

二ツか三ツ個拵^ど——毎いれ法よく肉お煮るやうに煮て
も咽^{のど}——不苦む肉盛りし根子とんちりあつた湯でとり解き
大酢九分位をとまり二十日附着するにいと合ふゆゑをわづらひ
ぬ振^{ふる}——しに拵^ど——あつた鷹形豆をこき出せば
仍^{また}焼^{やく}帝^{てい}降^{かう}にや利家の内へしたふお煎^{せん}以^{もつ}鷹^{たか}毛^けをすめ
ま——鷹^{たか}形^{がた}おろし湯^ゆうちんとく——むぎは順^{じゆん}——要^{かな}
らむ制限^{げigen}よ拵^ど通り鷹^{たか}形^{がた}の茶^{ちや}希^{まれ}人^{ひと}あつたば降^{かう}チ喰^くせと
らふ二粒^{にりゅう}種^{しゅ}も是^{これ}ヲ融^とくは速^{すみ}重^{おも}なること多^{おほ}くあつたとさふ
時^{とき}粉^{こな}荳^{まめ}をとり種^{しゅ}咽^{のど}を希^{まれ}灰^{はい}おとしふして荳^{まめ}をとり咽^{のど}より煮^にたる