

〔料理物語 汁〕鯛のかきいりは、鹽をいり、よきころにしほをのこしなべのやけたる所へうほを入、そのうへ、いをのひたるほど古酒を入れく、さかけのきたるとき、三番白水をさし、鹽かげんすひ合候て出し候也。すいくちは時分の景物よし、但是は鯛せぎり也。

〔料理物語〕はもの子いりたしに鹽又はかけをおとし候すも少しくはへ仕立候ばもはなますよりあつくつくり候子もわたも入てよし

〔料理物語 煮物〕いり鳥 鴨をつくり、まづかわをいりて、後身をいれ、いりだし、たまに申候、いりざけもくはふ事有、せりねぶかくきたちなど入よし、すい口袖わさび、

〔大草家料理書〕一鴨煎鳥は薄く切てよく鍋にて其儘いる也、但後に醤油酒を指て吉也、又時分によりては、青菜芹などを入ても吉也、仍大鳥小鳥同前也、

〔易林本節用集左服〕酒熬

冕煎

鱠子煎

醉煎

〔庭訓往來〕御齋之汁者、○中菜者、○中酒。煎松茸、平茸、鴈煎等、隨體可引之。
〔新猿樂記〕七御許者、食飲愛酒女也、所好何物、鶴目之飯、摹眼之粥、鰐粉切、鰯酢。煎
〔四條流庖丁書〕一醉入ノ事、今ノ人々ノ心得ニハ、ミソ不入ヲスバスイリト被

〔四條流庖丁書〕一酢入ノ事、今ノ人々ノ心得ニハ、ミソ不^レ入ヲスバ^レイリト被申事如何ナルコト
ゾヤ、スイリト申ハ、鯉ニテモ鯛ニテモ差ミノ如ニ作リテ、水鹽カツホ酒入テ、能ホドニ煮テ參ラ
セザマニ酢ヲ指テ參スル也、是ヲコソ酢入トハ申侍レ、

だしに鹽ばかり入る、出し候時すをすこしくはへてよし。あちさば
かつほのるいよし。

文祿三年卯月八日加賀之中納言殿江御成之事次之御伴衆貳百人前略○中

文祿三年四月八日加
二ノ膳○中すいり。