

仲夏より仲秋迄五月迄を云八飯を焚には米性を糺すべし米性あしきと洗ひのたらざるははや腐る也随分よく洗ふべし又川水にて焚と井水にてたくは井水の方は半日もたもちかた悪し略中

朝焚んと思はゞ前日の夕方右のごとく洗ひて釜にいれ其ま、焚やうの水かげんに仕かけ置翌朝水を仕かゆる事なく焚べし火は初め強く吹上りたらば半分に薪を減じ随分蓋を明ざるやうに焼べし略中

扱右のごとくして焚米の中に梅干を一ツ入て焚ば假令一日にてあしくなるは二日もたもつべし是飯のおしくならざる秘傳也梅干の酸味飯にうつる事なし

〔安齋隨筆 後編十五〕一飯をはやくたく事竹の筒に米を入水を入水かげん能して筒を廻しく火にてあぶる也米は筒一はい入るは悪し水は一はい入るべし筒の口はかたくせんをさすべし

〔成形圖說五農事〕比米

凡そ常の飯を煮には其沸騰とき磁碗に水を盛て鼎カウの蓋の上に居竈の薪を去トクば飯能熟デキルのみならず薪を省けり又山野などにて飯炊べき器なき時は竹筒に精米を六七分水を十分入口に栓さし筒を火の上にあて、旋々マユクあぶれば筒の中に飯にえるものなり

〔徳用食鏡〕小米の飯焚様 穀コメ

先米貳升を飯に焚んと思はゞ小米を壹升よく洗ひ小石なきやうよくゆりて米揚箱ダウに入水をたらし置扱米壹升を洗ひ釜に仕かけ水かげんは米壹升八合焚べき水にして焚吹あがりたる時右小米を入杓子をもて上面をならし元の如く蓋をして焚あげ火をひき燠ヒキをもひき暫むらして杓子にてかきませ飯櫃おぼちにとり食すべし碎麥飯ひきわりびに似たるものなれども夫よりも口あたり