

雑学集 板書下

一 高形板すは長二尺八寸五分幅一尺八寸

二分厚寸四寸足さる二寸又ハ三寸五分

厚半二寸廣さ守板の端より二寸五分

幅ハ寸九分並足を付り也但大木の

板ハ七寸八寸寸餘よまへ

一 板よ多と掛るの板多し志縛よ如し

たるをよよの一板を射多し矢目を

とよして是へ一頂達のゆはるるを

一 板多しを蓋うつ焼多しとあま射

か付れとよよ蓋の蓋よ取らり

ら付ら板とよよ蓋あり

一 山板ハモのり漆骨又ハ引留吸物の

向葉引らあま射射を二寸半は切て

一山椒麩のり、漆骨又ハ引留取物の
向葉引くにあまも、麩と二寸半、切て
少椒味粉を分ち、あまも

一三身、猪、ふ、美、かり、酒、証、の、こ、ろ、を、
か、こ、る、お、也、二、身、を、表、も、何、回、煮、と、つ、季
つ、の、こ、ろ、煮、也、盛、程、お、指、に、傳

一おん切、ふ、お、干、麩、の、り、也、初、更、削
物、の、り、用、也

一菓、卷、ふ、か、ん、と、果、取、り、て、盛、程、
な、り、煮、し、て、か、ん、は、早、干、八、角、は、果、取、
る、こ、ろ、煮、し、て、あ、ま、も、を、指、形、よ、り、て
乃、名、也、お、お、指、も、り、

一う、ま、も、煮、し、て、ふ、く、き、鶏、を、煮、し、て、お、ろ、
一熊、引、し、て、お、ろ、の、増、也

一う、ほ、丸、を、い、ち、は、う、り、お、ろ、此、鶏、を、い、ち、
一お、ろ、ひ、じ、り、お、ろ、ひ、じ、り、お、ろ、と、い、ち、お、ろ、
し、て、お、ろ、を、お、ろ、の、熊、を、煮、し、て、お、ろ、

一醬、油、を、い、ち、お、ろ、を、煮、し、て、お、ろ、
お、ろ、を、煮、し、て、お、ろ、を、煮、し、て、お、ろ、

お、ろ、を、煮、し、て、お、ろ、を、煮、し、て、お、ろ、

なうし竹の子白乳か入調也 甘夏の
汁の黄酸也冬もなるあり又
ちくちく果を汁は調也いふ也

一 香とろしといふは汁也香をあま
細末してたれみりととろし香を
入むはあり

一 鯛とろしといふは鯛の肉を焼香を
とろしのかき調也是も汁也

一 香かち汁のろし香れ肉を細くは
まじりてかきとろし香れ湯を能

おきして湯を入り分酒をあつ
よむはかきよあを入ると鯛を入

考りたる香を入り鯛の粉ととろ
抽を入るは大事れ料理也

一 海老よみ香をひけ香あり香とろ
るありは也

一 出門よ用方果香鯛鯉乾ろし香の
子餅子露厚れ類を中丁し香を
鯛海老は鳥革の粉不直也

一 梨よみこの包丁といふ香か粉は

額海を此鳥革の類不直也

一 梨子よ二心の包丁といふを皮分筋は

皮をむくは皮分筋の皮をむくぬ

いり時直にゆき一何も梨子の

枝の力貴類也

一 沖茶もく若方まる付ハカア口の豆

二つよ存(ま)

一 沖茶乃火まき果を焼付ハ火を煎

くさ出焼てこも火をこもてま

ト傳

右ア美傳事ハ海為秘子後出類ハ

記年ハ二午亥不ア多ハ印見古也

上原八五集

三宣

水鴻ト也

三宣

右里傳年之海為祀子孫執人
祀年之三年 亥不之有印兒志也

上原八右軍

三宣

水鴻卜也

之成

同傳左軍

之章

近孫級右軍

西服

善方如水軒

寬保二年

十月廿五日



吉地帶上原殿