

出ることなし、これさゝゐを焼秘法也。

〔大草殿より相傳之聞書〕一にしのつぱいりの事、下にひばを鋪、其上にゆかい敷を敷、其上にしをもる也。高さ三寸たるべし、其上にふたをおひ候、にしのつくりやうは、わきのかつうを取て、まがりを切はなし、堅にうすくつくりよし。

〔四條家法式〕一大猷院様○中 寛永三寅年九月六日、行幸二條御城、同十日還御○中 同七日晚御本、

略○中 辛螺坪煎

〔庖丁聞書〕一鷹の鶉を足計肴に出すを、ひるふさと云也。

一雉子の首計焼て肴に出すは、おのみを出といふ。

一同首骨を肴に出すは、山かけを出と云也○中

一鶉のやき鳥には、兩羽を切廣げ、其上ニ檜葉を置盛也、是を羽改敷といふ也。

一鳴の焼鳥に羽改敷はせず、柿の葉を玄きもるなり○中

一雲入といふは、雲雀の焼鳥を盛時の故實也、春夏秋冬によりて口傳有。

一看にうづらを出す時、鷹と網との替り有、鷹の鶉をやき盛出すときは、足を堅にもる也、網鶉は横にもる也、何時も頭は上なり。

〔武家調味故實〕一玄ぎあぶりて可獻様

別足二ツ上はし下はしをつ、みて、おしきに置いて、こうばいの檀紙にて、をしきながらつ、みて可用、是も雪の朝まいるべき物なり、あぶる事如常せなかをわりてかしらをば口むきにわるべし、かやうにしてあぶりて、足と上はし下はしとをつ、みて、わり目を上になして置なり、必雪の朝にてなくとも、冬はまいらすべし、足をも足の四ある鳥と云々、秘藏の秘曲なるべし、次若足を切て参らせよと仰かうぶる時は、玄ぎつぱに切やうに可切、但ひつたれを下す事かなふまじけ