

小に従ひて、厚さ三寸位にしき、中底の板に穴をあけ、水氣の下へ落るやうにして、瓜をならべては粕をつめ、瓜とよりと當りあはぬやうになして、ほどよき壓をかくれば、中底の糠に水氣を吸とりて、瓜のつきやう大にはやし、又茄子は甘鹽に鹽押しして、能壓のき、たる時に、一日天日ニ干さまして後、右の鹽かげんの粕に漬置、かろく押をかけて、一年立て、又粕をとりかへ、元の如くに漬直すこと、瓜茄子共に三年を経て程とす、

〔諸國名産大根料理秘傳抄〕下早。奈。良。漬の仕方

一是も右早。政。漬に同じ、澤庵漬か、甘鹽の、香物がよろしく候、長き大こん半分ほどに切、整に三ツ切にして、酒をあた、めて、酒の粕に見合にして入、鹽少し入てとくと合せ、右の香物を漬申候、此中へ桑の葉をこまくにして漬込也、桑のなき時節なら紫蘇、紫蘇なき時ならば、藥店にて、はつかをと、のへ、酒にて洗らひ入る也、是は右酒の粕を引廻す爲也、凡一日一夜に漬る大秘方なり、

紀州漬  
〔料理調法集 漬物〕紀州漬

一大白瓜を貳ツ割内をさらい、能あらい、水氣を去、瓜の中へ鹽一盃入、扱樽に粕を敷ならし瓜鹽どもにあをむけ、三ツ宛ならべ、其すき間になすを鹽なしにならべおき、其上に粕を敷ならし、又瓜茄子をならべ、かくのごとく上迄漬、樽の鏡を打、目張して、土用中より來春まで漬置、春にいたり口を切遣ふなり、

麴漬  
〔四季漬物鹽嘉言〕麴漬

醴麴三枚に味淋酒一升をかけてねかし置、干瓜に鹽押茄子、干大根などを刻こみ、紫蘇の實、生姜とうがらしをもすこしづ、くわへ、能つきたる時に賞翫すべし、これ漬物の醍醐味ともいふべし、

〔日本歳時記冬六〕十一月、此月蘿蔔を多くたくはへて、冬春の用に備ふべし、○中又うきな菘とかぶらな蔓菁を莖葉