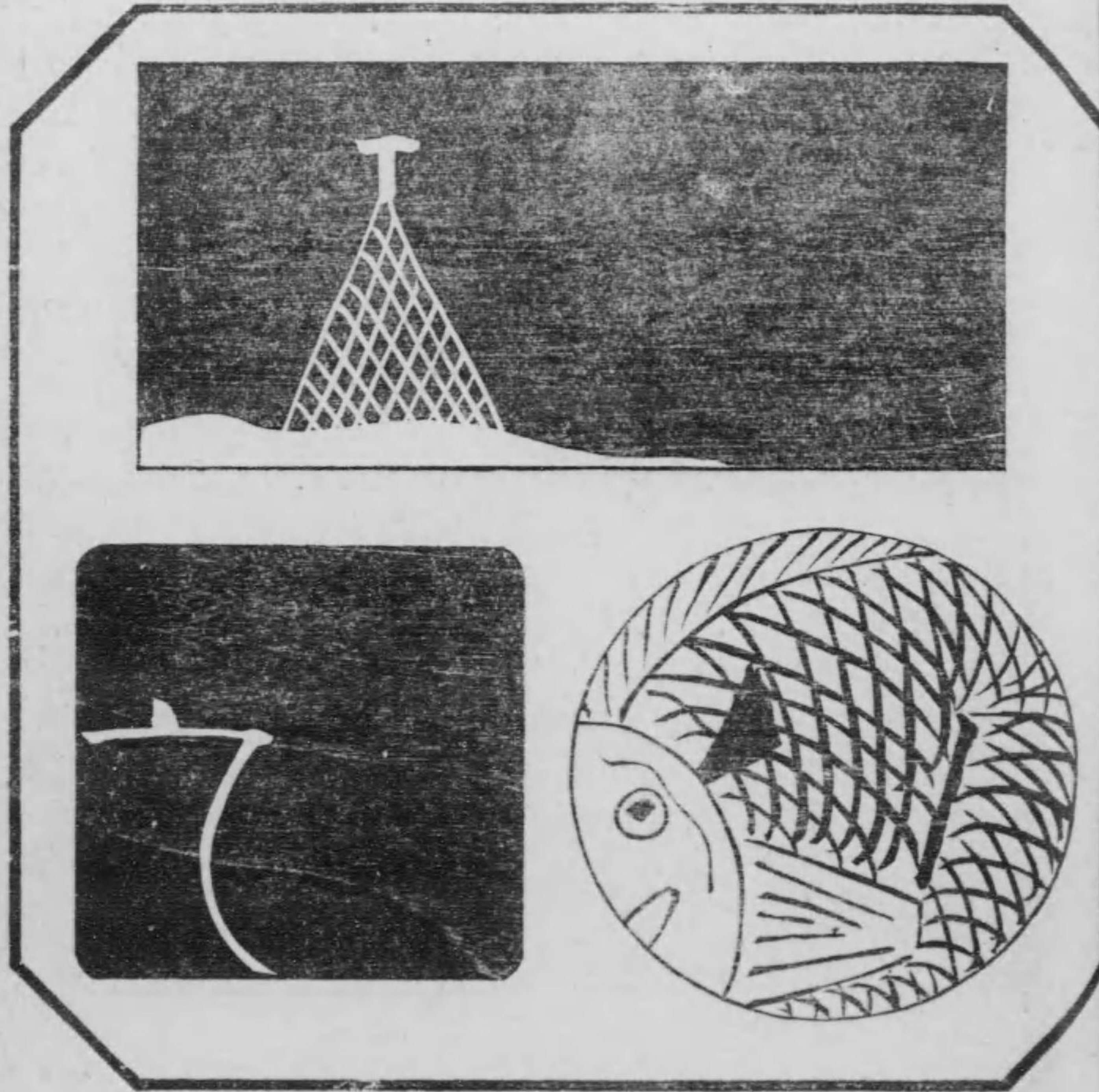


祝 事 用



向 附

小豆羊羹にて梅の木うめの圖づを書かきて其その上うへに日ひの出で羹かんを全ぜん部ぶ流ながしたる物ものなり

右 盛

竹たけは白しろの岡おか時とき雨あめの臺たいにして竹たけを挽ひ茶ちや餡あんにて出だして堅かたく押おし拔ぬきたる物ものなり

左 盛

松まつは青あおを中なかにして白しろを薄うすして上うへにしてボカして包つみ松まつの形かたちに作つくり筋すじはへラにて附つけたる物ものなり。

向附

網干しの海岸の砂の所を白の羊羹にて書き其の上にあたりて網干の圖を小豆羊羹にて書いてそれに挽茶羊羹を全部流したる物なり。

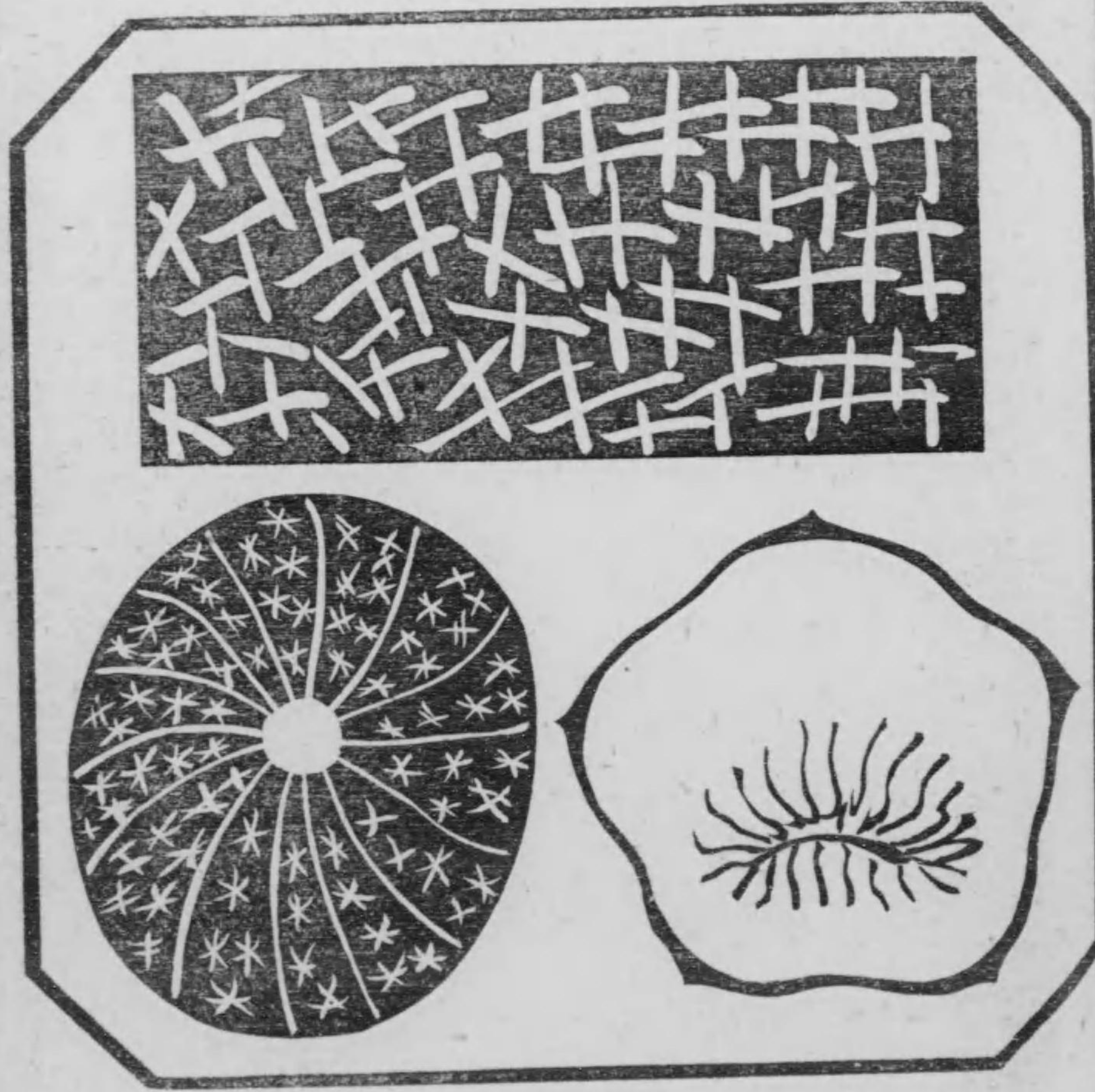
右盛

鯛は紅の煉切を丸形に包み作りてへらにて一番に頭を二に尾を三にヒレを四に全部をへらにて筋を附けたる物なり。

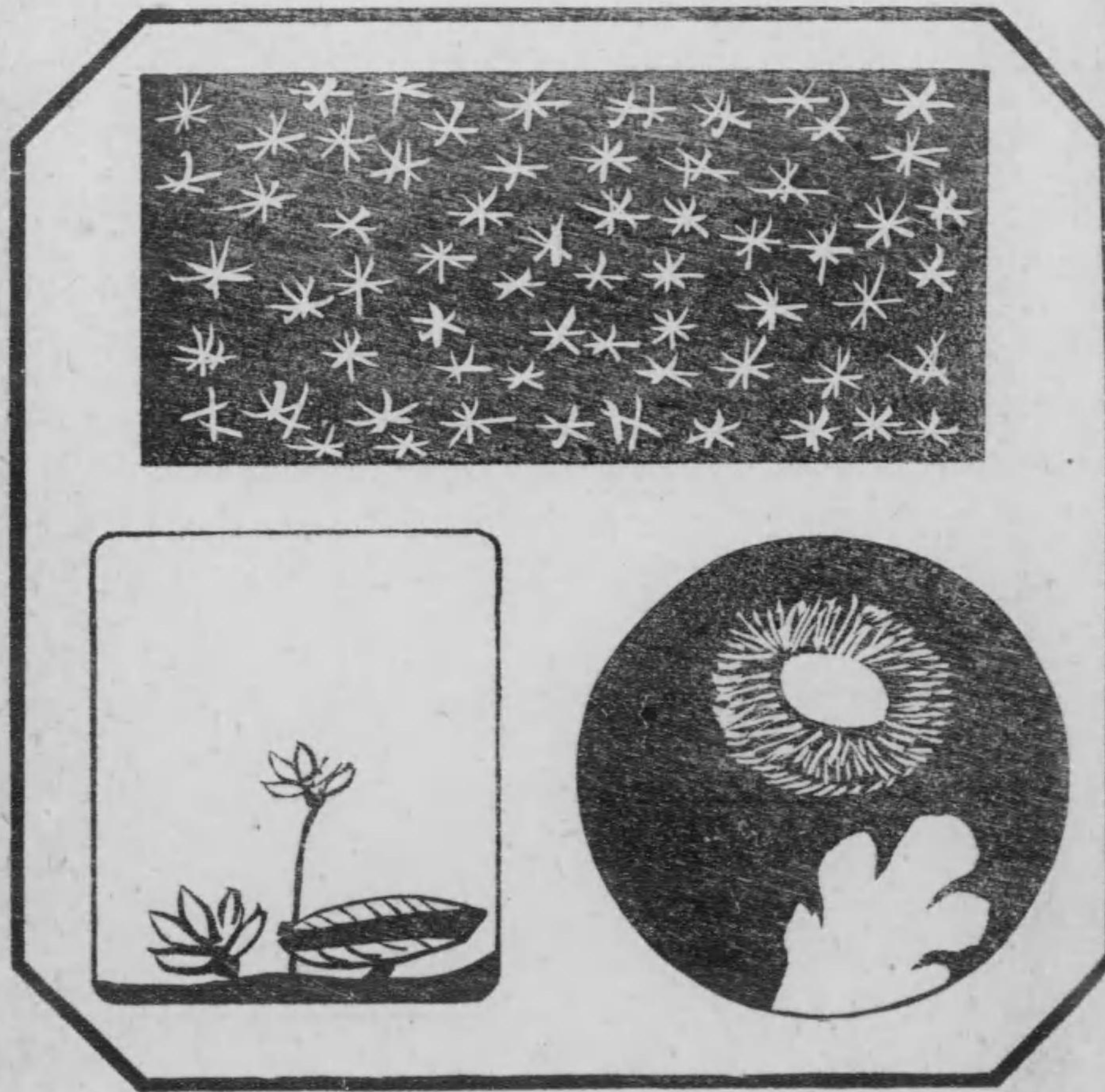
左盛

白の煉切を包みて角形に作りて圖の如き舟の帆の模様を小豆餡にて刷り込みて後浪形の平面に押し附けたる物なり。

佛事用



佛 事 用



向 附

割葛羹にて金玉を作り其の中に葛を水解きにして混合して其の中に一分程の厚さに流せし中に小豆の羊羹を細長く切りて混合して冷し後ち全部流したる物なり。

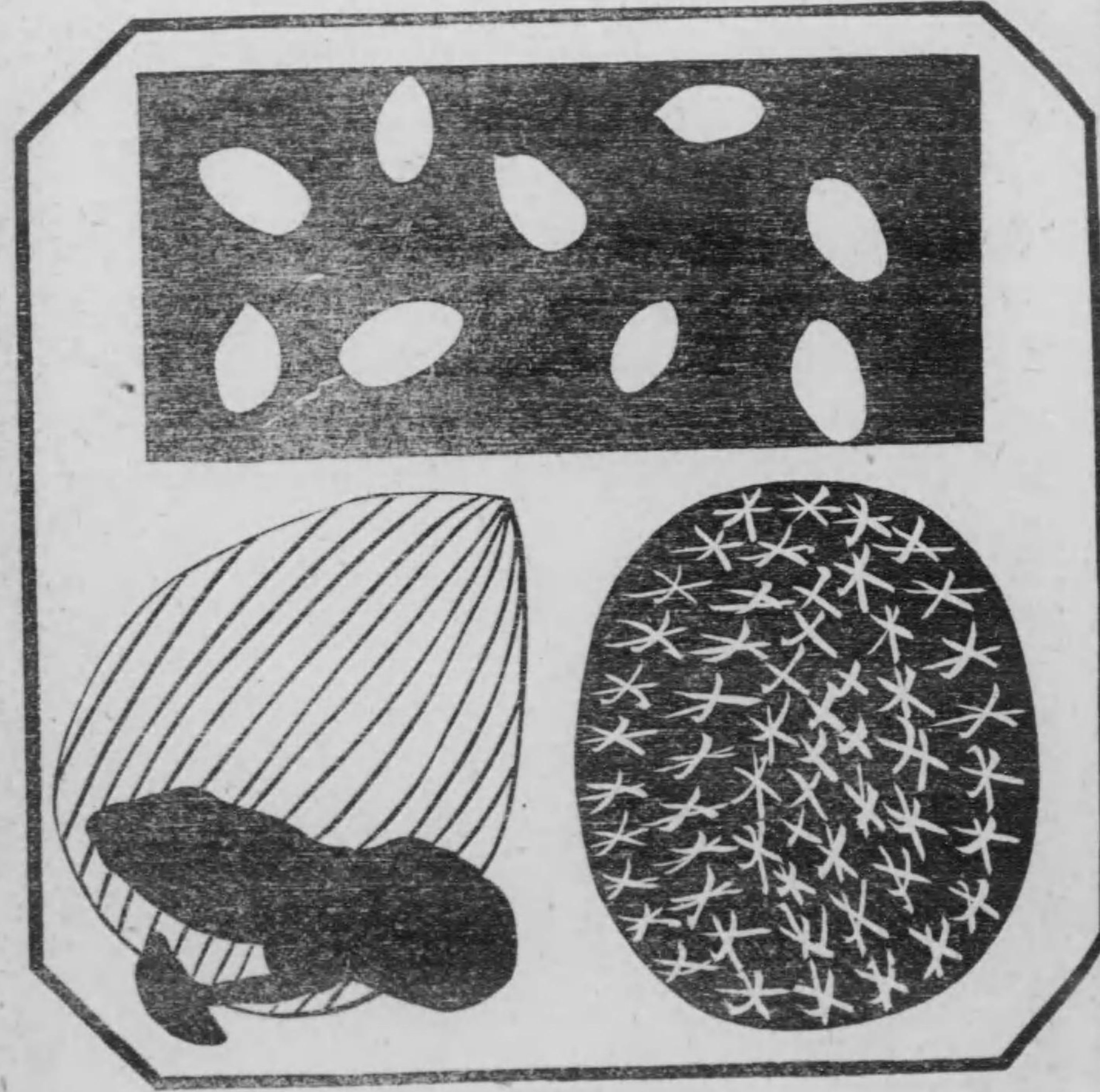
右 附

薄紫の煉切に染めて圖の如き形を作り布に入れて真中に絞りにて桔梗の形を作りしなり。

左 附

白の牛皮を匂みて白と紅の金團ソボロを箸にてタガイチガイに植附けて紅白の菊の形を作りしなり。

佛 事 用



白の煉切を角形に作り葉を青にて花を薄紅にて張りて後フルイの目に押し
て仕上たる水蓮なり。

左 附

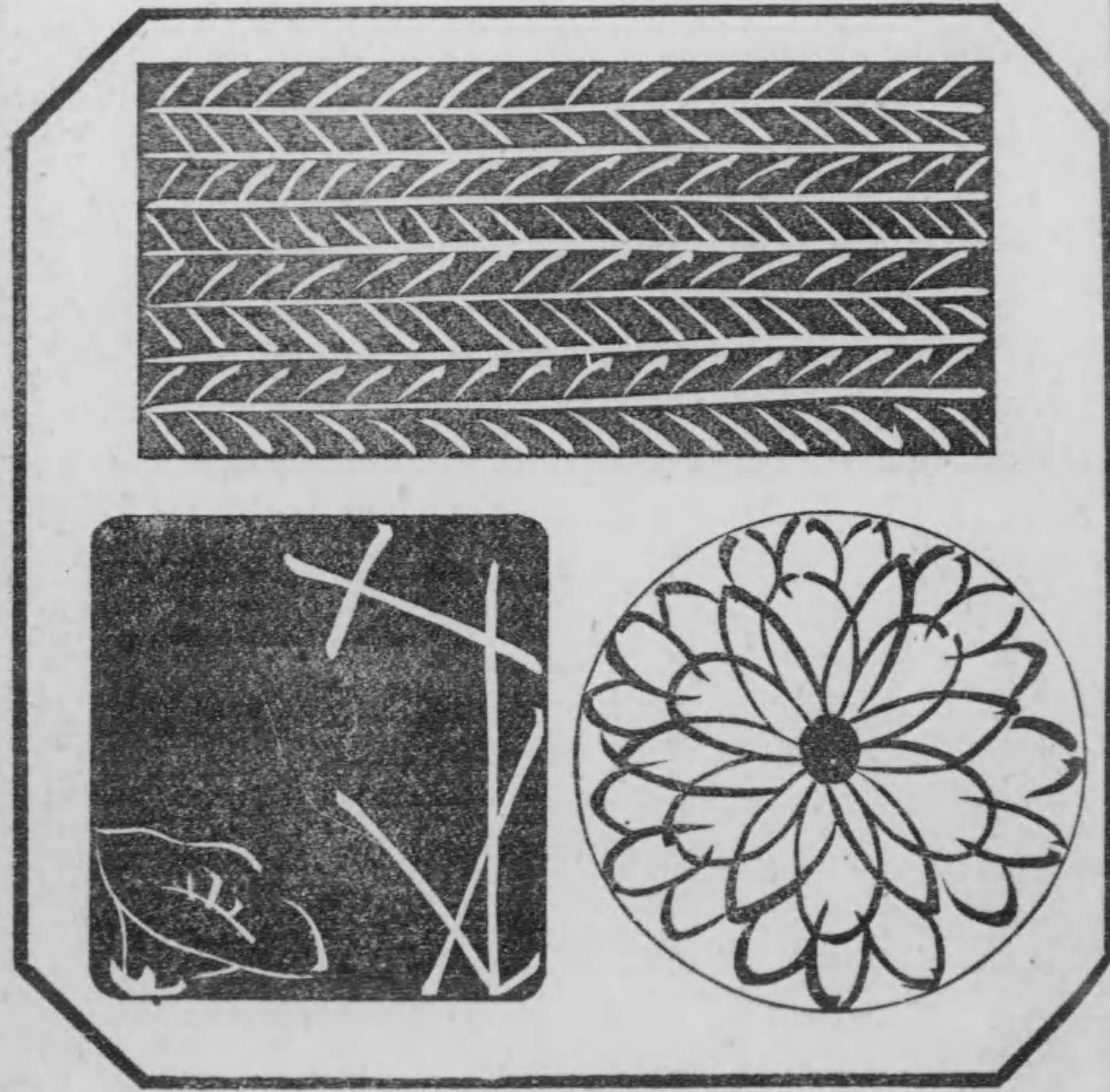
紅の煉切を丸形に包みて真中に黄箔を付けて布に入れて手輕に絞りて其の
上に羊羹を薄く切りて武力形にて葉を抜きて張り附けたるなり。

右 附

サザレ羹にて金玉を一分程流して其の中に青のソボロ箔を入れ冷えたる上
に全部流したる物なり。

向 附

季 節 用



向 附

千鳥羹にて八重成羹の中に大福豆の煮込を入れて流したる物なり。

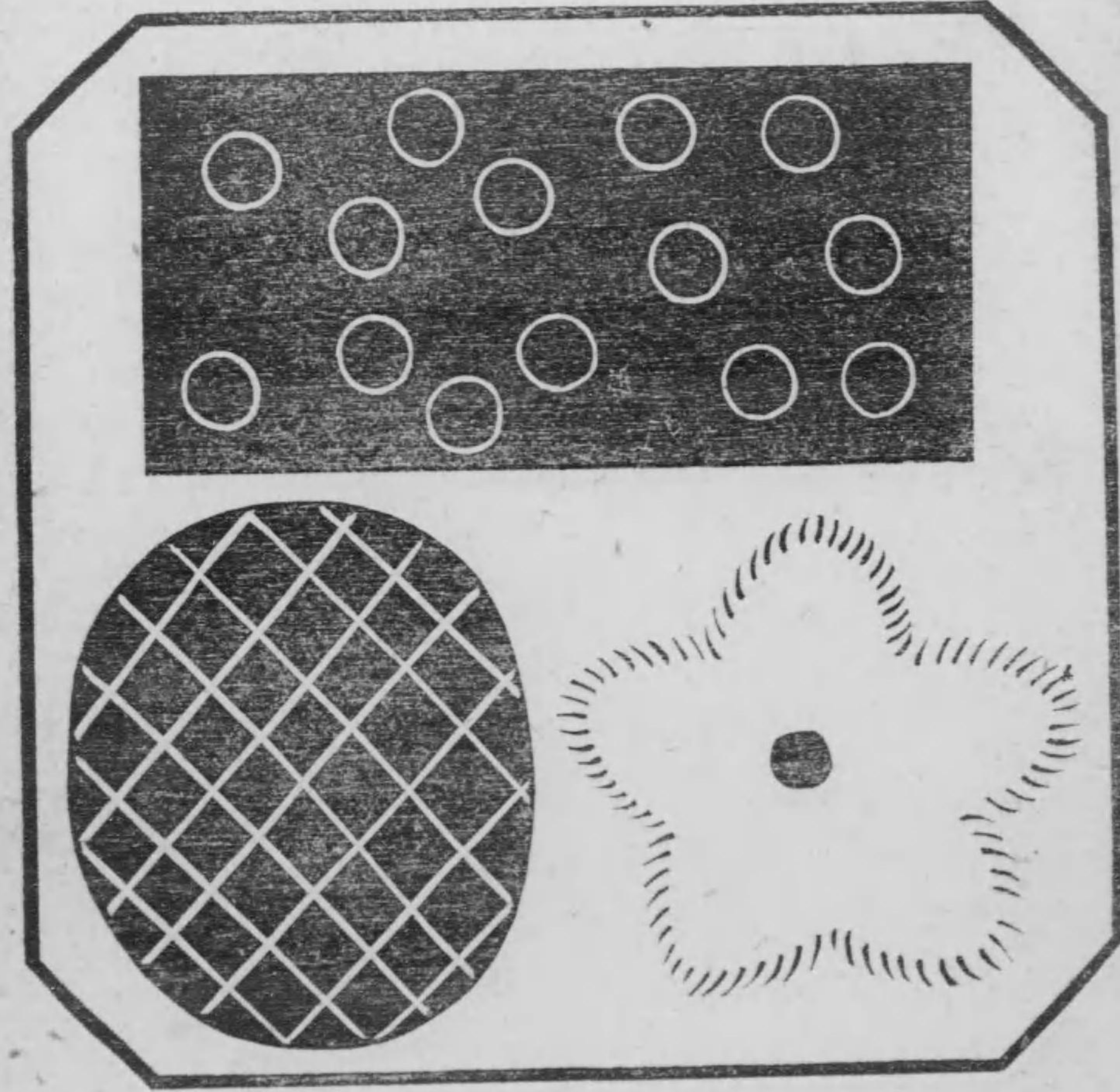
右 附

白の牛皮を白小判に包みて其の上に小豆と白のマバラ植附の金團なり。

左 附

薄紅の煉切にて蓮花を作り葉は青箔にて附けて以上の如き形ちを作りしなり。

佛 事 用



向 附

矢羽根にて白と小豆羹をタガイチガイに流して定木を以て箸にて向より前に引きよせ又返して前の如く引きて矢羽根を作り其の上に全部を流したるなり。

右 盛

紅臺の牛皮を丸形に包みて其の上に金玉を引きて其の上に白の煉切を伸して細く切り輪にして八重に掛けたるなり。

左 盛

白の煉切を包みて角形に作りて柵をヘラにて押して朝顔を薄紫餡にて張りて指先きにて刷り込みヘラにて筋を附けたるなり。

向附

水玉羹にて白の煉切を小なる丸にして金玉を一分程流し其の中にマバラに入れて冷えたる時を以て全部流したるなり。

右盛

セキチク花にて圖の如き形にて白赤のボカシに包みて後ち輪の細かき筋はヘラにて二重に切り附けたるなり。

左盛

青の牛皮を丸小判に包みて上に金玉をハケにて引きて其の上に白の小田巻の糸を一重に掛けて地の青の見へる様に仕上たるなり。

引菓子畫帖(終)

大正菓子界之教科書(第七版出來)

製菓一千題

禮式法式心得	大日本禮節學院	九、羊羹類餡流物製法	四六判形表裝クローヌ	百八十二種
序文	東京女子制菓學校	十、湯菓子製法及割合	紙數五百頁	二百八十二種
序文	東京日本橋區若松町校長	十一、瓶詰菓子製法及割合	定價金五圓也	二百八十二種
口書	東京日本橋區若松町校長	十二、おこし菓子製法及割合	(引換送料三十錢)	二百八十二種
同	東京日本橋區若松町校長	十三、落雁及菓子製法		二百八十二種
壹、製餡法	東京日本橋區若松町校長	十四、和菓子製法		二百八十二種
貳、煉餡及割合	東京日本橋區若松町校長	十五、和菓子製法		二百八十二種
參、煮込物及ビ甘納豆製法	東京日本橋區若松町校長	十六、和菓子製法		二百八十二種
肆、果汁液及ビシヤム製法	東京日本橋區若松町校長	十七、和菓子製法		二百八十二種
伍、砂糖蜜煮溶カシ製法	東京日本橋區若松町校長	十八、和菓子製法		二百八十二種
六、蒸菓子及餅菓子製法	東京日本橋區若松町校長	十九、和菓子製法		二百八十二種
七、煉切及牛皮等菓子製法	東京日本橋區若松町校長	二十、和菓子製法		二百八十二種
八、菓子製燒菓子製法	東京日本橋區若松町校長	二十一、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	二十二、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	二十三、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	二十四、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	二十五、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	二十六、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	二十七、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	二十八、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	二十九、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	三十、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	三十一、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	三十二、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	三十三、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	三十四、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	三十五、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	三十六、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	三十七、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	三十八、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	三十九、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	四十、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	四十一、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	四十二、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	四十三、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	四十四、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	四十五、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	四十六、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	四十七、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	四十八、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	四十九、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	五十、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	五十一、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	五十二、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	五十三、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	五十四、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	五十五、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	五十六、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	五十七、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	五十八、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	五十九、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	六十、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	六十一、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	六十二、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	六十三、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	六十四、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	六十五、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	六十六、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	六十七、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	六十八、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	六十九、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	七十、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	七十一、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	七十二、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	七十三、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	七十四、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	七十五、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	七十六、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	七十七、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	七十八、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	七十九、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	八十、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	八十一、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	八十二、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	八十三、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	八十四、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	八十五、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	八十六、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	八十七、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	八十八、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	八十九、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	九十、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	九十一、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	九十二、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	九十三、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	九十四、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	九十五、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	九十六、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	九十七、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	九十八、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	九十九、和菓子製法		二百八十二種
	東京日本橋區若松町校長	一百、和菓子製法		二百八十二種

申込兼發行所 大日本製菓講習會

東京市神田區三崎町一丁目二番地

大正十年七月十四日印刷
大正十年七月廿七日發行

定價金七圓

著作
所有

著作
發行者兼

東京市神田區三崎町壹丁目二番地

井上炳司

印刷者

東京市牛込區東五軒町六番地

須田武三郎

印刷所

東京市牛込區東五軒町六番地

右文社

發行所 大日本製菓講習會

東京市神田區三崎町一丁目二番地

395
155

終

