

天明三年癸卯十一月十一日奥州三戸郡南部内藏頭殿領分、八戸の惠比須屋善六より、本店江戸田所町かど、井筒屋三郎兵衛へ遣し、書狀左の如し、○中略

一捨牛馬は御制札第一之御法度に御座候へ共、此節悉捨申候、右之牛馬を乞食共引参り、皮をはぎ鹿と申候而賣候を、馬と存ながら價の下直に任せ馬肉を買ひ、能鹿と申候、直段平生のおつとせい杯の如く、目方にて賣買致し、鹿に不限何品にても、食物に相成候品、總て魚等の直段に御座候、

〔饌書〕家猪 貴南産、聞薩抵琉球、一島美一島、予嘗調護浙船、屢食浙猪、嫩膩無儔、琉視兩浙、又差十度、其美可想、浙商楊嗣元曰、殺猪宜先截喉取血、否則膾、予○羽宰雞、鼈亦從此法、大腿夏月可賞、其經久敗斃者、漬水田一夕、鮮如新乾、高秋帆云、

野猪 生向三歲肥膩可賞、而出近京諸山者、白肉厚嫩、爲東坡肉尤妙、此物脂膿、然視鍋脂、易去、斷非惡脂、寇宗奭曰、味勝家猪、亦非通論、畢竟野雞之於家鷄、野猪之於家猪、一野字不脫得、

大牢 推彦府、白者爲最黃者、亞之、此物膩味雖濃、作湯澄瑩食之、口内覺爽、寔爲貴品、豉藏亦佳、彦府食牛飼以胡麻、然與之不多、過多則斃、

小牢 亦貴品、多啖愈知其美、

羚羊 味類野鴨、故京人呼曰鳧鹿、毛色帶青、故輿人曰蒼鹿、挂角崖樹、故飛人曰壁鳥、曰嵩鳥、

熊 冬月坎居不食、斯時脊肪兩條、瑩皙如玉、而芳味殊絕、謂之熊白、

鹿 稱春牝秋牡、其實俱不如寒候之美、鹿賞膾肉、後脚亞之、唯要淨去膜筋、否則臭、

兔 黃色爲最、灰色亞之、山草萌時曰芽兔、亦美、兔醢方、碎肉百星、枯鹽十二星、麴三十星、加椒薑二三星、甜酒和拌、封藏壺中、六七十日乃成、鳧雁野雞、照此法亦佳、

〔再〕江戸砂子一補 獸店 平河町三町目にあり、毎年冬より春まで獸をひさぐ店おほし、