂糖、醬油、鹽醋ニテ蒸付テレバ朝食ノ向フ付等ニ用フベシ ▲スープレツ効ノ向チ蝦子ノ目ニ切シ生姜チ細切レテ入レ醬油、赤砂糖ニテ蒸付ケ備蒸トナス ▲野菜類ノ乾燥ノ人參、玉蘆等ハ貯ヘ置キスープレツ取キ向チ共ニ入レテ味チ湯ノ又大根、熊ノ氣、鹿等ハ類ヲ割リ鹽チ搦リテ糟蘇ニ入レテ蒸シ置キ重シク鹽ケバおさ漬トシテ用フベシ ▲生鹽包ノ週チノ鹽キ處及ヒ細キ細キ等ハ貯ヘ置キ日光或ハ火ニテ于レ搦蘇ニテ搦キパン粉ヲ製ス

一 適當ナル設備ヲ施シテアルニカラズ又食器ノ金銀類ナレバハ温クナレ置キ或ハ燒ク者ニ
 至リテハ其求ニ應ジテ方法ニ從ヒ之ヲナスモ勿レ履キモノナレバ履キナレ冷ニザル間ニ供
 卓レ冷マスコキ料理ナレバ殊ニ冷却セシメテ出スモレ給仕人ハ此等ノ点ニ付キ充分ノ注意ヲ
 拂フヲ要ス

献立之概略

(春) 朝食ノ部

- ハムオムレツト
- ヨーグルトナツキ
- ポーチドエッグス
- アフターコウト
- ブレッド
- バター
- ココア
- (秋) 右全
- ゴイルドケーキ

(夏) 全上

- ゴイルドケーキ
- フライドソーダス
- ヨーグルトはちみつパイ
- グリークアム
- ストロモチェイス
- ココア
- ブレッド
- バター
- マモレード

(冬) 右全

- コールドローキント
- エタグエ、エツド、トマト
- ポーチ
- ブレッドパシ
- バター
- マモレード

- ポイルド、アイトリュ
- ポアチーキー
- チポチーオナレツト
- ポイルドエッグス
- ブレッドトースト
- バター
- ココア
- ココア

(一) (春) 喪食之部

- スプリング、スープ
- スチュード、ダーナツト
- ホワイトメート
- ポプスチーカラレナツト
- ポアチービーフ

(一) (夏) 喪食之部

- カレースープ
- ホワイトメート
- ホースト、チキン
- フライドエッグス
- ポチートフレンチビーフス

ツイルオネーブ
オレンヂセー
ブレッド
ジャ
コービー

(二) 右全

アスベラガース、スープ
ビーボット、ソース
コーキアキヤ
ツイキカブレット
キアアキアット
マカココ、エレア、マイアアラア
バカケーキ

ツアエラアキム
アイエラキム
アタアキス
ブレッド
コービー
ジャ
エカク

(二) 右全

クレマースープ
ビーボット、ビーボット、ソース、ソース
コブスターキム
キヤアカブレット
コーストラア
ボットクワンビース
ストロベリー、キム

ツレンヤマモレー
ナ
ブレッド
エロク

(一) 秋 貴食之部

オイスター、スープ
オアアスター、スープ
ツライドナーキス
マサトキカブレット、スビーナラキ
キアアキ、タア、マカト
ボットスターキム、キム
キムコレー、キム
キムコレー、キム
ブレッド
コービー

アイエラアキム
ブレッド
ナ
ジャ

(一) 冬 貴食之部

トマトスープ
コブスターアライ
ボイルドワイフキム
コーストラキム
カレイ、ウイキス
ナニリーキム
キムコレー、キム
ブレッド
ジャ
ナ

ハム

(二) 右 全

ポアレースープ
ターボトソース
スカラップオイスター
ラビワトカブレアト
ビーフマカロー
カレヤカサダ
アプアルハイ
ウアインゼリー
ブレワド
チー
ハタ
エルフ

ミルチパイ

(二) 右 全

クレタイスープ
ロヤチスープ
エネラップオイスター
スナユードビーアマン
ポイルドポング
キフア
ブルムアラタイアダ
レモンクレーム
ハタ
ミルチ

(春) 夕食之部

(夏) 夕食之部

コーレヤチキン

ハム、ニアドポング

マホトスソース、オプ、キーマン

チキン、キナフ

カレドウイアチ

ポアスロー、バチー

クラレット

チヤンマイ

ミルチパイ

コーレドビーアマン

ポング

ポアスローサラダ

チンドウイアチ、オプ、ハム

オイスローバチー

チヨコレット、ケーヤ

セー

ナランダー

ウアインズ

(冬) 全 上

ワイアパルマリアーガス

ハイロアローザント

コーレヤチキン

ハム、キナフ

(秋) 夕食之部

ポアスロー

マホトス、チン、チキン

コーレドポング

チヨドヤキローアマン

ライヌウィーク
フルアケイキ
アラレウト
ナニト

ステューブアホー
ホースピタケ
アラレウト
ナニト

海軍制空術参考書終

