

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顧みかへ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たのかくすり、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。ブツても死しなぬと云ふ頑健ぐ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相手ごわしあひてではありませぬ。況んや頓腹とんぷ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ものは論外ろんぐわいでございます。

(了)

### 端午の茅卷たんまのかまきにかへて、こしらへる昔の菓子

石井泰次郎

#### 麩餅こしらへかたの拵方

うどんの粉こな 一升いちしやう 三百匁しやうなな 白砂糖しろざとう 一斤いちきん

百六十匁ひやくそくじゆ 古酒ふるさけ 小盃こしやうに 五杯ごはい

右の分量りやうりやうにて、鉢はちの中なかにて能くませ合せあはせ、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、こしきに入れてむす《布巾ふきんを敷して入るべし》取上とりあけてから、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あせて、水みづを加くわへてどろりとなる程ほどに、鉢はちの中なかにてこねて、玉子燒たまごやきの鍋なべを火ひにかけ、胡麻こまの油あぶらを入れて、鍋なべをあぶりに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、あつさ二分にふ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にて、取とりあげ、又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まの方ほうにして合あせて、鍋なべより取上とりあけて、切方きほうしてよし、巻まく時は、取とりあげて直すにあたゝかなるうちに

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、わさびかろし金にてすりかろしたるを、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、砂糖百匁に水一合の割にて鍋に入れ煮とかして、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

き所にては搗盆の中にて粉にしてもよし 金ぶるひにて篩て、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あんにしてもよし、

さゝれ浪

よする紋をば青柳の

影の糸して

織るかとおぞ見る

(貴 之)