

一斗八升徐々入桶中，要不令飯麪以漂浮，或先使木蓋入桶中，到飯麪上而後入水，亦飯麪不動而佳。經過七日而用竹竿攪之一次，又過七日而攪之一次，如此者三四次，經二十七、八日而用蓋掩桶重以繩紙稻草類，縛定其蓋上，至七十日而熟宜用之，或至五十日而熟亦有此據。時候有遲速，但以熟醋之澄清爲度，既汲澄清了，用經年煮煎之鐵古鍋，而炭火煎一發沫，乘溫入桶，或甕急掩蓋了，以收藏則不失香氣，而經年彌佳。凡置醋桶喜閑地及日影至處，而遇雨雪時，苦覆裏可避之，而不及埋土，最忌車馬確杵一切聲響動振處及穢臭近地，爾此法雖略與前法同而有異，可併用焉。又有六月醋者，其法夏土用中用不舂黑粳一斗，煮作硬飯，候冷合好麪六升，入水二斗五升，調入桶中，如前法壓飯麪入水，令不浮上，經七日半開蓋，若遇雨急掩蓋，苦密封之，日中醋清澄時，建簣而汲之，最忌響動及穢臭近地，其簣外清醋盡則別用粳二升，煮作粥，乘溫合簣中之舊渣，餘如前法，熟後取清醋，此稱二番醋也。又有菖蒲醋者，五月五日用煮菖荳，截去首尾之菖荳，乘溫兩箇生菖蒲莖一握長一尺，好古酒一升，好醋一升，清水一升，俱入甕中，以蓋掩甕口而緊封之，置于閑暖地，最忌動響不淨，經一月許候醋熟而用之，若有敗酒生酸味者，則時投醋中亦好，久而如煎茶色，則醋味甚嚴，經年彌好，但此醋浸昆布甕，鰻則成厚大，故世人忌之，亦有萬年醋者，用好酒一升，好醋一升，清水一升，拌合調勻，以入甕掩蓋密封，置閑暖地，經三四十日而醋熟，若取用之，取一盞，則別用好酒一盞，入甕中常如斯，則幾取醋亦原醋不盡，故稱萬年，或曰前之菖蒲醋亦取用醋而復用酒，入前醋之分限，則原醋不盡，永成用而可也。又萬年法，用好醋七合，諸白酒三合，拌合調勻，炭火煎至七合，乘溫入瓶，掩口密封，置閑暖地，經十五六日而熟，此亦取醋入酒而令不盡，若斯之類，不可勝許，家々造醋以競奇焉。

〔本朝食鑑二華和異同〕醋

華有米醋、麥醋、麴醋、糠醋、糟醋、餒醋、桃醋、葡萄、大棗、蓼、萸等諸雜果醋，會意者亦極酸烈，惟米醋二三年者，可用李時珍用米醋大麥糯米粟米小麥餒醋，其餘不能盡紀也。近代越僧來朝教橙醋法，亦香酸可