

ピク、ナック、ビスキッの製法方

ピク、ナック、ビスキットの名恰向菓餅 何種歌よふかく  
その名の如く餅をうつくしくと不詰并高指寄を遊ひ  
これより小いれは糖より多き名よはれまゝ考へ

新鮮のバターニオニスよ小麦粉一ポンドをよく合せしめ純炭

酸昔達を塩匙半さいたつかり入れむらなく調和し研

糖ニオニスをすり粉の中へまんまん交せ乳汁一食匙

だつかりこむいをしてペストよ作る乳汁は多くし七合五夕

迄を用うのまをすくす糖を捏ち存せ二分許り

民部省

のーてカ酒壺の底程の四<sup>徑一寸四分</sup>寸<sup>徑一寸四分</sup>許り<sup>径一寸四分</sup>ふ切りあれを磨く

のしつづくよく孔をあけ<sup>向う側の</sup>錫板よ磨く粉を搦き

たる上ニ罫紙のよるまんセントル電を焼き焼きて冷す

ま<sup>ま</sup>たる甘乾きたるブリッキの器取収め貯ふ

ペストを作るに用うる乳汁の代りに厚クリームを用うとビス

キツの味を奪くす又磨きふハカル<sup>大回</sup>る仁<sup>大回</sup>或ハ薑豆を

加えて味をつくるも佳なり

月池先生 筆

月池先生 筆

塩匙一をいし四分  
一、セ、粉をり

ペストよハ何粉を  
水流をかえてはく  
うくめたるの粉をり

セントルハのよや  
のりよをいし四分  
粉をり

手文新鮮のバター  
は中分社、極寒  
と雪を融かす  
用ふるすは  
上正の糖其はメの糖  
をぬきあうあれを  
新鮮の乳汁をいし  
四分

