

物活をかせ

特217

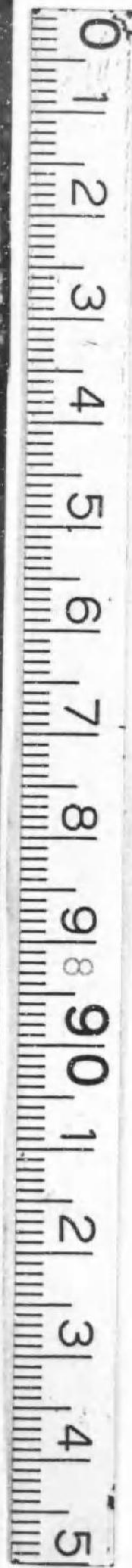
143

河口愛子著



第6輯

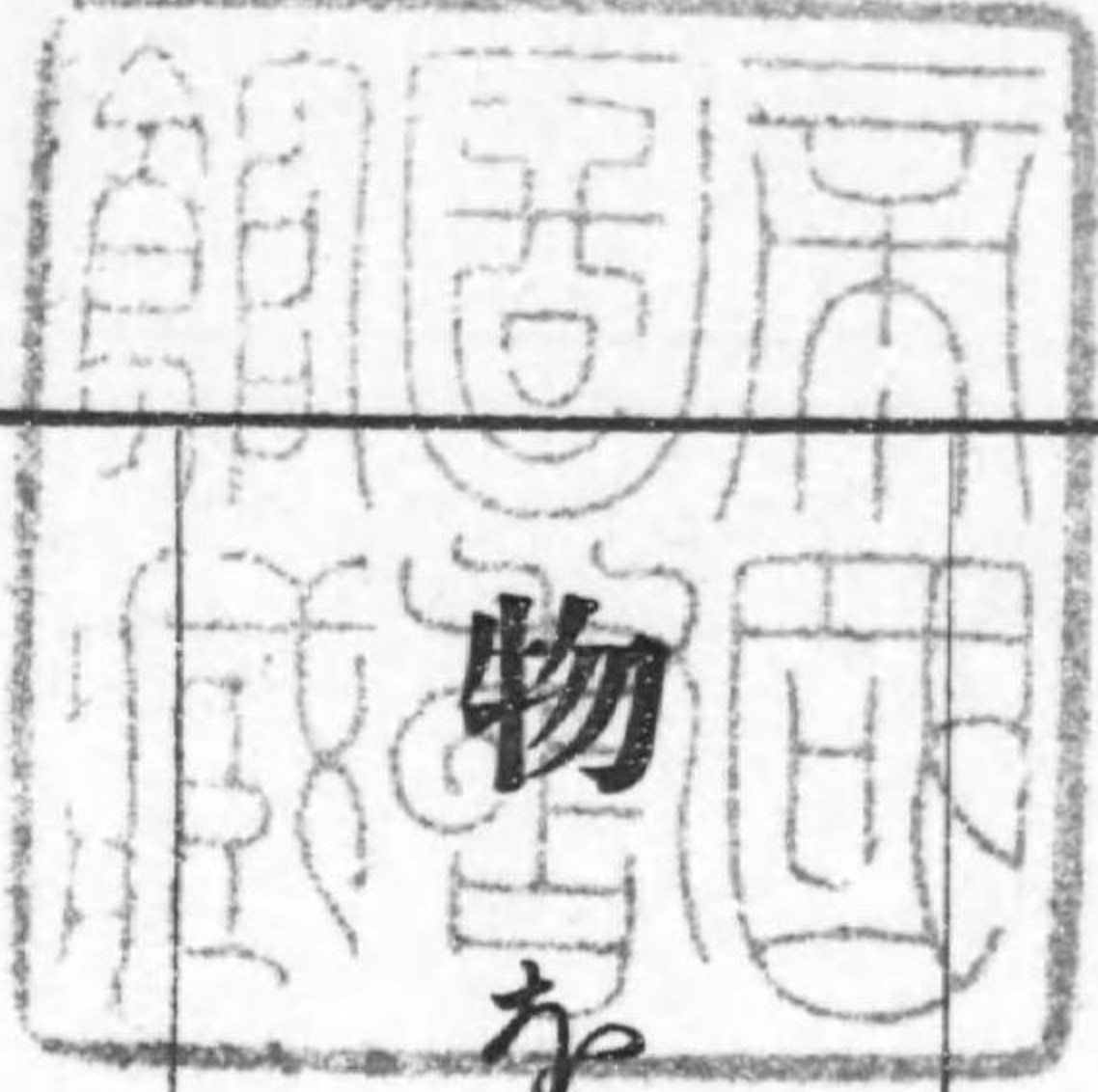
新興生生活叢書



始



特217
143



新興生活叢書・第六輯

物

を
活
か
せ

河口愛子著



法財
人團
佐藤新興生活館版

- 五、貝類の利用……………(一四)
- 1. あさりスープ 2. わたの味噌汁
- 六、ヘット並にラード其他油の廢物利用……………(一五)
- 1. 再び用ひる 2. 引き油
- 七、馬鈴薯の皮の利用……………(一六)
- 1. ボテトスープ 2. テンプラ 3. きんとん 4. 茶巾しぼり 5. 餅菓子
6. 五色團子 7. 卷羊羹
- 八、さつまいもの皮及び切端の利用……………(一九)
- 1. きんとん 2. 餡 3. 羊羹 4. 寄せ物 5. 菓子らくがん 6. 編笠團子
7. 團子汁 8. 甘藷の汁粉 9. 甘藷味噌 10. 甘藷のこうせん
- 九、胡蘿蔔の皮及び屑並に葉の利用……………(二四)
- 1. スープの材料 2. 揚げ物 3. 白和へ 4. 五日壽司 5. マツシユ・ボナト
6. 胡蘿蔔の胡麻和へ 7. 胡蘿蔔のほろ和へ
- 一〇、蘿蔔の皮及び切屑並に葉の利用……………(二七)
- 1. 味噌噌漬 2. 干蘿蔔、干葉 3. 切り漬 4. 味噌汁の實
5. 味噌噌漬及びからし漬 6. 蘿蔔の白和へ 7. 煮なます
- 一一、里芋及び薯蕷の皮並に葉の利用……………(三一)

- 一二、茄子のヘタの利用……………(三三)
- 1. 漬物 2. 卸茄子 3. 胡麻汁 4. 胡麻和へ 5. 鱒汁
- 一三、椎茸の足の利用……………(三五)
- 1. 味出し 2. 五目鮓
- 一四、鰹節の出し殻の利用……………(三七)
- 1. でんぶ 2. 鰹魚飯 3. 鰹節の佃煮
- 一五、昆布の出し殻の利用……………(三八)
- 1. 昆布のバター煮 2. 昆布巻 3. 鹽昆布 4. 昆布の生姜煮
- 一六、豌豆の莢の利用……………(四〇)
- 一七、南瓜の種子の利用……………(四一)
- 一八、瓜及び胡瓜の種子の利用……………(四二)
- 一九、西瓜の種子の利用……………(四三)
- 二〇、林檎の皮や芯の利用……………(四四)
- 二一、桃類の皮や芯の利用……………(四五)
- 1. シヤム及び桃羊羹

- 二二、柿の皮並に澁柿の利用……………(四四)
 - 1. コウセン 2. 干柿 3. 柿羊羹
 - 二三、蜜柑の皮の利用……………(四五)
 - 1. 薬味 2. 蚊くすべ
 - 二四、柚の皮の利用……………(四六)
 - 1. 柚味噌 2. 柚饅頭 3. 柚餅子 4. 柚の甘煮 5. 合せ柚
 - 二五、大豆や小豆其他豆類の屑の利用……………(四八)
 - 1. 洗粉 2. 辣味噌
 - 二六、味噌汁にならぬ味噌の利用……………(四九)
 - 1. 味噌漬及び辣味噌漬 2. 魚の飼料又は植木の肥料
 - 二七、残り醤油並に味噌油の利用……………(五一)
 - 二八、廢物の澤庵其他鹽漬等の利用……………(五一)
 - 1. 油煮蘿蔔 2. 福神漬 3. 味噌漬 4. 粕漬 5. 麴漬 6. 配漬
- 衣類篇**……………(五四)
- 一、小布の利用……………(五四)
 - 1. 座蒲團及び掛蒲團 2. 服紗及び細工物 3. 帶留及び紐

- 二、古布の利用……………(五)
- 1. 古い蠅傘や浴衣の布で蒲團 2. 絹又はメリンス並にカーテンの古布で夏座蒲團 3. 古布で長襦袢と胴着 4. 塵拂ひと雑巾 5. 古い靴下及び古シャツで雑巾 6. 小さいぼろでボール(手鞠)
- 三、古足袋、古靴下の利用……………(六〇)
- 1. 古足袋で足袋のつき 2. 古靴下で靴雑巾
- 四、古シャツの利用……………(六一)
- 1. 大人物で子供物 2. 古シャツで濕布や猿股 3. 枕及びおむつ蒲團
- 五、古洋服の利用……………(六四)
- 1. 大人の古洋服で子供の洋服 2. 下駄の鼻緒と足袋及びカバー 3. 古洋服で草履袋や座蒲團
- 六、古浴衣の利用……………(六七)
- 1. 浴衣の古で寝冷しらず 2. 褪せた浴衣を晒布に
- 七、古半衿の利用……………(六九)
- 1. 染直して 2. 古い半衿で長襦袢と帶留 3. 古半衿で附け紐又は手提 4. 胴着又は下着
- 八、古い羽織の利用……………(七三)

九、着古した着物の利用……………(七)

一〇、古びた帯の利用……………(七)

 1.古帯で長襦袢 2.古びた男帯で腰紐又は袴

一一、縮緬の織端の利用……………(七)

 1.腰紐及び帯留 2.解して節糸綾 3.解して打紐 4.アボン下で猿股及雑巾

一二、古い女袴の利用……………(七)

 1.古い女袴で子供の袴又は裾廻し 2.古い女袴を染直して男児の兵児帯

 3.古い女袴で座蒲團又は帯 4.染直して

一三、裾まはしの利用……………(七)

一四、古風呂敷及び服紗の利用……………(八)

 1.古い風呂敷を染直して 2.財布や長襦袢

物 品 篇……………(八)

一、反古の利用……………(八)

 1.敷紙 2.小包紙 3.襖の裏張り 4.合せ紙 5.貼物

二、反物包紙の利用……………(八)

三、古切手の利用……………(八)

 1.子供の玩具 2.切手帖 3.襖や壁

四、古状袋の利用……………(九)

 1.貼直して 2.貼物又はつめ紙

五、古葉書の利用……………(九)

六、障子のはがし紙の利用……………(九)

七、新聞及び雑誌の帯封紙の利用……………(九)

 1.目貼及び貼物、塵拂ひ

八、古名刺の利用……………(九)

九、手紙並に反古の餘白の利用……………(九)

 1.障子のつくりひ 2.手紙の附箋

一〇、古熨斗紙の利用……………(九)

一一、古洋紙の利用……………(九)

 1.雑記帳及手帳 2.手紙の下書又は貼物

一二、古い雑記帳の利用……………(九)

一三、古いスケッチブックの利用……………(九六)

一四、古新聞紙の利用……………(九七)

1. 包紙並に厚紙として 2. 敷紙及袋或は貼紙

一五、古雑誌の利用……………(一〇〇)

1. 口繪で畫帳 2. 貼物及び袋、厚紙或はたきつけ

一六、古筆の利用……………(一〇一)

1. 薬用筆並に繪具筆 2. 筆鉛筆

一七、ペンサキの利用……………(一〇二)

1. 鐵瓶敷 2. 蘇鐵の肥料

一八、折れ針の利用……………(一〇三)

1. 手入して 2. 蘇鐵の肥料

一九、罐詰の空罐の利用……………(一〇四)

1. 入れ物或は火おこし筒 2. 小包用並にブリキ細工

二〇、古揚子の利用……………(一〇五)

1. 靴掃除及び下駄掃除具 2. 器具の手入

二一、古團扇の利用……………(一〇六)

1. 貼直して 2. 糊篋及びたきつけ、竹針

二二、古傘の利用……………(一〇七)

1. 骨で簀を造り或は植木の添竹 2. 魚串或は竹釘 3. ふけとり
4. 火吹竹及び添竹或は竹篋

二三、古塵拂ひの利用……………(一一一)

1. 杓置又は添竹 2. 手拭掛並にたき附

二四、古箒の利用……………(一一三)

1. 竹篋並に火吹竹 2. 添竹及びたきつけ

二五、古い果物籠の利用……………(一一三)

二六、蜜柑箱の利用……………(一一四)

二七、古い折箱の利用……………(一一五)

1. 櫛箱、糸箱、針箱 2. 附木の代用

二八、竹の皮の利用……………(一二六)

1. 再び使ふか又は「たはし」 2. 鐵瓶敷或は下駄の鼻緒

二九、古下駄の利用……………(一二七)

三〇、下駄の古爪掛の利用……………	(二八)
1. ゲートル又は洋服の裾 2. 爪草の修繕	
三一、古い革手袋の利用……………	(二九)
1. 指 2. 瓶の口	
三二、空瓶の利用……………	(三〇)
1. 花壇の輪廓又は計量瓶 2. 種子入	
三三、粉炭の利用……………	(三一)
1. 火鉢其他炬燵 2. タドン	
三四、口の缺けた土瓶の利用……………	(三二)
三五、古繩の利用……………	(三三)
1. 再び使ふ 2. たはしに作る	
三六、古水引の利用……………	(三四)
1. 小包紐其他括り紐 2. 手数を入れて	
三七、抜け毛の利用……………	(三五)
1. 磨き物 2. すき櫛にはめて	

はし が き

日本は世界の一等國と申しますが、其の内容は甚だ心細い感が致します。思想國難とか、經濟國難とか、又非常時などの言が、何時迄も消えないではありませんか。此の言をなくするには、先づ國を富ますことであると信じます。

其の國を富ますには、先づ家を富ますねばなりません。其の家を富ますには、生産者たる男子は勿論ですが、衣、食、住の鍵を握る婦人の力が重大であります。現在我が日本の消費經濟を、一百億と假定すれば、衣、食、住に六十億圓、國防費に二十億圓、其他のことに二十億圓の割合だそうです。此の割合を見ても、衣、食、住に費すところのものが大部分であります。さすれば其の衣、食、住のことを掌どる婦人の心がけ次第で、國を富ます事が出来ると信じます。

一粒の米、一枚の紙でも、これ日本の寶であり、延いては世界の寶であります。其の天下の寶を無駄にしては、君に對し神に對し、又自分の良心に對しても、相すまぬことと思はれます。捨てるものを捨すに利用して、一軒の家にて一ヶ月に一圓の貯蓄をすれば、日本全國二千萬軒では

月に二千萬圓、一ケ年には二億四千萬圓、十年間には二十四億の大金となるではありませんか。本書は此の意味におきまして、不肖私が多年研究實驗し、且つ實行した數々の廢物利用を、依頼に應じて、こゝに記載したものであります。どうぞ皆様のため國家のため、將たまた人類のため且つ造物者に對し、感謝の念を以て、御實行あらんことを、希望する次第であります。

此の廢物を利用する事に就いては、皆さんも必らず御同賛であることは申す迄もありませんが、然し貴重な時間を潰してまでも、僅かな廢物を利用することが、果して經濟であるか、將又勤儉貯蓄の意に叶ふものかは、問題でありませう。無論時間の經濟と言ふ事を、併せ考へて、實行する事が肝要であります。さりとて時間がないといつて、其の時間をつくらねば、いつまでたつても、廢物利用などいたす時間は、なか／＼あるものではありません。そこで其の時間を自分でつくるのであります。たとへば、ぐす／＼して二時間を要する仕事も、手早くして一時間で終れば、一時間の時が出て参ります。それで一日に一時間としても、一ケ年には三百六十五時間と云ふ多くの時が出てくる譯で、こんな時間を利用する心懸けさへあれば、家庭の研究も出來、又廢物利用の實績も、當然舉るものであります。

食 物 篇

一、飯粒の利用

1. 干 飯

飯粒は一粒二粒でも粗末にせず、日光で乾かすか、又雨天の時には小皿に入れ、鐵瓶や銅壺等の蓋を取つた上に載せて置けば、よく乾くものでありますから、此の様に乾かした干飯を貯へて置き、相當の分量になつたならば、鐵鍋のやうなものでよく炒り、鹽少量と砂糖を加へて食べますれば、實に風味があつて旨いものです。

2. 菓 子

前のやうに干飯にしたものをよく炒り、又落花生の炒つたものを少し加へ、茶色の堅飴を干飯

の暖かい中に入れて、よく攪拌せ、トタンの箱か折箱のやうなものに入れて置き、冷えて固まつた頃、適当な形に切れば美味しい御菓子が出来ます。

3. 味 噌

前と同じく干飯として貯へたものに、米を加へて蒸し、箱に入れ蓋をなし、毛布や蒲團を覆ふて一二晝夜も経てば麴となりすから、大豆を軟かに煮たものと搗きませ、鹽を加へて一ヶ月餘も置きますと、白味噌になります。

4. 餅

干飯を水に浸し、先づ蒸器に、浸した餅米を三廻許りの厚さに入れ、次に浸した干飯を十五廻か二十廻許りの厚さに入れ、又糯米を五廻位の厚さに入れて、よく蒸して搗けば餅になります。搗き上つた餅を延して切れば、香のよいかき餅が出来ます。又これに胡麻や青海苔の如きものを交ぜて搗けば、一層の風味があります。

5. 團 子

干飯を水に浸し、三十分間許りの後、水気を去り、挽臼で挽けば、干飯の粉が出来ます。是に水を加へ、よく捏て團子の形に作り、熱湯の中に入れ、湯煮をなし、浮き上るのを待つて引き上げ、餡をつけるか豆の粉をつけて食べれば、些つと美味しいものであります。又此の干飯の粉に白玉粉を少し加へて團子に作れば、軟かにして且つ味がよいものです。

6. 萩 の 餅

貯へた干飯五合に糯米一升の割合に混ぜ合せ、普通の水加減で飯に炊き、搗木でよく搗き、適當の大きさに固め、餡をつけるか、豆の粉を附けるか、又は胡麻をつけて萩の餅にすれば、非常に美味しいものが出来ます。

7. 香 り よ い 粥

干飯を程よく炒つて、水を多分に入れ、弱火で氣長く煮れば軟かになります。そこで食鹽を少し加へて食べますれば、普通の粥より一層香がよくて、味も亦よいものであります。又鶏卵の黄味許りを入れてかき混ぜれば、病人の食物にも至極適當なものです。

S. 糊

飯粒又は腐つた飯等を糠或は壘等に貯へ、水を毎日取換へ、入用の際糊こし袋に入れ、よく揉み出し、着物の糊に用ひれば、少しも棄てる必要はありません。殊に夏期は、毎日のやうに洗濯をする浴衣、單衣物に糊の必要がありますから、此の方法を取りますと、誠に經濟でございます。

9. お ぢ や

貯へた干飯一合に、水二合五勺と輕節少し許りを加へ、弱火で軟かに炊き、醬油を程よく加へれば旨いおぢやが出来ます。

二、魚類の頭骨類の利用

1. フイツシュ・コロツケ

魚の頭や三枚に却した中骨の部分等を蒸煮とし、骨と肉とを分け、其の肉を庖刀でよく叩いて細かくし、食鹽と胡椒とで程よく味をつけ、フライ鍋又は普通の鐵鍋にバターを少し入れ、火にかかけ、溶けるのを待つて、前の魚肉と、細かに刻んだ玉葱を入れ、絶えず掻き廻しながら充分煮つめ、メリケン粉を少々振りかけ、再びよく掻きまぜ、二三分間の後、皿に揚げて冷しおき、馬鈴薯を皮ともに湯煮し、暖かい中に毛篩にて裏漉したものと、前の魚肉とをよく掻きまぜ、饅頭の形か、或は適宜の形に造り、鶏卵のよく溶いたものを塗り、パン粉をまぶし、更に鐵鍋又はフライパンにラード、或はヘットなどで狐色に揚げればよろしいのです。若しヘットやラードを嫌ふ人は、胡麻の油で揚げても亦旨いものであります。魚は茹でてもよろしいのです。

2. フイツシユ・ボテト

前のやうに馬鈴薯を裏漉して食鹽で味をつけ、皿に盛り更に前の魚肉を食鹽と胡椒で味をつけ、たものを、前に盛つた馬鈴薯の上に振りかければよろしいのです。淡泊して居て、夏期の食用としては殊によいものです。又鮭鱒等のやうな赤身の肉は、馬鈴薯の白色と配色が最もよろしいものであります。

3. でんぶ

前のやうに蒸したものを、肉と骨とに分け、その肉を手で揉み、ほろ／＼にほぐし、これを日に乾かし、後醤油と味醂か、又は醤油と酒の少しばかりと砂糖とを加へて煮れば、よろしいのです。辨當の菜等には最も適して味のよいものであります。又蒸すのが面倒ならば、湯煮にしてもよいが、水をよく去らねば、揉んでもほろ／＼になりません。そこで骨をとつた後、些つと日に乾かして後揉めば宜しいのです。然し湯煮すれば味がぬけますので蒸したものには及びません。

又焼魚や煮魚の残つたものも、右の方法を應用して、でんぶにすれば、夏の真中でも残つた魚を腐敗させる心配はありません。

4. 吸物

前のやうに骨をとつた魚肉をよく叩いた後、コンスターチ又は葛かメリケン粉でもよろしいが、固まりのないものを少し加へ、よく掻きまぜ、圓か又は細長い形に造り、鰹節か昆布の出し汁を煮たくせ、其の中に前の魚肉の團子のやうなものを入れ、醤油を加へ、鹽梅をすればよろしいのです。三ツ葉を加へて椀に盛り、柚又は蜜柑の皮を少し入れ、ば、味も香もよい吸物が出来て、とても廢物の利用とは思はれません。注意することは、葛やメリケン粉を多く入れない事です。

5. 煮物味出し

蛙、鱒、鯖、鰯等の骨や頭を適當な大きさに庖丁し、蘿蔔や里芋等と煮れば、只醤油を加へるだけで大層旨しく食べられるものです。若し鹽物なれば醤油を加へず、其儘一度味を鹽梅した後、

加へねばなりません。又鹽だけで鹽梅するのも、淡泊してよいものです。

6. 魚肉入の卵焼

前のやうに骨をとつた細かい魚肉を、バターを少々溶いたフライ鍋か、卵焼鍋で煮詰おき、更に卵を溶き、よく掻き混ぜた中に、前の魚肉を加へ、フライ鍋又は卵焼鍋に油を引き、少し熱した時、魚肉を混ぜた卵を入れ、普通のやうに焼けばよろしいのです。又色彩をよくしやうとするには、せりかほうれん草を微塵に切つたのを加へて、焼けばよろしいのです。味は鹽でつけるが旨いと思ひます。

7. ファイツシュ・エツゲ

焼魚等の残り肉に、骨を悉く除去つた後、適當な大きさに碎き、煮ぬき卵即ち穀共に湯煮した卵の殻を去り、殻のやうに切り、前の魚肉と混ぜ合せ、バター又は胡麻の油を引いた鍋でよく煎め、鹽胡椒で味をつければ、實に淡泊した旨い料理が出来ます。これは和食としても洋食としても用

ふることが出来ます。

8. 魚煎餅

焼魚等の残り肉か、海老等の残肉を、播鉢でよく攪り、メリケン粉と白砂糖を加へ、鹽氣の少しもない魚肉なれば、極めて僅少の鹽を加へ、よく攪つた後、水を加へてどろろ位になし、鐵板、銅板又はフライ鍋か卵焼鍋に胡麻の油を引き、其の上で焼けば煎餅のやうなものが出来ます。成るべく薄く焼いた方がよろしいのです。又水の代りに鶏卵を用ひれば、極めて上等の魚煎餅が出来ます。此の魚煎餅は非常に永く保つものであります。

三、鳥の骨の利用

1. スー プ

鶏一羽の骨に水五合の割合で鍋に入れ、弱火で永く煮出し、美濃紙で濾すか絹漉器で濾し、後

食鹽で味をつければよいのです。尤も味のよいスープを取るには、此の中に玉葱一個と人參一本（中位の大きさでよろしい）を、細かく刻み加へて煮れば、一層よい味ができます。又濾器の代りに、フランネルを用ひてもよろしいのです。

2. 土 手 焼

雞鷄又は鴨、雀、鴨等の骨は、屑肉と共に細かに碎き潰し、指頭大位に丸めて、葱、芹、絲菘、蕪、焼豆腐等と共に、焼鍋に味噌で土手を築いた真中に、煮出汁、砂糖等を加へて入れ、焼きながら食べるのであります。冬期には最も適當と思ひます。前のやうにして煮れば、味噌は追々に溶けて良い味になるものです。

四、牛肉及鶏肉のスープ殻の利用

1. ライスカレー

家庭で造つたスープの殻は、まだく味が残るものであります。脂肪の多い牛肉か鶏肉、又は豚肉でもよろしいが、何れにしてもスープ殻の半量計りを求め細かく切り置き、先づ大きな玉葱一個を細かに刻んで、ソース鍋又は普通の鐵鍋にバターを大匙一杯程入れ、中火で煮溶かした中に、右の玉葱を投げ入れて、狐色に煮るのであります。それから小匙五杯位のカレー粉を加へ、よく掻きまはし、更に大匙一杯位のメリケン粉を入れ、前に切つて置いた肉（總ての量で一斤の肉）を加へ、よくまぜ合せ、熱湯五合を加へ、食鹽と胡椒で程よく味をつけ、酢を少量混ぜて、凡そ半時間計りも煮込んだ後、熱い米飯を皿に盛り、右のカレー汁を注ぎかけて食べれば、新しい肉ばかりを用ひたものと、少しも異はぬものであります。大勢の家庭のお總菜等には至極適當かと存じます。

2. ス チ ウ

前のやうにスープ殻と同量位の牛の肋骨肉、又は鶏の肉を細かく切り、スープ殻も同じやうに切りませ、スチウ鍋に入れ、材料を充分おほひ得る程の熱湯を加へ、温火にかけ凡そ一時間餘り

も煮た後、上に浮ぶあくを掬ひ去り、胡蘿蔔一本を胡椒で味をつけ、蓋をなし、二三十分間も煮込んで、野菜類が軟かに煮えた頃、大匙一杯位のメリケン粉を水に溶いて之れに加へ、四五分間も煮ればよろしいのです。これも新しい肉ばかりと、少しも異なる様に思はれません。
夏向の料理には、メリケン粉の代りに酢少量を以てすれば、冷えた後に食べても味が宜しいものです。又脂肪の多い新しい肉と挽混ぜれば、挽肉料理の數々が出来ます。

五、貝類の利用

1. あさりスープ

あさりのむき身を湯煮した汁に、鹽を少し入れて鹽梅すれば、味のよいスープが出来ます。これは非常に栄養の効があるとのことです。

2. わたの味噌汁

ほたて貝のわたを綺麗に掃除し、細かく切り、越後味噌又は赤味噌汁を造り、昆布を大の儘入れて味を取り、昆布を引きあげ、煮えたつた中に前の貝わたを入れ、暫くの後、三ツ葉、又は芹を五分位に切つたものを浮かして食べますれば、随分旨いものであります。

六、ヘット並にラード其他油の廢物利用

1. 再び用ひる

ヘットやラードを、揚げものに用ひました後で、パン粉等が焦げて多く交つたものは、再び揚げ物に用ふることの出来ぬものですが、よく暖めて熱い中にフランネルか他の布で濾せば、綺麗になつて再び使ふことが出来ます。無論、油濾器で濾せば一層早く出来ます。又濾して残つた糟は鐵罐のやうなものに貯へてをき、腐敗した脂肪等があつたならば、共に石鹼製造工場に賣れば、相當の値段に賣れるものであります。

2. 引き油

ヘットやラードを濾した布又は紙は、何れも卵を焼くとか、其他肉類等を焼く鐵板、又はフライ鍋等に油を引くに用ひることが出来て經濟であります。又胡麻油やオリーブ油の如き、或は椿油の如きは、其の濾紙、濾布等で焼物にも用ひますが、又又物を拭ふに用ひる時は、錆が出来ずによいものです。

七、馬鈴薯の皮の利用

1. ポテトスープ

馬鈴薯の皮と、玉葱を少し計り切つたものを、共に軟かに湯煮し、暖かい中に裏漉をなし、どろろの薯と玉葱の肉が取れましたら、鍋に入れ、牛肉や鶏肉のスープを掻きまぜながら入れて次第に淡め、適當の頃となつた後、鹽と胡椒粉とで味をつければ、見事なポテトスープが出来

て、且つ味も大層よろしいものです。又是非とも牛肉や鶏肉のスープでなくともよいのです。鰹節の出し汁か昆布の出し汁でも、淡泊して旨いものであります。

2. テンブラ

馬鈴薯を湯煮して裏漉にかけたものとメリケン粉とを、馬鈴薯一とメリケン粉二との割合に混ぜ合せ、水でどろろ位となし、鹽を少し加へ之を衣として揚げれば、海老、鮓、鮎、烏賊、其他甘藷、牛蒡、胡蘿蔔、蓮根等何にても旨いものになります。砂糖を少し加へてもよろしいのです。又鶏卵を加へれば、一層味よいものが出来ます。

3. きんとん

前のやうに裏漉にかけた馬鈴薯と、甘藷を煮て裏漉にかけたものとを混ぜ合せ、鹽少量と適量の砂糖とを加へ、鍋でよく煉りませ、銀杏又は栗を甘く煮たものを混ぜ合すれば、旨いきんとんが出来ます。銀杏や栗は、形の壞れぬやうに注意せねばなりません。

4. 茶巾しぼり

馬鈴薯の皮が澤山あればそれでもよろしいですが、若し少い時は他の薯を加へて裏漉をなし、鹽少量と適量の砂糖を加へ、布巾を濕してかたく絞り、手に載せ、其の中に前の薯を入れ布巾で圓く固るやうに、絞りますれば、綺麗な茶巾絞りの菓子が出来ます。

5. 餅菓子

前のやうに裏漉した馬鈴薯に、白玉粉と砂糖を混ぜ合せ、よくく捏ねた後、餡を包み蒸器に布巾を敷き、一つ宛離れるやうにして置いて、蒸せば餅菓子が出来ます。

6. 五色團子

前のやうに裏漉した馬鈴薯とメリケン粉又は米粉を、半分位づゝと、砂糖とを混ぜ合せ、水を加へて捏ねた後、一度蒸し、後搗木で搗きませ、白は其のまゝにて團子とし、青色は挽茶を少し

加へてよく捏ねて色をつけ、赤は食紅を加へて色をつけ、黄色は黄粉を加へ、他の一色は小豆の粉を加へて色をつけ、團子に作り、竹串に一色づゝ刺せば、綺麗な五色團子が出来ます。

7. 巻羊羹

裏漉した馬鈴薯に、メリケン粉と少量の鹽と砂糖を加へ、水で淡め、少しどろくにして、鐵板又は銅板、或はフライ鍋か卵焼鍋に油を引き、一分位の厚さに両面から焼き、熱い中に餡を入れて小口から巻き、竹籠で上を巻き、紐で括り、暫くの後、小口から切れば渦巻羊羹が出来ます。又急に作らうとするには、餡の代りに砂糖をつけて巻き、後に小口から切ればよいのです。

八、さつまいの皮及び切端の利用

1. きんとん

前の馬鈴薯の皮利用のきんとんと、同じ方法でよろしいのです。但し甘藷は甘味があるので、

馬鈴薯より砂糖の分量は少なくてもよいのです。

2. 餡

甘藷の皮及び切端を軟かく茹でて、裏漉をなし、鹽少量と砂糖を加へて、よくよく鍋の中で掻きまぜつゝ煉れば、餡が出来ます。又小豆の餡を加へても、よろしいのです。

3. 羊羹

前のやうに裏漉をしたもの二百匁、砂糖五十匁に食鹽少量を加へ、鍋に入れ火にかけ、杓子でどろどろにかきまはし、後うち粉並に小麦粉各十五匁づつを篩ひこみ、よく煉りまぜ、材料に充分火の通つた後、これを、布巾を敷いた蒸籠の中で蒸し上げ、冷ました後、適宜の大きさに切ればよいのです。

4. 寄せ物

前のやうに、皮や切屑を軟かく煮て裏漉した後、鹽少量と砂糖を加へて味をつけ、石茸を細長く切つたものを、ばらばらと入れ、寒天一本二合の割合でよくよく煮溶き、前の材料を入れて味加減をした後、適宜の器に入れ、冷しておけば、其の器の形に出来ます。又小口から切れば石茸が模様のやうになつて、更紗卵のやうな寄せ物が出来ます。

又右の石茸の代りに、大納言小豆を軟く煮て用ひれば、さゞれ石の寄せ物が出来ます。又右の材料の三分の一に挽茶を加へ、其の他の材料にはなにも加へず、先づ初めに甘藷、寒天等の材料を二分の一入れ、次に挽茶の加つたものを入れ、終りに残りの材料を入れて冷ませば、些つと綺麗な春霞が出来ます。但し三度器に入れるには、少しの時間を經て各々入れる方が、混り合ふ心配がありません。又右の材料に皮をよく剥いた蜜柑を入れれば、婦人や子供達、或は御客用に適したものが出来ます。

5. 菓子らくがん

先づ胃鉢に毛篩を被せ、適量の砂糖を少しづつ載せて掌で壓しながら、裏漉をなし、粘氣の生

するまで両手でよく揉み、これに水飴を少し許り加へ、前のやうに裏漉した甘藷と微塵粉とを加へ、落雁打型に詰め、竹の皮を被ひ、よく〱壓へて、上を平にして靜かに型から抜き取り、焜爐又は日光で乾かせば、暫時にして出来上ります。右の分量は裏漉した甘藷五十匁に、微塵粉三十匁、白砂糖八十匁の割合でよろしいのです。

6. 編笠團子

前のやうに裏漉した甘藷五十匁とメリケン粉三十匁を混ぜ合せ、鹽少量と水とを加へてよく〱捏ね、適宜にちぎつて掌で圓く延し、餡を入れて二つ折り合せ、其の目を指先でよく〱摘み、蒸器即ち飯蒸でもよろしい、布巾を敷き、一つ離れに並べておき、數多い時は又其の上に布巾をおいて其上に並べ、蓋をかたくして蒸せば、旨い編笠團子が出来ます。

7. 團子汁

裏漉した甘藷に、米粉又は白玉粉或は麥粉を、藪二、粉一の割合に加へ、水を少し加へてよく

〱捏ね、隨意の形に作り、鍋に出し汁を取つた後、短冊胡蘿蔔や笹がき胡蘿蔔、亂切甘藷等を軟かく煮立て、醬油を加へて味を附けた中に、前の團子を入れ、弱火で煮て團子の浮き上るの程度に火からおろして食べますれば、随分旨いものであります。

8. 甘藷の汁粉

常のやうに小豆粉と砂糖で汁を造り、鍋に入れて火にかけ、沸騰した頃、前のやうに甘藷と粉とを混ぜ合せたものを、小さな團子にして其の中に造り込み、浮き上るのを程度として、火から下せばよいのです。此の汁粉も亦、婦人や子供は非常に好むものです。

9. 甘藷味噌

前のやうに裏漉した甘藷百匁に、麴五合の割合に混ぜ合せ、味加減を見ながら、普通の味噌より稍鹹味に鹽を加へ、よく搗きませ糞に入れ、よく〱壓しつけおき、五六日を経て用ひるのであります。嘗味噌に最も適當ですが、永く貯藏には堪えぬものですから、一時に多く製すること

はよろしくありません。

10. 甘藷のこうせん

甘藷の皮や切屑等をよく洗ひ、蒸器で蒸した後、よくく日光に乾かし、然る後、鐵鍋又は焙烙で炙り、細く碎き、挽臼で挽き、篩でふるへば、旨いこうせんが出来ます。麥のこうせんよりも數倍味のよいものであります。

九、胡蘿蔔の皮及び屑並に葉の利用

1. スープの材料

胡蘿蔔の皮や屑は綺麗に洗ひ、細く刻み、牛肉のスープや鶏肉スープ、其他ポテトスープやグリーンピーススープ等を、製するに用ひればよろしいものです。

2. 揚げ物

前のやうに綺麗に洗ひ、出来るだけ細長く切り、又牛蒡を同じく細長く切つたものと共に混ぜ合せ、メリケン粉を溶いた中に入れ、これを衣として胡麻の油で揚げれば、よろしいものです。其の味は、大きい胡蘿蔔と、少しも變る事はありません。

3. 白和へ

前のやうに出来るだけ細長く切り、さつと茹でおき、更に茹で上げた菠薐草を、細かく刻み、此の二品をよく混ぜ合せ、鯉節煮出汁と砂糖と鹽とを加へ、中火にかけて、煮付けて冷しおき、炒つた白胡麻を搗鉢でよくく搗り、白味噌を少し加へて更によく搗り、水を絞取つた豆腐を入れ、よく搗りませ、前の材料を此の中に入れて、攪きませればよろしいのです。

又簡単にしやうとするには、炒つた白胡麻と絞つた豆腐と白味噌とを、よく搗りませ、中に前の材料を入れ、鹽にて加減をすればよいのです。此の和へ物は、觀てもよく、食べても旨いもの

です。

4. 五目寿司

右のやうに、よく洗つたものを細かく切り、砂糖、醤油等で味をつけ、普通のやうに干瓢、椎茸、こんにやく、牛蒡等と共に、飯に混ぜ合せて作れば、少しも代らない五目飯が出来ます。これに酢を加へて攪拌すれば五目寿司が出来ます。

5. マツシユ・ポテト

胡蘿蔔の皮や切屑を、軟かに茹でて、毛節で裏漉をなし、馬鈴薯の裏漉したものと同分に混ぜ合せ食鹽で味をつけ、其の儘皿に盛つて食べるか、又は絞り出しの袋に入れ、随意の形に絞り出して用ひてもよろしいのです。又右の出来上つたものを、メリケン粉の衣をつけて、てんぷらに揚げてもよろしく、また揚げるのにコロツケのやうに卵をつけ、パン粉をつけてヘットで揚げれば尙一層よろしいものであります。

— 篇 物 食 —

(28)

6. 胡蘿蔔の胡麻和へ

先軟かい葉は茹で上て、細く刻み、堅い葉は細かく刻んでから茹でます。白胡麻を炒つて摺鉢で搗り、醤油で淡め、前の葉を其の中に入れて和へるのであります。仲々風味が高く、人によつては非常に好む方がございます。又胡蘿蔔の葉の軟かいものは、汗物又は巻鮓の青味に用ひることが出来ます。

— せ か 活 を 物 —

7. 胡蘿蔔のほろ和へ

これは胡蘿蔔の皮や屑、又は葉の軟かいものを細かく刻んで、よくゆで上げ、白胡麻を炒つてよく搗り、次に白味噌を加へて又よく搗り混ぜた中に、前の胡蘿蔔を入れて、和へるのであります。観もよく、味も亦よいものであります。

(27)

一〇、蘿蔔の皮及び切屑並に葉の利用

1. 糠味噌漬

先づ第一手軽に出来るのは、糠味噌漬であります。皮や切屑はよく洗つて水気を拭きとるか、又は日光にて少し乾してから、糠味噌の中に漬ければよろしいのです。葉は莖の際にある土がよく取れるやうに丁寧に洗ひ、前と同じく些つと水気を去つてから漬ければよろしいものです。大抵の野菜は實と皮との間に滋養分があると申しますから、身体の榮養とか滋養とか云ふ方面から見ても、餘程よい譯でございます。幾ら滋養分が多くても、味が悪いと困りますが、身よりもバリ／＼して、齒あたりがよろしうございます。

— 食 物 篇 —

2. 干 蘿 蔔 干 葉

皮や切屑を、薄く且適當の大きさに切り、葉は其の儘蔭干にして乾かし、殆んど水分の去るまで乾せば、即ち干蘿蔔と干葉が出来ます。日永く保存することが出来て、野菜の少ない季節等には至極調法であります。干蘿蔔は煮附其の他いろ／＼の調理に用ひられますが、仲々捨て難い味

をもつて居るものです。

3. 切 り 漬

前のやうに、皮や切屑は薄く細く切り、葉の莖は一握位の長さに切り、鹽をふりかけ、重石をかけて漬ければよいのであります。又糠を少し加へて漬ければ、甘味が附いて一層旨いものであります。

4. 味噌汁の實

皮や屑は出来るだけ小さく切つて、味噌汁の實に入れれば、他の蘿蔔と少しも異なることはありません。又此の汁の中に、油揚げを細く刻んで加へて煮れば、一層の味が増すものであります。又葉も微塵切りに切つて用ひれば、随分風味があつてよいものです。

5. 味噌漬及びからし漬

— 物 を 活 か せ —

前のやうによく洗つた蘿蔔の皮及び切端を、二三日鹽漬にしたものを取り出し、其の儘日光に乾かして、鹽水の乾くのを度とし、味噌の中に漬けておけば、一週間で味噌漬になります。又前のやうに乾したものを、茄子芥子漬の残つた芥子等に漬ければ、是又一週間餘りで芥子漬になります。此の芥子漬にするものは、味噌漬の分より、少しよく乾かす方がよろしくあります。

芥子漬を新たにしやうとするには、先づ芥子粉五合を鉢に入れ、湯を少し入れてよく攪きませ、然る後、美濃紙を被ひ、其の上から再び湯を入れ、炭火を其の液の中に入れては出し、又更に炭火を入れ、殆んど紙の上の水液が無くなるまで取替へ、其の儘俎板の上か板の上に逆さまにしておき、二三十分の後、麴五合計りに醤油を一合計り加へ、よく攪きまはし、其の中に漬ければよろしいのです。又醤油の代りに、鹽を用ひてもよろしうございます。

6. 蘿蔔の白和へ

蘿蔔の皮及び屑を、薄く細かく切り、軟くゆであげ、胡蘿蔔の白和と同じ方法にすればよいのです。

7. 煮なます

前のやうに蘿蔔を織に切り、胡蘿蔔をも少し切り加へ、鐵鍋でよく煮上げ(水は入れぬ)煮出し汁を少量加へ、醤油を入れて味加減をなし、然る後に酢を入れて鹽梅し、温かい中に食べるものです。揚豆腐を刻み込めば、一層旨いもので、冬季のお總菜には最もよろしいものであります。

一一、里芋及び薯蕷の皮並に葉の利用

1. ゴ 汁

先づゴ汁を造らうとする二三時間前に、白大豆を水又は湯に浸しおき(五人に付茶呑茶碗一杯位)里芋の皮を軟かく煮て、摺鉢でよく摺り潰し、裏漉にかけておき、更に充分潤ふた大豆の水を切り、摺り鉢でよく摺りつぶし、前の裏漉した芋と共に混ぜ合せ、これに味噌を加へてよく摺り味

噌汁となし、初めは汁が少なくてかたい位がよいのです。さうすれば、煮え上るに際し、大いに泡立つものでありますから、其の節少しづつ水を打つて其の泡をしづめ、二三次の後鹽梅をなし、葱又は芹等の刻みを加へて食べれば、殊の外旨いものであります。

2. 味噌汁の實

能く洗つた綺麗な皮は、細長く縦に切り、味噌汁の實に用ひれば、是又食べられるものであります。茗荷を細かく刻んで、少し許り加へれば、尚よろしいものです。

3. 干 葉

今のずゐきは、皆さんが食べられますから、此邊には擧げません。然し葉は食べる處と食べぬ處とありますので、少し許り書いておきます。芋の葉を糸にぬいて軒下邊につるしておき、雨に濡れぬやうに充分乾しておけば、いつ迄も保つものであります。食べる時調理法は、熱湯を注いで軟かにし、小口から細長く刻み、煮干魚、白魚、櫻海老、鯉節等と共に、よく煮た後、醬油を適

量に加へて鹽梅すればよいのです。

4. 薯 蕷 汁

薯蕷の皮は、搗鉢でよく搗り潰して裏漉しにかけ、別に味噌汁を造り、冷した後、前の薯蕷を搗鉢で搗りながら、味噌汁を少しづつ加へ、よく搗りますればよいのです。食べる時には、青海苔又は淺草海苔を細く揉みくだいて、振りかけて用ひるがよろしいのです。

5. 薯蕷の昆布巻

前のやうに裏漉した薯蕷に、絞る豆腐をよく搗つたもの少し許りを加へ、よく搗りませ、鹽と砂糖を少し加へ鹽梅し、些つと洗つて水を拭き取つた板昆布を、竹簾の廣さに切り、手にして、其の上に前の豆腐と薯蕷と搗ませたものを押し廣げ、巻鮓のやうに小口から固巻き、糸で三四ヶ所を括り、蒸器で蒸し、冷した後、小口から二三分の厚さに切れば、雲形又は渦巻のやうなものが出來ます。味も又些つと好いものであります。

一一、茄子のヘタの利用

1. 漬物

茄子の蒂は、大抵捨てるものでありますが、此の蒂こそ眞の味があるのです。先づ切り取つた軟い部分のみを切り取り、鹽味噌に漬ければ、旨いものであります。又それを鹽おしにした後、味噌の中に漬ければ、味噌漬が出来ると、鹽押したものゝ酒糟に漬ければ、奈良漬が出来ます。又麴に漬けると麴漬となります。又前の芥子漬の方法を應用すれば、辛子漬が出来ます。

(34)

— 食 物 篇 —

2. 卸茄子

前のやうに切り取つた蒂の外の外皮を取去り、半時間程水につけ、灰汁を抜き、卸金でおろし、煮出汁に投じて煮立て、醬油で濃く味をつけ、椀に盛り、卸し生姜を添へて食べますれば、大層

旨いものであります。

3. 胡麻汁

炒つた白胡麻を搗鉢でよく搗り混ぜ、煮出汁で淡め、毛篩で鍋に濾し入れ、中火にかけて煮たせ、これに外皮を取つた蒂を、薄く木口切りにして水につけ、灰汁を抜いた茄子を入れて煮るのであります。

4. 胡麻和へ

前のやうに外皮を剥いた蒂を、木口から切り、水につけて灰汁を抜いたものをよく茹で上げておき、搗鉢で白胡麻の炒つたものをよく搗り、少し許りの砂糖と醬油を加へて加減をなし、前の茹でた茄子の蒂を和へるのであります。

(35)

— 物 を 活 か せ —

5. 鱒汁

鐵鍋に胡麻の油を少しおとし、熱した頃小さい鱒を入れ、直ちに蓋をなし、皆死んだならば、よく掻きまぜ、火が充分通つた後、搗鉢でよく搗り、少しも形の見えないまで搗りつぶし、次に味噌汁を加へた中に、前のやうに外皮を剥いた帯を薄く切り、水につけ灰汁拔をしたものを入れ、笹かき牛蒡並びにすみき等をも加へて、よく煮ればよろしいのです。食べる時には、粉山椒又は柚子を添へて食べれば、一層の風味を添へてよいものです。

物 一三、椎茸の足の利用

一篇 1. 味出し

椎茸の土付の部分の少し切り取り、よく洗つて清い水か湯に浸し、軟かくなつた頃、其の儘熱を上げ、二十分間許り沸騰させればよい味汁が出来ます。

2. 五目鮓

前のやうな手順で軟かになつたものを、細く刻み、味噌と醤油とで、味をつけ、其の煮汁で胡蘿蔔、牛蒡、蒟蒻、揚豆腐等を細かく刻み、各々味を附けたものと混ぜ合せ、少し硬い目に炊いた米飯を冷し、鹽と酢と砂糖を少し許りを入れ、よく掻きまはした中に、前のかやくを入れ、よく混ぜ合すればよいのです。酢飯を炊くには、先づ水加減をした水を煮立て、昆布を入れて味を出し、其の昆布を引上げた後、米を入れ、よく底から掻きまぜ、普通のやうに炊けばよいのですが、水加減は少しすくな加減がよろしいのです。

一四、鯉節の出し殻の利用

1. でんぶ

出し殻を日光に乾し、手でよく揉み、ほろ／＼にほぐし、外に新しい鯉節又は鰯、鯛等の肉を少し許り蒸汁とし、骨と肉とをほぐし、手でよく揉み、ばら／＼になし、前の出し殻と共に鍋に入れ、味噌と醤油とを加へて煮れば出来ます。お辨當の菜等には、尤も適當であります。

2. 鯉魚飯

出し殻に、新しい鯉節を加へ、常の水加減に此の鯉節を入れ、沸騰した頃、醤油を加へて鹽梅し吸物の汁位の味を度とし、洗つておいた米を入れ、よくく底から攪きませ、常の炊き方と同じ方法で炊けば旨いものであります。

3. 鯉節の佃煮

出し殻に、新しい鯉節を三分の一許りの割合にまぜておきます。醤油一合に糖蜜十匁の割合に混ぜ合せ、一度煮沸して濾過したものを煮釜に入れ煮沸しておき、其の中に前の鯉節を入れてよく煮込み、目の小さい籠に入れ、汁をきり、團扇で急に冷却せしむれば出來ます。煮汁と鯉節の分量は、汁が漸く原料を被ふ位を度とし、又黒褐色になるまで煮つむるがよいのであります。

一五、昆布の出し殻の利用

1. 昆布のバタ煮

出し殻の昆布を細かく刻み、フライ鍋か普通の鐵鍋にバタを少量入れ、よく溶けた後、昆布を入れ、杓子でよく攪きませ、少量の砂糖と醤油を加へて鹽梅をなし、殆んど煮汁のなくなるまで煮つめるのであります。食べてみても、とても出し殻とは思はれません。

2. 昆布巻

にしん又は蒲鉾等に味を付け、水で洗つた出し殻の昆布を下に、新しい板昆布を上にして軽く巻き、昆布で中央を括り、味噌、醤油、砂糖等で充分煮込めばよいのです、これも新しい昆布ばかりで造つたものと共に食べても、少しも異はぬ位であります。

3. 鹽昆布

前と同じく出し殻昆布と、新しい昆布少し許りを加へて、二擲四方の長方形に切り、醤油に

鹽を加へた汁の中に、五六時間浸しおき、熱を加へて汁の無くなるまで煮込むのであります。夏期辨當の菜等に最も宜しく、且永く保存が出来ます。

4. 昆布の生姜煮

前のやうに昆布の出し殻を細かく刻み、魚煮附、又は鳥肉類も煮物の汁に、生姜を卸金で卸したものを入れ、此の汁でよく煮れば、些つと變つて旨いものが出来ます。若し右の煮汁のない時は、鰹節の出し汁か、椎茸の出し汁でもよろしうございます。又煮干し汁、雑魚出し汁で煮込んでもよろしいものであります。

一六、豌豆の莢の利用

豌豆の莢の硬くつて食べられないものは、左の通り利用が出来ます。未だ緑色のものは、實を取り除いた莢を、外を中にして折れば二つに折れます。折れたならば指先で内側を、折れた方ですべらすれば、真に薄い外皮と軟かい内皮とに別れます。そこで其の内皮のみは軟かていろく

に用ひられます。

△煮豆に交せて煮る。

△ゆでて胡麻和又は白和にする。

△煮魚の附合せに煮る。

△味噌汁に入れ又は牛肉と煮る。

最早色の變つた莢は、よく乾せばたきつけになります。京都あたりでは、さうする人があります。

一七、南瓜の種子の利用

南瓜の種子は、よく洗つてよく乾しておき、使用の際に炒つてよく碎き、搗鉢でよく搗れば、胡麻と同じやうに、いろくの和物に用ひられます。香ばしくて、些つと旨いものです。

一八、瓜及び胡瓜の種子の利用

瓜及び胡瓜が種は、よく洗つてよく乾かし、いろくの色を附けると、かんざし等の細工ものや、子供等の玩具が綺麗に出来るものであります。

一二一、柿の皮並に澁柿の利用

1. コウセン

柿の皮はよく日光に乾かし、鐵鍋又はほうろくで炒り、臼で碎くか挽臼で挽き、毛篩でふるへば、砂糖を入れなくとも、甘いおいしい粉が出来ます。

2. 干柿

樽柿などの、まだ澁味のぬけないものは、皮を剥いて日光に乾せば、次第に澁味はぬけて、おいしい干柿となります。又竹串に通して乾してもよいのです。何れにしても一週間乃至二週間も経てばよいのであります。

3. 柿羊羹

一二二、蜜柑の皮の利用

1. 薬味

蜜柑の皮を糸にさし、つるしてよく乾かした後、細かく碎いて、挽臼で挽き、毛篩でふるへば蜜柑の粉が出来ます。これを味噌汁又は清汁等の中に、少し加へて用ひますれば、甚だ風味のよいものであります。

2. 蚊くすべ

蜜柑の皮をよく乾かし、細かく潰し、挽臼で挽くか、又は臼で搗くか、搗鉢で、搗り、毛篩でふるつた粉末を、火にくべますと、蚊は悉く逃げます。又これに除虫菊を加へれば、一層効果があつて、のみとり粉にもなります。

二四、柚の皮の利用

1. 柚味噌

柚の皮を熱湯に入れ、よく煤であげて、直に水中に入れ、三四回水を取更へてよく晒し、布巾で水気を搾り、搗鉢でよく搗り、裏漉ししておき、別に味噌五十匁に對して二十匁許りの砂糖を加へて搗鉢で搗り、鯉節の煮出汁を少し許り加へて、程よくゆるめ、今一度裏漉をなし、鍋に移し、中火にかけて煉り上げ、これに前の裏漉柚を混ぜ合せてよく攪拌せますと、旨い柚味噌ができます。又炒胡麻を摺まぜる事があります。

2. 柚 饅 頭

酢を搾り取つた柚の果肉を去り、中の上等の饅頭を押しつめ、二個を合せて糸で十文字に括り蒸してから、小口切にすれば口取物に非常によいものです。

3. 柚 餅 子

柚の皮の澤山ある時は、此の柚餅子にするもよろしいものです。製法は先づ柚の肉と核とを取つて細く刻み、搗鉢で十分すり潰し適宜の味噌と砂糖とを加へ、よく搗りませ、裏漉にかけ、古酒と米粉とを加へて捏ね合せ、蒸器で蒸し上げ、冷し乾かしてから隨意の形に切ればよいのであります。

4. 柚 の 甘 煮

前のやうに柚の皮を細長く刻み、沸騰する湯の中に入れて煤であげ、水を切つてから、砂糖と

5. 合 せ 柚
鹽少量を加へて、充分煮つめるのであります。此の時、焼きつかぬやうに攪拌せねばなりません。

柚の皮を蒸し、柔かになつたのを、一個分を四ツ切となし、二片づゝ腹合せにして俎の上に載せ、強く重石をおき、二片よく密着したものを、白味噌と白砂糖とを混ぜたものゝ中で煮立て、小時間煮るのであります。實に上品な味であります。

二五、大豆や小豆其他豆類の屑の利用

1. 洗 粉

大豆、小豆、蠶豆其他豆類には、煮て食することのできない屑豆があるものです。これ等の豆は貯へておき、日光でよく乾かし、挽臼で挽くか又は臼で搗き、或は播鉢でよく搗り潰し、毛篩でふるひ、粉末にすれば、上等の洗粉が出来ます。又小豆等は皮が赤いので、従つて粉もいくら

か赤味を帯びます。そこで其の赤味を取り去るには、まづ赤小豆を一度水につけ、充分潤はせてから日光に乾かし、挽臼で軽く挽けば、皮と實とが離れます。そこで皮のみを團扇で扇ぎ飛ばせ、其の豆肉ばかりを前のやうに粉にすれば、見事な眞白な洗粉が出来ます。この洗粉はなかく垢がよく落ちて、きめを細かくする効果があります。

2. 糠 味 噌

前のやうに豆の屑を、残り火等で軟く煮たるものに鹽を加へ、糠味噌に加へれば、旨いものであります。又馬が居る家ならば、馬の食料とすれば、尤もよい食料になります。

二六、味噌汁にならぬ味噌の利用

1. 味噌漬及び糠味噌漬

何味噌に限らず、味噌に酢味ができたとか、黴が出来たとか、或は容物の縁等に附着して黒く

なつたもの等は、其の儘では味噌汁等にも用ひられぬものです。そこで些つと酸味のある位の味噌は、重炭酸曹達を少し許り、味噌汁の煮へ立つた時加へて、よくよく攪拌すれば、酸味は直るものであります。而し餘り強い酸味はよくなりませぬ。そこで其の酸味のある味噌には、重炭酸曹達を混ぜ、微味噌等は其の儘味噌の中に入れて、ばよろしうございます。

2. 魚の飼料又は植木の肥料

右の味噌に米糠を炒つて加へ、水で程よい加減に捏り、桶又は金盥の底に澤山ぬりつけ、真中に中徑十廻位の穴をあけた布を被ひ、其の周圍を紐でよく括り、川、池、其の他魚の居る場所に、浮かぬやうに据ゑてをけば、暫時にして澤山の魚が其の桶の中に入ります。そこで、あげる時に其の穴の部を手の掌で押へ、桶を斜にして引きあげれば、魚がとれます。
又前の味噌に洗ひ濯ぎの水を加へ、淡くして植木にかければ、肥料にもなります。尤も肥料糞に入れ、腐らしてから用ふれば、一層よろしくあります。

二七、残り醤油並に微醤油の利用

漬物等にかけて残つた醤油や、刺身等に用ひた残りや、醤油つぎのすけ皿に溜つた醤油を残り醤油と、申したわけであります。此の様な醤油や微の澤山できた醤油は、洗ひ流すのは無駄なことで、矢張微味噌に入れるか、肥料に用ひるか、又は馬の飼にするか、是等のことに用ひるのがよろしいのです。又粕味噌の中に入れてもよろしくあります。

二八、廢物の澤庵其他鹽漬の利用

1. 油 煮 蘿 蔔

先づ澤庵其他何漬でも、薄く細かく刻み、水につけ、鹽出しをなし、鐵鍋で胡麻の油を少し落し入れ、鍋全體に引き廻し、前の蘿蔔をよく搾つて此の鍋の中に入れ、杓子でよく攪き混ぜ、よく煮へてから醤油を少し加へれば、おいしく食べられるものです。又これに鰹節や味淋を少し加

へれば一層旨く食べられます。又生姜を刻み込めば、風味がよくて、非常においしいものです。

2. 福神漬

前のやうに薄く刻んだものを、づつと鹽出しをなし、充分搾り、些つと日光に乾かし、味淋少し許りと醤油を煮立て、其の中に前の蘿蔔を漬けておけば、福神漬が出来ます。但し福神漬といへば、七品混合して漬けたものを申します。それで、これに茄子や胡瓜、唐椒子、紫蘇葉、蕪菁、鞘刀豆を混ぜて漬ければ、本當の福神漬が出来ます。

— 篇 物 食 —

1. 3. 味噌漬

澤庵其他前のやうな蘿蔔をよく洗ひ、一夜水に漬けて、鹽出しをなし、日光に充分乾かし、味噌の中に入れておけば、よい味噌漬が出来ます。

4. 粕漬

粕漬は前のやうに、蘿蔔を一夜鹽出して、日光に少し乾かし、酒の粕に鹽を加へて、其の中に漬ければ、四五日でおいしい粕漬が出来ます。

5. 麴漬

麴漬は米の麴に、味淋又は酒を少し加へて軟め、鹽をうつすりとり、其の中に前のやうに日光に少し乾かした蘿蔔を漬けて込み、蓋の上に軽い壓石をおき、時を経て食べるのであります。

6. 酢漬

漬物蘿蔔を薄く細かに刻み、一夜水につけ、鹽出しをなし、よくく水で洗ひかたく搾つて、日光に乾かし、殆んど水氣のなくなるまで乾かしたものを、酢と醤油とにつけて食べれば、酒の肴等にもなつておいしく、且乾した儘になし、罐に入れ貯へれば、永く保つものであります。又此の漬物に砂糖を少し加へれば、一層おいしいのができます。

— せ か 活 を 物 —

衣 類 篇

一、小布の利用

1. 座蒲團及び掛蒲團

丈夫な小布を澤山つぎ足せば、座蒲團や掛け蒲團が出来ます。これは三角、四角、六角、長方形等に、形と寸法とを揃へ、又色の配合に注意し、或は一松等につけば、随分美しいものが出来ます。然し、それには又層布が出来易いので、其の布の儘、大小を程よく接ぎ合せてもよろしいものです。

2. 服紗及び細工物

新らしい小布で、絹物ならば、寸法や形を定め、色の配合に氣をつけて接ぎ合せれば、服紗が

— 物 を 活 か せ —

出来ます。又白縮緬等の小布は、四分幅もあれば丸ぐけにして、糸を少し引きしめれば、菊の花弁が出来ます。そこで此の花弁の長いものは、二寸位、短かいものは五分位に、いろいろの長さ、四五十本も作れば、大輪の菊花が出来ます。三十本も合すれば半開で、十本位短かい花弁を集めれば蕾が出来ます。そこで緑色の絹か縮緬の小布を、菊の葉の形に切り、裏表二枚を一分位の縫代で袋に縫ひ、葉裏になる方の真中を四分か五分位切つて、此處から返しますれば葉が出来ます。此葉の色もいろいろになる方が、おもしろみがあります。それで緑色でも、淡い色や濃い色が混つてよいので、いろいろの餘り布で結構にできます。それから幹等も適宜の太さに縫ひ、又は拵けて作り組立て、四角な帛紗の地布に、枝振りよく縫ひ附ければ、些つとおもしろい帛紗が出来ます。

此外に袋物、巾着、小袋、押繪、迷子札、琴の爪箱、針山、名刺入、手さげ袋等いろいろのお細工物が出来ます。

3. 帶留及び紐

細長い小布とか、或は二接や三接位は接いでも、其の物によつては、帯留を縫つても、又襟や下紐等を作つても、再び利用が出来てよろしいものであります。これも別に造り方は書く必要はないと思ひます。

二、古布の利用

1. 古い蝙蝠傘や浴衣の布で蒲團

黒の縹子張等の布は、あちこちが破れても、強い部分は随分強いものであります。私はそんな傘の布と浴衣の布とで、接ぎ合せて造つた「ふとん」を八年も用ひて居ります。

まづ此の布を利用するには、傘骨からはづし、一度洗濯をして、糊張りし、破れない強い部分から、三寸の二寸位づゝに切りとり、又白地の浴衣地等の強い部分を、前の寸法と同じに切りとり、黒色と白地とを一松に接ぎ合すれば、随分綺麗なものが出来ます。又手間をかければ、六角即ち龜甲等に接ぎ合せて造れば、一層よく見えるものであります。

2. 絹又はメリンス並にカーテンの古布で夏座蒲團

絹は絹ばかり、メリンスはメリンスばかり接ぎ合せるがよいのです。なぜならば、絹よりもメリンスは蟲が付きやすいので、丈夫さが遠ふからであります。

先づ何れにしても、色の配合に氣をつけて接ぎ合せ、普通の座蒲團に造り、次にカーテンの破れのない部分を、其の座ぶとんを被ふだけに切りとり、袋に縫つて前の座蒲團に被へば、カーテン布の隙間から、下の色布が透かされて、夏座蒲團として上品で且綺麗なものが出来ます。

3. 古布で長襦袢と胴着

いろいろの古布を接ぎ合せて、長襦袢を造つて用ゐて居ますが、五六年位は大丈夫保つものです。

まづメリンス又は縮緬等で、染色が悪いとか、又は褪色したもので、お細工物など出来ない古布を集めて、接ぎ合せて造れば、軽くて温くてまことによいものが出て来ます。又絹の古布を接

ぎ合せて胴着を造れば、軽くて着心地がよく、且暖かくてよいものが出来きます。

4. 塵拂ひと雑巾

強くて細長い古布では、塵拂ひが出来ます。幅は二三分、長さは八九寸位でよろしく、又短かい布は二布三布接ぎ合せて、八九寸にして造つてもよろしいのであります。柄も新しいものでなくとも、古い柄を再び用ひてもよろしうございます。

古布の不用なもので、長くて丈夫なものは、糊張りさへしておけば、帯の心などにもなりますが短かくて、ほろのやうなものは、雑巾にするがよろしうございます。如何程短くても、麻糸で接ぎ合せ、上側には少しよい布をおき、最も短かいほろの様なものには心に入れ、四重か五重位にして、麻糸で縦横にさしておけば丈夫なもので、且拭ひよいものであります。但し地質の厚い布は、三重位でよく、餘り厚いと絞るのに困難であります。

5. 古い靴下及び古シャツて雑巾

毛糸やスコッチの靴下では少し困りますが、木綿の靴下は、其の糸を解して雑巾をさすのに用ひるのであります。雑巾の糸はなかく多くいるものですから、新しい糸では非常に不経済であります。けれど、ぬき糸なども、餘り短かくては、時間がかゝつて困ります。そこで此の靴下の糸が最もよいと思ひます。

シャツの破れて、補綴の出来ぬやうになつたものは、雑巾にするがよろしいのです。此のシャツの古の雑巾は、よく保つものであります。

6. 小さいほろでボール(手鞠)

雑巾にも造れないほろは、握りかためて接ぎ糸でよくく巻き、堅いボールの心とし、毛糸やスコッチ等の靴下のよい部分を切り取り、兩端を括りしめれば、上等のボールが出来ます。又巻き糸に、毛糸等の靴下の糸を解して用いてもよろしいのです。勿論毛糸やスコッチの靴下は、一度や二度は「さし直し」が出来ますから、一度でこんなものに用ひるのは、かへつて不経済かと存じます。

三、古足袋、古靴下の利用

1. 古足袋で足袋のつぎ

衣類 足袋も一度履き古して、穴があいても補綴もせず、再び用ひないとすれば、随分不経済なものであります。そこで補綴をして履かねばなりません。其補綴には、古足袋を用ひるのが極めて適当であります。一部分の破れに、新しい布を用ひてするのは、其の布の経済ばかりではありません。

一篇 古足袋の一部分に、新しい布をつぐのでありましたら、如何によく洗つたものであつても、新しいものには及びませんので、目立つて見えて、反つて見にくいものであります。それに反して古足袋の布は、同じ古布でありますから、よく洗つてさへ使へば、少しも目立たず、最もよいものであります。又足袋の古い小はぜは、取りはずして、しまつておけば再び使用する事が出来て、便利なものであります。たとへ足袋を新しく縫はぬまでも、時としては、小はぜを失つて

困ることがありますから、其の時更に買はなくてもすむもので、調法であります。

2. 古靴下で靴雑巾

古靴下を、長さ三四寸に切り、袋のやうに縫ひ、その中に古綿又は軟かいほろ等を入れて、縫ひつけておきます。上等の靴にクリームを引いた後、此の雑巾ぶとんで拭へば、まことによいものであります。

四、古シャツの利用

1. 大人物で子供物

大人の子古シャツは、主に衿と袖口とが切れるものであります。そこでネル等のシャツは、袖口の切れた部分を左右同じ長さに切り取り、其の跡を縫縮め、子供の手首に合せて、更にカウス即ち袖口になる布を縫ひつけ、身頃は小衿を切り取り脊の縫目をたて、首廻りに合せて小衿を更につ

けるのであります。其の用ひる布は、身の丈を短く切り、其の布を用ひるのであります。然し昨今は、メリヤスのシャツが多いのであります。メリヤスでも餘り大變りはありません。メリヤスでありましたら、先づ袖口は長いものでありますから、五分位残して切り、其の袖口に紐ゴムを入れて、紵けつけるのであります。勿論幅が廣すぎたら、袖下の部分を縫ひ込めばよろしいのであります。又衿がよく切れるものでありますから、其の部分を切り、脊縫をたてメリヤスの共布を縫ひつけて衿をつけます。若し堅衿の布が切れておりましたら、金巾か天竺のやうな巾を裾の幅に切つて縫ひつけ、ボタンの穴をあければよろしく、其の衿の共布は矢張、裾を切るのであります。裾は三つ折紵けに紵けつけておけばよろしく、餘り身幅が廣い時は、脇の處で縫ひ込んでも、左程不都合でもありません。

3. 古シャツで濕布や猿股

シャツの古いのは、袖を切つて濕布に用ゐます。若し頭から被るやうに出来てをるものは、前の方を切つて使ふ方が便利であります。又メリヤスのシャツ等は、前にも申しました通り、手首

や衿は痛んで切れるものであります。身頃は丈夫なものであります。そこで其身頃の裾の方から適當の寸法に切り取り、裾の方を上にして紐を通し股下になる部分を中央に鉄を入れ、其股になる部分に四寸四方位のものを裾のやうに縫ひつけ、兩足になる部分を各々縫ひ合すれば、結構な猿股が出来ます。其四角なものは袖からでも、身頃の上の部分からでも取れるのであります。

3. 枕及びおむつ蒲團

メリヤス其他ネル等でもよろしいですが、前にも申しました通り、シャツの身頃は餘り痛むものではありません。そこで袖を離し、身頃の部分を程よく袋のやうに、即ち枕になるやうに縫ひつきまして、蕎麥かす又は粉糠等を入れて縫ひしめ、白い布で枕かけを作つてはめれば、實に心地よい丸枕ができます。小さい子供の枕ならば、袖の布でも出来るものであります。

おむつ蒲團は矢張シャツの布のよい部分で五寸の七寸位の袋を縫ひ、古綿等をよく伸ばして入れて、小さい蒲團を作り、一角に二三分位の布紐を、一寸位の輪にして縫ひつけておくのであります。これは干す時の便利であります。此蒲團をおむつと着物の間に當てておきますと、着物がぬ

れずによいものであります。

五、古洋服の利用

1. 大人の古洋服で子供の洋服

男の古洋服は、男の子供の洋服にして着せれば、二三年は保つものであります。白っぽいものは、黒の染料で染めて作るがよろしく、其の染め方は次のやうにすれば、よく染まります。

小倉及びリンネル白地の黒染料又は紺染

〔材料百匁につき薬品及び染料の分量〕

直接染料黒色粉又は紺色粉	十匁
炭酸曹達	五匁
食鹽	二十五匁

【染方】

まづ染める布を、石鹼と曹達水でよく洗ひ、清水で濯いで絞り、染風呂として石油鍍か、バケ

ツのやうなものに、充分布が濕つて、其の布から一寸位上まで水を盛つて、前記の分量の炭酸曹達を入れ、熱を加へ、次に別器に染料を湯で溶き、半分程染風呂の中に入れ、よく攪拌せて前に絞つておいた材料を擴げて繰り入れ、絶えずかきまはし、二三分間の後、材料を引上げ、残りの染料を加へ、よく攪拌せられた後、食鹽を加へて更に三十分許り熱し、透して見て望みの色に見ゆれば、染風呂から引上げ、二三分間、即ち少し冷めた後、よく水洗ひをして乾かせばよろしいのであります。生乾きの中にアイロンで皺を伸ばすか、又は敷伸をしてもよろしいのであります。

手の染まつたのは、漂白粉を少しつけて水で洗へば綺麗におちるものであります。又其の後を次亜硫酸曹達で洗へば、少しもカルキの香ひはいたさぬものであります。又手もありません。又前と同じく小倉やリンネルを樟色に染める其の方法としては、前の黒或は紺と同じであります。只薬品の分量及び染料が異なるだけであります。

直接染料樟色粉

五匁乃至七匁

炭酸曹達

五匁

羅紗等の毛織物類を染めるには、次の藥品及び染料を用ひて、前のやうな方法で染めればよろしいのであります。

〔材料百匁に付〕

酸性染料黒色粉又は紺色粉

四匁乃至五匁

硫酸曹達

十五匁

醋 酸

三匁乃至五匁

右は黒及び紺羅紗等を色上げする分量であつて、白地又は樺等を黒又は紺色にするには、染料を二倍位用ゐねばなりません。又羅紗其の他毛織物は、絞つてはよろしくありません。又毛織物は染液の微温な時に繰込み、よく攪拌せ、高熱にあてぬがよろしいのです。然し沸騰點に達しない程度ならば、三十分位は差向へありません。

2. 下駄の鼻緒と足袋及びカバ

古洋服の布で下駄の鼻緒を作りますれば、なか／＼丈夫で水を容易に吸収しませぬから、子供の下駄の鼻緒か、或は庭下駄の鼻緒に最も適當であります。作り方は前にありますので、此所には述べません。又古洋服の布で足袋、或はカバを作ると、強くて暖く且經濟であります。臺所等で働くものには、水が懸つても足にします、まことによいものであります。

3. 古洋服で草履袋や座蒲團

古洋服の布で、幅四寸長六寸位の袋を縫ひ、口切をつけ、紐を通し、引しめにいたします。此草履袋は少し位雨がかつても、又水の中に落しても、容易に水がしみませんので、小學校や幼稚園に通ふ男の兒に用ひるのに、最も適したものと存じます。又古洋服を解いて、よく洗ひ伸し、接ぎ合せて座蒲團にすれば、大層暖くて丈夫なものであります。

六、古浴衣の利用

1. 浴衣の古で寝冷しらず

古浴衣の、色の褪せて着られなくなつた布で、襦袢の普通より長くて袴下の長いものを作り、股下になる部分を、背縫ひすべき處と袴下とを、かたく左右別々に縫ひ合すれば、極めて簡単な仕立てで、且都合のよい寝冷しらすが出来ます。勿論腰の部分に、附紐を左右各々につけておきます。

2. 褪せた浴衣を晒布に

褪せた浴衣をよくよく洗ひ、其の布の目方百匁につき、二十匁か三十匁位の晒白粉を水にとき、重炭酸曹達を十匁許り加へて、よくよく攪拌せ、少しも固りのないやうに溶けましたら、布が充分浸る位に水を加へ、其の中に浸し、時々かきまはし、其の染色が悉く褪せるのをまつてよく濯ぎ、十匁位をよく溶いた、次亜硫酸曹達水に充分浸し、後に清水でよく濯げば、綺麗な晒になります。若し充分真白くならない時は、直接染料の青染粉を極めて少し水に加へ、其の水で濯げば、真白く見えて、普通の晒より以上の白布が出来ます。漂白粉は、多く用ひますれば地質を痛める恐れがありますので、其の地質に應じて、出来る丈少く用ふる方がよろしくあります。

ます。

七、古半衿の利用

1. 染直して

古い半衿で、其の儘では用ひられぬものは、先づ鹿角菜を濃く溶いた液で洗ひ、其の油氣や衿垢等を落し、充分乾いた後、元の模様を生かさうと思へば、其の模様によつて縫ひ紋り、豆紋り等何れの方法でも好きな紋方をし、前に申しました染方を應用して染めますと、見事なものが出来て、再び結構用ひられます。又元の模様を其のまま生して地色だけをかへるときは、まづ前の様に鹿角菜の液でよく洗ひ、充分に乾かし、張板に少しかたい糊を引き、其の上に半衿をあて、張り付け、よく乾いた後、其の模様と同じ様に刻つた型紙をあて、左記の一珍糊を引き、乾いた後、好みの染料を溶き、これに大豆の(ゴ)(即ち大豆を搗り潰して袋で絞つて乳汁のやうなもの)を少量加へ、刷毛で引き、蔭干にしてよく乾いた後、前の一珍糊を軽く揉み落せば、綺麗な衿が出来

来て、染色も（ゴ）の爲めに、決して首筋や着物の衿等に、染まるやうな事はありません。

「一珍鞠の製法」

メリケン粉	一匙
生石灰	一匙
鹿角菜の液	五匙

右の分量で、メリケン粉と生石灰とを混合し、鹿角菜の液を加へて、よくくねればよろしいのであります。又模様のまま染直せば、地の色はよくなりましても、模様はほんやりするものでありますから、其の模様の部分に刺繍をいたしますと、新しい半衿のやうになつて、再び晴着に用ゐられます。刺繍するにも下繪は入らず、まことに簡便なものであります。

2. 古い半衿で長襦袢と帯留

古い半衿を接ぎ合せて長襦袢を作れば、軽くてよい襦袢が出来ます。又七八本もあれば胴が出来て袖と裾廻りで一丈餘りもあれば、充分に長襦袢になります。又半衿の豎の中央が破れ、兩耳

の部分ばかり丈夫なものがありますが、此の様な衿は耳の方から、丈夫な部分を一寸幅計り切り取り、これを袋のやうに縫ひ、兩端を縫ひしめ、飾り糸をつければ、綺麗な帯留が出来ます。又金具附にしようと思へば、布の裏に天狗帖を貼り、心紙を入れて新けた後、金具を簞ればよろしいのであります。

3. 古半衿で付け紐又は手提

半衿の古くなつたものを、よく洗ひ張をして、横に二つに切り、心を入れて紐に縫ひますれば子供の着物の附紐に結構なものであります。又縮緬等の半衿の古びたもの、よい部分ばかりを切つて接ぎ合せて、前に申上げましたやうな、手提を作れば、随分調法なもので、旅行用等に便利であります。

4. 胴着又は下着

掛けふるしの半衿を、よく洗張をなし、接ぎ合すれば、胴着や下着の胴等になります。軽くて

暖くて、新しい木綿物より、數倍優れたものが出来ます。

八、古い羽織の利用

古い羽織で肩の部分が褪げたり、裾が破れたりしたものは、着物即ち羽織下の綿入や衿を作れば、又二三年位は着られるものであります。

羽織の肩が褪げたり、裾が破れたりする時は、衿も亦多くは破れるものであります。そこで衿を袖にいたします。裾の破れは少しなれば共布で補綴をなし、かた袖を衿となし、かた袖を衿と共衿にいたしますれば、羽織下なれば外出着にでもなります。又そればかりでなく、思の外永く保つものであります。

九、着古した着物の利用

色は褪せても丈夫な着物でありましたら、接ぎ合せて、四幅か五幅位の風呂敷を作つておけば轉宅する時、又は大きなものを包むに便利なものであります。又地厚のものは、一重、地薄のもの

のは、二重に重ね接ぎにして、糊張をいたしますれば、常の帯の心等には、結構間に合ふものであります。

一〇、古びた帯の利用

1. 古帯で長襦袢

縮緬の古兵児帯は、それを絞り染にして、長襦袢に作れば、随分意氣な襦袢が出来ます。先ず袖を取り、其の餘りで裾廻しを取ります。其の裾廻しは切らずに、横布に其の儘用ゐる方が便利です、且つ見よいものであります。

女帯の片側物でも、前と同じやうに襦袢になります。

2. 古びた男帯で腰紐又は襷

博多織等で極めて古びたものは、心を入れて一寸幅位に衿けますと、よい腰紐が出来て、随分

丈夫なものであります。たとへ切れかゝつてゐても、半年や一年位は保つものであります。又狭く縫ければ襷が出来ます。前掛の紐等にも、亦丈夫でよいものであります。

一一、縮緬の織端の利用

1. 腰紐及び帯留

縮緬の織端は、是非とも切取らねばならぬものですが、此織端には、上等の絹糸を、大きく束ねて織つてあります。それでなかく、丈夫なもので、其の織端を小幅物なら五布位、大幅物なら三布位、接いで心を入れ、手際よく縫ければ、上等な腰紐が出来て、永く保つものであります。私等は平生用ひ通して、早二年もしめてゐますが、まだ丈夫です。又狭く縫けるか、心を入れて金具附にすれば、ちよつと結べる帯留が出来ます。

2. 解して節糸織

此の端布を解し、細く分け、長く結んで接ぎ、これを横糸にして、縦糸によい糸を用ひて織れば、上等の節糸織が出来ます。若し色糸が交つた場合は、無地に染めればよろしく、白ばかりで織つたものは、紋附等に染める事が出来て、且丈夫なものであります。

3. 解して打紐

又前のやうに、解して打紐を作りますれば、丈夫で綺麗なものが出来きます。糸の質がよいので何に用ひても光澤があつて、且つ丈夫なもので、新しい人造絹製等の品より、遙かに優れたものであります。

4. ツボン下で猿股及び雑巾

ツボン下は、主に膝から下が破れるのであります。それでツボン下の古びたものは、膝の少し上から切り取り、其切口を細かくくけ、又はかがつて用ひれば、猿股の代用をいたします。下の部分は雑巾になります。

一、古い女袴の利用

1. 古い女袴で子供の袴又は裾廻し

大人の女袴を裁ち直せば、女の子袴が出来ます。又女袴の古いものは、裾廻しにすれば常着等には丈夫でよいものであります。また大抵二枚分取れるものです。

2. 古い女袴を染直して男児の兵児帯

女袴、即ちカシミヤ、又はセル等で、襷の折目などが切れて、再び用ひられぬやうな物は、紺又は黒に染め、ミシンで小さく接ぐか或は一針づつ返し針に縫ひ、接ぎして袋に縫ひ、両端は三ツ折にして細かく縫つておけばよろしいのであります。此の帯は、女袴一着で、中學生や小學生の兵児帯が二筋は取れます。そしてメリンス黒の新しい帯より、此の古帯が二倍以上も永く保つ許りでなく、外觀も亦メリンスより、遙かによく見えます。補綴が多少ありましても、帯にすれば少しも見えないものです。

3. 古い女袴で座蒲團又は帯

古びた女袴で座蒲團を作りますれば、暖かで、柔かで、四五枚は結構出来ます。夏はキヤラコの白地か、又はカーテンの古びたもので、覆ひを作れば、一層引立つてよく見えるものです。又此の袴の古布で、袴の下帯を縫ければ、よくしまつて實によいものであります。尙、女帯の片側にしても、常着の上にはよいものです。

4. 染直して

色の褪せた女袴は、染直せば再び用ふる事が出来ます。其の色も黒でないかぎりには、何色でも其の儘染直す事が出来ます。先ず其の染方と染料は、前に毛織物の染方を記したやうに、其の方法を應用すればよろしいのですが、其の原の色を抜かずに染めるには、今度用ひる染料の色に、大いに關係するもので、海老茶を紫にしたいからといって、紫の染粉を用ひても、決して紫には

す。染方は、前の袴の染直しを應用すればよろしうございます。若し淡色のメリンスなれば、一度石鹼水に微少のソーダを加へた熱湯で洗へば、原の色が抜けて好みの色に染直す事が出来ます。勿論地質も痛むものではありません。

一四、古風呂敷及び服紗の利用

1. 古い風呂敷を染直して

メリンス等の風呂敷は、まだ破れぬ前に、其の染色が褪せるものであります。其の色が褪せれば、たとへ破れてゐなくとも、何だか汚ならしくて、用ひられぬやうに思ひますが、之を絞りなごに染めかへて使へば、再び新しいものゝやうに見えて、用ひるにも氣持よいものであります。其の染方の極めて簡單で、よく見えるものは結び絞りであります。先づ風呂敷をよく洗ひます。其の洗方としては、決して揉んではならないのです。メリンス等は、必ずブラツシで洗ふのであります。洗ひました風呂敷は、其の一隅を引しほり、先より一尺ばかりのところを引きしほつた

まゝ結び、次に五寸計りの處を結び、次は二寸位のところを結んで染めれば、面白い絞染が出来ます。

若し、一隅に模様のあるものは、他の模様のない部分を右のやうに染めれば、前の模様も見えて、尙一層面白いものが出来ます。其の他いろいろの染方があります。又無地ものにしやうと思へば、前に申しました通り、石鹼と曹達水とを加へた熱湯に浸し、其の模様を出来るだけ抜いて染めれば、淡色の無地染が出来ます。無論紺か紫紺か黒なれば、大抵の模様は消えるものであります。

其の染直しの方法は、前の袴の染直しを應用すれば、よろしいのであります。絹地でも同じ方法でよろしいのです。

2. 財布や長襦袢

餘り古びてゐない服紗であつたら、財布を作ればよいものであります。此の財布は、金入として最も適當と存じます。裏口や紙入等は、體裁はよいが實際上財布には及びません。仕立方はい

ろくありませんが、最も簡単なものは、幅六寸内外、長さ五寸内外のものを縦に二つに折り、裏も同じ幅と長さにし、合せ袋の口の横あい一寸許り開いて、それより二三分下に、羽織の紐付のやうなものをつけたもので、幅三寸、長さ五寸位の合せ袋であります。紐付の處は打紐をつけま
す。これは落したり、盗まれたりする様な事はありません。實に便利な安全な金入であります。
又裏口や紙入等には、銅貨の釣銭等が多い時には、實に困る事がありますが、此の財布はなか
く澤山入りますので、そんな事は滅多にありません。又體裁と申しましても、縮緬等の布で作
れば、餘り醜いこともありません。

長襦袢は服紗其の儘を接ぎ合せては、少し醜くなりますので、縦に三ツ割か四ツ割、但しは二
ツ割位に切つて、色合模様等をよく配合して、接ぎ合せて作れば、些つと見て、友禪と見まごふ
位の長襦袢が出来ます。體裁もよく、且軽くて暖かで、實によいものであります。

物 品 篇

一、反古の利用

1. 敷 紙

敷紙に、いろいろありますが、先づ小さい敷紙は、反古を幾枚も合せて貼ればよろしいので
が、三疊とか四疊半とか六疊とかいふ大きなものは、先づ何れも新聞紙を堅い糊で接ぎ合せ、其
の擴さを定め、反古に糊をつけ、新聞紙を心として両面から貼り、各二枚通りづゝ貼り、其の上
に澁を引けばよろしいのであります。又丈夫にしゃうと思へば、四方の端に麻紐を入れ、丈夫な
紙で耳貼りをするか、或は金巾の布で耳貼をなし、上張りとして強い白紙を貼つてから澁を濃く
引けば、上等の上敷紙が出来ます。此の紙を敷けば、非常に疊の表の經濟になり、又食事室等に
用ひれば塵埃も出ず、又少々湯水等が撒かつて、雑巾で拭へば疊には少しも影響せず、敷紙も

なかく破れるものではありません。且夏季等には、冷やかで蚤も出ず、まことによいものであります。

2. 小包紙

反古を六枚か八枚程接ぎ合せ、三枚通り位、糊で貼り合せ、宛名を書く所として、中央に半紙一枚位の大きさの白紙をはつて置きます。

3. 襖の裏張り

丈夫な襖を作らうと思へば、下地が大事であります。其の下地に、裏貼りをしたものとしないものとは、其の丈夫さが非常に異つてまゐります。そこで其の裏貼りに、手紙の反古を長く接いで用ひれば、至極適當で調法なものであります。又普通の手紙の反古を、接いで用ひてもよろしいのです。

4. 合せ紙

反古を幾枚も糊で合せて貼れば、厚紙が出来ます。此の厚紙は、袴の腰板や或は表面に白紙を貼れば、帳簿の表紙が出来ます。その他いろいろに使ひみちのあるものであります。

5. 貼物

反古は、いろいろの物を貼るのに用ひられます。又壁を貼るには最もよいものであります。

二、反物包紙の利用

1. 袴の腰板並にお細工物

反物の包紙には、いろいろありますが、極めて厚い包紙は、袴の腰板を切るとか、或は紙箱を作るとか、又は押繪等のお細工ものに用ふることが出来ます。

2. 小布又は半袴包

呉服物の包紙が丈夫なものは、後の中央の布に小さい新け紐、二尺ばかりも縫ひつけおき、小布なれば、赤は赤、白は白等のやうに、整理したものをこれに入れ、後の紐で括り、上の表面に赤布とか白布とか、早く見出せるやうに記しておけば、なかく便利なもので、且小布が散らす至極調法であります。又袴ならば、夏袴、冬袴等別々に此の包紙に入れておけば、これも又他を散らす恐れがなく、最も整理上よいものであります。紙箱等に入れておけば、其の箱が壊れやすいもので餘りよくありませんが、此の包紙は、容易に破れる憂がなく、非常に便利なものと存じます。

3. 饅 台

饅台には、成るべく厚い紙で長方形に切ります。其の大小は自分の好みでよろしいですが、手頃なのは、幅四寸長さ八寸位のものであります。まづ好みの大きさに切つた厚紙の一面に、糊を

薄くつけ、其の上に普通の綿の二枚通るか三枚通り位を入れ、其の形に切り取り、金巾又は天竺のやうな布で、其の綿を覆ひ、裏面の方によく、貼りつけ、此の全部の廣さよりも、一分位狭い形に色紙又は千代紙、唐紙何れの紙かを切り、其の紙に糊をつけ、饅台の裏面に貼れば、上等の饅台が出来ます。又此の金巾の代りに、西の内やうな、引の強い日本紙を用ひてもよろしくあります。

饅台は、焼け易いものでありますから、布でも紙でも、成るべく廢物を利用いたしたいものです。布なれば如何に弱つたものでも、破れさへなければ、用ひる事が出来ます。

4. 木製の針箱及び櫛箱

木製の菓子箱の中でも、カステラの空箱で上等なものがありますが、此の箱は大抵周囲は白木造り、底は塗物で、中も綺麗でありますから、其の儘針箱に用ひる事が出来ます。只上の面に白紙を貼つて、針箱と記しておく方が、便利だと存じます。又木製で浅い菓子箱の古は、全體を紙で貼り、蓋と身の一方に「ちやうつがひ」をして、クローズのやうなものか、或は強い布を貼り、

蓋と身とが離れぬやうにいたしておきます。そして他の一方には、蓋と身と適當な處に、各紐を括りつけておきます。さうすれば、立派な梅道具を入れる箱が出来ます。中側は、黒い紙で貼る方が、よろしいのであります。

5. 寫眞箱其他

本製の菓子箱で、可なり大きいものは、其の儘でもよろしいが、外側を上品な模様紙等で貼れば、よい寫眞入れ箱が出来ます。そうして客の前に出しても、決して見苦しいものではありません。又木箱は紙箱と違ひまして、一時物を入れるにしても、丈夫でよいものであります。これも紙製と同じく、新しい箱で、少しも破損のないものは、再び菓子を入れるに用ひてもよろしいでございます。

三、古切手の利用

1. 子供の玩具

古切手は、水をつけずに剥ぎとり、貯へおき、幼稚園に通學する位の子供に與へ、恩物の代用にすれば、子供は普通の色紙より、一層興味をもつて喜ぶものであります。台紙には廣告紙又は西洋紙の反古等を、裏返しに疊んで用ひれば、これも廢物利用でよろしいのであります。

2. 切手帖

手帳又は雜記帳等を利用するか、但しは片面が眞白な洋紙を利用し、これに各種の切手、各種の切手等を整頓してよく貼り集めれば、他日萬國切手帳が出来ます。これで面白い興味が出まして、多少地理、歴史の参考にもなり、又他人を遇する品ともなります。

3. 襖 や 壁

又古切手を澤山集め、子供部屋又は女中部屋等の襖や壁に、古葉書を行儀よく、宛名を外に出して貼り付け、四角の集まる處は、古切手を一枚づゝ貼れば、葉書の剥げる變ひはなし、且丈夫で變つたものに見えます。又押入等の壁にも、新聞紙等を貼るよりは、餘程丈夫でよいものであ

ります。又此の様な事は、經濟上よりも、寧ろ女中や子供等の精神教育上に、大に關係する事と存じます。

四、古状袋の利用

1. 貼直して

二重のものは上に薄い紙を張り、合せ目に鉄を入れて閉き、中の紙をはがして、外皮の薄い紙はこよりや手ふきに使ひます。又薄くても割合に引の強い紙ですから、貼物に用ゐてもよろしく、中の紙を裁直して再び状袋のやうに貼つて用ひます。勿論少しは小さくなりますが、結構近所用には用ひられます。紙質のわるい鼠色の状袋より、より以上に強く且つ外觀もよろしくあります。そこで手紙の封を開く時には、必らず下部の端を一分位綺麗に切るのがよろしいのであります。

2. 貼物又はつめ紙

ハトロン紙の状袋は切り開いて、貼物に用ひましてよろしくあります。又他の状袋は、これを細長く切つて、箱詰めにする時など、経木や綿或は藁等の代りに、詰紙に用ひれば、最もよい詰めものであります。

五、古葉書の利用

1. 附木及び貼物

堅四ツ切りにして、附木の代用になれば大に便利であります。又箱や紙屑籠、或は子供部屋、女中部屋等の襖や壁を貼れば、なか／＼丈夫なものであります。尚ほ柳行李や竹行李等の破れたものを貼りますと、非常に丈夫になつてよいものです。その他これを折りたくんで簽敷を作る事が出来ます。

六、障子のはがし紙の利用

1. 小包紙其他包紙

障子の紙をはがすには、先づ障子の骨に水をつけます。そして二三分間も経ちますれば、紙はがれ易くなりますので、竹か棒などに巻いて、端からなるべく大きくはがします。それをひろげて乾かし、新聞紙にはりつけると、丈夫なよい小包紙が出来ます。其の大きさは好みによつて、新聞紙を二枚ついで四枚ついで、よろしいのでありますが、何れにしても宛名を書く所として、中央に半紙半枚位の大きさの白紙をはつておけば、一層よいものであります。又新聞紙を心として、両面から此の障子のはがし紙を貼れば、非常に丈夫な紙が出来て、何を包んでも容易に破れぬ包紙が出来ます。障子紙は、汚れたやうで色は黒いものですが、元々紙の質がよいので、割合丈夫なものであります。

七、新聞及び雑誌の帯封紙の利用

1. 目貼及び貼物、塵拂ひ

此の帯封の紙は丈夫でありますから、床板、雨戸の隙間並に壺等の目貼に用ふれば、實によいものであります。又何によらず貼物の下貼等に、用ひることが出来ます。また貯へておけば、塵拂ひを造ることも出来ます。其の造り方は、前に申しましたので、此處には記しません。

八、古名刺の利用

1. 荷 札

何所の家でも、名刺の古いのがたまれば、紙屑籠に入れるより、仕方がないと申されますが、此の名刺の古で造つた荷札は、まことに丈夫でよいものであります。其の造り方は、先づ文字の

ある方に糊を一面につけ、二枚合せて貼りますれば、両面とも白紙の厚紙となります。そこで一端の方に、端より三四分位の所に穴をあけ、此所に針金の小さいものを通し、双方とも三寸位宛に切り、些つと捻り合せておきます。又その體裁をよくしやうと思へば、色紙の成るべく丈夫なものを、其の名刺の形によつて大小を見計らひ、小さい丸を切り、開ける場所に貼つけ、然る後に穴を開ければ、餘程體裁がよくなります。此の荷札は荷札ばかりでなく、家具、什器、其他いろ／＼の物に標を附けておくのに便利で、丈夫でよいものであります。些つと注意することは、糊が少し堅いものでないと、後に剥れ易くなります。又二枚貼りますれば、其の面が少しゆがみ易いものですから、糊で貼り合せたら、重しをかけておくことで、さうすれば、平らに出来てよろしうございます。

九、手紙並に反古の餘白の利用

1. 障子のつくり

手紙の前後や其の他反古には、多少の餘白があるものであります。其の餘白を、其の時々に切り取りまして、空箱等に貯へておくのであります。僅か一寸や二寸、廣くて三寸位の紙片であります。貯へますれば驚くほど集まるもので、又いろ／＼に利用が出来て、實に調法で經濟で、おろそかに出来ぬものであります。

紙障子は、其の繕ひ方によつて、非常に見苦しいものと、見よいものがあります。大い破れは、廣い紙で切貼をいたします。そして小さい破れは、一區を切貼りしては不經濟で、又四角や六角或は花形等に貼つて、其の儘貼つたものは、如何にも破れた跡があらはれて、よろしくありません。そこで其の破れを中心として、花でも葉でも好みの畫の輪廓だけ畫きまして、紙の貼つてある方に板をあて、小刀で切り抜き、更に貼るべき紙(即ち手紙や反古の餘白)にあて、元の紙より一分か一分五厘廣く切り抜き、其の儘周圍に、糊をつけ、上の紙を取去れば、新に貼るべき紙の周圍に、一分位の幅に糊が附いてをりますので、前に切りぬいた處に形を合せて貼れば、眞の切り透しの如くに見えて、決して小破の切貼とは見えません。

2. 手紙の附箋

此の餘白は、手紙や葉書の附箋に用ひるときは、大きな紙を切る必要もなく、手数も要らずに、まことに経済で調法であります。附箋は一寸幅で、巻紙のただけであれば、結構間に合ふものがありますので、手紙の餘白が適當で、一枚紙を切るなどの事は、不経済且つ不必要であります。

一〇、古熨斗紙の利用

1. 折紙に

熨斗紙の古は、解きますれば折紙に最も適當であります。そこで子供のある家では、子供の恩物に與ふれば、いろ／＼の色や模様がありますので、大いに喜ぶものであります。

一一、古洋紙の利用

1. 雑記帳及手帳

古い洋紙で、一面が白紙のものがありません。こんな洋紙は、文字のある方を巾にして二つに折り、白紙の方を外にして、適當の大きさに切り、糸又は針金で綴ぢ、古い雑記帳の表紙を綴ぢつけるか又は貼つければ、よい雑記帳が出来ます。又右の方法で、小さく造れば手帳が出来ます。

2. 手紙の下書又は貼物

一面が白い洋紙の反古は、手紙の下書などをするときに用ふれば、餘程經濟になります。又壁、箱其他いろ／＼のものを貼れば、白く見えてよろしいものであります。

一二、古い雑記帳の利用

1. 繪はがきはさみ

雑記帳は、大抵紙屑同様に取扱はれますが、これも少し手をかけておけば「アルバム」が出来ます。

其の作り方によつて、大きい雑記帳ならば二枚、小さいものなら一枚の繪葉書がはさまります。先づ其の繪葉書に合せて、四角の挟まるやうに、角にあたる處から五分位の處に、二分幅位の挟紐のやうなものを造ればよろしく、其の挟み紐のやうなものは、二分幅ばかり離して、小刀で挟む所の寸法に斜に切れば、よろしいのであります。

一三、古いスケッチブックの利用

1. 知己名簿

古いスケッチブックを横にして、小さいブックならば、幅五分、長さ二寸一二分位の住所姓名を記す紙札を、六枚乃至七枚程挟まる位に寸法を計り、上下各三四分位、内を挟むやうに造れば出来ます。

2. 切手帖及び商標帖

これは子供の玩具によろしいものですが、古いスケッチブックに、各種の切手、各國の切手又は商標などを貼れば、些つと面白いものが出来ます。

一四、古新聞紙の利用

1. 包紙並に厚紙として

古新聞紙の利用は、なか／＼廣いものであります。先づ包紙として其の儘包む事もあります。又二三枚接ぎ合せて包むこともあり、或は引の強い紙を貼り合せて、用ふる事もあります。又厚紙は新聞紙を幾枚も貼り合せれば、厚い紙が出来ます。表面に白紙を用ひれば、帳簿の表紙が出来ます。またいろ／＼に用ひる事ができて、便利なものであります。

2. 敷紙及袋或は貼紙

新聞紙を長く接ぎ合せ、二三枚も重ねて疊の下に敷けば、濕氣も餘り通さず、蚤も少なくなつて、まことによいものであります。又糊で貼れば、大小いろいろの袋が出来ます。よくせんべい屋などに用ひてをります。

又貼物には最も適當で、壁、箱其他いろいろのものを貼るのに用ひます。勿論引は弱いものですが、幅が廣くて値段が安いので、なか／＼需要が多く、襖、屏風、額等の安ものには、古新聞紙を地貼に用ひてあります。

一五、古雑誌の利用

1. 口繪て畫帳

雑誌の口繪を集め、表紙をつけて綴りますと、畫帳が出来ます。口繪によつて子供の玩具にな

るものや、紀念畫帳となるものや、應接間の備へ品などにもなるものがあります。

2. 貼物及び袋、厚紙或はたきつけ

不用な雑誌は、勿論、屑屋に賣つてもよろしいですが、新聞紙と同じく貼物にもなり、厚紙にもなり、又袋を造る事も出来ます。又雑誌を解し、丸めてストープ或は風呂等のたきつけに利用しても、屑屋に賣るより經濟になると存じます。

一六、古筆の利用

1. 藥用筆並に繪具筆

文字の書けない古筆でも、角鹿菜を溶いた水でよくよく洗ひ、少しも墨汁の出ないまでに濯いで乾かしておけば、ヨデームチンキ或はカンフルチンキ等の藥品を附けるのに、用ひられるものであります。又子供等の繪の具筆には、結構用ひられるものです。但し筆は「ニカハ」で附けた

ものでありますから、水に永くつけておく事と、湯で洗ふことは、禁物であります。若しこれを行ふときは、大抵毛が抜けるものであります。

2. 筆 鉛 筆

これは筆の毛の抜けた軸だけのものでよろしいので、この筆鉛筆は、極めて短かい鉛筆、即ち五六分から一寸位までのものを、此の筆軸の大きさに合せて、二分許り削り、其の削つた部分に飯糊をつけて、筆軸にさし、乾かせば筆の毛の代りに、鉛筆をつけた筆鉛筆が出来ます。これは鉛筆が二三分になるまで使はれますので、餘程經濟になります。

一七、ペンサキの利用

1. 鐵 瓶 敷

ペン先は、よく悪くなるものでありますから、貯へれば随分集り易いものです。其の利用法と

しては、先の小さい部分を中心になるやうに、針金で圓くなるやうに括り、次には其の間に先の小さい部分を挟み、大きい部分と小さい先とを一つはめ、又針で括り、次は又此の通りに組み広め、相當の廣さになつたならば、針金をよく裏面で留めれば出来ます。これに用ひます針金は、成るべく小さいものがよろしくあります。又此のペン先を組む時は、鐵と眞鍮と、一列はめにすれば、綺麗に見えます。又鐵ばかりで、外見が悪い時は、一面黒くなるやうに、塗ればよろしいのであります。

2. 蘇 鐵 の 肥 料

鐵製のペン先なれば、蘇鐵の幹にさしておきますと、蘇鐵が大きくなると申します。又齒を染める人か但しは染屋等で、おはぐろの入用な方には、其のおはぐろ壺に、此鐵ペンを赤く焼いて入れておけば、よいおはぐろが出来ます。

一八、折れ針の利用

1. 手入して

針はよく折れるものでありますが、餘程用心せぬと、とんだ大怪我になるものであります。折れ針と申しても、先の少し許り折れたものは、砥石で其折れた部分を研ぎますれば、待針には結構用ひられるものであります。又針の耳だけ缺けたものは、無論待針に使へます。

2. 蘇鐵の肥料

針の中程あたりから折れたものは、前のペン先と同じく、其の儘蘇鐵の幹にさします。又折針は蠟の折れたとき、此の針でつけば長くして使ふことが出来ます。尙ほ箱細工等をする大工、即ち指物師等は、其の小細工をなすに用ふることがあります。

一九、罐詰の空罐の利用

1. 入れ物或は火おこし筒

罐詰の空罐の上と下とを悉く切り取り、上の部に針金で鍋の釣手のやうに持手を附ければ、火おこし筒が出来ます。これは火鉢に炭をつぎ、其の中に火種を入れ、右の火おこし筒を載せておけば、吹かなくとも直ちに火がおきます。又火熨斗の火おこしに用ひてもよろしいものであります。又此の空罐は、初め切明けた方をよく切り取り、石又は金槌で怪我をせぬやうにしておけば、いろ／＼の物を入れるによろしいものであります。又蓋附のブリキ罐は、綺麗に手入しておけば、入物には實に便利なものであります。

2. 小包用並にブリキ細工

遠方等に、潰れ易い菓子とか、或は小さいもので潰れ易いものなどを送る場合には、こんなブリキ罐に入れてやれば、容易に中の品物も潰れず、且濕氣をもふくまず、まことによいものになります。而し紙屑箱よりは重量がありますから、送料の關係はありますが、品物の保存上から言へば、是れ以上はありません。又ブリキは大きくて且丈夫な鉄で切れば、如何様にも切ることが出来ず。袖形等を切れば、至極適當かと存じます。薄くて丈夫でありますから、丸みをつける

ときには綺麗に出来ます。

二〇、古楊子の利用

1. 靴掃除及び下駄掃除具

楊子は毎日使ふもので、随分古楊子は出来るものです。此の古楊子は屑屋も買はず、竹楊子の外は、火にも燃えないので、大抵塵箱に埋られるものですが、靴に靴墨を塗るには、使ひ古しの楊子で、結構間に合ふものであります。

又下駄は上品でなくてもよいが、いつも綺麗に掃除して用ひる事は、品位の上からも又下駄のためにも大いに必要であります。其の下駄の掃除に此の古楊子を利用して、齒際などの土をよく掃除すれば、下駄洗など買はなくとも、済むものであります。

2. 器具の手入

器具の手入は、經濟上甚だ必要なことであります。其の器具の中で、彫刻等のある小細工の場所の汚れは、なか／＼普通では落ちません。そこで何によらず彫刻のやうに、凹凸の多い器具の掃除手入には、此の古びた楊子を利用して、其の凹い處の汚れをも悉く掃除して手入をすれば、外觀上は勿論、經濟上にも非常に利するものであります。

二一、古團扇の利用

1. 貼直して

古びた團扇で、澁團扇が出来ます。台所や風呂場などに用ひれば、非常に丈夫でよろしいものであります。

其の作り方は、先の破れたり折れたりした團扇があれば、其の先の部分を少し切り捨て、丈夫な反古紙で、両面から二枚貼りづゝ貼ります。そして、柿の澁を引けば出来るのです。柄元にあはれてをる小骨の部分は、より折れ易いものでありますから、こんな團扇全部に紙を貼れば、

非常に丈夫になつて、永く保つばかりでなく、風も亦よく出るものであります。

2. 糊篋及びたきつけ、竹針

團扇は、大抵竹で造つたものが多いのであります。そこで其の竹の柄の丸いものは、割つてよく削れば、よい糊篋が出来ます。其の他の部分は、たき付けにすれば、一度位のたきつけには結構になります。竹は木よりも其の燃える力が強いので、たきつけには、一等の價値があります。又塵拂ひ等を造る場合に用ゐる竹釘は、此の破れ團扇の骨二三本用ひれば、新たに竹釘を削る必要はありません。又朝顔、夕顔等のやうな蔓ものを挿花するには、其の切口から一寸位の間に、破れ團扇の骨を利用し、十本ばかりも、あちらこちらと指つらぬいておきますれば、一週間や二週間は保つて、室内で日々花を開くものであります。

二二、古傘の利用

1. 骨て簀を造り或は植木の添竹

雨傘は破れ易いものですが、少しの破れは延べ膏藥を裏から貼れば、修繕が出来て結構用ひる事が出来ます。然し幾度も修繕いたして居りますと、遂には貼替へをせねばなりません。一度位は貼かへも出来ませんが、其の中には骨が多く腐つてまゐります。そうなりますと、解して他に利用するより外はありません。

そこで其の骨を解して、熱湯で洗へば、綺麗な竹骨になります。其の竹骨を、糸又は針金で組みますれば竹簧が出来ます。夏期など食器の上に之を覆ふておきますれば、蠅が食品にとまらず塵埃もかゝらず、衛生上大へん効果があるものであります。組み方は、他の簧を見ても直ちに出来ますから、此には申しません。又長い骨は、二本づゝ糸、針金などで巻けば、見事な、菊等の植木の添竹になります。

2. 魚串或は竹釘

前のやうに、解した骨をよく削つて、先を尖しますれば結構な魚串が出来ます。勿論竹でありますから、焼けるもので、よく焼切れますが、一度使つただけでも、矢張幾分の經濟になります。

又削つて用ひれば、竹釘が出来ます。食膳等の修繕には、金釘は用ひられません。必らず竹釘を用ひるものでありますから、これも亦利用の一つに加へておきます。

3. ふけとり

上下のロクロを其のまゝにして取りはずし、熱湯で洗ひ、ふけとりに使へば、大へん便利であります。

4. 火吹竹及び添竹或は竹籠

傘紙は破れても、骨は腐つても、柄竹はなか／＼丈夫なものであります。そこで此の柄竹の利用としては、先づ一方に一節残して節の際から切り、此處に穴を明け、火吹竹とするか、或は縦に幾つにも割つて、菊、朝顔、夕顔等の植木の添竹に用ひれば、随分利用の出来るものであります。又籐は解しておけば、いろいろの柄を巻くに利用が出来ます。一度使つた籐は巻易くて、素人には扱ひよいものであります。又削つて用ひれば、見事な竹籠が出来ます。

一三三、古塵拂ひの利用

1. 杓置又は添竹

塵拂ひの柄は、大抵篠竹を用ひたものですから、左記のやうな杓置が出来ます。塵拂ひの柄竹三本と、針金三尺位とを用ひれば出来します。一本の竹は左の方へ二寸、他の二本は右の方へ二寸乃至一寸五六分づゝ出るやうに、針金で束ねます。其の束ね方は、始めに一本の竹を採り、右端より四寸位の處を針金で二度程巻き、次に二つ計り捻ぢ、次に又一本の竹を採り二ヶ所ほど巻き、同じく三つばかり捻ぢ、最後の竹を、初の竹と同様に束ね、針金を三つ四つ捻ぢて横に曲げ、手を觸れても疵つかぬやうに、造るのであります。さうすれば杓置が出来します。手洗鉢に構置のないのは、杓が早く腐つて不経済であります。勿論買へばありますが、また買はないで利用すれば一層経済だと存じます。それから植木などの添竹にもなります。

2. 手拭掛並にたき附

塵拂の柄を三本集めれば、手拭掛が出来ます。

其の造り方は、塵拂ひの柄をよく洗ひ、一尺二寸許りに三本ほど切り、磨研紙又は木賊等でよく磨き、餘り太くない麻紐を竹の中に通して三角形を作り、角に各一筋づゝの紐を付けて、一尺許り上の所で結び合せ、其處に小さい輪を作ります。又塵拂ひの柄は、主に竹か木でありま

二四、古箒の利用

1. 竹箒並に火吹竹

箒の柄は丈夫で、且つ竹がよく枯れてゐますので、竹箒や竹釘等には上等であります。よく削つて造れば、綺麗なものが出来ます。又一方に一節だけ付けて、一尺内外に切り、よく磨いて節

の中央に穴を明ければ、火吹竹が出来ます。

2. 添竹及びたきつけ

此の箒の柄は、傘の柄、塵拂ひの柄等より一層丈夫なもので、竹箒の柄等は長いものでありますから、植木許りでなく、野菜の蔓物などの添竹に割つて用ひれば、必ず七八本は出来るものであります。

箒には、いろいろの箒がありますが、何れにしてもよく洗ひ、よく乾かしますれば、よいたき附けになります。風呂たき等に適當であります。

二五、古い果物籠の利用

1. 紙 屑 籠

果物籠と申しても、いろいろありますが、此處に書きますのは竹の肉で造つたもので、果物籠

—物—
の一等粗末なものであります。此の果物籠を其の儘紙層入に用ひる方もありますが、小さい紙片が漏つて餘り感心いたしません。そこで内外一枚通り日本紙の反古で貼り、次に古葉書で同じく貼り、乾かしてから上貼として巻紙の上包か、或は畫紙の反古等を色の配色よく貼り、黒又は青等の強い紙で其の縁を貼れば、外觀もよく且つ如何な小片も漏らず、丈夫で實によい紙層籠が出来ます。又竹でありますのでたき附にもなりません。

品 二一六、蜜柑箱の利用

1. 子供の玩具箱或は小道具箱

—篇—
蜜柑箱は其の儘で用ひられますが、少し手をかけて用ひれば、よい箱になります。先づ反古で一度下貼をなし、次に古葉書で貼るのであります。そうすれば丈夫でもあり、又些つと變つた箱が出来て、玩具箱や小道具箱には、至極適當であります。

二一七、古い折箱の利用

2. 櫛箱、糸箱、針箱

—物—
折箱は其の儘なれば、至つて弱いものであります。強い紙で貼れば、なか／＼丈夫なものになります。そこで蓋も身もよく貼り、蓋と身との一方丈けを、布で見苦しくないやうに貼つて、他の一方に各紐を附ければ、丈夫な箱が出来ます。これは櫛箱、糸箱、針箱等になります。又子供の玩具箱や硯箱等にしても、よろしいものであります。

2. 附木の代用

折箱の壞れは充分洗ひ乾かして用ひれば、附木の代用になり、又たきつけにもなります。マチ一本では、なか／＼燃え附かぬものであります。マチ一本から此の折箱の破片に移してたけば一本のマチチで結構であります。

二八、竹の皮の利用

1. 再び使ふか又は「たはし」

— 物 —
牛肉や漬物等を包んだ竹皮は、何處の家にも澤山になるものですが、漬物や菓子等を包んだものは、よく洗つて乾かしますれば、二度も三度も使へるものがありますが、牛肉等を包んだもので、破れたものは「たはし」にするが最もよいと存じます。

— 篇 —
其のたはしの作り方は、竹の皮を三寸位の長さになり、之を小さなものを内に幾枚も重ねて巻き、麻紐或は針金で堅く括れば、たはしが出来きます。毎日使つても半月や一月は保ちます。又使ひますれば、次第に減るものがありますから、減つた時には、一括づゝ解して使へばよろしいです。

2. 鐵瓶敷或は下駄の鼻緒

— 物 —
竹の皮を利用して鐵瓶敷を造るには、まづ不用な菓子箱の馬糞紙を幾枚も重ねて、厚さ二分許りの四寸角位のものを作り、八角形に切り、竹の皮をよく延ばし、前の形と同じ大きさに三枚切り、他に四五分位の幅で細長いものを作つて臺紙の縁を貼り、次に両面に竹の皮を貼れば出来きます。外觀もわるくないものであります。六角にしても同じ方法でよろしう御座ります。又竹の皮を裂いて捻り合せて、下駄の鼻緒を造れば、庭下駄や、臺所等水を多く使ふ場所の下駄の緒に、適當であります。如何に濡らしても容易に腐らず、まことによいものであります。又湯下駄等にしてもよろしいものであります。

二九、古下駄の利用

1. 風呂呂たき

— 物 —
古下駄は齒を入れかへ、或は臺がへ等をして、再び用ひる事は勿論の事で、これは一般のものには出来ず、大抵専門家でなければ容易に出来ません。そこで臺がへや齒入れの出来ないものは

二つ三つに切割つて風呂だきに用ひれば、よく燃えるものであります。

三〇、下駄の古爪掛の利用

1. ゲートル又は洋服の裾

古い爪掛の革は、爪先だけは破れても、其の他はなかくもなものであります。そこで中學生等のゲートル等の革紐の切れた時、此の革を切つて縫ひ附ければ、奇麗に修繕が出来ます。又洋服即ちズボンの裾に、此革を程よく切つて縫ひ附ければ、裾が切れずに、まことによいものであります。

2. 爪革の修繕

革の修繕は、革がなければよろしくありません。そこで爪掛の修繕に、古い爪革を用ひれば、餘程永く保つものであります。

三一、古い革手袋の利用

1. 指 拔

革の手袋の破れたものは、修繕などなかなか出来ぬものでありますから、大抵は屑籠の中に埋られますが、この手袋の革で指抜きを造りますれば、最もよい指抜きが出来ます。其の造り方は四分位の幅に切り、指に合せて二重又は三重位の輪となし、糸で縫ひつけばよいのです。

2. 瓶 の 口

アルコール又はキハツ、ベンチン等揮發する薬品の入つた瓶、或は水氣を含めば其の効用を失ふやうな薬品等の瓶の口は、共栓でもコルクの栓でも、多少揮發し、又水氣を吸収するもので、甚しいものは、悉くなくなるものさへあります。そんな瓶の口には、栓の上から此古手袋の革を程よく切つて覆ひ、堅く括つておけば、餘程の効があります。

三二一、空瓶の利用

1. 花壇の輪廓又は計量瓶

ビール瓶やサイダー、或はラムネ瓶等の空瓶を、倒にして花壇の輪廓に三四寸上に出し、其の餘は埋めて程よく排列すれば、些つと面白い趣向であります。又病院などから、もらひました薬瓶には、大抵度量の線があります。そこで、石炭酸や硫酸水等を淡める場合等には、大層便利であります。たとへば其の瓶の一度量の線まで薬品を入れ、十一度量の所まで水を加ふれば、十倍に淡めたものになります。そこで別に其の量を計つて淡める必要はありません。

2. 種子入

靱墨、白粉、其の他廣口の空瓶は、よく洗つて乾かした後、草花、野菜等何んでも種子を入れるに用ひれば、紙等に入れて置くより、種子の爲めに、非常によいものであります。

三三三、粉炭の利用

1. 火鉢其他炬燵

木炭は平常必ず箱に入れ置き、粉炭は少しもすたらぬやうに貯へておかねばなりません。炬燵或は火鉢の中を少し深く掘り、其處に粉炭を盛り、上に火をおけば、次第に粉炭に移り、一旦移つた火は、灰になるまで少しも消えず、まことによいもので、且つ大いに經濟になります。

2. タドン

粉炭に赤土を少し交ぜ、鹿角菜を溶いた水で捏ね、圓く固めて日光に充分乾かしますれば、タドンが出来ます。そこで粉炭は決して粗末にしてはなりません。

三四、口の缺けた土瓶の利用

1. 火消壺の代用

口の缺けた土瓶は、其の口のあとに、土に「ふのり」を混ぜたものを塗り、空気の通はぬやうにしておけば、火消壺の代用になります。

三五、古繩の利用

1. 再び使ふ

繩も處によつては澤山ありますが、都會の地では、なか／＼馬鹿にはなりません。些つと繩一尺と雖も、買はねば無代ではありません。それで炭俵等を括つた繩でも、よく洗つて乾しておけば、再び用ひることが出来ます。即ち些つと物を括るときなどには、非常に便利であり、且また

幾分なりとも經濟になります。

2. たはしに作る

繩のたはしも、釜、鍋等を磨くに最もよいたはしであります。其のたはしは、長さ五尺位の繩を二つに折り、一つ結んで次第に其輪の中を通して繩がなくなる迄巻けば出来ます。

三六、古水引の利用

1. 小包紐其他括り紐

古い水引は、引の強いものでありますから、大の水引は一本づゝに分けても小包用の紐にもなり、又他のものを括るに用ひてもよろしく、小水引は二三本束ねて括れば、随分強いものであります。

2. 手数をに入れて

水引にもいろいろありますが、赤白の水引は粉が落ち易いので、再び用ひる事は少し困難ですが、金銀の水引は、蒸氣の上に強く引張り、湯のしをすれば、新しいものと少しも變らぬやうになりますから、場所によつては、再び使ふ事が出来ます。又水引をあんて袋にして、雨傘入にもいたします。

三七、抜け毛の利用

1. 磨き物

抜け毛は捨てずに、貯へておかねばなりません。眞鍮や、ニッケル等は此の抜け毛で磨擦すれば、綺麗になるものであります。且つ疵もつかす水も入らず、手軽く磨けるものであります。

2. すき櫛にはめて

抜毛はすき櫛にはめてすけば、毛髪の埃がよく取れる許りでなく、其の抜け毛の爲めに、櫛の齒に埃が残らないで、櫛の爲めにもよく又次に用ふるに手数がはぶけて、實によいものであります。

新興生活叢書

(新しき生活の本讀・生活技術の讀切講座)

第一輯	第二輯	第三輯	第四輯	第五輯	第六輯
山下信義 著 (定價十五錢) 生活計畫畫	岸田軒造 著 (定價十五錢) 生活安定の鍵	山下信義 著 (定價十五錢) 農村文化の建設	永野健 著 (定價十五錢) 日常の調理知識	川崎利太 著 (定價十五錢) 結婚讀本	河口愛子 著 (定價二十錢) 物を活かせ
設計書なしに大建築は不可能だ。だが人々は、人生といふ大建築の場合に限つてもそれをしない。諸君よ本書に就きて學べ。故ある哉だ。	現代人の最大の悩みは、生活に安定のないことか。どうすれば不安のない生活が出来るか。この本は、この疑問に對する著者一流の具體的實際的な名解答である。	魅力を失ひ青春に捨てられ、年毎に窮乏への一途を辿る農村に注がれた著者の熱淚が此の書となつた。特に御熟讀を乞ふ所以。	農産加工に於ける著者の存在は眞に國寶的である。本書は多年の研究實験を記した簡易な加工調理の百種が收めてある。	結婚問題は、人生の最大難所である。が、婚年女子の教育に從事されてゐる。航海の父の温情をも是非此の一書に。	物を充分に利用したい、活かして使ひたい、無駄のない生活したい、活かし、活用したい、河先生は約二百三十種、萬の例を擧げてゐる。

發行所 佐藤新興生活館 東京八重坂一五七番

昭和十一年八月一日印刷
昭和十一年八月五日發行

新興生活叢書 第六輯
著者 河口愛子
發行者 濱田壽一
印刷者 安藤斯郎

物を活かせ
定價一部二十錢

一匡印刷所印行

發行所 東京市目黒區九ノ内二丁目九ノ内ビルヂング四六〇番 佐藤新興生活館
振替口座東京八四二五七番 電話丸ノ内五〇九八番

NOVA VIVO
新 興 生 活

新興生活綱領

- 一 新興生活は靈的更生に出發す
- 一 新興生活は愛と犧牲と奉仕に生く
- 一 新興生活は力を實生活の合理化に注ぐ
- 一 新興生活は人と物と時とを活かす
- 一 新興生活は近きより遠きに及ぼす

祖國日本に生活維新の秋が來た。「新興生活」こそは、この回天の大業に捧ぐる我等が熱血の大文字だ。悔なき生涯を捷ち得んと欲する者は來れ！

此のパンフレットの讀者には葉書にて申込次第「新興生活」の見本一部謹呈す。

- ◇「新興生活」はまことの生活の如何なるものであるかを示します
- ◇「新興生活」はどうすれば愛し合つて生きられるかを教へます。
- ◇「新興生活」はどうして無駄なき生活が出来るかを知らせます。
- ◇「新興生活」は經濟更生と共に精神更生の實際を指導します。

- 同人 A ・ 年六十錢 前納者
(新興生活をおくる)
- 同人 B ・ 年二圓 前納者
(叢書と新興生活をおくる)
- 同人 C ・ 年十圓以上前納者
(本館の各種發刊物全部寄贈)

東京市丸の内區 佐藤新興生活館 振替口座 八四一五七番
 東京市丸の内區 佐藤新興生活館 振替口座 八四一五七番

終

