

れば古語なりと忍池子の話、初月

〔料理物語〕まだれだし」だしはかつほのよきところをかきて、一升あらば水一升五合入せんじあぢをすひ見候て、あまみよきほどにあげてよし、過候てもあしく候、二番もせんじつかひ候、精進のだしはかんへう昆布やきても入ほしたでもちごめふくろに入候ほしかぶら、干大根、右之内取合よし、

〔厨事類記〕寒汁實略○中

或說云、寒汁ニ鯉味曾ヲ供ス、コヒノミヲロシテ、サラニモリテマイラス、ダシ汁。或說イロノシル云々、ニアフベシ。

生垂

煮貫

〔料理物語〕まだれだし」生垂は味噌一升に水三升入、もみたてふくろにてたれ申候也、
垂味噌 みそ一升に水三升五合入、せんじ三升ほどになりたる時、ふくろに入たれ申候也、
〔料理物語〕まだれだし」煮貫はなまだれにかつほを入、せんじこしたるもの也、
〔料理物語〕萬聞書 煮貫は味噌五合、水一升五合、かつほ二ふじ入せんじ、ふくろに入たれ候、汲返し汲返三返こしてよし、

〔倭訓栞〕後編三「いりぎけ」熬酒の義、好酒堅魚節もて鹽梅を加へ作るものなり、もろこし人は甚賞して、彼土此味なしといふとぞ、酸酒と稱するものこれに似たり、

煎酒

〔當流節用料理大全〕煎酒の仕様

一古酒三升 一醤油五合 一かつを一升、成程細く削、水にてざつと洗はかり申候、水にて洗不申は二升入也、右の三色能ませ、すみ火のうへにてわかし酒のにはひのき候までいり、大方にえ申時、いり鹽を入れかげん仕候、又酢をも心次第加へ申候、何れもにえ申内にくはへ候、又梅ぼしを廿程も入候、かつを其ま、こして取申候、久敷置候へば、かつをくさく成申候、此煎酒ははやく出