

方
レモン油(或はバニリン)四 滴

粉を水にて捏ね、之れに黄味を解きたるものと砂糖を加へ糊状に煉り、香味を加へて焼く。

第二 ケーキ

アメリカンゼノアケーキ

原	牛乳	酪子	砂糖	糖	三 磅 半
料	玉	子	粉		六 磅
	干 葡	萄	糖果皮(刻みたるもの)		一 斤 半
	重 酒 石 酸	カ リ ユ ム	重 炭 酸 曹 達		二 匁 八 分
	牛 乳				

方
重炭酸曹達を牛乳にて溶したるものに牛酪と砂糖とを練り混ぜ、之れに玉子を加へたる後、總て他の原料を混合し、之れを其の中に敷紙せる角形罐の中に厚さ約二寸四分程注ぎ強き窯にて焼くなり。但し此の焼飯は、木製の揖を以て窯に挿入すべし。焼き上りたる後、之れを敷紙せる罐に入

れ置き、翌朝に至り所望の大サに切るなり。

ジュビリーケーキ

原	粉	砂糖	バター	百六十五匁
料	重 砂	糖	玉 子	十 一 個
	牛 乳	曹 糖	タ ー タ ー	十 三 匁

方
先づ粉とターターとを混ぜて中心に凹みを作り、之れに前以て溶かし置けるバターと砂糖の擦り混ぜたるものどを加へて手にて捏ね、玉子を漸次に加へて適度の種を作り、一個一磅に秤り焼飯に乘せて焼くべし。又た此の種を以て安價にして變化ある各種の菓子を作る事を得、例へば之れにシトロンを加へてシトロンケーキを、又た双目糖に頂上を飾りてマデイラケーキを、梅を頂上に置き、プラムケーキを、コ、ナットの刻みたるもの或は各種の香味を撒布してコ、ナットケーキ或はシズケーキ等を造るが如し。

ジンジャースナツプ

原料

粉 十四磅
生白粉 五磅半
姜 六十磅
曹粉 七匁五分

蜜 二十
脂 七匁五分
石 七匁五分

方法

曹達と酒石酸と粉とを節に掛け、其の中央に凹みを作り之れに脂肪を加へて練り混ぜたる後、他の残りの原料を加へ（此他に三合の水を加ふことあれども、此は蜜の濃淡に依り、淡ければ加へざるものと知るべし）て、粉を撒布せる机上にて充分に捏ね、能き種を作り、之れを胡桃形の板形を以て切るべし。此の菓子は、焼く前に其の表面に霧を吹く事あり又た時としては温かき布巾にて其の上を僅に壓迫する事あり、尙ほ此の菓子を切抜くには二人にて四十分間に百二十磅を仕上げるを得べし。

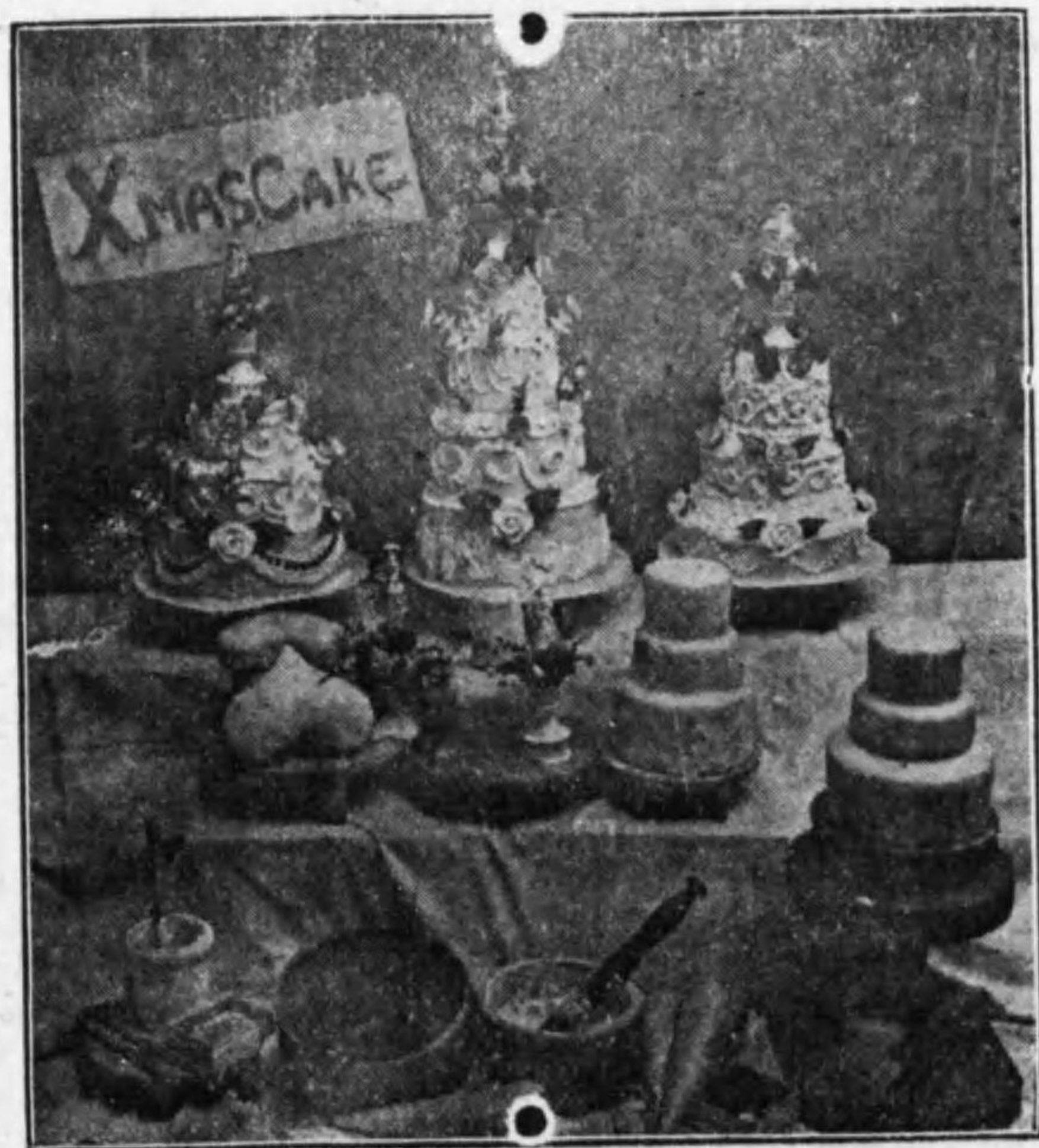
ブロンケーキ

原料
砂糖 一貫五百匁
粉 一貫五百匁
チョコレート 三十匁

方法

總べて裝飾菓子を製するには先づ其一週間前にフルーツ（即ちカレンズ二貫、サルタラレーズン一貫、シシヤ適量、レモンピール三個、アマンド二斤を混和して火酒を注ぎ瓶に入れをくもの）を作るの要ありと知るべし。フルーツ出来たらば清潔なる磨鉢の中にバター四斤、白砂糖一貫五百匁、細末となせるチョコレート三十匁、水飴五十匁、七百匁の玉子の白味は之を泡立て、除けをき黄味のみを入れて此等を摺り混ぜ充分に摺りて白色を呈するに至れる頃を見計ひて前以て泡立て置きたる白味を更に能く泡立てなが

水飴 五十匁
玉子 七百匁



ケーキと具器用作製キークンロブ
キークンロブるせ施を飾裝 段上 キーク 段中 器用 段下

ら混ぜ合せ、之にフルーツ一貫五百匁を加へ尙粉一貫五百匁を篩にて受けながら混合し、三四日経たる後適度の堅さ(壁土の度合)になる(若し柔かに過ぐる時は焼ける際フルーツは下に落つべし)を待ちて、花型或は圓型其他何れにても所望の型に入れ、型の深さ三寸なれば約二寸位まで仕込を入るべく又型にはバターを塗り其上に新聞紙を張り箸を以て能く内部より均すべし)て竈に入る。竈には焼飯の上に紙を二重に敷きて之に型を置き新聞紙を水に浸して型の縁へ其高さに張り附けて焼くべし。火力は百度とす。三斤位のブロンケーキならば約三時間にして焼上るべし。

右にてブロンケーキは焼上りたるものにして、之に裝飾を施すには、舊五温をホンザンに練り上げたるもの二百匁程を小さな鍋に入れ、之を湯煎にして温め、前に焼きたる菓子を重ねて臺の上



ケーキンロブ

に置き、其重ねたる頂上より流し掛くべし、斯くすれば恰も白ペンキにて塗りたるが如きもの製せらるゝなり。次に玉子の白味と舶來のバザシユガートを少し宛泡立ながら之を粘らせ、硫酸紙を漏斗型に巻きたる内に入れ、少し宛搾り出して裝飾をなすべし。

ブロンケーキ(別法)

原料		重曹	砂糖	玉子(割たるもの)
クリームターター	十一匁	五	七	四十五個
粉	十二匁	七	七	
餡	六磅半	六	六	
果物砂糖漬	一斤半			
牛乳	六合			

方法

クリームターター、重曹、粉を篩にかけて中央に凹みを作り、之に砂糖、餡、干葡萄、果物の砂糖漬を刻みたるもの、割りたる玉子、牛乳を加へて能く混合して、恰もバターを溶かしたるが如き状態に至らば、底及び周圍に紙を敷きたる楕圓形の焼型の中に百二十匁を注ぎ込み、窯に入れて焼き、冷めたる後、紙を取り去りて錫紙にて包み、之に製造所の名稱を記載せるペーパーを貼付するなり。

ピーナツケーキ

原料		分量	
調合粉	二十	安牛酪	三
白糖	五磅半	南京豆	四
菓子糖	十四個	レモン香	若
薑	若干	牛乳	少

方 法
 粉を机上に秤りて凹みを作り、其の中に砂糖を割りたる玉子、刻みたる南京豆、温めたるバター、牛乳其他の原料と共に加へて適度の種を作り、一個一磅宛に秤りて輪型に入れ、其の頂上に半分に分きたる南京豆を置き、中等の火力を有する竈にて焼くべし。或人は此菓子の上に牛乳を塗りて光澤を添へ居れり。

原料		分量	
調合粉	二十	安バター	四
白糖	七	玉子	廿六
糖	七	個	個

ライスケーキ

原料		分量	
米の粉	二	牛乳	若干

スライケーキ

原料		分量	
粉	四百	ベーキングポーター	四
脂肪	二百	水	若
米の粉	二	干葡萄	二
古菓	二	蜜	一
レモン香料	少	量	若干

方 法
 粉にベーキングポーターを加へて更に脂肪を摺り混ぜ、水を加へて糊状となし、之れを頂上及び底に用ふべし、他に米の粉を柔かに捏ね之れに干葡萄と古菓子を加へ、蜜を以て柔かになしレモンの味を附けて八分の厚さに焼き、殆んど焼け上りたる時に窯の口まで引き出し、其の頂上に双目糖を撒布するなり

カーラントスボンジ

原料
 粉 三 磅
 アンモニヤ粉 七 匁 五分
 牛乳 少 量
 玉砂
 糖 子 八 二 個 匁

方法
 粉を机上に篩ひて窪みを作り、之れに砂糖、アンモニヤ粉、玉子、牛乳を加へて手にて捏ね、少くとも十分間程放置して、然る後柔かき種に直し、之れを焼飯の上に分ち取りて上に干葡萄を置き最も強き竈にて焼くなり。

チーケーキ

原料
 水 二 升 五 合 五 匁
 壓搾イースト 卅 分
 バター 一 匁
 鹽 七 匁 五 分
 白 白
 下 砂 糖
 糖 糖
 一 若 二
 匁 干 匁

方法
 華氏九十度の水一升二合五匁に白下糖、壓搾イースト、白砂糖を加へて充分醗酵せしめたる後、一升三合の水とバター、ラード（マーガリンを用ふべからず）鹽を加へ、干葡萄ケーキの如くにして焼くものと知るべし。

スラヴケーキ

原料
 パター 五 磅
 玉子 四 十 個
 ベーキングポーター 七 十 五 匁
 果物砂糖漬 十 磅
 牛干粉 含 濕 糖
 葡萄 七 磅
 葡萄 二 十 磅
 乳 十 六 磅
 升 二 磅

方法
 右の諸原料を總てよく混ぜ合せてレモンの味を附け、之れを以て五個のスラヴ菓子を作るなり。

ラフエツトサンドウ井ツチ

原料
 玉子 廿 八 個
 砂 糖 二 磅

粉

二百七十匁

バター

一六四 磅

方法

玉子と砂糖とを混合機にて混合し、輕きスポンジを作りて粉を加へ、輕く混合して尙注意して溶かせるバターを加へ、之れを紙の上に出して強き竈にて焼く、冷めたる時、其の上にジャムを置き然る後他の上に重ねて八つ切りに切るなり。

ジャーマンケーキ

原料

バター

九十匁

粉

三 磅

含濕糖

九十匁

アンモニア粉

七匁五分

方法

バターを粉に搾り雜せて窪みを作り、之れに含濕糖とアンモニア粉とを加へ、牛乳を以て適度の種を作り、一磅宛に秤りて平たく延し、一方にジャムを置き、其の上に他のものを乗せ、玉子を以て頂上を洗ひ、粗き砂糖を振り撒き、冷めたる時に八つに切るなり。

ダンデー・スコونس

原料

粉 砂糖 牛乳

糖 乳

八 九十 磅
四 九十 匁
三 合

重 曹
ラ ー
ター

十五 匁
九十 匁
廿二 匁

方法

粉と重曹とを篩ひ混せて凹みを作り、砂糖とラードとを練り合せ、鹽及ターターを三合の牛乳にて溶し、牛乳を以て適度の種を作り、七十匁の大きに秤り、平たく延して型に抜き、玉子を頂上に塗り、半ば焼かれたる時に菓子を反轉して美麗に焼くなり。

イタリアンマカロン

玉子の白味とアマンドとを共に泡立て、然る後、之れをウエフワー紙の上に注ぎ、其の上に約四五片に細かく刻みたるアマンド或は南京豆を乗せ、尙ほ其の上を絞り出し袋にてアイシングの飾を施し、弱き竈にて焼く。

普通のマカロン

原料

アマンド 一 八個分

砂糖

糖

一 磅半

一六六

方法

玉子の白味とアマンド或は南京豆とを混合し、然る後之れに砂糖及び二三個の白味を加へて再び混合し、尙ほ更に二三個の白味を加へ、白味が全く結合する迄静かに拌攪しながら、之れをウエフワ一紙を布きたる上に流し弱火にて焼き上ぐべし、普通のマカルーンに用ふる玉子の白味は、其の泡立ちの結果に依るものにして豫め幾個分と其の数を断言し難し。扱て之れをウエフワ一紙の上に流したる後此上に砂糖のアイシングを施し、然る後竈に入れて焼くものにして、火力は至極弱きを以て良しとす。

フレンチマカルーン

原料

アマンド 一 六個 砂糖 一 磅
玉子(白味) 六 個

方法

右を前述の如く操作し(但しアマンドを入れて混合する代りにローズ或ひはオレンジ香の少量を

加へ混合することあり)而して全く混合せられたる時、更に其の上に玉子の白味と砂糖とを加へ、再び静かに混和して之れをウエフワ一紙の上に楕圓形に流し、然る後竈に入れて焼くなり。此時若し混合物の流るゝが如き事あらば、尙ほ適度の白味を加へ、其の頂上に粉砂糖を振り掛けて後に焼くべし。

ポンドケキキ

原料
バター 一 磅
玉子 十三個
粉 二百五十匁
ビ 一 磅 (少なき角に切りたるもの)

方法

此等の原料を捏ね上げた後、其の上面に少なき乾糖果を被せ、中等火力の竈にて焼くものとする。但し乾糖果が中に沈む虞あれば、種は他のものゝ如く餘り軽く捏ね上げざる様注意すべし。

ミストリケーキ(チープ、ブロンケーキ)

原料
粉 八 磅
鶯色砂糖 三 磅

一六七

ラレーンド
 カレヅド
 重曹
 牛乳
 一三
 五五
 磅磅
 干
 ビ
 ス
 パ
 イ
 ス
 ル
 酒石酸
 十五
 十一
 七
 五
 分

方
 頂上に玉子を塗り、弱き窯にて焼く

レモンケーキ

原 料
 パ
 タ
 ー
 一
 磅
 玉
 子
 二
 磅
 干
 葡
 萄
 三
 磅
 專
 賣
 粉
 糖
 一
 二
 磅
 磅

方
 此等の原料を以て普通の方法を以てケーキを作り、小さき輪型に入れ、一個一磅に秤り、中等の窯にて焼く。

手工的卸し菓子の製法

曹達ケーキ(スコーン)

原 料
 粉
 十二
 磅
 重
 曹
 廿
 二
 匁
 十五
 匁
 タ
 ー
 タ
 ー
 四
 十
 五
 匁
 ラ
 ー
 ド
 九
 十
 匁
 牛
 乳
 若
 干

方
 ターターと重曹と粉とを混ぜ、之れにラードを摺り混ぜて凹みを作り、之れに鹽を加へ牛乳を以て種を捏ね、一個四十五匁に秤り、丸く取り少なき皿を以て抜き、頂上を洗ひ強き窯の底部にて焼くなり。

カーラント(ミルクスコーン)

原 料
 粉
 六
 磅
 砂
 四
 十
 五
 匁
 糖
 四
 十
 五
 匁
 ラ
 ー
 ド
 四
 十
 五
 匁
 重
 石
 酸
 カ
 リ
 ー
 ム
 廿
 二
 匁

重曹 十一匁
 七匁五分
 カレンズ 一
 牛乳 若
 干 磅

方 法
 右を混合して一個八十匁に秤り、四つに切り、焼飯の上に乗せ玉子を頂上に塗り強き窯に焼く。

ブランドースナツブ

原料
 ラード 一 磅
 含温糖 四 磅
 シラツブ 四 磅
 レモン粉 二 磅

方 法
 ラードを粉に擦り混ぜて之れに含湿糖を加へて共に混合し、凹みを作りて之れにシラツブとレモン粉を加へ適度の種に捏ね、二分の厚さに延ばし、小さき丸型を以て抜き充分塗油せる焼飯の上に乗せ、中等温度の窯にて焼くべし。

ランチ、ケーキ

原料

粉 二 磅
 砂糖 六十匁
 ラード 三十匁
 牛重 七匁五分
 曹糖 六十匁
 葡萄 六十匁
 乳 若 干
 ターター 七匁五分

方 法
 右の原料を以てクインケーキと同様な種を作り、角形カステラ焼型に種を三分丈け充たし、玉子を菓子頂上に塗り、舶來双目糖を撒布し強き窯にて焼くなり。

ホルカス、スボンジ

原料
 上等粉 二 磅半
 玉子 五 個
 砂糖 百五十匁
 アンモニア 七匁五分
 牛乳 若 干
 レモン香 十二滴

方 法
 粉を机上に置きて凹みを作り、之れに玉子、砂糖、アンモニアを加へ、兩手にて約二十分乃至十五分間捏ね、之れに牛乳とレモン香を加へて能く混合し、塗油せる焼飯に匙を以て此の種を注ぎ、其上に干葡萄を置き強き窯にて焼く。

スポンジケーキ

原料
 玉子 二 磅
 粉 一 磅半
 砂 砂
 糖 二 磅

方法

混合機を使用して製造する場合には砂糖を温むべく、先づ玉子を割りて混合機に入れ、僅かに温めたる砂糖を加へ、十五分乃至二十分間混合し（此の混合の出来上りたる程度は其の色の變化する事及び種の増大する事に依りて知るべし）然る後粉を加へて軽く混合し、塗油せる焼飯の上に落し或は絞り袋又は匙等を使用して所望の形状に流し、強き竈にて焼くべし。若し油に代ふるにバターを焼飯に塗る場合には、鹽分を含まざるものを使用すべし、又た粉砂糖百二十々に粉九十を混和せるものを焼飯或は焼枠の中に撒布すれば、焼き上りたる後、容易に菓子を焼飯より脱離せしむることを得べし。

ラウレド、オブ、クツキース

原料

前同断

方法

此の菓子も上記の種を以て作り得べき卸菓子にして、其の方法は先づ種を薄く延ばして普通の板型にて抜き、テーブル或は傾斜せる場面に置き、中心に少しのジャムを置いて三隅に寄せて三角形に疊み、之れを反轉して玉子を其の上面に塗りて焼飯の上に置き、砂糖を中心撒布し、竈に入るに先ちて、菓子の表面に霧を吹きて後焼くなり。

エツケルケーキ

原料

前同断

方法

此の菓子も亦前と同一の種を一分五厘の厚さに延ばし、水にて菓子の表面を洗ひ、其の上に挽割パンパーリーを撒布して他の種を延ばし、之れを前のものゝ上に乗せて再び延ばし、頂上に水を吹きて菱形になし、強き竈にて焼く。殆んど焼けたる時に竈口に菓子を引き出し、之れに砂糖を振りかけ二錢銅貨の大きさに切るべし。

ロークカトリレ、ケーキ

原料		分量	
粉	四 磅	重	七 匁五分
ターター	一 匁	ラ	六 十 匁
含湿糖	一 磅	葡	四 十 五 匁
レモン香	少 量	荷	

方 法
粉、重曹、ターターを篩にかけて大鉢に入れ、之れにラードを擦り混ぜて尙ほ含湿糖、干葡萄、少量のレモン香を加へて黄色を附し、牛乳を以て適度の堅さに捏ね、塗油せる焼飯の上に擴げ、強き竈にて焼く。

ジャムサンドウ井ツチ

原料		分量	
粉	二 百 匁	バ	五 百 匁
砂糖	一 百 匁	タ	
		子	一 個

方 法
粉を篩ひて凹を作り、之れにバターと砂糖とを練り混ぜたるものを加へ、尙ほ玉子を加へて後牛乳を以て適度の種を作り、一個三十匁に秤り、之れを延して一つの芯にジャムを擴げ、其の上へ他のものを置き、拵指と食指とを以て縁を刻み、頂上に玉子を塗り、砂糖を振り掛け、強き竈にて焼き、冷却せる後四個に切るなり。

液体花附

湯と少量の酒石酸とを以て粉砂糖を溶かし、之れを適度の密度に混合して使用すべし。

ココナツトケーキ

原料		分量	
砂糖	一 磅	バ	一 磅
黄味	五 箇分	タ	
ベーキングポーター	九 匁	子	一 個
		粉	九 十 匁
		コ、ナツト(碎きたるもの)	九 匁

方 法
砂糖とバターとを捏ね、之れに能く解きたる黄味を加へ、更に粉とベーキングポーターとを碎きたるコ、ナツトを掻き混ぜたるものを加へ、レモンの味を附け、小さき形となして焼く。

レーズンケーキ

原料		分量	
粉	二 磅	バター	一 磅
砂糖	六十 匁	果皮砂糖漬	四十 匁
干葡萄	六十 匁	玉子	四十 匁
牛乳	六 匁	重曹(溶せる物)	三 匁
ニクヅク(卸せる物)	一匁五分		

方 法

粉にバターを摺り混ぜて大鉢の中に入れ、之れに殘餘の原料を混合して中等の窯にて焼く。

ハウスワイフス、プラムケーキ

原料		分量	
粉	二 磅半	砂糖	九十 匁
バター(溶せる物)	九十 匁	干葡萄	半 磅
果皮砂糖漬	十五 匁	カルエーシブ	十五 匁
生薑	四 匁	重曹	十 匁
牛乳	三 匁		

方 法

粉を器に入れ、之れに砂糖、バター、干葡萄、果皮砂糖漬、カルエーシブ、粉生姜と、三合の牛乳にて溶かしたる十匁の重曹を混合して輪型に入れて焼くなり。

氷砂糖スコーン

原料		分量	
ロール捏粉	八 磅	黒氷砂糖	一 磅
ラード	六十 匁	重曹	十一 匁
牛乳	一 匁		

方 法

ロール捏粉に黒氷砂糖とラードを加へ、尙ほ之れに一合の牛乳にて溶かしたる十一匁の重曹を混合して暫時放置したる後、一個百匁に秤り、丸くして約六寸四分位に延ばしてケーキ型に入れ、水を以て頂上を洗ひ竈にて焼く。焼上りたる時、砂糖と餡とを以て其の表面を洗ふべし。此の菓子種は上記のものよりも多量の重曹を用ふるものあれども、良品を得んには上記の量に従ふを最も適當なりとす。

ラバーブターツ

原料

四 磅

ラード

百 匁

方法

右の粉とラードとを搾り混ぜて凹みを作り、鹽一摘を加へ、濃き糊状となす爲めに、之れを滑かなる皮の生ずる迄能く混ぜ、長方形に延して十匁の大きさに切り、カップビスケットの如く丸き形になして焼くべし、蓋を作りて、其の中にジャム二、クリーム三の割に詰め込むべし。

第一ベツパーケーキ

原料

二 磅

ラード

六十 匁

果皮砂糖漬(刻める物)

十五 匁

黒唐辛

七匁五分

粉生姜

四 匁

肉桂

二 匁

糖蜜

一 磅

牛乳

少量

眞珠灰(滑せる物)

二 匁

方法

粉にラードを搾り混ぜ、之れに其他の原料を加へて攪拌し、半ば混合されたる時コップに半分の湯に溶かしたる明礬若干を加へて輕き種を作り、塗油せる焼飯の上に絞り出して二つの匙にて注ぐ

菓子を大きく焼かさんせば、餘り熱き竈を用ふべからず。

第二ベツパーケーキ

原料

三 磅

ラード

四十五 匁

砂糖

四十五 匁

生姜粉

四 匁

カルエーシーツ

四 匁

牛糖

百八十 匁

重曹

十一 匁

牛乳

少量

方法

粉を混合鉢に入れ、之れにラードを搾り混ぜ、然る後砂糖、生姜粉、カルエーシーツ、糖蜜、少量の牛乳にて溶かしたる重曹を加へて輕き種を作り、焼飯の上に掬ひ出して焼くべし。

バナラケーキ

原料

百五十 匁

砂糖

三百九十 匁

玉子

十六 匁

クリームターター

七匁五分

重炭酸曹達

四 匁

牛粉

四 磅

バナ

四匁五分

牛乳

若干

方 法

バターと砂糖を練り、之れに玉子、クリーム、ターター、重炭酸曹達、粉を混ぜて篩ひ、尙ほ牛乳とバニラを加へて一磅入の楕圓輪型に紙を敷きたるものに一磅の種を秤り中等の竈にて焼く

ロツクケーキ

原 料

安	一 磅	粉	八 磅
含	二 磅	アンモニア	卅七 匁
干	十五 匁	牛 乳	若 干

方 法

安バターを粉に摺り混ぜて含湿糖、アンモニア、干葡萄を混合し、牛乳を以て軽き種を作り粗くなして塗油せる焼飯の上に乗せ適宜なる熱度にて焼くべし。

ヤンキードーナツ

原 料

湯	一升二合	壓搾イースト	十一 匁
砂	九十 匁	玉 子	四 個

粉 料

九 磅

バ タ ー

六 十 匁

方 法

湯に壓搾イーストを溶かし、之れに砂糖と玉子を加へ、別に粉にバター、鹽を摺り混ぜ、此の二つを共に混合してバニラの味を付け、餘り長く放置せずして、之れを一個二十匁に秤り、煮沸せるラードの中に投じ、黄金色を呈する時反轉して、他の面を同じ色に揚ぐべし。

バイナツブルケーキ

原 料

粉	二百七十 匁	ラ	一 磅	六十 匁
砂	百五十 匁	玉 子	二 個	
粉アンモニア	七匁五分	牛 乳	七 匁	

方 法

粉にラードを搾り混ぜて凹を作り、之れに砂糖、玉子、粉アンモニアを加へ、牛乳を以て硬き種を作り、之れを延して一個約十五匁の大きさに爲し、スクレットパーを以て二つに切型を附し、頂上に玉子を塗り中等の竈にて焼く

スパイスケーキ

原料
 クリームターター 七匁五分
 重炭酸曹達 七匁五分
 粉 三 磅
 含濕粉 一 磅
 干 葡 萄 百 匁

方法
 クリームターター、重炭酸曹達、粉を篩ひ混ぜ、含濕糖と干葡萄とを加へ、牛乳を以て適度の種を作り、竈にて焼き、冷めたる時角形に切るべし。

コングレツスカード

原料
 砂糖 一 磅
 アマンド(碎ける) 半 磅
 白 味 六 箇 分

方法
 右を同時に混合して用ふ。

スポンジクインケーキ

原料
 砂糖 百六十匁
 玉 子 百六十匁
 粉 百八十匁
 アンモニア粉 四 匁

方法
 玉子を泡立て、數分間經たる後粉にアンモニア粉を混ぜたるものを加へ、総てを軽く混合して、之れを塗油し且つ干葡萄を撒布せる焼飯に注ぎ、強き竈にて焼く。

ガリバルデイマツフビン

原料
 調 合 粉 四 磅
 バ タ ー 一 三十 匁
 砂 糖 三十 匁
 鹽 一 摘

方法
 調合粉とバターとを搾り混ぜて凹を作り、砂糖と鹽とを加へて牛乳を以て適度の種を造り、一個三十匁に秤り、丸くしてチークキの大きさに延ばし頂上に玉子を塗り、刺針を以て菓子に孔を穿ち、鳶色に焼く。

クラツクリング

原料

粉 十二磅
 ラード 三磅半
 ベーキングホーダー 卅 匁
 アンモニア粉 三十 匁

方 法

粉にベーキングホーダーを篩ひ雜せて凹を作り、之にラードと粉末アンモニアを混ぜ、牛乳を加へて適度の種を作り、一個十五匁に秤り、二つに割りて薄く延ばし、強き竈にて焼く。

グラスゴー、パンケーキ

原 料

調 合 粉 八 磅
 ラ ー ド 二十 匁
 玉 砂 二 磅
 牛 乳 四合五匁
 子 糖 八 個 磅

方 法

ラードと砂糖をよく練り混ぜ、之に泡立てたる玉子を加へて能く混合したる後、之に粉と牛乳を加へ、適度の種を作り焼飯の上に掬ひ出して焼くべし。

珍 菓 集

左に掲ぐるは、我が菓子業者の爲め、最も廉價にして、製法亦比較的簡易なるものゝみを撰擇せ

るものなり。

ガードル、スコーン

原 料

クريمةターター 一 匙
 粉 二 磅
 重炭酸曹達 四分の一匙
 牛 乳 若 干
 鹽 若 干

方 法

クريمةターターと重炭酸曹達とを粉に篩ひ混ぜ、尙ほ之れに鹽と牛乳を加へて適度なる種を作り、約四分の厚さに延ばし、焼飯の上に帶狀に延ばして焼く、片側が適度に焼け色つきし時、之れを反轉して他の側も之れと同じ程度に焼くべし。

オートミール、ジンジャーブレッド

原 料

オートミール 一 磅
 扁 豆 粉 一 磅
 牛 乳 若 干
 重 曹 四 匁
 糖蜜(温めし物) 一 磅
 一八五

方 法
オートミールに牛乳を混ぜて、薄き種を作り、十二時間放置して、他の原料を加へ、凡てを混合して中等の竈にて焼く。

クツキース

原 料

バター	一 磅	砂糖	半 磅
曹乳	二 匙	粉	三 磅
重牛乳	一合五勺	アンモニア粉	一 匙
水	一合五勺		

方 法
牛乳を温めて砂糖を溶かし、之れに水を加へて冷却し、粉の中へバターを摺り混ぜ、之れに他の凡ての原料を加へ柔かき種を造りて各種の型に切り抜き、中等の竈にて焼くべし。

克蘭ベリー、タート

原 料

克蘭ベリー	三 合	含 濕 糖	一 磅
-------	-----	-------	-----

方 法

三 合

克蘭ベリーを洗ひ、之れをソックス鍋に入れ、含濕糖と水を以て柔かに混ぜてパイ皿に注ぎ、此の中に克蘭ベリーを入れ、其上にペーストを敷へ、玉子の白味を以てペーストの頂上を塗り、其上に双目粉を振り黄金色に焼くべし。

ポテトースコーン

煮たる馬鈴薯を奇麗に潰し、之れに少量の鹽と粉十匁を加へ、之れを充分捏ねて種を作り、薄く延して焼飯の上にて焼く。

スワイスロール

原 料

砂糖	十五 匁	玉子(泡立たる)	二 個
粉	十五 匁	ベーキングポウダー	一 匙

方 法
砂糖と泡立たる玉子と粉とベーキングポウダーを加へて軽く混合し、塗油せる紙を布きたる

一八八
 焼飯の上に置き、焼き上りたる後、之れを粉砂糖を撒布せる布の上に、紙を上にして置き、其の紙の上に刷毛を以て水を引き、暫時して紙を取り去りて其の面にジャムを擲げて巻き、而して之れに小粒の双目糖を振りかくるなり。

マーブルケーキ

原料	バター	一盃半	重曹	四盃
	白砂糖	八個	レモンの味	數滴
	黄色砂糖	二個	糖蜜	一盃
	牛乳糖	一個	玉子	四個
	黄味	八個		

方法

蒲桃焼飯の縁に紙を敷き、其中に黒色用の種即ちバターを洋盃に半盃、黄色砂糖二盃、糖蜜一盃、牛乳一盃、粉四盃、重曹一匙、黄味八個、玉子一個を攪げ、之れに白色用の種即ちバター一盃、重曹三盃、白味八個、レモンの味數滴を敷き、其の上に再び黒色の種を重ね強き竈にて焼く。

エレクションケーキ

原料	粉	四磅	バター	九十匁
	砂糖	一磅	葡萄	一磅
	壓搾イースト	十五匁		

方法

牛乳を以て硬くなし得るだけの粉の中にイーストを溶解し、スポンジ状になりたる時、之れに他の總ての原料を混合して約一時間放置して所要の大きさに達せしめ、然る後塗油せる焼飯に乗せ強き竈にて焼く。

バナ、ケーキ

原料	砂糖	一盃半	バター	半杯
	牛乳	半杯	コンスターチ	半杯
	ベーキングポウダー	二匁	白味	六個

方法

砂糖とバターを鉢の中に練り、牛乳と粉を加へたる後、ベーキングポウダーを混せて白味とコンスターチを加へ、此の種を四段に重ね、六個の大なるバナ、を切り、之を三つに分ちて切りた

一九〇
 るバナ、の一部を煮て一層を置き他のものを以て二層を置き以下順次四層に至る迄互ひ違ひに重ね菓子の上に砂糖の霜降を施す。

ラスベリサンドウ井ツチ

原料	
バター	六十匁
玉子	六個
砂糖	六十匁
糖	九十匁

方法

バター、砂糖を練り、白味、黄味を別々に解きたる卵子を加へて粉を篩ひ混ぜ、徑八寸厚二分の圓形に種を流して強き竈に焼き、冷却せる時ジャムを擴げ、他のものを其の上に重ね、其の表面に砂糖を塗るか振るかすべし。

バンパーケーキ

原料	
バター	三十匁
果皮	六十匁
調味	二匁
干肉	百二十匁
葡萄粉	二匁

方法

バターを練り、他の原料を加へたるものを瓶の中に入れて蓋を爲し、バツプペーストを作る時に用ふるが如き大きな皿に此のペーストを取り、其の中心にバンパリーの肉を置き、一度菓子を反轉し、掌にて其の上を押し、玉子の白味を以て頂上を洗ひ、砂糖を撒布して強き竈にて焼く。

ブレークフアストケーキ

原料	
粉	一磅
鹽	半匙
牛乳	七匁
玉子	二個
酒	重
石	重
酸	約半匙
糖	七匁五分
曹	半匙

方法

粉に酒石酸、鹽、砂糖を混ぜ、更に之れに牛乳の中に重曹を溶かし、玉子を加へたるものを合せて適度の種を作り、小片に切りて塗油せる焼飯の上に置き適度の竈にて焼く。

チヨコレートケーキ

原料

バター 1 杯
砂糖 1 杯
コンスターチ 1 杯
白味(泡立たる) 9 個

粉 2 杯
牛乳 1 杯
ベーキングポーター 2 杯

方 法
右を混合してバナラ或はレモンの味をつけ、焼飯に延ばして焼く。卵子の黄味と牛乳とを以てチヨコレートを溶解したるものを此の菓子の上に塗り、數分間弱火にかけ、冷めたる時に使用する、此菓子は通常バナラの味を附する事多し。

アイスクリームケーキ

原 料
バター 1 杯
砂糖 1 杯
バナラ香 2 半 杯
白粉 5 個
牛乳 2 半 杯

方 法
バターと砂糖とを練り、之れに玉子を加へ、然る後粉とベーキングポーターを混ぜ、牛乳とバナラ香とを加へて輕き種を造り、輪型に入れ中等の温度にて焼く。但し竈に入るゝ前に各菓子の頂上に少量の砂糖を振り撒き置くを要す。

リツチケーキ

原 料
バター 1 杯
砂糖 2 杯
牛乳 1 杯
白味 若 干
重曹(溶せる) 2 杯
コンスターチ 1 杯
重酒石酸カリウム 1 杯

方 法
バターと砂糖とを練り合せ、之れに其他の原料を混合して味を付け、チヨコレート霜降器を以て菓子の表面を飾るべし。

レモンチーズ

原 料
バター 30 磅
玉子 6 個
レモン汁 3 個
砂糖 1 磅
レモン皮 2 個

方 法

少さき珓瑯引きのシチュウ鍋に、右の諸原料が蜂蜜の如くなる迄攪拌しながら煮、之れを瓶に入れて口を閉ぢ、乾燥せる處に置き、必要に際し少しづゝ擦り用ふべし、主としてパツプペーストの中に詰め用ひらるゝものなり。

菓子を霜状に裝飾する方法

原 料

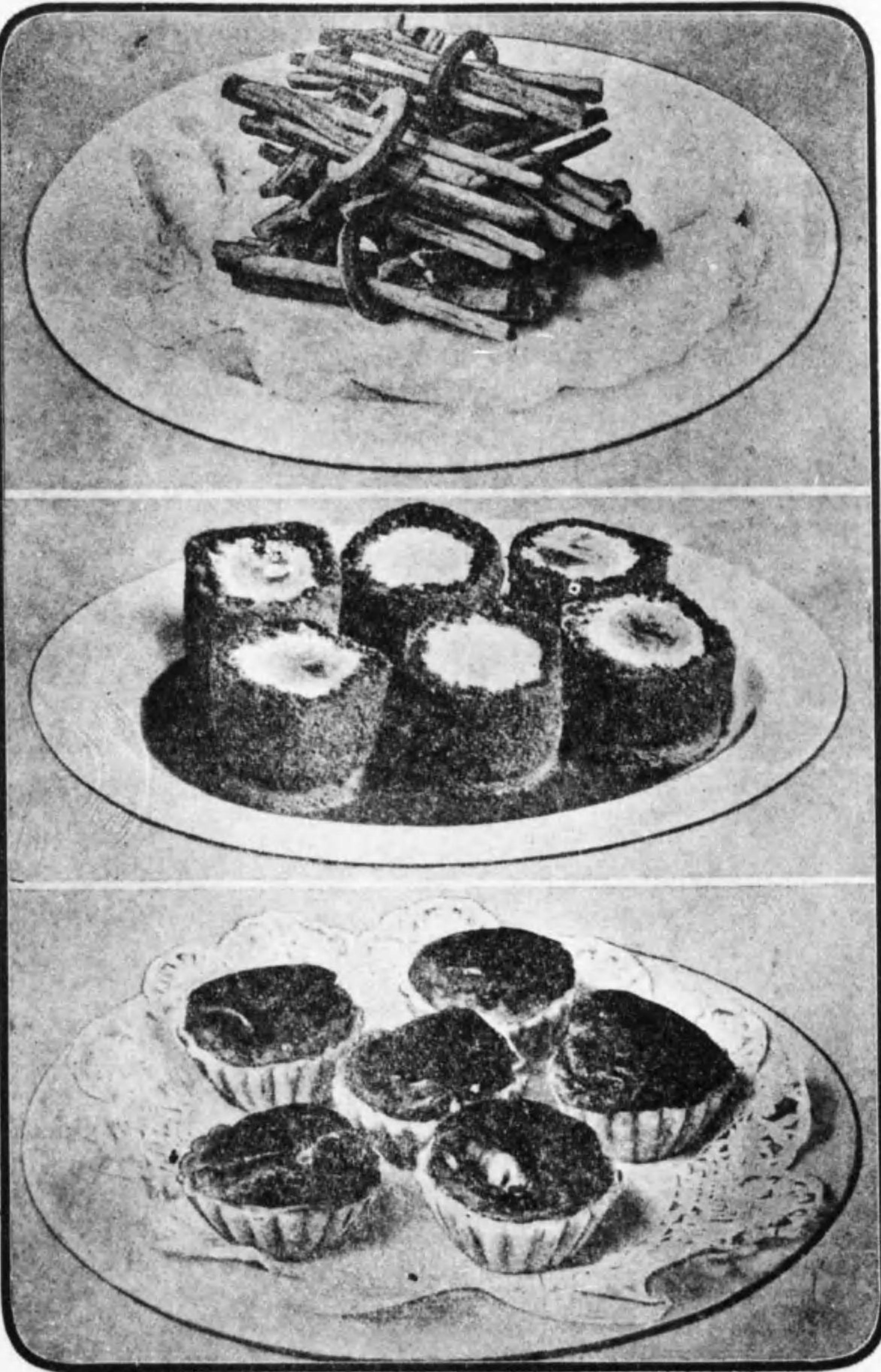
白砂	糖	一	盃	水	少
味	若	干	晒アマンド	一	杯
					量

方 法

砂糖に水を加へて、之れを冷水に浸して脆くなる迄煮て釜を下ろし、之れを能く泡立てたる白味に注ぎて速かに攪拌し、晒したるアマンドを加へて、之れを菓子ノ頂上に用ひ、或はサンド井ツチの如く菓子ノ間に詰めるなり。

ライスワツフルス

原 料



(1) チーズストロー

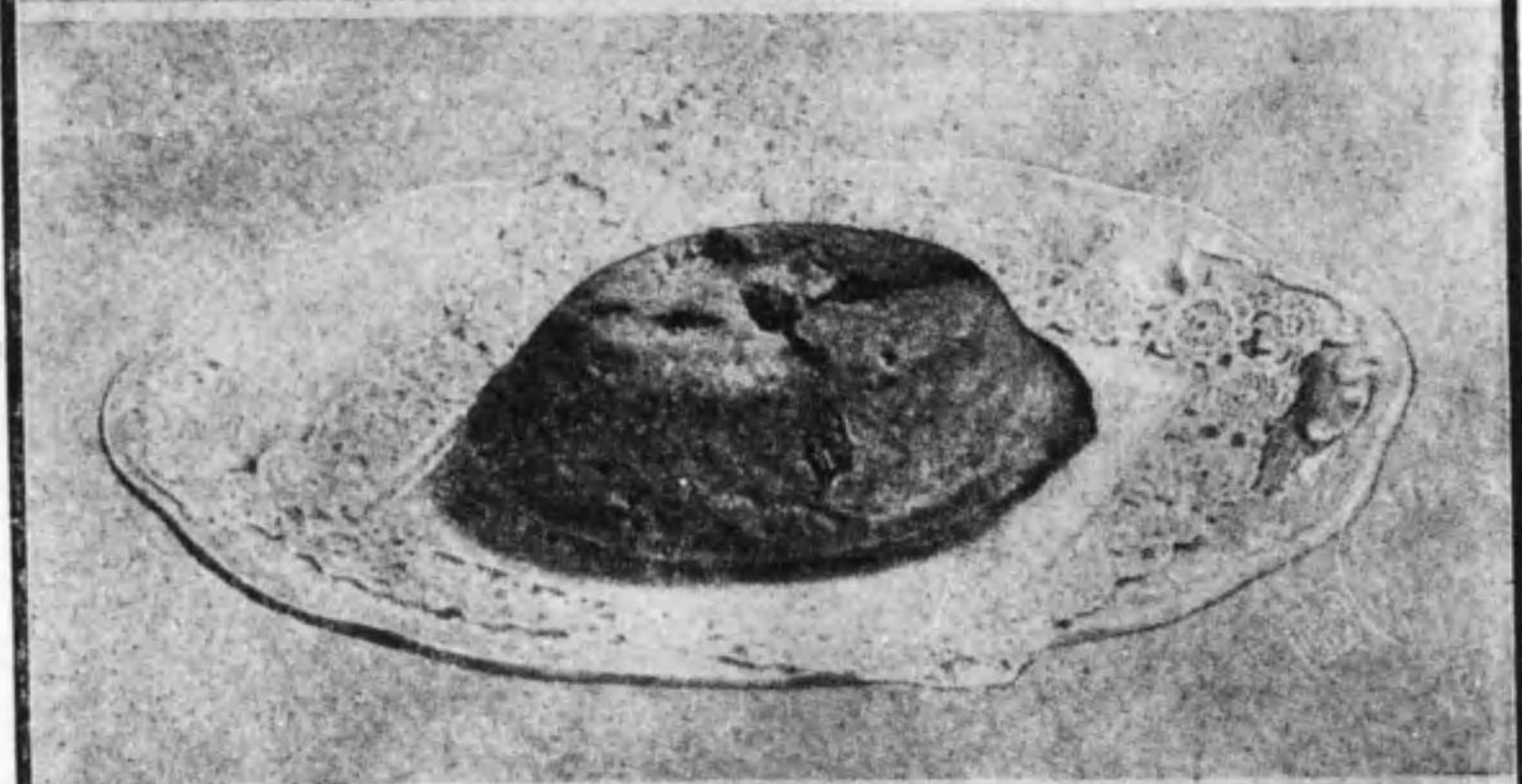
(2) スコッチエグス

(3) アーモンドチーズケーキ

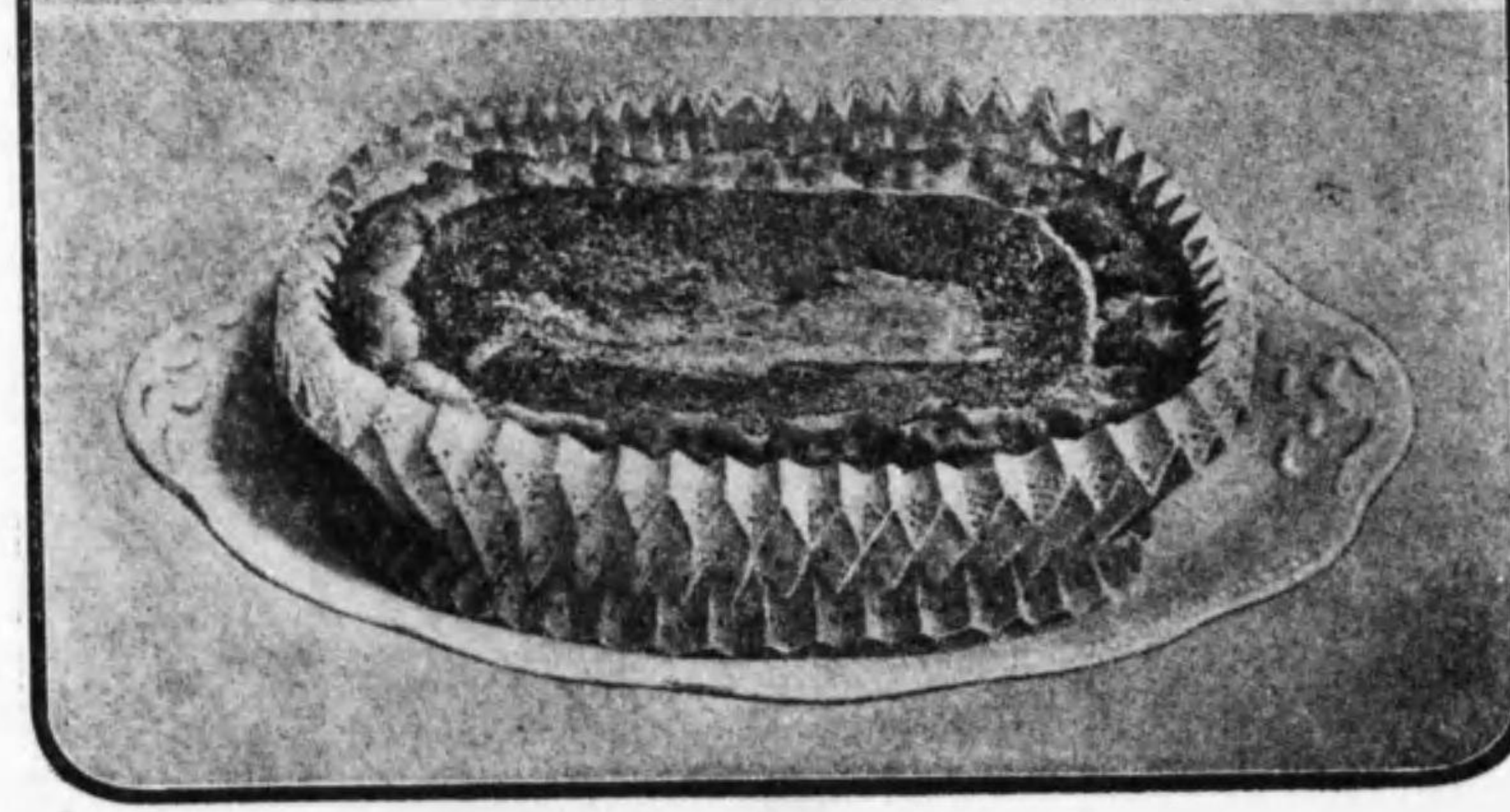
(1) カナリーブディング



(2) パロチツスブディング



(3) レモノブディング



米 鹽 玉

子

一合五勺
少量
五個

バター
粉
牛乳

三十
四合五勺
六合

方 法

煮て冷ましたる米とバターと鹽と粉とを混合して攪拌し、玉子を黄味と白味とに分ちて泡立て、先づ牛乳に黄味を加へ、次に白味を加へ、總てをよく混合してウエフアー型にて焼くべし。

オートミールケーキ

原 料

オートミール
砂糖
蜜

一 磅
四十五
若 干

バター
アンモニア粉

三十
一 匙

方 法

右の原料を混合して堅きペーストを造り、小さき球として、中等温度の竈にて焼く。

アマンドケーキ

原 料

アマンド 三十 砂糖 三十 分
 レモン皮 若干 糖 四十 分
 粉 三十 分

方 法
 アマンドを用意し、砂糖の上に擦り搗き砕きたるレモン皮、よく解きたる黄味を加へ、バターをオーナツの大きさに取り、之れを粉と充分泡立てたる白味とを混合し、塗油せる型に入れ、よき竈にて焼くべし。

ラタフヒアケーキ

原 料
 南 京 豆 百廿 分
 水 少 量
 白 砂
 味 糖 一 個 磅

方 法
 南京豆に砂糖と水を加へて混合し、白味を加へて攪拌し、小さき釜に入れ、弱き火に掛けて種の熱くなる迄急速に攪拌し釜を下ろして種の冷むるを待ちて長方形に延ばし、小さき格好に切りてウエフアーの上に置き、表面に砂糖を振り、弱き竈にて焼くべし。

ペークドカスタード

原 料
 牛 乳 六 合
 白 下 糖 三十 分
 玉 子 半 個 分
 レモン皮 四 個

方 法
 牛乳をソース鍋に入れ、之れにレモン皮を摺り卸したるものと、白下糖を加へて能く煮、別に玉子を解きて、之れに前の牛乳を加へながら攪拌し、パイ皿にバターを塗り、夫れにキヤスタードを引き延ばして摺り下したるニクツクを頂上に撒布し、美麗なる黄金色となる迄強き竈にて焼く。

モツク、ミンスミート

原 料
 砂 糖 一 杯
 干 葡 萄 糖 一 杯
 酢 葡 萄 糖 一 杯
 水 糖 蜜 一 杯
 方 法
 少 量 杯

此等を總て混合してソース鍋に入れ、煮たる後燗に入れて保存すべし。

果物菓子及婚禮菓子

バターを以て造る混合菓子に就て

バターを石盤の上にて捏ね、之れを温かなる竈に入れ（此時バターを油狀に化せしめざる様注意せざるべからず）之れに砂糖を加へて手にて捏ね、一度に一二個宛の玉子を加へ、此の混合物が釜の中にて其の嵩の増加すると同時に粉を加へて尙ほ充分に混和したる後、所望の香味、干葡萄を加へて焼飯にて焼く、此の操作中二三時間温むることは必要なり。

倫敦式の混合菓子

粉と砂糖とを清潔なる机の上にて秤り、其の中に凹みを作り其周圍を堤狀に固め、此の凹みの中に玉子を入れ、別に土釜の中にバターを練り、砂糖、玉子を兩手にて混合す（此操作は充分敏速に行はざるべからず）適度に上りたる後に、之れに干葡萄、香味其他のものを加へよ。

同上別法

長さ一尺四寸許りの六本の棒を其の一端にて束ねて單筒なる混合機を作り、別に高き壺を用意して出來得る丈け眞直に置きて之れを温め、石版の上にてバターを煉りて釜の中に入れ、滑かなるクリーム狀となる迄前の混合機を以て攪拌し、砂糖を混合して一度に一二個の玉子を加へ、豫定の玉子が全く使用し盡さるゝ迄此の操作を續行し、混合棒を以て全速力に適度に仕上げて之れを取出し粉を混ぜ、次に香味と干葡萄一抔を加へ指を以て混合す、此の菓子は貴重なるものとして一般に歡迎せられつゝあり。

パウレドケーキ

原料	バター	一磅	砂糖	一磅
	玉子	八個	粉	百三十五匁
方法	干葡萄	百八十匁	オレンジ、レモンピール	六十匁

他の同種類のものゝ大差なし。

ツイー、エンド、スリー、ポンドケーキ

原料

二百七十匁 砂糖 二百八十匁
 粉 ター 二百八十五匁 干 菊 糖 四百廿匁
 オレンジ、レモン、シトロン、アマンド（或はブランドー） 百八十匁
 重酒石酸カリウム及重曹 六 匁
 方 法
 前述の方法を以て仕上ぐべし

婚禮菓子の砂糖裝飾

原 料
 上等粉砂糖 二 磅
 酒石酸又はレモン汁 少 量
 玉 子 六 個
 糖 若 干

方 法
 粉砂糖に新鮮なる玉子の黄味を入れ、出来得るだけ迅速に充分堅くなる迄泡立て（此間絶えず少量宛砂糖を加へ、全部の砂糖を加へ終る迄匙を以て攪拌し）其の仕上らんとする前に、少量の酒石酸或はレモン汁を加ふべし、之れが完全に出来たるや否やを試さんには、此の種を指にて掬ひ下に落したる時、其の落ちたる時の形状を其儘保ち居れば、夫れが完全に出来上りたる證據なり。併し其の形状直ちに崩れ平たくなりたる時は、之れに適度の砂糖を加へて再び混合し上記の程度に至ら

しむべし、其の分量は二匁の佛國膠を以て攪拌す、便宜上一兩日前に之れを作り置くも妨げなし。此のグリユーは玉子と同一の効力あり、之れに一滴の酒石酸を加ふれば尙ほ良好なり、グリユーは卸賣品又は安價なる品に最も多く使用せらる。

婚禮用菓子アマンドアイシンク

原 料
 アマンド 一 磅
 玉子白味 三 個
 粉 砂 糖 二 磅
 黄 味 三 個

方 法
 アマンドを煮て皮を去り、之れに白味を加へ充分泡立てたる後、砂糖と白味と黄味とを加へ、再び混合して硬き糊状となし、焼き上るや否や直ちに之れを取り出して輪型と周圍に敷ける紙とを注意して取り去り、其の上アマンドアイシンクを施し、出来得る限り奇麗になして、次に之れを釜に入れ、アマンドアイシンクがマカールンの如く色付きて充分固る迄放置し、然る後二三時間を経てシュガーアイシンクを施すなり。

ウエツディングケーキ

原料

- 粉 百五十 匁
- 含濕糖 一 磅
- 混合ビール 一 磅半
- 粉未肉桂 四 匁
- アマンド(煮て皮を剥ぎ半分に切りたるもの) 玉 肉苳蔻(擦卸したもの) 二 個
- ブランデー 一 杯
- バター 一 百三十五 匁
- 干荷 四 個
- 肉苳蔻(擦卸したもの) 二 個
- 玉子 十 個
- 六 十 匁

方法

製法は前に全じ

プツデング

プツデングは、西洋料理に於て食後の口直しとして用ふるものにして、蒸焼菓子の一種なり。

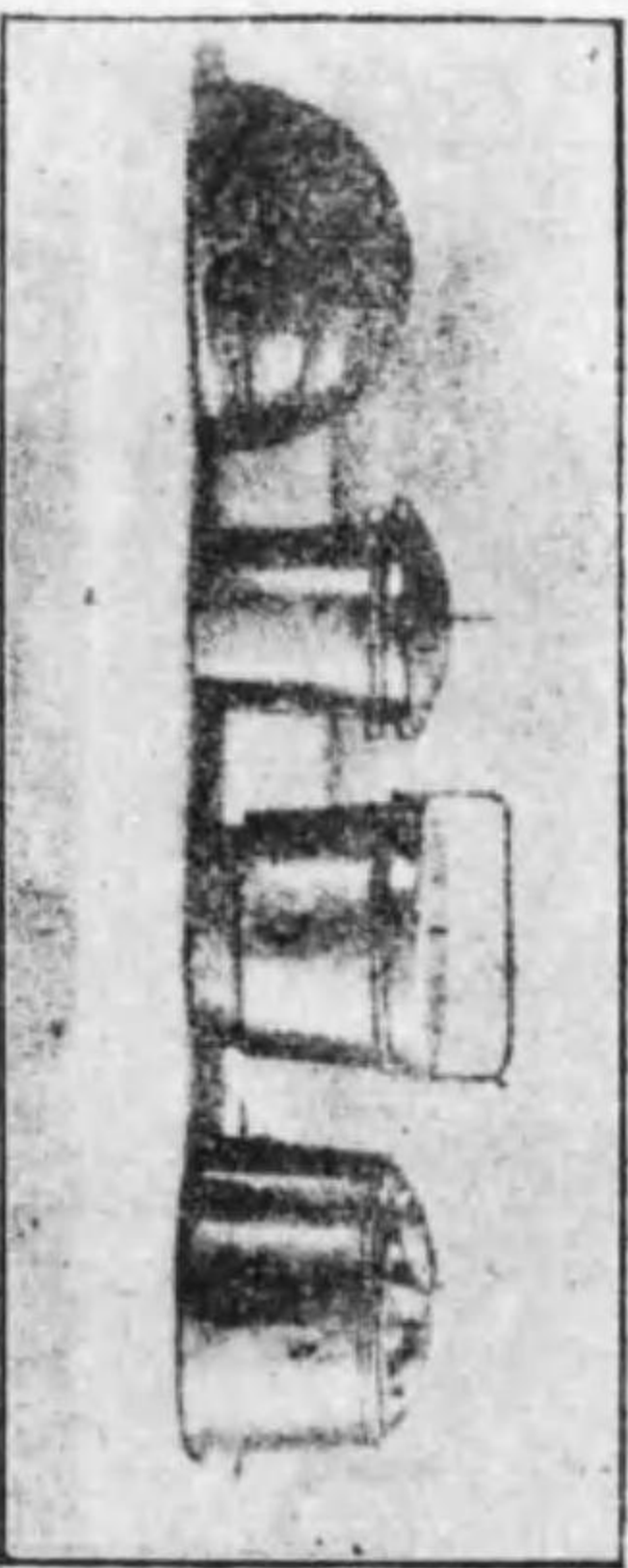
ライスプツデング

原料

- 米飯 二 杯
- 砂糖 一 大匙
- 三 十 匁
- 清鶏 二 杯
- レモン油 三 個
- 四 五 滴



トーストプディング



トーストプディング



トーストケーキ、ケーキの中心に
トーストケーキ



トーストケーキ

方 法

スチユー鍋に米飯と清水とを各茶碗に二杯宛入れて暫く煮込み、鍋を下して毛篩にて裏漉をなし、其の中へバターと鶏卵とを入れ、砂糖を加へてよく掻き廻し、レモン油四五滴を滴下して更によく掻き廻し、之れをバイ皿の中に入れて、其の儘テンピに納め、上火を強く下火を稍々弱くして三十分許り蒸焼となし、程よく切りて食す。

チヨコレートブツデング

原 料

片 栗 大匙二杯
粉 二 合
牛 乳 二 合
チヨコレート 小匙二杯

方 法

先づ鍋に片栗粉とチヨコレートとを入れ、牛乳を少しづゝ加へて掻き混ぜながら煮て皿に盛りて食す。

アツプルブツデング

原 料

中等の苹果 六 個
牛 乳 二 合
バ タ 一 少 量
食 麵 粉 半 斤
砂 糖 三 十 匁

方 法

苹果の皮を剥ぎて之れを縦四つに切り、刀の端にて芯を除き去りて薄く小切となし、バイ皿の中に苹果を一行に敷き、其の上に砂糖を振りかけ、更に其の上に苹果を列べ、砂糖を振りかく。斯の如くすること數層に及び其の上に砂糖を振りかけ、牛乳を注ぎ、更にバターを撒布して直ちに之れをテンピの中に納め、上火を強く下火を弱くして二三十分間にして焼き上ぐ。

ピーナツブツデング

原 料

落花生(剥きたるもの) 二 合
食 麵 粉 半 斤
メリケン粉 二 十 匁
ケ ン 糖 四 十 匁
鶏 卵 二 十 匁
個

方 法

落花生を煮りて殻と澁皮とを剥き去り、之れを搗鉢に入れて搗り潰し、ケン糖、細かに碎きたる食麵粉、砂糖、メリケン粉を加へ、鶏卵を破り込みて充分に掻き廻しドロ／＼にして布袋の中に

入れ、糸にて口を括り、湯を沸したるスチュー鍋に入れ、中火にかけて約二時間煮込み、袋のまゝ引上げて冷まし置き、適宜の大きさに切りて皿に盛り、上よりワインソースをかけて食す。

カスタードゲング

原	料		
バター	大匙一杯	牛乳	二合
鶏卵	三個	砂糖	二十匁
レモン油	三四滴		

方法 バターと牛乳とをスチュー鍋に入れて直に火に掛け、よく掻き廻しつゝ煮溶かして鍋を下し、鶏卵を破り込み、砂糖を少し宛加へながら手早く掻き廻し、レモン油三四滴を滴し込みて、之れをパイ皿に盛り、直にテンピの中に納め、上火を中火に、下火を稍々弱くして三十分許りにして焼き上げし。

タビオカブツデング

原	料		
タビオカ	四斤半	牛乳	二合
砂糖	三十匁	鶏卵	三個
レモン油	數滴		

方法 タビオカとは或る植物の根より取りたる澱粉質食料にして、先づタビオカを半日程水に浸し置き之れをスチュー鍋に移して牛乳を加へ、弱火にかけて充分煮込み、軟かになりたる時砂糖を加へて手早く掻き廻し、鍋を下して冷ましたる後、之れに鶏卵三個を割り込み、よく掻き廻してレモン油數滴を滴し、パイ皿にバターを塗りて之れに右の材料を盛り込み、テンピの中に納め、上火を中火に、下火を稍々弱くして二十分間許り蒸し焼となすなり。

カツブカスター

原	料		
鶏卵	三個	砂糖	大匙三杯
牛乳	三合	レモン油	數滴

方法 鶏卵を鉢に割り込み、之れに砂糖を加へてよく掻き廻し、更に牛乳を加へて充分に掻き混ぜ、レ

モン油數滴を滴し込み、鐵葉製のコップにバターを塗り、之れに右の材料を入れ、其の儘テンパンの中に入れて其の周圍に熱湯を入れ、其の儘テンパンの中に納め、火加減を弱くして三十分間程蒸し熱き内に食す。

コンスターチブツデング

原	料				
コン	スターチ	一	合	清	水
鶏	卵	三	個	牛	乳
砂	糖	六	十		二
					合
					五
					勺

方 法

鉢にコンスターチ一合を入れて清水五勺を加へてよく掻き廻し、別器に鶏卵三個を割り込みて蛋白と黄味とを分ち、蛋白の方をば泡立器に充分泡立て置き、又たスチュー鍋に牛乳二合五勺を入れ中火にかけて一度煮立てたる後、右のコンスターチを加へてよく掻き廻して砂糖を混じ、之れに泡立て置きたる蛋白を手早く混じて掻き廻しながら鍋を下し、レモン油數滴を滴らし込み、直に鉢の中に移して水の中にて冷まし、ヴァニラソースをかけて食す。

プラムブツデング

原	料				
脂	肪	屑	二	貫	四
肉	桂	七	匁	五	分
フ	ト	モ	二	百	四
佛	手	柑	六	十	匁
火	酒		三	十	匁
				刻	ア
				マ	ン
				ド	
				干	葡
				葡	萄
				温	度
				丁	香
				七	匁
				二	百
				四	十
				六	十
				六	十
				百	八
				十	匁

方 法

溶したる脂肪屑に、肉桂、丁香、フトモ、を加へ、二百四十二度迄煮、石版の上に流して之れに干葡萄、佛手柑、アマンド、ブランドーを加へて能く捏ね、三十匁の大きさに取りてロールを掛け蠟紙に包み、清きナフキンの上に盛り、細きリボンを以て括る。

ペー ス ト 各 種

パ ツ フ ペー ス ト

原 料

バター 三 粉 三

方 法

之れに用ふるバターは餘り堅からざるものを良しとす、又、バターに鹽分を含み居る時は使用の前夜洗滌し置くを良しとす、先づ所要のバターの半分を粉に擦り雜せ、水を用ひてバターと同一の硬さに爲し、石盤の上にて之れを四分の厚さに延ばし、其の上にてバターの細片を撒布し、又た其の上にて粉を振り掛け、ロールを掛けて之れを延ばし、此の操作を三四回繰り返して、其の上に布巾を被せ、約半時間冷たき所に置き、然る後焼く。バツプペストは二磅の粉に一磅のバターを用ふ。

アメリカンバツプペースト

原 料

粉 二 磅
バター 一 若 干
ベーキングポードー 三 匁

方 法

粉とベーキングポードーを混合して之れを石盤の上にて四等分し、其の一部を取りて之れを粉に擦り混せ、冷水を以て捏ね、四分の厚さに延ばしてバター少量を第二部の分に落し、再び之れを繰返へし、約半時間放置してペーストに出来上りたる時に焼く。

フレンチバツプペースト

原 料

粉 二 磅
黄 粉 四 個 分
バター 一 二 磅

方 法

粉を篩ひてバターを搾り混せて凹みを作り、黄味を少量の水にて溶きて滑かなる糊状となし、之れを徐々と粉に加へ、アメリカンペーストと同法を以て種を三つに分ちて約十五分間放置し、ペーストの使用する程度に達せる時、前法の如くにして焼くなり。

シヨートペースト

原 料

粉 二 磅
ベーキングポードー 四 匁
ラ ー 一 百 匁
含 濕 糖 卅 匁

方 法

フルーツパイに用ふるものにして、粉とベーキングポードーを篩ひ混せ、之れにラードを擦り込みて含濕糖を加へ、水を以て奇麗なるペーストを作るものなり。此式に依る菓子は總て一時に作

り上ぐるを可とす、又肉のバイには必ず鹽少量を加ふべし。

コムモンシヨートペースト

原料	粉	二	磅	ベーキングボーダー	一	匙
	ラ	一	磅	水	若	干
	ド	一	滴			

方法

ラードを粉に擦り混ぜて凹みを作り、之れに適度の種に作り得らるべき水と一摘の鹽とを加へ、延ばして大丸型に抜き、總てを切り抜きたる時に其の半分を水にて洗ひ、其の中心にジャムを入れ他の半分は小刀にて切目を附して之れを合せ、四つの指にて其の上を押へ、焼飯の上に置きて強き竈にて焼く。

ガムペースト

ガムを壺に入れ氷を以て之れを蔽ひ、二三日放置し、極く上等の粉砂糖を用意し、粗き帆布の上

ものを混合機に入れて充分に硬く白くなる迄攪拌し、之れに混合し得る程度の砂糖を加へ、硬くなりたる時に取り出して必要の時用ふべし。又此のペーストを使用する際には少量のスターチを混合すべく、ガムに着色せんには、植物性の色素を用ふべし。

赤ペースト色

原料	クリームターター	三百六十匁	サルトターター	二百四十匁
	明礬	二百四十匁	コチニール	二百四十匁
	飴	百二十匁	水	一升二合

方法

クリームターター、洋紅、明礬、サルトターター、水を釜に入れ、火にかけ攪拌しつゝ煮立たしめ、釜を下ろし、飴を加へ薄き糊状となし、再び火にかけ、冷めたる時、瓶に詰めるなり。

花付用ガムペースト

原料	粉	砂	糖	六百匁	上等ガム	三十匁
	コンスターチ			七十五匁	醋	十五滴

体温度の湯 七 合

方 法

上等ガム三十匁を鉢に入れ、之に七合の体温度の湯を加へ、二十四時間浸し置き然る後之を石盤の上に毛篩にて漉し、粉砂糖六百匁、コンスターチ七十五匁、醋酸十五滴を加へ充分練り合せボテの如くなし、壺の中に十二時間置き然る後使用すべし。但し使用後は必ず蓋をなし置くべし、之は菓子用の花葉に用ふる美術ペーストなり。

花及葉用模造ペースト

原 料

氷 砂 糖	四十五匁	コンスターチ	三十八匁
粉 砂 糖	若 干	湯	三 合

方 法

氷砂糖を湯の中に浸し、温暖なる所に約二時間放置し、然る後之に粉砂糖を加へ適度の堅さに爲し、コンスターチを加へ充分なる堅さに捏ね湿布巾にて被ひ置くべし、此ペーストは約半時間にて固まるべし。

無花果ペースト

原 料

砂 糖	九百六十匁	葛 粉	二百四十匁
飴	九百六十匁	水	三 升
枸 椽 酸	若 干		

方 法

砂糖、飴、粉を水の中に溶かし、攪拌しつゝ堅き珠の度まで煮、釜を下ろし、溶きたる適度の枸椽酸を加へ、コンスターチを撒布せるツレーに流し二三日経過したる後、之を角形に切り、粉砂糖の中に轉がすべし。

ストロベリーペースト

原 料

砂 糖	六貫匁	葛 粉	五百四十匁
クリームターター	三十七匁	飴	六百匁
無 花 果	六百匁	水	二升五合

方 法

砂糖、粉を水にて溶かし、ホットボールの度に煮、之に飴を加へ、中等の珠にまで煮、以下の方
法は前に同じ。

二一六

チヨコレートペースト

原料
ココア 一貫匁
牛乳 二升五合
飴 一貫六百八十匁
ワスリン 六十匁

方法

ココアと牛乳を捏ね、之を火にかけ飴とワスリンを加へ、薄き糊状に煮る、之はボン／＼クリ
ーム或はアイスクリームにチヨコレート色を附せんとする時に用ゆ。

フルーツ用アマンドペースト

原料
砂糖 一貫四百四十匁
アマンドペースト 一貫貳百匁
ホングント 二貫百六十匁
水 一升四合
飴 一貫四百四十匁
温 二百五十六度

方法

砂糖と飴と水を釜に入れ、二百五十六度まで煮て釜を下し、壹貫二百匁のアマンドペーストと二
貫百六十匁のホングントを加へ溶解するまで攪拌し、瓶に詰め、入用の時取り出して用ゆべし。

キヤラメルペースト

原料
砂糖 三貫匁
牛乳 二貫百六十匁
片栗粉 四百八十匁
洋 蠟 八百四十匁
飴 九貫二百八十匁
水 二貫二百八十匁
温 二百四十八度

方法

砂糖、飴、牛乳、洋蠟、片栗粉（是は前以て二升五合の水に溶かし置きたるもの）を微火にかけ
二百四十八度まで煮、大盥に注ぎ、之に七貫匁の飴と百匁のコンデンスミルクを加へ充分攪拌して
用ふべし。

ケーキ類雜種

トーナッツ

原料

重炭酸曹達	七匁五分	重酒石酸加里漢	十五匁
粉砂糖	七十匁	玉子	四個
牛乳	三合		

方法

トーナツツは糖パンの一種にして、其の糖パンと相違するは焼くと揚ぐるとの相違なり。即ちトーナツツは右の煉粉を用ひ、一個三十七匁に秤りて之れを机上に置き掌を以て軽く押へ、其の核に莓ジャムを包み、之れを焼飯の上に乗せて蒸氣のなき温室にて膨脹せしめ、然る後之れを熱油の中に揚げ、薄黄色を呈したる時之れを網杓子にて取り出して金網製の盆の上に乗せ、油を滴らして其の上に双目糖を撒布すべし。

ドーナツツ

原料

前に全じ

方法

ドーナツツを机の上にて延ばし、小圓型を以て抜き五厘錢大の大きさとなして之れをラードにて煮る。夫

れを煮るに當りては、油の充分に煮居るを必要とするを以て、其の油の中に冷水二、三滴を滴らして其の煮居るや否やを試験すべく、油が揚物をなすに充分ならばバチバチと音響を發すべし、即ち油の音響を發するに至りてドーナツツを投ずるものにして、其の煮る程度は決して油より煙の發する迄放置すべからず、如此なす時は油に粘りを生せしめ菓子の色を悪くする而已ならず、揚物を充分膨らすこと能はざるに至るべし、又た斯くしたる油は決して再び之れを使用するを得ず。糖パンを揚ぐるに際して注意すべき要件は、其の表面のみ揚りて、芯の生揚りなることなり。其の原因は油の充分煮居切らざるに先ちてパンを投せし爲め、其の表面に皮を生ずる時機を遅延せしめ、揚油のパンに浸透せるに由る。其他揚油は屢々掃除せざるべからず、然らざれば釜底に溜れる揚層の燒焦に因り、油の色を漸次黒くする爲め、美麗なる揚色を呈せしむること能はざるに至ればなり。

ドーナツツは揚物となす外、之れにジャム若しくは餡を包みて焼飯の上に乗せ、之れを温室にて蒸氣を以て膨らしたる後、其の上を平たくし、牛乳を其の上に塗りて光澤を附し、之れに双目糖を撒布して窯に入れ、其の殆んど焼けたる時之れに粉砂糖を撒布して再び窯に入れ、其の砂糖の溶けざる前に竈より取り出すべし。此の菓子は店頭を飾るに最も適するものにして、顧客の注意を率く事最も大なり。普通其一個の目方は十匁内外なるも、希望に依りては之れに各種の色を附し又た其の大きさを變ずる事隨意なり。

ロツクアマンド

若干のアマンドを長く切り、之れにペーストを混合して其の上に又たアマンドを置き、再び其の上にアイシングを施して作る。此の菓子はアマンドの外にシトロン、レモンの刻みたるものを混和することあり。此等は少なき塊となしウエフワ―紙の上に置き極めて弱き竈にて焼くべし。

美なるタートレット

楕圓形の洋食皿を用意し、之れに上等のバツプペーストを敷き、之れを木の葉の如く圓く切りて果物の砂糖漬を置き、而して其の上に種々の形に切りたるペースト例へば星、花、樹木等に作りたるものを置きて焼くべし。

ネルソンケーキ

原料	バツプペースト	二	磅	干	葡萄	百五十
方	生	糖	半	白	味	若
	砂		磅			干

一名エツグレッツケーキと稱するものにして、先づ前記ペーストの半分を延ばして奇麗なる干葡萄を前の分量だけ其の上に擴げ、其の上に前記の生砂糖を薬味を加へたるものを置き、少量の水を以て砂糖と生砂糖とを合体せしめ、次にペーストの残りを延ばし、前のもの、頂上に重ね白味の泡立てたるものを以てアイシングを施し、角形焼飯に入れよき竈にて焼く。

カスタード

原料	肉桂	一	摘	牛	乳	三
	レモンピール	少	量	ク	リ	三
方	黄	味	七	個	プ	一
					ラ	三
					ン	合
					デ	合
					ー	杯

肉桂と牛乳とを鍋に入れて煮、之れにレモンピールを加へたる後クリームと、能く溶かしたる黄味とを加へて混合して其味を甘くし、適當なる濃さになる迄徐々に煮、小さき泡立機を以て充分滑かになる迄攪拌したる後、ブランデーを加へよ。

オーターペース

原料
ロール捏粉 十六磅
バター(捏粉一磅ニ付) 七匁五分

方法

此の菓子はその用途最も廣きものにして、老幼男女共に之れを嗜好すること甚だしく、殊に蘇格蘭土地方には之を販賣する者少なからず、其の方法は十六磅のロール捏粉若しくはスポンジドー(水と鹽との外他の原料を用ひずして作りたる)或は二十二匁の壓搾イーストと十四磅の粉を以て十四磅のスポンジ捏粉を造り、其の全く醱酵せる時、此の捏粉一磅に對してバター七匁五分を加へて充分に混合し、若し捏粉がベルシャ酵を以て造らるゝ時は二時間以上試験し、又たスポンジにせらるゝ壓搾ドーにて作らるゝ時は少くも一時間の試験を要す、之れが充分に熟したる時、一個四十五匁宛にて秤りて型に入るべし、而して之れに用ふる通常の粉一に對して米の粉半を混じ、一時間放置したる後延ばし、一錢銅貨大の型に抜きて之れを試験室に入れ、冷たき空氣の竄入するを防ぐべし、此試験終りたる後、菓手に刺針して竈の底にて焼くべし。又た之を焼くには、出來得る限り敏捷ならざるべからず、且つ竈が常に温暖なるべき装置を施されざる限りは、竈の扉は常に閉鎖して冷氣の侵入を防ぐべし。

ウイリーマツクル

此菓子は前と同一の捏粉を以て製す。捏粉一磅に對し、粉七匁五分、アンモニヤ七匁五分、ラード七匁五分、粉砂糖七匁五分とカルウエーシーズ若干を要す、此捏粉を三十匁宛に秤りて二つに割り、丸形となして薄く延ばし、竈の底にて焼く、焼く熱度は最も強きを良しとす。

ドースコーン

原料
捏粉 一磅
脂 十五匁
曹 少量
牛乳 一合

方法

右の原料を能く混合して九十匁の大きさに秤り、丸形となして八分の大きさに抜き取り、牛乳を表面に塗りて強き竈にて焼くなり、但し重曹を過度に使用すれば惡臭を放つを以て注意すべし。

ソーダースコーンス

原料

調合粉 八磅
砂糖 一磅
牛乳 若干
玉脂 一磅
脂肪 六磅
個 磅

二三四

方 法
右の原料を以て適度の種を作り、一塊六十々に秤りて丸く延ばし、披型を以て抜き取り、之れを四つに切りて清き焼飯の上に乗せ、玉子を頂上に塗りて強き竈にて焼くなり。又た時としては干荷を掛けて味を調はしむることあり。

ホ 井 一 ト

原 料
粗き小麦粉 十磅
重曹 十九匁
砂糖 百八十匁
バター 三十七匁
バター 三十八匁
牛乳 若干

方 法
小麦粉と重曹とを能く混合して凹みを作り、之れにバターと砂糖を加へ、牛乳を以て適度の堅さに捏ねてよく延し、大型を以て抜き、中心に刺針を行ひ、網焼飯に乗せ竈にて焼く。

ク ラ ム ペ ッ ト (輕便センベイ)

原 料
粉 四磅
鹽 十五匁
イースト 十五匁

方 法
右の原料を以て薄き糊状となし、一時間放置したる後、僅に攪拌して使用すべし、但し此處にいふイーストとは華氏百度の水一升三合を以て溶かしたるものを意味す。

ビ ク ト リ ア ケ ー キ

原 料
ラード 一磅
砂糖 七磅
牛乳 一升二合
粉 十四磅
アンモニア 四十五匁

方 法
ラードを粉に擦り混ぜて凹みを作り、之れに砂糖、アンモニア、牛乳を加へて種を作り、頂上に干荷を置き最も強き竈にて焼く。

二二五

アイリツシユスライム

原料	バター	一磅	ラード	一磅
調合粉	六磅	鹽	七匁五分	

方法

バターとラードと調合粉とを軽く擦り混ぜ（但し此の場合餘り叮嚀に擦り混ぜざるを良しとす、蓋し爲めに菓子を碎け易からしむるを以てなり）粉に凹みを作りてバターと砂糖とを練り交せ、之れに玉子とアンモニアとバニラ香とを加へて全部を混合し、牛乳を以て適度の種を造り、焼飯に油を塗り強き竈にて焼き、冷却せる後二つに切りて一方にジャムを擴げ、他の一つを以て之れを蔽へて所望の角形に切り、パイプを以て表面に花形をなすべし。

ホ井トミールスコーン

原料	バター	三十匁	重曹	十五匁
粉	八磅	ラード	六十匁	

方法

バター、重曹、粉を篩ひ混ぜ、粉の中にラードを擦り混ぜて凹みを作り、之れに砂糖と鹽とを加へ、牛乳を以て適度の種を作り、一個七十五匁乃至八十匁に秤り、圓形に延ばして四つに切り、強き竈の底部にて焼くべし。

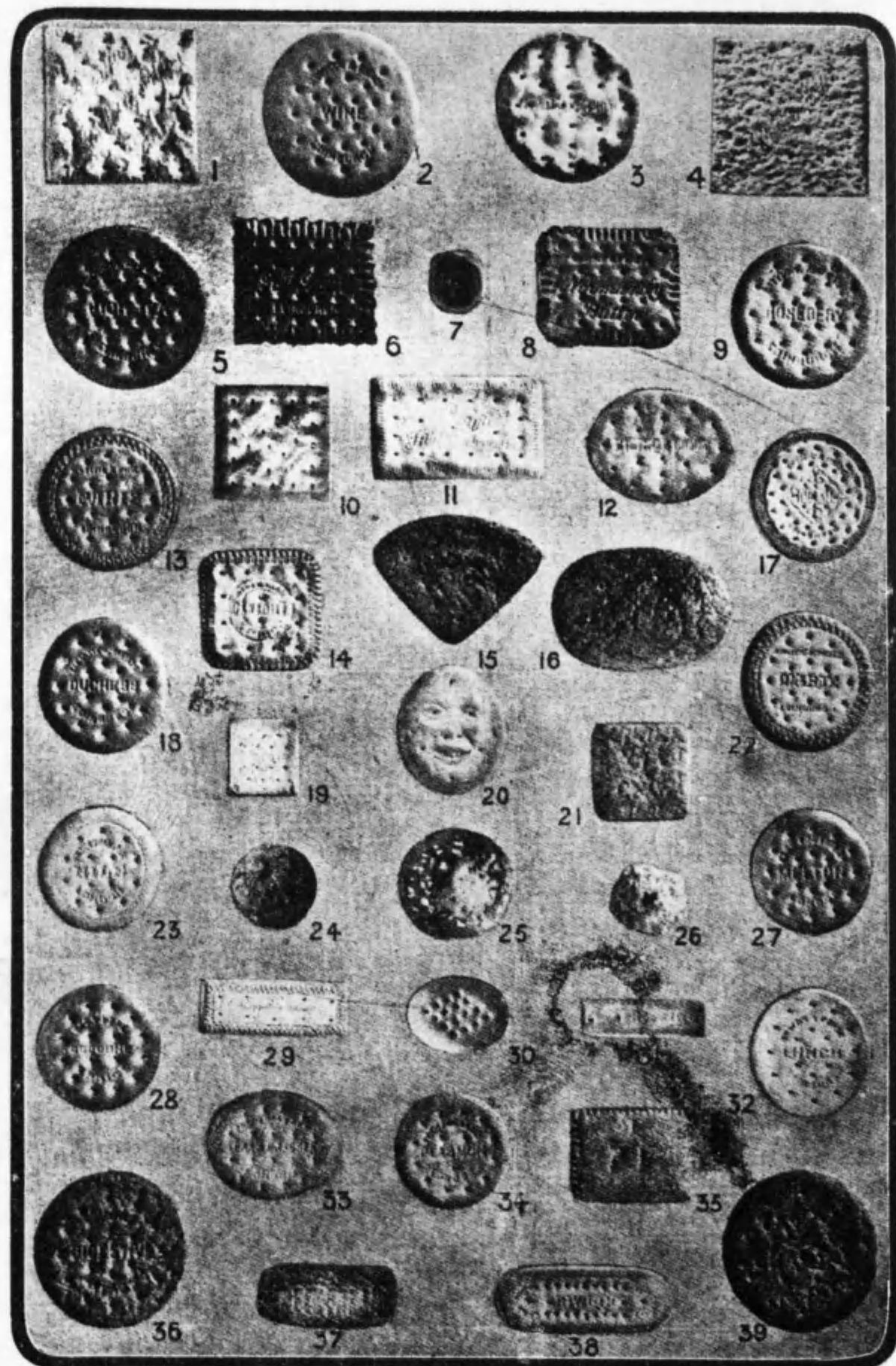
パンバリーバツプス

原料	粉	二磅	バター	二磅
----	---	----	-----	----

粉とバターとを以てバツプペーストを作り、薄く延して溝狀の型を以て所望の大きさに切り、更に楕圓形に延ばして中心に挽割のパンバリーを置き、焼飯の上に乗せ頂上に砂糖を振りて強き竈にて焼き上ぐるものとす。

第三 ビスケツト

キヤピテンビスケツト



(1) クリームトースト (2) ワイン (3) オーター (4) オートミール (5) ハイナ (6) ベツティ
 (7) テインナー (8) ノルマンデー (9) ロースベリ (10) オーターウエフロー (11) シンバター
 (12) フロミリー (13) パリス (14) カナディアン (15) ショックオートケーキ (16) プリトン (17) ミ
 ルク (18) ティューケツス (19) クラツクレツト (20) サンシヤイン (21) パツトエケーキ (22) マ
 ヱー (23) ナイル (24) デルハイ (25) フェアリー (26) ココナツト (27) メルトン (28) オスホー
 ン (29) バックグリーム (30) ビクニツク (31) シヤマイカ (32) ランチ (33) テキザスタラカ (34)
 プラスモン (35) ワイズド (36) ティゲステイア (37) ノルマンデー (38) オスエーゴ (39) ベダー

アプレンシービスケット

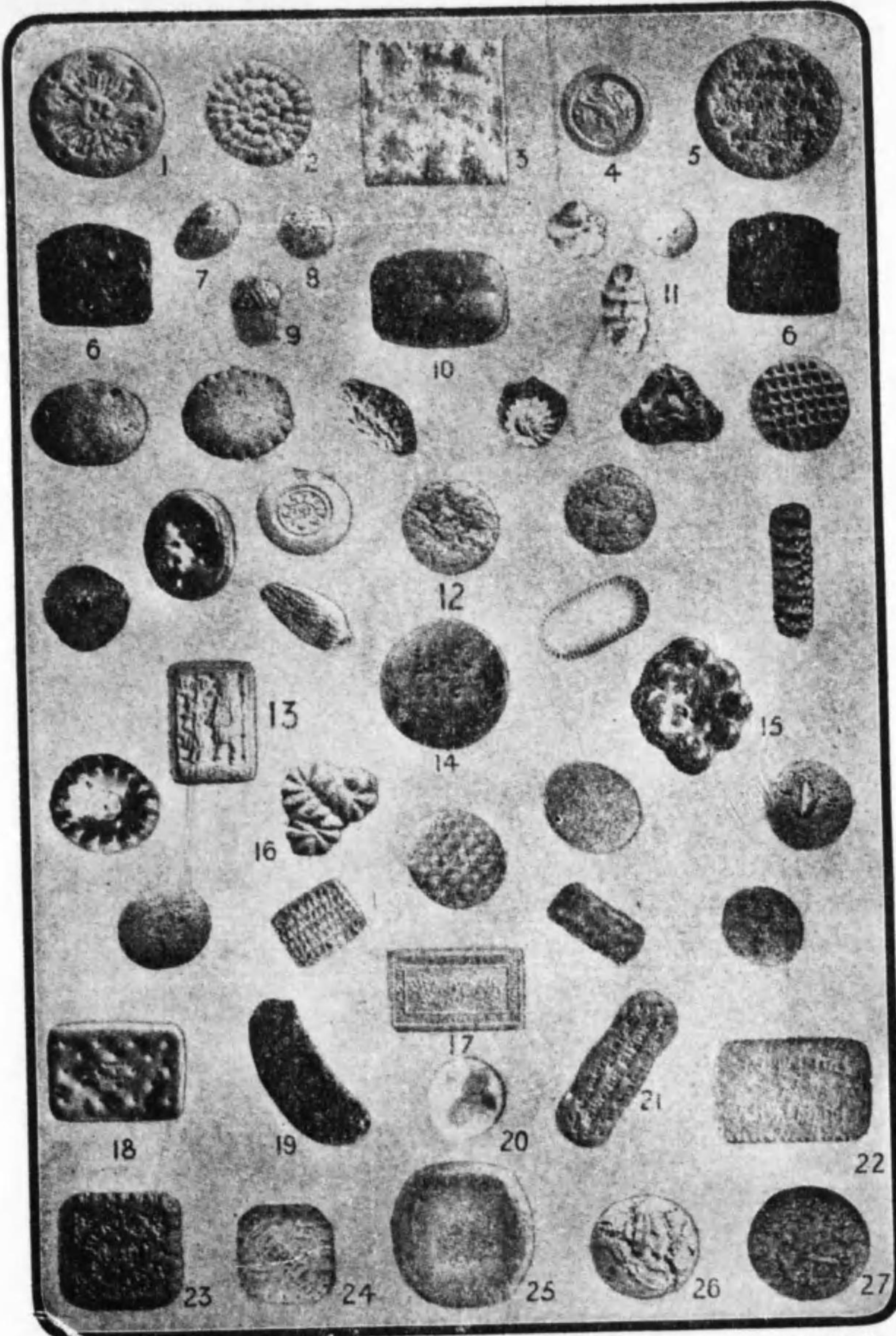
方法 前述の如く混合して、一個十五分に秤り、揉み延して熱き籠にて焼く、此種のビスケットは總て乾燥室に於て乾かすを要す。

原料 粉 七磅半 バター 半磅
 水(或は牛乳) 六合

シツプキヤプテン

方法 先づ粉にバターを少く破砕せるものを搾り混せて、粉の中心に凹みを作り、其の中に水或は牛乳を注ぎて捏ね、之れを一個三十分の量に分ちて所望の格好となし(或は四寸徑の圓形となし)用意の整へたる後、中等温度のクイックオーブンに入れ適度の薫色に焼く。

原料 粉 七磅
 水(若くは牛乳) 六合



(1)リッチティグステープ (2)リーディング ショートブレッド (3)リーディングクラッカー (4)モナーク (5)ホイートミール (6)グリレットケーキ(サルタナ) (7)フィリッピン (8)ラティフロア (9)アコーン (10)ティンナロール (11)ミツキスドクリーム並ニグリレットケーキ (12)ミツキスド (13)ナーセリーライム (14)ナーセリー (15)フロンシータラックネル (16)ミツキスドロイン (17)デザートウエフローズ (18)コーヒー (19)チーラスク (20)アトランケーグ (21)パグフロンガー (22)ナイス (23)コンサート (24)シンテレラー (25)プレーグファスト (26)マカルーン(イタリヤ) (27)シンヤーナツ

原料
牛乳粉 砂糖

乳糖 六半合
若干

玉子 六個
カラウエーシーズ 四匁

方法

牛乳、玉子、砂糖、カラウエーシーズに所要の硬さを得るに必要なる粉を加へて捏ね、一個十五匁に秤りて延したる後、抜型に抜きて中等の竈にて焼くべし。
注意 此のビスケットは、之れを焼く時、其の中に含む砂糖の爲めに焼け過ぐる候あれば、充分注意して此の如きことなきやうすべし。

リーダービスケット

原料
水曹粉

達 十四磅
三匁八分
一升二合

バター 一百五十匁
鹽酸 三匁

方法

此等を混合したる後、之れに一合五匁の水を以て溶したる鹽酸を加へて充分混ぜ合せ、機械にか

けて仕上す。

ボストンレモンクラッカー

原料	粉 廿六 磅
糖	五 磅
水	一升八合
レモン香料	一
バター	二百七十 匁
糖	十五 匁

右を「ビクニックス」より小さき丸形ビスケットに造り、強き竈にて焼く。

ビクニックス

原料	粉 三十 磅
糖	四 磅
炭酸曹達	十五 匁
バター	四 磅
糖	廿二匁五分

此等の原料を上記の如く混合し、普通の方法にて種を作り、強き竈にて焼く。

ランチヨンビスケット

原料	粉 五十六 磅
牛脂	三 磅半
炭酸曹達	二升四合
水	十五 匁
バター	三 磅半
糖	百五十 匁
炭酸曹達	二升四合
酸	十一 匁

前の如く堅く捏ね、奇麗に焼く、其の形は橢圓形若くは圓形となし、二十分間に焼き上げ、然る後約二時間ストーヴに乾かすなり。

コーヒービスケット

原料	粉 四 磅
糖	三十 匁
水	三 合
バター	一
糖	三十 匁
玉子	五 個

右を混合して中央に凹みを作り、バターを擦り混ぜ砂糖を加へ、玉子を水と共に溶きたるものを凹みに注ぎてよき種を作り、之れを分割して厚さ約八分に延しコーヒービスケットの抜型を以て強き釜にて焼くべし。若し釜が菓子の嵩を増すだけの熱を出さざる時は、一層薄く延して焼くべし。

ビクトリヤビスケット

原	粉	三磅半	バ	タ	一	十	五	匁
方	砂	十五匁	玉	子	(溶きたるもの)	三	合	

先づ粉とバターとを擦り難せ、種の中央に凹みを作り、之れに砂糖と玉子とを加へて充分に掻き混ぜ、然る後之れを薄く延ばし、楕圓形にて抜きコーヒービスケットと同温度の釜にて焼くべし。

シエルビスケット

原	粉	五	磅	九	十	匁	ミ	砂	ル	ク	糖	九	十	匁
方	バ	タ	一	三	合									

右を混合して適度の種を造り、之れを四分の厚さに延し、縮み鋏の上に乗せて種々所望の形を附けたる後、スクリッパ―或はナイフを以て之れを焼釜の上に置き換へ、中等温度の釜にて焼く。

ヨークビスケット

原	粉	六	百	三	十	匁	バ	タ	一	九	十	匁
方	ミ	ル	ク	三	合							

前の如く混合して適度の種を作り、之れを二分の厚さに延ばし、長き紐状或は菱形、角形等に切り、美術ビスケットの如く加工し、若くは縮板の上に乗せて模様を作り、然る後、中等より少しく温かなる釜にて焼く。

マシンビスケット

原	粉	十	磅	二	百	七	十	匁
方	砂	七	十	五	匁	水	六	合

普通の方法にて混合して四分の厚さに延ばし、清き焼飯の上に乗せ、中等の竈にて焼く。

バツス、オリバービスケット

原料	
ミルク	六合
獨逸イースト	十五匁
バター	一磅
粉	六磅半

方法

ミルクを温めて、之れに砂糖とイーストを加へ、醗酵せしめんが爲め、之れに一滴の鹽を加へて一時間半放置し、残りの粉にバターを摺り混せて奇麗なる種を作り、約二時間放置して薄く延ばし、二寸四分の徑を有する抜型にて抜き、随意に加工して焼飯の上に乗せ、刷子を以て此上に牛乳を塗抹し、然る後温室に入れて約半時間経たる後、弱き竈にて焼く。

ナーセリビスケット

原料	
ミルク	六合
イースト	廿二匁
アロルト	三十匁
砂糖	卅七匁
粉	卅七匁
バター	一磅
糖	卅七匁

方法

ミルクと砂糖とイーストと粉とを混合して醗酵せしめ、之れにアロルトとバターを加へ更に適度の種に造り得べき粉を加へ、使用に堪得る程度となるまで之れを放置し（其種が軽くなるを以て之れを判断する事を得）此種が適度に達せし時、其の四磅を取りて四分の厚さに延し、徑一寸二分の圓き抜型にて抜き取り、二分の間隔を置きて焼飯の上に乗せ、之れを蒸気温室に入れ、適度に膨れたる時に強き竈にて焼き、然る後消化を容易ならしめんが爲めに、之れを乾燥室に入れて充分に乾かすべし。

美術ビスケット類

デイゲステイヴビスケット

原料	
礮割小麦	五磅
砂糖	三十匁
水	六合
重曹	一磅
曹	二匁

ホ井トミールの中にバターを入れて手にて擦り混ぜ、其の中央を凹ませて之れに砂糖と玉子と曹達とを入れて混ぜ合せ、然る後水を加へホ井トミールを混合して適度の種を作り、一個凡そ二磅に取りて一錢銅貨の厚さに延ばし、布を敷ける机上に置きて少なき圓型にて抜き、焼飯の上に列べ弱き竈にて焼くなり。

注意 美術ビスケットを製せんには、其の焼飯を出来る限り清潔にせざるべからず、若し不潔なる時は決して良品を製出し得べきにあらず。

ケントビスケット

原料	
粉	四 磅
砂糖	百五十 匁
アンモニア	一匁五分
バター	玉 子 一 十 個 磅

方法

粉の中にバターを擦り混ぜて凹みを作り、之れに玉子、砂糖、アンモニアを加へて能く混合し、之れを二錢銅貨の厚さに延ばし、溝状の型にて抜き、僅かに塗油せる焼飯の上に並べ、其上に玉子を塗り、其の上に小豆の大きさに砕きたる塊砂糖を撒布し、中等温度の竈にて焼く。

ペニスビスケット

原料	
粉	五 磅
砂糖	二 磅 半
果物砂糖漬	一 磅
バター	玉 子 一 磅 半
アンモニア	七匁五分

方法

果物砂糖漬は細かく刻みたるものを用ひ、前同様の方法を以て種を作り、薄く延ばして、少なき楕圓形或は溝形の抜型を以て抜き、菓子の上に玉子を塗り、然る後、其の上に大粒の双目糖を撒布し、僅かにバターを布ける焼飯の上に並べ、中等の竈にて焼く。

スルースペリービスケット

原料	
粉	二 磅
バター	一 磅
カラウエーシーズ	少 量
アンモニア	一 摘
砂	牛 玉 砂
糖	乳 子 糖
磅	一 四 少 量 個 磅

方 法

粉の中にバターを擦り混ぜて凹みを作り、之れに砂糖と玉子とミルクと香料を加へて適度の種を作り、約一分の厚さに板の上に延ばして徑二寸の抜型を以て抜き、之れを清潔に塗油せる焼飯の上に列べ、弱火の竈に入れ、少し焼色の付きたる時に取り出すなり。又此のビスケットの原料は上記のもの外、粉一磅半、バター半磅、砂糖半磅、玉子一個等をミルク或は二匁のアンモニアを以て捏ねる者もあり。

ペルビアンビスケット

原 料

粉	三十匁	米	百二十匁
葛粉	六十匁	バターの粉	百二十匁
砂糖	百二十匁	玉子	六個
アンモニア	四匁		

方 法

普通のビスケットと同じ方法にて種を作り、指の太さに引延ばし、之れを切りて小さき珠となし僅かに塗油せる焼飯の上に乗せ、中等温度の竈にて焼くべし。

スノードロップ、ビスケット

原 料

葛粉	十一磅	粉	一磅
玉子の白味	九十匁	バターの粉	半磅
砂糖	九十匁	アンモニア	二匁

方 法

粉にバターを搾り混ぜて葛粉を加へ、凹みを作りて之れに他の原料を加へ、バルバニアビスケットと同法を以て種を作り、極く弱き竈にて焼く。

ライスビスケット

原 料

粉	百五十匁	米	九十匁
バター	六十匁	砂糖	一匁
玉子	二個	アンモニア	二匁
牛乳	少量		

方 法

右の諸原料を捏ね、カレンツフルーツと同一の厚さに延し、乾きたる焼飯の上に乗せ、米の粉を頂上に振り然る後焼き上ぐ。

エキスヒ、シヨンナツツ

原料	砂糖	六磅	バター	一	百
粉	二	四磅	子	十	個
アンモニア	二	匁			

方法

ミルクを以て硬き種を作り、ゼノアを小指の太さになし、玉子の白味を頂上に塗り、塊砂糖を小豆大に砕きたるものを其の上に撒布す。

オーナツビスケット

原料	砂糖	二	黄色砂糖	半	一
粉	二	磅	味	半	個
牛乳糖	若	干			

方法

砂糖と少量の牛乳を加へ、之れを弱火にかけ、粉とバターを擦り混ぜて凹みを作り、砂糖が冷却せる後、之れを凹みの中に注ぎ、硬き種を作り、煉り臺の上に種を置き、之れを半切せるオーナツの殻の中に押し込み、型の付きたる時取出して、僅かに塗油せる焼飯の上に乗せ、奇麗なる黄色に焼く、而して焼き上りたる後、其の切斷面に白味を塗り、之れを二つ合せて一個のオーナツにつくるなり。

クラツクネルビスケット

原料	粉	三	バター	一	廿三
含湿糖	四十五	匁	子	十	三
アンモニア	一	匁			個

方法

粉の中にバターを擦り混ぜて其の中心に凹みを作り、之れに砂糖、玉子、アンモニアを加へ、適度の堅さとなし約二分の厚さに延し、楕圓若しくは橢葉形に抜き、之れを豫め沸騰せしめ置きたる湯の中に投じ、之れが最初酒杯の形となり次に膨れ初め充分に杯形となりたる後、二三分間煮て表皮の出来たるを見て之れを冷水の中に投じ、約三十分間を経たる後、鐵鋼の上に置きて水を滴らし

然る後、之を塗油せる焼飯の上に乗せ、中等温度の竈にて焼く、焼上りたる後、數時間乾燥すべし

ラタファイアス

原料	苦きアマンド	六十匁	甘きアマンド	六十匁
砂	糖	二磅半	白	味
				八十個

方法

出来得る丈け奇麗なる玉子の白味とアマンドとを泡立て、充分上りたる時、之れに砂糖を加へて再び混合し、然る後更に適當の白味を加へ、次に靜かに混和し、之れを乾きたる紙の上に二三個流し、弱き竈にて焼き試み、若し其の種堅ければ白味を加へ、適當ならば其の全部を前の如く紙に流して焼き、冷却せる後、之れを紙より撤すべし、此時菓子紙より甘く分離し難き時は、之れを温めたる机上に置くべし、然すれば最も容易に取り放つことを得べし。

アマモンドフルーツ、ビスケット

原料	アマンド	一磅	粉	砂糖	一磅
白	味	三	個		

方法

一個の玉子の白味を以てアマンドを泡立て、二個の白味を以て砂糖とアマンドとを奇麗なる糊状となし、此種を二つに分ちて一方に十五匁の砂糖を加へて薄く延して四角に切り、其の上に苺ジャムを敷き、然る後他の一部を其上に重ね、果物の頂上に薄きアイシングを施し、之れを美術的に異りたる型に抜きウエフワーパーの上に置きて弱き竈にて焼く。

注意

此等の菓子を抜きたる後、再び其の上に種々の色のアイシング或はジャム或はシトロンを施し、上に述べたるが如き竈にて焼くべし。

コムモンドロツプ、ビスケット

鍋の中に玉子を割りて熱くなる迄泡立て、別に鍋を湯の中に浸せるものを用意して其の中に玉子を入れ鍋を下ろして玉子の冷むる迄攪拌し、之れに砂糖を加へて再び冷める迄攪拌し、玉子と砂糖との混合物が箸の先にて外に取り出し得るに至るまで充分軽く仕上げ、靜かに粉を加へ、此操作は必ず二十分以上を要せざる様になすべし、次に焼飯の中にウエフワーパーを布き、前に造れる種を所望の口金を附したる絞出袋に入れてウエフワーパー紙の上に絞り出し、其上に砂糖を撒布し熱き竈にて焼く、絞出袋は軟かき皮を漏斗形となして造るべし。

サボイビスケット

原料 玉子 八個 砂糖 一磅

方法 右を混合し、フルーツビスケットと同法を以て作る。

スポンジビスケット

原料 玉子 十二個 砂糖 百五十匁

方法 サボイビスケットの如く、原料を冷たき儘、或は熟して混合することを得べし。焼飯は充分にバターを塗りたるものを用ふべし。菓子の上に砂糖を振り掛け、餘り熱からざる窯にて焼くべし。此菓子の裏面は殆んど蒼色に焼き上るを要す。

ナブレツスビスケット

原料 玉子 八個 砂糖 七匁

方法 砂糖と水とを小さき釜に入れて溶くる迄煮たる後、玉子の泡立てたるものを此砂糖の中に静かに加へて軽くなる迄攪拌し、之れを焼枠に入れ、確かなる爐にて焼く（併し釜の熱からざる爐にて）而して此菓子の上に砂糖を振りかくべし、時としてナツプレスビスケットは長さ六寸四分、巾二寸四分、深さ八分に作らるゝ事あり。

其他のビスケット類

マリアビスケット

原料 粉 百六十八磅
 砂糖 三十磅
 粉アンモニア 一磅
 牛乳 一斗
 バター 三十磅
 糖 六磅
 曹 廿二匁

機械製ビスケットも同一の操作を以て製造するものと知るべし。

オスボーンビスケット

原料	粉	百四十磅	バター	二十磅
	砂糖	三十磅	曹	一十磅
酒石酸(少量の水にて溶かしたるもの)				九十匁
牛乳		八升		

方法

右の中、二十磅のバターに代ふるにバター十磅とラード十磅に少量の鹽を代用する事を得。

混合ビスケット

原料	粉	十六磅	ベーキングポーター	十五匁
	バター	三三磅	砂糖	八磅
牛乳		若干	レモン香	若干

方法

粉にベーキングポーターを篩ひ混ぜ、之れにバターを擦り込みて凹みを作り、更に砂糖、玉子、

レモン香、牛乳を以て適度の種を造り、之れを以て各種のビスケットを作るなり。

フワーシングビスケット

原料	含濕糖	二磅	粉	四磅
	ラード	一磅	アンモニア	七匁五分

方法

粉の中にラードを搾り混ぜて凹みを作り、砂糖、アンモニア、バター、ミルクを以て適度の種を作り、種を粘らさるやうに注意すべし。之れを延して色々の形に抜き、其の頂上に果皮を飾り、中等温度の窯にて焼くべし。

シユガービスケット

原料	上等粉	四磅	バター	四十五匁
	含濕糖	一磅	アンモニア粉	三十匁

方法

質の柔かなる上等粉にバターを搾り混ぜて凹みを作り、之れに含濕糖とアンモニア粉を加へ、牛乳を以て適度の種を作り(粘らさるやうに注意すべし)之れを八角形にとりて二分の厚さに延

し、筒型を以て切り、塗油せる焼飯の上に乗せ、牛乳を頂上に塗り強き竈にて焼く。

シードビスケット

原料	粉	六磅	含	一磅半
	粉アンモニア	四十五匁	湿	六十匁

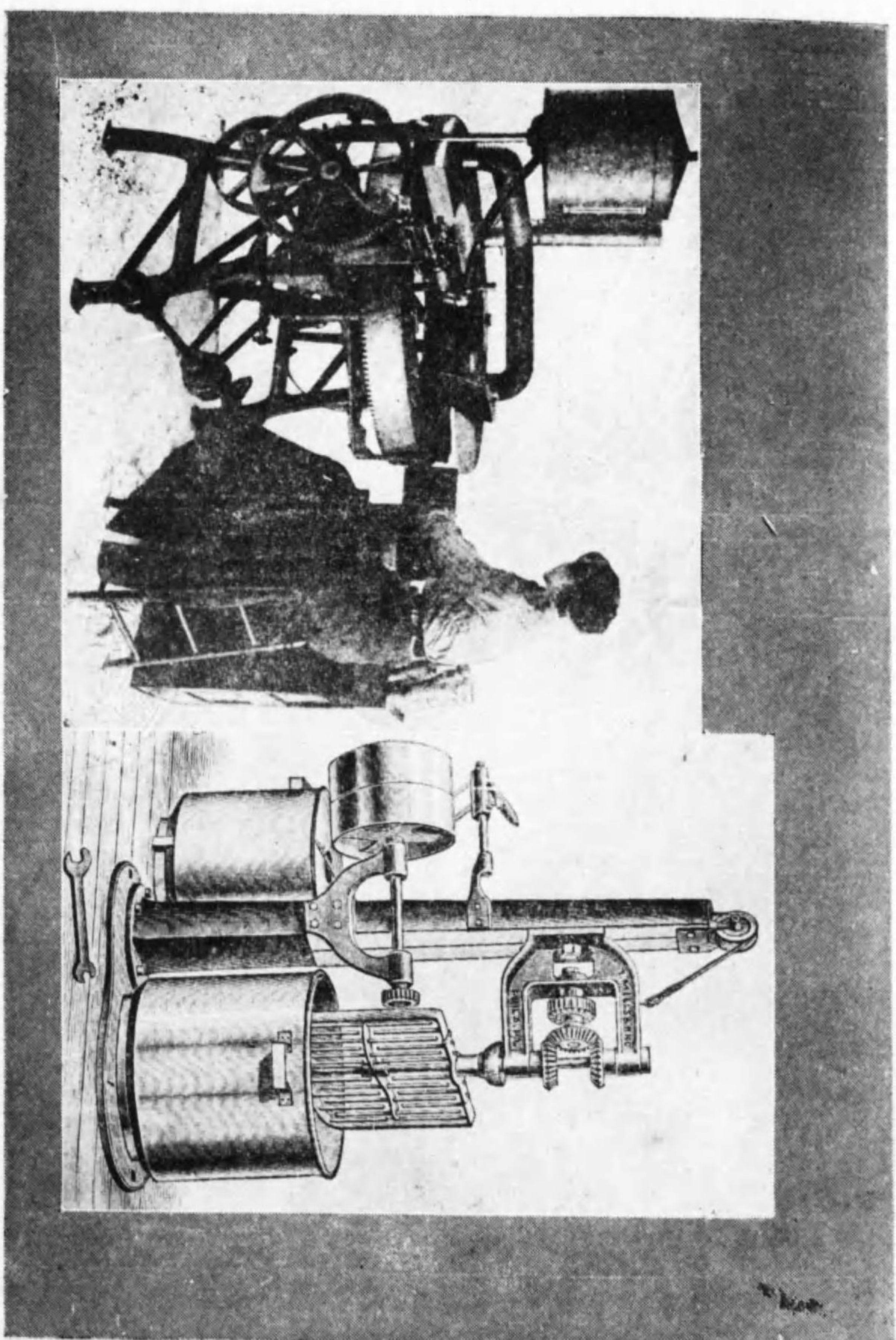
方法

先づ粉にラードを搾り混ぜて凹みを作り、砂糖を加へ、液体を以て僅かに溶解せるアンモニアを用意して総てを混合して適度の種を造り、薄く延して抜型を以て抜き取り、塗油せる焼飯の上に乗せ、強き竈にて焼く。

第四 ウエフアース

イタリアンウエフアース

原料	白砂	味糖	百八十匁	アマンド	九十匁
----	----	----	------	------	-----



機焼餅煎動白

機合混種餅煎

り、棒の上を轉がして圓筒形となし、其の筒の兩端に大なる苺を詰めるものとす。此のウエフアースは、クリームを以て添飾すること普通になり居れり。然れども時にはビスタチオ、干葡萄或は塊砂糖の碎きたるものを以て裝飾する事あり。

ウエフアース

原料	粉砂糖	六十匁	粉	六十匁
	ブランデー	七勺	ニ	少量
	牛酪	十五匁	子	四個
	牛乳	一合五勺		

方 法
粉砂糖を細かき篩にかけ、玉子を割りて黄味を取り、此等を釜に入れ、篩ひたる粉にブランデーを加へて能く混合し、別に少き釜にて牛乳を温め、之れに牛酪を投じ、溶けたる時、之れを前の釜中に投じ、薄く光澤の出る迄混合して火に掛け、ウエフアースが其の兩側等しく焼ける迄放置し次に型を開きてウエフアースを取り出し、小さき棒形になし、金網を張りたる浅き函に入れ、乾燥室にて乾かすなり。此のウエフアースの形は普通角形、貝形等主として行はる。

同上別報

原料	砂糖	六十匁	玉子	二個
	水	三合	粉	七十五匁
	クリーム(最も濃厚なるもの)			二匙

方 法
水の中に砂糖を溶かし、解きたる玉子を加へて滑かなる種を得る迄砂糖と水とを加へ、毛篩を以て之れを濾し、之れにレモン皮の擦り潰したるものを加へ、二匙のシエリー酒若くは所望の味を付け、塩合に依りては其の儘に延ばし、牛酪を塗りたる焼型仕込を置き、蒼色に焼けたる時、型より取りて罐に詰めるなり。

レモンウエフアース

原料	レモン	六個	砂糖	七十五匁
方法	白味	一個		

壺の中にレモン汁を搾り、之れに砕きたる砂糖と一個の白味を加へ、搦を以て適度の濃さに捏ね
ウエフアー紙か若くは焼飯の上之れを置き、平たき小刀を以て之れを擲げて十二片に切り、鐵鍋
を爐の上に掛け渡し、其の上にウエフアーを置きて變まり且つ高めしめ、之れが半分變まりたる時
静かに取り去り、金鋼を張りたる淺き函の中に列べ、終日乾燥庫にて乾かす。

フレミツシユウエフアース

原	玉	子	粉	塊	砂	糖	四十五
料	牛	酪	塊	砂	糖	二十	二
	牛	酪	塊	砂	糖	四	二
	レ	モ	ン	乳	酪	一	一
						個	個

方法

玉子を割りて黄味と白味とを別々に分ち、牛乳を温めてイーストを加へて毛篩にて濾し、清き土
釜に篩ひたる粉を入れ、前に据へ置ける牛乳とイーストとの混合物を静かに之れに注ぎ、其の間絶
えず攪拌して滑かなる糊状となし、之れを火に掛けて嵩を高め、別に粗く砕きたる塊砂糖の上にレ
モンの皮を摺り卸し、前に爐中に置ける種の充分に高まりたる時、之れに黄味と溶きたる牛酪との

混合物を加へ、再び攪拌し、別に白味を泡立て、之れを前のものに加へ、尙ほ更に一匙のクリーム
を加へ、更に之れを温室に入れて再度其の嵩を高めしむべし、但し、此のペーストは能く殖ゆるも
のなれば、之れを容るゝ土釜は充分大なるを要す。又た之れに用ふる焼型は普通四角なるものを用
ふ。以下の操作は前述の方法と異ならず。

ニーポリタンウエフアース

原	玉	子	塊	砂	糖	三十四	
料	牛	酪	塊	砂	糖	十一	一
	粉	酪	塊	砂	糖	四十五	一
						肉	桂
						少	量

方法

土釜の中に砕きて篩ひたる砂糖と篩ひたる粉とを入れて混合し、之れに玉子を割りて解きたるも
のどオリウ油とを加へて能く混合す。其の後の操作は前述のものと同ならず。之れを焼くに種々
の異りたる型と色とを用ふ。又た此のウエフアースには牛乳を用ふる代りに、湯の中に牛酪を溶か
したるものを用ふる事を得べし。

アイスクリームコーン

原料	二十磅	糖	十磅
粉	六十個	水	若干
玉			
子			

外國にては夏季アイスクリームをコップに盛らすして、コップ型の煎餅にアイスクリームを盛りて客に供す。之れ衛生上より見るも、彼の恐るべき傳染病に感染するの患なく至極結構の事と云ふべし。而して其の製法は普通の煎餅の焼方と毫も異ならざれども、從來其の配合法の秘密なりと稱せられ居りしは、是れアイスクリームを盛りたる際、其の煎餅の濕らざる爲めに多少有害なる化學藥品を使用せしに由るならんか。但し此の(コーン圓錐形煎餅)を購入する者には其の方法を傳授すとのれば、詳細は右焼焙機を買入るれば了解するを得べきか。

第五 ドラジー

ベルムダゼリーピンズにガムを被せる法

飴を三十六度の溶液に溶き、又た煮砂糖を三十度の溶液に溶かすべし。(此場合麥芽糖の古きものを得らるゝとせば之れを用ふる事一層好都合なり)次に此等の溶液の冷却するを待ち、飴の溶液二

に對し砂糖の溶液一の割合にて混合し、其の芯に稍長き被層を施し、其等が徐々に濕ひたる時に、極く細微の粒となれる砂糖を充分に振り掛けて數分間回轉せしめ、同時に精良なる澱粉及び粉砂糖を混合したるものを振り掛くるなり。但、澱粉と粉砂糖との混合物は豫め用意し置くものとす。

ベルムダゼリーピンズの芯には、三度ガム被せをなす事必要にして、ガムは心の色に應じて色付けをなし、ガム被層には澱粉及び粉砂糖の混合物を漸次に振りかけざるべからず。濕氣の逃散を妨ぐる時は、砂糖被せの操作の害となるべきを以て、之れを妨げざる様、總ての點に於て出來得る限りの注意をなすべし。

ガム被層が徐々に乾ける時に、芯を釜より取り出し、之れを二日間空気に晒すべし。

ベルムダゼリーピンズは、總ての色を以て仕上ぐることを得べし、又た形賦用舎利別には、其の芯に用ひたる香に適應せる香氣を附けざるべからず。

掛物の艶付法

如何にしてドラジーに艶付けをなすやと云ふに、充分に大なる布袋の中に少量のドラジーを入れ艶付ケーキ(鯨蠟及びヴァギン若くは加工せざる蜂蠟を同量づゝ蒸氣鍋にて解かして、之れを數分間休め、二錢銅貨大の圓き平かなる型に鑄込み、冷却せる時に型より取り出したるもの)若干を加

へ、ドラジーが充分に回轉し得るだけの空處を有せしめて袋を閉ぢ、數分間の後、艶付けが進行しつゝあるか否かを見るべし。

而して、此場合に美しき粉末を黒く色付けられしゴラジーに残さるやうになす事は決して不能の事にあらず、即ち其の粉末は次の方法に依りて取り去る事を得べし。

艶付けられたるドラジーを、少しも艶付ケーキなしに回轉釜に戻し、ワセリンペーストの少量を取りて能く連打し、三十六度内外のグルコース數滴を加へたるものを少量宛加へ、粉末を發見し得ざるに至るまで靜かに回轉釜を回轉し、望みの光澤の得らるゝ迄回轉を續くべし。但此の時間は僅に一二分にて足るべし。

艶付ドラジーに對しては、スワンスキンと名けらるゝ一種の綾織フランネル或は革にて張られたる内裡を有する回轉釜を使用する事最も望ましき事なりとす。蓋し此種の内裡を有する回轉釜は、ドラジーの品等を下ぐるが如き傾向最も少きを以てなり。

オリエンタルパール

オリエンタルパールは、果實香氣を有するクリームパールと同様にして作らるゝものなり。然れども、グルコースは決して之れを酸くなすべからず。

白に對しては、新しく蒔れる乾菊のエキスをを用ふ。

淡紅に對しては、キャブリン酸のエキスをを用ふ。

橙に對しては、ヅイルヅイナのエキスをを用ふ。

青に對しては、ヘリヲトロブのエキスをを用ふ。

紫に對しては、ヅイオレットのエキスをを用ふ。

赤に對しては、カスマヤブケーのエキスをを用ふ。

ゼリー、ガム、ビンス

此のドラジーには茲に對して二種の製法あり、其の第一法は

グルコース 六十六磅 砂糖 六十六磅

ゼラチン 十六磅

を以て作るものにして、ゼラチンは前以て十八時間水に浸し置き、混合の半時間前に水を済むものとす。即ち砂糖を三百度の熱度にて煮沸し、グルコースに注ぎてゼラチン及び香料を加へ、之れを豆形を捺せるスターチ型に注ぎ入るゝものとす。又た、其の第二の製法は

砂糖 七十磅 グルコース 百六磅

ゼラチン

〔夏時 二十四磅
冬季 二十一磅〕

を作て以るものにして、即ち夏季と冬季とに依りてゼラチンの量を異にする事を忘るべからず。芯が乾ける時に、芯と同一の色をグルコースに與へ、掛蜜を施して仕上げをなし釉薬を掛く。

バーリング

「バーラー」と稱せらるゝ漏斗狀の機械はバーリング即ち光澤付機に使用せらる。バーラーよりの放出は、機械の軸又は真中に置かれし桿の力にて調整さるべし。

若し眞珠狀に作らるべき品物がドラジの如く大きくされたる時に、バーリングを用ふるものにして、ドラジー及び砂糖は適當にバーリングをなすに熱を保たざるべからず。バーリングに用ふる砂糖及びガムを製せんには、最も白色のアラビヤガム二磅を三升の水に溶解せしむる時にアンゼリカリング、アンゼリカ、ステイツク、キャンデイド、オレンヂ、パール、シトロン、模造草苺、樹苺、橙及びレモン其他の如き大なるバーリングに對しては、三十七度の飴二ガム一の割合の混合物を作る。此の混合物の成れる時にバーリングを始め、若し其の混合物濃厚に過ぎたる時は砂糖を薄くすべし。

バーラーより放出さるゝ噴出物は、バーリングを濕ふし過ぎ、ケーキに迄影響を及ぼして、粒狀或は粉末狀となすを以て、薄きに失する事も亦濃きに過ぐると共に精良なるバーリングを得難きを以て注意すべし。

又バーリングの混合物には、砂糖に黄色を帯びたる色を與ふる恐あるを以て決して澱粉を含ましむるが如きことあるべからず。

草苺、橙、レモン其他を模するバーリングに對しては、其等が大きくせられたる後に黑色の蜜數回を被せ、其色が掛蜜の中に浸透せる後に眞珠となすなり。

此等の模造バーリングは、パールせる後、眞鍮の篩の中に其の若干を置き、之れに能く蒸汽の噴出を向けて、蒸汽の作用に依りて其等を晒し、粉末又は釉薬を掛くべし。

バントアマンドの艶付法

柔か過ぎざる程に若干のガムを溶かして篩にて濾し、アマンドの色に相應はしき様ガムに着色し（熱きガム液中にアマンドを浸して正しき色を有せしむるやうになすべし）、之れを回轉すると共にアマンドの上にガムを注ぎ、撓を以て充分に攪拌すべし。ガム過剰なれば害あるを以て注意すべく又た濕り過ぎざる程に確實に作り上げべし。

次にアマンドを大なる篩の上に置き、注意して其の位置を換へながらストーヴにて乾かす。パーントアマンドに艶付けする事は、或一定の時を経過すれば光輝を残さざること即ち數日内には光澤を失ふことを豫想すべし。併し、第一の釉薬が乾きたる後、熱き中に更に一度澤付けする時は美しく久しきに耐ふる光澤を得べし。

良好にして永久的なる釉薬を得べき別法は、攪拌しつゝ混合しながら、熱きガムに少量の飴を混するにありとす。

シルヴァーサイジング

透明なるゼラチン（メートゼリー其他に用ひらるゝが如き）七匁五分を醋酸三十七匁に溶き、ドラジの大きさに従ひて、銀箔を一分乃至一分八厘を用ふ。二十磅のドラジに對しては、サイジング一食匙を用ふる割合なりと知るべし。

正しき色

ドラジを作るに際して、美しき、貴き正しき色を得る事の實際的方法左の如し。

光澤ある、曇り居らざる總有る色の板紙若干を取り、此等を適宜の少さき片に切り、切りたるも

のを共に混じ、混じたる時に意に適する結果を得たる時には、之れに依つて舍利別を色付けすべし而して、之れを紙の上に注ぎたる時は、舍利別の色と板紙の色とが一致する時は、其の色は正確のものたるなり。

色を取り定めたる時又は掛蜜せる時には、眼を色に馴らす爲め、時を隔て、五回乃至六回、其の色を附したる舍利別を白紙の上に滴下すべし、是れ美しく正しき色を得る唯一の方法なり。

ドラジを仕上げつゝある間に、緑色を用ひんには之れに液體ガム三十匁を加ふる事及び其の仕上げに用ふる舍利別に加ふる事を忘るべからず。

ドラジ仕上げられたる時は、之れを少量宛淺き函に容れ、布を以て之れを被ひたる後、空氣に晒して乾かすべし。

ドラジの洗滌法

第一、掛蜜の不完全なるドラジの少量を取り、之れを稍々大なる釜に投じ、色を洗ひ落すに必要なる水を加へて洗ひ、其の色が失せたる時に篩にて掬ひ上げ、兩名にて兩端を支持せる敷布の中に之れを入れて上下に揺り動かし、液體の餘分のものを取り去り、次に何等蒸氣を用ふることなく直接に回轉すべき釜の中に投入し、通風器にて風を放射せしめて乾燥を迅速ならしむべし。

總てドラジを洗滌する際には破片を生ずるものなるが、これを修正せんには液體ガム半量及び溶したる舍利別半量を以てせる掛蜜をドラジに施し、極く精良の砂糖を加へ、粉にされたる澱粉を以て仕上げるなり。

ドラジを白くし若くは形賦する爲めに舍利別を加へ、其の品を洗滌前と同等の品質たらしめんことは望む能はざる所なり。

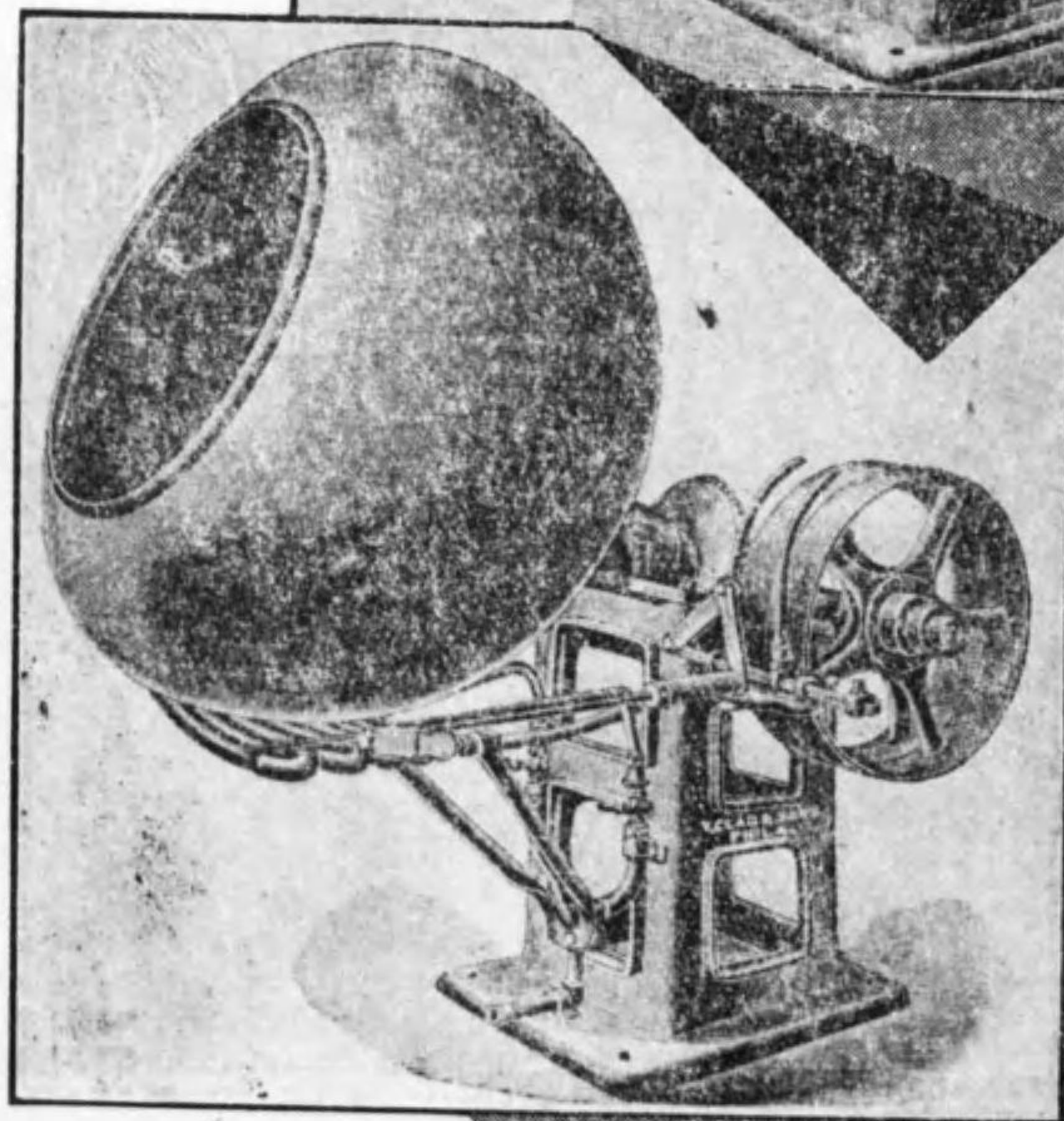
第二 内部の品質の外、同じ香味あるドラジを製造せる時、之れを洗滌せんには、上記と同一の方法に依りて可なりと雖も、其の色を取り除く際に敷布を用ひずして、直接内部の品質を形賦する釜の内に入るゝなり、但し其の釜は、洗ひたるドラジを入れるゝ時には冷さるべからず。洗ひたるドラジに對しては、同一の大きさのものたらしむるやう、又た既に釜の内にあるものも之れと同質のものとなり、決して二つの大きさを異にするものとなさるやう注意せざるべからず。ドラジを洗滌するに用ひたる水は、之れを煮詰めてリコライスを作り、砂糖の損失を防ぐことを得べし。

回 轉 釜

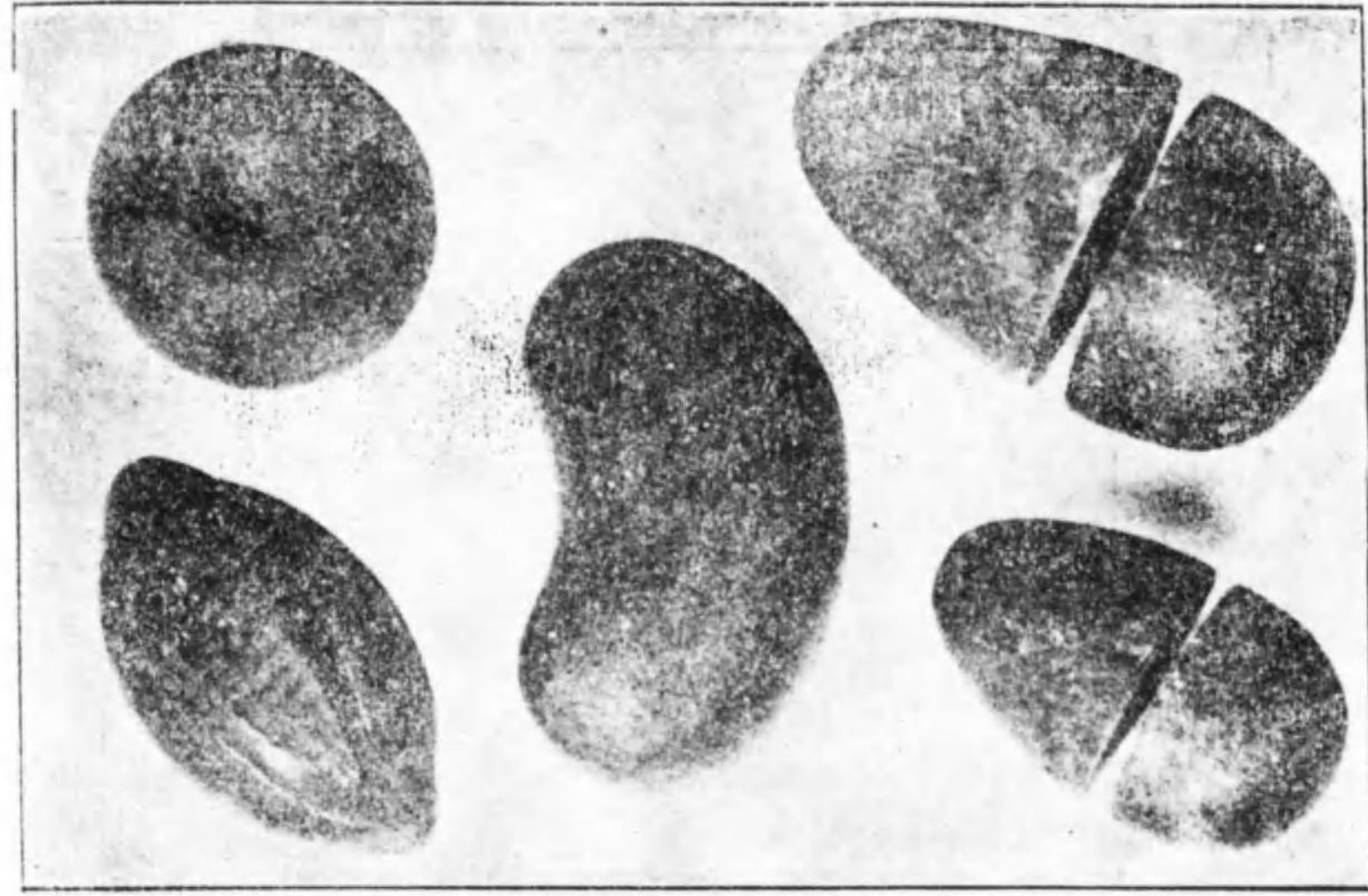
ドラジを製造せんには、其の釜を工場内に於て最も光線の便ある位置に置かざるべからず、然



スチームレボルビンゲン (蒸氣回轉釜)



ガスレボルビンゲン (瓦斯回轉釜)



一 タンセーギーラド



核ノ物掛

らざれば色の適用に對して不便尠なからざるべし。又出來得べくんば、床はアスファルトとなし、釜の背後には水の流出を容易ならしむる装置を施すべし。

舍利別を不變に温ましむる爲め、釜は各々水及び蒸気の誘導自由なる二重底釜となさざるべからず。工場は蒸気の浪費を避くる爲め、煖鍋及びストーヴを通過さすべき蒸氣を用ふべく、各釜は七寸乃至八寸の間隔を置き一列に据付くべし。

若し釜に新鮮なる空氣を送る送風機の位置悪しき時は、ドラジ一の品質を粗悪ならしむること甚しきを以て、送風機は必ず何等塵芥を入り込ましむる恐なき乾燥せる場所に置き、且つ操作の必要に應じて随意開閉し得るが如くになすべし。

ドラジ一に送風をなすは、舍利別の掛蜜作業を拂らしめ、其の乾燥を迅速ならしめんが爲めなり、各回轉釜の稍々左方に特別のガス火具を備付け、工場を明るくすると共に、夜業の際不正の光りを發せざるやうになすべし。

釜に蒸氣を持來すべき管は、總ての釜の凝結物が排氣管に來る爲め、排氣に使用するものより更に小ならざるべからず。

回轉釜の幅員及び速力

内の直径 三 尺
開口 二寸五分
深さ 二 尺
速力 一分間に付十二回轉

ムーンジャインマシマロー

原料

ゼラチン 三 磅
砂糖 六十 磅
煮る 度 二百四十四度

方法

掛葉子の芯に用ふるものにして、ゼラチン三磅を一夜水に浸し、飴四十磅と砂糖四十磅とを銅釜に入れ、之れに水四升を加へて火に掛け、二百四十四度迄煮て之れに溶かしたるゼラチンを加へ、混合機に容れて海綿状になる迄混合し、其の間に二十磅の砂糖に適度の水（即ち二升五合）を入れ二百四十度まで煮て之れを前の混合物に静かに加へ充分混合したる時に之れに色と味とを付け、更に能く混合したる後、之れを型付けせるスターチの中に流し、乾燥庫に入れて乾きたる後スターチより分ち、刷毛にて其の附着せる粉を拂ひ落して函に詰めるなり。

ムーンライト用マシマロー

原料

ゼラチン 三 磅
砂糖 五十 磅
煮る 度 二百四十八度

方法

ゼラチンを一夜水に浸し、別に飴と砂糖三十磅とを銅釜に入れ、之れに水三升六合を加へて二百四十八度まで煮、ゼラチンを其の中に混合し、其の間に砂糖二十磅を二百三十八度まで煮て、之れを前の仕込の中に流し、約五分を経たる後混合を止めて味と色とを附けて仕上ぐ。

クリームアマンド

原料

砂糖 二貫百六十匁
アマンド 二百四十匁
蜜 粉 糖 一合五勺
水 一升八合
温 度 二百四十二度

方法

充分温めたるアマンド二百四十匁を釜に入れ、之れを冷さる如になし置き、別に二貫百六十匁の砂糖に一升八合の水を加へて二百四十二度まで煮て釜を樽の上に下し、バニラの味を付け、前に準備せるアドンドの上に一合五勺の蜜を注ぎ撪を以つてかき混ぜ、之れに一握の粉砂糖を加へて再び攪拌し、砂糖を全部使用する迄此操作を續くべし。次に之れを結晶罐に入れて一度結晶せしむ。

其の結晶法は糖量計の三十五度の蜜を作り、之れをアマンドの上に注ぎ、約三時間の後、蜜を去りて之に數時間其の儘乾かして用ふるなり。

二六六

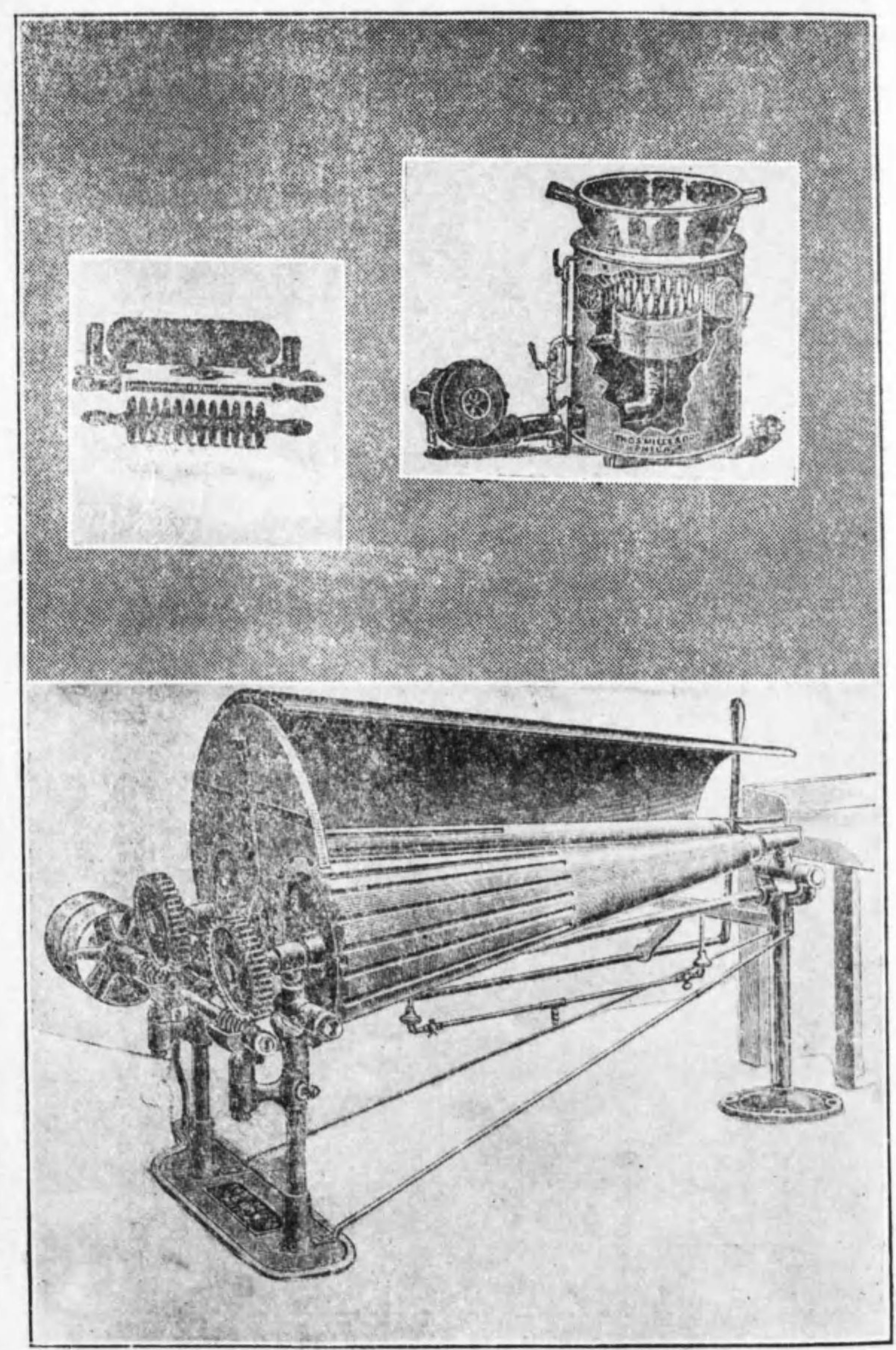
バートアマンド

原料

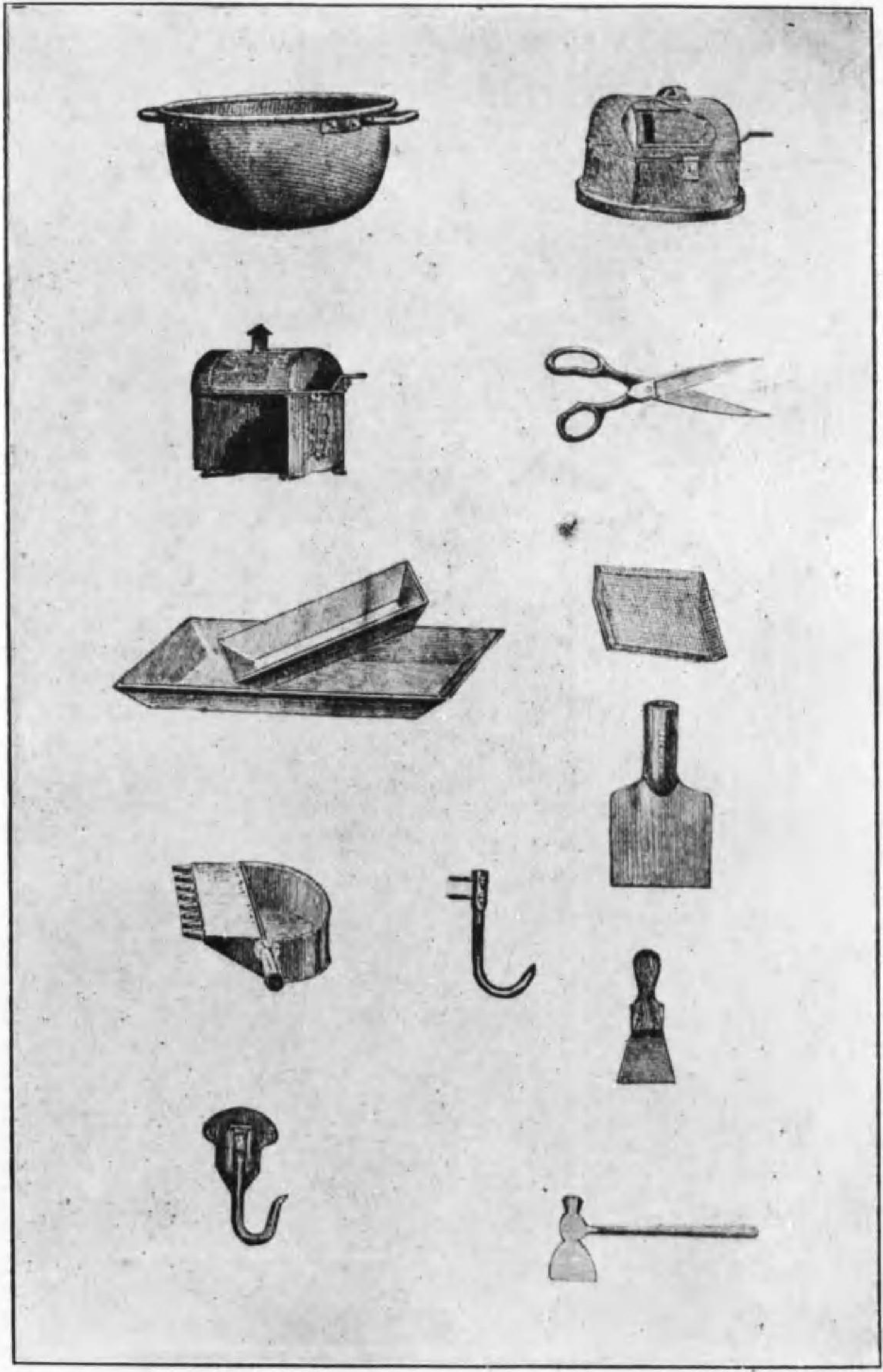
砂糖	八百四十匁	飴	六十匁
アマンド	七百二十匁	チョコレート	三十匁
アラビアガム	若干	水	六合
温度	二百四十度 二百五十二度		

方法

六百匁の砂糖に六合の水を加へ、二百四十度まで煮、之に七百二十匁のアマンドを加へ、之れが砂糖を以て充分被はるゝまで攪拌し、然る後釜を樽の上を下ろし、再度攪拌して粗らき篩にかけ、次に此の篩ひたる砂糖の外に二百四十匁の砂糖を釜に入れ、之が溶解するに要する水と、外に六十匁の飴を加へ、紅の色を着け、色をよくする爲に三十匁のチョコレートを加へ最初二百五十二度まで煮、樽の上を下ろし、他の釜の中にアマンドを入れ、一人は其釜を廻轉し、他の一人は之れに蜜を掛け、かくの如くして豫定の蜜が盡きるまで此仕事を繼續す、但し時々釜の廻轉を止めて互に



ワスカー - アマンド機
スワスター - 紡織機



釜用 - テンヤキ
 器 焙 豆
 - パーテンヤキ
 - ナン キ
 鉤 引 飴
 器 焙 焼 トツナ - ピ
 鉄 鋸
 - メツレク ス
 小 ノ 上 同
 斧

接着せるアマンドを離し。然る後、粗き篩にかけ之を他の清き釜の中に移し、之に溶かしたるアラ
 ビヤガムを注ぎ、充分粘り氣の出づるまで攪拌し之を錫製の釜に入れセラツクを掛けツレーに入れ
 て乾かすべし。

第五 キャンデー

ポップコーンクリスプ

原料	砂糖	蜜
一貫二百匁	四百八十匁	六
塩	水	三
百二十匁		一
摘	合	合

玉蜀黍は機械に焙りて使用するものにして、其の機械はクリスプマシンを用ふるを良しとす。此
 の菓子玉蜀黍の實を焙りたるものにして恰も我が國の岩櫃の如きものなり。扱て上記の總ての原
 料を銅釜に入れて火に掛け、攪拌しつゝ溶解せしめ、釜の縁を洗ひ落して華氏の三百度迄煮て釜を
 下ろし、更に之れをクリスプマシンの附屬せる釜に入れ、此の中に所要の温きコーンを入れて充分
 掻き混ぜたる後、所望の型に入るゝか或は塗油せる石盤の上に流して岩櫃の如く平たく延ばし、之

れを角形或は丸型に切るなり。此の種は常に多少の温みあること必要なれば、冷却せざるやう釜を温むること必要なり。

ゴールデンクリスプ

原料	糖	十二磅	バター	一百二十匁
砂糖	五磅	煮る	度	三百度
水	四合五勺			

方法

砂糖十二磅を銅釜に入れ、之れに飴五磅と水四合五勺とバター百二十匁を加へて火に掛け、三百度まで煮、然る後之れを冷却せざるやうに設備せるタンクに投じ、此中に焙りたる玉蜀黍を入れて充分攪拌したる後、所望の形に取り或は平たく延ばして切りて用ふ。

コ、ナツトクリスプ

原料	コ、ナツツ	十五磅	
飴	三升八合	レモン油	二匙
水	六合		

方法

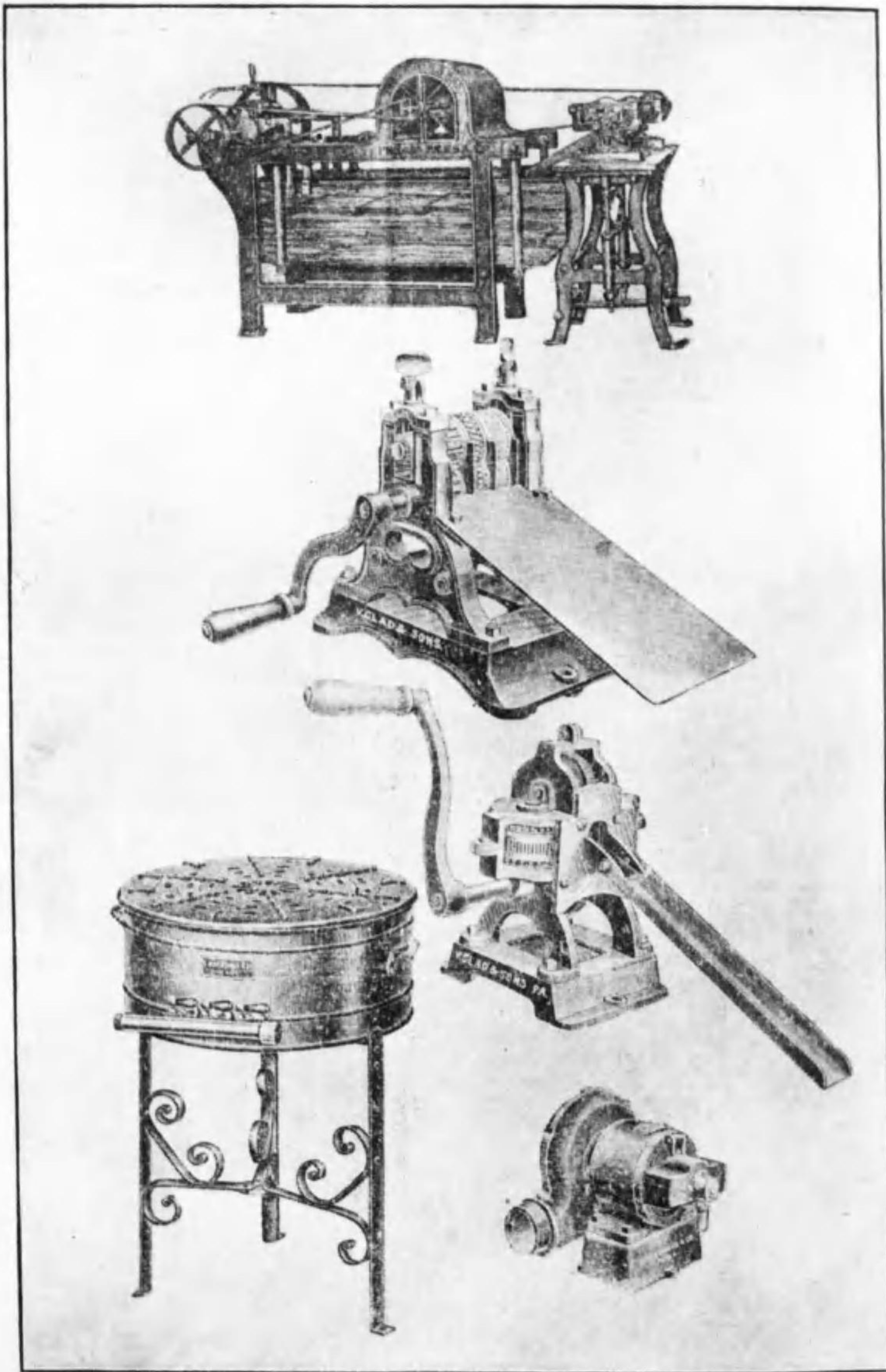
飴と蜜とを銅釜に入れて水を加へて火に掛け、煮ゆる迄攪拌して之れに砕きたるコ、ナツツを加へ、粘り糊状に煮（即ち少量の種を石盤の上に注ぎて充分に煮ね居るか否やを験すべし）充分に煮ねたる時釜を下し、之れに六百匁許りの黒オーナツツの肉とレモン油二匙とを加へ、充分攪拌して之れを塗油せる石盤の上に注ぎ、約一寸の厚さに擴げて冷却するまで放置し、然る後二錢銅貨大に切り、細かき双目糖の中に投じて容器に詰めるなり。

オーナツトキャンデー

原料	ゼラチン	百二十匁	蛋白粉	若干
砂糖	七十斤	飴	三十磅	
結晶バニリン	一摘	コ、アバター	半磅	
オーナツツ	十五磅			

方法

ゼラチンを水に浸し、別に蛋白粉を終夜水に浸したるものを充分に攪拌し、小さき鍋の中にゼラチンを入れて溶かしたる中に之れを加へて混合機に入れて充分に泡立てたるものを砂糖、飴、適當の水を加へて華氏の二百六十度迄煮たるものゝ中に静かに加へ、十五分間混合して之れに結晶パ



機造製トツコルブツア

一タツカンホリ

一タツカンホリ

釜 斯 瓦

機 風 送

リンゴ、アバタを加へてよく混合し、更にオーナツツを加へてよく混ぜ合したる後、周圍にウエフワーを敷きたるツレーに容れ、頂上を平滑にし其上にもウエフワーを敷き、平たき板を以て其の上を壓迫し、翌日まで放置して所要の大きさに切るべし。

二七〇

コ、ナツトクリームキツス

原 料

ドイツピングクリーム 五 斤

コ、ナツト

若 干

方 法

ドイツピングクリームを二重釜に入れ、之れを濃厚なるベーストになる迄煮、コ、ナツトを入れ、掻き混ぜたる後、此のクリームを少し宛匙にて掬ひ蠟紙の上に乗せ、固りたる後函詰となす、若し直ちに賣る見込なき時は之れに銀掛を施し置くべし。又た此の菓子にはバニラ、ローズ、チョコレート等の味を附することあり。

モラツセスビーナツ、ブリツチル

原 料

二升五合

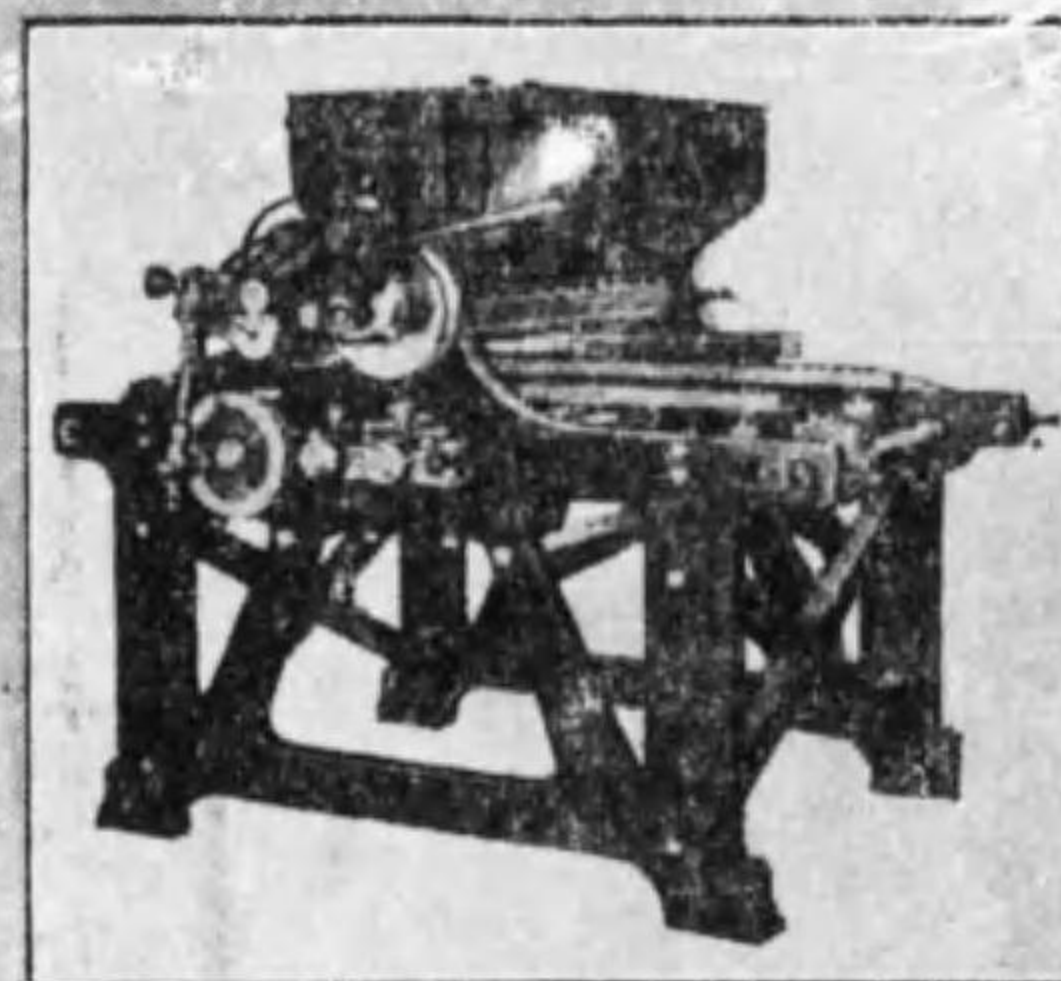
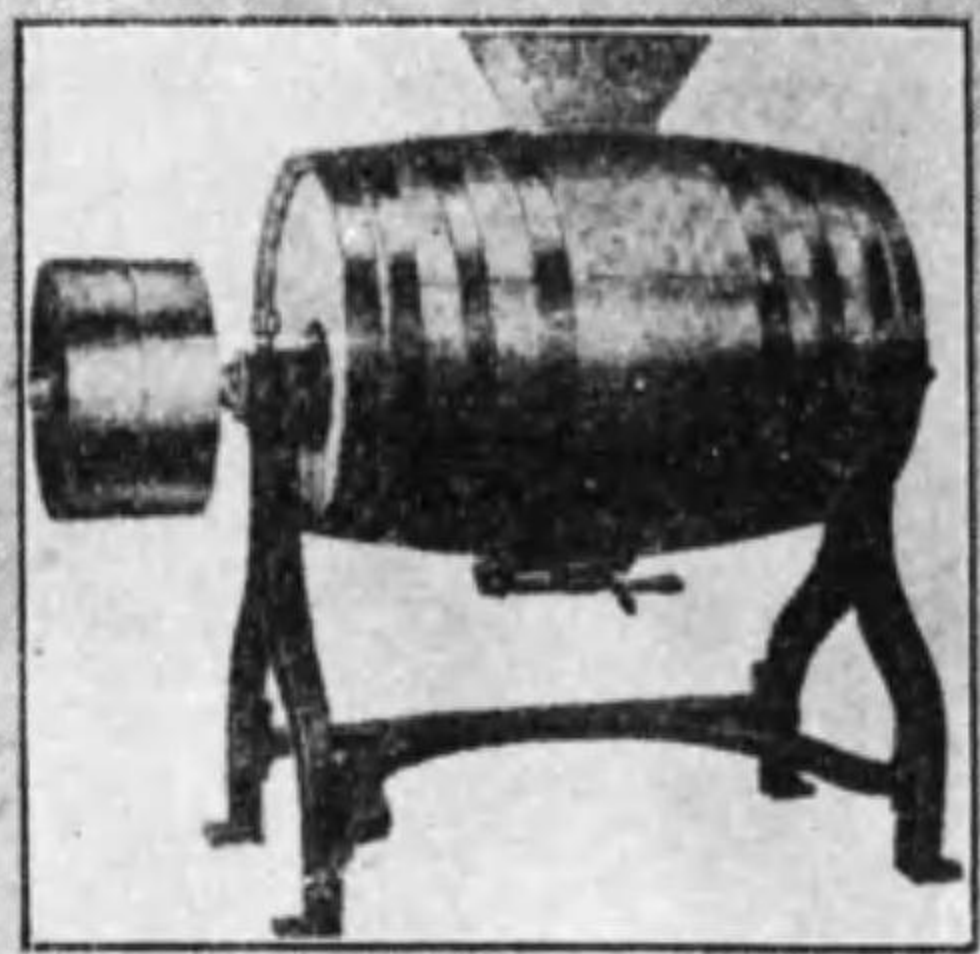
砂

糖

一

斤

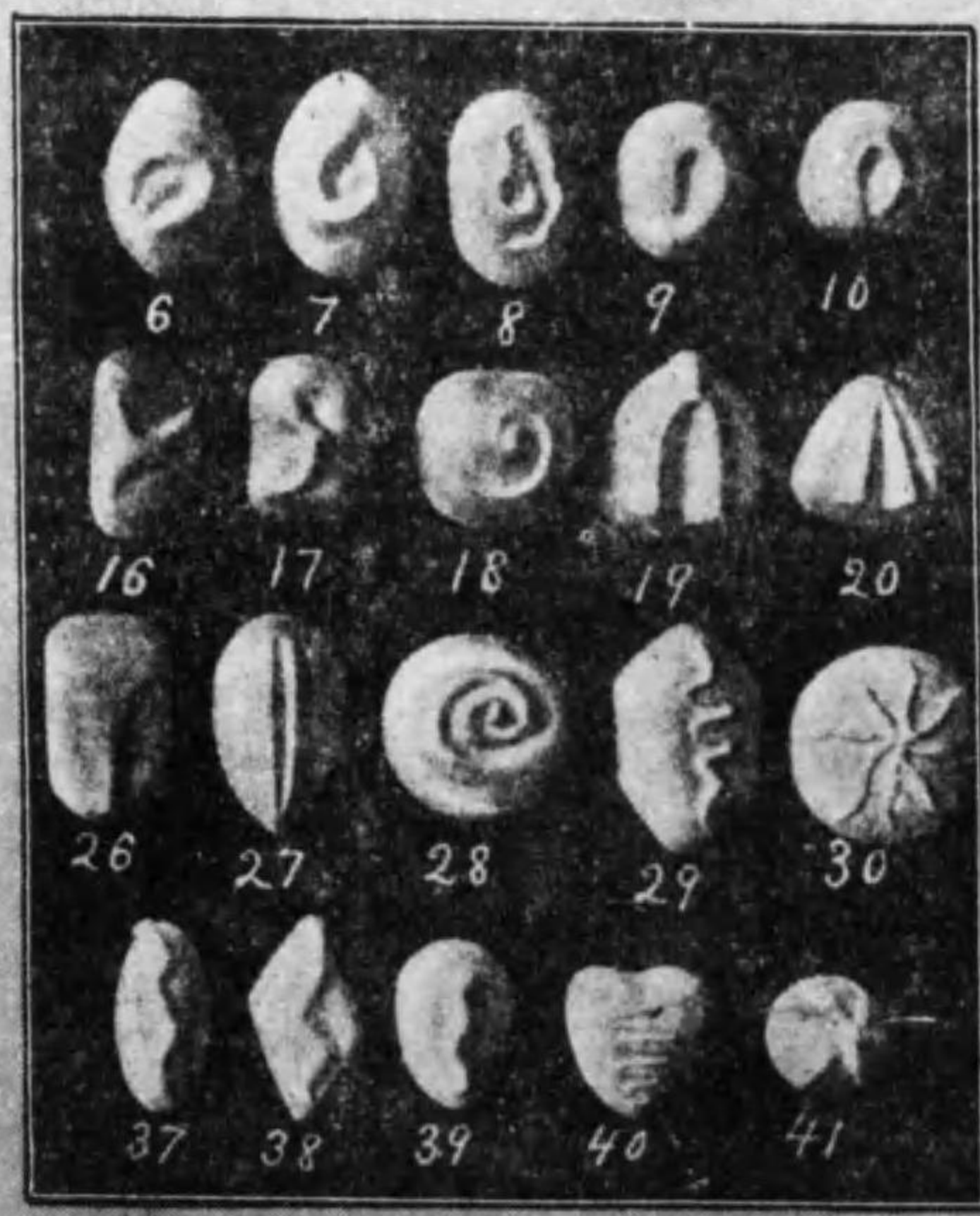
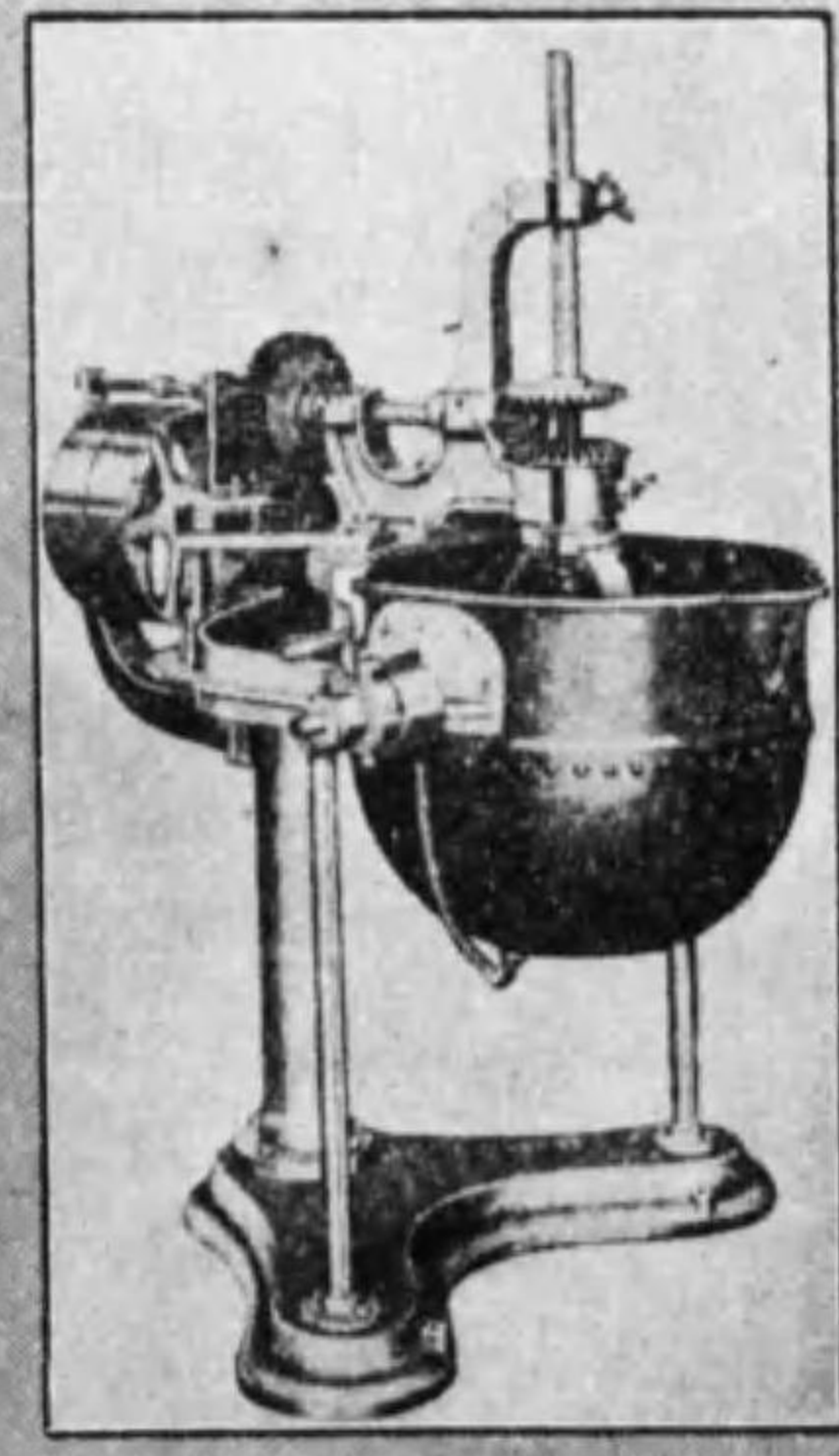
(右) 混合機
(左) テホジッター



(右) 一ロフロンネル
(左) 三ロフロンネル



(右) 乾燥機
(左) 混合子機



曹 飴 七 一 斤 半
南 京 豆 一 斤 半
若 干 斤

方 法

蜜を釜に入れて、砂糖と飴とバターを加えて火に掛け、二百九十度まで煮て釜を下ろし、之れに曹達と南京豆を加へ、よく掻き混ぜたる後、少しく温めて塗油せる石版の上に薄く注ぎ、之れを反轉してロールナイフを以て切り冷却せる後分割す。又たビーナツツブリツチルは通常砂糖と飴とを以て作り得べし。乍去、曹達は何れの場合に於ても使用せらる、何となればキャンデーに氣孔を生せしめんには是非共必要なればなり。

ビスタツチオアイスオーナツツ

原 料

双 目 糖 十 二 磅 煮 る 度 二 百 四 十 二 度
水 一 升 タ ー タ ー 半 匙
ビスタツチオ 五 磅

方 法

双目糖と水とを釜に入れ、之れにターターを加へて火に掛け、充分攪拌して釜の縁を洗ひ落し、

華氏の二百四十二度まで煮て冷めたき石盤の上に注ぎ、冷めるまで放置し、然る後捏ねて堅きクリムとなして約四十分間其の儘に放置し、其内より約三磅を取り出してボン／＼釜に入れ、温めて薄くなるまで攪拌し、其の中に少量のオーナッツを入れてピスタチオ（阿月渾子）の味を付け、緑色を溶かして其の中に入れ、色の混ざるまで攪拌して蠟紙の上に擴げ置くなり。

ペパーミントキツセス

原料	
蜜	二升五合
砂糖	六十匁
バター	二百四十匁
餡	
堅き脂肪	二百四十匁
牛乳	六匁
	一合五勺

此等の原料を銅釜に入れて強き火に掛け、攪拌しながら二百六十度まで煮て塗油せる石盤の上に流し、手に觸れて冷たく感ずるまで放置し、然る後鉤に掛けて引く、此の操作中ペパーミントの味を付け、キツスカッターマシンにて切斷すべし。又此糖菓は蜜二升五合、バター百二十匁、堅き脂肪十五匁を原料とし、同一の操作を以て製出するを得べし。

ピーキャンチウイングキャンデー

原料	
双目糖	十磅
水	一升二合
餡	十二磅
バタ	
食鹽	一磅
バナラ汁	八匁

双目糖十磅を銅釜に入れ、之れに水一升二合、餡十二斤、バター一磅を加へて火に掛け、能く攪拌しながら堅き球の度に煮て塗油せる石盤の上に流し、暫く冷ましたる後、之れに一匙の鹽と七匁のバナラ汁を加へ、充分折り疊みて鉤にて引き之れを石盤の上に置いて二磅の胡桃の肉を加へ、充分捏ねたる後引延ばして小さく切り蠟紙にて包むものとす。

ラスベリークリアードロツプス

原料	
双目糖	廿磅
水	一升五合
枸櫞酸	廿三匁
ターター	
煮る度	一匙
赤色	三百四十度
	若干

ラスベリー汁 若 干

方 法

砂糖、水、ターターを釜に入れて火に掛け、攪拌しながら煮立たしめ、釜の縁を洗ひ落して蓋を爲して五分間煮たる後蓋を去りて三百四十度まで煮之れを塗油せる石盤の上に流し周圍が冷たくなると迄放置し、然る後之れに赤色とラスベリー汁を加へ、折返して色を充分に混ぜて冷まし、ドロップ機械にかけて冷める迄放置し罐詰となす。

バターカッツ

原 料(菓芯の分)

双 目 糖	二百四十匁	バ タ ー	百二十匁
水 飴	三 合	煮 る 度	グードボール
水	四百八十匁	胡 桃 肉	三百六十匁
原 料(表皮の分)	一貫九百廿匁	ターター	一 匙
双 目 糖	一升二合	煮 る 度	二百卅五度

方 法

先づ菓芯の製法より示せば、双目糖二百四十匁を銅釜に入れ、之れに水三合を加へて火に掛け、

砂糖の煮ゆるまで攪拌して之れに飴四百八十匁とバター百二十匁を加へてグードボールの度に煮て釜を下ろし、胡桃三百六十匁を加へて能く混ぜ合せ、外側の種が出来上るまで一方に置くなり。外側は双目糖一貫九百廿匁を釜に入れ、水一升二合とターター一匙を加へて三百卅五度まで煮て塗油せる石盤の上に注ぎ、種の周圍が冷める迄放置し、然る後結晶四分の一匙を加へ之れを充分に幾回も折り疊み、鉤に懸けて引き、之れを瓦スレーブルの前に置き、前に用意し置ける菓芯にすべきものを此種にて包みビール壘の如き形になし、其尖端より凡そ指の太さに引き延ばし、バターカッツブカッターにて切り、冷めたる後瓶或は罐詰となす。

結 晶 装 飾 法

百磅の砂糖を銅釜に入れ、之れに一斗二升の水を加へて火に掛け、煮始めた時冷水を以て釜の縁に附着せる泡渣を洗ひ去り、之れを糖量計にて三十四度まで煮、冷たき場所へ静置して水温度まで冷却せしめ、此の間に結晶せしむべき品を結晶罐に約四分の三程入れ、其の上に前に冷まし置ける蜜を充分注意して静かに注入し、其の容器は蜜を排泄せしむるに便なるが如く少しく傾け置き、其上に鉄網又はモスリンの布巾を蔽ひて、表面に張れる氷状の糖皮を結晶菓の上へ落さざるやうに設備し、翌朝に至りて其の蜜を罐の底側に設けたる穴より排泄せしめ、糖液が殆んど滴下し結晶菓

が乾きたる時、之れを蠟紙を布ける清きツレーの中に取り出すなり。

チヨコレートビーキャンバー

原 料	
双 目 糖	一貫二百匁
水 飴	九百六十匁
水	一 升
バ タ ー	一 磅
胡 桃 肉	五 磅
チヨコレート	十 磅

方 法
 銅釜に双目糖を入れ、之れに飴と水を加へ、更にバーを追加して火に掛け、砂糖が全く溶けるまで攪拌して釜の縁を洗ひ落し、よき球になるまで煮て、之れに胡桃を加へてよく混ぜ合せ、塗油せる石版の上に流して冷める迄放置し、然る後之れをキャラメルの大さに切り、チヨコレートを溶かして石盤の上に注ぎ（但、石盤は瓦斯ストーヴにて温むるやう装置するを要す）、其の上にて適度にチヨコレートを冷まし、之れを掛けて油紙の上に置きて用ふ。

玉子裝飾用アイシング

原 料	
玉 子	四 個
醋	十滴乃至十二滴
精製粉砂糖	百廿匁
藍 色	少 量

方 法
 四個の玉子を割りて白味と黄味とを分ち、白味を鉢に入れ（鉢には毫も油或は脂肪氣なきやう注意すべし）充分泡立て百二十匁の精製粉砂糖を順次に加へながら攪拌し、次に十滴乃至十二滴の醋酸を加へ（醋酸なき時はレモン汁を代用することを得）尙ほ之れに少量の藍色を加へ續けて攪拌し其の混合物が白く光澤あり且つ軽くなるまで混合すべし、其の程度は撓を以て種を揚げ試むる時、其の附着せる種が下に落ちたる後、立ちたる儘容易に崩れざるを以て出来上りたる徴となす。即ち此程度に至らば之れを用ひて随意にアイシングを行ひ得べし。茲に注意すべきは、玉子を割るに際し白味の中に黄味を混ぜざるやうなさざれば其の目的の完全に果されざるのみならず、其の乾燥に非常なる時間を要することなり。

ロツクキャンデーの製造準備

深さ一尺二寸、巾一尺、長さ二尺の亞鉛板の罐を作り對向せる兩端に一寸五分の間隔に針を通すだけの穴を穿ち、強き糸を以て互ひに相對向せる穴と穴とを結びつけて緊と張り締め、罐の外側よ

り蜜の漏れざるやう強き糊にて厚紙を貼りつくべし。

ロツクキヤンデー

原料	糖	七貫二百匁	水	七升二合
双	目	半	濃	四十度
クリーム	ターター	匙		

方法

砂糖、水、ターターを釜に入れ、火に掛けて糖量計の四十度まで煮、之れを前述の罐の中に注ぎて、乾燥室若くは震動せざる場所に置き三十六時間放置すべし、此キヤンデーの結晶の大小を験せんに、燐寸に火を点じて蜜の表面に近づき、蜜が溶けて穴を生ずるを見て知るべく、即ち結晶適度に達せば、下方の排泄に依りて此蜜をしたみ、更に一夜を経たる後糸を切断すべし。

ブラジルバー

原料	糖	七百廿匁
ブラジル	ナツツ	七百廿匁
温	飴	四百十八匁
	度	二百八十度
	水	七合
	鹽	四匁

方 法 酪 六十匁

ブラジルナツツの皮を剥きて一方に置き、砂糖と飴とを釜に入れて水を加へて二百七十度まで煮、鹽と牛酪とを加へて更に二百八十度まで煮、之れに前のブラジルナツツを加へて能く攪拌し、石盤の周圍を角鐵棒にて圍ひ、其の中に種を注ぎ、殆んど冷却せる時二寸の角棒形に切るべし。

オーナツツスボンジ

原料	糖	七百廿匁	飴	四百八十匁
水	七合	温	二百九十度	
重	曹	七匁五分	オーナツツ	若干

方法

砂糖、飴、水を釜に入れて二百九十度まで煮て釜を下し、之れに曹達を加へて能く攪拌し、石盤の上に流して出來得る限り薄く延ばし、其の上に細かく刻みたるオーナツツを振り撒き、折り重ねて切型を附し置き、然る後分割すべし。

クリームフルーツスクエア

原料
砂糖 一貫八百匁
水 一升八合
温度 二百三十六度
ホンダント 一貫八百匁

方法

砂糖六百匁と水六合とを釜に入れて二百三十四度まで煮て釜を下ろし、六百匁のホンダントを加へて溶解する迄攪拌し、紅色を着けストローベリーの香を加へ、紙を布ける石盤の上に薄く延ばし別に砂糖一貫二百匁、水一升二合を二百三十六度まで煮て釜を下し、一貫二百匁のホンダントを加へて溶ける迄攪拌し、之れに種々の果實を刻みたるものを加へ、バナラの味を附けて平たく他の種の上に擴げ、他の種には紅色を附けて再び此の上に擴げて冷めるまで放置して小さき角形に切り、三十三度半の蜜を以て結晶裝飾を施すべし。

アマンドペーストバー

原料
砂糖 七百廿匁
飴 七百廿匁
水 六合
温度 二百五十四度
アマンドペースト 六百匁
ホンダント 一貫三百廿匁

砂糖と飴と水とを釜に入れ、二百五十四度まで煮て釜を下ろし、六百匁のアマンドペーストと一貫三百二十匁のホンダントとを加へて充分混合し、之れをウエファーを布きたる罐の中に流し、頂上に重しを置き、約二時間放置して五十個の小さき棒形或は角に切るべし。

バタカツプ、或はジヤクストローの芯

原料
甘きチョコレート 三百六十匁
粉 百二十匁
砂糖 百二十匁
粉 百二十匁

方法

チョコレートを二重釜にて溶かし、粉と砂糖とを加へ、濃厚なる糊状に煮るべし。

同 上(別法)

原料
砂糖 五百二十匁
餓 四百二十匁
苦きチョコレート 百八十匁
ホンダント 百八十匁
水 六合
温度 三百三十六度

方法

砂糖、飴、水を釜に入れ、二百三十六度まで煮、釜を下ろし、チョコレートとホンダントを加へ
湿めしたる石盤の上に流し、練りて用ふべし。

同 上 (別法)

原料	砂糖	百二十匁	飴	一貫二百匁
落花生	四百二十匁	水	少量	
温度	二百三十六度			

方 法 飴、砂糖、水を釜に入れ、二百三十六度まで煮、釜を下ろし、落花生を加へ、充分攪拌す。

注 意 バターカップ或はジャクストローの芯は、砂糖、クリームターター、水等より作らる。
之は普通三百三十度まで煮らる。餘り熱のある時に鉤にかけて引くべからず、又長時間引くべからず、然らざる時は、其の爲に菓子に光澤を失ふに至るべし、又餘り熱き皮にて其芯を包まざる様注意せざるべからず。

ピーキャンケーキ

原料

砂糖	六百匁	クリームターター	半匙
飴	六十匁	鹽	少量
落花生	若干	水	六合

方 法 砂糖、ターター、飴を釜に入れ、水を加へ、火にかけ、二百九十度まで煮、鹽と落花生とを適度に加へ、一個十五匁に取り之を丸き薄形になすべし。

ホネーコームを造る要點

徑二寸五分、長三尺の棒を用意すべし、此種は餘り多量に造るべからず、一貫八百匁位を最大限度にすべし、又机下瓦斯の前にて餘り種を温め過ぐすべからず、此作業は出來得る限り手早くし之を爲す間度々種を差變ふべし。

ホネーコーム、レデイフィンガー

原料	砂糖	一貫八百匁	水	一升八合
----	----	-------	---	------

クリームターター 一 匙 温 度 三二〇—三三〇度

方 法

砂糖、ターターを釜に入れ水を加へ三百二十度乃至三百卅度迄煮、石盤の上に流し、所望の色と味を付け、鉤にかけて引き指の太さに引き延ばし二寸餘りに切るべし。

フルーツクリームセンター

原 料

橙 三 個 粉 砂 糖 若 干
ホンダント 百六十匁

方 法

鉢の中に橙の皮を擦り卸ろし、其汁を搾り、之に粉砂糖を加へ、更にホンダントを加へ、滑かに表面を均らし、之を小さき珠に拵へ、之にホンダント或はスヰートチョコレートを掛くべし。

バツプ、ドライ、スプリツトル

原 料

牛 砂 糖 四百八十匁 蜂 飴 三百六十匁
酪 糖 六十匁 蜜 三 匁

鹽 一 抓 若 干
温 度 二百八十度 水 六 合

方 法

落花生焙にて玉蜀黍を焙り、之れを几上に置き、別に砂糖と飴とを釜に入れ、水を加へ、二百八十度まで煮、然る後更らに蜂蜜、バター、鹽を加へ攪拌しつゝ二百九十度まで煮、前に温め置きたる玉蜀黍の焙りたるものを加へ、石盤の上に取り出しロールをかけ角形に切るべし。

斑入クリーム饅頭

漏斗状流器の頂上より下端まで紅の液にて筋を付け、反對の側に綠の液を以つて同様になし、之にクリームを注ぎ、コンスターチ或は蠟紙の上に流す。

ボンボンに就ての注意

ボンボンを製造するに方りて注意すべき要件は、先づクリームを溶解する際、餘り過度の熱を加へざるやうになすことなり、然らざれば製品の表面斑入りとなり、小賣用としては妙ならざるに至るべし。併し余りに冷却せるクリームを以て造りたる品は、之れを函に詰めたる後に表面に發汗し

爲めに詰合せたる他の菓子をも汚損するの虞あり。又、クリームを薄くせんが爲め多量の水を用ふれば、其の結果も亦是れと同一なるを記憶せざるべからず、次にクリームを造るに最も必要なることは、石盤の大きさにして、元來クリームは薄く擴げて急に冷却すべき性質のものなるを以て、若し石盤の大きさにして適合せざれば、此の必要に反する事となるなり。故にボンボンクリームを造るに使用する石盤は、其の造るべきクリームの量に應じて相當の大きさを有するものならざるべからず。總て堅きキャンデーを造るに用ふる石盤は、必ず使用する前に塗油すること必要なりと雖も、其の油は一面に於てクリームを練るに方りて最も悪結果を來すを以て、出來得べくんば一個の石盤を兩種の用途に流用せざることを緊要なり。

コーデイアルボンボン

原料 砂糖 十 磅 水 若干

方法

十磅の砂糖を釜に投じ、薄き蜜に溶かすに充分なるだけの水を入れて火に掛け、沸騰する迄攪拌して釜の縁を洗ひ、數滴の醋酸を加へて糖量計の三十七度まで煮、所望の味を附け、釜を下して濕りたる布巾を以て約十分間蔽ひたる後、之れを型押しせる温きスターチに流し、頂上に少量のスターチを撒り掛け、暫くして乾燥室に入れ、約五分間經たる後、鐵線を以て之れを裏返へし、翌日まで放置したる後スターチよりコーデイアルを取出し、刷毛を以て粉を落し、クリームに浸すか又はチョコレートを掛け、若くは三十四度の蜜を以て結晶せしむるなり。

チョコレートボン

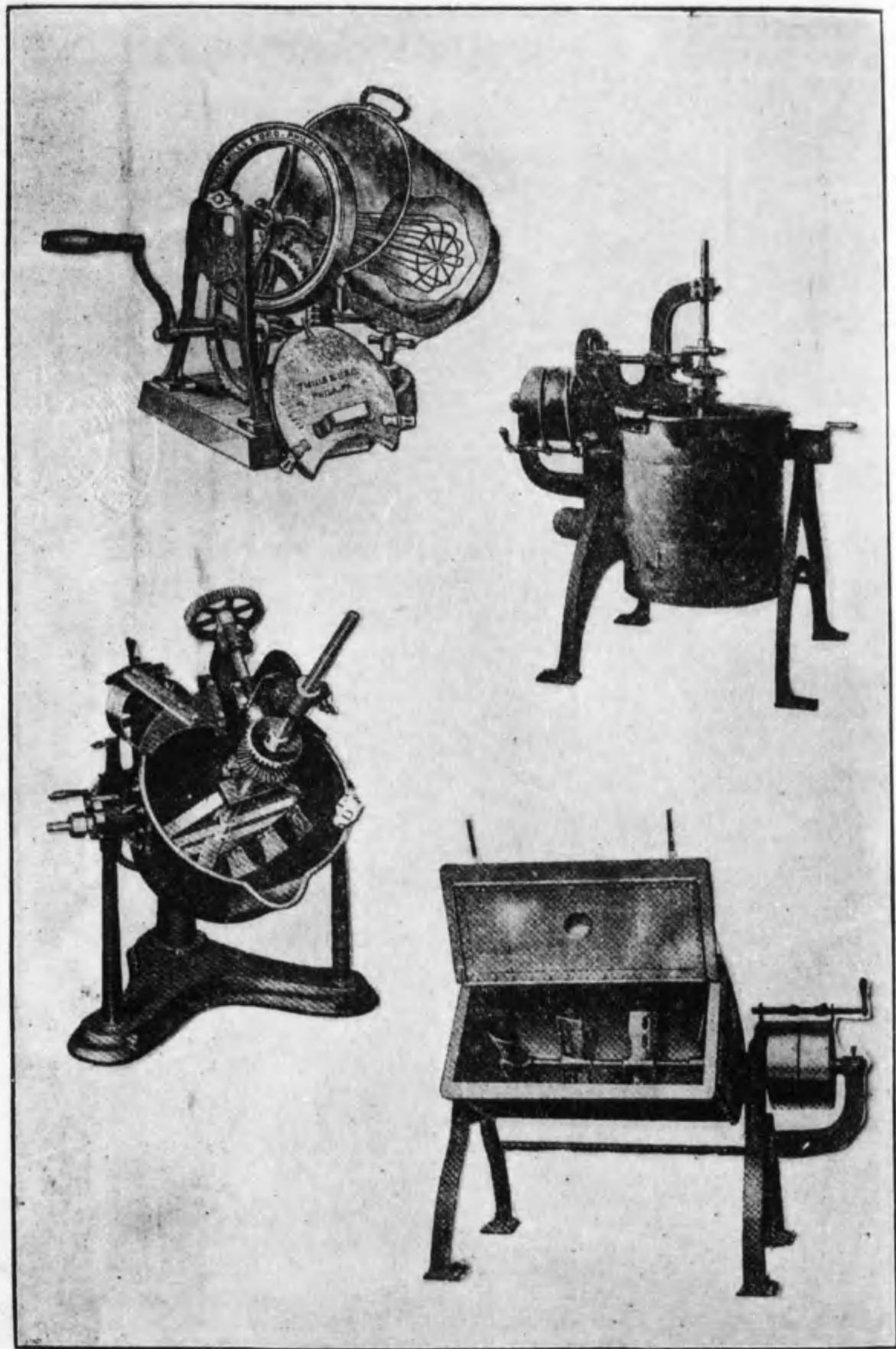
原料 バイナツブル 若干 粉 砂糖 若干

方法

擦り潰したるバイナツブルを鉢に入れ、粉砂糖を加へて小さき珠を造り得らるゝ如く堅くなし、之をチョコレート或はホンダントに浸し用ゆ。ボンボンクリームは砂糖八貫匁に四匁五分のクリームターターを用ゆ。

オペラキヤラメル

原料 砂糖 一貫八百匁 餡 二百四十匁



機立泡子玉
機合混-ガム

機合混-ロマシマ
機合混ム-リク

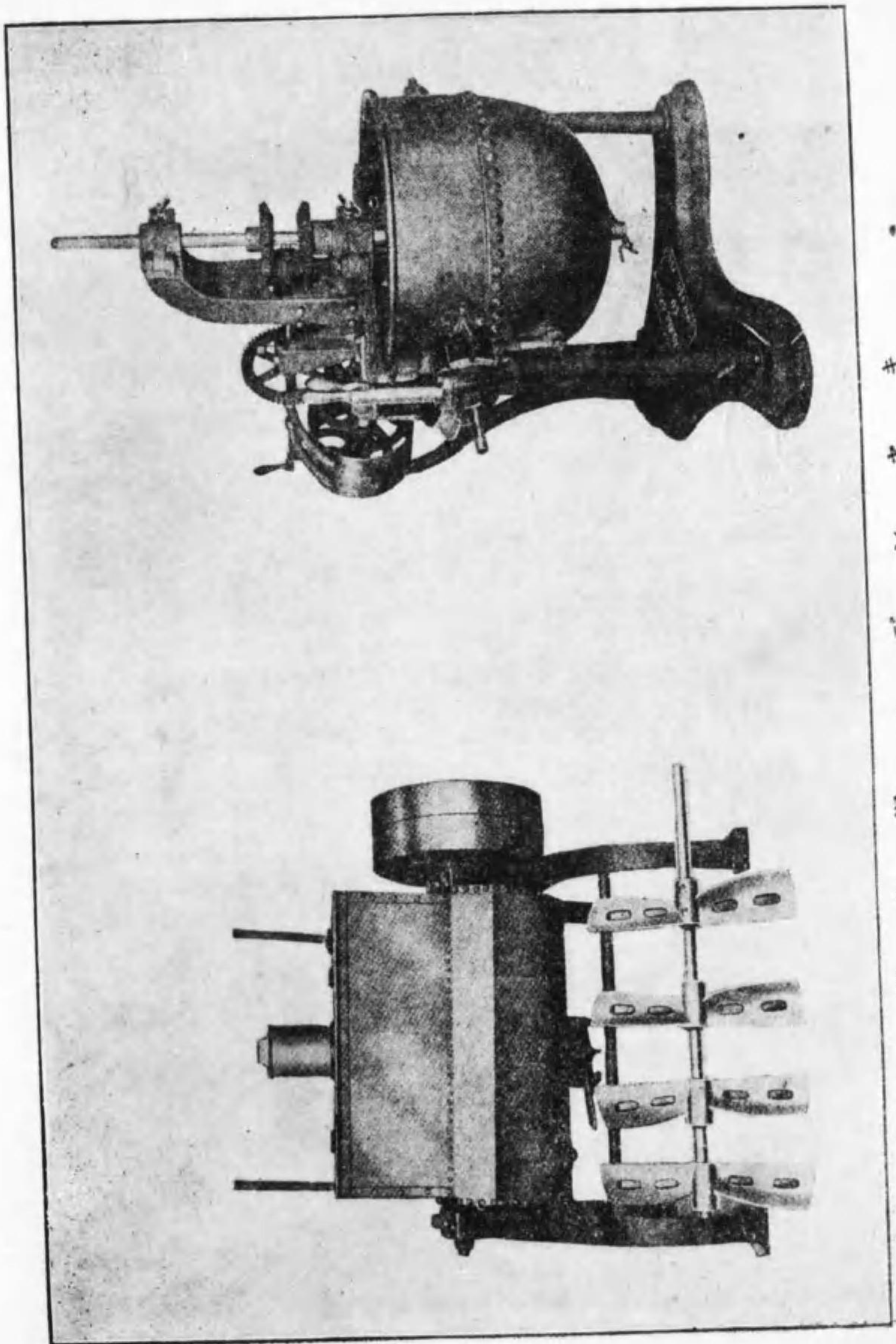
方 法
砂糖、餡、クリームを釜に入れ、二百四十度まで煮、之を濕したる石盤の上に流し、充分冷むるまで放置し、然る後之を練りて數個に分け、オーナツ、バイナツブル、櫻を各々細かく刻みたるものを此上に振り蒔き、其上を押へ數時間放置し、然る後キャラメルカッターにて切るべし。

牛 乳 二 升
クリーム、オーナツ、バイナツブル、櫻
煮 る 度 二八八
二百四十度
若 干

又 ガ ー

原 料	糖	水
二貫四百匁	一升六合	
二貫四百匁	二百四十度	
百二十匁	九 十 匁	
一貫八百匁		

方 法
一貫二百匁の砂糖、一貫二百匁の餡、六合の水を釜に入れ、華氏二百四十度まで煮、此の間に九十匁の蛋白粉を堅く泡立て、其の中に上記の煮たるものを少量宛徐々と攪拌しながら注ぎ入れて一方に置き、別に一貫二百匁の砂糖と同量の餡とを銅釜に入れ、之に六合の水と百二十匁の脂肪



とを加へ攪拌しながら二百八十度まで煮、之れに一貫八百匁の落花生を加へ、充分混ぜ合せたるものをウエプアーを敷きたる浅き函の中に注ぎ、其の表面を均らして固まりたる後、縦六七分長一寸五分の長方形に切り、其上を蠟紙にて包み函詰となすなり。

チヌーウイングヌガー

原料	
粉末蛋白質	二百十匁
餡	十五貫四百匁
ココアバター	百二十匁
落花生	若干
砂糖	九貫六百匁
洋糖	三百六十匁
水	九升
煮る度	甲、二百四十度 乙、二百七十度

方法

前の如く砂糖と餡とを等分し、之を二と四の割合に煮、最初のを二百四十度次のものを二百七十度に煮るべし。此ヌガーを縦横六分、長一寸二分の大きに切れ。原料中蛋白質とは粉末の分なれば(粉末蛋白質百匁は玉子七十二個に相当す)若し生玉子を用ゆれば百六十個を使用すべし。

速成ヌガー

原料

砂糖	二貫五百匁	餡	一貫六百八十匁
洋糖	九十匁	ココアバター	百六十匁
玉子	四十個	水	二升五合
アマンド	若干	煮る度	二百七十度

方法

先づ四十個の玉子の白味だけを充分泡立て置き次に砂糖、餡、洋糖、ココアバターを釜に入れ之に二升五合の水を加へ二百七十度まで煮て釜を下ろし、之に前以て拵へ置ける玉子を攪拌しつゝ徐々に加へ、バニラの味を付け適度のアマンドを加へウエフワを布きたるツレーに流し、所望の大きさに切り、洋蠟紙にて包む。

ヌガーカツプ、ケーキ

原料

砂糖	六百匁	糖	六百匁	玉子	二十四個
餡	六百匁	果	煮る度	實	三三百六十匁
水	六合	煮る度	甲、二百五十度	乙、二百八十六度	

方法

砂糖、餡、水を銅釜に入れ、二百五十度まで煮、之を二分し、其一分に前以て泡立て置きたる玉子の白味を加へ（前に同じき方法にて）更に残りの他の半分を再び火にかけて二百八十六度まで煮之を前の化込の中に攪拌しつゝ徐々に注ぎ、尙之に百二十匁の刻みたるオーナツと、百二十匁の胡桃と、百二十匁の刻みたるアマンド一を加へ、バニラの味を付け之を石版石の上に流し、所望の大きさに切り之にチョコレートを掛くべし。

クリームヌガー

原料

砂糖	一貫八百匁	水	二升五合
牛酪	百二十匁	温	二百五十度
玉子	四十個	蜜	一貫匁
アマンド	八百四十匁	バニラ汁	廿二匁

方法

砂糖、水、牛酪を釜に入れて二百五十度まで煮て釜を下ろし、別に四十個の玉子の白味を泡立てて之れに煮蜜半分を注ぎて攪拌し、他の半分の煮蜜を火に掛けて二百八十度まで煮、前の玉子の白味を混ぜたるものに少量宛注ぎて絶えず攪拌し、尙ほ之れにアマンドとバニラ汁とを注ぎてよく攪

拌し、ウエフアーを敷きたるツレーに注ぎ、冷めたる時に切りて、チヨコレートを掛くるなり。

フワツジを造る要點

種を常に蠟を布きたるツレーの中に流すは、石盤の上に流すよりは好結果を呈す。然れども素人は石盤の上に流すを以つて安全なりとすべし。之を冷めたき石盤の上に流せば、種の表面拉状を呈し、底部はペースト状と成る。故に此を造るには此等の缺點を除く準備を必要なりとす。

メープルフワツジ

原料

楓糖	一貫二百匁	牛乳	一升二合
牛酪	六十匁	鹽	一摘
ボツボンクリーム	三百六十匁	温度	二百三十八度

方法

砂糖、牛乳、牛酪、鹽を釜に入れ、二百三十八度まで煮、釜を下ろしボツボンクリームを加へ、溶解するまで攪拌し、ツレーの中に洋蠟を塗りたる紙を布き、此中に流し入るべし。

レインボーフワツジ

原料

砂糖	七百二十匁	牛乳	一升二合
飴	九十匁	ホンダント	二百四十匁
温度	二百三十六度 乃至二百三十八度		

方法

砂糖と飴とを釜に入れ、之に牛乳を加へ、二百三十六度乃至二百三十八度まで煮、釜を下ろし、之にホンダントを加へて溶解したる後之を鉄力製の罐に四等分し、一つを白色に他を紅色、残りを楓色 即ちチヨコレート色となし、長一尺と二尺との棒を以て石盤の縁を圍み其中に紙を布き、一色の上に他の色種を置き、頂上に白色を均らし、冷却したる後八分角に切るべし。

チウイングガム

原料

ガムチクル	一磅	飴	一磅
砂糖	二磅	キヤラメルバー	一封印
			二九三

方 法

最初ガムを碎き、之れに水を加へて温室又はストーヴにて柔かくし、別に飴及び砂糖を銅釜に入れ、之れに水とバターとガムを加へ、粘り強き糊状となる迄煮て、サイジングマシンに掛けて薄き片に切るべし。若しペーストが柔かなる時は、粉砂糖を加へて堅くすべし。

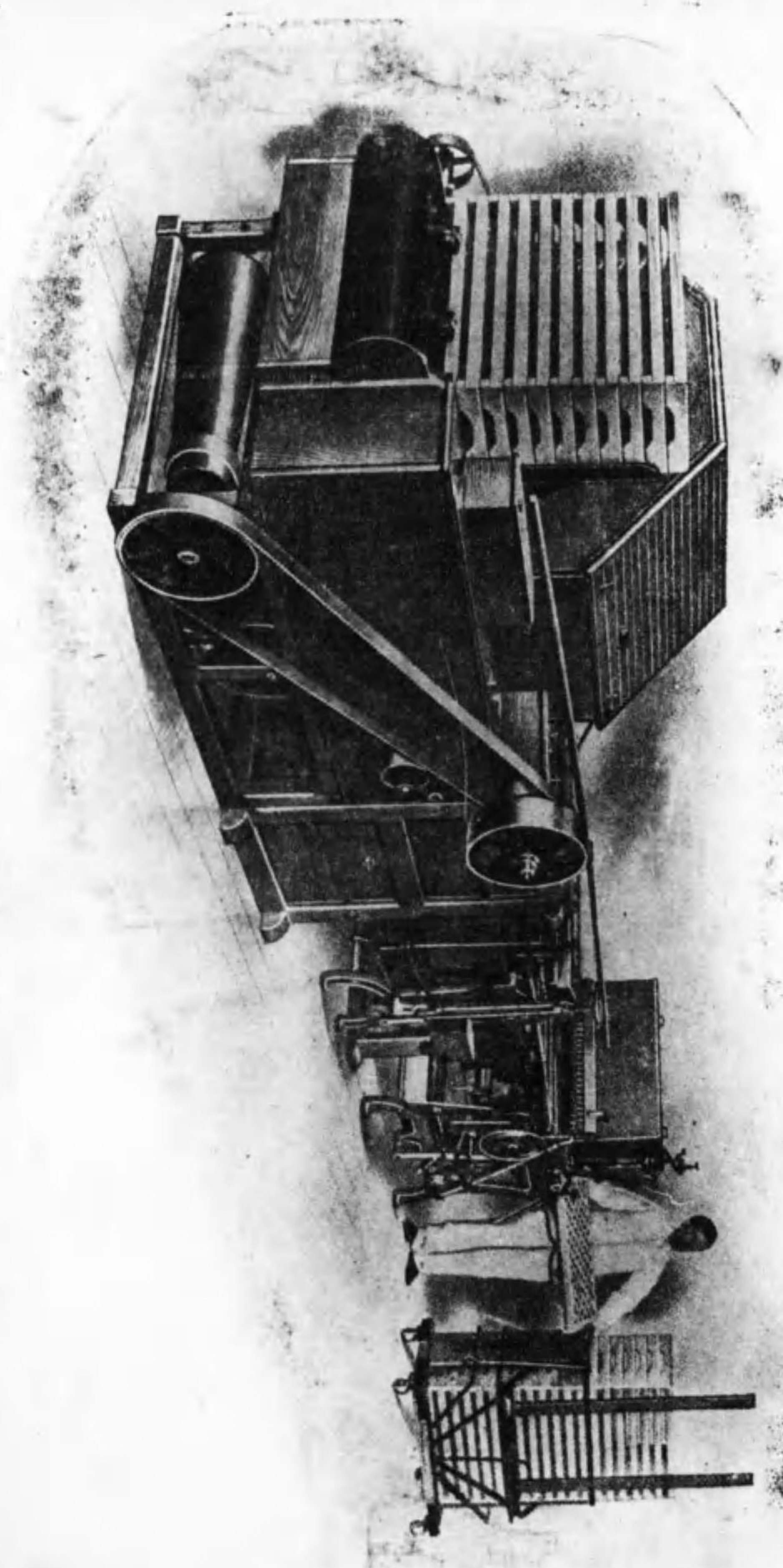
マシマロー

原 料

砂糖	廿 磅	飴	十二 磅
ローゼンジュガー	八 磅	コンスターチ	二 磅
ゼラチン	六十 匁	煮 度	二百四十度

方 法

砂糖二十磅を釜に入れ、白飴十二磅と水二升を加へて二百四十度迄煮、之れを混合機に投じて尚ほ八磅の精製糖と二磅のコンスターチを加へ、靜かに五分間許り混合し、尚ほ之れに前以て用意し置ける半封度の水に漬けたるゼラチンを加へ、約三十分間急速に回轉し、之れを型付けたるスターチに流し、其の頂上にスターチを撒布し、濕潤せざる場所に約二日間放置す。但し之れに用ふるスターチは前以て充分乾燥せるものなるを要す。

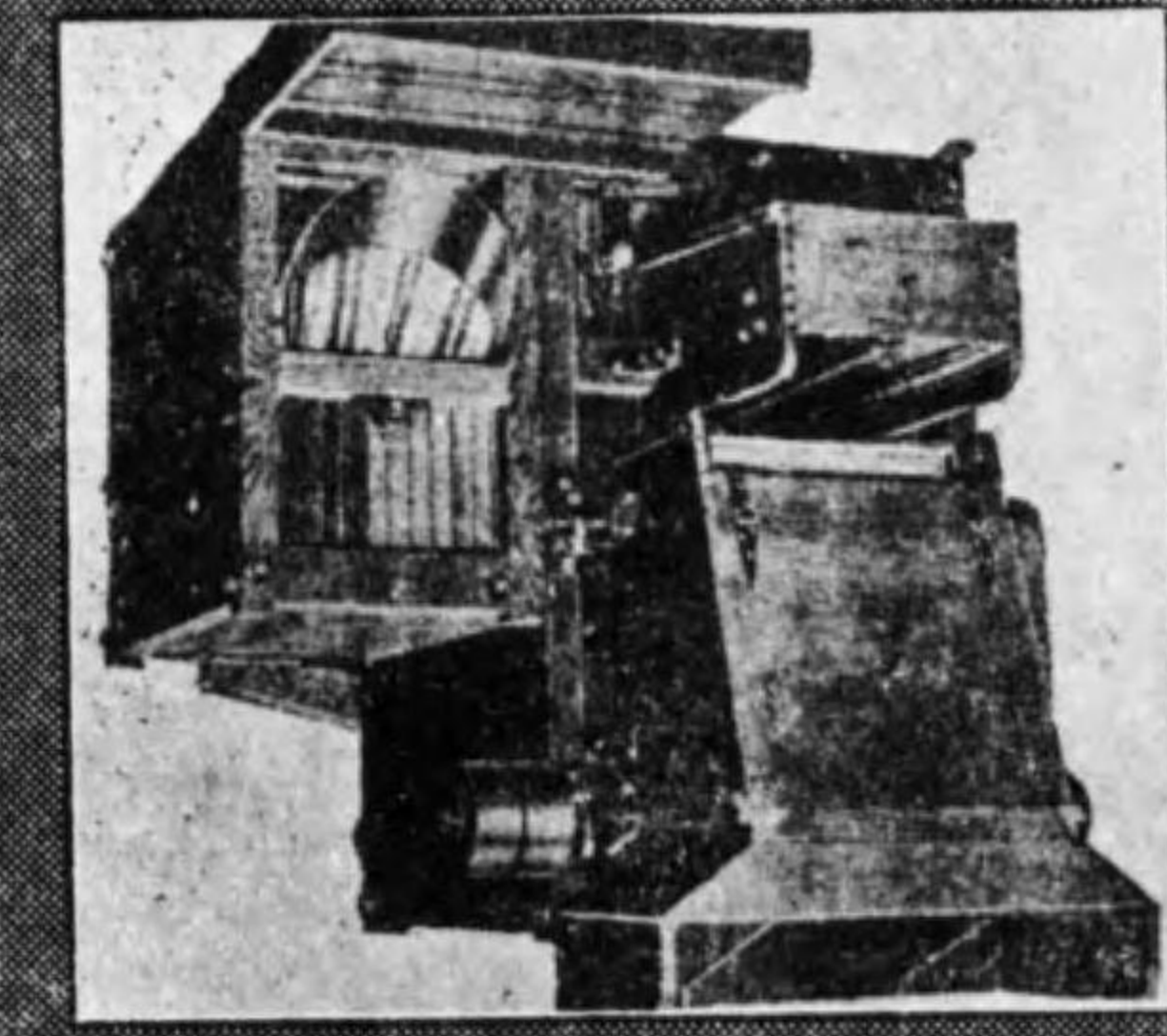
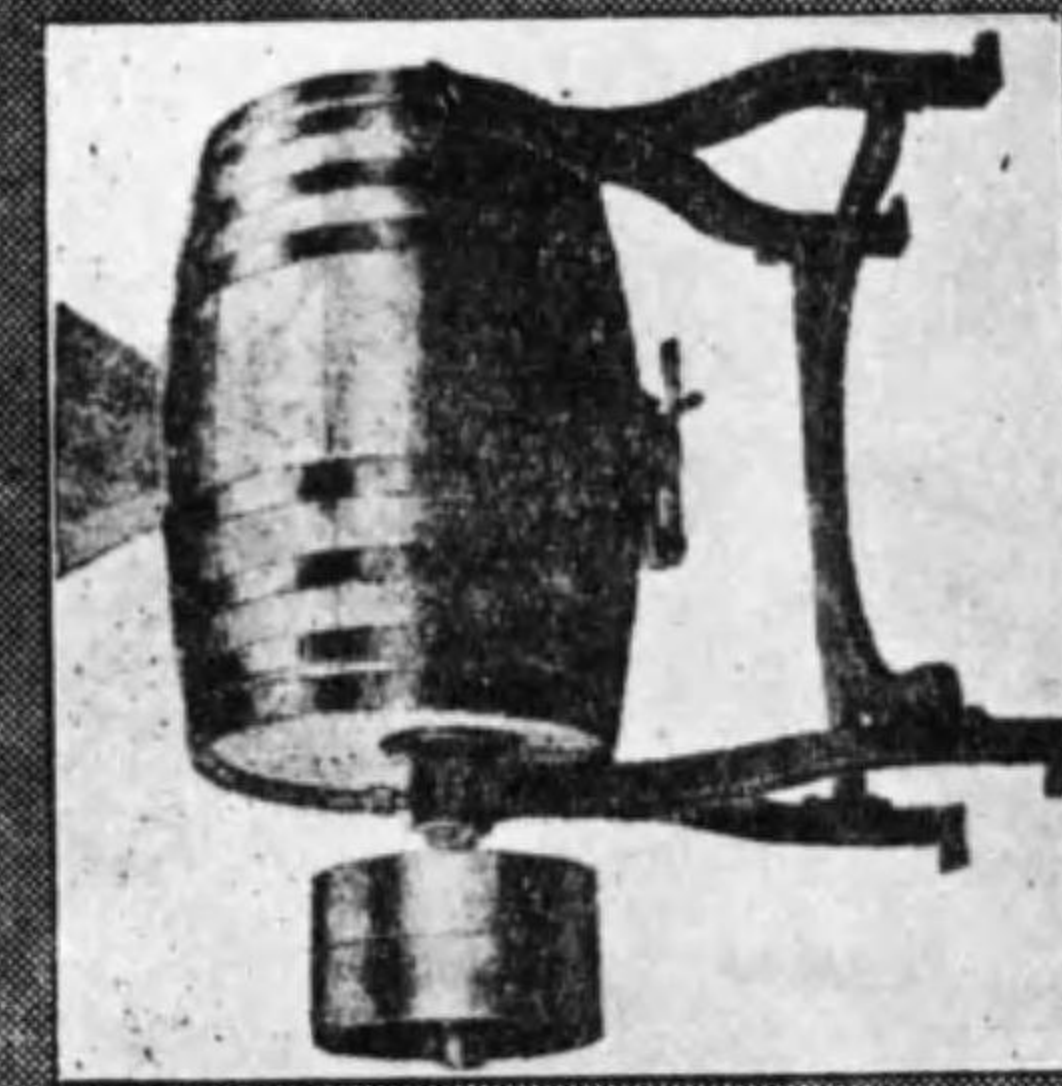
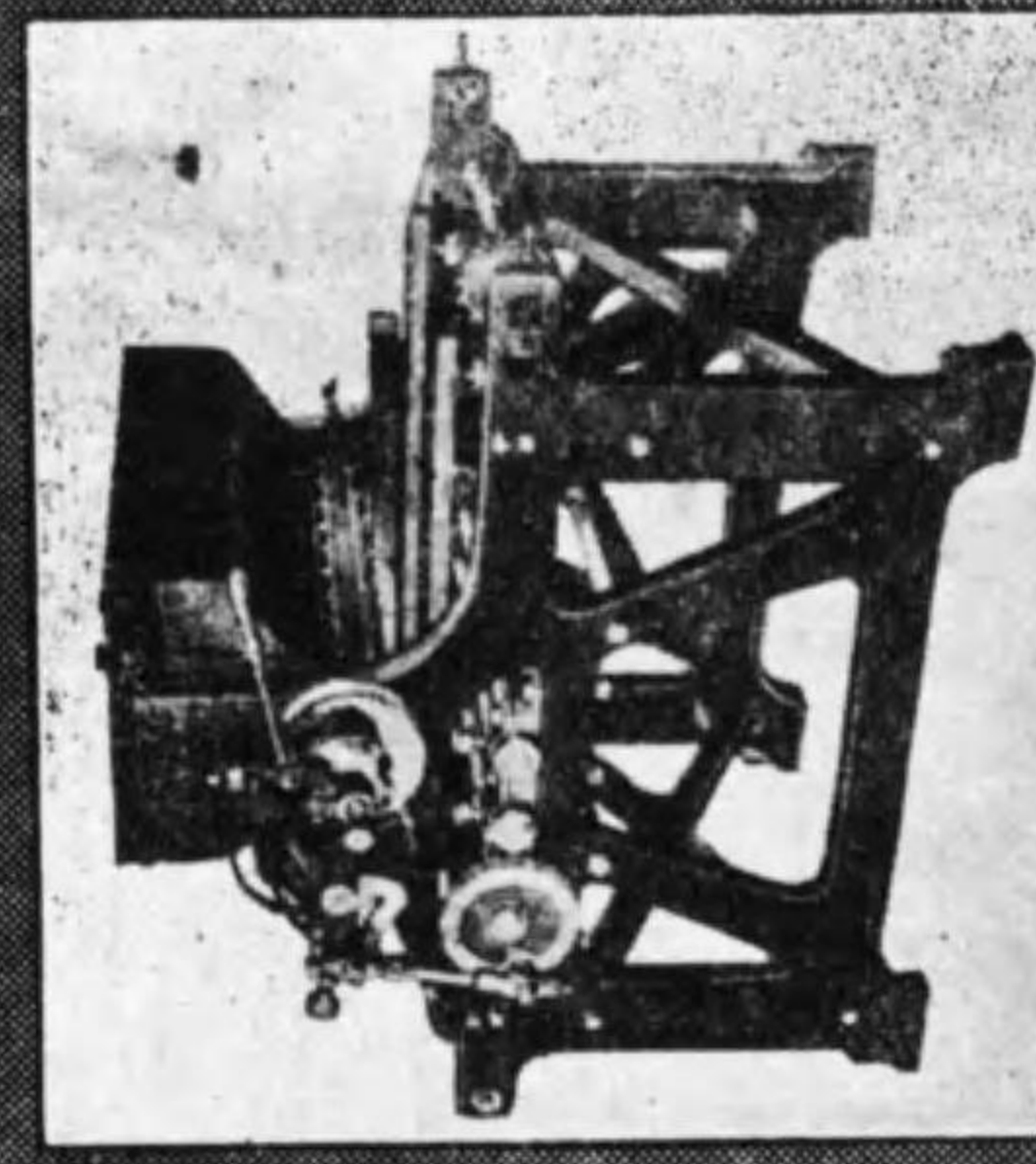
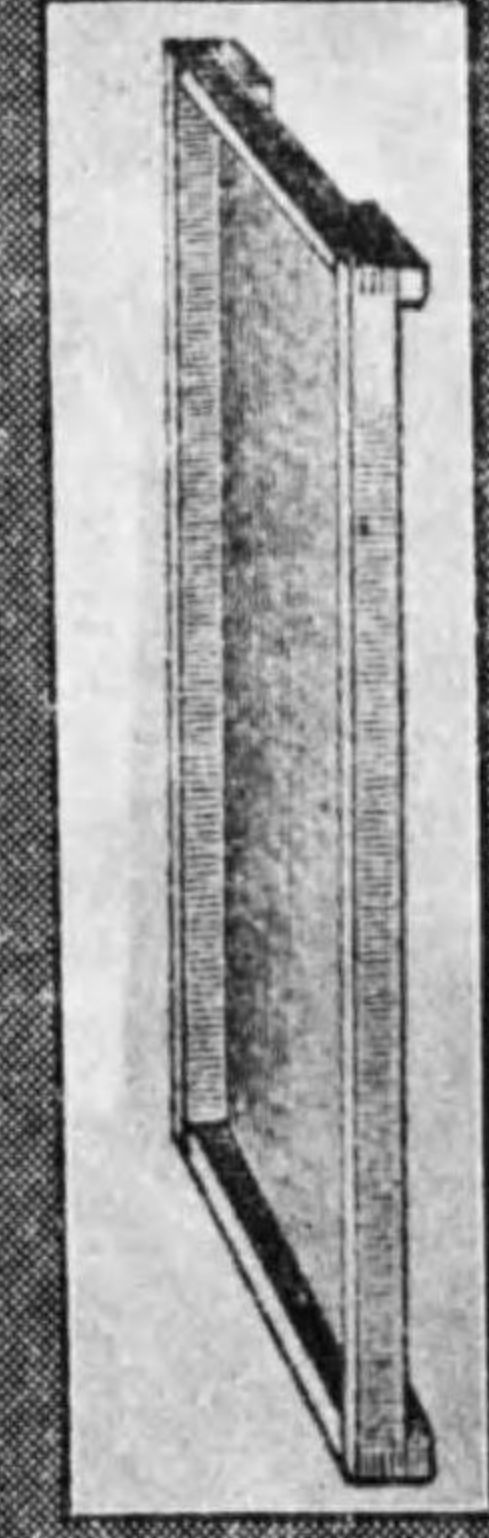
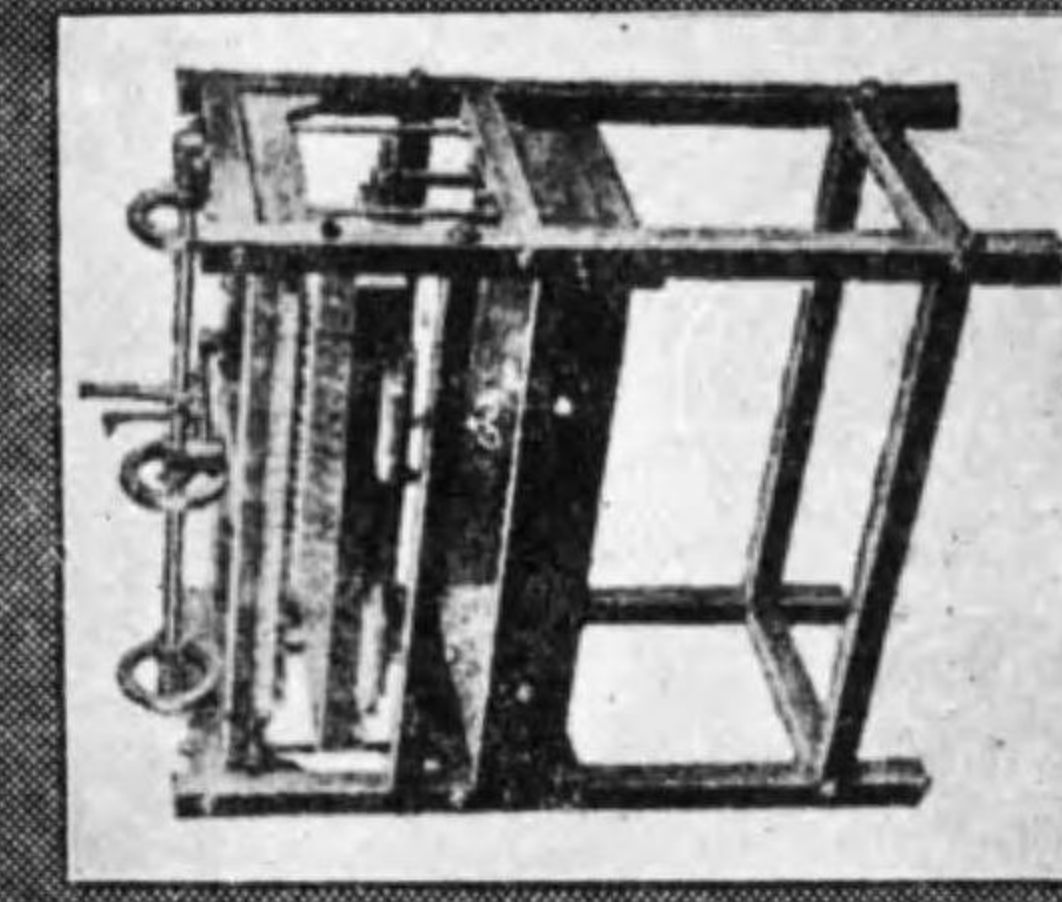
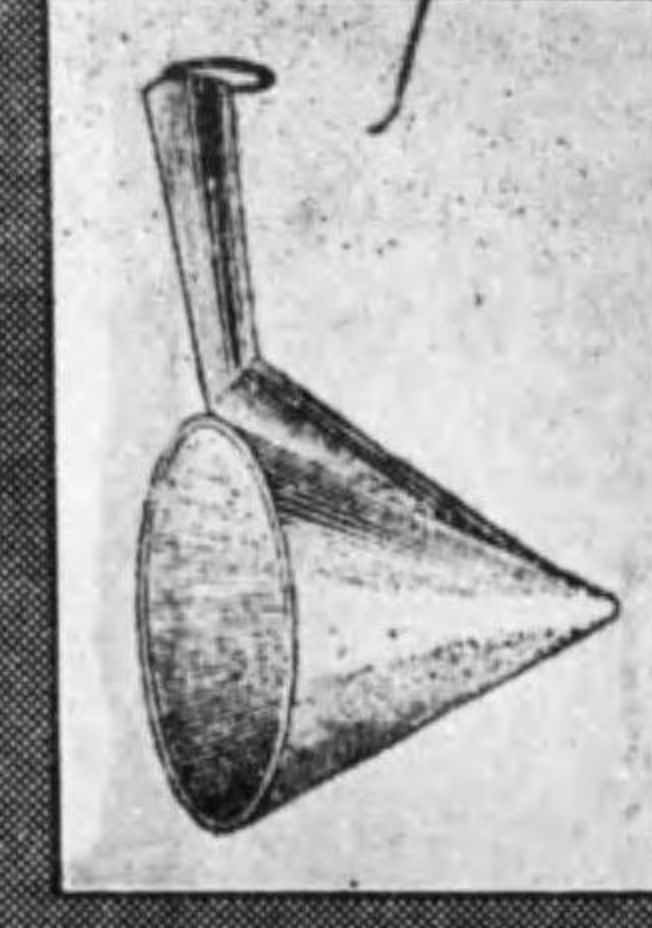


(機 造 製 子 菓 糖 乾 動 自) ム ガ ー

フボロシダマダマ(押出機)

フイリチンイテノ合機(混)

フタレチナー(箱粉)



メリンゲス

所要の白味を堅く泡立て、之れに粉砂糖を加へ、楯を以て適度の堅さに混合し(種を小刀或は匙にて掬ひ之れを下に滴らし、形の崩れざるを程度とす)之れを乾きたる紙の上に楕圓形に置き、底を格好よくする爲めに一寸六分の木片を此上に乗せて焼く、之れが焼けたる時奇麗なる花色を有するを要す、乃ち焼き上りたる時小刀を以て注意して一個宛取り除き、之れを二つに合せ、其間に果物の砂糖漬を挟むべし。又た別法としては十二個の玉子の白味、六合の精製糖を原料とし、一人は白味を泡立て、他の一人は砂糖をフロインの度に達する迄煮、然る後、砂糖と玉子の白味を泡立てたるものとを共に混合し、之れを前に説明せるが如くにして仕上げる法も行はる。

クリーム各種

チヨコレート、クリームセンター

原料 砂糖 八十磅 餡 十斤

水 約五升一合五勺

方 法

八十磅の砂糖を大銅鍋に入れて約五升の水を加へて火に掛け、砂糖が溶ける迄攪拌して五斤の飴を加へ、屢々鍋の縁を洗ひ落とし、華氏の二百四十度まで煮、更に五斤の飴を加へ攪拌しつゝ煮立たし、之れを前以て少量の水を撒布せる石版の上に流し、其の蜜が泡の止まるを待ちて其の上に一合五勺の水を撒布し、蜜の冷却せるを見計らひて二人對向して角形スコップを以て種が充分白く固まるまで練り、練り上らばスコップに附着せるものを掻き落し濡布巾を以て蔽ひ約一時間放置すべし。偕而上記のクリーム約二十五封度を二重鍋にて溶かし、型押せるスターチの中に流し固まりたる後、其の上にチヨコレートを掛くるなり。

チヨコレートクリーム

原 料

砂糖 五十磅 水 二升七合
飴 五磅 ター ター 一 匙

方 法

煮 度 二百三十八度

五十磅の砂糖を銅釜に入れ、之れに二升七合の水と五磅の飴とを加へて火に掛け、砂糖が溶ける迄攪拌し、煮初めたる時に少量の水に溶したる一匙のクリームターターを加へて、華氏の二百三十八度まで煮、清く濕したる石盤の上に流し、泡の止むを待つて此上に少量の水を撒きて冷却し、殆んど冷却せる時シャブルを以て白き塊になる迄捏ね、之れに濕らしたる布巾を覆ひ置くべし。却て、此のクリームを、十斤若くは十五斤許を釜に入れて弱火に掛け、クリームが溶けるまで攪拌しながら煮、之れが余り粘る時は少量の水を加へて所望の味を附け、一摘のクリームターターと少量の水にて溶かせる酒石酸とを加へ、能く混せたる後、型付けたる温きコンスターチの中に流し、冷めたる後之れを取り出してブラシを掛けて仕上をなし、チヨコレートを掛くるなり。

チヨコレートホンダント

原 料

砂糖 三貫九百六十匁 粉 蛋白質 十五匁
飴 九百六十匁 温 度 二百四十度
落花 生 若 干 水 三 升

方 法

三貫六百匁の砂糖と、三百六十匁の飴と三升の水とを釜に入れ、二百四十度まで煮、濕めしたる

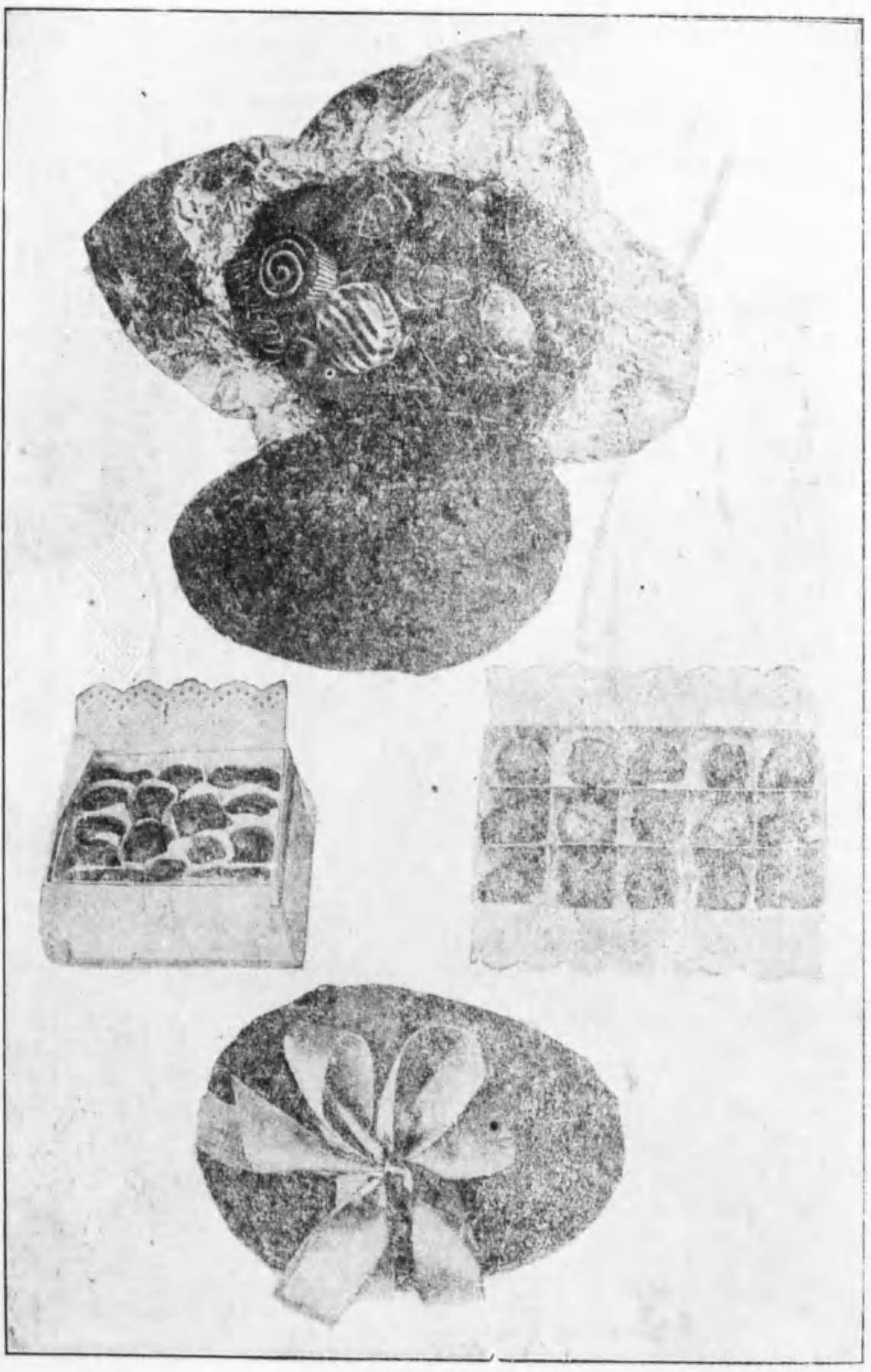
石版の上に流し、別に六百匁の飴と三百六十匁の砂糖とを速かに二百四十四度まで煮、之に薄く溶きたる十五匁の蛋白粉を注入してよく攪拌し、之を石版の上に出し、不透明體となりたる時之前以て製し置ける種を合し、脂肪狀に捏ねて適宜の味を付し、落花生或は果物を加へ、小さき珠形に取りチョコレートを掛くべし。

蜂蜜クリーム

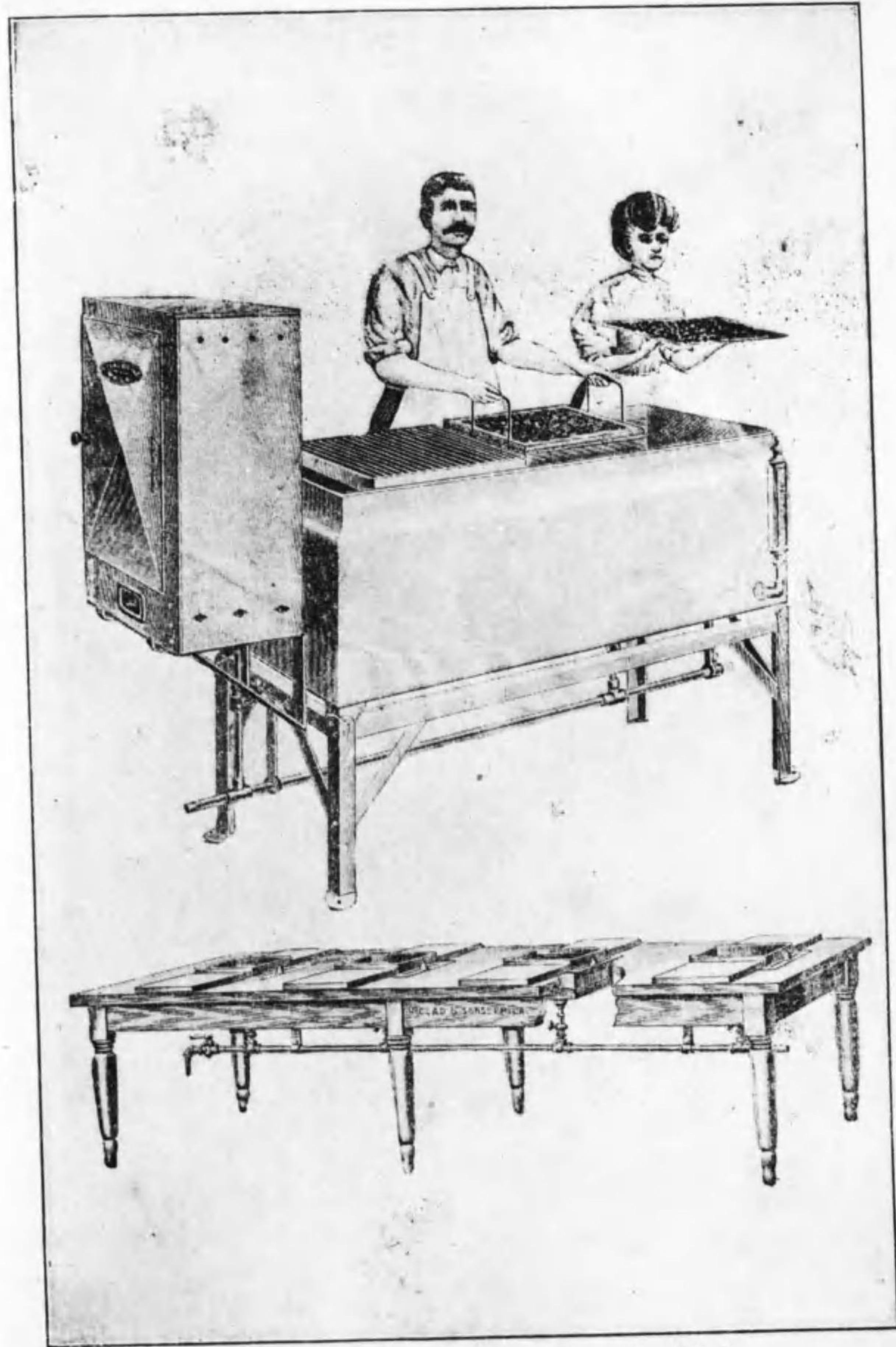
原 料	
蜂 蜜	一貫匁
糖 蜜	一貫八百匁
粉 末 蛋 白 質	四十五匁
水	一升八合
温 度	二百四十六度

方 法
 蜂蜜、飴、砂糖、水を釜に入れ、二百四十六度まで煮、濕めしたる石版の上に流し、之に四十五匁の溶かし且つ泡立てたる蛋白質を加へ充分混合し、粘りたる後、細かに刻める果物を加へ、チョコレートをかくべし。

ラズベリークリームバー



ムーリクトーレコヨチ



(機用掛) ニシマガンボイアト-レコロチ (上)

(机用掛) ルプ-アト-レコロチ (下)

原料

双 目 糖 十五 磅
 タ ー タ ー 糖 一 匙
 煮 莓 汁 八 匁
 度 二百八十度

水 莓 肉
 枸 櫞 酸

一 升二合
 一 合五勺
 一 匙

方 法

十五磅の双目糖を銅釜に入れ、之れに一升二合の水と一匙のクリームターターを加へて火に掛け、能く攪拌して釜の縁を洗ひ落とし、二百八十度まで煮て、之れを塗油せる石盤の上に注ぎ、少しく冷める迄放置して、之れに一合五勺のラズベリー肉と八匁のラズベリー汁と一匙の枸櫞酸を加へ、之れを壘釣にて引きてステッキ状となし、粉砂糖を撒布せるツレーの中に一夜入れ置きたる後、罐に詰め、必要に際し溶かして用ふ。

クリームペーミンツ

原 料

方 法

糖 五十 磅
 十三 磅

煮 度
 水

二百四十度
 六 升

五十磅の砂糖を清き釜に入れ、之れに六升の水と三磅の飴を加へて火に掛け、砂糖が溶ける迄攪拌しながら煮、釜の縁を洗ひ落して二百四十度まで煮、更に十磅の飴を加へて溶解したる後、濕したる石盤の上に流し、其の流したる種より泡の止むを見計ひて表面に少量の水を撒布し、然る後シヤブルを以て種を捏ね返へして漸次堅く固め、厚き布巾にて其の上を覆ひ置くべし。此操作は二名にて爲さば至極好都合なり。却説、斯くして造りたるクリーム約十磅を二重釜に入れ、クリームが溶ける迄攪拌して少量の薄荷を加へ、之れを型に押せるスターチの中に流し、充分堅まりたる後スターチより取出し、刷毛を以て仕上げたる上にて結晶函に入れ、三十四度の蜜を以て結晶せしむべし。

イタリアンクリーム

原料	脂 肪 屑	四貫八百匁	砂 糖	一貫八百匁
	飴	一貫八百匁	コンデンスミルク	十 八 罐
	キャラメルペースト	百二十匁	ホンダント	二貫百六十匁
	バナニラ	少量	苦きチョコレート	若 干
温度		二百三十八度 二百六十度		

方 法

脂肪屑を溶かして清き釜に渡し、之に砂糖と飴を加へ、二百六十度まで煮、之にミルクを加へて攪拌し、二百三十八度まで煮て釜を下ろし、ホンダントにキャラメルペースト并に適度のチョコレートを加へ、バナニラの味を附けてよく攪拌し、蠟紙を布きたるツレの中流し、所望の大きに切るべし。

スターチに流すクリーム

原料	砂 糖	四百八十匁	飴	四百八十匁
	蛋白質	三十七匁	ホンダント	六 貫 匁
	水	五 合	温 度	二百五十二度

方 法

砂糖、飴を釜に入れ、水を加へ、二百五十二度まで煮、之によく泡立てたる蛋白質を加へて攪拌し尙ほホンダントを加へ充分混合したる後適當の味を加へ、形押したるスターチに流す。

チョコレート芯用クリーム

原	砂	三貫六百匁	醋	四
	ゼラチン	十匁	グリセリン	二十二匁
	白味	六個	温	六十匁
	水	三升六合	度	二百四十度

方 法
砂糖、醋酸を釜に入れて水を加へ二百四十度まで煮、釜を下ろし、ゼラチンとグリセリンとを混合して石版の上に注ぎ、別に泡立てたる白味と温き飴を混ぜ合し、之を前の種に加へ静かに攪拌し出来上りし時に適宜の味を附し、所望の形になして其上にチョコレートを描くべし。

ウエフアー及びボンボン用クリーム

原	糖	三貫六百匁	水	二升五合
	温	二百四十度		

方 法
砂糖を釜に入れて水を加へ、二百四十度まで煮て石版の上に流し、頂上に軽く水を振りかけ、冷却せる後之を練り、湿布巾を以て之を被ひ、約三十分許り経たる後、之を瓶詰めに於て保存すべし。

スターチクリーム

原	蛋白質	三十八匁	飴	二貫五百二十匁
	砂	七貫二百匁	水	七升
	温	二百三十八度		

方 法
蛋白質をよく泡立て、之に七百二十匁の温き飴を加へ再び攪拌して一方に置き、別に七貫二百匁の砂糖と一貫八百匁の飴とを釜に入れ、七升の水を加へて二百三十八度まで煮、之を濕めしたる石版の上に流し、冷却せる後之に蛋白質の種を加へてよく攪拌し、充分手にて練るべし。

第七 ドロツプス

ガムドロツプス

原	糖	七十五斤	水	五斗五升
	飴	七十五斤	スターチ	十七斤

方法

ガムドロップを造るに必要なものは、乾燥室とコンスターチにして、スターチは前夜より充分乾燥し置くを要す。先づ砂糖を蒸氣釜に入れて水三斗七升と飴を加へ、蒸氣を通して約半時間煮、其の間に水一斗八升とスターチとを混合して現に煮つゝある蜜の中に少し宛流し込み美麗になる迄煮るべし。其の時間は、少くとも二時間半以上を要すべし。次に之れに必要な色と味とを附すべし。而して上記の操作をなす間に、スターチに所望の型を捺し、其の型に適合する流し器を以て其の液を流し、其の後兩三日間乾燥室に入れ置きてガムが充分に乾きたる頃之れを取り出すべし。ガムドロップスが出来上りたるや否やを試す方法は、ガムを割りたる時、其の面に手を觸るとも毫も粘着せざれば完全に出來上りたる證なり。是に於てガムを粉より分ち、刷毛を以て附着せる粉を拂ひ落とし、之れを鉢に入れて其の上に少量の水を振りかけ、手にてガムを掻き混ぜ、其の表面粘着するに至らば、其の上に双目糖を振りかけ、然る後之れを篩にかけ、尙は一兩日間乾かすべし。

砂糖掛ガム

- 原料
 寒天 六十匁
 砂糖 一貫五百匁
 飴 九百六十匁
 天精
 色赤、綠、隨意
 香料

方法

寒天半斤を約十二時間五升の水に浸して二重釜に入れ、絶えず攪拌しつゝ細き糸になる迄煮、然る後之れに色と味とを附け、暫時冷ましたる後淺き盆に流して一兩日間放置し、之れを巾六分、長一寸二分の長方形に切り、粉砂糖或は乾きたるスターチの中に轉がし、暫く乾かして函詰となす。

A・B・ガムドロップ

- 原料
 コンスターチ 十二磅
 飴 七十五磅
 糖 二十八磅
 砂 クリムターター 七十五匁
 色 桃、柿、グアイオレット
 枸橼酸 少量

方法

十二磅のスターチを冷水にて溶かし、別に七十五磅の飴と二十八磅の砂糖とを銅釜に入れ、七十五匁のクリームターターを少量の水にて溶かしてスターチの中に加へ、前の砂糖液に加へつゝ弱火にかけて攪拌しながら煮るべし。其の煮る程度は、此液を撓にて試し糸になる迄濃厚になる度合なり。所望の色と味とを附け、枸橼酸少量を加へ、乾きたるスターチに型付けたるものに流すべし。此菓子乾燥の程度はガムを兩指にて曲ぐるも、折れざるを以て適度とす。

酸ドロップ

原料	
砂糖	三 磅
重酒石酸カリウム	一 匙
水	レモン香
	三 合
	数 滴

方法

砂糖と水とを煮、重酒石酸カリウム一匙を加へてカラメル程度に煮て数滴のレモン香を加へ、之れを塗油せる石版或は石の上に流し、其の上に粉末酒石酸一匙を撒布して之れを中に揉み雑せ、温き場所にて於て鉢力板に塗油し、其の上に之れを流して、固まりたる後、小さき片に切りて管形になし、剪刀を以てドロップの大きさに切り丸くして粉末砂糖の中に轉がし、篩にて箱詰となす。

バイナツブルドロップ

バイナツブルを細かく切り、挽臼にて碾き布巾の中に入れ、此汁を搾り必要だけの砂糖を加へてクラツクの度に煮（但し此砂糖がフヒーズの度に達せば、之れにバイナツブルの汁を加へ攪拌しつゝクラツクの度まで煮）砂糖の中に混合しバリー、シユガー、ドロップの如く仕上げをなすべし。

ポツビードロップ

罌子粟の花の汁を湯に入れて搾り、銅釜の中に砂糖を之れバリーシユガードロップと同法にて砂糖をクラツクの度に煮る（但し煮る前に罌子粟の花の汁を加へレモン香を使用すべし。）之れを罐詰となすには砂糖に混合するを要す。

ジンジャードロップ

此菓子を作る砂糖の煮方は、バリーシユガードロップと同法を以てし、砂糖がクラツクの度に達する前に生姜粉数滴を加ふべし。

ケーンドロップ

此菓子も前法と同一にて作らる、砂糖をクラツクの度に煮、レモン、ジンジャー、ペバシング、ロース等の砂糖菓子も皆前と同法を以て製せらるゝものなり。

ドロップに砂糖の掛け方

蒸氣にてドロップを濕らし、之に砂糖を掛くるは古き仕方なり、此種の菓子に手際よく砂糖を掛けるんせば、先づ清き銅を用意し、アラビヤガムの溶液少量を之に注ぎ此上に適量の菓子を投じ、ガ

三〇八

ムを均霑せしめ、然る後所望の砂糖を振り掛くるを良とす、此方法を以てせる菓子はその表面に平に砂糖を強固に附着せしむるのみならず、延いて氣候の變化に對し充分の抵抗力をも附與するなり、先年大阪の或る菓子屋がアツブルコットを熱帯地方へ積み出すにつきて、一層氣候の變化に堪ゆるの法を尋ね來りしかば編者は示すに此方法を以てしたるに、其後一般に之を採用するに至れり。

第八 チョコレート

チヨコレートカバードキヤラメル

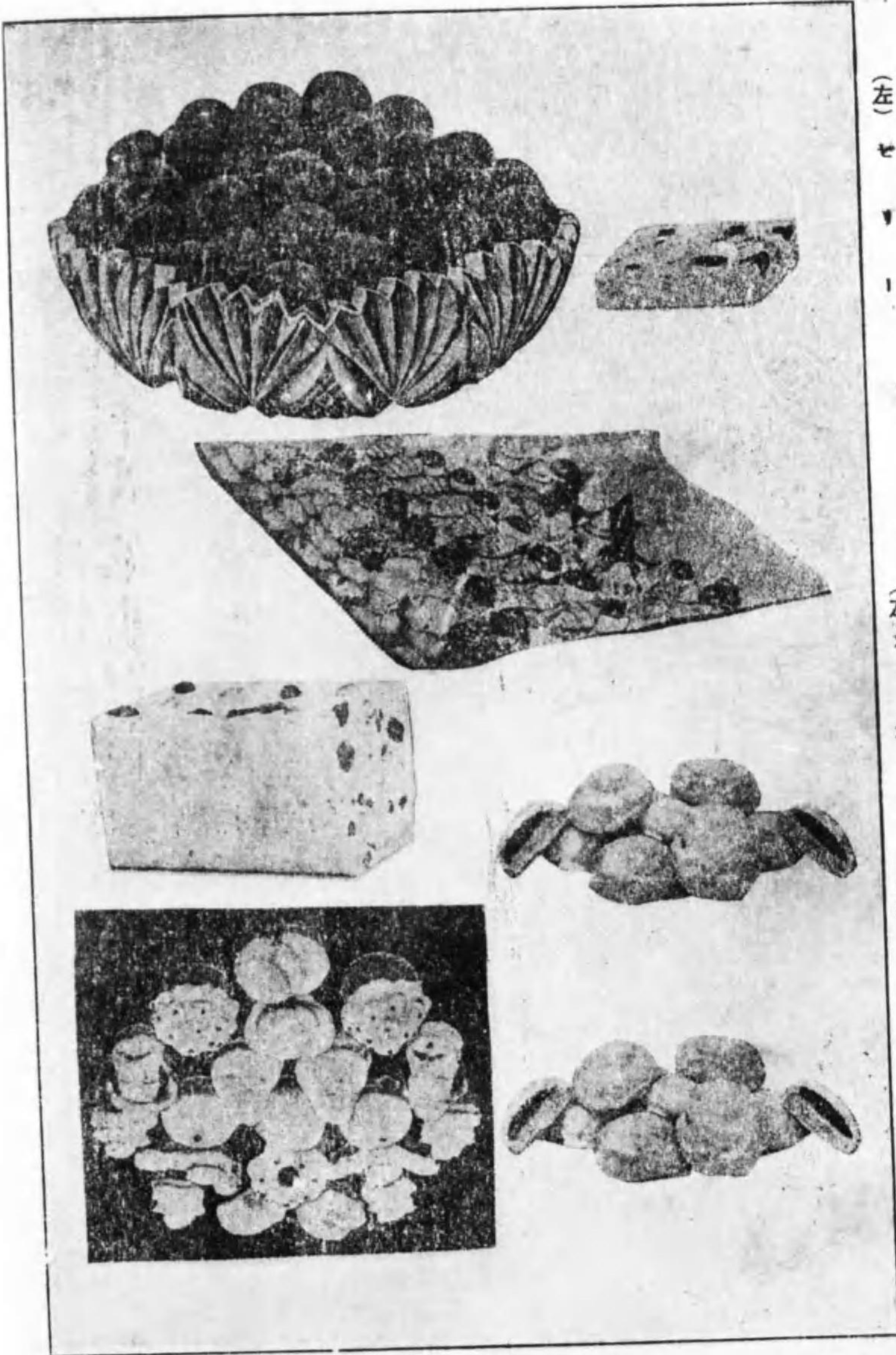
原料	双 目 糖	十 磅	水	一 升
	牛 飴	十 磅	バ タ	百二十夕
方 法	乳	七升二合		

十磅の双目糖を釜に入れ、之れに一升の水と十磅の飴を加へ、釜を火にかけて攪拌しながら煮立たしめたる後、百二十夕のバターと七升二合の牛乳とを少量宛釜の中に注ぎ、尙ほ續けて攪拌しながら煮て堅き糊状となし、之れを塗油せる石盤の上に流して冷却する迄放置す。此の間に十磅の



機却冷ト-レココチ
 机用掛ト-レココチ
 機合混ム-リク

(右) クリームキャラメル
 (左) メレンゲ
 (右) 同上
 (左) メレンゲ



チョコレートに二重鍋にて溶解して石盤の上に注ぎ、前記の仕込を一寸角に切りたるものに、此チョコレートをつけ、之を蠟紙の上に置き、冷め固りたる後函詰となすなり。

エツグクリームチョコレート

原料
 ボンボンクリーム 百二十匁
 白味 四個分
 餡 六十匁

方法
 二重釜にてボンボンクリームを溶かし、之に四個の白味を加へてよく攪拌し、更に温めたる餡を加へて再び混合し、型押しせるスターチの内流せ。

バタースコッチ、チョコレート

原料
 糖色砂糖 七百二十匁
 牛酪 七十匁
 牛乳 三百六十匁
 洋温 二十二匁
 酪 二百五十匁
 度 二百四十匁

方法
 砂糖と餡とを釜に入れ、水と洋蠟とを加へ二百四十度まで煮、之に牛乳と牛酪とを加へ二百五十

度まで煮、少量のレモン若しくはバニラの味を付け、石版の上に流し、固りたる時狭き紐状に切り
 チョコレートを掛くべし。

三二〇

又ガチンチョコレート

原料 糖 六百匁 落花生 若干

方法

砂糖を火にかけ、溶けたる時釜を下ろし、之に細かく刻みたる南京豆を加へ、よく混ぜて石版の上にあげ、二分許りの厚さに延し、三分に七分許りの大きさに切り之にチョコレートを掛くべし。

フラツブクリームチョコレート

原料 ゼラチン 四十五匁 飴 百二十匁
 砂糖 六百匁 ホンダント 一貫二百匁
 水 六合 温 二百四十度

方法

ゼラチンを水に浸して溶したる後之を一方に置き、別に砂糖と飴を釜に入れて水を加へ、二百四十度まで煮て釜を下ろし、六合のゼラチン水を加へ、充分混合し、別にホンダントを溶かし之を前

のものに加へ、絶へず混合し、バニラの味を付け型押したるコンスターチの中に流し、然る後此上に薄きチョコレートを掛くべし。

シロキヤラメルチョコレート

原料 砂糖 九百六十匁 法 三十匁
 飴 七百二十匁 牛 一升五合
 ココナツト 二百四十匁 乳 蠟

方法

砂糖、飴、洋蠟、牛乳半分を釜に入れ中等の珠の度に煮、然る後之に残りの牛乳を加へ、堅き珠に煮て、釜を下ろし之に粉蠟とココナツトを加へ、よく混合し、石版の上に流し、冷めたる時に、規定の大きさに切り、此上にチョコレートを掛くべし。

第九 ジャム及ゼリー

果膏

果膏即ちジャムは果實を破碎して糜状となし、之れに砂糖を加へて煮沸したるものにして、ゼリ

一と同じく多くは壞詰、罐詰となして貯蔵せられ、風味佳良にして需要多し。
果膏の果膠と異なる點は、前者は果汁と共に果皮、果肉、時としては種子をも混じて煮沸すれども、後者は果汁のみを煮沸するにあり。其他原料、製法、製造原理、製品の品質等は兩者殆んど類似す。但し果膏は膠状をなすと雖も、果膠の如く透明ならず、且つ粗糙なる組織をなし、用途は副食物の外に製菓用に供せらる。

草莓ジャム

草莓ジャムは草莓にて製せるジャムにして、香味佳良、需要多し、近來は本邦各地に於て製造せらる、原料は全く熟して甘味多きものを用ひ、過熱、損傷あるものを用ふべからず。其製法は草莓を秤にて量り、清水にて洗ひ、水を滴下せしめ、萼を摘除し、之を秤りて砂糖の用量を算出し、次に果實を清水にて洗ひ、直ちに釜に投じ、稍強火を以て煮沸し、漸次火加減を弱くし静かに攪拌する時は、次第に液面に泡沫を多く生ず、之を掬ひて除去り、砂糖を加へて能く溶解せしめ、凡そ十分間を経ば色澤濃厚となり、液も亦多少粘稠となる、之を度として直ちに火上より取卸し、清洗殺菌したる容器に詰め、之を密封して貯蔵すべし。産量は生果一貫目より一磅、罐詰の製品約六個を製産す。草莓ジャムは深紅色を呈し、濃度適度にして稍膠状を呈し、芳香、佳味を有するを優品となす、主として食用に供し、又菓子製造の材料に供せらる。

苹果ジャム

苹果ジャムは苹果にて製したるジャムにして北海道、東北地方にて盛んに製造せらる、原料は甘味多き品種を可とす。先づ果實は剝皮器にて外皮と果芯とを去り、果肉のみを釜に入れて煮沸し、後砂糖を加へて製造すること、恰かも草莓ジャムの如くすべし。苹果ジャムは黄褐色を呈し稍膠状を爲し、固有の芳香、佳味を有するを優品となす、其の用途は他のジャムに同じ。

葡萄ジャム

葡萄ジャムは葡萄の果實にて製せるジャムにして、風味頗る高尚なるを以て廣く世人に賞用せらる、原料、製法、製品の用途等他のジャム類に同じ、之れを製せんには先づ果實の果梗を除き、青果を選別して摘除し、種子抜き機械にて種子を抜き去り、後之を釜に投入して煮沸し、砂糖を加へて製造すること草莓ジャムに同じくすべし。

櫻桃ジャム

櫻桃ジャムは櫻桃の果實にて製せるジャムにして、風味頗る高尚にして廣く愛用せらる、其の製

法は葡萄ジャムと同一にして、先づ果梗を除き、種子抜き器械にて核を打抜きて後製造す。製品の用途は他のジャムに同じ。

總須具利ジャム

總須具利ジャムはカーラントの果實にて製したるジャムにして、酸味強き食品なり、其の製法は凡て草莓に同じ、只之を貯蔵するには、罐詰よりも壺詰又は壺詰を可とす。

梅 ジ ヤ ム

梅ジャムは梅の果にて製するジャムにして、山形縣の名産なり、之に熨斗梅及び甘露梅の二種ありて各原料の配合を異にす、梅果は成るべく大形の品種を選び、先づ割りて核を除き、之を秤りて砂糖、蜂蜜の用量を算出して製造に供す、蜂蜜は分離蜜又は垂蜜を用ふべし。原料の配合量は左の如し。

熨斗梅	梅	肉	白砂糖	蜂蜜
百斤	百斤	八十斤	三斤	三斤
甘露梅	百斤	斤	百斤	五斤

先づ梅肉を擦鉢にて搗潰し、麻袋に入れて壓搾して果汁を採り、其粕を尚ほ一層細かく擦潰し、

細目の篩にて濾過すれば梅肉を得べし。次に果汁に砂糖を加へ、錫引の二重鍋にて約一時間加熱す此の際液温は攝氏八十度内外なるを可とす、絶へず攪拌しつゝ梅肉を加へ能く煉合せ、最後に蜂蜜を加へ、尚ほ充分に煉合せ、外に少量の澱粉(葛)を加ふることあり。適當の粘稠度に達すれば之を淺き木箱又は白陶製方形の盆に分け入れて放冷凝固せしむ、後之を薄刃の庖丁にて薄く切り熨斗状となして竹皮にて包装し、或は曲物其他の容器に詰めて販賣す。梅ジャムの製造原理は他のジャム製造に同じ、其の特に蜂蜜を加ふる所以は、果糖の非結晶性を利用して、永く濕状を保たしめんとするが爲なり。梅ジャムは美なる靨甲色を呈し、硬軟適度にして固有の芳香を有し、甘酸の適度なるを優品となす、熨斗梅は酸味勝り、甘露梅は甘酸相半ばす。又篩上に残る粕は主として外皮より成れども之に砂糖を加へて粗製のジャムを製すべし、又梅の實は搗碎きて油を搾り又は肥料に供す

無花果ジャム

無花果ジャムは無花果の果實にて製し、甘味強く需要頗る多し、其製法は他のジャム類に同じ、但し果實は豫め剥皮すること往々なると、砂糖の用量を減ずることはその異なる所なり。製品の品質用途等他のジャムと同じ。

蜜柑ジャム

密柑ジャムは密柑の果肉を以て製し、本邦西南地方に於て製造す。果實は豫め外皮を剥ぎ、果肉のみを石臼にて挽き、粗目の篩にて種子等を除き、搾液一貫目に白砂糖一貫目を加へ、二重釜にて攪拌しつゝ煮沸すること、約三十分間に於て製す。其他製品の品質、用途等は他のジャムに同じと知るべし。

蕃茄ジャム

トマトジャムは蕃茄の果を以て製したるものにして、風味愛すべく需要多し。現今本邦各地に於て製造せらる。原料は大形又は中形なるを要し、製造前熱湯中に投入して剥皮し、後果梗、萼等を除きて製造す、其の製法は他のジャム類に同じ、但し砂糖の用量を稍減するも可なり、主として食後の料に賞用せられ、又製菓の材料に供す。

赤葡萄ジャム

赤葡萄七磅を篩にて裏漉をなし、之れに七磅の粉砂糖を加へて二十分間強き火に掛けて絶えず攪拌すべし。此のジャムはターレット用として甚だ必要なり。

果 膠

果膠即ちゼリーは果汁に砂糖を加へて煮沸凝固せしめたるものにして、多くは壘詰、罐詰として貯藏せらる、古來歐米に於ては盛んに製造せられ、近年に至り我國にも製産せらる。果膠は生果の如く風味佳良ならずと雖も、貯藏食品の一種としてジャムと共に賞用せらる。

果膠製造に適する果實、苹果、椪椗、桃、杏、櫻桃、葡萄、草莓等にして、何れも品種、品質優良にして晴天露なき日に採集し、成熟適度にして虫害、損傷なきものを選むべし、酸味強き果實は砂糖の用量多きを要し、濟經上不利なり、故に甘味強き果實を選用すべし。

果汁は草莓、ナスベリ、葡萄、須具利、總須具利、櫻桃等の如き水分多き果實を用ふる場合には、生果の儘之を破碎し、麻袋に盛りて之を吊し陶磁器の容器を其下に受け、自然に滴下せしめて採集すべく、決して壓搾すべからず、若し壓搾すれば、果肉漏出して果汁に入り、之を濁濁ならしむ。又苹果、椪椗、桃、杏、クランベリ等の液分少なき果實を用ふる場合には、之を先づ煮沸し次に糜狀に碎き、麻袋に盛りて果汁を滴下せしむること前法の如くすべし、故に苟くも果汁に果肉を混入せしむるが如きは絶対に爲すべからず。

砂糖は上等の白砂糖を用ひ且つ過量に用ふべからず、經濟上損失なるのみならず却て風味を損するが故なり。其適量は果實重量の五割を標準となせども、酸味強き原料に對しては七割内外まで増加し、甘味強き原料には三割内外まで減少すべし、又砂糖は必らず粉碎して用ひ、決して塊狀の儘

加ふべからず。

煮熟の際は強烈なる武火を用ふべからず、原料の釜底に焦付きて焦臭を發するが上に、果實固有の香氣を失ふが故なり。又餘り長時間煮熟すべからず、殊に砂糖を如へたる後長く熱すれば、ペクチンの凝固性を失ふのみならず、一種不快の臭氣を發生するに至る。

煮熟の際其液面に白き泡沫の層を生ず、これ果汁中の蛋白質、粘質物等の有機酸等に觸れて凝固したるものなれば之を掬去るべし。然らざれば製品の腐敗を招き易し。

ゼリー及びジャムの製造に最も密接の關係を有する成分はペクチンなり、ジャム、ゼリーの凝固して膠状を呈するは、全く果汁中に之れ在るに依る。ペクチンは水に容易に溶解し、之を煮沸すれば膠状に化す、果實の未熟の間はペクトースと稱する不溶性の形にて存在し、成熟するに従ひ漸次分解して可溶性のペクチンとなる。然れど果實成熟に過ぎればペクチンの含量は減少す、故に原料たる果實は過熱に失せんよりは、寧ろ少しく熟期前なるを要す。ペクチンは煮熟長きに失すれば分解して凝固性を失ひ液状をなす、之れ往々舍利別状のゼリーを見る所以なり。果實に存するペクチンの量は各種相異なり、其の内果實は最も多く之を含む、故に葡萄、桃、ルバーブ等のゼリーは、往々其の容量四分の一内外の果實の果汁を混合して製造せらる、又寒天、膠等を加へて凝固性を増す事往々なり、尚ほジャム及びゼリー製造に際し、注意すべき要點を示せば左の如し。

- (一) 煮沸用の釜(又は鍋)は二重釜にて淺く廣きを要し、其内面は錫引、瀬戸引又は陶製なるを選び、決して銅製、眞鍮製、青銅製、鐵製等を用ふべからず。
- (二) 煮沸用の匙又は柄杓は必ず木製、竹製、陶製若しくは骨製なるを要す。
- (三) 貯藏用の容器は冷水、熱湯、サルチル酸、硼酸等にて清洗殺菌するを要す。
- (四) 容器には製品を充滿せしめ空所を存せしむべからず。
- (五) 製品を貯藏するには冷乾なる暗所を選むべし。

草 莓 ゼ リ ー

草莓ゼリーは草莓にて製したるゼリーにして、風味よろしく需要多し、我國にも産すれども北米より輸入する數量多し、其製法は草莓を先づ秤量し、水にて清洗し、次に萼を摘除し、其重量を前の重量より差引き、砂糖の用量を其五割となし、次に草莓を摺潰し糜状となして果汁を採り、砂糖を加へて少時間煮沸し、直ちに取揚げ容器に詰めて密封す、製品は之を陰冷なる所に貯藏すべし、草莓ゼリーは果實固有の芳香、色澤を有し、膠状を呈し、稍透明にして味の甘酸適度なるを優品となす、主として副食物又は菓子原料に供せらる。

苹果ゼリー

苹果ゼリーは苹果にて製せるゼリーにして、製品は能く膠状を呈し、苹果固有の芳香を有し、淡黄色を呈し、主として食時の材料に供せらる。製法は苹果の外皮を剥ぎ果芯を除き、果肉を細断して之を煮熟し、未だ暖かき中に麻袋に盛りて果汁を搾り、之を釜又は鍋に移し、砂糖を加へて二三十分間煮熟したる後、透明なる液を容器に詰め、之を密封して冷所に貯藏すれば、果汁は膠状を呈して果膠となる。

葡萄ゼリー

葡萄ゼリーは葡萄にて製せるゼリーにして、風味高尚なるを以て需要多し、其の製法は果實を生じ、破砕して糜状となし、果汁を滴下せしめて製すること恰かも草莓に同じ、製造の際葡萄果實の重量四分の一内外の苹果汁を混用すれば、製品の凝固、一層確實なり。

櫻桃ゼリー

櫻桃ゼリーは櫻桃にて製せるゼリーにて、風味愛すべきものあり、其の製法は草莓に同じ、製品は透明にして淡黄色を帯び膠状を呈し、固有の芳香を有し、味の甘美なるを優品となす、其の用途

は他のゼリーに同じ。

桃ゼリー

桃ゼリーは桃果にて製せるゼリーにして近來岡山地方に於て多少製産す、製法は苹果のゼリーに同じく、製品の品質、用途等また他のゼリーに同じ。

杏肉ゼリー

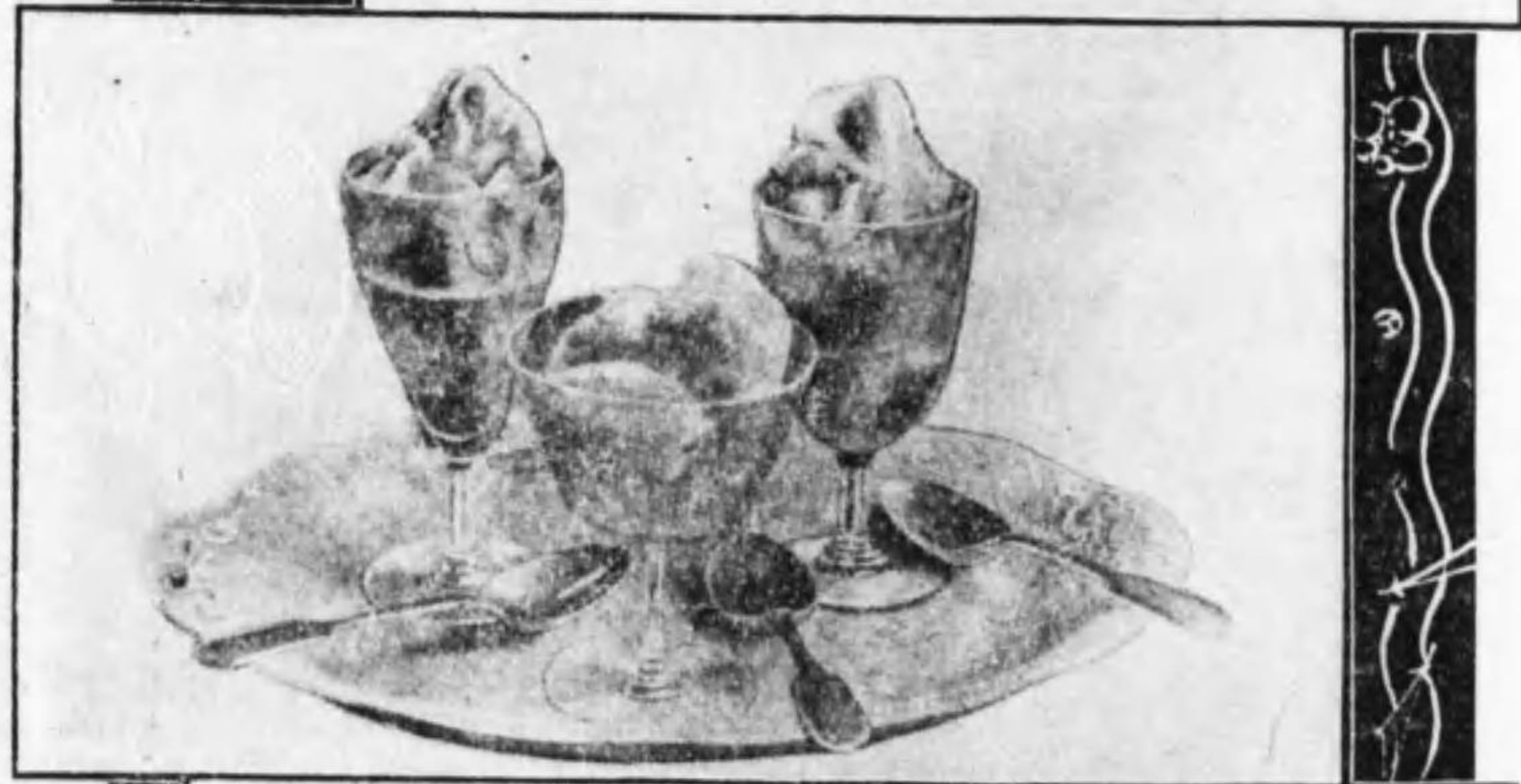
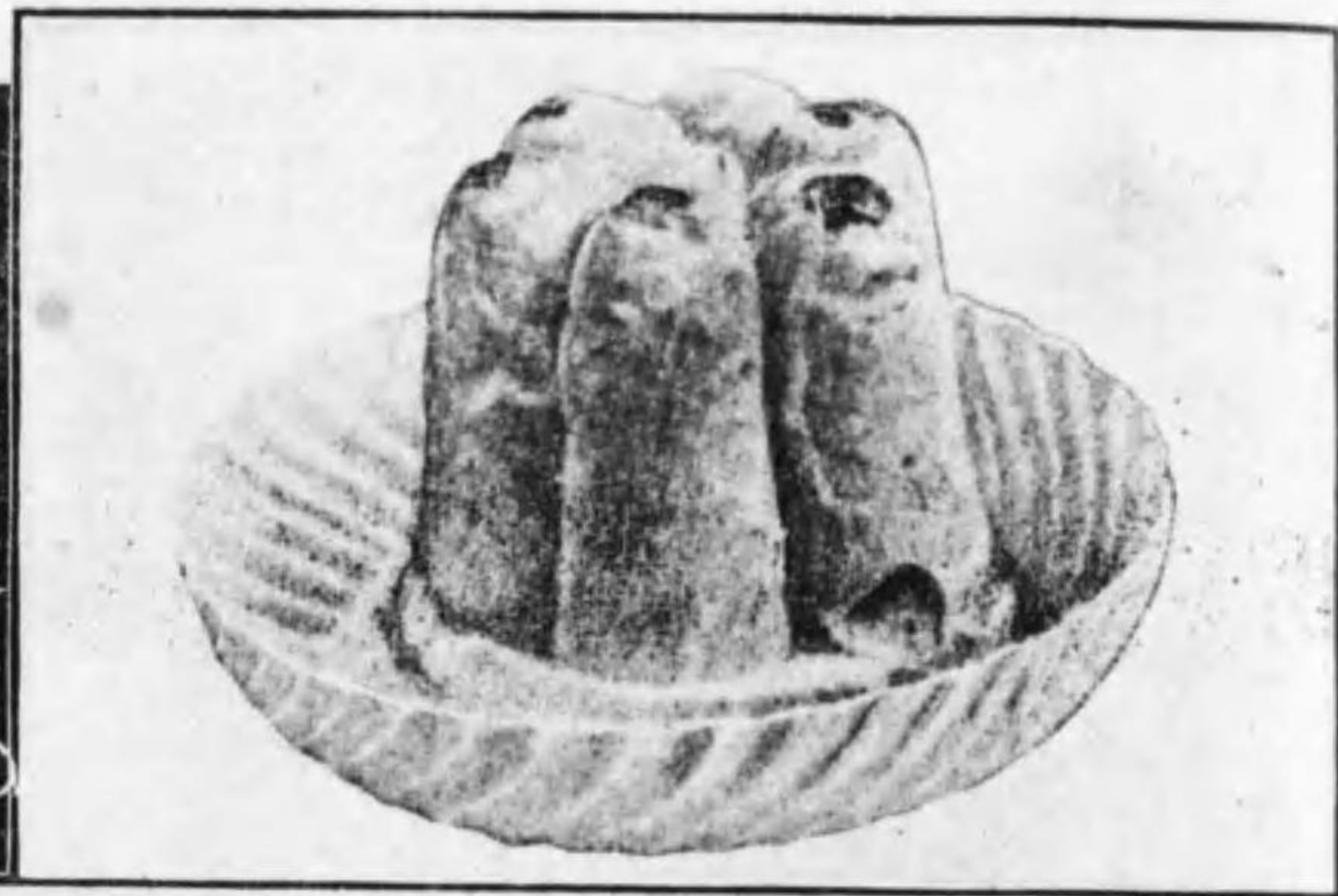
杏肉一貫二百目、砂糖一貫二百目を原料とし、杏肉を碎きて漉したるものに砂糖を加へ、糸を引く迄煮、スターチの型を付けたる中に流し、チョコレート若しくは銀掛をなすなり。

ブラツクカーラントゼリー

葡萄を莖より全く放し、之れを浮き壺の中に入れ、充分其の口を被へて一日間弱き乾燥室に放置し、翌朝に至りて之れをゼリー袋に入れ、汁の濃度に依りて三四時間之れを滴らし、汁三合に付百五十匁の砂糖を加へ、前の如くにして煮るべし、若し薄ければ適度の砂糖を加ふべし。

ゼリー菓子装飾

原料



ムーリクスイア

120
240
4.
28

第十 アイスクリーム及清冷飲料

バニラアイスクリーム

原料
砂糖 二 磅
バニラビーンズ 一 個
牛 玉 牛 乳 子 二 四 升 個

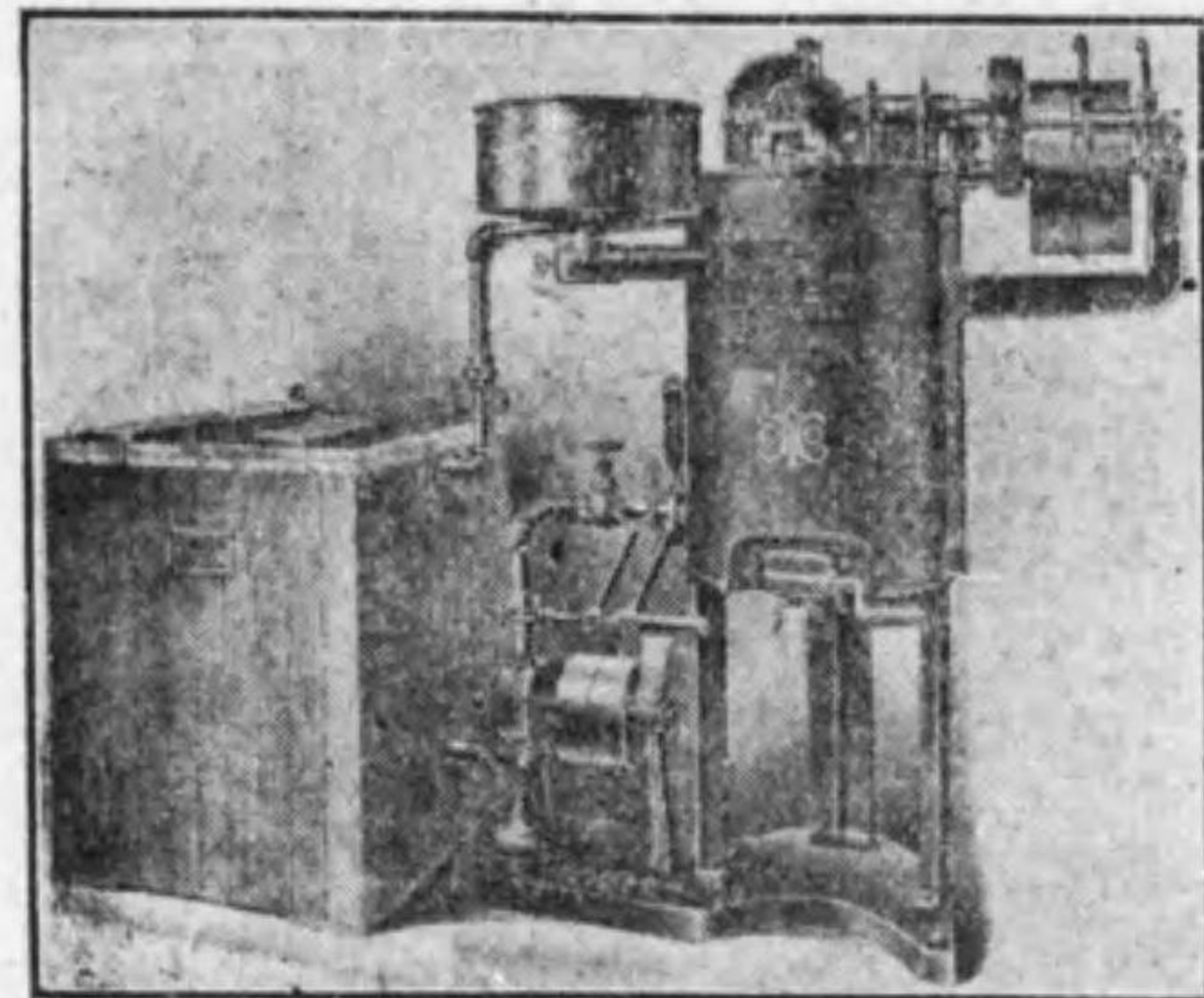
方法
充分磨きたる銅釜に二磅の砂糖、四個の玉子、細かく刻みたる一個のバニラビーンズを入れ、鐵線製の大なる泡立機を以て能く攪拌したる後、二升五合の牛乳を加へて火に掛け、原料が殆んど煮ゆ

方 法
白膠 十五 匁
ゼラチン 八 匁
砂糖 十五 匁
湯 六 合 五 匁

白膠とゼラチンを六合五匁の湯に四時間餘浸し、攪拌して液體となし、之れに上等の粉砂糖十五匁を加へて固く練り、廿五匁の飴を加へ、若し仕込が堅過ぎる時は僅少の水を加へて充分に攪拌するものと知るべし。

三三二

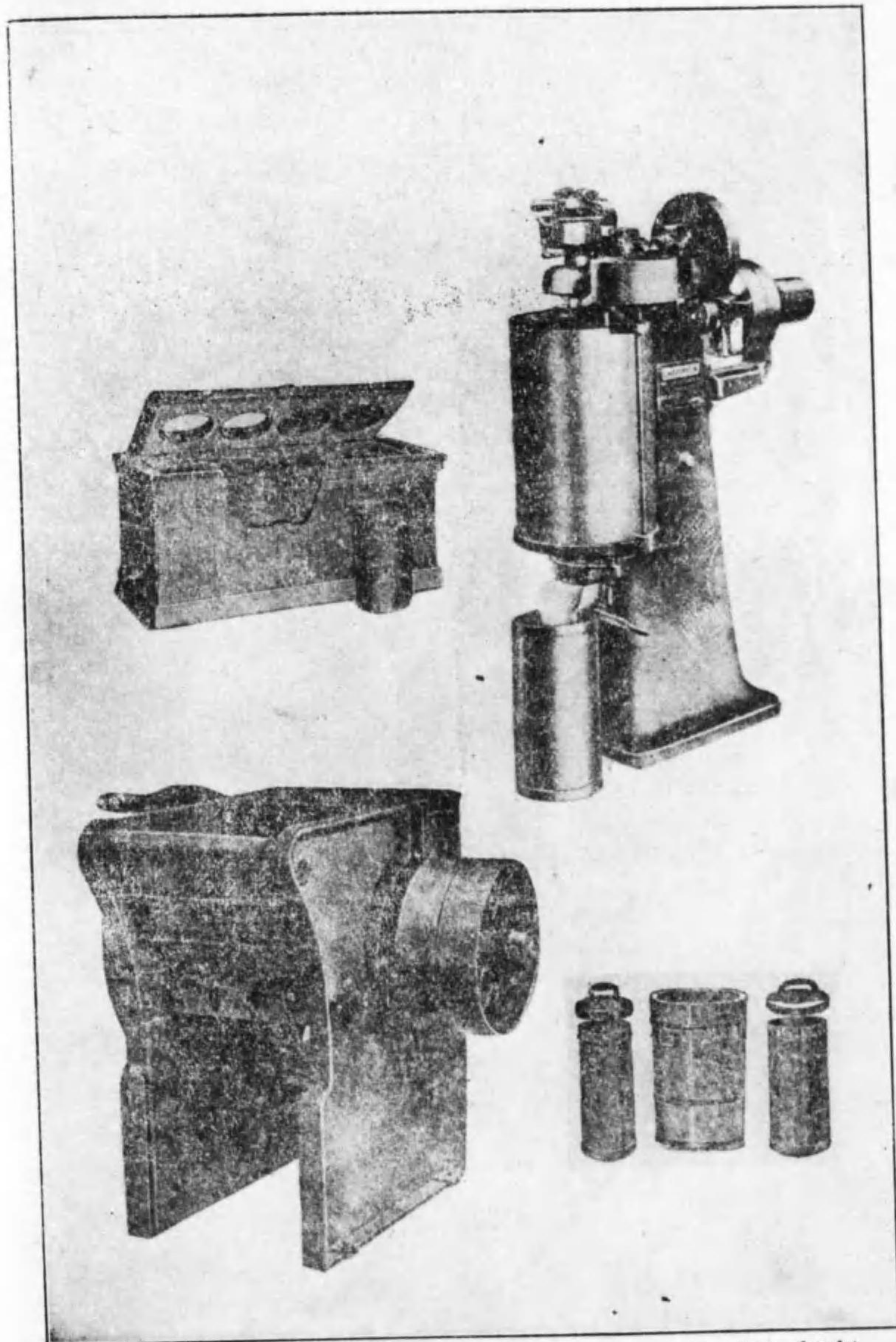
アイスクリーム製造機の一



るまで絶えず攪拌して後釜を下ろし、之れを毛篩にて土製の容器に漉し、漸次冷却したる後之れを氷と鹽との中に埋められたる凍氷罐の中に注ぎ、靜かに凍氷器を廻轉し、適度の時機に於て攪拌器の蓋を取り、罐の縁に附着せる部分を篋にて掻き落とし、再三斯の如くにして滑かなるクリームとなりし、然る後、凍氷罐の外側に裝填せる氷の溶解して水に化せる分を排除し、新に鹽と氷とを詰め、其儘にして二時間放置す。又たアイスクリームは、新しき温めたる牛乳を以て作らるる事往々あり、即ち之れを凍氷罐に入れ激しく攪拌する時、其の嵩殆んど三四倍に増加し、擬製バター之如く柔かくなりて溶解す、而してアイスクリームの時は果物汁或は果肉を用ふ。但し此等は決してクリームと共に煮るべからず。上述の方法は、總て他のアイスクリームにも應用し得るものと知るべし。

ビスケツトグレース

先づバナラのアイスクリームを作り、之れに挽臼にて粉となしたる三十分の乾かせるアマンド



アイスクリーム(上左) (機造製)-ザーリアーアイスクリーム (上右)
機碎破塊氷(下左) 部内ノ器存保アイスクリーム (下右)

マカロンを加ふるなり。

ホツキーポツキー

原料	ゼラチン	十五 匁	水或は牛乳	二升五合
	玉子	八 個	砂糖	百八十匁
	レモン皮	二 個	鹽	二 匁

此ホツキーポツキーは、牛乳、砂糖、ゼラチン、香味等にて作れる凍れるカスタードの如き適度のアイスクリームにあらず、即ち十五匁のゼラチンを一合五勺の水或は牛乳を以て溶かし、然る後二升五合の牛乳、僅に泡立てたる八個の玉子、百八十匁の砂糖、二個のレモンの皮、二箇みの鹽等と共に清き磨ける銅釜の中に入れて中位の火に掛け、少しく濃厚になる迄攪拌して直ぐ釜を下ろし之れを土釜の中に注ぎ、之れに殆んど溶かしたるゼラチンを加へたる後機械に入れ、前に述べたるが如くにして凍すべし。之れが凍りたる時に長さ二寸四分、巾一寸六分の箱に入れ、或は蠟紙にて包みて水筒の中に入れ置き必要に際して取出して使用するものとす。

レモンカリ

原料

上等粉砂糖	二 磅	酒石酸	三十 匁
曹	二十二 匁	レモン香	數 滴

方法

右を充分に乾燥し篩にかけて混合すべし。

サーベツト

原料

曹	三 磅半	酒石酸	四 匁
精製糖	十四 磅半	シトロン	四 匁
レモン糖	四 匁	アマンド	七 匁
砂糖	三十 匁		匁

方法

右を充分に乾燥し、篩にかけて混ぜ堅むるものとす。

コムモンアイスクリーム

原料	玉子	八 個	牛乳	一升三合
----	----	-----	----	------

方 砂 糖 一 磅
 法 糖 一 磅
 バ タ ー 十 五 匁

玉子を泡立て、牛乳と共に釜に入れ、之れに砂糖とバターを加へて攪拌して火に掛け、稍温まる迄攪拌して釜を下して毛篩にて漉し、冷却するまで放置して後凍らすなり。サフランを加へて色を附すべし。

糖 蜜 ビ ー ル

原 料 含 湿 糖 一 磅
 水 四 升 八 合

方 忽 糖 蜜 粉 一 磅
 法 粉 四 匁
 生 姜 粉 七 匁 五 分
 釀 造 用 イ ー ス ト 一 匙

含湿糖一磅を水一升八合に溶し、之れに糖蜜一磅と搗碎ける生姜粉七匁五分、忽粉四匁を加へ十分間煮たる後篩にて漉し、三升の水を加へ、釀造用イースト一匙を加へて一夜放置して翌朝瓶詰となし、栓に糸を確と結び付け置くものとす。

ジ ン ジ ャ ー エ ー ル

原 料 水 一 斗
 砂 二 磅
 重 曹 四 十 五 匁

一斗の水の中に四十五匁の重曹を入れ、之れを溶かして数時間放置し、底より少し上りたる所に呑口を備へたる桶を用意し置き、此桶より他の桶に此液が移されたる時に、最初の桶の底に残りたる澱渣を動揺せしめざる爲めに、之れに二磅の砂糖を混せて全く溶解せしめ、然る後にジンジャーエールの味と適當なる色とを附して之れを瓶に詰め、其の瓶に少量の酒石酸を加へて曹達の爲めに發生せる炭酸瓦斯の散逸を防ぎ、栓を堅くして鐵線にて締め付け置くべし。此の方法は最も急速にして且つ安價なり。

フ ル ー ツ ア イ ス ク リ ー ム

原 料 玉 子 二 十 四 個
 糖 一 貫 匁
 牛 乳 二 升 五 合

方 刻 砂 果 實 四 百 八 十 匁
 法 牛 乳 二 升 五 合
 ク リ ー ム 一 升
 レ モ ン 汁 二 個

玉子を泡立て、之れに牛乳、砂糖を加へ、温めたる後釜を下して一升のクリームを加へ、罐の中に漉して機械に掛け、殆んど凍りたる時細かく刻みたる果物とレモン汁を加へて凍らす。

ブラムプディング

原料

櫻の實、棗實、無花果、香椽、干葡萄(核抜)

(前以てブランデーに浸し置けるもの)

各六十匁宛

牛乳 一斗二升五合 玉子 十八個
砂糖 一貫匁 バナラ汁 十五匁

方法

玉子を解きて二升五合の牛乳と砂糖を加へて火に掛け、温めて釜を下し、更に一斗の牛乳、バナラ汁、刻みたる上記の果實を加へ、能く攪拌して凍らすなり。

チヨコレートアイスクリーム

原料

レモン 十二個 砂糖 一貫匁
玉子 二十四個 牛乳 一斗
ダブルクリーム 一升三合 櫻酒 六合

方法

レモンの皮を擦り卸し、之れに粉砂糖を加へて充分に混合したる後、二十四個の黄味と二升五合の牛乳を加へ、釜に入れて火に掛け温めたる後之れを罐に入れ、七升五合のクリームを加へて凍らし、殆んど凍りたる時一升二合のダブルクリームと六合の櫻酒を加へ、撈にて能く攪拌し氷罐に移して凍らすなり。

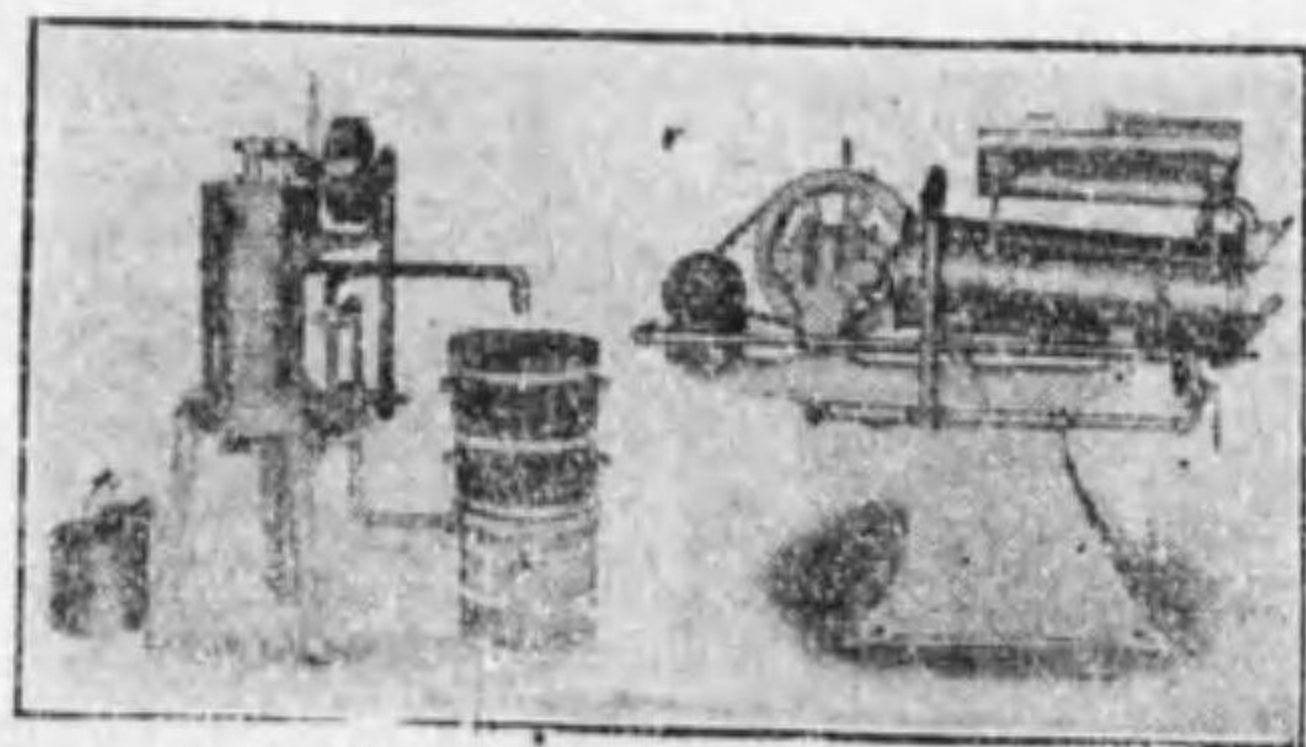
キヤラメルアイスクリーム

原料

アマンド 三百六十匁 玉子 三十六個
砂糖 百八十匁 牛乳 一斗二升五合
砕きたるナッツ 若干 焼砂 七匁五分

方法

先づアマンドを砕き置き、次に玉子を溶き、之れに二升五合の牛乳と砂糖を加へて火に掛けて温め、一斗の牛乳を加へて別罐に漉し、砕きたるナッツと焼砂糖を加へて凍らす。



アイスクリーム製造機之二

コーヒアイスクリーム

原料

水	六合	珈琲	九十
牛乳	一斗一升	玉子	三十六個
砂糖	一貫		

方法

珈琲を煮て濾したるものを一方に置き、別に二升五合の牛乳と三十六個を溶かしたる玉子と八升八合の牛乳とを加へて濾し凍らすべし。若し色を濃厚ならしめんと欲せば、焼砂糖を用ふべし。

ビスタチオアイスクリーム

原料

砂糖	一貫	緑色	少量
牛乳	一斗二升五合	ゼラチン	三十
ビスタチオナッツ	百八十	バナナ	七

方法

砂糖を釜に入れ、之れに四滴の緑色を加へて手にて能く擦り混せて一方に置き、別に二升五合の牛乳とゼラチン（代用品として二十四個の玉子を以てするもよし）とを釜に入れ火に掛けて温め、之れに一斗の牛乳と前に色を附けたる砂糖とを加へて約十分間凍らし、次にビスタチオナッツを加

へ、アマンドの味を附して凍らす。

アイスクリーム用オレンジジュース

橙を一は蓋用、一は用器容として二つに切りて中を掻き出し、其の中にアイスクリームを詰め、蓋をなして氷筒中に置くなり。

ホーキーパーキーアイスクリーム

原料

コンスターチ	六十	牛乳	一斗二升五合
砂糖	一貫	ゼラチン	三十
バナナ	十五		

方法

牛乳を以てコンスターチを薄き糊状に溶きて一方に置き、別に二升五合の牛乳に一貫の砂糖を加へて温め、之れに前以て溶かし置けるコンスターチを加へ、更に二升五合の牛乳を加へて再び火に掛け、温めて釜を下し、七升五合の牛乳とゼラチンとを加へて別罐に濾過し、バナナの味を附けて凍らすべし、之れを仕上りたる時、之れを煉瓦状の罐に詰め、必要に応じて薄き片に切り紙に包みて販賣す。