

リテ火ニ掛ケ徐々ニ掻キ混セ水氣ヲ去リ組ノ上ニ清キ布片ヲ布キ麥粉少許ヲフリ置キ前ノ白身ヲ其上ニ薄ク伸バシ其中央ニ黃身ヲ長ク丸クシタルモノヲ載セ白身ニテ巻キ布ニテ包ミ魚蒸鍋等ニテ蒸スナリ蒸シ上レバ適宜ニ切りテ供卓ス

此菓子ニハ麥粉若クハ「コンフロ」ヲ生牛乳ニテ溶キ砂糖ヲ少シ入レ薄キ「ソース」ヲ作り「レモン」ニ二滴ヲ加ヘ付ケテ供卓スルチ宜トス

五、パンプリン

材料生麵包、砂糖、生牛乳、鶏卵 先ツ生麵包ノ堅キ處ヲ去リ適宜長方形ニ切り置キ別ニ「パイ皿」ニ鶏卵ヲ割り砂糖ヲ入レ生牛乳少シ入レ之レコ前ノ「パン」ヲ入レテ能ク混シ「ローストパン」ニ湯ヲ入レ其中ニ「パイ皿」ヲ入レテ蒸焼トス 總テ「プリン」類ニハ「レモン」油若クハ「ヴァニル」等ノ香料ヲ用フルチ宜シトス

六、チャツネツプリン

材料鶏卵、砂糖、生牛乳、麥粉「アーモンド」「レモンピール」「レモン」油 初メ麥粉卵砂糖ヲ以テ「スパンヤケーキ」ヲ焼テ適宜ニ切り又「レモンピール」ヲ薄ク細長ク切り「アーモンド」ノ核皮ヲ去テ茹デ内皮ヲ去リテ縦ニ薄ク切り別ニ「パイ皿」ニ鶏卵、砂糖、生牛乳ヲ合セタル者ヲ作り其中ヘ前ノ切置キタル材料及ビ「カレンズ」ヲ入テ「ローストパン」ニ湯ヲ入其中ニ皿ヲ入テ蒸ス

七、スイツツプリン

材料鶏卵、麥粉、生脂、「カレンズ」、生牛乳、砂糖、「レモン」 先ツ生脂ノ筋ヲ取り裏漉ニ掛ケ麥粉ト混シ砂糖ヲ入レ卵ヲ入レテ生牛乳ニテ練リ適宜ノ堅サトシ「レモン」ニテ香ヲ付ケ布ニ包ミテ「ホイロ」トスベシ

八、ポロンプリン

材料調理法前ト同シケレド猶種々材料多ク入ル、チ宜シトス而シテ練ル時「ブランデー」ヲ加ヘ置キ供卓ノ際之レニ火ヲ点シテ出スモノナリ

九、プツテングヱイクトリア

材料鶏卵、砂糖、麥粉、生牛乳及「チエリー」、初メ卵五六個ヲ割リ之ニ砂糖七十匁斗リ入レ能ク泡ヲ立テ麥粉ヲ適宜入レ之レチ輪形ノ菓子蒸器ニ入レ「チエリー」ヲ体裁ヨク入レテ別ノ鍋ニ湯ヲ沸騰セシメ之レニ入レテ蒸スモノナリ供卓ノ際ハ皿ニ出シ軟キ「クリーム」ヲ作りテ其輪ノ中ニ入テ供卓スベシ (注意)此菓子ヲ入ル、輪形ノ内面ニ「バター」ヲ塗り置カザレバ蒸シ上リタル片器ヨリ出デザルヲ以テ能ク注意スベシ

一〇、ゼリー

材料「ゼラチン」砂糖 先ツ「ゼラチン」ヲ水一升ニ厚薄ニヨリ十五枚乃至二十枚位ノ割合ニテ



入レ能ク溶シ砂糖ヲ適宜ニ入レ卵ノ白身ヲ泡ヲ立テ、入レテ一寸沸シ之レヲ漉シテアクヲ取  
リ「ゼリー型」ニ注ギテ冷却セシム

二、コンフラワーゼリー

材料「コンフラワー」「ゼリテン」「砂糖」此調理法ハ前ト異ラズ唯「コンフラワー」ヲ入ル、チ異  
ニスルノミナリ

三、バインアップルゼリー、オレンヂゼリー

是レ皆「ゼリー」ノ製法ト同シ其中ニ「バインアップル」「オレンヂ」等ヲ入ル、チ以テ其名アリ  
是等ハ其用ユルモノニ依テ名ヲ異ニスルノミ

三、ライスフエスター

材料白米、「カレンズ」「鶏卵」「砂糖」先ヅ白米ヲ以テ飯ヲ炊キ之レニ砂糖ヲ加ヘ「カレンズ」ヲ入  
レ卵ヲ泡ヲ立テ、入レ能ク混ジ「フライパン」ニ「オレフ」油ヲ沸騰セシメ之ニ前ノ調理セシモ  
ノヲ適宜ノ形トシ煤ゲルモノナリ供卓ノ際ハ砂糖ヲ以テ密ヲ作り掛ケテ出ス可シ

一四、スパンヂケーキ（一名カステラ）

材料鶏卵、砂糖、麥粉 先ヅ鶏卵百匁ニ對シ砂糖八十匁麥粉六十匁位ノ割合トシ卵ヲ破リ白身  
ト黄身ヲ分チ白身ヲ充分泡ヲ立テ黄身ニ砂糖ヲ能ク碎キテ入レ麥粉ト共ニ白身ノ泡ヲ立テダ

ル中ニ入レ泡ノ消エザル様注意シテ静ニ混ジ「ローストパン」ニ新聞紙ノ如キモノヲ布キ其中  
コ入レテ「オーブン」ニテ蒸焼トス此時上面ノ余リ焦ゲザル様注意スベシ若シ焦ゲル時ハ新聞  
紙等ニテ掩フベシ

一五、シヤムロール、スパンヂケーキ

此材料調理法ハ前ト同一ナリ只「スパンヂケーキ」ヲ少シク薄ク焼キテ上面ニ「シヤム」ヲ塗り  
巻壽司ノ如クニ巻キテ少時間置キテ後切リテ供卓ス 又周圍ニザラメ砂糖ヲ塗抹スルコアリ  
其時ハ新聞紙ノ如キモノヲ少シク濡ラシ之レニ一寸包ミテ紙ヲ取ル時ハ外皮ハ薄ク剝ケルモ  
ノナレバ其處ヘザラメヲ付クルチ宜シトス

一六、シユークリームケーキ

材料鶏卵、「バター」麥粉、砂糖、生牛乳、「コンフラワー」、「レモン」先ヅ「シチユーパーン」ノ如キモノ  
ニ水少シヲ煮立テ之レニ「バター」ヲ水量ノ六七分ノ一程入レ溶シ麥粉ヲ適宜ニ入レテ手早く攪  
キ廻シ麥粉ノ余リ煮サル様又生粉ノナキ様ニシ火ヨリ下シテ一寸冷シ（卵ノ煮エザル位）卵ヲ  
一個宛ツ割リ入レ能ク攪キ混セ適宜ノ固サトシ之ヲ新聞紙ノ如キモノニテ作りタル漏斗狀ノ  
モノコ入レ「ローストパン」ニ「ヘット」ヲ引キ其中へ絞リ出シ蒸焼トナス此時ハ最モ火ノ加減  
ニ注意スベシ火カ上下同シニ當ラザルキハ出來損ジル憂アリ斯ノ如クシテ充分澎漲シテ少シ



焦色位ニ出来上レバ取り出シ置キ別ニ「クリーム」ヲ作りテ其ノ中ニ詰メ供卓スルモノナリ  
(備考)「クリーム」ノ製法之ヲ作ルニハ生牛乳ノ中ニ卵ノ黄身ヲ入レ砂糖ヲ入レ「コンフロ」  
ヲ入レテ能ク攪キ混セ火ニ掛ケ徐々ニ掻キ廻シナガラ養ルナリ出来上レバ「レモン」ニ二三滴ヲ  
入テ香ヲ附ス

一七、ドナツケーキ

材料 麥粉、卵、砂糖、「ペンキボータ」先ヅ卵ヲ以テ麥粉ヲ練リ砂糖ヲ加ヘテ尙ヨク練リ「ペン  
キボータ」ヲ少シ入レテ少シク練リ麵棒ノ如キモノニテ平ニ延バシ「バイ型」ノ如キモノニテ  
切り輪ノ形トナシ「レード」又ハ「オレフ」油ニテ煤ゲルモノナリ

注意「ペンキボータ」ヲ入レテヨリ余リ練ルベカラズ澎レヌ様ニナルベシ

一八、ベニーツフレン

材料 麥粉、「バタ」、砂糖、鶏卵、生牛乳、「コンフロ」先ヅ「シチユーパン」ニ水ヲ沸騰セシメ之  
ニ「バタ」少許ヲ入レ溶シ之ニ麥粉ヲ入レテ余リ養過ギザル様カキ廻シ下シテ少シク冷シ卵一  
個宛割入レ練リ「カレンズ」ヲ加ヘテ適宜ノ固サニシ新聞紙ノ如キモノニテ漏斗ヲ作り之ニ入  
レ「フタイパン」ニ「オレフ」油若シクハ「レード」ヲ沸騰シタル中ニ絞リ出シ小サク切りテ煤ゲ  
玉ノ形トシ置キ別ニ「クリーム」ヲ作り其中ニ煤ゲシモノヲ交ヘテ供卓スルモノナリ

一九、スノーエツクス

材料 鶏卵「コンスタンジ」生牛乳、砂糖 初メ卵ノ白身ヲ充分泡ヲ立テ粉砂糖少シヲ入レ猶  
ヨク立テ此ヲ生牛乳ノ沸騰シタル中ニテ「ホイロ」トナシ之ニ卵ノ黄身及砂糖「コンスタンジ」  
ヲ以テ作りタル「クリーム」ヲ掛テ供卓スルモノナリ

二〇、チヨコレートカスター

材料「チヨコレート」(或ハ「コ、ア」)生牛乳、砂糖、「コンフロ」鶏卵 先ヅ「チヨコレート」若ク  
ハ「ココア」ト砂糖「コンスタンジ」ヲ生牛乳ニテ溶シテ鍋ニテ焦ゲザル様煮立テ之ヲ「コッ  
プ」ニ盛リ別ニ卵ノ白身ニ砂糖少シヲ加ヘ泡ヲ立テ「コップ」ノ上ニ盛リテ供卓スルモノナリ

二一、カツアカスター

材料 鶏卵、生牛乳「コンフロ」、砂糖、「レモン」油 先ヅ鶏卵、生牛乳「コンフロ」、砂糖ヲ以テ  
「クリーム」ヲ作り「レモン」油少シ入レ置キ次ニ卵ノ白身ニ砂糖少シク入レテ充分泡ヲ立テ前  
ノ「クリーム」ヲ「コップ」ニ盛リ其上ニ白身ノ泡ヲ立テシモノヲ載セテ供卓スルモノナリ

二二、シヤムターツ(一名シヤムバイ)

材料 生脂、鶏卵、麥粉、「シヤム」先ヅ牛ノ生脂ノ筋ヲ能ク取り「ミートミン」若ハ裏漉ニ掛  
ケ能ク練リ置キ麥粉ヲ水ヲ以テ生脂ト同シ位ノ固サニ練リ(其割合ハ生脂四ニ麥粉五位トシテ)



麥粉ノ方チ廣ク生脂チ包ニテ麵棒ニテ伸バシ折返シテハ伸シ斯ノ如ク數十回反覆シ後チ薄ク伸バシ丸キ形ニ切り其中ニ「ジャム」ヲ入レニツニ折リ合セ目ニ卵ヲ塗り縁ヲ適宜ノ形ニ飾リ上面ニ卵ヲ塗り「ローストパン」ニ「ヘット」ヲ布キ之ニ並ベ「オーブン」ニ入レテ蒸焼トスベシ

三、ワツプル

材料「バター」、砂糖、鶏卵、麥粉、生牛乳、「ベツキングポーター」 初メ「バター」ヲ大匙ニ一抔チ「パイ皿」ノ如キモノニ入レ砂糖大匙二抔チ加ヘテヨク混ぜ合セ卵二個ヲ割リ入レテ練リ麥粉大匙五抔ト「ベツキングポーター」小匙一抔半チ入レテ混ぜ之ニ生牛乳一合五勺ヲ加ヘテ能ク練リ「ワツプル型」ニ油ヲ塗りテ火ノ上ニテ型ヲ熱シ前ノ材料ヲ型ニ流シ入レテ火ニ掛ケ上下返シテ焼クベシ「型ハ両面同形ニシテ両面ヨリ挾ミタル如クスル型ナリ」

二四、フルーツスーフレ

材料桃、若クハ杏子林檎等、鶏卵、砂糖、 先ヅ果物ノ皮チ剥キ核ガイチ取り薄ク切りテ一寸水ニテ洗ヒ鍋ニ入テ水蒸シ軟カクナリシキ裏漉ニ掛ケ(甘味充分ナラサルキハ砂糖ヲ加ヘ)之ニ鶏卵ノ白身ヲ充分泡チ立テタルモノヲ混ぜ合シ「パイ皿」ニ「バター」ヲ塗り其中へ入レ「ローストパン」ニ湯ヲ少シ入レタル中ニ此「パイ皿」ヲ入レ「オーブン」ニテ焼クベシ供卓ノ際ハ匙ニテ掬スグヒ皿ニ盛り「カスターソース」ヲ掛ケテ供ス

(備考)「カスターソース」ノ製法 大匙一抔ノ「バター」ト同二抔ノ麥粉砂糖同一抔ヲ鍋ニ入レ火ニ掛ケ焦ゲザル様注意シテ掻キ廻シナガラ一合ノ牛乳ヲ入レトロトナリタキ玉子ノ黄身一個半チ入レ更ニ能ク混ぜ少時冷シ「レモン」ニ二三滴入レテ製ス

三三、ベークドアップル

先ヅ林檎、砂糖、「ナツメク」、「パン」粉、「バター」ヲ材料トシ林檎數個ヲ皮チ剥キ真中ヨリ十字字ニ切割リ核チ取り小口ヨリ一分位ノ厚サニ切り「パイ皿」ノ底一面ニ「パン」粉ヲ振り林檎ヲ一並ベシ其上ニ砂糖一匙ヲ散布シ其上ニ「ナツメツキ」ヲ卸金ニテ卸シカケ又其上ニ「パン」粉ヲ振り林檎ヲ並ベ砂糖ヲフリ「ナツメク」ヲカケ斯如ク材料ノアル内ハ何度モ重ネ最後ニ「バター」ヲムス」ヲ掛テ「オーブン」ニ入レ「バター」ノ焦ゲザル様注意シテ一時間斗リ焼クベシ

(備考)「バター」ヲラムス」ノ製法之ハ「パン」粉大匙三抔ト「バター」小匙一抔ト混ぜ合セタルモノナリ

三六、アツプルフリツタース之レハ林檎ノ天麩羅ナリ

先ヅ林檎ノ皮チ剥キ縦四ツニ切り心チ取り横ニ薄ク一分位ニ切り置キ別ニ麥粉、卵、鹽ヲ水ニテ練リ衣チ作り前ノ林檎ニツケ「フライパン」ニ「ヘット」ヲ沸騰セシメ之レニテ煤ゲルナリ供卓ノ際白砂糖ヲ振り掛ケテ供ス

三七、アイスクリーム



材料鶏卵、生牛乳、砂糖、「レモン」或ハ「ヴァニラ」鶏卵百五十匁ニ生牛乳一升砂糖百匁位ノ  
割ニテ鶏卵ヲ器ニ割リ砂糖ノ固リナキ様ニシテ入レ生牛乳ニ混テ奇麗ニテ且ツ他ノ臭ナキ鍋  
ニ入レ卵ノ煮エ固マラザル様攪キマゼナガラ一寸煮立テ製造機械ノ内罐ニ入レ其外側ニ氷ヲ  
入レ寒冷ナラシムル爲メ攪ヲ入レテ把柄ヲ廻轉スベシ然ルキハ罐内ハ漸ク固リテ廻轉シ難キ  
ニ至ル此時罐ヲ開キ「レモン」或ハ「ワニル」ヲ二三滴落シテ混合シ「コップ」ニ盛リテ供卓ス之  
コハ「フィンガビスケット」若クハ「フィンガボール」ヲ添ヘテ出スベシ又此内ニ西瓜、林檎、バ  
インアップル等ヲ入ル、其ハ風味殊ニ佳ナリ

#### 三六、ビスケット

材料麥粉、砂糖、バター、或ハ生脂、「ベツキングポウダー」鹽、牛乳 先ツ砂糖大匙七杯「バター」或  
ハ生脂一杯鹽半杯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「ベツキングポウ  
ダー」小匙三杯トヲ入レ能ク練リ合セ板上ニ麥粉ヲ振り其上ニ取リ出シテ延棒ニテ二分位  
ノ厚サニ展シ花形ニテ打抜クカ又ハ適當ノ形ニ切りテ「ローストパン」ニ「ヘット」ヲ布キタル  
上ニ並ベテ「オーブン」ニテ蒸焼トス

### 調理用品種及性質

#### 一、ハム

「ハム」ハ豚肉ノ股ヲ鹽漬トシテ更ニ燻シタルモノニシテ之レヲ用ユルコハ薄ク切り「ハムエ  
ツグス」、「ハムサラダ」等ノ調理ヲナシ或ハ他ノ調理ニ混入シテ其味ヲ助クルモノナリ 和製  
舶來ノ二種アリ舶來ハ米國製ヲ最トシ和製ニハ「鎌倉ハム」最モ名アリ

#### 二、メコン

「メコン」ハ豚ノ肋肉ヲ以テ製ス其製法「ハム」ニ異ナラズ其用途ハ主ニ調理品ヲ調味スルニ用ユ  
三、バター(コックバター、テーブルバターノ二種)

「バター」ハ生牛乳ヲ以テ製シタルモノニシテ「テーブルバター」ハ上等ニシテ食卓ニ供ヘ置キ麵包  
ニ塗付シテ用ヒ「コックバター」ハ稍々下等ニシテ煤物又ハ煮焼等ニ用ユ

#### 四、マカロニー

麥粉ヲ以テ製シタルモノニテ其形鰻鮓ノ如ク中心ニ孔ヲ通ゼリ丈ケ一尺八寸位ニシテ一斤或  
ハ半斤毎ニ紙ニテ包ミ使用スルキハ茹デ、用フ「スープ」ノ實或ハ「チースマガロニー」、「マカ  
ロニチキン」等用フル所ニ依テ其名アリ

#### 五、セリテン(一名セラチン)

孔

燻



「ゼリテン」ハ精製食用膠ニシテ極上等ノモノナリ巾三寸長八寸許リアリ甚薄クシテ半透明ナリ  
リ使用法ハ名ノ如ク「ゼリー」ヲ製シ又ハヨセ物ニ用ユ

六、セイゴ及ダビオカ

餅米若クハ豆ノ蛋白質ヲ以テ製スト云フ「セイゴ」ハ形丸ク米粒位ノモノニテ「ダビオカ」ハ恰モ米ヲ蒸シテ乾シタル如キモノナリ兩者共ニ「プリン」等ノ調理ニ用ヒ又「スープ」ノ實トナス

七、レモンピール

「レモン」ノ皮ヲ砂糖漬ニシテ製シタルモノニシテ菓子ノ調理ニ用ユ「レモン」トハ熱帯地方ニ産スル果物ニシテ恰モ橙ノ細長キモノナリ我國ニテハ小笠原諸島及琉球臺灣嶼ニ産ス

八、レモン油

「レモン」油ハ「レモン」ノ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クルニ用フ

九、シヤム

林檎、<sup>イチゴ</sup>苺、李、等ノ果物ノ熟シタルモノヲ採リ皮及種子ヲ去リ後砂糖ニテ煮詰メタルモノニシテ使用法ハ菓子類ニ用ユ又麵包ニ塗リテ食スニ味極メテ佳ナリ

一〇、ベキンポーター

「ベキンポーター」ハ罐入ノ白キ粉末ニシテ炭酸曹達ノ如ク稍々酸味ヲ帶ビタルモノナリ菓子

類ヲ澎漲セシムルニ用フルモノナリ

二、オレフ油 (一名サラダ油) (橄欖油)

是レハ熱帯地方ニ産スル「オレフ」ノ實ヨリ搾出シテ製スルモノニシテ使用法ハ「マイナイニス」ヲ作ルニ用ヒ又煤物ニ用フレバ其煤物ノ味ヲ増スモノナリ

三、チャツネ

「ジンジャー」(生姜)唐辛子等ヲ酢砂糖ニテ漬ケタルモノニテ塩詰トセリ用途ハ日本ノ漬物ノ如ク用フルアルモ多クハ調味ニ用フルモノトス

三、ビコロス

此レハ「カリフロワー」(花茄別)胡瓜、唐辛子、玉葱等ヲ一度湯ヲ通シ酢漬トシタルモノニシテ塩詰トナス用途ハ「デアルソース」等ノ調味ニ用フ

四、カレンズ (山葡萄) (サルタナ) (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

五、アーモンド

巴杏ノ核ニシテ中ノ種ヲ用フ脂肪質ニ富ミ甚ダ美味ナルモノナリ核ヲ破リテ「ボイロ」トナシ薄ク切リテ多ク菓子ヲ製スルルニ用ユ



一六、チヨロレート

「チヨロレート」ハ「ココア」ヲ砂糖ニテ練リ製シタルモノニシテ使用スルハ金ニテ卸シテ用フ多ク菓子ノ材料トナスモノナリ

一七、ココア

「ココア」ハ「ココナアツツ」(椰子ノ實)ヲ煎リテ粉末トナシタルモノニシテ使用法ハ「チヨロレート」ノ如ク菓子ニ用フルモノナリ

一八、アンチヨブリースソース

是ハ蟹ノ鹽鹹(シチカラ)ニシテ多ク塩詰トナシテ貯ヘリ魚類ニ掛ケル「ソース」ヲ作ルニ適當ナリ

一九、チーズ

牛乳ヨリ製シタルモノニシテ一種ノ臭氣ヲ有ス「バダ」ヨリ粘氣少ナシ調理用ニ用ユ

二〇、ラード

豚脂ヲ一度溶解セシメタルモノナリ煤物、焼物、等ニ用フルハ「ヘット」ノ如キ臭ミナクシテ甚ダ良品ナリトス

二一、ヘット(凝脂)

牛ノ脂肪ヲ一度溶解シテ固メタルモノニシテ煤物焼物等ニ用ユルモノナリ

三、胡椒 (ホワイトペッパー)

粒胡椒ヲ粉トナシタルモノニシテ塩詰トナセリ調理品ニ辛味及香味ヲ附スルニ用フ

三、カレイ粉 香辛料トシテ用フ「カレイライス」等之ナリ印度人ハ之ヲ常食ノ調味品トシテ用フ

三、辛子(マスタード) 佛國製辛子ノ精製シタルモノナリ

三、食鹽(セロリソールド) 「セロリ」ヲ混テ製シタル鹽ニシテ鹽味ノ外臭氣ヲ防グニ用フ

三、粉末香料類及香料(多ク粉末塩詰ナリ)

一、メース、ニクズクノ皮ヨリ製ス

二、ジンジャー、生姜ヲ以テ製ス

三、オールスパイス、西印度産ノ植物ノ未熟ナル實ヲ製シ肉桂及丁字、肉冠等ヲ混合セル香

氣ヲ有スルモノナリ

四、ミツクストバイス、混合香料ナリ

五、ナツメツク、肉冠ヨリ製ス

六、クロバース、丁字ヨリ製ス

七、シナイモン、肉桂ヨリ製ス



八、ケーエンベツパー、辛子ノ類ナリ

九、棒ウニラ、<sup>蔓</sup>藤ノ一種ヨリ製ス

一〇、カラウエシーズ、青紫蘇ノ類ナリ

青紫蘇

二、セイジ及タイム、共ニ草類ニシテ高キ香チ有ス肉類其他ノ腐敗ノ臭氣チ防グニ用ヒ又「オイスターソース」チ作ル材料トシテ用フ

一三、ペリヤース、野菜ノ類ナリ

一四、肉桂、丁香ノ蕾ノ乾シタルモノナリ

甘雷

一五、ワニラ、香料トシテ用フ

一六、ライスベリー油、木苺ヨリ製ス

一七、ストロベリー油、苺ヨリ製ス

蕃茄

一八、アーモンド油、巴杏ノ實ヨリ製ス

一九、コチニール油(染料)「コチニール」虫ヨリ製ス此虫ハ南洋ノ仙人掌ニ棲息スト云フ

二〇、トマト(蕃茄)

赤茄子ト云フ「トマトソース」チ製シ又ハ「トマトサラダ」等ニ用フ 其「トマトソース」ハ用途

鮮

甚ダ廣シ

二六、グリーンビー

莢豌豆ノ未熟ノモノチ「ボイロ」シ罐詰トシタルモノニシテ綠色鮮カニマテ味モ亦佳シ  
二五、罐詰類其他調理用品

一、ボイルドマツトン、羊ノボイロニセシ罐詰

二、オックスフオールドソーセイワ、牛ノ尾肉チ豚ノ腸ニツメテ製シタル罐詰

三、サーデン、<sup>イワシ</sup>鰯ノ罐詰

四、キツパードヒーリングス、<sup>鰹</sup>鰹ノ罐詰

五、フィンドンハットツクス、<sup>鱈</sup>鱈ノ罐詰

鰹

六、サルモン、<sup>サケ</sup>鮭ノ罐詰

七、アスベラガス、天門冬ノ罐詰

八、チャウノビクルス、「ヒクルス」ノ別稱ナリ

九、ピカリービクルス、インデアノレリシ、コルニツクシヨシ、胡瓜ノ酢漬

一〇、ケツパース、<sup>アズキ</sup>アズキノ罐詰

二、「スパニツシナリバス」「フレンチナリバス」「カマンベルチース」「カットパリーコ」「メ

魚



ニヤチヨコレット

二、菓子類

「モーニングビスケット」、「エンビネシヨンビスケット」、「トマトケアヤツプ」、「チヤツネ  
レリシ」

一三、チートミール、オート麥ヲ挽キ割リニセシモノニシテ洋食ノ朝飯及夜食等ニ用フ

一四、アルロイツ、本邦ノカタクリノコナリ

一五、バアレ、日本ノ壓搾麥ノ如キモノニテ「スープ」ノ實又ハ菓子ニ用フ

一六、コンスタンヂー、唐「モロコシ」ノ粉ニシテ菓子ヲ製スルニ用ユ

一七、ランテイー、バミセリバート、菓子ヲ製スルニ用フ

一八、マスタードドレツシソング、辛子ノ乾キタルモノナリ

三、角砂糖、精製砂糖ヲ角形ニ固結シタルモノナリ「コーヒー」等ニ入レテ供ス

三、ミツクストビール、シチユーヲ製スルニ臭氣ヲ去ルニ必要ノ品ナリ

厭味

獸肉ノ種類及部分ノ名稱並使用法

普通使用スル獸肉チ、牛肉、豚肉、羊肉ノ三種トス

牛肉チ牝牝ノ二種ニ分ツ牝牝ハ凡テ其肉堅ク味モ亦美ナラズト雖牝牝ニ至リテハ多肉多脂ニシ

テ極メテ軟カク味甚ダ美ナリ 先ヅ一頭ノ牛ニ於テ是ヲ區分シ佳否ヲ別ケテハ第一「ヒレ」

次チ「ラム」「ロース」トシ「ピフ」「バラ」之ニ次グ其「ヒレ」ハ内部背骨ニ隨テ長ク遂ニ股ニ及ブ

處ニシテ此上端ニ最モ多クノ脂肪ヲ集結ス骨ニ隨テ左右二條アリ一頭ノ牛ニ於テ僅ニ一貫匁

程ヲ有スルノミニシテ最モ軟ク美味ナリ「ラム」ハ「ヒレ」ヨリ續キテ股ニ接スル處ナリ「ロー

ス」ハ肋骨ノ外背ニアリ鞍下ト云フ牛ノ鞍ヲ負フ下ニ當ルチ以テ此名アリ質軟クシテ味亦「ヒ

レ」ニ讓ラズ「ピフ」ハ太股ノ肉ニシテ肉付頗ル多ク「ロース」ニ比スレバ稍々硬ケレト調理ノ

範圍廣ク價モ隨テ廉ナリ俗ニ牛肉ト稱スルハ即チ此部分ノ肉ヲ云フナリ「バラ」肉ハ肋骨ノ外

面ノ肉ニシテ味ハ比較的佳良ニシテ其肉淺ク卷肉等トシテ用ヒ又細切ニシテ用フ此肉チ日本

食ニ用フルキハスキ焼等最モ適ス又脛ノ部分ニシテ筋多キ處アリ之レチ俗ニスープ肉ト云フ

主ニ「スープ」ヲ製スルコ用ユ其他頭腦「ブレソズ」「牛尾」「オツクステール」「舌」「タンク」「心臓」ハ

一ト「肝臓」「ケンネー」「膽」「レバー」等アリテ總テ調理供食スル事ヲ得

豚肉ハ總テ柔軟ニシテ牝牝ノ別アルコナシ主要部分ハ牛肉ト略ボ同シク鞍下ノ部分ハ尤モ純



良ニシテ是等ハ多ク「チャップ」ロース等ノ調理ニ用ヒ股肉ノ部分ハ「ハム」ヲ製シ肋肉ヲ以テ「ペコン」ヲ製ス腸ハ「サシズ」(一名ソーセージ)トシテ味最モ美ナリ其他頭部ヨリ脚及其瓜先ニ至ルマテ殆ソド食用ニ供サレザル所ナシ  
羊肉モ殆ソド豚肉ト使用法チ同ク「ロース」「チョップ」等ニ多ク用ヒ又關節部ノ炙リ肉ハ最モ上等ニシテ味モ又美ナルモノナリ

### 鳥肉ノ種類

鳥肉モ其種類極メテ多ク之レヲ詳悉スルコト能ハズ左レハ此處ニ最モ普通ニ使用スル處ノ者ヲ舉グン最モ多ク使用スルハ鶏肉ニシテ家鴨、鶩鳥、七面鳥之レニ次ギ雁、鴨、雉子、山鳥、鳩、鶉等アリ鶉ハ其味頗ル美ニシテ之レヲ燒鳥トナサバ其味他鳥ニ冠タリ其他鶉、ツグミ、アトリ、ヒワ、等ノ小鳥類モ用ヒテ亦味甚ダ美ナリ

### 魚肉ノ種類並ニ調理法

魚肉ハ其種類多クシテ殆ソド枚舉スルニ遑アラズ茲ニハ常ニ使用スルモノ、ミチ述ベシ鯛、黒鯛、鱒、鰒、キス、鱒、鰯、カマス、鱈、甘鯛、アラ、鱈、鮪、ホーボー、鱈、コノシロ、鯖、鯉、ヒラメ、鯉、鮒、鰻、鰯、等ヲ主ナルモノトシ貝類ニハ蛤、牡蠣、帆立貝、其他章魚、烏賊、蟹、海老、タナゴ、ハモ、サヨリ等アリ

魚肉ノ調理ハ其何魚タルヲ問ハズ務メテ迅速ニ作業シ鱗腸ヲ去ルコト尤モ注意スベシ殊ニ其骨髄ニ附着セル血塊ヲ去ルコト尤モ肝要ナリ而シテ右終リタル後ハ直ニ冷水ニ浸シ能ク洗ヒ切身ニナシタル後ハ再ビ洗ハズ鹽ヲ振り掛ケ勉メテ水ヲ去ル可シ尙夏期ノ保存法トシテハ或ハ食鹽水ニ浸シ或ハ白紙ヲ以テ肉ヲ密封シ風通シノヨキ處ヲ撰ミテ保管ス可シ(但シ當時ノ戰艦巡洋艦等ニテハ各冷蔵庫ノ設ケアルヲ以テ此レニ貯藏スルヲ常トス  
又魚類ヲ調理スル爲メニ左右スルニハ其大小ヲ問ワズ必ズ尾先又ハ眼部ヲ兩指ニテ持チ調理ス可シ斯クシテ成ルベク肉部ニ手ヲ觸ル可カラズ

### 米ノ種類及用法

米ハ我邦ノ特産物ニシテ一般國民ノ常食ナレバ各自既ニ熟知スル處ニシテ茲ニ新シク説明スルハ不必要ノ感アレトモ初學者ニ之ヲ知ラシメンガ爲メ其概略ヲ左ニ記セントス  
米ニハ粳糯ノ二種アリテ粳ニモ本邦米、南京米、西貢米等ノ種類アリ其内本邦米ハ必要ノ点多ク又各自ニ於テ其使用法チモ熟知セルノ便アルヲ以テ該品ニ付キ説明セン先ヅ和洋兩食ニ用ヒテ其第一ニ在ルハ飯ナルコト言テ俟タズ洋食ノ中ニモ「ライスカレー」「チキンライス」等ノ調理アリ飯チ炊クニハ凡ソ米一升ニ水一升乃至一升一合ヲ適度トス然レトモ其品質及乾濕ノ度ニ依テ異ナル者アルヲ以テ這ハ實地ニ就キテ其狀況ニ應テ適宜斟酌アルベシ又調理ノ種類ニ



依リテ或ハ軟キヲ要シ或ハ硬キヲ欲スル事アリ左レバ調理者ニ於テ其心シテ炊ク可シ此ノ炊キ方ニモ亦二様アリ即チ最初ヨリ水ノ量ヲ計リ米ヲ入レテ炊クト一ハ沸騰セシ湯ノ中ニ米ヲ投ジテ炊クトナリ兩者共格段ノ左ナシト雖ヒ海軍ニテ用フル釜ハ大ナルヲ以テ凡ソ一釜ニ斗位ノ米ヲ炊クベシ斯ノ如キ場合ニ於テハ沸騰シタル湯ニ投セザレバ熱セサルコトアリ故ニ後者ヲ可トス

又粥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磨キ殆ンド濁水ノ出デザル迄洗ヒ最後一回ノ磨水ト共ニ鍋ニ移シ一旦沸騰セシメ後弱火ニ掛ケテ炊クベシ又米ヲ能ク磨カザルヲ却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菜及根菜ノ二種ニ區別ス根菜トハ大根、午莠、人參、玉葱、及芋類等ヲ稱シ綠菜トハ菜類、ラレシ、サラダ、バセリ、セロリ等ヲ稱ス而シテ、ラレシ以下ノ如キ類ハ別トシテ凡ソ「ホイロ」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ニシテ調理法上重要ナルモノナリ而シテ之レヲ行ハンコハ始メニ昆虫又ハ砂泥ノ混入セザル様清水ニテ周到ナル注意ヲ以テ洗滌シ之レヲ茹デルコ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硬キ部分ヨリ入レ適度ニ熟シタルト之レヲ冷水ニ移シ其熱ヲ去リ色ヲ

損セザル様注意スベシ

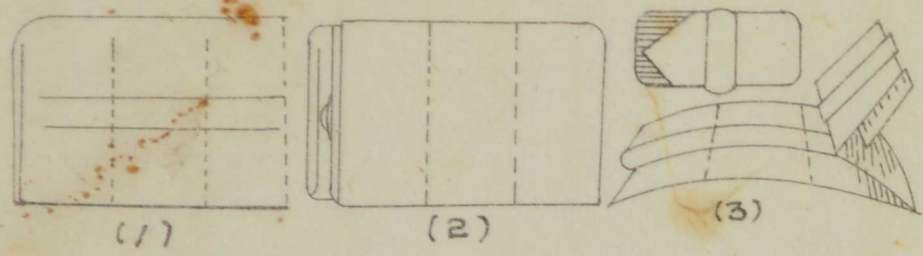
根菜中午莠、蓮根ノ如キハ別シテアクノ強キモノナレバ刻ミタル後直チニ水ニ浸サザレバ外觀ヲ損ス可シ又蓮根ヲ茹デルトハ少許ノ酢ヲ加フルヲ能シトス之レ酢ハ色素ヲ分解セシムル力アルヲ以テ蓮根ヲ白ク茹デ上グルヲ得セシムルヲ以テナリ

其他馬鈴薯等ノ根菜モ勉メテ水ニ浸スル宜シトス但シ茹デ上ゲタル後ハ午莠、蓮根等ノ外ハ水ニ浸スノ限リニアラズ

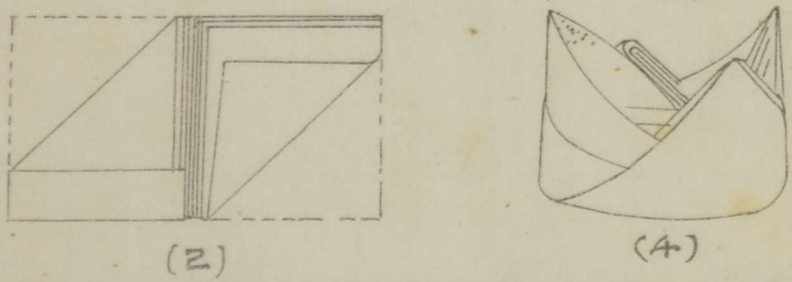
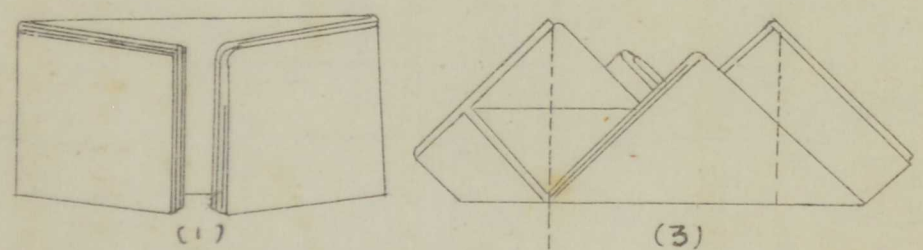
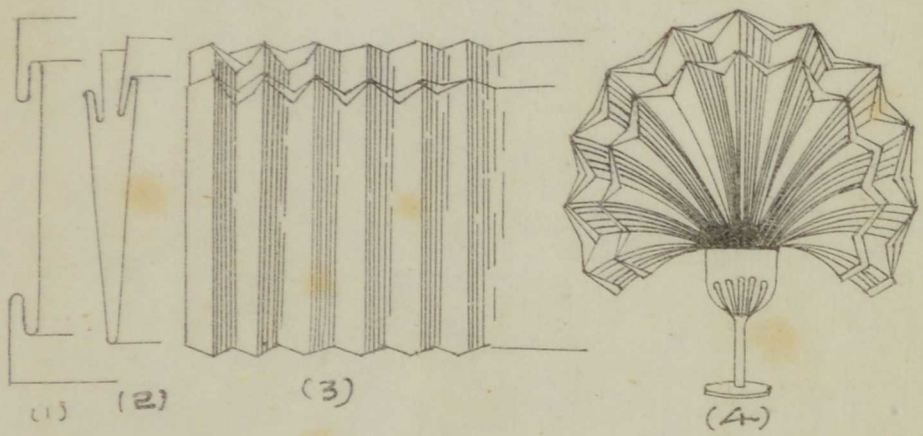
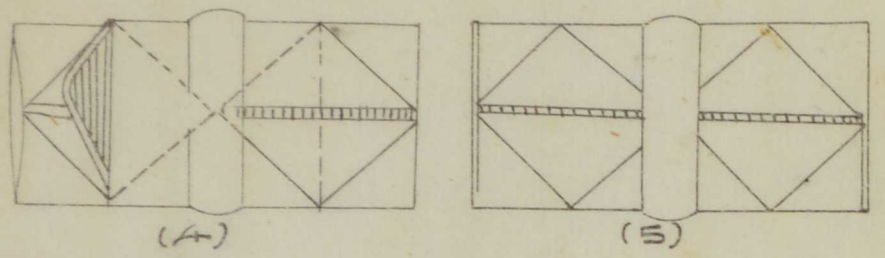
### 廢物利用法

出シ殻ノ鰹節ハ堅ク絞リテ日光ニ乾シ置キ澤山蓄積シタル時摺鉢ニテ摺リ砂糖醬油ニテ煎煮トシテ鰹節でんぷヲ製ス ▲出シ殻ノ昆布ヲ于シテ貯ヘ置キ更ニ水ニ浸ケ五分四角位ニ切り砂糖、醬油、鰹節ニテ煮付ケレバ朝食ノ向フ付等ニ用フベシ ▲スープ殻ノ肉ヲ骰子ノ目ニ切り生姜ヲ細切シテ入レ醬油、赤砂糖ニテ煮付ケ佃煮トナス ▲野菜類ノ切端ノ人參、玉葱等ハ貯ヘ置キスープヲ取ルト共ニ入レテ味ヲ助ク又大根、蕪ノ葉莖等ハ細ク刻ミ鹽ヲ振リテ摺鉢ニ入レテ落シ蓋ヲシテ重シヲ置ケバあざ漬トシテ用フベシ ▲生麵包ノ週リノ堅キ處及ビ切り端等ハ貯ヘ置キ日光或ハ火ニテ于シ摺鉢ニテ摺リパン粉ヲ製ス



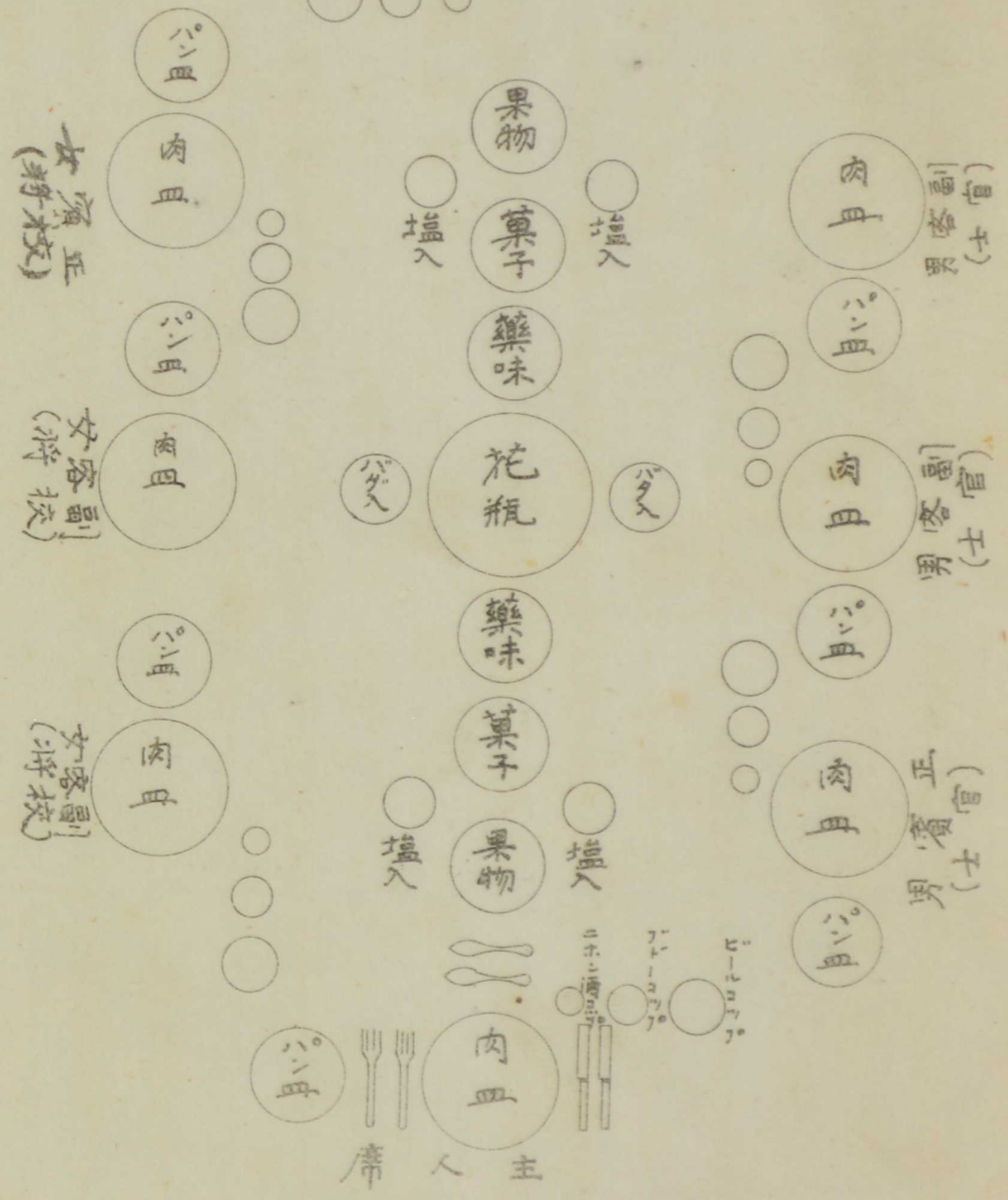


ナツポキンノ折方畧看



10

手 匙 匙  
肉 皿  
ハシ 皿









ニ適當ナル裝飾ヲ施サザルベカラズ又食器ノ金物類ナルハハ温クナシ置キ炙リ或ハ燒ク者ニ至リテハ其求メニ應ジテ方法ニ從ヒ之ヲナスベシ暖キモノナレバ暖カクナシ冷エザル間ニ供卓シ冷ヤスベキ料理ナレバ殊ニ冷却セシメテ出スベシ給仕人ハ是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
- コールドチツキン
- ポーチドエツグス
- アプリーコツト
- ブレツド
- バター
- ミルク
- (秋) 右全
- ポイルドターボツト

(夏) 全上

- コールドサーマン
- フライドソールス
- コールドビジョンパイ
- グリーンルドハム
- ストロベリース
- コヒー
- ブレツド
- バター
- マモレード

(冬) 右全

- コールドビーサント
- エツグス、エンド、トマト
- チャー
- ブレツドパン、
- バター
- マモレード

(一) (春) 晝食之部

- スプリング、スープ
- スチユード、ターロツト
- ホワイトベート
- ロブスターカツレツト
- ダブルビーフ

(一) (夏) 晝食之部

- カレー、スープ
- ホワイトベート
- ロースト、チキン
- フライドエツグス
- ポテートフレンチビーンス



ヴァイルオリーブ  
オレノンゼリー  
ブレッド  
バター  
コーヒー

(二) 右全

アスペラガース、スープ  
ターボット、ソース  
コールドチキン  
ヴァイルカツレット  
サツドルマツトン  
マカロニー、エマド、パイナップル  
バターケーキ

ヴァニラクリーム  
アイスクリーム  
アップルス  
ブレッド  
コーヒー  
ミルク  
バター

(二) 右全

クレヤースープ  
ターボットタートルス、ソース  
ロブスタークリーム  
チキンカツレット  
ローストラマブ  
ポテトグリーンピース  
ストロベリー、クリーム

ラレンヤマモレード  
チーズ  
ブレッド  
ミルク

(一) 秋 晝食之部

オイスター、スープ  
ナツクステール、スープ  
フライドツールス  
マツトンカツレット、スピートナツチ  
サツドル、チブ、マツトン  
ポテトスチュード、セロリ  
チョコレート、クリーム  
チーズビスケット  
ブレッド  
コーヒー

アイスパツテイニング  
ブレッド  
チーズ  
バター

(一) 冬 晝食之部

トマトスープ  
ロブスターフライ  
ポイルドフィッシュ  
ロースドターキー  
カレー、ライス  
チエリーゼリー  
チョコレート、カスター  
ブレッド  
バター  
チーズ



バター

(二) 右全

バター  
バアリースープ  
ターボットソース  
スカラツプチイスター  
ラビットカツレット  
ビーフマカロニー  
ロシヤサラダ  
アツアルパイ  
ウアインゼリー  
ブレッド  
チーズ  
バター  
ミルク

(春) 夕食之部

ミルク

(二) 右全

ミルク  
グレイブスープ  
ロシヤスープ  
スカラツプドオイスター  
スチュードビーフ  
ポイルドダング  
サラダ  
ブラムアツテイニング  
レモンクリーム  
バター  
ミルク

(夏) 夕食之部

コールドチキン

ハム、エンドダング

マヨネズソース、オブ、サーマン

チキン、サラダ

サンドウイッチ

ロブスター、バター

グラレット

チヤンペイン

(秋) 夕食之部

ロブスター

マヨネズ、チブ、チキン

コールドランブ

サラダキユーアンボ

ミンチパイ

コールドビーザント

ダング

ロブスターサラダ

サンドウイッチ、オブ、ハム

オイスターバター

チヨコレート、ケーキ

ゼリー

ブランドー

ウアインズ

(冬) 全上

フィッシュユリツールズ

ハイランドビーザント

コールドターキー

ハム、サラダ



ライスメリークリーム  
フルツケーキ  
クラレット  
チエリー

スチュードフルーツ  
チースピスケツト  
クラレット  
チエリー

海軍割烹術参考書終



27

Handwritten red ink markings, including a vertical line and some faint characters.

山  
口  
氏

Handwritten red ink characters and a circular seal.



