

馬鈴薯各種調理新法

平岩繁治

●落雁 馬鈴薯澱粉一升を炮爐で色のつかぬように煮り、大白砂糖八十匁許を加へ、布巾に包み、湯煎にのせわづかに濕氣を含ませた上、再びよく交合て型に入れ、打堅め陰乾となす。

●煎餅 全上澱粉一升到炭酸曹達五匁と玉子の黄身四個許、白砂糖二百五十匁をよく混和して「とろろ」にし、而して煎餅形に入れて焼きて製す。又澱粉を製した薯粕を乾し挽白でこまかく粉にし之に砂糖少許を交せて水でよくねり厚板の上にかき煎餅の如くにのばして太陽に乾して後焼て子供に與ふれば廢物利用ながらまことに結好な物が出来るなり。

●羊羹 薯一升(皮を取りたるもの)に能く煮た

る白大角豆三升を混じ、再びよく煮て其れを漉し餡となして此れに寒天十本許に水一升を加へ煮て白砂糖四斤と前の餡とを加へ少し煮て充分混じて其の儘箱に移し冷へたる後適宜に切る。

●薯餡 馬鈴薯を摺りて水に入れ、よく攪拌した後粗く漉して糯米少許を鍋に入れ、火に上げ充分沸騰させて後冷し、薯の摺りたる者一貫目に付大麥の「もやし」一合五匁の割合を以て混入て桶に入れ、外の空氣に觸れぬように毛布類をかけて外圍を包み、三四回攪和する時は、ちようど水の様に變化す、此の時袋でよく絞りて其の汁を鍋に入れて火に掛けてそろくくと煮詰めると餡となる。其の堅さ柔さは煮加減で如何様にも出来るなり。

一、課題 秋季雜吟一人十句以下

一、べ切 九月二十五日限り

一、披露 十一月發行本誌文苑欄

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

を得用紙は端書に限り(可成繪葉書に
記載せらるべし)住所氏名雅號を明記

し都合上必らず左の名宛にて送らるべ

し

埼玉縣入間郡芳野村

フレイベル會俳句掛

鹽野 奇 零宛

第二回俳句端書集

蚊處や草を抜ても水の湧く 東京 久米 辰子

男一人大の字なりや夏座敷 全

雨々とのみわりや五月の旅日記 全

學校を其氣ではげめ蜻蛉釣 全

石切の晝松明や苔清水 全

たわむ穗に寐心のよし落し水 長野 飯塚 曉霞

蓮咲くや野寺に高き經の聲 全

笛吹て行くは誰かや夏の月 全

持ながら眠る子供や螢籠 東京 平岩 學洋

暗燈のくらし貧女の夕蚊やり 全

夏の月秋の心のその影に 埼玉 大野 紫水

松風に夢破られて夏の旅 全

徳に入る門に牡丹の行儀哉 帶津 帶水

川骨や鉢に一と株髮結床 達磨 庵

湧口の草分けて呑む清水哉 新潟 若井 溪水

醜草の風腥き暑さかな 丹波 廣野 奇骨

涼しさや祝捷會の夕ともし 神奈川 杉崎 雲濤

涼しさの跡は冷たし夏の月 鳥取 小島 文耕

炎天や敗將 一騎 幕地 東京 下村 葉舟

遠征の君思はるゝ暑さ哉 下野 松岡 桂月

晴上る雨の匂ひや釣葱 甲斐 小林 泉南

夏菊や枕一つの別座敷 近江 中村 竹人

夕立や笑ふて戻る水喧嘩 遠江 内田 一秀

玉川の螢わびしき雨夜かな 大井 一笑庵 一笑

不圖起きて雨の音聞く晝寐かな 川越 内藤 清堂

オルガンに晝寐さそして村夫子 全

新聞を片手に父も晝寐かな 玉の 緒

更ける夜の裏町淋し飛螢 三重 稻垣 路笑

一人づゝ三間に分れて晝寐哉 全

蚊遣火や戸毎に見ゆる穢多の村 秋田 石井 竹村

墓原や草取のけて百合の花 全

日にやける土の匂ひや茄子の花 京都 八木 可笑

◎三光

人、日に月を足して植えずむ田毎かな

平岩 學洋

地、稻妻に一字は見たり寺の額 久米 辰子

天、短夜や泣く子を寐せて手内職 帶津 善亮

◎追加

無一庵 奇 零

取ちらす詩書百卷や土用干

炎天や赤馬車走る沙けむり

雲行の變る其日や虎が雨

藥日や田ウゴキ草も探し得て

