

幼童手以草

二編

上

一  
函  
一  
架  
一  
號

大日本教育會館

函架號册

持42

607

共  
六  
本

二  
編  
上

杉田玄端譯

幼童手引草

明治癸酉年  
十一月發兌

致高館藏版



幼童手引草二編卷之上

目錄

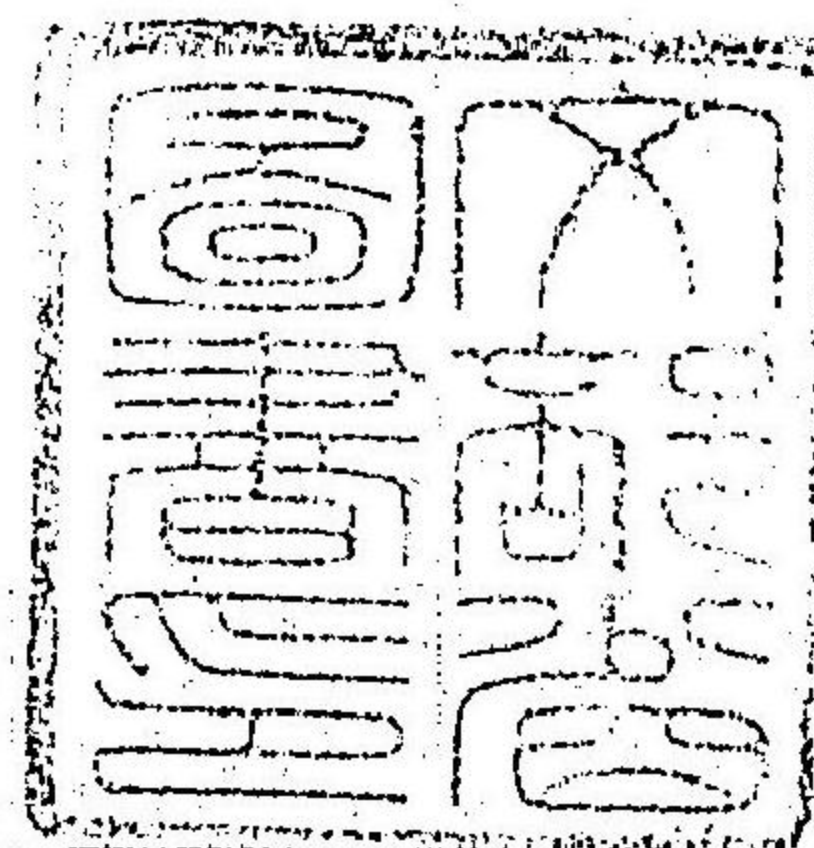
- 「カピルレール」ラタヒイ」及び「ブランヂイ」葉 第一
- 「ゼ子」ロ」及び「ヂン」第三葉
- 「キルセロ」スル」及び「サイドル」第四葉
- 醋及び蜂蜜 第五葉
- 滿那 第六葉
- 牛羊及び驢乳 第七葉
- 橙 同葉
- 「シャッド」ツク」及び「梨」椽 第十葉
- 馬鈴薯 第十二葉

杉田玄端譯

# 幼童手引草

明治癸酉年  
十一月發兌

致高館藏版



幼童手引草二編卷之上

## 目錄

- 「カビルレール」ラタヒイ及び「ブランザイ」葉第一
- 「ゼ子」ワ及び「ヂン」第三葉
- 「キルセワスル」及び「サイドル」第四葉
- 醋及び蜂蜜 第五葉
- 滿那 第六葉
- 牛羊及び驢乳 第七葉
- 橙 同葉
- 「シツドック」及び「梨檬」第十葉
- 馬鈴薯 第十二葉

二編上 目錄 致高館藏版

「アスパラガス」第十三葉

蕪菁・火焰菜及び松露第十四葉

覆盆子第十五葉

苹果及び梨子第十六葉

鳳梨第十七葉 櫻桃第廿一葉

柘榴子第廿四葉

荅麻林度及び梅第廿六葉

乾葡萄第廿七葉

無花果第廿八葉

扁桃第三十葉

幼童手引草二編卷之上

沼津 杉田擴玄端 譯

問 「カピルレール」は甚麼様のものありや、

答 「マイデン・ヘル」石長を名けたる草の液を煎熬して之を蔗糖を加へ製して其の甘味の舎利別あり、

問 其草ハ何地ハ産せりや、

答 佛蘭西の南部及び地中海に於て岩石及び

廢屋シヤの上に生ずる草あり、

問 「ラタヒイ」とい如何なるものなりや、

答 諸果の内特に櫻實及び杏仁を燒酒に浸し之に蔗糖・肉桂・丁香及び其他の香料を加へ製したる強心飲あり、

問 「セルベト」とい如何なるものなりや、

答 「ライム」の類の液汁より製したる「レモ子」の飲料の一種なり、  
「揆キ」及び「土耳其トルコ」多く用ゆる飲料あり、

問 「ブランダイ」酒酒とい如何なるものなりや、

答 輸出の不便なる佛國の弱き酒より蒸餾する精液あり、

問 酒と酒精との差異は如何、

答 酒は唯泡醸を以ての酒精は又之を蒸餾するものあり、

問 蒸餾とは甚麼様の事を指して云ふや、

答 蒸餾をば液体を入れたる桶の上又ハ下火を置きて其物体の精氣を滴出せしむるあり、此の如くを精氣即チアルコホル蒸氣とあり、上より昇り冷水より圍カひたる管中を

通過トオリダスよりハ精氣其冷水より凝コ固カ液エキとある  
なり、

問 焼酒の極上品ハ何地より得トルヤ  
答 「ボルドウクス」ランギードク及び「アンヨウ

ウ」此「アンヨウ」よりハ好スク知ル渡リたルコ  
グナク焼酒を得トル、

問 焼酒の蒸餾器より出ルるものは其色如何、  
答 水の如く白ク、其色あるハ一ハふハ之ヲ入レ

たる器の榼クマ木ノより製スたルふ因リ一ハふハ焦コ  
る蔗糖若くハ其他の癩物カサマモノ混合スるハ因ル

問 其物酒精の品級ニテを増セルヤ  
答 少し増スるハ

問 英國ハ於テ造リたル焼酒ハ多量ニありトス  
答

多量ニあり、専ラ麥ホモ芽シキ即チ大麥ノより蒸餾シて製ス  
それ共甚ダ下品トあり、然レ共佛國製焼酒乃

運上高價ナル以テ自國製ヲ多く用フる也、  
問 「ホルランド」又「ゼニー」ワトハ怎麼様ノもの

答 荷蘭ハ穀物ヨリ製スたル酒精ト其  
ありや、

真品ハ只其國ハ於この蒸餾も此酒精ハ  
杜松實乃香味を含まずしめたり、

問 何故ふ之を「ゼニール」と名くるや、

答 杜松の佛語「セニール」より採り来れり、

問 杜松實ハ何地より輸入せりや、

答 荷蘭及び以大利より来れり、

問 英吉利「ヂン」とハ怎麼採乃ものありや、

答 麦芽より蒸餾する酒精ハ的列並油の氣味  
を配し且小量の杜松實「ホップ」を之に浸出  
せるものあり、

問 「フ井スカイ」ハ如何なるものありや、

答 穀物より蒸餾する鋭烈なる酒精ハ「蘆  
格蘭及びアル」甚だ喜用なる物あり

問 其ハ一種の薰臭ハあるや、

答 然り其臭氣ハ「ピート」の泥炭ど名けたる柴薪  
より生じ而して其焚物の蒸餾器を焙る為  
用ゐる所あり其一種沼の中より掘出せる  
ものあり、

問 「オウド・オル」マラスキノ「キルセラス」等の  
名目を以て知渡りたる種々の「リキュー」酒銘ハ

何を以て造るや、

答 其ハ皆焼酒ハ香氣ある草木の蒸餾油を以て香氣を配し且糖を以て甘味ふたあり、

問 「キルセワスル」と云へる「リキュール」を製する處は日耳曼人櫻實の液を用ゐざるや、

答 然り、其「リキュール」ハ持ハ他國の市場ハ於て高價ハ賣るべし、

問 「サイドル」ハ如何なる酒ありや、  
答 林檎の液を泡醸せしめたるものあり、

問 「サイドル」の爲ハ持ハ有名あるハ何地ありや、

答 「ヒールホルドシャル」デホンシャル及び其周邊乃地方あり、

問 「ベルリイ」酒梨子ハ何物ありや、  
答 梨子の液を泡醸せしめたるものあり、

問 其爲ハ有名あるハ何物ありや、  
答 「ウーストールシャル」及び「ヒールホルドシャル」あり、

問 「井ンエガル」酢ハ如何なるものありや、



答 麦芽を以て造りたる酸味の飲液あり、然れ共葡萄酒、麦酒「サイドル」等を槽中へ入れ置きて日輝ふ當り或は室へ入ると温め泡醸を起せば「井」エガルに變ずるを得べしと云、

問 「ミード」は怎麼様のものなりや、

答 蜂蜜と水と和したるもの、酵母を加へ泡醸せしめたる飲液を云、

問 蜂蜜は何物なりや、

答 好動的蜂の開きうりたる花球より吸取りたる花液の舍利別あり、

問 蒙女蜜とは如何なるものなりや、

答 稚き蜂の造りたる蜜あり、此蜜は他蜜より純粹あり、

問 「ホ子イム」は蜜と云語の根元は日耳曼の

「ゴツ」と云へる往昔の人民中へ流行せる習癖より来るは非じや、

答 疑ひなきなり、是其人民は婚姻の後三十

日の間「ミード」一名「ミセグリン」を飲きたる故あり、

問 満那漢人の西謂とい甚麼様のものなりや、

答 甘露蜜あり、

答 「エス樹の諸種より流出する甘味の液即ち舎利別あり、恰も梅樹より「ゴム」樹の流出するが如し、

問 其の如何にして精製するや、

答 注意して之を採收し、薬用となるふ「ゴム」乃如く固くし樹上を燥かひあり、

問 其最上品は何地より来ぬるや、

答 「カラブリー」及び西シヤ里より来る、

問 「カラブリー」は何地に在りや、

答 其は以大利中の一地那不勒の王國中に在

り、

問 動物中人の乳汁を饋るは何物ありや、

答 牛・羊及び驢あり、

問 羊乳の特小貴るは何地ありや、

答 船中より、船中より他は動物より羊好

く長養ひ

問 驢乳の何の為小宜しとや、

答 其は軽くして栄養を多量以て病人及び小

児多く之を飲む小宜し、

問 驢は羅馬人甚だ貴重とざるや、

答 然り、されども其乳を薬用とせざりて既に  
無益の用ふ當りたり、

問 如何の用にて然りや

答 羅馬の女子ハ其乳を以て皮膚を洗へば白  
色とありや云之を洗薬ハ供たり、

問 乳の出る驢を堅く配慮して已に隨從とせ  
るハ如何ふる女帝ありや、

答 其ハ絶へば入浴ハ驢乳を充つるを得る

「子」人の夥伴あり

問 橙ハ何れハ何地より輸来ぬるや、

答 馬玉兒加里斯奔及び其他地中海  
中の諸島及び諸地より輸来れり、

問 其諸地ハ橙の多種あるハ何れを言や、

答 有り、然れ共セントミケル乃産最も多く  
て其味あり、而してアソレスより多量ハ輸  
り来れり、

問 アソレスハ何地ハ在りや、

答 大西洋の群島ハ一ハ葡萄牙乃西約八百里  
ハ在り、

問 セントミケルの橙ハ他種より如何ハ異か

るや、

答 其ハ形小ハ一皮薄ク核カクハク一肉甚だ甘ク且液多シ、ナシカニ我邦の「ウンシウ」子

問 一株の樹ハ幾何の橙子を産ぜりや、

答 其數一千より二千ハ至れり、

問 今殆ど四百年を経たる橙樹の在る處ハ何

地ありや、

答 「ヘルサイルレス」の國あり、此國ハ英國の王

「ヘンリー第八」同時を「フランシス第一」の治世ハ其權官「ポウルボン」の所領あり、

問 其樹ハ甚だ大ありや、

答 其高三十尺ハ一ニ幹キハ分ワれ各通例の

橙樹乃大オをオせり、

問 今歐羅巴ハ於テ多く蕃殖ハンせり橙の父母ト

ト云ベシ最初の樹の歴由ハ如何イカニ説来れりや、

答 亞細亞より「コンデメル」人ハ贈物トセ

テ橙樹許多ある中枯死カレせ給タテ殘れり、唯一株のオありト云、

問 「コンデメル」ト云人ハ何物ありや、

答 葡萄牙國王の第一等宰相あり、

問 好く人の知りたる香水ベルホ中如何ふる

答 「ベルガモト」あり、其ハ以太利乃邑「ベルガモ

ト」の近邊ハて製ス、橙皮を細割シて其油を玻

問 「セヒルレ」橙トハ怎麼様ノハありヤ、

答 大ハ一トて苦く黯色ト一トて粗糙スふる皮の橙

あり、多く藥品及び料理ハ用ふ、

問 通常の砂糖漬中如何ふるハ尤ハ橙を  
以て製せりヤ、

答 「モルマレ」ドあり、此ハ橙の煉を搗キて砂

糖を混ゼ煮テ篩ヲ通過セるものなり、

問 「ジャツドツク」とハ如何ふるハありヤ、漢名

答 橙の類ハ一トて其實乃大ハ小兎の頭の如シ、通

例東西両印土ハ産ル、

問 其名ハ誰より始マりヤ、

答 甲必丹「ジャツドツク」よりあり、此人唐山より

其果物を舶齎セりト云、又或人の説ハハ幾ハ内

より舶齎シて西印土ハ培養シたりト云ふ、

問 梨ハ何地より得ルヤ、

答 多く是班牙及び葡萄芽より得るあり、

問 梨檬樹ハ元來何地の産なりや、

答 亞細亞洲中の「アムンリ」及び「メダイ」あり、後

世希臘及び歐羅巴の南部より亦培養せり、

問 梨檬乃酸ハ美味あらばや、

答 美味なり、多く料理、糖菓及び藥品に用ふ、

問 梨檬ハ又多ク木棉ハ形を置くに用ゐざら

や、

答 然り、織つて染たる木棉の色を抜くは用ふ、

問 梨檬固有の塩ハ怎樣様のもゝありや、

答 其ハ「ソルレル」の液を以て造りたる製劑ハ

して棉布に着きたる墨汁の斑を抜くは用ふ、

問 枸橼「ウシトル」ハ如何なる菓實の類なるや、

答 梨檬の類なり、只其形更ハ大ハ酸更ハ固

その、而して尤ハ肉湯「サウ」にこれをを用ふ、

問 「ライム」ハ如何ありや、

答 梨檬の類なり、其實甚た小さク凡、雞卵許の

大なり、其液梨檬より佳ありと云、

問 「ライム」ハ何地に産するも乃ありや、

答 北亞墨利加及び西印土に産び其地よりハ

総て此物を料理し加へ用ふ、又は班牙・葡萄芽  
及び揆チヤ及チヤかもこれを産け、

問 良好の植物及び葷味の菓實を今利用の為  
め他國より英國へ齋チヤ来らざりや、

答 然り「ヘンリー第八の季世九、千五百四十六  
年我天丈の頃までハ萬箇・胡蘿蔔・蕪菁及び其  
他食用すべし根草未だ英國ハ産けりしふ  
り、

問 英國ハ未だ右の植物を培養せざりし前  
ハ何地より之を取寄せりや、

答 荷蘭及び「フラインドルス」より取寄せたり  
其時役所の前々之を積む重ねしと雖も國中  
ハ其味を知らざるもの多かりし、

問 馬鈴薯ガイカクライモ「ポテト」ハ英國より多く用ゐる草根の  
一ありや、

答 然り、其ハ英國の貧民特ハ食用とけりし  
より「アイルランド」ハ貧民専ら之を以て生  
命を續けあり、

問 此の如き結構なる草ハ何地より得たりや、  
答 口碑ハ傳ふる處より「シャール・フランシス」ガ

ラーケと云人北亞墨利加新墨西哥部内の「サ  
ンタヒ」より始めて持来たりと云、

問 但し如何ある大人始めし之を阿爾蘭の植  
付しと云へるや、

答 「ジャーワルト・ラレイグ」と云人「ゼームス第  
一の治世千六百十年我慶長の地内

「ユーエル」を植付たり、

問 英國中の何地に此植物の良なりと思へる  
るや、

答 「リッフルプールの北、數里ある「ランケシヤル」の

「ホルムビー」最良く之を産するを以て著明也、

問 古史のハ其説話と如何に載せたりや、

答 馬鈴薯を積りて阿爾蘭より倫敦に送れる

船「ホルムビー」乃海濱に漂着したるを以て始

めて之を其地に植付けしと記載したり、

問 其進歩甚だ遅くざりや、

答 然り、此物久しく羨物として福人の園の

に産したり、「チャールス」第一乃時代の女子を女

王乃食盤の供する物品と稱して其價二斤の

ニシリング貨幣名我ニ朱程ありし、



問 「アスバラグスアーチキックスコーリッロ

ウルス菜 椰 蚕豆 豌豆 及び 椰菜 何頃 英國小

渡り来りしや、

答 約「オ」レス第二の時代あり、

問 始めて英國小 椰菜を 培養せし誰ありや、

答 「ジャーマントニーアストレ」あり、此人 椰菜

を 荷蘭より 持来り、之を 因て 彼が 為し 建

たる 記念標よ 椰菜を 足下 置たり、

問 「ソウルクロウ」は 怎麼様の 物ありや

答 椰菜の 諸種を 以て 製したる 物あり、日

耳曼 其他 歐羅巴 北地 の 民乃 好む 食物 あり、

問 希臘 及び 羅馬 の 民好く 此草を 知らざりし

や、

答 好く 知りたり、而して 其民ハ之を 多く 用ゐ

且 多く 培養 せり、

問 燕菁 其用 多き 草ハ何れ びや、

答 然り、其草ハ 阿諾威 及び 日耳曼より 英國小

輸せり、

問 今 其草ハ 何地ハ 多く 培養 せりや、

答 「ノルホルク」あり、然れ共 此草 牛 羊を 養ふに

好む物ふれハ英國の諸部ハ産せり、

問 「ピ」ト菜火焔モハ如何あるモありや、

答 蕪菁の類ツ其根紅、多く「マンゲル」ユルセルモ名ク此物ハ嚴冬ノ間牛を養ふに良あり、

問 「ト」ラッフルス按モ露モふルべシモハ如何あるモのなるや、

答 根モと菌茸ハ地中四五寸の深サの處ハ生キるモあり、其大キ豌豆程ノ馬鈴薯程ノ大キ至ル、

問 其ハ如何シ之を見出せるや、

答 鼻の好クとク狗を使ヒて之を探シむ、而して狗若シ之を嗅キ付クる時ハ聲ヲ發シて其處ヲ搔キ散ラスあり、以太利ハ之を小豚ハ探シむ、

問 其ハ食盤上ニ何の用ヲをせりや、

答 其新鮮ナルを一々焙ス馬鈴薯ノ如ク或ハ片々ニ切リ燥カ香氣アル樹汁又吸物ニふル、

問 英國産の果物ハ多クありや、

答 否、胡桃、榲桲、實「グラブ」メドラル「カランベルリ」及び「ブレッキンベルリ」ハ現ニ皆英國の園圃  
 多の多く産する果物あり、

問 それニ就きて異説ハあらざるや、

答 然り、或人ハ「ラスプベルリ」「ストローベルリ」「グリースベルリ」共ニ覆盆及ビ「カルレン」トモ併せて素よりの英國産と思へり、然れ共英國産のものヲ暖國より輸入して英國の園圃ニ培養せしものニ比較するハ更ニ下品なりと云、

問 苹果「アップル」ハ何地より此國ニ來れりや、

答 波斯より來れり、而して接樹「グァラゴ」名ッくる術を以て之を蕃殖せり、

問 接樹トハ甚麼株の莫なりや、

答 好と果實を結ぶ樹の嫩芽を同種その他樹ニ挿入して其接着するまで周圍を煉灰「レンヂ」にて塗り且、繩「ワイヤー」にて結着するを云、

問 右の如くなり時ハ其他より取來れる樹ニ産するものと同じと果實を結べるや、

答 然り、其他右の法ハ果實を結ぶ樹の諸種を

蕃種「エナパン」は用ゐるあり、

問 蕃種は何の義ありや、

答 増加「エシク」云々あり、

問 何故は種子より之を培養せざるや、

答 種子より培養すれば野生は均しく決して

成熟するあり、

問 梨子に太抵植付くるものなりや、

答 然り、其の人の好く知りたる園圃固有の果

實あり、而して其木の軽くして滑り、色黄か

り、

問 其の何の為は多く用ゐるや、

答 黒斑を作る為の彩画匠木匠箱工の器具又

定規の諸種及び家什を造るに用ふ、

問 鳳梨「パイナップル」は何地の産するものありや、

答 人の好く知りたる諸果中め了香味最羨か

る果物なり、英國は千六百九十年三我元標

は南亞墨利加より船齎せり、

問 其樹は何地の平地に専ら長養はるや、

答 南亞墨利加及び西印土に、近時其他よ

り英國は輸するに至る多し、

問 其實ハ英國の黒實「ブルキ」の如く何地に多く産するや、

答 阿非利加洲の獅山あり、

問 此良好なる實を歐羅巴に運入如何して植

付しや、

答 天日「ボット」に於て甚だ多く出来るあり、

而して之を入る壺ハ澄皮エ「エ」の用たり、

槽底より入水置くあり、

問 其實ハ何頃成熟に至るや、

答 第八月の中旬より第九月の終りまであり、其

時之を卓上より出して置けハ其葉を生きたる頭  
之を植るに適當すべし、

問 橙「シシト」實ハ何頃英國に行はれ出せりや、

答 「井ルリアム第三の治世の頃あり、而して此

實ハ弱き草木を植付け、又ハ鄙「シシト」に置く甚だ

好む工夫ありて記し置けり、

問 英國ハ其他國よりハ食盤上ハ供する好む

葡萄を造り出すに巧みならずや、

答 然り、凡そ千七百年代の始頃「永正徳」より人

為の熟を用ひ始めたり、

問 「ポルトレンド公」の「ラルク」の近傍  
 小在る「エルベ」の葡萄林ハ叙里亞産葡萄の  
 大房を出さかりや、

答 然り、凡、千七百年代の中頃、  
 せり、其重、十九斤半あり、由、公ハ之を贈物と  
 して、其地より二十里程隔ち、「エントラルス  
 館」の「ロキニガハム侯」の「キ」の建「ケルバ  
 四人の官吏互に之を杖頭ハ綴せ」と云、  
 問 其頃未だ「ハムプトン」府に有名あり、葡萄ハ  
 けりや、

答 然り、「ゴットハム」ボルフ葡萄ハ一房を一斤宛  
 け直し、三十二百房を産するを以て世ハ知  
 られたり、

問 葡萄ハ甚た高年又至るものありや、  
 答 然り、其柵樹ハ年齢を全ふくと云へり、是を  
 以て百歳に至れるものハ推して葡萄を産す也、

問 葡萄林ハ何地ニ在るを最羨ありとすや、  
 答 羅馬と那不勒の間ニ在るものを最羨あり  
 とい、而して其葡萄ハ枝より枝へ連傳して甚  
 しく四方ハ蔓蔓し、以て榆樹及び槭樹ハ連繫

するふ至れり、

問 佛蘭西及び萊尼河畔の葡萄林ハ何故ハ之を称羨せざるや、

答 英國の覆盆子樹の如く直立して延長以んばあり、

問 桃ハ如何なる國地に産せりや、

答 波斯ハ産び、但し甚だ微弱なる果實なりハ羅馬の郡縣に於て多年之を試むるハ咲及ぶり羅馬の地に近づくハ從て之を産するハ稀かりとす、

問 然れ共方今ハ其物歐羅巴ハ一般に産するものありや、

答 然り、子クタリ子桃按ずるハ我邦の桃類の類なり、亦産せり、此桃ハ外皮滑々として薄く且香味共ハ甚だ羨あり

問 杏及び櫻査ハ何地より渡り来れりや、

答 「エビリス」カルタゲアル墨尼及び叙里亞より来れり、

問 「エビリス」ハ何地ハありや、

答 其ハ舊希臘の一部なりと雖も今ハ歐羅巴

土耳其の一部をふせり、

問 「カルタゲ」ハ何地ニ在リヤ、

答 阿非利加の北に在り、女王キト<sup>ト</sup>北戎得たり、

都<sup>ト</sup>尼素ハ其荒廢せる處ニ在リ、

問 亞<sup>アル</sup>墨<sup>ノ</sup>尼<sup>ト</sup>ハ何地ニ在リヤ、

答 亞細亞に在り、歐法<sup>エウ</sup>臘<sup>フ</sup>多<sup>ト</sup>河<sup>ト</sup>ハ其境内に起れ

り諸般の好河より水を得了諸物甚だ好く實

る地あり、

問 叙<sup>シ</sup>里<sup>リ</sup>亞<sup>ア</sup>ハ何地ニ在リヤ、

答 亞細亞に在り、達<sup>ダ</sup>馬<sup>マ</sup>斯<sup>ス</sup>谷<sup>キ</sup>ハ其都城あり、

問 杏<sup>コ</sup>ハ元<sup>ト</sup>阿非利加の産々<sup>ト</sup>何<sup>ト</sup>すや、

答 然り、阿非利加より波斯及び希臘を通過し

て英國に來りしと見へたり、其名を「アプリコ

ス」云つり太陽状<sup>ト</sup>ニ<sup>ハ</sup>の義あり、

問 英國ハ叙<sup>シ</sup>めて「グ<sup>イ</sup>ス<sup>マ</sup>ル<sup>リ</sup>」を輸<sup>イ</sup>せしハ

何<sup>レ</sup>の國ありや、

答 「フ<sup>ラ</sup>イン<sup>デ</sup>ルス」あり、其ハ最<sup>モ</sup>一般<sup>ニ</sup>ハ要需<sup>ト</sup>と

する果實あり、

問 「チェ<sup>ル</sup>リース」の櫻桃<sup>ト</sup>ハ何地より來れりや、

答 此<sup>レ</sup>好<sup>ク</sup>知<sup>レ</sup>れ渡<sup>リ</sup>たる果實ハ往時<sup>ト</sup>和<sup>ン</sup>名<sup>ス</sup>



部中「セラシユス」に近き處の森林ハ野生せり、

問 「ポニテス」とハ何地ハ在りや、

答 黒海の南濱ハ在り、

問 之を羅馬ハ取めて持来りハ誰ぞや、

答 羅馬乃總督「ルカル」リース「あり、

問 何頃之を英國より栽培せりや、

答 「ヘンリー」第八の時「ケン」トの「シ」チングボウ

ル子「辺」ハ栽培せり、而して其地ハ今も尚「チ」ニル  
り「林」の為ニ名高し、

問 之を「阿」爾蘭ハ始めて栽培せりハ誰ぞや、

答 「シ」ヤ「ー」ヲ「ルト」ル「ラ」レ「イ」其「エ」ー「テ」ル「の」領分ハ

之を植へたり、而して其地ハ今も尚「チ」ニル

「イ」及び「ミ」ルト「ル」の樹有るを見るべし、

問 瑞「ス」西「ス」人ハ野生乃黒「チ」ニル「リ」を以て強き酒

精と蒸餾せざるや、

答 然り、而して之を「キ」ルセ「ワ」ス「ル」と名け、佛國

及び「日」耳曼ハ賣り大利を射るあり、

問 其木材及び樹膠ハ亦貴價ありや、

答 然り、木材ハ多く轆轤工及び箱工之を用ゐ

又樹膠ハ食料ハ甚だ良あり、

問 「ハッセルキスト」が試験ハ何等の說話ハ關係  
セリヤ、

答 彼が告知ハ攻圍を受け一時樹膠を少一宛  
口に含了了之を溶解セーめーハ凡百人餘二  
個月間其生命を保續セリと云へり、

問 「ハッセルキスト」ハ何人なりヤ、

答 瑞典乃植學兼博物家ハ一七二七

年我享保に東「ゴットランド」ハ誕  
レタル人ナリ、

問 襟子「トル」ヲ持来リタルハ誰ト云へり  
ヤ、

答 之を「ボン」トス「リ」以大利ハ持来リ「トル」

カル「リ」トスアリ、

問 「トル」ハ彼ノ後ニ得タル名アリヤ、  
答 人エを以テ種々ノ子實ヲ産セーヒル佛國

乃王「トル」トナリ、

問 焙り了食後ハ喫スル甘味ノ菓子ハ他地ヨ  
リ来レリヤ、

答 是班牙及び佛國ヨリ来レリ、此地ハ産スル  
所ノ子乃ハ他國ヨリ来ル子ハ實甚ダ  
小アリ、

問 是班牙栗の葉ハ七葉樹「ポトルス」より甚  
た異あらばや、

答 然り、是班牙栗の葉ハ長く尖り、其裂ハ長  
く尖りたる裂あり、

問 有名ある是班牙栗の樹ハ「トットナルス」グロ  
ウセストルニヤルに産せざるや、

答 然り、其ハ「ジョン」王の治世に國象標として知  
られ、且其時既ハ五百年餘を経たれバ、今ハ其  
齡千百年を越ゆる少思われたり、

問 其直徑ハ何程ありや

答 十五尺、其周圍四十五尺あり、而して今ハ尚  
實を結び、

問 「ソドラル」ハ怎麼様のものなりや、

答 英國ハ産する果實ハ「チーニヤル」部内「  
ンシール」邊乃樹籬ハ野生するものハ既ハ百年  
餘ハ人の知る所あり、

問 其外見ハ怎麼様ありや、

答 之を食盤上ハ出す時ハ半腐敗すると見ゆ、  
其故ハ之を喫する為ハ製するハ十四日間  
濕りたる糠の中ハ漬置くを以てたり、

問 柘榴子「ボムグラ」の形似て皮厚く其花至り紅く、希臘人及び羅馬人の甚だ之を稱羨せり、

問 其產地ハ何處あるや、

答 亞非利加中持「カルタゲ」の近傍あり、然れ共此樹ハ印土及び波斯乃北部ハ野生あり、其地乃内ハ又此物乃之ハ愛ハあり、要物トせば又羨物トせばあり、

問 何を以て然りや、

答 東方ハ於テハ其顆粒「ク」を酒中に混シ又大ハ

收斂ノ効あり、「」藥劑ハ用ゐ、又其皮ハ羨ある馬路古靴「」を軟消「」するハ甚だ良あり、

問 「ソロモン」ハ其物を以て造り酒ハ就て話せばや、

答 然り波斯ハ今も尚其酒を多量ハ造り、

問 「カランベルリ」ハ甚だ擦のりありや、

答 紅色乃小果ハ大ナル豌豆の如シ、而シテ英國北部の沼澤「リニコルン」及ビ「カムブリヂ」ハ産せり、

問 之を採收するハ不快ある業小あらざるや、

答 然り、各果各別乃莖小生ト之を摘採する

にハ其身濕透して汚穢とあるを以てなり、

問 其物の為小有名なるハ何邑ありや、

答 「カムブルランド」の「ロングタウ」にあり、其地

産の羨味あるもハ人皆之を稱羨せり、

問 其ハ北亞墨利加及び魯西亞より多く来ら

ざるや、

答 然り、其ハ更ハ大ふれ共羨味なり、

問 瑞典人ハ其果を何の為小用あるや、

答 銀版を清浄小する為に之を用ふ、

問 「アラロ」とハ怎麼樣のものなりや、

答 西印土の羨味小して養生小宜いと果實小

り、此物生小了食らべいと雖も多く糖果に製

成、而して此の如く小なるもの小製を、

アラゼーリ」と名くるもの小製を、

問 答 麻林度ハ何地より之を得るや、

答 東西両印度より之を得、最羨ある砂糖漬を

ふせり、

問 何國の民答麻林度を用ひざるを得ざるや、

答 其國の民答麻林度を用ひざるを得ざるや、

答 亞喇伯の民あり、其地の氣候熱きを以て之を清凉美味の飲液として用ひたりあり、

問 梅「プラム」ハ甚麼様のもなりや、

答 英國にて好く知れ渡りたる果實あり「マクニウム・ボニウム」一名卵梅「エグ・プラム」グリーンが

エヂ及び其他許多の種類も共々皆本野梅より来れり、

問 「プラン」ハ甚麼様のもなりや、

答 乾つたる佛蘭西梅あり、佛人常々之を精細な箱詰りて輸出せり、

問 輸出「エルク」ハ何乃義を知らずや、

答 他國の民の爲す物品を海外に送る事あり、其物ハ何地より多く来れりや、

答 「マルセイユ」より九、三十里許に在る「ブリガノルレス」州の一邑より来れり、其地ハ乾梅の爲す最有名なる佛國の一邑あり、而して

「ギイーン」子州の富盛なる邑「ボルドー」に亦来れり、

問 「レイシンス」ハ甚麼様のもなりや、

答 好く熟つたる葡萄子を日輝に乾かして製

セリもめたり、

問 其、何地より来れるや、

答 歐羅巴の南地特、是班牙より来れり、

問 「ジャル・レイシンス」と名けたる最上品、何れの

都城に産れるや、

答 叙利亞の首府、達馬斯谷あり、

問 叙利亞と、何地に在りや、

答 亞細亞中、了顯著ある國あり

問 「カルレント」と、如何なるものなりや、

答 古昔より「コリント」の窄地に産ぶる小なる

乾葡萄酒、以て「カルレント」の類、金子と取違へり

より其物、其産地「コリント」の名を命たり、

問 今、其物、何地より多く来れりや、

答 多島海中の嶋々及び「サント」より来れり、

問 英國の民之を用ゐる法、如何なりや、

答 否、英國の民ハ、哆囉絨を染る、之を用ゐる

ものと思ひ、キリストマス、麵亀及び「プラム

ポツチング」の共、茶日の名、乃奢侈小要用と爲る

ことを知らず、

問 「ヒッグ」果、無花と、如何なるものなりや、

答 「ヒッグ樹」結ぶ軟くなる義果あり、

問 古人の「ヒッグ樹」を甚しく貴重するは、史録

小載せざるや、

答 然り、其は古昔の希臘人及び以大利人最一

般の貴重する果實あり

問 「ヒッグ」を輸出するに如何の製するや、

答 其樹の灰を混じたる熱湯の之を蒸して後

竈若くは日輝の燥かひあり、

問 其は何地より来りや、

答 上品は土耳其以大利及び是班牙より来れ

り、而して其最上品ハ「ヅラム」の鼓座の我我邦

名、けたる圓形乃箱ハ「詰」め来り通例のさゆハ

楷形乃小箱ハ「詰」め来り、

問 古人ハ其木材も亦甚だ貴重せざりや、

答 然り、是其材質水綿様ありと雖も最久

堪ゆれば往時東方諸國ハ於て拔尔薩摩を塗

たる屍を納む棺の為ハ用ゐたるハあり、

問 何故ハ古昔の埃及人ハ其屍を貯ふるハ斯

く配慮したりや、

答 彼其靈魂の不死あるを信じて体を腐壞



せしめされば蘇生の目まで靈魂を体中の貯  
ふべしと思つり、

問 木乃伊ミイラの内ふ其衣服を極めて美麗か  
飾カさるものあらざりや、

答 然り、或は其衣服の縁ヘリを極めて上好且  
美麗に飾カれり、是婦人の戀情と生命を失へる  
をシひ為シふ不死を偽造ニセモノをシより起スる所トふ  
て喉ノド及ツの婦人ハ此の如き塵飾チリモノをシふ以テ長シゼ  
るなり、

問 「ヒッグ樹の史録ヒッグツツノシヨクハ二個の顯著シヨクふる事件ジケンハ

何らざるや、

答 有り、其ハ某地方ココ於テ一年トシハ三回サンバイ果實クワシを  
採收サイシュするに、果實クワシより必カナラハ葉ハを生タるとの二  
件ジケンあり、

問 「オルモンドオルモンド」トハ甚麼シニ様サマのハ乃ハなりや、  
答 軟ヤカみと皮肉ヒニクハハ枝エダを保タり其面オモテに許多シヨクの小孔コアナ  
を具タせり、

問 英國イギリスハ如何ニふる國地クニヂより此ノ如クき羨仁センニ  
を輸イロせりや、

答 佛蘭西フランス是レ班牙スペイン以テ大利イタリア及ツハ「レハントレハント」ト國クニあり

而して桶詰及び箱詰の来り

問 之を何用小充るや

答 乾葡萄と共小食後之を喫し又菓子に加へ用ぬ又之を搾りて薬用とする油・量多を得べし

問 「オルモンド」他の種類はあらざるや

答 有り其味苦き故以て苦扁桃と名く此種は甘味のよりより小く是扁平なり

問 苦扁桃は英國の培養せりや

答 否此物ハバルバ里より大量に持渡れり然

れ共上品ハ「プロヘン」より持渡れり云々

問 扁桃油ハ甘苦兩種より搾出せりや

答 然り但し苦扁桃より之を得る多し云々

幼童手引草二編卷之上終

