實業傳習書

始

實業傳習書

●實業傳習書目錄　合計七拾壹通有升

染物貳拾貳通り

染物ノ部

紺染
黒染
花色
浅黄
紫染
藍ねづ
樺色
非染
深川ねづ

全貳ばん染
全貳ばん染
全貳ばん染
草色
萌黄
樣
金色
茶
薄茶
栗樺色

製法ノ部

紺染法

一ログンドイキス　貳十五匁　一流酸鉄　五匁五分　一紫粉　壹匁

此三品ヲ交合シ水壹舛ノ中ニ注入シ能ク煮出シ置キ先ニ染ル品ヲ熱キ湯ニテ泝シ能ク絞リ又色水ニ入出シテワ絞リ如斯ノ事四五度是ヲ貳番ニ入ルナリ

貳番染法

一キンペイル　貳匁　一コロムサン　壹匁　一明礬　壹匁五分

此三品ヲ合シ水壹舛ノ中ニ入能煮出シ置先ニ壹番染ヲシタル品ヲ之ニ入出シテハ絞リ四五回シ日影ニテホスベシ

黑染法

一ログンドイキス　貳十三匁　一流酸鉄　六匁　一ヨシマツ　三分

此三品ヲ合シ如前ノ煮出シ染ル時ハ紺一番染同樣ニ實業ス

同品貳番染法

一コロムサン　壹匁五分　一キンペイル　壹匁　一明礬　壹匁五分　一ヤシヤブシ　六匁

右四品ヲ合シ紺二番同樣實業ス

花色染法

一スカレット　壹匁五分　一ログンドイキス　十五匁　一キンペイル　五分　一流酸鉄　四匁　一紫粉　四匁

此五品ヲ合セ紺一番染同樣ニ染ルナリ

同品二番染法

一明礬　壹匁五分　一コロムサン　二匁　一ヨシマツ　四匁

是紺二番同樣ニ實業ス

淺黃染法

一キンペイル　四匁五分　一流酸鉄　二匁　一ヨシマツ　三分　一明礬　壹匁五分

此品ヲ水壹舛七合ノ中ニ入レ能ク煮出シ置キ先ニ染ル品ヲ熱キ湯ニテ泝シ少シ水

氣有樣ニ絞リ

緋　染　法

一スカレット　四匁　一銀朱　壹匁　一明礬　貳匁　一リユウサンテツ　一匁
一マロムサン　五分　一ヨシマツ　三分

右六品ヲ交合シ淺黄染同樣ノ實業ス

紫　染　ノ　法

一紫粉　四匁　一流酸　貳匁五分　一明礬　貳匁　一ヨシマツ　八分　一コロムサン　五分

樣　萌　黄

一青竹粉　四匁五分　一流酸鐵　貳匁五分　一明礬　壹匁五分　一ヨシマテ　四分
一コロムサン　五分

藍　ね　づ

一藍ねつ粉　四匁　一流酸鐵　三匁貳分　一明礬　貳匁　一ヨシマツ　四分

一コロムサン　五分

金　茶　染

一金茶粉　三匁八分　一流酸鐵　壹匁五分　一コロムサン　壹匁

樺　色

一黄粉　貳匁　一スカレット　貳匁　一コロムサン　壹匁　一流酸鐵　壹匁五分
一明礬　壹匁五分　一ヨシマツ　四分

茶　色

一茶イキス　貳拾匁　一流酸鐵　貳匁　一コロムサン　壹匁五分　一ヨシマツ　五分
一明礬　一匁五分

草　色

一青竹粉　二匁五分　一金ペイル　二匁五分　一流酸鐵　三匁　一明礬　壹匁五分
一ヨシマツ　三分

薄　樺

一黄粉　二匁八分　一スカレット　壹匁五分　一コロムサン　五分　一流酸鐵　二匁五分
一明礬　一匁　一ヨシマツ　三分

深川ねづ

一ログンドイキス　拾匁　一アイねづ粉　貳匁　一青竹粉　五分　一明礬　壹匁五分
一流酸鉄　貳匁五分　一コロムサン　五分

栗色

一ログンドイキス　拾匁　一黄粉　貳匁　一流酸鉄　三匁五分　一ヨシマツ　三分
一明礬　壹匁五分　一コロムサン　五分

白茶

一白茶粉　三匁五分　一流酸鉄　貳匁五分　一吉末　三分　一明礬　壹匁五分
一コロムサン　五分

鶯茶

一茶イキス　四匁五分　一黄粉　壹匁　一コロムサン　五分　一流酸鉄　貳匁　一明礬　壹匁
一ヨシ末　三分

濃茶

一茶イキス　十匁　一ログンドイキス　五分　一流酸鉄　壹匁　一ヨシマツ　四分
一コロムサン　壹匁五分　一曹達　三匁　一食塩　貳匁

紅梅染

一ス黄　三十匁　一ズミ　二十五匁　一カリヤス　十二匁　一明礬　三匁

寶丹製法

一麝香　壹匁　一沙列布　二十匁　一丁子　四十五匁　一辰砂　十八匁　一龍腦　十五匁
一蝋蛤石　四十五匁　一甘茶　拾匁　一峰蜜　三十匁　一薄荷油　十五匁　一熊膽　壹匁

寶母散製法

一當皈　十六匁　一川芎　八匁　一槇根子　八匁　一黄連　四匁　一黄芩　四匁　一白述　四匁
一川骨　四匁　一木香　二匁五分　一本肉桂　二匁五分　一丁子　二匁五分　一廿卿　二匁
一生地黄　四匁　一大黄　四匁

薄荷油製法

一植付ハ四月中旬ヲ期トス
刈取ハ土用二期三期之中旬ヲ期トス
右刈取シ草ハ影干ニス
右貳貫目ニ付アルコールロ二十匁入上等ランビキニテ取也
右卿ハ二三寸ニ切リ用
蒸溜水ニ油ヲ水ズニ質有リ水油分雛器ニテ分雛スベシ

諸角ノ柔カニスル法

一タンサン　十匁　一酒石酸　一匁　一酢　二合　一曹達　二匁

右四品交合シ煮ル中ヘ角ヲ入レ煮ル也後取出シテ細工ナナシ又堅ク成ト又入レ煮ルベシ細工仕上リタル後ヲ清水ニ入ル時ハカタク成也

青インキ製法

一銅緑　二十二匁　一醋酸銅　六十四匁　一明礬　十六匁　一アラビヤゴム　十六匁

緑インキ法

一醋酸銅　二匁　一炭酸加里　一匁　清　八匁

黄インキ法

一泊美闌　八匁　一明礬　八匁

おしぐろ製法

一硫酸　五倍子　緑礬　松脂　合計四品也

味淋製造法

一蒸糯米　五斗五升　一燒酎　七斗　一防風　二匁　一紅花　二匁　一桑葉　四匁

一人參　二匁　一氷砂糖　四匁　一生地黄　三十匁　一桂支　八匁　一丁子　三匁
一川芎　壹匁

清酒濁ヲ去ル法

一サリシルサン　壹匁　一マクヲシヤ　八分　一吉末　三十匁　一石炭精　三十匁
一重炭酸曹達　三十匁　一酒石酸　四匁　一燒酎

右壹番ヨリ六番迄交合シ七番品ニテ堅ク緊堅炭ノ火ニテ赤クナル迄燒キ細末トナシ篩ニ入レ清酒壹石五斗ヘ交合シ余リ酒ヲ動カサル樣ニシテ三日間置キテリ引ヲナスナリ

麥ニテアルコールヲ取製法

一麥糀　五升　麥蒸　二升

右二品ヲ交合シ此中ニサリヒヲサン二匁重炭酸曹達五分水八升八合ヲ混シ置ナリ四五日目ニ是ニアルコール五勺ヲ入レ交合シ十八九日ニ澁辛キ酒トナリ是則チ熟酒ノ期セツナリ是ニサンヲ五匁ヲ混シ而シテ蒸溜シ麥燒酎同樣ニテヨシ右七升ノ麥ヨリ取リシアルコールノ内ニ四十度ノアルコール三合ヲ交合シ六時間經ヶ用

ビール

一糯麥　二升　一皮麥　二升

右二品交合シ二時間程清水ニ積置水ヨリ揚ゲ蒸シテ後ヲ冷シ此内ヘサリヒヲサン壹匁五分麥モヤシ五合麥糀四合麥ハキ花ヲ帶タルヲヨシトスハップス一十四匁清水六升二合交合シ桶ニ入五六日目ニシテ熟シ是毎日カキマワシ十二三日目ニアルコール四十匁酒石酸一匁重曹達二匁ヲ混シ能交合シ廿一二日目ニ細カキ布袋ニ入能ク絞リ此内ニマクヲシヤ二分ヲ入三時間置是ヲラシヤニテコシ用ユ

醬油壹升ヲ二升ニスル法

一炒鹽　六十四匁　一蜜糖　四十五匁　一水飴　十匁　一マクヲシヤ　一匁　一醬油　一升
一清水　二升

右物品鉄鍋ニ入現在升ヲ二升ニ煮詰メ細カキ布ニテコシ用

味噌ニテ醤油取ル法

一甘茶　十匁　一蜜砂糖　八十匁　一炒鹽　四百匁　一水飴　七十匁

右味噌ヲ摺潰シ置キ水八升ヲ釜ニ入外五品ヲ入テ尺度ヲ立何寸有ヲ見置是ニ又水四升入右水八升ノ時ノ尺度ニ煮詰ルナリ是ヲ卸シ熱キ中ニ上酒五合上醤油一升ヲ注入シテ細キ布ニテコシ用

味噌ノ酸味取法

一重炭酸曹達　四匁　一吉末　十匁　一マクチシヤ　十匁　一去ヒヲ酸　一匁　一炒鹽　百匁

右五品ヲ合セ細末トナシ置味噌四斗樽壹本半ニ配用ス味噌半切ニ出置右藥ヲふり掛け能交合シ清キ桶ニ詰直シ三日間置キ酸味去ルヿ保証ス

醤油酸去ル法

一ロシマツ　十匁　一マクチシヤ　八匁　一サリヒチサン　五分　一炒鹽　二百匁

一重曹達　十匁　一炒豆粉　二十匁

右六品ヲ合シ醤油四斗樽一本半ニ注ヘシ能クカキマワシ酸味去ルヿ保証ス

西洋酒製法　萬願酒

一アルコール　三十五匁　一白砂糖　十二匁　一水飴　十匁　一山名　二分　一甘茶　二分

一マクチシヤ　壹分　一水　二合　一酒石酸　壹分　一燒酎　二合

右番號順ニシ正三時間經テ布ニテコシ用ユ

利休酒

一アルコール　二十四匁　一白砂糖　十五匁　一水　二合　一酒石酸　壹分

一茴香油　壹分　一クエン油　四分　一マクチシヤ　一分

ブランデー

一アルコール　五十匁　一砂糖　七匁　一水　二合　一サンナ　五分　一クチン酒　壹匁二分

一マクチシヤ　壹分

蜜柑酒

一アルコール　十九匁　一砂糖　十二匁　一水　二合　一酒石酸　一分　一橙皮油　二分
一マクチシヤ　壹分

紫蘇酒

一アルコール　二十四匁　一砂糖　十三匁　一水　二合　一酒石酸　一分　一サンナ　一分
一紫蘇實　五分　一マクチシヤ　一分

佐久羅酒

一アルコール　二十七匁　一砂糖　十二匁　一水　二合　一酒石酸　一分　一雜夫蘭　一分
一片腦　一匁　一マクチシヤ　一分

菊酒

一アルコール　三十匁　一砂糖　十一匁　一酒石酸　壹分　一水　二合　一龍腦　壹分
一マクチシヤ　一分

香山フトチ酒

一アルコール　二十四匁　一サト　十二匁　一水　二合　一酒石サン　一匁
一クリスリン　五分　一クチン酒　五分　一スカレット　一厘

白フトチ酒

一アルコール　三十四匁　一サト　十二匁　一水　二合　一肉ヅク　四分　一シセキ酸　一匁
一マクチシヤ　一分　一クリスリン　二匁

白味淋

一アルコール　三十匁　一清酒　一合　一サト　十五匁　一シセキ酸　一分　一燒酎　五勺
一山名　二分　一クリスリン　一匁　一水　二合

東セントチ酒

一アルコール　三十匁　一川芎　四匁　一砂糖　十五匁　一水飴　十匁　一水　二合
一シセキ酸　一分　一マクチシヤ　一分

菊泉

一アルコール　三十五匁　一サト　二十匁　一水　二合　一菊油　四分　一シセキ酸　一分
一マクチシヤ　一分　一燒酎　二勺

赤葡萄酒

一アルコール　貳十五匁　一サト　十二匁　一蜂蜜　十匁　一クリスリン　壹匁
一クチン酒　五分　一スカレツト　壹厘　一シセキ酸　壹匁貳分　一水　貳合

栗守

一アルコール　三十四匁　一サト　十匁　一水　貳合　一甘茶　五分　一シセキ酸　壹分
一肉ヅク　二分　一燒酎　貳勺

牡丹酒

一アルコール　貳十八匁　一サト　十二匁　一水　貳合　一山名　二分　一甘茶　四分
一マクチシヤ　壹分　一シセキ酸　一分　一甘松　四分

養老酒

一アルコール　三十匁　一サト　十二匁　一水飴　廿匁　一米糀　五勺　一甘茶　五分
一酒石酸　壹分　一マクチシヤ　一分　一燒酎　四勺

白酒早釀シ法

一糯米白米ヲ要ス　一合　一アルコール　三十匁　一水　貳合　一砂糖　十二匁
一酒石酸　一分　一燒酎　四勺

龜ノ年酒

一アルコール　貳十七匁　一サト　十二匁　一山名　貳分　一マクチシヤ　一分
一酒石酸　一分

諸皮油ヲ拔ク法

一酎　二合二勺　一石炭　拾匁　一センタク曹達　十五匁　一生腦　一匁

右四品ヲ合セ能ク煮詰置先キニ生皮板ニ張リ置藥ヲ塗リ付カワカスナリ然ハ日光

温度ニテ油ハ皮ノ裏ニ浮ブナリ之ヲ竹ノヘラニテカキ取リ又藥ヲ付テ干カスナリ
如斯ノ事三四回ナシ然ハ油皆去ルナリ而シテ酒石酸一匁米粉一合五勺石灰十匁マ
クチシヤ壹匁ヲ入右皮ニ降リ掛ケ置キ掃下シテヨシ

上等レモン製法

一橙皮油　貳分　一クエン油　五分　一白砂糖　四十匁　一酒石酸　一匁五分
一マクチシヤ　壹分
右白砂糖水貳合五勺ニ貳合ニ洗メ外品ヲ番號順ニ注入シ布ニテコシ用

香油製法

一白シメ油　三合　一山椒油　三匁　一桂支油　五分　一アヽヘンテル油　壹匁五分
一アルコール　貳匁
右五品ヲ合シ赤鍋ニテ煮ルナリ

中等品

一白シメ油　三合　一山椒油　二匁　一セイカイ香油　一匁　一アルコール　貳匁
前同樣

香水製法

一橙皮油　貳匁　一クエン油　四匁　一桂支油　壹匁　一水　四合　一アルコール　七匁
一青竹粉　壹匁　一酒石酸　貳匁　一マクチシヤ　貳匁
右一番ヨリ六番迄ノ品ヲ合シ練合シ七番品少シヅヽ注入シ浴シ次八番ノ品ヲ入壹
時間斗リ置キラシヤニテコシ用

赤インキ製法

一アラビアゴム　五分　一明礬　五分　一スカレット　貳匁　一清水　壹合五勺
壹番ヨリ三番迄ノ品ヲ少シ煮ル卸シテ四番ノ品ヲ入トカシ布ニテコシ用ユ

粟ニテ水飴ヲ取製法

一糯米白米　六升　麥モヤシ　五合

此二品交合シ熱湯六升漬ギ桶ニ造ルナリ粟ヲ撑リ見ルニ粕ノミ殘リ是ヲ布ニテコシ其コシタル水ヲ釜ニ入煮詰ルナリ又二番ヲ取ニ其粕ニ水三舛入三日間置前ノ如ク煮ルナリ

藍　拔　キ

一消酸　貳匁　一水　貳合　一黄粉　四分　一小麥粉

右一貳三ノ品ヲ合シ是ヲ小麥粉ニテ柔カキ供合ニ煉リ思字又ハ紋ヲ書キ火ニテカワカシ後チ水ニテ洗チトスヘシ

髪毛はやしむる法

一芫菁醋　四匁　一芳香水　八匁　一蒸溜水　八匁

右三品合シ氣發セザル樣ニシテ三時間置薄キ毛ノ處又ハハゲタル處エ筆ニテ四五回付ベシ毛ヲ生ズル事妙ナリ

胃病妙藥

一重曹達　五匁　一酒石酸　貳匁　一マクチシヤ　五匁　一茴香油　一匁

一アラヒアゴム　一匁　一クエン油　三匁　一クリスリン　一匁

右六品ヲ合シ是ニアルコール混シ三日間ニ用

虫歯即治法

一桂支油　二匁　一薄荷　貳匁　一重曹達　三匁　一眞砂　五分　一梅干炭　三分

右五品紙ニ付痛ム歯ニテ歯むなり然ハ熱ト共ニ舌水出る也是をよだれと云

切疵即治法

一カセイソウダ　五分　一リスリン　壹匁　一眞砂　五分　一石綿　壹匁　一生腦　貳分

此二品ねり合セ布ニぬり用

朝顔の花五色ニ咲す法

一種まく前三時間程種を酢ニひたし置ベシ後是をまくべし

あやめ花五色ニ咲す法

一あやめ咲一月計り前根ニ針をさし置ベシ

明治廿四年二月十日印刷
同　年同月十五日出版

編輯兼發行者　群馬縣多胡郡日野村大字上日野村九十六番地平民　橋本七五三松

印刷人　全縣北甘樂郡小幡村大字善慶寺九番地平民　鈴木茂男

賣捌元　全縣全郡日野金井村五番地　吉田吉平

〔價拾二錢〕

H-9

終