妙術博物筌

従百九十八
至二百五十六

古今智恵枕巻之上

白川　河内玄宅　輯

（一）秘傳歯をぬくに手をとうつてぬく

奇方

草烏頭　蓽撥　各半分　山椒　細辛　各二分

右細末となしゆはぐ茎のうら表へ

ぬりはあしをくして其歯をぬくべし

痛なくぬくる事奇妙なり

○又方
白馬蛆　蜈蚣　良姜　細辛　草烏頭
蓽撥 各等分
右細末しなを蟲ぬきれ上のかせ
同し
○雪中并寒夜手足のこゞへぬ方
胡椒を二つにわりかろくそし紙にてこがし
紙にそへ氣のぬけぬやうに包み臍にあて居べし
平生にかまへば劍術けいこの人たしなふ
一寒氣を覚へさる事妙なり
○わすれておびてきさ騒踏に声を出す方
謡かくハ上瑠璃をつかひて出ざる時ハ
大根のしぼりけるに生姜のしぼり汁をすこし
加へかきまぜし呑へしつねのごとく忽ち
出るなり
○又方
さいかちのとげ 五分　大根 へぎて三枚　右二味

煎じて呑むべし効ある事妙なり

○書たがいの字を落す方

まんけいし 大 龍骨 中 松子霜 小 唐土 少

右細末となし かきたるたる字を水

にてしめし件の粉薬を綿にかけかるく

なる時羽ぼうきにて拂ふべし あとなく

もとのごとく落るなり

○油一合あて一月にとれる方

浮萍草 六月土用の中に取 亀松 家のうへに生る瓦の

うへに生る松なり 浮萍のごとく成る草也 土用中にとれ

遠志 黄丹

蛤粉 各等分

右細末となし 油一合乃目をとげて其

えんなべ一薬を入る蝋心を浸し火を點

へし 是を八聖蝋となづけ 中寿人も

多く用ゆるなり

○蝋燭一寸にて一夜ともる方

唐蝋 松脂 樒花 各一斤 浮石 四十目

右一処に煖め溶かし 燈心一把を布に

ゆゑ右の蝋の内までしみ通るべく浸し取上げかし火を燈すなり一夜に僅か燈る事一寸斗なり

○夜寝に用ゆるあれば何時なりとも時をさして起る方

朝なんどき起んと思ふ時を心に定め念じ置に入り男子ハ左の手の裏女子なれバ右の手乃うらに指にて大の字を三遍かき夫をなめて其後枕を三遍読べし打しけても寝わすれる事なしハ誠にたのもしき我まくらかえと唱ふべし思ふやうに起きらるゝ事妙なり

○風の方角并日和を知る方

ぶし風ハ雨ふりとしるべし梅雨のうち又ハ土用の中ハ東風なれハ天気よし秋ハ小風ふけバ雨なりとしるべし秋の夜北風吹ハ天気よろしきものなり

○深夜燈火なしに書物を読む方

水精をかくこのれに彫具内へ水銀を
一しい入益なき方を記たいにつけて書を
もじ〳〵但し記いとろみても書を見ば読
映るなり
○石に墨の付たるを落す方
石の墨を落すにハ大根を小口切して
擦ばおべし墨落る事奇妙なり
○庭石に苔を生ふまに付る方
牛房を小口切にして苔を付んし生ふるを

右段をば一苔ある土付くものなれば
ころへおくよ苔を付るも同じ
○日鞍花壇へ入ざる方
植木の実を植るに折くだき花だんの儘
あへへみつりし置へしむ入ざる事なし
○積置土乃方
真なる土一升　石灰五升　埴三升
右乃真なる土四五日かはし細かにくだき
ふるひ石灰埴をもつて入揉合かきまぜ一時
計むしろをかけ揉ねたき其後も地をよく
ならしかため置たきつけなる一寸ばかりの厚
さにしきなり
○紙にて垂乃縁の拵れ
生ふのり升　そくひの粉三合　ふのり弐合
右そくひの粉ふのり右る練り合せ置
生ふのりをとり合せのりにして美濃紙を
十文字に合漆置かてぬりあげて
さらし置べし

三百三

○きつく腫たる時早速腫を避る方

虚労ましハ麝香なしに出てきつく腫たる時ハ黄蝋をかしこれ合すべし腫を散ず事妙なり黄蝋ハ平にして毒なし平生常にたくはへてよし

○茶碗瀬戸物類を続く伝

茶碗類をかろくせんじ其なかしハ谷にて茶を濃せんじ其中へ茶碗ましくハ皿あてをいれてにばへし煮ほどかろく成なり

○忍び文乃伝

白大豆 大　明礬 少

右二味水にてとき何にても書ふるとかはけハ其文字の見へず然ハ其紙を水にひたせバしばしが見えてこまかく文字明にみゆるこゆばなり

○鏡に仏像并花鳥のかたちを悉かき年を経てかはらず見ゆる方

雌黄　軽粉　硇砂　各等分

右細末にし水膠にてとき糊にねりて
繪を画きかわきてのち火にてよく焙
半時ばかりさまして後漆を磨ぐべし
これは常のごとし
○漆を製す薬方
白礬 六匁 水銀 一匁 錫 一匁 鹿角灰 一匁
右の薬にて漆をとくべし乾きて砥にて
漆を磨かずして唯砥の粉ばかりにて
かき込後木の葉にて磨べし

○六月土用の内に氷を拵る方
壷に水を入れ口をかたくして釜に湯をに
えかへし其の中へ入れ湯のたつとき取上
井戸の中へ入るべし忽氷となるなり
○水と油と一つに和する方
油と水を一つにする時は茶碗に水と油を
一つに入れ楊枝の末にて左りまはりに廻し
これを入れば水と油一つになる也
○人の指を見て器用か不器用を知る

方

人の手を見ばに擲のこかりたば、器用也
こかりざるハ不器用なり又手の平ぬらゝ歟
縮悪行かりてのこときことのハかなしむしも
愚蒙なることのなり

○正面石摺の仕形

鉄のせんくづ少 白粉中 白礬大

右一所にして酢まてこね和し文字を
書かしあけて後その上にまけあて墨

をひらべし文字正面にあらはるゝ事妙
なり
○又方
白芨
細粉　白礬　各等分　酸漿草　酢少し
右の白芨と白礬とを粉にして能ふるひ
細粉と入よく研その酸漿草の揉
汁にて、右の粉茶を三日墨のごとくす
りこし文字を書乾し墨を正面にぬりて
よく乾してのち茶の粉を掃ひされバ白
字となる
○十日二十日食事を避て勝る方
黄芪　赤石脂　龍骨　各三分　防風　五分
烏頭　壱分
右一両にして石臼の内へ入てつき
ふるひ蜜にてだんごほどに丸じ置路
用にもちふる時食をたつほど食して此
薬を一丸呑むへし　一丸のめバ五百里
行　二丸のめバ千里を行　勝ると見えるし事

いふきかりちやし

○又方

粳米三合　ろうがし　黄蝋二五

右の黄蝋を鍋にてとかし粳米の粉を入ねらしく有りて火をひきだんごのごとく丸じ是を食すれバ数日も食せずして一食ドとせんとおもふ時ハくるみの実を二ツ食後に食をくふべし

○何文字なりとも夜光を出す方

いかのすみを器物に移へ陰干しておきまた小さき筆をもつて能かきて紅を一面にして五倍子の墨をすり右のいかの墨にまじ紅をを入て念仏なりとも題目なりともかき香炉に抹香をたきしとりてよくすかし燻て香をうつすへし火をよく消し時見れハ抹香乃火にて其の墨乃光り一面に見えして光明をはなつ事奇妙也

○石室乃仕様

二百八

額あるひハしらかしに文字を石字に仏書にハ文字を常のごとくひらく彫にほりて火にて石を打くだき文字乃所へはめ冷ぬうちき時ハくだき石をまく事いべし石をつけ冷多くハ膠に石倍子を入て石をつぐべし石離るゝ事なし

○蠟紙こしらへ様

洞たらいをうつむけにして其下に火をおき紵きハ洞だらいのあたゝまりし紙をあて

白蠟を引べし。なりふハ蠟一匁ニ三分けし
墨。蠟紙てすらるものなり

○油のつきたる所をもとのごとく絵にする

落す方

かはらけを盛あんもて粉をかけし。そのあとにて
紙より何にても。油のしみたるところの、上下へ
紙を二三枚ずつ敷其上へ右のかはらけ
かはらけを火にかけしを志かりと画べし
火氣にあふりしまで あぶらのこるを落る

なり古きあぶらまでも落る事なり

○絵ハ木像の一ツ眼を入るゝ方

絵ハ木像の一ツ眼を入るゝハおいどう
の香し紀を落くへぎて眼の上へそりつけ
ほ紀を絵粉にてとめさいてべし 阿蘭陀
絵あつらに用て奇妙に見ゆるものなり

阿蘭陀絵の仕様

銅版人物何にても絵がなりふ絵を
かき其の上を下にあたる紙の中へ白粉を

をこし入拵(こしらへ)よく〳〵有合(あふを)その地ち何なりと
なにても用ふまじ篩(ふるふ)へし
○唐(から)蘿(らく)陀(た)油(あぶら)乃方
密(みつ)陀(た)僧(そう)壱匁　ゑの油壱合　志きミの葉二枚
右三味煎(せん)じため志きミの葉(は)引(ひき)あげ
見るとき志きミの葉こげてかろくなるを
あいつ見て布(ぬの)にてこして壺(つぼ)に入(いれ)て貯(たくは)ふべし
筆(ふで)を洗(ぬ)ぐなりかしよ
○密(こつ)陀(だ)うがしの方
ゑの油壱合を八ぶんめになるまで煎(せん)じ
ためて是を上の方のごとく壺に入貯ふべし
○何かと用事ある人のきわなる事
なくさむる方
人(ひと)きたりて邪魔(じやま)をなさるゝ時は首(くび)を
つる事もあしくなる時は人のちりぞしまて
かうけの奇麗(きれい)なるを二ツ合(がつ)せ一ツの陶(うつは)の
内へ真中(まんなか)に一(いち)の字(じ)を朱(しゆ)にて書(かき)其(その)うへ
たまふ人の名(な)を一(ひと)つの字(じ)の肩(かた)にかき一(ひと)つの字乃

下に止といふ字を是も墨にてかけ一ツの閾
を蓋して黄なる紙にて十文字
になるやうにはりて人の出入ある戸口或は
門その人のかよひなれの合にうづむべし一所も
地の下三尺ほどうづむべし甚かるきけを
ありあふさげれば北隣事あらしきりなり
○唐津流つばの気付くさらかし
いよし　たんきん　ろうは
右三味各等分梅のだしにてよくまぜ
その内へつばを入れてなめり
○同つば仕付け気付の方
梅渋を取ぼし栗去とて八百屋にて
生栗をたくはふる法を小米の泥渋をぬり
付け火にあぶりあふりて文蜜つけてはあぶり
再三度気ふんのうちにて常の渋のいまへ
生しかりまし
○又方
渋のくさり菓をあつくおとし乾かし一度

にいしを水にてこしめりけぬさしあらひ
なり其あと能ゆかにて乾し雲母をかけ付て
再三あぶり一夜を持ちぬりをほんの上にたゝき
澤の出る氣さ迄して後其ぬりをとりかくべし

一の秘しく

後藤家秘伝の金付

丹礬 二分　ロウハ 二分　エンセウ 一分　塩 壹匁

〆ンロク 壹分

右五味細末となし梅酢にてとき紅
がらを合せ金をぬり付火にて焼事二
三遍くんろくの香の失るを紀引あげて
水にてひやしてあらふへし金銀無別に出来る
妙なり

智恵袋巻之上

古今智恵枕巻之中

白川　河内玄宅　輯

○茄子を早ふましに澤山ならしむる方

茄子を多く作りてもなりもんとなしては茄子の花の咲時を待其の茎元四ツ過まで捨たは茎乃まはりに丸く灰をおき其灰茄子の茎を人にゆまへし然すればなすび早ふましに澤山になる

○不祥の人の座敷へ来しめぬ方

羅摩草（俗にかゞみ草ともまくやの なる草なり）是を陰干にしてたくはへ不祥を避る事奇妙なり外のあやしひ何者も障りなきなり

○年々おこる瘧を癒す方

年々おこる瘧ハ三年に成いたしのちを正月年越の日に服すべし其年より瘧落る事不思議なり

○落馬せぬ方

馬に乗時に手綱にて北へ入人のこゝろにて手乃内へ南といふ字を三遍かきてのるべし落馬せぬ事妙なり

○又方

孔雀乃羽を懐中すべし落馬せざる事妙なり

○旅行又ハ夜道よろづの毒にあたらざる方

姑蘊啄摩耶啄といふ句を毎朝東に向ひ

三遍唱へ一遍ごとに一度たちをきるべし
此句よりかふきろくの毒にあたりし川そう
をよけ犬をさけその外獣乃難をのがるゝこと
不思儀なり

○日虹が乃藥
たんばん 五分 軽粉 壱匁
右二味一所ニ合し塗付べし日ニ三日
ねりて面を塗まくぬるべし三十日も経て
にいきこしらく云

三百十六
○雷除の方
男子ハ左の手女子ハ右の手乃内へ目一と云字よ
指まて書手を握る法右上ま閉る

○又方
九月九日ま桃の核を三角にけづりこれを三
角の嚢よしれて其内へ入おくべし

○ふぐを食して毒にあたりし如者療
の方
ふぐを煮て食ふに葱を泥にざしとがたくわり
入まて葱のへし出スれバ毒にあためたる事
なし

○年中の邪氣并火災を避る方
大晦日乃明六時ま水を桶なりともち
にならまを入て人のえし如柄ま切る所乃
うしろへまうり水を三度まくべし此ス
まさむ年中の邪氣火災をのがるゝこと
妙なり

○中氣せぬ方

五月五日乃早天ニ樒乃実をとり東方の
わり井戸乃水ニて呑むべし

○月水をとむる方

月水を五七日または十日十五日もながくたく
わずらふ時ハ難波津にさくやこの花
冬ごもりし上の句ばかりを紙に書き丸
めときね汁にてさして呑べし右乃汁を
きくぬのざれハ五日めにても七日めにても月水
きたらざるなりきはまりたる血にハ
右の歌を拾ひてかきておく口の内にても唱ふ
べし血留ハ不思議なり

○口中のいたみをとむる奇方

口中より痛むにハ生茄子のへたを黒焼にして
さらふ塞ぎて舐付け含せ含むべし悉く
くの内に痛むきれも治する事妙也惣て
その口中一切に用て妙なり生茄子の
なきときハ茄蒂を用ゆ

○寒夜硯池水しみざる方

冬硯水こほり或ハあやまりて水ながるゝとき其うつはの中へ胡椒を四五粒入置べし

○大酒して酔ざる酒毒を解す方

大酒ちんしたる時ハ極上の美濃の紙柳をへぎて膝にあて酒をのむ時ハ酒を何ほど呑ても酔ことなく酒にあてらるゝことなきものなり

○硯墨乃移りを直す方

硯墨移りて色の悪き事ある時目乃あらきかみへて墨をすりおろし消移り去移りなきなり

○蕎麦切を何ほど食しても害乃なき方

蕎麦を食する時山椒の皮を粉にしてのみて後そばを食すべし蕎麦と倶に食して腹乃くだりたるものハ一しほ腹のくだり第一とはなる

○小児蚯蚓に小便しかけ腫たるを直す方

小児みゝずに小便しかけ腫れたるには、女子をして火吹竹にて吹せへし

○焼との奇方

石膏　滑石　等分　玉子白味

右三味摺り合せ好り付へし立所に痛をさる

○膏薬かぶれを直す方

ゆしなくにかゆきたる時ハ杖の気をさんべし
けらふべし杖の気ちかきハ杏木の気を
用ゆべし
○男女筆たくはまて艶顔うるはしく
していつまでも衰しぬ方
啄木鳥の血をかの乙乃日のかの乙の時より
西にむかひてのむべし面色玉のごとくにて
艶顔うるはしくなり
疫病を避るかぎり薬
雄黄小　白げいそうの花大　ゑんせう　一入　雄黄の二分
右三味細末となしこよりの内へたゝみ
火をつけかぐべし悪き臭いを除く事
妙なり怠ずして六月土用に入る日なすべし
ゝきて邪気を避るなり
○瘡を落す秘灸
男子ハ左女子ハ右の足大指より二なめ
三なめの間の真中に灸すべし三姉るひ
なれバ三壮五姉ひなれバ五壮但し一姉ひ

瘧おちざれハ七ツまへハ九ツ癸迄一し

○油ちりとかり蝋燭火の方

乳香　いわし　松脂　乾漆　各壱匁

黒まめの粉　四匁　焰硝　二匁

右うはし細末にして　○　丸して

銭の枚の上ゟ一丸とぼすべし

○喉ニ魚骨のたちし時ハ主不知ぬめは

方

茶碗ニ水を入箸を　鳥飛龍下魚作丹

十文字にわたし中ゟ三遍かき口内まて三遍となへ

魚骨ニ立ちしたるにぬくる也

○又方

上乃方のごとく水の上へ　九龍化骨神護

躬とふ七字を書べし　書様唱ふる也

上の方と同し

○びんぼうなる人富貴となる方

金もちの庭の土を人のしらぬ間ニとり

七月七日ニ取りて竈をぬりて一ト握て

翌年より富貴になる

○又方

富貴なる近上の百姓乃田地の土を大晦日にとりて竈をぬるも日をえらむ祢富貴に成るものなり、

○早にべの方

鹿角の粉　にかはの末　火をとや北能二三一にうと右一和ずつ合弓の末ちあれかすの和何の家にも掃くべし雛つげば晝間をたつなり

百七三

○冬茄子をならする方

冬なすびをならせんとおもふ人ハ苗乃内より根に膠をつけ花のさく比ハひとつひとつおしげく鉛き花さき化たらバ引きりしして花を咲せず九月へいたらバ時分より四方をいしふさぎてかこひ根へ馬糞をたくさんおき南乃方へ口を明て朝より晝までの日を向てハ八ツ時よりの日をあてれバ葉あれど十月のころより花をもち霜月へかけて実なるなり

○百日乃内に孕む事のなき方

百日の内日ことにけだいなく毎朝百遍ほど

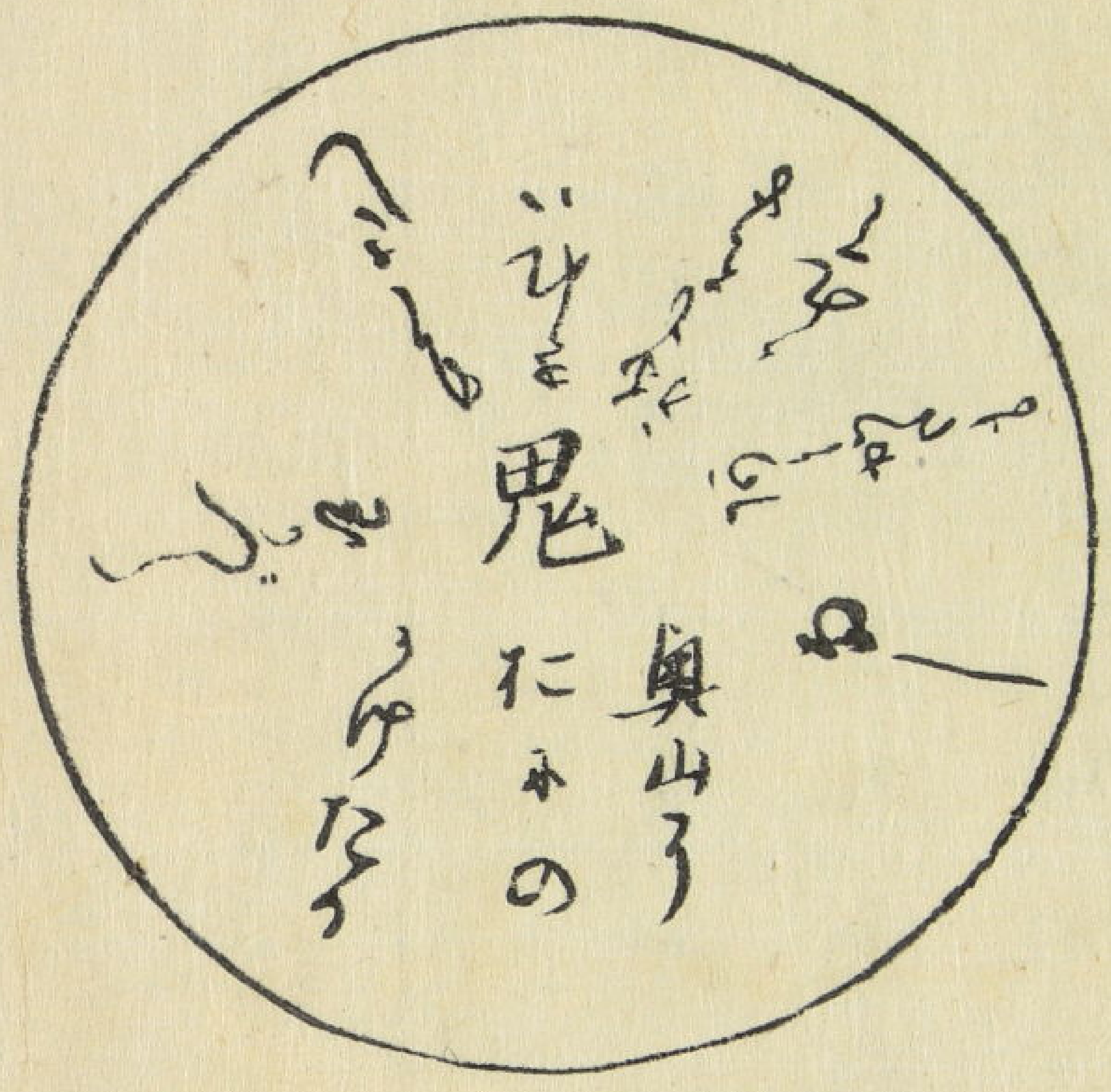
青陽乃方に向て何も云ずして心にさ有明乃月 しらぬ歌を書写ニ云ふことを心中に念ずれバ百日乃中[illegible]

重歎[illegible]なり

○孕ふみしを遁る方

男子は墨女子ハ紅にて小児の手乃内に

かき書ていて此口の内をあひらうん
あんそらうしと三遍となふべし



右あれハ何ゞまきて
まれたしく(かつさね)
まはらくのへをて軽く
まはなり

○醋焦(かこ)りたる醋(す)を直す方
醋くごり醋人あしハ醋そのしぐ〳〵さまよ
たびの如く盃を封じて醋ふ人の続(たなし)て
へ(れ)きまべし極(きは)めて醋まる事妙なり
○たどこの火を一夜も一日持(もつ)方
椿乃木を三寸(まこと)ほどに切干(かし)かためて乃
中ろうつさ極細大なぞを黒焼(くろやき)にしてまた
木乃うへうかけ小(すこ)き火をその黒灰の
灰(はい)の上まおろ〳〵し其まれハ自然と火う
ほりて一日火をたもつなり

三百九十六

〇いきあい乃奇薬(きやく)

梅干しの肉　なつめの肉　梅肉の六一

右二味つき合器物(うつわもの)に貯(たくは)へ置用ゆ

一し

〇紙に血(ち)乃付たるを落(おと)す方

紙に血(ち)乃付たるを落すには生姜(せうが)うすく

へぎて血(ち)乃つきたる上(うへ)におくべし　せうがを

刻(きざ)して取かゆべし　落されハ血いろと

なくなるなり

○祢ぎを含して立所に祢ぎの臭を
避る方
祢き蔵きみらのたぐいを含してのちち
臭を避んとおもふ之紀ハ平生ゆりみの
膾を食ふべしにほひ忽ち去るなり

○田むしのまじなへ
田虫乃上へ墨ぬて肺の字を真中ニ書
まはりへ数ハさたかぞもろく墨を三念ま
かきてのち田虫まむかいて念仏を七遍ゞ
のふへし

○又方
田虫乃上へ南といふ字を三遍かくへし
極めて直る事妙也

○金ちん彫乃伝和
熱して嘘物を小刀ま含りて汚るいまき
その細り蔵ものを知んとおもふ之紀ハ蔵ハ
生を小刀まかへて用ゆへしいかなしの細蔵
画ですぶまくに彫らるゝなり

三六

〇金なつめ直し并仕上

下絵かきハ何連乃器物にても好みの物を
ほりなしめうるしを其の彫たる上へぬり
能ぬぐひとりて金にても或ハ金粉をいる
其のち角粉にてこがくべし此ぬりしの
時分をかんがふることハぬりうるしハ
時分をよくミべし金の流るゝしきる金を
細かにして揩てすり出なり

〇血留の奇方

五月五日乃朝露ことを取り陰ぼしに
黒焼にして用ゆ

〇いぼぬきの方

石灰　唐あく

右二味練り合せ糸につけていぼの脚を
竹乃箆にてこすり其上を右の糸
みてくり金へしと育て其黒いぼ
ころくなり

〇打身くじきを治る方

三十九 お身くづきある盃にはしなしなめるごとき

桃の葉おもゆを酒をば人の酔ざめしらぐ

のめば三遍かき酒にて悪き人にのましむ

べし立所に験をうるなり

○鼈甲を作る方

屑つかひの形し形を西方より東の方に

けづり合せ相あふなかいし上へ付け木に

突めてくつわり釘ささを金を能く焼かきて

つけ木の上よりさしこむべし

○同細工の仕様

是のかいを擂くいれて煮るときハ暫時

やはらかに成なり

○同仕上の方

細工かけ成たる時砂まじに形をこしらへ

又そのあとさきその上を又むくの葉にて

みがきそのうへを角の粉にてみがくべし

古今智恵枕巻之下

白川　河内玄宅　輯

○即座ニ甘酒を拵る方

酒　茶碗ニ一ツ　水　同　仙臺糒　同　砂糖　同

玉子　二ツ

右一ツニかきまぜして煮るなり忽ニ

あまざけと成　但し糒を入るハ玉子を去

玉子をされハ味なをよかるし

○琉球葛まんぢうを拵る方
葛粉を能粉にして盃のやうにねりひらき
ねあんの大さこころ深米ほど丸くして右乃
葛粉乃上へころがしころもしてせい
らうにてむすべしむ間をおきせいろうへ
ならぬやうにすべし

○當座鮨乃方
酢 茶わんに一ツ　酒 同　塩 同
右三味能合しさし温し盃その外ち
何ざかなにてもひたし物めしをよく
あらひて酒をかけまいのまゝ入酒気を
たゝし塩を入おし漬るなり

○當座乃塩鳥塩ざかな塩乃おし加
何にても魚何にても水にうちさし盃その
内へからしけを盛経て入べし二三段
入まかゆるハ塩ぬかんなり

○卵切乃方
温純粉 壱斤　玉子 八ツ

右温飩の粉を玉子にてこねうどんの
ごとくし細くきりて湯煮をさし
してこりあげそのまゝせいろうにて
むし蕎麦切料理して食べし
○又方
蕎麦の粉 壱升　玉子 七ッ
右上のごとく仕立べし如件なれハいきれ
して味各別なるもよろしく
○梅ぼし漬様

梅 三升　塩 三合
梅を一日一夜水にひたし苦ミをとし
水気のなきやうにしてほしかけ右乃塩加減
ましし一日のあいだ漬置天気のよき日に
三日ほし一夜露にあてそのうち
一日ほし壺へ入蓋をし入用のさし
塩をよくもみ出し酒をひやしさしく
煮て用ゆべし
○初茸漬様

小茄 壱斗 塩四合

右なすと塩とを一ツにもんじざらくもみ
水気しぼりたけをへだてゝそのまゝ摘(つけ)いき
押をして置べし料理の時一夜
塩をさし洗ふべし但(たゞし)漬加減(つけかげん)は記さず
漬てよし

○わし瓜の仕様

白瓜(しろうり)を二ツに割(わり)種さねを去(さり)塩をよ
く瓜のうりへ入置一夜おいてとつよく

に記天気よき日一日ほしまた一夜塩引きし
して翌日風に塩乃あくゝく時分いかう
塩を払ひより奴り粕壺へ漬かへ置べし
○茄子瓜さき記青漬
きしを　五升　塩　二升
右二品よくあらひ風さし記いつまでてもを
漬壺一ぱいゝ置して生乃ことし　但し風
乃いりぬ用ゐるべし
○南蛮漬乃方
醤油　一升　醋　三升　酒　五升　塩　一升
右一和にして煎じさまし何魚にても
切りてこれに付て焼て漬置数段に
ならべ鰭の刷ぬるその中とうして
よし
○阿茶羅漬
醤油　一合　酒　一合　醋　一合
右煎じ冷し漬置七日すべし
○松だけ漬粕

松茸を石つきしまに去りし湯をわかしさつと
ゆでゝ水にひたし取上水気をふき取りて
樽に塩をへ松茸をならべ入おもしかけて
漬る也

○沢庵(たくあん)百本漬

大根 百本 塩 三升 糀 二升 糠(ぬか) 一斗

右常の沢庵のごとく漬るなり志かし糠ハ
五升ハ生(なま)にて用五升ハいりて用

○甘漬(あまづけ)

糀 一升 塩 一升 飯 一升

右飯をこはくたきぬるめ水気(げ)をとり
三品一所に合せ蕪(かぶら)大こんなどきざみまぜ
漬(つけ)へしおしを強(つよ)くして置べし

○乙柚(おとゆ)漬様

乙柚(おとゆ) 十きざみて 塩 二合 水 一升

右一所にうさいくらんどその儘にて
七日経て鍋(なべ)に入その煮汁を壺(つぼ)に入れて
扨乙柚(おとゆ)のわたをぬきし汁を入水に漬る也

右風の口を紙にて張べし

○径山寺味噌の方

大麦 黒く焼らさぬやうに引わり 壱斗　塩 二升

大豆 黒くならぬやうに引わり 壱斗

右むしまめ一所にまぜ合せ塩ハいろいろ付むしそのうち糀にねせ花付く時分塩を加へ茄子五十本ほどのし〳〵に重しを置し其七日めより上下へかへし四十日めより塩漬の山椒かうじ一所にもまぜ七日程経るなれよく水あがるものなりやうしいかなしくハ水を卯へ入り置べし如此時ハ右乃水をかきまぜ入て加へ混きまぜべし

○柚かうじ

柚 さねをとり汁を用 六つ　葛粉 一合　たまり 少

砂糖 四十目　合二 十七

右砂糖たまりゆで一所にて煎るなり其後合をさ葛粉を入るしるべし

○やけ麩乃方

生麩を一夜味噌に漬翌日とり出し鍋
あふいて揚べし鍋婦へミそのあわ
○串海鼠を湯にて仕候
串海鼠と此の味噌に漬置とり出し煮べし
早速湯わかしかよし
○梅酒乃方
古酒 一升 梅 大なるを二十 砂糖 四次半
右梅ともに疵のなきを能洗ひをとり
よつ婦をこめひと夜あくに漬翌日とり

りさし食(めし)つゆをとり紙ふくろい水(すい)嚢(のう)にこして
い酒へ入てよし

○澤庵(たくあん)土用(どよう)漬

小ぬか　壹斗　塩　三升

右糠と塩とを土用の中(うち)によくよく合(あはせ)
置て桶に入風引ぬやうにして置
冬大根(だいこん)を干しおきぬかを漬(つけ)おもしをかけ
そのまゝしておき春へかけても夏(なつ)までも
味かはる事なし

○ひしほの方

小麦(こむぎ)　壹斗　水にてよくむして手にてにぎりかたまる時(とき)
大豆(まめ)　大豆(まめ)の粉と合べし
　　　壹升よくいりてさまし引割用
塩　二升五合　水　八升五合

右塩と水とを合せ麹(かうじ)とさし湯しかの小麦
と大豆とをあはせ日影(ひげ)にて干し毎日く
かきまぜべし

○奈良(なら)漬(づけ)乃方

白瓜(しろうり)を二つにわりてしほして実(み)をとり能ふき

ぬき瓜のくちへ塩をよくつめそのうへに
上粕ぬり付桶へ入おくばかり

○柚べしの方

柚 からしと云実あり十 胡麻 二合 味噌 五合

糯米乃粉 二合 但し搗なるたけよく吉 ゑしぬかし

右一所によく合せ柚の皮へ詰めよく
むし冷しその内へ人肌を切やうにすへし
但し柚の裏の皮を去べし

○白瓜塩年中もて置方

赤土 壱斗 塩 六升五合

右ねりつち打くだきよくねりて塩し一所に
合せをき白瓜二ツわりにして中ごを
除き右の土にて漬へし一年中
いろかはらず幸なし

○塩辛味かはらぬ方

塩辛をこしらへても砂糖をすこし
入おくべし或ハいつまでおきてもかは
らざるものなり

二百五

鰹

○かつおたゝきの方

身たゝきて五合　糀三合　塩五合

右かつお血あいをとり鱠のごとくつくり
糀塩一つにして合せ壺へ入口を張て土用
中なれば廿日日向へ出しおけばときさらし
また壺へ入封じいつまでも味かはらず
そのかはり

蚫

○蚫赤貝なども切様

蚫赤貝いつまでも切をまゝし蒸ていつ迄
小石と思ふ程よく結びいれ込さし始て一ト宿
和らかに成

○切玉子の方

玉子五ツ　葛の粉　二ツ茶一ぷ程

右二品よくまぜ合せ始めはきの如くにして
のべしそのうち細かくきり蒸酒にて
さしみとしてよし　但しさいとうの用
てよし

○蒸酒の方

酒三升　醤油五合　鰹節二合

右三品よく／＼合せ炭火にて酒の臭のさめまでを煎るべし

○料理飯の仕様

米壱升

水壱升弐合半

酒盃に一ツ　醤油同

水同

右米と水とばかりにて飯を焚上へかけ給ふ三きさ

酒醤油水三品一つにわかして入るべし

○那鱈和しまぜ様

鱈を焼おしい塩をさしさしをいまだゆあ
湯煮をまぜしかれこしまれどこしのか
和らかなる歟

○茶ぐるしところてんの方

角かんてん　十三本　水　五升

右かんてんを銅鍋へ入水にて煮へし　いつとも
深くこれは茶をもんで泡をたてぐらぐらし
少し煎さ濃し茶をよしみしてあすま
ところてんの色なく水嚢のこし

○鴨のたたき方

鴨の肉と骨とをいかにも細かにたたき　肉
一斤かし八　塩五合　糀弐合　色三合せ壺に
入置なり

○当座味噌の方

白味噌　弐合五勺　砂糖　弐合　古酒　四合
右三　三十　赤味噌　弐合五勺　胡麻　五勺

右六味一和に合せ　生姜をうすく切り
それ入　炭火にて煉り　壺に入置べし

○大麦切の方
大麦一升 そばこ 三合
右二色ともにあらい日にほしを一夜うす挽
常の麪類のごとく打べし
○真菰生麩の拵様
温飩の粉とうどんこよりきうしやうし加へ
こね塗物のふちへ入押をして一時計
おき其のちに水にてもみ洗し幾度もあらひ
べし後ほどよくしぼり塩お入べし
○蠑螺を生にてにる方
蠑螺を生にてにるには蠑螺を一ツくいに
にてくるみ洗ひ出させ酒にして入て
そのまゝ打べし蠑螺柄ながれてよく煮る
気ぬけてやはらかいはらのわたも甚よし
にて引ぬくべしその後ぬきはなし
○小鳥だんごの方
何鳥なりとも細かにたゝき粳米の粉と右の
鳥を等分にまぜ搗まぜてよく合せ湯

煮して吸物に入るなり

○鳥膾乃方

大鳥にても小鳥にても細かにたゝき小鳥ハ骨ともに入るなり味噌にても醤油にてもよくのばし紙漉しに煮上げ膾と鮑なとにうち入きたまりてきざみて煮る右乃鳥を椀の中の膾の上に置くなり

○雁鴨乃煮鳥

常のごとく鳥乃身を作り酒と醤油とにて煮おろし鳥を湯へ入太乃汁とりしかるに鳥を入炭火にて煮るなり

○鯛乃潮煮の方

身も骨も常のごとくに切て酒をまぶしにいき火をおきこして煮るなり酒の匂ひのなくなりたる時その上へ水を入塩をかげんよくし鰹のけつり醤油を少しいれてよし

○こたこの仕様

鯛を常のごとく世間にてこしらゆるごとくこしらへ

桶中うちを遠火にてこげぬ様にしてあぶり
よくあぶり其の時骨まてつきたる身を
竹のしやくしにてこまかにして擂り
て鍋あけ置て加ふる時味噌よし
○大暑の時魚玉子塩の仕様
極暑の時魚を三枚におろし大きく
水を一ぱい入鍋に塩を入て其後玉子を
入て見るべし玉子沈むまゝ塩を入
塩加減よければ玉子浮ものなり 山塩加減し
して魚を漬置べし
○焼鳥の仕様
鳥を串に打て薄醤のごとく塩をゆりかけ焼
能焼し時分其の器へ酒をかし金へ
焼しるまつくろになりたる身の所のかどかぬ
内に合すべしきし煮て焼しけ塩
付て焼なり