

岩崎家の臺所（口繪参照）

本書を繙くもの先づ巻頭に菜色の口繪を見ん、是れぞ當時天下の素封家男爵岩崎彌之助氏が駿河臺邸宅の臺所にして畫伯水野年方氏の丹青を凝せし眞景なり、同邸の臺所は二層の建築にて階上は日本料理に用ゐ、階下は西洋料理に用ゆ、口繪の正面に見ゆるは階上の日本料理室にて十二坪の板の間には、諸品秩序よく整頓し、長方形の盛臺三脚は三箇の七輪を扣へて、前に二脚横に一脚を据へ料理物を配列す、同じ大さの卓臺一脚ありて取片付けの道具を載するに供し以て厨人の食品取扱ひに混雜なからしむ、五尺四方の氷室と、上流し二ヶ所あり、大小二個の水甕には一旦沸騰せし熱湯を冷し之を飲料水とする衛生上の注意行届けり、太き水道栓は水の不自由を來すことなく、一間の戸棚四ヶ所ありて清拭せし食器を納む、電燈瓦斯燈各五基夜中と雖四隅晝を欺き、光線の反射も建築法に叶ひて厨人下働女の立働に便利良し、万事清潔にして且つ秩序の整頓せるは此の臺所の特長なり、階下の西洋料理室は地下を掘下げて造りたるものにて階上と同じく十二坪あり、四尺四方の暖爐に高三尺長六尺幅三尺と、同じ高さに長四尺幅三尺の盛臺二脚を備へ諸事の整頓せる事階上に劣らず、圖に見ゆる階梯は階上の西洋室に通じ其階梯の傍に釣棚ありて食器を納む、二ヶ所の氷室水道栓一基、電燈四基、瓦斯燈三基あり、階下と言へども明り取りは充分にして頗る清潔を極む、且つ西洋料理に特有なる一種の臭氣決して外に漏れず、是れ此の料理室の特徴なり、此他別に炊事場ありて階上の日本料理室に並び、廣さ同じく十二坪にて炊事用の二口立竈一個と湯沸用の大釜一個あり、此大釜に對して太き水道栓あり、栓を捻れば忽ち进水す、五坪の物置場には食鹽魚肉類、野菜類等料理上の必需品を置き、同じく五坪の石にて畳みたる一室にては肉菜等の下拵へをなす、臺所に要する坪數總て四十六坪、その配置整然として万事衛生法に適ひたるは獨り財力の致す處のみならず、有名なる衛生家且つ潔癖家と稱せらるゝ男爵夫人早苗子が日常督勵を怠らずして食物問題に重きを置かるゝが故なり、

食道樂（夏の巻）

目次

第八十九	米料理	ブデンラムレツ	コロツケ	フライ
第九十	お吸物	魚のスープ	豆腐汁	攪き玉子
第九十一	良人の志			牛肉味噌吸物
第九十二	小僧の禮			
第九十三	家の内			
第九十四	大狼狽			
第九十五	失敗			
第九十六	人の迷惑			
第九十七	仲裁人			
第九十八	血族婚禮	盲啞学校の例		
第九十九	證據物			
第百	大阪行			
第百一	食客の境遇			
第百二	雜誌發行			
第百三	子爵の娘			
第百四	味自慢	海老スープ	竹子料理	
第百五	世の流行	カレー料理	慈姑のきんとん	
第百六	味の變化			
第百七	食物の應用	老人と小兒の食物		
第百八	腹工合			
第百九	胃腸の病			
第百十	安い鶏			
第百十一	硬い肉			
第百十二	お稽古	松露豆腐	鯖のフライ	竹子和へ
第百十三	牛肉の酢味噌			鰈の飴掛
第百十四	取持ち顔			
第百十五	美人法			
	心の鏡			

第百四十二	菓料料理	蜜柑の寄物	シユウ
第百四十三	赤茄子飯	フライシユウ	クリーム スポンジケーキ
第百四十一	肉料理	肉挽器械	牛肉餡掛 鳥のソース煮
第百四十	玉子料理	豆腐のフライ	油揚の玉子掛け 丸煮玉子
	二色玉子	牛蒡の天麩羅	蓮根玉子 竹子の詰物
第百三十九	鯛料理	鯛のソース煮	玉子酢 アナゴの蒲焼
第百三十八	松魚料理	松魚のさしみ	たぐき あら煮 醤油漬
第百三十七	玉子麩	慈姑シンジヨ	鯛の味噌汁 豌豆スープ
第百三十六	料理の贅澤	岩燕の雛	
第百三十五	高等料理	三十四品	
第百三十四	未來の縁		
第百三十三	深情け		
第百三十二	五目鮓	お米と酢の割合	酢蓮 海老 ヲボロ
第百三十一	海苔巻		
第百二十九	事情世界		
第百二十八	清涼劑		
第百二十七	承諾		
第百二十六	申出で		
第百二十五	人相の變化		
第百二十四	食物の性質	コーヒー	スープ
第百二十三	牛乳の検査	フェゼル氏檢乳器	
第百二十一	腹の口	滋養分の吸収	
第百十九	蕨のアク	鰯と蕨	鯛のゴーレン
第百十八	御熱心	摺立汁	胡麻醬油 竹の子餡掛
第百十七	理想の娘		竹の子胡麻酢
第百十六	振返り		
第百十九	蕨のアク	鰯と蕨	鯛のゴーレン
第百二十一	腹の口	滋養分の吸収	
第百二十三	牛乳の検査	フェゼル氏檢乳器	
第百二十四	食物の性質	コーヒー	スープ
第百二十七	承諾		
第百二十八	清涼劑		
第百二十九	事情世界		
第百三十一	海苔巻		
第百三十二	五目鮓	お米と酢の割合	酢蓮 海老 ヲボロ
第百三十三	深情け		
第百三十四	未來の縁		
第百三十五	高等料理	三十四品	
第百三十六	料理の贅澤	岩燕の雛	
第百三十七	玉子麩	慈姑シンジヨ	鯛の味噌汁 豌豆スープ
第百三十八	松魚料理	松魚のさしみ	たぐき あら煮 醤油漬
第百三十九	鯛料理	鯛のソース煮	玉子酢 アナゴの蒲焼
第百四十	玉子料理	豆腐のフライ	油揚の玉子掛け 丸煮玉子
	二色玉子	牛蒡の天麩羅	蓮根玉子 竹子の詰物
第百四十一	肉料理	肉挽器械	牛肉餡掛 鳥のソース煮
	煮		ハムの酒
	林檎のフライに丸焼		
第百四十二	菓料料理	蜜柑の寄物	シユウ
第百四十三	赤茄子飯	フライシユウ	クリーム スポンジケーキ

第百四十四	あの事
第百四十五	落城期
第百四十六	白粉問題
第百四十七	美の必要
第百四十八	程と加減
第百四十九	女子教育
第百五十	妻の任
第百五十一	夫婦の情
第百五十二	今日の姿
第百五十三	子爵の家
第百五十四	家自慢 家の中心
第百五十五	臺所の仕事 戸棚の掃除
第百五十六	鼠色の布巾 皿の洗方
第百五十七	下女讀本 ガラス瓶の洗方 ガラスの磨き方 ナイフ、フークの磨き方 鍋の洗方
第百五十八	臺所の模範 大隈伯爵家の臺所
第百五十九	文明の器
第百六十	小兒の室
第百六十一	鯉の運動場
第百六十二	酒の試験
第百六十三	變色の酒 過格魯兒鐵液
第百六十四	食物の臭氣
第百六十五	晒しバタ
第百六十六	上等のカステラ
第百六十七	炭ビスケ
第百六十八	夏の食物
第百六十九	大氣焰
第百七十	大幸福
第百七十一	大問題
第百七十二	齒の掃除
第百七十三	齒磨粉 (王へんに文) 塊散
第百七十四	試験 マツフン ハツビスケ
第百七十五	徳用料理 イチボ肉 マイナイスソース 赤茄子ソース

第七十六 夏向料理 黄身そうめん 葛麩 葛煉り 葛切

第七十七 豆腐素麩 林檎の寄物 カスターソース 林檎の雪

第七十八 胡瓜と茄子 セリーの寄方 胡瓜の葛引 胡瓜の漬方
胡瓜の肉詰 茄子のソース煮 茄子のフライ

第七十九 野菜の功 ほうれん草の料理 豌豆のソース煮
鮑のとろゝ ふくら煮 鯛の上げ物

第一百八十 海老料理 コロツケ シタフエ

第一百八十一 和合の妙薬

臺所道具の圖

附録

西洋食器類價格表

西洋食品價格表

穀類

野菜類

魚類

獸肉類

果物類

香料藥味類

飲料

生肉類

牛の部（牛の圖）

犢の部

豚の部

羊の部

臺所の手帳

増補註釋

食道樂（夏の巻）目次 終