

い。も。ざ。け。 山のいものいかにも白きを、こまかにおろして、是もひやざけにて、よく／＼とき
べ、鹽すこし入、間のよきまでかきまはしてよし、略 中

鳩。ざ。け。 はとをよくだ、き酒にてとき、みそをすこしなべに入、きつねいろにいりつけて、鳩も
さけも入よし、山椒のこか、こせうのこか、わさびなどすこし入よししやうゆうにてもいり付候
也、

は。ふ。し。酒。 きじのはの中のふしよりさきをこまかにた、き、鹽すこし酒すこし入いりて、右の
からみ○胡椒、山椒、薑椒 何にても入、さけをよきかんにして出し候也、身をくひ申時は、しやうゆう少く
はへよし、

つ。か。み。酒。 雉子のわたを、こきみそを少くはへ、よくた、きあはせ候て、一足のあしに、一本づ
つにくしをさし、かのた、きたる物を、ゆびの中へいれあぶり候へば、よくにぎり申候、中もから
りとあぶれたると見え候時、ゆびのきはよりきりて、又よくた、き、又すこしいりて酒を入、間を
して出し候也、

生。姜。酒。 みそにしやうがおろしすりつけ、いりてさけを入、かんをいたし候、しやうがばかりも
入る也、みそざけは味憎ばかりいる、也、略 中

づ。り。ん。酒。 くろまめ一升いりさまし、よきさけ一升五合いれつけ置候、まめやはらかに、ほとび
たる時のみてよし、

〔料理山海郷〕紫。蘇。酒。

紫蘇甘々、紅花五々、此二色別々袋ニいれ、さとう四百目、焼酎壹升壺に入れ、袋へ入候二色浸おき、
廿日してもちゆ、

〔江戸買物獨案内〕下家秘精製 紫蘇酒 ○中略