



海軍割烹術參考書

第	類第	號
年	月	日購求
岸田藏書		百



舞鶴海兵團長 西山保吉

命 令

五等主厨ハ本書ニ依リ割烹術ヲ修得スベシ

發行年月日

明治四拾一年七月一日

沿 革

本團開廳以來實施シタル教授材料ヲ蒐集シ海軍大主計花井申監督ノ下ニ海軍一等厨宰今井藏郎堀口篤ヲシテ之ヲ増補改訂セシメ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

本書ハ專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シ之レニ依テ以テ教授シツ、アルニカ、ワ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ク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掲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シ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

需品名稱之部

釜	一	汁泡取	二
茶釜	一	西洋竈	二
魚蒸鍋	一	肉載刀	二
蒸鍋	一	肉載刀鏟	二
馬鈴薯蒸鍋	一	肉刃	二
汁鍋	一	出刃庖丁	二
煎鍋	一	薄刃庖丁	二
鉄條	一	蒸燒鍋	二
肉叉	一	行軍用釜	三
裏漉	一	行軍用釜架	三
泡漉鍋	二	火屏風	三
汁匙	二	行軍用釣瓶	三

スープ皿	三ウ	魚ホルク	五
スープ匙	三ウ	魚ナイフ	五
肉皿	三ウ	菓子鉢	五
野菜鉢	四	バターナイフ	五
ソース鉢	四	紅茶及珈琲瓶	五
サラダ鉢	四	果物鉢	五
肉盛皿	四	バター入	五
チーズ皿	四	洗指碗	五
菓子ナイフホルク及スプーン	四	砂糖壺	五
ナイフ	四	牛乳壺	五
ホルク	四	アイスクリーム皿	五
サラダホルク	四	紅茶碗及紅茶皿	六
サラダ匙	四	酒瓶	六
ソース匙	四	鹽壺	六
野菜匙	五	コップ	六

ナイフ研	六	鮭ノ調理法	一五
薬味入	六	刺身ノ調理法	一五
鹽匙	六	玉子焼ノ仕方	一五
珈琲碗	六	鹽焼調理法	一五
牡蠣ホルク	六	煮肴ノ調理法	一五
紅茶匙	六	魚煮浸シノ調理法	一六
砂糖挾	六	照焼ノ調理法	一六
胡桃割	六	酢ノ物ノ調理法	一六
ナイフ置臺	七	ウシチ羹ノ調理法	一六
挽肉機械	七	ヌタ調理法	一六
珈琲挽機械	七	筍鳥賊木ノ芽アエノ調理法	一六
アイスクリーム機械	七	締締ノ調理法	一七
パン皿	七	茄子ノシン焼調理法	一七
ナプキン及食卓覆	七	牛肉味噌漬ノ仕方	一七
略圖	自八至四ウ		

日本料理之部

鯛麩ノ調理法	一七	鮑ノフクラ羹ノ調理法	二〇
鰻井ノ調理法	一七ウ	鹿兒島汁ノ調理法	二〇
王子豆腐ノ調理法	一七ウ	五目飲ノ炊キ方	二〇ウ
鱈柳川トシノ調理法	一八	洗身ノ調理法	二〇ウ
風呂吹大根調理法	一八	蒲焼ノ調理法	二一
魚キシ焼ノ調理法	一八	天麩羅ノ仕方	二一
煎豆腐ノ仕方	一八ウ	焼牛ノ仕方	二一ウ
魚ケンチン蒸調理法	一八ウ	揚シシヨウノ仕方	二一ウ
吹物ノ調理法	一八ウ	金平午莠ノ仕方	二一ウ
煎鳥ノ調理法	一九	伊勢海老鬼瓦焼ノ調理法	二二
茶碗蒸ノ調理法	一九	魚でんノ仕方	二二
親子井ノ調理法	一九ウ	煎卵ノ仕方	二二ウ
焼松茸ノ仕方	一九ウ	餅昆布卷ノ仕方	二二ウ
螺ノ壺焼調理法	二〇	牛肉佃煮ノ調理法	二二ウ
鮑ノ酢ノ物調理法	二〇		

茄子ノ胡麻合エノ仕方	二二ウ	乾百合	二六
トロノ調理法	二三	乾蚕豆	二六ウ
筍ノ白合調理法	二三	鵲豆	二六ウ
蒟蒻白合調理法	二三	隠元豆	二六ウ
卵ノ花煎ノ仕方	二三ウ	黒大豆	二七
甘鯛味噌漬ノ仕方	二三ウ	青豌豆	二七
乾物野菜類調理法		乾物野菜數種ノ調理法	二七ウ
乾甘藷	二四	于瓢	二八
乾馬鈴薯	二四	切于大根	二九
乾里芋	二四ウ	高野豆腐	二九ウ
乾午莠	二四ウ	焼鉄	二九ウ
乾人參	二五	紫豚	三〇
乾蓮根	二五ウ	晒若布	三〇ウ
乾葱姑	二五ウ	鹿角菜	三〇ウ
乾南瓜	二六	刻昆布	三一

水蒟弱	三一	茄子ノ芥子漬	三四
割菜	三一ウ	燕菁ノ千枚漬	三四
豆腐ノ製法	三二	燕菁ノ芥子漬	三四
漬物ノ漬方	三二	小燕菁ノ酢漬	三四
浅漬ノ漬方	三二ウ	西洋料理之部	
大坂浅漬	三二ウ	スープ調製法	三四ウ
大坂切漬	三二ウ	トマトスープ	三四ウ
糠味噌漬	三二ウ	ポタートスープ	三四ウ
生姜梅酢漬	三三	ビーンスープ	三五
生姜ノ味噌漬	三三	ビーフステーキ	三五
瓜ノ鹽壓漬	三三	ローストビーフ	三五ウ
瓜ノ味噌漬	三三ウ	コールドミート	三五ウ
カミナリボシ	三三ウ	ポイルドビーフ	三五ウ
茄子ノ鹽壓漬	三三ウ	フーカデンビーフ	三六
茄子ノ味噌漬	三三ウ	ロールキャベツ	三六
		附トマトソース	三六

ロールビーフ	三六ウ	ール、ピヤンチールソース	三九
ジャマンビーフ	三六ウ	ヒレドツター、附合マワソポタート	三九ウ
ダブルビーフ	三七	エンドサンピヨン	三九ウ
ミンチボール	三七	チキンロース	三九ウ
ミンチカツレツ	三七ウ	コールドチキン	三九ウ
ビーフカツレツ	三七ウ	シチュードチキン	四〇
シチュードビーフ	三七ウ	チキンチョップ	四〇
トマトミンチビーフ	三八	ガランデンチキン	四〇
ローストパンブキン	三八	カレイライス	四〇ウ
ローストブリンジャール	三八	チキンライス	四〇ウ
シチュードキユーカンボ	三八ウ	ミンチパイ	四一
ベツキツグドキユーカンボ	三八ウ	チキンパイ	四一
ドライハイシ	三八ウ	ロースポーク	四一ウ
チースマカロニー	三九	ポークチャップ	四一ウ
シヤットプリヨン、チランダニーエ		ポークカツレツ	四一ウ

ポイルドポーク	四一ウ	ソース	四三ウ
ポークカンド	四二	ローストフィッシュ	四四
コールドタング	四二	フィッシュボール	四四
シチュードタング	四二	フィッシュコロツケツト	四四
コンタン	四二	ビーフコロツケツト	四四
コンビーフ	四二ウ	エツグコロツケツト	四四ウ
ハムオムレツト	四二ウ	コキール	四四ウ
鹽豚	四二ウ	ベツキングフィッシュ	四四ウ
ハムエツグス	四二ウ	グリーンチキン、ムスリンソース 附合マ	四五
ハムサラダ、マイナイソース	四二ウ	ワシボテートポイルドアリフロワー	四五
ハムサンドイツチ	四三	オートミール	四五
オムレツト	四三	珈琲及紅茶	四五ウ
スカンプレースエツグス(朝食用)	四三ウ	オイスターフライ	四五ウ
フライドフィッシュ	四三ウ	オイスターソース	四五ウ
ポイルドフィッシュ 附ホワイト	四三ウ	トーストパン	四六

サラダドレッシングソース	四六	ポロンプリン	四九
オイスタースープ	四六	プツテイングヴァイクトリヤ	四九
エツグスープ	四六	ゼリー	四九
ペヂターブルスープ	四六ウ	コンフロアーゼリー	四九ウ
フリカンドビーフェンドマゼド	四六ウ	パインアップルゼリー、オレンヂゼリー	四九ウ
コヤン	四六ウ	ライスフェスター	四九ウ
生麵包ノ製法	四七	スポンヂケーキ(一名カステラ)	四九ウ
菓子之部	四七	ウヤムロールスパンヂケーキ	五〇
セイゴプリン	四八	シユークリームケーキ	五〇
タピオカプリン	四八	ドナツケーキ	五〇ウ
ライスプリン	四八	ベニューーフレ	五〇ウ
エツグプテイング	四八	スノーエツグス	五一
パンプリン	四八ウ	チョコレートカスター	五一
チャツネツプリン	四八ウ	カップカスター	五一
スイツプリン	四九	シヤムターツ(一名シヤムパイ)	五一

ワツプル	五二ウ	ベキンボーダー	五三ウ
フルーツスーフレカスターソース	五一ウ	オレフ油	五四ウ
マードアツプル、パタクラムス	五二	チヤツ子	五四ウ
アツプルフリツタース	五二	ピコロス	五四ウ
アイスクリーム	五二	カレンズ	五四ウ
ビスケット	五二ウ	アーマンド	五四ウ
調理用品種及性質		チョコレート	五四ウ
ハム	五三	コ、ア	五四ウ
ペーコン	五三	アンチヨビーソース	五四ウ
マカロニー	五三	チース	五四ウ
ゼリチン	五三	ラード	五四ウ
セイゴ及タピオカ	五三ウ	ヘット	五四ウ
レモンビー	五三ウ	胡椒(ホワイトペツパー)	五五
レモン油	五三ウ	カレイ粉	五五
シヤム	五三ウ	辛子(マスタード)	五五

食鹽	五五	給仕心得	六〇ウ
粉末香料類及香料	五五	献立ノ概略	六一ウ
トマト	五五ウ		
グリーンビー	五六		
罐詰類其他	五六		
角砂糖	五六ウ		
ミツクストビール	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		
魚肉ノ種類及調理法	五七ウ		
米ノ種類及用法	五八		
野菜類調理ノ注意	五八ウ		
廢物利用法	五九		
食卓飾リ方(略圖)	五九ウ		
食卓飾リ方	六〇ウ		

需品名稱之部

炊事器具ノ名稱及用法

- 一、釜 七律入ヨリ十八律入ニ至ル四種（洋名ボイラー）
鑄鉄製ホウロウ引柄圓形ニシテ鉄葉ノ蓋ヲ有シ多ク「スープ」類ヲ調理ス又艦船ニ於テハ主ニ炊飯調汁等多量ノ調理ヲナス場合ニ使用ス
- 二、茶釜 二入律ヨリ七律入ニ至ル四種（アイロンケットルス）
鑄鉄製ニシテ普通ノ鉄瓶ノ如キモノニシテ多ク紅茶等ヲ調理スルニ用ユ
- 三、魚蒸鍋 大小二種（オートベルフイツシユバン）
鉄葉製其形ハ長キ楕圓形ニシテ其内側ニ階段ヲ有シ之ニ把手ヲ取付ケタル格子ノ如キモノヲ置キ其上ニ魚肉其他蒸煮スベキ食品ヲ載セ調理スルニ用ユ
- 四、蒸鍋 二律ヨリ六律ニ至ル四種（シチユーバン）
鑄鉄製ホウロウ引ニシテ淺キ扁平ナル物ナリ（第四圖參照）鉄製ノ蓋及棒形ノ柄ヲ有シ西洋料理ニ在テハ多ク肉類ノ蒸煮ニ用フルモ日本料理ノ煮込又ハ煎鳥等ノ調理ニ使用スレバ大ニ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）



鑄鉄製ホウロウ引ニシテ恰モ日本ノ柄杓ノ形ニ似テ鉄葉製ノ蓋ヲ有シ其ノ口径ノ大イサニ應
ヲタル鉄葉製ニシテ其底部ヲ網目ノ如ク切り抜キタル底ヲ有スル桶ノ如キモノヲ架ケ之ニ馬
鈴著其他蒸煮ス可キ食品ヲ入レ調理スルニ用ユ

六、汁鍋 一律ヨリ七律ニ至ル五種（ソースパン）

鑄鉄製ニシテホウロウチ引キ恰モ馬鈴薯蒸鍋ノ下部ト異ズ小形ノ者ニハ嘴ヲ有スルモノアリ
テ主ニ「ソース」類ヲ製シ艦船ニ在テハ味噌汁及飯ヲ炊クニ用ヰ其用途甚ダ廣キモノナリ

七、煎鍋 大中小三種（フライパン）（第七圖參照）

鋼鉄製ノ扁平ナルモノニシテ恰モ團扇ノ縁ヲ折リ柱ゲタル形ノ如クニシテ鳥獸魚肉類ノ焼キ
方又ハ煤ケ方「ソース」類ノ調理ニ用ヒ其用途甚ダ廣キモノナリ

八、鉄條 大小二種（第八圖參照）

鋼鉄製ノ格子ノ如キモノニシテ肉類ノ焼炙リ等ニ用ユ

九、肉叉 大小二種

鉄製（ハンダ）引キニシテ其尖頭三枝ヲ有シ大切ノ肉類ヲ蒸焼キスル時之レヲ取扱フニ用フ

一〇、裏漉

我國在來ノ篩ト異ナル處ナキモ只其底部黃銅細線ヲ以テ作ルノミ用途ハ調理法ノ必要ニ應ジ

其功用甚ダ廣シ（普通ハ毛ニテ製シタルモノ多シ）

二、泡漉鍋（第十一圖參照）

亞鉛製ニシテ黃銅細線ノ網ヲ附シタル煎鍋即チ「フライパン」ノ形ニ類似シタル者ニシテ「ス
ープ」其他「ゼリー」等ノ調理ヲナスニ際シ泡滓或ハ他ノ混入物ヲ除去スルニ用ユ

三、汁匙 大中小三種

亞鉛製ニシテ普通均子ノ如キモノニシテ「ソース」類ノ調理ニ用ユ

三、汁泡取

亞鉛製ニシテ在來ノ網杓子ト稱スルモノト異ナルトナシ使用法ハ「スープ」ヲ製スルニ當リ其
泡ヲ除去スルニ用ユ又其他汁物ノ泡ヲ汲ミ去ルニ最モ適ス

二四、西洋甕（ストーブ）（第十四圖參照）

大小並制限ナク又形狀モ種々異ナリテ一定セズ然レモ多クハ巾三尺ヨリ四尺ニ至リ横巾三尺
ヨリ六尺位ニ至ル其高サハ概シテ二尺五寸ヨリ以下ナリ而シテ其中央部又ハ其一方ニ火焚口
ヲ設ケ其上部ノ平面ニ鍋又ハ釜ヲ載セ煮炊スルノ用ニ供シ其下部ニ燒室ト稱シ戸棚ノ如キモ
ノヲ設ク是レハ凡テ調理品ノ蒸焼ヲナスニ最モ必要ナルモノナリ洋語ニテハ之レヲ「オーブ
ン」ト稱ヘ又單ニ「ストーブ」トモ稱スルコトアリ

一五、肉裁刀 大小二種

鋼鉄製ニシテ黒色ノ角形ノ柄ヲ有シ凡テ獸肉類ノ裁切ニ使用ス

一六、肉裁刀鑑

鋼鉄製ニシテ細キ圓錐鉢ヲナシ丸棒形ノ柄ヲ有シ肉裁刀類ヲ以テ肉類ヲ裁切スルニ當リ脂肪ノ附着シタル所之レヲ除去スルニ使用ス

一七、肉叉 大小二種 (第十七圖參照)

鋼鉄製ニシテ黒色ノ角形ノ柄ヲ有シ小ハ多ク肉類ヲ骨ヨリ分離スルニ用ヒ (單ニ之レヲ骨スキトモ稱ス) 大ハ中切又ハ小切ヲナスニ使用ス

一八、出刃庖丁 大小二種

普通製式ト異ナルコトヲ殆ソド一定シ鳥魚肉類ヲ調理スルニ用ユ

一九、薄刃庖丁 大小二種

普通製式ト異ナルコトヲ用途ハ野菜類ヲ調理スルニ使用ス

二〇、蒸焼鍋 大小二種 (ローストパン)

鉄製ニシテ淺キ長方形ノ箱ノ如キモノト又淺キ楕圓形ノモノトアリテ主ニ燒室内ニ於テ肉類其他ノ食品ヲ蒸焼ノ調理ニ必要ナル器具ナリ

以上ハ艦團部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需品庫ニ保管シアリ必要ニ際シ借り入ル、モノトス

一、行軍用釜

銅製ニシテ兩側ニ把手ヲ取付ケタル平釜ノ形ニ似テ專ラ行軍ノ際使用スルモノナルモ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ヲ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チ込ミ其上ニ圓環ヲ簾メテ前項ノ釜ヲ架ケケ使用スルモノナリ

三、火屏風

鉄製ニシテ五枚又ハ六枚ヲ連續セシメ前項釜架ノ外部ヲ圍ヒ火熱ノ外部ニ放散セザル様防止スルコト具フ又之ヲ疊ミテ運搬スル裝置ナレバ其容積モ隨テ少ナク輕便ニ製作サレタリ

四、行軍用釣瓶

帆布製ニシテ上下兩端ニ鉄環ヲ有シ口徑ニ取リ手ヲ附シタル手桶ノ形ニ似タルモノニシテ行軍中水ノ運搬ニ用ユ

以上ノ外尙數種ノ炊事器具ヲ使用スルモ多クハ常時使用ノモノト異ナルコトヲ茲ニ畧ス

以下ハ艦團部隊准士官以上食卓用食器具ノ大略トス

食器類ハ泰西諸國其風俗習慣ニ從ヒ多少嗜好ノ異ニス斯ルガ故ニ之レニ對スル食器ノ如キモ幾分ノ差アルヲ免レズ然レモ現今使用ノ器具ニシテ大別スレハ英國形及佛國形ノ二種トス而シテ英國形ハ重ニ其彩色淡泊ニシテ佛國形ハ稍濃厚ノ傾キアルガ如シ然レモ調理法ニ於テハ世界中佛國ノ右ニ出ツルモノナシト聞ク我海軍ニ在テハ從前佛國形多キヲ占ムレモ近來ニ至リ英國形優勢トナリシモノ、如シ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能ク十數人ノ客ニ供スルニ足ル物トアリ今一人ニ供スルモノハ○符號ヲ附シ二人以上ノ人ニ供スルモノハ●符號ヲ附ス（略圖ヲ參照スベシ）

一、○「スープ」皿

陶器製ニシテ中央ノ凹處稍深キモノナリ主ニ「スープ」ヲ盛ルニ使用スルヲ以テ此名アル所以ナリ

二、○「スープ」匙

普通アルミニウム製銀鍍金トス用途ハ「スープ」ヲ食スル者ニシテ前者ハ艦團部隊ノ准士官室ニ使用シ後者ハ士官室ニ使用ス

三、○肉皿

陶器製ニシテ「スープ」皿ヨリ稍々淺ク肉類ヲ盛リテ供卓スルニ用ユ

四、●野菜鉢

磁器陶器製ニシテ蓋ヲ有シ種々彩色ヲ施セルモノニシテ野菜類ヲ盛リ食卓ニ供ス其形ハ種々アレモ概ネ略圖ノ如シ

五、●「ソース」鉢

陶器製ニシテ有蓋無蓋ノ二種アリテ其形「ソップ」鉢ノ如キモアリ或ハ稍楕圓ナルモアリテ一定セズ其大サハ「スープ」鉢ヨリ一層小ニシテ「ソース」ヲ盛リテ食卓ニ供ス

六、●「サラダ」鉢

陶器製無蓋ノ鉢ニシテ「サラダ」等ヲ盛ルニ用ユ

七、●肉盛皿（大中小）

陶器製多ク魚鳥肉ヲ全形ノ儘「ポイロ」ニナシ之ヲ盛リ或ハ裝飾ヲナスニ適當ナラシムルダメ横巾廣ク縦短クシテ卵形ノ如シ多クハ立食ノ饗應ノ際ニ使用スルモノナリ

八、●「チース」皿

陶器製ニシテ無蓋ナリ「チース」ヲ盛リテ食卓ニ供スルヲ使用スルモノナリ

九、○菓子ナイフ及ホルクスプン

肉ナイフ肉ホルク肉スプーン製式ヲ全クスレ其形小ナルノミ

一〇、○ナイフ

鋼鉄製ニシテ角若クハ象牙製等ノ柄ヲ附シタルモノニシテ食事ノ際魚鳥獸肉ヲ細ク切り食スル片使用スルモノナリ

一一、○ホルク

銀鍍金製及「アルミニウム」製ニシテ先頭四枝ヲ有シ食事ノ際肉類ヲ刺シテ食スルニ用ユ之レ我國往古ヨリノ箸ト同一ノ用ヲナスモノト知ルベシ

一二、●サラダホルク

銀鍍金製ニシテ「ホルク」ト同形ナレ其一層大ナリ之レハ「サラダ」ヲ食スル片「サラダ」鉢ヨリ取り出スルニ用ユ

一三、●サラダ匙

銀鍍金製ニシテ「スプーン」匙ト略ホ類似スレトモ形大ナリ之レモ同ジク「サラダ」ヲ食スルトキ「サラダ」鉢ヨリ取り出スニ用ユ

一四、●ソース匙

銀鍍金製ニシテ「ソース」鉢ヨリ「ソース」ヲ掬ヒ出スルニ用ユ

一五、●野菜匙

銀鍍金製及「アルミニウム」製アリテ其形「サラダ」匙ト類似ス此器具ハ野菜鉢ヨリ野菜ヲ取り出スニ用ユ

一六、●魚ホルク

銀鍍金製ニシテ尖頭四枝ヲ有シ「ホルク」ヨリ厚サ薄ク形チハ大ナリ柄ハ角形丸形ノ別アレ其多クハ水牛丸形ノ柄ヲ有ス食事ノ際魚肉ヲ魚鉢ヨリムシリ取ルニ用ユ

一七、●魚ナイフ

銅製ニシテ其形恰モ薙刀ノ如ク黒ノ丸柄ヲ有シ魚鉢ヨリ魚肉ヲ切り取ルニ用ユ

一八、●菓子鉢

陶器製硝子製ノ二種アレ其形皆ナ台付皿ナリ菓子類ヲ盛ルノ器具ナリ

一九、●バターナイフ

銀鍍金製ニシテ單ニ「バター」ヲ塗ル片ニ用ユルモノナレバ又ナシ形状ハ略圖ヲ參照スベシ

二〇、●紅茶及コーヒー瓶 (大小)

普通亞鉛製多ク陶器製銀鍍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リタル小孔ヲ穿チタルモノヲ容シ其内ニ「コーヒー」及紅茶ヲ入レ熱湯ヲ注入シ滓ヲ除ク様ニ成

リ又タ亞鉛製及銀鍍金製ハ内部ニ銅線ノ極細ナル網ヲ入レ同シク使用ニ供ス

三、●果物鉢

陶器製臺付ニシテ菓子鉢ヨリ稍大ナリ間々硝子製モアリテ皿形花形アリ總テ果物ヲ盛り食卓ノ中央ニ備ヘ付ル器ナリ

三、●バタ入

此器具モ同シク食卓用ニシテ製式ハ硝子製有蓋ナリ「バタ」ヲ盛りテ食卓ノ中央ニ備ヘ付クモノナリ

三、○洗指碗

硝子製ニシテ其形乳鉢ノ如ク食事後口邊又ハ指ヲ洗フニ用フル器具ナリ

二四、●砂糖壺 (大小)

凡テ製式トス
其製式ハ銀鍍金製ノ者多ク其形種々アリト雖上部稍口狭ク兩側ニ取手ヲ有シ角砂糖ヲ容シ食卓ニ供ス

二五、●牛乳壺 (大小)

銀鍍金製ニシテ無蓋ナリ把手及嘴ヲ有シ牛乳ヲ容シ食卓ニ供フ

二六、○アイスクリーム皿

陶器製ニシテ普通円皿ノ如ク中央稍深クシテ「アイスクリーム」ヲ盛ルニ用ユル器具ナリ

二七、○紅茶碗紅茶皿

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碗ヲ載セ食卓ニ供ス皿ハ凹所小ニシテ紅茶碗ノ底部ノ箆制スル丈ケノモノナリ

二八、●酒瓶

硝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

二九、●鹽壺

硝子製八角形無蓋ニシテ凹所丸ク鹽ヲ容レ供卓スルニ用ユ大サハ盃大ニ過ギズ

三〇、○コップ

硝子製臺付「コップ」ナリ「シャンパン」「ブドウ」「セリー」「リキユアー」「ビール兼水グラス」ノ數種ニ分カチ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」ヲ分カチテリ

三一、●ナイフ研 (大小)

木製ノ臺ニ象皮ヲ張り付ケタルモノニシテ其上面ニ研砂ヲ散布シ「ナイフ」ヲ研クニ用ユ

三二、●藥味入 (大小)

此器具ハ食卓上ニ備付クルモノニシテ其形狀ハ種々アリト雖一ハ裝飾ニ注意セザル可カラザ

ルノ必要アルヲ以テ調製ハ何レモ美麗ナルモノナリ其藥味ヲ盛ル器ハ五個或ハ四個ノ瓶子ヲ以テシ辛子、胡椒、オイスターソース、酢等ヲ容レテ備フ

三、●攪匙

銀鍍金製ニシテ攪壺ニ附屬スル器具ナリ攪ヲ取り出スル之ヲ使用ス

三、○珈琲椀

陶器製ニシテ紅茶椀ト同シク皿ヲ有ス使用法ハ異ナルコトナク珈琲ヲ呑ムニ用ユ

三、●牡蠣ホルク

銀鍍金製ニシテ形肉「ホルク」ト大同小異ナリ只調理品ノ種類ニ應ジ使用ヲ異ニスルノミ

三、○紅茶匙

銀鍍金製ニシテ形小ナリ紅茶椀ニ附屬スル器具ニシテ紅茶ヲ飲用スルルニ用ユ

三、●砂糖挾

銀鍍金製ニシテ恰モ裁縫用ニ使用スル剪ノ及ノ部分ヲ取り替ユルニ壺深キ皿ノ小ナルモノヲ附着セルガ如シ使用法ハ砂糖壺ヨリ挾ミ出スニ用ユ

三、●胡桃割 (ナットクラッカー)

銀鍍金製ニシテ胡桃等ノ堅キ皮ヲ割ルニ用ユ

三、○ナイフ置臺

銀鍍金製ニシテ其形在來ノ筆置ノ如ク食卓上ニ各人毎ニ之レヲ備フ器具ナリ

四、挽肉器械 (ミートミン)

鑄鉄製ニシテ肉類ヲ細ク刻ムニ用ユ製式及使用法ハ現品ニ就キテ説明ス

四、コーヒ―挽器械

此器具ハ二種アリテ角形ニシテ異動ヲ得ルモノト柱ニ掛ケテ使用スルモノトアリ共ニコーヒ―ノ豆粒狀即チ其實ヲ煎リテ黒焦ゲトナリタルモノヲ挽キテ粉末トナスニ用ユ

四、アイスクリ―ム器械

木製ノ桶ニシテ其内部ニ鉄葉製ノ罐(レザ―)ヲ箆メ其間隙ニ氷及攪ヲ容ル、様ニナシ其罐内ニハ(クリーム)ヲ注入シ之レヲ迴轉スル装置ニ製シアレリ此レ等ハ現品ニ付キ使用法及製法ヲ説明スベシ(クリームノ製法ハ別ニ説明セン)

四、○パン皿

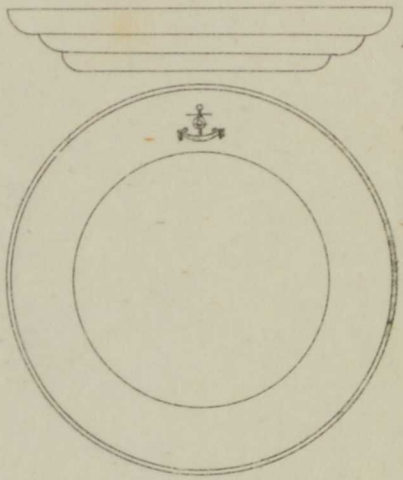
陶器製ニシテ其大サ及形狀ハ肉皿ノ小ナルモノナレバ茲ニ説明ヲ略ス

四、○ナブキン及食卓覆

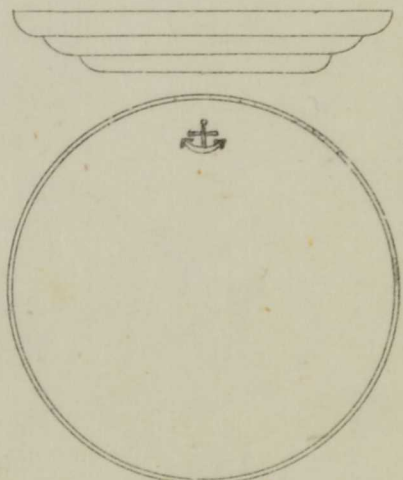
其地質ハ白キ晒麻布ヲ以テ綾織ニナシタル布片ニシテ其或ハ二尺四方或ハ三尺四方ノモノア

リ食卓ニ就クキ衣服ヲ汚損セザル様体ノ前方ニ掛ケ食事終リテ後チ口邊或ハ手等ヲ拭フニ用
 ヲ食卓覆ハ(ナフキン)ト同質ニシテ食卓上ニ覆ヒ卓上ヲ裝飾スルニ用ユ

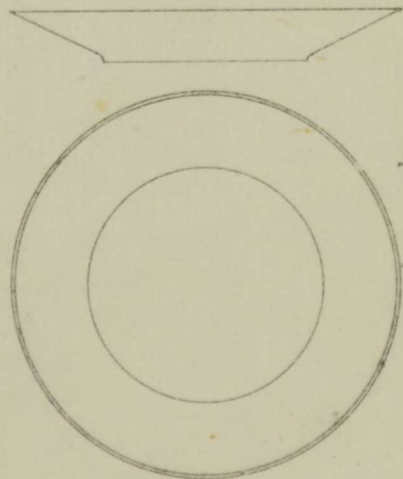
第一圖 ソップ皿



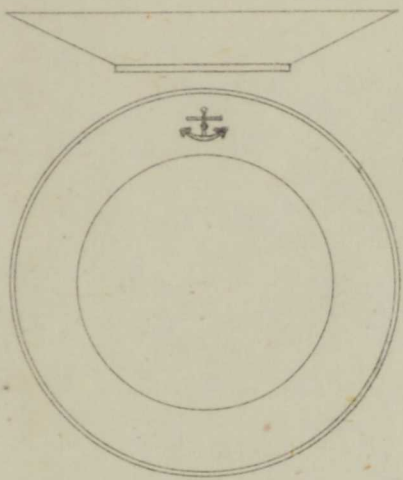
第二圖 全上



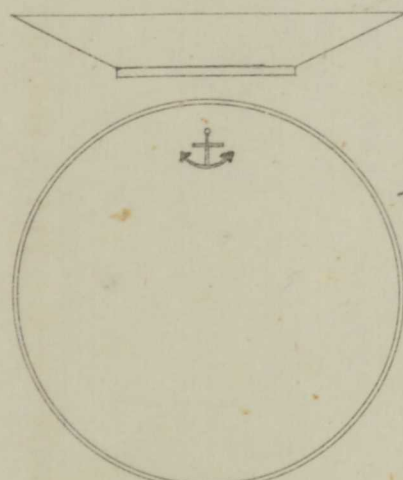
第三圖 果物皿



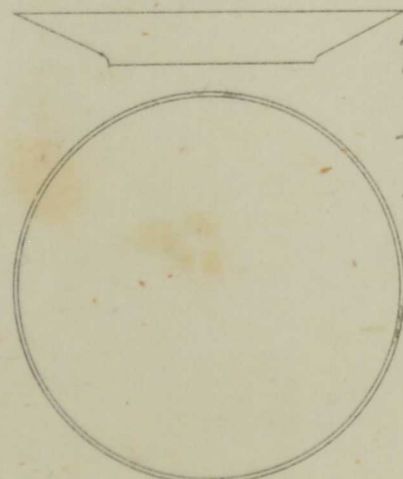
第四圖 肉皿

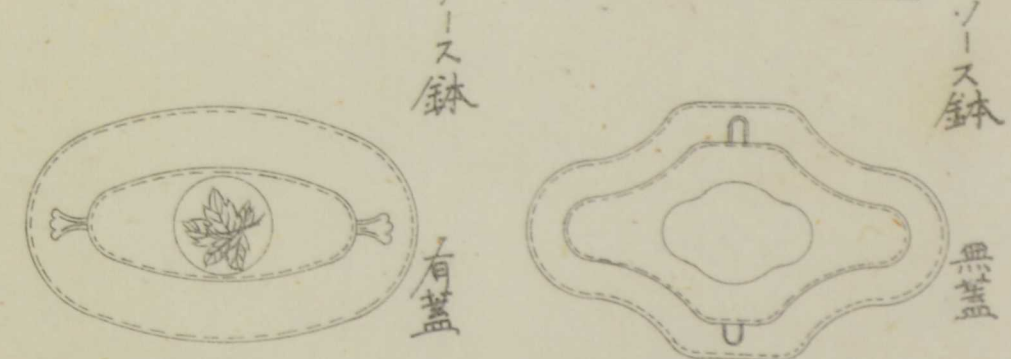
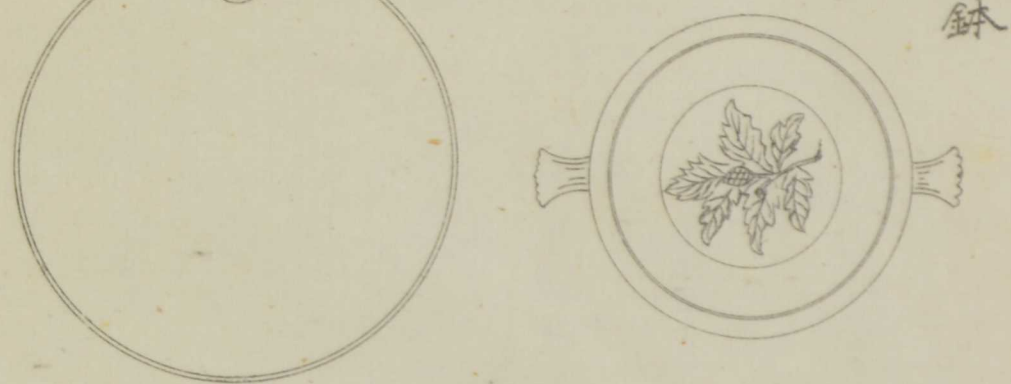
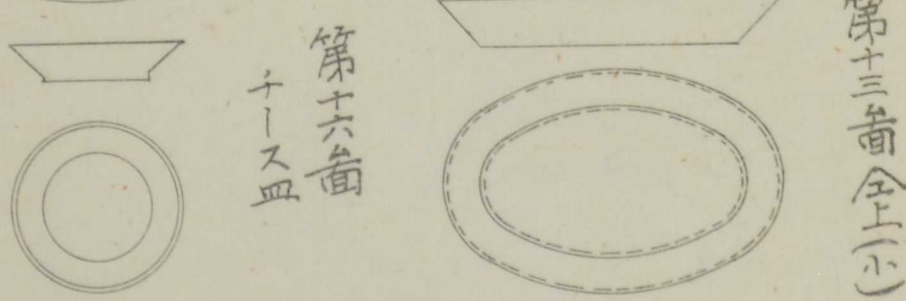
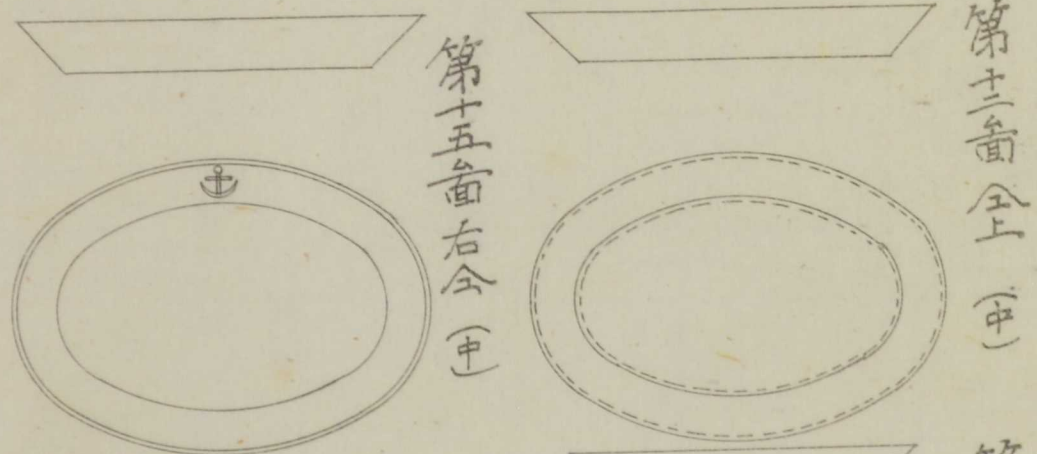
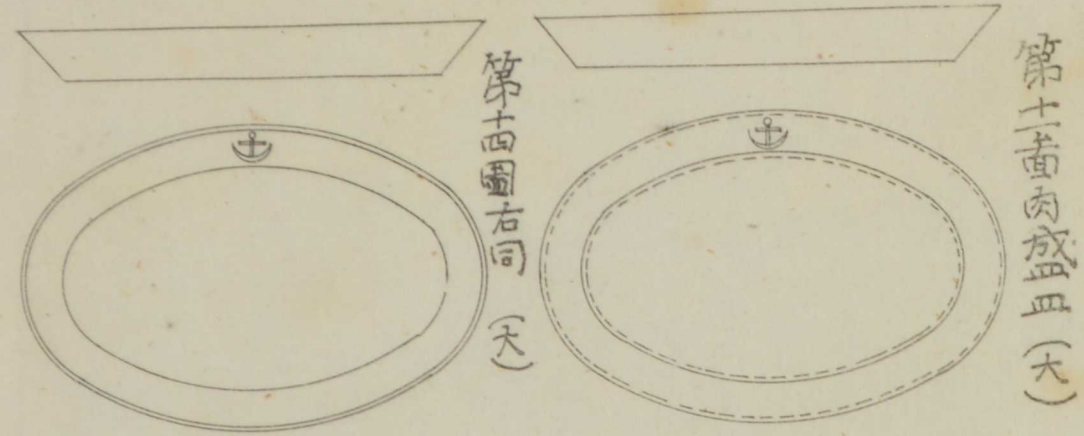


第五圖 全上

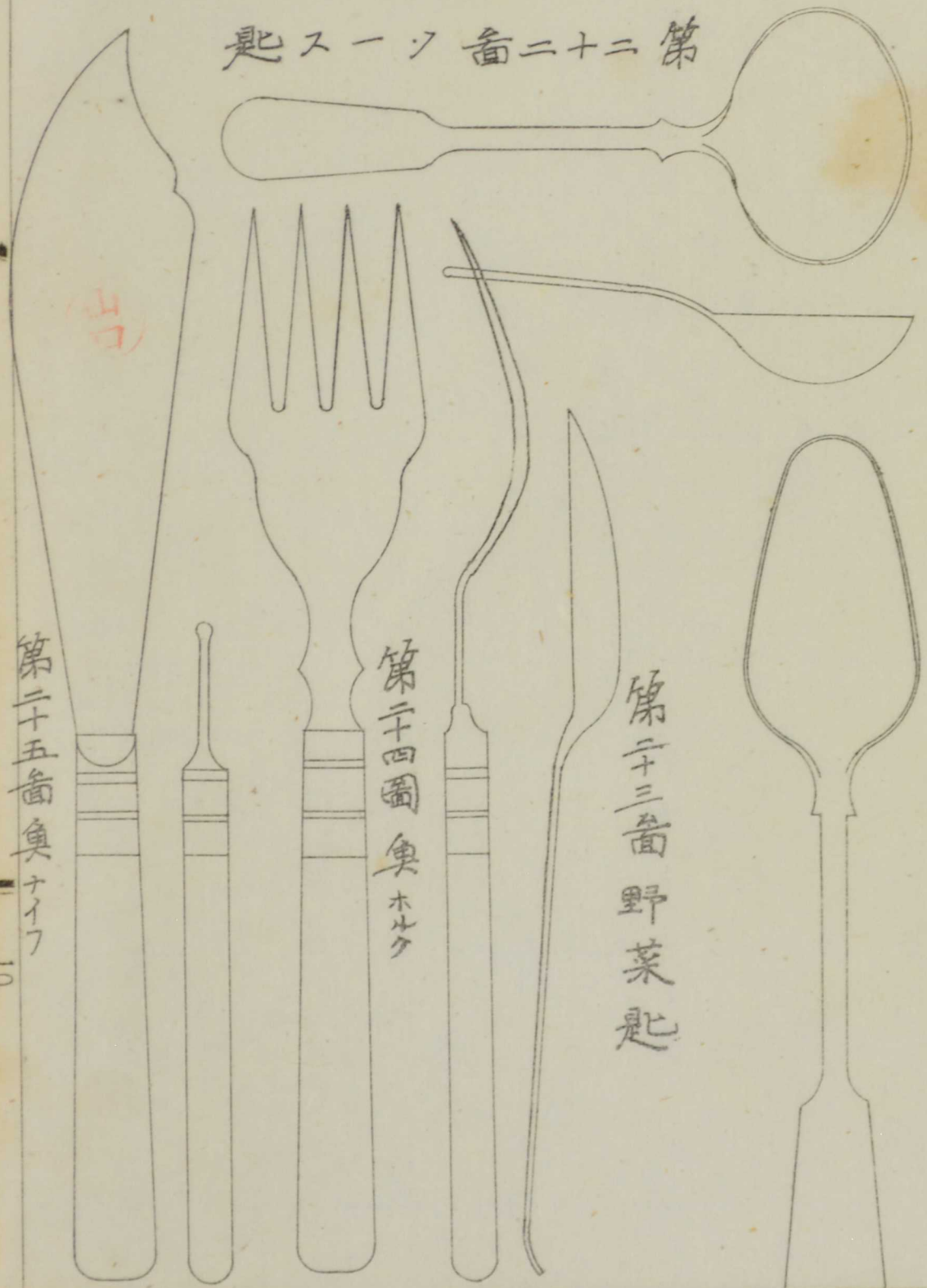


第六圖 全上





匙スーゾ 番二十ニ第

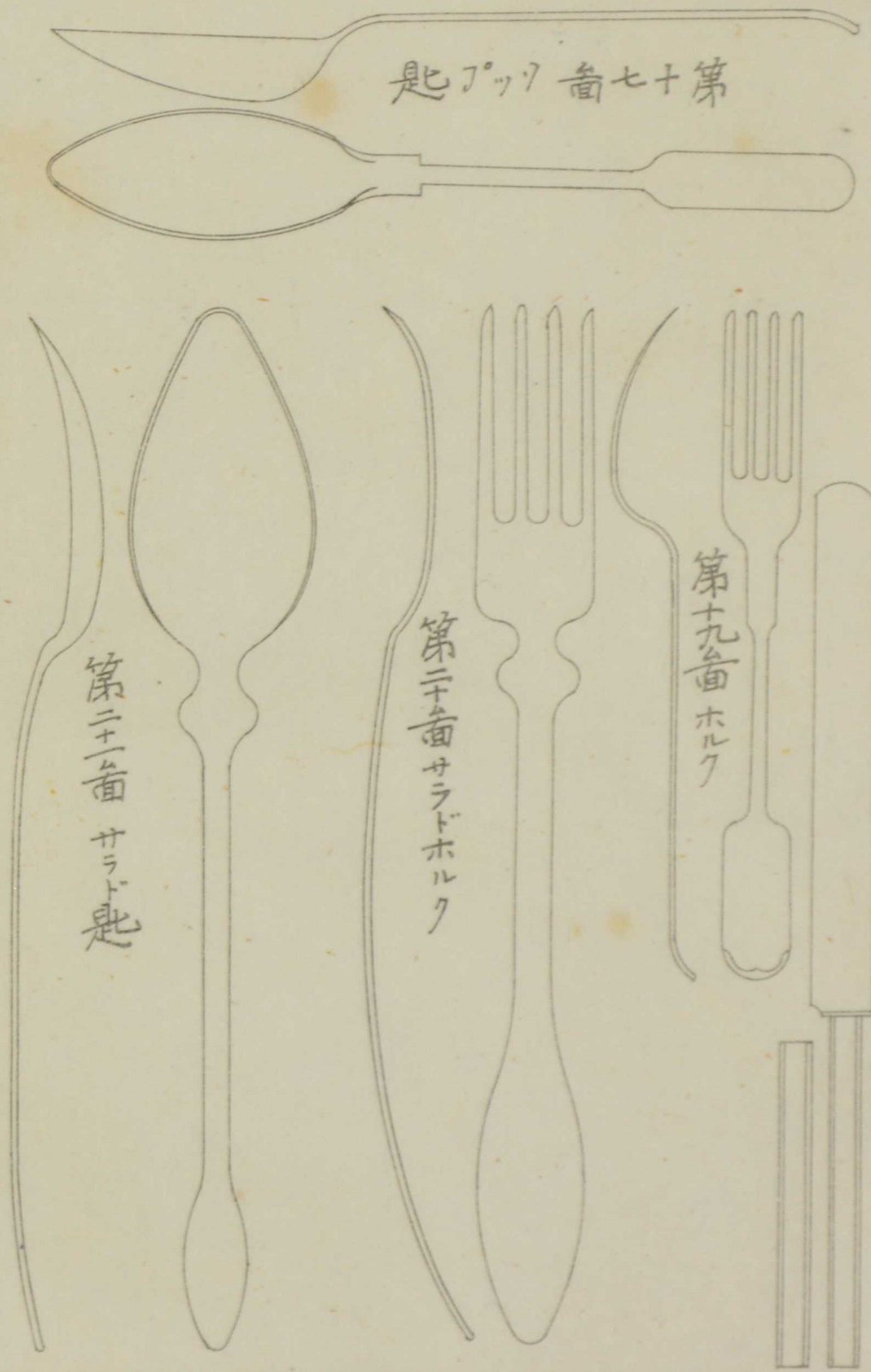


第二十五番 魚ナイフ

第二十四番 魚ホルク

第二十三番 野菜匙

匙アツク 番七十第



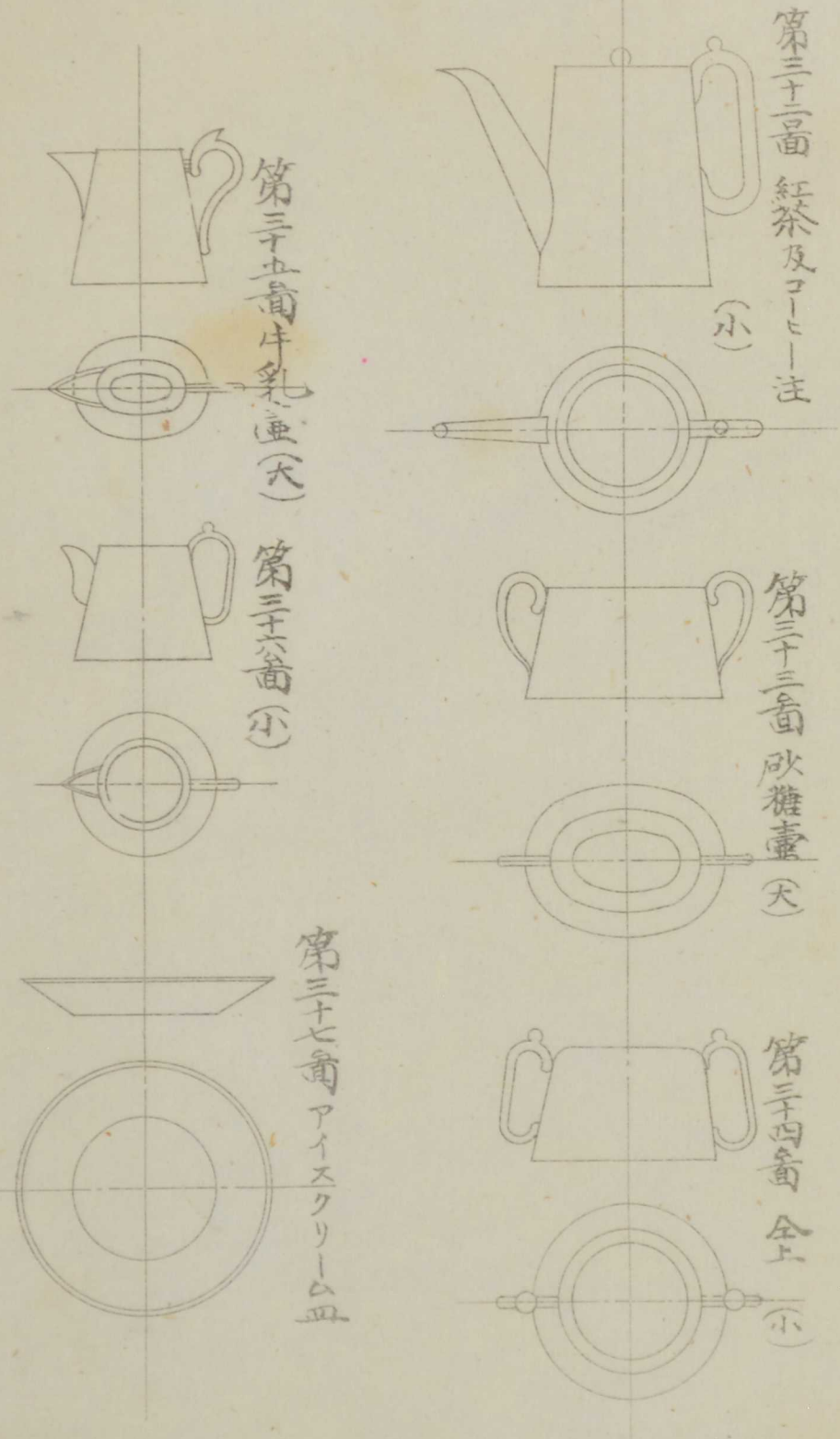
第二十一番 サラド匙

第二十番 サラドホルク

第十九番 ホルク

第六番 ナイフ

柄角



第三十五番牛乳壺(大)

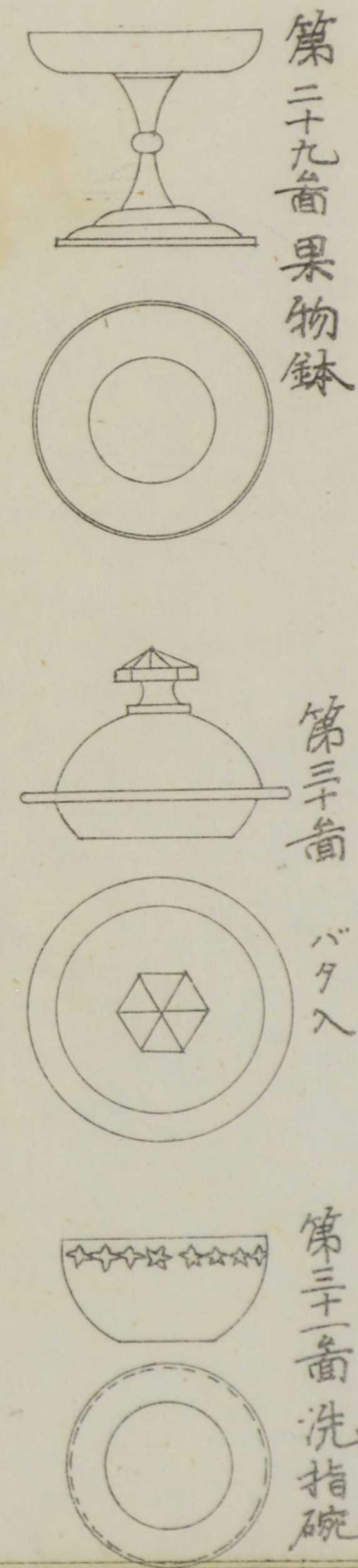
第三十六番(小)

第三十七番アイスクリーム皿

第三十一番紅茶及コーヒー注
(小)

第三十三番砂糖壺(大)

第三十四番全上
(小)



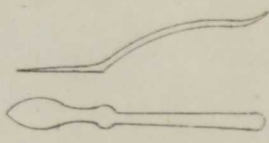
第二十九番果物鉢

第三十番バター入

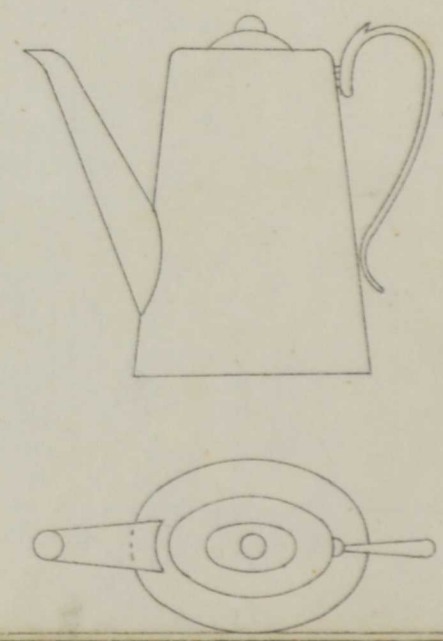
第三十一番洗指碗



第二十六番菓子鉢



第二十七番バターナイフ



第二十八番紅茶及コーヒー注(大)