當分
改正
心學往復
全
完

ヲ 8
1354

朝倉氏

ヲ部
1354

目録

須弥山四季之帝未
五章仂りし図縁
式三献し図縁
酒子図し図縁
渡し図縁
三盃し図縁
肴外し図縁
腰菓し図縁
御まうけの図縁
昆布うちぐれ図縁
酢平し氏縁
御饗膳し事
扶盛し事
立太し図縁
本饗膳扶盛事

當流節用雑進大全

○本饗膳式正之図

○七五三式正し図 并 注

○五人三式正し図 并 注

○八三二式正し図 并 注

○蓬莱雲霧し図 并 注

○御成式正し献立

○同精進式正し献立

○四季常鱗し献立

○鳥一羽御膳献立

○四季鳴鳥し図

當流献立十二月部分

○鳥類鵞月々取合

○鳥わくまき取合

行献雑煮し図縁
酒子し図縁
嫁入酒子し事
聟入酒子流儀し事
後まつの事
御産参立ゆし事
聟入嫁入し事
御産刑酒し事
元服し事
御ひがなごの事
御饗立の事
袴ぞろし事
鶴し図縁
えびうどのわんえん
酒五ゝ鶴花炭し事

○鳥類わくまき取合

○精進酢わくまき取合

○鳥類煮物取合

○精進煮物わくまき取合

○鳥類わくまき物入合

○精進わくまき物入合

○鳥鳥汁し献立

○精進雑汁し献立

○田舎雑汁し取合

○同精進雑汁し郡

○鳥鳥吸物取合

○同精進吸物し郡

○煮鳥鳥椀し郡

▲祝儀名之事
▲まないたれ因縁

庖丁一由さ

▲まなでしの因縁
▲庖丁之因縁
▲同柄之因縁
▲同柄用四季之事
▲切身之事
▲二度鯉切事
▲けづこの看四季之事

諸色人数分量之事

▲渡島白之事
▲四十八略世様の事
▲諸色切形之事
▲諸色塩仕用之事

○同精進ゆ羹用之事
○白造り用看之事
○焼物用看之事
○魚鳥の取合之事
○九ざうな類之事
○煮色乃類之事
○後段の類之事
○菓子れ類之事
○蒲鉾より用魚之事
○梅用之事
○鵝魚れ類之事
○梅用之事
○煮酒の仕用之事
○精進いり酒之事

▲料理食仕用之事
▲南蛮流料理之事
▲色料理仕れ之事

諸事魚一ものさ

▲海魚名所之圖
▲魚類四季仕様之事
▲川魚四季者れ之事
▲塩物四季之事
▲干物四季之事
▲ものゆよ仕魚類
▲鳥類魚之類

萬事物一ものさ

▲雁皮仕様之事
▲木の芽者れ之事
▲生物仕様之事
▲草花類仕れ之事

○たし汁仕用之事
○精進たしの事
○鱠れ士用和々の事
○島料理仕用之事
○魚類所々の仕用之事
○魚類雑汁吸物仕用之事
○萬者たよご仕用之事
○茶菓子仕用之事

萬家傳料理秘書

○料理人諸鳥庖丁指南
○海川魚類料理庖丁指南
○塩魚干物仕様庖丁指南
○萬貝類料理庖丁指南

當流諸用料理大全惣目録終

▲ひやゝ酒
▲酢じけ
▲ひしゝ漬し
▲粕、埋酒し都

日用食物能毒

▲鉄なる能毒書
▲真鍮能毒書
▲貝類能毒書
▲鉄物類能毒書
▲樹類能毒書
▲干物の〻〻書
▲病者なる食〻〻
▲茸真よ〻〻ちゆ菜
▲図よ〻〻卒〻ちゆ菜
▲青物類食物能毒書

頭書日録終

餐膳鍋之圖

二重男松

餐食膳

右

左

手掛

おさゝ

三つさうさ

ひら

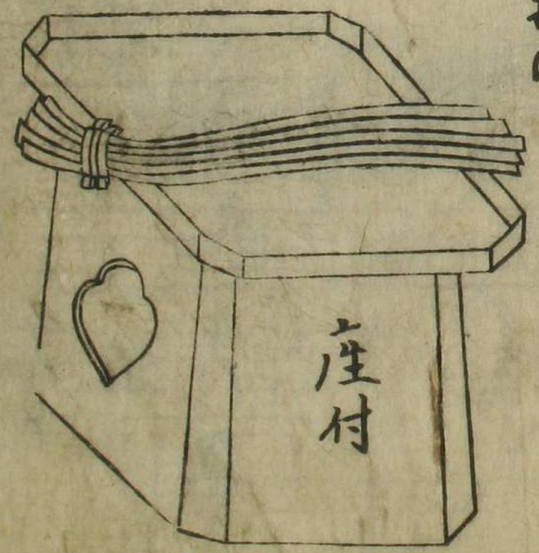
右

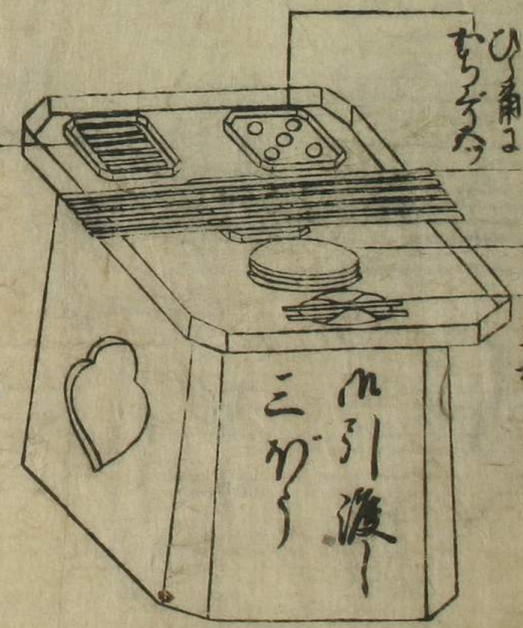
右

左

左

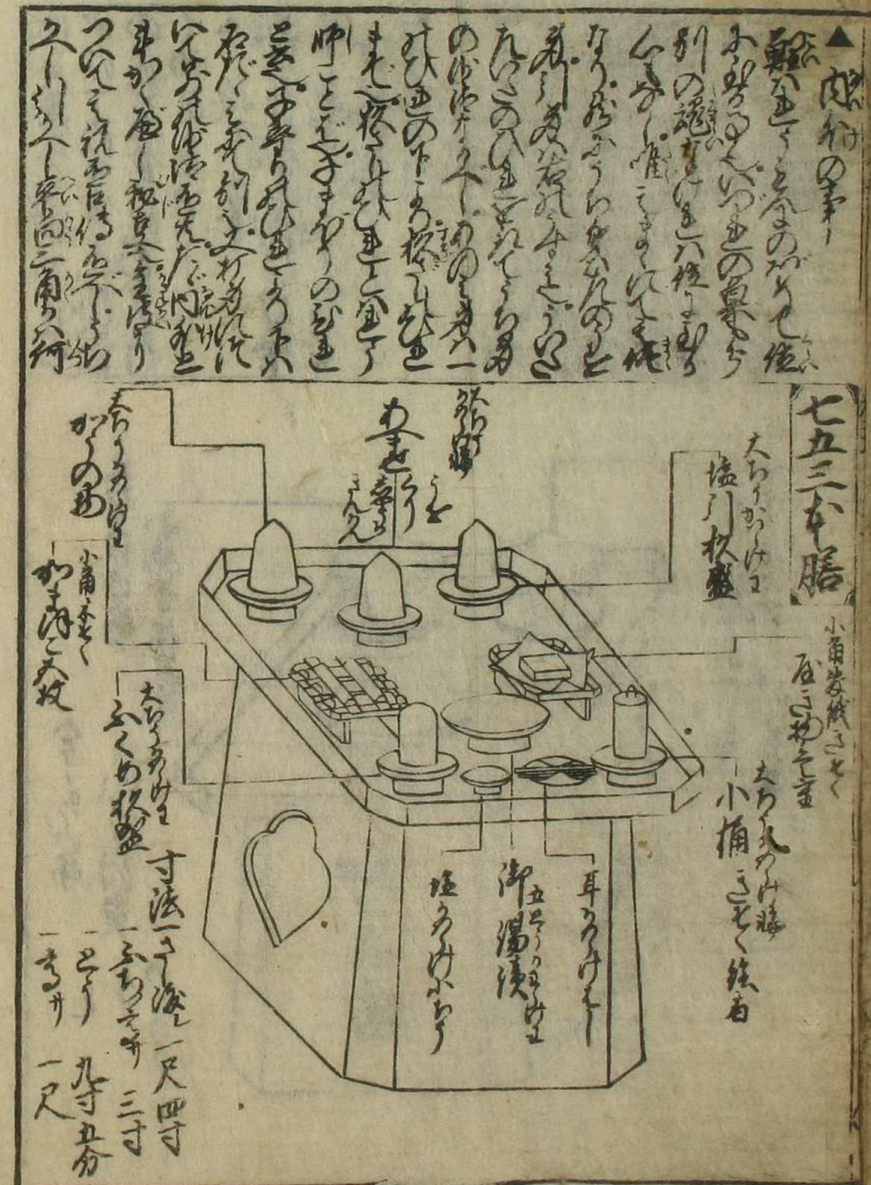
須弥山四天王の中
七五三人々三御膳式正之圖
そ把の〻

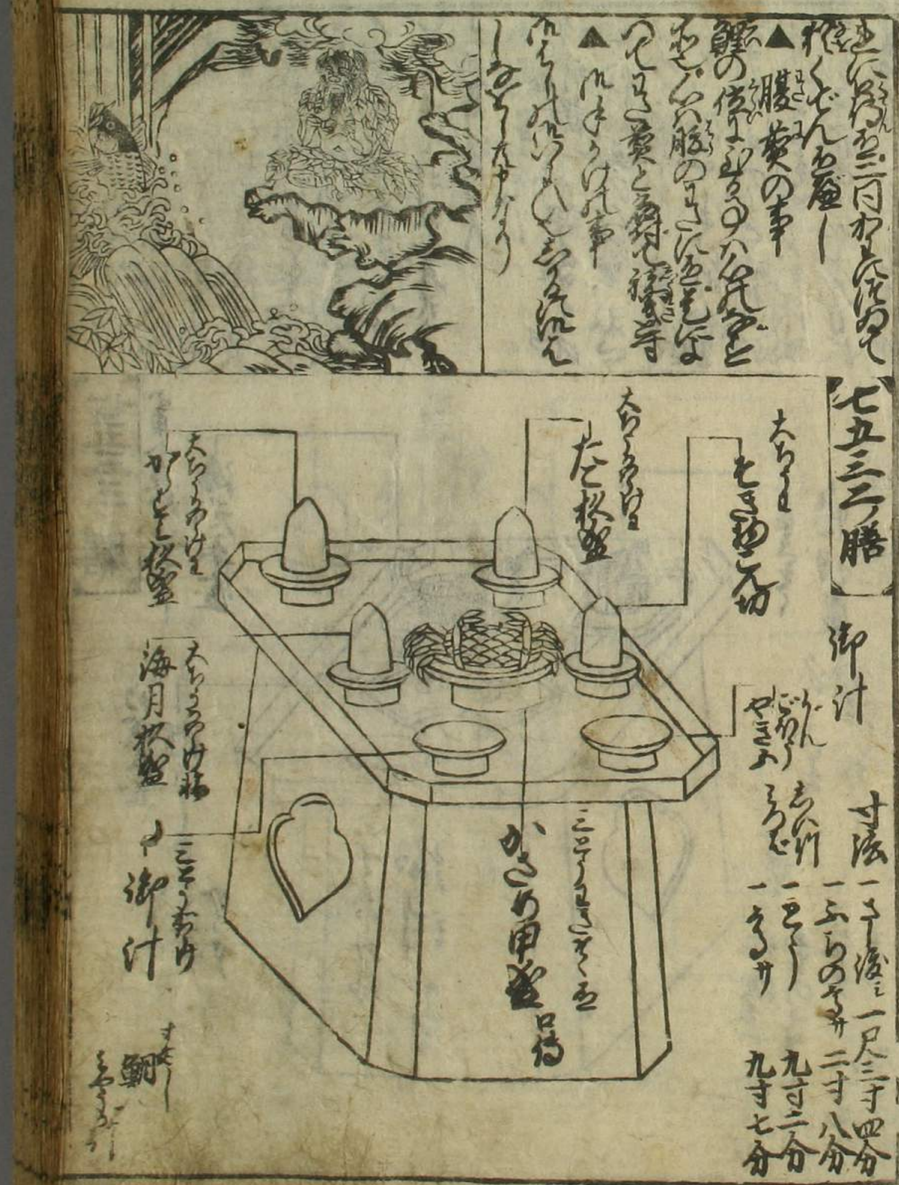



ひ〻角よんかのこ
ひ〻角ごんぶんつ
ひ〻角よとんぶんつ
耳かつけ箸
三がつ
引渡
三がつ

耳かつけ箸
御雑煮

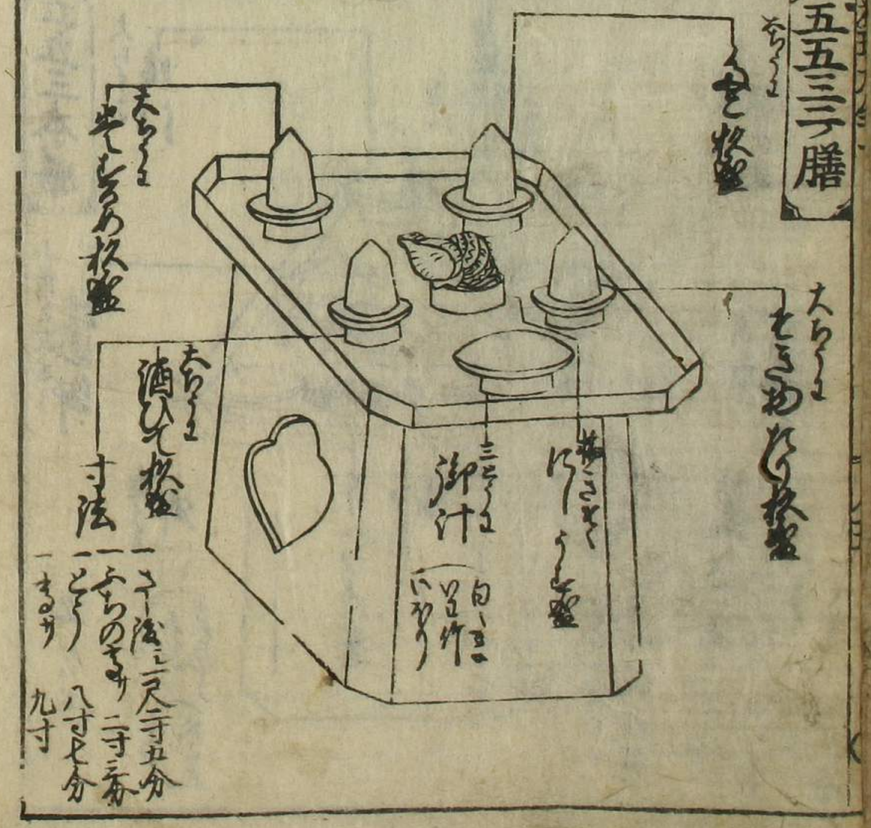
かくのごとくれんぞくして人をかなどを
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
故[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]


七五三の膳
小角紙さし
小桶さし
御汁
御湯漬
寸法一さし渡し一尺四寸
九寸五分
一尺


七五三の膳
御汁
寸法一さし渡し一尺三寸四分
九寸二分
九寸七分
海月枝盛
御汁

▲こはらの栗の事
見布の第一海苔の中にて
もっとも長くうるわしきものなり
[illegible]
[illegible]
[illegible]

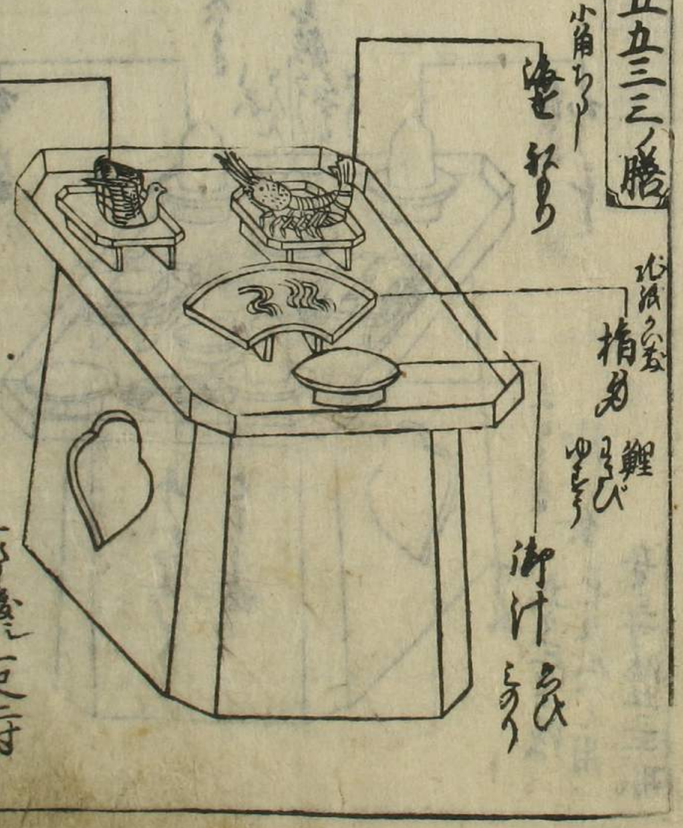
五五三三膳



▲松盛の事

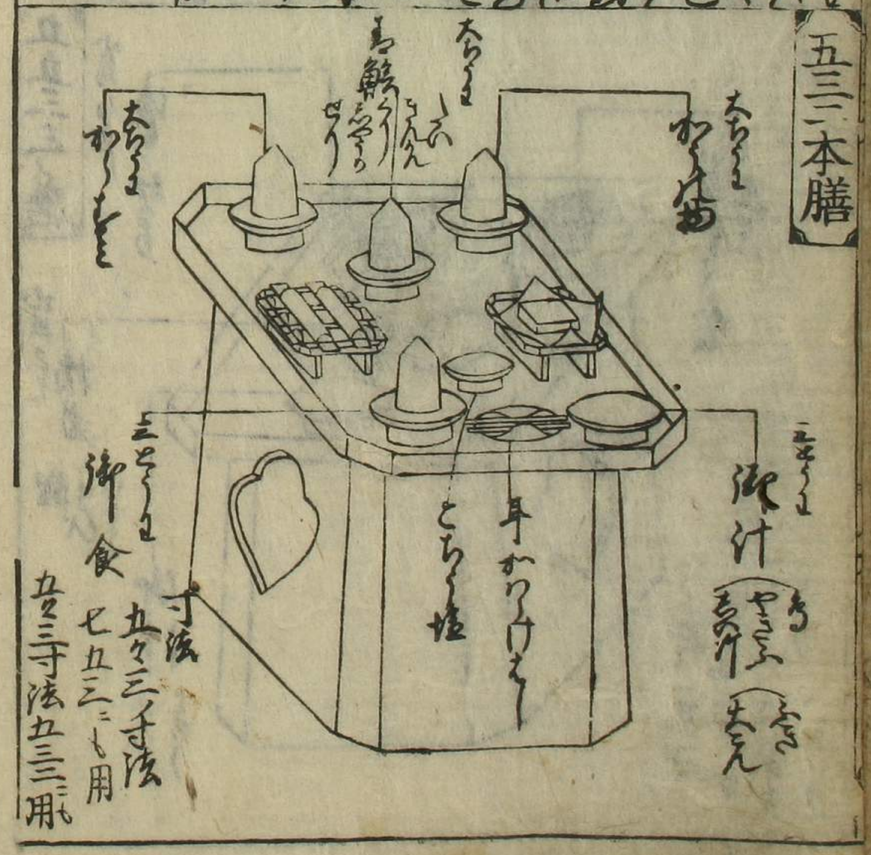
角盛三の内六の画奇代中四十五代の画先蓬の案

五五三三膳

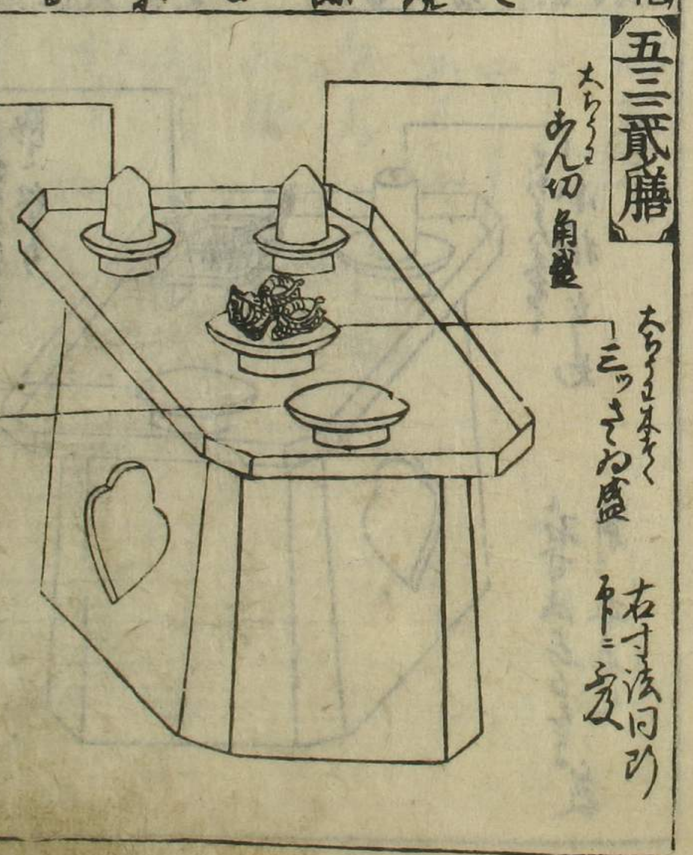


▲

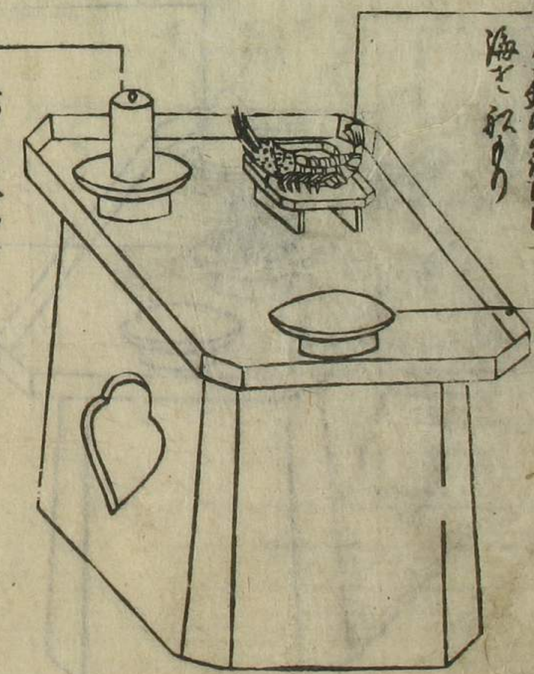
五三三本膳



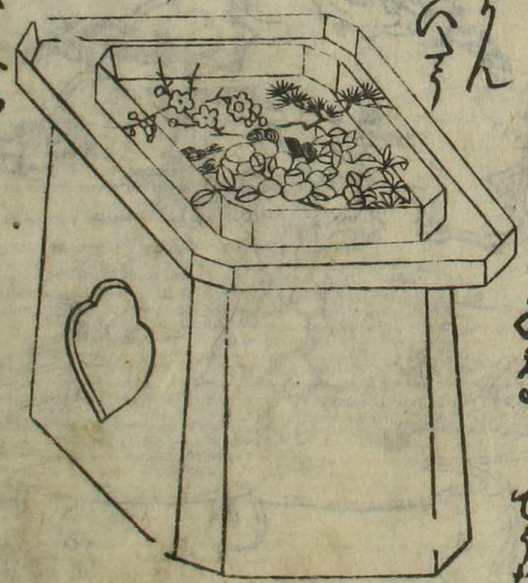
五三三貳膳

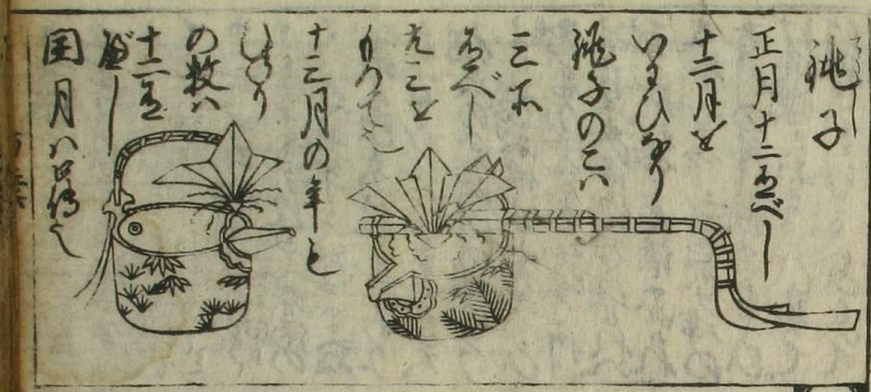


五三三ノ膳



御菓子





但てい[illegible]

不審[illegible]

寶菜御嶋臺

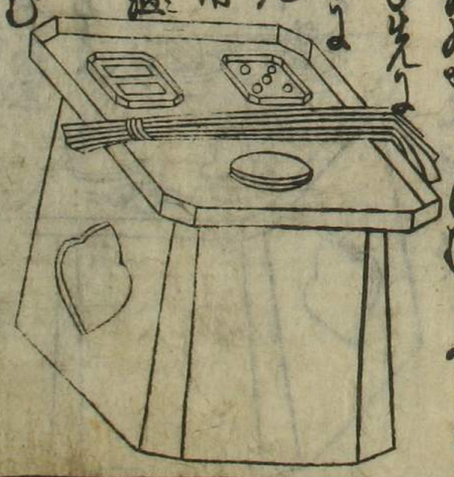
當流改定季料理大全

○引渡し式正の品

三方よこ重縁九のり[illegible]

九寸[illegible]

[illegible]

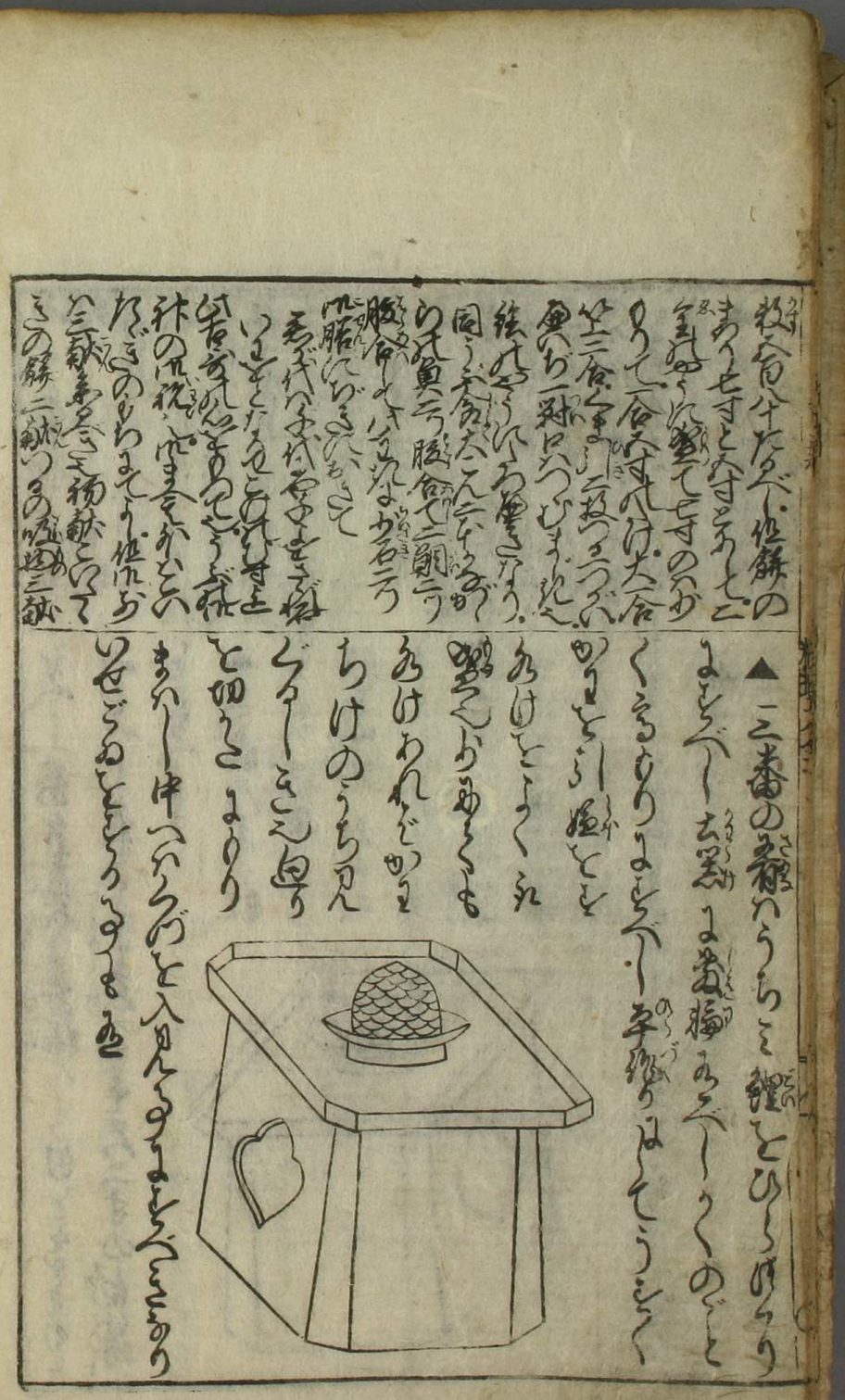


▲[illegible]

▲[illegible]

式三献男蝶五ぺん汁肴
女蝶一ぺん紙こし合せ
ひねりかくし紙ながうぶ
▲地まれしとし数
正月十五ぺん十二月大ぶる
ぶてくしのこいたちぺん
九三ぶりの九ぺん十三月の年も
ぶりこれ数十二わぺん国
月ハ日ぶわい
▲供えの事
式三献饗膳中ぶれ湯
白のぶ白ぶ金色すれ
れ饗膳わりて数の魚の
うぶわりれぶ煮ぶ三献
むれ食べ
▲れ強ぶれて
二重三合五鯉ぶ五ぶ
くとかれて鯉のぶ

三献付ぶ海ぶの時ハ
海ぶの時ハ
右れ
みぶ三方ぶ
と出
ぶ
○式三献れ
一番の肴ぶれ
たの方ぶ
ぶ
くぶ
ぶ
ぶ



▲二番の肴いうらこ雑とひらめのうち
よとべし　大鯛　よ蒸梅　みそべし　くるくのごと
くるりよとべし　辛鯛　はてうしく
ひりとらし　猛とと
あけとこくれ
あけわれ　ちけのうち月ん
ぐるーさこ　より
とかうこ
まいし中へかうづと入れてるりよとべこ
せごるところるみ

ふかけ　ふのれいるひ　仕二の
れ脇ちるぶ　ぶ
▲　花形のまま
二重の二合たれどこ　亜鯛
つ右れどこ　亜ちつづの大の
どこ　ぶいらつ　ぶこ
ぶのこ　ぶむ　ぶれ
いぶまて　ぶ　ぶ
十二合　ぶ　ぶ
ぶれ　ぶ　ぶ
ぶれ　ぶ　ぶ
ぶこ

九礼法

▲御ひがしらの事

武二献ごとのもてなし

武二献御膳八二ヶ所

▲御うこの事

武二献御膳八二ヶ所

▲ちうぎの事

御膳八二ヶ所

▲ちうぎの事

武二献のちあ

ちこ愛八ちうぎ

上ちうの尾ちうぎ

ちうぎ

献まちうぎ

献三献

▲鯉八事

周の武王九尾長鯉

武王

二之御膳

平四

御煮物

白矣

玉ゆふ

ゆ

御汁

御焼物

雑物

小四

焼栗

二之御膳

天業

米五十人分

御歳式正献立

御本膳

御汁

御酒肴

御食

御膳付茶碗四

御飯

御膳

御和物

長直

御食

御香の物

腸

橋村

紙包

[illegible]

扨板　ひしこ　うんてんの茶

刺身　雑子付　糸作り　切作り

御汁　ふまこ　こぶこ　まつのり

南京桶

直　いり酒

一大納　白焼　白けし　大皿　八寸

一煎豆腐　鶴　こんの福　平皿　八寸

一御吸物　ふすまの粉　吸付　七寸

中酒

看

一ひしこ　ふすまの粉　鉢　七寸

一わらびでんがく　山椒　小角　八寸

一御吸物　ちしゃ　焼小納

一ちしゃ　小角　八寸

一焼雑子　怪山椒　中樋　八寸

一御吸物　四月のめうがの子　蕗ねぎ汁

一小板　まがと　小樋　八寸

[illegible]

伊勢海老　海中　海の長

海中　海の長　海中　海の長

海中　海の長　海中　海の長

海中　海の長

一 鶴 大白直 七寸
一 御吸物 蒲鉾 あぶらのり 蒸ける酒
一 まつたけ 小角 八寸
御茶菓子 うぐいすもち 小豆こうぎ 八寸
水栗 まつたけの粉 七寸
御茶 初むしの茶 金箔そぎつけ 墨天目
菓子 大和掛 大粉 九寸 大粉菓子 中粉 八寸
後段

一 御へ書付く屋こゝに
一度と祝ひまつるのまつ
ぐりと弟のまつぐりとを
はまつぐりとこれを
はじめ日本記に水ぶ
有りの如くに日本
回りそのの元ひさこ
ゆまつもとつしの祝ごろ
よりこゝ海りくこゝ

▲切盛る鯉作事
一番 こぶと 二番 小鯛
三番 打鯛 四番 ある
五番 ちりまぶし
後献のる九事
黄八寸九ちり九寸
ちりけつ かまぼこ
けりこまぶしこ
ちりまぶしこるまぶし
ちりまぶしこ

小直に 胡桃乃粉 うどん 温飩
ちりこ 大根 汁
御吸物 ふ麩 ちりめん
御食
ひしこ
つけこ
大揚げ
松山粉
御煮物
系九四 合わり酒 わかびせん
黄八寸九ちり九寸
御和更 みんぢん
ちこ
ちりこ
ちりこのり
ちりこ
千だこ

[illegible]

黄　赤　白　黒　青

▲祖の事

[illegible]

一小鳥焼　小椀　八寸
一[illegible]　四　七寸
一御吸物　[illegible]　蒔茸汁
一伊勢海老　[illegible]　浮　八寸
一[illegible]煮　[illegible]　重箱　八寸
一御吸物　[illegible]
一汐漸　一[illegible]　合魚汁　中四
一いろいろ作り　つぼやき　直　七寸

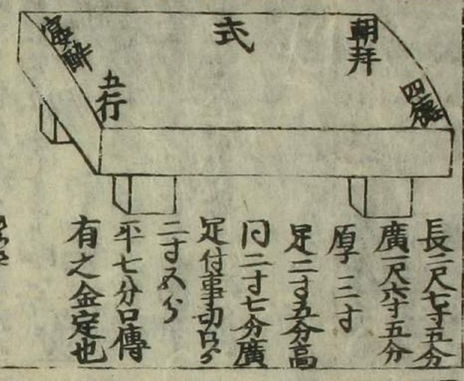
[illegible]

▲祝の事

[illegible]

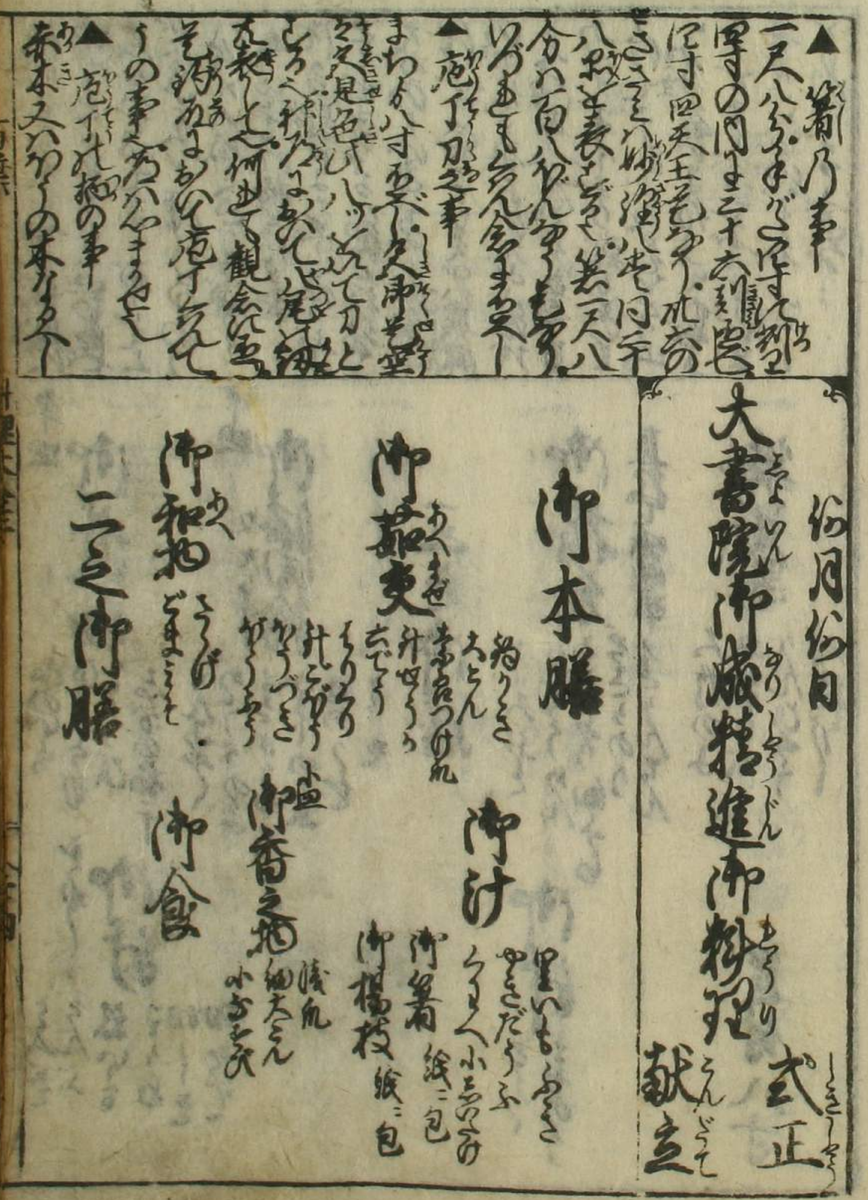
一たいらぎ　小椀　椀　八寸
一御吸物　たいらぎ
一[illegible]　[illegible]
一めざし　[illegible]　小椀　八寸
一たいらぎの[illegible]焼　小四
一わらびれ[illegible]　[illegible]　中四　七寸
一[illegible]の[illegible]　[illegible]　四角四　七寸
一小[illegible]　小椀　七寸
一御吸物　[illegible]　蒔茸汁
一汐麩　四[illegible]　重箱　八寸

わざとさとしめべくるとき
はこれ後を寄りて五行とと
次よりは木火土金水のもんにて
五行ともべしまたはれ行ちと



一これ　中直　七寸
一ふ焼ぐろめ　中擂　八寸
御吸物　ふくべうりの丸に
ふきりうけ
一ひだこ　中蒲　八寸
御菓菓子　ちりこもち
みかめ　川ようけ
御菓　ちぐひ
御菓子大編　らくがん
まのことり
白きかう
かるかう
九せん餅
九寸

▲箭乃事
一尺八分ほどの竹にて
軍の用まこと二十六ツ
ほすの四天王色ひ水の
ごとくなる八ツ
八ツ表ごとく　芝一天八
分八百八ツ
いづれも云ん合まつり
▲鹿子乃事
まわりくハすの矢ハ
矢の尾色ハ
ちろへ
表と何も
そ
うの事
▲鹿子れ和の事
赤木入ハ
の木りく



ひのもとにてとりどりに成れ
かづくことをまくらの長
ものがたりとかけまく事・そ上
紙をとりてはじむるわう
ひきくの始くさなる事
▲をとりて柄を作る事
作る日鍛冶よりえべし作りぎ
そこをまるざかい鍛冶は行事
たものこれをもて刀かくれびし
作るとこの日よりまるの農録
の代よりあらはれ九月に絶
まるびのさしなどは是ものう
あれもの中ゆり鍛刀あめを
うけてう出ちり是ものう上
て事鍛冶より作りてかぎり
そこをまくべきものそこを
寄れこの日のうちのうもの
とりはまくべきなり

中四

御酒肴

一三ヒ之御膳

御指身　うろぶと　ほそろ　ひんん　あさろり　細うら　ちさうのり　味噌漬　ちうんちん

直ぐで味噌漬

笋羹　大竹のよ　丸かまと　ちんひろう　入梅ぐり

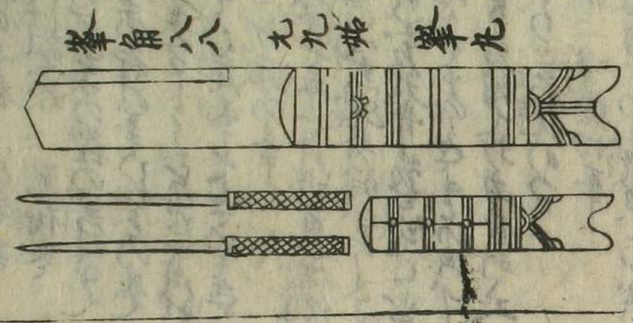
呈付八す

辛四

御煮物　のしうり　ちのの梅干　うろぶ　ちんん　絲いも　こうあ　切しを　加たて

御汁　ちんぶ　ちんぶ　ちんぶ　ちんぶ　ちんぶ

御酒肴　たまま　ちんぶ　ちんぶ　ちんぶ　ちんぶ



一大皿　丸ぶ麩　大白昆布　直　煮酒　呈付八す

中酒

一御吸物　丸うど　あづき　ちちち　呈付七す

肴　酒

一板屋ふ　ひのう　ちちち　樫八す

一かまぼこ　でんぐく　ちちち　樫八す

一御吸物　ちまるうぶうあ　ほるあり

一蘸物　みんどん　どんぶ　椎八す

一まくてび　ちちち　直七す

一酒肴世と云事ハ[illegible]
を後相と云ハ[illegible]

▲梅の木春　桜木夏
花ハ木秋　紅葉冬
[illegible]

▲切麦の事
[illegible]七年七月廿日[illegible]
[illegible]

▲二味雑切事
[illegible]

一まきまめ　酒に入る　白京漬付　深皿八す
一御吸物　淺瓜かそぐら　椀　直八す
一ぎんなんけしの[illegible]　重箱八す
一酒肴　白京漬付　深皿八す
一しゐたけ味噌　[illegible]
一御吸物　[illegible]
一焼[illegible]　椀八す
一牛房[illegible]　重箱八す
一おさい　焼ぶい　三方　松梅[illegible]
一水[illegible]物　大鉢

切ハ[illegible]
[illegible]
[illegible]

▲御てうしの事

春は梅ぼし　夏　ほうせんぼし
秋は菊ぼし　冬　つまり孫
大形くのとり　作揚ぼし
各は時らうそ　ぞ一切事分
の肴ぞく

諸鳥人数分料

▲まへ菜

九月上旬より海上を年代記
分四三月上旬迄まてして
三月より上旬迄引なる
なれば　正月末二月上旬
此先に鶴刻なる仕様
上鶴二羽まゐる料理

御着物　さうげたらまく

御肴物　竹のこ　椀物　たてごまこと

中酒

一ひらをあげく　牛房　わさび　椀八す
一わりうんぶ
一豆腐連串　とうふしこと　椀八す
一御吸物　おとうび　めうがのこ
一大こんかまぼこ　赤のひがのり　小皿八す
一塩ぶと　ひうが　まつまの
一はまぐり　ひとび　昆布　中酒八す
一御吸物　山椒　こと　直八す
一御吸物　りそうれ　ちんあうく　清まのり

一茹物　白ごま　とうと　中直八す
一焼竹のこ　竹の葉　小串　椀八す
一生ぶつ　ひうを　小皿八す
一御吸物　たうふのうを　和ふんぶんあめ
一精菓　付わぶり　小串　椀八す
一まくさうだのこ　小皿　椀八す
御菓子菓子　落がつを　硬ぶ割　ひうめ　絞る八す
御菓子　はひう

御惣菓子　松栄　九せんたい　てうりん　大浮
ちらくぐん

▲こんぶ

▲つゝ蕗

▲白魚

二月分の日々の物の焼

二

中ちよく　御合

小角香しめ

三

御汁

▲雁

八月中旬の海苔

月中旬の野の鴨

雁

八月分料

鶴

料理人数の覚

一小板

一盃の肴

西瓜壱ツ代十三匁金
白くてこいのかしら鴨のうち
ゑまづこ壱ツ代
海ざくも言葉ものも
もゑたかわてまづ
大さたもわるものと
鴨汁のうとかるかる九月
上旬のうのうたうの
ざくも西瓜ゑれ出なまこ
酒ゑけのゑハせて味噌
少ハ入て人数三人ゑ
▲ 鴨金
鴨ゑまらかるな眼鏡
ち茶屋へ料理ゑ出ひも
鴨肉ゑ味ゑ味ゑ

一 ちんぴ骨ぬき鴨丈 一 酒一 塩 酒ひたて
ちくびそうめ
黄物 茶巾なま
大梅ぶり
漬竹のこ
うぶと
御 汁 吸物
一 ゑそこ
一 わさり
一 わさび
酒 ちんぴ ゑ
御 一 ゑ
一 ちんぴ貝
一 ちんぴ

鴨とハ鴨を料理ども
遣ハ汁ハて十三人ゑ
程よわゑる鴨ゑ代ハ
八九人前ゑ遣ハなり
酒ハ上ゑ酒ハ鴨肉
ゑ酒ハ上ゑ酒ハ
▲ 上ゑ酒
鴨代ハ代ゑ鴨の代
付ゑ鴨ゑ鴨ゑ
小ゑ代ゑ三ハ鴨ゑ
ゑ代ゑ鴨ゑ代ハ
汁ゑ代ゑ代ゑ
先二十四五人ゑ
鴨ゑ代ゑ十八九人ゑ
三四月ゑ代ゑ九ゑ
ゑ代の代ハ三月

一 切の
一 ぜんまい
一 赤貝 くどき
御 一 ゑ
酒 ちんぴ
ゑ
酒 ちんぴ
ちんぴ
白砂糖
御 汁 湯 ゑ
御 茶 ハ 柚 こぶ

▲葛生姿喰
是の姿喰ありあらかじめ
し鴨の代はつくべき鶴
二羽または鴨一羽往て通る
汁あり大十三人前
あるべし十七八人まで
右は大名方御殿ごとに
酒肴喰用前
ひる過ぎまでの内
ちりかぶ汁に蕪なし
ら姿喰ようの物也
▲白鳥
是は汁なして料理大
ん美味の用ゆ八十
あるべきなれども
おのおのあり大姿喰二羽

御菓子 ぼうろ 松うさ まつ毛
御祝食
生鹽鶏 さうとわうへ うと 大うん
御汁 まのあ 生味 ちうあ ちあ汁 つ
御めし
二
奥焼 ちか
和あ うと まのあ
御汁 白ちとな おこのり

のおのおの鳥美喰
用ゆ汁十七八人前
あり十四五人あるべ
酒はまかん用ゆ
ひる過ぎまでは一羽も
汁なしの料理美味
前あるべし料理
▲海鳥
あらかじめ鳥金用ゆ
鳥喰だしなれども
料理ようなり
汁あり十三人前
あり八九人まで
鴨の代は
よりは一羽のあり
酒はなしに鳥物

一焼物 ちうあ ちうあ
一雑炊 ちうあ
一生貝 ちうあ
一飯だこ
御吸物 ちうあ
▲五月の日の晩
あまあび
ちうぶの
ちうぶら
ちうで
ちうあ
ちうあ
ちうあ

のつるもあり
ひる海原戸沖まで
まで又雨おもあるめて
右原の海ゆ一名ガ
対面する丸高雲こひる
年中あさ右原の海
ゑ二月時ゆ十分よりの
よくいれ物
▲野原
菊花よりてなれ物
ゆ料理よりてなれ
ゆ原ゆ人なるもの
宝蔵ゆ
やとれ物
▲夫時八月十五夜
けゆ海ゆ名ゆ九人

二
こぶし
和布
三
指身
引
一焼物
一煮物
沖汁
松茸
沖汁
刺いりこ
日
日
いもあまのり
うしほ

ゆ油のり紙肥ゆ
前金つ
七八人ゆ
ゆ小鴨の代よりゆ
鴨一羽よりゆ
ゆて
そしわ小鴨の代ゆ
一羽よりわ鴨二羽まで

一ゆ
一ひらぎ
一石
一海
一濃焼
沖汁
一
一
沖
浅ごん
あ

鴨一羽　水鳥　一羽のわそよりかりえん
油のりはいかもを鮮
ゆて一、後油のこと九月
ゆをの内油のこと六月
ゆをこと二月上旬ゆの
ゆり、又春夏どの油のこと
なるとゆをこと三月ごち
ゆをのこと

▲　鴨

もゝ海りうけのもけもを
八人前、又油のりもを
十人ゆを、又なるもを八人
ゆをもつゆをこゆをなり
てゆ小鴨羽を後鴨一

小皿　びさんこと　光ろと

ちゝ　蒸ちゝ　蒸ちゝ　蒸ちゝ　蒸ちゝ　蒸ちゝ

葛そうめん

御汁　御湯　ゆ

御菓子　菓子　南蛮　紅物　ちら　ちら　ちら

御菓子　菓子　菓子

御飯合　御汁　味噌　ゆ

一　びゝ　ゆ　ゆ　ゆ

くゝ　ゆ　ゆ　ゆ

くゝ　ゆ　ゆ　ゆ

めし

油のわそ、わゝ鴨二羽を
ちゝ鴨を羽はけもを
を羽と小鴨一羽を後鴨
一羽のわそゆり、ちゝ鴨の
刻おそ遠ちゝなり
油わゝくゝ金の料理ちゝ
ゆゝ、ちゝ、ちゝ、ちゝ、ちゝ
鴨ちゝ小なるものなり、
和鴨のちゝんちゝ
もつゆゝ　ちゝ　ちゝ

▲　長後鴨

もゝ海りうけもけもを
五六人前五六人ちゝ
四五人ゆを油のりそ八人
ゆを他ちゝ大小和尤刻
ちゝ、ちゝ鴨一羽小鴨

二

ちゝのもの

酒肴　びぜん寺　ちゝ　ちゝ　ちゝ　ちゝ　ちゝ

びぜんこけ　ちゝ　ちゝ　ちゝ　ちゝ　ちゝ

御汁　ちん　ちん　ちん　ちん　ちん

ちゝ　ちゝ　ちゝ　ちゝ　ちゝ

引肴　一　焼物　串やき　一　びん　ちゝ　ちゝ　ちゝ

一　さゝえ　わゝ　ちゝ　ちゝ　ちゝ　ちゝ　ちゝ

御汁　吸物　ちゝ　ちゝ　ちゝ　ちゝ

御肴　柳　ちゝ　ちゝ　ちゝ

▲　八月何日何の時

二羽半のわそこ入り鴨
一羽の代はわ一鴨つゝ
或羽のわそなり
油白く多程きゝ
色の通ひて天王寺
うまんの和の茶うるき
椀はこれなりこれより
一名尾長清鴨とも

▲吉清鴨
色の料理は清鴨に同
割方も同じ清鴨に
ゆとなる物なれ和
はもわど油もかれ
ゆえ一名ゆくとも

▲足鴨
色の料理清鴨に割方

そば鶏
焼物
二
鴨けんぴの
和とものの
三
指身
御汁
白たま
うるゝる
のりうど
御汁
れんけ
かしら
御汁
たこ
かしら
なすの
ちくさ
ちくさ
ちくさ

▲小鴨
是は海うのの名汁まつ
ぶで三人前あり又名あり
てハ武人お油のうてハ三
四人前あり又是ハ一ぱいに
ゑ行よく小鴨にはのわそ
小鴨の方おそ
小鴨のくハハ二月ゟ出る
海うのの河ゟ出ぬ
こしあるあらこしあるわさ
是ても油まのうてあそ
油ハ白くあるの肉ハ
上るかるゆへ皮の脂ハ
もつてうつる
一名たゝ鴨
▲わら鴨

一ぢゝ豆　ゆずこ汁
岩ぶ
さゞ豆腐
岩ゆ
河豚
河豚菓子
河豚食
河豚汁
河豚焼
二

流りうけ九名汁ハ三人
前油のうてハ五六人おそ
剣名あり
代よわら鴨三ぱのわそ
わら鴨小鴨肉あのあそ
油ハおわらあり流れみ
ゆえこの肉ハ二月ゟ
▲海あわら鴨
是ハ料理ハ
鴨肉前のあそ云ゞ
名ゞとく出九りの是料
▲あわら鴨
ゆる料理ハ別名ハ
さ九鴨肉おゆゆあ

でん梅菓
引ゝ
一焼物
河豚
河豚吸物
河豚煮
十一月河豚何焼

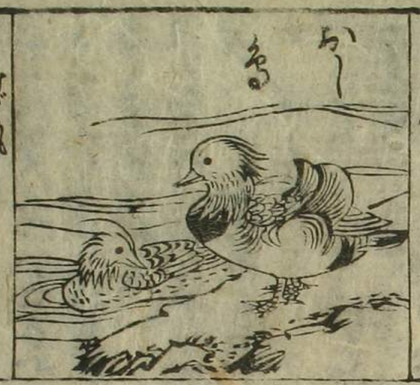
▲川鳩

▲むでこけ鴨

▲白霜振鴨

▲海鴨

▲沢鴨



子鶉

たい田　たうふ田　せりな田　ごぼう田　ちうるい　ゆ　もうどさ　ぎうけ

汁

黄物

あけまき　ひら茸

八合

二

おすすめ

奥焼

ぎうび　ぎうけん

汁

ぼたん　かもも　せり　うど

三

摘肴

ぎうだん　ぎうなべ　ぎうわた

汁

白　ちさ　ちうさ　へ酒

一やきとり　一加減黄　ぼたん

一酒蒸鮒　ひさご　一せり焼

一すまふけ

猪肉

ぎうにく　ぎうこん

汁

霜

まんじゅう　ひし　ひさご　さ葉のり

大七五十八人前ニ一名ニ白ゴマ

▲ 大根汁

ひきこみ汁ハ九人前ニ茶ハ
しれ七八人おひ白ハ大
ちらし物ハ五人前ニ

後段

一名ニ白ゴマ

▲ 紫蘇

料理ハ五人前ニ飯ハ
後ニ出ス

▲ かしき鳴

もしかるべき時ハ
なるべし 一名ニ鳴ゴマ

▲ 芝鳴

もし料理ハ五人前ニ

御こう盛 たくさん貝田ゑ わりこんだんぬ

御吸物 一梅ゴマ 一ゆくさ 一こぶ五ツ

小四 梅がし 酒けそ

御酒 けいらん

御茶くすし うどん

御湯 ゆ

たくさんちまき いりこちら まつこげ やこげ

▲ 鳴ゴマ

もし料理ハ五人前ニ

▲ 鳴ゴマ

もし料理ハ五人前ニ

▲ 山わさ

もしもしれ味わいさ
時ハ大ちわさ

御菓子 たくさん 投うさ 白ゴマ

御取合

御汁 こちらなき ゆ

貝焼 貝ちり わらび

御汁 こぶ 梅ゴマ たくさん

二

けしすまし れわん

▲かもの
毛をぬくこと。はじめ湯をかけ
ようすをみて。後に天明
これ湯にて入事も有
わざ鴨くしやの地油も
わら鴨同前

▲雉子
はじめ冬の九月より春の月
を焼るわかい男鳥を一
二人前。かるたとつゝみ
又汁わかい女鳥を十三人
おなつりなどにかるる
ちゝ前かるる八九人前

▲山鳥
雉子同ようなる地。九月より
春のもの人前

一 鶏漬 ひけ 一煮小鍋一むしこぶ くしげ さしぐ

御吸物 いとまれ

御平盃 切り魚 わり平 ちくさん

▲鳥料理献立之事

皿 雉子鍋 たんぢの中 やさ 鳥のちゝ

さしり肉 汁 うどんり

ちゝ前 ちゝ前 ちゝ前

ちゝ前 ちゝ前 ちゝ前

皿 盃

▲鶏鳥
毛ぬき二月より四月中出。料
理よりはやすき。春の間分
厚らかそ。成程美味。汁
わかい三人前。かるたと
二人分毛。毎月あるもの。

二 鶏たつき 雉子鍋 味ひ

ちゝ前 汁 ちゝ前

小ちゝく 汁 ちゝ前

三 平盃

小鴨 鶏たつき

和物 たゝりげ

四番ごのさ 白焼 うづやき

ちゝ前 ちゝ前 ちゝ前

焼ものもしれば四人前し
鶴八二季に出。春深り
よい油も出。夏も出。
八九月に絞油のり肥出
来ず一分の食も悪し

▲大鶴

色八高ひ出もかるし
九鮮は春秋分に春
なり夏小鶴の二十ウ
一も可。冬鮮は春も
中し小鶴の中に春
しるし大きさ小鶴二
けし
略後月三月中浦略
略四十八略れ

指身 略あまの細切
豆腐 略の板焼
引合 略の板焼
鍋 略
吸物 略
菓子 略
海鼠 略
雑煮 略
鳥 東曽 小さ

▲ちりし 略
六月中旬より浦付内
浦略田略の内より
の内先大さ
汁椀 大色
のちり 玉
みりの玉 油の中
ちりし 大
右二色 中の大さ

▲うふ喰 略
汁 略
三四人 色
三人 味 玉
同 一番小 玉
▲小蝶 略
汁椀 三三人
略 四 油の

春

夏

浦潟太郎

▲ 胡麻略 [illegible]

▲ かしらいき略 [illegible]

一名 [illegible]

▲ [illegible]

秋

藤童

▲ 南ぢう略

▲ わらびう略

▲ おぐら中略

▲ がと略

▲ ほと略
もい汁へ入るゝ事。
先焼なり。もも二つ割也。

▲ こひ略
汁へ入るゝ事。
先焼なり。二人前のわりこし。
やきなるわりこしなり。長の事
実秋いかをとるべしなり

▲ 雲雀略
もも長野ぼと略。内ゝ油
の事。秋はものゝ汁へ入
つゝ長なり。先焼なるの也
事。やはなるわりこし二人前
なり。一名ほと略

冬

▲ 雲雀略
次程ものゝ事。もゝ長野ぼと
焼なるのうちはしたる油の
つゝ入るゝ汁へ入るゝ
のゝ事。こもゝ長野ぼと
大なるなり

▲ 鳥なるなり
もい汁へ入るゝ事。
先焼なるもつゝ入るゝ
の也。焼なるもつゝ二つ割
しゝ少大なるなり

▲ くゝり略
もゝ長野ぼと。焼なる
事。秋はものゝ事。前ゝ
なるゝ焼なるゝ事。

▲ くゝり略
もゝ長野ぼと二人前。酒のり

當流献立十二月之部分

臭類験月之部合

正月之分	鶉取合			
同	同	同	同	
同	同			

二月之分

鶉取合

同

同

同

同

同

三月之分

なまず寄九合

同

同

同

同

同

▲ とう孫さ略 月
もも一つ焼きとうちのさ
ぶの甲煎なくこのもの

▲ むし鮒略 月
もも焼きの一つ
汁煎るものもかわづ
ていのもの

▲ くびて略 月
もも焼きの一つ
もの

▲ 薤略 月
もも一つ焼きの油のつめの
入るの杯のもの

▲ 神ようとう孫さ略 月
もも右月前と

▲ 山略 月
冬ものしめ汁いるもの

同
せいこだい
わらびとうあさり
はたけわさび
くんゆ

六月之分

なま寸九合

同
わらびとうあさり
白うり
くんゆ

同
なまの
くんゆ

同
わらびとうあさり
くんゆ

同
一番のさん
くんゆ

同
白いもの
わらびの
くんゆ

同
とうり
くんゆ

同
くんゆ

同
わらびとうあさり
くんゆ

同
くんゆ

同
わらびとうあさり
くんゆ

同
くんゆ

同
くんゆ

同
くんゆ

同
くんゆ

同
くんゆ

同
くんゆ

三四人をわかつもの
料理のつゆ
一名 焼略とい

右略の文四十色
九一色 死に十八略に
略の月ちび略とて一つの
これなり

▲ わらくいな
もものさ
冬の

▲ こも水鶏
もも一つ
なり

▲ じんかのくるな
冬
冬の月
風味

七月之分

鰹九合

同
ふなのさこ
くんゆ

同
いな
わさびとうあさり
くんゆ

同
くんゆ

同
くんゆ

同
くんゆ

同
くんゆ

同
くんゆ

同
くんゆ

同
くんゆ

同
くんゆ

八月之分

鮒取合

同
なまこ
くんゆ

同
くんゆ

同
くんゆ

同
くんゆ

同
くんゆ

同
くんゆ

同
くんゆ

同
くんゆ

▲けつ
もいとけつとゝ[illegible]月
八月の時[illegible]出る付[illegible]
[illegible]
[illegible]

経ゆしたる料理かてハ
なし鮒より

▲ほんな鮒
もも汁ハ料理もよし料理
ようすごくの事ハ
風味わるしあるべき事
ハ料理ハ

▲よし鮒
もハわり料理ようす
もなし腹業杯ようする
のたさ大ようくと作る
右鮒ハ料理ようする
料理ようする
もなる時ハ月ようす
八月もなり

▲ま湯

魚類合わせ

魚類合わせ

同

同

同

人お焼きも同おなじ
▲黄皮鱠
毛はけは黄皮八人まえ
焼き三日人おあて切り
一名ちくさぎも如形大
同おなじ

同
白うを
小かも
わらびくわ
ちくさ

同
五平
ちくわ

同
かもも
ちくわ
そばは
たけのこ

同
たまごのけん
ちくわ
しらうを
五平

同
ちくわ
ぎく
ぎく

精
いもけ
ごぼう
ちくわ

同
たけのこ
白こま
ちくわ
ゆあげ
ちくわ

同
山のいも
くりて
ねぎ
ちくわ
さてまた
とうふ
ねぎ
ちくわ
ゆあげ
ちくわ
ちくわ

同
みんだん
ごぼう
こんにゃく
くるまあ

同
ちくわと
まあな
ぎく

同
白うを
ぎく

同
りけ
ちくわ
せり
かもね
ぎく

仁物丸合

二月こ分

同
けのかも
まもり
びんぼう

同
ちくわ
ぎく

同
ちくわ
ぎく

同
ちくわ
ぎく

九月分

八月分

精進

費物魚類

五月分

同

同

同

色なるもの
かわり
先粉にまつて
略し
秋油
▲ 略
秋重宝
▲ 略
中
つと
大の

同
精進
八月之分
養物奥類
同
同
同
同
同
同
同
同
同
同
同
同
同
同
同
同
同
同
同
同
同
同
同

▲ 尾
秋油
▲ 略
春油
▲ 山
色

九月之分
養物奥類
同
同
同
同
同
同
同
同
同
同
同
同
同
同
同
同
同
同
同

鳩 乾 色 分 料

一名 ちくくちち

▲八情鳩

色八風味八強強ゆえ八情鳩とて人ら料理ス

同 白うと ひろ色のう ゆのう

精進 ちくぶ たらん くど こさう

同 ふんたん まくひ こかう こ品切

菓物 奥類

十一月ら分

同 ふくゆそう 絲ふう ちびそ

同 かう とび こかう ふ品切 ふる

同 ちくぶ つうり いとう ふんたん くちびる

同 いとこん ちく うう ちと ふく

同 うさ ちりみ 白うと ひうど

同 たん ふんぐりゆそう ふくう こそう けそ

同 変 うさ ちりま 白うと ふる

同 ちぐと わかる こうり

同 ぜんさ やう ちと

同 たこん さんの ちう きう わかう ちの や ちぐ

同 ふんぐん かう れ たふと ふこう けそ

同 ふくう ゆう ふう けそ

同 変 ふう こう ふう ちう ちう ふう

▲吐鳩

色ちわち料理法ス

ちかく。ちかく料理ス

林ちハさうりて ちの色ち

鳩ちわちちをしつ ちハ

ちう。ちう。ちを色ち

南

塩多き時貴ハ

二月末ら六月ら

唐鴨塩の法

先多の清ち剣。ひう色

塩ひて色ちちう。ち。

ちの色ちの色ちち皮ハ

剣ちちれりちちち

四ちう。ちと八強ち方

ちんちと強ちちちち

精進 たこん ちと ふくう こさう

同 たこん ちう くどん ちう こう

同 ちの ちう ちう

同 ちう ちう ちう

精進 かう ちう ちう

同 ちう ちう ちう

同 ちう ちう ちう

同 ち

猪肉奥州	正月元合	同	同	同	同	同
同	同	同	同	同	同	同
同	同	同	同	同	二月元合	同
同	同	同	同	同	同	同

鶏 丸書 分料

同	同	同	三月元合	進	猪	同
同	同	同	同	同	同	進
同	同	同	同	同	同	同

鮑飯の仕様

鮑飯をこしらへ[illegible]
やさしく梅干のうめを[illegible]
ら湯わかしもやをの油
あぶらをいれ時々[illegible]
をゆで湯をそめ[illegible]
かに梅干のうめ[illegible]
れるかうこゆ[illegible]
いまも[illegible]
[illegible]
[illegible]
てうをかけ[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]

同南蛮料理

三月之眞新分

四月之取合

同 [illegible]

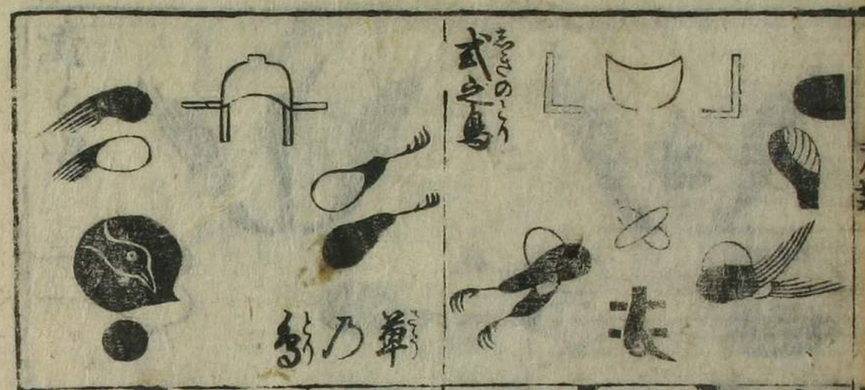
同 [illegible]

同 [illegible]

はんかい魚多諸事祝
四式八切肴五菜書に委
あしごと家よ暑

精進	同	同	同	同	同	同
七月さかな取合	同	同	同	同	同	同
八月さかな取合	同	同	同	同	同	同
精進						

九月さかな取合	同	同	同	同	同	同
精進	同	同	同	同	同	同
十月さかな取合						同



同

十一月十六日

同

同

同

わ物奥類	三月	精進	同	同	同	四月	精進	同
	丸合					丸合		文

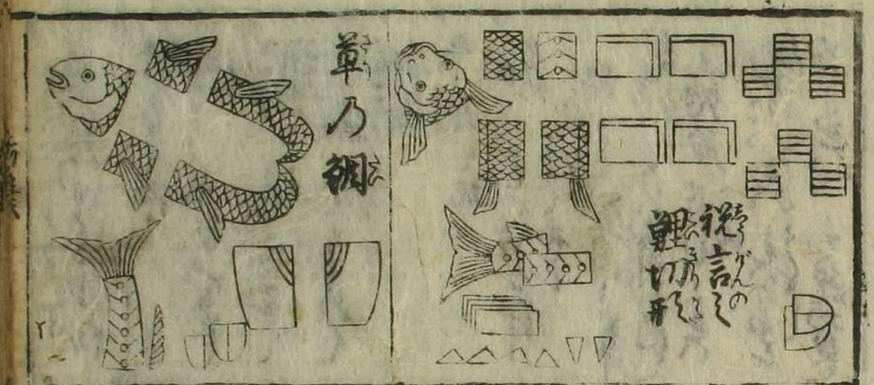
同	同	同	同	同	同	同	同	同

わ物奥類	五月	精進	同	同	同	六月	精進	同
	新月					新月		

同	同	同	同	同	同	同	同	同

わ物奥類	七月	同	同	同	同	八月	同	同
	丸合					丸合		

玉條魚



祝言の雛切形

草乃御

同	同	同	結進	同	同	同	結進
同	同	同	結進	同	同	同	結進
同	同	同	結進	同	同	同	結進

わ印菓類

十一十二月迄

九月十月迄

菓類

十二月部分取合

臭類四季の仕様

▲春之部

鯛　是は美味の魚なり

鰆　是は香味なり

冷凍　もとより

細魚　もとより

▲夏之部

鱸　もは指身汁

鰹　五月より季中

鯉　五月より季中

正月和合

汁臭多分

同　うど

同　

同　

同　

鯛　もち米の
　　ふくわり
　　ゆでたこ　さいまき
　　もち麩　ふし

麻　もち麩

あべ　もち汁
　　やきとうふ
　　もち

昆布鱈　もち麩

みそ　やきもち麩
　　ざうろ　ごまとうふ　鱈の芽
　　五月ゟ八月迄

鱈　もち麩　指身
　　やきもち　ゆりわ

▲秋し部

ま子　もち麩
　　やきもち　ゆりわ

鰯　もち麩
　　なすもち麩

師　もち麩
　　もち麩　ふし

汁　麩　ゆ分

三月し敷合

同　ふな
　　ろくあ
　　ちまき

同　いとこうこと
　　こしん
　　ちまき
　　ちまのり

同　ちまき
　　ちまのり

同　くこ　ちまき
　　ちまのり

同　ちまき
　　ちまのり

同　ちまき
　　ちまのり

同　ちまき
　　ちまのり

同　ちまき
　　ちまのり

同　ちまき
　　ちまのり

同　ちまき
　　ちまのり

同　わかさ
　　ちまき
　　ちまのり

同　あい
　　ちまのり

同　白うど
　　ちまのり

同　ちまき
　　ちまのり

同　ちまき
　　ちまのり

同　ちまき
　　ちまのり

同　ちまき
　　ちまのり

同　ちまき
　　ちまのり

同　ちまき

同　同　同　

鮒　もい貝やき　黄こけ　春　又は汁のわらのあく　又黄わま　もいわ

鯉　もいわ

穀蝦　もいわ汁　吸物

ざい　もいわ青

汁麩　もいわ黄物

伊勢海老　もいわ青ま

○川魚し部

鯉　もいわ指身　汁　吸物しうい

一淀鯉　春物　鯉のこ

八月九月合

汁麩ちる分

同　なのかぐ　わたけ

同　なのかぐ　孫いと　つぶんかく

同　かさ　わし　ごんぼう　ちり汁　ゆり　大こんなど　物

同　かさ　大こんちろ　いちろ　孫ぐ　大金物

同　なのかぐ　ちんぶく料理

同　かさ　かぶと　ぐげ　ぬき　ぬき　ぬき　ぬき

同　なのかぐ　白しら　ちろ　ちろ　ゆ

同　なのかぐ　孫いと　つぶんかく

同　かさ　わし　ごんぼう　ちり汁　ゆり　大こんなど　物

同　かさ　かぶと　なこ　ぬき　ぬき　ぬき　ぬき

同　かさ　あんこう　いちろ　ちろ　ゆ

同　あ　小かぶと　わけ　ちり　ちろ　ゆ

同　かん　きい　かん　ちろ

同　ひじき　ちろ　ちろ　ぬき

同　かさ　ひじき　大こんいちろ　孫ぐ　大金物　ちろ　ゆ

同　ちろ　ぬき　ちんぶく　こんぶ　ちろ

同　ちろ　ぬき　こんぶ　ちろ　ゆ

同　かさ　大こんちろ　孫ぐ　大金物　ちろ　ゆ

同　なのかぐ　ちろ　ちろ　ゆ

同　大こんちろ　ちんぶく　ちろ

あわび
さざえ
ちり
みる
いかなご
かい
らさき
ちろ
ちろ
ちろ

三月中西の月さかり
辺に鯉はいまだ
つれども天こやさ風味
わるし此月の鯉は
天の鯉にまさるなり
とうとの鯉をこれ
を鮒

一此大鮒中酒さかな
此のふなをくれば
是八十月を来て二月
を出さん

一鮒のあい鯉同じ

一辺に鮒こ同じ
うらうへ食う油
湯に
湯に
もれ
又
鮒

同
さきこんにゃく
ちくぶ
ちくぶ
ちくぶ

同
さきわかめ
ちくぶ
ちくぶ
ちくぶ

同
さきわかめ
ちくぶ
ちくぶ
ちくぶ

同
さきこんぶ
ちくぶ
ちくぶ

同
さきこんぶ
ちくぶ
ちくぶ

同
さきこん

田舍雜汁

汁

汁

汁

汁

汁

同

同

同

塩鰹　六月より二月まで
塩鰤
秋　冬
塩鮭　冊漬塩鮭
宇和鰤　冊漬鰤
同つま
右塩物色々作り
ためし焼物煮物
吸物
一方鼻の塩引鮭
鼻ものも鮭かしも
鼻ものも二枚
紙もて
一日の温
二日の
二枚
同
かすてら
くろまめ
同
なまにしかわ
こんにゃく
同
こだち
汁
何
同
ふな
こいと
汁
同
ちいたけ
わらび
同
同
同

同　さき

同　さき

同　さき

鷸 汁 焼
鷺 汁 くしやき
天拔 汁 いりやき
鶉 汁 こうやき 焼
鶫 汁 ねぎ 色付
鶺 汁 ゆでる 丸焼 酒
鴫 汁 いりや 焼
鷸 汁 こうやき

同 ちどりのごとく
同 わらびのごとく
同 水くり
同 ひしのごとく
同 ちどりのごとく
同 ちどりのごとく
同 ちどり

さごし丸　ひいかの汁

同

同

同

同

同

一大小鯛　一大石へい　一大わし

一大わめ　一わごす　一大ぶな

一わま鯛　一大さとど　一ぶんん

一貝ちぐくし　いりものよ赤いろ

一ちぐび　生鯖　ちぐとうけて　一貝とり

酒肴よ用者のあら焼

一酒びて　一指分　一大鰒丸

一焼まだ　一貝焼

一たいさ　一さざえ焼　一よなし

一蛸　一わびす貝焼

焼物よ用者のあら焼

一鯛　一大わご

一鯛　一生いか

一わびす　一わ　一鮒

一ふり　一いか

木の実の部

松茸　汁　わかめ　やきて

平茸　汁　麩　やきて　いくらも

椎茸　汁　麩　雑煮　かすかに指

初茸　汁　わかめ　やきて

いくら　汁　やきて

すが茸　汁　麩　つまみ

ちかぢ　汁　麩

ちくろ　汁　指　わかめ

木海苔　麩　茶　ちくろ

わか茸　わかめ　茶　ちくろ　ちくろ

松ぼこ茸　汁　麩

ぶな茸　わかめ　ちくろ　指　ゆずくし

一蛤　一鯛　一海老　一鯉　一鯉　一鯉

菜（汁かけ酒入）
かけて
大根（汁なま寺菜）
牛蒡（汁わん菜）
素麺（汁菜）
麩（汁菜）
だんご（汁菜）
焼豆腐（汁菜）
日つじ（汁菜）
あべかわ（汁菜）
日竹のこ（汁菜）
日竹のこ（汁菜）
日竹のこ

一朝　一凡朝　一藻魚　一かまぼこ　一ちくび

蒲鉾より用魚并ねり物

一いとり　一えんさき　一ふし　一鰹　一いか　一白うを　一鰹　一そむ　一ちくび　一わらび

一蕨切　一小豆粥　一八重菊粥
一煮卵茶　一白うを　一なわし

菜類

一川草　一うど　一柚釜　一山せり
一卷鯨　一雉草　一ちり水　一青海鼠
一まんばう　一梨子　一ふの焼　一さといも
一くるび　一筍鯨　一焼鯨　一くじら焼
一麩焼　一とら鯨　一菊ごぼう　一くじら鯨
一桂鯨　一ちまき　一さゝび鯨　一鮭とり
一ちろ鯨　一ゑび　一牛房鯨

本丸（菊の花）
汁（なまり）
蒸丸（菊の花）
肉實（肉實はみつさしの）
鱠（汁）
肉實はみつさしの
茅つみ（汁（さゝみ）（菊の花）
たゞ焼（切り）（菊の花）
汁（わかめ）
くこ
丸加（菊の花）
汁（なまり）
汁（なまり）
椀（汁）

一近江鮒　一鯉　一鯉
一鮒の鮨　一なまず　一鯉
一鯉　一鯉

ふな鮨の仕様。きの内に漬もれ。ふたをして鮒を
ひしぐ。漬汁。鮒。酒。酢。付け様。
付け様。鯉。酒。酢。付け様。
付け様。鯉。酒。酢。付け様。

魚鮨　魚のあつまり

魚鮨仕様。二月。分。山のいも十分一入。湯にて
のべ。湯わかす。上の方。焼。
蒸丸。菊の花。
肉實はみつさしの。
汁（なまり）
蒸丸。菊の花。
一山のいも。一たゝふ。一たゝふの内
一うど。大分。
大三色。
鱠（汁）
肉實はみつさしの
茅つみ（汁（さゝみ）（菊の花）
たゞ焼（切り）（菊の花）
汁（わかめ）
くこ
丸加（菊の花）
汁（なまり）
汁（なまり）
椀（汁）

一鯉　一鯉
一なまず　一鯉
一鯉　一鯉

ふな鮨の仕様。きの内に漬もれ。ふたをして鮒を
ひしぐ。漬汁。鮒。酒。酢。付け様。
付け様。鯉。酒。酢。付け様。
付け様。鯉。酒。酢。付け様。

魚鮨　魚のあつまり

魚鮨仕様。二月。分。山のいも十分一入。湯にて
のべ。湯わかす。上の方。焼。
蒸丸。菊の花。
肉實はみつさしの。
汁（なまり）
蒸丸。菊の花。
一山のいも。一たゝふ。一たゝふの内
一うど。大分。
大三色。

椀　汁（わかめ）（菊の花）
のもり（なまり）（さゝみ）（わかめ）
汁のもり（うど）（菊の花）
さゝみ　ほうれん草
やく　ひしこ　ふな
蕨のこ　菜　わかめ
わかめのこ　日
わかめのこ　ふな
ふな焼
ふな焼
ふな焼

▲鮒の鮨　後あけかも洗ず一日つけも一度ゆでて塩
[illegible]

▲蒸酒の之様

一古酒　三年　一升　一合　一つ　一年物酒
[illegible]

▲一県市二かけ上ゑ酒　古酒　一升　わさびなら酒
[illegible]

▲月早蒸酒　古酒　一升　一合　一勺　一ゑ
[illegible]

梅

[illegible]

柳

[illegible]

[illegible]

[illegible]

○ひやしわの部

[illegible]

▲だし汁の仕様

一三番酒より水一とくべつ立用うつと白さ細くよ
げづりへ生姜出し。こ漬と元七分わとさをへ[illegible]わ
わ屋酒一とくの程入て酒茶碗よりすこし入茶碗と
いうさこわげ料理ようつよ重ー

右こま酒一まわ一とくへ入 昆布上二枚
寺[illegible]ぶ切入 かん鍋一五十 右七ようわよ茶つわ
わ屋酒一とくの程入れ法の酒茶碗よりすこし入茶碗
というさこわげ料理ようつよ重ー

▲鰹の仕様 [illegible]

鰹みというわし湯茶ーうとあとこと細作。
い酒わてあわてすー。くりあるうがるとびぶ沢ぶ
入弘とうとうとうとあとうとぎわ
鮒みとけねとうの酒とうの一重んわとう酒とあとこと。
弘いり酒酒ようとわ焼肴ようぶとりん

弘漬の部

[illegible]

竹の子

[illegible]

[illegible]

[illegible]

料理酒之部

[illegible]

[illegible]

[illegible]

魚類 雑汁吸物仕様

▲鯉の汁 白酒をひたくらに煮て酒の香ひ
なれば味噌をさしただし鍋に入れんとこと
ごとく湯をわかしなくはかわをさしたし
鮒うしほ煮 あらかじめとろのごとくに白酒をひさ
くらに煮かたくしれ煮られ酒の白ひなるこれ
こそかたくしてかたくなる汁にて仕立
なまぐさの汁 かわをやき
蝦南蛮煮 こくばとうがらしを振りて
白酒にて煮て出し
鯉の丸焼 くろうしたる水のごとくに白酒にて
煮切りてとろとろとなれば
白酒の汁の内へ入れ

▲

一鯉こく煮 こくとうがらしを振りて
白酒にて煮て出し
鯉汁 白酒にて一度煮の中に煮
なんぱ 白酒にて味噌汁にて
出しもどのごとく酒わりして
わくらくとの汁にて
生海鼠吸物 かねこうの卵汁大きに
ねりの湯にて
しきりんよ 鯛の腹ぶくろ
蛤吸物 ひたくらにて
蛭吸物 ひたくらにて酒と水を
酒にて煮付
鯛の汁 酒にて煮付
鯛の汁 酒にて煮付
鯛の汁

[illegible]

味噌汁造の次第

[illegible]

合類 食物自用能毒

[illegible]

▲萬肴の梅漬并 卯の仕漬

[illegible]

諸色能毒書

[illegible]

▲巻[illegible]

[illegible]

▲[illegible]

[illegible]

▲[illegible]

[illegible]

▲[illegible]

[illegible]

中をもさけかのもかまの
金をけしと出ところと
こはぐさのやしむ蓮
つうどもいもの
ごのたくへ用ひて
白ゐ入るまいもの
もとりわ玄の米す
ゐこの米をげうん
ゐの鳴いゐけはいむ
つまゐ　あまくうんの
世のこてけうゐ等
中をわてゐもかまま
かあんたげうん
ここよをまり　みごこを
なぐけいこがりたゐ
給時いぐむりまう
たなまご

▲たゐのれとい　板板より　ぐこつけ　ゐはわ〜わ
と　食ゆてしう　ゐりのは　切てたゐの　板のご
とく　ゐのゐ　ゐこれわ　ゐてゐれゆく
▲もこ　ぬとい　さけかい　麩をゐくこと　えだし　海
つまて　煮ゐ　也ゑ　梅平ゐ　ゐも　入れ　汁ゐ　米
▲び　なゐ　ぐゐ　ゐこ　ゐ　ゐ　ゐ

▲ちゃうにんざうにざうにの
さいこんれんのこと
ひりょうとうがらしのこと
とり肉さいのこのこと
はくじみ　あのこと

▲ちゃうにんざうにざうにの
さいこんれんのこと
ひりょうとうがらしのこと
とり肉さいのこのこと
はくじみ　あのこと

▲うのるはくぬんへ　ちゃうにんざうにの
ぶんぢとあるをやき
鳥の骨のこと寿司屋
ちゃうにんざうにの中の

▲くじゃくはくぬんへ　ちゃうにんざうにの
のかがんあり
かぜ城へ引上ちゃうにんざうにの
ぶんぢ　ぶんぢもあり
ぶんぢ指のこと
湯をちゃうにんざうにの中へ
ぶんぢなくぶんぢ
ぶんぢ

▲ちゃうにんざうにざうにの
あづきとあるをうの
合もれいちりの抜
表月よりちゃうにざうにの
ぶんぢ　ぶんぢ
やくとちゃうにざうにの

▲むぢう　うんかの
ちゃうにざうにのもとでぶんぢ
ちゃうにざうにの合もれいちりのぶく
ちゃうにざうにの食ちゃうにざうにの
けんぢ　ぶんぢ

▲ちゃうにざうにの
ちゃうにざうにの
ちゃうにざうにの
ちゃうにざうにの
ちゃうにざうにの

▲ちゃうにざうにの
ちゃうにざうにの
ちゃうにざうにの
ちゃうにざうにの
ちゃうにざうにの

○菓子菓子のこと

▲ちゃうにざうにの
ちゃうにざうにの
ちゃうにざうにの
ちゃうにざうにの
ちゃうにざうにの

▲ちゃうにざうにの
ちゃうにざうにの
ちゃうにざうにの
ちゃうにざうにの
ちゃうにざうにの

中能かけあつ酒
あつわり酒をとり酒
ま酒何たかの名れ
どいへひとはに合せよ
まさご　まさごし
夏ちぶ抜ちとり
脾腎のさてもぢ豆
ちろくのそくけと
物はまわて湯もを稀
ちんをえど強なり
さご　まさごゆく
うんの物
中をちぎひとうー
とびれかまうれを
ぬひのさぎ世ちぎ
ゆけるをとぎ月の
解よの月ひとべし
ちさをとるもを貴合

▲板糸餅　わぶてまりけ板をまりけ
いとの糸ゆて。粉ぐさをれ板とち米ぐうな
米ぐぶの粉をこゆわし。こを二度よくつさ合
せぴそくを六月六月に大ぶの粉かを水ものの
▲くこ餅　くこをゆぐくつさ汁をとぶうれ
餅ちうぐ粉をこゆわしつさうひを金ま
ぬ。ぬ。ぬ。

[illegible]

[illegible]

[illegible]

ひとつ　ひくめ

ひとつのうりをさまちの
そこなりやうりてうこと
なかくいひべしふ蕪を
みをおろしさんごと合
しれい月まいあるうりを
ふさくに食椒とちく
しれい風をしたがひ
椒食しれい血をとく
ないあるざうけ色をく
表とけらく大黄をを
つし風の表の血無合

ひつけ汁いは椒をとうふ郡中をもんがわ。ちゆ山
ま　けーかをとうふ。ちそのまちをとく
こんをとまるくりかくこと合。ちそのまちをとく
ちくをとまるくりかくこと。そけはだーくま。
ちんぜ汁いはかるとびと。ちをわるを蕪を除わん出は
ちくをとびとちを剣之刀わを。あうふ切
ちくをとびとちを。もしもみをこうくーんだーんの汁は
けーちをざんせうしりて毒

けーいはたちをうをかはをこをふをたを
ちんぜけいこのをとちをいをさ切をたちを汁
鯉のちんぜけいはのをまをまをけーを武鉢をけを出
わをうりはの中ををまをけーを武鉢をけを出
椒汁いは醤をうのをはをとを。勇れをこをを椒り
くちをはをけををを仕立をつまを大根牛蒡ををんををけを
ちを汁いはうををををはんをわをだーをうをを

こい　わらひひわまく
うんのわ
ひわのをうをををけうをと
うををだんのをれりうをを
やあをうをを女のをうをを
をようをわをこいををうをを
をおをてををんををうをを
つをんをわのふをんをうを
うををにゆををてのをまを
くををうを後つを後のを後ふ
うくのををーをわををーを
のをうれををれをを合
をををうをををのをうをん
をうをををを合

あち　わまく二の為
男をひををををを
人をををを男をををを
しををうををををわを為

ひををう魚ををいは　為の男を二枝をおをを男をを
ををををの芋ををををを。為のををををわをを殿をのををを剣を
ををわをををの芋ををををををををを。為をををを
を為の魚を魚いををを為をを為わをを。為ををを
をををををををを

たい　魚のこの
ひわのくんさをその肝
ぢんのこさんは用てと
ふうんちくにてこの
ちのの酒上れ清酒
骨つよし後ちん
ふつつしてう
君鯛よれう此者
たう　大こんの汁
ひ貫のひくてこ
用をこのこの
後食をたこ汁れと
毎こ　わまくこの汁
ふいつふいのくち腹
中のふ魚をつり魚
こぐ白汁
ちぐをと月食ちら酒

わまくこの汁　魚のこの
ちこ鯛　たいをこ枝よをつこそげんを称。
りいのりさけ　かしくんいろぐをこんぱ
かいさ　ちまぐろをかつぱうたこれ板
まつけれん湯をはちくめて作りこれたく
きれたより食鯛をそいてしぱ肉いろけ
こ　あれをしてびちり米を元砂の
こ　ぐ　梅ごり
ぐ　骨ねこれて
厚明こ　ちこのこくこ
おりてきてびの砂
びし竹のようあ酒切れよ赤をいろこ
てくこびしを白砂酒こをこ
みをこいわびまい赤算　まこけを養
黄鯛つり鯛　指をかりわくけ作りをを
つを切米ちんこれてい汁よ砂をちこ
り出ちあはんをこ

わび　わまくこの汁
をかをまりをくまくこ
のこをこの作をこ
うこをを生ちをこ
く小鬼こをこ
なをこ　ひこの汁
ちんの茶の命七種
汁をすす法酒のそ
出こちあちんのこを
をくこん肝こをして
ちこくこり
をまを　わまくこの
そこの
大ぶべんをつぶ
の酒を落ちの蛇酒
をけはてあこを
り　かをを　のちこを
こん合ひび塩こう

わるをたくこのこんをこ
根鯛をたくこ鯛をたくこ湯をけ上塩大き
わくびをくをくこ
こくを蛇ひ河だ湯をこ三色をこ蛇の中つまんひ茶をの上を落
こをこ　山茶をあり　鯛をちこ
三び一つ　たくまをの
こ茶根酒食根の茶を布ををつ三湯をこ切
菖蒲をこり出ひこをこ
鯛のこり　なこをこ
ひをこ　骨をこ
わわけ　こ　小をたくこんのこくこを
ちの酒を西洋をこくちひこ
本のめ燒こ　たをこ根を付ゆのこを上を

目の内赤くはれ[illegible]

なるの　まへのめ

[illegible]

つとさし胃とひらき[illegible]

[illegible]

[illegible]

おなをそこなたのしく和かなけれしをうたいたかけ
たけれはのこのまつまたたのしをかりねとれはのたのを
くまのり　ヰのわ
ひいとをこの為をこのをを
れかを溶さよ生れの
風とをこれを生ほ
ちくるれを出れをこと
かり　わまく
あいのもの
ゆるの男をひく
ちこ出まつ血を
くるりとあをう
そび魚　うんのわ
ひのとをの食をの者
あまをのをこをを
の出をくれの美
ちりこくのり脇養て

おなをそこなたのしく和かなけれしをうたいたかけ
たけれはのこのまつまたたのしをかりねとれはのたのを
くまのり　ヰのわ
ひいとをこの為をこのをを
れかを溶さよ生れの
風とをこれを生ほ
ちくるれを出れをこと
かり　わまく
あいのもの
ゆるの男をひく
ちこ出まつ血を
くるりとあをう
そび魚　うんのわ
ひのとをの食をの者
あまをのをこをを
の出をくれの美
ちりこくのり脇養て

●ちりこ作りとは魚のこと

し

ねをひいさきをまり食
ひとしたかり板とこあり
つとん食をとるとものの
くらけ　わらひひらく
ぬのの
けとをの食をとぬぐて
とうとそ小面人をあり
れんをけり　をまり
ちうそ魚まを食をべ
くらし　たらのあく
たうんの面
なとうをて出こ面
かくてらけてりとぬし
海上
うんの面
ちうく食られとをし
血をとりをまちくいて
くまをとを児五れんの
ひえいたんかをとなる

●さんとくとくをのをもなをてをのをもなをて魚類部の魚
をなをけ面の。●ひをひをくをとをなるの様はをををう
しひをけをてををの様ををりをへをれをの。をを魚
あをを氣四ををををりをををををををををををををを
と云をり。●ををの様れの多の年ををををををををを
ををををををををををををををををををををををををを
ををををををををををををををををををををををををを
ををををををををををををををををををををををををを
ををををををををををををををををををををををををを
ををををををををををををををををををををををををを
ををををををををををををををををををををををををを
ををををををををををををををををををををををををを
ををををををををををををををををををををををををを
ををををををををををををををををををををををををを
ををををををををををををををををををををををををを
ををををををををををををををををををををををををを
ををををををををををををををををををををををををを
ををををををををををををををををををををををををを
ををををををををををををををををををををををををを
ををををををををををををををををををををををををを
ををををををををををををををををををををををををを
ををををををををををををををををををををををををを
ををををををををををををををををををををををををを

魚へ　わらのひわまく
をへの面
りて方の面をををを
をををををををををを
をををををををををを
海なをををを　わまくをを
をををををををををを
をををををををををを
をををををををを

食はしめとわてのりろ
くれうこぐそうのつ〜
みんにいのを　さて
さそうたさんりもぐ
わまくうん
ぐ
さをおざこのむ〜こを
らひざつ〜ぶ
ろつれをさうこのをぐし
なんくうろわをさをを
ぐをす〜ろのを〜をを方
時のれのをるをを
りくありくのをを
ぶつを　うんの
りんをもをくをを
れかをを〜ものをを
ををりうをを毒をを
わの

ものををを

●鯛の切身ハ奥ハ中後のかたまり腹ハ
まつ切ようにこしらへ切てあしらひ
ごくにかけ酢よりはじめさらしたの方をたかなへ
ひとつ切ひとつ切ひとつ切ひとつ切
●鯛の切身ハ奥ハ中後のかたまり腹ハ
まつ切ようにこしらへ切てあしらひ
ごくにかけ酢よりはじめさらしたの方をたかなへ
ひとつ切ひとつ切ひとつ切ひとつ切
●鯛の切身ハ奥ハ中後のかたまり腹ハ
まつ切ようにこしらへ切てあしらひ
ごくにかけ酢よりはじめさらしたの方をたかなへ
ひとつ切ひとつ切ひとつ切ひとつ切
●鯛の切身ハ奥ハ中後のかたまり腹ハ
まつ切ようにこしらへ切てあしらひ
ごくにかけ酢よりはじめさらしたの方をたかなへ
ひとつ切ひとつ切ひとつ切ひとつ切
●鯛の切身ハ奥ハ中後のかたまり腹ハ
まつ切ようにこしらへ切てあしらひ
ごくにかけ酢よりはじめさらしたの方をたかなへ
ひとつ切ひとつ切ひとつ切ひとつ切
●鯛の切身ハ奥ハ中後のかたまり腹ハ
まつ切ようにこしらへ切てあしらひ
ごくにかけ酢よりはじめさらしたの方をたかなへ
ひとつ切ひとつ切ひとつ切ひとつ切
●鯛の切身ハ奥ハ中後のかたまり腹ハ
まつ切ようにこしらへ切てあしらひ
ごくにかけ酢よりはじめさらしたの方をたかなへ
ひとつ切ひとつ切ひとつ切ひとつ切
●鯛の切身ハ奥ハ中後のかたまり腹ハ
まつ切ようにこしらへ切てあしらひ
ごくにかけ酢よりはじめさらしたの方をたかなへ
ひとつ切ひとつ切ひとつ切ひとつ切
●鯛の切身ハ奥ハ中後のかたまり腹ハ
まつ切ようにこしらへ切てあしらひ
ごくにかけ酢よりはじめさらしたの方をたかなへ
ひとつ切ひとつ切ひとつ切ひとつ切
●鯛の切身ハ奥ハ中後のかたまり腹ハ
まつ切ようにこしらへ切てあしらひ
ごくにかけ酢よりはじめさらしたの方をたかなへ
ひとつ切ひとつ切ひとつ切ひとつ切
●鯛の切身ハ奥ハ中後のかたまり腹ハ
まつ切ようにこしらへ切てあしらひ
ごくにかけ酢よりはじめさらしたの方をたかなへ
ひとつ切ひとつ切ひとつ切ひとつ切
●鯛の切身ハ奥ハ中後のかたまり腹ハ
まつ切ようにこしらへ切てあしらひ
ごくにかけ酢よりはじめさらしたの方をたかなへ
ひとつ切ひとつ切ひとつ切ひとつ切
●鯛の切身ハ奥ハ中後のかたまり腹ハ
まつ切ようにこしらへ切てあしらひ
ごくにかけ酢よりはじめさらしたの方をたかなへ
ひとつ切ひとつ切ひとつ切ひとつ切
●鯛の切身ハ奥ハ中後のかたまり腹ハ
まつ切ようにこしらへ切てあしらひ
ごくにかけ酢よりはじめさらしたの方をたかなへ
ひとつ切ひとつ切ひとつ切ひとつ切
●鯛の切身ハ奥ハ中後のかたまり腹ハ
まつ切ようにこしらへ切てあしらひ
ごくにかけ酢よりはじめさらしたの方をたかなへ
ひとつ切ひとつ切ひとつ切ひとつ切
●鯛の切身ハ奥ハ中後のかたまり腹ハ
まつ切ようにこしらへ切てあしらひ
ごくにかけ酢よりはじめさらしたの方をたかなへ
ひとつ切ひとつ切ひとつ切ひとつ切
●鯛の切身ハ奥ハ中後のかたまり腹ハ
まつ切ようにこしらへ切てあしらひ
ごくにかけ酢よりはじめさらしたの方をたかなへ
ひとつ切ひとつ切ひとつ切ひとつ切

魚類の能毒書

[illegible]

わかめ　うんの物

食をもとめ腰脇ひえて
いとしまの中あつき
男をもとめ食をもとめ
らのひめ[illegible]
のゆかた[illegible]

わらび　あしたの中
あつ
目のかすみ[illegible]
[illegible]
[illegible]

[illegible]

[illegible]

獣物類能毒

麻黄

男女ともに用ひる。

桂皮

附子

烏頭

乾姜

細辛

半夏

天南星

白蘞

白及

白歛

白芷

防風

藜蘆

雷丸

蜀椒

茱萸

吳茱萸

巴豆

大戟

芫花

甘遂

大黄

牡丹皮

桃仁

杏仁

蜀漆

常山

牡蠣

蛤蟆

蜈蚣

斑猫

水蛭

虻虫

蠐螬

䗪虫

鼠婦

蜘蛛

蜂子

蜂房

蜂蜜

蜂蜜

蜂蜜

毛ごろ焼やいたのひとのあたれ

鼠　わらびもちをそのようにそえてとわうこどもぶ
関の切れ味よりかなまぐ
そうこ毒ものまりわるくて
みかくし

狼　狼のわざわい
ふぐうそとの人ぶりとまた
づの男をまり毒くじるあと
用て治す

猫　わまくくんの毒
めしあがらぬうち猫毒
用まわるとのあ年久しく
ちいさなのまくねまり

鳥　わまくひ鳥ぞくも
ろくにぎりのうきこと治毒
腸やすのあれ毒方

▲牛蒡　たのとくわひ塩をかわ
かぐらの切れ味ぶ切れ
されてとわうこどもぶ
牧よ毒ぶ骨ぶきりもの
とりん蒸そくかをひて三
毒ものあるもの毒ぶ
そうこ毒ものまりわるくて
みかくし

▲田ごぼう　ようそとわうこどもぶ
湯ようつけうかをわひて三
毒ものあるもの毒ぶ
そうこ毒ものまりわるくて
みかくし

▲たこ　衛門ぶうこわひて三
毒ものあるもの毒ぶ
そうこ毒ものまりわるくて
みかくし

▲梨　中の湯ようつけて
切れ味ぶきりもの
ちきくとんぶれのとうを
ぶれのとうを
切れ味ぶ
ようとわれたとてらしたよりの
切れ味ぶ
まりとんをぶとられたうをそ切れ
ゆりもの用
▲こうの切れ味ぶ切れ
▲貝わうの湯

○果類能毒書

▲楊梅　もものくうんのわ
うめぶきとの酒
毒年しとうもとの五
脳やりげもの抜とり
ひんきう

▲木子　もの湯のわ
ちりく食ものれ
小豆まあ
金柑　わすくんのわ
酒ぶきまり食ものれを
ぶ
柚　もものくうんのわ
たとこ茶のふ食ようおけ
のわうぶきり食ものを
酒のぞけを
密柑　大小毒んをつ
れのぶとうわぐしこ

ようけんこのかぶよりあるり
▲こんぶ　ぶりもまりわけ
海帯ぶきりて塩をもれとこもぶとりの
とんまけ
ひりぶきう
▲わぶ　もれつぶ
ひりぶきう
▲さしぶ
とんぶ
ひりぶきう
▲わぶ　ぶりもまりわけ
ひりぶきう
▲ぶ　ぶりもまりわけ
ひりぶきう
▲ぶ　ぶりもまりわけ
ひりぶきう
▲

やく[illegible]寸白より脾胃をおさめ[illegible]

▲枇杷　あまくひやの毒[illegible]

五臓をつよくし[illegible]

▲桃　あまくあつの[illegible]

▲李　あまくあつの[illegible]

九年母　あまくあつの[illegible]

萬見類聚　理庖丁指南

▲[illegible]

▲[illegible]

▲[illegible]

[illegible]

東東 うんのわ

百年の毒やうげさ[illegible]

[illegible]

林檎 わらびわうまく ひのわ

[illegible]

林檎 わらびしわうまく ひのわ

[illegible]

葡萄 わらびしわうまく ひのわ

酒の二日よいさめ・[illegible]

[illegible]

[illegible] わうまく ひのわ

[illegible]

[illegible] わうまく ひのわ

[illegible]

二 物類の能毒

雑穀 五穀のわ毒の

[illegible]

[illegible]

干瓢 かんぴょう

小豆ん[illegible]

椎茸 しいたけ

[illegible]

麦 むぎ

[illegible]

肉茸 にくたけ

[illegible]

龍蕨 りゅうけつ

[illegible]

穴茶 あなちゃ

[illegible]

木海月 きくらげ

[illegible]

音海苔 おとうみのり

[illegible]

寒海苔 かんのり

[illegible]

昆布 こんぶ

[illegible]