

一 梅花油 胡麻油製

一 桐油

一 椿油

一 榧油

一 日増子油

一 魚油 ○中略

一大坂油之儀者、多分仕入油ニ御座候、右仕入油之分者買附書差下し、直様右代金爲替取組參り

相渡候儀に御座候、萬一積船海難御座候而も、不殘御當地注文主損毛ニ御座候、

一 尾勢州水油、御當地賣直段之儀者、大坂と多分同直段ニ御座候、

一 灘目西宮邊油之儀者、注文ものも御座候得共、多分送り油ニ御座候、送り油之分は、御當地著之

上、仲買江賣渡之上、仕切代金相渡、藏敷世話料として、拾樽ニ付貳拾五匁宛請取申候、尤代金之

儀、先方へ前渡し相頼參り候節者、前金貸渡候儀も御座候、送り油之分は積船海難御座候而も、

送り損毛に御座候、其外何方ニ而も注文送り油之分、右之振合に御座候、

右御尋ニ付奉申上候、以上、

天保十三年寅年二月廿日

大傳馬町貳丁目榮藏店

源之助幼年ニ付

後見

久藏印

○外一略

〔本朝食鑑九鱗〕魚脂 ○中略

集解、鯨、鱈、鱻、鮫、海豚、鰩魚之類、皆脂膏多矣、本邦以爲民間之燈油、古謂魚脂點燈、盲人目、然未試之、初會之當燈油、則熏鼻入喉、發惡心、不到盲目之甚也、

〔本朝食鑑九鱗〕鯨 渠京切、音擊、○中略

脂、集解、鯨之黑皮兼赤肉間有白脂、潔白甘脆、是人之所嗜食、而采油之處也、又熬肚腸筋膜鬚頭之類、亦膏油多矣、鯨油比餘魚、則色清臭少、煙亦希、故民間好爲燈油、或販麻油之商、合此油而亂之、以當價之賤也、比麻油之香潔、則尚有臭氣而不相及、於是不入諸士以上之家、雖農商之家、而富饒之屋不用之也、凡鯨油者、世美大鯨一箇之油、以入水二斗之木樽、而量之、則自三百樽至六七百樽、若魚瘡者減