

曹達の泡立

- 第一法 二升五合の糖蜜の中に八匁のアラビヤガムを溶かしたるものを加ふべし。
- 第二法 二つの玉子の白味を能く泡立て、之れに二升五合の糖蜜を加へ、充分攪拌すれば能き泡を生ず
- 第三法 半枚のゼラチンを二升五合の蜜の中に加へて攪拌すべし。
- 第四法 二升五合の熱湯の中に、四十五匁の石鹼を溶かしたるものを澆し、冷めたる二升五合の蜜の中に此泡を加ふべし。

芯用細切果實

- 第一法 苺を清潔に洗ひて之れを二つに切り、適度の蜜を加へて、適當なる色を附す。
- 第二法 バイナップルの皮を剥ぎ、目を切り出して細かく切り、適度の蜜を加ふ。
- 第三法 桃の皮を剥きて核を去り、適度の蜜を加ふべし。
- 第四法 パナナの皮を剥きて薄き片に切り、適當の蜜を加ふべし。
- 第五法 無花果を篩の中に入れ、蒸氣にて蒸し、柔かくなしたる時、之れを小さき片に切り、適

度の蜜を加ふべし。

第六法 干葡萄を細かく切り、適當なる蜜をかくるなり。

第七法 橙の皮を剥きて細かく切り、適當なる蜜を加へ、之れに二箇分のレモン汁を搾り入れて攪拌すべし。

第八法 櫻の實の核を去り、粉砂糖を以て之を蔽ひ二十分間經たる後、適當なる蜜を加ふべし。

第九法 柔かき無花果を小さく切り、蒸氣にて柔かくなし、之れに適度の蜜を加ふ。

第十法 總ての果實を細かく切り、適當なる蜜を之れに加ふ。

バナ、サンデー

アイスクリームの皿の上に、細かく刻みたるバナ、を振りかけ、其の上に蜜を注ぐ、總てのサンデーは、其の製法殆んど之れと同一なり。

ホツトエグナグ

原料	粉砂糖	一匙	黄	味	一少	個
	フランデー	一匙	牛	乳	少	量

方 法
 ラ ム 一 匙 肉 蔻 豆 少 量
 粉砂糖、火酒、ラム、黄味を加へて能く振動し、之れに熱き牛乳を加へ、其頂上にニクヅリを落すべし。

ストローベリサベツト

原 料

莓 一 斤 半 葡 萄 汁 半 斤
 蜜 四 合 レ モ ン 汁 二 個
 シヤンペン酒 半 瓶

方 法
 莓を碎きて篩にて漉し、別に葡萄酒に蜜を加へ更にレモン汁を加へたるものを加へて再び漉し、糖量計の十八度迄煮たる後凍らすなり。其の殆んど凍る前にシヤンペン酒を混せて皿に盛り、若しサベツトの色悪しき時は、之れに僅かの洋紅を加ふべし。シヤンペンの代用として、強き葡萄酒を用ふるも差支なし。

レモンオーターアイス

原 料

砂 糖 二 斤 十 個
 レ モ ン 皮 一 個 六 合
 王 子 一 個 六 合

方 法
 水を盆に入れて火に掛け、之れに二斤の砂糖とレモンの皮とを加へ、冷めたる後レモン汁を加へ凍らす。其の間に一箇の玉子を加ふべし。

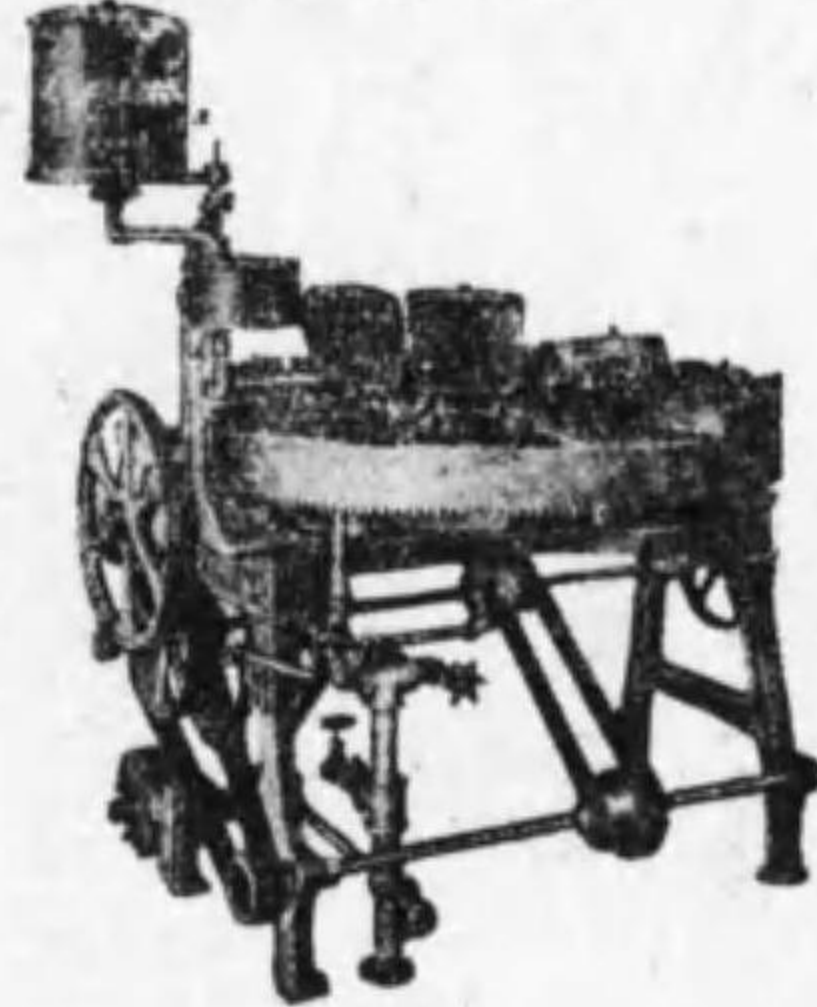
バイナツプルオーターアイス

原 料

バイナツプルの汁 九 合 砂 糖 百八十匁
 レ モ ン 汁 六 個 水 一升二合

方 法
 先づ砂糖と水を以て蜜を作り、之れにバイナツプルの汁とレモンの汁とを加へて冷却したる後に凍らすなり。但し之れに

ブツコムーリクスイア (機 燒 焙)



黄色二三滴を加ふべし。

ストロベリーアイスクリーム

原料	牛乳	一升八合	苺	汁	六合
砂糖	糖	三百匁			

方法

先づ牛乳と半分の砂糖とを煮て之れを氷器に入れて鹽と氷とを詰め、ストロベリーの中に残の砂糖を入れて溶かし、碎きたる後之れを濾過して氷の上に冷し、前以て冷せる牛乳をストロベリーの中に入れ、尙ほ之れに僅かの洋紅を加へて充分に攪拌し、然る後、普通のアイスクリームの如く操作す。

オーターアイスに就ての注意

果物をオーターアイスの組成物となす時には酸味を加ふる事を忘るべからず、酸味は夏季清涼水として渴を醫する爲め何人も好む所にして、酸味はレモン汁を使用すれば良好なる結果を得べし、其の加入すべき量は、之れを味ひたる時に美味を感じる程度をよしとす、而して又た酸味は衛生上最も缺くべからざるものなり。組成物を凍らす前には糖量計を以て其度合を測ること必要なり、オ

ーターアイスを製する時には、砂糖或は蜜を以て果物を甘くし、漸次に氷を以て薄めざるべからず併し水を以て薄くするよりは、果汁を以てするを最も適當なりとす。

フレンチバナラクリーム

原料	牛乳	一升四合	玉子	十二個
砂糖	糖	百八十匁	バナラ香料	適量

方法

クリームと黄味とを攪拌し、之れに砂糖を加へて再び混合し、出來得るだけ堅く白味を泡立て、之を前のものに合し、尙ほ之にバナラの味を附け、火に掛けて表皮の生ずる迄攪拌しつゝ煮、釜を下して之を大なる用器に漉し、布を以て覆ひ置きて之を氷筒に入れ、其の周圍に氷と鹽とを詰めて其の全く固まるまで放置し、殆んど凍りたる時、氷筒を取出して桶の中なる水を取り去り、再び氷を以て其の周圍を充たし、充分に凍らすべし。

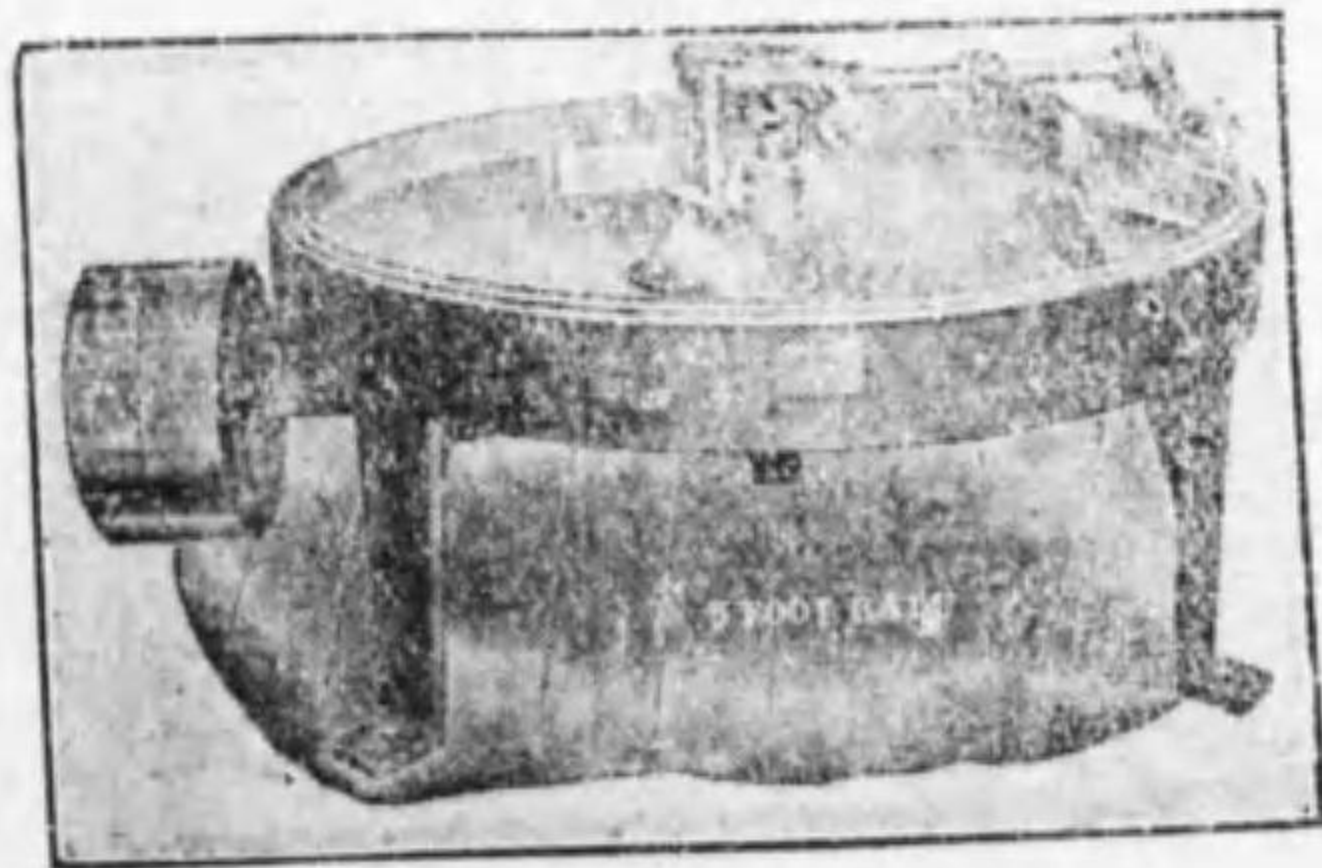
堅きアイスクリームの芯

原料	砂糖	卅六斤	水	適量
----	----	-----	---	----

醋酸 二匙
グリセリン 九十匁

方法

砂糖を銅鍋に入れて、之れに適度の水を加へ、火に掛けて砂糖の溶解する迄攪拌し、釜の縁を洗ひ落して二匙の醋酸を加へ、二百四十五度まで煮たる後、之れを濕りたる石版の上に注ぎ、蜜の泡の止みし時に其の上に少しの水をかけて冷却し、冷めたる時、其の上に白味の泡立てたるものを注ぎ、其の間種を充分に攪拌し、尙之に九十匁のグリセリンを加へて攪拌したる後、布を以て之を掩ひ、暫くして、之れはアイスクリームの罐に入れ、仕込の全く冷ね固まるまで其の周圍に碎きたる氷を入れて充分氷結せしむ。



アイスクリン冷却器

各種のシラツプ

チヨコレートシラツプ 濕らざる釜の中に七百匁の砂糖を入れ、之れに六十匁のココアを加へて能く擦り混ぜ、然る後一升八合の水を加へて温め、十五匁のパニラにて味を附くべし。

珈琲シラツプ 六十匁の珈琲に一升二合の水を加へて煮、二十分を経たる後布にて濾し、別に一貫四百匁の砂糖に一升二合の水を加へ、溶くるまで攪拌し、之れに七匁五分のラム及び前の珈琲を加ふべし。

オレンジシラツプ 六個のオレンジの皮を擦り卸し、之れに百二十匁の砂糖を加へてよく摺り混ぜて、更に六個のオレンジの汁を搾り込み、尙ほ七匁五分の酒石酸を水にて溶かしたるものを加へ二升五合の糖蜜を加ふるなり。

オレンジエキス 二升五合の蜜二十二匁の橙の汁、四匁の酒石酸の溶液なり。

苺エキス 二升五合の蜜、七十五匁の苺の搾汁、七匁の苺香料の溶液なり。

杏のシラツプ 一合五匁の杏汁、四匁の酒石酸の溶液なり。

レモンシラツプ 二升五合の蜜、四匁のレモン汁、四匁の酒石酸の溶液なり。

ネクターシラツプ 六合の苺汁、三十匁のポトワイン、一匙の燒砂糖、二升五分の蜜にて作る

パイナップルシラツプ 二升五合の蜜に三合のパイナップルの搾汁を以て造る。

ジンジャーシラツプ 二升五合の蜜に、二十二匁の生姜汁を以て造る。

カレンツシラツプ 二升五合の蜜、三合の葡萄汁、二匁の酒石酸の溶液なり。

チエリーシラツプ 二升五合の蜜に七匁五分の酒石酸、若きアマンド汁十滴の溶液なり。

清涼飲料類

三四〇

デ
ラ
イ
ト

原
料

糖 子 一 匙

珈 琲 蜜 水(削りたるもの)

十二 分 干

方
法

砂糖、玉子、コーヒー蜜、削りたる氷を振動機に入れて充分振動し、然る後之れを洋盃に盛る。

ジ
ヤ
ス
ト
イ
ツ
ト

原
料

子 玉 一 個

牛 乳 水(削りたるもの)

七 分 五 分 干

方
法

充分振動して清潔なる洋盃に盛るなり。

エ
グ
チ
ヨ
コ
レ
ー
ト

原
料

子 玉 十二 個

水(碎きたるもの) 重 曹

若 若 干 干

方
法

蜜と玉子と碎きたる氷に少量の炭酸曹達を注ぎ、振動したる後洋盃に盛るべし。

シ
ル
バ
ー
ト
フ
イ
ツ
グ

原
料

白 味 蜜 一 個

削りたる氷 牛 乳

若 若 干 干

方
法

前に同じ。

コ
、
ア
シ
エ
ー
キ

原
料

子 玉 一 個

曹 チョコレート蜜 達

若 七 干 分

方
法

三四一

玉子、蜜、氷を共に振動して毛篩にて濾し、曹達を加へて一の洋杯より他の洋杯に移して盛るべし

三四二

ホットチョコレート

原料

チョコレートペースト 一匙
 ウィップクリーム 一匙

牛乳或は湯

若干

方法

杯の中にチョコレートペーストを加へ、之に熱したる牛乳若しくは湯を注ぎ、ウィップクリームを加へて用ふるなり。

ジャバアイス

原料

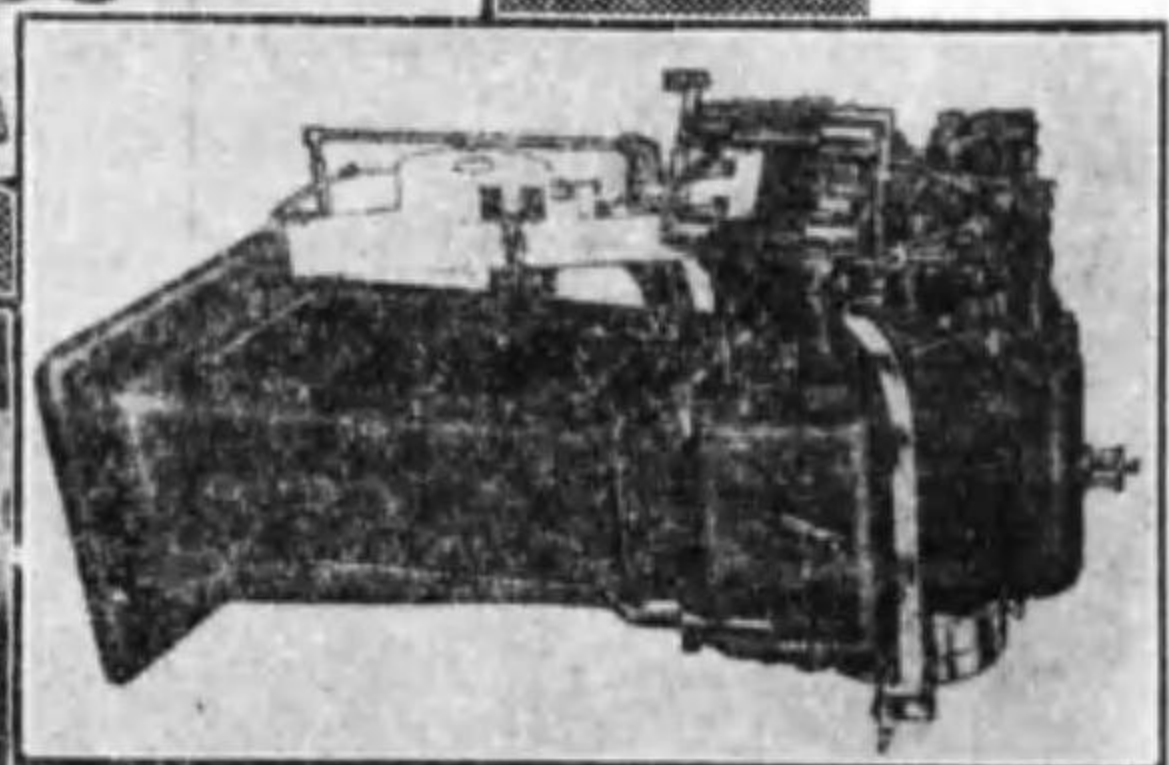
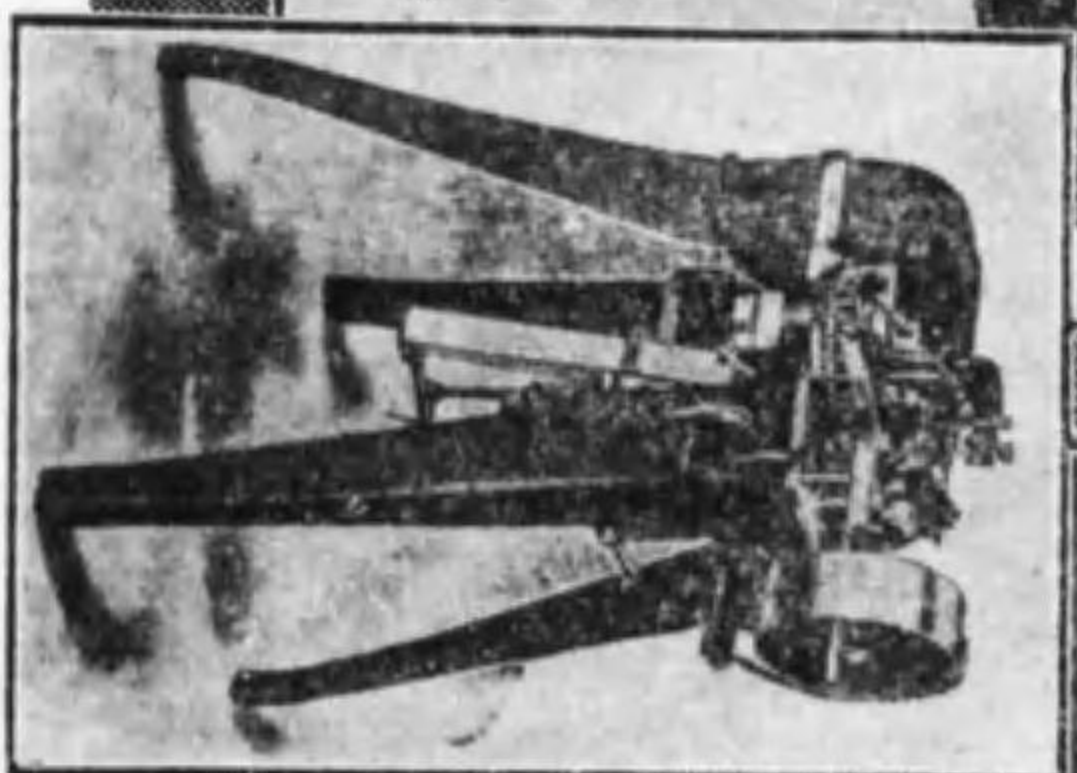
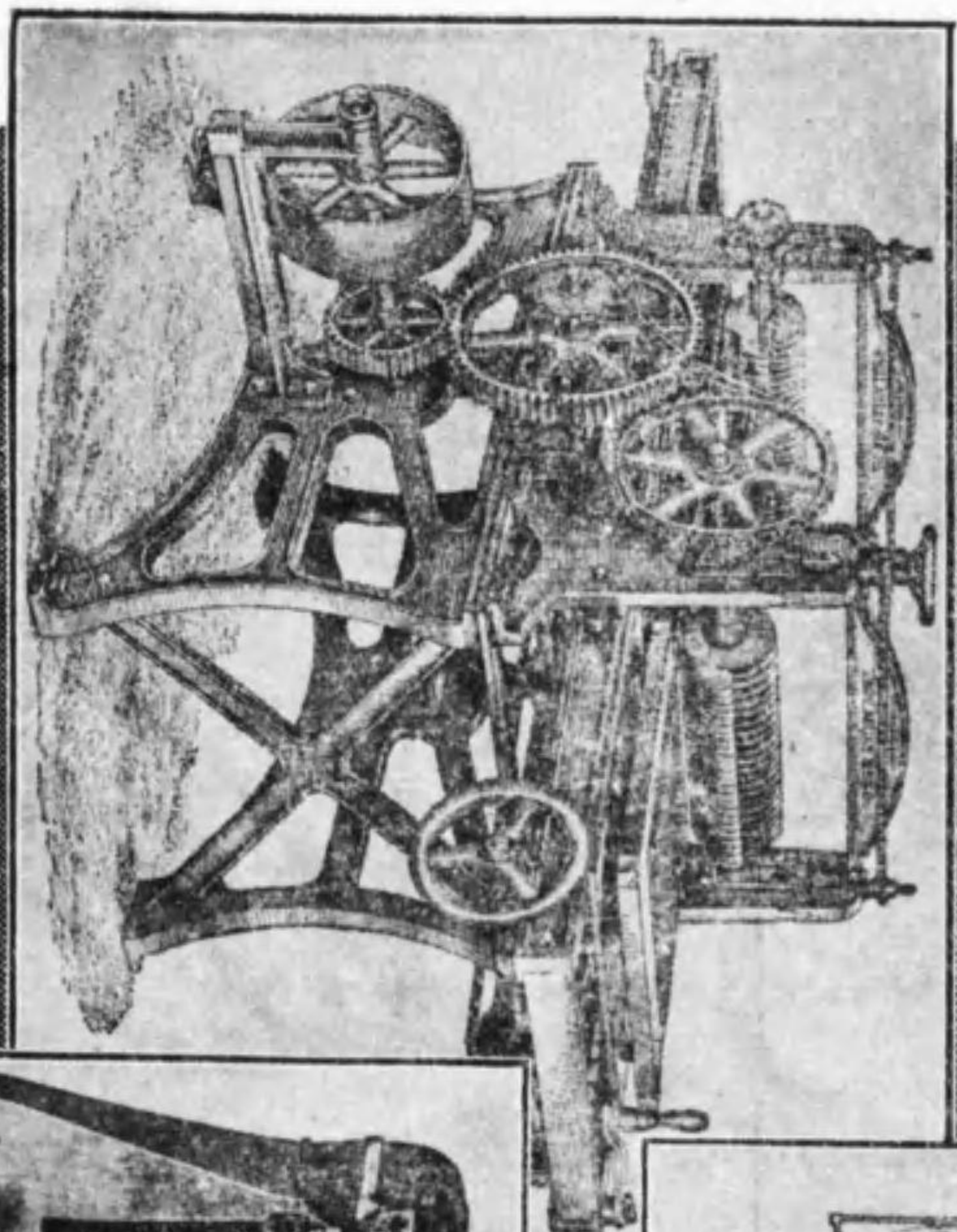
牛乳 二升五合
 コーヒー 一升二合
 砂糖 三百六十匁

黄味
 バニラエキス

三十六個
 三十匁

方法

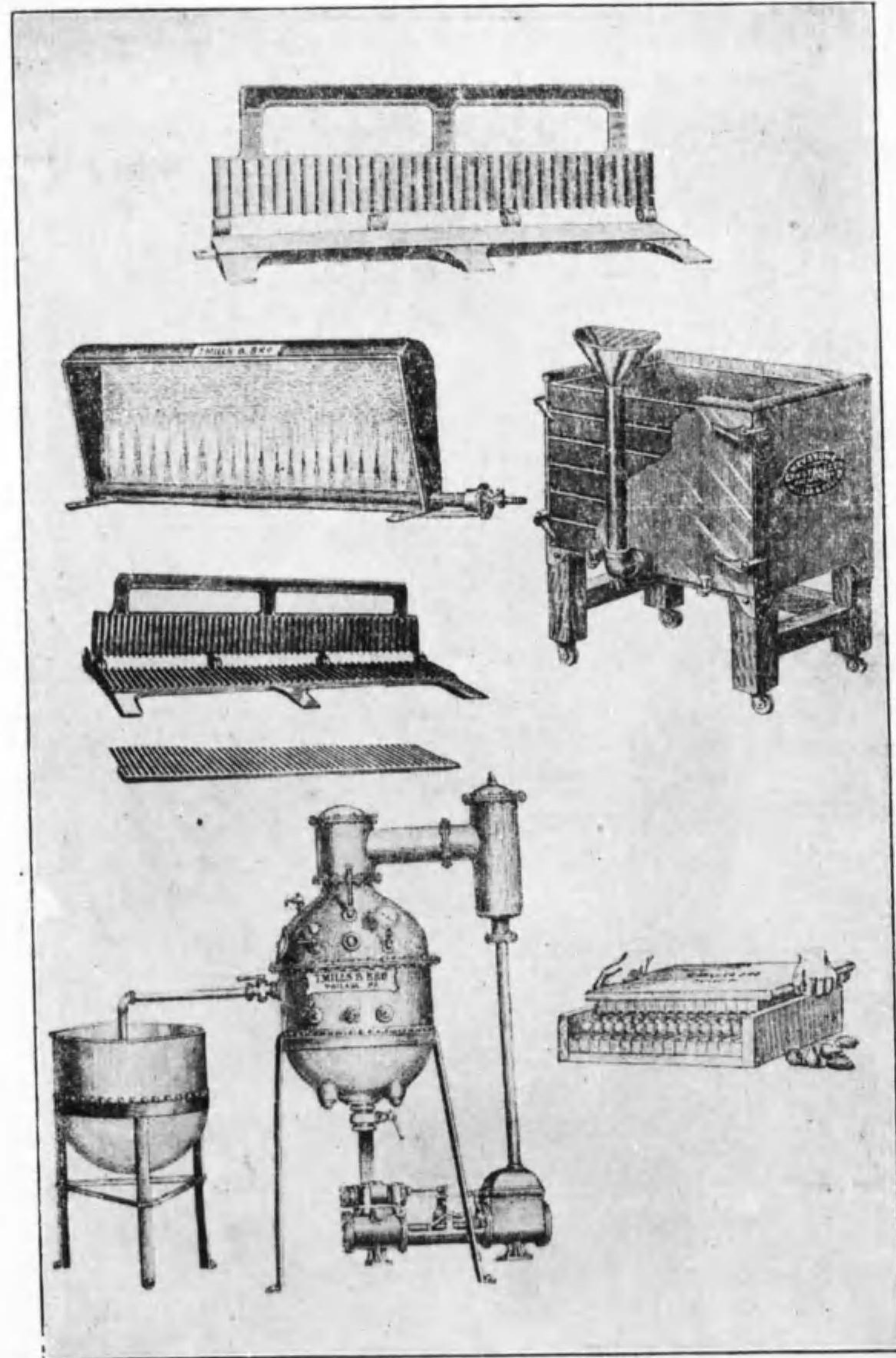
牛乳、黄味、強きコーヒーを爐上にかけて温まるまで攪拌して釜を下し、バニラエキスと粉砂糖と



機断切ルメラヤキ

機製包ルメラヤキ

況現ノ製包ニ並断切ルメラヤキ



ンブーオールブーテ (機断切) - タツカ
 (釜空眞) ンパムユキバ
 ンタツカ - テンヤキ
 機品結ンボンホ
 - タツカトツコルブツア

を加へてよく混和し、然る後之れを罐に入れて氷を詰め、數時間放置して翌日使用すべし。

レモナーデー

原料
 粉砂糖 二匙
 削りたる氷 半杯
 レモン汁 一個
 方法
 右の原料を杯に充たし、充分振動し、麥稈を添へて出すべし。

補遺

キヤラメル製造の要點

現今我が國洋菓子界の流行兒たるミルクキヤラメルの製造に方りて注意を要すべき點は固より二三にして止らずと雖も、姑く繁を厭ひて要點中の要點とも稱すべきものを示せば、

- 第一、弱き火を以て原料を煮ること
- 第二、煮る間必らず之れを攪拌することを忘れざること

第三、石版の上に注ぐに先ち、適度に煮られたるや否やを必ず試すことの三點なりとす。

チープ、ミルクキヤラメル (値安品)

原料	砂糖	三貫匁	餡	二貫八百匁
	牛乳	三升	或はコンデンスミルク	八合
製法	米利堅粉	五百五十匁	洋臘	百五十匁

砂糖、餡其他の原料を釜に入れて二百四十度乃至二百四十五度迄煮、之れを濕したる石盤の上に流し、充分冷むる迄放置し、然る後之れを煉りて其の上を押へ、キヤラメルカッターにて切る。

アンラツブドキヤラメル

一貫二百匁の砂糖を釜に入れ、之れに七百二十匁の餡と少量の水を加へ、釜を火に掛け、此等が溶解する迄煮、此間絶えず攪拌しつゝ二升四合の牛乳を徐々に加へ、然る後尙之れに七十五匁の洋臘を加へて二百四十五度まで煮、バニラ或はチョコレート其他の味を付け、塗油せる石版の周圍を方形五分の角鐵を以て圍みたる中に流し、冷したる後小さき角形に切るなり。

引菓子四種

難波津(春)

掉物夜の梅、おぼろ饅頭、こなし製の舟、容器は葦にて造る
以上は春季の引菓子にして、作意は古歌に心ある人に見せばや津の國の

難波あたりの春の夕暮
とあるを本歌とし、さて謡曲葦刈にも此の本歌より語を引き、おぼろ船こがれくるなとあれば、難波の梅を夜の梅にて利かし、臘月と葦分け小舟とを配したり、容器の葦も亦難波津の縁に因る。

涼風(夏)

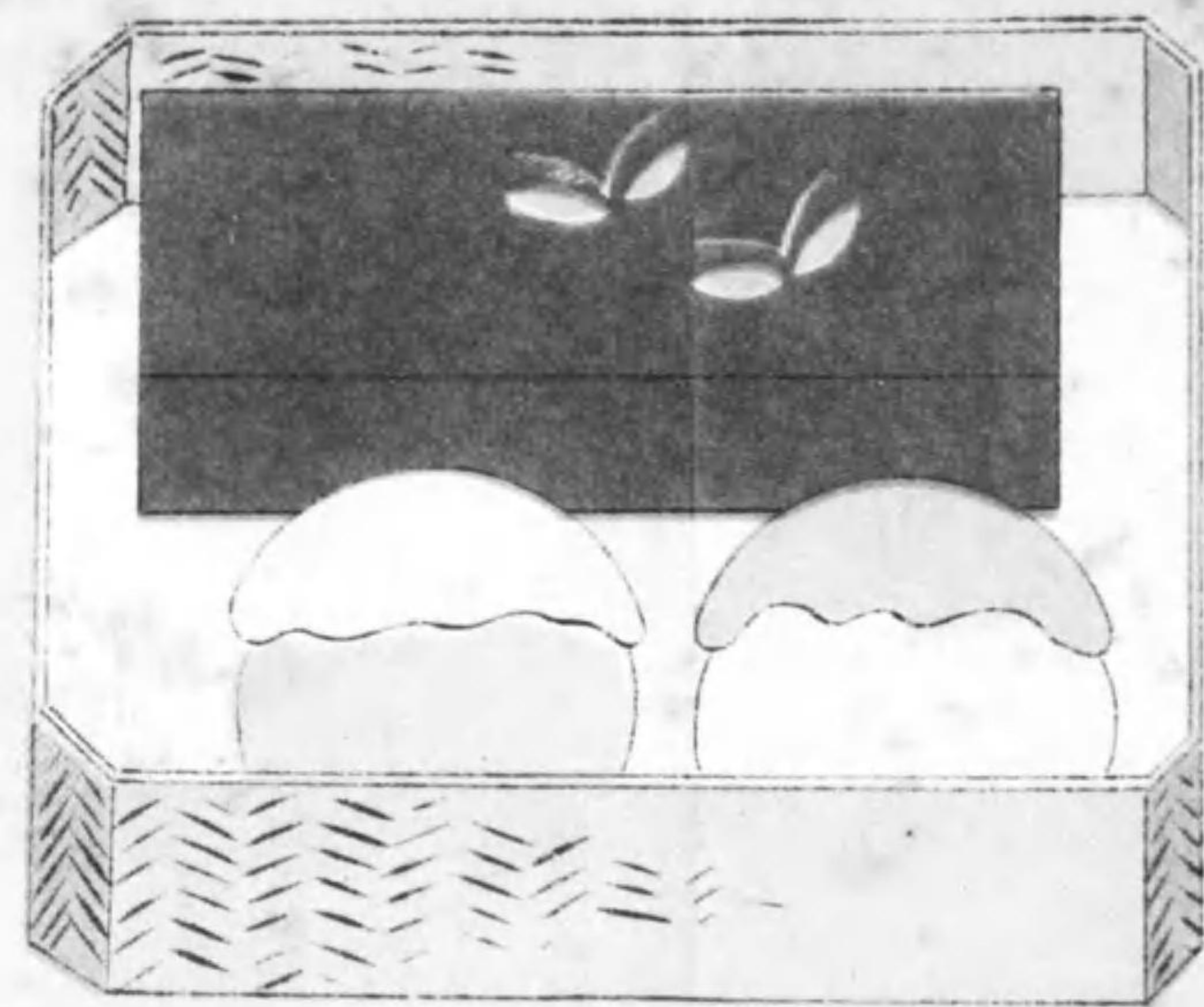
掉物青羊羹瓢形の切出し、こすし(す)朝顔
二輪を配ふ、容器は井筒の意
朝顔に釣瓶とられて貫ひ水の古句あり、更に秋にいろ／＼のふくべ哉の古句あり、是れに因みて、朝夕の涼趣を作意とせり。

氷るふすま(冬)

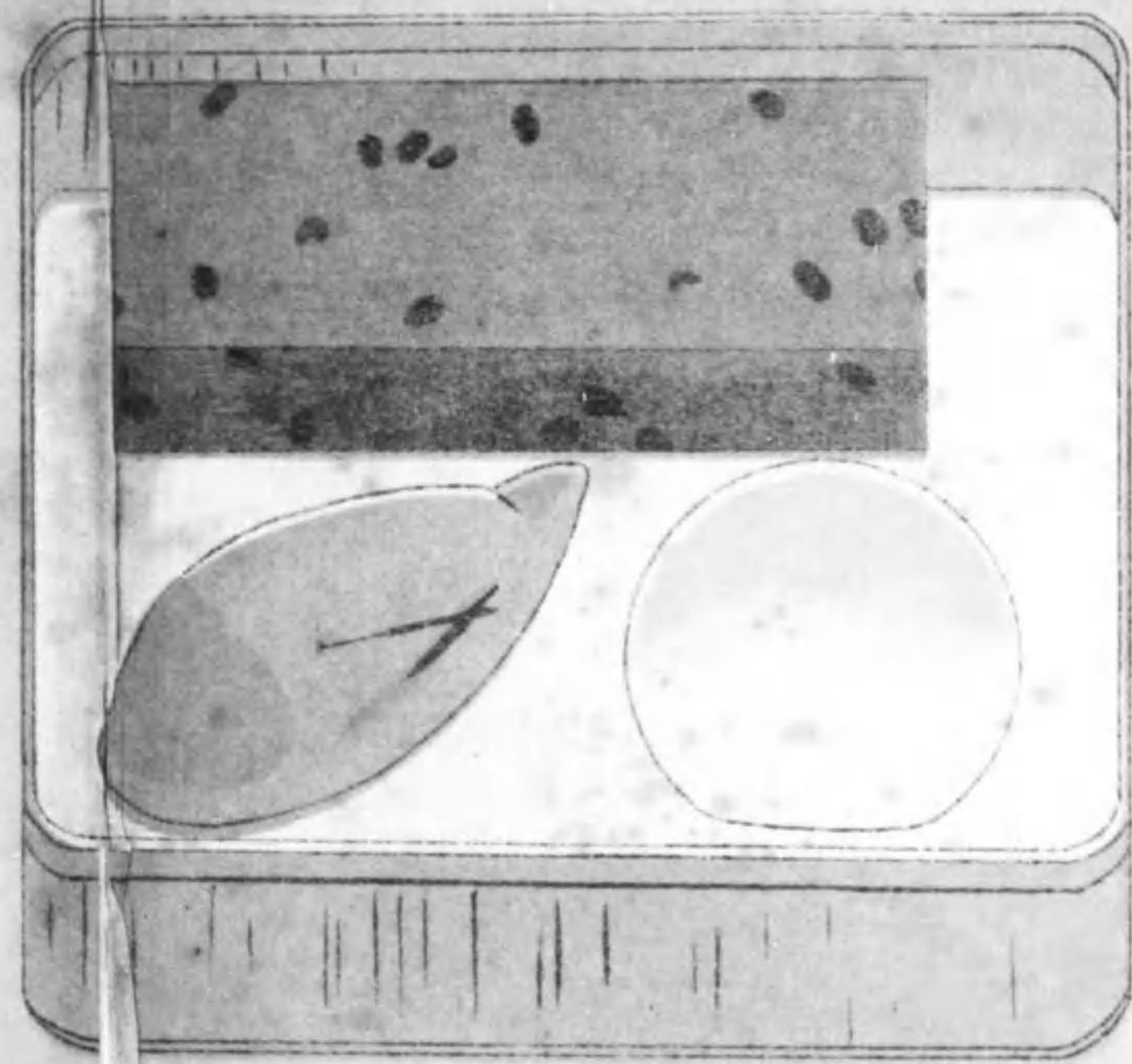
掉物みぞれ 蕤二段物、鴛鴦を配し、臺は島
臺形を用ふ
作意は、掉物は池邊の水を利かし、さて鴛鴦は
島岐に在り、慶事用にも之れを應用して、亦佳
なるが如し。

東 籬(秋)

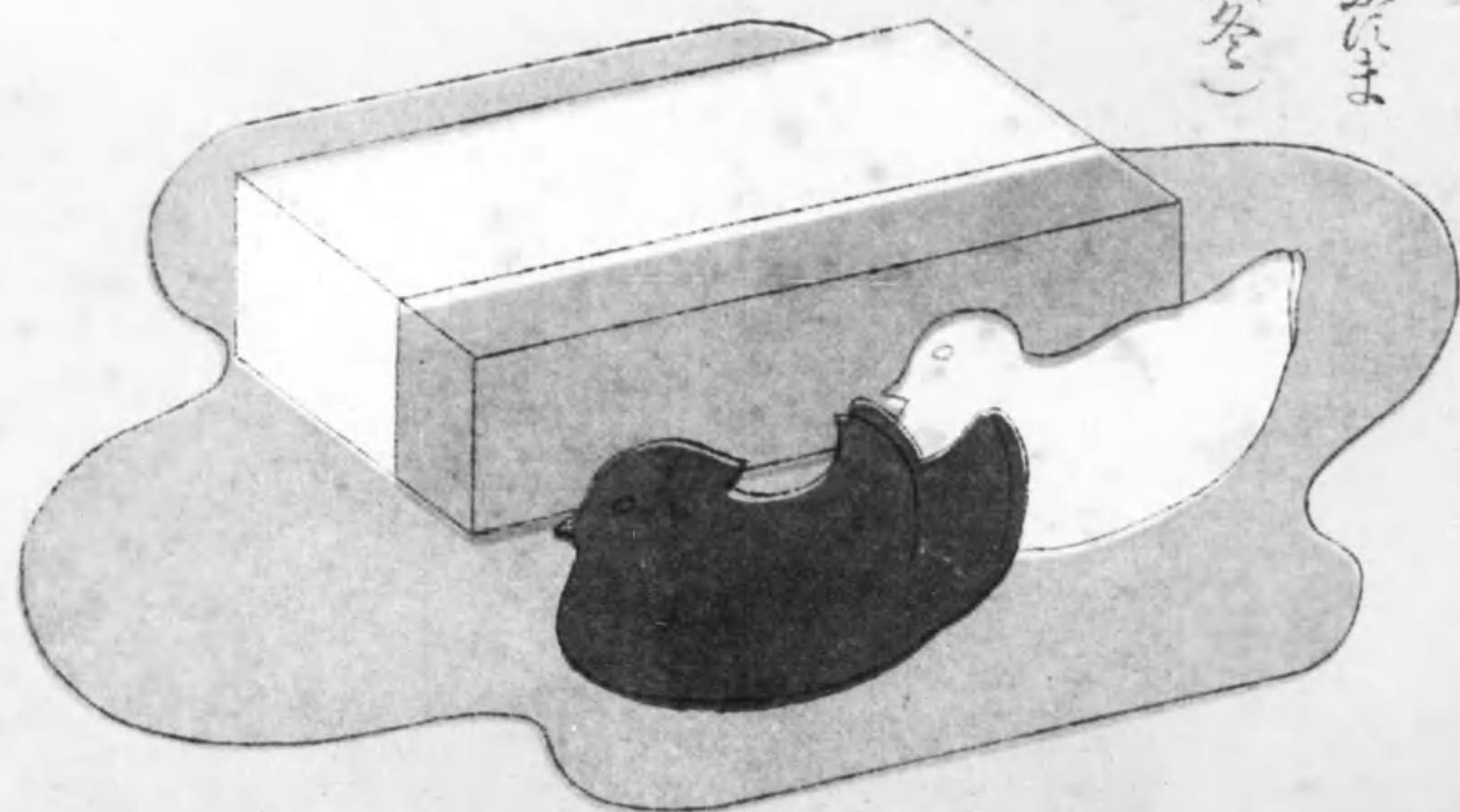
掉物胡蝶の切出し、被せ綿黄と白二種を配
す、容器は籬の意
菊花、胡蝶、東籬等の意にして、被せ綿は、
古來著聞せる菓子にして薯蕷饅頭の上に同じ
く薯蕷を以て黄、赤、白等の蓋ひを爲る、是
れ菊の被せ綿に象とれる、最も優美高尚なる
菓子なり。



东山離 (秋)

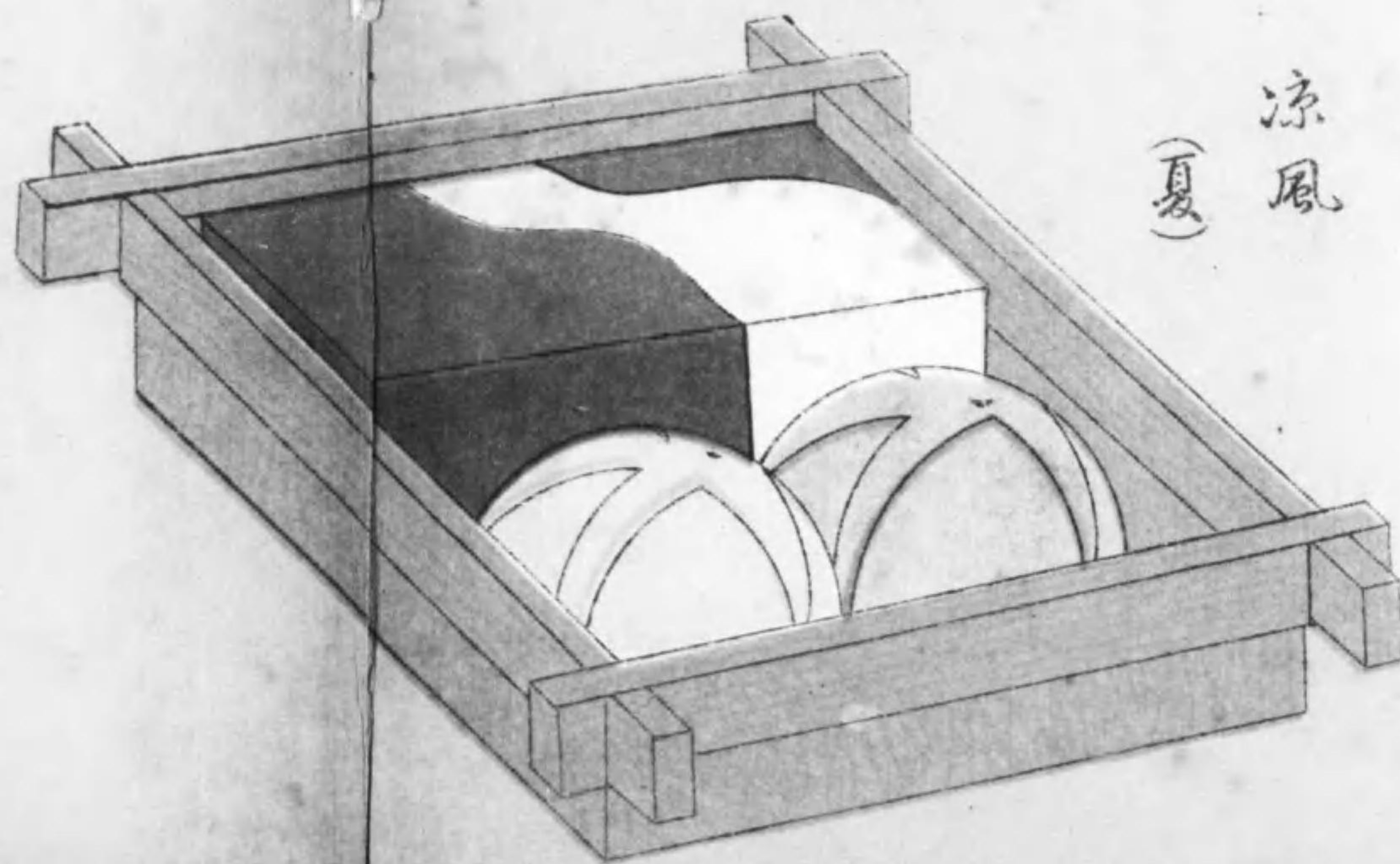


雞波津 (春)

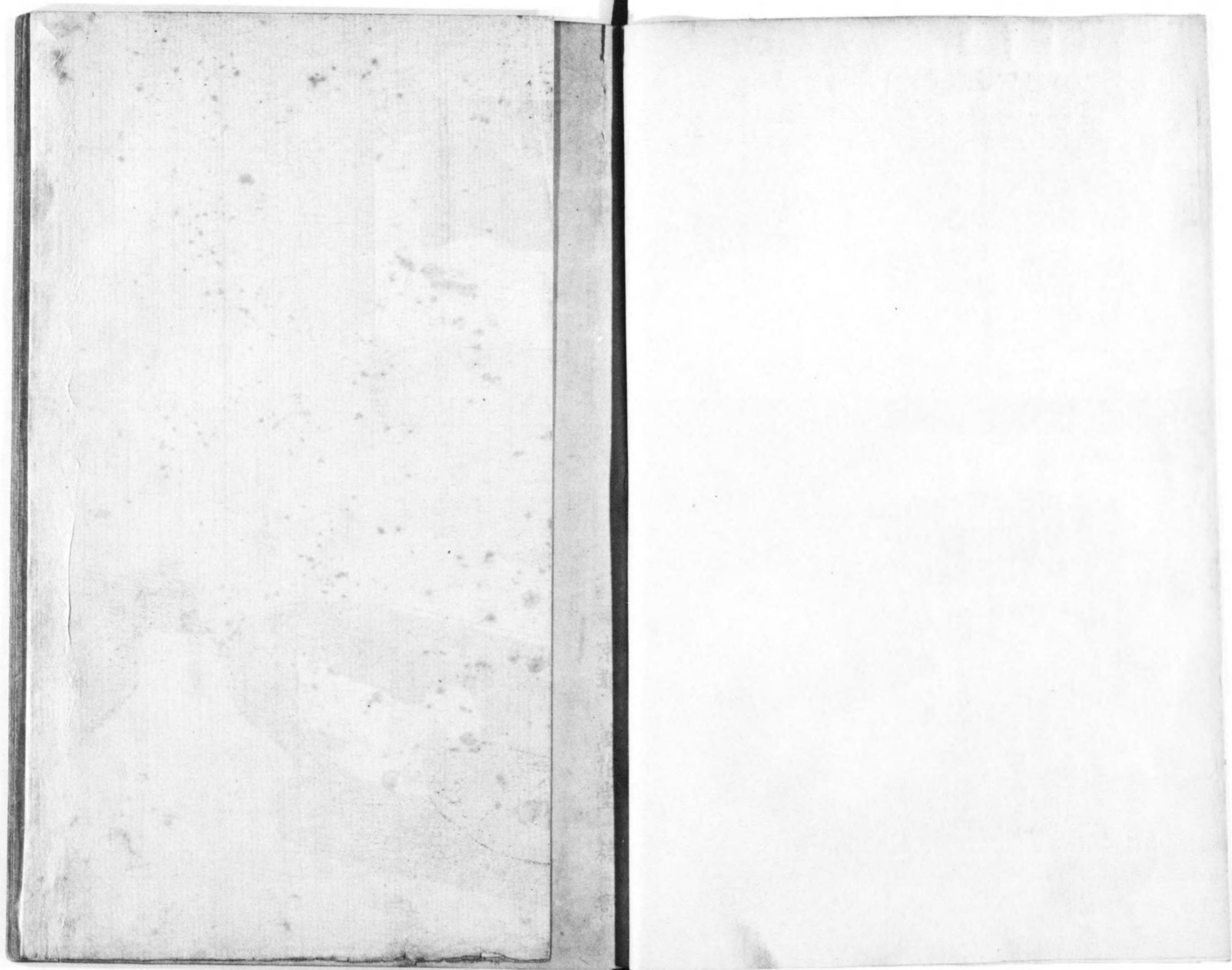


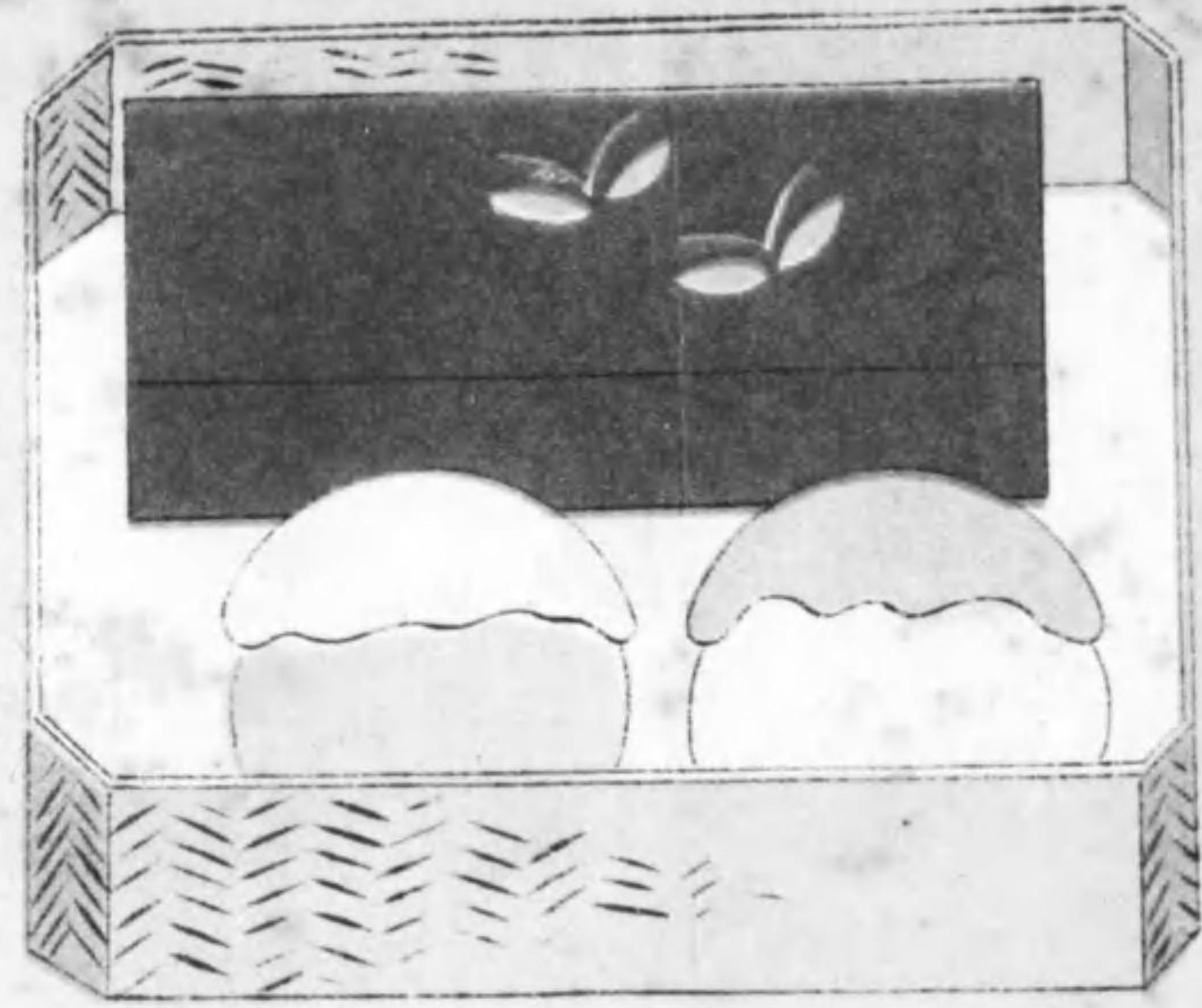
(冬)

氷子山

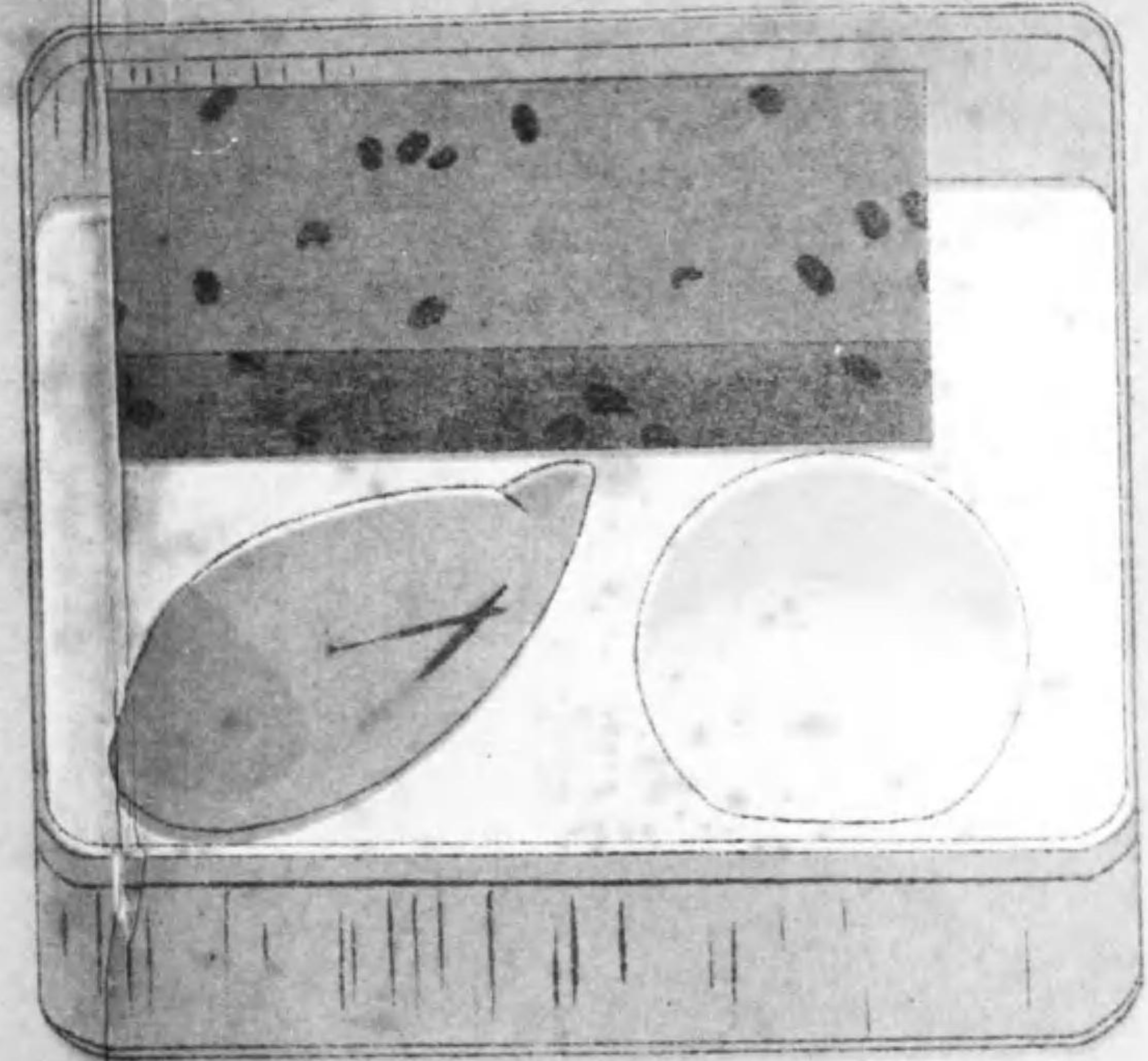


(夏) 涼風

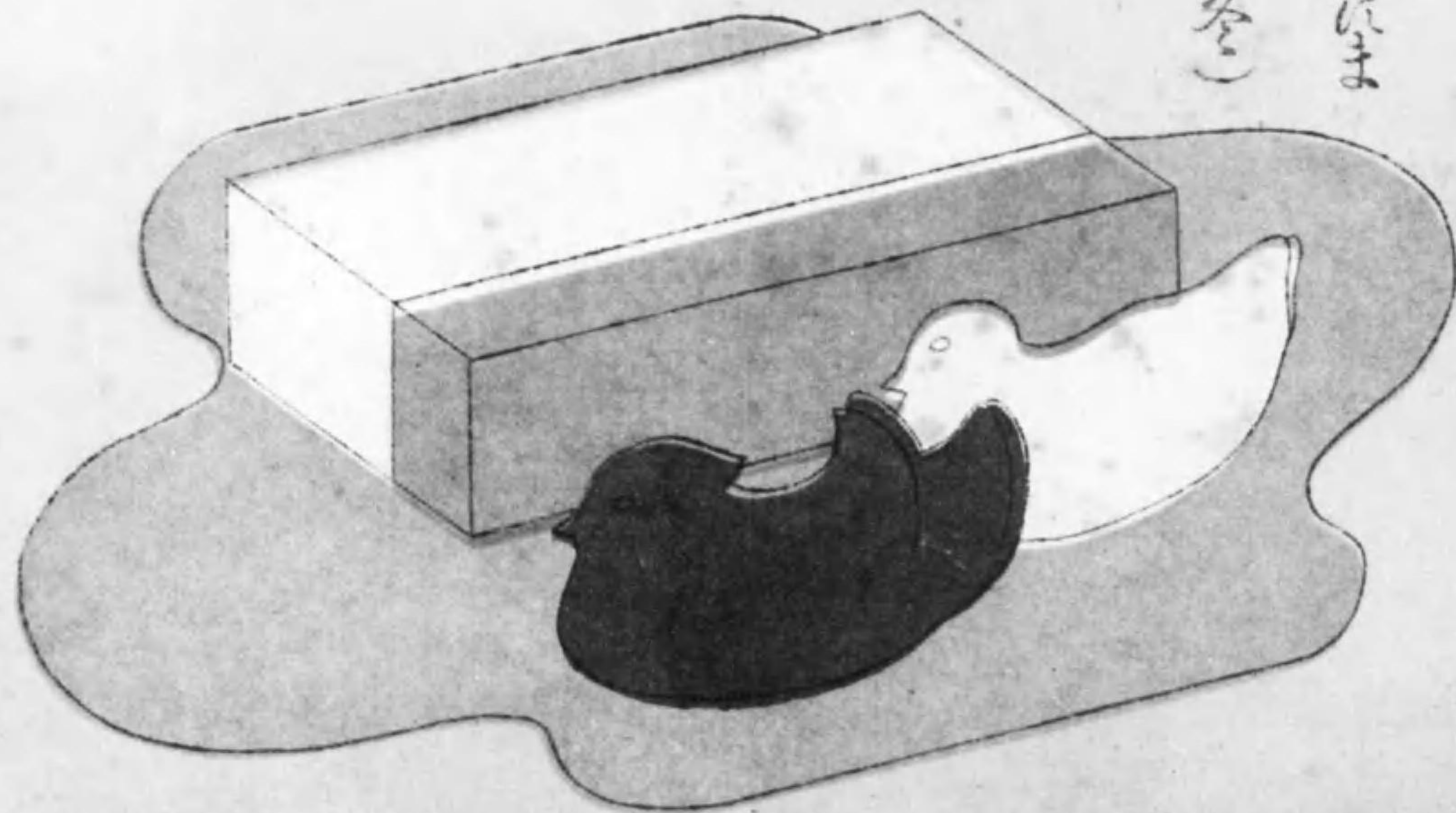




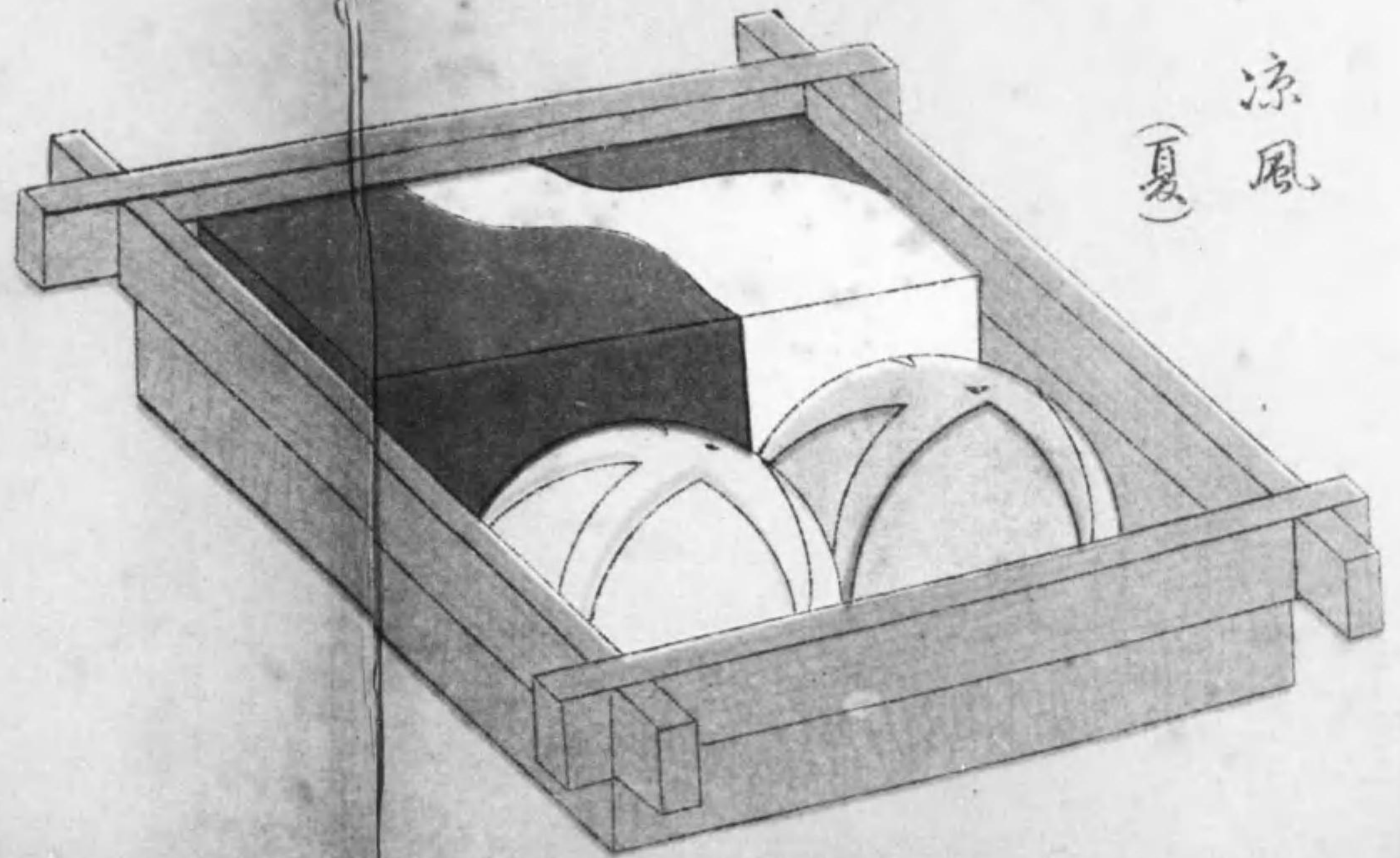
东山齋 (秋)



雜波津 (春)



氷子かひま (冬)



涼風 (夏)

砂糖、飴、洋蠟及び牛乳の二分の一を銅釜に入れて火に掛け、堅き球になる迄煮、石版の上に流し、バニラの味を附け、能く混ぜ合したる後厚さ四分計りの鐵棒を圍ひたる中に流し、充分平たくなして約二時間の後之れを小刀或はキヤラメルカッターにて切り之れを蠟紙にて包装す、包装はラツピングマシン（包装機）を用ひ或は手にて包む。

キヤラメルの種類及配合

キヤラメルには、第二百八十七頁に示したるオペラキヤラメルの外、シロキヤラメル、スタンダードキヤラメル、バニラキヤラメル、チョコレートキヤラメル、コーヒキヤラメル、マシマローキヤラメル等其種類少なからざれども、其製法、配合共に殆んど同一なり。又彼の蜂蜜キヤラメルと稱するは即ち左の配合に依るものなり

牛	蜂	砂	糖	四	洋	飴	一
乳	蜜	糖	二	蠟	廿	二	磅
一	升	磅	磅	磅	磅	磅	磅

第三編 日本菓子部

第一餅類

赤飯

原料	糯米	米	一升	生金時	一合
方法					

糯米を充分に洗ひ、之れに金時小豆の煮汁と水とを加へて半日許り放置し、米に小豆色の着きたる後、箆に上げて豫め煮置きたる小豆を混ぜ、之れを蒸籠に移し沸騰せる釜の上に乗せて蓋を爲し、充分湯氣を通し、米が軟かくふけたる時に蒸籠を下し、三四杓手杓にて水を掛け、其水の充分に滴りたる後再び釜に掛け、柔かに蒸されたる時蒸籠を下し、濕したる器に移し用ふ。

白蒸し飯

原料 米 一升六合 生黒大豆 一合三勺

方法 糯米を充分に洗ひて箆に上げ、之れに黒大豆の煮たるものを混ぜ、前と同様に蒸し、出来上りたる時、湿したる器に移して用ふ。

鳥の子餅

原料としては糯米を要するのみにして、先づ糯米を充分に研ぎ揚げて箆に移し、半日程放置して水気を去り、後之れを濡れ布を敷ける蒸籠の内に入れ、釜の上に乗せて充分に蒸し、米粒が揉み潰れる程度に柔かくなるを度として之れを臼に移し、充分に搗き上げて之れをとり粉を撒布せる板の上に取り出し玉子形に圓めるなり。

ひし餅

其名の示すが如く菱形に作り、主として三月の節句、正月等に用ふるものにて、其製法は前の如く

柔らかく搗きて板の上に伸し、或は型に詰めて形を整へ、冷ましたる後三枚又は五枚に重ねつけて庖丁を濡めし形を當て、切る。尚ほ之を蓬、紅等にて色を附すれば一層妙なり。

豆餅

大豆又は黒豆を水に浸し置き、糯米を蒸す時米に混ぜ入れて之れを蒸かし、臼に入れて搗き上ぐるものなり。

砂糖餅

前法の如く柔らかく搗きて、赤砂糖を少し宛加へ、能く揉み混ぜたる後再び搗き抜き、次にとり粉を振りたる箱の内に詰め入れて其儘固め、後取り出して所望の大きさに切る。

海苔餅

餅を柔らかく搗き上げ、最後に水に浸し置きたる海苔を搾り出して細かくなせるものを加へ、能く揉み混ぜて後、尚ほ一回搗き混ぜて取り出し、とり粉を撒布せる板の上に展し、固まりたる後所望の大きさに切る。

胡麻餅

餅を搗上げて之れに胡麻種子を入れ混ぜ、更に一回搗き混ぜたる後之れを取出して伸し固め、好みの形に切る。

なまこ餅

餅を搗き上げてとり粉を撒布せる板の上に取り、之れを細長き棒形に伸して太き割竹の中に入れなまこ形に作るなり。

御供餅

上等の糯米を前同様に蒸かして之れを搗き揚げて圓め固めるものにして、小さきものを作るには充分に搗き揚げ、大きくなるに従ひて堅く半搗となすべし。又、上下の餅の大きさの割合は一升の時なれば下を六合、上を四合に作り、下の分は稍扁平になし、上の分は腰高く作るべし。尙其寸法と量との割合を示せば左の如し。

- 五勺の餅は一寸
- 一合の餅は二寸
- 三合の餅は三寸
- 一升の餅は五寸
- 一升五合の餅は六寸
- 三升の餅は七寸
- 四升の餅は八寸
- 五升の餅は九寸

第二 餡類

小豆澁粉

小豆を洗ひて釜に入れ、強き火に掛けて多量の水を加へ、沸騰せる時一杯の水を注ぎ、再び沸騰するを待ちて箆の上に取り出し、悪汁を断りて水を注ぎ、再び釜へ入れて煮沸し、沸騰せる時前の如くして悪汁を断るべし。若し其小豆が新小豆なる時には、二番の悪汁を去りて煮込みたる時に、成るべく之れば釜の中に置かず四斗樽に掬ひ上げて水を入れ、後之れを摺りて箆にて漉し、此餡を更に復た一回毛篩にて漉したる後水を入れ、晒し餡の沈みたる時、其上水を流し、尙ほ一回水を注ぎて曝し、其沈みたる餡を上水の流れるだけ流して布袋に入れ、木に掛けて絞り上げた後、箆の上へ晒し置き、此澁粉を以て餡に煉り上ぐ。

皮剥餡

水の中に小豆を入れて沸騰せる時、小豆一斗に對して時價一錢位の曹達を加へ、餡煉棒にて攪拌はし、手を以て小豆を摘み、皮の剥けたる時直ちに箆に掬ひ上げ、上より水を注ぎて樽に入れ、足

に踏み皮を能く去り、皮の附着せざるやう水を入れて流し箆に上げ、之れを釜に入れて火に掛け沸騰せる時澁を断りて再び釜に入れて煮、手の先にて流るゝやうなりし頃を見計ひて四斗樽に上げ、水を入れて水にて漉し、前の如くにして水を以て能く晒すべし。

漬 込 餡

前夜小豆を微温湯に漬け置き、翌朝に至りて之を箆に入れ、能く洗ひて見計ひに水を入れ、沸騰せる時澁を断り、前と同じ手順を以て餡を製すべし。

大納言の煮方

大納言を前夜水に浸し置き、之れを洗ひて釜に入れ、成べく火を強くして水を多量に注ぎ入れ、沸騰せる時水を一杯注し、再び沸騰せる後箆の上にかけて悪汁を切りて其上に水を注ぎ掛け、更に又再び之れを釜に入れて煮、其沸騰するを待ちて前の如くにして悪汁を除き、斯くして煮込になりし時火を極めて弱くして、豆の上へ布巾を掛け、なるべく水をビシャクにして大納言二升に對し炭酸二匁位の割合にて水に溶きたるものを此の布巾の上より叢なく振り注ぎて蒸煮となし、其煮たる時鍋に水を入れ釜より箆の上へ徐ろに上げて二三回水を振り掛けて之れを其儘になし置き、別

に砂糖三百匁に水一升四合位を火に掛け沸騰せしめて其中へ前の大納言を静かにあけ、沸騰せざる間に取り下し、之れを透しの上にあけ他の器に蜜を搾り取り、其蜜を更に一回以前の鍋に入れて饅頭の蜜位に詰め、右の豆を他の器にあけ其上より詰りたる蜜を入れ置くものとす。

白皮剥餡

沸煮せる湯の中へ小豆を入れ、更に能く沸騰せしめ、小豆一斗に付約五錢の曹達を加へ、餡煉棒にて成るべく迅速に攪拌し、沸騰せる時杓子にて少々掬ひ取り、手の先にて皮の剥ける頃を見計ひて早く箆の上に掬ひ上げ、二三回水を注ぎ掛けて四斗樽に移し、成るべく速かに皮を剥くべし。皮を剥きたる後は之れを釜に入れ、前と同様に二回の澁を去り、其後も小豆の澁粉と同じやうにして漉して絞るべし。

煮 漬 餡

小豆を洗ひ水を加へて釜に入れ、最初は強火に掛けて沸騰せしめ、前に示したるが如くにして迅速に澁を去り（新小豆は二回、古小豆は三回）たる後、火を弱くして腹の切れざるやう、柔かく煮上げ、布巾を敷きたる箆の上へ上げて兩三回水を注ぎ掛くべし。尤も煮ると同時に木に掛け絞る

も妨なけれど、斯くすれば小豆の形を失ふ事となるべし。

並 餡

原料 温 七百匁 漉 粉 一貫二百匁

方法 砂糖を鍋に入れて少量の水を加へて煮沸し、溶けたる時網杓子にて塵槽を掬ひ取り、先づ漉粉六百匁を入れて煮、餘り堅くならざる間に殘餘の六百匁を加へて煉棒にて煉上ぐるものにして、火は成るべく強き火を用ふる事に注意すべし。

割利求肥餡

原料 温 七百五十匁 漉 粉 九百匁
水 餡 四十五匁

方法 煉方は並餡と同一なり、火加減は漉粉半量を入れ並餡以上に煮詰めて殘餘の漉粉を加ふ、但、割方は餘り餡煉棒の數を使はざるやうにして煉り上ぐべし。

最 中 餡

原料 温 九百匁 寒 天 一本半
漉 粉 九百匁

方法 約三時間寒天を水に浸し置き、之れを水に洗ひて充分に煮くづしたる中へ砂糖を入れて蜜を作り網杓子にて塵槽を掬ひ上げ、漉粉半量を加へて煮詰めたる後餘りの漉粉を投入し、煉棒にて能く煉り上げ、棒の先に引掛けてボタ／＼と落とし、餡の上に塊の殘る火加減にて餡鉢に入れ二三回攪拌して荒熱を抜くべし。若し荒熱を抜かざれば其中心が燒色に變ずるもの故注意すべし。

煉 切 餡

原料 温 三百八十匁 漉 粉 六百匁

方法 製法煉方共に他と同一なるも、初は強き火にて煉上げ、中頃より火を弱めて出來得る限り餡煉棒の數を使はざる様に煉り上ぐべし、但し、餡煉棒の先へ餡を乗せ平手にて押し稍々こたへのあるを

火加減の度とす。

燒物割利餡

原	料	温	四百六十匁	漉	粉	六百匁
---	---	---	-------	---	---	-----

方 法 製法、煉方共に他の割利と同一なり。

味 噌 餡

原	料	赤小豆	二升五合	五	温	九百匁
並	味	噌	七十五匁			

方 法

製法は並餡と同一なり、先づ赤小豆を燻で、充分に摺りて水氣を搾り、更に布囊に包みて水氣を去りて鍋に入れ、之れに砂糖を加へて火に掛け、之れに裏漉しにせる並味噌を加へ、杓子にて焦げ附かざるやうに煉混ぜ、煉り上げたならば板の上に取り出して冷ます。

栗 餡

原 料

五	温	三百五十匁	白小豆漉粉	五百匁
上	等	水餡	蜜漬栗	一升五合

方 法

此餡は専ら栗饅頭、開化饅頭の如き類に用ひらるゝものにして、生栗の表皮を剥き、次に鋭利なる庖丁にて澁皮を剥き去り、別に深鍋の中に微温湯を入れて火に掛け、栗を投じて一度沸騰せしめて其湯を去り、之れを數回繰り返したる後目簀にあげて水氣を去り、之れを灰汁引砂糖を入れたる壺の中へ投じ、其儘暫く漬置きて用ふ。灰汁引砂糖の分量は栗一升到付百五十匁の割合とす。但し栗は適宜の大きさに庖丁を以て刻み、前同様の手順にて餡を煉り、煉上り際に右の栗を混ぜ合す。

柚 子 餡

原 料

五	温	三百五十匁	白小豆漉粉	五百匁
柚	皮	適量	上等水餡	六十五匁

方 法

砂糖、漉粉、水餡にて餡を煉り、充分に煉り終りたる時、柚皮を山葵卸にて摺り込み、攪拌しながら煉り上げ、之れを直ちに板の上に取り出し團扇にて煽ぎ冷ます。

薯蕷餡

原料 薯蕷肉 五百匁 五 温 二百五十匁

方法 薯蕷を水にて洗ひ、皮を去りて柔かに燻で、水氣を拭ひて裏漉にかけ、之れを鍋に移し火加減を弱くし、砂糖を少し宛加へながら煉り上ぐ。

胡麻餡

原料 五 温 四百匁 赤小豆澱粉 五百匁

方法 胡麻を洗ひ、布巾にて堅く水氣を搾りて鐵鍋又は焙烙に掛け、更に之れを乾きたる摺鉢に移して充分に摺潰し置き、餡を製したる中へ之れを混ぜて煉り上ぐ。

長芋餡

原料 長芋肉 百匁 五 温 五十匁

方法 長芋肉を鍋に入れ、水を加へて火に掛け、柔かく煮て裏漉にかけ、之れを餡鍋に移し砂糖を少し宛加へながら煉りあぐ。

第三 羊羹類

煉羊羹

原料 寒天 三本 水 三合
五 温 五百匁 赤小豆澱粉 三百五十匁

方法 寒天を三時間水に浸し、軟かになりたれば引上げて水氣を搾り、細かく千切りて銅鍋に入れ水三合を加へて強火にかけ、煮溶けたる時之れに砂糖を混じ、杓子にて攪拌はしながら再び沸騰せしめて鍋を下し、別の鍋に毛篩を載せて其中に漉し入れ、又此鍋を強火（弱火になす時は寒天の腰を抜く）に掛け、糸を引く程度にて煮詰りたる時澱粉を加へ鍋の底に焦げ附かざるやう絶えず攪拌して

煉上げ、杓子にシヤクリ上げて輪を割き、輪の跡の残る位を度として美羹槽に流し込む。

煉羊羹別法

原料	寒天	六本	水	一升
五	温	九百六十匁	小豆	一升

寒天は冬季十時間、夏季六時間水に浸し置きて用ふべし、即ち寒天を鍋に煮き、溶けたる時澱粉を混ぜ合はす等其他の手順前に同じ。總て羊羹は白羊羹ならば寒天と砂糖とを煮る際充分に色を詰め餡を入れて後煮詰る時間を少くし、又口に美味なるものを製せんには之れと反對に小豆を入れて後の時間を長くすべし。

引菓子用羊羹

原料	五温	四百匁	寒天	三本
小豆澱粉		三百匁	水	三合

製法の手順、火加減共に普通の小豆羊羹と異なる所なし。

小倉羹

原料	五温	五百匁	寒天	三本
小豆澱粉		三百五十匁	大角豆	二合

大角豆を茹で少しく皮の截れるを度として鍋を下して箆にあげて水氣を斷り、砂糖、寒天、澱粉を以て前の手順に依り羊羹種を作り、鍋を火より下さんとする際に大角豆を混ぜ合せて羊羹槽に流すものとす。

白羊羹

原料	寒天	三本	五温	五百匁
菜豆又は更紗菜豆澱粉		三百五十匁		

寒天を半日程水に浸け置き、軟かになりたらば引上げて堅く水氣を搾り、細かく裂きて銅鍋に入れ、水を加へて強火に掛け、能く煮溶けたる時砂糖を加へ、更に能く煮詰めて砂糖の溶けたる時別

三六〇
 の鍋に毛篩を載せて之れを其中に漉し入れて再び普通の小豆羊羹より稍弱き強火に掛け二三回沸騰せしめて漉粉を入れ、焦げ附かざるやうに絶えず攪拌はして煮詰りたる時鍋を下ろし、羊羹槽の中へ流固しまりたる時取り出すべし。

挽茶 羊羹

原料

寒天 三本
 隱元豆漉粉 三百五十匁
 挽茶 五温
 量 五百匁

方法

方法の手順は前に同じ、先づ白羊羹の材料を拵へ青粉にて色を着け、暫時煮、煉りて鍋を下ろし、少量の挽茶を水に溶かせるものを混ぜ、充分に掻き混ぜて能く煉り混りたる時之れを羊羹槽に流して固む。挽茶は必ず之れを水に溶かして岡混ぜとなし、決して火に掛くるべからず、火に掛くれば色焼けて變すべし。

草 羹

原料

寒天 三本
 五温
 量 五百匁

隱元豆漉粉

三百五十匁

鬱金及青粉

少量

方法

製法の手順は白羊羹に同じ、白羊羹に青粉と鬱金とを水にて溶きたるものを加へて草色を附したるものにして、此色を混ぜるには、火に掛け僅に煮立ちたる頃に加へ、火より下して羊羹槽に流す。

麥 羊羹

原料

寒天 六本
 五温 七百匁
 水 七合
 大麥挽粉(但煎りしもの) 二百匁

方法

寒天と砂糖とを煮て溶かし、毛篩に漉して再び前の鍋に入れて濃く煮詰まりたる後火より下し、別の器に前記の麥粉を入れ其中に羊羹汁を少し宛加へ、杓子にてよく混ぜ合せ薄く溶き伸して大鍋に移し入れ、流し込みて冷し固む。

淡 雪 羹

原料

寒天 三本
 水 四合

五 温 三百五十匁 玉子白味 三個分

方 法 右は羊羹槽一本に對する原料の配合にして、寒天の水氣を去り少く切り離して鍋に入れ、水を加へて火を掛け、能く煮やして砂糖を加へ、尙ほ充分に煮たる後毛篩にて篩ひ漉し、再び元の鍋に入れて火に掛け、濃く煮詰りたる時火より下して冷し置き、一方玉子の白味を鉢に入れ泡立器にて堅く泡を殖し前の羊羹汁を少し宛加へて能く混ぜ合せ、羊羹槽に流し入れ冷し固む。

薯 蕷 羹

原 料 五 温 七十匁 寒 天 一 本 煉置の薯蕷 六十匁

方 法 寒天の水に浸し置きたるもの一本に適宜の水を加へて鍋に入れて火に掛け、寒天の全く溶解して液状となるを待ちて砂糖を加へ、能く溶解せる後之れを裏漉にて他の器に漉して更に火に掛け、二寸位の糸を引く迄煮詰めて火より下し、之れを煉置の薯蕷を裏漉しにして手にて攪拌し居る中に少し宛入れ、熱の爲め手を入れ置く事困難となれる場合に速かに手を抜き、杓子に攪拌し全部を加へ

終らば槽に流すべし。而して薯蕷の煉置とは上等の薯蕷の皮を剥き蒸籠にて蒸し裏漉しにして手にて揉み更に再び裏漉しにしたるもの百匁を能く布巾にて拭き取りたる鍋に入れて弱火に掛けて静かに攪拌し、少しく熱くなりたる時に五温三十五匁を入れ並箇の火加減にて火より下し布巾に取りて包み置きたるものを云ふ。

紅 梅 羹

原 料 寒 天 三 本 煉 上 げ 白 餡 四 百 五 十 匁 砂 糖 百 五 十 匁 紅 少 量 梅 干 四 十 匁 水 三 合

方 法 寒天を約三時間水に浸し、水三分を入れて之れを煮崩し其全く溶けて液状となりたる時、之れに砂糖を入れ、砂糖の全く溶けたる後之れを裏漉にて他の器に漉し入れて火に掛け煉上げ白餡を入れ、次に梅干の肉を煉り混ぜ、更に薄紅にて適宜色を着けたるものを羊羹槽に流し固むべし。但し此羊羹は梅干を混ぜる迄は小豆羹と同じくし、梅干を入れたる後は火に掛くべからず。

柚 子 羹

原料

五

温

百五十
一 個

寒
煉上白餡

三
四百五十
本

方

他の羊羹と同一の手順、方法を以て寒天、砂糖、白餡を煉り、之れに黄熟したる柚子の黄色の部分のみを細かく刻み、少量の水を加へて小鍋にて茹で三時間程水に入れて灰汁を脱きたるものを加へて煉り混ぜ羊羹船に流すものなり。

レモン羹

原料

寒

天

十五
二貫二百五十
五 匁

水
白小豆澱粉

二升七合五勺
一貫七百五十匁

方

レモンピールを細かく刻み置き、其他の上に表示せる原料にて羊羹汁を煉り、其煉り揚げ際にレモン肉を入れて能く混ぜ合せて充分に煉揚げ、火より下して少しく冷し之れを槽に流して冷し固む。

山葵

原料

寒

天

三
四百五十
青 粉

五
山葵摺肉

百五十
若 干

方

寒天、砂糖、白餡を前の如くにして煉り混ぜ、之れに山葵卸にて擦り庖丁にて細かく叩きたるものを紅梅羹と同じく羊羹に岡和せにし、青粉を以て適宜に色を附して羊羹槽に流すものにして、山葵を入れたる後は決して之れを火に掛くべからず、火に掛くれば香氣を失ひ辛味を去るべし。

木目羹

原料(白羊羹の分)

五

温

七百五十
五百二十五
隠元豆澱粉

寒
天

四
本半

同上(小豆羹の分)

五

温

五百
三百五十
小豆澱粉

寒
天

三
本

方

右の原料を以て白羊羹一枚半と小豆羊羹一枚とを煉上げ、双方とも器と共に水に冷し杓子にて攪

拌しドロくとなりたる時に丸型(●)に槽の中へ流すものにして、其流しやうは白羊羹二盃、小豆羹を中心に一盃流し、又其上に白羊羹を小豆羹よりも少しく大量に上に被せかくる如くに船一杯になるまで白羊羹と小豆羹とを交互に初の如く注ぎ合せ、然る後隅の方より箸を適宜に静かに槽底まで通し輪を木目の出来る程度に攪拌すべし。

玉子 羊羹

原	寒	天	水	三升七合五勺
料	五	温	玉子黄味	廿五个

方 法
玉子を茹でて黄味のみを取り出し裏漉しにかけて一方に置き、次に寒天を鍋に搾り入れ水を加へて火に掛け、煮わたる時砂糖を加へて更に能く煮詰め、其煮汁を毛篩にて漉して再び元の鍋に入れ濃く煮詰めて火より下し、前記の黄味を入れたる鉢の中へ此煮汁を注ぎ入れ、黄味を溶き展し、暫時弱火に掛けて能く煉り揚げ、紙の中箱の内に流し固むるなり。

栗 羊羹

原	寒	天	五	温	五百匁
料	栗の漉粉	三百五十匁			

方 法
栗を茹でて外皮と漉皮とを剥ぎ、裏漉しにかけ置きて、寒天と砂糖とを煮詰めて毛篩にて漉したるものゝ中に之れを入れ杓子にて絶えず攪拌はして焦げつかざるやうに煉上げたる後羊羹槽に流す。

柿 羊羹

原	寒	天	三	温	三百匁
料	水	柿ジャム	二百匁	柿ジャム	百五十匁

方 法
寒天と砂糖とを煉りて三寸位の糸を引くに至るを度として之れを毛篩にて漉し、再び火にかけて水飴を加へ、其溶けたる頃を見計ひて火より下し置き、別に柿ジャムを火に掛けて温め、之れに前の寒天、砂糖、水飴を煉り置きたるものを節の出来ざるやうに少しづつ静かに混ぜて羊羹槽に流すべし、又柿ジャムを入れたる後は決して之れを火に掛くべからず、火に掛れば寒天の腰切れて止るものとす。

桃

羹

原料

水五

温

三百
二百

寒天
桃ジャム

三百
百五十

前方

法

断

桃

羹 (別法)

原料

寒天

天

十五本
二貫二百五十
一貫二百五十

水
白小豆澱粉

二百
升

方法

肉の堅き生桃の皮を剥きて種を除き、之れを小さく切りて鍋に入れ、柔かに茹でて裏漉にかけて一方に置き、前と同法にて羊羹汁を造り、林檎、無花果等と同じく桃肉を共に能く煉り揚げ、火より下して少しく冷したる後、槽に流し入れて其儘冷し固む。



桃羹

京都市佛光寺慈恵堂西
精製堂謹製

寒天 十五本
 水 二升
 白小豆澆粉 一貫七百五十匁

方 法

無花果澆肉 二百匁

無花果は酸味を有するものなれば銅鍋に煉る事能はず、故に瀬戸引鍋にて焦げ附かざるやう絶えず攪拌はして濃く煉り揚げて、他の羊羹の如く流し固むるなり。但し無花果は柔かに熟したるものなれば其儘にても差支なければ、普通のものなれば柔かに湯煮したるものを裏澆しにして澆し出して用ふべし。

林檎羊羹

原 料 温 三百匁 寒 天 三本
 水 二百匁 林檎ジャム 百五十匁

方 法

前 同 断

原 料 温 三百匁 寒 天 三本
 水 二百匁 林檎ジャム 百五十匁

別 法 温 三百匁 寒 天 三本
 水 二百匁 苺ジャム 百五十匁

梨子羊羹

原 料 温 三百匁 寒 天 三本
 水 二百匁 梨子ジャム 百五十匁

方 法

前 同 断

原 料 温 三百匁 寒 天 三本
 水 二百匁 金 玉 羹

方 法 温 三百匁 寒 天 三本
 水 二百匁 金 玉 羹

約三時間寒天を水に浸して、水を絞らず其の儘取り出し、他の水にて能く洗ひて鍋に入れ、約三

合の水を加へ、能く煮崩したる後砂糖を加へ、砂糖の溶解せる時之れを布にて他の器に濾して更に火に掛け、杓子にて引き試みて約一寸五分位の糸を引く程度に煮詰まりたる時、羊羹槽の内側を厚紙にて圍ひたる中に流し固むべし。又之れを細工物として干菓子に應用する時は右の原料中砂糖の分量を六百匁として約三寸の糸を引く迄煮詰め、引菓子模様入金玉羹を製するならば、五温五百匁、寒天三本、水飴三十匁を配合とし、約二寸の糸を引く迄煮詰めて流すべし。

寒 氷

原 料 五 温 七 百 匁 寒 天 三 本

方 法

其手順は金玉羹に同じく、杓子にて掬ひ試みて一尺位の糸を引く迄煮詰めて火より下し、暫く冷して水にて冷し、直ちに挿小木にて摺り、砂糖に還りたる時棒を抜きて羊羹槽に流す。

み ぞ れ 羹

原 料 寒 天 三 本 五 温 三 百 五 十 匁

方 法 道 明 寺 糯 一 合 五 勺

寒天を能く煮溶かし、砂糖を加へて煮詰め約二寸の糸を引くを度として火より下し置き、道明寺糯を別の器に入れ微温湯に浸して其充分にフヤケたる時毛篩に之れを全部あけて手早く水を切り、前の金玉の中に入れて入れ、僅かに攪拌して火に掛け沸騰するを待ちて火より下ろし、其の鍋底を水に冷し、道明寺の沈まざるやう羊羹槽に流す。

吉 野 羹

原 料 五 温 五 百 五 十 匁 寒 天 五 本

方 法 葛 粉 三 十 匁

金玉羹製法の手順に依りて二寸位の糸を引く迄煮詰めて火より下し、極めて薄く溶かしたる葛粉を毛篩にて金玉の中に濾して杓子にて能く混ぜ合せ、之れを僅に火を掛けて葛煉となるを待ち火より下して適宜の羊羹船に流す。

ヒ 羊 羹

原 料 小 豆 澆 粉 五 百 匁 温 一 貫 匁 米 利 堅 粉 百 匁 鹽 四 十 匁 三 七 三

水

三升五合

三七四

方

砂糖に二升三合だけ水を加へて充分に煮、之れを絹漉しにして更に一升の水を混合し、之れに小豆澆粉と米利堅粉を入れ、食鹽を投じて能く混ぜ、蒸籠の中に底無の四角なる枠を入れ、之れに布巾を敷きて右の材料を流し込み、沸騰せる釜の上に乗せて二時間許り蒸したる後蒸籠を下し、稍冷却たる後、水に濡せる金杓子にてヒ用ふ。

撮 羊 羹

原 料

小豆澆粉 五百匁
米利堅粉 五十匁
片 栗 粉 温 四百匁
五十匁

方 法

小豆の澆粉と砂糖とを鍋に入れて火に掛けて能く煮抜きて俎板の上に載せ置き冷めたる時之れに米利堅粉と片栗粉とを混和して充分に捏ね合せて蒸籠に入れ、一時間半許り蒸して木鉢に取り出し能く捏ね合せてよき程に取りて布巾に包み、指にて其尖を摘み、掌にて押へ、之れを蒸籠に列べて約三十分間許り蒸す。

水 羊 羹

原 料

寒 天 一本半
小豆澆粉 三百五十匁
水 五 温 三百匁
三 合

方 法

寒天を約三時間水に浸して三合の水にて煮崩し、全く溶解して液状となれる時に砂糖を加へ、砂糖の能く溶けたる後、之れを裏漉にて他の器に漉して火に掛け、羊羹槽一本に過不及なき加減に澆粉を入れて煮詰めて煉上げ、羊羹槽に流す。

餡 貫 水 羊 羹

原 料

寒 天 一本半
水 三 合
煉 上 げ 餡 温 五百匁
五 百 匁

方 法

前同断なり。

二 色 羹

三七五

原料(蒸羊羹の分)

小豆 澆 餡 五百 匁 上用 粉 七十五 匁

原料(輕羹の分)

薯 蕷 温 二百七十五 匁 輕 羹 粉 二百七十五 匁

方法 濡布を敷きたる蒸枠の上へ、蒸羊羹の液種を薄く入れて蒸籠にて蒸し上げ、其上に輕羹の種液を注ぎ込みて、其上に乾きたる布巾を被せて再び蒸し上げ、冷却して後適宜の大きさに切る。

輕 羹

原料

薯 蕷 糖 三百 匁 輕 羹 粉 二百七十五 匁

方法

木鉢の中に砂糖を入れ、其中へ薯蕷の皮を剥きたるものを擦金にて卸し込み、搗木にて充分に摺り混ぜて之れに輕羹粉(上用粉の粗きもの)を加へて能く揉み混ぜ、全く混りたる時濡布を敷きたる蒸枠の中へ移し、其上に乾きたる布巾を被せて蒸籠に入れ、釜の湯の沸きたる時に蒸籠を載せ

蓋を爲して約三十分間蒸したる後布巾を徹し、裏返へしにして濡布の上に乗せ、冷却して適宜の大きさに切る。

琥 珀 糖

原料

寒 天 五 本 水 二 升
温 八 百 匁 黄 色 少 々

方法

寒天を二三時間水に浸け置き、水氣を搾りて銅鍋の中へ千切り込み、水を加へて火に掛け暫時煮て溶けたる時、砂糖を加へて杓子にて掻き廻しながら黄粉を混ぜ、所望の色を着け、之れを毛篩にて他の鍋に渡し、再び弱火に掛けて絶へず攪拌はしながら能く煮て鍋を下し、直ちに流し箱の中に流し込みて冷却し、固りたる時適宜の大きさに切る。

水 仙 卷

原料

上 等 葛 粉 二 百 五 十 匁 水 二 升 二 合 五 勺
四 温 三 百 匁

方法

葛粉を鉢に入れ、水を加へながら能く捏ね、砂糖を加へてドロ／＼になし、之れを毛篩にて平鉢の中に漉し置き、別に大鍋に半分程熱湯を沸して火に掛け、前に漉し置きたる葛粉を水仙鍋に入れ其儘熱湯の鍋の中へ浮かせ、杓子にて掻き廻はしながら湯煎にして能く煉り、適當に均らして全く固まりたらば鍋を引上げ、之れを濡布を敷きたる上に揚げ、小口より濡氣ある庖丁にて截る、但、之れに紅を加へ紅白に造る事もあり。

葛

麵

葛粉を鉢に入れ、搗木にて能く叩き潰して毛篩にて漉し、其小量を小鉢に移して熱湯を加へてドロ／＼に煉り、之れを底の中央に孔を穿けたる枠の中に移して其孔より熱湯を沸したる鍋の中に移し、其落したる葛が浮上りたらば、之れを長き箸にて掬ひ上げて手早く冷水の中に投じ、更に毛篩に取りて水氣を去り、器に盛り五温を振りかけて食す。

葛

玉

原料

上等葛粉

二百五十匁

水

二升二合五勺

方法

四

温

三百匁

鉢に葛粉を入れ、水を加へて能く溶かし、砂糖を混ぜながら能く捏ね、之れを毛篩にて漉し終りたる時、其内の五分の一程を取除き、其他を銅鍋に入れ、水仙巻の條に示したる如く大鍋に熱湯を沸し、湯の沸騰するを待ちて銅鍋を其上に浮かせ、杓子にて鍋底を能く攪拌はして半熱の加減になりたる時、前に取除け置きたる葛粉を混ぜ、手早く攪拌はして鍋を下ろし、竹筴又は濡手にて少し宛千切りて盃の中に入れ、濡布巾を敷きたる蒸籠の中に入れて蒸し、團扇に煽ぎ固む。

第四 生菓子類

友白髮

原料 (求肥の原料)

白

玉

粉

五百匁

四

温

一貫二百五十匁

同

薯

温

二百五十匁

寒

梅

粉

廿五匁

方法

四

温

百廿五匁

先づ求肥饅頭を造りて、其中に白餡を包み、平たく丸めて、其上にそぼろを積み重ねる。

野邊の里

原	料	
白	玉	粉
青	豆	粉
蜜漬	大角	豆
	若	干
		量
		四
		温
		餡
		適
		一貫二百五十
		量

方 法

青求肥を拵へ、手を濡らして之れを少し宛干切り、掌にて廣げ、白餡に包みて腰高饅頭の狀に拵へ、其上に蜜漬の大角豆の水氣を斷りたるものを恰も鹿の子餅の如く糝しつく。

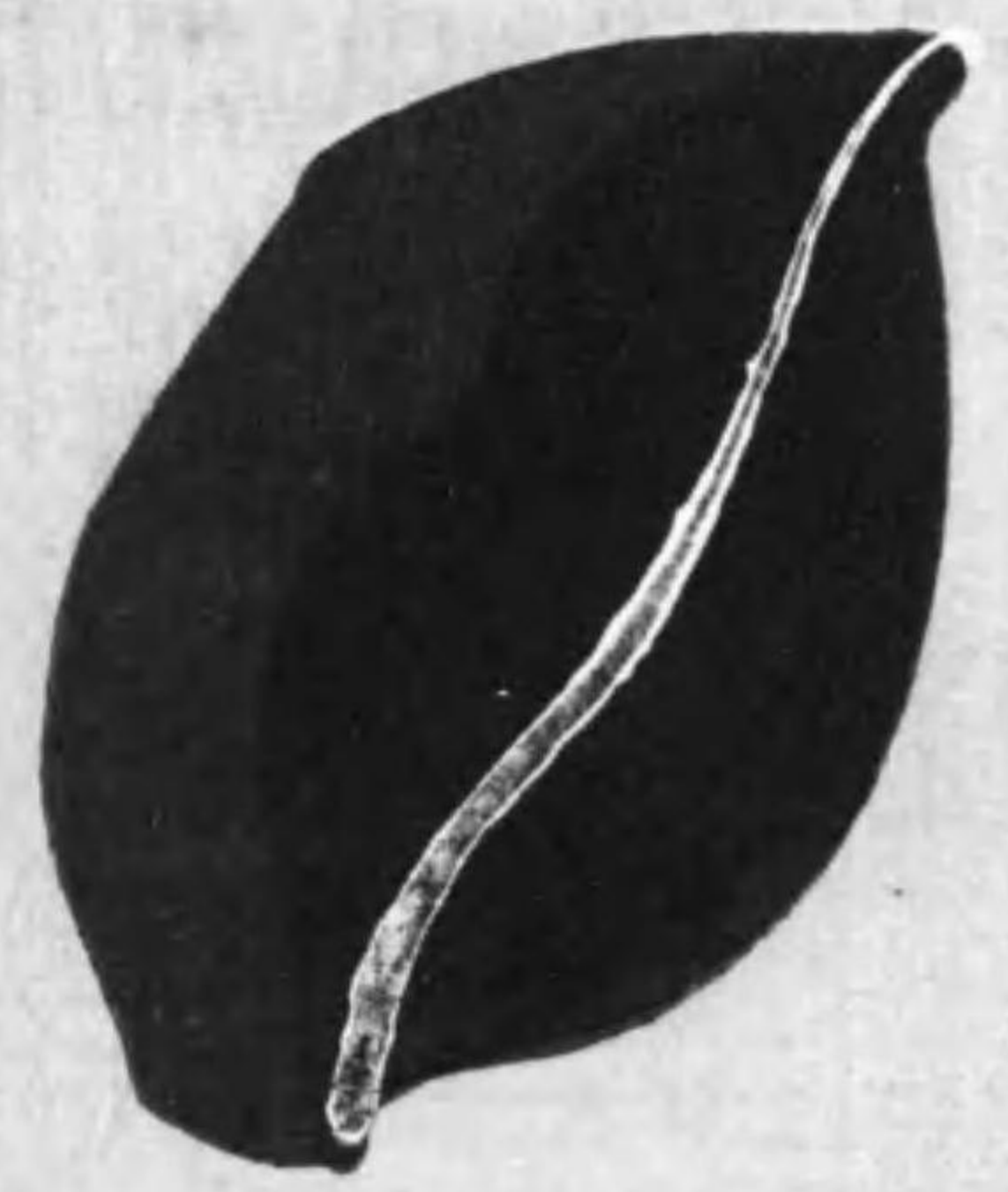
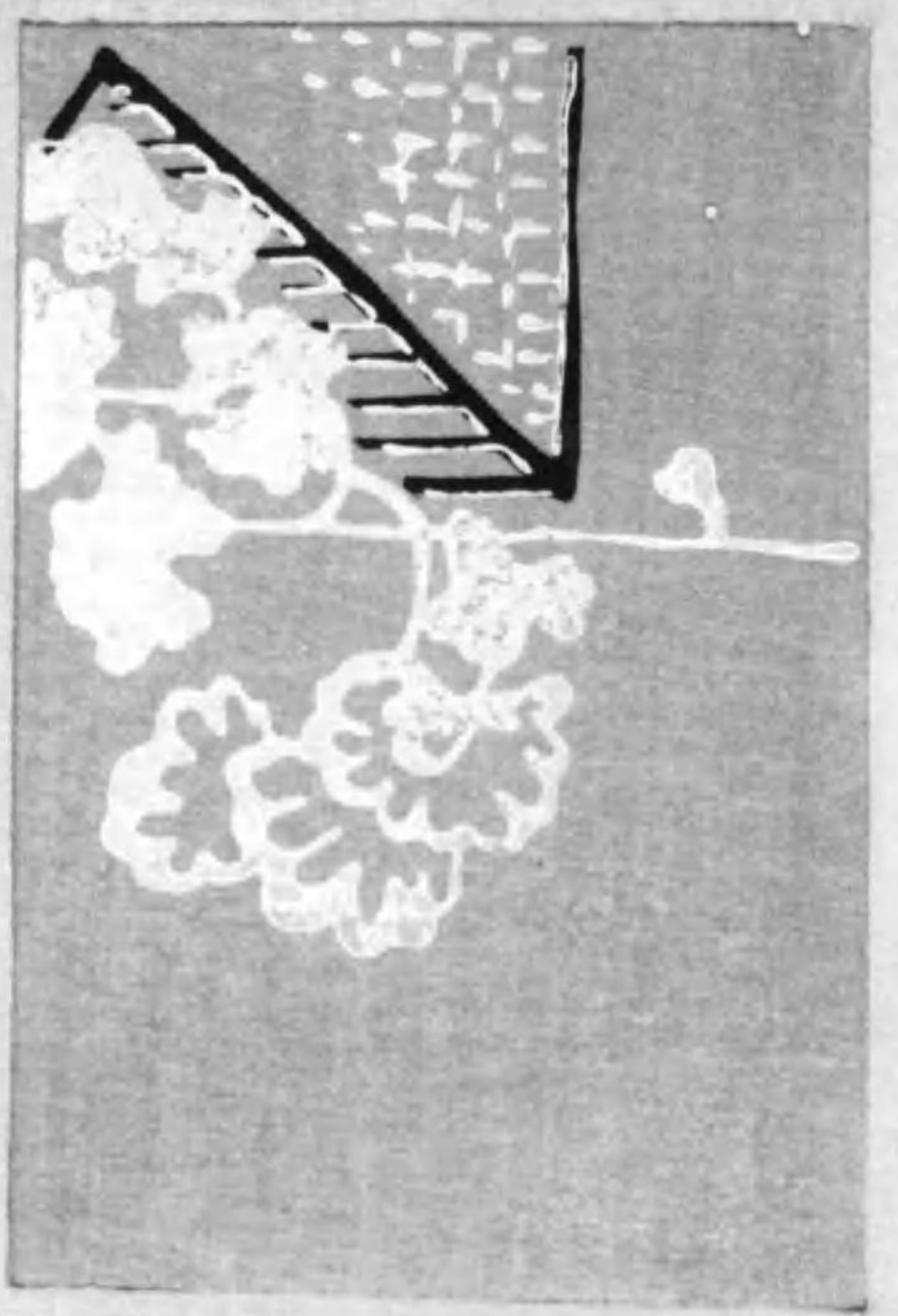
若 松

原	料	
白	玉	粉
青	豆	粉
		少
		々
		白
		四
		温
		餡
		若
		干
		一貫二百五十
		量

方 法

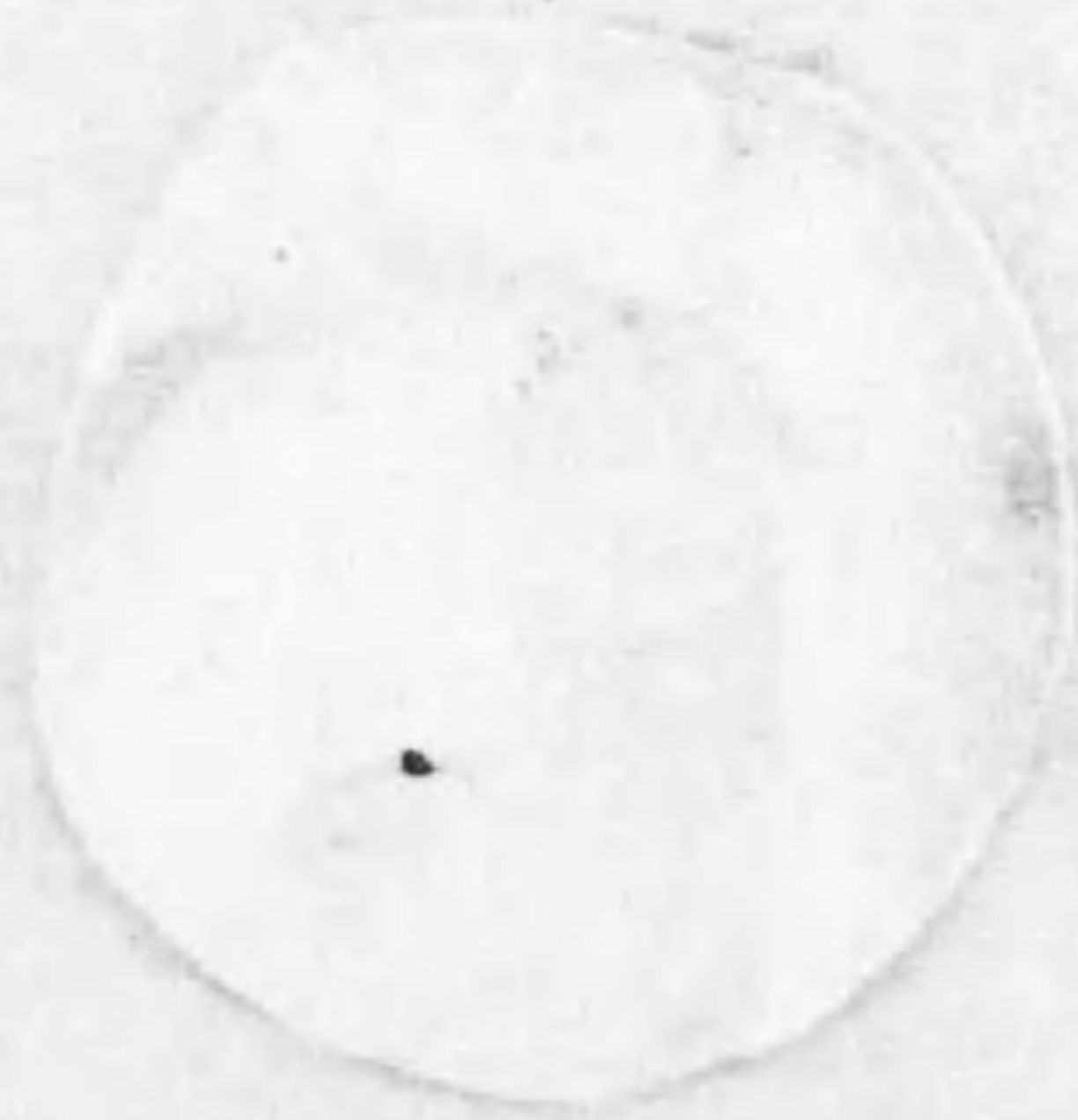
青求肥を作り、少し宛干切りて掌にて攪げ、白餡を包みて、松葉狀又は松の形の型に入る。

松 の 雪



千代
二千代

京都市佛光寺教団西
精射堂謹製



松茸粉餅
 松茸粉餅

原料 (求肥の分)

玉 粉 五百匁
 青 粉 少々
 温 一貫二百五十匁

同上 (そばろの分)

薯 蕷 二百五十匁
 砂 糖 百廿五匁
 寒 梅 粉 二十五匁

方法

先に青求肥を拵へて適宜の大きさに千切り取り、掌に廣げて餡玉を包み、平に丸形に爲し、更に圖の如く松の形狀に拵へ、三筋の痕をつけ、尙ほ其上に白色のそばろを糝しかく。



金 糸 雀

原料

白 玉 粉 五百匁
 黄 粉 少々
 温 一貫二百五十匁
 並 四 餡 若 干

方法

黄色の求肥を作り、手先を濡して少し宛千切り其中に餡玉を包みて下圖の如く小鳥の形狀に造り、眼と羽は焼火箸にて押型を付す。



更紗糖

原料 四温 二百五十匁 寒梅粉 百五十匁
 紫蘇粉 少々

方法 砂糖を鉢に入れて能く揉み混ぜ、之れに寒梅粉を加へて能く攪拌はし、更に紫蘇粉を加へて亦も能く攪拌はし、適宜の押型に入れて押出す。

外良餅

原料 四温 五百匁 白玉粉 二百五十匁
 上用粉 五合 水 二合五匁

方法 鉢に白玉粉を入れ水を加へながら攪拌して充分に揉み潰し、之れに砂糖を加へて更に能く混ぜ、次に上用粉を加へて再び捏ね、之れを濡布を敷きたる蒸籠の中へ一寸程の厚さに入れ、平たく均して其上に濡布巾を被せて約三十分間蒸し、蒸し終りたる時布巾の端を摘み上げて布の儘板の上に取り出し、暫時冷して布を去り、庖丁に水を附けて適宜の大きさに切る。此蒸加減は、上に被せたる布を

まくり小楊枝にて刺し試みて、仕込の之れに附着せざるを度とす。

外良別法

原料 四温 五百匁 上用粉 三百匁
 白玉粉 百匁 葛粉 百匁

方法 鉢に白玉粉と葛粉とを入れ、水を加へて能く斑の出来ざるやう手にて捏ね、之れに砂糖を入れて攪拌し、更に上用粉を入れて水にて展ばし、其捏ねたる三分の一程を他の器に取り、火の上に掲げて煉り返れる工合を見て火より下し、残りの二分の種を以て斑の出来ざるやうに少し宛煉りたる種を攪拌しながら全部を入れ、然る後蒸籠に濡布巾を敷き適宜の厚さに流し、蒸釜にて蒸すべし。蒸し上りたる時は蜜をつけ適宜の大きさに切るべし。

柚入外良餅

原料 四温 五百匁 白玉粉 二百五十匁
 上用粉 五合 水 二合五匁
 黄粉 少量 柚皮 少量

方 法

前と同一の手順にて能く捏ね合せ、之れに黄粉を加へて色を着け、尙ほ黄色に熟したる柚子を擦金にて卸し込み、手にて能く捏ね合せ、蒸梓の中に平たく詰め、其上をも濡布にて覆ひ約三十分蒸籠にて蒸し、布の端を持ちて取出し、能く冷して庖丁を濡し適宜の大きさに切る。

紫蘇入外良餅

原 料

四 温	五百 匁	白 玉 粉	二百五十 匁
上 用 粉	五 合	水	二合五 勺
紫 蘇	少 量		

方 法

前述の手順にて此等の材料を混ぜて紫蘇粉を加へ、更に能く捏ね合せ、蒸梓の中に濡布を敷きて之れを平に詰め、又其上にも濡布を被ふせ、約三十分間蒸し上げて冷却し、布を去り庖丁を濡して適宜の大きさに切る。

渦 卷 餅

原 料

四 温	二百五十 匁	米 利 堅 粉	五 百 匁
水	二合五 勺		

方 法

半蒸の加減に蒸羊羹を作り置き、濡したる伸板の上之れを載せ、伸棒を濡して二三分程の厚さに延し、別に鉢に米利堅粉と砂糖とを入れて能く混ぜ合せ、水を加へて稍々堅く捏ね、伸板の上に少しの米利堅粉を撒布して其上に載せ、又伸棒にも米利堅粉を附けて薄く押し、之れを前に押し置きたる羊羹を重ね、端より巻きて濡布を敷きたる蒸籠の上に載せ、蓋をなして約四十五分間蒸し、能く冷したる後庖丁にて三四分程の厚さに切る。

肉 桂 入 外 良 餅

原 料

四 温	五百 匁	白 玉 粉	二百五十 匁
上 用 粉	五 合	水	二合五 勺
粉 肉 桂	少 量		

方 法

前と同じ順序にて右の原料を捏ね合せて粉肉桂を篩ひ込み、之れを濡布を敷きたる蒸籠の中へ平たく詰め、其上に濡布を被ふせて約三十分間蒸し、蒸し終りたる時布を去りて冷し、庖丁を濡して

適宜の大きに切る。

磯入外良餅

原料	四温	五百	白玉粉	二百五十
上用	粉	合	水	二合五勺
焼海	苔	少量		

前と同一の方法にて此等の原料を捏ね、之れに細かに揉みたる焼海苔を交せて更に能く捏ね濡布巾を敷きたる蒸籠の中に平たく詰め、其上にも濡布を被ふせ、其儘三十分間程蒸して蒸籠を下し、冷したる後庖丁を濡し適宜の大きに切る。

黄蘗饅頭

普通茶料理に用ふる菓子にして、餡の製法何よりも大切なり。先づ新小豆を能く煮て漉餡の如くになし、能く搾りて炙胡麻を入れ、胡麻油を引きたる鍋を火にかけ、右の餡を入れボロ／＼となるまで炙りて鍋を下し、冷したる後、白砂糖を入れて捏ね、砂糖の湿りにて普通の餡の如くになし、餡を製し終らば、小麦粉を水にて程よき堅さに捏ね、少し宛千切りて掌上に擴げ、之れに右の餡を

掬ひ入れて饅頭の形に造り、之れを蒸籠に入れて蒸すか、又はカステラ鍋に入れて上火と下火とを以て焼き、更に之れを焙爐に掛く。

米饅頭

糯米の粉を木鉢に入れて適宜に温湯を加へ、程よき堅さに捏ね、之れを濡布を敷きたる蒸籠の中に入れ、内部の水色になるまで蒸し、木鉢に移し、手の先に布巾を巻き水に浸けてよく捏ね、食料黄粉少量を加へて着色し、少し宛千切りて掌上に擴げ、並餡を掬ひ込み稍小判形の腰高に作る。

烏羽玉

原料	四温	百	寒梅粉	十
方法	温	百	夕	夕

四温百夕と寒梅粉を鉢の中に十分に混合し置き、紅白好みの求肥饅頭を同じく水にて濡して前の砂糖粉の中に入れ、能く附着せしめて丸め、尚ほ中央を稍々凹まし、上面にも同じ砂糖粉を充分に振り掛けて造るなり。但、中が紅なる時は砂糖粉も紅きものを用ふ。

求肥饅頭

原料

白玉粉 三百匁
水飴 廿匁

四

温

四百五十匁

方法

鉢に白玉粉を入れ水にて堅く捏ねて一方に置き、別に鍋に水を入れて火に掛け沸騰せる時、之れに前の捏ね種を手の先にて少く切り入れ、能く煮やして上に浮き上るやうになりたらば火より下して湯を流し、其儘弱火に掛けて杓子にて能く潰し、尚ほ水を加へて柔かくなし、次に砂糖を少し宛加くて全部混ぜ合せ少く堅味に煉り上げて水飴を加へ、充分に煉りて之れを粉の中に取り、少し冷して少く千切り、餡を包み丸める。最後に煉上る際色を着くれば一層奇麗なり。

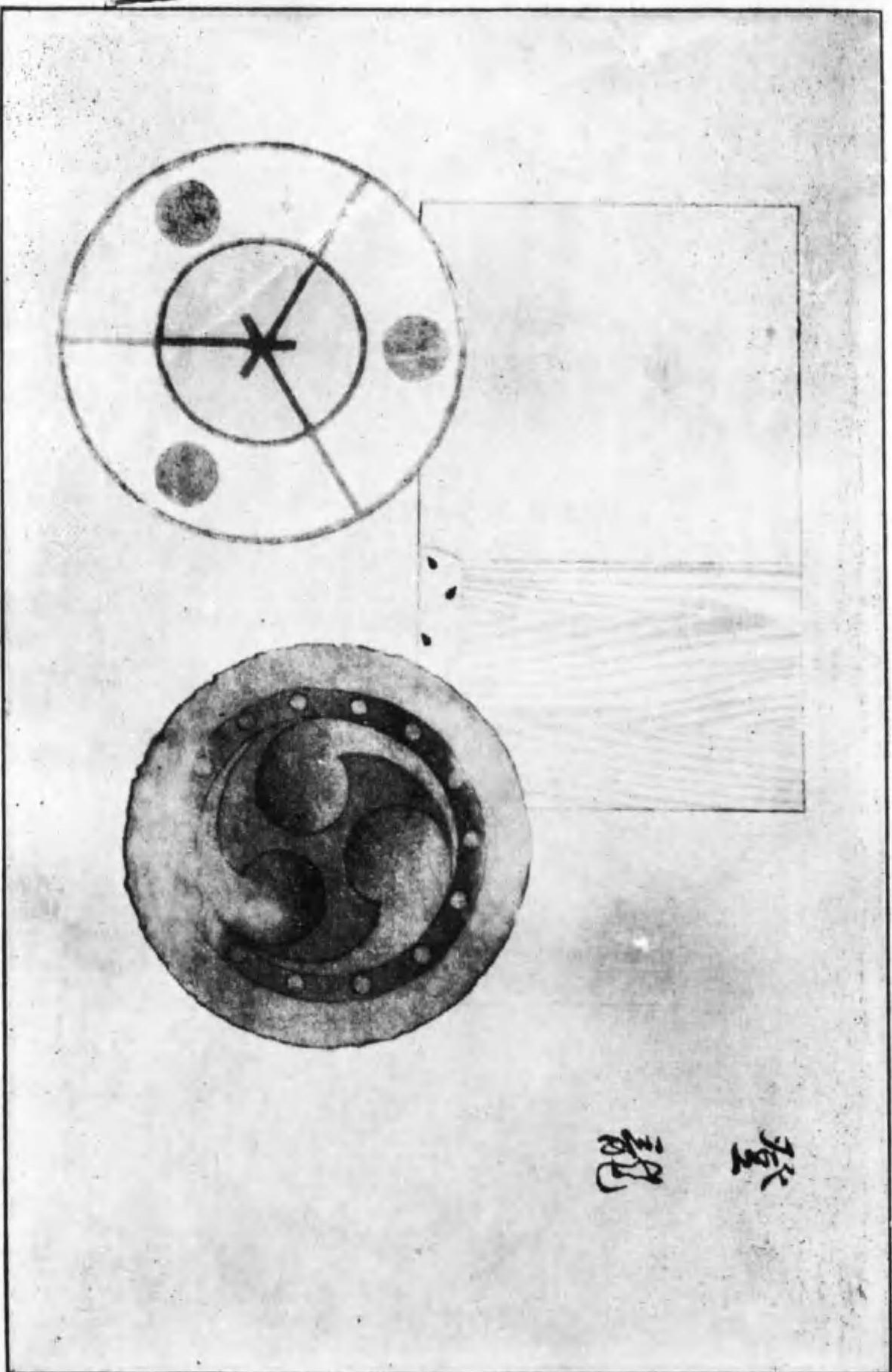
新引揉種の製法

原料

新引種 三十匁

方法

新引とは即ち美甚粉の事にして、先づ鉢に四温を入れ、之れに少量の紅を加へて紅色を着け、尚ほ此上に新引種を加へて混ぜ、能く揉み、次に長芋の皮を剥き取り大根擦しにて其の肉を擦り入れ、種を堅く捏ね上げて使用する。



製したこ意の減不代高迄すむ昔 瓦 製 預 薯 扇 入機機兼手・柱黒大 礎 (用式棟上)

道明寺繻五百匁を鉢に入れ、適宜水を加へて稍々堅き加減に捏ね、食料黄色少量を加へて着色し濡布を敷きたる蒸籠に取りて蒸し上げ、直に内面を濡したる木鉢に取り、手に布を巻き水に浸して捏ね、約五百匁の砂糖を少し宛加ふ。捏ね上げたものは、之を少し宛千切りて濡らしたる掌上に押し擴げ、並餡を掬ひ入れ、小判形に造り、平鍋に載せザツト焼目を附ける。

葛 饅 頭

原 料

葛 五 合 水 一 升 五 合
四 温 二 百 匁

方 法

葛を鉢に入れて水を加へ、能く混ぜて更に砂糖を加へて掻き廻はし、毛篩にて釜に漉し込み、之れを弱火に掛けて杓子にて掻き廻しながら、其大部分が水色に變するまで煮て釜を下ろし、少しく冷したる後一人が杓子にて掬ひ取り、之れを他の人が程よく千切りて濡れたる掌上に取り並餡を包みて濡布を布きたる蒸籠の中に入れ、釜にかけて蒸し上ぐ。

お ぼ ろ 饅 頭

原 料

上 用 粉 六 百 匁 四 温 五 百 匁
食 料 黄 粉 少 量 薯 蕷 五 杯

方 法

上用粉六百匁と四温五百匁を鉢に入れ、手にて能く揉み混ぜて食料黄粉少量を加へて黄色に着色し、更に薯蕷の擦りたるものを茶碗に五杯程加へ、能く捏ね合せ少く千切りて掌上に擴げ、之れに味噌餡を掬ひ入れ、腰高形に造り、濡布を敷きたる蒸籠の中に入れて蒸し上ぐ。

時 雨 饅 頭

原 料

鹽 餡 六 百 匁 美 甚 粉 百 匁

方 法

鹽餡と新挽粉とを鉢に入れ、手にて能く揉み混ぜたる後、そばろ漉にて裏漉しをなし、之れを茶呑茶碗の中に半分程詰め込み、其中に白餡を少く丸めて入れ、其上に更にそばろを漉したるものを詰め込みて一杯となし、濡布巾を敷きたる蒸籠の中へ巧みに脱き取りて釜に掛けて蒸し上ぐるものとす。

茶 喬 麥 饅 頭

原 料
上 用 粉 二百 匁
四 温 一貫 四百 匁
蕎 麥 粉 八 百 匁
茶 三 匁

方 法
上用粉二百匁と蕎麥粉八百匁を胃鉢に入れ、之れに砂糖一貫四百匁を加へ、手にて能く揉み合せ、挽茶三匁許りを加へ、更に能く揉み混ぜて長芋の擦したるものを茶碗に五杯程加へて充分捏ね合せ、少し宛千切りて掌上に擴げ、之れに小倉餡を掬ひ込み、饅頭形に造り、布巾を敷きたる蒸籠に入れて蒸し上ぐ。

田 舍 饅 頭

原 料
四 温 五 百 匁
米 利 堅 粉 五 百 匁
水 五 合

方 法
砂糖五百匁を胃鉢に入れ、之れに水五合を加へて能く溶かし、米利堅粉五百匁を篩ひ込みて充分に捏ね、少し宛千切り取りて掌上に擴げ、潰し餡を掬ひ込みて饅頭形に造り、布巾を敷きたる蒸籠の中に並べて蒸し上ぐるなり。

梨 子 求 肥

原 料
白 玉 粉 五 百 匁
食 料 黄 粉 少 々
白 四
温 一貫 二百 五十 匁
餡 適 量

方 法
求肥を煉る時に適宜黄粉を加へて梨子の皮の如くに染め、暫時放置して冷却たる頃、手を濡らし、て千切り取り、掌にて擴げて餡玉を包み、饅頭形に拵へ、尙ほ炒りたる瞿粟を皿にあげ、其中に之れを轉がし、丸くして上を少し凹ませ、其窪に枝の如きものを挿し込む。

草 の 螢

原 料 (求肥の分)
白 玉 粉 五 百 匁
同 上 (青そぼろの分)
薯 蕷 二百 五十 匁
寒 梅 粉 二 十 五 匁
同 上 (琥珀の分)
寒 天 五 本
四 温 一 貫 匁
水 一 升 二 合 五 勺

方 法

求肥を煉り上る時、適宜の黄粉及び青粉を加へて落葉色に染め、手を濡して之れを千切り取り、掌にて廣げ、餡を包み込みて求肥饅頭の形に拵へ、之れを青そばの中へ轉がして、次に琥珀を細かく糞形に裁りて其上に振り掛く。

浪 の 花

原 料

四 温	三百 匁	水	二合五 匁
重 曹	五 匁	青 海 苔	少 量
米 利 堅 粉	五百 匁		

方 法

木鉢の中に砂糖と水とを入れ、重炭酸曹達を加へて能く攪拌はし、次に青海苔を火にて炒りながら細かに揉みて粉となしたるものを其中に入れ、又砂糖に米利堅粉を篩込みて手にて能く捏ね、充分に捏ね固めたらば板の上に米利堅粉を撒布せる上に取り、少し宛千切りて掌にて廣げ、之れに上餡を包みて圓形に拵へ、尙ほ其上を三本の指頭にて摘み、少し、平たく爲して、胡麻油を引きたる焼飯の上に並べ、爐の中に投じて上火を強く、下火を弱くし、焼上りたらば之れを取出して能く冷却

し、刷毛にて摺蜜を引く。

鯨 卷

原 料 (求肥の分)

黑 胡 麻	五 合	白 玉 粉	五百 匁
四 温	一貫二百五十 匁		

同 上 (羊羹の分)

漉 餡	五百 匁	四 温	七百五十 匁
寒 天	五 本	水	一升二合五 匁

方 法

求肥と羊羹とを拵へ置き、黒胡麻を洗ひて炒り、羊羹を幅一寸、厚さ五分、長さ適宜に切り、求肥を伸して此切りたる羊羹を包み、長さ一寸五分位に切り、前に用意せる黒胡麻を上部に附く。

求 肥 糖

原 料

上 等 白 玉 粉	百六十 匁	四 温	四百五十 匁
晒 水 飴	五十 匁		

方 法

白玉粉を鉢に入れて水を加へ、柔かに捏ね上げ、次に之れを小さく切りたるものを濡布巾を敷きたる蒸籠の上に一面に列べて釜に掛け、充分に蒸し上りたる時之れを白に移し、ぬれ杵にて充分搗き上げて暫く水に浸し置き、次に之れを鍋に入れて弱火に掛け、杓子にて攪き混ぜながら少し宛水を加へて柔かに混ぜ展し、少し宛砂糖を加へ行き、漸次に全部を加へ入れて能く混ぜ、尚ほ水飴を加へて充分に煉り上げ、乾きたる手に粘り着かざる程に弾力の生ずるを待ちて火より下ろし、メリケン粉を撒布し置きたる箱の中に濡手にて取り入れ、一杯に平らに詰めて上面へもメリケン粉を一面に振り附け其儘冷し固む。

胡麻求肥

前と同様にして求肥種を作り、煉り上り際に白、黒何れにても所望の胡麻を熬りたるものを混ぜ、混ぜ終れば前同様粉箱に入れ、上面にも粉を振りかけて冷し固む。

衛生求肥

前の求肥糖と同一の原料の外、玉子二個を用意し、先づ鍋に白玉粉を入れ水を加へて薄くトロトロに溶き、之れを火に掛けて能く攪き混ぜながら糊の如く柔かに煉り、次に砂糖を少し宛加へ入れ

て全部を混ぜ盡したる時に水飴を加へ、尚ほ充分に煉り混ぜて次に玉子の白味を二個分程鉢に入れ、泡立機にて堅く泡を立て、煉り種に混ぜ入れ更に充分に煉り上げて前と同じ粉箱に詰め入れ、上面にも粉を振り掛けて其儘冷し固む。

煉山椒

是も求肥種を煉りて煉り上り際に、山椒の粉又は汁を加へ混ぜて前法の如く冷し固むるなり。只の山椒粉は先づ其實を熬り之れを石臼にて搗き潰して粉となしたるもの、汁は實を熬りし後湯にて浸し出したる汁を用ふべし。

紅梅餅

原料 四 温 六百匁 上 用 粉 六百匁

方 法 水にて上用粉を堅く捏ねて蒸籠に入れ、釜に蒸し中頃に至りて僅かに搗き、再び蒸籠に入れて上を布巾にて蔽ひ能く蒸して更に白に取りて充分に搗き、少し宛砂糖を混ぜながら適宜の堅さに搗き、搗き上げたらば之れを水板の上に取り出して丸く轉がし、兩端を約十分の三程取りて其半ばを紅く

染めて板の上に角に伸し、他の半ばを白の儘紅に染めたる分と同一の大きに伸して紅と合せ、十分の七の上用粉を其中に巻きて適宜の大きに延ばすべし。

焼 金 さん

原 料	白 粉	八 百 匁	水	三 合 五 勺
	浮 粉	少 々	温 餡	四 百 匁
方 法	上 用 粉	一 升 二 合 五 勺	並	若 干

白玉粉を木鉢に入れ水を加へて能く攪拌はし、之れに砂糖と上用粉とを加へながら捏ね、次に濡布を敷きたる蒸籠の中に入れ、沸騰せる釜の湯の上に蒸籠を載せ、充分蒸し上げた時之れを濡れ臼の中に移し紅梅餅を拵へると同じ方法にて能く捏ね、之れを浮粉を振り掛けたる板の上に取り手早く少し宛千切りて掌にて擴げ、並餡を包みて腰高の饅頭狀に拵へ、適度に冷めたる時平焼鍋を火に掛けて胡麻油を塗りて、右の餅の上面に焼を附く。

黒 豆 時 雨

原 料

黒 大 豆	二 升 五 合	四 温	七 百 五 十 匁
-------	---------	-----	-----------

方 法
桶に黒大豆を入れ、水を加へて能く洗ひ、水を斷りて釜に移し、水を注ぎ入れて火に掛け、蓋をなして柔かに燂で、煮わたれば筈にあげて直ちに水を斷りて摺鉢に移し、搗木にて搗つぶして再び鍋に戻し、砂糖を加へて火にかけ、焦つかざるやうに杓子にて堅く煉り、鍋を下ろして團扇にて煽ぎ冷却し、そぼろを漉すが如くにして目の粗き竹篩にて杓子の中へ漉し、平に均し押蓋をなして其儘固め、暫時経て脱き出して上面に刷毛にて摺蜜を引き、尙ほ能く乾かして後、庖丁を濡らして適宜の大きに切る。

鳴 戸 饅 頭

原 料

米 利 堅 粉	一 貫 匁	玉 子	六 十 個
青 四 粉	一 貫 匁	味 淋	少 量
	少 量	白 餡	適 量

方 法
青鉢に四温を入れて味淋を加へ、能く搔廻し置きて別の器物に玉子を割り、泡立機にて攪拌して前の鉢に加へて砂糖と能く混合し、更に米利堅粉を篩ひ込みて再びよく攪拌してドロ／＼となし、

火に掛けたる平鍋に胡麻油を引き、之れに一枚の美濃紙を敷き、其上に右の材料を薄く流し、程よく焼けたる時、紙の四隅を持ちて裏返へしをなして焼き、紙を除き去りて其上に青餡を平らかに均らし乗せ、手早く端よりクルクルと巻き、其儘三十分間を経て、庖丁を濡らして小口より五分前後の厚さに切るなり。

蕎麥饅頭

原料 温 六百五十匁 上用粉 五百匁
薯蕷 適量

方法

木鉢の中へ上用粉と砂糖とを入れて両手にて能く揉み混ぜ、之れに卸したる薯蕷を入れて適宜の堅加減に捏ね上げ、之れを小さく千切りて掌に取り、指端にて擰げ、之れに上餡を裹みて丸形となし、濡布巾を敷きたる蒸籠に少し宛間隔を置きて列べ、能く蓋をして蒸すべし。

本蕎麥饅頭

原料 温 五百匁 蕎麥粉 四百匁

方法

薯蕷 適宜

製法、捏ね方共に前と同一なり。

吹雪饅頭

原料 温 七百匁 浮粉 五百匁
薯蕷 適宜

方法

鉢に砂糖と浮粉とを混ぜて薯蕷を加へ、蕎麥饅頭より柔かく捏ね、小倉餡を包みて蒸籠にて蒸すものにして、薯蕷は腰のある品を用ふべし。

藥饅頭

原料 温 六百匁 米利堅粉 一貫匁
イヌバタ 二十匁

方法

砂糖に適宜の水を加へて攪拌し、之れにイヌバタと米利堅粉とを篩ひ込み、出來得る限り静かに

捏ねて並箔を包み、蒸籠に入れて蒸すべし。

巢籠饅頭

原料
 米利堅粉 二百匁
 片栗粉 三百匁
 イスパタ 少々
 玉 四
 温子 十五個

方法
 砂糖を鉢に入れ玉子を加へて充分に泡立器にて攪拌はし、之れに片栗粉、米利堅粉、イスパタを加へて能く捏ね合せ、白箔を包みて成るべく蒸釜の火の強き處にかくべし。

中華饅頭

原料
 玉 四
 温子 六百匁
 米利堅粉 五百匁

方法
 砂糖を鉢に入れて玉子全部を加へ、泡立器にて泡立て、玉子の腰の切れるを度とし、其中に米利堅粉を混和し、適量の水を加へて稍堅く伸し、焼鍋を焼きて極く薄く適宜の形に流し、焦色を生じ

たる時、其上に尙ほ一回厚く流し、上面に穴の明く頃を見計ひて鍋の上に返し、狐色になりたる時箔を中心に入れて巻く。

三笠山

原料
 四 温 五百匁
 米利堅粉 五百匁
 水 四合
 玉 味 子 三十五個
 淋 一合

方法
 鉢に砂糖と味淋とを入れて能く攪拌し、別の器に玉子を割りて箸にて攪拌し充分溶けたる時之れを砂糖の鉢に入れ、米利堅粉を篩ひ込みて更に能く攪拌はし、中火に焼鍋を掛け、之れに胡麻油を引きて充分に鍋の焼けたる時、右の溶汁を金杓子にて掬ひ取り、五十錢銀貨大に焼鍋の上に滴し、ブツ／＼と上面に小孔の生じたる時金篋にて裏返し、直ちに之れを板の上に取り、白箔に青粉を混ぜて小さく丸めたるものを其上に載せ、更に一個の焼きたるものを重ね、指頭に力を入れ一寸押しながら裏返しとなし軽く焼く。箔は大角豆箔を用ふるを本式とす。

櫻餅

原料

四温	百五十匁	米利堅粉	五百匁
玉子白味	五個分	白玉粉	百匁

方法

砂糖を水にて溶き、白味を入れて能く攪拌し、米利堅粉を篩ひ込みて手早く捏ね、種の腰の出でざる間に水にて和かに伸し、弱火にて適宜の形に焼き、之れに餡の丸めたるものを巻き、直ちに鹽漬の櫻の葉を水にて洗ひ、水氣を去りたるものにて包むなり。尙ほ此櫻餅の皮は四温百匁、米利堅粉四百匁、白玉粉百匁を配合して作るものと知るべし。

茶通

原料

四温	六百匁	玉子	十個
水	一升	米利堅粉	五百匁

方法

鉢に砂糖と水とを入れて能く混ぜ合せ、之れに玉子三個を割り込みて攪拌はし、更に米利堅粉を篩ひ込みて稍々堅目に捏ね、之れを少し宛千切り取りて掌の上部に擴げ、竹篋にて胡麻餡を詰めて程よく包み置き、焼鍋を中火に掛けて胡麻油を引きたるものゝ上に載せ、指頭にて平に壓しながら

裏返し、表裏共に焼けたる時、更に横に置き直して四端を能く焼き上ぐべし、又表裏には少しく胡麻を撒けて焦がさるやうに焼くべし。

鳴戸饅頭 (別法)

原料

白餡	適宜	青粉	少量
四温	五百匁	玉子	三十五個
味淋	一合	米利堅粉	五百匁

方法

白餡に青粉を加へて能く混ぜ置き、別に胃鉢の中に砂糖と味淋とを加へて能く攪拌はしをき、尙ほ又別の器に鶏卵を三個づゝ破りて泡立器にて攪拌はし全く蛋黃が溶けたる時、之れを砂糖の器に加へ能く攪拌はし、之れに粉を篩ひ込みて再び攪拌はしたる後、焼飯を中火に掛けて胡麻油を引き其上に一枚の美濃紙を敷きたる上に薄く流して焼き、適度に焼けたる時紙の四隅を持ちて裏返し紙を取り去り、前以て用意し置ける青餡を其上に平たく均らし、端より渦形に巻き、約三十分間許り經て充分に冷却せる時、少しく濡したる庖丁にて小口より五分程の厚さに切る。

小豆金さん

赤の並箔を鍋に入れて火に掛け、焦げ附かざるやうに能く注意して掻き混ぜ、裏漉しにて別の器に漉し出し、之れに箔の量の十二分の一位の寒梅粉を加へ、能く混ぜ合せて其内若干を取りてそばろを作り、残餘の箔種を皮として白の生箔を包み、之れを箔玉として上の方を平かになし、前記のそばろを箸先につまみ取りて亂菊の如くに造り上ぐべし。

紅 金 屯

前と同一の方法に依り、赤箔の代りに白箔を用ひ、其を本紅にて薄く色を附けて製る。

紫 金 屯

是亦前と同一の製法なり、唯紅金屯に尙は青色を加へて紫色として造り揚ぐ。

山 吹 金 屯

前同断にして、白並箔に鬱金粉を混ぜ合はして製し、其色を餘り濃くせざるなり。

昆 布 卷

先づ青羊羹を作りて之れを約二寸五分の角に切り、一分位の深さに溝を凹ませたる板の上に乗せ、上より更に他の板を乗せて押しつけ、後、三味線糸にて下板の面を通して凹みだけの薄き羊羹を作

り、其羊羹にて箔玉又は求肥糖を巻き、外面の中央を蜜漬の干瓢にて結び、最後に周圍へ寒天糖の汁を塗りつけ其儘固む。

黄 金 牡 丹

鍋に白の並箔百匁程を入れ、之れに少量の黄粉を加へて火に掛け、焦げつかざるやうに注意して熊くかき混ぜ、堅く煉り上げて火より下し、次に玉子の黄味を一個分程混ぜ入れ、其を平に均らして前の如く寒梅粉を其量の十六分の一位入れ、能く揉み混ぜて之れを手にて小さく切出し、丸めて薄く延ばし、之れに小豆漉箔の玉を裹み入れ、丸めて乾きたる布を敷ける蒸籠の上に並べ、尙ほ其上にも乾きたる布巾を乗せ掛けて釜に載せ能くふかして割目の出来たる時下し、其儘冷し固む。尙ほ箔種を伸し、其上へ更に一重極く薄き紅色の種を着せ、夫れに箔を包みふかして割目を入れる、時は、割目の間より紅色現はれ、頗る美にして且つ上品なり。

玉 椿

白の揉箔種に紅色を着けて紅色種を造り、之れを別の白色種に薄く張り附けて平に伸ばし、其れに小豆漉箔を包み入れ、其上面に胡桃をつけ、尙ほ其上に寒天汁を刷毛にて塗り上ぐべし。

おばろ巻

イヌバタ麥饅頭の生種をとり粉を撒布せる板の上に取り出し、之れを麵棒にて薄く伸ばして其上に赤の並餡にて造りたる餡棒を置きて巻き上げ、蒸籠内に濡布を敷き、其中に前のまき種を崩れざるやうに入れ、之れを能く沸騰せる蒸し釜の上に乗せて蒸し上りたる時、直ぐ其上皮を剥ぎ取り、其儘冷して後庖丁にて小口より切る。

小田巻

求肥饅頭を作り、之れを圓めて平らになし、上面へ刷毛にて水を塗り附り、竹筒の底に四五ヶ所程穴を穿けて製したる突出し器の中へ餘り堅からざる長芋餡を紅色と黄色、又は白と紅等に色を附け、別々に二色を細き棒となして之れを合せつけて入れ、夫れに突出棒を差入れて求肥饅頭の上面へ縦横十文字に一面に重ね、突出して飾りつく。

人丸

求肥饅頭に柿餡を包みて丸め、外面を水にて濕して粉砂糖の中に轉がして砂糖をつけ、小判形に作りて一方を摘みて尖らし、尙ほ上面を三本指にて押し、篋にて縦に線を附け、乾柿の形として尙

ほ之れに雲平種にて製したる柿の蒂を水にて取りつく。

煉切餡細工

先づ其種を作るには四温三百八十匁に白の澆粉三百匁を入れて火に掛け、餡煉棒にて始終攪き廻はし砂糖の溶けたる時、網杓子にて砂糖の塵埃を取り去り、稍々暫く煮詰めたる後更に白の澆粉三百匁を加へ、成るべく火を強くして煉り上げ、之れを板の上に出出して更に裏澆に掛け芥子等を漉し取り、寒梅粉四十匁を混ぜ入れ能く揉み混ぜて作り上げ、又色種は寒梅粉を入るゝ前に紅、黄、挽茶等を能く混ぜ入れて作るべし。尙又之れにて細工をなすには種々の色を組合せて切り、夫れに餡を包み入れて手にて種々の形を作り、又型を押して拵へ上ぐ。

薯蕷煉切と餡煉切

薯蕷煉切と餡の煉切とを混和するには、四温六十五匁、薯蕷百匁の割合にて煉上げたるもの四分に對して煉切餡六分を加へ、手にて揉み混ぜるものと知るべし。

さくら花

白の煉切餡玉の面に、薄く紅色煉切種を張り附け、之れを手にて薄く延ばし、其中に小豆澆餡の

玉を入れ、包み丸めて少し平らにし、指頭にて五つの花弁を押し付け、之れを指頭にて摘み出して上反りとし、一片宛の中央へ線を入れ、花全体の中央へ黄色の餡を少く丸めて乗せ蒸とす。

切り竹

青と白との煉切餡を作り、之れを濡布巾の上にて別々に薄く延ばし、後二色を張り合せ、次に之れを粉板の上に取り出して更に麵棒を以て二分位まで伸し、角形となして白地の方を出し、其上に小豆澆餡の餡棒を載せて巻きつけ、圓く巻きて織目を能く附合せ、後之れを斜に切り、篋にて線をつけて節となし、尙其上に寒天糖の汁を塗り、其儘冷し固めて後、節の處へ雲平細工の三枚篋をつけて作り上ぐ。

うめ

櫻と同じく紅色煉切餡にて餡を包み、圓めて櫻の時の如く五つの凹みを作り、夫れを、指にて先反りにして櫻なり花片に圓味をつけ、篋にて線を入れ、尙は中央に小さき黄餡の玉を置く。

裏梅

前と同じく餡包みを作り、五つの凸所を作りて體裁よく梅の裏形を作り、青色の餡にて帯を真中

に附けるものとす。

紅葉

餡包みを作り、丸めて上の方を稍厚く、下の方を薄く押し作り、指にて七つ又は五つの凸所を作り、下より指にて先を尖らして紅葉の葉の形となし、篋にて葉筋を入れ、後青餡を細長くより出して莖を附す。

石竹花

梅又は櫻と同じく五つの花片を作り、瓣の端に細く切目を附け、中央に黄餡を置く。

煉切押型物

種々の形の木型を濡布巾にて濕し、其型の中へ餡を包みし煉切物を入れ、形を附けて抜き取る。

洲濱

原料	温粉	五百匁	水	七合五勺
方	上用粉	二升五合		

砂糖を水に溶き、其の中に上用粉二升五合を入れてよく捏ね合せ、青粉を以て程よく色を附けて板の上に取り、兩手にて轉がして圓筒形になし、之れを鬼籠にて巻き型を附け、小口より適宜に切る。

洲濱糕

原料 水 餛 二百匁 豆の粉 三百五十匁
四 温 三百五十匁

方法

水餛を釜に入れ、火に掛けて溶かし、之れに豆の粉を入れ、攪拌して能く混せたる後、砂糖を加へて能く掻き廻し、青粉を以て程よく着色し充分に捏ね合せたる後俎上に取り、兩手にて細長き棒に作り竹の棒三本を挟みて凹凸を作り、之れを小口より切るものとす。

玉柳

原料 水 温 五百匁 餛 大 豆 百五十匁
五 合 五 合

方法

銅釜に砂糖と水とを入れて火に掛けて溶解し、之れに水餛を加へてよき糸の度に煮、釜を下して其の中に炒りて皮を剥きたる大豆を投じて攪拌し、焼鍋を火に掛けて胡麻の油を引き、其の温りたる時、之れに右の材料を流し焼鍋を冷し、端の方より中央に折り返へし、稍々固まるに至らば兩手にて煮返へし、胡麻の油を附けて一つに丸め、小さく千切りて指の大きさの棒状に作り一寸の長さに切るなり。

のし梅

原料 梅 肉 一 升 四 温 百三十匁
葛 粉 五 匁

方法

充分熟したる梅の實を約十二時間桶に入れて密閉したる後核を去り、之れを摺り潰して裏漉をなし、梅肉一升に附砂糖三十匁、葛粉五匁の割合を以て加へ、火に掛けてよく攪拌し、充分に煮たる後流し船に注ぎ、冷却したる後所要の大きさに切るべし。

寒天餅

原料

寒天若干 白玉粉 若干

方 法

寒天を水にて煮、之れを毛篩にて濾し其中に寒晒粉（白玉粉）を適宜の水に溶き入れて弱火にて煮、蜜柑の汁を少し加へ型箱に流し込み、冷めたる後適宜に切り砂糖を掛け用ゆ。

輕羹（別法）

原 料

糯 四 四百 薯 四百
米 温 四百 苳 四百

方 法

砂糖を胃鉢に入れ、薯蕷の皮を剥きたるものを前記の量だけ擦り込み、搗木にて十分搗り交せ、糯米を加へて更によく擦り交せ、布巾を敷きたる蒸籠に入れ蒸し上げて冷し所望の大きさに切り用ゆ。

元 祿 餅

原 料

白 玉 粉 四 温 一貫目
法 法 四百 四

右を原料として求肥を造り、食料紅を用ひて紅白に作り分けて程よく函の中に擲げ、其儘冷却して三四分の養形に切りて固むるなり。

櫻 餅

原 料

メリケン粉 一貫目 四 温 百 匁

方 法

前記の割合にて大鉢の中に粉と砂糖とを篩ひ込み、水を加へて適度に煉り混ぜ、之れを二分して一方には紅を加へて色を着け、次に焼鍋を中火に掛けて之に胡麻の油を引き、前の汁を匙にて掬ひ、小判形に流し、適當に焼けたる後之れを金篋にて裏返して餡を丸めて入れ、端より巻きて鹽漬にしたる櫻の葉にて包むなり。但し赤き皮には白餡を白き皮には並餡を用ゆ。

明 烏

原 料

温 一貫目 粉 一貫目
蛋 四 三十個

方 法

餅菓子もちあしの一種しゆにして、砂糖さとうと粉こなを大鍋おほなべの中なかに入れ、之これに蛋白味たんぱくみを加くはへて充分じゆうぶん捏ねね交ませ、之これを二ふた等分とうぶんして一方いほうには食料紅じきりやうにを加くはへ、斑まだらなき如ごとうに捏ねねたる後のち、延板のべいたの上うへに乗のせて板いたの上うへに粉こなを蒔まき、のし棒しぼうにて薄うすく延のばし、然しかる後のち拔型ぬきがたに其そのの中なかに餡あんを入れ柏餅かしはもちの如ごとくに合あせ、其そのの中なか央ちゆうを指さ指さにて壓おさし塗油ぬりあぶらせる燒鍋やきなべにて燒やく。

村 雨

原 料
小豆の澱粉 五百匁 四 温 四百匁

方 法
干菓子ひがしの一種しゆにして、銅釜どうかまに小豆あずきの澱粉でんぷんを入れ、之これに少量せうりやうの食料紅じきりやうにを加くはへて火ひにかけて温ぬめ、砂糖さとうを加くはへて、よく揉もみ雜ませ、之これを壓棒おしぼうの中なかに詰つめ、上面うへめんを平たいらに均ならし、壓石おしいしをかけて約半時やくはんじ間かん放置はうちしたる後のち之これを扱あき取り適宜てきぎの大おほききに切きるべし。

棹 しぐれ

白餡しろあんに青色あせいしよを附つけ、之これに前まへの如ごとくして微塵粉みじんこを混ませ合あせ、目めの荒あらき篩ふるひに入れ新聞紙しんぶんしを敷しきたる實じつの上うへへ餡あんを指頭ゆびあたまにて押出おしだしてそぼうを作り、之これを平たいらに均ならし置き、次に白しろの並餡なまあんを丸まるく棒形ぼうがたに造つくりてそぼうの上うへに置おきたるまゝ下したの簀すいにてグル／＼と卷まき包つみ、其それを濡布巾ぬれふきんを敷しきたる蒸籠せいろうの中なかへ崩くづれざるやうに入れ、上面うへめんにも布ぬのを覆おほひて更さらに蓋ふたをなし、能よく沸騰ふつとうせる釜かまに乗のせて蒸むし、程ほどよく膨ふれたれば直ただちに下くだし、冷ひやし固かためて後のち庖丁ばうていを濡ぬして小口こぐちより切きる。

しぐれ

赤あかの並餡なまあんを鉢はちに入れて平たいらに均なし、之これに十文字じゆんじの區劃くわくを附つけて其その一區劃いっくわく即すなはち四分ぶんの一いちだけを他たの器きに取り出だし置き、其その取り出だしたる餡あんの跡あとへ微塵粉みじんこを置おき食鹽じきんをも少すこし加くはへ、更さらに取除とりのぞきたる餡あんをも混ませ合あせ、目めの荒あらき裏澱うらでんしに入れて指頭ゆびあたまにて押出おしだしてそぼうを造つくり、一方いほうに白餡しろあんにて圓玉まるたまを作つくり、夫それに此こそぼうを一面いめんにまぶして蒸籠せいろうに乾かわき布ぬのを敷しきて其上そのうへに並なべ、更さらに其上そのうへを乾布巾かわふきんに蔽おほひて蒸むし、釜かまに載のせ暫時しばらくふかして膨ふらし、直ただちに下くだして其儘そのま冷ひやし固かたむ。

アンモニア麥饅頭

原 料
四 温 五百匁 水 六 合
方 法
アンモニア粉(炭酸) 二十匁 米利堅粉 一貫匁

砂糖と水とを木鉢の中にて能く混ぜ合せ、之れにアンモニア粉と米利堅粉とを篩ひ込みて充分に捏ね混ぜ、粉の上に取り出して小さく千切りて伸ばし、其中に赤の並箔を包みて平たき圓形に造り、濡布巾を敷きたる蒸籠の中に列べて蒸かし、油を引ききたる簀の上に取出して冷ます。

巢籠饅頭

原料

四温 三百匁 片栗粉 百六十匁
米利堅粉 百二十匁 玉子 九個
水 九匁 伊スタタ 少量

方法

先づ鉢に砂糖を入れ、玉子を加へて充分に泡立て、片栗粉、米利堅粉、伊スタタ、水を加へて能く捏ね合せ、白箔を包みて小判形となし、濡れ布巾を敷きたる蒸籠の中に列べて蒸し、油を引ききたる簀の上に列べて冷ます。

十六豆

原料

十六豆 一升 五温 五百匁
水 一升

方法

豆一升に對して五温五百匁、水一升の割合にて蜜を作り、其蜜の中に十六豆を裂れざるやう柔かに煮て箆に揚げ水を切りたるものを浸し置きたる後、蜜豆共に鍋に入れて火に掛けて熱したるうへ火より下ろし、之れを別の器に毛篩をあてゝ共に移し出し、蜜のみ再び鍋に入れて濃く煮直し、再び其中に豆を入れて沸騰せしめ、火より下して冷して蜜漬となす。

甘納豆

原料

赤小豆 三升五合 五温 二貫匁

方法

蜜漬にしたる小豆を蜜と共に鍋に入れ、よく混ぜながら熱して溶かし、別の鍋に箆を當てゝ之れを移し入れ、小豆と蜜とを別々にして蜜のみを元の鍋に入れて沸騰せしめ、濃く煮詰めて小豆を入れ、小豆を熱して又箆にあげて蜜を能く滴らし、別の器に能く乾きたる四温を入れ、其中へ箆の中の小豆を少し宛入れ、杓子にて轉がしながら砂糖をつけ冷し固む、但し四温は多く振り掛けざるやう注意すべし。

柏餅

原料

上用粉

五百匁

熱

湯

二

升

方法

木鉢に上用粉を入れ、熱湯を加へながら杓子にて攪拌し、次に両手にて能く捏ね、之れを濡布を敷きたる蒸籠に載せて蒸し、水色になりたる時、濡したる木鉢の中に入れ、乾きたる布巾を手に巻きて水中に入れ手早く捏ねて之れを一つに丸め、其少量を取分けて食料黄色にて着色し、次に白き方を少し宛揉み取りて掌に載せ、擴げて其中央を凹ませ、其中に並箔を詰めて直ちに疊み合せ、之れを熱湯にて燻で水中に浸して灰汁を脱き水氣を拭ひたる柏の葉の裏面にて包み、其儘濡布巾を敷きたる蒸籠の上之列べ、釜の湯の沸きたる時蒸籠を載せ、蒸發氣の上りたる時蓋を開け、柏の葉に玉露の如き汁出る時直ちに團扇にて煽ぎ、冷却して再び蓋をなして蒸上ぐ。其黄粉を混ぜたる方は、之れに味噌餡を詰めて蒸し上ぐべし。

草

餅

原料

上用粉

五百匁

熱

湯

二

升

蓬草

少量

方法

木鉢に上用粉を入れ、熱湯を加へて能く捏ね、前の如くにして蒸し、之れを濡氣ある木鉢の中に取り、燻でたる蓬草を細かに切り堅く水氣を去りたるものを混ぜて充分に捏ね、一塊に丸めて其少量を揉りて掌の上に擴げ、竹筥にて並箔を詰めて疊み合せ、其周圍には指端にてひだを取るべし。

切山椒

原料

四温

五百匁

上用粉

一貫五百匁

方法

木鉢に砂糖と上用粉とを入れて能く混ぜ合せ、水を加へて充分に捏ね上げて粉山椒を少し許り加へ、更に両手にて能く捏ね、之れを一つに丸めて濡布を敷きたる蒸籠の中に入れて能く蒸し、蒸し上りたるものを能く搗き捏ね、再び一つに丸めて蒸籠にて蒸し、復も木鉢に戻して能く捏ね、充分軟かになりたる時、片栗粉を撒布せる伸板の上にて程よく丸め、尙ほ伸棒にも片栗粉を附けて約三分の厚さに伸し、其儘暫時放置して程よく冷却せる頃三寸程の長さに切り、更に小口より三分程の長さに切るべし。

揉 餡 渦 卷

赤並及び白並の揉餡を別々に麵棒にて薄く平らに伸ばし、間に水をつけて二色の餡を重ね、尚ほ上面に水をつけて渦巻形にグル／＼と巻きつけ、其儘冷し固めて後濡れ庖丁にて小口より切り出して用ふ。尚ほ巻き上げて餘り太さの大なる時は、其儘縛り延ばして小さくすべし。

蒸カステーラ

原 料

四 温	六百五十匁	玉 子	十 個
黄 色	少 量	水	七合五勺
米 利 堅 粉	五百匁		

方 法

鉢に砂糖を入れて兩手にて揉み手先にて充分に擦り、次に玉子を小鉢に破りて砂糖に混ぜ、尚ほ黄粉を加へて能く掻き廻はし、充分混和されたる時少量の水を加へてドロ／＼になし、之れに米利堅粉を毛篩にて篩ひ込み、泡立器にて一應攪拌はし、濡布を敷きたる蒸棹の中に注ぎ入れ、蒸籠に收めて釜の沸騰するを待ち、又其棹の上に乾きたる布巾を被ふせ、蒸籠の蓋をなし、約三十分間程

蒸し、然る後蒸籠より取り出し、布を放ちて表の方を下に返へし、簀の上に載せて冷し、適宜の大きさに截るべし。

蒸シカステーラ

原 料

四 温	六百匁	玉 子	八 個
黄 色	少 々	水	六 合
ア ン モ ニ ア	一 匁	米 利 堅 粉	四 百 匁

方 法

砂糖と玉子の溶きたるものを鉢に入れて混ぜ合せ、之れに黄色と水とを加へて色を附け、尚ほ米利堅粉を静かに篩ひ込み同時にアンモニアを加へて泡立器にて泡立て蒸籠に框を置き濡布巾を敷き其中へ流し入れ籠一枚を上に乗せ、新聞紙を一枚敷き、成るべく蒸釜の蒸氣の強き處にかけて蒸し蒸し上げて熱の冷めたる後、一文字鍋にて上面を焼き、濡庖丁にて適宜の大きさに切る。

蒸 羊 羹

原 料

並 赤 小 豆 餡	七百五十匁	米 利 堅 粉	二百五十匁
食 鹽	少 量	浮 粉	五十匁

薄蜜 七合五勺

方法

鹽と蜜とを鉢に入れ、之れに米利堅粉を篩ひ入れて能く揉み混ぜ、次に餡を入れて尙ほ充分に混ぜ合せ、一方蒸籠内に角形の枠を置き、枠一面に濡布巾を敷きて其中に前の種を流し込み、蒸籠に布蓋をなし更に木蓋をして能く沸騰せる蒸し釜に載せ、約一時間蒸して後取出し、冷却して枠を外し庖丁にて切る。

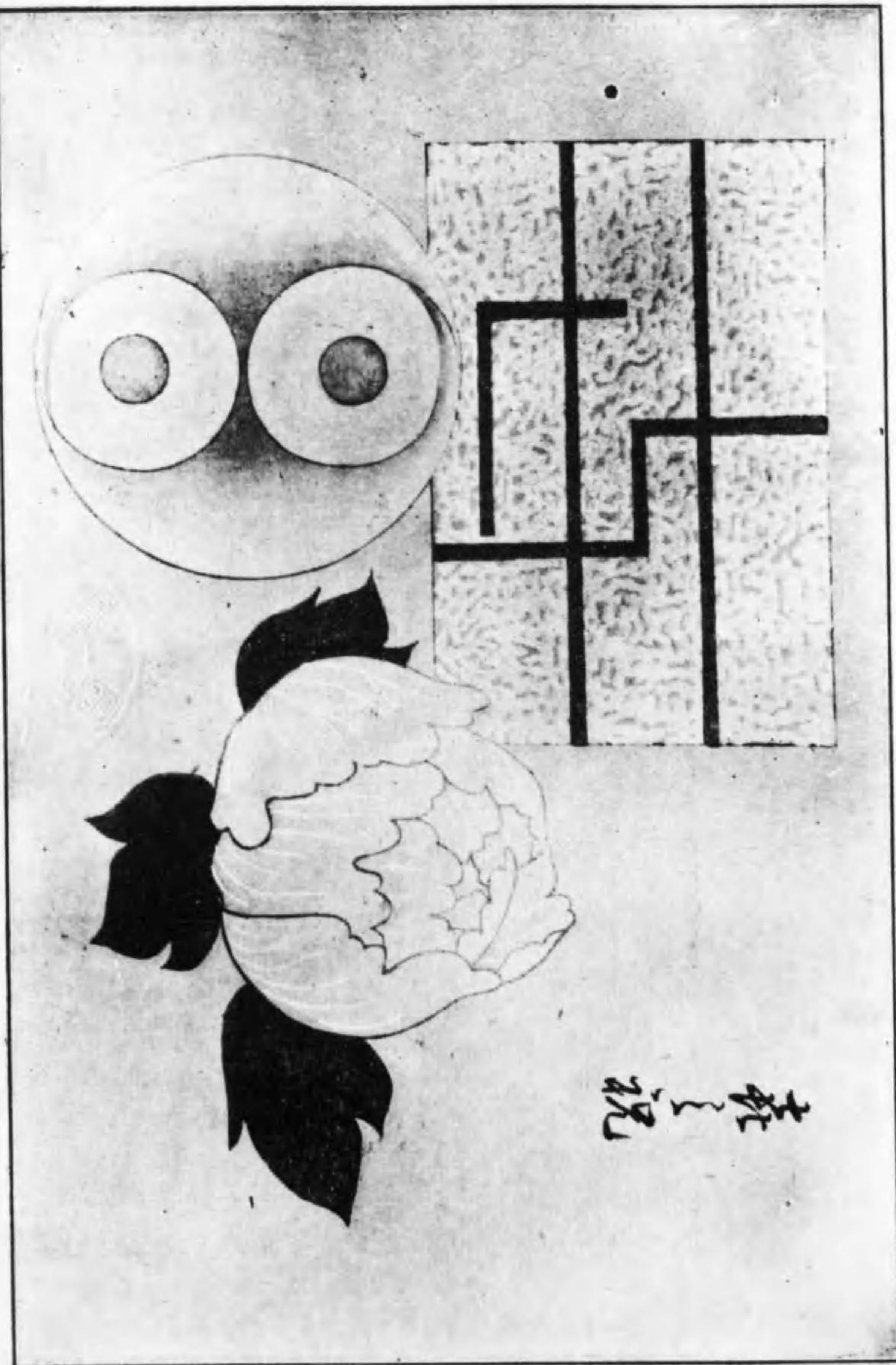
栗入蒸羊羹

原料

四温	五百匁	食鹽	十匁
米利堅粉	七十五匁	浮栗粉	七十五匁
赤小豆澱粉	五百匁	剝栗粉	一升

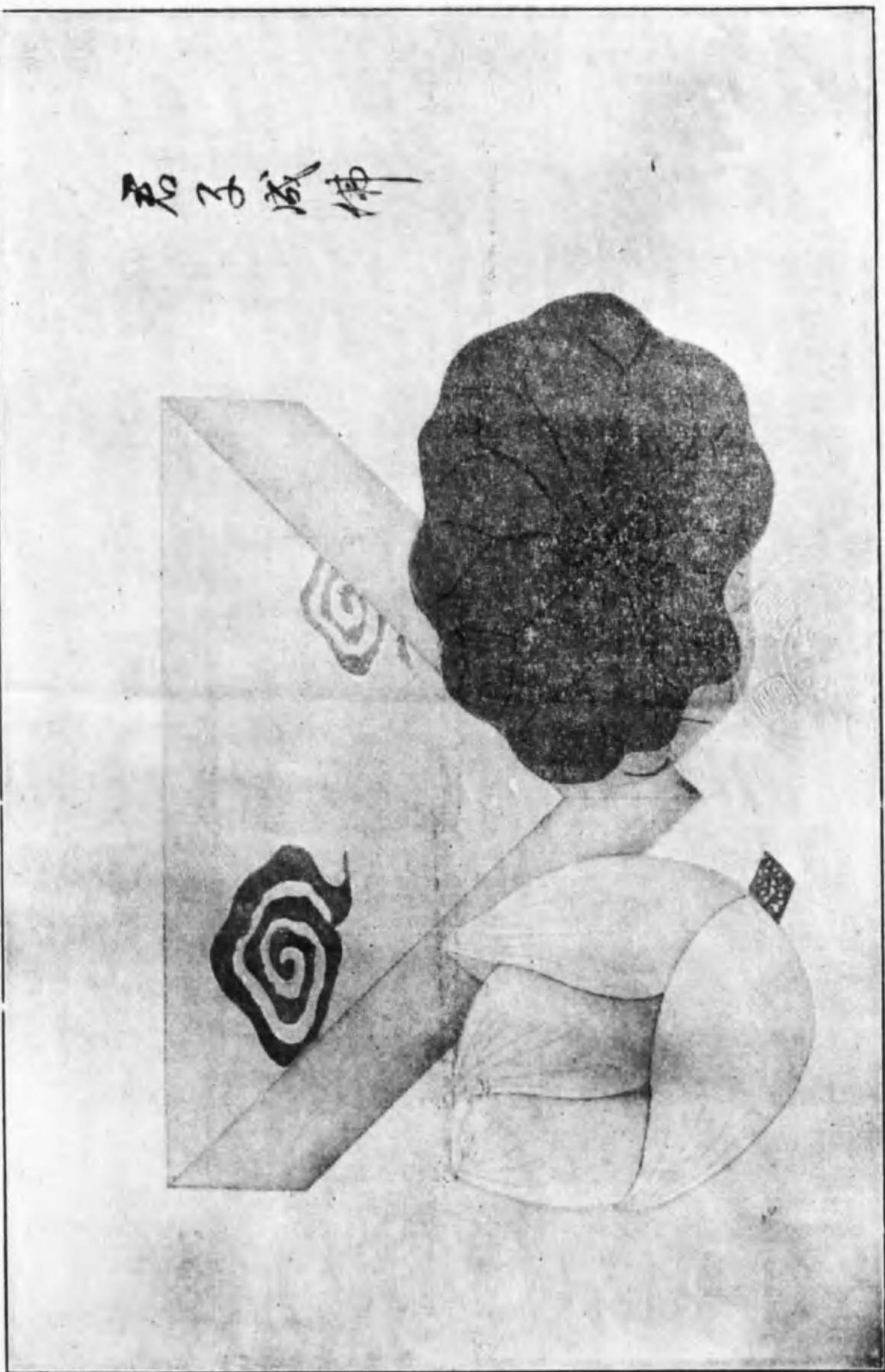
方法

栗の皮を剥き去り、水と共に鍋にて數回煮て軟かに茹で湯を去り、之れに砂糖百五十匁を加へて煮附け置き、蒸羊羹の原料を蒸籠枠に注ぎ込む前に之れを混ぜて蒸し上げ、冷却して適宜の大きさに切るなり。



蒸羊羹

菓子成集



胡桃入蒸羊羹

原料
 四温 五百匁
 浮粉 七十五匁
 胡桃 五合
 米利堅粉 七十五匁
 赤小豆澱粉 五百匁

方法
 胡桃を湯に浸し、澱皮を剥き去りて一升五六合の水と共に鍋に入れて中火に掛け、柔かに燥で、其湯を去り、之れに砂糖百五十匁と少量の食鹽とを加へて適度に煮込みて蒸羊羹の材料に混せて手早く攪拌し、之れを濡布巾を敷きたる蒸籠に入れて蒸し上げ、冷却して所望の大きさに切る。

甘藷濡蒸羊羹

原料
 甘藷澱粉 五百匁
 米利堅粉 七十五匁
 四温 三百匁
 浮粉 七十五匁

方法
 燥でたる甘藷の皮を剥き細かに切りて金篩にて裏漉に掛け、之れを釜に入れて砂糖を加へて火にかけドロ／＼になりたる時、之れに米利堅粉と浮粉とを篩ひ込み、杓子にて焦げ附かざるやうに煉

四二六
り、種に充分火の透るを待ちて鍋を下し、濡布巾を敷きたる蒸籠に注ぎ込みて蒸釜にて蒸し上げ、冷却して所望の大きに切る。

最 中

原料 最中皮種 若干 餡 餡 適量
方法 所望の最中種に餡を入れて包む。

利 休 最 中

小壺形の最中種に白の最中餡を詰め、濡布巾にて殻の着合せ目を湿して密着し、薄き摺蜜を以て衣を着け其儘乾かす。

柚 最 中

所望の最中種に、白最中餡に柚皮を擦り込みたるもの又は柚子最中餡を詰め、前の如くにして合せ用ふ。

い そ 最 中

種々の貝形に造りたる最中種に羊羹汁或は最中餡を詰め、前同断に仕上ぐ。

レ モ ン 最 中

白の最中餡を鍋に入れ、水を加へて火に掛け、柔かに煉りてレモンピールを細く刻みたるものを加へ、能く煉り上げて最中種に詰めて合す。

懷 中 汁 粉

原料 温 三百匁 片 栗 粉 百二十匁
方法 砂糖を器に入れて少量の水を加へて片栗粉と混ぜ合せ、能く揉みて所望の型に入れ、其中に浮種又は求肥を薄く伸したるものを入れて適宜の形に打らて弱き火にて乾燥す。

懷 中 汁 粉 浮 種

原料 温 三百匁 片 栗 粉 百五十匁

寒梅粉 三十匁

方法

砂糖を器に入れ片栗粉と寒梅粉とを砂糖に混和し、長芋にて堅く捏ねつけ、色を紅白に染分けて過宜の抜型にて抜き、少々堅くなりたるを見て極めて弱き麵麩竈の中にて焼く。

小豆干粉入懷中汁粉

原料

四 温 三百匁 小豆澆粉 九十匁
片 栗 粉 十五匁

方法

前記懷中汁粉と同一なり。

うすきぬ

先づ鍋に湯を沸し、其上を布巾にてシカと蓋の如くに覆せ、下より蒸氣を通じて、其上に圓形の最中種を乗せ柔かくなりたる時、其中に抽子最中餡を中央より多少端の方に寄せて詰め、之を二つに折りて半圓形となし之に薄蜜の衣を着く。

鳳 瑞

原料

寒 天 六 本 四 温 四百五十匁
玉 子 白 味 十八 個 水 餡 二百四十匁

方法

羊羹を製する時の如くにして寒天と砂糖とを約一寸の糸を引く程度迄煮詰め置きて之れを泡立器にて能く泡立てたる白味の器に注ぎ込み、弱火に掛けて尙堅くなるまで泡立器にて更に能く泡立て火より下して適宜の羊羹槽に流し込み、其槽の四方の端を竹串にて二三回縁を拂ひ離して所望の厚さとなすべし。

宇 治 の 里

原料

白 玉 粉 五百匁 水 少 量
四 温 一貫二百五十匁 白 餡 五百匁

方法

右の原料にて白求肥を作り、之れを片栗粉を撒布せる箱の中に取りて能く冷却し、別に白餡を鍋

に入れ青粉を加へて能く掻き混ぜ、更に寒梅粉を混じて更に能く捏ね合せ、尙ほ挽茶を加へて更に掻き混ぜて鍋を下し、團扇を冷て冷却し、之れをそばろ漉にて濾し、上餡を梅干の種程の大きに丸め、手を濡して右の求肥を千切り取り、掌の上にて餡玉を包み、腰高の饅頭状に拵へ、前以て漉し置ける挽茶そばろを糝す。

摺 蜜

原 料 五 温 五百 匁 水 五 合

方 法

五温を銅鍋に入れ、水を加へて弱火にて暫く煮て能く沸騰せしめ、之れを箸の端にて試めし所謂よき糸を引に至るを度として鍋を下し、之れを呼砂糖と唱ふる一摘みの生砂糖を加へ、摺小木を以て白色にバラ／＼になる迄摺り、使用する時に溶かして用ふ。

球 簾

原 料 白 玉 粉 温 五百 匁 山 葵 水 適 宜 量

方 法 青 粉 少 量

白玉粉を木鉢に入れ水にて捏ね、丸めて蒸籠に入れて蒸し、直ちに之れを木鉢に取り、手に濡布巾を巻きて之れを捏ね、程能く柔かになりたる時之れを銅鍋に移し、弱火に掛けて砂糖を少し宛加へながら杓子にて煉り、青粉を加へて着色し、程よく煉り詰りたらば箱の中に片栗粉を敷きたる上に取りて冷まし置き、別に山葵を卸して砂糖と少量の寒梅粉を加へて能く揉み混ぜ、湿気ある板の上に取りて掌にて轉がしながら棒に造り、前以て冷し置きたる求肥を薄く延して、之れに山葵棒を巻き込み、細巻にして湿気ある布巾の上に轉がし、直ちに砂糖の中に入れ、砂糖を糝し適宜の長さ

石 菓 子

原 料 五 温 三百 匁 水 三 合 香 料 少 量 方 法 コンプラサウ 四十 匁 ゼラチン 十四 匁

ゼラチンを三合の熱湯に混ぜて鍋を強き火に掛けてゼラチンの溶ける迄煮て其中に砂糖を入れ、

沸騰させて火より下し、之れを毛篩に漉して再び火に掛け、華氏の百五十度まで煮詰めて火より下し、泡立器にコンフラサウを入れ、續いて煮置きたるゼラチン蜜を少量宛入れて泡立て其液の白くなりたる際ゼラチン蜜全部を入れ泡立るものにして、此間約五分時を要すべし。而して之れと同時に香料を加味し、尚ほ着色をもなすべし、斯くて攝氏五十五度の温度を保たせて時々攪拌し、絞袋に入れて小石型に絞り込むべし。小石型は能く乾燥せる浮粉の中に置き、愈々絞り出す際浮粉より取出すものにして、全部を型に絞り込みたれば之れを華氏百四十度の乾燥室に入れ約四時間にして乾燥を終るなり。

生姜板糖

原料

温

二百匁

水

一合二勺

生姜絞汁

方法

先づ生姜を大根卸しにて搗擦して布にて絞り、生姜汁を作り、次に砂糖と水を鍋に入れて強火に掛け、篋を以て攪拌はしながら煮溶かして濃く煮詰まりたる頃、篋にて糊ひ冷水を浸して蜜の柔かく固るを度として鍋を下し、直に搗木にて徐々と搗混ぜ、蜜の白くなりたる時、其中へ手早く生

姜汁を数滴入れて能く混ぜ合せ、再び搗混ぜながら暖めたるものを美濃紙を敷きたる板の上に流し其儘冷し固めて紙を剥き取るなり。

第五 一文字鍋生菓子類

櫻餅の皮

原料

四温

九十匁

米利堅粉

三百匁

玉子白味

三箇

白玉粉

六十匁

方法

砂糖を水にて溶き白味を入れて能く攪拌はし、之れに粉を篩ひ入れて手早く杓子にて捏ね、種の腰の出でざる間に水に和らかく手早く伸べ、弱火にて小判形又は細長く焼く。

銅羅焼

原料

四温

五百匁

玉利堅粉

五百個

並水

二升

米利堅粉

五百匁

味噌

五盃

方 法

鉢に砂糖を入れ、玉子を割り込み、能く攪拌し、其全く溶けたる時水五合を加へ、之れに米利堅粉を篩ひ込み、裏漉しになしたる味噌を加へて能く捏ね、更に水一升五合を加へてドロ／＼に溶かし、焼鍋を中火に掛け、之に胡麻油を引き、鍋の熱くなるを待ちて金匙にて右の溶液を掬ひ取りて五十錢銀貨大に滴し、上部に小孔の生じたる時金篋にて裏返し、潰餡を載せて二つに重ね、指頭に力を入れながら厭して焼く。

磯 焼

原 料

水 四 温 三百五十匁
一升五合 米利堅粉 五百匁
醬 油 少 々

方 法

鉢に砂糖を入れて細かく揉みほぐし、適宜に水を加へてドロ／＼になし、之れに米利堅粉を篩ひ込みて能く手先にて充分に捏ね、右の醬油と殘餘の水とを加へて薄く溶めて焼上ぐ。

磯 焼 (別法)

原 料

水 四 温 五百匁
一升 米利堅粉 五百匁
醬 油 少 々

方 法

鉢に砂糖と水五合を入れて能く攪拌はし、之れに米利堅粉を篩ひ込みて能く捏ね、更に五合の水と醬油少量を加へて溶め、中火に平焼鍋をかけ、之れに胡麻油を引きて右の溶液を金匙にて掬ひ取り、小判形に滴らして上面にブツ／＼と小孔の生じたる時、金篋にて裏返し、之れに竹篋にて並餡を詰め、端より巻きて僅かに焼く。

金 罌

胃鉢に粉を篩ひ込み、微温湯にて柔かに捏ね、手を濡して少し宛千切りて掌に擴げ、竹の篋にて中に餡を入れ、油を引ける焼鍋の上に乗せ、三本の指に押へ付けて兩面を焼き、簀の上で冷却するなり。

空 也 草 紙

原 料

味 四 温 五百匁
一合 玉 米利堅粉 三十五個
淋 五 米利堅粉 五百匁

方 法

砂糖、玉子、味淋を加へて手早く攪拌し、其のよく混合されたる時、之れに粉を篩ひ込みて更によく掻き交せ、塗油せる焼鍋の上に一枚の美濃紙を敷き、其上に此の種を薄く流し、適度に焼けたる時、紙の四隅を持ち、裏返して焼き、同一の方法を以て尙ほ一枚造りて、其の上に小倉餅を平に敷き、之れに前に焼きたるものを重ね、再び裏返して暫く焼きたる後、之れを板の上に取り、壓石を置きて約一時間放置し所要の大きさに切るなり。

茶 の 子

鉢に米利堅粉を篩ひ込み、之れに挽茶と少しの青粉とを混ぜ合したるものを入れ、水を加へてドロ／＼に薄く捏ね上げ、赤の並箔玉を其中に投じ、暫時經たる後、其箔を箸にて取り出し、焼鍋の上に乗せ、上下と横面とを焦がし焼き上ぐ。

調 布

原 料	温	玉	子
四	五百 匁		十五 個
米 利 堅 粉	五 百 匁	水	一 升

右の原料の外、胡麻求肥を薄く短冊形に切りたるものを用意し置き、先づ砂糖と玉子とを鉢に入れて能く摺り混ぜ、之れに少量の水と米利堅粉とを篩ひ混ぜ、残りの水を少し宛加へて薄く溶き伸ばし、豫め焼き置きたる一文字鍋に前の種を匙にて流し、圓形に焼色を附けて焼き上げ、焼き上りたらば直に前に用意し置ける求肥一個を載せ、二つに折り合はせて挟み、之れを簀の上並べ置きて、其面に焼印を捺す。

つ や ぶ く さ

原 料	温	玉	子
四	五百 匁		十五 個
黄 粉	少 々	水 浮 粉	百 匁
米 利 堅 粉	四 百 五 十 匁		一 升 二 合 五 勺
安 母 尼 亞	七 匁 五 分		

砂糖、玉子、黄粉を鉢に入れて能く手にて揉み混ぜ、アンモニアと少しの水を加へ、尙ほ米利堅粉と浮粉とを篩ひ込みて能く捏ね、残りの水を少し宛加へて薄く溶き、中火の一文字鍋に匙にて小判形に流し、焼面を表として箔を入れ、三角形に折り曲げて仕上ぐべし。

き め た 卷

米利堅粉を水にて薄く溶き、之れを中火の焼鍋に細長き小判形に流し、色の着けざるやうに焼上げて、之れに並餡の玉を乗せ捲き上ぐ。

健皮卷

原料 温 四百五十匁 米利堅粉 五百匁
水 一升五合

方法

鉢に砂糖と少量の水を加へ、尙ほ米利堅粉を篩ひ込みて能く捏ね混ぜ、残餘の水を少し宛加へて薄き種を作り、之れを弱火の焼鍋に四角の枠型を置きたる中へ入れ、色の着かざるやうに焼上げて濡れ布巾の上之列べ、其上に採み餡を展し、其儘グル／＼と捲き上げ、冷して後庖丁にて小口より切る。

虎尾卷

原料 温 三百匁 玉子 十五個
米利堅粉 二百五十匁 水 適量

方法

砂糖と玉子とを鉢に入れて能く練り混ぜ、之れに米利堅粉を篩ひ込みて能く／＼採み混ぜて水を加へ、柔らかに展して種を造り、焼鍋の上に半紙を敷きて其上に匙を以て種を紙一面に厚く流して焼き、色の着きたる時之れを裏返して焼き上げ、濡れ布巾の上に並べ重ねて柔らかなにし置き、次に刷毛に湯をつけ底紙を濡して剝ぎ取り、其面を表として、中に白餡を載せ、薄く延ばしてグルリと捲き上げ、冷して後小口より切る。

千鳥焼

中華の種を焼鍋の上に圓形に流し、焼けたる時之れに中割の餡玉を入れて二つに折り重ね、手にて千鳥形に嘴を尖らし尾を摘み、仕上りし後焼火箸にて眼を入れる。

唐饅頭

原料 温 一貫百匁 玉子 七百匁
米利堅粉 一貫匁 水 適量

方法

先づ鉢に一貫百匁の砂糖と七百匁の玉子とを入れてよく摺り混ぜ、次に米利堅粉を篩ひ込み、充分に採み捏ね、次に残りの玉子を入れて能く煉り平鍋の上に三味線胴形の金の輪型を並べ、之れに

油を引き、其中に種を入れ、直ちに餡玉を入れて其上面に同じ種を匙にて塗りつけ、底の焼けたる時、上面を下に返して焼き上げ、輪型を外して冷し用ふ。

鮎 焼

中華の種を細長き小判形に焼き上げ、之れに細長き求肥を入れ二つに折合せ、尾の方を細く上向に折り曲げ、鮎の形につくり、焼火箸にて目を作るなり。

粟 焼

道明寺糯を水にて堅く捏ね、之れに鬱金粉少量を混ぜて黄色に色附け、蒸籠内に濡布巾を敷き其中に入れて能くふかし、濡れ白に入れて砂糖少しを加へ、充分に練り混ぜ、次に其種を濡したる板の上へ上げ、種を濡手にて小さく切り、掌にて平に展して其中に普通赤小豆餡を取り入れ包みて小判形に作り、平焼鍋に列べて色のつく位まで焼き上げ。

第六 テンピ焼物類

桃 山

原料

白 餡 六百 匁
黄 粉 少 量
黄 寒 梅 味 三 個
粉 六 十 匁

方 法

胃鉢に六百匁の白餡を入れ、之れに鶏卵の黄味と黄粉を加へて充分混ぜ合したる後、寒梅粉を混ぜ、充分に捏ね合せて二三個に丸め、焼鍋の上に胡麻の油を引き、右の材料を少しづつ千切り取り程よく丸めながら両手にて平たく押し、之れを焼鍋の中に列べ、其上に刷毛を以て黄味を塗り、テン火に納めて焼くべし。

桃 山

原 料
白 餡 一 貫 匁
玉 子 黄 味 五 個 分
黄 寒 梅 粉 百 匁
粉 少 々

方 法

胃鉢に白餡を入れ、黄粉と蛋黄とを混ぜて能く混合し、之れに寒梅粉を加へて更に能く揉み混ぜ、之れを一ツに丸めて焼上ぐるものにして、其手順は前と同一なり。

新 桃 山

原 料

甘露漉粉	五百匁	四	温	百五十匁
寒橋粉	五十匁	玉子	黄味	少々

方 法

甘露の皮を剥き、小口より薄く切りて水と共に鍋に入れて火に掛け、茹りたる時裏漉にかけ、砂糖と共に鍋に入れて中火にて煮詰め、團扇にて煽ぎ冷して寒梅粉を加へ、充分能く捏ね合はして一ツに丸め、次に焼飯に胡麻油を引き右の材料を少しづつ揉り程よく丸めながら兩掌にて厭し、之れを焼飯の中に列べ、能く攪拌し置きたる黄味を筆又は刷毛にて其上に堅りつけ、テンピの中にて焼く。

開 花 饅 頭

原 料

雞 卵	十 個	四	温	一 貫 匁
米 利 型 粉	一貫二百匁	水		五 合

方 法

鉢に十個の鶏卵を割込み、之れに一貫匁の四温を加へて充分に掻き廻し、米利型粉一貫二百匁を篩ひ込み、少量の水を加へて適宜の堅さに捏ね、少し宛千切りて掌上に擴げ、白餡を掬ひ込みて包み、稍扁平の丸形に作り、胡麻油を引きたる平鍋に竝べ、鶏卵の黄味を刷毛にて上面に塗り、テ

ンピに納めて蒸焼にする。

栗 饅 頭

原 料

四 温	五百五十匁	玉	子	廿 五 個
水 餡	五 十 匁	重	曹	五 匁
水	三 合	米 利 型 粉		一 貫 匁

方 法

砂糖と玉子とを鉢に入れて能く摺り混ぜ、別に水餡を暫時火に掛けて、前記の砂糖鉢の中に入れ、重曹と水を加へ、尚ほ米利型粉を篩ひ込み充分に捏ね上げて几上に取り出し、小さく千切り丸めて薄く平らに延ばし、其中に栗餡を包み丸めて小判型に造り、之れを麵麩庵に入れて焼くものにして上面には玉子の黄味汁を塗りつけて後弱火にて焼くものとす。

絞 出 瓢 箆

原 料

四 温	三 百 匁	米 利 堅 粉	二 百 七 十 匁
玉 子	百 八 十 匁	水	少 量

方 法

砂糖に玉子を加へて泡立器にて能く攪拌し、水少量を加へて粉を混ぜ、焼飯の上にて大小に絞り出し、其後にて大小の間を楊枝にて附合せ、楊子にて小の方に口を附け竈に入れて焼く。

四四四

黄金芋

原料 炭酸温 百十匁 米利堅粉 二百匁
肉桂粉 二匁 白玉子 六個
若干 白餡 適量

方法

砂糖を器に入れ玉子を加へて攪拌し、粉と炭酸とを毛篩にて篩ひ込み、静かに少々堅めて之れを捏ね、此種を肉桂の粉の上にあけ白餡を包みて甘藷の形につくり、中心へ針金を刺し通して麵麩籠に入れて焼く。

筭ボロ

原料 温 二百匁 米利堅粉 三百匁
玉子 九個 芥子 若干

方法

砂糖と米利堅粉を能く混ぜ、玉子にて成るべく堅く捏ねて麵棒にて一分位の厚さに伸して上面に芥子を振りかけ、之れを三寸位に切り更に小口より二分位に切り、焼松葉の如くにして焼飯の上へ並べて焼く。

焼松葉

原料 温 百八十匁 米利堅粉 三百匁
玉子 九個 イスパタ 少量

方法

砂糖に玉子を加へて充分に泡立て、其中に粉とイスパタとを入れて堅く捏ね、麵棒にて板の上へ一分位の厚さに伸し、之れを三寸位宛に切りて小口より松葉に刻み、焼飯へ刷毛にて水を引き、其上に松葉型に並べ、上部に黄味を塗りて竈に入れて焼き上げべし。

東京式カステーラ

原料 温 百五十匁 玉子 百七十匁
粉 (寶笠印) 百匁

方 法

砂糖は足の重きものを用ふべく、先づ玉子の黄味と白味とを分ち黄味だけを砂糖に加へて搗鉢に入れ、搗小木にて搗り、白味を沸騰させて之れに加へ、更に粉を入れ、之れをば節の出来ざるやう杓子にて攪拌し、一寸人肌にて熱を附け、竈の中へ文庫を張りて注ぎ込み、此時蓋の上に炭團一個を載せて約五分間を経たる後泡を切り、泡を切りたる後炭團二個を増し、約四十分間を経て竈より取り出すべし、中途にて蓋を開く時は出来上れる後、皺を生じ又は胴のくゞれ込む憂あれば堅く之れを慎むべし、又泡を切るは砂糖の上部に浮上りたるを消す爲なれば下より充分に攪拌し砂糖の全く浮かざるやう注意すべし、下火強き時は必ずカステーラ出来上りたる際其目荒びるものなれば下火の埋け方に注意すべし、尚ほ四隅の火強き時は中心に皺のよるものなれば火はなるべく中心に盛り充分に灰を被すべし。

長崎式カステーラ

原 料

- 四 温 二百六十匁 玉 子(上海玉) 二百八十匁
- 米利堅粉(笠印) 百五十匁 晒 餡 二十六匁

方 法

右は四斤枠に要する原料の配合にして、製法の手順、焼加減、種の拵へ方等東京式カステーラと同一なり、枠の裏へ西の内にて文庫様のものを張り付け、竈の内にも西の内一枚を敷きて其上に枠を載せ、其中に種を注ぎ込みて上面を均らして上に蓋をなし、上火を下火よりも稍強くし、中途に蓋を開けて上火の足らざる時は火を加へ、約三十分間焼きて、金篋にて框の周圍を剝がし又文庫の周圍を剝がして荒熱を抜き、其時空氣の出でざるやうに箱に入れて圍ふべし。

黄 味 索 麵

原 料

- 四 温 六百匁 黄 味 二十個

方 法

黄味の上に濡紙を置き一夜冷かなる場所に寝かせ置きて之れを饅頭の蜜位に水にて溶きたる砂糖の上に布巾にて絞り入れ、引筒に入れて蜜の上に丸く垂らし込みて後、箸にて切れざるやうに金網の上に掬ひ上げ、寸法を揃へて適宜に庖丁を入れ渡しに並べて乾燥すべし。

小判形カステーラ

原 料

四 温 五百二十匁
 米利堅粉 四百匁
 玉 子 四百八十匁
 水 飴 二十匁

四四八

方 法
 先づ砂糖を鉢に容れ、之れに玉子の黄味だけ（白味は分ちて他の鉢に入れ置く）を少々宛摺りながら加へ、能く摺れたる時、白味を泡立て、半分許りを加へ、更に米利堅粉を範ひ混ぜて節の出来るやうに混ぜ合せ、殘餘の白味を靜かに加へて攪拌はし置き、次に焼飯の上に小判型の輪型を乗せ竈の中に入れて焼くものとす。型には種を六分程入れて少し膨らしたる後中火の竈に焼くべく、又型の熱き間に中の菓子を楊子にて取出し冷すべし。

濱 千 鳥

原 料
 四 温 二百匁
 米利堅粉 百六十匁
 玉 子 百廿匁
 水 二 杯

方 法
 砂糖を鉢に入れ、玉子を割りて泡立にて充分に攪拌はし、成るべく堅くなれる頃を見計ひて茶呑茶碗に二杯の水を入れて能く攪拌はし、之れに粉を入れてカスターラ種より稍柔らかに捏ねるべし

殘 月

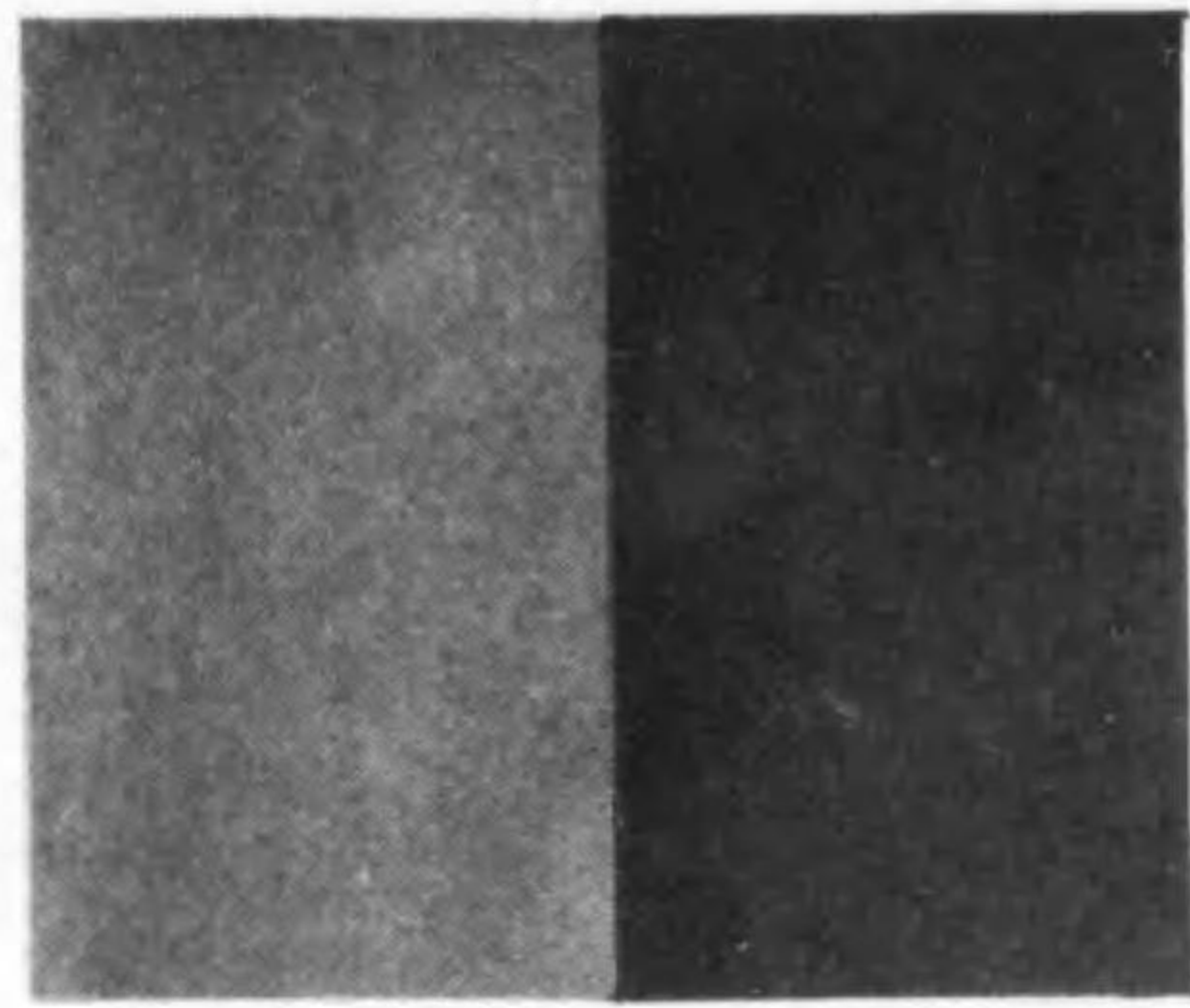
原 料
 四 温 五百匁
 味 淋 七 勺
 水 玉 子 三十五個
 米利堅粉 五百匁
 水 二合五勺

方 法
 玉子を破りて黄味と白味とを分ち、黄味の中に砂糖を混ぜて手にて能く揉み、之れに水を加へてドロ／＼になし、更に白味を泡立器にて泡立てたるものを混ぜ、之れに米利堅粉を篩ひ込み、攪拌はしながら味淋を加へ、充分に混りたる時、塗油せる焼飯の上に小形の金杓子にて掬ひ取り、其上に丸形に滴らし、上面にブツ／＼と小孔の穿くを度として裏返し、之れを梅干程の大きに丸め置ける上にて餡に包み、半月狀に合せ、能く冷却して其表裏に摺蜜を薄く引く。

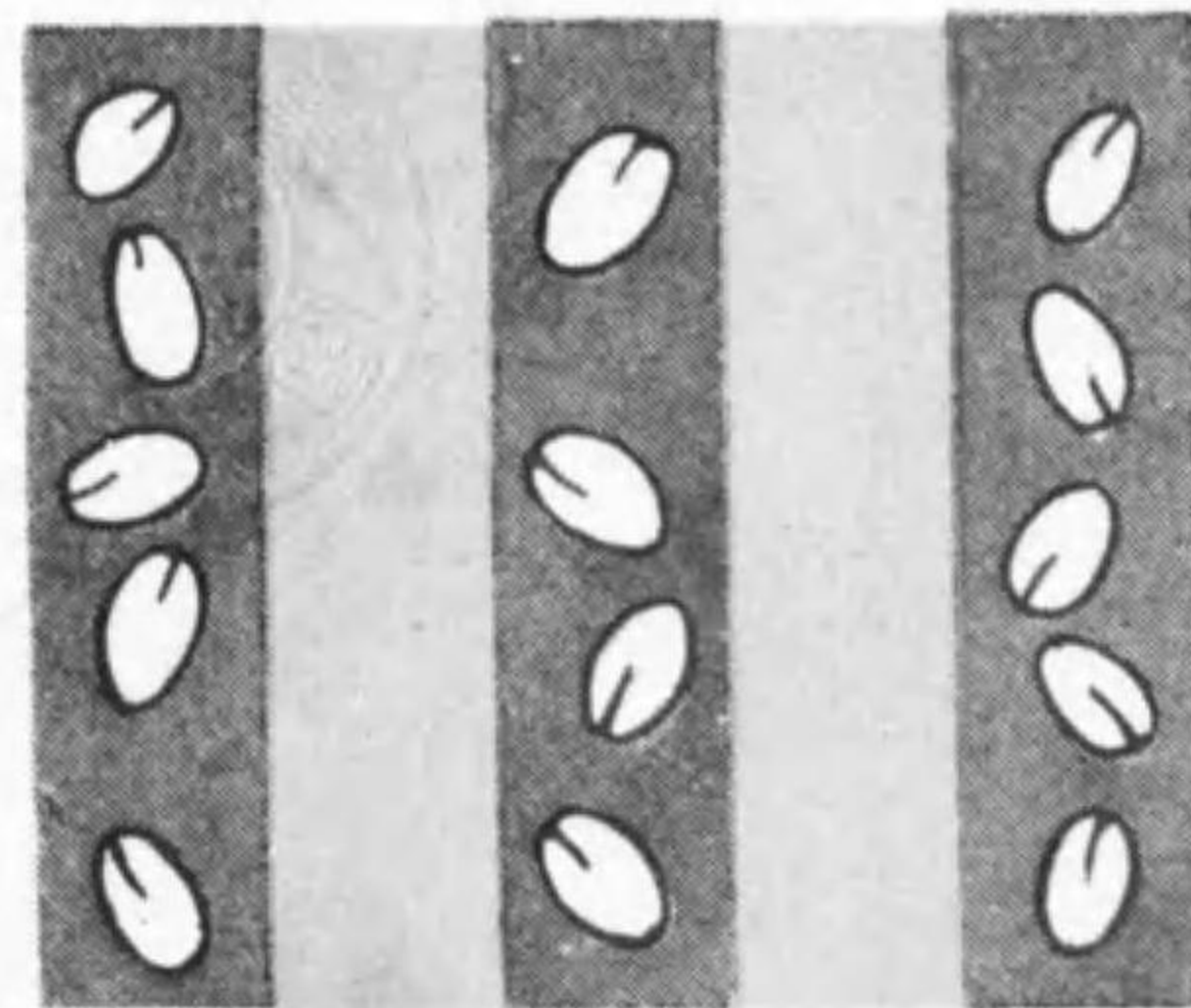
姫 路 殘 月

四四九

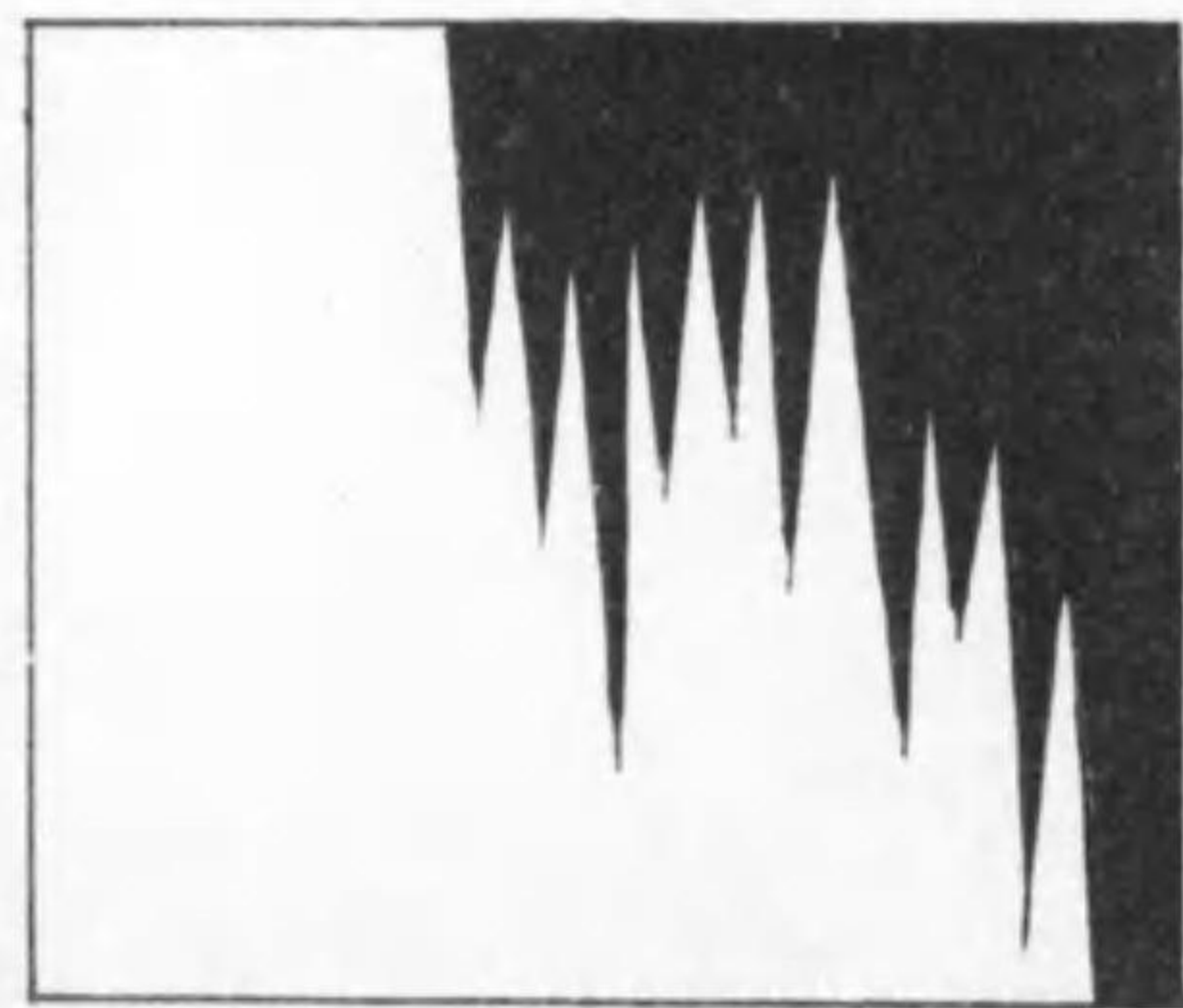
楓 着 月 四



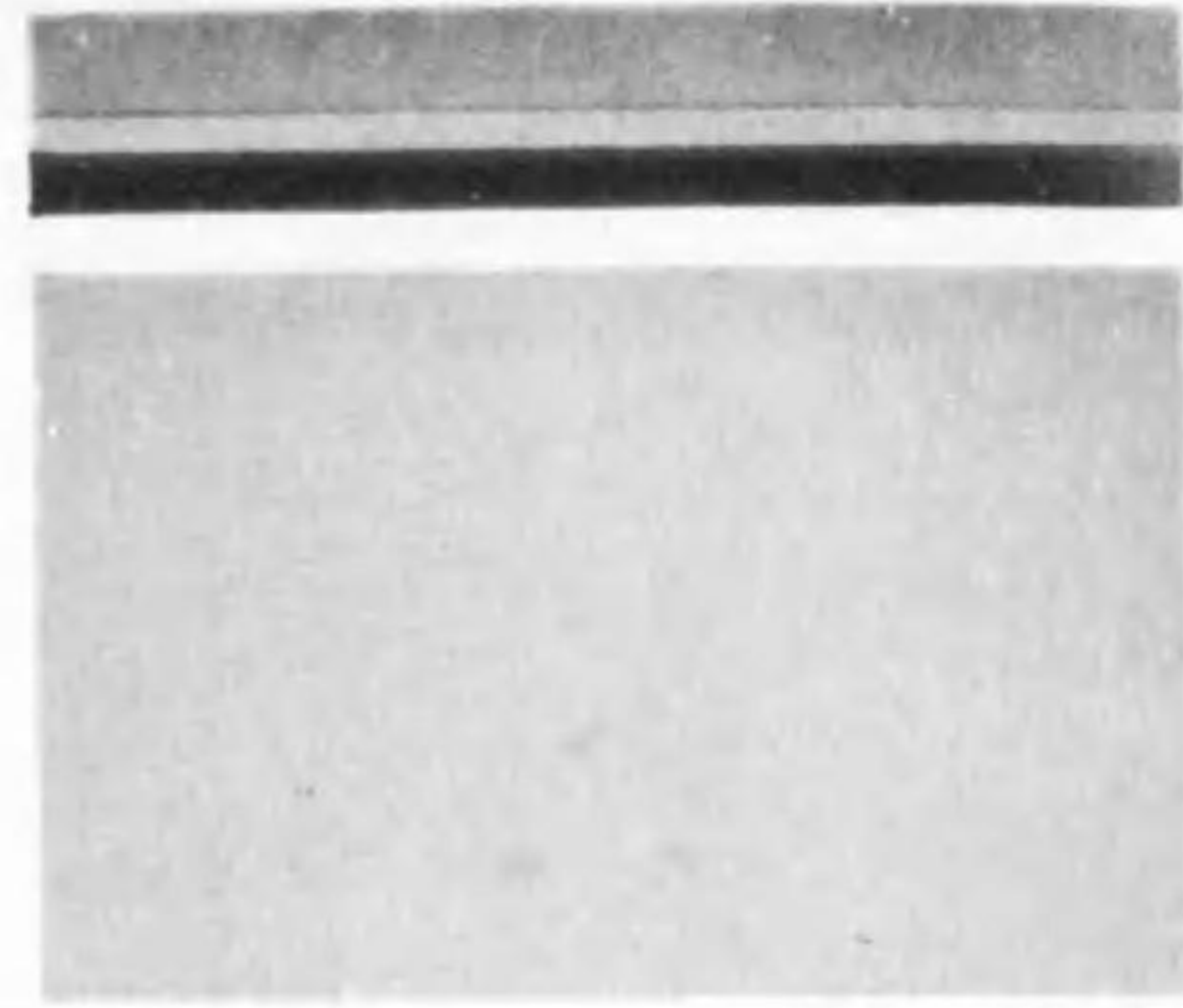
空 好 の 星 月 五



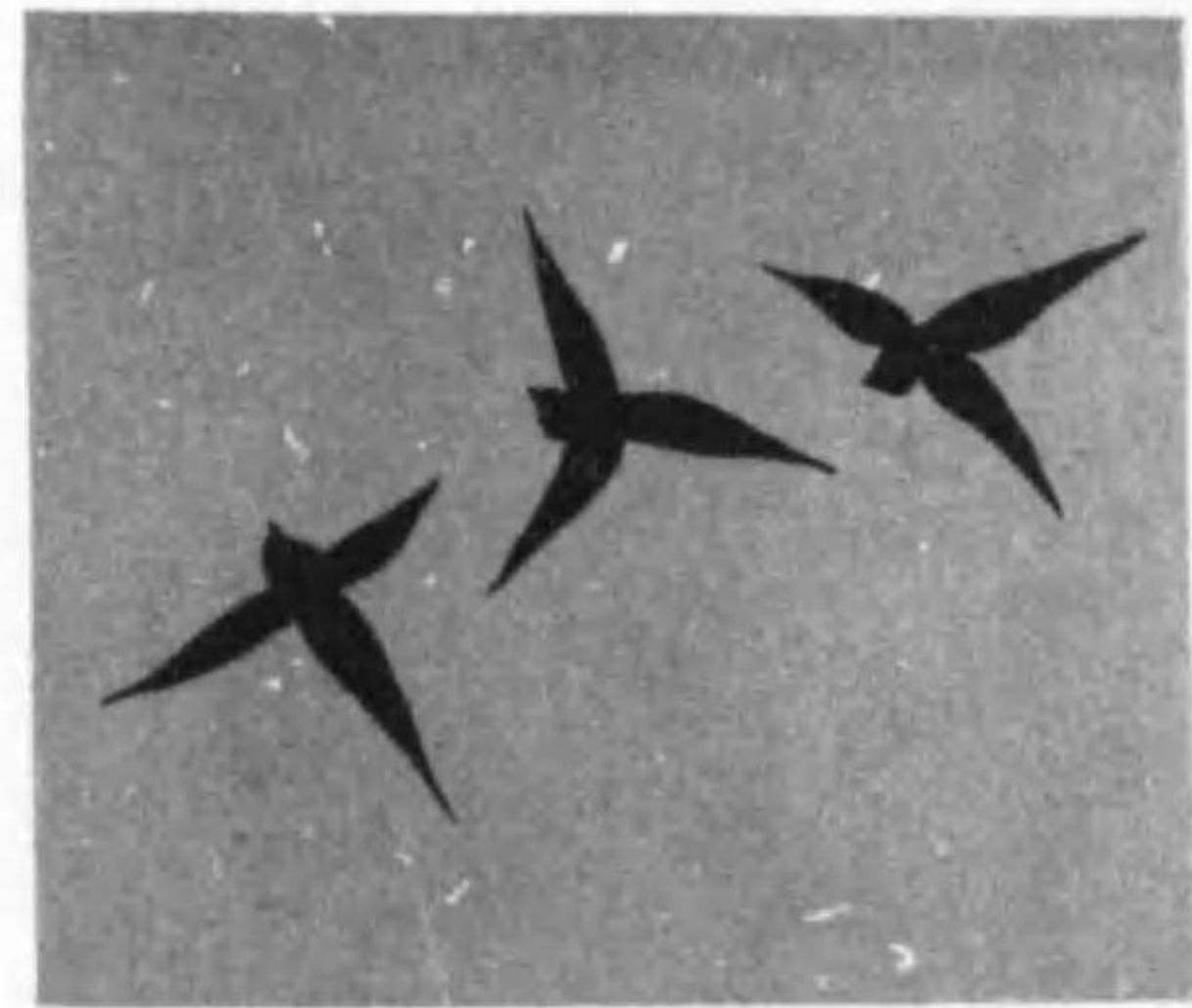
立 夕 月 六



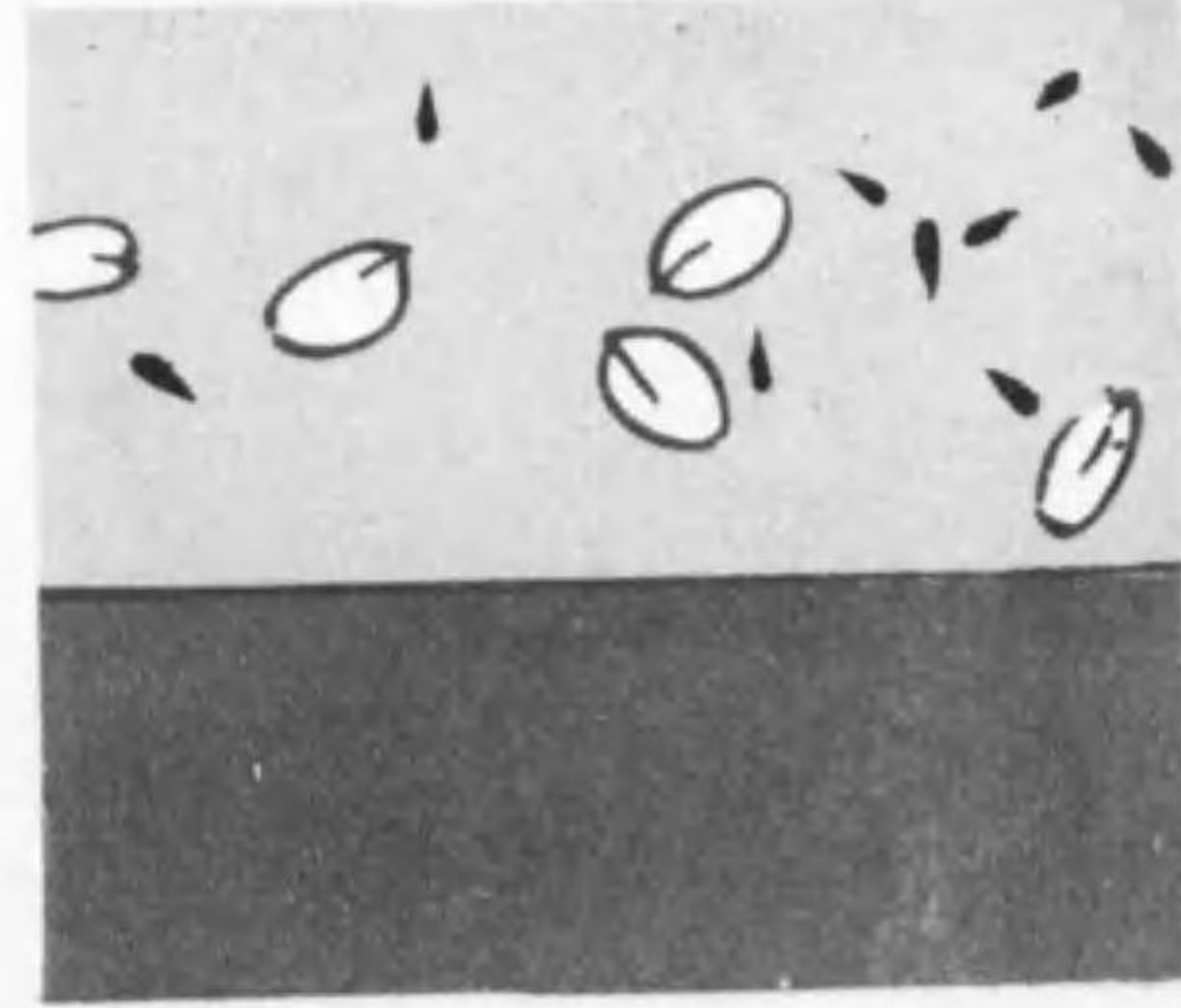
野 乃 春 月 一



燕 色 む 月 二



干 汐 月 三



原 料

炭 水 四	温	七 百 匁
酸		冬 季 一 合 五 匁
		三 十 匁

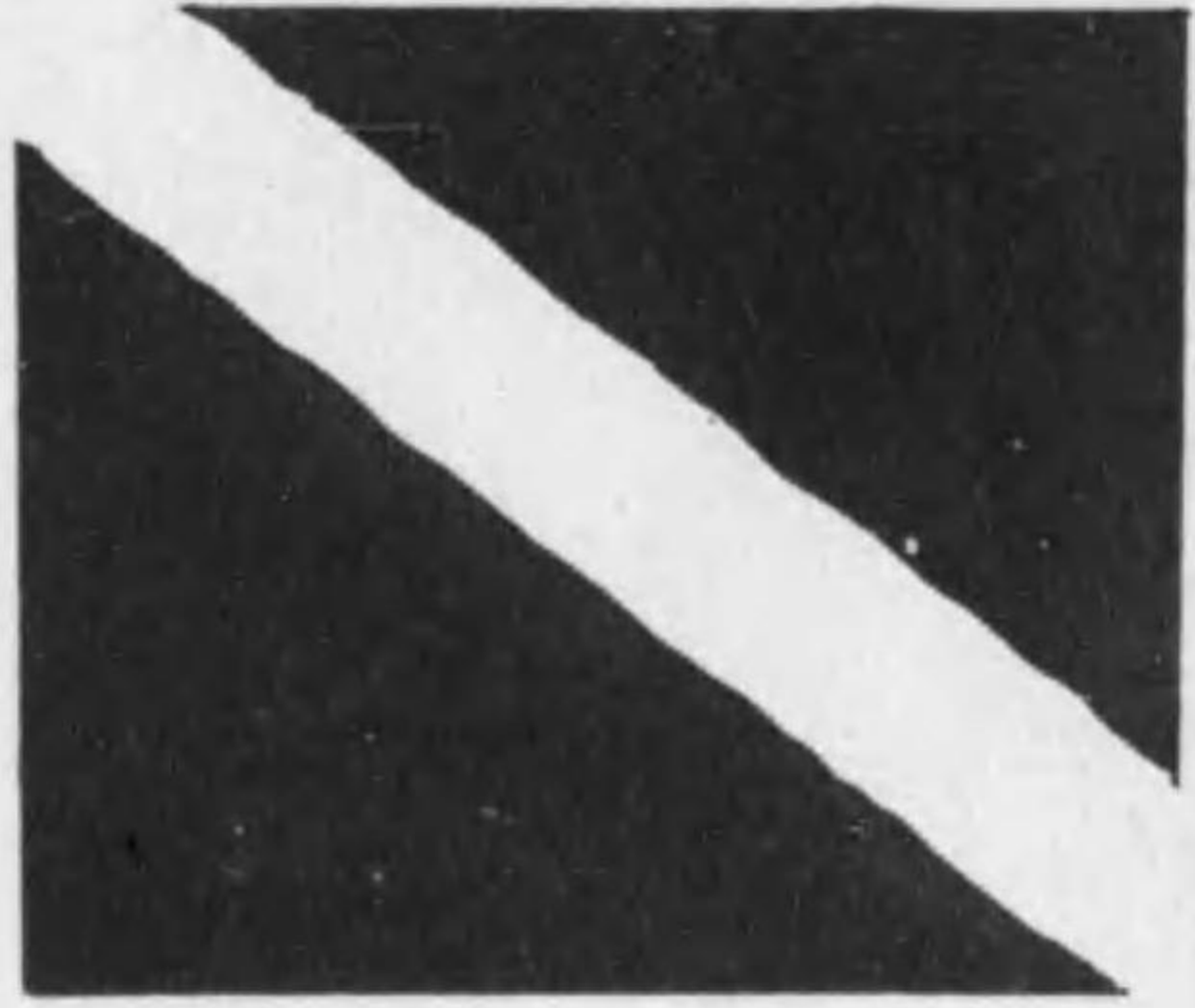
玉 子	米 利 堅 粉
	外 に 米 利 堅 粉 約 百 匁

夏 季 五 百 匁
冬 季 一 貫 匁

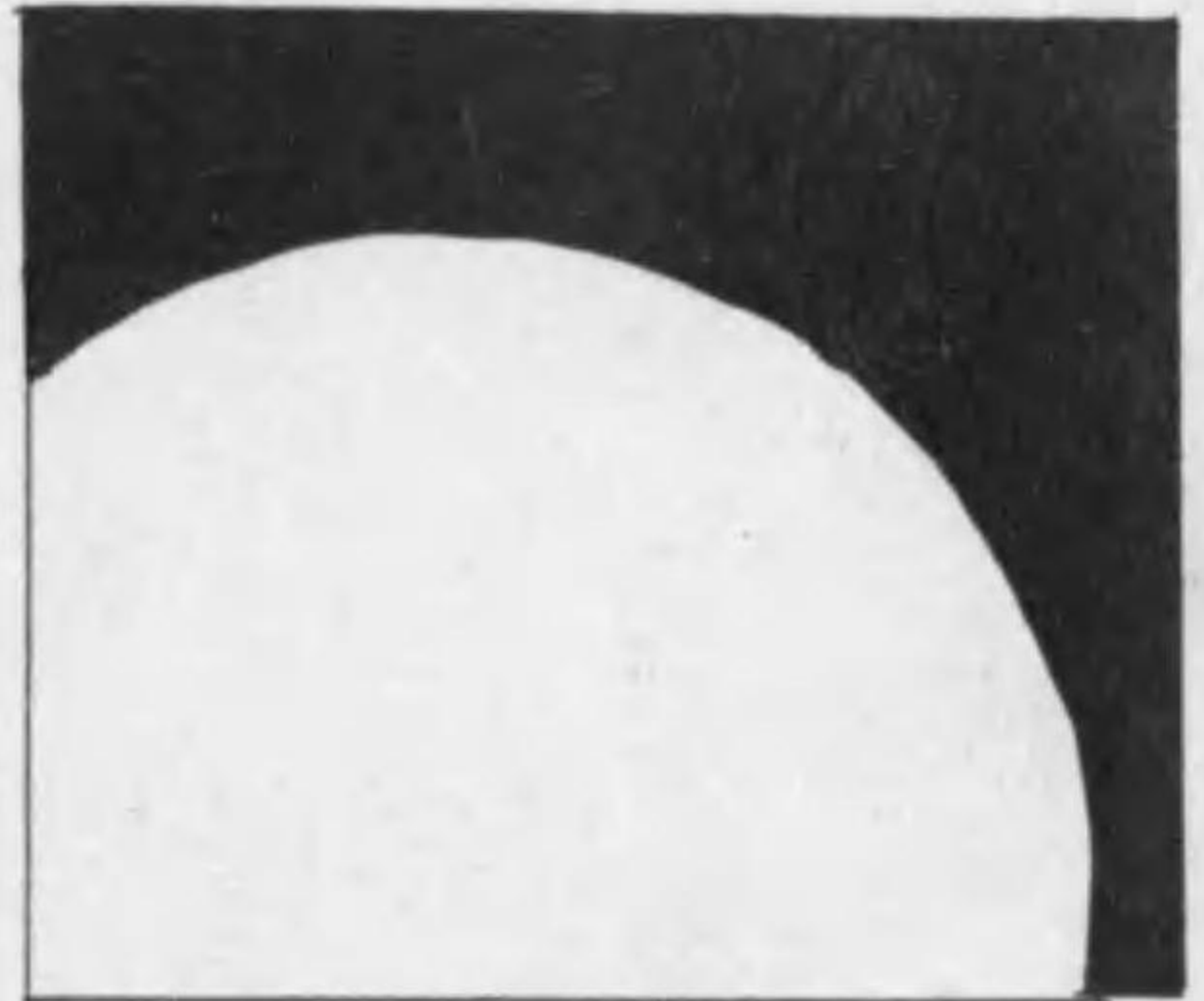
方 法

摺鉢又は適宜の器の中へ砂糖七百匁を投じ、時候に應じて玉子四百匁乃至五百匁を混ぜ、極く柔かき火の上に掛け、泡立器にて攪拌して稍々其種に温氣を加へ、次に是れ亦暑寒に依り水一合又は一合五匁を加へて能く攪拌し、次に炭酸三十匁を加へ、次に米利堅粉一貫目を加へ能く摺小木にて煉り、最後に場板の上へ摺鉢より使用するだけを取り分け、其種を極く能く手にて練り米利堅粉の麩を出し切り（此間前記原料に外百匁と記せる米利堅粉を少し宛手粉に使ひ麩を能く出し切るべし）右の皮を適宜に切り、箔玉を入れて所望の大きさに包み、盃又は圓形の木型に入れて丸き形となし、焼竈に入れて焼上ぐべし。（但、火加減は極く弱き火にて焼く事肝要にして、又米利堅粉は夏季は粉に力なきもの冬季は力あるものを用ふべく、尚ほ此菓子には米利堅粉の麩を出すこと出さざるに依り製品に良否を生ずれば麩を出す事を必ず忘るべからず）。

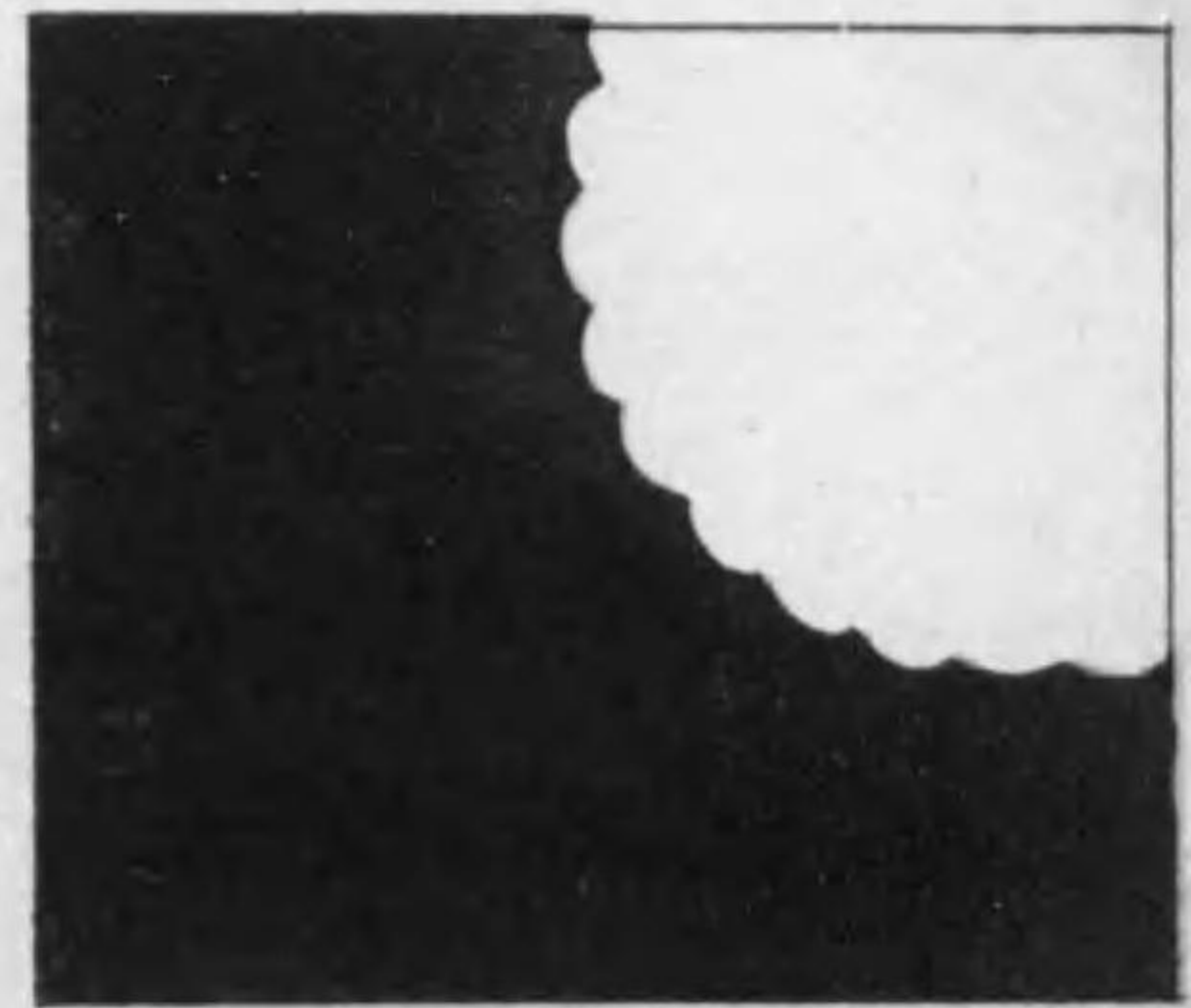
川乃天 月七



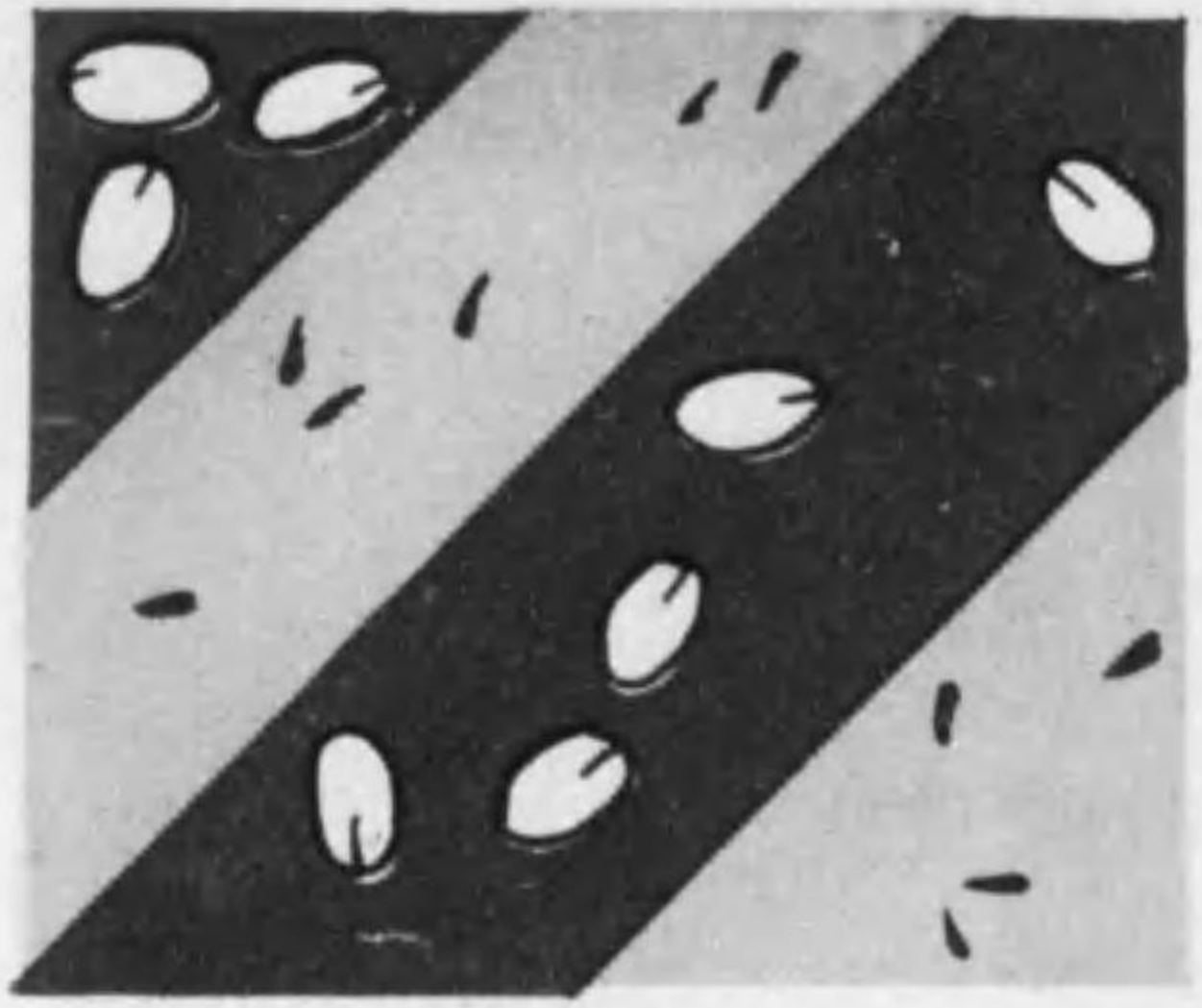
月名 月八



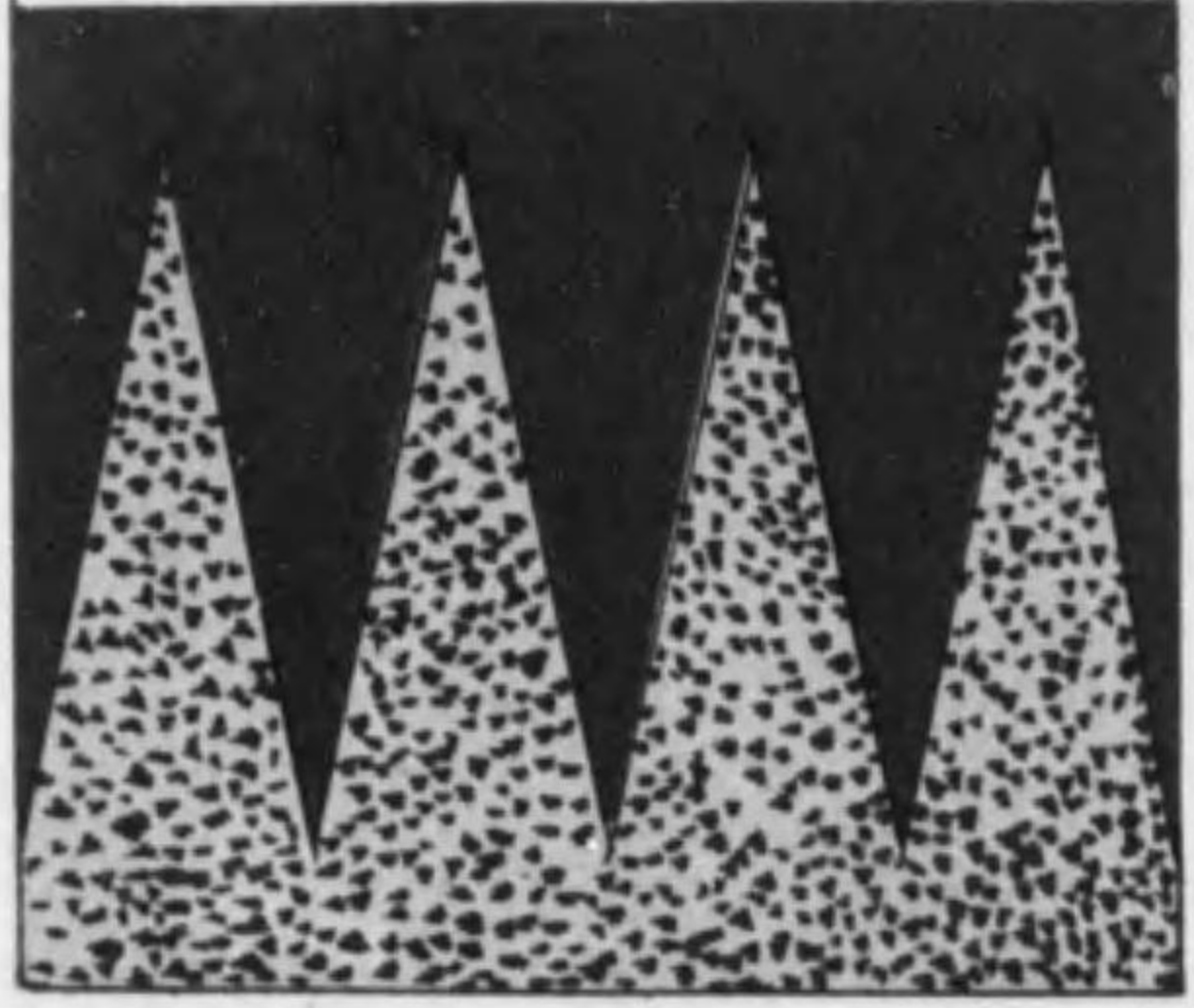
殿涼清 月九



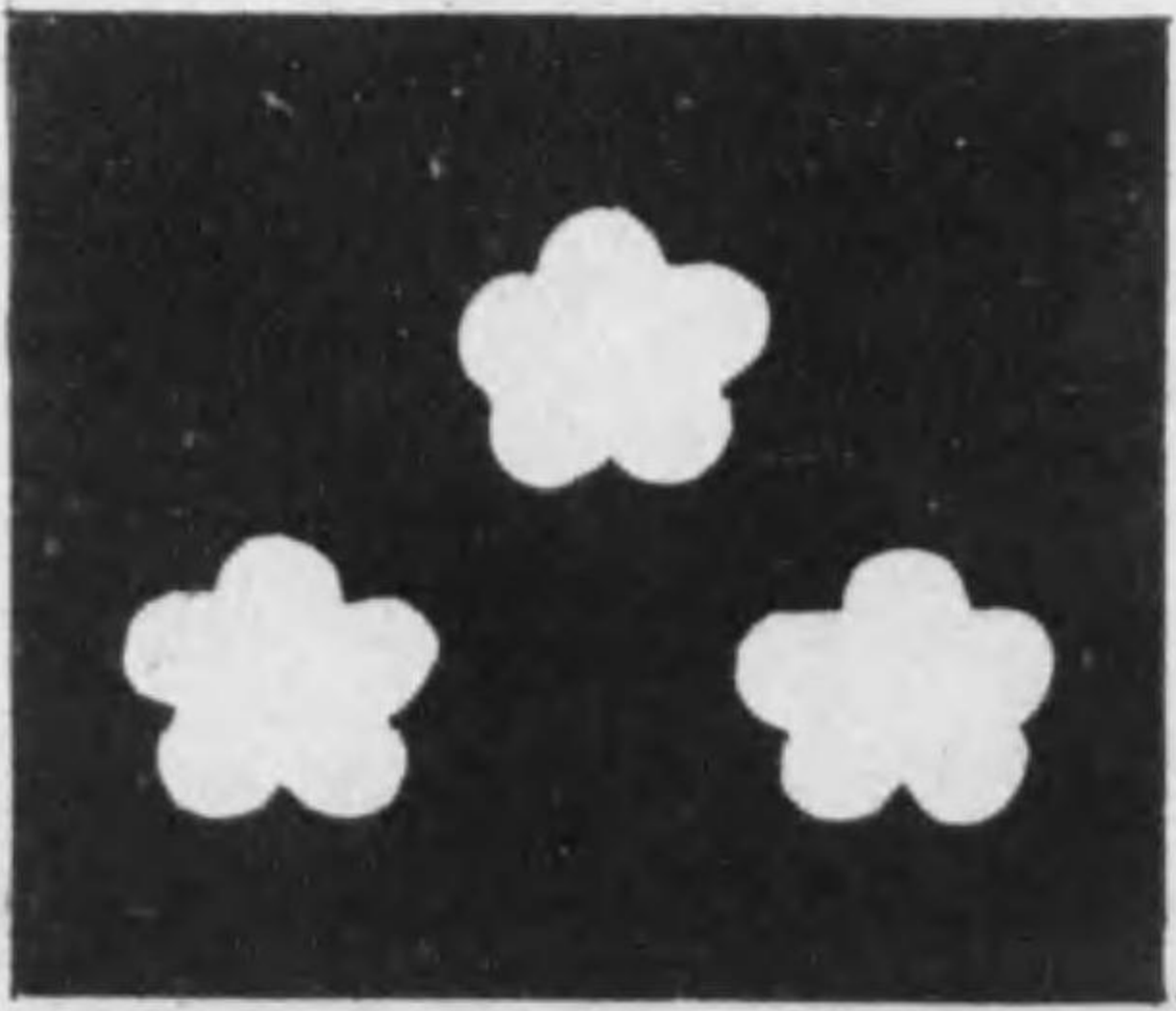
雨時月十



久地長天 月十一



至七未冬 月十二



大日如



鳥の春

只我足



涼 風



十一月

- 春の野 (一月) もみ羊羹製
- 燕千 (二月) もみ羊羹製、又は早仕立、蒸羊羹製
- 沙群 (三月) 蒸羊羹製、又は林羊羹、若くは漉子羊羹製随意
- 若星 (四月) もみ羊羹製
- 夕星 (五月) 煉羊羹製
- 天夕 (六月) 黒もみ羊羹、白漉子製
- 名天 (七月) もみ羊羹製
- 清涼殿 (八月) 月もみ羊羹、上漉子製
- 時雨 (九月) 蒸羊羹、もみ羊羹、漉子製随意
- 冬長地久 (十月) 煉羊羹製
- 籠 (十一月) 上煉羊羹、下漉子製、又はカステラ
- (十二月) 蒸羊羹、煉羊羹随意

四季

- 隅田の春 (春) (臺) 生砂糖、澱色紙 (圓) 片栗製 (大佛) 枝は有平製、花も有平、又は餅にで
- 涼風 (夏) (臺) 餅種、又は片栗生砂糖、水に置砂糖 (花) 有平製、枝は生砂糖、又はメレンゲ製の花、丈よし、粟生砂糖
- 大日本 (秋) (臺) 模様は御衣、大牡丹、浮模様、形物、なり (菊) は有平、又は生砂糖 (稻) 穂は片栗、葉は生砂糖
- 口きり (冬) (臺) 片栗五温のぼし (丸) 盛形、破竹は置砂糖 (花の花) は生砂糖、葉は枝は有平 (松葉) けし松葉焼物

第七 有平糖、飴菓子類

細工用有平糖

原料 五温 五百匁 水 飴 三百匁

細工用の有平糖は砂糖を直ちに用ひずして、豫め五温を溶かして薄蜜を造り、之れを器に容れて保存せるものを鍋に入れ、火に掛けて水飴を加へ充分に煮詰めて細工用に供するものあり、而して之れに着色するには揚り際に鍋の中に於て行ひ、白は少し冷し固めて數回引展ばし折返へして白色に變じたるものを用ふ。

梅花飴

ぶつ切飴の原料に少量の梅酢を加へて有平糖を造り、之れを紅色となして前の如く油を引きたる暖き板の上にて細長き棒形に展ばし、之れを鉄にて斜に三角形に切り、柔らかき内に指頭にて三角形の尖を摘み押しして圓味を着くべし。

ぶつきり飴

原料	五	温	五百匁	水	三	合
水	五	飴	七十五匁			

方法

砂糖と水とを鍋に入れて火に掛け、沸騰せる時火より下し、之れを別の器に漉して、其漉し液を再び元の鍋に入れて火にかけ、水飴を加へて濃く煮詰め、箸の端に蜜をつけ之れを水に浸してカチンと固くなる位にて火より下ろし油を引きたる別の空鍋を水に浮かし、其中に此種を移し、捏ね返しながら能く冷し固めて取出し、之れを二つに分ち、一方は其儘の水色、一方は引展ばし數回折返して白色に變せしめ、白色又は白色を紅色となせる有平にて巻き、之れを油を引きて暖めたる板の上にて細長く棒形に造り、其儘冷し固めて後庖丁にて切るなり。

衛生飴

原料	五	寒	天	十五	本	水	一升二合五勺
			温	三百	匁	飴	三百五十匁

方法

羊羹を製すると同様に寒天を水より取り出して水氣を搾りて鍋に入れ水を加へて火に掛け、充分に煮溶かしたる後砂糖を加へ、充分に煮立てたる後毛篩にて漉し出し、再び元の鍋に入れて弱火に掛け、之れに水飴を加へて攪拌はしながら能く煉り揚げ、紙の中箱を入れたる槽に流し、固まりたる時濡布の上に移し、巾一寸長さ一寸五分、厚さ五分に切り、粉にて糝して實の上之列へ弱火にて暫時暖めて其儘冷し固む、但し箱に流し込む前に紅白の二色を作り、紅は苺汁にて色着けすべし。

翁飴

原料	五	寒	天	十	本	水	一升五合
			温	八百	匁	飴	三貫匁

方法

寒天を二三時間水に浸け、水氣を搾りて銅鍋の中に入れ、水を加へて中火にかけ能く煮溶かして砂糖を加へ、杓子にて絶えず攪拌はし、砂糖の全く溶けたる時、木鉢の中へ毛篩にて漉し入れ、之れを鍋に戻して弱火に掛け、水飴を加へて攪拌はしながら充分に煮詰め、煮詰りたる時鍋を下し、箱の中に其の大きさに準じて厚紙にて箱を造りたる中に流し込み、暫く冷却し固めて紙箱の儘取り出

し、これを手早く水の中に入れて紙を剝し、濡布の上に載せ、庖丁にて適宜の大きに切り、上用粉に糝すものとす。

四五四

金花糖

かるめら糖よりも稍々柔かなる蜜を作り、火より下して播木にて掻き混ぜて半分とし、割り型即ち二箇組合せの瀬戸製又は木製の型を水にて濕したるものへ前の蜜を注ぎ入れ、冷め固まりたらば型を開きて取出し、又若し内部を空にせんと欲せば、蜜を注ぎ入れて未だ固まらざる内に注ぎ口に箸を返へして穴を穿ち、其穴を下にして蜜を滴らし出すなり。

かるめら糖

五温百々に對して水五勺の割合にて濃く煮詰め、之れを水中に浸し試みてカチンと音のする位まで固るを度として鍋を火より下し、播木にて磨り混ぜて其色の白く變り膨れ來るが如く見ゆる時に播木を抜き取り、膨みが自然に止りたれば、鍋の底を叩きて此品を落し出すなり、又之れにて種々の菓子に着くる糖粒を造らんには、臼にて搗き更に節にかけて節ひ出すなり。

第八 熬種及燒種菓子

新引落雁

原料
美甚粉 一升 四温 二百匁
水 飴 若干

方法
深鍋に砂糖を入れ、之れに水を以て薄く溶きたる水飴約三四勺を混合してドロ／＼となし、尙之に美甚粉を加へて能く揉み混ぜて種を造り、之れを水にて濕せる木型の中に筥を以て種を詰め入れ、次に型を板の上に乗せて筥にて擦り詰め、型の横を叩きて種をゆるめ、型を返へして菓子を筥の上之列へ、弱火の火爐にて乾かす。

片栗の打物

原料
四温 五百匁 片栗粉 八百匁
寒梅粉 二百匁

四五五

砂糖を少し宛裏漉にかけて鉢に入れ、之れを水に濡してビシヨクになし、片栗粉を加へ次に寒梅粉を混ぜて能く揉み混ぜ、充分に混じたる時所望の打物型に入れ、上部に竹皮を載せて壓篋にて上部より三四回擦り付け、壓篋にて型の端を叩き、ほいろ枠の中に並べて乾かすべし。又色物は砂糖に色を着くるものとす。

打物用砂糖

鍋に砂糖を入れ水を注ぎて火に掛け、摺蜜位に煮詰めて之れを火より下し、直に搗小木を以て能く搗り砂糖に返りたる頃を見計ひて杓子にて能く砂糖の目をこなし、金篩の細かきものにて箱の中に之れを漉し込むべし。此火加減は摺蜜より強くせざる注意肝要なり。

麥落雁

原料 四 温 四百五十匁 麥 粉 三百匁

方法

金篩の裏にて砂糖を裏漉になし、之れに麥粉を絹篩にかけたるものを入れて能く手にて粘氣の出る迄揉み、所望の型に抜きて、火爐枠に並べて乾かす。

村雨打物

原料 四 温 二百匁 煉上煉切餡 一貫匁

方法

煉上餡を器に入れ美甚粉を加へて手にて揉み混ぜ、之れに砂糖を加へて更に能く揉み混ぜ、所望の型に打つものなり。若し濡り上りたる時は蜜を入れて濡りを増して製造すべし。

框押村雨

原料 四 温 三百匁 煉上並餡 六百匁

方法

鉢に砂糖を入れ之れに煉上餡を加へて手にて混ぜ、ドロクになるを待ちて微甚粉二升を入れ、之れを更に混ぜ合せ、濡り強き時は、手にて解し暫時濡りの乾くを待ちて所望の框に入れて押し、適宜の方法に切りて上部にイラを附く。

挽茶落雁

前と同一の原料を以て造り、砂糖を挽茶を混ぜ餡と水にて捏ね種を加へて揉み混ぜ、之れを型に詰め抜取りて乾かし用ゆ。

荒粉落雁

原料	温	二百五十匁	荒	粉	一	升
水	餡	適	量			

方法

水にて伸べたる水餡の中へ砂糖を約半分程入れ其ドロ／＼となれる頃を見計ひて荒粉を加へ、手にて能く揉み残りの砂糖を加へて更に能く揉み、型に抜き取りて簀子の上に並べて乾かす。

豆落雁

原料	温	四百匁	大豆	粉	一	升
水	香	色	種	三	合	若
水						干

方法

鍋に砂糖と水六勺程を加へて混ぜ、次に煮りたる大豆を荒く砕きたるものを香色種と共に加へて能く揉み混ぜ、型に入れ抜取りて乾かす。

こいろ落雁

原料	温	四百五十匁	香	色	種	二	升
水		少	々				五
水							合

方法

製法は前と同様にして砂糖を水にて溶き、之れに種を加へ揉み上げて型に入れ、抜き出して乾かすなり。

村雨落雁

原料	温	五百匁	並	餡	二	百	匁
水	美	甚	粉	二	升	五	合

方法

先づ鉢に砂糖を入れて、餡を加へ能く煉り混ぜて次に美甚粉を加へ、能く揉み混ぜて乾きたる木型に詰め、篋にて底を均らし、型の横を叩きて種を抜き出し、其儘固めて用ふ。又、色物を作るに

は白の餡を用ひ、種の色着けは初め砂糖に色を着け置くべし。

ごそおこし

原料

四	温	五百匁	水	餡	百五十匁
白丸粒	おこし種	五升	山椒	蒸種	五升
肉桂粉	少量		水		二合

方法

鍋に砂糖と水餡と水を入れて火に掛け、濃く煮詰めてホンダンツ位になりたる時火より下し、次に種と粉物とを桶に入れ、其中に前の煮汁を流し込み、杓子にて充分に攪き混ぜ、之れを手にとり握り圓めて簀の上に置き、三本指にて摘み其儘乾かして固む。

切 おこし

此は切込つきの角形輪棒の中に、前と同一の種を詰め、手にて平らに延ばし、少し固めて直ちに取り出し定規を當て、所望の大きさに切るなり。

握 おこし

前と同じく砂糖、水餡、水、おこし種にて種を造り、其種を手に握り丸めて其儘固む

南部種おこし

原料

四	温	七百匁	水	餡	五合
水	餡	三百匁	南部種		一斗

方法

前記の如くにして先づ煮蜜を造り、其蜜を桶の中の南部種に注ぎて杓子にて混ぜ、濡手にて種を取り固む。

五家寶

原料

南部種	おこし	適量	水	餡	適量
黄粉		適量			

方法

水餡を黄粉にて堅加減に捏ね、之れに黄粉を振りて麵棒にて二分位に伸して後、南部種のおこしを之れにあり、其伸したる黄粉にて之れを巻き細く紅梅餅の如くに延ばして冷めたる時、適宜の大きさに切るなり。

おめで糖

原料
 五種 五百匁 水 二合五勺
 白丸種 五升 べにがら色 少々

方法

右の外赤小豆の甘納豆を適量に用意し、先づ鍋に砂糖と水を入れて火に掛け、適宜に煮詰りたる時火より下ろし、其中に白丸種と色粉を入れて攪き混ぜ、出来上りたる種八に對して甘納豆二の割合を以て造るなり。白丸種一名いら種とは、蒸して乾かしたる糯の全粒を煎りたるもなり。

はぜ

原料
 五種 五百匁 水 二合五勺
 はせ種 五升

方法

鍋に砂糖と水を入れて火に掛け、程よく煮詰めて火より下ろし、其中に種を混ぜ入れて衣をつけてあぐるなり。

白丸おこし

原料
 四種 二百四十匁 水 百廿匁
 白丸種 三升

方法

砂糖を鍋に入れ、水を加へて火に掛け、有平の弱き火加減を見て火より下ろし、桶の内にあけ置きたる白丸種の中に入れて混ぜ合せ、之れを丸め握り又は型板の中に入れて適宜の寸法に切る。

岩種おこし

原料
 四種 三百匁 水 百二十匁
 岩種 三升

方法

砂糖を鍋に入れ、水を加へて火に掛け、次に水飴を加へて飴の溶けたる時、布巾にて能く鍋の縁を洗ひ、有平の火加減位まで煮詰めて、此鍋の中に岩種を入れて能く混ぜ合せ、梓の内において定木を以て平に之れを伸し、適宜の寸法に切る。

芋おこし

原料 四 温 三百 升 水 飴 百五十 匁

方 法 甘 温 三 升

製法は岩種おこしと同じ、甘藷は賽の目に切りて油に揚げたるものを量りて用ふ。但し火加減は岩種おこしよりは稍々弱くし、桶の中にて甘藷と混ぜ合すなり。

第九 乾菓子類

玉露糖

原料 四 温 五百 匁 片 栗 粉 百五十 匁

方 法 葛 粉 少 量

砂糖を鉢に入れ、之れに少量の葛粉を混ぜて砂糖に濕りを着け、尙ほ其上に片栗粉を篩ひ入れて

能く揉み混ぜ、之れを小さき茶碗か木製の型に詰め、然る後之れを弛め出し、其儘固めて後薄き吉野紙にて包む。

御所のあそび

原料 四 温 五百 匁 片 栗 粉 百廿五 匁

方 法 長 芋 肉 少 量

鉢に砂糖と片栗粉とを入れて能く揉み混ぜ、次に長芋の皮を剥きて大根卸しにて前の鉢の中に擦り混ぜて固く捏ね、片栗粉板の上にて取出して細長き棒形に延ばし庖丁に小さく切りて小粒の圓玉を造り、其圓丸の横面へ櫛の齒を轉しつけて其儘固める。

越の雪

原料 四 温 七百五十 匁 寒 梅 粉 五百 匁

方 法 水 少 量

砂糖を鉢に入れ少しの水を加へて砂糖を濕し、其上に餅を焼きて粉となせるもの即ち東京にて普

通美甚粉京阪にて寒梅粉と稱するものを加へ、能く揉み混ぜて之れを目の荒き金篩にて漉出し、此種を押物枠に入れて平に均らし、之れを押蓋に押詰めて後枠を抜き、蓋を取り去りて其儘固め後上面へ縦横に切目を附するものなり。

鹽 竈

原料 鹽 四 温 五百 寒 梅 粉 四百 水 少 々

方法 製造の手順は越の雪と同一なり、唯水の代りに鹽水を用ひて固め上げたる品を、庖丁にて縦横に切目を附けて切り落とし、之れを糊入紙又は模様刷の紙にて包むなり。

打 物 種

原料 水 四 温 五百 寒 梅 粉 四百 水 少 々

方法 越の雪の種と同一の方法にて造り上ぐ。尚ほ色物は最初砂糖に混ぜ込み又上等の打物種は左の如

くに原料を配合して造る。

押 し 松 葉

和 三 盆 五百 寒 梅 粉 二百 五 十 粉 十 水 少 片 栗 粉 五十 水 少

前記の打物種を少し湿り氣多く造り越の雪の如く枠より出して固めたる後、庖丁にて巾狭く細く切り、松葉形に曲げて形を作り、尚ほ其上面に溶かしたる薄蜜を塗りつけ、其儘に乾かす。

雲 平 種

原料 粉 砂 糖 五百 寒 梅 粉 百 長 芋 肉 又 は 水 少 量

方法 鉢に砂糖を入れ、之れに粉を混ぜ、水又は長芋肉の汁を加へて堅く捏ねて仕上ぐ。

雲 平 細 工

雲平種の各種色物を用ひて、松葉、笹、花卉等を實物に似せて造り上げ、美しく組立つるなり。

雲平松葉

青色の雲平種を板に乗せ、麵棒にて薄く延ばし之れを二つに切りて其間に紅がらの雲平種を小さく切り入れ、附け合せて又麵棒にて三分位の厚さに延ばし、次に之れを紅がら種が両方につく様に再び二つに切り、其紅がら地を松葉の莖として小口より二本づゝ間に切目をつけて切り、それを葉形に曲げ、平に並べて其儘乾かす。

雲平笹葉

是れも雲平松葉と同じく青色雲平種を用ひ、板に乗せて丸き棒形になし、其を縦に二つに切り放して半圓形の二本棒となし、切口を向へ合せて立並べ、其間へ白色の種を平たくして入れ、尚ほ周圍へも白色を薄く延ばして巻きつけ、上方を摘み返して小口を笹の葉の形となし、細く撚り出して程よく固めたる後小口より薄く切り反りをつけて、其儘乾し固む。

雲平花

各種の色種を用ひて花の形を造るものにして、油を引きたる銅製の平飯の上に種を乗せ、麵棒にて薄く伸し、板型にて各種の花弁形を抜取りて其片に反をつけて少し固め、之れを摺蜜の汁にて組

みつけて花を造り、尚ほ蒸に黄色種を延ばして細く切り、同じく蜜汁にて附けて仕上ぐ。

雲平吹寄せ

紅、青、黄、白等の種をほかして附け合せ、麵棒を以て薄く伸して櫻、菊、紅葉等の鍼力製板型にて種を抜取り、尙夫れに葉筋の型を押して筋を造り、少し反り味をつけて乾かす。

雲平魚貝細工

魚貝の實物に近き雲平の色種を造り、魚貝の型に入れて拔出して乾かす。

第十 煎餅類

煎餅の製造ゴドナズリ

煎餅を製造するに方りて先づ第一に必要なものは何なりや、煎餅型、種等は整ひたりと雖も必ず之れなくては叶はざるものは何なりやと云へば、其は一名をゴドナズリと稱するものなり。此ゴドナズリと稱するものは、凡そ麥酒壘の小壘位の丸さに木綿を巻きたるものにして、其長さは六七寸位なるを最も適當とす、餘り固くならざるやうに木綿を巻きて、六七寸位のものならば、之を油に漬け能く油にて煮けば其日より直に使用する事を得れども、自然に之れを使ひ慣さんには約

一ヶ月を要すべし。併し東京方面にては今日尚ほ舊式の製造法に従ひ、生ヅヤと稱するものを型に入れて煎餅を焼き、ドラズリを使用せざる者も少なからず、又た捏ね上げたる煎餅の原料の中へ油を混する製造家もあれど、要するに此等は何れも舊式の製造法に屬するものにして、若し不幸にして四五日間も連続して降雨あり、煎餅に濕氣來る時は、油臭くして外人等は到底之れを口にせざるを常とす。故に煎餅を製造するには必ずドラズリを使用すべく、これを使用すれば決して斯る憂ひなきなり。

煎餅型の炙り方

總べて平形物の煎餅型は先づ最初に表を火に炙り、次に裏を熱るを順序とす。表とは環の着きたる方を云ふものにして、其の炙り加減は表を少しく能く炙り、裏は表より約十度位生炙りとなすべし、又總て平形物は火力を五十度位に炙るものと心得べし。

瓦煎餅の製法

原料	温	九百匁	粉 (寶笠印)	一貫匁
方	玉	四	個	

先づ砂糖を鉢に入れ、五合杓に水二杯を入れて砂糖の塊を能く潰し、其の中へ右の粉を篩ひ込み堅く捏ねたる後に四個の玉子を加へ、更に捏ね上げたる後、枚賣の時は炭酸二匁を入れて匙にて揃ひ上ぐる丈の堅さに捏ね上ぐべし。但し四温は上等の品に限り用ふるものにして、店賣又は枚數を多くして賣るものは黄双を用ひて可なり。

小型の熟し方

小形一組七挺乃至十挺迄の煎餅型の熟り方を示せば、小形も平形と同じく、第一に表を次に裏を炙るものにして、小型は最初に少しく能く熱し、ドラズリにて何回も型を拭き置くべし、然かすれば一日の操業上大に便利なり。

二錢五厘厚味玉子煎餅

原料	温	九百匁	粉 (寶笠印)	一貫匁
方	玉	四	百匁	

右は小型二寸九二錢五厘厚味玉子煎餅の原料にして先づ砂糖を篩にて篩ひ、塊を取り去りて之れに玉子を割り込み、砂糖を能く擦り上げて其上へ水を杓に半杓程加へ、又能く混ぜて其上へ粉を篩

ひ落し、斑の出でざるやう（出来得る限り）に混ぜ方を少くして捏ね上ぐべし、玉子の量を多くするも少くするも賣價に依りて差支なし。但し玉子の分量少きものには炭酸一匁程を混ぜて妨なしと雖も、玉子多き時は、絶対に炭酸を入れるべからず。

胡麻玉煎餅

原料

四	温	九百匁	米利型粉	一貫匁
玉	子	百匁	炭酸	二匁

方法

先づ水を五合杓に二杯程砂糖に入れて塊を能く潰し、其上へ粉を篩にて篩ひ落し、能く捏ね上げたる時に、八枚賣のものなれば右の如く二匁の炭酸を猪口一杯の水にて溶きたるものに加へて、其時に一寸種を混ぜ、其後にて又五合杓に一杯半の水を入れて、其水にて鉢を能く洗ひて混ぜたるものをゴマ玉煎餅の種とす。但斤賣の時は、炭酸を除くべし。

神戸特産大瓦煎餅

原料

四	温	一貫匁	米利堅粉	一貫匁
---	---	-----	------	-----

方 玉 子 三百五十匁 炭 酸 三 匁

右は神戸特産一枚五錢賣大瓦煎餅の配合法にして、其製法は先づ鉢に砂糖を入れ、之れに五合杓に二杯程の水を入れ、砂糖の塊を能く網杓子にて透し、其上へ篩にて米利堅粉を篩ひ込み、捏ね上げたる後に玉子を入れ、再び混ぜ合して能く混りたる時、杓に一杯程の水を加へて捏ね鉢に底迄杓子にて能く洗ひ落し、捏ね上げたる上にて少しにても種の堅き時は又更に五合杓にて一杯の水を入れて能く捏ね上ぐるなり。尙ほ大なる煎餅正は表より先に能く炙る事を忘るべからず。

片 卷 煎 餅

原料

黄	双	八百五十匁	米利堅粉	一貫匁
胡	麻	二 合	炭 酸	三 匁

方法

先づ五合杓に二杯程の水を砂糖に加へ、網杓子にて砂糖の塊を取り去り、其上へ米利堅粉を篩ひ落し、捏ね上げたる後、杓一杯の水にて溶きたる炭酸を加へ、捏ね上げたる後に更に杓に一杯の水を入れ、之れに胡麻をも入れて捏ね上ぐ。

印玉煎餅

原料

四	温	九百五十匁	米利堅粉	一貫目
玉	子	三百匁	炭酸	一匁五分

方法

先づ篩にて砂糖を篩ひ、其上へ玉子を割込み、能く砂糖を擦りて其上へ五合杓に半分程の水を入れ、之れに篩にて粉を篩ひ落し、能く捏ね上げたる上にて杓に一杯程の水を入れ、此時に炭酸を加ふるものとす。此印玉煎餅を一人前に焼くものは、如何なる煎餅をも製造する事を得べしとは昔より言ひ習はせるものにして、此品は平型に四ツ盛なり、但し型の厚さは二錢五厘位を可しとす。又此品は焼印に大なる注意を要するものにして、即ち百枚が百枚共焼印の焦方を揃はしむるものなり次に丸さも亦其の如くにして、平型の丸の無き所へ丸形を造るものなれば頗る技倆を要し、百枚が百枚ながら同一の丸さとなさざるべからず。

小豆煎餅

原料

四	温	一貫匁	米利堅粉	五百匁
---	---	-----	------	-----

方法

先づ澆粉を捏鉢に入れ、之れに砂糖を篩ひ落し五合杓に一杯の水を加へて、米利堅粉を篩にて篩ひ入れ、捏ね上げて小豆を入れるものとす、但し小豆は前日に能く煮て、粒の毀れざるやうになして入るべし、此煎餅は普通の煎餅商には極く不向にして、上等の菓子商に適するものなり。

玉松風 (二名ふり松風)

原料

四	温	一貫匁	米利堅粉	一貫匁
玉	子	二百匁	安母尼亞	二匁

方法

砂糖を先に鉢に入れ、其上へ水を杓に二杯程加へ、網杓子にて砂糖の塊を能く取り去り、之れに安母尼亞を加へ、之れを米利堅粉を篩にて篩ひ入れ、能く捏ね上げたる後、玉子を加へて捏ね上げ兩手附の平鍋即ち一名一文字鍋の上にて、別に下火を先に取り兩袖の竈に入れて焼くものなり。成るべく下火を能く取り焼くべし、松風は穴の多くあるものを以て上出来のものとなすなり。

片栗拔型物

原料

四子温

六百五十
百五十

米利堅粉
安母尼亞

一貫
三

方法

砂糖を前日に能く煮きて擦蜜にし、其上に玉子と安母尼亞を能く掻き混ぜて入れ、之れに粉を加へて堅く捏ね上げ、成るべく種に斑の出でざるやうに稍々砂糖と粉とが混りたる頃を見計ひて止むべし、尤も砂糖は煮かすとも差支なけれど、其出来上りたる品の肌目大に荒くて醜くければ煮くを可しとす。

落

焼

原料

四片栗粉
安母尼亞

九百
三百

米利堅粉
玉子

七百
五十

方法

砂糖を最初に篩にて篩ひ、塊のなきやうにして其上に玉子を割込み玉子と砂糖とも能く搗木にて混ぜ、之れに安母尼亞を加へて更に能く混ぜ、之れに粉を篩にて篩ひ入れて手を以て能く捏ね上げ

絞り出しの袋に合ふ位の堅さとなし（若し堅き時は水を入るゝも差支なし）上に模様を置く時はタ
ンサンマグ子シャを水で以て極く柔かく溶きて用ふべし。

落花生煎餅

原料

四落花生
炭酸

一貫
六斤
三

小麥粉
玉子

一貫
五

方法

砂糖を先に鉢に移し、水を五合約に二杯程入れ砂糖の塊を能く潰し、其上へ粉を篩にて篩ひ込み捏ね上げたる時に落花生を入れて再び捏ね上げ、其の上にて水を杓一杯半程入れて之れに炭酸を加へて能く捏ね上げべし、此の品に用ふる型は一名を二重こしとも稱し、初音と言ひて型屋に注文すれば得らるべし。

鹽煎餅

原料

四糯粉

八百
三百

小麥粉
鹽

七百
六

方 法

砂糖を篩ひて鉢に入れ、五合杓に一杯半の水を加へて之れに鹽を混ぜたる後、粉を篩にて篩ひ込むべし、其の上絞り出しならば其加減にて止むべく、又匙にて作るならば少しく柔かになすべし。

カル、ス煎餅

原 料

五 温	四百 匁	玉 子	四 個
重 曹	四 匁	バ タ	五 十 匁
サ ラ ダ 油	二 匁	カル、ス泉鹽	二 匁
水	一升六合	カルウ井シーズ	少 量
米 利 堅 粉	四百 匁	白 玉 粉	二百廿匁
ア マ ン ド	六十 匁		

方 法

白玉粉を鉢に入れ水を加へて固く捏ね、別の器に砂糖、重曹、玉子と水を定量の三分の一程加へて能く混ぜ合せ、之れに米利堅粉を篩ひ込み、能く揉み混ぜ、其中に前の白玉粉の捏ねたるものを混合し、尚ほバターの溶かしたるものを掻き混ぜ、次にカル、ス泉鹽、サラダ油、カルウエーシーズ等を順次に一品宛加へて能く混ぜ、最後に残りの水を加へて薄く溶き、之れをカル、ス煎餅型に

入れて白く焼上げ、平にして乾かし固む。

カル、ス煎餅 (別法)

原 料

四 温	三百六十匁	白 玉 粉	二百四十匁
米 利 堅 粉	百六十匁	玉 子	六 個
炭 酸	二 匁	バ タ	三 十 匁
サ ラ ダ	少 量	カル、ス温泉	適 量
カルウ井シーズ	少 量		

方 法

水にて白玉粉を固加減に捏ね、之れに砂糖を入れて能く攪拌し、砂糖の溶けたる頃を見計ひてバターを火にて溶かせるものを加へて能く掻き廻し、米利堅粉を篩ひ込み、炭酸を水に溶かして加へ之れに玉子を入れ、最初にサラダ油、次にカル、ス温泉、最後にカルウ井シーズを加へ何れも攪拌はしながら加へて出来上れる種を煎餅型に焼く。

鑛 泉 煎 餅

原 料

砂 糖	二百四十匁	白 玉 粉	百五十匁
-----	-------	-------	------

米利堅粉 百五十匁
炭酸 一匁五分
鑛玉
泉子 三
適 個
宜

方 法
カル、ス煎餅と同一なり。

紅梅焼

原料
小麦粉 四百匁
玉子 十二個
四 温 四百匁

方 法
先づ玉子を胃鉢の中に割りて砂糖を加へ、充分に攪拌し、之に粉を篩ひ込み、更によく捏ね混ぜ、伸板の上にて一分の厚さに延し、抜型にて押し抜き、焼飯に胡麻の油を布きたる上に乗せ、一面焼き終らば金篋にて裏返し更に裏面を焼くなり。

味噌煎餅

原料
玉子 温 二百匁
四 個
米利堅粉 三百六十匁
白味噌 少量

方 法
玉子を割りて砂糖を加へ、之れに白味噌を入れ、能く攪拌したる上にて上少量を加へて更に能く攪拌し、米利堅粉を加へて栗饅頭位の固加減に捏ね、米利堅粉に塗り出し、庖丁にて適宜の大きさに切りて五徳の型にて焼くべし。

磯松風

原料
四 温 六百匁
イスタ 二匁三分
米利堅粉 五百匁

方 法
能く種の捏ね方に注意して硬軟何れにも失せざるやうにして右の原料を捏ね合せ、濡布巾を敷きたる蒸椀の中に流し込み、其上にも濡布巾を被せて蒸釜に掛け、蒸し終りたる時冷却して庖丁にて所望の大きさに切る。

磯松風 (別法)

原料
四 温 七百匁
米利堅粉 五百匁

玉子白味 廿 夕

方法

玉子の白味と砂糖とを器に入れ水少量を加へて泡立器にて攪拌し、之れに米利堅粉を篩ひ込み、手早く蒸椀に濡布巾を敷きたる中に之れを流し込み、上部に簾一枚を載せ新聞紙を上にかけて、手早く蒸釜にて蒸上ぐ。

補遺

水 飴

原料 米 一石 麥牙(皮を篩分) 四升乃至五升

方法

最初糯米を洗ひ、之れを水に漬けて水を吸はしめ、次に之れを蒸籠にて蒸し、次に桶を取出して其の周圍を庭又は空俵等に包みて保温の装置をなし、之れに麥牙を入れて麥牙の隠るゝ程度まで水又は攝氏六十度以下の湯を注ぎ、其中に右の蒸したる糯米を入れ掻き廻して混合するものにして

此仕込の温度は攝氏五十五度前後を保たしむるやう湯若しくは水にて加減し、其の後温度の下降せざるやう空俵の類を以て能く包み且つ蓋を密閉し置く時は、八時間前後にして水飴製出せらるゝものとする。但し右は少量を製出する場合の製法を示したるものにして、多量を製造する工場に於ては攪拌機及び温度を加減するに要する蒸氣蛇管を装置せる仕込槽を使用し、先づ此仕込槽に仕込湯二石を入れ、蒸し上げたる糯米及麥牙を攪拌しながら混和し、約一時間前後にして温度下るに至らば更に湯二斗を加へて温度を高め、更に二時間を経て二斗の湯を加へ、尙ほ温度の下降を防ぐ爲めに二時間を経て湯を充たせる瓶を仕込槽の中に挿入し置く時は、爾後一時間乃至二時間にして製造を終るを得べし。水飴製造の際、乾燥充分ならざる麥牙を使用する時は、之れを水と共に磨り碎とし乳状液として用ひ、其全く糖化したる時細長き丈夫なる麻袋若しくは螺旋壓搾器を以て搾り、其の搾り汁即ち飴汁を平釜に入れ所要の温度まで煮詰むれば水飴となるなり。(煮詰むるに温度高ければ水飴黒色を呈するを以て、注意して低温度を以て煮詰むべし) 普通飴汁の蒸發即ち煮詰鍋は、直径二尺前後の銅製又は鐵製の平鍋にして、從來は火熱を以て煮詰めたるも、現今にては多く蒸氣を用ひ、而かも蒸氣は出來得る限り迅速低溫なるを要する關係上真空蒸發装置を利用するに至れり。又水飴は糯米の代りに粳米若しくは玉蜀黍等を原料として製造するを得るものにして、其操作は畧同一なるも、仕込の温度を粳米五十五度乃至六十度、玉蜀黍六十度乃至六十五度となすの差あるのみ

なり。而して玉蜀黍を以て製造する場合には、高氣壓の下に玉蜀黍を蒸煮するものにして、蒸煮する前に玉蜀黍を荒碎し、水に浸して浮き上る脛部及夾雜物を除去するものとす。尙ほ甘藷、馬鈴薯等の澱粉を以て水飴を造る場合には、此等の澱粉が若し不純物なる時は一回乃至數回水筭して精製するを要する外は、製法の手順總て前と同一なり。

(終)

和洋菓子大觀附錄

日本菓子及原料の稱呼

日本菓子及原料の稱呼にして、關西地方と關東地方とに依りて其名稱を異にするもの尠なからず殊に其原料並に或種類の菓子に至りては同名にして異物を指す事なきにあらず、本書讀者の爲左に其重なるものを列擧すべし。

菓子類の稱呼

關東地方

關西地方

關東地方

關西地方

蓮餅(雲平)……………生砂糖

山慈姑運餅(四温百十匁、糯米微塵粉十五匁、山

慈粉(片栗粉)三十匁を密置にてつなきたるもの……………片栗粉

(因に東北方面にては之を逆金又は雲錦と稱ふ、尙東京にて片栗物と云ふは小麥粉、玉子、片栗にて焼きたる衛生マーロの類なり)

金玉糖……………琥珀糖
小倉羹……………夜の梅
煉羊羹……………白羊羹
ボシ物……………切り出し物

柿餅……外郎
 ナシ……栗羊羹
 ねり切り……早ごなし
 並時雨……村雨
 蕎麥饅頭……薯蕷饅頭

原料の稱呼

桃山種……餡ボーロ
 揉み……こなし
 上時雨(一名ンボロゴシ)岡時雨
 隠元豆……十六豆(斗六豆)

東京地方 關西地方
 上しん粉……薯蕷粉(上用粉)
 上微塵粉……寒梅粉
 早微塵粉……春雪粉

東京地方 關西地方
 新挽粉……微塵粉(道明寺落雁粉)
 いちら種……白丸種

菓祖多遲麻毛理の神

菓子界の祖神と稱ひ奉る、多遲麻毛理公の祖先是、天日槍と申し、新羅國王族の御子なり、當時の朝鮮は、高麗、百濟、新羅と三國に分れありて、各々其覇を争そひ、戦の休むとき無く、遂に新羅國は敗れて、住むに安寧の地なきに至れるに依り、密かに珍寶金銀什器と、若干の臣下を俱し、兵

菓祖 多遲麻毛理之神





墓墳神之理毛麻遲多祖菓

奈良縣大和國生駒郡跡村大字伏見菅原、垂仁天皇の御陵域内に葬り、臣下として實に異敏の優遇を、宮内省より給はりたる菓祖墳墓の全景也、正面石欄を繞らせる華表は即ち垂仁帝御陵にして、前面池邊の中央に丘をなし千歳色變へざる綠滴らん許りの橋樹雙立し漣波徐ろに涯を打つが、即ち公の墳墓也



社神子王本橋祖菓

和歌山縣海草郡加茂村橋本岩屋山の麓、入佐山の高地に在り、同地は其昔海部郡仁義莊橋本村と稱へ菓祖多遲麻毛理之神が非時香果即ち橋の實を分ち種にけるより俗稱六本木とも呼びしが、いつしか里の名となりて橋本と呼ぶに至りしものにて、白河法皇熊野御幸の砌、橋本王子神社に御遊夜ありて「橋の本に一夜の旅寢して入佐の山の月を見るかな」の御製を遊ばされ、又後鳥羽天皇熊野御幸記にも橋本王子なる條見ゆ、菓祖の神靈を奉祀して山階宮見親王殿下御撰筆の「偉哉出道の楨」の碑、又舊國主徳川頼倫侯の題せる「田道間守遺功之碑」あり（本書参照田道間守と多遲麻毛理とは異口同音也）

船に乗じて、我邦山陰道但馬國西北端に來着し、此地に領住せり、土著の人々は其風貌の非凡なるを窺ひて、神なりとして、大に崇敬す、垂仁天皇三年甲午の歲、我朝の威徳に服し、幾多の寶器を貢獻し、降を乞ひ、歸化して天日槍と稱し、但馬の酋族前津耳の女なる、麻梳能鳥と云へる美人を娶りて、一男を擧げ、名けて、但馬諸助と云ふ、諸助の子を清彦といひ俱に垂仁の朝に仕へ、屢々寶物を獻納す、多遲麻毛理は即ち清彦の嫡子にして、我邦今に三宅氏を姓とするもの、此後裔なりと云ふ。

垂仁天皇は、崇神天皇の第三皇子にましまして、御母は御間城姫大彥命の女なり、紀元六百三十二年壬辰の年、御齡四十二歳にして、大和國卷向珠城宮に即位し給ふ、多遲麻毛理は、垂仁天皇に仕へて誠忠勤實、天皇も亦御寵愛目出度かりし、御世は太平打續き、御聖壽百三十を算せさせ給ふに當り、此年二月朔（紀元七百二十一年）不老長壽の靈菓を、海外に求めさせ給ふの御事あり、群臣相湊ひ相議りて、異國の事情に通ずる多きは、多遲麻毛理なりとして、之を選抜して奏上し、不老長壽の靈菓を常世の國に索めしむ、麻毛理は是を榮とし、詔命を奉じて船を舩し、瓢然海に泛び、危ふき怒浪を凌ぎて、海を渡り、險を冒して峻山を躰ね、常世の國に至り、艱難勞苦久しきに堪へ、漸くにして發見し得たる、兆時の香果（登岐士玖能迦玖能木實）即ち今の柑橘の果實を、八

竿八纒を齎らして歸朝す、此の間の渡航十年を越ゆ、時既に遅し、悲しい哉、朝に夕に、龍顏に咫尺し御覺へ目出度かりし、垂仁天皇は御寶壽百四十歳にして、前年秋の七月、崩御あらせられ、第十二代景行天皇元年（紀元七百三十一年辛未）春三月なりき。故に麻毛理は、使命を、復奏するを得ざりき、多遲麻毛理は、携へ來れる香果を、垂仁天皇の御山陵に奠つりて、曰く臣、命を天朝に奉じ、萬里の波濤を航す、夫れ常世國は、神仙秘密の土地にして、世俗の能く臻り得る所にあらす、是を以て、瘴烟魔風と戦かひ、萬死に一生を望みて、寒暑十星霜を往來せり、豈再び峻瀾を凌ぎて、更に本洲に還ることを期せんや、幸に陛下の威靈に頼りて、纒かに歸るを得たり、而るに天皇既に崩じ給ひて、果た誰れにか之を奉るべき、臣の生命此世に用なしと、連日連夜食を絶ち、天を仰ぎて慟哭し、終に自ら地を穿ち、自ら穴に入りて殉す、上下の臣民之を聞き相涕泣して嘆かざるものなし。

景行天皇其至誠にして、忠義の心篤きを哀み給ひて、垂仁天皇山陵の側畔に、葬らる、實に臣として異數の優遇なりと稱すべし。

垂仁天皇の山陵は菅原伏見東陵と稱し奉り、奈良縣大和國生駒郡都跡村に隣れる伏見村字菅原の地にあり、山陵内面周圍五百五十八間二尺四寸、池の外畔より遂れば、蜿蜒二十有餘町に垂んたり

皇陵正面は、濠を隔て、華表を建設せられ、石柵を繞らし、地上一帶磴磴を敷き、此間青松楓樹を點在し、皇族顯官の參拜場所を劃せり、其莊嚴幽靜なる、自ら衽を正さしむ。

東に沿ひて涅の中央に數歩、小丘楕圓形を成し、丘頂に橘樹雙立し、稚松四隅を圍み、青草綠苔其下に萌蒸し、千古色かへぬ漣波の徐ろに涯を打ちつ、年経れる塊丘あり、是れぞ即ち、我が菓子界の祖神多遲麻毛理公の墳墓にして、地域は舊菅原伏見の里、今は生駒郡都跡村字尼ヶ辻に屬す、皇陵は昔時、唯一面の竹笹簾なりしを、七十餘年前、菅原村の農人喜七と云へる者、御陵一帶の荒涼せるを慨し、私財を捐て、數千株の松樹を栽植し、以て今日の鬱蒼たる、松林を見るに至りしなりと。

多遲麻毛理公の墳墓は、俗に之れを但馬守さまの塚とも、小塚とも稱ふ、公の塚丘上に繁れるは、即ち柑橘にして、宮内省より移植せらるものなりとか、涅の深度は、測るべからずと云へ雖も、七八尺より丈餘五六尺なるべく、清水恰かも藍を流すが如く滾々として、盡るとき無く、農時には附近村落の灌漑に引用せられ、鯉、鮒、鮓、鰻等頗る多く、時に巨大の蟹を見ることがあり、鴨、小禽池上に遊泳し、白鷺陵松に棲あり、菅原村は古昔、菅原伏見の里と稱し、菅原氏祖先の居住地にして、現今の伏見村附近の、總稱を指したる號なり、千載集、源俊賴の歌に「何となく物ぞ悲しき菅原や伏見の里の秋の夕暮」とあるは斯地を詠みたるなり、今は田島村落と化したるも、舊平城

京の右京三條南北の地たり。
 此處に菅原神社と云ふ式内神社あり、天照皇大神の第二子天穗日命、命の十四世なる野見宿禰、宿禰より十二世なる菅原道眞の、三靈神を合祀す、神社の東方約一町菅原村二十八番屋敷に、武部源藏の後裔なりと傳ふる、有福の農家あり、當主を武部源藏と云ふ、神社の西南に、道眞公暫く御手習を遊ばされたりと云ふ、喜光寺なる精舎ありて、一に菅原寺と稱ふ、今は荒廢して、堂宇僅かに存する而已、本堂の構造は、東大寺大佛殿に似たるを以て、世に「大佛殿試みの堂」と稱せらる、此寺は靈龜年間、僧行基を開基にして、天平二十一年己丑年行基此處に入寂せりと、日本記に見へたり。菅原伏見の里は、奈良市三條通りより、西方約一里、道路平坦恰も砥の如く、郡山町西端より、二十四五町の道程を有す、大坂軌道株式會社の電車に乗るときは、西大寺停留所に下車し、僅かに七八町にして、祖神の墳墓に、詣づるを得べし、噫、斯業を營なむ者は一度此靈地に參拜せざる可からず。

(註に曰く) 俗に田道間守といふは多遲麻毛理のことなり、多遲麻毛理公の卒去は、景行天皇の即位元年にして、後漢明帝の永平十四年、西暦七十一年に當り既に千八百四十七年の古へなり、故に其正鶴なりと云ふを得ざれども、大日本史、古事記、神皇正統記、萬國大年表、日本儒林傳、其

他幾多の古書を參酌して茲に掲げたり、世の博識者斧正の勞を吝まず、若し夫れ杜撰の點を正し訂せらるゝあらば至幸とす。

日本記を案するに、非時の香果は即ち橋にして、多遲麻毛理の轉語「たちば」又「たちばな」と訓みて橋にあてたる名なりと。

常世國は、支那の南方なる燕の地なりと云ひ、或は南洋諸島中の一島なりと云ひ又は、今の黒龍江地方にして肅慎の國と稱するもの、即ちこれなりと、稱するの説最も有力なるが如し、猶他に西伯利亞領東なりとの説もあり。

肅慎は漢の世に、挹婁といひ北魏の代に勿吉といひ、唐の代には靺鞨又は靺鞨水靺鞨といひ、宋代には女真といひ、元代には女直といひ終に、韃靼となりて、種々國名の變りしなり。(完)

和洋菓子大觀 (大尾)

精製糖
石膏像の修正法
石膏の注入法
セラチン型の作法
蕎麥粉
〔ソの部〕
〔タの部〕
橙花油
橙の吟味油
卵の貯藏法
卵の貯藏法
炭酸アンモニア
炭酸加里
炭酸マグネシウム
〔チの部〕
着色法と光澤法
重酒石酸カリウム
重炭酸曹達

貯藏乳の種類
丁香油
〔テの部〕
甜菜糖
〔ナの部〕
菜種油
〔ニの部〕
乳汁殺菌法
乳汁良否判別法
日本蠟
〔ハの部〕
牛酪用脂肪
牛酪用脂肪
薄荷油
薄荷油
麵粉用脂肪
麥牙糖
バナラエキス

馬鈴薯粉
〔フの部〕
フオルマリン糖
葡萄糖
〔ヘの部〕
ベルガモット油
〔ホの部〕
礪布砂
〔マの部〕
豆粉
〔メの部〕
明礬
〔ユの部〕
蠟
〔ラの部〕
花生油
卵黃

卵白
〔リの部〕
流動バラフィン
磷酸ソーダ
磷酸粉
〔ロの部〕
燭の製法
〔ワの部〕
ワゼリン

アツプルブツデン
アブレシビスケツト
アメリカンゼノアケキ
アメリカンバツアースト
アマンドウエフアース
アマンドケーキ
アマンドフルツ
アマンドビスケツト
アマンドペースト
アルバートケーキ
杏肉ゼリー
アンラブドキヤラメル

ウイリーマツクル
梅ジャム
ウエツデイングケーキ
ウエフアース
ウエフアース別法
ウエフアース及ビ
ボンボン用クリーム
〔エの部〕
液體花附
A B ガムドロツブ
エクスヒビシヨナツツ
エツグコレート
エツグコレート
エツグコレート
エツケルケーキ
〔オの部〕
オートアイス
に就ての注意
オートアイベークス
オートミールケーキ

西洋菓子の部

〔アの部〕
アイスクリームケーキ
アイスクリームコーン
アイスクリーム用
オレンジデツシユ
アイリツシユスライム
赤ベースト色
赤葡萄ジャム

イタリアンウエフアース
イタリアンクリーム
イタリアンジャンブルス
イタリアンマカロン
伊太利麵粉
一時間捏粉
無花果ジャム
無花果ベースト
イングリッシュユ
イングリッシュブレツド

エクスヒビシヨナツツ
エツグコレート
エツグコレート
エツケルケーキ
オートアイス
に就ての注意
オートアイベークス
オートミールケーキ

スワイスロール

〔セの部〕

ゼリーガムビンズ
ゼリー菓子の装飾

〔ソの部〕

曹達ケーキ
曹達の泡立
ソーダースコーンズ
總須具利ジャム
速成ヌガー
其他のビスケット類

〔タの部〕

第一ベツバーケーキ
第二ベツバーケーキ
正しき色
玉子裝飾用アイシング
タビオカブツデング
ダンデイ、スコーンズ

〔チの部〕

チーケーキ

一八七

チーケーキ

一八二

〔テの部〕

デイグステイヴツ

一三五

ビスケット
デッドブレッド
デライト

一三三

〔トの部〕

トーナツツ
糖蜜ビール
ドースコーン
ドーリング
ドラジー
ドラジーの洗滌法
ドロップに砂糖の掛け方

二二七

〔ナの部〕

ナーセリビスケット
ナブレツスビスケット
ニーボリタンウエフアース
二時間捏粉

二二五

〔ヌの部〕

ヌガー

二二八

スガーカツプケーキ
スガチンチョコレート

〔ネの部〕

ネルソングケーキ

〔ハの部〕

バーキングケーキ
バーキングス
ハーフベンニージンジャー
ブレッドスタエアー
パーリング
パーントアマンド
パーントアマンドの艶付法
バイナツブルドロップ
バイナツブル
オーターアイス
バイナツブルケーキ
ハウスワイフス
ブラムケーキ
バウンドケーキ
バターカツプ
ジャカツプ或は
ジャクストローの芯

二九〇

三二〇

三三〇

一四四

一四六

一四八

二六六

二六八

二七〇

二七二

二七四

二七六

二七八

二八〇

二八二

バターを以て造る
混合菓子に就て

スタカツプ或はジャク

スタローの芯別法の

スタカツプ或はジャク

スタローの芯別法の

スタカツプ或はジャク

スタローの芯別法の

スタカツプ或はジャク

スタローの芯別法の

スタカツプ或はジャク

スタローの芯別法の

スタカツプ或はジャク

スタローの芯別法の

スタカツプ或はジャク

スタローの芯別法の

スタカツプ或はジャク

一八八

二八二

二八二

三〇九

二二八

二〇九

二四四

二二九

二二九

二二九

二二九

二二九

二二九

二二九

二二九

二二九

ハンチングナツツ
バンバリーバツプス
パンパーケーキ

一四四

麵麩の製法

麵麩種の製法

麵麩の組成及消化率

蕃茄ジャム

ビーキヤンチウイング

キヤンデー

ビーナツツケキ

ビーナツツケキ

ビクニツクス

ビクトリアケーキ

ビクトリアビスケット

ビスケットグレース

ビスタチオアイスクリーム

ビスタツチオアイス

美なるタートレット

ペバーミンツキツセス

ビーキヤンケーキ

一四四

一三七

一九〇

一〇九

一〇六

一〇四

二七三

一六〇

二〇四

二〇〇

二二五

二二二

二二二

二二二

二二二

二二二

二二二

二二二

〔フの部〕

斑入クリーム饅頭 二八五
 普通のマカロン 二八五
 葡萄ジャム 三三三
 葡萄ゼリー 三三〇
 フワーシングビスケット 二四七
 フワツジを造る要點 二九二
 フラツプクリーム 三〇〇
 チョコレート 三〇〇
 ブラツクカーラントゼリー 三三二
 ブラジルバー 二七六
 プラムブツデング 二〇九
 プラムブディング 三三六
 プランデースナツプ 一七〇
 フルーツアイスクリーム 三三七
 フルーツクリームセンター 二八四
 フルーツ用 二二六
 アマンドペースト 二二六
 フレミツシユエフアース 二五二
 プレークファストケーキ 一九二
 フレンチ、シヨートブレッド 一四七
 フレンチマカロン 一六六
 フレンチバナラクリーム 三三七

〔への部〕

フレンチバツプペースト 三二二
 ブツデング 三〇三
 ブロンケーキ 一五五
 ブロンケーキ(別法) 一九九
 ベークドカスタード 一九七
 ペニスビスケット 二七七
 ペルシアンケーキ 二七三
 ヘルビアンビスケット 二二六
 ヘルムダゼリーピンズ 二五五
 にガムを被せる法 二五五
 ペンニー、クインケーキ 一八六
 ペンニー、ライスケーキ 一八六

〔ホの部〕

ホストンレモンクラツカー 三三〇
 ホッキーボツキ 三三三
 ホッキーボツキ 三三三
 アイスクリーム 三三三
 ホットエグナグ 三三三
 ホット、クロツスパン 三三〇
 ホットチョコレート 三三〇
 ボツブコーンクリスプ 二六七

〔マの部〕

ポテトスコーン 一八七
 ホネーゴームを造る要點 二八三
 ホネーゴームレナイ 二八三
 ファインガー 二八三
 ホルカス、スボンジ 一七一
 ホワイートジンジャー 一四一
 プレツド 一四一
 ホ井ート 二四四
 ホ井ートミールスコーン 二四四
 ホンドケーキ 一五〇
 ホンドケーキ 一五〇
 ボンボンに就ての注意 二八五

〔マの部〕

マーブルケーキ 一八六
 マシンビスケット 二二二
 マシマロー 二九四
 マツフィンズ 二二五
 マリアビスケット 二四五

〔ミの部〕

蜜柑ジャム 三三五
 ミストリケーキ 一六七

〔ムの部〕

ムーンジャインマシマロー 二六四

〔メの部〕

ムーンライト用マシマロー 二六四
 メーブルフワツジ 二九二
 メリンゲス 二九五
 麵 一〇五

〔モの部〕

モツク、ミンスマーロ 一九七
 模範麵麩の製法 一〇九
 桃ゼリー 三三二
 モラツセスビーナツ 二七〇
 プリツチル 二七〇

〔ヤの部〕

ヤンキードーナツ 一八〇

〔ユの部〕

櫻桃ジャム 三三三
 櫻桃ゼリー 三三〇

〔ヨの部〕

ヨークシャーケーキ 一五二
 ヨークビスケット 二五三
 四時間捏粉 二一九

〔ラの部〕

ライスケーキ 一六〇
 ライスビスケット 二二九
 ライスワツフルス 一九四
 ライトジンジャーブレッド 一四三
 ライスブツデング 二〇二
 ラウレド、オブ、クツキース 一七二
 ラスベリー 二七三
 クリアードロツプス 二七三
 ラスベリークリームバー 一九六
 ラスベリー 一九六
 サンドウキツチ 二四二
 ラタファイアス 二四二
 ラタフヒアケーキ 一九六
 ラツフヒング 一四〇
 ラバーブターツ 一七〇
 ラビツト 一四九
 ラフェツトサンドウ井ツチ 一六三
 ランチケーキ 一七〇
 ランチヨンビスケット 三三二
 リーダービスケット 三三九

〔リの部〕

リツチケーキ 一九三
 苹果ジャム 三三三
 苹果ゼリー 三三〇

〔レの部〕

レーズンケーキ 一七六
 レインボーフワツジ 二九三
 レモンウエフアース 二五二
 レモンオーターアイス 三三三
 レモンカリ 三三三
 レモンケーキ 三三三
 レモンチーズ 一六八
 レモナーデー 一九三

〔ロの部〕

六時間捏粉 二二六
 ロックカトリレ、ケーキ 二七四
 ロックアマンド 二七〇
 ロックキャンデー 二七八
 ロックキャンデー 二七〇
 の製造準備 二七〇
 ロックケーキ 一八〇
 倫敦式の混合菓子 一九九
 倫敦式の混合菓子(別法) 一九六

ロンドンパン

〔ワの部〕

ワッフル

ワッフルクリーム

日本菓子部

〔アの部〕

明 饅頭

粟 饅頭

淡 饅頭

甘 饅頭

鮎 饅頭

荒 饅頭

有平糖餠菓子類

杏 饅頭

餡貫水羊羹

アンモニア麥饅頭

〔イの部〕

石 菓子

無花果羹

一五

一五三

一五三

一五三

一五三

一五三

一五三

一五三

一五三

一五三

一五三

一五三

一五三

一五三

一五三

一五三

一五三

一五三

無花果羹別法

磁入外良餅

磁焼別法

磁松風別法

岩種おこし

いそ最中

一文字鍋生菓子類

芋おこし

蒸種及焼種菓子

印玉煎餅

田舎饅頭

〔ウの部〕

宇治の里

うすぎぬ

打物砂糖

打物砂糖

烏羽玉

うりめ

外良別法

三六九

三六九

三六九

三六九

三六九

三六九

三六九

三六九

三六九

三六九

三六九

三六九

三六九

三六九

三六九

三六九

三六九

三六九

雲平魚貝細工

雲平細工

雲平笹葉

雲平種葉

雲平花

雲平寄せ

雲平松葉

〔エの部〕

衛生求肥

衛生求肥

〔オの部〕

黄菓饅頭

翁倉饅頭

小松葉

押松葉

落松葉

御供焼

おぼろ巻

おぼろ糖

小田巻

開花饅頭

一〇

一〇

一〇

一〇

一〇

一〇

一〇

一〇

一〇

一〇

一〇

一〇

一〇

一〇

一〇

一〇

一〇

一〇

一〇

一〇

一〇

一〇

一〇

一〇

一〇

一〇

一〇

一〇

一〇

一〇

一〇

一〇

一〇

一〇

一〇

一〇

一〇

一〇

一〇

一〇

一〇

一〇

一〇

一〇

一〇

一〇

一〇

一〇

一〇

一〇

一〇

一〇

一〇

一〇

三九七

四八〇

三三三

三三七

四六五

四四四

四〇七

四七一

四九九

四四四

四四四

四四四

四七九

三五四

四二七

四二七

四二七

四二七

四二七

四二七

四二七

四二七

四二七

四二七

四二七

四二七

四二七

四二七

四二七

四二七

四二七

四二七

四二七

四二七

四二七

四二七

四二七

四二七