



門 珍
號 23
卷

稽 鼓 市

其 蕭 百 珍 席

孫 士 樓 先生 之 耳 蕭 百 珍 小 冊 既 成

一 日 攜 來 使 余 之 席 其 為 書 也 蕭 之 調

意 百 余 不 集 錄 而 其 分 膏 淡 九 四 等 也

而 誠 和 割 以 榮 然 而 如 見 掌 焉 矣 謂 然

而 歎 曰 嗚 呼 不 過 故 人 言 也 曰 易 牙 先

以 我 口 之 所 嗜 者 也 而 於 其 味 也 天 下



耳 蕭 百 珍

王言百五
序一
皆從易牙之味也。是之口相似也。
先生之儲嗜也。可謂能知味者也。懸瓶
於萬孫。先生之為膏者也。我不為膏也。先
生之為渣者也。我不為渣也。先生與我。為
膏者也。將天下皆為膏也。先生與我。為
渣者也。將天下皆為渣也。矣。然則。孫文樓
之先生者。夫儲之為易牙與。於是。使童
子命而需儲。殺牛而自下。而油一。品。

相共嗜之蓋

聖竹之余澤也矣。直帝其事。不時寔
政。己酉仲秋上浣。浪蕪居士巨瓢題





庄諧百珍

序二

耳蕒集說

本草綱目菜部柔滑類曰耳蕒補虛乏益氣力健脾胃強腎陰功同薯蕷

蠻書曰萬曆中蠻人得之外國瘠土砂砾之地皆可得種蔓生如瓜萎黃精山藥之屬而潤澤可食或煮或磨為粉其根如山藥皮薄而朱

南方草木狀曰耳蕒蓋薯蕷之類也或曰芋之類根葉亦如芋實如拳有大如甌者皮紫而肉白蒸鬻食之味如薯蕷性

甚不冷舊珠崖之地海中之人皆不業耕稼掘地種耳蕒秋熟收之蒸熟功如米粒倉圖以充糧糗是名蕒糧北方人至者或盛具牛豕膾炙而末以耳蕒薦之若粳粟然大抵南人二毛者百無一二惟海中人壽百餘歲者由不食五穀而食耳蕒故爾

中山傳信錄曰異產有蕃薯在處皆在之犁種沙土中蔓生蔽野人以為糧功並粒食

五雜俎曰百穀之外有可以當穀芋也薯
 蕷也而閩中有蕃薯似山藥肥白過之
 種沙土中易生而極蕃衍飢饉之歲民
 多賴之以全活此物北方亦可種也密
 之草木狀有耳蕷形似薯蕷實大如瓠
 皮紫肉白蒸之按此即薯蕷手未詳
 貝原益軒之大倭本草曰蕃薯耳蕷原一
 種也皮薄而紫者為蕃薯皮厚而黃者
 為耳蕷

雲太郎 書

凡例

一 耳蕷の製法百餘品何氏豆腐百珍豆腐
 て品と別々として四等なり曰奇品曰尋常品
 曰妙品曰絶品也
 一 製法の同じきもの一條は記して其餘は畧と
 假令は肉饅もの條下は色付と用ひ成十八
 五色の中ととらるが如く余も集へ知るべし
 一 切容は巧ありて測和の意調まかくしうさか
 りのハ名目の下は切換ととらふ記して委し
 くせとて是は他人家のものなりて是法の及

唐土よあろざれはまりことへ耳諸冷の
くひらり

一世の人常^{じやう}制^{せい}して製^{せい}酒^{しゆ}は決^{けつ}るもの制^{せい}と
ころよあろざれを名^な目^めたりと

形容^{けいよう}の并^{なみ}へいといを條^{じょう}と圖^ずとあてま
しむ

一は下^{した}あるもの製^{せい}物^{ぶつ}より合^あ
つよりの同^{どう}くせとをく下^{した}の葉^え子^こ
ありと知^ちるべし

耳諸百珍目錄

奇品

一	肉糕 ^{にくこう}	いも	一丁	二	玳瑁環 ^{たいぼうわん}	いも	一丁
三	柴苔卷 ^{さいがいまき}	いも		四	昆布卷 ^{こんぶまき}	いも	
五	板屋氷霰 ^{いたやひやうせん}	いも	二丁	六	海干洗 ^{うみかんせん}	いも	二丁
七	茶巾 ^{ちやきん}	いも		八	苞苴 ^{ほうそ}	いも	二丁
九	むらびいも			十	友卷 ^{ともまき}	いも	三丁
十一	まこと鮓 ^{まことすし}	いも		十二	切酢 ^{きりす}	いも	
十三	膚衣 ^{かわい}	いも	四丁	十四	鶯栗 ^{うりし}	いも	四丁

十五	まろりいも		十六	射込いも
十七	雑卵雑いも		十八	ぶつけいも
十九	海鰯いも	五丁	二十	辛板糕いも
廿一	最中月いも	六丁	廿二	未曾漬いも
廿三	醃りけいも		廿四	水玉いも
廿五	ふきいも		廿六	鳥肉賽いも
廿七	小鳥賽いも	七丁	廿八	取合せいも
廿九	煮雑卵いも		三十	夜うけいも
卅一	いも衣	八丁	卅二	利夜うけいも
卅三	シユブンいも	九丁	卅四	饅頭いも

卅五	水子いも	九丁	卅六	なごいも
卅七	煮雑卵様いも	十丁	卅八	小倉野いも
卅九	藕根射込いも		卅十	いも饅
卅一	鶉やさいも		卅二	辛射込いも
卅三	水柱いも	十一丁	卅四	和布巻いも
卅五	松露いも		卅六	志あぐいも
卅七	紅藍肉糕いも	十二丁	卅八	五色いも
卅九	おまんこいも		卅十	いも水織
卅一	蜜柑餅子いも		卅二	葎いも
卅三	河漏子いも	十三丁	卅四	いもうとん

辛五 いもとうめん 十三丁 辛六 いもあへ 十三丁

辛七 まるめい いも 辛八 ぶふきんせん いも 十四丁

辛九 ままがり いも 十四丁 辛十 いも 十四丁

辛十一 白雪糰いも 辛十二 寒那いも巻 十四丁

辛十三 三種取合いも 十四丁

尋常品

辛十四 びーいも 十四丁 辛十五 ひか漬いも 十四丁

辛十六 諸精いも 辛十七 ぬがし いも 十四丁

辛十八 ソボロいも 十四丁 辛十九 煎餅いも 十四丁

七十一 粟子様いも 七十一 苧がこいも

七十二 あらう髪いも 七十二 いも飯

七十三 いも茶粥 七十三 燻いも

七十四 落糸いも 七十四 うす漬いも 十四丁

七十五 鹽づけいも 七十五 凍いも

七十六 いも糰炊 七十六 まい霜いも

七十七 戸いも 七十七 全いもひやあ 十四丁

七十八 いも之杯浸

妙品

九五	水煎寺いも	十丁	全	巻纏いも	十八丁
八七	加瀬底羅いも	十丁	全	序食いも	十丁
八九	膏羽いも	九丁	全	ススへいも	九丁
九一	筆子いも	九丁	全	衛末曾いも	九丁
九三	ひんがしいも	九丁	全	煤どしいも	九丁
九五	新制煤出いも	九丁	全	砂糖いも	九丁
九七	新制田樂いも	九丁	全	あらしいも	九丁
九九	おしこいも	九丁	百	薯蕷汁いも	九丁
百一	黎明いも	九丁	百二	いも抽餅子	九丁
百三	雪花菜いも	九丁	百四	巻雪花菜いも	九丁

絶品

百五	いも丸裏あげ	頁	諸まろこ松露
百七	水どろいも	頁八	いも菽乳
百九	羊羹いも	頁十	白羊羹いも
百一	パスいも	頁一	月日いも
百三	でんぐくいも	頁三	ハンペンいも
百五	南禅寺いも	頁五	棒焼いも
百七	ムツいも	頁七	狸餅羹いも
百九	いもとろ	頁九	いも麻豆腐

中諸百珍

百九 諸仕之核桃豆腐 七七丁

百二 一はやふいも

七七丁

百三 塩蕨やふいも

百諸百珍目錄終

百諸百珍

浪速 珍古樓主人 輯

奇品

一 肉鯨いも 生うそ 擦し汁氣をとろり 麵粉か

入板ふつけ 蕨よりむいあげて 罌粟うまこ 五月

海苔のこを付て小口より切ルまこ 十八 五色の中

ろて好次赤糸とつけろも 芥蘇うそ 佳し

二 琥珀環いも 生うそ 擦し汁氣をとろり 麵粉か

入ま竹の巻蕨よりむいあげて 酒と塩たよけ

やこ目と付小口切らん

三 芸業巻いも 完うそひり皮と去り銅節うそ

のどく うそのかさう 濃ー 芸業巻と展との上へ厚さ

一分位よひくなく のどく 小口より巻て切らん

四 昆布巻いも 生うそ擦し麵のこやうとろり合せ

捧のどくとりて上と極上の青昆布うそ巻さ

え上と作釋うそ包こ糸うそ括り蒸らん

五 桜家氷散いも 生うそ厚さ分小口よりきり



けやこ けやこ 潤そ けやこ 攪らん 桜の道具うそ押切り九き容よりとりて焙炉に掛て菓子小用也

六 漆平洗いも 生うそ擦し麵粉うそ入れ金椀の


えき えき 蒸あげ青竹の斬小五つ えき 蒸らん 砂糖


豆油 えき つけやふらん

七 茶巾いも 蒸熟く馬鹿降うそ濃ー 十八 好次

煎色付布帛小て えき 寝と寝め裏て捨らん

八 芭蕉はしやういも 生なまろておろし 蕎麥そばみ入いれ蒸ゆ熟めて棒ぼう入いれ
かく取と作しの養やし小巻こまき皆みな時ときふさてこり入いれ 調味ちゝみ好よし
よ漬つけの用もち也

九 結むすいも 生なまろて巻まき割わりて又また旧ふるのころろよ巻まきて
小口こぐち切きよかそくこり 棒ぼう豆まめ油あぶらと煮にくくせ右みぎ左ひだり
いもとこつと煮に上あて 結むすふなり  漬つけり
てハ切きりなり

十 友とも巻まきいも 大おほきなる藩はんと生なまろて割わららと湯ゆ煮に
 空くう煮に諸しよと馬尾ばい沸わくくて漬つけし 部ぶいもよ煮にくく小
口こぐちり巻まき小口こぐち切きえん 〇漬つけいもとを付つけめと
ふハ折おぐぐ値ぢししり付つけ 大おほ又また記しるら

十一 卷まき餅もちいも 随ま分ぶ大おほきなるいもと生なまろて割わららと
湯ゆ煮にく 攤た其その上うへへ飯いと三分さんぶん程ほどの厚あつさよむむくく
配あい置おき 〇蒸ゆ藩はんの馬尾ばい沸わくくと紅べに藍あ深あ青あ粉こな
深あ爵しやく金きん漆しやく三さん色いろりて換か様やうそりりろろくく置おき
ろくろ小口こぐちり巻まき布ふ帛およつと紫むらさとめめこめめ

小口切うら

十二 切鮎きりあじいも 生なましてがよより越こえ小こ分ぶんずずかどかどの

厚あつこ小こ片かたとと湯ゆ煮にし鮮あじ楠くすのぎよ竹たけ籾ひととき

太ふとのいもとといいととききべべ○常とこれ鮎あじののぬぬくく飯い

加か料りょう好この味あじ交まじわわりりををいいものものとと三さん四し分ぶん位いよよききべべ

置おききままとといいももとと二に遍へん置おきき又また飯いももとと煮にままももききべべ

て竹たけ籾ひををちちききしし壓おししとと排はれれののよよよよ切きてて太ふと

小こ盛もららりり

十三 膾かひ衣い卷まきいも 空くう蒸じょういも馬うま尾び煎せん漬じりりて和わ

膾かひ衣い水みづ浸ひまま板いたののむむいいももとと一いち分ぶんががととの

厚あつこよよ付つ卷まてて小こ口くち切き製せい三さん葉え菜さい卷まきいも小こ同どう

ソソりり付つ好この次あ才さい大だい小こ一いちろろとと

十四 鶯うす栗り纏まといも 生なま小こて擦こしし蒸じょうして厚あつく取と製せい栗り小こ

て纏まととと○紅べに漆しのの罌けい栗りとと周まわいていてよよ

十五 ままろろりりいいも 生なまろろて擦こしし麵めん粉こな少すくしし交まじまわわりりて赤あか展のび

未ま曾ぞうととろろ播はきき上の上一いち分ぶん程ほどああてて小こ口くちろろりり卷まてて

きつるなり

其

射込いも ろく熟くさる 柚と小口サ切中ウ靴

と去り○いも生うて擦り 麵粉炒り入右の柚の

中へつめ蓋て小口切りわり酒ろくきつる

△柚の代小饅頭の餡と去りて用ゆるもより

六七

鶏卵刺いも 莖いも馬尾神慮く紅うていろつけ

白礬炒り入交ありせ棒のごとく取○六六いも

ろ精と水うてととこ掃首のごとく煮く焼く莖

是れ小くいもろ糖の糸ととんごろごろ 雙一か花
小麩右の紅はる棒のいもと巻とごろごろ
て冷し小口切

十八

色付いも 何きよそも刺いものる尾神慮くと

用ゆへー△赤色ハ紅藍を押し文てり 淺紅は

紅好きよよりへー△青色ハ青粉と押し文てり

△黒色ハ金底墨と用ゆ五ろろ小麩は付ハ黒と

除て紅し青粉と文合と煮くこと依るへ△白ろハ

△五 莖精うてととを付り蓋て白くするや△音ハ

十八 莖精うてととを付り蓋て白くするや△音ハ

山色子とぎらぎら水も浸るとの汁と交てて一爵
金末と丹の香西ととあふりうらうら

△右のうら付の諸五色ともちいさく圓の色と
合せ菓子よまゝてまうら一花砂糖と交合すべ
しと五色いもとりん

十九 海鱈いも 生小て擦り金底墨して色と付薬
宮の月二分程よむらう敷其上(其佐の擦い
もとす計入れ蒸熱切て麻油よて少燻る

二十 辛板糕いも 蒸諸馬尾綿瀝百目 搜米粉五十目
砂糖廿五 辣芥末二分 浸合せ箱よ入蒸あげ
二日ほど置二分程よ切て乾し整ふて焼用

二十一 最中月いも 三美 諸精成十七 雑卵列いものや
浸てお展一ニ寸ぐいの圓よ切乾上焙炒るけ
石蜜末と入く浸るとり

二十二 未噌漬いも 生小て蒸く切未曾一層紙一層も
一層と幾層小漬るなり

取合せ管入蒸小口切○紅藍漆と蒸時ハ白礬
丸入てより色解ちる入十八ノ記也

十九 煮雞卵いも 生少く丸形にして長一寸五分程小
より蒸て中と斜抜蒸清の馬尾麻漬と紅藍
よりて色と皮中へ入小口切

二十 衣かけいも 生よく切粉水よりて餅豆油丸
入諸とまぶし油よりて燻る○又いもとこしき毒
く細よりよりて取合せのたけ油を燻るる也

廿一 諸衣 銀杏 栗子 祇園坊 茨菰 年莖
筆子 豆油よりて味つけ○いも生よくねる粉

粉丸入るる衣よりけ油を燻る

廿二 新衣の多いも 生少く擦り蒸してより取
麵粉よ青粉合せ水よりて豆油丸入衣
よりけ油よりていがる

廿三 シェブニいも 五五 諸精と猪脂よりてうまの糊の如

五五 諸精と猪脂

七

く小烹^{こか}を堅^かめ○此位^{この}の取湯^{とりゆ}も菓子^{かし}も好^よ次^{つぎ}つゝ

卅四 饅頭^{まんどう}いも 藩精^{はんせい}と麩粉^{ぶこな}を交^{まじ}漫^{まん}合せ醃^かりて展^ひく
濃^のいもは粉^{こな}を入^いるを餡^{あん}うて饅^{まん}頭^{どう}のとあや
ようり之^{これ}焙^ひかようけりてかきこむと好^よ味^{あじ}なり

卅五 水^{みづ}漬^{づけ}いも 生^{なま}うと堅^かよけて細^こく切^き中^{ちゆう}とくして
焙^ひかふけりるまのひごころをいせ

卅三 新^{あらた}衣^えかけいも 生^{なま}にて搥^たり蒸^むてよりく取^とり○
麵^{めん}粉^{こな}小^こ青^{あお}粉^{こな}合^あせ水^{みづ}うてとき豆^{まめ}油^{あぶら}がへ入り
用^{もち}い油^{あぶら}うてあたる

卅二 シユブ^{しよぶ}いも 藩精^{はんせい}と縮^{ちぢ}糸^{いと}小^こてうろこ糊^かの如^{ごと}
く小^こ烹^かを堅^かめ○け位^{この}の取湯^{とりゆ}も菓子^{かし}も好^よ
味^{あじ}なり

卅四 饅頭^{まんどう}いも 藩精^{はんせい}と麩粉^{ぶこな}を交^{まじ}漫^{まん}合せ醃^かりて展^ひく

卅三 新^{あらた}衣^えかけいも

卅二 シユブいも

一いも又砂糖入ると饅頭して饅頭のときあり
ふくくう焙炉よりけるよくかききると蒸まり

卅五 水みづいも 生なまりて堅かたまりて細こく切中ちゆうとくくると
焙炉ほいろふくけるなりもぎいぎいなり

卅六 菜花ななはないも 薑かしょう焼やいもと馬尾ばび篩ひくくして爵かく
金かね末まササ入い交まじ合あせ又また濃のうく浸ひくもの杯はいのうく
とくくと撒まてりす

卅七 煮雞卵にきだま様さまいも びいも馬尾ばび篩ひくくして爵かく
金かねの粉こなそそ濃のう雞卵にきだまの黄わう子この太たいさふふままめめ○諸しよ
ろ精せい稀し葛かのごとく煮にきて着ちの糖とうの粉こなと堅かく
浸ひくとまきとて蒸むふ口くち切き

卅八 小倉こくら蒸むいも 焼やいも馬尾ばび篩ひくくして大たい納言なごん
赤あか小豆こまめ煮にて入い石蜜いしみつ赤あかく仕しる中ちゆうハハ栗くり落らく精せい
よ石蜜いしみつ末ま合あせ煮にて蒸むと

卅九 藕根くわこん射しゃ込こんいも 藕根くわこん長ながさ二寸にすんほどふくくうく

湯煮し蒸すもの馬尾蹄ごとと十八を白うて
竅の中へ入れ小口きりふと

平 いも糞 糲米蒸てよく搗其中へ蒸いも皮と去
搗まぜちいさく取里砂糲米曾油煤石蜜
お撒ふらうらうら

平 鶏烙いも 生よそ搗し麩粉少く入渡て赤小豆
の餡といれ饅頭のごとく小取里蒸熟く木の
粉と麩粉烙目ニツ針よけり

平 牛蒡餅いも 牛蒡三すかぶらふきりざつと湯
煮て中の心と取糲豆油味つけの蒸いもを
馬尾蹄ごとと牛蒡の中へ小口切をハ見合付り

平 氷柱いも 生よそ細くさり首考して蒸し湯煮
し調味好よ漬ふ

平 和布巻いも 生よそ寛きり榎良和布よそ巻酒
と豆油等分よそ煮るありの和布と巻よそ蒸す

粉の類粉と和布よ付て巻糸よて扱ひ煮ふ

四四

揚露いも 生ふそ 餃い切ざつと湯煮し食籠よ

入て扱也一角ととり 調味好まよきつづい用也

一煮すこてハ碎けくあ

四六

草いも 生ふて扱一草の笠の如く幅目よと

糞子小油と塗炭大ふけ焼目とつけの蒲ろ

とんと細く展一紙小つと蒸て

二切極よつけるなり

四七

紅藍肉餅いも 蒸いも馬尾海濱一紅藍と交

合せ扱よ付くこめを俵切て用也

四八

五色いも 十八を付いもの條下ふくなり

四九

おまん魁いも 生ふそ斤で塩が入ざつと湯

煮し旨小竹擗き蒲と一面よ置き上へ飯と

二分福蓋又いもといつととまぐべ竹擗と敷

めは五層なるりなる蓋として壓とつけ紙

五言百五
くくひふ切てり 加料好改責

辛イロいも水ミヅ織オリ 辛イロ六ム清シヨウ精セイ一合水二合馬尾ウマビ掃ハてり

水仙スイセン總ソウふハりて烹ツクる切キ様サマ制セイ法ホウ水仙スイセンとト包ツり

辛イロ一イツ蜜ミツ柿シ餅ヒシ子コいも 柚ユ金キンのノごゴろロ蜜ミツ柿シのノ瓢ヒョウとトり

瀨セいも百目ヒャクモク稷シヨク米メ粉コ砂サ糖ドウ各ナニ三サン斗ト合カせセ蜜ミツ

棗サウの中ノ入イ稀シ豆マメ油アブて烹ツク陸リク乾カンふハりて切キてテきキふ

○丸マル着シヨク五ゴ本ポン廻マユりリまマさサとト糸イトをヲ拵ツクりリふハは

切キふハすハるハもモりリ☆スターのノごゴろロよヨなナるルこ

辛イロ二ニ葭ヤ原ゲンいも 生ナマぬヌてテ丸マル形カタくクまマるル角カク切キりリてテ棗サウ

醋セツをヲ湯ユりリしシ赤アカとト付ツくクるル棗サウ柿シ餅ヒシ子コのノ葉エフ蘘リョウ

とトまマさサ砂サ糖ドウのノ漬ヅケ並ナミふハはハ切キりリてテきキふ

辛イロ三サン河カ瀨セ子コいも 生ナマすスてテおオろロりリ蕎セウ麦マクのノこコをヲ合カ合カ

辛イロ六ム清シヨウ精セイ柿シ餅ヒシ子コのノこコとト烹ツクるル冷ヒヤしシ是コレをヲ切キりリてテこコの

あアをヲせセそソむム切キのノごゴろロおオろロりリ蒸チユウ熟ジュクてテ連レン糸イト汁シユ煎ケン白ハク

のノざザしシくクおオろロりリたタこコんン山サン葵カイのノ加カ料リョウ

△蕎セウ麦マクのノ粉コとト麩フ粉コのノ白ハク粉コとト清シヨウ湿シツ純ジュンとトすス

五言百五

五三

辛四 いも温飢 殺しよるるを

辛五 いも蒸麩 落精して仕立葛まふ麩の仕松月あや

辛六 いもあへ 蒸いもよても焼落しよるる麩
瀰しりて瀰まふの何よても搦豆油よて味
つけ右のいもよて和ねふよる

辛七 まるめいも 生よて搦し 落麩の細ざりよるを

豆油味はけ 粒胡椒のニツ割 麻子と粒 五色
いとつよ丸め油煉しよる

辛八 紅藍さんもんいも 辛六 落精よ石蜜まきあせ

蒸て籠に入れ金柑のくくひよとり○蒸いもの
麩屑屑ろくふる蜜ま合せ細よそつり付まるく
くりよるいもよまぶつ付る

辛九 蛤いも 生よそをろく蒸て蛤の肉の籠よ遠く

なまよぐり殻の中へ入れ豆油たぐきよて貝をよ

焼てつこと

六十一 餅 六十二 諸糖と敷中、甜さる時、煎汁とのも
おと細端まで煮く、大酒少く合とは、酒の
ごとくたるや、下戸の人賞、熟すべし

六十一 白雪糕いも 六十二 諸糖が 寒暄の糯粉 石蜜未
合せ 団桂末 丁子末、サ、まろり加へ、葛水り
て、燻て、白雪糕の、とくきり、目ふ乾て、用也

六十二 寒製いも巻 菓いも馬尾、海瀨、十八 盆と、とく
う、丸まよつけ、棒の、とく、丸、水、織、て、巻、ふ、切

六十二 三種取合いも いも 栗子 茨菰 云々、等、の、家
おろし、蒸、熟、て、よ、ろ、こ、と、り、潮、味、好、ま、い

尋常品

六十四 蒸いも 體、う、あ、い、の、塩、湯、う、そ、ひ、と、や、〇、湖、を
く、こ、て、蒸、ゆ、し、用、ゆ、る、と、甚、ど、う、塩、の、り、ん、も
と、よ、ふ、ぞ、と、く、知、る、べし

本膳百珍

五 醃漬いも 生よそ切豆油のゆりみよつける切
やういものこぎん

六 諸精 生よそ擦り水よ入紙篩あてこし其
あて海底よまづこころ搦とこの水四五交も
の目小乾しこく並けよ臨て用由尤寒中
の制と値とと△葛の代アふつろく吉野葛
上段よ揚りたくく並て糸帯用也

七 葱油漬いも 生よそをろし豆腐少く入る搦

○ 鍛香子 本耳 麻子 緑豆茸 陳皮末
加料小入れおろしよもよ包み油よそあがる
かやよハ稀豆油あがつけらる

八 ソボロいも 生よそ擦りこごんのこか入つき
とりて蒸し煮まこい豆油よとの五合よまへ

九 煎餅いも 生よそ厚さ一分あまりこ切日一乾
あげまきふてむらき焼きりまこハ油こく

あけらるるもろり

七 栗 搦いも

七 花 形いも

五 白 髪いも

五 いもめ

五 白 茶 粥

五 焼いも 完ふそりろの熱度よりついであり

△をひ焼後の粉がせよけり味うづき焼よふ及

五 落 葉いも 生そり 〓 のごとく切す遠い

一するあり 又じごきくまるやざつと湯煮し

酒味好次有

五 樽 蔵いも 生そりそりごとく切糖未曾用一夜

つけ取らる酒樽へ巻一漬る

五 鹽 漬いも 生そりそりごとく切塩好し漬掛子

鳥糞をとり合をとりぎらみより

鳥糞をとり合をとりぎらみより

妙品

全五

水煎寺巻いも 生少ぢり〜麩粉が〜搦り
とりけいざん小ぢりすい水すい浸ひら〜みあ製せいと〜のたのいも
とま〜とけい作さく搦なよつ〜みあ製せいと〜のたのいも
ま〜感かんいもす〜の〜と用もちゆる〜

全六

巻纏いも 生少てをり〜 粟子の汁、本駒
皮かわ年とし夢ゆめ 緑豆煎 柿豆油あぢつけ〜と
浸ひ敷し二ツ刻 黒胡麻 右みぎ七なな色いろまませあありせ〇

麩ほ衣えと水みづ〜浸ひ極ごくよ〜ひらげたのくと、せアあかかどどの
厚あつささ小こむむ〜ななくく志しささまま〜く堅かくくまま〜く手てて〜り
て〜く〜く巻まぐぐめめ〜く善ぜんのの粉こなああ〜く浸ひわわりりつけ
麻あし油あぶら〜く煉ねげげ小こ口くち〜くりり七ななハはアあかかどどよよききる

全七

加須底履いも 生少てをり〜ま美み落らくのの精せいととか
合あせせ 雞けい卵らん 砂さ糖とう等とう分ぶんよよ〜く水みづ煎せんみみ〜く上かみ下した
小こ大だい坊ぼう〜く水みづ煎せん菓くわ〜くりり〜

全八

斥し食じいも 葛くわと水みづ〜くとときき酒さけがが〜く合あせせ〜く〜く

二十番田舎

六 猪糞と浸温紙おとく棒ふてうすく展
二寸斜りの丸よきり○推草半葉胡蘿蔔
葱蕪 梅豆油と味つけ粉切お展
丸形よつこ編笠形よおとく振水とつけ合せ
めとなでつけ蒸まり○又角又切て展よおとく
もろく△油燻ろくろくと佳まり

九 音解いも 生ふて搦水氷をとり生敷が
ろく搦まぜ六 清手洗いもかどよとりて中
聴ふ四ツカワ入油と燻け即してとく之盛

きつ水と浸て用也油燻のよきとくバー

十 ズ、ヘイ、いも 生ふて大散よきり油と燻○ろつ
かの達矢酒か豆油とさかかん一沸と
○別は麵粉と蒸よいれあまらとよまきて蒸
解よくと立あげらるもの散とよまきて達矢
汁の中へおさめりそとす抽の子末 おろ
生毒 白葱のよとくよおくバー

十一 羊子いも 羊子完らる湯煮うして四の脇は

くりぬき綴へ麩粉を計の粉ととくとわり〇
生ふて揉くころいもよ麩粉がうへ筆子の中へ
込くらのあを竹擇うそとくとはくみ蒸て
湯羹のあいらいより

△又蕨さうハ筆子あぢつけ蒸いものる尾掃
うへ城を付うして入小口切うしてそのまゝ申

九十二 湯未曾いも 蒸いも百目 白未曾すりて五十目

砂撈十文 乾秦椒末五文 四文いとつよと
ませすいのみそこく 澱ろくふふ

九十三 醃いも 生ふて大穀よきり焙燥うそぎらと焼て

いもの穀を外よ 白麹一升 塩三合 漬茄子
の小口切 生姜の汁 五を麩よいれうくよと
ちく三箇月やど並出いさぬよ砂撈糞か入る

九十四 燻出いも 短冊よきり油ゆくあげくくくと

あふと交とと

九十五 新節燻出いも 生ふて一寸五分方厚させ分

かどよそり油めくあげ蓋茶碗よ入生豆油子
おろし蘿蔔上おきよそりごと又山葵こその
敷みうもよろし

五六 砥粉いも

五七 諸粉と 備前の 石磨の 末

等分よあらしを松箱よ布のとよき敷のかきり
崎陽の玉露のどろりよすべし

五七 新制田樂いも

五八 田舎のいもの條のよそり

五八

洗いも 生ふて竹の葉を擦りてをろし

少く煮もささく 乾もふても軒もささく
あらし敷しておとしろと酒味あり

五九

打いも 生ふてをろし石の砂を擦りとまぜ合せ竹

のつの中へ小口を敷りて竹をまじり
中のみとどろり果子よつこ

薯蕷いも

百

薯蕷いも 生ろし擦りと葛の粉とまぜ合せすり

まぜ末を曾けとろりこと冷やして敷り

きふまり青芥末と末とより入る

百二 藜明いも 実諸精と 八 斤食いものごとく

らへ一寸ニニアよまらるく切館と入ぬ方よりあ
こせ整ふよそ白焼よまらる

百三 いも 楓餅子 蒸いも百目 粳米粉五十分 末曾

廿目 砂粒二十目 榧実皮ととり丸まらる堅よ
なるよよ入らるこひ合せ長三寸五アかと厚
き四分よりこめ蒸熟陸乾して小口より切

百三 雪花菜いも 実諸精と 藜明の滓より油サ

濁し蒸つけ豆油サ一々麻子 陳皮末 黒胡
麻 生妻散といひとつよつれよくま合せ合も

△太のこく 割葉花う扁腐まらる青昆布よ巻
て小口切り一々沈巻雪花菜いものとつ

△八 斤食いものごとく 諸の粘と 右の
雪花菜いもと包こ油わけよまらるといも
丸裏煉とつ

百四 卷雪花菜いも 右の雪花菜いものよまじり

百五 諸丸裏煤 右小同

百六 諸まき松露 生よてをり松露を中へし丸めひいてまじりのよつり

百七 水取いも 空落精き合 水二合あてよく馬尾篩よそく糊のごとくよまじりころころとけり
りり砂糖よ鬺粟とまぜりけり

△右糊のごとくまじりころと重箱入よく冷し
敷乳のごとくよまじりと落ごうぬとよ

百八 諸敷乳 右よいてり

百九 羊羹いも 空落精一合 赤小豆意粉一合半
砂糖蜜三合よせ合と馬尾篩よて濾し
みて煉かこまりころ重箱よべし冷し切
△白赤小豆意粉ともらいて右のごとく
と白よりんいりころ

百 白羊羹いも 右うふんいのあ出り

百 巴斯いも 粟子 杏子 葱薤 葱薤 烏肉 鮮肉

穀 金棒 皮牛 薯 味つけ 連文 汁ら 加
分ん 湯茶 醜い 丸れ ○百 諸精 ありて この
おろ 展ち やん の丸 さま まり 是ふ てあ 成
してぞ さま ちよ け焼

百 月日 いも びさ らる いも と 生ま へて 皮を 剥は ぐら

ふり すすく へぎ 井井 熱湯 とい れま 中へ 浸し
志む しくて 出し 砂粒 未曾 とい れ編
形は ちり 又梅 未曾 と入 ると けけ

絶品

百 田樂 いも 生ま へて 搦し 淺極 の宮 入ま 呂優 子
蒸熱 切り 串ふ ちし のま 未曾 とつ けけ
火ふ け焼 てけ ○ 未曾 本の 葉實 山椒
膏 山葵 未曾 ちち 好ま ると けけ

百四

ハンパンイも 空精を水でうすくと蒸す
の如く蒸す 釜の生の湯をもう一豆磨
と生湯をうすく入太の精の意をうすける
糊ろこくと配合を蒸す けんよつと蒸す
又蒸す 餅うけ又は山葵湯とうける
△又ハ南板の旨よつと蒸あげて角切蒸す
うけよすと南板寺仕立イもとつ

百五

南禅寺仕立イも 右小豆で作り

百六

檳榔イも 生小て搥し之がやどよのど 蒸す
て直よ蒸す 若の上へうぐさぐさく蒸す かつ
つとつとつとつとつとつとつとつとつとつとつ
黍椒豆油解やるとする

百七

ふりくイも たまふてをろく 雷盆をもう搥
馬尾師をもう 雞卵をもう とうりまを豆油
の達をけし 酒味のこせうく 蒸す 湯の中は
もくい入る びくく 蒸す 湯の中は
もくい出る べー胡椒のころへおく

△鶏卵とやまのりをいれ

百八

たねを耕美 生してをりつり油を
あげ半葉削入て醬汁よまろく搗山椒おく

百九

いもくー 豆腐 生麩 佛掌蕨 ころもり

盆よてらが搗○落生よて搗けと絞りと
滓ともらひとまけそ太のこを耕むみの
代よ煎ひく菜醜ひく之焼を割か料好次
麩製の新入んひひとがと

百九

いも麻腐 白胡椒 合白炒うて水よ浸雷

盆よ入れおを搗む皮とゆを水よ淘麻
皮と玄雷盆よそ移搗五五外水二合入て
とこを尾掃そろー糊のこく意と重搗
入冷一切てを生妻とその一きと青とどろ
濃の膏よ八益よもりてまどろり汁と整ひ
△搗桃と煎熱ゆを浸皮を煎り搗て太の白
胡椒のころもり入ると落仕立の搗桃豆腐と

頁三

諸仕立校地草履

大よ出てり

頁三

塩糖も 其て皮を剥す斗の厚又切らる表

たよ塩とていへりていへりけきたよけ焼切好は身

頁三

塩蒸やいも 蒸と去のまららる水一浸漬と

いつてつて 齋解炭たの煖蒸やいもまらる

○塩竈よりいへりていへり熱と塩とよまらる

炭とるの味味やいも 是其の百奈品の中

炭一品とていへり塩竈とて 棟敷校地

叙

味の因書まが 救道本字ハ民乃知體を

叙しとよみ推しお 本邦既膳の正書ハ

本邦食糧危劇本州ハ二書まらる

本草の書ハ民生日用乃良材とていへり

まらるる今やいも丹獻る珍乃ハ一冊

其其性味を詳しとていへり修をまらる

本州乃書ハ比まらる九牛が一毛なりとていへり

正業百集
ふれまゝの金鑑乃一端氏家のもえりし補益
ふれまゝのつりどいなりし見の人其卑陋
おろしゆきま濟世救民の微言を録
美しき人なりと爾き

己酉乃奉初秋日

江北 雲太郎考人 識

嘉永二己酉年春三月

大坂書林

高麗橋第一街
藤屋善七梓

耳儲百珍

全壹冊 既行

同 續 編

全壹冊 近刻

本編の百珍よりいふも此料理調味愈珍奇哉
別に百餘品と輯む本編と合せて二百餘品あり

釋尊御一代記圖會

全部六冊

山田息齋史參考
前北齋老人圖画

釋迦如來の御誕生淨飯大王の御即位と發端と
憍曇彌夫人摩耶の胎内小生と託事
王子の出生及幼少と道師小呪咀す
と鏡の金甍淨飯王藍毘尼園小
未心達太子御幼推し
子宮中と出て檀特雪山小難行
多葉迦葉舍利弗目蓮及諸羅漢
提婆十惡浪達月蓋而長者の
神力涅槃像の如く都て如來御一代の事と記圖と如く難有續本也

浪花 好華堂主人著編

大伴金道忠孝圖會

前篇五冊 後篇五冊

同上

扶桑皇統記圖會

前篇六冊 後篇七冊

此書天智天皇御宇小百濟國(饒)の兵と遣(遣)に更(更)に有(有)り 程(程)大臣(大臣)が燈臺鬼(燈臺鬼)と成(成)り

大伴直鳥(大伴直鳥)と討(討)つ家國(家國)と押領(押領)せ

奸惡(奸惡)大友(大友)白毛(白毛)子(子)淨見(淨見)原(原)天皇(天皇)と御合戦(御合戦)の

次第(次第)金道(金道)の生(生)ま白(白)由(由)木(木)島(島)の忠義(忠義)推(推)明(明)

義心(義心)真鳥(真鳥)の奉(奉)養(養)金道(金道)不(不)苦(苦)と送(送)て元

乃(乃)先(先)と復(復) 本領(本領)安堵(安堵)せし迄(迄)の奇(奇)異(異)と

洩(洩)す事(事)たせ 実録(実録)すべし論(論)云(云)ふ傳(傳)加(加)へ

善(善)と勸(勸)め惡(惡)と懲(懲)め使(使)しと而(而)言(言)ふ新(新)本(本)也(也)

此書(此書)入(入)皇(皇)平(平)代(代)天(天)武(武)皇(皇)の御(御)治(治)世(世)に六(六)十六(十六)

醍醐(醍醐)天皇(天皇)の御(御)年(年)連(連)の公(公)事(事)の振(振)元(元)宮(宮)社(社)等(等)

院(院)の草(草)創(創)代(代)の人物(人物)の行(行)条(条)と紀(紀)を所(所)指(指)

役(役)行者(行者)安(安)部(部)仲(仲)丸(丸)吉(吉)備(備)大臣(大臣)衣(衣)通(通)姫(姫)光明(光明)

皇后(皇后)氏(氏)亦(亦)僧(僧)正(正)前(前)道(道)鏡(鏡)惠(惠)見(見)押(押)磨(磨)中(中)

將(將)維(維)傳(傳)教(教)大(大)師(師)弘(弘)法(法)大(大)師(師)田(田)村(村)丸(丸)浦(浦)嶋(嶋)が

正(正)通(通)照(照)音(音)相(相)其(其)外(外)古(古)人(人)の定(定)傳(傳)と探(探)り

辨(辨)別(別)録(録) 志(志)國(國)画(画)と并(并)重(重)富(富)の書(書)く

新刻 萬代早引節用集大成

真字附 全二冊

節用集の善本數極多く世に便利成り變りつる小物取 然るに常用の文字

不足ありて隔番撥拜返し遺憶少かり此度菅田先生再刊 諸君の爲に盡く其

不足雅俗の文字を輯録し尚諸人日用の便と爲すべく増す所を新編し大に便に

右に置すと高覧と恰ん支ん希而也

薄葉摺出来仕看に同抄用初奉希上備

増續 王代一覽

正編 水五冊 初版十冊

此書を入皇二百八代後陽成院天皇天正十五年、一百九代後水尾天皇元和三年迄

三十年に同の治亂更政の沿革名人達士詩歌建禮南茶座僧知識の傳記神祇

佛圖の真寔金銀米錢の差分をいへり紀へて屬をとせり 但取書へり所

奉むり所抑菴先生盡く其本書の刊行に力とせり 一書一巻一巻と編む

所(所)在(在)所(所)在(在)考(考)古(古)の(の)小(小)史(史)と(と)長(長)し(し)續(續)編(編)元(元)和(和)三(三)年(年)より(より)と(と)考(考)す(す)

閑卷 驚奇 俠客傳第五集 壽

善知鳥安方忠義傳

此書第四集四十回までハ故曲亭翁の他
作して普く世不知知なり然るも曲亭翁
物故てききふりて竟に結局に至りてハ
依之浪多の壽亭翁其篇と續き
第五集四十一回までハ作者ハ脚色ナ
推考して依意ハ遠く寄編述等として
五集五冊此よりハ刊行と六集と既
脱稿目録とこれと近にわたりて
著者ハ一希ふも四巻に居る本集
譽り代高評に賜くとして

右の書初編は四冊に渡り、山崎宗傳
翁の編輯にて、世に流布し、尤
面白く妙極し、殊に、其、結句に至り
て、其、作者、拙著、一、書、宗傳、
此、書、依、此、度、松、亭、金、水、先、生、ハ、編、五、冊
成、績、出、さ、さ、し、と、持、行、ハ、遺、稿、ハ
人、者、早、ク、見、え、ら、れ、希、ふ、ハ、四、巻、に、居、る、本、集
集、小、説、ハ、高、評、と、場、合、一、ハ、六、次、編
大年ハ、世、に、金、水、先、生、ハ、遠、く、
浪華書肆 群玉堂主人誌

甲陽軍監 合巻拾冊

石武田金書、一ハ、作、者、ハ、一、ハ、戦、功、傳、ハ、一、ハ、陣、營、
兵、便、の、圖、と、著、小、説、の、長、書、録、と、是、ハ、進、場、なり

六樹園大人集 都乃手ぬり 全一冊

江戸を極後と云ふ此の中にも
俳料と両玉をいしあはれありて
或は文とて見るがごとくふりと
とりの名文あり

新著門集 全十冊

此書をいそぎなく、なり、世に
行くと、字紙、ハ、一、ハ、の、
と、り、の、由、ハ、殊、に、其、後、と、集、
を、實、録、と、し、れ、集、中、人、
お、の、性、名、居、り、正、年、替、り、
洋、ハ、あ、い、し、し、ハ、一、ハ、
未、曾、有、此、殊、書、あり

先哲名像傳 全四冊

先哲名家の多く事蹟の多く省像の
傳きハ、奇なり、たゞ、其、人、の、省、像、ハ、對、し、
時、ハ、其、受、り、違、ハ、な、し、て、其、人、ハ、德、も、想、像、
る、と、す、此、編、ハ、學、者、書、家、と、は、
聞、人、雅、技、ハ、い、ま、る、と、由、來、正、し、
省、像、ハ、真、跡、と、集、り、各、小、傳、と、そ、り

名家畧傳 全四冊

山崎美成大人著
先哲叢談近世時人傳と、
世に名を著し、其、一、ハ、
強、遠、乃、文、人、成、ん、と、
言、ハ、ハ、集、録、と、し、書、を、り

淡洲樓馬大人評
関卷百笑 全二冊

此書は馬大人の集る処奇
妙なる今昔物語にして
作者の筆致如大工の歩
中一歩一歩にけりたまは長
宵一夜の采燈と云のく
以上もそれ一書に実ふ是
と聞て見れば不笑と権
厳格の人々も絶倒せざる
りたり一読して匠春百笑
後より其虚をたをりて

浪華書房

心耕橋通博芳町角

松亭金水著
大平樂皇國性質 全二冊

此書は儒者と佛者の説
あるところからして
風俗の變化ありしを
鮮やかにけりたまは
後成りしをいひて三味
悦豪高貴士と稱する
やうなものは其の
筆でいふに何れも
此の小説をけりて

河内屋茂兵衛藏板

日本百將傳一夕話 全十冊

松亭金水編述
柳川重信畫圖

此と本朝開闢以來 神代のより
波西五母が挑なも三千年
限りし人物はも小む
その中にも傑出する名將
の事蹟を採りて勳績を
豊公の事蹟を採りて勳績
人物を億兆の中より擇
畧を漢字の銘せし書
今に於いて作らるる
觀するにせし何事も小冊

傳と播く事、惟異聞、採説とも掲げ、其の事、一々採録し、其の波瀾、編纂
 ある、百一十篇の一文、採録し、其の趣、採録して、其の腹、採録し、其の筆、採録し、其の
 余、志、小、因、真、く、用、板、せ、ん、と、清、く、す、り、連、筆、と、採、録、す、る、極、才、因、酒、の、願、を、採、録、す、る、
 脱、採、録、す、る、と、近、き、小、資、市、を、採、録、す、る、と、採、録、す、る、と、採、録、す、る、と、採、録、す、る、と、採、録、す、る、
 神、武、東、征、の、御、時、り、天、正、の、際、に、至、り、て、年、數、凡、二、千、二、百、餘、帝、王、百、八、世、以、終、り、
 上古、中、世、近、世、と、時、代、の、易、ろ、の、事、を、採、録、す、る、と、採、録、す、る、と、採、録、す、る、と、採、録、す、る、
 の、十、人、小、十、種、の、事、を、採、録、す、る、と、採、録、す、る、と、採、録、す、る、と、採、録、す、る、と、採、録、す、る、
 好、く、小、隨、つ、く、卷、を、用、け、り、其、の、時、代、の、風、俗、及、び、一、治、一、乱、の、事、を、採、録、す、る、と、採、録、す、る、
 出、自家、系、式、ひ、り、採、録、す、る、詩、文、の、佳、化、且、ま、こ、れ、小、連、の、物、語、を、採、録、す、る、と、採、録、す、る、
 この、採、録、す、る、諸、事、を、採、録、す、る、と、採、録、す、る、と、採、録、す、る、と、採、録、す、る、と、採、録、す、る、
 是、小、備、後、と、採、録、す、る、と、採、録、す、る、と、採、録、す、る、と、採、録、す、る、と、採、録、す、る、
 多、年、の、採、録、す、る、と、採、録、す、る、と、採、録、す、る、と、採、録、す、る、と、採、録、す、る、

浪華書賈

羣玉堂

河内屋茂兵衛梓

新編水滸畫傳

全部九十冊出来

近世水滸傳流行不及、草紙錦繪の類、追多し、このへども、博識
 君子の外、兒女童蒙、其原始、知らず、故、曲亭馬琴翁、先、高井
 蘭山翁の両先生、才力、とりて、唐本白回を翻譯し、國字、和解
 して、文中、小、篇、飾、北、斎、先生、の、筆、力、を、尽、さ、れ、た、る、圖、画、を、加、兒、女
 童、如、く、り、り、と、讀、得、安、く、見、ふ、目、と、歡、び、誦、み、食、と、忘、る、程、乃
 面白、く、り、り、昔、時、宋、の、政、み、も、小、人、姦、邪、朝、も、滿、正、人、忠、直、の
 士、野、外、に、か、れ、有、志、の、者、に、擯、行、け、り、も、如何、共、可、為、中、に、史
 筆、亦、時、に、諳、て、後、世、に、欺、事、多、し、より、て、羅、貫、中、水、滸、の、豪、傑、
 比、て、大、宋、の、嘉、祐、三、年、大、尉、洪、信、と、つ、る、者、鎖、魔、碑、を、發、て、よ、り、
 三十六、頁、の、天、岡、星、七、十、二、座、の、地、煞、星、合、て、百、八、人、の、英、勇、頭、種、々、の
 怪、異、奇、事、の、小、説、を、著、述、し、未、曾、有、の、大、部、とい、く、も、北、斎、先、生
 の、名、画、曲、亭、高、井、兩、翁、博、識、卓、見、の、才、力、を、り、り、和、解、看、客、更、に、倦、事

見ぬ唐土の地理官舎人家官名不至すべし居巨細不知る故に雅俗の差別なく讀得て甚益の實又面白無比小説あり

房州富山奥澤先生著

産科發明

全三冊出來

奥澤先生ハ産科小心と用事信即りて和漢の産學小長曾而牛馬猿兔の類に至速悉解体して妊娠の臟腑子宮乃備姿或人胎の胎元幽冥ある處より婦人の腹状と推て妊娠の否と知る事十月の間人胎の子宮又成育する事月々又辨解し諸の難産治療の經驗方産前産後の心得數条と教ふ曾而先生産婦と治療有一人々の村里姓名を顯し其療方と委諭し乳汁乳疾の治方妊婦滯生乃信と專小致されりゆへは醫家ハ元より凡素人とも一度聞くと妊娠の極意と會得せざり孫相續の基と知る凡産科の書多しといふも此右に出るものなる古今未發海内無双の新書也

松亭漫筆

全二冊

松亭金水著
溪齋英泉画

大の書ハ和漢の故事小説と此と對するものと何となく掲げ出さるる編本作者考がと附し漫小説と儲け併し少るるれは其の題号と漫筆といふより愛附は湖上文人才子之りて後文の道大に開けて事ハ是れ然れとも雜事小至して林の木の葉浮遊の善妙や身もつぎね奇談殊流もあれありあききり金水老人心と用おく多幸小輯ありて筆をささび一とび巻を因くあ及び地小聴と忘海のありこは偏みかう其事と奇異ありとのまざるあをまを文法雅俗の隔なく坐存小あきく折小あきと樂しく深れりのちまありかきまうまの賣茶者流のあ病小くここのの頼ひ鳥辭やあひのあらんたとの巻を因きてりて善徳と成るるへとの小

善知安方忠義傳

第三編 全五冊

松亭金水作
葛飾為齋画

此の草子第一輯と京傳公羽の佳作たるは既小作者の没故して多幸小あきくその迹を因く金水編と嗣て既二編の發市小及び拙まけまも看官か

此の書は武田信玄と上杉謙信の接戦として甲越の謀臣勇士の武功と委を挙擢川中あり戦國といふ勝敗を詳論を其外處の烈戦法をの賢愚及び攻撃防禦の始末をその中孝子復讐の美あり義士保國の忠あり悉く記して必ず勸善懲惡の一助となる全巻繕而有益の書なり

繪本烈戦功記

一名甲越軍記四編五編

出來

皇都 小澤東陽先生著

東都 柳川重信先生著

前編十二冊 後編十二冊

浪華

群玉堂

心齋橋筋博勞町

河内屋茂兵衛梓

東都川關先生著

早引人物故事

全部二冊

同 誹林治原大人著

近代世事談

全部五冊 合卷三冊 後篇近刊

一名萬金産業袋

町家

高賣仕法大成

萬寶

全部六冊 合卷三冊

此書は本朝の昔より近世に及ぶ石舟斎を以て待寄連被誹流の達人流誹優石雲といふまで由り名々人々と集むるの流時代内はまひら小掣げの流はすかすかなく記し故人を搜索するに便しむるの之以書い京山敏より宋長服食兼早茶の集録也万物近代未始に平譜流書画待寄連誹流並に花提議及び芝居木の起原人端雜事等を詳載故実を何の項より初まるといふこと要す此書は拙者も博識を權徑として其可貴なり

此書を諸職に秘密録候ふのりるも亦々わたり形ハ圖式に列し、あつてもそ非端國乃産物にありて又亦、こゝん、は、諸工商の重宝として、しりり此書の影を、そり、後、所、あ、く、む、

群玉堂

手嶋堵菴先生述

女訓 女訓 女前訓 艷種

姿見 繪 全一冊

鎌田柳弘先生作

心學五則 心學 全壹冊

六樹園大人譯 前篇六冊

通俗排悶錄 漢齋英泉画 後篇六冊

浪速書肆

心無極通性男町角

河内屋茂兵衛藏版

此書ハ女子七才ノ教内ニ於テモ一書ニ成リ
孝行貞操ノ事ニ夫ハ實素ヲ即後孤守リ
志ヲ立テ流レ格レノ式化法ヲ以テ温ク
衣服ヲ着ルハ外ニ女ハ重ク事ヲ行フ
心ヲ著連セテ人々別テ之ヲ以テ書

人倫ノ正路ニ於テ持敬損仁知命ハ初長書
此五則ニ於テモ學ビテ知ルニ至ルニ至
先生ハ則ノ人ニ於テ志ヲ立テ知解更ニ
心ヲ著連セテ人々別テ之ヲ以テ書
此書ハ女子七才ノ教内ニ於テモ一書ニ成リ

東都葛飾戴十画

花鳥画傳 初篇 二篇 全二冊

一勇齋國芳画

一勇画譜 全一冊

北齋爲一老人画

繪手本水滸画傳 全一冊

抑川前重信画

繪手本水滸画傳 全二冊

此書ハ花鳥草木ノ別ニ何レノ一ニ
楫ヲ以テ画ト書トシテ人ヲ教メテ
どク画法ト書クハ重宝ノ画手本ナリ
國芳多年此書ヲ觀テ新書抄業ノ最
えりて方小ナリニテ画キテ六書
画譜ノ扱ハ雲次ノ見シヤクニ世ハ
うもる画ナリ

此画ハ水滸ノ事ハ人ノ事ニク水滸傳
者像ト丹精製細筆ト云ニ画手本一書
此画ハ前ノ抑川先生此等ノ水滸傳
一而八人乃英雄ト景云ハ此等ノ水滸傳
附ク事業此畫ト好メ人ノ便ナリ

萬飾戴斗画
英雄圖會

全一冊

此書は本朝英雄長將名士の肖像を
佈大人細子に画工を以てし
く之を求め上流に
ありて其魁蜀三國よその名を以て英雄と号
りて此の如くく小形と稱して其畫の
守也一各小お二人一勇弁が筆力と授けられたる
今水師画傳よりもよく考らるるものなれば
此書は赤穂の義士四十七個成忠の實傳と奉て
國書夫人肖像画と考られれば求むればた
い法年八全派洞藏能眼辰物彫物陶堂
塔宮殿の彫物根体拵筆及端人全之飾
物陶器の彫物沈金漆繪の如く煙管は花布
糊塗上は漆物形藏画その外法藏の如く
茶後山水人物花鳥の如くは御巧の字に
とてしむる所家坊の益ある後手本なり

三國英勇画傳

全一冊

同画
忠臣銘々画傳
全一冊

漢奇英泉画
畫本錦之囊

全一冊

萬職圖考

初篇二篇三篇
四篇五篇全五冊

大改書林 河内屋茂兵衛 梓

書 林

京都寺町通佛光寺	河内屋藤四郎
江戸日本橋通壹丁目	須原屋茂兵衛
同 貳丁目	山城屋佐兵衛
同 貳丁目	須原屋新兵衛
同 南傳馬町壹丁目	山城屋政吉
同 下谷御成道	英文藏
同 大傳馬町貳丁目	丁子屋平兵衛
同 芝神明前	岡田屋嘉七
同	和泉屋吉兵衛
大阪心齋橋筋本町角	河内屋藤兵衛
大阪心齋橋筋博勞町角	河内屋茂兵衛板

