

七割なり、斯く麵粉は常に小麦粉を以て製すれども、又大麥粉、燕麥粉を用ゆる事もあり、其需用の目的に従て、普通麵粉、兵糧麵粉、患者麵粉等の種類あり、内國産の小麥粉にて製する麵粉と、外國産の小麥粉にて製する麵粉とは、其色味に大なる差等あり、此事は皆人の知れる所なり、即ち乙は白色鬆疎にして、其味美なりと雖も、甲は之に反して色黒く、粘性多く、其味の劣れるのみならず、其質も亦緻密にして氣孔多からず、俗に日本粉は油多しと云へり、油は内外産共に差異あることなし、所謂油とは全く植物粘質を誤認せざるなり、今甲乙二種の麵粉に於てある原因は、全く小麦粉中植物

廣ぶたに上ミ下モを積むときは持ち出る者の左に腰を向け、肩衣は縦に二ツに折り小袖の心にあくなり、廣ぶたに小袖をつむむには下まいを上にしてつみ受取る者は袖をかへし廣ぶたを廻して取るなり、數多く小袖をつむむときは襟の長かみの方を前にして出すなり、木具の臺に小袖をつむむには先づ左の手に小袖を持ち右の手に襟をもち下まへを上にあ二ツにをりて左より右へならべ袖を一ツづつ折るなり、但し始めに一つの袖を二ツにかへし上に製斗を置くべし、

第九章 金錢出納及貯蓄の心得

第一節 儉約のこと

一家を治むるの根本は金錢の出納より大切なるはなし、若し出すべき金錢を吝しみて出さざれば世の人は之を吝嗇ともしりて相手となさるに至るべし、之に反して出す必要もなきに安りに金錢を費やすときは遂に身代を耗らして果ては

粘質の多少に在り、とすれば、今後日本麵粉の改良は、先づ第一製粉の際、務めて之を除き去るものと最も必要なるべし、抑も此植物粘質なるものは、麥粒中主として皮肉若しくは皮下近接の處に含有する故、吾邦従前製粉の方法を改良し、成るべく所謂麥糖の混入を防ぐときは、縦ひ製粉の量は減すると、之より製したる麵粉は、其色味必ず外國産を用ゆるものに譲らざるに至らん、と云ふ、

祖先より傳へられたる財産をも失ふに至るものなり、西洋の格言に平生無用のものを買ふ人は時として必要なる物を買ふこと能はざることをあるべしと實に然り、此の必要の費用を吝しむることなき代りに無用の費用は出来るだけ節儉すること甚はだ大切なり、此の無用の費用を省くことを儉約又は節儉といひ、之と反對に無用に金錢を費やすことを吝嗇又は贅澤といふ、節儉約は身代を増し殖やして子孫を繁昌せしむるの道にして、吝嗇贅澤は身代を耗らし盡して子孫を飢餓に迫らしむるの端緒なり、節儉は實に身代を殖すべき道なれども、輒もすれば吝嗇と混同せられ易し、世には世間なみの交際もなさず世間なみの飲食をも爲さずして、唯だ金錢を溜めさへすればよろしと思ひ、甚はだしきは無慈悲非道にして世の人に憎くみ思ふなり、更に意とせず、貪慾を事とするものあり、此の如きは吝嗇なり、守銭奴なり、決して節儉にはあらざるなり、或る人貪慾にして卑劣なる金持に對ひ足下は如何にして金を溜めたりやと問ひしに其人答へて、我は平生三角術を用ふと云ふ、故三角術と

實用料理秘傳

日用の料理法にて心得置くときは、重なること多し、普通の料理法は、本書の本文中に委しく説きたるも、尙ほ料理の材料を巧みに使用する方を此所に述べし、

○豌豆、蠶豆などの、乾して硬くなりたるを、早く柔かに煮る法は、炭酸曹達をすこし混て煮るべし、

○小豆を早く煮る法は、砂糖をすこし入るべし、

○干瓢を煮るには、水にて洗ひ、鹽にてもみ、其の鹽を洗ひちと

は何の事かと問ひ返したれば、其人曰く、平生耻を掻く義理を缺く事無く、此の三のかくは、余が金を溜めるの秘傳なりと答へしとぞ思ふに、世の無能にして唯だ金を溜めること、にのみ難かる人の中には、此の如き人々甚はた多かるべし、事をかくとは不自由を忍ぶの謂なり、此の必要を充たさざるは、尙ほ之と堪へ忍ぶの謂なり、此の必要を充たさざるは、唯だ金の溜めんと欲するに、至りては甚はたしと云ふべし、畢竟人の金を溜めんと欲するに、至りては甚はたしと云ふ世間なみの義理人情に、適ふたる行為を爲さんかためなり、之をも爲さずして、金を溜めんと欲するものは、是れ沙汰の限りなり、何に金を貯ふることを欲するも、此の如き卑劣の行ひは、めづるべからず、使はざるは卑劣なり、吝嗇なり、然れども、金を使ふべき時に、使はざるは、卑劣なり、吝嗇なり、然れども、之に反し、使ふ必要なき場合に、濫りに之を撒き散らすもの、は、即ち奢侈贅澤にして、身代は之が爲に滅亡に傾むくものなり、此事は甚はた、賭易き道理なれども、儉約は甚はた、究屈に

して煮るべし、

○あわびを柔かに煮る法は、大根にてよく敲き、其の大根を小口切りにし、米糠を少しまぜて、よく煮るなり、又法、おなじく大根にてたき、麴をすこし加へて、一日程焼火にて煮るなり、

○乾海鼠を柔かに煮る法は、一日ほど水に浸けおき、硬餅一塊入れて煮れば、柔かになるなり、又法、一晝夜ほど水に漬けおき、薬をすこし入れて水蒸をなし、能く洗ひて後に味を附くるもよし、

○鯛は、しめりたる薬につゝみ、四五枚も重ねて、徐にたけは、綿のごとくなるなり、

○豆腐を絹ごしのやうに柔かにする法は、豆腐を煮て、煮え立

して奢侈は甚はた爲し易く、且一旦奢侈の情を生じたりと、きは容易に之を抑え止むること能はずして、却つて益ます増長し、始めには手織り木綿を着たる者も、絲入綿となり、遂には絹の衣服となり、尙ほ進みて毛織の洋服と爲さんと欲し始めは、時計を持たずして、事の足りたる者も、後には銀側懐中時計を携へ、終には金側時計となり、或は絹のハンカチーフに香水を噴きかけ、或は金無垢の指輪に、金剛石を鑲むるなど、月に華美なることを好みて止まざるものなり、尤も身分相應なる装飾を爲すものなれば、當然なれども、世には其の身分を願ひみず、一にも二にも我より上の人の爲す所を、その身分にと欲する者、尠ならず、故に兎角に身分不相應なる奢侈に流がれ、易しし川柳點の狂句に、賣り家と唐様で替く三代目といふは、能く人の知ることなるが、實に人の奢侈の爲に、身代を失ふの情を寫し出せり、初代目は艱難辛苦を堪へ忍びて、其の身代を起し、二代目は親の爲す所を目のあたりに見つゝ、育てられし故、左程の贅澤を爲さざれども、三代目は既に身分不相きくなりて、後に生れ出て、祖父の艱苦を知らざる故、身分不相

つとさに、少し曹達を入るべし、
 ○魚類を骨まで煮るには、山査子(藥種屋にあり)を二三粒入れて煮るなり、鮎の甘露煮はこの法なり、
 ○蛸を煮るには、茶をすこし入れて煮るべし、又蛸を大根にてよくたき、大豆をすこし入れ、味りんと水を等分に入れ、醤油を程よく入れ、とろろ火にてよく煮て、銅ともしぱらく土間に仰し置く法もあり、
 ○棒鱈は、よく洗ひて、鹽を出し、葉すこし入れて、湯煮をするなり、
 ○慈姑を貯ひ置く法は、掘りとりて土を去り、晴天の日、六時間ほど地上に置きて乾かし、温氣なき床下に、かわきたる砂を敷

應の奢侈を盡し文字も風雅なる唐様にて書く頃に至れば身代は次第に減りて遂には門前に自筆にて賣家と書きたる貼札を爲すに至るといふなり、
 實にや奢侈は身を破るの基礎にて吝嗇は世人の擯斥せらるゝものなるときは奢侈に流れず卑劣に陥らざる能く世間なみの生活を爲し益ます身代を増殖して子孫の榮ゆることをつとめざるべからず之を爲すは節儉にあり節儉とは吝嗇の如く必要の費用をも費さるることにあらず表ひむきの交際には少しも人に劣ることなく世間なみに之を行ひ唯だ無用の經費は一切之を省き且つ無用の物にてもなるべく之を利用し其の生活の先費を省くにあり他人の金側時計を持つところに我は銀側時計を持ち他人の絹足袋を穿く時我は木綿足袋を穿くとも決して必要を充たさざることなく又恥辱にもあらざ義理も缺かざるなり世人の三たび芝居を見る所を我は一回にて見合はせ他人の純金の指環を穿くも我は之を穿めざればとて決して決して吝嗇にもあらざ卑劣にもあらざるべし此の如く自己の身の上にて省きても事を缺かざる費用

きて埋め置くべし、翌年の夏を
 経るも貯ふことを得るなり
 ○蹄を貯ふには、生にて皮をむき、葉ばかりを捕盆に入れ、鹽にてみ、青汁を取り、蹄は鹽にて漬けこみ、右の青汁を入れて壓石を置くなり、使ふときは鹽出し、煮物に入れるれば、生の蹄に異ならず、
 ○筆を貯ふには、皮を剥き細く切り、日に乾し、壺などによく封して貯ひ置くべし、又細く切りたるを鹽煮にして日に乾し、貯ひ置くもよし、又二つ割にして、節の間へ鹽を十分に入れ、幾個も重ねて桶に漬み、壓石を懸け、用ふるとき、鹽湯にてゆて、白湯を浸け置きて用ふ
 ○炭を貯ふには、鹽に灰を交ぜ、炭を幾層にも重ねて桶に漬け、

は之を省き其の代りに他人と並び立て出さざるべからざる
 經費は更に惜しむ所なく之を支出すべし畢竟平生節儉して
 身代を増殖すは此の出すべき場合に惜しむとなく之を出す
 が爲なり有用の時に無用の時にも無用の時にも惜しみて金銭を出さ
 るは吝嗇なり有用の時に無用の時にも無用の時にも無用の時にも
 き散らすは奢侈なり無用の時に無用の時に無用の時に無用の時に
 こと實に儉約の本旨にして節儉の秘訣なり
 然らば如何なる時を無用の經費と謂ひ如何なる場合を必要
 の經費と云ふべきかといふに是れ人によりて同じからず東
 京に住む人の人力車に乗ることは必要にても地方の人には
 必要ならざるごとあるべし故に此の場合にはよろしく人の
 振りを見て我が振り直せといふ古よりの格言に従ひ世
 間の自分と同じ位の身分の多くの人の爲す所を見て之に
 倣はよるしかるべし最も多くの人の爲す所を見れば
 もあり吝嗇なるもあるべきが故に一人二人の少数なる人の
 多きを見ずして成るべく多くの人の爲す所を見て其の中に
 多くの人の爲す所に倣ふべし此の如く多くの人の爲す所を

歴石をなし、用ふる四五日前にとり出し、水に浸け置き、熱湯をかけて、灰をあらひ落とすべし、又鹽ばかりにて、鹽をからくして漬け込めば、兩三年経るも味損することなし、
 ○茄子を貯ふには疵のなき茄子をえらび、乾きたる砂と鹽を等分にして漬け込み、輕き蓋をして氣の洩らざるやうに封じあげば、其の色永く損することなし、用ふるるとき、一夜赤土の泥水に浸けて鹽氣を抜くべし、又豆腐の滓一升に鹽三合加へて漬け込むもよし、
 ○十六大角豆を貯ふには、夏の内に、十六さげのよき時分、幾把にても能くゆて、曇き日に二三日はしつけて置くなり、冬になりて、とり合はせもの

見れば、吝嗇なるも目につき、贅澤なるも目につくべし、斯かる吝嗇贅澤は皆な悪しき模範として之に倣はざる様に心懸くべきなり、別けて婦人には衣服髪かざりなどの華やかなるを好み、人に勝れて美麗なるを着けんと思ふものなり、然かれども人に勝れてよき物を用ゆるは是れ奢修にして奢修は遂に必要なる物をも買ふこと能はざるに至るものなり、故に一品にあらんには甚はだ見苦しきものなれば、何事もすべて世間並みにして、餘りに立派なる物なき代りに亦餘りに粗末なる物もなき様に注意すべきなり、
 儉約といふことは男にも女にも大切なれども別けて女は夫を助けて一家を治め平生些細なる金銭の出納は皆之を其の身に引き受くること世の常にして此の些細なる金銭は毎日間断なきものなれば微塵積りて山となり、遂には一家の興廢にもさしひくものなり、故に最とも注意すべきことなり、
 してや母は平生家にありて子女の模範となるものなれば母の儉約は小兒等の儉約の模範となり、其の奢修は亦小兒等の

しめ物などに使ふ、珍らしくしてよき風味なり

○里芋を貯ふには地を掘りて青糠をまぜ、詰め込みて土を覆せ、雨露のかしらぬやうにす
 ○松茸を貯ふにはよき松茸の石づきを去り、莖を糸にさし、日に乾して蔵ひおくべし、切り干し、裂き干じに勝りて香氣すこしも失せず、又法、筥ばかりを五つ六つに裂き、鹽の明き苞をとき、其の上に並べて鹽をふりかけて巻き込み、椽下に釣り置おくべし、いつまでも新鮮のものに異ならず
 ○初茸及び松露を貯ふには鹽水に煮かへし、冷まして漬けるなり、爾れども其れだけに未だ風味あし、松脂を粉にして鹽水に交せて漬ければ、香氣失

奢修の模範となるものなり、故に殊に慎しむべきこととす、

第二節 貯蓄のこと

節儉の本旨は前にも説くが如く、必要の經費は之を惜しむこととなく、無用の經費は一切之を省くにあり、然らば之を實行する方法は如何といふに毎月又は毎年の始めに於て其年又は其月に必要なる經費の豫算を作り、其の金額を貯ふるか、又は之を銀行などへ預け入川ある毎に之を引き出し、其の他の除給あらば之を銀行又は逓信省の貯金預所などに預けて之を貯ふべし、兎角に金銭は之を手に貯ふるときは濫りに之を消費し易すく、然らざれば火災盗難紛失などの恐れあり、故に成るべく之を銀行又は貯金預所に預くるをよろしとす、之を預け置くときは浪費の憂なく、火災盗難の虞なきのみならず、亦利息を生ずるの益あり、
 人には經常の費用と臨時の費用あり、經常の費用とは租税を始め衣食住の生活費、其他小兒の教育費、下女下男の給金等なり、臨時費とは不時に生ずる經費にて醫者の藥禮、親戚朋友な

ぶどうを一房づゝ並べ、板を其の上に乗せ、くべし、何時までも腐らぬものなり

○糖蜜を貯へるには、まだ熱せざる桃實を、生熟を粥のやうに柔に煮て、鹽をすこし入れ、冷まして後、壺などに詰め、密封しておくべし、冬季とり出せば、さながら採りたてのものと

○林檎を貯へるには、疵のなき林檎をえらみ、よく乾し、桶の底に細なる砂を布き、其の上を並べ、又砂を布き、林檎を並べ、だんごに積み重ねて、桶の口を密封すべし、翌年の夏候に及ぶも、香味色澤とも變はらず

○梨子を貯へるには、厚き漉紙又は梨の葉につゝみ、漉紙と入れ、家の中の濕氣なき地を掘

の利息割合千圓未満は一ヶ年四分二厘千圓以上は三分なり
今其の四分二厘の利息にて、元金及利息の追々増す割合を示せば左の如し、

第一表(元利合計増加の割合)

月次	預け金	利息	月次	預け金	利息
一月	拾圓	〇	七月	拾圓	貳拾壹圓七五
二月	拾圓	三錢五厘	八月	拾圓	貳拾四圓六厘七五
三月	拾圓	七錢	九月	拾圓	貳拾八圓四厘七五
四月	拾圓	拾錢五厘	十月	拾圓	三拾壹圓六厘七五
五月	拾圓	拾四錢	十一月	拾圓	三拾五圓零厘七五
六月	拾圓	拾七錢五厘	十二月	拾圓	三拾八圓六厘七五
計金	六拾圓	五拾貳錢五厘	計金	百拾圓五拾	壹圓七拾九錢五厘
元利合計	六拾圓	五拾貳錢五厘	元利合計	百貳拾貳圓三拾貳錢〇五毛	

第二表(一度預けたる金額を數年間の据置くときの元利合計割合)

年數及種別	預金額	元利合計	年數及種別	預金額	元利合計
初年	拾圓	拾圓	初年	拾圓	拾圓
二年目	拾圓	拾〇圓	二年目	拾圓	拾〇圓
三年目	拾圓	拾〇圓	三年目	拾圓	拾〇圓
四年目	拾圓	拾〇圓	四年目	拾圓	拾〇圓
五年目	拾圓	拾〇圓	五年目	拾圓	拾〇圓
六年目	拾圓	拾〇圓	六年目	拾圓	拾〇圓
七年目	拾圓	拾〇圓	七年目	拾圓	拾〇圓
八年目	拾圓	拾〇圓	八年目	拾圓	拾〇圓
九年目	拾圓	拾〇圓	九年目	拾圓	拾〇圓
十年目	拾圓	拾〇圓	十年目	拾圓	拾〇圓
十一年目	拾圓	拾〇圓	十一年目	拾圓	拾〇圓
十二年目	拾圓	拾〇圓	十二年目	拾圓	拾〇圓
十三年目	拾圓	拾〇圓	十三年目	拾圓	拾〇圓
十四年目	拾圓	拾〇圓	十四年目	拾圓	拾〇圓
十五年目	拾圓	拾〇圓	十五年目	拾圓	拾〇圓

り、砂を布き、其の上を並べて又砂を敷くべし、又法、粉を焼きたる灰の中へ、蟻のさざる水梨子を入れ置けば、久しく保つものなり

○栗を貯へるには、粉糠又は、銅屑に交せて、壺にても、桶にても、詰め置きてよし

○淺草海苔を貯へるには、上海苔を焙爐にかけて濕氣を去り、更に武火に移して乾かし、綠色になるを度とし、二三寸位にたみ切りて壺に詰め、橙をかたくして置くなり、色澤香味とも變はらず

○等の苦味と蒸がらさを去るには、たけのこを燻るときに、唐がらしを丸のままに入れて燻てるなり

○厥のあくを脱くには根本を切

貯蓄預金元利積算表(利息一ケ年五)

年次	毎日積り預ければ	毎日拾積り預ければ	毎月空圓つゝ預ければ	一度百圓預けて据置けば
初年	三圓六拾八錢三厘	三拾六圓八拾三錢壹厘	拾貳圓貳拾七錢七厘	百五圓九錢
五年目	貳拾圓三拾五錢八厘	貳百三圓九拾壹錢壹厘	六拾七圓八拾六錢	百貳拾八圓拾貳錢三厘
十年目	四拾六圓四拾六錢壹厘	四拾六圓四拾五錢壹厘	百五拾四圓八拾七錢貳厘	百六拾四圓貳拾三錢四厘
十五年目	七拾九圓九拾五錢	八百圓八拾九錢九厘	貳百六拾六圓五拾錢三厘	貳百拾圓五拾錢貳厘
二十年目	百貳拾貳圓八拾九錢七厘	千貳百三拾壹圓四拾錢壹厘	四百九拾九圓六拾五錢八厘	貳百六拾九圓八拾四錢八厘
廿五年目	百七拾七圓九拾七錢八厘	千七百八拾貳圓九拾五錢六厘	五百九拾三圓貳拾六錢	三百四拾五圓九拾七錢七厘
三十年目	貳百四拾八圓六拾壹錢七厘	貳千四百九拾圓七拾貳錢四厘	八百貳拾八拾七拾貳錢四厘	四百四拾三圓五拾七錢六厘
四十年目	四百五拾五圓四拾四錢壹厘	四千五百六拾貳圓七拾六錢九厘	千五百八拾八拾三錢七厘	七百貳拾九圓三拾壹錢九厘
五十年目	七百九拾五圓六拾八錢三厘	七千九百七拾壹圓三拾三錢六厘	貳千六百五拾貳圓貳拾七錢八厘	千九百拾九圓三拾七錢五厘

○もつこの洗ひ様、鹽もつこにても、生にても、ぬるゆにて、はひをもみ付けあらふべし、ぬめりどれでよし

○荒布を柔に養ふ法は、煤るとき、酢をすこし入れれば、柔くなるなり

乃ち知るべし一日一錢づゝ積み貯へても三十年の後には二百四十八圓餘となり五十年の後には七百九十五圓餘となる前にして一日一錢を貯ふるが如きは何れの家にも爲し能はざることにはあらざるなり貯金の利益あること此の如し此に一言すべきは銀行に貯金せんと欲するものは第一に其

○結び豆腐の法は、豆腐をほそく切り、酢に浸けて用ふれば、自由に結ばるなり、結びて復水に投れて酢氣を去るべし、又法、沸りたる湯に細く切りたる豆腐をいれ、しばらく置きて、手を入る、程に冷めたる頃、湯の中にて結ぶもよし

○固めもの法、例へば、くるみ、黒豆、かやなど煮て、固めるには、あめを加へ煮て、うつはに押し付けおけば、やがて固まるなり、たんざり胎よろし

○油に火の入りたるを消す法、此れは油を煮かへす時、兎角火入りて燃え上るものなり、此時うろたへて水など入れば、いよゝゝ烈火となりて、おそろしくあやうきものなり、左様の時はうろたへず、何にても青物を

の銀行の基礎鞏固なるや否やに注意することとなり、預け金の利子多きに惚れ込み基礎の不確固なる銀行に預けるときは不幸にして其の銀行の破産したるときは、粒々辛苦して積みたる貯蓄金を悉皆失ふこと無しとせざるなり、之を最も注意すべきこととす

第三節 保険の心得

保険もまた平生健全無事の日にて費用を省き之を以て萬一不慮の災害に遭ふ場合に具ふるものなれども其方法は、蓄とは大に異なる所あり勿論保険には生命保険火災保険海上保険病傷保険など種々の方法あれども家事經濟の上にて心得置くべきは生命保険と火災保険となり生命保険は疾病老衰死亡等人の身の上にて就て無事の日には働らざる場合に備ふるなり火災保険は家屋倉庫等の建物が火災に罹ると其の損害を填め合せる爲に備へるなり

一 生命保険

前にも説く如く人の生命は活きて存する者なれば何時如何

すこし油の中へなげ入るべし、
 たぢまぢきゆるなり、
 ○餅のしぶ味を去るには、湯煮
 をするとき、火箸を焼きて五六
 回かき回すべし、又炭酸曹達を
 加へて煮るもよし
 ○蛸を煮る法は、よく鹽にて
 揉みてぬめりを去り、泔水にて
 煮るなり、但し蛸を直に熱湯に
 投れるをよしとす、水より煮れ
 ば、臭氣を帯ぶるとあり、煤加
 減は蛸の足のつけ根に箱をさ
 し、よく通るを適度とす
 ○小鯛の鱗をとる法は、竹の葉
 を捕盆に入れ、鯛ともにも掻き
 回せば、忽ちとれるなり
 ○干鮭の堅さを切る法は、刃物
 にすこし胡麻の油をつけて切る
 なり、又庖刀をすこし暖めて切
 るもよし

なる不慮の事變に遭ふも測り知る可らず然るに其の健全無
 事の日に於てこそ其業を勉強して収入を得ると雖も若し不
 幸にして疾病に罹り又は自傷することあらば働らくこと能
 はざるのみならず却て醫藥療治の費用を要し若し又主とし
 て一家の爲に働らく人にして急に死亡することあらば妻子
 老幼は忽ち生計費の出所を失ひ糊口に困しまざるを得ず此
 の如きは何所にても敷しは見る所なり而して健全の日は生
 計費を儉約し貯蓄しても僅かに半年や一年間の貯蓄にては
 其積蓄が少く死後の葬送費に足らざること常なり然
 るに一旦生命保険に托し之を約束するときは其の保険料を
 拂ふこと如何に少くとも若し死亡することあれば忽ち巨
 額の金を保険會社より受取りて葬儀の費用を拂ひ死後の遺
 族を養ふことを得るなり
 生命保険を爲すには近來生命保險會社多し其設立せられ
 全國到處に支店又は代理店を設け在る故各其の最寄の本
 店又は代理店に到り保險を依頼せんことを申込みば保險會
 社は其の抱へ置く所の醫師をして依頼人の身軀を検査せし

○鳥の油とり様は、鳥の油身油
 皮の所をなべに入れ、たうなす
 にくりぬき、程よくさらひて、口
 を方をうつむけ、なべに入れ、
 水にて煮ば、鳥の油一面にうき
 上る、さてよく表上げてさまじ
 ちけば、自然と油はかりこりて、
 そのたうなすの内へ聚るなり
 ○鳥の骨を敲きて粗板の外に散
 らさぬには、葛をすこし入れて
 敲くべし、
 ○魚鳥の鹽の出し様は、魚鳥何
 なり、水に浸けて鹽を一握り入
 れおくなり、又わら一束に切り、
 もみて水に入れおくもよし、こ
 の法は、松茸、筍などにもよし
 ○鶏卵を切て黄味の真中に在る
 様に煉てる法はゆてる時箸をも
 つて手を休めず王子をまはし



生命保險
 族遺るたけつな險保命生
 め健全なりと認む
 るときは直ぐに保
 険を引受くるも
 にて其方法は種々
 あれども普通は終

族遺るたけつな險保命生

てゆで上げれば、黄味真中にあ
 るなり、又法、鍋の中へうす板
 を入れ、その板に玉子ほどの穴
 をほり、ゆで湯のその板にひた
 して付ほどにして、其穴へ玉
 子を入れ、箸にて回しながらゆ
 てればよし
 ○煮ゆき玉子を、殻ともに庖刀
 にて輪切りにして客に出すに
 は、ゆで湯の内へ酢をあととして
 ゆで上げれば、庖刀にて自由に
 されるなり、但し庖刀にもすこ
 し酢をぬるべし
 ○鶏卵をゆめるには、水五合に
 食鹽三十目を解かし、鶏卵を入
 れ、沈むものは、日數多く経た
 るものにして上品なり、中程に
 浮きたるは中品にして、浮き上
 がりたるは腐敗せし物なり

身生命保険にて其依頼人乃ち被保人が死去したる時は何時
 にても約束の金額を支拂ふとを約束する者なり斯て被保人
 の死亡したる場合に會社より受取金を保險金と云ひ之に對
 して依頼人が月々又は年々若干宛保險會社へ拂込金を保險
 料といふ乃ち無事の日には少許づゝ保險料を拂ひ死亡の場合
 に一時に多くの保險金を受取なり其保險料の割合は被保人
 の年齢と身軀の強弱によりて同からず年齢若き者身軀壯健
 なるものは保險料安く老人又は虛弱の人は、保險料高し而し
 て通例三十歳位の人は百圓に付年々二圓五十錢づゝ位の保
 險料を會社へ拂込むときは今日一回二圓五十錢拂ひ込みた
 るのみにて明日直ちに死去しても百圓の保險金を受取るを
 得るなり之に反し三十歳より八十歳までの長壽を保たば年
 々二圓五十錢づゝ五十年間都合百二十七圓五十錢拂ひ込み
 て僅かに百圓を受取るに過ぎず故に生命保險は天折する者
 に利益にて長命の者に損なり然れども天折者は不幸者にて
 長命者は幸福者なり故に保險は多くの幸福者を以て少な
 不幸者を救ふの方法なり

日用漬物心得

漬物もまた日々の三食に無くて
 叶はぬものにて、また三度三度
 に同一にても飽きるものなれ
 ば、左に數種の漬物方法を記す
 べし、
 ○蕪の辛味漬 小かぶを薄く切
 り、鹽に漬けて輕く壓石をかけ、
 柚子の皮と唐がらしを刻み、蕪
 に交ぜ、柚子の絞り酢にて漬け
 るなり、もし醬油に少し鹽を加
 へあくときは、一夜にして出來
 るなり
 ○細根の阿茶蘭漬 細根大根の
 莖を殘して首尾を去り、醬油と
 標で、醬油、味淋を合はせ、

生命保險には以上述べ終身保險の外定期保險も老保險等
 の方法あり定期保險とは何年間と期限を限りて其間だけ保
 險するものにて、戦争に赴く時又は航海中等の危険を冒す間
 は高き保險料を拂ふても生命の保險を依頼する必要あり又
 發老保險とは老年に至りて被保人自ら保險金を受取り之を
 以て最早働らく能はざる老後の生計費に充て若し其前に死
 亡するとおれば遺族は直ちに保險金を受取る仕組なり、時
 此の如く生命保險は無事の日には少許づゝ積み貯へる所は貯
 蓄に似たれども貯蓄は一旦之を始め中ざる拂込を止めても
 損失なき故等閑に流るゝことあり之に反し保險は年々又は
 月々拂込むべきことを約束する上は中ざる拂込を忘れれば保
 險契約破れ前に拂込みたる保險料は至たく損失と爲ること
 あり故に保險は人をして強て節儉を實行せしむるの効あり
 又保險は之を契約したる即日より甚だ安心することを得る
 なり五圓や十圓貯蓄しても萬一不慮の事ありて死後に妻子
 の困むべきことなどを考ふれば甚だ心配なるものなれども
 若し五百圓乃至千圓位も保險に附け置けば自己も家族も平

煮つめたるに漬け込む
 ○獨活の糠味漬漬 皮のまゝ、一夜糠味漬へ漬け置き、とり出して皮を剥き、他の香の物にとり合はせて出す
 ○午券の味漬漬 本末を去り、中の所ばかり六七寸に切り、さつと湯をくぐらせ、味漬に漬け込むなり、或は味漬桶の底に入れ置てもよし、一年除を経て食膳に上す
 ○胡蘿蔔の味漬漬 午券のごとく本末を去り、五六日風の通るところに置き、薄鹽にして軽くあしを掛けて漬け、三日程経ちて、一日日に乾かし、味漬に漬け込む
 ○茄子の初夢漬漬 花蔞茄子の糖を切り廻して、甘き鹽あしにし別に芥子をかき、醬油にてゆる

生安心することを得べし左に年齢と保険料との比較表を示すべし、

尋常終身生命保険料年齢別表(但し保険金百圓に付き)

年齢	終身年掛金	三十年間年掛金	一時限り掛金
十五歳	一圓五十四錢九厘	一圓八十六錢六厘	二十七圓七十七錢六厘
二十歳	一圓七十二錢三厘	二圓〇三十五錢	三十四圓〇六錢五厘
三十歳	二圓二十一錢八厘	二圓四十九錢五厘	三十五圓九十二錢九厘
四十歳	三圓〇五錢一厘	三圓二十四錢九厘	四十四圓十一錢二厘
五十歳	四圓五十二錢	五圓四圓九十四錢七厘	五十四圓九十四錢七厘
六十歳	七圓二十三錢三厘	六十七圓九十四錢九厘	

此れは共済生命保険會社の定むる保険料なり他の重なる生命保険會社の割合も大抵大同小異なり乃ち老年ほど割合高かき死期近づき死亡者多くなるに由るなり其の掛金は何れの會社も被保人の都合にて一年半年又は毎月に分割して拂込むことを得べし、

二 火災保險
 火災保險は前に曾て住居の章にも略ぼ説きたるが如く家屋倉庫等の建築物の火災に罹りたる場合に保険金を受取る爲

め、少し白砂糖を入れて鹽漬し、茄子を漬けるなり、日數多くは持ちがたし
 ○龍甲漬漬 練みそ漬けの古き茄子を丸にて鹽出し、よく絞って庖刀し、味淋をかけて浸し、くこと三十日ばかり、茄子透きとほる程ひやけて、奈良漬に優ること遠し
 ○白瓜の印籠漬漬 瓜の跡先を切り、中實をくりぬき、蓼、紫蘇の葉、生姜〇青唐がらしなど押し入れ、甘鹽加減にして押つよくして漬ける、六七日たてば喰ひ頃なり、胡瓜も斯く漬けてよし
 ○捨小舟 白瓜を二つに割り、中實をとり、鹽をもりて日に乾し上げ、水を翻さずして乾しつける、六七日も乾してからびた

平生保險料を拂込む方法なり故に家屋又は其他の建築物を所有し且つ萬一火災に罹るべき虞ある者は宜しく此の方法にて保險に附け置くべきものとす尤とも家屋疎らなる田舎にては自ら火を誤らざれば火災に罹ること少きも都會の地にあり而して之が爲に總ての財産を灰燼となし再び起き上り難きもの多し然るに火災保險に附け置けば火災に罹るときは直ちに多くの保險金を得て再び家屋を建築し依然として其業を續くることを得るなり、

此の火災保險は先づ保險すべき建築物の價格を見積り、保險金を定め、其れだけの價に對して年々保險料を拂込むこと生命保險の場合の如く而して若し不幸にして火災に罹れば直ちに保險金を受取ることも亦生命保險と相似たり但だ生命保險は早晩必ず死亡すべく死亡すれば必ず保險金を受取るべきも火災保險は或は何百年の後までも焼失の災に罹らざることあり然るときは至たく保險料の拂込損と爲るが如し然れども其の保險料を以て平生の安心を買ふ代價なりと思は

るとき、蜜などに入れて貯ふ、冬の中より春へかけ、味淋にひたしちぎて用ふ、常坐食ひには一日乾して程とす

○胡瓜の湯巻漬 季になりし頃、番椒を澤山に入れて、甘じほに壓をかけて漬け置き、水十分を上りたるとき、二つには割らず、堅に庖刀目を入れて中實をすきとり、一日天日に乾してよく冷ましあき、片端よりしつかりと巻き、竹の皮裂きて解けぬやうに巻き結び、糠五升に、鹽一升を合はせ、澤庵漬のごとく漬け込み、押をかけて漬けるなり、十五日ほど経ればよし、糠を洗ひ、結び目を解きて、小口より切るに、味ひ辛く甘くして歯ざれよし、

(をばり)

い甚だ廉價なるものなり、火災保険料は其位地及び商賣の火災に罹り易きと否と又其建築の構造によりて割合を異にし、普通に類焼の患なき位地に在る住宅又は商店にて煉瓦石造又は土造作りなるものを最も安全と爲し此れは保険金百圓につき一ヶ年の保険料一圓位なり若し隣家と接近して類焼の慮ある旅籠屋料理屋製造所等の如く發火し易きものに於て木造藁葺の如く燃焼し易き構造ならば最も不安心なる故割合高く百圓につき一ヶ年の保険料四五圓位とす

以上は一家の會計を整理する爲に、参考と爲るべき主要の事項を擧げたるなり、要するに一家の會計は、入るを計て出るを制し、些末の出納をも忽せにせず、冗費を省きて餘裕を貯ひ之を以て萬一有事ある時に備へ、且つ益ます家運を隆盛ならしむるにあるなり、

日本女禮式大全下卷終

明治三十年九月十五日印刷
 明治三十年九月十八日發行
 明治卅六年一月廿七日訂正十二版發行

(日本女禮式大全)

定價金九拾錢



版權所有

著者 坪谷善四郎

發行者 大橋新太郎

印刷者 青木弘

印刷者 株式會社 秀英舎 第一工場

東京市牛込區市ヶ谷加賀町一丁目十二番地

發兌元

東京市日本橋區本町三丁目

博文館

版九十

和洋禮式

全壹冊
洋裝菊判

▲正價 金貳拾五錢 郵稅六錢
寫眞 伊勢太廟。出雲大社。開院宮殿下及妃殿下肖像。華族女學校。高等女子師範學校。高等女學校。女子職業學校
挿書 我國の禮法は治國齊家の基にして、世人の須臾も忽にすべからざるものなり、されば六藝の上にも禮を始めとなし、聖徳太子が憲法にも禮儀を旨となせり、此書は冠婚喪祭の四禮は勿論、起居、動作、言辭、應對、宴遊、獻酬の諸禮より、君臣、父子、兄弟、親族、朋友、交際等の式作法に至るまで凡てありとあらゆる諸禮式を集め又西洋禮式をも合録せるは其旨旨に「禮儀は人物を造る」といへるに則れり、抑々人の世に處するや、心志如何に善真なりとも學識如何に深遠なりとも才藝如何に巧妙なりとも、是のみにては社會に立ちて衆と共に試むこと能はざるべし、必ず之に加へて禮文の道、應對の術を知らざるべからず、然らざれば社會は一體となり難からむ、その我身を實くし、人々に慕はるゝもの多くは坐作應對の度に適ふによるものなり、こは乃ち其爲人たるの禮儀作法を明細に説明したるものなれば尙も家庭の事に惹き注ぐ君子淑女は是非一本を座右に置かざる可らず。

極彩色口繪

水野年方

版九十

裁縫と編物

全壹冊
洋裝菊判

▲正價 貳拾五錢 郵稅六錢
女子の尊き天職は母として子女を育成し妻として一家を齊整するを主とす特に家族の衣服類は一として女子の手に繫らざるなく裁縫及編物は實に女子として尊卑に論なく最も必要の手藝たり本書に於て懇切鄭重に其順序方法を解明し一讀其術に精通すべからしむ他の慰み物に精くとも裁縫に迂きは婦人の恥なるを辨へ玉ふ方は速かに此書を読み玉ふべし

版三十

家政案内

全壹冊
洋裝菊判

▲正價 金貳拾五錢 郵稅六錢
國の品格は國民戸々の家政に由り國民の品格も亦多くは家政に由て養成せらるる故に心ある人は皆家政を重んじ其整理と榮譽とに注意す、本書は日用百科全書中第一重要な編にして家政整理、一家團樂の樂父母女子の心得婢使役の心得等何人とも心得ざる可らざる箇條を擧げ丁寧親切に之を説明す讀者之に由て汚濁と紊亂なき一家を経營せば唯だ國の品格を高くするのみならず最も健全にして智徳ある子女を得べし

版八十

茶の湯と生花

全壹冊
洋裝菊判

▲正價 金貳拾錢 郵稅六錢
此の「茶の湯と生花」は、斯道の大家筆を執り、昔々古今の書籍を參照して、考證自在、事理明瞭、一たび本書を讀む時は、何人と雖も師を求めずして、自ら奥義を窮むることを得べし。されば茶道の名家正三位松浦伯の序に「茶の道は心のわざにして、手の技にあらずこゝろ法を得れば、手のつから道にかなふ」と云ひし如く、これには手の技より、心の技に入るまでの徑程を順序よく叙述し、百數繪畫を描みれば、手にとぎ、奥許しまてを獨習することを得べし生花の道また茶道と共に詳細精密にして、紳士淑女の好御範たるに差もざるの珍書なり

版三

衣服と流行

全壹冊
洋裝菊判

▲正價 金貳拾五錢 郵稅六錢
衣服は身を蔽ひ、寒を防ぐ實用の外、又美を添へ氣品を加ふ、故に社會の進歩に隨つて衣服も美に、流行益々盛なり、本書は和洋兩服の製法、用法より、模様色合を始め、古來流行、嗜好の變遷及び今時の流行等を詳叙し、文の足らざる所は優麗精緻の畫を用ひ、懇切丁寧に之を説明す。紳士貴女等若し本書を身邊裝飾の参考に資せば、風采彌々優美高尚なるべし。

中島義式著 (新撰) 小學女禮式 (訂正七版)

- 世の開明に連れ時々の文化に伴ふて淑女の令風又改善の域に進まざる可らず、今や中島氏本書を著して婦女家庭の要務たる禮式を新撰し、治く女教の軌範を網羅せり、且つ文章平易流暢にして幼兒も能く讀了せられ挿圖又た本文を補ふて用意精密なれば、貴姫令嬢は素より家庭上には缺く可らざる禮書なり。
- ◎ 家庭の教
 - ◎ 立禮作法
 - ◎ 進退作法
 - ◎ 婚姻の部
 - ◎ 新舊結婚
 - ◎ 新舊包物折方
 - ◎ 女禮式
 - ◎ 座禮作法
 - ◎ 諸品取扱様
 - ◎ 新撰儀式
 - ◎ 水引結びよ
 - ◎ 5 俯向の圖

正價金廿五錢郵稅六錢

華族女學校監正

少女文庫

全部六册完成 菊判和綴一册二百廿頁余 正價(圓)九拾錢郵稅壹册六錢

第壹編 お伽噺教草 全壹册

お伽噺は昔若君姫君の物語に於て、其相手をなせし、噺なり山來の種なる、兒女の情に能く映して、修身の助けとなり、智を磨き、幼を強くするの、手引草となるの、効著し、下田女史の意を、此著に注の父兄諸彦は、愛見の爲めに、一本を購はれたし。

第貳編 庭訓お伽噺 全壹册

此書は本邦古代のお伽噺より、近代のものに至る迄、多くの同類の中より、今に取らざる可なりと思ふもの、を撰み出せるなり。類中より、今に取らざる可なりと思ふもの、を撰み出せるなり。類中より、今に取らざる可なりと思ふもの、を撰み出せるなり。

第參編 内國少女鑑 全壹册

下田歌子女史が家庭教育に熱心なる又斯文に堪能なること、今新に喋々を要せず、既に此文庫も第三編を發するに至り、此度の大方、少冊は我日本に於ける古代より近世迄の少女の傳記、就文の秀麗なる挿繪亦精妙なれば、家庭の讀物として、無上の寶冊なるべし。

五位下田歌子先生著

第肆編 外國少女鑑 全壹册

本編は我國の外、東西洋諸國に開えたる早くより、今に至るまで、の少女の勝れたる事蹟を、求め綴りたるものなり、さすれば、風俗習慣の異なるが爲めに、又古今と見ても、遠く相隔する所、あらんには、其實踐に裨する所、少なからざるべし。

第伍編 家庭の心得 全壹册

近來家庭教育不十分なりとの聲、いかにせば之を救ふの道あり、と、高くなり行くを愛へ、案なし、せむらむ、其の悪結果を生ず、希くは少女が家庭に於ける、子女の慢らしむ、斯の結果、かしく、物せり、故に幼き人に興味を添へ、心用ひ、と、行爲の、斯く、なれ、物せり、故に幼き人に興味を、資する所、あるべし、と、信じて、此書を、物せり、故に幼き人に興味を、と、思し、模範を取つて、明示せり。

第陸編 學校の心得 全壹册

家庭に於て、施すべき教育の手段は、嚴格戒によりて、可憐なる幼年兒女が、腦を刺激せんより、寧ろ、和樂なる、談笑、嬉戲の間に、在る間、と、雖も、亦多少の、興味ある、何人も、認むる所なり、其學校に、を、娘、まじめんと、して、書本、モウの物、こそ、中々に、其、素き、腦漿を、染むること、の、こよ、無き、思ふ、べき、なれ、と、其、書を、著す。

發兌元

東京市日本橋區本町三丁目

博文館

華族女子學校監下田歌子先生著

家庭文庫

全拾貳冊菊判和綴

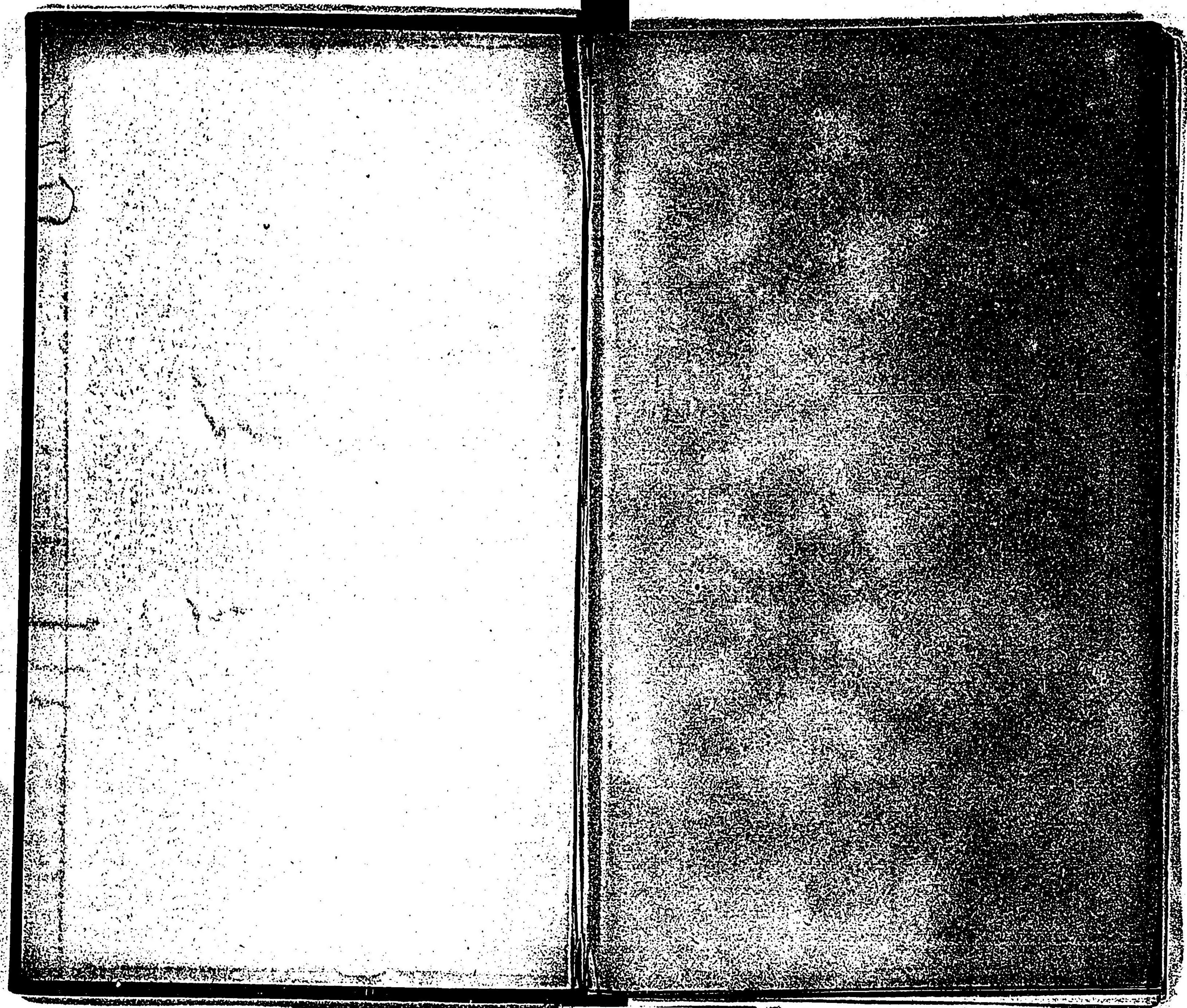
方今女學に關するの書、その數、少ならず、其の理、雖も能く、新舊の、折衷して、家庭教育の、に適合するもの、其の、少なるを、遺脱とす、茲に、於て、家庭文庫を出版せ、り、本番は、華族女子學校、監として、學東西を究め、遠く、歐米を、巡遊して、卓見と、以て、今、現に、子弟、教養の、道に、從事せ、る、下田歌子先生、の、編、他、の、空論、坐談、の、書、と、異、り、社會、の、家庭、上に、適用、する、を得、べき、は、勿論、也、全部、十二冊、皆、是、れ、より、出、て、たる、もの、な、れ、は、如、何、に、在、來、の、家庭、類、と、其、趣、を、異、に、せ、る、か、江、湖、以、て、駢、々、と、一、本、を、編、ひ、て、

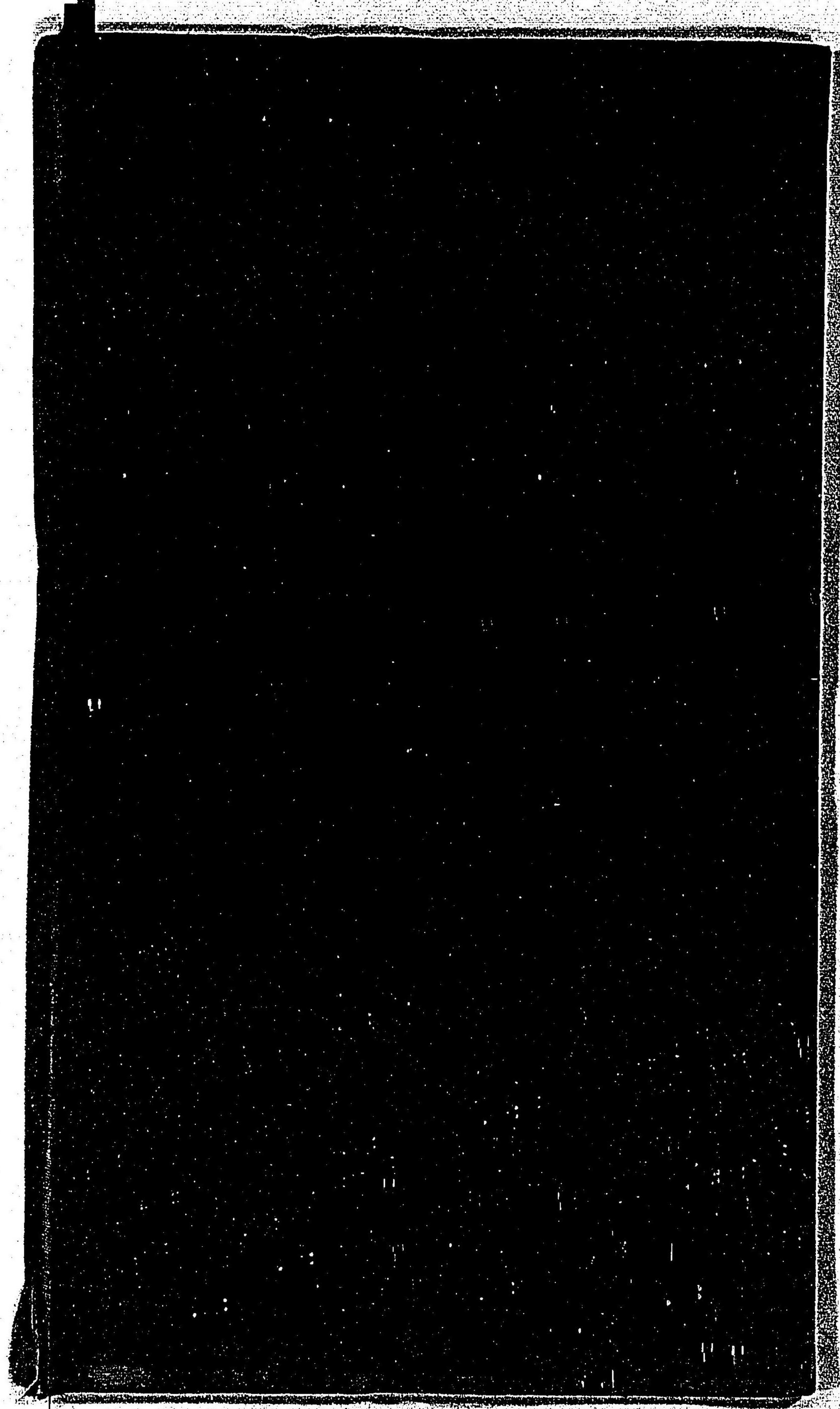
- 第壹編 ● 女子書翰文
- 第貳編 ● 女子普通禮式
- 第參編 ● 詠歌の栞
- 第四編 ● 料理手引草
- 第五編 ● 婦女家庭訓
- 第六編 ● 母親の心得
- 第七編 ● 家事要訣
- 第八編 ● 女子手藝要訣
- 第九編 ● 女子普通文典
- 第十編 ● 女子作文の栞
- 第十一編 ● 女子遊戲の栞
- 第十二編 ● 泰西所見 家庭教育

正 價

錢五卅冊壹 ● 錢十九圓壹冊六 ● 錢十七圓三冊貳拾 ● 錢八冊壹 稅 郵

發兌元東京博文館





012133-000-5

特23-29

日本女礼式大全(訂正増補)

坪谷 善四郎 / 著

M36

AAG-0198



