

「ブ」ヲ以テ蒸焼ニスルナリ供卓スルハ「トマトソース」ヲ添フルヲヨシトス
二、シチユードキユカンバ

材料、胡瓜、牛肉、玉葱、麥粉、「トマトソース」鹽、胡椒 最初胡瓜ノ皮ヲ去リ中ノ實ヲ取り出シ
「ポイロ」ニナシ置キ別ニ牛肉ヲ「ミートミン」ニ掛ケ玉葱ヲ刻ミ込ミ「フライパン」ニ「ヘツ
ト」少シク入レテ煎リ麥粉ヲ例ヨリ少シ多ク入レ堅目ニナシ鹽胡椒ニテ味ヲ付ケ前ノ胡瓜ノ
中ニ詰メ別ニ製シタル「トマトソース」ノ中ニ入レテ弱火ニ掛ケ徐々ニ煮ルベシ

三、ベツキングキユカンバ

材料、胡瓜、牛肉、麥粉、パン粉、ベコン、卵、玉葱鹽、胡椒、「トマトソース」 胡瓜ニ肉ヲ詰メル迄
ハ前ノ者ト異ナラス而テ「ベコン」ヲ薄ク切りテ「ローストパン」ニ布キ其上ニ前ノ胡瓜ヲ竝ヘ
麥粉ヲ付ケ卵ヲ塗り麵包粉ヲフリ掛ケ其上ニ「バター」或ハ「ヘット」ヲ載セ「スープ」ヲ入レ「ロ
ース」トス供卓ノ際「トマトソース」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 先ヅ牛肉ノ純良ナル所即チ「ロース」「ヒレ」等ヲ大切
ノ儘鹽胡椒ニテ味ヲ付ケ「ロース」トシ之レヲ賽ノ目ニ切り置キ次ギニ馬鈴薯ヲ「ポイロ」ニシ
裏漉ニ掛ケ前ノ肉ト混シ鹽胡椒ニテ味ヲ付ケ「ローストパン」ニ入レ木ノ葉ノ形等トナシ卵ヲ

塗り「パン粉」ヲフリ掛ケ「バター」少シヲ其上ニ載セ「ロース」トナシ一人前ニ切りテ供卓ス
二四、チースマカロニー

材料、牛肉、(マカロニー)、(チース)、鶏卵、玉葱 先ヅ(マカロニー)ヲ茹デ、水ニ冷シテ揚ケ置
キ牛肉ヲ(ミートミン)ニ掛ケ玉葱ヲ細ニ刻ミテ入レ(フライパン)ニ(ヘット)ヲ布キ肉ヲ煎
リ鹽胡椒ニテ味ヲ付ケ(パイ皿)ノ如キモノニ先ノ(マカロニー)ヲ体裁ヨク竝ベ牛肉ヲ其
上ニ布キ(チース)ヲ卸シ金ニテ卸シカケ又(マカロニー)ヲ並ベ肉ヲ布キ(チース)ヲ卸シカケ
斯ノ如クシテ皿ニ充ツルハ鶏卵ヲ割リテ能ク混セテ其上ヨリ掛ケ(ローストパン)ニ温湯ヲ
入レ(パイ皿)ヲ載セテ(ロース)トナスモノナリ

二五、シヤットフリヨン、付合チランダニーエール、ビヤンネールソース

材料、牛肉、人參、玉葱、馬鈴薯(グリーンピール)、鶏卵、鹽、胡椒 先ヅ牛肉ノ純良ナル所即チ「ヒレ」
肉ヲ能ク筋ヲ取り一人前ニ切り(フライパン)ニ入レ(チレフ)油ニ漬ケ置キ別ニ玉葱ヲ切りテ
(ヘット)ニテ能ク煎リ「スープ」ヲ入レテ裏漉ニカケ之レニ卵ノ黄身ヲ入レ(サラシバター)ヲ入
レ火ニカケ掻キ廻シ卵ノ熱スルヲ度トシ他ニ移シ置ク之レヲ「ビヤンネールソース」ト云フ而
シテ人參馬鈴薯ヲ練リ抜キ機ニテ練リ抜キ適宜ニ茹デ「グリーンピール」ヲ加ヘテ「フライパン」
ニ「ヘット」ヲ入レテ煎ル之レヲ「チランダニーエール」ト云フ又前ニ作り置キシ牛肉ヲ鹽胡

脂

肝

セー
五
ト
ボテ

椒ニテ味ヲ付ケ適宜「ピフターキー」ノ如ク焼キテ皿ニ盛り「チランダニーエール」ヲ付合セトマ
「ビヤンネールソース」ヲ掛ケテ供卓スルモノナリ

三、ヒレドツテ、付合マハシポテート、サンピヨン

材料ヒレ肉、ハムノ脂身、馬鈴薯、松茸、生牛乳、鹽、胡椒 初メ「ヒレ肉」ノ筋脂等ヲ能ク取り之
レニ「ハム」ノ脂身ノ細長ク切りタルモノヲサシ鹽胡椒ニテ味ヲ付ケ「ソース」トナシ置キ次ニ
馬鈴薯ヲ「ポイロ」トシ裏漉ニ掛ケ「バター」及生牛乳ヲ入レテ適宜ニノバシ置キ別ニ松茸ヲ細カ
ニ切り先ノ「ソース」ヨリ出タル「グレビ」ヲ以テ煎リ「マハシポテート」ト共ニ付合セトス肉ハ
供卓スル時ハ薄ク一人前ニ切リテ供卓スルモノナリ

三、チキンロース

鶏肉、鹽、胡椒、ヲ材料トシ先ヅ鶏肉ノ羽毛ヲ去リ猶奇麗ニスル爲メ毛焼ヲナシ首ヲ切り足先
ヲモ切り腹中ノ臟腑ヲ肝門ヨリ取り出シ内外ヲ洗ヒ鹽胡椒ニテ味ヲ付ケ足ヲマゲ「ロースト
パン」ニ入レ「ヘット」ヲ掛ケテ蒸焼トナス此時ハ度々引出シテ肉ヨリ出ヅル「ジュース」ヲ掛
テ焼クベシ焼上リタルキハ骨付ノ儘一人前ニ切リ馬鈴薯ノ（ロース）等ヲ付合セトナシ（グレ
ビー）ノ油ヲ能ク去リテ掛ケテ供卓ス可シ

六、コールドチツキン

此調理法ハ「チキンロース」ト全ジニテ冷エタル肉ヲ供卓スルノ差ノミ付合ハ「マイナスサラ
ダ」等冷タキ野菜ヲ用フルモノトス

二九、シチユードチツキン

材料鶏肉、人參、玉葱、馬鈴薯、麥粉、鹽、胡椒「トマトソース」 此調理法ハ「シチユードビーフ」
ト異名同法ナレバ茲ニハ略ス只異ナルハ鶏肉ヲ骨付一人前ニ切ルノミナリ場合ニヨリ鶏肉ノ
都合ニテ骨ヲ去リ小サク切ルモ妨グナシ

三〇、チツキンチヨツプ

材料、鶏肉、鹽、胡椒、先ヅ鶏ノ羽毛等ヲ奇麗ニ去リ股及翼部ヲ一人前ニ切リ筋ヲ取り骨ノ一
部ヲ付ケ置キ鹽胡椒ニテ味ヲ付ケ「フライパン」ニ「ヘット」少許ヲ溶シ之レニテ前ノ肉ヲ片面
七分程焼キ又反シテ二分余焼キテ供卓ス此時ハ火加減ニ注意シ肉ニ焼色ヲ付クベシ

三一、ガランデンチツキン

材料鶏、牛肉、玉葱、麥粉、卵、牛麵包、鹽、胡椒 鶏ノ羽毛ヲ皮ヲ破ラザル様注意シテ奇麗ニ去リ
頸ノ所ヲ二寸程切り其所ヨリ外皮ノ破損セザル様骨及腸等ヲ抜キ置キ別ニ牛肉ヲ「ミートミ
ン」ニ掛ケ玉葱ヲ刻ミ込ミ麥粉少許ヲ加ヘ又生麵包ノ固キ處ヲ取り去リ水ニ浸シテ絞リ之
レヲモ入レ能ク練リ鹽胡椒ニテ味ヲ付ケ置キ別ニ卵五六個ヲ「ポイロ」ニシ皮ヲ去リ倍テ前ノ

膈
頸
巾

翼
股

調理セシ鳥ノ中ニ肉ヲ布キ其中ニ卵ヲ並べ又肉ヲ覆ヒ鳥ニテ包ミ込ミ糸ニテ口ヲ縫ヒ合セ之
レヲ布片或ハ竹ノ皮ニテ包ミ「ロース」又ハ「ホイロ」トナスナリ

三、カレイライス

材料牛肉(鶏肉)人參、玉葱、馬鈴薯、鹽、カレイ粉、麥粉、米 初メ米ヲ洗ヒ置キ牛肉(鶏肉)玉葱
人參、馬鈴薯ヲ四角ニ恰モ賽ノ目ノ如ク細ク切り別ニ「フライパン」ニ「ヘット」ヲ布キ麥粉
ヲ入レ狐色位ニ煎リ「カレイ粉」ヲ入レ「スープ」ニテ薄トロ、ノ如ク溶シ之レニ前ニ切り置キ
シ肉野菜ヲ少シク煎リテ入レ(馬鈴薯ハ人參玉葱ノ殆ンド煮エタルト入ル可シ)弱火ニ掛ケ煮
込ミ置キ先ノ米ヲ「スープ」ニテ炊キ之レヲ皿ニ盛り前ノ煮込ミシモノニ鹽ニテ味ヲ付ケ飯ニ
掛ケテ供卓ス此時漬物類即チ「チャツネ」ヲ付ケテ出スモノトス

三、チキンライス(此ノ飯ヲ炊クニ色澤及香氣ヲ附スルタメ「サフラン」ノ汁ヲ用フ)

材料鶏肉、麥粉、鹽、米、「トマトソース」「バター」「カレンズ」人參玉葱 初メ「トマトソース」ヲ作
リ又鶏ヲ調理シ骨付一人前ニ切り「フライパン」ニテ一寸焼色ヲ付ケ煮込ミ置キ別ニ米ヲ洗ヒ
「バター」ニテ少シ煎リ「スープ」ニテ人參玉葱ヲ細長ク一寸位ニ切り「カレンズ」ノ精洗シタルモ
ノトヲ入レテ炊キテ皿ニ盛り鶏肉ノ方ニ鹽ニテ味ヲ付ケ鶏ヲ其傍ニ付ケ「ソース」ヲ掛ケテ供
卓スルモノナリ

四、ミンチパイ

フテラ

材料牛肉、玉葱、生脂、「トマトソース」、鹽、胡椒、麥粉卵、先ヅ生脂ノ筋ヲ取り「ミートミンチ」
ニ掛ケ能ク練リ又麥粉ヲ水ニテ生脂ト同シ位ノ固サニ練リ量ハ生脂三、麥粉四位ノ割合ニシ
テ合セテ伸シ折返シテハ伸シ恰モ「鍋」ヲ打ッ知ク數十回折返シテ伸シ「パイ切り型」ニテ切り
又其内週ヲ八分ハカリ少シ小サキ型ニテ切り込ミ「ローストパン」ニ並べテ蒸焼トナシ上面ニ
少シク焦色付キ能ク澎レタルト出シ内週ノ蓋ノ如キ處ヲ取り中身ヲ練リ出シ置キサテ牛肉玉
葱ヲ細切シ「フライパン」ニテ煎リ鹽胡椒ニテ味ヲ付ケ「トマトソース」ヲ少シ入レテドロドロ
トシ先ノ「パイ」ノ中ニ詰メ蓋ヲナシ卵ヲ上ニ塗り再ビ少シ卵ノ固マル迄「ローストパン」トシ供卓ス

三、チツキンパイ

材料幼雞、松茸、麥粉、生脂、卵、鹽、胡椒、先ヅ鶏ノ羽毛ヲ去リ正肉一人前ニ切り鹽、胡椒ニ
テ味ヲ付ケ之レヲ焦ゲザル様ニ煎リテ「パイ皿」ニ入レ松茸ヲ洗ヒ縦テニ薄ク切りテ肉ノ上ニ
並べ先ニ肉ヲ焼キタル汁ヲ以テ「スパニヤソース」ヲ作りテ掛ケ置キ別ニ麥粉ヲ能ク水ニテ練
リ之レニ生脂ヲ裏漉ニシテ練リタルヲ包ミ折返シテハ伸シ如ク數回折返シテ後チ薄ク伸ハ
シテ「パイ皿」ニ覆ヒ縁ニ細ク切りタルモノヲ置キ飾ヲ付ケ尙中央ニモ花形等ノ飾ヲナシ(重
チルトハ卵ヲ間ニ塗ルベシ)上面ニ卵ヲ塗り蒸焼トス

三、ローストポーク

材料豚肉、鹽、胡椒、先ヅ豚肉ノ純良ナル所ヲ大切ノ儘鹽、胡椒ヲ以テ味ヲ付ケ「ローストパン」ニ入レ「ヘット」少シク載セテ蒸焼トナシ時々引出シテ肉ヨリ出ヅル汁ヲ掛ケ焼クベシ

三、ポークチャップ

材料豚肉、鹽、胡椒、先ヅ豚肉ノ鞍下肉ヲ肋骨ヲ付ケテ適宜ニ切り一人前骨付五十匁位トシ之レニ鹽、胡椒ニテ味ヲ付ケ「フライパン」ニ「ヘット」少シ入レテ恰モ「ピフターキ」ヲ燒ク如クニ燒クベシ

六、ポークカツレツ

材料豚肉、鹽、胡椒、パン粉、麥粉、卵、先ヅ豚肉ノ純良ナル所ヲ二十五匁乃至三十匁位ニ切り鹽胡椒ニテ味ヲ付ケ麥粉ヲ付ケ卵ヲ溶シタルモノヲ付ケ「パン粉」ヲ付ケテ別ニ「フライパン」ニ「ヘット」ヲ八分目沸騰セシメ之レニテ煤グルモノナリ其色合ハ茶褐色ヲ宜シトス

三、ポイルドポーク

材料豚肉、鹽、胡椒、麥粉 之ニ用ユル肉ハふたノ肢ヲ以テス先ヅ之ヲ能ク洗ヒ深キ鍋ニ入レテ之ヲ掩フ丈ケノ水ヲ加ヘ鹽ヲ加ヘテ煮沸スル事二時間余ニシテ引キ揚ケ別ニ「バタ」ヲ以テ麥粉ヲ煎リ鹽、胡椒、ヲ以テ味ヲ附シ先キノ肉ヲ煮タル汁ニテ溶キ「ソース」トナシ肉ニ添ヘテ供

卓スベシ

四〇、ホークカンド

材料豚頭部、鹽、胡椒 最初豚ノ頭部ヲ能ク洗ヒ鍋ニ多量ノ水ヲ入レ其水ノ皆無トナル位迄煮込ミ之レヲ取り出シ骨ト肉トヲ別ニシ其肉ニ鹽、胡椒、ニテ味ヲ付ケ鍋ノ煮汁ノ中ニ肉ヲ入レテ能ク混合シ罐或ハ他ノ器具ニ移シ堅クナリシ時取り出シテ適宜ニ切り供卓スベシ

四、コールドタンク

材料牛ノ舌、鹽、胡椒、玉葱、馬鈴薯、サラダ 最初牛ノ舌ヲ「ポイロ」ニシ皮ヲ去リ冷シ置キ一人前宛適宜ニ切り玉葱ヲ生儘切り馬鈴薯ハ「ポイロ」ニナシ適宜薄ク切り「サラダ」ト共ニ皿ニ盛り之ニ「マインソース」ヲ作りテカケ供卓ス鹽、胡椒、ハ初メ舌ヲ「ポイロ」ニスル片入ルカ又ハ皿ニ盛りタル上ニ振り掛ケ味ヲ付クモノナリ

四、シチユードタンク

材料牛ノ舌、人參、玉葱、馬鈴薯、麥粉、鹽、胡椒、先ヅ牛ノ舌ヲ能ク茹デ皮ヲムキ適宜一人前ニ切り置キ野菜モ適宜ニ切り別ニ麥粉ヲ以テ「スバニヤソース」ヲ作りテ舌及野菜ヲ煮込ミ供卓ノ際鹽、胡椒ニテ味ヲ付クベシ

四三、コンダン

材料 猪舌、人參、玉葱、馬鈴薯、鹽、胡椒、麥粉、先ヅ鹽舌ヲ海水又ハ鹽水ニ浸シテ鹽ヲ抜キ之レヲ鍋ニ入レテ充分「ホイロ」ニシ置キ別ニ野菜ハ「シチュー」ノ野菜ノ如ク切り麥粉ニテ「白ソース」ヲ作り此中ニ舌及野菜ヲ入レテ煮込ミ供卓ノ際鹽、胡椒、ニテ味ヲ附クベシ

四、コンビーフ(鹽漬牛肉)

材料 鹽牛肉 此調理法ハ「コンダン」ト同ク野菜等モ略等シキヲ以テ調理法ヲ略ス

四、ハムオムレット

材料「ハム」、鶏卵、胡椒、先ヅ「ハム」ヲ細ク刻ミ卵一人前二個乃至三個ヲ器中ニ割リテ「ハム」ト混ジ胡椒ニテ味ヲ付ケ「フライパン」ニ「ヘット」ヲ布キ脂ノ能ク燒ケタルト投入シテ燒クナリ其燒方ハ成ルベク焦グザル様軟ク燒キ「フライパン」内ニツ折又ハ三ツ折トシテ皿ニ盛ベシ

四七、ハムエツグス

材料「ハム」鶏卵「バセリ」、初メ「ハム」ヲ一人前二切位ニ極ク薄ク切り一寸「ホイロ」ニシ別ニ「フライパン」ニ「ヘット」ヲ布キ「ハム」ヲ並べ入レ其上ニ卵二個黃味ノ破レザル様ニ靜ニ割リ掛ケ燒クナリ燒加減ハ卵ノ半熟位ヲヨシトス供卓スルニハ肉皿ニ移シ「バセリ」ヲ付ケルベシ

四八、ハムサラダ、マイナイソース

材料「ハム」「ピーツ」、茄別、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り別ニ「ピーツ」茄別ヲ別々ニ「ホイロ」ニシ玉葱ヲ(他ニ野菜種々アレモ季節ニ應ジテ使用スベシ)共ニ体裁ヨク切り皿ニ盛リ「マイナイソース」ヲ掛ケテ供卓ス

(備考)「マイナイソース」ノ製法

之ヲ作ルニハ卵ノ黃身ニ砂糖、辛子、鹽ヲ各適宜ニ入レ能ク搔キ廻シ「サラダ」油ヲ少シ宛加ヘツ、能ク練リ最後ニ酢ヲ少シ加フベシ

四九、ハムサンドウィッチ

材料 生麵包「ハム」辛子、「バター」、此調理ハ立食又ハ辨當ニ用フルモノニシテ其調理法ハ初メ生麵包ヲ二分厚サ位ニ切り「バター」ヲ各片面ニ塗り辛子ヲ練テ少シ塗り置キ別ニ「ハム」ヲ極薄ク切テ「パン」ニ一枚ノ間ニ挟ミヨク壓シ付ケ適宜縁ヲ切りテ新聞紙等ニ包ミ又ハ皿ニ盛リ供卓ス

五〇、オムレット

材料 鶏卵、鹽、胡椒 最初鶏卵ヲ三個程器ニ割リ鹽、胡椒ニテ味ヲ付ケ能クカキ廻シ「フライパン」ニ「ヘット」少許ヲ布キ脂ノ燒ケタル時卵ヲ入レテ燒クナリ燒工合ハ成ルベク軟ク焦グザル様注意スベシ形ハ半圓ノ如クニツ折又ハ三ツ折トスル者ナリ又之レニ「ミンチビーフ」及ビ玉葱ヲ「ヘット」ニテ煎リ鹽、胡椒、ニテ味ヲ付ケ卵ノ中ニ入レテ燒ク此ヲ本來トス此時ハ卵ニハ加味セズ

五、スカンプブレースエッグス (朝食用)

材料生麵包、鶏卵、鹽、胡椒 初メ「パン」ヲ厚サ二分位ニ木ノ葉形ニ切り「フライパン」ニ「バター」ヲ溶シ鹽ヲ去リ先ノ「パン」ヲ煤グ置キ鶏卵二三個ヲ器ニ割り鹽、胡椒ニテ加味シ掻キ廻シ「フライパン」ニ「オレフ」油ヲ少許入レ鍋ノ燒タル時卵ヲ入レ恰モ煎リ卵ノ軟キモノヲ作り前ノ「パン」ヲ三枚位皿ニ鼎足形ニ置キ其中央ニ卵ヲ置キ供卓スルモノナリ

五、フライドフイツシユ

材料魚肉、「パン粉」、麥粉、卵、鹽、胡椒 先ヅ魚肉ヲ適宜ニ調理シ大ナレバ一人前ニ切り鹽、胡椒ニテ味ヲ付ケ麥粉ヲ付ケ卵ヲ付ケ「パン」粉ヲツケテ「フライパン」ニ「ヘット」八分目程沸騰セシメ之レヲ煤グベシ其煤色ハ茶褐色ヲ能シトス 魚類ハ「カレヒ」「キス」等ヲ適當トス

五、ポイルドフイツシユ (コールドフイツシユ)

材料魚、鹽、胡椒、人參、「バター」、「グリーンビー」、麥粉、 最初魚ヲ一人前ニ調理シ鹽、胡椒ヲ以テ味ヲ付ケ魚蒸鍋ニ青菜ヲ敷キ此上ニ魚ヲ並ベテ蒸スナリ供卓ノ際ハ「ホワイトソース」ヲ用フ (備考)「ホワイトソース」ノ製法初メ「フライパン」ニ「バター」ヲ入レ麥粉ヲ入レテ魚ケザル様少シ煎リ魚ノ蒸汁ヲ以テ伸パン牛乳ヲ加ヘ鹽、胡椒ニテ調味シ人參ヲ賽ノ目ノ如ク小ク四角ニ切り「ポイロ」ニシタルモノ及ビ「グリーンビー」ヲ人レテ作り供卓ノ際魚ノ上面ニ掛ク又魚ヲ冷シ

五、ローストフイツシユ

テ供卓ス之ヲ「コールドフイツシユ」ト云立食等ニ在テハ大魚ヲ其儘皿ニ盛り裝飾ヲ施テ供ス 材料魚肉、鹽、胡椒 先ヅ魚肉ヲ一人前ニ調理シ(若シ一人前一尾ナレバ尾鱗ヲ体裁ヨクナシ)之ニ鹽、胡椒、ニテ加味シ「ローストパン」ニ青菜ノ類ヲ布キ此上ニ並ベ「バター」ヲ載セテ蒸焼トナス此付合ハ「ロースポテート」又ハ「マワシポテート」等ヲ用フ

五、フイツシユボール

材料魚肉、馬鈴薯、鹽、胡椒、鶏卵 此ノ調理ヲナスニハ魚ヲ一度「ロース」トシ骨及皮ヲ去リ肉ヲ細カニ鹽胡椒ニテ味付ケ適宜ノ形ニ丸メ置キ別ニ馬鈴薯ヲ「ポイロ」ニシ裏漉ニ掛ケ之ヲ以テ前ノ肉ヲ包ミ適宜ノ形ニ作り卵ヲ塗リテ「ローストパン」ニ並ベ一寸「ロース」トナスナリ

五、フイツシユコロツケツト

材料魚肉、鹽、胡椒、馬鈴薯、パン粉、麥粉、卵、 先ヅ魚ヲ一度「ロース」トシ骨及皮ヲ去リ肉ヲ細カニシ鹽、胡椒ニテ味ヲ付ケ別ニ馬鈴薯ヲ「ポイロ」ニシ裏漉ニ掛ケタルモノニテ肉ヲ包ミ適宜ノ形トシ麥粉ヲ付ケ卵ヲ付ケパン粉ヲ付ケテ「フライパン」ニ「ヘット」ヲ八分目程沸騰セシメ之レヲ煤グベシ煤色ハ茶褐色ヲヨシトス付合ハ「バセリ」「フライポテート」等適ス

五、ビーフコロツケツト

サフダモヨシ

材料牛肉、鹽、胡椒、馬鈴薯、「パン粉」、麥粉、卵 此調理法ハ前ト同法ナレバ略ス唯異ナルハ魚肉ノ代リニ牛肉ヲ「ミンチ」トナシ「フライパン」ニテ煎リテ使用スルノ差ナリ此時コハ玉葱及^{小麦粉}古麵包少許ヲ混ズルヲヨシトス

五、エツグコロツケツト

材料鶏卵、牛肉、玉葱、パン粉、麥粉、鹽、胡椒、最初卵ヲ黃身ノ真中ニナル様固ク「ポイロ」ニナシ皮ヲ去リ白身ヲ中央六分目程切り其所ヨリ黃身ヲ出シ置キ別ニ牛肉ヲ「ミートミン」ニカケ玉葱ヲ刻ミ込ミ「フライパン」ニ「ヘット」ヲ布キ之ヲ煎リ鹽胡椒ニテ味ヲ付ケ麥粉ヲ少シ入レテツナギトシ之レヲ黃身ノ大サニ丸メ前ノ卵ノ中ニ入レ口ヲ開カサル様妻揚子ノ如キモノニテ留メ麥粉ヲ付ケ卵ヲ付ケパン粉ヲ付ケテ「フライパン」ニ「ヘット」ハ分目沸騰セシメ煤グ^ルモノナリ供卓ノ際ハ「トマトソース」ヲ添へ黃身ヲ裏漉ニシテ上ニ懸ケ供卓スベシ

五、コキール

材料魚(蟹又ハ海老)牛乳、鶏卵、パン粉、初メ魚類ハポイロニシ肉ヲ取り細カニシテ鍋ニ入レ牛乳、卵及「バター」少ヲ入レ鹽、胡椒ニテ味ヲ付ケ暫時間火ニ掛ケテ卵ヲ固メテ冷シ帆立貝ノ殼^ホ若クハ蟹ノ甲ニ詰メパン粉ヲフリカケ「バター」少シヲ載セテ一寸蒸焼トス

六、ベキングフイツシユ

材料魚ベコン、麵包粉、麥粉、卵、鹽、胡椒、先ツ魚ヲ一人前ニ調理シ鹽胡椒ニテ一寸味ヲ付ケ置キ「ベコン」ヲ薄ク切り「ローストパン」ノ^内裏ニ布キ其上ニ魚ヲ載セ麥粉ヲ付ケ卵ヲ塗リテパン粉ヲ振りカケテ「バター」或ハ「ヘット」ヲ載セテ蒸焼トスルナリ此時少許ノ「スープ」ヲ加フルヲ宜シトス

六、グリールチツキン、ムスリンソース、付合 マワシポテート、ポイロカリフロワー

材料鶏肉、馬鈴薯、生牛乳、カリフロワー、鹽、胡椒、初メ鳥肉ヲ背ヨリ開テ背骨ヲ去リ鹽、胡椒ニテ味ヲ付ケ「オレフ」油ヲ以テ「フライパン」ニテ外部ノ少シク焦ゲル位燒キ一人前ニ切り馬鈴薯ハ「ポイロ」ニシ裏漉ニ掛ケ鹽ニテ味ヲ付ケ生牛乳ニテ少シユルク伸バシ又「カリフロワー」ヲ「ポイロ」ニシテ馬鈴薯ト共ニ鳥肉ニ付合セトシ「ムスリンソース」ヲ掛テ供卓スルモノナリ(備考)「ムスリンソース」ノ製法ハ先ツ「ソースパン」ニ「バター」ヲ溶シ麥粉ヲ入レテ焦ゲザル様少シク煎リ生牛乳ヲ徐々ニ注加シテ適宜濃薄ノ加減ヲナシ鹽ニ^テ少シク味ヲ付ス

三、オートミル

「オートミル」ヲ「スープ」ナレバ二杯ヲ湯一合五勺位ノ割合ニテ最初「オートミル」ヲ熟湯中ニ入レ約十分位ノ後恰モ粥ノ如クナリタル時皿ニ盛り砂糖及生乳若クハ「コンデンス」ヲ添へ供卓ス食スルハ砂糖及「ミルク」ヲ適宜ニ加へ能ク掻キマゼテ食ス此調理ハ大概朝食夜

食等ニ供ルモノナリ

三、珈琲及紅茶

「カヒー」及紅茶ハ共ニ食後又ハ食間ニ用フルモノニシテ恰モ日本ノ茶ノ用途ニ異ルナシ
「カヒー」ハ印度又ハ亞非利加等ニ産スル植物ノ實ニシテ形豆ノ如ク是レヲ用フルニハ黒焦ト
ナル迄煎リ「コーヒ」挽機械ニテ挽キテ粉トナシ用フ大ニ胃ノ消化ヲ助ケ我國風土病ナル脚氣
水腫症ニ持効アリト云フ湯ニ出シテ砂糖及「ミルク」等ヲ以テ加味シ飲用ニ供ス
紅茶ハ支那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

四、オイスターフライ

此調理ハ材料其他ニ於テ「フィッシュ」ト同シ唯小ナル者ハ串ニテ繋ギ又能ク水氣ヲ去ルヲ要ス
空、オイスターソース

材料子牡蠣或ハ于海老、「セージ」、「タイム」、「丁香」、「肉桂」、「ナツメク」、「粒胡椒」、「唐辛子」、「玉葱」、「生姜」
「乾セロリ」、「砂糖」、「酢」、「蘇」初メ砂糖ヲ除ク外ノ材料ヲ適宜ニ切り酢ニテ煮ルベシ酢一升ナレバ
二合乃至二合五勺位ニ煮詰メ砂糖ヲ焼キテ黒クシ之レニテ色ヲ付ケルベシ出來上レバ漉シテ
壘ニ詰メ置キ焼肉「フライ」物等ニ掛ケテ食スルモノナリ又干牡蠣或ハ干海老ハナケレバ用ヒ
ザルモ妨ゲナシ又色ヲ付クルニ醬油ヲ用フル時ハ日本人ノ口ニハ却テ適スルト云ヘリ

五、トーストパン

是レハ生麵包ヲ適宜ノ厚サニ切り焼キタルモノナリ

六、サラダドレッシングソース

此レハ「マイナイソース」ト同シク「サラダ」ニ掛ケテ供卓スル「ソース」ニシテ主ニ野菜「サラ
ダ」ニ用フ先ヅ小許ノ麥粉及砂糖ヲ「ソース」ニ入レテ攪少シテ加ヘ酢ヲ適宜ニ加ヘ（此時
酢ハ徐々ニ少シツツ入ルヘシ）後牛乳五勺ヲ追々ニ入レ火ノ上ニテ混ゼツ、「トロトロ」ニ煮
詰リタル時卵ノ黃身二個位ヲ入レ能ク混ゼタルモノナリ

七、オイスタースープ

材料牡蠣「マカロニ」牛乳、鹽、胡椒 初メ牡蠣一合ヲ身ヲ潰サヌ様能ク洗ヒ「ソース」ニ入
レ之ニ水一合ヲ加ヘ火ニ掛ケ五分間程煮立テ上面ニ浮キ上ル泡ヲ掬ヒ取リテ其中ヘ牛乳七勺
位入レ別ニ茹デタル「マカロニ」ヲ適宜ニ切りテ入レ更ニ少許ノ「バター」ヲ加ヘ煮立テタル時
鹽、胡椒ニテ味ヲ付ケ供卓ス此ノ量ニテ凡三人前位ト知ルベシ

八、エッグスープ

材料麥粉、鶏卵、生牛乳、鹽、胡椒

先ッ大匙一杯ノ麥粉ニ卵ノ黃身六個位ヲ混ヅ之レニ水四合生牛乳三合ヲ加ヘ「スープ」有レバ「スープ」五合ト牛乳二合ニヲヨシ火ニ掛ケ沸騰シタル時鹽、胡椒ニテ味ヲ付ク此實ニハ生麵包ヲ賽ノ目ニ切リ「ヘット」ニテ煤ケテ用フ

セ〇、ベジターブルスープ

「スープ」ヲ作ル事常ノ如クシ之レニ人參二本、玉葱三個、馬鈴薯五個、「セロリ」一本ヲ細切シテ入レ弱火ニ掛ケ一時間位煮野菜ノ軟クナリタル時之ヲ裏漉ニ掛ケ「スープ」ヲ漉シタル中ニ入レ又「トマトソース」一合ヲ加ヘ胡椒、鹽ヲ以テ味ヲ付ケ置キ供卓ノ際ハ「パン」ヲ賽ノ目ニ切リテ煤ケタルモノヲ實トナシ供卓ス

セ一、フリカンドビーフ、エンド、マセドニヤン

材料牛肉、鹽、胡椒、「バター」、麥粉、「セージ」、「トマトソース」、「セリ」、酒、人參、玉葱、燕、馬鈴薯、「グリーンビー」（青豆）先ッ牛肉ノ純良ナル處ヲ大切ノ儘鹽、胡椒ニテ味ヲ付ケ「フライパン」ニテ周圍ヲ焦色ニナル迄燒キ別鍋ニ水ニテ煮込置キ別ニ「フライパン」ニ「バター」ヲ溶シ麥粉少シ入テ狐色ニ煎リ煮込肉ノ汁ニテ弛メ「トマトソース」ヲ入レ「セリ」酒五勺程入レ「セージ」ヲ少シ入テ香ヲ付ケ之ニ肉ヲ入テ煮込出來上レバ取り出テ肉ヲ三分厚サ位ニ切リ皿ニ盛り其廻リニ「マセドニヤン」ヲ付ケ持廻リトシ「ソース」ハ井ニ入レ「フリカンドビーフ」ノ皿ニ添フ

三、生麵包ノ製法

（備考）「マセドニヤン」ノ製法ハ人參、玉葱、馬鈴薯燕等ヲ各賽ノ目形ニ切リ「グリーンビー」若クハ青豆等ヲ別々ニ鹽少シ加ヘテ「ポイロ」トシ依ノ如キモノニ揚ケ冷シテ付合セトナス

一、元種ノ製法生麵包十斤（一斤ハ百廿匁）ヲ燒クニ麥粉一貫匁「ハツプス」二分、馬鈴薯十匁及鹽十二匁ヲ要ス今是レニ就キ説明セン 初メ「ハツプス」二分ヲ水五勺ノ中ニ入レ一寸煮立テ之レニ麥粉少許ヲ加ヘ恰モ糊ノ固サ位ニ練リ之レニ以前ヨリ有ル所ノ元種小卵程混シ八十度位ノ温度ヲ保タシメ二十四時間位置ケバ發酵スベシ若シ元種ナキ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、元種ヲ作ラバ次ギ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デタル湯若クハ他ノ熱湯ヲ以テ薄ク延バシ冷シテ微温トナシ之レヲ先ノ元種ニ加ヘテ能ク攪拌シ八十度位ノ温度ヲ保タシメ置ク事十二時間位ニテ水種ハ一度發酵シテ上騰シ再ビ沈澱ス

三、中種、水種出來上レバ中種ヲ作ル其法先ッ水種ニ麥粉三百五十匁ヲ入レテ恰モ糊ノ固サ位トス此時水分不足スルキハ温湯ヲ加フ斯ノ如シテ凡ソ四時間適當ノ温度ヲ與ヘ外氣ニ觸レシメザル時ハ一度發酵上騰シテ再ビ沈澱ス

濕

練磨

姪好

(四) 練リ上ケ、中種ノ結果良好ナルヲ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サニ練ル此時モ水分不足セバ温湯ヲ加ヘテ濃度ノ加減ヲナス可シ此時ハ充分練リ手ニ付カザル位ニ練リ猶一時三十分程置クハ倍量ニ膨脹ス可シ此時一斤燒クニ練リタル者百三十五匁位ニ丸メテ型ニ油ヲ引キテ入レ約二三十分間置クハ型ノ上五分位上騰シ來ル此時鹽ニ入レテ燒ク其時間ハ約一時間ヲ要ス 型ニ入レタル後若シ外氣ニ觸レテ上面乾燥スル時ハ上騰セザルヲ以テ濕布ヲ覆フカ或ハ時々霧ヲ噴ク可シ

以上ノ説明ハ多量ノ麵包ヲ燒ク比例ニシテ僅カニ數斤ヲ燒クニハ直ニ取テ以テ參考ト爲スコカラザル如シ故ニ著者ハ實地ニ就テ試驗シタルニ「バツプス」及「ビ馬鈴薯」ノ量ヲ前述ノ二倍乃至三倍ヲ用テ好結果ヲ得タリ 然リト雖モ此術ハ其練磨ノ功ヲ以テセザル限ハ單ニ口述筆記等ニテ容易ニ會得シ得ルモノニ非ラザレバ充分練習ヲ積ミ數度ノ失敗ヲ重テテ初メテ完全ナルモノヲ製出スルニ至ル可シ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シトセズ要ハ各人ノ姪好ヲ満足セシムルニアリ調理者ハ此点ニ特ニ注意ス可シ

山口

菓子ノ部

カハ
シヤム
ケイ
ク

- 一、セイイブリン
材料「セイイゴ」、砂糖、鶏卵、生牛乳、初メ「セイイゴ」ヲ能ク洗ヒテ茹デ揚ゲ置キ別ニ「バイ皿」ノ如キモノニ卵ノ黄身ヲ入レ砂糖ヲ入レ生牛乳ヲ入レテ余リ固クナラザル様ニシ先ノ「セイイゴ」ヲ入レテ混シ卵ノ白身ヲ泡ヲ立テ、入レ能ク混合セシメ「ローストパン」ニ湯ヲ入レ而シテ此「バイ皿」ヲ載セ「オーブン」ニ入テ蒸焼トスルモノナリ此時上面ノ余リ焦ゲザル様注意スベシ
- 二、タピオカブリン
材料及製法ハ前ト同法ナレバ略ス只「セイイゴ」ト「タピオカ」トヲ異ニスルノミ
- 三、ライスブリン
此調理モ前ト同ヲコナ唯「セイイゴ」ヲ用フル代リニ飯ヲ用フルノ差ナリ
- 四、エッグブツテング
材料鶏卵、砂糖、「カレンズ」、「レモンビー」、「コンフロー」分量ハ卵廿五個砂糖半斤「コンフロー」ハ砂糖ノ半分位先ツ卵ヲ「ホイロ」ニシ皮ヲ去リ白身ト黄身ト別チ黄身ハ裏漉ニ掛ケ砂糖及「コンフロー」ヲ入レテ能ク攪キ混セ白身ハ摺鉢ニテ摺リ之ニ砂糖ヲ加ヘ「カレンズ」ヲ奇麗ニシテ入レ「レモンビー」ヲ四角ニ賽ノ目ノ如ク切リテ入レ白身ノ方チ「ミチユーパン」ニ入