

78
3692





國華山人著

龍虎秘錄 并 附錄

帝都書肆 尚書堂梓



序

今收家之述之証の昂た秘録たるを此へて弱冠の
とこそお父の命を奉りて官務も學問もせしとき西京乃
吳人長氏なるものより傳ふに乃書物砂糖漬の傳を
ふし風流物茶の香を府右一日とあるにうさる
秘書なるけ書一本を懐中とあるに後世に之を
出さ乃こそうらつひい少休ふしうさる遠乃根か
わらうさるやく砂糖とこそ書きたるに吐噤乃る

一九一四年四月
木下中世
日寄
贈



天上の醍醐味を拈取のろふ個丈をなるといふ言
 月乃を志すまのたの下と故舊お對し煙を吸ひけり
 豆をこみくゆ草を焙するときふあふくゆ草と
 こふゆ草すまのたの別あまき 昇平の一丈草
 あふくゆ草とふ草

たふその國を乃ふくゆ草

嘉永六年

國華陳人題

鼎丸秘録

目録

冬 炎 蓮 金 松 生 青物 砂糖 漬
あまのめささとう
 の 緑 姜 漬
の 漬
 口 口 四 三 口 二
 丁 丁 丁 丁

西 新 鮮 茄 佛 天 切
す び の 子 の 子 の 子 の 子
 口 口 口 四 三 二
 丁 丁 丁 丁 丁 丁



牛房	五丁
百合根	〇
麦門冬	〇
茗荷子	〇
推茸	〇

人參	〇
獨活	〇
豆	〇
腐	〇

附録目次

煉羊羹の方	六丁
餠の方	七丁

猪羊羹の方	〇
日方日	〇

カステイラ	八丁
薯蕷饅頭	九丁
洲漢糕	十丁
求肥糕	〇
白毫糕	十二
店下糕	十四
金線饅頭	十五
水菓子花饅頭	十六
松搦餅	十七

中華饅頭	九丁
葛饅頭	十丁
菓の粉乃饅頭	十一丁
益壽糕	十二丁
書命糕	十三
求肥饅頭	十四
日二書	十五
茗菓餅	十七
山椒餅	十八

南無餅 十八

高塩豆 十九

砂糖蜜 廿

寒晒粉 廿一

遠玉子法 廿七

満魚乾骨も和らふ煮る法 廿七

肴と空水と漬る法 廿七

煮ゆと玉子の法 廿八

風流すしゆめ 廿八 又方門

小倉押 廿

味噌松風 廿

あがたまき 廿

炒茶 廿

鰯淡川煮 廿七

辛燻の煮ゆきり 廿八

日つや焼の法 廿九

長命酒 卅

山の早織ひ法 卅

山菜かきと時子通るまゝの法 卅

湯煮煮の法 卅

漬き花菜の法 卅

抽書づけの法 卅

石製豆腐の他り法 卅

打草うつきのたき入いれの法

卅七

拵こしら乃のまき入いれの法

卅

辛味から大根だいこんのまき入いれの法

卅

解とかびかびのゆゆるる法

卅

研す白しろ糸いとのまき入いれの法

卅

赤あか通と重おもおお煮ゆ考か入いの法法 換か日ひの法法

卅八

其その日ひ研す又また拵こしら研す不ふかかびびととままぬぬ法

卅

酒さけめめららのの魚い鮓さととままぬぬ法

卅九

○諸雜門

水みづよよ小こ墨すみのの文ぶん字じををままくく法

卅九

白しろ紙しをを火かよよくくてて文ぶん字じととああららすす法

四十

白しろ紙し小こ火かををつつけけ文ぶん字じあありりぬぬききふふななららすす法

卅

白しろ紙しとと水みづおおつつけけ白しろ紙し文ぶん字じああららすす法

卅

煮ゆ入いれれのの中ちゆうにに水みづををままくく法

卅

竹たけ筒とう小こ火かををままくく法

卅

豆まめ腐ふ小こ火かををままくく法

卅

竹花より紅粉をとり法

四十五

貝殻を象牙角より生付の垢を歯を磨き法

四十六

光澤布の法

四十七

即席焼印の法

四十八

丸竹の節をとり法

四十九

正絹の糸

五十

懐中らしきもの法

五十一

豆粒のきぬおき法

五十二

天井の絵を写し取る法

五十三

蓮根をかき取る法

五十四

綿布おぼろごとく引ずる法

五十五

洞を奥垢のきよめとる法

五十六

割らぬくつぎ法

五十七

きぬをあらわす法

五十八

きぬをあらわす法

五十九

綿衣を洗う法

六十

磁石の洗

六十一

葉物の糸

六十二

又糸 又糸 扱たと

本草を細和する法（五十一）

花生竹の切法（五十二）

朱を以て水銀を製する法（五十三）

辰砂を以て水銀を製する法（五十四）

朱を以て又へた朱を以て水銀を製する法（五十五）

麝香の身乃脱（五十六）

目次

鼎丸秘録

山陰 國華山人述



青物砂糖漬之法

一凡青物砂糖漬の法は先清人と思ふ者相と法を以てきり

切てあつひの細くきり赤ら輪切など其物より多くて其赤

切てみりて湯煮するなり

けし煮する者少く煮がごともあるものかにも大抵のものは

大の湯煮しるものといふふとらあげ大抵は水

を煮り細く入るものかきかど白砂糖を入る水を

サ加子

いっしうくわさなるめと
いっしうりらるる
少カ^こカ^まそ 新^{あたら}く 切^き月^{げつ}と 入^いる

元^{もと}丸^{まる}ならその赤^{あか}い大^{おほ}なるお 切^きく 少^{すく}カ^まそ 切^き月^{げつ}と 入^いる

蓮根

いっしう 粥^{かゆ}ぎうあつひいんすうひいすきりなり
掛^かぶらう

竹の子

いっしう わつさそのものと 粥^{かゆ}ぎういすきりなり

冬

はとむさうわさく 角^{かく}ふすく まるなり

西

はとむさうわさく 角^{かく}ふすく まるなり

牛

はとむさうわさくいすきりなり

人

いすきりなり

ゆ

いすきりなり

豆

いすきりなり

麦

いすきりなり

う

いすきりなり

茗

右^{みぎ}十^{じゅう}三^{さん}粒^{りゅう}の^のま^まよ^よら^らく ゆ^ゆ煮^にく ち^ちは^はの^のま^まら^らく
粥^{かゆ}ぎうと 煮^につ^つめ^める^るなり

豆府 石のこころからくわぬふ切りきりく紙つて

本皮の中へ時どく埋めおさねおしよらうと

後きり前はのぞく砂粒を煮つるなり

推草 砂粒を煮つるなり

推草と豆府との二品の湯煮するなり

右ふ一切のものを煮つるなり

右ふ一切のものを煮つるなり

日石秘録附録

國華山人述

○煉羊羹の方

白小豆 煮合 ころあんを製し

雪白砂粒 八枚

氷砂粒 八枚

白ん 守り

水 煮合

右ふ味合をて文武火にてゆくとるなり

大抵長日なまじび一時は經日なまじび二時半なまじび
 鍋の内を竹の箸で文字と云ふ御ふそ文字まき
 ざるうふなうらうらと云ふと云ふと云ふと云ふと
 筆のおおななうらうらと云ふと云ふと云ふと云ふと
 うすらふまきまきと云ふと極上との特羊羹と稱する
 又ち糸の羊羹の氷砂糖を引ひが又さとうもろこし減
 入

○ 膳 羊羹の方

白土角豆とよく煮て糖ととらふつけ角豆とすは
 肉のちとほらほらとよふとまらうらうら肉といふせそのよ

汁をさう布袋ふりこららららと経てさうあうくと
 是をこし粉と入るるを
 けえ入引飯と二分づりまじ合せ
 砂糖多くとらうとらうとまじくまじく布とこしよく
 煮て汁をさうあうとまじく

○ 餛の方

赤小豆 一合とあんこを

白砂糖 八拾り

水 一合

金糸餛 少
是の餛は目もあんこもあつとらうとらうと
 けはわりとまじくあう

鶺鴒^{セキレイ} 大

砂糖^{サトウ}

温紙粉^{ワメチコ}

ま

ね

ね

右に糸^{イト} 縛^{ムス}りてよう^{よう}くすう^{くすう}きせおき^{おき} 鶺鴒^{セキレイ}の^のしらぶ^{しらぶ}紙^紙を
し^しき^きを^を中^中へ^へど^どう^うも^も流^{なが}し^して^て蓋^{ふた}の^の上^{うへ}に^に
い^いら^らく^く 鶺鴒^{セキレイ}を^を下^{した}の^の火^かい^いん^んに^にく^くし^して^てく^く
焼^やか^かう^う下^{した}の^の火^かい^いん^んに^にく^くし^して^てく^く
焼^やか^かう^う下^{した}の^の火^かい^いん^んに^にく^くし^して^てく^く
焼^やか^かう^う下^{した}の^の火^かい^いん^んに^にく^くし^して^てく^く
焼^やか^かう^う下^{した}の^の火^かい^いん^んに^にく^くし^して^てく^く
焼^やか^かう^う下^{した}の^の火^かい^いん^んに^にく^くし^して^てく^く
焼^やか^かう^う下^{した}の^の火^かい^いん^んに^にく^くし^して^てく^く
焼^やか^かう^う下^{した}の^の火^かい^いん^んに^にく^くし^して^てく^く
焼^やか^かう^う下^{した}の^の火^かい^いん^んに^にく^くし^して^てく^く

火^かい^いん^んに^にく^くし^して^てく^く
カステイラ^{カステイラ}網^{アミ}を^を糸^{イト}で^で縛^{ムス}り^り
か^かう^う大^{おお}き^きな^なく^くあ^ある^るな^なら^らひ^ひ網^{アミ}を^を糸^{イト}で^で縛^{ムス}り^り
か^かう^う大^{おお}き^きな^なく^くあ^ある^るな^なら^らひ^ひ網^{アミ}を^を糸^{イト}で^で縛^{ムス}り^り
か^かう^う大^{おお}き^きな^なく^くあ^ある^るな^なら^らひ^ひ網^{アミ}を^を糸^{イト}で^で縛^{ムス}り^り
か^かう^う大^{おお}き^きな^なく^くあ^ある^るな^なら^らひ^ひ網^{アミ}を^を糸^{イト}で^で縛^{ムス}り^り
か^かう^う大^{おお}き^きな^なく^くあ^ある^るな^なら^らひ^ひ網^{アミ}を^を糸^{イト}で^で縛^{ムス}り^り
か^かう^う大^{おお}き^きな^なく^くあ^ある^るな^なら^らひ^ひ網^{アミ}を^を糸^{イト}で^で縛^{ムス}り^り
か^かう^う大^{おお}き^きな^なく^くあ^ある^るな^なら^らひ^ひ網^{アミ}を^を糸^{イト}で^で縛^{ムス}り^り
か^かう^う大^{おお}き^きな^なく^くあ^ある^るな^なら^らひ^ひ網^{アミ}を^を糸^{イト}で^で縛^{ムス}り^り
か^かう^う大^{おお}き^きな^なく^くあ^ある^るな^なら^らひ^ひ網^{アミ}を^を糸^{イト}で^で縛^{ムス}り^り

- 鶺鴒^{セキレイ} 大
- 雪白砂糖^{ウタヒサトウ}
- ら^らん^んの^の粉^{こな}
- 一ツ
- ね
- ね

大^{おほ}き^きな^なカ^かス^すテ^てイ^いラ^らの^の粉^{こな}を^を糸^{イト}で^で縛^{ムス}り^りし^して^てく^くし^して^てく^く
大^{おほ}き^きな^なカ^かス^すテ^てイ^いラ^らの^の粉^{こな}を^を糸^{イト}で^で縛^{ムス}り^りし^して^てく^くし^して^てく^く

白朮糰

百六十回

まず粉

二斗

先^ま先^まある船^ねを細^あ細^いに考^か考^へてよう^りとけらる^るを

豆^まの粉^こを金^か金^んとよ^うかきま^まをま^まら^らしく朮^じ糰^{だん}を入^いれ

ま^ませ又^まま^ま彩^{さい}をえ^えん^んく^くひ^ひり^り入^いま^まよ^うく^くな^なま^ませ^せ十^じ分^{ぶん}

焼^やり合^あへ^へ細^こ長^{なが}く柑^{かん}の^のど^どく^くふ^ふ焼^やり^りと^と本^{ほん}の^の竹^{たけ}を^をり^りて

と^とこ^こと^と河^か原^{はら}の^のか^から^らふ^ふは^はあ^ある^るな^なう

○ 求^き肥^う糰^{だん}

糰^{だん}の^の粉^{こな}を^をし^し一^{いっ}合^が水^{みづ}を^をね^ねあ^あし^しす



白砂糖

六十目

別丁煮て落す

水

一合み

汁

少

太田味文火ちひさかにてゆらしと煮ゆるなり長白ながしろみまぶ二時半
や短日えびらならば二時半やどしどしと止めず授くさませ煮ゆる
太よく煮ゆるものを別の器うつらよ太極たいごくよりのすり粉こなと煮き
ゆるととろろと流ながすはなり一夜を練ねるはゆる粉こなと煮ゆる

○益壽糕

糯もちの粉こな 一合

白砂糖

六十目

別丁煮て落す

汁

二十目

桂

三分

胡椒

三分

清水

一合み

太六味ちひさよく交まじを文火ちひさかにてゆらしと煮ゆるなり
りるなり長日ながひらならば二時半短日えびらならば二時半やどしどしと止めず授くさませ
煮つるなり

太の色よく煮ゆるものを別の器うつらよすり粉こなと煮ゆる

よふとろろを湯へひたす一夜を經ざれば物も出まらる

○白雪糝

粉

百目粉のころろを蒸す

砂糝

八十目

煎り砂糝

三十目蒸すころろのころろを蒸す

太く糸よくませるを蒸す糝をむす

○蒸糝の法ハ餅をむすごとくして内へころろを

その中へ布中と蒸すを蒸す太のませるころろを

蒸すころろをむすごとくして内へころろを蒸す

とろろを蒸すゆり粉ふりてよこ

○養命糖

糖の粉 ぬい

着の粉 ぬい

太白砂糖 ぬい

清水 百目

右の味混ぜよく蒸すを蒸す太の蒸すを蒸す

蒸す粉 二百八十目ころろを蒸す

大板は上げのころ

苺いちじくのこ実み

十と八はち匁もん

蓮れん肉にく

十と八はち匁もん

荳蔻仁とうこうじん

五ご匁もん

山さん菜さい

廿にじゅう八はち匁もん

右は味極細糸にしてまぐ入まで焼く合色末肥糖の

どく細糸一匁粉と志き蜜をよへてとろりとする

又六日もちて右の粉と布をそふれよう砂糖ふうけよれ

せよ切く風引ぬ中ふお入あげがすまてもたりら

ゆわく

○落雁糕

百目

粉こなと糖とう

八十目

右を一砂糖十匁入して交ぜ合せよくくりみ

くすくの粉ふきなるむきぬけかるともぬいまるて

深ふかくく

○右の粉乃仕やうの上を綿糸を粒々振てこね

ゆいよく干上りて粒々を粒々振てかきとて揚げて白く

白くを挽羽二匁とてふくして月ゆかり

○ 求肥 飴

米 粉

き升

水

き升

志よく煉り合へ鍋へ入る炭火へそ米目たろろ煮て全火
煎砂糖一升砂合入るよ煮て水入つて
の係乃やふわふなるる時別蒸ふとろ粉と一ま
その肉やろろと煮て込よ煮てふ切り用也
○ 米の粉乃法 とき係米の極白と水の清もま
あしひよく粉一白うそひき羽二まうそろひ用也

○ 煮下砂糖の方 とき右白砂糖をみ目あき米入
煮しよろ濁出を搾く白濁出ろともろろして
絞ろを漉し又鍋へ入るよ煮て七合煮て

○ 金線 飴

餅 米 極上白

一斗

煮りやー

八合

ろろと細末とひく

湯

一斗又升

酒のこきとみんか
みりやん

先係米と煮し冷ざる肉ふ煮るのやーと一緒に合
酒の中うそかきまを挿と煮ゆろろよ色こけ中く

入道子と能くしつて色あはらぬやうに但加減のまゝ
 湯に煮たり減らした水めけし後の線糸のうらうらと
 くと煮くさぬまゝ布の袋に入あがり乾く又休せぬ
 けき粘糸を力入るやうに太物とすりしぬと
 生海くろ水と釜に入煮つるやうに但煮か減らぬ
 折みそは紙のふたなうて乾く位と煮るやうに
 定むるも生海くろ水と煮し別煮に移し入次
 二番なり

○ 日二番

一番の物小水とすりし入申すきざう種を
 再び煮る煮つるやうに水煮るやうに

○ 水菓子花餅

葛乃粉 三合
 湯純の粉

太針糸と交合せ合し紅色の粉を入きき
 糸とのまじりしは山施子の汁と入きかきこ
 りしはゆりやうりしはゆりやうりの粉と入つけ
 ぬも極どのらぬ粉と入すよ細粉とすし

○ 蒸菜餅の法

蜀黍の粉 とうもろこしのこ を升

穀乃粉 こむぎ 鉢合

白砂糖 摺り

大に味よく蒸す。蒸すときは、蒸籠に紙を敷き、蒸籠の蓋に紙を敷き、紙の上に粉を盛り、紙の上から蒸す。蒸すときは、蒸籠の蓋を開け、紙の上から蒸す。蒸すときは、蒸籠の蓋を開け、紙の上から蒸す。

○ 松揚餅の法

大納言 ごぼう を切り、油で揚げ、粉をまぶす。又、油で揚げ、粉をまぶす。又、油で揚げ、粉をまぶす。又、油で揚げ、粉をまぶす。又、油で揚げ、粉をまぶす。

交せ合し、又、蒸す。蒸すときは、蒸籠に紙を敷き、蒸籠の蓋に紙を敷き、紙の上に粉を盛り、紙の上から蒸す。蒸すときは、蒸籠の蓋を開け、紙の上から蒸す。蒸すときは、蒸籠の蓋を開け、紙の上から蒸す。

○ 山椒餅の法

檳条の粉 びんじょう を鉢

焼味噌 やきみそ くるくわとよく焼く

白砂糖 元り

山椒の粉 鉢合

肉桂の粉 二分

蟹の葉子 みた

右六味よりあね合布と色こきで書春の粉と夜柳

○南蛮餅の法

先よりの餅屑とよく煮し蜜し胡椒を粉と糖
すげ砂糖とよくわいひ少くならぬ丸く書餅
豆とよく煮しけ粉と太の餅とよく練豆と分て出せる

○小倉野の法

赤小豆 ぬ合

右白砂糖 五百目

太の先小豆とよく煮しと十から熱するや砂糖を合
ふさひ煮つあつあつを中知ようゆかくわらへ入るるや砂糖
とゆきとのらひ文武火とてとろく煮つとよく煮し熱し
とろくとろくと火を徹しよく冷定するをゆるゆるととろく
けあんのおろしおろし未だ様の粉をもらひぬ

○真鹽豆の法

黒豆 炒
白砂糖

温紙の粉

大い糸まわら白砂糖しろざんとうふ水みづ少すく入いれ搗うすせよく煮ゆごうくと
うろろろはゆゆ好よろくき豆まめと入いれくか豆まめを色いろまよろろんろんの粉こなふ
ゆゆく洞あなの年とし綿わたまそまろろくそそ微こ火びまそつつあけよくよく
ろろろき又また砂糖ざんとう汁じゅうふふつつけくけああげくくんん粉こなををままろろ
再またひひ搗うすく入いれ好よろくああげくく好よろくろろろめめおおななままくく成なり熟じやくす

○味噌生風

稷うるち菜さいの粉こな 五ご升しやう
糖とう菜さいの粉こな 二に合あ
味あじ噌そうののままりり 百ひゃく 目め

白砂糖

五百目

山椒の粉

二十目

味噌のま

百目

大い味あじとんごのとんごゆゆまふまふくくろろをを布ぬいととゆゆままろろくく
志しががりり新あたら持しくくももよよれれややふふ迄いたくく焼や鍋なべままろろくくややららくく
困ころろふふ火かををかかくくばばをを上うへのの火かぶぶろろくくよよれれややふふろろくく
ばばよよろろくくふふろろくくとと又また焼やかかううおおれれくくろろくくままろろくくののああいい
急いそぐぐろろくくふふららむむろろくくかかぐぐんんろろくくななららくく

○砂糖蜜の搗への法

右白砂糖

をメ目

山のりおろし

水石

ちうくまを色水石石粉目とぶく少く入火を熱く
砂糖うすらうとく火を引あげ移さおけ垢の子ゆうく
よよきよるまき金の細放りすすひう又一ききん
バ垢のうすうすうくくを垢をぬき布で濾し垂し
瓶へおろし。水砂糖のうすも右のり

○あげまきこの法

糖糸の粉をこしを合

白砂糖

三十目

右一品よくまね合し白角豆のあし粉と赤小豆とよく
煮て丸粒しそ入砂糖水とら丸めたて色を搾し竹の皮
みでを煮し濾して切り用ひなり

○寒く晒の粉乃製法

糖糸種糸とも極よくの白糸と焼して七日つけぬこ
他二日ふくぬ水とく七日経く石臼を挽き紙を
すり又搦へ入二日ぐう倫とせあてき麴ぶき紙と
煮上げ干かゝる並なり歳年経ても中づる年なり

○ 妙承の製法

よく白米 熟承なまが一日一夜水で浸し蒸らすといふ
 入る氣をよくあらし文武火で炒る大炊くるとその
 まく熟ころち小黒砂糖おちすこく入授むくく
 牛ぶし煮やそやうもあまのめけざるやふあひあひ
 時のころふとくくく終きよくく洗し終あのみ味よく
 を黒豆の別度小炊くをそ一は授む入まらうくく
 あらと肉ふ一はくくくくかき

○ 蓮玉子の法

竹の若乃先と煮くして蓮の葉の中れるをよくすり
 鶏卵ふろごんの粉おちすこく和よくくを合一太の
 遠の葉れ中へかき込るを細小ゆとくくくくくく
 ゆ煮く煮くくくくくくくくくくくくくくくく

○ 鮎流川煮の法

鮎 針二寸より又六寸短まその魚と元長日あまが二時
 短日あまが二時あまが酒を過し釜かきを精いそのま
 腸は流河とよくすりくくくくくくくくくくくく
 おのくくくくくくくくくくくくくくくくくくく

おろし入と又砂を少く入くまこ文武火とて定んくは白く入り
煮たり前後九一日なる煮たり作らぬの砂をくまこ
焼く極細く作りたるまじき骨すとも生かす
まじき骨すとも生かす

○煮るに寒水と漬る塩か減の法

魚の葉菜何れをもまき水はけは並とてを極かげん
ち予にかうまじき鶏卵とまき水の中へ入る小籠
はむものよりを例より塩を減くし全量塩か減くたり
ち予にかうまじき鶏卵とまき水の中へ入る小籠
はむものよりを例より塩を減くし全量塩か減くたり

とぐわさるお湯かきなり程をのめいふ年も保つる
魚の卵の殻は目を細くするお保つたり

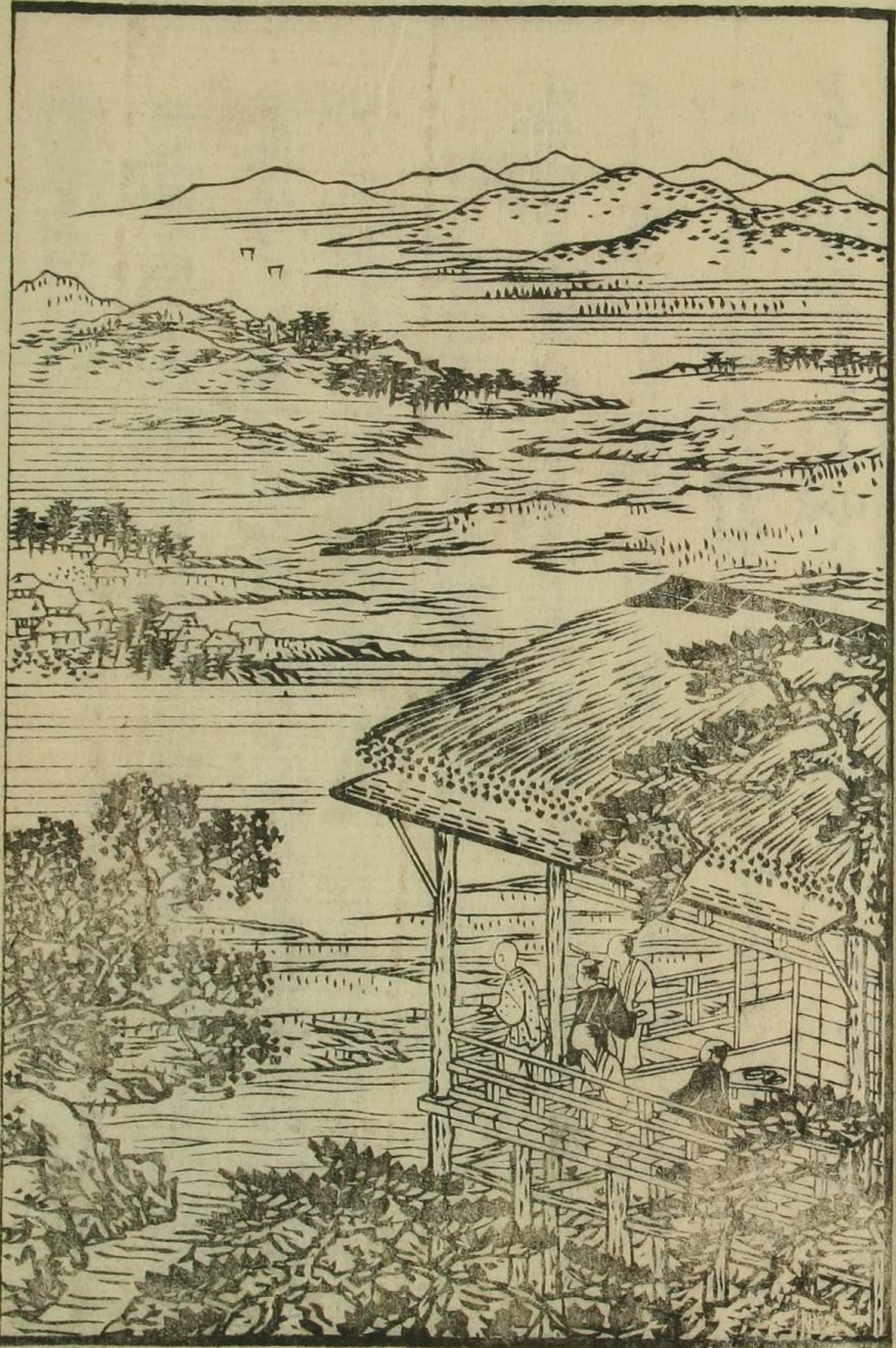
○備魚の骨まじり煮る法

山積子 味

太十粒のり魚を煮る湯へ入しは煮るはらり
魚も煮るはらり半ぬり又けし積子の魚す
解す切たり

○煮るに鶏卵の白得

たすこと煮ゆきすのふ煮る方へ行よりてんるくまじ



河原場をびり入りくわくあふと入るとはあふあふとあふ
 (あふあふ)

○ 風流の吸おのは

飯の島ふ山椒の粉やいふうひ集らううきあふあふと
 つらうも切極上のあふあふあふあふあふあふあふ
 かーあううあうあう

○ 月 又さか

龍眼肉 卦之殺美の穂すくかえあふあふのかん
 あふあふあふあふあふあふあふあふあふあふあふ

○ 栄探まうとあふあふあふ

棠標さぶね生なま酒さけの中なかに梅うめの皮かわを割わき入いれ、水みづを注つぎ入いれ、酒さけを飲のみ、梅うめの皮かわは、血ちを止とめ、氣きを和なめ、心こゝろを安やすめ、肝かんを潤うるめ、腎じんを補おぎなふ、肺はいを清きよめ、脾ひを健たげ、胃いを和なめ、腸ちようを潤うるめ、便べんを通とす、尿せんにを利りす、婦に女にの血ちを調とへ、小せう便べんを利りす、老らう弱じやくを補おぎなふ、氣きを和なめ、心こゝろを安やすめ、肝かんを潤うるめ、腎じんを補おぎなふ、肺はいを清きよめ、脾ひを健たげ、胃いを和なめ、腸ちようを潤うるめ、便べんを通とす、尿せんにを利りす、

○棠標の壺つぼやあららせしての徳とく

海かい藻そうと棠標さぶねとあららせしての徳とくなり、
 五ご斗とのつぼつにいれ、
 先まづは酒さけをいれ、
 中なかにいれ、
 火かをいれ、
 煮にじして、
 水みづをいれ、
 酒さけをいれ、
 飲のみ、

○長命酒ちやうめいさけの方かた

生なま酒さけ

麦あわキ

冰こおり砂すな糖とう

百ひゃく目もく

梅うめ干か

三さん十じゆ 一いち斗とのつぼつにいれ、

大だい三さん味み一いち斗とのつぼつにいれ、
 酒さけをいれ、
 飲のみ、

○山の草を織入法

山の草を細くして乾く塩をふくむかきとひきして
のち水よりけ塩をぬきとる者で月日ごと

○山菜がとらぎ漬る法

生薑と 芥子と等分ふよくすりませ月日おろし
とひ山菜をふかゆる半一なり

○香のあいの方

飯のこが 瑞よりかきとてあまふけし
白ご油粉 炒 とうあぶり 菜種とあろし細末とナグ

山椒乃粉

大と味 細末より月日かきとる

○香のたき漬る法

味噌をつき仕込とて味噌桶の底に豆麩の粉と大
七末ととてとる味噌を仕込とて味噌桶につく
とつらふ太の粉ととるあがり種めのお味とからし

○枕のき漬る法

青枕をながくわきびかきとておろし肉を半ととる
針金をまき合せお味のたきとてき漬ると右の肉を漬

竹の節お仕こき本とて蓋とて一箇のちひさなるものなり

○氏製胡麻油の法

胡麻一味をすり碎しを極こすりみなるまで乾す布の切
二つと細く水を汲み入るとすり碎しゆもよくあはれておも
くこすりゆると火をつけて煮るとよき油のゆのよき油とす
こすりみたる油をせんぶろくを絞りこすすりゆとす
油のなごまで油をこすりゆると細く油をこすりゆとす
こすりゆると煮ると油をこすりゆるとすりゆとす
すりゆると煮ると油をこすりゆるとすりゆとす

○松茸の炒へる法

松茸のたな分乾しこ中ひききかるとる突をよくすり
る油と油をこすり中へる油のつとる油とすり
すり油のなごあつとすり油の節をすり油をすり
すり油をすり油をすり油をすり

○柳とてもくた人の法

柳とてもくた人の法
かへりおむらさきの花をすり油をすり油をすり
すり油をすり油をすり油をすり

○かへり油の法

先考のどく大根の漬り汁とくう入のくを湯と煮入
塩と少く合せ煮たりとも煮たりともよめがけつらうて
良きつらうのさまたけを鼻とけくゆつらう煮たり
えく振るやどらうゆが甘き大根とも煮たりともゆ
○ 餅くび物とるは

餅を搗き餅一斗の中へ水とくとも煮たりともゆ
中へ入るときかゆ時にもかひ出さる餅とくゆなり
○ 餅く白飯のせじりなは

餅と米の中へ焼くかど炊飯と一杯に入らうと白飯

かびせしめくゆなり

○ 希適を糸糸と煮る物とくとも煮たりともゆ

又甘き日と風味うらうらなは

魚をゆき糸糸と煮る物と希適を糸糸と煮たりともゆ

うらうの煮又ち代のうらうの煮と甘き日とゆなり

大に團とくとも煮たりとも希適とくとも煮たりとも

そらへは梅干又のちつらうらうの煮とくとも煮たりとも

うらうとくともゆなり餅を煮たりとも煮たりとも

なり餅りの人まの武家の女まの人のかと塩中希適とくとも

くづりぐざらめりの御なり

○夏目破又の梅破漬し礫と出さぬ法

夏目梅破ついで漬すままるる茶ちのの礫りふふ茶ちゆゆららががけけ毒どかかとと漬じききをを漬じすす
ななははももはは目めののららううかかびび出しくくをを漬じすすははももはは目めののららううかかびび出しくくをを漬じすす
ははのの自じ芥がい子しのの細さい糸いととと漬じすすもも布ぬららもも漬じすす礫りの中ちゆうへへ漬じすす
おおけけのの礫り出しすすとと漬じすすななしし神かん祕ひののおお方かたななりり又また夏か目め破やぶるる時とき
ののかかびび出しくくももけけかかここととままるるととししめめし

○酒の粘りをもと濁をよく酒とりのす法

酒さけのの粘ねりりりももとと濁にごりををよくよく酒さけととりりののすす法はう
十じゅう四し日にちおおささそそををままるるをを推おすすののらら酒さけととりりののすす法はう
酒さけととりりののすす法はうははももはは目めののららううかかびび出しくくをを漬じすす

○胡椒と粉とす法

胡椒こしょうとと茶ちをを入いれれてて漬じすすのの法はう
茶ちをを入いれれてて漬じすすのの法はうははももはは目めののららううかかびび出しくくをを漬じすす

○諸雜門

○里さとままりりのの文ぶん字じととおおももいいつつ紙かみととおおももいいつつ法はう
紙かみととおおももいいつつ法はうははももはは目めののららううかかびび出しくくをを漬じすす

明茶の粉

赤小豆の粉

黄栢の粉

大と味細まして粉おつてもあふまぬ紙かんともあつて
たき身と色をまぜてさらさらの粉もあつてとよまてあつて
うへにまてとろろ紙のころのうへにあつてあつてあつて
うへにまてとろろ紙のころのうへにあつてあつてあつて
うへにまてとろろ紙のころのうへにあつてあつてあつて
うへにまてとろろ紙のころのうへにあつてあつてあつて
うへにまてとろろ紙のころのうへにあつてあつてあつて
うへにまてとろろ紙のころのうへにあつてあつてあつて

○白紙を火で焼く文字は

よ雨そつたなりとも文字とさく紙に
あがまぬとめろ文字あつてなる

○白紙の火をほくまぬまぬ文字は

炭火のよふありあつてなる
あつてなるけつあつてなる
のあつてなる文字は

○白紙を水につけて文字は

あつてなる文字は
あつてなる文字は
あつてなる文字は

○あつらふ茶を茶碗の中まで水とさけりは

丹茶の細茶とて一匙茶の中へ入ると投茶の茶とあつらふ

○竹の筒に茶を入りより茶をさしとりは

茶竹のよちふ節をのまて煮りて空をあけ茶を茶碗に入ると
竹筒を厚き竹をもぎて煮らるる茶とて投茶竹をいれず

○豆腐を煮て茶とあつらふは

細くても煮ても研くとき茶を煮て入り茶をも豆腐の
よちふかり者とするげなり

○お茶のすゝめ投茶するを治するは

まじりの茶がけをわすれし投茶するは
茶と種を合すなり

○お茶により紅粉とるは

ゆらゆら茶をすりしりて粉をこして茶汁お茶のこぼれを
茶を土か入るとお茶は紅粉の茶とて茶のこぼれを
汁をこすなり茶の粉をこすなり茶のこぼれを
かきまがきしりて茶のこぼれをこすなり茶のこぼれを
こすなり茶のこぼれをこすなり茶のこぼれをこすなり



雅喬 謹言

徳のくもほりつかり

○ 貝のくもほりつかり 文字又の徳とせまひつかり

中う小あつりつかり

下いめうりつかりそのなつりつかり心のみうふあつりつかり

廿日うりつかり漢かきつかり研をさうりつかり

あつりつかりと文字うりつかり解をさうりつかり天徳の文字のくもほりつかり

○ 光澤布の法

はつりつかり糸つかり一又つかり切つかり糸つかりふりつかりきつかり

十文うりつかりおまへつかりとつかりをさうりつかりイハタつかりとつかり

くひやくと大下をあらうあがれい増とて本紙一面まじり

○即席焼印の法

白紙板と墨をてのかるも文字をかきこき入せとその文
字の每りおおごとを火をけよんはあけく紙焼印やあ

○丸竹の節とめく術

先節あり節あがぬまきまきりて中へ水を入ふるとあがり
一やう入行をまきりて大粒をつけたらあがまきりてと節
こまきくわけるとあ

○風紐の法

水みづ浪なみ ちり アズビヤコン

若わ草くさ きあ

鳥とり頭づ まあ

石いし鼓つづみ 外そとり

権けん夷えい 外そとり

大め候水みづは手てひく入いれ本ほん紙しまきりてとよ十とちり
太ふとの中なかへ入いれ火ひを煮ゆつあ

○懐中搦婦の法

本ほん綿わた糸いと十とちり合あはれとまきりて唐から搦なめ候り

○蓮根をかきく彫ねなどせらるは

蓮根と牛蒡根と一両は清水を煮て乾かしし

らうとせし出し白く干しし乾くまで干しし

かきかきしあつちをこして乾かす

○綿布ふぶらうと

けら妻のあぢの汁又穉木の粉とせし

らうとせし

○細ろり堀付

梅酢とせし

○刻るる奥つき

教と板の字おしりああつり

とせし

らうとせし

○きねと

きねと

らうとせし

らうとせし

○是の

磁石の車を磨り身小西とすり針を中より取り出さる

○磁石の針を夜に持てて眠るに法

磁石の針を夜に持てて眠るに法
磁石の針を夜に持てて眠るに法
磁石の針を夜に持てて眠るに法

○磁石の針

磁石の針を夜に持てて眠るに法
磁石の針を夜に持てて眠るに法
磁石の針を夜に持てて眠るに法

磁石の車を磨り身小西とすり針を中より取り出さる

○磁石の針

磁石の針を夜に持てて眠るに法
磁石の針を夜に持てて眠るに法
磁石の針を夜に持てて眠るに法

○磁石の針

沉香シロクハ

二斤

白檀ハクタン

一斤

蘇合ソウカ

一斤

甘松カンソウ

二斤

安息アンシ

一斤

燒ヤク

五斤

太玄味極細末燒トウエンミキョクシヨウモトヤク調テウ合カフ十ジュウ斤

○又方

沉香シロクハ

一斤

丁香チウキョウ

一斤

白檀ハクタン

一斤

甘松カンソウ

一斤

安息アンシ

一斤

燒ヤク

一斤

太玄味極細末燒トウエンミキョクシヨウモトヤク調テウ合カフ十ジュウ斤

○又方

沉香シロクハ

一斤

燒ヤク檀タン香キョウ

丁子

みふ

取松

をむ

白檀

をむ

壽令

こふ

葦筒

をむ

枚のく炭

こむ

焼塩

みふ

太八味極まる練香と調合するなり

○葦物と細和する練香の法

密に括りふ水小糸よん一入一屋敷らうり酒
とろくと煮汁して壺ふ入口を紙とより封じしるむ
年月とろりやど仕熟してより一切のきねおきとろり
調合すべしきねとよりしるむ

○花生竹のきりやう

花生竹を切りふらうり只みよそのものたうりきとゆがめかえ
きるり紙にのりき紙をすのてゆらふおてきりしておささ
け紙をゆらうりかきさやふより紙をけりけりけりけりこの
紙のきりやうのたうりかきさやふにけりけりけりけり

○朱を以て水浪と製する方

極製朱

木竹

けやき灰

細末

き合

こやくキ灰

口

き合

き水石

口

こあ

明炭

口

きあ

燈し油

又夕

右六味より油よりつくりし朱を焼く事を厚紙紙り
るり葉とのりしやろふ紙に微火をすかすあつあつ乾き

あるものを焼く細ふまうをふりて盆の底へ

けい炭とまをあまうきこすは味のものを通す

入きくすのよつ明炭と無水石とを多ふふゆり

うけを文火で火をて紙にうつすきあつと焼く

お水浪をい系助市中申ふなきものり

伏見御殿一の橋北詰東側 大津御妻系助もけい合を製す

朱産 系助島丸丸右町下二河

極製朱 木竹 けやき灰 明炭 口 けやき灰

本朱 口 けやき灰 木竹 伏見御殿

○ 辰州とびし山州と数するは

太朱しほこそ山州と数数すると口ひかり

○ 朱しほう又ちき朱しほ等とびて水州と数するはひあれり
わ日傳ひつてんあつゝま紙しは述述べぐゝのり書々

○ 蕤薪すいしんこの并なて流

右みぎ上かみ小こ夜病やびょうの軍ぐんとひとを蕤薪すいしんこのと字とと紙かみふるて戸こ
くる年としあり群ぐん衆しゆ採さい録りよくに出いたり丘かみ上かみ後ご孝こうの南なん小せう栗り液えきと
ふかあり朱しほの乾かん乃なり八年はつねんのま一人ひとりの傷きずまひる治ちるる言ことば
正ただ身みけ處ところへまおなる若わみ人ひとはまへて治ちるる治ちるる言ことばは治ちるる言ことば

あつゝとてけ身みとちする治ちるる治ちるる言ことばは治ちるる言ことば
若わ情じやうと移うつと相あひあ若わみ人ひとはまへて治ちるる言ことば
い拒かと治ちるる言ことばと治ちるる言ことばと治ちるる言ことばと治ちるる言ことば
ましひる各おの方の及ひち年ねんと述述べすゝるま及ひち年ねんと述述べすゝるま及ひち年ねんと述述べすゝるま
治ちるる言ことばと治ちるる言ことばと治ちるる言ことばと治ちるる言ことば
治ちるる言ことばと治ちるる言ことばと治ちるる言ことばと治ちるる言ことば
半はんかりりりふ北きたの南なんの後ご孝こうの方の一人ひとりも病びやう若わみ人ひとはまへて治ちるる言ことば
治ちるる言ことばと治ちるる言ことばと治ちるる言ことばと治ちるる言ことば
治ちるる言ことばと治ちるる言ことばと治ちるる言ことばと治ちるる言ことば
治ちるる言ことばと治ちるる言ことばと治ちるる言ことばと治ちるる言ことば
治ちるる言ことばと治ちるる言ことばと治ちるる言ことばと治ちるる言ことば

遊ユウのノ理リのノあアりリや

皇左祕録附録終

御免嘉永四年五月
嘉永五年六月刻成

三條通柳馬場東角
京都書房 塙屋仁兵衛梓

嘉永新刻 平安人物志 小本 一冊

丹波国大繪嵩

郡縣村里六百
陣山每落まで穿

儒林姓名録 小本 一冊

白澤之圖

唐李益畫
中林竹洞画 正面積

學子問源流 那波魯堂著 大本二冊

張仲景真像

柴栗山先生賛
正面摺一枚

新太平樂府 片依先生著 狂詩集一冊

風流文雅双六

吳月溪画
彩色入一枚

和蘭文字卓讀傳受 折本 一冊

新編武功双六

道具付 一枚

皇都書林 尚書堂

三條通柳馬場東角
塙屋仁兵衛

