



78
545
5





門 7 8  
系 545  
卷 5



万寶料理秘密箱卷五

卵之部

豆腐粕蒸卵仕方

一豆腐粕を醬油に煮て。此中へ加味らんじ此  
おはく。山椒おはく。叔胡椒油を鍋に煎し此上  
へ。たぐをとり。ろみ。ぎ。め。揚。て。す。く。み。右の粕  
の中へ。ワ。れ。む。ま。べ。ー。長。崎。み。て。い。お。の。中。へ。お。は  
飴をすき入る。く。ソ。め。是。を。ま。ろ。し。茶。料。理。に。は。

料理必殺箱の巻五



一段とあし。又小皿をこれとあし

卵甘酒漬仕方

一冬寒此肉子仕込ぎきば翌年までと持へし。是は甘酒を堅入あし。三日あし。右たぐとを。剪置みし。あつら肉子。皮をとり。右此甘酒へ仕込へし。九甘酒一升あし。たぐとを十五あし入扱。右此酒正月此あし。一度剪うえして。よく冷して。又右此たぐとを入あし。ゆきをく風此入ぬ扱。よし。三月頃より取りし。小皿入。白ごま

とりきり。長崎あて。蜜漬あし。あのかの  
も此あり。精氣此菜あり

卵朝剪仕方

一昆布此油を。あし。焼塩あて。加減し。外此  
鍋へ湯を剪し。たぐとを一。あし。湯がき。あ  
井。温酒を入。中へ。右此たぐとを。一寸漬。あ  
み。抄子あて。あし。上。器入。右の油汁。入。出  
ま。吸物あは。見合。浅草あし。よ

鱧卵和仕方



一 敷れ子をよく水めて洗ひ。三歩り五歩りぐま  
 ぎり。是をうひく。きりあり。塩は酒と醤油とをす  
 うし合是めて。粉れ子を一度よくまき。やくし汁  
 をあひり。扱上し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。黄味をあひくまよ  
 みて。右此味噌和此中へ半粒あり。大分み入よく  
 あけて。但し蕃椒の粉をすし入て一段とあし

卵糝仕方

一 白米五合をどよくかき。扱上し白味噌汁を

すし一薄先かき見合よ加減して剪へし。此中  
 へしおろ。たかどい。右ぎりすん。八分目み剪し時  
 たかどをゆるげ。よ新し玉をすり入黄味此  
 ぼゆれざりやうかまし。加味は焼栗ニツマリ  
 あし入る。又牛房小口切うひくし。入をよ  
 し。扱人数相應。玉丸かぎ。一ツづ入て。火を  
 引よくうひして。出まぐし

菜卵汁仕方

一 薄味噌汁。扱白木槿此花を影干小し。紙れ



餅入。多くよくある。右は味噌汁餅入。是をたぬ  
かき。餅の上ゆき。とりこむあり。よくく剪て出  
べし。但し水取れ餅を。ゆきをよし。是は痢病。又  
くざり腹小は。才一は餅あり。又ある。餅を入るよ  
ゆき

卵餅和仕方

一餅此子。但し鱈子のよくあり。是を皮を干物  
あて。扱えよびおろし。あて。小口かゆし。あて  
バ。古くく。あて。べし。是を餅。ゆき。扱えよ

ゆんく。小のたゆき。を剪置あて。あて。肉ゆ敷  
をゆき。あて。餅。白さゆき。と酒とをすき。入を  
よし。右のたゆき。を入かき。ゆき。て。右かす。み  
れ中く。入。ゆき。小。四。ゆき。出。一段とよし

卵簾暮露和仕方

一是は。九。年。母。う。南瓜。う。此。身。を。ゆき。出。核。と。薄  
皮。を。ゆき。て。餅。入。を。ゆき。扱。ゆき。を。一。歩。ゆき  
ゆき。焼。ゆき。扱。一。す。ゆき。ゆき。但し。細。く。ゆき  
べし。又。剪。置。た。ゆき。白。味。を。乱。切。あて。ゆき。煮



酒を右に乳柑の身此中へすこし入大根おろし  
すこし入又とうじびとすこし酒めて多くと是を  
右に中へ入。扱たものを入和て井め入肴め出を  
又猪口をこれぬ一段とよし。又めんぎんをおろし  
右のぐくみきめをよし。是とまじりびをおろし入  
参め合せて酒すこし入きよぶ

紫蘇漬卵此仕方

一梅子ぬ入し紫蘇を此ゆきめてひゆげ。たぬ  
これ薄焼を小ゆりぬき。志々三きんぬきぬ重

白ごまをゆり。以上く右たぬ此薄焼をかき  
又はよぬ。白ごまをゆり。次牙くぬ。うす紙をけ  
て。扱餅ろ壺ろぬ。押付て。以上ぬ。こまをゆり  
〜〜〜押付漬をき。凡十四五日を〜〜〜出べし  
き。一方ぬ。一指身ぬは。きりがき紙。一鱈一取ざら  
ぬ。一搦重を此。一二三此汁。一吸を此。一小皿と此。  
其外見合ぬと〜

澆粉卵善哉此仕方

一小豆を館みし。すこし掛味噌を合昆布にた







を。ち。し。く。扱。う。は。中。さ。を。む。ろ。ぎ。て。ま。ん。ぢ。う。此  
 粉。を。す。き。し。は。ち。又。生。れ。玉。子。此。汁。を。あ。り。芥。う。三  
 ち。う。此。ぢ。く。を。あ。く。べ。う。て。剪。ぬ。さ。た。中。を。扱。は。上  
 り。長。う。ま。あ。く。べ。又。は。ん。ぢ。う。此。粉。を。き。ぬ。ゆ。り  
 う。け。て。た。又。此。汁。を。あ。り。右。此。薄。焼。み。て。う。く。く。く。と  
 卷。ノ。て。扱。胡。麻。此。あ。く。め。揚。ろ。べ。し。き。ひ。方。ハ  
 小。口。ざ。り。あ。く。て。茶。家。此。志。川。け。く。き。の。み。は。一  
 段。と。よ。し。

饅頭交卵メ此仕方

一。大。麦。を。よ。く。搗。貫。き。て。石。臼。み。て。引。き。り。中。メ。此  
 粉。を。み。て。ゆ。う。ひ。落。粉。の。き。り。小。米。此。や。う。あ。り  
 を。米。か。き。じ。く。み。う。て。飯。此。じ。く。焚。て。き。む。く。く  
 して。水。み。て。子。川。と。洗。ひ。扱。昆。布。此。ぢ。し。を。あ。く。く  
 す。き。し。冷。し。汁。扱。み。当。り。一。ち。い。み。た。ゆ。ご。つ。づ。の。  
 後。う。み。し。て。よ。く。く。と。合。是。み。右。り。麦。を。半。分。  
 り。と。入。釜。中。入。ひ。を。づ。し。汁。い。き。ゆ。し。け。み。て。又。醬  
 油。し。ら。此。中。流。く。汁。あ。れ。ハ。一。段。と。よ。ゆ。し。加。味。ハ  
 せ。う。が。く。し。大。根。か。ろ。し。青。芥。り。う。ち。ん。ひ。う。胡。椒







ありぬれハ後めは。おやみ。やま。冬此日。三日ほど  
 右れ。くみ。くみ。くみ。古酒。一日一夜。漬。く。く。べ  
 一。是。酒。澤。山。あ。る。ぐ。よ。一。それ。ら。り。引。上。具。は。く  
 新。し。と。稿。み。つ。つ。と。苞。み。く。雨。風。れ。あ。す。く。く。く  
 所。み。釣。く。く。べ。春。二。三。月。頃。み。き。ふ。と。と。右。の。鯉  
 を。取。り。く。く。く。温。湯。よ。つ。け。を。と。それ。ら。り  
 取。わ。げ。て。右。れ。鯉。を。水。れ。中。へ。入。れ。ぬ。す。く。し。和。る  
 一。と。と。右。丸。小。口。ぎ。り。み。く。く。薄。味。噌。れ。汁。れ。中。へ  
 酒。す。く。く。く。入。て。を。ろ。く。く。焚。べ。料理。き。ひ。が。ハ。一

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

鯉乃味噌漬れ仕方



一四季生鯉を三枚みかゆし右鱗を引きて右れ  
 肉と水氣あまやうめしと。まじりて。燗酒を漬て  
 とうわげて酒の雫をたらし。味噌ハ常の味噌ダ  
 おし。右味噌一升をどれ中へ。上醬油一とん。古酒  
 一とん。よくくはぜて右れ鯉を入。上、下せとよ。味  
 噌をよくつ免。上ゆきみ。昆布をしと。其上木ゆき  
 をく。石を押しうけて三日をどしと。春ハよし  
 夏ハ一日一夜。秋ハ二日一夜。冬ハ五日やどしと  
 キハ方ハ一指身一升汁。一二れ汁ハまじり。一提

重しとれ。一盛まほしとれ。一吸とれ。吸口れ具を入  
 一焼物あな。焼とやうし。附焼切方ハ見合。一茶料  
 理此焼とのあな。濃醬あはし。○又是を味噌をな  
 よく落しとよ。日。和。系。み。は。を。干。か。し。と  
 て入用此せと。ハ。鯉節かくやう。小削て。為。味。噌。み  
 入。煎。て。初。霜。あ。し。ぬ。入。出。と。を。よ。し。甚。お。料。理。の。品  
 あ。ゆ。と。け。れ。ど。も。よ。く。人。れ。あ。れ。と。此。あり。○才  
 一む。え。性。の。人。み。甚。あり。又。腎。葉。あり  
 鮎のまか。漬れ仕方







めく押をうけ是を前段のうくく日敷とへて。き  
ひ方ハ一二に汁一吸物のみは五斗味噌とをゆ  
う。赤みきう。一臺引をれ。一寄焼物其のいろく。き  
ひ方。見合とへー

大津石場鮎鮎仕方

一寒れ肉ぬ。右ろくろくろくをせりあふゆ。打  
むしと。右塩を澤山ぬたせと。あ方より。鮎を塩の  
上へ。かー付よくく。ゆかぬ。塩付あともよしと。扱黒  
米をば。あひきりぬ。焚よくさゆしと。喰かきしぬ

塩を合。右矢しと。多くきしぬ。漬る。ごー。又初の程  
ハ。押付をさ。廿日あせすと。押かうく。七十日不  
どく。よく。馴る。ごー。右のくくをれ。ハ。翌年まで  
も。又夏秋の頃は。なをく。風味よゆしと。骨を和ら  
ぬ。一段とよし。一手取看又進物ぬとよろし

同早鮎仕方

一凡酒一升ぬ。塩三合入て。焚是より酢一合加つて  
右酒くささ。氣香を冷し。せめと。飯を焚よく冷し  
右れ肉めく。喰うきしぬの塩。さきと。かきせぬ合



右此鮎の塩を一時不ど。あるせり扱取りて。水  
あて。ザツと洗ひ。右此飯あて漬。二日不ど。結  
あれるへー

鮎此味噌漬此仕方

一流川此鮎。よく。夏あれ。とぐれてよ。鱗  
をとりよく洗ひて。す。火。ゆりて。は。酒を  
二度不ど。うけて。焦ねやう。火。ゆりて。さ。串  
を。右此鮎を。つづ。半紙。か。み。は。右  
味噌。中へ。入。ゆ。と。ゆ。付。て。夏あれば。二日程

冬あれば。五日不ど。よ。き。ひ。方。ハ。取出。て  
又。火。ゆりて。よ。氷。か。ろ。と。掛。る。べ。い

露鳥賊此仕方

一鳥賊をよく洗ひて。一。か。む。ぐ。れ。四。角。み。き。り。て  
葛の粉。れ。よ。み。を。ひ。て。ゆ。ゆ。ぐ。と。研。木。め。て。た。う。と  
く。と。ゆ。り。付。て。扱。水。半。か。酒。半。か。塩。よ。と。入。て  
剪。中。剪。立。一。時。右。の。鳥。賊。を。入。暫。し。て。ゆ。り。あ。げ。  
水。ソ。れ。冷。し。き。ひ。方。ハ。一。指。身。一。二。三。指。  
と。ゆ。り。一。吸。物。一。和。の。梅。仁。味。噌。和。一。段。と。よ。り







全

四篇

全部 三冊

料理の仕度。料理の仕度。三篇のうちに  
料理の仕度。料理の仕度。三篇のうちに

全献立集

全部 二冊

料理の仕度。料理の仕度。三篇のうちに  
料理の仕度。料理の仕度。三篇のうちに

料理の仕度。料理の仕度。三篇のうちに  
料理の仕度。料理の仕度。三篇のうちに

料理の仕度。料理の仕度。三篇のうちに  
料理の仕度。料理の仕度。三篇のうちに

料理の仕度。料理の仕度。三篇のうちに  
料理の仕度。料理の仕度。三篇のうちに

料理の仕度。料理の仕度。三篇のうちに  
料理の仕度。料理の仕度。三篇のうちに

海饅百珍

全二冊

料理の仕度。料理の仕度。三篇のうちに  
料理の仕度。料理の仕度。三篇のうちに

料理指南抄

全五冊

料理の仕度。料理の仕度。三篇のうちに  
料理の仕度。料理の仕度。三篇のうちに

料理の仕度。料理の仕度。三篇のうちに  
料理の仕度。料理の仕度。三篇のうちに

珍味百飯集

全二冊

料理の仕度。料理の仕度。三篇のうちに  
料理の仕度。料理の仕度。三篇のうちに

長芋百珍秘密箱

料理の仕度。料理の仕度。三篇のうちに  
料理の仕度。料理の仕度。三篇のうちに

天明五乙巳出来

大坂心齋橋馬喰町南

寛政七乙卯正月補刻

書肆

京堀川通六角下町  
中川藤四郎

岡田茂兵衛



