

味一斗増仕廻の増壹斗五升増とするを佳方寒とす前寒酒共に是に準すべし、間酒はもとより四十餘日、寒前は七十餘日、寒酒八九十日にして酒をあぐるなり、尤年の寒暖によりて増減駈引日數の考あること専用なりとぞ、但し昔は新酒の前にボタイといふ製ありて、これを新酒とも云けり、今に山家は此製而已なり、大坂など、てもむかしは上酒は賤民の飲物にあらず、たまたま嗜むものは、其家にかのボタイ酒を醸せしことにありしを、今治世二百年に及んで纔其日限に暮す者とても、飽まで飲樂して陋巷に手を撃ち萬歳を唱、今其時にあひぬる有難さをおもはずんばあるべからず、

〔浪花の風〕豪家は鴻池屋善右衛門略○中先祖工夫して、初て清酒を製し出せしより、江戸廻等も追夥敷事となり、終に三都第一の豪家となれりといふ、此清酒の製し方のこと言傳へにては、善右衛門先祖に遺憾あるものありて、其造る所の酒を損せしめ、恨を晴さんと謀り、ある夜竊に灰を酒樽の内へ投入置しに、翌日に至り、其酒の濁り清て、都て味ひも美となれり、依て善右衛門先祖これにもとづきて、清酒の工夫をなし、夫より大に利を得て、終に豪富に至れりといふ、

〔日本山海名産圖會〕米

酏シ米は地廻りの古來、加賀姫路淡路等を用ゆ、酏シ米は北國古來第一にて、秋田加賀等をよしとす、寒前よりの元は、高槻納米淀山方の新穀を用ゆ、

〔成形圖說農事〕酒食

凡酒を醸すの酏シ米酏シ米は、浪華にては北國の舊來を用ゐ、又間酒改新宅造には、攝河泉播作備豫等の米を取り、南都諸白造には河内生駒米にて醸すとかや、惣うじて酒の醸美なるは、本邦を第一とすること、唯水の神秀なるのみならず、職キとして米の勝れたるを以て也、

〔瓦礫雜考下〕酒