

を今の様にしていれば候、又たんざくこぶをば、いつもの糸たんざくの事口傳にあり、又酒いは鹽をいりてさけを入、其酒三分一水を入れてする也、又吸口は柚の葉いつも入る也、冬はこせうはじかみ酒鹽はすこしさす也、

アラ汁

〔枕苑日涉〕燙膾羹

煮膾殘骨頭爲羹謂之燙膾羹俗云阿居家必用魚膾條曰將魚頭尾煮薑辣羹加菜頭供浙西人謂之燙膾羹松江府志鱸魚條曰有骨淡羹每斫鱸悉以骨焚羹淡而有眞味、

酢入汁

〔料理物語〕すいり汁 味噌をこうして、ねいものくきともに入、よくにえ候時、鮓のすしのかしらきり入出し候也、

鰯汁

〔大草家料理書〕一生霍料理之事、先作候て酒鹽を懸て置、汁は古味噌をこくして、能かへらかして煮出を後入候様にして、座敷の鉢により鳥を入候也、何も時の物を加へて吉也、夏菜うどなどを酒にて煎て入候也、又もみだうふも吉也、すひくちは柚を入れて吉也、

〔食物服用之卷〕二鶴の汁には、すちを三ツあるひは二ツをく也、ほめやう同前、鳥汁白

〔料理物語〕汁 鶴の汁 だしにはねを入せんじ、さしみそにて仕立候、さしかげん大事也、妻は其時の景物よし、木のこはいかほど敷入候てもよし、何時も筋を置、すい口わさび柚、又はじめより中

味噌にても仕立候、すましにも、

雁汁

〔大草家料理書〕眞雁料理之事、作候て酒を懸、汁ニ入候時、なまぬる湯の少あた、かなるにてゆがき、しぼりて入候也、又すましに足骨を入れて煎じ、出しをも別にして後にさすなり、又別の鍋にて羽がいむねの皮を取て、酒煎にしていり付たる皮を能取て、其跡を煎候てすましを入れて鳥を入候也、二には夏菜せりなどを加て吉、但吸口胡椒なり、但鹽鳥鶴なども同前也、

〔食物服用之卷〕二鴈の汁には、くらげ大豆を二ツ三ツほど入事あり、そのときはいつにてもあれ、