



寶料理秘密箱
前篇
五冊

78
1357
1



1357
卷 1-2



萬寶料理秘密箱

一名王子百珍

前篇
五冊

此書ハ慈王百尾鳥川魚の并々志のりやく又ハ茶料理且又古来よりの料理の書小出さるめばさき仕方こんさあり世の人の志る所よりさる秘法傳授の并々當分の傳りおの仕方とくハいさるゆゑかして先ハい何方少くも湖安と書也



萬寶料理秘密箱序

古人いさる鹽醃以濟百味魚雞以

養老嘗は人此食とさる先さるもの

穀あり後さるもの魚雞の二ツあり

高のれさる穀と精と炊とふ非ん其有

多さるに魚雞と塩と梅と非ん其有



厚あつううとと器き土つちめめ此こ翁うはは此こ道みち不ふ親しんく
 刀たうと執とく移うつ規きふふとと鹽しんをを入いるる不ふ矩くをを以もつて
 塩しん梅ばいいいづづままささらら遠とほざざららんん翁う此こ道みち不ふ聰そうと
 記き一いつ奇きとと述じゆつとと明めい人にん之を集あつめ
 てて秘ひ密みつ匣げつとと其その秘ひああるるのの升しやう合がふ
 此こ量りやう入い密みつとと其その味あじ此こ為な出い此こ夫おつ
せん

道みち此こ雞けい不ふ有あ書しよ坊ぼうのの某たが今いま箱はこのの蓋ふた
 をを開ひらくくとと問と予よ曰いふふ爾なん蔵くらとと云いふふ
 嘗あじ人ひと指ゆびをを屈くむむとと不ふたたららばば披ひ時とき不ふ筭さん
 此こ執とく不ふ暇いららばば何なんぞぞ披ひぐぐふふ好よ色しき
 飛ひ雁らん汁じゆとと其その味あじとと云いふふ

料理秘笈新編 (一)

五時五火世名落中夏洛陌此隱士
大化めさるる人得齋云



万寶料理秘密箱目録

卷之一

鳥此部

鳥トリのツ仕方

一ツ

准麩鳥チヌ此仕方

ニツ

熬鳥アウ此仕方

ニツ

ひは熬アウ此仕方

ニツ

鹿剪シロの仕方

ニツ

定家サダメ烹アウ此仕方

ニツ

鷹野鳥トウノ此仕方

三ツ

鳥トリ此御山陰料理仕方

三ツ

時鳥トキトリ土器ツクリ盛仕方

ニツ

鳥トリ饅頭マンドウ此仕方

三ツ

鳥だんご此仕方 四ウ 長崎鳥田く此仕方 四ウ

長崎鳥此汁 五ウ 鳥此らん魚ん 五ウ

剪鳥此仕方 六ウ 鳩此らん物剪 六ウ

鳥此あくせう 七ウ 鳥鱈此仕方 七ウ

鷹野寸々切鳥 七ウ 鳥醬此仕方 八ウ

鳥此法論味噌 九ウ 雉此山陰汁 九ウ

塩鳥剪鳥此仕方 十ウ 鳥飯南蛮料理 十ウ

鳥此味噌漬 十一ウ 塩鳥此仕方 十一ウ

鶴此仕方 十二ウ 鴈の料理 十三ウ

鶉此塩辛の仕方 十三ウ

卷之二

卵此部

金糸卵此仕方 一ウ 銀糸卵此仕方 二ウ

かきくたふど 一ウ 白髪たふど 二ウ

糸くみたふど 二ウ 五色たふど 二ウ

紅やきたふど 三ウ 青海たふど 三ウ

いくたふど 三ウ 竹此世焼たふど 四ウ

簀子やきたふど 四ウ ト活たふど 四ウ

紅煎貫たぐと 五ヲ 山ゆさたぐと 五ヲ

黄味返したぐと 五ウ 花たぐと 五ウ

茶巾たぐと 六ヲ ほうらうたぐと 六ヲ

小豆餅たぐと 七ヲ 角きりたぐと 七ヲ

寄たぐと 七ウ 定家たぐと 八ヲ

鶉たぐと 八ウ 唐柜たぐと 八ウ

青世たぐと 九ヲ 利休たぐと 九ウ

胡桃たぐと 九ウ 源氏たぐと 十ヲ

家主貞良たぐと 十ウ 沫雪たぐと 十ヲ

鳥此煮込たぐと 十一ウ 卵とろろ免ん 十一ヲ

たぐと蕎麥 十二ウ 長崎ズマヘイ 十三ヲ

抽干たぐと 十三ウ 蒸竹たぐと 十四ウ

長崎油餅たぐと 十五ウ 干葉たぐと 十六ヲ

卷之三

卵此部

糟漬たぐと 一ヲ 漉粉たぐと 一ウ

たぐと味噌 二ヲ たぐとでんがく 三ヲ

たぐと菓餅 三ウ 卵安留平糖 四ヲ

冷したるど 羊羹 五ウ 松風たるど 五ウ

甘露たるど 六ウ 粽たるど 七ウ

野煎たるど 七ウ たるど 豆乳 八ウ

小倉名物卵しら 八ウ 大苞たるど 九ウ

大煎置たるど 九ウ 酢煎たるど 十ウ

らむど 鮎魚 十ウ 卵此花熬たるど 十一ウ

磯菜たるど 十一ウ 卷煎たるど 十二ウ

たるど かつと 十三ウ 柿餅たるど 十三ウ

時雨たるど 十四ウ

卷之四

卵此部

梅仁卵 并求肥卵 一ウ 長崎たるど 飛龍頭 一ウ

一種 たるど す 二ウ 湯たるど 三ウ

糟漬たるど 三ウ 熬置たるど 葛掛 四ウ

卵 三盃 片多 四ウ 金米糖たるど 四ウ

丸雪たるど 五ウ みつりたるど 五ウ

一種 手取 鶉焼卵 六ウ 六角熬置たるど 六ウ

芋掛たるど 六ウ 麦飯たるど 七ウ

卵海膽でんかく	セウ	松茸剪込	ハヲ
笋剪込	ハウ	牛蒡剪圍	九ヲ
海苔はらた	九ウ	卵此香物	十ヲ
たぐと蒲鉾	十ウ	卵山吹	十一ヲ
加味丁子焼卵	十一ヲ	たぐと白粥	十二ヲ
牡丹たぐと	十二ヲ	杉焼	十三ヲ
苞蒸たぐと	十三ヲ	冬葱	十四ヲ

卷之五

卵此部

豆腐粕蒸	一ヲ	たぐと甘酒漬	一ヲ
たぐと此潮煎	二ヲ	練篩	二ヲ
たぐと糝	ニウ	菜	三ヲ
たぐと此鱺和	三ウ	卵	四ヲ
紫獲漬	四ウ	濃粉	五ヲ
芋卷卵の方	五ウ	卵此ケルセル	六ヲ
鹽麥	六ウ	卵殼	七ヲ

川魚此部

寒鯉	ハヲ	鯉此味噌漬	九ヲ
----	----	-------	----

鮓すしれまかゝ漬つけ 十ヲ 鮓すしれ糠ぬか味噌漬つけ 十ウ

大江石場おほえいしやうれ鮓すし 十ウ 同早鮓どうはやすし 十ニヲ

鮓すしれ味噌漬つけ 十ニウ 霰あられ鳥賊とりぞく 十三ヲ

ぎんぎん鳥賊とりぞく 十三ウ

目録畢

万寶料理秘密箱

花洛 器土堂 著

鳥とり之部

鳥とりいろく仕方しほう

一鳴ひとなりうきんど鳩とむう。大鶉おほしんう。鴨かひう。是ハ春の初さうか

右此内みぎこのうち乃鳥何とりなに小ても鴨乃料理かひのりのどくふして。右

糸いと糸いとをよくとり。身みの方かたへ。温飽ぬくみの粉こなをふりうき。

玉子たまごの白味しろあじをすこ〜ねり。身みのあき方かたへ外ほかの鳥とり

の身みを入いれ。うぎんうぎんの粉こなをふりうけ。其上そのうへへ

いく小と。鯛のうに身小てと。右の鳥の身と。り内
 場小合右の鳥此方と。りよくと志先て巻付右魚
 乃万つと。うどんのと。玉子乃白味を。ねりてはる
 上此方を。めて合目小。又うとんのと。玉子の白味
 をねり。いく少と。能く上を。芫系して。巻持て酒と。
 醤油と水と右三品を。等分よ合右の鳥を入剪て。
 冷し小口切小するあり。一取看との切重。一提重物
 一臺引との。一濃醬との。一菓子椀との。一平皿物
 右取合ハ。モ時乃見合セ小と魚一。○是を長崎大呂剪

とソ小。小口切小して。熱き皮小。ワさび味噌
 て出とく。○但蒸て小口切小して。平皿との。又
 ハ剪物小用少味噌。と物に同一

准楚鳥の仕方

一雁小てと。鴨少と。醬水仕立小て。少くくわ小。
 くけむす。右是は焼楚とん切笹ぐさ。牛房う山芋
 入剪る魚一。但中椀との小用少

熬鳥此仕方

一鴈鴨乃油皮を酒小て。剪出。き。醬水小て。加

減して身ハ後子入て剪あき入出をへー右の取
合はゆぎの白根々。芥すり山椒ワれて出さへー
ひーは熬乃仕方

一雉子。きんど鳩。小鴨。尻を。かろ色。小炙。右
白水。小すり。みべ。味噌。小用。ひて。汁。小。も。金。吸。P
子は。蕺。荷。小。口。すり。こ。せ。う。が。よ。後。

鹿剪乃仕方

一雁。鴨。肉。骨。とも。を。生。醬。油。小。酒。ま。こ。入
て。剪。加。味。あ。研。大。根。山。椒。の。粉。葱。五。分。ご。り。り
みんあくを。すりて。上。置。金。

定家煮乃仕方

一鴨の料理。骨。と。を。小。切。て。加。味。ハ。前。の。鹿。剪。の。如
き。金。

鷹野鳥乃仕方

一雉鳩。を。ノ。て。毛。を。さ。り。半。温。め。也。此。中。へ。入
ま。ぐ。よ。上。ケ。料。理。め。し。ま。ハ。常。乃。ご。く。み。し。て。さ。じ。や
ゆ。酒。す。こ。入。剪。ま。よ。中。へ。入。ま。ぐ。よ。器。よ。入
ツ。ミ。ニ。六。み。ん。ぶ。ん。を。お。後。し。れ。ろ。り。き。ん。せ。う。を。

ふりくけて宜し

鳥北侍山陰料理此仕方

一雉子の頭を割て炙て侍着小上ケる御狩乃ととこ
山蔭とソヤて上ル。さど山うげとソヤハ事ふり

時鳥土器盛仕方

一かろけよ綿をうい敷よして盛是古實ふり
鳥饅頭乃仕方

一鳴り鶉うぎん一鳩う雲雀う右の鳥北肉何ふ
ありととも能くたぐさ又とり御すて能くすりて

そりぐ糸のすいのう北底へのせ粉川ういふて
とり付くれハ下へ肉めつう是よりどんの粉を
すこしソれ玉子の白味やて志終すこしかこめ
ふ右まんらうの大きふ鳥の中へ小豆粒を入る
青むさ豆を入るソづき一色入て得とすり炙て
上ふ葛の粉ありうけすこし焼網よ裏かしてを
うもてやた扱ふさよ入むすへきやうハ一
臺引もの一小口切あれハ提重もの一ふくやう
もの一仙臺雜煮但し料理人の趣向小任すこし

右鳥合とりあわせの其時そのときこのきの見合茶みあひぢやうんかうんかして宜よろし

鳥團子とりだんご此仕方このしほう

一右の鳥とりは古米ひなこめの粉こなをまぜすまぜと葛くわを入いれ右玉みぎたま子の白味しろあじをして。ゆりて是このつゆきやうきやうい小こして。一汁いちぢは入いれよよい牛房ごぼうの小口切こくちぎりう。大ふんのおほふんのせんざりう。椎茸しいたけのせんざりうを入いれへへ吸すりりこせう。入いれ又またい五斗ごとうみみを汁じゆを宜よろしし甚おん汰だ味噌みそふてもよよい

長崎鳥田ながさきとりでんく此仕方このしほう

一かかーーここう。雁かりう。鴨かひううを半時はんときむむり。味噌みそ小漬こづけて。

其終そのしゆうよ。取出とりだし。みそをろくろくとろろき。右皮みぎかわをろろうて肉にくを竹たけの串くしよよささし。すすと酒さけをぬぬうて。火ひぞぞり。山やま椒しやうみそみそううとささびみそみそうう。附つて青串あおくしよよささししへ出だす。一い臺たい引ひ拍ぱりり肴さかな取とりりを宜よろしし焼やきみそみそを附つれ肉にくすすととニにも三さんも寄よりて串くしよよささしし焼やきみそみそを附つれハハ。んんととちちんんんん。又また黒胡くろころろををろろううちちももよよ後のちい

長崎鳥乃ながさきとりろ汁ろじゆの仕方このしほう

一鳴なりう。大鴨おほかひう。雉けい子こう。右みぎいいづづとと脂皮あぶらかわをろろう肉にくろろううをすすとと酒さけと醬油しょうゆと半はん分ぶんくくかかして。右鳥みぎとり

丹里必に探た有ありり

を。すくすくやき。右ひききこぐくやう小焼て。搦右
 鳥をむしりて。搦鉢よ入。能くすりよあさか。白
 味噌汁よすく。糠みそを入。煎立して。右すり
 香の中へよき。汁を入。又能くすりよあ
 か。加菜らんひ。かど苔黒のすりお白。えや
 の粉。めんみくのこま。飯いまいゆんく大吉米
 が。豆。〇又もち白ざげを。かんし。右少。酒
 とよ。後。さきのお利

鳥をむしるの仕方

一此乃。ろん。むし。前。鳥の内を。用ひ。是。す
 火。とりて。すり。酒。を。ゆ。付。て。寒。晒。の
 粉。を。す。く。入。玉。子。白。味。を。入。次。よ。だ。を。り。れ。て。
 ひ。え。の。り。の。す。く。や。ろ。ろ。ろ。よ。すり。て。又。右。の。内
 へ。入。よ。く。く。す。り。の。ぐ。肉。を。茶。らん。よ。入。む。し。て。外
 此。器。よ。入。う。て。葛。らん。又。ワ。ら。び。味。噌。ろ。ろ。ん
 せ。う。味。噌。ろ。又。梅。仁。み。そ。よ。は。す。く。志。や。ろ。ゆ。よ
 酒。を。入。め。ろ。剪。て。う。き。つ。て。よ。右。茶。料。理
 み。と。よ。後。

煎鳥此仕方

一雁ヲ鴨ヲ薄味噌少ク能煎テ其上ハ醬油をさ
敷鯉を入テ出さべし

鳩のそぶし煎乃仕方

一鳩少クモ何鳥少クモ右骨を澤山ヨク入
花鯉を入酒と葱とヲ等を等分少シク汁をす
くかえ子すろしちくつくろしち熱上又外の鍋
小ワチハ味噌をあつて先めきて其中へワレて
俵かてと又ハワチ少キと風味よほし

鳥のふくやう此仕方

一味噌をよくきり水までのが酒を三分すを鳥
を細子にきり入よくきりて右鳥と味噌と等分
す但しみをうすしやよして鍋へソレ炭火よ
て煎べし又山椒を入れてし何をてを庵丁人
の見合よきとべし但し煎立よる肉よ箸よくと
ほりて出さべし

鳥鱸の仕方

一雁ヲ鴨ヲを料理して肉をニツニツうよ切る

脂皮をとり。又酒をくつゝ。熱酒にて一度ゆり。
酒をよめて。酢の鳥にぞうかろを入れて。せんじすこ
し冷し。右鳥よ。はさゆりたる。酢をくけ。あけてよ
しを花うのうをく。入る。又外よ。奥をすく。入
へし。ワさびを。つれて。よあけし。

鷹野のすく切鳥此仕方

一雁の鴨々乃。肉を骨を。能はゆ々。きく。あて。又
たゆりし血を。又そのゆりふ。右の骨肉ふうち。結
ばせて。腸をく。毛丸よ入。鳥五合よ。塩二合五夕入

手あて。よくとみ合。壺おつれ。十日やど。よとて。取
出し。かろ。くを入る。右血入れ。麴七合入。右かろ
のちかを。よくとみ。おとし。かろ。くの糟を。あけ
色お。炒白ゆて。ゆき。右花とゆりあし。右の鳥
の中へ。あく。まぎて。古酒を入。又きく。た。醬油のよ
あき。くろ。く。おし。又壺より。風のゆり。ぎ。は。極
まし。く。口を開。八日やど。よとて。宜し。又小鳥。之。同
し。あり。右雁鴨の。新し。さを。料理。ま。ま。と。た。の。胴
ろ。ろ。が。宜し。是は鷹狩。小御出の時。小。皆。く。附。く。ゆ

人のあきしし事あり

鳥醬乃仕方

一 鶉しし、鶉しし、雲雀いさづり、右五ナを粕あま子塩しほを合あ是こは喰く
加減かへんよしして、よく交まて。廿日ふたじふふと漬つけをこ、新米あたら白米しろ
五合ごがう、うげ色いろ子炒あて粉こなよし。一麴こう三合さんがう前段ぜんだんのこく
よしして、蒜あじ黄蓮わうれん陳皮ちんぴ、うけ目め壹いち々々入い是こと前段ぜんだんの
よし。右鳥みぎとりを粕あまより取出とり。よく紙しよて、ぬき又また
うねて古酒ふるしうとソソれ見合みあは祈いのりて。又十日またじふふど壺つぼ
よ入いて出でるよし。酒しうのこり水みづ手取てとりふふ不ふ宜いし

鳥丸法論味噌此仕方

一 寒さむの中なかは、雉き、雀すずめ、鴨鴨、うを、ゆきゆき、尻しりりて骨ほね
ハ、よくたきよきて、白味噌しろみそをああくままり。酒しうと水みづよて
ゆきゆきのばし。右鳥みぎとりと味噌みそを等とう分ぶんよし合鍋あがまよ入い
炭火すすきよて、ゆきゆき、きりきりと、かきゆきよし。煎魚あじよし。〇
より山椒さんしやう〇黒胡椒くろこしょう、廣ひろ實じつらみを入いて。二時ふたとき、三時さんとき
りて、きりきりと、おけぬやうよし。煎べよし。後あとぼろく
とあり。大おほく汁じゆ氣きああきやうよし。ああの時ときよ取上とりて
よくさほし。壺つぼへ入い置いは、翌年あしたとしよてを風味ふうみ損そんな

よくおろす。ベー○めんごん入。赤味噌入。たろと。一入
宜し。さそのあり。○魂氣のろり。一腎菜。一せへ
性の人よは。取ふ菜あるへ。

雉の山うげ汁乃仕方

一雉子を。いうやう。まを。さう。酒をひ多くよ入。火
を。ほそくして。右酒くらさ。あいやう。又
其上へ。水を入。煎立。塩まこ。入。右汁。かき。時
は。醬油。まこ。入。て。右。又。腸。を。煮。出。し
て。仕立。抽。乃。酢。を。り。ち。り。と。を。

塩鳥煎鳥仕方

一塩鳥を。い。く。よ。と。塩。を。よく。出。して。大。ま。き。り。煎
べ。鍋。は。鳥。の。油。を。す。く。入。煎。ろ。ろ。酒。を
多。分。入。醬。油。す。く。入。煎。や。右。の。塩。鳥。し。れ。て。煎
べ。は。内。へ。赤。貝。や。と。麩。を。入。り。山。椒。や。の。小
口。切。入。て。さ。か。り。ご。あ。ろ。り。と。の。あり

鳥飯南蛮料理乃仕方

一鶏の毛を。引。毛。を。さ。り。て。羽。を。打。腹。の。雜。物。を。取
出。し。あ。ろ。を。よく。洗。ひ。て。右。の。中。へ。餅。米。の。粉。一。盃

粳米の粉一盃酒一盃醬油一盃味噌一盃
 酢半盃都合六色外は六根花うりうりを入水ハ常
 の免しきくがきんよして右の鳥を入むと手を
 入と手の甲の上へ水の上より鳥飯の右の
 水ミカヨありまで右飯をごとくたぎて右煎つ
 ぼりてのちきひてより右鴨までと雁までと宜
 し是ハきし汁ハすくし甘やよまを介し加菜ハ前
 段のしく見合より列は鳥飯ありとしくとも大概
 庖丁人の志る所ゆへ爰はあつたに

鳥味噌漬此仕方

一雁う。鳩う。うづう。雲雀う。鴨う。鴨う。白鷺う。右
 いづきも毛をさり腹の中は雜物をととりよく
 洗ひ。志もしく水氣をかきう。右の味噌の中へ
 ソレよくく押つきん。五六日をして取出しきひ
 やうい一焼とりう。一あくぢり。一吸きのう。一
 平皿きのう。一臺引き乃う。庖丁人此を任よへ
 一さしきみあをきよへ。但汁あ免を入るより
 ○大鴨雄乃毛をと。右前段のしく腹中を結

くわしひ。水急あさやうよ志もくくかさく。白
 みそと。赤みそとを半分を。そく鳥の
 腹中へ。さしこみ。あつく詰て。鉢にソレ。上下。く
 うを右の味噌あて。おし付て。上蓋をあくく。メ
 てつけハ。を半終へ。六月まで。持ア。○又荒和
 布を。白味噌は。多し。右の鳥は。腹へ。おしこみ
 上を。あつを。あて。つ。ろ箱へ。ソレ。風ひく。を。やう
 ぶ。多く。く。く。あ。く。べ。く。を。宜し。生鳥の。く。

塩鳥仕方

一雁鴨の肉を。うり。塩を。して。昆布は。はき。壺よ入
 を。けハ。何時まで。を。乾ぎ。生鳥は。く。右骨は。く。ど
 を。取。ぶ。一。板。塩。鳥。を。料理。する。そ。き。鉢。に。半。温。湯
 を。入。其。終。まで。鳥。を。溺。して。右。皮。の。く。り。ろ。ぎ。た。り
 を。取。上。て。生。鳥。の。く。毛。を。と。り。又。熱。湯。ハ。よ。ゆ。し
 う。く。右。鳥。の。皮。く。り。や。う。ハ。厚。く。つ。り。て。半。温
 湯。乃。中。へ。塩。を。す。く。入。れ。ハ。そ。や。く。鳥。の。塩。出。て
 あ。く。あ。ほ。り。く。か。さ。は。ゆ。く。や。う。鳥。を。く。け。て。悪。し
 右。是。す。て。鳥。此。料理。乃。仕。方。ハ。ゆ。く。外。ハ。仕。方。あり

とつくどを人化ちる所あるハ。畧之右廿八色

鶴此仕方

一本汁味噌清し。二ノ汁甚太清し。鶴の香を賞と
 はゆえあり。一小具ハ其とれの見合よまづ。
 吸口あり。又吸きのよれすくと。ツメそのをきり
 又料理ハ毛焼し。竹刀少々油とよく。こぼけお
 しく。いく度と右のしく。ふし。よく。あつ出
 やみしとき。水へ打入む。やして。其後よ。よく。洗
 いて。細く。はらり。至し。

鴈乃料理の仕方

一本二の汁味噌。又ハ清し。一大具小具とと小用
 少。生塩とを用具は時節のそのをきり。吸口ハ何
 時と。袖れら。一雁臍肉をうすく。はらり。薄折衣
 よ。うんし。と。重盛よ。生姜酢を入れて。出さへ
 し。又雁乃を。はらり。はらり。湯を製し。さつと
 色をと。針やう。入。よく。はらり。酢を一遍
 うえ。又酢よ。茹。又けし。ら。み。う。ん。ち。う。ら。
 掛え。右。さ。ハ。料理の方。よく。毛とよ

ハ。是あり。

鳥の部此中木の所よ。〇鮭乃焼臍此仕方を入
は。右雁の臍と仕方同様あり。がゆえあり

一鮭の皮の方をすく。焼てすぐよ。低るあり。是

よ入。そのハ。針柚。ちりぐり。生姜。右一所よ。かんそ

う。臍の如。一焼ぐり。一ちぢらめ。一ゆぢり。一かぐ栗

ひひぐりといふ名あり。是は。ちかく法式あり

鶉此塩辛乃仕方

一八月彼岸より。大鶉小鶉を皮をむき。一夜酒小

漬て翌日。皮乃はく。あけて。翅の上少々。すく。多

うきて。又腸を入。とをも。能く多。きて。焼塩。ま

壺へ仕込て。三四日。やぐり。て。取出。塩す。入

る。又久しく。たむ。い。ち。ま。は。塩。は。あく。して。生

姜を。おろ。して。す。く。し。れ。押。は。き。漬。を。く。べ。一

段と。香。を。り。よく。か。う。ぢ。く

万寶料理秘密箱卷一終

[Faint handwritten text in vertical columns, likely bleed-through from the reverse side]

万寶料理秘密箱卷之二

卵の部

金糸卵此仕方

一卵の白味をとり半紙少く漉し金箔のあり粉
をよそしを入糸の串少くせろくくかきよど扱
平鍋湯を剪し水仙鍋でゆせん小焼へ一匙
ハ右のふべ此底は胡桃の油を引へ一匙ひき
ハあかく冷し巻く小口切小うきくきふへ一又

料理秘宝箱(卷一)

是れ此ぐいて、いづきもきふへし。一鱈一指
身一二三の汁一吸その一生きり。一小皿その一
他奥の取合も卵又合さす

銀系卵此仕方

一此れと卵の白味を銀箔の粉を合て右金系卵
の仕方同し

かきど卵此仕方

一是も卵の白味を紙少てこし鍋墨をふ匂うま
より。何れも箱少て焼し。右の白味の中へ入とく

四き此一大硯あきこれ一臺引を此一指身其本
何れも一段と宜し。庖丁人の趣向よりあり。切方
き方されあり。白味を合て焼し。右の白味の中へ入とく

紅焼卵此仕方

一是も玉子の白味を。志やう名人トを温水少て
よく煮合せ。焼湯やき又切が子孫物の
紙箱小ソれむとべし。料理きむやう。ソクを
之前より

青海卵の仕方

一是を卵の志候き。青菜のあぢく。此汁をとる。右の白味。合とへ。ワグきと前。小月。

掬卵此仕方

一是を卵をとり。とあく。とさ合。玉焼鍋。中。蒸く。やさ。よき。ゆ。と。切。筆のぢく。又。稿。り。巻。を。合。目。右の白味。を。け。け。す。火。とり。て。中。の。升。稿。を。け。ぬ。又。是。の。立。白。味。を。ぬ。り。段。く。右。の。ゆ。さ。と。う。と。長。み。ど。う。と。け。え。卵。焼。鍋。と。て。さ。さ。や。さ。き。ぬ。い。ぶ。い。づ。の。ど。く。め。る。べ。い。一。臺。引。一。組。肴。

と合。又。絹。の。切。て。あ。け。り。あ。と。銚。黒。み。ゆ。さ。と。り。を。是。を。水。仙。鍋。と。て。湯。焼。と。さ。と。き。ひ。や。う。口。前。小。月。又。茶。料。理。と。を。前。小。月。と。て。大。酒。肴。と。す。

白髪卵の仕方

一是を卵。此。白。味。を。前。段。の。と。と。ふ。よ。く。こ。右。乃。か。へ。と。て。湯。と。さ。小。す。と。き。ひ。や。う。前。小。月。

糸組卵の仕方

一是を卵の白味をよ。く。漉。して。白。味。の。毛。俵。と。て。赤。い。生。地。脂。を。入。合。青。い。青。菜。を。お。勿。く。小。さ。い。と。と。

毛生汁を入合右れし〜は焼べし〜黒さハカもど
卵のし〜黄ハ卵の黄味その匂焼べし〜組や
ハ庵丁人の匂は任まづし〜きひ方ハ一臺引を
一組看を此一大硯蓋を此一吸を此一手取ざら
か其か何まをを見合ま〜

五色卵仕方

一是を前段のし〜色を合おれハ又取看を此
煎冷し物ハ箱入蒸ま〜し又卵焼のおべま
〜を結やくをよ〜ハ〜方ハ一組看切重一平

一吸を此一指身毛ゆきしや〜見合ま〜

竹ハ世焼卵仕方

一卵の白味を半紙う〜ちがりお〜水仙鍋は
て湯焼ま〜し〜是をぶいぶん〜や〜お
角〜ち〜志〜て助暖ま入〜や〜き
へ〜一臺引を此大硯ぶ〜の

箕子焼卵仕方

一おれハ卵をそのほ〜ハ〜卵鍋お〜焼
是を〜す〜や〜おあ〜る〜切て前の搦卵の

ト活卵此仕方
ト活卵此仕方

ト活卵此仕方

一 田 是は卵乃鷹鍋とりももの卵の白味を
先へまろく入て焼又黄味をまろく入おん中へ
蒲鉾をまろく此太りまきり長一寸くらいま切
て中へまろく込焼は志先しの軸のごまろくまゆり
扱せり出して二ツ三ツまらくま卵の白味を付て火
とれいト治のごまろくまいくつとまろくつまろくま
まろく方い前ま月

紅葉貫卵此仕方

一 卵を常のごまろく小剪貫て殻をとり熱湯に漬て
卵を煖まらまろく時生燕脂の汁に紅の汁にま
漬てよく冷して切へ又卵を花まはまろく
玉のあつまらまろく紙まはまろく趣向小任まへ

山吹卵此仕方

一 卵れを右の剪貫たまごのうへま卵の黄味を
ゆり遠火まて火まろくへ火まろくまろく卵こ
げてあし細ま竹の串まろく火まろくへまろく

ハ。前より

黄味返し卵の仕方

一 地たまごの新しさを針少で頭の方へすこを
うり穴をあき。搦体糠味噌へ五日ほど漬あき
取りぐしよく水まで洗ひ剪貫はすれば。中の黄
味。外へあり白味。中へ入。是を黄味返しと云
き。ひ方ハ。前より

花卵の仕方

一 是を紅剪貫たまご此ごとく。かきとを取て。ずい
ぶん熱湯へ。あぐく。漬取出し。紙はゆき箸少
と。竹少と。かきを入。さみ。よ。く。り。お。さ。結
う。ゆ。て。切。金。し。き。ひ。や。う。ハ。前。よ。り

茶巾卵の仕方

一 是も。剪ぬさを。あ。つ。き。う。ち。よ。一。重。紙。は。つ。と。こ。
と。を。布。は。つ。と。こ。さ。つ。と。こ。孫。じ。て。す。と。こ。押。付。て。茶
巾。餅。の。ご。と。よ。あ。る。へ。一。き。ひ。や。う。ハ。前。よ。り

饅頭卵の仕方

一 剪貫卵乃上皮をとり。卵の横の所をすこし立

小豆餅卵の仕方
 合入て小口をよくゆす。前のごとくす。一
 是ハ小ぢやが鳥の卵ヲ宜し。まゝぢん小ぢ
 ごとを製ねき。殻をとり。扱右の卵を。しり。餡の中へ
 入。くろりとぬうて。扱小豆付くれべ餅の如く
 又ゆる。あれをき。ひ。方ハ一臺引一手取さ。一
 提重と此。一取看一大硯。ゆ。と。此。其。前。前。日。一
 角切卵乃仕方
 一是も。製。貫。た。ま。ご。の。殻。を。去。り。熱湯へ。志。ぐ。く。

中のぢんハ。製小豆を入す。焼塩。白砂糖を
 取。ざ。く。か。ま。宜し。小倉王子を前のごとく。して。
 押付へ。ま。ぐ。ろ。く。ま。ゆ。ろ。ま。よ。く。冷。して。平。め
 の方を。す。ろ。焼。目。付。ろ。又。文。銭。を。焼。て。上。ま。を
 へ。す。れ。ば。ま。へ。ぢ。ら。う。れ。ぐ。く。き。ひ。方。ハ。何。ま。ご。と。手
 取。ざ。く。か。ま。宜し。小倉王子を前のごとく。して。
 中のぢんハ。製小豆を入す。焼塩。白砂糖を

漬てゆりいし。紙よつと。あつと肉よ切食の
形の小ぢりふよ入上よりゆくとか。はきききき
能さほしきとりご。切ご。きひやう前よ日一

寄卵此仕方

一匙ハ卵をとりよくとれて卵の分量壹合あれ
ば。だ。壹合五匙入。さそよくとれ合て銚箱
よ入むすへ。扱む。加減ハ上よ汁氣のわい
よあつと中よくむさうと。ちりへ。きひ
ハ。一平皿。一菓子椀。一太平皿。一乃川魚。一茶碗

葛りくろ。一長崎料理よの吸を此。一指卵少は。
ち。さ。ゆ。て。切。重。よ。ま。へ。

定家卵此仕方

一是を卵をとりこみ。よくとれ。此の量一合あれ
バ豆の粉を現具一盃あど入扱竹此串五六杯よ
て。ち。さ。ゆ。て。立。む。ふ。さ。銚。よ。入。か。さ。た。ら。れ
は。大。分。よ。ゆ。さ。よ。り。淡。立。と。き。内。こ。り。ち。よ。入。蒸。べ
一。右。む。一。さ。も。と。よ。蜂。の。巣。の。や。り。小。菓。立。を。金。此
ヒ。ま。く。ま。ら。い。き。さ。う。一。き。方。ハ。前。よ。日。一

鶉卵の仕方

一 鶉うす。鳩うす。鶉うす。雲雀うす。鳴うす。其外何うすも少うすくも。小
鳥うすをようすく。さうすぐうすようす多うすく。さうすより銚うす子うす入うす體うすをすうす
ばうすくうすようす能うすすりて。古酒うすをすうすき入うす方うすくうす粥うすの
ぶうすくうすようす措うすのうすぐうすて。此うす分量うす一合うすあうすれうすバ。卵うすを十うす
入うすきと一うすツうす。よりうすあうすみうす。すり合うすて。是うすと銚うす子うす箱うす子うす
いうすれて。ひうすまうすぐうす。能うすむうすしうすてうすきうすようす。きうすひうす方うすハ。前うすようす日
一 茶料理うすは。一段うすとようすろうす。

唐拒卵の仕方

一 是うすハ唐うす子うすひうすの寒晒うすの粉うすを三合うすあうすく。水うすより能うす
少うすく合うすふれうすとせうす液うす汁うすの位うすようすせうすて。其中うすハ卵うす
を十うす入うすて。是うすもうすくうすくうすとうす合うすてうすみうすろうすん酒うすを二
合うすあうすく入うすて。内うすふうすしうすれうすて。むうすすうすへうす。是うすと茶料理うす
は。一段うすとようすろうす。

青世卵の仕方

一 是うすハ煎うすの青海うす多うす量うすの仕方うすと日うす。但うすし。是うすハ
黄味うす也。一うすツうすニうす合うすせうすくうすべうすし。右青菜うすとふうすあうすくうすようすく。
汁うすも入うす塩うすも入うす。よくせうすき合うすむうすへうすしうすき方うす

ハ前より

利休卵此仕方

一匙は白胡椒一合を油をとり。よくすりして。こて。古酒五ヤやどしれ。よくすり。ハ中へ卵を十ッ。すり。らみ。よくくくとこ合を箱々。銚りよ入て。蒸へー。きひやうい。前より

胡桃卵の仕方

一六の仕方ハ。實胡桃を。三十ヤど上殻をすり。搗銚りすり此べ。此中へ酒を。いさりのとよ。一盃

入す。醬油を入。うて卵ハツやどすり。らみ。よくすり合て。むすへー。きひ方ハ。いづもよてを。前より。但し指身ハ。冷して切重よ。してとよ。其外臺引み。一段と宜し

源氏卵此仕方

一匙ハ。卵鍋少て。多きとすり。らみ。厚一分やどよ。焼。うて蓮のゆとを。むらよくゆて。栗をすり。右のたど。小。又たゆど。此白味を。怒り。すこし。う。ぞん。粉を。ゆりて。右の蓮の中へ入て。能めて。巻

料理秘宝箱(卷二)

ゆ小口ハ。円一白味をぬり。右の蓮の中此す穴
へ。まこ一白味をかぎ。うみ遠火まで。火とりて。
よくさゆして。切へ。

家主貞良卵此仕方

一上々大王子を。十八。白砂糖百六十文。うぢん
の粉八合入。右三品をよくまぜ合せて。ちぢの切々。
布の目此あくるさうま入。一盞あがりて。すて大
和鍋。江戸鍋の底へ油をすくと引右めふる
ごをソレ下へ火をよきくして。上へ行燈の火皿

を乃を。ハ中へ灰を一重引。まよま火を入。高くへ

し。ハ仕方ハ。上々菓子^{をい}の仕方ハ。円一

沫雪卵の仕方

一卵の白味を半紙の中へ入。あくあがりみして。
ゆ。う。こ。餅。み。ソレ。細。さ。竹。串。六。七。本。ま。て。せ。こ。一。く
か。き。な。て。く。バ。右。白。味。大。分。よ。あり。沫。立。し。を。落。さ
板。小。厚。サ。三。分。あ。ど。よ。の。せ。て。こ。一。さ。ま。入。む。一。す。く
ま。出。と。べ。し。又。む。す。ゆ。ま。は。水。の中。へ。入。け。そ。く。長
く。切。て。水。の中。ま。て。む。す。び。き。ひ。方。ハ。吸。き。の。ぢ。う

入るもへー

鳥煮込卵此仕方

一 小鴨 鴨 鳩 鴨 を 不 糸 を 袋 ぬ き ま し て 鳥 此
毛 を さ り よ く 水 ま て 洗 ひ 中 骨 を 折 抜 ま し て 骨 を
と 骨 出 し ふ く き 時 の 腹 あり 切 立 ひ く ま て 骨 を
と り だ し 扱 剪 置 た る どの か と を さ り 鳥 の 身 此
中 へ か ぐ て る し れ て う づ ん 粉 子 寒 ざ ゝ ー の 粉
を 等 分 ま 合 せ ず ー 炒 り て 白 味 を 少 し 炒 り て 鳥
の 身 を よ く 巻 ぶ ー 又 合 自 を 麻 糸

よく縫めて薄布少く巻むしへよくさゆー小口
切みよんー其とら系をとらしてよー一臺びさー一
平うらとら此一菓子とらと此一茶とらと此一大
硯ゆとら此ソグきとら小口切めてきかへー

卵素麩此仕方

一 上 小 倉 た ま ごと を 廿 五 又 家 鴨 の た ま ごと 三 右
二 品 と を 小 白 味 を と り 薑 味 ぐ う り を 布 ま て 志
が り こ し よ く 拌 て 扱 よ く 白 砂 糖 二 介 水 一 升 右
さ と う 水 よ く か き ま ぜ て 又 卵 の 白 味 ぐ う り を

十五りど入せしめて水裏うて。こし。又せしめて沸
の立ちし竹の筒のゆいの落し穴をわけては
中へ右のゆいごとを。白ごき湯の剪立し上へを
ろくろかぐし入て。金あみ抄子ゆて。すらい上へ水
へ入。さゆきへ。但し右まらひあけろくろ。金抄
子は。一もいれど。水を右の鍋へ入て。きくみへし。
きひがハ。一指身。一掬汁。一吸とれ。一二の汁。一三
の汁。もかえ合いろくきひくあり

卵蕎麥仕方

一しらの蕎麥の粉。一升りどふ。地多きと。十五れ
内。セツハ黄味ともふ。ろりこみ。ハハ白味をうりを
入よくかき拌て。お粉よすこし。糠を合て。うすく
うらのくで。ゆげやうハ。二度りど。剪立しと。取上
水よさゆて。はよい。常のゆはのぐと。きん
きひがハ。一指身。一二三の汁。一さいきみの。きかハ
前より

長崎ス〜へイ仕方

一匙は。大麥を。よくよばして。どいぶん。水よて。能

あらひ小茶碗よまき入たるどよ昆布の片
よまき醬油とやき塩とを入よれうきんし
右茶碗よりけてむきづしあきりから口は悪し
甘口よれしきひ方ハ茶料理後段の終よ宜し

柚干卵の仕方

一冬の柚を上のだしく解し取を三分むりきり
常の柚干のしきま中の核を蛤貝よてうり取
ちきく水へ漬めき柚のあくをのぎてうて取
よてちきくかきり卵の新しきを右の柚の

中へ白砂糖をまき入て上へ多量をまきり
是を黄味のみまきねをまき入るあり但し右の
柚の中よ八分目りど入て又上へ黒胡麻を漬
山椒を六七入其上米此粉をまきむらうと
りうも蒸籠よ入よむきんしきひ方ハ一取者
一臺ひきとれ一臺ふとれ一平うとれ一さ
み一菓子らんとれ一茶らんと乃一盛てがしお
一指身めは冷して小口切がし紙よまきし
色を中へ入て一段とうりくしきまのあり

きやうきやうを湯みてとき右の玉の白味は合
りりらみ卵の中へかぎらむあり又寒の内は
あーらく苞は入干して翌年四五月時より取出
しきひく一段とあ後し

蒸竹卵仕方

一竹の子は一尺ほどあうを但一生竹へあく
是を藪へゆきてよいあんゆらる所を井のまは
根をふくけりとりまわらまらし右筍の立を
横五すほど立は片はらむうりきり笹中を

小刀みそよくききんまららとり但上の籾
の小れねやうまして目分量はたまごをとり能
くとき塩をすく入右の竹の子切口をよま
てすくむろげや多まご入込扱小口よよくの
葛の粉をすくゆりて切口の籾をよく合小繩
にてあくらり釜入立り餅米のぬりを入
あく誦て水をまらよ入上ゆらをよくし蒸
べらぬらの焦臭あるときは釜を採取おろし冷
しあきてとりゆざまら一度水は洗ひて上か

をとり。中の筍は洗ひばしきふへ。一平四
一菓子。一ちやろん。一ぶんじ。一そりざり
か一き。一みきか何もそと。きひ方いろくあり。○
か一療のうとり心兼猪分のうとりあり

長崎油餅卵の仕方

一是は長崎みてい家鴨のたゆどめて。まれどと。
常のたよどめてとよ。をも大なるどがよ。扱
たゆと酒めて。剪貫ま。此間。右油鍋。又胡麻の
油を熱煎し。右玉を一寸割。きんとを付。きと煎貫と

る間。お玉の割。ぶどより。玉の身をせ出。るとも。
ほく取。あぎと。殻をゆきて。温飽の粉。又黒胡麻を
とと合。て。は。の中へ。右の煎貫。たよどを。ゆけり。
扱。わけ。あぎ。ゆて。上。き。ひ。方。ハ。一。臺。む。さ。一。平。四。
一。葉。子。ま。ん。と。此。一。茶。ま。ん。ま。く。ハ。み。ん。み。く。味。噌。
ろ。ワ。チ。び。み。そ。ろ。山。椒。ま。ろ。又。ハ。卓。袱。料。理。を。お
い。づ。を。あ。て。と。見。合。ま。さ。ぶ。一。毛。を。揚。ぎ。ざ。ら。い。悪。

干葉卵の仕方

一冬。此。大。根。の。干。葉。を。遠。火。よ。う。け。て。細。み。詰。ま。み。

細^こる^りゆ^りひ^ひふ^ふう^う多^た扱^扱氷^氷か^かろ^ろー^ーを^を等^等分^分子^子合^合て^て。
 又^又玉^玉子^子を^を酒^酒少^少て^て剪^剪貫^貫王^王の^の殼^殼を^をと^とり^り右^右の^の干^干葉^葉此^此
 粉^粉此^此中^中へ^へ入^入上^上と^とり^りこ^ころ^ろ一^一押^押付^付て^て平^平目^目ゆ^ゆし^しと^と出^出
 せ^せく^く一^一臺^臺引^引と^と此^此一^一取^取着^着と^と此^此一^一茶^茶ろ^ろん^んお^お又^又は
 梅^梅仁^仁味^味噌^噌と^と此^此よ^よま^まと^とく^く一^一手^手取^取菓^菓子^子一^一小^小ぶ^ぶ
 と^と此^此一^一志^志の^のぼ^ぼく^くと^と此^此

万寶料理秘密箱卷二 終

万寶料理秘密卷三

卵之部

糟漬卵此仕方

一^一冬^冬と^とり^り春^春ま^まて^ての^の酒^酒此^此糟^糟を^を酒^酒す^すろ^ろ一^一入^入て^てよ^よく
 初^初り^り合^合て^てた^たま^まご^ごの^の剪^剪貫^貫を^をあ^あの^のと^と内^内小^小殼^殼を^をこ^こり^り。
 と^とろ^ろよ^よ右^右の^の糟^糟の^の中^中へ^へ入^入よ^よく^く押^押つ^つけ^けて^て漬^漬る^るへ^へし^し。
 凡^凡二^二日^日わ^わく^く漬^漬て^てき^きひ^ひ方^方ハ^ハ一^一釜^釜に^にゆ^ゆさ^さあ^あハ^ハ青^青苔^苔
 の^の粉^粉を^をう^うち^ちて^てよ^よし^し一^一取^取さ^さう^う分^分と^と此^此一^一茶^茶ろ^ろん^ん物^物

まを一段と宣し。但し冷して。右の糟は漬れハ
月をど持へし。又生漬は新しき。たゞごとを。右の糟
は漬れハ。十五日をどして。取出し。剪置まをり也。
是は卵の蜜漬とし。長崎までハ。専ふれを用ひ。
よかり。精氣此菜あり

鹿粉卵此仕方

一匙は剪置たはどの。黄味をとり出し。細うま手
少くあ。標遠火のま。やげふ入。古酒を少し。ワ
打て。あくま。なげふ。を。摺鉢みてあ。とりて。

又あ。ゆ。ひ。あ。あ。ひ。を。温酒ふて
白砂糖と右のゆ。ひ。る。玉子と等分。合せて飲
あり。才一脾胃を調へ。精氣を増。奇菜あり。又料
理のきひ方ハ。一剪ぬ。た。り。どの。あ。つ。を。は
ゆ。り。う。ま。て。出。ま。し。茶料理。ま。を。宣。し。一。ま。は。
汁。一。吸。ま。の。け。の。上。へ。ゆ。り。う。ま。て。出。ま。又。飯。ま。を。
う。け。て。出。ま。長。崎。め。て。ハ。大。根。飯。ま。は。粉。を。ゆ。り。掛
ま。り。汁。少。く。出。し

卵味噌の仕方

一匙は常の新しき卵を五ツあどろり白味をのけ。
黄味もろりを用ひ。上々白味噌を壹合よくすり
て金水裏の底よ。よりつけ。豆かすをとり。右の味
噌よ。古酒半合まで。よくすりのぐ合はれを炭火
よく剪返し。さて此中へ右の五ツの玉の黄味を。も
はく入て。小じよく。やろくと。かきほろろ。焦がる
やろふし。扱肥毛の卵を白味黄味とよく入て
よくと剪て。黒胡麻を一合炒て。よくまろ此中へ
入。又白ごまろと。五粒目りれる。匙を寒の内子指

とりば。もろれて宜し。扱壺は仕込翌年の土用よ
も。きくワんれろもれあり。きひ方ハ。鯉の味も
清を和てよし。又鯛の薄身を。細きまり。和てよし
又焼栗作獨活松露松のみとり。其外なふろを。
見合和ろ。右味噌ハ。精氣のろりあり

卵田樂仕方

一は仕方ハ。二寸ほろり。竹の筒を。四寸ぐら
よきり。下よ節を付て。扱中をよく洗ひ。卵の新し
さを。三ツづ。筒の中へ。但し黄味のせけぬ

やうに入し。扱入し。口を厚紙して。つゞ。何
みてを縛て。是を湯の中へ入。剪置し。よく剪し
る。取。び。し。冷し。て。筒の節の方より。とりて。玉
を。や。り。び。し。を。よ。さ。る。ど。よ。幅。を。長。を。き。り。て。竹
の串。小。こ。し。す。く。し。火。は。う。も。つ。び。味。噌。う。ん
せう。味。噌。う。梅。仁。み。や。り。引。て。よ。け。し。又。葛。の。あ。ん
う。け。を。一。段。と。と。し。平。四。の。さ。し。こ。み。も。お。き。ひ。方
ハ。前。よ。同。し。

卵煎餅の仕方

一。多。ゆ。ど。五。ツ。り。と。此。白。味。を。や。り。又。三。ツ。り。と。此。黄。味
を。し。れ。あ。く。や。り。合。白。砂。糖。二。十。五。り。と。入。し。あ。ゆ。り
あ。り。布。を。て。漉。し。あ。ゆ。り。玉。子。鍋。を。て。金。の。さ。し。こ。み
て。流。し。し。れ。と。く。と。よ。け。て。焼。べ。し。其。上。へ。け。し
粒。を。黒。ぶ。あ。り。す。く。し。ゆ。り。め。け。こ。も。や。ぬ。や。り。よ。や
さ。う。も。く。丸。く。き。り。て。も。し。を。け。ふ。入。き。ひ。方。ハ。
先。を。大。き。あ。り。と。も。小。丸。ふ。あ。り。と。も。き。ひ。方。ハ。
く。ん。あ。り。

卵安留平糖此仕方

一卵の白味をとり。氷さやうの粉を。見合ふ。ソレ。細なる布にて。志ぼりて。ぬらさ。鉦しん入いり。ちを。汁じゆの串くし少すくて。せり。く。ひさ。さられ。白味しろい大おほ分ぶんは。ゆく。て。身み小こ沫あわ立たを。薄うす板いた小この。ゆ。り。ど。やう。小こ厚あつ六む分ぶん位ぐらゐは。平ひらふ。付つて。蒸せん籠ろう子こ入いじ。ま。ん。一い。是こは。も。や。く。む。さ。ろ。と。れ。あり。板い取とり。じ。し。熱あつさ。肉にくよ。志し命めいう。ち。ん。ど。の。汁じゆ青あお菜なの。汁じゆ山さん梔し子この。汁じゆ少すくて。鳴なま。と。と。を。引ひべ。い。板い板いたを。と。り。切きて。む。す。ぬ。ら。又またハ。せん。ま。き。り。あり。と。も。紙し向むかふ。任まかせ。と。り。や。げ。小こ入いげ。一いや。ぎ。一いき。ふ。一い手て取とり。ざ。り。か。一い菓くわ子こざ。り。か。あり。

冷ひや卵たまご羊やぎ羹かみの仕し方かた

一是は。大おほ角かくの。赤あか干かん藻そう一い枚まいを。水みづま。つ。け。や。と。ば。う。一。鍋なべま。つ。れ。水みづ二ふた合あ入いて。煎い一い。布ぬの少すくて。一い毫ごも。と。も。や。く。こ。一。又また縮くちへ。入いり。つ。つ。して。多おほ量りやうを。十じゆを。と。り。込こみ。あ。く。く。と。と。と。是こを。布ぬのま。つ。て。こ。一。板い右みぎの中なかへ。黒くろ砂さ糖とうを。五ご十じゆ分ぶん。酒さけま。つ。て。一い入い。是こを。布ぬの少すくて。こ。一。は。二ふた色いろを。か。ん。て。ん。の。鍋なべの中なかへ。入い。是こも。す。と。り。ぐ。小こ松まつ子こま。て。せ。ら。く。く。せ。か。さ。ほ。く。く。入い。ち。あ。り。皆みな入いて。あ。り。

ハ味きゆるハ中へ出嶋白砂糖を一斤入けゆる
金とんの少々ゆい扱すく入右の酒
を火よりささく入又上々葛の粉小盃小一
とんかの酒少々よくく右此中へ入よくく搔
ほくをべく○是を又菜酒小すくろくハ附子一
両肉桂一兩蓮肉二兩右三味とんゆくくくあく
小粉よりして右の酒此中へ合くくくいくづくを能
煎く立くく鍋をぬくおく後くくく冷くくく壺一仕込
べく但く寒く此内く仕込くはく翌年王用迄くを持くべく

ハ菜酒此方は長崎後藤流乃秘傳あり右此酒を
小皿一とんく常く此酒一とんく合く温く免く々朝くと夜く
よ服くは才く一精く菜くの菜くあり又料理くよくは一夜塩くの
鯛くをくじくく甘露卵くをくうくけ出くけく

粽卵仕方

一上々仙過紙少々粽形く袋くとくして合目くをニツ
とくり小くく細くと針く少々絹糸くより底くとゆくらくとく
縫くて口の所くハくけくくくくくとくさくたくりくとくよくくくく
合くすくく酒くと白くさくやくくくとく入長三四寸くの袋く

料理秘宝箱 卷三

をうらうらく右のたるどもをみぎへ入れて口の所へ
 いせりまてらうらうら。扱銀は湯と剪し水中へ入ゆ
 と取てよくく剪へー扱せうらうら。水の中へ入れ
 右のゆくゆを破りせんに中れたるもハ剪置る
 あるべし。是を筥まて糝はゆきせんろう小入蒸
 しいつハ筥の香とり入宜しきひ方ハ一中挽物一
 平皿よいらいさうして吸せぬ。一ニ汁一取者一
 大ぬれハ筥とを小臺引其外見合よきなり

野蕪卵仕方

一七度焼の土器をせいのゆ。火小うけゆるゆを
 三ツゆととりてよくゆき右のかりうけの中へ
 入扱椒芽をすく。あぶく小きり入冬ぬれハ若
 のぢく春ハ松のみどりを衣と皮とをさうてふ
 りくまうして入一段と風味もゆーさうか又真鳥
 ちを入てあー

卵豆腐仕方

一是は臙豆腐を布の袋へつれあぶくゆき
 バ水栗せれしゆを多ゆをセツ勃しゆをさう

白味をとり。黄味ハつけて用ひき扱又三ツ玉を
とりこみ摺鉢へ入よくくせりて忒中へ右の玉
をすこーづへすり合美琳酒を半合入せよくと
よくすり合扱みてを鉢みてを入むとべーぎ
ひやうハハづを前よ日ー但指身ハ出ーて冷
し切重小よぐー又臺引を日ーく冷ーて又
田糸よーてと一段と宜ー

小倉名物卯餅の仕方

一ふの仕方は凡餅を搗よ此かき米五合とあ

バよ白味噌五十文入右をちとよく搗今
古酒一盃入是とよくつき合て又鉢みて入む
しく新しきたぬと廿五文ととりよよくと合て
右の餅よんふん蒸籠の中よてう免ねやうふ
て餅をすこーづ茶碗みけれ右のたぬごをう
けてよくお出ひべーちと茶よんを湯の中よ入
漬かきつろき器よ入れ玉の臭味をくてよ
大苞卵仕方
一たぬご。ナウととこり。つとくやと。是を粽卵の袋

のじく紙を五六寸の深のじく見合おして同
糸を折つけを縫く右のたぐいを入れて口を
とく。扱葭う稿う。まうりまはき付三所
けちさ糸をくく。苞目のきうまうて湯ぐさ
是をあぐの物さをやう。煎う。又むしをよ
扱よくたうて水の中へ入れ。紙を
きひ方ハ前より

大剪貫卵此仕方

一是ハ竹の筒を拵て外の竹には節を付中の竹

とは底をけおしく扱たぐい此黄味と白味とを
別く小やうり目け二の入れをれ小ワれてよくや
てあさ先外側の竹の底へ葛此粉をすうりワレ
やうく押付て中の竹を入外側の竹と中の竹の
間白味を入一盃まうて又中の竹の中へ黄味
を入是ハすう内場お入るあり其よふ又葛此
粉をすうり入て。せうくく中乃竹をぬきやん
白味り黄味を取包とのあり扱よふ又葛の粉
を一をいよゆりて厚き紙めて口を得と二三度

料理秘宝箱(卷三)

計

も合せてよくまきり。せんろうへ入よくむして取
り。水へ入冷して牛の節の所を割出す。割出す
是を温るとまき。又せんろうへ入よくむして
やうい。前より日一切口ハ王子此剪貫の

白味を入



黄味を入



黄味を入

酢煎卵此仕方

一是はたつどを黄味のみにまきねやうい日して
扱へ。水五合を剪す。中へ酒をけし

一入物をもよく剪す。中へ多物を
入上へ浮あがりし中へ四つ入上白
ごまをす。かけ。又上へ酢をうけす。入
へ入出さへ。あがり酢をうけ。かき
茶料理子は一役とよ

卵鮓此仕方

一もあごを二十を井小日ろみよよく
古酒一合のれ。是をよく合せて扱
合よく入て。すぐゆきをして半時

て右の器とをふ。せんろうよ入て。むとへし。又外
の鍋。うは味噌汁。をうらうよよく。剪立して。右
の汁。をうけ。小さくふて。すくひ。挽きつけて。右
の汁。をうけ。うんちうを。とく出さるべし。吸き此よ。
一たんよとよし。但し切え此菜あり

卵花麩卵此仕方

一たん中を。何れどふてと。さう。是をあうくと。や
ら合て。鍋の底へ。焼豆腐を。二ツほど。あうくと。さうて。
剪ては上へ。右にたぐり。と。なぐり入扱

遠火めて。せろくと。剪て。新しと。和布を。火どりて
すくよ。おほくして。細さすんめうふて。ゆきひて
扱たぐりを。器よりれ。は。和布乃粉をうけて。汚醬
油をうけ。其上よ。卵此花を。をき出さるべし。是ハ去
茶人の秘方の料理あり。卵の花ハ。卵鳥此毒を消
え此あり。但しあべ乃底の。豆腐ハ用ひよ

磯菜卵此仕方

一是と。茶人此秘方あり。は仕方ハ。鍋よ湯を剪し。
新しきたぐりを。白味黄味とをふ。さう。こみ。せの

はくめて。ゆがきて。扱浅草苔をうけ。別のぞき
猪口。山葵をきり。ゆり。煮ごけりを入れて。出さ
し。但汁次。しりを入。たぐど。小皿入。あさ
草おりの粉。折形紙。包出さへし

巻煎卵仕方

一鍋。湯を煎し。扱たぐどを湯の上めて。割らぬ。
煎置。よく。浮上るまで。よくとたきて。外の器。
はんらりの粉を入。扱油を煎し。右のたぐど
を。とりあき。はんらりれこを。くろりと。ま。ゆがて。

右此揚わぐ。入。ざり。とわぐ。べし。きひ方。前
子。日。又茶家。志川。げ。料理。あ。と。よし

卵鱈仕方

一たぐどを。よくゆん。うすく。焼て。長一寸。あ。と。よし。
はく。きり。扱。又煎置。たぐど。此。白味を。み。と。よし。
小。う。きり。黄味。あ。ゆ。う。小。手。め。と。よし。
煮酒。ゆ。右。の。き。み。を。合。せ。と。よし。合。生。姜。此。汁。
山。葵。を。入。右。せ。ん。きり。た。ぐ。ど。を。入。但。し。少。し。
大。根。お。ろ。し。を。ソ。れ。り。を。よ。し。ま。ろ。は。あ。し。料理

方ソ後く者

材鶴卵此仕方

一匙は。祇園柳此。大分れは。九三ち中。上をよく洗
 いて。扱とんく。魚こも。さうり。さ々。すり。針めて。紙
 くすり。びぐて。糊の。どくある。中。酒を。小盃。一
 こい。入。よく。すり。合。た。ど。一。づ。り。ら。み。さ。う
 くと。すり。十二。三。ち。ど。り。入。匙。を。箱。り。針。り。入
 む。して。茶。こ。ん。こ。入。敷。味。曾。は。こ。さ。び。う。せ。う。が
 う。さん。や。う。う。梅。仁。う。ソ。ぐ。も。と。み。さ。う。すり。合。て

是とす。く。火。よ。か。多。く。べ。し。但。又。胡。麻。の。油。を
 煎。し。右。材。た。ぬ。ま。う。合。し。を。鵝。じ。り。め。て。中。り。右。の。油
 よ。め。げ。て。平。皿。の。さ。う。ら。み。又。は。茶。こ。や。う。こ。れ。草
 紙。の。う。り。合。一。段。と。よ。後。し。き。ひ。方。は。い。つ。し。を
 前。年。月。一

時雨卵此仕方

一匙は。蛤。と。は。ち。扱。れ。上。め。く。生。抜。身。中。り。右。塩
 汁。れ。さ。り。し。や。な。や。う。よ。も。さ。く。大。根。め。て。せ。ろ。く
 と。蛤。を。多。く。さ。て。蛤。の。身。れ。や。う。り。あ。り。を。すり

