

緒言

小説猶ほ食品の如し、味佳なるも滋養分無きものあり、味淡なるも滋養分饒きものあり、余は常に後者を執りて聊か世人に益せん事を想ふ、然れども小説中に料理法を點綴するは其一致せざること懷石料理に牛豚の肉を盛る如し、厨人の勞苦尋常に超にて口にするもの味を感せざるべし、只世間の食道樂者流酢豆腐を嗜み鹽辛を嘗むるの物好あらば復た余が小説の新味を喜ぶものあらむ、食物の滋養分は能く之を消化して而て吸収せざれば人體の用を成さず、知らず余が小説よく読者に消化吸収せらるゝや否や、

明治三十六年五月

於小田原 弦齋識

大隈伯爵家の臺所（口畫參看）

卷頭の口畫に掲げたるは現今上流社會臺所の模範と稱せらるゝ、牛込早稲田大隈伯爵家の臺所にして山本松谷氏が健腕を以て詳密に實寫せし眞景なり臺所は昨年の新築に成り主人公の伯爵が和洋の料理に適用せしめんと最も苦心せられし新考案の設備にて其の廣さ二十五坪半ば板敷半ばセメントの土間にして天井に凡そ四坪の硝子明取りあり極めて清潔なると器具配置の整頓せると立働きの便利なると鼠の竄入せざると全體の衛生的なるとは、此の臺所の特長なり、口畫を披く者は土間の中央に一大ストープの裾られたるを見む、是れ英國より取寄せられたる瓦斯ストープにて高さ四尺長さ五尺幅貳尺あり、此の價貳百五十圓なりと云ふ、ストープの傍に大小の大釜兩個あり、釜の此方に厨人土間に立ちて壺を棚に載せ厨人の前方板にて圍いたる中に瓦斯竈三基を置く、中央の置棚に野菜類の堆く籠に盛られたるは同邸の一名物と稱せらるゝ、温室仕立ての野菜なり、三月に瓜あり、四月に茄子あり、

根菜果莖一として食卓の珍ならざるは無し下働きの女中給仕役の少女、各其職を執りて事に當る、人も美しく四邊も清潔なり、此臺所に入る者は、先づ眉目に明快なるを覺ゆべし、此の臺所にては毎日平均五十人以上の食事を調ふ、百人二百人の賓客ありても千人二千人の立食を作るも皆な此にて事足るなり、伯爵家にては大概各日位に西洋料理を調へらる、和洋の料理、此の設備に據れば手に應じて成り腹た何の不便不足を感ずる所無し、此の臺所の斯くまで便宜に適したるはストーブにも竈にも瓦斯を用ゐたるが為めなり、瓦斯なる為めに薪炭の置場を要せず、烟突を要せず、鍋釜の底の煤に汚れる憂も無く、急を要する時もマツチ一本にて自在の火力を得べし、物を炙り物を煮るも火力平均するが為め少しく其使樣法に馴るれば仕損ずる氣支無し、費用は薪炭の時代に一日壺圓五十一錢を要せしが今は瓦斯代九十五錢を要するのみ、即ち一日に五十六錢の利あり、然れども瓦斯の使用は輕便と清潔と人の手數とを省く點に於て費用の減少よりも尚ほ大なる利益あり、文明の生活をなさんものは文明の臺所を要す、和洋の料理を為さんものは宜しく此の新考案を學ぶべし、

増補註釋

食道樂（春の巻）

目次

- 第一 腹中の新年 胃吉と腸藏の問答
- 第二 酒の洪水 おセチ料理
- 第三 酔醒め 南京豆の汁粉
- 第四 南京豆 葛入餅
- 第五 嫁搜し
- 第六 友人の妹
- 第七 大食家
- 第八 料理自慢
- 第九 豚料理 豚の寄生蟲

- 第十 豚の刺身 豚のソボロ
- 第十一 門違ひ 豚餛飩 豚大根
- 第十二 胃袋 擴張の原因
- 第十三 腦と胃 食物の中毒作用
- 第十四 發物利用 林檎料理 珈琲の煎方
- 第十五 昨夜の夢 寢言の白状
- 第十六 贈り物 妙な半襟
- 第十七 お不在 失望
- 第十八 芋料理 茶巾絞り 梅干和へ
- 第十九 人の噂 烏ソボロ 餅の切方
- 第二十 大得意 お土産持参
- 第二十一 大間違 芋羊羹
- 第二十二 芋章魚 章魚の柔煮 里芋蒸し
- 第二十三 お豆腐 葛の功能 牛シチウ
- 第二十四 秘傳 お多福豆
- 第二十五 心細さ
- 第二十六 名物 椎茸梅干水飴其他
- 第二十七 申込み
- 第二十八 物の味 長命の基
- 第二十九 誠實の人
- 第三十 萬年スープ 玉葱スープ
- 第三十一 牡蠣料理 フライ クリーム
- 第三十二 料理の原則 日本人の食品
- 第三十三 東坡肉 百合の梅あへ
- 第三十四 五味 春酸夏苦秋辛冬醱
- 第三十五 疑問
- 第三十六 心の禮
- 第三十七 鶏卵の半熟 其別法
- 第三十八 玉子の善惡 寒玉子の不受精
- 第三十九 食品の注意
- 第四十 風流亡國論 玉子の鑑定
- 第四十一 田每豆腐 南京豆の煮物 蒟味噌
- 第四十二 カツレツ 蜜柑葛掛 五つの液

- 第四十三 鰻の中毒 鰻の毒物
- 第四十四 流動物 胃病の食物 食物療法
- 第四十五 食餌箋 カロリー表
- 第四十六 病氣全快 諸病の禁忌
- 第四十七 杉の割箸 箸の効用
- 第四十八 鯛スープ 頭と骨 焼きパン
- 第四十九 イチゴ酒 スープの後
- 第五十 梅干の功 魚のフライ
- 第五十一 水道の水 鉛の中毒 中毒症状
- 第五十二 無類の珍味 去勢鶏の肉
- 第五十三 去勢術 雛鳥
- 第五十四 肉の味
- 第五十五 イチボ 牛の上肉
- 第五十六 玄米の粥 滋養澤山 米と飯
- 第五十七 勝手道具 銅器の害
- 第五十八 書畫骨董 必要物と贅澤物
- 第五十九 似非風流 録青中毒 青昆布
- 第六十 才覺 輕便法
- 第六十一 火の儉約 新式火鉢
- 第六十二 手数 體外の手数 胃腸の手数
- 第六十三 顔の色 内部より磨く
- 第六十四 大至急 親の手紙
- 第六十五 新しき家 借りる約束
- 第六十六 嫁の宣告 恐れ入る
- 第六十七 實行の任 血族結婚の害
- 第六十八 村の譽れ 大評判
- 第六十九 長手紙 胡桃餅
- 第七十 父の同情
- 第七十一 俄の旅立 一番汽車
- 第七十二 新主人 心の愉快
- 第七十三 今朝の飯 飯の炊方
- 第七十四 色々の朝飯 十日間の品物
- 第七十五 十日に十色 飯と澤庵

第七十六	醬油検査法	蛋白質の試験
第七十七	豆と麥	香氣と味と足
第七十八	大御馳走	三十六品料理
第七十九	三十六品	牛のシチユウ
第八十	岡目八目	
第八十一	手製菓子	芋菓子 杏菓子
第八十二	ワツフル	兒童の慰み
第八十三	小兒の食物	輕燒餅
第八十四	小兒の衣服	蜜柑丸煮 牛ロース
第八十五	輕い鍋	牛肉味噌吸物 牛蒡蓮根
第八十六	豚料理	豚饅頭 梅干酢 玉子ソース
第八十七	出迎ひ	
第八十八	着京	オヤ／＼

附録

日用食品分析表

穀類
豆类
根菜類
葉莖菜類並二瓜類
海藻類
果實類
外國産果實類
菌類
魚類
貝類
軟體類
哺乳類
甲殼類
鳥肉類
鳥卵

食道樂（春の巻） 緒言・口畫參看（大隈伯爵家の臺所）・目次

獸肉類

野獸類

牛乳

料理法の書籍

臺所の手帳

増補註釋

食道樂（春の巻）目次
終