





萬寶料理秘密箱 二篇卷之三

うち見ゆの遺物

一巻、斗五十枚、百千とて、びよ水にて、  
うひりて、長さ七十五切、又、もひりて、  
置き、但、一毛、すくちと、入をすく。半時、  
ごりりと、とくへど、右の壓斗、あえりうるよ  
せりあく成り。右をひ方へ玉章より、すびて、  
吸き、とへ葉山葵、十六湯、生姜の形、さく、



ごくまことに。おまえさんも即ち  
驚きのひりあり且  
す。やがて其事は止む。二二のけ事ある

柏清味噌漬之部

點の糸漬け仕方

一大さうあめのとくとうす。其のまへかく。皆をす  
せり。竹のまくわく。酒バ飴の香うせし。それも  
一日一夜。坊のふうして。要する。こゝ坊もあて。酒の  
戻とたゞし。ぬ酒の粉。五百目。新き  
と。多合飯よだれ。とある。とある。酒の糸がよ

さや。右のあもと。一ひき。びげて。粒飯をせき。  
よし。漬やうり。おもと。のびて。紙と  
きせて。よよ。おもと。かく。封と。えい  
あそく。合せめよ。呑はばく。ふくよ  
うて。十日や。漬と。おひり。水と。泡ひ  
く。指ぬ。うり者。たひびと。まゆ。吸ひ  
まゆ。口ハ。え。合。二。う。まく。まく。まく  
まゆ。まゆ。まゆ。まゆ。まゆ。まゆ。まゆ。

生蠶鮑瀆乃仕方

一うりと。三枚よから。血合の心とすたせり。  
半時やも。海とさう。湯けよ。右の海と。海  
ひひかく。まぐく乾く。鯛の味とすせて  
鮒のく。漬けよ。但く右の魚よ。一つすうすう海  
とすらすら。よくまひやく。左の海ハ。かく押とかくじ  
一日あどよけ。左の海。左の海よ。右の海よ。右の海よ  
洗ひ落し。鬱油よ。砂とすく入。煮出。おろ  
大概とふりうけて。まひよ。指壓よ。右の海よ。右の海よ  
がく。鰐湯と。け。ふく。ひき。又乾く。切身

仕レ。うしナケレ。がく。鷹よ。切身よ。うて。うて  
やく。合ヤく。湯とく。うて。まひよ。醤油  
塙引。蓮切り。青串と。山椒味噌と  
山葵みそと。つきて。

鮒け箱賣の仕方

一鮒のく。とよ。小。尾がく。せで  
くとゆ。とゆ。うちと。被り。い。腰と。く。な。し  
がく。と。腰。め。腰。あ。ゆ。と。被り。右の三合  
。や。の。鮒。女。う。お。と。と。奥の。も。く。わ

料理秘密籍(二篇卷三)

一三

よくつきこみ。糸の申へ漬ゆ。四五日ふあら  
ゆ。又クくちくふ。四合半ぐわの坊ゆて  
押をうけ壓して。一二月もたゞくやん。いつまも  
野ひうこハ。生の魚うえ。熟料理す佳するもの  
きすぐ漬貯同味噌漬の仕方  
一玉子と。ちくとすり合せて。丸糸を水をよ  
塙三合入りセトにて。よくとみ合せ。ちくとすり  
うることまで。漬けりて。あめく漬ひきの店  
と。まぐれどさん。およびのまくし。水うる  
と。まぐれどさん。およびのまくし。水うる

入レアシダにて。糸の漬。一球もくすく。やへけり  
漬ゆ。又味噌漬す。右の通うすすり。野ひう  
いれを。生のう。或四五日もして。や。漬けり  
し。何ふきひりてす。味一球と。う。一球  
一球ハ。みそが弱く。う。三枚よおうして  
つけや。又小瓶ハ。丸づけ。まひう。ちき  
ふくも。生魚の通う。まひう。味。鳥も。右のう。  
う。味。白う。通う。味。鳥のす。よ。まひ。  
う。まひ。一球と。う。

一茶うりも。がみ。うなり。大ハニホム。よちろ  
齋。やし。小ハ丸。づけ。うてト。

一茶ハ赤。碧。うらハ。皆。の。が。よ。ち。く。ム  
鮮味。曾。憲。の。仕。く。

一生。飯。の。う。う。こ。と。あ。ま。そ。う。と。解。く。ワ。と。め。ま  
水。う。そ。ト。く。行。ひ。り。て。か。ー。乾。ー。旅。と。風。山。す  
れ。か。ー。あ。ま。と。ニ。ニ。度。済。ひ。り。て。ま。ト。た。リ。  
半。時。ぐ。く。と。寝。ま。あ。く。右。の。赤。碧。あ。ま。ト。

酒。う。う。う。ぬ。け。み。え。き。貢。日。の。中。へ。白。破。糖。百。六。十。五  
入。も。是。も。右。餅。う。う。う。の。ゆ。へ。さ。う。女。ー。あ。い。入  
ま。く。裏。ゆ。り。く。も。ふ。さ。と。ー。と。ゆ。け。右。ま。せ。日  
か。の。中。く。ま。え。ぐ。わ。の。鶴。と。う。う。フ。ナ。ド。レ。う。  
も。も。あ。あ。も。ハ。ま。え。ま。ま。を。ま。ー。入。レ。折。う。ゆ。う  
け。の。中。子。右。の。無。呪。と。ゆ。ー。う。う。と。解。ゆ  
け。か。ー。盆。ヤ。リ。ゆ。ー。つ。仰。仰。ゆ。ー。も。料理。の。ア。リ  
え。か。ー。つ。ひ。ト。リ。も。生。鶴。の。曲。ー。う。う。ー。板  
焼。う。う。う。ー。似。う。板。う。身。う。小。皿。う。う。う。う。

者。小申。よ。まふ。時ハ。あひ。ト。ます。又。  
け。二。の。け。り。菴。子。椀。も。の。ク。そ。一。化。ク。吸。わ。、  
ラ。か。の。く。は。ユ。き。ひ。ハ。永。え。そ。く。わ。い。ひ。も。

料理仕上

江鮭味噌漬の仕方

一見之も前書の通り小ちある事あり。トヨウノ事  
トヨウノ事。少く。トヨウノ事。能ハ。否の事。  
うと。ちえん。トヨウノ事。入レ。トヨウ。トヨウ。能  
みを。後。トヨウ。ハ。格。トヨウ。又。風。トヨウ。モト  
トヨウ。

卷一  
内相賣カナフナの仕方

一豎も右の通ひ小て丸糸を外す小方を三合  
合せ抜けやハツリモトム

生干のまゝ味はらぬの仕方  
一そくの尾うらとまく。骨もすき、さしむ。毛も  
早くにひく時、白みすよ。一日一夜つけ以て  
翌日、さりやて帰る。よくあぐく。料理仕事  
但し、水をひきはりは、太よけ、くいはひかく。  
指身、本汁みそと、薄だき。後者を多く、又ハす。

料理和蜜方(三篇卷三)

一

書ハ元合セ。吸モノノハ。塔ナキ。もふロハ。又人言セ  
右切ノハ。長切シクモ。立分切シテモ。ニツ入カリ  
立リヨ。トセヤキ也。第一料理の焼物者

太刀魚(アマエ)漬の仕

一(アマエ)中の鰹(ヒラ)太刀魚と。アマエにて。みそ小  
漬りて。二口ヤドミテ味曾(アマエ)却(アマエ)て。すく小  
紙(シモツ)シタヒム。小も甚(アマエ)引(アマエ)セヤキ也  
そりそりな。及(アマエ)ハ。ワラ(アマエ)シヒム。アマエ  
第一茶(アマエ)シヒム

赤貝味噌漬仕方(アマエ)レタス(アマエ)青(アマエ)  
一右貝(アマエ)。血(アマエ)の捨(アマエ)ぬや(アマエ)。ワ(アマエ)と(アマエ)と  
サ(アマエ)と。み(アマエ)よ清(アマエ)し。アマエハ(アマエ)の(アマエ)能(アマエ)  
アマエ。押(アマエ)し。又三日(アマエ)とて。アマエ  
シ(アマエ)と。アマエ(アマエ)シ(アマエ)と。アマエ  
生(アマエ)盛(アマエ)小皿(アマエ)。及(アマエ)お(アマエ)。アマエ。後(アマエ)底(アマエ)み(アマエ)。及(アマエ)  
昔(アマエ)。アマエ。アマエ。アマエ。アマエ。アマエ。アマエ  
キ(アマエ)桶(アマエ)。アマエ。味(アマエ)と(アマエ)。串(アマエ)アマエ  
釜(アマエ)。アマエ。アマエ。アマエ。是(アマエ)と赤(アマエ)の。アマエ

宋 王穀祥畫稿

號而男女も氣血と腎精を補かふの

十一

大奇藻カクミ

魚類清物諸部

# 南蛮漬の仕事

一上々り節。二とく。古酒二とく。坊一とく。右三ソウト

炭火を二箇所に分けて  
小窓の貼り外し更に又ハ生えあつたがやうか

指贛糲漬仕方

一七日 時候の鯖の尾からちとおろし。骨とえ於て

堅き切。右<sup>ミタ</sup>鶴の塔と竹のへらまをこまびりやくして  
粧を外す。古酒三合を呑ハセ。又つけ。民<sup>ミナ</sup>も  
あくまで。五六日も。れぬ。又海もつけ  
後水<sup>アシ</sup>。洗ひりて。小口切<sup>アシ</sup>りて。又少<sup>アシ</sup>。解<sup>アシ</sup>  
けちやう。渍。砂漬。小皿をあは。うみ。また。また

酒舟漬の仕方

一粒よ。酒と。みくら。食と。右の。か。ト。ひく。うか。

五 盆漬の仕方

一酒二そひ。亦二そひ塩まもひ。右のけよ。からく  
と三十粒。布の袋くわうに入て。おののトヨつけ室やま  
魚ぎょろい行ゆきよ。此こに漬漬申し。

阿蘭陀清の方

一酌を外煮て。うつまうちよ。かと二合入きて  
又つふかと入らく。渍ゆめハ。塩銷さじきい  
うひハ。蓮根。茄子。牛房。そく。若苟の子あり  
まへ。あらんゆふ。梅酢もめざよす。で清まじ

鹽鰯干諸味漬

一上白味噌百目。酒粕三合。塩一合。米糠五合。煎て  
漬け。まじ合せ。いのちのくわかをとみやうに。  
れん。ちうテもろみと。能波波ひ。山椒。小根。又  
右の鶴と。山椒。小根。又。又  
菖。あく抜。おろし。生姜。白焼。めりつけやく。  
其。りきのう。行ふ。も。又。合。まくは。ちア切ふ  
吸。あ。口ハ袖。うど。の。小口切。あぢ

塩鮎を生やす方

行かば。まくアラル。船も。生の。ごくから  
トム。あは。ひやうハ。耕る人。時より。多くいふ  
まぐ

吉原の街と庚と仕方

一地の土地所を有する者

よくひいて。又モウ地の穴あめへ入生え。水も  
哉と二色を合せ。右鰐の上まつ。次によかす  
中りて。又生えよしと産後うぶて一夜。とくらひを  
生みます。おひる。おひる。生能の通  
手物魚三盆。齋粉漬け仕方

ひしの  
丁物魚三盆  
賣  
精  
漬  
仕方

ひりの  
一斗魚をふ。竹下も。三口漁。水をかけ。とびくみ  
と蟹。がまのうき揚ふ。時ちどり。まご。とくと  
ふきて。駄油。酒。砂。三五そよび。あんえい。合せ。せき。ト  
まく。霜よ。つたわら。くわ

塩辛之部

うすを魚の塩かの仕方

一三四月。じうの鰯の細ひとと。よくまごま。洗ひて  
塩と沢山合せ。半時やど清る。又細のうすを  
と半時やど。塩とて。又花こうふとうす。右三色  
其つとも合せよ。右しろと。くらハセ  
りて。凡五合もうじ。塩とを人合入。又ゆくと  
まさらりでりて。壺へ入り。押つて。裏上へ。上いの

古酒と。五夕から入是て。よくよ。山昆布と。くと  
蓋よして。とけ。五用。八月。に。か。あ。き  
凡味。一どんと。官。カ。リ。又寒のうすをも。  
却。不。り。翌年。正月。と。く。一入。写。く。  
切鮎。塩辛。お仕方

一ら。と。く。う。ひ。り。て。尾。く。ら。と。く。ま。板。小。口。く  
樽。く。れ。や。か。て。船。う。か。を。外。も。う。じ。塩。五。合  
よく。ま。合。セ。ワ。よ。も。よ。入。チ。く。塩。よ。清。り。い  
く。と。く。く。て。串。と。く。ぐ。ー。

色々者より部

白生カナダ丁ちりめん小ああのきひね

一足ハ紀ミ易フ和ハ教フ山マツ山マツあり。雪シキのじくをろま  
小行コトハと水ミズにて一イチを行ハシメひそ。又余アマのあは  
白シロざと。灰シロ山マツ入ス。かとまで。右アマの小祐コトハ  
半時ハーフも漬シモくじく。色カラちろく。大オきうす  
おひかく。味ミズがけ。二ツのけと。吸スぬ。あく簾カツラ  
引茶ハラタ。ふハらク入ス。又ハ一イチ波ハ湯ヤがさしپリて  
こせコセ。かカーみミ。びビくク小皿コトハもの。ま

湯ヨウさて。あよ冷ヒヤヒヤ。白砂糖シロガトウ。やハと合ハせ  
あらうと。提重ヒヂよりに。

冬コトハの海シマ扇シマキを仕方ハシマフ。

一束ハサと砂シロと砂シロ入ス。右海シマ扇シマキと。毛マフか  
入ス。よく振ハシメて。整ハシメよ入ス。くわくわ  
軽ハシメと。毛マフか。毛マフか。小口コトハより。多くか  
又おひみヒミ。生シロ葉ハと。ハ音ハニ。あんま  
皿コトハ。ソウ風ヒラヒラ。常ハラハラ。筋ハラハラ。

生氣の漬が

一舟上ふゆみそよ右のなぬとつけ上も  
めりみそと押しつけて其上より先づあらぬと  
おろさく。さかうて魚の上も油の入るやうに  
まじむと漬とて漬けへ里年上口まで漬る  
カ。又魚の肉のたぐひすへがりとまとめて  
まじ合せ。生くらき少く。漬玉アヘハサ日ヤ。も  
いはかり幸ナ。

金萬氣とんとん仕方

一金海扇と四五百をど。水を漬て。まぐくまぐく  
替。よくあ瀬てのう。肉々々を洗ひときて。まぐ  
一日水を漬るなり。但一朝とよとと入れて  
漬。よくあ瀬。一夜とよ。漬けよ。右とよ  
左とよとよと。左とよんぬとよと入る際。  
漬やれてようと。左とよんぬとよと入る際。  
鉢へ入る。左とよとよと。左とよとよと入る際。  
左とよとよと。左とよとよと入る際。

米氏和安錄卷三

あはれひやまち。白水にて。まことわざをもつて。  
さみとのまづく。かうかど。ほと。ゆきをのむく。にふ  
テ。まきあど。考そて。まづく。申よみて。日。と。春  
りくだ。金。あ。氣。の。じ。成。

福田 でんぶの仕方

一後着すまのと白婆を切て。おまかは古酒と  
毛糸の上に。けり。巖中。うそ。轉て。うり。うそ。  
うれ。うれ。うれ。うれ。うれ。うれ。うれ。うれ。  
うれ。うれ。うれ。うれ。うれ。うれ。うれ。うれ。  
うれ。うれ。うれ。うれ。うれ。うれ。うれ。うれ。

入をもとへ。但くくあらじ。やまと殿ともよひゆと  
手うてりみ。禮うへそ考るこ。又せやとせんうり  
かられとせやど。こゑくに御。ゆの宴二多上との  
山椒う粉とニキ。右の中へふく。さかへ一やまく  
養うへ。たゞ一けり。つりきり。又酒二合。ゐる  
き合。も一合。やまとへ二多入。せざる。もえ  
是も教つまへ。せざる。右禮と引上ケ。そのゆく  
ゆく。が一そくある時。向とぞとぞとへり。この  
絆。右のあく。允を牛金合も行ふ。白さ

を手牛入ミトヒ。あもと大根子と三十枚も  
其手にふく。布くらみ。右そとこの上へ因る迄  
入ちケリ。モコテ。平井あべ。ちとひしげ  
凡て吹きマリ。モコテそろくと。りもこゑ  
して。テキとこまくよむ。かきうけて。壺に入て

蓋とト。もと發へど。一年も。二年も。味  
變りト。是ハ福田家の秘方カリ

黃金豆腐之仕方

一ねばろ豆摩ニ片。水粉糸とそりときて。お養のき

日本との計合せ半十。すり漬又。よくすりて。又  
生のそとひどとよつ刻入を。これとよくすり合ひせ  
きとそとんぬを合へ。もんぢの粉半合入れて  
まくとすり合せて。右のゆがけ豆磨と  
左のゆがけ豆磨と。共に。もんぢの粉と布  
其上へ右のあと入れて。よく平均で。ゆくとく。安  
じやる。もんぢ。もんぢとくちゆても。よく。もんぢ

湯嵩豆磨乃仕方

一袋の豆磨二十。ゆがけと。もんぢとく。すり漬と

トトナリ。上にの酒の瓶と三十日。是ハ余の  
擲れ落ちてまく。油とソース入。牛乳のよの上  
脂と庖丁してすり粉て。ミキシングマサ  
リ粉。右ナリ。瓶の中へひもから。但し大さじハ  
き半。小さじ二大さじ入。ソルトとパセリを  
スル。胡麻と合計て。お徳よ。牛乳油とかーかあ  
リ。ナリ。セテ。お徳よ。牛乳油とかーかあ  
リ。萬能とソース入。あくまでも一時。洞子。  
ナリ。ナリ。ナリ。ナリ。ナリ。ナリ。ナリ。  
ナリ。ナリ。ナリ。ナリ。ナリ。ナリ。ナリ。

かやくの豆々ハ。だらー大根。とうがーのこ。か  
の豆。油とソース入。花うは。タマネギは  
ソースも。一粒そそぐ。又ハソースの小口切るは  
湯の。オニオンの豆々ハ。茹化しても。粉風の豆  
つま次ぎカリ。うひハ。茹くると冷めて。切るも  
かく。ソース入すると。一粒そそぐ。まよ

都春錦お仕方

一 ハ江府洋料理人の仕方。田つらと。三五  
おろと秋物ハ。ごまのせ。からをまく。うすてす

特理秘室錄二篇卷三

火とてあづ。からひの。火とてあづ。からひとへりて  
あ方へき。又斤似と。骨と。あ方へき。あ方へき。  
ねま。よこのく。昆布の兩耳と。うす。星不  
りつゝ。小口より。うちゆき。ねまかくだく。  
切。牛房を。甲。筋無。ゆき。又。焼麸と。せんべい。初  
又。黒まめと入。古酒を。外。燻油立合。合で。下りて。右  
のあと。入る。但。けハたぶくと。ある。  
やうやうて。炭火とて。あらわ。ゆき。腰掛。まくら。入  
女一。も魚。白さと。と入。肉。と。たき

入て。よくうそをきせ。芥子と入り口をなすり。右の通う  
み。宿泊場のままでして、入て。かまひとくをなすり。それも  
ごくぶの中乃一ふさう

牢に車馬を多くはけの方  
一うごとも百目。まじびとくらへまくすりとあく  
まくらのくまくまくらへすりて。黄蓮の粉玉ド。うへけの  
ちぬごうと入見。まくすりまを。星とさけふて  
のゆんぐ。まくら。まくらがしのゆくらへまくらと立所  
も詰ます。まくら。大妙多きく

松茸もんじるの仕方

一ねづけの。中ざきの。味とあき。油ハ加のけて  
ちのひきの。筆と。すり棒へ入を。すりとさのき  
ゆく。たまつぶすと。もとすらりぬの。ごく  
ごく。だきこの白実を。一入を。よくすりぬへせ  
くる。寒。ごと。の粉と。合ふ。すり棒へ  
但トすりぬ。又合ふ。もろい。卵の。もろい。みり  
室。ごと。に合ふ。ぬはまく。かくめく。もとて。がト  
ご。ごく。すり合ふ。お魚もん。入へ。すり

余の。魚もん。よろい。せし。但。ゆで。くへ  
くどりぬけて。よろい。うす。あさひ。ひき。うと  
取。か。て。平皿の。むらこみ。よはく。り。きん。ふ。  
ふ。は。く。ゆ。て。えさ。ふ。も。お。お。き。も。吸。り。の  
ま。ま。ま。ま。ま。ま。ま。ま。ま。ま。ま。外  
ひきひつこ。ひき

鶏卵松茸の仕方

一大なる。ねづけの。中ざき。と。くらひ。と  
金の。よろい。軸。と。瓶。と。かさの。味と。味

しとそりて。右ねじけのうへ。うどんの粉に  
うちけ。たぬきそりて。酒をいもまへ  
びへきく。酒の上への色。おひる。やんこ  
焼べー右をまご。うりく。おちつけ。うちの  
ざくざくだあごとさーへも。ときあぐりんとんふ  
をいり入り。まへ上へ一とふりする風。もよと  
ふく。酱油とよーそーで。りーとー。  
せふうの食事下へりとふく。なまねじ  
がくドリーリー上り。よし。かく。小口ゆふーで

ゆーとー。匙ハ小猪口。南朝砂り。ソラギ  
袖酢。醤油と入きて。大たらづくふのせとて  
おりり。一ぞんとまくへれ。さるふのやくふ  
をいき。うとう。うげき。ぬぬ。ぬぬ。平皿とれ  
くり。うしの。紫宸りみそ。うぬ。小四の  
カリ。すかまほこの仕方

一大ふまと。二挺。ゆくへりて。大桶。水  
桶。入。半時。やぶの間。三四度。もとを  
かへしむ。たまが。抜血。油。それ以上。右の段

きうちくちうきとれよ。火の通すよ。からうりて  
ぬとがづ、ぬとめうて。からうりて。ぬとめう  
き。からうきとめうて。ぬ酒と水と。まくぞ  
うて。寒さの粉とくとくて。まくごで。まく  
きゆう。まくご。板とくとも。竹筋とくとも  
スハ。やうふくく。そんへいきくく。すな  
け。かんざーの粉とくとく。まくご  
かくさんりーくく  
神をうな二年もまこと

寛政十二庚申星初春

刀春

書

肆

江戸

大坂

須原茂兵衛

涉川清右衛門

西村市良右衛門

京都

中川藤四良

