

大隈伯爵家温室内の食卓（口繪参照）

我邦に來遊する外國の貴紳が日本一の御馳走と稱し歸國後第一の土産となすは東京牛込早稲田なる大隈伯爵家温室内の食卓にて卷頭に掲ぐるは畫伯水野年方氏が丹青を凝して描寫せし所なり此粗飾的温室は所謂コンサーバトリーにして東西七間南北四間、東西は八角形をなし、シャム産のチーク材を撰び梁部は鍊鐵製粧飾金具を用ゆ、中間支柱なく上部は一尺二寸間毎に椽を置き一面に玻璃をを以つて覆はれ下部は粧飾用敷煉瓦を敷詰め、通氣管は上部突出部及中間側窓と下方腰煉瓦の場所に設けらる、柵下の發温鐵管は室内を匝環し、冬季と雖も晝間七十五度夜間五十五度内外の温度を保つ、周圍に置ける二層の花壇には絶えず熱帯産の觀賞植物を陳列し、クロートン（布哇産大戟科植物讓葉の類）、ドラセナ（臺灣及ヒリツピン産千年木の類）、サンセビラ（臺灣産虎尾蘭の類）、パンダヌス（小笠原島邊の章魚の木）其他椰子類等は其主なるものにて、之れを點綴せる各種の珍花名木は常に妍を競い美を鬪はし、一度凋落すれば他花に換へ、四時の美觀斷ゆる事無し、此爽麗なる温室内に食卓を開きて伯爵家特有の嘉肴珍味を餐す、此中に入る者は恰も天界に在る心地して忽ち人間塵俗の氣を忘る、彩花清香眉目に映じ珍膳瑠盤口舌を悦ばず、主客談笑の間、和氣陶然として逸興更に竭くる事無けむ、

増補註釋 食道樂（冬の卷）

目次

- 第二百七十六 貴夫人の學問
- 第二百七十七 呼出し状
- 第二百七十八 送別の料理

- 第二百七十九 鯛汁、カスマの味噌汁
- 第二百八十 滋養スープ、ポターシデアラレン
- 第二百八十一 病人の食物、略式のフランライスプデン
- 第二百八十二 米料理、本式のフランライスプデン
- 第二百八十三 葡萄酒、栗の含ませ煮、鯛のフクメ
- 第二百八十四 栗料理、栗の金團、銀紙へ包んだ栗、鳥のシタフエ
- 第二百八十五 柿料理、柿ナマス
- 第二百八十六 鯖の船場煮、イナダの餡掛、湯鯊、浦賀の土臓焼、名古屋の饅頭焼
- 第二百八十七 季節の食物、薇と蟲 無花菓の料理、ジャムの味加減、葡萄酒のジャム
- 第二百八十八 牛の脳味噌、梨の煮方、西洋梨の食べ頃
- 第二百八十九 牛の臓物、顔の皮、牛の舌、レバー即ち犢の肝臓料理、トライブ即ち牛の胃袋料理、キド子即ち腎臓の料理
- 第二百九十 見世物の種、ハート即ち心臓の料理、博物學上の智識
- 第二百九十一 娘の理想
- 第二百九十二 世の風波、晩の副食物
- 第二百九十三 身の上話
- 第二百九十四 大打撃、高利貸
- 第二百九十五 小言の愉快、自分の責任
- 第二百九十六 松茸賣、松茸の買方
- 第二百九十七 松茸山、品物の鑑別、茸狩、松露採り
- 第二百九十八 菌の毒、蠅取茸、下等動物、免毒性
- 第二百九十九 松茸料理、松茸の御飯、豆腐と松茸、松茸の甘酒漬、蒸松茸、松茸のソース煮
- 第二百 薩摩芋、お芋の酢煮、薩摩芋の西洋料理、栗のプデン
- 第二百一 匙の分量、量目の食鹽、心得 程と加減、稽古、西洋酢の詰換へ、サラダ湯の詰換
- 第二百二 詰換物、和製の食鹽、西洋酢の詰替、サラダ油の詰換
- 第二百三 商人の嘘、寶石入の指輪、牛肉の霜降
- 第二百四 牛の肉
- 第二百五 肉の區別、新しい肉
- 第二百六 色々の牛、犢の肉、牛の肉、神戸牛、若肉と老牛、乳牛と

食牛と耕作牛

第二百七 活きた學問、生活問題

第二百八 米の説明、米の功能、御飯の炊き方

第二百九 パン種、輕便の食パン

第二百十 食パンの製法

第二百十一 小麦の粉、米利堅粉の饅頭

第二百十二 有毒時期、小麦粉の粘着力、衛生的の食事

第二百十三 肉の毒質、猪肉の毒、蛇を食ふ動物、病氣の毒斷

第二百十四 鮮肉の毒、猪と生姜、蛇の味噌漬

第二百十五 酒の酔、豆腐と酒、ランブラン、柿と酒、性質と配合、

食物の食べ頃

第二百十六 新蕎麥、蕎麥粉、蕎麥の打方、蕎麥の汁

第二百十七 パイの皮、パイの上等と下等

第二百十八 林檎のパイ、ペース、林檎のダンブル

第二百十九 ターツ菓子、菓物のパイ、肉類のパイ、林檎のターツ、

パテ

第二百二十 パイの別法、ペースの應用、普通のペース、ケン子脂の

分量

第二百廿一 ドロップス、市中のカステラ

第二百廿二 母の不足

第二百廿三 經世論

第二百廿四 小兒の不幸、小兒の洋服、小兒の言語、我國の文字

第二百廿五 人の言葉

第二百廿六 育兒法

第二百廿七 三十歳の小兒

第二百廿八 門前の人

第二百廿九 花飾り、實用の裝飾、食物の味

第二百三十 心の趣味、西洋風の花飾、日本風の活花

第二百三十一 白い菓子、レデーケーキ、シルバーケーキ

第二百三十二 家庭の養鶏、肉用鶏

第二百三十三 鶏小屋

第二百三十四 鶏の餌、煉餌、粒餌、育兒法の發明、餌の分量

第二百三十五 鶏の病氣、産卵箱、擬製の玉子、鶏小屋の掃除、鶏の

	感冒、
	鶏の胃腸病、鶏の攪亂、蝮と蛇の豫防
第二百三卅六	鶏の割方、アスピーキゼリー、病鶏
第二百三卅七	五ツの肉
第二百三卅八	切賣の肉、肉のエキス分、漬した鶏
第二百三卅九	危険な肉、膨らんだ鶏
第二百四十	鳥の米料理、ポイルドチキンライス、アスピーキゼリー、 シューカナペール
第二百四十一	鳥の食べ頃、肉類の食べ頃、歳暮の進物
第二百四十二	小鳥料理、三通りの焼き方
第二百四十三	猪料理、手輕な猪料理、熊料理、野獸類の附合物
第二百四十四	兎のシチュー、鳥と獸の料理法、
第二百四十五	手輕料理、雉料理、フルカセー、ピシヤ子ール
第二百四十六	雉のロース、肉類の取扱、雉料理の合物
第二百四十七	鴨のロース、雲雀のパイ、雁臟即ちフォグラー、エン ビルビュー、猪肉の美味
第二百四十八	食醫、食物研究
第二百四十九	料理入費、献立表
第二百五十	骨の隨、マルポントース、佛蘭西豆のスープ、ノルマ ンデ
第二百五十一	牛肉の食頃、ヒレ肉のロース、食物の保存法
第二百五十二	豚と犢、大豚子豚去勢豚、羊の肉
第二百五十三	ヒレの焼方、フレツシバター、フレツシクリームの製 法
第二百五十四	牛乳の良否、牛の健康診斷
第二百五十五	牛乳の相場
第二百五十六	琴一曲、羽衣の曲、消化吸収
第二百五十七	程と加減
第二百五十八	心の愉快
第二百五十九	我が覺悟
第二百六十	新結納、人道雜誌發行、結婚問題、身體検査證

病人の食物料理法

第一	重湯
第二	チキンブローの重湯
第三	白粥
第四	炒米の粥
第五	オートミルの粥
第六	オートミルのマツシ
第七	バレーの重湯
第八	バレーの粥
第九	ロールオーツの粥
第十	ロールオーツのマツシ
第十一	コルンスタツチの粥
第十二	アロルトの粥
第十三	セーゴのマツシ
第十四	タピオカのマツシ
第十五	ジャミヤのマツシ
第十六	フハリナのマツシ
第十七	ハム子ーのマツシ
第十八	クラックホヱートのマツシ
第十九	玄米のマツシ
第二十	米の粉のマツシ
第二十一	スープの粥
第二十二	牛乳の粥
第二十三	輕便ミルクトース
第二十四	ピフチー
第二十五	略式のピフチー
第二十六	舶來のピフチー
第二十七	鶏肉エキス
第二十八	略式の鶏肉エキス
第二十九	鯉節エキス
第三十	鶏肉スープ

第三十一	牛肉のスープ
第三十二	佛蘭西豆のスープ
第三十三	隠元豆のスープ
第三十四	蕪のスープ
第三十五	ホウレン草のスープ
第三十六	人参のスープ
第三十七	玉葱のスープ
第三十八	キャベツのスープ
第三十九	花キャベツのスープ
第四十	セロリーのスープ
第四十一	玉蜀黍のスープ
第四十二	アテチヨーのスープ
第四十三	アスベラガスのスープ
第四十四	トマトスープ
第四十五	ビーツのスープ
第四十六	ジャガ芋のスープ
第四十七	鳥と米のスープ
第四十八	魚と米のスープ
第四十九	鯛の頭のスープ
第五十	レモンのグラスカスター
第五十一	杏のグラスカスター
第五十二	桃のグラスカスター
第五十三	苺のグラスカスター
第五十四	梅のグラスカスター
第五十五	パインナプルグラスカスター
第五十六	橙のグラスカスター
第五十七	蜜柑のグラスカスター
第五十八	李のグラスカスター
第五十九	巴丹杏のグラスカスター
第六十	珈琲のグラスカスター
第六十一	生葡萄のグラスカスター
第六十二	レモンのゼリー
第六十三	蜜柑のゼリー

第六十四	杏のゼリー
第六十五	苺のゼリー
第六十六	桃のゼリー
第六十七	巴丹杏のゼリー
第六十八	葡萄酒のゼリー
第六十九	ポーツインのゼリー
第七十	スープのゼリー
第七十一	林檎のジャム
第七十二	林檎のゼリー
第七十三	苺のジャム
第七十四	菓物のジャム
第七十五	菓物のシチュー
第七十六	ブラマンチ
第七十七	玉子のブラマンチ
第七十八	米のブラマンチ
第七十九	米の粉のブラマンチ
第八十	セーゴのブラマンチ
第八十一	タピオカのブラマンチ
第八十二	アロルトブラマンチ
第八十三	カスタープデンの一
第八十四	カスタープデンの一
第八十五	セーゴプデン
第八十六	タビオカプデン
第八十七	米のプデンの一
第八十八	米のプデンの二
第八十九	米のプデンの三
第九十	米のプデンの四
第九十一	米の粉のプデン
第九十二	ジャミヤプデン
第九十三	ジャミセーシプデン
第九十四	マカロニプデン
第九十五	珈琲プデン
第九十六	チヨコレートプデン

第九十七	ビスケットプデ
第九十八	トースプデ
第九十九	パンのプデ
第百	レモンプデ
第百一	南瓜プデ
第百二	ジャガ芋プデ
第百三	薩摩芋プデ
第百四	牛の挽肉
第百五	挽肉のピフテキ
第百六	挽肉のカツレツ
第百七	挽肉のシチユ
第百八	挽肉のアイルシチユ
第百九	挽肉のフーカデン
第百十	挽肉のコロツケ
第百十一	挽肉と芋のコロツケ
第百十二	挽肉と米のコロツケ
第百十三	メンチライス
第百二十四	メンチトース
第百二十五	メンチポテト
第百二十六	メンチボール
第百二十七	ドライハイシ
第百二十八	ボイルドチキン
第百二十九	ロースチキン
第百二十	チキレブロ
第百二十一	鶏のフルカセ
第百二十二	鶏のアイルシチユウ
第百二十三	鶏の挽肉料理
第百二十四	羊のシチユ
第百二十五	マトンブロ
第百二十六	羊のアイルシチユ
第百二十七	ボイルドフィツシ
第百二十八	魚のケズレ
第百二十九	ケズレのパイ

第三百十	魚のコロツケー
第三百十一	半熟玉子
第三百十二	半熟玉子別法
第三百十三	スカンボロエッグス
第三百十四	オムレツの一
第三百十五	オムレツの二
第三百十六	オムレツの三
第三百十七	肉入オムレツ
第三百十八	ハム入オムレツ
第三百十九	米のオムレツ
第三百十	野菜入オムレツ
第三百十一	マカロニシチユー
第三百十二	ポストム珈琲
第三百十三	豆入麥湯
第三百十四	コゝア
第三百十五	レモネード
第三百十六	シロツプ水
第三百十七	牛乳のゼリー
第三百十八	スポンヂゼリーの一
第三百十九	スポンヂゼリーの二
第三百十	コゝアのゼリー
第三百十一	チヨコレートゼリー

上欄目次

鯛汁

病人のスープ

米の料理

ゼラチンと痔疾

栗のマツシ

栗のベーキドプデン

栗のポイルドプデン

栗のポイルドブデンの上等製

柿ナマス

網焼

無花菓の酢煮

焼梨料理

牛の脳味噌とコロツケー

牛の舌料理

犢の肝臓料理

舌

胃袋

キドネー即ち腎臓

心臓

薩摩芋の良質

サラダ油の價

パン料理

スープの實

蛇の西洋料理

西洋料理と蕎麥粉

林檎のパイ別法

パイと菓物

食卓奇談

貴婦人の失敗

紳士の失敗

主人の失敗

上等の猪肉

小猪の珍重

鶏肉の食頃

牛肉の弛ませ方

クリームの別製

牛乳と黄色の油

小兒の便秘

戦時の食物衛生

料理法索引

増補註釋

食道樂（冬の巻）目次
終