

同

一麥を一夜水に漬焚時水多して湯で能煮へたる時湯を去麥壹升、米三合を交、水をひた／＼にして焚なり、

同常用方

一麥カシ水ニ漬テヨシ一夜又は半日水ニ漬かし、夫を釜へ水澤山にして麥を焚、煮上り候得ば、ふたふき程ふき上り候時、下火計り置、薪木引、半時餘むらし置、夫をざるに揚、又桶ニ入、水ニ而度々流し、手のひらにてもみ、粘を去、流しざるに上ゲ置、かしたる米と交、ひた／＼水ニて焚なり、尤割合は其人の好によるべし、

〔日用竈の賑ひ〕麥飯焚やう

先搗たる精麥を水にてよく洗ひ、釜に水を程よく入れて焚べし、尤飯を焚ごとく大火にたくニおよばず、煮たる時分籍まきに打明、水をかけ手にてかき廻し、又水をかけてはかき廻し／＼して、よくぬまりの取れるやう洗ひて、扱米を常飯の如き水加減にして、其上に右洗ひたる麥をいれよくならし、て焚べし、扱焚あげて木を引、燠も引、煙草三四ふくのむ間過て、たきつけやうのもの、鈍屑又杉の葉、藁様のものをばつと燃べし、左すれば焼あげたる飯に膾氣ねばりなくして宜し、是麥飯の秘傳なり、又ざつとよまし、米とかきませ焚べし、又前日晝頃より麥を浸し置、翌朝米にかきませ焚ば大徳用也、

又焚やう

とろ、汁、醬油、すましのかけ汁等にて食するには、右焚様と同じく米の洗ひたると、焚たる麥の洗ひたるを釜にいれ、右焚様より一倍も水を澤山入て焚、吹上りたる時、右釜の真中に飯を押分、温鈍、蕎麥切をあた、むる竹かごを押込ば、その籠の中に湯ばかり溜るを小杓をもてくみとり