

白鳥汁

入、いれずしてもくるしからず、
 〔大草家料理書〕一生白鳥料理は、作候て薄酒鹽を懸て、味噌に出を入れて、かへらかして鳥を入候也、
 但こ、は何にても時々物を入候也、うど京菜は酒にて煎て加ても吉、又もみ豆腐を湯に、しても吉なり、

一鹽白鳥料理之事、先作候て能程に鹽を出て、餘りあつからぬ湯にて洗、しぼりて酒を懸候、汁はすまし味噌少こき程にして、煎出しを後にさして、下地をかへらかして能入候也、何にても加へて吉也、但みやうがふきとも湯にをして吉、椎茸も能なり、何色にても二色程加へて吉也、

〔食物服用之卷〕一白鳥の汁の事、上にくるほねを二ツほどもり候ていだす也、そのとき汁をとりあげ、くはざる先にはむる事えつけ也、くひ候てのちほめ候は、あちはひをほめたるもの也、ほんの賞翫のほめやうにてはなく候、

鷺汁

〔料理物語 汁〕白鳥の汁 中味噌にて煮たて候、又すましにも、妻は時分のものつくり次第ニ入、
 〔大草家料理書〕一生青鷺料理之事、作候て二度湯がき酒にて付て、古味噌こくしてかへらかして、出し候時しぼり候てにだしをもさして吉、但古味噌の時は、いもすいきを酒にて煎て入候也、又すましみその時は、なすびを酒煎にしても吉也、但椎茸茗荷なども能也、吸口は袖胡椒の内しかるべく候也、

鶉汁

〔大草家料理書〕一鶉汁の時は少焼候て、鳥六ツ程に切て、何にても時の物を加て、ふくさみそにて吉也、又は焼候て、けしくるみなどにてあへ候事も有べし、

鷃汁

〔大草家料理書〕一むじな汁の事、焼皮料理共云、但わたをぬき、酒のかすを少あらひて、さかはゆき程の時、腹の内に右のかすを入れて、則ぬひふさぎ、どろ土をゆるくとして、能々毛の上を泥にてぬりかくして、ぬる火にて焼候也、焼様の事、下にぬかを敷、上にも懸てうむし焼にして、土をおと