

始

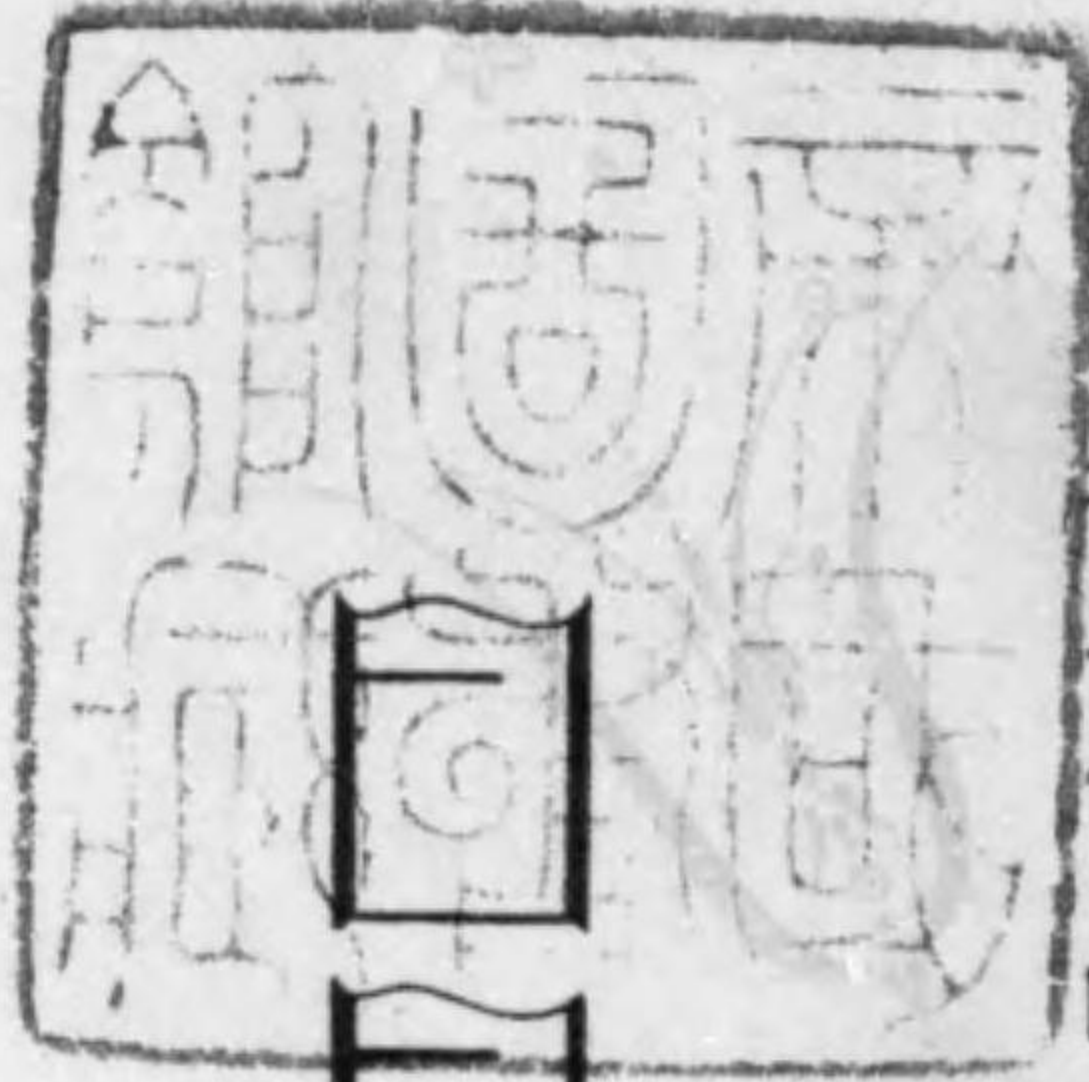


323
308

日常識字典



特234
355



現代常識教育会編

日常常識寶典



東京神田 雄文社

編者の言葉

社會生活を樂しまふとするには優良なる個人の集合が必要であります。

國家の繁榮、充實を圖らうとするには、其の單位である家庭が健全であり秩序よく整頓し、そして進歩してゐなければならぬことは申すまでもありません。

常識、それは極く平凡な事でありながら、動ともしれば其の圏外に流れ易いものではないでせうか、我々日常生活の細々な事柄に、ごもすれば矛盾錯誤を來し存外の損失を招くことが往々にしてあるものであります。

社會生活が複雑になればなる程、我々の日常生活は簡潔に、要領よく無駄のない、明るい生活を欲するものであります。それは誰しもが望む事ではありませんか。

常識、それはこの混濁せる世の中に明るく暮す

原動力ではないでせうか、如何なる難解な學理も社會を今日に導いたる文化も畢竟するに常識を基礎として要領よく器用に組立て上げたものだと申しても、敢て過言ではないと思ひます。

社會生活に目覺めたよりよき生活へ、それは單なる我々のあこがれではありません。

かゝる意味に於て本會は、多年苦心、經歷のもとに、過渡期の昨今の社會状態に即せず、逆らはず、現代に適應せる社會生活への、忠實なる伴侶としての目標の下に本書は編纂されました。

幸に江湖諸賢に多少なり共裨益するところあらば、編者の光榮これにすぎぬ次第であります。

昭和四年五月

編者識

日日常識寶典總目次

○誰もが心得べき現代の社交……………(七)

訪問する時の心得——紹介状に就いて——紹介の仕方——招待の時の心得——男子の禮服の注意——婦人の禮装の注意——西洋食堂内の作法と心得——日本料理を食べる時の心得——水引のかけ方——進物の包み方

○簡單にして要を得た手紙の書方……………(二四)

第一條件——封筒の色合——敬稱の書き分け方——脇附の書き分け方——手紙の書き方の心得——紹介状と招待状の認め方——招待状を出す時、受けた時

○肝要な家相の撰擇に就いて……………(二八)

吉相とは住み心地の好い家——表鬼門と裏鬼門——家相の方位門、入口から見た吉相——北向

吉相を家にするの秘訣——入口の鬼門は禁物——家相から見た臺所と便所

○必ず知って置かねばならぬ婦人の法律……………(二四)

婚姻に関する法律——離婚に関する法律——嫡出子、庶子、私生子——相続人たる女子が他家に嫁する場合——遺産相続に関する法律——親権者とは何か——家督相続とは何か——相続の証人と抛棄に就て——遺言と遺留分に就て

○最も必要な家具の手入法……………(三一)

墨の汚れを除く法——障子に就ての手入法——襖の破れを繕ふ法——壁紙の汚れを取る法——西洋家具の手入法——箆筒の手入法——艶付家具の手入法——唐木家具の手入法——火鉢の艶を出す法——鏡や額縁の縁を美しくする法——木具の虫蝕を防ぐ法——熱のシミの取り方——柳家具の洗濯法——炭を消す法——金銀器の取扱ひ方——寫眞を美しくする法——電球についての心得——重箱や椀の取扱ひ方——塗物の手入法——硝子、鏡の磨き方——硝子類の洗ひ方——銅、真鍮類の磨き方——鐵瓶の金氣を抜く法——アルミニウム器の手入法——匙やフォークの取扱ひ方——庖丁の腥いのをとる法——瀬戸物の取扱ひ方——傘を持よくする法——下駄

の手入法——靴を丈夫にする法

○心得置くべき衣類整理法……………(四〇)

洋服を常に新しく着る法——アイロン光りの消し方——ズボンは寝押しを——晴着のしまひ方——蟲干の仕方と注意——安價な防蟲劑——濡れ洋服の仕末——帽子の手入法

○重要な家庭の經濟……………(四三)

安い店の見つけ方——上手な買物の仕方——百貨店での買物の仕方——正しい豫算を作るには——實行しやすい豫算の立て方

○品物によつて違ふ洗濯法……………(四六)

硬水を軟水にする法——樂に早く出来る洗濯法——早くゆすげる洗濯法——生地によつて違ふ洗方——毛布を洗ふには——袷の丸洗ひ——人造絹糸を洗ふには——縹子地の洗濯法——ビロイドの洗濯法——半衿を洗ふには——白メリンスの黄ばまぬ洗濯法——ソフトカラー、カフス

を洗ふには——アイロンなしの仕上げ法——ネクタイの洗ひ方——毛糸編物の洗ひ方——革手袋の洗ひ方——足袋を洗ふには——麥藁帽子を家庭で洗ふには

○考へねばならぬ廢物利用の實例……………(五三)

空氣枕の利用——反物の飾糸の利用——古毛布の利用——古ネクタイの利用——古メリンスの利用——洋傘の利用——空堀の利用——靴の利用——錫箔の利用——粉炭の利用——卵殻の利用——茄子のヘタの利用——鮪の茹で汁利用——煙草粉の利用

○手軽に出来るシミ抜きの秘訣……………(五七)

インキ——油類——蠟——ペンキ、コールドター——醬油、酒、果物汁——汗と尿——乳——襟垢——白粉——皿——錆——ヨチウムチンキー——とりもち

○感じよくさせる顔面療法のいろく……………(六一)

ソバカス——ハタケ——鮫肌——赤鼻——あざ——短毛——目を美しくするには

○看護人に関する常識……………(六三)

病人への心遣ひ——病室と病床——病人の飲食物——合嗽のさせ方——氷嚢のあて方——濕布の仕方——酸素吸入の効果——吸入のかけ方——灌腸のさせ方——日光浴の仕方

○醫師の来る迄の手當法……………(六六)

卒中の場合——感電の場合——こむら返りの場合——鼻血の場合——吐血の場合——咯血の場合——合——異物を嚥下したとき——小兒が痙攣した時——ヒステリーと手當

○恐ろしき傳染病の一般知識……………(六九)

○婦人の大切な出産前後の處置……………(七一)

妊娠の徴候——子宮外妊娠の危険——出産に必要な品——赤坊に必要な品——分娩の徴候——分娩時の産婦の心得——後産の注意——産褥中の飲食物——産褥中罹り易い病氣——授乳の中止時——無痛分娩の可否——畸形兒を生んだ時——産姿の謝禮——妊娠中の心得十誠——幼兒泣き方五つ

- △婦人の考へさせられる料理十二月の便法……………(七)
- △風變りな豚肉の薬物數種……………(八九)
- △消化の上から考へた野菜料理……………(九二)
- △一皿拾錢前後で出来るお惣菜……………(九七)
- △温いお豆腐料理……………(一〇三)
- △南瓜料理の仕方……………(一〇四)
- △美味しいトマトの喰べ方四種……………(一〇八)
- △家庭向きの支那料理……………(一一一)
- △漬物のいろ／＼……………(一一三)
- △お茶代りに差上げられる飲物とその他……………(一二四)
- △涼しさうなゼリーの製法……………(一二五)

日日常識寶典目次(終)

日日常識寶典
現代常識教育會編

誰れもが心得べき現代の社交

訪問する時の心得 まづ玄關で取次に名刺を出して來意をつけます。そして面會が出来れば
 履物を外向に左手によせて脱ぎ揃へ、案内に従つて客間へ通ります。座布団または椅子には、主
 人が出てこられて挨拶をすましてから就くのが禮ですがすぐ來られないやうなら、勧められるま
 ゝに席についてゐても差支ありません。但し挨拶のときには、布團を下座にすらすかまた椅子か
 ら立上つていただきます。用談で訪問した場合は、時候の言葉を交したらずぐ用談をのべて、あま
 り長座せぬやうに注意しなければなりません。土産物をもつていつた場合には、ひと通り挨拶を
 すませてから主人の前にさしだします。心安だてのものをもつていつた時は、主人に取次がして
 もよろしい。祝意や弔意を表すための訪問ならば、特別の懇意でない限りわざ／＼主人を煩はさ

ないで、取次の者に名刺を渡して祝詞または悔みを述べるだけでよろしいのです。出産祝ひや病氣見舞の時は、ごく短い時間ならば、産室または病室へ通つてもよろしいが、あまり長座するとは却つて失禮です。訪問着は、普通の場合にはその身分に應じて清潔な調和のよいものを用ひます。正式の祝賀の場合には、男子はフロック・コート（またはモオニングコート）か黒紋附の羽織に袴をつけます。女は白襟紋附に丸帯。略式には小紋の紋附。一寸した場合なら縞の着物に紋附の羽織を着てもよろしい。しかし婦人の紋附羽織は定つた禮服ではありません。凶事の時は、髪飾から履物まで地味に心がけ、葬式などには紋附の模様物は用ひません。黒紋附または白無垢に、帯も帯揚げも帯留も白または黒を用ひます。

紹介状に就いて 親しい人に紹介する時は自分の名刺を紹介状の代りにしてもよろしいが、ほんたうは、紹介する人の人格、地位及び自分との關係などを簡単に記し、封筒にいれて封をせず紹介する人に渡すのです。紹介状をもつて初めて訪問する人は、まづ自分の名刺とその紹介状をおいて一旦歸るのです。その時すぐ面會できればしてもよろしいが、普通はさうして歸つて後先方から都合のよい時間の通知を得て、改めて訪問するのです。

紹介の仕方 ある人とある人とを紹介する時には、身分の低い人または年少者をまづ他に紹介し、次で身分の高い人または年長者を他に紹介するのです。男女間では、まづ女子を男子に紹介します。（外人には反對）このとき紹介者は、紹介する人の姓名・地位・自分との關係などをごく簡単に申します。

招待の時の心得 人を招待する時は一二週間前に招待状を出さねばいけません正式の場合には主人夫婦連名で出すのが法です。また身分の極めて高い人には、豫め先方の都合を閉合はせてから招待状をだすのが禮であります。招待状を受取つたら、返事を求められてゐると否とを問はず、すぐ諾否を答へなければいけません。そして一旦承知した上は、萬障を排して、指定の時間の十分前位に行かねばいけません。遅れるのは勿論、あまり早すぎるのもまた失禮です。なほ招待後一週間以内に必ず答禮にいかねばいけません。

男子の禮服の注意 和服ならば紋附の羽織と着物に袴を着用すれば正式の禮服になります。洋服なれば、官位のある人は大禮服、普通は燕尾服かフロックコートが禮服であります。

(1) 晝間の結婚式・マチネー・歡迎會の場合には、フロック・コートまたはモオニング・コートに同じ地または白のチッキ、縞ズボンに絹帽。ネクタイはフロックには白または黒の蝶結び、モオニングには鼠色または手袋と配色のよいもの、靴はキッドの鉞靴。葬儀には黒のフロック・コ

トにネクタイ手袋その他みな黒色のものを用ひます。

(2)夜の結婚式・舞踏會・歡迎會・正餐會・劇場などの場合には、燕尾服またはタキシードに白ビケまたは片前・兩前の絹チヨッキ、帽子は羅紗バンドの絹帽立襟ラップフロントのカラーにネクタイは白ビケまたは麻の蝶結び、手袋は白の鹿革など。靴はキツドの鉞靴か夜會靴を用ひます。婦人の禮装注意 結婚式などには總模様を着ますが、普通は裾模様が正式の禮服になつてゐます。色は黒の下へ白を重ね、襦袢は白または赤の無地に限られてゐます。色變りは略式です。黒の無地紋附は喪服にされてゐます。地質は羽二重が眞當ですが、近頃は縮緬類をも用ひます。帯は勿論丸帯ですが、黒縞子の丸帯は凶事のものとしてされてゐます。

西洋食堂内の作法と心得 席の順序は晚餐會などなら豫めきめられてある席へ隣の人にちよつと挨拶して就きます。惡慮したりするのは却つて失禮です。

ナフキン——食卓につくと直ちにナフキンをとつて膝の上におきます。胸にかけたりしてはいけません。またこれで口元を拭いたり、ナイフやフォークを拭いたりしてはいけません。挿花があつたら、同時に左襟に挿します。食事がすんだら、さつと疊んで靜かに卓上におきます。

パン——パンは左手で持つて右手で裂き、さらに左手にもちかへ、ナイフでバター皿から少量と

つたバターをつけて各料理の間に適宜に食べます。

料理のとり方——給仕人は酒その他の飲料は右横から注ぎ、食物は左横からおきます。飲料の欲しくないときは丁寧に辭退するか、コップを伏せたまゝにしておけばよろしい。給仕人が料理を盛つた大皿をもつて左側から進めたら、その皿についてゐるナイフとフォークまたは匙で適宜なだけとるのです。

スープの吸ひ方——スープは匙の前縁で掬つて前縁で吸ふか、向縁で掬つて前縁で吸ふのです。スープの減るに従つて、左手で皿を傾けて掬ふのは不作法です。スープは必ずしも吸つてしまはなくてもよいのです。また匙を皿にあてゝ音をたてたり、音高く吸つたりするのも不作法であります。

食べ方——ナイフやフォークを皿にあてゝ音をたてたり、くちやく音をたてゝ食べたりしてはいけません。また口に物を含みながら談笑したり無言のまゝでむつゝりとして食べたりしてもいけません。隣席の人々より食べ終るのがあまり早すぎても遅すぎてもいけません。食物は身體に故障のない限り、みな食べてしまふのが禮です。殊に全然手をつけないのは極めて失禮なのです。ナイフで食物を口へ運んだりするのも大變失禮なことです。一皿食べ終つたら、ナイフとフ

オークを、皿の上に右から左へ斜に揃へて靜かにおき、給仕人に食べ終つたことを示したがるし。

酒の飲み方——酒を過すことは必ず控へなければいけません。欲しくない時は、軽く手をあげて、掬ぐのを断ります。席を立つ時には、コップになるべく酒を残さないやうにします。杯のやりとりは絶對にいけません。

洗指盃の用ひ方——食事がすむと洗指盃をもつてきますから、水の入つた洗指盃の皿の左におろし、給仕人が菓子や果物を進めたら、適宜に食べ、(たゞ一個しか残つてゐないときはとつてはいけません。核のある果物は指でそつと口から出します。)すんだら洗指盃で指先だけをちよつと濯ぐのです。決して口を注いだりしてはなりません。

席を立つ時——食事中止むを得ない事故があつて席を立つときには、隣席の人だけに事情をのべてそつと離席します。食事がすんだときは、主人が立つてから席を離れます。婦人がゐるときは婦人が立つてから席を離れます。

日本料理を食べる時の心得 日本料理とても作法の精神は同じことです。

本膳の食べ方——本膳が出たらまづ主人に一禮し、上客が箸をとつてから、飯・汁・平の順序

で椀の蓋をとり、膳側に仰向けにおいてのち、箸を手にします。そしてまづ箸をちよつとお汁につけて一口吸ひ(このとき實を食べないこと)、それから御飯に箸をつけます。それからは適宜でよいのですが、茶から茶へと移るのはつなぎ箸といつて卑しいことです。御飯のお代りは一々蓋をするのがほんたうです。食事が終つたら箸は茶で洗つて懐紙で拭き淨め、膳の中へ落しておきます。

魚の食べ方——尾頭のついた一尾物は箸を一本づゝもつて、左手の箸で頭のところをしつかり押へ、右手の箸で背鰭の際を魚の形通りに箸をいれて、形を崩さぬやうに綺麗にむしつて食べます。

蒲鉾類の食べ方——齒で食ひちぎりますのに、新月形の齒形が残らないやうに二口づゝ食べ、食べ口を皿の手前にむけておきます。

水引のかけ方 吉事には紅白の水引を、赤が右に白が左になるやうにしておきます。結婚以外の吉事には、再び繰返すやうにとの意味で、花結びにして輪を拵へます。凶事には白または黒の水引を結びきりにします。鬘斗は決して添へません。また魚類にも鬘斗を添へると笑はれます。進物の包み方 小さい品は紙を二つに折り、わなの方を左にして品物を中央におき右前に合

せて包みます。大きな物は二枚重ねて包み、もつと大きな物は二枚宛重ねて四枚で包みます。紙は正式には奉書ですが、杉原紙・半紙なども用ひます。そして中央に、「御祝」とか「壽」とか「粗品」とか書き、こちらの名前を中央の下か左端によせて書きます。

簡単にして要を得た手紙の書き方

第一條 件 手紙とは、人と人との會話を描寫するものにて、口に代つて種々の要事をするものであります。若し會話の出来ぬ場合、例へば遠く離れて住み居るとか、或は近く住んで居る場合でも互に會見の出来ぬ場合は謂ゆる手紙を以てしなければなりません。その目的は簡易にして要を得た書き方を第一條件としてくだらぬ事を書き餘り冗長に流れる事は避けねばなりません。手紙は、形式よりも眞情を通じることが第一でありますから、達筆な代筆よりたど／＼しくとも、自筆の方がどの位先方に喜ばれるかわかりません。
御の字が行の末字になつたり、候が行の頭字にならないやうにいたします。
巻紙の時には、書始め、終り行の上下即ち天地の空は相當注意してかきます。即ち左右三寸か三寸五分ぐらゐ、天地は同じか或は上三分下五分、目下へ送るには上五分、下三分位にしてかきま

す。尙天の方で字を描へるよりも地で描へておきます。
敬稱の書き分け方 敬稱にはいろ／＼ありますが公用の場合には殿、その外はなるべく様を用ひますのが感じがよろしうございます。
封筒の色合 インキや黒色のはつきりと表はれるものでないと、配達が困ります。あまり小さいのも紛失の恐れがあります。繪封筒によくありますが、表の繪を生かすために裏面に宛名をかいたりするのを、近頃時々見受けますが、配達も手数がかゝり、受けた方でも感じのよいものではありません。手紙をかく時は、受信者が返信を出し易いやうに、あらかじめ、先方の返信都合を考慮してかきます。手紙の主旨を明らかにすること、返事を早く要するか否かを、表はしておくと、自分の住所、姓名は明瞭に認めておくことです。返事を要する手紙で、住所がなかつたりして返事を出すのに住所をさがしたり、或は遂にわからず仕舞になつて困まることがあります。書體をわかりよくかくことも大切です。
特に身分の高い人には閣下と認めます。
脇附の書き分け方 も、數多くありますが、意味を間違へないやうにすることです。親展侍史とか、葉書に親展などよくあることですから、脇附の意味を知つてかくこと。

目上の人へは「侍史」、上流の方へは「御執事」などとして先方が直々御覽にならずとも、おそばの方が御覽下さい。と云ふ意味を表はしておきます。尙單に「玉机下」「虎皮下」など書きますが、以上は何れも男子向で、婦人は優しく「御人々」ぐらゐの方がよいものであります。友人間なら「直披」或は普通々信なれば「平信」ぐらゐ、婦人は「御もとに」、「御前に」などが平凡で難がありません。

外の人に見られてもよい普通々信に「必親展」などあるのは、よくある事で、又いやなものです。

手紙の書き方の心得

連名で出す場合、終りに先方の宛名をかく時は、先の名宛に近い方即ち後に署名したのが上席、若し宛名を西洋流に先に書出す時は、先に署名したのが上席です。時候見舞や、其他書出しの冗長は、よいものでありません。ことに葉書などの場合には非常識にさへ思はれます。

祝びの手紙は、白紙に墨をこく認めます。

弔慰の時は、白紙を用ひ墨をこく認め、時候見舞などはかゝすぶつゝけに本文に入ります。

敬稱は楷書でかくのが、尤も敬意を表したもので、「さま」は目上の人にはかゝぬこと、親しい人々

の間柄か、或は目下へだけです。「どの」も同じく、目下の人でも極く親しい間柄だけのことで先生様とかくのは、敬語の重りになりますから、先生とするか何某様など致します。

追書は、尙々、再伸、追伸、追白、などとして、宛名の後を二行ほどあけて、本文より一二字さげて細字にて認めます。

書のこしを、書きはじめの餘白に、したゝめることがあります。前項の追て書の如き注意をもつてかきます。

本文の行間にかき込むやうになりましたら、特にていねいにかきます。亂雑にかきますと兩方の文意が分りにくくなります。

巻き方は、宛名の方から文字を中にしてまき、宛名が折り目にならないやうにします。目上の人には、招待状の外、返信用の切手や端書を入れるのは却つて失禮です。尤も職業や事務上の事は別です。

紹介状と招待状の認め方 紹介状には被紹介者の経歴性行や自分との關係、用件などを明瞭に丁寧に認め、一度読み聞かせるか、若くは開封のまゝ被紹介者に渡します。被紹介者はそれを

披見すると封じて先方に持参します。

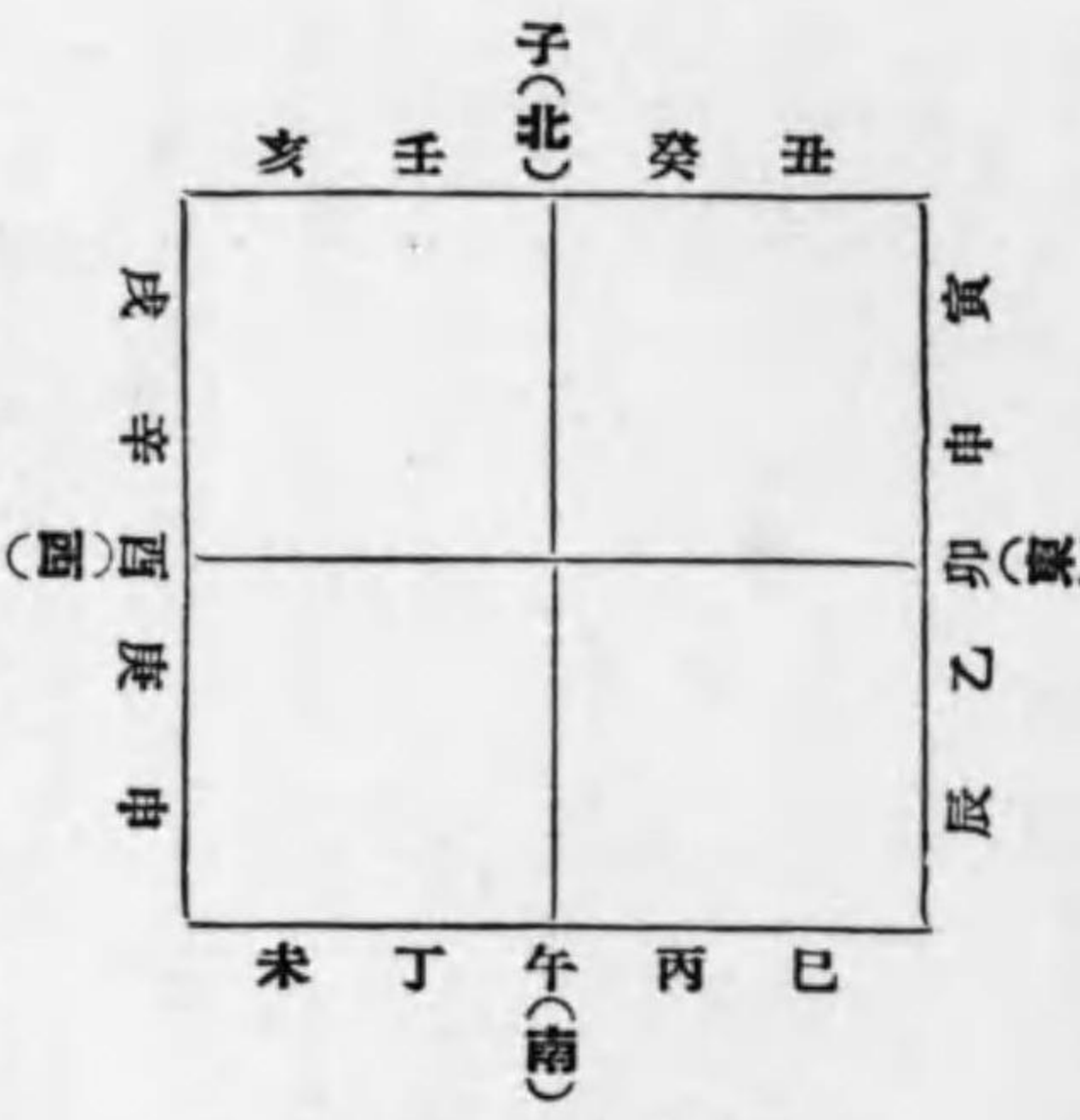
招待状を出す時、受けた時 招待状には、招待の趣旨、日時、場所等を明記し、便宜正實、相容、服装のことなどを附記するなどは行届いたものです。(現代の社交参照) 招待状には返信を求めため返信の葉書を同封して送るべきですが、多数の場合にはその裏面へ出席、缺席、尊名の事項を印刷し、表面宛名の處には返信を受くべき者の住所氏名を印刷し、氏名の下に「行」と小さく添へて置きます。

肝要な家相の選擇に就いて

吉相とは住み心地の好い家 家相と言へば一口に迷信呼ばりをする人がありますが、近來では専門の建築學者が新しい科學の立場から研究されてゐるほどで、自然の理を考へ、住んで不便な、住み心地の悪い家を凶とし、便利で衛生的で、氣持の好い家を吉としたものです。

表鬼門と裏鬼門 昔から家相上、鬼門(東北の間)に便所や風呂場を禁物としてゐるのも、この方位に當る部分は日光が入らず、常に濕潤がちで、衛生上宜しくないからです。これに反して裏鬼門(西南の間)は午後の太陽の最も激しく當るところですから、夏季は住みにくいのみならず、便所や排水の溝を作ると臭氣が家中に籠つて、これまた衛生上よろしくありません。

この場合、家の形が正方形とか長方形などであれば容易に中心を決める事が出来るが、もしこれ



山四十二る觀を相家

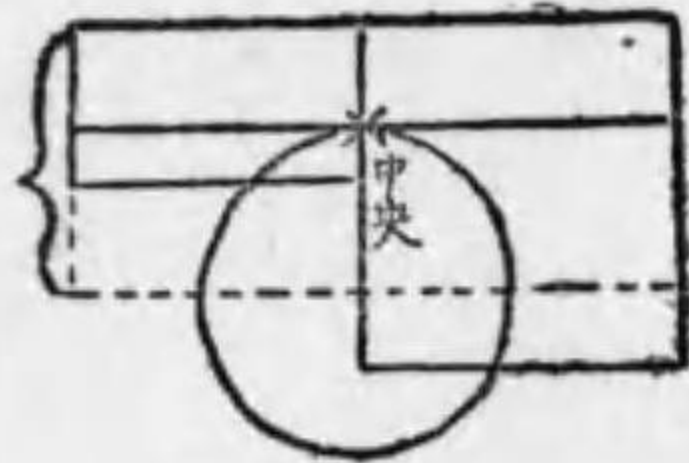
また西北の間に土藏を建てると好いと言はれるのは、この部分は住居に使へないのであるから物を藏する處にすれば冬は風よけになり、夏は夕陽よけになつて頗る具合が好いからです。

家相の方位 の、とり方は専門家の中でも往々誤るものですが、この方位のとり方が正確でなかつたならば何の役にも立たないので十分注意すべきです。

その方位のとり方は圖の如き家相の二十四山といふ平面盤を用ふるので、全體の方位に甲 乙 丙 丁 戊 己 庚 辛 壬 癸 の十干と、子丑寅卯辰巳午未申酉戌亥の十二支とを配し、これに四隅を乾 坤 艮 巽と名づけ、これを建物の中央に置き、これに磁石を合せて東西南北を定めるのであります。

せん。

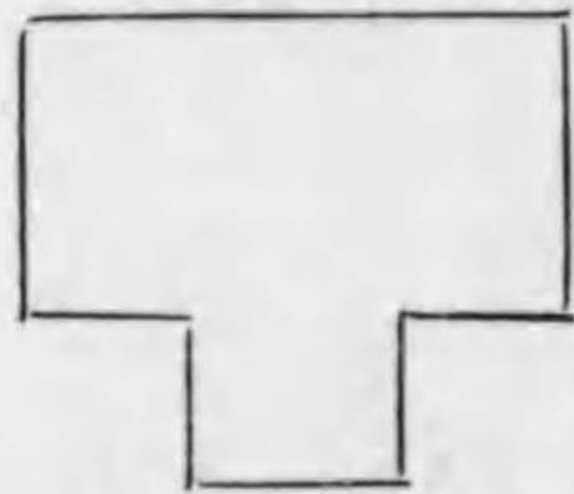
等に三尺以上の張出しや欠け込みなどのあつた場合にはその張出しと引込みとを平均して長方形となし、上下と左右を二等分した線の交点が家の中央に當ります。即ち上圖は南方が上で北が下になる故(地圖では北が上になつてゐますが、家相の圖は南が上になるのが普通です)西北が張出しとなるが此の場合は圖の點線のやうに、張出した部分の半分を欠け込みに入れて平均して、家の中央を定めたのです。圖の中央とあるのがそれでありませぬ。



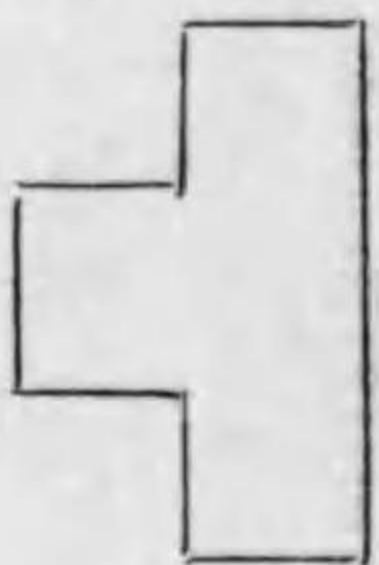
若又その上に東南の方にも或は南西の方にも同様張出した部分があれば、前の通りの手數で中央を定めてくれるのです。三尺以内の張出しと引込みの場合には、いづれも切り捨て、差支へありません。

その中央は敷居の上とは限らず疊の上でも何處でも良いのであつて、この二つの線が結び合つた點に磁石を置き、圖の二十四山の平面盤を當て嵌めれば好いのです。家相の良い家の形は全く千差萬別であるが、大體から言つて家の前よりは後方の大きな家、つまり凸字形をなしてゐる家がよく、且つ東西南北の何れに張出して差支へありません。

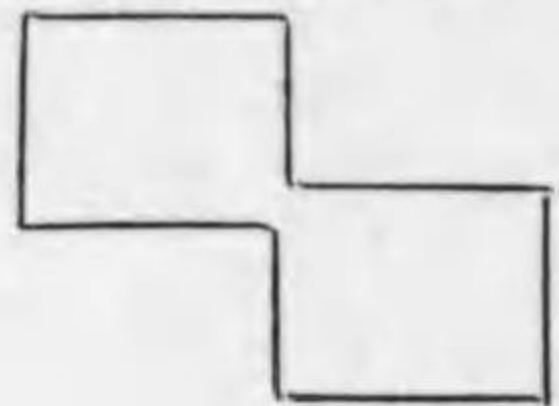
これとは反對に前廣く後部がそれよりも小さき家、即ち下圖(丁字形に非ず)の家も吉相で方面は何れに向ふもよろしい。



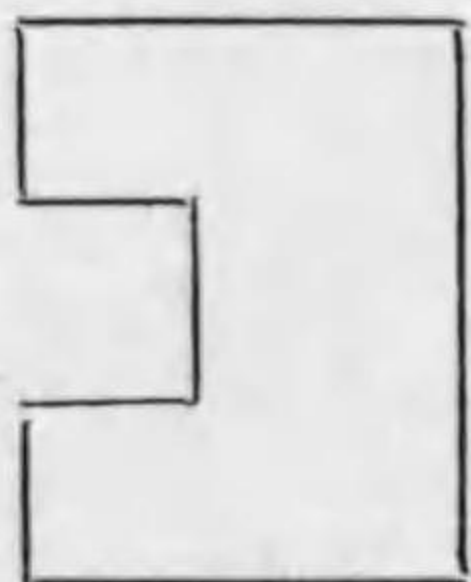
東方にのみ張出した下圖の家も吉相ですが、東南の欠け込みの多いものは凶相とされてあります。



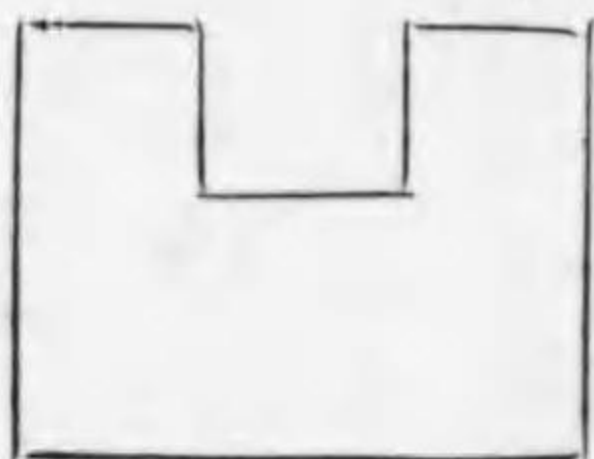
しかし東南と西北に張出した下圖の家は吉相があります。それから短形にして戌亥に庫のある家も良い家相です。



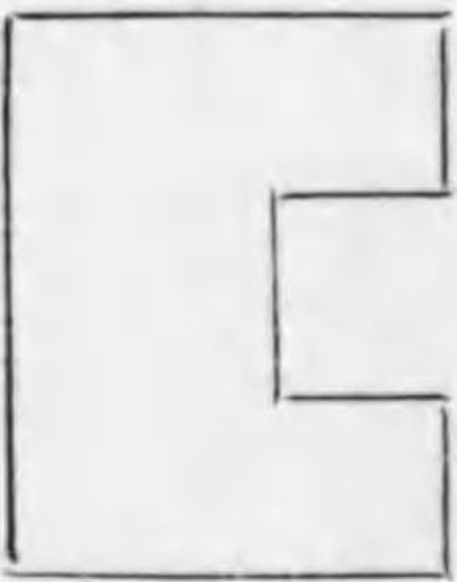
家相の悪い家 東方に向て欠け込みとなつた下圖の家はよくありません。



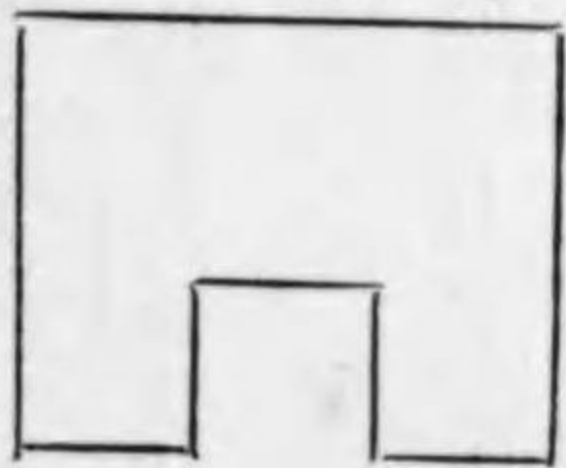
南方に向けて欠け込みとなつた下圖の家もよくありません。



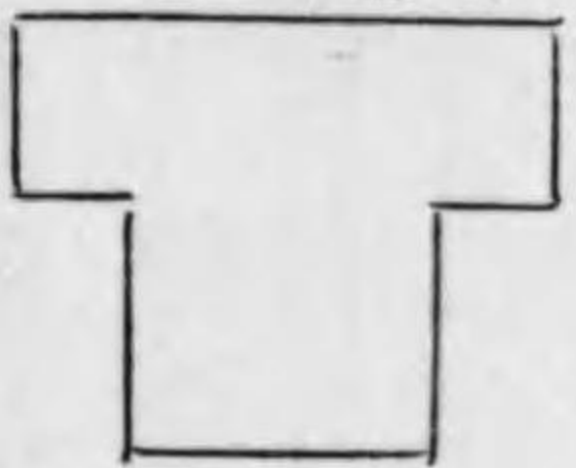
西方に向けて欠け込みとなつた下圖のやうな形の家もよくありません。



北方に向けて欠込みのある
下圖の家も良くありません



未に向けて張出しのある家もわる
いとされてあります。何れの方面
に向くとも下圖の形になつた出張
りの多い家はよくありません。



門、入口から見た吉相

門乃至入口の方面は東南の間で東に面するか又は南に面するか又は

西北の間で西に面するか北に面するのが最も好いものです。何故かといふに、西北は物を蔵する
處であり、東南は物の發生を司どる處であるからでもあるが、一體にこの方位は温暖な處で夏冬
の寒暑の厳しい場所でないからです。東南に座敷を作る時は門入口は西北に位することとなり、
また明かるい東南の間に門支障入口を置けば感じよくなるからです。これに反して西北に門を開
けると陰氣である上に冬は寒く、南西に門入口を置くと夏は暑いからです。

北向の家を吉相にする秘訣

この筆法で行くと、北に面してゐる道路添ひの商店などは凡て

凶となる譯ですが、かやうな場合には右を入口とし、左側を陳列窓などとし、西北に當る右方よ
り出入するやうにすれば吉相となります。

また西向の家なら入口を左側につけるやうにすればよいのです、よく家相に注意する商店などは

かういふ風にしてあるものです。

入口の鬼門は禁物 門入口で良くないのは北、南、西の正面や鬼門、裏鬼門に置くことです。

東北は三月の季節になると火の勢といふものが絶無となり、未申は七八月頃になると水の勢ひが
絶えるからです。實際上にもこの方面に門入口があれば日光に直射されたり、寒い風が真正面か
ら来て良くない譯です。

家相から見た臺所と便所

臺所は磁石を家の中央に置いて見て、東西南北の線に乗る方向で

ない所に置くがよろしい一番良いのは矢張り東南と西北です。これも温暖の方向を選んだのであ
るが、玄關がその部位に出来て居ればそれと並べて作ることが出来ないから、その時は先づ南東
に玄關を作れば西北に臺所を置き、西北に入口があれば東南に臺所を置くやうにすれば好いので
す。その他、場合によつて東方西方北方などもよいが、鬼門と裏鬼門は避くべきです。

便所は南に置けば夏は陽當りが激しく、たとへ日除けの樹木などがあつても温度が高く汚物が酸
酵します。また西に置けばこれも暑氣が強くと、午後の便所には居たくまれないことがあります。
しかし北は陽當りが悪く常に濕氣を帯び、自然黴菌などが發生しやすくなり不衛生であるから、
これ等の方位を避け、何れも風通しのよい、暑くなく寒くもなく且つ濕氣のない東西と西北との

間を選ぶのが理想です。

必ず知つて置かねばならぬ婦人の法律

婚姻に関する法律 婚姻を爲すには、男子は満十七年女子は満十五年に達してゐなければなりません。そして父母の同意を得なければなりません。但し男子が満三十年女子が満二十五年に達すれば、父母の同意を得なくても婚姻を爲すことができます。

婚姻年齢に達してを つても婚姻のできない場合があります。それは(一)配偶者がある者は重ねて婚姻を爲すことは出来ません、(二)女子は離婚の日から六ヶ月を経過しなければ再婚を爲すことはできません。但し離婚の前から懐胎してゐる場合には、その分娩の日から右の制限がなくなります。(三)姦通によつて離婚または刑の宣告を受けた者は、相姦者と婚姻することはできません(四)直系血族(親と子等) または三親等内の傍系血族(伯叔伯母と甥姪等) 及び直系姻族(自己と配偶者の父母等)の間では婚姻をすることはできません。一旦夫婦となれば互に同居の義務、扶養を爲す義務があります。婚姻はこれを本籍地または所在地の市町村長に届出て、初めてその効力があるわけです。届出を怠つたために法律上は夫婦でない所謂内縁関係にあるものがあります。

す。後で理由のない離別を強要されたり子供が生れても私生子となつたり、夫の死亡した場合に賜金や遺族扶助料を貰へなかつたり、種々の不利が起つて後悔します。

離婚に関する法律 離婚を爲すには夫婦協議の上で離婚をしてその届出をすればそれでよいのですが、夫婦の年齢が各満二十五年に達しないときは父母の同意を得なければなりません。子供に就ては、前以て何れが養育するかを定めておく必要がありますが、これを定めなかつたときは父母が養育することになつてをります。但し父が養子入夫などであつて、離婚によつてその家を去る場合には母が養育しなければなりません。

離婚の訴を起すには次の理由がなければならぬのです。(一)配偶者が重ねて他の人と婚姻の届出をしたとき。(二)妻が他の男と姦通をしたとき。(三)夫が刑法上の姦淫罪を犯して刑罰に處せられたとき。(四)配偶者が刑法上の或る罪を犯して刑罰に處せられたとき。(五)配偶者から同居に堪へられない虐待を受けたり重大な侮辱を受けたとき。(六)配偶者から悪意で遺棄せられたとき。(七)配偶者の直系尊屬(父母祖父母等)から虐待を受けたり重大な侮辱を受けたとき。

(八)配偶者が自分の直系尊族に對して虐待をしたり重大な侮辱を加へたとき。(九)配偶者が不在となつてその生死が三年以上分らないとき。(十)婚養子縁組の場合に離縁、養子と家女と婚姻

を爲した場合に離婚もしくは縁組の取消があつたとき。

なほ訴を起すに就ては年限も規定されてゐます。

以上の如く離婚の訴をするには相當の理由がなければならぬのです。然るに内縁關係の夫婦では面倒がなく離別したいと思へば、離別をするといへばたゞそれだけでよいのです。従つて弊害も多く、そのため人生の苦痛をなめさせられた實例は數多くあります。近頃頗る多くなつた貞操蹂躪による慰養料損害賠償の訴訟は、その因を茲に發するのです。

嫡出子、庶子、私生子

婚姻した男女の間に出生した子を嫡出子といひ、婚姻せざる男女の間に出生した子を私生子といひ私生子を父が認知すれば之を庶子といふのであります。父の認知は父から市町村長に認知の届出をすればよいのであります。もし父が認知をしないときは、母と子から父に對して認知を求むることができません。

婚姻中に妻が懐胎した子は、法律上夫の子と推定されます。また婚姻成立の日から二百日後、離婚の日から三百日以内に生れた子は、婚姻中に懐胎したものと推定されますが、夫は自分の子でないときは之を否認することができません。内縁の夫婦關係である中に懐胎して、子が出生するまでに婚姻の届出をすれば、その子は嫡出子となりますが、もしこの婚姻の届出をしないうちに子が

出生すれば私生子となります。

親權者とは何か

父または母がその家に在る子に對して監督保護を爲す權利義務を親權といひます。未成年の子及び、獨立の生計を立てない成年の子は、その家に在る父の親權に服するのですが、父が死亡したりして親權を行ふことができないときは、その家にある母が親權を行ひますこの親權は子の身上に關して監督教育を爲すは勿論、子の財産に關して之を管理しますが、親權を行ふ母が子に代つて次のことをするには、親族會の同意を得なければなりません。(一)營業を爲すこと。(二)借財または保證を爲すこと。(三)不動産または主なる動産を賣つたり贈與したりすること。(四)不動産または主なる動産に就て和解したり仲裁したりすること。(五)財産の相続を拋棄したり他人からの贈與等を拒絶したりすること。

もし親權者たる母が右の事を爲すに當つて親族會の同意を得ないで爲したときは、子または法定代理人が之を取消すことができます。また母が親權を濫用したり著しき不行跡があれば、裁判所は子の親族等の請求によつて親權喪失の宣告をすることもできます。

家督相続とは何か

戸主の有せし一切の權利義務を承継することを家督相続といひます。即ち戸主權は勿論戸主の有せし財産をも承継するのです。法律の規定によつて當然家督を相續すべき

家督相續人といひまして、被相續人の家族となつてゐる子や孫であります。男子がなければその男子、男子がないときは女子がこの家督相續人となります。但し女子が嫡出子または庶子であつて男子が私生子であるときは、女子の方が先にこの家督相續人になるのであります。戸主が死亡して子孫のないときは、生前に家督相續人を指定しておけばその者が相續いたしますが、指定をしなかつたときはその戸主の父、父がなければ母、父母共になれば親族會は次の順序で、家族の中から家督相續人を選定いたします。(一)家附の娘である戸主の妻。(二)戸主の兄弟。(三)戸主の姉妹。(四)他家から嫁した戸主の妻。(五)戸主の兄弟姉妹の子孫。然し相當の理由があつて裁判所の許可を得れば、この順序を変更することができます。

相續人たる女子が他家に嫁する場合 家督相續人が女子であれば、その女子は家督を相續しなければならぬ人ですから、他家に嫁することはできませんが、それでは酷なことがあります。その場合にはどうすればよいかといふに、戸主が親族會の同意を得て裁判所に家督相續人廢除の請求をします。今までの裁判例によりますと、娘がどうしても他家に嫁がなければならぬ場合には、正當の事由あるものとして廢除の判決を爲してをります。この廢除は所謂廢嫡のことですが、廢嫡でも婚姻をするためなら不名譽なことでも何でもないのです。

人を法定推定また女戸主は年齢に拘らず隠居をすることが出来ますから、もし他家に嫁がなければならぬやうな場合には、隠居をしてから嫁がばよいのです。もし家督相續人がなければ、それを選定してその承認を得て隠居をすればよいのです。

遺産相續に関する法律 家族の者が有した財産に就て一切の權利義務を承繼することを遺産相續といひます。通俗には戸主が死亡してその財産を相續する場合も遺産相續といひますが、民法上は家族の財産に限つて遺産相續があるのです。遺産相續人は被相續人の子であります。男女を問はないのです。數人あれば相續財産はその共有に屬し、各自の相續分は相均しいものです。然し庶子と私生子は嫡出子の相續分の二分の一です。また孫は父が死亡した場合に父の受くる相續分を受けることになつてをります。もし子孫がない場合にはその者の配偶者直系尊屬、戸主の順序によつて遺産相續人が定まります。

相續の承認と拋棄に就て 家督相續人でも遺産相續人でも、被相續人の財産に就て一切の權利義務を承繼するのですから、もし借財が澤山にあるやうな場合は、相續をしたために非常な苦境に陥ることとなるのです。そこで法律は相續に就て單純承認、限定承認、または拋棄をすることが出来るやうになつてをります。單純承認をすれば無限に被相續人の權利義務を承繼する

ことになりす。限定承認をすれば相続によつて得た財産を限定として、被相続人の債務等を辨
 済し、その他は責任を負はないでもよいのです。それですから借財が餘り多いときは、この限定
 承認をすればよいのです。限定承認をするには相続開始を知つたときから、三月内に財産目録
 を調製して之を裁判所に提出し、限定承認を爲す旨を申述しなければなりません。さうしてその
 後五日内に總ての債務者に對して限定承認を爲した事及び一定の期間内にその請求の申出を爲
 すことを公告しなければなりません。相続の拋棄もその旨を裁判所に申述しなければなりません
 が、家督相続人はこの拋棄はできません。遺産相続人に限るのです。

遺言と遺留分に就て 満十五年に達した男女は遺言をすることが出来ます。遺言は財産に關
 したことがかりでなく、家督相続人の指定、養子縁組、後見人の指定等あらゆる事柄に就てでき
 ますが、民法に定めた方式に従はなければ無効であります。その方式には遺言者が遺言の全文を
 認め日附をして署名捺印した自筆證書のほか、公證人に依頼して作成する公正證書、及び遺言者
 が證書に封印をして公證人一人及び證人二人以上の前に提出して自己の遺言であることを申述べ
 とする秘密證書の三種類があります。そのうち公正證書以外のものは、相続開始の後、遺言書の
 保管者は之を裁判所に提出して、その檢認を請求しなければならぬのです。

自己の財産は遺言を以て自由に處分を定めることが出来ますが、民法に定められてゐる遺留分の
 條項によらなければなりません。それによれば遺留分として法定家督相続人たる直系卑屬は全財
 産の半額、その他の家督相続人は三分の一、遺産相続人たる直系卑屬は半額、遺産相続人たる配
 偶者または直系尊屬は三分の一を受くることになつてをりますから、他人に財産を贈與するにも
 この遺留分だけは残しておかねばなりません。もし残さなかつたときは、遺留分を受くる権利の
 ある者は贈與の減殺を請求することが出来ます。

最も必要な家具の手入法

墨のよごれを除く法 墨の上に墨をこぼしたときは、水で拭ふよりも御飯粒を少しすりつけ
 て拭ふか、乾いてから磨砂を薬につけて擦るとよくとれます。インクはすぐに石鹼か、稀鹽酸に
 鹽をふりかけて拭くとよろしい。大小便の汚れは、酢でこすつて後水を洗ひます。石油をこぼ
 したときは、その上に新聞紙をあて、その上に熱したものをのせておきます。また塵垢がしみこ
 んだときはアムモニア水で、全體が垢じみてきたときは橙を二つに割つて擦り、後を洗ふとよ
 ろしい。それからお湯で拭くと赤くなります。必ず水または曹達水で拭かなければいけません。

また掃くときに茶殻を用いると、塵が立たなくて結構です。

障子に就ての手入法

障子紙は一本で三尺の障子が四枚たらず張れます。障子張の秘訣は、張つてから一々手で撫でたりしないので、右から左へすつと紙をのべ、その上を巻いてある紙で掛の斗搔のやうに軽く平均に撫でることです。それから後で水を吹く代りに、障子紙を寸法に合せ切つて、大きな刷毛に水を一寸含ませて、サツト軽く刷いてから張ると、びんとして氣持よく張れます。猶臺所口などの障子には西の内を用ひ、寒天を煮て刷毛で紙へ塗つておくと、丈夫で明るいのです。大根の搾り汁を塗つてもよろしい。

襖の破れを繕ふ法

表紙と下張との間を竹筒ではがし、その芯に周圍を薄く削つたボール紙かハガキをはめ、破れの周圍を四五寸四方も水刷毛で軽く濕し、表紙の裏に糊をつけて四方に張りつけるとうろしい。

壁紙のよごれを取る法

壁紙の汚れは、新しい糠を濕り氣のない海綿につけて擦ると綺麗になります。それでもとれないシミは、吸取紙をあて、上から焼鍍をあてるか、漂白粉の糊をぬりつけて乾いてから羽根で拂ふとよくとれます。

西洋家具の手入法

西洋家具は大抵ニスが塗つてあります。熱い土瓶などをのせてできた

斑點は、すぐ脱脂綿にアルコールを含ませて軽く拭くとうまく斑點がなくなつてしまひます。また研砂を湯でとかし水で薄めて海綿か革につけて洗ふと、ニス塗にできた汚點は綺麗にとれます。それから平常、濡れた布で屢々拭くといけません。蜜蝋を細くきつてテレピン油を加へ、弱火にかけて煮溶かし、冷えてから布につけて磨くとよく光澤がでます。

簞笥の手入れ法

簞笥は時々乾いた布でよく拭ひ、白木綿を火に焙つて温め、それにイボタ蠟をなすりつけ、布をよく揉んで蠟を一面にゆき亘らせたもので磨きこむといふ艶がでできます。

簞笥に限らず白木の家具や青銅類は、みなこの方法で磨くとよろしい。また蟲の蝕ひ入つたときは、その孔にテレピン油をさしておくとよろしい。

艶付家具の手入れ法

艶のついた木製の家具は、水に少し酢をまぜて布にしめして固く絞つたもので、指痕や油氣をよくとり、前のイボタ蠟か、亞麻仁油一杯酢を半杯テレピン油一杯アルコール半杯を順次に少しづつ混ぜてよく振つたものを、布につけて磨くとよろしい。彫りのある部分には、楊子に油をつけて塵をとりそれから布でよく磨きます。床柱や違ひ棚もこの方法で磨くとよろしい。鏡臺や煙草盆も同じやうにして注意します。松製の茶盆などは、茶殻に灰をまぜ少し水をいれてつけ、一晩たつてから磨くといふ色澤がでます。

唐木家具の手入れ法 紫檀や黒檀の唐木の家具は、とき／＼テレビン油を麻の布につけて拭くとよろしい。また毛布の布で艶布巾をかけてもよろしい。

火鉢の艶を出す法 蜜蝋を軟い布に包んで擦りこみ、その上から艶布巾をかけて拭きこむと艶がでます。縁などの垢づいたときは、布に酢をつけて拭きこみ、その上から蜜蝋でよく拭くと綺麗になります。

鏡や額の縁を美しくする法 鏡や額の縁の汚くなつたときは、艶出しのものなればイボタ蠟で磨き、金縁なれば鞣皮で磨きます。汚点には、玉葱の茹汁を冷して布につけて拭くか、また玉葱を二つに切つてその切口で擦り、後を海綿に水を浸せて洗ひとると綺麗になります。また薄いアルコール液で拭いてもよろしい。

木具の虫食を防ぐ法 蟲のついて困るやうな家具には、第二クロール水銀を水にとかして塗るとよいのです。この液は無色で白い物に塗つても決して色がつきません。

熱のシミの取り方 食卓などについた熱のシミは、まづ普通の蠟で強くこすり、つぎに火に焙つて温めたフランネルで蠟のなくなるまで擦ります。これを幾度も繰返すと、新しいシミ勿論古いシミでもとれます。たゞフランネルは始終温くして擦らねばいけません。

柳家具の洗濯法 柳行李や籠などは、石鹼を用ひてはいけません。まづ乾いたブラシでよく塵を拂ひ、鹽に少し水を加へて強く磨くのですが、磨き終つたら湯水で洗はずに、そのまま陰干にしておけばよいのです。また藤椅子などは、脱脂綿に酢をつけて拭くと綺麗になります。

墨を消す法 板や箱に墨でかいた字を消すには、鹽と灰を等分に混ぜ、布に包んで少し湿して擦り、あとを水で洗ふとすつかりとれます。

金銀器の取扱ひ方 金銀器は常に鞣皮でよく拭いておくとよろしい。汚点なども鞣皮でよくとれます。また黒羅紗の布を稀鹽酸に入れて變色させ、よく洗つて乾かしてから胡麻油をつけたもので磨いてもよろしい。この布は金銀ばかりでなく銅鐵乃至硝子でも綺麗になります。錆がきたときには、蒺藜草か蕎麥粉をいれて煮、鞣皮でよく擦るととれます。金器の曇つたのは、刻み煙草の中へ入れておくとよく、銀器の曇つたのは、胡粉を水でといて塗りつけ、陰干してから乾いた鞣皮で擦ると綺麗になります。

寫眞を美しくする法 古くなつて汚れた寫眞は、柔かい布に少しアムモニヤを加へた温湯をつけて軽く擦り、後を乾いた布で押へて乾かすと見違へるやうに美しくなります。

電球についての心得 電球は永く使つてゐるとだん／＼光が弱くなり、終には中の線が切れ

てしまひます。不用のときは、必ず消すやうにし、一番經濟でいゝ電球は、少し線が弱いけれどもタングステンです。殊に艶消し・ガス入・晝光色などのものは、眼のために非常によろしい。眼のためといへば、普通六畳以上の室には、二十四燭以上の電球を少し高めにつけることが必要です。それから電球を買ふときには、ちよつと軽く叩いてみて、中の線の切れないのを求めるとよろしい。さらにそこで點燈してみて、一ヶ所ばかり特別に光りの強いやうな電球はよした方がよろしい。

重箱や碗の取扱ひ方

漆器は熱い湯で洗ふと剝げますから、微温湯で手早く洗ひ、乾いた布でよく濕氣をとつておかねばなりません。藏つておくときには一つ／＼紙に包んでおきます。また新しい漆の香を抜くには、米の磨汁を温めて灌ぎかけるか、米櫃の中へ數日間入れておくとよろしい。豆粕で洗つても效があります。番茶をいれておいてもまたよろしい。それから脂のついたときは青菜の葉で洗ふとよくとれます。

塗物の手入れ法

酒石と苛性曹達とを水に溶かして、汚れた塗物にぬり三四分たつてから軟かな布で拭きとつて、後で乾布でよく拭いておけば、塗物の汚れはすつかりとれてしまひます。これは漆器類以外の塗物にもよろしい。

硝子、鏡の磨き方 鏡の曇つたのは、アルコールか石油を布に含ませて拭くと綺麗になります。また粉白粉か線香の灰をふりかけて拭いても美しくなります。メリンスの布に生灰を包んで拭いてもよろしい。

硝子類の洗ひ方 お皿や鉢のやうな平たいものは、卵の殻か豆腐の粕で磨くとよろしい。瓶のやうな手の入らないものは、卵の殻か豆腐の粕をいれ水を加へて幾度となく振り動かすとすつかり洗へます。また窓ガラスなどは、布に酢かアムモニアをつけて拭きます。

銅、真鍮類の磨き方 銅や真鍮の汚れをとるのは、たはしに石鹼をつけその上に磨砂をつけて磨くと綺麗になります。その外、ピーカルで磨いても、酢の中へ鹽を一握り入れたもので磨いても、砥粉に種油をまぜて磨いても、糠味噌を布でつんで磨いても、米の磨汁につけておいても、みなそれぞれ效があります。また初めにセルラックとアルコールとを混ぜてよく振つて貯へその乳状の澱みをブラシにつけて塗つておくと、いつまでも色が曇らないでゐます。

鐵瓶の金氣を抜く法

鐵瓶や釜に限らず凡て鐵器の金氣は、石灰か重曹か小豆かをいれ水を張つて一晩煮つめるとよくとれます。また蘇鐵の葉を煮出してよろしい。また湯垢のついたときは、少し曹達をいれて煮立てるととれます。

アルミニウム器の手入れ法 アルミニウムの器をいつでも綺麗にしておくには、消炭で磨くのが一番よろしい。たはしか柔かい布を濡らして石鹼をつけて磨いてもよいのです。

鍋底の黒焦について 鍋や釜の黒焦をとるのは、煮る前に濡らして灰をかけておくか、または消炭であまり力をいれずに擦ると、鍋釜を痛めずに焦がとれます。それから鍋尻の墨は、輻射熱を最も吸収し易いものですから、あまりすつかり落としてしまふと、熱の通りが鈍くなり、煮物などに餘計の時間がかゝり、不経済になります。

匙やフォークの取扱ひ方 使つたらすぐ石鹼湯で洗つて、乾いた布でよく曇りをとつておかねばいけません。もし曇りができた時には、沈降炭酸石灰溶液にひたして、あとを乾いた布でよく拭くか、鞣皮で磨くとよろしい。

庖丁の腥いのをとる法 生姜の葉でよく庖丁を擦るとすぐとれます。

瀬戸物の取扱ひ方 瀬戸物を買つてきたら、使ふ前に、鹽水でトロ／＼と煮ると持ちがよくなります。便所の朝顔などは布に稀硫酸をつけて拭くときれいになります。

傘を持よくする法 新しい洋傘にワセリンを溶かして薄く塗つておくとすつと持がよくなります。雨に濡れたら一旦水をかけてから早く乾かすとよろしい。乾いてから天鷲絨で縦横に擦ると

なほよろしい。雨傘も同じことです。たゞあまり強い日光でバサ／＼に乾かしてはいけません。乾いたら半開きにしてなほ日蔭に干しておきます。それから一寸した破れを繕ふには、生姜の汁で御飯粒を煉り、それで丈夫な日本紙を張りつけて、乾いてから油をひけば、決してとれることはありません。

下駄の手入れ法 下駄の表の汚れたのは、木綿布に豆腐の粕を包んで拭くと脂肪じみたのがすつかりとれます。おからの代りに米糠に少し濕氣をもたせて用ひてもよろしい。表附でない下駄の脂じみたのは、布に鹽か酢を少し濕して拭き、後で清水で洗ふと綺麗になります。また麻裏草履などは、裏にワニスまたは油類を少し塗つて、半日ほど乾かして用ひますと、水も防ぎ丈夫であります。それから地方では雪の日には、足駄の齒に蠟を塗つておくと、雪がつきません。**靴を丈夫にする法** 靴を永く持たせるには、ごく上等の豚脂にパラフィンを少し加へて火にかけ、よく溶けたのを靴に塗つて、常に革を柔かくしておくことが必要です。かうしてよく磨きこんでおくと、水にあつてもしみません。ワセリンと白蠟とを溶かして用ひても、馬鈴薯をおろして用ひてもよろしい。また雨に濡れた靴を、日光に直接曝すと革が硬くなります。泥などを竹筴でよく落し布で綺麗に拭きとつてから、前の油を塗るか靴墨をつけてよく磨きこんでおきます

靴底をヒマシ油に二三日浸しておくと、底のもちがずつと違ひます。なほ古くなつた靴は、オリ
ーブ油に糖蜜とランプの油煙とを等分に混ぜて塗ると、新しい品のやうになります。また冬の朝
などに、靴をはくとき、和紙を足の爪先に巻いてからはくと、爪先が冷えなくて大變よろしい。

心得置くべき衣類の整理法

洋服を常に新しく着る法 洋服は日々ブラシをかける他に、一週乃至二週間に一度位づつ、
火熨斗をかけることが必要です。このときはまづ全體をブラシで拂つたら、衿や袖や膝など汚點
の出来易いところを調べ、どんな小さな汚點でも見逃さないで拭き取ります。大抵の汚點は薄い
アムモニヤ水を、服とよく似た布に浸して拭くと取れるものです。脂肪垢はベンジン或は揮發油
で拭きます。さうして汚點をすつかり拭きとつたら、手拭を熱湯でかたく搾り、服全體を軽くま
なく拭き清めます。それから風通しのよいところに暫くつるしておき、最後にアイロンをかけま
す。そのときはまづ机のやうなものの上に毛布を三重通りしき、その上に洋服を平に擴げ、服の
上に濡れ手拭をあて、アイロンをかけます。アイロンを滑らしすぎるとあとが光つて見苦しいで
すから、たゞ押へつけるやうにしながら手早くあて、ゆきます。このやうにして時々の手入れを

怠らないならば、いつまでも保存ができるばかりでなく、常にきちんとした仕立おろしのやうな
服を着ることが出来ます。尙洋服を注文した場合はその裁ち切れをとつて置くことは必要です。
アイロン光の消し方 洋服にアイロンをかけるときは必ずちかにかけないで、何か薄い木綿
をしいた上からかけますが、もし間違つてちかに當てたゝめ厭な光が出た場合は、その光る場所
に濡れ手拭をあて、上からアイロンをかけます。すると湯氣が立つて光りはすぐ消えるものです。
ズボンは寝押しをズボンはちきに膝がふくらんで困るものです。それでアイロンをよくかけ
て畳みつける他に仕方はありませんが、毎日アイロンをかけることは、實際に於て行はれが
たいことですから、一番簡単な方法として、寝押しをお薦めします。よく膝の折目を立て、丁寧
に畳みつけ、寝床の下にしいて押しをかけるのですが、案外有効であります。固より一二週間に
一回づつは前にいつたやうにアイロンで全體の小皺や折皺を伸ばす事はいふまでもありません。
晴着のしまひ方 ブラシや火熨斗をかけ、汚點も調べ上げて風を通して少しも濕氣を含んでをら
ぬやうに乾かせたら、皺のできぬやうに畳み上げ、折目くには眞綿か金巾を挟み、紋と衿とに
は半紙をあて、おきます。そして一枚く風呂敷に包んでしまひます。折目に眞綿を挟むのは折
目が切れぬため、紋や衿に紙をあてるのは、汚れを防ぐためです。そして容器の底には必ず新

聞紙か布をしき、女物などは裾袖のつぶれぬため、一枚づつ裾を互違ひに重ねて入れます。

それから一番上には必ず上被として新聞紙か布を一枚かぶせておくことを忘れてはなりません。

蟲干の仕方の注意

昔から土用干といつて、暑中に衣類へ風を通す習慣がありますが、これは梅雨期に自然受けた濕氣を拂ふことになり、黴や蟲の防禦になります。しかし元來が衣類に風を

通して濕氣を拂ふのが目的ですから、土用中と限る必要はないのです。本當は空氣の乾燥した秋の方がよいのです。要はよく晴天を選ぶべきで、雨の翌日などは、どんなに晴天でも空氣が濕つ

てゐますから、尠くも二三日天氣の續いたあとがよろしいのです。尙ほ蟲干の際は容器も充分乾燥させねばなりません。

安價な防蟲劑

樟腦、ナフタリンは誰も知つてゐる蟲除け劑ですが、樟腦はぢきに發散してしまひ、ナフタリンは厭な臭氣があります。それで安價で比較的效果のあるのは、唐辛子です。

唐辛子を乾かして粉末にし、布袋に入れて容器の隅々に四五個づつ入れておくと、防蟲劑の代用になります。また毛織物などには青松葉がよいのです。品物と品物との間へ、青松葉をばらばらと振りまいておくので、松葉が枯れて赤くなつたら更に青いのと取代へるのです。松葉の青い臭

ひを蟲が嫌ふのです。

濡れ洋服仕末

雨などに濡れた服をそのまま自然に乾かすると大變地質を傷めます。脱いだらすぐ火氣で乾かせなくてはなりません、この場合火にぢかに曬してはいけません。火氣のある傍（あまり近くなく）につるして乾かせます。そして乾いたところでアイロンをかけて丁寧に手入するのですが、上等の服などをあんまり烈しい雨に濡らした場合は、仕立屋から本式に始末して貰つた方が却つて經濟です。

帽子の手入法 帽子は毎日ブラシをかけなくてはなりません、一方からはばかりかけたのでは塵埃がとれません。反對の向きに兩側からかけます。ひどく汚れたときは、まづ濡らしたブラシでよく拭き、數時間乾かせてから普通にブラシをかけるときれいになります。もし汚點などがあれば、フランネルに薄いアンモニヤ水を浸して、たゞくやうな氣持に拭ひ、そのあとへアイロンをかけておきます。

重要な家庭の經濟

安い店の見つけ方 どの店でもウインドに陳列してある商品は、その店の最も自信のあるも

のです。正札が出て居れば品質もよし、値段も他店に比べて安いものと見れば間違ありません。一體にウインドに出してある商品は、客が眼をつけるばかりでなく、同業者が見るもので、甲の店で九圓のメリンスなら乙の店では八圓五十銭にしてあると言つた具合で、ウインドで競争してゐます。

ところがウインドに麗々しく飾り立て、ありながら殊更に値段書が裏返しにしてあるやうなものは、他店との競争や値段の比較されることを避けてゐるのですから、先づ高いものと見て差支へありません。

ウインドに限らず店頭でも正札付の品物なら安心して買へますが、値段書が全然ついてゐなかつたり、よし値段書がいつてゐても、その横や裏側に符帳があつたりするのは、客の風采や顔色を見て駈引するものですから、そんな店の品物は油断がなりません。

上手な買物の仕方 店にはよくその店で特別に看板として賣出す商品があるものです。菓子屋なら特に最中とか、きんつばなりを賣出してゐて、それで店の人氣を呼ぶために特に勉強し、また客の方でも「最中だけはあの店に限る」といふ風に、世間から定評となつてゐるものがあります。だから買物には常にそれを心得てゐて、そうした店でその店特別に賣出してゐる品物を買ふ

やうにすれば、品質も良いし、その割に値段の安いことも受合です。

百貨店での買物の仕方 百貨店やその他の大商店では、時期に応じて特價品の賣出しを行います。その品物は大體に於て安いものと見て間違ひありません。百貨店の發達したアメリカの婦人たちは、欲しいものでも我慢してゐて、この特價品の出るのを待つて買物に出掛けます。この特價賣出しは一種の客引策で、或る品物に限つて、特に破格の値段で賣出すと、客はその安い品物に釣られて押しかけて来るものです。ところが店へ来るといふ品物が眼につくから、つい欲しくなり、あれもこれもといふことになるのです。時間になれば食堂へ入るし、歸りには子供に土産物も買つて行かうといふ氣にもなります。

かうしたお客の心理を窺つた百貨店では、犠牲的に一部商品の特價を行ひ、他の商品で儲けようといふ考があるのです。これは家庭經濟から言へば頗る不經濟ですが、特價品はかういふ理由で安いのですから、この事情を承知の上で特價品を買ふのでしたら大層經濟なわけです。

正しい豫算を作るには 正しい豫算を作り出すには、家賃、税金などの如く定まつたもの以外の、所謂諸雜費の必要高を、充分に知ることが何より大切です。それには、主婦の居間なり臺所に記録帳を作り（ボール箱の廢物などを臺にして、それを廣告紙

の裏の方を出してはりつけなどしたもので結構) 毎月何日醬油をあげる、何月何日に石鹼一個など、消耗品をつけておきますと、一年に醬油がいくら、紙がいくらと、諸雑費の必要高が殆ど正確に計上されます。これを元として、豫算案をたて、經濟を行へば超過難は必らず防ぐことが出来ます。

實行しやすい豫算の立て方 非常に複雑した家計のお家にはむきませんが、定収入で簡素に暮す方の豫算には、次の方法が簡單であります。

まづ、収入から幾らかの天引貯金を引き去り、その残りから、税金や保険の月割額、米代、燃料、電燈料、新聞代、其他定まつた出費額を引き、その残りを三十乃至三十一に割ります。そしてその金額の一週間分を手元に出しておきますと、豫算超過を防ぎ易く、經濟が取りよいのです。

品物によつて違ふ洗濯法

硬水を軟水にする法 洗濯する時、石鹼がたやすく泡立たぬやうな水は、硬水といつて石鹼が不經濟になります。これをよく泡立つ軟水にするには、沸騰すればよいのですが、簡單にいたしますには、硼砂を少々入れますと、すぐに軟水になつて石鹼がよく泡立ちます。

エプロン、ハンケチを白く洗ふ法 鍋にお湯を煮たて、熱湯一升について炭酸ソーダ一匁粉石鹼四匁の割合にとかし、この中に洗物を浸し、蓋をして二時間位おいて洗ふと實にきれいに なります。田舎などでは、ムクロ樹(羽子の玉)の皮の煎じ汁で洗へば綺麗になります。

薬に早く出来る洗濯法 洗物の地質に相當した洗濯液を作り、それに品物を夏なら二三時間冬なら半日ほどつけ込んでおいてから洗ひますと、大變落ちが早くても薬でございます。特に白いものなどは薬に洗へます。洗ひ方は板の上に布地を伸ばし、刷毛で洗ふのがよろしうござ います。

早くゆすげる洗濯法 洗濯はゆすぎに時間がかかるものですが、早くゆすぎ上げるには、洗ひ上げたものは、ぬるま湯でよくゆすぎ、次から水ゆすぎしますと、ぬるま湯ですつかり石鹼氣がとれますから、幾回もゆすがずに綺麗になります。尚ハンケチ足袋などの小物は一つ／＼しぼらず、ゆすいだらそのまゝ鹽の中にはなし、いくつかまとめてしぼりますと搾る手数がはぶけて大へん早く洗濯が出来ます。

生地によつて違ふ洗方 木綿物や染色の丈夫なものは、曹達を溶かしそれで洗ひます。灰汁もよろしいのですが、白いものには灰色のつく恐れがあります。

染色の丈夫な絹物や木綿もので、非常に汚れてゐるものは、重曹と石鹼を同量にして洗ふとよく落ちます。絹物は普通布海苔の汁を温ぬるにして洗のが、一番生地を傷めずによろしいのです。紺飛白などは、布海苔で洗ふとよろしいが、水一升に酢八勺ほど入れて洗ひます、これは紺がおちないやうにするためであり、尙ふのりを使つた時は、よくゆすがないと臭がつきます。

毛織物は、ラックスがよろしいのです。(一箱三十錢位で薬種店で賣つて居ります)

又粉石鹼にアムモニヤをとき、或は硼砂とアムモニヤを等分にかして使ひます。田舎などでこれ等が手に入らない時は、米の白水を薄めて洗ふとよく落ちます。何れにしても微温湯で、もみ洗は禁物、つかみ洗ひ、ふり洗ひにして、最後までなまぬるのお湯でいたします。

毛布を洗ふには 微温湯の中にアムモニヤを数滴おとし、よくかきまぜ、この鹽の中に毛布をたゝんで入れ、三十分位ふたをしてそのまゝおきます。次にラックスかマルセル石鹼を溶かした微温湯に入れ、もまずにたゞくなり、押しながら洗つて汚れをだし、後も同程度の温度でゆすぎ、しばらく乾します。

袷の丸洗ひ 簡單で地質を損めず、仕上げは仕立卸しのやうに立派にきれいになる袷の丸洗ひの仕方があります。

まづ、袖口、袖下、ハツ口をはじめ、着てから外にめだつ縫目の部分は悉く熨をかけて、縫目のくづれないやうにしておきます。別に生ぬるの布海苔液(二度濾して薄く溶いたもの)を作りこの中に前のやうにした袷を袖だたみにして浸し、両手でしわにならないやうに注意しながら、平に押しつけるやうにしますと、垢がすつかり出ます。汚れの少ないものや、仕上がりが糊の強い方がよいものは、そのまゝしばらく水を切つて乾かし、汚れの劇しいものや、乾いてから糊氣のない方がよいものは微温湯でゆすぎ、蔭乾しにし、乾いた處で霧をふき、タオルに包んで三時間位たつたら、アイロンをかけて仕上げます。

但し裏地が色のおちるもの、生地が縮み易いもの、裏表の地質が縮む割合の異なるものは出来ない生地の弱つたものゝ洗ひ方 生地の弱つたものは、水に硼砂を入れて、ふり洗ひしますと、やぶれたりせずに洗へます。

人造絹糸を洗ふには 布海苔を水につけておき、その汁を袋でこしたものにつけ、もまないでたゞ押しつけるやうにして洗ひ、後はしばらく干します。

朱子地の洗濯法 濡子地は微温湯の洗濯液(ふのり、ラックス)にひたし、板の上におき、刷毛を糸目なりに使はないと糸がよります。

ビロードの洗濯法 石鹼と曹達をとかした微温湯でふり出し、二三度ぬるま湯でゆすぎ、絞らずに表を外にして竿にかけてかわかします。かわいたら、裏からていねいに湯のしをかけますと毛なみがそろつて綺麗になります。シヨールなど衿の所があまり汚れてるものは、最初にベンジンか揮発油でふいてから洗ひます。

半襟を洗ふには 刺繡のあるものは矢張玄人に頼む方が安全ですが、無地のものならば次のやうにして洗ふと、生地もいたまず新らしくなります。

ベンジンか揮発油で拭れのひどい所は拭き、後に同液中に浸してつかみ拭ひをし、後で微温湯でゆすぎ、最後にアルコールを二三滴落した液でゆすぎ、蔭干いたします。乾いたら鐵瓶の口などで湯のしをかけアイロンを元の丈や幅になるやうにかけますと、艶も失せず立派に仕上がります。

白メリンスの黄ばまぬ洗濯法 白メリンスは、米のとき汁の上ずみを薄めて微温湯にし、その中でつかみ洗ひをして、後をやはりぬるま湯で數回ゆすぎ、蔭干いたしますといつまでも白く上ります。

ソフトカラー、カフスを洗ふには 暫く水に浸しておき、これを曹達を加へた石鹼湯の中

で洗ひ、次に石鹼水を洗面器に入れ、火にかけ、前の洗濯物を入れて、箸でつきながら煮洗ひ

いたしますと、眞白になります。そこで一旦しばらく干して、かわいてから薄い糊をつけ、生乾きの時にアイロンをかけます、若し乾き切つてからアイロンをかける時には、霧を吹き三十分ぐらゐタオルに包んでおいて、全部にしめりがまはつてからかけますと、綺麗に仕上げが出来ます。

アイロンなしの仕上げ法 ハンケチやカラー、カフスの類を洗つた後で、戸や窓の清潔に拭いたガラスに直ぐにはりつけて、よくしわを取つて乾かしますと、恰もアイロンをかけたやうにきれいに仕上がります。

レースの洗ひ方 水でていねいによく洗ひ、おしつける様にしてしぼり、小さいものならたゝんで両手でたゝき、ゆすぎの際も同様にして、半乾きの時にアイロンか銀をかけます。

ネクタイの洗ひ方 蜜附の出来る容器に揮発油を入れ、この中にネクタイを三十分ほどひたして取り出し、乾いてからブラシでよく拂ひ、ゼラチン一枚をぬるま湯一合の割合にとかして、霧吹きでしつとりとふきかけて、形をよく直してから白布に包み、二三時間そのまゝにしておきます。そのあとで、アイロンをかけると、きれいに仕上がります。

毛糸編物の洗ひ方 まづ埃や塵をよく拂ひ、良質のマルセル石鹼の溶液（二升位の微温湯に梅

干大の石鹼のかたまり二個位を入れてとかしたもので洗ひます。それから數回微温湯でゆすぎゆすぎ上りましたらば、乾かす時にザルか金網のやうなものにかけて形を整へてほします。竿や衣紋竹で干すと、水の重みで伸びてしまひますから注意いたします。

革手袋の洗ひ方 鞣皮の手袋は、揮發油で洗つてから、微温湯にアムモニヤを入れ、やはらい刷毛で、洗つた後、水ですすぎ蔭干にしておき、時々もんでおくとやはらかに上ります。また別法としては、皮手袋を手にはめ微温湯にひたし、ラックスか化粧石鹼で、手を洗ふやうにして洗ひ、特に指先などをよくもみます。それから二三回よくゆすぎ蔭干して乾きかけんの時によくのばして、皮がかたくならないやうにします。

足袋を洗ふには 足袋は爪先が洗ひにくいのです。その時は大根卸を附けてしばらくおきそれから洗ふと樂です。汚れのとれない時は、この法をくりかへします。干す時は裏を出し、よくたゞき、中に空氣が入るやうにふくらし置き、半乾きの時アイロンをかけますと、きつぱりとして新しい足袋のやうになります。

麥稈帽子を家庭で洗ふには 町嚙にする時は、帽子の鉢巻を取つていたしますが、急ぎの場合には、そのまゝリボンを汚さないやうに注意すれば、よいのです。夏蜜柑を二分厚み位に輪切り、これで帽子の麥稈の部分をよくこすり、後を清水でかたくしぼつた手拭でふき、蔭干いたしますと、すつかり垢や埃がとれて綺麗になります。この方法で度々手入をしますと一夏一個の帽子で立派に過されます。

考へねばならぬ廢物利用の實例

空氣枕の利用 旅行用のおしめ入れにすると重寶です。拵へ方は空氣を入れる金具のところから切取つて、リボンか縹子の小布で紐通しをミシンがけにし、それに打紐を通してあげばよいのです。

反物の飾糸の利用 反物の飾糸は縫ひ糸にするには少し太過ぎますから、これで羽織の紐を組むと立派なものが出来ます。一二反分あれば、女羽織の細い紐が一組は十分とれます。

古毛布の利用 毛のすりきれた古毛布は、毛布といふ名だけで、木綿以上の暖さはありません。それでこんなものは、少し加工して壁かけとか、押入の緞帳とかにすると、室内を大變美化することが出来ます。またぼろ／＼の古毛布は、はぎ合せて赤ん坊の敷蒲團にすると、小用が通らなくて便利です。

古ネクタイの利用 ネクタイのお古は、臺所用の下駄の鼻緒につくると、面白いものが出来上ります。

古メリヤスの利用 古メリヤスの破れたのは、洗濯して足袋の底の下敷にすると温くて、臺所で働く時工合がよいものです。

洋傘の利用 これも骨組だけとし、その一つ一つの骨に相當の竹棒を結びつけ、開いた形にしておむつを結び、それを軒下等に吊して乾します。また雨天の時は中開きにしてその下に七輪をおき、その周囲におむつをのせます。これは梅雨期に最もよいものです。

空壇の利用 酒や清涼飲料や薬品などの空瓶を、屑屋に安く賣ることは馬鹿々々しいものです。それでそんな瓶にいろ／＼な加工をして、物入れに利用します。瓶の適宜の部分に石鹼を泌ませた糸を巻き、それを燃やし、糸が燃え終る頃を見計らひ、瓶を水の中に入れるとすぐその部分から二つに割れて都合のよい物入れとなります。

古靴の利用 もしそれが黒い色の皮なら一應靴墨で磨き、木綿布で拭ひとると、まるで新物のやうになります。それを適宜の大きさに切り、錢入れなどを作り、その上に油繪具を用ひて子供の年齢、趣味に相應しい草花などを描いてやると、可愛いものが出来きます。もしそれが紫

色の皮であれば、やはりクリーム色の靴墨で磨き、女兒の高下駄の爪皮などにします。これも同じく油繪具で模様を描けば申分ありません。

錫箔の利用 チョコレートや、タバコを包んである錫箔はバケツや水杓子などの子孔を塞ぐ立派な鑄掛けをすることが出来ます。仕方は、孔の大きさに應じて錫箔をかたく丸めて孔の中に詰め込み、上から焼火箸で一吋押へると、錫はとけて孔をすつかり塞ぎます。或ひはまた澤山貯つた時、古鍋に入れて熔かし、それを貝殻でも盃でも變つた形のものに流し込んで冷すと、なかなか面白い文鎮や置物が出来ます。

粉炭の利用 少量の粉炭を流しもとに振り徹しておけば、臭氣止めとなり、生の牛肉、鳥肉、魚肉等に粉炭を振りかけておくと、腐敗を防ぎ、僅かの粉炭を目の細かい金巾に包んで、痛いところに當てると、火傷やその他の痛みがとれます。皿に盛つて鼠入らずの中に入れておくといろ／＼の食物から出る香ひを吸収して、他のものから來る移り香を防ぐことが出来ます。

卵殻の利用

- 1 白いものゝ洗濯に、お湯の中に砕いて入れると、驚くほど白くなります。
- 2 硝子器、瓶などを洗ふ時は水と共に砕いて入れ、二三度振れば見事に美しくなります。

- 3 釜底に御飯が焦げついた時、鍋の底が黄色く汚れた時等、タワシにつけて擦るとききれいに落ちます。
- 4 卵殻を洗つて陰干しにしたのを、摺鉢で摺つて米糠と交ぜると、洗粉の代用になつてよく垢がとれます。
- 5 前記の摺粉は、また食後、茶匙に一杯位宛服用すると、カルシウム同様強壯薬となります

茄子のへたの利用

- 1 茄子のへたは黒焼にして、其粉末をつけると、舌の爛れや乳房の腫れ、疔瘡などに效きます。
- 2 蔭干にして煎じて飲むと腎臓病によく、松茸の中毒を消します。
- 3 そのへたで時々摩擦して、胡麻油をつけるといぼがとれます。
- 4 乾して夏中ためておき、秋澤庵漬の中に入れると色と味をよくし、松茸料理の時少し刻んで入れると毒消しになります。

蝟の茹で汁の利用 暑くなると、あぶら手やあぶら足の人は下駄をきたなくして困ります殊に終日針仕事をする人は、手のあぶらで仕立物が汚れます。さういふ人は蝟の茹で汁を熱く温めて一時間餘手又は足を浸します。これを数回くり返すと、よほどの人でも、さつぱりとして効力があります。

あります。

煙草の粉の利用 日本紙に包んで筆筒のひき出しに入れておくと、樟腦以上に防虫の效能があります。また菊などに油虫がついた時、煙草の粉と石鹼屑とを六と四位の割にまぜてどろどろに煮とかし、その液を塗布すると殺虫の效があります。

手軽に出来るシミ抜き秘訣

インキ インキを完全に抜くにはインキの種類を知り、それに適した方法を用ひねばなりません。

- 1 丸善のアテナ、プラトン、サンエス等は、硫酸鐵にタンニン酸を化合させ、それに醋酸を入れて發色させたものです。このインキを抜くには、酒石酸茶匙に二杯を熱湯に溶かして其の中に浸すか、又は脱脂綿で塗るか、何れにしても三、四回繰り返して水で濯ぎます。
- 2 スミレ、ブラックは卵の自身(強い蛋白質)を塗つて、其の上をアルコールを付けて拭き水で洗ひます。
- 3 サムライインキ、赤インキ等、鹽基性染料を用ひたものは、米の磨ぎ汁か、又は糠を一つ

かみ入れて、煮立たせたものの中に入れ、暫く浸しておき、後水洗ひをします。
4 チャンピオンインキは、稀酸半匙を水五勺に溶したものに、アルコール五六滴を入れた溶液に浸し、後石鹼で洗ひます。

インキの汚點を早く抜くためには、白色ワセリンを塗つてから、それぐの方法を施します。
墨 は種類によつて、方法が異なります。

1 墨汁はテレピン油を十分に塗つて揉み、墨汁を遊離させてから石鹼で洗ひます。揮發油を付けて石鹼で洗つてもよろしい。

2 硯の墨はアムモニア水に、澱粉（飯糊生熟糊、小鳥の糞等）を溶かして揉み洗ひします。

3 膽寫版の墨、又は油繪具はテレピン油又はグリセリンを付けて、後石鹼で洗ひます。

油 機械油の類は、ロード油を筆で引き、揮發油又はベンチンを付けて揉みます。香油はオリーブ油を付けて、後揮發油に浸し、空氣に觸れさせて揉みます。

蠟 蠟の汚點の上に新聞紙をおき、焼灰を上に乗せると、自然に紙が吸ひ取ります。灰の温度は新聞紙の焦げる程度。灰の代りに焼銀、又はアイロンをかけてもよろしい。何れにしても、後は揮發油かベンチンを付けて揉んでおきます。

ペンキ、コールター 新しい汚點は、テレピン油を付けて、揮發油で洗ひます。古い物はクロ、ホルムを付けて洗ひます。クロ、ホルムは固着物を溶解する性質の強いものです。

醬油、酒、果物汁 以上の汚點は新しい中ならば湯か水で落ちます。既に乾いた汚點ならば、石鹼又はアンモニア水で洗ひます。

汗 と 尿 硼砂（工業用）茶匙一杯を水二升に溶かし、其の中に二十分間程浸しておいて、更にクレゾール水に浸せば完全に落ちます。白地はアンモニア水に浸して取ります。色物は褪色しますから、應用出来ません。

乳 汁 大根の汁、又はアンモニア水で落ちますが、色の變る事がありますから注意して使用します。乳汁のために、紅絹の色が表に付いた場合は、薬を鍋で煮出して、其の煮汁で表布を洗ふと綺麗にとれます。

襟 垢 食パンの新しいものを、五分位の厚さに切り、汚點の上を徐々に擦ります。外套などは殊にこの方法がよろしい。但し食パンの一ヶ所だけで擦らないで、新しい面でのみ擦るやうにします。

白 粉 白粉の汚點ぬきは、石鹼で洗ふと正反對の作用を起し、薬品では地質をいた

めますから、おろし大根でその液を洗ひ落すに限りません。

血 衣類がもし血のために汚れた時は、早速おろし大根をその上につけて暫く放つておけば、大抵はきれいに吸ひとることが出来ますから、あとを清水で洗ひます。もしそれでもまだ残つてゐたら、後は石鹼で洗へばすつかり落ち、痕跡が残りません。之は決して湯を用ひてはなりません。

錆

白地の浴衣を釘にかけ、うつかりしてゐる中に鐵の錆がついて、何で洗つても落ちぬといふことがあります。この場合には先づ、その部分に熱湯を注ぎ、その上に酢酸又は醋酸をのせ更に熱湯を注ぐと、きれいにとれます。

ヨジウムチンキ 白い肌着や浴衣などについたヨジウムチンキは、石鹼を澤山つけて洗つた位ではなかく落ちませんが、米のとぎ汁に暫く浸した後、普通に洗滌すると、汚點も臭氣もすつかりぬけます。

とりも ちひよつとして、とりもちが着物などについたら、からしをその儘水にとかないで、ついたところへ塗りつけて洗ふと、見事にとれます。

感じよくさせる顔面療法のいろいろ

リバカス 過酸化水素水四〇瓦オー・デ・コロン四〇瓦ばら水二〇瓦グリリン一〇瓦をガーゼに浸して局部に擦り込む方法と綠豆といふ小豆の一種を五勺と小豆五勺とを混ぜ、黒くならぬ程度に炒つて粉としたものに米糠三勺を加へ糠袋に入れ、熱湯に浸して局部を摩擦するといふ方法とがあります。何れも根氣よく半年位続けること。

ハタケ ヨードチンキを一日一回宛塗つて居れば癒ります。白つゝじの花を揉んでその汁をつける方法もあり、胡麻油と生卵とを混ぜてそれを塗つてもよいのです。それでも癒らぬものは専門醫について、レントゲン療法につくより仕方がありません。

鮫 肌常に肌を軟らめる爲に入浴を怠らず、サルチール酸一瓦、綠石鹼五瓦、ラノリン六瓦、ワゼリン六〇瓦、ラヘンデル油二瓦の處方で、根氣よく、氣長につけてをれば、特に頑固なもの以外は癒ります。

赤 鼻 これはニキビと同様婦人病、月經不順、胃弱、貧血その他の原因から起るのが普通です。一旦罹つたら、その原因を極めることが必要です。外用薬としてはイヒチオール〇。

二瓦 硫黄華一瓦、亞鉛華軟膏二〇瓦の處方で局部に塗り段々イヒチオールを殖しなほします。

あ ざ 赤あざ黒あざの二種類あります。二つとも電気分解の方法や雪狀炭酸、或いはラヂウムを用ひて、無痛できれいにとることが出来ます。がこれも大きさの問題で、あまり酷いのは中々困難でせう。優れた技術を持つ醫師の許に行つて施術を受けること。嬰兒によくある赤あざは大抵自然に消えます。

薄毛短毛 遺傳、傳染病、中毒、病的の分泌などが原因です。毎日脱落した毛を集めておき、その中六寸以上の毛と以下の毛を分類して、短い毛が三分の一以上あつたらその人は毛髮の病氣にかゝつてゐるのですから皮膚病専門醫の治療を受けること。マツサージ療法電気療法投薬等いろいろ療法はありますが、普通角質ゲラチン、ヨード、カルチウム、鐵劑、フマグソランなどを飲んで身體の營養をよくし、氣長に手入れを施して髮の發育を助けるのです。油は純粹の椿油を選ぶこと。又、生姜のすり汁を毛の根元につけるのも中々有効です。

目を美しくするには 眼を疲らすことが何よりも禁物。夜は十分眠り、毎朝少量の硼酸を溶し込んだ冷水か、薄い食鹽水で眼をすゝぐと、清々しい眼となります。近視その他眼に故障のある方は、一日も早く眼科醫にかゝり、適度の眼鏡を選定して貰つて掛けること。近視は腦に影響があるばかりでなく、非常に美しさを傷けます。眼鏡は面長の方は圓形のもの、圓顔の方は楕圓形のものをお用ひになると顔によく調和します。

看護人に關する常識

病人への心遣ひ 病人は大抵神經過敏で我儘者故、これを看護するものは常に忍耐と愛情とを以て接することが大切です。病人の體を清潔にするため、毎朝口をすゝぎ、熱湯にて搾つたタオルで顔、手、足等を拭ひ、頭髮を梳ると、病人も心身爽快となります。長らく臥床する病人は、床摺れ(褥瘡)に罹る憂ひがありますから、時々寢床の位置を換へ、肩や肘などが赤くなつて、患者が痛みを訴へる場合は、直ちにアルコールか橙汁で拭いて、その部分だけの小さな蒲團をあてがひます。

病室と病床 部屋は冬は暖く夏は涼しい日蔭を選ばなければなりません。寢具は常に洗濯して清潔にし、時々室外に運び出して新鮮な空氣にあて、日光消毒をします。冬、十分に起つてをらぬ炭火を病室に持ち込むことは、有毒瓦斯が発生するため、よくありません、必ず火の上

には鐵瓶か金盞をのせて、常に水蒸氣をたゞせおくことです。

病人の飲食物 消化機能の衰へてゐる病人のことですから、量少くして栄養に富むものを適當に配合して出来るだけ變化を多くします。但し滋養的のものでも、病人の好まぬものは避けなければなりません。また飲料としては葡萄酒を薄めたもの、果汁水、平野水、茶、珈琲等病氣の種類に應じて利尿及び心氣を爽快にするものを、程よく與へることが大切です。

含嗽のさせ方 含嗽は咽喉を痛めた時に非常に効果があります。含嗽薬としては3%鹽酸加里水を用ひるのが一番効果があります。が、これは飲むと害になりますから、幼児には3%硼酸水を用ひます。すつかり咽喉の内部が洗はれるよう何回もくり返し五六回續けます。なほ活鹽水の薄めたのや、オキシフル(五十倍)アンチピリン(二百倍)等で、一日凡そ十回位含嗽するのがよいのです。

氷嚢のあて方 氷のかき方はなるべく細かにし、一度ふきんかガーゼに包んで、手でガラガラと揉み、とがつた角を丸くこすります。尖つた儘だと患者に當て、氣持悪く、氷嚢も早くいたみます。碎いた氷を氷嚢に入れたら、なるべく空氣のはいらぬように絞つて口をかたく結へ、患者に用ふる時は、その上をガーゼの如き布で包んでよい加減に工夫します。

濕布の仕方 普通用ひる濕濕布は適宜の大きさのフランネル一枚又は二重とし、びつたり全胸部を前後共覆へるだけの寸法として、熱湯或ひはこれに五十倍位の薄さに硼酸を入れ、固くしぼつた後擴げて全胸部にあて、上から油紙をあてゝその上を乾いたフランネルの布で巻いておきます。この際濕布はあまり熱過ぎぬことが肝要です。この頃濕布代用の藥、エキシカ、ホスピンなどといふのが出來てゐますが、これですと、數時間保つので、寒い時など度々取替る必要がなく、大變便利です。

酸素吸入の效用 病症が進んで、患者が呼吸困難を起した時など、酸素吸入を行ふと非常に効果が多いものです。酸素吸入の器械や材料は、大抵の藥店には賣つてをりますし、その方法は鐵管につめた酸素を、細いゴム管から水を入れた器に導き、一度水をくゞらして後再び別のゴム管から出て來るところを鼻から吸ひ込むようになってゐます。これは色も臭もない氣體ですから、その使用にも一入の注意が必要です。

吸入のかけ方 吸入薬としては普通百倍の重曹水を用ひ、患者は寝かせた儘、鼻、口の部分を殘して後はタオルで覆ひ、吸入器との距離はあまり近過ぎると呼吸が苦しくなりますから、温かい湯氣が口にあたる程度にします。幼児は吸入を厭がつてなかくさせませんが、出る湯氣は

全部口に吸ひ込まなくとも、呼吸の間々に吸込むだけでも効果がありますから、無理に口は開かせなくともよいのです。

灌腸のさせ方 便秘する時や小児の腹痛、痙攣、發熱などの時、所謂リスリン灌腸法を行います。幼児は十瓦、小児は二十瓦、大人は三十瓦の割合で硝子製のリスリン器を用ひます。また腸を洗滌する目的のためには、イルリガートルに熱湯で薬用石鹼を溶いて水を加へ、體温位の温度にして小児には三百乃至五百瓦、大人には五百瓦乃至千立方センチメートルを用ひます。薬液注入後は、肛門を仰へてなるべく便意を忍ばしめておかぬと、その目的を達し得られぬ場合が往々あります。

日光浴の仕方 小児でも妊婦でも一般の人でも、時々日光浴をすることは健康維持のために大切なことではありますが、これは硝子戸越しにしては、硝子が肝心な紫外線を吸収するので何の役にも立ちませんから、戸を開けて、直接、體全體に日光を浴びるようにしなければなりません。

醫師の來る迄の手當法

卒中の場合 腦溢血で倒れた時は出来るだけ安靜にして頭を高くし、頭と心臓を氷で冷し

ます。そして頭部やこめかみには水蛭をつけ、排膿部や足の裏には、芥子泥を貼りつけます。驚いて大聲で呼んだり揺り起したりして騒ぐのはこの場合大禁物です。

感電の場合 先づ電流を止め乾いた布や毛布などで手を包んで、その場から患者を引離します。そして衣類を脱がせ、頭を高く安臥させて、乾いた布で皮膚を擦り、胸に芥子泥を塗ります。

こむら返りの場合 もしも水泳中この痙攣が起つたら、慌てず水の中に沈んで痛む足の拇指を上の方へ曲げれば大抵治ります。陸上での場合には腰部と下肢の筋を靜かに揉むとよろしい。

鼻血の場合 軽い程度の鼻血なら、綿をつめる位ですぐ瘉るが、それでも駄目な時には天南星を碎いて飯粒でよく煉り、それを足の裏に貼るとよろしい。

吐血の場合 身體を動かすと出血が多くなるから、直ぐ床に就かせて安靜にします。そして一晝夜の飲食を禁じ、渴を訴へても湯茶を與へずに、極少量の氷片を口に含ませる程度にします。胃部に氷をのせること。

咯血の時の場合 出るだけの血をすつかりはかせたら、體の上部を高目に仰臥させ、氷の片か濃い食鹽水を少し口に含ませて、心臓部と出血部（呼吸器）に氷嚢をあてます。心身の絶対安靜が何よりも必要です。

異物を嚥下した時 針や貨幣や、魚骨などが咽喉に刺つた時、近くにあれば箸の先端に眞綿を巻いて、靜かにからめ取ります、魚骨の刺つた時、よく飯の塊を嚥呑みにしますが、時としては益々深く刺る事がありますから、用心しなければなりません。角のあるものや、銅貨のやうなものや、鋼貨のやうなものを嚥下した時は、長く切つた葱や、薩摩芋を澤山食べさせると、それといつしよに大便の中に排出します。

小児が痙攣した時 日頃ごく弱い子供が高熱を發した時とか、蛔虫、腦膜炎にかゝつた時起る病氣です。痙攣を起した時は、着物をゆるめて薄暗い室に入れ、安臥させた上、頭部を氷で冷し早速醫者をよぶべきです。一度痙攣を起すと、發熱毎に起るようになりますから、少し熱があると思つたら、安靜にして冷やすようにしてゐると、起らずに済みます。

ヒステリーと手當 ヒステリーに罹る婦人は、かねてその日の生活に追はれてゐる婦人よりも氣樂な生活をしてゐる婦人に多いのです。また夫婦生活の一方に於ける性慾缺乏に依つて、他方の性慾不満足を來し、これが屢々ヒステリーの原因ともなります。その療法としては、原因となつてゐるものを確かめ、それを取除く一方、一日を無意に暮らせぬ方法をとらなければなりません。あまり強度のものになれば醫師に相談して病院に預けるなり、轉地させるなりしなければなりません。

なりません。

恐ろしき傳染病の一般知識

病名	潜伏期	傳染方法	最 強 傳 染 期	傳 染 期 間	隔 離 期 間
腸チブス	一—二週	直接接觸(糞、尿、血液、膿汁)間接傳染(用具、著者に注意すること)	第三週	腸チブス菌の存在する間	一週の間隔を以つて、二回の排せ物を檢し、無菌なるを証明するまで、隔離する。普通とすれば、隔離を解くには注意を要する。保菌者は二日間隔を以て、三回試験し、無菌であることを証明するまで、隔離する。(平均三週間)
チフテリー	二—五日	多くは滴傳染によるが、他の器具からも傳染すること。菌携帯者に注意すること	初五日—六日	チフテリー菌の残存する間	二日間隔を以て、二回試験し、無菌を証明するまで、(約十週)
赤痢	二—七日	接觸傳染(便糞及び用具)菌携帯者に注意すること	下痢期間	チフテリー菌の存在する期間	一週の間隔を以て、二回試験し、無菌を証明するまで、(約十週)
コレラ	二—五日	糞便及吐物との接觸に因る。及び飲食品からも傳染する。	下痢期間	「ビブリオン」の存在する間、發病後平均二週間後には消失す	菌存在期間(平均二週間)
猩紅熱	二—七日	接觸若しくは健康者の媒介に因る。	初期、發疹前に	約四十二日間又は其以上	通常四十二日、若くは表皮剝離の終るまで

脊髄性 小兒麻痺	一—一〇日	滴傳染による。又恐らく糞便による。	發熱期	急性期間	急性期間、約三週間
狂犬病	十五—六〇日	咬傷又は狂犬病者の唾液から傳染する。	—	全經過の間	疾患全治に至るまで
耳下腺炎	八—二二日	滴傳染による。又健康者を介し、稀に器具を介する。	—	腫脹存在期間	同前
百日咳	三—五日	滴傳染	カタル期	痙攣持續期間	醫師の安全と認むるまで 學校を禁ずる。
水痘	一四—二一日	病苦との接觸による。又健康者を介することもあ	發疹期	痂皮剝離終結に至る	痂皮剝離に至る約三週間
風疹	一六—二〇日	接觸	潜伏期及 び發疹期	約十四日	四週間
麻疹	八—一四日	直接接觸又は用具による。健康者の媒介による事は少い。	潜伏期及 發疹期	約三週間	四週間
流行性 脊髓膜炎	二—四日	滴傳染、菌携帯者	—	菌存在期間	全治に至るまで、菌の咽頭に存在する間
天然痘	一〇—一三日	接觸による。けれど又健康者、器具を介しても傳染する。	化膿期	痂皮剝離終了に至る期間	痂皮剝離に至るまで
發疹チブス	四—一四日	蚤、虱、南京虫、毒虫	—	皮膚剝脫期間	全治に至るまで
ペスト	二—一〇日	排泄物、患者の被衣、用具及び蚤昆虫の媒介による。肺ペストの場合には、滴傳染による。鼠族は傳染媒介の魁をする。	高熱時	膿汁、咯痰及び血の中に菌の存在する期間	疾患全治に至る期間

婦人の大切な出産前後の處置

再歸熱	五—七日	虱又は毒虫による。又血液に汚染した衣服にもよる。	—	螺旋存在期間	同上
脾脱疽	二—三日	病獸の排泄物、及獸皮との接觸による。多くの皮膚の小創傷から傳染するが、又芽胞の吸入により、又は病獸肉の血液より傳染することもあ	—	細菌存在期間	同上
馬鼻疽	三—五日	病獸の鼻粘液及び膿汁	—	同前	同上

妊娠の徴候 素人が自分で判断することの出来る妊娠の徴候は—

- 1 月經閉止、有夫の方で今まで毎月規則正しくあつた月經が突然止まつた時は、まづ妊娠と考へることが出来ます。しかし平素虚弱な人、月經不順の人の場合は必ずしも妊娠だと早合點してはなりません。
- 2 ツワリ、食物の嗜好に著しい變化を來し、多くの場合嘔氣を催します。但しこうした症狀は腸の寄生虫、胃腸障害の場合などにも現はれますから注意のこと。

- 3 乳房の變化、二三ヶ月目になると乳房全體が膨大し、乳首が突出して大きくなり、周圍が黒ずんで來ます。壓してみると水のような乳汁が出て來ます。
 - 4 全身の變調、よく齒が痛んだり、肩がこつたり、神経痛を起したりします。また感情が激し易くなつて、ばかにふさぎこんだり、ばかに快活になつたりします。
- 今まで健康だつた婦人に以上のような徴候が起つたら、大體妊娠だと考へて、一應専門醫の診察を受くべきです。

子宮外妊娠の危険 淋毒性内膜炎或ひは喇叭管炎のため喇叭管が狹窄せられ、折角受胎した卵の通過が困難になると、時間の経過につれて卵はその場所がどこであらうと、どしどし發育してそこに胎盤を形作り妊娠してしまひます。これを子宮外妊娠と申します。大人の小指程の大きさしかない、喇叭管の中で到底満足に成長出来るものではなく、いつか破裂するので、母體の生命にかゝはることになります。で、前のような疾患ある人は、豫め注意しなければなりません。

出産に必要な品

褥蒲團(一枚)
ガーゼ(一反)

居直り蒲團(一枚)
丁字帯(三本)

脱脂綿(大袋三個)
腹帯(三本)

胞衣納器
アルコール
差込便器
検温器

汚物袋
リゾール又リゾホルム、ラーボン
油紙(二三枚)
水呑(二個)

硼酸末
梅青綿
手拭(二筋程)
消毒用洗面器(直徑六寸位二個)

赤坊に必要な品

鹽(沐浴用)
撤布藥
湯たんぼ(二個)
おしめ類

鹽 數
湯あげタオル
衣類
櫻紙(二三帖)

石鹼(刺戟性のないもの)
蓋物(二個)
寝具

分娩の徴候 分娩の直前頃から一日に一回乃至二回位お腹がしくしく痛んで來ることがあります。腹が何となく張るような感じがして、手を當てると子宮が固くなつてゐるのが分ります。これは出産が近づいて來た証據です。いよく出産當日になると一時間おき、或ひは一時間半おき位に、規則正しく陣痛が起つて、次第にその間隔も短くなり、腹から腰へかけて突刺されるような痛みを感じます。陣痛の徴候があれば、家人は助産婦を迎へ、釜に湯を沸かし、萬事手遅れのないように、急いで準備を調へねばなりません。

分娩時の産婦の心得 分娩をあまりに過大視して、餘計な神経を使ふことは、却つて産婦自身の安靜のためによくありません。準備萬端、手落なく出来てをれば、後は産婆や醫者の手腕に安心して信頼してゐることです。もし産婆が間に合はないような時でも、餘り慌て過ぎてはいけません。分娩直前になつたら、産婆さんが留守でも、助手に来て貰へるよう、交渉しておく安全です。

産後の注意 一應嬰兒を分娩して一息つくと、約三十分の後、また陣痛が起つて、臍帯の残りや胎盤が娩出されます。この後産が、その一小片でも子宮内に残つてゐると、産婦の體に非常な故障となります。だからといつて自分の手で臍帯を引張つたり、指を臍内に突込むことは危険の上もあります。落着いて産婆の命に従ふことが大切であります。

産褥中の飲食物 分娩後、産褥にある婦人は初め食欲不振ですが、授乳と共に食欲も進み、渴を覚える時は麥湯、番茶、牛乳の類を選び、食物は半熟卵、蛋白質の軽い魚肉、軟らか目の米飯うどん等の滋養に富んだ消化し易い物を與へ、次第に日常の食物に移つて行く様にします。

産褥中罹り易い病氣 風邪と下痢にご注意なさい。産後の脚氣に罹つて、手、足、腹にしびれを感じる場合があります。この場合は乳兒への授乳を絶対に避けて早速醫師の治療を受けな

ればなりません。また分娩時の消毒不完全から来る恐ろしい産褥熱は、分娩第一日より十日目頃迄に起りますから、もしも産後に異常な熱が出たら、早速醫師を迎へて大事を未然に防がねばなりません。

授乳の中止時 母親が腎臓炎とか糖尿病とかに罹つてゐる時、或ひは妊娠してゐる時であつたならば、授乳を中止せぬとその乳兒は人乳中毒症といふ病氣に罹ります。殊に妊娠の時には、直ちに授乳を中止せしむべきで、そのために小兒を回復出來ぬ状態に陥れることが屢々あります。その他母體の敗血症や重症の丹毒、傳染性皮膚病、呼吸器病等の時にも、その傳染病を防ぐために一時授乳を中止すること。

無痛分娩の可否 薬液の注射で、陣痛の苦しみなしに分娩する方法が最近では研究されてゐますが、これはその局部を麻痺させて生ませる不自然な方法なので、あまり感心出來ません。特別考慮すべき體質で、陣痛に堪へない人は別として、一般の人は陣痛の苦しみを味ふのが生理的によいのです。

畸形兒を生んだ時 全體の率から言へば、畸形兒の數は實に僅かなものですが、もしも不幸にして、畸形兒が生れた場合には、徒らに嘆き悲しまず、直ちに醫師に相談して手術を受けるなり

その他の手當をして貰ふべきです。畸形の中で比較的多いのは、みつくち、贅指、缺指、駢指、骨接、内翻足等ですが、専門醫の治療で何れもかなりの點まで治せます。

産婆の謝禮 東京の助産婦組合では規定の料金が、初診が三圓以上、再診一圓以上、助産料廿圓以上となつてゐます。中流家庭ではこの他に俵代やお七夜の酒肴料などを添へます。俵代は初診の際が二圓か三圓、再診からは一圓位、お七夜祝の酒肴料は三圓から五圓位が普通です。

幼児の泣き方五つ

- I 空腹の時、眼を開いて涙を出さず唇を動かして哀れさうに泣く。
- 2 苦痛を訴へる時、涙を出して聲高に泣き、兩脚を締め氣味にする。
- 3 眠い時、眼を細く開け、時々缺伸をする。靜かに頭を撫でて歌を唄つたり、抱き方をかへてやつたりすると寝つく。
- 4 退屈な時、じれた泣き方をしてなかく泣き止まない。で、この時は抱き方を變へたり、歌を唄つたり、玩具を見せたりする。
- 5 驚いた時、急に物に怖えて聲高に泣叫ぶ。手足を震はす。顔を隠して靜かに抱いてやればよい。

特別附録

婦人の考へさせられる料理十二ヶ月の便法

一月の献立

朝

- お煮煮 お煮煮
- 煮豆 煮豆
- 長崎雑煮、煮豆 長崎雑煮、煮豆
- 薩摩諸の味噌汁 薩摩諸の味噌汁
- わかめの味噌汁 わかめの味噌汁
- 里芋の味噌汁 里芋の味噌汁
- 玉葱の味噌汁 玉葱の味噌汁
- 豆腐の味噌汁 豆腐の味噌汁

昼

- 獨活の卵とち 獨活の卵とち
- 数の子 数の子
- おせち おせち
- 炒り豆腐 炒り豆腐
- ポークカツレツ ポークカツレツ
- 絲蒟蒻の卵和 絲蒟蒻の卵和
- 高野豆腐の煮付 高野豆腐の煮付
- 椎茸 椎茸
- 鹽鮭 鹽鮭

夕

- 鹽鮭の焼物 鹽鮭の焼物
- 酢の物 酢の物
- おさしみ、貝柱と三葉の清汁 おさしみ、貝柱と三葉の清汁
- コロツケ コロツケ
- 浸し物 浸し物
- 野菜椀、数の子 野菜椀、数の子
- 牛鍋 牛鍋
- 酢燕 酢燕
- 焼魚 焼魚
- 酢蓮 酢蓮
- 五目ずし 五目ずし
- 浅刺の清汁 浅刺の清汁

二月の獻立

朝

里芋の味噌汁

豆腐の味噌汁

大根の味噌汁

納豆汁

鯉の味噌汁

小松菜の味噌汁

小燕の味噌汁

晝

高野豆腐 煮付
椎茸

豚の醬油漬

馬鈴薯の煮付

うどの玉とじ

煮豆
櫻味噌

湯豆腐
佃煮

蓮の油煮

夕

竹輪と湯葉と芹の清汁
生鮭の照焼

野菜サラダ、オムレツ

鯛の鹽焼
若布と乾海老の清汁

よせなべ、数の子

酢蛸

あんかけ豆腐

ピステキ
お多福豆

牡蠣豆腐
煮魚

三月の獻立

朝

玉葱の味噌汁

小燕の味噌汁

三ツ葉の味噌汁

小松菜の味噌汁

豆腐の味噌汁

ちさの味噌汁

薩摩諸の味噌汁

晝

干海老の煮付
薩摩諸

生鮭の照焼

のつべい汁

卵やき

牛肉の味噌漬

餅の昆布巻

鱒と玉葱の煮付

夕

椎茸と高野豆腐の煮付
玉菜の卵とち

牡蠣豆腐
午莖の煮付

竹輪麩
ロールキャベツ、コロツケ

さいろの煮焼
奈良漬

天ぶら、焼のり

鯉こく
麩と大根卸の甘酢

皮鯨の酢味噌
煮豆

四月の獻立

朝

大根の味噌汁
若布の味噌汁
菠薐草の味噌汁
浅蜆の味噌汁
豆腐の味噌汁
筍の味噌汁
野菜の味噌汁

晝

筍の煮付
荒布
茨豌豆の油煮
なまりの煮付
若鷺のつけ焼
蒲鉾の煮付
獨活
鯨の佃煮
飛魚のつけ焼

夕

もやし豆の胡麻和
刺身
鰯と蕨の煮付
嫁菜の浸し物
野菜スープ、ローストビーフ
筍飯
竹輪と三つ葉の清汁
筍のそぼろ煮
若布と刺身のぬた
牛鍋
奈良漬
鯛の刺身、木の芽田楽

五月の獻立

朝

赤飯、豆腐清汁
蕨の味噌汁
豆腐の味噌汁
里芋の味噌汁
茨豌豆の味噌汁
牛蒡の味噌汁
キャベツの味噌汁

晝

うどとはんべんの煮付
慈姑の煮付
生麩
馬鈴薯の油煮り
玉葱
蓮の油煮
煮豆
福神漬
豚肉の煮付
キャベツ
鯨の甘露煮

夕

鶏肉とせりの吸物 (支那料理)
芙蓉蟹
すり落の海苔巻
煮魚
焼竹輪の煮付
胡蘿蔔
鯖の酢味噌
隠元豆のきんとん
焼魚
小松菜の辛子和
むき身
魚の撮入と三葉の清汁
魚のハツシユ
田芹の胡麻和
親子丼
新菊のひたし

六月の獻立

朝

蕨の味噌汁

若布の味噌汁

つまみな味噌汁

切乾の味噌汁

半べんの味噌汁
三つ葉

馬鈴薯の味噌汁

卵の花汁

晝

卵の花の油炒り

蓮の煮付
焼竹輪

いなな鹽焼

鹿角菜の煮付
剥身

生揚げ焼
大根おろし

牛蒡の佃煮

カツレツ

夕

豚のロースト
焼海苔

天ぶら
玉菜の三杯酢

蕨の信田巻、きうりもみ

鮎の煮浸し
芹と落し卵の清汁

蒟蒻の味噌煮
鯉の甘露煮

鯛の鹽焼
挽肉の葱の清汁

鮪の刺身、空豆の煮付

七月の獻立

朝

茄子の胡麻汁

大根の味噌汁

すゐきの味噌汁

里芋の味噌汁

若布の味噌汁

大根の味噌汁

冬瓜の味噌汁

晝

ハムと卵

馬鈴薯の煮付

野菜いりオムレツ

蕨の煮付
油揚げ

南瓜の煮付

鰯の煮付

焼豚

夕

鶏肉と獨活の煮付
酢入卵の花

こちの煮付
すゐき

冬瓜の薄くす汁、いさきの鹽焼

精進揚げ
日光唐辛子

胡蘿蔔と蒟蒻の白和
鹽鮪と茗荷の清汁

ライスカレー
浸し物

トマトの卵焼、ピフテキ

八月の獻立

朝

葱の味噌汁

すゐきの味噌汁

豆腐の味噌汁

茄子の味噌汁

南瓜の味噌汁

小松菜の味噌汁

隠元の味噌汁

晝

鯛の鹽焼

葱焼豆腐の煮付

冷麥、アツプルパイ

燒蕪の煮浸し

里芋の田樂

新薩摩諸の煮付

冬瓜なますの薄葛煮

夕

枝豆のあづま煮
茄子と竹輪の清汁

牛肉のすき焼
胡瓜のみ

鯉のあらひ、南瓜のふくめ煮

あんかけ豆腐
蕪の梅煮

冷やつこ、茄子の揚出し

鯛のうしほ
厚焼卵

白瓜の胡麻酢
鶏肉と新牛蒡の煮付

九月の獻立

朝

里芋の味噌汁

南瓜の味噌汁

藤豆の味噌汁

卵の花の味噌汁

甘蔗の味噌汁

蕪の味噌汁

若布の味噌汁

晝

蒟蒻のおでん

甘鯛の味噌汁

八ツ頭のうま煮

豚肉の煮付
松茸

すゐとん

鯉の味噌煮

鹿角菜の煮付
生揚

夕

鶏肉と獨活の煮付
松茸と茄子の清汁

鯛子の茄入
初茸の佃煮

茄子のしぎ焼
しらす干と若布の清汁

すゐきの胡麻酢
鱸の照焼

マカロニスープ
コンビーフマツシユポテト

鱸汁
蕪と雁もどきの煮付

とろろ汁
蕪煮

十月の獻立

朝

胡瓜の味噌汁

英隠元の味噌汁

十六さゝげの味噌汁

摘み菜の味噌汁

大根の味噌汁

八頭の味噌汁

蕪の味噌汁

晝

飛魚の鹽焼

馬鈴薯の煮付

くわむと百合の煮付

獨活の胡麻味噌

親子飯

金平牛蒡

ぜんまいの煮付

夕

醬油豚

雁もどきの煮付

松茸飯

しめじと三葉の清汁

鶏と野菜のクリームスープ

松茸と魚の摘入の煮付

若希の辛子味噌

梅花卵

十一月の獻立

朝

切乾の味噌汁

卵の花の味噌汁

豆腐の味噌汁

八頭の味噌汁

菠薐草の味噌汁

薩摩諸の味噌汁

あさりの味噌汁

晝

比目魚の餛かけ

薩摩諸の煮付

煮こみうどん

大豆の煮付

牛蒡の煮付

目刺

焼秋刀魚

夕

青昆布と油揚げの煮付

穴子の蒲焼

ねきま鍋

ふろふき大根

鱈の味噌汁

小松菜の浸し物

鮪の雫子焼

オムレツ

十二月の獻立

朝

豆腐の味噌汁

とろろ汁

若布の味噌汁

うどの味噌汁

ぜんまいの味噌汁

里芋の味噌汁

卵の花の味噌汁
剃身

夕

乾葉の煮付
むき身

牛肉とキャベツのカレー煮

鐵火味噌

練の昆布巻

豚の煮付
蓮根

葱飯
蒟蒻草の浸し物

乾海老の煮付
薩摩芋

晝

比目魚の葛かけ
葱のぬた

牛肉のシチュー
小松菜の浸し

ライスカレー
酢蓮

茶飯、おでん、清汁

半べんと茗荷の清汁
烏賊と八頭の煮付

鯨汁
蕪のあちやら煮

湯豆腐
鮑と慈姑の煮付

風變りな豚肉の羹物數種

豚肉錦汁

豚肉と季節野菜の色々を共にラードでいため、スープで煮込んだ後、味淋、酒、醤油でお味をつけた誠に結構なものでございます。

◇材料(五人前) 豚肉三十匁、大根二寸、人参少々、青豆大匙二杯、馬鈴薯一個、椎茸五個、葱一本、焼豆腐一丁、スープ四合、醤油一匁半、味淋、酒各々一匁、鹽、粉蕃椒少々、生姜少々

豚肉三十匁は二分位の薄い賽形に切り、大根、人参馬鈴薯は共に皮をむきやはり二三分の賽の目に切つて置きます。椎茸はさつと茹でて軸を切り二分位の線切りとなし葱は五分位の長さに亂切りにいたします。焼豆腐は五分位の四角に切つて青豆は罐より出し水洗ひいたします。

以上の用意が出来ましたら鍋にラード大匙一杯を溶しみちに切つた葱少々と生姜小匙一杯を入れ直に豚肉を加へてかき混ぜ暫くして以上の野菜全部を入れよく炒つて最後に焼豆腐を加へ醤油一匁半、みりん一匁、酒一匁を加へて箸で絶えずかき混ぜながら、三分間程炒ります。次にスープ

四合を加へて材料が軟くなるまで火にかけ、鹽を加へてお味加減をなし温い中に器に盛つて好みにより粉蕃椒を入れて進めます。

菠薐草と服紗豚肉の清汁

豚肉を挽きみちんねぎと共に混ぜお味をつけて後メリケン粉の皮で包み菠薐草と共にスープで煮込んだ乙な御吸物でございます。

◇材料(五人前) 豚肉三十匁、玉葱半個、菠薐草一把、メリケン粉大匙山五杯、玉子黄味一個、醤油、鹽、スープ四合、ラード、味淋一匁、酒二匁

豚肉三十匁は挽肉器に入れて挽き摺り鉢に入れてみちん切りにした玉葱半個と醤油小匙一杯、鹽一つまみ玉子の黄味一個を加へてよく摺り混ぜて置きます。

次に皮を拵へます。井にメリケン粉大匙山三杯を入れ沸湯を少しづつ加へて打のすに丁度よい軟さにねり打粉をした組板の上に取り出して面棒で薄くのばし一寸五分角位に切り、前の摺り肉を中匙軽く一杯位づつ入れて體裁よく折疊みます

菠薐草一把は、枯葉を取り水洗ひして沸湯に鹽少々を加へた中に入れて色よく茹で五分位の長さに切り揃へて置きます。

次に鍋にスープ(煮出汁でもよろしい)四合を入れ火にかけて醤油一匁、酒二匁煮切りみりん一匁、鹽少々を入れてお味加減をなし前の肉の包んだものを入れ十分間程煮て上面に浮ぶ灰汁を取りながら茹で置いた菠薐草を入れて、一、二度煮立ちましたら鍋を下して温い中に進めます。そぎ柚子、又は生姜の搾り汁少々を入れても風味よいものです。

豚肉三輪汁

素麺と豚肉の温いお汁が此の頃にふさはしいものです。

◇材料(五人前) 豚肉三十匁、筍(罐詰物)一本、椎茸五枚、青豆大匙一杯、蒲鉾中板三分の一、三ツ葉少々、素麺二把、スープ四合、醤油、酒三匁、鹽少々

豚肉三十匁は三分位に四角に切り筍は罐より出して長さ一寸幅三分位の短冊形にし椎茸はさつと茹で、後軸をおとし三分位の幅の線に切り蒲鉾中板三分の一は小口から二分位の厚さに切つて置きます。次に三ツ葉はさつと沸湯に通し五分位に切り揃へ青豆は罐より出して水洗ひいたします。素麺は二寸位の長さに折り沸湯に入れて絶えずかき混ぜながら軟く茹で冷水に取り出して三四回お水を變へながらよくすすぎます。

以上の用意が出来ましたら鍋にラード少々を溶し前の豚肉を入れていためお肉が半ばいたまりま

したら椎茸、筍を加へてよくいため、酒三勺、醤油一勺、を加へスープ四合を入れて暫く煮ながら表面に浮ぶ灰汁を掬ひ取り蒲鉾、青豆三つ葉、素麴を入れて、鹽少々を加へお味を美味しくととのへて後鍋を下しそぎ柚子少々を入れて進めます。

消化の上から考へた野菜料理

赤茄子に肉と新蠶豆、馬鈴薯を詰めて天火で焼いたものでかんたんに出来て立派なお料理でございます。

◇材料(五人前) トマト五個、牛肉五十匁、馬鈴薯中一個、新蠶豆大匙二杯、牛乳七勺、鹽、胡椒少々、バター中匙一杯、パセリ少々

ベークド、トマト

形の良いトマトを選び綺麗に洗ひ蒂の所に庖丁の先端を入れ直径一寸位の大きさの穴にくりぬきます(底をいためぬ様に)

牛肉は二分位の角に切つて置きます、馬鈴薯は皮をむき二分位の賽形に切り蠶豆は熱湯の中で暫く茹で皮をむいて置きます、以上の用意が出来ましたならば三つ共混ぜ合せ小匙一杯半の鹽と小

匙半杯の胡椒と七勺の牛乳を加へて、更によくかき混ぜ前のトマトの中につめ上からバターを少しづつ置いてテンパンに並べ天火の中に入れて焼きます、途中二、三回テンパンの上に出たお汁をトマトの上からかけます。
凡そ三、四十分の後に美味しく焼けますからお皿に取り出し一個づつ盛りパセリを添へて出します。

南瓜含め煮(あけぼのあん)

美味しく煮含めた南瓜に黄金色にすき通つたあんをかけたものでございます。

◇材料(五人前) 南瓜中位五分の一、葛粉大匙半杯、醤油大匙二杯、鹽少々、煮出汁二合、砂糖大匙半杯

南瓜は水洗ひして水気を切り芯をぬいて一寸角位に切り鍋に入れ煮出汁二合を加へ火にかけ大部軟くなつた頃醤油大匙二杯位少々砂糖大匙半杯を加へて軟く煮火より下し綺麗に器に盛り煮汁を裏漉してその中に大匙半杯の葛粉を水で溶いて入れ弱火にかけどろつとなつた頃火より下し前の器に盛つて南瓜の上からかけます。

胡瓜海老葉車煮

胡瓜の筒の中にえびをつめて煮ふくめたさつぱりした乙なお料理でございます。

◇材料(五人前) 海老五尾、胡瓜三本、味淋五勺、煮出汁七勺、砂糖中匙一杯半、鹽小匙一杯、生姜少々

胡瓜は皮をむいて両端を五分位切りおとし中の芯をお箸でつき出し水洗ひして水気を切つて置きます。

海老は(罐詰のかにでもよろしい)頭をちぎり皮をむき脊腸を取り庖丁の背でえびの肉を壓しつぶし生姜の細かくきざんだものを極少し混ぜて前の胡瓜の中につめ込み、鍋に味淋五勺を入れ火にかけて酒精分をぬき(煮立つて湯氣状のものが上つて来た時マツチをすると燃えます)七勺の煮出汁と中匙一杯半の砂糖と鹽小匙一杯とを加へた中に入れ胡瓜が軟くなるまで弱火で煮含め後火より下し三分位の厚さに斜に切つてお皿に盛り煮汁を上からかけます。

ベチタフル、サラダ

出盛るお野菜を色鮮に取まぜて、マヨネーズソースで和へた見る目も涼しいお料理でございます。

◇材料(五人前) 胡瓜小一本、南瓜(賽形に切つたもの)大匙一杯半、新蠶豆大匙二杯、トマ

ト一個、馬鈴薯一個、マヨネーズソース五勺

胡瓜は皮をむき縦二つに切り種をぬき小口から薄く切り鹽水に漬けて軟くしな〜になつた頃取り出し水洗ひしてかたくしぼつて置きます。南瓜は皮をむき二分位の賽形に切り熱湯の中にお鹽を入れて軟く茹でて箆に上げ水気を切つて置きます、蠶豆は皮をむいて軟くゆで水気を切り、トマトは、熱湯の中に入れて直に冷水に取り出し薄皮をむいて一寸位の厚さに縦に切り馬鈴薯は二分位の賽形に切つて軟くゆでておきます、以上の用意が出来ましたら井に一緒にに入れて上からマヨネーズソースをかけて軽く混ぜ合せます。

マヨネーズソースは、先づ井に玉子の黄味半個、鹽小匙半杯砂糖小匙半杯芥子粉小匙四分の一を入れよくかきまぜ掻廻しながらサラダ油(オリーブ油)五勺を少しづゝ入れ糊の様になつた時酢一勺(レモンの汁には夏みかんの汁でも結構です)入れてよく混ぜ合せたものです(お酢は一勺一度に入れないで少しづゝかき混ぜながら入れます)

茄子 姿煮

小形の茄子を姿煮として卵の薄焼で巻いたいんげんを取合せた風雅なお料理でございます。

◇材料(五人前) 茄子小五個、いんげん三十本、卵四個、醬油中匙一杯、煮出汁一合、砂糖大

匙二杯、味淋四勺、酢四勺、鹽

小形の茄子を選び蒂を取り鍋に入れ煮出汁一合と味淋四勺砂糖大匙半杯醬油中匙一杯とを加へ軟く煮て置きます。

いんげんは兩側の筋を取り軟く鹽ゆでとして酢四勺に砂糖大匙一杯半を加へた中にしたして置きます。

井に卵を割りよくかき混ぜて少量の鹽と砂糖小匙一杯を加へ卵焼鍋に胡麻油をしきあつくしてから卵をあげ薄く焼き冷めてから前のいんげん(汁氣を切つた)を十本程合せて端からくるくる巻き五分位の幅に切つて前の茄子を盛つた横に附合せます。

茄子お刺身

取たての茄子の皮をむいて薄く切り五、六分間むして味加減の酢味噌を添へる簡單な野味たつぶりな御料理でござります。

◇材料(五人前) 小形茄子三個、酢四勺、味噌大匙一杯、砂糖中匙半杯

茄子は皮をむいて小口から薄く切り(一分位の厚さに)水に浸して灰汁ぬきをなし後取り出して水氣を切り蒸籠に入れて五六分間むし取り出して器にもり酢味噌を添へて出します。

酢味噌は大匙一杯の味噌を摺鉢でよくすり砂糖中匙半杯を加へ更によく摺り混ぜて酢三勺を加へゆるめます。

ロールド、キヤベチ(トマトソース)

◇材料(五人前) キヤベチの葉五枚、(鯛小さい)百匁、鹽、胡椒、玉葱半個、青豌豆大匙一杯半、パン粉大匙二杯

鯛は頭をちぎり腸を出してお腹を指先きでひらき骨と肉の間に指先きを入れ骨をぬきて皮をむき水洗ひして水氣を切り摺鉢に入れてよくすり大かたすれた頃軟くゆでた豌豆と玉葱のみぢんに切つたものを入れ更によく摺つて鹽、胡椒で味附けをなしパン粉を混ぜて杓子でよくかき混ぜて置きます。

キヤベチはよく洗つて軟くゆで水氣を切つて組板の上に取り前の混ぜ合せた鯛を入れ端からくるく巻きキヤベチの兩端を中へ押込んで蒸籠に入れ十分間程むし後取り出して厚さ七分位に輪切りとして器にもり上からトマトソースをかけていただきます。

一皿拾錢前後で出来るお惣菜

鮭の味噌漬焼

鮭の切り身を味噌に漬けて焼いたもので簡単な上にお味も中々結構で御座います。

◇材料(五人前) 生鮭切り身五つ—四十錢、味噌五十匁—五錢合計四十五錢、醤油三錢、生姜一個。

生鮭の切り身は薄く鹽をなし置き、味噌五十匁を摺り鉢に入れて摺り醤油二匁ほどを加へてゆめ、一度裏漉しをかけその中に鹽氣を去つた鮭を漬けて二三十分して後取り出し、両面の味噌を取り去り、金串をさして炭火にかざして焼き(中火で)両面に醤油をかけてざつと炙つて乾し、串をまはし乍ら引きぬいて皿に盛り、生姜の皮をむいて卸し金で下してそへて進めます。

芝海老の蕪蒸し

蕪の中に海老をつめて蒸したもので御座います。

◇材料(五人前) 蕪大七個十四錢、芝海老三十尾三十錢(合計四十四錢) 味淋五匁、煮出汁二合、醤油三匁、鹽

先づ蕪の大きい所をえらびまして葉を落しうすく皮をむき先の方から表をきすつけない様に尖つた庖丁を入れて中をくりぬきます。五個だけくりぬきましたならばあとの二個はうすく皮をむい

て三分角にきつて置きます。(くりぬいた蕪の屑も出来るならば角にきつて一緒にして置きます) 鍋に蕪を兩方とも入れ水を加へ、火にかけて茹でます。茹でましたら笊にあげて水氣をきつて置きます。

芝海老は頭を取り皮を剥ぎ尾も足も背腸を取りまして一度水で洗つて後水氣をふいて五分位にぶつくとときり薄く鹽をしてしばらく置きます。蕪は底の平な鍋にならべて煮出汁二合を加へて火にかけ、味淋五匁を加へて暫く煮、角に切つた蕪を入れて煮續け醤油三匁を加へ、落し蓋をして中火で煮あげます。煮あげた蕪の中に芝海老をつめ十五分ほど蒸して取り出しお皿に霞の蕪を入れ中央にむした蕪をのせ汁を少々そゝいで進めます。

コインドビーフ馬鈴薯煮

コインドビーフと馬鈴薯をバターでいためたもので容易く出来て中々おいしう御座います。

◇材料(五人前) コインドビーフ三分の二罐四十錢、馬鈴薯五個十錢(合計、五十錢) バター 鹽、胡椒

馬鈴薯五個の皮をむき亂切りになし、水につけて灰汁抜きをした後、水と共に鍋に入れ、鹽小匙二杯ほど加へて茹で、茹でましたら茹湯をすつかりすて、弱火にかけ、水氣をすつかりたゝせ

て鍋に蓋をして火の上で上下左右に動かしながら粉ふき薯をつくりまします。
別にフライ鍋にバターを少々敷き、(肉の脂肪がありますから少しでもよいのです) コーンドビーフの罐をあけ、2/3だけ取りあげて入れ、箸でほぐし乍らしばらく炙り、茹でた馬鈴薯を入れてまぜ合せ、胡椒をふつて味をととのへ温い中に皿にもつて進めます。

豚肉の葱めた

豚肉は脂ぬきをして葱と共に芥子味噌で和へたものでございます。

◇材料(五人前) 豚肉六十匁四十五錢、葱六本五錢(合計五十錢) 赤味噌三十匁、西洋芥子粉

小匙一杯、砂糖大匙軽く一杯、酢三勺、鹽

豚肉六十匁は五分位の角に切り熱湯へ投じて手早く水にとり、一二度水を替へて冷まし水氣を拭ひます、葱は根其他の汚れを取り洗つて縦半分につきつて熱湯に投じてさつと茹で水氣を断つてから五分位につきつて置きます。

摺り鉢に赤味噌三十匁を入れて摺りながら西洋芥子粉小匙二杯だけ加へ、(日本芥子ならば番茶の冷えたのを入れてかたくなり茶碗の内側にはりつけて紙をはり、上から熱湯を注いで後赤くなつた炭火を入れて消炭とし、湯を捨て、暫くさかしまにふせておいて後用ひます。) 砂糖大匙軽く一

杯と酢三勺とを順に加へてすりませ一度裏ごしをかけてから豚肉と葱を入れてほどよく和へ小井に盛つて進めます。

生節青豆のお煮付

生節と青豆と一緒に煮たもので御座います。

◇材料(五人前) 生節五切れ、青豆罐五勺、醤油七勺、砂糖小匙山二杯

先づ生節五切れは皮をとり、骨などを取り去りまして一切れを三つか四つ位に割り、醤油七勺と同量の水を合せて鍋に入れ火にかけて煮立つた所へ生節を入れ砂糖小匙山二杯を加へて程よく色のつく迄煮込み青豆五勺ほど加へ(罐から出して熱湯を通したもの)一寸煮て火よりおろして皿にもつて進めます。

ソールサーモン

鹽鮭の切り身と野菜を煮合せてレモンと酢をかけたもので御座います。

◇材料(五人前) 鹽鮭五切れ三十錢、馬鈴薯二個三錢、人参一本三錢、玉葱二個三錢、レモン

1/3個十錢、バター、胡椒、パセリ(合計四十九錢)

鹽鮭の切り身の皮をはぎ骨を取つて一寸五分位につきつて置きます。馬鈴薯は皮をむき適宜にきつ

て水に浸しおき、人参も皮をむいて洗つて一分位の輪切りとなし、玉葱は皮をむき縦六つ位にきつておきます。

鍋に水一合ほどを入れその中に馬鈴薯、人参、玉葱を入れて暫く煮て殆んど柔らかくなりましたならば鮭を入れ火の通るまで煮て胡椒を入れてお味をつけ、最後にバター大匙半杯ほど加へレモンの汁をしぼつて入れお皿にほどよく盛り合せ、パセリーのみじん切りをふりかけて進めます。パセリーは葉を取つて庖丁でこまかにたき布巾につんで水をかけながらみ絞つてバラ／＼にしたものです。

赤貝附焼、粉山椒

赤貝にお醤油をつけて粉山椒をふりかけたものです。

◇材料 赤貝十個、醤油五勺、粉山椒

赤貝はよくまはりのひもを取りはなし、横に二つに切りひらいて腸を取り出し、よく水洗ひして金串を通して醤油を二三度つけてやきます。片面が程よく焼けたら金串をひねつて裏返し、片面をやき串をぬいてお皿に二個づゝ盛り粉山椒をふりかけて供します。

温いお豆腐料理

湯豆腐

◇材料(五人前) 豆腐一丁、鯛一尾、味淋五勺、醤油一合、煮出汁三勺、昆布五寸位、鹽少々、先づつけ醤油をこしらへます。鍋に煮切りみりん五勺、醤油一合を共に入れて火にかけ中火で暫く煮つめ更に濃い煮出汁三勺を加へて弱火に直し十分間位にかけて鍋を下し小さい深井に入れて置きます。

鯛は鱗をおとし頭を切り腸をぬいて水洗ひをなし三枚に下して胸骨を取つて後上身の所を一寸角位に切り少し強目に鹽をふりかけ凡そ三、四十分間そのまゝ置きます。昆布は布巾で砂氣をぬぐひ一寸角位に切ります。

次に深鍋の中央に前のかけ醤油を入れた井を置きその周囲に昆布をしき切り身にした鯛の鹽氣を洗ひおとしてその上に並べ更に七分角に切つた豆腐を置いてお豆腐が蔭れる位まで静に水を注ぎ入れて火にかけます。暫くして豆腐が浮き上りかけたならば豆腐の湯を切つて井の中のつけ汁を小皿に取り分けていただきます。

豆腐吉野揚げ（そば出汁、お薬味）

材料（五人前）豆腐二丁、玉子大一個、葛粉、煮出汁八勺、醤油一勺半、砂糖小匙一杯、葱豆腐は乾いた布巾の間にはさんで極軽いもので押し水気を切り七分角に切り溶き卵をつけ更に葛粉にころがして後煮立つた胡麻油の中に入れてさつぱりと揚げ紙の上に取り出してお皿にもり、そば出汁を別器に入れて晒葱を添へます。そば出汁は鍋に煮出汁八勺、醤油一勺半、砂糖小匙一杯を入れて火にかけて一度煮上らせたものです。

里子豆腐（さき松茸、生姜あん）

材料（五人前）豆腐半丁、蕎麥粉大匙一杯、味の素小匙軽く一杯、鹽、砂糖中匙半杯、松茸三本、煮出汁、一合、みりん二勺、醤油、生姜少々、片栗粉小匙一杯、豆腐半丁は拭巾に包んで水気をかたく搾り搾り鉢に入れよく搾り蕎麥粉大匙一杯と味の素小匙一杯を共に入れよく混ぜ合し、二錢銅貨位の大きさに丸めて置きます。松茸は例の如く鹽水に浸け一寸位の長さに切り縦八つ位に裂いてお豆腐の團子と共に井に入れ蒸籠に入れて後二十分位蒸し取り出して一人前づゝ盛り分け次の生姜あんをかけます。鍋に煮出し一合に煮切りみりん二勺を入れ火にかけて煮上つた頃小匙二杯の醤油を入れ水溶きした片栗粉を入れてよくかき混ぜどろつと

した時卸し生姜小匙半杯を入れ手早くかき混ぜて一人前に盛り分けたお豆腐の上からどろつとかけます。

南瓜料理の仕方

さつぱりした南瓜と鮎なます

材料 南瓜四分の一、鮎大三尾、青紫蘇少々、鹽、砂糖、酢、味の素、少々
 南瓜は皮をむき芯の軟い所を除き細く線切りとして鹽をふりかけて暫く其のまま置いて南瓜が少し軟くなつた頃、鹽を洗ひ落とし水気を切つて器に入れ浸々になる位の酢を加へ適宜に砂糖を加へよくかき混ぜ三十分位浸して置きます。鮎は頭を切り去り三枚に下し胸骨を除き少量の鹽を散布して凡そ二、三十分の後鹽を布ひおとし水気を断り酢に三分間位浸して後引上げ皮をむき細く斜に切つて前の南瓜に混ぜ器に盛り上に青紫蘇の線打を添へます。（青紫蘇は葉を五六枚重ねてくるく巻き小口から細く切り、水に浸して生々させ、水気を断つて用ひます。

美味しい南瓜の田樂

材料 南瓜四分の一、白味噌三十匁、玉子黄味一個、砂糖大匙一杯、煮出し二勺、味淋一勺

南瓜は皮をむき中五分位に縦に切り芯の軟い所を除き鹽をふりかけ二三十分間其のまゝ置き水氣をすつかり拭き取つて煮立つた胡麻油の中へ入れて芯まで軟くなる様に揚げて後之れを西洋紙の上に取り出し油をすつかり抜き後天パンにならば田楽味噌を二分位の厚さに塗り天火におさめ上部がホンノリ焦げる頃に取り出し皿にもつて出します。

味噌は摺鉢に入れてよく摺り大匙一杯の砂糖と黄味一個を加へ更によく摺つて煮出し二勺と味噌一勺でゆるめ一度漉して用ひます。

南瓜錦むし

◇材料 南瓜小一個、牛肉三十匁、豆腐四分の一丁、椎茸三枚、青豆大匙一杯、人参四分一本、むきびえ大匙二杯、卵一個

なるべく形の小さい南瓜を選び丸のまま、綺麗に洗ひ蒂の部分と丸く切り抜き湯を抜き取り中を叩き洗い水氣をすつかり拭き取つて置きます。豆腐は鍋に入れ細かくづして水を加へ三分間程ゆで箆に布巾をあて、其中にあけて軽く水氣を搾つて置きます。之を再び鍋に入れ煮出し、砂糖醤油とで程よく煮あげて冷まします。椎茸は水にふやしたものを細長く切り砂糖醤油で薄味に下煮をします。青豆は罐詰物の時は罐より出して熱湯をかけて置きます。生物の時はさつと鹽ゆで

としたものを用ひます人参は皮をむいて二分角位に切り少し固めにゆでさつと下煮をしておきむきえびは綺麗に水洗ひして置きます。

以上の用意が出来ますと皆一緒にして玉子一個を加へてまぜ砂糖醤油味淋を程よくまぜ合せたものを上からかけよくかき混ぜて前の南瓜の中につめ蒸籠に入れてむします。時々南瓜に金申の様なものを通して見て軟く通る様になりますと蒸籠から出し、好みの大きさに切つて皿に盛ります。

ピーナツ、パンブキン

◇材料 南瓜小四分の一、落花生五勺、いんげん二十五匁、酢三勺、砂糖大匙一杯、鹽少々
南瓜の皮をむき細き線切りとして沸騰したお湯の中で軟くなるまでゆで目箆に上げて水氣を充分切つて置きます。さやいんげんはなるべく若い軟いものを選び綺麗に洗ひ熱湯の中に入れてゆで細い線切りとして水氣を切て置きます。落花生は内部の薄皮をむいて炮烙でいり摺鉢に入れてよく摺り砂糖大匙一杯酢三勺鹽少々で程よき味として前の南瓜とさやいんげんを入れてよく混ぜ合せます。落花生の代りにピーナツバターを用ひても大變結構でございます。

南瓜のホワイトソースかけ

◇材料 南瓜四分の一、バター大匙半杯、鹽胡椒少々

南瓜は綺麗に洗つて一寸位の中（三ヶ月形）に縦に切り、蒸籠に入れて少し固めにむし鹽胡椒をふりかけ下味をつけパイ皿に並べバターを所々に置いて天火又はストーブに入れて少し焦目の附く頃まで焼きます。

夫にホワイトソースをかけていただきます。

ホワイトソースは鍋にバター大匙一杯を入れて溶しそこへメリケン粉を大匙一杯入れ焦附かぬ様によくかき混ぜながらいためます次に牛乳を少しづつ加へ茶先型泡立機でよくまぜて滑らかソースにいたします火は弱火でしないとよく出来上りません。

美味しいトマトの喰べ方四種

トマトと玉子のサラダ

◇材料 トマト二個、玉子大一個、サラダ油大匙三杯、酢大匙一杯、鹽、胡椒
トマトは、生で頂くのが一番効果もあり、又お味も一番よろしい様に思はれますから、玉子と共にサラダソースであつさりと頂くの等はどなたにもよろしいと存じます。
玉子大一個は沸湯に靜に投じて十五分間茹で、水にとつて冷まし皮をむいて小口から、薄く輪に

切つておきます。

トマトは熱湯にさつとくらしてすぐに水にとり、冷まして皮をむき、小口から二三分の輪切にして種を除きますお皿にトマトと玉子を交互に盛り、上からサラダソース少々をかけ微塵に刻んだパセリをふりかけて供するのです。サラダソースはサラダ油大匙一杯を混ぜ合し、胡椒を程よく降り入れて味を整へたものです。

スライスド、トマト

トマトを切つてバター煮にしたもの變つた味に頂けます。滋養は豊かです。

◇材料 トマト五個、バター大匙一杯半、鹽胡椒、清水

トマトに前の様にして薄く皮をむき縦に八ツ切にして芯と種を除き、小口から二ツか三ツに切つて鍋に入れ、火にかけて、お杓子で上手に攪き混ぜ乍らこげつかない様に煮上げ、二十分もしましたら加減を弱くして、大匙一杯半のバターを加へ、鹽胡椒で味よく整へ下ろしてお皿に盛つて供します。

半熟玉子トマトソース

先づ最初トマトソースを作ります、トマト五個は洗つて細かに切り、鍋に入れ、水少々を加

へて火にかけ、暫く煮てトマトがとろ／＼になりましたら、鹽と胡椒を少しづつふり入れて味を整へ下ろして裏漉にかけたものがトマトソースです。之をお皿に少し敷きおき、次に半熟玉子を拵らへてその上に二個づつ盛つて供します。

半熟玉子は鍋に（浅い鍋がよい）水少々を入れて火にかけ、沸立つた處へ鹽一つまみを加へて火を弱くし、こゝへ玉子を一個づつ上手に割つて落とし入れ、二三分煮て白味が白くなつて黄味を掩いましたら穴杓子で搦ひ上げ水氣を斷つてお皿に盛ります。

トマトジャムの拵らへ方

黄色のトマトを用ふればよいのですが赤いのもよろしいでせう、よく水洗ひして兩はしを切り捨て、縦に四ツ割りにしてそのまゝスープ鍋のやうな深い鍋に入れ、たつぷり被る程の水を加へて弱火にかけて靜に煮、すつかりトマトがくづれる迄煮とけ水分が煮つまりましたら下ろして一度裏漉にかけ、この裏漉にかけたトマトと同量の砂糖を加へて又弱火にかけ、靜に、絶えず攪き混ぜ乍ら煮込み、三四十分も煮つめると美味しいジャムが出来ます。之をパンにつけて頂けば、トマトジャムの美味しいサンドウィッチとして頂く事が出来ます。

家庭向きの支那料理

丸 醬 蝦 えび肉をみそ、卵白、片栗粉を混ぜたものを衣としてヘットで揚げた天婦羅

様のものごさいます。

◇材料（四人前）車ゑび十二尾 味噌大匙一杯半 砂糖小匙二杯、卵白一個 半生姜少々 日本葱半本 片栗粉大匙一杯半 鹽

えびは頭をちぎり皮をむいて脊筋をぬき脊筋に切り目を入れて切り開き酒三勺 鹽一つまみ 砂糖小匙一杯 生姜線切り少々 ねぎ線切り半本と共に一時間餘り漬けて後ねぎ生姜共に汁を搾つて一度かき混ぜて後えびを取り出します。

別に大匙一杯半の赤味噌をヘット半勺と胡麻油半勺を混ぜて火にかけた中に入れよくいため井に取し出して卵白一個半と砂糖小匙一杯を加へよく混ぜ合せ片栗粉大匙一杯半を加へて衣に適當な固さにねり前のえびの衣として煮立つたヘットでこんがり揚げます。

什錦 布飯 ヘットでいためたお米をハム、鳥肉、青豆、卵、蟹と共にスープで煮込んだ美味しい五目飯でございます。

◇材料 (四人前) お米三合五勺、スープ四合、ハム線切り大匙四杯、チャシュー線切り同量、青豆大匙四杯、卵二個蟹半かん

お米はよくとき一時間程水に漬けフライ鍋にヘッド二勺を入れ火にかけ熱くなつた時お米の水をすつかり切つて入れ杓子でかき混ぜながらお米がすき通る頃までいためて置きます。

チャシュー (豚肉に鹽胡椒して一時間程置き鍋に入れお肉の被る程の酒を加へて弱火で長くゆで金串が軟く通る様になれば取り出し、食紅を醬油で溶いた中に浸しヘッドでよくいためたものです) を巾二分長さ五分位の短冊形に切りハムも同様に切つて置きます。蟹は罐より出して細かくほぐし青豆も罐より出して沸湯をかけて置きます。卵二個はよく溶いて鹽一つまみ砂糖小匙一杯を入れて胡麻油をしいた卵焼鍋で薄焼となし長さ七分位の線に切つて置きます。以上の用意が出来ましたならばフライ鍋にヘッドを中匙一杯程入れ火にかけ熱くなつた時に以上の品を全部入れ (卵の線切り丈残して) よくいためた前のお米と混ぜ合せ深い鍋に入れ四合のスープと醬油三勺鹽一つまみを加へて普通の御飯の火加減で煮て水氣が引けてからよくむらして器に山高く盛り織切の玉子をきれいに飾ります。

漬物のいろいろ

茄子甘漬け 茄子を甘酒漬けにしたもので風雅なお味を持つて居ります。

◇材料 茄子一升、玄米一升、糶一升、鹽六合、水一升四合

茄子の蒂を取り水でよく洗つて箆に上げ暫く水氣を切つて置きます。玄米はよく洗ひ鍋に入れ水一升四合加へて火にかけて御飯に炊き直に一升の糶を加へてよく混ぜ合せ瓶又は壺に入れて蓋をして半日程置き六合の鹽を加へよくかき混ぜて其の中へ前の茄子を入れ涼しい所に靜に置いて置きますと約一ヶ月位で大變美味しくなります。

ももさ漬け 季節野菜をいろ／＼取り混ぜて細くきざみ香りよく漬けたものでございまして一晝夜で美味しく出来上ります。

◇材料 胡瓜五本、茄子六個、鹽茶碗一杯、青紫蘇十枚、茗荷五個、大根小一本

胡瓜はなるべく種の少ない様な若いものを求め皮の固い所をむき三分位の輪切りとしておきます。茄子は蒂を取り胡瓜と同様に三分位に輪切りとして紫蘇は水で洗つて水氣をふき取り十枚を重ねて端からくる／＼巻き細い織に切り水につけて灰水をぬき暫くしてから上て水氣を切て置きます。

茗荷は洗つて端から斜に薄く切つて置きます。
全部用意が出来ましたならば右の野菜を一所に混ぜ茶碗一杯の鹽を入れて手でよく混ぜ合し一度鹽水で洗つて桶の中に入れて平になし落し蓋をその上に五百匁位の重石をのせて一晝夜程漬けて置きますと大變よい味加減になります。

お茶代りに差上げられる飲物とその他

ホットレモナーデ これは温いレモナーデでございます。

◇材料(五人前) シロップ大匙八杯、レモンの搾汁大匙十杯、熱湯三合

先づ大きな器にシロップ(これは砂糖と同量の水とを鍋に入れて合せたもの)でございます。大匙八杯と熱湯三合を合せましてよくかきまはし、更にレモンの搾汁大匙十杯を加へてかきまはし、皮もおろし込でかきまはしきれいな布巾でこしてコップに入れ、温い内に進めるので御座います

カレンスゼリーウオーター

◇材料(五人前) 乾葡萄の砂糖漬大匙五杯、レモンの搾汁大匙二杯、砂糖蜜大匙五杯、清水一合五勺

乾葡萄の砂糖漬はかわいた俎の上で細かく刻み、お鍋に入れて一合五勺の水を加へて煮ます。たえずかきまはし乍らほどよく煮えた頃大匙五勺のシロップ(大匙五杯の砂糖と同量の水を煮合せたもの)と同様のレモンの搾汁を加へてかきまはし煮込みます、そして鍋よりおろして一度毛飾にかけてコップに入れて進めます。

ホットウオーターエツグノツグ

◇材料(五人前) 鶏卵五個、白砂糖大匙五杯、食鹽少々、セリー酒大匙五杯、熱湯二合五勺
これも前の通り、お皿に玉子を割つてフオークでかきまはし全く黄味と白味とがまざりましたならば白砂糖大匙五杯と鹽少々を加へ尙よくかきまはし乍ら、セリー酒を大匙五杯加へまして尙よく掻きまはし乍ら次に熱湯二合五勺を加へ、なるべく白味のかたまらぬ様に注意して清いナコツブに注入れて進めるのでございます。

涼しさうなゼリーの製法

エツグゼリー ゼラチンの代りに寒天を用ひて拵らへた玉子のゼリーで御座います、體裁も涼しげに、味もさつぱりと頂けます。

◇材料(六人前) 寒天一本、玉子三個、砂糖六十匁

寒天一本は水につけて置き、軟らかになつたらば搾り、ちぎつて鍋に入れ、水二合五勺を加へて火にかけ、お杓子で攪き混ぜ乍ら煮ます、溶けましたならば砂糖六十匁(大匙山四杯)を加へ、暫く煮て砂糖が充分に溶けましたならば一度裏漉しにかけ、再び鍋にもどし、弱火にして少々氣長に煮つめ揃つて見て少し重みを感じる位になりましたらば火から下ろし、器にあげて涼しい處に置きます。

玉子三個は沸湯に靜に投じて十五分間茹で、水にとつて冷まし、皮をむき白味と黄味とに分けて別々に裏漉しにかけ、ゼリー型の底に先づ黄味の裏漉ししたのをバラ／＼とふり入れ、寒天汁を、器の三分の一程流し入れ、攪き混ぜ冷水か氷につけて一寸ひやし、固まりかけた時、又寒天汁を器の八分目位迄流し入れ、白味をふり入れて冷やし、又固まりかけた時、残りの寒天汁に黄味をふり混ぜて流し入れ、氷で充分に固まらせます。よく固まりましたら菓子皿にサラダの葉を二枚ばかり敷き、ボンと抜き出し、スプーンを添へて供します。

備考 三度に分けて固まらせる間、残りの寒天汁は絶えず攪き混ぜて固まらないやうに注意します。

コーヒーエツグノツグ

◇材料(五人前) 玉子五個、砂糖小匙五杯、食鹽少々、コーヒー煎汁三合

前と同様玉子を割つてほこしよく混ぜて食鹽少々と砂糖小匙五杯を加へかきまはしコーヒーの煎汁三合を加へてまぜて鍋に移して弱火にかけ白味のかたまらぬ中にコップについて進めます。

パイナップルパンチ

◇材料(五人前) 水三合、レモン汁二勺半、砂糖六十匁、パイナップル半罐、夏みかん汁五勺

水三合に砂糖六十匁を加へ沸騰させ布巾で濾し冷たくして置きます。

パイナップルは罐から出して三分位の賽の目に切り罐詰の汁と共に入れオレンジの搾り汁を加へかき混ぜ前の砂糖水を加へよく冷えさうな器に入れて冷くなるまで冷蔵庫に入れておきます。

變つた葛餅

◇材料 葛粉大匙山三杯、砂糖大匙山三杯、水二合、小豆あん百匁、レモン搾汁少々

餡の拵へ方は省きますが小豆砂糖の分量は、小豆二合に砂糖八十匁の割合で結構です。あんが出来ましたら梅程の大きさに丸めて置きます。鍋に葛粉大匙山三杯砂糖大匙山三杯水二合を加へ杓子でよくかき混ぜ火にかけよく煉つて居りますとだん／＼白くなつて來ますから火より下しレモ

汁を少しく加へてよく混ぜ合せ小さいゼリー型又はお盆の中へ七分目程葛を入れ前のあん玉を中央に置き冷たくさましてから潰れない様に注意して型又は盆から出し蒸籠に布巾をしいてむしめます。葛がすき通る様になつたならば取り出し風あたりよい所で冷し櫻の葉で包んでお皿に盛つて出します。

鍋焼うどん 衣縫ふ手も凍る様な寒い夜にいたゞく鍋焼うどんはこの上ない御馳走でございます。次に作り方を

●材料 (五人前) 鶏肉五十匁、葱五本、白瀧少々、椎茸三個、竹輪半本、醤油、うどんの玉五つ、味淋、煮出汁

鶏肉は普通にきつて置きます。葱は洗つて一寸の長さに切り縦に庖丁を入れて織切りにいたします。白瀧は洗つて五分位の長さに切り、椎茸は水につけ、軟くなつたならば茹で、莖を取つてせんに切り、竹輪は一分位の長さに輪切りにいたします。

うどんは茹でたものをそば屋から求めるか、又は干うどんを求めて茹で、もよろしう御座います。以上の用意が出来ましたならば、なるべく平らなお鍋に味淋一勺を入れて火にかけて煮切り、醤油二勺を入れて煮立ちました所へ鶏肉を入れて煮ます。沸立つてすこし立ちましたならば肉だけ

引きあげておきまして、のこりの汁の中に煮出汁二合を入れ、先づうどんの玉を下に入れ、その上に鶏肉、白瀧、ちくわ、椎茸、葱、鹽よくならべて再び火にかけて蓋をして煮ます。沸立つて材料に味がつきましたら適宜にとりわけていただきます。

昭和四年六月十五日印刷
昭和四年六月二十日發行



日々常識寶典

定價金八拾錢

發行者 長尾景一

東京市神田區北神保町九

印刷者 一尾清太郎

東京市芝區芝宮下町三ノ三

發兌

東京市神田區
北神保町九番地

雄文社

振替口座東京二九八〇三番

媚笑の亂舞、歡樂の陶醉郷

近刊 上海の歡樂境

竹下正義著

「近代的享樂の街、上海！ 其處には世界の呼吸が通つて居るのだ。化粧女の情熱、青い灯、赤い灯の放射、變態的な快樂、金髮碧眼の肌白き裸女の抱擁や街路樹の影やガーデンプリツチの橋上に媚を賣るロシア女や、不思議な小屋の中に正視出來ぬ狂態を盡す支那の美女、妓館の寢臺に阿片に酔い乍ら青白い煙の中に戀を語る柳眉紅唇の持主、さては茶館に客を引く少女の群、拾ひ上げて見れば夜の星空、畫の樹影共に淫蕩な嗅覺を感ぜ

ざるは無い、私は上海自身の姿を、まるで生き者の如くに感じて其の情趣の中に過して來た。」

と著者は云つて居る。支那人の、どん底階級の生活を眺め、或は富豪の子弟と遊び彼等自身の感ずる性慾に對する思想には教えられる處があると云つて居る。上海のあらゆる歡樂境をのぞいて、來た著者は今想ひ出の中に、黄昏の誘惑にも感じさせる世界の魔都を語らうとして居る。

來れ！ 併して讀まれよ！

近刊豫告

漫文漫畫

もしも女が天下を握つたら

一名——男子不可讀

もしも女が天下を握つたらどんな現象となるだらうか？

一流漫画家が筆致を描へて各々腕を振つて描かれました、果してどんな女の世界が讀書家の眼前に現れるでせうか、決して期待を裏切ることとは斷然ありません。發行の日をお待ち下さい。

323
308

終

東京
神田

雄
文
社