



萬寶料理秘密箱

78
1357
2



ヲ 8
1357
2止



万寶料理秘密箱卷四

卵之部

梅仁卵此仕方 并求肥卵此仕方

一先梅仁を一合けどを落とさりあぐく温湯
よ漬さく措鉢あてよくすりあぐは中へ白砂糖
五搦目よ古酒五合ソれよくすりあぐて新し
乃ぬと十二やどを。一づつろりろみ是をよくく
すり合て箱り鉢りよ入むとく。きひ方ハ山葵

料理必察箱の巻四

うせうらみぎ、又何あをソレとよ。みぎどうり
和くよしとよ。一平皿と此あは何あをよ
一種取合てよ。又ハ敷葛とよ。一吸と此甚大
蔭みきけ一とゆ。一指身あは冷して切重又茶
家よてハ中四よソレ。よと濡飴を。すといりき
出とを一段とよゆ。

長崎卵飛龍頭仕方

一たぐど凡十やどを。りりあくとせき。扱まん
らう此粉を。ハ中ハ小盃よ二とん入。加味ハ木耳

此線ぎり焼栗此饗きり粒まんやう。黒きゆ雁、
鴨、鳩、を細作りあし入箱、鉗りよ入むと
べ。はふるよ胡麻此あゆを剪。金此抄子あ
右り、多うたぐどを。すんあき鍋へソレ、ら
と。揚べしきい方。すぐよと子い醬油をうけて
出とを一段とよ。いづを前、日。

一種卵鮮仕方

一たぐどを。り。あくせき合薄焼よし。小豆此
漉粉を小さうづさよ二盃あどあ。らん又たぐ

こを。一よりこみ加味ハうんせう。木の芽
穂蓼々右ソシもありとを。一色入扱焼ぐり。お勿
く黒胡麻ソリて鳩々雁々鴨々右皮をうり。肉を
二度煮やう。ゆづけやさ小く。是をひりて右
此より粉此中へ入るかくよくゆで合右の薄焼
たぐと小巻ノもあは。又たぐの白味をすく
ゆり又遠火めて焼べ。但一はく時。すく一熬
酒をうもてゆく。遠火めてやけ。中よりよく
火よりて冷し小口切あをへ。是を長崎一種卵

此鮮とソハ是あり

湯卵此仕方

一家鴨此たぐとを。二よりより鶏此たぐと新
きを十ゆと又より合よくゆきて。銅子油を奠
は中へ上々葛此粉を小盃より一以粉ゆと。水
てゆと入古酒をすく。入右此たぐと。ゆと
あををこしあて。すく一ゆと。入て浮上
をより。醬油あて。加味は小皿より入出と。めん
く此あゆく。杏此みどり此あゆく。割生姜も介見

合のや〜と〜

糟漬卵此仕方

一是は乃々を此。剪ぬきを。糠味噌を湯に半粒程
合湯を奠し。此中へ水より乃々を入。剪貫して
扱半分ほど焚し。取り出し。水へ入皮をうりて
奈良漬此糟漬のべし。凡五日ほどし。せり出
し。左に十四五日ほど持つ。塩はワレぬき。ひ
方ハ。取看し。此一茶をんを此。一小皿を此。一臺引
き。此みは。す〜。焼目をつけ。梅仁味噌引く。よ〜

熬貫卵葛掛此仕方

一常此剪貫た。乃々を皮をうり。三ツ。乃々。きり。薄
葛を切し。せり。がけ。掛り。よ〜。又。おろし。きり。ひ。置
て。出。と。べ〜

卵三五漬仕方

一剪貫乃々を此。白味の所を。一歩。乃々。み。きり。扱
乃々を。薄焼し。く。を。生。剪。み。して。は。薄。焼
此中へ。乃々。乃々。乃々。入。焼へ。扱。是。を。よく。冷し
せん。よ。きり。又。酒。を。す〜。打。〜。や。げて。扱。酒

三盃酢子清出さべし。但九月頃此大日菊の花
がみと湯をうけ水は一寸つけ冷し是を梅酢よ
つけ多くを人をもとて。右此三盃廣小合。乃中と
よりつけ出ひし茶料理は道仙流の秘あり

金米糖卵れ仕方

一乃勺と此白味を布めくおし王子鍋をよく焼
右白味を箸此先めてまきしづ落し焼べし。あ
まり大ありハありしあれをゆく川とゆきのけ
とまて。但し白砂糖と合とあり。扱おのしく焼置

とろと一ツをたひれ汁をつけて焼は丸くあつと
此あり但しやうがれ汁を入やくと一段とよし。
きひ方ハ提重と此。一取者と此。一手取ぶかもの
一巾四とけ子よし

丸雪卵れ仕方

一卵乃白味を井ふ入細き竹此串五本めく。やと
しつめを立くとれは焼立とま。又糎をめき立く
とれは。かつ、あるとれあり。其時薄板めく。厚さ
一寸めく。平目な付て。おしと小入むとぶし。を

を。白ざやう。大よりれ布まで志ほりこし。右并
 よ入て。かき。豆べし。扱じしあられ。厚一歩半や
 せよ。あ。べし。取。び。し。冷して。四角子。饗みきり。
 ろ。や。げ。よ。入。志。ほ。ろ。く。ぼ。ろ。や。ぎ。し。片。や。よく。光
 ろ。く。き。ひ。方。に。菓。子。ご。う。か。一。提。重。と。此。一。吸。と
 此。味。曾。し。一。二。三。此。汁。を。り。其。か。見。合。と。ぶ。
 緑卵此仕方
 一前段此。じ。く。長。く。き。う。ぼ。ろ。や。げ。よ。入。て。但。し
 是。い。度。く。い。ぐ。み。を。直。と。ぶ。し。又。水。か。け。し。よ。ち。ね

し。く。も。ろ。や。ぎ。う。ろ。と。一。段。と。よ。し
 一種手取鵲燒卵此仕方
 一煎置たるど此。皮。を。う。り。立。よ。二。つ。子。き。り。扱。切。目
 を。下。め。し。上。の。方。へ。火。箸。を。焼。て。焼。卵。を。は。け。て
 上。よ。氷。研。を。か。き。出。し。き。ひ。方。ハ。一。取。さ。り。お。一。提
 重。と。此。一。臺。ひ。と。此。其。外。見。合。と。し。
 六角整置卵此仕方
 一是は前よ出と。角切たるど此。仕方此。じ。く。よ。し
 て。但。し。煎。置。乃。熱。と。内。よ。殻。を。う。り。右。乃。半。紙

子合ニ角中して。ぎの上を又糸めて。ぐらぐらと
くくりて。よく冷して。扱糸をとりのきふへー

芋掛卵仕方

一字田薯蕷を皮をゆり。よくすり。は分量五合
ちどとあれ。糖醬油三合ちど。うらうへ加減は。
うづん。だーけのうらうい。う。よー扱右に芋仕中
へ。ととーづへ入。すり合て。扱たちど。十ちど。は。糖
油三合ちど入。但し是は水ぶちあり。よくたのよ
すり合。鉢入。びして。是を器よよをひ右に芋汁。
をうけ。出。び。但し芋合ちど。糖油ハ。よんぬ
んとあつとさぐ。目ー

麥飯卵仕方

一大麥を丸五合ちど。よくをば。水あて。洗ひて
飯。焚。を米を二合ちど入。あり。飯。焚。上。て。右に
麦。を。籍。中。入。て。水。中。あ。て。よく。洗。ひ。水。を。掛
串。を。ら。う。扱。又。釜。中。入。る。と。は。中。へ。玉。子。を。丸
五。ち。ど。ま。り。て。よく。交。古。酒。を。小。盃。一。ち。ど。半。入

右此麦煎れ中へよく交合て。扱炭火みて。焚べし。
但一釜に底へ菓子うしぬを一枚水めて洗ひぬ。
其上へ麦をいれ入あり。是は急し此焦ぬやうあ
り扱けハ甘味もとごう。加味ハ見合とごう

卵海膽田楽仕方

是は越前名物あり

一乃ゆどを。剪買よし皮をさり。あつと湯み。志
ごごく漬扱新し海膽をすり鉢みてよくすり
此但古酒を見合みしれ。白砂糖すし入扱右
の乃ゆどをとりあげ布小包み板此上めく押付

平免みし竹此串さし炭火みうけて焼目を
すし付右此海膽をきく又すしや免を
付出一段此肴あり茶家よきよてよ

松茸煎込卵仕方

一秋れ出盛れ松茸の中開れ茸をぢくをききり
ゆる皮はぼのぼめし炭火みうけのけみ掛
て焼うらよ乃ゆどをさうよくゆと右此茸れ笠
此中へ流し込焼べしむを乃ゆとすしづ。
くみ入てよしきひ方は一取ざりか。一臺引を元。

一平皿と此。一こみ。一小皿と此。其外いづれも。見合キヤベ

筍煎込卵仕方

一是を竹の子をよく湯がごとく。扱筍の根を細く
き小刀みて。筍のやうを。きりやう。きりきりとりて。
たれどをきり。よくやうを合せて。右に筍の中へ流し
あみ。扱口へ。葛粉をうめて。厚紙めて。包よ
く縛じ。よくあくむ。取り。きひ。方はい
づれも。前より。平皿。こみ。こみ。あ

牛蒡煎込仕方

一牛蒡を三四寸ほどよくきり。よく表皮を水
で洗ひ。湯で酢をすき。入てよくゆぐ。きり上
扱皮と身との間へ。丸串をきり。こみ。きり。こみ。こ
し。こみ。扱細き小刀みて。きり。こみ。中此身をきり
ぬきて。厚紙を二枚。きり。かき。紙。片底をきり。こ
くり。て。葛粉を底へ。きり。入。たれどをきり
よくきり。合筍煎込み。きり。こみ。流し。こみ。又上
あみ。葛粉。こみ。きり。うけ。又かき。きり。こみ。きり。こ

を〜〜何れあり〜も。よく〜りて。ひよ〜り
〜ひよ〜り〜と。取出し。う〜を〜り〜り〜り
と味つけて。きよ〜り。きひ方。前より〜。一指身
あり一段と〜。

海苔巻卵仕方

一なるどを。あ〜まで。丸焼み。〜。焼き此片〜
やう〜り〜り。扱水前手〜り。を。ち〜〜り。水漬
て。せりあ〜り。よく水をゆ〜り。扱扱〜り。ひよ〜り
寒晒の粉。葛粉。粉。合。右海苔。仕方。上り〜り〜り〜

詩々。た〜り。此白味を。す〜り。右は焼た〜り
を。ゆ〜り。む〜り。巻〜り。扱上を。布に巻。〜り
あ〜り。む〜り。冷〜り。〜り。あ〜り。へ〜り
方。前より〜。扱〜り。指身あり〜。

卵は香物仕方

一夏の青瓜。ゆ〜り。小な花瓜。を。中此さ〜り。小刀
て。よく。す〜り。取。ち〜り。水。漬。を。取。あ〜り。又
〜り。か〜り。〜り。〜り。皮。を。〜り。右
此瓜。中へ。〜り。〜り。〜り。〜り。〜り。扱。奈良。

漬れ糟よ。片けらべし。塩よゆをきく。決まり入て
但十四五日程しきよ。是は茶家の香よの
よ。一段とよし。小口きりめとる。

卵蒲鉾の仕方

一 鱧めを。鯛めを。身をすく。すぐめ。扱玉
子れ白味を。半分より餘分入よくくすりめ。但
すり身いよいゆん。すくあさ。よ。寒晒の粉を
すく。合を。白味め。ゆき扱すり合。扱め付
びとる。但よをすく。火めうけ。よれより蒸

籠入ひきべし。きひ方ハ。指身あ一段とよし。

卵山吹蒲鉾の仕方

一 煎貫多ゆ。黄味を。右にすり身めすり。ろみ
扱生れ。たゆ。黄味を。半分合すりめ。て。是と
前よ同し。きねや。すく。焼を。ゆき。ひ
とる。

加味丁子焼卵の仕方

一 肉桂を一兩。粉め。たゆ。を五つ。と割
ろみ。右二品を。よく。中を合。加味。趣向。次。

み入る。醬油をいれ。塩ハきふ。煮く。びきひ
方ハ。いつと前子同し

卵白粥の仕方

一是れ仕方ハ。世れ人の志す所。あれども。出
る。よく新米を九五合。ほどよく水。ぐー。あ。て。扱
は中へ入水ハ。よく昆布。但し。酢。み。漬。ぎ。山。昆。布
を。半。日。ふ。く。一。夜。水。み。漬。を。と。よ。く。く。水。め。て
と。み。出。し。て。洗。ひ。扱。是。れ。水。二。升。入。ち。ん。し。だ。し。水
一。升。二。合。あ。り。ぬ。あ。り。し。時。右。れ。あ。ん。ぬ。を。取。上

る。あ。れ。中。へ。右。の。か。し。米。を。入。古。酒。を。小。盃。一
こ。ん。入。焚。か。よ。し。扱。白。粥。み。あ。り。し。や。き。み。火。を。引
取。は。中。へ。た。り。ど。を。十。五。分。と。り。よ。く。く。せ。き。て
流。し。こ。む。べ。し。せ。く。と。釜。れ。ゆ。を。と。く。と。と。く。く
し。く。と。や。ひ。出。も。但。し。は。た。り。ど。と。う。く。毛。れ。た。白
ご。あ。れ。べ。し。かり。ご。あ。し。大。精。氣。れ。ら。き。り。あ。り

牡丹卵の仕方

一是は鍋。湯。を。煎。し。を。新。し。き。た。り。ど。を。半。紙
二枚。か。う。糸。て。あ。の。中。へ。り。り。ら。み。是。を。乱。ぬ。や。り

一、紙を包みて、中へ黒胡椒をすく
 入かみれ口を孫ぶくまありめて、右の湯
 此中へソレ。ゆぐよくゆがきて水へ入。右のかみ
 を取らかり酒だいをろしらく。右れたものを入
 鍋れゆぐをせり焚ぐ。扱小皿。茶をんうみ入
 白砂糖うけて出ぬ。但し又茶をんみソレ。芍薬を
 うけ。上み青梅苔此粉を。うもいづ。此とよし。又小
 皿み入て生醬油をうけ。上み浅草おりのとうけ
 ろとよし。長崎めては。是み白酒をうも。きりあり

杉焼卵此仕方

一、火鉢に炭火を赤しらく。金此網をうけ。其上に
 上く赤杉の。まさ足板を。ふしらく。扱剪貫たむど
 た。わのくを皮をとり。酒とあやうゆと。半分くま
 合右の剪貫を漬さて。立み三ッあきり。又外みたぬ
 ごをりり。井み入すく。せと合此中へ。右剪貫を玉
 子の切うりを入。細き串めて。たむど此汁を付て
 取上て。右の杉板の上へ。のを焼は。たむどゆの
 くと。とどりわぐりを。上下へ返し。焼べし。是きは

丹里必録箱の末口

毛ほくふきふ。又一種子。雁う。鴨う。鳩う。此肉斗を
うすく作り。右此たぐいの汁を付て。杉焼あして。
小皿醬油汁をうけて。出まをよし。是はくこやさ
鳥れ事とをいそり

苞蒸卵れ仕方

一大らんをれらさう。但しあくらうを其ほく。おほ
くふきり。漬汁をほくめて。野胡麻を炒て入せう
がをふるして。すく入扱鍋子入。炭火あて。煮べ
し。右れらさ。よく剪しとま。新しきたりごとをいそり

さうこみ。右らさあて。たぐいをつみ。炭火を
あかり。きつうは。あし。半時どうり。煮てよし。扱
中皿。茶らんう子。すくし。らさを入。右此玉子を
とま。又其上らさを。あさり。ぐい。茶ア申う
りあを。一段とよし

冬葱蒸卵れ仕方

一是を。右子日し。秘ぎ此白根う。又は胡葱うを。お
ほくあして。温酒あて。右此秘ぎを。あはく。ついで。
あがり上て。右此ふ入たりごとを。いそり。こみて。

むとべし。但し鶏此作肉を合さるるとよし。右醬油
をさきこし入るなり。又剪貫たれどを油子あげて
はのどくじもとよし

万寶料理秘密箱卷四 終

万寶料理秘密箱卷五

卵之部

豆腐粕蒸卵此仕方

一豆腐此粕を醬油に煮て。以中へ加味ちんじ此
おはく山椒おはく。叔胡麻此油を鍋に剪し此上
へたれどをとりこみぎゆと揚て。すくみ。右の粕
の中へソレ。むとべし。長崎みく。おの中へ。おは
飴をすこし入るこり。是をちれし茶料理みは。

一段とよし。又小皿をこれ少とよし。

卵甘酒漬仕方

一冬寒此肉子仕込をきば翌年中ぐと持へし。是は甘酒を堅入めく。三日あぐく。右たろぐを。剪置めし。あつら内皮をさうり。右此甘酒へ仕込へし。九甘酒一升あぐめ。たろぐを十五あぐ入。右此酒正月此末め一度剪うえして。よく冷して。又右此たろぐを入あぐ。ゆをく。風此入ぬ。揺よし。三月鷹とり取り。小皿入。白ざやう。

とりきつては長崎みて。蜜漬をくと。あのかの
と此あり。精象此菜あり

卵朝剪仕方

一昆布此唐油を。さうく。焼塩めて。加減し。外此鍋へ湯を剪し。たろぐを。一ッ。右たろぐを。一ッ。漬て。あみ。お子めく。さうり。上器入。右の唐油汁を入れて。出まべし。吸物あは。見合浅草めり。とよし。

鯉飾卵和仕方

一 敷れ子をよく水みて洗ひ。三歩り五歩りぐよ。
きり。是をうひく。きりあり。塩と酒と醤油とをす
ろし合是めて。粉れ子を一度よくきり。ゆく汁
をあらり。扱上り白味噌をよくすりて。右此敷の
子を入あけて。剪貫たりど此。黄味をきりくよ。と
みて。右此味噌和此中へ。半分あり。大分み入よく
あけて。但し蕃椒の粉をすろし入て一段とあり

卵糝れ仕方

一 白米五合をどよくかき。扱上り白味噌汁を
すろし。彦先おろし。見合よ加減して。剪へり。中
へしめり。たりどい。右ぎろすん。八分目お剪り時
たりどをゆらば。よく新しき玉をとり入黄味れ
はゆれざりやうかきとろし。加味は焼栗ニッリ
あして入る。又牛房小口切うひくして。入るよ
し。扱人糞相應玉丸かろ。一づく入て。火を
引よく。うひして。出まぐり

菜卵汁れ仕方

一 薄味噌汁。扱白木槿れ花を影干小して。紙れ

餅入。多く入る。右は味噌汁餅入。是をたぶ
らぎを。鍋の上ゆて。とりこむあり。よくく剪て出
べし。但し水取れ餅を。ゆれをよし。是は痢病又
ぐらり腹ふは。才一は菜あり。又ある。餅を入る。よ
し。

卵餅和仕方

一鱈の子。但し鱈子のこくあり。是を薄皮を。干物
あして。扱。さうびかろ。あて。小口か。ゆ。あ。き。れ
バ。ち。ゆ。く。あ。あ。り。べし。是を井み。ゆ。れ。き。き。扱。ず。ん

ゆんく。小のたぶ。どを。剪貫。あ。して。あ。り。こ。ゆ。め。敷
を。ゆ。り。あ。る。飴。め。白。ご。ま。う。と。酒。と。を。す。き。入。を
よ。し。右のたぶ。どを。入。か。き。ゆ。り。て。右。か。り。す。み
此中へ。ゆ。ゆ。く。小。皿。あ。て。出。き。一。段。と。よ。し。

卵餅暮露和仕方

一是は。九。年。母。々。南。瓜。々。此。身。を。ゆ。り。出。し。核。と。薄
皮。を。き。り。て。井。み。入。を。き。扱。た。ぶ。ど。を。一。歩。く。り。に
ゆ。薄。焼。あ。して。扱。一。す。き。ゆ。き。り。但し。細。く。き。り
べし。又。煎。貫。た。ぶ。ど。此。白。味。を。乱。切。あ。して。さ。き。煮

酒を右に乳柑の身此中へすこし入大根おろし
すこし入又さつげをすこし酒めて多しは是を
右に中へ入おろしを入和て井あ入肴あ出を
又猪口を此ぬ一段とよし又あんをらんをおろし
右のさつげぬきめをよし是をさつげをにおろし入
参あ合てつり酒すこし入きあべし

紫蘇漬卵此仕方

一梅干しぬへし紫蘇を此ゆきぬてひゆげはぬ
これ薄焼を小ゆりぬて志や三きんぬりぬぬ重

白ごまをゆりはよく右たぬ此薄焼をかきぬ
又はよぬ白ごまをゆり流すくぬうきゆけ
てお餅を壺にぬ押付てはよぬをさやうをゆり
とくとく押付漬をき九十四五日ぬとくとく出べし
きひ方ぬ一指身ぬはきりがきぬ一鱈一取ぶ
ぬ一提重を此一二三此汁一吸を此一小皿を此
其外見合ぬとくとく

澆粉卵善哉此仕方

一小豆を餡みしてすこし掛味増を合昆布此た

汁。あて。こ。粉。を。ゆ。り。免。毛。を。剪。り。た。り。ど。此。黄
味。此。み。ず。れ。好。申。し。み。り。入。て。煮。べ。ー。加。味。み。な。
子。か。ゆ。り。賽。ぎ。り。水。前。寺。め。り。線。ぎ。り。焼。栗。銀。杏。を
入。り。こ。し。ま。ゆ。り。ゆ。を。入。り。多。む。し。て。よ。し。又。り。多
葛。引。も。よ。し。又。春。ハ。獨。活。の。丸。む。る。土。筆。此。や。り。か
る。もの。入。り。を。一。段。と。よ。し。

芋卷卵此仕方

一長芋をよく湯剪みし。冷し。上。皮。を。う。り。白。さ
ゆ。ろ。ろ。を。ゆ。か。扱。此。上。ゆ。て。押。は。ぬ。し。ゆ。く。く。と。危。下

あて。搦。身。此。ご。く。く。あ。り。て。扱。り。り。ど。を。煮。や。さ。て。
は。よ。め。又。た。り。ど。此。汁。す。く。く。引。葛。此。こ。を。す。く。く
ゆ。り。扱。右。長。芋。を。は。よ。め。む。ろ。ぎ。押。付。扱。り。く。く。と。
卷。メ。又。も。く。く。あ。り。た。り。ど。此。汁。す。く。く。ゆ。り。葛。の。こ。を。こ。と
ゆ。り。て。そ。先。を。よ。く。く。上。を。布。み。て。卷。メ。む。き。む。べ
し。是。は。こ。ゆ。り。ゆ。り。を。此。ゆ。り。き。ひ。方。の。前。よ。り。
い。づ。き。き。ひ。方。多。し。

卵ケルセル此仕方

一たりどを。見。合。再。煮。焼。ゆ。り。又。剪。ぬ。る。た。り。ど。を

を。あしを。扱う。は。中。さ。を。む。ろ。ぎ。を。ま。し。ら。う。此
 粉。を。す。こ。し。は。き。又。生。此。王。子。此。汁。を。と。り。行。う。三
 ち。う。此。ら。く。を。あ。く。べ。う。と。剪。ぬ。さ。た。り。ご。試。は。上
 め。長。す。ま。あ。く。べ。又。ゆ。ん。ら。ず。此。粉。を。是。め。好。り
 う。け。て。た。又。此。汁。を。と。り。右。此。薄。焼。み。て。う。ろ。く。く。と
 巻。メ。て。扱。胡。麻。此。あ。く。り。め。て。揚。ろ。べ。う。き。ひ。方。に。
 小。口。ぎ。り。め。し。て。を。茶。家。此。志。川。げ。く。ま。の。め。は。一
 段。と。よ。し。て。ま。し。ら。う。に。高。か。ら。な。し。

饅頭交卵メ此仕方

一。大。麦。を。よ。く。搗。貫。す。て。石。臼。め。て。引。ろ。り。中。に。此
 粉。を。入。め。て。好。く。ひ。落。粉。い。去。り。小。米。此。中。に。あ。く
 を。米。か。き。ご。く。み。う。て。飯。此。ご。く。焚。て。志。ご。く。く
 し。て。水。め。て。子。の。と。洗。ひ。扱。昆。布。此。ご。し。を。あ。く。く
 す。こ。し。冷。し。汁。扱。め。ご。し。を。い。め。た。ゆ。ご。つ。づ。の。
 粉。を。入。し。て。あ。く。く。と。合。是。め。右。より。麦。を。半。分
 ろ。ど。入。釜。め。入。し。て。汁。い。き。ゆ。け。め。て。又。醬
 油。し。り。此。汁。を。あ。れ。い。一段。と。よ。ろ。し。加。味。い。
 せ。ろ。が。く。く。大。根。か。ろ。し。青。め。り。う。ら。ん。ひ。ろ。胡。椒

の粉こ。浅草あさくさなり。つづき見合まひあ小四せうしめて入い出でる。

卵殼たまごかき切仕方きりじかた

一いままくくれて。精せいのよよき。たたぐぐどどを。酢す母ぼ半はん時じぐぐ。
漬つけをを。扱あれれより。右みぎにに酢すめめて。少すくくとと剪き置おけ。
但たしし鍋なべののゆゆをを。煮にてて。右みぎにに剪きぬぬをを。取とりり。
酒さけ中なかへへ。一い寸すん漬つけて。少すくりりああけ。薄うす及およびび。切きけけ。一い丸まる。
十五じゅうご枚まいをを。ぎぎららりり。ととれれあり

川魚かわいし之部のぶ

寒鯉さむい仕方じかた

一い冬ふゆにに末すえりり。又また寒さむにに内うちりり。鯉こいにに三さん年ねんぐぐららひひののままの
とと搦な取とりり。右みぎにに鱗うろこをを。みみ。味あじ噌そう汁じゆをを。ひひくく。炭すすき火ひをを
て。右みぎのの鯉こいをを。丸まるかかぐぐ。入い剪きて。右みぎにに味あじ噌そう汁じゆをを。ひひくく。
ししややみみ。又また味あじ噌そう汁じゆをを。ししれれ。今いま度たびにに鯉こいにに下したへへ昆こん布ふ
をを。しし。右みぎににぎぎららりり。又また味あじ噌そう汁じゆをを。ひひくく。
右みぎにに鯉こいをを。ぎぎららりり。取とりり。水みづ中なかへへ入い。こころろにに一い間かん
をを。しして。洗あららはは。右みぎののみみをを。落おしし。竹たけのの實みをを。上うみみ置おけ。
風かぜをを。ゆゆららせせて。但たしし鯉こいをを。剪きて。又また寒さむににれれ。干かわ鯉こいにに如ごとく

少少れハ後めな。おやみ。やま。冬れ日。三日ふど
 右れ。くみ。く。上。古酒。一日一夜漬。く。べ
 一。是。酒。澤山。ある。う。よ。し。それ。り。引上。其。は。く
 新。稿。み。つ。く。苞。み。く。雨。風。れ。あ。う。う。さ。り
 所。釣。く。く。べ。春。二。三。月。頃。き。よ。と。右。の。鯉
 を。取。り。て。温。湯。よ。つ。け。と。き。それ。り
 取。り。け。右。れ。鯉。を。水。れ。中。へ。入。れ。す。と。和。さ
 一。と。右。丸。小。口。ぎ。り。み。く。薄。味。噌。れ。汁。れ。中。へ
 酒。す。と。一。入。て。せ。ろ。く。焚。べ。料理。き。ひ。が。ハ。一

茶。を。し。と。れ。め。山。椒。味。噌。一。さ。て。出。と。又。一。本。け
 み。な。く。く。切。て。一。つ。り。け。何。め。と。具。を。入。き。よ
 べ。一。指。身。め。は。三。枚。み。お。ろ。し。小。口。ぎ。り。み。き。り
 う。と。一。盛。あ。ほ。し。と。れ。め。と。よ。し。一。を。大。臺。五
 色。れ。紙。を。う。み。し。と。み。く。右。れ。鯉。を。小。口。切。と。切
 が。と。盛。上。て。上。み。右。の。尾。を。と。り。と。と。七。五。三
 此。中。座。の。向。み。す。り。と。○。是。れ。寒。鯉。ハ。男。女。精。氣
 此。菜。あり。是。を。六。々。魚。と。り。か。ハ。あ。れ。あ。り。く

鯉乃味噌漬れ仕方

米五升 味噌 鱈 鱈節 鱈節汁 鱈節油 鱈節粉 鱈節末 鱈節油 鱈節粉 鱈節末

一四季生鯉を三枚みかゆし右鱈を引きて右此肉と水氣あまきりめしき。あまきりく。燗酒を漬けて。わけて。酒の滓をたろし。味噌ハ。常の味噌が。よし。右味噌一升をどれ中へ。上醬油一も。古酒一も。よくよくはげせて。右此鯉を入。上。下。せ。を。ま。味。噌。を。よく。つ。免。上。ゆ。く。み。昆。布。を。し。き。甚。上。木。ゆ。く。を。く。石。を。押。み。う。け。て。三。日。を。ど。し。て。春。ハ。よし。夏。ハ。一。日。一。夜。秋。ハ。二。日。一。夜。冬。ハ。五。日。や。ど。し。て。き。の。方。ハ。一。指。身。一。杯。汁。一。二。杯。汁。ハ。ま。か。し。一。提。

重し此。一盛まほし。を此。一吸を此吸口此具を入。一焼物みな。唐。と。や。し。附。焼。切。方。ハ。見。合。一。茶。料。理。此。焼。し。の。み。な。濃。醬。あ。は。し。○。又。是。を。味。噌。を。な。よく。落。し。て。よ。き。日。和。ま。系。み。は。を。う。て。干。か。し。て。入。用。此。せ。を。ハ。鱈。節。か。く。や。う。小。削。て。為。味。噌。み。入。更。て。初。霜。あ。し。ぬ。入。出。を。よ。し。甚。お。料。理。の。品。あ。か。く。け。れ。ど。も。よく。人。れ。を。れ。を。此。あり。○。才。一。む。え。性。の。人。み。菜。あり。又。腎。菜。あり。鮓。の。志。か。し。漬。此。仕。方。

料理の志かし漬此仕方

一流川の水を飲し。鮒は二三寸づつり。れ新しきを堅入に醴酒ぬ。二日ほど漬て。三日たぬ。取出し其の遠火にてすく焼て。さぼりて。是とろろころろ。腸とをみ白味噌へ漬て。一春ハ川上の鮒よし。三日ほど漬夏ハ川下ハ鮒よし。二日ほど漬秋ハ淀川鮒よし。五日ほど漬冬ハ淀川鮒七日程漬て。き方ハ前段ハ鯉と同じ。又醬油みて。煮とよし。才一男女ハ菜あり

鮒ハ糠味噌漬ハ仕方

一是は前段のどく三四寸ハ鮒を新しき内ハ鱗をくしり。腹ハ中の腸を等々おとく取て水みて洗ひ。よく乾し。水氣のあさやみして扱酒を飲か減みあし。多々。其中へ漬。右を酒を澤山み入て。一日一夜し。引上。右糠味噌ハ宜し。み黒米飯を焚て。是ハ糠味噌凡二升か。米五合。たき。あし。さぼりて。右ハ内へ塩五夕。半入て。よくゆげ。合右ハ鮒の見へぬや。し。漬て。又上ハ紙のゆき。をし。其上ハ木ゆき。をし。とろり。石

みえ押をうけ是を前段のうきく日敷とへてき
ひ方ハ一二に汁一吸物みは五斗味噌うとひ
う赤みきう一臺引をれ一寄焼物其命ひろくき
ひ方見合よへ

大津石場鮓鮓仕方

一寒れ肉み右ろくろくをせうあつあつ打
むしき右塩を澤山みたせくあ方より鮓を塩の
上へおし付よきゆかみ塩付をよしと扱黒
米をばあききくみ焚よくさほく喰かきんみ

塩を合右ろくを多くしんみ漬るべし又初の程
ハ押付をき廿日おせすきと押かろく七十日不
どくよく馴るべし右のくくをれハ翌年まで
も又夏秋の頃はを多く風味よけく骨と和ら
み一段とよし一手取看又進物めとよろし

同早鮓仕方

一凡酒一升み塩三合入て焚是よ酢一合加つて
右酒くらさき氣香を冷しきめを飯を焚よく冷し
右れ肉め喰うきんの塩をきくかきあ合

右此鮎の塩を一時不ど。あなせと採取して。水
あて。ざつと洗ひ。右此飯あて。漬二日不どして。結
あれるへー

鮎此味噌漬此仕方

一 流川此鮎。よく。夏あれる。とぐれてよー。鱗
をとりよく洗ひて。すろー。火どりて。ひやき酒を
二度不どうけて。焦ねやう。火どりて。さけし。串
をぬき。右此鮎を。一つづ。半紙にかき。ゆき。右
味噌此中へ入。よく。とがし。付て。夏あれば。二日程

冬あれば。五日不どして。よー。きひ方ハ取出して
又火どりて。よめ。氷おろし。と掛るべー

霰鳥賊此仕方

一 鳥賊をよく洗ひて。一分不どれ。四角あきりて
茗の粉。れよめをひて。ぼろくと。研木あて。たろと
ろと。とやり。付て。扱水半分。酒半分。塩よと。入て
煎。中煎立。一時右の鳥賊を入。暫して。やりあげ。
水。ソれ。冷し。きひ方ハ。一。指身。一二三。け
と。一。吸物。一。和。梅仁。味噌。和。一段とよー

