

家

庭

夢生山人著

全

255

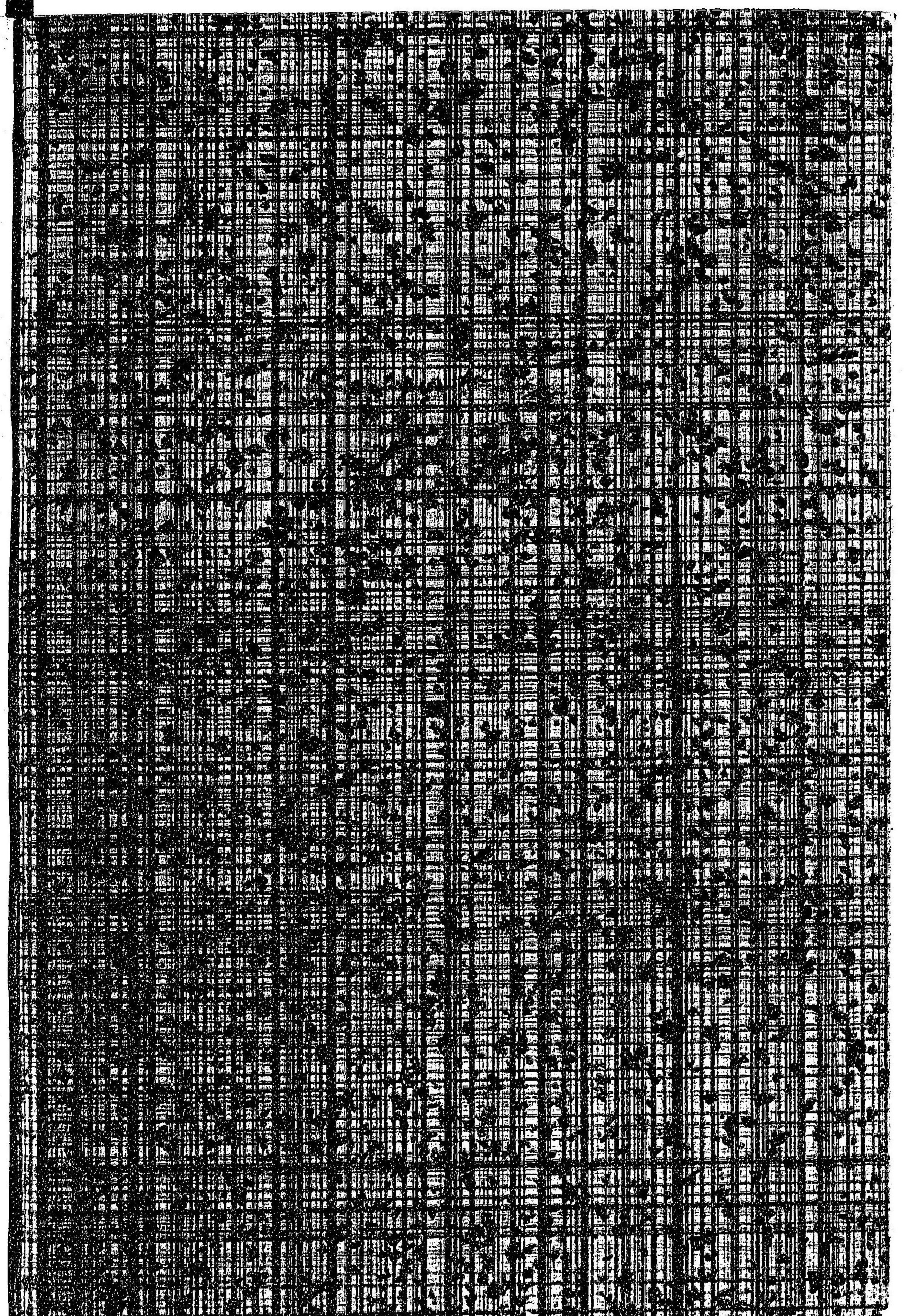
86

從四位山岡直記君題字
夢生山人中村萬吉著

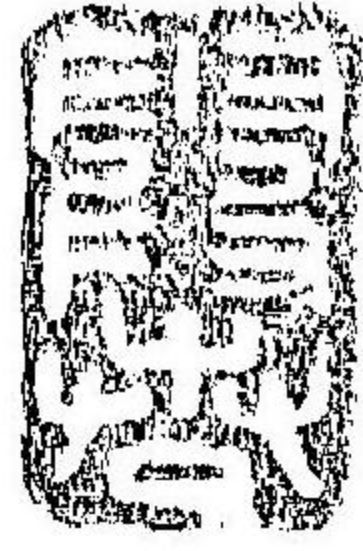
家庭圓滑
家事方法

處世の心得
全

明治
40 9 14
東京



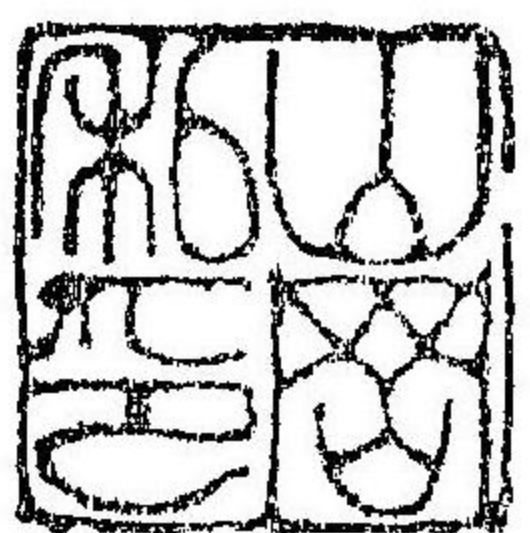
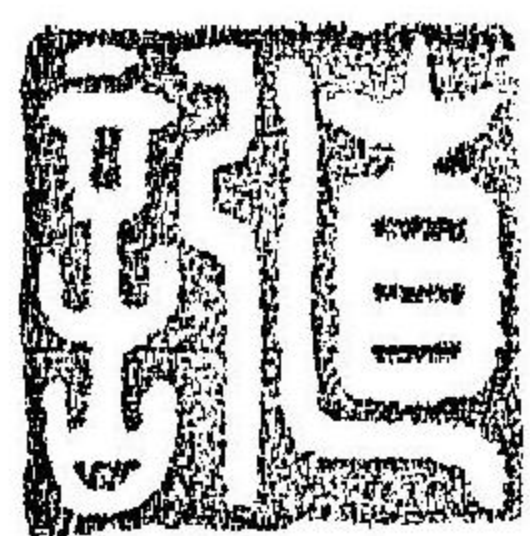
特 55
121



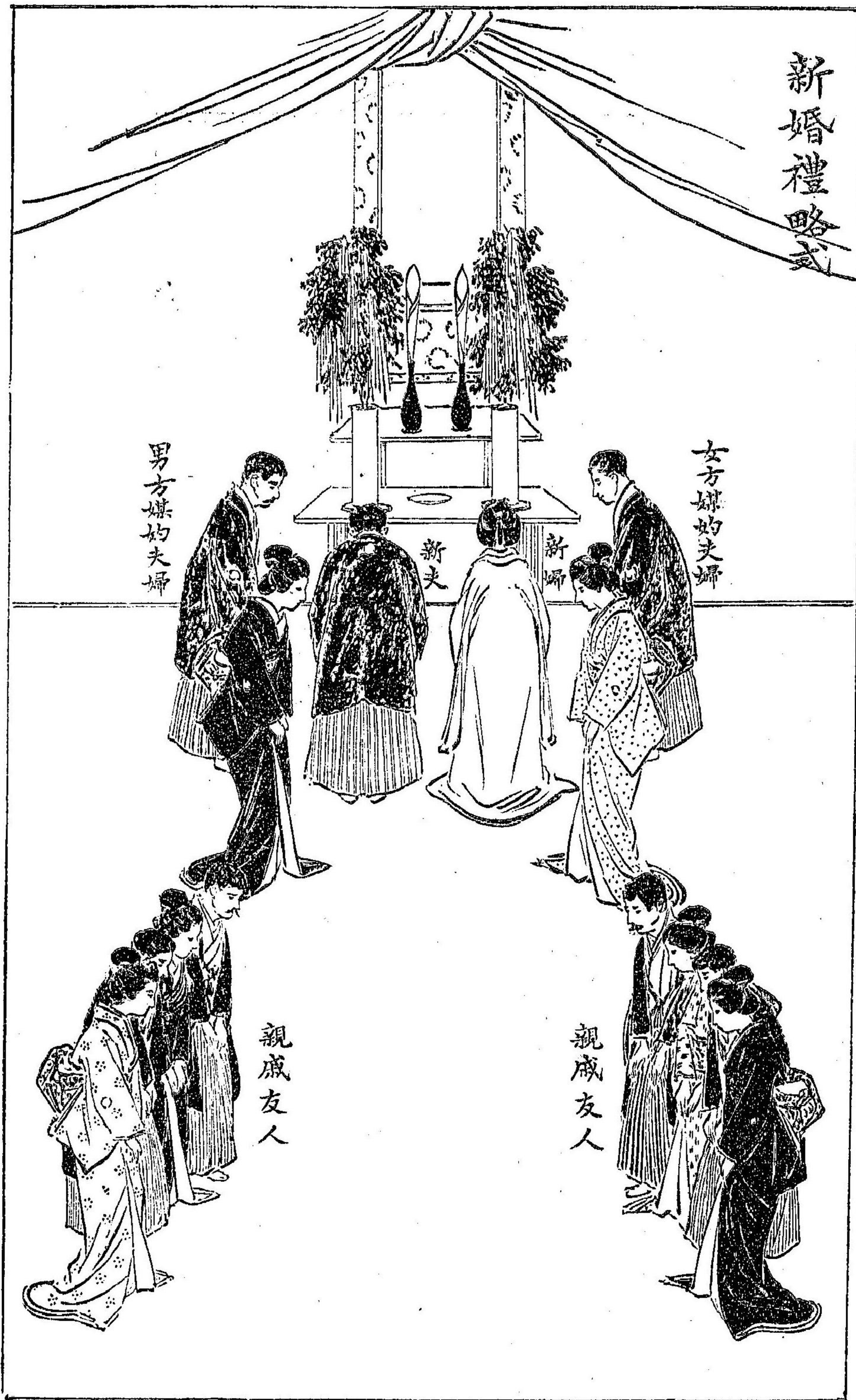
高
第
四

如

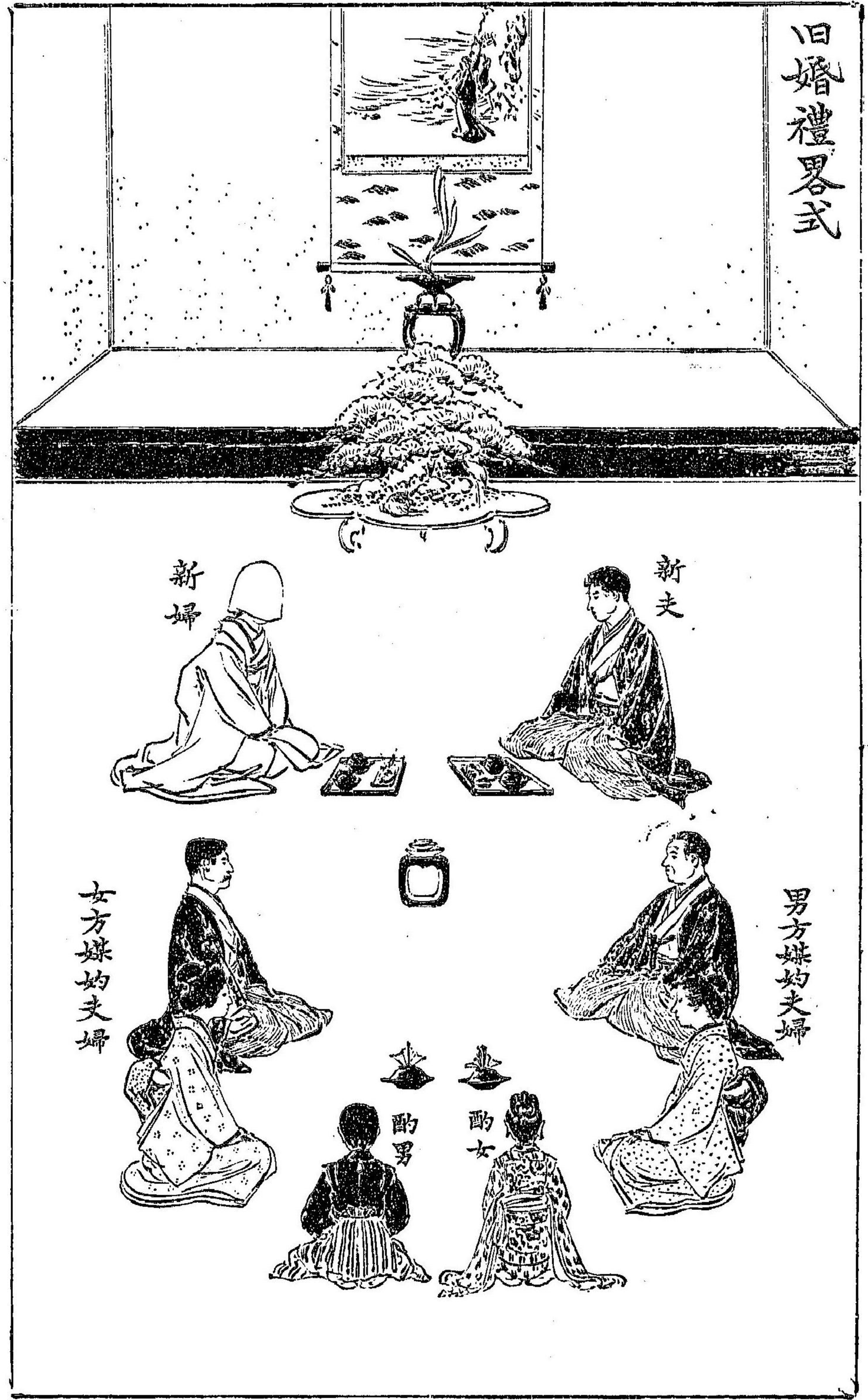
增訂續書

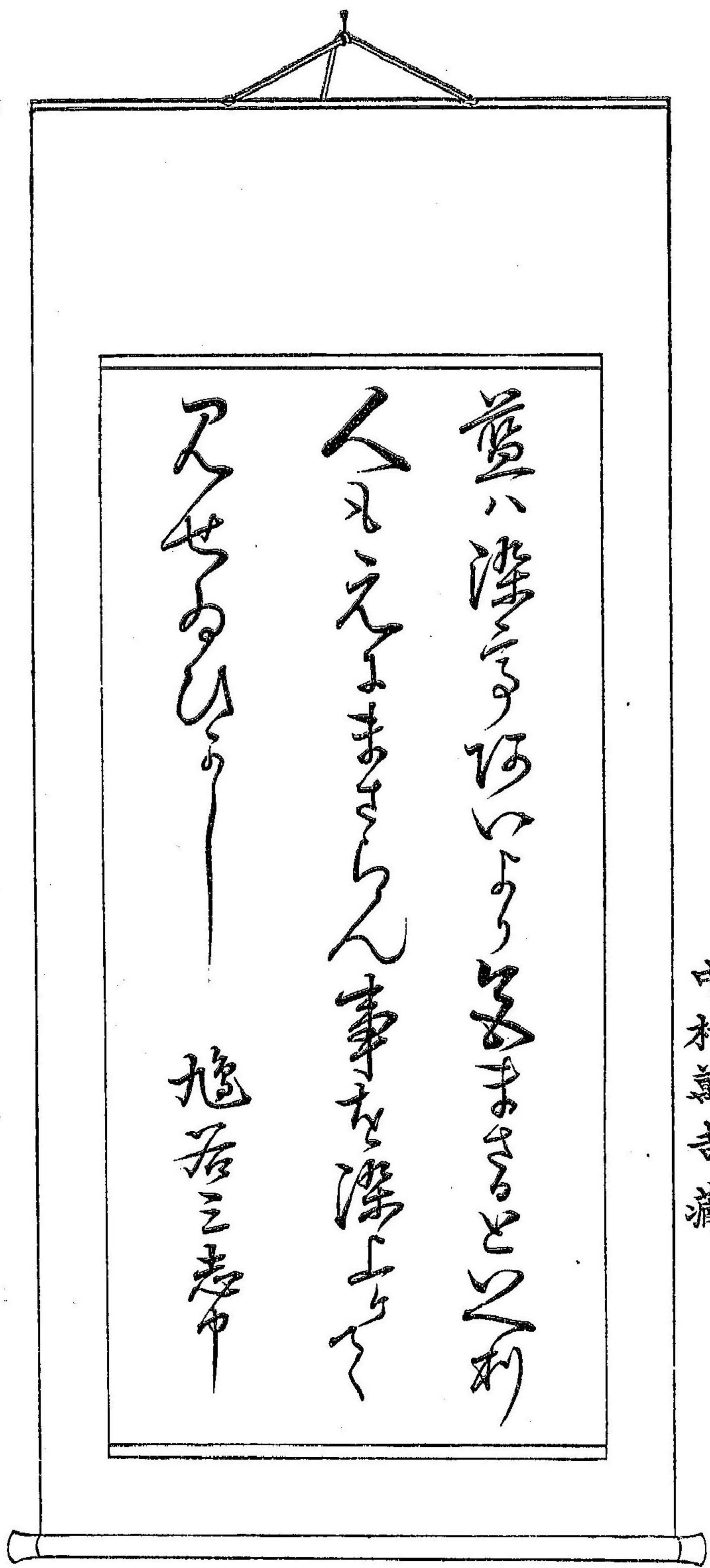
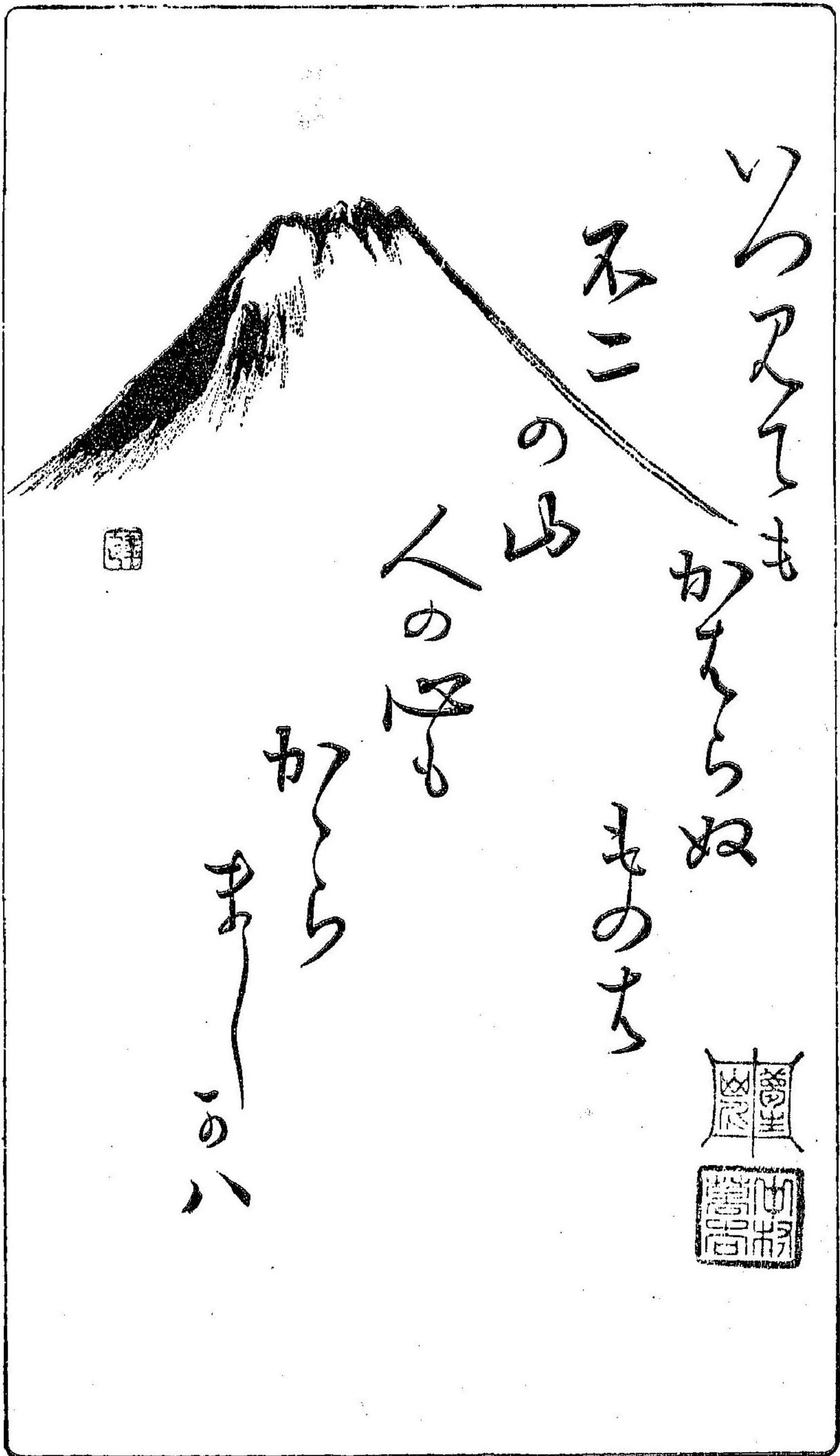


新婚禮略式



旧婚禮畧式





中村萬吉藏

我未孫も傳る

中村萬吉

山は崩れ川を埋り

て平地となり

萬國人滿れば吐物

につつま

赤雲浮たれば剣を研

き砲を磨きて國家に

盡せ

緒言

夫れ人生の浮沈は世間の常にし
 て何人も免ることを得ざれども
 平生の心掛如何によりては幾何
 か之を輕うすることを得べし
 れば家内和合し經濟に心を留め
 衛生に注意し心に裏表なく業を
 勵みて一朝の災厄に備ふべきは
 人たるもの義務ならん

萬吉記す

目次

衛生の心得	一
看護の心得	四
海水浴と温泉との注意	六
妊娠中の注意	七
小兒の育方	九
家庭教育	一四
家庭	一七
處女の心得	一九
青年の心得	二二
嫁の心得	二三
翌及翌取娘の心得	二五
主人の行及權利	二六
妻の心得及權利	二七
後妻の事	二九
婦及寡夫の行	三三
老人の事	三三
小兒及小姑の心得	三五
養子の事	三五
子守の事	三六
乳母の事	四〇
別家者の心得	四一
妾の事	四二
食客の事	四三
下女下男の事	四四
營業の方針及行	四七
工商業年季者師弟の心得	五〇
經濟の心得	五一
富貴の時の行	五二

我末孫み傳る

中村萬吉

山は崩れ川を埋り

て平地となり

萬國人縮れば喰物

につきる

赤雲浮たれば剣を研

き刃を磨きて國家に

盡せ

緒言

夫れ人生の浮沈は世間の常にし
 て何人も免ることを得ざれども
 平生の心掛如何によりては幾何
 か之を輕うすることを得べし
 れば家内和合し經濟に心を留め
 衛生に注意し心に裏表なく業を
 勵みて一朝の災厄に備ふべきは
 人たるもの義務ならん

萬吉記す

目次

衛生の心得	一	婦及蹠夫の行	三
看護の心得	四	老人の事	三
海水浴と温泉との注意	六	小見及小姑の心得	三
妊娠中の注意	七	養子の事	三
小兒の育方	九	子守の事	六
家庭教育	一四	乳母の事	四〇
家庭	一七	別家者の心得	四
處女の心得	一九	妾の事	四
青年の心得	二二	食客の事	四
嫁の心得	二三	下女下男の事	四
娼及婢取娘の心得	二五	營業の方針及行	四
主人の行及權利	二六	工商業年季者師弟の心得	四
妻の心得及權利	二七	經濟の心得	五
後妻の事	二九	富貴の時の行	五

目次

(一)

- 衰家回復の方法……………七〇
- 貯蓄及取立講の方法……………七五
- 取立講の方法(一)……………七三
- 取立講の方法(二)……………七六
- 貯蓄積立講の方法……………七九
- 臺所の事……………七二
- 水試験の事……………七二
- 飯の炊方(八十種)……………七五
 - 米の飯の炊方…七〇湯返し炊方…七〇南
 - 京米の炊方…七〇●麥飯の炊方…七〇●麥飯改良
 - 炊方…七〇●南京米と麥との混合炊方…七〇●麥
 - の挽割飯の炊方…七〇●本麥飯炊方…七〇●鳩麥
 - の炊方…七〇●硬飯の炊方…七〇●硬飯赤飯の炊
 - 方…七〇●白硬飯の炊方…七〇●黄硬飯の炊方…
 - 七〇●綠硬飯の炊方…七〇●粟硬飯の炊方…七〇
 - 玉蜀黍飯の炊方…七〇●玉蜀黍と麥との交炊…

- 七〇●黍の硬飯の炊方…七〇●粟と米との交炊…
- 七〇●粟飯の炊方…七〇●黍飯の炊方…七〇●稗と
- 米の交炊…七〇●稗飯の炊方及小麥粕飯の炊方
- …七〇●弘法黍の炊方…七〇●薩摩薯飯の炊方…
- 七〇●米麥薩摩薯の混合炊…七〇●芋と麥の混合
- 炊…七〇●粟と芋の混合炊…七〇●稗或は黍と芋
- との交炊…七〇●普通の小豆飯の炊方…七〇●普
- 通麥飯の中へ小豆の炊込…七〇●小豆飯炊方…
- 七〇●空豆及豌豆飯の炊方…七〇●大豆飯炊方…
- 七〇●百合飯炊方…七〇●大根飯炊方…七〇●普通
- の大根飯炊方…七〇●大根混合炊…七〇●蕪飯の
- 炊方…七〇●米麥蕪混合炊…七〇●青菜飯炊方…
- 七〇●干菜飯炊方…七〇●普通干菜飯の炊方…七〇
- 上等茶飯の炊方…七〇●普通茶飯の炊方…七〇
- 五目飯の炊方…七〇●櫻飯の炊方…七〇●天麩
- 羅飯の炊方…七〇●青海苔飯の炊方…七〇●本海

- 昔飯の炊方…六〇●紫蘇飯の炊方…六〇●芹飯の
- 炊方…六〇●山吹飯の炊方(一)…六〇●山吹飯の
- 炊方(二)…六〇●玉子飯の炊方…六〇●粟飯の炊
- 方…六〇●慈姑飯炊方…六〇●木の芽飯炊方…六〇
- 昆布飯の炊方(一)…六〇●昆布飯炊方(二)…六〇
- 具飯炊方(一)…六〇●貝飯炊方(二)…六〇●松
- 茸飯の炊方…六〇●椎茸飯の炊方(一)…六〇●椎
- 茸飯の炊方(二)…六〇●烏飯の炊方…六〇●ソッ
- ブ飯炊方…六〇●鯛飯の炊方…六〇●鰻飯の炊方
- …六〇●獸肉類の飯炊方…六〇●燗飯の炊方…六〇
- 烏賊飯の炊方…六〇●鮭飯の炊方…六〇●摺身
- 飯の炊方(甲)…六〇●摺身飯の炊方(乙)…六〇●ど
- ろし飯の炊方…六〇●鰻飯の炊方…六〇●脂飯の
- 炊方…六〇●釜飯の炊方…六〇●葉飯の炊方…六〇
- 雜吸及粥の炊方(廿九種)……………九五
- 普通米の白粥…六〇●普通麥粥…七〇●粟黍稗

- 等の粥…七〇●小豆及大豆の粥…七〇●百合粥
- …七〇●南瓜及薩摩薯粥…七〇●大豆と米或は麥
- の粥…七〇
- 衛生雜吸及經濟雜吸……………九六
- 衛生雜吸…九〇●米ソップ雜吸…九〇●鶏肉
- ソップ雜吸…九〇●牛乳雜吸…九〇●卵子雜吸
- …九〇●んにく雜吸…九〇●韭雜吸…九〇●牡
- 蠣或は蛤雜吸…九〇●烏雜吸…九〇●鯉或は鮒
- 雜吸…九〇●鰻雜吸…一〇〇●貝雜吸…一〇〇●大
- 豆雜吸…一〇〇●餅雜吸…一〇〇●山芋雜吸…一〇〇
- 葱雜吸…一〇一
- 經濟的雜吸…一〇二●飯よりなる經濟的雜
- 吸…一〇二●挽割よりなる經濟的雜吸…一〇二●玉
- 蜀黍雜吸…一〇一
- 天災地變等の不時の場合に用うる雜吸…一〇三
- 餅類製法(廿七種)……………一〇一

- 牡丹餅……一〇三 ●萩餅……一〇三 ●葛餅……一〇三 ●麻餅……一〇三 ●粟黍餅及玉蜀黍餅……一〇三 ●粽餅……一〇三 ●榎餅……一〇四 ●糝粉餅……一〇四 ●月見餅……一〇四 ●焼餅……一〇五 ●團子……一〇五 ●芋餅……一〇五 ●綠餅……一〇六 ●色餅……一〇六 ●草餅……一〇六 ●砂糖餅……一〇六 ●白玉餅……一〇六 ●茶餅并海苔餅……一〇六 ●粟餅或は大豆腐餅……一〇六 ●小豆餅……一〇七 ●樫の實餅……一〇七 ●蜀黍餅……一〇七 ●松皮餅……一〇七 ●菓餅……一〇八 ●雜煮餅……一〇八 ●汁煮餅……一〇九 ●汁粉餅……一〇九 ●霞及かさ餅……一〇九 ●焼米……一一〇 ●道明寺……一一〇 ●田螺の干飯……一一〇 ●蕎麥及温飩の製法……一一一 ●卵切蕎麥……一二二 ●茶蕎麥……一二三 ●摺身蕎麥……一二三 ●蕎麥かき……一二三 ●すんどん蕎麥……一二三 ●温飩

- の製法……一二三
- 麵包及鳥獸肉の食事……一二三
 - 鳥肉の食事(一)……一二三 ●鳥肉の食事(二)……一二四 ●鳥肉の食事(三)……一二四 ●鳥肉の食事(四)……一二四 ●鳥肉の食事(五)……一二四 ●鳥肉の食事(六)……一二五 ●獸肉類の食方……一二五
- 料理法の事(四百余种)……一二五
- わな物の部……一二七
 - 白わな廿四種……一二七 ●胡麻味噌わな廿六種……一二三 ●味噌わな……一二四 ●青わな……一二四 ●酢味噌わな……一二五 ●木の芽わな……一二六 ●芥子わな……一二六 ●山芋わな……一二七 ●小豆わな……一二九 ●豆わな……一二九 ●粟わな……一三〇 ●苺わな……一三〇 ●瓜もみ……一三三 ●瓜の二杯……一三三 ●胡麻醬油わな……一三三 ●梅干わな……一三三 ●甘煮物の部……一三三

- 味噌煮副食物の部……一二四
- 具足煮の事(三種)……一二五
- 佃煮の事……一二六
- 露物の部(十一種)……一二六
- 吸物の部(十六種)……一二九
- 季節吸物の事……一四四
 - 春の部(七種)……一四四 ●夏の部(七種)……一四四 ●秋の部(七種)……一四四 ●冬の部(七種)……一四四
- 山掛及山煮其他の部……一四七
- 山掛物(七種)……一四七 ●山煮物(三種)……一四八 ●川原煮……一四九 ●鴨焼……一四九 ●漬料理(六種)……一五〇 ●柳川鍋……一五〇 ●葱鮓……一五〇 ●穀やま……一五〇 ●袖味噌……一五〇 ●柚蒸……一五〇 ●紫蘇卷……一五〇 ●蒸鯛……一五二 ●鯛麵(三種)……一五二 ●猪口の盛物(三種)……一五二 ●皿の盛物(五種)……一五二 ●井の盛物(八種)……一五二 ●密物(七種)……一五七 ●菫の盛物

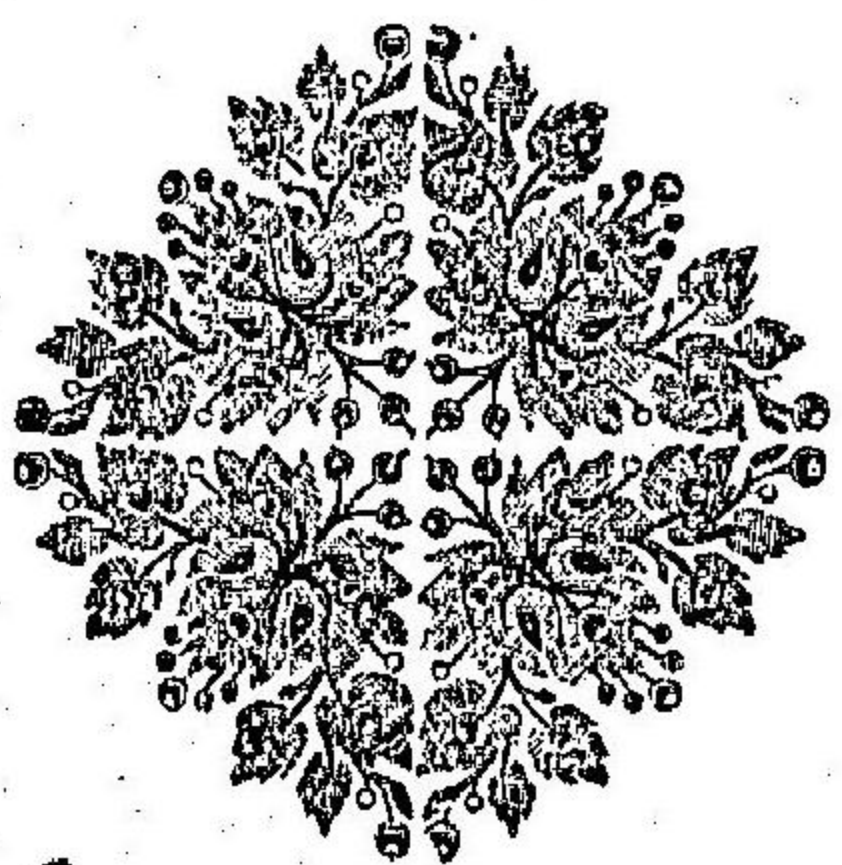
- (二種)……一五九 ●しゆんかん盛(上中下)……一六〇 ●青籠の盛物(四種)……一六〇 ●茶碗蒸(三種)……一六二 ●海苔卷……一六二 ●山葵小葵露味つけ……一六四 ●玉子わな……一六四 ●手輕料理……一六五 ●手重料理……一六五 ●高尚料理の事……一六六 ●鯉の活造り……一六六 ●細工物(三種)……一六六 ●天麩羅……一六九 ●魚の用法……一七〇 ●洋食の事……一七〇 ●献立の事……一七〇 ●上等献立……一七五 ●中等春の部……一七六

中等夏の部……………二七
 同 秋の部……………二八
 同 冬の部……………二八
 下等春の部……………二八
 同 夏の部……………二八
 同 秋の部……………二八
 同 冬の部……………二八
 二斗七菜の献立……………二八
 食事の事……………二九
 漬物の部(廿三種)……………二九
 本朝禮法の始……………二九
 禮式の事……………二九
 婚姻の禮……………二九
 舊婚姻結納略式……………二九
 舊婚姻略式……………二九
 親子盃及兄弟盃……………二九

婚禮三ツ目の式……………一〇一
 新婚禮式……………一〇一
 新婚禮略式……………一〇一
 親子並兄弟名乗……………一〇一
 家例の事……………一〇一
 酒の注意……………一〇四
 行義の事……………一〇五
 應接の事……………一〇七
 進物の事……………一〇七
 客に茶の進め方……………一〇八
 客に往きて茶の受様……………一〇九
 挽茶立方及飲方……………一一〇
 紅茶立方及飲方……………一一〇
 珈琲の立方及飲方……………一一一
 麥湯及其他……………一一一
 麥湯……………一一一

葛湯……………一一三
 櫻湯……………一一三
 鶏卵湯……………一一三
 海苔湯……………一一三
 昆布湯……………一一三
 ばんす……………一一三
 粟粟湯……………一一三
 紫蘇湯……………一一三
 濃茶……………一一三
 醜……………一一三
 茶菓子の事……………一一四
 菓物を客に勧め方……………一一四
 床の間の掛物……………一一六
 床の間の置物……………一一七
 家屋の構造……………一一六
 庭園の略造……………一一九

活花の事……………一一三
 活花の忌むべき物……………一一三
 花の活方圖解……………一一三
 活花のこみ圖解……………一一三
 活花切取の事……………一一七
 水揚の事……………一一七
 姿勢の事……………一一九
 蘇生法……………一一三
 百業の要……………一一三
 職業の風俗……………一一五
 眼術の事……………一一五
 歌俳諧の事……………一一九
 百なかれ……………一二二
 つけ紐せ守のぬし形……………一二七
 事業の大敵……………一二六
 追加……………巻末



家庭讀本

衛生の心得

夢生山人著

人の病の数は昔四百病といひしが今は病理の研究進みろの種類何千萬といふ限りなきことを知り故に一々病理の説明をなすこと甚だ難きわざなり

傳染病のみにても窒扶斯麻疹痘瘡赤痢虎列刺病黑死病猩紅熱實布の利亞（一名バヒフ）准傳染病としては肺結核トラホーム麻疹流行感冒寄生性皮膚病膿漏性結膜炎疥癬梅毒癩病禿頭病等種々あり故に傳染病に付ては充分豫防法を行ふへし左に記載するは只其一端を述べたるのみ疾病には不養生より生ずるとき候の變化より生ずるとき他より傳染すると特發するこの種々あり

不養生とは大酒喰ひ過し不食物不消化物等の多食腐敗物ゝることを知らずして食ふ等なり大酒すれば血液に異状を起し神經を害し胃腸を傷め終に壽命を縮むるに

至る然れども昔より酒は百薬の長ともいへば其度を過ぎれば害を生ずるのうれひなきも何の爲に飲むべきものなるかを知らずして飲むは愚なり酒は興奮劑の一として身體に暑氣を受くるか寒氣に胃かさるゝか勞働の爲に心熱を起したる場合に少し宛用ふれば効あり又煙草は精神の疲れたる時神經を養ふ爲には少し用ふれば効あれども多量に用ふれば害をなすこと多故に酒煙草を用ふる人は能く注意して必ず多量に用ふべからず(又酒の癖は婚禮の末に記す)

又食物は如何に清鮮なるものこいへども多量に食すれば胃を傷け胃病となり腸を損して腸加答兒を起すものなり是等は容易に治せざる難病なれば食物に付ては自身にて成丈注意すべし

又腐敗し易き食物を夏期に向ひて多食すれば腹中にて腐敗し虎列刺病となり雀乱となり聊なる食物のため一命を失ふことあり又傳染病を惹起す時は自家の營業は勿論近隣の家々に至るまで迷惑一方ならざれば是等によく注意すべし
又食事は大抵時間の定まりあるにも關らず妄りに種々の物を食ひ夜更しては夜食なき者ありこれ等の人は必ず病を惹起して始終快く暮らすことなく家内の者に

も苦勞心配をかけ子孫の長久を計ることも能はざるに至れば無駄食には注意すべし壯健の時は兎も角身體に故障ある時は一層食物に注意すべし
又不熟の果物は必ず食すべからず若し胃腸の調子悪き時食すれば赤痢又は虎列刺等の恐しき病をひき起すこと疑ひなかるべし

又不消化物は第一に胃病となり其他種々の病を惹起すものなれば成べく食せざる様にすべし病は一家を倒し家族に迷惑をかくる者なれば注意すべきことなり
發生細菌は食物に意を注ぎ不潔ならざる様にすれば充分豫防し得れども寄生細菌は空中に飛散し居るもの水中に生育するものこの二種ありてうの豫防甚難しとするこゝろなり故に傳染病の發しめる者は速に隔離すべし傳染病中ベスト赤痢虎列刺腸窒扶斯等は最も感染し易きが故に注意を怠るべからず妄に小兒に水遊をなさしむべからず又寢冷などをなさしむるときは諸病の原因となる者なれば最も注意すべし但し時間を定めて水行するは衛生上効あり
又怪我を爲したるときは其切口より細菌の浸入して破傷風となることあり微毒なきも一代の不具者となることあり眼病も全亦じ癩病は怪我より生ずることあり血

液より遺傳するあり然れとも當時は病理の研究届き癩病の微菌を認め傳染病たることを發見せり

又肺病には三種あり一は遺傳二は寄生三は特發にて一二は微菌病として三は肺を傷めたる者にて微菌病にあらざるも総て容易ならざる難病なれば肺に故障ある者は手遅れなきやう注意すべし

十二指腸虫は人糞より傳染すること多ければ野菜類を用うる時は必ず丁寧洗ふべし

看護の心得

病人の取扱は中々六ヶ敷ものにして古より一に看病二に薬といひて病氣によりては生死は看病一つにありされば茲に看病人の注意すべきこと一二を擧げん

第一病人の枕邊には多人數寄集るへからず多勢寄るときは其人達の體温及炭酸瓦斯の爲め病人に害を與ふること少からず

第二病人の枕邊近くランプ行燈等を置くへからず若し有明を置くも離し置くべし

子供の病氣の時なごめは殊更注意しランプの笠よりは紙を張り下げ置くべし尤も病氣の時に限らず有明には注意すべし

第三食物湯水等は何程病人よりせがまるも主治醫の指圖を待たず安りぬ與ふへからず又水を與ふる時には一旦蒸發して後冷したるを用ふべし

第四看護人は病人の意に逆ふことなく成る可く氣の休まる如き話を爲すべし

第五病人の寢具及寢衣等は臭氣の起らざる様つこめて手入すべし

第六病人に寢だこの出來ざるやうに注意すべし若しこの出來たる時は綿を充分ぬ入れて床を柔くすべし

第七病人の寢床は空氣の流通悪しき處に爲すべからず障子に旭のさす新鮮の空氣を受くる所に定むべし座敷の隅や納戸のこぐらき處は悪し尤も熱のふけさめのある病人は別段に注意すべし

附言 病氣の時は名醫の診察を受け病性分明になりたれば病性によりて専門の醫師にかゝるべし醫師を頼むには心易い頼みつけたの近所だの云ふ義理をたつ可らず専門は専門丈の効あり俗に云ふ藪醫師にも博士の及ばざること

あり故に能く考へて依頼すへし又診察を受くる時は平生の身体及營業等の事を委しを語る可し若し診斷意に叶はざる時は腹藏なく相談を掛くべし

海水浴と温泉の注意

近來海水浴は非常に流行し世人の効用を知る者益々夥し其病質を辨へず妄りに効ありと思へるは愚なり病氣によりては意外の害を招くことあり
温泉は病氣と温質と適合するも其人の體温と身体の強弱によりて加減をなさざれば大害を生ずることあり

湯治に往く人入浴の數を一回も多くせんことを考ふるは大なる誤なり湯治をなせんとするには始一週間は晝一度夜一度都合三回入浴するを良となす又入浴時間も五分間乃至十分間位とし二週間目位よりは一晝夜四回にてもよし入浴時間も七分乃至十分間位として食事後は空氣の良きころにて運動すべし必ず入浴ばかりにて治する者にあらず體温と空氣と相和合して効を生ずる者を知るべし
又海水浴もかくの如くなれども水浴時間は十五分乃至二十分間位を適當とす然れ

ども其人の強弱又は職業よりて一定すること能はず故に家にのみ居て運動少き人は時間と回数には餘程注意を要せざる可からず
前にいへる如く温泉と海水とは何病にも効あるにあらざれば先づ之を行はんとする人は醫師の診察を受けて然る後にすべし

妊娠中の注意

子を育つるには母親たる者の注意を肝要とす第一に妊娠したる上は身体を大切にして食物等に意を注ぎ出産近くなれば過度の働き或は遠道等をなさず又氣車腕車等には必ず乗るべからず業事も氣樂なる仕事を止めやかゝ立働きの食物の消化を助く可し湯水を飲むにも注意して熱湯又は冷水を飲むべからず熱湯を飲む時は胎兒の頭に受けて血液の和合を損し頭或は顔に痣を生ずることあり又冷水を飲めば體温に反動を起して熱を發し體內に變動を生ずることあるを以て胎兒弱く出産の後育つふ困難なり又妊娠者は高さ處へ手を擧ぐる時は臍の緒を傷ふことあり若し轉ぶるときは胎兒死する事あり體を自墮落にすれば出産のとき困難するのみなら

ず一朝誤れば胎児を失ひ自身の一命にも關するおとあり妊娠中熱き湯に入るもよろしうらす又湯冷はなざる様注意すべし

出産の時は必ず氣をさせることなを前記の諸項に注意し静かにし居れば必ず安産すべし又夫たるもの及家族の者も妊娠者に向て荒々しき言葉をつかひ或は心配すべき事あるも成べく之を秘すへし妊娠者は食物に氣をつけ成丈淡泊にして滋養分ある物を食し油質の強き者やあを*



出産の催ある時は早々滋養分のある物を食し満腹して出産期を待ち手遅れなき様産婆を招き置くべし
* 出産後母親の食物は始め重湯次に白粥と追々に普通の食に移り安産なれば廿日目

静かにし居れば必ず安産すべし
* とき質の物は必ず食すべからずあくとき物を食すれば小兒に胎毒多し又親に微毒あれば小兒に胎毒を生ず又硬きものを食すれば胃腸を傷め身体弱くなり出産の際困難する事あり成丈軟き物を食し

位より何を食するも妨げなし然れども総て母の食物は乳根にて小兒の食物となるものなればあくとき質のものは食すべからず成丈滋養分ある物及野菜物を多く用ふべし又出産の時には不潔なる襪等を用ふるものあれども必ず清潔にして消毒したるものを用ふべし腹帯の如きは余り細き紐を用ふべからず木綿織を並巾の儘用ふるを良しす産後は体を大事に扱ふべし若し誤りて血をくるわす時は一代の病氣となるなり能々注意すべし

附言 妊娠なしたればなる丈手和らかかまよまに乳をもむべし乳くびもゆびさきにいていじり成丈ちくびを大きくすへし然らざれば小兒乳に吸付あしと能々注意すべし

小兒の育方

小兒の育て方ゆつきては乳の事は産科醫と問ひ稚兒の取扱は産婦の日立全快までは専ら産婆或は老母等の注意を要す湯浴さする時は其時の時候に依りて湯加減をなし又産生毛を剃らざる時は成丈頭を能く洗ひ遣るべし發育するも從て必ず薄

皮の禿げるものなれば洗ふ事を等閑にすれば胎毒を發生するよき多し又小兒の爪は必ず氣を付けて切り取るべし若し之を伸す時は力に任せて手を握る故に掌に傷を付け或は顔などを搔き剥くよきあり又出生して百日ばかりの内は毎日一度づゝ湯に入れて遣るべし然れども冬は暖き時を撰みて用ひ遣すべし尤生後二三週間を過ぐればぬるき風呂湯に入るゝも妨なし

湯を遣ふ時は第一に口中を洗ひ第二に顔頭を洗ひろれより順次に洗ふ可し(尤小兒に限らず風呂湯に入る時は身体を洗ふに順序あり第一に手を洗ひ次に口中次に顔次に首筋より腹を洗ひ次に股根より足の平までを洗ひ次に脊中を洗ひて揚ぐへし尤湯風呂に入れざる前にまた脇の下等は能く洗ふて入る可し)首根脇の下腿等の爛れぬやう注意して洗はざる可からず湯上の節は水分を能く拭ひ取り遣すへし

さなき時は氣候の變化を受け俗に云ふ風を曳かすの恐あり能く注意すへし

稚子に名を付くるには品格にも關係するが故に餘りに卑しき名などを付く可らず成へく身の程に應じたりと思ふとよろを撰むべし

小兒の大便秘に青味を帶ぶる時は一の病氣發生し居るものなれば能く注意すべし若

し小兒の体に異動なくば乳母の身体を診察すべし必ず兩人の中に病氣あるなり母の抱き寝につきては一層注意すべし自身の疲れ居る爲に小兒の顔の上に手を載せて知らずく息を止むるよきあり又乳房を銜へさせながら寝入乳房にて押付窒息せしむることあり又小兒の手足を自分の體の下に敷込手を挫かせ或は足の骨を傷め生れもつかぬ不具者となす事あり又母親は兒を抱きながら食事すべからず若誤りて煮物の露熱き湯などを小兒の顔にかけ思ひもよらざる傷を受けしむることあり故に兒を育つるには萬事周到なるべし

又嬰兒出産の當時一二ヶ月位の中は身体軟くして恰も餅の搗立の如くなれば寢さする時にも注意せざれば身体の形は勿論頭の形ちまで見悪くなるものなれば是等は特に注意をへし

小供を遊ばしむる事付ては後の子守の部を見るべし又玩具は智識の發達にも關係あれは妄りにつまらぬ物を持たしむべからず萬事に注意して教育的にして危からざる物を撰み或時は魚盡しこか鳥盡しこか木盡しこか又は智惠木こかの如く智惠の發達するよき導き此他おとぎ噺なごを咄し遣すべし又泣するよと怒らす

こゝ笑はすることは何れも發育に關係するものなれば其度合を誤るべからず子を
 寝さしむるときは面白き歌なり愉快なる話なりなごして心地よく眠らしむべし
 くするときは睡眠中も快く身体も休まるなり寢際に泣かせ又怒らせなごするときは
 は必ず悲しき夢を見或は恐しき夢を見て落付いて眠られず却て疲勞を生ずるとき
 あり若し又子を不具者になす時は親一生の苦のみならず其子も一生の泣き者なれ
 ば返すくも注意すべし怪我過ちは小兒の時に限らず青年の時期に至りても間々
 大過を招くおとありおれ皆多く親の注意の足らざるより起るものなり

寝さす子につひ寝かざるゝ晝寝かな

斯の如きおこのなき様にすべし又寒き時は火の側にて子を抱き子脊を火よあてな
 どして煖めて遣るは不可なり若し過て手を放せば子に火傷をなさしむ又夏蚊帳の
 中へ燈火を入るゝも堅く禁ずべきことなり若し其儘眠りて風或は猫鼠などの爲に
 蚊帳の裾を動かさるゝか過て燈火器を轉がすなごのことあらば火は忽ち蚊帳に燃
 へ移りて爲し火傷は勿論火災をも起さんげに注意すべきことなり
 人として子を思はざるものおまらく一人としてあるべからず禽獸よ於ても亦これ

あり然れども禽獸は教育云ふことなければ親の老軀を勤り重病を憂ひ困難を救
 ふの道だに知らざれば人はかくあるべき者にあらざれば子を育つには余程注意を
 要すべきことなり故し子の愛お絆されて子の言ふがまゝにすれば必ず老後の泪の
 原となるなりさりりて餘りに厳しくするときは心僻みて却て宜しからず又濶泊な
 りて止むを得ず苛責を加ふることもあるも妄りに腹立ちうち打擲することある勿
 れ體罰は最も慎むべし又父叱るときには母は折間を見て詫び遣るやうにすべし幼
 稚にして事理の分らぬうちは叱かるより宥むる方宜し古人の俳句にも

鬼灯の盗人抱て送りけり

云ふおこあり能く注意すべし総て子供の中から能き習慣を付さればなござるな
 り常日の買食いする錢もなる丈貯蓄さする様にして子供の中より貯蓄積立をす
 る心を起さしむるべし

附言 町家の者にて發育悪きは農家などへ預けて野菜物を多く食へさせ自由運
 動を爲さしむるを可し然れども成る可く始めのうちは大切をこり漸次に新
 鮮の空氣にあたるやうになすべし

又乳母の病氣の時は必ず其人の乳を子に吞ます可らず乳満れば絞り取りて他へ捨つべし

家庭教育

人の性は素清水白玉の如し而して生後教育の如何によりて智者となり技能家となり孝子となり忠臣となり善人となり悪人となり種々の人物となるなり然れども性は善なりと古人の説きたる如くなれば悪人となりたるものありいと不便なれども人も素より悪を以て善と思ふにはあふざるは明なれども一朝の誤りより募りくつて終に深き淵に身を沈むるに至りしなり或囚人の辭世に

たふされし竹はいつしか起き上り倒せし雪は跡方もなし

とあり又古人の川柳に

孝行をしたい頃には親はなし

と是等は皆善心に戻りたるものなり又悪人化して聖人となると云ふ事あり故に人は皆善なりと見るも敢て差支なかるべし然れども前にもいへる如く一旦教育を誤

らば悪人となるものなれば教育は最も大切なり若し親に教育あらざれば子を教育

する事困難なるべし
 頑是なき内は親の爲
 すことは善きに悪し
 きに關らず見習ふ故
 に親たるものは爲る
 おこ成すこと注意を
 要せざるべからず又
 其の兒の爲には其友
 を撰擇すべし朱に交
 れば赤くなるの類に
 て悪しきに交れば知
 らずく悪き道に感
 染するものなれば友を擇ぶも亦大切なることなり



男子には時々古今の歴史談忠臣孝子の話女子には貞女烈婦の話など聞かせ幼稚の時より努めて正道に導き其の心を素直に育つべし幼稚の時に僻みたる心を起さしむるときは成長の後も時々嫉妬の心を起して吾身にて吾身を責むるが如き場合に立至ることあり是皆家庭教育の行届かざる故なり家庭教育の悪しきものは我儘にして中年に至り親の意に従はず募りくして悪行を働き親の胸に煙目に涙の絶へざるに至れり若家庭教育を誤り不義不孝の悪人を作るときは千萬金の寶ありと雖も風前の燈火と同じことにて一朝の夢の間に消滅すべし教育を誤れば吾一代の不幸のみならず先祖及子孫の名譽にまで關係するに至る重ねく注意すべき事なり古人の句に

今日にして菊作らふと思ひけり

かくては既に取返しつかざるなり阪卷正文氏の和歌に

善き悪しき千里を隔つ行末も教への道の一つにぞよる

實に斯の如し

家庭教育は男子のみならず女子の方尤も注意すべし女子の家庭教育を誤れば一

戸を納め得るあたはず甚だしきに至りては遺處の無子を孕み自分の身の置處を失ひ一命にも關はるの恐あり能く注意すべし

女子の墮落

二タ親や姉妹ごみに見放され腹の子にのみ母計りなり

且又家庭教育にのみ心を置き學校教育を思はざれば却而教育を誤るの恐あり故に學校教育の意義を承知して是に反かざる様に家庭教育をすべし學校教育は全部の教育にあらず一部の教育なれば是を補佐しつゝ他の一部即ち家庭教育を誤らざる様に注意すべし

附言 演劇及小説類は本題の趣意に依りては學年童兒には必ず見することなかれ教育上に害を生ずるのみならず其者の誠心を害するの恐ある故に能注意すべし

家庭

世に大切なるものは家庭なり家庭宜しければ家は富貴となり家庭悪ければ衰滅

する事疑なし是を廣く謂へば一國の盛衰に關係するものなれば必ず家庭をば乱さざる様になすべし家庭乱れ始むるは千丈の堤も蟻の一穴より破るゝの類にして家名財産を失ふことは鏡に掛けて見るが如し

先づよき家庭をつくらんとすば本書記載の處女は處女青年は青年夫は夫妻は妻の處を能く味ふべし左すれば我我手に美なる家庭を作ることいご容易し世には論語讀の論語知らずといふ者あり是等は病氣の一なりと見ても可なれども所謂萬能あつて一心足らざるの類なり美なる家庭を作らんには主人に不埒なる事の無き様にし酒好の人にしても他へ出たれば度外に酒を吞まず酒宴の場へ出でたる時は成丈早く宅へ歸りて家内に安心さするを良し又妻たる者は常に夫の意に背かざる様に意を注ぐ可し又子供等の事は親の仕付様にて如何様にもなるものなれば必ず仕付を誤ること勿れ子を仕付る事は財産を得るより大切なり財産無くとも心正しき身体壯健なる子を得れば老て後に迷ふことなし譬へば金銀財寶何程得るに雖家内の和合出来されば人として人たるの甲斐なし貧しき家には美なる家庭多くして上流の人にて美なる家庭却て少なし是等は皆生活の豊なる爲に勝手我儘の者

多き故なり

奥様になりごうもないご下女が言ひ

家庭は家をくさびで持たするご同じごにて一ご所緩めば漸次緩みて遂に家のたふるゝにいたるが如し

家の乱れは前逃たる如く主人其人に有りご云ふご雖姑ご嫁の間より破るご多し嫌疑の念ある人は家内を圓く納むること難し

橙の様な家庭を持つなけれ外部丸くて中身別く

家庭は西瓜の如くつくるべし外で見るより中うつくしく

處女の心得

外國には男女同權行はれ吾國女子の羨むごころなれども吾國の女子は男子に勝るものなく又衣食百般のごを夫に助けらるゝが故に權利ごいふものさらになけれごもこれより益々進みて男子に勝る時は吾國も男女同權ごなるご疑ひなからん若し女子にして一朝進みて男子を養ふ至れば必ず女子の權利男子を凌ぐに至

らん然るゝ吾國の十中の七八までは男子の袖戀にして男子に勝らんことを念慮なきは遺憾に堪へざる處なり吾國の女子は娘の中に修業すべきこと多く學校を止めて後三四年の中お勝手食事の萬端より針仕事機織自家の業に至るまで夫を持たざる前は一通りこの道の出來得るものを以て人並となす故に是等よつきて何一つにても欠けたるものあるときは一人前といはれざるを以て男子より一層勉強せざるべからず又女子は左の五ヶ條を堅く謹むべし第一は不始末なるべからず第二は人の悪口を言ふべからず第三は懶惰なるべからず第四は嫉妬の心を起すべからず第五は男好みすべからず女子にして不始末なる時は必ずよき暮しをなすこと能はず人の悪口を云ふ者は人のにくしみを受け何事も家の不利益となること多しなまけ者買ひ喰ひなごなす者は取るに足らず嫉妬心ある者は萬事よつきて疑を起し一家を治むること能はざるのみならず自身をも治むること能はず一生の迷ひ者となるもの多し男好みする者は必ず禍を惹起すに至るべし

花の色はうつりあけりないたづらに我身世にふるながめせしまに

此歌を能く考へ置くべし女は我みめ姿のよきに誇れば身を誤ること多し故に自惚

せざる様は注意すべし

又女子たるものは氣強く夜道なごなすべからず且又男子に輕々しく口をきくべからず是等は女子乃身を誤る元を知るべし故にみめよきを以て必ずしも美人と云ふべからず心すなほにしてやさしく女の仕事の出來得る人こそ世に貴き美婦人といふ者なれ必ず物事差出がましく又物知り顔なごすべからず(阪卷正文氏の和歌)

あらはにも心のおくの見ゆるかな口に戸のなき人のことばに

青年の心得

男子は義務教育を終りて後丁年に至るまでの間は必ず大切なる時にて此間に身を誤るもの多し青年の時期は善悪何れにも移り易き者なれば友を撰むを肝要とす此時期にて身を誤れば後に至りて悔ゆともせんなきことにて是已れ一人の難義のみにあらず一家一族の迷惑となるなり故に必ずしも身を誤るべからず人の精神は面に現はれ心裕なるものは人相福々しく心曲れるものは面相悪しく心賤しき者は其顔貧にして心正直なるものは何ごなく氣高き所あり斯の如く自身の心次第にて

人相に變化を生ずるものなれば一目して其人の心を知る事易し故に男女とも能く精神を磨き心を美にして一生を愉快に送るべし悪しき人間となりて苦勞なす程善き事に苦勞すれば國家の爲となり親兄弟の名を揚げ自身も名を残し子孫まで榮華を得るの種なれば心す私慾に眩み悪心を起すべからず



事あはれしや
おとくれにたれ
あつたて

人は常に忠孝の二字を決して忘るべからず又慈悲を仇あなすことなく必ず仇を慈悲にて返すべきこと忘れざる様すべし

敷島の大和心を人間はば旭に匂ふ山櫻花
此古歌の心を必ず忘るなかれ

嫁の心得

嫁といふ者は娘の中より心掛されば後に泪の種となる事多し嫁たる者よく兩親

に仕へ小舅小姑を愛し夫を勤め朝は先きに起き夜は晩く寝ね常に夫の伯父伯母の機嫌を取り近所の人達に至るまでにも心を置き飯は焦付釜洗濯等は己れ先づ之を食し副食は兩親を始めとして夫又小姑に好き所を與へ己れは成可く粗なる所を食し香のものなごも前の食事の時の残物又は大根ならば後前を食する様すべし物見遊山も人より先に出づることなく休日も家内の者を相應に支度させて遊びに出し自分は姑を勤め留守居番をなすを普通の嫁とせり左程勤むるも未だ仕事が出来ぬとか針仕事下手とか機が織れぬとか何とかかかか姑の身になれば不



足勝なり故に古人の句を能く味ひ置くべし

氣に入らぬ風もあろうに柳かな

此句は嫁のみならず姑も能く翫味せざるべからず又娘は貴ひ人あるときは行先の營業親又は夫となるべき人及兄弟等の氣質及其家の家風筋柄等を能く調べて是なれば吾一生を納むるに差支なしと見定めて後嫁は行くべし一度結婚せし上は必ず離別すべからず行末永き月日には善きに悪きに種々雑多の浮沈の起るこゝあれども是等の苦樂は共々爲すこゝいふ決心なかるべからず母親たる者も斯の如き境遇を通り來りたる者なれば己を顧みて嫁をいたはり互に勤め合ひ家内和合して面白く暮すべし古人いふ姑ばには何がなる嫁の古手がなり申すご嫁姑たる者能く味ひ知るべし

雪霜の中にも梅の盛りかな

苦を常と思へば世の中を送るはさもなきことなり

附言 嫁に限らず婦人たるものは何事も扣目にして必ず物知り顔なごなすべからず又嫁たるものは家内の善悪を他人は勿論里方の親達も決して語るべか

らず又女子は腹の立事あるも必ずあらしくしき詞は遣ふ可からず我國の女子は總てやさしきを以て美とせらるゝなれば何事もよく注意すべし

聾及聾取娘の心得

聾といふものは世に六ヶ敷ものと言ひ傳へられしが決してさるものにあらず聾入の當座は其家の家風を知らざる故氣の置けること多けれども其家風分れば生れ出でたる家も全様なり諺に聾の可愛ゆきと向ふ臈の傷みはこらへられぬと言ふことあり必ず住み悪き者にあらず然れども妻に教育なければ一生聾と云ふ名は除け難き故に夫の役目としてよく教育すべし世には一人娘に聾八人の譬へあれども此意を取り違へて必ず誤ること勿れ一人娘なれば聾に來る人の多くあるといふわけにあらず一人娘は我儘にして聾の納り付かざるを以て聾の八人も換へるやうに立至るべしこのおとなり故に一人娘に聾一人といふが世間普通なれば能く考ふべし又娘も聾は吾夫となりたるなれば自分も嫁に來たる心持となり夫を敬ふべし妻にして夫を智扱ひにする時は他人にも吾夫を見下げて呉れと言はぬ計なれば聾取娘

も其親達も此事を辨ふべし又智を迎ふる人は智の見立を誤らぬ様すべし若し見立を誤り吾家風一合はざる時は一家の利益なれば智を迎ふる前に智たる候補者の氣質及び其家の筋柄家風等を能く調ふべし

鴛鴦や鶴や烏や鳩さへも親や夫婦の區別たゞしき

主人の行及權利

一戸の主たるものは自身の行を慎しまざれば諸人を指揮することあたはず自身の身持悪しければ家道乱れ自身に勝手あれば人亦之に随はず主人の行善く横しまの心なければ一家和合して主人を敬ひ家の治まりも好く自然に財産も増すに至る故に一家の主人たる者一族に對する權利を有せざれば一家治らず古人の句に
千なるも蔓一筋の心なり

云ふことあり主人たるもの此意を能く考へ萬事を行ふべし又妻或は奉公人等の告口は猥りみ信すべからず其事實を充分探究して後すべし若し悪しきことあるも成可く間接に自然的に意見すべし又萬事相談事のある時はたゞひ老衰の親たり

雖も存生中は必ず相談すべし親を立て親を孝を尽すも皆吾子に親の貴きを教ふる所以なれば必ず親を疎かますべからず親を大切にす人れば必ず他人にも親切にして諸人に敬はる、なり財産を得るも失ふも主人一人の行にあり故に主人は平生



行を慎みて一家一族を統轄すべし

人の住む家は多くの柱もてたもてるものと思ひ知らずや

妻の心得及權利

妻女たる者の責任は其家に取りては夫に勝るこも劣るこもなし妻女は財産の保護より其日其日の經濟子供に躰下女下男の扱方及夫の留守には家を預り家内一同を保護し親戚他人の交際に至るまで皆是妻女の扱ふ所なれば即ち一家の中心と



*なり柱となる妻女にして若し行悪しければ家は衰滅に歸し又誠實なれば家治まり富むこ疑なし主婦にして不公平の處置ある時は家の不吉なるかかゝる重き責任ある妻に向て吾は一家の主人なり女風情の女房位のご無理屈を比べて勝手我

儘するは大なる誤りなり古よりの端歌にも

雨は降つて来る洗濯物濡る脊中ぢや子がなく飯こげる

と云ふとあり實に妻女は多忙の者なり然れども妻たる者は斯の如く妻たる行を爲さざれば其權利なし先づ妻たる者は左の六ヶ目を堅く守るべし

第一夫の意に隨ふべし第二兩親に孝を尽すべし第三經濟を堅くすべし第四子弟の教育を誤らざるやうにすべし第五召仕の者の情を加ふべし第六親戚縁者他人を問はず其身をへり下り人を敬ふべし

妻たる者は夫の行に注意し夫の不都合あらば之を諫め其心を改めしめ若し用ひざれば父母又は親族と相談し夫に意見すべし是を行ひ得べき女子こぞ殊に誠實なる妻女と云ふべけれまた若夫婦の良否は決して言ふべからず若き者は行届かぬ勝なれば萬事を親切に教へ自分の新嫁たりし時を顧みて取扱ふべし

後妻の事

世の中に六ヶ敷ものは後妻なり先妻の子のなき家に嫁げば格別先妻の子の有る

家の後妻となる人こうげに氣の毒なれ故に後妻を迎ふる人後妻に行く人繼子なる者皆不幸同士の集りなれば互に勝手我儘を言はず義理立萬事を相談すくにすること眞の親子より一層厚くすべし又夫或は繼子たるものは後妻を大切にし後妻も亦夫は勿論繼子を大切にすべし後妻は我に實子を設くるも先妻の子と我子と必ず分け隔てすべからず世間にては針程の事あれば棒程に騒ぎ立てらるゝものなれば萬事を内端にすべし又後妻を迎ふる人は何れの告口も妄りに信ずることなく能く注意して不都合の所爲あるものは説諭して改心せしむべし後妻を迎へたる者は我子の笠となり或は後妻の笠となり影日向なきやう公平にすべし繼子いじめの親不孝のと世間の人に後指をさゝれぬ様にすべし

鴛鴦やあれにも繼子あるものか

かいらい師首にかけたる人形箱佛出せうて鬼も出るかな

傀儡師首にかけたる人形箱鬼も出さうて佛出るかな

いふしへよりの端歌にも

先の出やうでとあはんにやにおかめにげさうならじや神にも佛にも

人は斯の如き了簡にならぬやうすべし先の出やうでなごこは實に取るにたらぬ者の言ふことなり先は如何やうに出づるこも自分は下より出で先で仇をなす者あはば已れは情を以て返すべし必ず物に早まることある勿れ

孀及鰥夫の行

人は病の器といふ譬あればいつ何時夫に別るゝ事あるも計り難ければ平生萬事に心掛け置くべし年嵩みたる後家は家の治まりだに付けば差支なきも若き後家は余程困難なる所あり若し不幸あして夫に後れたる時は行末の見込を付くるよご最肝要なり又自身にて見込付かざる場合には親類なり友人なり正實なる人を撰みて相談すべし万一相談相手を誤るか又は自身にて生中の考を付くるときは己の方向を誤るのみならず子供年寄に至るまで非常の迷惑を掛くる者なれば萬事一心を配り身を落付けて行末を考ふべし先づ家督財産は總て子の名義として自身は其の後見人となり其家よつきて最も親切なる人を管理者として家の堅めを付くべし又後夫を迎へず家の立行出来難しとなれば自身に之を迎へず親族協議の上其方法を取

るも可ならん何事も急ぐ可らず一旦方向を誤らば取返し付かずされば返すくも注意を要すべきことなり又若くして後家となる時は種々なる人親切が間敷言ひ寄るおこあれどもうれを信じて腹話なす時は終に身を誤る原因なるおこ多し後家はなるべく男子に馴れくしく口きくべからず専ら身を謹むこと肝要なり若し親たる者放埒なる時は子供の躰出来ず一家没落の源なるなり

若後家や親切者に油断すな

此句を能く味ひ見るべし

花を見て花になりけり花の人

後家たる者必ず花となる可あらず若し花となる時は一生を誤ること疑なし又鰥夫は自分勝手多くして後家劣る者多し後家たる人は随分二十才代より貞操を爲し通すもの多けれども男子は六十餘才に至るも茶飲連を入るゝこか或は蕙敷を入るゝとか種々なる口實の下に若き女など引入れ間々世人の笑を招く人多ししかし鰥夫は一家一族を迷はしむること少しといへども年寄りて若き後妻を迎ふる時は終に後妻の言ふがまゝに任せて嫡子の戸主たる者と反對に立つに至るおこあり是等

は鰥夫たるもの、大なる過なれば後妻を迎へんご欲せば能く其人の平生の行ひ及志を調べざるべからず後妻を迎へたる爲に一家に風波の起らぬやうすべし

月もよし夜もよし梅の花もよし

後妻に子を設くることあるも決して心を動かし一家を二つに爲す如き不都合をなすこと勿れ然る時は孝子も不孝の噂を立てられ一家浪風立ち世間の笑ひ物となるなり是皆鰥夫たる人の罪なれば後妻を迎へたる上は一層家の治りを謀ると肝要也
 附言 青年に對する家庭教育は兩親あるものは兎も角萬一父早く死し母の手一つにて教育する時は父の存命中とは異なり子も何程か我儘を出し又母の方にても甘く育つが故に追々増長して終に身を誤るに至るもの多しさなくとも經濟及營業に經驗なきを以て仕損ずること多し此場合及んで母たる者努めて自身の行を堅くし子供の躰を誤らざる様注意すべし

老人の事

父母たるもの我子に充分なる教育を授けて完全なる家督財産の保護をなし得べ

き戸主を作り家の繼續安全なりと見定めたる上は一家一切の事は若夫婦に譲り自身は顧問となりて萬事の相談に預り業務の上進を謀り戸主を助くるをよしとす年寄てまで家督財産を譲らず一戸を差配し居るなど譽む可きことにあらず是等は自身子を躰くることを知らず我子に家督財産を譲る程の教育を授け得ざるは自身の行届かざることを*



咲き榮も散り榮もする櫻かな
昔の人は家督を譲れば隱居となり手は珠數爪ぐり念佛三昧に世を終らんとしたり

* 社界に發表するご全様なり故に家督財産も譲るべき時に譲らざるは普通の人にあらず草木に至るも花の咲くべき時には咲き散るべき時には散り實を結び速に越年するにあらずや

實に愚の至りなり人は百才の壽命あるも生ある中は社界の業を取るは勿論世を悻に譲りて後一大事業を起す人こそ世の中の名士なれ故に早く譲りて後の事業を起さん事を勤むべし

實盛はよき手本なり歸り花

小舅及小姑の心得

小舅には別に行云云ふ程のことなけれども萬事姉智或は兄嫁ご意見を異にする様のことある可からず何事も睦ましくして必しも兄嫁或は姉智を悪しざまに他人に語るべからず若し兄嫁又は姉智に誤りあらば可成蔭に廻りて注意し遣るべししかする時は己の身に取りて幸福を得ること多し必ず兄嫁又は姉智兄弟共の誤りを父母に告ぐべからず
小姑は兄嫁に對しては種々の取なし方あり大畧を記せば兄嫁とは母親同様親しくして何事も相談すべし兄嫁に過あるも成るべく之を秘し決して悪ざまに語る可らず斯くする時は兄嫁は勿論兄あ至るまで必ず妹を大切にすべし然る上は兩親も嫁

を大切にし一家の和合疑なからん是皆小姑の心一つの置きやうなり若し之に反して兄嫁を彼是と親に告げ兄に語り剩へ他人にまで種々に咄す時は親兄弟は自然妹の言ふことを眞に受けて嫁を悪むの心起る又嫁は妹の悪しき事を夫に告ぐる故に家内に不和を生じ一家睦しく暮すこと能はず故に小姑の行は餘程困難なり兄嫁を大切にすれば自身の出世する糸口なり能々注意すべし

摘草や手柄譲りの美はしき

養子の事

養子は迎ふる方も行く方も六ヶ敷ものなれば互に義理と云ふことを忘るべからず養子を貰ふ人は多くは子を育てたる事なき人として子といふ味を知らぬ人多し故に好き時は無闇に可愛くして若し少しにても氣入らざるおこある時は始めの可愛きを忘れて他の子の静なるに心移り遂には僅かのことに追ひ出し又他より貰ひ是も亦始めは塗付く程可愛きも又他の子のをとなしきに心變りて之を離縁し又三度目の養子を迎ふるに至るかくするときは先きに貰ひたる養子の方をはるかによ

くなり終は三度目の養子も氣に入らざるこ出来て又之を追ひ出し又迎ふるこいふやうになり換ゆれば換ゆる程己れの心狂ひて終に年寄まで子を持つこ能はざる場合に立至る者多し是等は子といふ味を知らず夫婦暮にて勝手我儘に爲したる結果なり

引て見て木振の變る小松かな

是即ち野にあれば美しきも手に取りて見れば野に有るときは種々の癖表はれ氣に入らざる所出で来るなり総て物の理は斯の如くよなる者なれば養子を貰ふ者は素より子の無き人なれば吾身の不幸を顧みて少許のおこは我慢して虫をこらし我實子より大切にして義理といふ二字を能く守り行末迷はざるやう注意すべし又養子自身もあの義理といふことを一層堅く守らざる可からず養父母の恩は産みの親と同じければ能く之を大切にして孝を尽すべし成長の後其義理を思はざるものは社會の信用を失ひ身の行末宜しからず故に養子は養子と云ふ義務を必ず忘るべからず

養子は妻を持たざる中は親達と睦しきも妻を迎ふれば追々六ヶ敷なり爲に養子も

嫁と共に親を捨て、家を出て遂に離縁となることあり然れども養子たる者恩を思はゞ親を見捨てゝは濟まざる譯なり又親達も嫁を貰ひたる後は一層注意して睦しく暮すべし

信用を得るも得ざるも其元は心一つの置き所なり

子守の事

子守を雇はんとする者は能く子守の性質を見ること肝要なり若し子守の性質悪しければ稚兒の性質を害し躰上大關係あるが故に温順にして親切なる成る可く教育あるものを撰むべし又子守の遊び場所は公園地或は野原等空氣新鮮にして且危険の恐なき所を撰み小兒をば成る丈地上に下して遊ばせ子の疲れたる頃には凡る三十分間位も脊負ひ又地上に下して遊ばしむる様なすべし成たけ脊負はぬ方宜しとす小兒にハ餘り種々なることを無理に教ふへかゝらず然しながゝ小兒の間ふことは懇に教へ決してうるさき顔を見す可からず又及ぶべきだけ小兒の氣儘にしておくをよしとす重に子守の注意すべきものは川と火と車と牛馬と犬と連れの小兒

と拾ひ食ひ等なり中々守と云ふ者は難き業なり又子を保護するは子守計りにあら

ず親達も能く注意せざれば一代の不具者となすことあり若し子に不具の者出来れば親は一代の泣物なり財産を失ひたるものは家族にて萬事に氣を付くれば又得る事あるも子に怪我をさするときは取戻し付かず故に之を育つる中は家内中にて注意すべし毎日守に子を連れさせて出す時には親たるものは其都度く氣を付けて怪我なき様にせよと言聞すべし子守の年齢は十七八歳より二十一二歳位を良とす十二三才位の子守を頼むなれば其親達は余程注意を厚くすべし



子を育つるは尤大切なものなれば子守に相應の給金を出して良き子守を雇ふべし
 又生後二三ヶ月間は乳母車等には必ず乗すべからず身体強健にならざる中は能く
 注意すべし

附言 子守は育兒の大小便を除去する事肝要なり必ず育兒の身体及衣服等は濡
 さぬ様注意すべし

乳母の事

乳母は子守程に難き所なし只乳母を置かんとする時は其者の性質及乳の良否を
 能く調べて後雇ふべし若し乳の性質悪しきものは例令滋養分のある者のみを食せ
 しむるも乳の滋養分乏しくして其効なく又乳の性質よきものは普通の物を食する
 も乳の滋養分澤山ありて子の成育宜しき者なり故に乳母は健康の者を撰み遺傳病
 ある者を避くべし乳母が子を保護することは子守の條に云へるが如し
 乳母は其家の家族に氣兼し又は已れの家の事など心配すべからず總てのことに氣
 兼心配を爲さば乳の分量を減じ甚しきは終に全く出ぬようなるものなれば乳母

には心配させざる様にし且食物は其者の好むところを與ふべし
 乳母は育兒に乳を與へるを任とするも成長するに隨ひ食物に移る時期を誤らざる
 様にすべし食物を
 授くる時期早けれ
 ば育兒の胃腸を傷
 むるの恐あり又食
 付ける始めには成
 だけ軟かき澱粉質
 の者を少しづつ與
 へ薩摩芋なれば筋
 のなきところ菓子
 なればビスケツ*



*ト塩せんべい追
 々カステララク
 ガンの如き物を與
 へ齒に力の付に隨
 ひ漸次硬き物を食
 せしむべし其頃に
 は乳を減じ食物を
 増すべし故に此時
 期を誤らざる様に
 注意すべし

附言 姥を雇ふには育兒の生れ時期に姥の出産爲したる時を能く取調べて雇ふ
 べし生れたる計りの兒に出産後滿一ヶ年の經過したる人の乳を與ふるは宜し

からず能く注意すべし又牛乳を用る場合には其分量冷暖の度合及呑期を誤らざる様にすべし分量は發育に隨ひ増加す温度は華氏九十七八度乃至百度位迄こす牛乳飼育は尤も養人の注意を肝要とす然れども人間の乳の方尤もよろし

別家者の心得

別家を設くる者其必要を知て後にすべし若し別家たるの方針を誤る時は本家別家の間に大不利益を生じ甚だしきに至りては互に仲違ひを生ずるの不幸を惹起すことあり抑々別家を設くるの必要は本家を守護せしむるにあり故に別家する者は氣樂の爲にいふ如き心得違なき様にすべし別家したる者の代のみに限らず未だ未だまで本家の力となり本家の相續人幼少なるときは別家の主人之を守護して守立て別家者たるの義務を忘るべからず世の中には我子の愛に絆されて別家を設くるなごの心得違ひをなす者あれども不具の子を持つては止むを得ず別家を設くることあるも満足の子なれば自身の行狀次第生立たる家より何程か財産多き家の養子ならんこと疑なし故に分家する者は本家を守護する爲に設けられたるの方針を必ず

誤ること勿れ又後妻の子を別家さする如きは不和を生ずる原因なれば是等は最注意すべき事となり

妾の事

人の妾たるもの何等の爲めに世の中の人間たるの權利を失ひ日影者となり本妻の怨を受け世間の人に迄後指を指され之を以て満足となすか是等の者は畢竟多くは怠惰者にして身の行末を思はず只其の時の面白半分横着半分の出来事なれば實に哀れなる身の上といふの外なからん故に妾たるものよくこの理を辨へ人權を重んじて必ず日影者となり世を送らんこと欲すること勿れ

又男子たる者何等の必要ありて妾を設くるか徒に其理を辨へずして妾を置くもの世間に尠からず是れ多くは一朝偶然の出来心に依るに雖も終に心の闇に惑はされて妻子を見捨て親兄弟の心配を掛け行末を過り財産を失ひ果ては妾に迄も見限られ始めて夢を覺す者多し是等の人をば凡て愚人と云ふの外なからん慎まざるべからず男子の妾を設くる理由は夫婦の間に世嗣の出来ざる場合に至り夫婦相談の上

妻の許す限りに於て妾を設くることあるべしこれにて能き事にはあらざれども斯くの如き場合にはまた止むを得ざるなり孝子妾を持たずといふことあり是等を能く考へ見るべし不幸にして妻を失ひ後妻を迎へてすら或る場合には六ヶ敷ものなれば況して妾を設くるは一家没落の基と知るべし

附言 常日身を飾り化粧等をする者は怠惰ものにして世間の人を瞞着する心より出たるものにして上部を飾るものは其心の汚なきを社界に



(四十四)

報告する如くなれば能く慎むべし男子の身を飾るは分て見苦敷ものなり此挿画に能く心をこめて見るべし又祝儀葬儀は勿論人中へ出る時は身分に應じたる丈の美は尽すべし

食客の事

世の中に食客程はんまなる者なし食客は子供まで馬鹿にさる何れ食客をなすには叔父兄弟又は親友の許へ厄介なる者にて永く居れば益々肩身狭くなるに至る古人の狂句にもある如く

食客おくみ形の餅を食ふ

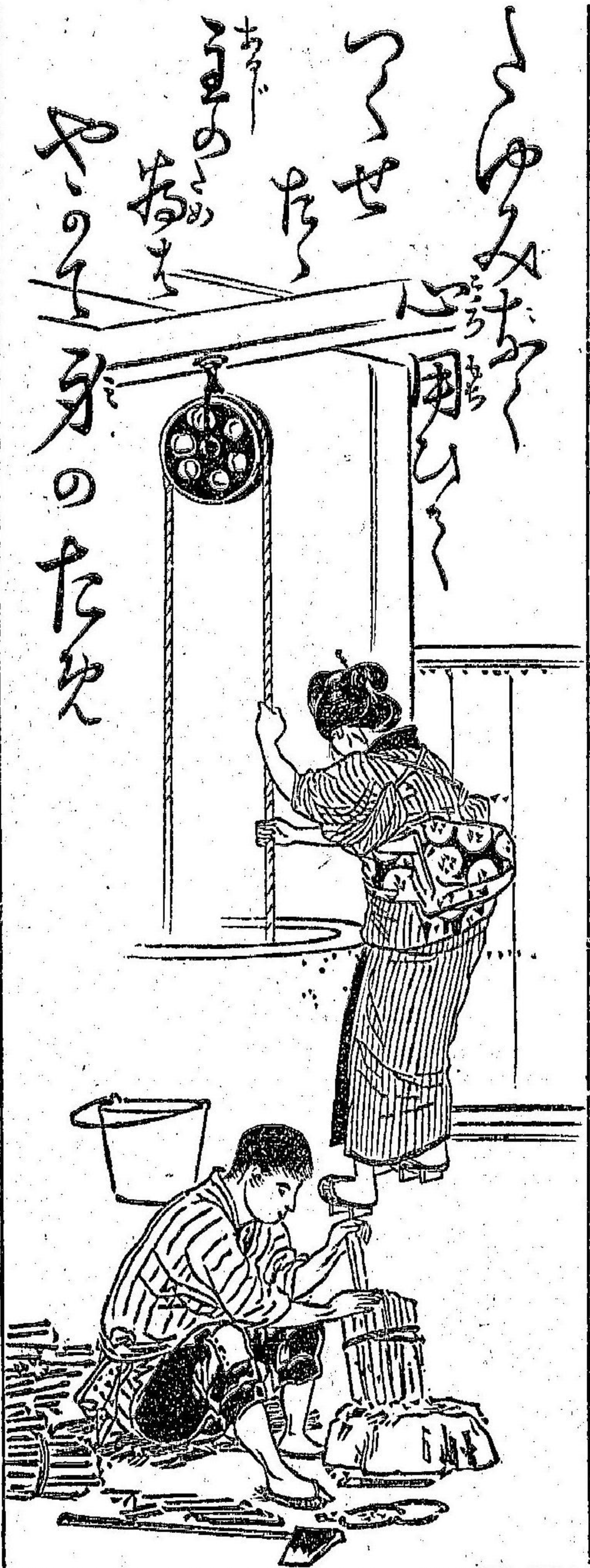
食客三杯目にはうつこ出す

實に不見識の至りなり又親たる人も食客を爲す如き子を持ちたるは家庭教育の悪しき事を世人に披露するも同様なれば必ず食客を爲して親の恥をかゝせ自身も恥をかきこころあるなけれ若き中は考へなき者なれどもよきこころにて食客する者はなし何事も能く注意すべし古人の歌に

植ゑて見よ草木育たぬ里はなし心柄ころ身は卑しけれ

下女下男の事

下女下男となる身も下女下男を使ふ身も皆是其身くの盛衰によることなれど



も又使はるゝ身も己の心掛一つにて必ず下女下男を使ふ身となること疑なし女子
 或は男子と雖も奉公に出づる如きの不幸に至りなば左の三ヶ條を堅く守るべし第

一正直にして第二萬事に影日向なく第三主人に忠義を尽すべし斯の如くなれば主
 人一人の徳のみならず奉公人其人の徳となるなり又主人たる者は必ず奉公人を見
 下くるまご勿れ奉公人は即ち官吏が官を勤むるも同じ事なれば主人も奉公人の勤
 め方宜しければ給金の外に何なりとも心附を遣るべし若し主人にして奉公人無
 理非道をなすは家の不利益なれば主人も奉公人も必ず義理人情といふことを忘る
 ることなく又食物までも上下の差別なく皆同一にすべし是等は一家和合の原なり

營業の方針及行

人たる者業なくして日を送るべからず先づ其業を大別して左の四種となす曰く
 庶業農業商業工業是なり先づ商業につきて記さんに是にも種々の方針の取方あり
 是を一樣に逃ぶること能はざれども兎も角一戸の方針と云ふものを定め置き是を
 家の定木となし主人は營業に對する支配人家族或は番頭は役員として支配人は総
 て役員と相談して業を取るべし支配人たる者は日々金銀の出入を役員たる家族に
 報告すべし必ず支配人の勝手にすべからず又年中の計算は前半期後半期に決算帳

簿を調製すべし且事業を變へんごする時は家内中めて能く熟議して後行ふべし又都合により商法換をなす場合には必ず早氣乘をなすこと勿れ其業につきて充分の調査を遂げ而して後にすべし新に事業を起さんごせば

ふちのなき盆に卵子を載せ置きておはさぬやうに持ち運びせよ

此狂歌を能く味

ふて見るべし必

ず経験なくして

妄りに商法を始

め又商賣換をな

すべからず營*



*業を一度換め

れば五年の損あ

るものなれば容

易に營業を換ふ

べからず他人の

業は良く見ゆ己

の業の悪しく見ゆるは人情の常なり故に古人も他人の女房も他人の業は良く見ゆる言ひより誤るべからず商業を誤れば財産を失ふは勿論家族一同の迷惑なれば返すくも商法は経験を專一とし又店員は帳簿の整理を完全にすべし

正直な嘘さへ言はぬことなれば嘘も言ふべし嘘も言ふべし

庶業には海陸軍人の如き農工商には少しも關係なく専ら國權保持の下に力を盡し殊に外國の状態に心を注ぎ一旦有事の時は一命を賭して國家の危難に當るを職務となし又警察官の如く人民保護の爲めに盜賊悪人等を相手として一命を職務の上に置く者あり又教師の如く熱心と忍耐とを以て無我無心の兒童に教育を授くるの任に當るものあり又國務萬端を司る大任あり農工商業者を保護して國益を謀るの職あり是等の職にある人は其職を全ふして國家の爲に盡すの外なし

農業は其作物に依りて甚しき損益あり例令は一坪の地面おて七八月間に三拾錢或は四拾錢の收入ある作物あり又一方には其半額即ち十五錢或は二十錢の收入あるものあり如何に農家は豊なりといへ是等のことに心付かざるは遺憾とする處なり農業者たる者宜しく左の事項に注意すべきことなり第一種子の撰擇をなすべし第二地質を調べて其地に適應したる物を作るべし第三地質又は其作物に適當したる肥料を用ふべし第四肥料を施すべき時期を誤るべからず第五耕作の時期を誤るべからず第六播種の時期を誤るべからず第七舊來慣習的の作物を改め有益の物を選び萬事に注意して農業を勵むべし農は國家の大本なり農業程樂しきものはあらむ

工業は何れの製品に限らず美術と實用との二種あれども工業の極意とする處は製品の意匠を撰むの二つにあり何程堅牢確實なるものも意匠を誤るときは利益を得ること能はず又一つには製品の販賣をなさんとする地方の人情及嗜好の如何を調べ其土地に適應したる物を製出すべし

工業には種類多く一朝一夕に述べ難けれども先づ菓子屋は砂糖の鑑定を專一とし大工は木の性質左官は土の性質織物師は糸糊等の鑑定鍛冶職は金の性質裁縫職は人の體形等を知るこいふが如く其業につきて充分の研究をなし而して後事業を取るべし

醫師醸造家紺屋など化學の力をかりてなす業は萬事に心を注ぎ一日或は一時間たりとも營業原品を等閑になすべからず若しこれを誤れば醫師は人命に關係し醸造家或は染物業者は爲に財産を失ふことあり漁師等は天候を見ること肝要にして若し天候を見誤れば一命を失ふことあり故に總ての事業は經驗と研究を要するなりその外種類多きを以て略す

工商業年季者師弟の心得

工商業家へ弟子入を爲さんとする者は其本人は勿論父兄までも事業の將來を考へて本人の氣質及手性に適したる者を選むべし何程よき事業なりと雖本人の手合はざるものは必ず望むべからず上手は好の結果なり云ふことあり必ず事業の見込違なきやうすべし若し見込違ひをなすときは後に至り悔ゆとも取戻し付かざれば注意すべし又弟子或は番頭を置く人は少しの中其者の性質を試み若し自身の事業に適合せずと思はゞ一日も早く其事情を父兄并に本人に忠告して事業の見込を換へしむべし然せしむること却て親切なり愈々本人と主人の間良しと認めたるときは約定証書を調製して公証役場に於て契約を爲し置くべし是双方の爲なり然る上は主人は手帳一冊を本人に渡し其前文に双方の契約証書を謄寫し置き夫と本人平生の行爲を記載するものとす休暇にて親元へ遣はすときは主人より何月何日何時出立として主人の印を捺し持參せしむべし親元より主人へ歸る時も前と同じく何月何日何時出立と記して父兄の認印をなさしむべし斯の如くするときは本人の行ひ又主人の扱方等分明なるべし師たる者は満季の節は必ず卒業証書を渡し子弟たる者をして此証書を額面として店に掛け置かしむべし若し店に卒業証書の額

なき者は此者事業に師匠取りをなさざる者と認定す此卒業証書に附するに善行証又は精勤証を以てすべし

附言 年期者は蔽入として實家へ休みに参りたる際内で取持つは宜しからず取持てば漸次内が戀しくなりて師匠の許へ歸るを嫌ふの恐あり然する時は其子の方向を誤らしむるものなれば必ず奉公中は實家にて取持つべからず只師の教へ背かざる様に意見を加へ一日も早く師の許へ歸すべし師も休の日取より早く歸れば必ず其子を愛するなり能注意すべし

經濟の心得

經濟は只一口に始末といへども始末は中々難き者にて自身には始末と思ふ共他より見る時は種々の事に不始末の所あり又他の目みて始末と見ゆる程なれば必ず財産を得るに至ると雖經濟と云ふ者は同一に行ふこと能はざる所あり其大略を記せば事業の經濟と家内の經濟との二種にして事業の經濟は其家の主人即ち支配人之を司り家内の經濟は主婦之を司る故に一家の主人は家族の取扱方諸器械の使用

法營業に對する諸掛り其他商法の掛引及交際等に至るの經濟に注意せざれば財産を得ること難し



し總てのこゝ身分相應にして何事も過分の事をなすべからず經濟家の忘る可べか

らざる道具は笠に提灯櫛鉢是なり
又富を爲さん欲する者は單に得るよこのみを考へず併せて貯ふるよをも考ふべし

蜜蜂や人にも優る貯蓄方

經濟はおこれおこるな働くな遊ばぬやうに心持つべし

富貴の時の行

何事も満つれば欠くる世の習なれば富貴の時より財産の保護はむつかしけれ財産を作りたる人は自然に之を保護することは習慣として左程難しとせず又二代目の人も親の丹精苦勞を見知り財産を得るの容易ならざる事を知るが故に二代目にて衰ふること少し(紀伊國屋文左工門の如き一代に大金満家となり二代目にて財産を失へる如きは世に稀なり)三代目は家の盛衰の定まる時なり此三代目に誠の經濟家出れば家は益々榮々若し三代目に奢り勝なる人出れば家は滅亡に至る世の諺にも云へる如く

賣家とかうやうで書く三代目

實に三代目は餘程六ヶ敷ころなれば物事に先んずることなく何事も内端にすべし財産を得れば得る程完全なる貯蓄法を考へ子孫永續の方法を講すべし又財産を前代より譲られたる人は其財産を吾物と思はず祖先よりの預り物なりと思ひ必ず財産によりて榮耀榮華をなすよ勿れ仮に其財産を他人より預りたるものごすれば消失する事なし若し他人の物を消失すれば社界の罪人として刑罰を免るゝよ能はず故に自身も祖先よりの預り物と思はゞ之を失ふの憂なし金錢を得たるもの必ず不動貯蓄の方法を取るべし第一の蓄財法は地質最良く山崩の憂なく火災の心配なき杉檜の生育に適當なる地所を求めて杉或は檜を植込置くべし第二には水害の憂なき人家に近き所の田畑を求め置くべし第三には銀行又は遞信省へ相應の貯金を爲し置き不時の備となすべし第一第二第三の貯蓄をなし尙餘裕あれば人に融通すべし金錢を他人に貸付けんとするには其人の身分又先方の資本とする所の業を能く偵察して後にすべし危険の業を爲すものよは決して貸與ふべからず然れども慈善業には金錢を吝まらず身に應じたるだけの義務を果さるべからず

國には國の規則村には村の規則家には家の規則なければ何事も乱る、事疑なし故に一家の永續を計らんごするには左の規則を設け前年の暮に大畧の豫算を立て主人は自身萬事を慎みて家族一同を指揮すべし

家の規則

- 第一 壹ヶ年の飯米凡何儀 何圓
- 第二 勝手經費 何圓
- 第三 教育費 何圓
- 第四 交際費 何圓
- 第五 奉公人及雇人給金及掛り 何圓
- 第六 家内中の仕着及家屋修繕費 何圓
- 第七 旅行費 何圓
- 第八 慈善費 何圓
- 第九 豫備費 何圓
- 第十 食事の時の着席順序は老人を上座となし順次席を定むべし

第十一 寢起時間を定むべし但春夏秋冬の區別を設くること尤も臨時の用ある時は此限りにあらず

斯の如く家の規則を定め自身は家の財産を楯として決して高ぶらざるべく萬事に付人の權利を侵害するまごなく何れの人をも敬ひ貴ぶべし人を輕蔑する時は禍を招くこと多し故に何事も内端にすべし

櫻花夜半の嵐み散らされて見る影もなき風情なりけり

財産家たる者この歌の意を味ふべし何代富貴に暮すも何時かは滅亡を免れざるものなれば貯蓄法を完全にして富貴を繼續せんことを祈るべし

夢に夢夢み夢見る夢の世の夢見る中は良き夢を見よ

又井乾きて後始めて水の價值を知ること云ふことあり實に井乾かぬ中ころげに大事なれめめ怠ること勿れ

衰家回復の方法

人の身上の浮沈は世の常にして上れば下り下れば上る理なれば今日の富貴も翌

日の貧困をかへるこなきにあらざれば富貴に居ては貧困を思はざる可らず家の衰へたる時之を回復する方法は其家の營業又は損失の性質によりて異れば一様に行ふこは出来ざれども其大略を記せば商法上失敗の仕法は信用的を以て之を行ひ中等以下漸次衰頹の仕法は歎願的方法を取り大家の失敗は制規方法に依りて之を行ひ尙失敗の時ひ至り回復の方法を設くるに於ては一族の身を落すこと第一にして第二に家屋を賣却し手狹の處に移り同時に着類諸道具を賣拂ひ第三に至りて田畑山林の如き不動産を賣却して仕法を付くべし然れども此賣却方によりて方法の付くこ付かざるとあり賣却方は前に記したる如く第二第三順次に賣却すべし若し第三を先にするが如きは回復の法にあらす此賣却方を誤れば回復し得べき家も終に回復し得ざるに至るべし故に家の仕方を付くるに於ては債權者に最信用ある親切なる勘辨ある人を頼みて其人に自身の腹中を隠しなく打明けて依頼すべし家の衰頹に陥らば外見を飾り我慢をなし己の了一簡にて間に合せなすなかれ家の仕法云ふものは良き事をなすこ異り心苦しき事多ければ遂に一日送りに間に合せの出来得る限りは我慢して彌々身動き付かざる様に差迫りて後仕法の

相談に取掛る人多き故に終に困難を極むるに至る故に此極に達せざる前に能く覺悟せざる可からず仕法を付る場合には其主任を撰むこ肝要なり又他の良き仕法の雛形を取りて之を應用するも可なり若し仕法を誤れば一族の困難は修羅の巷に陥るこ同じく目も當てられぬ有様に立至るこ必然たり之を知らば必ず手遅れこならざる様早く手配りすべし

野分した跡清々こ虫の聲

貯蓄及取立講の方法

世の中のこと皆將來の考へなくてはならぬこなり昨日の淵は今日の瀬こなりて大厦高樓に起臥せし人も一夕の夢覺むれば路頭に立ちて袖乞こなり辻に客待する車夫をしてうづろに背一本指したる時代を思はしむ實に人間の榮枯盛衰こいふものは計られぬ者なり又天變地異の災は豫測し難しこ雖豫め之が備をなし置かざるべからず是前にも曰へるが如く貯蓄の必要ある所以なり今の世の中は貯蓄をなすに甚だ便利なれども扱て貯蓄といふもの中々容易く行ひ得べき者にあらす先づ

家内和合して貯蓄に心を用ふる時は必ず相應の貯蓄をなすこと容易なり職人の如く日々錢扱ひをなすものは日錢貯蓄をなすこと便なれども農家の如く平生錢を取ること少なきものは茶時或は蠶時又は出來秋に何程をか無きものにして貯蓄し置かば甚だ苦もなきことならん又此外日々經濟の中を何分か節儉して貯蓄すべし是等は皆普通の方法なり尙他に講事を以て貯蓄するの法あり此法は銀行組織より考案したるものにて有益の方法なり又貯蓄に限らず家事取立の講に用ふれば親族友人を助くることを得此法に日掛講あり月掛講あり一年講あり三年講あり五年講十年講或は二十年講三十年講あり米麥貯蓄講あり取扱け講あり積立講あり又講事には損益の割合も其方法により異なる所あり故に一二の講法を左に記さん

附言 金錢を貯蓄するには他人と協力するを要す何となれば一人にて貯へたる者は入用のある場合には他より借入るゝよりはこの考へより終に一時の間に合せに之を用ひ又後に入れ置けば差支なしなど、勝手を起し其儘流れこなることあればなり

一此講法は頼母子講にして前に述べたる銀行組織に依りて作りたるものにして落

札人(即大掛)を借主として小掛の人を預け主とす落札人は落札金に對する年一割の利子を拂ひ小掛人は預け金として掛金に對する年八分の利子を受くるものとす

講則は十回講即ち十口にして一ヶ年貳會の會合とし四年と六ヶ月を以て滿會とす仮に落札金壹百圓として其方法を左に記す

- 初 會 掛金 一口に付金拾圓宛 拾口合金壹百圓也 落札金壹百圓也 殘金なし
- 第貳會目 掛金 〔大掛金拾四圓六拾錢 小掛金九圓六拾錢〕 〔大掛一口合金拾四圓六拾錢 小掛九口合金八拾六圓四拾錢〕 落札金壹百圓也 差引殘金壹圓也
- 第參會目 掛金 〔大掛金拾四圓貳拾貳錢 小掛金九圓貳拾貳錢〕 〔大掛二口合金貳拾八圓四拾四錢 小掛八口合金七拾參圓七拾六錢〕 落札金壹百圓也 差引殘金貳圓貳拾錢也
- 第肆會目 掛金 〔大掛金拾參圓八拾五錢 小掛金八圓八拾五錢〕 〔大掛三口合金四拾壹圓五拾五錢 小掛七口合金六拾壹圓九拾五錢〕 前回殘金合計金參圓貳拾錢也 落札金壹百圓也 差引殘金參圓五拾錢也
- 第伍會目 掛金 〔大掛金拾參圓五拾錢 小掛金八圓五拾錢〕 〔大掛四口合金五拾四圓 小掛六口合金五拾壹圓〕 前回殘金合計金六圓七拾錢也 落札金壹百圓也 差引殘金參圓五拾錢也

- 掛金合計金壹百〇五圓也 落札金壹百圓也 差引殘金五圓也
- 前回殘金合計金拾壹圓七拾錢也
- 第六會目 掛金 〔大掛金拾三圓拾六錢 〔大掛五口合金六拾五圓八拾錢
小掛金八圓拾六錢 小掛五口合金四拾圓八拾錢〕
- 掛金合計金壹百〇六圓六拾錢也 落札金壹百圓也 差引殘金六圓六拾錢也
- 前回殘金合計金拾八圓參拾錢
- 第七會目 掛金 〔大掛金拾貳圓八拾參錢 〔大掛六口合金七拾六圓九拾八錢
小掛金七圓八拾參錢 小掛四口合金參拾壹圓參拾貳錢〕
- 掛金合計金壹百〇八圓參拾錢也 落札金壹百圓也 差引殘金八圓參拾錢也
- 前回殘金合計金貳拾六圓六拾錢也
- 第八會目 掛金 〔大掛金拾貳圓五拾壹錢 〔大掛七口合金八拾七圓八拾七錢
小掛金七圓五拾壹錢 小掛三口合金貳拾貳圓五拾參錢〕
- 掛金合計金壹百拾圓拾錢也 落札金壹百圓也 差引殘金拾圓拾錢也
- 前回殘金合計金參拾六圓七拾錢也
- 第九會目 掛金 〔大掛金拾貳圓貳拾壹錢 〔大掛八口合金九拾七圓六拾八錢
小掛金七圓貳拾壹錢 小掛二口合金拾四圓四拾貳錢〕
- 掛金合計金壹百拾貳圓拾錢也 落札金壹百圓也 差引殘金拾貳圓拾錢也
- 前回殘金合計金四拾八圓九拾錢也
- 第十會目 掛金 〔大掛金拾壹圓九拾參錢 〔大掛九口合金壹百〇七圓參拾七錢
小掛金六圓九拾參錢 小掛一口合金六圓九拾參錢〕
- 掛金合計金壹百拾四圓參拾錢也 落札金壹百圓也 差引殘金拾四圓參拾錢也

前回殘金合計金六拾圓貳拾四錢也

右之方法に依り小掛たる人は年八分の利子を一ヶ年の中に二度に受取大掛其人も小掛人と同様年八分の利子を一ヶ年二度に受取又落札金は年一割の利子を以て一ヶ年に二度拂込をなす然る時は終會即ち四年六ヶ月間にて純益金六拾圓貳拾四錢となる之を十口に配當するときは一口に對して六圓〇貳錢四厘づゝとなる

附言 純益金六拾圓廿四錢無利息の計算なれば之を會合毎に銀行へ預け置けば是にも何程かの利子を得るなり

取立講の方法 (一)

此講は拾壹人講にして壹人を取持の方法なり會合は拾壹回にして年に二回掛滿五ヶ年を以て終會とす

但施主は始め金百圓を受けて后會合毎に金百圓に對する年一割に相當する利子を拂込他の會員は大掛は落札金百圓に對する年一割の利子を添へて拂込小掛は毎會年五分の利子を受る者とす

初 會

掛金 壹口に付金拾圓宛 但施主を除く 掛金合計金壹百圓也
落札金壹百圓也 殘金なし

第貳會目

掛金 施主金五圓
小掛金九圓七拾五錢
掛金合計金壹百〇貳圓五拾錢也
落札金壹百圓也 差引殘金貳圓五拾錢也

第參會目

掛金 施主金五圓
小掛金九圓五拾壹錢
掛金合計金壹百〇五圓拾八錢也
落札金壹百圓也 差引殘金五圓拾八錢也

第四會目

掛金 施主金五圓
小掛金九圓貳拾七錢
掛金合計金壹百〇七圓七拾錢也
落札金壹百圓也 差引殘金七圓七拾錢也

第五會目

掛金 施主金五圓
小掛金九圓四錢
掛金合計金壹百拾圓參拾九錢也
落札金壹百圓也 差引殘金拾圓參拾九錢也

第六會目

掛金 施主金五圓
小掛金七圓八拾貳錢
掛金合計金壹百拾參圓貳拾貳錢也
落札金壹百圓也 差引殘金拾參圓貳拾貳錢也

第七會目

掛金 施主金五圓
小掛金八圓六拾錢
掛金合計金壹百拾六圓也
落札金壹百圓也 差引殘金拾六圓也

第八會目

掛金 施主金五圓
小掛金八圓參拾九錢
掛金合計金壹百拾八圓九拾錢也
落札金壹百圓也 差引殘金拾八圓九拾錢也

第九會目

掛金 施主金五圓
小掛金八圓拾八錢
掛金合計金壹百貳拾壹圓八拾錢也
落札金壹百圓也 差引殘金貳拾壹圓八拾錢也

第十會目

掛金 施主金五圓
小掛金七圓九拾八錢
掛金合計金壹百貳拾四圓八拾錢也
落札金壹百圓也 差引殘金貳拾四圓八拾錢也

第十一會目

掛金 施主金五圓
小掛金七圓八拾壹錢
掛金合計金壹百貳拾七圓八拾參錢也
落札金壹百圓也 差引殘金貳拾七圓八拾參錢也

此殘金ニ對する利子凡金拾圓とす

總計金壹百五拾八圓貳拾八錢也

此内初會之掛金壹百圓

此利子金貳拾五圓

總差引金參拾參圓貳拾八錢也

但壹口付

會員へ割返す
全 割返す
純 益 金

取立講の方法 (二)

此取立講は拾壹人講として即ち拾壹口を以て組織し此一口一分を取立る目的なり此法は一ヶ年お二回掛おして滿五ヶ年を以て終會とす

但施主一口分は初會の百圓を落札として渡し之を五ヶ年間無利息(即落札金の百圓丈)を割濟とす

初 會 掛金 一口に付金九圓拾錢宛

掛金拾壹口分合計金百圓〇拾錢也

落札金百圓也 施 主

差引殘金拾錢也

第貳會目

掛金 〔施主金九圓拾錢
小掛金九圓拾錢

〔施主掛金九圓拾錢
小掛十口合金九拾壹圓

掛金合計金百圓拾錢也

落札金百圓也 差引殘金拾錢也

第參會目

前回殘金合計金貳拾錢也
掛金 〔施主金九圓拾錢
大掛金拾參圓七拾四錢
小掛金八圓七拾四錢

〔施主金九圓拾錢
大掛一口金拾參圓七拾四錢
小掛九口金七拾八圓六拾六錢

掛金合計金百〇一圓拾錢也

落札金百圓也 差引殘金壹圓拾錢也

第四會目

前回殘金合計金壹圓參拾錢也
掛金 〔施主金九圓拾錢
大掛金拾參圓參拾九錢
小掛八圓參拾九錢

〔施主金九圓拾錢
大掛二口金貳拾六圓七拾八錢
小掛八口金六拾七圓拾貳錢

掛金合計金百參圓也

落札金百圓也 差引殘金參圓也

第五會目

前回殘金合計金四圓參拾錢也
掛金 〔施主金九圓拾錢
大掛金拾參圓〇壹錢
小掛金八圓〇壹錢

〔施主金九圓拾錢
大掛三口金三拾九圓〇參錢
小掛七口金五拾六圓〇七錢

掛金合計金百〇四圓貳拾錢也

落札金百圓也 差引殘金四圓貳拾錢也

第六會目

前回殘金合計金八圓五拾錢也
掛金 〔施主金九圓拾錢
大掛金拾貳圓六拾九錢
小掛金七圓六拾九錢

〔施主金九圓拾錢
大掛四口金五拾圓七拾六錢
小掛六口金四拾六圓拾四錢

掛金合計金百〇六圓也

落札金百圓也 差引殘金六圓也

第七會目

前回殘金合計金四圓五拾錢也
掛金 〔施主金九圓拾錢
大掛拾貳圓參拾九錢
小掛金七圓參拾九錢

〔施主金九圓拾錢
大掛五口金六拾壹圓九拾五錢
小掛五口金參拾六圓九拾五錢

掛金合計金百〇八圓也

落札金百圓也 差引殘金八圓也

前回殘金合計金貳拾貳圓五拾錢也

利子金四十四圓貳拾壹錢	貸付金	合計金千九百九圓參拾貳錢	貸付金
合計金五百八拾六圓參拾錢	第六會目	第九會目	
一掛金百圓也		一掛金百圓也	
前貸付金五百八拾六圓參拾錢		前貸付金千九百九圓參拾貳錢	
利子金五拾八圓六拾參錢		利子金百拾圓九拾參錢	
合計金七百四拾四圓九拾參錢	貸付金	合計金千參百貳拾圓貳拾五錢	貸付金
第七會目		第十會目	
一掛金百圓也		一掛金百圓也	
前貸付金七百四拾四圓九拾參錢		前貸付金千參百貳拾圓貳拾五錢	
利子金七拾四圓四拾九錢		利子金百參拾貳圓〇貳錢	
合計金九百拾九圓參拾九錢	貸付金	合計金千五百五拾貳圓貳拾七錢	
第八會目		終會は即ち十二月なり十二月迄貸付金の利子	
一掛金百圓也		金百五拾貳圓貳拾七錢	
前貸付金九百拾九圓參拾九錢		總計金壹千七百〇四圓五拾四錢	
利子金九拾壹圓九拾參錢		内元掛金壹千圓を引去り 但無利息	
		殘金七百〇四圓五拾四錢は即ち利子なり	

是を拾口に配當すれば此所に始めて貯蓄資本金を得ること一口に對して金七拾圓四拾五錢四厘宛なり此利子を無き者として永く貯蓄すれば三十年五十年の先に至れば相當の資金を得るゝなり

臺所の事

臺所は一家生活の源にして此所を不潔にすれば種々の微菌發生し食物に混入し人体に移りて繁殖し遂に種々の傳染病を惹起し人命を害するの恐あり故に臺所水元等は手の届く限り清潔にすべし世の中に疾病程恐るべきものはなく又命はご大切なるものはなし(病氣の事は衛生の部を見るべし)

先づ臺所の事に付ては水は古きを用ゆべからず夏季は遺ふ毎に新たに汲むべし飲水には爲さざるも食器の洗水なりとも不潔の水は用ひざる様にすべし微菌は何に附着して傳染する哉も計り難ければ能々注意すべし

食物は清き臺所にて調理し美なる器に盛る時は何品にても味よく食べさしむる者なり之に反して不潔なる臺所にて調理をなす粗なる器に盛れば何程好む食物といへども心これを許さず必ず甘く之を食することあたはざるなり只に見たる計りにも斯の如くなるものなれば之を前に述べたる如く全く不潔にして微菌發生し人体に傳染せば容易ならざる事なれば能々注意すべし

食物は粗なるも美なるも必ず丁寧にすべし又一度用ひたる器は流場に其儘永く置くべからず其儘置く時は種々の虫類集り卵を産附け人体に害を與ふる事多し故に一度用ひたる器は洗ふて仕舞ひ置くべし又食へ残りの食物ある時は蠅帳をかくる或は戸棚に入れて虫類の入らざる様注意すべし

附言 勝手元のみならず着類家屋床下大小便所に至るも清潔にして必ず不潔にすべからず是皆人命を保安するの一なれば注意すべし

水試験の事

水には種々の混和物あれば旅へ出で、水を飲む時には必ず砂糖少々を混和して後飲むべし砂糖は種々のものと混和する力あれば之を入るれば必ず水あたりする

ここなし次に二三の水の試験を記す

水は色もなく香もなく味もなき液體にして水の和合量は水素一酸素十六の比より成立し容積は水素二酸素一容の比例を以て成立す

純粹の水は何年を過るも腐敗する事をさも若し種々の物の混和する時は腐敗し易

き者なり之を檢するには薬品の力を借らざるべからず水を區別すれば鹹水と淡水との二となる

雨水には海よりするこ山よりするこあり

流水には川或は沼或は澤等もあり其他湖水泉水と種々の形をなせども先づ大略を

硬軟の二種に分つ

硬水とは石灰苦土及マグネシヤ鹽類等の混合多き水を云ひ

軟水とは混合物の少なき水を云ふ

水中の混合物の大略は石灰鐵分鹽酸アルカリ硫化物有機物脂肪質マグネシヤ硫酸タンニン鹽氣明礬質鉛類クロム酸銅類鹽化水銀硫化水素植物類の溶解等種々混合すれば衛生上飲むべからざるは有機物を含みたるものなり

水に有機物の有無を檢するには先づ水五合ばかりを土鍋に入れ火の上にかけるを蒸發して一合計りになれば火より下して試験管或は白き茶碗に汲分此中に過マンガン酸加里を清水に解したるものを一二滴加へ見るべし若し有機物あれば其水白茶色となり有機物なければ過マンガン酸加里の解したる液即ち紫色は少しも變色

する事なし

石灰の有無を見るには、資詰たる水に、蓆酸アンモニヤ液二三滴を加へて白色となれば、石灰を含有するなり。

硬水と軟水とを見分るには、資詰たる水に、純粹なるマルセル石鹼を解したる液二三滴を加へ見るべし。若し乳状を呈すれば、硬水にして、清澄なれば、軟水なり。

鉄分の有無を見るには、前の如く検査せんとする水を、資詰め之を試験管或は白き茶碗に汲取り、此中へ黄色血礫を蒸溜水に解したる液二三滴を加へ、其水青色の濁を生ずれば、鉄分あるの兆なり。尙此液に白色鹽酸二三滴を加へ、鉄分ある時は、美しき青色を生ず。又此水青みなき時は、鉄分なき者なり。

脂肪の有無を見るには、前の如く資詰たる水を、白き茶碗に汲取り、此中に炭酸曹達を少し入れ、溶し見るべし。其水白き濁を生ずれば、脂肪質を含みたるし。而して濁らざる時は、含まざる者を知るべし。

マンニンの有無を見るには、前の如く資詰たる水を、試験管に入れ、此中へ硫酸鉄を解したる上澄の水を少し加へ見るべし。其水鼠色を生ずれば、マンニンある乃兆にして、

其水清澄なれば、マンニンなきのみならず、清水なり。若し茶色を生ずる時は、他の混合物あるの兆なり。

水試験は尙數多あれども之を略す。以上記述したる如く水には種々の混合物を有すれば、衛生家は勿論鯉金魚等を養ふ人染物業者、醸造業者等は、水に大關係あれば、水の検査必要なり。

飲料水は肉眼にては清澄に見ゆることも、試験して若し雜物の含有するを認めなば、必ず注意すべし。又眼にふるゝ混合物あらば、必ず濾して用ゆべし。

濾水器を作るには、瓶或は桶の下部に、飲口(水の流出る口)を、附け瓶又は桶の中の下部には、小砂利を詰め、上に木炭を入れ、又其上小砂利を詰め、うれに簀の子を敷き、而して砂を入れるべし。此砂及砂利は、度々洗ひ、木炭も亦度々取換ふべし。

飯の炊き方に付きては何れも大差なければ、其種類多ければ、一々之を心得居る者少なからんと思ひ、今其中に就きて、重なる者を撰び、其炊き方の大略を左に示さん。

飯の炊き方

飯の炊き方

飯の炊き方

飯の炊き方

こす

飯を炊くには米の性質及新舊によりて水加減をせざるべからざれば今米一升に付水何程こ一定の方法によるおこを得ず次に述ぶる所を能く斟酌して其法を誤ることあるべからず

米の飯の炊方 米の飯は何れの地も同様にて先づ白米を桶に入れ水にて能く磨き磨きては流し磨きては流し、後箆に上げ次に釜或は鍋に移して白米一升に付大凡水一升五合を入れて炊くべし火は中途にて消さぬやう始より注意し沸騰して泡を吹出し後湯氣計り吹出すやうになれば火を止めて炊き残りの炭の火氣まで十分間計りも蒸し置き後下して釜肌を冷めるを待ちて飯櫃に移すなり



炊きす
男
五
月
雨

但米の磨き方によりて損益あり米は二度磨き位を適度とす餘り磨き過ぐす時は分量を減じ又火の焚き方にも注意せざれば經濟に關係すべし

湯返しの炊方 湯返しの炊方は大釜に湯を煮立て置き箆に磨き揚げ置きたる白米をこの湯の中に入れ越して煮ること凡七八分時間にして取り出し飯桶にうつし木蓋をして蒸し置くこと凡十五分間計にして普通の飯となるなり此炊き方にする時は滋養分煮え出すを以て飯の味悪しく甚だ不經濟なり然れども急ぐ場合には止を得ず用ゆるおこあり

南京米の炊方 南京米の飯を炊かんこするには先づ二時間計前に米を磨き水にて能く洗ひ流し米一升到水一升八九合の割合を以て其中に漬け置き之を炊かんとする時其水の儘釜に移して炊くべし又日本米を炊くよりも五六分間計永く蒸し置くべし

附言 南京米は支那人の口には適すべけれども日本人には適せず故に日本米を混和して炊けば何程か美味なり然れども麥を和するには及ばず若麥飯とする時は煮上りたる後鹽を少し入るべし

麥飯の炊方 普通麥飯は米の中に麥を混ぜて炊きたる者を云ふ此炊方は土地によりて異なる所あれども先づ普通一般の炊方は麥を磨ぎ能く洗ひ流し後釜に移して煮ること凡二三十分間にして後之に(煮る水として)水三合ばかりを注入し後又二三十分間を過して箆に揚げ後白米の磨ぎ出したる者と混和して釜に移して炊くこと米の飯と同じ尤煮上りたる時塩少しを入るゝをよしとす

附言 麥を水に冷し置き後磨ぐ時は其滋養分は水と共に流れ出し量も亦一割位減ずるものなり又麥を煮て洗ひ出せば二割乃至三割方を減ず實に損失する所甚しきものなり

麥飯改良炊方 麥を水にて磨ぎ能く洗ひ出し後水は漬け置くこと二三時間よし其水と共に釜に移して煮ること二三十分間にして好く煮えたる頃を見計ひ此中へ白米の磨ぎ上げたるものを投じて能く攪拌し後炊くべし炊き方は普通麥飯の炊き方と同じ斯くして炊きたる飯は麥の蒸り能く味一層美なり

附言 麥飯は腹の透き方早しと雖も此炊方によりたるものは滋養分充分あるを以て必ず腹の減る憂なかるべし

南京米と麥との混合炊方 南京米を磨ぎ能く洗流して清水に漬け置き別桶にて麥を磨ぎ洗流して清水に漬け置くこと二時間計にして麥の方を釜に移して煮ること二三十分間して後南京米を水と共に入れ能くかき交せて炊くべし沸騰後米の伸びたるを見て塩少しを加へ又能く攪拌して火を止め蒸し置き十五六分間にして釜を下し六七分間にして釜肌少し冷へし時飯櫃に移すべし

麥の挽割飯の炊方 麥の挽割を飯に炊くには洗方に能く注意すべし洗方手荒き時は麥の細粉水と共に流れ出づるが故に挽割麥を洗ふ時は水を充分入れて洗ひ暫らく其儘に静め置き細粉の悉く沈澱するを待て上水を流し取り沈澱したる挽割麥に適宜の水を加へて漬け置くこと廿分間計にして其儘釜に移し磨上げたる白米を混じて炊くべし普通の麥飯よりは五六分間永く蒸し置くべし

本麥飯の炊方 此麥飯は麥ばかりにて炊くなり先づ麥を清水にて能く磨ぎ洗ひ流し之を水に漬け置くこと三四時間にして漬水共其儘釜に移し煮ること十分間計にして麥粒伸びたれば此中へ挽割或は潰したる麥を入れて混和し能く煮て水分を蒸發せしめたる後塩少しを加へて火を止め釜の中にて蒸し置く事普通の麥飯より

五六分時間永くすべし

但粒麥一升小對し挽割麥一升の割合なり

鳩麥の炊方 鳩麥は本麥飯の炊方と同じく二升炊かんとする時は一升は粒麥の

儘煮一升は挽割にして炊くべし此炊方も搦少量を加ふる方宜し

硬飯の炊方 硬飯にも種々あり赤飯黄飯白飯粟硬飯黍硬飯あり

硬飯赤飯の炊方 赤飯は米一升に對し小豆一合の割合なり先づ之を炊かんとする

るには小豆を煮其汁を取り之に磨き上げたる糯米を入れ漬置くこと四五時間にし

て取出し後蒸籠に揚げ前の小豆を混和し沸騰し置きたる釜の湯の上に乗せて蒸し

火の氣通りたる頃を見計らひ釜より下して先に米を漬けたる水少しを振注ぎ能く

攪き交せて再び釜の上に乗せて蒸すべし此水を振注ぐは硬過ぐるを軟かにせんが

爲なり総て硬飯の類は炒りたる胡麻と焼きたる鹽とを交せたる俗に胡麻鹽と云ふ

ものをかけて食するなり

白硬飯の炊方 白の糯米一升に對し黒大豆八勺白大豆八勺都合一合六勺の割合

なり先づ糯米を能く磨き出し洗ひ置きたる大豆と交せ水の中に漬け置くこと四五

時間にして後蒸籠に揚げ赤飯の如く蒸すべし火の氣通りたる頃釜より下し之に水

を撒布して又釜に乗せて蒸すべし是も胡麻鹽をかけて食するなり

黄硬飯の炊方 おれも亦白硬飯と同じく黒豆白豆合して一合六勺に糯米一升の

割なり蒸方は白硬飯と少しも異なることなし蒸して火の通りたる時釜より下して

豫め用意し置きたる梔子の解し汁を米の上より撒布し能く攪拌して其米黄色に染

れば再び釜にかけて蒸すべし而して後蒸れ加減を見て飯櫃に移すべし是も胡麻鹽

にて食するなり

綠硬飯の炊方 是は糯米一升に對する白大豆一合五勺の割合にて白黄等の硬飯

の炊方に同じ米と火の氣通れば釜より下して此中へ水を撒き散らし挽茶粉五勺計

振り掛け能く米に附着せしめて再び釜の上に乗せて蒸すべし

粟硬飯の炊方 粟の硬飯は粟の外皮を除き去り之を洗ひ出し少し水を乾かして

後石臼にて挽割になし糯米一升に對して糯米一升白大豆一合黒大豆一合の割合に

して大豆と糯米とを三四時間水に漬け置き後蒸籠に入れ粟の挽割を交て蒸すべし

に漬け置き糯米と交ぜて蒸すべし

玉蜀黍飯の炊方 玉蜀黍を白に入れて荒く碎き白米の磨きたるものと交合せ普通の米の飯の如く炊き充分伸びたるを見て鹽を少し入るべし

玉蜀黍と麥との交炊 麥の挽割と玉蜀黍の粉を交せて普通麥飯の如く炊べし
附言 粟黍稗などを交せて炊くも同じと知るべし

黍の硬飯の炊方 黍の硬飯も粟硬飯の炊方と同じ尤土地によりて粟黍の硬飯には豆の類を用ひざる所あり

粟と米の交炊 米一升と付粟の挽割四合位の割合なり先づ水二升二三合を釜にて沸騰せしめ前の磨きたる米を之に入れ粟の挽割を混ぜて能く攪拌し普通の米の飯と同様に炊くなり此炊方も少し鹽を加ふるを良し

粟飯の炊方 此炊方は稗飯黍飯の炊方と少しも異なるおこなし

黍飯の炊方 是は粟飯と少しも異なりたる所なし

碑と米の交炊 是も前二者の炊方と同じ玉蜀黍飯の炊方も別に異なることなし

稗飯の炊方及小麥粕飯炊方 稗飯は麥二合乃至五合を水四升計にて成る可く能

く煮て糊の如くなし此中へ稗の荒挽きしたるもの二升計を攪き込みて能く手返をなし稗に充分火の通りたるを見て其儘火を止めて蒸すべし麥粕飯も同上

弘法黍の炊方 弘法黍は稗飯の炊方と同じ

薩摩薯飯の炊方 米の磨きたる中に薩摩薯を細かに切りたるものを交せ米の飯の炊方の如く炊くべし

但塩少々を加ふるなり

米麥薩摩薯の混合炊 此炊方は普通の麥飯に薩摩薯を切込み塩少しを加へて炊

くべし

但芋飯は薩摩薯飯に限らず里芋にても同じ何れも鹽を入れるべし

芋と麥の混合炊 麥の挽割一升に對し切りたる薩摩薯或は里芋五合位の割合に水三升計を入れて炊くべし水多ければ粥の様になり水少ければ芋能く煮えず火の

焚方水加減に注意すべし

粟と芋の混合炊 釜に水を入れ此中へ粟の挽割及薩摩薯或は里芋を切込て煮るべし芋の能く煮えたる時塩少量を入れ能くかき交せ後火を止めて蒸すべし

稗或は黍と芋との交炊 前に同じ

普通の小豆飯炊方 小豆飯は小豆を豫め煮置き(煮過ぎては宜しからず)次に白米を能く磨き流し湯取籠に揚げ此中へ前に煮置きたる小豆を混和し水を加へて普通の麥飯の如く炊くべし煮上り米の伸びたるを見て塩を小き盃に一杯程入れ能くかきませ後火を止めて蒸すべし

普通麥飯の中へ小豆の炊込 先づ麥を磨き流して釜に入れ煮ること凡二三十分にして能く煮えたる頃磨き置きたる米と煮たる小豆を交せ尙能く煮米の煮上り伸びたるを見此中に鹽少しを入れ攪拌して後火を止め蒸すべし

小豆飯炊方 小豆飯は先づ小豆を煮次に粟なり稗なり黍なりの挽割を之に交せ水を入れて炊き煮上りたらば鹽少しを入れるべし

蠶豆及豌豆飯の炊方 蠶豆或は豌豆の新豆の外皮を剥き是を白米の洗ひ揚げたるものに交せて炊き込み米の伸びたる頃鹽少しを入れて能く攪拌して炊くべし

大豆飯炊方 大豆を豫め水に漬け置き是を磨きたる米と合して釜に入れ普通の米の飯の炊方と同じ様に炊き煮上りて後米の伸びたるを見鹽少しを入れ攪拌し後

火を止めて蒸すべし

但新豆なれば水に漬け置くの必要なし

百合飯炊方 百合飯は米一升に付大なる百合の珠を三つ計一と平くにして磨きたる米に混ぜて大豆飯の如く炊き米の伸びたるを見て鹽少しを入れ攪拌して火を止めて蒸すべし

大根飯炊方 大根飯には三四種の炊方あり此炊方は贅澤なる人の食するものにて其炊方は米一升に付大なる大根一本を卸にておろし置き普通の米の飯を少し硬め煮き煮上りたらば此中へ前の大根卸と鹽少しとを入れて能く攪き交せ炊くなり

普通の大根飯炊方 大根を一分位の四角六面(即采の目)に切り刻みて茹で置き普通の米の飯を炊き煮上りたる時此中へ前の大根と鹽を小き盃に一杯計入れ能く攪拌して後火を止め蒸し置くなり

大根混合炊 大根を小さく切り刻みて鹽少しを入れ茹で、後箆に揚げ水分を去り次に普通の米と麥を以て交ぜ炊きにしたるものが煮上りたる頃右の大根を

入れて蓋をなし是を櫃に移す時混和するなり

蕪飯の炊方 蕪飯は大根飯と同様の炊方にて宜し

米麥蕪混合炊 是は大根の混合炊に同じ

青菜飯炊方 青菜飯は小さき大根菜(俗に拔菜)の根を去りて其葉のみを細かに刻みざつと茹でだし堅く絞り一度冷して次に鍋に入れ塩少しを加へて炒り上げ水分の少し乾きたるを見て他の器に移し再び冷し置き(青菜をゆて過す時は色合悪しくなる故に成る可く青々する様注意すべし)普通に炊き上げたる米の飯を櫃に移す時前の青菜と混和すべし

干菜飯(ひば飯)炊方 干菜飯は大根の葉の程よく青く乾きたるもの二百目計を水二升計にて茹で能く煮ゆる頃之を取り出し其茹で液にて白米を普通の飯の炊方にて炊くべし尤も煮ゆる上りたる時塩少しを入るべし

但干菜の葉は飯の中に入るべからず其煮汁のみにて炊くべし

普通の干菜飯の炊方 普通干菜飯は大根或は蕪の葉の能く干し上げたるものを細かに切刻み鍋或は釜にて茹で出し湯取籠に上げて冷し後堅く絞り置き次は麥こ

米は普通混合炊に炊き上げ其飯の上に先に茹で出し置きたる干菜を乗せ蓋をして蒸し飯櫃に移す時能く混合すべし

上等茶飯の炊方 米の飯を普通炊き沸騰したる時挽茶粉二分乃至四匁を水に解し置き之を釜の飯の中に入れ塩を少し加へて能く攪拌し釜に蓋をして火を止め蒸し置き後飯櫃に移すなり

普通茶飯の炊方 普通茶飯は製茶を適宜に煮出し其汁にて白米を普通の炊方にて炊き塩少しを加ふ可し

五目飯の炊方 五目飯は先づ人參牛蒡蒲鉾氷蒟蒻蓮根等を砂糖醬油にて煮しめ置き次は米の飯を普通に炊き上げ櫃に移す時混和するなり

櫻飯の炊方 第一の櫻飯は櫻花を摘取温湯へ漬込て木汁を去り置き飯を少し硬めに炊此中へ味淋一合醬油一合及右の櫻花を入れて炊なり

附言 櫻花の無時は塩漬の櫻花を用るものなり此時は醬油を五勺斗り用酒一合を用ゆるなり

第二の櫻飯は白米一升に付醬油六勺酒一合の割を以て混和し置き次に普通より米

の飯を少し硬目に炊き其米の煮へ伸びたるを見て先に混和し置きたる酒と醬油とを交せて能く攪拌して蓋をなし火を止めて蒸し置き能く蒸したれば釜を下すなり
天麩羅飯の炊方 天麩羅飯は先づ櫻飯を炊き其中に天麩羅を入れて静かに掻き交せ釜に蓋をして蒸し置くなり

青海苔飯の炊方 米の飯を普通に炊き上げたる後此中へ青海苔を細かき粉こなし之を米一升に付五勺計の割を以て混和し鹽少しを加へて能く攪拌して蒸すなり
本海苔飯の炊方 米一升に付上等海苔十枚計を火にて炙り酒一合に醬油五勺を混和したる中に入れて能く解し置き次は普通より米の飯を少し硬目に炊き米の伸びたるを見て前の解し汁を混和して能く攪拌し火を止めて蒸すなり

紫蘇飯の炊方 紫蘇飯は梅漬に用ひたる紫蘇を天日にて能く乾かし之を粉末にし普通の米の飯を櫃に移す時入れて能く掻き交うるなり

芹飯の炊方 芹を一通り茹で籠に上げ水分を能く絞り後細かに切り米一升に對し味淋一合酢一合を混和したる中へ漬け次に普通の米の飯を少し硬目に炊き煮上りて米の伸びたるを見此中へ芹を露と共に入れ能く攪拌して蓋を爲し火を止めて蒸し置くなり

蒸し置くなり

山吹飯炊方 山吹飯に二種あり梔子の解し汁と蒲鉾を細かに切刻みて漬け込み其色黄色になりたるを見て籠に上げて水を切り次に普通の米の飯を少し硬目に炊き煮上り米の伸びたるを待ちて此中へ味淋一合鹽三勺并に前の蒲鉾を入れ能く攪拌して蓋を爲し火を止めて蒸すべし

山吹飯炊方 是は先づ米一升に對し玉子十粒計と鹽を適宜に加へて煎り玉子こなし普通の飯へ酒一合を加へて炊き上げ飯櫃に移さんとする時混和すべし

玉子飯炊方 玉子飯は先米一升に對し玉子十粒計を解し此中へ砂糖と鹽を少し宛加へ能く掻き交ぜ次に普通の米の飯の沸騰して米の伸びたる頃を見計ひて之を交ぜ注意してかきまはし蓋をなし火を止めて蒸すなり

栗飯の炊方 米一升に對し栗の皮を剥き櫛鉢にて能く碎き澁皮を去りたる物四合計を尙細かに碎き米と混ぜ普通米飯の如く炊き沸騰したる時鹽少しを加ふるなり

慈姑飯炊方

慈姑飯は慈姑の皮を剥きて櫛鉢にて細かに碎き磨きたる米を混合

して普通米の飯の如くに炊き米の煮ゆ伸びたるを見て塩少しを入れ火を止めて蒸すべし

木の芽飯炊方 山椒の芽を摘取り糯鉢にて能く摺り糊の如くなし後普通に米の飯を炊き沸騰して後米の伸びたるを見味淋一合と塩三勺と共に飯の中に交ぜ能く掻き回して蓋をなし火を止めて暫らく蒸し置くべし

昆布飯の炊方 だし昆布を能く煮出し其煮汁にて普通に米の飯を炊くべし米の煮ゆ伸びたるを見て味淋五勺醬油五勺を混合し掻き交ぜて火を止め蒸し置くなり

昆布飯炊方 白米一升に付青板昆布八葉計に味淋五勺醬油八勺計と水少しをを加へて能く煮昆布柔かに煮ゆれば火より下して其昆布を糯鉢にて能く擦りふるひにて裏濾にし置きさて飯は普通に炊き米の伸ぶるを見て前に摺りおきたる昆布を煮汁の残りにて解し是を飯の中に入れて能く攪拌して蓋を爲し置き後飯櫃に移すべし

貝飯炊方 貝の拔身を砂糖醬油にて煮しめ露の儘普通の米の飯に掻き混ぜ暫く蒸し置くべし

貝飯炊方 蛤仔或は蛤赤貝等を拔身になし普通米の飯を少し硬目に炊き沸騰して米の伸びたるを見此中に酒一合焼塩三勺計と共にに入れて掻き回し蓋をなし蒸し置くべし

松茸飯の炊方 米一升に付松茸五六十匁を小さく切り刻み醬油一合と酒一合と混和したる中に漬け置き(注意松茸の浮揚らぬ様に蓋を爲し置くべし)次に米の飯を少し硬目に炊き米の煮ゆ伸びたる頃之に前の松茸を露と共にに入れて能く掻き交ぜ火を止めて蒸すなり

椎茸飯の炊方 木干又は焼子の椎茸を砂糖醬油にて煮しめ普通に米の飯を炊き飯櫃に移さんとする時掻き交うるなり

椎茸飯の炊方 米一升に付生椎茸四合乃至五合を細かき刻み塩水にて洗ひ米に交せて普通より少し硬目炊き米の伸びたるを見て焼塩五勺味淋五勺を入れて能く掻き交ぜ火を止めて蒸すなり

鳥飯の炊方 鳥飯は米一升に對し酒五勺醬油一合砂糖少しを混ぜ此中小鳥の肉を細かに切り之に漬込置き次に米の飯を少し硬目に炊き煮ゆ上りて米の伸びたる

を見前の鳥肉を露と共に入れ能く掻き交せて蓋をなし火を止めて蒸し置くなり
但鳥井は鳥肉を煮たるものと椎茸干瓢等の煮たるものとを交せて櫻飯の炊きた
ての暖きものを井に盛りたる上に乗せて食するなり

ソツプ飯炊方 普通の米の飯を少し硬目に炊き米の煮ゆ伸びたるを見て米一升
ふ付鳥のソツプ二合味淋五勺焼塩三勺計を入れ能く掻き交せて蓋をなし火を止め
蒸し置くなり

鯛飯の炊方 鳥飯の炊方に同じ(魚の肉は小さく切るべし)

附言 鯛に限らず白魚にても鮪にても松魚にても魚類を飯に炊き込時は皆同じ

鰯飯の炊方 鰯飯は鯛松魚めじか鱈阿羅いなた鱈類の類を切身にして焼き之を

糲鉢にて能く摺り次に味淋と醤油にて煎り揚げ普通の米の飯を炊き釜より移す時
能く混和するなり

但海老鰯は海老の皮を剥て甘煮となし糲鉢にて能く摺り前の如く混和するなり

獸肉類の飯炊方 總て鳥飯に同じ

鯖飯の炊方 鯖飯の炊方は鯖を小さく切り刻み米一升到付醤油一合味淋壹合を

合を合せ中へ鯖を漬込置き鳥飯の如くに炊くべし又鯖をたつきにして炊もよし

海賊飯炊方 海賊飯は生海賊をなるぬけ細く切つて鯖飯の如く一炊くべし又海

賊を煮上げて飯の出来たる後交ぜるもよし

鮭飯の炊方 鮭飯は塩鮭を焼て糲鉢にて能く擦り器に入れ此中へ味淋五勺醤油

二勺計を加へて能く掻き交ぜ置き次に普通の米の飯を炊き米煮ゆ伸びたれば此中
へ鮭の摺り身を入れて能く攪乱し蓋をなし火をひき残りの炭火にて蒸し後釜を下

し少し冷れば飯櫃に移すべし

摺身飯の炊方(甲) 魚の焼き身を摺りて炊く魚の生肉を摺りて混ぜ炊きます

るこの二種あり甲の炊方は魚を焼きて骨を取り除き其肉を摺鉢にて能く摺り酒一
合と醤油七勺とを混和し次に普通米の飯を少し硬目に炊き米の煮ゆ伸びたるを見

て露と共に之に交也能く掻き回し蓋をなし火を止めて暫く蒸すなり

摺身飯の炊方(乙) 米一升と對し水二升計を釜に入れ此中に塩少しを加へて沸

騰せしめ魚の摺身(蒲鉾種)を箸にて梅干大お切り此中に入れて能く煮後取出し其
汁を再び煮立て此中へ米一升計磨き上げたる者を入れて炊き米の伸びたるを見て

味淋五勺計と煮上げ置きたる魚こを入れ掻き交せて蓋を爲し火を止めて蒸し置く可し

ころ、飯の炊方 ころ、飯三種あり一は山芋或は佛掌薯を大根卸にて摺卸し之を楯鉢にて能く摺伸ばし飯の上より掛けて食するなり

二は白昆布を醬油汁の中に入れて能く掻き交せ之を飯の上より掛けて食するなり

三は生卵子を醬油を少し加へて能く掻き交せ飯の上より掛けて食するなり

鰻飯の炊方 鰻の蒲焼を小さく切り刻み普通の米の飯と蒲焼になしたる時の汁と共に炊き交せるなり

但鰻非は普通米の飯の炊き立の暖きものを井に半分程盛りて鰻の蒲焼三四切を並へ又其上に飯を盛り又其上に蒲焼を乗せ露を少しふりかくるなり

鰻飯の炊方 鰻飯の炊方に二種あり一は普通米の飯を少し硬目に炊き釜より移して直に酢と塩と白砂糖とを掻き交せたるものを入れて之に混和し鰻に製するなり

米一升に白砂糖十匁塩二勺五才酢は一合五勺乃至二合一は米一升に付味淋五勺酢五勺を釜に入れて炊込み移して後前の如く塩と白砂糖と酢と交せたるものを混

和し鰻に製するなり

附言 飯を炊に松魚節或はあんぶの賣出しを用ゆれば上等なり

鰻飯は少し早目に移し極く熱き内に酢を交ぜ手早く能く掻き交せ而して後圍扇にて煽ぎ冷ますなり若し酢の混せ方遅ければ飯粘りて宜しからず又鰻飯は

火のひき方に一層注意すべし

釜飯の炊方 釜飯二種あり一の釜飯は豫め湯を沸騰し置き米の磨きたるものを小さき釜(米二合炊位の者)に入れ此中へ熱湯と醬油并に酒少しを入れて炊き米

伸ぶれば鯛或はひらめ鱈の如き魚をさしみに作り是を入れて炭火にかけて焚なり

一は先に肉類或は貝又は魚茸類野菜何れの品なり飯に炊き込む可き品物を酒と醬油にて煮揚げ置き小釜に熱湯を汲み込み此中へ米の磨きたるものを入れて炭火に

て炊き米煮へ伸びたれば前に煮あげ置きたる物を入れて掻き交せ暫く火の上にて蒸し後客に出すなり

但水加減は米二合に對し大略熱湯三合位を入れて炊く可し

葉飯の炊方 天災地變等の爲に作物實らざる事あり此等違作の爲間々木の根を

堀り草の葉を摘みて之を食することあり其法は苦きもの辛きものを除くの外は草木何れを擇ばず其葉を摘取り一度煮出し後能く洗ひ之を細かに切刻みて麥或は稗等を煮たるものと交せ鹽少ゑを入れて食するなり之を葉飯と云ふ中に就きて其香味あるものを以て後世一種贅澤なる葉飯を炊くに至れり左に其一二を記す

木の葉飯にはたらびようふ櫻等の嫩芽を摘み取り温湯に入れ置く事五六分間にして籠に上げ手早く冷して後細か小切刻み是に鹽を少し加へ鍋にて炒りあげ米の飯を炊き糲に移す時混和するなり

草の葉飯はおほばお嫁菜せり等を木の葉飯の如く炊くなり

附言 經濟向には麥飯或は稗飯等に混和するなり

雜吸及粥の炊方

(二十九種)

飯に種々の野菜を混和して軟かく煮たるものは雜吸にして只飯のみを軟かき炊きたるは粥なり

普通米の白粥 白粥は米を其七倍乃至十倍の水にて煮たるものみして米の伸び

たるを見鹽少しを加ふるなり

但餅を小さく切りて入れ餅粥とするあり

普通麥粥 挽割麥を用ひて普通米の粥の如く煮るなり

粟黍稗等の粥 粟黍稗等の粥は粟黍稗等の搗きたるものを鍋にて煎り上げ石臼にて荒挽し之を米の粥の如く煮るなり

附言 此中には芋茄子又は大根等を入る、事あり

小豆及大豆の粥 小豆及大豆を茹で此中に米の磨きたるを入れて煮充分煮わたれば鹽少しを加へて攪亂するなり

但切餅を入れて煮れば最宜し

百合粥 百合粥は米の粥の中に生百合を一平づ、離し入れて煮るなり

南瓜及薩摩薯粥 南瓜或は薩摩薯を小さく切りて米の粥或は麥粟黍稗等の粥に入れて煮るなり

大豆と米或は麥の粥 大豆を水に漬け置き充分に水分を含めば取り出し摺鉢にて荒く摺り潰し之を米或は麥の中に入れて煮るなり

附言 此粥は衛生上最効能あり

衛生雑吸及經濟雑吸

雑吸を仮りに衛生と經濟との二種に分ち衛生雑吸とは専ら病身なる人に用ひ經濟雑吸とは單に經濟的を考へたるものなり

衛生雑吸

病氣の種類によりて種々の賣方あり今之を左に記す

第一、米うつぶ雑吸 玄米を鍋にて煎り上げ米一升に付水三升の割合にて煮る
ここ三時間計(ぬる火にて)にして水一升計に賣詰め火より下して其液を他の鍋に
濾し取り米の賣粕を取り除き砂糖十五匁計を混和し又賣詰め六七合よなれば火よ
り下して貯へ置き次にうつぶを三倍の水に延し焼塩或は醬油にて味を付此中へ野
菜なり乾物なり好む處の物を入れて煮るなり

附言 豆、麥、粟、黍、稗、蜀黍等のうつぶも米の如く煎り上げて后煮出すなり

第二、雞肉うつぶ雑吸 雞の筋骨皮等を除きて肉の善き所のみ百目計を水一升
五合計の中に入れぬるき火にて賣詰め其液五合計となれば火より下して布濾して

其液を他の器に移し冷し置く時は脂は液面に浮び上るなり其脂をば紙を掛けて之
を吸取らしめ其うつぶを貯へ置き後第一の雑吸と同様にして食するなり

第三、牛乳雑吸 第一の雑吸の如く米五匁炊計の飯に牛乳一合砂糖五匁計りこ
焼塩少しを加へ能く煮るなり

第四、卵雑吸 米五匁炊計りを鍋に入れ水を適度に加へ此中に焼塩少しを加
へて賣米の伸びたるを見卵二粒計を解して是を入れ攪き交せて後食するなり

第五、にんにく雑吸(一名蒜雑吸) 味噌を摺りて薄き汁となし此中におんあく
玉一つ小さければ二つを薄く切りて入れ又松魚節の削りたるもの少しと米の飯一
杯計りこを入れて米の能く伸びるまで煮るなり

第六、韭雑吸 第五に同じ

第七、牡蠣或は蛤雑吸 牡蠣雑吸蛤雑吸も第五と全しく薄味噌汁に米の飯一杯
計りこ牡蠣或は蛤の抜身を一合ばかり入れて能く煮るなり

第八、鳥雑吸 牡蠣雑吸と同じ

第九、鯉或は鰯雑吸 鯉或は鰯を焼きて一度天日に乾かし枯らし置きたるもの

を極弱き火にて薄味噌汁にて凡三四時間煮後此中へ米の飯を入れて後米の能く伸びるまで煮るなり

第十、鰻雑吸 鰻雑吸は鰻を割きて其肉ばかりを小さく切り薄味噌汁にて能く煮米の飯を入れ米の伸びるまで再び煮るなり

第十一、貝雑吸 牡蠣或は蛤の剥き身を薄味噌汁又は醤油汁にて煮此中へ麥或は米の飯を入れて能く煮て食するなり

第十二、大豆雑吸 大豆を水に浸し充分に水分を含めば摺鉢にて能く摺り潰し是を味噌汁或は醤油汁の中へ入れて煮此中に米飯或は麥飯を入れて能く煮るなり

但松魚節或は昆布の煮出しを加ふれば尙宜し

第十三、餅雑吸 餅を薄味噌或は醤油汁にて能く煮此中に米飯或は麥飯を入れて能く煮るなり

第十四、山芋雑吸 味噌汁を作り此中へ松魚節を削りて煮出しに入れ之に米飯或は麥飯を入れて能く煮此中に山芋の粉を入れて能く攪拌しよろしくして食するなり

第十五、葱雑吸 味噌汁を作り此中へ松魚節の削りたるを入れ此中に米飯或は麥飯及玉葱或は葉葱を小さく切り入れて能く煮るなり

附言 前にも述べたる如く衛生雑吸は病氣の種類に依りて用ゆるものなれば無闇に種々の物を混合して作るべからずしからざれば却て害を生ずるの恐あり故に能々注意すべし

経済的雑吸

此雑吸も拵方種々あれども其中數種類を左に記す

第一、飯よりなる経済向雑吸 経済的に煮る雑吸は味噌汁或は醤油汁に芋又は大根菜干葉茄子南瓜等其時の野菜を切り込み能く煮米の飯或は麥飯稗粟等の飯を入れ軟かく煮るなり

第二、挽割よりなる経済的雑吸 第一の雑吸の如く時の野菜を何くれもなく味噌汁或は醤油汁にて煮麥稗黍の如きものを石臼にて荒挽し此中に入れて能く攪き交せて充分煮るなり

第三、玉蜀黍雑吸 玉蜀黍雑吸は醤油或は味噌汁を作り之に種々の野菜を切り

込み此中へ玉蜀黍の粉を入れて普通の粥の如く能く煮て食するべし
 第四、天災地變等の不時の場合に用うる雑吸 天災地變等の爲に食物に缺乏を告げたる時は大豆さへあれば露命を繋ぐことを得れば饑饉等にはなるべく大豆を後に遺し置くべし
 大豆を水に漬け一時間半位置きて取り出し楢鉢にて摺り水を入れて延し鍋或は釜にて煮此中へ塩を入れて味をつけ外に雑木の葉なるべく軟かきを摘み取り茹で出能く洗ひて後細かく刻みたるものを入れて煮れば食することを得るなり

餅類製法

餅には普通搗餅搗返し草餅牡丹餅萩餅團子燒餅しん粉餅月見餅葛餅ころ餅蕨餅海苔餅砂糖餅柏餅粽餅粟餅黍餅柿餅豆餅茶餅栗餅檜實餅松皮餅蕨餅等種々あり然れども普通の餅は一般に知る所なれば此中幾種かの製法を記す
 牡丹餅(俗におぼた) 牡丹餅は糯米の白を磨ぎ上げ普通米の飯の炊方めて少し水を控へて硬目にし充分蒸して後竈より下して其飯の熱き中に楢木にて能く撞き潰し之を手にて丸め小豆の餡を外部に附けて食するなり

潰し之を手にて丸め小豆の餡を外部に附けて食するなり
 萩餅(俗におぼた) 前と同じ拵方にて大豆の粉(一名きな粉)を着たるものなり
 葛餅 葛餅は葛の粉を鍋に解し火の上に乗せて能く撞き交ぜごろくになるを待ちて別に小豆の濃餡の丸めたるものを一粒づゝ此中に入れ金製の水切匙にて掬ひ出し塗盆に一つ並べにして冷し置くなり
 蕨餅 蕨粉を鍋に入れ少し水を加へて火を掛け成るたけ堅く練り後之を適宜に丸めて大豆粉(一名きな粉)に砂糖を混和したるものを着て食するなり
 粟黍餅及玉蜀黍餅 粟黍玉蜀黍の類は荒き粉となして水にて堅く攪き糯の精米を磨きたるものを蒸籠に入れたる上に乗せて蒸し是を白にて搗くなり
 粽餅 粽の拵へ方には種々あれども先づ大概糯米或は粳米粉(俗に云白粉)となし粟或は黍の粉を交せて造くるなり又其名稱も種々あれども只其製造法の一二を左に擧げんこす
 一、先づ前記の粉を水にて捏ね是を團子より少し細長き形に造り熊笹或はよし葉又は菰に包み其上を糸或は藁にて結び是を茹で或は蒸し食する時に其皮を剥き

白砂糖を付くるなり

二、前記の粉を蒸し器に入れて蒸し是を白にて春き俗に云ふ春き返しとなし是を小さくむしりて細長く丸め笹或はよし葉或は菰にて包み其上を糸にて巻き再び蒸し上げて後砂糖を付けて食するなり

椰餅 椰餅は米の粉を水にて練り餡を入れ是を椰の葉に包みて蒸すなり又搗返しとて米の粉を水にて練り之を蒸し後再び練り是を小さく丸めて平にし此中へ餡を入れ外部を柏の葉にて包み再蒸すべし

附言 椰餅は蒸して後熱き中に一度皮を剥き又直に之を被せ置くべし否らざる

時は餅は椰の葉に粘付く憂あり櫻餅は櫻の葉を鹽漬にして包むるなり但し糯米と粳米と半々位に交うるを良とす

糝粉餅 糝粉餅は新米を粉にして水或は温湯にて練り始め之を團子の如くなし又夫を少し長く平くして母指三人差指にて扨ちて繩の如くし茹で、後小豆餡又は大豆粉を付けて食ふなり

月見餅 月見餅は糝粉餅の形の變りたるのみにして別に異なる所なし其形團子を

押潰したる如く平くし眞中を母指にて押し指の形を付け恰も月の形の如くし後茹で、小豆餡を付くるなり

燒餅 燒餅に種々あり西洋各國の下部人民は燒餅を以て常食とせり外國の常用燒餅は麥粉又は黍稗蜀黍粉等を水にて練り丸め是を平たくして其儘燒きて食するなり吾國の燒餅は米の粉を水にて練り小豆餡を中に包みて燒きたるなり

附言 金鑄燒は小麥粉に小豆餡を入れて燒きたるものなり大福餅は普通の餅へ小豆餡を入れ丸く平たくして燒きたるものなり

團子 團子に種々あり然れども總て米の粉を水にて練り小さく丸めて茹で上げ小豆餡又は大豆粉を付けたるものなり一は米の粉を水にて練り是を蒸し次に白にて春き(之を搗返しと云ふ)小さく切り丸めて小豆餡又は大豆粉を付けて食するなり菖蒲團子は春返しを小さく丸めて是を竹の串に四五箇づ、差し平たくして砂糖醬油を付け其上に大豆粉を付くるなり燒團子は搗返しに團子を竹の串に差し燒き砂糖醬油を付くるなり

芋餅 芋餅は薩摩芋又は里芋又は馬鈴薯を小さく切り刻みて糯米と交せて蒸し

普通の餅の如く搗くなり

緑餅 緑餅は普通の餅へ青粉を入れて搗込むなり

黄色餅 黄色餅は普通の餅に梔子の實を解し其液を入れて搗き込むなり

草餅 草餅は蓬の灰汁を入れて茹でて出し水にて能く洗ひ次は普通の餅の如く糯米の上に茹でたる蓬を入れて能く蒸し其蒸れたる時共に搗き込むなり

砂糖餅 此餅は普通の餅に白砂糖を入れて搗くなり

但し蒸方は成丈若蒸にすべし

白玉餅 白玉は白の糯米を粉こなし水中に漬けて沈澱せしめ上水を流すこと數回にして後天日に乾し置き是を團子の如く丸めて茹で白砂糖を付けて食するなり

附言 白玉粉は寒中の製造を最良とす之を寒晒と云ふ

茶餅并海苔餅 茶餅は挽茶海苔餅は青海苔を細き粉にして何れも普通の餅の中に搗き込むなり

栗餅或は大豆餅 栗餅は栗の澁皮を除き去り糯餅或は白の中にて搗き砕き大豆餅は大豆を能く水に漬け何れも糯米に交ぜて能く蒸し普通の餅の如くに搗くなり

小豆餅 小豆餅は普通の餅の如く糯米を蒸して白の中に移し荒搗をなし此中に

小豆の澁澁と白砂糖を加へて搗き交ぜるなり又餅を能く搗き揚て此中へ煮たる

小豆を粒の儘交ぜて製する事あり

檉の實餅 檉の實を乾かし是を槌にて打ち外皮を取除き次に水の中に漬け置き

實の潤けたるを見て能く磨きだし白にて春き砕き袋に入れ水にて木澁を洗ひ流し

澁の全く除けたる頃之を再び白にて小さく春き砕き而して後糯米と共に蒸して餅

に搗くなり

蜀黍餅 蜀黍を粉にして桶に入れ清水を注ぎて攪拌し静め置き其上水を流すこ

と三四度にして取上げ乾して後餅米と混和し蒸して搗くなり

附言 清水に漬け込むはあくを去るが爲なり

松皮餅 松の皮を剥き去り外皮を除き其内部の甘皮を細かに切り水に漬け一日

を過して是を籠に上げ水を切り蒸の上に出し茶の下揉を爲す如く手にて能く揉

み次に藤或は麻の袋に入れて洗ひ出し後灰汁にて煮ること四五時間にして籠の中

に布を敷き此中に取り出し水を切り白にて能く春き又水に漬け三四十分時間を過し

て布の袋に移し流水にて能く洗ひ再び水に漬け置くこと一日ばかり澁を能く去りて又白にて充分搗き柔かになして是を糯米に混和し蒸し揚げて餅に搗くなり

蕷餅 蕷餅は蕷を五分位宛に切り刻み是を灰汁の中に一日間ばかり漬け込み置き次籠に取揚げ水を切りて白に入れ能く搗き碎き次に藤或は麻の袋に入れ水にて洗ひ蕷百目に付重炭酸曹達十二三匁を釜に溶し此中へ手順の蕷を入れて煮る事凡三四時間にして柔かになれば取出して糯米に混ぜ普通の餅の如くに搗なり

附言 松の皮蕷などを交せて搗きたる餅は衛生上宜しからず然れども一時の露命を繋がんとするの止を得ざる場合の外は決して用ゆ可からず

其他尙木の皮草の根等を餅に製するもの種々あれども之は略す

食物の試験は豫め爲し置くべし時に及んで之を爲すは遅し故に能く注意すべ

きことなり

雑煮餅 雑煮は里芋及大根の皮を剥き丸く切りて茹で出し是を鍋に入れ置き醬油と水を適度に入れて煮たて此中へ切餅を入れ其次に茹菜を入れて煮後器に盛り上に松魚節を掛けるなり

附言 此中へ鳥肉を入れれば鳥雑煮となるなり

汁煮餅 汁煮は鍋の中へ味噌汁或は醬油汁を造り此中へ芋青菜大根茄子等の如き野菜物を切込みて煮たて此中へ米の粉又は稗の粉粟黍の如き物の粉を水にて練り是を一握りづゝの握り餅にして鍋の中に入れて煮るなり

汁粉餅 汁粉餅は小豆餡を造り之を釜に入れ暖め別に切餅を火の上にて焼き椀に入れ置き其上より餡を掛けて食するなり

附言 汁粉には種々の仕方あれども皆此方法に據るなり

霰 及 かき餅

あられ及かき餅は搗きたる餅の充分乾かざる中に霰は二分四面即ち菜の目の如くに切りて乾し又かき餅は巾八分長一寸厚さ一分位に切り乾かし置くべし食する時はあられは鍋にて煎り白下砂糖の中へ入て能く混和して食するなりかき餅は鐵器にて焼き砂糖醬油を付けて食するなり

あられは大豆及道明寺を入れて煎れば一名豆煎となるなり

燒米

燒米は糯米或は粳米を外皮の儘(俗に粃)水中に漬置き五六日間にして取出し水にて能く洗ひ次ハ麩に包み藁或は干草の中へ入て暖め置き二三日間にして米は芽を吹き出すなり左すれば之を取出し煎鍋にて煎り然して后白に入れて搗き外皮剝くれば是を除き后食するなり

附言 煎方に注意すべし煎過れば硬くなり煎方不足なれば米生にして宜しうぐす能く注意すべし

道明寺 (一名干飯)

道明寺は素釜洗或は櫛洗又は殘飯を干たるものなれども當時は一種の貯藏食料を製造するなり其製法は左の如し
糯米を能研ぎ洗出し水中に漬置き六七時間にして籠に取揚げ蒸器に入れて蒸す事餅の製法と同じ能蒸したれば取出し冷して后手にて揉ぼろくこなし天日にて乾

すなり是を食する時は器に入れ湯或は水を入れ置き米充分伸たれば取出して食するなり

田螺の干飯

田螺を皮の儘茹て是を抜身こなし水にて能洗后天日にて乾し貯へ置き食する時は水或は湯に漬けて食するなり尤其儘食しても差支なし

蕎麥及溫鈍の製法

蕎麥は蕎麥粉一升に對し溫鈍粉一合乃至二合を交せ(俗に云ふ續)能く練り之を薄く伸して細かく切り茹て後清水にて洗ひ出し而して器に盛り味付の露を掛けて食するなり

卵切蕎麥 卵切は蕎麥粉一升に對し生卵子五粒位を解し入れ是を普通の蕎麥の如く薄く伸して細くうち釜にて茹で籠に揚げ清水に冷して後味付の露を掛けて食するなり

茶蕎麥 茶蕎麥は蕎麥粉へ挽茶の粉を混ぜて普通蕎麥の如く製するなり
摺身蕎麥 摺身蕎麥は蕎麥粉の中へ生魚の摺身(即ち蒲鉾の原料)及塩少しを混
合して打つなり其他凡て普通蕎麥の製法に同じ

蕎麥がき 蕎麥がきには二種あり一は蕎麥粉を椀に盛り塩少しを加へ置此中人
熱湯を注ぎ手早く掻き交せ後味付の露を付けて食するなり

一は鍋或は釜に味噌或は醤油の露を造り此中へ蕎麥粉を入れ能くかきませ後食す
るなり

又野菜物を種々煮込込て此中へ蕎麥粉を入れ能く掻き交せ食するも亦宜しきものなり
すねとん蕎麥 すねとんは蕎麥粉へ温飽粉或は山芋のおろしたる物を混和して

能く練り是を厚さ一分位に伸し是を巾二分長一寸五六分位に切り茹で出し后野菜
物を煮此中へ前に製し置きたる短冊切の蕎麥を入れて食するなり

附言 其他蕎麥の名稱種々あれども皆煮かけ物の名稱なれば略す

温飽の製法

温飽は小麦粉一升へ塩五勺計りを混和し能く練り蕎麥の如く一切て茹でるこ

蕎麥と同じ然れども練方は能く注意して充分に練るべし
以上の外日本の常食即ち飯の代用と爲すべきもの尙數種を左に記す

麵包及鳥獸肉の食方

パンは小麦粉の製造にして之に混合するものは重炭酸曹達及アンモニヤ或はビ
ール等にして其製法種々あり然れども大なる焼爐なければ製すること能はざれば
之を略す故に是等は専門家より買ひ求めて食すべし

附言 パンを食するに食麵包を五分位の厚さに切り此両面にバター(牛臘より
製したるもの)を塗り付て炭火にて焼き食するか又はソップを沸し此中へ麵
包を入れて食するものなり

鳥肉の食方(第一) 鳥肉を常食にするには野菜物を良き如減に煮上げ置き次に
鶏の毛と腸とをとり(俗おまこり)とを抜き皮を剥き塩水にて能く洗ひろの腸を
抜きたる所へ先に煮上げ置きたる野菜物を詰め込み其口を糸にて巻き留め置き鳥
の外部には塩を澤山塗り付け其外を白木綿布にて包み蒸器へ入て一時間計り蒸し

(尤も暖爐あれば蒸焼にしても宜る)后取出して双物にて切り食すべし即ち肉を食として野菜物を副食とするなり

但山葵味噌或は芥子味噌を付て食するを宜しとす

鳥肉の食方(第二) 鶏の毛を抜て四つ裂にして其肉を塩水にて能く洗ひ鍋に清水を汲み此中へ鳥肉を大なる儘入れ炭の火にて三十分間計り煮其中へ焼塩を入れ好む所の味合となを尙十分間計り煮て食するなり

但此中へ玉葱を刻みて入るゝを良とす又山葵味噌或は芥子味噌を付て食すれば最も宜しき者なり

鳥肉の食方(第三) 鳥肉を中切にして是に野菜を加へ味淋少しを入れ二三分間煮醬油を好き程入れて尙十分間計り煮て食するなり

鳥肉の食方(第四) 鳥肉を第三の如く二三分間煮此中へ温純粉を解し入れ又焼塩を好き程に加へてとろくとなし能く攪拌し五六分間煮て食するなり

鳥肉の食方(第五) 鳥肉を櫛鉢めて摺り(肉挽にて挽けば至極宜し)此中へ温純粉と鹽と味淋を入れて水にて練り餅の如くにして蒸して食するなり

鳥肉食方(第六) 鳥肉を中切にして塩を附て器に漬け込み一時間ばかりを過して水にて洗ひ紙に包みて温火にて焼後食するなり此外にも種々あれども略す

獸肉類の食方 牛馬鹿猪及其他獸類の肉を常食とするには鳥肉食方の製法を以てすべし

附言 総て肉類を食する時は食後に馬鈴薯又は薩摩芋を食するを良とす又菓物類を食するも宜し

料理法の事

料理の法は其目的を辨へずして妄りに製するときは大なる誤りを生ずることあり以下記載する所の料理法は主として経済的の仕方にして日々の副食即ち総菜に用うる目的なれば高尚美味乃物は少く只日々女子の勝手方の参考とすべきものゝみを記したるなり

料理は如何に高尚美味に製するも客人其人よりて塩加減をなさざれば満足と云ふること能はざれば注意すべし

料理の主とするところは其美味よりも時季に先ちて珍らしきものを用うるか或は又手際よく製するにあり

但盛り込の色の取り交せ等尤

も肝要なりとす

是等に調合して種々の味を付く

るには味淋砂糖醬油芥子山

葵山椒生薑味噌唐辛當藥柑橘類

酸類等を甘く辛く濃く薄くして

之を用ひ其味に變化を生ぜしむ

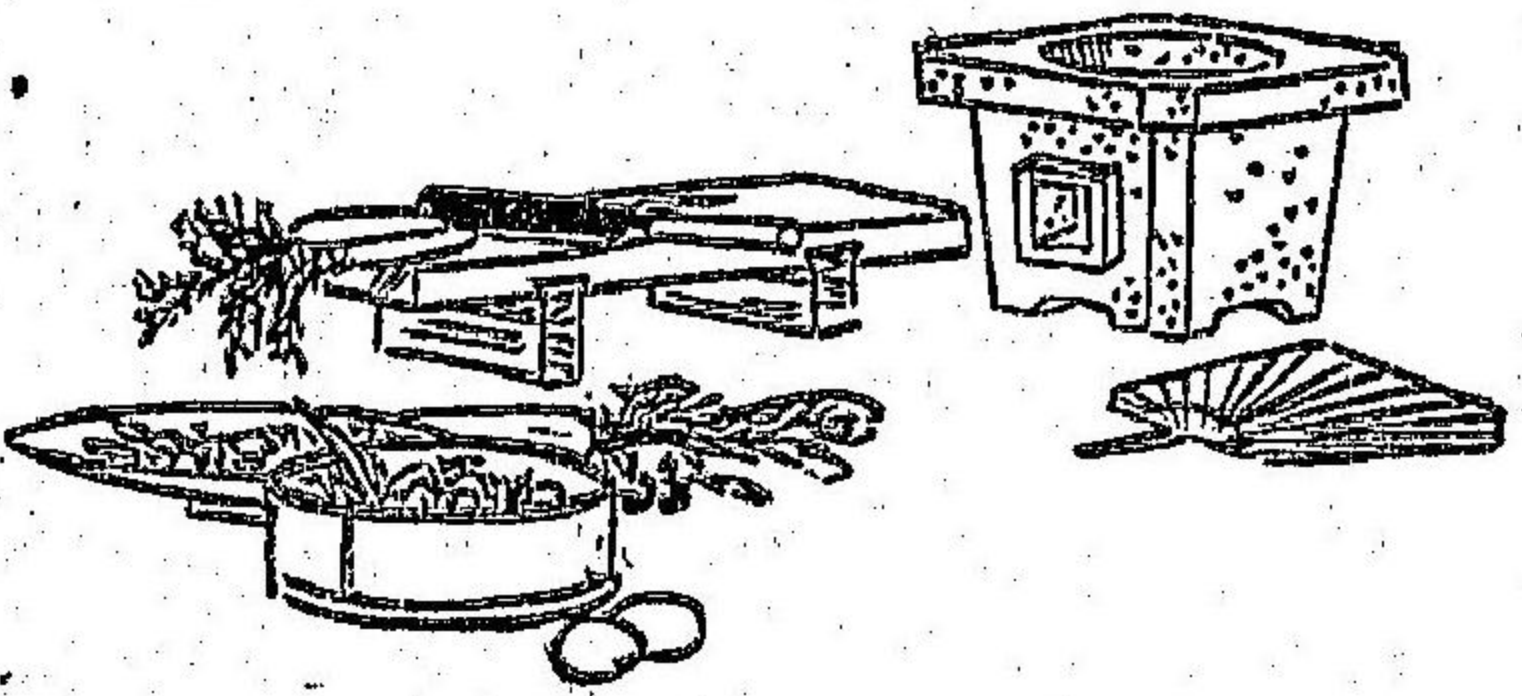
るなり

茲に一例を舉れば一種の大根に

ても料理の方法によりて左記の*

根、切干大根、蕎麥ごぶあわ、切干二杯、切干三杯、切干油煎、切干揚、切干胡

麻醬油、切干味噌あわ、切干白あわ、切干芥子あわ、丸干大根、八裂干大根、煮



如く種々用うるを其味

も亦自然に異れり

先づ扱菜の時には汁の身、刺身

の若菜妻、胡麻醬油、糠味噌漬、

塩揉、吸物の口、白あわ、二は

い、三ばい、玉子こち、味噌あ

わ、一夜漬、酒糟あわ、大きく

なれば澤庵、淺漬、風呂吹、太

黄、汁の身(銀杏切)、大根卸、

雜黄大根、生酢、白髪、熨斗大

根、切干油煎、切干揚、切干胡

麻醬油、丸干大根、八裂干大根、煮

締、はりく、大根飯、青菜飯、干菜飯、刺身の熨斗妻、都煮、塩蒸、あんかけ、
泥棒漬、月見大根、大根ぬた、其他漬物にも福神漬、あちやら漬、味噌漬等あり
又魚類、鳥肉、獸肉、野菜、貝類、茸類皆斯の如くお用おらるゝなり

あは物の部

あは物には白あわ、木の芽あわ、胡麻味噌あわ、酢味噌あわ、青あわ、胡麻醬
油芥子あわ、臍あわ、小豆あわ、葛あわ、麥粉あわ、柿あわ、栗あえ、豆あえ、
海苔あえ、青海苔あえ、梅干あえ、山葵あえ、芋粉あえ等種々あり左に其大略を
記す

白 あ わ (豆腐あえ)

豆腐を布に入れて水分を絞り取り是を楯鉢に入れ味淋或は白砂糖を交せて能く
摺り左の諸品をあえるなり

蒟蒻の白あわ 蒟蒻を茹で短冊切うぎ切爪切等にして松魚節の煮出しを以て砂
糖醬油にて煮しめ製し置きたる豆腐にてあはるなり

蓮根の白あえ 先づ蓮根の皮を剥き水に漬けてあくを抜き味淋或は白砂糖を醬

油に加へて煮しめ後輪切或ははす切にして製し置きたる豆腐にてあえるなり
大根切干の白あえ 切干を松魚節の煮出しを以て砂糖醤油にて煮しめ製し置きたる豆腐にてあえるなり

菜類の白あえ 先づこれをざつと茹で出して能く絞り細に切り松魚節の煮出しにて砂糖醤油ふて煮しめ後先に製し置きたる豆腐にてあえるなり

牛蒡或は人參芋類の白あえ 是等は菜の如く煮あげ製し置きたる豆腐にてあえるなり

柿の白あえ 澁柿の能く色付きたるもの、皮を剥き小さく切りて先づ製し置きたる豆腐にてあえるなり

但焼塩を少し用ひて味を付くべし
串柿の白あえ 串柿を小さく切りて澁柿のあえもの、如くしてあへるなり

筍及慈姑の白あえ 先づ松魚節の煮出しに砂糖醤油を以て煮上げ先に製し置きたる豆腐にてあえるなり

瓜の白あえ 先づ瓜の腸を取除き肉を薄く切りて塩を振り掛けて揉み後水にて

洗ひ出し堅く絞りにて製し置きたる豆腐にてあえるなり
銀杏の白あえ 銀杏を鍋ふて煎り上皮を剥き先に製し置きたる豆腐にてあえるなり

但焼塩を少し入るなり
金柑の白あえ 金柑を二つに切り絞りにて種と酢を除去次に熱湯の中へ入れ二

三分時間を過ぎ取出して絞り後砂糖と焼塩にて煮上げ先に製し置きたる豆腐にてあえるなり

但柚の白あえは金柑の白あえと同じことなるも只切方を小さくすべし
昆布の白あえ 青板昆布を味淋醤油にて煮上げ短冊切或は結び昆布として先に

製し置きたる豆腐にてあえるなり
大蒜(ひる)の白あえ 大蒜を長一寸ばかりに切り砂糖醤油にて煮しめ次先

製し置きたる豆腐にてあえるなり
芹の白あえ 是は菜の白あえに同じ

蕨或はたら茅の白あえ 是も菜の白あえに異なることなし

菌類の白あえ 椎茸松茸初茸松露濕地茸栗茸柳茸鼠足茸かは茸布引等を白あえ
とするには味淋醬油にて煮締あげ先に製し置たる豆腐にてあえるなり

肉類の白あえ 獸鳥肉の最良き所を細く切て搥煮にて籠に取出し水分を去りて
後製し置きたる豆腐にてあえるなり

貝類の白あえ(其二) 蛤あさり赤貝榮螺鮑牡蠣きしや二蜆等を身抜にして味淋
醬油にて煮しめ製し置きたる豆腐にてあえるなり

貝類の白あえ(其二) 蛤あさり赤貝等を蒸し器にて蒸し殻を去り其身を製し置
きたる豆腐にてあえるなり

但榮螺鮑きしやこの類は塩茹でにしてあえるなり
魚類の白あえ(其二) 烏賊蛸鮫等の類は鹽茹でにして後製し置きたる豆腐にて
あえるなり

魚類の白あえ(其二) 松魚鮪鱈比良目の類は刺身に作りて先に製し置きたる
豆腐に焼塩を少し加へてあえるなり

菓物の白あえ 梨林檎等の皮を剥き種を抜き細かに切りて先に製し置きたる豆
腐にてあえるなり

豆腐にてあえるなり
大豆の白あえ 先づ隠元豌豆の類の若きを茨ながら砂糖醬油にて煮しめ製し置
きたる豆腐にてあえるなり

附言 白あえの類を盛るには以上の中二三種宛取合せたる方よろし但三四種の
原料を混合してあゆるも差支なし

胡麻味噌あえ 一名でんがく

胡麻味噌の製法は先づ煎りたる胡麻を楯鉢にて能く摺り味噌と白砂糖を
入れ

て尙よく摺り酒と水を入れてごろくにし此中にて総ての物をあえるなり
附言 青味噌あえは胡麻味噌の中へ青海苔を入れたるものなり

大根菜或は蕪菜の胡麻味噌あえ 大根菜或は蕪菜を茹で籠にあげ冷して後堅く
絞り水分を去りて小さく刻み是を製し置きたる胡麻味噌にてあえるなり

蒟蒻の胡麻味噌あえ 蒟蒻を茹で出し角違又は短冊に切りてあゆるなり
蓮根筍の胡麻味噌あえ 蓮根筍の皮を剥きて茹で出し籠にあげて後あえるなり

芋の胡麻味噌あえ 里芋或は佛掌薯の皮をむきて茹でだし水分を去りて後あえ

るなり

露及露莖の胡麻味噌あえ 露は皮を剥き露莖は其儘搥水にて茹出し水分を去りて後あえるなり

芹の胡麻味噌あえ 大根菜の部類に全じ

たら蕨等の胡麻味噌あえ 是も大根菜のあえものと異なるおとなじ

莢豆類の胡麻味噌あえ 隠元豌豆大豆の類の若くして實の入らざるものを摘み取り茹で出し後あえるなり

昆布の胡麻味噌あえ 昆布を茹であげ小さく切りてあゆるなり

烏賊鯖の胡麻味噌あえ 烏賊或は鯖を茹で出し小さく切りて後あえるなり

青豆の胡麻味噌あえ 枝豆を青き内に採り其儘茹で、皮を剥き後あゆるなり

銀杏の胡麻味噌あえ 銀杏を煎りて皮を剥き後あえるなり

栗或は慈姑の胡麻味噌あえ 栗及慈姑は皮を剥きて茹で出し二つ又は四つ切にして後あゆるなり

牛蒡或は人參葱の胡麻味噌あえ 牛蒡人參葱等は茹で出して後あえるなり

肉類の胡麻味噌あえ 獸肉或は鳥肉は茹でたして小さく切り後あえるなり

貝類の胡麻味噌あえ 貝類は総て茹で出して後あえるなり

魚類の胡麻味噌あえ 鮪めじか鱒鯛比良目等の類は刺身となし鮫の類は茹で出して後あえるなり

海老の胡麻味噌あえ 海老を茹で出し皮を剥き小さく切りて後あゆるなり

茸類の胡麻味噌あえ 松茸生椎茸初茸栗茸しめじ茸鼠足茸布引松露の類は串にさして強き火にて焼き小さく切りて後あえるなり

但蒸してあえるおもあるなり

果物の胡麻味噌あえ 桃林檎杏梨子柿の類は皮を剥き種を抜き取りて小さく切りて後あえるなり

鰻の鰻の胡麻味噌あえ 鰻の鰻は骨を抜きて白焼とし小さく切りて後あゆるなり

茄子の胡麻味噌あえ 茄子を二つ切にして茹で出し後俎板の上に取り出し一つ並べこして其上より鍋蓋もて押し水分を去り細く切りて後あえるなり

料理法的事(おは物)

(百二十三)

海草類の胡麻味噌あえ 鹿角采荒布若布の類は茹で出して後あえるなり
 切干の胡麻味噌あえ 大根及蕪の切干は茹で出し堅く絞って後あえるなり
 干瓢或は芋幹の胡麻味噌あえ 干瓢或は芋幹は茹で出して小さく切り後あえるなり

附言 胡麻味噌あえは胡麻の代りに落花生を用うるもよろし是も二三種取交ぜ盛り込む方宜しきものなり

味噌 あえ

味噌あえは味噌を能く摺り砂糖を入れて味を付け水少しを加へてごろくとなし是にて野菜肉類魚類茸類貝類等をあへるこゝ胡麻味噌あえは全じ

青 あえ

青あえは大根の青菜を能く摺り裏ごしにふして筋を除き去り是に白砂糖と焼塩にて味を付け左の種類をあへるなり
 大根、切干、獨活、百合、蓮根、初茸、松露、松茸、生椎茸、筍、牛蒡、人參、姑慈、銀杏、莢豆、心太、蕨、焼豆腐、烏賊、蛸、鮫、田螺、榮螺、鮑、海老、あ

さり、蛤、獸鳥肉類

附言 他の魚類は青あえよりも木の芽あえの方よろし尤人によりて好き嫌ひあれば青あえにしても差支なし酢あえとなすも宜し又豆あえ味噌あえ栗あえ等に加へて用うるも可なり

酢味噌 あえ

酢味噌あえは味噌に白砂糖を加へて能く摺り之を酢にて摺り延してごろくとなし左の類をあえるなり

葱、若布、大根菜、蕪菜、芹、大根、切干、乾瓢、芋幹、蓮根、初茸、松露、松茸、生椎茸、筍、牛蒡、人參、蒟蒻、百合、獨活、慈姑、銀杏、青豆、莢豆、心太、蕨、たらの芽、焼豆腐、烏賊、蛸、鮫、田螺、榮螺、鮑、あさり、蛤、獸鳥肉類、鳥肉類、海草類、等凡八十有餘種は茹で出して後あえるなり又客に出すときは以上のくさくさを取合して盛り製し置きたる酢味噌を脇に置くなり
 又松茸或は生椎茸は紙に包みて塩水にてしめし火の中に入れて灰に埋めて焼き火の充分通りたるを見て取出し小さく切りて酢味噌あえになすなり

又牛肉、鳥肉、松魚、鮪、鱈、比良目、鯛、阿羅の類又は貝類は焼身として酢味噌を掛くるなり是等は前に記したる野菜を盛り込まして用うれば尙可なり

木の芽あは

木の芽あはは山椒の若芽に味噌及白砂糖を少し入れて能く摺り又酢を以て摺り延しごろくとして総て前記味噌あえを爲し得べき野菜肉類又は菌類を之にてあえるなり

附言 山椒の實は能く摺りてあえるなり

芥子 あえ

芥子粉のあくを抜き(あくの抜き方は芥子粉を湯にてごろくにし其上の日本紙を張り焼灰或は炭の火を乗せて水分を乾らすなり)次め之を湿気ある場所へ置き冷して後楯鉢にて能く摺り此中に酢少しと味噌少しを加へて左の品を煮しめ

としてあゆるなり
田螺、海豚、海苔、
烏賊、蛸、牛肉、鳥肉、長芋、佛掌薯、慈姑、銀杏、筍、百合、獨活、露、牛蒡、蒟蒻、土筆、昆布、干大根、爪、莢豆の類、干瓢、鹿角、菜、人參、鮑、榮螺、

田螺、海豚、海苔、

但あくの強きものはあくを抜きて煮しめにし後あゆるなり

注意 芥子あえ及芥子漬は多量に食する時は害あり

山芋 あえ 一名龐あえ 一名山掛の内

山芋又は佛掌薯を大根卸にておろし楯鉢にて能く摺り又生卵子を入れて摺り別に松魚節或は昆布の煮出しを加へたる砂糖醤油を製し是にて尙能く摺り延してごろくにをし左の品で々あえるなり

大根菜、芹、蓮根、獨活、莢豆、たらの芽、蕨、葱、土筆、三ツ葉、烏賊、蛸、蝦、松茸、初茸、生椎茸、松露、湿地茸、栗茸、柳茸、百合、大根切干、海苔等以上二十余種は味淋醤油にて煮籠に取り出し煮汁を去り後器に盛りて前の芋をかけるなり(又酢味を付るもよろし)

大根菜、芹、大根切干、乾瓢、蓮根、冬瓜、慈姑、獨活、莢豆、新青豆、たらの芽、蕨、葱、蒜、三葉、芹、烏賊、蛸、蝦、松茸、初茸、生椎茸、松露、かは茸、湿地茸、栗茸、柳茸、鼠足茸、鮑、榮螺、蛤、あさり、赤貝、牡蠣、田

鰯、きしやこ、等

以上三十余种は砂糖醬油にてなるべく甘く煮上げ汁を去りて器に盛り其上に製し置きたる芋のそろくを掛けて客よだすなり又右の煮物は焼塩と白砂糖にて煮上ぐるも宜し

烏賊、阿羅鯛、鱈、鱈、白魚、鰯、鮫、松魚、鯖、めじか、太刀魚、鱈、鱈、あさり、牡蠣、赤貝等

是等は生のまゝ用うれども大なるものは小さく切て刺身となし小さきものも骨を抜き何れも塩水に漬け込み十分間計りにして取り出し水分を去りて器に盛り芋のそろくをかくるなり尤も刺身の類は鹽水にて洗はず其儘器に盛りそろくをかくるも宜し

又以上のは酢漬にして用うるもよろし

附言 雁あえを用うるものも種々取交せて盛り込めば一層妙なり

小豆 あえ 一名花衣

小豆を能く煮て其半分程を櫛鉢にて能く摺り焼塩と白砂糖を加へて味を付け

其中へ残し置きたる半分の小豆を其儘加へて能く掻き交せ是にて左記の諸品をあゆるなり

烏賊、鯖、蝦、牛肉、兎、豚肉、鳥肉、松茸、濕地茸、栗茸、鼠足茸、かは茸、鮑、榮螺、赤貝、あさり、牡蠣、田螺、きしやこ、慈姑、百合、獨活、莢豆、銀杏、蓮根、溢楠、桃、林檎の類を砂糖醬油或は味淋醬油にて煮揚汁を去りて後あえるなり

但魚肉は五分位の菜の目に切りてあゆるなり

附言 此あえ物は他の口取物へ取交せ盛るもよろし

豆 あ 一名きんとん

隠元豆をさつこ茹で冷水ふ入れて能く揉み皮を剥き去り而して後再び煮能く煮えたるを見て櫛鉢にて摺り篩にて裏濾にし是に白砂糖と焼塩少しを入れて味を付け若し堅ければ味淋にて摺り延し是にてあゆる諸品は小豆あえを用うるものご全じければ略す

煮方も小豆あえを爲したる如く味淋醬油又は砂糖醬油にてなすなり又きんとんは

隠元豆或は新豆の類を煮て豆あんにてあえるなり。

但豆餡の代りに薩摩薯にて製したるものを用うるも宜し

又友あえにて煮たる豆を半分残し置て是を先に製したる豆あんにてあへるも宜しきも乃なり

栗 あ え 一名きんこん

栗きんこんは栗の澁皮を摺鉢にて能く磨き剥き洗ひ出して煮後摺潰し篩にて裏漚にし白砂糖と焼塩を少し加へ味を付けて製し置き野菜又は獸肉鳥肉貝類茸類を小豆あえの如く味淋醬油にて煮てあえるなり魚肉は五分位の菜目に切りてあえるなり

附言 栗きんこんは栗を能く煮て楠木にて大きく割り製し置きたる栗の餡にてあへるなり

葛 あ は

晒し葛を水にて解し白砂糖及焼塩を加へて味を付け炭火にて煮能く掻き回して鍋底に焦付かざるやうにし煮詰りたれば火より下して冷して後摺鉢にて能く漚り

左の諸品をあえるなり

蓮根、山芋、冬瓜、慈姑、銀杏、獨活、莢豆、たらの芽、蕨、瓜、烏賊、蛸、蝦、牛肉、豚、兎、鳥、等の肉、松茸、濕地茸、松露、蛤、赤貝、牡蠣、鳥貝、きしやこ、桃、林檎、等總て焼塩及味淋或は白糖にてざつと煮上げてあえるなり

瓜 も み

瓜揉は黄瓜或は白瓜を二つ割にして種と腸を出し薄刃庖丁にて薄く打ち是に塩少しを加へて掻き交せ五分間計を経て摺鉢にて揉み水を入れて能く洗ひ籠に取出し堅く絞りにて水分を去り次に煎り胡麻を摺鉢にて能く摺り此中へ味噌と砂糖を少しづつ加へ尙能く摺りにて摺り延し此中に瓜を入れてあえるなり

瓜の二杯

瓜の二杯は瓜揉の如く瓜を極薄く切り鹽少々を入れて揉み後絞り出る別に魚肉を刺身の如く切り鹽少しを振りかけ酢に漬けたるものと合して掻き交せ更に醬油少しを加へて尙掻き交ぜるなり

胡麻醬油あえ

煎胡麻を摺鉢にて能く摺り味噌と白砂糖を加へ是に醬油を入れてとろくにな
し左の諸品をあえるなり

拔菜、芹、春菊、蕨、茄子、大根切干、莢豆、たらの芽、蒟蒻、乾瓢、蕎麦の類は
總て茹で出し冷して後小さく切り刻みてあゆるなり

梅干 あえ

梅干の實を抜き取り其肉を櫛鉢にて能く摺り白砂糖にて味を付け篩にて裏漙に
し左の諸種をあえるなり

烏賊、蛸、皮剥、海老、鮑、榮螺、鳥貝、赤貝、きしやこ、獸肉、鳥肉の類、銀
杏、百合、獨活、慈姑、蓮根、菌類を總て燒鹽にて煮上げ煮汁を去りて後あえる
なり

附言 あえ物の類は此外柿あえ海苔あえ山葵あえ麥粉あえみじん粉あえ等種々
あれども皆大差なければ略す

甘煮物の部

甘煮物は材料最多く何物にても甘煮ならざるものなし然れども火加減及漙加

減によりて良否の分るゝものなり

甘煮の露に用うる原料は醬油塩味淋水飴松魚節の煮出し昆布の煮出し等なり

煮方の注意 火力強ければ魚肉は裂け野菜は煮過して味を失ひ貝類は身硬くな

りて又味を失ふ而して獸肉は差支なきも少し油断すれば露煮乾きて焦げ臭くなる
憂あり又火力弱ければ野菜類は不同煮として其味を失ひ魚類は腥くなるなり故に
火加減には能く注意すべし

魚類を煮るには鍋の底に竹の敷籠を爲し其上に魚を入れて煮るべし否らざれば肉

裂けて見苦しきのみならず鍋底に焦げ付く憂あり

甘煮は容易に出來得べき様思はるれども其煮加減によりて味に大差あれば注意す
べし

煮物は總て煮過ぐれば味を失ふものなれば料理は煮加減が大切なり又味は前にも
云へるが如く其客を見て鹽加減をなすべし

又切り刻み方によりても味合に大なる關係を及ぼすものなれば注意すべし

附言 仮小蓮根を輪切と堅切にして味合て見れば何人にも能くわかるものなり

鮓鮓又は小魚の甘煮類 鮓鮓及小魚類は串にさして焼き後天日に乾かし而して後温き火にかけて水と味淋とにて五六時間乃至十時間計り煮更に醬油と白砂糖のあくを抜きたるもの(即ち甘露)を入れて尙煮るなり斯する時は骨も鱗も皆柔くなるなり

附言 此煮汁にて豆或は昆布大根切干等を煮る時は最美味となるなり

味噌煮副食物の部

味噌煮に二種あり一は味噌を摺りて味噌汁をつくり白砂糖或は味淋を加へて味を付け此液にて煮るもの一は醬油と水と割合ひ味淋を入れて煮此中味噌を其儘落して煮るものあり所謂落し味噌及味噌煮物の大略は左の如し

魚類には鯛、鯖、鱒、阿羅、鮫、赤鯿、鮫、海豚、丸、平、いなだ、もうろう、赤魚、鯖、烏賊、鱈、鱈、鮭、鮭、牛尾魚、海老(皮を剥き)鱧(小骨を能く切り)穴子、鰻(骨抜にし)鰻(骨抜)鯉、鱒、山椒魚(二名やもめ)石斑魚、あい子、等野菜は大根、輪切、蕪、茄子、冬瓜、筍、人參、牛蒡の類貝類は鮑、榮螺、牡蠣、蛤蜊、蛤、蜆、田螺、さしやこ、鳥貝、赤貝等

茸類は牛椎茸、初茸、松露、濕地茸、松茸、布引、柳茸、栗茸、鼠足茸等肉類には鳥肉、牛肉、馬肉、鹿肉、猪、兎、豚肉等なり

附言 以上の物品は味噌煮ものに適せり

から汁(二名卵の花汁) から汁は味噌を摺りて普通の汁を作り此中へ豆腐のから(きんすとも云ふ)を入れて煮るなり

けんちやん汁 大根牛蒡人參芋の類を小さく切り刻みて是を醬油にて煮外に豆腐の油揚を二枚にへぎ中なる豆腐を刃物にてあき取り小さく切つて之を殘らず入れて煮るなり

具足煮の事

海老の具足煮(甲) 味噌汁或は醬油にて落とし味噌として砂糖にて味をつけ此中にて海老を皮共に輪切にして煮るなり

海老具足煮(乙) 味淋と燒鹽とにて味を付此中に焼きたる海老を皮共に輪切にして入れ弱火にて煮温純粉を少し入れて攪亂しざろくとして食するなり蟹の具足煮 蟹を遠火にて焼上げ甲殻より四つ切にして足はざつと潰し水と砂

糖と重炭酸(水一升に付五匁)を入れて弱き火にて煮ること一時間計りにして後米の微塵粉を入れ其液をどろくにし焼鹽と味噌を加えて味を付くるなり

佃煮の事

佃煮は生醬油にて煮詰むるものなれども當時は砂糖を加へて味を好くしたる物多し

沙魚、沖鱈、松魚(五分面位に切るおと)鮎子、河鹿、鰯、諸子、鰯、山椒魚(俗にやもめ)石班魚、鱈の子(一名はしり)此類は少し鹽を振り掛けて一夜漬置き翌日取出し水分を去り(場合により少し天日に乾すもよし)五六時間も煮て成る可く煮詰むるなり

肉類海老海苔等は其儘煮詰むるものなり

露物の部

露物は吸物露平酢の物の類にして何れも味淋醬油或は焼鹽と味淋(味淋の代りに白砂糖を用うるも宜し)又味噌にしても其汁を濃くし或は薄くするの差あれども是等は其容を見て斟酌すべきなり

露物を飯の副食物とするには酒の肴用うる物より少し鹽辛くすべし其製造法左の如し

露物(第一) 人參或は牛蒡を長さ一寸五分計りに干切にうち茹で上げ又青菜春菊芹なごにても前の如くして製し置き次に松魚節或は昆布の煮出しを以て露を造り此中お醬油と味淋とを入れて味を付け魚の切身椎茸或は松茸又は濕地茸等を入れて煮能く煮わたるを見て前に茹で置きたる野菜を椀に盛りて之に交ぜ上より暖き露をかくるなり

附言 魚の切身を用ひざるときははんべん或は蒲鉾等を其儘椀に盛り暖き露を掛けて食するなり

露物(第二) 第一の如く煮出しを製し此中に魚の切身或は蒲鉾の刻みたるものと椎茸又は松茸等を入れて煮能く火の氣通りたるを見て豆腐を若盤切にして入れ能く煮えたらば器に盛り其上に海苔の炙りたるものを入るなり

注意 豆腐を入れたる後は余り強き火にて煮る可からず火力強ければ破るゝの憂あり

露物(第三) 鍋に水を汲み込み此中に醬油と味淋とを入れて味を付け次に魚の切身又は半平又はは簾麩又は花麩を入れ其次小葱を入れて煮るなり

露物(第四) 椎茸と牛蒡又は胡蘿蔔の干切を水煮にし之を味淋醬油にて味を付け卵子を一粒づゝ其儘に落して火の氣通れば破さぬ様に椀に盛るなり

露物(第五) 玉子のふわく 水の中へ味淋と醬油とを入れて味を付け温き炭火にかけて煮又卵子を破して能く掻き廻し其まゝろつと入れて尙煮卵子固まれば其儘露と共に器に盛るなり

露物(第六) 玉子すまし 第五の如く露を製し此中へ生卵子を破し能く掻き交ぜ之を徐々に加へてよく掻き解して器に盛るなり

露物(第七) 第五の如く露を作り弱き炭火にて煮たて松茸或は椎茸或は濕地茸を小さく切りて入れ又別に生卵子へ白砂糖と酒を少し交せて能くかき廻したるものを貝杓子にて掬ひ入れて煮るなり即ち卵子こぢりなり

但蒲鉾の干切又は野菜にては卵子こぢりなせば妙なり

露物(第八) 第五の如く露を作り此中に天麩羅又は油揚を入れて暖め之を器に盛り其上に薑の卸を少し口に添へて出すなり

露物(第九) 鉢杯豆腐 豆腐を干切にし第五の如く作りたる露に入れて煮るなり煮たれば是を器に盛り其上に海苔の炙りたるを揉みこなし振りかぐるなり

露物(第十) 第五の如く露を造り其中に豆腐皮生椎茸又は松茸濕地茸等を入れて能く煮次に厚焼卵子の角切及蒲鉾を盛り芹の茹でたる者少しを添へて盛るなり

但芹の代りに莢隠元を用ゆるもよろし

露物(第十一) 餡掛 晒葛を井に入れてぎろくに解し第五の露の中にて豆腐の角切を煮煮えたらば豆腐計椀に出し其汁の中へ前の葛の解し汁を加へて煮之を椀に盛りたる豆腐の上より掛け薑少しを入るなり

附言 あんかけは何品に限らず前述の如くなれども其煮物によりては餡を別の露にて製し置き之を器に盛りたる品物の上より掛くるなり此外露平に用うるもの多し百合は丸こじ塩茹でにし一つ盛りにして餡をかくるなり

但あんかけは葛に限らず小豆餡にても大豆餡にても宜し

吸物の部

吸物は飯の副食にあらず酒の肴に用うる料理なれば少し甘口に製するをよし
とす

味噌吸物は白味噌或は赤味噌或は玉味噌納豆等を用うるなり其製法は是等を味淋
にて摺り延し水を加へて成丈弱き火にて煮詰むるをよしとす味淋の代りに白砂糖
を用うるもよろし其製法の一二を擧ぐれば左の如し

吸物(第一) 鯉或は鱸の如き魚の切身を先の製法によりて作りたる味噌汁に入
れて能く煮詰いよく煮詰れば是を器に盛り其中に落蓋の茹でたるか或は柚の皮
の細く刻みたるもの或は海苔の揉みこなしたる物を少し入れて拵らぬるなり

但此味噌汁は液の濃きをよしとす

吸物(第二) 貝類 蛤蛤蜊鳥貝蜆の類を先の製法によりて作りたる味噌を薄くし
て此中にて殻共に煮るなり又焼鹽と味淋にても宜し又味淋と醤油にてもよろし
吸物(第三) 潮煮 焼鹽少しと味淋にて極薄き露を造り針魚或は梭魚を骨抜に
して結びたるもの又は鯛の切身等總て輕き魚を入れて煮貝類は殻の儘煮て椀に盛
り其中へ獨活或は三葉芹等を又れて客に出すなり

但潮物は魚は肉より骨の方よろし鯛或は松魚或は鱸の如き魚の骨に塩を付けて

焼き是を器に盛りて白湯を差して食すれば最美味なり鶏の骨等亦よろし

吸物(第四) 味淋に醤油を加へ極薄くし此中へ輕き魚の切身或は貝類(殻の儘)

を入れて煮器に盛り口として獨活或は海苔三葉芹等の如きものを少し入るゝなり

吸物(第五) 味淋に醤油を加へたる露の中へ魚の摺身に鹽少しと生卵子を加

へて能く摺りたるものを箸の先にて小さくちぎりて入れ能く煮えたれへ器の中に

白昆布少し入れたる中に盛りて青海苔或は木の芽を口として少し入るゝなり

吸物(第六) 味淋と醤油とを入れて露に味を付け此中へ鳥肉を入れて煮三葉芹

或は獨活の干切をゆがして少し入れたる器の中に盛るなり

但此中へ菌類を入るゝをよしとす

吸物(第七) 鯛の骨抜或は白魚或は輕き魚の刺身等を味淋醤油に酢を少し加へ

て煮器に盛り此中へ青海苔又は揉み海苔を入るゝなり

吸物(第八) 焼鹽と酢と味淋とを交ぜ此中に海老の皮を剥きたる物と白髪昆布

こを入れ是を器に盛り其中へ生卵子を一つ破りて其儘落すなり

吸物(第九) 焼塩と味淋とを加へ此中へ温飩粉を入れて極く薄くごろくにし銀杏の皮を剥きたる物を入れ而して又魚の摺身の中に麻の實を入れて鹽少しを加へたるものを箸の先にてちぎり之に入れ此中へ牛蒡或は獨活を極く細く切りあくを抜きて入れ後器に盛るなり

吸物(第十) 塩麴を薄く切り水に漬置くこと三四拾分時間にして取出し水にて能く洗ひ置き鍋に味淋及水と醬油にて味を付此中へ板昆布を小さく切込み此中へ鱈の鹽抜をなし置きたる物を入れ温き炭火にて一時間ばかり煮て后食するなり

吸物(第十一) 花卵子 第四の如き露を造り此中へ三葉芹の茹でたるものを入れ外に椀に茹で卵子を二つ切にして切口を花形にして盛り白昆布を入先の三ッ葉と露を盛り込むなり

附言 卵子の代りに白魚を少し入るゝもよろし

吸物(第十二) 浮玉 獨活の短冊切と卵子とごろくくに能くかき解し第四の如く露を作り此中へ右の卵子を入れて温き火の上にて煮椀に玉葱を細く切りて入れ此中へ前の卵子を露共に盛り其卵子の上に薑或は山葵おろしを少し乗せて出すなり

但成丈露の濁らぬ様に注意すべし

吸物(第十三) 吹分 第四の如く露を造り炭火に乗せおき卵子を割りて極くかろく掻き交ぜ黄身と白身と能く交らざる様にし露の中へ落して煮三葉芹と豆腐皮を椀に盛り此中へ右の卵子を盛り込むなり

吸物(第十四) 豆腐素麴 豆腐一丁計を粉篩にて裏漚ふし寒天二本計を解し此中へ入れて能く攪拌し(水は凡二合位)此中へ白砂糖及燒鹽を好き程に入れて能くかきまぜ四角の箱に入れて冷し冷たれば心太の如く切りて水の中へ心太の如くつき出し是を椀に盛りて山葵おろしを添へて客に出すなり是は暖き所に置けば解くるなり

附言 菓物素麴も右と同と菓物は梨子りんご桃等の如き物を能く煮て裏漚にし右の如く寄物に製するなり

吸物(第十五) 吸物月見 第四の如く澄し汁を造り是を椀に盛り此中へ白昆布を入れ其真中へ生卵子一粒工合能く破りて(黄身の散らざる様)落すなり

吸物(第十六) 鯨の吸物 味噌汁を薄く造りて味淋にて味を付此中へ豆腐売と干

鯨或は鰻漬鯨(鰻漬は水に漬けて塩抜をするなり)を小さく切りて入れ成丈能く煮るなり口に柚の皮か山椒を加へて客に出すなり

季節吸物の事

吸物の製造法は前より大略を記載しあれども季節によりて用うべきもの二三を擧ぐれば左の如し

春の部

- 其一、鯛の切身へ三葉芹柚の皮を用ひすまじ或は潮こなすなり
- 其二、鯛或は鰯の切身へ路菫(あく)透青海苔を用ひ赤又は白味噌汁或は小麦餡かけこなすなり
- 其三、蛤(殻)の儘へ海苔類柚の皮を用ひすまじ或は薄味噌こなすなり
- 其四、山芋のころろへ淺單海苔(手揉)を用ゆるを良こす
- 其五、塩抜たらへ昆布木の芽を用ひ澄しこなすなり
- 其六、白魚へ三葉芹を用ひすまじこなすなり
- 其七、むすびかますへ白昆布柚の皮を用ひすまじとなすなり

以下省略す

夏の部

- 其一、獨活を短冊切とし解し卵子の落し山葵卸しを用ひすまじこなすなり
 - 其二、鯛へ木の芽を用ひすまじ或は味噌汁こなすなり
 - 其三、鯛へ鶏冠海苔を用ひ潮或は澄しこなすなり
 - 其四、五色冷うめんへ紫蘇の干切生卵子を落し入れ冷露として用うるなり
 - 其五、皮剥海老へ冬瓜のうづ切紫蘇干切を用ひ澄しこ爲すなり
 - 其六、鮎の短冊切へ小梅青漬を用ひ塩味の冷しこなすなり
 - 其七、卵子焼干切へ白髪昆布たてを用ひすまじこなすなり
- 以下茲より略す

秋の部

- 其一、魚の切身へ松茸春菊を用ひすまじこなすなり
- 其二、魚肉摺身の落しへ後れ獨活の短冊切松露を用ひ澄しこなすなり
- 其三、鰯の筒切へちんぴ山椒の粉を用ひ濃味噌こなすなり

- 其四、花蒲鉾へ白昆布豆腐皮を用ひ澄しこなすなり
- 其五、結針魚へ松茸かひわれ菜を用ひ潮こなすなり
- 其六、山掛汁へ卵子丸粒の落し口山葵おろしを用ひ酢味付(即ち月見)こなして食するなり
- 其七、大根筒切へ海老のおぼろかけこし胡麻味噌味付こして用うるなり

冬の部

- 其一、海老の筒切へ生椎茸もやし獨活を用ひすましこなすなり
- 其二、鯛の丸切へ柚の皮を用ひ味噌汁となすなり
- 其三、豆腐の掻き散しへ蜜柑の皮(ちんぴ)を用ひすましとなすなり
- 其四、たゞき鳥へ小梅干の實抜片を用ひ澄しこなすなり
- 其五、卵子のふわくへ口に山葵おろしを用ひ潮となすなり
- 其六、銀杏の小口切、細工蒲鉾へ海苔の揉こみ或は芹の干束切を用ひすましこなすなり

其七、冬瓜の短冊切牡蠣の剥身薑のあられ切は澄しこし用うるなり
 以下省略す

吸物の類は其數多く殆ど書き尽し難き程なり何品に限らず手當り次第料理に用ひたる者なれども吸物の六ヶ敷處は先にも述べたる如く只其味合を軽く其材料の味を他の味に移さざる様にして露にのみ移すを肝要とす

附言 前述の如くなるを以て他の料理は凡て省略す

山掛及山賣其他の部

山芋或は自然薯又は佛掌薯の類の皮を剥き大根卸にておろし之に味淋醬油或は焼鹽と白砂糖にて味を付けごろくに製し置きて用うるなり

但此卸の中へ生卵子を入るゝも宜し左に山掛料理の二三を擧ぐ

山掛(第一)芋魚 松魚或は鮪或は平目鱈の類を刺身として其上より芋のごろくを掛くるなり

山掛(第二)椎茸或は松茸或は濕地茸松露を鹽茹にして籠に揚げ水分を去り後器に盛り此上より芋を掛くるなり

山掛(第三) 製し置きたる芋の卸を皿に盛り其真中へ生卵子を一つ割り其儘黄身の破れぬ様うつこ置くなり之を月見料理と云ふ

山掛(第四) 貝の抜身を塩茹にして籠に揚げ水分を去りて器に盛り此上へ先に製し置きたる芋の卸を掛け海苔を採みこなして振りかくるなり

山掛(第五) 芋吸物 昆布或は松魚節の煮出汁に味淋及醤油を以て味を付け鍋にて沸し之を吸物椀に盛り此上に芋をかくるなり

山掛(第六) とうろ飯 芋の卸を味噌汁或は醤油汁を以て摺り延し暖き飯にかけて食するなり

山掛(第七) 蕎麥温鈍素麵の類に芋をかくるなり
附言 山掛は何物に用うるも芋の卸方に於ては格別の違ひなしと云へども其味を種々に變化するなり

山煮(第一) 狩野の料理 生椎茸を洗ひ水分を去り鹽少しを入れて味をつけ其儘煮るなり

山煮(第二) 狩野の料理 松茸の皮を剥き水少しを入れ其中に味噌少しを落して煮るなり

煮るなり

但蕨の山煮も松茸の山煮と全と

川原煮 鰻或は河鹿或は雑魚を醤油にて煮此中へ味噌を落して煮るなり

但鮎は塩焼或は天麩羅こなすを最も宜しとす

鴨焼 煎胡麻を摺鉢にて摺り味噌を入れて尙能く摺り醤油と白砂糖を加へて摺り延し而して茄子を三分位の厚さに輪切にし串に差し焼きあらまし火の氣通れ

ば其茄子を胡麻の油にて塗り再焼き次に又油を塗りて焼き斯して胡麻味噌を塗り

て又焼くなり

濱焼(濱料理) 凡て魚を割きて鹽水に漬置き後洗ひ出して焼くなり

貝焼甲(濱料理) 鮑の貝焼は貝の肉み塩をつけて能く洗ひ肉を木の籠にて離し

之を薄く切りて味淋醤油にて此貝壳の中にて煮るなり

貝焼乙(濱料理) 蛤の貝焼は貝の右の方を下に向けて焼き肉煮えて口を開く様

になれば之を取り出て中にある汁及肉を茶椀に取り湯をさし焼塩と白砂糖を少

し加へて吸物となすなり

壺焼(漬料理) 榮螺の壺焼は榮螺を其儘火に乗せ能く煮えたらば之を取出し肉を細かに切り又元の殻の中に入れ味淋醬油にて煮上ぐるなり

生酢(漬料理) 魚を小さく切りて塩水に漬置き後洗ひ出して酢をかけ其上に味噌を落すなり

沖鱈(漬料理) 松魚を節に卸して塩水にて能く洗ひ二三時間塩水に漬置き後取出し厚切にして酢をかけ一時間以上置くなり

柳川鍋 柳川鍋は牛蒡を割きて水に漬けあくを抜き是を鍋の底に廣げ醬油と水と割りて砂糖を加へ火の上に乗せ其中に鱈の骨抜きを入れ生卵子を解して上より掛け而して煮るなり

葱鮓 葱鮓は鮓を采の目に切て此中へ葱を一寸位づゝに切て入れ而して煮るなり又玉葱の輪切になしたる葱と煮るも宜ろし

殻まき 売まきに二種あり一は醬油にて魚類を煮此中へ刻み葱と豆腐の売とを入れて煎り上ぐるもの一は魚を酢につけて取出し其残りの汁へ醬油を少し加へ之にて豆腐の売を煮冷して後前の酢漬の魚と掻き交せるなり

柚味噌 丸き儘の柚を下方を八分上方を二分の割合にて二ツに切下の八分の方の中酢袋を籠めて掘り出し其酢を絞り取り此酢にて味噌を能く摺り此中へ耳茸或は椎茸板昆布等を小さく切刻みて交せ是を柚の皮(酢袋を取出したる殻)へ詰込み上の二分に切たる方を蓋となし火の上に乗せて焼くなり

但胡椒味噌にしても宜し

柚蒸 柚蒸は柚味噌に用うる如く八分に二分の割合に切り其中の酢袋を抜き出し此を外の器へ絞り取り(たねを除き)此中へ生卵子一ツ砂糖少し醬油少し入れ尚麻の實二十粒計を混ぜて能く攪拌是を柚の皮の中へ納れて次々蒸器に入れ一つ并にして二十分時間計り蒸し後二分の切を蓋にて出すなり

紫蘇卷 味噌と胡椒と摺り交せて是を紫蘇の葉に包み(此中へ青唐辛を少し入るゝもよし)串にさして焼き其上へ胡椒の油を塗るなり

蒸鯛(一名塩むし) 鯛の腸と鰓とを抜き鹽を振りかけ蒸籠に入れて蒸し之を皿に盛り大根卸を添ゆるなり

鯛羹(其一) 鯛を焼きて大皿に盛り其上に素羹の茹でたるを盛り込み之に味噌

付けたる露を掛けて食するなり

鯛(其二) 眞の鯛は鯛を三枚に仰し其肉を庖刀の先にてこき取り蒲鉾の原料の如く骨と皮を去りて其肉を楯鉢にて能く摺り鹽少しと卵子の白身を入れ充分に摺り之を白瀧を製する如き底に小き穴を穿ちたる箱の中に入れ沸騰せしめたる湯の釜に載せ箱に内蓋をなし其蓋を徐々に推せば底の穴より摺身は白瀧の如く推し出され直ちに其湯に觸れて煮ゆ堅まり素麵の如くなるなり是即ち鯛をり之に味付の露をかけて食するなり

鯛(其三) 鯛の肉を摺身として生卵子と鹽を入れ之に温飩粉を交せて堅く練り之を薄く延して蕎麥温飩の如くに細く打ち釜に入れて茹で之に味付の露をかけて食するなり

猪口の盛物 猪口に用うるものは既にあえ物の部に記し置きたれども此外煎鳥煮豆酢の物漬物の種類々あり

猪口盛(煎鳥) 煎鳥は鍋を火の上にかけて熱くなれば鳥の脂身或は皮を入れて鍋に能く擦り付け成丈脂を解して此中へ鳥肉及牛蒡の乱切并に銀杏を煎り上げて皮

を去りたるものなぞ入れ味淋及醬油を加へて能く煎り上ぐるなり

但獸肉も之に全じ

猪口に盛る酢の物(甲) 芹又は若菜蓮根の薄輪切符等は總て茹で出し水分を去りて後酢に白砂糖及鹽を少し交ぜたる中に入れて能く搥廻し之を猪口に盛り此上に松魚節をかくるなり

猪口に盛る酢の物(乙) 松魚或は鮓鱒等の如き魚を八分位の采の目に切り之を塩水に漬置き後大根卸し酢と砂糖を混ぜて味を付けたる中に入れて攪拌し猪口に盛るなり

附言 猪口に盛るべき物は濱納豆山葵漬あちやら漬はこぎす佃煮きやら落あ

は物等は總て皆猪口盛ならざるはなし

皿の盛物 多くは酢の物又は刺身等なれども甘煮物又は焼魚等を盛るものあり又酢味噌あは木の芽あは等を盛るものありあは物及甘煮物は既に記したれば茲には其他の二三を記す

皿盛(第一) 酢の物は魚類貝類にして魚は刺身よりは少し大きく切り赤貝鳥貝

鮑榮螺蛤きしやこ等は薄く拵ぎ牡蠣蛤刺の類は身抜の儘鹽水にて能く洗ひ出し籠に揚げ水分を去りて之を皿に盛り酢の中へ白砂糖少し加へて味を付けたるものを掛け其相添として獨活の薄打ち又は白髪大根又は赤菜海藻等の類を少し盛り込みにするなり

皿盛(第二) 鮑或は松魚鮪等を五分位の采の目に切り是を水にて能く洗ひ次ハ鹽水の中に漬込其鹽水と共に皿に盛るなり

皿盛(第三) 海鼠或は鰯の子の類を酢漬にして是に海草又は獨活の薄打等を添ゆるなり

皿盛(第四) 鯛類或ひと鯉鰯等を極く薄く瀝き身切にして是を數回水めて洗ひ(此洗ひ方は魚を井に入れ置き水を柄杓にて一尺五六寸の高き所より瀧の如くに落して打ちかくるなり)而して後籠に揚げ水分を去りて皿に盛り獨活又は海草を妻とし別の小皿に山葵醬油を入れたる物を添ゆるなり

皿盛(第五) 孕鯛 孕鯛は鯛の腹を裂きて腸を抜き取り此腹の中へ卵子に味を付けて煎りたるものを詰め腹を合せて外部に塩を塗り付け蒸器に入れて蒸し後皿に

盛りて別に味付の露を製して是を上よりかくるなり

附言 卵子の代りに豆腐又は魚の摺身を用うるも宜し

此外大根鱈又は刺身等の類あれど大差なければ略す

井の盛物(一名鉢盛) 井の盛物に二種あり一は酒の肴となし一は茶席に用うるなり

茶席に用うる物 茶席に用うる物は多くは菓子類寄物等の類にして他は果物類なり

附言 茶席には珍らしき物を好むものなり例令ば寒中の莢豆夏は蓴采の砂糖掛など最も愛せらるゝものなれば注意すべし

酒席に用うる物 酒膳に用うる井物は口取物と稱して種々の甘糞物及寄物等を取交せて盛込むを例とす

井盛(酢松茸) 酢松茸は松茸を紙に包み水に入れて濡し其紙の上へ塩を塗り付けて遠火にて焼くか又は焼灰の中に埋めて火の氣充分通れば是を取出し包紙を剥き取りて松茸を爪にて裂き是を井に盛り味淋に酢と醬油を少し加へたる汁を造

り上より掛くるなり

井盛(鮎子の味噌煮) 川原煮の如く鮎子を味淋醬油に味噌を入れて煮たる者なり

附言 此外筈の山煮生椎茸の山煮等もよろし

井盛(照焼物) 身の白き上等の魚を切身として焼塩を少し振りかけ置き十分時

間計を過したる頃水にて洗ひ串にさし遠火にて焼きあらまし火の氣通れば別に生

卵子を解し此中へ味淋少しを加へて能く攪拌し之を小さき刷毛にて魚の外部に塗

り付け火の上にて乾かすなり

但焼身へ白砂糖と醬油とを解したるものを塗り付けて焼くも宜し又水飴の解し

たるものを少し加へてもよろし

井盛(菌類) 味噌あえ甘煮物の類にして何れも前に記し置きたるものなり

但井の盛物は皿に盛る物とは何程か高尚なるを例とす

井盛(天麩羅) 海老或は鰻又は莢豆等の揚物を盛るなり

井盛(海老) 海老の具足煮又は茹て海老の輪切等最もよろし

附言 凡て井盛は二種或は三種の取交となす方よろし

鰯烏賊等の小豆餡のあえ物煎り鳥に銀杏の盛分或は松茸に味付柚などよろし

寄物 寄物は其種類多きものなれば料理人の工夫次第何程の細工物にても出来

得べし之に用うる原料は玉子寒天せむらひ葛魚肉等よりなるもの多し大略を左に

記さんごす

當時の寄物は寄物の方に遠く羊羹即ち菓子類に近き物多し料理する人能く注意す

べし

餡粉の寄物 隠元豆を能く煮て摺り裏濾にし是に白砂糖と塩少しと寒天とを煮

解して入れ能くかきませ胡桃又は魚銀杏等の煮たる物を交ぜて塗り箱の中へ流し

置き冷へて堅まれば俎板の上に取り出し庖刀にて切りて用うるなり

但餡には桃色又は青色を附して色模様すれば美しく又豆の代りに薩摩薯を用

うるもよろし

玉子の寄物 木海月或は昆布銀杏等を煮上げ是に生卵子と白砂糖とを交せて能

く攪拌し卵子焼にて焼き片方焼ければ其半分を折返して其明きたる方へ又卵子の

解し汁を入れて焼き少し焼けたれば後に入れたる方へ又折返し斯くして厚焼とな

すなり

但卵子の寄物は豆腐又は魚の摺身にて補ふまごあるなり

魚肉の寄物 蒲鉾の原料の如く魚肉を摺り此中へ生卵子の白身と塩を少し入れて能く摺り交ぜ慈姑或は海藻等を入れて形箱に詰めて蒸すなり

印籠寄 茹で烏賊の腸を抜き又は蓮根の中を線抜き其穴へ魚肉の色付を詰め込み蒸器に入れて蒸すなり蒸し上れば小口より輪切にして盛るなり

但色は種々取交せたる方宜し

花吹雪 寒天を湯にて解し白砂糖を入れて味を付け人参又は慈姑長芋蒲鉾等を花の形に切り色付として是を攪拌し次に塗盆に流して冷し冷むれば庖刀にて切るなり

吹寄(其二) 吹寄は卵子を茹で白身と黄身を別にして何れも白砂糖と焼塩少しを入れて別々に摺り形箱に詰め白身の方を下に詰め黄身の方を上になし押酢子の如く軽き重りを置き後箱より取出し薄刃庖刀にて切るなり
但魚肉を用うるもよろし

吹寄(其一) 豆腐の吹寄是を豆腐を絞りにて水分を去り白と黄との二種とし砂糖

と塩にて味をつけ卵子の吹寄の如く形に入れて製するなり

山芋の寄物 山芋をおろしにておろし此中へ玉子を入れて能く摺り又是に白砂糖を加へて又摺り次にブリキの箱へ水油をぬり此中へ先に製し置きたる山芋を入れて十分間計り蒸し後取出し薄刃庖刀にて切用るべし

但玉子の換りに魚の肉を入れてもよろしき精進なればかんでんにて寄てもよろし
寒天を用る場合には成丈手早くもるべし

壺の盛物 多くはあな物の類にして此外餡かけ類あり

みじん粉壺物 みじん粉を味淋醬油にてごろくに煮此中へ魚の竹輪或は蒲鉾の花形或は慈姑の花形木海月等を入れて煮るなり尤も魚の切身を焼きて入るゝもよし

餡掛の壺物 葛餡のどろくへ魚の竹輪或は半平の花形椎茸木海月等を入るゝもよろし餡掛の仕方は前にある如し

附言 豆腐の餡かけの中には胡蘿蔔の管切又は里芋の小粒なるもの、皮を剥き

て入るゝものなり

しゆんかん盛(一名口取物) 此盛は種々の甘煮物寄物等を集めて盛るなり俗に口取物と稱す大略五品七品を盛るを通例とす

下等物 蒲鉾中板二つ切牛蒡管切二本人参管切二本昆布一枚椎茸大一つ蓮根はす切一つ水蒟蒻一枚都合七品の内蒲鉾の外は皆甘煮とし蒲鉾は其まゝ切りて付くるなり

中等物 蒲鉾大板一と切蓮根矢羽根切一つ豆きんこん寄物一と切照焼烏賊の松皮焼一と切卵子の渦巻一と切都合五品を以て盛るなり

但七品をなすもよろし

上等物 孕鯛一枚卵子の吹寄一と切細工蒲鉾一と切海苔入栗のきんこん少し焼鳥一つ卵子の角焼他の一品は其時に取りて珍らしき物冬なれば茨豆とか春なれば茄子とか夏なれば松茸とか秋なれば胡瓜とか云ふもの都合七品

附言 此外山海の珍味は種々あれど大略此盛方に習ふて斟酌すべし

青籠の盛物 籠詰にすべきもの種々あれども左に其二三種を記す

籠詰(第一) 青松葉を敷込みにして生の赤き鯛一枚生の蛤五六個川茸の甘煮少し細工寄物一切守口漬長三寸位に切りたるもの五本位都合五品位とす或は七品九品にてもよろし

籠詰(第二) 青松葉を敷き海草を入れて其上に大なる茹で海老一つ生蛤五七箇生松茸二本細工蒲鉾の大なるもの一切焼鳥一つ細工寄物二切甘煮豆腐皮の干切木海月の甘煮照焼物一切都合九品

籠詰(第三) 青松葉を敷き大根の干丈切及海藻類を入れ此上生生の鯛一枚大なる茹で海老一つ細工蒲鉾一切生蛤五七箇卵子の吹寄二切都合五品

籠詰(第四) 鴨一羽或は一対或は魚一尾を用うるもよろし

附言 籠詰物大略之に倣ふべし

茶碗蒸(普通) 茶碗蒸は松魚節或は昆布の煮出を造り是に味淋醬油を加へて露を製し置きむし茶碗の中へ慈姑銀杏片木海月鳥肉鰻の蒲焼等を切込み此中へ生卵子を入れて能く攪拌し次に先に製し置きたる露を汲み込込蓋をなし蒸器に入れて釜の上にて蒸すなり蒸し上ぐれば木皿(一名敷盆)紙を敷き其上に蒸したる茶碗

を乗せて客に出すなり

葛蒸(一名茶碗蒸) 松魚節又は昆布の煮出の汁を味淋醬油にて味を付け此湯にて晒葛を解し葛湯の如くになし置蒸茶碗の中へ前記茶碗蒸の原料を切込是に前の葛の解し汁を入れ蒸器に入れて蒸し中の原料煮ゆれば取出して敷盆に乗せて出すなり

茶むし(一名茶碗蒸) 魚肉即ち蒲鉾の原料へ生卵子を入れて能く摺り之に味淋醬油を入れてごろくの露を造り別に蒸し茶碗の中へ前記茶碗蒸の如く種々なるものを切込み之を露を入れて其上に挽茶粉を少し振掛け其儘蒸器に入れて蒸すべし蒸し上げば取出して敷盆に乗せて出すなり

附言 蒸物の種は種々あり野菜類肉類を問はず菌類に至るまで何品を用うるも可なり

海 苔 卷

海苔卷の料理は數多くして何品を以て料理するも容易なれども此類の料理は高尚として料理人の腕前を現はすものなり

海苔卷(其一) 獨活或は三葉芹又は蔘を茹で皮を剥き松魚節或は昆布を煮出し之に味淋と燒塩にて味を付け先の品物を煮上海苔にて巻き山葵或は芥子を添て客に出すなり

但此取合には魚のすき身又は鮑の洗ひ及菓物の盛添等可なり尤も酢の味付亦高尚なり又山芋のおろし盛添等宜しきものなり

海苔卷(其二) 小さな烏賊を鹽にて丸茹でにし頭を抜き取り腸を去り此中へ茹で玉子を白身と黄身を別々に摺り燒塩と砂糖にて味をつけ是を烏賊の腹へ月形或は花形に詰込外部を海苔にて巻き輪切にして客へ出すなり

但詰込は玉子に限らず小豆あんにて白玉粉の味付蒸揚にて宜し是等の料理は總て他の品と盛込に爲すを良しす

海苔卷(其三) 豆腐を茹で堅く絞り食鹽と白砂糖にて味を付是に白紅青等の色を着け次に海苔を敷き其上に色豆腐を二分位の厚さに順次におき其中心に山葵の卸を少し入て海苔共に巻き輪切に爲して盛るなり
但豆腐に限らず玉子の吹寄にても金こん羊かんの類にても宜し

海苔卷(其四) 鳥或は牛肉等を小さく切玉葱或は蓮根等をも小さく切味淋醬油にて煮上おき是を玉子のごろくくに交て角なる器に入れて蒸し後海苔にて巻き小口切にして盛るなり

但盛込めは桃りんご柿の如きものを盛添にするなり

附言 山芋の卸を塩と酢と砂糖にて味をつけ是を海苔の上に伸し其心に山葵卸を入れて海苔卷にし輪切となすも宜し

山葵 露味つけ

露物にわさび小葵の類の味を付るには山葵或は小葵を大根卸にておろし水を入れたる井に入れ十五六分間を過して布切に包み粕を濾し取其水を料理即ち椀盛の中へ加へて用うるなり

玉子 あは

玉子を茹で皮を剥き白味と黄味とを分て是を別々に能く摺りいづれも焼塩と白砂糖にて味を付是を衣として鯖、鯖、鯖、烏賊、海老、銀杏、胡桃、栗、百合桃、りんごの類を種としてあえるなり

鱈松魚鯛類は四分位の角に切り生のまゝあゆるなり

栗や百合は茹で揚げにゑて使ひ銀杏くるみは煎り上て用ひ桃やりんごは小さく切湯を掛けて五分間計り置き后取出して用ゆるなり

附言 摺玉子は白身は白身黄身は黄身と別々にあえ后盛込にするなり

玉子ぬた 玉子を茹で皮を剥き取り身を能摺り白砂糖と焼鹽を加へて再び摺是に酢を少し入てゆるめ之を衣にして普通あは物の如くあゆるなり

手 輕 料 理

料理は好自由になるものにて精密に料理を製造するには前述べたる如く双物の入方手際色合味等に付き余程六ヶ敷ものなれども又簡便料理あり即ち皿盛なれば刺身塩焼酢魚等椀盛なれば煮干白魚或は松魚節又は玉子類是等を椀に盛り白湯を注ぎ酒と醬油を少しづゝ加へて能く攪乱し之に海苔又は白昆布を入るゝなり又焼魚刺身鳥肉杯椀に盛り焼塩と砂糖とを少し宛入れて熱湯を注ぎ獨活或は茗荷を薄打にして之を入るゝもあり
又椀へ焼塩少しと味淋と酢とを少し宛入て此中へ熱湯を注ぎ之に生玉子を一ツ碎

きて其儘落すもあり総て味は好にすべし

手重料理

料理は手を掛くれば左もなく見ゆる物にも随分手の掛るものあり豆腐の売の料理にても中々手の掛る物あり豆腐売を三升位用ひて壹折(即ち壹人前とす)是を細目の摺鉢にて能摺り(五合入一摺三十分間位宛の割合)て絹濾にして粕を除き其濾せたる物を三つに分け其一部に焼鹽少しと白砂糖をを入れて能く煎り上置又一つには味淋と醬油をを入れて煎り上別に山葵を能く摺り下し充分摺れたれば裏あしにして是をお壳に入れて能く混和し又一つを鹽と味淋にて煎りあげ是へ酢を混合して能攪乱し是を取合して折に詰むるなり折の詰方に種々あり電形に詰るあり雪月花の詰方あり山水形詰るあり凡て好む畫形に詰め其上繪には隠元豆を能く煮て裏濾にし味淋と白砂糖にて味を付是を種々に彩色をなし漉紙の糊筒に入れ而して山水の詰込なれば松とか雪月花なれば鳥とか電形なれば家の定紋とかを畫さて客に出すなり

附言 此料理は味ひの付方余程六ヶ敷口中へ入れて淡雪の如く直に解散るを良

こす此他菓物等にも吹寄あり何れも手数の物なり

高尙料理の事

高尙なる料理を造らんとするには其原料に注意して美味を含ませ置て用ふべし例へば鶏にしても壹ヶ月計り前より牛肉或は豚肉糯米等を食へさせ置き鰾等は清水(少しも匂ひなき良水)へ養ひ食物には小さき鰾又は鱈の白焼を用ひて肥満させ然る後小料理すべしかくすれば其味最も宜し野菜は地質の良き場所(植付胡麻粕)の煮干等を肥料として作り之を用ふべし何品を用ふるも皆斯くの如くして料理をなすなり

例へば湯豆腐を拵ふにも水壹升に付味淋二三合又は鳥のソツプ等を加へて此中に豆腐を茹で懸鹽ふも山葵又は木の芽又は海苔又は葱等を用ふるも其風味を失はざるやうすべし

但凡て双物も磨ぎ立を用ふべからず生豆腐へ三四度突込みて後使ふべし然らざるべきは双物の匂ひ食物に移るの恐あり注意すべし

附言 高尙料理は其人の腕に有りて雖原料に手を尽し置かざれば好結果を得難

し尙高尙料理に至りては其數限りなければ略す

鯉の活造り

鯉の活造は料理の極度なり其造方は先に唐芥子を刻みて盃に入水を注ぎ置(是は鯉の氣付するなり)九寸位の鯉を廻板の上に乗せ脊のひれ脇の鱗を刃物の先にて落し其處より刃の先にて皮と肉と一所に骨を境あすく様にして腸に傷を付ぬ様に右左の肉を切り取られバ鯉の口中へ刻置たる唐辛をつぎ桶に水を汲其中に入れ活し置くなり左すれば二日にて三日までも活居るなり而して切取たる肉を刺身なり洗ひなりに製して一方皿の中へ藻を敷き此上に右の鯉を乗せて腹の脇へ先に造りたる刺身なり洗ひなりを添へて客あ出すなり鯉は藻の中に泳ぐやうに起し又藻の中には人參にて河骨の花の形を作り處々に散らし置くなり

細工物

細工豆腐 豆腐は豆を水に漬置き是を石臼にて挽き其汁を費て袋に入れて絞り豆粕(から)を取り其下汁に辛塩を入れて沈澱せしめ上水を去り其沈澱せし部分を箱に入れて絞りたるものなり

豆腐にて造る所の細工物は雪月花梅干うづ巻竹輪玉子豆腐吉原揚つこ豆腐尙此外種々あれども凡て素人の製造に適せざれば是等は皆専門家に依頼するを良とす

細工蒲鉾 蒲鉾は魚の摺身(俗にくずし)に長芋又は卵子等を入れて能く櫛り鹽を加へて尙能く櫛り板に付て蒸したるものなり
蒲鉾の細工物は豆腐と全じく繪入花形山水月の輪立浪花籠竹輪等種々あれども是等も亦素人の製造に適せざれば専門家に譲ることとす

細工麩 麩は小麦粕(ふすま)より製するものにて細工物に付きては花麩簾麩饅頭萩茄子柿桃梅干等種々あれども是等も亦素人にては出來ざる物なれば料理に用うる時は買求めて爲すべし

天 麩 羅 (揚物)

日本料理の揚物には別に種類なれども魚野菜貝菌等の揚物は其製法左の如し小麦粉(温飽粉)又はメリケン粉(メリケン粉の方宜し)を水にて解し此中へ味淋少しと焼鹽少しとを入れて攪拌しごろくに解したるものを(俗にころもとも云ふ)造り置き

魚類は大抵薄く切身とす然れども其内海老は皮を剥き烏賊蛸鱈は骨を抜きて二寸五分計つ、に切り貼は腸を抜き沙魚雜魚は其儘にして用うるなり
 野菜にては莢豆紫蘇の實は小枝のみ、豆は水に漬けて充分延びたるもの蓮根ははす切胡蘿蔔牛蒡は干切にし薩摩薯ははす切青唐辛は其儘菊の葉落花生春菊大蒜芹大根切干茄子活獨は平打にし蔕莖は其儘用うるなり
 菓物にては桃林檎等は種抜にし金柑は種と酢を抜き去り銀杏は其儘梅干は種抜串柿は其儘とす
 菌類にては松露椎茸松茸濕地茸栗茸鼠足茸布引初茸等なり
 貝類にては牡蠣の抜身鳥貝赤貝きしやこ蛤等
 製造物には白玉饅頭等
 海草類にては昆布は干切にし或は結び其外鹿角菜等
 以上の物品に前のよろもを塗り付け胡麻の油を沸騰したる中へ入れて煮るなり能く火の氣通れば箸にて挟み出して順々に煮上ぐるなり
 但豆腐餅等の類はころもを用ひず其儘揚ぐるなり

以上料理の原料として記したる外に尙種々あれども何れも前記の仕方によりて出来得べければ此書に記載なきものも注意の上料理すべし

魚の用法

鯉は味噌煮刺身洗ひ、鯛は刺身甘煮洗ひ塩焼鹽蒸味噌漬吸物種平種等、鮪は刺身塩焼酢子種酢の物等、鮫鱈は甘煮あえ物等、鱈は塩焼甘煮酢の物酢子種吸物種、鮫は甘煮蒲鉾種酢の物ぬた、松魚は刺身塩焼甘煮酢の物絞り糍漬芋松魚水松魚白あえ等、太刀魚は塩焼甘煮酢子種、鱈はひらき蒲鉾種甘煮平種、鱈は照焼刺身鹽蒸吸物種酢子種、鯛はぬた塩焼酢煮一ト鹽はんべん種糍漬、まうさうは甘煮味噌漬吸物種、鮪は酢の物甘煮ぬた各あえ物類、烏賊は甘煮酢の物ぬた各あえ物鰯鹽辛、阿羅は刺身甘煮鹽蒸照焼味噌漬吸物及平種、海老と天麩羅具足煮鹽茹で甘煮せんべい朧佃煮、鱈は味噌煮一ト塩酢の物糍漬味噌漬、鮎は塩焼甘煮鮓種ぎよでん天麩羅、鯛は酢の物甘露煮味噌煮等以上は只参考として其一端を擧ぐる物なり

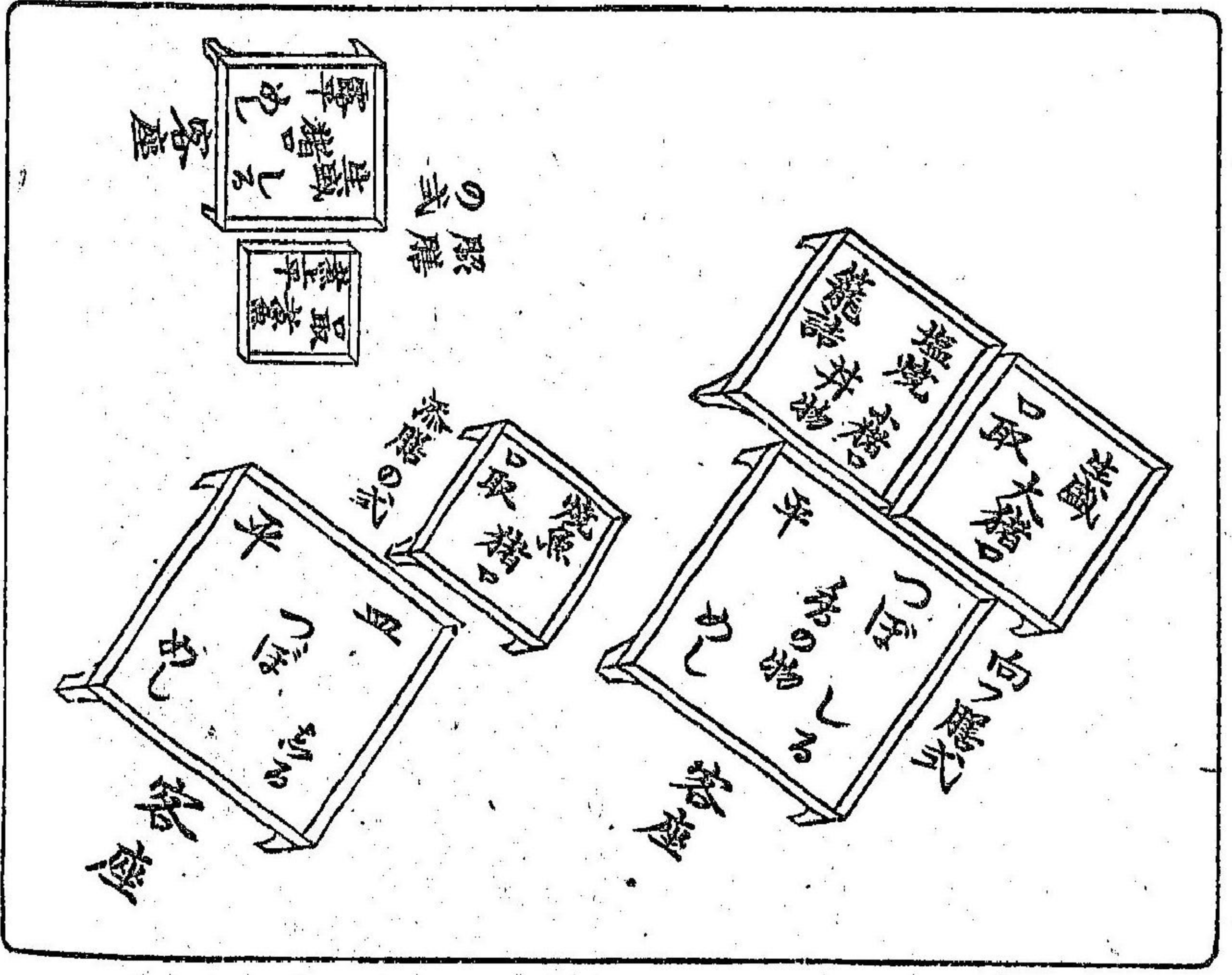
洋食の事

洋食には支那料理及西洋料理等あり然れども西洋料理をするには天火か燧燼とか外に種々の器械を用ひて事繁雑なれば略す
 食する時も日本食とは異なり其席へ一度に料理を出すに非らず一品出して是を食し終れば又一品出し又食し終れば又一品と出すものなれば上等の料理となれば其皿の數多くして下等となれば其皿の數少なきわづまるのみなり
 支那料理は下等は二品立中等は四品立上等は六品立と云ふが如く當時は四品立多く世に行はれ居る由なり
 何品立と云ふは一つ膳に四品立なれば四種の料理を出すものにして食し終れば又換膳にて矢張一膳に四種の料理を出す夫れで七度換とか八度換とか九度換とか云ふて上等程數を多く換ゆるなり(地方に依りて異なる事あり)
 盛物は椀盛と皿盛と入違ひに出すに雖椀盛の方を主とす由なり
 西洋料理は食事の終りに果物を出すを例とし支那料理は食事の始め菓子或は果物を出すを例とす日本料理は食事の後に茶を出すを例とし種々異なる所あり
 以上は單に洋食料理の參考として記載したるものなり(洋食は略す)

献立の事

献立とは先に製したる料理を取交せて盛込むまでのことなれども其盛方の上手下手によりて盛榮もし又見悪くも不淨らしくも見ゆるなり例へば器具の良否によりても其味に差違ある如く料理は味を定めたる以上は盛方に最も注意せざる可からず一つ器に種々の物をこてく盛込むなどは甚だ見苦しき仕業なり
 其他双物の入れ方も同じく茄子を切るにも其儘丸切又は四つ切にするよりは霞み切(斜み細き筋を數條に切込)或は俵切(細く豎筋數條も切込)或は茶堯切(花の納りを少し切軸も短く切是を豎に幾筋も切込み煮揚けて後布に包みて少し振ちて茶堯の如くするなり)などにすれば最も高尚なる料理となるなり慈姑は花形或は角切蓮根は矢羽根切筒切など、なすが如し
 此外結び針魚(針魚を三枚に卸して身の方を結びて露煮にしたるもの)鰈の霜降(霜降は魚を三枚に卸し切筋を入れて水をかけ肉を白くして是を刺身に作るなり)等種々あり海老肉なども輪切にすべきものと摘み切の方よきものとあり是等は皆

料理人の腕前なり
 献立の法則には眞行草の三種あり眞とは三の膳行とは二の膳草とは一の膳のあとなり
 一の膳には式外に添膳付向膳付脇膳付等あり客席及盛物の備へ方は下圖のごとし
 献立には春夏秋冬の季節によりて料理するものなれば器の方圓によりて其盛込取合等能く注意すべし
 献立には限りなきものなれば其時の有合の品を以て料理を左右にするを料理の上手と云ふべし左に上中下の献立に付二三を記載す



上等魚献立

- 生盛 絞り魚 若菜
- 生盛 白髪獨活 汁 豆 鯛
- 露平 蒲茸鉢 木海月 魚 竹 輪
- 露平 生椎茸 浅草海苔(揉込) 飯 白
- 小皿 刺身(作り) 小猪 山葵漬 碗盛 皮剥海老 三葉芹 塩濕地茸
- 口取 卵厚焼 小猪 山葵漬 皿 漬焼鯛 蕨の甘
- 口取 細工蒲鉾 煮金柑 汁 若菜 生椎茸
- 生盛 白髪大根 柿のわね 海苔添へ 汁 若菜 生椎茸
- 平 湿り地茸 三葉芹 飯 白

上等精進献立

- 茶碗 芹、鰻、鳥肉 卵、木海月
- 皿 照工慈姑 細工 角卵
- 重箱 卵吹寄 鳥かん 白羊かん
- 引臺 鴨一對
- 大猪 炒り鳥 银杏
- 口大猪 鯛の甘露煮、焼鳥、川茸甘煮、寄物、大蝦
- 井 蛸の小豆わね
- 茶碗 竹輪豆腐、銀杏、生椎茸、三葉芹、木海月、銀掛蒸
- 大猪 たゝき牛蒡 川茸(甘煮)
- 中皿 昆布 袖みそわね しぐれわね
- 井 生椎茸 (小豆わね)

●小皿 海草切干大根 (三ばじ) ●小猪 海苔 ●口取 細工豆腐、花麩青あね、角あね ●皿 煮金柑 ●引臺 羊かん (角切) 守口漬 (千束切) ●重詰 吹寄豆腐、花麩、川茸甘煮 ●下箱 寄物、細工豆腐、塩濕地茸 ●青籠 細工豆腐、角あね、椎茸、五色麩、干し昆布、銀杏、板昆布

中等春の部 (魚献立)

●生盛 さよりのさし、作り、しらが、大根、きんす、若芽、金柑、香の物 ●汁 海老のつまみ、貝わり ●平 たくあん ●飯 白 ●口取 はらみ鯛、玉子厚焼、よせもの、かまぼこ、花麩形、ちくわかまぼ ●皿 焼うなぎ、椎茸、鳥肉、きんなん、三つ葉、芋子蒸、いり鳥 ●小猪 山葵漬 ●茶碗 焼うなぎ、椎茸、鳥肉、きんなん、三つ葉、芋子蒸 ●大猪 金柑甘煮、牛ばう三角切 ●井 たこの小豆あね、或は鳥賊の小豆あねにてよし ●口取 玉子厚焼、よせもの、かまぼこ、花麩形

全断 (精進献立)

●壺 ちくわ豆腐 ●山 香の物 ●平 生椎茸 ●生盛 さうり、細工、こんやく、すだれ千切、短冊うき、柑(二はじ) ●大猪 梅干あね ●茶碗 銀杏、せり、のば、椎茸、さや、碗豆、葛ひし、角あね、玉ゆり、大椎茸、さら漬舟、方瓜、青板こんぶ ●小猪 海苔 ●口取 細工豆腐、わげ焼茄子 ●井 木の芽豆腐 ●壺 ちくわ豆腐 ●山 香の物 ●平 生椎茸 ●生盛 さうり、細工、こんやく、すだれ千切、短冊うき、柑(二はじ) ●大猪 梅干あね ●茶碗 銀杏、せり、のば、椎茸、さや、碗豆、葛ひし、角あね、玉ゆり、大椎茸、さら漬舟、方瓜、青板こんぶ ●小猪 海苔 ●口取 細工豆腐、わげ焼茄子 ●井 木の芽豆腐 ●壺 ちくわ豆腐 ●山 香の物 ●平 生椎茸 ●生盛 さうり、細工、こんやく、すだれ千切、短冊うき、柑(二はじ) ●大猪 梅干あね ●茶碗 銀杏、せり、のば、椎茸、さや、碗豆、葛ひし、角あね、玉ゆり、大椎茸、さら漬舟、方瓜、青板こんぶ ●小猪 海苔 ●口取 細工豆腐、わげ焼茄子 ●井 木の芽豆腐 ●壺 ちくわ豆腐 ●山 香の物 ●平 生椎茸 ●生盛 さうり、細工、こんやく、すだれ千切、短冊うき、柑(二はじ) ●大猪 梅干あね ●茶碗 銀杏、せり、のば、椎茸、さや、碗豆、葛ひし、角あね、玉ゆり、大椎茸、さら漬舟、方瓜、青板こんぶ ●小猪 海苔 ●口取 細工豆腐、わげ焼茄子 ●井 木の芽豆腐