

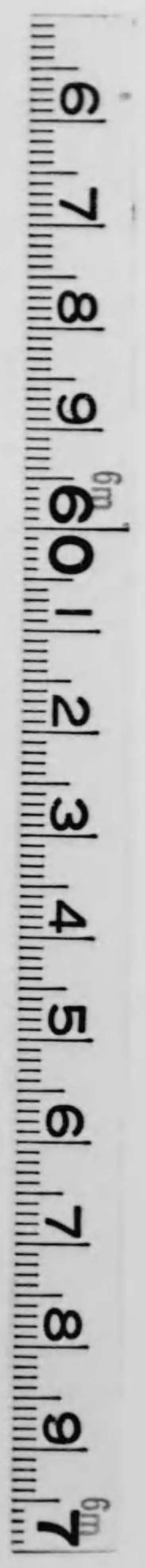
376
76



國民の顧問

卷 參 第

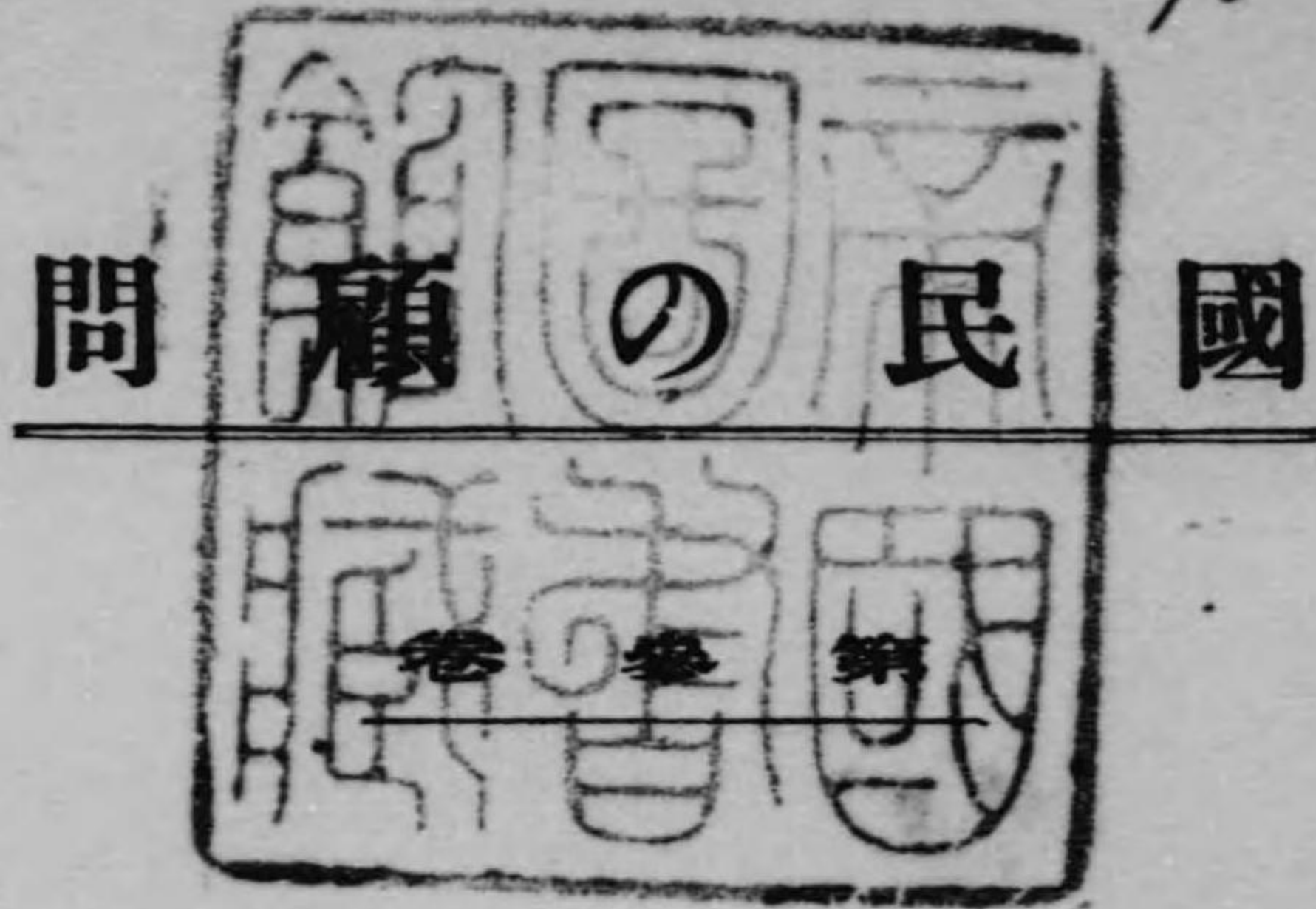
- 家畜の飼方 □
- 園藝の實際 □
- 茶の道 □
- 貸借の仕方 □



始



376-76



- | | | | |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 貸 | 茶 | 園 | 家 |
| 借 | の | 藝 | 育 |
| の | | の | の |
| 仕 | 道 | 實 | 飼 |
| 方 | | 際 | 方 |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

編局纂編會協民國本日

大正
7.5.1
内交

國民の顧問

第參卷 目次

第壹編 家禽の飼ひ方

第壹章 鶏の飼ひ方

第一節 天然の孵化法

季節の選擇	二	母鶏の選擇	二
種卵の選擇	三	種卵の保存	三
種卵の運搬	四	一腹の顆數	四
巢の位置	四	巢箱の構造	四
母鶏の管理	四	檢 卵	五
孵化の前後	六		

第二節 雛の育て方

雛の食餌	七	給餌の方法	八
青菜と水	八	雛 箱	八
雛の管理	九	害蟲の豫防	九
母鶏の隔離	九	雛の雌雄の鑑別法	一〇
第三節 器械で孵化する法	一〇		

目次

孵卵器……………二〇 假母器……………二一

第四節 鶏の管理法

鶏 舍	三	鶏體と排泄物	三
時候の注意	三	土砂の取換	四
鶏糞の除去	四	雌雄の配數	四
巢念の除去法	五	肉冠と距と翼	五
茶園桑園の養鶏	五	砂浴湯	六

第五節 鶏の飼料

放飼鶏の飼料	六	槽飼の飼料	六
種鶏の飼料	七	採卵鶏の飼料	七
貝殻と青菜	七	植物質の飼料	七
動物質の飼料	八	鶏の強壯劑	八
興奮劑	八	給水器と餌器	八

第六節 鶏の去勢

去勢の手術……………九

第七節 鶏を肥やす法

……………一〇

第八節 鶏の病氣と療法

消化器の病氣	三	味囊粘膜炎	三
味囊食滯病	三	前胃炎	三

肝臓病	三	下痢	三
傳染病	三	炭疽病	三
鶏コレラ	三	結核病	三
赤痢病	三	實布の里病	三
鶏痘	三	白癬	三
骨折傷	三	運轉器の病氣	三
痛風	三	脚痿病	三
捲趾病	三	跛麻質斯	三
呼吸器の病氣	三	趾痛病	三
氣管支炎	三	肺炎	三
生殖器の病氣	三	感冒	三
卵秘症	三	軟卵性	三
卵巢水腫病	三	滴卵病	三
羽虱	三	鶏の寄生蟲	三
ワクモ	三	條蟲	三
張嘴病	三	疥癬	三
麻痺	三	神經の病氣	三
腦卒中	三	眩暈	三
食羽の癖	三	食羽の癖	三
第九節 鶏の種類	三		
レクホーン	三	アンダルシヤン	三
ミノルカ	三	スパニツシユ	三
ポーランド	三	アンコナ	三
レツトキヤツブ	三	ハンバーク	三
ウーダン	三	ラフレツシ	三
名古屋コーチン	三	フリマウスロツク	三
ワイアンドット	三	オーピングトン	三
ドミニツク	三	コーチン	三
ラングシヤン	三	アラマ	三
ドーキング	三	チャボ	三
北京バンダム	三	セブライトバンダム	三
トーマル	三	シヤム	三
第二章 家鴨其他の飼養	三		
第一節 家鴨の飼方	三		
繁殖	三	産卵所	三
第二節 鶯の飼方	三		
繁殖と飼養	三	種類	三
第三節 吐綬鶏の飼方	三		
繁殖と飼養	三	種類	三
第四節 鶉の飼方	三		
繁殖と飼養	三	種類	三

繁殖法	三	飼育法	三
種卵	三	抱卵と育雛	三
食用卵	三	育雛器	三
第一編 園藝の實際	三		
第一章 緒言	三		
前途有望な園藝	三	園藝の意義	三
第二章 果樹の栽培	三		
第一節 土壤の撰び方	三		
第二節 栽培の仕方	三	植土	三
根の剪定と配置	三	栽植の距離	三
植方	三		
栽植の期節	三		
第三節 剪定の仕方	三		
發育枝	三	夏季剪定	三
冬季剪定	三	枝曲げ	三
目傷	三		
第四節 整枝の仕方	三		
盃形状	三	棚造	三
コンドンヴァーチカル	三	コンドンオブリク	三
コルドンホリゾンタル	三	バルメツトホ	三
バルメツトウエリエー	三	リソントラル	三
ピラミット	三	カンデーラウヴル	三
ダイヤモンド	三		
第五節 結果枝	三		
第六節 移植、斷根、摘果	三		
第七節 開花と採收	三		
第八節 肥料	三	肥料の種類	三
肥料と水分	三	肥料の施用法	三
果樹と肥料	三		
第九節 挿木、接木、壓條	三		
第十節 各種果樹の栽培	三		
一、梨	三	二、洋梨	三
三、柑橘	三	四、苹果	三
五、柿	三	六、桃	三
七、枇杷	三	八、櫻桃	三
九、葡萄	三	一〇、李類	三
一一、栗	三	一二、無花果	三

目次

一三、梅	一三、六
第三章 蔬菜栽培	一三、七
第一節 土質と苗床	一三、七
第二節 耕耘と間引	一三、七
第三節 肥料及び収穫	一三、七
第四節 各種蔬菜の栽培	一三、八
一、大根	一三、八
二、馬鈴薯	一三、八
三、蕪菁	一三、八
四、里芋と甘藷	一三、八
五、牛蒡	一三、八
六、南瓜	一三、八
七、胡瓜	一三、八
八、越瓜と甜瓜	一三、八
九、蕃茄	一三、八
十、茄子	一三、八
十一、甜蘿蔔	一三、八
十二、西瓜と冬瓜	一三、八
十三、葱類	一三、八
十四、菜の類	一三、八
第四章 花樹と草花	一三、八
第一節 花樹の栽培	一三、七
一、牡丹	一三、七
二、櫻	一三、七
三、薔薇	一三、七
四、椿	一三、七
第二節 草花の栽培	一三、八
一、菊	一三、八
二、福壽草	一三、八
三、櫻草	一三、九
四、花菖蒲	一三、九
五、すみれ	一三、九
六、紫雲英	一三、九
七、美人草	一三、九
八、朝顔	一三、九
九、小田巻	一三、九
十、百合	一三、九
十一、藤牡丹	一三、九
十二、布袋草	一三、九
十三、チキタリス	一三、九
十四、日向葵	一三、九
十五、ソコトラナ	一三、九
十六、ペコニア	一三、九
十七、金盞花	一三、九
十八、松葉牡丹	一三、九
十九、金盞花	一三、九
二十、芍薬	一三、九
二十一、撫子	一三、九
二十二、矢車草	一三、九
二十三、薔草	一三、九
二十四、眠草	一三、九
二十五、錦葉鶴頭	一三、九
二十六、萬年青	一三、九
二十七、蘭	一三、九
二十八、水仙	一三、九
二十九、アネモネ	一三、九
三十、チューリップ	一三、九
三十一、ダリア	一三、九
三十二、睡蓮	一三、九
三十三、ヒヤシンス	一三、九
三十四、カンナ	一三、九
第三章 四季の花	一三、九
一、春の部	一三、九
二、夏の部	一三、九
三、秋の部	一三、九
四、冬の部	一三、九
第五章 園藝曆	一三、九
一、樹木	一三、九
二、蔬菜	一三、九

目次

三、草花	一三、九
第六章 病虫害	一三、九
ホルダー液	一三、九
石油乳劑	一三、九
青酸瓦斯燻蒸	一三、九
病菌の驅除豫防法	一三、九
害虫の驅除豫防法	一三、九
第參編 茶の道	一三、九
精言	一三、九
茶道の沿革	一三、九
第一章 茶室と茶具	一三、九
第一節 茶室	一三、九
風爐	一三、九
風爐先屏風	一三、九
釜	一三、九
茶斗	一三、九
火箸	一三、九
小茶板	一三、九
茶碗	一三、九
茶匙	一三、九
茶入	一三、九
第二節 茶具	一三、九
風爐覆	一三、九
釜	一三、九
五徳	一三、九
炭臺	一三、九
香盒	一三、九
灰器	一三、九
茶筌	一三、九
水指	一三、九
自在	一三、九
第二章 主客の心得	一三、九
前禮後禮	一三、九
座方	一三、九
起居振舞	一三、九
次禮	一三、九
菓子	一三、九
第三章 捌と扱	一三、九
帛紗捌	一三、九
水指の扱	一三、九
蓋置の扱	一三、九
第四章 諸手前と點茶	一三、九
第一節 風爐手前の順序	一三、九
第二節 炭手前の順序	一三、九
第三節 風爐點茶の平手前順序	一三、九
茶約	一三、九
羽絨	一三、九
柄杓	一三、九
茶巾	一三、九
炭	一三、九
其他の茶具	一三、九
着座	一三、九
歩み方	一三、九
服装	一三、九
煙草	一三、九
煙石	一三、九
茶筌の扱	一三、九
茶巾の扱	一三、九
曲蘆水	一三、九

國民の顧問 第叁卷

第壹編 家禽の飼方



都會に住む者でも、田舎に住む者でも各々其の定
 業の外に養禽の如きは副業として最もよいものであ
 る。然し之は老人、婦女子にも出来るもので、僅か
 の資本と少しの土地とがあればよい。少くするな
 らば一坪の土地でも出来るし、大きくするならば百
 坪、千坪の面積を有する土地でもよい。そして常に
 副業としてのみならず、其飼育法さへ熟達すれば之

家禽の飼方 第叁卷

を専業として營んでも有利の業である。只之を専業
 として大きく爲す場合に注意すべきは、最初から大
 きくせぬ事である。從來失敗した者の多くを見ると
 何れも最初から大きく爲した爲である。最初は極め
 て小敷を飼育し、其飼育法の熟達するに従つて漸次
 其敷を増加する様にすれば、失敗を招く事は少ない
 ものである。

第壹章 鶏の飼ひ方

第一節 天然の孵化法

季節の選擇 天然孵化といふのは雌鶏に卵を解

化せしむる事であるが、之を爲すに第一に注意すべきは季節の撰擇である。然らば何時頃が最も適して居るかといふに、三四月頃の暖くなり初めた頃が總ての點から見てもよい。此頃に孵化せしめると、卵の生活力も強く、大氣の温度は寒くもなく暑くもなく、雛は炎天に一日遊んで居ても蒸されず、日陰に餌を漁つて居ても凍える様な事がない。それから昆虫其他の小動物を自由に手に入れる事が出来るので、此頃に孵つた雛は體格が頗る立派に出来るものである。春に次いでよいのは秋であるが、鶏は夏から秋にかけて換羽期に入るもので、體格が衰弱して居る爲に卵の生活力が比較的弱く、従つて不熟卵が多く、雛も虚弱勝で、發育も徐々で、體格も比較的矮少である。それから早秋に孵化したものは抱瘡に罹り易い傾きがある。夏季に孵化した雛は成長が迅速であるが、往々にして蒸れて斃れたり、斃れない迄も健康を害するものである。それから下痢や不

消化等を起し、孵化後二三週間の中に衰弱して斃れたり、或は羽蟲や蚊に苦しめられたりするものである。次に冬季中に孵つた雛は成長してから壯健なものであるが、雛の中寒氣の爲に斃れる事があるから冬季に孵化せしめんとするには十分注意して防寒をせねばならぬ。我國では夏になると卵價が騰貴するから、一月頃孵化せしめてよく防寒に注意し、六七月頃産卵を初める様にすれば都合がよい。それから梅雨期中には孵化を全く止めるがよい。要するに春は三月、四月、五月頃、秋は九月、十月、十一月頃に孵化が終る様にするのが最も適當である。

母鶏の撰擇 孵化せしむべき母鶏の撰擇も亦大切である。之には如何なるものがよいかといふに、**【一】**羽毛の澤山あるもの。**【二】**性質が温良で慈愛心に富み、雛を懇切に保護するもの。**【三】**伏巢の念が強く、抱卵中妄りに巢外に出ないもの。**【四】**成る可く前に一度雛を育てた經驗を有するもの。**【五】**體量

は四百匁内外のもの（體が餘り大きいと往々種卵を破損し、又體が餘り小さいと抱卵の数が少ないものである）大體以上述べた如き資格を具へて居るものがよいが、之には烏骨鶏が最も適當して居る。それから西洋種ではコーチン種の稍小形なものがよい又我國在來の地鶏か矮鶏も亦よい。次に雌鶏を早く巢に就かせんとするには營養をよくして産卵を初めしめ、巢は成る可く人の出入に遠ざかつた静かな場所に設け、日々の産卵は其儘巢の中に止め置くか又は模造卵と交換して常に七八顆以上を巢中に置けば早く解卵の念を發するものである。

種卵の撰擇 次は種卵の撰擇である。之は如何にせばよいかといふに、鶏卵は産卵後數週間の後には大抵生活力を失ふものであるから、種卵は新鮮なものを撰ばねばならぬ。之れには産卵後二週間以内のものがよい。次に種卵は形のよいものを撰ばねばならぬ。卵殻の一ヶ所にクビレがあるとか、凸起

を有して居るとか、殆んど圓形をして居るものとか特別に細長いとか、卵殻が薄いとかが卵は多く體が營養不良か疾病の爲であるからそんなものは種卵にすべきものでない。それから餘り肥え過ぎて居る鶏が産んだ卵は孵化力が弱い。又雌雄の若い時産んだ卵とか、一期の産卵中初めの卵と終りの卵とかも種卵として適當でない。尙鶏卵は大抵廿一日で孵化するものであるが、鶏の種類によつては多少の遅速があるものであるから孵化せしめんとする場合には成る可く同種類の卵を撰ぶのがよい。それから一腹の種卵は大きさを成る可く同様のものを撰ぶのがよい。

種卵の保存 種卵は外界の影響を受けて死滅する事があるから、之を解けるには、**【一】**温度の激變を避けること。**【二】**振動を傳へない事。**【三】**空氣の流通ある場所に置くこと。**【四】**卵を相互に相接觸せしめぬ事等である。それから種卵を貯へるには引出

の様なるもの、中へ初殻を引いて太い方の端を下にし
て安置するのがよい。

種卵の運搬 種卵を汽車や汽船等で遠方へ運搬
するには先づ新聞紙を八つ位の小片に切り、之で種
卵を柔く捲き、西洋鉋屑又は細い乾草を以て拳大
に包み、兩側に小孔を穿つた木箱又はボール箱の中
に並べ、其間隙には動揺しない様に乾草を詰め、一
箱の中には一層並びとして蓋を被ひ、細繩で括ると
よい。そして汽車汽船の積卸を特別扱とすれば安全
である。併し小包郵便とすれば往々にして不結果と
なるから注意せねばならぬ。

一腹の顆数 は母鶏の大小種卵の大小、母鶏の
巧拙氣候の關係等によつて一定する事は出来ないが
四百匁位ある母鶏ならば十五匁位の卵八顆位、
六百匁位の母鶏ならば十五匁位の卵十顆位が適
當である。而し多過ぎるよりは少ない方がよい。又
夏季に十顆の卵を抱き得る母鶏であるならば冬季に

は七八顆位に減じなければならぬ。

巢の位置 は成る可く薄暗くて外物の近づかな
い場所がよい。若し他の鶏が近づくと附近が騒がし
いので、母鶏は安心せずに離巢する事がある。又餘
り寒冷な所とか、日光の直にすると、温度の激變
を生じ易い場所とかは避けるがよい。それから巢は
高い所へ吊すよりは直接地上に置くのがよい。卵の
孵化中は絶えず水分を要するもので巢箱が地に接し
て居ると、卵は自然に濕氣を吸收する利益と、母鶏
が出入の際の便利とがある。

巢箱の構造 は普通の蜜柑箱より少し大きく、
優に鶏體を入れ得るものであれば楯でも櫛の類でも
差支はない。而し餘り深いと母鶏が卵の上に飛下る
恐れがある。箱の中には乾草又は藁屑の類を適宜に
入れて少し凹形とし、其上に柔い藁席の類を布け
ばよい。

母鶏の管理 巢箱を巢に移す場合には成る可く

夜間がよい。初めは模造卵及は空卵數個を入れ、一
二日を經過してから種卵を離巢せぬのを確かめてか
ら静に種卵と交換するのが安全である。若し種卵に
糞などが附着して居る時は温湯を布に浸して綺麗に
拭くのである。そして何日か時何顆入と何所かへ記
入して置くのがよい。それから母鶏は毎朝九時頃巢
から出して伏箱に入れ、餌水と餌を與へるのであるが、

此母鶏は羽裂の下に卵を入れて居る事があるから
母鶏を巢から出す時は卵の數を數へてからせねばな
らぬ。伏箱に入れて與へる餌は玄米蕎麥の類を撒布
してやるがよい。それから 鱈とか其他の生餌を日
々少量宛與へるのは最もよい。食後は砂浴を爲して
羽蟲の豫防を爲さしむる爲め、豫め砂浴場を設けて
此所に少時間遊ばしめるのが必要である。尙羽蟲の
豫防としては時々母鶏の脊上に除蟲菊の細粉を振り
かけるのが有効である。次に母鶏を抱いて巢に入れ
る時は往々にして卵を破る事があるから注意を要す

る。又母鶏が巢に歸つた後卵を腹の外に出して居る
事があるから検めて静に腹下に押入れねばならぬ。
母鶏の外出時間は十五分乃至廿分位を適度として
居る。

検卵 鶏卵には有精卵と無精卵とがある。之を
検別するのが即ち検卵である。而して此検卵の方法
には検卵器を用ゐると肉眼によつて鑑定するのと二
法ある。検卵器を用ゐれば入卵後四日には熟否の鑑
別が出来るが、熟練すれば肉眼でも五日乃至六日の
後に知る事が出来る。肉眼で鑑定するには卵を手に
握つて晝なら日光で、夜なら燈光に透かして見ると
有精卵ならば卵内は美しい紅橙色を呈し、よく見る
とかすかに血線を認むる事が出来る。之に反して無
精卵は黄濁色をして居て血線を認めないか、又は
卵の一部に暗色の斑が現はれる事もある。次に多數
の検卵を爲す場合には検卵器を用ゐるのがよい。之
は商店で賣つて居るが、素人でも作る事が出来る。

先づ外面を墨で塗つた郵便はがきで卵の太い方の端を容れるに足る漏斗形を作り、卵を之に當て、日光又は燈光を用ゐて見るのである。而して之を檢するには入卵後四日目に第一回の檢卵をすると、卵の中央上部に血塊を生じ、この起點から數條の血線を網狀に出して居るのは有精卵で、之がないのは無精卵である。又有精卵でも途中で發育の停止したものは血線が一所に纏れて居るとか、血塊が黒變し或は崩壊して居るとかの異常が現はれて居るものである。第二回の檢卵は抱卵後十一日目位に行ふもので、此時は初回の檢卵後發育機能を失つた卵を除去するのである。又簡易に檢卵するには適宜の器に微温湯を入れ、卵を静に入れて見れば有精卵ならば太い方の端が上になつて浮び、不熟卵は沈下するものである。又十八九日目になると熟卵なれば卵を手にとつて見て胎兒の動く様な音がするものである。それから無精卵は其母雞に温めさせると腐敗して了ふが、早

く取出すと食用にする事が出来る。無精卵は大抵一週間に取出したものならば一二日冷所に放置すると食用に供する事が出来る。無精卵を早く檢べて取除くといふ事はそれを食用にする事も出来、又有精卵を完全に孵化せしむる上から見て有利である。

孵化の前後 孵化の二三日前即ち十八九日頃となれば母雞の外出時間を短くして早く巢に歸らしめ、羽蟲の少しも居らぬ様にし若し居たら除蟲菊を撒布するのである。それから巢床の凹形を平たく直して置くのである。一腹の卵は同時に孵化する事は少なく、大抵一晝夜から二日位の間に出揃ふもので、母雞は一二の雛が出ると残りの卵を顧みないのであるが、箱を暗くして静にして置けば大抵温めて居るものである。それから孵化してから二晝夜位は雛に食餌を與へないのがよい。之は孵化したばかりの時は卵黄を吸収して居るのみならず、消化器の機能が十分でないからである。

第二節 雛の育て方

雛の食餌 雛が孵化してから一晝夜乃至二晝夜を経過したら母雞の腹下で盛に活動する様になるから、此時は適宜の伏籠へ母雞と共に出すのである。最初に與ふべき食餌は茹で卵を細かに刻んで撒き散すのがよい。之は雛が殻中に居る時卵黄を吸収して消化器も之に馴れて居るからである。そして二三日間は極めて少量でよいから之を用ふるのである。それから次は玄米を水に浸して表面丈乾いた位で指で壓すと容易に碎けるものを與へるのがよい。然し虚弱な雛は粉米を多く與へると消化器を害して斃れる事があるから最初は稗に極めて少量の粉米を交せて與へ、漸次に粉米の量を増すのがよい。それから大小麥の少し芽の出たものを與へるのもよい。之を簡單に作るには地面を濕して穀粒を散布し、藎を被せて置くと二三日の中に萌芽するものである。斯くの

如く敷ケ所を設け、雛を日々順次に此上に放つと喜んで食べるものである。之は孵化後二週間以後の稍成長した雛に適して居る。次は煉餌である。之は米糠、大小麥、玉蜀黍の類を魚肉や骨などの煮出しで煉り、適宜の固さにして容器に入れて與へるのである。而し餘り粘着力の多い煉餌は雛の胃を害する事があるから注意するを要する。次は生餌である。其内で雛が最も好むものは昆蟲其他の小蟲類で、例へば蝗の如きは最も有効である。蝗を長く保存するには一回蒸して日に乾して置けば冬や春にも之を與へる事が出来る。次は蟲を作つて與へる事であるが之は先づ地面に任意の穴を掘り、成る可く濕つた腐敗に近い塵埃を穴の底に布き、此上に米糠を散布して又塵埃を布き、斯くの如く幾重にも積んで地面の高さにしたら藎を被ふて、其上から毎日のとき汁を注ぐと數日の内に無数の蟲類が発生するものである。斯る場所を諸所に設け、毎日雛をそこに遊ばせ

るのである。次は鶏の餌である。之を與へるには成る可く一度焼くか煮るかして與へるのがよい。其分量は孵化後三日目位には百羽に付き二合位で、四日目には四合位、六日目には六合位の割合で増加し、三週間の後では一升五合位を與へ、一ヶ月後になれば漸次減する様にするのである。

給餌の方法 は如何にせばよいかといふに、時間を定めて一定の分量を與へるのがよい様である。餌を散布して置くのと踏み付けたら、糞の爲に汚されたりして兎角濫費せられるから初めの内は二時間毎に餌を撒き散らして糞が食べる丈與へ、若し成長を速かならしめ様とするには夜の永い時季に夜中に一回給餌するのである。そして其給餌回数は漸次適宜に減じ、同時に食餌を成鶏に近づかしめ、三四十日の後には略成鶏と同様の取扱をなして差支ないのである。

青菜と水 鶏は柔かで新鮮なものを好むもので

あるから、小松菜の如く年中時季を撰ばずに播き付ける事が出来て成長の速かなものを播いて置いて時々少量宛與へるのがよい。それから水を與へるには鶏が水の中に入つたり、母鶏が脚で覆したりせぬ様に工夫して置かねばならぬ。又水を其儘與へずに食餌に水を含ませて與へると其成績は却つてよい。殊に夏季の如き非常に水を飲んで胃を害す恐れある場合には此方法ならば安全である。

糞箱 伏籠に母鶏と雛と一緒に入れて置くと雛に與ふ可き滋養の多い食餌は母鶏に食べられて了ふ事があるから、之を防ぐ爲に糞箱を作るのが得策である。之は如何様の形でもよいが、母鶏が箱の一方に居て雛は格子の穴を出で他方に居る様に作るのがよい。例へば木で二尺四方位の箱を作り、外部には底のない七八分位の金網を以て雛の運動場を作り箱と運動場との界は同じ目の金網で雛のみが出入し得る二三の孔を設け、母鶏は箱の内に入れ、運動場

には雛の食餌を與へて置くと、雛は小孔を出入して餌を食し、寒くなると箱の方へ歸つて母鶏の腹下へ入る様にするのである。

雛の管理 次に雛を母鶏と共に籠に入れる場合には直接に地面か又は席を布くのがよい。藁屑を布いたり、タ、キの如き固い場合はよくない。そして炎暑の候以外は成る可く日光のある所がよい。それから一羽の母鶏には大抵十四五羽位托して置いてもよい。伏籠の中で四五日を経過したら晴天の日を撰んで半日位宛外敵の來ない雑草のある場所へ母鶏と共に雛を出すと頗る丈夫になるものである。而し早朝の未だ霧の乾かない間とか、雨濕の存する場合とかは出さぬがよい。それから餘り狭い伏籠に二週間も三週間も入れて置くと發育不良となるものであるから、若し外敵の來る恐れある場合には細竹又は金網を以て外敵の來ない様に稍廣い運動場を作つて此中に遊ばせるのがよい。

害虫の豫防 雛の害虫といふのは羽虱、羽蟻等が重なるものであるが、之を豫防するには第一に籠箱と附屬物を清潔にするのが大切である。箱の中に布く席、菰の類は毎日取換へて石灰を時々撒布し、夜間は母鶏の脊の上に少量の除虫菊の粉を靜に振りかけるのがよい。それから前にも述べた如く砂浴を爲さしむる爲め、運動場の一部に穴を掘つて細かな土を入れて置くべきである。此土は濱砂は冷た過ぎるからよくない。稍濕氣のある砂交りの土がよい。又夏季は蚊の害があるから籠箱には蚊帳の戸を作るがよい。

母鶏の隔離 は冬ならば四週間乃至五週間、夏ならば三四週間に隔離するのがよい。春ならば二週間位で隔離し、夜間に注意して毛布の類で圍み冷氣を防げば成長するものである。母鶏を離す場合には互に鳴聲の聞えない所に別居せしめ、母鶏を若雄と共に柵に入れて置くと、間もなく母鶏は産卵を始

め、雛を忘れるものである。

雛の雌雄鑑別法 之はなかく六ヶ敷もので、幾多の経験を要するものであるが、孵化後三四日以内の雛ならば、【一】鳴聲のチー〜といふが如く巾廣に濁つて居るのは雄で、チー〜と巾狭に澄んで聞えるのは雌である。【二】顔面の瘡癩に見えるのは雄、優しく見えるのは雌である。【三】冠の續きの後頂部に羽毛の生じて居らぬ個所がある。此部分の短かくて廣いのは雄、細長いのは雌である。【四】頭の大きいのは雄、小さいのは雌である。【五】嘴の長大なのは雄、然らざるものは雌である。【六】丈高く體の長大なのは雄、然らざるものは雌である。【七】脛や趾の太く大きいのは雄、然らざるものは雌である。又孵化後二週間前後の雛ならば、【一】尾羽の上の方に向いたのは雄で然らざるものは雌である。【二】舉動の活潑なのは雄で、穏柔なのは雌である。【三】體が大きく、體量の多いのは雄で、小さくして軽い

のは雌である。【四】肛門の狭小なのは雄で、廣大なのは雌である。【五】歩調の大きなのは雄で、小さなのは雌である。【六】主翼羽のみ生ずるのは雄で、然らざるものは雌である。

第三節 器械で孵化する法

孵卵器 は母鶏の代りに卵を孵化せしむる爲に用ふる器具で、之には温湯を用ふるものと、直接に火氣を用ふる卵に熱を與へるものと二種類ある。少數の養鶏には母鶏で孵化せしめてもよいが、多數を孵化せしめんとするには此孵卵器を用ふるのである。此器で孵化せしめると何時でも任意の時に孵化せしめる事が出来、母鶏の如く卵を破損する憂も少く、經費も比較的要しない。孵卵器は各地に多く販賣せられて居るが、之が使用上に就いて注意すべきは、一、温度の一定した後尙數時間温度の變化なきを確めて後卵を入れる事。

- 一、孵卵器は日光の直射又は寒風の侵入を避け、成る可く温度變化少き室内に安置し、空氣の流通を徐々にして震動を與へない事。
- 二、孵卵中の温度は攝氏三十八度乃至四十度の間で之以上或は以下の温度はよくない。
- 三、若し中途新卵を入れんとする時は、豫め三十九度の温度として、孵卵器に入れるのである。さうでないとき温度吸收の爲め他の卵に影響を及ぼす恐れがある。
- 四、入卵後は毎日二回時を定めて卵の廻轉を行ひ、實際引出を引五分乃至二十分間卵面を外氣に觸れし。
- 五、孵卵中は毎日一回温源燈を掃除して石油の不足しない内に注ぎ入れ、又給熱器の水に注意し、若し水溫不足のときは微温湯を卵面に散霧するがよい。
- 六、母鶏で孵化せしめる場合と同じく檢卵を爲し、

不熟卵は成る可く早く取去るのがよい。

八、孵化期に際しては雛の軟毛がくくの待つて温暖な他の容器に移さねばならぬ。

假母器 之は雛を育てるに用ふる器械で、孵卵器で孵化せしめた雛でも、母鶏で孵した雛でも此器を用ゐて育てる事が出来る。此器には給湯式と非給湯式とあつて、給湯式は雛適當の温度を與へると共に、恰かも母鶏の腹下にある如き感と與へる様に出来て居る。今大體の構造を述べて見ると、温室と運動場とあつて、温室の上部に暖管を横たへ、熱湯を之に通じて室の空氣を温め、管に直接雛の觸れない様に少し隔つて金網を張り、或は温室の中央下にランプを置き、室の中央を貫いて烟道を設け、湯槽は此烟道を取巻く装置として湯槽には雛の觸れない様に装置し、そして運動場との界は口を狭くして温熱の急に發散する事を防ぐ様にし、運動場の天井は硝子で作り、蝶番で開閉を自由になる様にし、上部

又は上欄部に小孔を穿つて空氣の流通をつける様にしたものである。

假母器の使用法

假母器の使用法も熱練を要するもので、先づ第一に注意せねばならぬのは、使用する前に十分消毒する事であるが、此場合には硫黄を燻煙して臭氣のなくなつた時使用するのがよい。雛の軟毛が乾いたら靜に假母器に移して攝氏三十六度の温度に保ち、四日目から三十度に減じ、二週間の後には二十六七度に減じて次第に温度を低くし、四五週の後は原温度を消すのである。それから温室の床には柔い藁の類を布き、毎日清潔なものを取換へる様にせねばならぬ。天井には羽毛の軟かなものを懸け母鶏の腹下にある如き感を與へるのである。

第四節 鶏の管理法

鶏舎 は南向で少しく傾斜して居る砂質の土地

に作るのがよい。北向或は西北向は日光が不足し、温暖を保つ上に又病氣豫防の上に不利である。少數の鶏を放飼する場合には鶏舎に脇屋に宿舎を設け外敵を防ぐに足る設備と空氣の流通をよくして置けばよいが、多數を飼養せんとするには相應の鶏舎を建築するのが却つて得策である。今最も適當とする鶏舎の一例を挙げれば、椽架は後壁より一尺三寸位を隔て、之に沿ひ、地上から約二尺位の高さに設け、肉用種の如く體量が重いものは一尺内外とし、糞受棚は椽架の下部四寸乃至六寸を隔て、設け、椽架にあつて脱糞したものは皆此所に落ちる様にし、毎朝之を掃除するのである。産卵箱は糞受棚の下に設け、體の重い大きな鶏を養ふ時は直接地上に置き普通の鶏ならば少しく地を離して設けるのである。鶏舎の高さは六尺位で幅は適宜でよい。それから鶏舎は長屋棟とする時は區域を自由に増減する事が出来るから便利である。舎外の運動場は細竹又は金

網で圍み、區の境界は下端二尺二三寸を板張とし、争鬭の出来ぬ様にせねばならぬ。運動場の高さは肉用種の鶏ならば四尺位とし、卵用種は六七尺位にするのがよい。鶏舎は普通一間に一間即ち一坪の舎内には採卵鶏十四五羽を容れてよい。冬季の寒冷を防ぐには周りの壁を二重の板張とし、内部に鋸屑を詰めると夜間温暖を保つ上に非常によい。鶏舎の屋根は藁、瓦、トタン、瓦葺等種々あるが、瓦葺トタン葺は温度の急變を傳へ易いものであるから之を用ゐる時は成る可く屋根を高くして天井を設けるがよい。それから藁、瓦、害蟲等が潜伏し易いから注意を要する。次は椽架であるが、之に用ふる木は成る可く自然木を用ゐる、直径三寸位のものがよい。そして階段にせず同じ高さにするのがよい。次に産卵箱は蜜柑箱又は石油箱の如きのもで、底には乾草又は藁等を置いて凹形となし、上に藁の切れ等を布けばよい。そして薄暗くて直接に外部の見えぬ場所

がよい。

鶏體と排泄物の検査

鶏は壯健なものは朝鶏舎の戸の開くの待ち兼ねて我先にと飛び出すもので、弱いものは最後に徐歩して出でるものであるから、常に之に注意し、他の鶏が屋外に出て餌を争ふにも拘はらず、椽架に残つて居る様なものがあつたら病氣に罹つたものであるから検査をせねばならぬ。それから壯健な鶏は肉冠が豊大して鮮紅色を呈して居るが、病鶏は色が褪せて萎縮して見えるものである。次は排泄物の注意である。鶏糞は通常帯黒色を呈し、塊状をなして居るものであるが、乳白色の粘液状のもの、又は赤色のもの、小なる糸状の蟲を混へたもの等を排泄するのは下痢其他の病氣に罹つて居るから、斯る場合には他の鶏と隔離して相當の所置を加へなければならぬ。

時候の注意

鶏は寒暑濕氣等に對して影響を受ける事が甚だしいものであるから、常に之に注意せ

ねばならぬ。冬は朝遅く鶏舎の戸を開き、午前中は屋内運動に遊ばせ、晩は早く戸を閉め、又寒氣烈しい時は鶏舎も外圍に藁垣を爲すか蓆を吊して暖を取り、又運動場に霜や雪のある場合には舎内に幽閉するか、或は蓆を布いて此上に運動させるがよい。雪を食べると下痢を起すものである。それから舎内には餌屑、穀殻等を撒布すると温度を保存する上によい。夏季は朝は涼しい内に鶏舎から出し、晩は日没後も蒸し暑い日は暫く戸を開放して置き、日中炎天に鶏を曝さぬ爲に運動場内には適宜に藁の廣い落葉樹を植ゑて置くのがよい。水は日陰に置いて時々清冷なものと取り換へるのである。梅雨時は疾病害虫を生じ易いものであるから排水を良くして汚水を飲ましめぬ様にし、又鶏を雨に當てぬ様にして舎内は絶えず清潔にし、乾燥して置かねばならぬ。

土砂の取換 鶏の運動場の土砂は時々之を取換へねばならぬ。それには糞の混つた土を鏝で薄く削

り取つて之を肥料とし、別に新土を持つて来て敷くのであるが、之は一ヶ月乃至三ヶ月に一度位すればよい。之は土砂中にある礦物質を嘴でつゝいて攝取する爲め、時々土砂を新らしくしてやる必要があるのである。

鶏糞の除去 鶏糞は長く放置すると酸酵を起して肥料として其價値を減ずるのみならず、鶏の衛生上から見てもよくないから、少くも毎週二回位は取去らねばならぬ。鶏糞は水、窒素、磷酸、加里等の成分を有し、肥料として頗る有効なものであるから、取去つた鶏糞は人糞の糞溜の中に投ずるか、乾燥して貯へて置くのであるが、乾燥するには日に乾してはならぬ。

雌雄の配數 養鶏の目的には採卵する爲と、種卵を得る爲と、單に肉用にする爲とあるが、採卵をするが目的なれば雄を配さなくも雌はよく産卵するが、それでも三四十羽の雌に一羽位の雄を配して置

くのがよい。それから種卵を得んには無精卵を無くする爲、十羽乃至十二羽の雌に對し一羽の雄を配するを適度としてある。肉用種ならば四羽乃至六羽の雌に一羽の雄を配し、種卵及び肉の兼用ならば七八羽の雌に對して一羽の雄を配するのを適度として居る。

巢念の除去法 雌鶏は春夏の頃になると伏巢して産卵を休止するを常として居るが、之を防ぐには如何にせばよいかといふに、比較的簡單に有効な方法としては巢箱及び棲架のない狭い棚中に交尾力の強い雄と共に入れて置くと、伏巢する事が出来ないで、絶えず交尾を迫られ、間もなく巢念を失つて産卵する様になるものである。

肉冠と距と翼 鶏の肉冠及び肉髯は、外觀を保つ上に必要な外餘り生理上の機能を有しない。殊に大きな冠や肉髯があると寒中往々にして凍傷を被る事があるから、採卵を目的とするならば、之を防

ぐ爲に三四ヶ月位の雛の時分に鋭利な刃物で根元から切断し、傷口に熱した火箸を當てると出血を止め創は漸次癒るものである。又距の長くなつたのは其儘置くと交尾の際雌の脊を傷つけるから切断するがよい。それには鋭利な鋸で根元から五六分の所で挽き截り、傷口に熱した火箸を當て、尙餘で圓みを付けて置くのである。餘り根元から切去つてはならぬ。次に羽翼の強い雌は高い垣を越えたり、棚の外に出たりするから斯くの如き場合には翼を切るのである。それには一方の翼の風切羽二三枚を切ればよい。或は切る代りに丈夫な細い糸で二三枚の風切羽を縛つて置いてよい。

茶園桑園等の養鶏 桑畑は夏は葉が茂つて居るから自然に暑さを防ぎ、昆蟲其他の小動物も自然に多く、冬は葉が落ちて日光が當るから、之を利用して鶏を放飼する事は頗るよい。一反歩三三羽位ならば飼料も僅かに與へればよい。そして畑の一部

分を仕切つて青菜を播き、稍成長したら仕切を取去つて之に鶏を入れ、斯る場所を二三ヶ所に設けて順次に鶏を入るとよい。それから日々排泄する糞は其儘肥料となるものである。此外茶園、柑橘畑等へ飼ふのもよい。

砂浴場 鶏を柵飼する場合には相當の砂浴場を設けて與へなければならぬ。之は體を清潔にしたり羽蟲を驅除したりするが爲である。場所は成る可く鶏舎の軒下等で日當りのよい、雨の當らない所がよい。そして其所に凹所を設けて細砂を入れ、中には時々少量の石灰粉、硫黄末等を撒布すると一層よい。

第五節 鶏の飼料

放飼の飼料 放飼するにも廣い所へ少数を放つ場合と、狭い所へ放つ場合とあるが、活潑な卵用種を廣い場所へ少数放飼するならば殆んど自活し得

へるのとあるが、朝夕か朝、晝、晩に分つて與へ、朝は煉餌を十分に、晝は少量を與へ、晩方は穀粒を撒布して與へるのがよい。絶えず與へて置くと餌が腐敗したり、味が變つたりするものである。

種鶏の飼料 は殊に良い餌を與ふる要がある。此飼料として小麦、玄米、蕎麥、少量の糯玄米、焼いた藁等であるが、是等は混合して與へるよりは成る可く別々にして朝は何、晝は何、晩は何といふ様に分與するのがよい。

採卵鶏の飼料 は脂肪の多い食餌を與へてはならぬ。雌鶏は卵巢に脂肪が多くなつて來ると卵を産まなくなるものである。若し脂肪が多過ぎて産卵を休止する雌鶏が出來たら蕎麥、糠、糠類を與へ、廣い場所に放つて盛に運動せしめるとよい。

貝殻と青菜 は鶏に毎日缺いてはならぬものである。貝殻は消化の補助となり、成長期にある鶏の骨格を生成する要素となり、卵殻の構成にも必要な

るものであるから、時々残物位を與へればよいが、冬季の如き蟲類の少ない時には一日に一回位粒餌を與へなければならぬ。それには夕方時に登る時、穀粒を地上に撒いて與へればよい。早朝與へるのはよくない。穀粒を一晝夜位水に浸して柔かになつたものを朝少し宛與へるのはよい。放飼の鶏には大抵米麥等の穀粒を形の儘で與へるものである。

柵飼の飼料 柵飼には餌を全部給與せねばならぬ事は云ふまでもないが、之には煉餌のみを與へると、粒餌と煉餌とを別々に與へると二法がある。煉餌は各種の滋養分を混ぜる事が出來て營養上に便利である。之を作るには糠、米、糠、秕、青菜等を適宜に配合して之を魚の腸とか骨とかの煮出汁で煉るのである。煉り加減は固めて團子とし之を地上になけつけて漸く碎ける位を適度として居る。原料は右の外、鉛粕、栗糠、黍糠、大麥の糠等でもよい。それから之を絶えず與へて置くのと一定の時刻に與

ものである。貝殻で最もよいのは牡蠣殻で、之を與へるには一旦焼いて冷却せぬ中に水を注ぐと碎けるから餘り小粉にせず、大豆か小豆位の大きさにして與へるのである。又砂礫や木炭等も消化を助けたり消毒をしたりするものであるから常に備へて置くがよい。青菜は食慾を増すものである。

植物質の飼料 としては大小麥、蕎麥、米、燕麥、粉稈、玉蜀黍、精米粉等であるが、蕎麥は産卵に効があり、大麥は搗いて煮て與へても粉末として煉餌の原料としてもよい。又外皮の儘一晝夜位水に浸して與へるか、發芽させて與へてもよい。小麥は滋養分に富んで粒餌としても煉餌の原料としてもよい。白米は連食せしめると脚疾を生じ、漸次衰弱して來るものであるから残飯等を與へる場合には糠、米糠、麥糠等を混ぜて與へるがよい。燕麥は最もよい飼料で粒餌としても煉餌の原料としてもよい。玉蜀黍は主として粉碎し煉餌の原料とするによい。又

青菜の類は菜、大根、蕪菁、チサの葉又は軟い莖、クローバ、オーチャード等の牧草や雑草の軟い嫩葉、馬鈴薯、甘薯等の刻んだもの等がよい。

動物質の飼料 としては種々あるが、之は雛の育成に殊に必要なものである。鱈は最もよい滋養物であるが、鶏によつては之を喜ばないものもある。故に雛の頃から煮るか焼かして毎日或は隔日位に少し宛與へるのがよい。鰻の頭は細かに刻んで煉餌に混ぜて與へる、雛の食餌として良い。魚類の腸は細かく刻んで與へ、骨は十分に乾燥して砕いて粉とし、少し宛煉餌に混ぜて與へるのがよい。獸肉は傳染病で斃れたものは與へてはならぬ。内臓は少し位宛なら與へるがよい。此外蝦、蟹、田螺、蛙、川魚等何れもよい。

鶏の強壯劑 衰弱した鶏に服させる強壯劑は硫酸半ボンド、硫酸一オンズ、清水五升の割合にして溶液を作り、此溶液一茶匙を水三合に入れ、水の

第六節 鶏の去勢

去勢は即ち雄鶏の睪丸を抜取つて生殖機能を失はしめる事であるが、雄鶏に去勢を施すと、生殖の念が消失して柔順となり、雌鶏を追ひ廻る事もなく、他の雄鶏と争ふ事もないから管理の上にも頗る容易となり、食料が少なくて肥えるものである。尙肉の味も頗るよくなるから肉用として賣却する時は去勢しない雄鶏よりも高價に賣る事が出来る。

去勢の手術 は極めて容易なものであるが、之を爲すには割勢器といつて之に用ゐる器械を一通り揃へなければならぬ。それには解剖刀一挺、匙一本、ピンセット一個、石炭酸水(五十倍)縫針と糸、それから細筆の軸か又はそれよりも少し太い位の竹を三四寸の長さに切り、一端に近く穴を開け、絹糸或は馬の尾毛の丈夫なものを取つて此穴に結び付け、輪を作つて、竹の他端に糸の他端を引出すのである

代りに之を與へるのであるが、之に用ふる容器は陶器か磁器でなければならぬ。

興奮劑 鶏の興奮劑としては蕃椒を細末として用ゐる。之は胃の壁膜を刺激して食欲を増進させた産卵を促す爲である。之を與へるには水の中に投するが又は煉餌に少量宛混じてよい。

給水器と餌器 給水器は桶樽等の古物を利用してよいが、最も便利なのは陶器か磁器製のものがよい。水は時々取換へねばならぬものであるから、桶樽ならば戸を開かすに取扱が出来る様に桶の最下部に小さい空間を作つて器の半ばを桶内に入れ、半ばを桶外にある様にして置くのがよい。次に餌器は重に煉餌を與へる場合に用ゐるもので、粒餌ならば地上に撒いてやるのがよい。餌器は木箱でも陶磁器製のものでもよいが、或る可く多くの鶏が同時に食へる事が出来る様にし、又覆らぬ様に工夫せねばならぬ。

次は手術臺である。之は鶏を此上に横たへるのであるから上せるに足る普通の板でも何でもよい。其面には三ヶ所に穴を開け、麻糸を結付けて置き、此所に去勢すべき鶏を左側を下にして横たへ、一ヶ所の糸で翼を縛り、他の二ヶ所に脚を開かせて夫れ々縛り付けるのである。去勢すべき鶏は豫め二十四時間乃至三十六時間食餌も水も與へぬ様にして置き手術を施すには明るい所で塵埃の起らぬ様にして道具は一切石炭酸水で洗つて置き、最初に右側の最後の肋骨と終りより二枚目の肋骨の間を石炭酸で洗ひ刀を以て約一寸位の長さに此間の皮膚を切開くのであるが、此部分に羽毛が密生して居る時は一本宛引抜いて後でないといけな。肋骨間を切開いたら、他の一人に創口と指で開かせると、肋骨は弾力性のものであるから、十分内臓の様子が分る様に廣く張るから、内臓を包んで居る薄い膜をピンセットで引き張り、刀で之を切ると脊髄に附いて豌豆の様なもの

が見える。之が即ち罌丸であるが、之は右の罌丸だから之を後にし、左の罌丸から先に抜取らぬと出血の爲、後の手術が困難となる。左の罌丸は脊髄に附着して左側にあるから匙で内臓を靜に片寄せ、指を入れて探つて見ると現はれて来る。次にピンセットと刀とを以て薄い膜を破ると自由に動かし得る様になるから附着點をよく見て、前の細い竹へ馬の尾毛を着けた器を以て糸の輪に罌丸を入れ、竹を脊髄に押し付けつゝ糸を引くと罌丸は根元から切れるから、之を匙ですくひ出すのである。此糸を引く時竹軸を糸と共に引揚げんと時は罌丸の附着部に沿ふた大動脈を破り出血して直に死する事があるから注意を要する。次に罌丸は根元から全部取去らぬと又發育するものであるから、根元から残さずに取去らねばならぬ。それから左の罌丸を抜く時も同様にすればよい。斯くの如くして左右の罌丸を抜き取り若し血液が凝固したらよくすくひ出し、然る後内臓

を元の如く整へて創口は石炭酸で洗ひ、皮膚を縫つて、此上に少し許りの綿を當て、繃帯を爲し、伏籠の中に放つて柔い食餌と清水とを與へるのである。去勢する時機は孵化してから三ヶ月前後が適して居る。それから去勢を施すのは肉を得るのを目的とするものであるから肥肉性のもの、即ちコーチン、ブラマ、ブリアウスロツク、ワイアンドット等の如き種類がよい。

第七節 鶏を肥やす法

鶏を肥やすには高さ三尺、廣さ三尺、長さ二間乃至二間半位の箱を作り、暗い室の中に之を並べて此中に鶏を入れるのであるが、其数は鶏の大小によつて適宜に増減し、餘り密集して混雜せぬ位にし、箱の中には動し得る隔壁を作つて置いて食を與へる際、鶏を一方の端へ押し出す様にして置くのである。そして冬期ならば藁床を與へ、汚れたら順次に藁を足

し、夏は藁床を屢々取換へて糞の掃除を怠らぬ様にし、餌は燕麥の粉又は之に蕎麥粉を混ぜたものを牛乳で緩く煉つて、一日に二回時刻を定めて食する限り與へると二三週の後には良い肉が非常に増すものである。食料は右の外大麥粉、玉蜀黍粉等を温湯でねつて未だ温みのある内に與へてもよい。

第八節 鶏の病氣と療法

一、消化器の病氣

1 嚔囊粘膜炎加答兒 之は嚔囊が膨大して時々悪臭ある液を吐出したり、瓦斯を出したりして愈々悪臭なり、漸次衰弱して斃死するものである。原因は一時に多量の食物を攝取して消化不良となり、胃中に酸貯するのである。又腐敗した餌を與へたとか、腐敗性の薬剤を與へたとかで起るものである。【療法】サルチル酸溶液を少し服用せしむるか、又は病鶏の

上半身を逆傾り、靜に指で嚔囊を壓すると多量の悪臭ある液を吐き出すから、然る後炭酸アンモニア一瓦を通宜の水に溶解して服せるとよい。

嚔囊食滯病 之は嚔囊が胸前に突出して固くなり頭を伸縮して苦悶するもので、原因は消化不良のものを多く食べたとか硝子や磁器片等の大きなものを嚔下したとかの場合に起るものである。【療法】嚔囊の上部にある軟毛を一部分抜き取つて小刀で五六分の長さに膨大した居る部分の皮膚を縦に切開し、耳かきの様なもので靜かに中の物を除き、創口を石炭酸か清水で洗ひ、縫つて置けばよい。そして手術後は清水と柔い餌を與へるのである。

前胃炎 之に罹ると食を嫌ひて倦怠の狀を呈し、翼が垂れて漸次衰弱するものである。原因は消化不良の餌を食へ過ぎたり、刺戟性の食を多く與へたり餓えて居る時水のみを與へたりすると此病氣となるものである。【療法】としては甘菜〇、〇六瓦を時々

服ませると同時に消化し易い餌を與へればよい。

肝臓病 に罹ると沈鬱となつて羽毛は光澤を失ひ、冠は黄色を呈し、黄緑色の糞を排出するのである。原因は今迄故飼して置いた鶏を俄に狭い所に入れたり、青菜や貝殻が缺乏したり、脂肪の多い餌を續けて與へたりするので起るものである。【療法】青菜の類を與へ、脂肪分の少い餌を擇び、甘菜〇、七瓦を時々内服せしめればよい。

下痢 之に罹ると水の如き糞汁を排出し、不消化の食片を下して頻りに渴を訴へるものである。原因は氣候の不順、腐敗した餌、胃を刺戟する物を多く食べた場合、餌の急變等から起るものである。【療法】としては阿片末〇、〇六瓦、吐根末〇、〇六瓦を混和して四五時間毎に服用せしめればよい。

二、傳染病

炭疽病 之は一名黒瘡とも云つて食慾は全く止

み、悪臭ある下痢をなし、翼は垂れ、鼻腔からは血液状の粘液を漏し、冠は暗色となり遂には紫黒色に變じ、皮膚は帯青赤色の斑點を生じ、羽毛は脱落し遂に斃死するものである。原因は細菌で、烈しい寒暑、濕氣、飲用水の腐敗等が誘因となり、又此病氣に罹つた他の動物を餌とした時に發するものである。【療法】直に隔離して暖い場所に移し、石炭酸を水に混じて服ませるのであるが、経過の速かなものは容易に助らない。

鶏コレラ 之は恐るべき病氣で、感染してから一日を経過しない内に病氣の兆候を現はすのもあれば、二週間位潜伏して居るものもある。稍緩慢なものは首を垂れ、歩行が不確實となり、甚だしく渴を覺え、嘔糞は膨れて下痢を催し、白色の粘液を下し、病勢が進むと排泄物は暗黄色又は緑色となり、眼球は陥りて呼吸困難となり、肉冠は不快の色を呈し、遂に斃死するものである。そして屍體は直に冷

却して強直し、嘔糞及び腹部は青緑を帯び、皮膚は蒼白となり、口中及び鼻腔は白色の粘液で充され筋肉は淡赤色を呈するのである原因は一種の細菌で、天氣の陰濕、食餌の不良、鶏舎の不潔、飲用水の腐敗等が誘因を爲すものである。此病氣は雛に多く、家鴨、吐殺鶏、鶯、鳩、雉子、孔雀等にも罹るものである。【豫防法】此病氣は治療困難であるから豫防法を講じなければならぬ。それには此病氣の流行地から鶏其他養鶏に關係ある物品の買入を全然止め、鶏舎を清潔にし、餌や水を新鮮にしなければならぬそれから此病雞が出たら直ちに隔離して鶏舎、器具、排泄物等は千倍の昇汞水か二十倍の石炭酸か、稀薄なフオルマリン等で消毒せねばならぬ。屍體は食用として差支はないが、臟腑、血液等は燒却して散亂せぬ様にせねばならぬ。

結核病 之は病勢が進むに従つて漸次衰弱し、食慾は減退し、顔面憔悴して脚弱く、頻りに咳を發

し、肉冠は血色を失ひて白色の斑點を生じ、時々下痢を催し、呼吸困難となつて斃死するものである。原因は一種の細菌で、寒冷な鶏舎、空氣の流通不良、日光不足等が誘因を爲すものである。【療法】麥粉を肝油で煉り、之を多量に與へて暖かな場所に移せば輕症のものは治するが、重症なものは容易に治らない。

赤痢病 之に罹ると下痢を起して排泄物中に粘膜と血液とを混じて惡臭を放ち、食慾減じて頻りに渴を訴へ、病勢の進むに従つて糞便は黄褐色に變じ遂に斃死するものである。【療法】石炭酸水數滴を適宜の水に和して服ませ、排泄物は消毒し、鶏舎も消毒し、病雞は隔離して置かねばならぬ。

實布的里病 に罹ると冠は病勢の進むと共に鮮紅色を失ひ、咽喉部には白色粒狀の腫脹を發生し、多量に粘液を分泌し、食慾欠乏して羽毛は光澤を失ひ、鼻腔眼瞼から絶えず濃液を漏らし、衰弱して斃

死するものである。原因は細菌で、天候の激變、取扱の不注意、濕氣過多等が誘因となるものである。【療法】筆を温して適宜の食鹽水で咽喉部を洗滌するが、最初に羽毛或は布片等を温して十介口腔内の粘汁を拭ひ、後硝酸銀を塗るか、硼砂末を塗るかすればよい。

鶏痘 之は肉冠、顔面、眼瞼、脚等に小粒の瘡の如きものを生じ、漸次腫大し食慾漸次に減じて斃れるものである。原因は一種の細菌で、【療法】は二千百の昇永水を一日數回患部に塗ればよい。

白癬 は最初に肉冠に白色若しくは灰白色の癬癩を生じ、漸次頭や脊に蔓延し、遂には毛根を犯されて羽毛脱落し遂に斃死するものである。【療法】は藥用石鹼で風々洗滌するか、千百の昇永水を以て一日二回患部を洗滌すればよい。此病氣に罹つたら其の健雞を隔離し痂皮の脱落したものは散亂せぬ様にして焼却して傳染を防かねばならぬ。

鼻布 は初期に於ては汁齧して佇立し、呼吸の際噴鼻し、呼吸困難となり、鼻孔眼口等から惡臭ある粘液を漏らし病の進むに従つて頻りに咳を發し遂に斃れる。原因は一種の細菌で、【療法】はコバイベールサム〇、二瓦、甘草末十五瓦、胡椒末四瓦を配合して丸藥とし、一日三回に分服せしめる。

三、運動器の病氣

骨折傷 翼や脚等の骨を折つた場合には【療法】として鶏卵の白味を攪拌して肉又で厚紙の類に展べ、病雞の患部を靜に引伸ばして折骨面を觸接せしめ、前の紙面を患部に纏ひ糸でよく縛り、細い割木を當て、更に糸で結び、又翼の場合には綿帯にてから患部の羽毛を疊んで結束し靜かな場所に置くのである。

脚癱病 は歩行に力なく、起立し難いものである。原因は脚の筋肉が未だ十分發育しない肉に體重

俄かに増加して自己の體を支持し能はざるが、又は石灰分の不足の爲に起るものである。【療法】林檎酸鐵〇、二瓦乃至〇、五瓦を内服せしめ、同時に少麥大麥、昆蟲等の餌を與へるのである。

痛風 は趾底が腫脹して劇痛を起し遂に歩行し難くなるものであるが、之は脚癱病から變じたり、脚に熱を發したるものが原因となるものである。

【療法】は新鮮な肉脂を毎日一回患部に塗抹するか脚趾の腫脹部にオリーブ油を塗り、化膿した時は小刀で切開すればよい。

億麻質斯 は歩行に自由を欠き、關節が硬直するものである。原因は寒暑の急變、冷濕の冒觸、或は糞を早朝草地に放して霜や露に觸れしむると此病氣に罹るものである。【療法】病雞を乾燥した温暖の所に移し、脚を温湯で浸すか毛布の片で纏縛すればよい。

摺趾病 は趾端の知覺が遲鈍となり、體を支へ

難くなるもので誰が多く此病氣に罹る。原因は煉瓦やタ、キ等の硬い床の上に運動せしめるとか、凍つた地上に放つとかすると此病氣に罹るものである。【療法】は暖かな柔い床の上に移し、脚趾は微温湯で温めればよい。

趾癰病 此病氣は趾の裏面に小さな腫物を生じ漸次癰の如くなり、炎症を發して遂に潰瘍となり、遂に歩行し難くなり、貧血して斃れるものである。原因は夜間箱の縁とか、角稜を有する棲架に寝せたりすると起るもので【療法】は柔い床の上に移し、患部に沃度丁幾を塗ればよい。

四、呼吸器の病氣

肺炎 時々短い咳を發し、胸部に疼痛を感じ、兩眼が陥るものである。原因は換氣の不良、寒暑の急變、感冒、氣管支炎等から起るものである。【療法】としては居所を温暖にし、滋養に富んだ餌と清水を

與へ、時々口蓋を刺して湯血を行ひ、肝油を煉餌に混ぜて與へるがよい。

氣管支炎 此病氣に罹ると多量の粘液を分泌し病勢が進むに従つて歩行や舉動に力がなく、呼吸が促進して遂に斃れるものである。原因は温度の急變や、感冒、肺炎等から併發する事がある。療法としては鹽酸加里四瓦、單寧酸四瓦を混和して水二百瓦に溶解して氣管内に注射する。

感冒 鶏が感冒に罹ると稀薄の鼻汁を漏らし、眼瞼が腫脹し、病勢が進むに従つて魯布に變ずる事がある。原因は氣候の急變、換羽時の不注意、冬夜賊風の侵入等である。【療法】としては木炭末三瓦、新鮮の酵母三瓦、小麥粉一瓦、硫黃華二瓦を混和して水を加へ丸藥として一日三回に分服せしめる。

五、生殖器の病氣

軟卵性 之は即ち卵の殻が軟いものを産むも

ので、之に罹ると時々不意に脱出したり、鶏舎又は運動場等に漏らす事がある。原因は輸卵管の炎症とか、炭酸石灰質の不足とか、雌鶏を妄りに驅逐して騷がせたとかした場合に起るものである。【療法】は甘朮〇、六瓦、吐酒石〇、〇五瓦を十回分の量とし麥粉に混ぜて服用せしめればよい。又石灰分の不足から起つた場合には牡蠣殻、白堊等を不足なく與へればよい。

卵秘症 は産卵が難産で、臀部を垂れて頻りに産卵の状を示し、苦悶し、難産なものは遂に斃死する事がある。原因は大き過ぎる卵を産んだ場合とか運動不足の雌鶏に脂肪の多い餌を與へるとか、起るもので、【療法】は羽毛の先端の毛を残して之にグリスリン又はオリブ油等を浸し、病鶏の卵道に靜に入れて卵に達せしめ、若し奏効せぬ時は二三回反復して行へば大抵産出するものである。

猪卵症 は後腹部が膨大して垂れ、卵は腹腔内

に落ち行きて周圍の諸臟器を壓迫し、遂に斃死するものである。原因は卵秘症と同様なものもあれば、又外部から暴力を與へられた爲、子宮壁と子宮内に破裂部を生じて起る事もある。【療法】は容易でないが、豫防法としては脂肪を蓄積せしめぬ様にすることである。

卵巢水腫病 は體量が重くなり、腹部が肥大するが、胸肉は瘻せ、脂肪腺は細くなるものである。

【療法】としては季肋骨の後部一寸許りを切開して腹腔内にある水囊の水を出し、創口を消毒して縫ふとよい。

六、鶏の寄生蟲

羽虱 之が寄生すると鶏は頻りに爪又は嘴で背翼部を掻き、羽毛を立て、苦悶の状を呈するものである。之が爲雌鶏は産卵を休止する事がある。之は極めて小さい虱で一見見えないが、羽毛を抜取つて

日光に透して見ると無数の蟲と卵とを發見する事が出来る。【驅除法】としては夜間鶏の棲架にある時除蟲菊の粉を少し宛脊の上に散布すればよい。又霧吹器で石油を羽毛の内部に吹きかけてもよい。

瘻蟲 が寄生すると精神が不活潑となり、下痢を起し、衰弱して産卵を休止するものであるが、時によつて別に症状を呈しない事もある。【驅除法】としては餌に少量の硫黃を混ぜるか、蓖麻子油の少量を飲ませてもよい。

ワクモ 之は夏寄生し易いもので、繁殖が極めて速い。恰かも糞を撒いた様に蔓延する事がある。之が寄生すると鶏の血液を吸収し、衰弱甚だしく諸種の疾病を誘因するものである。【驅除法】之が發生したら他の健鶏を隔離し、除蟲菊を以て殺蟲し、鶏舎の蟲も亦驅除するのであるが、それには硫黃華約百二十匁を鐵鍋の中に入れ、火を點じて其中に入れ、そして舎の戸を閉せば其煙りで驅除せら

れるものである。

疥癬 之に寄生されると肉冠は白色の斑點を生じ、次第に腫脹して悪臭を發し、痒痛を感ずるものである。**【驅除法】**は温湯に藥用石鹼を溶いて此中に鶏の患部を入れ、刷毛で摩擦すればよい。

張嘴病 に罹ると何物かを吐く様な狀を示し、元氣衰へ食思缺乏して遂に斃死するものである。**【療法】**としては樟腦かテレピン油を少量内服せしむればよい。

七、神經の病氣

痲痺 之は筋力が全く機能を失ひ、歩行する事が出来なくなるものである。原因は劇性の食物を多く與へるとか、又は脊髓の疾患が誘因となるものである。**【療法】**は至難であるから屠殺して食用にするがよい。

眩暈

之に罹ると鶏は旋轉回走したり、飛ばう

が此癖のあるのを見て生ずる事もある。**【矯正法】**鶏卵の一部に蕃椒末の如きものを詰め、之を巢中に置くと思つて遂には忘れるものである。又硝子製の模造卵を巢箱の中に入れて置くのもよい。それから食卵癖の鶏が一羽出来たら之を他の鶏と隔離して置かぬと、他の鶏まで之を見て覚えるものである。

食羽の癖 は他の鶏の羽毛に餌が附着して居ると羽毛と共に食べる癖で、之は狭い柵内に飼ふとか羽毛が濡つて居るとか、青菜、石灰質が不足だとかが原因するものである。**【矯正法】**としては廣い運動場に遊ばせて、青菜や石灰質を與へると此癖は自然に直るものであるが、それでも尙直らぬならば食用として屠殺するがよい。

第九節 鶏の種類

鶏には實用的鶏と、愛飾的のもの、闘鶏に用ゐるものとある。而して實用的の鶏には採卵の目的

としても飛べなかつたり、頻りに双方の脚を震動させたりするものである。原因は血液が頭部に鬱積するが爲である。**【療法】**は頭部を直に冷水で冷やし、鋭利な小刀で羽翼の下の大靜脈を縦に切開して出血せしめ、創口を石炭酸で洗ふのである。又薄荷、蕃椒等を少量與へるのもよい。

腦卒中 に罹ると鶏が遊んで居る最中俄かに倒れて知覺を失ふものである。原因は腦中の血管が破裂して出血し腦髓を壓迫する爲に起るものである。又營養し過ぎたり、狭い所に飼養したりすると起る事がある。**【療法】**は眩暈と同様の手術を行へばよい。

八、食卵と食羽の惡癖

食卵の癖 之は自己の産んだ卵を直に嘴で破つて食し、又他の巢の中にあるものを食する癖で、原因は産卵を過つて破つた場合に偶然之を食して其味を覺えた爲に此の癖を生ずるものである。又他の鶏

に飼ふものと、卵と肉と兼用の目的に飼ふものと、肉用に供する爲に飼ふものとある。今是等の各種に就き重なるものを左に述べて見よう。

一、採卵用の鶏

レグホーン の原産地は伊太利で、多數の産卵を爲す鶏である。體色は純白、褐色、斑紋等があつて、卵は白色で形が大きい。性質が強健であるから冬季でも産卵し、發育が速かであるものは五ヶ月で産卵する。而し單冠なものは寒氣を怖れる。一ヶ年に百六十個乃至二百個の卵を産み、羽色によつて數種に區別されてある。此種の長所とする所は多産で比較的大きな卵を産むこと、雛が強壯で成長が速かなこと、早熟で早く産卵を始めること、果敢活で自活性に富む事、羽力が強くて外敵に襲はるゝ事が少ない事、交尾に巧みで、種卵として無精卵が少い事である。

アンタルシヤンは白色及び黒色ミノルカの雑種で、顔は鮮紅色で羽毛なく、耳は純白で長圓、肉附はミノルカに劣つて居るが外觀は美しい。産卵は一ヶ年に二百個位ある。此種は西班牙のアンタルシヤン地方で原産したものを英國に輸入せられて改良されたものである。此種の長所は大卵を産む事、多産である事、雛の發育は良好で、孵化後六ヶ月内外で産卵を始める事等である。

ミノルカは性質強健で飼養は容易であるが、肉冠は霜害に犯され易い。原産地は地中海のミノルカ島で、英國に輸入されて改良を加へられたものである。此種の産卵数は一ヶ年約二百個で、卵量は十八九乃至廿二匁位である。體量は雄九百匁乃至一貫匁、雌七八百匁位である。此種の長所とする所は雛は強壯で大抵六ヶ月内外で産卵を始め、放飼機飼等に適し、産卵数、卵量共にアンタルシヤンと伯仲の間にあるものである。

は顔が大きく蓄薇形で紅色を帯びて居る。體量は雄八九百匁、雌八百匁内外が普通で、産卵数は一ヶ年百七十個乃至二百個に達し一個の卵量は十四匁乃至十六匁位である。此種は愛飲用としても飼養され、又採卵用としてもよい。體質は強壯で、肉も豊かで味もよい。

ハンバークは性質強健で、且つ管理が頗る容易であるから放飼に適して居る。一ヶ年の産卵数は二百個乃至二百二十個で、卵量は十三四匁が普通である。大抵五六月で産卵を初め、體量は雄は六百匁内外、雌は四百匁内外である。此種の長所とする所は多産である事と、餌量の少ない事と、肉味の頗るよい事と、老年になつても産卵力が衰へぬ事と、舉動が輕敏で羽力強く外敵に襲れる憂ひが少ない事等である。

ウーダン は佛國のウーダンが原産地で、此種の肉冠は直立せる二個の葉冠があつて其間に圓形の

スバニツシユは西班牙が原産地で、體量は普通雄が八九百匁、雌が七百匁内外で、産卵数は一ヶ年百七十八個、卵量は普通十六七匁である。産卵は孵化後六七ヶ月位で始めるが、成鶏も雛も共に虚弱で濕氣に犯され易いのが此種の短所である。

ポーランドは一名ポリツシとも云つて毛冠を頂き、顔る珍奇の外觀を備へて居る。羽色は銀色斑紋、金色斑紋、白毛冠等に別れて居る。體量は雄五六百匁、雌四五匁位で、産卵数は一ヶ年百二十三十個乃至百五六十個で、卵量は十四五匁位である。

アンコナはレグホーンの交雑によつて以大利のアンコチ地方で作られ出されたものらしいが、體量は雄六百匁内外、雌五百匁内外を普通とし、産卵数は一ヶ年二百個以上に達し、卵量は十五匁乃至十七匁位を有する。

レットキヤツプは英國が原産地で、此種の冠隆起がある。體量は雄七八百匁、雌六百匁内外で産卵数は一ヶ年百五六十個で卵量は十五匁乃至二十匁位である。孵化後五ヶ月内外で産卵を始める。此種の長所は比較的早熟で、骨細く、肉味良く、體質強健で交尾力強く、卵量の多い事等である。之は卵肉兼用の鶏である。

ラフレツシは卵用及び肉用としてよいが、濕氣を厭ひ、氣候に馴れる性に乏しい。早熟で肥満し羽毛黒く冠は分枝して直立し恰かも二個の鹿角の如き眞赤色を呈して居る。體量は雄九百匁乃至一貫匁、雌は七百匁内外を普通とし、産卵数は一ヶ年百四五十個で、卵量は一個十七八匁である。

ニ、卵肉兼用の鶏

名古屋コーチンはバフコーチンと我國在來の地鶏とを種々に交配して作つたもので、雄は一貫匁内外、雌は七八百匁を普通として居る。産卵数は一ヶ

年百七八十個で一個の卵量は十五匁乃至十七匁を有して居る。

フリマウスロツク

は米國で作成されたもので、體量は雄九百匁乃至一貫二百匁、雌七百匁乃至九百匁位を普通とし、産卵数は一ケ年百八十九個位で、卵量は一個十六七匁で、孵化後六ヶ月内外で産卵を始める。此種の長所とする所は、體質が強く健で雛は病氣に犯される事少なく、産卵の總量は比較的多く、肉味は佳良で豊富なる事、雄は去勢して肥育するに適し、雌は母鶏として適する事等である。

ワイアンドット

は米國で銀色ハンバークと淡色ブラマと配合して作り成したものである。體性はブラマに似て大きく長く長方形を爲して居る。體量は雄九百匁乃至一貫二百匁、雌七百匁内外で、産卵数は一ケ年百五六十個を産み、一個の卵量は十四五匁を有し、孵化後六ヶ月で産卵を始める。此種の長所とする所は肉質が佳良で豊富、性質溫和で飼

三、肉用の鶏

コーチン

は支那の中部及び北部に初めて育成せられたもので、我國では從來クキンと稱へて來たものである。此種は體軀が大きく圓いの特徴とし、體量は雄は一貫三百匁乃至一貫五百匁、雌は一貫三百匁位が普通である。産卵数は一ケ年百二三十個より百四五十個で、一個の卵量は十六匁乃至十八匁位である。此種の長所とする所は體質の頑健な事、體格が大きくして肥え易い事、管理が極めて容易な事、母鶏として適當な事、粗食に甘んずる事、外觀が立派な事等で、肉用種としては第一流に推さねばならぬ。只肉質が餘り佳良でなく、胸肉に乏しく、雌は往々脂肪過多症に陥つて産卵を休止する事等が欠點である。

ラングシヤン

は支那の原産で、體量は雄一貫百匁内外、雌八百匁位が普通である。産卵数は

飼するに適し、又母鶏とするも孵化育雛に巧みな事等である。

オーピングトン

は英國人が黒色ラングシヤンと黒色フリマウスロツク等と交雑して作り成したもので、體量は雄九百匁乃至一貫三百匁、雌九百匁内外を普通とする。産卵数は一ケ年百六七十個で、一個の卵量は十六七匁である。大抵孵化後六ヶ月内外で産卵を始める。此種の長所とする所は羽毛の美しい事、雛の成長が速かな事、體質が強健で舉動が隱和な事、肉味が佳良で肥育し易い事等である。

ドミニツク

は米國から來たもので雄は八百匁内外、雌は七百匁位の體量を有し、産卵数は一ケ年百五六十個を産み、一個の卵量は十五六匁である。此種の長所とする所は、肉が割合に多くて容易に肥育し、味が佳良で、體質も強健である事、雛の發育は良好で、母鶏としても適して居る事等である。

一ケ年百五六十個で、一個の卵量は十五六匁位である。此種の長所とする所は體質が頑健で實用的に出來て居る事と、産卵も多く殊に冬季によく産卵する事、肉用としては骨の量比較的少なく、胸肉に富み、肉味は佳良で肥育し易い事等である。それから母鶏とすれば孵化育雛に巧みで、雛の成長は早熟である事も亦長所とするに足る。故に此種は卵肉兼用としてもよいものである。

ブラマ

は鶏冠が三枚で頭高く、尾短く羽毛が多くして趾に至り、頭部は銀白色で頸白く、體軀は重く且つ大で、體量は雄は一貫三百匁、雌は一貫百匁内外である。産卵数は一ケ年百四十個内外で、一個の卵量は十六七匁を有して居る。此種は其性質は大體コーチンと似て居るが、コーチンよりも自活性に乏しく、脂肪過多症に陥り易い。而し肉味はコーチンよりも優つて居る。

ドーキング

は英國で育成せられたもので、體

量は雄は一貫百匁内外、雌は九百匁内外が普通である。産卵数は一ヶ年百二十個以下で、一個の重量は十六七匁位である。此鶏の長所とする所は胸肉が豊富で、肉味がよい事である。

四、愛翫鶏と闘鶏

チャボ は我國に古くから愛翫用として飼はれ、羽毛には純白、黒、連、笹羽等がある。頭は體に比して大きく、尾は長く體の前方に彎曲して頭上に垂下し、翼は大きくして地上に觸れるものである。體格の小さなもの程賣まれて居る。

北京バンダム は支那に育成されたもので、脚羽多く、歩行の様子が滑稽で愛らしいもので珍重されて居る。之も亦チャボの如く頗る矮小である。

長尾鶏 は我國固有の愛翫鶏として飼養せられて居るものであるが、尾羽頗る長く發育し、土佐廣島等の地方で養はれて居る。雄の尾の長いものは一

として用ゐる外、其肉は味佳く市場に取扱はれて居る。

第二章 家鴨其他の飼養

第一節 家鴨の飼方

孵化 家鴨を孵化せしめるには鶏に孵化させねばならぬ。家鴨の卵は大抵二十八日乃至三十日位で孵化するもので、孵化後は約二ヶ月で母家鴨と同體になり、二ヶ月半には肉用する事が出来るものである。家鴨の肉は軟く美味であるが、泥水中で飼養したものは、肉用とする一週間前に清水中に飼養せねばならぬ。水田に稻のみを作る地方では稻の收穫後之れに放養すれば大いに利益があるものである。産卵所 家鴨は鶏の如く一定の場所に産卵するものでないから、午前十時迄は必ず舎内に入れて置いて後放すべきである。大抵其間に産卵するもので

丈四五尺乃至二丈に達するものである。此鶏は殊に歐米人が愛翫するので輸出する数も少くない。

セフライトバンダム は英國の原産で、雄は頭部小さくして圓く、稍後方に突出して居る。冠は薔薇形で、前方廣く後ろに少し反向して居る。翼は大きく尾は廣く開展して居る。雄は體軀尾の形が一見雄の如く、丈稍低く各部は一體に雄よりも小形である。體量は雄は百五十匁内外、雌は百二十匁内外を普通として居る。此鶏は重に愛翫用として飼養されて居る。

トーマル は羽色が緑黒で美しく輝いて居る。體格は偉大で、雄は一貫四五百匁に達するものもある。體内は充實して居るが産卵の数は少ない。長くして美しい音聲を持つて居るので愛翫せられて居る。

シヤム は即ち闘鶏用に飼養せられるもので、體量は雄は一貫匁位から一貫五六百匁に達するものがある。雌は七八百匁が普通である。此鶏は闘

ある。又夕刻は鶏の如く自ら舎内に入るものでないから、之を追ひ込まねばならぬ。

繁殖 家鴨は雄一羽に付き雌十羽前後を適度とし、孵化後三ヶ月に達すれば交尾して産卵するのである。孵化した雛は二日目から食を與へ、生後直に水に放つはよくない。食物は蟹、田螺等の動物質を好むもので性質頗る多食である。

種類 にはアイルスベリー、ルーアン、ベキン、廣東家鴨等がある。アイルスベリー種は英國産で、羽毛は純白で、體は大きく大抵一貫二三百匁位に達し、卵は十九匁位ある。そして雄は尾に彎曲した羽毛を有し、肉は美味で多數の産卵をするものである。ルーアン種は佛國産で、最も良種とせられて居る。姿は鴨に最もよく似て頸は青色で白環があり前方に廣く背部に至つて絶えて居る。肉は軟かで多汁美味である。卵は一ヶ年二十一匁あつて一ヶ年の産卵数は九十個内外である。ベキン種は印度から支

那に入つたもので、飼料の粗悪、氣候の變に堪へ、發育は早い其味は他品に劣つて居る。一ケ年間の産卵数は八九十個で、一個二十四五匁ある。體量は概一貫二百匁である。廣東家鴨は一名臺灣家鴨とも云つて、眼縁と嘴下には羽毛がなく赤色を呈し嘴上には分泌腺があつて常に香氣を放ち、體は他家鴨より大きくして尾は長く、體質は極めて強健であるから飼育も容易である。夏季にはよく産卵し、孵化育雛にも巧みで肉は美味である。此家鴨は體量約一貫四百匁に達する。

第二節 鶯の飼方

鶯は因雁から馴化したもので、飼育の目的は脂肪に富んだ美味を得んが目的である。之を飼養するには必ず流水又は溜水を要する。けれども苗床の附近へ飼養すると荒すものであるから、苗床から離して飼養せねばならぬ。

毛用として最も優れて居る。體量は三貫五六百目に達するものもある。卵の重さは五十匁内外ある。ツーロース種は雁によく似て居て腹部に脂肪袋がある。體量は三貫匁に達し、卵量は一個五十匁内外ある。毛色は赤褐色にして雁の如く偉大であるが、體質が弱いから湿地及び寒地には適しない。肉は甚だ美味である。支那鶯は香港鶯、鶯鶯とも稱し、我國でも各地飼養せられて居る。肉用及び毛用の目的を以て飼養するもので、頸は白鳥の如く、上嘴の根部に球状又は卵形の角瘤がある。體量は一貫六百匁位で、色は白色と灰色とある。

第三節 吐綬鷄の飼方

之は一に七面鳥と書いて居るもので、元來北米の野鳥であつたものを馴化したものである。**繁殖と飼養** 此鳥は生後三四ヶ月から産卵を始め、七八ヶ月に至つて十八九個の産卵があれば直に

繁殖と飼養 鶯の餌料としては穀類、根菜類、草類、粕類、肉類、蟲類等で、雌雄の配合は雌一羽に雄八九羽を相當とし、交尾は十二月、一月の間で自ら巢を作り三四週間で約二十個位産卵する。卵量は一個三十匁乃至五十二匁位で、孵化せしめるには初めて就巢した時は一個を抱かしめ、二歳のものには四十八匁以上あるものを十二個乃至十五個を抱かせると二十七日乃至三十二日で孵化するものである。而して孵化した雛は一晝夜の間食を與へず、初めて食を與へる時は一度煮た鶏卵を粉にして屑米又は麥粉、糠類に混ぜて與へるものである。羽毛は鷺筆としたり、塩料としたりするものであるが、之を取るには五月、七月、九月に胸及び腹の毛を抜くもので、白色なものは最も上品とせられて居る。

種類 にはエムブデン、ツーロース、支那鶯等がある。エムブデンは和蘭の原産で、肉肥えて其味は美である。白色で軟かい羽毛を多く生ずるから羽

就巢するものである。時としては三十個近く産卵する事もある。抱卵せしめるのは十七八個が最も適當して居る。雌雄配合は雄一羽に雌八羽乃至十羽位である。此鳥の雛は生れた許りには自ら食を拾ふ事が知らぬものであるから、孵化せんとする際は豫め二三羽の鶏の雛を用意して置いて其中に混ぜしめて師となすを要する。生後三四日目で食を求め様になつたらパン粉、鰹鮓粉等を水に濕して軟かになつたものと、煮た卵を刻んだものとを玉葱、肉類等に混じて與へるのである。パン粉の代用として麩又は引割麥を用いてもよい。此鳥は性質砂地を好むものであるから、荒れた草生の地を設け、其間に遊ばせるのがよい。雨水に浸されたり、寒氣にあつたりするのは最も厭ふものである。

種類 には大略三種がある。一は青銅色吐綬鷄といつて、最も野生に似て居て、體は大きく強健である。毛色は青銅色で六七貫の體量に達するもので

ある。しかし我國の風土には適しない。次は黒色吐
綬鶏といつて前者よりは小さいが肉は美味である。
三は白色吐綬鶏といつて佛國に多く養はれ、羽毛が
美しく肉も亦味がよい。羽毛は帽子其他の裝飾品に
供せられるのである。

第四節 鶉の飼方

鶉は鶏よりも多く卵を産み、生れてから六十日
前後で産卵を初め、一ケ年に三百乃至三百五十個の
産卵をするもので、飼育法を上手にすれば四百五六
十個も連続して産卵するものである。鶉の卵は種々
の薬になるといはれて居るが、薬ばかりでなく、食
用としても味が頗る美しいものである。殊に食物の
通らない重病人とか、小兒とかには滋養物として最
もよいものである。

繁殖法 鶉は最初飼ふには如何にせばよいかと
いふに、之に二つの方法がある。第一の方法は種鶉

混ぜ合せ、石臼でひいて粉にする。之を摺餌の糠と
いふのである。而して二羽の鶉ならば摺餌の糠十匁
に付川魚五匁、青菜（又は大根葉）七八匁の割合に
量り、先づ青菜を摺り、次に川魚を入れて摺り、終
りに糠を入れ臨時適宜に水を注いで普通の餌よりも
少し硬くし、夏ならば朝と夕に摺つて與へ、冬なら
ば其日に用ゐる丈の量を一度に摺つて置いて朝夕與
へるのである。之を五分餌といふのである。尙此外
撒餌といつてキビ一升にエゴマ二合の割合に交ぜた
ものを毎日一回位バラ／＼と砂の上に二三十粒を
まいて與へ、又産卵を促し、卵質をよくするには毎
日鶏卵の黄味をかたく茹でたものを二羽に對して一
日半個宛の割合で與へる。又卵の殻を堅くするには
鶏卵の殻をよく乾して胡麻粒大に碎き、毎朝一摘づ
、雌鳥に與へればよい。又卵を多く産ませんとする
には毎夜十時又は十時過ぎに燈火をつけて餌を食ひ
込ませるのがよい。之を夜飼といふのである。産卵

一番を得て之に産卵せしめて孵化繁殖せしめるもの
と、第二は種卵を得て之を孵化する事である。而し
て最初は啼聲などを構はずに極めて安價な採卵用と
して實用的のものを求めるのであるが、今日の所の
相場は一番十五圓乃至二十圓位である。卵ならば種
卵十個乃至十二個を求めて之をおとなしいチャボの
巢鶏に抱かせて孵化させるのである。

飼育法 鶉を飼育するには親鶉は一羽づゝアつ
の籠に飼ふのであるから、掃除する關係上一羽に
つき二個の籠を用意する必要がある。籠も實用向の
もので一個一圓か一圓二三十錢位で、其他餌猪口一
個（二錢五厘位）猪口の掛け金一個（三四錢）摺餌
を作る摺鉢及び摺古木、燈火等を用意し、籠の中に
は乾いた砂を三分乃至四五分の厚さに敷き、雄と雌
との籠の間は板を以て仕切りをし、鳥が互に見えぬ
様にして置くのである。摺餌は搗き粉の入りぬ米糠
一升、大豆二合、玄米二合を各々狐色に焙り上げて

は午後四時頃から夜にかけて爲すものである。餌は
常に絶えない様にして置かねばならぬ。

種卵 を採るには毎朝一回雌と雄の籠の口を合
せて開けば雄は直ちに飛び込んで交尾をするが、二
度位交尾したら雄を元の籠に移し、夜分産卵後二三
十分にもう一度交尾させてもよい。雌が産卵を始め
ない内は決して交尾させてはならぬ。交尾をした翌
日の卵から種卵とする事が出来る。種卵は空氣の通
ふ様にし、夏は涼しい場所に、冬は凍らぬ様に、糞
糠の中に蓄へて置くのである。

食用卵 を得るには交尾させる必要はない。交
尾させると反つて産卵の数を減するから食用にする
ものは却つて交尾させぬのがよい。

抱卵と育雛 種卵を孵化せんとする場合には前
にも述べた如くチャボの巢鳥を見付けて十分巢に就
いたのを確かめ、夜分ソツと鶉の種卵を腹の下に入
れるのであるが、之を入れる前によく除蟲菊の粉を

ふりかけて殺蟲し、毎朝早く静かに巢鳥を巢から取出し、伏箱に入れて餌を與へ、一方種卵にはネルか綿の類を被ふて熱のさめぬ様にして置くのである。斯くて十七日目になれば孵化する。時によると半日位遅れる事もある。生れた雛は體の乾くのを待つて育雛器に取り、餌を與へるのであるが餌は孵化後一日位経てからでよい。雛の餌は前に述べた餌に茹でた鶏卵の黄味を三分の一程の割合に加味して與へればよい。

育雛器 の構造は蜜柑箱を豎にして上方の板を打ちぬき、其上にビールの半打函の裏板を厚さ二分位の板と取換へたものを載せ、蜜柑箱の中には二分心のランプの火口を二重にして火を安全にしたものを置き、ビール箱の底とランプのホヤとの間を四分位隔て、箱の底が焼けぬ様にブリキ板を當て保温装置をするのである。而してビール箱の火をあてた底の方には毛板といつて巾四五寸の六分板に、一寸

四方位の隔りにバラ／＼した鳥の毛を二寸五分位の高さに毛を下の方に置いて置くのである。雛は此毛板の下でランプの熱に温められ、母鳥の腹下のつもりで安心して居るのである。雛が餌を求め様になつたら餌板といつて六分板の高さ一寸二分位の高さに棧を打ち、此棧に摺餌をぬつて與へるのである。最初は毛板から一二寸の所に別の板で箱を仕切り、其仕切り板に餌板を立てかけて置き、雛の生長するに従つて此仕切り板を擴げるのである。又毛板の下には荒目の藁をしき、その他は細い目の藁を敷きつめ七日目頃から毛板の下を藁を残して他は砂を敷いてやるのである。かうして約二十日間ばかり火を入れて育て、其後は火を入れずに籠に入れて飼ひ、四十日目頃から一つ／＼の本籠に入れるのである。

第貳編 園藝の實際

第一章 緒言

前途有望な園藝 我日本は山嶽に富み、平坦な土地が割合に少いが十五度乃至二十度位の傾斜地は全國到る所に多くして、是等の地には桑樹や普通作物又は植林等に利用せられ居るものも少くはないが全體から之を觀れば利用せられつゝある面積は實に其小部分に過ぎない。殊に平坦の地でも水利の便がない地は殆んど不毛の地として放棄せられて居るものが頗る多い。故に是等の地を利用して果樹を栽培すれば、其個人としての利益は勿論、國家としての利益も亦尠くない。そして傾斜地や瘠薄な平坦地は其賣買價格も安いが、若し果樹栽培を始めて其成績

がよい時は其土地の賣買價格は俄かに騰貴し、以前一反歩三四圓のものは一躍して一反歩百六七十圓に上る事は珍らしくはない。農家は如何に勤勉にしても生計の度が高まり、物價が騰貴して課税も少くないのであるから、大いに収入の増加を計らねばならない。米麥のみを作つて居たのでは其經濟は決して順調に行くものではない。故に其地方に適した園藝を撰み、之によつて収入の増加を計るのが先決問題である。

園藝の意義 園藝といふのは果樹、蔬菜、花卉其他賞觀植物の栽培、種苗の育成、庭園の築造等の事業を意味するものである。而して之には營利を目的としたものと、娛樂を目的としたものとある。農家として之を爲すには勿論營利を目的とするのであるが、近來は農家以外の家庭でも之を爲す者が増加して來た。殊に東京や其他の都會に郊外生活を爲す者は一は娛樂的に、一は體育の爲に、一は自家

用品の爲に、之を爲す者が漸次増加して来た様である。人はどうしても土地を離れて生活し得る者ではない。土地によく親んで自然に接するといふ事はどんな方面から見てもよい事で、人を堅實にし、實際的にする上から殊に必要な事である。是等の點から見ても、此園藝は農家は勿論の事、農家以外の者でも之を知つて置くのがよい。本編に述べる所も亦斯かる意味から成る可く實際的に役に立つ様に留意したものである。

第二章 果樹の栽培

第一節 土壤の撰び方

果樹は概して南面した傾斜地がよい。即ち東南、正南、西南等何れもよい。南面の地は日當が良好で、總て果實の熟期が早い。北面の地は日當が不良で、

に乏しい。故に果樹の枝や梢が速に長くなる事が少ない。我邦には花崗岩や秩父古生層の分解によつて生じた埴土、砂土、礫土等が多く是等の地は大抵果樹栽培に適して居る。果樹は生長が速かであれば結實期に達する事が早く、成長が適度であれば結實に達する事が早い。即ち肥沃の地に栽培した果樹は結實期に達する事早く、傾斜地に栽培した果樹は成長が適度で結實期に達する事が早い。我邦で有名な和歌山、熊本、大阪、静岡の柑橘、岡山、香川の桃、奉果、梨、山梨の葡萄、青森の奉果等皆傾斜地で栽培しつゝあるものである。

次に肥沃の地や腐植質に富む地は絶対に果樹栽培の見込がないかといふに、さうでもない。斯る地は窒素肥料の施用を少くして硫酸及び加里の施用を多くして幹を硬く成長せしめ、枝梢の剪定を長くする等總ての入手に注意すれば結果期に入る事は多少遅れても好く結實し、立派な成績を得る事はさほど困難ではない。自ら陰濕であるから果樹の成長も強健でなく、果實の熟期も晩いものである。又南面の地に生じたものは果實の形状、色澤、香味共によいが北面の地に生じたものは之に反して居る。只柑橘は北面の地に生じたものは早く着色するので品質は悪いが走品として高價に販賣する事が出来る事もある。海岸は氣候が温暖であるから柑橘の如き高温を要するものはよく適して居るが、柑橘は鹽風に痛み易いものであるから鹽風の来る所はよくない。而し枇杷、柿、オリヅ等は鹽風の被害が少いから鹽風の来る地方には柑橘の代りに是等の果樹を栽培すべきである。次に果樹は平地よりも傾斜地の方がよいといふのは、空氣や日光の透過がよくて、排水がよいからである。それから平地は概ね腐植質に富んだ肥沃の地が多く、如何なる果樹も生長が強く盛んで、直に大木となる傾きもある。之に反し、傾斜地は大抵排水がよく有機物の分解が速かであるから自ら腐植質

難ではない。殊に日本種の梨は此種の土性に於て成績が良好である。

第二節 栽培の仕方

根の剪定と配置 苗木の根は其養成地の土質によつて一様でない。硬くて浅い土質で育成した苗は根の分岐が多く、鬚根を多く生じ、之に反して軟くして深い土質で育成した苗は分岐少く、太い根を生ずるものである。故に前者は後者よりも栽植後に於て根の生育が良好で、枝幹の發育もよい。柑橘の苗は其根を切る事極めて少なく、或は全く切らないで植ゑ、他の果樹の苗は之を植ゑる前に下方に向いた根は之を切り、四方に伸長した根は適宜の長さに切るのである。

植土 果樹は苗を植ゑる際に其土地の入手に注意せなければならぬ。新たに開墾して植ゑる時に雑草の根は丁寧に掘り取つて深く耕し、瘠地に柑橘類

を植ゑる時には穴を掘つて是に稍肥沃な土を入れて植ゑれば苗の根付もよく成長もよい。又桃の如き發育盛んな苗を植ゑる時は、其土地が肥沃であるならば小石、瓦、砂等を混じて其發育を抑へる様にするのである。此外穴を掘つて堆肥を入れ土とよく混ぜて之に果樹を植ゑるが如きも亦一方法である。

植方 果樹の根は表土に近く伸長せしめて出来る丈多くの鬚根を出さしめる要があるから深く植ゑるのがよい。浅く植ゑる目的は砧木の根を十分廣く深く伸長せしむるが爲であるから、若し深く植ゑる時は苗の成長が悪いのみならず接穂から根を生じ接木の目的を達する事が出来ぬからである。而し氣候が乾燥して居て、土地が粘重であれば少しは深く植ゑてもよい。普通は三寸位の深さに植ゑるのを適度として居る。

栽植の距離 果樹は其品種と土性とにより、之が栽植の距離も一樣でない。同じ桃でも品種により

の平地に植ゑる場合には二間半に三間、或は三間四方に一本の割に割るのである。又柑橘類は夏橙、ネーヅル其他のオレンジ類は成長が速かた大木となる性があるから二間半四方或は三間四方に一本の割に粗植し、温洲は成長が鈍くて大木とならないから二間四方或は二間半四方に一本の割に密植するのが適度である。斯くの如く栽植の距離に留意するのは何故であるかといふに、果樹が十分成長して結實する頃に至つて枝や梢が密接して居ると日光や空氣の透過が十分でないから結實が不良となるのである。

栽植の期節 は果樹の種類により異つて居るが大体から云へば秋の落葉後から、春の發芽前迄、即ち果樹の休眠期ならば何時でも移植に適するのである。殊に秋の落葉後は最もよい期節である。此期節に栽植して置けば春の發芽前に根がよく土中に定着して發芽する頃は發育が速くよくなるものである。又柑橘は寒氣の爲め損傷し易いものであるから春の

枝幹の伸長繁茂に大差があるものであるから、夫々特性に應じて適宜の距離を保たせねばならぬ。例へば瘠薄の畑なれば根の伸長悪しく自ら枝幹の發育が盛であるから密植してもよいが、肥沃の地であれば枝幹の發育が盛んであるから粗植するのを良しとする又整枝の目的によつて栽植の距離を異にする梨の棚造なれば概ね二間四方或は二間半四方に一本、カンデラーヴル仕立てであれば六尺に四尺に一本、盃狀の仕立てであれば二間四方乃至三間半四方に一本植ゑるが如き即ちそれである。尙之を實例を以て説明すれば茲に瘠薄の礫質土の傾斜地があつて松や笹其他の雜草が生長しつゝある土地を開墾して桃を植ゑんとするに當つて、其栽植距離は一問半に二間に一本即ち一反歩百本、或は一問半四方に一本即ち一反歩に百三十二本の割に植ゑてよい。若し之れよりも少し肥沃の傾斜地であるならば二間四方に一本、即ち一反歩七十五本の割に植ゑるのがよい。又肥沃

發芽の少し前或は發芽を始めた頃植ゑるのを良しとして居る。即ち四月上旬から五月上旬迄の間がよい。それから果樹を移植する時には根及び枝は適宜に剪るのがよい。但し葡萄、蜜柑等は例外である

第三節 剪定の仕方

剪定法と云ふのは又剪枝法とも云つて植物の枝及び根を剪つて其形姿及び發育を盛んならしめる法である。之は枝葉が餘り多いと太陽の光線を遮つたり空氣の流通を悪くしたり、勢力を一方にのみ偏せしめない様にする爲めである。

發育枝 果樹の枝梢を分つて發育枝及び結果枝の二つとする。發育枝といふのは其年に伸長して實を結ばない枝を云ひ、主枝、腋枝、徒長枝の三つである。結果枝といふのは果實を生ずる枝で、之を分つて長果枝、短果枝、花束狀短果枝の三つがある。主枝は果樹を支ふる中軸を爲すもので、樹の中心即

ち幹部を占める枝の總稱である。腋枝といふのは主枝の腋芽の伸長したもので、数年の後は副主枝となつたり結果枝となるものがある。徒長枝といふのは今迄發育しなかつた芽が樹に或る異變を生じた爲に春季或は夏季遽かに成長を始め、其勢力強盛で水分が多い太い長い枝となつたものをいふのである。總て枝梢は眞直に伸長すべき特性を有して居るものであるから、主枝を曲けるが如き事があると其附近の芽や隠芽は徒長枝となる傾きがある。此徒長枝は樹勢の均衡を損する事が夥しいから其發生した位置を見て、無用有害の場合は速に之を摘み去るべきものである。

三枝梢は多く眞直に上へなつて居るものは、其勢力最も強く、漸次其度を減するに従つて其勢力も減するものである。故に此理を應用し、勢力の強い主枝は幾分が水平に近く曲けて勢力を殺ぎ、之に反し勢力の弱い主枝は成る可く眞直に上に立て、其勢力を

加へるのである。又梢の上部即ち尖端にある芽は下部即ち基部にあるものよりも勢力が強いものであるから剪定をなす場合にも此理を應用し、一本の樹の主枝で強弱の差があつた場合には強枝は短く剪定して勢力弱い基部に近い芽を伸長せしめて勢力を抑へ、弱い枝は長く剪定して先端に近い勢力強い芽を伸長せしめて勢力を加へ、強弱二主枝の勢力を均一ならしめるのである。而して主枝の強弱の差が少い時は一年で梢一様となるが、其差が大なる時は年々之を繰返して行ひ二三年の後梢一様となる事がある。又上部にある枝は勢力強く、下部にある枝は勢力が弱いから上部の枝は短く、下部の枝は長く剪定するのである。

剪定の目的とする所は、【一】果實の收量を多くし且つ其品位を改善し、【二】樹勢の均衡を保持し、【三】管理及び保護を容易ならしめ、【四】病蟲害の豫防及び除去に便ならしめ、【五】結實の樹齡を永くし

【六】冗枝や冗梢を除いて空氣や日光の透過しを良くする事等である。

夏季剪定 は勢力の強い腋梢を剪定し、下部の芽に養分を與へて之を花芽に變せしめる外、樹勢の均衡を保持し、無用の方面に向ふ養分を有益の方面に向はしめる爲に行ふものである。之は五月中旬に新梢の先端を摘断し、其残の芽から再び伸長せしめたもの、及び春から伸長して新梢を七月中旬より八月月上旬にかけて剪定するのであるが、此夏季剪定は我邦の氣候風土から見て此必要のある果樹は甚だ少い。而し日本梨は花芽の着生が最も容易であるから此法を行ふのがよい。又若木の時に徒長枝的に伸長する傾きのある新梢は幾分夏季剪定及び摘断を行ふの要がある。

冬季剪定 は即ち落葉後に於て冗枝を剪定し、主枝は適宜の長さの剪定して樹勢の均衡を保持し、腋枝は花芽を着生せしむる様剪定するもので、苹果

及び洋梨にあつては腋芽を七八芽の所で剪定すれば上部にある二芽又は一芽は伸長し、其下部にある芽の内、一二芽は少しく伸びて夏秋の交花芽となるか又は中間芽（二三年花芽の如き觀を呈して花芽とならず四五年の後花芽となるもの）となる。斯くの如く剪定して花芽を生じた時は次の冬季剪定の際花芽の所で剪定し、若し中間芽を生じ、花芽を生じない場合には二本の新梢中上部のものは剪定し、下部のものは三芽を残して剪定すればよい。そして春に上部の二芽が前年の如く伸長して下部にある中間芽が少しく伸びて花芽となる事がある。花芽を生じたら冬季に此花芽の所で剪定し、若し花芽を生じない時は上部の新梢は剪定し、下部の新梢は二芽を残して剪定する。若し此腋芽が餘り長くなつた時は中間芽の所で剪定すればよい。以上は即ち腋芽の冬季剪定である。

次に梨及び苹果の結果枝は毎年分れて七八年乃至

十數年を経ると盤狀を呈する。之を果枝群と稱するののであるが、果枝群は年數を経るとたとへ結實しても良果を結ばないから冬季に剪定を行ひ、成るべく果枝群とならぬ様に毎年一花芽又は二花芽と有する様剪定するのがよい。柿は前年生の頂芽及び之に次ぐ數個の腋芽が伸長して開花結實するのであるが此結實した枝の頂芽及び腋芽は翌年は結實せず休み枝となり翌年は只伸長して種枝となるものであるから、此の結實した枝は基部の芽を残して折り取り又は剪定し次年の種枝を生ぜしむればよい。さうすれば本年結實しない枝は種枝となつて翌年は之から結果枝を生じて開花結實するものである。故に一本の樹に休み年の枝と、成り年の枝とがある事となるのである。又餘り多く結實せしめると種枝となるべき枝を發育せしむべき養分に不足し、遂に種枝となるべき枝も種枝とならぬ事があつて豊産の次年は休み年となるのであるから、豊産の年には適宜に摘

果して次年の種枝を生成し、毎年結實する様にするのがよい。次に柑橘は大抵前年の春に伸長した枝の芽が本年の春に伸長して其尖端に開花結實するものであるが、此結實した枝は次の年に結實することはあつても極めて稀れである。之は本年結實した枝は次に結實せず種枝を生ずるからである。故に本年結實した枝は其長短によつて三乃至六七芽を残して剪定し、翌年之から種枝となるべき新枝を生ぜしむる事が肝要である。若し此剪定を行はぬ時は翌年に至つて新枝の發育が不良で種枝とならぬ事がある柑橘は枝梢の伸長が頗る鈍いものであるから桃や梨の如くして剪定を行つてはならぬ。内部の枝は悉く切り去り、外部の枝も餘り密生したものは少しく間引いて剪るのであるが、一時に甚だしく剪定すると大いに收量を減じ、數年の後でないと恢復しないから、三四年間に漸次に剪定すべきである。

枝曲げ 之は結實を促し、又は發芽を促す爲に

行ふものである。之を爲すには直立又は直立に近い枝を水平又は水平に近く曲げるのであるが、之を行ふと屈曲したる部及び其附近にある芽は多量の養分を享けるので盛に發育し、其前方にある各芽は幾分の勢力を殺かれて花芽を生ずるものである。之は勢力の強い果樹に應用すべきもので、彼の棚造の如きは此法を應用したものである。

第四節 整枝の仕方

整枝法は一定の面積殊に小地積に枝幹の伸長を制

限して栽培する爲め行ふもので、梨、蘋果等を主として櫻桃、桃等にも行ふ事が出来る。而して整枝の果樹を仕立てるには在來の梨を共砦として用ふるのがよい。整枝法には種々あるが、其主なるものは「盃狀形」「棚造」「コルドン、ヴァーチカル」「コルドン、オブリク」「コルドン、ホリゾンタル」「バルメット、ホリゾンタル」「バルメット、ウエリユー」「ダイヤモンド」「カンテラーウル」「ピラミット」等がある。

盃狀形 といふのは樹の姿を盃狀に仕立てるもので、蘋果、桃、李、梨等には此仕立方法を採用する事が多い。此整枝法は日光及び空氣の流通が良く整枝法も比較的容易である。

棚造 は我國でも古くから行はれて居たもので梨、葡萄に専ら行はれ、蘋果及び李にも幾分用ゐられる事がある。棚は高さ五尺二三寸位が適度である

コルドン、ヴァーチカル は主幹を一本とするもので其一本の主幹は眞直に屹立せしめ、地上一

尺乃至一尺五寸の所から四五寸の間隔を置いて四周に結果枝を生ぜしむるものである。而して主幹の長さは六尺乃至七尺位とし、結果枝は長くとも六七寸以内止めなければならぬ。又樹と樹との距離は二尺位となし、畦と畦との距離は六尺とするものである。之を作るには先づ勢力の中庸である一年苗を植ゑ、之を地上一尺五寸乃至二尺位の所に於て芽接又は切接した反對の側面に存する芽の上部から剪定する。さうすると其春に於て切口に接する數芽は發芽成長するから、其内最上部のものは眞直に生長せしめ、其他のものは適當に間引いて五六寸の長さにて綠枝の剪定を行つて夏季の繁茂を防ぎ、翌春は又前年度の様に於て、前年切つた反對側の芽を残して其上部から切るのである。而して剪定の長さは普通一尺五寸乃至二尺位で、此場合には本幹の下部にある芽には芽傷を附して置くのである。樹の高さは前に述べた如くであるが、それまでに到達したたら

毎年同一の場所に一芽を残して切り去ればよい。
コルドン、オフリク は前と同一の方法で、只其主幹を地上一尺乃至一尺二三寸の所から斜に四十五度の角度を爲して伸長せしめるのである。此整枝法は主幹の上面に位する部分から多くの側枝を生ずる傾きがあるから、其場合には剪定すればよい。栽培の距離や畦の巾其他は前のコルドン、ヴァーチカルと同様にすればよい。

コルドン、ホリゾンタル は地上一尺五寸の所から本幹を水平に誘致するものである。之には復コルドン、單コルドンの二種があつて、二段のものは下段は地上一尺五寸位とし、上段はそれより更に一尺五寸位を隔て、下段と同様に整枝するものである。栽培の距離は同一の段を作る樹に於て、單コルドンは六尺、復コルドンは上段下段共に各一尺を要する。畦の巾は何れも六尺でよい。

バルメツト、ホリゾンタル は中心に一本の

主幹を有し、左右には各二枝宛水平に伸長せしめるものである。之を作るには一年苗の健全なものを選んで之を二間の距離に栽ゑ、前面の最上部に一芽、其直下部左右に各一芽、都合三芽を残して地上約一尺二寸の所から剪定するものである。そして最上部のものは直立の位置を保たしめ、左右の二芽は水平の位置に誘引せねばならぬ。そして三枝共同勢力に生長した時は冬季に至つて左右の二枝は二尺内外の所から前面の上部に位する芽を撰んで剪定し、直立せる枝は三枝の分岐點から約一尺五寸の所に於て前の如く、上部及び左右に各三枝を残して剪定するものである。左右の二枝を直に水平に曲ける時は中央の枝のみ強大となるから直に水平に曲げず、左右共十度位に曲置くのがよい。斯くして三枝が稍同様の勢力で伸長したら三四年の後水平に曲けるのである。それから前年度に左右に誘致した枝條の最先端から生ずる枝は同一方面に誘致するもので、之を

十分生長せしめんが爲め、他の芽から伸長する横枝中勢力強いものに摘心を施すのは勿論、又其枝に續く一二の横枝は基部から取り去る事を忘れてはならぬ。此整枝法は毎年一段宛作成するもので、普通四段乃至五段位を以て適度とするのである。若し餘り低いと徒らに地積を空費するので比較的收量少く、又高過ぎると病蟲害の豫防驅除や果實の採收上不便を感じるものである。次に前にも述べた如く左右の二枝は上部の枝に比し、力強いものであるから、此場合には夏季中に、向枝の綠葉を摘採するか又は生長中、綠枝剪定を行ひ、尙それでも勢力の均衡を保つ事が出来ぬ場合には冬季剪定の際、其枝を上段に達せしめる事なく、中間から剪定して二年目に至つて上段を作るの方針を取るべきである。又左右二枝の内何れか一方ばかり徒らに強大となる場合には強い方の枝を水平線から下方に、弱い方の枝を上方に向けて置き、冬季に至つて兩枝の相平均する

のを俟つて水平の位置に戻し、後同一の長さで剪定するものである。此場合に水平の位置を取つた枝から分出する横枝中上面に位置するものは勢力が強いから、之を防ぐには屢々摘心法を行ふのである。又三分岐點に適當な位置に芽を有しない場合には其下部にある芽を生長せしめて所要の位置に誘致し、若し其芽が要求する所の部分にない場合には遠方から誘致し、兩枝の相接する部分を少しづつ削つて接合して置くと、忽ちにして相癒合するから、此時下部を切り離せばよい。

バルメット、ヴェリエー は大體に於て前者の如くすればよいが、其異なる所は、横主枝の或度に達した後方向を轉じて直立せしむる事である。梨に對して此整枝法を行ふ場合には、各主枝間の距離は一尺を適當とし、桃は一尺五寸の間隔を保つべきである。而して各主枝間には結果枝を結ばんが爲、二本乃至三本の女竹又は木片を以て垣根を造り置くを

要する。桃の結果枝は何れも左右に生ぜしめ、各枝の間は三四寸の距離を保ち、各々八九寸の長さで剪定して矢筈形に結び付けるのである。桃は動もすれば、側枝の結果枝が枯れる事があるから、此の場合には其下部にある枝を誘致して其突所を補ふ様にするのである。

カンテラーヴル は外觀が頗る美である。此法は本幹を地上一尺乃至一尺二三寸の所に健全な芽二個を残して剪定し、二芽の發芽が生長すると同時に左右に誘致する。此長さは梨苹果の如きものであれば左右各一尺の所から上方に轉ぜしめ、翌春に至つて之を各五寸の高さに剪定し、更に左右五寸の所で直立せしめ、二枝宛都合四枝を出させるものである。而して各主枝の距離は一尺宛で、各樹の距離は四尺位、畦の中は六尺位である。其他整枝上の注意はバルメットの場合と大體に於て同様である。
ピラミット 此方法は地上を去る一尺乃至一尺

五寸の所から切つて之れから六枝を生ぜしめ、先端の一枝は之を直立と爲し、他の五枝は何れも一様の間隔を保つて本幹と四十五度の角度を以て横に斜に出さしめ、其翌年は又最上位の横の主枝から一尺五寸位の高さに剪定し、再び六枝を出して前年の如くし、毎年一段宛形成するものであるから、三段にあつては三年、五段にありては五年の後に完成するものである。高さは八尺乃至一丈二三尺を以て終りとする。此整枝法は各主枝の生長を均一にし、内部の鬱茂を防ぐ事に注意するを要する。

ダイヤモンド 此方法は苗木を二尺の距離に栽ゑ、之を地上一尺乃至一尺二寸の所で剪定し、之れから二枝を出し、本幹を四十五度乃至五十度の角度に相交せしむるのである。高は五尺乃至六尺位を適度とする。此方法を行ふ果樹は梨、苹果等が最も適して居る。

第五節 結果枝

結果枝は前にも述べた如く果實を結ぶ枝で、果樹栽培の目的は果實を得るにあるから、此結果枝の性質や其發育の状態を知る事は最も大切である。結果枝には長果枝、短果枝、花束狀結果枝の三つがあつて、長果枝といふのは梨、苹果等にあつては一尺以上二尺五寸の枝の頂芽花芽となつたもの、桃や李類にあつては一尺五六寸以上のものをいひ、短果枝といふのは梨苹果等にあつては腋枝に生じた短いもの、桃李類にあつては一尺五六寸以下の長さを有するものを云ひ、花束狀結果枝といふのは李や櫻桃の如く花束狀を爲した果枝をいふのである。桃は本年伸長した枝梢に花芽を生じて明年此花芽が開花して結實するものである。そして古い枝梢には決して花芽を生ずる事はない。桃の結果枝は長さ一尺五六寸のものが最もよい。李杏類は桃と同様に本年伸長

した枝の梢に花芽を生じて翌年之に實を結び、又本年開花結實した果枝が分岐して花芽を生じ、翌年之に實を結ぶのである。梨や苹果は本年伸長した枝梢に花芽は生ずる事はあつてもそれは頗る稀れで、翌年此枝梢に花芽を有する短い果枝を生じ、其翌年初めて開花結實するものである。そして一度此短果枝が生じて結實すると、之れから分岐して花芽を生じ此果枝は手入をして行けば十年以上持續するものである。葡萄は本年伸長した枝が充實すれば翌年につて其枝の梢にある芽が伸長して開花結實するのである。而して前年に充實した枝は種枝といひ、本年此種枝の芽が伸長して開花結實する枝を結實枝といふのである。柑橘は前年に新に伸びた枝梢の芽が本年に至つて少しく伸び、之に開花結實するもので、前年伸びたものを種枝といひ、本年結實したものを結實枝といふのである。柿は前年の春に伸びて太くなつた枝の頂芽及び之に次ぐ四五芽は本年の春に伸

びて開花結實するものである。そして本年の新らしい梢の基部に二三の葉を着け、其次に四五個の花を開き、其後は普通の枝の如く伸びるのである。枇杷は前年の腋梢の頂芽及び腋芽が本年の春伸びて、其頂芽のみ花芽となり、秋冬の候に開花するものである。

第六節 移植、断根、摘果

移植 遠方から送つて来た苗を植ゑんとする場合には直に包みを解いて之を調べ、水分が不足して外皮に皺などが生じて居る時は濕氣のある日陰に假して、其恢復を待つて本圃に移し、決して其儘水などに浸してはならぬ。又苗木の移植は春ならば發芽前、秋ならば落葉後、常盤木ならば成る可く芽の一、二寸出た頃がよい。其時は根及び枝は適宜に断るがよい。而して葡萄、蜜柑等は例外である。苗木の植付は普通の土質ならば以前の深さに根を埋め、濕地な

らばそれよりも深く、乾燥して土地にあつては少し深く植ゑ込むのである。

断根 は果樹の成長が盛んで、七八年以上の年數を経ても枝梢が徒らに繁茂し、少しも結果枝を生じない場合か又は開花しても落果する場合に於て實行するものであるが、斯くの如きは根の生育が強く盛んで、養分の吸収量が多くなる結果であるから、即ち根を剪定して其勢力を殺ぐのである。之を行ふ時期は普通のものなれば春季に行ひ、樹勢の甚だ盛なものでは六月下旬から七月中旬迄の間に行ふのであるが、断根しても尙効果が少ない場合には移植を行ふのがよい。此場合の移植は必ずしも場所を他に移さなくもよい。冬季休眠中樹を掘り上げ、太い根は短く切り、密生するものは間引いて元の位置に植ゑてもよい。

摘果 之は樹勢に相當した丈に實を結ばしめる爲に果實を摘む事である。此摘果の標準は品種によ

つて勿論一定する事は出来ぬが、一例を擧げて見れば、明月、晩三吉の如き梨は一顆の重量少くも百廿匁以上あつて一反歩七十五本植とし、十二三年を経れば一本の面積二間四方となり、一平方尺に一顆とすれば百四十四顆を結實せしめる事となり、一本の收量十七貫二百八十匁、一反歩の收量千二百九十六貫目となるから、少し多過ぎる事となる。右の如く多數を結果せしめれば一顆の平均重量は百匁以下となる事は免かれぬ事である。梨は一歩七貫乃至九百貫の收量を満足せねば、上等の結實は得られぬものである。總て果實は右の如く一定の制限があるものであるから、其制限以外に多量の結實をした場合には適當に摘果すべきものである。

第七節 開花と採收

開花 果樹の開花は地勢及び氣候の關係、果樹の種類によつて千差萬別であるが、開花期に於ける

温度の高低、降雨の多少等は結實の豊否に重大なる關係を有して居るが、今主なるもの、満開期を示して見よう。茲に云ふ満花期といふのは七分通開花した時で、左に示すのは静岡縣興津園藝試験地に於けるものである。

□三月下旬満開のもの

桃 天津、イムベリアル、マリースチヨイス、スタムブゼウオルト、レートクラオフホード。

□四月上旬満開のもの

梨 關西一、ボンステエジー。
桃 スニード、アムステンジユン、ブリツクスメイ、トライアンフ、アレキサンダー、離核水蜜桃、アーリーリヴァス、アーリーアメリカン、マウンテンローズ、土用水蜜桃、上海、エローサンジョーン、グロツスミニヨン、フホスター、アーリーク、ラオツホード、ローヤルジョウジ、ウエーリアーモリスホワキト、金桃、シーイーグル、晩尖、ワ

ーブレート、ゴールドデン、サルウエー、油桃。

□四月中旬満開のもの

梨 眞鐘、ドイツ、早生長十郎、晩六、赤穂、長十郎、今村夏、幸藏、太白、明月、伯帝龍、今村秋大廣丸、耕の渡、赤龍、ボーレージツフハー、クラツプスフエヅオリツト、ボーレーカボーモン、バートレット、ルコント、ボーレーブルブラン、ラノンダカ、ジュセスダアングレム、ホワイトドワイエン、ルイボンステゼルシー、ラフランソ、キーフハー、ビーバーバーリー、バツスクラツサーンヌ、ボーレージユブキソン、ツキンターネクス。

□四月下旬満開のもの

梨 太平、世界一、早生赤、青龍、晩三吉。
苹果 紅魁、緞魁、アーリーハーヴユスト、エロートランスバレント、クーバースアーリー、アーリーライプ、祝、旭、柳玉、紅玉。

□五月下旬満開のもの

葡萄 セツシカ、グリーンマウンテン、アーリーテハイテ、チヤンピオン、アチロンダツク、ハートフホートプロリフキツク、カナダ、カムベルスアーリー、カトウバ、ムアースダイアモンド、ジョーデワシントン。

柑橘 温州、九年母、山吹、紀州、八代、金九年母

伊豫、旭柑、鬼界島文旦、夏橙、日向夏蜜柑、鳴門、無核九年母、寶來柑、ワシントンネーヴルオ

レンヂ、ジヨツバ、マルテツスブラツトオレンヂ

ルービーブラツトオレンヂ。

□六月上旬満開のもの

葡萄 スウキートウオーター、ブレコースマリングル、ビノーノール、ビノーブラン、カムベル、マタロ、ビノーグリ、アイテナ、カヴァーナー、ロツス、ブライトン、ベイリー、マルベツク、ブラツクハムボルク、カールマン、ボルドウノアー

ル、ミルス、バートランド、ハイランド。

採取 果實の採取は其宜しきを得ないと品質及び貯蔵に影響する所少なくない。今其重なる果實に就いて述べれば、【梨】は割合に貯蔵に堪へる果實で、眞鐘、ドイツの如き早熟種や、赤穂、長十郎、太平の如き中熟種は採取の早晚によつて差はあるが、大抵前者は十四五日、後者は二十日乃至三十日位の貯蔵は出来るものである。晩三吉、今村秋の如き晩熟種は翌年の春三四月頃迄貯蔵する事が出来る。日本種の梨は稍褐色を呈して幾分か心持透明になつた時採收するのがよい。【桃】は概ね完熟したものは味が最もよい。而し完熟したものは葉多く甘味には富んで居るが最も痛み易いものであるから、之を商品として他に出す場合には完熟前少くも一週間前に採收するのがよい。桃の内でも貯蔵に堪へるものは天津で、黄肉桃之に次ぎ、白肉桃は大抵貯蔵に堪へないものである。【李類】は桃と同じく腐敗し易い

ものであるから早く採收して販賣するのがよい。櫻島産の萬佐、熊本縣産の郁季の如きは十日乃至二週間位の貯蔵に堪へるものである。【葡萄】は晩熟種は幾分貯蔵に堪へるが、早熟、中熟のものは貯蔵し難い。貯蔵に堪へる様にするには果肉の稍透明となつた時採收するのがよい。而し餘り採收が早いと甘味に乏しく品質が常に不良である。【柑橘】は果實の内でも最も貯蔵に堪るものである。採收は十一月中旬から十二月中旬の間に於て、十二月下旬頃採收したのは永く貯蔵することが出来るものである。【苹果】は梨と同様に早熟、中熟のものは久しく貯蔵する事は出来ぬが、晩熟のものは翌年五六月迄貯蔵する事が出来るものである。【枇杷】は果皮がよく着色して果肉が透明の様になつた時採收するとよい。以上の果實は總て貯蔵せん目的を以て採收せんとするには、其取扱に十分注意して丁寧に採收せねばならぬ。即ち果實を痛めない様に採收し、採收した果實

は相接觸せぬ様にし、若し傷があつたり、缺點がある物があつたら、之を除いて丁寧に並べ、數日間放置して汗が出た時よく之を拭ひ去り後果實によつては紙に包んで貯蔵するのである。

第八節 肥料

肥料と水分 水は萬有の生物に必要欠くべからざるもので、之が無ければ人類は勿論他の生物は到底其生命を保持する事は出来ない。植物も亦生物である以上やはりさうである。植物は其根の尖に微細な毛細管があつて其作用により水分に溶解せられた養分を土壤中から吸収するのである。故に其周圍に如何に多量の養分があつても、之が水に溶解しない間は直接に吸収する事が出来ないものである。水分が如何に大切であるかは之を見ても分るであらう。

肥料の種類 肥料を大別すると、(一)動物質肥料。(二)植物質肥料。(三)礦物質肥料の三つにする

事が出来る。而して動物質肥料といふのは人糞、血肉、骨、干鰹、粕等で、植物質肥料といふのは青草、大豆粕、油粕、糠類、海藻、藻、木の葉等で、礦物質肥料といふのは各種の磷酸類、硝石、石膏、草木の灰類等である。又人糞、過磷酸、重過磷酸、大豆粕、干鰹、粕等の如く水に溶解し易く、直接に植物の營養分となり得るものを直接肥料といひ、又石灰、食鹽等の如く其物は直接に肥料とならなくも他の物をして分解せしめて肥料たらしめる作用を爲すものを間接肥料といふのである。次に人糞、干鰹、堆積肥料、青草等の如く窒素、磷酸、加里の三成分を含有する物を普通肥料(又は通性肥料)といひ、過磷酸、重過磷酸、硝石等の如く、其含む所の成分が單一なるものを特用肥料(又は特性肥料)といふのである。【海産肥料】といふのは干鰹、搾粕の如きもので、窒素成分に富み、又磷酸を含むから肥料としては實に第一位に屬して居る。干鰹は鰹の大流

があつた時、食料とした残餘を砂の上で乾したもので、搾粕は鰹、鮭の二種あつて、殊に鰹粕がよい。此外、粕といつて魚油を取つた粕、糠から作つた粕等がある。【海産肥料】といふのは鰹類、粕類等で最も多く用ゐられるのは油粕である。之は植物の種子から油を搾つた粕で、窒素、磷酸、加里の三成分を含み、又水分に溶解し易いものである。又大豆粕は清國の産で大豆の油を搾つた粕である。價格の廉なる割に効能がある良い肥料である。【磷酸肥料】といふのは化學的作用を施して製造したもので、之を用ゐる場合には必ず窒素質の肥料を混じなければならぬ。元來我邦の土質は磷酸成分が少ないから、堆積肥料等に加へるのがよい。磷酸肥料には過磷酸石灰、重過磷酸石灰、トーマス磷酸等の各種がある。其用途性質等は略同一である。【窒素肥料】は海産肥料中から之を得るが、人造にては革屑、羅紗屑、毛髮等の廢物から製するものである。【完全肥料】とい

ふのは植物に必要な三成分を調査したもので、原料は磷酸肥料に窒素肥料を適當に混和したものか又は獸類肥料を基礎として之に油粕、大豆粕等を交へて窒素成分を補ひ、又は魚類肥料を原料としたものである。

果樹と肥料 果樹は肥沃の地よりも寧ろ瘠薄の地に適しては居るが、肥料に至つては多量を要するものである。即ち瘠薄の地に人工を以て營養を與へ之が成長結實を促すものである。果樹の内でも割合に多量の肥料と要するものと、多量を要しないものとある。多量を要するものは柑橘、枇杷、柿、日本梨等で、割合に多量を要しないものは苹果、桃、李類、無花果、洋梨、櫻桃等である。故に柑橘と桃とを同一の畑に混植すると桃のみ盛に生長し、柑橘は僅に生長するのを見るであらう。而し桃は栽培後六七年の後盛に結實する頃になれば肥料も多量に要するものであるから、之は前以て知つて置かねばなら

ぬ。洋梨や苹果等も亦同様である。梨の産地として有名なる神奈川の川崎、千葉縣の市川、八幡、越後の蒲原等にては從來単に人糞のみを施用した習慣があつて相當の結實を得て今日に至つて居るが、人糞は磷酸及び加里に乏しいものであるから、之を補ふ爲め過磷酸石灰又は木灰を施用するのがよい。

肥料の施用法 果樹に限らず植物に肥料を施す場合には其種類に従つて施用するを要する。即ち長年月を保ち得るものは骨粉、干鰯、油粕等の自然に分解する動物質のものをを用ゐ、又二三月にして終るものは効力の速かで十分腐り易い人糞又は磷酸を用ゐるのがよい。又動物質肥料の効果を速かに且つ大ならしめるには百二十度の熱を加へて晝夜醗酵せしめ、其分解するを待つて用ゐるのがよい。而して温氣の多い土質には馬糞の如きものを用ひ、乾いた軽い砂土には牛や羊の糞が適當して居る。次に果樹に施すべき肥料の分量は如何にせばよいかといふ

に、之は地方により土質により固よりきちんと一定する譯には行かぬが、果樹の一年苗を植ゑる時は一反歩に七十五本植とし、一反歩に對し窒素、磷酸、

加里の三成分を各五百匁位施せば先づよい。今假りに堆肥、人糞、過磷酸石灰、木灰の四種を用ゐるとせば、

堆肥	人糞	過磷酸石灰	木灰	計	窒素	磷酸	加里
四十五貫	四十八貫	二貫四百目	三貫	四百九十八匁	二百二十五匁	百七十七匁	二百八十四匁
					二百七十三匁	六十二匁	百三十匁
					三百六十匁	百七十七匁	三百五十一匁
					六百七十六匁	七百六十五匁	

の如くなるものである。次に梨の八年生一反歩に對する施肥量は左の如くである。

大豆油粕	人糞	過磷酸石灰	木灰	計	窒素	磷酸	加里
二百七十貫	廿二貫五百匁	二十七貫		三百六十九匁	二百百匁	四百五十匁	六百匁
					一貫五百卅九匁	三百五十匁	七百三十匁
					三貫三百七十匁	一貫五十三匁	三百百六十匁
					五貫二百廿三匁	四貫四百九十匁	

次に柑橘二十二年生の一歩に對する施肥量は左の如くである。

肥料	數量	窒素	磷酸	加里
餅粕	廿五貫	一貫二百五十匁	一貫目	
大豆粕	三十貫	二貫百匁	四百五十匁	
過燐石灰	廿四貫		三貫六百匁	六百匁
木灰	卅六貫		一貫四百匁	四貫二百匁
計		四貫二百五十匁	六貫四百五十匁	四貫八百匁

右の例は勿論大體を示したものであるから實際に臨んではその性質、氣候等により宜しく斟酌増減すべきである。又右の分量は原肥及び追肥を合せたものであつて、原肥には總量の約五分の三乃至三分の二を施し、残量を一回又は二回に分ちて追肥とするものである。而して追肥には人糞の如き速効の肥料を施すのがよい。

第九節 挿木、接木、壓條

挿木 之は枝を切つて地に挿し根を生ぜしむる法で、其好時期は大抵二三月頃から梅雨期で、風無く

又雨後の俄日和でない日を選び、日出前に勢力の旺盛な枝を切つて挿すのがよい。地は粘土質か壤土で風除けを爲し、温暖な場所を選ぶのがよい。挿木には枝を斜めに切り、根本の部分に眞土の團子を附けて地に下すのと、根を四つに割つて其中に土の小團子を挟み、又二つに割つて其中に小石を挟む法等がある。總て其切り口から空氣が侵入せぬ様にして腐敗を防ぐのが大切である。

接木 の法には種々あるが、一般に行はれて居るのは切接の法である。之は切つた穂を砧木に接ぐ法で、先づ適當の砧木を選び、地上五六寸の所で切り

鋸目のない様に可啻に削つた後、穂は三寸内外に切つて砧木の殺ぎ目に接する所を斜めに殺ぎ置き又其裏面にも少し殺ぎ目を入れて砧木の殺ぎ目に差入れて砧木の殺ぎ目と接穂の殺ぎ目とを密接せしめ、其上から砧木の皮を以て覆ひ、打薬の柔いもので良く縛つて適當の所に植込みて根を固め、其上を細い土で被ひ穂先を僅に出して置き、藁或は草で日光の直射を防ぐのである。而して穂先から芽を出すに至つたらもうそれで接がつかつたのであるから土用を過ぎてから穂先の土を拂ふのである。此外置接、割接、斜接、殺接、根接等があるが、接木として注意すべきは前に述べた事とそれから接木の砧木の芽と接穂の芽との成長の度に大差があるものではない事、又穂を探らんとする前は決して其樹に肥料を施してはならぬ事、接木に使用する小刀は極めて鋭利なること、已に成功した接木を他に移植するに際しては其根に附着する土を丁寧に落す事等である。

壓條 といふのは他の枝から直に根を下させる法で、砧木の皮と穂先の皮とを削り取つて共に縛り合せた後、成功するのを待つて母木から其穂先を切り落す法で、之を呼接ともいつて居る。又一法として挿接といふのがある。之は穂先を母木のまゝ、地に垂らして埋め置き、根の生じたのを待つて母木から切り離すのである。

第十節 各種果樹の栽培

一、梨

梨は土壤を撰ぶ事が大切である。最良の地は砂壤土で排水によく、且つ西北に山を負ひ温暖な處を第一とする。繁殖法は主に接木法に依るもので、砧木は實生なのがよい。立作、垣作等があるが、最もよいのは棚造である。而して常に剪枝を行つて光線の透射に留意し、又此樹には象鼻蟲の發生するもので

あるから、未だ露の落ちない早天に突然其樹幹を振り動かし、蟲の落ちるのを待つて捕へるのである。梨の種類は頗る多いが、優良と認められて居るのは早熟種では眞鍮、ドイツ、赤穂、今村夏で、中熟種では長十郎、太白、早生赤、世界一、晩熟種では今村秋、晩三吉等である。

濕地と乾地 梨は従來濕地に栽培して來た傾きがあるが、現今では漸次傾斜地又は高臺の乾燥地等に栽培する者が増加して來た。乾地と濕地とは何れがよいかといふに、(一)濕地に栽培したものは高燥のものに比し概して結實する事が早い。(二)濕地に栽培したものは高燥のものに比し樹齡が短かい。(三)濕地のものは高燥のものに比し病害が多いが、魚鼻蟲は少い。(四)濕地産の果實は水分多く、採收當時の味は高燥産のものよりもよい。(五)濕地のものは高燥地のものは比し貯蔵に堪へない。

棚造 栽植の距離は普通棚造では二間四方に一

本の割に植ゑるが、肥沃の地では二間半四方或は二間半に三間に一本の割に植ゑるのがよい。それから傾斜地又は高臺に於て盃狀仕立にするものは一反歩七十五本乃至百本位植ゑるのが適度である。それから棚造をなす場合には太くて丈夫の苗であれば二尺位の高で剪定し、春に七部の數芽が伸長を始めたら最上部の芽は大切に伸ばし、他の芽は一尺位伸びた時三四芽を残して剪定し、後殘梢の上部にある二芽が伸長すれば六七寸伸びた時二芽を残して剪定し、爾後新梢を生ずるに従つて前と同じ様に剪定すればよい。而して上部の芽は秋迄其儘伸ばし、二年目は高さ五尺二寸で剪定し、前年生の下部にある各枝は基部から剪除する。そして春發芽し始めた上部の四芽を伸長せしめて將來の主枝となし、其下部から生ずる枝は前年と同じく夏季數回剪定し、四本の主枝は秋迄其儘伸長せしめ、三年目の春棚を造り之に主枝を配置し、主枝は長さ三尺餘で剪定し、其

先端の芽は主枝として伸長せしめて腋梢は樹勢を見て夏季剪定を行ひ、曲つた所には徒長枝が生ずるから摘芽するか夏剪定するかするのである。而して棚に配置してからは成る可く棚に空所がない様に一體に主枝を配置するがよい。剪定は夏季と冬季とに行へば結果枝を生じて四年目から結實を始め、棚の高さは五尺二三寸を適度とする。

肥料 は堆肥、人糞尿、油粕類、魚肥、米糠、過磷酸石灰、木灰、硫酸アンモニア、智利硝石、骨粉、硫酸加里等が適當して居て、苗圃に一二年間培養せられた苗木は晩秋落葉後又は早春發芽前に本圃に移植するのであるが、其時は本圃には直径二尺、深さ一尺五寸の植穴を掘つて之に堆肥、木灰、過磷酸石灰等をよく土と混合して施し、穴の中央に苗を植ゑてよく根邊を鎮壓するのである。次に元肥は二月下旬乃至三月上旬頃起し、追肥は七月中旬頃第一回目を施し、第二回目は八月下旬乃至九月

月上旬に施す。施肥の方法は樹幹の周圍で幅七八寸深さ四五寸位の輪溝を穿ちて之に肥料を入れて覆土をする。

二、洋梨

洋梨の栽培は近來漸次増加して來たが、之に適する土質は有機物に乏しい礫質の土壤である。即ち粘土、壤土などの地が最もよい。耕土は餘り深くない所で、地盤が淺くて硬い所がよい。不毛の原野や傾斜地などを開墾して植付けると却つて適して居る。氣候は寒暖何れにも適して居るが、暖地は時々恐るべき腐爛病に犯される事があるから注意を要する。苗の繁殖は主に切接又は芽接にするもので、砧木は梨及び樺柎を用ゐる。樺柎砧に接いたものは濕地を好み大抵五年目に結實する。而して樺柎砧は芽接をする場合に限るものである。

仕立法 洋梨を仕立てるには種々あるが、我邦

で爲すには梨砧のものなれば棚造又は盃状仕立が安
 全で、椗砧の苗であれば棚造、ピラミット、カン
 テラール仕立がよい。而して棚造にするには梨砧
 ならば一反歩四十本乃至五十本位、椗砧ならば一
 反歩七十五本乃至百本位で、盃状仕立は梨砧のもの
 は一反歩三十本位、椗砧のものは一反歩七十五本
 位がよい。次に梨砧のものは結實期に入る事が早い
 から初めは一年苗を四尺四方に一本位の割合に假植
 して置き、此所で棚造用、盃状仕立用にして夫々主
 枝を生ぜしめ、それから三年乃至四年目に本畑に定
 植すると間もなく結實するものである。次は剪定で
 あるが、梨砧の洋梨は在來梨に於けるが如き剪定を
 するのによくない。梢端に花芽を生じたものは勉め
 て其儘残し置き、翌年之に結實せしむれば其梢の基
 部に近く花芽を生ずるものである。斯くの如くして
 自然主枝及び腋枝に花芽を着生するのである。椗砧
 の砧の洋梨は梨砧のものに比すると早く主枝に花芽

を生ずるが、矢張梢端に花芽を生ずる事が多いから
 樹姿に支障のない限り剪定せぬのがよい。而して十
 数年を経て主枝及び腋枝に多くの果枝を生ずる様に
 なればもう在來の梨を異る所はないから其後の手入
 は困難ではない。肥料は在來の梨よりも大いに減少
 してもよい。そして成長結實するに従つて適宜斟酌
 して増減するのである。

採取と貯蔵 洋梨の採取は日本梨と異り、熟期
 よりも早く採取すると美味を有せざるに至るもので
 又洋梨は採取後六七日乃至十日貯蔵した後でなけ
 れば美味とならぬものである。それから貯蔵は温度
 の變化が少ない場所へ置き、之を販賣する場合には日
 光に直射せしめてはいけぬ。

三、柑 橘

柑橘の栽培は將來最も有望なもので、九州、四
 國其他の暖地にては漸次之を栽培する者が増加して

來た。柑橘の土質は傾斜地の礫土に適して居る。殊
 に温州に於てさうである。而し平坦の地でも排水が
 良好であれば礫土又は埴土、砂土、砂壤土等でもよ
 い。傾斜地に温州、ネーヴル、夏橙を栽する場合に
 は温州を上部にネーヴルを中部に、夏橙を下部に植
 るのがよい。種類には温州蜜柑、紀州蜜柑、金柑
 佛手柑、橙、九年丹等がある。

栽培法 柑橘類は苗の時最も損傷し易いもので
 あるから苗を買入れた時は荷解きしてから丁寧に日
 蔭に假植し、根の廻り及び枝葉に薬を被ひて乾燥を
 防ぎ、又時々水を灌ぎ、そして稍勢がついた時定
 植し、若し苗の勢が悪い時は其儘にして翌春植る
 るがよい。柑橘は四五年生の苗を定植するのが良い
 が、其生育は極めて鈍いものであるから、植る場
 合には附近の田土か畑土を植る穴に入れ、植る場
 から根の廻りに薬を布き、又冬になれば霜害を防ぐ
 爲に樹を薄く薬で被ひ翌春三四月頃之を取り去る

か、或は笹を立て、豫防してもよい。此霜害豫防は
 栽してから五年間位は實行せねばならぬ。栽植の距
 離は一行植の段畑では温州は十尺乃至十二尺を距て
 て植る、土地の肥沃な時は十四五尺を距て、ネーヴ
 ル、夏橙は十二尺乃至十五尺を距て、植る、平坦地
 にあつては温州は二間半四方に一本、ネーヴル、夏
 橙は三間に二間半に一本或は三間四方に一本の割合
 に植るのである。それから温州及びネーヴルの園
 には決して有核の柑橘を混ぜて植るてはならぬ。

仕立方 柑橘を仕立てるには圓筒形に仕立てる
 のがよい。オレンジ類は大木となる性があるが、餘
 り高くするのはよくない。それから、腋枝及び密生
 した枝は剪定し、結實した枝は短く切つて種枝を發
 生せしむる事が肝要である。柑橘畑に多量の草を敷
 く事は肝要な事であるが、植付けてから十年も経過
 すれば其必要はない。次に夏橙は二三月頃に落果し
 たり、果肉が白色を呈したりする事があるが、之は

皆肥料の不足から来るものであるから十分施肥するがよい。

肥料 柑橘類の肥料は厩肥、餅粕、餅粕、過燐酸石灰、木灰、大豆粕、堆肥、米糠、人糞尿、硫酸アンモニア、硫酸加里等が最も適し、温州蜜柑及び之に類するものは速効肥料ならば三月下旬及十一月上旬に一回宛施し、遅効肥料ならば二月下旬及び十月上旬に一回宛施し、夏橙及び之に類するものは速効肥料ならば三月中旬、七月—八月、十月—十一月に各々一回宛施すのであるが、柑橘類は肥料を施すには根株の周囲を樹冠の大きさに環状又は放射状に深さ三寸、幅七八寸に掘つて之に施肥するのである。次に速効肥料は腐熟の人糞尿、過燐酸石灰、硫酸加里、智利硝石、硝酸石灰、硫酸アンモニア等で、遅効肥料といふのは大豆粕、菜種粕、餅粕、厩肥、粗骨粉、草木灰等である。

四、苹果

苹果を栽培すべき土は瘠薄なる埴土、砂土、礫土を撰ぶがよい。上層は壤土で肥沃でも下層一尺位に礫土があればよい。瘠薄な土性に植るものは樹齡は短い樹勢が強盛に過ぎる事なく、容易に花芽を生じ結實も早い。之に反し肥沃の地は樹勢が強盛で、枝梢が妄りに伸長し、花芽の着生遅く、結實が少い。若し肥沃の地に植るて早く結實せしめんとせば断根か又は移植をせねばならぬ。

暖地と寒地 苹果は暖地に適するものと、寒地に適するものとある。暖地に適するものは紅魁、祝「クーパー」旭等、「アーリー」エルロー、トランスバール「レント」旭等で、寒地に栽培すべきものは紅魁、祝、旭、紅玉、柳玉、甘露、國光、倭綿、緋の衣、鳳凰卵、鶴の卵等である。

栽培と仕立 暖地に於て栽培する場合には樹造

なれば二間四方に一本、盃状仕立なれば二間乃至二間半四方に一本の割合でよい。東北地方にあつては瘠薄の地は二間半に三間四方に一本、肥沃の地は三間乃至四間四方に一本の割合にし、傾斜地の段畑では之れよりも幾分密植してもよい。植るるのは春秋何れにもよいが、成る可くは秋に移植するのがよい。栽する際には丁寧に植土を整へ、根は長いものは先を切り、密なものには間引き、根を四方に擴げて深く植るのである。それから仕立方は暖地にあつては盃状仕立か棚造がよい。寒地にあつては盃状形に仕立てるのがよい。そして日光の透過を良くせねばならぬ。次に苹果に恐るべきは綿蟲の害であるが、苗木の綿蟲を除くには青酸瓦斯を蒸蒸し、成木となつたもの、綿蟲は熱心に之を驅除すれば防除し得るものである。

肥料 苹果を移植する場所は確め丁寧に耕耘して深さ一尺内外の植穴を掘り、此中に腐熟した堆

肥に木灰又は骨粉を混ぜて入れ、土と共によく攪拌して植付け覆土する。移植後は祝、紅玉の如きものは多く窒素肥料を與へ、國光、倭綿等には窒素肥料を少くして燐酸加里肥料を多く施すのである。次に分量は十年生を一反歩に三十本植の所へは堆肥七百五十貫、過燐酸石灰廿二貫五百匁、人糞尿百十二貫、匁位を普通として居る。暖地では二三月頃芽出肥として人糞尿、硫酸アンモニア、過燐酸石灰の速効肥料を與へ、寒地に於ては發芽前及び收穫後に一回宛與へる。方法は樹冠の廣りを土臺として其周圍に深さ七八寸、幅二三尺の溝を掘り、之に肥料を入れて土を混合して覆土するのであるが、芽出肥及び夏の施肥は之れよりも少し淺く掘つて樹下の全面に與へるのである。

五、柿

柿は我國に於て到る所栽培し、其適地は頗る多

い。柿には甘柿に富有柿、天神御所、次郎柿、正月柿、御所、禪寺丸、キヤラ柿等があり、遊柿には西條、堂上蜂屋、富士、衣紋、横野柿、核知らず、蜂屋等がある。

栽培と手入れ

柿は栽植後生育不良のものであるから丁寧に植土を作り置いて之に植ゑ、若し早く結實せしめんとするには周囲七八寸以上の柿砵を集め、秋之を畑に植付け、翌年の春高接すると直に大木となり、結實が多いものである。栽培の距離は二間半四方乃至三間四方に一本位の割合でよい。若し瘠地に栽培して剪定を爲せば尙之れよりも密植してよい。柿は他の果實と同様に心喰蟲の害を被る事が多いから優良な品種を栽培するには袋掛けをなさねばならぬ。而して之には餘り高いと不便であるから、盃状仕立か圓筒形仕立がよい。柿の結果枝は前年の春の頂芽及び之に次ぐ四五芽に限るものであるから此結果枝を生ずる様にせねばならぬ。而して結果枝

は長さ六七寸の短果枝もあれば或は一尺五六寸以上の長果枝もあるが、一尺五六寸でよく充實したものが最もよい。さうするには密生した不熟の枝を折り取つたり剪定したりするのである。

肥料

柿の肥料は年に二回に分施し、二月下旬から三月上旬に一回、八月上旬に一回與へ、十年以下のものには株を中心として直徑二尺乃至四尺成木したものは直徑四尺乃至五尺の圓圈狀に幅六七寸、深さ五六寸の溝を掘り此中に入れるのである。肥料は窒素を與へるには人糞尿、厩肥、菜種油粕、大豆粕、練り粕等、燐酸を與へるには過燐酸石灰、米糠等、加里を與へるには木灰、薬灰等を與へる。

六、桃

桃は其種類甚だ多く、又本邦何れの地にも産し、品質の純良美味なる事は決して外國種のものに恥ぢない。適地としては乾燥して居る砂地又は砂壤土

で、餘り肥沃な土地は徒らに枝葉を繁茂せしめ、樹脂が出て却つて良果を得難いものである。桃の内で營利的栽培に適して居るものは早熟種では「アムスデン、ジュン」「ブリッダス、メイ」「トライアンフ、アーリー、リヴァース」天津等で、中熟種では離核水蜜桃、土用水蜜桃「アーリー、クラホフホード」上海等で、晩熟種では晩尖「シー、イーグル」「ゴールデン、クリング」等で、油桃には「ブレイコース、ド、クロンセル」「アーリー、ニューウキングトン」等がある。

栽培と手入れ

桃は根を四方に擴げ浅く植ゑるのがよい。若し肥沃の地に植ゑる時は砂又は石礫を混じて植土を作り、樹勢を抑へるのである。栽ゑる時期は春秋何れでもよい。山畑の瘠地には一反歩に付き百二十本位植ゑ、稍肥沃の山畑には七十五本乃至百本を植ゑ、平地には四十本乃至七十五本位植ゑるのである。桃は前にも述べた如く本年の春伸長した枝

に明年開花結實するものであるから此新しい枝梢を生ずる様に剪定するのがよい。それから樹姿は普通盃狀形となすのがよい。其方法は瘠地に於ては高さ一尺乃至一尺三四寸で剪定し、上部の三芽を伸長せしめ、他の下部の芽は悉く摘去するのである。其年は三枝を一樣に成長せしめ、翌春三本の主枝を各一尺四五寸以上の長さで適宜剪定し、前年に主枝から生じた腋枝は基部の葉芽のある所で剪定する。さうして三主枝の上部にある二芽は伸長し、主枝にある腋芽も亦伸長する。此腋芽は左右に生じたものは残して次の年の結果枝たらしめ、上方及び下方から生じたものは摘芽或は剪去し、主枝及び結果枝をよく熟する様にするのである。さうすれば秋迄には腋枝に多數の花芽を生じ、翌春主枝は一尺五寸以上適宜の長さに剪定して前年の如く上部から二枝を出さしめ、前年生主枝の腋枝は基部にある芽の所で剪定する事は前年と同じである。そして前年生の結果枝

は長短により必ず若芽の存する所で梢端を剪去するがよい。かうして行けば立派な歪形状となるものである。品によつては眞直に伸長するものがあるから、其時は繩か針金で枝を開張するのである。又肥沃の地に植ゑたものと瘠地に多く施肥したものは主枝の成長が盛んで五尺以上も伸びる事があるから此場合には主枝は三尺内外の長さに剪定し、尙枝梢の生長盛んな時は翌年再び主枝を剪定するのである。又樹勢の盛んな腋枝は勢力が強くと伸びるものであるから五六月の間に其梢端を早く摘断して分岐せしめるのがよい。此分岐したものは立派に結果枝を生ずる。又春新しく伸びる枝梢は錯生して樹勢を損する事甚だしいから内部に生ずる枝は思ひ切つて摘去するか又は剪去するがよい。次に桃の栽培に殊に注意すべきは虫害である。此害虫をモ、ゴマダラといつて六月中旬頃に羽化し、黄昏に桃園の上を飛揚し産卵するものであるから、其發生に先だち五

七、枇杷

月下句頃には紙の袋を作つて果實を包むのがよい。肥料 桃の肥料は砂土、礫土等の土質には堆肥、人糞尿、大豆粕等を多く與へ、沖積土又は粘質壤土の所では過燐石灰、骨粉、米糠、木灰、硫酸加里等を多く與へ、早熟な桃には比較的窒素分を多く與へ、晩熟のものには燐酸加里を多く與へる。移植後の肥料分量は一反歩に十年生七十五本植のものは人糞尿三百六十貫、大豆粕十八貫、過燐酸石灰十五貫、硫酸加里五貫五百匁の割合に與へるが、土質及び氣候等によつて適宜酌量すべきである。元肥は普通二三月頃一回施し、晩熟種は六月中旬頃補肥を與へる。方法は梨や苹果と同様でよい。

枇杷等がある。

栽培と手入れ 根を四方に廣げて浅く植ゑ、栽ゑる距離は傾斜地なれば二間半を距て、平地なれば二間半に三間、或は三間四方に一本の割合に植ゑるのである。それから枇杷は圓筒状に仕立てるのがよい。

腋芽が多く生じて空氣及び日光の透過不良のときは適宜に之を間引くべきである。優良品を作るには摘果及び袋掛を行ふのがよい。肥料は一反歩に付き窒素四貫五百目乃至五貫目、燐酸加里各五貫目乃至六貫目を施すのであるが開花前即ち九月に原肥を施し翌年一月及び三四月に追肥を施すがよい。

八、櫻桃

櫻桃は我國に於ては東北、北海道、北越等の温帯中の寒地に能く結實するものであるが貯藏に堪へないものであるから栽培者は豫め之を考へなければならぬ。土性は砂土、壤土、埴土、礫土等に適して

居る。

栽培と手入れ 浅く植ゑ、肥沃の地は礫土又は砂土を客土として植土を作るのがよい。距離は瘠土で二間半乃至三間四方に一本、沃土なれば四間四方に一本位の割合がよい。それから植付けてから四五年迄は剪定して主枝を成る可く均一に伸長せしめ、其後は密生したものを剪定して空氣及び日光の流通を能くし、整枝は歪形状或は圓筒形仕立がよい。

九、葡萄

葡萄は排水の良好な傾斜地で、礫土、埴土、砂壤土の如き土性に適して居る。有機物の多い腐植質の土地に植ゑたものは品質が不良である。葡萄の種類で重なるものは早熟種ではゼツシカ(白)グリーン、マウンテン(白)ハートフホート、ブロッコフキツク(赤)等で、中熟種ではレディー、ワシントン(白)ガヴァーナー、ロツス(白)ワライトン(赤)等で、晩熟種

ではハイラント(赤)等である。

栽培と手入れ

葡萄を植ゑるのは春秋何れでもよい。他の果樹よりも一層浅く植ゑ、根は剪定せず其儘四方に擴けて植ゑるのである。垣造であれば畦の中六尺株の間五尺に一本即ち一反歩三百六十本の割合でよい。株仕立てであれば一反歩四百五十本以上密植する事もある。垣造は普通一反歩三四十本位、甲州葡萄の垣造は一歩僅かに十二三本位でもよい。垣造は歐洲種は一段造をよしとし、米國種は二段造をよしとする。二段造は初年に一年苗を植ゑる時幹は四五芽の所で剪定し、上部の一芽は十分伸長せしめ、腋芽は六七寸伸びた時二芽を残して梢端を切り去る。之から又腋芽が伸びた時は一芽を残して剪定し、其後は腋梢の生ずるに従ひ、芽を残して剪定すればよい。上部の新幹は五尺以上伸びた時は其先端を切り去り、此新幹から生ずる腋梢は生ずるに従つて二芽或は一芽を残して先端を去るのである。第二

年目の落葉後新幹は上段の所で剪定し、左右二本の新幹は九芽を残して先端を切り去り、後此二枝は曲けて鐵線に縛り着けるのである。斯く曲げる場所は幹に近い芽は最も多く養分を吸収して伸長し、立派な種枝となるもので、此種枝は前年と同じく四尺五寸以上で切り去るのである。腋梢の取扱は前年と同じである。第三年目の落葉後上段は左右二枝共九芽づゝを残して剪定し、下段は結實した前年の結果枝を剪定し、種枝は左右五六芽宛を残して剪定するのである。垣造の支柱は高さ六尺とし、二間隔てに立て鐵線は十番線を用ゐる。

一〇、李類

李に適する土質は砂土、砂壤土、礫土等で、平地、傾斜地共によい。李の優等なる品種には西田、萬世、陳の内、郁李、市成、寺田李等で、李の産地として有名なものには櫻島産、京都府下寺田産を第一として

居る。

栽培と手入れ

李を植ゑるのは春秋何れでもよいが、浅く植ゑ、距離は傾斜地の砂土又は埴土は二間四方に一本、稍肥沃の平地では一反歩四十本乃至五十本の割合でよい。整枝は盃状形、垣造等何れでもよい。李類は本年生の春梢に花芽を着け、明年開花結實し、又本年結實したものは分岐して果枝を作り、若し一種の李を植ゑても少しも結實せぬ場合には同時に開花する他の李を混植するがよい。

一一、栗

栗は各種の土性に適するが、殊に傾斜地の礫土に産するものが優良である。栗には早熟種に盆栗、福西栗、今北栗等があり、中熟種に銀善栗、長起寺栗等があり、晩熟種には霜板栗、皺中栗等がある。福西栗は中粒で調理用に適し、今北栗は味頗る美で粒小さく一升到百乃至百二十個を容れる。銀善栗は一

升到六十個を容れ、長起寺栗は粒が稍大きく形が扁平である。霜板栗は大粒で一升の粒數四十五乃至五十位で調理用にする。皺中栗は手々打栗とも、献上栗とも丹波栗とも稱し、最も大粒である。

栽培と手入れ 浅く植ゑ、距離は一歩百本乃至百五十本位とし成長するに従つて漸次間引きをするのである。整枝は自然の儘に仕立て、密生した枝梢を間引きして空氣や日光の流通をよくすればよい。

肥料 栗は幼樹にあつては枝條の伸長を助けるが爲に窒素分に富んだ堆肥、大豆粕、厩肥等を多く用ゐる、之に過燐酸石灰や木灰を加へて與へる。それから栽植後十數年に至れば一反歩に對し、窒素四貫匁、燐酸及び加里を各々五貫目内外を與へるのであるが、之を與へるには根の邊に輪狀又は放射狀の溝を掘つて其中に施すのである。

一二、無花果

無花果は温暖な氣候を好み、如何なる土性にも適するが、濕潤の地を殊に好むものである。品種には「ホワイト、ゼノア」「ホワイト、マルセイユ」「ホワイト、アドリアチック」「サンベドロ、ホワイト」「ブラツク、イスキア」「ブラオン、ターキー」「カリフホルニアブラツク」等がある。

栽培と手入れ 無花果は細根を多く生ずるもので此根を少し剪定し、根を浅く四方に擴けて植ゑる。栽ゑる時期は春秋何れでもよい。距離は一反歩五六十本の割で植ゑ、若し土地肥沃であれば四十本位に粗植するのである。整枝は他の果實の如く面倒ではなく、空氣と日光がよく透過する様に注意すればよい。無花果は本年生の枝に節毎に結實するものであるから、常に其心して剪定すればよい。

一三、梅

梅は我國何れの土地にも成育結實するものである

が、温暖にして風害の少い砂礫の地が最もよい。砧木は實生苗二三年のもので、肥料は人糞、干鰯を冬期に施すのである。種類には養老、八房、豊後等がある。

第三章 蔬菜の栽培

第一節 土質と苗床

土質 蔬菜は果樹と異り、肥沃の地を好むもので、沖積層の砂壤土、壤土、埴土、砂土等に適して居る。而し沖積地以外の傾斜地の硬い埴土の如きでも土質に改良を加へ、人為の丹精を以てすれば蔬菜栽培に適するに至るべきものである。苗床 蔬菜を播種するに當つて其畑に尙他の作物が生育して居て直接之に播種するに不便である場合とか、本圃に直に播種する事が出来ぬ場合とか、

種類	採種期	直播	移植	播種量	畦幅
甘藷	四月、九月	三坪	十三坪	五勺	三寸

移植せねば成績が不良である場合とか、高價なる種子を繁殖する場合とか、幼苗の期間が長くして本圃を徒らに空費するとかの場合には苗床に幼苗を養成せねばならぬ。而して苗床には冷床及び温床の二種がある。【冷床】の最も普通なものは平床である。之は排水の良好な空氣及び日光の透過に便利な位置を撰んで幅四尺長さ適宜、厚さ三四寸位に土を盛り上げ、苗床の用土は作物の種類により差はあるが、其標準は園土（肥沃なる壤土）五分、堆肥三分、細砂二分の割合である。而して冷床で秋季或は早春に苗を育成するには寒風を防ぐ爲に周圍に高い薬園か生垣を作るのである。次に冷床に播種すべき重なる蔬菜の種類、晩種期並に一反歩に要する苗床の面積は左の如くである。

木立花椰菜	四月	八月	三坪	十坪	五勺	三寸
花椰菜	三月	九月	四坪	廿坪	五勺	三寸
葱	四月	九月	十二坪	卅坪	四合	四寸
葱頭	四月	九月	十五坪	卅坪	六合	四寸
セリ	二月	六月	五坪	卅坪	二合	三寸
チ	三月	九月	十二坪	卅坪	二合	三寸
菜豆	四月	九月	二十坪	卅坪	二合	三寸
玉蜀黍	三月	六月	十二坪	卅坪	五升	三寸
蕪菁	三月	六月	五坪	卅坪	三升	三寸
石刀柏	三月	四月	十五坪	卅坪	三合	一尺

【温床】を作るには高設と低設との二種がある。低設温床は成る可く面積の大きな程利益であるが、幅四尺乃至六尺、長さ二間乃至三間位が最も適度である。そして東西に長方形の容を掘り、容の深さは大抵一尺乃至二尺位がよい。而して供熱材料は新鮮な厩肥又は紡績屑を用ゐ、之に落葉又は切葉等を混合して温熱の調和と持続を圖り、若し厩肥又は紡績屑を得る能はざる場合には之に代ふるに半熟切葉又は枯

草を以てし、之に米糠及び人糞尿を加ふるのである。左に其一例を示せば

■幅四尺 長さ二間の温床
 半熟切薬 百五十貫 米糠 五斗 人糞尿二荷
 ■幅一間長さ二間半の温床
 厩肥 二百貫 半熟切薬 百五十貫 木葉 卅
 水 四荷

右の如くであるが、温床の温熱の發散を防ぐ爲、周圍を藁圍か又は木框を以て圍むかせねばならぬ。木框は普通幅四尺、長さ十二尺、前方高さ八寸、後方高さ一尺五寸位の勾配を有する長方形の箱とし、此上に幅三尺、長さ四尺三寸位の硝子障子四枚を被ひて温熱の發散を防ぐのである。次に温床を要する蔬菜の種類並に一反歩の採種量は左の如くである。

種類	採種期	一反歩に要する苗床面積	一反歩採種量
胡瓜	三月中旬	三坪	八坪
		二坪	二坪
			合

播種後或は移植後漸次成長するに従つて初めの内は土性軟かで根がよく伸び成長もよいが、日を経るに従つて土中の水分を蒸發したり、降雨の爲に土を固めたりするから、畦の間の土を翻起して土塊を碎き、三四回之を行ふのであるが、此場合には成る可く根を切らぬ様に注意せねばならぬ。次は間引であるが、苗床に於ける間引は必ず二三回行ふをよしとする。苗床に於て苗を仕立てる場合には瓜類は四寸距てとし、茄子、蕃茄は二寸乃至三寸距てに間引するのである。間引は總て大きに過ぎたもの、又は生育不良のものを抜き取り、中位のものを残すのがよい。又品種の異つたものが混生した場合にも亦間引くがよい。

第三節 肥料及び收穫

肥料 蔬菜類は短期の間に生長せしめるものであるから、勢ひ肥料は多量に施さねばならぬ事となる。施用量は土地の肥瘠によつて多少異なるが一反歩

蕃茄	蕃茄	越瓜	苦瓜	冬瓜	南瓜	茄子
三月中旬	三月下旬	三月下旬	三月下旬	三月下旬	三月中旬	三月上旬
三坪	二坪	三坪	三坪	二坪	三坪	一坪半
十二坪	八坪	七坪	十坪	八坪	八坪	六坪
三合	一合	二合	五合	四合	五合	八合
合	合	合	合	合	合	合

第二節 耕耘と間引

蔬菜類の栽培は總て畑を深く耕鋤せねばならぬ。即ち八寸乃至一尺位の深さに打起し、土塊を碎いて根の伸長に便ならしめ、若し埴土の如き硬固の土性であれば草肥、堆肥若しくは藁類を勤き込み土地を軟かならしめ、又砂土の如き有機物に乏しく、且つ乾燥し易い土性にも前記の如きものを入れ、而して排水を良好にし、日光及び空氣がよく土中に透過す様にし、常に水分を保持せしめねばならぬ。次に

に就き窒素、磷酸、加里の三成分共に約四貫目内外を施せばよい。肥料の内でも人糞、粕の如きものは速かに養分を供給し、堆肥の如きものは栽培中に漸次に養分を供給するものである。それから肥料には前にも述べた如く原肥と追肥とある。追肥といふのは作物が生育を始め漸次其草勢が盛んとするに従つて養分を要する事が多いから速効的のものでなければならぬ。之には人糞、粕、豆粕の細粉、硫酸アンモニアの如きものが適當し、其時期は種類によつて異なるが、多くは開花結實して十數日を経過し落花の恐れのないのを見て施すがよい。それから原肥は作物の栽培中漸次に吸収せられるもの、及び定植若しくは發芽後直に吸収せられるものである。之には堆肥の如きものが適して居る。

收穫 蔬菜類は大抵完熟しない前に收むるものが多い。特に新鮮なものや、早いものを好む人が多いから完熟前に市場に出せば利益も一層多いも

のである。茄子の如きは老熟すると果皮肉質共に堅くして品質を損なうことが甚だしいものである。又蕃茄の如きは十分着色して肉色が透明となつた頃を收穫の適期として居る。西瓜の如きは交配してから三十六七日以上を経れば十分である。花椰菜の如きは少しく花の生じたのを認めたら周囲の葉を縛し日光に觸れない様にして置かねばならぬ。南瓜は果柄の附着部及び其周圍に白粉を生じた頃を採收の適度として居る。

第四節 各種蔬菜の栽培

一、大根

大根は河邊の塵砂地で、肥沃な赤土又は黒土の細砂交りの地がよい。之を播種するには深く耕して人糞及び牛馬糞等を多く施し、厩肥をした後數度犁き返し其混和するのを待つて畦を作り、種子を焼土又

歩の元肥は堆肥三百貫、人糞尿七荷、過磷酸石灰七貫で、追肥は一番肥に人糞尿七荷、二番肥に同じく六荷を施せばよい。

二、馬鈴薯

馬鈴薯を栽培するには心土に達するまで深く耕して土塊を碎き、二尺五寸位の畦を作り、穴の深さを一尺位とし、其の中に腐敗した堆肥を入れ、上に二、三寸許りの土を被せ、凡そ四寸位になつた時、一尺四五寸位の距離をおいて栽植するのである。發芽する様になれば時々耕して細根を自由に蔓延せしむるのである。獨逸では之を栽培するに、地中に深く伸長せしめ、小面積から收穫を多からしむる様に栽培して居るが其成績は頗る良好との事である。種類には赤目五郎八、スノーフレック等がある。

肥料 馬鈴薯の肥料として適當なものは堆肥、厩肥、人糞尿、大豆粕、油粕、粕、鶏糞、硫酸ア

は灰に交せて下ろすのである。苗が二三葉を出した頃に早日が續いたら水肥を施し、夏日は草取、間引、下葉除き等を爲すのである。種類には練馬、美濃、宮重、聖護院、櫻島等がある。

肥料

大根の前作物としては麥類、粟、玉蜀黍、葱、豆類、瓜類等が重なるもので、肥料は堆肥、厩肥、人糞尿、大豆粕、油粕、粕、鶏糞、硫酸アンモニア、智利硝石、過磷酸石灰、馬牛糞等で、人糞尿は生育をよくして根を肥らせ、且つ肌を良くする。化學肥料は葉繁茂に過ぐる虞れがある。鹹粕は形や品質をよくするものである。大根に肥料を施すには窒素肥料は全量の三分の一位を元肥とし、残りの三分の二は追肥とし、其他の肥料は全部元肥として施すものである。追肥は普通二回以上に分ちて施し、一番肥は播種後二週間目、二番肥は三週間目に與へる。すべて地中に肥料分が絶えると大根は辛味を増すものである。次に肥料の分量は如何といふに一反

ンモニア、骨粉、過磷酸石灰、粉、灰、焼土等で、間接肥料としては石灰がよい。畑に種薯を植ゑるには元肥を入れて其傍らに植ゑ、肥料と直接に觸れぬ様にせねばならぬ。肥料の上に植ゑたり、薯の上に肥料を覆ふたりすると收量を減するものである。元肥は植付の前に施し、追肥は一番を發芽し初めた頃に與へ、二番を莖が七八寸伸びた頃與へる。而し一反歩に對する用量は元肥として大豆粕十五貫、過磷酸石灰十貫、木灰三斗五升、追肥として一番には人糞尿三荷、二番にも同量でよい。

三、蕪菁

蕪菁は其需川廣く、下種後二三ヶ月で收穫し得られるものであるから頗る重寶な蔬菜である。種類には天王寺、近江、聖護院等がある。其栽培法及び土質等は大根と大差はない。

四、里芋と甘藷

芋類は總て河邊の肥沃地で砂真土の所がよい。播種は二三寸の深さを適度とし、五六月の頃に行ひ、肥料には厩肥及び堆肥等を原肥とし、其後三四回人糞尿を施すのである。種類には女芋、八頭、青芋等があり、甘藷には川越、ザンキリ、四十日等が有名である。

肥料 甘藷の肥料は土地が肥沃なら窒素や磷酸は收穫を増加する力乏しく、加里分が最も有効である。加里は一反歩二貫目位が適度で、品質を進め風味をよくする爲には磷酸一貫位、窒素一貫位を施すがよい。川越地方では元肥として一反歩堆肥八十貫、藥灰一斗、油粕十貫、糠三斗を施すのが通例として居る。

五、牛蒡

牛蒡は栽培するには細土の軟かな地を撰んで四五尺の深さに耕し、埋肥としては青松葉、草等を施し、後畦を作り九月下旬頃に至つて種子を下し、肥料を施し、土を被ひて畝の平で叩くのである。そして心葉を出した後間引をし、一本立とするのである。種類には大浦、二年子、砂川等がある。

六、南瓜

南瓜は其生長力極めて盛んなものであるから、常に其冗枝を間引いて莖葉の密接する事を防ぐのであるが、苗の四葉以上發生した時は先づ摘心を行つ

八、越瓜と甜瓜

此瓜は孫枝へ果を結ぶものであるから、之を早く發生せしめて結實を進める様にせねばならぬ。即ち幼苗六葉を發生したら第一回の摘心を爲して四本の腋枝を發生せしめ、更に各四葉を生じた時再び摘心して各枝から二本宛の枝を出し、都合八本の孫枝を生ぜしめる。之を瓜の八本蔓と稱する。之れは眞の結果枝で、此八本蔓又は放射狀に四方に擴け、枝の互に相重ならぬ様に注意せねばならぬ。そして發生した孫枝は一二葉目に雌花を生ずるから、之を生ずるに従つて常に二葉目から摘心し莖幹の伸長せぬ様にせねばならぬ。

九、蕃加(トマト)

蕃加は腋芽の發生力が強くて之を放任して置く時は莖や葉が繁茂し過ぎて完全な結果を見ることが出

て四枝を發生せしめ、雌花を生じて茶碗大に成長したのを見計らひ、其二節目から主枝を摘除し、それと同時に節から發生した腋枝を除くのである。

七、胡瓜

胡瓜には節成と大胡瓜との二種があつて、節成種は其實生から發生する主幹に實を結ぶ性質を有するから、摘心を要しないが、大胡瓜は之に反して腋枝に多く實を結ぶ性質を有するから主枝は三葉を生じた時に摘心して之れから發生する腋枝中勢力の強い者一本を伸ばして主枝となすのである。整枝法は之を直上に導いて風通しをよくするのである。主枝から生ずる腋芽は之を放任して置く時は莖や葉は繁茂し過ぎて病害發生の原因となるから常に之を三葉目に摘心して置けば其二葉目に必ず實を結ぶのである。

来ないから摘心と整枝とは最も意を用るなければならぬ。整枝法には一本立と二本立とがある。共に五葉を発生した時に摘心し、腋芽は一本又は二本の新らしい腋芽を発生せしめ、之を主枝として導く時は勢力強く結実力を増進するものである。一本立整枝を行ふには普通八葉目と九葉目との間に花蕾を生じ、八葉目の腋芽は極めてよく發達するから之を他の主枝として分枝せしめるのである。それから蕃加は主枝の伸長するに従つて各葉腋から盛に腋枝を生ずるから、常に之を基部から剪除し、又果枝の先端から生ずる冗枝も除去するに力めなければならぬ。それから廣い葉は先端を剪除して空氣及び日光の透過しを完全にせねばならぬ。

一〇、茄子

茄子の苗床は普通寒中から耕して置くものであるが、寒國にあつては雪の前か雪の後に良く肥料を施

して置き、二月下旬から三月中旬までの間に於て一晝夜程種子を温湯に浸して苗床に下ろすのである。其際に肥えた土に木炭を混ぜたものを一坪に平均三四合の割合に撒くのである。さうすると苗床中の蟲害は免かれるものである。茄子の土性は沖積土に砂質土を好むものである。種類には千成、巾着、大長等がある。

肥料 茄子の元肥は一反歩に對し、堆肥三百貫、過磷酸石灰三貫、木灰八升を施し、追肥には一番追肥に人糞尿八荷、二番追肥には堆肥百五十貫、木灰八升、硫酸アンモニア三貫を與へ、三番追肥も亦同様でよい。

一一、胡蘿蔔

胡蘿蔔は其栽培法及び土質等は大根と大差がない種類には時無、三寸、札幌、金時、瀧の川、赤長等があるが、内最も優良なのは瀧の川、赤長で、根の

身が頗る長く鮮紅で美味である。

一二、西瓜と冬瓜

此二種は從來餘り摘心をしないが、眞に結実力を増進せしめるには四葉目で一回の摘心を行つて四枝を發生せしめればよい。西瓜の適地は南向の砂壤土で暖地がよい。之が栽培法は胡瓜と大差はない。種類にはアイスクリーム、早生、中生等がある。

肥料 西瓜の前作は大麥、裸麥等で、一所に連作するのはよくない。一反歩に對する肥料は元肥として堆肥五十貫、人糞尿二荷、過磷酸石灰一貫、葉灰三升を施し、追肥は一番肥に人糞へ八割位水を加へたもの三荷、二番肥には人糞尿七荷、堆肥百貫、糠四斗を與へる。

一三、葱類

葱は九月頃播種するもので、細かい砂土がよ

い。苗床に種子を蒔いた時は上に藁灰を撒いて日除けを爲し、發芽の後は移植して水肥を施すのである。又白根の長いのを得んとせば、生育するに従つて時々土を覆ふのである。種類には千住、岩槻、下仁田等がある。

玉葱 は一年作り、二年作り等がある。一年作は早春に五六寸の距離に四五粒を下ろして薄く土を覆ひ、發芽を待ちて生長の後強壯なもの二本を残し、又長するに従つて一本の弱いものを抜き去り、残り一本となし、肥料を與へ淺く寄せて土をなすのである。そしてから堆肥及び燐酸、油粕等を用ゐ、晩秋に於て採收するのである。二年作は一年作と異なる事なく、八月頃に種子を下ろして翌年の夏季に採收するのである。玉葱は多く莖や葉が繁茂し過ぎるから時々足で踏むのがよい。

肥料 葱の肥料は元肥としては堆肥、厩肥、人糞尿、過磷酸石灰、糠、灰等がよく、追肥としては

人糞尿、硫酸アンモニア等である。而して一反歩に對し太葱には元肥二百貫目、人糞尿(水五割)二十荷を施し、一番追肥には五割の水を加へた人糞尿二十荷を與へ、二番、三番、四番の追肥も亦一番と同様でよい。

一四、菜の類

京菜 には早生、晩手、千筋、壬生等があつて、早生は莖が稍太く、繁茂はしないが早熟し、晩手及び千筋京菜は晩生で、莖葉が簇生し、一株で一貫以上に達するものである。

白菜 は元清國及び朝鮮産で、清國産のものはチャボ菜と稱し、丈低く葉に皺があつて柔軟である。朝鮮白菜は莖葉共に濶大で抱合して球状をなし、極めて良種である。二種共に八月から九月にかけて種子を下ろすのである。此外清國原産には山東菜、廣東菜等がある。

第四章 花樹と草花

第一節 花樹の栽培

一、牡丹

牡丹は近來歐米人が漸次好む所となり、今や海外に輸出する様になつた。之を繁殖せしめんとせば、成熟した果實を採り、春か秋に沃土の苗床に下し、冬季に至れば其上に馬糞の如き醗酵性ものを撒いて覆ひをして置けば、春に至つて勢よく發芽するのである。そして四五寸に達したら十月頃に移植するのである。若し初め花着がよくて漸次年を経るに従つて衰ふる場合には稀薄な古い人糞に燐酸肥料を混じたものを施せばよい。

二、櫻

櫻は我邦に於て最も賞讃せられつゝある花樹で、其木の細いものは薪炭とし、材及び皮は各種の細工

其他 菜には結球白菜、三河島菜、水菜、小松菜、薺菜、甘藍、高菜等種々あるが、之が栽培法は大同小異である。

肥料

野菜類はすべて窒素肥料を十分施さねばならぬが、殊に菜類は之を多くせねばならぬ。窒素肥料の速效のものは主として追肥として施し、土地が重粘ならば其後分を元肥として與へる。追肥は發芽の後二週間位、其後十日位で第二回の追肥をし、更に十日位経て第三回の追肥を與へ、其後一週間か十日で魚肥を與へるがよい。追肥は薄くするのがよい。そして葉にかけぬ様にする。分量は一反歩に對し、普通の莖ならば元肥は堆肥二百貫、硫酸アンモニア三貫、過燐酸石灰五貫、葉灰三斗で、一、二、三年の追肥は硫酸アンモニア三貫位宛である。

に用ゐる。繁殖法には實生と接木とがある。接木の砧木は山櫻に採るのがよい。實播は成熟したものを採り、粘土質の地を擇んで菜畑の如く畦を作り、播種してから寒肥を施すと、一ケ年にして二三尺に伸長するものである。

三、薔薇

薔薇の繁殖法には實生、挿木、接木等があつて、實生は花期に至る迄多くの時日を要するから新種類を得んとする時の外は行はない。挿木は樹勢を弱める恐れがあるから多くは挿木法を用ゐる。薔薇の特性は雨後には必ず稀薄な人糞肥料を施すことを忘れてはならぬ。又移植せんとするには最初に植ゑたのよりも尙深く植込むのを良しとする。そして其期限は春秋の彼岸前十日位が最も適して居る。薔薇の種類は頗る多いが、最もよいのは二季咲或は四季咲である。

四、椿

椿の繁殖法は挿木が最もよい。それには六七月頃適當な枝を撰んで其切り口を二つに割り、四五時間冷水に浸した後稍濕潤の地に下ろすのである。さうすれば其割目から根が生ずる。山茶花も亦此法に依るのである。

第二節 草花の栽培

一、菊

菊は宿根草で春芽を生じ、八十八夜の頃根分けをするのである。そして一株の中から丈夫なものを撰び、一二本を採つて鉢植とするのであるが、此際用ゐる鉢は必ず瓦鉢に限るものである。そして土は壤土で豫め干鰯、油粕、人糞等を混ぜて置いて寒中に寝させたものを用ゐるがよい。肥料は植付の時と夏

二、福壽草

福壽草は寒中に花が少くない時に咲く草であるから正月頃の床飾として頗る珍重されて居る。故に之を一名元日草ともいつて居る。之を栽培するには丈夫にして根の豊富な蕾を採り、黒土と赤土との混和

した輕鬆の壤土に植ゑるのである。そして夏は成るべく日光を避け、冬は霜や雪を覆へば早春に至つて發芽するものである。種類には八重、一重がある。

三、櫻 草

櫻草は櫻花の爛漫と咲き亂れる頃、時を同じうして咲くものである。此草は宿根草であるが、良種は年々退化する傾きがあるから實生で繁殖せしめるがよい。用土は泥土の乾いたものを細末とし、それに黒土を合せたものがよい。そして二三月頃になれば根分けし、又實生であれば本葉の出た時に瓦鉢に採つて薄肥を施し、夏は日と雨とを除け、冬は温床に入れるのである。肥料は水肥がよい。

四、花 菖 蒲

花菖蒲を栽培するには水の少ない溝渠又は池沼等に植ゑて置けば数年ならずして開花するものである。

の土用の頃二三度、九月になつてから最後の肥料として硫酸アンモニアの如きものを與へる。菊には俗に云ふ油蟲といふ害虫と、菊虎といふ蟲の爲に害を被むる事があるから之を豫防せねばならぬ。而して蟲は一莖つ、拂ひ落して除けば防ぐ事が出来るが、菊虎は敏捷であるから朝未明に起きて露に濡れて飛べない様になつて居る時、之を捕へるのがよい。此蟲は其形は蟹に似て頂きに赤い點がある。之が菊の莖に食ひ入ると忽ち枯死するものである。菊には花の色に黄、白、紫、紅及び二色三色を混じたもの等がある。

るが、良花を得んには田の如く畦を作り、其中に二三尺を距て、柵を設け、凡そ一尺五六寸位の間を隔て、一株宛並べ植ゑ、そして其柵と柵との間に水を湛へ置くのである。肥料は干鰯、油粕又は少量の磷酸性の物を施すがよい。そして花期を過ぎたならば水が多過ぎない様にして屢々水を入れて雜草を除き、冬期に至つたら柵内の水を断ち藁の類を入れて根元に保護を與へ、春の彼岸に入つてから初めてそれを除き、肥料を施すのである。花菖蒲の種類には白、絞、紅、朱、淺黄、鼠、空色、藤色、黒、瑠璃、柿斑入葉等がある。又花には三瓣のもの、五瓣のもの六瓣のもの等があつて大抵は五月に花を見るものである。

五、す み れ

すみれには白、紫、パイオレット、バンシー等の種類がある。總てすみれの培養は軟き眞土をよしと

する。肥料は干鱈の細末なのがよく、繁殖法には根分と秋蒔との二法がある。パンシーといふすみれは三色、董又は遊蝶花ともいつて秋の彼岸過ぎに床蒔にし、冬に至れば霜除をして保護を與へ、春に花鉢又は花壇に移すのであるが、さうすれば春から秋にかけて紫、白、黄の三色の花を開き、恰かも蝶の花に戯れるが如き風情があるものである。すみれを鉢植にするには軽い砂性の眞土七分、馬糞一分、油粕一分、灰二分の割合に混ぜて腐熟せしめた後、三四葉になつたのを一本宛植ゑるのである。

六、紫雲英

紫雲草は一名ゲンゲ草ともいつて、田の畔や、溝の縁などに自生するものである。そして三月頃になれば莖を抜いて花を開くものである。之を栽培するには始めから地又は鉢植とするがよい、肥料は二三回薄い水肥を施すのがよい。

を施すのである。そして蔓が生じたら添竹などして適宜の長丈にのばしたら、時々葉の根本から摘芽をするのである。

九、百合

百合の栽培法は地を耕して軟かにし、肥料をよく施した後数十日にして根を植ゑるのがよい。百合の根には大玉、小玉の二種があつて、大玉を作るには畑に畦を作り、五寸乃至七寸位の距離を置いて植ゑ、又小玉を作るには三尺四方位の花壇を作り、一三寸位を隔て、栽ゑ付けるのである。そして其年の十月頃までに根を植ゑつけて置けば翌春の彼岸迄には發芽し、漸次成長して其年の十月頃に至れば成熟する。それから十一月末に至れば採收するのである。栽培の適地は赤土、眞土何れでもよいが、肥料は過燐酸油粕等を一ヶ月に一二回施すのである。種類は頗る多く、花の美しいのは一重天蓋、武島百合、鳳凰

七、美人草

美人草は花粟粟又は虛美人草ともいつて、種類には八重、一重、絞、紫、等があつて、播種は秋の彼岸頃がよい。此草は性が甚だ寒氣を恐れるから冬は霜除をするがよい。用土は眞土七分、赤土三分を混ぜたものがよい。肥料には堆肥又は油粕を腐らせたものを施すのがよい。

八、朝顔

あさがほは八十八夜の頃苗床を設けて播種し、其上に薄く藁を覆ひて置くと、五六日で發芽するものである。そして貝葉から漸く芯を出さんとする時、眞土に泥土又は堆肥を混ぜて鉢に入れ、成る可く根の方を締めつけぬ様にして移植し、根のついた頃を見計らつて米泔汁、魚腸水、油粕、干鱈等の類を注ぎ、日中は十分光線に曝し、葉の潤んだ時は日向水

開、鹿子百合、博多百合、八重天蓋等で、芳香なものには爲朝百合、山百合、鐵砲百合等がある。食料として美味なものには作百合、爲朝百合、山百合等である。又甚だしく苦味を含んで其儘食料とする事が出来ぬものは鐵砲百合、鹿子百合、鶴田百合、貝母百合、長太郎百合等である。又盆栽となすには武島百合、黄、紅、姫百合、黒百合等がよい。

一〇、小田卷

小田卷を栽培するには土は輕鬆な壤土で、肥料は人糞の極めて薄いものを用ゐるのがよい。種類には二種あつて一は外に黄色が移つて中が白いもの、一は花の色が柿紅で中が黄色なものである。此草は其花の形が絲卷の如くになつて居るので小田卷の名がある。莖は紫色を帯びて居る。而して花の瓣端が尖つてないのを八重小田卷といひ、又洋種には紫の花と白の花とがある。我邦の在來のものに比して丈

が低いから盆栽に適する。

一一、布袋草

此草は外國の水葵によく似て居るもので、ウオーター・ヒアシンスといふ洋種の水草である。莖葉は菱に似て膨大で、花は薄紫で上瓣に黄色の斑點がある。栽培は只水に浮べて時々灰又は少量の油粕を與へ、成る可く日光に當てればよい。そして秋の末に至つて葉莖が漸く衰ふるに至れば水を去り根を泥土で覆ひ床の下などへ貯へ置くのがよい。

一二、藤牡丹

此草は又別名華蔓草、荷苞牡丹、鯛釣草ともいつて葉は牡丹に似て軟く、鯛を竿で釣り上げた如く、又藤の花の垂れた如き様をして居るので此名がある。此草の栽ゑる鉢は成る可く瓦鉢がよい。そして眞土に植ゑ、肥料は油粕、干鰯、草木の腐つたものなど

がよい。

一三、日向葵

此花は菊の如くで其大きさは七八寸に及び、丈高く、甚だ壯觀なものである。花は日を追つて轉ずるので此名がある。一名日車ともいつて居る。播種は春の彼岸中で、用土は眞土を可とする。肥料は多量に施さなければならぬ。

一四、チキタリス

之は藥草で、四月中旬に至れば苗代に播き、四五葉を出してから移植するのである。肥料は人糞で、取扱には十分の注意を要する、七八月頃に至れば筒咲きの花を開くものである。

一五、藥用サフラン

藥用サフランは強壯劑や解熱藥としてなか／＼効

能があるもので近來之を栽培する者が漸次増加して來た。此草は球根植物であるから、一度栽植すると永久に栽培する事が出来るし、繁殖も盛んであるから其栽培は容易である。球根の植付は九月上旬から十月月上旬まで、鉢植の場合には他の球根類と同様に水ばけのよい肥沃な培養土を用ゐ、地面に栽培するには深さは球根の高さと同じ位にし、軟かに土塊を碎いた所へ植込むのである。球と球との距離は球根の直径の倍位でよい。植込の際は極めてよく腐熟した芥土を入れると生育をよくするものである。肥料は大栽培ならば大豆粕や魚肥類がよく、少しのものであれば油粕がよい。油粕一升に水五升位を入れて二週間位おいて腐熟せしめ、更に水を二倍入れて、薄め、一週間毎に球根の傍りに施すのである。又米の磨ぎ水もよい。それから十月の下旬か十一月の中ば頃までに開花するから、赤色の絹絲の様な雌蕊を摘み取つてそれを藥用にするのである。

開花が終ると細い葉を生ずるが、球根を大きくする爲、二週間毎に肥料を施し、冬の寒い地方では笹竹を立てるか又は霜除けをするのがよい。そして翌年の五月頃には葉が枯れるからそれを掘取つてよく乾燥し、冷所に吊して貯へ置くのである。それから前の如く摘取つた雌蕊を藥用にするには、新聞紙の如きものゝ上にひろけてよく乾燥し、水分が少く細く萎れた時にオウロクの如きもので火力乾燥をし、固くなつて折れるまでにならぬ前にブリキ罐か瓶に入れて貯へて置くのである。

一六、ペコニア

ペコニアは秋海棠の類で、之を栽培するには箱又は鉢の中に蒔き、三四葉を出した時に盆栽とするのである。そして室内又は其他の暖い所へ置くのである。さうすれば晩夏に至つて開花する。此草は濕潤な所を好むものであるから栽培するにはそれに注意せ

ねばならぬ。

一七、ソコトラナ

ソコトラナはペコニアの一種で、葉はまん丸で、花は桃色の十字形花が房となつて咲くものである。それから此草は球根草で、植付ける時期は七月末から八月頃が適して居る、之を栽ゑるには肥沃の土へ油粕か馬糞などを混じ、水抜をよくする爲に砂を混ぜた培養土を作つて植ゑ、鉢ならば一球宛植ゑ、温室かフレームに入れて雨に會はせぬ様にするのである。水を餘り多くやると腐敗するから小さな如露で少しづつやるがよい。それから葉の大きさが直径七八分になつた時別な少し大きい鉢へ植ゑ更へ、葉に水をかけない様に水を與へ、後葉の直径が一寸五分位になつたら更に少し大きな鉢に植ゑ更へ何時でも七十度位の温度を保たせて置けば十二月から一月にかけて美しい花を開くものである。花が終つたら追々

水を少くし、後は全く水をやらずに乾かし、十日ばかりたつたら掘出して母球と子球とを區別し、よく乾いた砂の中に入れて植付の時迄貯へて置くのである。

一八、松葉牡丹

松葉牡丹は一年草で、極めて強壯な花である。四月頃種子を床蒔にし、後鉢或は花壇に移して置けば、夏秋の間は絶えず花を開くものである。花の色は紅白、黄、紫、橙、桃色、絞等がある。

一九、金盞花

此花は春から秋にかけて咲くもので甚だ丈夫な花である。鉢植、庭植、切花等に適して居る。一重のもの、八重のもの等があるが、此花は十分に開かず猪口の形を爲して居るのが此花の特色である。

二〇、芍薬

芍薬の繁殖法は根分けが最もよい。用土は眞土で、砂交りの粘らないものを撰び、肥料は冬期に人糞、馬糞等を根廻りへ埋め、秋の彼岸に根分けをするのである。種類には一重、八重、千瓣、白、紅、紫等があつて、花の上品なのは蕊の一帶に短いものがよい。

二一、撫子

撫子は細い宿根草で、繁殖は根分け、播種、挿芽等である。播種は仲秋にし、挿芽は春期から梅雨中になし、根分けは春秋の二期がよい。肥料は油粕、魚汁等を用ゐ、人糞は避けるがよい。種類は頗る多く三百餘種に上つて居るが、内最もよいのは伊勢撫子で、一重、八重、牡丹咲、狂咲等がある。

二二、矢車草

此草は水澤中に自生するものであるが、移植するには水抜きにして排水の良い鉢に小砂利又は山土の粗いのを入れ、水苔の交つたものを挿ぶのがよい。一度根付くと容易に枯死しないものであるから、冬になれば床の下に入れて置くのがよい。此草は細い莖に笹の葉を着けた様な形をし、其先に雪白の花を飾り花の下に奇なる水袋があつて常に水を貯へて居る。

二四、眠草

此草は手を觸れると葉を巻き、枝を動かせば凡て萎み、暫くして元の如くに伸び、花及び葉は合歡に

似て美麗である。此草の播種は四月上旬頃をよしとする。

二五、錦葉鶏頭

之は一名十樣錦ともいつて一年草である。播種は四月頃が一番よい。壇に播いて餘り繁茂すれば間引きをなし、秋に至れば三尺から四五尺に達し、緑葉の間に紅色、黄色、紫色の花を交へて錦を飾るものである。

二六、萬年青

萬年青は壤土又は砂土を用ゐる、排水に注意して鉢の穴には木炭を用ゐる、小石を入れて漸次細砂として後壤土を入れるのである。そして春の初めに最も薄い肥料を一回施し、冬期は之に保護を與へ、移植は三月の初めか秋の末に行ひ、根を切り芽をふかしまるか實を蒔いて繁殖せしめるのである。水は成る

可く河水を用ゐる、若し井水ならば汲み置いてから一週間ばかり経て用ゐるがよい。それから翌年の春に新に芽を發せんとする時に當つて、少量の磷酸肥料を用ゐるのがよい。

二七、蘭

蘭は寒氣を厭ふものであるから之が栽培には十分注意を要する。鉢は風通しのよい所に置き、繁殖は總て根分けによるものである。其他の事に就いては萬年青の栽培と同様にすればよい。

二八、水仙

水仙は普通球から分けて繁殖せしめるもので、新種を作らうとするには種子から繁殖せしめるのである。土質は眞壤土を用ゐる、深く耕して土塊を細かにし、堆肥を施すか又は骨粉をふり蒔き、二週間許りねかした後植込むのである。植込の時期は八月中旬

から九月中旬迄、大球は深く小球は浅く植ゑ、早咲きのものには霜除をする。肥料は薄い水肥を花の前と後に一回宛やる。

二九、アネモネ

アネモネを露地に栽培するには水排きのよい肥沃の地へ、九月から十月迄の間に植込むのであるが、此時は一旦水で洗つて見て芽の出る所をよく檢べ倒にならぬ様に植ゑねばならぬ。植込んだら一寸位の厚さに土をかけ乾燥せぬ様にすれば三週間程過ぎれば發芽する。發芽してから蕾が見える様になつたら薄い油粕か又は人糞尿の水肥を數回與へる。又鉢植とするには通常眞壤土三分、腐葉土二分半、砂一分半、腐熟した馬糞三分位の割合に混ぜて植土を作り、鉢の底に馬糞と油粕とを混ぜて發熱せぬ様に腐つたものを少し入れて其上に少し砂を入れ、其上に植土を入れて植込むのである。そして水を絶えずやるの

である。

三〇、チューリップ

チューリップを花壇に植ゑる時は肥沃な水排きのよい所を撰み、深く掘起して底に肥料を入れ、元肥としては馬糞、堆肥、過磷酸石灰等を混ぜて土塊をよく碎き三寸位の深さに植込むのである。時期は十月初旬頃が適當して居る。冬は葉をかけて寒さを防ぎ、追肥としては油粕を薄い水肥としてやる。花が終つたら莖を切り取つて枯れるのを待つて掘出し、乾いた冷所に仕舞つて置くのである。次に鉢植にする場合には壤土四分、砂三分、腐葉土一分、馬糞二分位の割合に混ぜて植土を作り、九月から十月迄の間に植込み、芽をふく迄は暗い涼しい所へ置いて後日向に出すのである。

三一、ダリア

ダリアの蕃殖法は種子、分根、挿芽等によつてするものであるが、種子から蕃殖せしめるには床地は砂質の壤土を選びて春の彼岸に蒔き、適度の温度を與へ、發芽して本葉が一枚になつたら他の床に移し、四月の末頃元肥を施して畑に定植し、後二三回の水肥を施せばよい。分根は秋球根を掘出して二三日乾かし、乾いた暗い所へ貯へて置いて、翌年の春床地に植ゑるのである。挿芽は六月から八月頃迄にするのである。花壇に栽培するには元肥として堆肥のよく腐熟したもの、過燐酸少量を混ぜ、之に人糞尿を施し土を被ひて直接球を觸れぬ様に植ゑる。時期は四月頃がよい。追肥は一二回やる。鉢植の植土は花壇の土よりは一層肥えたものを用ゑ、最初は木箱内に植ゑ、發芽したら之を二三寸の時切りとつて挿芽か根分けをし、初め四寸鉢に植ゑ、生長に従つて一尺鉢に植ゑるか、時々油粕、人糞尿等を追肥に與へる。

三二、睡蓮

睡蓮を池に栽培する場合には水の深さを七八寸にし、春の植付に先立つて水を落とし、よく動き起して干鰯、油粕、人糞尿等の元肥を入れ、少し日光に曝して置いて植込み、發芽は二三寸位の水を張り、生長に従つて増加するのである。次に鉢又は箱に栽培するには池や田の土を日光に當て、適度の植土を取り、人糞尿、油粕、骨粉、牛馬糞等を施し、肥料の爲めに水が悪臭を發したり、腐敗したりせぬ様に時々水を換へねばならぬ。此場合には冷水でなく、日向水がよい。

三三、ヒヤシンス(風信草)

ヒヤシンスの蕃殖は播種と子球とによるものであるが、播種して蕃殖せしめるには砂質の土を鉢又は箱に入れ、之に播種して淺く土をかけ、適度の濕氣少し置き、其上に球を植ゑて土をかけ、一ヶ月位暗い所へ貯へて適度の温度を與へ、根が十分張つたと思ふ頃日向に出してやるのである。水は常に乾き過ぎぬ程にやり、薄い水肥を花の前と花が過ぎてからと二回位に施すのである。

三四、カンナ

カンナは至つて丈夫であるから栽培法も頗る簡單である。四月頃春暖を催す頃植込み、元肥としてよく腐熟した堆肥と木灰などを用ゑ、そして一回薄い水肥を與へると夏になつて立派な花を開くものである。花期はかなり長くて後からくと咲く。秋の末になつて霜の爲に葉が枯れる様になつたら掘り起して二三日の間日光で乾かし、それから冬の間は日當りのよい暖かな位置を撰んで埋めて置き、決して凍る事がない様に保護を與へて置けばよい。

を與へて發芽させ、發芽後に日に當て、暖かにしてやるのである。生長は頗る遅く五六年後でなければ花を開かない。次に子球蕃殖は親球の側に生じた小球から蕃殖させるか、さもなければ花が過ぎてから親球の底を十文字に切り口を球の中央に達する程につけ、土を覆ふて置くと夏の終りの頃迄には多くの子球が出来るから、其儘一年間培養し、翌春に掘り出して乾かし、子球を分離して三四年間培養を續けるのである。之を露地へ栽培するには夏の内に花壇の土を作り、軽くもなく重くもない土質とし、屢々切り返して置き、九月から十月にかけて植穴を掘り、底に砂を布いて植付け、其上に落葉か藁の如きものをかけて防寒し、春になつて取り除くのである。そして花が咲いたら一回薄い水肥をやればよい。之を鉢植にするには先づ壤土五分、砂三分、馬糞二分位の割合に混ぜ、それに腐熟した堆肥と油粕などを混じり、十月の頃に鉢半分位に土を入れ、其中に砂を

第三節 四季の花

一、春の部

白しろ なつな。だいこん。そらまめ。白梅。白桃。こぶし。李。はこべら。梨。一輪草。白椿。つじ。櫻草。木瓜。芹。獨語。楸。白牡丹。たんぽぽ。白石楠花。石斛。虎耳草。さぎこけ。のうばら。ばら。雪割草。藪柑子。蔞。紅べに 紅べにばら。美人草。しんこばな。九輪草。華蔓草。石楠花。木瓜。櫻草。つじ。桃。櫻。海棠。片栗。れんげさう。紅梅。豌豆。花薊。沈丁花。雪割草。黄き 福壽草。蒲公英。菜の花。山吹。柳花。いたちはじかみ。ごぎやう。仙せん台だい秋あき。田た枯こ。春はる菊きく。山吹草。れんげう。きんばうけ。紫むらさき 鸞らん舌しつ。小田卷。董。熊谷草。しやが。錨草。

二、夏の部

白しろ 牡丹。芍薬。景天草。百合。けし。杜若。防風。鋸草。白藤。こめばな。白丁花。橘。またよび。くちなし。菱。蓮。澤瀉。瓠。夕顔。鶯草。烏瓜。柿。忍冬。小菖。いちご。かなめ。沙羅雙樹。卵の花。岩煙草。釣鐘蔓。薊。酢漿。虎の尾。風蘭。睡蓮。朝顔。木槿。曼陀羅花。黄き 薊。濱萬年青。撫子。合歡木。蓮。朝顔。含羞草。葛。木槿。千日紅。蓼。檀得。秋。柘榴。小町草。鋸草。繡線菊。けし。芍薬。美人草。しらん。石竹。

紅べに 山茶花。寒牡丹。寒櫻。寒椿。黄き つばき。寒蘭。風梅。

第五章 園藝曆

樹木、蔬菜、草花等の播種期其他を表に示せば左の如くである。表中に(五一六)となるのは五月より六月迄(十一一)とあるのは十一月から翌年の一月までといふ略記である。それから△は挿木の期○は移植の時期、×は分根の期である。

一、樹木

種別	播種期	接木期	剪定期	施肥期
桃	三―四	春彼岸	八―九	十二―二
梅	三―四	春彼岸	七―八	十二―二
柿	九―十	二―三	七―八	十二―二
李	春彼岸	二―三	十一―三	―
梨	秋彼岸	春彼岸	八―九	十二―二

三、秋の部

黄き 日向葵。仙せん台だい秋あき。絲瓜。河骨。月見草。芭蕉。弟切草。女郎花。紫むらさき 布袋草。虎の尾。水葵。ぎほし。鬼蓮。溝萩。刀豆。藤。茄子。うつぼぐさ。草蓆。鐵扇。寶釋草。青あお 紫陽花。蜻蛉草。菩提樹。白しろ そば。白菊。白木瓜。白桔梗。白萩。藤袴。白芙蓉。木犀。雞頭。芙蓉。雞頭。秋海棠。菊。女郎花。小車。木犀。黄菊。黄雞頭。紫苑。われもかう。龍膽。烏兜。いたどり。

四、冬の部

白しろ 水仙。茶。枇杷。山茶花。八手。白椿。柘。

同願の民園

園藝の實際

第參卷

山東菜	小松菜	冬菜	體菜	壬菜	京菜	高菜	芥子菜	宮重菜	二年子菜	細根菜	聖護院菜	大長尻菜	國分菜	守口菜	澤庵菜	美濃早生菜	櫻島菜	二十日菜
八月九日	八月十日	八月九日	八月九日	九月十日	九月十日	九月十日	九月十日	八月九日	九月十日	九月十日	八月九日	八月九日	八月九日	八月九日	八月九日	七月八日	七月八日	七月八日
四五合	六七合	四五合	四五合	四五合	四五合	四五合	五六合	二升	二升五合	二升五合	二升	二升	二升	二升	二升	二升	二升	三升

甘藍	チサ	縮緬	蕪菁	菠薐	洋蔥	蕪菁	牛蒡	葱	玉葱	韭葱	蠶豆	大蠶豆	豌豆	茄子	芋	胡麻	甘藍	落花
八月九日	八月九日	八月九日	九月十日	九月十日	八月九日	八月九日	八月九日	八月九日	八月九日	八月九日	八月九日	八月九日	八月九日	八月九日	八月九日	八月九日	八月九日	八月九日
二五合	二五合	一五合	二五合	二五合	二五合	二五合	二五合	二五合	二五合	二五合	二五合	二五合	二五合	二五合	二五合	二五合	二五合	二五合

一〇三

同願の民園

園藝の實際

第參卷

漆	櫻	松	檜	扁柏	茶	桐	葡萄	無花果	棗	杉	柘	栗	杏	銀杏	枇杷	苹果	柑
八月八夜	春、秋	二、三	二、三	春、秋	春、秋	春、秋	春、秋	〇、二、三	〇、三、四	三、四	三、四	九月	春彼岸	三、四	三、四	三、四	三月
十二																	

種別	播種期	一反歩播種量
朝鮮白菜	八月九日	四五合
廣東菜	八月九日	四五合
三河島菜	八月九日	四五合

二、蔬菜

木蓮	薔薇	椿	南天	柳	櫻	棕櫚	七葉樹	柏	檜	榿
〇九、十	△梅雨中	〇六月	三、四	△一、二	〇三、四	三、四	三、四	〇三、四	〇三、四	〇三、四
春彼岸		六、七	〇三、四	〇三、四	春彼岸					
			〇隨意							

一〇四

荏	南	胡	馬	薯
瓜	薯	鈴	薯	預
三月—四月	三月—四月	六月—九月	十二月—二月	三月—四月
五六合				

三、草花

種別	播種期	開花期
ハルシヤ菊	春、秋	夏、秋
萬壽菊	春、秋	夏、秋
天人菊	春、秋	七月—十月
翠菊	春、秋	春、秋
雛菊	四、秋	八月、秋
飛燕草	春、秋	七月—八月
連理草	春、秋	七月—八月
けし草	秋、岸	五月—六月
なでしこ	春、秋	五月—六月
金盞花	春、秋	五月—八月

鳳仙花	小田卷	千日紅	日向葵	コスモス	金蓮花	月見草	錦葵	桔梗	金魚草	石竹	アネモネ	三色すみれ	サイネリア	千鳥草	シトレン	フロックス	水仙	留行草
三月—四月	春、秋	四、秋	春、秋	春、秋	三月—四月	春、秋	春、秋	秋、秋	春、秋	秋、秋	十月	秋、秋	秋、秋	秋、秋	秋、秋	秋、秋	秋、秋	春、秋
六月—七月	七月—八月	夏、秋	七月—八月	十月—十一月	六月—七月	仲夏	七月—八月	七月—八月	夏、秋	初夏	二月—三月	三月—四月	二月—三月	二月—三月	二月—三月	夏、秋	夏、秋	仲夏

第六章 病蟲害

園藝上に一大障害となるべきものは實は病蟲害である。之は其蔓延が頗る速かであるから其初期の中に全滅するのが最も大切である。即ち病害發生の初期に於ては其局部たる葉とか枝とかを思ひ切つて採取し、之を焼棄するか、藥液を撒布するかして撲滅すれば其目的を達する事が出来るが、若し之が手遅れになると藥液を撒布しても容易に全滅せしむる事は出来ないものである。故に園藝家は常に此病蟲害の襲來を覺悟し、絶えず之に向つて注意し、發生した初期の内に極力撲滅する様にせねばならぬ。次に園藝上に使用すべき藥劑の製法及び病蟲害の豫防法の重なるものを左に述べて見よう。

園藝の實際 第叁卷

三斗の時は三斗式といふのである。今二斗式の液を製するには先づ一斗五升入の桶二個と、四斗内外を入る可き桶一個を準備し、桶の一つに熱湯二升程を入れ、中に工業用硫酸銅百二十匁を入れて攪拌す時は暫時にして溶解するから之に水を加へて一斗とし次に他の一個の桶に生石灰百二十匁を入れ、水又は湯を徐々に滴下する時は暫次熱を發して崩れ、粉末となつた時水を加へて攪拌すと乳の如き石灰水となる。それから石灰水と硫酸銅液とを他の大なる桶に同時に注ぎ入れて攪拌すと蒼色の稍々粘氣を帯びた液が出来る。之が即ちボルドー液である。但茲に注意すべきは小刀を其液の中に入れて見て小刀に銅が附着すれば石灰水が不足で、植物に害があるから適宜に石灰水を加へなければならぬ事である。又此液は調合してから時間が経つと沈澱を生じて殺菌力を減するから同日内に必ず使用して了はねばならぬ。そして必要の都度製なるがよい。それから石灰水は

空 氣 中 に 放 置 す る と 漸 次 水 分 を 吸 收 す る か ら 使 用 後 は 器 に 入 れ て 密 封 し て 置 く が よ い 。 ボ ル ドー 液 は 噴 霧 器 を 以 て 撒 布 す る の で あ る 。

石 油 乳 劑 は 石 油 一 升 石 鹼 十 二 匁 乃 至 十 五 匁 水 五 合 の 割 合 に 調 合 し た も の で 石 油 は 甚 だ し く 混 濁 し な い も の な ら よ い 。 石 鹼 は 上 製 の 洗 濯 石 鹼 を 用 る 。 水 は 清 淨 な 井 水 を 使 用 す る の で あ る が 之 を 製 す る に は 先 づ 石 鹼 を 薄 く 削 っ て 容 器 に 入 れ 水 五 合 を 加 へ て 煮 沸 溶 解 し せ し め 他 の 器 に 石 油 を 入 れ て 少 し く 温 め 後 前 記 の 石 鹼 水 を 加 へ て 兩 液 を 混 合 す る の で あ る が 此 混 合 は 最 も 大 切 で 混 合 の 如 何 に よ っ て 製 品 の 良 否 を 生 ず る も の で あ る 。 液 の 良 否 を 檢 査 す る に は 原 液 を 少 し 取 っ て 水 中 に 投 じ て 若 し 水 に 反 撥 し て 浮 上 る 時 は 石 油 の 分 離 し た 徴 である から 此 場 合 に は 再 び 熱 を 加 へ て 混 交 を 持 續 せ ね ば な ら ぬ 。 そ れ か ら 右 の 液 を 稀 薄 に せ ん と す る 場 合 に は 清 水 を 加 へ て よ く 混 合 す る の で あ る が 一 旦 稀 薄 し た 液 は 當

日 内 に 使 用 し な い と 分 離 し 易 い も の で あ る 。 何 倍 と い ふ の は 右 の 調 合 へ 清 水 を 加 へ て 稀 薄 に し た 倍 數 を 云 ふ の で あ る 。

除 蟲 菊 加 用 石 油 乳 劑 は 石 油 一 升 石 鹼 十 二 匁 乃 至 十 五 匁 除 蟲 菊 十 八 匁 水 五 合 の 割 合 に 調 合 し た も の で 石 油 中 に 除 蟲 菊 を 浸 漬 し て 置 く 時 間 は 普 通 三 晝 夜 である 。 其 後 の 製 法 は 石 油 乳 劑 と 同 様 に す れ ば よ い 。 次 に 石 油 乳 劑 に 除 蟲 菊 を 加 用 す る 時 は 普 通 の 石 油 乳 劑 よ り は 薄 く し て 効 が あ る か ら 植 物 を 害 す る の 恐 れ が な い 。

松 脂 合 劑 は 松 脂 百 匁 苛 性 曹 達 二 十 五 匁 魚 油 一 合 水 一 斗 の 割 に 調 合 し た も の である が 之 を 製 す る に は 苛 性 曹 達 を 水 約 二 升 五 合 に 溶 い て 熱 を 加 へ 之 に 松 脂 を 加 ふ る の である 。 松 脂 は 細 粉 と し て 徐 々 に 混 ぜ る の である が 之 を 一 時 間 程 煮 沸 し て 淡 褐 色 と な っ た ら 魚 油 を 加 へ 猶 煮 沸 し て 一 層 濃 くな っ た ら 漸 次 に 熱 湯 を 注 い て 全 量 を 一 斗 と す る の であ

ある 。 此 薬 品 は 介 殼 虫 軍 配 虫 等 の 驅 除 に 用 ふ る の で 。

青 酸 瓦 斯 燻 蒸 之 は 栽 培 園 の 立 木 を 燻 蒸 す る も の で 之 を 行 ふ に は 天 幕 様 の 燻 蒸 袋 を 用 ふ る の である 。 燻 蒸 袋 に は 方 形 と 鐘 形 の 二 種 が あり 方 形 天 幕 を 用 る に は 天 幕 の 高 さ に 相 當 し た 柱 木 一 本 を 準 備 し 天 幕 の 一 側 の 赤 網 の 附 着 し た 方 面 の 裾 か ら 卷 き 上 げ 置 き 柱 木 の 一 端 を 天 幕 の 頂 上 に 附 し た 金 具 の 内 部 に 刺 し 込 ん で 樹 に 沿 ふ て 直 立 せ し む る の である 。 次 に 柱 木 を 立 て る と 同 時 に 他 の 一 人 は 天 幕 の 四 隅 に 附 し た 張 網 四 條 を 四 方 適 度 の 場 所 に あ る 支 物 に 結 び 附 け 天 幕 を 開 張 し 合 せ て 支 持 せ し む る 。

そ し て 天 幕 の 裾 の 周 圍 に は 砂 袋 を 載 せ 薬 品 を 内 部 に 挿 入 し 瓦 斯 の 漏 洩 を 防 ぐ の である 。 次 に 右 の 張 網 に 代 ふ る に 竹 の 支 柱 を 附 し 四 隅 に 直 立 せ し め 天 幕 を 支 持 せ し む る と 便 利 である 。 此 方 法 に よ る と 移動 し じ む る 場 合 に は 支 柱 の 先 端 で 幕 の 裾 を 卷 き 上 げ

其 儘 次 の 樹 に 移 り 再 び 被 覆 し て 中 央 の 柱 木 を 立 て る と 同 時 に 適 當 の 位 置 に 支 柱 を 立 て る の である 。 又 鐘 形 燻 蒸 袋 を 使 用 す る に は 長 い 丸 太 棒 を 用 意 し 其 上 端 か ら 二 三 條 の 繩 を 張 り 棒 を 直 立 固 定 せ し め 又 棒 の 上 部 に 臂 を 付 け て 廻 轉 を 自 在 に し め 其 臂 に 覆 袋 を 吊 り 下 け て 樹 を 覆 ふ か 又 は 丸 太 棒 が 竹 で 三 又 に 組 み 覆 袋 を 吊 り 下 け て 樹 を 被 ふ て も よ い 。

そ し て 樹 を 覆 っ た 後 底 部 の 周 圍 は 砂 袋 を 載 せ て 瓦 斯 の 漏 洩 を 防 ぎ 一 方 か ら 硫 酸 の 容 器 を 挿 入 し 次 に 青 酸 加 里 を 投 入 し て 直 ち に 袋 を 元 の 如 く 定 着 せ し め 所 定 の 時 間 内 放 置 す る の である 。 燻 蒸 が 終 っ た ら 砂 袋 を 除 い て 網 を 引 き 袋 を 上 部 に 絞 り 上 げ て 次 の 樹 に 移 る の である 。 次 に 青 酸 加 里 の 分 量 は 害 虫 の 種 類 及 び 時 期 に よ っ て 異 なる が 冬 季 に 於 て 介 殼 虫 及 び 綿 虫 の 驅 除 を 爲 す 場 合 の 例 を 述 べ て 見 れ ば

青 酸 加 里 二 百 五 十 瓦 乃 至 三 百 瓦
硫 酸 三 百 七 十 五 瓦 乃 至 四 百 五 十 瓦

梨		桃				果樹名	害虫名	發生期	驅除豫防法
木蠹	心喰虫	コノハ蛾	繪書虫	幼虫	桑介殼	象鼻虫	五月月中旬	五月下旬迄に袋掛を爲し被害果を焼却す	
木蠹	五月下旬	七月中旬			年一回	五月八月		被害部を焼却す	
成蟲の捕獲、幼蟲は除蟲菊加用石鹼水を撒布す	被害果は焼却す	アケビ及びツラフシの除去夜間蛾を捕獲す	秋落葉後葉を集めて焼却	百五十五瓦十分間	石油乳劑五十倍液撒布	石油乳劑廿五倍乃至卅倍液撒布	青酸瓦斯燻蒸(青酸加里)	被害部を焼却す	
桃に同じ									

くすればよい。

瓜類	無花果	柑橘	葡萄	苹果		軍配虫
瓜	天牛	介殼虫	髓虫	介殼虫	綿虫	八月
四月七月	六月九月					
根に紙を敷き産卵を防ぎ、成蟲を捕獲し根元に二硫化炭を燻蒸す	幼蟲の刺殺、採卵成蟲捕殺、青酸加里、石油乳劑の注入	青酸瓦斯燻蒸、石油乳劑撒布(夏季十五倍、冬季七倍)	冬季剥皮するか又は皮の上より刺殺す	梨に同じ	被害部を焼却、石油乳劑撒布、青酸瓦斯燻蒸	油脂合劑、除蟲菊加用石油乳劑廿倍液撒布す

梨	柑橘類	果樹名	病名	被害部	驅除豫防法
黒星病葉、果實	指痴病葉、果實				
赤星病葉					
被害部の焼却	被害部の焼却				
花後、第三回果の大豆大となりたる時	第一回開花前、第二回落花後、第三回果の大豆大となりたる時				

水 四百五十瓦乃至六百七十五瓦の割合である。之は千立方尺に對する割合で燻蒸の時間は一時間内外である。
病菌の驅除豫防法 は大體左に掲げた表の如くすればよい。

害虫の驅除豫防法

は大體左に掲げた表の如

蕃茄	桃子	蘋果類	苹果		葡萄
立枯病	モニリア	ベト病	モニリア	腐爛病	炭疽病
枝、果	枝、果	葉	枝、果	枝、葉	枝、葉、果實
無病苗の選擇(被害苗焼却)	開花前、第二回落花後、被害部の焼却	被害部の焼却	開花前、第二回落花後、被害部の焼却	被害部摘去(ホルドール液を塗抹す)	被害部摘去(ホルドール液を塗抹す)

第参編 茶の道

緒言

茶道の禮は貴賤を論せず、朋友の交誼を温め、起居動作は其禮を失はず、質素を旨とし、驕奢を戒め、飲食も亦度に適し、清雅の娛樂を盡す事が出来るもので、決して一室の小事ではない。生存競争が激しい今日に於て悠々茶道の如きを修めて居る暇はないといつて之を顧みぬ者があるとするれば、それは甚だ間違つた考へである。古來の英雄は武事の傍常に茶道に熱中し、神身の修養を怠らなかつた。忙中閑ありとは之を云つたのであらう。例へ英雄でなくも精神の修養と休養とをしなければならぬ者である。之には種々の方法があるが、茶道の如きは最も

よい方法である。全身綿の如く疲れた時、又は事物に倦んだ時、心を丹田に沈めて點茶一碗を啜れば、忽ち心氣爽快を覺え、今まで難澁した事物は容易に解決せられるものである。今井宗仙といふ人の手記に「世間の人が茶の事を唯一室の小事とするは以ての外の僻事で、人間生涯の座臥行立、皆其道に外ならざるもので、譬へば座する時は右足の指を下に組み、左足の指を其上に組んで座すれば、身體胖かで、幾時間座して居ても痺れの來る事はない。若し倦む時は左右の指を互に上下に更ふるまで、更に悩むに至らない。又立つて歩む時は千百里に行くも、一室を歩むに同じ心持である。八疊の座敷でも立つて前へ行く時は左へ避け、客室へ歸る時は又同様で、道途でも人に行合ふ時は相互に左に避けさへすれば千軍萬馬の中と雖も決して衝き當る憂ひはない。又器物を取扱ふにも茶事の心持で爲す時は粗忽のある事はない。家室庭園と雖も茶に漏れては不都

合の事のみ多い。然るを只一室に入りてのみの小技なりと思ふは甚だ其本旨を失ふものである」と書かれてある。茶の湯は即ち平常不斷娛樂の裡に之を馴らして、眞摯の禮儀となる可き様になつて居る。何人と雖も一通を知つて置く必要がある。

茶道の沿革 然らば此茶の湯なるものは何時頃から我國に始まつたかといふに、鎌倉幕府時代に支那から傳へて來たといふ説もあり、又足利時代に京都に於て佐々木道譽等が茶の會を開いたのが濫觴だともいつて居る。尙又それよりも以前傳教大師が入唐して茶の實を持つて來たとも傳られて居る。而して茶の湯として最も盛んとなり、一定の法式を講ずる様になつたのは足利將軍義政の時に僧の珠光といふ者が出で、茶事の故實によく通曉し、創めて臺子眞行の法を講じ、之を義政其他に傳へ、漸次茶博士千利休に傳へ、それから草略の法を開き、名門豪家が皆競うて之を玩味するに至つたのである。茶の湯の

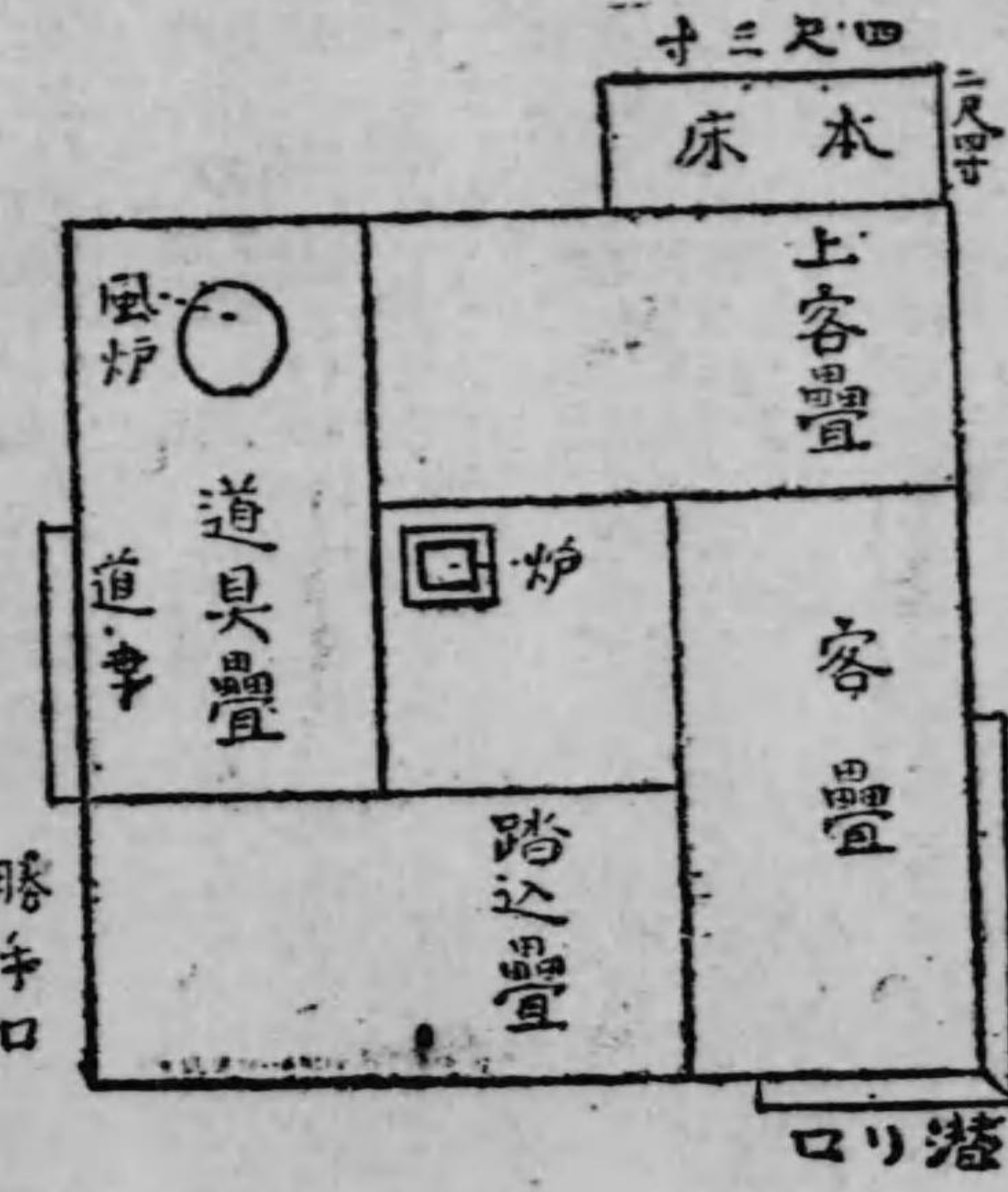
流派には金森流、有樂流、石州流、遠州流、利休流、織部流、藪内流、松尾流、一尾流、久田流、南坊流、南軒流、宗偏流、普賢流、千家流裏表等種々あるが、現今最も多く行はれて居るのは千家流である。表千家流は利休の第二子千宗淳の創めたもので、裏千家流は宗淳の孫宗室の創むる所である。

第一章 茶室と茶具

第一節 茶室

茶室は疊六尺三寸、厚さ一寸七分の四疊半敷を本式とし、八疊以上十二疊以下の室を廣間と稱へて居る。又此外に二疊、二疊半、三疊、三疊半、四疊等の小座敷もある。本式の四疊半は圖の如く四疊を廻して敷き、中央に半疊を敷き、其隅に爐を切るのである。夏は中央の半疊を取除け、入口の疊を並べ敷

き、其に準じて半疊の換疊を入れるのである。床には本床、下座床（即ち勝手入口の方に附けたものは下座床でも床前を上座とす）踏込床（本床と同じ高さ



さに地板を入れ、其下に蹴込板を嵌め込み、框に代用した床（洞床（床の内部、天井、左右共に塗り廻して隅々の柱を隠した床）袋床（床の内幅から横に

の壁へは奉書紙の裏を表へ出し高さ九寸に張るのであるが、狭い座敷ならば少し高くするがよい。又勝手付の壁へは表紙薄紙で一尺八寸の高さに張るのである。主人の出入する口を勝手口又は茶立口、給仕口等と稱へて此所に用ゐる襖を太鼓張と稱へて奉書紙で白張にし、切張手といつて戸の組子の所を切込んで張引手とし、表は下から組子五つ目、勝手は六つ目にする。そして今一つの口を茶道口といつて茶を立てる時、出入口である。潜り口は茶室の入口で、高さ二尺二寸五分、巾一尺九寸五分、其軒には木魚、客板、奴籠等合圖の道具を吊すのである。襖は黒塗り縁、唐紙、型は桐、白張の袋張は引違に限るのである。道幸は道具疊の横の所、勝手の方へ張出した袋戸押入の如きもので、常には戸を入れるが、夏は簾に代へ、夜分は懸燈臺を用ゐる。又其下を竹簾にして水屋兼帯としたのもある、

入込み、床脇に小壁或は板を設けた床）釣床（室内の一隅に天井から束を下け、落とし掛を入れ、折廻し釣壁となし、下は只疊となつて居る床）原叟床（上は釣床の如くして床柱を用ゐる、下一疊を板とした床）織部床（室内のある壁中へ天井の廻り縁下端に巾六七寸位の板を柱と柱との間に横に挿込んだ床）升床（原叟床の如く真角であるが、床柱を用ゐるす只下の隅が半疊の板敷であるのと、又上下共に三角形にしたとの床、壁床等があるが、何れも其真中を軸前、客から向つて先を軸先、下座の方を軸脇といふのである。

茶室の掛物は筆蹟又は畫賛あるもので、繪の類や懸歌は用ゐない。額は草庵の破風又は玄關の庇下に懸掛け、其庵の名若しくは主人の心得次第ではあるが、景色などのものは避ける。又彫額又は打付書の額は用ゐるが、紙類は用ゐない。天井は網代、蒲、長片の三種を普通とし、板は用ゐない。腰張は客付

第二節 茶具

風爐 は五徳を置いて釜を掛けるのと、五徳なしに釜を蓋の様に掛けるのとある。又奈良風爐、金風爐の別があつて奈良風爐は土で作り、金風爐は唐銅又は鐵で作つたものである。

風爐覆 は厚紙を六角形に折目をつけ、其頭を折込んで紐で結び、風爐に釜が掛つた儘上から覆へば自然に其頭に穴が明いて湯氣抜きとなる様に作つたものである。

風爐先屏風 之は二枚折の小屏風で、高さ二尺三寸、横三尺一寸、腫色塗の縁を五分四方としたものである。千家流では地の中金地に淀の引船の墨繪を書いてある。

蓋 は其種類頗る多く、蓋には貞蓋、落込、手蓋、一文字、明慧等があり、鈕には透し茄子、密柑、鬼面、遠山、花簞等があり、其形には雲龍、國師、

同類の異國



鶴首、萬字、富士形、千本松、夕顔、阿彌陀堂、平蜘蛛、唐犬、四方口、太鼓胴、達磨胴、瓢箪其他いろいろある。

釜敷 通例は藤又は竹の皮で編んだものがある。本式には紙を用ふるのである。

五徳 には小爪、利休爪、鴨爪、長爪等種々あるが、どんな形のものでも爪三つの中、一つ間の多く明いたのを景爪と稱し、之を上座の方にして置くのである。

炭斗 は和唐の二様あつて、又竹製、藤製等がある。本式では炭臺を用ふるのである。

炭臺 は其の形恰かも八寸の膳の如くで足が短い。其上に奉書紙を敷いて色々の物をのせるのである。

火箸 は爐には桑柄のついたものを用ふる。風爐には金のものを用ふる。臺子又は長板飾には頭に鳥頭、松の實等の着いた飾火鉢を用ふるのである。

香盒 には唐物、國燒、塗物、貝石類の物等がある。而して燒物は冬用、木地物は夏、貝石物又は塗物は四季に拘はらず用ふるのである。

小板 には大小があつて通常は方形を用ふる。又流によつては圓形を用ふる事もある。

灰器 は土製で、和唐二種がある。爐には素燒のものを用ふる。風爐には釉をかけたものを用ふる。

茶碗 には種々あつて青磁の類、染付の類、熊川の類、三島の類、刷毛目の類、高麗の類、呉器の類又國燒では樂燒が最もよく、瀬戸、本唐津、繪唐津、古信樂、織部黒、仁清、肥前、出雲、高取、膳所、伊賀、薩摩等がある。何れも夏は浅いものを用ふる。冬は深きものを用ふる。極寒の節は筒茶碗を用ふる。貴人には臺天目を用ふる。

茶釜 は煤竹で作る。眞行草の別がある。眞は數穂五十七本に割り、行は中穂或は中荒穂四十六本に割り、草は荒穂三十二本に割るのである。

灰匙 桑の柄の付いたのは爐に用ゐる、其柄を竹の皮で巻いたのは風爐に用ゐる。

水指 は唐物、和物があつて其形も種々あるが本式には黒く塗つた手桶を用ゐる、普通は陶器、古銅類を用ゐる。

茶入 にも亦和唐の二種があつて、唐物には茄子、九十九、出雲、小茄子、富士、文林、博多、桃、玉垣、鳥井、笠屋、葉室、瓢箪、常陸帶、鮫鱈、手瓶、弦付其他種々あり、和物には又數十の種類がある。

自在 は爐から風爐に移る時節に用ゐるもので竹を以て幹とし、懸下に鍵がある。竹は四尺七寸か四尺八寸で、節は七つか八つである。若し天井が高く竹が足りなければ鎖で上を補ふのである。

帛紗 は普通は紫の露瀨で、緋色は妙齡の女子か老人でなければ用ゐない。寸法は曲尺で九寸五分に九寸一分である。

竹の節を切つたものは爐に用ゐる、節を上にして切つたものは風爐に用ゐる。

柄杓 柄の末竹の皮の方から斜にそいたのは爐用、身の方からそいたのは風爐用で、即ち「みそぎぞ夏」のしるしなりけり」と覚えて居ればよい。又常の柄杓の如くで柄の向ふへ突通つたのは臺子に飾るのである。

雪洞 は客が済んで爐の火を取去り、空釜をかけ、蓋をせずに爐中に塵の入りぬ様に覆ひ置くものである。

茶巾 は茶巾布といつて曲尺巾一尺に織つた麻布を長さ一尺、或は一尺五分、巾五寸或は五寸五分に切り、捻糸としたものである。

灰 灰器の灰を仕立てるには木炭をとほしで篩ひ、煎茶の残りを交せて古樽へ入れ置くと次第に色が好くなるものである。之を入用の時取出してよく碎き、篩でふるつて用ゐるのである。

茶杓 は昔は象牙で作つたが、後は竹又は漆塗のものが多い。

竈 は其形大小のものがあつて漆の塗り方も流儀によつて種々ある。又中には陶器があつて肩衝、瓢箪、耳附、壺形、槍の鞘、鶴の首、茄子、手造等の名目がある。濃茶六器といふのは真中次、大棗、中裏、鷺一攫、尻彫等で、薄茶六器といふのは面中次、吹雪、茶桶、頭器、藥器、白粉解等である。

羽扇 は鶴又は鷺の羽で、大きさは別に寸法はない。柄の所を竹の皮で包んで二ヶ所結び、木の方は竹の皮は折返して結ぶのであるが、右羽は爐に用ゐる、左羽は風爐に用ゐるのである。

蓋置 は和物の金屬製には火屋、一閑人、蝶螺、三人形、五徳、卵、蟹、輪、禪物等があり、陶製には瀬戸、樂焼等がある。又竹製のものもある。唐物には火屋、青滋、一閑人、同無閑人、同三人形、夜學、赤繪の獅子、染付三方、竹の節、交趾等がある。

炭の長さ 炭の長さは爐と風爐とで異り、爐には扇炭徑一寸二分位、長さ五寸位、球打は徑八分乃至一寸五分位、長さ二寸五分位、管炭は徑七分、長さ五寸位、四分炭は徑二寸五分、長さ二寸五分位のを用ゐる、風爐には枝炭は長さ七寸位、扇炭は徑一寸五分、長さ四寸位、球打は七八分乃至一寸位のものに割つて用ゐる、長さ二寸とし、管炭は徑七分、長さ四寸位、枝炭は長さ四五寸位のを用ゐるのである。

杓立 には唐和の二種があつて、唐物には青滋、交趾、染付、祥瑞等があり、和物の金屬製には四つ葉桃底がある。又陶製のものには瀬戸、黄瀬戸、唐津、樂焼等がある。

短檠、竹檠、手燭、木燈臺、菊燈臺、結燈臺等は皆燈火を點する道具である。

助炭 は又爐覆ともいつて客のない時爐縁の損しない様に掛けて置くのである。

爐縁 一尺四寸四分の角で、高さは二寸二分、巾は一寸四分、面は三分五厘、木は檜、栗、桑、黒柿、榉、櫻、松、杉等である。

花瓶 は竹、籐、陶等で作り、籠花生、釣花生、掛花生、置花生等である。

棚物 は三重棚、紅峯棚、高麗卓、紹陽棚、四方棚、桑臺子、高麗臺子、袋棚、丸卓等がある。

長板 には黒塗、白木、溜塗等がある。

第二章 主客の心得

前禮後禮 茶事を催すには其催主から日時を定め五日前に案内状を差出すのを例として居る。案内状は左の如く認め、上客を筆頭として順次連名とし、函に納め持廻りとする。そして案内を受けた客は各其自分の名の所へ點をつけて廻し、前日に上客の宅へ参集し、當日の衣服、待合の場所等を定め、其他

種々の申合せをして同日(即ち前日)に催主の宅へ赴き、謝意を述べるのである。又参否も必ず確答するのである。之を前禮といふのである。

案内状

何年何月何日に於て何某庵何事茶事

氏 名

氏 名

氏 名

氏 名

軸 某筆、某函書附

筵 某作、何形、某函書附(夏は風爐)

香盒 何焼、何形、某函書附

炭斗 何々

灰器 何焼

花瓶 某何形銘、何某函書附

花 何々

水指 何焼、何形、何某書附

ばならぬ。

禮座 は上座の客を正客として、末席の客を詰或は結といふのである。正客は貴賤に拘はらず招待した人を推すものである。若し他家を訪問した時、偶然筵が掛つた席へ通されて、他に客がなければ、先づ其床前に至つて掛物、置物、花等を見て軽く一禮し、次に筵の前に廻つて一見し、次に棚飾があればそれを見るのである。そして客疊の中央に座るのである。若し又先客がある時は軽く目禮して其前を通り、床前、筵、棚飾等を見廻つて後先客の次に座して先客に挨拶するのであるが、客の前を通るのは小座敷の場合は差支ない。それから茶には客居として客の座すべき所が定まつて居るのであるから、只下座にのみ着座して通路を塞ぐなどは却つて主人の迷惑となつて失禮なものである。又先客たるべき者は後來の客が床や筵を見て居る間に次座に下つて座を譲るがよい。しかし後來の客は此場合には先客

- 菓 何々、某函書附、銘何、袋何
- 茶杓 某作、銘何々、筒箱共書附
- 茶碗 何々形、何焼、某箱書附
- 建水 何
- 蓋置 何
- 料理 何椀 何
- 向 何汁 何何
- 香の物 何
- 煮物 何
- 吸物 何
- 八寸 何
- 御茶 茶銘何
- 菓子 何

以上

茶事が終つた翌日に於ける挨拶を後禮といふのであるが、之も自ら行くか又は書面で書き送るのである。若し貴人に對する場合には必ず行つて禮を申述べね

に對し「是非御進みを願ひます」と述べるのである。先客は一應辭退して強ひて争はずに「然らば御免下さい」といつて座を進むべきである。又主人が點茶中の時に圖らず茶席へ通された時は差控えず言を出さずに只目禮した儘先客の次に座し、手前が終つて主人の茶器の運びが済んだら始めて立つて掛物其他を見、然る後主人及び客に挨拶するのである。

座方 は兩足の拇指を打重ねて時々下を上へ交へれば長座しても痺れの來る事はない。男子ならば膝を少し開いてもよいが女子は宜しくない。

歩方 は體を自然に伸ばして少し前にかゞみ、早くなく又遅くなく、指足にして重くなく、又實際たぬ様に歩まねばならぬ。又敷居や畳の縁等を踏んだり、物を跨いだりする事は絶対に悪い。そして先づ進まんとする點までは幾足歩むかを心の内で略考へて歩む位の用意をせねばならぬ。又顔を擧めたり臂を張つたりしてはならぬ。

起居振舞 起つ時は足首を立て、膝に力を入れ兩足を共に起つ時左を少し先にするがよい。空手の時は客のない方の手を軽く膝脇に突き、片手は膝に置いた儘立て、兩手を腿の脇の邊に指を揃へて自然に垂れ、女は袖口を揃へて手が多く出ない様にするのがよい。總て指は拇指の外は何事をするにも四指を密着して間を離してはならぬ。又何か持運ぶ時は姿勢を自然に正しくし、凡そ乳の邊に物を上げて持ち、餘り前方へ突出さぬ様、又我身にも觸れぬ様にするのである。物を下へ置く時は先づ座して尻をよくくおろし、然る後持つた物を置き、又持つて立つ時其物の前に正座して靜に取上げ、小さい物ならば左の掌にのせて右に添へ、大きなものならば兩手で確と持つて足の爪先から起つのである。

服装 はさつぱりとしたもので汚れたり破れたりして居なければ何を着ても差支ない。足袋は四季共に新らしいものを用ゐる、羽織は點茶の時は脱ぐを

本式とし、鼻紙は必ず懐中し、巾紗の用意も忘れてはならぬ。

次禮 客方から主人に對して挨拶を爲すのは總て上客が之を爲すべきものである。上客は即ち其日の正客で他は何れも相伴である故である。主人が話を仕掛けるのも上客に對してなし、上客は其受け答へ其他器物などの問答、料理の稱美等を爲し、次客以下は何事も差控えるがよい。又器物等を見る場合にも詰の人は主人に返さずに上客に返し、上客は改めて之を主人に返すのである。何か我へ廻つて來たらそれを次客と自己との膝頭の中間に置き、軽く一禮するのである。次客も亦軽く一禮し先客は次客に強ひずに取り取る物は取り、見る物を見るのであるが、之を次禮といふのである。又客一同が主人に禮をするのを總禮といふのである。

煙草 客に對しては夏は煙草盆のみでもよいが他は必ず火鉢と煙草盆を添へて出すべきものである。

る。又火鉢は手を温めるに用ゐるものであるから客たる者は煙草を吸ふ場合に火鉢の火から火を移すべきものではない。若しも煙草盆に火がない時は火鉢の火を移して入れるのである。巻煙草の吸殻を火鉢中に立てるが如きは甚だ失禮である。もし火鉢のみ出て煙草盆が出ない場合は煙草の吸殻は左手に打落し、巻煙草の吸殻はよく火を消した後鼻紙に包んで袂に入れて持つて歸るがよい。

菓子 は淡泊風雅のものを選ばねばならぬ、之を食する時は各自に盆へ出された時でも、懐紙に取載せて食ひ、楊子付、或は櫻、柏等の葉がついて居る菓子は、楊子や葉は懐紙に包んで袂に入れ、かりそめにも盆や器物等に殘してはならぬ。取菓子を茶碗の上で割るが如きは、折角加減よく出來た茶を悪くするのみならず、主人に對しても無禮である。斯る場合は懐紙の上で割つて食すべきである。又簡や粉等が菓子器に附着した時は紙で拭ふのである。

懐石 即ち料理は淡泊なのを尊ぶものである。飯は銘々が手盛とするのであるから、初めから心して適宜に用ゐるがよい。又茶道は主客打解けて禮を守り、而かも其間に些の不滿なき様にするのであるから飲食を餘り遠慮して食べたいものも食はず、飲みたいものも飲まぬが如きは却つて主人の心を空しうするものである。

第三章 捌と扱

帛紗捌 帛紗の長さは七寸二分、巾は七寸まで始め下から上へ眞二つに正しく折り、次に右を左に横に眞二つに折り、更に眞二つに正しく上を下へ折返して懐中するのである。之を使ふ時は右の如く折つたのを一つ開き、(上は二つ折の折目重り、右は四つ折となり、左及び下は四つとも離れて居る様になる)其左の下の端の上一切を右で揃み上げ、それを



左で下から上に折返すのである。それを左の膝上、男は帯の下から上へ端を引出し、女は帯巾が広いから上から中へ折込んで提げて居るのである。之を捌く法は先づ左手で(帛の中央を下から指を裏にして)下から一つ折り上げて抜き取り、膝上二寸許りの所に手を直して持ち(右の端は上に二の折目重なり、下は四つとも離れぬ所の所となる)右手で上になつた二つ折の一端を持ち上げ、同時に左手は右手の指の下からしごき様に溝を作つて下に及ぶと共に、帛紗は左の膝側にある。其時帛紗を少し緩めて急に左方へ引けばボンと音を立てる。之を塵打といふのである。塵打が終れば其儘帛紗を左の膝上に引きて此圖の如くに垂れ、左の指を中央の前に、他の四指を後に當てがひ、指で帛紗の三つ一分を折り(二つ折を向ふにして)残りの一分を後の四指で中に折り、

右手は帛紗の端を持つた儘下に折れば、左の指は自然に帛紗を三つ折にして中程にあつて帛紗は左の掌の上となる。而して左の指を抜かずに右の指先の脊で左の端から横に引摺り様に帛紗を下に折り更に其折餘りを外へ折返し、左の四指で押へ持ち、右の指を上へ他の四指を下にして始めて左の指を抜き、直に指を上へ他の四指を下にして更に帛紗を向一つ折り、それを右手にふくらかに持ち、左手で裏取り、指を手前に他の四指を向ふにして横様に持ち、膝の上三寸許りの所で、裏の上に一字を書く心持で拭ひ、帛紗を持ちながら右手は膝の上に置き、左手で裏を其座へ戻すのである。(之が若し裏でなく、吹雪か中づきかならば上を二の字に拭き、蓋は茶碗と膝との間に置くものである)裏が拭き終つたら右の手に持つた帛紗を左の手に復し載せて、上になつた帛紗の端を右手で引上げ、前の如く塵打して折直し、帛紗を左の掌に載せて置き、右

手で茶杓を取つて帛紗の中央に當てがひ、左は帛紗を二つに折つて先づ茶杓の裏表を拭き、次に帛紗を引いて半ば茶杓の両側、半ば裏表を拭いて茶杓は之を裏の上に載せ、帛紗は左手で横に裏を返し、其一端即ち二つ折りとなつた端を右手で引上げ、左手で下から外上へ折返し、兩端を揃へて左に持ちかへ、くるりと廻して元の如く帯に納めるのである。若し蓋の蓋を取るに熱い時は、茶杓を拭いた帛紗を其儘左の食指を上に出して其指側と他の三指とで帛紗を挟み持ち、右手で柄杓を取り、左の指と食指とに持せて右手で帛紗を拭き取り、直に帛紗を蓋の蓋にかぶせて取るがよい。そして帛紗は左方の建水の向ふに置き、手隙に帯へ挟むのである。

茶碗の扱 茶碗へ湯を汲み入れたら右手に茶杓を取つて直に茶碗に入れ、同時に左に茶碗を持つて少しく傾け、茶釜はの字を逆に書く如く掻いて中指を茶碗の縁にかけて軽く茶釜を落とし、コツと音を立

一、茶筌を改めて持ちかへ、其儘膝上四五寸許りの所で徐かに内へ廻して先を改め、此間左の手は始終茶碗を傾けて持ち、再び茶碗に入れて又の字を逆に掻き、中指を茶碗の縁にかけて軽く茶筌を落し、持ちかへて前の如く先を改め、三回目には小さくの字を逆に書いて早く數回其先を滌ぐ様に掻き、一旦手前に抜いて定所に立て、置くのである。

水指の扱 水指には種々あるが、藥罐の片口は薄茶の時用ゐる、口を釜の方に向けて置き、蓋は口の上から胴へかけて置けばよい。高さは五寸二分、打留四寸五分で黒塗を定法として居る。又手桶黒塗の割蓋は手を横にして右の上の手を持ち、左を下に添へて運び出で、足一つの方を前にして置くのであるが、此蓋を取扱ふには右の拇指を上につけて引出し、左手で左側を持ち、右手は右側を持ちかへ、圓い方を上に向の蓋上に置いて上の手に寄せ掛けるのである。又別の法は始めの如く取つて左手に右方の上端

を持つて取直し、右手に右手の上端を持ちかへ、右から廻して向ふの蓋の上に重ね置くのである。次に釣瓶の水指は手を竖にし常の如くに持つて置き、蓋を取扱ふ場合には釜付の方の向から右手で手前少しく押出し、右の拇指を上につけて取り、其儘左方に寄せ掛ければよい。之は檜で作り、高さ内法五寸五分、上長さ七寸一分五厘、幅七寸、下長さ六寸三分、幅六寸二分を定法としてある。次に平水指には割蓋と盆蓋とあつて割蓋で蝶番となつて居るのは豎に置いて釜付の方を左へ折返し、掛合せになつて居るのは手桶の扱の様にすればよい。又盆蓋は右手に持つて左手を添へて水指の前面に立て掛けるのである。次に曲水指は閉ぢ目を前にし、蓋は木目を横にして足は一本の方を前にし、前に立ちかけるのである。又燒物手付の水指は總て手が無い水指の如くに取扱ひ、其手を持たぬがよい。

茶巾の扱 茶巾を扱ふには先づ水に濡らして堅

く絞り、皺を伸ばして上から中、下から中へ折込み、其上と下とが半分程重なり合ふ様にして、右手で右端を豎に持ち、左手は拇指を前に他の四指を後にして茶巾の中央に當て、右手は其儘茶巾を眞二つに下へ折り揃へ、左の拇指を抜かずに右手で更に三分の一程折り、始めて左の拇指を抜き、横に茶碗の中へ入れ置くのである。次に之を使ふには其中央を右の拇指及び食指中指の三指で摘み、釜の蓋の上に其儘置き茶筌が終つたら、再び前の如く茶碗に移し、其手で裏に返し、左で茶碗を膝上四五寸許りの所に取上げると同時に、右手は茶巾の両端を持つて横二つ折りを眞半分に茶碗の向ふ縁へ内より外へ掛け、茶碗は外を向にして右手に茶巾を持つて左手を相合ふまでに拭ひ來り、左手は拭ひ終つた右手の際に茶碗を持ちかへ、又前の如く二回半拭ひ、右手は茶巾を抜き取る様に内へ横に置き、茶碗は左手に持ち直し、右手は茶巾の眞中を拇指と食指とで摘み、茶碗の底

柄杓を掛けるには綴目を柄の下になる様に廻して置くのである。

茶の道

第四章 諸手前と點茶

第一節 風爐手前の順序

- 一、炭籠（此中に炭及び火箸、香盒、羽箒、釜銀、釜敷を具合よく組入れて置く）を両手で持出で、右勝手ならば風爐の右に置いて立つ。
- 二、灰器に灰を入れ、灰匙を添へて両手に持出で、疊の中程に少し壁の方に據る様に坐り、灰器を置いて向直り、両手をついて風爐の前まで進む。
- 三、羽箒を出して炭籠と風爐との間に置き、香盒を出して其羽先の所へ置く。銀を取出して釜に飲め、釜敷を出して下に置き、其上へ釜を下す。それから両手をついて客の方に座を開き、一疊の下手の方へ

- 寄せて釜を据る（即ち炭籠と釜との間に灰器を置く丈の間を明ける）銀を外して重ねて釜の右に置く。
- 四、再び風爐の正面に直つて火箸を取り、風爐の下火を直し（新に炭を入れるに都合よいよう）に火箸を左手に持更へ、先を羽箒で掃いて炭籠に入れ、風爐の縁を一度掃き（掃き方は右から始めて左を掃き終りに前を掃くのである）羽箒を坐の右の方へ置き、次に炭籠を風爐の方へ少し寄せるのである。
- 五、座を少し退り、壁の方へ幾分捻ぢ向く心持で灰器を右手に取り、左手の上に載せて風爐に向ひ、灰器の前に置いて灰匙で右左前と灰を直して匙を置き、右手で枝炭を灰器の上に移し、灰器を釜と羽箒との間に直す。そして今一度前の如く風爐の縁を掃き、次に五徳の爪を向ふ左右といふ順序に掃き廻して羽箒を元の所へ置くのである。
- 六、火箸を取つて下火の様子によつて適宜に炭を加へたら炭籠を以前の位置へ戻すのである。

右で大體風爐手前を終るのであるが、香を焚く時、客から香盒拜見とある時は、定所に之を出して見せるのである。炭拜見は風爐の場合にはない。

第二節 炭手前の順序

- 一、炭籠を両手で持出し、爐の真中に置くのである。
- 二、灰器を両手で持出して道具疊の下座の所へ隅掛に座し、右手で後方の壁際に置き、爐の正面に向き直つて羽箒を爐縁の際に出して置き、火箸に掛けた銀を右に取つて左の掌に受け、右で直し持つて炭籠の前に置くのである。
- 三、次に火箸二本を揃へた儘右を俯向上から取り抜き出し様に羽箒の右に置き、右で銀を取上げて左に渡し、右で釜の蓋を切掛けたのを閉め、銀を両手に取分け、右は向ふから、左は手前から左右同時に銀附へ通し、上の方へ互に立ち掛けて置く。
- 四、次に釜敷を右手で取出し、左手に移して左側に

茶の道

- 七、次に香盒を右手で取出し、左手に据る蓋を取つて下に置き、香を二三片焚き、後香盒を炭籠に入れ再び最初の如く羽箒で掃き炭籠へしまふのであるが香を焚く時は成る可くバツと火の移らぬ様に注意し火の氣の弱い所へ入れてブス〜と燻する様にするのである。
- 八、次に釜の方へ向き、釜を銀に飲め、左手を銀に右手で釜敷を押しながら最初釜をおろした位置まで引き進め、向き直つて釜を掛け、銀を外して炭籠に納め、釜敷も亦炭籠へ仕舞ふのである。凡て物を取扱ふ場合には右手で取つたものは左手であらひ、左手で取つたものは右手であらひ、決して取つた儘置く事はいけない。
- 九、壁の方に向つて灰器を持つて立ち、次は炭籠を持つて下手へ立つのである。
- 十、次に座掃の羽箒を持ち出で、手前の後の塵を清めるのである。

置き、膝を爐縁に觸る、様に進め、兩手に釜の蓋を
 確と持つて釜を釜敷の上におろし、蓋を互の上に立
 掛け、座を少しく左方に向けて更に兩蓋を持ち、左
 方建水の位置に引下げ、正しく置いて蓋を外し、二
 つ合せて左方に置合せるのである。
 五、次に座を爐の正面に向け直し、羽箒を取つて爐
 縁の手前の右隅から上の方へ向け、くると一廻し
 に廻し、前の左隅までいつて羽返しをし（裏を我方
 にする）て右へ掃き、改めて爐段を掃き終つたら羽
 箒を香盒の右に置合せるのである。此時上客は「御
 手前拜見」といつて一同が進んで見るのである。主
 人は右手に火箸を取つて左に受け、右に持ち直して
 扇炭の滓を落し、火を扇炭に寄せて積み、左手を
 添へて右手に火箸を俯伏に持直し、元の如く炭籠に
 入れ、其儘炭籠を右の向ふの隅へ押除け、斜になつ
 て右手に灰器を取上げ、左の掌に載せて向直り、
 爐の右側即ち前に羽箒を置いた所へ、爐縁より少し

爐の中へ出る位にして右手で置き、右に匙を取つて
 灰を掬ひ、向ふの左から前に、次に右の向ふは匙を
 外面へ傾け、次に匙を逆手に持直し、右の前へと降
 き、次に又元の如く持直して中の滓を消し、次に
 灰器中の灰を搔寄せ、匙を俯伏せて灰器を炭籠の右
 の下、疊の隅に置くのである。再び羽箒を右に取つ
 て前の如く爐縁を掃き、五徳の上を左右向の順に内
 に掃き込み、火箸を取つて枝炭を一度若しくは三度
 に灰器の匙の上へ、下を器中に落して向ふへ立掛け、
 火箸は其儘左に預け、次に右で扇炭を積み向ふを入
 れ、前の方を灰器の前の方へ掛けるのである。次に
 炭籠を引寄せ、火箸を右に取直して四方炭からつぎ
 始め、割れたものは割目を外にしてつぎ、次に管炭
 を下火の中に立て、つぐのであるが、此際管炭が十
 文字になつたり、火と火や又は火と炭を橋の如く掛
 けたり、鱗の如く重ねたり、同じ形に並べたり、灰
 に横付にしたりする事は嫌ふものである。最後に枝

炭二三本を品よく取合せ、球打炭を置くのである。
 新しくして點炭が終つたら客は詰から順次に座に復す
 のである。
 六、右が終つたら火箸で枝炭の残りを炭籠に戻し、
 左に火箸を預けて右で扇炭を戻し、右に火箸を取つ
 て之を炭籠に入れ、炭籠は始に持出した位置に直し
 右に羽箒を取つて爐縁を掃き、羽箒を始の如く炭籠
 の左に置き、右に香盒を取つて左の掌に載せて蓋
 を除き、右の膝頭の横に置いて火箸で香を挟んで焚
 いたら、火箸を炭籠に入れるのである。
 七、此時上客は「香盒拜見」とあれば主人は軽く會
 釋して蓋をし其向を取廻して爐縁の上角の所へ出す
 のである。（此時客より拜見の乞ひがなければ其儘炭
 籠の中へ納める）
 七、客が香盒を見る場合には上客は香盒を取つて我
 前に置き、次禮の上其形を見、次に掌に載せて蓋を
 取るなどしてよく拜見し、元の如く蓋をして次へ廻

し、順次に見て詰から上客に返し、上客は前の所へ
 向け直して置くのである。
 八、主人は客が香盒を見て居る内に、少しく左に向
 ひ直し、釜の蓋を取上げ左右に分け持つて前の如く
 釜へ通し、釜敷を初めに置いた位置に引き、座を
 爐の正面にし、釜を上げて靜かに爐におろし、蓋を
 上に立掛け、左に釜敷を取り、右で俯向けに炭籠に
 納め、次に蓋を外して重ね合せ、右で火箸の柄にか
 け、羽箒を右に取つて釜の蓋の上を掃き、直に炭籠
 の上に戻し、次に釜の蓋を切掛にする。次に灰器を
 右に取り、左の掌に載せ、右の手を添へて持入り
 炭籠を兩手で持つて右に廻つて退くのである。若し
 其時未だ香盒の拜見が終らなかつたら主人は出入口
 に座つて待ち、終つたら進み、上客から種々の事を
 問はれたら程よく答へるのである。そして掌に載せ
 て持入り、點茶に取りかゝるのである。

第三節 風爐點茶の平手

前順序

一、先づ通ひ口を明け、水指を前に置いて一禮する。此時客は總禮をする。

二、水指を運んで風爐を並べ置き、又茶碗を運び建水を持ち出で、風爐の前なる小板の右角の正面に座し、建水を置きつけ、左手で柄杓を取つて少し持上げ、右手で蓋置を取り出し、柄杓は元の如く建水に掛け置き、蓋置へかけて一禮すれば客は總禮をする。

三、次に左手で茶碗を取り、右へ移して置き付け、更に裏を取り、茶碗と膝との間に置き、左手で帛紗を腰から外して捌き、右手で之を持ち、左手で茶入を取り上げ、少し向ふへ照して二文字に拭きとり、又帛紗を左掌に載せ、右手で茶杓を取り、初めは豎に、次は横は、次は又豎に拭つて裏の上に置き、帛紗を持つた儘右で茶碗を取つて茶器と並べ置き、

を取り、次々に送つて詰から上客に戻し、上客は之を始め主人の出した所へ置くのである。

六、主人は茶を點てたら茶碗を取上げて左手に載せ點て工合を見て茶碗の表を客の方に向けて上客の前へ出せば、上客は菓子器を向け直して茶碗の右側に出し、「先づ御主人から」と挨拶し、主人は「是非」と返禮すれば上客は茶碗を右に取つて右に受けて次禮し、菓子を食へ、左の掌に載せ、右で横を持つて押戴き、前に廻して我手で持つた所から喫むのである。喫口は食指を内にして摘み、其指を懐紙で拭ひ、右手で茶碗を右へ廻し、主人が濼ぐ時、喫口から湯のうつさるゝ位置にして元の所に返すのであるが、尙一服を喫まうとする時は、菓子は一つ或は半分残し、一服外喫まぬ時は、皆食へても又包んで袂に入れてもよい。茶は三口半に喫むものである。

七、上客が呑み終つたら茶碗の表を主人の方に向けて返し、主人は其茶碗を取つて左手に載せ、元の如く

茶碗を前に引き、帛紗を腰に挟んで右手で柄杓を取上げ、左へ移し持ち、右手で蓋の蓋を取つて蓋置へ載せ、茶巾を取つて蓋の蓋の上に置き、柄杓を右手へ移して湯を汲んで茶碗に入れ、柄杓を蓋に掛け、茶筌を取つて三度茶筌とじをするのである。

四、斯くて茶筌を右手で握り上げて左へ移し、湯を明け、右に茶巾を取つて拭きて其儘座に置き、右手で茶巾を出し、蓋の蓋へ直し置き、然る後茶匙を取つて左手に裏を取り、茶碗の中程迄持出して蓋を取り、茶碗と膝との間に置いて茶を矧くのである。

五、次に裏を座に置付けて茶筌をかけ、水指の蓋を取り、柄杓を握り、湯を一杯に汲んでよい加減に茶碗へ入れ、残湯を釜へ復して柄杓を釜へ懸け、茶を點て、定所へ出すのであるが、それまでに上客は菓子器を取つて次客と自分との間の向ふの疊に置き、次客に勧め、次客は之を辭すと上客は菓子器を両手に持ちて前に置き、懐紙を出して右方に伸べて菓子

くに向き直つて直に柄杓で湯を茶碗に入れ、茶碗を徐々とははして濼ぎ其湯を建水に捨てるのである。斯くの如くにして順次末座に及び、末座より茶碗を上客に返せば、上客は之を受取り、主人は之を取上げて前に置き、湯で濼ぎ建水へ零す時上客は「最早御仕舞です」と挨拶するのである。

八、斯くて主人は茶碗を其儘前に置いて終りの挨拶をして、柄杓を取り、水を汲んで茶碗へ入れ、二度茶筌とちを爲し、茶碗を右手で取上げて左へ移して建水へ流し、右手で茶巾を取り、茶碗へ入れ、茶碗を右手に復して前に置き、茶筌を取つて茶碗の中へ入れ、茶杓を取り持つた儘帛紗を外して拭ふのである。

九、次に茶匙を茶碗へ掛け、茶碗を少し右方へ置直し、裏を取上げて茶碗を置き合せ、帛紗を建水の前で掃ひ、次に柄杓を取り、釜へ水を張つて水指の蓋をしめ、諸道具を勝手へ取入れ、勝手口で挨拶し、

襖をしめるのである。

第四節 濃茶の順序

- 一、主人は先づ茶碗を取出して水指の前に座し、茶碗を假座に置き、右手で棗を置き直し、茶碗を取上げ、左の手で棗を飾り合せ、建水を取出して坐し柄杓を引き一禮すれば客は總禮する。
- 二、此時客は挿花を賞したり、什器の挨拶をしたりする。
- 三、次に左手で茶碗を取り、右手で前に置き、棗を取つて茶碗と膝との間に置き、直に棗袋の緒を解いて袋の口をあけ、右手には棗を袋の儘取上げて左の掌の上に載せて袋を開き、右の手で棗を出して膝の前に置き、袋を直し、留を右へ廻し、建水を向ふに置き、帛紗を外し、四方さばきにして右手に持ち左手で帛紗を取上げて拭くのである。
- 四、それから棗を置附けて、茶杓を取り、拭いて棗

- に掛け、茶筌を出し、帛紗を右に持替へ、小板の隅を二文字に拭ひ、茶巾を小板の隅へ取り、帛紗を腰に挟んで柄杓を取り、釜の蓋を取つて湯を汲んで茶碗に入れ、柄杓を釜蓋に掛け、茶筌とちをするのである。
- 五、次に茶碗の湯をあけて茶巾で拭き、其儘膝の前に置いて茶巾を取り、水指の蓋へ載せ、右手で茶匙を取り、左手で棗を取り、茶を別き、棗に蓋をして之を置き、茶匙を取上げて左手を茶碗にあしらひ、茶匙で茶をならし、茶匙を掃つて棗に掛け、柄杓を取つて水を一杓さして湯を汲み、茶碗に少し入れるのである。
- 六、次に柄杓を釜へ掛け、茶筌を取り、茶碗を能く湯に合せ、茶筌を其儘茶碗の内側左方へ寄せ置き、又湯を汲んで左の手を茶碗に持添へ、湯を茶筌の穂へ向け、よい加減に入れた後、柄杓を釜へ掛けて茶を點てるのである。

- 七、次に茶碗を取上げて左掌に載せ、右手を添へ一膝繰り替へて茶碗の表を客の方へ向け、釜の蓋つき見合せて出し置き、帛紗を懐中から出し、茶碗に並べて出すのである。
- 八、上客は膝出で、帛紗を取り、次に茶碗を取つて前へ引き、自分と次客の間の爐臺に帛紗を下に茶碗を上置き、次禮して左手に帛紗を取り、右手で之を抜き、左掌にのせ、茶碗を取上げ、帛紗の上に置いて一口呑むのである。
- 九、次客は上客が一口吸んだ時次禮して膝を少しく上客の方へ向ける。上客は三口半に喫して香口を右指を外に食指を内にして摘んで右へ拭ひ、其手を懐紙で拭き、茶碗の度を前へ廻し、膝を少し次客の方へ向けて茶碗を手から手へ渡して禮をする。此時茶銘を問ふたり茶を賞美したりするのである。
- 十、次客は上客から其茶碗を受取り、順次に同様にして末座に及び、此間主人は風爐の前へ向つて水を

- 一杓釜へ入れ、茶碗の返るのを待つのである。又末座の者は茶を呑み終れば茶碗を上客へ持参し、上客は次禮の上茶碗を拜見して内外底裏等を見て賞美し、次客に廻し、順次一同が見終れば末座の者は再び上客へ返し、上客は主人に返すのである。
- 十一、茶碗が返つたら帛紗を懐中して茶碗を常の如く取上げて前に置くのであるが、此時客から總禮する。主人は之を受ける。そして湯を汲んで茶碗へ入れながして茶碗の前に置く。此時上客より仕舞の挨拶があれば主人は答禮して湯を汲み、茶碗へ入れて茶筌とちをして建水へ流し、棗を入れて茶碗を置き、茶筌を入れ、茶匙を取り、帛紗で茶匙を三度拭いて棗へ掛けて帛紗は腰に挟むのである。之で本仕舞となる。
- 十二、次に柄杓を取り、釜へ水を入れて蓋を爲し、柄杓を蓋置へ掛け、水指の蓋をするのであるが、此時御客から三品拜見（即ち棗、茶杓袋）を乞はれた

時には主人は柄杓を建水の上へ置き、蓋置を柄杓の柄の下に置き、茶碗を建水の向ふへ片付けて、右の手で囊を取つて左掌へのせ、右手を添へて座を縁り前へ置き、帛紗を捌いて茶入の蓋を拭き、内を見ても口を拭き、帛紗を道いて蓋を爲し、定所へ出し、又帛紗を腰に挟んで茶杓を取つて其次へ出し、袋を取り留め上にして又其次へ出し、建水、柄杓、蓋置を持つて入り、茶碗を引き、水指を引き、通口で三品の返るのを待つて居るのである。

十三、上客は三品を引取つて次禮し、香盒拜見の如く夫々順に拜見するのであるが、茶杓及び袋は次禮するに及ばない。見終つたら末座から上座へ持つて参り、上客は之を受取つて元の所に置けば、主人が出て受取るのである。此時客は總禮する、若し客が其品の由緒等を問ふたら主人は之に答へ、又箱や添書等の拜見を乞はれたら主人は道具を仕舞つて、箱や書類等を持出で、次に菓子煙草盆等を持出して客

に示し、喫煙の挨拶をすれば客は總禮するのである。後暫くして薄茶を點てるのである。

十四、薄茶が済んだら主人は客に程よき頃を見計らつて退参するのであるが、客が退出する時は主人は自分の煙草盆を勝手に持出で、そこから敬禮をなし勝手口を締めるのである。以上は總て風爐手前の方法であるが、爐手前も大同小異である。此外重茶碗と稱へ、客の多數な時の式と、二つ茶碗といつて中途から來客が増した時の式、盆點といつて隨時の來客に對して鐵瓶の湯で點てる式等がある。

第五章 茶會

茶會には正午の茶會、朝會、夜話、跡見、夜込、不時、雨の會、雪の會、月の會、唐物會、柴火(柴點)等の種類があるが、其順序は大同小異であるから、今正式の會たる正午の會の順序と方法とを述べ

て見よう。正午の會は一組の客定員五人で、主人は其期日を定めて五日前に案内狀を發するのであるが(案内狀は前に掲ぐ)案内狀を受けた者は速かに諾否を答へ、更に前日に前禮を爲すべきものである。主人方に於ては當日の時刻前に玄關又は小座敷に火鉢煙草盆等を出し、別の火鉢に鐵瓶を掛け茶盆を添へ置くのである。之を袴着といつて昔は此所で服装を改めたものである。今は客の待合せとか女子の服装などを整へる事などに便利である。又持物等がある場合には此處に置くのである。主人は此所に出るには及ばぬが、家族の者が此所に客を案内して休息せしむる様にする。そして客が揃つたら座の順を申合せて、客の内一人が勝手に行き客の揃つた旨を述べると、主人は直に座敷や庭等をよく改めて見て、客に腰掛へ廻らせるのである。

迎付 主人は客が腰掛へ廻る間に、釜を上げて下火を全部取り、灰を十分に撒いて燒淨を整へ、

新たに下火を入れ、香を焚いて釜を掛け、釜の口を切らずに置き、次に手洗鉢に水を汲み入れて後出でて客を迎へる、之を迎付といふのである。

座入 主人が庭へ出で客を迎へたら一同は並立して總禮し、主人の歸るを見送つて再び腰掛に着き便所に行つたり、手洗をしたり、嗽きなどして座入をするのであるが、斯くて上客は溜り口の前に躡躑ひ、戸を開けてにじり上り、草履を主人の草履の次に立掛け、次客以下皆之に倣ふのである。そして末座の者は座入をする時自己の草履は其儘に置いて、上つて戸を閉づる時は一寸程までは徐かに引き、急にハタと音を立て、閉めるのである。之は皆座入が済んだといふ合圖となるのである。座に入つてからは第一に床の正面に至つて軸を見、次に釜前に行つて爐や棚を見、本座に着くのである。主人は客の本座に着いたのを見て勝手口を開いて一禮し、客は總禮し、上客は主人に「席へ御入あれ」と述べれば主

人は辭退して其儘上客から次第に挨拶するのである。此時上客から庭廻りの掃除や、軸の由緒、器具、取合せ等に就いて問ふたり、賞美したりする。主人は適當に之に答へて炭を爲すべき由を述べ炭手前(前に掲ぐ)に取掛るのである。そして炭手前に於て香盒の拜見が終つたら主人は通口に座して食事を呈すべき旨を述べて引入るのである。

膳部 茶席に於ては如何なる人でも主人が自ら給仕する事になつて居る。しかし上客は一應主人に對してお通ひの者に命ぜらるべき旨を挨拶するのである。夏は座入が済んだら風爐を掃き或は拭つて直に膳を出すを例とし、食後に炭手前が終つたら中立し、此時再び風爐釜を見て外出するのである。會席膳は飯汁、向で、始め飯と汁は只一口許りを入れ、主人自ら持出で、上客の前に至れば、上客は次禮して膳を兩手で受取り(此時膳の手前の中央を兩手で持つ)頭を下けて一禮し、我前に置くのである。次

客以下も同様である。それから膳部が揃つて主人が勝手口を閉めると共に、客一同先づ飯椀の蓋を取り、仰向にして右側に置き、汁の蓋も同じく右に置き、箸を取つて汁に濕し、汁を吸ひ飲を喫するのである。此時銚子盃の出づる都合となるのであるが、箸は一度口にした上は箸尖を必ず膳の左方へ出して置くものである。若し膳に菓子楊子が添へて出たら、之を懐紙に包んで置くべきものである。盃は引盃で、主人は上客の前に持つて行き、銚子を側に置いて盃を直して進め、主人の酌が一巡したら、盃と共に銚子を持入るのである。次に主人は飯器を盆に載せて持出で、上客の前に至るのであるが、此時上客は「御任せ下され」と乞ひ主人は會禮して其儘飯器を盆から移し、杓子を飯器の上に載せ、其盆で汁を替へるのである。飯は手盛であるから上客が盛つたら飯器を次客へ送り、順次に末席に至れば、末席の者は勝手口に近い壁際に置き、主人が汁を替へ終つ

た時、飯器を盆にのせて引き、次に煮物を持出るのである。次に炙物の香の物を持ち出るのであるが、炙物は尾や頭の付いたのを用ゐず又骨も抜き去つたのがよい。客は炙物を膳の右方最上に置き、香の物は飯椀の蓋に二切取り、若し主人の都合で炙物を省く時は膳の次に香の物を出すのであるが、客は之によつて炙物のない事を知るのである。次に再び飯器を持出で、此度は澤山に盛り、又汁も替へるのである。次に銚子を何本も持つて来て酒飯共に客に任せ、主人も相伴すべき旨を述べ、勝手に入つて飯を喫するのであるが、此間に客は互に進め合ひ、上戸は酒を飲み、下戸は十分に飯を食ふのである。次に主人は客の飲食が終つた頃を見計つて盆を持出でて飯器と銚子を引き、直に吸物を出して煮物椀と引替へるのである。次に魚類と其外何でも二品を八寸かひつへぎに載せて銚子と共に持出で、主客互に盃を取交はし、客は肴を吸物椀の蓋に二品共に取

り、此時主人は上客に「お盃を戴きたい」と乞ひ、上客は「別の盃を」といひ、主人は「是非戴きたい」と乞へば上客は懐紙で飲口を拭ひて主人に差し、次客は直に銚子を取つて酌をし、上客は紙を折り取肴を取つて主人に進める、主人は盃を干し懐紙で拭つて上客に返盃せんとすれば次客は「頂戴」といつて乞ひ、受けて主人に返し、主人が前の如くにして返盃せんとすれば三次之を乞ひ、斯くの如くにして末席の客が主人に返したのを上客に返盃するのである。次に手軽い肴を八寸に載せて持出で、又一献を強ふるのであるが、之を強肴といつて、此肴は主人先づ上客の前に進め、上客は八寸を取上げて「頂戴仕りたい」と一禮すれば主人は肴を取つて上客の吸物椀の蓋へ取り、斯くの如くにして次客以下に挨拶しつゝ肴を挟み、末席の者まで行つて少し残つたのを再び上客の前へ持つて来て「お盃を」と乞へば上客は八寸を向け直して「御取あれ」と禮し、主

人又向け直して「戴きます」といへば上客は懐紙二枚を二つ折りにした上を更に斜に折つて肴を挟んで取り、主人は之を受けて其儘に置き、立つ時に勝手に持入るのである。斯くの如くにして上客は程よき頃を見計らつて湯を求めれば、主人は上客の盃を乞うて納める旨を述べ、次に湯桶を出すのであるが湯は飯のこけたのを碎いて鹽を加へて煮たもので、之に匙を添へて上客の前に置き、各自の吸物の空碗を重ねて引入れるのである。食事が済んだら上客から膳を次客へ出し、次客は之を重ねて三客へ出し、斯くの如く重ねて末客に至り、末客は膳と湯桶とを通口まで出すのである。主人は通口をあけて之を引き、銘々に盆で菓子を持出で、各自に引渡し、腰掛で暫時休息の旨挨拶し、通口を閉づるのである。次に末客は最初に潜り口から下り、上客の草履を直し上客出づれば末客は次客のを直し、斯く順次のを直して直に腰掛に赴き、圓座を並べたり、煙草盆を

置いたりする等末客（即ち詰）は萬事に注意すべきものである。

後入 客が中立した間に主人は座敷に出で、掛物を外して花と仕替へ、棚を出して水指、茶入、棗等を飾り、若し棚を用ゐない時は水指を始めから飾つて茶入れを前に置くのを例として居る。そして簾などを取除いて陽席（今までは之を陰席といつて一方のみをあげ、窓には簾をかけて薄暗くして置くものである）とし、明るくして座を掃き、準備を整へて客に合圖を打つか、主人が迎付に出づるかするのである。合圖を打つ時は鉦か板ならば五點（大小中大）鐘ならば七點（大小大小中大）を打つのである。客は之を聞いて次禮で立ち、便所に行つたり喫煙したり手水を使つたり、口をそゝいだりして順次に初めの如くして席に入り、飾付等一覽して定座に着くのである。而して後濃茶に移り（濃茶の部参照）濃茶中は火鉢、煙草盆、菓子等一切なきものである

から、濃茶も終つて總てを運び終るや直に是を出して御退屈なりし由を挨拶して薄茶が始まるのである。薄茶は家族中誰でも主人に代るもよろしく、此際釜の養え落つれば薄茶に取掛らぬ前に改めて炭を爲すが、之を後炭といふのである。薄茶が済めば主人は勝手入口に坐つて一禮し、客は總禮する。是で全く茶事は終り、主人も煙草盆を持出で、主客互に閑話し、やがて客は暇を告げ、主人は各自に挨拶して勝手に退き、客は次禮して床及び釜前を見、詰は上客の草履を直し置き、出づる時例の如く戸を少し音立て、閉ぢ、一同入口に並列する。主人は戸の音を聞き、内から戸を開けて送らんとすれば上客は「其儘に」と辭し、主人の答禮して戸を閉づるを見、一同は小座敷或は玄關に戻り、夫れ々、別れ去るのであるが、此際主人か又は代理は此所に出で、挨拶し、翌日は後禮として一同赴きて謝辭を述べ、之を本式としてある。しかし一人が總代となりて赴

くか、又は連名の謝狀を郵送するも差支ない。若し先方が身分ある人であるならば必ず各自に赴いて後禮すべきである。

茶碗一覽 濃茶手前に於て、（濃茶の順序の部参照）末客喫し了り、茶碗を上客に返した時、上客は茶碗を第二客との間に置き、次禮して之を我前に取寄せ、其形及び表裏とも熟覽し終りて元の如く第二客との間に直し、次に帛紗を見て同じく廻すのである。第二客以下は次禮して上客の如くし、此間上客は由緒を尋ね、末客見終つた後上客へ返すのであるが、上客は例の如く少しく座を進め末客と斜めに相對し、之を受け向きを直して元の位置に列べ返すのである。

三品一覽（濃茶の部参照）

第六章 心得のかずく

千家茶道七事の式

【廻り花】花器を据置き、草花を数々集めて置いて銘々思込み通り生け換へるのを趣意とする。【茶カブキ】茶師家々の茶を取寄せ置き、十種香の如くにして其家の茶を考へ分ける事を趣意とする。【花月】茶器定法の如くにして香札を借りて月の札を取つた者は茶を呑み、花の札を取つた者は茶を點てる事を趣意とする。【且座】主客の人に於て花、香、濃茶、薄茶、炭の五品を各一色づゝ勤むる事を趣意とする。【廻り炭】一つの爐にして銘々思入り通り順に積み換ふるを趣意とする。【一二三】濃茶の手前優劣を十種香の札を以て客方會釋なく思ふ儘に札を打つを趣意とする。【員茶】薄茶を點てるに客方銘々十種香の札を持つて居て其繪に合つた茶を喫む事を趣意とする。【花寄】花器を其席の客の數丈集め置き、主客銘々花を生ける事を趣意とする。又雪月花の式といふ事がある。之は花の札を取つた者は茶を點て、月の札を取つた者は茶を喫み、雪の

札を取つた者は菓子を食べるのである。此式は八人以上の時に於けるものである。

濃茶と薄茶

初めて出でる茶の芽から製したものを濃茶といつて袋に入れ常に納めて置くのである。濃茶の事を又袋茶ともいつて居る。それから其次に摘んだ茶から製した茶を薄茶といつて濃茶の側に詰めて置くものである。之を又詰茶とも稱へて居る。而して風爐は凡そ五月一日に揚け十一月一日から爐を開くものである。

茶の貯へ方

茶を貯へるには能く茶の保ち得べき壺を撰んで之に納め、蓋紙で毫も氣の漏れぬ様に密封し、茶壺は古いものを好しとするけれども菓子や藥などを入れたものは厭ふべきである。

水の擇擇

水は茶を煎するに當つて第一に吟味せねばならない。如何によい茶でも水が悪いと香氣も味も悪くなるものである。水で最もよいのは山の水で、次は河の水、次は井戸の水である。天水も新

らしいものならばよいが日子を経たのは衛生上よくない。河水を用ゐる場合には水道でなければ一旦こして用ふるがよい。

茶瓶の注意

煎茶に用ふる茶瓶は瓦製のものが最も風味がよい。すべて一度茶を煎じた瓶は煎滓を捨て、よく洗ひ洗つて用ふるがよい。又久しく使用しない瓶は先づ湯を煮て之を捨て二度目の湯で茶を煎するがよい。

茶の加減

茶を煎するには新しい水を用ゐ、火を強くして湯を沸かし、湯玉の進る程になつて始めて茶を入れるのである。久しく煮た湯は點茶にはよいが煎茶には氣味が薄くなつて良くない。初め沸く時は魚の目の如き湯玉上りて少しく聲があり、中は四方に泉の湧く如き音を發して珠を並べた様になり、終りには湯玉が迸つて其音が高くなる。此時が即ち茶を入れるのである。

煎茶の熱味

湯の加減が適當の時分に急いで茶

を入れ、直に火の上から下ろし、釜敷の上に置き、沸え立つた音も止み、瓶の中の茶の葉も靜まつた時は即ち服み加減の時、茶の分量は水一合に茶三四分を常とし、五分位までを度とする。淹茶は湯を後から入れるものであるから茶の分量は煎茶の時よりも少し増すのがよい。淹茶をするには先づ瓶を盆に据ゑて中に茶を入れ、外から沸湯を汲みかけて其温りが内へ通つた時に瓶の中に湯をいれるのである。

第四編 貸借の仕方

— 法律上に於ける —

第一節 貸借とは何か

貸借は社會の人として生活する上に、何等かの場合に合に行はれる者で、其方法こそ異なれ、如何なる人も大抵之を爲す者である。法律上では之を消費貸借使用貸借、質貸借の三種に別つてあるが、其範圍は頗る廣く且つ複雑で、之が爲に種々の問題を惹起し、訴訟事件の内でも之に關する事件は頗る多いのである。斯くの如く多數の事件を生ずる貸借に就き、世人は動もすれば等閑に附する者が尠くない。如何にせば安心して金や品を貸す事が出来るか、如何にせば信用せられて金を借る事が出来るか、是等は人として一通り知つて置く必要がある。例へ現在ほ些

の貸借がないとしても何時か斯る時が来るかも知れぬ。又是等を知らぬが爲に意外の損失を被る事がなにとも限らぬ。殊に生馬の眼をも抜くべき油斷のならぬ世の中に於てはどんな奸惡の者があるか知れぬ。損害を受けてからでは間に合はぬ。前以て之が豫防をするのが肝要である。

民法上の消費貸借【第五百八十七條】消費貸借は當事者の一方が種類、品等及び數量の同じき物を以て返還を爲す事を約して相手方から金錢其他の物を受取るに因りて其効力を生ず【第五百八十八條】消費貸借に因らずして金錢其他の物を給付する義務を負ふ者ある場合に於て當事者が其物を以て消費貸借の目的と爲すことを約したる時は消費貸借は之に因りて成立したるものと看做す【第五百八十九條】消費貸借の豫約は爾後當事者の一方が破産の宣告を受けたる時は其効力を失ふ【第五百九十條】貸主は瑕疵なき物を以て之に代ふる事を要す。但損害賠償の請求を妨げず、無利息の消費貸借に於ては借主は瑕疵ある物の價格を返還する事を得、但貸主が其瑕疵を知りて之を借主に告げざりし時は前項の規定を準用す【第

五百九十一條】當事者が返還の時期を定めざりし時は貸主は相當の期間を定めて返還の催告を爲す事を得。借主は何時にても返還を爲す事を得【第五百九十二條】借主が第五百八十七條の規定に依りて返還を爲す事能はざるに至りたる時は其時に於ける物の價格を償還する事を要す。但し第四百二條第二項（債權の目的たる種類の通貨が辨濟期に於て強制通用の効力を失ひたる時は債務者は他の通貨を以て辨濟を爲す事を要す）の場合に此限りに在らず。

民法上の使用貸借【第五百九十三條】使用貸借は當事者の一方が無償にて使用及び收益を爲したる後返還を爲すことを約して相手方より或物を受取るに因りて其効力を生ず【第五百九十四條】借主は契約又は其目的物の性質に因りて定まりたる用方に従ひ其物の使用及び收益を爲す事を要す借主は貸主の承諾あるに非ざれば第三者をして借用物の使用又は收益を爲さしむる事を得ず。借主が前二項の規定に反する使用又は收益を爲したる時は貸主は契約の解除を爲す事を得【第五百九十五條】借主は借用物の通常の必要費を負担す。其他の費用に付いては第五百八十三條第二項の規定を準用す【第五百九十六條】第五百五十一條の規定は使用貸借に之を準用す【第

五百九十七條】借主は契約に定めたる時期に於て借用物の返還を爲す事を要す。當事者が返還の時期を定めざりし時は借主は契約に定めたる目的に従ひ使用及び收益を終りたる時に於て返還を爲すことを要す、但其以前と雖も使用及び收益を爲すに足るべき期間を経過したる時は貸主は直に返還を請求する事を得、當事者が返還の時期又は使用及び收益の目的を定めざりしときは貸主は何時にても返還を請求する事を得【第五百九十八條】借主は借用物を原狀に復して之に附屬せしめたる物を收去する事を得【第五百九十九條】使用貸借は借主の死亡に因りて其効力を失ふ【第六百條】契約の本旨に反する使用又は收益に因りて生じたる損害の賠償及び借主が出したる費用の償還は貸主が返還を受けたる時より一年内に之を請求する事を要す。

民法上の質貸借【第六百一條】質貸借は當事者の一方が相手方に或物の使用及び收益を爲さしむる事を約し、相手方が之に其資金を拂ふ事を約するに因りて其効力を生ず【第六百二條】處分の能力又は權限を有せざる者が質貸借を爲す場合に於ては其質貸借は左の期間を越ゆる事を得ず、（一）樹木の栽植又は伐採を目的とする山林の質貸借は十年、（二）其他の土地の質貸借は五年、（三）建

物の貸借は三年（四）動産の貸借は六ヶ月、
 【第六百三條】前條の期間は之を更新する事を得但其期
 間満了前土地に付いては一年内、建物に付いては三個月
 内動産に付いては一個月内に其更新を爲す事を要す【第
 六百四條】貸借の存続期間は二十年を超ゆる事を得ず、
 若し之より長き期間を以て貸借を爲したる時は其期間
 は之を二十年に短縮す、前項の期間は之を更新すること
 を得但更新の時より二十年を超ゆる事を得ず【第六百五
 條】不動産の貸借は之を登記したる時は爾後其不動産
 に付き物權を取得したる者に對しても其効力を生ず【第
 六百六條】貸借人は貸借物の使用及び收益に必要な修
 繕をなす義務を負ふ、貸借人が貸借物の保存に必要な
 行爲を爲さんと欲する時は賃借人は之を拒む事を得ず
 【第六百七條】貸借人が賃借人の意思に反して保存行爲を
 爲さんと欲する場合に於て之が爲め賃借人が賃借を爲し
 たる目的を達する事能はざる時は賃借人は契約の解除を
 爲すことを得【第六百八條】賃借人が賃借物に付き賃借人
 の負擔に屬する必要費を出したる時は賃借人に對して直
 に其償還を請求することを得、賃借人が有益費を出した
 たる時は賃借人は賃借終了の時に於て第九百九十六條第
 二項（占有者が占有物の改良の爲に費したる金額其他の

有益費に就いては其價格の増加が現存する場合に限り回
 復者の選擇に従ひ、其費したる金額又は増價格を償還せ
 しむる事を得、但惡意の占有者に對しては裁判所は回復
 者の請求に因り之に相當の期限を許與することを得）の
 規定に従ひ其償還を爲す事を要す但裁判所は賃借人の請
 求に因り之に相當の期間を許與する事を得【第六百九條】
 收益を目的とする土地の賃借人が不可抗力に因り借賃
 より少き收益を得たる時は其收益の額に至るまで借賃の減
 額を請求することを得但宅地の賃借に付ては此限りに
 在らず【第六百十條】前條の場合に於て賃借人が不可抗
 力に因り引續き二年以上借賃より少き收益を得たる時は
 契約の解除を爲す事を得、【第六百十一條】賃借物の一部
 が賃借人の過失に因らずして滅失したる時は賃借人は其
 滅失したる部分の割合に應じて借賃の減額を請求する事
 を得、前項の場合に於て残存する部分のみにては賃借
 人が賃借を爲したる目的を達すること能はざる時は賃借
 人は契約の解除を爲すことを得【第六百十二條】賃借人
 は賃借人の承諾あるに非れば其權力を讓渡し又は賃借物
 を轉貸する事を得ず、賃借人が前項の規定に反し第三者
 をして賃借物の使用又は收益を爲さしめたる時は賃借人
 は契約の解除を爲す事を得【第六百十三條】賃借人が適

法に賃借物を轉貸したるときは賃借人は賃借人に對して
 直接に義務を負ふ此場合に於ては借賃の前拂を以て賃借
 人に對抗する事を得ず前項の規定は賃借人が賃借人に對
 して其權利を行使する事を妨げず、【第六百十四條】借賃
 は動産、建物及び宅地に付いては毎月末に其他の土地に
 付いては毎年末に之を拂ふ事を要す、但收穫季節あるも
 のに付いては其季節後遲滞なく之を拂ふ事を要す【第六
 百十五條】賃借物が修繕を要し又は賃借物に付き權利を
 主張する者あるときは賃借人は遲滞なく之を賃借人に通
 知することを要す但賃借人が既に之を知れるときは此限
 りに在らず【第六百十六條】第五百九十四條第一項、第
 五百九十七條第一項及び第五百九十八條の規定は賃借借
 に之を準用す【第六百十七條】當事者が賃借物の期間を
 定めざりし時は各當事者は何時にても解約の申入を爲す
 事を得此場合に於ては賃借借は解約申入の後左の期間を
 經過したるに因りて終了す
 （一）土地に付いては一年（二）建物に付ては三個月（三）
 貸借及び動産に付ては一日
 【第六百十八條】當事者が賃借物の期間を定めたるも其
 一方又は各自が其期間内に解約を爲す權利を留保したる
 時は前條の規定を準用す【第六百十九條】賃借物の期間

満了の後賃借人が賃借物の使用又は收益を繼續する場
 合に於て賃借人が之を知りて異議を述べざる時は前貸賃
 借と同一の條件を以て更に賃借を爲したるものと推定す
 但各當事者は第六百十七條の規定に依りて解約の申入を
 爲す事を得、前貸賃借に付き當事者が擔保を供したる時
 は擔保は期間の満了に因りて消滅す但敷金は此限りに在
 らず【第六百廿條】賃借物を解除したる場合に於ては其
 解除は將來に向つてのみ其効力を生ず但當事者の一方に
 過失ありたるときは之に對する損害賠償の請求を妨げず
 【第六百二十一條】賃借人が破産の宣告を受けたる時は賃
 借借に期間の定ある時と雖賃借人又は破産管財人は第六
 百十七條の規定に依りて解約の申入を爲す事を得此場合
 に於ては各當事者は相手方に對し解約に困りて生じたる
 損害の賠償を請求する事を得ず【第六百二十二條】第六
 百條の規定は賃借借に之を準用す。
 民法上の消滅時効【第六百二十六條】消滅時効は權利を
 行使する事を得る時より進行す、前項の規定は始期附又
 は停止條件權利の目的物を占有する第三者の爲に其占有
 の時より取得時効の進行する事を妨げず、但權利者は其
 時効を申斷する爲、何時にても占有者の承認を求む事
 を得【第六百二十七條】債權は十年間之を行はざるに因りて

消滅す、債權又は所有權に非ざる財産は二十年間之を行はざるに因りて消滅す【第六十八條】定期金の債權は第一回の辨濟期より二十年間之を行はざるに因りて消滅す。最後の辨濟期より十年間之を行はざる時亦同じ定期金の債權者は時効中斷の證を得る爲め何時にても其債權者の承諾書を求むる事を得【第六十九條】年又は之より短き時期を以て定めたる金銭其他の物の給付を目的とする債權は五年間之を行はざるに因りて消滅す【第七十條】左に掲げたる債權は三年間之を行はざるに因りて消滅す。

(一)醫師、産婆及び藥劑師の治術、勤勞及び調劑に関する債權(二)技師、棟梁及び請負人の工事に關する債權但此時効は其負擔したる工事終了の時より之を起算す【第七十一條】辯護士は事件終了の時より公證人及び執達吏は其職務執行の時より三年を経過したる時は其職務に關して受取りたる書類に付き其責を免る【第七十二條】辯護士、公證人及び執達吏の職務に關する債權は其原因たる事件終了の時より二年間を行はざるに因りて消滅す。但其事件中の各事項終了の時より五年を経過したる時は右の期間内と雖も其事項に關する債權は消滅す。【第七十三條】左に掲げたる債權は二年間之を行はざるに因りて消滅す。

ざるに因りて消滅す。

- (一)生産者、卸賣商、及小賣人が賣却したる産物及び商品の代價(二)居職人及び製造人の仕事に關する債權(三)生徒及び習業者の教育、衣食及び止宿の代料に關する校主、塾主、教師及び師匠の債權【第七十四條】左に掲げたる債權は一年間之を行はざるに因りて消滅す(一)月又は之より短き時期を以て定めたる雇人の給料(二)勞力者及び藝人の賃金並に其供給したる物の代價(三)運送費(四)旅店、料理店、貸席及び娛樂遊場の宿泊料、飲食料、席料、木戸錢、消費物代價並に立替金(五)動産の損料

第二節 貸借證文の作方

貸借の關係を後日に至つて證明する上に最も大なる關係のあるのは證文である。此作り方如何により或は無効となる事もあるれば其利益を失つて了ふ事もある。之は其證書面に記入する文字が其當を得ないか、又は條件が缺けて居るかに因るのである。即ち貸借關係の最後は此證文が口を利く事になるのである。

ら借用證の雛形としては左の如くにするがよい。

金圓借用證

印紙

一金何圓也 但利子年 割 歩
右金額借用候處實正也返濟ノ儀ハ大正何年何月何日限り元利共皆濟可仕仍テ借用證如件

但シ本件ニ關シテハ何々區(地方)裁判所ニ於テ裁判管轄トスルコトヲ合意ス

債 務 者	府縣都市區町村番地 氏 名
連 帶 債 務 者	府縣都市區町村番地 氏 名
連 帶 債 務 者	府縣都市區町村番地 氏 名
何 誰 殿	

あるから證文を入れる方でも受取る方で十分に注意して取扱はねばならぬ。

金圓借用證 を作るは何人も知つて居るが、之に就いて注意すべきは連帶者の事で、單純の保證人などではいけぬ。必ず連帶の債務者とせねばならぬ。單純の保證人であると主たる債務者の財産を差押へて返濟の無實力を證明するか、主たる債務者が所在不明といふ場合の外は保證人を責める事は出来ぬ。かうなると債權者は頗る面倒で、或は損失を被る事となる場合がある。故に連帶債務者とするか、さもなれば連帶保證人とするがよい。連帶保證人は實際に於て連帶債務と異なる所はない。それから證書は成る可く債務者の自筆が肝腎である。自筆でない債權者の利益であるのみならず、債務者も亦不利益になる事がある。自筆であれば書足をされる心配もなく、債權者の方でも後日に至つて偽造だとか何だとかいふ様な問題を起さずに済むのである。それか

公正證書 金圓貸借の証文を作るには前記の普通借用證とそれから公正證書とがある。普通の證書は時として有力なる證據とならぬ場合があつたり、又損害を恢復するに至難な場合がある。故に之を防ぐ爲に公正證書にして置くこと一層安全である。公正證書は公證人が自分の役場に原本を保存して置いて依頼者に正本を渡すのであるから決して反對證書を許さない。そして此正本を債権者が有して居れば後日に至り、裁判所へ訴へる前に於て、此證書によつて裁判所に假執行の宣告をして貰ひ、直に債務者の財産に對し假執行をする事が出来る。普通の證書であれば債権者が債務者の財産を突然差押へるには裁判所へ保證金を積まねばならぬ事になつて居る。公正證書ならば此保證金が要らぬのである。然らば此公正證書は如何にして作るかといふに、債権者は債務者（本人又は代理人と）共に公證人役場に行つて公正證書を作つて貰ふのであるが、若し債務

者が遠方で公證人役場へ行くのに容易でない場合には一先づ普通の証文を取つて置き、別に委任狀一通を取つて委任者と共に公證人役場に至り公正證書を作り、前の普通の證書は債務者へ返還するのである。此證書を作る費用は別項で説明する。

連帶債務 といふのは二人以上の名義で債務を帯ぶるもので、今假りに甲乙丙の三人が連帶して金六百圓を借りたとすれば、債権者は自己の都合で連帶者三名の内資力ありと認められた者の一名に對し金六百圓の辨濟を請求する事が出来る。そして其指定された者は一人で返済せねばならぬのである。又債権者が自己の都合で連帶者三名に六百圓の返済を請求した場合には三名で之を辨濟せねばならぬ。又債権者は自己の都合で三名の内甲者のみに對し六百圓の請求を爲したるに甲は三百圓の資力しか無い時は其不足分を乙者に請求し、若し乙者に資力がない時は其殘額を丙者に請求する事が出来るのである。強制

執行をする場合も勿論同じである。故に連帶して借用する場合には其全額を自分で返済する考へを持つて居なければならぬのである。

抵當權 とは即ち債権者が債権者に對し債務の擔保として供したる不動産、地上權、永小作權等を他の債権者に先つて自己の債權の辨濟を受ける權利である。貸金をなす場合に此抵當物を債務者に請求して置けば安全である。之に就いて注意すべき點は民法の第三百六十九條以下第三百九十八條までに規定されて居るから詳細はそれに依つて見るがよい。

第三節 時効中斷の方法

債權は前の如く或年限を経過して了ふと時効となつて、其債權がなくなつて了ふものであるから、之を防ぐ方法を講じなければならぬ。即ち時効になるものを中途で防いで置く事をせねばならぬ。之を爲すには種々の方法があるが、先づ第一は時効になら

ぬ前に裁判所に訴へるか、執達吏役場へ行つて催告狀を出して貰ふか、内容證明の書留郵便で催促狀を發するかせねばならぬ。普通の端書や封書で債務者へ催促したのでは先方でそんな書面は來ないといはれた場合に債権者は之を證明する事が困難であるからである。第二は差押へか假差押か又は假處分である。差押は債務者の財産處分を禁ずる事で、假差押は債務者の動産又は不動産に對し、他日行ふべき強制執行を保全する爲に行ふ處分で、假處分は特定の給付を保全し、又は係争の法律關係に就いて假に其位置を定める爲に行ふ方法である。第三は債務者に債務の承認をさせる法である、即ち債務がある事を債務者に認めさせて書付を取つて置く事である。之には内金を入れさせて其旨を證文に認めさせるが最もよい方法である。しかし之を有効に手續をせぬと其目的を達し得ない場合がある。之は民法の上にも規定されて居るから左に掲げて見よう。

第四百四十九條 裁判上の請求は訴の却下又は取下げの場合に於ては時効中斷の効力を生ぜず。
 第五百十條 支拂命令は權利拘束が其効力を失ふ時は時効中斷の効力を生ぜず。
 第五百一十一條 和解の爲にする呼出は相手方が出頭せず又は和解の調はざる時は一ヶ月内に訴を提起するに非ざれば時効中斷の効力を生ぜず任意出頭の場合に於て和解の調はざる時亦同じ。
 第五百五十二條 破産手續参加は債権者が之を取消し又は其請求が却下せられたる時は時効中斷の効力を生ぜず。
 第五百五十三條 催告は六ヶ月内に裁判上の請求、和解の爲にする呼出若しくは任意出頭、破産手續参加、差押、假差押又は假處分を爲すに非ざれば時効中斷の効力を生ぜず。
 第五百五十四條 差押、假差押又は假處分は權利者の請求に因り又は法律の規定に従はざるに因りて取消されたるときは時効中斷の効力を生ぜず。
 第五百五十四條 差押、假差押及び假處分は時効の利益を受くる者に對して之を爲さざる時は之を其者に通知したる後に非ざれば時効中斷の効力を生ぜず。
 第五百五十六條 時効中斷の効力を生ずべき承諾を爲すに

は相手方の權利に付き處分の能力又は權限ある事を要せず。
 第五百五十七條 中斷したる時効は其中斷の事由の終了したる時より更に其進行を始む。裁判上の請求に因りて中斷したる時効は裁判の確定した當時より更に其進行を始む。
 即ち貸金の請求を裁判所に訴へても其訴へが却下されたとか又は訴訟を取下げたとかした場合には時効を中斷する効力を生じないのである。又支拂命令を發しても債務者が支拂命令に對して異議の申立てを爲した場合には、債権者が一ヶ月以内に改めて請求の訴へをせず、其儘打ち棄て、置けば時効中斷の効力は生じない。又催告は催告後六ヶ月内に裁判上の請求其他假差押といつた様を手續をせぬと時効は中斷しないが、六ヶ月以内に更に催告をすれば後の催告から六ヶ月以内に差押の手續をするると其効力がある。

第四節 債權の讓渡

金を貸した證文や又は手形を他に讓渡す事を云ふので、之は債権者が直接に請求しては容易に取立てが出来ぬとか、又は一時の都合上資金融通の爲めにするとかいふ場合に債權取立を常業として居る者とか又は他の者に債權額の半分とか三分の二とかで讓渡するのである。又中には表面は讓渡の様にして裏面は債権者の名義を變へて催促する事もある。しかし之に就いて注意せねばならぬ事がある。先づ民法上に規定されてある事を知つて置く必要がある。

第四百六十八條 債權は之を讓渡する事を得、但其性質が之を許さざる時は此限りに在らず。前項の規定は當事者が反對の意思を表示した場合に之を適用せず、但其意思表示は之を以て善意の第三者に對抗する事を得ず。
 第四百六十七條 指名債權の讓渡は讓渡人が之を債務者に通知し又は債務者が之を承諾するに非ざれば之を以て債務者其他の第三者に對抗する事を得ず。前項の通知又は承諾は確定日附ある證文を以てするに非ざれば之を以て債務者以外の第三者に對抗する事を得ず。
 第四百六十八條 債務者が異議を留めずして前條の承諾

を爲したる時は讓渡人に對抗する事を得べかりし事由あるも之を以て讓受人に對抗する事を得ず。但債務者其債務を消滅せしむる爲め、讓渡人に拂渡したるものあるときは之を取返し又讓渡人に對して負擔したる債務ある時は之を成立せざるものと看做す事を妨げず。讓渡人が讓渡の通知を爲したるに止まる時は債務者は其通知を受くるまでに讓渡人に對して生じたる事由を以て讓渡人に對抗する事を得。

第四百六十九條 指圖債權の讓渡は其證書に讓渡の裏書を爲して之を讓受人に交付するに非ざれば之を以て債務者其他の第三者に對抗する事を得ず。
 第四百七十條 指圖債權の債務者は其證書の所持人及び其署名、捺印の眞偽を調査する權利を有する其義務を負ふ事なし、但其債務者に惡意又は重大なる過失ある時は無効とす。
 第四百七十一條 前條の規定は證書に債權者を指名したるも其證書の所持人に辨濟すべき旨を附記したる場合に之を準用す。
 第四百七十二條 指圖債權の債務者は其證書に記載したる事項及び其證書の性質より當然生ずる結果を除く外原債權者に對抗する事を得べかりし事由を以て善意の讓受

人に對抗する事を得ず。
 第四百七十三條 前條の規定は無記名債權に之を準用す
 即ち借金證文の譲渡は譲渡人から其旨を債務者に通知するか、又は債務者が其事を承諾するかせねばならぬ。承諾の如きは確定日附ある書面を以て證明する必要があるのであるから承諾した旨を口頭でなく、書面で取つて置かねばならぬ。又譲渡の通知も執達吏に頼んで何年何月何日に貴殿に對する金何圓何月何日期限の債權を何誰に譲渡す旨を通知して貰ふか、又は内容證明郵便で通知するがよい。又指圖債權といつて指圖人に支拂ふべき債權、即ち手形を譲渡人に渡して始めて効があるものである。次に債權譲渡に就いて尙注意すべき事は取立業者や三百的常業をして居る者の中には動もすれば甚だ油断のならぬ者もある事である。債權を譲受けるか又は取立を委任されて債務者から金を受取つても之を知

らぬ振りをして居て、未だ受取れぬとか、取れる見込はないとかいつて債權者を断念せしめ、取つた金を渡さずに横領して了ふものなども往々ある。是等は十分注意を要する事である。

第五節 貸借上の利息

約定利子 金を借りた者は貸した者に對して相當の利子を支拂ふべき事は當然の事で、又貸した者は借りた者から之を請求するのは決して差支ない事である。何故かといふに借りた者は其金を運轉して利益を得るとか、又は有用の道に使用するとかするのであるから、元金のみを返したのでは徳義上からいつても又法律上から云つても、利害關係の上から見ても相濟まぬ事である。又貸した者即ち債權者は貸す丈の金があるのだから利子等は取らぬとかういつて貸すなら勿論それは何等の差支はないが、金は常に金利といふ者を見なければならぬ。例へば其金

を銀行に預けるなり、其他の資本に用ゐるなりすれば利息がつくか、又は収益を見らるべきものである。それを貸すのであるから、相當の利息を請求するのは何等差支ない者である。然しながら一方は貸すといふ強味があり、一方は借りるといふ弱味があるから不徳義の債權者は横暴となり、自分の思ふ儘の高利を食ふ様な事があつては債務者が甚だ可哀想となるので、之が爲め國家は法律を以て之が制限を規定して置く。即ち元金が百圓以下は一ヶ年に二割の利子、百圓以上千圓迄は一割五分、千圓以上は一割二分で、それ以下の利子ならば差支ないが、それ以上の利息を約束する事は出来ぬ事となつて居る。又臺灣に於ける利息の制限は内地よりも其利率が高く、元金百圓未満は年三割以下、百圓以上千圓未満は年二割五分以下、千圓以上は年二割以下と規定されて居る。

法律上の利息 は二種ある。即ち民法上の利息

とそれから商法上の利息である。民法上の利息は年五分で、之は證文に利子を書込まぬ場合に計算されるべき利率である。しかし契約の際利子の利率を證書面に書込んで置けば前に述べた利子以下ならば取れる事になつて居る。又返済契約期限後に至つても先方で返済せぬ場合には約定の利子を取ることが出来るものである。又利子を一年以上延滞して債務者が支拂はぬ場合には其延滞した利息は元金に加へる事が出来るもので、元金に組入れ、ばそれに又利子が付く事となるのであるから一年毎に必ず此計算を忘れぬ様にするがよい。此利子も亦約定した利率でよい。それから商法上の利息は年六分で、之も何程と契約せぬ場合に於て商業上の取引上請求し得べき利子である。商人が其營業上の範圍内で他人の爲に金錢の立替を爲した場合の如きも其立替日以後は法定利子即ち年六分の利息を請求する権利がある。

第六節 最後の手續

貸金請求の訴 債権者が債務者に對し再三催促しても却々返済せず、終には却つて借金踏み倒しの行爲を敢てせんとするが如き様子さへ見える様であつたら、止むなく最後の手段を取らねばならぬ。即ち訴訟を起すより外はない。之を爲すには先づそれ以前に支拂命令の申請か、又は執達吏に頼んで催告状を出して貰ひ、それでも尙支拂をせぬ時は假差押をせねばならぬ。此時先方で示談を申込んで来たらず少譲歩しても解決するがよい。若し又先方が示談にも来ないか、又は支拂命令に對して異議を申立てる様な事があれば此度は本訴を起すのである。

差押の注意 執達吏が債務者の財産を差押へる爲め出張する場合には債権者は本人か又は代理人も同行して執達吏の職務を助けるのがよい。若し差押品に現金でもあれば之は執達吏から債権者に直に

渡して呉れ、其他の品で貴重なものであるとか、價格のあるものであるとかいふものは執達吏が其役場に持つて行つて後日競賣に付する事が出来る。若し債務者が狡猾で悪徳な者であるなら差押をする時封印を態と外面から見える所へして貰ひ、成る可く嚴重に差押へて債務者を困らせ、一日も早く借金の返済を促す様にするがよい。債務者の中には往々にして封印のある箆筒や其他を封を切つて開け、其品を使用する者などもあるが、これは即ち差押に關する規則を知らぬ者で、斯る事をするとは封印破毀罪に問はれて重大事件となるから豫め之を知つて置かねばならぬ。次に債務者の財産中差押をする事が出来ぬ物がある。それは(一)衣服、寢具、家具及び厨具で、之は債務者の家族になくてならぬ又は差押へる事が出来ない。しかし幾分でも餘分があれば其餘分丈に對しては差押をする事が出来る。(二)債務者及び其家族に必要な一ヶ月間の食料及び薪炭は差押

をする事が出来ない。若し一ヶ月分以上あつた場合には其餘分に對して差押をする事が出来る。(三)技術者、職工、勞役者等にあつては其營業上無くてならぬ物は差押へる事が出来ぬ(四)農家なれば農業上必要な農具、家畜、肥料及び次の收穫迄農業を續ける爲めに必要な農産物は差押へる事が出来ぬ(五)文武の官吏、神職、僧侶、公私立の教育場教師、辯護士、公證人及び醫師にあつては其職務執行上必要な物及び身分相當の衣服等は差押へる事が出来ぬ。(六)文武の官吏、神職、僧侶及び公私立の教育場教師にあつては職務上の収入又は恩給は差押より次期の俸給又は恩給の支拂までの日數に應じて計算し、差押を受けぬ金額に對しては差押をする事が出来ぬ。(七)藥店に在つては調藥上なくてはならぬ機具及び藥品の差押は出来ぬ(八)系譜、譜代其他禮拜の用に供する物(九)勳章及び名譽の證標、實印其他職業上必要な印(十)債務者又は其家族が未だ公にせぬ

發明に關する物及び債務者又は其家族が未だ公にせぬ著述の稿本(十一)債務者又は其家族が學校で使用する書籍等は差押する事が出来ぬ。しかし債務者が承諾すれば差押へても差支ないものもある。又金錢の債権を差押へる場合には裁判所は第三債務者に向つて債務者に支拂ふことを禁じ、又債務者には債権の處分をしてならぬ事を命ずる。若し抵當ある債権の差押の場合には債権者は債務者の承諾を要せずして其債権の差押をした旨を登記簿に記入する権利がある。及俸給又は之に類する繼續して収入となるべき債権の差押は債権額を限度として差押後に収入すべき金額にも及ぶ事が出来る。しかし債務者で義務建設所から又は第三者の慈悲に因つて受くる繼續すべき収入(債務者及び其家族の生活の爲に必要な其餘分は差支ない)下士卒の給料並に恩給及び其遺族の扶助料、出陣の軍隊又は役務に服したる軍艦の乗組員に屬する軍人、軍屬の職務上の収入等は差押へ

る事は出来ぬ。又文武の官吏、神職、僧侶、公私立
教育場教師の職務上の収入、恩給及び其遺族の扶助
料、職工、労働者、雇人が其勞力又は役務の爲に受
くる報酬等は一年間に三百圓を超えるときは、其
超えた額の半額を差押へる事が出来る。競賣は差押
へてから少くも七日過ぎた後でなければならぬ。

商業上の貸金の請求

となつた場合には如何にして之を訴へて請求するか
といふに、其證據となるべきものは商業帳簿や先方
から來た書信等である。商家としてはどうしても商
業帳簿を備付けて置かねばならぬ。又書信等も大切
に保存して置く必要がある。商人として其貸資金
を請求する場合には一々裁判沙汰にするのは餘り感服
しない遣方であるが、もし相手が狡猾で如何に催促
しても支拂はぬ場合はどうも止むを得ないから最後
の手段として訴訟を起さねばならぬ。これには債務
者に向つて貸金額と利息並に申請に要した費用等を

支拂ふべき旨の申請を區裁判所になし、右の命令書
を債務者の所へ執達吏を経て送達して貰ふのである
が、此命令に接すると債務者は十四日以内に異議の
申立てをすれば支拂命令の効力は無くなつて了ふ。若
し其儘に十四日間を経過すれば債権者は債務者に對
して假執行の申請を爲し、此宣告によつて直に債務
者の家産を差押へる事が出来る事になつて居る。又
債務者が支拂命令に對して異議を申立てれば債権者
は本訴を起して正式の裁判となるが、狡猾な債務者
になると支拂命令を受けてから己れの財産を他に賣
却したり隠匿したり、或は營業品を他の者に賣却し
た様な手續をして自分は更に其買受人から貸借の
契約をするといふ様な事をする者もあるから、之を
防ぐ爲には假差押の申請をすればよい。それには假
差押の金額に對して債権者は裁判所に保證金を積み
執達吏が差押命令を債務者に送達すると同時に差押
をして貰ふ様に機敏にせねばならぬ。しかし裁判所

では假差押の申請があつたからといつて直に許可す
るとのみ限らない。假差押をする必要がありと認め
る事實がなければならぬのであるから假差押を爲さ
うとする場合には豫め之に注意し、十分其必要を認
め得る事實を明かにせねばならぬ。又債権者は裁判
所に債務者を呼出し、和解をなすべき旨の申請をす
る事が出来る。すると裁判官は之に關して原告被告
を呼出して意思事實を糾問した上夫れ々注意し條
件を附して和解をする様にするのである。若しそれ
でも和解が出来ぬ場合には本訴を續ける事になる。
又若し債務者が財産を隠匿したり賣却したりした場
合には廢罷訴權といつて其財産を買受けた契約を無
効にする訴を爲す事が出来るのである。又破産の
申請といつて債務者に破産の宣告を裁判からして貰
ふ事も出来る。そして債務者のやり方によつては詐
欺破産ともなつたり又は過怠破産ともなるものであ
る。此破産の事に就いては後に掲げる事とするが、

賣掛代金請求の訴へは金額五百圓以下は區裁判所に
五百圓以上は地方裁判所に爲す事となつて居る。支
拂命令申請書の書方訴狀の書き方其他の書式は願届
け書式の部に掲げる事とする。

第七節 破産とは何か

破産は債務者が其債務を果す事が出来ぬ場合に債
権者から裁判所に向つて破産の宣告を申請すると、
裁判所は此宣告を爲すものであるが、若し一旦破産
の宣告を受けると、自ら其業務を處理するの能力な
き事を證明したものであるから、其信用は全く地に
墜ちて、最早其財産を處分するの權利を許されない
のみならず、其財産の全部は總て債務の辨償に充て
る方法を取らねばならぬ事となる。そして宣告を受
けた日から財産の賣買、賃貸、其他財産に關する契
約を結んでもそれは無効になつて了つて何人に對し
ても何等の効力を生じない。又破産管財人に對して

支拂を拒む事も出来ぬのである。及此宣告を受けた債務者は各債権者に元利及び費用の全額を辨償しない内は復権を得る事が出来ない。そして公権を停止されて了ふ。且つ會社の無限責任社員、舊商法の規定に依つて設立した合資會社の業務擔當社員、株式會社の取締役、監査役、清算人、破産管財人、商業會議所の會員等になる事は出来ぬ。そして詐欺破産の宣告を受けると有期懲役に處せられ、過意破産の宣告を受けると二ヶ月以上四年以下の禁錮に處せられる。此判決を受けて刑に處せられ服役中に在る間は例へ借金全部を返済しても復権を得る事は出来ないのである。

詐欺破産 となるのは如何なる場合であるかといふに即ち借金をする時、之を返済する事が出来ぬのを知りながら爲したとか、又は之を履行する意思がなくて借金をしたとか、債権者に損害を被らしむる意思を以て財産の全部又は一部を隠匿したり他に

轉匿したり、脱漏したりしたとか、商業帳簿を毀滅したり、藏匿したり、偽造變造したとか、借方現額を過度に掲げたりしたとかの場合である。斯る事をした時は債権者は之が隠蔽として又債権取立の法として詐欺破産の宣告を申請するのである。

過意破産 は一身上又は一家の過分なる費用を支出したとか、博奕、空取引、又は不相應の射利を試みた爲に財産を甚だしく減少し、又は過分の債務を負つた時とか、支拂停止を延ばす爲に損失を生ずる取引をして支拂資金を調へたときとか、支拂停止を爲した後、支拂又は擔保を爲して或る債権者に利益を與へ、他の債権者に損害を加へた時とか、商業帳簿を秩序なく記入したり、又は藏匿したり、記載しなかつたりした時とか、財産目録、貸借對照表の作成、又は支拂停止届出の義務を怠り、又は裁判所の許可なくして其住地を離れた時とかである。

破産者の強制執行 各債権者は破産者に對し

破産處分中に強制執行をする事は出来ぬ規定となつて居る。但し優先権を有する債権者は此限りでない。之は各債権者が随意に破産者の財産に對して強制執行をすれば先んじた者はよいが後れた者は損害を多く見ねばならぬからである。故に若し請求をするならば債権者が共同でなければ許されぬ事になつて居る。又破産者が營業に供する動産に對して、不動産賃借の爲にする強制執行は三十日間之を猶豫せねばならぬ事になつて居る。しかし之とても貸貸人が其賃貸物を取戻す権利を有する者は此限りでない。又破産者の財産は各債権者に公平に分配する必要上、破産者の總ての債務の辨償期限を一定する事になつて居る。又債権者は破産者の財團に向つて辨償を請求する事が出来るものであるから債権者が破産した場合には債権者は直に自分の債権を破産財團に對して申出でるがよい。又破産の場合には債権者は破産の當日から以後は利息を付ける事は出来ぬ。但し抵

當權、質權其他の先取特權を有する債権者は擔保物の賣拂代金に滿つる迄を限りとして利息を生ぜしめ、若し賣拂代金が盡れば一般債権者と同様に破産宣告の日までの利息しか請求する事は出来ぬ。それから破産者が支拂停止の後、又は支拂停止の三十日前に爲した行爲で債権者に不當の損害を與ふる恐れあるものは總て財團に對して無効となる。又破産者は從來何等の擔保のない債権者に新たに擔保を供する事は許されぬ事になつて居る。強ひて之を爲した所でそれは破産者の財團に對して全然無効である。

優先権の場合 破産者宣告者に對し、優先権のある債権者は其特別擔保物に對して強制執行を爲す事が出来る事は前にも一寸述べて置いたが、此優先権ある場合には破産手續をせずに破産管財人に對して其特別擔保物を賣却して貰ひ、其代金から債権の辨償を得る様にするがよい。之を別除權といつて留

置権、動産質権、不動産質権、先取得権、抵當権等を有する債権者は此權利を與へられて居る。若し此特別擔保物を賣却しても其代金より十分辨濟を受け得る事が出来ぬ場合には其未済の債権の部分は他の債権者と同様に平等の配當を請求し得られ、又代金に餘りがあつた場合には其金は破産管理人に引渡すのである。

債権の届出

債権者が破産した場合には債権者は正副二回の書面を以て(一)債権の性質即ち貸金、預金、賣掛代金等の如き事柄、(二)請求の金額(三)書入質入其他優先権を有する場合には其權利等を明記し、證據書類の原本又は謄本を添へ三ヶ月以上六ヶ月以内に破産主任に届出づるのである。破産の決定した場合に裁判所や、營業場や或る地方新聞等に公告して債権者に知らせる事になつて居るが、破産者の申立又は商業帳簿、貸借對照表等によつて債権者が知れて居る場合には裁判所では書面で債権

届出の催告をする事になつて居る。
債権者の集會 破産者に對する債権者は裁判所の判決によつて其債権を確定され、ば債権者の集會に列席する事が出来る。此集會は破産の手續中少くも二回以上開かねばならぬ事になつて居る。之は破産主任官が會議の事項を明示して招集するものであるが、之に列席する者は破産管財人、債権の確定した債権者、及び裁判所から殊に參加を許された債権者等である。而して此會議には破産主任官は破産決定より債権者集會の日に至るまでの成行に就き報告をし、又管財人は其管理に係る財産の處理方法、結果、財團の現況等を報告し、是等の報告に基づいて將來の方針を議決し、管財人又は債権者破産者(但し破産主任官の認可を要す)の申立や意見をも議決するものであるとして出席債権者過半数の同意を得ると同時に其過半数の債権者の債権額が出席債権の有する債権額の半額以上なる場合に議が決するので

ある。しかし此議決は破産裁判の認可がなければ効力を生じないものである。それから破産者の財産から裁判其他公の費用、手数料、税金、管財人が財團の爲に負擔した費用、優先権ある債権等を支拂ひ、其残りを管財人が配當案を調製して破産主任官の認可を受けて配當するのである。若し其配當に對し異議を申立てんとする場合には配當案公告の日から十四日以内に裁判所に申立てる事が出来るのである。

第八節 手形の取引

爲替手形

爲替手形は發行者自身が支拂を爲すのを約するのではなく、他人に支拂を委託する方法である。手形の發行者は振出人といつて之が委託を受けた者を支拂人といつて居る。又其支拂を受ける者として指定された者を受取人といつて居る。しかし振出人は他人を以て支拂を爲さしむる意思を表示して自らは支拂を爲すの債務を負はずに支拂人がやがて引受

人となり、此引受人が其手形金額の支拂に就き債務者となつて絶對的支拂の債務を負ふ事になるのである。併し爲替手形を振出す場合には一定の事項を具備して居らぬと手形として効力がないものとなつて了ふものである。之は商法の上に規定されて居る事であるから、左に之を抄録して見よう。

第一節 振 出

第四百四十五條 爲替手形には左の事項を記載し振出人に署名すること要す

- (一)其爲替手形たる事を示す文字(二)一定の金額(三)支拂人の氏名又は商號(四)受取人の氏名又は商號(五)單純なる支拂の委託(六)振出の年月日(七)一定の満期日(八)支拂地

第四百四十六條 爲替手形の主たる部分に記載したる金額が他の部分に記載したる金額と異なる時は主たる部分に記載したる金額を以て手形金額とす

第四百四十七條 振出人は自己を受取人又は支拂人と定むる事を得

第四百四十九條 爲替手形は其金額三十圓以上のものに限り之を無記名式と爲すこと得
第四百五十條 満期日は左に掲げたる種類の一たる事を要す

(一)確定せる日(二)日附後確定せる期間を経過したる日(三)一覽の日(四)一覽後確定せる期間を経過したる日

第四百五十一條 振出人が爲替手形に満期日を記載せざりし時は一覽の日を以て其爲替の満期日とす
第四百五十二條 振出人が爲替手形に支拂地を記載せざりし時は其爲替手形に記載したる支拂人の住所地を以て其支拂地とす

第四百五十三條 支拂地が支拂人の住所地と異なるの責任を負はざる旨を記載する事を得

第四百六十條 裏書人が裏書を爲すに當り爾後裏書を禁する旨を記載したる時は其裏書人は被裏書人の後者に對して手形上の責任を負ふ事なし

第四百六十一條 裏書人が其署名のみを裏書を爲したる時は所持人は自己を其被裏書人と爲すことを得

第四百六十二條 支拂拒絕證書作成の期間經過の後所持人が裏書を爲したる時は被裏書人は裏書人の有したる權利のみを取得ず此場合に於ては其裏書人は手形上の責任を負ふ事なし

裏書人の氏名又は商號及び裏書の年月日を記載し裏書人署名するに依り之を爲す。裏書は裏書人の署名のみを以て之を爲す事を得此場合に於ては爾後爲替手形は引渡のみに依りて之を譲渡する事を得

第四百五十八條 裏書人は裏書を爲すに當り支拂地に於ける豫備支拂人を記載する事を得

第四百五十九條 裏書人は裏書を爲すに當り手形上たるものと看做す。

第三節 引 受

第四百六十五條 所持人は何時にても爲替手形を支拂人に呈出して其引受を求むる事を得

第四百六十六條 一覽後定期拂の爲替手形の所持人は其日附より一年内に爲替手形を支拂人に呈示し其引受を求むる事を要す。但振出人は之より短き呈示期間を定むる事を得。所持人が拒絕證書に依り前項に定めたる呈示を爲したることを證明せざる時は其前者に對する手形上の權利を失ふ

第四百六十七條 所持人が一覽後定期拂の爲替手形を呈示したる場合に於て支拂人が其引受を爲さず又は引受の日附を爲替手形に記載せざりし時は所持人は呈示期間内に拒絕證書を作らしむる事を要す此場合に於ては其拒絕

利のみを取得ず此場合に於ては其裏書人は手形上の責任を負ふ事なし

第四百六十三條 所持人は裏書に依りて爲替手形の買入を爲し又は其取立の委任を爲すことを得此場合に於ては裏書に其目的を附記する事を要す。前項の場合に於て被裏書人は同一の目的を以て更に裏書を爲す事を得

第四百六十四條 裏書ある爲替手形の所持人は其裏書が連續するに非ざれば其權利を行ふ事を得ず、但署名のみを以て爲したる裏書ある時は次の裏書人は其裏書に因りて爲替手形を取得し時は他人を以て支拂擔當者として爲替手形に記載する事を得

第四百五十四條 振出人は爲替手形に其支拂地に於ける支拂の場所を記載する事を得

第二節 裏 書

第四百五十五條 爲替手形は其記名式なる時と雖裏書に依りて之を譲渡する事を得但振出人が裏書を禁する旨を記載したる當時は此限りに在らず

第四百五十六條 振出人、引受人又は裏書人が裏書に依りて爲替手形を譲受けたるときは更に裏書に依りて之を譲渡することを得

第四百五十七條 裏書は爲替手形、其謄本又は補箋に被

證書作成の日を以て呈示の日と看做す。所持人が拒絕證書を作らしめざりし時は其前者に對する手形上の權利を失ふ。引受人が引受の日附を記載せざりし場合に於て所持人が拒絕證書を作らしめざりし時は呈示期間の末日を以て呈示の日と看做す

第四百六十八條 引受は爲替手形に其旨を記載し支拂人署名するに依りて之を爲す、支拂人が爲替手形に署名したる時は其引受を爲したるものと看做す

第四百六十九條 支拂人は手形金額の一部に就き引受を爲す事を得、前項の場合を除く外、支拂人が爲替手形の單純なる引受を爲さざりし時は其引受を拒絕したるものと看做す、引受人は其引受の文言に従ひて責任を負ふ。

第四百七十條 支拂人は爲替手形の引受に因り満期日に於て其引受けたる金額を支拂ふ義務を負ふ

第四百七十一條 引受人が爲替手形の支拂を爲さざりし場合に於て其所持人又は償還を爲したる裏書人若しくは振出人に對して支拂ふべき金額は第四百九十一條又は第四百九十二條の規定に依り之を定む

第四百七十二條 支拂地が支拂人の住所地と異なる場合に於て振出人が爲替手形に支拂擔當者を記載せざりし時は支拂人は其引受を爲すに當り之を記載する事を得、若

し支拂人が之を記載せざりし時は支拂地に於て自ら支拂
を爲す責に任ず、前項の場合に於て振出人は爲替手形に
其引受を求むる爲め之を呈示すべき旨を記載する事を得
此場合に於て所持人が拒絶證書に依り其呈示を爲したる
事を證明せざる時は其前者に對する手形上の權利を失ふ
第四百七十三條 支拂人は引受を爲すに當り爲替手形に
其支拂地に於ける支拂の場所を記載する事を得

第四節 擔保の請求

第四百七十四條 支拂人が爲替手形の引受を爲さざりし
時は所持人は其前者に對し手形金額及び費用に付き相當
の擔保を請求する事を得、支拂人が手形金額の一部に就
き引受を爲したるときは所持人は其殘額及び費用に付き
相當の擔保を請求する事を得

第四百七十五條 爲替手形の所持人が前條の請求を爲さ
んと欲する時は引受拒絶證書を作らしめ且つ擔保を供せ
しめんと欲する者に對し遅滞なく擔保請求の通知を發す
る事を要す

第四百七十六條 眞書人が其後者より前條の通知を受け
たる時は其前者に對し其擔保すべき金額及び費用に付き
相當の擔保を請求する事を得、前項の場合に於て眞書人
は擔保を供せしめんと欲する者に對し遅滞なく擔保請求

の通知を發する事を要す

第四百七十七條 前三條の規定に依りて擔保の請求を受
けたる者は遅滞なく引受拒絶證書と引換に相當の擔保を
供する事を要す但擔保に代へて相當の金額を供託する事
を得

第四百七十八條 前者が擔保を供し又は供託を爲したる
時は其後者全員の爲め且其後者全員に對して之を爲した
るものと看做す、所持人又は眞書人が第四百七十五條又は
第四百七十六條第二項の通知を發したる時は其通知を受
くる者の後者全員の爲めにしたるものと看做す

第四百七十九條 左の場合に於ては第四百七十七條の規
定に依りて供したる擔保は其効力を失ひ又供託したる金
額は之を取戻すことを得

(一)後日に至り爲替手形の單純なる引受ありたるとき
(二)手形金額及び費用の支拂ありたるとき(三)擔保を
供し若しくは供託を爲したる者又は其前者が償還を爲
したるとき(四)手形上の權利が時効又は手續の欠缺に
因りて消滅したるとき(五)擔保を供し又は供託を爲し
たる者が満期日より一年内に償還の請求を受けざりし
とき

第四百八十條 引受人が破産の宣告を受けたる場合に於

て相當の擔保を供せるときは所持人は豫備支拂人の引受
を求むることを得但拒絶證書を作らしめ且遅滞なく豫備
支拂人に對して其通知を發することを要す。豫備支拂人
なきとき又は豫備支拂人が單純なる引受を爲さざりしと
きは所持人は其前者に對して相當の擔保を請求すること
を得此場合に於ては第四百七十四條乃至第四百七十八條
の規定を準用す

第四百八十一條 左の場合に於ては前條第二項の規定に
依りて供したる擔保は其効力を失ひ又供託したる金額は
之を取戻すことを得

(一)豫備支拂人が後日に至り單純なる引受を爲したる
とき(二)引受人が後日に至り相當の擔保を供したると
き(三)第四百七十九條第二號乃至第五號の場合

第五節 支 拂

第四百八十二條 一覽拂の爲替手形の所持人は其日附よ
り一年内に爲替手形を呈示して其支拂を求むることを要
す但振出人は之より短き呈示期間を定むることを得、所
持人が拒絶證書に依り前項に定めたる呈示を爲したるこ
とを證明せざるときは其前者に對する手形上の權利を失
ふ

第四百八十三條 支拂は爲替手形と引換に非されば之を

爲すことを要せず

支拂を爲す者は所持人をして爲替手形に其支拂を受けた
る旨を記載せしめ且之に署名せしむることを得

第四百八十四條 手形金額の全部に付き引受ありたると
きと雖も所持人は其一部の支拂を拒むことを得す

一部の支拂ありたるときは所持人は其旨を爲替手形に記
載し且其原本を作り署名の後之を交付することを要す

第四百八十五條 爲替手形の支拂の請求なきときは引受
人は支拂拒絶證書作成の期間經過の後手形金額を供託し
て其債務を免るることを得

第六節 償還の請求

第四百八十六條 支拂人が爲替手形の支拂を爲さざりし
ときは所持人は其前者に對して償還の請求を爲すことを
得

第四百八十七條 所持人が前條の請求を爲さんと欲する
ときは支拂を求むる爲め爲替手形を支拂人に呈示し、若
し手形金額の支拂なきときは満期日又は其後二日以内に支
拂拒絶證書を作らしめ且償還を爲さしめめんと欲する者
に對し拒絶證書作成の翌日までに償還請求の通知を發す
ることを要す

所持人が前項に定めたる手續を爲さざりしときは其前者

に對する手形上の權利を失ふ
第四百八十八條 裏書人が其後者より前後第一項の通知を受けたるときは其前者に對して償還の請求を爲すことを得前項の場合に於て裏書人は償還を爲さしめんと欲する者に對し自己が通知を受けたる日の翌日までに償還請求の通知を發することを要す

第四百八十九條 爲替手形の所持人は支拂拒絶證書を作らしめざりしときと雖も其作成を免除したる者に對しては手形上の權利を失ふことなし
所持人が支拂拒絶證書を作らしめたるときは其作成を免除したる者と雖も其費用を償還する義務を免るることを得ず

第四百九十條 支拂地が支拂人の住所地と異なる場合に於て所持人が償還の請求を爲さんと欲するときは支拂擔當者に、若し爲替手形に支拂擔當者の記載なきときは支拂地に於て支拂人に爲替手形を呈示して其支拂を求むることを要す此場合に於て支拂擔當者又は支拂人が支拂を爲さざりしときは所持人は支拂地に於て第四百八十七條第一項の規定に従ひ支拂拒絶證書を作らしめ且償還請求の通知を發することを要す
爲替手形に支拂擔當者の記載ある場合に於て所持人が前

項に定めたる手續を爲さざりしときは引受人に對しても手形上の權利を失ふ
第四百九十一條 爲替手形の所持人は左の金額に付き償還の請求を爲すことを得
(一)支拂あらざりし手形金額及び満期日以後の法定利息
(二)拒絶證書作成の手数料其他の費用

前項の金額は償還の請求を受くる者の住所地が支拂地と異なる場合に於ては支拂地より償還の請求を受くる者の住所地に宛て振出したる一覽拂の爲替手形の相場に依りて之を計算す若し支拂地に於て其相場なきときは償還の請求を受くる者の住所地に最も近き地に宛て振出したる一覽拂の爲替手形の相場に依る
第四百九十二條 償還の請求を受けたる裏書人は左の金額に付き償還の請求を爲すことを得
(一)其支拂ひたる金額及び支拂の日以後の法定利息
(二)其支出したる費用

前條第二項の規定は前項の場合に之を準用す
第四百九十三條 爲替手形の所持人又は裏書人は償還の請求を爲す爲め其前者を支拂人として更に爲替手形を振出すことを得
第四百九十四條 所持人又は裏書人が前條の規定に依り

て振出す爲替手形は償還の請求を受くる者の住所地を以て其支拂地と定めたる一覽拂のものたることを要す。所持人が振出す爲替手形には本爲替手形の支拂地を以て振出地と定め裏書人が振出す爲替手形には其住所地を以て振出地と定むることを要す
第四百九十五條 償還は爲替手形、支拂拒絶證書及び償還計算書と引換に非ざれば之を爲すことを要せず
償還を爲す者は之を受くる者をして償還計算書に償還を受けたる旨を記載せしめ且之に署名せしむること得
第四百九十六條 第四百七十八條第二項の規定は償還の請求に之を準用す

第七節 保 證

第四百九十七條 爲替手形より生じたる債務を保證する爲め爲替手形、其謄本又は補箋に署名したる者は其債務が無効なるときと雖も主たる債務者と同一の責任を負ふ

第四百九十八條 何人の爲めに保證を爲したるか分明顯らざるときは其保證は引受人の爲めに之を爲したるものと看做す但未だ引受あらざりしときは振出人の爲めに之を爲したるものと看做す
第四百九十九條 保證人が其債務を履行したるときは所

持人が主たる債務者に對して有せし權利及び主たる債務者が其前者に對して有すべき權利を取得す

第八節 參 加

第一款 參加引受

第五百條 爲替手形の所持人が引受拒絶證書を作らしめたる場合に於て豫備支拂人あるときは其豫備支拂人に引受を求めたる後に非ざれば其前者に對して擔保を請求することを得ず
豫備支拂人が引受を爲さざりしときは所持人は其旨を引受拒絶證書に記載せしむることを要す

第五百一條 爲替手形の所持人は豫備支拂人に非ざる者の參加引受を拒むことを得
第五百二條 參加引受を爲さんとする者數人あるときは所持人は其選擇に従ひ其一人をして引受を爲さしむることを得

第五百三條 參加引受は爲替手形に其旨を記載し參加引受人署名するに依りて之を爲す參加引受人が爲替手形に被參加人を定めざりしときは其引受は振出人の爲めに之を爲したるものと看做す

第五百四條 所持人は引受拒絶證書に參加引受ありたる旨を記載せしめ且其證書作成の費用の支拂と引換に之を

参加引受人に交付することを要す参加引受人は遅滞なく前項の拒絶證書を被参加引受人に送付することを要す
 第五百五條 参加引受人は支拂人が手形金額の支拂を爲さざる場合に於て被参加人の後者に對し支拂あらざりし手形金額及び費用を支拂ふ義務を負ふ但所持人が満期日又は其後二日以内に支拂を求むる爲め爲替手形を参加引受人に呈示せざるときは参加引受人は其義務を免る
 第五百六條 爲替手形の所持人其他被参加人の後者は参加引受人に因りて擔保を請求する權利を失ふ
 第五百七條 被参加人は其前者に對して擔保を請求することを得此場合に於ては第四百七十五條乃至第四百七十九條の規定を準用す

第二款 参加支拂

第五百八條 爲替手形の所持人が支拂拒絶證書を作らしめたる場合に於て豫備支拂人又は参加引受人あるときは所持人は満期日又は其後二日以内に参加引受人に、若し参加引受人なきときは又は参加引受人が支拂を爲さざりしときは豫備支拂人に爲替手形を呈示して其支拂を求めたる後に非ざれば其前者に對して償還の請求を爲すことを得す
 参加引受人又は豫備支拂人が支拂を爲さざりしときは所

持人は其旨を支拂拒絶證書に記載せしむることを要す
 所持人が前二項に定めたる手續を爲さざりしときは豫備支拂人を指定したる者又は被参加人及び其後者に對する手形上の權利を失ふ
 第五百九條 爲替手形の所持人は豫備支拂人又は参加引受人に非ざる者の参加支拂と雖も之を拒むことを得ず若し之を拒みたるときは被参加人及び其後者に對する手形上の權利を失ふ
 第五百十條 参加支拂を爲さんとする者數人あるときは所持人は最も多數の者をして債務を免れしむる効力を有する支拂を受くることを要す

第五百十一條 豫備支拂人又は参加引受人に非ざる参加支拂人が被参加人を示さざりしときは其支拂は支拂人の爲めに之を爲したるものと看做す
 第五百十二條 所持人は支拂拒絶證書に参加支拂ありたる旨を記載せしめ且手形金額及び費用の支拂と引換に其拒絶證書及び爲替手形を参加支拂人に交付することを要す
 第五百十三條 参加支拂人が支拂を爲したるときは引受人、被参加人及び其前者に對する支拂人の權利を取得す

第九節 拒絶證書

第十節 爲替手形の復本及び贈本

第五百十四條 拒絶證書は爲替手形の所持人の請求に因り公證人又は執達吏之作る
 第五百十五條 拒絶證書には左の事項を記載し公證人又は執達吏之に署名することを要す
 (一)爲替手形、其贈本及び補箋に記載したる事項(二)拒絶者及び被拒絶者の氏名又は商號(三)拒絶者に對して爲したる請求の趣旨及び拒絶者が其請求に應ぜざりしこと又は拒絶者に面會すること能はざりし理由(四)前號の請求を爲し又は之を爲すこと能はざりし地及び年月日(五)拒絶者の營業所、住所又は居所が知れざる場合に於て其地の官署又は公署に問合を爲したること(六)法定の場所外に於て拒絶證書を作るときは拒絶證書を作るときは拒絶者が之を承諾したること(七)参加引受人又は参加支拂あるときは参加の種類及び参加人並に被参加人の氏名又は商號

第五百十六條 數人に對して手形上の請求を爲すべきときは其請求を作らしむるを以て足る
 第五百十七條 公證人又は執達吏が拒絶證書を作らるときは其帳簿に其證書の全文を記載することを要す
 拒絶證書が滅失したるときは利害關係人は其贈本の交付を請求することを得此贈本は原本と同一の効力を有す

第五百十八條 爲替手形の所持人は振出人に對して其爲替手形の復本の交付を請求することを得但所持人が受取人に非ざるときは順次に其前者を經由して之を請求することを要す
 振出人が爲替手形の復本を作りたるときは各裏書人は各通に其裏書を爲すことを要す
 第五百十九條 爲替手形の復本に其復本たることを示さざるときは其各通は獨立の爲替手形として其効力を有す
 第五百二十條 爲替手形の復本を作りたる場合に於て其一通の支拂ありたるときは他の各通は其効力を失ふ但引受人あるものは此限に在らず
 二人以上に各別に數通の爲替手形の裏書を爲したる者は支拂の時に於て返還あらざりし各通に付き手形上の責任を免ることを得す
 第五百二十一條 爲替手形の復本の所持人が引受を求むる爲め其一通を送付したるときは他の各通に其送付先を記載することを要す
 前項の記載ある爲替手形の所持人は引受を求むる爲めに送付したる一通の爲替手形を受取りたる者に對して其返還を請求する事を得、若し其者が之を返還せざる時は拒

絶證書に依り其事實及び他の一通又は數通の爲替手形を以て引受又は支拂を受くる事能はざりし事を證明するに非ざれば其前者に對して擔保又は償還の請求を爲す事を得ず

第五百廿二條 爲替手形の所持人は其謄本を作る事を得爲替手形の謄本に或事項を記載したる時は其事項と原本に記載したる事項とを區別する事を要す

第五百廿三條 所持人が爲替手形の引受を求むる爲め其原本を送付したる場合に於て其謄本を作りたる時は之に其原本の送付先を記載する事を要す、前項の記載ある謄本の所持人は原本を受取りたる者に對して其返還を請求する事を得

第五百廿四條 引受を求むる爲めに送付したる爲替手形を受取りたる者が之を返還せざる場合に於て其謄本の所持人が拒絶證書に依りて其事實を證明する時は謄本に署名したる者に對して擔保の請求を爲し又謄本に記載したる満期日が到来したる後は償還の請求を爲す事を得

爲替手形の拒絶證書といふのは手形所持人に於て手形上の権利の行使若くは権利を保全する上に必要なる手續を爲したる事を證據立てる證券であるが、之を

め之を知つて置かねばならぬ。例へば振出地を何縣何郡何町何番地を記入すべきものを只何郡何町何番地と記入して何縣といふのがなかつた爲に無効となるといふ様な事がある。又振出年月日の記入を忘れるとか其他(一)其約束手形たる事を示すべき文字(二)一定の金額(三)受取人の氏名又は商號(四)單純なる支拂の約束(五)一定の満期日等の内一つでも書き忘れるとそれは無効となるのであるから十分注意せねばならぬ。次に振出の際には必ず其本人の自筆と實印とを要する。収入印紙に消印する事も忘れてはならぬ。若し期日に至つても先方で支拂をせぬ場合には爲替手形の如く拒絶證書を作つて置かねば損失を蒙る事となる。又中には支拂拒絶證書作成を免除した手形用紙も出来て居るが、此場合には満期日又は其後二日以内に償還請求の通知を發しないと裏書人に對する手形上の権利を失ふ事となるから之も豫め注意せねばならぬ。

作るには證書を作るべき者が自ら其手形を先方に呈示して手形金額の支拂を求めて事實を明かに記載する。それには公證人又は執達吏に依頼して拒絶證書を作つて貰ふのである。之れは満期日又は其後二日以内に作る。此期日を経過すると擔保請求權又は償還請求權を行ふ事が出来なくなるのであるから、之を知つて居らぬと損失を來すものである。

約束手形 振出人が後日其金額を支拂ふ旨を約束する手形で、此手形が裏書して流通する事になると爲替手形と同様の者となる。それから裏書人は普通金銭貸借に於ける連帯人と同一の意味になつて若し約束手形に裏書して他へ廻し、先方の振出人が其金額を支拂はねば裏書人が支拂ふ事になる。故に信用のない者が之を振出したのでは頗る危険の者となる。斯る場合には裏書人を付けさせるのであるが、それから此手形も記入の要項を缺いて居ると無効になるものであるから、此手形で取引する者は豫

小切手 は銀行を支拂人として振出す證券で、其性質は爲替手形と同一であるが、之は銀行に預金のある者が其預金を引出して金銭を支拂ふ手数を省く爲にするのである。銀行へ預金して置く者は小切手の用紙を銀行に請求して貰ひ、振出すべき金額と自分の氏名印、受取人の氏名、振出の年月日等を記入して先方に直接に渡すと先方では之を其銀行に行つて其金額を受取るのである。又線引小切手といつて小切手の振出人又は所持人が小切手の表面に二條の平行線を書いて其線内に何銀行受取と認めるのである。之は支拂ふ銀行が他の或る銀行に對してのみ支拂ひが出来るので決して銀行外の者には支拂ひが出来ぬ様になつて居る。しかし其受取るべき銀行が其商號を採消して他の銀行の商號を記載し之に取立の委任を爲す事は差支ない。若し小切手の所持人が其小切手を銀行に持つて行つて支拂を求めた時、銀行で振出人の預金がないから支拂は出来ぬといはれた

場合には受取人は其小切手に支拂はれない旨を張紙として貰ふのである。之は爲替手形や約束手形の拒絶證書作成と同様な意味である。次に其張紙した小切手を證據として手形訴訟を起すのである。それから小切手の振出人が支拂銀行に支拂を爲さしむる事を得る金額(例へば預金の金額の如きものである)を超過して小切手を振出した場合には五圓以上十圓以下の料りに處せられる。即ち支拂ふべき金もないのに小切手を振出すが如き場合には此料りに處せられるのである。

第九節 印紙税と手数料

普通書類帳簿の印紙税 印紙税法は明治四十四年法律第四十一號を以て改正されたが、今之を分り易い様に區別して説明して見よう。

記載金高五圓以上の證書 一通毎に其記載金高一萬分の五(百圓に對して五錢の割)の割合を

一七二
以て印紙を貼用するのである。但し印紙税額五十圓となる時は五十圓に止め、一錢未満の端數を生じた時は一錢に切上ける。又金額の記載がなくも、證書面に標記してある價格の單位又は其他の記載事項に依り其金高を算出する事が出来るものは其總金額を以て記載金額と看做される。例へば洋服三着但し一着三十圓とあるが如き場合には九十圓に對する印紙即ち五錢を貼用するのである。

約束手形の印紙額 一通毎に其記載金額高により左の印紙を貼用するのである。

- 金二百圓以下 印紙税三錢 金千圓以下 同五錢
- 金五千圓以下 同 十 錢 金一萬圓以下 同廿錢
- 金二萬圓以下 同 五十錢 金三萬圓以下 同 一圓
- 金五萬圓以下 同 二 圓 金十萬圓以下 同四圓
- 金十萬圓以上 同 七 圓

委任状と判取帳 委任状は二錢、判取帳は一通毎に其記載金額高により左の印紙を貼用するのである。

- 一、通帳 擔保品差入證書、擔保品預證書

印紙貼用に及ばぬ證書帳簿

- 一、官廳又は公署より發する證書、帳簿
- 一、官廳又は公署に奉職者の職務上發する證書帳簿
- 一、國庫金取扱に關し發する證書
- 一、慈善又は公共事業の爲にする金員物件の寄附に關し、人民より官廳若しくは公署に提出すべき證書
- 一、俸給、給料、歳費、手當金、賞與金、年金、恩給金、扶助料、旅費及び救恤金の受取證書
- 一、小切手
- 一、金高一圓未満、若しくは金高記載なき又は運送契約によらぬ送狀
- 一、金高五圓未満若しくは金高記載なき又は營業によらざる受取書

年を経過すれば更に前記の印紙を貼用する。

三錢印紙貼用の證書と帳簿 左に掲げた證書は一通毎に、帳簿は一冊一年以内の附込に對し三錢の印紙を貼用する。

- 一、爲替手形 銀行預金證書
- 一、船荷證券 運送荷物引換證
- 一、倉荷預證券 保險證券
- 一、株券 債券
- 一、株式申込證 地上權、永小作權、地役權に關する證書
- 一、使用貸借、賃貸借、雇傭、寄託、定期金に關する證書
- 一、契約證書 定款及び組合契約書
- 一、權利の變更に關する證書 一、追認承認に關する證書
- 一、賣買仕切書 物品切手
- 一、受取證 送狀
- 一、金高記載なき證書

貸借の仕方 第参卷

- 一、金高五圓未満若くは金高記載なき又は非營業者に發する賣買仕切書
 - 一、主たる債務の證書に併記したる擔保契約
 - 一、證券の裏書及び手形の裏書に記載したる受取書
 - 一、株券、債券の譲渡を證明すべき裏面記載
 - 一、手形の引受、保證
 - 一、手形及び證券の拒絶證書
 - 一、手形及び證券の復本、謄本
- 印紙税法違反の罪** 印紙を貼用すべき證書、帳簿に相當の印紙を貼用しない者は脱税高二十倍の科料又は罰金に處せられる。又當該定吏が印紙を貼るべき帳簿、賣買仕切書、送状の検査に對して之を拒んだ者は二圓以上の科料に處せられる。又印紙は其貼用した證書又は帳簿の紙面と印紙の影紋とに合せて帳簿作成者の印章又は署名を以て判明に消さねばならぬ。若し之を偽さぬと一圓九十五錢以下の科

料に處せられる。
民事訴訟の印紙税 は種々の場合があるが、大要を掲げれば左の如くである。

- 當初訴状の印紙** には財産請求に關する場合とそれ以外のものと、異つて居るが、第一審の訴状で財産人の請求に付いては
- 一、訴訟物の價格金五圓迄 金二十錢
 - 一、同金拾圓まで 金四十錢
 - 一、同金貳拾圓まで 金八十錢
 - 一、同金五拾圓まで 金壹圓八十錢
 - 一、同金五拾圓まで 金壹圓八十錢
 - 一、同金七拾五圓まで 金貳圓五十錢
 - 一、同金百圓まで 金參圓五十錢
 - 一、同金貳百五十圓まで 金七圓
 - 一、同金五百圓まで 金拾貳圓
 - 一、同七百五十圓まで 金拾五圓
 - 一、同千圓まで 金拾八圓

貸借の仕方 第参卷

- 一、同一千五百圓まで 金貳拾五圓
 - 一、同五千圓まで 金參拾圓
 - 一、同五千圓以上は千圓に達する毎に金參圓を加ふ
- を納めねばならぬ。又財産以外の訴訟の場合には其訴訟の價格を百圓を看做して印紙を貼り、又財産上の請求訴訟と合併する時は其多額な一方に訴訟物の價格に依つて印紙を貼用するのである。
- 控訴、上告等の印紙** 控訴の印紙は第一審の訴状に用ゐる印紙金額の半額を増貼するのである。例へば千圓の訴訟に於て第一審の拾八圓に半額を加へた額即ち拾七圓が控訴状に要する印紙で、上告状は第一審の倍額即ち第一審の時千圓の金高のものであるならば參拾六圓が上告に要する印紙である。
- 支拂命令申請の印紙** は訴訟物の價格拾圓以下の場合には金二十錢、拾圓以上の時は第一審の訴状に要する印紙金額の半額を貼付するのである。

申請、申立の印紙 は左に掲げた場合に於ては訴訟物の價格又は請求の價格が貳拾圓以下の時は貳拾錢の印紙を要し、貳拾圓を超過した時は四拾錢の印紙を要する。

- 一、期日の變更、辯論の延期又は辯論期日の指定申立
 - 一、和解の申立
 - 一、費用額確定の申請
 - 一、假執行宣告の申立
 - 一、強制執行の停止若くは續行又は執行處分の取消申立
 - 一、配當要求
 - 一、家資分散の申立又は家資分散の復権の申立
 - 一、強制競賣又は強制管理の申立
 - 一、債券又は他の財産權差押の申請
- 次に左の場合に於ける申立又は申請は其訴訟の價格又は請求の價格が二十圓以下の時は五十錢、二十

圓以上の時は一圓の印紙を要する。

- 一、抗告及び故障
- 一、證據調の申立
- 一、假差押又は假處分の申請
- 一、判決送達の申立

破産手續の印紙 は破産財團中の貸方金額に應じて左の金額印紙を要するのであるが、財團管理の費用、破産手續上の費用、又は財團の爲に負擔したる債務並に別除の辨濟に供する金額等は貸方金額の内から除き、それに對する印紙を貼用するのである。

- 一、財團金額五圓まで 五十錢
- 一、同十五圓まで 八十錢
- 一、同二十圓まで 一圓六十錢
- 一、同五十圓まで 三圓六十錢
- 一、同七十五圓まで 五圓
- 一、同百圓まで 七圓
- 一、同二百五十圓まで 十四圓

- 一、同五百圓まで 一七六
- 一、同七百五十圓まで 一七四
- 一、同千圓まで 三十圓
- 一、同二千五百圓まで 三十六圓
- 一、同五千圓まで 五十圓
- 一、同五千圓以上は千圓に達する毎に六圓を加ふる。

次に破産手續に付き財産に配當する毎に、配當金額の割で、印紙額に相當する金額を引去り、終局計算に至つて配當金額高の割合に相當の印紙を要するのである。又手續再施の場合には破産手續開始に於ける時と同一の印紙を貼用する。

公證人の手数料 之は公正證書の作成や、拒絶證書の作成、法律行爲以外の事實の證書作成其他に要する公證人に支拂ふべき手数料で、公正證書作成の手数料は法律行爲の目的の價格に對し、百圓迄は 一圓

二百五十圓迄は 一圓二十五錢
 五百圓迄は 一圓五十錢
 七百五十圓迄は 一圓七十五錢
 千圓迄は 二圓
 一千五百圓迄は 二圓五十錢
 五千圓迄は 三圓
 五千圓を超過する時は五萬圓迄は五十圓毎に五十錢を加へ、二萬圓を超過する時は一萬圓毎に五十錢の手数料を支拂ふのである。又此證書は四枚を限度とし四枚を越ゆる時は超えた部分を一枚毎に二十錢を加へるのである。

又法律行爲でない事實に就いての證書作成の料は其事實の質問、又は證書の作成に要した時間一時間に付いて一圓の手数を支拂へ、一時間を超えるときは一時間毎に五十錢を加へるのである。株主總會其他の集會等の決議に付いて證書を作成する場合も亦同じである、又遺言書の場合は其手数料は一圓、

委任狀受領證、拒絶證書 を作る場合には五十錢の料を支拂ひ、其他認證の料は證書作成の料の半額、證書に確定日附を記入する場合には五十錢、證書の正本に執行文を付與する場合には五十錢、證書の正本若くは謄本、其附屬書類の謄本の交付に對する手数料は一枚十五錢、證書の原本及び附屬書類の閱覽手数料は一回十錢を支拂ひ、又夜間とか病症とかの場合に公證人が職務を執行した時は前記の外に十分の三を増されるのである。

公證人の旅費及日當 公證人が職務上一里以上の地に出張する場合には日當一日につき三圓(但し四時間以内は二圓)汽車賃一哩毎に五錢、船賃一海里毎に五錢、車馬賃一里毎に三十錢を要し、又宿泊を爲したる場合には一泊につき三圓の宿泊料を納めねばならぬ。

朝鮮公證人 は證書作成の料は法律行爲の目的の價格百圓までは手数料一圓、二百五十圓迄は

一圓廿錢、五百圓迄は一圓五十錢、七百五十圓迄は一圓七十錢、千圓迄は二圓、二千五百圓迄は二圓五十錢、五千圓迄は三圓、五千圓を超えれば五萬圓迄は五千圓毎に五十錢を加へ、五萬圓を超える時は一萬圓毎に五十錢を加へる。又價格を算出し得ざる場合には五百圓の價格を有するものと看做し一圓五十錢の手數料を要する。又承認許可及び同意等に付き證書を作成する場合には前記の半額を納める。次に法律行為以外の證書作成は之に要した時間一時間につき付いて一圓、一時間を超ゆる時は一時間毎に五十錢を加へる。又證書作成及び認證、證書の確定日附、委任狀、受取證書、拒絶證書等の作成手數料は五十錢、若し其作成時間が一時間を超ゆる時は一時間毎に廿錢を加へる。又證書の正本に執行文を付與する場合の手數料は五十錢、證書の正本若しくは謄本其附屬書類の謄本の交付は一枚に付十五錢、證書の原本及び其附屬書類の閱覽手數料は一回に就いて十錢、

旅費は一里以上の地に出張した場合には前記手數料の外に汽車賃一哩毎に十錢、船賃一海里毎に十五錢、車馬賃一里毎に七錢、日當は一日二圓、宿泊料は一泊三圓五十錢である。

臺灣公證人 は法律行為の目的證書作成料は價額百圓迄は一圓、二百五十圓迄は一圓九十錢、五百圓迄は二圓、千圓迄は三圓、五千圓迄は五圓、五千圓を超える時は五千圓毎に一圓を加へる。法律行為にあらざる事實に就いての證書作成料は證書の原本一枚につき五十錢、委任狀、受取書、拒絶證書の作成手數料は原本一枚に付五十錢、證書の正本に執行文付與申請の手數料は五十錢、證書の交付又は證書の閱覽を請求する場合は正本、謄本若しくは附屬書類の交付を受けるに一枚廿五錢、原本若しくは附屬書類の閱覽は一回十五錢、一里以上の地に出張する場合に日は日當一日七十錢、汽車賃一哩毎に十錢、船賃一海里毎に十錢、馬車賃一里毎に四十錢、宿泊料一圓

六十錢である。樺太は内地と同一である。
執達吏の手數料 は即ち差押、催告、物件の引渡、競賣、拒絶證書の作成、送達料、書記料等である。

差押の手數料 は執行すべき債權額に對し

- 二十圓迄は 四十錢
- 五十圓迄は 六十錢
- 百圓迄は 九十錢
- 二百五十圓迄は 一圓二十錢
- 五百圓迄は 一圓五十錢
- 千圓迄は 一圓八十錢
- 千圓を超ゆる時は 二圓四十錢

の手數料を支拂はねばならぬが、假差押を爲した物に對して差押を爲す場合の手數料は前記手數の半額である。又執行時間三時間以上を要した時は一時間毎に前記手數料へ十分の三を加へる事になつて居る。又差押へる物件が無かつた時とか、差押へた物件が

強制執行の費用を償ふて餘なき見込の時は前記手數料の半額を支拂へばよいのである。

競賣の手數料

- 競賣金額二十圓迄 七十錢
- 同 五十圓迄 一圓二十錢
- 同 百圓迄 一圓八十錢
- 同 二百五十圓迄 二圓四十錢
- 同 五百圓迄 三圓
- 同 千圓迄 四圓五十錢
- 千圓以上は千圓毎に一圓を加へるのである。

送達料 書類の送達手數料は一通に就いて、七錢、強請執行に關せざる告知及び催告の手數料は十錢、又書記料は半枚十二行二十字詰に付て三錢、執行記録其他の書類の閱覽に付ての手數料は既済の書類に作り一回に付十錢である。

拒絶證書 手形に關する拒絶證書を作成する手數料は五十錢で、若し執務一時間以上に亘る時は一

時間毎に二十銭を加へるのである。
出張旅費宿泊料 執達吏が其役場より一里以上の地に至つて職務を行ふ場合には一里毎に十五銭以下の旅費を支拂ひ、若し宿泊を要する場合には一泊に付て一圓二十銭以下の宿泊料を支拂はねばならぬ。

第叁卷終

大正七年四月廿七日印刷
大正七年四月廿九日發行

「國民の顧問」第叁卷

編輯兼發行者

日本國民協會

東京市小石川區大塚仲町三十番地

代表者

鈴木光昭

東京市小石川區久堅町百八番地

印刷者

萩原勝次郎

東京市小石川區久堅町百八番地

印刷所

博文館印刷所

東京市小石川區大塚仲町三十番地

發行所

日本國民協會出版部

振替口座東京七六九〇番

不許	複製
----	----

會費拂込に就いて

本會々費の御拂込を要する場合には「國民の顧問」中へ振替用紙を挿入し、其用紙の裏面へ拂込金額及び拂込期限を記入致し置き候間御一覽の上其期限迄に必ず御拂込煩はし度御願申上候而して若し其金額等に御不審の點有之候節は御手數ながら期限前に本會へ御問合せ下され度願上候

日本國民協會會計課

終

