

此外色々、但酢一升ニ鹽三合いれよし、

〔料理綱目調味抄三〕酢漬

梅酢もよし、米酢、器物の下へ粒がらしを入漬ればかびず、はじかみ、めうがなすび、しそ、乾して漬る、

三杯漬

〔四季漬物鹽嘉言〕葉附小大根三杯漬

小だいこん、尤ちいさを拵へ、莖一寸ばかり残しおき、葉先をきり、一時ほど日にあて、直に三杯醋に漬るなり、是を吉原の放言には、洗ひ髪といふ、

〔四季漬物鹽嘉言〕薤三杯漬

らつきやう一斗、鹽二升、生姜の葉大分入れて、鹽おしにして壓をかけて、水十分にあがり、三十日ほど立て、其水をこぼし、しばらく水をかわかして、砂糖蜜に漬る、是も三十日すぐればよし、右の酸味は持まへの酸味なれど、若酸味薄き時は、酸少々入るもよし、

〔料理山海郷四〕三品漬

酢酒等分煮てさます、川鱈、大こん、防風、唐がらし等漬おきて用ゆ、

〔四季漬物鹽嘉言〕卷漬

ふとき大根、木口より薄くはやし、よく干てたくわへ置、鹽蓼生姜をほそ引きりくくとまき、輪とうがらしを帯にして三杯酸に漬おく、

〔料理調法集漬物〕阿茶羅漬

一酢壹升鹽三合煮返し、熱きうちに漬る也、小茄子、生が、めうが、のこ、蓮根、杯、また魚をも漬るなり、

〔四季漬物鹽嘉言〕阿茶蘭漬

ほし大根を一寸計りに切、立に四ツ割にきざみ、みづから昆布、生姜、茗荷の子、鹽押茄子、つと、麩、小

阿茶羅漬

卷漬