



年中貯食物秘傳 前編

干蕨の法

蕨を洗ひて水にさらし、よく絞る。干し桶に入れ、干す。干したる蕨は、湯にさらし、よく絞る。干し桶に入れ、干す。

漬筍干の法

筍を洗ひ、皮を剥き、縦に切らばし。塩水に漬けて、よく絞る。干し桶に入れ、干す。

茄子干の法

茄子を洗ひ、皮を剥き、縦に切らばし。塩水に漬けて、よく絞る。干し桶に入れ、干す。

漬子の法

茄子を洗ひ、皮を剥き、縦に切らばし。塩水に漬けて、よく絞る。干し桶に入れ、干す。

漬松茸の法

松茸を洗ひ、皮を剥き、縦に切らばし。塩水に漬けて、よく絞る。干し桶に入れ、干す。

抽餅子の法

餅子を洗ひ、皮を剥き、縦に切らばし。塩水に漬けて、よく絞る。干し桶に入れ、干す。

万年酢の法

酢を洗ひ、皮を剥き、縦に切らばし。塩水に漬けて、よく絞る。干し桶に入れ、干す。

書林兼草紙屋 塩屋喜兵衛板