

特30-117



1200800174068

弘報館編輯部編

萬製法秘術寶典

發兌書肆

三重縣桑名

弘報館



始



學理應用 世界奇法大全

代價郵稅共 貳拾四錢

驚天動地催眠術... 驚かせたる大奇術の獨習書顯はる!!!

發賣元

三重縣桑名矢田

弘報館

東京一六九二八番 大阪一四五二七番

最新大奇術

定價郵稅共二十三錢 郵便切手又は振替貯金なれば二十五錢

見よく天下幾百萬の人士を恐れ 驚かせたる大奇術の獨習書顯はる!!!

發賣元

三重縣桑名矢田

弘報館

東京一六九二八番 大阪一四五二七番

旅行家! 経済家! 読め!

◎道具輕便食パン 附和洋菓子製法書

道具も熟練もいらす、皆さんの家に有り合せの道具で、米の飯より一月一ケ月前
 壹圓 位は安値に揚り、出来たパンは我々日本人の口に適し、美味で柔い
 週間分 方も拵へて置くから、毎朝を飯焚く世話もない食パンの拵へ
 録には、カステラ、アイスクリム、落雁、栗おこし、餡餅、村雨糖、金玉糖、ゼリ
 兒島羹、練養羹、蒸養甘、雲平、長崎團子、ウイロ、櫻餅、初音餅、金速成、鹿
 龍饅頭、菓子饅頭、スアマ、懷中善哉、月の雫、砂糖漬、板糖、薄蜜、成切頭
 ●押時雨 ●甘露葛 ●青柳 ●蒸カステラ ●霞糖 ●鶯宿梅 ●紅白六つ ●納豆 ●草餅 ●餡
 ●金頓 ●羽二重餅 ●切山椒 ●椿餅 ●チマキ ●葛饅頭 ●宮城野 ●あま納豆 ●餡餅 ●餡
 ●牛皮糖 ●堅餅 ●水飴 ●納 ●製造法 ●其他赤餡 ●白餡 ●味噌餡 ●最中餡 ●餡餅 ●餡
 ●豆 ●最中 ●油菓子等の 製造法 ●餡等焼方 ●其外和洋菓子道具拵へ方
 申すやうな、事の無いのを請合ひます、又御贈り物に手製の御菓子は出来ぬ
 と思ひますから、本書を讀んで御菓子拵へて御覽なさい、面白くて慰みで、
 御菓子を買ふ錢で此本が買へます、尚御買求の上解らぬ處がありますれば、
 ねなさい、何時でも解る迄叮嚀に教へてあげます

定價郵税共二十一錢 郵便切手又
 八二九六一京東 館報弘 名桑縣重三 元賣發
 番七五一四一阪大 庫口館報弘 庫田矢

講談 一休和尚

定價郵税共二十錢 郵便切手又は振替貯金
 ならば二十二錢

一休和尚は人皇百一代後小松
 天皇の第二の皇子であつて、
 八歳の時京都大徳寺養叟和尚
 の徒弟となつて、頓智頓才で
 世人や師匠は申迄もなく、時
 の三代將軍足利義滿公である
 舌を捲いて驚かれた事がある
 話、諸君皆知る處であるが
 其精細なる面白傳記を知ら
 んど欲せば、本書を讀め、
 又一休和尚の即座の頓智頓才
 を覺へやうと思へば、本書を讀
 め。

發賣元

◎百人一首 附滑稽狂歌百人一首

定價郵税共二十一錢 郵便切手又
 ハ振替貯金ナレバ二十三錢

天智天皇
 秋の田の、かりほの庵のさまあらや、
 持統天皇
 我衣てば、露にぬれつ、
 天智天皇
 春過ぎて、夏きにけらし、白妙の、
 持統天皇
 衣ほすてふ天のひく山、
 天智天皇
 三笠の山に、出でし月か、
 安女郎
 身籠の山に、抜けし鼻か、
 天智天皇
 呆きれたよ、金ほご、こわい、者はない、
 持統天皇
 我娘等を、女郎に賣りつ、
 天智天皇
 春過ぎて、夏つるカヤを、質に置き、
 持統天皇
 外で利が喰ふ、内で蚊が喰ふ、
 天智天皇
 安女郎ごふさけて見れば、酔ひくる、
 持統天皇
 身籠の山に、抜けし鼻か、
 天智天皇
 有名なる百人一首も
 狂歌も、
 流るる
 歌が、
 更なる
 面白、
 行法師
 一休和尚
 増す、
 其あ
 白き狂歌なり上達するは請合である

弘報館 振替(東京一六九二八番) 口座(大阪一四五一七番)

火吹達摩



本品は全部銅製にて堅牢也
用法は水に浸し腹に水す
るを俟て之れを火の傍らに
立て置き忽ち口より強風
を吹き火を起す

小拾錢 中拾五錢
大拾八錢 送料各二錢

大改良 時計形 銀貨入

甲美麗七子側七十五錢
乙高等金側五十五錢
丙銀各側三十五錢
郵税各四錢
計銀錢錢錢

化學隱顯インキ

大瓶十五錢送料
四錢黒赤紫青等
あり半打以上無
郵税の事
明瞭に讀むな
買に不思議の發明にて此インキにて書くも無色無臭なる
も火にあぶれば忽ち前記各色の文字現はれ
得秘密通信上最巧妙の利用あり諸君試みよ
卸賣特約す(但し一打以上の事)

發賣元

三重縣桑名矢田廣

萬年草紙製造法	九九
紙石盤製造法	九九
機械不用早取寫真術	一一
器械不用早印刷法	一一
輕便電氣燈製造法	一一
輕便フランネル製造法	一一
ペンキ製造法	二二
上等靴墨製造法	二二
ノミ取粉製造法	三三
金鍍金術	三三
銀鍍金の製法	三三
人造金の製法	三三
鉛筆製造法	四四
香水製造法	四四
鼠取藥製造法	五五
齒磨水製造法	五五
齒磨水の製法	五五
透明水おしろい製法	五五
白粉製造法	六六
リスリン油製造法	六六
洗粉の製造法	六六
安を蠟の紙の製造法	六六
蠟を除去の製法	六六
線香花火製造法	七七
白墨を製する法	七七
簡便電話機製法	七七

痲瘋玉製法	八八
焙出しの製法	八八
布に書畫を染出す法	八八
石輪を製する法	九九
赤インキ製造法	九九
黒色インキ製造法	九九
朱肉製法	〇〇
紙にて氷囊空氣枕を製する法	〇〇
無刀彫刻術	〇〇
萬年手帳の製法	一一
簡便時雨計の製法	一一
耐火布製造法	一一
模造象牙パイプ製法	一一
ラミの製法	一一
德用擬煙草の製法	一一
生徒用習字版の製法	一一
大有益白油製法	一一
木磨紙の製法	二二
金屬磨紙の製法	二二
水彩畫具製法	三三
アラビヤゴム簡易製法	三三
膠の製造法	三三
墨の製法	三三
水墨の製法	三三
朱墨の製法	三三
香油の製法	三三

算盤手帖

表紙に活動の算盤を仕込み、脊に尺度を刻み用紙は舶來
紙に線及びミシン筆等を合綴してある便利無上の手帖
なり

自然不思議マツチ

原料中年分派へ正價金六十五錢郵税金八錢
一種電力と裝置の作用に依り電氣を起し發火す泰西では
電氣マツチと稱し吾國では不思議マツチと云ふ

輕便懷中燈

是亦化學の作用に依り忽ち發光しマツチ又は小燈の代用
となり喫煙又はカンテラローソクの代用となる

ゴム製男女小便袋



小兒は小便の豫備
大人は病人の手當なり
乳兒男用一圓全女用一圓廿
錢中年男用一圓全女用一圓廿
錢五年男用一圓全女用一圓廿
錢全女用二圓送料各八錢

弘報館

振替(東京一六九二八番)
口座(大阪一四五一七番)

蓄薇水の製法	三六
金泥製造法	三七
銀泥製造法	三七
萬年酢の製造法	三七
つや布巾の製造法	三七
養筆を製する法	三八
凍茹の製造法	三八
凍腐の製造法	三八
百合粉の製法	三九
牛合粉の製法	三九
簡便ラム子の製法	三九
懷中ラム子の製法	三九
リモノデーの製法	四〇
清酒倍増の新法	四〇
腐敗酒より酢を製する法	四〇
鳥肉罐詰の製法	四一
牛肉エキス罐詰	四一
牛肉大和煮罐詰	四一
白味噌の製造法	四二
江戸味噌の製法	四二
豆腐の製法	四三
支那塩豚の製法	四三
煉乳の製法	四四
クミンの製法	四四
乳粉製造法	四五
粗製乳糖の製法	四六

白葡萄酒の醸造法	四六
酒の糟にて酢を製する法	四六
滋養水の製造法	四八
甘露水の製造法	四八
單舎利別の製法	四八
蜜柑水の製法	四九
梅酒の製造法	四九
覆盆子の製造法	四九
甘酒の製造法	四九
櫻桃酒醸造法	五〇
開化養老酒製法	五〇
醬油倍増徳用法	五一
懷中醬油の製法	五一
味噌製造法	五一
蜜柑酒製造法	五二
蜜柑のジャム製法	五二
馬鈴薯にて味噌を造る法	五三
烏賊にて醬油を製する法	五三
ジンジャエル製法	五三
レモン水製造法	五四
屠蘇酒の製造法	五四
白散の製法	五四
甘藷より焼酎を製する法	五五
甘藷にて葛粉を製する法	五五
魚煎餅の製造法	五五
魚膠の製造法	五六

●萬年草紙の製法

水記萬年草紙は名の如く水にて書き、乾くと元の如くなりて何度でも使用出来る。大徳用の草紙である、此の製法は、ミロリブリユと云ふ染料を充分乳鉢にて磨り、其中へ適宜の水とアラビヤゴムの溶液と、晒ニカワの溶液とを克く混じて攪拌し、此液を質の好い西洋紙へ塗り、乾して後、ち其上へ石灰水にて唐土を溶解したる液を塗り、又其上へ適宜の晒ニカワの溶液を塗抹すればよい。

●紙石盤の製法

紙石盤の製法原料割合
 相上膠五十匁、松煙五合、防州砂百廿匁、金剛砂廿五匁、胡粉百廿匁、水四合、水にて膠を湯煮し、別に磨鉢に松煙を入れ、其中へ膠の溶液を入れ、よく練り、荒き篩にて濾し、其中へ防州砂、胡粉、金剛砂を入れ好く練り、荒きハケにてボール紙に塗ればよい。

●機械不用早取寫真術
 赤色血滴鹽一匁と枸橼酸鐵安母尼亞一匁四分の割合にて、別々に清水五匁に溶解し、是を暗き所にて混合し紙面（上等舶

來洋紙)に暗き所にて塗りて暗き所にて乾し、而して人物又は風景其他隨意の者の寫しある寫真種板又は硝子寫真(裏に止藥なき者)を寫真店にて買求め先に塗りたる紙の上に載せ、日光の映する處に出すのだ、而して日光強ければ一二分、弱ければ三四分位にて其儘室内に持ち來り、種板又は硝子寫真を取除き寫したる紙を清水にて好く洗ひ、陰乾する時は鮮明なる寫真が出来る、又文字を寫真面に寫さうと思ふたならば始め其種板又は硝子寫真面に墨にて書いて置けばよい、然

る時は白色となりて寫る者である、注意右藥品を塗りたる紙は橙黄色にして日光に晒すときは青色に變ずるのだ後に紫鼠色となる此時を度とし、其儘室内に持來り種板を取外し清水にて洗滌するのである、此色を呈する迄は日光の強弱原圖用紙の厚薄によるから、實地に試みたならば直に其手加減が知れる、又自己の肖像入り名刺を製せんと思ふたならば先づ寫真店に行き、自己の肖像を名刺形に寫して貰ひ、其古種板を買ひ求め、其古種板にて前述の如

く取扱ひて名刺用紙に寫し、下方又は裏面に自己の姓名を印刷所にて印刷するか、又は次の器械不用早印刷法にて印刷したならば、珍らしき寫真人り名刺は出来あがるのである。

●器械不用早印刷法

寒天一本を水凡そ三合位の割にて克く煮寒天全く溶解したる時、重箱の如き底の平たき器の中へ流し込み、寒天全く固まるを待ちて板又は膳の如き者の上に重箱を伏せて寒天を出して置き、そして洋紫粉をアルコールにて濃く溶解し、其中へ

グリスリンを二三滴程加へ、充分克くかき廻し、(是れ複寫インキ)なり扱て此インキにてドウサ引の美濃紙(なくばスベよき洋紙にてよし)へ筆又はペンにて書畫を認め乾すべし、そして前に取り出している寒天の水氣を拭ひ、其上に認めある書畫を伏せ直に取除け、ごんな紙でもよいから寒天の上に載せ軽く手にて摺るのだ、百枚位は印刷が出来る、尤も寒天は再三煮直してよい。洋紫粉は郵税共二十錢以上賣ります

●輕便電氣燈製造法

麻侃涅與謨是を三四寸に切り手にて持ち

居るか、又は天井より垂下がらし其先に
マッチにて火を點せば乍ら燃上りて白光
灼點、宛ら電燈の如く一時殆んど目を眩
むばかりだ。麻痺退變膜は郵税共
十五錢以上賣ります

● 輕便フランネル製造法

此法を施すに用ゆる原料は唐縮緬である
(製法)先づ釜に熱湯二升五合を鑠し、夫
れへ番茶の煮液五合大根の搾液二合を順
次注入し、火の上にかける唐縮緬を入れ棒
にて攪拌し五分間を経て充分強く絞り上
げ清潔なる煉板の上に置き兩手に石鹼を
塗り付け、板の上にて充分強く兩手にて

揉み煉るのだ、次に又之を釜中に入れ棒
にて克く攪拌し、三四分間を経て強く絞
り上げ、兩手に石鹼を塗り付け、煉板の
上にて前の如く再び能く揉み煉り、斯の
如くすること四五回反覆し、最後に清水
にて好く洗ひ、水氣を絞り取り乾す可し
之れにてフランネルとなる。

注意釜中の合液は弱温がよい、石鹼は
二度以上は用ひんでもよい。

● ベンキ製法

ベンキを製するには左の二種を煎じ上面
に粘氣の出するを度とし、適宜の色を混

せるのだ、

上好金蜜陀細末 一匁八分、

荏 油 適 宜、

● 上等靴墨製造法

種油二リートル、糖蜜二キロム半、水五
キロム、獸炭末五キロム、を混ぜて攪拌
し、次に徐々に硫酸二キロム半添加し加
熱して、稠厚となる器に入れ冷却し用ゆ。

● ノミ取粉製造法

除虫菊の花開きたる時其花を取り、克く
乾燥し粉末に製す、但し蔭乾にして日光
の直射に觸れざる様に注意せねばならな

い、自家用となすには藥研にて粉末とし
て用ゆるがよい、莖も亦驅虫の効がある
から地上三四寸位の所より刈取り、細末
にし蚊遣香を製するがよい、聞くに彼の
市中販賣のノミトリ粉は、概十五倍の穀
粉を和すと云ふ事だ。

● 金鍍金術

石灰一升到青酸加里三十匁と鹽化金少量
を溶解し、其中へ亞鉛の切り端を投入し
たる液を製し、鍍金せんとする品物を克
く曹達水にて洗ひ、前述の液の中へ入れ
て沸養し、克く攪拌すれば、直に光澤の

る金鍍金となる。

●銀鍍金術

鍍金を製するには、前述の鹽化金を用ひずして硝酸銀を用ゆるとよろし、

塩化金も硝酸銀も劇薬だから、使用の際は注意せよ。

●人造金の製法

米國にて特許を得たると云ふ人造金の製法は、

銅七二、〇 錫九、〇 銀二、〇

ニッケル四、〇 輕銀一、〇

右の割合にて混合したる者を溶融して得

たる合金は、一見黄金と異らずと云ふ事です。

●鉛筆製法

石墨^{セキボク}を粉として桶に入れ水を加へて掻き廻し、注管の下に絹篩を受け、漉して小桶に注ぎ、澱粉を取り、數個の瓶缶^{ペヤガノ}に入れをく事十日許りそして水氣の稍々盡くるを待ち、護謨糊を以て煉合せ、銅製の最も細き筒に入れ、撞き出して蔭乾にし桂を筆形に削り、二ツに割り溝を作りて石墨をつめ、膠にて繼合せばよし。

●香水製法

い、色を薄紅くするには食用紅を少し加へるのだ、又マグネシアを元にして製造してもよい。

●齒磨水の製法

沒藥、樟腦、規那皮、各七匁位づゝを粉にしアルコール百匁位に溶し、五六日を經てからは布にて漉し、瓶に詰めて置くのだ、然して用ゐる時は茶碗に水一杯に少し許り入れて嗽するとよい。

●透明水おしろい製法

硫酸マグネシヤ十五匁に硫酸ソーダ五匁とリスリン少し許り入れて、蒸溜水二十

上等ラベントル油四匁、丁子油十五匁、薑油八匁、麝香丁幾十五匁、菖蒲根丁幾五匁、橙花水三十二匁、アルコール(五十度)三百七十匁を混和し紙にて漉して瓶に入れ貯へて置くのだ。

●鼠取藥製造法

燐三匁に餌鈍粉十匁を混せて、熱湯にてこね鼠に喰はすのだ。

●齒磨製造法

沈澱炭酸石灰の上等の者と、ホウサンと等分に混合し少し香料を入れるれば輕便に製せられる、香料は樟腦でも薄荷でもよ

五匁を加へて能く混和し、瓶に貯めて置
けばよい。

●白粉製造法

米粉七十グラム、玫瑰油二十グラム、洋
紅五グラム、白檀木油十八グラム、右四
品を混和して細かき絹篩にて數回振ひ瓶
に入れ密栓し貯ふ。

●リスリン油製造法

「ラレーブ」に酸化鉛末を適宜の水に混和
し、之を煮て生したる處の液汁を取り硫
化水素を通せしめて、鉛分の含有を去り
動物炭を加へて空氣の溫暖に蒸發せしめ

て後瓶中に入れ貯ふべし。

●洗粉の製造法

白丁香四匁、白芷四匁、姜薑四匁、附子四
匁、牽牛子^{ケンゴシ}四匁、白芨^{フクリヤク}四匁、茯苓^{ソウカク}四匁、見角
二匁、豌豆一匁、以上九味を調合し極細
末とすればよい。

●安全蠅どり紙の製法

松脂十匁に蜂蜜四匁を加へて火に温める
ど、流動物になるから、夫れを筆にて紙
上に塗布し、蠅の群集して居る所へ置く
がよろしい。

●蠅を除く藥の製法

だ紙捻にて造り口火に火を點するとき
是又美麗なる花火となる。

●白墨を製する法

石膏を烈火の上に載せ其膨脹を度とし、
之を細末にして水少許を加へ釜中にて攪
拌し、又文火に掛け鑄型に流し込て製す
るのだ。

●簡便電話機製法

長四寸徑一寸(短尺にて)竹筒の一端に延
紙を其口の大きに應じて切て附着したる
者二個を造り、其紙の中心に針にて穴を
穿ち、これに長き木綿糸若くは絹糸を入

胡椒末を食匙に半分、赤砂糖一匙、牛乳
酪一匙を好く攪て皿に盛り、之を室内の
蠅のあつまる所に置けば忽ち飛び去る。

●線香花火製造法

硝石十匁、硫黄二匁、松炭の粉三匁、鐵
粉九匁を能く混和し樟腦の粉を少し許り
入れて紙捻の中へ右混和したる者を入れ
て火を點すれば、松葉のやうな美麗なる
線香花火は出来る又鼠花火も此法にて製
造せば苦もなく出来る、又葭の節を残し
て二三寸に切り(節の上は一吋二三分位)
其中へ火藥を詰め口火は火藥を包み込ん

れ、此の糸の抜けざるやう糸の一端に竹切二分位を結ぶのだ、斯の如くして二つの竹筒を長廿間位の糸にて連絡し、甲一方にて一つの竹筒を耳に對て乙一方にて一つの竹筒に口を對て、思ふ事を言ふときは、其言語は一々聞く事が出来る。

此圖は即ち簡便電話機なり。

口 () () 耳

●痲癩玉製法

化學的の遊戯にして危険でない面白い者だ、鶏冠石と鹽酸加里とを極めて少量に混じて砂石を少し入れ、紙を以て包み確

かど糸にて結び、而して之を地上に投げるときは忽ち爆鳴して大なる聲を發する者だ、又雷粉と稱し鹽酸加里と硫黄とを混合し、是又少量を紙に包み石の上に載せ金槌を以て叩くと大なる爆裂をなす者だ。

●焙出しの製法

コロール筒拔爾土を溶解し白き文字又は書を書き、陰乾にして置き、之を火の上にて焙れば黒色にて顯れる、又酒に少し鹽を入れ、夫れでかき火に焙れば黒色となる。

●布に書畫を染出す法

一コンゴレット 一錫酸曹達 一ロー

ド油 一洗濯曹達

右四種を等分に混合し、適宜の水に溶し文火にのせ、悉く溶解したる時泡沫を去り少し明礬を加へるのだ。

●黒色インキ製造法

沒食子二十匁、綠礬十六匁、亞刺比亞護謨八匁、枯礬四匁、硝石二匁、

右各細末にして混合し細き篩にてふるひ瓶或は筒に入れ密栓をなして置き用ゆるときは、之に適宜の水或は麥酒又は酒を入れるとよい。

布に勝手な模様を出さんと欲せば、白蠟をどかし夫れにて何にても已れの欲する者を書き、勝手の色に染めたる後、其蠟を洗ひ去るべし、鮮明に模様を出す事妙なり、手拭などに自分の名前杯を出すには頗る便利な者だ。

●石鹼を製する法

濃き木灰汁二升五合と獸脂三百六十匁とを文火に煮たて、之を桶に入れて又淡き灰汁を程よく加へ好くかき廻し、後ち固るなり之を切りて用ゆるのだ。

●赤インキ製造法

に或は之れを以てパイプを製したり、或は球突球を製する事を得るなり。

●ラミーの製造法

ラミーは梟に似たる植物で、其纖維は強靱の性に富で梟の如く粗にして剛なる處はなく、絹糸の如く光澤美なる者である。ラミーの收穫は開花の前、莖の下方五寸位の所が褐色になりたる時に之を取り、先づ莖を打らて後皮を剥ぎ、再び粗なる皮を篋にて除き、熱湯に浸して後出し一週間を屋上に晒すと眞白の者となる之れが人造絹糸と云ふのだ。

●徳用擬煙草の製法

路の葉を日光に乾かし、之を刻み普通の煙草を等分に交せ合せ喫煙に供するなり。普通の煙草より火付よく、第一徳用、第二痰病を治す、乃ち經濟と衛生と相兼る煙草なり、但し今は煙草專賣法に依り斯の如き煙草喫煙する事は出來ぬ。

●生徒用習字版の製法

粘土を充分に練り瓦の如く製し、央ば乾きたる時鐵篋にて其面を磨し、日光に晒し、早陶器藥(白玉)(唐土)(白繪)(藥屋にあり)を等分に混ぜ合せて塗り窯燒器

に入れ白色に焼き付け木にて縁を製し、盤面に習字を學ばしむ可し、効用は墨にて習ひ、布片にて拭き取る故何度にてても白き處にて習字し得るなり。

●大有益白油製法

在油又は種油類を白く透明ならしむるには先づ油五升にブリツチング一ポンドを混和し克く攪拌し火文に載せ又攪拌し冷却せしむる時は汚物は皆沈澱して清澄なる白油となる若し一回にて清白ならざれば再三行ふがよい。

●木磨紙の製法

木製の器物を麗く磨くに使用する木磨紙は、洋紙を適宜に切り、表面へ糊を塗り其上へ白玉(陶器藥)を篩の中へ入れて散布し乾して磨くがよい。

●金屬磨紙の製法

前記の通りにて白玉の代りに金剛砂を散布して使用するがよい。

●水彩畫繪具製法

水彩に用ゆる繪具の内にも最も多く要する繪具はセビヤと稱する脂色なり、之を製するには雌黃に油煙墨の極細末を少量配合し、赤味を要する時は朱を配合し、

●朱肉製法

朱の粉をヒマシ油にて解き艾を入れるれば朱肉となる。

●紙にて水囊空氣枕を製する法

コンニャク粉二十匁に水五合を投じ、之を一時間能く煮て糊となし、此糊にて接合して空氣枕を造り、其上をグリセリンにて幾度か塗り、次にアルコール十匁にコムアンモニヤ二匁を以て製したる汁を塗るのだ。

●無刀彫刻術

豚脂を鍋に入れ、温火に掛けて溶解し、

其油を筆につけて看板及木板へ書畫を認め、其上へ濃硫酸を注ぎ掛るのだ、スルト書畫のみ白くなるから夫れを水で洗へばよい、硫酸は衣服や手足につけぬやうに注意なさい。

●萬年手帳の製法

質のよい西洋紙へ濃き墨を塗りて乾し、其墨の上へ、西洋蠟又はパラフィンを塗り、夫れから其紙にて自分が望みの手帳を造り、竹又は木を鉛筆のやうに削り、其先にて書けばよい、此字は火にて焙れば、直に消れて元の通りになる。

●簡便晴雨計の製法

コロール筒拔爾篤二匁 鹽酸四分

右二品を適宜の水にて溶解し、生絹の上に其液汁を塗抹し、之を厚紙又は板の上に貼り付け置きて使用に供す、

觀測法左の如し、

一青藍色は晴天 一淡青色は天氣變化

一鼠色は雨氣 一桃鼠色は曇天

一薄桃色は雨天 一白色は大風雨

●耐火布製造

耐火布とは織物に或る藥劑を施し、燃消せざるを云ふ、此方法は種々ありと難も

或は變色或は褪色し、或は地質を毀害し用に堪へざらしむる虞れがある、尤も安全なる法は即ち磷酸アンモニヤ二十匁を水二合の割にて溶解し、其液中に織物を浸すべし、斯くする時は變色褪色、又は地質を損する事なく、火に投ずるも暫時燃る事がない。

●模造象牙パイプ製法

硫酸八匁に水百匁を混ぜ其中へ馬鈴薯を二日位浸し皮を剥き、濾紙の間に挿みて乾し之に強壓力を施すときは能く彫刻せられ得べき堅硬なる物質となるなり、故

に或は之れを以てパイプを製したり、或は球突球を製する事を得るなり。

●ラミーの製造法

ラミーは某に似たる植物で、其繊維は強靱の性に富で某の如く粗にして剛なる處はなく、絹糸の如く光澤美なる者である。ラミーの收穫は開花の前、莖の下方五寸位の所が褐色になりたる時に之を取り、先づ莖を打らて後皮を剥ぎ、再び粗なる皮を篋にて除き、熱湯に浸して後出し一週間を屋上に晒すと眞白の者となる之れが人造絹糸と云ふのだ。

●徳用擬煙草の製法

落の葉を日光に乾かし、之を刻み普通の煙草を等分に交せ合せ喫煙に供するなり。普通の煙草より火付よく、第一徳用、第二痰病を治す、乃ち經濟と衛生と相兼る煙草なり、但し今は煙草專賣法に依り斯の如き煙草喫煙する事は出來ぬ。

●生徒用習字版の製法

粘土を充分に練り瓦の如く製し、央ば乾きたる時鐵篋にて其面を磨し、日光に晒し、早陶器藥(白玉)(唐土)(白繪)(藥屋にあり)を等分に混ぜ合せて塗り窯燒器

に入れ白色に焼き付け木にて椽を製し、盤面に習字を學ばしむ可し、効用は墨にて習ひ、布片にて拭き取る故何度にてても白き處にて習字し得るなり。

●大有益白油製法

荏油又は種油類を白く透明ならしむるには先づ油五升にブリツチング一ポンドを混和し克く攪拌し火文に載せ又攪拌し冷却せしむる時は汚物は皆沈澱して清澄なる白油となる若し一回にて清白ならざれば再三行ふがよい。

●木磨紙の製法

木製の器物を脆く磨くに使用する木磨紙は、洋紙を適宜に切り、表面へ糊を塗り其上へ白玉(陶器藥)を篩の中へ入れて散布し乾して磨くがよい。

●金屬磨紙の製法

前記の通りにて白玉の代りに金剛砂を散布して使用するがよい。

●水彩畫繪具製法

水彩に用ゆる繪具の内にも最も多く要する繪具はセビヤと稱する脂色なり、之を製するには雌黃に油煙墨の極細末を少量配合し、赤味を要する時は朱を配合し、

其配合したる色にアラビヤゴム末及リスリンを投入し乳鉢にて能く調合し水を少量宛垂らして練り製すべし、(赤色は朱)(紅色は洋紅)(青色はペレンス)(白色は唐土)(茶色は辨柄)(黄色はコロムミール又は雌黄)(綠色は綠色ペンキ粉)を配合すべし、色素の内にアニリンを用ゆる者あれど飛散し易いから用ひぬ方がよい。

●アラビヤゴム簡易製法

眞正のアラビヤゴムは或る一種の樹皮より液汁を取り製する事諸君の知る處であらう、然れどもゴム樹は日本にないから

代用品の製法を記せば、粉末せる砂糖二十分を新らしき牛乳七分にて煎じ、之に硫酸曹達の三割五分を含有せる水液五十分を混和し、是れを華氏百二十二度に冷却し錫函に注入するのだ、然る時は夥多の粉狀の者を得べし、其狀恰もアラビヤゴムに似たるを以て之を代用する事が出来る。

●膠の製造法

膠を製するには、骨皮肉等の屑物を細かに切り、之を大釜に入れて、十時間程充分に煮沸し、水がシャリベツ状になつた

時、火を去り冷却して後、固形物、脂肪等を取除き、後に強き布にて二重濾とす其中へ亞硫酸瓦斯を入れ、ばよい漂白にするには、再び釜に入れ、充分に煮詰め、水飴の如くなりし時之を鑄形に流込んで乾燥すべし、粗品に製するならば、亞硫酸瓦斯を入れぬとよい。

●墨の製法

上等なる者は油煙と松煙を等分に合せ、其量一貫匁に膠五百匁を用ひ、上等の者には麝香又龍腦を和し、下等には丁子を入れ、以上數品を好く搗き碎き、絹篩に

掛けて膠汁を和し、充分に練り合せ、模型につめて墨となす、それを型から出して、初めは濕りたる灰に入れ、乾くに随ひ、乾きたる灰に取換へて濕分を去るのだ、下等物は油煙一分に松煙九分の割である、模型につめる前に油を引く事。

●水墨製法

松煙、油煙とを合せ、護謨の液汁に混和し、練合せて塊となし、石臼にてひき、漸々に水を加へて凝結せしめ、再び白にかけて明礬を入れ、ばよろしい。

●朱墨の製法

支那朱は硫黄十匁を鐵鍋に入れて解し、

水銀一合を加へ温火に掛けて煮て掻交せ
 黒色となるを度とし、陶器の蓋をなし、
 其上に又鐵鍋を覆ひ、其間隙を泥土にて
 塗り、鍋の上に壓石を置いて烈火に焼く
 事十五時間位にして覆ひたる鍋を取ると
 硫黄水銀とも溶解昇騰して半陶器に固着
 するから、之れを石臼にて搗き、水を加
 へて沈澱せしめ、緩火に煮て篩に掛け、
 扱て朱挺にするには亞刺比亞護膜を解し
 合せてよく練り、型に入れて乾せばよろ
 しい、上等の品は金箔を入れる。

●香油の製法

亞麻仁油一斗を釜に入れ、丁子八十匁、
 大茴香百十匁、白芷五百七十五匁、三奈
 二十五匁、辛夷四十匁、良姜五十七匁、
 片腦二十五匁、を投入し、四時間程沸煎
 し漉して樽に移し、大約一週間を経て仙
 花紙及び吉野紙にて再度漉し、更に適宜
 の麝香龍腦を混和して貯ふ。

●薔薇水の製法

花瓣の新らしき物を取り、鐵板にならべ
 文火に掛けて乾し、又蔭干にして蒸溜器
 に掛くるなり、蒸溜する釜の内部は錫を

塗り、兜釜及び蛇管は、全く錫にて造る
 がよい、夫れから花瓣を釜に入れ、漸次
 に火度を加へ、滴下す花液は速に瓶詰に
 して香氣の洩れぬ様にせねばならない、
 又釜内の煮汁が減じて焼付く事があるか
 ら時々注意して水を加へねばならない。

●金泥製造法

顔料の金泥は金箔に護膜又は蜂蜜を加へ
 又砂糖にて薄く之を溶き、極細かに研り
 たるを加へて金粉を沈澱せしめ、其上に
 水をこぼして使用するのだ。

●銀泥製造法

銀泥は銀をやすりにて卸し、硝酸を入れ
 其液汁に二三十倍の水を和し、紙漉にて
 純銅を少し許り入れ、ば硝酸は銅に附着
 し、細微の銅粉は沈澱する、又他金泥の
 通り行へばよろしい。

●萬年酢の製造法

壺に酒一升を入れ、是れに切餅二つ三つ
 焼いて入れ、五六日置くと酢が出来る、
 之れを杓子で酌み取つて、其跡へ酌み取
 つた分量丈け宛水を入れて置くのだ。

●つや布巾の製造法

火鉢や盆の類を磨くにはつや布巾を使用

する、其の製法は入梅時分に梅を採り、桶鉢で桶り潰ぶし、其の中へ木綿の布を一夜漬けて置き取出して蔭乾にして置く。

●蕨筆を製する法

蕨筆を製するには秋新蕨を取りてはかまを去り、みきを長く揃へ、常の香の物をつけるが如く練みそへ漬け置き、半年程過ぎて、取出し、其儘水にて煮て取り出し、常の筆の如く製する事折れぬ事妙なり。

●飲食物之部

●凍蒟蒻の製造法

蒟蒻を厚さ一分五厘位にて適宜の大きに切り、日光の當らざる所に簾を敷き、其上に一つ宛ならべ、時々冷水を振り掛け一週間放置して嚴冬の時凍らすのだ、然る後充分に乾燥すれば凍蒟蒻となる。

●凍豆腐の製造法

堅き豆腐を適宜の大きに切り、竹簾に一つ宛列べ、屋外の寒氣酷しき處に一夜置く時は豆腐は凍結する、之を翌朝凍みの解ざる内に藁にて編み乾燥すれば凍豆腐(一名高野豆腐)は出来るのだ。

●百合粉の製法

百合の球根を好く洗ひて碎き、桶に入れ攪拌する時は悉く溶解する、是れを布袋に入れて搾り、其搾り汁を桶に入れ一晝夜貯ふ時は桶底に沈澱する、其時上水を捨て太陽にて乾かし、二三日の後又桶の中に入れ水を加へ、攪拌する事前の如くし再び太陽にて乾して貯へて置くのだ。

但葛粉も片栗粉も右の通りにて製せばよい。

●牛肉ソップの製法

脂肪を去りたる牛肉を細かに刻み、冷水に浸して一時間程置き之を火に掛け、徐

々煮沸し充分煮へたる時其肉を搾り去ればよい。

●簡便ラム子製造法

重炭酸曹達一匁に砂糖五匁以上を加へ、ラムネ瓶に入れレモン油を少々加へ、酒石酸五分を入れ適宜の清水を注入し飲用するのだ、

注意レモン油は香味を付ける者だから注入せずともよい。

●懷中ラム子の製法

獨國伯林にて發賣し居る輕便なる懷中ラムネの製法は、砂糖五分に芳香油又は芳

香精を能く混和し、次に重炭酸曹達一分を加へ又克く混合し、此合せたる粉を型に詰め込み而して其中央部を凹ませ置き其凹みたる中へ枸橼酸末一分を填め、其上に又前の合粉を撒布し堅く壓搾し、普通の角砂糖の形状になし置き、必要の時水を入れ飲用するのだ。

●リモーナーデの製造法

橙の汁を搾り取り布を以て濾過し、此橙汁百々に白砂糖百五十々を入れ、文火を以て煮、だんく火度を増し一沸せしめて瓶に貯ふ。

●清酒倍増の新法

先づ酒一升到水一升を混合し、飲用「アルコール」八十々を加入し、又機那六分六厘を加入（是は機那十五々へ水一合を入れ五勺に煮詰めたる者即ち六分六厘なり）次に「カラマル」六分六厘（是はザラメ砂糖を鍋にて煮黒色となるを度とし是に酒少々加へ貯ふる者即ち「カラマル」なり）次に苦味丁幾六分六厘、甘精一分六厘、草撥一分六厘（是れは草撥五分を一合の水にて二勺位に煮詰めたる者）單舍利別五々、稀塩酸六分六厘を順次に加

入混合し絹篩にて濾過し十二時間後に至り呑めば實に美味だ、即座に飲むも妨げない。

●腐敗酒より酢を製する法

腐敗酒にて酢を製する法は、腐敗酒、水及び酢を各一石の割合にて混合し、厚く菘にて包み置ける桶に入れ置く時は、夏は二週間、冬は一ヶ月内外にて全く酢となり居るなり、其際其の一部分を取り出して更に前記の割合にて酒と水を加ふれば、能く連醸する事を得る者とす、其精成せる酢は他の桶に貯蔵し、濾過して使

用すべく、然し此品は酒の粕にて製する者より劣等である。

●鳥肉罐詰の製法

鶏其他大形の鳥を解體し、内臓を取り出し、肉は一切洗ふ事なく、清潔なる白布にて、汚物、血汁等を綺麗に拭き去り、水と共に鍋に入れてローム酒、ジン酒を適量に加へて味を付け、強熱を以て二十分間ほど煮沸して取り出し、日光の直射する清潔の所にて乾燥し、後之を大形に切り、罐に詰め二百四十度位の熱湯中に一時間程加熱して脱氣し、尙ほ一時間加

熱して冷却するのだ。

●牛肉エキス罐詰

牛肉エキスと云ふは牛肉汁を煮つめた者で、多くは罐詰か壘詰とする者である、製法は、底深き金屬製の牛肉骨共十ポンドに食鹽及びシユルワイン、レモン、ピール、ブランドーなどを加へて、味をつけたる水十ポンドを入れ、之をストーブの内に十六時間程強熱を加へ、かくして肉の崩るゝ時に取出し、液面に浮ぶ脂肪中の汚物骨などを去り、殘汁にある肉の塊をよく碎き潰し、更に他の鍋に移して

四十二

水を加へ、再度加熱し、能く之を煮詰めて布にて濾過した者を罐に貯藏する。

●牛肉大和煮罐詰

牛肉を刺身形に切り、肉一貫目に醬油三合、砂糖二十五匁を混じて充分に煮付け生姜五匁、唐辛少量を加へ、肉は煮汁と共に罐に詰め込み、密封して二百五十度の熱度に一時間程加熱して脱氣し、更に一時間位加熱して貯藏すべし。

●白味噌の製造法

大豆一斗、米麴一斗二升、鹽三升の割合にて造るをよしとす、麴とする白米は白

き者を探み、麴は白花を著くるに至れば用ふべし、大豆は水に浸してよく洗ひて蒸し、半切桶に入れて踏み潰し、其溫度七八十度の者を取り、米麴と能く混ぜ食鹽水を注ぎ、一の仕込桶に踏み込み、三四日にして販賣する事が出来る。

●江戸味噌の製法

此江戸味噌は中甘味噌とも云ふ者にて、米麴、大豆、食鹽水を原料とし、大豆一斗、米麴一斗、鹽四升、水一升の割合とす、製法は大豆を蒸し、其溫度攝氏三十五度より四十度となる者に米麴を加へて

よく攪拌し、之れに種水と云ふて、食鹽を温水に溶きたる者を注ぎ、醱酵桶に搗き込むべし、此味噌は蒸大豆の暖なるを仕込む故に醱酵早く、二週日にして二十三日内外なり、夏期は十日内外、冬期一ヶ月内外にて熟成し、五ヶ月から一ヶ年位貯藏する事が出来る。

●豆腐の製法

大豆を半日位水に浸し置くと膨れる、之を石臼にて丁寧挽き、之れに三倍の水を加へて、釜の中に入れて煮、沸騰したる時苦汁を加へてよく攪拌し、約一時間

四十三

位煮て後汲み取り、布袋に入れて搾り、袋の中に残りたる者は豆腐殻であるから袋の外に流れ出たる汁液は白濁の牛乳の如き者を少し冷して置くと沈澱する、之を箱に入れて布にて軽く押し、其水分を取ると凝固体の者となる、之れを角形に切りて販賣するのだ。

●支那鹽豚の製造法

支那の南部地方に行はる、鹽豚の製法は豚の脊と胸部の肉を取り、短冊形に切り其片端に麻糸を通し、環となし吊すに便にし、之を塩と硝石の混合物にて充分に

揉み、且つ擦り込み、一日間乾燥して、樽の内に塩一〇〇に、砂糖二〇、硝石四倍の割合にて混じたる者に、大根を漬ける様に積込み、重き壓を加へ、二十日位にて取出して布にて拭き、竿に吊し、蠅塵芥などの來らざる日光の直射する高燥の所に乾燥するのだ。

●煉乳の製法

新鮮なる乳汁を二重底の銅製の鍋に入れ兩底の間には水を入れて火の上に載せ、加熱して絶えず攪拌し、水分を蒸發せしめ、牛乳が次第に減じて、其三分の一位

に煮詰りたる頃を見計ひ、最良なる砂糖を生乳五合につき、十七八分の割合にて混加し、尙絶えず攪拌して其濃度半流動體、恰も水飴の如き加減になれば、火より下し、冷水に浸して冷却し、罐に詰め密封して貯藏するのである、練乳は原語をコンデンスミルクと云ふ、之に用ゆる牛乳は酸分の多い者は煮沸の際凝固する憂がある。

●クミス製造法

馬の乳を搾り取り、之を夏季の外冬期は火の側にて馬の乳十に對する牛乳の酸敗

せし者二の割合にて混じ、之を三時間程深き桶に入れ、充分に攪拌した後、此乳を更に他の新鮮なる馬乳の十に對し、二の割合にて混じ、再び手段を反覆す等同様の手段にて三四回増加すべき者にして、總時間十八九時間にて造り上る者とする、かくて其液を硝子の上に取り、水泡の出るやうになれば、完全した者であるから之を瓶に詰め、氷室の内に貯藏する者とする。

●乳粉の製造法

乳粉を製するには新鮮の牛乳を前記の眞

空鍋に入れ、低温度にて暖め、内容の牛乳、水飴位に煮詰りし頃を見計ひ、之を乾燥器に移して乾かし、凝固するに及び取り出して粉末となし、日光に乾燥して罐に入れ貯蔵する、之れは温度の加減に注意せざれば優等品を得る事が出来ないから尤も熟練を要する者だ、人に依り砂糖を加ふ者あるが、之れは乾燥器に移す前に混加するがよろしい。

●粗製乳糖の製造法

乳糖を製するには、乳滓を取り、罐に入れ十二時間程加熱して、五六時加熱をや

葡萄酒を潰すには普通の桶に入れて種子を潰かぬやうに潰し、若しくは粉砕器を用ひて潰すがよい、粉砕器は簡單なる者で、金屬製の網にて其網に錫を塗りて、其上に葡萄を載せ、其葡萄の上より回転器を動かして種子のみ網の上に残し、汁は網目より落す様にするのだ、其搾りた果汁を袋の中に入れて種子を去り、此の場合には成るべく手早くして空気に永く觸れぬやうにして樽に入れ、椀栗、樽の栓を熱湯に殺菌して用ひ、果汁を直接外気に觸れざるやうにして、樽の

め、更に二十時間程熱してシャリベツ状となるを度とし、之を平扁なる鐵の皿に入れるべし、鐵の皿に入れて四十八時間程其儘に置きて結晶せしめ、然る後取り上げて水に充分洗淨し、更に平扁なる器の上に二週間程、冷所に置き、之を罐に納めて精製家の手に渡すがよい。

●白葡萄酒の醸造法

白葡萄酒を製造するには、未熟の者や、腐敗した者や、花梗、花柄の如き不用の者を除き、能く成熟した者を選択して又其種子を分離せねばならない、

中に少しの間隙を設けて入るべく、然らざれば果汁醱酵の結果、炭酸瓦斯の爲めに其汁漏れ出ることがある、かくする時は果皮の表面に附着したる酵母の爲めに果汁の糖分醱酵してアルコールと炭酸瓦斯を生ずる者だ、其之を發生する經過は果物其物と温度とによりて一定せざれども五日より七日位にして本醱酵を終る者である、次に温度低き爲め三四週間繼續して醱酵するやうの場合には、室内に火を入れ置か、若くは醱酵液中に湯を入れたる管を通じて液を温むるを可とする

なり。

●酒の糟にて酢を製する法

酒糟八貫目に水四斗を入れ、寒中は一週間一日三度宛攪拌し、三月より五月頃の間は五日間一度づゝ攪拌し、然る後澄すべし、而して母酢二斗五升を混和して造り込み酒糟を封じ置く時は僅かに半月にて酢となる。

●滋養酒製造法

玉子の黄身のみ三個を器に入れ、アルコールを小匙に一杯入れ、搔廻して沸騰する、其處へ甘露水を大匙に二杯入れ、克

く混合し、ブランデー二合を加へて延しレモン油を楊枝の先へ少し付けて入れて加ふれば出来る、ブランデーの代りに焼酎を用ひてもよい。

●甘露水の製造法

ザラメ砂糖凡そ五十匁に水を猪口に一杯入れ、暫時煮あくを玉子にて取り、尙暖火にて煮詰るのだ。

●^{セイロップ}單舍利別の製法

白砂糖三十五匁を清水百二十八匁の中に入れ文火にて煮溶し、清涼劑を加へて飲用すれば美味な者である、夏は氷を入れ

て飲用せば一層美味だ、但し八十五度以上の暑き時は永く貯へて置けない。

●蜜柑水の製法

蜜柑の汁百目に、其黄皮の刻みたる者を十匁程入れ、又蒸溜水三升到、氷砂糖百目を加へ、煮立て、絹濾にして罎に入れ貯ふ。

●梅酒の製法

普通の梅五十個位を蒂のまゝ採り、瓶の類に入れ、微温湯に灰汁を加へたるに漬け込み、實の浮上せぬ様に押へ、一夜過ぎて取出し、一々水氣を拭き去り、さて

上酒一升到砂糖百十匁、加ふれば、六週間位にて出来上る。

●覆盆子水の製法

苺の實を取り桶鉢に入れ、戸柵か室か暖き處に置き、數日にて泡醸せしめ、其量五合に砂糖二斤の割合に混和し、煮立て、絹濾にして貯ふ。

●甘酒製造法

糯米一升をセイロに入れて蒸し、蒸りたる時は直に桶に移し麴七合を加へて烈しく攪拌し、蓋をして毛布にて包み、溫度を保つ様に注意して暖き所に置き二時間

●櫻桃酒釀造法

よく熟したる櫻桃を搗き碎きて核子を取りたる搾汁一石、ザラメ砂糖二貫目を和し醗酵せしむ、尤も泡沫を生せざる迄は一日に三回位攪拌せねばならない、斯くして糖分七分は酸化し、甘味三分とも思はるゝ頃を見計ひ直に布袋に入れて搾り搾汁はフランネルの袋にて三四回透明になる迄濾過するものだ。

●開化養老酒製造法

養老酒は甘味にして滋養に効あり、呑めば酔も催ふし胸を透かし、口内何時まで

毎に一回宛掻き廻し、温度下り居る時は熱湯を少し宛加へ、温度の下らぬ様注意して置けば大抵十時間位にして糯米は盡く糖化するようになる、是れを鍋なり釜に入れて煮立てる時は泡が立つ、此時を度として飲用するのだ。

注意甘酒を造るには、糖化する迄は攝氏六十度以上七十度以下の温度を良くす七十度以上になる時は麴が米を糖化する能力を失ふにより最早温度を下げても甘酒とならぬから注意せねばならない。

も甘味を含み、能く世人の嗜好に適する者だ、又病人杯に與へて大いに効がある平素之を造りて下戸の飲用にしたらよろう、

- 一四温砂糖 百二十匁
- 一甘 草 三 匁
- 一規那皮 二 匁
- 一鶏卵蛋白 一 個

右四種を釜に入れ清水一升を加へて能く攪拌し、蓋をなし火度を強くして焚くべし、三十分間焚きたれば火を除き、直に白木綿の布にて是を濾過し、冷却せし

めし上、焼酎三合と清酒一合を合して壺に入れ其儘放置する時は自然と透明純粹となり、滓壇底に沈澱す、其上面なる清く澄みたる分を取り飲用するのだ。

●醤油倍増徳用法

水二升五合の處へ乾塩五合を加入し、二升二合となる迄煮焚詰るのだ、而して焚込砂糖八十目から百目迄適宜に入れ、次に醤油二升を入れ、(四升二合強となる)之を四升になる迄煮詰るのだ、然るときは最上の醤油を得る事が出来る。

●懷中醤油の製造

極上等の醤油一升に椎茸一合を投じ、文火にて徐々に醤油を之に煮染しめて後太陽にて乾燥し置き、入用の時に之を湯に入れると何時でも醤油を得ることが出来る。

●味噌製造法

大豆を克く水にて洗ひ、一日水に漬け釜に入れて十時間位を氣永に煮、煮たる時臼にて搗き碎き、味噌玉となし藁にて結び屋内に吊して乾燥すべし、三四十日の後取り下して洗ひ、臼にて碎き麴、鹽水を混ぜ醱酵桶に入れ、蓋をして二月も置

き、又臼にて搗き桶に入れ、密封して置き一二年の後食するが良い。

●密柑酒製造法

六升の水の中へ細末なる白砂糖六斤を鶏卵四五個の蛋白を和したる者を入れ十五分位煮て其冷却するを待ち饅頭の元（饅頭屋にあり）を小匙に三杯を密柑六七個を絞りたる汁とを和し、再び白砂糖二斤を入れ夫れより大壘に移して是を放置き翌朝に至りて泡沫を取去りて更に水を調和して其中へ密柑二十五顆より絞り取りたる汁を混和し、其後二日を経て又白葡

萄酒五合を加へ壘詰として貯へて置くのだ。

●蜜柑のジャム製造法

能く熟したる蜜柑の皮を剥き、石臼にて搗き、其漿液一貫目につき、白砂糖一貫目を加へ、鍋に入れて爐火にかけ、焦けつかぬよう、沸煮すればジャムは出来る。

●馬鈴薯にて味噌を造る法

馬鈴薯を擦り下し、澱粉を搾り、滓一斗を蒸し白大豆の煮たる者を六升塩五升糍三升を加へ臼にて搗き交せ箱に入れ置く時は半年位にて上等の味噌となる。

又最初に大豆を半碎となる迄能く煮、前の如く馬鈴薯の粕を混ぜ糍、鹽を加へ大豆の煮汁を注ぎて適度の柔かさになし、固く封じて貯へ置きてもよい。

●烏賊にて醤油を製する法

鰯を製す際又蒲鉾を製する時取り除きたる烏賊の残物一石に付食鹽三斗を混和し百餘日を汁を壓搾し、煮沸すべし一々液面に浮き上る泡を掬ひ取り、冷却して貯藏すべし、斯の如くして製したる者は簡易なれど一種の臭氣あり、之を除くには骨炭若くは木灰を以て數回漏過すべし

臭氣去るなり、又味を美しくするには麴を混和すればよい。

●ジンジャエル製造法

砂糖水五百匁にジンジャオイル四十五匁を注ぎ、之に枸橼酸二百五十匁を混ぜて攪拌し、適宜の炭酸水を加へ密栓して貯へ置き必用の時飲用すべし、ジンジャオイルは薑に水蒸氣を通せしめて製したる揮發油だが是れは薬店で買ふ方がよい。

●レモン水製法

砂糖百目に蒸溜水三合を入れ、文火に煮沸し、酒石酸一匁を加へ、絹篩に掛け、

レモン油二分を入れて壺に詰める。

●屠蘇酒の製造法

元日に屠蘇酒を飲む事は昔から習慣になつて居る、製法は白朮、桔梗、山椒、防風、肉桂、大黃の六種を味淋に混ぜたる者である。

●白散の製法

正月二日には又白散と云ふ者を飲む家がある、此製法は白朮、桔梗、細辛の三種を交せた者だ、かう云ふ薬種は現今でも薬種店に賣つて居る、木皮草根の類である。

●甘藷より焼酎を製する法

したからば、其儘三四日間も放置して置けば、桶底に白い者は沈澱する、其時上水を捨て、白き者を日に乾せば葛粉は出来る。

●魚煎餅の製造法

魚煎餅は鯛、平目、鰈、海老等で製するをよしとす、其法は先づ鱗を取り、中身を三片となし、顔を取り、細骨を去り、板の上にならべて胡椒末を少許り撒布し、肉の両面より澱粉を適宜に振り掛け、麵棒を以て徐々打ち伸し、澱粉盡くれば又振り掛けて反覆し、煎餅程の厚さとなし

先づ甘藷を清水にて洗ひ、釜に入れて蒸烹し、軟にして臼にて搗潰せる者を一石に、粟麴三升の割合で混和し、醱酵さす事七八日間にして、愈眞熟したる時、蒸溜器に掛けて滴して取れば、善良の焼酎を製する事が出来る。

●甘藷にて葛粉を製する法

甘藷を清水にて善く洗ひ、山葵擦にて擦り卸し、之を綿布袋に盛りて桶に入れ、水を灌ぎ入れ、菓肉の囊外に漏れ出ぬ様注意して手にて揉むのだ、すると乳のやうな白き液が出てくる、白液を充分に出

369
260

千笑滑稽頓智笑話

代價郵税 共廿二錢

さあ、見給へ、讀み給へ、笑ひ給へ、大評判の頓智笑話、一名あこはすし、
 此本、笑ひ倒れた其時は氣付薬でも飲むがよい、
 本一のおかしい本、面白い本は是である、笑ふ門
 には福来る、怒る門には鬼来る、早く見よ、早く讀
 め父さんが笑へば母さんも笑ふ、兄さんも笑へば
 妹も笑ふ、オマケに隣の爺さんばあさんまで笑ふ
 たは此本、泣いて暮すも一生、笑ふて面白く暮す
 も一生、然も泣いて暮す者は不幸の生涯を送る
 笑ひ、面白く、頓智話や、落し話、珍談、滑稽
 此書には、頓智話や、落し話、珍談、滑稽
 ●お笑ひ草 ●少年笑話 ●狂歌 ●歌句 ●狂句 ●滑稽
 ばなしなどの面白者許り此書を読み笑はぬ者
 は馬鹿か仙人か？
 面白く、頓智ある者は無學の者も賢く見ゆまし
 賢い人に頓智あれば、それこそ鬼に金棒か！

發賣元 三重縣桑名市大田町 弘報館

發賣所

弘報館
 口座(東京)一六九二八番
 (大阪)一四五一七番

製 登 許 不

三東縣桑名市大田町七番屋敷
 山田 貞 夫
 印刷者 加 藤 幸 延
 印刷所 三重印刷所
 電話百十七番

明治四十五年三月廿五日印刷
 明治四十五年四月一日發行

好みの大きに切るか、又は丸い形でもあ
 れば抜き、焙爐の中に並べて焙り、全く
 乾燥したならば、刷毛を以て、浸粉を掃
 き除け、空氣の通はぬ容器に入れて置け
 ば三四年の後も風味變りがない。

●魚膠製造法

魚膠は西洋釀酒に飲くべからざる者なれ

ば、之を製し販賣せば數多の利益がある
 其製法は何魚を論せず、新鮮なる魚鱠を
 取出し大なる者は庖丁を以て切り開き、
 小なる者は其儘翻して内部を外に出し、
 庖丁にて之れに付着する粘液血汁を擦過
 して充分に脂肪及び汚物を去り、而して
 清水にて洗滌して日光に乾すと云。

弊店にて一度 百年後 御買なさひ、何時にても取揃へ御送り致します。
 廣告せし者は本館發行の書は同じ書にても他の書にてもよろしい、取纏め多數御
 割引注文の時は割引致します。
 五冊郵税共小爲替にて壹圓、郵便貯金は小爲替の代金より二錢増。
 便切手にて壹圓八拾八錢、振替貯金は拾圓壹圓七拾錢、郵
 但し男女諸禮式及近世新奇術の二書及雜貨類は割引せず。

