

肉も、しほやき、てりやき、煮付、など料理法
をかへ

さしみ、十刃、焼魚六刃、煮魚八刃

といふ割合にすべし、焼けば水分少くなる故、
さしみの時などよりは、量少くて宜しき譯な
り、焼魚の時は何か、汁をこしらへて予ふべし
となり、

三月十二日 元氣よし、便通も二回になる、父羽

田より、雁と雀の玩具を、買ひ來りしに、ガ
くといふ、鳥とかもひしなり、

三月十三日 便通一回になり、其質もよろし

三月十四日 病氣も快くなりたれば朝の牛乳だけ

増して一〇〇死とす

朝ミルクトースト、牛乳（一〇〇死）
晝、粥二碗、カレイ煮付

みやつ ミルクトースト牛乳七五死
夕、粥二碗、カレイ

割 烹

石井泰次郎

まへの今様に引かへて、今度は前方よりの取て
置の御れうりを一つならべて見ましよう、

いも玄んじよの拵方

薯蕷を生にて皮をむいて、山葵おろし金にて、す
りおろして、搦盆にてすりて、吉野葛粉を器に入
れ、水にてとがして少量づゝ加へて、摺のばし、
折に入れ、蒸籠に入れてむす、むしあがり取出し、
さましれきて、折をはがして、切方して、葛湯に
酒を少し合せたる鍋に入れて煮て、取上て、椀に
もりて、葛餡をかけて出すべし、わさび、すりせ

うがなどを、一つまみ上おきにかくべし

葛餡くわあんの拵方こしらへかたは、葛粉くわふん、又は片栗粉かたくりこを(十四匁)

水みず一合がふにてとかし、上水うはみづを流し去りて、又

水少みづすくし加へおき、別に鍋なべに水四合みづがふを入れ、炭火すすび

にかけ煮たてて、醬油しょうゆを六勺しやくい入れ、砂糖さとうを八匁もんめ

鹽しほを四匁もんめい入れ、味を試みて、後に醬油しょうゆ二勺しやくいに

用ひたるはすべて濃こき品しななり二勺しやくいを加へ、葛

粉こなと加したるを、よく煮たちたる鍋なべの中へ、左

の手にて入れ、右みぎに杓子しやくしを持ってなべぞこを能く

かきめぐらしながら入れて、つくるなり、

○割合わりあひは多少たせうとも右みぎのわりにてよろし、

すくひいもの拵方こしらへかた

玉子たまご三つに、湯婆ゆばのほさぬもの玉子たまごの量りやうほどを合

せて、搗盆すりばちにてすりて、其中そのなかへ、むきおろしたる

山やまの芋いもを入れて、すりて、豆腐とうふをも布ぬのにて水みずをし

ぼりて加へて、吉野葛粉よしのくわふんを加へてよくよくすりま

ぜ(葛粉は他の器の中にて茶碗などにておして粉

となして○又藥硯ふたやふんにてふるしてもよし)薄玉子色うすたまごいろ

にして、深ふかき鉢はちに入れて、蒸籠じやうろうに入れて、むし、

むしあがりて後に、金杓子かねしやくしにてすくひて、椀わんに盛

て、上うへより、わんをかけて出すべし、上置うは置きはすり

せうが、わさびをおくべし、

飛龍頭ひりゆうづの拵方こしらへかた

これも山やまの芋いもにてつくる、生なまにて皮かわを剥むき、おろ

し金かねにてすりおろし、搗盆すりばちにてよくすりて、豆腐とうふ

を布ぬのに包つつみしぼりて、すりばちに入れ、すりて、

寒晒かんざらしの粉こなをかたまりなきやうくだきて、其中そのなかに入

れて、よく搗すりまぜて、もしかたければ水みずを少すくし加

へて、さて其中そのなかへ木耳きくろけぎんなんしんなん椎茸しひたけなどをさざみ

て入れて、椀わんの中の蓋かさにつけて、胡麻ごまの油あぶらを煮にか

へしたる中に入れて、ざつとわけて、いろくに
煮物にも、汁物にも用ふべし、

フレーベル會俳句端書集

一、課題 當季雜吟一人十句以下

一、締切 四月二十五日限り

一、披露 明治卅八年六月發行本誌文苑欄

一、賞品 天地人三座には美景を呈す

一、撰者 當分本會の撰とす

一、投稿 本誌購讀者は何人にも投吟することを
得用紙は繪葉書に限り（眞筆刷物
隨意）住所氏名雅號を明記し必らず

左の名宛にて送らるべし

埼玉縣入間郡芳野村

フレーベル會俳句掛

第九回俳句端書集

鹽野奇零宛

福引や無慾な子ほど大わたり 東京 辰己 我庵

泣た子の供して行くや奴風 同

雨やみて霞む野山や麥二寸 埼玉 田村 破笠

若鮎や綱打つ空の薄ぐもり 同

傾城に歌乞はれけり月おぼろ 東京 藤並ゆかり子

江上の春また淺し旅の宿 同

溝口に一とかたまりの根芹哉 埼玉 黒田 素人

囀りの聲麗はしき野山かな 同

鶯の聲潔よし朝日和 埼玉 帶白園一甫

如月や夜雨上りの野の景色 同

旅宿から相生傘や春の雨 長野 飯塚 曉霞

菜の花や藁屋二軒の這入口 同

春雨や蕭條として柳原 陸奥 須藤 美佐