

LICENSED PRODUCT
Blue Cyan Green Yellow Red Magenta White 3/Color Black



新地理学集

78
1346
5



1346
5止



料理珍味集巻之八

目録

鳴門煮

喜の雪

白蓮根

一丁ノヲ

日

日ウ

料理珍味集巻之八

玉子餅 たまごもち

二丁メヲ

曲 まが

日

茄子園子 なすのぼし

日ウ

蕪蕎麦切 うすそば

日

豆腐煮て堅まらぬ法 とうふ

三丁メヲ

鼓牛房 つづみぶどう

日ウ

籾食 いりや

日

江菔丸漬 かぶのたまご

三丁メヲ

朝鮮焼 しんせんやき

日ウ

浸豆腐 ひたしとうふ

五丁メヲ

波壽 なこ せ

日

七日味噌 なぬら 見そ

日ヲ

長崎 ながさき 煮 に

六丁メヲ

燒 やき 翫 か

日

ふく ふく 羊 ひも

日ヲ

鶏頭 けいとう 比 ひ 白 しろ 鋪 ふ

日

深身草 ふかみ ぐさ

七丁メヲ

榮 はな 若 わか 芽 め

日

揚 あげ 田 でん 樂 らく

日ヲ

琉球 りゅうきゅう 蜜 みつ 柑 かん

日

濱土産

八丁ノヲ

耳あままい

同

手鞠てまり昆布

同

加茂かも瓜うり耳あま酒さけ

同

寺田てらだ粉こな豆腐とうふ

九丁ノヲ

ぬぬきき和あ膏あひ

同

粕くす糞よ

同

蒸じ菜さい

同

着き替か綿わた

十丁ノヲ

千ち刀た豆まめ

同

精を飽きんごん かつひ

日ウ

氣を吸きんごん くいめ

日

酢すう じゆ

ナニメラ

早青豆はやあおまめ

日

葛粉くわふん

日ウ

桔梗ききやう味噌みそ

日

那智なち鱈たら

ナニメラ

りも大根だいこん

日

と番點心ばんてんしん

日ウ

精きんごんをこんだんこんだん

ナニメラ

長碕ながさきてントウス 日ウ

代袋しろくろ玉子たまご 十酉じゆ丁てい多た

玉子たまご蕎麥そば切きり 日

日録終

料理珍味集巻之五

鳴門なる煮し

鰯いわしの塩しほをうり鯛たうをとと枚まいよおろし切きりて金
古ふる布ふ白しろあををかへ臭くさ浸ひくあつらふらして
酒さけ氣けらひきかして煮にりて食くのころゆきし
かぢかぢをゆきしてまのこまのこをゆきおろしゆきし

煮の魚

さうふうく沖あし入智沖家のいさふく
あかしを弁は糺帝のこき弁と椒の粉
少入雄草銀杏穀粟の類別よ味と付
入形よく押さえては厚うらめうらめ

白蓮根

蓮根をゆでるふ一番の白みくそゆでる
と一強本とくまのうぬやうふんが
あうらあしゆらうらうらうらうらうらうら

みふゆでる

玉子餅

玉子煮ぬを丸あぐり餅よ包と糺煮よ
とら取合の肉をゆはるゆらうらうら

曲み

芋を煮る漬一木の粉を入ることをはる
とら取合の肉をゆはるゆらうらうら

艾牛房

牛房を煮てその湯を飲めば一服で凍りどめ入
湯へ入る者もさういふがらゝると取どたま
ごがらゝるものかゝらゝるはく

弱食

弱食を煮てその湯を飲めば一服で凍りどめ入
湯へ入る者もさういふがらゝると取どたま
ごがらゝるものかゝらゝるはく

弱食を煮てその湯を飲めば一服で凍りどめ入
湯へ入る者もさういふがらゝると取どたま
ごがらゝるものかゝらゝるはく

近江丸漬

近江丸漬を煮てその湯を飲めば一服で凍りどめ入
湯へ入る者もさういふがらゝると取どたま
ごがらゝるものかゝらゝるはく

らあめくさのけをきりぎりしてけあはる
よはらう又月神も早く右のいへ
腐の湯をいへて湯を入るのけをきり
捨く漢をいへて六月は月神のいへ
わいあめくさのけをきりぎりして
かるるまては明の事なりし

朝鮮燒

生朝切目のりおゆの漬とて焼く

浸豆腐

かきんらうあうをよゆ油加減し
ろろんよつよは朝より煮るがう
しりし

浪舟

たが羊のむらさき白まじり皮を
そよみなるがよ切ぬり用り

み煮とらみ入るく磯のさつら車あられ
羽白とらがるよと入る車らつとけりよ
てまらるるー胡麻とら入るさつらとら
みどくわらる

七日味噌

白米を升但米とて塩二合と入十日
とあよ合とととこを升とけりく
樽右のさか米入る暖るるを桶へはきとて

とと七日とて用也

長湯とて煮

大樽小煮とらわられつあ入時そのの品あふ
ととと精ととと類よ限ととと枝楊枝一把
流とととコッソフあとの酒ととと者小用也

焼精

たこのさつと切つとつ油付焼

赤米集

ふんじ草

子らして落子してふき粒草ふきをいしゆら
 湯をとて器に酒をあめしていゆらして
 火をいささ炭火すすを入らしていゆらして
 出とてい草ふきをいゆらして

鶏頭けいとうの草

鶏頭けいとうの草をいゆらしてたの知しくゆらして

海うみの草

類るいるげゆらして録りくのうらうら一ちげ
 次第しだいの草くさを真中まんなかへいゆらしていゆらして
 黄酒わうしゆをいびいゆらしていゆらしていゆらして

葉はの若わか草

あいひゆらしていゆらしていゆらして

玉の巻巻之三

六

濃くして烈く

揚回樂

揚ごふゆつて漸めし一過火めを
あまやとらるねめく喜だまうふら
打こころけり

琉球家相

草ひそ皮とまへとらう
き

えんの形よつてねまのうたねよま
ねのえんの紫をねる

濱土着

小く絡緒をまの尾のこづらうはか
こづら切めとらと湯を通し一
骨やうとせ向付めらう

耳おこ

名大根^{だいこん}をこす^{こす}づら^{づら}小切^{せき}炭^{すす}火^びを
酒^{さけ}煮^に出^だす味^{あじ}付^けと^とけ

白^{しろ}鞠^{まり}毘^び布^ふ

薄^{うす}も^も毘^び布^ふ淨^{じやう}く^く丸^{まる}免^{めん}紙^しを^を包^{つつ}み^みぎ^ぎと^と
揚^あぐ

加^か茂^{たけ}瓜^{うり}耳^{みみ}酒^{さけ}

か^かも^も瓜^{うり}を^を穂^ほと^とを^を糍^この^のこ^こ分^{ぶん}一^{いち}合^{がう}と^と入^いる

瓜^{うり}を^を入^いり^りけ^けて^てろ^ろの^のか^かろ^ろめ^め耳^{みみ}酒^{さけ}の^の通^と入^い

寺^{てら}田^{でん}粉^{こな}豆^{まめ}腐^ふ

豆^{まめ}の^のこ^こよ^よ米^{こめ}の^の粉^{こな}入^いり^り子^こ能^{のう}ぶ^ぶと^とり^り
み^みと^とや^やき^きけ^け入^い煮^にる^る大^{だい}根^{こん}汁^{じゆ}を^をめ^めと^とぶ

ぬ^ぬく^くさ^さ和^わ

こ^ころ^ろあ^あひ^ひ能^{のう}ぶ^ぶ切^きり^りゆ^ゆぐ^ぐ鋸^{のこぎり}よ^よ具^ぐ
ゆ^ゆぐ^ぐ湯^ゆを^を漬^ひき^きて^て白^{しろ}く^くら^らめ^めと^と

湯ととてこまんととて和る

粕クサ煮ユ

粕クサを汁シユとて加ク減ゲン一ツ加ク後ゴ小味コウミとて
うすい割ワは煮ユくうける

蒸シユすス

近チカ江エづう皮ヒをじシこみ酒サケ水ミヅをみミて
蒸シユすあんアンにする

着キ替カ編ヒ

靴カブのまのりマノリで大女オウメを志シ不フかカ一ツ入イ湯ユて
とめて後ノチ糟サウ小味コウミとてはもよく

干カ刀タウ豆マメ

干カ豆マメのひヒ筋シラをこコごゴらラもモはハをオふ
うすく割ワ場バをシりリをシ干カ乾カンてテぬヌとト入イ湯ユの
節フシ少オウ湯ユ入イ湯ユ漬ヅクをシりリとトてテ胡コ麻マ油アブ取ト

精進鮑 きんしん ぼう

松茸まつたけ油あぶらとこと鮑あぶらのうららよ切生きりなま油あぶら
少くすく煮にほほううとく切きららううがが鮑ぼう

氣轉吸相 き せん せき しょう

とうわいつぶ胡芥こさい一粒入包ひとつぶあはむとらうものい
おとふとらう為習油なまじゆはくそはくそんん合あままのり
の類るいんん合あままととぶぶー

酢干瓢 す えん べう

俵たわら舞まええららうう痛いたいい具ぐままああめめくくせせいいよよす
みみおおづづららうう小こ切きららううくくああままはは漬づけゆゆををして後あと
味あじをを付つけままわわううがが鮑ぼうけけらら

早青豆 はやあじまめ

に月つきははそそうう豆まめののととくくとと煮にめめののつつららをを
弾ひくく湯ゆ煮にくくののつつららいいよよ用もち也なり

薯蕷麵

自然生のかきとを搗くことしうる菜の粉
ゆきとまじりてこみ井のくしうごんの粉
切ゆぐるけりうごんよる

桔梗味噌

うる糠の中へ餅糠をかき入るを合其はを
うすく餅を粉てはせしむるたぬるく

那智麩

生麩皮をと去身をときとらて縮ふこと
洗まをせりして後蜜よはもを
又洗まをせりして用おろし酒粕た
洗ひ見せしむ

のこ大根

二月大根薄くせんごく小割 煮かすまらうよ

叩き根切あつふ志かりそ能りとかく
あつふと胡麻見を酢とて和り

二番點心

仰よ小豆と羊羹と切汁とまう針
牛膏ごう板いたこらち切小豆まよかか〜ららく
ままつつ添そ出でととままううんんのの成な出でととここつつと
箸しととととりりたたのの小こふふののせせずずがが折おく
膳ぜんののここもも入いるるののこころろをを吟ぎん食じきくくるるのの妙めう法ぽうと

とまう〜次よ重ちゆうしてして饅頭まんとうととかかららははく
羊羹じやうかうのの切きりり 羊羹の切り紙よのせもこのけり汁じゆととふ
汁じゆとと及およまんまんぢぢううとと箸しよよととここたたののよよ
手てをを握にぎりりかかみみととかかみみののここももののここもも
〜ぞ〜ぞもも不ふ汁じゆ次じよよ湯たうどどううめめんんとと持もつつか
其そのここのの指さし入い汁じゆととううけけららあありりかか〜と
けけ〜と〜と入い用ようく

精進しやうじんととんんるるい

現味しもの草がしら糖入りの
はちみつ入りのあんぱんぱんぱんぱんぱん
ゆよ揚子入してあげておまかせ
ゆよ揚子入してあげておまかせ

長崎トントラス

あんぱんぱんぱんぱんぱんぱんぱんぱんぱん
あげてあげてあげてあげてあげてあげてあげて
あげてあげてあげてあげてあげてあげてあげて

袋玉子

い海御よいつるごとくあげて玉子袋入
るまふよらららららららららららららららら
ららららららららららららららららららららら

玉子若返茶

い海御よいつるごとくあげて玉子袋入

少りいぬけるそととりあゆで湯の内へ
粉をみずあつぱつ石菖白の葉ふこころ投入ゆぐる
料理珍味集巻之五六尾

寶曆十四年 申 正月吉日

皇都書林

西村市郎左衛門
中川藤三郎
中西卯之傷

料理指南鈔 全部 五卷

普茶料理鈔 附卓子料理 板行

同調味鈔 并茶祖傳 全部 五卷

一乃宝料理秘密箱板行

同山海郷 全部 五卷

江戸料理集 全部 五卷

同追加集 全部 五卷

古今料理集 全部 五卷

和漢精進料理集 全部 三卷

江戸通本町三丁目

西村源六

京堀川通錦小路上丁

西村市郎右衛門

同姉小路通堀川東二丁目

中川茂兵衛

