





万寶料理秘密箱卷四

卵之部

梅仁卵比仕方 并求肥卵比仕方

一先梅仁と一合けどと。茂とそりあくく温湯  
よ清すて摺鉢よりよくすりせぐば中へ白砂糖  
五指目よ古酒五合ソれ。よくすりせぐて新ノヨ  
ハキモ十二カドを。一づてこりこみ毛をすくく  
すり合て箱。鉢。入ひとく。毛の方ハ山葵



クセラウミタラス何ナリソハシタム。ミタラウリ  
和タリテ取合トヨリ。一平皿ナム何ナム。何ナムト  
一種取合トヨリ。又ハ敷葛トヨリ。一吸ナム甚<sup>ハ</sup>  
落ミタケ一モタリ。一指身ナム冷<sup>ハ</sup>トモ切重又茶<sup>ハ</sup>  
家<sup>ハ</sup>ハ中四ナソレ。トモ濡飴<sup>アガ</sup>トス<sup>ト</sup>一<sup>ト</sup>タマ<sup>ト</sup>  
出<sup>ト</sup>一段トヨリ。

長崎卵飛龍頭<sup>アカウニ</sup>仕方

一ノタリ十ヤドモ。アリアシ<sup>ハ</sup>トヤシ。叔<sup>ハ</sup>  
チ<sup>ハ</sup>粉<sup>ハ</sup>中<sup>ハ</sup>小<sup>ハ</sup>孟<sup>ハ</sup>ニ<sup>ト</sup>入<sup>ト</sup>加味<sup>ハ</sup>木耳<sup>ミツバ</sup>

ヒ線<sup>ヒヨク</sup>ギリ燒栗<sup>アラカシ</sup>ヒ賽<sup>アラカシ</sup>粒<sup>アラカシ</sup>シ<sup>アラカシ</sup>黒<sup>アラカシ</sup>雁<sup>アラカシ</sup>  
鴨<sup>アラカシ</sup>、鳩<sup>アラカシ</sup>を細作<sup>アラカシ</sup>ク<sup>アラカシ</sup>テ入箱<sup>アラカシ</sup>、鉢<sup>アラカシ</sup>ト<sup>アラカシ</sup>入<sup>ト</sup>ヒ  
ベ<sup>アラカシ</sup>。ヒ<sup>アラカシ</sup>胡麻<sup>アラカシ</sup>アラカシ<sup>アラカシ</sup>を煎<sup>アラカシ</sup>。金<sup>アラカシ</sup>比<sup>アラカシ</sup>枚<sup>アラカシ</sup>子<sup>アラカシ</sup>ト<sup>アラカシ</sup>  
右<sup>アラカシ</sup>ヒ<sup>アラカシ</sup>タラカ<sup>アラカシ</sup>ヒ<sup>アラカシ</sup>ト<sup>アラカシ</sup>す<sup>アラカシ</sup>。アラカシ<sup>アラカシ</sup>鍋<sup>アラカシ</sup>ヘ<sup>アラカシ</sup>ソ<sup>アラカシ</sup>、アラカシ<sup>アラカシ</sup>  
ト<sup>アラカシ</sup>揚<sup>アラカシ</sup>ベ<sup>アラカシ</sup>ヒ<sup>アラカシ</sup>方<sup>アラカシ</sup>ハ<sup>アラカシ</sup>す<sup>アラカシ</sup>ぐ<sup>アラカシ</sup>。アラカシ<sup>アラカシ</sup>醬油<sup>アラカシ</sup>ト<sup>アラカシ</sup>う<sup>アラカシ</sup>ケ<sup>アラカシ</sup>  
出<sup>ト</sup>一段トヨリ。イづ<sup>アラカシ</sup>前<sup>アラカシ</sup>月<sup>アラカシ</sup>。

一種卵鮓<sup>アラカシ</sup>ヒ仕方

一ノタリ<sup>アラカシ</sup>ト<sup>アラカシ</sup>。アラカシ<sup>アラカシ</sup>合<sup>アラカシ</sup>厚<sup>アラカシ</sup>燒<sup>アラカシ</sup>。アラカシ<sup>アラカシ</sup>豆<sup>アラカシ</sup>  
漉<sup>アラカシ</sup>粉<sup>アラカシ</sup>ト<sup>アラカシ</sup>小<sup>アラカシ</sup>さ<sup>アラカシ</sup>ニ<sup>アラカシ</sup>孟<sup>アラカシ</sup>ト<sup>アラカシ</sup>ス<sup>アラカシ</sup>

こそ。一通りごみ加味。ハラレ。木の芽。う  
穂。蓼。右ソラヅモ。アリ。トモ。一色入。板焼。アリ。お勿  
く里。胡麻。ソリ。テ。鳩。雁。鴨。右皮。アリ。肉を  
二度。あや。アツ。アケヤキ。小。器。を。む。リ。テ。右  
丸。アリ。粉。丸。中。入。三。手。アリ。ほ。合。右。の。薄焼  
タコ。小。巻。ノ。アリ。ナ。又。タコ。の。白味。を。す。  
ウ。リ。又。遠火。ア。テ。焼。ベ。ー。但。ト。ア。ク。時。ア。ス。ア。ー。熬  
酒。を。う。シ。テ。ち。ム。と。遠火。ア。テ。ヤ。リ。ハ。中。ア。ド。ア。ー。  
火。ア。リ。テ。冷。ー。小。口。切。ア。リ。ー。包。を。長崎。一。種。卵

比。鮒。ト。ソ。ハ。是。ア。リ。

湯。卵。比。仕。方。

一家。鴨。丸。タ。身。を。ニ。ア。ド。ア。リ。鶏。比。丸。身。新。ー。  
き。を。十。り。ア。ド。ス。ア。リ。合。ア。ク。ツ。シ。キ。テ。鍋。ミ。油。を。煎。ー。  
比。中。ヘ。上。ア。ク。葛。比。粉。を。小。盆。ア。リ。以。半。ア。リ。水。ア  
て。ウ。カ。ア。ハ。古。酒。を。ア。ス。ソ。ー。入。右。丸。タ。身。ア。リ。テ。  
ア。リ。ア。リ。ア。ト。ア。リ。ア。ス。ソ。ー。入。右。丸。タ。身。ア。リ。テ。浮。上。ア  
を。ア。リ。ア。リ。醤。油。ア。リ。加。味。は。少。ア。リ。入。出。ア。リ。ア。リ  
く。ア。リ。ア。リ。李。ア。リ。ア。リ。ア。リ。ア。リ。割。生。姜。ア。リ。ア。リ。

合セカクシトシベー

糟漬卵ハ仕方

一題はハタタミハ。剪カねミを。糠味コウミ噌ソを湯ヨの半ハ程  
合セ湯ヨをシ葉ハ。此中ホチウへ水ミよりタキミと入ス剪カ貫カミーテ  
板ハ半ハ幼カやド焚ハ。此中ホチウへ水ミへ入ス皮ヒをアイテ  
奈ハ良ラ漬ハ糟ハ味ハ漬ハ。凡ハ五ハ日ヒとトしてシテ出ス  
れハ左ハ十ハ四五ハ日ヒとト持フ。塩ハツレバシい  
方ハ取ハ看カ。此ハ一茶ハ勺スをハ一小ハ皿スをハ一臺ハ引  
きハ此ハ又ハすハ。此ハ燒ハ目ハとフ。梅仁ハ味ハ噌ハ引ハよハ

麸貫卵葛掛ハ仕方

一常ハ剪カ貫カミにハどミを皮ヒをアリ。三ハ石シ豆シ。薄ハ  
葛ハをカき。セハうガけハ掛ハよハ。又ハおハろハこハびハ置  
て出スモベ।

卵三盃清仕方

一剪ハ貫カミ多ハふミとハ白味ハの所ハを一步ハらハどミきア。板ハ  
乃ハくミを薄ハ燒ハ。此ハ板ハ豆シを生ハ剪カみア。此ハ薄ハ燒  
此ハ中ハ。板ハ豆シをア入ス燒ハ。板ハ是ハをアくミ冷ハ  
せハよシ。又ハ酒ハをアすハ。打ハ。ヤゲて板ハ麸ハ酒ハ

三益酢。清出玉べー。但九月頃。大日菊の花  
がいと湯をうけ水。一。また。冷。是を梅酢。  
つけ多々。をみて。右。此。三益。廣小舎。たよりと  
もう。玉け。出。ひよく。茶料理。とは通仙流の秘あり

金米糖卵丸仕方

一匁を白味を布みてホー玉子鍋をよく焼  
右白味を箸比先みてさくらん落へ燒べ。あ  
まり大あり。あれをりく川とやまのけ  
えど。但し白砂糖と合もあり。ねあらの小さく燶置

と一ツをたるみけをつけて焼は。をくあると  
ひうち。但一。やまうが。みけを入。やまと。一段とよし。  
きひがハ提重。も。一取者。と。一手取。ざまよ。

九雪郎此仕方

一卵乃白味を井<sup>アシ</sup>よ入細き竹<sup>アシ</sup>比串五本<sup>ハシ</sup>もて。やまと  
かく立くもれに腰立<sup>アシ</sup>とく。又腰<sup>アヒト</sup>をわく立く  
まわい。かくあともけあり。其時薄板<sup>アシ</sup>あり。動き  
一すみどり。平日<sup>アシ</sup>は付て。お<sup>アシ</sup>と小入<sup>アシ</sup>ひもぐい。を

を。白ざまう。大よりれ。布もとをほり。こへて。右井  
よ入て。かく立べー。叔ひーあづれ。ハ。原。一步半。や  
まよ。あすべー。取。ハ。哈。にて。四角。よ。寝。ふきり。  
や。ジ。よ。入。志。ぞ。は。や。ジ。一。提。重。も。一。吸。と  
え。味。曾。し。一二。三。此。汁。も。う。其。が。見。合。そ。ぐ。一

綠那比仕方

一前段はゞ々長くきりりやがよ入て但し  
毛ハ度々いざみを直し。又水もひく。

一段とよ  
二種手取鶴焼卵北仕方

一剪火置たりとせ。皮をさり。上よりニツキテ。扱切目  
を下り。上の方へ。火箸を焼て。焼叩きにげて。  
よ冰研をかき出へ。きひ方ハ。一取さうか一提  
重とせ。一臺ひそとせ。其外見合とくべ。

六角教火賈卯大社方

一 是は前より出で角切りたりとれ仕方れどもよ  
て但し剪大賀乃熟と内より殻をさり右たりと半紙

卷之三

み卷ノ助先をよくきく。板厚板を右枚右の玉子二合。二角。ゆでて。きの上を又絞りて。ぐるぐるくりて。よく冷して。板糸とく。きくへ。

芋掛卵仕方

一字田薯蕷を皮をやく。よくくすり。けう量五合。やくとあれ。唐醤油三合。やど。くろへ。加減は。うどんね。だ。けのくろい。よ。。板右に芋仕中へ。まくづく入。すり合て。板たれ。十。やくと。唐油三合。やくと入。但。是は水が。あり。よくたれよ。

すり合鉢。入。し。て。是を器。よ。すとひ。右芋仕  
をうけ。出。べ。但。芋。み。合。と。唐油。ハ。と。ぬ  
し。と。あ。つ。き。ぐ。宣。一。

麥飯卵仕方

一大麥を九五合。よくを。水。みて。洗ひて。飯。み。焚。左。と。米。を。二。合。やく。入。あり。飯。焚。上。て。右。芋。麦。を。入。て。水。洗。中。ゆ。て。よく。洗。ひ。水。と。掛。糸。を。下。く。し。板。又。釜。み。入。る。中。へ。玉。子。を。丸。五。やく。さ。り。て。よく。交。古。酒。を。小。盆。よ。一。く。ん。半。入。

右北麦飯かうの中へよく交合まをて。板炭火ばんたんかみて。焚ひべ。但ただし釜かまの底へ菓子がしの入いり板いたんを一枚一枚水みずみて。ほひ若わかな其上そのじょうへ麦むぎを入いれあり。是は名めいし北魚ねいきうやや。すき。り抜けぬけハ甘口あまぐちとと。加味かみハ見合まいか。

卵海膽田樂たんらく仕方しほう。是は越前えちぜんの名物めいぶつ。一いち大豆だいだいを煎貫せんくわんよして皮かわをそり。おつき陽つきよう。主おもに賣う新しん。一いち海膽かい胆をすり鉢はちにて。よくすり。此こは但ただし古酒こしゅを見合まいか。みみれ。白砂糖しらさとうすすー入いり。板右ばんうの大豆だいだいを。とりあげ布ふ小包こひみ板いたん。上うわから押付おしつけ。

平免ひらめんみて。竹たけに串くしすき。炭火たんかみうけて燒や。日ひをすす。右北海膽かい胆を焼やて。又すす。やまとを付つけ出だ。一段だんみ者ものあり。茶家ぢやよきよてよよ。一いち松草まつくさ煎込せんのり卵たん仕方しほう。

一いち秋あき出だ盛めい北きた松草まつくさ中間なかまん。中間なかまん。北きた草くさを。ざくざくを。穿うがき。り。少すくな。皮かわは。焼やのゆく。みみてて。炭火たんかみうけ。つけ。み。掛かて。燒や。うち。よ。り。を。こ。う。よ。く。少すくな。北きた草くさ。笠かさ。北きた中なかへ。流ながし。へ。燒やべ。が。と。た。夕ゆふ。すす。う。づ。度ど。度ど。く。み。入いて。よ。き。ひ。方ほう。は。一いち取とり。あ。一いち臺だい。引ひき。え。

一平皿とみ。一ナリみ。一小皿とみ。其外いづれも。

見合きふべし

箋剪込卵仕方

一是。竹の子を。よく湯がく。板箋の根ちり。細  
き小刀みて。箋のやうを。ナリナリ。少くとくつて。  
たぬごを。ナリ。よくせき合て。右丸箋の中へ流  
あみ。板口へ。葛の粉をうきて。厚さ紙めて。包みよ  
く縛じとくし。よくむいて。取だす。まひがは。い  
づきと前より。をと平皿に。ナリこみよあ。

牛房剪圍仕方

一大牛房を。三四すり。よく表皮を。水落  
て。ほひ。湯で。酢をすくへて。よく。ゆぐ。少く上  
板皮と身との間へ。丸串を。ナリ。少くとく  
いこみ。板細き小刀みて。ナリ。こみ。中丸身とく  
ぬきて。厚き紙を二枚かく。序底を。少くと  
くく。合箋剪込み。ナリ。又上口  
みと。葛れことを。ゆううけ。又かみみて。少くとく

をして何よりあらうとも。よくくらうて。むまぐ  
よくひきうり。取出し。ひがゆうゆみで。さの  
と味つりて。きよべー。きよ方ハ。前よ向ー。一指身  
みは一段とあー

海苔巻卵仕方

一たぬどを。あずき豆。丸焼。アーテ。煙突火は。うね  
やうふをきて。板水。前手めうを。もぐく。水は漬  
て。せうあざ。よく水をぬき。板板に。山よ。むろげで  
寒晒の粉。葛。粉半を合。右海苔。上る。すく

時そ。たぬど。白味を。すく。うり。右。焼。うり  
と。みを。ざん。焼。巻メテ。板。上。を。布。よ。巻。タハ  
ヨリ。れむ。ー。冷。して。い。う。や。う。み。と。き。ー。ヘ。ー。き。  
方ハ。前。み。内。ー。但。ー。ほ。う。き。り。て。指。身。あ。と。よ。ー

卵仕香物仕方

一夏の青瓜の。小さ花。仄。中。れ。さ。あ。ご。と。小。刀。み  
て。よく。すき。取。ち。ご。く。、水。み。漬。を。さ。取。あ。ぎ。又。志  
ば。く。か。こ。か。く。そ。そ。製。貫。せ。な。た。ご。皮。を。む。う。右  
大。瓜。比。中。へ。立。み。お。ー。う。み。ま。く。と。誥。ち。み。板。奈。良。

漬れ糟ハラシ。片けりべし塙ハラシよりとろく次ハラシ水入て但十四五日程ハラシしてきよべー。是は茶家の香ハラシとのふ。一段とよー小口きりみもべー

卵蒲鉾ハラシ仕方

一鱈ハラシ身と鰆ハラシ身と身をすくーすりめぐ。板玉子ハラシ白味ハラシを半粒ハラシ餘ハラシを入へすくくすりめぐ。但すく身ハラシいどひゆん。すく身ハラシすりめぐよー寒晒ハラシの粉をすくー合ハラシ先ハラシを白味ハラシ身とせきねこすり合て板ハラシ付ひよごー但上ハラシをすくー火ハラシあうけてこれよー藝

籠入ハラシとべー。きひ方ハ。指身ハラシみ一段とよー

卵山吹蒲鉾ハラシ仕方

一煎貫ハラシ身とげ。黄味ハラシを右ハラシめすり身ハラシみすりのみ板生ハラシれなべどれ。黄味ハラシを半粒ハラシ合ハラシすりめぐて。是と前手ハラシに。えびねすり身ハラシすくー焼身ハラシとてまく。ひそぐー

加味丁子ハラシ焼卵ハラシ仕方

一肉桂ハラシを一兩ハラシやぐ。粉ハラシりて。だらぎハラシを五石ハラシと割くふ。右二品ハラシをすくく半合ハラシて。加味ハラシい趣向ハラシ。次元

ふ入。まぐり醤油をりれ塙ハきよ重うれば。きい  
方ハ。いつと前子曰一

卵白粥ハ仕方

一是えん仕方ハ。世よれ人の考か所しょ。うれども。出では出で。も。よく新しん米まいを。元げん五合ご合あ。どよく水みず。ぐ。一いて。搗つは中なかへ。入い。水みず。ハ。上うく昆布こんぶ。但ただし。一い酢す。み。漬漬。ざく。山さん昆布こんぶ。を。半日はんじつ。不ふとう。一夜よ。水みず。か漬漬。よく。水みず。そ。み。出でして。洗あらわ。板いた。是これ。ふ。水みず。二升に升せう。入い。や。一いだ。水みず。一升い升せう。合あ。豆まめ。あ。一い時じ。よ。右ひ。まく。ね。を。取と。上う。

え。あれ中なかへ。右ひのかー米まいを入い。古酒こしゅを小こ盃さかづか。一い。ふ入い。焚たき。がよー搗つ白しら粥ゆ。み。ち。よー。や。そ。み。火ひを引ひ。取と。は。中なかへ。な。タ。ど。を。十五じゅう。や。く。こ。う。よ。く。く。そ。と。て。流る。一いそ。む。づ。一い。や。く。く。釜なべ。れ。ゆ。く。そ。と。て。あ。ご。く。一い。よ。く。ひ。出で。も。但ただし。一いは。な。タ。ど。ヒ。う。く。モ。れ。た。る。であ。孔あな。ひ。こ。か。り。ご。よ。一い。大精氣だいせいき。れ。く。そ。と。う。ひ。

牡丹ば卵らん仕方

一是えんは。鍋なべ。み。湯ゆ。を。煎せん。一い。新しん。一い。タ。タ。ど。を。半紙はんし。二枚ふまいか。ア。紙し。て。お。の。中なか。く。豆まめ。そ。み。毛け。と。乱まね。ま。

ソ。一ツづき紙と包みて。中へ黒胡麻をすく  
入る。みれ口を引下り。あおり多く括りて。右の湯  
火中へソれ。少すく。少しがきて水へ入る。右のかみ  
を取る。お酒だーと。うらへ。右めたり。ども入  
鍋たゆとをそり焚づ。板小皿。茶碗。茶葉。み入  
白砂糖。うけて出る。但。又茶。又ソレ。薄葛を  
うり。上み青海苔。粉を。うすすすと。又。又小  
皿。み入れ。生醤油を。うけ。上み浅草。みのと。うり  
うと。おー長崎。みては。是。み白酒を。うすす。きかわす

杉焼卵仕方

一小鉢。ふ炭火を。おーらへ。金比綱を。うけ。其上よ。  
よく赤杉のまき。板を。おーらへ。板煎置。たゞど  
た。あらぐ。皮を。とり。酒と。ちやうゆと。半分くよ  
合。右の煎置を。漬。うて立よ。三ツ。みどり。又外。みたぬ  
ごを。うり。井。ふ入。少く。坐と。合。此中へ。右煎ね。玉  
子の切。うりと。入。細き。串みて。たゞ。ごれ汁。を。併て  
取。上。テ。右の板。の上へ。のせ。焼。は。たゞ。ごれ汁  
くと。さざり。わざりと。上下へ。返。焼べ。先。まば  
ト。見。と。見。と。見。

チはくふきふ。又一種す。雁う。鳴う。鳴う。肉斗を  
うすく作り。右れたらタゞの汁を。甘て。松焼す。て。  
小皿。醤油汁を。うけて。出。とよー。是は。くとやさ  
鳥れ事と。ソムリ

苞蒸卵仕方

一大えんを。北くさう。但一あくさうと。其。ゆく。おは  
ぐふきり。漬汁を。ゆく。黒胡麻を。炒て入。せう  
を。ふろして。すくへ。板鍋。入。炭火。とて。熬べ  
し。右れらと。よく。煎。と。新。一。きた。タゞと。一つ左

より。うみ。右くさみて。たゞと。つみて。炭火を  
あゆり。きつゝは。あく。半時。じう。熬て。よー。板  
中皿。茶。こし。すくへ。と。入。右れ。玉子を  
きき。又其。上。よ。う。き。を。ひき。り。ば。く。へ。茶。ア。す  
り。み。一段。と。よー

冬葱蒸卵仕方

一匙。と。右。ふ。日。一。糸。ぎ。北。白。根。う。又。は。胡葱。う。を。あ  
ほく。ゆ。て。温。酒。す。て。右。れ。糸。ぎ。を。あ。ば。く。つ。て。  
あ。く。上。て。右。れ。ふ。入。た。タゞ。を。一。か。く。う。こ。みて。

料理秘密箱

(卷四)

古

むとくし。但し鶏肉作肉を合ひうとよし。左醤油  
をさくし入るなり。又煎貫したゞを油ふりげて。  
はのじくじ玉をよし

万寶料理秘密箱卷四 終

