

わさびを短冊にうちて、鹽にて押、翌日水を切りて粕につけ、壺に詰て目ばりをしてたくわふ、  
〔四季漬物鹽嘉言〕土筆、粕漬

つくしの穂ばかりをとり能洗ひ、水を切て直に粕につける、遣ふ時粕をあらひ、花がつほなどか  
けて猪口に遣ふ、風味至てよし、

〔四季漬物鹽嘉言〕梨、糟漬

あはゆきの無疵なるをえらび、梨と梨とあたり合ぬやうに、粕澤山にして漬るなり、

〔四季漬物鹽嘉言〕柿、粕漬

はちやといへる細長き柿の青きうちにとりて、粕につけるなり、自然と澀ぬけて甘からず、甚よ  
き風味なり、會席の香物に附合す、

〔醒睡笑一調被調物之由來〕瓜の糟づけを、奈良づけといふ事は、かすがのあればよいといふえんな  
り、

〔料理綱目調味抄三〕奈良漬

白瓜を吟味して如常割、中を随分深くとり、瓜に鹽厚くして、干事一時計、鹽水をとる、瓜を冷し、か  
すに食かげんの鹽を合糟、壹合に瓜二ツの積り、桶の底にぬかに鹽交せ、大分に敷は水氣ぬかに  
したゞり、瓜いつ迄もかたし、桶に合せ中蓋を仕て、度々に押付置べし、其外漬様品々有り、瓜、なす  
びなど、漬交るは悪し、大根、茄子、蓮根、皆糟漬、

〔四季漬物鹽嘉言〕奈良漬瓜

夏土用の中の極上物の白瓜を吟味して、二ツに割て中實を深くとり、瓜の肉にきすのつかぬや  
う取扱ひ、中へ鹽を詰て、天日にはすこと二時計り、鹽水をこぼし、とくとさまして、上粕に喰加減  
の鹽をあはせ置、粕壹バ夕ニ大瓜二ツをあをのけにして、桶の底には糠に鹽少々まかせて、桶の大