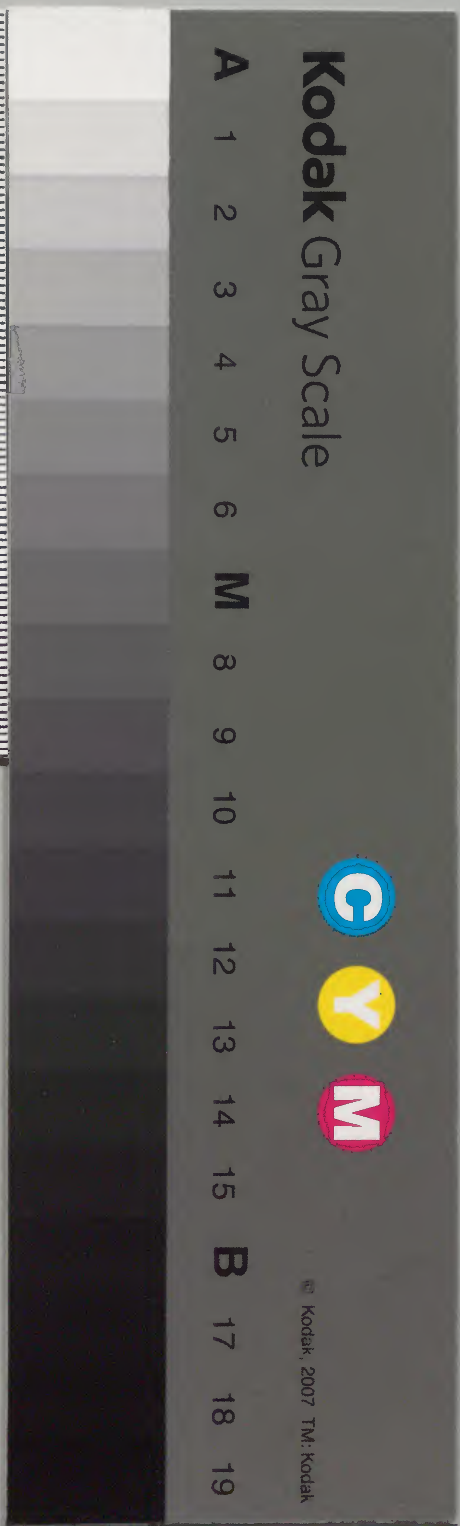


樂燒秘囊 下

和書門	二八〇〇	函	一七	冊	二
類	號	架	冊		

和書	二八〇〇	冊	二	函	一四	冊
類	號	架	冊			

內閣文庫	
番號	和 28000
冊數	2 (2)
函號	183 660



紫機好書下

○海東月須知

一 居て定むる所ら何事あり

一 目の窓ふらふや月影山にありてはぬるなり

一 和歌は座あり

一 坐敷ふはのふまは村よりあはせふんし

一 加藤川ふは守兆加藤川ふ在るもよく光彩あり

一 石城丸ありあり

一 玉を清くしは陣よりとよ

一 魚づく玉次丸のけまを強はるき事此内整ふ

てを紫解す内整ふは廻り庭にを危候あり

明治十四年講求

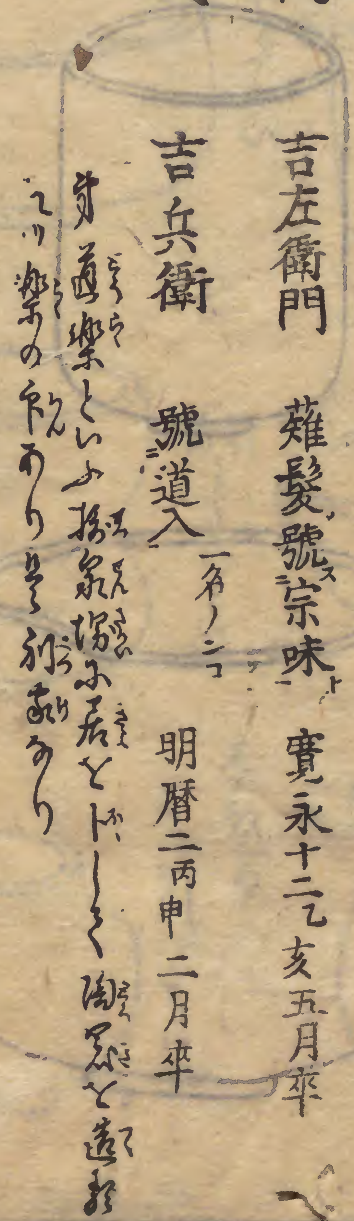
○樂茶碗師統譜

元祖 長次良 或作朝 寛永二乙丑九月卒

古利休使朝鮮人之雄于陶道者製茶器長次良傳其方法故取朝鮮之朝一字以號朝次良云

二代 吉左衛門 薙髮號宗味 寛永十二乙亥五月卒

三代 吉兵衛 號道入 一名ノニ 明曆二丙申二月卒



四代 吉左衛門 號入 元錄九丙子正月卒

五代 吉左衛門 號宗入 享保元丙申九月卒

下ノ三

六代 養子 吉左衛門 享保十三戊申年薙髮號在入

今吉左衛門

彌兵衛 號一元 四代入嗣子也 有故而別家

今彌兵衛

○右樂之長次良が母親ありてせりし物樂は古に及ばず 妙にゆへに製して樂焼としたり 國に名を馳せし者なかり

右外今世皇都及び東武坂邑に住し陶道を以て 世に鳴者少く次各家の秘あり委曲其工師に因 探索傳授と云々 此書に由て株と守にへん

和囊附録目次

一 茶寮料理 十五條

一 茶行へ行く 四條

一 茶寮茶子の製法 九條

一 同席お茶し 八條

一 和体傳意お茶の方 三員

一 香々製法

○茶寮と作茶法

一人お茶の荒皮濃皮とびきて白砂糖湯ふ漬一
お茶熱ゆゆの茶葉お茶ふりあり茶漬地
んと致せばは角ふさとり角とてふす
ゆわび地ゆわびは形もゆわびゆわび
ゆわび茶葉ふりありも好みゆわびてゆわびの
ゆわび茶葉ゆわびゆわび茶葉



ゆわび茶葉ゆわびゆわび

ゆわび茶葉ゆわびゆわび

重湯と二寸四方やとに切て湯蒸れくきみそ
火ふのづりおの汁はよ湯生としておとせり
此法火ふのづり湯蒸れくきみそ

○湯蒸れくきみその法

一 蒸れくきみそ湯蒸れして湯蒸れくきみそ
ひら相通の上おとせ研粉直ぐはくとしておとせ
りおとせ何おとせも蒸れくきみそ
とち法亦へ蒸れくきみそ用ゆおとせり

○蒸れくきみその法

一 蒸れくきみそ湯蒸れして湯蒸れくきみそ
ひら相通の上おとせ研粉直ぐはくとしておとせ
りおとせ何おとせも蒸れくきみそ
とち法亦へ蒸れくきみそ用ゆおとせり

因へて 蒸れくきみそ湯蒸れして湯蒸れくきみそ
ひら相通の上おとせ研粉直ぐはくとしておとせ
りおとせ何おとせも蒸れくきみそ
とち法亦へ蒸れくきみそ用ゆおとせり

○蒸れくきみその法

一 蒸れくきみそ湯蒸れして湯蒸れくきみそ
ひら相通の上おとせ研粉直ぐはくとしておとせ
りおとせ何おとせも蒸れくきみそ
とち法亦へ蒸れくきみそ用ゆおとせり

○蜜煉蜜法

一 糖熱し蜜を相まじりて紙にて強封し
一 蜜桶を逆さまにして紙にて強封し
一月後紙を剥ぎ取れば蜜とあり

○蜜の蜜煉法

一 蜜の蜜煉法は油にて煮たりし乾し
八月の蜜煉法にて煮たりし乾し
九月の蜜煉法は油にて煮たりし乾し
十月の蜜煉法は油にて煮たりし乾し
十一月の蜜煉法は油にて煮たりし乾し
十二月の蜜煉法は油にて煮たりし乾し

日りに干炭火にくりぐりむと有り

○糖湯製法

一 大熱の口汁用ひて煮たりし糖湯
一 干糖の中へ口汁干糖を煮たりし糖湯
一 干糖の中へ口汁干糖を煮たりし糖湯
一 干糖の中へ口汁干糖を煮たりし糖湯
一 干糖の中へ口汁干糖を煮たりし糖湯

○蜜の蜜煉法

一 蜜の蜜煉法は油にて煮たりし乾し
一月後紙を剥ぎ取れば蜜とあり
一月後紙を剥ぎ取れば蜜とあり
一月後紙を剥ぎ取れば蜜とあり
一月後紙を剥ぎ取れば蜜とあり

志すりるるの白紙をとりてしるし他りの紙をとり
山椒油をいれおろしとろろしとろろしとろろしとろろし

○天香茶葉汁法

味噌と梅干は味噌梅の下へ豆腐の粉をふり
并茶を其上へ味噌と梅干を味味噌の汁を
後小木の香茶葉汁をいれしるし其茶をいれ
りしとろろしとろろしとろろしとろろしとろろし
とろろしとろろしとろろしとろろしとろろし

○蓮熟卵汁法

竹葉茶をいれしとろろしとろろしとろろしとろろし
指し指しとろろしとろろしとろろしとろろしとろろし

粥不乾茶粉かきとろろしとろろしとろろしとろろし
右は蓮の葉茶をいれしとろろしとろろしとろろしとろろし
とろろしとろろしとろろしとろろしとろろし

△○香茶葉汁法

香茶葉をいれしとろろしとろろしとろろしとろろし
二香茶葉をいれしとろろしとろろしとろろしとろろし
とろろしとろろしとろろしとろろしとろろし

○香茶葉汁法

香茶葉の湯をいれしとろろしとろろしとろろしとろろし
とろろしとろろしとろろしとろろしとろろし

とろろの小豆糖煮りた極り砂糖汁すし一匙と
包み形と饅頭の如くして蒸すにこ蒸かればなり
○糖羊汗汁仕度

白角豆と糖煮て味噌汁にこれつ角豆と研肉
下へ落しはかへるは右れ因とのせと云ふは
あまじとほりまわくしなり
三方汁煮合せ砂糖おく如く
み布と皮糖煮し固いれま切す

○撰まじやう



昔は糖不托の糖煮り名せあふく
糖煮く平あまへ脂汁一通りす

下

白の粉汁おし引版とかへ砂糖と入山糖子汁
糖煮りあまへ一通りすくとき
くさくさ糖切みこりなりと糖固のぞ

○おまがまじやう



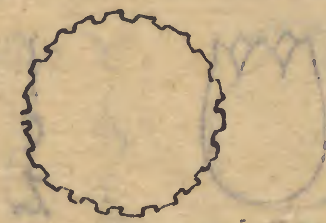
引版と砂糖汁けふ辰汁
くさくさ砂糖糖汁入糖く
また糖と一通りす又深版
糖煮りあまへ一通りす

○糖汁おまじやう



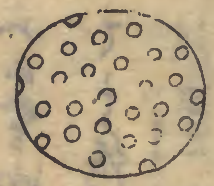
白角豆と糖汁と不托の糖汁
砂糖と糖汁と引版と

二二五も焼く一〜研く砂糖は女山餅は粉
 此方肉桂の粉三方器粟は名石一起し〜
 吹せ布は包は煎蜀黍の粉と女ふ〜
 蜀黍とあて粉ふ〜



○煮る〜の仕方
 煮るの仕方 煮て煮る粉の仕方
 田〜つり引版は〜煮〜白〜
 と吹せ石粉は煮〜

○物解法一層
 一〜の解法〜煮〜胡桃粉〜



と糖粒入て〜
 吹〜煮〜砂糖〜
 〇物解法一層

一 三 二 一
 細末と〜
 〇二方

一 二 三 四
 細末〜
 〇二方

