

まらなみ ぬす人のこと
 まかふすのべ 君とねばやどなり
 までのたをさ ほとゝぎすを云ふ
 まをり山 ふじの山をいふ
 まどろもどろ みだるゝ事をいふ
 まかゝ くれゝといふ心
 まさなみ まさりにたつことなり

(ゑの部)

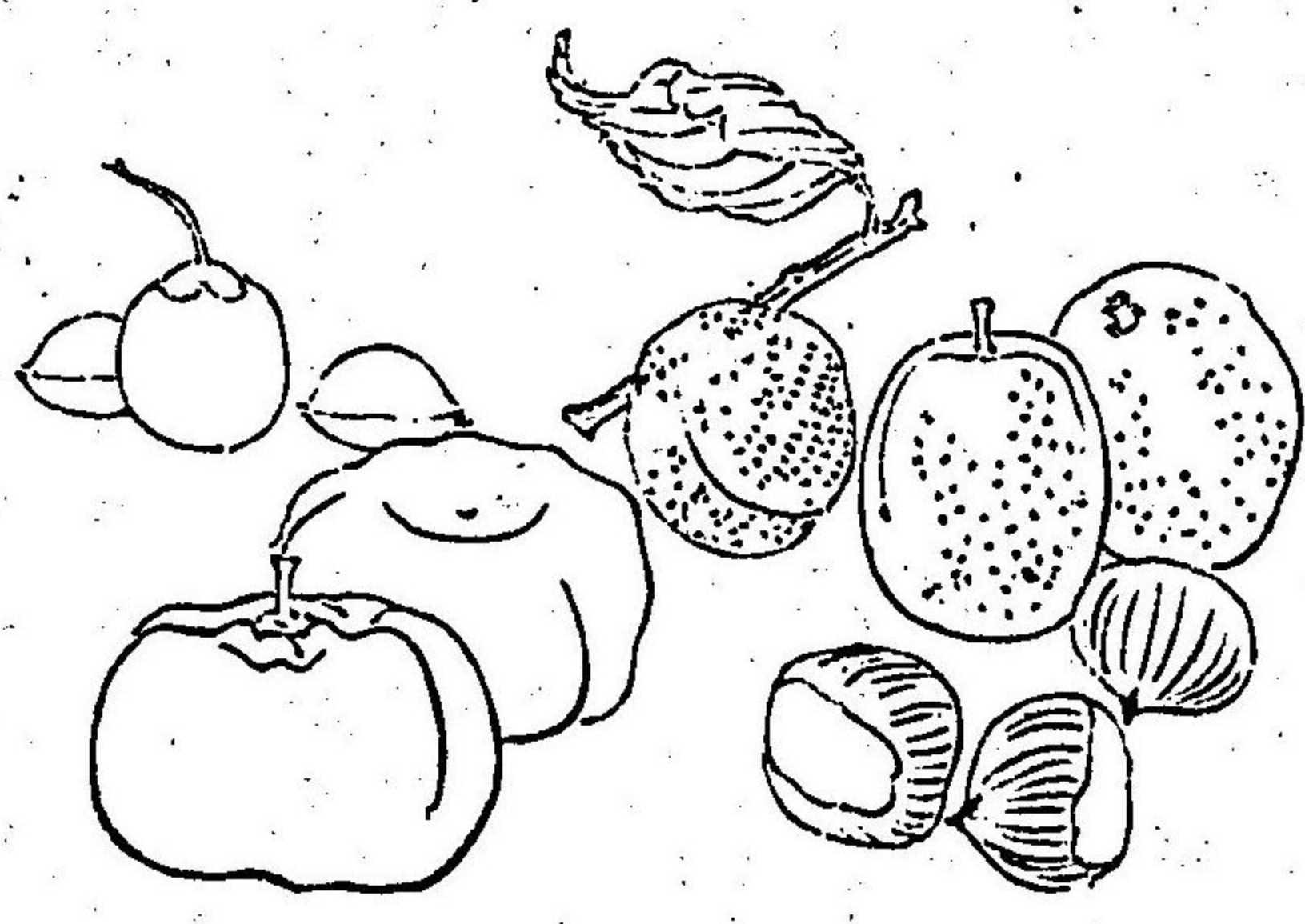
えの所に入る
 (ひの部)
 ひと木の松 たよりなき身なり
 ひとむらさき ほにいでぬをいふ
 ひたちおび ちぎりむすぶ事
 ひさかたの月 いつもどはれんと云事
 人のため いつはりをいふ
 ひつち かりたる田に又生る ねなり
 ひぢがさ にはか雨に袖をかさにする
 人の日 正月七日なり
 ひもす鳥 からすなり

すべて諸禮式の外、賓客饗應の膳に用ゐる品々は、能く其の時々のものを擇ぶべし、又珍らしからずとも、味佳ければ用ゐるべし、深く泥むべからず、たゞ老人小兒および甘さを嗜むもの辛さをたしなむ者等を察し、其の口に適はしむること肝要なり、これ客式の大畧なり、

第三節 常式料理の心得

常式の料理献立はもとより、節儉を旨とすべけれども、飲食は一家生命の關する所なれば、能く榮養を悉らび、注意して調理をなし、家内一同の口に適はしむべし、世には價の貴き食物は、必ず美味なりと思ふものあり、大なる誤なり、價のやすきものにては、調理の方法よろしきときは、能く人の口に適はしむるものなり、深く考ふべし、
 常式の料理献立は、節儉を旨とするも勿論なれど、世人往々その旨意をわやせり、一家の健康を害するものあり、戒めざるべからず、今その弊害の一二をあげて示すこと左の如し、
 魚鳥野菜の類の腐敗せるものを喰ひ、節儉法を得たりとするものあり、又は腐敗せんとする食物を低價に買ひて、節儉法を得たりとするものあり、又家人の嗜まざるものを膳に載せ、其の喰はざるを見て節儉法を得たりとするものあり、或は極熱の食物をすゝめ、急速に喰はしめ、其の能く喰はざるを見て、節儉法を得たりとするものあり、此事は悪弊多き旅店などに多く之を見る、又既に喰ひて満腹せしに、再び強て其のあまされるを喰ひ、節儉法を得たりとするものあり、甚だしきは毎日食鹽のみをなめて飯を喰ひ、自ら節儉法なりと思ふものあり、凡てこれらは皆な節儉に似て最も誤れるものなり、抑も常式の料理献立につきその節儉の法は肴菜の品種を減じ其の廉價にして而かも上品なるものゝあたらしきを撰び、これを料理して能く一家の口に適はしめ、す

ひもかい見 こほりなり
 ひとつもり 雲の事なり
 ひたすら たゞ一向なり
 ひじさも 海のもぐさなり
 日をりの日 五月五日なり
 ひもす 山がらの鳥なり
 (もの部)
 もゝまき だいらの百官なり
 もち月 十五夜の月なり
 もろかづら 女のきやうだいなり
 もとゆひ草 さくらの花なり
 もろこひ たがひに思ふ戀なり
 もろし よはき事なり
 もみぢ鳥 しかなり
 ものみ鳥 たかの事なり
 もろはのかづら まはの事なり
 もゝちどり うぐひすをいふ
 もろこし から國の事なり
 (せの部)
 せな おどこのことなり



せいのいはなみ わさかへり物おもふなり
 せきもり せきをまもる人なり
 せりなつむ およばぬこひをいふ
 せみのはごろも うすきなつごろもなり
 せこなひ せりがりになはひく人を云
 せいのみ せやうじんの事
 せつた 下をこの事なり
 せき川 あふさかの關なり
 せばもの ちいささをいふ
 せりつむ 戀する事をいふ
 (すの部)
 すけ花 松の事なり
 すべて 總べつといふ心なり
 すけみたる らうじんの口もととなり
 すもり 鳥のかへらぬ玉子なり
 すなく あつまる心なり
 すさび 手すさびなり
 (やとと言葉終)

(やとと言葉終)

べて飲食の爲めに一家の健康を害せざるを主とすべし、是れ主婦たる者の、深く注意すべき所なり、今其の普通の献立を三等に別らて示すべし、
 下等の朝飯は、汁、香のもの、飯、晝飯は、さし一品、例へば野菜、魚類、つゆもの又は煮物、やさもの、類と、香のもの、飯、夕飯は、香のもの、飯とす、或は晝飯に香のもの、夕飯にさい香のものをを用ゐるも適宜なるべし、
 中等の朝飯は、汁、香のもの、飯、晝飯は、さし一品、煮物か、又は焼物かを用ゐる、汁一品、香の物、飯、夕飯は、さし一品、香のもの、飯にてよかるべし、
 上等は、其の料理限りなければ、先づ普通には、朝飯は汁、猪口、香のもの、飯、晝飯は、ひら、汁、猪口、煮物、又は焼物及び香のもの、飯、夕飯は、汁、さし一品、香のもの、飯なり、但し富貴の家庭にては、これより鄭重なれども、以て例となしがたし、
 常式の献立の魚鳥野菜の料理法は、客膳と異なることなければ、たいつけ合せ等をはぶき、簡略を旨とすべし、尤も僕婢を使役する家にては、あまりに簡略にすべからず、簡略に過ぎて却て意外の失

四季總菜料理法

◎春の部

- 汁
- いてふ大根に落の臺こまかく
- さし、がし午旁によめ菜こまかく
- わらびの灰を出し一寸程に切りゆりの根へがして
- 根芋を筒切りにして汁をまじる
- 松露とぶんどらもやし又はよめ菜
- 松かほ鯛に花菜に口柚子
- 鮫鱈の皮角切にし露を長切にす
- さよりを片身却しにして若落の葉細く切て伊勢えび皮をひき小口切青のり炙り放して
- えびのつみ入につぶ椎茸につまみ菜放して但し鱈つみ入は、皮を去り、身をよく摺り、目のわらびを羅斗にてこし、玉子の白みと鹽少し入れ、粗板にのべ、

費を生ずることあり、
 常式献立の汁は、春は若菜、うど、よめ菜、小松菜、みつ葉の類、又は上品なれば、鯛、白魚、わか鮎、又はわかる、あんころの、類をかるべし、夏は午房、茄子、根いも、冬瓜の類とす、上品なれば、あぢ片身おろし、又は鯉すり流し、かまぼこ、つみ入の類をかるべし、秋はかいわり菜、ぬき根の類、上品なれば、薄身鯛、鮎片身おろし、芝葱び、すいき、かきの類をかるべし、
 冬は、かぶ、ほし大根、いもの類、上品なれば、きす焼きがらし、鯉鮓の類、又は鯉、あんころの類、しかるべし、而して朝飯の汁は、野菜をよしとす、
 豆腐、納豆、ねぎ、さらす等の汁は、四季にかへはらず味の美なるものなり、小鳥、鶴、雁等の汁は、味は極めて美なれども價貴し、常式に供し難し、暗夜汁は、さみわるくして、ふぐ汁は毒なり、食ふべからず、
 さいは、椀盛、焼肴、煮物、さしみ、口取、鍋焼等、其の種類極めて、多し、其の用ふる處の魚、鳥、菜蔬の類も、また極めて多く、一々あぐるに違わらず、今四季にかへはらず平常用ゐる所のさいの

のこどく摺り、芋に交せ、鯉だしにて解き、鹽梅して湯せんにつけ、よく練りてかける

(以上何れもすまし仕立)

○鯛の薄切を湯がき、筍の穂をゆで堅に切り、きのの芽

○鹽梅鹽出してわり葱ゆで、焼豆腐、角切

○鶏薄切り、松露大なるは切り、三葉長切(何も燻て)、口、胡椒

(以上何れも潮仕立)

○脂刺身類

○和布に、うどの短冊に、鯛の身ゆがきて、からし酢みそ、

○揚豆腐にあさつさに絲こんにく、酢みそ、但し揚豆腐の皮を、せんに打ち、熱湯をかけよく絞る、あさつさ燻てよき程に切、絲蒟蒻ゆで、おのく盛り分ける

○鯉うすく作り嫁菜ゆで、二は酢

噌、醬油、酢、だし汁の類なり、鹽は赤穂、齋田、地まはり等にて、赤穂を第一とす、之を料理に用ゐるには、精製の燒鹽最もよろし、されど價貴ければ平常にはなみの鹽を用ゐるべし、鹽の製法は、濱邊の砂を平らかにし、鹽田を作り、其の上に海水を汲み來りて撒き散らすこと數十回なるときは、砂面に鹽の溜るなり、之を鹽窠の内にて焚き上げて製するものを普通とす、

味噌は、大豆、桃、鹽の三種をもて製したるものにて、其の製法の加減は、種々ありて名稱も亦多し、即ち並味噌、白味噌、赤みそ、伊勢みそ、佐野みそ、田舎みそ、南部みそ、三州みそ、尾張みそ、常陸みそ、仙臺みそ等にて、其の味もまたおのく異なり、今其の製法の一を擧げて示さん、大豆一斗をわらひ、能く煮ること十三四時間にして引あげ、臼に入れ、麴一升をその上にまきちらし、能く混和せしめ、更に食鹽二合五勺を入れ、能く搗きて桶にをさめ、密封して置くこと二三月にしてはじめて食ふべし、しかしこれは早作の法なり、眞の味噌は作りこみて後二年位を経たるをよしとす、醬油にも亦種類多し、並醬油、たまり醬油、酒醬油、味噌醬油等の

○霜ふり鯛にわさびの莖いり酒但し鯛をさし身に作り、別に玉子をゆで、白みばかりをよく摺り、金羅斗に乗せ、ゆびにてすり落し、鯛の身に付けるなり、山葵は、莖を一寸程に切り、割りてしばらく酢に浸けおけば色うす紅くなるなり、これをつまにつけるなり

○ぼろ平作りにし三葉湯をとほし、からし酢

○めちか鯉長手作、ちりれうど、わさび醬酒但しちりれ獨活はうどを薄く刻てなぞへに切り水に浸すなり

○さよりを細作にし獨活せんに切りしやうが酢

○白魚湯を通し蛸ゆで、小口切り酒

○鰯を刺身に作り熱湯を懸け冷しわさび醬油、但し刺身に作りはらりと解き、熱湯を四五遍通し、水に冷し器に取るなり

○鮎を三枚に卸し細くつくりて、から

各種なり、其の品は泉州堺をもて第一等とす、次ぎは大坂、次は備中の入濱、勢州の白子、松坂、尾州の名古屋、信州の上田等にして、相州小田原、下總の古河、野田、關宿、常州の土浦より産するものまた佳なり、其の製法は家々異なれども、大抵小麦を焙りて粉となし、大豆と共に煮て、更に鹽を和したる水を入れ、二三日を経て桶の中にとり、毎日杓子を以てこれをかきまはすこと一二回にして、日數凡そ六十日を経て、しぼれば純粹の醬油となるなり、今はこれをしぼらずに數日を経て、米粥を入れ、又杓子をもてかきまはし、二十日を経て袋に入れ、しめ木にてしぼるなり、しかして二番をしぼる法あれども略す、すべて醬油製造の季節は中夏にして、晩秋に至りてはじめて用に供すべし、通常人の家にて料理の用に供する爲の醬油は、多く貯ふべからず、大抵五六人暮しの家にては、冬は一樽、夏は二三升はせしかるべし、夏はやゝもすればかびを生ずるなり、

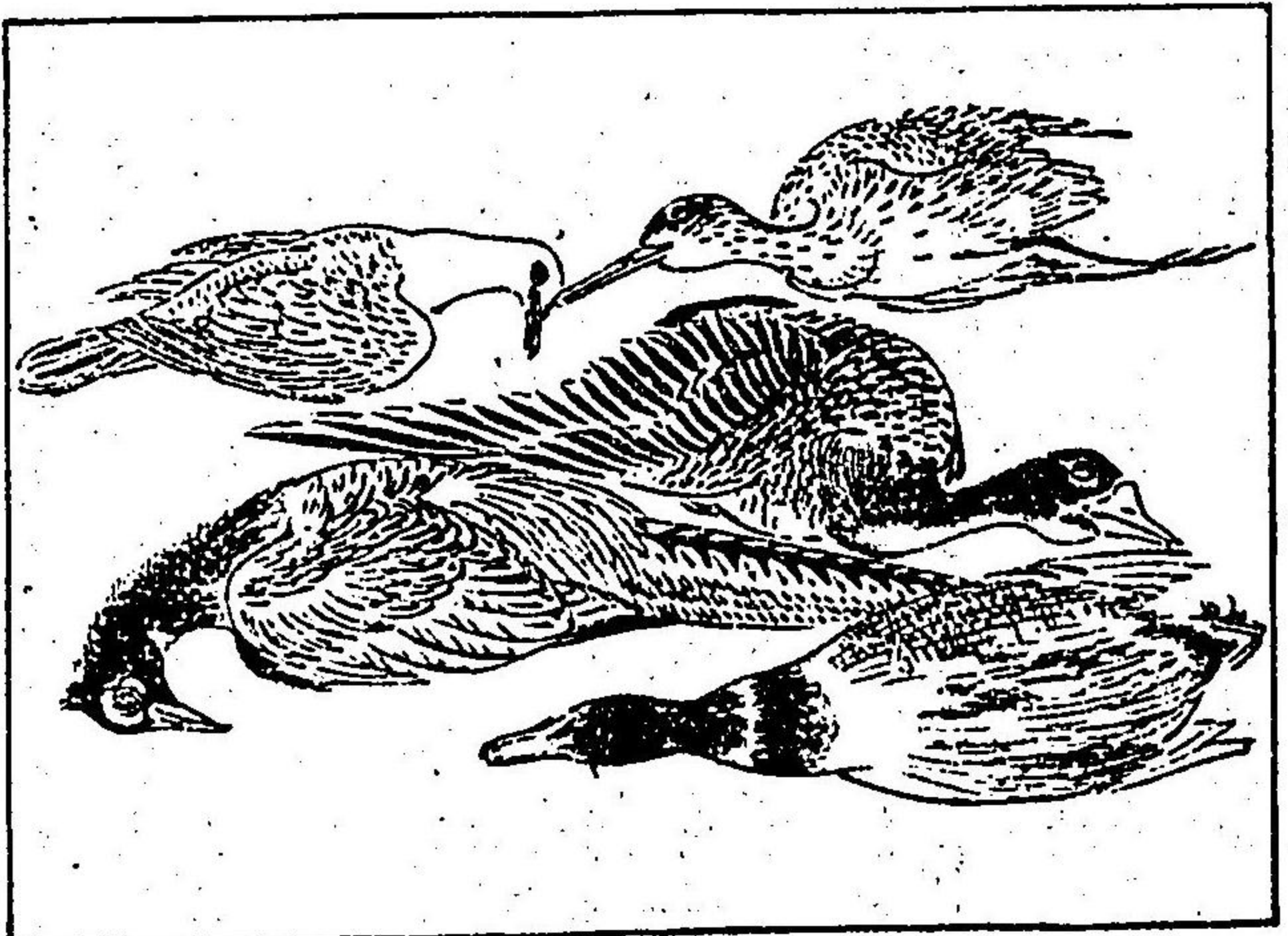
酢は菓物の酢最も佳し、則ちだいご酢、九年母酢、密かん酢、きんかん酢等なり、並の酢は、其の製造法は玄米一斗を水に浸してやはらかにむし、その冷めざるうちに、水二斗八升、或は三斗を入れ

し酢みそ
 ○鯨の白皮薄切り湯を通し、蛤燻でか
 らし酢味噌
 ○鹽鮭うすく作り、ざつと炙り、だ
 い
 ○鹹鹽を亂ざりにし、三葉湯を通し、二
 はひ酢
 ○赤貝へぎて湯を通し岩茸細く切てし
 き味噌但し辛し酢味噌を皿に敷き、其
 の上へ赤貝と岩茸を盛て出すなり
 ○貝の柱に淺草海苔もみかけて大根お
 ろし酢
 ○牡蠣をざつと湯がき、もやし若荷せ
 んに切、三ばい酢
 ○鳥賊さつと湯がき、薄く平作にし、
 さんせう酢
 ○鰻をゆで、身を細くさき酢みそ、
 ○和物
 ○くわんに、もやし、若荷に、木くら
 げ、胡麻の芽みそ、但し白胡麻を炒

たる酢造桶の中に入れ、能く蓋を爲し、密封して蒸せるやうになし
 おき、十日程経て蓋をひらき、上の湯液をとりすて、かきまはし、
 又蓋をなし、六七十日を経て蓋を開けば、上製の酢となりてあるな
 り、
 煮だし汁は、大きな鍋に十分に水を入れ、火にかけてその沸き騰が
 る時細かにけづりたる鯉節凡そ水三升に百五十匁ほどを入れ、之に
 鹽少許を加へ、再び沸騰せしめ、おろしてのちだしから即ち鯉
 節をこし取り、料理の用に供するなり、此のだしからは、亦たでん
 ぶを作ることを得べし、
 いり酒は、古酒三升、醬油五合、鯉節一升をまぜ、炭火にてわかし、
 酒の香のさるまで煮て、焼鹽を入れ、又酢をも入れて随意に加減す
 べし、いづれもにえたる中へ入る、也、鯉節は之をけづり、水にて
 さつと洗ひはかるなり、故に洗はざる前には二升もあるべし、
 此外三杯酢、すみそ、かしら味噌等の製法われども、諸書に詳な
 れば略す、
 凡そ料理をなすものは、先づ身體衣服を清潔にし、俎の前にむかひ
 ては、たか笑ひ、くさめ、せきなどすべからず、又湯茶を飲み、雜

りて摺り、山椒の葉を入れて摺り、味
 噌にすこし砂糖を加へ、酒にて摺りの
 べ、姑慈を湯煮して小さく亂切にし若荷
 を一寸許に切り、さつと湯煮し、燒鹽
 と酒にて共に薄味をつけ、木耳を水に
 浸て細く切り、右の味噌にて和る
 ○露に新えんごう、ゆで、薄味付け黒
 びまみそ
 ○百合の根へがし獨活たんざく經山寺
 あへ、但し百合をゆで、へがしてはす
 に切り、うどゆで、共に薄味を付け、
 經山寺味噌を摺りて和る
 ○松露薄味つけて木耳細く切りてこせ
 うみそ
 ○蓮根とさやそら豆しらあへ但し豆腐
 をよく絞り、白胡麻摺り、中へ入れ、
 味噌少し、砂糖少し入れて摺り、蓮根
 をゆで、八角に皮を取り、小口切にし、
 さや豆あど先を切り、ざつと湯煮し、
 二種とも薄味つける、

談などすべからず、
 第五節 鳥類料理心得
 鶴、白鳥、雁、鴨は、先づ首
 を前になし、俎のまんなか
 なほし、そのはふしをひろげ、
 首を左の羽がいに持せ、左の
 ひねより庖丁にて水をなでお
 ろし、右をなで、左の脇にま
 な箸をたて、左のひねにさり
 めをつけ、右のひねよりおろ
 し、首を右の羽がいにもたせ、
 左のひねをおろし、然るのち
 雨のもの、のつがひをはなし、
 左よりさりはなして、俎の右
 の向のすみに足を右になして
 おき、さて胴からは左の向の



○わかちさ、ゆで、酢みそあへ
 ○筍ゆで、亂切にし、きのめみそ
 ○白魚をゆがきて、からしあへ
 ○さんごに松露の白あへ但し乾海鼠を湯煮し、細く切り、さつと醬油にて煮、干山椒を搾り、豆腐と味噌を入れ、濃く搾りて和る
 ○車轆小口切落簡切(各ゆで、)黒ごま酢みそ
 ○鳥賊ゆがき細作りひじき莖を去て、白あへ
 ○鳥賊角に切り木耳織に切り唐からしみそ
 ○鳥賊の足を油にて揚げ、ねぎみそ但しいかの足ばかり皮をむき、二本づゝ切り離し、さつと醬油にて味を付け、胡麻の油にて揚げて和る、是れをかびたんと和といふ
 ○赤貝へぎ湯を通して草石置さつと湯

すみへ直し、粗をよくなで、左の身より引き直し、足を右になし、もゝのつがひの皮をさりはなし、足を向になして首のつぎになはし、羽ふしのつがひをはなし、身を粗むかふの中のはづれにおき、羽ふしは胴がらの通りの下におき、そじは中の向のはづれになはすなり、
 雉子、山鳥、鳩等は、先づ首を左にして嘴を前にむけ、又はらを前にむけ、横に羽がいをしきてなはし、首をもとよりさりて左の向ふのすみに直すなり、そのおろし方は前に同じ、
 次に此等の鳥類を料理するるときにも、亦いろゝの心得あり、凡そ左の如し、
 木口ざりとは、兩の身ばかり羽ふし腿のつけねよりさりて、そのまゝ横に引き直しおくなり、
 たてづくりとは、前の如く横にひき直したるをたてに引きなはし、たてに作るなり、
 細づくりとは、木口に細くつくるなり、又大へぎづくりとは、二寸四方二分はどの厚さにへぐなり、
 骨作りとは、おろして羽ふしも、等のはねをたゝき、身をすこしつ

煮し、梅にくあへ、但し梅にくは梅干のたねを抜き、裏ごしにし、味噌砂糖少し入て搾る、
 ○赤貝、ゆりのね、山せう味噌
 ○蛤ゆで、荒布せんに切り、白胡椒みそ
 ○鳥がひ、わけぎ、からし酢みそ
 ○煮物
 ○わらびと焼豆腐の煮合せ
 ○百合の丸煮但し生の儘逆さまに鍋に伏せ、食鹽味淋にて煮る、凡そ二十分にて煮る
 ○小芋薄味つけ、獨活湯煮して丸切葛かけ卸し生姜
 ○筍に蕪菜のくすかけ、おろし山葵但し筍に味をつけ、蕪菜の堅き所挟み取り、よき程に切り、温湯に浸け、筍を器に入れ、薄くすを被け、山葵を器の蓋にのせて出す
 絲蒟蒻と白が人參、薄味つけ、淺草の

けて作るなり、鴨、ばん、しぎの類は是なり、
 骨拔とは、おろして骨の分をさりて作るなり、是は小鴨、もず、鴨の類に用ゆるなり、又骨つきとは、ひばねをかへして羽ふし別足のはねのすねばかりさりてたゝかず、そのまゝ身をつけて作るなり、此の法はひばり、つぐみ、の類に用ゆ、たゝきとは、骨つきの如くになして細にたゝきませたるなり、是はひばりなせに用ゆ、
 せんとは細作りのことなり、是は雉子鰯等に用ゐるなり、
 雉子の八ツさきとは、焼鳥なり、其の法は先づ皮をむきてはらを洗ひ、兩のかたのつがひに胞丁めを入れ、羽ふしをもちて兩方二ツに引きさき、又た胴がらを二ツにひきさき、口を二ツにさき、八ツさきになる、故にいふなり、
 諸鹽鳥は、皮をはぎ、鹽の少し残るはせに鹽だしをなし、暫時酒につけて用ゐるなり、尤も、鶴、白鳥は皮あるも差支なし、
 そじとは、兩の身に長くへたて、つきたる身をいふなり、
 羽ふしとは、羽のつけねのふしなり、
 わしはすとは、腹の骨をいふなり、小鳥の鷲はすすは、これをひはねといふ、

第六節 魚類料理心得

りもみかけ
 ○菅牛蒡に青のり但し丸のまゝ、二寸許りに切り、さつと湯煮して、身を籠にて練り、其まゝ、味淋醬油にて煮、身を出し、青海苔を粉にして被せる
 ○獨活を一寸程に切り旨煮にして胡椒の粉ふり掛
 ○慈姑の海苔まき但し生のまゝ、皮を剝き、山葵卸しにて卸し、よく摺り、うどん粉少し、醬油少し加へ、すり合せ、淺草海苔を二枚敷き、其の上へ籠にて一分程の厚さに延べ、三葉のこまよくをはらりと撒き、小口よりくるくると巻き、胡麻の油にて揚げ、小口切にして、とり合はせものに遣ふ
 ○比魚目のあら煮にもやし生薑但し皮も身も骨も一つに切り煮るなり、もやし生薑添へる
 ○鯉の葛煮に青海苔ふり懸け、但し味淋醬油にて煮上げ其汁にて葛を解き煮

魚類のせぎりとは、首をおとし、兩の薄身ばかり腹の形にさはより切、且つこみはさのふくらをも真直になるやうにさりさり、首の方を右になし、泳ぐ如くにしてひれをつけ、厚さ四五分ほどに木口ざりにするなり、是は鯛すゝきの類に多く用ゆる所の料理法なり、平春切とは、前の如くなし、尾を右にして腹を平にし、庖丁をねせて尾の方より木口切にするなり、片春切とは、片身をおろして平春切の如くにし、一方に骨をつけ、尾の方より切るなり、すい切とは、三枚におろしてうす身を去り、左の方より庖丁をねせて之をすくひざりにするなり、ふり切とは、おろして薄身を去り、まづ横にさり、又それをたてにさることなり、一文字とは、おろして尾の方より一文字にさるなり、さいとは、大抵一寸四方ほどにさいの目にさるなり、木口作りとは、おろして薄身を去り、中のあら身を二ツにたちぬき

て上より被て出す、
 ○かさを湯がき嫁菜をゆで、葛掛すり生薑、
 ○霜ふり白魚但し白魚を飯などの摺身にて包み、さつと湯煮して薄味に煮る
 ○蛤のしぐれ煮但しひき身に生薑を割み交せて、生薑油にて煮上げるなり
 ○蛤のさくら煮但し足を生のまゝ、薄小口にし、鹽を用ゐず水にて洗ひ、味りんを入れて、煮上りたる時に醬油を注す
 ○蝦の具足煮に胡椒の粉ふり掛但し伊勢えびを皮のまゝ、小口切にし、味淋醬油にて煮りつける、
 ○燻で蛤の足太き所を薄く切て葛掛、口、さのめ
 ○さんこの煮詰め、わり山せう但しよく洗ひて小口切にし、鯉節を入れ、酒、醬油にて煮詰める
 ○鯉の甘露煮但し丸のまゝ、焼きて、文

てさり、更に尾の方より庖丁をあて、厚さ一分ばかりに皮をつけて身のくづれぬ様に作るなり、是も鯛鯉の類にのみ用ゆるなり、たゝみ作りとは、さしみなり、乃ち先づ身をおろし、前の如くなし、皮をさりたる後、之をゆがきて水によくひやし、木口に薄く作りてかさねおくことなり、此れには大だゝみ小だゝみ等の種類あり、又鯉鯛の類にもちゆ、なげ作りとは、前の如くにし、庖丁をすぢかへにねせて、平に薄く作る事なり、筒ざりとは、鯉、ぼら等の料理法にて、腹わたをぬかずして其まゝ、尾のかたより庖丁をあて、厚さ四五分ほどに丸切にするなり、尤も鯉の筒切は、膽をさりつゝさぬやう注意すべし、膽は腹の上部にある也、けざりとは、こけと俱にさることなり、其のさり方は、筒ざりに同じ、之は鯉のみに用ゆ、細づくりとは、さしみなり、三枚におろして薄身をすき取り、尾の方より厚さ一分ほどにへぎ、それを長さ五六寸ばかりにさり、たてにして四角になるやうに細く作るなり、是は鯛、鯛、鯉等に作る、

火にて湯煮をして水飴を加へ、煮汁のつまる毎に水を注し、十時間程も煮て、薄醬油を入れるなり

○寄せ鳥但し何にても小鳥の骨ともによく敲き、味淋醬油入れて煮固まりたるをよき程にちぎり、鶏卵をどきたる中に入れ、鉢なごに入れ、飯にて蒸すなり、何に遣ひてもよし

揚物類

○三葉を亂切にして精進あげ

○小葱姑の芽を付けて精進あげ

○蕨をゆで穂を長く切りて精進あげ

○淺草のり角切片面ころも付て精進あげ

○鯛を片身卸しにし骨を鋤とりて天ぶら

○さよりを片身卸しにして骨を去りて天ぶら

○烏賊を白魚もどきに切り五切程づゝ寄て、天ぶら

はや作りとは、前の如くして長さ五六寸ばかりに横にさり、次に夫をたてにして前の如く一分ほどの幅にさりて木口よりへぐなり、又鮎、鯉、鯛なごの料理なり、

平づくりとは、前の如くし、尾の方より皮をつけ、庖丁をねせて平につくるなり、是も鯉、鮎、鯛等にのみ用ゆ、

ぬた鮎の細作りとは、身をおろして薄身をさり、厚さ三分ほどにへぎて後、それを庖丁をすぢかへにうすく長さ二寸ほどに作るなり、

脊としとは、はらわたを取り、肉を洗ひ、其のまゝ尾の方より庖丁をねせて木口切にきるなり、是はあじ鮎なごの類に用ゆるなり、

片脊としとは、一片をおろして脊としにするなり、

さりかけとは、三枚におろし、身の方を四五分ほど十文字に庖丁めをつけてさりかけるなり、

切焼物大ざりかたは、皮をつけ、うすみをすきとり、之を一もんじにきるなり、

鹽鮎は、砂をあらひ、そのまゝ用ゐるなり、或は鹽からとして水に漬け、鹽出したるものあれども味あし、

干がれいは、やきて身をむしり、又は骨をつけてきるべし、

○蝦を筒切りにして貝の柱と一しよに天ぶら

炙物

○蓮根を湯煮し味淋醬油付焼胡椒ふり懸け

○胡せう醬油に酒を加へて葱姑の付焼

○百合の根をへがし胡せう醬油にて付焼

○鯛を白焼にしてきのめ醬油懸

○針嘴魚を白焼にして酢しやうゆ懸

○鮎のてり焼に鹽焼の蔘の臺

○石斑魚の木の芽醬油付焼に薯蕷のでん樂

○比目魚の色つけ焼但し醬油に酒しは加へて付焼にするなり、胡椒をふり懸るもよし

○鯛の蠟やき但し切身に薄鹽を當て、串にさし、よく焼き、玉子の解たるに温鈍粉をませ、遠火にて四五遍付焼にし、串を抜きて出す

口鹽鮎は、こけせわた等をよくあらひ、鹽を喰ひ鹽にして用ゐるべし、

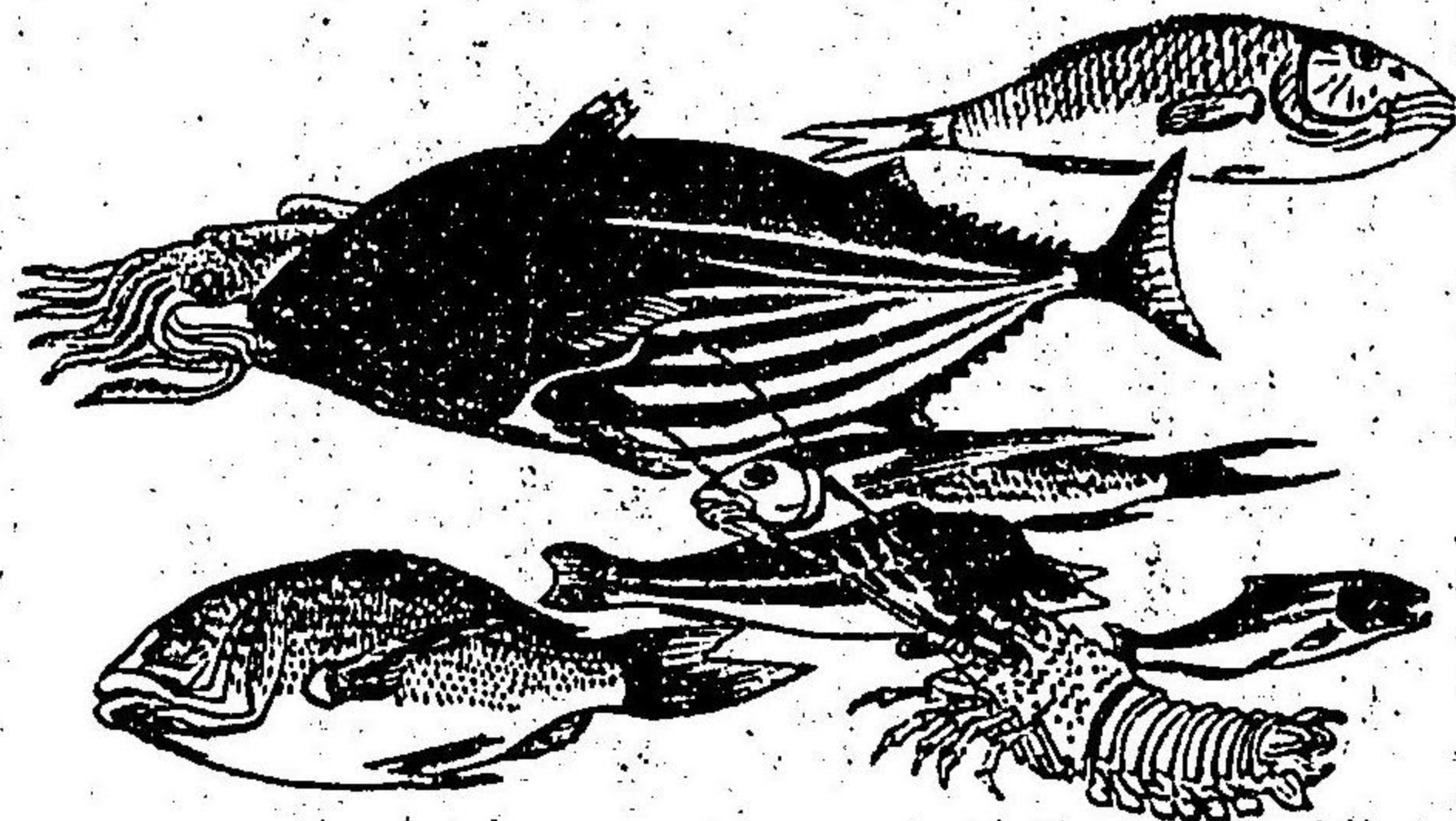
片鹽鮎は、洗ひて鹽の少し殘るほどにして用ゐるべし、

干白魚は、焼湯にひたし、なまのこどくなるまでおき、能く洗ひて用ゐるべし、

はし鮎は、そのまゝ、砂をさつと洗ひ用ゐるべし、

から鮎は、薬火にて少しあぶり、ぬる湯にて能く洗ひ、細く丸ざりにし、米水につけ、やはらげてすゝけをいだし用ゆべし、又一法は、能く砂を洗ひ、少しあぶり、皮をはぎ、米水につけ、軟かにして用ゐるなり、

いりこは、はがして水に糠三分一ほど入れ、煮て少しはぎれのするほどにし、腹をたちわり、腹及び砂



○うばせ(疣鯛)の山せう醬油付焼
 ○いひ蛸のきの芽醬油煮り付
 ○鮎の鹽焼に酢午券
 ○蛤の付焼に酢獨活但し太き獨活を一
 寸程に切り、さつと湯煮して唐がらし
 酢にて漬る

○田樂類
 ○露の臺串にさし蕃椒みそ田樂
 ○ちやうろぎ串にさしきのめみろ田樂
 ○體を骨切にして山椒みそ魚田
 ○伊勢えびを横に串差にして、山椒み
 そ魚田但しさつと湯がきて皮をとり、
 二つ割にして串をさし、よく焼きて胡
 麻の油を一べん塗りて又よく焼きて、魚
 田に仕立つ
 ○鱈を煎り水氣をとり串にさし、ふさ
 みそ魚田
 ○鳥賊を短冊に切り切目を入れきのめ
 味噌魚田但し串にさして一遍生醬油を
 つけて焼き爾して魚田にす

を能くさりて用ゐるなり、其のきりかたは、あどさを少しさり、
 たてに四つにきるなり、之を四つ割といふ、木口より薄くきり、湯
 煮をして用ゐるなり、これを木口といふ、
 めざしは、首をさりて用ゐるべし、
 干鰯は、皮をはぎとり、小刀にて平に薄くけづりて用ゐるなり、又
 煮物にするには、湯煮をして用ゐることもあるなり、
 すべて鯛すゝ等を料理するには、まづ首を左にして腹を前にし、
 庖丁にて尾の方へ脊はらのどほりを二三べん水をなでおろし、又た
 なであげ、こけの有無を見て、さて箸を口にさしこみ、庖丁流しを
 よくさりこみて箸を内のゑらに能くたて、庖丁流のきはより首をさ
 り落とし、水はさを右になして首をさきにひけ、狙の左の向のすみ
 に直し、しかる後ら身のきり口に箸をさしこみ、尾の方へおろすべ
 し、しかして身を向へかへし、狙の右の向の角へ尾の方を右になし
 て直し、次に下身を上下にかへし、尾を左になし首の方より尾の方
 へおろし、又首の方よりかへし、右の方へ身をかさねてなほし、中
 打ちに中おを真中より一打にうちて尾の方をうへにのせ、尾さを左
 にし、首の下におき、さて狙の上を水にてなで、うは身よりひき

○蛸の足ゆで、小角切り、胡椒みそ魚
 田但し串にさし、胡椒の油を一べん塗
 り、よく焼て魚田に仕立つ
 ○蛤を湯がき串にさしよく焼きて、山
 椒みそ魚田

○浸物
 ○わか三葉にはり、生じやうゆ但
 しはり、は、干大根を薄く小口切に
 し、酒に浸け置きて用ふ
 ○田芹にうどのせん、の酢じやうゆ
 ○たんばいによめなにつくしとどり
 交せ、生醬油
 ○かいわり菜胡麻じやうゆ
 ○露の若葉よくゆで、細々白ごま酢醬
 油
 ○松菜に梗の實を生にて細ぎり生醬油
 ○わらびにきざみ松露、からし醬油但
 し厥の灰出したる穂ばかりを切、さつ
 と燥で、松露も燥で、
 ○もやし根半湯煮して縦にわり、白ご

よせ、首の方を前になしてひれをそとへかへし、薄身をとり、中打
 を下におくなり、身は中のとほりに尾を向になしてなほし、身もそ
 の如くすべし、
 又鰻、鮎、うぐい等は、先づ首を左にして腹を向ふにひけ、前の如く
 庖丁にて水を上下へなでおろし、箸を口にさしこみ、庖丁を水はさ
 の内へ刃を上にして、前の方へあふむくやうになせば、腹はうへに
 なるなり、さて箸を向のえらぎはへ能くたて、庖丁にて向の一のひ
 れをおとし、箸にてかへらぬやうにおさへ、まかして前の一のひれ
 を庖丁にてはねおとし、夫より首をはねおとし、箸をぬき、水はさを
 を向へひけ、切口をたて、ひれを兩方へひろげ、向のひだりすみに
 なほすべし、すべて川魚は首にひれをつけておろすべし、さて身の
 切口に箸をさしこみ、首の方より尾の方へよくおろし、向へかへし
 おき、狙の右のすみになほし、又下身を上下にかへし、首の方を右
 になし、おろして前の如くなほし、次に狙をよくなで、身をひき
 よせ、身をとり、身も中打もなほすべし、
 次に鮭、鱈、あめ、なます、鰻、鮎は、おろすばかりの事にして、
 他の手段あることなし、すべて海魚は腹を前にしておろすゆゑ、は

醬油

○よめ菜に筍の皮、酢じやうゆ但しゆでたる筍の尖の柔き皮をとり、縦にせんに切て取合す

○葉にんじん五分ぎり黒ごま醬油

○美濃干大根五分切番椒さざみ入れ、三ばい酢

○干大根あちやら漬但し干大根を一寸程に切り、堅に四つ割りに切り蜜、豆腐の滓、昆布、獨活、鹽おしの茄子、つと駄、小梅干等を加へ、酒、醬油にて、酢は、梅の酢を用ひて、當坐漬に漬ける 尤、木くらげ、番椒を入れるなり

○細根大こん、三ばい酢漬但し莖を一寸ばかり残り、葉さを去り、二時間ほど日にあて、直に三杯酢に漬る、これを吉原にては、洗ひ髪といふとぞ

○小蕪の莖を付け番椒刻入て、鹽押漬

じめは腹を向にするなり、河魚は腹をむかふにしておるすゆゑ、はじめは腹を前にするなり、今尚ほ細かに鱈及び刺身を作る仕方を説くべし、すべて鱈は鱈、鯛、鯛、さす、さより、其時のとりあはせ物を用ゐるべし、鳥鱈も之に同じ、其の料理法は、鱈は湯煎にし、水をえたみ、身を細作りにし、酒をわたゝめてあへ、まかしてくり生姜、わさびをたくさん入れ、酢を加へながら子をませあへるなり、

鯛の鱈は、まづ酒をかけ、一べんあへ、其の酒をしたみ、酢、いり酒、と鹽にてあへ、焼骨は後にませるなり、すべて冬の鱈は暖めてよし、又酢にすこしいり酒を加へたるもよし、夏の鱈は鯛、鯛のはかはいり酒入るゝはあし、酒と水ばかり加はふるをよしとす、

鳥鱈は、雁、鴨など身を二ツ三ツに切り、脂肪を去りて細作りにし、あたゝめたる酒にて洗ひ、酒をすて、後鳥の胸壳を酢に入れ、煎じて少しささしかけあへるなり、此時にはわさび花がつをを入れるべし、且つ少しく魚類をませてあへるもよし、

かて鱈は、鱈につくりたる魚鳥の上にて、時の野菜大根にんじんらとの類をさざみ、魚のあひてにもるなり、尤も本式は魚ばかりなり、

鯉の洗ひ、即ち水作りは、子なき鯉を薄く作り、水に鹽少し許を入

れ、二三べんあらひ、身をはせさせ、水をしぼり、身をちやませ、いり酒に酢を加へるか、辛子味噌か、又はわさび醬油をつけるなり、其の他鯛すゝきも皆同じ、

鯉は、常の如く作り、古酒に鹽少し許を加へ、作りたる魚にかけ、一時間ほど過ぎて取り出だしもるべし、

第七節 吸物煮物及び汁の調理心得

鯛のうしは煮は、身と骨ともに常の如くきり、而して古酒をひたくに入、火勢を弱くして煮たる後、酒の香のさりたるころ、水を入れ、鹽にて味の加減するなり、

蛤 吸物は、むきみを手のうちにて少し計をしぼり、酒と水と等分に入れ、煮て酒の香の去りし頃、焼鹽にて加減するなり、

鱈の吸物は、鍋に鹽をいりつけ、其の鹽をとり、かさ二ツ三ツ鍋に入れ、すりつぶしたる後、鱈のむき身を水に入れ、煮たちたる時、かのいり鹽を入るゝなり、時により醬油少し許を入るゝもよし、凡てすまし吸物は、水一升を入れ、沸騰したる所へだし汁を猪口に

○干葉めし但し大こんの葉を陰干にしたるをよく揉みて莖を去り、ざつと湯を通してひき揚げ、鹽を加へ、米に交せて常の飯のやうに炊く

○皂角めし但し葉を鹽ゆでにし、細に刻み、飯を移すとき、をか交せにす

○五加木めし但し葉を茹てよく水にさらし細に刻み焼鹽を加へてか交せにす
 ○松露めし但し松露を薄く切りて味を付け炊き立ての飯へ交せる
 ○竹の子めし但し柔き所を薄く種々に切り、鯉節だしにて味をつけ、をか交せにす
 ○蛤めし但しひきみを茹で、味淋鹽にて味をつけ飯の煮立たる時打入なり
 ○雉子めし但し土佐の上鯉節を煮出、少し鹽を加へて飯を炊き、雉子の身ばかり薄く作り、ゆがきて、飯の上に置きて出す、清汁に、葱のみぢん、胡椒などの香料を添ふ
 ○鯛の子めし但し鯛の子をざつと湯煮し、衣袋を去り、水の中にてよく解し、布巾などに裏み揉めばばらばらとなる、常の飯の半煮えしとき、打入て炊上るなり、薄醬油の掛汁に、香味は、胡椒の粉、山椒芽などにて出すべし、

三杯ほど入れるべし、吸だねは別のなべにてこしらへおき、もるときに至りさつと鍋に入れ、あたためてわけ、つゆをしほりてもるなり、又味噌吸物は、だし汁にてのべ、うすくたつべし、吸ひだねをい入るゝはすまし吸物に同じ、
 魚類を煮るには三杯の加減にて煮るべし、三杯とは、猪口或は茶碗に、味淋一杯、醬油一杯、水一杯を入るゝなり、さてこの三杯の煮えわがりたる時、調理して魚類を入れ、鍋蓋をふせ、再びにえわがりたる時、鍋蓋を取り、魚肉をうらがへし、又鍋蓋をふせ、能くにあたる頃を見はからひおろすべし、火の加減は、強きをよしとす、わはび其の他てりあるやうに煮るものは、三杯を煮つめ加減にし、入れてにえわがる時鍋蓋をとりて煮るべし、
 野菜ものを煮るには、其法種々あり、或は直に醬油味淋等を入れて煮るものあり、大根かぶの如く、わくのなき物は此の類なり、或は能くうでわけて後に煮るものあり、是はわくある所の竹筍をぼうの類なり、或はうで、其の汁をしぼらずに煮るものあり、是はわくの少きもの、にんじんはすの類なり、又煮るべきもの、かたきと軟きとによりて夫だれに法を異にす、すべて野菜のものも、又三杯の

客の三人許なれば、大なる子一腹にてよし、鯉、鯉、鯉などの子、何れもよし、

このほか、春の飯にて、○杓杷めし
 ○海苔めし ○白魚めし ○鯛めし、鯉めし等あり、大同小異なれば畧す

◎夏の部

○汁

- 若茄子小口切にして、飯どらふ
- 丸ひき茄子に紫蘇こまこま
- 根芋を縦に割て煮んぞう豆
- 竹の子のそぼろに解き芥子但し一寸五分程に切り丸く線々どひき、舊の如くに巻き、一方を切離し、延し、縦に細く刻み湯煮して煮こみ、解き芥子を放して出す
- 新芋にそら豆
- 茄子の角切に新午房のさゝがし
- いてふ大根にしん芋

加減にて煮るべし、されど水分多きものは、味淋醬油を當分にしてよかるべし、鯉節を削りて入るゝときは、味よし、又砂糖を入れるればてりいで、味よし、
 汁は其の製種々あれども、何人も能く知る所なれば略すべし、尤も魚の鹽からさか、味噌の鹽からさか時は、水を入れてよし、されど猶ほ加減宜しからざる時は、玄米をこわめしほかにこわくたき、茶袋に入れ、汁の中に入れば、からみ忽ちにさりて味よき汁となるなり、汁をもるには、必ずにえわがりて後に少しさまして之をもるべし、其味極めてよし、

第八節 漬物の製法

料理の終りに香のもの、製法を説くことも無用ならざるべし、而して香のものは種々あり、其の製容易にして各家常に用ゐるものは、大根のたくあん漬、菜漬、糠味噌漬、鹽おし等なり、故に先づ此等のものに就て説くべし、
 澤わん漬は、先づ性よき大根をえらび、土を洗ひおとし、日にはすこと凡十七八日にして小鹽の生ずるほどを見て漬るなり、樽は四斗

○温鈍のつみ入に人参の葉こそまぐ、わりふさにゑんせう豆但し落の皮をどり一寸程に切り一方より四つに割かけ水へ入れ縮たるをさつと湯煮して煮こみ碗豆湯煮して岡入にす

○甘藷大麥に十六さ、げ

○なすびにすり胡麻

○あかえいに冬瓜の面どり、口、こせう

○こちの切身になすびの角切、口、若荷たけ

○泥鰌の骨抜に新午房のさ、がし、口、山せう

○新百合に海松、口、はり生姜但しゆりの球を割し、さつと湯煮し、清汁に煮こみ、海松をよく洗ひ、よき程に切り、温湯に浸け、岡入にす、はり生姜は生姜を針の如く刻む、

○鮎の片身卸しに新午房小た、さ焼、青たらがらし

○鯉の骨切に茨えん豆に口、青山せう

○鱧の切身に冬瓜のせん、口、めうが

○鹽くじらにめうがのせん、團扇なす但し團扇なすは小茄子を立に莖まで切るなり形團扇のごとし、

○えびの摘入にうちは茄子に口、柚子

○青鱈に早松藪、口、柚子

○鳥の摺身にむすび昆布

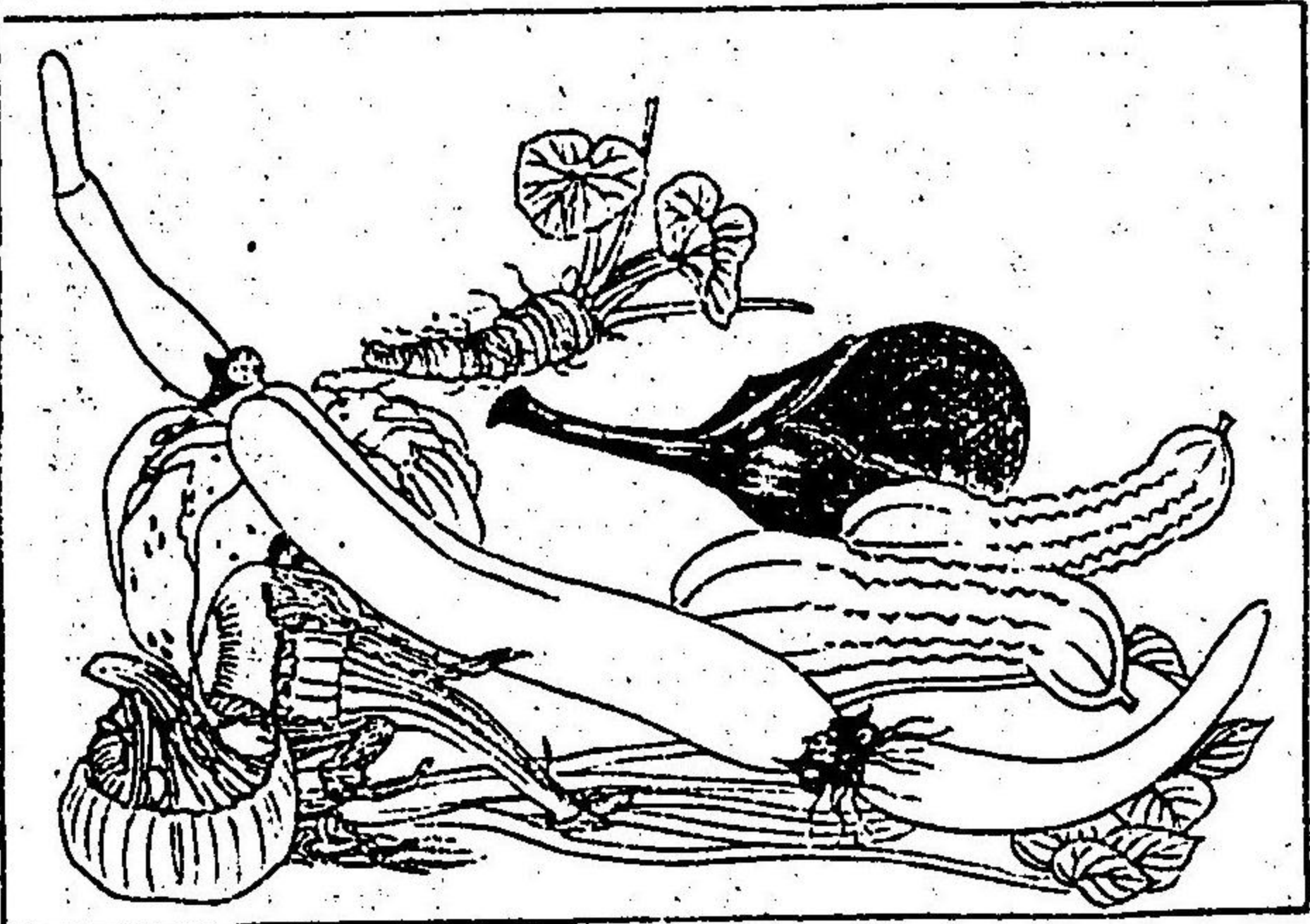
○以上清汁

○花小鯛につまみ菜に、口、芽うど但し首をどり、尾を付て三枚に卸し、骨をどり、皮を内にして尾を立て、竹串にまき、直に潮煮の汁にて煮、碗へどるとさ串を抜きとるなり、

○大鯰つ、切若がたけ、こまぐ

○蛇のそばろに生姜のおろし汁但し蛇の周圍を取り中の身許をさつと湯をどほし、前の汁の筭をひくやうに刻み細く刻み潮仕立にして生姜の汁を落して出す

樽酒のあけたて最もよし、其の一樽の分量は、糠鹽あはせて一斗、大根は大抵五六十本より百本なり、其の法は、先づ糠七升、鹽三升を能くもみ合せ、大根にふりかけて漬け、其上に押し石をのすべし、其石は重さをよしとす、さて其の押し石の上に水あがりたらば、少し押し石をゆるめ、水をこぼすべからず、これは三三月を過て食ふ方法なり、もし久しく貯へおかんとおもはば、糠を減し、鹽を増してつけるべし、糠味増漬は、大根、茄子、瓜等、其の時々の野菜を漬るなり、糠味増の製は、糠一斗、鹽五升の割合をよしとす、糠は能く小米をふるひ、鹽はにかへし、桶



の大小にまたがひこれを入れ、ふるき澤あん大根四五本をわらはずして其の中に入れ、大根茄子などを漬け、まば、かきませる時は十餘日にして味能く糠味増となるなり、またみ酒、醤油のおりなど入るれば、味甚だよし、又た唐がらしを桶底に入れおけば、からみありて味よし、すべて糠味増はまば、鹽を入れて掻きまはすをよしとす、

第九節 飯の焚きかた

飯は剛きも柔きも快からぬものなり、而して其の飯の焚き加減は、人の能く知る所なれば、多言せざるも、その宜しく注意すべきことを掲ぐべし、

凡そ仲夏より仲秋の間、飯をたくには米性のよきを擇ぶべし、米性おしきと洗のたらざるは、早く腐るなり、故に米は性をえらみ、且つ随分よく洗ふべし、井水にて洗ひても、川水にて一べんろ、ぎ、且つ川水にてたけば、始より川水にて洗ひたるも全とことにて、たもちよろし、又朝たかんとおもはば、前日の夕方右の如く洗ひて釜に入れ、其ま、焚やうの水加減にまかけおき、翌朝水をひかゆるこ

以上潮仕立

- 脰刺身類
- 鯛細作り白瓜せん、三ばい酢
- 鱈背とし、胡瓜せん、蓼しそ酢
- 鮭魚平作り、木耳せん、しやうが酢
- 鱸のなげ作り、海松をへて、蓼酢みそ
- 鯉魚大身作り、さうり小口薯蕷じやうゆ但し、鹽漬醬油はじねんじよを摺りて醬油にて解きたるなり、
- 洗ハ鯉に獨活の白が、いり酒
- 鱈ほそ作り、蝦むしりて、わさび醬油
- さらし鯨に午房の白が、山椒酢みそ
- 水貝に花生姜但し、蛇を大さいに切、鹽をふりて少しおき、鉢に入れ、冷水を灌へ、新生姜を、桔梗又は柏の葉の形に切て放す、
- 和物
- 竹の子きの芽あへ但し、笋の尖を二つ

となく焚くべし、火ははじめ強くし、吹きあがりたらば薪を半分へらし、随分蓋をあげざるやうにおくべし、蓋をあげて焚きたる飯は、味ひ水くさく、一升にて一椀位の飯はすくなきものなり、夏時に飯を永く保たんと思は、焚く米の中に梅ぼしひとつを入れ焚けば、假令一日にしてあしくなるものも、二日はたもつべし、これ飯のあしくならざる秘傳なり、梅干の酸味飯にうつることなし、もし飯の腐を帯びたる時は、清水にて手をもて洗ひ、蒸籠にてむし食すべし、又或は飯櫃飯籠につきたる飯を洗ふことなく箸の先を水にてぬらし、悉くこそげおとして、盆又は麴蓋のごとくものに入れ、干して之を貯ひ置き、春夏の日ながき頃にとりだし、古盆などに入れ、板切にてよくかたまりをくだき、土鍋に入れ、鹽をまぜいりて之を食するに甚は味よし、子供の多き家などには、此等の事必要なるものなり、

第十節 勝手道具の取扱心得

前節までは、諸般の料理法を説きたれば、序でに一般料理に用ゆる勝手道具の取扱心得をも説くべし、偕て庖厨中第一の器具にして、

- に割り、小口切湯煮し、薄味つけ、白胡椒を炒り摺り山椒の葉許入れ、よく摺り、味噌を入れて又摺り、酒にて煖め和る
- 竹の子からしあへ
- 踏のはろあへ但し、葉ども湯煮して水に晒し、よく絞り細に刻み、胡麻みそにて和る、
- しん午房山椒みそあへ但し、午房をこそげ湯煮し、平山椒の皮を白胡椒みそに入れて摺り和る
- もみり芥子酢みそあへ
- 木瓜もみ百合の根ゆで、蕃椒酢みそあへ
- はじ豆に絲蒟蒻揚てきの芽みそあへ
- 小茄子になた豆もろみあへ、但し、茄子へたを取、なた豆せんに切り、湯煮し、醬油のもろみに漬る
- 小茄子にくるみ、うの花あへ但し、茄

まかも經濟上の關係最も大なるものは、竈なり、まかるに我國のかまどの製は、甚だ粗末にて薪材の失費最も多し、其の甚しきは、薪材を地上に積み、銅釜をつるして煮たきを爲すなり、是れ田舎にて薪材に富む所には尙ほ可なれども、都會の地にては爲すべきことにあらず、今都會一般に用ゐる所のかまどは、薪材の失費稍々少し、されど煙筒をつけされば煙氣もれて家屋をくすぶらし、又竈内ひろければ、薪材の失費猶ほ多し、畢竟此の如く製造の粗なるものは、蓋し我國古來薪材に乏しからざる故ならん、然るに西洋製の竈は、其の製極めて精巧にして、火力功用至つて大なりと雖も、我國の庖厨に用ゐるがたし、家屋の製、飯食の製等、皆ことなればなり、去れば近時我國にも西洋風に倣ひたりとて、鐵葉を以て製したる丸き一ツ竈あり、工夫はよけれども煙筒のつけかたよろしからず、又た從來の竈の如く銅釜をかけ、横よりたく工夫にして、煙筒をつけたるものもわれども、これ又未だ便利宜しからず、尤も近かごろは、西洋風を折衷して、竈の口を上下に二ツ作り、其口に鐵の開き戸をつけ、薪を上よりくべて、其の口を閉ぢ、下の口より空氣を送る仕かけの構造多し、薪材を要する事少くして甚だ便利なり、

子湯煮し薄味をつけ胡挑湯煮し皮を取りこれ薄味をつけ豆腐の滓よく摺り酒と鹽にて乾々に煎り右の二種を和る

○茨いんげん白あへ

○茨いんげんにめうがの子、青あへ但し白ごま炒て摺り味噌入れ青粉をすり交せ二種をゆで、和る、

○新ゆりにひじき、さん山寺あへ但し百合へがし鹽湯煮にしひじき薄味付け經山寺みそにて和る

○十六さ、げゆで、黒ごま醬油あへ

○甘薯さいの目木くらげせん青あへ但しさいまいもはざつと湯煮し、木くらげは薄味つける

○さつまいもに岩たけ胡麻みそあへ

○ふぢまめゆで、木のめ味噌あへ

○めうがの子ゆで、黒ごま味噌あへ

○生貝大ざいに切りうにあへ

○紅海月細びきてしらあへ但し漬くらげを水に浸て鹽出しをし細く長く切る

薪材は人口多き家にては檜、くぬぎ等を用るべし、火力久しくたもちて徳用なり、人口少き家にては、はんの木を用るべし、忽ち燃え、亦忽ち消えて徳用なり、松まきは火力強けれどもくすぶると烈し、飯を焚くには、毎朝まづ其の日の食料を家内の人口に割り、過不足なきやうに概算し、なるべく薪材を用るざるやうにすべし、たとへば飯不足して晩にいたり再び焚くが如きは、損の甚しきなり、又毎朝飯を焚きしあとにて、汁を煮、火力猶餘りあらば、晝飯の菜など



煮て宜しきものは煮るべし、度々

なり

○さんご輪切木瓜もみて木のみ味噌あへ

○蝸小口薄切黒ごま酢みそあへ但し水と酒にて柔かに煮、醬油すこし加へ、煮あげて小口切にし、黒胡麻を摺り、味噌と醬油を加へ摺り、酢を加へ、鹽梅して、篩斗にて漉て和る、

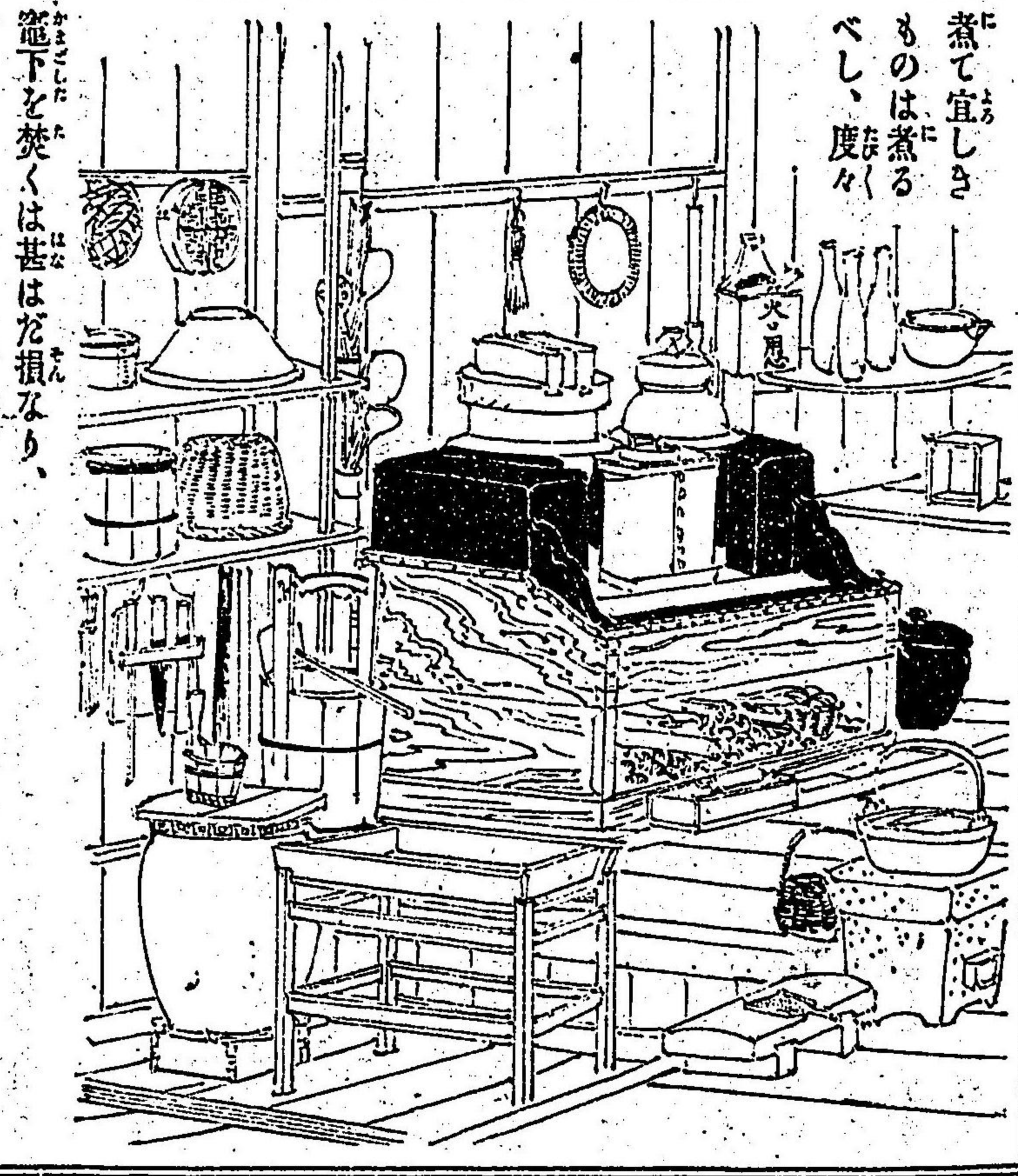
○煮もの

○笋の輪切に茨あん豆のみどり煮但し緑煮は湯煮して水にさらし酒に食鹽と太白の砂糖を加へ煮る

○笋の亂切にひすび荒布但し結び荒布は燥で、短冊に切て結ぶなり結びて味を付て附合す

○路のさやら煮但し皮のま、乾して二寸位に切り生醬油に赤蕃椒入て煮詰るなり

○蓮根を大ばすに切り路の緑煮但し蓮根は酢を少し加へて煮、路は皮を剥す



竈下を焚くは甚はだ損なり、

にゆで甘く煮るべし
 ○茄子に布目を入れて新牛房筒ざり
 ○茄子のいり出し但し茄子を二つに割
 り、胡麻の油にて揚げ、昆布だしに醬
 油加減の汁を被けて器に盛り、小皿に
 おろし大根をつけて出す
 ○新芋に十六さゝげの餡かけおろし山
 葵
 ○茶釜茄子に新牛房の餡掛とき芥子但
 し小茄子を軸付に切り縦に筋を入れ湯
 煮して捨れば茶釜の如し
 ○冬瓜にはじき豆の餡かけおろし生姜
 ○鰯の薄くす煮
 ○虎魚のすつぼん煮
 ○鮓の江の鳥煮但し生にて薄く切り青
 腸をこきよく摺り煮汁へ交て煮るな
 り
 ○蛸薄く切り茄子大葉に切ても煮但
 し蛸に芋を取合するは常なれど茄子も
 亦佳なり

釜は鐵釜人口に應じ大小適宜のものを擇ふべし、わたらしき釜の鐵
 氣をさるには、薩摩芋又は馬鈴薯を煮るべし、
 鍋には、鐵鍋、銅鍋の類あり、また大小適宜のものを擇ふべし、新
 らしき鍋の鐵氣をさる法は、釜に同じ、銅鍋は時々注意して鑄工に
 命じ、しろみ即ちはんたをひかしむべし、しろみの取れたる鍋にて
 煮たる食物は、最も毒なり、近年白き滋料をかけたる鐵鍋あり、獨
 逸人の發明にて、我邦人傳習して製する所なり、銅鍋に比すれば更
 に便利にして毒氣なし、其の効用は食物を煮てこがすことなく、又
 煮て其まゝになしおくも、味の變ずることなし、又洗ふ時に忽に清
 潔になるなり、
 すべて鍋釜の類は、つかひ終りたらば直ちにあらひ乾しおくべし、
 しからざれば忽ちさびを生ずべし、
 火消し壺と摺附木とは、竈に附屬して必要の具なり、火消し壺は
 れば、焚き残りたる火の炭を空しく灰となすの損あり、故に之を備
 ふべし、尤も火消壺より火を失なふ例多ければ注意すべきなり、
 粗は、柳ひのき又ははら桂などもて作れるものを上等とす、其寸
 法は、大抵長サ二尺横一尺の割にて大小意の如し、而して足の高サ

○五位鷄に牛房のせにさり但しせにさ
 りは牛房を湯煮し心の窩を繰ぬき薄く
 小口切にするなり
 ○鶏肉にむしり蒟蒻にすり袖
 ○鮓に漬松節の餡かけ、口、柚子
 ○赤えいに彈き豆の餡かけとき芥子
 ○芝えびに木瓜の餡かけおろし生姜但
 し鰯は皮をとり木瓜は縦に拍木に切る
 但し冬瓜擬に造ふなり、
 ○灸物
 ○ぬかご串にさし、醬油の付焼
 ○茄子の龜の甲やき但し皮をむかすに
 二つ切にし、皮目に粗く庖丁を入れ、
 鍋に胡麻の油を引きて前焼にし、生姜
 醬油を被けて出す
 ○新里芋を衣かつぎに糠で串にさし生
 醬油の附焼
 ○茄子の鰯やき但し皮をむき輪切にし
 て串を打ち胡麻の油をつけて焼く味噌
 を甘加減に仕立て干山椒の皮を摺入れ

は二寸五分を法とすれども是は適宜なり、
 庖丁には出刃、うす刃、菜切り、刺身、あぢきりなどの種類あり、
 何れも之を用る終らば直ちにぬれ布巾にて拭ひ、次ぎに乾きたる布
 巾にて拭ひおくべし、もし水氣をつけ置くときは、忽ち錆を生ずべ
 し、又すべて庖丁類は、熱湯の中へ入るゝときは刃がねの銳利を損
 する故拭ひべし、之を磨くには板の上に細末になしたる瓦の粉を撒
 布して摩擦すべし、また板の上に軟革をしき、之を摩擦するも可
 り、又庖丁類の刃を研ぐには、あら砥、村上砥、青砥などを用ふべ
 し、
 桶類は、飯櫃、手桶、こめかし、片手、はんざりなどの種類あり、
 其の材料には、さはらの木にて作りたるもの最もよく水に耐へて
 朽すといふ、其の繩には、竹繩、鐵繩、眞鍮たがあり、竹たがは損
 じ易し、鐵眞鍮はたもちよきも價高し、物によりて適宜にえらむべ
 し、
 此の外に、水がめ、米びつ、はいてう、掃ばち、掃木、味噌こし、
 じょうろ、杓子、柄杓、布巾、菜ばしの類、一と通り具ふべし、何
 れも清潔なるを要す、若し此等の諸道具にして清潔ならざることは、

茄子に塗りて又焼くなり
 ○薯蕷を串にさして柚子みそ田楽
 ○鯛を松笠切にして青山椒醬油付焼
 ○大鰯を鹽焼にして蓼酢
 ○鮎魚を一鹽にして酒の付焼
 ○鮎をひらきにして蓼醬油付焼
 ○鰯を三枚に卸し骨を去りて山椒醬油付焼
 ○鰯を細く作り串にさして油焼
 ○鰯を鹽焼にしてわさび醬油
 ○あはびの貝焼但し身を離しよく洗
 ○鮑切にして焼鹽を落し、焼上げ、貝の儘出す
 ○烏賊を短冊に切てうに焼
 ○赤えいを小角に切り蕃椒みそ魚田
 ○鰯を角に切り串にさし山椒みそ魚田
 ○小鰯を披き尾首をとり山椒みそ魚田
 ○但し西海に産する魚なり、上吻ながくして鹹のごとし
 ○浸し物

其の家の主婦の懶惰なるか、又は注意の足らざるを示す所の看板なりといふて可なり、又茶碗、ひら、碗、小皿、中皿、箸、はし箱、などは、何れも日用必需の器具なり、然れども其の形其の模様は暫らく措き、成るべく其の價の廉にして品質の尋常なるを擇ぶべし、形状の異なるもの、模様之の奇なるものは、一を損すれば補ふこと難し、陶器は、瀬戸焼、京焼、其の他便宜の地にて製せし廉價のものまかるべし、漆器は、輪嶋、會津、能代、根來、其他、紀伊、駿河、等の便宜なる地にて製せしものまかるべし、まかし餘まり價の廉なるものを望むときは、器質粗悪にして却て損なることあるべし、膳碗は、使ひ終りたらば洗ひて能く水を拭ひさり、ふせておくべし、常に用ゆるものは美麗なるよりは堅牢なるを撰ぶべし、都會の地にて賓客を饗應する時の膳碗、及び其他の器具は、すべて料理屋に命じて調ふことを得れば、餘りに立派なる物にて、一年に僅かに一二回ぐらゐ用ゆるものは之を買ふて貯ひ置くこと無益なり、尤も此事田舎にては爲しがたければ、一と通りは用意せざる可らず、又都會に住む人にては、平生必要の器具は貯ふべし、事あることに履し

○根辛薄すく切りて、酢、醬油、すり胡麻
 ○芋莖をろへてごま酢醬油
 ○茨いんげんをろへて、山せう醬油
 ○茄子縦に薄く切て、ごま醬油
 ○萬苣細切にして、酢醬油
 ○進の若葉細くきりて、せうが醬油
 ○茗荷の子縦に二つに切て、胡麻すず油
 ○若木瓜生にて小口、椒蒜醬油
 ○紫蕨をろへ切て、からし醬油
 ○夏のなご茗荷だけ切交て、鹽おし漬
 ○おろぬき大根のもみ漬但し莖葉とも搦盆にて鹽を振てよく揉み、青汁を捨ておし漬にす
 ○新蓮根薄く切て、梅酢漬
 ○大豆生のまゝ梅酢漬
 ○茄子の鹽おし漬但し當坐ぐひには、釘五六本桶の端へ入て漬るなり、茄子

ば他に借り、又は料理屋に命ずるは不利にして外見もよろしからざるなり、すべて此の如き物は其の身代相應に所有すること必要なり、凡そ銅壺鐵瓶又は銅釜の類は、新しき内は鐵氣ありて、飲食物の味を變するものなり、之を防ぐには、麻布に馬鈴薯を包みて入れ置くべし、錫の道具は洗ひて直ちに乾かすべし、若し然らずして其の凹き所に水氣の存するときは、忽ちに錆を生ずるものなり、銅の茶鍋は、湯を沸して後直ちに乾すべし、まからざれば人體に害ある綠青を生ずるなり、まろみひかざる銅器、および眞鍮の什器は、たどひ能く磨くとも、皆毒氣あるなり、故に是等の什器に食物をもちて貯へおく時は、忽ち毒物となる、誠しむべし、銅鐵の什器は、細砂或は木炭にて磨くべし、眞鍮の類は、磨粉にてみがくべし、磁器のふるき汚れをさるには、先づ其の器物を鍋或は釜の中に入れておき、まかして曹達水或は木炭の汁を入れて煮るべし、硝子壺を洗ふには、馬鈴薯を細にきざみてこれに入れ、又食鹽一ト

の色よく出るなり、久しく貯ふるは何も入らずに鹽藏く、壓石つよく漬け、口を西洋紙などにて包み、冷かなる所に措くべし。

○茄子のみを漬但し蒂を去り生の儘二三日日に乾し赤味増へ漬け押付て措くなり

○白瓜の糠漬但し常の漬け方に糠を入れて壓石を置く、常坐食ひなり

○十六さゝげの粕漬但しあまり實の入り過ぎぬうちに取りて、生のまゝ粕に漬込ひなり、

○種ぬき唐からし日光漬但し蕃椒と紫蘇の葉を鹽おしにし、一日乾し、蕃椒細く切り紫蘇の葉に捲き鹽をふりて壓をかけ二十日程経ち日に乾して蒸す、○らつさやらの三ばい漬但し薤五升に鹽一升に生姜の葉刻み込みて壓し漬にし、三十日程たらし生姜の葉を去り水覆しすて砂糖蜜に漬るなり、漬て酢氣

さし水二匙を入れ、能くふりうごかし、あけて再び淨水を入れ洗ふべし。

金銀の什器は、純粹の金銀にて製したるものは、歲月を経てその形を損するとも、價は減することなしとおもふは大なる謬なり、常に用に供すれば量目を減す、量目を減すれば價格を減するなり、故に餘りに磨かざるをよしとす。

第三章 西洋料理の心得

既に日本料理のことを説きたれば、次ぎに西洋料理のことを説くべし、近來何所にも西洋料理盛んに行はれて、日本料理の中にも、西洋料理の一しな二しなを交へ供するやうになりたれば、此事は日本料理にも、必らず知らざるべからざることを、爲りぬ、而して西洋料理にも、其種類甚だ多ければ、此所には、大抵の家にて有合の器具と肉菜とを用ひ、素人にて調ひ得らるゝ料理法を主として説くべし。

第一節 麵麩類製法

薄ければ酢をさしてよし、又常坐食には蕃椒を入れて薄鹽に漬け、四五日漬て酢に醬油を加へ漬代ふるなり

○飯

○いんげんめし但し茨扁豆を細に切り味淋醬油にて味つけ飯を移すとさ岡交にす

○そらめめし但し蠶豆を剥き常の飯に少し水加減して鹽を入れて炊きこむなり

○さといもめし但し新芋の子を能く程に切り、鹽を加へ、湯煮して米に交て炊くなり、

○泥鰌飯但し太き泥鰌を湯煮し、胴骨を竹箸にてしごき、肉ばかり取り、飯の火を引く時上に置き、湯煮したる汁に鰌節を入れ、酒少し加へ味噌汁に仕立て、干山椒に葱の小口に椎茸の細々を添へて出す

○まゝみめし但し蛭を燥で身をととり、

西洋料理にては、飯の代りに用ふるものは、麵包なり、此れは方今全國の都會には、何所にも商ん店あるやうになりたれども、素人にては、製らるゝものなれば、左に其の焼き方を説くべし、

通常の食麵包を焼くには、真正の麵包焼竈あれば、最も結構なれども、其の準備なき家にては、西洋竈、又は日本竈の兩側に、煉瓦又は瓦の缺片を置き、火を距ること五六寸の所に、鐵火箸を横にし、其上に鋼鐵製の鑊を載せ、其上にて焼くべし、又西洋竈には扉あれども、日本竈には扉なき故、其代りに一枚の瓦を以て其口を塞ぐべし、

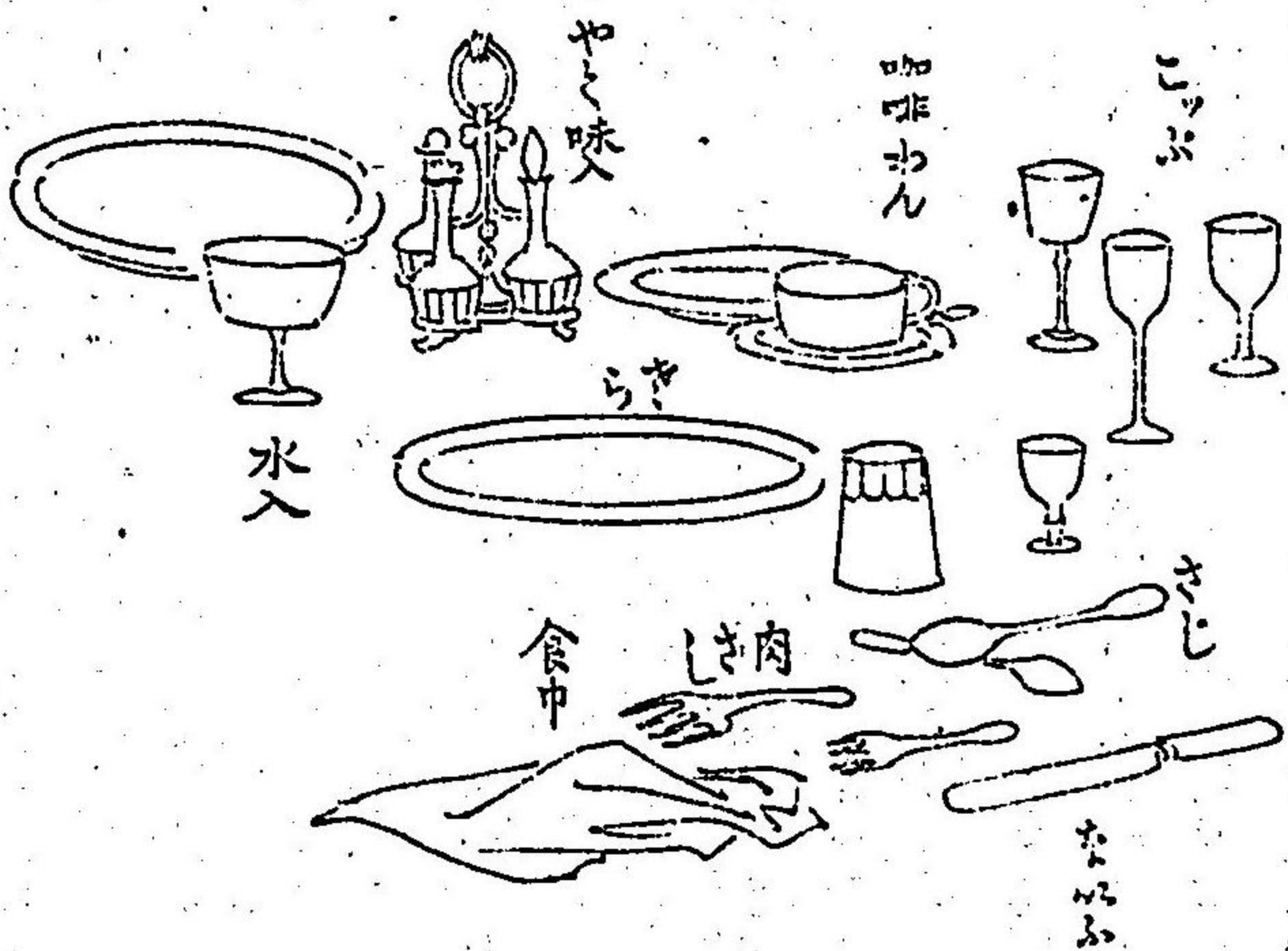
次に其の焼方は、先づ豫じめ麵包營業者より酵母を買ひ置き、小麦粉五斤許を深き陶製の鉢に入れ、大匙一杯の食鹽と沸湯二合程を加へ、又微温湯を注ぎ、よく攪動せ、柔く溶きて、其中に酵母を三匙程和せ、暫時攪き和せて毛布に包み、一夜温かき所に置くときは、翌朝は泡の其上に浮ぶを見るべし、次に之に粉を加へ、捏ね廻すと十五六分なるときは、煉れて固くなるべし故、其時之を二ツ或は三ツの塊りに分ち、麵包焼鑊に油を引き、其中に右の煉粉を入れ、火の側或は沸湯の上に置くこと五六時間、其の十分に膨脹れるを俟

よく洗ひ、飯の火を引とさし上に置き、
 鯉煮汁醬油加減して、おろし大根葱の
 小口唐がらしの香料にて出す、
 此の他、夏の飯にて、○茄子めし○
 紫蘇めし○蓮めし○鯉めし等あれど
 も人の知る所なれば畧す

◎秋の部

○汁
 ○茄子の大煮に葉人參こまこま
 ○新里芋に十六さげ
 ○百合の根に斯午房のさしがし
 ○冬瓜のそぼろに茗荷の子の小口
 ○零餘子にしらが午房
 ○甘藷の角切に葵いんげんの織
 ○松茸に冬瓜の大煮、口、柚子
 ○初茸につまみ菜放し、口、柚但し汁
 を旨く仕立るには、初茸をこまかにし
 て泔水に浸しおき、よく洗ひて搗盆に
 て摺り、鯉節の煮汁にてとろり位にし

ちて、爐の中に入れ、又火にて焼くこと四五十分なれば、食用の麵
 麩を得べし
 尙は一層簡便なる麵包の製
 造法は、小麦粉七斤を陶器
 の鉢に入れ、中央に凹所を
 作り、此凹所の中に微温湯
 六合、食鹽一トビ、砂糖一
 トビ、酸母一合五勺、混ぜ
 込み、又湯を加へて適宜の
 固さに捏ね、兩手に乾きた
 る粉を附けてよく捏固め、
 上に粉を振り撒きて布を蓋
 ひ、温所に置くこと五
 六時間にして取り出し、之
 を煉ること十五六分、更に
 前法によりて焼けば、好味
 の麵包を得べし、



り延べ、篩斗にて漉して、汁に交せる
 なり

- 鈔の片身おろしに銀杏大こん
- 焼鮎に根芋、口、青山椒
- 芝えびに茄子の銀杏に粒松露
- 鰻鱺にぬか子に豆腐の渣
- 鮑の薄切に青昆布のたんざく
- 身鮓に筒蓴こまこま

- ひすび干瓢になた豆のせん
- よせ慈姑にしらが午房胡椒ふり掛但し寄くわむは皮をむきて山葵卸しにておろし、葛粉と砂糖少し加へて搗盆にて摺り、いがやうにも形どり、飯にて蒸すなり
- 十六島海苔其儘筒入にして生姜のせ
- 鯛をはず切にして十六さげそろへ
- ゑその骨切に松だけにへぎ柚

麵包を製するに當り、酸母は必要なれども、若し之を買ふこと面倒
 ならば、麵包を粉にして代用してもよし、又麵包の粉もなきときは、
 重炭酸曹達二と、酒石酸一との割合にて、小麦粉の中に適宜に入れ、
 よく攪拌せて後に水を入れて捏ね、然る後に前の順序にて之を焼く
 べし、

第二節 スープの製法

羹汁は、西洋料理の最ッ先に麵包と共に出るものなり、之を作るに
 は、先づ一斤の肉に、水六合餘の割合にて、六七時間煮出し、其間
 断へず木匕にて肉を攪拌せて浮滓を掬ひ去るべし、斯くて煮出した
 る汁は、即ち羹汁なり、之を鐵鍋にて煮たる時は、其の冷えざる
 前に、鍋製の器か、又は土燒の器に移すべし、永く鐵鍋に置く
 ときは、色を變じ、味を悪しくするの恐あり、又羹汁中に、野菜を
 加へんと思はば、新鮮しきものを擇びて能く洗ひ、細かに切り、一
 旦水に浸し、よく水を去りて後に加ふべし、又葱を加ふるには、生
 にてするよりも、一旦油揚にして後に用ふる方香氣もよく、又味も
 よし、又蕃茄は、ザツと湯を通して皮を剥き、小さく刻みて之を加

○黒鯛の切身に粒初茸にばう風
 ○蜻蛉の切りに切、小茄子四つ半に切り、粒椎茸
 ○鰻の敲きに冬瓜のそばろに、生姜の細々但し鰻のたぐきは、首と尾を切り皮ともによく庖丁にて敲き、葛少し入て敲き合はせ、如何やうにも取て酒にて煮るなり、
 ○ひき蛤に青昆布のひら切り
 ○鶉の鼓きにつまみ菜に、口、柚子
 ○鰻の薄作りに茗荷の織からし酢味噌
 ○鰻を細く作り子を酢にて解おろし山葵但し作りたる身を煎酒に浸け、解きたる子に山葵を加へて和る
 ○鯖の薄作り海月の織二はい酢
 ○針魚の細作りに貝のはしら生姜酢
 ○葛引鯛平作り連いもそろへおろし山葵煎酒但し鯛を三五いに卸し刺身を作るやうに木どり葛粉にくるみざつと湯

ふべし、尤も之を加ふる刻限は、羹汁の出来上る二三十分前にすれば宜しけれども、他の菜類は、一時間乃至一時間半前に加ふるをよしとす、
 羹汁は、腐敗し易きものなれば、久しく貯ひかたし、然れども強て貯へんとするには、別に製法あり、其法は新しき肉四斤、鳥肉なれば、骨附の儘にて、水二升五合乃至一升、刻葱凡二根及び少許の食鹽と胡椒とを加へて、之を作るに、先づ水を鍋に入れて之を沸かし、羹汁を吸ふに用ふる大ヒを以て一トヒ乃至一ト七半の食鹽を加へ、肉、葱、胡椒等を入れて、七八時間程之を煮るべし、但し葱は出来上る八時間前に加へ、胡椒と食鹽とは之を漉し取る前に加ふ可し、又煮上りたる汁は、成るべく陶製の器を擇びて之を入れ、熱さ内に細かき篩にかけて漉し、夜中涼しき所に貯ふときは、翌朝に至りて檢するに、表面に脂油浮び、其下に澄める羹汁あり、最下層には、滓渣の沈澱するなるべし、然るときは静かに別器に移して其滓渣を去り、上層の脂油は料理用に貯ひ置くべし、貯蓄羹汁を冷めたる後に用ふるには、徐々として沸騰せしめて用ひ、若し濃さに過ぐるときは、沸湯を加へて淡くするも差支なし、

をくいらせ水に浸し爾してひら作りを作るなり
 ○沙魚の細作りに紫蘇の穂そろへわさび醤油
 ○いなだを皮のまゝ作りて蓼酢但し披きて骨を去り、鹽をふり置きて細作りにするなり、
 ○鯛ひき裂きて大根の短冊に生姜酢
 ○きわだ金魚にもみ大根土佐醤油但しもみ大根は短冊に切りて鹽にて揉み、辛みを絞りと去るなり、
 ○和物
 ○百合の根に零餘子梅肉あへ
 ○柿を小角に切茗荷燻て縦に切青味噌あへ
 ○芋莖にはじき豆腐麻酢あへ
 ○胡蘿蔔のはろあへ、但し葉をしごきて根を短冊に刻み、葉も根も分て湯煮し、葉を細に敲き絞る、白胡麻を炒摺り、白味噌入れてよく摺りて和る、

又骨羹汁を造るには、牛、羊、豚、又は雞等の残肉附きたる骨六七斤を石臼にて曳き碎くか、又は俎板の上にて、鈍もて之を打ち碎き、之に刻みたる胡蘿蔔、大根、甘菜、胡椒等の類に食鹽を加へ、水一升五合を入れたる鍋の中に入れて徐々と煮て、よく滓渣を掬ひ去り、それより又一升五六合の水を二度乃至三度に加へて徐々と煮て、滓渣の起り止むを待て鍋に蓋を爲し、又四時間程煮沸すべし、かくて煮終れば、之を壓しつかざる様に篩にて漉し、之に香味を加へ、又鍋に移して一旦沸立たせ、米粉又は麥粉少許を入れて、二十分乃至三十分間之を煮るべし、

第三節 油揚及油煎類製法

魚肉、鳥肉、介類等は、之をフライすなはち油揚と爲し、獸肉類は之を油煎と爲すなり、よりに先づフライの製法より説くべし、
 フライナイイツシュ、即ち魚の油揚は、比目魚、鯛、鱈、鰯、鰯、鰯等にて其他鰻、牡蠣等の貝類にても何れも恰かも天麩羅の如くに揚げるなり、其法は、魚類なれば切身にし、若し小魚なれば腸を去りて全形の儘に水にて能く洗ひ、布巾を以てよく其水分を拭ひ去り之

○小芋四半に切り松茸の笠薄切り柚子味増あへ
 ○よまき扁豆生姜味増あへ
 ○赤貝へきて茗荷を織りに打山椒味増あへ
 ○榮螺細く切新選根らん切胡麻味増あへ
 ○身蛭に葉人參の五分切山椒味増あへ
 ○盛分、鮓の黒胡麻あへ、身蛭の青あへ、松茸の白あへ、
 ○えびみそあへ但し伊勢えびを茹て肉を割き、腦漿を取り、味りんを鹽をすこし加へ、酢にて解き、えびの肉を拌るなり
 ○煮もの
 ○刀豆のてり煮但し實入たる豆を壞ぬやうに善湯煮し砂糖に鹽を入れて煮上るなり
 ○てり煮柚子但し柚子の皮をよく燻て味淋鹽砂糖にて煮上げ切て付合物によ

に食鹽及胡椒少量を撒りかけ、全面へ麵包粉を塗り、雞卵の黃身を塗り、更に麵包粉を以て全體を包み、恰かも天麩羅の衣の如くして、平たき鍋に豚脂又は牛脂を入れ沸騰するを待て中に投じ速かに揚ぐるなり、
 又蝦のフライを作るには、伊勢蝦又は車蝦の頭を背より二ツに開き、背腸を去り水洗し、布巾を以て水分を拭き去り、メリケン粉を雞卵にて溶きたるものを塗りて、之に食鹽と胡椒少量を撒りかけ、麵包粉を以て之を包み魚類と同じく油揚げにするなり、但し胡椒食鹽の二品はメリケン粉を溶く時、雞卵と共に加ふるも可なり、
 又牡蠣のフライを作るには、一ツ一ツに水洗して静かに之を拭き、水氣を去りて、メリケン粉に包み、之に雞卵の黃身を塗り、麵包粉の中に轉かして衣を被せ、魚類又は蝦のフライと同様に、油揚げとなすべし、又凡そ一人前宛メリケン粉を雞卵にて溶きたる中へ入れ、金杓子にて掬ひ取りて揚ぐるもよし、又小牡蠣なれば、一旦ゆで、芝蝦の如く掻き揚げとなすもよし、
 總べてフライ類は柚子、橙實等の如き、香氣ある菓實、又は片の如き香氣ある野菜を添へて加味とす、又此等の香味は、之を細かに刻

し
 ○ひしぎ蒸姑但し茹て皮をひき、味を付け、布巾に包み、粗板に上せ、手にて推拉ぐ
 ○銀杏ひしぎ寄せ、但し新銀杏を割りて炒り、澁皮を去り、肉を敲きひしぎて温飽粉と寒晒しの粉を合せ味淋醬油少し入て延し、銀杏を五個程づ閉ぢて胡麻の油にて揚げ、蓮芋又は松茸等取り合せ、葛餅かけて出す、
 ○鹽煮初茸、但し莖を去り、笠に鹽をふりかけ、空鍋にて煮付け、青海苔を掛けて出す、
 ○湯松茸但し如何やうにも切りてざつと湯煮し、おろし柚子、葛かけにて出す、
 ○いな花の酢煮に干すいさの煮しめ
 ○焼餅の煮浸に新選根の玄は煮
 ○鯛の佃かけ、但し首をとり、三枚にへぎ、器に入れて蒸し、水氣をしたみ、

みて麥粉中に混することあり、又は片の如く沸油中を潜らすことあり、其他總べてフライは從來の天麩羅と粗似たるものなれば、天麩羅の方法を應用して原料及び揚方とも、隨意に調理するを宜しとす、
 カツレツは主もに牛肉及羊豚の肉を用ひ、魚肉を用ひず、猪牛肉のカツレツを作るには、先づ精良なる牛肉一斤を四ツ取に截りて筋を去り、之を粗板又は其他の厚板の上に載せ、麥酒の空瓶の口の方を持ちて尻の方にて叩くか又は之に類したる手ぶろの棒にて、肉を叩き伸ばし、肉の薄すくなるを待ちて、食鹽及び胡椒少量を肉の両面に塗り附け、之にメリケン粉、雞卵の黃身、麵包粉の三品をわしらふとフライの時の如くし之を油にて焼くなり、其の焼き方は、鍋の底に僅かに肉の隠るゝほどに油を滴らし、焦げざる様に注意し、兩面を打ち返きて焼き、しかる後、皿に盛るなり、豚、羊、其他の獸肉も大抵みな同様なり、
 鳥肉のカツレツを作るにも、獸肉と同じけれども、其肉小さ故、主に兩股の肉を用ひ、又雀の如き小鳥は、皮を去り、腸を除き、頭を切りたるものを、鈍さ鉈にて叩き、骨を刻みて、又麥酒の空瓶の底

おろし山葵あん掛にて出す、又丸のま腸を取て蒸し、生姜酢にて出すもよし、

○蛤の柔煮に玄ねん薯のうま煮

○蛤の時雨煮に、玄その實のうま煮

○榮螺を薄切にして、腸を解き、共煮胡椒ふり懸

○金海鼠の寄煮但し大きな柔きものをざくろ切り、粗板に上せ、よく敲き、銀杏、木耳、慈姑など細く切て敲き交せ、鶏卵の白味をませ合せ、器に入て蒸し、如何やうにも切り、薄葛かけ、胡椒の粉ふりて出す

○炙物

○慈姑を串にさして胡椒醬油付焼但し胡椒醬油に酒を加へ、つよき火にて付焼にするなり、

○松茸の笠を亂切にして、柚子醬油付焼

○刀豆のまき焼但し製方は茄子の鰯焼

に同じ、串を抜きて炙肴等に取合せて妙なり、

○子持鮎の色付焼に、山の芋の蕃椒みを付焼

○鱈の一夜鹽に午房の大煮、但し太煮午房は太き午房を五六分程に筒切りにし、よく燻燥て、味淋四分、醬油三分、水三分の割合にて上にする程に入れ、半分程に煮詰りたる時、葛をどき入れ、交かへし、煮上て青海苔をふりて出す、

○鱈を骨切にして胡椒の油にて、付焼葱みそ掛

○鯨魚を披き白焼にして卸し生姜生醬油

○鯨を小賽に切り柚子醬油付焼、但しふるせの鯨を小賽に切り、糝に柚の皮を摺り交せ、醬油にて解き、付灸にして、小串を打ちて出す

○さばだ鮪の傳法炙、但し葱の白根を

か、又は之に類似のものにて叩き伸ばし、後に油にて焼くなり、

第四節 炙物及蒸物類の製法

牛の焼肉(ビーフステーキ)を作るには、其肉の柔らかき部分を選びて長さ三四寸、幅二寸、厚さ五六分位に切り、焼肉用鐵網、又は尋常の餅焼鐵網に載せ、烈火にて炙り、片面づゝ急に焼くなり、若し肉より脂肪油流れ出で、之に火の移りたるときは、一と摘みの食鹽を撒りかくべし、かくして十分焼けたる後、脂肪油の滲出せるもの少ければ、之に牛酪を塗りて皿に盛るべし、其他の野獸の肉も、粗ぼ同じきも、火に上す時間は幾分か永くすべし、又餘りに脂肪油の多きものは、最初一枚の白紙を鐵網の上に敷きて炙れば、脂肪油はみみ紙に浸みつきて、火の上に滴たることなし、

豚の焼肉も大抵方法は同じけれども、此れはオリブ油を塗りて焼ば、一層好味なり、但しオリブ油なければ牛酪を用ふるもよし、鳥の焼肉を作るには、肉を大きく殺ぎて焼くものなるも、小鳥ならば、全體にて焼くべし、其法は、先づ羽、毛、臟腑を去り、腹中へ麵包屑及び肉豆蔻、胡椒、食鹽等を混交て詰め、頸及び腹部を竹

串にて縫ひ、閉ぢて牛酪をつけ焼くなり、腹内の詰めもの漏れ出る機ならば、紙にて包みてもよろし、

牛肉の蒸焼を作るには、先づロース肉を鹽水にて洗ひ、暫時漬け置き、後に取り出して胡椒と少量の食鹽とを撒りかけ、深き鍋の中へ製脂を入れて火に上せ、右の肉を其中へ入れて蓋を爲し、次に肉一斤につきスープ五勺、醬油少量を入れて、二三回肉をかへし、鍋の中に溜りたる汁を肉へかけ、氣長に蒸焼とするなり、かくて其肉の褐色となりたらば、竹串を通して中心の焼け加減を試み、煮汁は油を去りて別に貯ふべし、其の焼けたる肉は、小口より二分程の厚さに切り、一人前二タ切又は三切の割合にて、皿に盛り、別にクルビにスープを注してザツと煮たる汁を添へて出すなり、

魚鳥類の蒸焼を作るは、大抵焼肉の方法と同じ、但し腹詰の雜物は、牛乳に浸せば一層妙なり、又鍋の底には、葱、人参等を薄く切りて敷くを可しとす、

横にうちて焙烙に敷、火にかけて少し焼けたる時、餅を刺身のやうに作り、上へ並べ焼きて、色の變はりたる時、器物にとり、煮返し醬油をかけて出す。鰯の土藏焼、但し脊より割て中骨を除き、味噌を籠め、紙にて胴を巻いて焼くなり。

○鯉の利久焼 但し生醬油に粉山せうを交せて、付焼にするなり
○鶏を焼きて大根おろし、煮返し醬油
○鴨の鋤焼に太煮の葱にやき番椒
○小鱈の尾首を取て番椒みそ魚田
○鮑を角に切り、串にさし、山椒味噌魚田

○揚げ物
○茄子の皮をむき横に厚く切りて、精進あげ
○藤豆の筋をとり二つ位宛よせて、精進あげ
○百合の根を剥し三個程づゝ寄て、精

進あげ
○紫蘇をゆで二寸位に切寄て、精進あげ
○紫蘇の實の穂の莖を殘し、一本宛精進あげ
○生姜の根を四つ割にし莖を一寸程に切、精進あげ
○杏松茸を立に薄く切て、一切づゝ精進あげ
○鱧を骨切にし細く切りて、天ぷら
○鱧を三枚に卸して、天ぷら
○鱧を細くきりて、天ぷら
○鰯の骨をとり身を敲き寄て、天ぷら
○伊勢鰻の皮を剥き首を取尾を付て、天ぷら
○鮮を蒲鉾に仕立て、衣なし天ぷら、但し鮮の肉を敲きて、山の芋と温純粉と鹽少し入てすり交せ、銀杏、木くらげの類、細に切りて交せ、丸湯婆の大きさに取り、ころもを被ず揚げて、小

ば、一層好味なり、

第五節 其他の各種製法

キャベツ卷は、先づ牛肉を細かに刻み、水に浸して絞りたる麵包屑と共に交せ、之をザツと湯を溶らせたる甘藍の葉にて捲き、蒸焼さし、之にクルビをかけて出すなり、
クルビとは、鍋に牛酪を一匙入れ、之にメウケン粉とカレー粉を入れ、其中にスープを加へて沸騰せたるものにて、之をキャベツ卷又は肉の蒸焼などにかけるなり、之に玉葱を輪切にして入れ、又鳥獸肉の煮又は焼きたるものを細かに刻みて入れ、米の飯又は水気なき粥にかけるときはライスカレーとなるなり、但し此の時には食鹽と胡椒を撒りかくるなり、
ソースは、日本料理の醬油の如く、大抵の料理に必要なものにて、焼肉、蒸肉、フライ、キャベツ卷等何れに之をかけても其味よろし、之を製するには、種々の方法あり、又瓶詰の賣品もあれども、素人の手にて造らんと欲するときは、手輕るに造る方法あり、其方法の二三を説くべし、

オニオンソースとは、葱を煮詰めて之を半溶解物になるまで柔くし、之に牛酪少量を加へて攪拌し、食鹽と少量の胡椒を加へ、また甘味を添へて出す、味淋を加へて煮詰むるなり、
エッグソースは、雞卵三四個を茹で、殻を去り、之を壓し潰ふし、牛酪にて溶き、之に少量の食鹽と、胡椒を加へて、煮詰むるなり、
肉ソースは、牛肉、羊肉、鳩肉等を、薄く殺ぎ、之を鍋に入れ、牛酪を引きて焦げ着かざる様にし、細かに刻みたる葱と共に暫時熱したる後、火を去りて蓋を爲し置くこと一二時間なれば、肉の脂油は滲み出で、葱に浸み渡るべし、しかる後之に熱湯をそそぎ、再び暫時火に上せ、之に食鹽を加へてまた火に上せ、かくて一時間も煮詰めて、汁は次第に濃くなり、其色も煤色となる、之に少量の胡椒を加へて濾し、然る後瓶に詰めて貯ふるなり、
醋は柚子、橙實等の酢を、最も可とす、又野生の覆盆子に若干の醋を注ぎて、二日間静かに保存し、然る後取り出して強く壓搾り、篩又は布にて濾すも可なり、

口切にするなり

○浸し物

○藤豆をゆで、黒ごま醤油
○長芋を糠に切りさつと湯煮して、生
醤油

○茄子をささて、くるみ醤油但し蒔の
處庖刀を入れ、丸焼にしてひき裂くな
り、胡桃醤油は炒て皮をとりて搾り、
醤油に砂糖を加へて搾り交るなり

○水菜を湯煮して、からし醤油
○黄菊の花を散しざつと湯を通し、た
うからし酢

○紫麻の太き莖をそろへて、からし酢
○餘りき隠元を斜に切りて、酢醤油
○蒿苣を亂切にし、生姜細く切交て、
酢醤油

○蓮芋を小口切にして、酢醤油振胡椒
○香の物

○達摩漬但し丸漬瓜の末生を二つに割
り、中實をとり、甘鹽にして壓漬にす

第四章 住居の心得

家屋は、衣服飲食に次ぎて、人間の生活には一日も缺くべからざる極めて大切なるものなれば、上は煉瓦石造八ツ棟づくりの五階樓心り、下は九尺二間苦葺屋根の堀り建て小屋に至るまで、身分の卑よと賤さによりて、美麗壯麗なるも、質樸粗野なるもの區別はわりども、其の目的とする所は、雨風を凌ぎ、寒暑を避け、親子夫婦兄弟姉妹の一家眷屬、此内に集りて睡しく其の樂を偕もにするにあり、故に紫煙の柱に珊瑚の壁を飾るとも、膝を容るゝだけの席われば、其他は無くも事を缺かずと、古しひの人は曾て言ひにき、實に家屋の目的は、雨露寒暑を凌ぐが爲なりとせば、必らずしも美麗を飾るを須るす、望む所は其の住居に都合よくして、亦衛生に害なきにあり、如何に宏大なる家屋の内に住むとも、其の間どりの拙なく、空氣の流通よろしからず、又は烟突の配置あしく、常に薰ふり易か、又は便所の設け場所あしきが爲に、悪しき臭氣などの漏れ來るが如きは、最とも誠しむべし、殊に其の家の飲用水に注意を要す、若し飲用水にして汚れたるときは、最とも流行病に感染し易し、

るなり、形手遊の達摩に煮たるゆる斯く名づく、

○茄子の芥子漬但し末生の小き茄子の莖を去り、鹽を鹹めに二三日漬け、ざつと日に干し、茄子を漬けたる鹽水にて芥子を搗き、麴を入れ、よく煉り合せ、壺などに漬けこみ、よくおし付、目貼をして貯ふ、又芥子を酢にて搗、麴を交せ、醤油を入れて漬け込むもあれど、これは永く保ちがたし

○紫蘇の實の鹽漬但し餘り實がいり過ぎれば扱ふうちに、實こぼれて糞ばかりになるゆゑ、少し前かたに取り、稔をはさみ、穂の中に小さき蟲居るゆゑ鹽水にてよく洗ひ、清水にて又洗ひ、斯くして水をさき、蕃椒を丸のまゝ交せて漬け込むなり

○冬瓜の味噌漬、但し冬瓜を皮どもに斷ち、臍をよく取り、一鹽して軽く壓石をかけ、一夜水を取り、布巾にて水

又假令流行病の憂なしとも、其の水にして銕氣又は硫黃の氣を含む様のことあれば、之を沸かして茶を煮るも、茶の味を失ひ、甚はだしきは、其水を以て飯を焚けば、速かに腐散し易すき憂あるべし、故に家屋は各人の身分に應じ、必ずしも廣く大なるをとりめず、又美麗壯麗なるを願はずとも、唯だ平生不潔ならしめず、又空氣の流通よく、且つ其の飲用水に注意すること肝要なり、

吉田兼好のつれづれに、人の住居は夏を凌ぐに便りよくこそ造るべけれ、冬はいかにしても凌ぎ得らるゝものなりと言へり、實に冬の日の寒さは、門の戸を閉ぢ、窓をふさぎ、衣を厚くかさねて着るか、又は盛んに炭をくべ、又は薪を燃したらんには、寒さを凌ぐことは何人にも難からねども、夏の暑さのみは、仲々に凌ぎかたきものなり、故に家の造りかた、間取などは、なるだけ風通り宜しく、三伏の暑き日にも凌ぎよき様に心懸くべし、

家の廻りに屋敷の餘地あらば、草木を植ふるべし、すべて植物は、晝は酸素を吐いて炭素を吸ひ、夜は炭素を吐いて酸素を吸ひ、人の衛生には甚は効能あるものなり、加之ならず四時折り々々の花の眺め、又は松柏の何時も其の色を變へぬさまを眺むるときは、

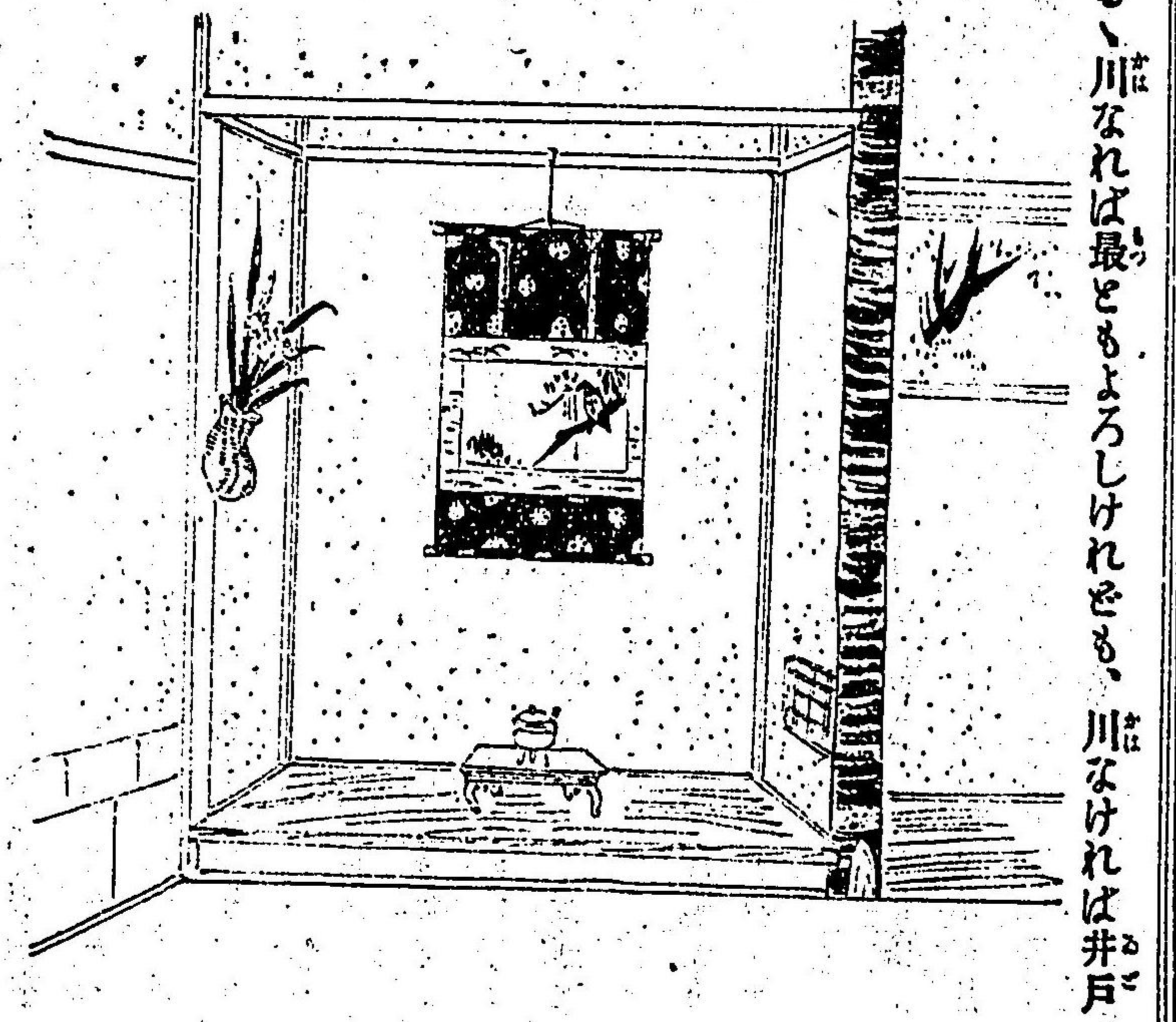
氣を拭ひ皮をひきて味噌に漬け、味噌に水溜りなば味噌をとり替へて他の味噌に漬け、斯くすること二三回におよべば、水も出なくなるなり、いつまで貯ふるも味ひ變はることなし、水の出る中は油断する勿れ、
 此の他、秋の漬物にて、午房の味噌漬、生姜、味噌漬漬山葵の粕漬、柿の粕漬、醍醐漬等あり、人の知る所なれば略す、

○なた豆めし、但し豆を水に浸し、皮を去りて米に鹽すこし入れて焚きこひなり、
 ○さばめし、但し十六さゝげを煮て薄く小口切にし、飯に交せたるをいふなり
 ○はつだけめし但し莖を去り味噌油にて味を付け、亂切にして岡交にす
 ○くりめし但しさつと焼て油皮を取

三四に割り、飯の上に並べ、鹽を振て炊く、
 ○さつまいもめし、此れは皮を剥て大賽に切り、飯の半熟したる時打込、鹽加減第一なり、
 ○ごもくめし是れは常の飯を強めに炊き、鯛の身を細く切り、松茸を薄く切り、さながら麩を長めに切り、各々味噌油にて煮、玉子を煎り、葱姑と蓮根を茹て薄く切り、鹽と味噌にて煮、よまき隠元をゆで、細く切り、同じ様に煮、赤漬の生姜を細く切り、何れも飯の上に並べて出す、
 ○鱧めし、此れは骨を去り、薄く小口切にし、よく湯がき、飯の火を引とき上に並べ、清汁の加減をよくし、葱の小口切、卸し生姜の香料にて出す、
 ○鯛めし此れは皮をすきて身を薄く作り、常のすましに梅一個入れて煮えたり、粉山椒、たうがらしの香料を添

何となく心のすがすがしく楽しく覺ゆるものなり、然かれども單だに此等の眺むべき草木のみを植るも不可なり、中には菓物の生るべき樹木、例へば柿、無花果、梨、李などの類を植る置くことは、子供の多き家には殊に必要なり、又梅、林檎、柿櫛の如きは、其の花を眺め、又其の菓實をも採ることを得て、甚はた重寶なり、其他菊も花を眺め、且つ其の花を食するを得べし、又竹も之を植る置けば、夏は熱さを凌ぐべく、入り用あるときは、之を切りて牆の破れを繕ひ、又は他の植木のそへ竹等にも爲すに足るべく、春は亦其の根に出でたる筍を採りて之を食用となすとを得べく、甚はた重寶なるものなれば、之を植る置くことも必要なり、
 都會の地にては、借屋多き故、其の家の廻りに草木を植る附くること無益のわざに似たれども、苟くも自から有する家ならんには、前に説く所の樹木を植る置くこと必要なるのみならず、假令一時の借屋にても、屋敷に餘地あらば野菜を植るつけるもよろしかるべし、茄子、胡瓜、夕顔、南瓜の類は、八百屋より買ひ求めたる物に比すれば、自己の屋敷の内にて作りたる物を採りて、直ちに調理すること甚はた味よきものなり、別けて胡瓜、茄子の如きは最も然りとす、

飲み水は、流る、川なれば最もよろしけれども、川なければ井戸水を用ゐる外なし、まかし屋敷のうちに水を溜めるべき餘地あらば池などを掘り置くとまかるべし、池に鯉鮒などを養ひ又は蓮を植ゑて眺めよきのみならず、水を貯ひ置くことは、火災などの變あるとさに準備とな



飯の上に鯛の身を並べて出す、
 ○あられ粥これには鱈又ははくすな、鯛な
 どの肉を摺肉にし、少し柔めに仕立て、
 粗き銅羅斗にて水の中へ摺落し、霞の
 ごとくし、白粥を少し柔めに炊き、火
 を引くとき入れてよく蒸らし、器に盛
 りて清汁の加減よく仕立て、香料を添
 へて出す、
 此の他、秋の飯にて、松茸めし、椎
 の實めし、零餘子めし、鯛めし等あ
 り、今は略す

◎冬の部

○汁
 ○百合の根へがして、若和布細々に切
 り、輪たうがらし
 ○小芋輪切にして、菜こまかく
 ○銀杏大根に波菘草、敲き切て、
 ○草石蠶に葱の白根長く切て、
 ○小蕪葉を付て、縦に切り、獨活の短

冊
 ○紫芋くし形に切り、新芋莖ささて
 ○おこと汁但し芋を四半に切り、大根
 をいてうに切り、人参を輪切に、焼豆
 腐を角切にし、赤小豆を入れて共煮にす
 是をおこと汁と名づく
 ○わられ豆腐にこまかく菜に納豆、但
 し納豆は汁へ摺こみ、菜は盛る前に放
 してざつと煮るべし、
 ○竹輪芋に銀杏に解き芥子、此れは長
 芋を湯煮し、皮をとり、丸く穴をあけ、
 外へ焼目つけ、小口切を入れ、銀杏は
 湯煮して皮をとり、白く煮こむ、芥子
 解て吸口
 ○はた白の切身に輪さき大根、口、柚子
 ○焼白魚に干大根の小口、粒しむ茸
 ○赤貝へぎて小芋輪切にして、芹こま
 ○焼小餅に焼豆腐の大莖、干山椒
 ○鰻雑魚に新芋莖をろへて干山椒

り、又は夏の日庭先へ水を撒くにも、甚は必要なるべし、又假令
 池なきも、細き渠の屋敷に添ふときは、水上を高くして水の流れ
 去りを便にするか、又は火を用ゐて能く下方へ流しやるべし、水は
 さわしき時は、屋敷の内常に濕りがちにて、健に康害あり、別けて
 脚氣リウマチスなどの病を發する者多し、
 家屋の造りかたは、家内人数の多少と、其の家業によりて同じから
 ず、人の多き所は廣かるべきも、人数少なきときは、あまり廣きは
 不經濟なり、徒らに屋根の修復又は壁の修繕などに無用の費え多か
 るべし、故に其の廣さは適宜に撰むべく、亦其の間取りも、農家と
 商家と屋敷造りにて同じからず、農家は其の家屋の内に枳を摺り
 て米を製する場所などの爲に、土間を要すること多きも、屋敷造り
 には、靴脱ぎの外には土間は要らざるべし、商家には、營業の種類
 によりて同じからず、宜ろしく世間の振合を見るべし、
 すべて家屋建築のことは、一家の主人たる人の司るべきことなれば、
 細君は多く之に係はらざるも可ならんか、然れども邸内を清潔に片
 付け置くことは、主婦の職にして、且つ火の用心に注意し、假そめ
 にも火を失ふ様のことなく、夏の夜の蚊や火、冬の日の炬燵、又

はラムプ、竈下などに意を注ぐことは、實に細君の最も心を用ふ
 べき所なり、
 屋根は之を修理することを怠れば、夕立又は暴雨の爲に、俄かに漏
 りて天井を汚がし、畳を濡らし、又は床押入などの氣の付かぬ所に
 漏りて、重代の畫幅や、秘藏の衣服などを傷むることあり、此等の
 憂なからしむるには、平生堅牢なる屋根を葺くこと肝要なり、我國
 の屋根は、從來瓦屋根、茅葺屋根、又は木羽葺、檜皮葺などの種類
 ありて、其内に、瓦は最も上等なり、然れども其價高かく、又其
 の重量重くして脆弱き建築にては支え難し、且つ積雪多き地方には
 雪を拂ひ除く人夫の履み碎く憂あり、斯る所には茅葺、木羽葺、樹
 皮葺等、其の經費少なくて宜しかるべし、然れどもまた腐蝕して
 雨の漏る虞あると、且つ風の爲に吹き捲らるることある故平生注意
 して手當てを爲すべきことなり、
 凡そ住居のことに付き最も誠しむべく注意すべきは火災なり、一
 とたひ火を誤れば、家屋を燒き盡し、祖先傳來の寶物も盡く鳥
 有に歸するものなり、故に資産に餘裕ある者は、土藏を造り、近來
 は亦金庫などの用意もあれども、第一に其の家屋を失はぬ様に心懸

○小鳥の蔽きに干葉のこま、口、
 柚子
 ○石鏢の亂切に葱の五分切
 ○結びさす子に淺草海苔もみて
 ○魴の角切に午房の削し、芹をろへ切
 ○金海鼠の太切にもやし獨活のはす切
 ○むぎ蛤に鹿尾藻に草石莖
 ○鯉の毛切に寒松露の輪切、口、干さ
 ○鴨の薄切に松露、大根の短冊
 ○以上清汁
 ○鯛の骨付切に落の臺のこま、胡
 ○鹽鱈の切身に青昆布結びて、口、胡
 ○烏賊のそばろにするせんじ海苔
 ○蝦くづしに鹽松茸に三つ葉細々、但
 し蝦くづしは、肉を取りて庖刀のむね
 にて敲き、鹽少し入れ、酒と鶏卵の白

けざるべからず、若しも其家に火災の虞あるか、又は細君の取り締
 り行き届かず、火の本の危険ある場合には、夫の所用にて外に出で
 宿泊することありとも、己の家のことを思ふて心に安からず、夜
 半に至るも枕を高くして眠ること能はざることもあるべし、徳川氏の
 猛將にて鬼神をも挫ぐべき勇者と聞えし本多作左衛門重次が、陣中
 より家内へ送りたる手紙に、
 一筆啓上火の用心おせん泣かすな馬肥やせ
 僅かに二十字に足らぬ短かさ文章は、千軍萬馬の忙はしき中に認た
 めたる筆の蹟を察すべく、其せん泣かすなの一語は、さすがに猛け
 き武士も、最愛のひすめのこと心にかゝる親の慈悲、實にや焼野の
 雉子夜の鶴、いさどしいける者の眞の情なるべく、馬肥やせの一語
 は、天晴れ士武の心懸け、感ずるに餘りあり、而して此の眞摯なる
 注意深かき勇士が、家に送る第一の語は、火の用心なり、百萬の敵
 の襲ひ來るとも、少しも恐れず、刀の林に眠ばたさもせぬ勇士も、
 家のことには心を置き、火災に罹るを氣づかへり、以て火災は何人
 も之を恐るべきものなるを思ふべきなり、
 火災は實に何人も恐れて注意する所なれども、また時として己の

味にて延しゆるめ、鉢などに入れ蒸上
 て切るなり、
 以上鹽仕立
 ○膾刺身
 ○黒蒸姑さいに切り天門冬縦に切り、
 からし酢味噌
 ○大根糠に打ち、串柿細ひきて、二は
 い酢
 ○鯉のつくり身に獨活のせん、からし
 酢
 ○鯛の細作り到大根の短冊揉て、海膽
 酢
 ○烏賊細作りさよみ細作り、生姜酢
 ○生鱈平作り、海月せん、山葵、いり
 酒
 ○鮎を大煮に切り湯をとほし、卸し芋
 生醬油
 ○蛙の平作りにさばら蝦、山葵、いり
 酒これに蝦を湯煮にし皮を去り、身形
 に一寸許に切て、細く引裂くなり、

家より火を失はざるも、尙ほ近隣より火を誤り、類焼の難に罹るこ
 とあるべし、而して不意の火災に罹るときは、一家の財産を擧げて
 灰となし、再び世に立ちがたさに至るものなれば、之を慮かる
 もの、最も安全なるは、其の家屋を火災保険に附するにあり、火
 災保険とは、多くの人が保険を依託し、些少の金を年々保険會社へ
 拂ひ込み置けば、其の保険依託人、乃ち被保險人の家が、火災に
 罹りたるるとき、會社は多くの金員を出して其の罹災者を救ふ方法
 にて、本書の末に示す如く、例へば一千圓の家屋を有つ人にて、一
 ケ年大畧二十五圓内外の保険料を出し、保険の契約を爲せば、其の
 契約の期限内には、何時にても火災の爲に其の家屋を失ふときは、
 直ちに其の代價の一千圓を會社より受取ることを得、被保險人は、
 前の家を失ふとも、其の金にて新しく家を作ることを得、父母妻
 子の路頭に迷ふが如き憂なく、平生甚はだ安全に世に立ち、外に出
 づるにも枕を高くして眠ることを得るなり、人或は保険に附するこ
 とを嫌ひ、火災は何十年に一回も罹ることあるや否を保しがたきも
 のなるに、毎年若干づづの金員を拂ひ込み、契約したる期限間無事
 に過ぐるときは、其の拂ひ込みたる保険金だけ全たく保險會社の利

○海鯽の背をしにわり葱ゆで、蕃椒酢
但し三枚に卸し、中骨を去り、筋違に
脊をしに作り、少し鹽をまぶす、
○ひき蛤に大根の切干、胡麻酢味噌
○海鼠を小口切にして、紅葉卸し二杯
酢但し紅葉おろしは蕃椒を細々に切て
大根おろしに卸し、交たるもの、
○蒸し鳥の肉を割きて、胡椒、玉子酢
○和もの
○獨活に蓮の根の青味噌あへ
○胡蘿蔔に百合の根の胡麻味噌あへ、
○百合の根離して、海苔酢あへ、
○紫芋大煮、薄味つけて、胡麻味噌あ
へ、
○鍋山蒟蒻、薄味つけて、鴨味噌あへ
○ばかの舌ばかり湯がきて、落味噌あ
へ、
○白魚さつと湯を通し、鶏卵味噌あへ
但し鶏卵みそは、黄味許を味噌に摺り
交せ、醤油少し加ふ

益となり、被保人の損失となるものなれば、殆んど賭博の如きもの
なりと言ふものあり、しかれども保険の性質は、災害に罹らざる多
くの人の金を以て、災害に罹りし少数の不幸ものを救ふの主旨に
て、其の災害は何れの時に何人の身の上に罹り来るか測り知られざ
れば、苟くも保険を依託したる人は、平生心を安んじて其の業に従
ひ、万一不幸にして火災に罹るとも、即ちに保険金を受取りて其の
損害を償ふ故、家内一同困ることなし、去れば年々若干の保険金を
拂ひ込むは、恰かも平生の安心を買ふ代價と云ふも可なり、代價な
るものは、必ずしも形ある物のみには限らず、芝居寄席などにて
耳目を樂しましむる報酬として、観劇料を拂ふことを怪しまざる者
は、一年三百六十五日間晝夜寒暑の區別なく、火災の爲に身代を失
ふべき心配を除き去る所の安心の代價を拂ふことも、決して怪しむ
べきにあらざる、畢竟保険は、無事の日に餘裕を蓄ひ積み、事あるの
日の用に供するものなり、幸福なる多数の人の出金にて、不幸なる
少数の人の災害を救ふの道なり、故に火災は平生火の元に用心して、
之を招かざる様に心懸くること肝要なれども、過失は至たく人間に
免がるゝこと能はず、亦假令自己は十分に用心しても他人の失火の

○煮もの
○太午房の山椒味噌煮、此れは太き午
房を筒切にし、湯煮して酒にて煮、柔
に煮たるとき摺りたる味噌を入れ、煮
山椒の粉をふり交せて出す、
○草石蠶の煮付に松風くわむ、此れは
草石蠶を湯煮して酒醤油にて煮つけ、
葱姑を卸し、蒸してよく摺りて白砂糖
に鹽すこし入れ、焼鍋に黒胡麻をふり
て裏表とも焼き、如何やうにも切りて
添ふるなり、
○荒布まき、これは荒布をゆで、半日
はせ水に浸け、味淋醤油にて味をつけ、
鯛又は鮓などの骨を除いて肉を細長く二
寸程に切り、同く味をつけて荒布にて
巻き、干瓢の帯をして更に汁を合せて
煮上げるなり、
○小倉蓮に皮午房の餡かけ、此れは蓮
の根を卸し、温餡粉を入れ、丸めて蒸
し、午房をこそげ、湯煮して二寸位に

爲に類焼の憂われれば、其の家屋を保険に附し置くことは、最も安
全なるべきなり、
家屋を保険に附するは、自己の所有なるものに限る、借屋なれば之
を保険に附するも詮なかるべし、尤も家財だけは、大抵自己の有
なるが故に、之を保険に附するも可なり、然らば借家と持家と何れ
が便なりやと云は、永く一所に住居を定むる人は、自から所有す
るに勝することなし、東京などは凡そ五年の家賃を一時に拂ふ資本
あらば、一家を買ふことを得べしといふ、然かれども頻りに其の住
所を變更する人には、家屋を買ふて間もなく亦之を賣ることは不利
なる故借屋を便利とす、
第五章 奉公人を使ふ心得
古人の俳句に「雪の日やあれも人の子樽ひるひ」とは、能く奉公人
の憫れむべきことを諷したるものにして、亦同じ俳句に「我子なら
友にはつれと夜の雪」とは、人を使ふものが、往々他人の子に情薄
すきことを述べたるなり、晋の陶淵明といふ人は、其の子のもとへ
一人の童子を送りて、之を召し使はしむるとき、其子を戒しめて曰

切りて切口より皮をむき、おくひ形に切り、薄味つけ、生姜をはりに切りて上置にす。

○鯛を亂切にし湯煮して、橙酢かけ

○鯛を亂切にして、すつばん煮

○榮螺の鹽煮に金柑の甘煮

○金海鼠の煮付に自然薯の鹽焼

○大餅を丸のまま、やきて酒味噌煮、これは赤味噌を摺り、酒を入れて薄く延ばし、よく煮て粉山椒かける。

○焼鮎の柔煮にさ、かし大根の煮染、但し焼鮎は山査子を五六粒入れてよく湯煮して味を付け、大根をさ、かしてさつと湯煮して甘鹹く煮しめ、鮎に添へて盛る。

○干鰯と大根の共煮、これは大根を半月に切り、干鰯と共に湯煮して薄味に煮上るなり。

○鶏に蒟蒻のころく煮

○鴨の散きに丸むき獨活の薄醬油煮、

く、此れも亦人の子なり、父母は其身にかへて最と愛さず子なれども、貧苦の爲に奉公に出すものなれば、主人たる者は、我子と同じく痛はり使ふべしと訓へつかはされたるは、理はありあること、云べし、人の家に奉公に出だす者は、必らずしも貧乏人の子、又は素性賤しき者の子のみならず、中には富める家の子にて、見習ひの爲に奉公に出すもあり、或は以前は立派なる家の子にて、今は零落して止を得ず奉公に出づるもあるべし、故に奉公人なりとて之を賤しめ侮むることなく、其の言ふ所にして道理あることは、之を採り用ゐ、又其の道理に外づれたることは、之を言ひ聞かせ、平生行儀作法又は身持などのことも深く教え、世の人に、彼家に奉公せしものならば、定めて平生のおしえ正しく、嫁又は婿に迎へてもよろしかるべしと、云へばやさるゝ様に心懸くべきなり。

また暑さ寒さの時々には、奉公人として之に感ずるは同じことにて、別けて主人よりも劇げしくはたらくものなれば、能く心を用ゐて衣服夜具などに餘分あらば之を貸し與へ、飲み食ふ物も餘分あらば奉公人に皆な別から與ふべし、世には吝嗇にて、餘分の物あるも奉公人などに遣はすことを知らず、甚はだしきは食物などの棚元に腐敗

これは實を細に敲き、糯米の粉を入れ、よく摺り丸の燻て用ふ。

○蒸し雉子を引き割きて、鮎かけ

○ゆで鳥を薄く作り、葱を燻て長く切り、山葵味噌

○小鳥なんばん、これは何鳥にても羽其の他を去り、魚肉の摺りたるを腹に詰め、糸にて結び、舊の形にして胡麻の油にて揚げ、適宜に切て煮物にす

○芋飛龍頭、これは山の芋をおんし摺り、豆腐少しと寒晒の粉少し入れ、よく摺り、酒醬油少し入れてゆるめ、椎茸木耳銀杏三つ葉など刻み入れ、よき程にとり、胡麻の油にて揚げる、取り合せ物によし。

○炙もの

○鯛の味噌漬焼に唐煮の蜜柑

○鯛の麴漬焼に帛まき燕、これは燕を丸にて皮をとり、薄々に切り、三杯酢に漬けて中へ卸し、山葵を入れ、



するに至るも尚ほ之を與ふることを知らざる者あり、賤しむべきなり。

奉公人にあまり粗末なる食物を與へ、之が爲に暑中などにはやり病

小口より巻き、刻昆布を水に浸し帯にす、

- 鰯魚をむすびて、ふり鹽焼
- 魴鱈を抜き、胡椒醬油付焼
- 鮫の薄鹽焼に天王寺蕪の鶏やき
- 金絲魚の魚田に蒸し長芋、胡麻鹽かけ
- 甘鯛を丸のまゝ白焼にして、山葵味噌かけ
- 甘鯛の大なるを三枚に卸し、味噌醬油付焼、但し土地によりて、黄檀魚、又はぐちと言ふ、遠州にては興津鯛といふ、
- 山鳥の肉を串にさし、落味噌田樂
- 小鳥を骨とも敲き丸めて、山椒醬油付焼
- 中太の午房串にさし、山椒味噌田樂
- 天王寺蕪串にさし、胡椒味噌田樂

これは大なる蕪を拍子木に切り、醬油一逼つけて焦ぬ程に焼き、油少し引き

に罹り、其の奉公人ばかりか、一家内皆な傳染するが如きは、愚かなるかぎりと言ふべし、食物は決して華美なる奢りを爲すに及ばざれども、腐敗したるもの、又は養生に害あるものなどは、用ゐざる様に心すべきなり、

下女下男を多く使ふ身分にても、何事も下女下男のみに任せ、自ら之を顧りみざるは甚はだよろしからず、世の中の身代を起す人、身代を潰す人との、心得の違ひは、奉公人を使ふときに「往け」と云ふと「來れ」と云ふの差違によりて別かるゝなり、「往け」とは、主人は家の内に座し、唯だ奉公人のみに任せ、往きて働けよといふなり、此の如き所にては、奉公人皆な惰りて勤めず、主人の物を掠めなせして自から利せんとするものなれば、家の爲には甚はだ悪しく、之に反して、主人自から先きに立ち「來れ來れ」と云ふて奉公人を伴ひ、一々指揮して使役するときは、奉公人等も怠るに由なく、主人の爲す所に屬せられ、皆な勉強するものなれば、其の仕事の成績いちじるしくして、其の家の繁昌すること疑がひなかるべし、

一家の主婦たる者は、外に出で、働らく所の奉公人の指揮は爲し得

味噌をつける也、醬油付けねば火は中へ通らず、

- はまちを短冊に切り、蕃椒味噌魚田
- 小松菜に胡桃のこま、生醬油
- 菠薐草に芥子ふり懸、薄醬油
- 芹の莖をろへて、柚子醬油
- 干芋莖をろへて、胡麻酢醬油
- 小松菜を亂切にして、芥子醬油
- 獨活の短冊に生栗の賽、酢醬油
- 人参の織に銀杏の小口胡麻醬油
- 香の物

○澤庵漬、此れは大根の性のよきを擇び、土を洗ひ、日當たりよき所へ乾場をしつらへ、十四五日乃至二十日、編みて日に乾かし、夜霜氣せぬやうに手當し、干して小瓶の出來たる程を見て漬けるなり、桶は四斗樽の酒の明け際は殊によし、もし古き四斗樽を仕は、米なごを入れて底の間に挟まりあるは

すども、家の内なる仕事は、なるだけ自から手を下だし、殊に舅姑の事へ向き、夫の用事、小兒の世話などは、自から之を爲し、其他自分の權神湯禪の洗濯などは、他人の手に任せざる様に心を用ふべし、

下女を使ふには、其の者の性質を見極はめ、好ましくして濫りに他人の良からぬことなどを告げ口する者は、又我がことをも他人に告ぐる者なりと心得て、之を遠ざくるべく、又或は其の下女の近邊に實家ありて、主人の家の品物を持ち出し、實家に送るが如きとよりあらば、はやく暇を出すべし、又金錢を持たしめて買物などに出すときに、其の内のいくらかを掠むることなどあるものなれば、つねに意を注ぎ、此等の悪事を働らかさぬ様に心すべし、去りてて餘まりに意地悪く奉公人の爲すことに目を注ぎ、邪推を下して悪事を爲しはせぬかと他人の性質を試みることは、奉公人にまで賤しまれて、其家に事ふる者なきに至るべければ、實意を以て之を使ひ、親切を以て之をいたはり、亦其の間にも油断なく性質の良否と働らさぶりの勤むるを情たるを見別け、之が賞罰を正しくすべし、去かし平生奉公人一同に給與すべきものなどは、愛憎によりて多少の

甚だ悪し、米粒あれば酸氣を生ず、心付けべきなり、小糠もよく篩ひ、小米の交らぬやうにすべし、一樽の分量は、糠鹽合せて、一斗、大根の大小に因て差別あり、凡そ大根五六十本又は七八十本或は百本、小糠七升、鹽三升、鹽糠ともによく揉み合はせ、桶の底の方へは大根の太きを漬け、一段々々に糠をふりて漬けるなり、随分壓石の強さをよしとす、水一ぱい以上がるを度とするなり、夫より壓石を少しゆるめ、鹽水のこぼれぬやうにして貯ふ、但し此の漬方は、冬より漬けて明くる年の春口を明くるものにて、三四月頃までに使ひ断る仕法なり、又夏の土用を越すには、糠六升、鹽四升、又は糠五升、鹽五升と等分にするなり、糠を減じ、鹽がちにすれば、いつまでも味ひ變はることなし、

○三年漬の澤庵、此れは糠は前條の分量に準ひ、三年ならば、糠を減じて鹽の方二升餘りも増し、五七年ならば、四升許も増すなり、一箇年に當てれば、鹽七八合程餘分にすべし、大根も並より五六日ばかり乾き過ぎたるやうにして漬けるなり、是れとても水の十分以上がりたる時、一端壓石をゆるめて、大根に鹽を吸はせて、又もとの如くに壓石をかけるなり、澤山に漬けるときは、桶を三個位積み重ねるもよし、但し永年貯ふる桶には、鹽の分量、年月を、一々樽に書き置ぐべし、久しきを經れば、見分難きものなり

○味増漬、これは甘鹽にして漬けたる澤庵をよく洗ひ、水氣をぬぐひ取り、四時間ばかり陰干にして、溜り勝ちなる味増に漬けるなり、一年経ちて又洗ひ、別の味増に漬ければ、何年経ちても、味ひ變ることなし、常々使ふ小出しの味増桶の底に入置くはよし、

區別あるべからず、人は皆な其の心同じからず、正直なる者は遅鈍に、敏捷なる者は狡黠なれば、其の使ひ道を考へ、金錢の取扱には誰、他人の談判には誰と、人を撰みて之を任すべし、此の人の長所を撰みて使ふことは、奉公人の主人たるには最も肝要なることなり、奉公人には失過ありとも痛たく懲らすべからず、悪き意にて爲したる者ならば、其者の暇を出すまでの事なり、誤りて器物を毀はしたりとて、繰り返し、其の小言を言ふなどは、其の性質の度量狭さを示すものなり、一旦毀はしたる物は、幾たび繰返したりとて元との如くに直はるべきにあらす、それよりは毀はしたる時に、奉公人は如何に叱られやせんと、恐れて震ひをるときに、輕るく之を叱り、毀はれたる物は致し方なき故、以後は必ず注意すべき旨を言ひさすこと、奉公人の身にどりてはいかに有り難く感すべきか、殆んど蘇生したる思を爲し、此後は屹度注意せんと思ふものなり、平生奉公人に對し、餘まり何事にも小言を云ひ、罵しり叱るものは、其の小言は毫も恐れざるに至るものにて、恰かも馬の耳に風の如くに聞き流がすに至るべければ、少々の過失は堪へ忍びて沈黙すること

そよけれ、又平生口やかましく叱り罵るときは、奉公人は此家ばかり奉公すべきにもあらすどて、他へ移るものなり、奉公人の餘りたび、入り變るは外見甚はた立派ならざるのみならず、家の爲にも不利益なり、何となれば住み慣れたる下女下男は、家の慣例を知るが故に、一々指揮せざるも、大抵之を知つて職掌を行ひ、又平生使ひに遣はす家も、親戚は何所と何所にて、醫者は何所なり、買物する家は某所と某所にて、世話になる人は某々なりと、盡く呑み込み居りて甚はた便利なれども、新たに來る奉公人が、之を呑み込みまでには容易にあらす、且つ其の家の勝手を漸やく呑み込みたる頃に、外に出で、亦新らしき者を入るゝは不便なること限りなし、故に長く住みなれたる奉公人は、時としては少しく我儘なる行爲ありども、大抵の事は寛假して之を使ひつゝ、便利なること、加之のみならず、世間に對しても體裁よろしきものなり、

第六章 衛生の心得

人間の世に在るや、幸福の最も大なるものは、無病健康なるにあり、如何に金殿玉樓の中に住み、山海の珍味に饜くものにて、平生身

○當坐味漬漬、これは大根を薄く輪切りにして、嫩のいる程に日に乾かし、味噌に酒を加へ解きて漬け込みなり、凡そ一週間にして食すべし、

○刻み漬、是は大根の葉を干葉にし、其の中より若きかぶを選り出し置き、小一寸位に刻み、大根を短冊に打ち、等分に交て、醤油樽に一ぱいなれば、鹽一升計入れてよく揉み、壓石をかけて漬けるなり、十餘日過ぎてさつと洗い、醤油を被て當坐食ひにす、

○淺づけ、これは太き大根をえらび、よく洗ひて水氣を乾かし、酒樽の明き際へ漬るをよしとす、大根五十本、花麴一枚、鹽一升、麴と鹽をよくもみ合せ、一段々々にふりて、其の間ごとに新葉を十五六本づゝ敷くなり、上の側に鹽ばかり二個ほど撒、壓蓋をして、強き壓石にて漬けるなり、水十分に上りて二十日許にて漬加減なり、風味よ

體健康ならず、氣分爽快なること能はざれば、人間世に在る幸福の大部分は既に失ふたるものなり、故に平生最も注意して、心懸くべきは健康なり、健康を欲するならば衛生を忽かせにすべからず、而して家内の中、一人にても病者若くは不健康の人あらば、是れ既に其家の幸福の圓滿なるを得たるものにあらす、而して家内中に、一人も不健康の者なき様、平生衛生に注意する者は、主として家に在りて内政を掌る主婦たるもの、責任なり、若し主婦にして家内の衛生に注意し、飲食、衣服、住居の有様より、運動睡眠等のことまで心を用ゐるには、平生病人なきを得るのみならず、流行病等の盛んなるときにも、能く其災害を免かるを得べし、之に反して衛生を忽にするときは、自家に病人を生ずるのみならず、或は病毒を他人にまで傳播せしめ、容易ならざる災害を醸すに至ること、恰かも自家の火の元不取締りなるが爲に、火を過ちて自家を焼き失ふのみならず、近隣四方の他人の家まで類焼せしむると同じきなり、彼の衛生不注意の爲に虎列拉、痘瘡、實扶丁利亞等の病毒を招き、延て四方に蔓らしむるもの、世間其人少なからず、其の害は火を過つ者よりも大なること多し、慎しまざる可らず、よりに以下に平生衛生の注意を説くべし、

第一節 飲食の注意

禍は多く口より出で、病は多く口より出すと、眞なる説言や、疾病の大部分は食物若くは飲料より生ず、故に衛生中最も注意すべきは飲食物なり、總べての食物は、先づ口に入れ、咽喉を以て之を咀嚼め、唾液を混せて咽喉に入れれば、咽喉より食道を過ぎて、胃に入り、胃の中にて暫らく止まり、十分消化せられ、血液となるべき成分を分ち留めて、其餘を腸に送る、腸には大腸と小腸とありて、先づ小腸に入り、此所にてまた養分を取りて剩餘を大腸に送る、大腸に留まること普通には十二時間にして、全た養分を取り盡し、糟粕のみを爲して、大腸の下部に至り、水部は尿と爲り、其他は糞となりて排泄せらるゝなり、是れ食物の人身中に入り、消化して糟粕の排泄せらるゝまでの當然の順序なり、何人も平生は自己が今日食したるもの、明日までには糞尿と爲りて排泄せらるゝことを知るなるべし、而して飲食したる物の糞尿と爲りて排泄するまでには、上に述べたるが如く、腹の中にて胃腸の機關により、消化せらるゝも

き所は十餘日の内なり、酸味の出さる内に仕ひさるべし、但し新葉を入れるは色のよく出る爲なり、

○千枚漬、これは大なる蕪を薄く庖刀痕を入れ、後尾の方を切り離さず、重ねたるまゝ、鹽壓しにし、水の上がりたる時どり出だし、半日は日に乾し、醤油に味淋と酢を合はせて煮詰めたるに漬け込みべし、又横に一枚づゝ切り離して鹽壓しにし、水の上がりたる時どり出だし、唐がらしを入れて、右の合はせたる酢に漬け込み、小口より巻きて、刻み昆布を水に浸し、帯にして結び、更に三杯酢を被けて食膳に上げすべし、

○飯、

○信濃めし、此は大根をしらかに打ちて、常の飯の吹さわがる上に並べ、移すとき交せて、清汁に葱山椒蕃椒などの香料を添へて出す

○ねぎめし、これは白根を細々に切り、鹽少し入て焚込み、清汁に蕃椒の香料を添ふ、

○豆腐めし、これは豆腐をくづし、燻て水氣をとり、細にもみ、酒醬油にて味をつけ、常の飯へをか交せにするなり、

○ひしこめし、これは竹筴にて骨を去り、飯の火を引く時、上に並べ清汁香味にて出す、

○小鳥めし、これは鶉、つひぎ、雀、ひく鳥などの何鳥にても、毛を引きて細くたたき、常の飯の半熟せしとて、敲きたる肉をうち込みて蒸し上げ、清汁に、大根おろし葱のみぢん胡椒の粉を添へて出す、

◎雑の部

○汁及び吸物

○豆腐を煮に切り、ひじきの莖を去り

て味噌汁
○薬蕪を煮に切りて干瓢を五分切にして味噌汁
○結び干瓢に岩茸の吸物、口、こせう、
○むしり蕪蕪に粒椎茸の吸物、口、干山せう、これは、むしりたる蕪蕪を鹽にてみ、湯煮して水氣を去り、油にて揚げ、味噌こしに入れて水をかけ、上油を落し、椎茸の汁に投るなり、
○鹿尾菜をゆで蕪蕪を小賽に切て、白丹あへ
○海月を短冊に切り木耳を繼に切り雲丹あへ
○煮もの炙もの類
○大蒲鉾に金柑の甘煮
○さらす煎、此れは、豆腐の渣をよく摺り、布にて水を絞り、味淋に鹽を加へて煎、蓮根を薄く刻みて酢に浸し、紅漬の生姜を織に打ち、麻の實を炒、淺草海苔を炙りて細々にし、渣を煎上

のなれば、若し其の分量の過度なるか、又は消化の良らぬ物を食するときは、腹中の機關は之を消化するに堪へず、倍は胃又は腸を損して、胃病腸加答兒、赤痢、虎列拉などの疾病を引き起すなり、去れば飲食の上の衛生は、第一に其の品質を擇び、既に腐敗の嫌わるものは、一切食せず、又餘りに硬き物、餘りに熱き物を選り、殊に暴飲暴食は第一に慎まざるべからず、又食は如何に忙しきときにも、丁寧に咀嚼して碎きて食すべし、然らざれば胃にて之を消化するに困難なる爲に、胃病を起し易し、齒を疾みたる人の胃を損するもの、多くは主として丁寧に嚼まざる爲なり、又飯に湯若くは茶をかけて食するは、咀かずして直ちに喉に入ること多き故、消化の爲には宜しからず、其他惡疾流行の際には、冷水、氷水、菓物を食ふことを慎しむべし、飲料は一旦湯に沸かして飲めば、差支なし、不熟の菓物、最も慎しみて食ふべからず、赤痢、虎列拉、腸加答兒などは、多く之が爲に發生するものなり、人間は飲食によりて生存し、飲食の爲に働らくものなれば、また其の飲食の爲に多く天然の壽命を縮むるものなれば、口腹の慾は最も之を抑制すべし、衛生の第一は、實に飲食を慎しむにあり、

食物には、穀物、肉類、野菜、菓物の四種あり、日本人は古來穀物を食すること最も多し、穀物は人間の生存には實に大切にして缺く可らざるものなり、然れども其間には肉類乃至魚肉、鳥肉、獸肉も併せ用ひ、また菓物も熟したるを食するは衛生に益あり、此等の食物料理の方法は、本書別に料理法の下に詳かに説きたれば、此には言はず、要するに新鮮なる食料品を適宜の料理法を以て料理し、適當の分量に食するときは、身體を健康にし、精神を爽快ならしむるを得るなり、

飲料の最も大切なるは清水にて、穀物と共に一日も缺くべからざるものなり、然れども水質中には、或は汚物を混じり、又は鐵毒を含むものなれば、之を濾して用ひ、又其水分を醫者に検査せしめ、鐵毒あるときは用ふべからず、

牛乳は甚だ衛生に功用あるものなれば、腐敗したるものは決して用ふべからず、酒は少量は血液の循環を活潑にし、随つて精神を爽快にし、衛生に益なきにあらざれども、飲まずとも害なし、況んや多量に飲むときは、種々の病を發し、殊に肺を傷めて治すべからざるに至るものなれば、深く慎しむべし、茶、咖啡なども、適當の

けてを交せにす、
 ○銀杏蒸、これは、銀杏を破り、油皮を取、細に刻み、搗盆にてよく摺り、水を加へ、篩斗にて漉し、粕ある内は摺り、漉し、淀まして上水を捨て、葛と飯のどり湯を少し加へ、昆布の煮汁に醤油を加減して延し、椎茸、葱姑、木耳など、切て、茶碗に入れ、上より掛け、蒸し上げて干山椒を口にして出すなり、湯は米を煮て其の汁をとるべし。
 ○鯉節でんぶ、これは、鯉節を削り、炮烙にてざつと炒り、搗盆にてよく摺り、湯煮して、味淋醤油にてから〜に煎り上げるなり。
 ○ごまめの蕃椒醤油付焼
 ○はんべんの山椒醤油付焼
 ○雲丹かまぼこ、これは、何魚にても常のごとく蒲鉾にこしらへ、別に肉すこし分け置きて雲丹を煉りませ、紙に

分量に用ふれば衛生に益あり、過度なるは不可なり、此に飲食品の外なるも、附けて言ふべきは烟草なり、此物は退屈を慰むるには適當なるも、毫も衛生に益なく、多く過せば甚だ害あり、殊に戒しむべきは小兒の、之を用ふることなり、近來小學校へ通ふ小兒等の往々巻烟草を口邊に薫らすを見る、此等は頗る衛生に害あるものなれば、親たる者は嚴重に之を禁止すべし、元來烟草は之を用ふざれば毫も欲し、とも思はざるものなるも、數しば之を用ふれば、習慣性となりて片時も之を止めがたくなるものなれば、慰みにも之を用ふるを可とす、

第二節 衣服の注意

人間の體温は、如何なる熱さ國の人、また如何なる寒さ國の人、皆な同一にして、平均攝氏の寒暖計にて三十六度五分より三十七度五分までの間にあり、故に此の體温を不平均な様に保つこと、また衛生上必要なるとなり、之を爲すには、冬の寒き時には、寒を防ぐ爲に厚く衣服を着て、夏の熱きときには、衣服を薄くし、唯だ熱を防ぐ爲に僅かに薄く軽き衣服を身に蔽ふのみとす、

延べ蒲鉾へかぶせ掌にて敲きつけ、水にぬらし紙をとり、遠火にて炙るなり、

○漬もの

○糠味噌漬、これは、糠一斗鹽五升の割にして、糠の小米を篩ひ、鹽五升に水五升を入れて煮かへし、一夜冷ましおき糠に交せて桶へ仕込むなり、當坐は毎日手を入れてかき廻し、故き澤庵四五本入れ、生大根瓜の類何によらず漬ける毎に鹽少しづつ入れて掻き回すべし、十餘日経てばよく熟れるなり、もし故き糠味噌を少し入れば、尤も早く新糠の香失るなり、漬物は、小燕、細根、瓜、茄子の類、蓮芋三つ葉、茗荷、生姜の類尤もよし、
 ○梅干漬、これは、梅のよく實入りたるを二時間計り水に浸して洗ひ、梅一斗に鹽三升、紫蘇の葉見計ひにて漬けるなり、初めは壓石を軽くし、段々に

去れば衣服は、第一に寒暑を防ぎて、人間の體温を平均に保つるの必要上より之を着るものにして、之に色彩を加へて裝飾するは第二段の目的なり、故に衛生の上より先づ其の體温を保つに、最も適當なるものを選びこと肝要なり、而して衣服の料には、絹、木綿、麻、毛等を主なるものとし、其中、木綿は暖まるに速かなれども、冷ゆること遅く、毛織物は、木綿よりも一層暖まるに早くして冷ゆること遅き故、衣服としては最も適當なり、絹布は暖まるには早けれども、冷ゆることもまた早く、麻布は冷感ともに絹布よりも速し、但だし絹布は薄くして其量輕き故、多く着るも體を勞せず、麻は其質硬くして肌に着かざる故、夏時に着るには體に快よし、品質に於て此の如く得失あるのみならず、其色もまた黒きは太陽の熱を呼ぶこと多く、白きは熱を呼ぶこと少なし、故に冬は何所にも黒白の衣服を着て、夏は白色を着るは自然の道理に適ふものなり、さて衣服は直ちに肌膚に接するもの最も注意を要す、何となれば衛生の利害は最も多く褌衣に在ればなり、而して褌衣には毛布を第一とし、木綿は之に次ぎ、絹布及び麻布は用ふる可とす、其他の衣服は時候の寒暖と、生活の貧富とによりて宜きを擇むべし、衣服

つよくするなり、二十日程経ちて日よりよき日に簀へ揚げて日に干し、一日干して夜は梅酸へ漬けて置き、又翌日より三四日干し上げて蓋に貯ふれば、幾年経つとも、味ひ變はることなし、
 ○鮑の麴漬、これは、鮑は年中あるものゆゑ、麴又は味噌、酒粕等に漬けて貯へ、不漁な冬の際に使ふべし、麴漬は周圍を去て薄く切り、腸を合せて麴に漬るなり、味噌漬は腸を去て全體のまゝ、味噌に漬るなり、粕漬は同く全體のまゝ、鹽燥にし、粕を酒にて緩め、鹽を加へて漬るなり、共に如何やうにも使ふことを得べし、

○飯、
 ○麥めし、これは、精げし大麥を磨て水を多くし、火を徐かにし、よく煮て柔かに熱したる時、又水を加へ粘り流し、十分笑みたるを筈に揚げ、冷水に

て數回も洗ひ、釜に入れ煮立て適宜に米を交て炊くべし、掛汁を用ふるには麥を多くすべし、掛汁は鯉節の煮出に醤油味淋を加減し、香味は葱、大根卸し、淺草のりなど宜し、
 ○挽割飯、これは、大麥を挽割しものをよく洗ひ、水に浸し置き、米六合挽割四分程の割合を以て水を加減常の如くにして炊くべし、掛汁を用ふるには、挽割を多くするも宜し、掛汁は麥飯と異なる所なし、
 ○奈良茶飯、これは、煎茶をよく煮出し、其汗を以て常の飯の水を加減にして炊くなり、米一升に茶十匁とす、醤油五勺、酒五勺程を合せたるも亦宜し、
 ○酒めし、これは、米一升に酒五勺程、醤油もおなじ程入れて、常の水を加減にて炊くなり、是れをさから茶飯とも云ふ、
 ○小豆めし、これは、赤小豆を磨ぎ、

の品質及び裁縫のことは、本書既に前に之を述べたれば、此には説かず、
 然れども衣服の仕立方と、衛生との關係につきて、述べべきことあり、我國古來の服製は、左右の袖廣くして、後ろより着て、前にて之を合せ、後ろは一重にて、前は重複す、然るに洋服は左右の袖窄くして、胸部は前に合せられども、鈕にて合せ重ぬるにあらす、而して和洋兩種の得失如何といふに、我國の製は最も衛生に適せり、左右の袖廣きは體温を蓄ふるに適き、襟を左右より重ねるは、胸腹の暖氣を保つに都合よし、是れ背後は筋肉厚くして感觸敏ならざるに反し、胸腹は筋肉薄くして、其中に貴重臓腑を藏むる故、後ろより前を大切にし、厚く被ふこと最も衛生の方法に適ふ、但だし立ち働らくには、袖の窄く、胸腹を緊縮する洋服の製は、便利なるも、衛生の上より言へば、我國固有の製は洋服に勝されり、其服幾枚を重ねるも、其製寛濶なる故、其間に温熱を貯ふることも易す、また其帯平たくして堅く結ばざるも解け脱つる憂なく、胸腹を壓迫せず内部の機關及全身の脈管の作用をも妨げず、之に反して洋服は、密に身體の形に恰好せしむる故、之を着れば褌衣は固く、皮膚に着

き、外衣も互に密着する故、其間に體温を蓄ふる餘裕なく、且つ腹も背も厚帯の別なければ、身體各機關の作用を妨げ、其の温熱を散逸し易し、殊に「コルセット」にて婦人の腰を強く壓窄め、上より出来るだけ細くして衣服を纏ふは、衛生の上より言へば日本の服の如く幅廣の帯を胸高に結ぶに比べて遙かに不利多きものとす、

第三節 住居の注意

住居の衛生上に注意を要するもの、第一は清潔なる空氣の流通宜しきこと、第二は太陽の光線好く通ること、第三は土地の乾燥なること、是れなり、
 空氣は他の飲食よりも大切にて、一瞬間も斷へず人間は之を呼吸するものなり、故に其の空氣にして汚濁なるときは、空氣中の汚物を直ちに吸収して、腹中へ送るものなれば、其害は恐るべきなり、而して一家の中にて空氣の流通宜しからざるときは、久しく停滞して腐敗したる空氣を吸収する故、爲に種々の疾病を生じ、去れば室内は成るべく風通りを能くし、且つ新鮮にして清潔なる空氣のみを呼吸する様にするに、甚だ必要なり、

よく煮て皮の破れざるうち箆に揚げて冷まし、前汁と合せて水加減をなし、常の飯のごとく炊くなり、割合は米一升に小豆一合位なるべし、

○栗めし、これは、栗をよくつきしらげて、飯焚前に洗ひ、箆にうちわけ水をたらし置、扱飯の水加減するには、栗だけの水を餘分に入れ、焚て吹上りたるるとき、栗を入れ、かき交ることなく入れたる栗の高低を杓子にて均し、早く蓋をし、火を半分に減じ、焚上、暫く熟してかきませ飯櫃にうつし食すべし、又洗ふことなく吹き上りたる時早く米の上に入れ焚きてもよし、

○強めし、これは、精白米をよく磨き揚げ、別に大角豆を洗ひて皮の破れぬやうに長く煮て、煎汁と具に冷まし、米を浸け込み、一夜程過ぎ、蒸籠に掛て蒸すべし、大角豆は米一升に、概ね二合位にて宜し、又蒸上りて色の白き

次に太陽の光線も、人間の身體には甚だ必要なること、猶ほ日蔭の艸木は生色なきが如し、平生陰所にのみ在りて太陽の光線に觸れざる人は、顔色蒼白にして身體不活潑に流るゝこと當然なり、去れば家屋は成るべく南向をよしとするも、矢張り光線の透入を望むに由るなり、太陽の光線には、直接に觸るゝことの人身に利益なるのみならず、衣服衣具の類も、時々太陽の光線に曝露して之を乾かすと甚だよし、殊に光線は窓の明りと大切の關係あり、若し家の内に光線の入りかた宜しからざるときは、眼病又は近視眼などの害を引き起し易し、また烟突の配置あしきときは、煤烟室内に満ちて、眼を疾む者多し、皆な注意すべきなり、

また土地の乾燥なることも大切なる事なり、若し邸内の土地、濕氣多きときは、常に病人絶へず、殊に脚氣「リウマチス」等の患者を生じ易し、就中古沼を填めたる宅地、若くは池溝などを埋めたる邸地なるときは、地下より悪しき毒氣を噴き上げ、頗る人の健康を害するものなり、古來或る家には祟りを爲す者ありとて、其の家に病人断へざる所往々にしてあり、此等は決して祟りあるにあらずして、邸内に此等の病毒を噴き出す所あるか、然らざれば濕地にて、

を好むには、煎汁を少し加へ、赤きを好むには大角豆を煮る時釜の中に皮の破れぬやうに長く煮、其色を誘出すべし、是を赤飯とも云ふ、但し黒胡椒を煎り、焼酎を交たるを撒布て食僕に上す、又白蒸と言ふは、黒豆を煮て其煎汁を去り、糯米に加へて蒸すなり、白蒸は多く佛供に屬するに似たり、

○薩摩飯、これは、鯛或は方頭魚等の腸を去り、湯煮をして能くむしり、小骨を捨て大なる骨のみ武火に掛て焦がし、搗盆にて搗碎き、尙ほ肉をも摺交せ、別に炒りたる白胡椒に味噌を入れせたるを併一にして酒鹽に鶏卵を入れたるを加へ、緩めて煮るなり、葱、陳皮、蕃椒等の香味を添へ、炊立の飯に掛く、但し魚肉二百目なれば味噌百目の割合とす、是を九州邊にて薩摩飯又さつと云ふ、

○かびた飯、これは、鯛を三枚に卸

第四節 運動の心得

空氣も常に濕りがちなるかによる、また空氣の濕りがちなる所にては、唯だに人身に不利あるのみならず、器物の漆塗りを損じ、壁土は黴を生じ、障子唐紙は狂ひを生じ、本箱などの曳出しの工合を狂はし、書籍は早く損ずる等、其害一々數へ盡くしがたし、

また家屋と飲料水との關係にも、大に注意を要す、飲料水の不良なる爲に、多くの病人を出すことは珍らしからず、殊に井戸と便所、若くは下水との距離近きときは、汚物の井戸へ滲入する恐れあり、故に少くも井戸の附近二間以内には、不潔物を存在せしむ可らず、

人間の身體は、骨を以て組み立て、筋肉を以て其上を包み、皮膚を以て外面を被ふものにて、壯健なるものは肥え太どり、疲勞したるときは瘦せ衰へるは、主として筋肉の増減するものなり、而して此の筋肉を適度にし、腹内の消化器を健全にして、各一機能を全くせしむるには、適當の運動を爲さるべからず、

抑も筋肉は、適宜に之を使用すれば、次第に肥え太どりて其肌膚の光澤麗はしく、外貌の血色美に、精神も爽かなるものなれども、若

し、肉を薄く作り、首尾及び骨も除り、大きき分は細かに切て、金網に掛てよく焼き、薬研にておろし、或は碎きて楯盆にて摺りてもよし、又焼味噌にて汁を製り、此焼粉を交合せ、扱食用には、飯を椀に盛り、前條の作肉を乗せ、其上に汁を掛るなり、飯の加減は餘り強きよりは少く柔かに炊くべし、香味は山椒、陳皮の粉、葱の微塵、大根卸し宜し、かびたんの名は昔長崎に來りし和蘭國の商船の長のことを甲必丹と書きたるに始るとぞ、

○鶏卵飯、これは、鶏卵に鹽、砂糖、味淋、酒等を加へ、よく掻交せ焼て細く切り、炊立の飯に入れ、薄醬油の掛汁にすべし、香味は淡白したるものを見計ひ添ふべし、又一法に、鶏卵を煉て黄味を揉み解し、食鹽を加へて飯に交るもあり、

○鮓、

○當坐鮓、これは、白米をよく磨ぎ、泔水の盡るを待て箆に移し、大約一時間にして釜に入れて炊き上げ、二十分間程蒸らして、大なる盤臺に取り、酢一升に食鹽五勺を加へ、飯の上に振り掛けて杓子にて搥廻し、團扇を以て煽ぎ冷まして後飯櫃に移し置くべし、さて鮓に作る魚類の製方は、尾首を去り、肉を開き、骨を除き、小骨の多きは毛抜にて引き去り、鹽水にてよく洗ひ、箆に揚げて水を切り、又薄鹽を撒り置き、少時して別に酢と味淋酒とを調合し、煮詰めて冷ましたるに漬け、一時間許にして又箆に上て酢氣を切なり、小鯛、鱈、鰯、鰯等、何れも此仕方なり、又鰯は、鹽水を煮立て其中に投じ、大約二十分許にして揚げて冷水に浸し、外皮を去り、箆に上げ、食鹽を撒布て一時間程過ぎ、酢にて洗ひ、更に煮切、酢に漬る仕方等前條に云ふ如

し其の使用を怠るときは、身體は脆弱くなり、顔色蒼白と爲るなり、されど過激過久の使用を爲すときは、全身疲勞して筋肉虚弱と爲るを免かれず、去れば平生勞役に服して其筋骨を使ふものは、暫らく措き、平生室内に坐する人は、務めて適宜の運動を爲さざる可らず、運動の方法は、種々にして一定せざるも、婦人は成るべく身體を動かして立ち働らさ、戸外の空氣をも吸ひ、太陽の光線にも當る様に心懸け、平素奥深く閉居する上流の婦人も、庭中に出で、又は日曜祭日などには、公園に遊ぶなど然るべし、

第五節 睡眠及び休息の心得

如何に健康なる人にてても、身體精神とも餘りに久しく勞役するときは害あり、また際限なく其の勞役を續くることを得るものにあらず、故に適さる程に勞役したる後には、また必らず宜き程に静止して休息すべし、然らざれば身體精神とも疲勞れて、また其用を爲さざるに至るものなり、是れ休息及び睡眠の必要なる所以なり、而して其の時間の適當なる割合は、一晝夜二十四時間を三分し、一を勞役に従ひ、一を休息に充て、一を睡眠に充つるを生理上最も宜しと稱す、

然れども人の體格と習慣とに従ひ、必ずしも之に拘泥せず、或は一晝夜の中十時間乃至十二時間までは勞役するも可なり、但し睡眠時間は少くも一晝夜に六時間より少なからず八時間より多からざるを可とす、睡眠の不足なるときは、精神疲勞れて、久しく續くときは病を爲すべし、去りて餘り多きを食はるも害あり、元來睡眠中は、身體精神ともに全たく休息するが如くなれども、其の營養器の作用は、暫時も休息することなく、勞役中に消耗したる營養分を補ふものなれば、若しも睡眠不足なるときは、忽ち全體の疲勞を覺へて、終には腦を痛むるに至るなり、また睡眠中は、呼吸の數を減少し、血液の循環も少なきものなれば、體温の度數は常に一二度を低下す、故に衣衾の不足ならざる様に注意すべし、彼の睡眠中に薄着なる爲、輒もすれば感冒に罹ること多きは之がためなり、

今睡眠のことを説きたる序でに、尙ほ衛生上一事の説くべきことあり、其事は少しく之を言ふを憚かるも雖ども、簡單に之を述べれば、夫婦の情交餘り濃厚に過べからずといふなり、古るき川柳點に「第一にそばが毒だど醫者小聲」又は「つひそこに毒が薬を煎じて居」など、云ふは、此間の消息を穿ちたるものにして、畢竟年若き間は、

し、鳥賊、蝟、赤貝の類、皆燥て煮切
 酢に漬込ひべし、あなごは裂て煮附、
 玉子は鯉節の煮汁に味淋を注し、食鹽
 を加へ焼くなり、東京鮭は、握り鮭に
 京阪其外は多く箱鮭なり、箱鮭は適宜
 の薄さ箱に、押蓋を作り、飯の上に魚
 肉を並べたるに重壓を打ち、よき比合
 に出して切るなり、
 ○骨董鮭、これは、飯の仕立方其外魚
 肉の製方當坐鮭と異なることなし、
 只五もく鮭には、椎茸、干瓢、筍、蓮
 根など、何にても野菜をも交る故、其
 品料を何れも細に刻み、醤油、砂糖、
 味淋、酒等にて煮染て味を附るなり、
 防風、獨活の類は、生のま、醋に漬て
 用ふべし、又生姜は外皮を剥き、熱湯
 を掛け、酢に漬て添ふべし
 ○卵の花鮭、これは、青魚、こはだ、
 又は鯉の類を前條の握り鮭の魚拵を
 する如くして、さて豆腐の滓を筴に入

れ、桶の上に乗せ、水を注ぎながら搗
 廻し、桶に聚る滓を布に包み、絞りて
 水氣を除き、鍋に移して鯉節の煮汁に
 味淋を加へ、鹽を以て味を附け、よく
 煮り上げて冷し置、握りて魚肉に附るな
 り、其仕方は青魚の開きたるには豆滓
 をよき程腹の中へ入れ、合せて美濃紙
 に包み、布に巻き、上下へ板を當て押
 をおさ、筒切にすべし、又鯉は皮の方
 を下にして美濃紙に並べ、滓を其上に
 平均し、海苔鮭の如く巻き付け、其上
 を布に包み、上下へ板を當て壓して切
 るなり、

(四季總菜料理法終)

豆腐料理

酒屋へ三里豆腐屋へ二里とは、昔し
 の田舎の有様なり、今は如何なる山
 中にも、豆腐位は無き所なく、上戸

豆腐料理

夫婦の情交餘り密なるに過ぎて、双方若くは何れか一方の多病とな
 ること珍らしからず、殊に良人の肺病なきて爲すこともなく起臥
 するときは、細君一人傍に侍りて看病することは、主治醫の最も
 嫌ふ所なり、是れ乃ち病者の爲には細君の傍にあること第一に毒
 なりと、川柳點の誠しむる所以にて、夫婦の情愛は膠漆の如く濃や
 かなるを望むと雖も、其の濃厚に過ぎて、健康を傷ひ、幸福を減
 するが如きことは、必らず慎しまざるべからず、

第七章 看病の心得

人間の身體は、生物なれば、平生如何に衛生に注意するとも、また
 時に病氣に罹ることを免がるゝこと能はざる場合あり、抑も病氣
 には不養生の爲に發するものと、注意しても尙ほ感染するもの、と
 の二様あり、食傷、寒胃、瘧毒、疥癬、等患者の不養生より起る
 こと多きも、麻疹、痘瘡の如きは、人間の一生には一度必らず罹る
 ものなり、其他脚氣、リウマチス、肺病、瘧など、或は特發し、或
 は傳染し、平生衛生に注意する人にて、時として此等の病に罹る
 ことあり、而して何病によらず既に之に罹りたらば、醫に就て治療

を求め、一日も速かに快復せしむるの外なれども、醫者なるもの
 は、時々患者を見るのみにして、終始患者の傍らに侍るものにあら
 ず、故に常に患者の傍らに在りて之を介抱するは婦人を最も適當と
 す、而して其の看護人の注意の巧拙は、醫者の技倆の巧拙と同じく、
 病氣の上に大影響あるものなり、要するに醫者は、患者に藥を與へ、
 又は外科の手術を爲し、其上に患者に對する手當ての大体の命令を
 下さるものにして、其命令を細密に實行するものは、看護人なり、而し
 て婦人は此の看護人たるに最も適し、且つ其の兩親良人、同胞又は親
 戚などに對しては、必らず自ら看病の勞を執らざるべからざるること
 多きものなれば、本章には、總べて看病人の心得べき事項を述べべ
 し、

第一節 一般の心得

凡そ看病人は、患者に對し、能く諸事に心を配り、何事も患者が言
 語を發するを待たず、其の唇を見て早く既に其言はんとする所を
 悟り、成るべく患者の身體精神を勞せしめざることを肝要なり、故に
 患者の顔色、音聲、其他身體の上にも、少しにても變状あれば、直

第七章 看病の心得

にも下戸にも、老人にも小兒にも、
嫌ふ者なきは此の豆腐なり、よりて
今は古人浪華の醒狂道人といふ人の
著し、豆腐百珍とて豆腐の料理法一
百を集めたる中より、何人にも行ひ
易きものを抄録し、以下に掲げて日
用料理の手びきと爲さんとす、編
中△印なきは精進料理なり

(一)木の芽田楽

温湯を大盤に湛へ切るも申にさすも
其湯の中にてするなり、柔らかなる豆
腐にても危おつるなどのうれへなし湯
よりひきあげすぐに火にかくるなり○
味噌に木の目勿論なり醃のかた入れを
二分ほどはりみそにすりませれば尤も佳
なり多く入れば甘すぎて却て悪し、

(二)雉子なき田楽

さつねいろにやき猪口に生の煮かへし
醤油にすり油をそへ出すなり
(三)あらかね豆腐

よく水をしぼりつかみくづし油氣を用
ひす酒しほと醤油にて炒つけすり山椒
うちこひなり

(四)ひすびとらふ

細く切り醋に浸ていかやうにもひすぶ
べしよく結びて水へ入れ醋氣をさるな
り調味このみしだいなり

(五)ハンペン豆腐

ながいもをよくすり豆腐水をしぼりて
等分によくすりませるくとり美の紙
に包みて湯煮す○白玉とらふともいふ

(六)高津湯とらふ

絹をしとらふを用ひ湯煮して熱葛あん
かけ芥子おく○又南禅寺ともいふ○大
阪高津の廟の境内に湯とらふ家三四軒
あり其料に用ゆる豆腐家門前に一軒あ
り和國第一品の妙製なり○京師に南禅
寺とらふあり○江戸淺草に華藏院とら
ふあり

(七)草及び眞の八杯豆ふ

ち之を知り分くるを要す、當初一見して之を知ることには困難なる
が如きも、久しきに及べば次第に患者の氣心を知りて、一舉一動盡
く患者の意中を呑み込むこと難からざるなり、
患者に對して談話するときには、其言語を明瞭にすべし、言語曖昧
なれば、患者を激して心力を勞らまじ、是れ患者が耳を聳て心を潜
めて聴かんと欲するに由るなり、また病室内にて密かに耳語するこ
とは、最も禁すべし、患者は之を聴かんと欲し、又は自己の容體宜
ろしからざることを語るならんと氣を廻はし、甚だ不快を感せしむ
るものなり、又病室にては他人の病死又は危篤の事、葬式のことな
ど、總べて心細きことは語る可らず、又無用の人、患者の意に合は
ぬ人は近づく可らず、

總べて静謐は患者に飲ぐ可らざる大切のことなり、喧噪の聲は患者
を惱ますこと大なり、少しく頭痛又は齒痛あれば、傍らにて琴を弾
くことを聴くさへ苦しきものなり、而して其の喧噪も不時に發する
もの最も害あり、平等に間断なく喧噪なるものは、耳に慣れて甚は
だしく困しからず、去れば患者の寢室に近き所にて聲を立て、笑ひ
罵るか、又は耳語するさへも耳に觸れること大なれども、水車の間

断なく運轉する音は、近傍にても左はと苦痛を感せざるものなり、
戸障子の開閉は、静かにすべきは勿論にて、亦數しば開閉すべから
ず、其開閉することには、ギイ々々と音を發せざる様に注意すべし、
又簾又は窓掛の風に當りてパタタ々舞ふが如きも、注意して防ぐべ
し、若し夜中患者を獨り臥せしめんと欲するときは、能く々々意を
用ひ、斯かることなき様に別るべし、

患者の傍に座して談話するときは、正面に對して容易に患者と顔を
見らるゝ様にすべし、若し顔の見えざるときは、患者は身を轉じ強
て其方に向かんと欲して、身を動かすの苦痛あり、

患者の傍に坐する人々は、物事を決断するに遲々する風を爲すべか
らず、總べて患者は氣の短かくなるものなれば、他人の遲疑するを
もどかしく思ひ、自から精神をこめて決断せんと欲するに至るもの
なれば、些細の事にては患者の傍にては速かに決断し少しも躊躇す
る風を示すべからず、又患者の傍を去るときにも、快速なるを良し
とす、然れども躁急粗暴なるべからず、患者の求に應じて物品を取
り來るときには、出來るだけ速にか之を辨じ、長く待たしむべから
ず、

草の八杯は太極餅にきり醬油に酒しはの煮調にてかくし葛つかひおろし蘿蔔をおく○眞の八杯は絹こしのすくひ豆腐を用ひ水六杯酒一杯よく煮かへし、次に醬油一杯入れ又よく煮かへして豆腐を入るゝなり、

(八) 霞豆腐又は松露豆腐よく水をおし煮ほり小瓶に切り炭籠にてふりまはし角とりて油にてさつと燻るなり調味好みしだひ○少し大ききあるを松露豆腐といふ

(九) 雷豆腐及び碎き豆腐香油をわりて豆腐をつかみ碎して打入れ直に醬油をさし調和し○葱白根のざくざくおろし大根おろし山葵うちこひ○又はすり山椒もよし○南京豆腐ともいふ○又水氣をよくしぼりて右の如くするを黄粟豆腐ともケンボ豆腐とも又隠元豆腐ともいふ△豆腐水をしぼりよくつかみくづし青菜を微塵

削み豆腐と等分にして油をよく煮たせ先豆腐を入れよくかきまはし次に青菜を入れ又よく攪拌し醬油にて味つくるなり十挺に油二合あまりの分量なり是を碎き豆腐といふ、

(十) 凍豆腐及び速成凍豆腐一挺を入つほごに切り籃にならべ沸湯をかけそとへ出し極寒天に一夜さらし翌日またゆにて煮やはらげ浮わがるときとりあげ少し壓をかけをさまたかごにならべ幾日も大陽にさらすなり○湯に山梔子をわりて入るゝがよし後に蟲はむをふせぐためなり○夜半よりのちにさらすがよしよひはよろしからず○又高野豆腐ともいふ△右の如くして寒天に一夜さらす而已にて翌日に直に用るを速成凍豆腐といふ

患者に書籍新聞紙なを讀み聞かするは往々有ることなれども、患者自から讀む能はざるは必ず精神疲れたるどきに



には、人の讀むを聞きても之に堪へぬものなれば、大抵にして措くべし、患者より求められて讀み聞かせるどきには靜かに讀むべし、總べて患者は終日一室の中に臥すどきは、見聞狭くし退屈に堪へざるものなれば、成るべく目先を變へて退屈せしめざることを看病の秘訣なり、然れども此の退屈の境遇は、曾つて大病に罹りたることあるか、又は熱練したる看病人にあらざれば、思ひ遣りの届かざるものなり、故に或るときは世間話を語り、或るときは繪畫製造品などを示めし、又或るときは外より新しき花などを取り來りて之を慰さむべし、但し花は夜間病室外に移し去るべし、夜間は毒を吐きて人を害するものなり、また室内は成るべく明るくすべし、

第二節 藥劑及び飲食物

看病人は、患者に藥を與ふるには最も注意し、先づ其藥を嗅ぎて検査し、尙ほ不十分と思はば、嘗め試みて後患者に進むべし、但し外用藥は時として劇烈なるものありて、之を舐むれば舌を焼く恐れある故、慎みて舐むべからず、此の外用藥と内服藥とは間違はぬ様に注意すべく、又豫ねて何滴づゝと定めて飲む藥は、皆な劇藥なる故、

(十二)おし豆腐
布に包み板を斜にして並べのせつふれぬほどの壓石をかけよく水氣をしぼり牛膏油酒しほ等分にて煮染小口切にす

△(十三)金砂豆腐
よく水をしぼりよくすり鶏卵のしろみをつなぎに入れ板にのびし上へ煮ぬき鶏卵の黄をばらりとそきて砂子の如くしよくおさへ蒸して小色紙に切るなり

△(十四)ぶつかけ温飽豆腐
及縮細豆腐

(百)眞のうこん豆腐よりは太くひらめにきりてうこん豆腐の烹調にて湯をしぼりもり生の煮かへし醬油を直にかけ花がつはおろし大根葱白のさくく、辣茄の末をく是草のうこん豆腐なり眞のうこん豆腐の如く切り奈良茶碗へ入れ茶わん蒸にして葛わんにおろし山葵をくを綱紗とらふといふ

△(十五)しき味噌豆腐

一滴にても分量を過すべからず、滴の数を測るには便利なる硝子の小器械あり、硝子の管に度を盛り、一線は一滴に當るなり、之を用ふべし、水薬は用ふる前に瓶中にて搖撼すべし、特に瓶の底に沈む薬は之を掉り動かすこと肝要なり、また飲みにくき粉薬は海苔に包みて嚥吞にすべし、

食物は病人の好まざるは之を進むべからず、世間には目上の人より見舞に貰ひたる物なりとて、其の目上の人に對する義理として、患者の好まざるに強て之を勸むるなどは、甚だ心得違なり、又食事中は他人傍に在りては食しがたきものなり、故に成るべく人を退ぞけ、用談ある者にては、食事中は病室内に入らしむべからず、

早朝には、健康の人にては食は進まぬものなり、故に患者には餘り早朝に食を進むべからず、また患者の食するに否とに論なく適宜の時に膳を撤すべし、久しく傍らに置くときは、目に壓さて嫌惡の心を生じ、再び食するを欲せざるに至るものなり、

總べて重病者の食氣なき者にては、數しば口中を掃除して清潔にすれば、食氣出づるものなり、長く病床に臥す人は、口中より惡き臭ひを放つものなり、是れ掃除を怠るによるものなれば、口中は注

茶わんよく温おき山葵みその温なるを下へしき花がつをとおき烹調よき軟どらふをのみ杓子にてすくひもるなり○山葵みそは(二十六)茶とらふの下にまゐるす

(十六)ヒリセウツ
豆腐水をしぼりよくすり葛の粉つなぎに入れ加料に皮牛蒡の針銀杏木茸麻子又小般ものにはやき栗子か慈姑か一品入るべし○加料を油にて炒つけ麻子は後に入れとらふに包み大小宜きに隨ひ又油にて煉なり又麴粉ころもにかくる尤もよし○えり酒におろし山葵或は白醋に山葵の針をくか又は田樂にして青味噌に粟をふる○ヒレウツ一名を豆腐巻ともいふ△白醋へ粟をふりてよくすり豆腐を少しすり入れ醋を入るなり甘さを好むときは大白の砂糖を入るべし又豆腐のかはりに葛粉を入るべし△青みそはみそをよくすり青粉を

意して、日々は數回掃除せしむべし、病の最も難關を通り過ぎ、既に快復期に向ふたる者は、食慾俄かに進みて、自から制すること能はず、爲に多量に食を過して再び病を重くし、終に不治の症と爲すこと多し、殊に腸チブス患者には、最も此の危険あり、故に主治醫は最も嚴に此の快復期の過食を制止すれども、醫者の見舞ふは一晝夜間一二回に過ぎず、而して患者は晝夜間斷なく、實に食を欲してまた身を顧みるに違わらず、其の際飯にても、菓子にても、藥物にても、探て食へば其の味の美にして喉を過ぐるの快なること、殆ど名狀すべからず、故に知らず々々分量を過せし、往々看病人の眼を偷みて食ひ過すものなり、著者の如きも曾つて重症の腸チブスを病み、其の快復期に至りて、實に親しく此の食慾劇進の爲に、殆ど身を怨らんとしたることあり、而して此の際最も嚴に醫の命令を奉じ、患者の請求を斥ぞけ、醫の命令外の食物は、一切與へざること看病人の最も大切なる所なり、快復期に達するまでは、専ら患者の意志に従ひ、抗らはざるを本分とすれども、快復期以後の食慾に對しては、固く抗抵して應せざることを本分と心得ざるべからず、

すり混るなり

△(十七)濃醬
一挺四つ切はごにして一晩へ一切入れ
花がつの後入るなり初より入れ煮る
はよろしからず出さすにすり山椒を
さ其上へつんばりと花かつををくべし

△(十八)ふはく豆腐
鶏卵と豆腐等分にせよよくすり合せ
ふはく煮にするなり胡椒の末ふる○
鶏卵のふはく風味かはることなし
儉約を行ふ人専ら用ゆべし

△(十九)松重ね豆腐
水前寺紫菜をしきすり豆腐を鶏卵白味
つなぎに入れ紫菜のつなぎ一倍のべ
しき蒸てあぢをつけるなり切かた好み
しだい

(二十)梨子豆腐及び墨染豆腐
青干菜を炙り細末にしてすり豆腐にか
きせよはごにすり布に裏み漉なり
調味好み次第なり▲昆布をよく炙り末

にして右の製にするを墨染豆腐と云
(二十一)豆乳
軟豆腐よきほどにとり美濃紙に包み
漉するなり

(二十二)鶏卵練
豆腐をよく水をしぼり葛粉をつなぎ
に入れよくすり少しかためにし胡蘿蔔
じんのなきよろしきををるむきにし
かにもよく和らかに煮て右のすり豆腐
にてまき包み又竹のかはにてまきく
あ漉して小口切にす○胡蘿蔔のかはり
に甘粕を用ゆるもよし

此外炙豆腐油煉豆腐軟豆腐絹と
し豆腐油煉田楽瓊瑤青菘乳やつこ
豆腐葛田楽赤みそのしき味噌
豆腐等は世人みな其製法を知る故
説かず

(二十三)なじみ豆腐
上々の白味噌よくすりて酒にて中稀に
のべ豆腐よきほどにすり一時あせ

其他快復期に向へたる患者には、身體又は精神を勞し、若くは來訪者と長時間談話を爲すが如きも、之を制止すべし、又衣服は一般に暖かなるを可とすれども、厚さに過ぎるか、又は薄すぎに過るが如きは誠しむべし、總べて快復期の患者は、精神及身體とも衰弱して未だ舊に復せざるものなる故、殆ど之を小兒と見做して取扱ふべきなり、

第三節 病者の睡眠

睡眠は患者に大利益あり、殊に腦病者、神經病者、精神不安の者なれば、一旦睡眠すれば精神安靜となり、元氣を回復するものなり、然れども病者の睡眠と無病者の睡眠とは同じからず、看病人は兩者の區別を知らざる可らず、健康の人は、睡眠中は身體靜穩にして、或は仰臥し、或は一側を下にして臥し、眼と口とは閉合し、鼻にて呼吸し、呼吸の際鼻翼運動せず、顔容靜穩なり、他より之を呼び起すこと容易にして、醒むるや否や精神爽快なり、之に反して熱ある病人は、就眠の前に當りて安からず、頭を反側し、既にして繼に眠に就くも、忽ち驚きて數しば眼を醒ます、其患ふる所疼痛ある病なれば、往々嘆息の聲を放ち、而して顔貌は多少變じて苦悶の相を現はす、睡眠中眼と唇とは安靜ならず、且つ全くは閉合せず、時々夢中に解す可らざる斷語を發し、又鬮牙を爲ま、呼吸は疾速なり、肺病者なれば呼吸促迫し、時々咳嗽の爲に醒覺すものなり、久しく熟睡するは甚だ患者に利あり、其の久しく熟睡する間に熱度減退す、漸々汗を發し、呼吸安靜となるときは、決して患者を呼び起すことなく、患者が終に自ら醒むるまで靜に放置すべし、斯くして患者醒むれば、心身頗に爽快を覺へ、恰かも生れ代りたるが如き心地するなり、若し睡眠餘りに長く、且つ深くして之を呼び起すと難きものを嗜眠と名く、嗜眠に陥りたる患者は、醒むるや否や復た舊の如く昏睡し、藥液を需むるを忘れ、又大小便の出づるを知らず、熱病、腦病、肺炎、産婦等の諸病に嗜眠を發するは凶兆にして、數しば死亡の前兆たることあり、此の如き患者は、聲を掛けて勵ますこと必要にして、殊に看病人の注意を要する所なり、病人の嗜眠を制止し、目を醒ましめ置く方法は、

一常に病室の空氣を新鮮にし、晝間は能く日光を入れ、夜間は熾んに燈を點して、室内隈なく明かならしむべし、

り浸おき其まゝ文武火中ぐらゐの火なり
にて煮たつるなり○葱白のざく／＼青
春椒おろし大根おく○器物は袖みそ皿
なせよし

(二十四) 葱とうふ
豆ふをよく水をしほり醃をすりませ棒
の如くとりて竹簀に巻き蒸して小口切
にす

△(二十五) 今出川とうふ
昆布をしき鯉肺のだし汁と酒しほどに
て煮ぬくなり中はよも醬油さし煮調
しかくし葛をひき碗へよそひてみ胡桃
の碎さをふるなり

(二十六) 二種の黄葉とうふ
稀醬油と酒しは合せよく沸せ別の鍋に
油たつふりと沸せ豆腐を平敷に切て
金の籠に入れ油へつけて二三べんふ
りまはし直に煮醬油の鍋へ入れ煮調る
なり

(二十七) 青海とうふ

絹ごしのすくひ豆腐を葛樹にて煮調よ
くし○別に生の煮かへし醬油をこしら
へおろし出しさまに碗中へさし醬油にし
て青海苔を焼にかけいかにもよく細末
にしふるひにかけたるをばつとをくな
り

(二十八) 浅茅田樂
稀醬油のつけ焼にし、梅味噌をぬりて
えりたる器粟を密にかけるなり

△(二十九) 海勝田樂
うにを酒にてよきかけんにとき用の常
の田樂の如し○對馬と肥前の平戸より
産るうにを最も上品とす越前の藍川は
これにつぐものなり

(三十) 雲かけ豆腐
よきほかに切て寒曝の糯の粉に粘し蒸
て山葵味噌をかくる○山葵味噌の製は
後に茶とうふの下に説くべし
△(三十一) 線麩とうふ及び稽豆腐
よくすりて瀧鶏卵白味つなぎに入れて

二病人の枕を高くし、恰かも寢床の上に坐するが如くし、又敷し
ば病人の臥す所の位置を變更すべし、

三病人睡らんとすれば、之に話を仕懸けて、其精神を鼓舞し、睡
眠を防ぐべし、

四濃き茶又は咖啡を飲ましむべし、

五酢の如き強く香ふ者を嗅がしむべし、

六足の裏及び其他身體の各部を摩擦すべし、

病者を呼び起すには静かに之に言葉を掛けて呼び、又は静かに之に
手を觸るべし、呼ぶにも觸るゝにも急卒にすべからず、若し前に記
する所の各種の方法を施してても、尙ほ覺めざる時は、已を得ず
稍や強く病者を揺動かすべし、斯くても尙ほ覺めざる時は、冷水
を顔面に灌ぎ、若くは冷水にて洗ふべし、斯くして醒めたる時は、
また前に記する各種の方法を續けて行なふべし、

嗜眠の反對は不眠なり、此不眠症は強壯の人にも往々あることにて、
長く治せざれば元氣衰へ、神經質を爲り、また快復期の患者にして
不眠症を發すれば、病の再發を促がし、又は他病を發する恐れあり、
故にまた看病婦は醫者の指揮を受けて、左の如き睡眠を促がす方法
を施すべし

を施すべし

一寢床の具合を能くすべし、

二患者の近傍にては、極めて静肅に、一切音をさせぬ様にすべし、

三話をして聴かしめ、又は書を讀み聴かせて、患者の氣を散らし、
病氣の事を忘れしむべし、

四空氣の熱きときは、之を涼しくする工夫を爲すべし、患者熱あ
れば、之に清水を興へ、頭に氷囊を置き、以て精神を爽快なら
しむる様に力むべし、

五發汗あれば、甚だ不愉快なるもの故、注意して寢衣を更ふべし、
又寢床の熱の爲に熱するときは、冷やかなるものと更ふべし、

六微温湯に浴せしむべし、

第四節 病室の注意

病人を置く所の室の良否は、患者の爲に大なる影響あるものなり、
故に室の多き家にては、患者の寢所は時々變更するを宜しとす、然
らずとも、病室は成るべく其家の最も清潔なる且つ明かなる所に置
くべし、大抵の家にては、病人を厄介者の如くに取扱ひ、薄暗らさ

みの紙を板の上にしき豆腐を割刀にてうすくひらなきやうにのべし湯玉のたつ沸湯をかけどはすなりさて水につけどり出しにかにも細く切るなり▲右の製を整子にて押し焼を稽せうふといふなり

(三十二) 薯蕷かけ豆腐

やまのいもをおろしよくすりおさかつをの出し汁醤油少し鹽からめにしくらくと沸たせ大金にてすりいもをすくひ入ふうはりとふくれあがるころをよそふなり○(七十九) 眞のうせんせうふは葛湯に烹調よきを湯をしぼりあたゝめたる小奈良茶碗へよそひ上に右のいもの烹調をよそふなり二鍋ともに烹調のもち合大事なり尤も二人かゝるべし○胡椒の末ふる○青海苔の細末ふるもつともよし

△(三十三) 備後せうふ

あさく焼て酒ばかりにて煮て出すとき

醬油の調和し花かつをに擦し大根おここれ草の織部せうふなり

△(三十四) 小竹葉せうふ

焼たての豆腐をつかみくづし醬油の和調し鶏卵著にしてすり山椒ふる

(三十五) 引すりせうふ

よきはせにきり葛湯にて煮てあみ杓子にてすくひ器へよそひ○山葵みそを少しかたくして其うつはの蓋にぬりつけ出すなりもしまらぬ人はふたをとりて豆腐ばかりなりと思ふなり手どりの一興なるべしさてふたをかへしとらふをみそに引すり食するなり味噌の稠稀の和調だいにしなり

(三十六) 釋迦せうふ

中散にきり笹離にてふりまはして角どり葛をわらく米粒ほどに碎き豆腐に纏しつけ其まゝ油にて煉るなり

(三十七) 罌粟せうふ

青味噌かけ豆腐にして薯蕷と辣椒とを

不潔の室に臥さしむるは、患者の爲には甚だしき不利なり、若し厄介と思はれ、尙ほさら良き室に置きて、早く治らしめ、厄介を免がるべきなり、病人の周囲には、餘り多くの人の群がり居ることは、徒らに空気を不潔にするまでにして、病人に益なし、殊に呼吸病には最も然り、又病室内にては喫煙を控へるべし、火鉢、燈火も餘計のものは置くべからず、總べて火氣の多きに過ぐるは、室の空気を不潔にし、病人の爲に宜しからず、實に清潔は看病の第一要義なり、室内を清潔にするには空気を入れ換へるを肝要とす、空気は一日に二三回數分間窓戸を開きて外より空気を通しひるときは足る、冬日は一二寸戸の隙を開きても室内の温かき空気は外に出で、室外の冷たき空気が代りて入り、新陳更代するを得べし尤も夏日氣候温かき時には、廣く窓を開きても、病者には夜具を密に被ひ置けば、寒胃を招くことなし、寒胃を恐れて深かく戸を閉ざすは誤りなり、病室内にて飲食物を煮焼すべからず、また薬も病室内にて煎じるべからず、病人の排泄物は、直ちに之を室外に遠ざくべし、また病者の夜具蒲團衣服は時々新鮮なるものと改め、一旦用ゐたるものは、

太陽の光線に曝らし之を乾かすべし、また此等の夜具蒲團ども、地は白きを良とす、白地は汚穢の直ぐに目に着き、洗濯を忽かせにするることなきを以てなり、また看病人も、垢染みて臭氣ある衣服を着るは、病人の甚だ不快とする所なり、

第五節 診察の助手

醫師來りて病者を診察するときには、シャツ、衣服、夜具など、醫師の手の妨げを爲し、又は聴診器と相觸るゝ恐れあるものは、傍はらより手傳ふて皆なとり除き、聴診すべき部位は、裸にして醫師の便を計るべし、決して手を拱きて傍觀すべからず、十分に裸にせざれば十分の診察を遂ぐる能はざるなり、若し胸を裸にして寒胃に罹る恐れあるときは、火鉢を患者の傍に置き、且つ風の當らぬ様に手を當て爲すべし、

醫師は診察のとき、健康の部分と病の部分とを較べて、雙方の間に何程の差違あるかを見るなり、例へば右の脚の悪しきときは、左の脚をも見て、診察の参考と爲すなり、然るに看病人が傍らより喋るを容れて、左の方は何事もなしとて、其の左脚の診察を拒むが如き

ばらりとおくなり○薯屑の製はやまの
いもをよく諭してしばらくおき水気を
さり鍋箆にてこしたるものなり○辣
茄は心とたねをさりいかにも繰くはり
に剉むなり

△(三十八)沙金どうふ
全油燻にして一方をさりとぎ中を割ぬ
さ内へ免肉紅魚樹木茸銀杏の加料入鶏
卵七分め入れくちを昆布かかん瓢にて
くより酒煮にしてすり山椒おく

(三十九)叩き豆腐
やき豆腐ふくさ味噌七分三分の分量に
して菜刀にてひとつにゆいたたきよき
ほごにとり油にてさつと燻るなり調和
好みに随ふ

(四十)養蝦
豆腐を全ながら水氣なしに文武火にて
煮る水いつるを金じにてすくひさり又
みづ出ればすくひ幾次もして煮かたま
りばらりとみしよみの如くなるを

油にてさつと燻けみしよみの調味の如
く稀醬油にて煮て青山椒をおくなり

(四十一)玲瓏どうふ
干凝菜を煮ぬき其湯にて豆腐を煮しめ
冷してつかみ調味はこのみ隨意なり

(四十二)淨饌の海膽でんがく
麴味林酒醬油三品等分に合せ紅椒の細
末を加へ時へおきなれたるをさよくす
るなり是を用ひ(廿九)うに田樂の製の
如くす

(四十三)繭でんがく
つきたての餅を花びらの如くいかにも
薄くのばして少し炙り、田樂の山椒味
噌のつけやきにしたるを右の餅にてく
るりとつゝむなり

△(四十四)義でんがく
辣料をはせに味噌へすりませ常の田樂
の如くして花かつをのよくされいにそ
ろひたるを味噌の上へ密とかくるなり
(四十五)六方焦著どうふ

色あるは、素人考ひの誤認なれば、醫師の求むるあらば、命のまに
之を示すべし、
看病人は、病人手足の指の爪などを能り截り、また自家の爪をも截
り清め置くべし、病人の爪伸びるときは、知らず知らず苦痛の餘り
身體を掻きむしりて、皮膚を傷つくることあり、又看病人の爪は、
病人の身體を扱ふ間に、病人に傷つくる恐れあるなり、
醫師の診察を爲すときは、傍にゐる者は皆な極めて静肅にし、言語
を發せず、歩行せず、また障子をも開閉すべからず、家内の者の爲
すことは、醫師は一々制止しがたく、又診察中は自から言語を發し
がたく、困つた事と思ひながら、獨り困しむこと多し、此の如き場
合に、他の者を制止するは、看病人の職務なり、

第六節 容體の陳述

醫師は病人の身體を診察し、然る後病氣の起發より、晝夜の狀態、
平生の飲食物、前日までの行爲、親族遺傳病の有無等を詳かに聞
きて、始めて診察を下すなり、故に病人の容體を聞くことは、醫師
自ら爲す所の診察よりも一層大切なるものなり、而して始終病人の
傍に在りて、最も委はしく容體を知り、且つ之を醫師に告ぐべきも
のは看病人なり、故に此の容體を醫師に告ぐべきことは、看病人の重
大なる責任なり、之を告ぐることの正しきと否とは、直ちに治療の
當否と爲り、往々病人の生死に關するものなり、
俗看病人が病人の容體を始めて醫師に告ぐるときには、病の初起よ
り今日に至るまでの成行を遺漏なく話し、寢食、大小便、發熱、疼
痛等に關することも述べ、病症によりては、父母兄弟の健否、病名
等をも詳細に説くべく、長病なるときは、過ぎ去りしことにて最
早還忘れたる事もあつべき故、篤と考へて思ひ出すべし、又小兒の
時より病氣前に至るまで、平生の健否、持病の有無も、詳かに語
るべく、嘗て打撲損傷などしたることあれば、之をも告ぐべし、假
令淋病、便毒、梅毒などの他人には隠すべき病にても、之を秘す
るときは治療上甚だ不利なる故、醫師には包まず陳べまひべし、但
し容體の陳述は、醫師の間に從ふて秩序よく答ふべし、問はざる前
に素人考を以て、秩序なく喋ることも、醫師の參考とはならずし
て却つて考案の妨害となるものなり、

一挺四つ切ぐらゐの大きさにして角に
さきり四方上下ともに蓋子にて焼なり勿
論水気をさりなべに油を少しひくべし
調味このみしだいなり

(四十六) 茶れい 菘乳

大平鍋の底へ竹葉を密と布ならべ其上
へ豆腐一挺五つ切ぐらゐにしたるを亦
びつしりとならべ其上へふくさ味噌を
厚くしき又竹葉を布とふをしきみそ
をしきかくの如く二遍にても三べんに
てもして半日あまり煮るなり○平茶既
へよそひすり秦椒ふる又竹葉しきなが
らよそふもよろし▲またふくさ味噌に
て終日煮てみそをばらひ其のちいかや
うども調味すべきを草の茶れいとうふ
といふ

△(四十七) 糟えり豆腐

とうふをよくすりて古酒にて解らげ加
料に味つけたるを入れ煮るなり○糖に
は鹽紅魚か口鹽の鱒か白海鰯かを用ひ

鳥肉には雁か鳩か見合せに入れ焦栗子
木茸油燂松露等なり

(四十八) 賽香魚

豆腐を長くはしらにさりわさく油燂て
薑醋をかくるなり

(四十九) 小倉とうふ

紫菜を豆腐によくすりませ板へのば
し小色紙小たんざくに切り調味好みし
だいにす

(五十) 焙とうふ及味噌漬豆腐

おしとうふをせんにさりて稀かちをつ
けしばらく板にひろげ乾せ焙にかける
なり、またおし豆腐を美濃紙に包み味
噌に一夜つけ好みにしたかひ調理する
を味噌豆腐といふ

(五十一) 鹿子豆腐

水気をしぼりよくすりて煮すこさぬ様
宜しき煮調の小豆を合せよきほど
にとりて蒸すなり其上の調和は好みに
任すべし

第七節 素人判断の弊害

素人は、兎角病人あるときは、醫者に就て治を請ふの前に、或は買
薬を求めて服し、若くは加持、祈禱、呪咀、お守り、なぞの妄信に
よりて、病を治せんと欲するものなり、加持、祈禱等によりて病を
癒さんと欲するの愚なるは、固より言ふを俟たず、彼の買薬を服す
るものは、加持、祈禱に比すれば、少しく優ると雖も、本来其の
病症の何たるや、素人の考案にて判断し得べきにあらず、然るを
自分勝手に病名を附し、賣薬店に至りて薬を買ひ求め、之を以て療
さんと欲す、其の果して効能あるや否や覺束なきこと知るべし、况
や買薬なるものは、決して其の能書は効能あるものにあらず、貴
重の生命を之に依頼せんと欲するは、輕卒の甚しきなり、
買薬によらずして醫者に托するは可なり、然れども其の醫者の良否
を選さず、苟くも醫者の看板を掲ぐれば、内科醫に外科の治療を乞
ひ、眼科醫に齒痛の施術を求むるが如きもの、また少なからず、苟
くも醫者と云へば、あらゆる病氣は皆な治療し得るものと信するは、
買薬に依頼すると大差なきなり、方今は醫術も年一年に發達し、隨

つて各専門に分かれ、單に内科外科の別のみならず、婦人科、小兒
科、眼科、耳科、齒科、肺病、腸胃病、等各専門として門戸を張る
名醫續々輩出するに至りたれば、苟くも醫者に就て治を受けんとす
るには、先づ第一に醫者を選びこと肝要なり、

既に醫者を選びて之に依頼したれば、濫りに醫者を變へる可らず、
素人の癖として、醫者を選びて甚だ粗漏にて、其治療を受けて數
日間効驗見えざれば、直ちに他に轉じ、或は他人が某醫に依頼して
速かに治したりと聞けば、忽ち心動きて之に轉せんと欲す、醫者の
方にては、折角數日來の成績により、僅かに病源を探知し、是より
藥効を現はさんとするに臨み、既に他に轉する様にては、毫も盡力
の甲斐なし、然るに醫者に依頼すること恰かも大道の露店を冷やか
すが如く、彼方此方へ轉するが故に、殆ど病人を以て醫者の玩弄物
の如くに心得るに至るは、最も誠むべきことす、

尙ほ近來は、賣薬に甚だ如何はしき種類の新聞廣告を見ること多し、
記應を良くする藥、諸種の黒燒、アザトリ藥、色を白くする藥、癩
病を治する藥、脚氣速治藥、ソバカスを取る藥、喘息を根治する藥、
腋臭を治す藥、癩癩を治する藥、肺病を治す藥、雙を治する藥な

△(五十二)うつし菘乳
紅魚の鹹と大散に切たる豆腐と一鍋に淪し裁をのけとらふばかりに生姜醬油かけすり袖をおく

(五十三)冬至夜豆腐

一挺を羅紋をさり四方をさりおとし角を正しく復角をとりて八角にし小口ざりに五六分にさり酒しは醬油に加減し煮て汁をしぼり油麻白豆腐よくすり合かけの屑をすりて用ふるなり○紫野大徳寺の冬夜とらふは全やきの小口切を味噌にてよく煮て右の品をかけるなり冬至の夕大徳寺一山各院ごとくく此豆腐を煮る節物なるよし

(五十四)菘乳麴

(九)かみなり豆腐の下に出たる碎豆腐の如くし青菜の微塵刻と豆腐と等分に油にて炒つけたるを水を入れて煮、素麴を少しこむに淪よく洗ひおきたる

をうちこみ醬油の和調するなり

(五十五)藕根とらふ

藕根を擦し豆腐水をしぼりて等分に混ぜ合せよきほどにとりみの紙に包み淪して、白味噌に胡麻等分にすりませ白砂糖少し加へ温めたるをしきみそにして辣料見おはせにおき右のはすどらふをよそふなり

(五十六)光悦とらふ

酒を久しく煮て酒香なきほどにし豆腐羅皮をさり大田樂にし鹽に和糝狐皮色に炙右の酒へ入れ煮るなり

(五十七)眞のケンチエン

一挺を十二ほどに切油にてさつと揚げ一つを二片にわりて細くさり、栗子皮牛蒡を針にさり、木茸麴筋細くさり、芹みぢんに刺みもし芹なきときは青菜を用ゆ、銀杏ふたつわりにし七品合せて大約一升ばかりのかさに油一合わりりの分量にて油よく沸せ先銀杏牛蒡芹

ど、仰々しく効能を並ぶる者あるも、此等は何れも不治若くは難治の症にて、數週間賣藥を服して、之を根治すといふが如きは、道理上爲し得べからざるものなれば、矢張り専門の名醫を選みて、正則に治療を請ふこと捷徑なり、素人療治の弊を説くの序では、此事も一言して注意を促がし置くなり、

第八節 看病人の手にて爲す療治法

診察して藥を與へ、或は患部に外科手術を爲すは、醫者の事なれども、其間に看病人に命じて爲さしむる手術あり、また必らずしも醫者に問はずとも、素人にて爲すも不可なることなき二三の治療法あり、以下に其の一斑を説くべし、
點眼法 眼病者が眼中へ藥を滴らす法なり、先づ患者を仰臥せしめて、眼藥少許を清潔なる皿に分ち取り、清淨の硝子棒、又は筆に付け、指にて開きて滴らすべし、又小兒にて眼を開くことを欲せざるときは、眼の内端の所へ藥を滴らすべし、小兒眼を開き眼瞼を數回動かせば、藥液は遍ねく眼中へ廣がるなり、患者が人の手を假らずして自から眼に藥を付けんと欲せば、自己の手指を清潔に洗ひ、其

端へ眼藥を付て、其れにて半ば開きたる眼を擦るべし、芥子泥 成るべく新しき芥子粉を微温湯にて攪亂し、泥の如く爲したる者の、未だ温かき間に、厚く布片に塗り着けて、醫者の指揮に従ひ、臍腹、股、胸、臂などの邊りへ之を貼るべし、布の大きさは通常手掌位なり、貼りて後十五分乃至三十分は過れば、其の局部には燃ゆるが如き痛みを發す、此の疼痛起りたらば、芥子泥を取り去り、赤くなりたる皮膚を温水にて拭ふべし、芥子泥が餘りに強よ過ぎて、痛み甚しければ、油を塗るべし、又牛乳にて濕したる布を當て置けば、燃ゆるが如き疼痛も久しからずして去るべし、病中幾度も芥子泥を用ふる場合には、前に貼りたる局部を避けて貼るべし、

發泡膏 は皮膚へ貼りて、水泡を作る膏藥なり、其の貼り方は、膏藥を布片に塗りて、之を皮膚に貼り、其上を絆創膏にて留め、又は布にて巻くべし、絆創膏とは、能く皮膚に膠り着く膏藥なり、藥種屋にあり、貼りてより十時間乃至十二時間を経れば其部分に水泡を生ず、水泡を生ずれば膏藥を剝き取るべし、其後の手當は醫者の指揮を受くべし、

を入れ煎つけ次に木茸豆腐くりを入復うちかへしして醬油にて味つけさせし置○腐衣を水に浸し板にひろげ七品の料をわつさ四五分をんべんにしきならべよく巻つけ干瓢にてくくり又巻どめ口に葛粉水にてかたく溼たるをぬりつくるもよし油にて揚げ七八分づゝに切る尤も豆腐は油にて三次揚るなり○ケンチエン醋にて用ゆ▲ケンチエン醋の方上々の醋醬油と等分にしてしばり生姜おほく入れ絹をにし用ゆ▲又二製あり右六品の加料を油にてえりつけすり豆腐に移て腐皮は油を用ひす生の腐衣に巻くよりて醬油と酒しはにて味つくるなり是草のケンチエンなり

(五十八) 交趾でんがく常の如く申にさし香油をひき辣椒味噌のつけやきなり

(五十九) 阿漕でんがく

蛭を付ける法は先づ試みに蛭の腹へ手を當て、口の方へ押上るときは、口より血を出すものあり、此の如き蛭は、血を吸ひて間もなき故、蛭み付かず、蛭の頭の方は細くして、尻の方は太とし、故に其の太ど尻の方を摘みて、頭を人の體に當つべし、蛭を付ける局部は、皮膚を清潔に洗ひ、成るべく毛のなき所を良とす、蛭の吸付き悪き時は、皮膚に少量の乳、砂糖水、麥酒等を塗るべし、血を塗れば最も宜し、蛭にして血に飽けば、自ら落つるなり、故に無理に之を取り離すは害あり、餘り蛭の長く吸付きて離れざる時は、少量の鹽を其上に塗れば、直ぐに落つべし、借蛭を取りたる後は、其所を洗ひ、乾きたる清潔の布にて壓へ置くべし、蛭を何匹はせ付けて宜きかは、醫者に聞きて指揮を受くべし、

温番法とは病のある所を蒸す法なり、此は焚きたての米飯を布に包みて患部に當つるなり、又麥の粉、蕎麥の粉、等を熱湯にて攪拌せて、泥の様になりたるを布に包みてよし、又藪蕪を熱湯に入れたるを取り出して包むもよし、

吸入法は、普通の湯氣、又は藥液を混じたる湯氣を、口より吸ひ込むなり、喉頭、氣管、肺等の病者、之を用ゆるなり、其法は金盃

豆腐をよきはごにさりとさつと炙すに稀醬油にて煮染汁氣をさり香油にて揚げ復味噌をつけて田樂にして炙なりすり油かける▲油を用ひす醬油のつけ炙にして少し乾し再び味噌をつけて焼なり焼調だいじなり兩方ともやさすことすべからず是を再び焼田樂といふ

△(六十) 鶏卵でんがくたをこを割り醬油と酒は少し入れ醋を最も少し加へよく攪せ田樂にぬり焼にするなりふくれるを度とす○罌粟と擦山葵お

(六十一) 眞の八杯どうふさぬごしのすくひ豆腐を用ひ水六杯酒一杯よく煮沸後に醬油一杯入たまよくにかへしどうふを入る煮調(七十六)湯やこの如し擦大根お

△(六十二) 茶菽乳どうふ十挺に上々の茶一斤の分量にて茶を煮いだし沸たる所へどうふの羅皮

第八章 進物贈答の心得

人間交際の道、其種類多しと雖も、中に就きて平生最も心得置かざるべからざるは贈答の禮式なり、贈答の種類も一にして足らず、年始あり、五節句の禮あり、寒暑の見舞あり、或は病氣見舞、出産見舞、不在の見舞、火災の見舞より、婚姻の祝儀、官位昇進の祝儀、又は歳末の贈りもの等、身分關係の親さと疎さと、又は平生交誼の深さと淺さとによりて同じからずと雖も、苟くも世間なみの

をさりて入れよく煮て茶色に染るを別に茶を煮て出ばなの所へ入れなほすべしさて茶をしぼり、煮かへしの稀醬油花鯉肺山葵のはりをよく又山葵味噌よろし▲山葵味噌の製はみそに油麻胡桃よくすり合せおき用るときは山葵入るなり○又胡椒みるもよし

(六十二)石焼どうふ并に犁やきもど石にてやくを畧して整子を用るなり炭火を武し整子に油を少し入れよくぬりまはし但し油をひくといふよりは饒くするなり豆腐を一寸四方のつさ三分あまりに切鍋にちよとおけばおどりうとくをちよと鶏卵にてうちかへすなりおろし蘿蔔生醬油にて用ゆ▲青海苔を灸よく細末し方盤やうのものへひろげ油をよく沸せ少しづつよくひ海苔の上へおとし傳しよく攪せ文火にしはらくかけ醬油にて味つけたるを右の豆腐につけて用るを煮どうふといふ▲整

交際を爲すものにして、少しも贈答の禮儀を有たざるものなし、殊に病氣の時に治療を頼みたる醫者の藥禮、又は死亡年忌等の時に招待したる僧侶の布施、又は其の死亡の不幸ありたる家へ香典の挨拶などは、いかに虚禮を省かんと欲するも免かるべからざる人間のつとめなり、此等平生普通の交際上になすべき義務を盡くさいる者は、世の人之を禮儀を知らざるものとして擯斥し、ともに世に立つことを屑とせざるものなり、

さて此等の交際上に爲さるべからざる贈りもの、又は之に酬ゆる禮儀には、必ず金銭又は物品を授受するものなり、其の金銭の多少、物品の多少とは、其人の身分と其人との間の交際の厚薄、又は親族關係の遠き近きによりて同じからず、然れども大抵定りたる物品あり、乃ち年始には程よき物品に扇子を添へ、上巳の節句には女子ある所へ雛を贈り、又は白酒に桃花を添へ、端午の節句には、男兒ある家へは武者人形又は鯉の吹流し等を贈り、七夕の節句には、燈籠又は水瓜真桑瓜の類、重陽の節句には、菊の花を贈り、歳暮には、鮭の鹽引又は新年の羽子板風などを贈るも可ならんか、借亦婚姻年賀昇官等の祝儀には、身分相當の物品に扇

子のかはりにいかに古き犁の錢を用ゆる是をからすき焼といふなり

(六十四)煮どうふ
同じく右石焼の下に出たり

△(六十五)煮熱どうふ
鯉肺のだし汁にて尤も灰火文武火を用ひ終日あさよりくれまで煮るなり

(六十六)精進のにぬき豆腐
右の煮調に同じく昆布の遠失汁に秦椒を加へ終日煮る秦椒を加ふること訣なり昆布をたす先より入るべし

(六十七)骨董乳
全ながら切目を十文字に入れきりはなさぬやうに半までにすべし葛湯にて全煮にし孟へうつし、生の煮沸し醬油をいけもりの如く底へ溜めおき花がつをを其上へ一面におき、廣島紫菜紅椒のざく／＼葱白のざく／＼擦し大根を又右の上へのせもりもち出て席上にて混淆にし小皿子へもり出すなり○又夏月

子を添へ、葬式の贈りものには、靈前に香花又は燈燭を呈し、年忌供養には、香料又は燈明料として金銭を包むもよろしかるべし、右は各人ともに必らず行ふべき禮儀なり、此の外に人によりて臨時に他の恩誼を受けたる人、又は世話になりたる人の方へ、其の謝恩の爲に相當の物品又は金銭を贈ることは、何人にも有り得べき事なり、此等の人は、俗に進物といふ、進物とは進呈する物品といふの意なり、此の進物を贈ることは、人々の禮儀として必要のことなれども、いはれなく之を贈くるは諂らへるに似て、世人は之を賤しむべければ、心すべきことなり、世には他の權勢ある人の氣に入らんと欲し、理由もなく物品を寄贈し、玄關より入ること能はずしかる卑劣なる諂らへものを喜び、物品を持ち來らざるものは夫に惡しざまに誹るものさへありといふ、此くの如き人は、贈くる人も、受くる人も、皆な貪慾と卑劣の賤しき心を以て其の胸を滿たすものにして、心あるものは之を爪はぢきして嫌ふなり、故に能く心して進物の授受と阿諛諂佞の贈答とを區別し、世間並みの交際を缺かざるも、亦世間なみにはづれたる追従輕薄の贈り物を授受すべ

豆腐醬油とも生にても右の如く調ふ
畢竟やつこ豆腐の變調なり

△(六十八)空蟬とうふ
(四十)賽蜆の製の如くして猶々水を
すくひつくし熱のかせて腐滓の如くに
なるを香油酒しは醬油を入雪花菜を
蒸る烹調にし雞卵ともみ虹魚肉を入れ
杓子にてよく煉るなり○秦椒麻子を入
る○一にホロカベとうふと名づく

(六十九)苗蝦菜乳
生の苗蝦を割刀にてたゞさよく細末し
雷盆にてするはわし、別にとうふをよ
くすりて右のたゞさ苗蝦をよくまぜ合
せ雷とうふの加料を入れ油熱にして味
つくるなり○苗蝦なき時節は海蝦を論
てたゞさ用の

(七十)加須底雞乳
上々の古酒を煮沸酒香なきはどにし豆
腐を全ながら入れ文武火で煮る一旦は
ふくれて大さになり又始よりしまりて

小くなるを度とす

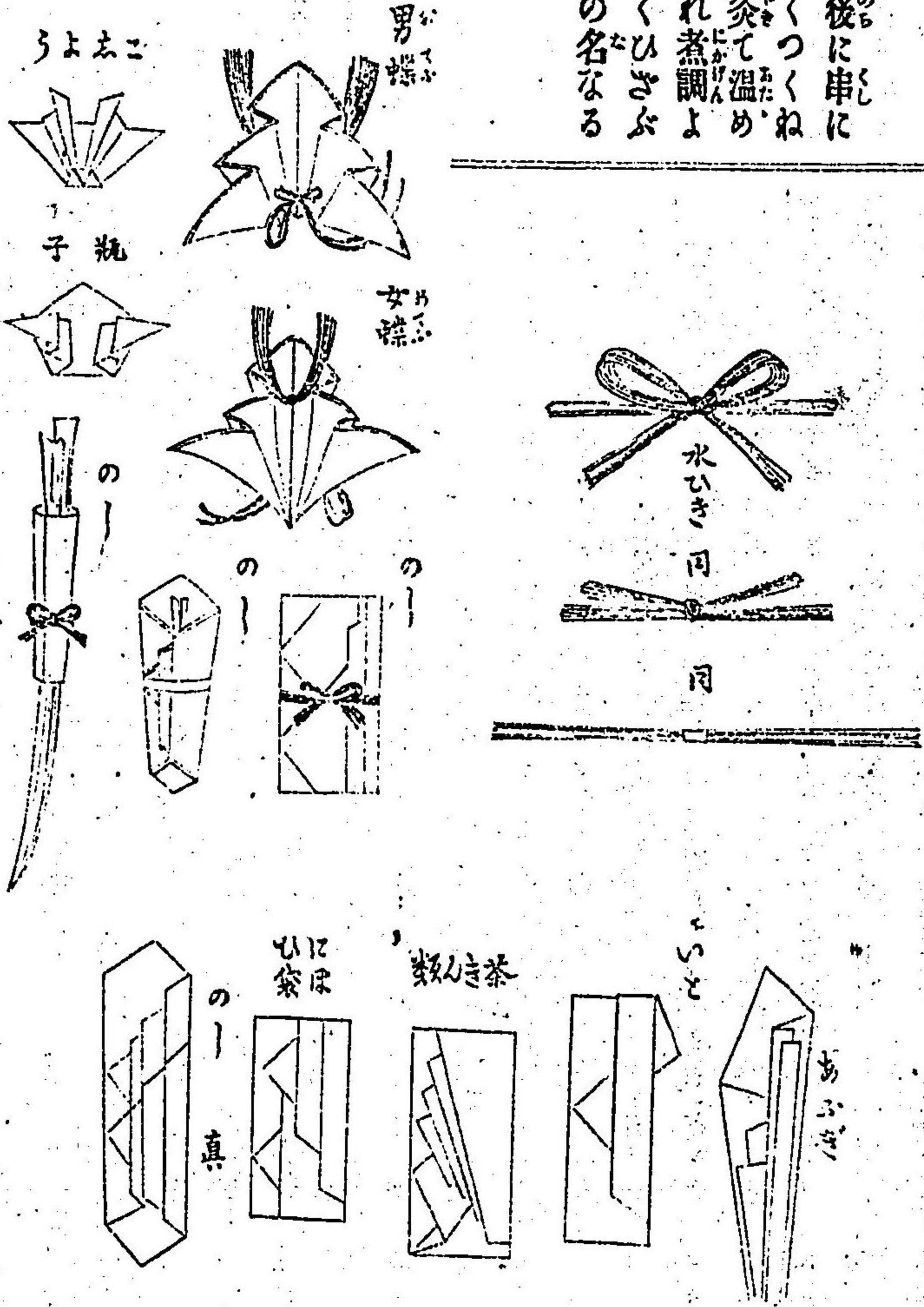
(七十一)別山灸

温飯を手にて少しもひ是にて後に申に
さす時くだけぬなりさて小さくつくね
胡椒味噌に裏み串にさし少し灸て温め
おきたる小奈良茶碗に二つ入れ煮調よ
さうぜん豆腐を羅しにてすくひさぶ
りどかけるなり○別山は禪師の名なる
よし、

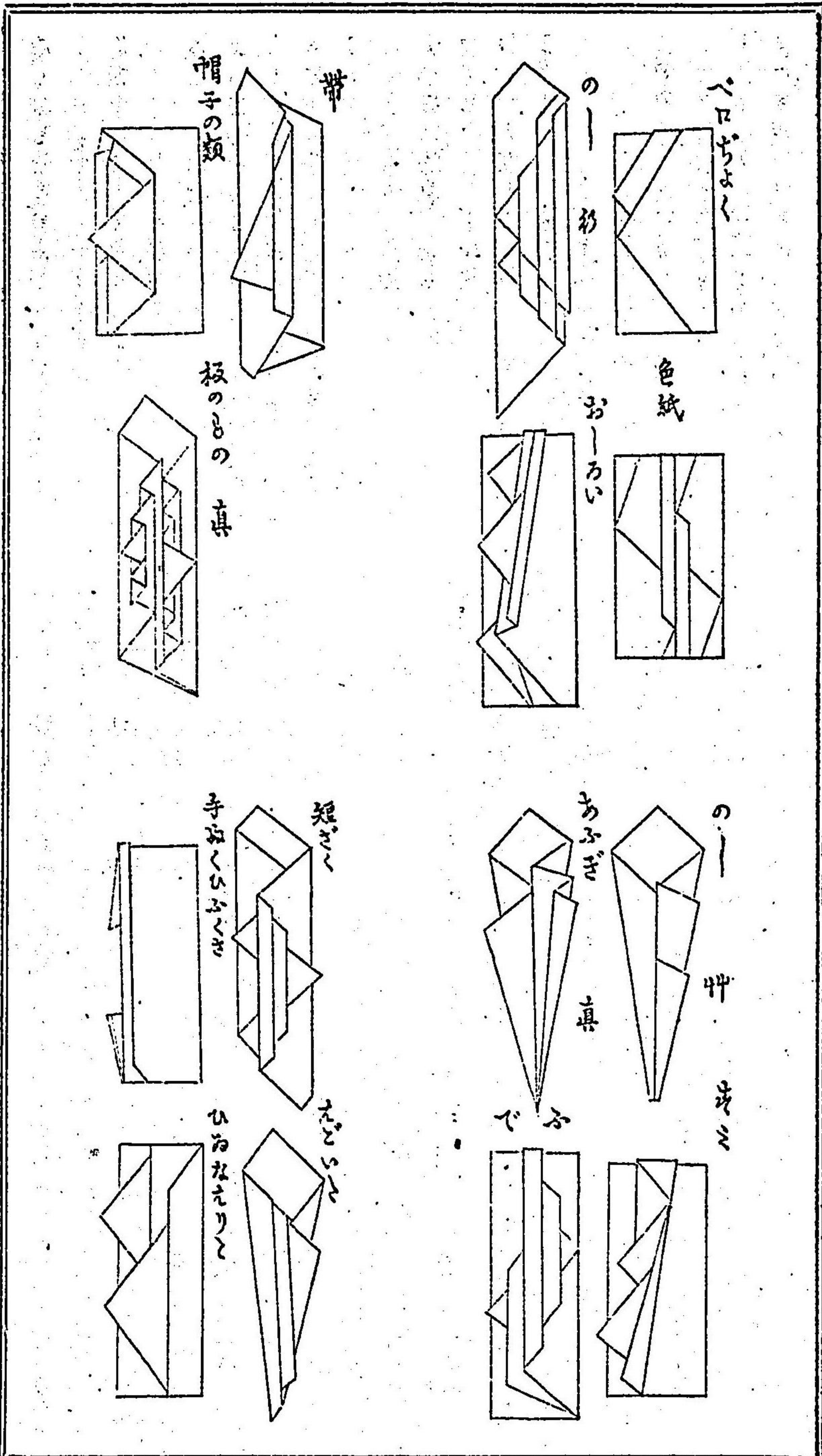
(七十二)包油揚

大小好み随意に切り美濃紙
にて沙金襴の形に包み、板
に乾たる灰を厚さ四五分に
布其上へ乾たる布をしき又
紙を一通し其上へ包みた
る豆腐をならべしばらくお
き水気をさるなり水をしほ
りすこせばかたまりてよろ
しからずさて包みながら香
油にて揚げ紙をはらひ稀醬

豆腐料理



からざるなり、
さて世間並みの贈り物を爲すにも、其の仕方の正しきと正しからざ
るとによりて、大に其の人柄を上下するものなり、例へば同一なる
菓子折一個を進物となすにも、紙の包み方、水引のかけかた、法に
合ふ者は美麗なれども、此等の仕かたにして正しからざれば、甚は
だ賤しく見ゆるものなり、故に今左に進物の包みかた、並びに水引
のかけかたに就て一通り心得を圖して示すべし、
祝げんの時には、雁鴨は頭を向ひあはせ、其他の時には、頭を左り
の羽の下に入るゝなり、
魚類は祝げんの時には腹を合はす、
海魚ははらをも向ふになし、數多きときには、頭を向ふにして背を右
にするなり、
川魚は背を向ふにし、また數多きときには、頭を向ふにし、背を持
つ人の左方にす、
廣ぶたに上ミ下モを積むときは、持ち出る者の左へ腰を向け、肩衣
はたてに二ツに折り、小袖の心におくなり、
廣ぶたに小袖をつむには、下まいを上にしてつみ、受取る者は袖を



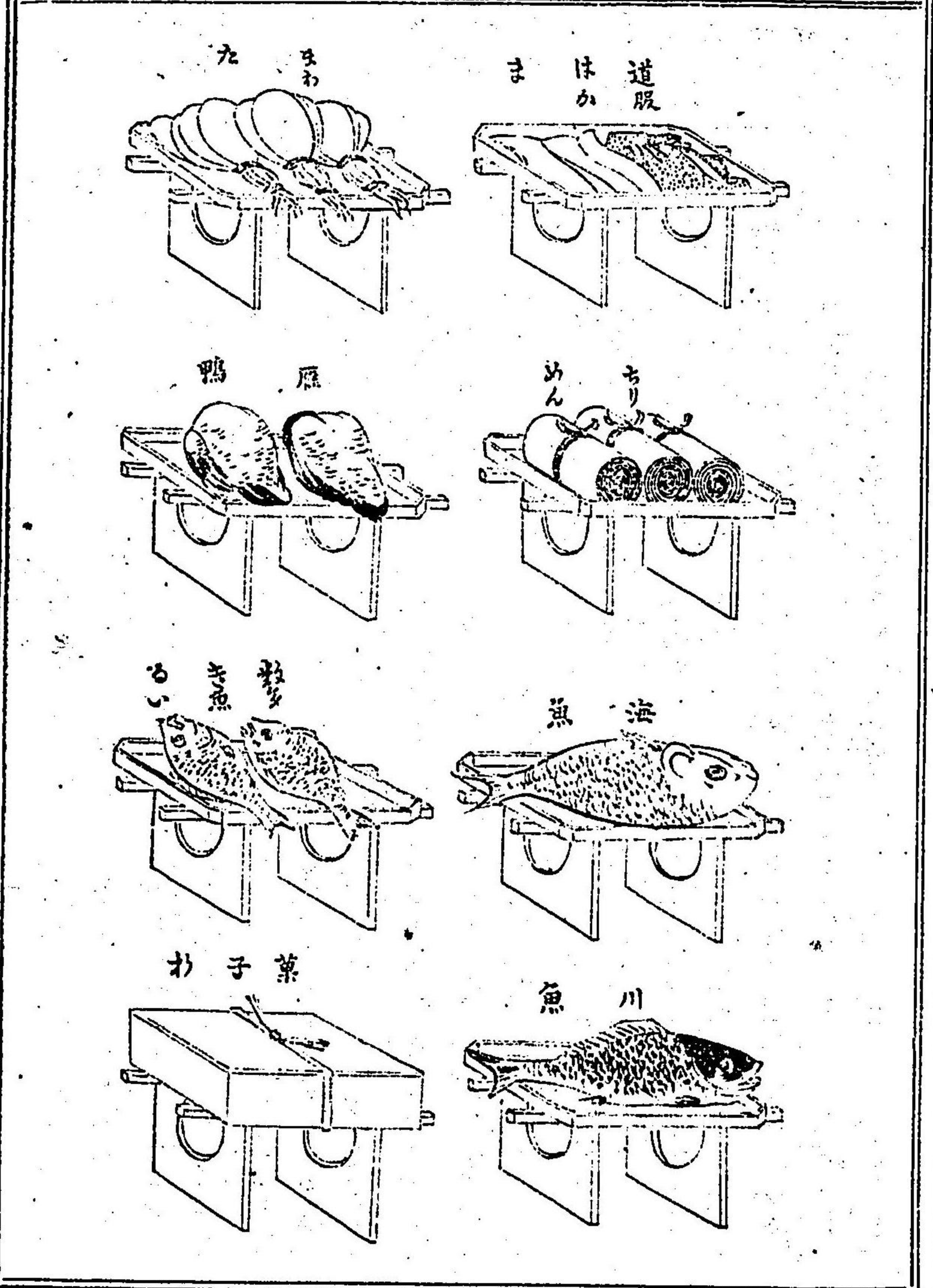
油かくし葛にて煮て
すり山葵おく〇又雪
白揚ともいふ
(七十二)油揚

よきはどに切り香油
にて揚げあげ鍋より
直に水にうつし入れ
て油氣を去り、別に
葛湯をぐらぐら沸た
しおき油ぬき豆腐
を入れ(七十六)湯や
つこの烹調にて山葵
味噌かけるなり
△(七十四)辣料
鰹肺の達失汁稀醤油
にていかにもたつぶ
りに鍋にたたへ老姜
を擦しいかにも饒く

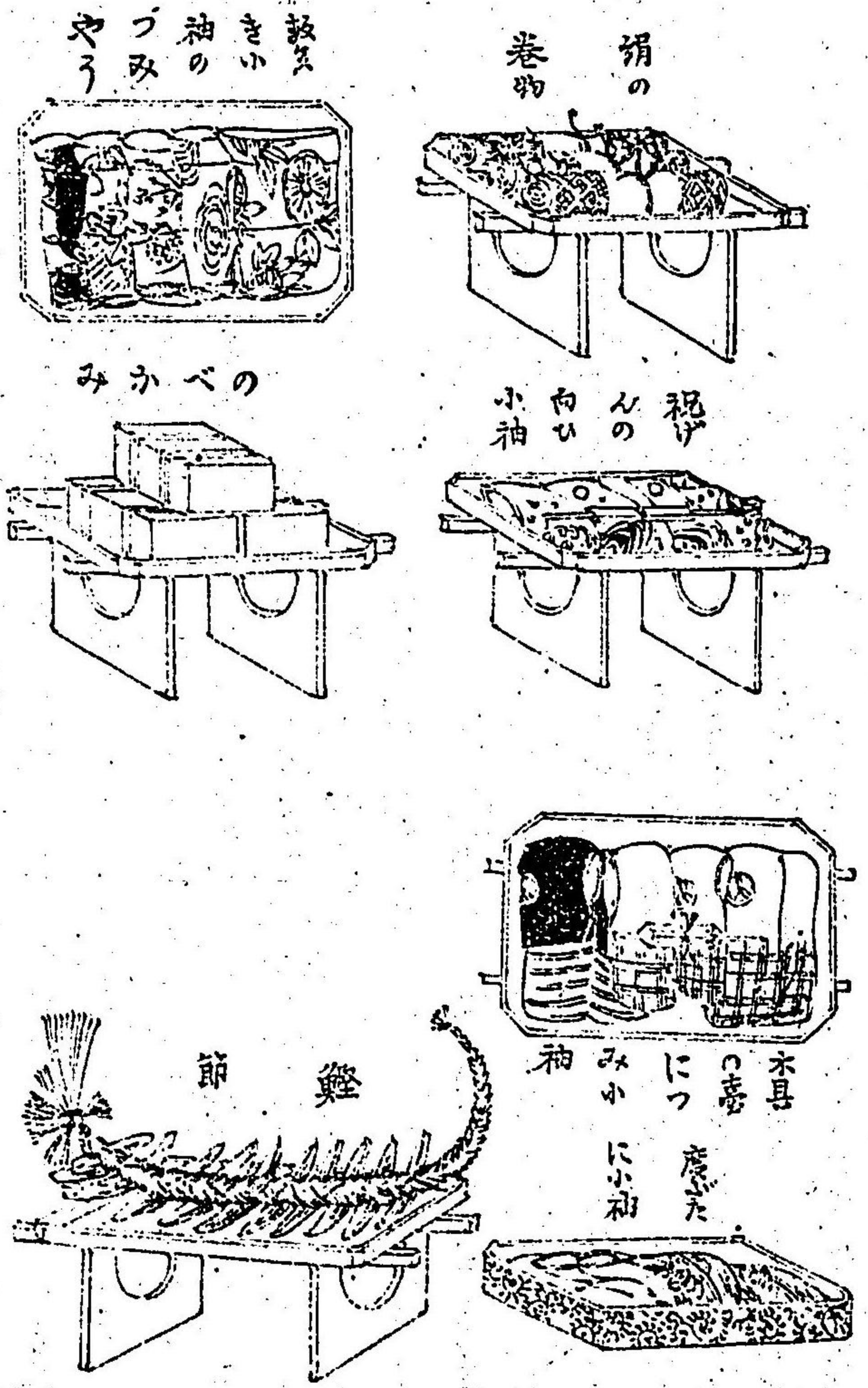
豆腐料理

第八章 進物贈答の心得

二百九十三



入れ終日煮るなり○凡そ豆腐一挺によく傳たる一にぎりほどの生姜十あまりの分量にすべし
 (七十五) 磯でんが
 どうんを八分四方あつさ四五分に切ひと申に三つづゝさし(二) 雉子やき田樂の如く狐皮色に炙串ぬきて其まゝ樂陶の蓋茶甌に入れ芥子酢みそかけ器栗ふるなり
 △(七十七) 湯やつこ
 八九分の大般に切り又は拍子木豆腐とて五七分の方長さ一寸三分の大きさに切おき、葛湯を至極ゆだまのたつほを沸たし豆腐を一人分入れ蓋をし



せず見てゐて少うささいで、將に浮き上らんとするところをすくひあげもるなり既に浮きあがればはや煮調よろしからず其あんばい端的にあり尤も器をあたいめおくべし○生醬油を沸し花がつをどうちこみ湯を少しばかりさし又一へん沸し粗おしにして別猪口に入れ葱白のざく／＼おろし蘿蔔辣茄の未入る○京都にて是をたゞ湯でうんといふ浪華にて湯やつこといふ菘乳の調味において最も第一品たるべし○古法に汁水にて煮るとあれども葛湯にはしからず
 △(七十七) 雪消飯
 (九十九) うどん豆腐の如く切り眞の八杯どうんを煮て小樂茶甌を温めおきたるに入れおろし大根をおき其上へ湯どり飯をよそひ出すなり風味さゆるが如し是亦清味第二品にくならず○湯どり飯は最も精の飯をたゞ沸湯へ入れ 擦し笹離へあげ復もとの釜へ入

かへし、廣ふたを廻して取るなり、數多く小袖をつむとさば、襟の長かみの方を前にして出すなり、木具の臺に小袖をつむには、先づ左の手に小袖を持ち、右の手に襟をもち、下まへを上にあ、二ツにをりて左より右へならべ、袖を一ツづゝ折るなり、但し始めに一つの袖を二ツにかへし、上に熨斗を置くべし、

第九章 金銭出納及貯蓄の心得
 第一節 儉約の心得

一家を治むるの根本は、金銭の出納より大切なるはなし、若し出すべき金銭を吝しみて出さざれば、世の人は之を吝嗇とせしりて、相手となさざるに至るべし、之に反して出す必要もなさに、安りに金銭を費やすときは、遂に身代を耗らして、果ては祖先より傳へられたる財産をも失ふに至るものなり、西洋の格言に「平生無用のものを買ふ人は、時として必要なる物をも買ふこと能はざる」とあるべし、と、實に然り、此の必要の費用を吝しむことなき代りに、無用の費用は出来るだけ節儉すること、甚はだ大切なり、此の無用の經

れ火氣のある窟へかけよく熱すなり
飯をよそひ又は(二十三)備後をうふの上へよそひ或は木のめでんがくの上へよそふ皆ならづみ豆腐といふ

(七十八)鞍馬をうふ
一挺ふたつ切ぐらいにして油にて揚げ皮をむきとりてまろく造り滷して梅味増かけ器粟にても胡麻にてもふる○又酒しは稀醬油にて煮てすり秦椒おくもよろし

△(七十九)眞のうとん豆腐
鍋二つをならべ二なべとも湯を最もよく湯玉のたつはせ沸しおき切たる豆腐を羅しにてすくひ一方の鍋へ羅しなからつけひたしたるまでにて直にわためをきたる器へよそひ今一方のにゑ湯をそいぎ入れ出すなり煮るにおよばずして烹調最も妙なり幾敷十人に供すとも始終烹調少しもかはらず○汁は醬

油一升酒三合だし汁五合ひどのに煮かへし別のうちよくに入れ擦し大根辣菜の末葱白の微塵削み陳皮の細末茂草紫菜を加料に用ゆ○或は胡椒一品にても○切やうは凝菜のつき出しささの羅を絹糸にて造へ温湯の中へひけてつき出すなり尤も其つきいだす手もとまで湯へつかるやうにすべし幾百人に供すといふども即時に切いだすべし○うす及にて對いたすは先づよきはせにあら切をし左の方を左の掌にておさへ左の方より右の方へひけてつきりゆくなりよきはせにさりて左の掌とさす及とにてそのと挟みうちかへして又始の如くつきりゆく切る中にひたものうす及を水につけくしてつきりゆくなり是すべて豆腐をさるの術なり○一法にうす及に酢を少しひくもよし

(豆腐料理終)

費を省くことを儉約又は節儉といひ、之と反對に、無用に金錢を費やすことを、奢侈又は贅澤といふ、節儉儉約は身代を増し殖やして、子孫を繁昌せしむるの道にして、奢侈贅澤は身代を耗らし盡して、子孫を飢餓に迫らしむるの端緒なり、節儉は實に身代を殖すべき道なれども、輒もすれば吝嗇と混同せられ易し、世には世間なみの交際もなす、世間なみの飲食をも爲さずして、唯だ金錢を溜めさへすればよろしと思ひ、甚はだしきは無慈悲非道にして、世の人に憎み忌むる、も更に意とせず、貪慾を事とするものあり、此の如きは吝嗇なり、守銭奴なり、決して節儉にはあらざるなり、或る人貧慾にして卑劣なる金持に對ひ、足下は如何にして金を溜めたりやと問へしに、其人答へて、我は平生三角術を用ふと云ふ故、三角術とは何の事かと問へ返したれば、其人曰く、平生耻を掻く、義理を缺く、事を缺く、此の三のかくは、余が金を溜めるの秘傳なりと答へしとぞ、惟ふに世の無藝無能にして唯だ金を溜めることのみ醜態たる人の中には、此の如き人々甚はだ多かるべし、事をかくとは不自由を忍ぶの謂なり、時に臨みて必要あるも、尙ほ之を堪へ忍ぶの謂なり、此の必要をも充たさざることを、

既に甚はだし、况んや耻辱を意とせず、義理をも顧りみせずして、唯だ金錢のみ之を溜めんと欲するに至りては、甚はだしと云ふべし、畢竟人の金錢を溜めるは、必要を充たし、耻辱を被むらず、世間なみの義理人情に適ふたる行爲を爲さんがためなり、之をも爲さずして、金錢を溜めるものは是れ沙汰の限りなり、如何に金錢を貯ふることを欲するも、此の如き卑劣の行ひは、ゆめくあるべからず、金錢を使ふべき時に使はざるは卑劣なり、吝嗇なり、然れども之に反し、使ふ必要な場合に濫りに之を撒き散らすものは、則ち奢侈贅澤にして、身代は之が爲に滅亡に傾むるものなり、此事は甚はだ賭易き道理なれども、儉約は甚はだ究屈にして、奢侈は甚はだ爲し易く、且一旦奢侈の情を生じたるときは、容易に之を抑え止むること能はずして、却つて益々増長し、始めには手織り木綿を着たる者も、糸入綿となり、遂には絹の衣服となり、尙ほ進みて毛織の洋服と爲さんと欲し、始めは時計を持たずして事の足りたる者も、後には銀側懐中時計を携へ、終には金側時計となり、或は絹のハンカチーフに香水を噴かけ、或は金無垢の指輪に金剛石を鑲びひるなど、日に月に華美なることを好みて止まざるものなり、尤と

鶏卵料理

鶏卵もまた如何なる山間の村落にて
も、今は無き所稀れなり、之を巧み
に料理するときは、他の魚類なしと
も、立派なる料理を調ふことを得べ
し、古來、卵百珍といふ書ありて、
委しく其の料理法を記す、其内何人
にも出来べきものを、以下に抄録す
(一)家主貞良卵の仕方
上々大玉子を、十八に、白砂糖百六十
匁うごんの粉八合入れ、右三品をよく
とぎ合せて、もじの切か、布の目のあら
きかに入れ、一べんしぼりて、さて銅
鍋の底へ油をどくと引、右のたまごを
いれ、下へ火をよはくして、上に行燈
の火皿をのせ、此中へ灰を一重引、其
上に火を入やくべし、
(二)沫雪卵の仕方

卵の白味を、半紙の中へ入れ、よくしぼ
りこして、ふかき鉢にいれ、細き竹串
六七本にてせはしくかきたてれば、右
白味大分になり沫立しを薄き板に、厚
三分はぎのせて、こしきに入れ、ひし
すぐに出すべし、又ひすふには、水の
中へ入れはそく長く切て、水の中にひ
すび、遣ひ方は、吸ものぢか入にすべ
し、

(三)鳥煮込卵の仕方

小鴨か、鴨か、鳩かを、はねを袋ぬき
にして、鳥の毛をさり、よく水にて洗
ひ、中骨を折抜にして、是も骨出しに
くま時は腹より切、縦にひらきて骨を
とりだし、猪煮貫たまごのかわをさ
り、鳥の身の中へたてにいれ、うご
ん粉に寒さらしの粉を等分に合せ、
すこしふりて、白味を少しぬり、鳥
の身をよく巻にし、兩はし又は合
目を麻糸にて縫ひ、薄布にて巻き、

も身分相應なる裝飾を爲すものなれば、當然なれども、世には其の
身分を顧みず、一にも二にも我より上の人の爲す所をのみ習はん
と欲する者尠ならず、故に兎角に身分不相應なる奢侈に流され易
すし、川柳點の狂句に「賣り家と唐様で書く三代目」といふは、能
く人の知ることなるが、實に人の奢侈の爲に、身分を失ふの情を寫
し出せり、初代目は艱難辛苦を堪へ忍びて、其の身分を起し、二
代目は親の爲す所を目のあたりに見つ、育てられし故、左程の贅澤
を爲されども、三代目は既に身分大きくなりて後に生れ出で、祖
父の寒苦を知らざる故、身分不相應の奢侈を盡し、文字も風雅なる
唐様に書く頃に至れば、身分は次第に減りて、遂には門前に自筆
にて賣家と書きたる貼札を爲すに至るといふなり、
實にや奢侈は身分を破るの基礎にて、吝嗇は世人に排斥せらるゝも
のなるときは、奢侈に流れず、卑劣に陥らざる、能く世間なみの生
活を爲し、益々身分を増殖して、子孫の榮ゆることをつとめざる
べからず、之を爲すは節儉にあり、節儉とは、吝嗇の如くに必要の
費用をも費さるることにあらず、表むるの交際も少しも人に劣るこ
となく、世間なみに之を行ひ、唯だ無用の経費は、一切之を省さ、

且つ無用の物にてもなるべく之を利用し、其の生活の先費を省くに
あり、他人の金側時計を持つところに、我は銀側時計を持ち、他人
の絹足袋を穿く時に、我は木綿足袋を穿くとも、決して必要を充
ざることをなく、又耻辱にもあらず、義理も缺かざるなり、世人の三
たび芝居を見る所を、我は一回にて見合はせ、他人の純金の指環を
箱ひるも、我は之を箱めざればとて、決して吝嗇にもあらず、卑劣
にもあらず、すべて此の如く自己の身の上にて省きても事を缺かさ
る費用は、之を省き、其の代りに他人と並び立て出さざるべからざ
る経費は、更に惜しむ所なく、之を支出すべし、畢竟平生節儉して
身分を増殖すは、此の出すべき場合に惜しむとなく之を出すが爲な
り、有用の時に無用の時にも、惜しみて金銭を出さざるは吝嗇な
り、有用の時にも無用の時にも、縮りなく金銭を撒き散らすは奢侈
なり、無用の時に節して有用の時に之を出すこと、實に節約の本旨
にして、節儉の秘訣なり、

然らば如何なる時を無用の経費と謂ひ、如何なる場合を必要の経費
と云ふべきかといふに、是れ人によりて同じからず、東京に住む人
の人力車に乗ることは必要にても、地方の人には必要ならざること

ひしてよくさまし、小口切にすべし、其とき糸をどきよし、一煮びき、一平さらもの、一菓子わんもの、一茶わんもの、一大硯ふたもの、いづれも小口切にて、使ふべし

(四)卵素麴の仕方

上々小倉たまごを、廿五、又家鴨のたまご三、右二品ともに、白味をとり、黄味ばかりを布にてしぼり、漉し、よく拌て、扱上に白砂糖二斤、水一升、右さとう水によくかきまて、又卵の白味ばかりを十五はせ入れてせんじ、水囊にてこし、又せんじて、沫の立とき、竹の筒の、ふしの薄さよ、穴をあけて、此の中へ、右のたまごを、白さとう湯の煎立ちし上へ、そろくどながし入れ、金あみ抄子にて、すくい上げ水へ入れてさますべし、但し右すくひあげるとき、金杓子に一ばいほど水を右の鍋へ入てすくふべし、使ひ方

は、一刺身、一本汁、一吸もの、一二の汁、一二の汁、其外見合いろく使ひかたあり

(五)卵蕎麥の仕方

上々の蕎麥の粉、一升ほどに、地たまご十五の内、七は黄味ともにわりこみ、八は白味ばかりを入れ、よくかき拌て打粉にすこし糰を合せてうすくうちのふべし、ゆでやうは、二度ほど煎立とき取上、水にさまし、其上は、常のそばのこどくにすべし、使ひ方は、一刺身、一二三の汁、一すひもの、其外は前に同じ

(六)袖干卵の仕方

冬の袖を、上のちく付の所を、三分ばかりかり、常の袖干のこどくに、中の核を、蛤貝にてさらひ取、まばらく水へ漬おき、袖のあくをいだし、さて取上て、まばらくかわかし、卵の新しきを、右の袖の中へ、白砂糖を、すこし

あるべし、故に此の場合にはよろしく「人の振り見て我が振り直はせ」といふ古よりの格言に従ひ、世間の自分と同一位の身分の多くの人々の爲す所を見て之に倣はよろしかるべし、最も多くの人々の中には、贅澤なるもあり、吝嗇なるもあるべきが故に、一人二人の少数なる人のみを見ずして、なるべく多くの人の爲す所を見て、其の中にて多くの人の爲す所に倣ふべし、此の如く多くの人の爲す所を見れば、吝嗇なるも目につき、贅澤なるも目につくべし、斯かる吝嗇贅澤は、皆な悪しき摸範として之に倣はざる様に心懸くべきなり、別けて婦人には衣服髪かざりなどの華やかなるを好み、人に勝れて美麗なるを着けんと思ふものなり、然かれども人に勝れてよき物を用ゆるは、是れ奢侈にして、奢侈は遂に必要なる物をも買ふこと能はざるに至るものなり、故に一品二品の人に勝れたる人ありても、他の物に人より劣りたる物あらんには、甚はだ見苦しきものなれば、何事もすべて世間並みにして、餘りに立派なる物なき代りに、亦餘りに粗末なる物もなき様に注意すべきなり、儉約といふことは、男にも女にも大切なれども、別けて女は夫を助けて一家を治め、平生些細なる金銭の出納は、皆之を其の身に引き



受くること世の常にして、此の些細なる金銭は毎日間断なきものなれば、微塵積りて山となり

入れ、其上へたまごをわりこみ、是を黄味のみだれぬ様にに入れるなり、但し右の袖の中に、八分目は入れ、又其上に黒胡椒を入、漬山椒を六七入、其上に米の粉をすこしばかり、ふりかけて蒸籠に入、よくひすべし、使ひ方は、一取肴一臺ひきもの、一すいもの、一平さらもの、一さしみ、一菓子わんもの、一茶わんもの、一盛こぼし物、一刺身には、冷して小口切かきねにすべし、尤紅色を中へ入るも一段とうつくしきものなり、是はしやうあんじを湯にてどき、右の卵の白味に合わりこみ卵の中へながしこむなり、又寒の内にてしらへ、苞に入れて干し、翌年四五月時分に取出し、使へば一段とよろし

(七) 糟漬卵の仕方
冬より、春までの酒の糟を、酒すこし入れ、よくねり合せて、たまごの煮貫を、あつさ内に殻をさり、すぐに右の

遂には一家の興廢にもさしひくものなり、故に最も注意すべきことなり、況してや母は平生家にありて子女の模範となるものなれば、母の儉約は小兒等の儉約の模範となり、其の奢侈は亦小兒等の奢侈の模範となるものなり、故に殊につゝしむべきこととす、今茲に古來高名かき人の母、人の妻の、儉約に係かる美談をひとつ二つ示すべし、

松下の禪尼は北條時頼の母にて、安達景盛の女なり、當時時頼は鎌倉の執權として、日本全國の政權を一手に握り、勢はひ世に並者無時なりしが、一日禪尼は時頼の爲に食を設け、自から糊と紙片とを携へて室中の障子の破れたるを繕ひつゝありたり、時に會たま禪尼の兄義景來りて此の體を見、驚ろきて之を止めて曰く、障子破れたらば早速貼替しむべし、貼り替は修繕よりも易くして美麗なり、況して自ら手を下すは、執權職の母たる人の爲すべきことにあらずと言ふや、禪尼は之を制し、すべて障子の少しく破れたる間に之を修復するときは、大破には至らぬものなり、況してや脆き紙にて貼りたるものなれば、少しの破損は生じ易し、其の時とに之を貼り替へば、大なる失費なり、此等の失費も、

糟の中へ入、よく押つけて、漬けるべし、凡二日は漬けて、使ひ方は、一だひきには、青苔の粉をかけてよし、一取さかなもの、一茶わん物にも、一段と宜し、但し冷して、右の糟に漬れば一月は持てべし、又生漬は、新しきたまごを右の糟に漬れば、十五日ほどにして取出し、煮貫にするなり、是は卵の密漬といふ、

(八) 漉粉卵の仕方
是は、煎貫たまごの黄味をとり出し、細かに手にてよく揉、遠火のはしやげに入、古酒を少しづつ打て、よくはしやけたるを、摺鉢にてよくすりて、又こまかなるふるひにてふるひ、是を温酒にて、白砂糖と、右のふるひたる玉子と等分に合せて飲なり、第一脾胃を調へ、精氣を増す奇薬なり、又料理の使ひ方は、一煮ぬきたまごのあつさ、是をふりかけて、出すべし、茶料理

皆な天下万民の租税より取り立つるものなるが故に、濫りに之を爲すべきにあらず、殊に小破を繕ふて大破に至らしめざるは、特に些細なる障子のみならず、天下の政事にも之に類すること多かるべし、天下の人の上に立つ者は、この心得なくて叶はんや、我は此の障子の修繕を命すべき侍女も少なきにあらねども、自からとて之を爲しがたきにあらず、自から爲し得べきことを人に命するは奢侈の端緒なり、去れば今自から之を修繕し、且つは其の旨を時頼にも告げ諭さんと思へてかくはなせるなりと説きければ、義景實にもとて之を時頼に告ぐ、是より時頼は一層節儉を勵みて天下の人心を服したり、去れば北條氏の天下を取りしは、其の跡甚はだ無道なることありしと雖も、能く八世の間鎌倉に於て天下の政權を握り、人心を服せしめたるは、世々節儉を守り、自から賤しき位に安んじ、重き租税を人民に課することなく、節儉を以て下に臨みたる爲にして、また北條氏の節儉は、松下の禪尼の之を訓え養ふたること其功多きに居るものなり、

元龜天皇の頃に、織田信長の家臣に山内一豊とて、僅かの俸祿を以て其の妻と二人にて暮したる人あり、或る時馬商人來り、關東

にも宜し、一すまし汁、一吸もの、汁の上へふりかけて出す、又飯にもかけて出す、長崎にては大根飯に、此粉をふり掛け、すまし汁にて出す、

(九)卵味噌の仕方

是は、常の新しき卵を、五はどわり、白味噌をのけ、黄味ばかりを用ゆ、上々白味噌一合を、よくすりて、金水薬の底にすりつけ、豆かすをとり、右の味噌に、古酒半合にてよくすり、合せ、これを炭火にて煮返し、さて此中へ、右の五の玉子の黄味を、其まゝ入て、小じにてころろとをかきまわし、焦ざるやうにして、扱毛の卵を、白味黄味どもに入れ、とくと煮て、黒胡椒を一合煎りよくすり、此中へ入、又白ごとうを五十目いれる、是も寒の内、梅をけば、すぐれて宜し、扱壺に仕込、翌年の土用迄も、たくはへられ、るものなり、使ひ方は、鯉の味噌漬を

第一の駿馬なりといふを牽きて、織田家の家臣の中へ賣らんと欲したるに、當時織田家の武士たちは、皆天晴れ名馬かなど賞りたへへけれども、其の價も亦貴きが爲に、力及ばずして買ふ者なく、馬商人は空しく牽き歸らんとす、時に一豊は其の馬の欲しさを限りなけれども、固より卑しき身分なれば、斯かる名馬を買ふべき資力なく、打ちしはれて家に歸り、ひたすら我が身の貧しさを啣こち、我にして彼の馬を持ちたらんには、見事に戦場に乗り出して拔群の功名を顯はさんものを、口惜しや貧窮の爲に此の功名を立つること能はずと、數回嘆息しつゝありければ、其妻は側はらり之を聞き、幾何の金あれば其の馬を買ふことを得るやと問へたるに、黄金十枚なりといへりと答ふ、妻は之を聞き、左ほごに思しめするものならば、其馬買ひたさへ、妾其金をまいらすべしとて矢庭に鏡奩の底より黄金十枚をとり出して夫の前に置きたれば、一豊は大に驚ろき、卿は如何にして斯かる黄金を持ちながら年々我にも知らしめざりしやと詰り問へば、妻は貌を改め、そは妾が此家へ嫁づく時に、父より鏡の底に入れ、假令夫の貧しきとて、此の金は出すべからず、唯だ夫の身の上へ一大事のありたる時の

和てよし、又鯛の薄身を細にきり、和るもよし、又焼栗、作獨活、松露、松のみどり、其外なにも見合和るべし、右味噌は、精氣のくすりなり、

(十)卵田樂の仕方

此仕方は、まわり三寸位の竹の筒を、四寸ぐらゐにきり、下に節を付て、中をよく洗ひ、卵の清しさを三ツづ、筒の中へわり込、但し黄味のどけぬやうに入るべし、扱入し口を、厚紙にてつゝみ、何にても縛りて、是を湯の中へ入、煎貫にし、よく煎じせき、取りだし、冷して筒の節の方よりわり、玉子をとりだし、是をよきほごに、幅も長もきりて、竹の串にさし、すこし火にかけ、わさび味噌か、さんせう味噌か、梅仁みそか、引てよろし、又葛のあんかけも、一段とよし、平皿のさしこみ、其外使ひ方は、前に同じ

(十一)卵煎餅の仕方

用意にせよとて、堅く誠しめて與へ給へるものにして、年來朝夕の烟をも立てかねる貧苦には逢ひたれども、之を以て未だ一大事とは云ふべきにあらざと思ひたれば、深かく秘め置きたりしなり、今日名馬を買ふて功名を顯はし給ふは、是れ之實に武門の面目、一家の榮譽、此上に過ぐるることなかるべし、故に今之を取り出してまいらするなりと言ひければ、一豊は雀躍して喜こび、直ちに其金を以て彼の馬を求めたり、其後幾ばくもなくして織田家に於て、家臣の馬揃ありければ、柴田佐久間丹羽池田等、舊臣の面々、各々其の家の馬を牽き出せる中にも、一豊は今日を齎れど、彼の駿馬に跨り出で、四邊を顧りみたるに、何れも之に比すべきものなく、當家第一の名馬なりとて、人皆之を羨みけるが、別けて信長公は之を見そなはし、斯かる名馬は如何にして得つるぞと問はせ給へければ、一豊具さに事の仔細を申し上げるに公は大に感嘆し、東國第一の名馬を我國に牽き來りたるに、之を買ふこと能はずして空しく牽き歸らしめば、我家の名折れ、武門の耻辱なるべきに汝小身にして貧しき中に能く此の馬を買ひたるは、武藝の心がけ、天晴なるのみならず、能く我が家の榮譽を保たしめし

たまご、五は色の白味をとり、又三は色の黄味をいれ、よくときき合、白砂糖二十匁ほど入れ、こまかなる布にて漉し、まぼり、玉子銅へ、金のさじにて流し、いれ、よくとひろげて焼くべし、其上へけし粒の黒ごまをすこしふりかけ、こげぬやうにやき、うすく、丸く、立きりてはしやげに入れ、之を使ふべし、是も大きくとも、小丸になりとも、使ひ方にまかすべし

(十二) 卵安留平糖の仕方
卵の白味をとり、氷さとうの粉を見合にいれ、細かなる布にてまぼり、ふかき鉢に入れ、ほそき竹の串にて、せわしくかき立れば、白味大分にふへ、次第に沫立つを、薄板にかまぼこやうに厚半分位に平に付て、蒸籠に入れ、ひすべし、是は、やくむさるものなり、扱取いたし、熱さ中にしやうるんじの汁、青菜の汁、山梔子の汁にて、島筋

段感するに餘りありと、深く賞賛を被ひり、是より次第に重く用ゐられ、後には二十四万石の諸侯に昇進するに至りたり、是れ一豊の武徳の心がけよきに由ると雖も、能く一豊をして斯る望を達せしめたるは、一に其の夫人節儉の美德之を助けたるに由る。

此の二の語柄は、世の人の多く知りて賞賛する事實なるが、前者は子孫を誠しめて天下を治めしめ、後者は夫を助けて其家を興さしむ、而して其の跡を見れば皆な節儉によりて其の美德を全ふしたるものなり、人の身分に上下の別ありとも、此の節儉の心がけは、人の母たる者、人の妻たるもの、決して忽にすべからざるものたるを知るべし。

第二節 貯蓄の心得

節儉の本旨は前にも説くが如く、必要の経費は之を惜しむことなく、無用の経費は一切之を省くにあり、然らば之を實行する方法は如何といふに、毎月又は毎年の始めに於て、其年又は其月に必要なる経費の豫算を作り、其の金額を貯ふるか、又は之を銀行などへ預け、

を引べし、斯くして板をとり、切てむすぶか、又はせんにかきとるも、趣向に任せ、はしやげに入、はしやがし撮み、一手取さかな、一菓子さかな、り、

(十三) 甘露卵の仕方
是は、上々古酒、凡そ五合ほどを、炭火にて温め、上々の地たまごを、甘井にわりこみをさてよくときき合、右の酒の中へすこしづ、小杓子にて、鍋にこげ付ぬやうに入れ、とさきわし、扱たまご酒の上に沫立とき、鍋をぬきをろし、まぼり、冷すときは沫消る、此中へ出島白砂糖を一斤、ほそき金すいのうにてふるひ、すこしづ、入れ、右の酒を火にかけ、砂とうを入又上々葛の粉、小盃に一ぱい、外の酒にてよくときき、右の中へ入よく、扱まわすべし、〇又是を薬酒にするときは、附子一兩、肉桂一兩、蓮二兩、右三味すいぶん、こまかに粉にして、右の酒の中へ合す

入用ある毎に之を引き出だし、其の他の餘裕あらば、之を銀行又は逓信省の貯金預所などに預けて之を貯ふべし、兎角に金銭は之を手元に貯ふるときは、濫りに之を消費し易す、然らざれば火災盗難紛失などの恐れあり、故になるべく之を銀行又は貯蓄金預所に預くるをよろしとす、之を預け置くときは、浪費の憂なく、又火災盗難の虞なきのみならず、亦利息を生ずるの益あり、故に之を預け置くこと大切なり、

人には經常の費用と臨時の費用あり、經常の費用とは、租税を始め、衣食住の生活費、其他小兒の教育費、下女下男の給金等なり、臨時の費用とは、不時に生ずる経費にて、醫者の藥禮、親戚朋友などへ病氣の見舞、又は死亡の香典、火災の見舞の類なり、亦經常費の内には、消耗する費用と、保存の費用の別あり、米、味噌、薪、炭、油の如きは、一回用ふれば、其の形を失ふものなれば、消耗する費用にして、器具、器械、又は衣服の新調、若しくは家屋の修繕の如きは、一回金銭を支出すれば、久しきに堪ふるものなるが故に、保存の費用なり、此の消耗費用と保存費用とは、略ぼ其年又は其の月の始めに於て見つることを得れども、臨時費に至りては、之を見つる

たまご、五は色の白味をとり、又三は色の黄味をいれ、よくときき合、白砂糖二十匁ほど入れ、こまかなる布にて漉し、まぼり、玉子鍋へ、金のさじにて流し、いれ、とくとひろげて焼くべし、其上へけし粒の黒ごまをすこしふりかけ、こげぬやうにやき、うすく、丸く、立きりてはしやげに入れ、之を使ふべし、是も大きくとも、小丸になりとも、使ひ方にまかすべし

(十二) 卵安留平糖の仕方
卵の白味をとり、氷ごとの粉を見合にいれ、細かなる布にてまぼり、ふかき鉢に入れ、はそき竹の串にて、せわしくかき立れば、白味大分にふへ、次第に沫立つを、薄板にかまぼこやうに、厚六分位の平に付て、蒸籠に入れ、ひすべし、是は、やくひさるものなり、扱取いたし、熱さ中にしやうるんじの汁、青菜の汁、山椒子の汁にて、島筋

段感するに餘りありと、深かく賞賛を被ひり、是より次第に重く用ひられ、後には二十四万石の諸侯に昇進するに至りたり、是れ一豊の武徳の心がけよきに由ると雖も、能く一豊をして斯る望を達せしめたるは、一に其の夫人節儉の美德之を助けたるに由る。

此の二の話柄は、世の人の多く知りて賞賛する事實なるが、前者は子孫を誠しめて天下を治めしめ、後者は夫を助けて其家を興さしむ、而して其の跡を見れば皆な節儉によりて其の美德を全ふしたるものなり、人の身分に上下の別ありとも、此の節儉の心がけは、人の母たる者、人の妻たるもの、決して忽にすべからざるものたるを知るべし。

第二節 貯蓄の心得

節儉の本旨は前にも説くが如く、必要の経費は之を惜しむことなく、無用の経費は一切之を省くにあり、然らば之を實行する方法は如何といふに、毎月又は毎年の始めに於て、其年又は其月に必要なる経費の豫算を作り、其の金額を貯ふるか、又は之を銀行などへ預け、

を引べし、斯くして板をとり、切てむすぶか、又はせんにかきとるも、趣向に任せ、はしやげに入、はしやがし摺み、一手取さかな、一菓子さかなり、

(十三) 甘露卵の仕方
是は、上々古酒、凡そ五合ほどを、炭火にて温め、土々の地たまごを甘井にわりこみをさてよくときき合、右の酒の中へすこしづい、小杓子にて、鍋にてげ付ぬやうに入れ、とさまわし、扱たまご酒の上に沫立とき、鍋をぬきをろし、まぼり、冷すときは沫消る、此中へ出島白砂糖を一斤、はそき金すいのうにてふるひ、すこしづい、入れ、右の酒を火にかけ、砂ごうを入又上々葛の粉、小盃に一ぱい、外の酒にてよくときき、右の中へ入よく、掻まわすべし、○又是を薬酒にするときは、附子一兩、肉桂一兩、蓮二兩、右三味すいぶん、こまかに粉にして、右の酒の中へ合す

入用ある毎に之を引き出だし、其の他の餘裕あらば、之を銀行又は逓信省の貯金預所などに預けて之を貯ふべし、兎角に金銭は之を手に貯ふるときは、濫りに之を消費し易すく、然らざれば火災盗難紛失などの恐れあり、故になるべく之を銀行又は貯蓄金預所に預くるをよろしとす、之を預け置くときは、浪費の憂なく、又火災盗難の虞なきのみならず、亦利息を生ずるの益あり、故に之を預け置くこと大切なり、

人には經常の費用と臨時の費用あり、經常の費用とは、租税を始め、衣食住の生活費、其他小兒の教育費、下女下男の給金等なり、臨時費とは、不時に生ずる経費にて、醫者の薬費、親戚朋友などへ病氣の見舞、又は死亡の香典、火災の見舞の類なり、亦經常費の内には、消耗する費用と、保存の費用の別あり、米、味噌、薪、炭、油の如きは、一回用ふれば、其の形を失ふものなれば、消耗する費用にして、器具、器械、又は衣服の新調、若しくは家屋の修繕の如きは、一回金銭を支出すれば、久しきに堪ふるものなるが故に、保存の費用なり、此の消耗費用と保存費用とは、略ぼ其年又は其月の始めに於て見つることを得れども、臨時費に至りては、之を見つる

べし、いづれも、能煮立て、鍋をぬき
をろし、よく冷して壺へ仕込べし、
但し寒の内に仕込ば、翌年土用迄も持
べし、此藥酒の方は、長崎後藤流の秘傳
なり、右の酒を小皿一ぱいに常の酒
一ぱい合せ、温めて朝と夜とに服ば、
第一精氣の藥なり、又料理には一夜鹽
の鯛をむし、甘露卵をかけ出すべし、

(十四) 野煮卵の仕方

七度燻の土器をそのまゝ、火にかけ、た
まごを三つのはちわりてよくとき、右の
かわらけの中へ入、扱木芽をすこしこ
まかくにさり入、冬なれば片のちかく、春
は松のみどり、衣と皮とをさりてこ
まかくにして入る、一段と風味よろし、
さかな又魚鳥をも入てよし、

(十五) 卵豆腐の仕方

是れは、鹽豆腐を布の袋へいれ、まば
らく釣をけば、水半とれるとき、たま
ごを七つ新しさをわり、白味ととり、

黄味はのけて用ひす、扱又三つ玉をわ
りこみ、酒鉢へ入れ、よくくすりて此
中へ前の玉子をすこしづゝ入、すり合
味淋酒を半合入、とくとよくすり合、扱
箱にても鉢にても入てむすべし、使ひ
やうは、いづれも前に同じ、但刺身には
出して冷し、切重にすべし、又煮引も
同じく冷して用ふ、又是を田樂にして
も一段と宜し、

(十六) 酢煎卵の仕方

是は、たまごを黄味のみだれぬやう
にわりて、扱なべに水五合はを沸し、
此中へ酒を、汁わんに一ぱい入、ふた
とりて沸し、此中へ、又たまごを一づゝ
入、上へ浮わがりしとき、中皿へ一づ
づゝ入、上に白さどう、すこしかけ、又
上々酢を少しくはたへかけて出すべ
し、あまり酢を多くかけるはあし、
茶料理には一段とよろし、

(十七) 磯菜卵の仕方

ことを得ず、而して臨時費は何人の身の上にも何時生ずるか知る可
らざるものなれば、豫じめ之に備ふる貯蓄なかるべからず、若し一
家の収入の源泉たる其家の主人にして死去し、又は病氣の爲に永
く岸上に臥すことあらんには、収入の道塞りて、支出のみ多く、之
が爲に親戚の厄介となるか、又は一家族みな飢餓に困しむことある
べし、故に此等の變災に備ふる爲には、是非とも平生貯蓄を爲さ
るべからず、
貯蓄にもまた其の方法を考ふることも肝要なり、然らざれば放蕩息子
の爲に消費ひ盡され、假令然らずとも、兎角自己の家に保存すれば、
消費し易し、小人罪なし珠を抱いて罪ありといふが如く、餘計の
金のあらざれば、謹直無事なる人も、目の前に金銭あるが爲に、終
に無用の物を買ひ、又は心の駒の狂ひ出して、遊蕩に身を持ち崩す
にも至るものなり、殊に此の如く空しく家内に貯へるときは、假令
消費せずとも、又利息を生ずることなし、故に妄費を避け、且つ利
息を生せしむるには、銀行又は逓信省へ貯蓄預けと爲すを最も安全
にして且つ利益なるものとす、何となれば銀行も逓信省も、安全に
其金を預り且つ年年其金より若干の利息を生じ、坐らして金に子

を生せしめ、數年の後は、其子も又子を産みて、知らず識らずの間
に夥多額となるものなればなり、
貯蓄の方法中、東京大阪等の都會の地なれば、多くの銀行ある故、
何所へ預くるも容易なれども、其銀行の中にも時として失敗の爲に
預り金の仕拂を爲す能はざる者無きにあらざれば、逓信省へ預くる
こと最も安全なり、又其の貯金取扱所は、全國到る所の市街地の
郵便局にて之を兼ね、十錢以上の金は何時にても預かる故之を預く
るにも甚はだ容易なり、逓信省貯金の利息割合千圓未満は一ヶ年四
分二厘、千圓以上は三分なり、今其の四分二厘の利息にて、元金及
利息の追々増す割合を示せば左の如し、

第一表 (元利合計増加の割合)

月次 預け金利	息	月次 預け金利	息
一月 拾圓 〇		五月 拾圓 拾	四 錢
二月 拾圓 三錢 五厘		六月 拾圓 拾七錢 五厘	
三月 拾圓 七 錢		計金 六拾圓 五拾貳錢 五厘	
四月 拾圓 拾錢 五厘		元利合計 六拾圓 五拾貳錢 五厘	

鍋に湯を沸し、新しきたまごを、白味...

(十八) 卷煮卵の仕方

鍋に湯を沸し、扱たまごを湯の上にて...

(十九) 卵 鮪の仕方

たまごをすいぶんうすく焼いて、長さ...

り、黄味はこまかに手にてもみ、さ...

(二十) 芋掛卵の仕方

芋田薯蕷を、皮をとりよくすり、...

Table with columns for months (越 高, 七 月, 八 月, 九 月) and amounts (拾 圓, 貳 拾 圓, etc.).

第二表 (一度預けたる金額を數年間)

Table showing interest calculations for 10, 50, 100, 500, and 1000 yen over 10 years.

Table showing interest calculations for 10, 20, 30, 40 years.

ニツわりにして入るか、又牛房小口切、うすくして入もよし、扱人数相應に、玉は丸ながら一づゝ入て、火を引さ、よくうまして出すべし。

(二十六) 卵白粥の仕方
是の仕方は、世の人のしる所なれども、此に出す、上々新米を凡五合はよく水がしにして、扱此中へ入水は、上々昆布、但し酢に漬る、山昆布を、半日又は一夜の間、水に漬おき、よく水にてもみ出して洗ひ、扱是に水二升入せんとし、水一升二合はどになりし時に、右のこんぶを取上、次にこの中へ右のかし米を入、古酒を小盃に一ぱい入て焚がよし、其白粥になりしときに、火を引取、此中へ、たまごを十五はどわり、よくくどきて流しこみ、とくと釜のふたをし、しばらくして、よそひ出すべし、但し此たまごも、うこ毛のたまごなれば、最もよ

以上は逓信省の貯金預けにて、元利金の割合を示したるものなり、然るに其貯金に就て不便とする所を言へば、預け金を引出さんとするには、東京にても、其の引出を願ひ出でたる後数日ならでは受取ることを能はず、況して地方にては、其の引出を願ひ出後、取扱局は一々東京の本局まで通知し、帳簿の引合を爲して、其の手續を了りたる通知の到着したる後、始めて拂ひ戻すものなれば、遠隔の地にては一週間乃至十日位を経過すると常なり、又逓信省の貯金は、預け入たる月と拂ひ戻したる月には利息を附けざるなり、故に此點に就て、東京大坂等にて、普通の銀行へ預けるときは、銀行は其預けたる翌日より、拂ひ戻したる前日まで、日割にて利息を附け、且つ其利息の割合も、銀行の方は逓信省の貯金よりも多く加之引出さんとするときは、何時にても通ひ帳を持参すれば即時に受取ることを得る故、最も便利とす、然れども此の如き便利は、三府五港又は縣廳所在地等の如く銀行の多き所にてこそ望むを得れども、銀行なき地方にては到底郵便局へ持参して預くるの外なきなり、今銀行預け金は、郵便局の預け金よりも更に多く利息を生ずる例を示すべし、左の一表は一ヶ年の利息五分四毛の割合にて計算したる

し、精氣のくすりなり、
是は、卵をわり、よくときて、卵の分

ものなり、但し方今貯蓄銀行普通の利息割合は、大抵此位を普通とするなり、

貯蓄預金元利積算表 (利息一ヶ年五分四毛の割合)

年次	毎日壹錢即ち一箇月	毎日拾錢即ち一箇月	毎月壹圓づゝ預くれば	一度百圓預けて据置けば
初年	三圓六拾八錢三厘	三拾六圓八拾三錢壹厘	拾貳圓貳拾七錢七厘	百五圓九錢
五年目	貳拾圓三拾五錢八厘	貳百三圓九拾壹錢壹厘	六拾七圓八拾六錢	百貳拾八圓拾貳錢三厘
十年目	四拾六圓四拾六錢壹厘	四百六拾五圓四拾五錢壹厘	百五拾四圓八拾七錢貳厘	百六拾四圓貳拾三錢四厘
十五年目	七拾九圓九拾五錢	八百八拾九圓九錢九厘	貳百六拾六圓五拾錢三厘	貳百拾圓五拾錢貳厘
二十年目	百貳拾貳圓八拾九錢七厘	千貳百三拾壹圓四拾錢壹厘	四百九拾六圓六拾五錢八厘	貳百六拾九圓八拾四錢八厘
廿五年目	百七拾七圓九拾七錢八厘	千七百八拾貳圓九拾五錢六厘	五百九拾三圓貳拾六錢	三百四拾五圓九拾七錢七厘
三十年目	貳百四拾八圓六拾壹錢七厘	貳千四百九拾圓七拾貳錢六厘	八百貳拾八圓七拾貳錢四厘	四百四拾三圓五拾七錢六厘
四十年目	四百五拾五圓四拾四錢壹厘	四千五百六拾貳圓七拾六錢九厘	千五百八拾三錢七厘	七百貳拾九圓三拾壹錢九厘
五十年目	七百九拾五圓六拾八錢三厘	七千九百七拾壹圓三拾三錢六厘	貳千六百五拾貳圓貳拾七錢八厘	千九百拾九圓三拾七錢五厘

量一合あれば、だし一合五勺入れ、さ
てよくとと合せて鉢又は箱に入れ、ひ
すべし、其むし加減は、上に汁氣のな

乃ち知るべし、一日一錢づゝ積み貯へても、三十年の後には二百四十八圓餘となり五十年の後には七百九十五圓餘となる、而して一日に

きやうになれば、中までひざりたるどしるべし、使ひ方は、一平皿、一菓子椀、一太平皿、一のつべい、一茶椀、葛あんかけ、一長崎料理もの吸もの、一刺身には、よくさまして、切重にすべし、

(二十八) 定家卵の仕方

是も、卵をわりこみ、よくとぎ、此分量一合あれば、豆の粉を、蜆貝一盃ほど入、竹の串五六本にて、ふかき鉢に入、せわしくかきつれば、大分にふか上るなり、此泡立とき、こしきに入れ、て蒸べし、右むしたまごに、蜂の巣のやうに巣立を、金の七にてすくひ使うべし、使方は前に同じ、

(二十九) 鶏卵の仕方

鶉か、鳩か、椋鳥か、雲雀か、鴨か、其外何鳥にても、小鳥をよくくこましくにたき、すり鉢に入れ、鱧をするごとくに能すりて、古酒をすこし入

れ、大かた姫糊のどとくに摺のべて、此分量一合なれば、卵を十個入れ、是を二づ、割りこみ、すり合せ、是を鉢又は箱にいれ、能ひして使ふなり、使ひ方は、前に同じ、茶料理には一段とよろし、

(三十) 胡桃卵の仕方

この仕方は、實胡桃を、三十ほど、上殻をさり、摺鉢にてすりのべ、此中へ酒を小さかづきに一盃入れ、すこし醬油を入れ、さて卵八はどわりこみ、よくすり合せてひすべし、使ひ方は、いづれにても、前に同じ、但し刺身は、冷して切重にしてよし、其外索引にも、一段と宜し

(三十一) 手取鶏焼卵の仕方

煮貫たまごの皮をさり、縦に二つにさり、さて切目を下にし、上の方へ火箸を焼きて焼卵をつけ、上に氷研をかけて出す、使ひ方は、一取りさかな、

一銭を貯ふるが如きは、何れの家にも爲し能はざることにあらざるなり、貯金の利益あること此の如し、此に一言すべきは、銀行に貯金せんと欲するものは、第一に其の銀行の基礎鞏固なるや否やに注意することなり、徒らに預け金の利子多きに惚れ込み、基礎の不確固なる銀行に預けるときは、不幸にして其の銀行の身代限を爲したるとき、それが爲に粒々辛苦して積みたる貯蓄金を悉皆失ふこと無しとせざるなり、之を最も注意すべきこととす、

第三節 保険の心得

保険もまた平生健全無事の日にて於て費用を省き、之を以て萬一不慮の災害に遭ふ場合に具ふるものなれども、其方法は貯蓄とは大に異なる所あり、勿論保険には生命保険、火災保険、海上保険、作物保険など、種々の方法あれども家事経済の上にて心得置くべきは、生命保険と火災保険となり、生命保険は、疾病、老衰、死亡等、人の身の上にて、無事の日に働らさ、事ある場合に備ふるなり、火災保険は家屋倉庫等の建物に、火災に罹るとき、其の損害を填め合せる爲に備へるなり、

一 生命保険

前にも説く如く、人の生命は生きて存する者なれば、何時如何なる不慮の事變に遭ふも測り知る可らず、然るに其の健全無事の日にて於てこそ其業を勉強して収入を得ると雖も、若し不幸にして疾病に罹り、又は負傷することあらば、働らくこと能はざるのみならず、却て醫藥療治の費用を要し、若し又主として一家の爲に働らく人にして急に死亡することあらば、妻子老幼は忽ち生計費の出所を失ひ、糊口に困しまざるを得ず、此の如きは何所にても數しば見る所なり、而して健全の日は、生計費を儉約し貯蓄しても、僅かに半年や一年間の貯蓄にては、其額甚だ少なく、死後の葬送費にだも足らざること常なり、然るに一旦生命保険に托し、之を約束するときは、其の保険料を拂ふこと如何に少なくとも、若し死亡することあれば忽ち巨額の金を保険會社より受取りて、葬儀の費用を拂ひ、死後の遺族を養ふことを得るなり、

生命保険を爲すには、近來生命保險會社夥多しく設立せられ、全國到る所に支店又は代理店を設け在る故、各其の最寄の本店又は代理

一 提重もの、一 壺ひきもの、其外見計ふべし、

(三十二) 麥飯卵の仕方
大麥を凡五合ほどよくのばし、水にて洗ひ、米を二合ほど加へて飯に焚、右の麥めしを箱に入、水の中にてよく洗ひ、水を掛、雫をたらし、扱又釜に入るとき、此中へ玉子を廿五ほどわりてよく交、古酒を小盃に一ぱい半入、右の麥飯の中へよく交合て、扱炭火にて焚べし、但し釜の底には、菓子こんぶを一枚、水に洗ひて敷、其上へ麥飯を入るなり、是はめしの焦ぬ爲なり、汁の鹽梅は、甘口にすべし、加味は見合べし、

(三十三) 松茸煎込卵の仕方
秋の出盛の松茸の中開きなるをとり、皆な切りとり、皮は其儘にして炭火にかけて焼き、其間に卵を割り、能くとき、右の茸の笠の中へ流しこみて焼くべし、

べし、尤も卵は少しづつ、度々入てよし、使ひ方は、一取さかな、一壺引もの、一平皿もの、一刺身、小皿もの、其外何れも見計ふて使ふべし、

(三十四) 卵の海膽田樂仕方
卵を煮貫にして皮をさり、新しう海膽をすりにはちにてよく摺りのべ、古酒を見計ひて入れ、且つ少許の白砂糖を加へ、倍右の卵をとり上て布に包み、板の上を押付け、平めにして竹の串にさし、炭火にかけて少しく焼目をつけ、右の海膽をぬり、又少しく焼目をつけて出す、一段の肴なり、

(三十五) 油餅卵の仕方
大いなる玉子を酒にて煮貫にし、此間に、油鍋に胡麻の油を能沸し、右玉を一寸割らずを付、是も煮貫する間に、玉の割さずより玉の身はせ出るとき、其まゝ取あげて殻をむき、温鈍の粉に黒胡麻をすこし合、此の中へ右の煮貫

店に到り保険を依頼せんことを申込みば、保險會社は其の抱へ置く所の醫師をして依頼人の身軀を検査せしめ、



健全なりと認むるときは、直ぐに保険を引受くるものにて、其方法は種々あれども、普通は終身生命保險とて、其の依頼人乃ち被保人が死去したるときは、何時にても約束の金額を支拂ふことを約束するものなり、斯くて被保人の死亡したる場合に會社より受取る金を保險金と云ひ、之に對して依頼人が月々又は年々若干づつ、保險會社へ拂込む金を保險料といふ、乃ち無事の日に少許づつ、保險料を拂ひ、死亡の場合に一時に多くの保險金を受取るなり、其の保險料の割合は、被保人の年齢と身體の強弱によりて同じからず、年齢若きもの、身體壯健なるものは、保險料安く、老人又は、虛弱の人は、保險料高し、而して通例三十歳位の方は、百圓に付年々二圓五十錢づつ、位の保險料を會社へ拂込むときは、今日一回二圓五十錢拂ひ込みたるのみにて、明日直ちに死去しても、百圓の保險金を受取るを得るなり、之に反し三十歳より八十歳までの長壽を保たば、年々二圓五十錢づつ、五十年間都合百二十七圓五十錢拂ひ込みて、僅かに百圓を受取るに過ぎず、故に生命保險は天折する者に利益にて、長命の者に損なり、然れども天折者は不幸者にて、長命者は幸福者なり、故に保險は多くの幸福者を以て、少なき不幸者を救ふの方法

たまごをまぶし、之れを油あげにて上るなり、使ひ方は、一喜びき、一平皿、一菓子わんもの、一茶わんにては、んにく味噌か、わさびみそか、山椒みそか、草葺料理、其外いづれにても見合にすべし、是も揚すぎるは悪し

(三十六) 大苞卵の仕方

たまごを十はきわり、あらくとき、紙にて五六寸の深の袋を作り同じ糸にて折かけを縫ひ、右のたまごを入れて口をくくり、腹か葉かを、ぐるりにまき付け、三所はきをはき糸にてくくり、苞目のやうにして湯かき、なべのふたをとりて煮べし、又むしてもよし、扱よくだきて水の中へ入れ、わら及紙をとるべし、

(三十七) 卵鰯魚の仕方

たまごを二十はき井にわりこみ、よく合せ、とじやうを二三合はやく入てす

くにかたをし、半時ばかりして右の器どもに蒸籠に入れてむすべし、又外の鍋にうす味噌汁をこしらへ、よく煮立して右のとじやうを小さじにてすくひ、椀にいれて右の汁をかけ、さんせうをとへて出すべし、吸ものには甚はだよし、

(三十八) 卵花煎卵の仕方

たまごを何はきにてもわり、是もあらくときとさ合て鍋の底へ焼豆腐を二つはきならべしき、煮て此上へ右のたまごをそろりとながし入、扱遠火にてそろくく煮て、新しき和布を火どりてすぐにかまぐくにして細きすいのうにてふるひ、扱たまごを器にいれ、和布の粉をかけ、又薄醤油をかけ、其上に卵の花ををきて出すべし、但しなべの底の豆腐は用ひず、

(三十九) 牛蒡煮込の仕方

大牛蒡を三四寸はきにさり、よく表皮

なり、生命保険には以上述べ終身保険の外、定期保険養老保険等の方法あり、定期保険とは、何年間と期限を限りて、其間だけ保険するものにて戦争に赴く時、又は航海中等の危険を冒す間は、高き保険料を拂ふても、生命の保険を依頼する必要あり、又養老保険とは、老年に至りて被保人自ら保険金を受取り、之を以て最早働らく能はざる最後の生計費に充て、若し其前に死亡することあれば、其時遺族は直ちに保険金を受取る仕組にて甚だ便利なるものとす、此の如く生命保険は無事の日に少許づつ積み貯へる所は、貯蓄に似たれども、貯蓄は一旦之を始め、中ごろ拂込を止めても、損失なき故等閑に流ることあり、之に反し、保険は年々又は月々拂込むべきことを約束する上は、中ごろ拂込を怠れば保険契約破れ、前に拂込みたる保険料は、全たく損失と爲ることあり、故に保険は人をして強て節儉を實行せしむるの効あり、又保険は之を契約したる即日より、甚だ安心することを得るなり、五圓や十圓貯蓄しても、万一不慮の事ありて、死後に妻子の困むべきことを考ふれば、甚だ心配なるものなれども、若し五百圓乃至千圓位も保険に附し置けば、

自己も平生安心し、妻子もまた心に安んずることを得べし、而して三十歳位の人にして、千圓の保険を附するには、月々三圓位の保険料を拂へば足るなり、故に此の保険料は平生の安心料と云ふも可なるものとす、左に年齢と保険料との比較表を示すべし

尋常終身生命保険料年齢別表 (但し保険金百圓に付)

年 齢	終身 毎年掛金	三十年間 毎年掛金	一時 限り 掛金
十五歳	一圓五十四錢九厘	一圓八十六錢六厘	二十七圓七十七錢六厘
二十歳	一圓七十二錢三厘	二圓〇三十五錢	三十圓〇〇六錢五厘
三十歳	二圓二十一錢八厘	二圓四十九錢五厘	三十五圓九十二錢九厘
四十歳	三圓〇五錢一厘	三圓二十四錢九厘	四十四圓十一錢二厘
五十歳	四圓五十二錢	五十四圓九十四錢七厘	
六十歳	七圓二十三錢三厘	六十七圓九十四錢九厘	

此の割合は共済生命保険會社の定むる所なり、他の重なる生命保險會社の割合も大抵大同小異なり、乃ち年齢の老ゆるほど、保険金割合の増加するは、死期の近づき、死亡といふ危険の多くなるに由るなり、而して毎年の掛金は、何れの會社にても被保人の都合にて、半年又は毎月に分割して拂込むことを得るなり、

を水に洗ひて湯で、酢をすこし入れ、よくゆで、とり上、扱皮と身との間へ丸串をそろりとさしこみ、次に細き小刀をさして中身の身をとりぬら、厚き紙を二枚ほどかさね、片底をどくとく、葛の粉を底へすこし入、たまごをわり、よくとぎ合、筆煮ごみのごとくに流しこみ、又上口にも葛のこをふりかけ、又かみにてとくとふたをし、何にてなりとも、よくく、りてすべし、よく蒸さりしとき取出し、薄したちにて、さつと味をつけ之を使ふ、其使ひ方は、前に同じ、刺身にはことによし、

(四十)卵山吹蒲鉾の仕方
煮貫たまごの黄味を、鱧又は鯛のすり身にすりこみ、次に生の卵の黄味を半分合せてすりのべ、焦げぬ様に少しく焼目をつけてむすべし、
(四十一)海苔巻卵の仕方

卵を鍋にて丸焼にし、水前寺のりをしばらく水に漬けて後とりあげ、よく水をふき、板の上にもろけ、寒晒の粉に葛の粉半分合せ、右海苔の上にもろす、焼たまごの白味をすこしぬり、右の布に巻、せいろうにいれ、むして冷し、いかやうにもきるべし、使ひ方は、前に同じ、但し細く切て刺身にもよし、
(四十二)卵の香物の仕方
夏の青瓜の中小き花瓜の中のさなごを小刀にてよく艾取、暫らく水に漬置、取揚て又暫らく燥かし、さて煮貫の卵の皮をとり、右の瓜の中へ縦に押込、とくと詰こみ、之を奈良漬の糟に漬るべし、鹽はおもわく次第に入れ、十四五日程経て使ふべし、(鶏卵料理終)

日本女禮式齋頭終

鶏卵料理

火災保険は、前に會て住居の章にも略ぼ説きたるが如く、家屋倉庫等の建築物の火災に罹りたる場合に、保険金を受取る爲、平生保険料を拂込む方法なり、故に家屋又は其他の建物に所有し、且つ万一火災に罹るべき虞ある者は、宜しく此の方法にて保険に附け置くべきものとす、尤も家屋疎らなる田舎にては、自ら火を誤らざれば、火災に罹ること少きも、都會の地にては類焼多く、不幸なる人は一代の中に數回火災に罹ることあり、而して之が爲に總ての財産を灰燼となし、再び起き上り難きもの多し、然るに火災保険に附け置けば、火災に罹るときは、直ちに多くの保険金を得て、再び家屋を建築し、依然として其業を續くることを得るなり、
此の火災保険は、先づ保険すべき建物の價格を見積り、保険金を定め、其れだけの價に對して年々保険料を拂込むこと生命保険の場合の如く、而して若し不幸にして火災に罹れば、直ちに保険金を受取ることも、亦生命保険と相似たり、但し生命保険は、早晚必ずす死亡すべく、死亡すれば必ず保険金を受取るべきも、火災保険は、或は何百年の後までも焼失の災に罹らざることあり、然るときは全く保険料の拂込損と爲るが如し、然れども其の保険料を以て平生の

安心を買ふ代價なりと思は、甚だ廉價なるものなり、火災保険料は、其位地及び商賣の、火災に罹り易きと否と、又其建築の構造によりて、割合を異にし、普通に類焼の患なき位地に在て、住宅又は商店にて、煉瓦、石造又は土造作りなるものを最も安全と爲し、此れは保険金百圓につき一年の保険料一圓位なり、若し隣家と接近して類焼の慮ある旅籠屋、料理屋、製造所等の如く、發火し易きものにて、木造葺葺の如く燃焼け易き構造ならば、最も不安心なる故、割合高く、百圓につき一年の保険料四五圓位とす、

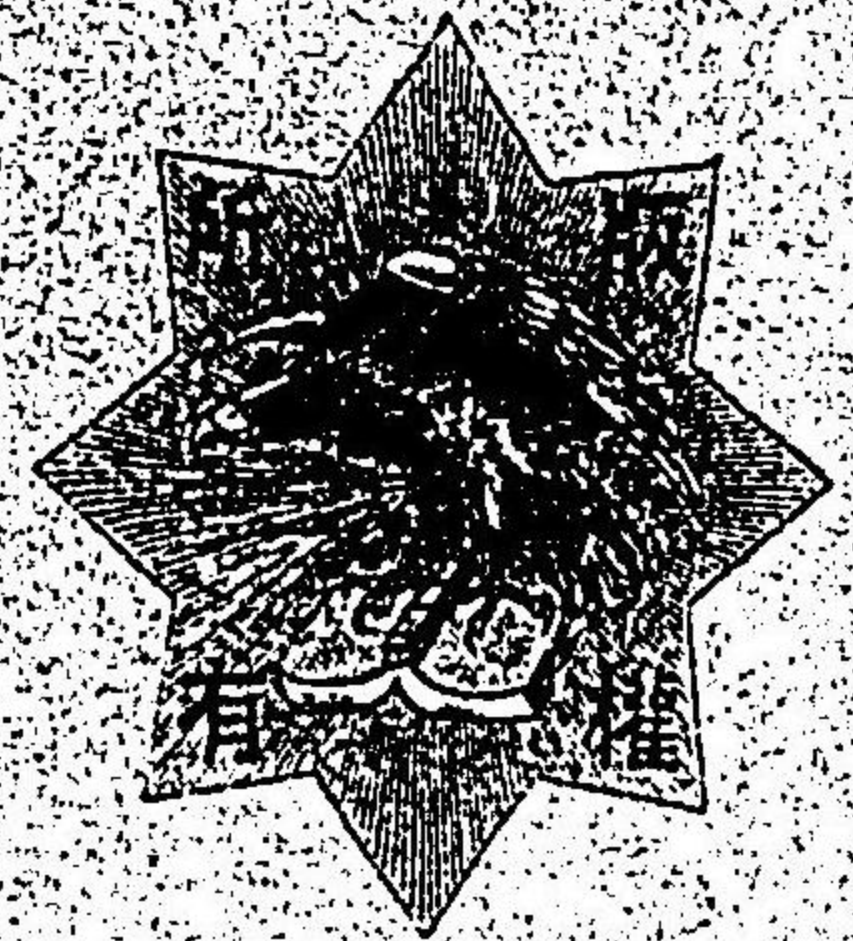
以上は、一家の會計を整理する爲に、參考と爲るべきもの、主要なる事項を擧げたるなり、要するに一家の會計は、入るを計て出るを制し、些末の出納をも忽せにすることなく、元費を省きて餘裕を貯ひ、之によりて万一事あるの時に備ふべきのみならず、年々歳々家運を隆盛の域に進ましむるにあるなり、

日本女禮式大全終

第九章 出納及貯蓄の心得

明治三十年八月五日印刷
明治三十年八月七日發行

日本女權大和國入
定價金壹圓



著者 坪谷善四郎

發行者 大橋新太郎

印刷者 野村宗十郎

印刷所 株式會社東京路地活版製造所
東京日本橋區築地貳丁目拾七番地

發兌二元

東京市日本橋區
本町三丁目

博文館

明治三十年八月五日印刷
 明治三十年八月八日發行

日本女禮式大全刊裝函入
 定價金壹圓



著者 坪谷善四郎

發行者 大橋新太郎

印刷者 野村宗十郎

印刷所 株式東京樂地活版製造所
 東京日本橋區築地三丁目十五番地

發兌元

東京市日本橋區
 本町三丁目

博文館

開校官如香子殿下題辭
 從三位近衛忠房君題辭
 從三位近衛前田利嗣君題辭
 前田侯爵夫人明子君題辭

和洋禮式

極彩色口繪 水野年方 ● 表紙寄書 鈴木善村 ● 寫真銅版畫 伊藤大輔 出版大社 附院宮殿仁親王殿下
 同宮妃智恵子殿下 華族女學校 高等女子師範學校 高等
 女學校 東京女子職業學校
 我國の禮法は古來の基にして、世人の須臾も忽てすべからざるものなり。されば六藝の上にも禮を始りて、聖賢太子の遺法にも禮を言ふなり。此書は冠婚喪祭の四禮に於て、起居動作、自用、應對、宴進、献酬の禮を、君臣、父子、兄弟、親族、朋友、交際等の作法に至るまで、凡てあるところあらゆる禮式を、集り又西洋禮式をも合せるは、其の旨に、禮儀は人物を造る、造るに則り、抑、人の世に處するの、禮儀は人物を善なりとも學識如何に深遠なりとも才藝如何に巧妙なりとも、そのみにては社會に立つて來て共に樂むこと能はざるべし。然らざれば社會は一體となり難からし。禮儀の術を知らざるべし。その我身を貴くし、人に尊はるゝもの多くは、生作、應對の度に通ふに、人のなり、は乃ち其為人たるの禮儀作法を明細に説明したるものなり。而し家庭の事にも注意し、女子淑女には非一本を座右に置ける可らず。

家政學

華族女學校學監從五位下田原千光先生述
 家政は女子必須の學術なり而して未だ世に好むものあるなし。以て遠く下田先生多年華族女學校の學監として家政學の教授を主とする即ち本書を著し、凡そ家政に關する事物類大に、實に國語學校高等女學校等家政科の教科書として、無双の好書ならん。編輯等之、發兌の榮を、得たり世の教育に従事する士女に速に一讀せしむべからず。

家政の栞

華族女學校長細川潤次郎先生序文
 女子高等師範學校教授寒澤振作君著
 本書は尤も多數なる中等社會の婦人を標準として平易に家政上の事柄を述べるものにて、其目次は總論に於て主婦の務めの貴重なる所以を論じ、二章以下時間的、物的、體力的、精神的、時價的、貯蓄、經費、手藝、物品の保存、雇人の待遇、室内の取締、家庭の構造、廢物利用等全篇十二章に分ち詳細に辨せしものなり。讀むに、實に家政上の寶藏を得べし。

傳家寶典 明治節用大全

口繪・極彩色木版
 三都風景并風俗畫
 三島蕉窓、武内桂舟筆
 富岡永洗、寺崎廣業筆

寫眞版
 御宮城眞景
 寫眞銅版
 閑院宮大勳位親王殿下、小松宮御
 息所勳一等智恵子殿下、同宮御
 所勳二等賴子殿下、伏見宮御息所勳一等利子親王殿下、佛國巴里凱旋門、佛國巴里市街、朝鮮

日本并萬國地圖十葉
 及日本及萬國山河、佛國巴里凱旋門、佛國巴里市街、朝鮮

全壹册洋裝大判背皮金文字入美本紙數千三百頁
 正價金壹圓六拾錢小包郵便料

皇至一覽
 皇族一覽
 皇統略圖
 武家系圖
 古今名人列傳

由緒
 家事經濟編
 家政整理法
 民間治療

手當法
 看病心得
 果樹栽培法
 花園法
 農家心得草
 蔬菜栽培法

產物蕃殖法
 水產物製造法
 古今遊戲指南
 日用書簡文例

郵便及電信規定要覽
 和漢洋年代略記
 小倉百人一首略解

俳諧名士談
 作詩訣
 萬國宗教大意
 和歌のそとるへ
 作文の

壓器
 驗温器
 晴雨計
 寒暖計
 農業用人夫工程一覽
 日

用法令集
 諸稅及手數料一覽
 内外郵便心得
 日本形勢要覽

萬國形勢一覽
 東京歲時記
 華族一覽
 天象
 地文略解
 大祭

祝日及陽曆祭式日略解
 工商年代記
 學術及技藝沿革小史
 内

外格言集
 内外事物原始
 遊戯の由來
 支那學者列傳
 男女行

儀作法
 諸學科要略
 近世三十六家傳
 本朝大地震年表
 初

學者必讀書類

節用の書
 古來出版せられたる者數十種、皆不能く日常必需の事項を網羅し、之を座右に備ふれば、

事として辨せざるは、機に臨み變に應じて、人望に備はるるに用を達すること、其の物を探ぐるか如し、然れ

ども明治の聖世となり、泰西の新事物を採用すること日に多く、人間生活の必要事項は盡くすべし、此の書は即ち此書を指

して他は、而して其明治新天地の森羅萬象を網羅し、日常坐右の寶典と爲すべし、大節用集は即ち此書を指

して他は、而して其明治新天地の森羅萬象を網羅し、日常坐右の寶典と爲すべし、大節用集は即ち此書を指

して他は、而して其明治新天地の森羅萬象を網羅し、日常坐右の寶典と爲すべし、大節用集は即ち此書を指

して他は、而して其明治新天地の森羅萬象を網羅し、日常坐右の寶典と爲すべし、大節用集は即ち此書を指

して他は、而して其明治新天地の森羅萬象を網羅し、日常坐右の寶典と爲すべし、大節用集は即ち此書を指

本 書 目 録

日用百科全書

日用百科全書は、人生欠くべからざる家庭内外の必需品を、平易なる文章と、鮮麗なる活字と、育兒、音楽、手藝、園藝、交通、旅行、商業、農業、工業、経済に至るまで、總て本邦の生活に適當なるもの、みと網羅し、優美高尚なる冊子として逐次出版す。讀者坐ながらにして、秋月の如く、清涼にして、節儉、健全にして和樂なる家庭を得ば、帝國の品位高きこと一等なる可し。

全三拾册 大洋 廿五元
正價 六册前金 二十元
● 十二册前金 二十五元
● 二十册前金 三十五元
● 郵税二册六錢、三册九錢、四册十二錢、五册十五錢、六册十八錢、七册二十一錢、八册二十四錢、九册二十七錢、十册三十錢、十一册三十三錢、十二册三十六錢、十三册三十九錢、十四册四十二錢、十五册四十五錢、十六册四十八錢、十七册五十一錢、十八册五十四錢、十九册五十七錢、二十册六十錢

日用百科全書全部目次

- 第一編 和洋禮式
- 第二編 茶の湯と生花
- 第三編 實用料理法
- 第四編 家政案內
- 第五編 琴曲獨稽古
- 第六編 祝辭演說法
- 第七編 作詩自在
- 第八編 作文自在
- 第九編 商業大意
- 第十編 園基と將棊

- 第六編 衣服と流行
- 第七編 裁縫と編物
- 第八編 住居と園藝
- 第九編 勤學と處生
- 第十編 育兒と衛生
- 第十一編 誹諧獨學
- 第十二編 通俗書簡文
- 第十三編 西洋料理法
- 第十四編 旅行案內
- 第十五編 聲曲自在
- 第十六編 作歌自在
- 第十七編 化粧品製造法
- 第十八編 書法大意
- 第十九編 日常行爲法則
- 第二十編 畫法大意
- 第二十一編 秘術傳法
- 第二十二編 內外遊戲法
- 第二十三編 農業大意
- 第二十四編 工業大意
- 第二十五編 致富要訣

以上の各編は、皆斯道の大家が校閲せしものなれば、其正確なる言を俟たず、各篇紙數二百五十餘頁、寫眞銅版口畫八葉、木版極彩色口畫、及び挿畫數十個あり、毎月壹回發行

第一編 萬葉集 卷之五 由之君
第二編 萬葉集 卷之六 由之君
第三編 萬葉集 卷之七 由之君
第四編 萬葉集 卷之八 由之君
第五編 萬葉集 卷之九 由之君
第六編 萬葉集 卷之十 由之君
第七編 萬葉集 卷之十一 由之君
第八編 萬葉集 卷之十二 由之君
第九編 萬葉集 卷之十三 由之君
第十編 萬葉集 卷之十四 由之君
第十一編 萬葉集 卷之十五 由之君
第十二編 萬葉集 卷之十六 由之君
第十三編 萬葉集 卷之十七 由之君
第十四編 萬葉集 卷之十八 由之君
第十五編 萬葉集 卷之十九 由之君
第十六編 萬葉集 卷之二十 由之君
第十七編 萬葉集 卷之二十一 由之君
第十八編 萬葉集 卷之二十二 由之君
第十九編 萬葉集 卷之二十三 由之君
第二十編 萬葉集 卷之二十四 由之君
第二十一編 萬葉集 卷之二十五 由之君
第二十二編 萬葉集 卷之二十六 由之君
第二十三編 萬葉集 卷之二十七 由之君
第二十四編 萬葉集 卷之二十八 由之君
第二十五編 萬葉集 卷之二十九 由之君
第二十六編 萬葉集 卷之三十 由之君
第二十七編 萬葉集 卷之三十一 由之君
第二十八編 萬葉集 卷之三十二 由之君
第二十九編 萬葉集 卷之三十三 由之君
第三十編 萬葉集 卷之三十四 由之君
第三十一編 萬葉集 卷之三十五 由之君
第三十二編 萬葉集 卷之三十六 由之君
第三十三編 萬葉集 卷之三十七 由之君
第三十四編 萬葉集 卷之三十八 由之君
第三十五編 萬葉集 卷之三十九 由之君
第三十六編 萬葉集 卷之四十 由之君
第三十七編 萬葉集 卷之四十一 由之君
第三十八編 萬葉集 卷之四十二 由之君
第三十九編 萬葉集 卷之四十三 由之君
第四十編 萬葉集 卷之四十四 由之君
第四十一編 萬葉集 卷之四十五 由之君
第四十二編 萬葉集 卷之四十六 由之君
第四十三編 萬葉集 卷之四十七 由之君
第四十四編 萬葉集 卷之四十八 由之君
第四十五編 萬葉集 卷之四十九 由之君
第四十六編 萬葉集 卷之五十 由之君

日本文學全書

全廿四冊每編讀切洋裝美本正價
一冊(四百廿頁以上)廿五錢十二
冊金二圓五十錢全部廿四冊金四
圓七十五錢●郵稅一冊三錢ノ、
本書全部完成總目次

- 竹取物語 語 作者 不詳
- 伊勢物語 語 作者 不詳
- 徒然草 語 兼好法師
- 紫式部日記 語 兼好法師
- 土佐日記 語 兼好法師
- 枕草子 語 兼好法師
- 更科日記 語 兼好法師

- 方丈記 記 鴨長明
- 十六夜日記 記 阿佛尼
- 辨內侍日記 記 辨內侍
- どりか(ば)物語 語 藤原兼輔
- 堤中納言物語 語 藤原兼輔
- 四季物語 語 藤原兼輔
- 中務內侍日記 記 中務內侍
- 蜻蛉日記 記 右大臣道綱母
- 讀歌典侍日記 記 讀歌典侍
- 和泉式部日記 記 和泉式部
- 淡路中納言物語 語 淡路中納言
- 大和物語 語 作者 不詳
- 宇治拾遺物語 語 宇治拾遺
- 多武峯少將物語 語 多武峯少將

- 源氏物語 語 紫式部
- 茶花物語 語 作者 不詳
- 天不記 記 作者 不詳
- 保元物語 語 作者 不詳
- 平治物語 語 作者 不詳
- 秋夜長物語 語 作者 不詳
- 鳴鶴合戰物語 語 作者 不詳
- 平家物語 語 作者 不詳
- 古今著聞集 語 橘成季
- 公事根源 語 藤原兼良
- 十訓抄 抄 藤原兼良
- 水鏡 語 中山内府忠就
- 大鏡 語 藤原為業

日本歌學全書

全十二冊每編讀切洋裝美本正
價一冊四百廿頁以上廿五錢●六
冊金二圓五十錢●郵稅一冊三錢
●本書全部完成總目次

- 古今集 凡河內躬恒
- 友則集 友則
- 員之家集 紀實
- 忠之家集 紀實
- 後撰集 紀實

- 元輔家集 清原元輔
- 順家集 源順
- 能宜家集 大中原能宜
- 天德歌合 大中原能宜
- 拾遺集 大納言公任
- 紫式部家集 紫式部
- 公任家集 大納言公任
- 清少納言家集 清少納言
- 後拾遺集 中納言通俊
- 相模家集 乙侍
- 經信卿母集 大納言經信
- 高陽院歌合 大納言經信
- 金葉集 源賴俊
- 詞華集 左京大夫顯輔
- 堀川百首 藤原十景
- 千載集 入道俊成
- 永久百首 源顯仲

- 忠度集 平忠度
- 後京極自歌合 藤原兼房
- 後古今和歌集 藤原兼房
- 自撰集 藤原兼房
- 四長明集 藤原兼房
- 林下集 後德大寺實定
- 山家集 西行法師
- 源三位賴政集 源三位賴政
- 金葉集 源實朝
- 萬葉集 橘諸兄
- 悅目抄 藤原基俊
- 無名抄 藤原基俊
- 歌名抄 藤原基俊
- 新學異見 香川景樹
- 歌小直路 富士谷成章
- 調の直路 入田知紀

108
101

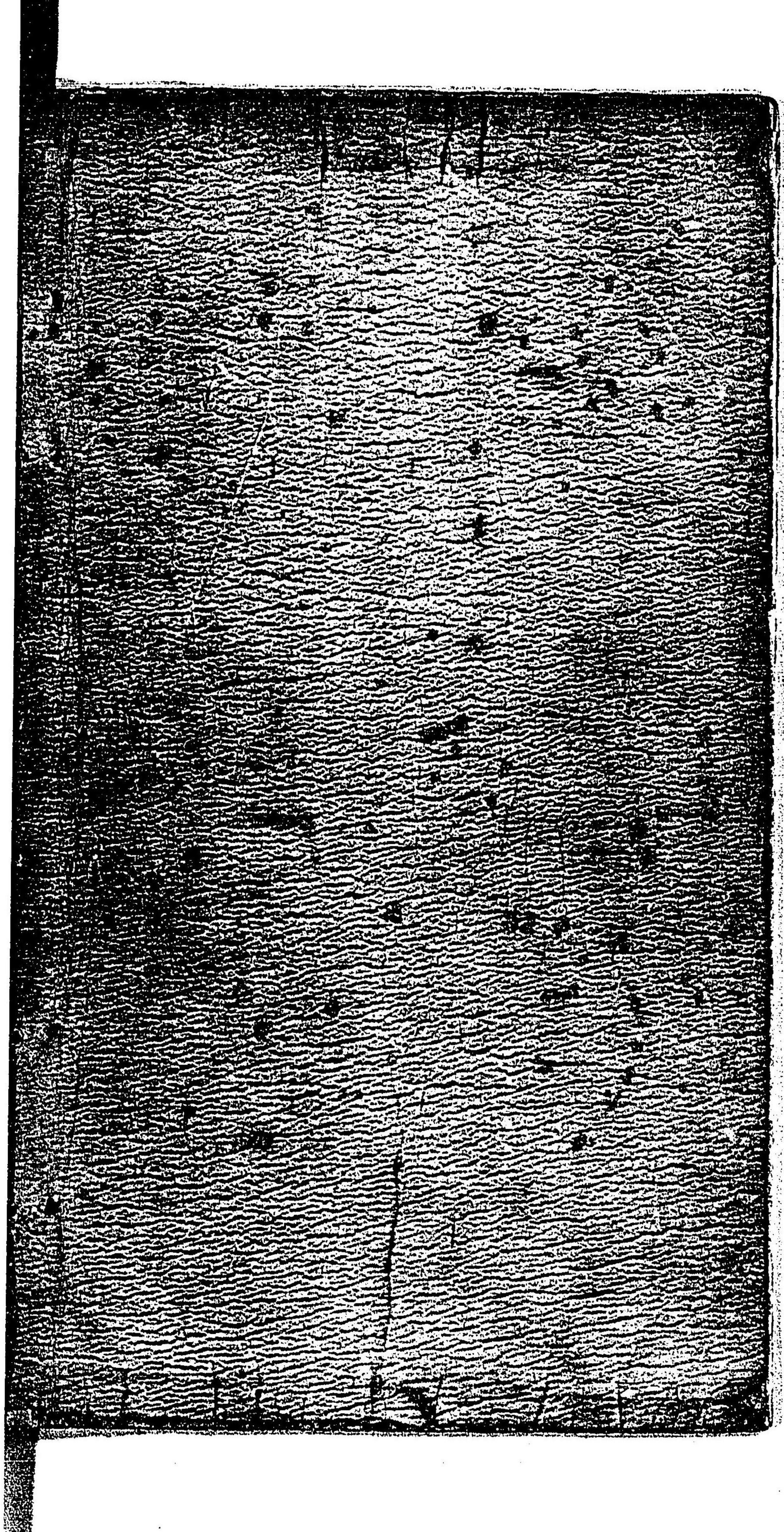
家庭文庫

全六部冊和裝●正價 ●五冊金●全六冊金●前九冊金●郵費六
録冊税●拾圓金冊部●安前委録拾位

華族女學校學監下田歌子先生編述

方今女學に關するの書、その數少なからずと雖も、能く新舊の情理を折衷して、家庭教育の上に適合するもの、甚た些少なると遺憾とす。茲にこの家庭文庫と出版せり。本書は、一、學東西を究り、遠く歐米を巡遊して、今現に子弟教養の道に従事せらるる、下田歌子先生の編述に成るものなれば、他の空論座談の書と異り、上下を通じ、一般社會の家庭上に適用するを得べきは勿論なり。全部六冊、皆是れ編者が多年の實驗上より出でたるものなれば、如何に在來の家庭書類と其趣を異にせるか、江湖諸君、請ふ一本を繰りて以て驗せよ。

- 第壹編 女子書翰文
- 第貳編 普通禮式
- 第參編 詠歌の葉
- 第四編 家事必携上
- 第五編 家事必携下
- 第六編 婦女家庭訓



108
101

012132-002-2

108-101

日本女礼式大全

坪谷 水哉/著

2冊(下223p)

M30

AAG-0197

