

多く用ひて、いまだ京大坂にても専ら用ふることをきかず、又此瓜を日にほし貯へおき、婦人顔をあらふとき、糠の中にまじへあらへば、きめを細にし、顔にできもの生せずといへり、殊に藥種ともなれば、左に機能をあげ、根を掘て粉に製し、粕は荒年の備ともなれることをのぶる也、

根を掘事并に製法

根を掘旬は、九月より冬一ぱい、翌正月までに掘べし、夏なれば粉至て少し掘には其蔓をたぐり、尖鋏にてそろく、わきの土をほり、根に疵付ぬやう掘べし、さて掘て家に持かへり、水にてあらひ、平面の廣き石の上にのせ、槌か又は櫛の棒もて、貳人向ひあひて打べし、至つて粉の澤山なるものゆゑ、白き汁顔衣類にかゝるものなれば、前に筵切やうのものをあて、叩くべし、能ひしぎて半切桶やうの物に入おき、夫より四斗樽やうの桶の口に箱をのせ、其中にひしぎたる根を入、壹人は檜杓をもて水をかけ、壹人は両手にてもむべし、さすれば粉は水にて下へもり、粕の筋は箒にのこる也、よくしぼり取又入て、右のごとくしぼり終りて、又別桶に木綿の袋をすけ、其中に右の水をくみ込み、袋をふれば、袋の中に細なる粕たまる也、悉く右のごとく仕終らば、右水は其まゝに置、日にほし貯ふべし、荒年の時は、是を細にきざみ、確にてつき粉となし、麥きびの粉など合して、だんごとし食してよし、扱右こしたる水は上の方すみて、粉は底にをりたまる也、そのとき上水は桶をかたむけすたみすて、又水を入竹の棒をもてませて、又一日も置て、元のごとく上水の澄たるをすたみて、又水を入かきますること四五度すべし、さすれば溜りたる粉ますます白く、おしろいのごとくなるなり、終りには猶よく上水をすたみ捨、底なる粉を庖丁をもて起しとり、糝ぶたやうのものに入、日に乾べし、則王瓜の粉にして、江戸にて菊童といへる家にて鬻ぐ、おしろいしたと名付るもの是なり、

仙沼子

〔本草和名〕二仙沼子生、仙沼池、一名救疾子、帶於身上治、一名預知子、帶入毒家藥、神變子、本草外藥、故以名之、