新編異国料理全

〔表紙オ〕

あら玉の御寿本なき

御めてたさ申□なく

皆ゝさま為御揃遊□此

御年御□させられ□

悦入まいらすニ付□□

〔表紙ウ〕

新編

　異国

　　料理

　宝集堂板

〔１オ〕

人生（ひとしやう）じて衣食住（いしよくぢゆう）の三ツ有

暫時（しばらく）も離（はな）るべからす、就中（なかんづく）食（しょく）ハ

元気（がんき）を養（やしな）ふ大本（たいほん）なり故（ゆえ）に

山海陸（さんかいりく）を三宝（さんぼう）といふ

吾国（わがくに）にハ菜羮（さいかん）に魚鳥（ぎよちやう）を和（くわ）して

五々三七五三の献立（こんだて）なつて尊卑（そんひ）

の礼（れい）を定（さだ）め漢（もろこし）にも竜胆鳳

髄（りうたんほうずい）をあつものにして酒池肉

林（しゆちにくりん）の譬（たとへ）あり然（しか）りといへど実地（じつち）

をふまざれば其真（そのまこと）を知（し）る事

なし爰（ここ）に或（あるひと）異方料理製法（ゐほうれうりせいほう）の

書（しよ）を蔵（ざう）して所持（しよぢ）する者あり予

〔１ウ〕

ひそかに是（これ）を見るに一珍

物（ちんぶつ）にして万里（ばんり）のことくに常

住（ぢやうぢゆう）の美食（びしよく）爰（ここ）に並（なら）べて見（ミ）るが

如し嗚呼（ああ）此書（このしよ）や埋木（むもれぎ）となツて

朽（くち）んよりハ桜木（さくらぎ）に花（はな）を咲（さか）せ

一見（いつけん）よりは万見（ばんけん）あらま

ほしくと此小冊（このしやうさつ）とハなしぬ

　　　　　又玄斎南可述

〔２オ〕

【図】

1. 異国人会合之図（いこくじんくわいがうのづ）
2. アメリカ
3. アメリカ
4. ヲランダ
5. イギリス

【図】

【６】イギリス

【７】フランス

【８】南京

〔２ウ〕〔３オ〕【画像５】

【図】

〔３ウ〕

【図】

〔４オ〕

まぜ炊（かしぎ）て吃（きつ）す尤（もつと）に市中（しちう）の者（もの）ハ至（いた）つて

下賤（げせん）ならでハ食（しよく）すことなし大方（かた）米飯（へいはん）を食（しよく）す

○片仮名（かたかな）を以（もつ）て附（つく）るものハ唐音（たうゐん）なり

　平仮名（ひらがな）を以（もつ）て附（つく）るものハ和訓（わくん）なり

　紙帖限（かみかずかぎ）りあれバ遺漏（ゐろう）するもの多（おほ）し

　余（よ）ハ後編（こうへん）にこれを補（おぎな）ふべし

凡（およそ）南京（なんきん）にて客来（かくきた）り料理（りやうり）の節（せつ）ハまづ

上面（しやうめん）に掛物前（かけものまへ）に卓子（タクシ）（つくへ）を置（おき）大花

瓶（くわへい）に花（はな）を生（い）け客来（かくきた）れバ椅子（いす）を

置（おき）佳好（あんべら）席どん子（す）天鵞絨（びらうど）の褥（しと□）を

設（もう）け、種々（しゆ％＼）の灯篭（とうろう）をかけ客座（かくざ）□

付（つい）て茶（ちや）を出（いだ）す夫（それ）より卓子（つくへ）を出（いだ）す

盃（さかづき）小皿（こざら）匙箸付（さぢはしつき）尤（もつと）もはしハ一ぜん紙（かミ）に

包（つゝ）ミ楊枝（やうじ）を一本（ほん）そゆる竜眼湯扁豆

〔４ウ〕

湯（ロエンタンヘンテウタン）に点心蓋茶碗（テンシンふたちやわん）に盛（も）り盆（ぼん）に乗（の）せ

出（いだ）す主人（しゆじん）是（これ）を客（かく）にすゝめ畢（おハ）りて給仕（きゆうし）

の者（もの）是（これ）を引（ひく）此時（このとき）たばこなぞ呑（の）むこと

あり、暫（しばらく）あつて酒肴（さけさかな）出（いで）る料理（りやうり）ハ定

式（じやうしき）にて献立（こんたで）あり六碗（わん）八碗十碗十二

碗（わん）といふて献立（こんだて）す別段（べつだん）の料理（りやうり）なし

譬（たとへ）バ六碗（わ）の肴（さかな）ハなに／＼幾（いく）いろ定（さだ）

まりある故（ゆへ）幾碗（いくわん）の菜（さい）の料理（りやうり）致（いた）すべし

といへバ料理方心得（りやうりかたこころえ）整（とゝのふ）るなり盃（さかづき）ハ□（［　］）に

取かハし酒（さけ）を勧（すゝ）む肴（さかな）ハ自身（じしん）好（この）ミに

任（まか）せとりて食（しよく）す菜数（さいすう）追々（おひ／＼）出（いで）て後（のち）

亦（また）点心醒酒湯（てんしんヘインツイウタン）を出（いだ）し、茶（ちや）を出す

また茶（ちや）出（いだ）し酒（さけ）を進（すゝ）む酒（さけ）もよき

程（ほど）にて飯（めし）を出（いだ）すあら方（かた）此（かく）のごとし

〔５オ〕

【図】

〔５ウ〕

【図】

〔６オ〕

◯茶名大略（ちゃのなたいりゃく）

珠蘭茶（チヒランサア）茶銘直段（ちゃのめいねだん）　松羅茶（ソンロヲサア）直段一斤

　　　　　　　　　　　一斤二匁程　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　二匁より四匁程

武夷茶（ウ□イヽサア）地名（ちめい）直段一斤ニ付上十二匁

　　　　　　　　　　　中七匁下三四匁

竜井茶（ロンツイサア）地名直段武夷茶ニ同し

旗□茶（ギヒツヤンサア）茶名直段武夷茶ニ同し

蓮心茶（レンスインサア）茶名直段一斤ニ付三十匁程

寿眉茶（ジウムイサア）茶名直段竜井茶ニ同し

紅梅茶（ホンムイサア）茶名直段十二匁程

雀舌（ツヤゼ）茶（ちや）の細（こまか）きをいふ直段竜井茶ニ同し

雨前（イヽズイン）穀雨前（こくうまへ）につみとるをいふ一に青茶（チンサア）といふ

　　　　　　　　　直段上廿四五匁中六七匁程下二三匁程

総（さう）じて茶ハ大なる簍（かご）に入て売買（うりかひ）す

旅行（りよこう）又は進物等（しんもつとう）にハ三十匁五十匁

〔６ウ〕

程（ほど）ヅヽ入小簍（こかご）を用ひ或（ある）ひハ錫壷（すゞのつぼ）に

入る尤錫（すゞ）の壷（つぼ）に入て買（かふ）にハ錐（すい）の大

小よりて直段（ねだん）高下（かうげ）あり日用（にちよう）の茶ハ

磁壷錫瓶（ツウウースイヒン）（やきものつぼすゞのつぼ）等（とう）に入おくなり

◯茶（ちや）煎（せん）じやうハ清水（せいすい）を炭火（すミび）にて

能（よく）煮立（にたて）煮上（にえあが）りたるとき水を少（すこ）し

入れ□よく煮立（にたて）茶碗（ちやわん）に茶（ちや）を少し入

其上沸湯（にえゆ）を茶碗（ちやわん）八分目（ぶんめ）まで入れ

暫（しばら）く蓋（ふた）をしてすむ

◯茶摘方製法（ちやつミかたせいほう）

三月穀雨（こくう）の節（せつ）に葉（は）を摘（つミ）とり鉄（てつ）なべ

にて炒（いり）莚（むしろ）に移（うつ）し手（て）をもつて揉絞（もミしぼ）

其後数扁（すへん）鍋（なべ）にて炒上（いる）茶ハ大方（おほかた）二十

遍（へん）ほども炒（いる）なり

〔７オ〕

【図１】

【１】新茶（しんちや）摘初（つみはじ）めの図（づ）

〔７ウ〕【画像１０】

【図２】

【１】同煎茶会（おなしくせんちやくわい）の図（づ）

〔８オ〕【画像１０】

◯酒名大略（さけのなたいりゃく）

恵泉酒（ヲイズエンツイウ）　常州出産味淡（あぢハひうす）し

鳥程潯酒（ウーテンツインツイウ）　湖州（こしう）出産

福珍酒（ホチンツイウ）　蘇州（そしう）出産

□安酒（ルウアンツイウ）　山西（さんせい）出産味甜（あま）し酔易（よひやす）し

汾酒（フンツイウ）　山西（さんせい）出産即（すなハち）焼酒なり

紹興酒（チヤウヒンツイウ）　紹興府（せうけうふ）出産

◯総（そう）じて酒（さけ）ハ壷（つぼ）に入斤（きん）目にて売買（うりかひ）す

五斤入十斤入不同（ふどう）あり直段（ねだん）大約十

斤入一壷（つぼ）三匁或（ある）ひハ五六匁程尤下

賤（げせん）の者（もの）端買（はしたがひ）ハ手前（てまへ）より酒瓶（とくり）持（もち）ゆき

十文二十文程宛（ほどづゝ）調（とゝのふ）るなり

◯酒製造（さけせいぞう）

酒（さけ）は米麹（こめかうじ）並（なら）びに水をもつて甕（かめ）或ひハ

〔８ウ〕

桶（おけ）に仕（し）こみ造（つく）る尤十月より翌年（よくねん）

正月二日頃（ごろ）までの内（うち）追々（おひ／＼）造（つく）りこむ也

量目等（りやうめとう）ハ酒（さけ）の種類（しゆるい）によりて不同（ふどう）

ありつまびらかならず

1. 酒壜（しゆとん）

【絵１】

1. 醤紅（せうこう）

【絵２】

1. 漏斗（ろうと）

【絵３】

1. 暖鍋（だひくわ）

【絵４】

1. 酒瓶（しゆへい）

【絵５】

1. 爵盃（しやくはい）

【絵６】

【絵７】

1. 杯（はい）

【絵８】

【絵９】

【絵１０】

【絵１１】

【絵１２】

【絵１３】

〔９オ〕【画像１１】

【図】

1. 南京酒造家（なんきんしゆぞうか）の図（づ）

〔９ウ〕【画像１２】

【図】

　◯料理製法（りやうりせいほう）

◯桂円湯（クイエンタン）龍眼（りうがん）の皮（かわ）を去（さ）り肉□（にくたね）とも熱

湯（にへゆ）に浸（ひた）し置（おき）肉（にく）の太（ふと）く白（しろ）く成（なり）たるとき氷

砂糖（こほりざたう）を湯（ゆ）にて煮立（にたて）肉汁（にくしる）ともに進（すゝ）む氷砂

糖湯（こほりざたうゆ）ハ鉄鍋（てつなべ）に白（さ）湯を煮（に）氷砂糖（こほりざたう）見積（ミつも）り

にて入れ残（のこ）らず鎔化（とけ）たる時味（あぢ）を試（こゝろミ）て随分（ずいぶん）

甜（あま）くして篩子（すいのう）をもつて器物（うつわもの）に篩入（こしいれ）塵（ちり）等を

能（よく）去（さり）て元（もと）の鍋（なべ）に入竜眼（りうがん）を入煮立（にたて）るなり

◯扁豆湯（ベンテウタン）薬（くすり）に用ゆる白扁豆（はくへんづ）を湯（ゆ）にて能（よく）

〔１０オ〕

煮立（にたて）和（やわ）らかに成たる時（とき）皮（かわ）を去（さ）り氷砂糖（こほりざたう）を入

随分（ずいぶん）あまき程入分量（ぶんりやう）見（ミ）はからひなり

◯杏酩（インロ）薬（くすり）に用ゆる杏仁（きやうにん）を熱（あつ）き湯（ゆ）に浸（ひた）し

柔（やハらか）に成たる時乳鉢（にうはち）に入能（よく）すり氷砂糖（こほりざたう）を入

随分（ずいぶん）あまき程入分量（ぶんりやう）見（ミ）はからひなり

◯鶏豆湯（キヒテ○ウタン）別名□実（ケンジ）苵実（ケンジ）ハ池水（いけミづ）に生（しやう）じ

　　　　　　　　　　　　　といふ

菱（ひし）のやうなるかたちの葉（は）にて根（ね）に丸（まる）き四五寸

位（ぐらい）の根（ね）あり此中（このなか）に□（たね）のやうに余斗（よけい）ある物有

此方の鬼菱（おにひし）也製方（せいしかた）扁豆湯（ベンテ○ウタン）とおなじ

【図】

〔１０ウ〕

◯雪粉□（スイランカ○ウ）別名雪粉団（スイフンタン）糯米（もちごめ）粳米（うるち）等分（とうぶん）

　　　　　　　　　　　　　又百菓□（ベヒーカ○ウ）

にして水を少（すこ）しふりまぜ合（あハ）せ米篩（こめとをし）にて

蒸篭（せいろう）の内へふるひこミ粉（こ）の厚（あつ）さ二三分

にして蒸立（むしたて）よく蒸上（むしあが）りたるを折敷（をしき）やうの

物（もの）にうつし少しさめたる時（とき）上（うへ）に白砂糖（しろさたう）を一面（めん）

にふるひかけ其外（そのほか）◯紅采（ホンスウ）梨子（なし）を薄（うす）くきり生円寺（しやうえん□）

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　ゆて染砂糖（そめさたう）につけ糸切（いときり）に

したるを　◯瓜子（ニツアツウ）西瓜（すいくハ）の　◯橙子（ヅエンツウ）橙子青（あを）きうちにとり

いふ　　　　　　　　　　　　　核（たね）なり　　　　　　　　　　　　　皮（かわ）を薄（うす）くへぎ砂糖

漬（づけ）糸切（いとぎり）に　右三昧（さんミ）を少（すこ）しヅヽ上に置（おき）一寸四五分

したるをいふ

角（かく）に切（きる）なり

【図】

〔１１オ〕

【図】

〔１１ウ〕

出す小豆餡ハ小豆（あづき）のせんをとり白砂糖（しろざたう）を

入れ猪油（ちよゆ）をくわへよく／＼練合（ねりあハ）せ用ゆ小豆

一升のせんに砂糖（さたう）三斤の配法（はいほう）なり

○□衣餅（ソーイヽヒン）一名太史餅（タイスウヒン）麦粉（むぎのこ）を菜（な）の油（あぶら）

と水（ミづ）等分（とうぶん）にして□捏（こね）あハせ白砂糖（しろざたう）を

少（すこ）し加（くわ）へ棒（ぼう）にてのべ又丸（まる）くかためて餅（もち）の

ごとくして手（て）にて少（すこ）し押（おし）ひらめにして

油（あぶら）にて黄色（きいろ）になるまであげ白砂糖（しろざたう）を

ふりかけ用ゆる

【図】

〔１２オ〕

じゆくし小蝦（こゑび）を炙（あぶ）りて上（うへ）に置（おき）韮（にら）を刻（きざ）ミ

ふりかくるなり酒醤油（さけしやうゆ）配法前（はいほうまえ）に同し

○燕窩湯（エンヲータン）一名大菜（タイツアー）ゑんすを一夜（いちや）水（ミづ）に

浸（ひた）し又湯（ゆ）にて能（よく）洗（あら）ひ毛塵（けちり）等（とう）を能去（よくさり）

細（こまか）くさき湯（ゆ）に浸（ひた）し置（おき）鶏（にハとり）の煮汁（にしる）に塩（しほ）

酒（さけ）を加（くわ）へ至極（しごく）淡塩梅（うすあんばい）して鶏肉火腿（キイシヨホーーイ）猪（ぶた）の

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　塩干（しほぼし）也

鮮肉（なまぶた）糸切（いときり）にして煮熟（にじゅく）し碗（わん）へ盛（もり）其上（そのうへ）へ

右ゑんすを盛（もり）て葱（ねぎ）を少（すこ）しきざみ入（いれ）る

煮汁（にしる）七分酒（さけ）三分配法（はいほう）なり

○魚翅湯（イヽツウタン）鱶鰭（ふかのひれ）を水（ミづ）に浸（ひた）しゑんす

同様（どうやう）にして鶏（にハとり）をこまかく角切（かくぎり）にして鍋（なべ）に

油（あぶら）を入ざつと炒（いり）醤油（しやうゆ）酒（さけ）水（ミづ）を入塩梅（あんばい）して

細火（ほそび）にて煮（に）じゆくし鰭（ひれ）椎茸（しいたけ）葱（ねぎ）を入れ

しばらく煮（に）て盛（も）るときハ鰭（ひれ）を上（うへ）に盛（も）る

水（ミづ）酒（さけ）等分（とうぶん）にして八分醤油（しやうゆ）二分程（ほど）ずツ

〔１２ウ〕

【図】

ぶん淡塩梅（うすあんばい）にして用る

○海参湯（ハイスエンタン）いりこを竪（たて）四ツ切（ぎり）にして湯（ゆ）ニて

煮熟（にじゆく）し火腿（ホートイ）の煮汁（にしる）に酒（さけ）醤油（しやうゆ）をくわへ

塩梅（あんばい）し魚円（イヽエン）魚のかま　椎茸（しいたけ）葱（ねぎ）を入れ煮（に）る

　　　　　　　　　　　　　　　　　ぼこを云

酒（さけ）醤油（しやうゆ）の配法（はいほう）魚翅湯（イヽツウタン）におなし

○羊羔（□ンカロウ）羊肉（ひつじのにく）を一塊（ひとかたまり）二斤（にきん）ほどヅヽにして

水にて能（よく）煮熟（にじゆく）し汁（しる）を去（さり）肉（にく）をよくあらひ

大根（だいこん）生姜（しやうが）葱（ねぎ）をくわへ醤油（しやうゆ）酒（さけ）にて能（よく）煮込（にこミ）

骨（ほね）を去（さり）て冷（さめ）たる時（とき）薄（うす）く切（きり）用ゆ酒（さけ）七分

〔１３オ〕

醤油（しやうゆ）三分の配法（はいほう）尤も煮（に）がたき時ハ酒（さけ）計（はか）り

にて煮（に）後（のち）に醤油（しやうゆ）を入る

○猪蹄（ちいてい）一名東坡（トンホー）　猪（ぶた）の股付（ももつき）の肉（にく）を五寸角（かく）

　　　　　　　　　肉といふ

程（ほど）に切（き）り湯（ゆ）にて能々（よく／＼）煮（に）酒（さけ）醤油（しやうゆ）に白砂糖（しろざたう）

茴香（ういきやう）をすこし加（くわ）へ皮付（かわつき）の肉色（にくいろ）赤（あか）くなる

まで煮込（にこミ）木茸（きくらげ）山薬（ながいも）葱（ねぎ）を入（い）れる酒（さけ）醤油（しやうゆ）

配法（はいほう）羊羔（ヤンカ○ウ）に同じ

○野鶏（エーキイ）雉子（きじ）の皮（かわ）を去（さり）て腹付（はらつき）の肉計（にくばか）り

薄（うす）く切（きり）鍋（なべ）に油（あぶら）を引炒（ひきいり）和（やわ）らげ酒（さけ）醤油（しやうゆ）に

【図】

〔１３ウ〕

葛粉（くずこ）を少（すこ）しくわへ汁気（しるけ）なきやうに炒（いり）て用

ゆる酒（さけ）八分醤油（しやうゆ）二分配法（はいほう）

○鰣魚（スウイヽ）ゑその魚（うを）を酒娘（さけのもと）にて塩（しほ）を加（くわ）ふ

○鹿骨湯（ロキンタン）鹿（しか）の筋（すじ）を水（ミづ）に浸（ひた）し長（なが）さ

一寸ほどに切（き）り火腿（ホートイ）の煮汁（にしる）にてよく煮熟（にじゆく）

し酒（さけ）醤油（しやうゆ）にて塩梅（あんばい）して肉円（シコエン）ぶたのかま

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　ぼこなり

椎茸（しいたけ）乾筍（ほしたけのこ）葱（ねぎ）を入れ煮立（にたて）用ゆ酒（さけ）醤油（しやうゆ）

配法（はいほう）魚翅湯（イヽツウタン）におなし

○炒鶏（ツアウキイ）鶏（にハとり）を骨（ほね）ともに一寸程（ほど）ヅヽに切（き）り

【図】

〔１４オ〕

鍋（なべ）に油（あぶら）を引炒（ひきいり）又水を少（すこ）し入半煮（はんに）に成（なり）

たる時酒（さけ）醤油（しやうゆ）猪油（ぶたのあぶら）少（すこ）し入栗（くり）山薬（じねんじよ）蒜（にら）を

加（くわ）へ煮熟（にじゆく）し汁（しる）なきやうに煮（に）こむ酒（さけ）醤

油（しやうゆ）東坡肉（トンホーシヨ）の配法（はいほう）におなし

○全鴨（スエンヤ）あひるの羽付（はつき）を去（さり）て皮（かわ）の損（そん）ぜぬ

様（やう）に能（よく）毛（け）を去（さ）り腹（はら）をあらひ糯米（もちごめ）蓮肉（れんにく）を

腹（はら）に詰（つめ）藁（わら）にてまき湯（ゆ）にて七分程（ほど）煮和（にやわ）

らげ其汁（そのしる）をさり火腿（ホートイ）の煮汁（にしる）に酒（さけ）醤油（しやうゆ）

を加（くわ）へ塩梅（あんばい）し又能々（よく／＼）煮熟（にじゆく）し藁（わら）を去（さり）

【図】

〔１４ウ〕

全体（ぜんたい）の崩（くづ）れぬやうにして木丼（ウ）金針菜葱（くわんそうのはなねぎ）

等（とう）を加（くわ）へ煮（に）る煮汁（にしる）酒（さけ）等分（とうふん）にして十分（じふぶ）

一醤油（しやうゆ）を用ゆ

◯鵞鵞（ユーガ）の肉（にく）を骨（ほね）ともに切（きり）湯（ゆ）にて能（よく）煮

和（にやわら）げ酒（さけ）醤油（しやうゆ）にて煮熟（にじゆく）するなり

◯蟹□（ヒヤイ○ケン）蟹（かに）を煮（に）て殻（から）を去（さり）肉（にく）を鶏（にハとり）の

煮汁（にしる）に酒（さけ）醤油（しやうゆ）を入葛粉（くすこ）を加（くわ）へ葱（ねぎ）生姜（しやうが）

を細（こまか）くきざみ入煮熟（にじゆく）し煮汁（にしる）酒（さけ）等分（とうぶん）に

して八分醤油（しやうゆ）二分の配法（はいほう）葛（くず）少（すこ）し

◯蟶乾（シンカン）蟶（まて）を水（ミつ）に浸（ひた）し砂（すな）を去（さり）能（よく）洗（あら）ひ

猪肉（ちよにく）を薄（うす）く切（きり）鍋（なべ）に入煎（せん）じ其油（そのあふら）にて炒（いり）猪

肉（ちよにく）ともに炒熟（いりじゆく）し酒（さけ）醤油（しやうゆ）を加（くわ）へ塩梅（あんばい）して

葱（ねぎ）を細（こまか）く切入（きりいれ）煮（に）る酒（さけ）八分醤油（しやうゆ）二分

◯魚肚（イヽトー）　魚（うを）のにべを水（ミづ）に浸（ひた）し湯（ゆ）にて煮

和（にやわ）らげ鮮肉火腿（スエンシヨホートイ）の煮汁（にしる）に酒（さけ）醤油（しやうゆ）を加（くわ）へ

〔１５オ〕

煮熟（にじゆく）し椎茸（しゐたけ）乾筍（ほしたけのこ）木耳（きくらげ）等（とう）を加（くわ）ふ酒（さけ）醤

油（しやうゆ）配法（はいほう）蟹□（ヒヤヒ○ケン）に同し

○都（すべ）て煮物（にもの）ハ酒勝（さけがち）醤油（しやうゆ）少（すくな）にして何（いづ）れ

の品（しな）も淡塩梅（うすあんばい）なりいつも小皿（こざら）に醤油（しやうゆ）を盛

置（もりおき）人々淡□（たんかん）のこのミにより□（しぼはゆき）を好（この）む者（もの）ハ

醤油（しやうゆ）を付（つけ）て吃（きつ）すこのまざるハ用（もち）ひず

配法（はいほう）に一定（いちじやう）の分量（ぶんりやう）なし

【１】□子（こつし）

【絵１】

【２】磁鼓橙（しことう）

【絵２】

【３】茶瓶（さへい）

【絵３】

【４】茶碗（さわん）

【絵４】

【絵５】

【５】交椅子（こういし）

【絵６】

【６】褥（ぢよく）

【絵７】

【７】風炉（ふうろ）

【絵８】

【８】手炉（しゆろ）

【絵９】

【９】花瓶（くわへい）

【絵１０】

【１０】挿屏（そうへい）

【絵１１】

【１１】炭斗（たんと）

【絵１２】

〔１５ウ〕〔１６オ〕【画像１８】

　◯中等十碗八碗（ちうとうじうわんはちわん）八碗の時ハ羊肉（ヤンシヨ）

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　魚翅湯（イヽツウタン）を減（げん）ず

◯燕窩湯（エンヲータン）ゑんす煮方（にかた）前（まへ）に同し楡肉（イヽシヨ）

乾筍（カンシヒ）鶏（にハとり）の皮（かわ）を入るなり

◯全鴨（スエンヤ）煮方（にかた）前（まへ）に同し腹（はら）に詰物（もの）なし

蓮肉（れんにく）木耳（きくらげ）葱（ねぎ）を上置（おき）にするなり或ひハ醤

油（しやうゆ）に氷砂糖（こほりざたう）を加（くわ）へ煮（に）るもあり

◯魚翅湯（イヽツウタン）煮方（にかた）前（まへ）に同し魚円（イヽエン）鮮肉（センシヨ）

火腿（ホートイ）葱（ねぎ）等をくわふ

◯猪蹄（チイテイ）煮方（にかた）前（まへ）に同し蝦（ほし）米海粉葱（ねぎ）を加ふ

◯鹿筋湯（ロー□ンタン）煮方（にかた）前（まへ）に同し肉円（ジエン）葱（ねぎ）を加ふ

◯海参湯（ハイスエンタウ）煮方前に同し蝦魚円（ヒヤアイヽエン）葱（ねぎ）

香菰（まいたけ）を加ふ

◯羊肉（ヤンシヨ）前（まへ）の羊羔（ヤンカ◯ウ）の如く煮込（にこミ）山薬（やまのいも）を加ふ

◯□魚（ツイイ）ふなを水煮（ミづに）にして椎茸（しゐたけ）肉円（ジヨエン）

韮（にら）をくわへ醤油（しやうゆ）を添（そ）ふ又油（あぶら）あげにして滴

〔１６ウ〕

【図】

醤油（しやうゆ）にて煮（に）こむもあり

◯鮑魚（ハ◯ウイ）干鮑（ほしあわび）を水（ミづ）に浸（ひた）し薄（うす）く切り

鍋（なへ）に油（あぶら）を引炒（ひきいり）和（やわ）らげ鮮肉（すエンジヨ）を薄く切り

加（くわ）へ酒（さけ）醤油（しやうゆ）にて煮立（にたて）蒜（にら）を加ふ

◯炒鶏（ツアウキイ）鶏（にハとり）前（まへ）のごとく炒魚（いりうを）の身（ミ）を油（あぶら）あげ

にして栗（くり）葱（ねぎ）を加（くわ）へ煮（に）るなり

◯醒酒湯（スインツイウタン）鶏（にハとり）を水煮（ミづに）にして肉（にく）を去（さ）り

右（ミぎ）の煮汁（にしる）に塩（しほ）を少（すこ）し入（い）れ葱（ねぎ）をこまかく

きざみ少（すこ）し入る

〔１７オ〕

【図】

〔１７ウ〕

【図】

〔１８オ〕

　　　　回千（ホイツエン）即（すなハち）羔□（カンハン）にて一品（しな）ヅ

　　　　　　　　　　　　　鉢（はち）に盛（もり）て卓子（つく□）の上（うへ）に排ふ

【段１】

◯茘枝（リンツウ）れい

　　　　　　　　　し

榛子（ツインツウ）はし

　　　　　　　　　はミ

胡桃（ウータ○ウ）くるミ

杏仁（インジン）きやう

　　　　　　　　にん

瓜子（クツアツウ）西瓜の

　　　　　　　　　たね

明姜（ミンキヤン）せうが

　　　　　　　　　つけ

連環（レンクワン）

鶏（キイ）蚕（タン）

鴨（ア）

枇杷根（ビイ□□ケン）

仏手柑（ウヘンウカン）

山査□（サンサアカ□ウ）

【段２】

竜眼（ロンエン）りうがん

蓮子（レンツウ）れん

　　　　　　　　にく

棗子（ツアウツウ）なつめ

雲片□（インヘンカ○ウ）

梔子（ツイツウ）

太史餅（タイスウヒン）

氷糖（ピンタン）

眉公餅（ムイコンヒン）

夾砂□（キヤサアカ○ウ）

□魂糖（ウエンクイダン）

造花五六酒（つくりばなごろくしゆ）大根（だいこん）にて時新花（じしんくわ）

　　　　　　　　　　　　　　　　　作る

【段３】

松子（ソンツウ）まつのミ

橘餅（キヒン）ミかん

　　　　　　　づけ

雪梨（スイリイ）

落花生（ロハアス□□）

柿餅（ズウヒン）つるし

芝麻扁（ツウマアペン）

火腿（ホートイ）

冬瓜糖（トンクツアダン）

桂花□（クミハアカ○ウ）

風雨梅（ホンイームイ）

右（みぎ）の外（ほか）時新（じしん）の草物（くだもの）桃（もゝ）季（すもゝ）花紅（りんど）香円（さほん）

橙子（だい／＼）等（とう）の品（しな）時（とき）に随（したが）ひ用る

〔１８ウ〕

　○客請料理品排出（きやくをせうするりやうりひんくりだし）の次第（しだい）

茶（さあ）　　桂円湯（クイエンタン）蓋茶碗（ふたちやわん）に盛（もり）匙（さぢ）を添（そへ）

　　　　　　　　　　　　　　　　　　盤（ばん）にのせ一人前（まへ）一ツツヽなり

扁豆湯（ベンテウタン）同上

【段１】

◯卓子（チヨツウ）

燕窩湯（エンヲータン）大椀

　　　　　　　　　　　に盛

羊羔（ヤンカ○ウ）鉢に

　　　　　　　　　盛

鰣魚（ズウイー）大椀

　　　　　　　　に盛

雪粉□（スイフンカ○ウ）小鉢

　　　　　　　　　　　　に盛

□衣餅（ソーイヽヒン）同上

炒鶏（ツアウキイ）鉢に

　　　　　　　　　盛る

蟹□（ヒヤイケン）大碗

　　　　　　　　　に盛

四点心（ソウテンジン）

糖□（タンカ○ウ）同上

【段２】

熊掌（ヨンチヤン）

魚翅湯（イヽツウタン）同上

猪蹄（チヨテイ）同上

鹿筋湯（ロキンタン）同上

餃子　同上

醒酒湯（スインツウタン）茶碗（ちやわん）に盛（も）り一人

　　　　　　　　　　　　前一盃（はい）ツヽなり

全鴨（スエンヤ）同上

蟶乾（シンカン）同上

□粉□（ケウ□ンカ○ウ）小鉢

　　　　　　　　　　　　に盛

扁豆□（ヘンテウカ○ウ）同上

【段３】

鹿尾（ロウイ）同上

海参湯（ハイスエンタン）同上

野鶏（エーキイ）同上

四点心（ソウテンジン）口取四

　　　　　　　　　　　通り

紅粉□（ホンフンカ○ウ）同上

鵞（ロー）同上

魚肚（イートー）同上

肉饅頭（シヨマンホウ）同上

　　○茶（サア）　○飯（ハン）　右畢（おハ）りて卓子（チヨツウ）を

〔１９オ〕

引（ひき）回千（ホイツウン）を出す也八碗菜（わんさい）十碗菜（わんさい）のときニも

菜数（さいすう）四五椀（わん）の後（のち）点心（ニウジン）を出し醒酒湯（スインツウタン）を

出し又菜（さい）を出すなり

◯火腿（ホートイ）製法（せいほう）一名臘乾（ラカン）臘月（らうげつ）寒中製（かんちうせい）

　　　　　　　　　　　　　　　　　するゆゑ臘乾（ラカン）といふ

寒中（かんちう）猪（ふだ）の股（もゝ）を足付（あしつき）なから一腿づゝ切り

とりよく洗（あら）ひ毛（け）を取（とり）さり暫（しばら）くさらし

乾（かわか）し凡（およそ）肉（にく）一斤（きん）に塩（しほ）二十目程（ほど）の積（つも）りを

以（もつ）てよくすり入日（ひ）に乾（かわか）し寒風（かんふう）のあたる

所（ところ）に十日程（ほど）つるし置（おき）又塩湯（しほゆ）を冷（さま）しその

内（うち）に浸（ひた）し日（ひ）に干（ほす）こと四五度（たび）にして能々（よく／＼）さらし

乾（かハか）し前（まへ）のごとくつるし置（おく）なり

◯肉類（にくるい）を早（はや）く煮和（にやわら）ぐるにハ鍋（なべ）の内へ肉豆寇（にくづく）を

二ツ三ツ程（ほど）入煮（に）れバ和（やわら）かになる也しかし肉（にく）の

味（あぢハひ）よからず随分（ずいぶん）細火（ほそび）ニて緩々（ゆる／＼）和（やわら）ぐにしかず

〔１９ウ〕

洋算用法（やうさんようはふ）柳河春三先生著　初編一冊出来

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　二編近刻

西洋（せいやう）の算法（そろばん）を天文（てんもん）地理（ちり）測量（そくりやう）造舶（ざうはく）航海（がうかい）砲術（はうじゆつ）等（とう）に関

渉（かゝりあひ）少（すくな）からずして有志（こゝろある）の人（ひと）必（かならず）学（まな）ばずんバあるべからす今（いま）

刊行（はんかう）の初編（しよへん）ハ数字（かずじ）九九（くく）の次第（しだい）を始（はじめ）とし三率比例（さうばわり）まで

を出（いだ）せり次（つぎ）の二編（にへん）ハ面積（めんせき）軽重（けいぢう）の積方（つもりかた）開平（かいへい）開立（かいりう）の二法（にはう）

をあらはし続（つゞい）て町間（ちやうけん）の遠近海路（えんきんかいろ）の方角（はうかく）日月星（じつげつせい）の

□度（てんど）を測（はか）るの法（はう）に至（いた）るまで国字（かな）をもつて記（しる）したれハ

児女輩（こどもしゆ）ニも解（け）しやすく実（じつ）に和蘭算術（おらんださんじゆつ）の鼻柤（はじまり）とも

謂（いひ）つべき方今（いまとき）必要（ひつえう）の書（しよ）なり

　又玄斎画著

　　文久元酉八月

　　　日本橋東中通下槙町

江戸　　　　　大和屋喜兵衛発兌