

府下酒造家にて、種々の鹹菓の類を漬て、諸國へ出す中にて、西瓜の嫩になる者を漬て、小西瓜奈良漬といひて賞翫す。

〔四季漬物鹽嘉言〕糸瓜糟漬

糸瓜の花、落二寸位の所をとり、粕に食加減の鹽をませて漬るなり、尤押蓋しつかりとして、水あがりたらば、桶をかしげてこぼすべし、是へちまの鹽水なり、水氣なきやうにして蓄ふべし、又餘蒔胡瓜もかくの如くして漬置べし。

〔合類日用料理抄漬物〕茄子かすづけ

一壺斗入桶に茄子一はい、鹽一升五合、水三升入、二日程おもしろかけ、鹽しみてかす一重置、粕の見えぬほどに鹽ふり、其上に茄子をならべ、又鹽をふり、粕一重置、皆々つけ申候時、おしつけ、上に鹽五合ほどふり、風の入不申候やうに口を張置申候。

〔料理山海郷三〕八幡莖

牛房の根葉を去、葉の軸のかはを取、粕へしほつよくして其儘つける、いだし候節かすをあらひ、押ひらめて、五分ばかりに切て用ゆるなり。

〔四季漬物鹽嘉言〕十六さゝげ粕漬

さゝげの餘り實のいりすぎぬうちにとりて、生のまゝ、粕に漬るなり、眉兒豆などは、殊更さやばかりの内に漬込なり、上に水出たらば、えたみとるべし。

〔四季漬物鹽嘉言〕刀豆粕漬

なたまめは、生にてしばらく湯に浸し置、鹽を少しばかりふりて、十日餘り押て、水にて洗ひ、半日ばかり干て粕に漬るなり、一年餘もた、ねばつきかぬる物なり。

〔四季漬物鹽嘉言〕山葵糟漬