

幼童手記草

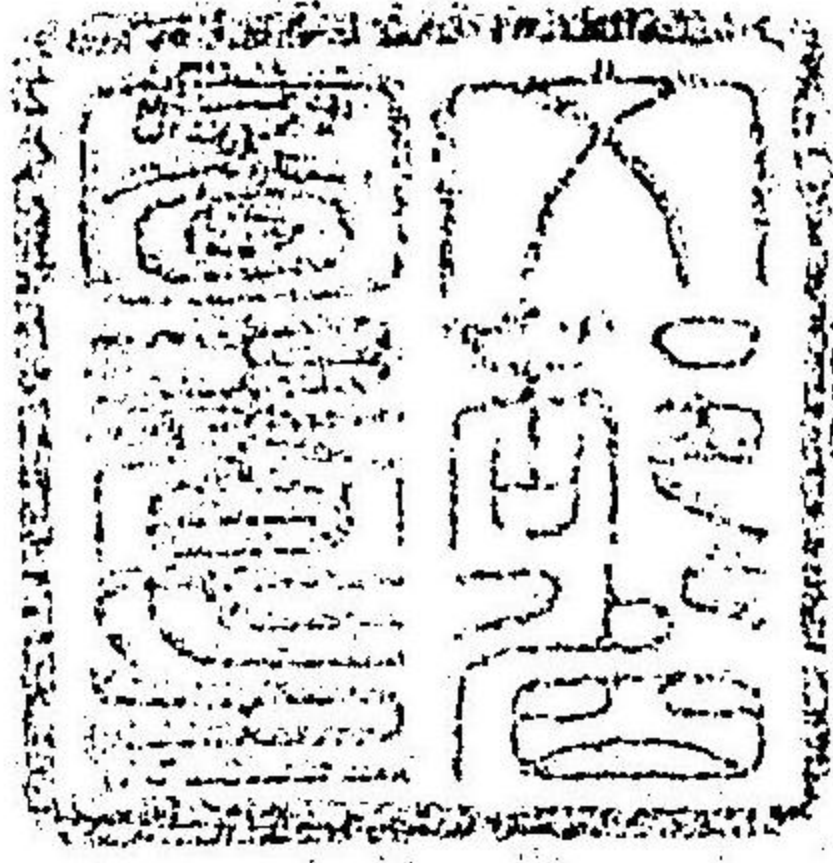
下

百一號

館為書會教本日大			
冊	號	架	函

607

共  
六  
本



幼童手引草初編卷之下

目錄

蔗糖蘆 第一葉 麥糖 第三葉 「ラム」 及 「カネ」 第四

「チコ」 「ライ」 及 「カ」 「ア」 第七葉

「チコレ」 「ト」 第八葉 肉荳冠 第九葉

肉桂 第十葉 丁香 及 「胡椒」 第十一葉

牙買加胡椒 第十二葉

姜・藜荷・芥子 及 「胡椒」 第十三葉 至

茴香 第十四葉

益智 「ケレ」 「エ」 「シ」 「ド」 及 「胡妥子」 第十五葉 至

手引草 初編下 目錄 波高信藏 坂

鬱金及び「アルロウ根」第十六葉  
 玉蜀黍及び「洎夫藍」第十七葉  
 劍狀百合及び「甘草」第十八葉  
 「酒」第十九葉  
 「マデイラ酒」第二十葉  
 「セルリ」酒第二十二葉  
 「テント酒」第二十二葉  
 萊尼酒及び「モセル」酒第二十四葉  
 佛蘭西酒「ボクタク」及び「フロンチグナク」第五葉  
 「ボウルゴンチ」「クラレット」及び「ヘルミテ」「ヂ」  
 第二十六葉  
 「コンスタンチ」酒第二十八葉  
 「エオウ」及び「ヒポクレス」「」第二十九葉

幼童手引草初編卷之下

沼津 杉田横玄端 譯

問 蔗糖蘆ハ甚麼撮の種類なりや、

答 其ハ長き杖又棹乃如くハ其高ハ尺より二十尺程あり其頂上ハ一束の緑葉あり其中心ハ花を持たり、

問 其植物より如何して蔗糖を造りや、  
答 其葉垂れりりて枯ると見ゆる時ハ其

問 莖を切り之を搗き碎く為し磨き入るゝあり、其磨とい甚麼様のものありや、

答 其ハ三根の木棍ハ鋼板を掩ひたる者、莖を搾め其液を絞り取るものあり、

問 其時之を食するや、

答 否之を清淨ふるに為し少量の膠汁、雞子白若くハ其他の物品を之に加へて數時之を煮くを得、此の如くして煮る時ハ其一半堅くありて晶を結ぶあり、

問 其次ハ之を如何にかせりや、

答 之を冷やして桶に入れ、三週日程置く間、

糖汁中の粗大片桶の下底ハ乾枯するあり、此物を「モラッセ」と名く、

問 其次ハ之を如何にかせりや、

答 水を搦り詰めて英國ハ輸り之を粗糖と名く、蓋し其ハ粗糖なる黒糖を好むあり、

問 粗糖ハ度々之を精製せざりや、

答 然り之を精製して二種ハ分ち一を粘土糖

「クライト」を餅糖「ロアル」を稱す、

問 粘土糖ハ甚麼様にして之を製するや、

答 粗糖を糖汁に造りて固むる為、數時の間之を型カに入れ其上の白き砂糖を掩ひて其上の濕りたる粘土を入れ固く押つけ其水氣を型より乾く。且糖の色を取去るあり、此法全く白色とるる事度々之を行ふ、

問 其後如何カ之をふせりや、

答 之を燥くして細末とて交易に出さるり、

問 餅糖如何カ之を製するや、

答 粗糖を熱湯にて糖汁に造り之を帆布袋に入れ瀝過し以て無色の糖汁とるはあり、

問 其次如何カとるや、

答 之を煮て圓錐状の型に入れ置く時、堅くして白くおろり、而して其粗大片の之を燥かしてシリールルアテカリカと名く、

問 ジャガルケンデ糖水とい何物ありや、

答 蔗糖を煮て糖汁とて清浄ふおいて小桶中十字に掛けたる小鉢若くは紙上之を注ぎうけ以て甚しく熱したる火爐の内、置くと云、

問 何地にて冰糖を虹蜺ジの如き諸色カとるに驕

奢を行つりや、

答 公瑞玳<sup>コンライ</sup>ノ之を行へり、其地ハ糖菓<sup>シュガク</sup>の為

ハ有名ナル製糖<sup>シュガク</sup>舗<sup>ヤ</sup>の街衢<sup>チヤウ</sup>あり、其處の婦人

ハ殆ど糖菓<sup>シュガク</sup>を食料<sup>シヨウリョウ</sup>トシテ以テ信<sup>シン</sup>をべし

と程多量の糖を喫せり、

問 麦糖<sup>アム</sup>ハ「バル」<sup>バル</sup>とい甚麼<sup>シヤク</sup>様<sup>サマ</sup>のえりや、

答 其ハ梨<sup>リ</sup>橙<sup>テイ</sup>汁<sup>ジュ</sup>を加つたる水<sup>スイ</sup>を以テ蔗糖<sup>シュガク</sup>を煮

之を圓轉<sup>エンテウ</sup>して絲條<sup>シジョウ</sup>の如く捻<sup>ネ</sup>ねるものあり、

問 君、今蔗糖<sup>シュガク</sup>ノ造<sup>ゾウ</sup>り<sup>ル</sup>を悉<sup>シツ</sup>く説<sup>セツ</sup>了<sup>リョウ</sup>る

や、

答 否<sup>イナ</sup>、ラム<sup>ラム</sup>火<sup>カ</sup>酒<sup>シウ</sup>名<sup>ナ</sup>ナルハ「モラッセス」<sup>モラッセス</sup>水<sup>スイ</sup>糖<sup>ドウ</sup>より蒸餾<sup>シュウリウ</sup>を

しるべふり、即チモラッセスハ蔗糖<sup>シュガク</sup>を煮<sup>ニ</sup>て泡沫<sup>ウキ</sup>

を生<sup>ナ</sup>じぬべ<sup>ベ</sup>從<sup>ツ</sup>て之を抄<sup>シウ</sup>ひ去<sup>キ</sup>り、以<sup>テ</sup>て之を入<sup>ル</sup>り

置く器物<sup>キモノ</sup>中<sup>ナカ</sup>ハ燥<sup>ソウ</sup>か<sup>カ</sup>なる粗<sup>ソウ</sup>大<sup>ダイ</sup>片<sup>ヘン</sup>を云<sup>フ</sup>なり、

問 ラム<sup>ラム</sup>ノ有名<sup>メイメイ</sup>なるハ何<sup>ナニ</sup>地<sup>チ</sup>なりや、

答 英國<sup>イギリス</sup>ハ管轄<sup>カンカツ</sup>を西<sup>セイ</sup>印<sup>イン</sup>度<sup>ト</sup>の一<sup>イチ</sup>島<sup>シマ</sup>牙<sup>ヤ</sup>買<sup>バイ</sup>加<sup>カ</sup>なり、

問 蔗糖<sup>シュガク</sup>ハ蔗糖<sup>シュガク</sup>蘆<sup>ロ</sup>の外<sup>ガイ</sup>の物<sup>モノ</sup>より煮<sup>ニ</sup>詰<sup>ツメ</sup>るものハ

なきや、

答 然<sup>シカ</sup>り、拿<sup>ナ</sup>破<sup>パ</sup>崙<sup>ロン</sup>第一<sup>ダイイチ</sup>ノ戦<sup>セン</sup>争<sup>ジュウ</sup>中<sup>チュウ</sup>ハ火<sup>カ</sup>焰<sup>エン</sup>菜<sup>サイ</sup>根<sup>コン</sup>より

之<sup>ノ</sup>を造<sup>ゾウ</sup>り、又尋常<sup>ジンジョウ</sup>の蔗糖<sup>シュガク</sup>を得<sup>トク</sup>る能<sup>ノ</sup>ハざり

一時梓樹・榆樹の液を之に用ゐらばなり、

問 加非とい何物をりや、

答 四時常緑の灌木の實なり、此物錫蘭島、阿刺

伯及び東西印度に生じ、

問 阿刺伯とい何地に在りや、

答 亞細亞に在り、

問 加非の實は何の種類をりや、

答 熟する時に紅くして英國の櫻實（イロハ）に似

たり、之を採りて席に展げ日輝（ヒカ）に燥（ヒ）り、

問 之を精製するに如何なるや、

答 磨（ヒキ）りて手軽く其外皮を去りて其後再び之

を燥（ヒ）りてあり、

問 其後の志（イ）摩（カ）様の麦（ア）をふせりや、

答 之と焙（ヒ）りて磨（ヒキ）磨（ヒキ）し且水（ミヅ）を煮（ヒ）る時に頗る結

構（カ）の飲料なり、

問 加非は西印度の何島に始りて植付けたりや、

答 牙買加（ヤマイカ）島あり、

問 一株にして何程の加非を産じたりや、

答 通例一斤（ポンド）より多（オホ）くはと雖も大なる

樹（キ）に在りて三四斤を産じたり、

問 上好の加非ハ太抵何處ニ之を得べきや

答 阿刺伯の黙加多リ、此地の加非ハ福地の内

部あり谷中ハ於テ若干の距離ハ生るるを以

テ其地より駱駝乃昔ハ搭テ港口迄出るる

問 黙加ハ何地ニ在りや

答 紅海の濱ニ在リテ正ニ「バブエルマンド

」の危険ある海峽即チ「イルス」の海口ニ在リ

問 其海峽ハ如何ト右の如ク憂患の名を得

一や

答 其地より屢船舶の危難ハ遭遇するある

を以テあり、

問 加非ヲ始めテ英國ハ船齋セハ誰ぞや

答 「エストル・ダニール・エドワルツ」ト云ハる都

尔格の商人千六百五十二年ニ我承應ハ希臘國

乃僕「バスク」ト云ハるものト共ニ持来り、而シテ

其「バスク」之を焙ル法并ハ飲料ハ如何法を

心得たり

問 倫敦ハ始めテ加非舖を開キハ何レの處

かりや

答 「ロムバルドストレー」ト鐵橋の「ゼオルヂ



マルド地名のふたりの「パスク」を閉くを  
権興ジメとふひ、

問 「ロムバルドストレー」の古来名高き處の  
あらざや、

答 然り、ロムバルド鍛治「ダウス」と云者其街の  
居住より其名を得たり、而して其人ハ「エ  
ドワルド第一の治世ハ英國に在りて利益を  
取り金銭を貸付くるを業とせり、

問 今其處ハ居住するハ誰ありや、又今ハ連綿  
と其業と營めりや、

答 「バンクルス」金銀引より、蓋し「バンクルス」  
云名目ハ會單を引替へるため人の目ハ立つ

場所ハ腰掛カケを設けたるハ大利人「ダウス」より  
始りたり、而してハ大利語の腰掛カケと云バンコ  
漸く英語の「バンクル」ハ轉トたり、

問 其後英國ハ甚麼様の人物を「バンクル」と  
して用りや、

答 「コムモンエルス」共和政の時代ハ鍊金工ゴ  
ルをゴ  
ルを用りたり、

問 何を以て然りや、

答 富商等内亂の起り一前々金銭を常々塔  
 中の金庫に貯へ置き一ツ、ハや其處に置く  
 こと安心するを思ひて鍊金工を其番人に僱  
 ひて以てあり、

問 「チコレ」ハ、怎麼様なるものなりや、

答 荷蘭及び日耳曼に於て尤も植付たる草に  
 して英國にも之を生ぜり

問 其ハ何の爲におもふ用なるや、

答 其根を燥りて嚼き又粉末とす一は加非  
 と混じらあり、

問 加々阿トハ、怎麼様のものなりや、

答 加々阿一名「チコレ」ドの實なり、此植物ハ  
 南亞墨利加及び其他の暖地ハ生ぜり、

問 加々阿草ト加々阿實樹トハ同物なりや、

答 否然れ共二物共に同地方ハ産す

問 「チコレ」トハ何物なりや、

答 硬泥即餅子の一種にして加々阿即チコレ  
 エト實の内を軽く焙りて蔗糖丁香肉桂及び

問 其他の香料と混ぜ造りしものなりや、  
 「チコレ」ト草ハ何地ハ産せりや、



菓實の核あり、

問 東印度より何地に在りや、

答 亞細亞洲に在り、

問 英國に産するものあり、何れに肉荳蔻に似たりや、

答 海綿様の皮内に含みたる胡桃に類する樹

木に在りて自ら皮を脱せり、

問 其實成熟する時ハ其皮一端より開けざりや、

答 然り、而して其皮脱する時ハ猩紅色の養分

を網を現はせし膜を名づく、

問 其ハ養分を其中に保てるや、

答 否、其ハ日曝乾した後黄色に變じ、

問 肉桂とは怎麼樣のものありや、

答 ラウリール樹の一種にして其枝の内皮を乾くせり、

問 其樹ハ何地に産せりや、

答 錫蘭島に産じ、此嶋よりハ之を以て第一の商物とす、然れ共此物麻辣抜ル及ヒ東印度の他部にも亦産せり、

問 錫蘭島ハ何地ニ在リヤ、

答 亞細亞洲中榜瓦ルの海口ニあり、

問 何頃桂枝の皮を剥けりや、

答 第五月の始より第十月の末ニ至ル、其時小

刀を以テ枝ニ截劑を造リ、其内皮ニ及ガセバ、

其皮乾クテ卷ク上リ、小片ハ大片の内ニ卷ク

クシ、

問 其地ニ其品種を吟味スル為ニ之を抵メ且

嚼ク試ビルものハあらむや、

答 有り、而シテ其吟味甚ク快クシ、或人ハ

其舌及び唇の水氣を奪ハル、を以テ之を吟

味スルハ二日ニ夜ヨリモ多ク時を費スリ、

問 桂枝ハ皮のニ貴價ありや、

答 否、葉實根共ニ甚ク貴價の油を出セリ、

問 往昔實より取り方、油を以テ何を造り

ヤ、

答 國王特用の蠟燭を造ルリ、其香頗ル美アリ

ト云フリ、

問 丁香トハ怎麼様の物アリヤ、

答 馬路古島ニ産スル東印土樹の花球アリ、

問 荷蘭人之を培養せしめて大の心勞せざりしや、

答 然り、荷蘭人、世間の人の未だ何地にも出ざるに乘り、此物を夥しく商物として諸邦へ輸送せり、

問 胡椒とは何物ありや、

答 一種の蟠屈する灌木の實を乾してたり、乃ちあり、

問 其の何地に産せりや、

答 東印度の諸部に産せり、而して其上品は麻

辣拔シヤリより来り、下品は呱哇シヤリ及び蘇門シヤリ太刺シヤリより来り、

問 其の怎麼樣に産せりや、

答 二三十個攢ムラ簇カガして産せり、或は覆イ盆チ子の叢簇カガするが如きあり、

問 其色の怎麼樣ありや、

答 其始は緑色をぬれ共熟する時、鮮紅に變り、乾して後、黒色とふるあり、

問 黒白共同に灌木の實ありや、

答 然り、只乾して黒胡椒なるのみ、然れ共

白胡椒とあるは、其實の無疵<sup>ムシ</sup>にして最良なるものなり。撰<sup>シ</sup>て海水に浸<sup>ス</sup>して日光に乾<sup>ス</sup>くも也。

問 此乃如くもねば甚麼様<sup>シ</sup>なるや、

答 其皮<sup>シ</sup>不<sup>レ</sup>皺<sup>シ</sup>出來るあり也。を手<sup>シ</sup>ぬて摩<sup>ス</sup>る時

ハ其皮容易<sup>シ</sup>に剥<sup>ケ</sup>けて白胡椒とあるなり、

問 牙買加胡椒<sup>シ</sup>ハ怎樣様<sup>シ</sup>のなりや、

答 美<sup>シ</sup>なるポント樹<sup>ノ</sup>の實<sup>ナリ</sup>なり、

問 其<sup>ハ</sup>何地<sup>ニ</sup>不<sup>レ</sup>産<sup>ス</sup>るや、

答 牙買加及び西印土の其他<sup>ノ</sup>部<sup>ニ</sup>不<sup>レ</sup>産<sup>ス</sup>るなり、

問 何故<sup>ニ</sup>之<sup>ヲ</sup>オールスパイス<sup>ト</sup>名<sup>ケ</sup>けるや、

答 他の諸香料の香味を併<sup>シ</sup>有<sup>ス</sup>る不<sup>レ</sup>因<sup>リ</sup>て名<sup>ケ</sup>けたり、

問 姜<sup>ガ</sup>デ<sup>ン</sup>トハ何物<sup>ナリ</sup>なりや、

答 薑<sup>ノ</sup>不<sup>レ</sup>似<sup>テ</sup>たる草の根及び地中<sup>ニ</sup>不<sup>レ</sup>在<sup>リ</sup>一<sup>ニ</sup>莖<sup>ヲ</sup>を

乾<sup>ク</sup>したるものなり、而<sup>シテ</sup>其名<sup>ハ</sup>「ポングセ

リ」の東<sup>ニ</sup>ある「ヂンヂ」と云<sup>ハ</sup>る處<sup>ニ</sup>不<sup>レ</sup>在<sup>ル</sup>山<sup>ニ</sup>不<sup>レ</sup>

許<sup>ク</sup>多<sup>ク</sup>あるを以<sup>テ</sup>「ヂンヂ」と名<sup>ケ</sup>けり、此物

亞細亞及び亞墨利加の暖地<sup>ニ</sup>ハ以<sup>テ</sup>培養

するものと得<sup>ベシ</sup>、

問 此れハ好<sup>ク</sup>似<sup>テ</sup>たる草<sup>ハ</sup>何<sup>ナリ</sup>なりや、





問 彼等ハ其を美支トハ思ハズや、

答 然り、彼等ハ其製したる實を我鼻煙乃如く箱々入れたる衆客の前ハ出せハ男子婦人の別なく皆之を嚼むと云、

問 君若し之を嫌ハズ彼等ハ之を暴厲トハ思ハズや、

答 然り、

問 茴香子<sup>「エ」</sup>ハ何物ありや、

答 其ハ埃及叙利亞及び其他の東大洲ハ野生と云一年草の實あり、

問 其を英國ハ植付くるを試ミたりや、

答 然り、併しあづ英國ハ之を植付くるハ寒きに過たり、而して之を馬ル太及び西班牙より得た藥品中甚た貴價あり、

問 益智<sup>「ガ」</sup>ハ如何あるものありや、

答 東印土産の實<sup>「カ」</sup>ハ歐羅巴ハ穀ト共ニ之を輸送し來り、藥品中甚た貴價あり、

問 印土人ハ之を食物ハ混して用ゐると云らばや、

答 彼ハ之を栴椰子<sup>「カ」</sup>ト和して之を嚼むあり、

問 ケレエイシードとハ何物ありや、

答 人の能く知りたる小實ありて多く鍋中  
て製する麵食イ・ストリ  
用ふ、又藥品小多く

問 此草英國の諸部小野生はるゝかとや、

答 然り、特ニ「ジャッホルク部中  
ドモンドの近辺小生」、又「エッセキス  
及ビケン  
ト小多く野生も、

問 其地乃人如何して之を打つや、

答 原野小敷物を敷き其上より打つ、  
猶燕カア菁アラ

の實を打つゝ如く、

問 胡安子とハ何物ありや、

答 「エッセキス及ビケン」ト小多く産はる草實小  
して蒸餾家・乾薬家及ビ製糖家小して之を用ゆ、

問 爵金リタルメとハ何物ありや、

答 東印土の草根生姜シヤウガ小似たるものありて印  
土及ビ歐羅巴小して藥品及ビ錠搦粉カミラスコを作る小  
用の、又料理小多く用ゆ、

問 其品ハ今専ら高價あるや、

答 絹布及ビ綿布を黄色小染め又猩紅蟲コ  
= 14

問 此の紅色を美しき為に用ひて高價なり、  
アルロウ根とハ甚麼様の物ありや、

答 東西兩印度に生る草の根なり、而して此  
物其地ハ三種ありて食料に用ひるもの之を糊  
草アラビヤニシテ名付け、之を製するハ長き時日を  
費ひあり、

問 之を多く植付くるハ何地よりや、

答 西印土の園圃及び用意地あり、

問 何故ハ其名目を命ぜりや、

答 印土人毒矢の毒を鮮し又毒蟲の刺衝を取

去るに其種類の良莠ニガテを名くる草乃根を  
用ひるより斯く名けしあり、

問 玉蜀黍トウモロコシダイス・コル・イントウモロコシハ甚麼様の物か  
りや、

答 亞墨利加ハ多く植付たる穀物ハ一丁蒸  
餅パンボッヂング及び餅クゲ等ハ之を用ふ、

問 其ハ人の食用とる為に植付たる他の草  
より多く産せりや、

答 然り、殊ハ墨西可及び秘魯ペルー又其他の甚だ熱  
する地ハ産し其一粒四百倍ハ至るあり、

問 洎夫藍と如何なるものなるや

答 其種類中殷紅なる花の中心小なる橙

黄色の花柱グスチあり、此花日輝ハク感カして開く

時々毎朝之を採收す

問 其花の甚麼様乃部分を要用とすや

答 花柱の上頭を摘採して其餘を捨去り竈中

小乾カして錠テイとすなり

問 其草へ何地小多く産するや

答 カムブリヂシルの傍なる「エッセキス」に於て

ハ其昔カキ其近辺ハ洎夫藍を多く産すたる小因

問 今時ハ何地小多く之を産するや

答 西班牙イバ・佛蘭西フラン及び日耳曼ゲルマあり

問 其所要ハ如何なりや

答 黄色を製して料理及び染物に用ゐ又藥品

として用ふ、好く水に溶解す

問 オルリスルト百百合合トハ何物ありや

答 其ハ瑞香花ヒオトハ同一く美香を以て能く

知られたる根にして香氣ある髮粉及び其他

の物件モノを製するに用ふ

問 其ハ何地より輸送し来れるや、

答 以大利乃リホルン<sub>地名</sub>より多く来れり、

問 甘草トハ甚麼様の物ありや、

答 英國ハ多く産する植物ノ根及び液汁あり、

問 何部ハ多く之ありや、

答 其産する全野ハ「ヨルク」部中「ポイント」

ラクト<sub>地名</sub>の近傍ハ於て見ることを得べし、

問 是<sub>ス</sub>班牙<sub>ニ</sub>甘草トハ甚麼様のものありや、

答 同一植物の根及び液汁あり、是班牙ハ於て大

量ハ之を産するあり、

問 是<sub>ス</sub>班牙ハ何地ハ在りや、

答 歐羅巴ハ在り、

問 「ロ」井<sub>ン</sub>酒トハ何物ありや、

答 葡萄及び他ノ植物の液を泡<sub>カ</sub>醸<sub>メ</sub>せしめ造り

た<sub>ル</sub>ものあり、

問 如何して「ロ」井<sub>ン</sub>乃色彩及び品類の大ハ異

なるに成るや、

答 葡萄の培養種類及び風土ノ差<sub>ガ</sub>異<sub>ヒ</sub>又泡醸を

起<sub>ス</sub>しむる仕方ハ因<sub>テ</sub>大ハ異なるあり、

問 紅酒ト白酒トハ差異ハ如何して生じらるや、

答 此ハ製法の差異ありて葡萄酒の差異あり  
らひ

問 如何して然りや

答 紅葡萄酒の液以精密ニ絞リテ其皮を去リ泡  
醸セシむバ白酒とある

問 然ルバ皮を共ニ絞リ込ミテ一同に泡醸セ  
しむルバ紅酒とあるや

答 然り、然りありて爰ニ紅葡萄酒は好く似たり  
白葡萄酒あり其より造りたる酒ハ更に異あり

問 英國ニ於テ多く行消する酒ハ何ありや

答 「レッドポルト」と云酒あり

問 其酒ハ他地ハ産するや

答 「オポルト」と云へる葡萄酒は國の富盛あり一  
邑に産せり而して其名目ハ其近傍乃葡萄酒を  
植ゆる多き市鎮より取れり

問 其酒ハ幾許年程英國ニ於テ稱羨し来りや

答 百年以上より多からば而して「井ルリア」  
及び「マリ」の治世中ハ五百樽は市中ハ  
餘り一々方今ハ年々二萬五千樽以上を  
費せり

問 「ホワイト・ポルト」と云つる酒ハ、ふさや、

答 有り、其ハ葡萄茅國より来る酒ナリ、了佳時

ハ多く用ゐたり、今ハ之を好むもの少シ、

問 里斯奔酒ト、如何あるものなりや、

答 葡萄茅の首府里斯奔の近辺ニ産する甘

と白酒あり、

問 「マデイラ酒」ハ何處より来たりや、

答 阿非利加の海濱を離れ、北大西洋ニ在

る「マデイラ」及び「カナリ島」より来たり、

問 其ハ甚だ貴價ある白酒ハ、何れナリや、

答 然リ、東印土より一二回行旅して熟せし者

持ふ貴し、此の如き者ハ東印度「マデイラ酒」

名くるなり、

問 「マルムセイ・マデイラ」ト、如何の物なりや、

答 「マデイラ」及び「カナリ島」より持来れる甚だ

甘と白酒にして通例之を「カナリ・サク」と名

く、而して「シェークスピール」と云へる書中ニ之

を詳述せり、

問 其好酒を造り、葡萄ハ何地ニ産せりや、

答 甘的亞島及び希臘島中の一個「マルヘー」

島ふ産せり、然れ共後ふ、加拿里島ふと之を  
移し種へたり、

問 其酒ハ多く造りりや、

答 其造る人少ふとツのふ至る少し、

問 「マルムセイ酒の為ニ酖溺せり」如何ふる

公子なりや、

答 「エドワルド第四の兄弟あるクラレンスの

デルク公あり、

問 甘的亞島ハ何地ハ在りや、

答 地中海乃一島なり、

問 「セルリイ酒」如何ふるもぬありや、

答 西班牙の「アングルシア部中ふるセルレ

名地より遠くさる「キセレス」名地より持来れる

白酒の強さとのあり、

問 山酒「モンテン」如何ふるもぬありや、

答 西班牙の甚だ甘き酒あり「マラガ」名地の周

辺に在る山小産したる全熟の葡萄より造れ

るもぬあり、

問 「テント酒」如何ふるもぬありや、

答 甘き紅酒を「テント」又「チント」と名く、此ハ一



種の白酒を添つて甚だ羨ふる紅酒よかひ也

問 テント酒ハ一種異なりたる葡萄の液より

製するふらら下や

答 然り其葡萄ハ全く熟する如後、暫時間リテ

ハ酒造ハ用ゐるを

問 其ハ何地ニ産するや

答 「アリカント」及び「マラカ」ハ産び、實ハ山酒を

造る葡萄と同様の品ハ「テント」即「チント」を

製して只色を着くるもの、而して其酒ハ其

地ハ「井ノチント」の名を以て知られたり、

問 其酒及び「セルリイ酒」ハ尤ハ何地より茲ニ

輸り来れるや

答 「カヂス」より来り、

問 「カヂス」ハ何地ニ在りや

答 西班牙乃「アンタルシ」部中ニ在る堅牢な

る都城にして良港あり而して西班牙商の亞

墨利加及び西印土ハ貿易を以て中心あり、

問 「マラカ」ハ何地ニ在りや

答 西班牙の南部「グレナダ」の都城あり、而して

其地ハ往時英國の「マリ」ト婚姻したる

「ヒリッパ第二乃建てたる巨大なる教堂あり、

問 「アリカント」ハ何地ニ在リヤ、

答 西班牙の「ハレンシ」ハらるる都城ハ「」海

口あり、

問 匈牙利及び日耳曼ハも多種の名酒を産ぜ

ざるヤ、

答 産ぜり「トカイ」「ホック」「レニス」及び「モセール」皆

最稱羨せらるる所の酒類ナリ、

問 「トカイ」酒ハ如何なるモノナリヤ、

答 匈牙利國中同名の邑より甚だ多し輸せ

る貴價の酒ナリ「」専ら其邑の近傍ハ「」造り  
出せり、

問 其酒を造る葡萄の産する岡ハ何と名づく

ヤ、

答 「シヤグアル岡」と名づく通例の葡萄ハ此岡ハ

産する葡萄の甚だ甘く半ハ乾きて皺よりた

るもの小分を混ぜり、

問 其ハ何故小分とせしヤ、

答 造り出ると寡と上ハ匈牙利の貴族多く

之を買入ると因あり、

問 日耳曼産の酒中英國より最好みものハ  
何と云へるや、

答 「ホック酒と称し、而して其名目ハ「スロビイ」の  
「ホックスタット」と云へる邑より出でたり、此酒ハ  
夏日用の甚だ美味あり、

問 萊尼酒及びモセル酒ハ如何なりや、

答 其ハ萊尼河及びモセル河の濱に多く産  
出、冷辛の風味あり、

問 日耳曼人の其酒を撰ぶに甚しう下りや、

答 然り、近時ありし、戦争以前ハ貴族の輩多く

酒を窖の中へ貯へ置きり、其中ハ百年餘を  
経たるもの之あり、

問 其ハ彼等の好物を悉く損失せざりや、

答 否、彼等之を損せざるやうハ澤山を好く貯  
へ置きたるハ古酒も亦多く貯へたり、

問 佛蘭西酒ハ称美せざりや、

答 称美せり、其最良品ハ三鞭酒あり、之ハ二種  
あり、一ハ静酒一ハ沸酒、

問 静酒ハ甚だ様物の物を云や、

答 泡釀の全機を通過したるものを云、

問 沸酒といは甚麼様の物と云や、

答 泡醸全く終はらざる間ハ蠅中ハ納れたる

ハの残云、

問 「井ン・デ・グラ」ウとい如何ある酒ありや、

答 「ボルドウクス」の近辺にて造りたる佛蘭西

酒なり、

問 「ポニク」といは甚麼様の酒ありや、

答 「ギイーン」子ハ於て造りたる他の佛蘭西酒

あり、

問 「フロンチクト」及び「モスカドル」とい如何

ある酒ありや、

答 白酒ハ「ランゲ」ドの好産物あり、

問 「モスカドル」と云名ハ何物より出でや、

答 或人の説ハ其酒を造る葡萄乃香香稍「モス

クク乃香ハ似たり故ありと云、又或人の説ハ

「拉」下語の「モスカ」蠅と云義より出でたりと

云、蓋ハ蠅甚だ此葡萄を好むハなり、

問 「ボウルゴンド」といは甚麼様の酒ありや、

答 羨ふる紅酒とい其名目ハ之を造り出

州郡ハ取れり、

問 「クラレット」とい、如何なる酒なりや、

答 美味なる薄き紅酒なり英國にて多く之を飲、且稱美せり、

問 其ハ何地より来れりや、

答 「ボルドウクス」の近傍より来り、

問 佛蘭酒の下品ハ何と名くるや、

答 「井ン・オルヂナイ」ルと称、其ハ佛國ハ在り力作るもの、常用飲料あり、

問 「ヘルミテ」ヂとい、如何なる酒なりや、

答 羅<sup>ロ</sup>尼<sup>ニ</sup>河の東濱ハ在り葡萄林より産する紅

酒なり、

問 佛國の如何なる邑ハ酒の為ハ有名なりや、

答 「リオン」の近傍なる小邑「テイ」あり、此邑の

酒ハ小なる黒葡萄を以て造りて其味澁、

問 「コテロチ」とい、如何なる酒なりや、

答 羅<sup>ロ</sup>尼<sup>ニ</sup>河の對岸ハ在り葡萄林より造り出せる酒なり、

問 「ロク」酒とい、如何なるものありや、

答 「セヒル」の近傍なる「ロク」ハ産する多く且甘き白酒なり、

問 教示を乞ふ、以太利の酒の為か有名ありや、  
 答 其ハ往昔の事あり今ハ其酒薄く且粗悪なり、

問 其國ふてハ良種の酒を産せざるや、

答 産せり、之を「ラクリマ・キリスチ」と名く、甚だ  
 甘き紅酒ふて「エスヒウス山」の葡萄林より  
 出せり、

問 「ハレルニール酒」とハ怎樣様のものありや、

答 其ハ往昔の詩ハ甚だ有名とあり「酒」  
 特よ「ヒルギル」及び「ホラース」の詩より有名

あり、

問 其ハ以太利の何地より産せざるや、

答 以太利の一部にして羅馬より遙々南東に  
 在る「カムパニイ」の肥沃なる山及び平野「ハレ  
 ルニウス」より産せり、

問 「コンスタンチイ酒」ハ如何なるものありや、

答 喜望峯ふて甚だ多く造れる甘味の酒あり、

問 「コンスタンチイ酒」ハ紅白の二種ハ何れぞ  
 りや、

答 有り、ガ「プロ」邑より凡ハ八里許  
 一里ハ我十六  
 丁半世六間一

當ふ同名の田里にて造り、

問 其田里の葡萄如何にて甚だ良品なる

や、

答 其田里の葡萄あるを以て格別な宜し、酒ハ念

入れて造れ共葡萄ハ十分ハ熟したるを用ゐ

び、

問 其酒ハ幾許年月おいて十分ハ熟するや、

答 凡二年許にて熟し、若し六七年置く時ハ泡

釀を過して其香味を失へり、

問 「スキレス酒」ハ如何なるものなりや、

答 甚だ称羨とれたる波斯の美酒あり、「スキレ

ス邑」ハ肥沃なる好む平地にて許多の美園

あり、地球上の樂土「バシラ」又波斯の雅典と

名けたり、

問 酒を温めて常ハ飲むハ何地、俗ありや、

答 唐山の人民あり、其俗ハ之を多量ハ祝する

るを榮とせり、

問 「エオウ」ハ如何なるものありや、

答 白酒の焼酒と甘扁桃及び苦扁桃の核ハ他

の果物の核を加へ造りたる、其味の強心藥也、

問 其最良品ハ他地ハ製スルヤ

答 西印土の「マルチニケ」ニ云一島にて製セ

り、

問 「ヒッポクレス」ハ如何ナルものありや、

答 王家の宴席ニ専ら用ゐる結構の飲料あり、

其席ニてハ先鋒ニ出るとも金盃を以て之を

冠を着けたる君王ハ獻<sup>レ</sup>別<sup>レ</sup>を告ぐるあり、

問 其飲料ハ何物を以て製せりや、

答 紅酒・肉桂・生姜及び其他の香料を毛布の袋

にて濾過<sup>ス</sup>するも猶新鮮の膠汁を濾過<sup>ス</sup>するが

がや、

問 其ハ何故ハ「ヒッポクレス」と名<sup>ク</sup>くらや、

答 此水を濾過する袋を「ヒッポクラテス」袖と名<sup>ク</sup>

くらふ因<sup>リ</sup>、而して其物の祭祀中決して一<sup>オス</sup>

錢<sup>ハ</sup>より多くを濾過するも能ハざる因<sup>リ</sup>

貴重せるあり、



幼童手引草初編卷之下終

明治六年十月新鑄

幼童手引草

杉田玄端譯述 初編三冊 追々出版 全十六冊

此書、西洋で日用の飲食衣服手道具家什婦人縫鍼の道具より  
坐敷の飾付置物文房具其他藥品漆物等に至るまで其起原は年代  
工夫の姓名并其製作用法効能等採問答の取綴り童蒙より易く認  
たる書なきは幼童の輩一覽して忽ち物識なるを得べし故に幼童  
を教諭する書方今世に數多しを雖も此書に優るものなし

製衣藥式

同

譯述

全三冊 並刺

此書、製藥の配合法法始りて雜合品を查出法質造藥の檢點方及び天然の  
性能より以て疾病に用ひる効あり所以に服量及び禁忌に至るまで明細に記述したる  
書なきは醫家勿論合藥家及藥舖を産業とする者居常缺かば此要典也

友氣信高

東京書林

鳴村屋利助

中外堂梅郎

丸屋善七

山城屋佐齋

致高館藏板成本所

勝倉半兵衛

