

盛勝萬寺○中 二獻の點心也、すい物うけいり也、三獻肴は、鴈せんばいり也、くみつけ右に鯛の白きけつなり、

野羹

〔料理物語煮物〕野羹 小鳥をた、きせんばのごとくさつとにて、扱鯛をかき、ごまかにた、き、にえ湯をかけあげおき、大きなあわびをうすくへぎて、これもまらめ候へば、ふくろのごとくなり申候、此時だしたまりかげんして入、ふき立候とき、三色入かきあはせ候へば、ふくろの中へつつまれ申候、玉子のそぼろうは置によし、すい口いろく、

伊勢豆腐

〔料理物語煮物〕伊勢豆腐は 山のいもをおろし、鯛をかきですりいもの三分一いれ、たうふに玉子のまろみをくはへする、何もひとつによくすりあはせ、杉の箱に布をしき入つ、みゆにをしりてきり葛だまりかけ候て出し候、又鳥みそわさび味噌などかけていまく、吉又たうふばかりにても能すりて、右のごとくつかまつりいだし候、

葛鯛二色

〔料理物語煮物〕葛鯛 たいをやき物のごとくきり、くしにさしゆにして、くすだまりかけ出し候、葛大こんも右のごとくつかまつり候、

に色の仕様は だしたまりにすをくはへ、何もよし、

コロく

〔料理物語煮物〕コロく 小鳥をた、きせんばのごとく、さつとに候てうちあげをき、かまぼこをよくすり、むくろじほどにして、かの鳥にてこかし、だしたまりかげんしてに候て出し候、

從弟煮

〔書言字考節用集六服食〕從弟煮

〔料理物語煮物〕いとこに あづき、牛房、いも、大さん、とうふ、やきぐり、ぐわいなど入、中みそにてよし、かやうにをひく、に申により、いとこに 歟、

〔屠龍工隨筆〕いとこ煮は、おいしく入れて煮るといふ秀句なりとぞ、

○按ズルニ、いとこ煮ノ事ハ、歳時部御事篇ニ在リ、