

く、心弱こころよわきものは自暴じぼうとなり自棄じきとなるをも願がみ
ざる傾かたむきがあるではありませぬか。

醫者いしやのくるまでの悶えもだえのかくすり、病人びやうにんの實驗談じつげんだん
として書いて見たまで、ございます。ブツても死
なぬと云ふ頑健ごわんけんの古物ふるものや、切つても血ちが出ぬと云
ふ石頭せきとう冷情れいじやうの人は御話ごわなし相手あひてではありませぬ。況ん
や頓腹とんぶくに百病ひやくびやうを治すと云ふ者もの耆婆しやば扁鵲へんじやくのエラ物
は論外ろんぐわいでございます。(了)

端午たんまの茅卷ちまきにかへて、こしらへる昔むかしの菓子かし

石井泰次郎

蕡餅こしらへかたの拵方しな

うどんの粉こな 一升いちしやう 三百匁さんひやくま 白砂糖しろざとう 一斤いちじん

百六十匁ひやくろくじゆ 古酒ふるさけ 小盃こづちばち 五杯ごばい

右みぎの分量ぶんりやうにて、鉢ばちの中なかにて能よくませ合せあはせ、すり鉢すりばち

にうつしてすりて、一つにとりて、蒸籠せいろう又は、こ
しきに入れてひす(布巾ふきんを敷して入いるべし)取上とりあげて
から、さまして後に切きてつかふなり、

卷餅まきもちの拵方こしらへかた

小麦うんだんの粉こなに、白砂糖しろざとうを合せあわせて、水みづを加くわへてどろ
りとなる程ほどに、鉢ばちの中なかにてこねて、玉子たまご焼やきの鍋なべを
火ひにかけ、胡麻ごまの油あぶらを入れて、鍋なべをあぶりて油あぶらを
しみさせて、鍋なべの油あぶらを他たの器うつわにわけて、其そのあとへ、
あつさ二分にぶんぐらゐに流ながし入れて焼やき、へらにては
がし、うらかへして、一寸いちゆゑんあぶりて、取とりあげ、又また
一枚いちまいを流ながし入れてやいて、へらにて鍋なべのはだをお
こして其そのまゝに置おきて、黒くろごまをいりたるをばら
くんと振ふかけて、前まへの焼やきたる物もののこげぬ方ほうを其そのご
まの方ほうにして合せあはせて、鍋なべより取上とりあげ、切方きりほうしてよ
し、巻まく時は、取とりあげて直すにわた、かななるうちに

まくべし、

御所餅の拵方

米の粉を四分四十匁に、餅米の粉六分六十匁を金ぶるひにて能くふるひて、其中へ薯蕷の皮をむき、て、わさびおろし金にてすりおろしたるを、入れて、粉と合はせて粉の柔らかに手につかずして牛皮もちの柔らかさ程になるを、丸くちいさく平たくとりて、味噌汁にてざつと煮て、取上て器にもりて、砂糖の汁をかけて出すべし、砂糖百匁に一合の割にて鍋に入れ煮と加して、ざつととけたるを絹篩にてこして、再び鍋に入れて煮てつかふべし

寒晒もち拵方

餅米の粉、寒晒に製したるを、鉢の中にてくだきて、能く粉にして、薬研にて粉にする、やげん無

き所にては搦盆の中にて粉にしてもよし 金ぶるひにて篩で、深き鉢に入れて、熱湯を加へ、箸にてかきまわし、次に手にて能くこね合せて、つきたる餅のやうになるを、小丸にちぎりて、鍋に湯をたて、其中に一つづゝだんくに入れて煮れば、次第に浮上るを、取上て豆の粉と砂糖と合したる器に入れてくるみて、皿にもりて出すべし、豆の粉の所を小豆粉にてつくりたるわんにしてもよし、

さゝれ浪

よする紋をば青柳の

影の糸して

織るかたとぞ見る

(貴 之)