

訂新
家事教程

星 常子
中島 志子
共著 上

圖書
1 2
2

590
11
1

41223

教科書文庫

4

910

40-1904

25000
12298

Kodak Gray Scale

A 1 2 3 4 5 6 M 8 9 10 11 12 13 14 15 B 17 18 19

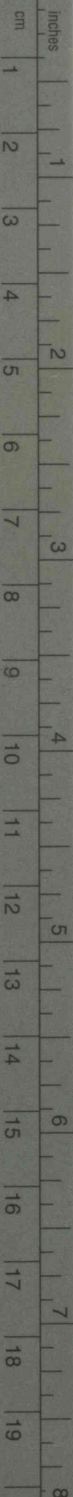


© Kodak, 2007 TM: Kodak

Kodak Color Control Patches

Blue Cyan Green Yellow Red Magenta White 3/Color Black

© Kodak, 2007 TM: Kodak



2 1 1 20 6 8 7 9 6 9 5 4 3 2 1 10 6 8 7 9 5 4 3 2 1 0

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 1 2 3 4 5

明治三十七年二月一日
文部省檢定濟

星常子
中島與志子
共著 上卷

新訂家事教程

東京會社六盟館

新訂家事教程上卷目次

總論……………家事科の目的 家事科の範圍……………一

第一章 衣食住……………三

第一節 衣服……………三

調製 地質 染色 形狀 裁縫 保存……………三

第二節 食物……………二四

性質……………二五

蛋白質 脂肪 含水炭素 鹽分質……………二五

分量……………二八

季候 年齡 職業 體質……………二八

食量……………三〇

新訂家事教程 目次



類
11号

廣師
第5712号
12798

家事
二〇

食品	三二
植物性食品	穀類 菽類 野菜類 海草類 菌類
果實類	
動物性食品	獸肉類 鳥肉類 魚肉類 貝類
製造食品	副食品 特嗜品
飲料水	四七
鑑別法	濾過法
獻立	五一
滋養消化	配合 嗜好 變化 豫定 經濟 饗饌
調理	五七
煮物	燒物 蒸物 汁物 漬物 生物
貯藏	六一
熱貯藏法	寒冷貯藏法 乾燥貯藏法 食鹽貯藏法
砂糖貯藏法	酢貯藏法 加藥貯藏法

食具及び庖厨具	六四
金屬製	木製 漆器 陶器 硝子器 土器
第三節 住居	六八
住居の選擇	六八
衛生上	經濟上 教育上
構造	七二
家屋の種類	内外の裝飾
一家の設計	八一
疊建具	門墻 庭園 井戸 家屋庭園の保存及び掃除
家具什器	
目次終	

新訂家事教程上卷

星 つね子
中島よし子 共著

總論

目的
婦人の天職

家事科の目的、如何にして、家を齊ふべきか、その方法を學ぶが、家事科の目的なり。
一家を治むることは、男女ともに務むべきことなり。されど、男は外に勤め、女は内に働くこと、世上一般の分業法なれば、一家内に起りたる事は、大小となく多く婦人の手によりて處理せらるゝを可とす。又子女の教育は、父母ともに務むべきことなり。されどその幼時にありては、特に母親の養育そ

性婦人の天

の功を奏するものなれば、これ又婦人の天職と云ふべきなり。かくて、主婦よく家事を治めて内顧の患なからしめば、主夫は専ら其の職務に盡すを得て、こゝに一家の生計裕によく和平なるべく、母親よくその幼児を育て、よく孝によく悌ならしめば、他日、市民となり國民となりて必ずや善良なるものとならん。家々足り、人々給し、國に良民あり、かくの如くして國の榮えざるものは、未だあらざるなり。婦人は天性温和順良にして慈愛深ければ、老者を養ひ、子女を育つるに適し、その謹慎にして綿密なるは金錢の出納、病者の看護より衣服飲食等の繁雜なる世話をなすに適し、熱心にして忍耐なるは、すべてこれらの任務を果して遺憾なからしむるに適すべく、即ち一家を治むるは、女子の義務なりといふを得べし。

範圍

家事科の範圍、一家を齊ふと云ふのみにては、事單簡に似たれども、然らず。實は甚だ複雑にして範圍頗る廣大なり。家計を整理し、一家の和合を計り、老者を養ひ、幼者を育て、病者を看護し、かねて奉公人出入者の雇使、親族、知友、隣保との交際に關すること、皆家事科の範圍ならざるはなし。

第一章 衣食住

人の生活に、最も必要なるは、衣食住なり。然して、衣食足りて禮節を知るともいへば、衣食住の足ると足らざるとは、人の徳性にも影響を及ぼすものなり。されば衣食住の整理を計ることは、家を齊ふるものゝまづ務むべきことなり。

第一節 衣服

衣服の目的

目的

衣服を作る目的に、二つあり。寒暑水濕を防ぎ皮膚の損傷を避けて、身體の健全を保つこと、其の一なり。容儀を整へて、人たる品格を失はざること、其の二なり。

衛生上

衛生上、元來皮膚は體温の放蓄を調製して、過不及なからしむる作用を有すれど、寒熱さては濕氣の甚だしき時は、皮膚の作用にのみ依頼すること能はず。即ち寒冷の氣候にありては、體温の奪はるゝこと甚だしければ、衣服を重ねて之を防かざるべからず。炎暑の候にありては、空氣の温度甚だ高く、皮膚直接に之に觸るれば、身體を害するを以て、衣服を着けて之を防かざるべからず。濕氣の人身に害あること、いふに及ばず。

裝飾上
品格

裝飾上、馬子にも衣裳といひけん如く、容儀を整へ品格を

色合
柄

保つにも、衣服は大に必要なるものなり。されど、物はふさはしきを美しとすれば、人々の身分職業に應じたるものを用ふるを可とす。すべて、色合、柄なども目立たんとのみ思ひ定めずして、眞に美にしてはてやかならず、又じみ過ぎぬを選ぶこそ禮節の旨にも適ひたりといふべけれ。

衛生上と裝飾上との、この二つの目的に適へる衣服は、最も良き衣服なり。されど、かゝる衣服は何人も求め得らるゝものにあらず。故に、人々自身の貧富の度合を考へて斟酌することを要す。もし二つの目的を達し得ずとならば、衛生上の目的を先きにし、裝飾上の目的を後にすべきこと、論なし。さるを、かゝる場合にも、裝飾上のみ心を奪はれ、ひたすら外見を飾り、衛生上の適不適を顧みざること、世の常なり。愚なりといふべし。

衣服の調製

調製

衣服の調製を、地質、染色、形状の三項に分ちて、之を説かんとす。

地質

イ、地質

服地は、大別して、毛布、絹布、綿布、麻布の四種となす。

毛布

毛布、毛布は獸類の毛を以て織りたるものなり。其の種類に、フランネル、ラシヤ、サアールジュ、カシユメル、モスリン、スコッチ、等あり。

得點

毛布は、織目あらくして空氣を含むこと多量なれば、體溫を放散し、外熱を導き入るゝこと甚しからず。又皮膚より發散する水蒸氣などを吸收する力を有し、然も之を放散すること徐々なるがゆゑに、膚に觸れて冷かならず。されば寒暑の變化定まりなき時候、又は朝夕冷氣を感ずる時之を着くれ

欠點

ば、風邪にかゝる恐れなし。又織目のすき間よりは常に空氣を疏通し、不潔の空氣を發散するものなれば、衛生上大に可なり。しかのみならず、軽くして柔かく外見も亦美なり。されど、毛布は洗濯し難きが故に、兎角洗濯を怠る傾を起すべし。もし洗濯を怠るときは、汗脂等、其の織目の間をふさぎ、從て體溫を保つこともなく、空氣を疏通することもなく、衛生上有害のものとなるべし。さればとて、屢洗濯する時は、漸く其毛を少くし或は幅も尺もちままり、織目細くなりて、毛布特有の美點を失ふべし。且、毛布の價の安からざると、虫に犯され易き等の欠點あり。要するに、毛布は老人・小兒の衣服、或は外套・襯衣又は氣候不順寒暑常ならざる時に用ふるに適せり。

用途

綿布、綿布は綿の纖維より糸を紡ぎて織りたるものなり。

綿布

綿布に、生木綿・晒布・木綿縮・金巾・キヤラコ・小倉織・瓦斯織・糸入・縞綿・フランネル等あり。

得點

綿布は、衛生上の功能毛布に次ぐ。殊に木綿縮・綿・フランネルに於て然りとす。綿布の最も長とする所は、よく洗濯に堪へてその本質を失はず、價も亦廉なるにあり。されば何人も之を平服とするに適せり。瓦斯織は、其の表面を滑澤ならしむるために、綿糸の細毛を燃き去りて織りたるものなれば、絹に似て、目も細かく、綿布の特質を失へり。キヤラコも亦然りとす。

絹布

欠點

絹布、絹布は生糸を以て織る。之に平織・縮織・綾織・紋織・透織等あり。何れも、地平にして、織目細かく、空気を含む量少し。されば、體温を保たず、外熱を防かず、通氣の性も無く、又乾濕し易し。且、絹布は一般に高價にして洗濯に堪へ難く、又之を用

得點

ひて堅牢ならざれば、平常着に適せず。かく衛生上、經濟上、共に取る所鮮しと雖も、地質滑かにして美麗なれば、晴着として最も適當せり。絹布の中にて、紬・太織の如きは其の地質、稍綿布に近く、價は綿布より高けれど、洗濯に堪へ、又堅牢なれば常用として不可なし。

麻布

欠點

麻布、麻布は、麻・亞麻などにて織りたるものなり。麻布は濕氣を吸收する力強く、之を蒸發せしむること速なり。従て體温を奪ふこと甚し。故に、朝夕又は氣候激變し易き時には、老人、小兒は勿論然らざる者にて、衛生上危険なり。然れども洗濯に堪へ得ると、價高けれども保存に堪ふるとは、經濟上より稍、取るべき處あり。麻布を用ふるには、必ず膚に觸れしめざるを可とし、又屢洗濯しよく日に乾かして用ふべし。

得點

□、染色

染色

服地を染むるに色を以てするは、主に飾装の爲めなり。されど、又衛生と、經濟とに關することを忘るべからず。今染色を選ぶ注意を左に示さん。

氣候

氣候、黒紺等の濃き色は、熱を吸收するを以て溫暖なれば冬着に適し。白水淺黄白茶等の淡き色は、温熱を吸收せざるが故に、夏着に適當せり。

染料

染料、黒又は茶色、銀鼠色の如きは、染料に鐵漿を用ふるが故に、地を弱むべく。又染料の内には有毒の色素を用ひたるものあり。赤色、紫色等に多し。又、染料には褪め易きものと然らざるものとあれば、之をも注意すべし。

用途

常着
晴着
肌着
吉凶

用途、常服は汚れ易ければ、濃色を用ひ、晴着は淡色を用ふる方美しく見えてよし。又肌着には白き色のもの汚れ目見えて清潔を保つに適すれば、成べくは之を用ふべし。吉事に

年齢

は鮮かなる色を用ひ、凶事には沈みたる色を用ふるなど、それぞれの注意あるべし。

年齢、小兒は鮮かなる色を用ひ、老人は地味なるを用ふるなど、年齢にふさはしき色を選ぶべし。

他との取合はせ

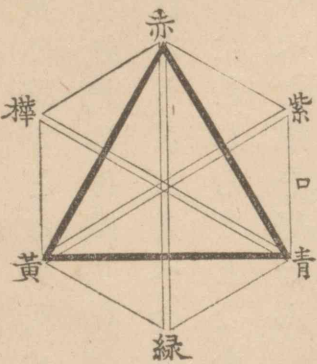
他との取合はせ、如何に美しき色を用ふとも、他との取合はせ悪き時は、却て見榮えを失ふものなり。されば、まづ自己の容貌にふさはしき色を用

容貌

ふべく。

衣服と衣服との調和

補色表



即赤青黄ハ三ノ原色テ之ヲ圖ノ如ク三角チコシラ
 ヘ赤ト青トヲマゼルト紫ガ出來ル即イロノ線ヲ表
 シテアル通アル其紫ト其對角線ノ向ニアル黄ト
 ハ補色デアアル他ハ類推スベシ

次に衣服と衣服との取合はせを考ふべし。襦衣の衿と上着の色との調和、上着と下着との調和、帶と着物との調和、これ皆注意すべきなり。例へば、白の襦袢

の襟に、白茶更紗の下着、黄八丈の上着に蝦色の袴又は帯などは、調和したるものなるべく、白襟に紫の下着、黄八丈の上着に紫の袴などは、調和せざるものなるべく。

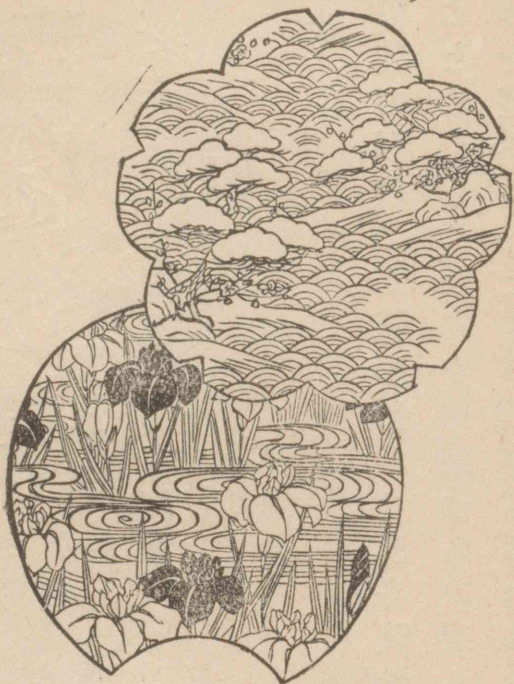
色物は、無地の外、縞物、紵、絞、更紗、小紋、紋付、模様物、板、友禪などあれども、前に述べたることより推して考へなば、それらの撰擇に苦しむることなかるべし。されど、こゝに一二の特に注意すべき點を擧げん。

縞、紵などについては、色系の雜りたるものは、一度洗ふ時は目引きしたるやうになれば、注意すべし。

模様物につきては、其の身分職業を考ふること、わけて必要なり。又四季折々、其の季節に應ずるをよしとす。例へば春は櫻牡丹などはてくしきもよかるべく、夏は池水に藤のさがりたる、鯉の藻の下をくゞりたるなど見るからに涼し

縞、紵
模様物

四季模様 (夏 春)



きを覺ゆるが如き、秋は紅葉、菊などの美しき中にもさびしげあるを用ひ、冬は吳竹に雪など、人の操も見えてよかるべし。

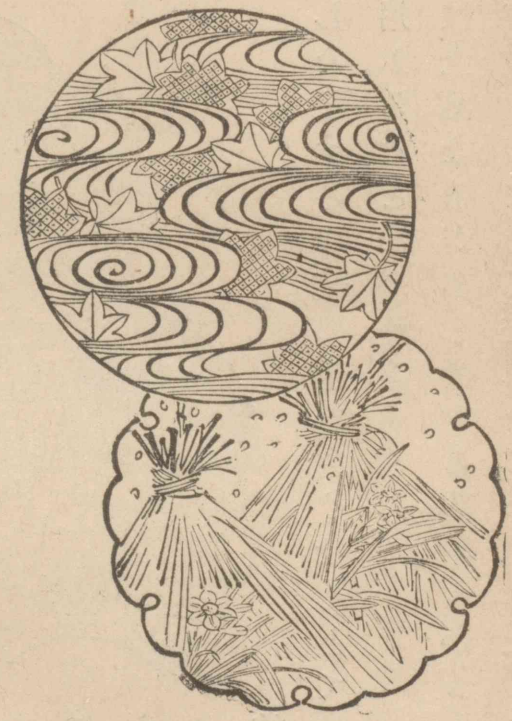
紋付につきては、染返しなどする時、紋の處を白くせんとして地質をよわむる薬を用ふることあり。注意すべし。

板は、上品なるが多し。染むる手數もかゝらず、價も安し。少女の衣服などにして、友禪などを用ひたるよりも、遙に見榮

紋付
板

友禪

四季模様 (冬 秋)



えあり。
友禪は、價も高く、種々の色を取り合はせたるものなれば、よく調和したるものは、稀なり、注意して選ぶべし。

衣服の形状

ハ形状

衣服は、其の形状よく體形にかなひ、身體諸機關の作用を妨ぐることなくして、全身を保護するに足るをよしとす。されど、容儀を整ふることも亦顧みざるべからず。

袖

ト
コルセツ

帶

筒袖

衣服の形状は骨格に影響すること少からず。例へば女兒が袖長き和服を着くるより、袖の重みによりて體前屈し、不知不識の間に猫脊となることあり。又女子洋服にコルセツトを用ひ、和服に帶を高くしめて、胸部を壓するによりて肋骨を狹窄せしめし例は、往々あることなり。
衣服の形状にして、四肢の運動を妨ぐるものも、又有害なり。袖の長き、裾の長き、何れも活潑なる運動をなすに害あり。筒袖もあまりに窮屈なるときは、四肢の運動を妨ぐるのみならず、血液の循環を妨げ、内臓諸機關の作用を害し、長年月の間には、又救ふべからざる病源を養成すべし。
要するに、衣服の形状は衛生にかなふを以て第一とし、容儀を整ふるを以て第二とすべし。以上述べたる如き弊害は、多く外見を主とするものによるものなれば、心せざるべから

裁縫

二、裁縫

婦人が、一家を治むる上に、最必要なる技術は裁縫なるべし。よし、自ら裁ち縫ふ暇なく、或は其の必要なくして之を人手に任すとせんに、其の布帛の積り方を知らざれば、布帛の購入に不経済極まらん。又縫ふことを自らせずとも、之を裁つことを自らする時には、仕立屋に小切れを盗まるゝの恐なし。又縫ひ方を知らば、仕立の巧拙を見分くることを得べし。もし一家族の人にして、肩行、八ッ口等の不揃なる者を着、又は不手際なる仕立方のものを着けて居らんには、其の罪は一に主婦に歸すべきならずや。されば主婦は裁縫の理に精通せるのみならず、よく其の技術に熟達して、監督指揮するに適せざるべからず。

衣服保存

木、保存

衣服を保存するには、その畳み方、藏め方及び洗ひ方に注意せざるべからず。

空気にさらす

畳み方、衣服を脱ぎたる時はまづ椽先に持ち行きてよ

襟垢

紋紙

藏め方

衣服

羽織襦袢

帯

くその塵を拂ひ、然る後、姑く衣文棹にかけ空気にさらして、身軀より吸収したる汗、瓦斯などを發散せしむべし。然らざればその色澤を損じ、或は悪臭を醸すなどの恐れあり。次に、暖めたる眞綿にてよく襟垢を拭ひ去り、そこに襟紙をあて、紋所にも紙をあて、皺のよらぬやう、折目正しく畳むべし。藏め方、かく畳みたるものを藏めんには、衾、袖口などの壓されぬやう、交互に入れ違へて納むべし。衣服と衣服との間には、羽織、襦袢の類を挿むをよしとす。但し帯は概ね地質剛く重ければ、好ましからず。その他、常着と晴着とを一つ場

衣服類と足袋類

所に入れ、衣服類と足袋類と同じ引出しに納むるなども、よろしからず。能ふべくは入れものの毎に種類を分ち置くべし。取出しも便あらん。

容れ物

容れ物、容れ物は、桐の箆筒長持をよしとす。桐は濕氣を

箆筒長持行李ついで

通さず、かつ軽くして、持ち運びに便なり。行李葛籠は衣服の出入に不便に、又多少皺の生ずる嫌あれど、手輕にして持ち

運びに最も便なれば、火災の憂ある地に住む人、又は屢轉任などする人には便あらん。

置場

置場、箆筒長持などの置場は、空氣の流通よく、日光直接に

二階

當らず、濕氣なき處を選ぶべし。二階三階は、殊によけれど、非

枕木

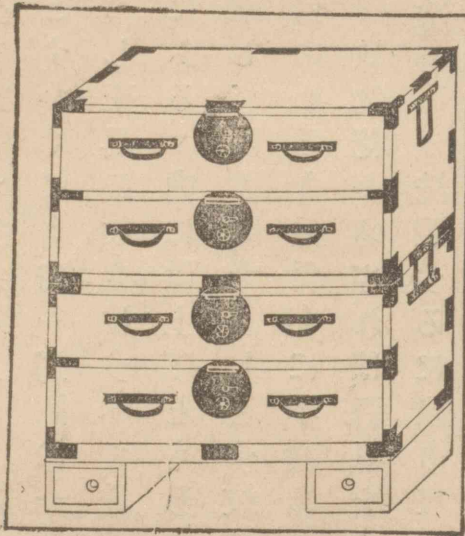
常の場合に不便なり。枕木を用ふるもあれど、多くは低きに

過ぎて塵つもり易く、又空氣の流通も思はしからず。されば左圖の如きものを作りて、その引出に足袋又は布呂敷の如

蟲干

きものを入れることとせば、一舉兩得なるべし。

色の注意



などは褪め易ければ、蔭干にすべく、絹布類はすべて直接日光にさらすべからず。

夏服より冬服に入り、冬服より夏服に入るときは、さきに着

衣服は時々容れ物より

出して乾かすべし。こと

に梅雨の候を然りとす。

この前後には濡氣少き

晴天の日を見計ひ、衣服

を乾かし、塵を拂ひ、箆筒

などをも蔭干にし、然る

後納むべし。衣服を乾す、

とき、藤色・時色・桃色・黄色

手當

けたるものに、汚れめなきか、破れたるところなきかを調べて、それへ手當を施し置くべし。

夜具

夜具の類も、使用後直にたぐむべからず。足の方におりかへし、裏を出して空氣にふれしめ、温みのとれたる頃たぐむを可とす。かくても、尙一週間に一度は必ず日にさらして乾かすべし。夜具の如きは、すべて洗濯し易からざるものなれば、肌にあふるゝ處には、上下とも敷布を用ひ、この敷布をば時々洗濯して用ふるをよしとす。蚊帳は疊み方に心を用ふべし。折目のわるきは保存に不利あり。又、之を藏むるときは、晴天に二日位乾かさざれば、濕氣を含有し居る恐れあり。

敷布

蚊帳

洗濯

へ、洗濯 洗濯するに當りては、染色の褪め易きもの、或はよき品とあしき品とを同一の器物に入るべからず。紅色、黒色の他の品にうつりて、甚だ外見を損したる例は、まゝある

揉み方

絞り方

乾し方

洗濯の水

絹物の洗濯



ことなり。又洗ふには、柔く一わたり揉みたる後、殊に汚れたる襟、膝、袖などをば重ねて揉むべし。又絞る時にも、強からぬをよしとす。濯ぐには、表をば一度、裏をば一度、袂などは芥の残り居らぬやうにすべし。

乾かすには、まづ干棹を拭ひ、日當りよき方に向け、皺をのばして掲ぐべし。

水は、鹽に汲みて、日光にあたぐむるか、もしくは沸かして用ふべし。灰汁、ソーダを用ふること多きに過ぐれば、地質を損すべし。

絹物の洗濯は、微温の石鹼水、或は灰汁に蜂蜜少しを

白布類

加へたるものに浸し、軽く刷毛にて摩るべし。肌襦袢、足袋、敷布、手巾の如き白布類を洗ふには、温湯に石鹼をとかし、その中に數時間浸し置きて後、洗濯板にて摩すべし。

毛布

フランネルの類は、熱湯又は冷水にあうて收縮するものなれば、微温湯にて洗ふべく、絞らすして疊みて板の間に挟み、壓して水氣を去りて陰干にし、乾きて後火熨斗をかくべし。洗濯するに當りて、前に屈みて、胸部を壓するはよろしからず。又裳をはしをるもあし。成べく衛生上害なき姿勢をとることに注意すべし。

糊の付方

糊の着け方、すべて、糊は布帛の裏側よりつくべく、又、之を干すには、再び表をかへさざれば干棹にあたりたるところ、見苦しかるべし。

板張

板張するときには、張板をよく拭ひ、布の表裏を見わけ、経緯の線の曲らぬやう、正しく張るべし。布目の曲れるは、仕立て難し。

襟垢の除き方

襟垢の除き方、襟垢を除くには、軟かきパンを押しつけてとるか、眞綿を火に焙り、それにて拭へば大概はとるものなり。甚しく汚れたるは白布に揮發油を浸して垢の上を擦りて拭ひとり、姑し空氣中にさらしおくべし。

汚點抜き

汚點抜き、汚點のつきたる時は、直ちに抜くを可とす。然らざれば、つひには、とりがたきに至らん、今左に二・三の例を示さん、その他は、その道のものにはかるを可とす。

汗

汗、直ちに清水に洗へば、取るゝものなり、久しきを経たるは、蓑酸二三滴を加へて洗ふべし。

ハネ

泥點、毛布、綿布ならば乾きたるブラッシュにて、絹布、麻

醤油

布ならば鶯絨フランネルにて擦ればとらるべし。尙、とれざるは卵の黄味もしくは海羅をぬりつけて洗ふべし。醤油、少しならば、口にて汲ひとるか、又は手拭をぬらし、て拭ふべし。多からば、左右より引張りて熱湯をそぐべし。綿入などは、その部分をつまみて温湯にて洗ひ、火熨斗をかくべし。

油

油、揮發油にて洗ふべし。石油は日光にさらすか、火氣にかざすも、大概は除かるべし。

インキ

インキ、乾かざる間に、早く清水にて洗ふべし。乾きたる後は、醋酸の稀薄液にて。

ペンキ

ペンキ、テレピン油を白布に浸してその部を拭ふべし。

第二節 食物

目的

目的

人が健全にして、其の心身よく活潑に活動し得るには、其の活力と體温とを生すべき滋養分を給し、又身體諸機關の消耗するを補ふべき滋養分を給せざるべからず。食物は實にこの滋養の目的を達せんが爲めに取るものにして、身體の健康を保たんには、偏に、食物に依らざるべからず。然らば、食物の性質をよく知らざるべからず。

性質

性質

蛋白質

イ、蛋白質

蛋白質は、窒素、炭素、酸素、水素等より成る。これ

効用

含有せる食品

實に人體組織の主成分なるのみならず、これが酸化するとき、は活力及び體温を生ずるものにして、人體に於て効用甚だ廣く、價値最も貴きものなり。食品中、最多く之を含めるは、動物性食品にては、鳥獸魚介の肉、鳥卵、乳汁等にして、植物性

脂肪

効用

含有する食品

食品にては、菽類、穀物、菌類、幼芽等なりとす。
□、脂肪 脂肪は、炭素、酸素、水素の三元素より成り、酸素と化合して主に體温を生ずる用をなす。動物性食品にては鳥獸肉(脂身)、魚肉(魚油)、鳥卵、乳汁(酪)の中に存し、植物性食品にては油質となりて、果實(胡桃、胡麻、けし等)、穀物、菜種、菽類の種子中に存す。然して植物性脂肪に比しては、動物性脂肪の方消化し易し。

含水炭素

効用

含有する食品

ハ、含水炭素 含水炭素も、亦、水素、酸素、炭素より成り、體內にて一部は化學的變化を受けて脂肪となり、一部は直に酸化して體温及び活力を生ず。其種類甚だ多く、澱粉は其の主なるものにして、穀類、根菜類(甘藷、馬鈴薯、青芋等)中に多く含有せられ、糖分となりては、甘蔗、葡萄、林檎等の蔬菜、或は果實中に含まれ、乳糖となりては、乳汁中に存し、纖維となりては

鹽分質

水

効用

含有する食品

多くの植物(菜類、殊に葉藍菜類)中に多少含有せらる。纖維多ければ、消化の害をなすゆゑ、こは多量に用ふべからず。
二、鹽分質 鹽分質は、骨の主成分なり、これ、亦、人體に必要にして、殊に小兒の如き養育期の者には、多量を要す。すべての食品中に之を含有せざるものなけれども、主として植物性食品殊に野菜類に多く含まる。
ホ、水 水は人體の成分中に最多量に存し、血液其他の汁液中には固より、筋肉中にも存し、骨齒の如き堅き部分にさへ含まざる處なし。食物中の滋養分を溶解し傳播し、又老廢物を排泄せしめ、又發汗によりて身體を清涼ならしめ、體温の調節を爲す。されば、人體は多量の水を要すと知るべし。
されど、食品中殆之を含まざる者なく、野菜、果實、肉類等は、之を含むこと多く、且調理を加へたる食品は、亦多く之を含み、

各種の飲料には更に多量の水を含めり。然れども、尙時として渴を覚えて湯茶を欲するが如きことあるは、人の知る所なり。人が能く健康を保ち體質を壯にし、生活機能を盛にせんと欲せば、常に食物の性質を考へてこの五成分を適度に供給することを務めざるべからず。

分量

然して、五成分中、鹽分及び水分は、すべての食品に之を含むが故に、特にその供給に注意するを要せざれども、蛋白質脂肪・含水炭素は、特に注意するを要す。

分量

いかに滋養物にても、之を過度に用ふれば、消化する能はず。又一物質のみを偏して用ふれば、爲めに、身體を害するに至るべし。されば、食物の分量配合は最も注意するを要す。而して其の量は、季節・年齢・職業・體質等によりて異ならざるべからず。

寒冷

炎暑

イ、季候 寒冷なる時期には、體温を生ずる必要なれば含水炭素脂肪に富める食物を要し、炎暑の候には消化機的作用も鈍るを以て、自ら果實・蔬菜等の淡泊なるものを好み、一般に其の量少きは常なり。

□、年齢

小兒は、身體の發育最も盛なるものなれば、各種の滋養質を十分に供給すべく、老人は體質衰へ消化力も弱ければ、衰癆を補ふに足るの滋養分を含みて、然も最も消化し易き食品を供せざるべからず。

小兒
老人

ハ、職業

主に精神を使役して、身體の運動少なき學者の如きは、又消化し易き滋養物を適量に用ふるを要し、體軀手足の勞働激しき農工の如きは、自ら多量の食物を取るの習慣を成す。

運動少
人
勞働激
しき人

強健

二、體質

強健なる人は心身の活動盛にして、従つて體質の消耗すること多きが故に、之を補充するに足るべき食量を要し、虚弱なる人は多量なるよりは、寧ろ消化力に適して滋養の効あるを計るべきなり。

虚弱

諸種の滋養質は、動植いづれにも含有すれど、殊に動物性食品の方、最も消化吸收に適するものとす。されどこれのみ偏して、植物性食品少なきに過ぐる時は、遂に水分不足して、恐るべき懷血病の如きにかゝることあり。故に食物は動植程よく交へ用ふるを可とす。殊に、我國の如き温帯の地にありては、一方に偏すべき必要なし。

保健食料食

食量

一人が健康を保つに要する滋養分の量を定めたるものを保健食料、といふ。今我國の中等の労働者が要する滋養の分

量を、内務省衛生局にて定めたるもの左の如し。

	蛋白質	脂	肪	含水炭素
男	九六五(二五、六匁強)	二〇(五、三匁強)	四五〇(二二、一匁)	
女子安逸者	八〇(二二、四匁強)	一七(四、五匁強)	三八五(二〇、八匁)	

これに依りて、猶種々の場合事情を斟酌して、食物を用ひなば、蓋し分量、配合の大過なきを得んか。

食品

食品を選択し、採取し、これが分量、配合を定めんには、まづ種の食品の性質、成分、効用等の概略を知らんこと、極めて肝要なり。

(甲) 植物性食品

イ、穀類

穀類は、多量の澱粉を含み、又蛋白質、脂肪を含み、又少量の鹽

植物性食物
穀類

食品

米

分あり。就中蛋白質多きものは、滋養に適し、且其の味美なり。米、米は其の蛋白質甚だよく消化せられ又澱粉質の如きは消化せられずして體外に排出せらるゝこと、僅に百分中〇、五なり。殊に、我が國人は、古より之を主食品となし來れるが故に、その習慣上よりいふも、又その産額多く従て價格も餘り貴からざる上より考ふるも、主食として、身體を養ふに最も適するものあり。

麥

麥、小麥・大麥・裸麥等、種類多く、其の含有する養分は、何れも大同小異なれども、就中小麥は、最も養分に富み、麵麩・饅頭・素麵・麩・味噌等に製せらる。大麥は麥飯として用ふれば脚氣等の患なく消化し易きの効あり。

□ 菽類

菽類は、多量の蛋白質を含み、又脂肪、澱粉をも含み、鹽分にも

菽類

大豆

乏からず。植物性食品中最も滋養質に富めり。されど、その皮の硬きによりて稍消化悪ければ、運動少き人は多量に用ふべからず。又、其の調理法に注意すべし。

大豆、大豆は、直に煮て食し、又味噌・醬油・豆腐・豆腐皮・菽粉等日常必須の食品に造られ、その効用最も廣し。かの豆腐・豆腐皮の如きは、菽類の欠點なる不消化を變して消化よきやうに製したるものにして、頗るよき食物といふべし。

ハ、野菜類

野菜

野菜類は、甘藷・青芋・九面芋・薯蕷・馬鈴薯・諸類・蘿蔔・蕪菁・蓮根・牛蒡・慈姑・百合根・塊類・葱・葱・葎草・筍・欵冬・蕨・莖葉類・胡瓜・南瓜・冬瓜・茄子・瓜類等、その種類甚だ多し。

然して、諸類及び根塊類は、多量の澱粉を含み、莖葉類瓜類も澱粉を含み、蛋白・脂肪には乏けれど、水分と鹽分とに富めり。

海藻

されば、野菜類は蛋白脂肪に富める魚肉・獸肉等と交へ用ふるに適するなり。

二、海藻類

この類はすべて蛋白質を含有すれども、消化悪きによりてその滋養の効少なし。故に皆調理法、分量をよく注意せざるべからず。

木・菌類

この類も、亦稍滋養分を有し、すべて香あり、美味ありて、人の珍重するものなり。されども、菌類は不消化なるのみならず、まゝ恐るべき有毒のものあれば、名の知れざるものは、決して食ふべからず。

へ、果實類

この類の中、栗・胡桃・銀杏は、蛋白質に富み、柿・葡萄は殊に糖分

菌類

果實

に富み、また梨・桃・杏・林檎・柿・葡萄・西瓜・甜瓜など、皆糖分・鹽分及び酸類の配合妙にして、其味の甚美に、人の心身を爽ならしめ、食慾を起さしめ、消化を助くるの効あり。然れども、よく熟せざるものを食ひ、又は多量に食ふ時は、腸胃を害し、下痢を催すに至る。流行病などある時は、殊に注意すべきものなり。

(乙) 動物性食品

イ、獸肉類

獸肉は、甚だ蛋白質に富み、脂肪を含み、礦物質をも適量に含みて、善良なる食品なり。その常用せらるゝは、牛肉・馬肉・羊肉・豚肉にして、稀に猪・兎・鹿・熊等も用ひらる。

牛肉、牛肉は、他の肉よりも香汁あること多くして、味最も美に、又最も滋養に適せり。馬肉は牛肉よりも蛋白質は多けれども、脂肪を含むことは少なし。羊肉は滋養分は牛肉に劣

動物性食物

れども、味淡泊にして、坐業の人などには却て適す。豚肉は、蛋白質割合に少なく、脂肪甚だ多し、故に體温を生ずるには適せり。されども、徃々肉中に寄生虫を存すれば殊によく煮熟して用ふるを要す。

山獸の肉

熊猪等の山獸の肉は、すべて畜獸の肉よりは、硬くして消化遅きものなり。尤も兎の如きは然らず。

體の部分

すべて、幼獸の肉は老獸の肉より脂肪多くして、軟かなり。勞働せしむることなく十分に餌を與へて養ひたる獸の肉は亦同様なり。又體の部分によつて味の美なると然らざるとあり。例へば、牛の鞍下の肉及び股肉は味美に、又その舌、肝、腦等も美味なるを以て、上等の料理に使用するが如し。

注意

又獸肉は、屠殺後直に食すれば甚だ硬し。數時間空氣に觸れしめて、一種肉酸の生じて軟かくなるを待ちて食するを可

乳汁

とす。

乳汁、乳汁は、水、乾酪質(蛋白質)、牛酪(脂肪)、乳糖及鹽類(礦物質)より成り、各成分の程よく調和せる善き滋養品なり。然して牛乳は最も廣く用ひらるゝものなり。

牛乳にして、病牛よりしぼりたるもの、乳屋の奸手段にて水、糠水等を混じたるもの、腐敗に傾きたるもの等は計らざる病氣を傳染し、又は胃腸を傷ふことありて、危険なれば、よく注意を加ふべく、又必ず一旦沸騰せしめて後、用ふべし。

スープ

スープ、こは消化力を興奮せしむるに甚だ効あるものにして、營養分を多く含めるものにはあらず。之を非常たる滋養物と思ふは誤なり。たゞ病後等に用ひて、腸胃の作用を回復するに可なり。

□、鳥肉類

乾魚

鮭・鱒・鯉、冬は鰈・鯛・華・鱈・魚等美味なりとす。これ魚の産卵の期にて、全身大に脂肪に富むを以てなり。されば、魚を用ひんには、その種類を選び、その季節を考ふべく、又魚は腐敗し易きものなれば、特にその新鮮なるものに注意すべきなり。乾魚、鯀・鹽・鮭・鱒・秋刀魚・鰯・章魚・鰯等、何れも多量の養分を含めども、其の水分減せらるゝを以て、消化吸収の點に至りては、大に價値を損するを免れず。鰹節・蒲鉾・半平、鰹節は、多量の蛋白質を含み、甚だ良き食品なり。蒲鉾・半平は原料の良ものは可なれど、多くは芋の如き澱粉を多量に混ざるを以て、魚肉としての價値は殆ど無きものなり。

貝類

二、貝類、蜆・蛤・牡蠣・赤貝・ばか貝・鮑・みる貝・とり貝・蝶螺・田螺等あり。すべて、水分多く、燐石灰分に富み、又多少の蛋白質を

製造食物

饅飩

素麵

麩

蕎麥

豆腐

豆腐皮

蒟蒻

も含めども、概して不消化の物なれば、よく調理法を注意すべく、又決し多食すべからず。

丙) 製造食品

饅飩は、軟くして消化よく、甚だ滋養に適せる食物なり。素麵は、饅飩に比すれば脂肪多く、稍消化よろしからず、麩も多く蛋白質を含み、その滋養の効あること、彼の滋養品として名高きアロイロナートに譲らず。蕎麥も、蛋白質を含めども、消化よろしからざる、饅飩に劣れり。豆腐は、大豆にて製し、蛋白質、脂肪に富み、消化もよく、その効鶏卵に比すべきものにして、甚價値ある滋養品なりと、豆腐皮は、大豆を碾き、灰汁を加へ、釜にて煮る時は、表面に皮膜の如きもの生ず。之を取りて日光に干して製す。蛋白質、脂肪を含み、味美なり。消化は稍よろしからず。蒟蒻は、俗に蒟蒻玉と稱する一種の芋類より製

したるものなり。故に、多くの澱粉と礦物質とに富めり。不消化物なれば多量に用ふべからず。

副食品

副食物

副食品とは、食物を調理する際、それを加へて以て風味を助け、旁ら滋養を助くるものをいふ。

味噌

味噌、味噌は、好まじき香氣と味とを有し、食味を助くるに適し、又滋養の効あり。適量に用ふれば、程よく消化器を刺戟するの効あり。

醤油

醤油、醤油も、食品の味を調ふるに用ひらる、亦滋養の効あれども、餘り過量に用ふれば、消化を悪しくし、又血液中の水分を減し、渴を生せしむる等却てよろしからず。

鹽

鹽、鹽はすべて食物の味を調ふるに用ひられ、消化器を刺戟し、筋肉精神の作用をよくし、蛋白質を溶解して血液の循環

砂糖

環を盛にするに、甚だ大切なるものなり。若し、これが不足する時は、消化不良、精神筋肉の作用鈍ぶるに至る。されども又過度に用ふるときは、却て害あること猶醤油に於けるが如くなれば、其の用量に注意せざるべらず。

砂糖、砂糖は食品に美味を附するを以て、調理上缺くべからざるのみならず、血液の中に入りて酸化すれば、活力及び體温を生ずる効あり。されど多量に過ぐる時は、胃中にて酸敗し、甚だ消化器を害するに至る。故に決して過用すべからず。酢、その味清涼にして、よく消化を進む。故に適量に用ふれば、其の効あれども、過用するときには、貧血を起すものなれば注意すべし。

酢

特嗜品

特嗜品とは、酒・茶・珈琲・煙草並に山椒・蕃椒・山葵等の香料をい

酒

ふ。直接に體質を滋養するものにはあらざれども、適量に用ふれば、消化器を刺戟し、神経を興奮し、血液の循環をよくする等、大に諸機關の機能を活潑にするの効あるものなり。されども、過用すれば、却て大に健康を害するものなれば、其の分量は特に注意せざるべからず。

酒、日本酒は、米、麴及び水を醱酵せしめて造りたるものにて、何れも酒精を以て主成分とし、その他、水、澱粉、糖、デキストリン、グリセリン等をも含めるが故に、程よき甘味と苦味とを有し、又遊離酸類ありて佳香を備ふ。洋酒中、葡萄酒、麥酒、シヤンパン等、醸造したるものは、適度に用ふれば、有効なるものにて、食物に等しき養分を有せり。されども、ブランドイ！、ウイスキー、リキユール等、蒸溜して製したるものは、餘り強くして衛生上宜しからず。

茶

酒は、適度に爛をなして用ふる方、胃の爲にも宜しく、身體に害を残すことなし。凡て酒は少量を用ふれば、血行を促し、心を爽快ならしむる等の益あれども、鯨飲すれば、血行、神経系及び筋肉等に變動を生じ、或は徳行を破るに至り、遂には營養を害し、精神を衰弱せしめ、或は卒中、中風等、腦脊髓の大患にかゝりて生命を落し、或は害毒を子孫に及ぼして、白痴癡疾の者を生ずる等、甚だ恐るべきものなり。されば酒は最も節制を重んずべく、殊に女子は極めて之を慎むべきものなり。

茶、茶の主なる成分は、茶素及び鞣酸にして、上等の茶は茶素多くして鞣酸少く、下等の茶は之に反せり。茶素は芳しき香味を有し、興奮の効あり。鞣酸は滋味を興ふるものなり。身を勞したる時などに、茶を飲めば、爽快を覺ゆ。されど、過用

珈琲

すれば、胃を害し頭痛を起し、睡眠を妨ぐ。又久しく浸し置きたる茶は、決して喫すべからず。劇烈の毒を含むものなり。珈琲、チヨコレートは共に一種の芳香と味ありて、嘗に興奮のみならず、多少滋養の効あり。

煙草

煙草、煙草にはニコチンと稱する激毒質のものを含み、多く喫煙する時は眩暈、悪心を生じ、神經症を起し、咽喉病、氣管支炎を起し、口中を靡爛せしめ、胃の作用を減ずる等、其の害甚だ多し。殊に未成年者には其の害甚しきものなれば我國には禁制あり、決して喫用せしむべからず。唯少量を用ふればいさゝか心氣を爽快ならしめ、倦怠を慰むることあり。

香料

香料、我國にて使用する香料は、山椒、山葵、蕃椒、芥子、生薑、胡椒、蓼等にして、俗に辛味と稱するものなり。これ等皆揮發油を含み、辛くして、一種の香氣を備へ、消化器を興奮せしむる

鑑別法

効あり。されども多量に用ひ、或は屢用ふれば腸胃之に慣れて其の効なきのみならず、却て逆上するの害あり。

(丁) 鑑別法

各食品の性質効用をは知るとても、實物に就きてその良否を鑑別する能はざれば、眞に滋養の効ある食物を取り難きのみならず、經濟上にも大に損失あるを免れず。故に、主婦は食品の良否を鑑別する眼識なかるべからず。されど、こは全く經驗を重ねて後始めて知り得べきことにて、座上の水練にては、其の効なきものなれば、こゝには省きてあげず。實地につきて經驗ある人に聞きて覺ふべし。

イ、水

水は飲料として、又食物調理用として、日常必須のものなれば、よく注意して、良否を鑑別するを要す。

飲料水として普通に用ひらるゝものは、堀井戸及び水道なり。所によりては、直に河水を汲み用ふることあれども、その人家稠密なる市街を流れ、塵埃汚水の混入せるものゝ如きは、危険なり。されど僻地のものは、清潔にして飲料とすべきもの少からず。井水も都邑のは不良なるもの多し。水の性質二種あり。

硬水

硬水 硬水とは、鑛物質を多く含める者にして、物を煮れば軟かならず。茶に用ふれば、香味宜からず。洗濯に用ふれば、石鹼をよく溶解せざるにより、垢を落すに困難にして、白布は黄色を帯ふるに至ることあり。又常に、硬水を飯用すれば、腸胃を害し不消化病を起すに至る。

軟水

軟水 鑛物質を含むこと少なきものにして、調理に用ひて物を軟くし、茶、珈琲に用ひて味をよくし、洗濯に用ひてよく

垢を落すことを得。

水は硬軟ともに有機物を存する時は、下痢、赤痢、寄生虫、虎列刺、熱病等の原因となること多く、最も恐るべきものなり。故によく、之を検せざるべからず。

鑑別法

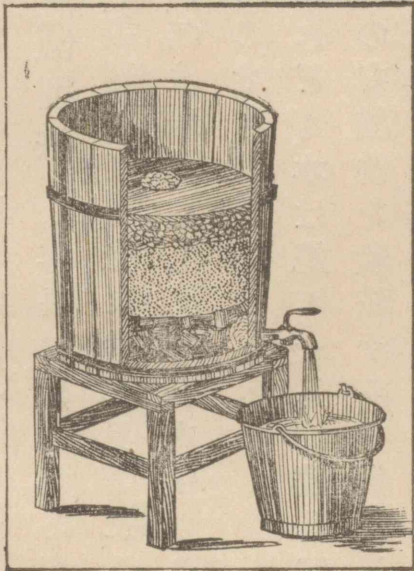
□ 鑑別法 容易に行ひ得る法は、まづ水を硝子瓶等に入れ、振廻して日光に透し見るに、透明無色にして、又之を味へば、無味無臭にして、一種爽快なる感を與ふるをよしとするものなり。

然れども、水は總て一旦沸騰して後用ふべし。かくすれば水中の有機物を殺滅するを得て、最も安全なり。又水質の良からざるものは、之を濾して用ふべし。

濾過法

ハ、濾過法 適宜の大きさの桶、又は樽の下側に、呑口を設け、ここに海綿を挟み、以て淨水を流出せしむるやうにし、さて桶

の下方に、よく洗ひたる消炭を五六寸ほど積み、其の上に水濾砂を六七寸其の上に砂利小石を二三寸ほど積み重ねて、其の上に中棧ナカシを架し、中央に穴を穿ち、そこにも海綿を挟むべし。さて上より水を注ぐ時は、あらかき芥は海綿に遮られ、其の他の混り物は、砂石・木炭等の數層を通過する際、濾過せられ、水は清淨となりて、下の呑口より流れ出づるなり。然して此の砂石・木炭・海綿等は、屢取出して、よく洗ひ、日光に乾して、再び装置するを怠るべからず。



献立

献立

食品の配合を考へ、調理方を定むるを献立といふ。日常と饗應とは多少異なれども、之につきて注意すべきこと少なからず。

イ、滋養、消化 献立を造るに、まづ滋養の効あり、又消化の宜しき食品を取るべきことを第一にせざるべからず。

ロ、配合 動物性及び植物性の食品、並に其の他の副食品を混へ用ひて、蛋白質・脂肪・澱粉・鹽分等それ〳〵適當に配すべく、甘味なるものに、酸味なるものを添へ、濃厚なるもの、傍に淡泊なるものを附し、脂肪多き肉類と水分多き野菜とを取り合はすが如き、又青くして長き莢隠元豆と、黒くして偏き香箆と、白くして丸き百合根とを附け合はすが如きを巧なる配合とすべし。日本料理の口取、お平には、特にこの注

滋養質の配合の味

色の配合

意を要するなり。

ハ嗜好 人の嗜好は、躰質の異なるがため、營養上自ら要する處を異にするにより、或は習慣の異なるによるものなり。然して習慣よりの嗜好には、必ずしも従ひ難きことあるども何人も嗜好に適せるものを食すれば、消化宜しく、快樂を増し、從て滋養の効あるものなれば、獻立に當りては、家人の嗜好に適するやう深く注意すべし。

二、變化 いかにかに好める食品にても、又滋養分あるものにも、同一物を屢すれば嫌厭を來し、又營養にも不可なり。されば、常に原料を變化し、又は調理及び配合を變化して、食味と營養とをよくせざるべからず。又獻立は、季節によりて變化あるを要す。冬は濃厚にして、脂肪多き食饌を主とすれば、體温を増すに宜しく、夏は淡泊にして、消化よきものを主と

原料 調理 季節

時季

すれば、消化器を保護するに宜し。又魚類蔬菜等は、其の時季に應じて變化すれば、美味にして且つ消化よく、嗜好にも、滋養にも適して、甚だ有益なるべし。

ホ、豫定 饗應の膳部の如きは、固より、又一家の常食も、必ず日々の豫定あるべく、進んで一週間分位の豫定あれば、前後類似の物を屢する憂なく、又率爾に選定するため、不滋養、不消化の物を用ふる如き缺點なかるべし。されど、他よりの贈物により、或は風雨寒暑の變に應じて、之を變更し斟酌すべきことは固よりなり。

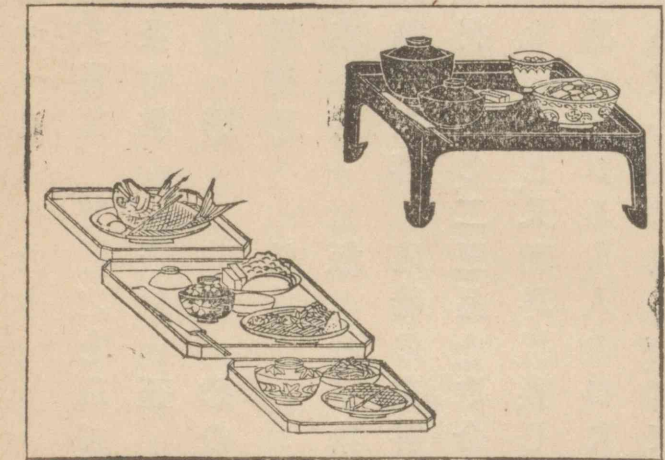
左に示すは、獻立の五日間の豫定表なり。

日	時	朝	晝	晩
何日	味噌汁ねぎ	鯛の鹽焼	汁	牡蠣
生玉子	うめぼし	ほうれん草の浸物	そらまめの甘煮	漬
香の物	千枚漬	香の物	香の物	漬

何日	何日	何日	何日
味の汁 大根千六 泡本 つけ漬	煮味の汁 豆わかめ 辛子漬	味噌汁 かぶ 味の漬 らつきよ	味の汁 とらふ 奈良漬
さしみ 比目魚 塩漬	煮つけ 鶏肉、筍 味の漬	筍とあなごの甘煮 物のつけ菜	シチュー 牛肉 胡蘿蔔 馬鈴薯 澤庵
煮つけ 筍 なまり 菜	汁 はんぺん うどん 三つ葉	フライ えび 焼豆腐の煮染 澤庵	いさぎの鹽焼 はり生姜 鹽干茄子
味の物 澤庵	香の物 白煮 つけ菜	香の物 澤庵	香の物 鹽干茄子

へ、經濟 獻立を作るに、衛生上より定むべきこと、勿論なれども、又家々の經濟をも考へざるべからず。營養上、用なき美食を備へ、或は唯、好奇心を満たすべき初物は、しり物の如き奢侈物は用ひざるをよしとす。されど、儉に過ぎて滋養衛

生の必要を思はざる如きは、亦宜しからず、要は成るべく價の廉にして、營養の價值ある食品を取るにあり。



ト、饗饌 饗饌の獻立を作るには、上述の諸點を注意して定むべきこと、勿論にして、殊に習慣、禮式を慮るを要す。されども、日進の世にありては、衛生、經濟諸點をも斟酌すること大切なれば、一概に、舊習をのみ墨守すべからざることあらん。要は、主人の意を盡して、客に満足を與ふるにあり。されば、客の種類、場合等に應じて、其の注意を異

略式膳部

にすべきものなり。

略式膳部 普通之を以て、大抵備れるものとすべし。

吸物膳 吸物 盃 刺身 口取 煎酒

副膳 碗盛 酢の物 煮肴

焼物膳 焼肴

本膳 飯 汁 猪口 鉢 香の物

臨時の來客

臨時の來客 臨時の來客に對しては、成るべく手輕に調理し得るもの、二三品を取合はすをよしとす。吸物・刺身・焼肴等可なるべし。又和洋折衷して、ビーフステーキ・オムレツ等一二品を添ふるも、人の口に叶ひて興あるべし。すべて客に供するは手製の物の方、却て趣味ありて、客人を満足せしむるものなれば、婦人は簡單なる料理法を心得置くこと甚だ必要なりとす。

調理

食品の美味を増し、消化を助け、滋養の益あらしむるために種々の副食品を加へ煮焼する。之を調理といふ。その方法、種あり。

イ、煮物

食品を煮るは、之を軟くして消化を易くし、寄生虫を殺し、且美味を付けたためなり。されど、煮れば幾分食品中の滋養分を脱出して、減ずることあり。調理に當りては、成るべく、この失を少なくするやう、注意するを要す。

肉類

肉類を煮るにはまづ水をよく沸騰せしめて、後肉を入れるべし。さすれば肉の周圍にある蛋白質凝固して、内部の滋養分浸み出すことなし。若し初より汁の中に入れ、又弱き火にて徐々に煮れば、肉の内部の蛋白質浸出して美味を損し、滋養

菜類

の効を減すべし。
菜類は、其の緑色を失はざる時は、大に美味を感ずるものなれば、まづ沸騰せる湯の中に入れて、一盛り煮て之を取出し、水にて冷すべし。

根塊類
芋類

根塊類芋類は、必ず湯煮を爲すべし。凡て澱粉はよく煮れば、細胞破れ柔らかくなりて、よく消化に適するものなればなり。

□、焼物

食品を焼くは、煮ると、略其の目的を同うすれども、焼く時は煮るが如く食品中の滋養質を失ふことなく、又煮るよりも一層香味を増すものなり。されど、焼くによりて肉の組織硬くなり、煮るよりも稍、消化悪し。されど、普通の健康體には、害あるまでにあらず。

肉類

肉類 焼物も亦煮物と同じく、初めより強き火熱に當てよ。

鹽焼

魚照焼
魚田

其の表面の蛋白質を早く凝固せしめ、以て内部の養分の脱出を防ぐべし。然して、魚は皮のつきたるは身の方をまづ焼きて、其の反りかへることなからしむべし。鹽焼、照焼、魚田、又は味噌焼等あり。此等は、焼くより三十分程前に付け置くべし。

鴨燒
田樂

鴨燒、田樂 焼物には、多く肉類を用ふれども、まゝ野菜等をも用ふ。鴨燒は、茄子を切りて串にさし、胡麻油と味噌とを付けて焼きたるもの、田樂は、豆腐を切り串にさし味噌をつけて、焼きたるものなり。

ハ、蒸物

蒸物は、食品を水蒸氣にて蒸すものにして、其功用は煮物と略同じけれども、滋養質の消失する患なく、又焼物の如く硬くなるの患なく、衛生上、宜しき調理法なり。

汁

二、汁物

汁は、肉類又は野菜の滋養質を浸出せしめて、作るものなり。味噌汁、清汁、潮汁、及びスープ等あり。

この他、粕汁、薯蕷汁、豆滓汁等も人々嗜好に應じて用ひらる。

木、漬物

漬物は、野菜を鹽氣のもの、或は辛味のものにて、漬けたる物なり。適宜に用ふれば、食慾を増し、又營養にも助けあり。最も普通に行はるゝは、糠味噌漬、鹽漬酢漬なり。

この他、味噌漬、味噌漬、砂糖漬、麴漬、粕漬等種々あり。

へ、生物

肉類は、總へて生食の方、蛋白質の固まることなくして、消化よし。されど、生食にては、それに寄生虫のありし時、甚だ危険なり。殊に鳥獸の肉並に鮭、鱒等には寄生虫の恐多し。これ等

肉類

魚類

は生食せざるをよしとす。

魚類 新鮮なる肉は刺身として用ふれば、滋養分も減せず消化もよし。殊に鯛、比目魚の如き白肉のものは、消化よき故、病人又は弱き人に刺身として可なり。其の他、或は洗ひとし或はぬたとして食ふ。されど酢を加へたるは稍、消化劣る。

野菜類

野菜類 刺身酢の物等には、必ず胡瓜、うど、茗荷等を添へ、鱈には大根、人参等を細かく切りて入る。又胡瓜は薄く切りて鹽にてもみ、酢味噌をかけて食ふ。

海藻類

海藻類 即ち生海苔もつく、わかめ等は生のまゝ、酢味噌二杯酢三杯酢等にして食す。

果物類

果物類 多く生にて食ふ。こは淡泊にして、消化を助くるもの故、食後等に用ひて功あり。
貯藏

罐詰

食品の腐敗を防がんには、細菌を殺し、或は防ぐことを要す。その方法、種々あり、
イ、熱貯藏法 凡て食物を煮沸すれば、一時防腐することを得。されど、再び冷却し且つ空氣に觸るれば、細菌又寄生するの恐あり、故に適宜の時間に再び煮沸するを要す。彼の牛乳防腐器及び罐詰法も、亦この法なれど、よく久しきに堪ふ。そは、此等は、一度殺菌したる後、空氣の觸れざるやう密閉したるものなれば、再び細菌の侵入することなきを以てなり。
ロ、寒冷貯藏法 寒冷なれば細菌發育すること能はず故に夏日にても、食物を水或は氷の中に入れ置けば、まゝ腐敗を防ぐを得。夏日には食品を涼しき處に置くは全くこの故なりとす。
ハ、乾燥貯藏法 細菌は水分なき處には生活し得ざるを

燻法

以て、食品を乾燥し置けば、腐敗の恐なし。即ち穀物、干物等の如し。夏は米飯を箆に入れて、風をよく通ふ處に懸け置くも、稍この法に似たるものなり。又燻肉^{ハム}とて、肉類を鋸屑等を燃したる烟の中に懸けて燻すも、この法の一にて、其の烟中に防腐性の瓦斯あると、其の肉中の水分を除くことにて、腐敗を防ぎ得るなり。
二、食鹽貯藏法 食鹽の腐敗を防ぎ得るは、その食品より水を引くと、その水に食鹽の溶ける時食品を冷すことにて、細菌の發育を妨ぐるが故なり。肉類に鹽を加へて貯へ、又野菜を鹽漬、味噌漬、醬油漬にする等、皆この理なり。
ホ、砂糖貯藏法 砂糖も、食鹽と同じ理なり。野菜、果物等、多く砂糖漬に作らる。
ヘ、酢貯藏法 酢は細菌の蕃殖を防ぐ力あるを以て、食品

をその中に漬くれば、よく久しきに堪へ、又美味をなすものなり。

ト、加薬貯藏法 夏時は食物殊に腐敗し易ければ、肉類等を遠方に送るには、石灰をつめることあり。又鶏卵等を貯ふるには、石灰水中に浸し置けば、久しく腐敗を防ぎ得。

食具及び庖厨具

食具及び庖厨具は多く直接に食品に觸るゝものなれば、その選び方、取扱方は共に衛生にかなふを要し、又日常の用品なれば、經濟上の注意を要し、又人の目を喜ばすの注意も必要なりとす。賓客用の物などは、特に然りとす。

食具及び庖厨具を區別して、數種となす。

鐵器

イ、金屬製 釜、鍋、鐵瓶、庖丁等は其の主なるものなり。鐵器は、金物中殊に堅牢にして、且つ毒氣なく衛生上にも可なり。

されど錆び易ければ、鹽氣或は水等をつけ置かざるを要す。新しきものは、金氣出で、食味を損す。之を除かんには、その器にて馬鈴薯を煮るをよしとす。又鐵器の内面に、瀬戸薬を引きたるものは、鉛毒を含むものありて、甚だ危険なれば、極めて注意を要す。

鍋、杓子、薬罐等に銅、眞鍮にて造れるものあり。此類の物は人體に大害ある綠青を生じ價も廉ならずして採るべきところなし。内面に白臘を塗れるものあり。されど知らざる間に、その白臘の剥げ去ることありて危険なれば、寧ろかゝるものは用ひざるを可とす。

ロ、木製 飯櫃は椀ハツにて造れるをよしとし、味噌入、酒入等は杉、水桶等は草楨にて造れるをよしとす。すべて、此等は、時日光によく曝して、乾かすを要す。

ハ、漆器

膳碗盆重箱の類にして春慶塗・黒塗・溜塗・朱塗等は、最も普通のものなり。就中春慶塗は、最も保存に堪へ、且つ價も貴からざれば、日用品に最も適す。

新しき塗物の漆臭きを除かんには、米櫃中に入れ置くべし。これを拭ふには乾きたる柔かき布にてし。藏め置くには、柔かき紙或は布を個々の間に敷きて、がたくすれ合はざるやうにすべし。

ニ、陶器

陶器は、清潔を保ち得るを以て、衛生上最も宜し。されど壞れ易きものなれば、最も取扱に注意するを要す。日常用には厚手の堅牢なるを用ひ、賓客用には、その模様なども美術的なるを選ぶを可とす。洗ひ方粗末なるため、糸底に黒き垢の溜りたる如きは、甚だ不快なるものなり。脂肪等のつきたるは、ソーダ灰にて、よく磨くべし。

木、硝子器

其の利害及び取扱方、陶器と同じ。コップには價稍貴くとも熱に堪ふるをよしとす。されど、これとても冷たるに急に熱き物を入れ、熱したるを急に冷す時は、壞るゝなり。徳利を洗ふには、細砂或は卵の殻を入れて振れば、清潔となる。すべて硝子器は、清涼に見ゆるものなれば、夏時の食器としては最も適當なり。

へ、土器

竈は、古風のと今風のとあり。概して古風のは火を燃す所、開き居り、又烟突なし。今風のはそこを開閉し得るやうにし、又烟突を付せり。これ改良したる點にて、その利は、(一)熱を外へ散せざるを以て早く煮沸するを得、時間も薪炭も經濟なり。

(二)烟突ある故、空氣の流通よくて火の消ゆることなく、又烟のため室内をくすぶらすことなし。かく改良竈は、利益おほ

古風と今風

ければ、早く之をば用ふるをよしとす。

第三節 住居

目的

風雨寒暑を凌ぎ、飲食起臥を營み、將た老幼團欒の樂を得るその他、職業を營み、またその財産を保護するや、皆住居によらざるはなし。住居の、人生の幸福に關すること、此の如し。さて、いかなるを最も適當なる住居となすべきか。左にこれを述べん。

住居の撰擇

イ、衛生上

空氣

衛生上まづ注意すべきは清潔なる空氣なり。而して人家稠密なる所は自然炭酸瓦斯を生ずること多く塵芥黴菌等も、また人の多少と比例するものなり。故に、空氣の清潔なる地

乾燥

は、人家稠密なる所に得難く、閑靜なる所をよしとす。又、植物は同化作用をなすに當りて一たび不潔になりたる空氣を清潔ならしむ。よりにて植物の繁茂せる地は、空氣隨ひて清潔なり。工場製造場等の近傍にある空氣は、煤煙の爲に大に、不潔にせらるゝものなり。

空氣の濕りたるは、衛生上甚だ宜しからず。即ち、皮膚の發汗を止めて不用物を體內に蓄積せしめ、衣服は濕氣を帯びて體溫の調節を亂し、黴菌の類は其の發育に都合よき水分を得て、病毒を蔓延せしむ。されば、成るべく空氣の乾燥せる地を相して住所を定むべし。かゝる土地は高燥にして排水のよき所ならざるべからず。

水

空氣の次に注意すべきは水なり。水は、飲用、洗濯用、調理用として、日々多量に使ふものなれば、衛生上は固より經濟

上にも大なる關係を有す。水道の敷設ある地は、最も可なれども、これを得難き場合には、井水の純良にして且つ多量なる場所を選ばざるべからず。

□、經濟上

經濟上、まづ考ふべきは、地價と物價なり。繁華の地は物價も高く、又便利のよからざる土地高臺等にありては、其の運搬に費すところの勞力少なからざれば、從ひて物價不廉なり。次に考ふべきは便利の如何にあり。即ち常に外に出て、業務を執るものは、成るべく往復に無益の時間を費し、また常に車馬を借らざるべからざる等は、頗る不經濟なり。農家の田圃に遠く、商家の人家繁盛の場所に離るゝなどは、何れも不利なり。要するに、便不便是、職業の如何にも關すれども、日用品の購入、親戚知人等の來往等、あまりに不便ならざる所

物價

便利

所を選ばざれば、自から經濟上の損失を招くものなり。

ハ、教育上

衛生經濟とならひて大切なるを、教育上の利害とす。朱に交れば赤くなる」とは、世の諺なるが、げに人は其の四周の影響によりて自然に化せらるゝものにて、殊に未だ心の定らざる幼者にありては、その感化最も著しきものなり。故にその近傍の風俗習慣の善良なる所を選ばざるべからず。貧民の集合せざる所、野鄙なる見せ物、芝居、寄席、その他料理屋等の近傍は、之を避け、幼児をして成るべく上品に無邪氣に質朴に生ひ立たしむべし。又子女稍長して學校に通學するに至らば、その便不便を考へ、また通行の途に當れる土地の風儀等をも察し、風雨の際にもいたく、難儀ならざる場所を選ぶべし。

周圍の状況

學校

構造

家屋の構造は其の土地の氣候風俗に従ひ。又其の職業によりて、各自生計の度に應じ適當なるものを營まん、こゝに注意すべし。

構造

イ、家屋の種類

和風と洋風

家屋は、大別して、和風・西洋風の二種となす。洋風の家屋も、多くの長所あれども、我が國の氣候・風俗・習慣及び經濟に適合せざること少からざれば、やはり和風を宜しとす。

和風家屋

和風の家屋も、亦小別すれば、木造・土藏造り・塗り家の三となる。

木造 木造は、最も普通なるものにて、空氣の流通自由にして、日光の射入も十分なり。たゞ火災の患あれども、よく地震に堪ふる利あり。故に木造は、日本の氣候・風俗・習慣には最も

適當せる構造にして、また廉價にて營み得れば、普通人の住居たるに適するものといふべし。

土藏造 土藏造は、堅固にしてよく火に堪ふれども、日光の射入空氣の流通、共に木造に劣れども、火事の患多き場所は、これを安全なりとす。

塗り屋 塗り屋は、外部だけに土を塗りたるものにて、火を防ぐ爲に造りたるものなり。その損失は、木造と土藏との中間にあり。

平家二階三階

又、家屋は、材料の如何に拘はらず、平家造りは、便利よく、保存も久しきに耐ふれども、人家稠密の場所にありては、意の如く廣く敷地を得ること、困難なれば、止むを得ず、二階三階等を設けざるべからず。然るときは、其の欠點を補ふため、老人小兒の居室及び客間等には階下を充て、階上には屢昇降す

る要なき室を取るべし。

□ 内外の裝飾

内外の裝飾

建築用材 最も普通に用ひらるゝものは、檜・杉・松なり。檜は奇麗なれば、客間等に用ひ、松は廉價にしてよく濕氣に堪ふるをもて庖厨等に用ふるに適す。又同じ木材にても節の多少によりて、品に上下あるものなれば、裝飾を要する所には節なきを擇び、居室には少し節あるを用ふるも可なり。此等は、各人の身分に應じて定むべし。又、樺・樟は、木理麗しくして光澤あり。外觀美なること檜にまされり。木材は、よく乾きたるものを用ひざれば、後に至りてくるひを生ずる憂あり。又柱・棟・梁等は、家を支ふるに大切なるものなれば、極めて堅牢なるものを選ばざれば、暴風、地震等に遇ひて危険なること往々あり。又柱・天井・鴨居・椽等は、丈夫のみならず、見榮えある

ものを用ふべし。殊に、床柱等は、他と違ひ、紫檀・黒檀・白檀・榿檀・黒柿・百日紅等を用ひて、相應に裝飾するを要す。又門牆等は、其の家の品位を保つべきものなれば、其の用材の選擇には、最も意を用ふべし。

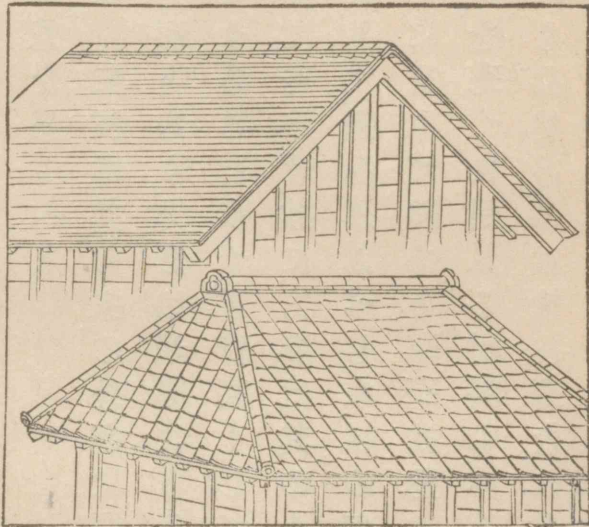
家根 家根は、其の家の外觀に關すると大なり。これに切妻と方形とあり。方形は、切妻より品位、遙に優り居れども、材料を要すること多く、工費高くして保存長からざれば、經濟上切妻に若かず。故に、方形は、其の人の身分、又は用ふる場所等によりて、選ひ用ふべし。家根の勾配は、葺くに用ふる材料の如何によりて、差あり。草葺は急にして、瓦葺は緩なるが如し。屋根を葺くに用ふる材料も、亦種々ありて、品位また之に従ふ。最も品格あるは、檜皮葺なれども、普通の住居には似合しからず。草葺は葺方によりて、風致を添ふるものなれども、火

草葺

瓦葺

金屬の屋根

瓦葺と杉皮葺



難のおそれ最も多し。故に市中の普通の住居に適するは、瓦葺なり。木片葺は最も廉なれども、品格なく堅牢ならず。又火に堪へず。殆んど取るべき所なし。金屬の板にて葺きたるも、又品位を缺き、裝飾上最劣に位し、炎暑の候には甚暑く、降雨の際著く喧し、されど瓦等に比ふれば、軽くして火に堪ふるだけは、其の長所なり。故にあまり丈夫ならざる建方の家、または湯殿、物置等の部分

に用ひて可なり。

土壁

板壁

壁 壁には、土壁と板壁とあり。板壁には、又種々の紙或は布を張りて裝飾することあり。上塗は、裝飾と必要とを兼ねたる者なれば、裝飾を要する場所には、其の色をよく選び、建具敷物等の色と調和するものを選ぶべし。殊に、床の間の壁等は、最も注意して、掛物、挿花等を取り換ふとも不調和ならざるやう、鼠色に塗るをよしとす。又、上塗には、美しき砂にて塗ることあり。これは、一層美しく上品なれども、價も高く、保存にもあしきものなれば、客室の外は、用ひざるをよしとす。壁を塗るには、寒くして土を氷らす憂なく、また雨も少なくして早く乾く時候を選ぶべし。上夫に出來上るをもて、家の保存上、大に宜し。

板壁は土に換ふるに板を張りたるものにて、土壁の如き品

三目的

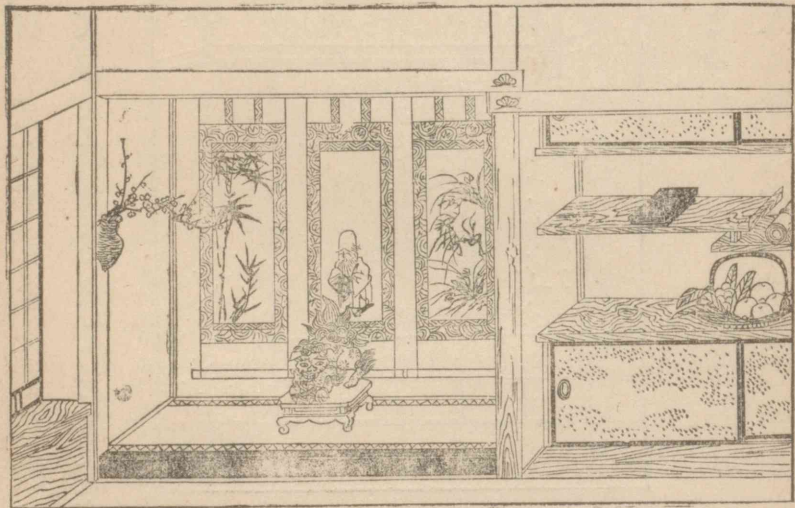
格もなく、又寒風の侵入するをもて、裝飾を要する所、及び居室等には、適せず。湯殿・臺所の流し、物置等に用ふべし。壁は、防寒を第一の目的とす。第二には、建具のみをもて他室と區劃し、又は外圍と界せしむる時は家の保ちあしく、又之を作る爲に多額の金を要すれど、之に代ふるに壁を以てすればかゝるわづらひなし。第三には室を裝飾す。壁を塗らんものは、よろしくこの三目的を忘るべからず。

正式

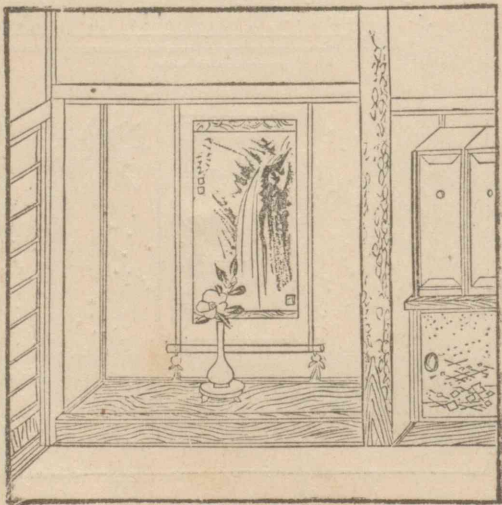
天井 天井は、最も普通のもは檜の板張なれど、廉なるを欲する所には松も用ひらる。杉の木理よきものも天井として麗しきものなり。檜・樟等は、一層木理の美麗なるをもて、贅澤なる建築には、これを以て天井を裝飾することあり。天井は成るべく高く張るを、衛生上修飾上可なりとす。床の間 其の形は、種々あれども、床脇には棚の付きたるを

略式

正式の床の間



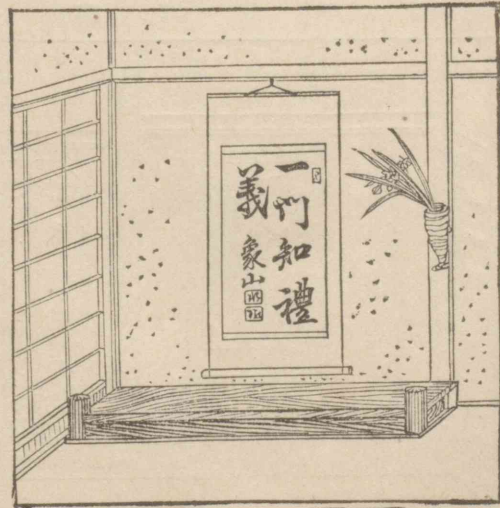
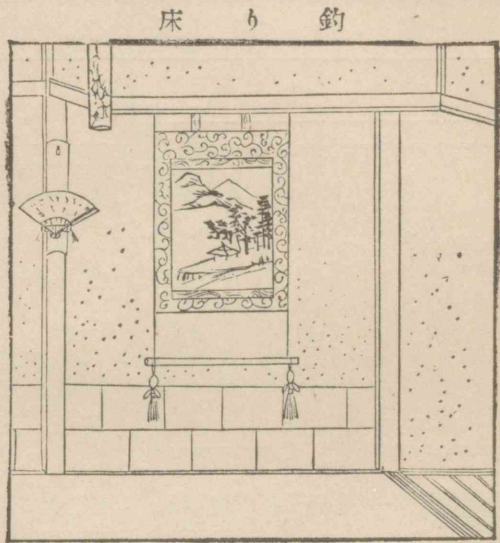
略式の床の間



正式とす。略式のは棚なしのもあり、又釣床あり、置床

あり、客間には適せざれども狭き室に用ひて便利な

り。棚には袋戸棚あり、其の襖には他のものよりも、一層注意して、最も美術的なるを要す。床の大は室の廣さに應ずるも



のとす。押入 家具・什器は、多く修飾に供ふるものゝ外は、常に藏め

各室の配置

て片付置かざるべからず。こゝに於て、押入の必要あり。押入少きときは、室内自ら亂れ易くして、誠に見苦しきものなり。一家の設計

間敷は家族の員數により、各室の配置は生活の有様に應じて、適當ならざれば一家の秩序を保ち、賓客を禮遇すること能はず。又平常業務を採る上に甚しき不便あり。今左に夫れ等に關する心得の大要を擧げん。

配置は、第一衛生即ち日あたり風通しの如何、第二便利即ち仕事をなすに都合よく、又各室は各、獨立してその用をなし、他室への通路となるやうのことなきや否や、第三、經濟即ち常に水を使ふ所を日光の直射せざる方面に取りたるがため、家の腐朽を速からしむる等のことなきや否や等、これ最も肝要なることなりとす。

玄關

玄關は常に賓客の出入する所なれば、其の位置は、座敷に近かるべく、又親疎の區別なくまづ來り訪ふ所なれば、門に近くして直ちに見當り易き所に設くべし。

應接の間

應接の間と、座敷とは、玄關に近かるべし。日あたり風通し共によきに若かずと雖も、止を得ざれば稍、不充分なるを忍び得べし。然して玄關よりの通路は、座敷へと應接間へとの區別をなすべし。

居室

居室は、日常家人の居る所なれば、最も衛生に注意せざるべからず。廣き一家にありては、家族は各居室を分てども、家族多くして、家の割合に狭き場合には、勢ひその居室を共同にせざるべからず。されど、普通の家に、必ずあるべきは、主人の部屋と、隠居の部屋と、下女の部屋となり。

主人は、賓客に接するものなれば、その居室は座敷に近き所

隠居部屋

を選ぶべし。又主人は、室にありて種々の調べ物をなし、又靜かに考慮を廻らす等のこと多きものなれば、成るべく、閑靜なる所を其の居室に充つべし。

老人は最も衛生の十分なることを要し、又外出すること少なければ、最もその居室を快からしむるを要し、又賑かなるを好むか、靜なるを愛するか、各人の嗜好同じからざれば、その意見を聞きて十分これが満足をも計らざるべからざるなり。

主婦室

主婦の室は、別に之を設くる場合には、各室の中央を選ぶべし。何となれば、主婦は、賓客にも接し、主人、老人にも事へ、兒女を看護し、僕婢を監督し、又庖厨に出て、割烹に従事する等の任務あればなり。かくの如く、主婦はその用務複雑なれば、從ひて室内に置くべき器具は、雜多なる上に、常には裁縫を

もなし、且つ家族の人々も絶えずこゝに出入し、殊に兒女は母の側にあること多ければ、主婦の部屋は、主人、老人の部屋よりも、廣きを要す。若し此の室内を別々にせざるときは、茶の間と兼用するを都合よしとす。

男兒居室

男兒の居室は、男兒稍成人に及ばず、別に之を設くべし。かくて後は、主人に監督せらるゝものなれば、主人の居室に近きを宜しとす。又書生の善良のものあるときは、之と室を同うするも可なり。

女兒部屋

女兒の部屋は、主婦の部屋に近きを、監督上便利なりとす。別に之を設けざるときは、主婦の室又は女隠居の室とともにすべし。

下女部屋

下女部屋は、便利上臺所に近く、又主婦の室に遠からざるべし。下女は、終日部屋に坐すること稀なれば、割合に日あたり

を必要とせざれども、客室その他各室に到るに便利ならざるべからず。

書生

書生は、主人の監督使役を受くるものなれば、その室は主人の室に近かるべく、又賓客の取次を司どるをもて、玄關座敷に近きを要し、又一家の風儀上婦女の室に遠かり居るをよしとす。

茶の間

茶の間は家族の集る所なれば、家の中央にあたり、眺望よくして採光・通氣共に十分なるを要す。就中、主婦の室并に下女部屋、臺所に近くして食品を運ぶに便利なるべし。

臺所

臺所は、水を使用する所なれば、日あたりよき所に設けざれば、速に腐朽する憂あり。又採光不十分にして薄暗きものは、食品を不潔ならしむるの恐あり。元來、臺所は裏手にありて表だゝざるをよしとす。彼の調理の臭の玄關座敷に漏れ、或

土藏

は庖刀の音外に聞ゆるが如きは、最も忌むべきことなり。土藏は、母屋と餘り隔たらざるを便利にして、且つ用心よしとす。貴重品を納るゝ所なれば、日あたりよくして、所藏品の存保に適する所ならざるべからず。

物置

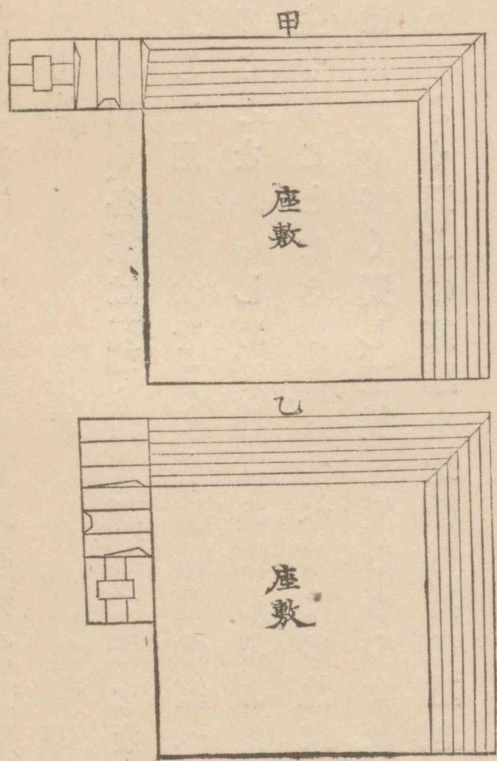
物置は、便利上、臺所に近きをよしとす。こは雜物を納るゝをもて、自然不潔に陥り易く、黴菌等の潜む憂あれば、日光の直射を受けて、濕氣を帯びざる所を選ぶべし。又物置は臺所に附屬し、薪炭等を出入するため、僕婢の常に出入するより、動もすれば、火事の原因となることあり。又放火などの危険もあれば、母屋を離れて建築するも一得ならん。

湯殿

湯殿は、水を汲み入るゝに便利なる所に設くべし。又下女の働き易きを要すれば、臺所と接近すべく、且つ臺所と同じく水を使ふ所なれば、日あたりよくて、乾き易き所を選ぶべし。

廁

廁は、衛生上よりいへば、母屋と離れたるを可とすれども、かくては、不便利なれば、成るべく母屋の片隅に各室より遠かりて椽傳ひ



に通行し得るやうに作るべし。日本の風の建築にては、廁を一の裝飾の如くなすものあれどもこ

れ大に改良を要すべきことなり。故に、同じく椽の端に設くとも、甲圖の如くせずして、乙圖の如くすべし。また衛生上よ

りは成るべく数の少なきを可とすれども、便利上、客用・常用・下用を區別すべし。その位置は、隠蔽せる場所を選ぶべし。日あたりよきは、悪臭發散の憂あり、また井戸に近きは最も不可なり。

以上の如く、各室は互に相關聯して用をなすと共に、また各、獨立して用をなすを要す。各室は、他の室への通路となるやうのことなからしめ、又間取の拙なるより甚た暗陰なる室を生ずることなき様、注意すべし。その他家の所々に凹凸あるは、用材を多く費し、工賃も嵩むものなれば、經濟上、頗る不利なり。よく以上の諸點を比較し、其の重きに従ひて配置すべし。

廊下を設くるときは、各室全く獨立するをもて、便は即ち便なれども、費用多ければ、止むを得ざる場合の外、之を避くべし。

廊下

し。

イ、疊建具

疊建具

床

表

縁

疊は、床と表と縁とよりなれり。

床は、藁を重ね麻絲を以て刺したるものにして、藁の揃ひよく、刺目細かく、且つその面の凹凸なきを上等とす。

表は、備中・備後の地方より産するをよしとす。これに中繼・引通しの二種あり。細かく目のこみたる上品は中繼なり。引通しは長き藁を用ふるゆゑ、纖維稍、太きを普通とすれども、裏返しには便なり。

琉球表は、三角藁にて織りたるものにて、莖太く外見稍劣れども、價も廉にして、しかも其の質弱からざれば、茶の間・小兒の部屋等に用ふるを適當とす。

縁は、通常の疊には、紺麻を用ひ、床の間等の疊には高麗縁を

襖

用ふることもあり。また、居室などに用ふるものには、縁を付けざることあり。建具には、襖・障子・戸・雨戸等あり。

下貼中貼上貼等幾重にも貼りて、かつ半紙美濃紙等の紙質を撰みて貼りたるものは丈夫なり、粗製のものは破損し易し、上貼に用ふる紙は、品質よろしく模様色合等も其の室に相應して、光線の反射並に調和共によるしく、可成高尚なるものを選ぶべし。また紬・太織・葛布等を用ふるも上品なりとす。

縁には、白木あり、漆塗あり、引手にも、大小形状種々あり。共に座敷に適當せるを用ゆべきなり。

障子

障子は、骨組種々あり、縁の塗りたるは、稍腰を高くし、白木の縁は、これを低くしたるを見よしとす。硝子障子は風の烈し

く吹く地方又は北向の縁側窓等に用ふるに適し、居ながら風景を眺め得る利あり。透きて見ゆるを厭ふ所には、磨硝子を用ふ。然れども、其の價貴く破損し易ければ、開閉烈しき所には用ひがたし。また一部分にのみ硝子を入れたるも、廣く行はる。

雨戸

雨戸は、棧は檜にし、板は、主に杉を用ふ。杉板は、可成節の少きを貴ふ。横棧の多きは保存によろし。出来合の價廉なるものは、容易にそりかへりて、隙間を生じ、却て不經濟なり。又盜難の豫防として、上下には必ず留の栓を作り、尙、掛け金をも一々施すべし。

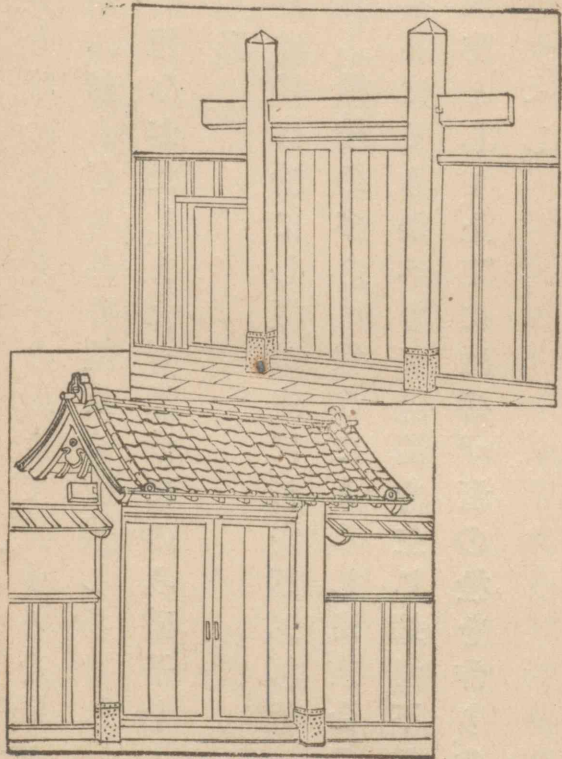
口、門墻

門墻は邸宅を保護するのみならず、大に其の家の品格に關するものなれば、其の家に相當するものを選ぶべし。普通の

門墻

家にては、瓦門・板屋門若くは冠木門を選ぶべく、西洋造の家には、洋風門を似合しとす。

潜り門



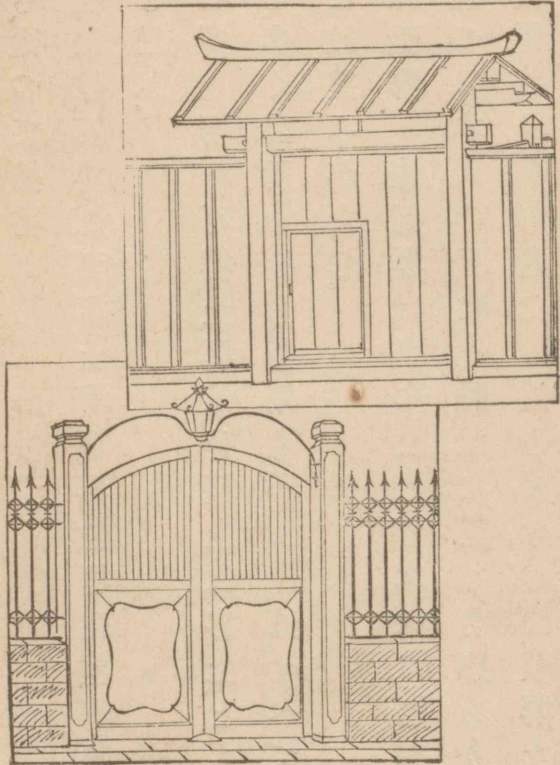
冠木門

瓦門

板屋門 板屋門は、最も普通に用ひらるゝ門にして、圖に示すが如く、左右に柱を建て上に板の屋根を葺き、中に戸を造りたるもの

なり。戸は左右に開くもあり又一方にのみ開き、一端に潜り戸を設けたるもあり。潜り戸あるは、潜り門といふ。

板屋門



洋風門

に勝れり。

瓦門 瓦門とは、板屋門と同じ造りにて、只屋上に瓦を葺きたるをいふ。前者に比すれば、品格保存共

種類

冠木門 冠木門は、左右に柱を建て、上に横木を架したる迄にて、屋根なきものをいふ。至て簡單にして、費用も廉なれども、従つて品格よろしからず。牆には、石塀煉瓦塀土塀板塀竹垣生垣等あり。洋風には、鐵柵を用ふ。

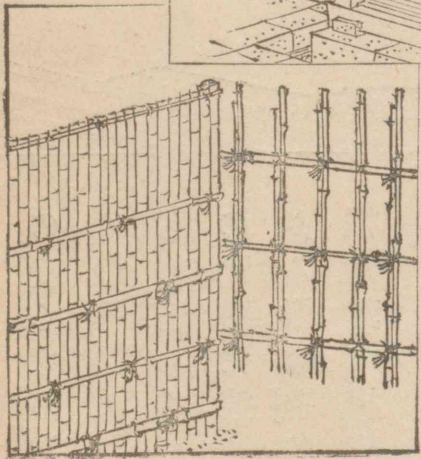
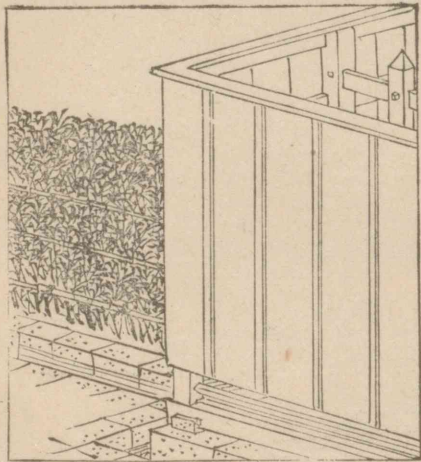
石塀土塀 石塀土塀は、外觀上、保存上、ともによろしけれども、多く場所を要し、費用もかゝれば、すべての家に用ひんこととは望みがたし。

煉瓦塀 煉瓦塀は、堅牢にして水火に堪ふれ共、費用も多く、且つ日本人の目には雅致に乏しき感あり。

板塀 最も普通に行はるゝものは、板塀なり。その生澁を塗りたるものは、品格よろしく長く保存すべし。用材の稍劣りたるものは、墨澁を用ふるを可とす。

竹垣 竹を割りて結ひたるを、建仁寺垣といふ。庭前などは風雅にしてよし。丸竹を組みたるは、組み垣四ツ目垣等の

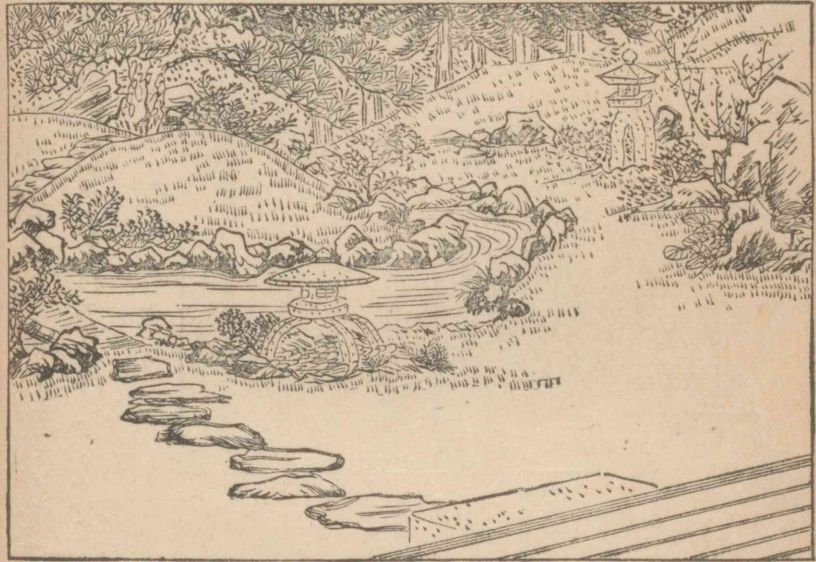
板塀と生垣



竹垣

稱あり 場所に 應して 用ふべ し。 生垣に 用ふる 樹は、葉 の繁れ る常盤

庭 山



木をよしとす。美しき花の咲くもの、果實を結ぶもの等はこれを避くべし。刺芒あるものは、盗難の豫防に適せり。普通用ふる樹は、要冬コナ青杉、檜、枳橘、檜葉木、槿、榎、椿、柵、等なり。
蓬垣 雪隠の椽先に見ゆる等はよろしからぬもの故、其蔽ひとして用ふることあり。茶庭などには風流なり。

庭園

庭 平



山庭 平庭

ハ庭園

我國は、山水の景色に富めるが故に、人の心も自然に感化せられ、人造築庭の如きも甚た風致雅趣に富めるもの多く、古來定まれる庭の作り方にも、山庭・平庭の別あり。茶庭・小庭・中庭等あり。山庭は、築山泉水を構へて山水の景色を寫したるもの、平庭は只一面に平かに廣らかなるを主

茶庭

としたるもの、其の他茶庭・小庭等は、狭き所に雅趣を主として造る等各、其の意匠を異にするものなり。狭き場所に木を植ゑ、石を並べ、山を築き、池を掘りて、足を踏み入るゝ所も無きまでにしたる、或は殊更に珍奇を競ひたるはよろしからず。近時は追々平庭に松杉青桐梅櫻等をまばらに植うるに止まれり。却て自然にして雅趣に富めりと云ふべし。

樹木

又、庭園の外圍には、冬木を植ゑ、内方には常盤木を植ゑ、又四時に花卉の絶ゆる時なきやう、種々の樹木を混へ、植ゆるを可とす。後園に果樹を植ゑ置きて、絶えず果實の熟したるなどは、花にも増して愛嬌ふかく、又少しく地所に餘裕あらば畑を作りて蔬菜を植ゑ、或は草花などを作り、食後家内皆出て、培ひ養ふなど、大に愉快にして健康に益あり。手作りの草花・蔬菜を贈り物となさば、殊に珍重せらるべく、來客にも

果園

畑

草園

新らしき芋を掘りて「絹かつぎ」など進めたらんには、誠に興深かるべし。表庭にのみ數千の金を費さんより、かゝる種類の庭を設くべきなり。

二、井戸

井

井戸には、堀抜井戸・堀井戸及び水道等あり。鐵管を以て引ける水道は、最も完全なるものにして、これに次くは堀抜井戸なり。こは深く地中を堀り穿ちて、自然に地層にて濾過せられて、地下を流るゝ水を噴出せしめたるものなれば、極めて清淨なり。堀井戸は、地表を流るゝ水の、只僅か地下に濾過したるものなれば、未だ全く清淨なるものといふ能はず、先づ遣ひ水に充つぐし。

井戸側

井戸につきて最も注意すべきは、井戸側と流しなり。井水如何に清淨なるものにて、井戸側のあしきため、地表の汚水

流し
家根

浸入して、井水を汚すこと往々これあり。又流し板も完全に造り、水はけをよくし、溝渠は、焼物煉瓦の類にて適宜の斜度をつくり置かざるべからず。また、上に家根を設け雨水の侵入を防ぎ、井戸には蓋を附し、塵埃をもよけざるべからず。此の點に於ては、水道とポンプ井戸とは安全なり。井戸の深きものは滑車を用ひ、淺きものは繩釣瓶、又は跳釣瓶にて汲み上ぐるを常例とす。その繩には綜柁繩あり、藁繩あり、また鐵鎖を用ふるもあり。各井戸の深さ構造によりて、適當なるものを用ふべし。

木家屋庭園の保存及び掃除

家屋の保存をよからしめんには、まづ地盤を堅固にし、基礎を強固ならしめんこと、第一なりとす。世の諺にも事の顛り易きを砂上に樓閣を築くとさへいへり。彼の建築幾年なら

地盤

ざるに、所々にくるひを生じ、襖戸障子の工合あしく、車馬の響四壁にふるひ、或は故なくして家の傾くに至るなどは、皆地盤の堅め方十分ならざるがためなり。故に地盤の堅からざる地、又は埋立地等に工を施さんとする時は、まづ石砂利等を入れ、或は煉瓦を敷き、セメントにて堅むる等の設計をなすを要す。

方向

次に、家屋保存上に大關係を有するは、家の方向なり。室の外に、十分の日光を受け、空氣の流通よき家屋は、木材其の他の腐敗すること少ければ、保存上甚だよろしきも、之に反して崖下、山の麓、高樓の隣など、北向に建てるものは、常に陰濕にして有機物の發生するに適し、従て床板、家根なども、腐朽し易し。故に東南にむけ、可成日光の射入よろしく、空氣の十分流通し得らるゝ方に、入口窓等を設くる様にすべし。

掃除

前の如くして、建設したる家も、掃除行き届かざれば、塵芥堆積して、有機物を発生せしめて腐朽を速からしめ、又流し湯殿等はよく雑巾にて拭ひ水垢を去らざれば、速く朽つる憂あり。實に清潔は、家屋保存上、最も必要のことなり、故に、常時の掃除のみならず、一年に二回位は大掃除をなし、疊をあげて日光に乾し、塵埃を拂ひ、同時に床板をはがして、床下を掃き、石灰を撒布すべし。これひとり、衛生上必要なるのみならず、蚤の發生を防ぎ、夏日安眠を得しむる等の副得あり。

建築

家屋の建築は、材木を選び、工事に手抜けなきやうにすべし。かくするときは、初めに費用の嵩むごとくなれども、保存上經濟なり。しかれど如何に念を入れたる家にて、建築後數年を経ば、家根に雨漏りを生じ、或は壁の落つる等のことあるは免れがたきものなり。家根に破損を生じたるときは、た

修繕

とひ小破損なりとも、決して等閑に附すべからず。殊に家根の破損は、直ちに繕はざれば、壁を汚し襖障子に汚點を生ずる等、彌々修繕に大費用を要するに至るべし。又鼠害の如きも、決して侮るべからざるものなれば、つとめて其の驅除を怠るべからず。

へ、家具什器

箆笥・行李・火鉢・煙草盆等の如き、實用品より、屏風・軸物・置物・花瓶等の裝飾品に至るまで、これを購求するに當りても、亦其の取扱につきて、其の當を得ざれば、不經濟にわたり、保存にも大に關係するものなれば、左にその注意を掲げん。

購求

購求に就て、箆笥・行李・皮靴・本箱・机・火鉢・煙草盆・桶・盥手桶等、其他の食器類の如き、實用に供するものは、其の形状・色澤の雅趣ならんより、寧ろ堅牢にして保存に堪ふるものを選び

保存

ざるべからず。屏風・掛物・置物・花瓶・茶器等の如き装飾に屬する物品を購求するには、保存の點よりも其の雅致品格を先にせざるべからず。

保存に就て、家具什器は、久く保存し手持よく使ひならしたるものは、新しき物より、却て價值あるものなり。筆筒・本箱・机の類は、風通しよく濕氣少きところに置かざれば、蟲に傷られ、或はくるひを生ずべし、その他出入運搬等すべて意を用ふべし。

火鉢・煙草盆は毎に乾きたる布巾にて拭ひ、暫らく使用せざる時は、厚紙等にて覆を造りかけ置くべし。

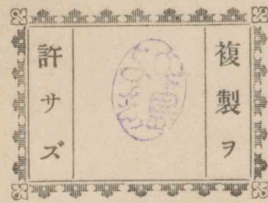
桶盥の類は、使ひ終りたれば、よく洗ひ、日光に乾かし、暫時にして取納むべし。餘り長く日に當つれば、木の目緩みて、水漏り、直に使ひがたきに至るべし。始めに澁を引かば、保存によろし。

屏風・掛物は、濕氣にあへば、糊の汚點を生じ、色澤を失ひ、蟲にも侵さるゝものなれば、必ず桐の函に入れ、樟腦などを入れ、風通よき所に棚をつりて載せ置くべし。
花瓶・置物・茶器等の大切なる物は、各函に入れて安全なる所に納むべし。

新訂家事教程上卷終

明治三十三年二月一日
 文部省檢定濟

明治三十五年十二月二十日發行
 明治三十六年七月十三日訂正再發行
 明治三十六年七月十三日訂正再發行
 明治三十六年七月十三日訂正再發行
 明治三十六年七月十三日訂正再發行
 明治三十六年七月十三日訂正再發行



販賣所

神田區南乗物町
 九、十番地

明治圖書株式會社

(特電話本局八九二番)
 (電話本局一六四番)

新訂家事教程上卷

定價金三十拾五錢

著者 星 常
 著者 中 島 よ し

發行者 東京市日本橋區大傳馬町三丁目廿二番地
 合資會社 六 盟 館

右代表者 杉 本 七 百 丸
 印刷者 東京市麴町區內幸町一丁目五番地
 多 田 三 彌

