





万寶料理秘密箱卷五

卵之部

豆腐粕蒸卵仕方

一豆腐粕を醤油と煮て。中へ加味ちんひ此
あはく山椒あはく。松胡麻油を鍋々煎り此上
へたれどをさうみづりく揚て。すくみ右の粕
の中へ入れ。ひとべし。長崎みて。おの中へ。左の
餡をすくい入る。それをおろし。茶料理。おは。

一段とあし。又小皿うちれゆとあし

卵甘酒漬仕方

一冬寒内。み仕込。ききば。翌年。すゞも持へし。是
は。甘酒を堅入め。三日。りごとて。右たとくと。
煎貫み。あつら肉。み皮。を。うり。右。甘酒。仕込
へし。丸甘酒。一升。やどめ。たとど。を。十五。りごと。入ね
右。甘酒。正月。せ赤。め一度。煎うえして。よく。冷。にて。
又右。せたとど。を。入。よく。ゆくを。て。風。入。ね。相
よ。て。三月。頃。う。取り。取。り。小皿。み入。白。ざ

とうきり。長崎。うて。蜜漬。あると。みの。ひの
と。北あり。精氣。北葉。あり

卵朝煎仕方

一昆布。北唐油。を。う。焼。ぬ。て。加減。し。外。北
鍋。へ。湯。を。煎。し。たとど。を。一つ。忍。う。み。湯。が。う。て。
井。み。温。酒。を。入。は。中。へ。右。せ。たとど。を。一。す。漬。て。あ
み。板。子。み。く。せ。う。上。器。み。入。は。右。の。唐。油。汁。を。入。て。出
そべ。吸。物。み。は。見。合。浅。草。み。う。と。よ。

鰯鱠卵和仕方

一數把子を。よく水みて洗ひ。三歩ク五歩ろぐよ。
きり。先をうびく。きりあり。塙より酒と鶴油ととす
う合。是みて粉把子を。一度よくさく。よくとけ
をあらり。板上に白味噌を。よくすりて。右把數の
子を入れて。煎貫たれどん。黄味をあたふよと
みて。右把味噌和せ中へ半分あり。大少み入。よく
あきて。但し蕃椒の粉を。すく入て一段とあー
卵炒把仕方

一白米五合。わざ。よくかいて。板上に白味噌汁を

すく。片先からて見合は。加減して煎へー。火中
へりねり。たれどい。右ざくすん。ハホ目。煎一時
たれどをやうじ。よく新玉を。玉を。入。黄味
はねれざり。やく。やまとー。加味。みは。焼栗二つり
みて。入。ろく。又牛房小口切。うらへー。入。をよ
し。板人數相應ふ。玉。いたあづ。一づく入て。火を
引。よく。うほーて。出。まぐー

菜卵汁把仕方

一博味噌汁。み。板白木槿。板櫻を。影干。小ーて。紙。れ

常入。入る。右味噌けみ入。是をたぬ
ぐを。鍋の上。ゆそ。うり。ともあり。よくく。煎て。出。は
べ。但。水取。餅を。わね。と。よ。是ハ。刺病。又
ぐすり。腹ふは。方。一。葉あり。又。あら。飴を。入。と。よ
る。

卵籠和仕方

一。籠。子。但。籠。子。の。く。あり。是を。底。皮。を。干。物
あ。て。板。こ。う。び。か。ろ。ー。あ。て。小。口。か。底。ー。あ。き。し。れ
バ。さ。な。く。み。あ。り。べ。ー。是を。井。み。い。れ。ち。き。板。ず。い

や。く。小。の。た。う。ど。を。煎。貫。み。て。あ。く。肉。や。穀
き。や。り。あ。る。飴。み。白。ざ。ま。う。と。酒。と。を。す。く。入。を
よ。右。の。た。う。ど。を。入。か。く。ゆ。く。て。右。か。く。す。み
此。中。く。入。ゆ。ゆ。く。小。皿。も。て。出。ま。一段。と。よ。ー

卵簾幕露和仕方

一。是。ハ。九。年。母。の。南。瓜。う。れ。身。を。せ。り。出。ー。核。と。薄
皮。を。う。り。て。井。み。入。を。う。り。板。た。う。ど。を。一。步。く。う。い
み。薄。焼。み。う。て。板。一。す。う。ど。み。き。り。但。一。細。く。き。り
べ。ー。又。煎。置。た。う。ど。に。白。味。を。乱。切。め。て。チ。ク。熬

酒を右に乳相の身に中へす。入方根からト
さく。入スラテビとす。酒めてる。是を
右に中へ入。叔たゞどを入和て井み入肴み出を
又猪口をせ。一段とよ。又あくぢんをおろし。
右のじくみきみとよ。是をヨリびをおう。人
參み合て。ソリ酒す。入きよべー

紫蘿漬卵仕方

一梅丁み。入一紫蘿を。せれゆく。ひ後け。たぬ
これ。薄焼を小ゆりみ。志を三ナム。やどみ重

白ざまうをゆり。以上。右にあ比薄焼をかく。
又ふよ。白ざまうをゆり。次牙く。ふ。う。ア。絆。う。け
て。板鉢。う。壺。う。み。押付て。ばよ。め。と。ざまうをゆり
と。く。押付。清。き。元。十四。五。日。を。と。ー。出。べー
き。方。ハ。一。指。身。み。は。き。り。が。チ。紙。一。鑪。一。取。ざ
あ。一。搾。重。と。れ。一。ニ。三。た。汁。一。吸。と。れ。一。小。皿。と。れ。
其外見合。み。と。べー

漉粉卵善哉仕方

一小豆を。餡。み。と。す。一。掛。味。噌。を。合。昆。布。は。だ

一汁ありて。こ一粒をゆう先と煎り。たゞごめ苦
味れみづれぬす。又。うり入て。焚べし。か味タは
于川がく賽ざり。水前寺めり線ざり。焼栗銀杏を
入。あらわす。あらわす。入。かまく。よ。又。うり
葛引もよ。又春ハ獨活の丸じき。土筆ヒヤリ寺
ヨリの入。よ。一段とよ。

芋巻卵ヒ仕方

一長芋をよく湯煎みて冷し。上皮をうり。白き
紫とろを。あらわせ。押付。板にゆく。中々と庖丁

みて。摺身れどく。あらわ。板にうどを。あらわて。
はしおみ。又たれど。けすく。引葛れ。ことを。すく
ゆり。板右長芋を。はしおみを。ろぎ。押付。板にうどく。
卷メ。又。もく。たれけすく。ゆく。葛のうどと
ゆりて。うどを。よくして。上を。布みて。卷メ。ひそべ
一。是は。と。ゆ。ひそべ。きれあり。きひ方の。前よ。内
つづきの方多く。

卵ケルセルヒ仕方

一たれどを。見今。み。唐焼。又。煎ぬ。たれどを

と。あらう。搾りて。すきを。むろぎて。まし。ぢう。お
粉を。すこし。ゆふ。又生れ。王子ぬけを。りう。おう。三
さう。みじくを。あくべ。うそ。煎ね。たすとが。は。上
み。長子。ま。あくべ。又ほんぢう。お粉を。見る。ゆ
う。さて。たぬけ汁を。ゆり。右は。薄焼みて。うる
卷。メ。て。板胡麻。れ。あづみ。て。揚ふべ。きし方。ハ
小口。ぎり。み。て。左。茶家。れ。お。ほく。その。み。は。一
段。くよ。

饅麥卵メ。仕方

一大麦を。よく。搗貫。うて。石臼。ひて。引ひ。中メ。比
ゆく。みて。ねうひ。落粉。ひき。小米。は。やす。あ
を。米か。も。じく。ゆ。うて。飯。ひく。焚。て。ち
して。水。み。て。う。と。焼。ひ。搾昆布。せ。笠。を。あ
す。冷。し。汁。挽。み。ゆ。一。を。ひ。み。た。ゆ。ど。一。づ。の。
移。く。ゆ。一。て。あ。く。く。と。き。合。是。み。右。う。麦。を。半。お
や。ど。入。釜。め。入。レ。そ。べ。し。汁。は。も。白。汁。み。て。又。醤
油。い。る。せ。少。油。く。汁。あ。れ。ば。一段。と。よ。絶。し。加。味。ハ
ゆ。が。く。大根。か。う。青。め。り。う。う。ひ。う。胡。椒。

の粉々。浅草めりう。ソラミ見合小四みて入出。

卵殻芋トリカブト切仕方

一とくれて。精めあさ。たらどを。酢タマ半時ハーフ。漬ツナフき。板ヒタチそれより。右スル酢タマみて。ゆくと煎置シテ。但シテ。鑷スコウのゆくを。そり焚スル。右スル煎シテゆらを。取出スル。酒サケ中ハ。一オ清スルて。坐スルりあけ。簾カーテン及ムみ。かくし。十五枚ハシマ。きわづキワヅ。されあり。

大用具之部

寒鯉クマノイ仕方

一冬ハまう。又寒ハ内ハ。鯉ハ三年ハひのもの
と。擇スル取スル。右スル鱗スルと。味噌汁ミソザケ。炭火ハみ
て。右スル鯉ハ丸ハあぐハ入スル。剪スルて。右スル味噌汁ミソザケ。孫スルう
一ハまう。又味噌汁ミソザケ。を。今度ハ。鯉ハ下ハ昆布ハ
を。一ハまう。右スルて。味噌汁ミソザケ。又味噌汁ミソザケ。孫スルう一ハまう。
右スル鯉ハおろくハ。取スル上ハて。水ハ中ハ入スル。一ハまう。右スル
を。一ハまう。洗スルへば。右スルみを。落スル。竹ハの簣スル。上ハみ置スル
風ハゆハせて。但シテ。鯉ハ煎シテ。又寒ハれ。干スル鮭ハ知スル

みあれハ後サは。あサミヤモリ冬日。三日レド
右れもくみて。古酒。一日一夜漬もくべ
し。是モ酒澤山あるがよし。それより引上其事
新レモ稿みつゝ。苞みく。雨風也あらず。ざり
所モ釣もくベ一春二三月頃も。きよとく。右の鯉
を取リ。おも温湯よつけとく。それより
取あげて。右れ鯉を水丸中へ入れ。すこし和る
いとき。右丸小口ぎりみして。薦味噌汁丸中へ
酒すこ一へて。きろく。焚べし。料理をひ方ハ。一

茶こしとれあは山椒味噌一とて。出モ。又一をけ
みほく切て。一つれて何物と具を入れ
べ。一指身タは。三枚身ふろー。小口ぎりみ。さり
うす。一盛あは。とれあとおー。一光モ大臺五
色比絹をうへ。とくみて。右れ鯉を小口切。切
ゲテ。盛上で。上方右の尾を立。身を七五三
比中座の向。みすり。その是れ寒鯉ハ男女精氣
れ葉あり。是を六々奥とゆひ。うれある。

鯉乃味噌膾仕方

一四季生鯉と三枚みかわし。右鱗を引きて。右内
肉と水氣あき。サクサクして。あぐく。暖酒を濁して
さうあげて。酒の煙をたまし。味噌ハ常の味噌が
よ。右味噌一升石どれ中へ。上酱油一升。古酒
一升。右味噌一升石どれ中へ。上酱油一升。味
噌をよくつま。上げて。昆布を一束。其上木板で
ききて。石を押みうけて。三日やどりて。春リよ
夏ハ一日一夜。秋ハ二日一夜。冬ハ五日やどりて
きひ方ハ。一指身。一丸汁。一二丸汁ハさす。一提

重をぬ。一盛あはれとせ。一吸そば吸口丸具を入
一焼物。又は。唐もや。附焼。切方ハ見合。一茶料
理。北焼。又は。濃醤。又は。一〇又是。又是。味噌をは
よく落して。すき日和。又は。糸みは。干かじ
て。入用。丸。又は。鰹節。かくや。小削て。彦味噌。又
入煎て。初霜。ちし。入出。もと。よ。甚。又。料理の品
あらざれども。よく人れあれ。うちせあり。お
一もえ性。又は。萬葉。又は。又。野菜。又は
鮓のまかし。漬け仕方

一 流川カワ此水カクミを飲ミ。一ヒ鮒ハタハタニ三寸スリチすゞりスズリれ。新ハタハタ
を堅入カタハタ此醴酒アガリみ。二日ツヒ不ハど漬ハケて。三日ミツヒ焚ハシマふ。取出ハサフ一
其ヒ手ハ遠火アリハシみて。すゞスズ燒ハシマて。さばくハシマと是コレとすろ
こゑコエ。腸ハラとハラみ白味シロハラ噌ハシマへ漬ハケて。一春ツツヨウハ川上アゲハシの鮒ハタハタ
よヒ。三日ツヒ不ハど漬ハケて。一春ツツヨウハ川下シタハシの鮒ハタハタ
秋ハ淀ハシマ川カワ鮒ハタハタよヒ。五日ゴヒ不ハど漬ハケて。冬ハ淀ハシマ川カワ鮒ハタハタ七日セブンヒ程
瀆ハて。き方ハタハタハ前段ハタハタ此鰯ハタハタと同ヒトツ。又醬油ソイみて。熬ハシマとよ
一ヒオ一男女ハタハタ此葉ハタハタあり

勑比糠味噌漬比仕方

一題は前段の。三四年すれ。勧を新しく内に。鱈水みて。渋ひ。よく乾けて。水氣のあくやめて。取て。扱酒を飲か。減みあくまで。其中へ漬むと酒を。澤山みて。一夜にて引上。右糠味噌比宜く。み黒米飯と焚て。是へ糠味噌凡二升ふく。米五合ふく。よくして。右み内へ塩五夕半入て。よくあぐ合。右ぬ勧の見へぬやうに清て。又上み紙のゆくをして。其上ふ木炒みてして。まことに。

みて押さしき是と前段のとく日數とへて。を
ひ方ハ。一二ぬ汁一吸物少は五斗味噌うす
ウ赤みをう。一臺引をれ。一寄焼物甚かにろく。モ
ひ方見合よへー

大津石湯鮓鮮仕方

一寒れ肉少。右多す。左少す。打
む。右塩を澤山少す。左方より。鮓を油め
上へ。お付よく。ゆかみ。塩分少す。極黒
米をば。おき。み焚。よくさゆ。而。喰かぎし。み

塩を合。右少。左多く。少しみ。漬。ごー。又初の程
ハ。押付をさ。廿日から。すます。押かう。七十日不
ぞ。多く。馴。ごー。右のとくまれ。翌年まで
も。又夏秋の頃は。をちく。風味よ。骨と和う
み。一段とよ。一手取看。又進物少とよろー

同早鮮仕方

一丸酒一升。少塩三合入て焚。是よ酢一合加へて
右酒うち。氣香を冷。先みて飯を焚。よく冷
右丸肉少。食う。ぎし。の塩。さく。から。をふ合

右丸酌の塙を一時やど。ちゑせき板取り。水
みて。ざいとまひ。右丸飯みて。債二日やどにて。麻
あねるへー

醜れ味噌漬仕方

一流川丸醜れ味噌漬仕方
をやうりよく洗いて。すこし火さうりて。ほなき酒と
二度やどうけて。魚ねやうら火どりて。こは。串
をくさ。右丸醜れ味噌漬仕方。半紙れかくみ。ぬよて右
味噌仕中へ入。さくとむー付て。夏あれば二日程

冬あれバ。五日やどにて。やーきひ方ハ取出ーて
又火ひどりて。上よ氷ひろーと掛るべー

露鳥賊仕方

一鳥賊をちくはひて。一かやぐれ。四角みそりて
菖の粉れ上みをして。やうりて。研木多て。下くさ
うどとやうり付て。板水半分酒半分塙とくー入て
煎。ば中煎立一時。右の鳥賊を入暫て。やうりあげ。
水へソれ今。きひ方ハ。一だけ。一指身。一二三け
まゆー一吸物。一和えの梅仁味噌和。一段とよー

卷之三

素
斐
烏
賊
比
仁
方

一鳥賊は大きめをよし、ほひ指身庖丁みて。庖
物く首く片てあれを卷て小口切ゆゑて温陽み
ぐらうて水へ入冷くと紅黃いろく母溶て右
を熱き肉み宋汁ゆ賣アリモ、ご。まひ方ハ一指
身一取着一吸き。一茶碗をだもタリ叶一和を
此一二三汁ソ後く。見合ひ

万寶料理秘密箱卷五終

萬寶料理秘密箱 前篇 全部五冊
は書いたと百色。あらひにぱうとろいの料理。飯。け。がります。ちく
く。く。しん。やそり。もぐて密部一式。勿論。ものそよ。すみきのふ
たま。一式。一式。四季のそん立。くわ。ハセ。たま。もう。耳たのま
だ。き。仕立。そ。いま。人のあくび。私方。ひま。よ。だよ。
化けもの。仕方といづくても。うのひ妻を
やう。ぐり。くわ。あく。くる。妻ナシ

全
二篇 全部三冊

は書。精進一式か一て。おもむく。やりうた。料理の仕事。なまびと
いろ／＼のみそ。繭ぼ。あさひい。漬物、仕事。又ハム等。もろい
と。じ。せ。よ。ま。く。あらひひまく。も。が。く。く。ぐ。ぐ。ぐ。ぐ。ぐ。ぐ。
裏法。口傳。おと。のこ。と。く。り。く。か。き。わ。く。い。く。き。の。く。

卷之三

全

四篇
全部
三冊

全獻立集

全部二冊

は書ハ。ぱーとくらへんも。料理の仕事。三篇へうへに
きしゆう。そんと。ぱーとくらへんも。がさありへくらへのたる
全獻立集

全却二冊

は書ハ。たるま。一をうて。猪郊とくらえ。酒のさう。そろく。ぬりの。みどり。すま
一色とくらへ。仕え。異ニむらんとあまぞ。ぐりーく記ー。且又四季のち
がり是ニもひ方。お今やの興。山湖の鳥鳥。切。木の良。清。あ。千。や。くさび
始。テ。魚のせんじ。考ふの名物。き。と。じ。く。う。書。ち。う
右料理の書。五通。も。魏向くと会。若。ふ。ぢ。う。め。ひ。ア。れ。ひ。き
料理。少。ても。い。要。く。せ。法。ひ。ヌ。通。も。か。下。わ。ら。ひ。一。安。も。あ。つ。す。く。止。つ。き。ぐ。の
いか。も。底。又。往。進。わ。が。も。基。株。を。主。寄。が。書。て。魚。魚。料。を。と。分。ち。ハ
ゆ。寺。方。の。ゆ。も。あ。ち。が。ひ。底。の。ゆ。方。ハ。草。生。の。ゆ。す。み。も。て。お。書。ち。ア。

海饅百珍 全一冊 い書ハノモ一式少て石延の料理方を取
料 理 指 南 抄 全五冊 い書もとをちるくの要も又す ふます或ハ 営業
長 芹 百 珍 秘 密 箱 全一冊 ほ事 保証れらきし書の仕事 多はるむ事の邊方
珍 本 飯 集 全一冊 い書もとをちるくの要も又す ふます或ハ 営業
長 芹 百 珍 秘 密 箱 全一冊 ほ事 保証れらきし書の仕事 多はるむ事の邊方

天明五乙巳出來
寬政七乙卯正月補刻

書肆

大坂心齋橋馬喰町南
岡田茂兵衛
京堀川通六角下町
中川藤四郎

