

幼童手紙の草

館
函
架
號

| | | | |
|-----------|---|---|---|
| 前正世會育教本日大 | | | |
| 冊 | 號 | 架 | 函 |

特 2

607

共六本

特42
607

杉田玄端譯

初編

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

凡例

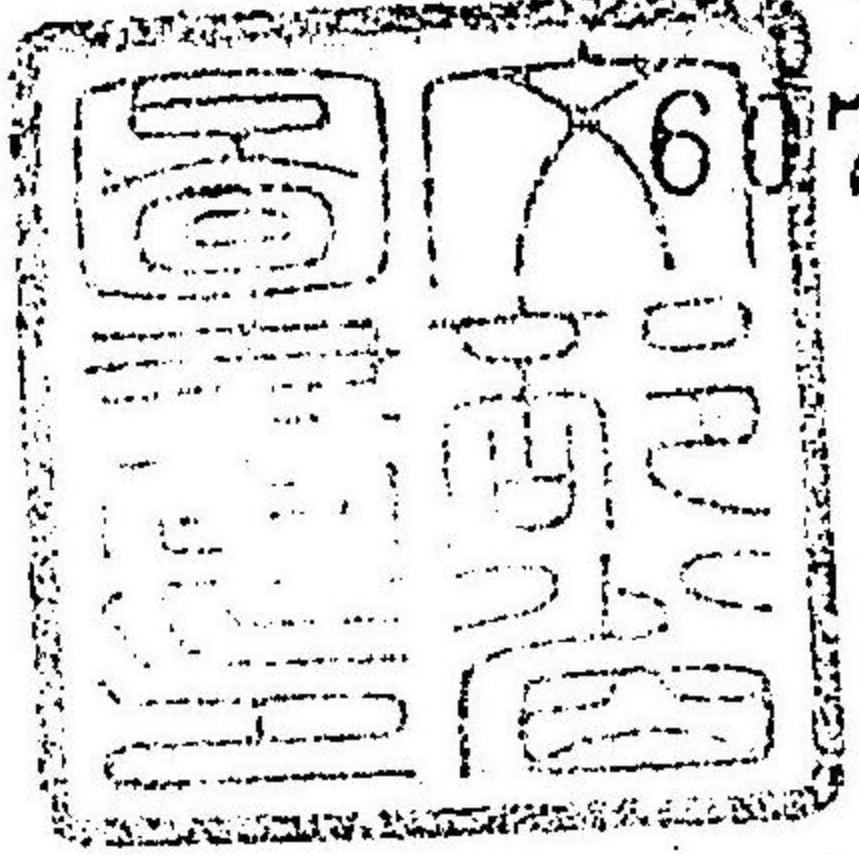
一原書ハ彼の紀元千八百六十三年の版
「チャイルドス・ガイド・トゥ・ノウレ・ヂ」ト題を
あり、蓋し之を翻すハバ幼童手引草と云へ
るが如し、其著作ハ英國の一娘子ハ手小成
るも乃小其撰述の意旨ハ幼童輩の為小居
家日用の物品を其起原製作より性質
功用及び産地小至るまでの大畧を問
答小書綴り教導したるあり而して英
國より大行ハレ

第一巻

初編上

致高館藏版

特427



幼童手引草

凡例

一原書ハ彼の紀元千八百六十三年の版
 「チャイルドス・ガイド・トゥ・ウレィヂ」ト題スル書
 あり、蓋し之を翻スルハ幼童手引草ト云ハル
 ガ如シ、其著作ハ英國の一娘子ハ手ハ成ルモ
 ノル其撰述の意旨ハ幼童輩の為ニ居家日
 用の物品を其起原製作より性質、功用及び産
 地ニ至ルまでの大畧を問答小書綴リ教導シ
 たるものあり、而して英國より大ニ行ハレ

杉田玄端譯

初編

幼童手引草

明治癸酉年
十一月發兌

致高館藏版



既ハ其三十五回の再版ハ至ル程の書ハれ
 我邦ハ在ル亦幼童の為ハ世界常用の物
 品及び風習の一斑を知らシめルハ此書ハ
 若シくもモあるべクらび因リ今之を童蒙の為
 小翻譯一幼童手引草と題一梓ス上ト、
 一原本ハ只一冊を共我邦語ハ翻スれバ頗
 葉數を増スべク依テ五十葉餘ハ至レバ一編
 と一先之を發兌一陸續二編三編と之を嗣出
 とスべク、
 一書中の名物既ハ知レ渡リ漢名の穩當ハ多ク

そのハ之を襲用一然らズるハ直ハ原名
 を用フ若一彼某ハ此某ハ當ラズと云フを知レ
 る君子ハ敢テ教示を垂ル給ヘ、

紀元二千五百三十三年第六月十五日

沼津 杉田玄端 誌

幼童手引草初編卷之上

目錄

- 世界麵粉及び小麦第三葉 漿粉 第四葉
- 髮粉 第五葉
- 「エルクセルリ」及び「マカロニ」 第六葉
- 裸麦及び燕麦 第七葉 大麦 第八葉
- 燒石炭及び木炭 第九葉
- 泡釀及び酵母 第十葉
- 黒酒 第十一葉
- 沙護及び「タピオカ」 第十三葉

糸 第十四葉

粟・牛酪及び醍醐 第十五葉

乾酪 第十六葉

「ラルド」及び「ブラウン」 第二十葉

火腿及び茶 第二十一葉

「セーヂ」 第二十七葉

蔗糖 第二十九葉

幼童手引草初編卷之上

沼津

杉田擴玄端

譯

問 世界とは何物なりや、

答 我等の住する地球を云

問 之を造りしめば誰ぞや、

答 廣大仁慈の造化主たるを造りし、

問 地球より許多の物件ありと聞く請ふ君と
れを教示せよ、

答 諾地球上の實に許多の物件あり、

問 然らば蒸餅ハ何を以て之を造らるや、

答 麵粉が丸と以て之を造る、

問 麵粉とは何物なるや、

答 小麦を磨りて粉末と云ふなり、

問 小麦ハ甚麼様の疵病ハ罹らるや、

答 小麦ハ三様の病あり、曰く「グライト」の義曰く「ミルヂウ」の義曰く「スマット」の義是なり、

問 「グライト」ハ甚麼様のものを云ふや、

答 其葉莖萎縮するものを云ふ、

問 「ミルヂウ」ハ甚麼様のものを云、

答 稈及び穂の病めるものを云、

問 「スマット」ハ甚麼様のものを云、

答 穂の穀粒を充つるべく黒く且黧棕色の粉末とあるものを云、

問 小麦の穀即皮を云棕色の蒸餅ハ粉末の中

ハ此糠を混して造らるなり、

問 蒸餅ハ必ず小麦粉のを以て造らるや

答 否往時ハ小麦粉のを用るを共方今ハ

手一草 刀扇上 四 支乃官説

大麦・燕麦及び裸麦を多く用ふ、故ふ今小麦の蒸餅を用ふるハ大なる奢侈とるはなり、

問・英國の北部斯格蘭及ハ華麗の人民ハ今時ハ尚燕麦の蒸餅を好むが如や、

答・然り、其人民ハ習癖として小麦より造りたる蒸餅を善しとせず、

問・蒸粉ルスタハ何物なりや、

答・小麦粉を水に浸して數日の間太陽の熱に曝露するなり、

問・此の如くするハ甚麼様のもれを生むなりや

答・水底に粘膠する粉末の沉澱を生じ、

問・これと甚麼様なるや、

答・これを清滌して竈内若くハ太陽の熱を好く乾くはなり、

問・其物ハ何等の用をあるや、

答・棉布若くハ麻布を糲剛にするに用ふ、

問・小麦鬮とセバ其代として何物を用ふるや、

答・馬鈴薯を用ふ、

答 然り、只之を細末とありし香氣を附るのこ

問 「セモリナ」ハ何物なるや、

答 小麦粉を以て造りたる食料にして病人に用ゐるに輕淡して身体に利あり是を以て市

問 「マカロニ」ハ何物なるや、

答 微細なる麵粉に蛋清を混たるものにして以大利・西々里及び日耳曼の製法に由たり、

問 其名目ハ何と云ふなりや、

答 漿糊「パス」と云義あり、此物・歐羅巴に於てハ牛

乳を加へ、又肉羹汁及び布類の中へ入れて食するなり、

問 英國に於てハ何に之を用ゐるや

答 食卓上に於て擦磨せる乾酪・牛乳或ハ其他の物品を加へ用ふ、

問 「エルミセル」ハ何物なるや、

答 「マカロニ」の如き混合物なり、

問 右の二物ハ如何して並割の如き細長と細の形に造れるや

答 一筒の底に許多の細小孔を穿つて篩の如

くー右の混合物を其内ふ入水下壓出あり

問 然らば「マカロニ」と「エルミセル」は如何異ありや

答 「マカロニ」は小麦と豌豆の如き孔より壓出之を造り、エルミセルは務めて細小する孔より壓出して之を造る是を以て「エルミセル」は糸の如く見ゆるなり、

問 其物市カマシに他の形を造るはありや、
答 然り、或人ハ「マカロニ」を鹹水薄く幅廣く

紐帯の形を造るを好しとせり、

問 右乃如きものハ之を何と名くるや、
答 「サツグ」ナと名く、

問 其ハ何地より造り始りしものありや、
答 以大利國より始りて肉羹汁及び其他の

物品中ふ入れしを用ふ、

問 裸麦イカキハ何物なりや、

答 一種の穀物なり往時小麦と和して蒸餅造り多く用たり、

問 方今ハ其物を何の用に専ら使へるや、

答 火酒シヤウチウを製造するに用ふ、

問 燕麥カヌキとは何物なるや、

答 歐羅巴オウロバより能く知れ渡りたる一年草の穀

實あり、

問 一年草とは何の義ありや、

答 一年に一回穀物を生じたる草として即ち年々

新に植ゆる草を云、

問 燕麥は多く何の用に使へるや、

答 馬を飼ふに用ゐる又グロイツグロイツ穀の附た及び

燕麥粉シオリを造るに用ふ

問 グロイツ一名グロイツとは何物なるや、

答 只燕麥の皮を去りたるものなり此物多く

ハ粘汁カニと造るに用ふ、

問 燕麥粉は何物なるや、

答 燕麥を磨きて粉末とするなり此物ハ

餅子ケイ麵龜イビスコを造るに用ゐ且英國の

北部及び斯格蘭スコットランドに於て湯餅スモクを造るに用

ふ

問 大麥バルとは何物なるや

答 穀物中好く知れ渡りたるものにして小麦

小嗣が最高價あり、

問 此物の野生ハ何地ニ在リヤ、

答 西シヤ里及ビ歐羅巴洲の南部ニ在リ、

問 西々里ハ何地ニ在リヤ、

答 地中海の一良島あり、

問 其地ノ土ハ大麦を多く何物ニ用ルヤ、

答 三四日の間水ニ浸シテ麦芽を造ルニ用ル

問 其ノ土全く麦芽ニ用ルヤ、

答 否、土水を取出一テ芽を生ズルニ至ル、

問 然ル時ハ土水を以テ何を為スヤ、

答 焼石炭コハ木炭若クハ稗ワラを焚カきたる竈カマド中

ニ入レ乾カラクスリ、

問 焼石炭コハ何物ナリヤ、

答 煙ケムリを起たとる大熱を与ベシ圓柱形の密

竈カマド中ノ燻カきたる石炭を云、

問 木炭コハ何物ナリヤ、

答 木材を柱の如く積上げて其上を泥ドロ炭ツめて

掩オホヒ半バ焼たらるものを云、但し此の如くして

焼けば大氣内面ニ入りと得らズ故ニ煙

を生じズルを云、

問 木炭ハ諸般の製造局ノ所要トモナリ

答 然リ 薰煙トモトモ烈火ヲ要スルニ用ル

又火藥ヲ造ルニ用ム

問 麦芽ハ何ニ用ルルノ多クヤ

答 「エール及ビビール」共ニ好ミヲ造ルニ用ム即チ

之ヲ造ルルハ麦芽ハ熱湯ヲ加ヘ暫ク置キ

之ヲ汲ミ取る者ヲ「フルト」泡醸者トモ名ク

問 其次ハ如何ニセリヤ

答 其後ハ些少ノ「ホップ」唐花草ヲ加ヘ之ヲ

煮ク此「ホップ」ヲ加ふるハ其味ヲ苦クシテ酸ク
かるト防グ為ナリ而シテ其液泡醸ヲ受くる
時ハ之ヲ樽中ニ汲ミ入ル

問 泡醸トハ甚麽様ノ支ヲ云ヤ

答 一種甚ダ美味ノ酸ヲ生ズル運為ヲ云

問 其美味ノ如何ニ變ジクヤ

答 自ら其液より生ズ而シテ其時樽ノ下底ハ

鎮定トモ者ありテ麦酒ノ上面清澄トナリ飲

むニ得ベシ

問 泡醸ハ何ニ用ルルニ要須トモセ

泡醸ハ何ニ用ルルニ要須トモセ

答 要須と云、又之を扱くる小酵母イーストを用ゐるなり、

問 酵母とは何物なるや、

答 麦酒を醸造する時小生を含まぬなり、

問 泡醸は諸般の度分ハ在らざるや、

答 有り、其初度ハ酒醸即酒精醸、第二ハ醋醸即

酸醸、第三ハ腐敗なり、

問 「ホップ」とハ何物なるや、

答 長き杖イソップの纏ツル續ツルし生長する美草の花頭ツボミを

乾うしなるものなり、

問 「ホップ」を専ら培養する地ハ何の處なるや、

答 「ケント」及び「サルレイ」部内の「ヘルンハム」近

邊なり、

問 黒酒ポルとは何物なるや、

答 棕色の麦芽を好く乾うしなる者ホップに小

酵母を加へ泡醸したる液を云、

問 其酒ハ何年頃より造り始めたりや、

答 千七百三十年我享保十五年以来なり、而して此酒

を造り始めし者ハ「バルウット」と云へる酒造家

「其酒味ハ「エール」「ビール」及び「ツウマン

ニ」と名、けたる粗麦酒を相合せし者あり、

問 其ハ強烈の飲料と云ハぬぞうや、

答 強烈の飲料と云べし而して「樞夫」「トル」及び
他の「カ作」をうん者多く之を飲む小因り遂小
「ポルト」ルと名を命むるに至り、

問 「ビール」云酒ハ往昔より知れたる飲料ハ

あらばや、

答 然り、「キヤ」及人ハ「ビール」の一種大麥酒「イ・ワ」
と云酒を造りたり、而して其酒ハ「アングロ」

「サキセル」人の喜ぶる飲料なり、

問 「サキセル」の時代ハ「チェストル」府にて粗悪の

「エール」の類を造りし者を嚴法に製したりと
聞く、然らばや、

答 然り、其犯者「ソット」を翻轉し易き椅子「ス」に倚らしめ

て泥水の池中に投入し又過料として四シル
リ「シク」各ハ分ル厘「メ」を官に購ハしめたり、

問 其頃「コト」「ビール」を造るハ「ホッフ」を用ひ

答 否、「ホッフ」ハ千三百年代の始、「我」正安・乾元
嘉元の頃、「元」小於

了荷蘭の酒造家始め之を用ゐたり、

問 其ハ何年頃より英國ハ行ハれりや、

答 其後殆ト二百年も尚行ハれざりし、

問 英國の何と云へる國王酒造家ハ「ホップ」及び

硫黄を「エール」中ハ入るゝと以禁ぜりや、

答 「ヘンリ」王第八より然れ共其子の治世の

末ハ方て政府及び國民の説漸く一變して「ホ

ップ」を培養する地を置く制典を惠そたり、

問 「ビール」ベルリ「真珠麦」とハ何物なりや、

答 其ハ穀を去りたる大麥より短小の圓粒

とあり真珠の如く白くしたる「バスク」名を命
ぜりふり、

問 沙護サゴハ何物なりや

答 馬路古島及びセラム嶋シラムに生ずる棕樹ココノキの一

種「サゴ」と云へる樹の髓なり、

問 其諸島ハ何の地方ハ在りや、

答 亞細亞アジヤに於て澳大利オーストラリアと唐山カシヤとの間ハ在り

之を用ゐるは如何に製するや、

問 沙護樹を輪片ワザリハ鋸截キリして髓を取出し細末

ハ磨ヒ磨ヒをふるり、

問 其後ハ如何なるや、

答 織細の毛篩ケツして振ヒいて水を加へ稠泥チウニと

し以シて竈中カマに入レれ乾クらシたり、

問 シピオカカトハ何物なりや、

答 南亞墨利加カに於ケテ「ケツ」ト名ナけたる草根

の細末コノを「サ」の如クして細粒コノの製シるもの

あり、

問 其ハ何の用をなすや、

答 滋養シヨウする食料シヨウとして濃湯ノウトウ「ボグ」等ノを造

るなり、

問 米ライトハ何物なりや、

答 亞細亞アチヤ及び亞墨利加アメリカの或部カに生ナる米ライ本

乃種子タネあり、

問 何の地チにて毎年毎年兩次ニを採採るや、

答 支那チナに於ケテ第三月三月と第七月七月と之ノを採採る

は、

問 其草ハ甚麼イカニ様の地チを好好むや、

答 水多水き地チを好好む、

問 亞細亞アチヤの賤民チンミンハ専専ら米ライを食料シヨウとシるや、

答 専専ら之ノを食料シヨウとシつ、而而して其地方チにてハ

通例之を「バツガイ」と称す。

問 亜墨利加人ハ其穀物を誰ハ托セリヤ、

答 東印度商會の財主「ヂボイス」名ハ托シたり

蓋「ヂボイス」ハ其穀物の小苞カゴをカロリカリナ名地

の一商人ハ与ヘたるあり。

問 我輩亜墨利加より専ら米を積送くらざり

一ヤ、

答 然リ、カロリナ産の米ハ甚ダ良種ナリ大

東印度より来る「バト」ナ米ト称スルものあり二

倍あり、

問 如何程強ク酒を米ノ造ルヤ、

答 米ハカ、才樹の液「トツチ」と云ハるものを混

して造ル者を「アツク」酒ト云、

問 粟アツクトハ何物ナリヤ、

答 細小の種子ナリ東印度より此地ハ輸セ

り専ら「ボツ」チ「ク」を造ル之を用ル又鳥を飼

ハ妙あり

問 牛酪バツトハ何物ナリヤ、

答 醍醐バツトハ振動して造ルものあり、

問 振動アツクトハ如何ハなるものありヤ、

答 牛油銃「チヤル」と名けたる槽に醍醐を入れた
之を振動し乳中より酪を分ち取るを云、

問 醍醐とは何物なるや、

答 乳汁中の最多く最軽き部分にして上面の
凝聚するものを抄ひ去り捐「チヤカ」して酪とするは
のあり、

問 凝固醍醐とは何物なるや、

答 乳汁を十二小時許置きたる後、火の上「カ」せて液
沸「カ」をふ「カ」至らざれば稠厚なる泡沫を生じ醍
醐より凝固する物とあり、之を凝固醍醐と称

問 希臘人若くは羅馬人ハ其割魚「カ」牛酪を用
くや、

答 否、古人ハ好油を用ひたるは習慣なり、故に
往時ハ以大利、西班牙、葡萄牙及び佛蘭西の南
部「カ」於て牛酪を用ひたる甚だ少し、蓋し右の
國々ハ橄欖多く産をふがゆへなり、

問 牛酪の為ふ有名なるハ何の國なりや、

答 英國、アルル「カ」及び荷蘭「カ」ありと云、

問 牛酪ハ印度より何と稱するや、

答 ゲーと稱ひ、而して多く水牛の乳汁より之を製せり、阿刺伯人の大か之を好むと愚るる

問 知里ふてハ如何して牛酪を造れりや、

答 醍醐を大瓢若くハ乾きたる皮袋に入れたる驢馬の尻に十字形に掛け之を揺動して牛酪とあり至るまで一小庭の周辺を歩行せしむるあり、

問 乾酪ハ何物ありや、

答 醍醐を温めて稠凝とあり之ハロン子ットを

加へたるものあり、

問 「ロン子ット」ハ何物ありや、

答 乳哺羔の胃を清淨に洗ひて塩を充てたるものあり、之ハ因て生じたる塩汁の某量を温乳中に注ぐと以て之を凝固せしむ、

問 乾酪ハ如何して其形を造るや、

答 凝固せる乳汁を務めて壓搾し塩を加へて模型に入れ再び之を密に壓定するあり、其搾出た水液ハ之を乳清ト稱ひ、

問 英國ハ最多き乾酪ハ何と名くるや、

答 其ハスチルトンと云、此物ハ「ハンチンドン」シャル「レイセストル」シャル「リョトランド」シャル及び「リースラムフトン」シャル地共小於テ製セリ、而シテ其物の最良なるハ畢竟牛を牧ゆる野草の豊饒なる小因ルリ、

問 英國カテ家ごとク用ゆる有名なる乾酪ありや、

答 有り、「チェ」シャル及び「グール」セストルと云、共ハ其製る所地名を以テ稱セリ、所謂「チェ」シャル乾酪ハ大ニ一箇の重屢、百斤以上あり、

問 其最良と云る所ハ畢竟何小因るや、

答 久ク貯ふるヲ以得、又土地肥沃トテ牛を夥ク畜シひ絞り取りたる乳汁ハ再度の乳汁を加へテ右様の乾酪を造る小因る、

問 英國の乾酪中如何なるカ能ハルメサレハ以テ英國カテ用るる乾酪の最良品を云ふ址トテ少ク下品と云ふや、

答 「ソームル」セットシャルトテ製セる「チェ」ツダルの名目を以テ知る、ハ是あり、蓋シ「ソームル」セットシャルの地トテハ豊饒なる野ハ一種の草

を生じて其草乾酪も一種の香味を賦与する
あり、

問 バルメンザンといふ如何なるものありや、
答 バルマ及びバヒアの近傍なるロムバルド

の豊饒なる野に飼ひたる牛の乳を以て製
成す一種高名の乾酪として一種の製法を以
て精製し消夫藍を以て香味を附たるあり、

問 其他時として英國に輸入来るもの、甚麼
様の乾酪ありや、

答 瑞^{スウェーデン}士國のフライボルグ部中の小邑にて製

するグライアルと云ふものあり、此物ハ野羊と
羊との乳汁を混合してなるものなり、其香味
甚だ強し、

問 女王ヒクトリアは甚大の乾酪を獻して有
名とするもの、何れの地ありや、

答 ソーサールセツトシヤル部中ダラストンブライト
に近き「エストペンナルド」の村落あり、此村落
の人々ハ英國の女王に服役するを表すに、
為、村中の牛乳を悉く集めて之を以て乾酪を
造り出来上りたる、之を女王に獻すべしと決

定せり、

問 如何の其支ハ成功せりや、

答 其乾酪を收むる為ハ巨大なる桶を造りて其表面ハ王家の武器及ハ其他の莊飾許多を彫刻したり而して英國女王の始め冠禮を行ひ一期日ハ於て之ガ為ハ鈴印を一人々の妻女九、五十人其已カ村マニ畜置を半七百三十七匹より一舉ハ絞取り乳汁を以てミストル、ゼオルゲ子スの居ハ集會せり、
問 其乳汁の總量ハ九、幾何許ありや、

答 凝固を以て二十ホガスヘッドの量以上あり、而して之を造るハ朝の六時より宵の六時マデハ不關ハる諸人の勉強を要するを夥

問 此の如き乾酪の大ハ幾何許ありや、

答 其周圍を測りて九尺、縦横各三尺一寸深サ廿二寸あり、而して千八百四十一年我天保十二年第二月十九日「ブッキンハム」の宮殿マニ女王ハ之を献したる、

問 「ラルド」とハ何物なりや、

答 家猪の脂肪を炸解して極めし清浄したる胞中水滴入たるものあり、

問 其主用は何なるや、

答 割庖ワウリ不多く之を用ふ、而して醫家不在してハ

軟膏等を造るに必要の品とん、

問 「ブラウシ」とハ何物なりや、

答 一種の式カタにて塩汁を漬けたる熊肉なり、

問 「ジュエツ」とハ何物なりや、

答 牛羊の腎辺じんべん不多を凝脂じょうじして割庖ワウリ不多く

くねを用ふ、

問 火腿かたひだとは何物なりや、

答 塩汁を浸漬して乾したる豚ぶたの股の肉

あり、

問 「エスト・ハリリー・ハム」とハ如何なる物なり

や、

答 野猪熊及び何獣いんげも遊あそべ遊あそべたる肥

獸の股肉を云、

問 其物ハ一種の香氣あらばや、

答 有り此ハ柴薪しばの之を焚く煙窓けむりどに數月薰煙くわんえん

せしむるに因る、

問 何故ハ其ハ「エストハリ」ハト呼べるや、

答 普魯士國の一州「エストハリ」トシテハ名を得たるを以てあり、

問 「バーク」トハ何物なりや、

答 猪の脇肉を塩汁ニ漬け乾し及ビ薫煙したるものあり、

問 茶トハ如何なる物なりや、

答 唐山・日本及び暹羅ニ産する四時緑色の灌木の葉を乾したるものあり、

問 其地ハ何レの處ニ在りや、

答 亞細亞州中ニ在り、

問 緑茶ト黒茶との差別ハ如何、

答 某旅客の説話を聞くニ其樹ハ只一種なり共其差別あるハ葉の嫩くして緑色をると其産する地の性と培養及び乾し方の異なるニ因ると云へり、

問 植學家其説ハ同意はるや、

答 否、或人以為らく茶ハ二種ありて各其葉を異し、又更ニ其花を異し、而して「ボヒ」即

黒茶の花ハ六瓣トシテ緑茶の花ハ九瓣ナリ

問 今何の説を以て良とみるや

答 黒茶緑茶共ニ同種の樹ナリ産を分る

問 其樹の長育ハ遅クハなるや

答 然リ葉を摘採するハ至るハ三年を経る

を要ス而シテ甚ダ多く葉を生じ共其高キ

歳の童子ハ及バズ

問 最上の茶樹ハ何地ハ生るや

答 日本ノて最意を用ゐテ保護する一山の生

る

問 其樹トリ同トク意を用ゐテ葉を採るや

答 其葉を一枚づツ摘ミテ製法落成する時ハ

皇帝の御用ハ貯ヘ以テ之を帝茶ト稱ス

問 茶葉を採るハ三個の時節ハあらざるや

答 有リ其初期ハ第三月葉尚甚タ小ナリ未

だ一週日を老する時ハ在リ而シテ此茶ハ甚

多高價をねバ只大家の之を買ふ

問 第二期ハ何月頃ナリヤ

答 第四月ナリ此時節ハ葉全く長びるもあ

り尚嫩きをあね共悉く摘ミテ後ハ之を撰り

今くるあり、

問 第三期ハ何月頃ありや、

答 第八月一葉悉く長成ハ至る時あり、此茶ハ粗ク一價ハ亦廉あり、

問 黒茶の充あるものハ何と云へるや、

答 「ボヒイ」「コングウ」「ジュン」「チン」「グ」及び「バク」云あり、

問 「ボヒイ」又「フー」「ジ」とハ如何なるものなるや、

問 黒茶の下品あり、其産する地名 唐山の地名

問 小因りて之を名く、而して大小の葉相混マ合ルは、

問 之れを用ゐるハ如何ハ製ス法ヤ、

答 葉を撰りて之を扁ヘと籃カハ入れ日ヒ向ム不シ置クて朝トり晩ト至ス、而して後少シ一つ之を熱

問 其後ハ之を如何ハあせスや、

答 手を以て之を二回づク攪マせ、且ツ之を取り出シて捻マるガ為メ不シ掌ヲ間ヒ之を摩サ擦シ、又其後一回ハ多く之を焙キり時トしてハ籃カハ入れ炭火の上ニ置クあり、

問 其茶全く燥く時ハ之を甚麼様カサカサなるや、

答 之を盤上ハシに展ヒキげ其捻ヒキねばりて黄色キナとなり、破碎レキし若くハ餘り大なるものを撰り去り、其残ノコりたるものを箱詰ツツメして交易カウに出デさるや、

問 「ゴング」或ハ「ゴングウ」云茶ハ如何、

答 「ホヒ」の上品トウにして葉少ハく大オ少ホく塵埃ホコリを着ツケたるものあり、此茶ハ格別カクベツ意イを用ヨウひて採收サイシュし日向ヒナカに萎カしマる後ノチ扁ヘンと竹籠タケバシを以モて打ち其全く碎クけテふものを取リと云、

問 「ゴング」とハ何と云義イミなるや、

答 其ハ支那語シナゴにて工夫又心配シヤウと云義イミなり、

問 「シニ」チンクチンクとハ何と云義イミなりや、

答 支那語シナゴにて小種コシュと云の義イミなり、其甚小の眞品マシハ歐羅巴オウロパに販賣バンバイさるべし、

問 何故ナニなりや、

答 茶樹チャジュの林中チンジュに只一ヒト株ケ全く「シニ」チンクチンクと名ナく多オホく相應オウイなる葉ハのものがありて又其内の最トモ好オモく且ナ最トモ嫩ワカき葉ハのものを採ヒるノに因ユるなり、

問 「ペク」ウペクとハ甚麼様ナニなるものなりや、

答 黒茶クワの最上品トウにして瑞士國スイス及シて連國リニオンにて

尤^{オモ}か之を飲む、此茶ハ三年を経たる樹の最^{モト}軟
うふる葉^ハを造ら、而して之を摘むハ花の咲
きたる直^{ダイ}後^ゴか於ては時^トとしてハ小なる白花
之^ノ混^マる^ルあり、

問 茶の花ハ何の種類^ノ屬^ニを^ルや、

答 英國^ノある野薔薇^ノ白花^ノ類^ニ其根^ハ梨

子^ノ類^ト、

問 緑茶^ノ元^ヲを^ルものハ何と云へるや、

答 シングロハイヌン及^ビガンブ^ノ此^ト云、

問 緑茶^ヲ製^スる説^ハ大^ニ凡^ク甚^ク麼^カ様^ナありや、

答 葉^ヲ摘^ミ採^リ了^ル中^等ノ熱^ヲ以^テ燥^シ一^更

ハ鐵板^ノ上^ニ置^キ了^ル之^ヲ密^ニ捻^ル為^シ兩手

ノ間^ヲ了^ル甚^ク一^ク摩^シ擦^スを^ルあり、

問 之^ヲ了^ル了^ル全^ク落^キ成^リせりや、

答 否[、]之^ヲ撰^リ分^ケて暫^時其塵埃^ヲを拂^ヒ除^ク

再^ビ燥^シ了^ル終^ニ温^ムた^ル箱^ノ中^ニ詰^メる

あり、

問 シングロ^ハ何^ノ義^{アリ}や、

答 茶^ヲ植^付た^ル土^地ノ名^{アリ}、

問 ハイヌン^ハ茶^トハ甚^ク麼^カ様^ナの^モりありや、

答 始め其茶を歐羅巴に賣たる商人より其名を得たり、

問 「ゴンパウド」此茶の如何なるものありや、

答 緑茶の最上品なり、此茶の其葉の開きざら
されを以て製し、而して格別意を用いて採取
し又燥くると雖も甚だ弱と熱を嘗つるを以
て其本来の香と色とを失はば、

問 其茶の形の甚だ様を見ゆるや、

答 細く短く又香を養花を合せり、

問 叙めた歐羅巴の茶を流行らす一人誰や

りや、

答 千六百年我慶長十五年に於て荷蘭の一商人セ

「セ」名草の乾葉を支那より茶と交易し来りし
より叙せり、

問 其人ハ「セ」ガを以て甚しく虚喝を唱へざ
りや、

答 然り、彼其草を歐羅巴の大奇草と稱し、その
種々の功能ありと云へり、

問 「セ」ガを茶の如く燥くして年々夥しく荷
蘭より支那に輸出せざりや、

答 然り、其人也を茶より遙々上品とあり、
エダの一斤を以て茶の四斤の代へたり、

問 セ「ダ」とハ何の義ありや、

答 智と云義あり佛人ハ「セ」ダハ記臆を強く

を俗の功を称して凡俗を智巧ハせり、
小財を費したり、

問 英國の何王の世ハ始めて東印度の商行會

社ハ茶を交易する免許を與へりや、

答 「チャ」レス王第二の世千六百六十九年我寛
年ハ於て之を許したり、但し其節ハ只百四十

三斤ハの筒二個のこみ、其價ハ一斤ハ付
五十「シル」リング英國の銀貨名ハ賣捌たり、

問 今支那より英國ハ輸り來る茶ハ年々何程

許ありや、

答 五千万斤以上あり

問 始め茶を倫敦ハ了専ら取次げらハ誰ぞ

や、

答 千六百六十年我万治の頃引替役所不在り

「ト」マス・ガルエ「リ」あり、其者の家ハ日々
醫者及び巨商集會せり、其故ハ彼其家を諸種

の病人を療治する為に貸渡せざるを以てあり、

問 日本人の茶の用方如何ん、

答 日本人の之を細末とするは猶我加非を細

末とするがごとし、

問 其用方如何に極めし意を用ひたる非じや、

答 然り、日本人の其會社の前茶器并細末

の茶を入れたる箱を列ね置き、

問 其後ハ甚麼様の直とありや、

答 其後茶碗に熱湯を満し、之を小刀の尖

抄へる蓋の末茶を執りて茶碗ごとく之を

投し、其液は泡沫の立つたで攪勻るあり、

問 然りて之を其會社に呈するや、

答 然り、皆々之を其熱するに乘りて啜るあり、

此風俗今支那の諸部は大小行はる、

問 支那人は日ハ幾度茶を飲ひや、

答 少くとも日ハ三度ハして乳汁着くハ砂糖

を入れたる來客に呈し、衆神に捧る、

問 蔗糖とハ甚麼様のものなりや、

答 古昔の希臘人及び羅馬人ハ知渡たる一種

乃蘆液あり、二百年已前ハ多くバルバドス

問 了之を製し、今ハ西印度に於て盛なり

答 南北亞墨利加の間ハ在る群島あり、

問 蔗糖ハ印度の産物中最_モ舊_キなるれハ非_ズや

答 然り、其散_{サン}斯克_ス地_チの名「サッカル」歐羅巴名の根

元_ノありと明_クなり「サッカル」カン_トハ「ジャグア

ル」ゲンヂの根元なり、

問 西印度中何_レの島より世上ハ最上の蔗糖を

輸出_スるや、

答 古巴_バ鳩_トなり、往昔此島より此要品を植付_ル

ため亞非利加より年々許多の買奴を買ひこ
るより、

問 其嫌ふべき買奴の商賣ハ今も尚_ホ之ありや、

答 英國の所領_トしてハ全く之を禁_トするが故

に他の諸國も之を禁止し、或ハ大_ニ減却

したり、畢竟英國の大憤發_ハ因_ルるあり、

問 英國の所領_トして買奴を禁_トするにハ其本

國より許多の金錢を費_スはるるや、

答 然り、買奴を釋放_スして自己_ノの身_ヲを以_テ償_メ金

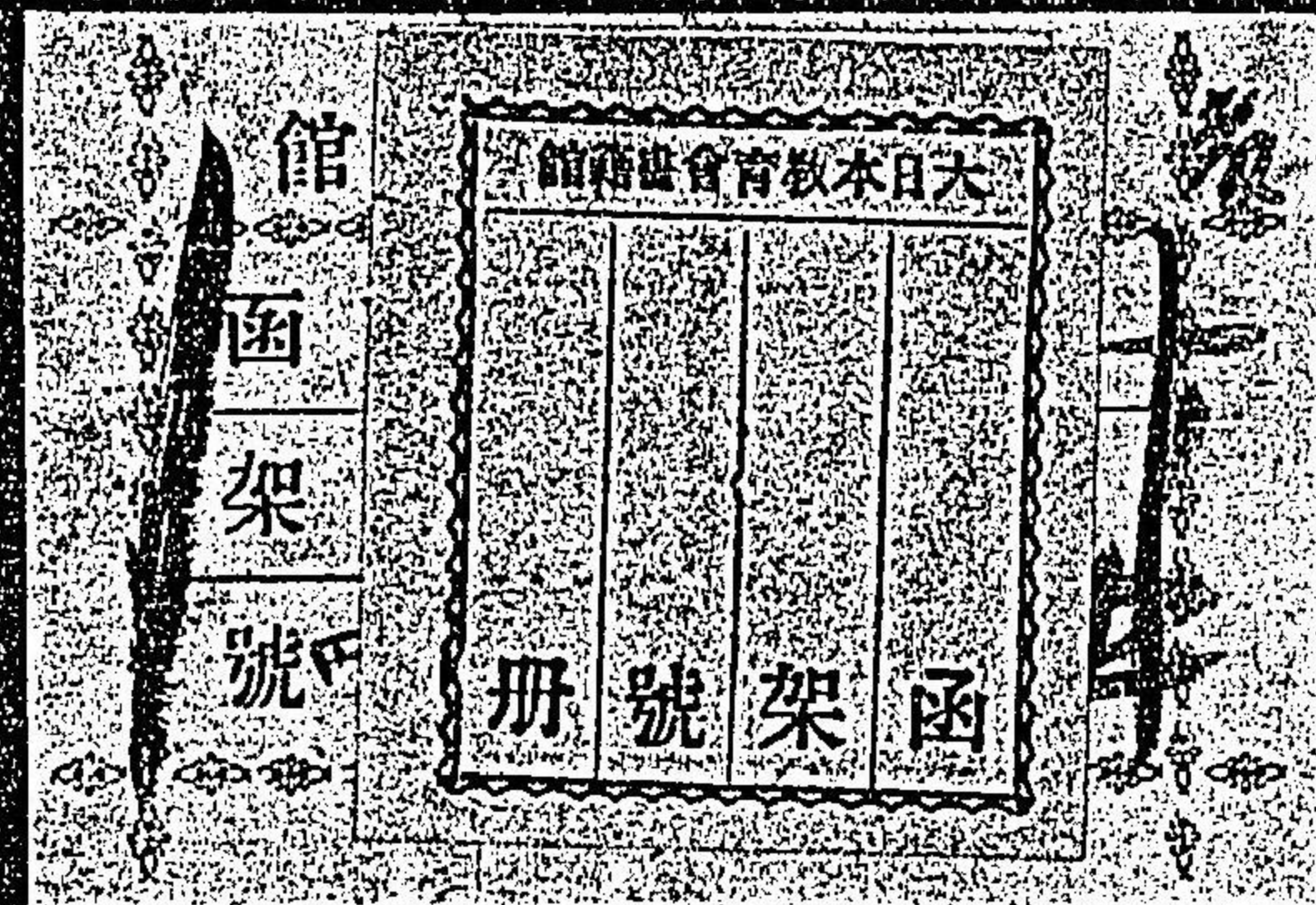
と_シて二千萬ポンド・ステルリング・ス_トポ_ントル

三兩許ハ我ハを拂ハたり、而シテ尚ハ其後買奴商を

止メとス為シ大金を費セたり、

幼童手引草初編卷之上終





特42
607

共六本

052921-001-5

特42-607

幼童手引草

杉田 玄端 / 訳

M6-7

CAA-0280

