

## 食卓作法

は主人の復席するをまつて其の附近の人々に軽く會釋し起立をし謝辭、祝辭、答辭等をのべ、最後に盃をあげて主人(又は主人側一同)の健康を祝すと云つて乾盃するのである。主人側は着席のまま盃を口につけ其の敬意をうける事は前の場合と同様である。換言すれば敬意を表する方は起立し其の敬意をうける方は着席のままで居る。此の二回の挨拶、答辭の乾盃で酒を飲み乾す譯で、本來は其の度毎に飲み乾す様であるが、給仕が酒を注ぐ違ないため飲みほしては體裁が悪いから注意して飲む事が肝要である。もう一つの理由は、三鞭酒は特殊の場合を除き儀式的のもので且つ高價な酒であるから、無暗に飲むのは勿體ないと云ふ事からかう云ふ習慣になつたらしいと云ふ事である。酒を持ちまはる時に婦人であれば嫌ひな人は大抵分り、要らないと合圖があれば極少量注いでおく。なほ終りに勿論祝盃を他の酒で行ふ事も改まらぬ席では差支へなし。それから家庭的な席上で祝盃をあげる時には起立等せぬ事も有りがちの事である。

【注意】 ローストの皿は乾盃辭の交換中は其の儘にして置き、それがすむを合圖に引き下げる事となつてゐるが、給仕人は臨機應變が必要であるから客の方もこの事に注意してぐずぐずして居てはならない。

テーブルの時間は一時間乃至二時間位である。

## VI 其の他の心得

- 1 談話は向ふ三人兩隣りが區域である。談話のある時には自分の口の中に物があつても良くないし、又他人の口の中に物のあつた時にも言つてはいけない。
- 2 テーブルに肘をついて居る事が折々男子にあるが、あれは慎み度い。大抵は膝の上に手をおく。時に器物をそへる事もあるが普通は膝の上ナフキンの上におく。

## 食卓作法

- 3 人の噂や、混み入つた商賣上の話等はしない事。旅行の話、又は新聞紙上の世間一般の人の知る事、目出度い事等をはなし不吉な話はさける事。
- 4 若しテーブルで嚏の出る時はなるべく慎み、慎みきれない時にはハンカチーフで目立たない様にする。
- 5 食事中特別の場合の他は立つたり坐つたりする事をしないが、若しおくれて來た時に給仕人がはじめからの持つて來ると時間がおくれて見苦しいから、皆さんと一緒のものと注意せればならぬ。
- 6 物をひつくりかへしなどして見苦しい事のあつた時には、給仕人は氣を利かして整理に來るが、來なくても目立たぬ様にして別に氣にしない方がよい。大きい汚點の時にはナフキンでも皿でも置いてあまり人に目立たない様にする。
- 7 飲物以外は給仕人は左側に持つて來るから心得ればならぬ。
- 8 必要のあつた時には給仕人を目配せして呼んで小聲で話す事はよい。
- 9 皿のまはつて來て取り方の解らない時は、小聲で給仕人に聞いてもよい。聞かずにぐずぐずする事は却つて見苦しいものである。

## VII 退席の仕方

席を離るゝには先づ其の椅子の前に立ち、軽く會釋して斜に椅子の左側に退く。即ち離席の時も着席の時と同じく、總べて左方よりする。宴會等の場合には上席者の方より順次退席し、其の他の人は之に續いて徐々に退席する。併し公式に客を招待した場合に、食事が終つたならば、主人先づ立ち低頭の默禮をなし離席する。そこで來賓一同も其の意をうけて順次に離席して別席に入り

## 食卓作法

暫時休憩談笑を交へ、男子は別のテーブルで喫煙する。長くも二、三分位経過したら歸つて良いが、成るべく主賓の歸るまではまち合はす。主賓たる者は氣をきかせる事が必要である。歸る時は勿論主人に挨拶をして歸る。**【注意】** 客が退散する時主人は成るべく玄關まで送り出るのが鄭重とする。帽子、外套を客に渡すのは給仕人の仕事であるが、高位高官の人に對しては特に主人自ら取つて渡すと云ふ心遣ひが大切である。

## VIII 給仕の仕方

1 **給仕人一般の心得** 給仕人は男子であれば禮服に白の手袋を用ふ。女子の服裝の事はよく解らないが、兎に角手袋をはめればよい。この本式の方法よりも普通の方法がよい。日本服で給仕の時は羽織は用ひぬ方がよい袖は邪魔になるが仕方がない事である。さて食堂内の給仕人はテーブルから離れて入つて来る客を迎へる様な心持で、壁又は扉にそつて二、三人づつ立つて居て決して室の額とか飾物の前には立たぬ様にする。客の入つて来るのを待つ。最初の客が室に入れば案内する様なつもりで主席の客の椅子を引き入り易き様にする。年寄とか婦人若き娘の着飾つてゐる時はこの手傳ひをする。客が椅子に腰を下す時には椅子を後より押してあげる。かゝる所作をする時には、自分の身體を多少後に反身になつて居て自分の鼻息が客にかゝらぬ様に注意する事。腰をかける時手傳つて上げるとよい。即ち客の立つ時に後から引く事を手傳つた様に立つ時にも亦手傳つて上げれば仕易い。間には給仕人は客の間餘後に居り少しでも客が自分に目を向けた時には直ちにその後につきみ用事を聞く事。家庭的の時には主婦の様子をよく注意して居ることが必要である。ある家庭では給仕人と料理人と一つの場合あり、かゝる時は主婦はベルを押して給仕人を呼ぶこ

## 食卓作法

ともある。

2 **前菜の出し方** 此の様に着席すれば前菜を持つてゆく。前菜は一つの皿に入れてあつて、このフォーク、ナイフはあるとよいがない時はデザートナイフ、フォークをそれにかへるのである。大抵スプーンとフォーク又はスプーンのみで持ち廻るのである。オールドオーブルの入つてゐる皿を右の手にのせ左の手をそへ客の左の方より取り易き様にして出す。總て出す時は主人主婦の右は上席で左が次席である事を心得て居ればならぬ。客の多い時は給仕人の數も増すが六七人の客であれば一人の給仕人で充分である。しかし、これも給仕人の不慣れの時は一がいにかゝる言はれない。

全部の客に料理が廻つたならば最後に主婦、主人にかへる。其の後は後に下り、全體の客の殆んど四分の三以上食べ終つた頃引き始める。引く時は左の手で客の左からひく。今日右手で引く人があるが左手で引くのは昔からの禮儀である。然るに右手に引くことの流行するのは便宜上澤山持つ事が出来るからである。此の様に今日は左右どちらの手を使つてもいゝ様になつて居て何れが間違ひであるとは云へない。一様に引き取つて重ねてサイドテーブルに置くか又はパントリーに引くのである。

3 **スープの出し方** 次にスープ皿は左と右と兩手に持ち左の手を先づ客の左からおき次に右のを左の手に持ち直しておくが器のふち等を汚さぬ様注意せねばならぬ。スープは食器を出す所と言つた様に小さいスープ皿もあるからこの時は先に肉皿を置き、其の上にスープ皿を置く。客の左から置いて行く事は前に同じ。これが出来るとすぐにソーダ水又は酒を持ち廻る。(酒の部類参照) ソーダ水は右側にある水呑グラスにつぐ。この時初めてつぐがなくなつたらいつでもつぐ。次にスープ皿を引いて

### 食卓作法

若し小さい皿の時はそのまま下の出し皿は次に持つて行つたものに用ひる。

**4 魚の出し方** 魚は盛付けせられたまゝを、スプーンとフォークで魚が出る時に持つてゆくのを普通とする。時にはナイフとフォークを添へる事もあるが(勿論スプーンはテーブルスプーン、ナイフ、フォークは肉ナイフのことである)これをつけて持ち廻り、食べ終りの時、引き方は前述の如し。この時はナイフ、フォークがあるが音のたたない様にする事。この時白葡萄酒を持つて行く。

**5 主菜(オンツレー)の出し方** 魚に同じ。この酒は赤葡萄酒にする事、オンツレーを食べるためにナイフ、フォークを使ふ故、オンツレーの間にナイフ、フォークを持つてゆく。ナイフは右の手で客の右に、フォークは左手で左に置く。この次に野菜があれば野菜が出たり又ポンスやシヤベツトなどを出すのもここである。

**6 ロースの出し方** 種類によつて色々あるが魚に同じこの時ソースを持ち廻る。

**7 生菜** サラドを普通に持ち廻る。

**8 野菜** 野菜等はロースの前に出るのが普通であるがロースの後に挨拶があるので後の菓子の種類により、ロースの後に出す事も許されて居る。故にアイシングーやシヤベツト等の汁の凍らしたものを出す時にはオンツレーの後、野菜の後に出すが、野菜がローストの後に來る時にはオンツレーとローストの間に出る事になる。ローストを食べサラダをたべて居る時挨拶があつて、サラダの皿を引く。時には野菜の出る事があるが野菜が前にすすんであれば、ここで酒の飲物類をはじめ、テーブルの上の一切を引く。此の時アイスウオーターを其の儘と客が言へばそのままにしてよい。鹽、胡椒も一切引くのである。テーブルにパンの屑等あればブラツシュなどで取る

### 食卓作法

が餘り汚れて居なければそれはしない方がよろしい。

**9 食後の菓子** 次にデザートの皿を持つて來る。フルーツ皿と同様の皿である。そしてデザートを持ち廻つて取つて貰ひソースを持ち廻る。次に又その皿を引く。この時はウオーターグラスも引いてしまふ。この次に果物の皿、水少量入れたフィンガーボールを持ち廻る。

**10 果物の出し方** 果物を出す前に皿の上にフィンガーボール(水入れ)及びフィンガーボール敷きを出す故前に説明せし如き位置に置く。ナイフ、フォークはフィンガーボールの皿に添へて行くか、さもなければテーブルに供へる。但し圖解の如くテーブルの向側にナイフフォークが初めから用意されてあつたとしたならばそれによろしい。客の前が用意出來てある時に、給仕の方では果物を持ち廻り客に隨意に取らせる。果物は手で客に掴んで貰ふ。この時に只今では、コーヒーの時に添へて食べる小さい菓子も殆んど一緒にくる様な場合もある。給仕人は右手で果物を出し、左手で菓子を出すと云ふ簡略さ加減も度々ある。客の方では菓子も隨意に取つて果物皿に置く。さうして客は順序として果物からはじめる。その時にこちらの方では、コーヒーの用意をして給仕人が持つてゆく段取り、しかしさうでなくてすることもあつるから次に述べよう。

**11 コーヒーの出し方** 食後に出すコーヒーはブラツクコーヒーと言つて朝飯の時などより倍の濃さである。コーヒー皿の上にカップを持つ方を左に置きスプーンを手前に(スプーンの持つ方を右に)して置き客の右側から右の手で置く。又ミルクと砂糖をも持ち廻つて好みにより取る。ブラツクコーヒーにはミルクを入れない事を好む人がある。このコーヒーを出す前か後かに菓子を盛付けたものを客の左肩の方からすゝめる。客は好きなものを

## 食卓作法

取る。略式は前述の如し。

コーヒーを持つてゆく者とミルク、砂糖を持つてゆく者とはいつも一緒に廻る。(ブラックコーヒーの容器は割に小さいものである) コーヒーをすますと客は席を立つから主人及び主席の客は立つ。そしてすべて客は立つ。この時主客の椅子を後に引いて立ち易き様させる。そして主人は客を案内してゆき又後の客を迎へにゆく。給仕人は後片附をなす。

## Ⅹ 家庭的卓上作法 及び給仕の仕方

家庭では客をもてなす爲に主人主婦が、客人にテーブルで各種の料理を取つて上げて給仕人又はその家の主人がすゝめる。一々テーブルで主婦が分けて取つて上げるそれでテーブルの初めに色々テーブルに供へつけ、ナイフ、フォーク等も備へつけ普通にテーブルを整へて置く。ナイフ、フォークは前述の如くする。即ち肉ナイフ二、肉フォーク二、魚ナイフ、魚フォーク(これは略する事がある) スープスプーン等を置いて置く。水呑みグラスと酒のグラスとを出す。(時に酒はあつたり無かつたりである)

スープはスープ井に入れ、大きな匙をつけ主婦の手の足りる所に置く。スープ皿は主婦とスープ井の間に置く。主婦はスープ井の蓋をあけて俯向けにおき、附いてゐるスープ用の大匙で一皿々々スープをつけて一枚々々自分の左側にたつ給仕人に渡す。給仕人は一人々々に配る。(その配り方は前述に同じ) 給仕人がこれを済ますと主婦は最後のを自分でつけて頂く。給仕人はスープ井を持ち下り終つたらスープ皿を下げる。次に魚を持つて来れば先のスープ井の後に置いてゆき、主婦の前に肉皿を置

## 食卓作法

く。主婦が一人々々盛り附けて給仕人に渡す。すると上座の人から次第に配る。家庭的の特徴として若し客がすきであつたとすれば主婦はお代りをすゝめることもある。客がきらひなものは半分でいゝと云ふことも出来る。即ち盛り附けて来た皿に一切でも二切でも残つて居るといふことが家庭的のところなのである。この様にしてロース迄は同じ調子にする。ロースの時にはロースは主婦でなく主人が切ることになつて居る故、ロースは主人の前に持つて行つて庖丁してもらう。もし野菜の附合せがあれば附合せは主婦にあるので主人にロースをつけて貰ひ、主婦に附合せ物をつけて貰つて差出す事になつて居る。

サラダは持ち廻るか又主婦につけて貰つてよるしい。肉の端でサラダを用ひず野菜等を用ひる時には持ち廻つてよいのである。家庭の献立の時にはサラダをサイドデザートにつけて給仕人が一人々々に配る。

酒類を出す時には前述の順序でよるし。家庭の時は大方一種位なり。最後にデザートの皿を給仕人は主婦の前にもつて来て主婦がわけ給仕人が出す。

又ブラックコーヒーを主婦がテーブルで注ぐ。主婦がコーヒー入れから注ぎ給仕人が各個人々々に出す。(朝飯の時も主婦がこの様にして給仕人が出す)

すめば客も主人、主婦もたつ。他の席にゆくか又客によつてはその室でストーブの側の方によるかして、話をしたり煙草を喫んだりする。

これは家庭的に非常に愉快である。多少心安い間柄では好みを言つて自由に選んだり又斷つてもよるしい。なほもつと略するのは澤山のナイフ、フォークを使はず略してフォークレスを用ひ、一組のフォーク、ナイフを用ひてサラダまですませ最後のデザートとなつて違つたのを用ひる。

昭和四年二月十五日印刷

昭和四年二月廿日發行

改增版

料理研究 西洋料理一般

著作權所有

定價金參圓

著作兼 大岡 蔦 枝  
發行者

京京市小石川區高田豐川町  
日本女子大學校內

印刷者 渡邊 一郎

東京市小石川區西古川町二十五番地

印刷所 中外印刷株式會社

東京市小石川區西古川町二十五番地

發賣元

合資社 大 燈 閣

東京市神田區今川小路一ノ一  
振替東京三三六一八番  
電話九段二九一七番  
三一七番



終