200021712-00003\_2

萬寶料理秘密箱序

古人いえり鹽醯以済百味魚雞以

養老とは人の食とするに先ずるものは

穀なり後にするものは魚雞の二ツなり

しかれとも穀を精と炊とに非んは其有

多からす魚雞を塩と梅とに非んは其味

200021712-00004\_1

厚からず器土堂の翁は此道に親しく

刀を執れは䂓により醯を入ルるに矩を以す

塩梅いづれか違ざらん翁此道に耽て

珍として記し奇として述す門人之を集め

て秘密匣とする其秘なるものは升合

の量入密とするものは品味の為出此夫

200021712-00004\_2

道の難に有書坊の某今箱の蓋

を開んことを問予か曰尓り蔵ときは

甞人指を屈するにたらず披時は筭

の執るに暇あらす何ぞ披ざる好尓

飛羅計といふのみ

200021712-00005\_1

天明五大荒落中夏洛陌の隠士

大化堂之主人得齋書

200021712-00005\_2

万寳料理秘密箱目録

巻之一

鳥の部

鳥いろ〳〵仕方一ヲ准麸鳥の仕方二ヲ

熬鳥の仕方二ヲひしほ熬の仕方二ウ

鹿煎の仕方二ウ定家烹の仕方三ヲ

鷹野鳥の仕方三ヲ鳥の御山隂料理仕方三ウ

時鳥土器に盛仕方三ウ鳥饅頭の仕方三ウ

200021712-00006\_1

鳥だんごの仕方四ウ長﨑鳥田かくの仕方四ウ

長﨑鳥のとろゝ汁五ヲ鳥のはんへい五ウ

煎鳥の仕方六ウ鳩のはぶし煎六ウ

鳥のこくせう七ヲ鳥鱠の仕方七ヲ

鷹野寸々切鳥七ウ鳥醬の仕方八ウ

鳥の法論味噌九ヲ雉の山隂汁九ウ

塩鳥煎鳥の仕方十ヲ鳥飯南蠻料理十ヲ

鳥の味噌漬十一ヲ塩鳥の仕方十一ウ

鶴の仕方十二ウ鴈の料理十三ヲ

200021712-00006\_2

〓（＊「京」＋「鳥」）の塩辛の仕方十三ウ

巻之二

卵の部

金糸卵の仕方一ヲ銀糸卵の仕方二ウ

かもじたまご一ウ白髪たまご二ヲ

糸くみたまご二ヲ五色たまご二ウ

紅やきたまご三ヲ青海たまご三ヲ

いかだたまご三ウ竹の世焼たまご四ヲ

簀子やきたまご四ヲ卜活たまご四ウ

200021712-00007\_1

紅煎貫たまご五ヲ山ぶきたまご五ヲ

黄味返したまご五ウ花たまご五ウ

茶巾たまご六ヲまんぢうたまご六ヲ

小豆餅たまご七ヲ角きりたまご七ヲ

寄たまご七ウ定家たまご八ヲ

鶉たまご八ウ唐秬たまご八ウ

青世たまご九ヲ利休たまご九ウ

胡桃たまご九ウ源氏たまご十ヲ

家主貞良たまご十ウ沫雪たまご十一ヲ

200021712-00007\_2

鳥の煮込たまご十一ウ卵そうめん十二ヲ

たまご蕎麥十二ウ長﨑ズヽヘイ十三ヲ

柚干たまご十三ウ蒸竹たまご十四ウ

長﨑油餅たまご十五ウ干葉たまご十六ヲ

巻之三

卵の部

糟漬たまご一ヲ漉粉たまご一ウ

たまご味噌二ヲたまごでんがく三ヲ

たまご煎餅三ウ卵安留平糖四ヲ

200021712-00008\_1

冷したまご羊羹五ヲ松風たまご五ウ

甘露たまご六ヲ粽たまご七ヲ

野煎たまご七ウたまご豆乳八ヲ

小倉名物卵もち八ウ大苞たまご九ヲ

大煎貫たまご九ウ酢煎たまご十ウ

たまご鰌魚十一ヲ卯の花熬たまご十一ウ

礒菜たまご十二ヲ巻煎たまご十二ウ

たまごなます十三ヲ柹餻たまご十三ウ

時雨たまご十四ヲ

200021712-00008\_2

巻之四

卵の部

梅仁卵并求肥卵一ヲ長﨑たまご飛龍頭一ウ

一種たまごすし二ヲ湯たまご三ヲ

糟漬たまご三ウ熬貫たまご葛掛四ヲ

卵三盃つけ四ヲ金米糖たまご四ウ

丸雪たまご五ヲみとりたまご五ウ

一種手取鶉焼卵六ヲ六角熬貫たまご六ヲ

芋掛たまご六ウ麦飯たまご七ヲ

200021712-00009\_1

卵海膽でんがく七ウ松茸煎込たまご八ヲ

笋煎込たまご八ウ牛〓（＊「草冠」＋「房」）煎圍たまご九ヲ

海苔まきたまご九ウ卵の香物十ヲ

たまご蒲鉾十ウ卵山吹かまぼこ十一ヲ

加味丁子焼卵十一ヲたまこ白粥十一ウ

牡丹たまご十二ヲ杉焼たまご十三ヲ

苞蒸たまご十三ウ冬葱むしたまご十四ヲ

巻之五

卵の部

200021712-00009\_2

豆腐粕蒸たまご一ヲたまご甘酒漬一ウ

たまこの潮煎二ヲ鰊鯑たまごあへ二ヲ

たまご糝二ウ薬たまご汁三ヲ

たまごの鱲和三ウ卵そぼろあへ四ヲ

紫蘓漬たまご四ウ漉粉たまごぜんざい五ヲ

芋巻卵の方五ウ卵のケルセル六ヲ

饘麥たまご〆六ウ卵殼共に切方七ウ

川魚の部

寒鯉の仕方八ヲ鯉の味噌漬九ヲ

200021712-00010\_1

鮒のこかし漬十ヲ鮒の糠味噌漬十ウ

大津石塲の鮒鮓十一ウ同早鮓十二ヲ

鮠の味噌漬十二ウ霰烏賊十三ヲ

そうめん烏賊十三ウ

目録畢

200021712-00010\_2

万寳料理秘密箱

花洛器土堂著

鳥之部

鳥いろ〳〵仕方

一鴫かけんじ鳩か大鶉か鴨か是は春の初さかな

右此内の鳥何にても鴨の料理のごとくにして右

ほねをよくとり身の方へ温飩の粉をふりかけ

玉子の白味をすこしぬり身のなき方へ外の鳥

の身を入レ同しくうどんの粉をふりかけ其上へ

200021712-00011\_1

いかにも鯛のうす身にても右の鳥の身より内

塲に合セ右の鳥の方よりよく〳〵しめて巻付右魚

の方へもうどんのこ玉子の白味をぬりてまき

上の方を〆て合セ目に又うとんのこ玉子の白味

をぬりいかにも能〳〵上を苧糸にて巻搏て酒と

醬油と水と右三品を等分に合セ右の鳥を入煎て

冷し小口切にするなり一取肴もの切重一提重物

一䑓引もの一濃醬もの一菓子椀もの一平皿物

右取合セは其時の見合セにすへし○是を長﨑大呂煎

200021712-00011\_2

といふ○小口切にして熱き内にわさび味噌敷

て出すへし○但シ蒸て小口切にして平皿もの又

は煎物に用ゆ味噌しき物も同し

准麸鳥の仕方

一雁にても鴨にても醬水仕立にて少シからめに

かけむす右是は焼麸せん切笹がき牛房か山芋

か入煎るへし但シ中椀ものに用ゆ

熬鳥の仕方

一鴈鴨の油皮を酒にて煎出しだし醬水にて加

200021712-00012\_1

減して身は後に入て煎あげ入レ出すへし右の取

合はねぎの白根か芹わり山椒いれて出すへし

ひしほ熬の仕方

一雉子かけんじ鳩か小鴨か身をから色に灸右

白水にすりのべ味噌に用ひて汁にすへし吸口

には蘘荷小口わりこせうがよろし

鹿煎の仕方

一雁か鴨かを肉骨ともを生醬油に酒すこし入レ

て煎加味なし研大根か山椒の粉葱五分ぎりか

200021712-00012\_2

にんにくをわりて上に置へし

定家烹の仕方

一鴨の料理骨ともに切て加味は前の鹿煎の如

すへし

鷹野鳥の仕方

一雉鳩を〆て其侭毛をさり半温のゆの中へ入レ

すぐに上ケ料理のしやうは常のごとくにしてきじやう

ゆニ酒すこし入レ煎立にし其中へ入レすぐに器に入レ

ツマミニハにんじんをおろしいれわりさんせうを

200021712-00013\_1

ふりかけて冝し

鳥の御山隂料理の仕方

一雉子の頭を割て炙て御肴に上ケる御狩のとき

山䕃といふて上ルきじ山かげといふは此事なり

時鳥土器に盛仕方

一かわらけに錦をかい敷にして盛是古實なり

鳥饅頭の仕方

一鴫か鶉かげんし鳩か雲雀か右の鳥の内何に

なりとも能〳〵たゝき又すり鉢にて能〳〵すりて

200021712-00013\_2

はりがねのすいのうの底へのせ勢川かいにて

すり付くれは下へ肉おつる是にうどんの粉を

すこしいれ玉子の白味にてこねすこしかため

に右まんぢうの大キさに鳥の中へ小豆粒を入ルか

青むき豆を入ルかいづれ一色入レて得とまるめて

上に葛の粉ふりかけすこし焼網に裏おもてを

かけてやき扨こしきに入レむすへし遣やうは一

䑓引もの一小口切なれは提重もの一こくせう

もの一仙䑓雜煮但シ料理人の趣向に任すへし

200021712-00014\_1

右鳥合は其時々のもの見合茶きんにして冝し

鳥團子の仕方

一右の鳥に古米の粉をまぜすこし葛を入レ右玉

子の白味にてねりて是遣やうは小して一本汁

に入レ御まい牛房の小口切か大こんのせんぎり

か椎茸のせんぎりかを入ルへし吸口わりこせう

入ル又は五斗みそ汁も冝し甚汰味噌にてもよし

長﨑鳥田かくの仕方

一かしわか雁か鴨かを半時ばかり味噌に漬て

200021712-00014\_2

其侭に取出しみそをとくとふき右皮をさりて

肉を竹の串にさしすこし酒をぬりて火どり山

椒みそかわさびみそか附て青串にさしかへ出

すへし一䑓引物か手とり肴か取さかなに冝し

肉すこし二ツも三ツも寄て串にさし焼みそを附れ

ば見えしれず又黒胡广をふりかけてもよろし

長崎鳥のとろろ汁の仕方

一鴫か大鴨か雉子か右いづれも脂皮をとり肉

ばかりをすこし酒と醬油と半分〳〵にして右鳥

200021712-00015\_1

をすこしやき右つけやきこがさぬやうに焼て扨右

鳥をむしりて摺鉢に入レ能〳〵するにあきなし白

味噌汁にすこし糠みそを入レ煎立して右すりし

鳥の中へすこしづゝ汁を入レ又能〳〵するにあき

なし加薬はちんひかだ苔黒のすりごまさんせう

の粉にんにくのこま〴〵飯はすいふん〳〵大古米

が冝し○又もろ白ざげをかんして右とろろ酒

もよろしきものなり

鳥はんぺいの仕方

200021712-00015\_2

一此のはんぺいも前段の鳥の内を用ひ是もす

こし火どりてすり酒しやうゆ付てさて寒晒の

粉をすこし入レ玉子白味を入レ次にだしをいれて

ひめのりのすこしやわらかにすりて又右の内

へ入レよく〳〵すりのべ肉を茶わんに入レむして外

の器に入レかへて葛あんか又わさび味噌かさん

せう味噌か又梅仁みそにはすこししやうゆに

酒を入レのばし煎てかけいだしてよし右茶料理

にもよろし

200021712-00016\_1

煎鳥の仕方

一雁か鴨か薄味噌にて能煎て其上へ醬油をさ

し敷鰹を入レて出すべし

鳩のはぶし煎の仕方

一鳩にても何鳥にても右骨を澤山にたゝき入

花鰹を入レ酒としやうゆとを等分にして汁をす

くなめにすこしはくつくほとに熬上又外の鍋

にわさび味噌をあたゝめおきて其中へいれ其

侭にても又はゆにかけても風味よろし

200021712-00016\_2

鳥のこくせうの仕方

一味噌をよくすり水にてのべ酒を三分まぜ鳥

を細にたゝき入レよくませて右鳥と味噌と等分

か但しみそかたきほどにして鍋へいれ炭火に

て煎べし又山椒を入レてよし尤何にても庖丁人

の見合にすべし但し煎立たる内に箸にてかき

まはして出すべし

鳥鱠の仕方

一雁か鴨かを料理して肉を二ツ三ツかに切へぎ

200021712-00017\_1

脂皮をさり又ほそくつくり熱酒にて一度ねり

酒をすて酢は鳥のどうからを入レてせんじすこ

し冷し右鳥に此さましたる酢をかけあへてよ

し尤花かつうをゝ入ルへし又外に魚をすこし入ル

へしわさびをいれてもよろし

鷹野の寸々切鳥の仕方

一雁か鴨かの肉も骨も能こまかにたゝきて又

たまりし血を又そのまゝに右の骨肉にかけ能

まぜて腸もゝ毛丸に入レ鳥五合に塩二合五勺入レ

200021712-00017\_2

手にてよくもみ合セ壼にいれ十日ほどすぎて取

出しかうじを入レる右血入ルれは麹七合入レ右かう

じのはなをよくもみおとしかうじの糟をこげ

色に炒白にてひき右ノ花とひとつにして右の鳥

の中へよくまぜて古酒を入レ又たゝき醬油のし

るきくらいにして又壺にいれ風のいらざる様

にして口を閉八日ほどすぎて冝し又小鳥も同

ことなり右雁鴨の新しきを料理するときの胴

からが冝し是は鷹狩に御出の時に皆〳〵附〳〵の

200021712-00018\_1

人のなされし事なり

鳥醬の仕方

一〓（＊「京」＋「鳥」）か鶉か雲雀か右五十を粕に塩を合セ是は喰

加減にしてよく交て廿日ほと漬をき餅米白米

五合かげ色に炒て粉にし一麹三合前段のごとく

にして蒜黄蓮陳皮かけ目壹匁つゝ入レ是も前段の

ごとく右鳥を粕より取出しよく紙にてふき又た

ゝきて古酒をいれ見合セにねりて又十日ほど壺

に入レて出すへし酒のさかな手取さかなに冝し

200021712-00018\_2

鳥の法論味噌の仕方

一寒の中に雉か雀か鴫かをほそくつくりて骨

はよくたゝきて白味噌をよくすり酒と水とで

ゆるくのばし右鳥と味噌とを等分に合セ鍋に入レ

炭火にてゆる〳〵そろ〳〵とかきまわし煎へし○

わり山椒○黒胡广實くるみを入て二時か三時

ほどそろ〳〵とごけぬやうに煎べし其後ぼろ〳〵

となり大かた汁氣なきやうになる時に取上て

よくさまし壺へ入レ置ば翌年までも風味損ねす

200021712-00019\_1

よく持べし○にんじん入レ赤味噌入レたるも一入

冝しきものなり○魂氣のくすり一腎薬一ひへ

性の人には取分薬なるへし

雉の山かげ汁の仕方

一雉子をいかやうにもきり酒をひた〳〵に入レ火

をほそくして右酒くさきないやうに煎へし又

其上へ水を入レ煎立し塩すこし入レ右汁かるき時

に醬油すこし入レて右だしいらず又腸を熬出し

て仕立柚の酢をかけるもよし

200021712-00019\_2

塩鳥煎鳥の仕方

一塩鳥をいかにも塩をよく出して大キにきり煎

べし鍋に鳥の油をすこし入煎はしらかし酒を

多分入レ醬油すこし入レ煎やし右の塩鳥いれて煎

べし此内へ赤貝やき麸を入レわり山椒かやの小

口切入レてはなはだよろしきものなり

鳥飯南蠻料理の仕方

一鷄の毛を引毛やきして羽を打腹の雜物を取

出しあとをよく洗ひて右の中へ餅米の粉一盃

200021712-00020\_1

粳米の粉一盃酒一はい醬油一はい味噌一はい

酢半盃都合六色外に大根花かつうを入レ水は常

のめしたくがげんにして右の鳥を入レ尤も手を

入れ手の甲の上へ水の上リしかよし鳥飯の右の

水みなになるまで右飯をごと〳〵たきて右煎つ

まりてのち遣ひてよし右鴨にても雁にても冝

し是はだし汁はすこし甘めにすへし加薬は前

段のことく見合セよし外に鳥飯ありといへとも大槪

庖丁人のしる所ゆへ爰にしるさず

200021712-00020\_2

鳥味噌漬の仕方

一雁か鳩かうづらか雲雀か鴨か鴫か白鷺か右

いづれも毛をさり腹の中の雜物をとりよく〳〵

洗ひしばらく水氣をかわかし右の味噌の中へ

いれよく〳〵押つけて五六日もして取出し遣ひ

やうは一焼とりか一こくせう一吸ものか一

平皿ものか一䑓引ものか庖丁人の心に任すへ

しさしこみにも遣ふへし但シ汁あめを入レるよし

○大鴨雄の毛をとり右前段のことく腹の中を能

200021712-00021\_1

くあらひ水氣なきやうにしはらくかわかし白

みそと赤みそとを半分ませにしてとくと鳥の

腹中へさしこみよく〳〵詰て鉢にいれ上下タくる

りをも右の味噌にておし付て上蓋もよく〳〵〆

てをけば壱年経て六月までも持へし○又荒和

布を白味噌にまぶして右の鳥の腹へおしこみ

上もあらめにてつゝみ箱へいれ風ひかぬやう

にたくわへおくべし是も冝し生鳥のことし

塩鳥の仕方

200021712-00021\_2

一雁鴨の肉ばかり塩をして昆布にまき壼に入レ

をけは何時までも乾ず生鳥のことし右骨ははじ

めに取べし扨塩鳥を料理するとき鉢に半温湯

を入レ其侭にて鳥を溺して右皮のくつろぎたる

を取上ケて生鳥のことく毛をとる又熱湯はよろし

からす右鳥のつくりやうは厚くつくりて半温

湯の中へ塩をすこし入ルれははやく鳥の塩出て

よしあまり〳〵かきまわせは鳥くだけて惡し

右是にて鳥の料理の仕方はまだ外に仕方あり

200021712-00022\_1

といへども人のしる所なれは畧之右廿八色

鶴の仕方

一本汁味噌清し二ノ汁甚太清し靍の香を賞す

るゆえなり一小具には其ときの見合セにすべし

吸口なし又吸ものにはすへといふものを遣ふ

又料理は毛焼して竹刀にて油をよくこそげお

としいく度も右のことくにしてよく〳〵あふら出

やみしとき水へ打入ひやして其後にとくと洗

ひて細くつくるべし

200021712-00022\_2

鴈の料理の仕方

一本二の汁味噌又は清し一大具小具ともに用

ゆ生塩とも用具は時節のものを用ゆ吸口は何

時も柚のるい一雁膾肉をうすくつくり薄折敷

にかいしきして重盛にし生姜酢を入レて出すへ

し又雁のもゝをほそくつくり湯を煎しざつと

色をとり針せうがを入レよく〳〵まぜて酢を一遍

かえ又酢にて茹又けしかくるみかさんせうか

掛もよし右もゝきは料理の方にてもゝ毛といふ

200021712-00023\_1

は是なり

鳥の部の中この所に○鮭の焼膾の仕方を入レし

は右雁の膾と仕方同様なるがゆえなり

一鮭の皮の方をすこし焼てすぐに作るなり是

に入ルものは針柚はりぐり生姜右一所にかんそ

う膾の如一焼ぐり一はぢめ一ねばり一かじ栗

ひひくりといふ名あり是はみな〳〵法式事なり

〓（＊「京」＋「鳥」）の塩辛の仕方

一八月彼岸より大〓（＊「京」＋「鳥」）小〓（＊「京」＋「鳥」）を皮をむき一夜酒に

200021712-00023\_2

漬て翌日そのまゝあげて爼の上にてすこした

ゝきて又腸を入レともに能〳〵たゝきて焼塩にて

壺へ仕込て三四日ほどして取出し塩すこし入ル

へし又久しくたばいたきには塩つよくして生

姜をおろしてすこしいれ押つけ漬をくべし一

段と香をりよくかうばし

200021712-00024\_1

万寳料理秘密箱巻一終

200021712-00024\_2

万寳料理秘密箱巻之二

卵の部

金糸卵の仕方

一卵の白味をとり半紙にて漉し金箔のふり粉

をすこし宛入竹の串にてそろ〳〵とかきまぜ扨

平鍋に湯を煎し水仙鍋にてゆせんに焼へし是

は右のなべの底に胡桃の油を引へし遣ひやう

はよく〳〵冷し巻て小口切にうすくきるへし又

200021712-00025\_1

是をのばしていづれに〓も遣ふへし一鱠一指

身一二三の汁一吸もの一生もり一小皿もの一

作魚の取合セ其外見合すへし

銀糸卵の仕方

一これも卵の白味を銀箔の粉を合て右金糸卵

の仕方に同し

かもじ卵の仕方

一是も卵の白味を紙にてこし鍋墨をこまかに

すりほそき絹にて漉し右の白味の中へ入とく

200021712-00025\_2

と合セ又絹の切にてしほりこし能黒みつきたる

を是も水仙鍋にて湯焼にすへし遣ひやうは前

に同し又茶料理にも前に同し

白髪卵の仕方

一是も卵の白味を前段のことくによくこし右の

なへにて湯たきにすへし遣ひやう前に同し

糸組卵の仕方

一是も卵の白味をよく漉して白味は其侭にて

赤は生燕脂を入合セ青は青菜をこま〳〵にきざみ

200021712-00026\_1

其生汁を入レ合セ右のことく〓（＊「に」に酷似）焼べし黒きはかもじ

卵のことく黄は卵の黄味そのまゝ焼べし組やう

は庖丁人の心に任すべし遣ひ方は一䑓引もの

一組肴もの一大硯盖もの一吸もの一手取ざか

な其外何にても見合すへし

五色卵の仕方

一是も前段のことくに色を合これは又取肴もの

煎冷し物には箱入蒸にすへし又卵焼のなべに

ても能やくもよし此遣ひ方は一組肴切重一平

200021712-00026\_2

皿もの一大硯ふたもの一䑓引もの一指身其外

何にても一段と冝し庖丁人の趣向により切方

遣方これあり

紅焼卵の仕方

一是も玉子の白味にしやうゑんじを温水にて

よくとき合セうすく焼は湯やき又切がさね物の

類は箱にいれむすべし料理遣ひやうはいづれ

も前に同し

青海卵の仕方

200021712-00027\_1

一是も卵のしろみに青菜のこま〳〵の汁をとり

右の白味に合すへしいづれも前に同し

桴卵の仕方

一是も卵をわり込よくとき合玉焼鍋にて薄く

やきよきほどに切筆のぢくか又稿かに巻て合セ

目に右の白味をつけすこし火とりて中の竹か

稿をはぬき又是の立に白味をぬり段〳〵に右の

まきたるを長みじかに付て卵焼鍋にてすこし

やきけれはいかだのごとくなるべし一臺引一組肴

200021712-00027\_2

一吸もの一指身其外遣ひやう見合すへし

竹の世焼卵の仕方

一卵の白味を半紙にてしぼりこして水仙鍋に

て湯焼にすへし是もずいぶんうすくやきて扨

角をもちてしこきて助煖に入はしやかし遣ふ

へし一䑓引もの大硯ぶたもの

簀子焼卵の仕方

一これは卵をそのまゝにわりこみ卵鍋にて焼

是をうすくやき扨よきほどに切て前の桴卵の

200021712-00028\_1

ごとくにして焼へし一本汁一取肴一二ノ汁一指身

卜活卵の仕方

一是は卵の靨鍋といふものに卵の白味を

先へすこし入て焼又黄味をすこし入まん中へ

蒲鉾をわらの太ほとにきり長一寸くらいに切

て中へさし込焼はしめしの軸のごとくに見ゆる

扨とり出して二ツ三ツもぢくに卵の白味を付て火

とれは卜治のごとくにいくつもとりつけて遣ふ

遣ひ方は前に同し

200021712-00028\_2

紅煎貫卵の仕方

一卵を常のごとくに煎貫て殼をとり熱湯に漬て

卵に煖がまわりし時生燕脂の汁か紅の汁かに

漬てよく冷して切へし又卵を花につくるにも

玉のあつきうちに紙にまきて趣向に任すへし

山吹卵の仕方

一これも右の煎貫たまごのうへに卵の黄味を

ぬり遠火にて火とるへし火つよきときは卵こ

げてあしし細き竹の串をさし火とるへし遣方

200021712-00029\_1

は前に同し

黄味返し卵の仕方

一地たまごの新しきを針にて頭の方へすこシば

かり穴をあけ扨能糠味噌へ五日ほど漬おきて

取いだしよく水にて洗ひ煎貫にすれば中の黄

味が外へなり白味が中へ入ル是を黄味返しといふ

遣ひ方は前に同し

花卵の仕方

一是も紅煎貫たまごのごとくにかわを取てずい

200021712-00029\_2

ぶん熱湯へしばらく漬取出し紙にまき箸にて

も竹にてもかたを入レはさみ上をくゝりおき能

さまして切へし遣ひやうは前に同し

茶巾卵の仕方

一是も煎ぬきをあつきうちに一重紙につゝみ

上を布につゝみきつしとねじてすこし押付て茶

巾餅のごとくになるへし遣ひやうは前に同し

饅頭卵の仕方

一煎貫卵の上皮をとり卵の横の所をすこし立

200021712-00030\_1

にきり中の黄味を竹の串にてほり出しすて扨

右の跡へこし饀をいれ扨切目入レし小口へ生の

白味をぬりすこし遠火にて火どり熱湯へ暫く

つけてとり上ケかみにまき手にて丸く〆て平〆

に押付へししばらく其まゝによく冷して平め

の方をすこし焼目付るか又文銭を焼て上に置

かすればまんぢうのごとく遣ひ方は何にても手

取ざかなに冝し○小倉玉子も前のことくにして

中のあんは煎小豆を入レすこし焼塩に白砂糖を

200021712-00030\_2

合セ入レて小口をよくふさぎ前のごとくすへし

小豆餅卵の仕方

一是は小ちやぼ鳥の卵か冝しずいぶん小たま

ごを煎ぬき殼をとり扨右の卵をしる飴の中へ

入レくるりとぬりて扨煎小豆付くれば餅の如く

見ゆるこれも遣ひ方は一臺引一手取さかな一

提重もの一取肴一大硯ぶたもの其外前に同し

角切卵の仕方

一是も煎貫たまごの殼を去り熱湯へしばらく

200021712-00031\_1

漬てとりいだし紙につゝみあつき内に切食の

形の小ぶりなに入レ上よりとくとおしつけをき

能さましてとりだし切べし遣ひやう前に同し

寄卵の仕方

一是は卵〓わりよくときて卵の分量壹合あれ

ばだし壹合五才入レさてよくとき合セて鉢か箱か

に入レむすへし扨むし加減は上に汁氣のないやう

になるを中よくむさりたるとしるへし遣ひ方

は一平皿一菓子椀一太平皿一のつへい一茶〓

200021712-00031\_2

葛あんかけ一長﨑料理もの吸もの一指身には

よくさまして切重にすへし

定家卵の仕方

一是も卵をわりこみよくとき此分量一合あれ

ば豆の粉を蜆貝一盃ほど入レ扨竹の串五六本に

てせわしくかき立尤ふかき鉢に入レかきたつれ

ば大分にふき上り淡立とき内こしきに入レ蒸べ

し右むしたまごに蜂の巢のやうに巢立を金の

匕にてすくひ遣うへし遣方は前に同し

200021712-00032\_1

鶉卵の仕方

一鶉か鳩か〓（＊「京」＋「鳥」）か雲雀か鴫か其外何鳥にても小

鳥をよく〳〵こま〴〵にたゝきすり鉢に入レ鱧をする

ごとくに能すりて古酒をすこし入レ大かた姫糊の

ごとくに摺のべて此分量一合なれば卵を十を

入レ是も一つゝわりこみすり合セて是も鉢か箱かに

いれてむすべし能むして遣ふ遣ひ方は前に同

し茶料理には一段とよろし

唐秬卵の仕方

200021712-00032\_2

一是は唐きびの寒晒の粉を三合ほど水にて能

とき合セこれもとろゝ汁の位にときて其中へ卵

を十ヲ入て是もよく〳〵とき合セさてみりん酒を二

合ほど入レて内こしきにてむすへし是も茶料理

には一段とよろし

青世卵の仕方

一是は前の青海たまごの仕方と同し但し是は

黄味も一ツ二ツ合セとくべし右青菜をこま〴〵にして

其汁も入レ塩すこし入レよくとき合セむすへし遣方

200021712-00033\_1

は前に同し

利休卵の仕方

一是は白胡麻一合を油をとりよくすりてさて

古酒五才ほどいれよくすり此中へ卵を十ヲわり

こみよく〳〵とき合セ是も箱か鉢かに入レて蒸へし

遣ひやうは前に同し

胡桃卵の仕方

一この仕方は實胡桃を三十ほど上殼をさり摺

鉢にてすりのべ此中へ酒を小さかつきに一盃

200021712-00033\_2

入レすこし醬油を入レさて卵八ツほどわりこみよく

すり合セてむすへし遣ひ方はいづれにても前に

同し但し指身は冷して切重にしてよし其外臺

引にも一段と冝し

源氏卵の仕方

一是は卵鍋にてたまごわりこみ厚サ一分ほどに

焼さて蓮のふ〓（＊「と」に酷似）きをむきよくゆでゝ雫をさり

右のたまごに又たまごの白味をぬりすこしう

どんの粉をふりて右の蓮の中へ入レて能〆て巻

200021712-00034\_1

め小口に同しく白味をぬり右の蓮の中のす穴

へすこし白味をながしこみ遠火にて火とりて

よくさまして切へし

家主貞良卵の仕方

一上々大玉子を十八に白砂糖百六十匁うどん

の粉八合入レ右三品をよくとき合セてもじの切か

布の目のあらきかに入レ一へんしぼりてさて大

和鍋か江戸鍋かの底へ油をとくと引右のたま

ごをいれ下へ火をよわくして上に行燈の火皿

200021712-00034\_2

をのせ此中へ灰を一重引其上に火を入レやくべ

し此仕方は上々菓子の仕方に同し

沫雪卵の仕方

一卵の白味を半紙の中へ入レよくしぼりこして

ふかき鉢にいれ細き竹串六七本にてせわしく

かきたて〳〵ば右白味大分になり沫立しを薄き

板に厚サ三分ほどにのせてこしきに入レむしすぐ

に出すべし又むすぶには水の中へ入レほそく長

く切て水の中にてむすび遣ひ方は吸ものぢか

200021712-00035\_1

入レにすへし

鳥煮込卵の仕方

一小鴨か鴫か鳩かをほねを袋ぬきにして鳥の

毛をさりよく水にて洗ひ中骨を折抜にして是

も骨出しにくき時は腹より切立ひらきて骨を

とりだし扨煎貫たまごのかわをさり鳥の身の

中へながてにいれてうどん粉に寒ざらしの粉

を等分に合セすこしふりて白味を少しぬりて鳥

の身をよく〆巻にして兩はし又は合セ目を麻糸

200021712-00035\_2

にて縫〆て薄布にて巻むしてよくさまし小口

切にすへし其とき糸をときてよし一臺びき一

平さらもの一菓子わんもの一茶わんもの一大

硯ぶたものいづれも小口切にて遣ふへし

卵素麪の仕方

一上々小倉たまごを廿五又家鴨のたまご三ツ右

二品ともに白味をとり黄味ばかりを布にてし

ぼりこしよく拌て扨上々白砂糖二斤水一升右

さとう水よくかきまぜて又卵の白味ばかりを

200021712-00036\_1

十五ほど入レせんじ水襄にてこし又せんじて沫

の立とき竹の筒のふしの薄きに穴をあけて此

中へ右のたまごを白ざとう湯の煎立し上へそ

ろ〳〵とながし入レて金ノあみ杓子にてすくい上ケ水

へ入レさますへし但し右すくいあげるとき金杓

子に一はいほど水を右の鍋へ入レてすくふべし

遣ひ方は一指身一本汁一吸もの一二の汁一三

の汁其外見合いろ〳〵遣ひかたあり

卵蕎麥の仕方

200021712-00036\_2

一上々の蕎麦の粉一升ほどに地たまご十五の

内七ツは黄味ともにわりこみ八ツは白味ばかりを

入レよくかき拌て打粉にすこし糠を合セてうすく

うちのべてゆでやうは二度ほど煎立とき取上ケ

水にさまして此上は常のそはのごとくにすべし

遣ひ方は一指身一二三の汁一すいもの其外は

前に同し

長﨑ズゝヘイの仕方

一是は大麥をよくよばしてずいぶん水にて能

200021712-00037\_1

あらひ小茶碗にすこし入レたまごに昆布のだし

にすこし醬油とやき塩とを入レよきかげんして

右茶碗にかけてむすべしあまりから口は悪し

甘口よろし遣ひ方は茶料理後段の類に冝し

柚干卵の仕方

一冬の柚を上のぢく付の所を三分ばかりきり

常の柚干のことくに中の核を蛤貝にてさらへ取

しばらく水へ漬おき柚のあくをいだしさて取

上てしばらくかわかし卵の新しきを右の柚の

200021712-00037\_2

中へ白砂糖をすこし入レ其上へたまをわりこみ

是を黄味のみたれぬをわり入レるなり但し右の

柚の中に八分目ほど入レ又其上へ黒胡麻を入レ漬

山椒を六ツ七ツ入レ其上米の粉をすこしばらりとふ

りかけ蒸籠に入レよくむすへし遣ひ方は一取肴

一臺ひきもの一すいもの一平さらもの一さし

み一菓子わんもの一茶わんもの一盛こぼし物

一指身には冷して小口切がさねにすべし尤紅

色を中へ入ルも一段とうつくしきものなり是は

200021712-00038\_1

しやうゑんじを湯にてとき右の玉の白味に合セ

わりこみし卵の中へながしこむなり又寒の内に

こしらへ苞に入干して翌年四五月時分に取出

し遣ひ候へは一段とよろし

蒸竹卵の仕方

一竹の子の一尺ほどなるを但し真竹はあしく

是も藪へゆきてすいぶんふとき所を竹の子の

根をふかくほりとり其まゝすべし右笋の立を

横に五寸ほど立に片つらばかりきり笋の中を

200021712-00038\_2

小キ小刀にてよくきれいにさらへとり但上の〓

のとれぬやうにして目分量にたまごをわり能

〳〵とき塩をすこし入レ右の竹の子切口を上にし

てすこしひろげてたまご入レ込扨小口に上々の

葛の粉をすこしふりて切口の〓をよく合セ小縄

にてよくくゝり釡入レ立にして餅米のぬかを入レ

よく詰て水をした〳〵に入レ上ふたをよくして蒸

べしぬかの焦臭なるときに釡を抜取おろし冷

しおきてとりいだすへし一度水に洗ひて上か

200021712-00039\_1

わをとり中の笋は洗わずして遣ふへし一平皿

一菓子わん一ちやわん一だいびき一とりざか

な一さしみ其外何にても遣ひ方いろ〳〵あり○

第一痰のくすり心氣精分のくすりなり

長﨑油餅卵の仕方

一是は長﨑にては家鴨のたまごにてすれども

常のたまごにてもよし尤も大たまごがよし扨

たまを酒にて煎貫にし此間に右油鍋に胡麻の

油を能煎し右玉を一寸割きずを付是も煎貫す

200021712-00039\_2

る間に玉の割きずより玉の身はぜ出るとき其

まゝ取あげて殼をむきて温飩の粉に黒胡麻を

すこし合セて此の中へ右の煎貫たまごをまぶし

扨あげあぶらにて上ル遣ひ方は一臺びき一平皿

一菓子わんもの一茶わんにてはにんにく味噌

かわさびみそか山椒みそか又は卓袱料理其外

いづれにても見合セにすべし是も揚すぎるは悪し

干葉卵の仕方

一冬の大根の干葉を遠火にかけて細に能もみ

200021712-00040\_1

細なるふるひにかけ扨氷おろしを等分に合セて

又玉子を酒にて煎貫玉の殼をとり右の干葉の

粉の中へ入レ上よりすこし押付て平目にして出

すへし一臺引もの一取肴もの一茶わん物には

梅仁味噌しきて上にをく一手取菓子一小ざら

もの一しつぽくもの

万寳料理秘蜜箱巻二終

200021712-00040\_2

万寳料理秘密巻三

卵之部

糟漬卵の仕方

一冬より春までの酒の糟を酒すこし入レてよく

ねり合セてたまごの煎貫をあつき内に殻をさり

すぐに右の糟の中へ入レよく押つけて漬るへし

凡二日ほど漬て遣ひ方は一だいひきには青苔

の粉をかけてよし一取さかなもの一茶わん物

200021712-00041\_1

にも一段と宜し但し冷して右の糟に漬れは一ケ

月ほど持へし又生漬は新しきたまごを右の糟

に漬れば十五日ほどして取出し煎貫にする也

是は卵の蜜漬といふ長﨑にては專これを用ゆ

はなはだ精氣の薬なり

漉粉卵の仕方

一是は煎貫たまごの黄味をとり出し細かに手

にてよく揉遠火のはしやげに入レ古酒を少しつゝ

打てよくはしやげたるを摺鉢にてよくすりて

200021712-00041\_2

又こまかなるふるひにてふるひ是を温酒にて

白砂糖と右のふるひたる玉子と等分に合セて飲

なり第一脾胃を調へ精氣を増す奇薬なり又料

理の遣ひ方は一煎ぬきたまごのあつき是をは

ふりかけて出すへし茶料理にも冝し一すまし

汁一吸もの汁の上へふりかけて出す又飯にも

かけて出す長﨑にては大根飯に此粉をふり掛

すまし汁にて出す

卵味噌の仕方

200021712-00042\_1

一是は常の新しき卵を五ツほどわり白味をのけ

黄味ばかりを用ゆ上々白味噌を壹合よくすり

て金水襄の底にすりつけ豆かすをとり右の味

噌に古酒半合にてよくすりのべ合セこれを炭火

にて煎返しさて此中へ右の五ツの玉の黄味を其

まゝ入レて小匕にてそろ〳〵とかきまわし焦ざる

やうにして扨爬毛の卵を白味黄味ともに入レて

とくと煎て黒胡麻を一合炒てよくすり此中へ

入レ又白ざとうを五拾目いれる是も寒の内に拵

200021712-00042\_2

をけばすぐれて冝し扨壺に仕込翌年の土用迄

もたくわえられるものなり遣ひ方は鯉の味噌

漬を和てよし又鯛の薄身を細にきり和てよし

又焼栗作獨活松露松のみどり其外なににても

見合セ和るへし右味噌は精氣のくすりなり

卵田樂の仕方

一此仕方は二寸まわりの竹の筒を四寸ぐらい

にきり下に節を付て扨中をよく洗ひ卵の新し

きを三ツづゝ筒の中へわり込但し黄味のとけぬ

200021712-00043\_1

やうに入レるへし扨入レし口を厚紙にてつゝみ何

にても縛て是を湯の中へ入レ煎貫にしよく煎し

とき取いだし冷して筒の節の方よりわりて玉

をとりいだし是をよきほどに幅も長もきりて竹

の串にさしすこし火にかけわさび味噌かさん

せう味噌か梅仁みそか引てよろし又葛のあん

かけも一段とよし平皿のさしこみ其外遣ひ方

は前に同し

卵煎餅の仕方

200021712-00043\_2

一たまご五ツほどの白味をとり又三ツほどの黄味

をいれよくとき合セ白砂糖二十匁ほど入レこまか

なる布にて漉ししぼり玉子鍋にて金のさじに

て流しいれとくとひろげて焼べし其上へけし

粒か黒ごまかすこしふりかけこげぬやうにや

きうすく丸く立きりてはしやげに入レ遣ふへし

是も大きなりとも小丸になりとも遣ひ方にま

かすへし

卵安留平糖の仕方

200021712-00044\_1

一卵の白味をとり氷ざとうの粉を見合セにいれ

細なる布にてしぼりてふかき鉢に入レほそき竹

の串にてせわしくかき立れは白味大分にふへ

次第に沫立を薄板にかまぼごやうに厚サ六分位

に平めに付て蒸篭に入レむすへし是ははやくむさ

るものなり扨取いだし熱き内にしやうゑんじ

の汁青菜の汁山梔子の汁にて嶋すじを引べし

扨板をとり切てむすぶか又はせんにきりなり

とも趣向に任せはしやげに入レはしやがし遣ふ

200021712-00044\_2

一手取ざかな一菓子ざかななり

冷し卵羊羹の仕方

一是は大角の赤干藻一本を水につけほとばか

し鍋にいれ水二合入レて煎し布にて一へんはや

くこし又鍋へ入レあつくしてたまご十ウをわり込

よく〳〵とき是も布にてこし扨右の中へ黒砂糖

を五十匁酒すこし入ル是も布にてこし此二色を

かんてんの鍋の中へ入ル是もすこしづゝ小杓子に

てそろ〳〵とかきまわし〳〵入レるなり皆入レてより

200021712-00045\_1

又葛粉をすこし水にてとき入レ扨鍋をぬき早く

折敷にてもうちあげ平めに延し入レ物ともに水

に入レ冷し遣ふ土用見舞には一段と冝しきもの

なり遣ひ方は一指身もの切がさね一鱠一小皿

もの一手取ざかな其外見合すへし

松風卵の仕方

一たまごを其まゝにわりこみよくときて生姜

の汁をすこしいれ又まんぢうの粉すこし入レさ

とう又酒をもすこし入レ是を布にてしぼりこし

200021712-00045\_2

てたまこなへにのはし厚歩ほどに焼て其上

に罌粟粒をふりかけ焦ぬやうに焼き見合セに切

てはしやげにかけ遣ふべし

甘露卵の仕方

一是は上々古酒を凡五合ほどを炭火にて温め

上々の地たまごを廿丼にわりこみをきてよく

とき合セ右の酒の中へすこしづゝ小杓子にて鍋

にこけ付ぬやうに入かきまわし扨たまご酒の

上に沫立とき鍋をぬきおろししばらく冷すれ

200021712-00046\_1

は沫きゆる此中へ出嶋白砂糖を一斤入レほほき

金すいのうにてふるひ扨すこしつゝ入レ右の酒

を火にかけさとうを入レ又上々葛の粉小盃に一

はい外の酒にてよくとき右の中へ入レよく〳〵搔

まわすべし○是を又薬酒にするときは附子一

兩肉桂一兩蓮肉二兩右三味ずいふん〳〵こまか

に粉にして右の酒の中へ合すへしいづれも能

煎立して鍋をぬきおろしよく冷して壺へ仕込

べし但し寒の内に仕込ば翌年土用迄も持べし

200021712-00046\_2

此薬酒の方は長﨑後藤流の秘傳なり右の酒を

小皿一はいに常の酒一はい合セ温めて朝と夜と

に服ば第一精氣の薬なり又料理には一夜塩の

鯛をむして甘露卵をかけ出すへし

粽卵の仕方

一上々仙過紙にて粽形に袋をして合セ目を二ツ

をりにして細き針にて絹糸にて底とふちとを

縫て口の所はほそくしてをきたまごよく〳〵と

き合セすこし酒と白さとうとを入レ長三四寸に袋

200021712-00047\_1

をこしらへ右のたまごをながし入レて口の所は

いとにてくゝり扨鍋に湯を煎し此中へ入レふた

を取てよく〳〵煎へし扨とりいだし水の中へいれ

右のふくろを破りとれは中のたまこは煎貫に

なるべし是を笹にて粽にまきせいろうに入レ蒸

し候へは笹の香をり入リ冝し遣ひ方は一中椀物一

平皿にはちいさくして吸もの一二ノ汁一取肴一

大なれは笹ともに臺引其外見合にすへし

野煎卵の仕方

200021712-00047\_2

一七度焼の土器をそのまゝ火にかけたまごを

三ツほどわりてよくとき右のかわらけの中へ

入レ扨椒芽をすこしこま〴〵にきり入レ冬なれは芹

のぢく春は松のみどりを衣と皮とをさりてこ

ま〴〵にして入ル一段と風味よろしきかな又魚鳥

をも入レてよし

卵豆腐の仕方

一是は朧豆腐を布の袋へいれしばらく釣をけ

ば水雫とれしときたまごを七ツ新しきをわり

200021712-00048\_1

白味をとり黄味はのけて用ひす扨又三ツ玉を

わりこみ摺鉢へ入レよく〳〵すりて此中へ右の玉

をすこしづゝ入レすり合セ美琳酒を半合入レとくと

よくすり合セ扨箱にても鉢にても入むすべし遣

ひやうははづれ前に同し但指身には出して冷

し切重にすべし又臺引も同しく冷して又是を

田楽にしても一段と冝し

小倉名物卵餅の仕方

一この仕方は凡餅を搗に此かせ米五合もあれ

200021712-00048\_2

ば上々白味噌五十匁ほと入レ右もちとよく搗合セ

古酒一盃入レ是もよくつき合セて又鉢にても入レむ

して新しきたまご廿五ほとわりよくとき合て

右の餅すいふん蒸籠の中にてさめぬやうにし

て餅をすこしづゝ茶碗にいれ右のたまごをか

けてすくに出すべし尤も茶わんも湯の中に入レ

漬おきあつき器に入ルれば玉の臭味なくてよし

大苞卵の仕方

一たまご十ウほどわりあらくとき是も粽卵の袋

200021712-00049\_1

のごとく紙にて五六寸の深サのごとく見合セにして同

糸にて折かけを縫て右のたまごを入レて口を得

とくゝり扨葭か稿かぐるりにまき付三所ほど

ほそき糸にてくゝり苞目のやうにして湯がき

是もなべのふたをとり煎べし又むしてもよし

扨よくたきて水の中へいれわら紙をとるべし

遣ひ方は前に同し

大煎貫卵の仕方

一是は竹の筒を拵て外の竹には節を付中の竹

200021712-00049\_2

をは底ぬけにして扨たまごの黄味と白味とを

別〳〵にとりわけ二ツの入レものにいれてよくとき

ておき先外側の竹の底へ葛の粉をすこしいれ

とくと押付て中の竹を入レ外側の竹と中の竹の

間に白味を入レ一盃にして又中の竹の中へ黄味

を入レ是はすこし内塲に入レるなり其上に又葛の

粉をすこし入レてそろ〳〵と中の竹をぬきとれば

白味が黄味を取包ものなり扨其上に又葛の粉

を一はいにふりて厚き紙にて口を得と二三度

200021712-00050\_1

も合セてよくくゝりせいろうへ入レよくむして取

いたし水へ入レ冷して竹の節の所より割出へし

是を温るときは又せいろうに入レをくべし遣ひ

やうは前に同し切口は玉子の煎貫のごとし

此中へ白味を入ル

此中へ黄味を入ル此ごとくかみにてつゝむ

酢煎卵の仕方

一是はたまごを黄味のみだれぬやうにわりて

扨なへに水五合ほと煎し此中へ酒を汁わんに

200021712-00050\_2

一はい入レふたをとり煎し此中へたまごを一ツづゝ

入レ上へ浮あがりしとき中皿へ一ツづゝ入レ上に白

ざとうすこしかけ又上々酢をかけすこしはた

へ入レ出すへしあまり酢おをくかけるはあしし

茶料理には一段とよろし

卵鰌魚の仕方

一たまごを二十ほど丼にわりこみよく〳〵とき

古酒一合いれ是をよく合セて扨どじやうを二三

合はやく入レてすぐにふたをして半時ばかりし

200021712-00051\_1

て右の器ともにせいろうに入レてむすへし又外

の鍋にうす味噌汁をこしらへよく煎立して右

のどじやうを小さじにてすくひ椀にいれて右

の汁をかけさんせうをそへ出すべし吸ものに

一たんとよし但しひえの薬なり

卯花熬卵の仕方

一たまごを何ほどにてもわり是もあら〳〵とと

き合セて鍋の底へ焼豆腐を二ツほどならへしきて

煎て此上へ右のたまごをそろりとながし入扨

200021712-00051\_2

遠火にてそろ〳〵と煎て新しき和布を火どりて

すぐにこまくして細きすいのうにてふるひて

扨たまごを器にいれ此和布の粉をかけて薄醬

油をかけ其上に卯の花ををき出すべし是は去ル

茶人の秘方の料理なり卯の花は卯鳥の毒を消

ものなり但しなべの底の豆腐は用ひず

礒菜卵の仕方

一是も茶人の秘方なり此仕方は鍋に湯を煎し

新しきたまごを白味黄味ともにわりこみその

200021712-00052\_1

まゝにてゆがきて扨浅草苔をかけ別にのぞき

猪口に山葵しやうゆか熬ざけかを入レて出すべ

し但又汁次にしるを入レたまごは小皿に入レあさ

草のりの粉は折形紙に包出すへし

巻煎卵の仕方

一鍋に湯を煎し扨たまごを湯の上にて割こみ

煎貫にして浮上るまてとくとたきて外の器に

まんぢうの粉を入レおき扨油を煎し右のたまご

をとりあげまんぢうのこをぐるりとまぶして

200021712-00052\_2

右の揚あぶらに入レざつとあぐべし遣ひ方は前

に同し又茶家しつぽく料理にもよし

卵鱠の仕方

一たまごをすいぶんうすく焼て長サ一寸ほどに

ほそくきり扨又煎貫たまごの白味をみだれ切

にうすくきり黄味はこまかに手にてもみさて

熬酒にて右のきみを合セとくとすり合セ生姜の汁

か山葵かを入レ右せんきりたまごを入ル但し少し

大根おろしをいれるもよし多分はあしし料理

200021712-00053\_1

方いろ〳〵有

柹餻卵の仕方

一是は祇園柹の大なれは凡三ほと上をよく洗

ひて扨すへとへたとをさりさてすり鉢にて能

〳〵すりのべて糊のごとくなるとき酒を小盃に一

はい入レよくすり合セたまご一ツづゝわりこみそろ

〳〵とすり十二三ほどすり入レ是を箱か鉢かに入レ

むして茶わんに入レ敷味噌にはわさびかせうが

かさんせうか梅仁かいづれもみそにすり合セて

200021712-00053\_2

是もすこし火にかけしくべし但又胡麻の油を

煎し右柹たますり合セしを鵲匕にてとり右の油

にあげて平皿のさしこみ又は茶りやうりの卓

袱ものとり合セ一段とよろし遣ひ方はいつれも

前に同し

時雨卵の仕方

一是は蛤をまな板の上にて生拔身にして右塩

汁のさり申さぬやうにはやく大根にてそろ〳〵

と蛤をたゝきて蛤すり身のやうになるをすり

200021712-00054\_1

鉢に入レとくとすりのべて此分量凡三合ほども

あればたまを十ウほどわりこみ荒〳〵とかき廻し

さて鉢か箱かに入レむすべし遣ひ方は前に同し

但蛤の香のぬけぬやうにするを時雨といふなり

尤も木の芽かさんせうかを入レてむし小さじに

てすくひもるべし

万寳料理秘密箱巻三終

200021712-00055\_2

万寳料理秘密箱巻四

卵之部

梅仁卵の仕方并求肥卵の仕方

一先梅仁を一合ほどを薄をさりしばらく温湯

に漬さて摺鉢にてよくすりのべ此中へ白砂糖

五拾目に古酒五合いれよくすりのべて新しき

たまご十二ほどを一づゝわりこみ是もよく〳〵

すり合て箱か鉢かに入むすへし遣ひ方は山葵

200021712-00056\_1

かせうがみそか又何にもいれずにみそばかり

和かにして敷もよし一平皿ものには何にても

一種取合てよし又は敷葛もよし一吸もの甚汰

薄みそ汁一すまし一指身には冷して切重又茶

家にては中皿にいれ上々濡飴をすこしかけて

出すも一段とよろし

長﨑卵飛龍頭の仕方

一たまご凡十ほどをわりあら〳〵ととき扨まん

ぢうの粉を此中へ小盃に二はい入加味は木耳

200021712-00056\_2

の線ぎり焼栗の賽きり粒さんせう黒ごま雁か

鴨か鳩かを細作りにして入箱か鉢かに入むす

べし此間に胡麻のあぶらを煎し金の杓子にて

右むしたるたまごをすくいあげ鍋へいれざつ

と揚べし遣ひ方はすぐにわさひ醬油をかけて

出すも一段とよしいづれ前に同し

一種卵鮓の仕方

一たまごをわりよくとき合薄焼にして小豆の

漉粉を小さかづきに二盃ほどこしらへ又たま

200021712-00057\_1

こを一わりこみ加味にはさんせうか木の芽か

穗蓼か右いづれなりとも一色入扨焼ぐりこま

〳〵黒胡麻いりて鳩か雁か鴨か右皮をさり肉を

二度しやうゆつけやきにして是をむしりて右

のこし粉の中へ入みな〳〵よくまぜ合右の薄焼

たまごに巻〆はしには又たまの白味をすこし

ぬり又遠火にて焼べし但しまく時にすこし熬

酒をかけてとくと遠火にてやけば中まてよく

火とりて冷し小口切にすへし是を長﨑一種卵

200021712-00057\_2

の鮓といふは是なり

湯卵の仕方

一家鴨のたまごを二ほどわり鷄のたまの新し

きを十ほど又わり合よくときて鍋に油を煎し

此中へ上々葛の粉を小盃に一はい半ほど水に

てとき入レ古酒をもすこし入右のたまごときて

あるをさじにてすくい一はいづゝ入レて浮キ上る

をわさび醬油にて加味は小皿に入出すにんに

くのこま〳〵枩のみどりのこま〳〵割生姜其外見

200021712-00058\_1

合セかやくすべし

糟漬卵の仕方

一是はたまごの煎ぬきを糠味噌を湯に半分程

合セ湯を煎し此中へ水よりたまごを入煎貫して

扨半分ほど焚しとき取出し水へ入皮をさりて

奈良漬の糟に漬るべし凡五日ほどしてとり出

す尤も十四五日ほども持べし塩はいれず遣ひ

方は取肴もの一茶わんもの一小皿もの一臺引

ものにはすこし焼目をつけ梅仁味噌引てよし

200021712-00058\_2

熬貫卵葛掛の仕方

一常の煎貫たまごを皮をさり三ツほどにきり薄

葛をひきせうが汁掛るよし又おろしわさび置

て出すべし

卵三盃漬仕方

一煎貫たまごの白味の所を一歩ほどにきり扨

たまごを薄焼して尤小豆を生煎にして此薄焼

の中へばらりとまき入レ焼へし扨是をよく冷し

せんにきり又酒をすこし打はしやげて扨熬酒

200021712-00059\_1

か三盃酢に漬出すべし但九月頃の大白菊の花

ざつと湯をかけ水に一寸つけ冷し是を梅酢に

つけたくわへをきて右の三盃漬に合セたまごと

もりわけ出すこと茶料理には道仙流の秘なり

金米糖卵の仕方

一たまごの白味を布にてこし玉子鍋をよく焼

右白味を箸の先にてすこしづゝ落し焼べしあ

まり大なるはあししこれをいくつもやきのけ

をきて但し白砂糖を合すなり扨この小く焼置

200021712-00059\_2

たるを一ツ宛たまの汁をつけて焼は丸くなるも

のなり但しせうがの汁を入レやくも一段とよし

遣ひ方は提重もの一取肴もの一手取ざかなもの

一小皿ものによし

丸雪卵の仕方

一卵の白味を丼に入レ細き竹の串五本にてせわ

しくかき立〳〵すれば沫立とき又猶もかき立〳〵

すればかたくなるものなり其時薄板にて厚さ

一寸ほどに平目に付てこしきに入レむすべし尤

200021712-00060\_1

も白ざとう大にいれ布にてしぼりこして右丼

に入レてかき立べし扨むしあぐれは厚サ一歩半ほ

どになるべし取いだし冷して四角に賽にきり

はしやげに入レしばらくはしやがしつやよく光

るへし遣ひ方は菓子ざかな一提重もの一吸も

の味噌しる一二三の汁すまし其外見合すべし

緑卵の仕方

一前段のごとく長くきりはしやげに入レて但し

是は度〳〵いがみを直すべし又水おろしにまぶ

200021712-00060\_2

してはしやげたりも一段とよし

一種手取鶉焼卵の仕方

一煎貫たまごの皮をさり立に二ツにきり扨切目

を下にして上の方へ火箸を焼て焼印をつけて

上に氷研をかけ出す遣ひ方は一取さかな一提

重もの一臺ひきもの其外見合すへし

六角熬貫卵の仕方

一是は前に出す角切たまごの仕方のごとくよし

て但し煎貫の熱き内に殼をさり右たまを半紙

200021712-00061\_1

に巻〆跡先をよくくゝり扨薄板を六枚右の王

子に合セ六角にしてその上を又糸にてぐる〳〵と

くゝりてよく冷して板糸をとり遣ふへし

芋掛卵の仕方

一宇田薯蕷を皮をとりよく〳〵すり此分量〓合

ほどもあれば溏醬油三合ほどこしらへ加減は

うどんのだし汁のくらいがよし扨右の芋の中

へすこしづゝ入レすり合セて扨たまご十ウほどに溏

油三合ほど入ル但し是は水だしなりよくたまに

200021712-00061\_2

すり合セ鉢に入レむして是を器によそひ右の芋汁

をかけ出すべし但し芋に合する溏油はすいぶ

んとあつきが冝し

麥飯卵の仕方

一大麥を凡五合ほどよくよばし水にて洗ひて

飯に焚尤も米を二合ほど入ルなり飯焚上ケて右の

麦めしを〓（＊「竹冠」＋「梢」）に入レて水の中にてよく洗ひ水を掛

雫をたらし扨又釡に入レるとき此中へ玉子を廿

五ほどわりてよく交古酒を小盃に一はい半入

200021712-00062\_1

右の麦飯の中へよく交合セて扨炭火にて焚べし

但し釡の底へ菓子こんぶを一枚水にて洗ひ敷

其上へ麦めしを入ルなり是はめしの焦ぬやうな

り扨汁は甘口にすべし加味は見合すべし

卵海膽田楽の仕方是は越前の名物なり

一たまごを煎貫にして皮をさりあつき湯にし

ばらく漬扨新しき海膽をすり鉢にてよくすり

のべ但古酒を見合セにいれ白砂糖すこし入レ扨右

のたまごをとりあげ布に包み板の上にて押付

200021712-00062\_2

平めにして竹の串にさし炭火にかけて焼目を

すこし付右の海膽をぬりて又すこしやきめを

付出す一段の肴なり茶家に遣ふてよし

松茸煎込卵の仕方

一秋の出盛の松茸の中開の茸をぢくを皆きり

とり皮はそのまゝにして炭火にかけのけに掛

て焼うちにたまごをわりよくとき右の茸の笠

の中へ流し込焼べし尤もたまをすこしづゝ度

〳〵に入レてよし遣ひ方は一取ざかな一臺引もの

200021712-00063\_1

一平皿もの一さしみ一小皿もの其外いづれも

見合セ遣ふべし

笋煎込卵の仕方

一是も竹の子をよく湯がきて扨笋の根より細

き小刀にて笋のやうをくりとりとくととりて

たまごをわりよくとき合セて右の笋の中へ流し

こみ扨口へ葛の粉をかけて厚き紙にて包みよ

く縛むすべしよくむして取いだし遣ひ方はい

づれも前に同し尤も平皿のさしこみによし

200021712-00063\_2

牛〓（＊「草冠」＋「房」）煎圍の仕方

一大牛房を三四寸ほどにきりよく表皮を水に

て洗ひ湯で酢をすこし入レてよくゆでゝとり上

扨皮と身との間へ丸串をさしこみそろ〳〵とさ

しこみ扨細き小刀にてさしこみ中の身を〓〓

ぬきて厚き紙を二枚ほどかさね片底をとくと

くゝりて葛の粉を底へすこし入レたまごをわり

よくとき合セ笋煎ごみのごとくに流しこみ又上口

にも葛のこをふりかけ又かみにてとくとふた

200021712-00064\_1

をして何にてなりともよくくゝりてむすべし

よくむさりしを取出しうすじやうゆにてざつ

と味つけて遣ふべし遣ひ方は前に同し一指身

には一段とよし

海苔巻卵の仕方

一たまごをなべにて丸焼にして焼めのつかぬ

やうにやきて扨水前寺のりをしばらく水に漬

てとりあげよく水をふき扨板の上にひろげて

寒晒の粉に葛の粉半分合セ右海苔の上にうすく

200021712-00064\_2

蒔てたまごの白味をすこしぬり右の焼たまご

をのせずいぶん巻〆て扨上を布に巻せいろう

にいれむし冷していかやうにもきるへし遣ひ

方は前に同し但しほそくきりて指身にもよし

卵の香物の仕方

一夏の青瓜の小き花爪を中のさなごを小刀に

てよくすき取しばらく水に漬をき取あげ又し

ばらくかわかしてさて煎貫のたまご皮をとり右

の瓜の中へ立におしこみとくと詰こみ扨奈良

200021712-00065\_1

漬の糟につけるべし塩におもわく次第に入レて

但十四五日程して遣ふべし是は茶家の香もの

に一段とよし小口きりにすべし

卵蒲鉾の仕方

一鱧にても鯛にても身をすこしすりのべ〓玉

子の白味を半分より餘分入レよく〳〵すりのべ但

すり身はずいぶんすくなきがよし寒晒の粉を

すこし合セ是も白味にてとき扨すり合セて板に付

むすべし但上をすこし火にかけてそれより蒸

200021712-00065\_2

篭入レむすべし遣ひ方は指身に一段とよし

卵山吹蒲鉾の仕方

一煎貫たまごの黄味を右のすり身にすりこみ

扨生のたまごの黄味を半分合セすりのべて是も

前に同しこげぬやうにすこし焼めをつけ〓む

すべし

加味丁子焼卵の仕方

一肉桂を一兩ほど粉にしてたまごを五ツほと割

こみ右二品をよく〳〵とき合て加味は趣向次第

200021712-00066\_1

に入レすこし醬油をいれ塩は遣ふべからず遣ひ

方はいつれ前に同し

卵白粥の仕方

一是の仕方は世の人のしる所なれども此に出

す上々新米を凡五合ほどよく水がしにして扨

此中へ入ル水は上々昆布但し酢に漬ざる山昆布

を半日ほとか一夜か水に漬をきよく〳〵水にて

もみ出して洗ひ扨是に水二升入レせんしだし水

一升二合ほどになりし時に右のこんぶを取上

200021712-00066\_2

さてこの中へ右のかし米を入古酒を小盃に一

はい入て焚がよし扨白粥になりしときに火を引

取此中へたまごを十五ほとわりよく〳〵ときて

流しこむべしとくと釡のふたをしてしばらく

してよそひ出す但し此たまごもうこ毛のたま

ごなればはなはだよし大精氣のくすりなり

牡丹卵の仕方

一是は鍋に湯を煎しをき新しきたまごを半紙

二枚かさねてこの中へわりこみ是も乱ぬやうニ

200021712-00067\_1

して一ツづゝ紙に包みて此中へ黒胡麻をすこし

入レかみの口をねじてこよりにて括りて右の湯

の中へいれゆでよくゆがきて水へ入レ右のかみ

を取はなし酒だしをこしらへ右のたまごを入レ

鍋のふたをとり焚べし扨小皿か茶わんか〓〓レ

白砂糖かけて出す但し又茶わんにいれ薄葛を

かけ上に青海苔の粉をかけいだすもよし又小

皿に入レて生醬油をかけ上に浅草のりのこかけ

るもよし長崎にては是に白酒をかけ遣ふなり

200021712-00067\_2

杉焼卵の仕方

一火鉢に炭火をこしらへ金の網をかけ其上に

上々赤杉のまさめ板をこしらへ扨煎貫たまご

のあつ〳〵を皮をとり酒としやうゆと半分〳〵に

合セ右の煎貫を漬さて立に三ツにきり又外にた〓

ごをわり丼に入レよくとき合セ此中へ右煎ぬき玉

子の切たるを入レ細き串にてたまごの汁を付て

取上さて右の杉板の上へのせ焼ばたまごぶつ

〳〵とをどりあがるを上下へ返し焼べし是をば

200021712-00068\_1

其まゝに遣ふ又一種に雁か鴨か鳩かの肉斗を

うすく作り右のたまごの汁に付て杉焼にして

小皿醬油汁をかけて出すもよし是はくわやき

鳥の事ともいえり

苞蒸卵の仕方

一大こんばのくきか但しなくきかを其まゝこま

〴〵にきり漬汁其まゝにて黒胡麻を炒て入レせう

がをおろしてすこし入レ扨鍋に入炭火にて熬べ

し右のくきよく煎しとき新しきたまごを一ツ宛

200021712-00068\_2

わりこみ右くきにてたまごをつゝみて炭火を

あまりきつうはあしく半時ばかり熬てよし扨

中皿か茶わんかにすこしくきを入レ右の玉子を

をき又其上にくきをおきいだすへし茶りやう

りにも一段とよし

冬葱蒸卵の仕方

一是も右に同しねぎの白根か又は胡葱かをこ

ま〳〵にして温酒にて右のねぎをしばらくつけて

しぼり上ケて右のに入レたまごを一ツ宛わりこみて

200021712-00069\_1

むすべし但し鷄の作肉を合するもよし尤醬油

をすこし入レるなり又煎貫たまごを油にあげて

此のごとくむすもよし

万寳料理秘密箱巻四終

200021712-00069\_2

万寳料理秘密箱巻五

卵之部

豆腐粕蒸卵の仕方

一豆腐の粕を醬油に熬て此中へ加味ちんひ〓

こま〳〵山椒こま〳〵扨胡麻の油を鍋に煎し此上

へたまごをわりこみざつと揚てすくに右の粕

の中へいれむすべし長﨑にてはこの中へしる

飴をすこし入ルるといふ是もよろし茶料理には

200021712-00070\_1

一段とよし又小皿ものにもよし

卵甘酒漬の仕方

一冬寒の内に仕込をけば翌年までも持へし是

は甘酒を堅入にして三日ほどして右たまごを

〓

煎貫にしあつき内に皮をさり右の甘酒へ仕

へし凡甘酒一升ほどにたまごを十五ほど入レ扨

右の酒正月の末に一度煎かえしてよく冷して

又右のたまごを入レよくふたをして風の入ぬ様

にして三月頃より取いだし小皿に入レ白ざとう

200021712-00070\_2

をかけいだす長﨑にては蜜漬なともこの類の

ものなり精氣の薬なり

卵潮煎の仕方

一昆布の溏油をこしらへ焼塩にて加減し外の

鍋へ湯を煎したまごを一ツ宛わりこみ湯がきて

丼に温酒を入レ此中へ右のたまごを一寸漬てあ

み杓子にてとり上ケ器に入レ右の溏油汁を入レて出

すべし吸物には見合セ浅草のりもよし

鰊鯑卵和の仕方

200021712-00071\_1

一數の子をよく水にて洗ひ三歩か五歩ほどに

きり是もうすくきるなり塩に酒と醬油とをす

こし合セ是にて数の子を一度よくもみとくと汁

をしぼり扨上々白味噌をよくすりて右の數の

子を入レあへて煎貫たまごの黄味をこま〳〵に〓

みて右の味噌和の中へ半分より大分に入レよく

あへて但し蕃椒の粉をすこし入レて一段とよし

卵糝の仕方

一白米五合ほどよくかして扨上々白味噌汁を

200021712-00071\_2

すこし薄めにたて見合に加減して煎へし此中

へいれるたまごは右ざうすい八分目に煎し時

たまごをとかず上々新しき玉をわり入レ黄味の

つぶれざるやうにすへし加味には焼栗二ツわり

にして入レるか又牛房小口切うすくして入ルもよ

し扨人數相應に玉は丸ながら一ツづゝ入レて火を

引よくうまして出すべし

薬卵汁の仕方

一薄味噌汁に扨白木槿の花を影干にして紙の

200021712-00072\_1

袋に入レたくわへおき右の味噌汁に入レ是もたま

ごを鍋の上にてわりこむなりよく〳〵煎て出す

べし但し水取の餅をいれるもよし是は痢病又

くだり腹には第一の薬なり又しる飴を入レるもよ

ろし

卵鱲和の仕方

一鰆の子但し鱲子のことなり是を薄皮を干物

にして扨わさびおろしにて小口おろしにすれ

ばこま〳〵になるべし是を丼にいれをき扨ずい

200021712-00072\_2

ぶん〳〵小のたまごを煎貫にしてあつき内に殼

をとりしる飴に白ざとうと酒とをすこし入ルも

よし右のたまごを入レかきまわして右からすみ

の中へ入レまぶして小皿にて出す一段とよし

卵麁暮露和の仕方

一是は九年母か南瓜かの身をとり出し核と薄

皮をさりて丼に入レをき扨たまごを一歩くらい

に薄焼にして扨一寸ほどにきり但し細くきる

べし又煎貫たまごの白味を乱切にしてさて熬

200021712-00073\_1

酒を右の乳柑の身の中へすこし入レ大根おろし

すこし入レ又わさびをすこし酒にてたゝき是も

右の中へ入レ扨たまごを入レ和て丼に入レ肴に出す

又猪口ものに一段とよし又にんじんをおろし

右のごとくに遣ふもよし是もわさびをおろし人

参に合セていり酒すこし入レ遣ふべし

紫蘓漬卵の仕方

一梅干に入レし紫蘓をそのまゝにてひろげたま

ごの薄焼を小ぶりにしてしそ三まいほどに重

200021712-00073\_2

白ざとうをふり此上へ右たまの薄焼をかさね

又此上に白ざとうをふり次第〳〵にかさねかけ

て扨鉢か壺かに押付て此上にもさとうをふり

とくと押付漬をき凡十四五日ほどして出べし

遣ひ方は一指身にはきりがさね一鱠一取ざ〓

な一提重もの一二三の汁一吸もの一小皿もの

其外見合セにすべし

漉粉卵善哉の仕方

一小豆を饀にしてすこし掛味噌を合セ昆布のだ

200021712-00074\_1

し汁にてこし粉をゆるめ是を煎したまごの黄

味のみだれぬやうにわり入レて焚べし加味には

干かぶら賽ぎり水前寺のり線ぎり焼栗銀杏を

入レすこししやうゆを入レかけむしてよし又かけ

葛引もよし又春は獨活の丸むき土筆のやう〓

るもの入レるも一段とよし

芋巻卵の仕方

一長芋をよく湯煎にして冷し上皮をさり白き

ところをまな板の上にて押つぶしとくと庖丁

200021712-00074\_2

にて摺身のごとくにして扨たまごを薄やきて

此上に又たまごの汁すこし引葛のこをすこし

ふり扨右長芋を此上にひろげ押付扨くる〳〵と

巻〆又はしにたまの汁すこしぬり葛のこをも

ふりてとめをよくして上を布にて巻〆むすべ

し是ははやくむさるものなり遣ひ方は前に同し

いづれ遣ひ方多し

卵ケルセルの仕方

一たまごを見合に薄焼にし又煎ぬきたまごを

200021712-00075\_1

もこしらへ扨うすやきをひろげてまんぢうの

粉をすこしまき又生の玉子の汁をぬり芹か三ツ

ばかのぢくをならべさて煎ぬきたまごを此上

に長さまにならべ又まんぢうの粉を是にふり

かけてたまの汁をぬり右の薄焼にてくる〳〵と

巻〆て扨胡麻のあぶらにて揚るべし遣ひ方は

小口ぎりにして尤茶家のしつぽくものには一

段とよし

饘麥卵〆の仕方

200021712-00075\_2

一大麦をよく搗貫さて石臼にて引わり中〆の

ふるいにてふるひ落粉は去り小米のやうなる

を米かすごとくにかして飯のごとく焚てしばらく

して水にてざつと洗ひ扨昆布のだしをこしらへ

すこし冷し汁椀にだし一はいにたまご一ツづゝの

積りにしてよく〳〵とき合セ是に右わり麦を半分

ほど入レ釡に入レむすべし汁はすまし汁にて又醬

油しるのとろゝ汁なれば一段とよろし加味は

とうがらし大根おろし青のりかちんひか胡椒

200021712-00076\_1

の粉か浅草のりかいづれ見合セ小皿にて入レ出す

卵殼共に切仕方

一すくれて精のよきたまごを酢に半時ばかり

漬をき扨それより右の酢にてとくと煎貫して

但し鍋のふたをとり焚き右の煎ぬきを取出し

酒の中へ一寸漬てとりあげ薄刃にて切べし凡

十五枚ほどにきれるものなり

川魚之部

200021712-00076\_2

寒鯉の仕方

一冬の末か又寒の内か鯉の三年ぐらひのもの

を撰取て右鱗ともに味噌汁うすくたて炭火に

て右の鯉を丸ながら入レ煎て右の味噌汁ねばり

しときに又味噌汁をいれ今度は鯉の下へ昆布

をしき右のごとくに焚て又味噌汁ねばりしとき

右鯉をそろ〳〵と取上て水の中へ入レすこしの間

をきて洗へば右のみそを落し竹の簀の上に置

風にふかせて但し鯉煎て又寒すれは干鮭の如

200021712-00077\_1

になれは後にはなやみやすし冬の日三日ほど

右のごとくにして上々古酒に一日一夜漬をくべ

し是も酒澤山なるがよしそれより引上其まゝ

新しき稿につゝみ苞にして雨風のあたらざる

所に釣をくべし春二三月頃に遣ふとき右の鯉

を取いだししばらく温湯につけをきそれより

取あげて右の鯉を水の中へ入ルればすこし和き

しとき右丸小口ぎりにして薄味噌の汁の中へ

酒すこし入レてそろ〳〵と焚べし料理遣ひ方は一

200021712-00077\_2

茶わんものには山椒味噌しきて出す又一本汁

にはうすく切て一ツいれて何にても具を入レ遣ふ

べし一指身には三枚におろし小口ぎりにきり

かさね一盛こほしものにもよし一是を大臺五

色の紙をかいしきにして右の鯉を小口切に切

がさね盛上て上に右の尾を立にをきて七五三

の中座の向にまいらす○是の寒鯉は男女精氣

の薬なり是を六々魚といふはこれなるか

鯉の味噌漬の仕方

200021712-00078\_1

一四季生鯉を三枚におろし右鱗を引きて右の

肉を水氣なきやうにしてしばらく煖酒に漬て

とりあげて酒の雫をたらし味噌は常の味噌が

よし右味噌一升ほどの中へ上醬油一はい古酒

一はいよく〳〵まぜて右の鯉を入レ上ヘ下ともに味

噌をよくつめ上ぶたに昆布をして其上木ぶた

をして石を押にかけて三日ほどして春はよし

夏は一日一夜秋は二日一夜冬は五日ほどして

遣ひ方は一指身一本汁一二の汁はすまし一提

200021712-00078\_2

重もの一盛こほしもの一吸もの吸口の具を入レ

一焼物には薄しやうゆ附焼切方は見合セ一茶料

理の焼ものには濃醬よろし○又是を味噌をは

よく落してよき日和に糸につなきて干かわかし

て入用のときは鰹節かくやうに削て薄味噌に

入レ煎て初霜こんふ入レ出すもよし其外料理の品

あまたあれどもよく人のしれるものなり○第

一ひえ性の人に薬なり又腎薬なり

鮒のこかし漬の仕方

200021712-00079\_1

一流川の水を飲し鮒の二三寸ばかりの新しき

を堅入の醴酒に二日ほど漬て三日めに取出し

其まゝ遠火にてすこし焼てさまして是もうろ

こゑら腸ともに白味噌へ漬て一春は川上の鮒

よし三日ほど漬夏は川下の鮒よし二日ほど漬

秋は淀川鮒よし五日ほど漬冬も淀川鮒七日程

漬て遣方は前段の鯉と同し又醬油にて熬もよ

し第一男女の薬なり

鮒の糠味噌漬の仕方

200021712-00079\_2

一是は前段のごとく三四寸の鮒を新しき内に鱗

よく〳〵とり腹の中の腸ゑら等をこと〴〵く取て

水にて洗ひよく乾して水氣のなきやうにして

扨酒を飲か減にあたゝめて其中へ漬尤も酒を

澤山に入て一日一夜して引上右糠味噌の冝き

に黒米飯を焚て是は糠味噌凡二升ほとに米五

合たきよく〳〵さまして右の内へ塩五勺半入レて

よくまぜ合セ右の鮒の見へぬやうに漬て又上に

紙のふたをして其上に木ぶたをしてすこし石

200021712-00080\_1

にて押をかけ是も前段のことく日數をへて遣

ひ方は一二の汁一吸物には五斗味噌かすまし

か赤みそか一臺引もの一寄焼物其外いろ〳〵遣

ひ方見合すへし

大津石塲鮒鮓の仕方

一寒の内に右ゑらはらわたをとりあたまを打

ひしき右塩を澤山にためて両方より鮒を塩の

上へおし付よく〳〵ふなに塩付ほとにして扨黒

米をばこわめしに焚よくさまして喰かげんに

200021712-00080\_2

塩を合セ右めしをたくさんに漬るべし又初の程

は押付をき廿日ほどすぎて押かろく七十日ほ

どしてよく馴るべし右のことくすれば翌年まで

も又夏秋の頃はなを〳〵風味よろしく骨を和か

に一段とよし一手取肴又進物にもよろし

同早鮓の仕方

一凡酒一升に塩三合入レて焚是に酢一合加へて

右酒くさき氣香を冷し是にて飯を焚よく冷し

右の内にて喰かげんの塩ゟすこしからめに合

200021712-00081\_1

右の鮒の塩を一時ほどしませて扨取いだし水

にてざつと洗ひ右の飯にて漬二日ほどして能

なれるへし

鮠の味噌漬の仕方

一流川の鮠がよく夏なれはすぐれてよし此鱗

をとりよく洗ひてすこし火どりて此とき酒を

二度ほどかけて焦ぬやうに火どりてさまし串

をぬき右の鮠を一ツづゝ半紙のかみにまきて右

味噌の中へ入レとくとおし付て夏なれば二日程

200021712-00081\_2

冬なれば五日ほどしてよし遣ひ方は取出して

又火ひどりて上に氷おろしを掛るべし

霰烏賊の仕方

一烏賊をよく洗ひて一分ほどの四角にきりて

葛の粉の上にをひてそろ〳〵と研木にてたゝき

くずをとり付て扨水半分酒半分塩すこし入て

煎此中煎立し時右の烏賊を入暫してとりあげ

水へいれ冷し遣ひ方は一本汁一指身一二三汁

すまし一吸物一和もの梅仁味噌和一段とよし

200021712-00082\_1

素麪烏賊の仕方

一烏賊の大きなるをよく洗ひ指身庖丁にて随

分〳〵薄く片てこれを巻て小口切にして温湯に

くゞらして水へ入冷して紅黄いろ〳〵に染て尤

も熱き内に染汁に漬さますべし遣ひ方は一指

身一取肴一吸もの一茶碗ものすまし汁一和も

の一二三の汁いろ〳〵見合すべし

万寳料理秘密箱巻五終

200021712-00082\_2

萬寶料理秘密箱前篇全部五冊

此書はたまこ百色鳥るい川うをるいの料理飯汁なますちよくひらさら

くはしわんやきものすべて膳部一式勿論酒のさかなすいものに至るまで

たまこ一式にして四季のこん立くみあはせ古来より料理の書にいでざる

珍らしき仕立にていまだ人のしらざる秘方傳受もの并に当りうの

作りものゝ仕方をいづかたにてもとゝのひ安き

やうにくはしくかきしるしたる書なり

仝二篇全部三冊

此書はもろ〳〵の魚るい料理のしかたならびにうをるいのつけもの等

さま〳〵めづらしき事どもをくはしくかきあらわしたる書なり

仝三篇全部三冊

此書は精進一式にしてめづらしくおもしろき料理の仕かたならびに

いろ〳〵のみその〓法あるひは漬ものゝ仕やう又はくだものるい

をいけをきてあぢはひすこしもかはらず久しくもつやうの秘傳

製法口傳等をのこさすくはしくかきあらはしたるものなり

200021712-00083\_1

仝四篇全部三冊

此書は同じくもろ〳〵のしやうしんものゝ料理の仕かた三篇のうちに

無之ものゝるいをこと〳〵く此へんにかきあつめたるものなり

仝献立集全部二冊

此書はたまご一色にして膳部をくみ立酒のさかないろ〳〵吸ものに至る迄玉子

一色をもって仕立并に本こん立等までくはしく記し且又四季のちん

ぶつ并に遣ひ方取合せの具山海の魚鳥切かた木の実漬物干物くさびら

塩鳥干魚のせいほう諸國の名物までこと〳〵くしるしたる書なり

右料理の書五通りとも趣向くみ合せ等各品替りいかやうのむつかしきめづらしき

料理にても心安く出来仕候尤五通りとも御所持被成候へは少も残る所なく且つれ〴〵の

御伽にも相成又は御進物ニ被成候而も甚珍敷重宝なる書にて魚るい精進を分ち候へは

御寺方への御進物にも相成風流の御方は平生の御なぐさみにも可相成書なり