



蜂屋杵^{トミ}堂上製法造方ハ秋土用明ケ後木ニアリテ十分赤色ニ
ナリタル時之ヲ摘取り其儘鹽又ハ延等ニ竝ヘ置一周間ヲ
経^ミ其皮ヲ剥去リ蒙繩^{細繩ヲ用ユ}ハ兩端ハ一箇ハ帶際ヲ
結^テ竹竿ニ垂^シ掛ケ日乾スルハ晴天ノ都合ヨリ十八日乃至
二十日^間ニテ^ハ滋氣入^リ脱^シ愛スヘキ^ハ味^ハ生^ス土俗コレヲ日乾
尚其後天氣ヲ見計^シ露氣入雨氣ノ時ハ蒙薦ナドヲ以テ之ヲ
掩^ヒ其濕氣ヲ防キ大抵中寒ノ節ヨリ一周間前ニ始テ乾竿
ヲ取卸^シ蒙薦又ハ古蒙ヲ掩^ヒ置キ中寒ノ候ニ至リテ霜ノ
降りタルカ如ク白粉^{即糖ヲ生}土俗コレヲ霜寒中精ク晴天ニ乾
ス^コヲ要ス若シ乾シ足ラサハ腐敗スルノ恐シアリ立春ノ候ニ
ナリ白粉ヲ全面ニ敷ス^{土俗コレヲ}而後鹽ニ入密封シテ貯藏ス
或ハ硝子壺ナドニ入^レ大氣ヲシテ透入セサシメハ數年ヲ経ルモ
腐敗セストム

一板



一 御所柿ハ秋^上後摘取り後三日乃^ユ日^ヲ経テ生食スルヲ
良トス摘取り直ニ食スル又妨ケナケレトヤ^ハモスレハ滋味甚シ
キアリ之^ハ少シク日子ヲ経テ食用ニ充ツベシ

一 富士柿ハ其形味共ニ堂上柿ニ似タリ然レモ此柿ハ食用異ニシテ
秋土用後十分赤色ヲ帯フルヲ待テ摘取り箱又ハ蓆袋等^ノ内ニ
貯置ケ^ル凡ニ两周^間以上ニシテ滋味氣人^ニ脱シ味極メテ甘^ク皮肉
柔軟ニ熟シタ^ル用エ柿ト云