

41227

教科書文庫

4
910
42-1921
20000 21579

Kodak Gray Scale

C Y M

© Kodak, 2007 TM: Kodak

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

Inches 1 2 3 4 5 6 7 8
cm 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19

Kodak Color Control Patches

© Kodak, 2007 TM: Kodak

Blue Cyan Green Yellow Red Magenta White 3/Color Black

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

375.0
Is8
資料室

家事新教科書

大正十年訂正改版

上巻



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

3759
J58

資料室

大正十年十二月二十日
文部省檢定
師範學校高等女學校家事教科用書

奈良女子高等
師範學校教授

石澤吉磨著

上卷

家事新教科書

東京
大學圖書部

東京
高等師範
21579
書集

集成堂發行

凡例

- 一、本書は高等女學校・實科高等女學校及び師範學校教授要目に準據し、高等女學校・實科高等女學校及び女子師範學校の家事教科用書に充てんがために、編纂したるものなり。
- 二、教材の内容は、一般の家庭生活に適切ならしめんことを期してこれを取捨し、基本的・代表的事項のみを採り、其の排列は、教授上の便を圖りて、具體的事項を前にし、抽象的事項を後にせり。
- 三、聯絡事項につきては、特に理科との關係に留意し、理科にて得たる概念を家事的事項に演繹せしめ、以て家事の實務を處理する能力を養はんことを力めたり。

凡例

四、實習教授は普通教授の事項を技術化せしむるものなるにより、普通教授に次でこれを課すべきものとし、其の順序と方法を記述したり。

五、欄外には、主として本文の事項に關する解説及び實驗資料を記述し、以て教授上の便を圖れり。

六、全篇を通じて、衛生と經濟との觀念を中心として、これを統一したり。

七、本書の記述は簡明を主とし、學習上概念整理の便と、教授上斟酌説明の餘地とを存せしめ、以て教科書の活用を期せり。

大正十年九月

著 者 識

家事新教科書 上卷

目 次

第一章 緒論	一
第一節 女子の務	一
第二節 家事學習の必要	二
第三節 知識と技術	二
第二章 住居	三
第一節 目的	三
第二節 掃除	四
一、屋 内	四
二、屋 外	三
第三節 疊・建具の手入	三

一、壘	一三
二、戸	一四
三、障子	一四
四、襖	一六
第四節 家具の手入	一七
一、陶磁器類	一七
二、硝子器類	一八
三、金物類	一八
四、木具類	二三
五、家具の整頓	二三
第五節 屋内の設備	二三
一、間敷間取	二三
二、造作・建具・裝飾	三三
三、換氣採光	三六

第六節 屋外の設備	四六
一、門 塙	四六
二、給水・排水	四九
三、物干場	五二
四、芥捨場	五三
五、庭園・菜園	五四
第七節 住居の選定	五五
一、土 地	五五
二、家 屋	六〇
第八節 修繕・保存	六一
一、破損の豫防	六一
二、修繕の心得	六二
三、保存の心得	六二
第九節 災害・轉宅	六三
一、盜 難	六三

二、火災……………

六四

三、水害……………

六七

四、轉宅……………

六七

第三章 衣服

六九

第一節 目的……………

六九

第二節 織物の原料……………

六九

一、種類……………

六九

二、性質……………

七〇

第三節 洗濯……………

七一

一、乾式洗濯……………

七二

二、濕式洗濯……………

七四

第四節 汚點拔……………

八五

一、原理……………

八六

二、方法……………

八六

第五節 色揚……………

九〇

一、染料……………

九〇

二、方法……………

九一

第六節 衣服の選定……………

九五

一、地質……………

九五

二、柄合……………

九七

三、色合……………

九八

四、種類……………

一〇〇

五、形狀……………

一〇三

第七節 衣服の保存……………

一〇四

一、原理……………

一〇四

二、方法……………

一〇六

第八節 夜具・衣服附屬品……………

一一一

一、夜具類……………

一一一

二、衣服附屬品……………二三

第四章 食物……………二五

第一節 食物の必要成分……………二五

一、必要……………二五

二、成分……………二六

第二節 食品食物……………二二

一、食品……………二二

二、調味品……………二三

三、食物……………二二

第三節 料理法……………二三

一、心得……………二三

二、方法……………二三

第四節 日常食品……………二六

一、植物性食品—穀類・豆類・野菜類・菌類・海藻類・果實類……………二六
二、動物性食品—魚肉類・貝類・獸肉類・鳥肉類・卵類・乳汁……………二六

第五節 調味品……………二四

一、味噌……………二四

二、醬油……………二四

三、食鹽……………二四

四、砂糖……………二四

五、醃節・椎茸・昆布味の素……………二四

六、味醂……………二四

七、酢……………二四

第六節 嗜好品……………二四

一、茶……………二五

二、珈琲・ココア・チョコレート……………二五

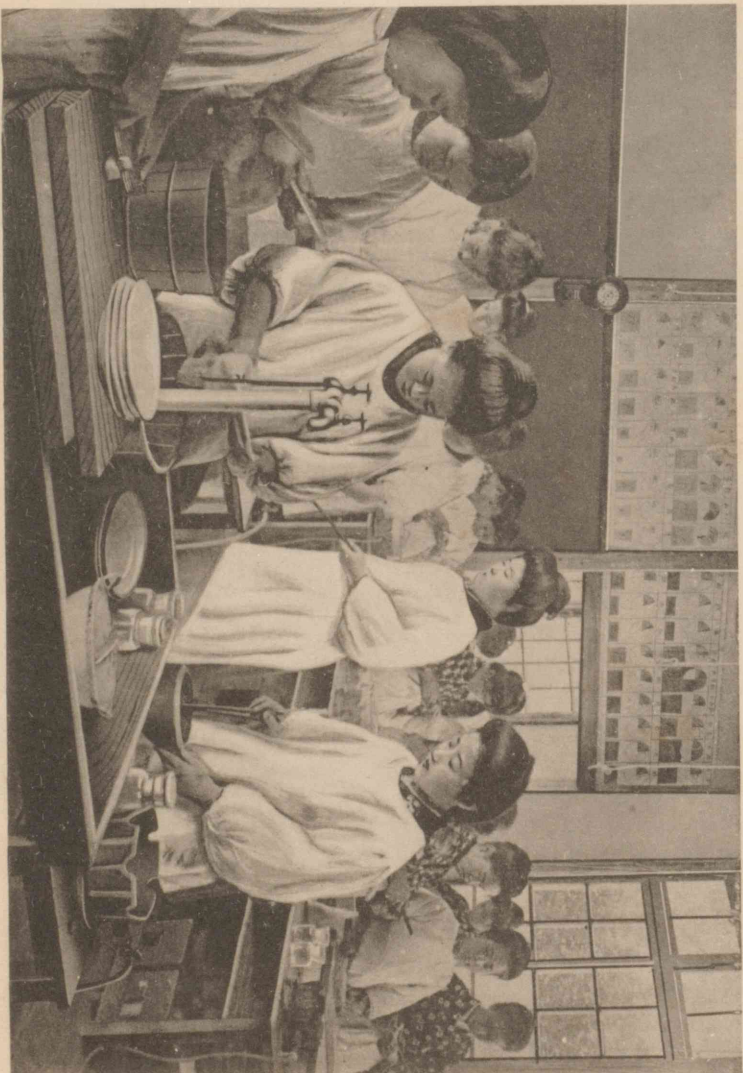
三、酒類……………二五

四、香辛料	一五三
五、煙草	一五四
六、清涼飲料	一五四
第七節 食量	一五五
一、保健食料	一五五
二、發熱量	一五七
第八節 獻立	一五八
一、混食の必要	一五八
二、獻立の注意	一五九
三、獻立の實際	一六三
四、食事の心得	一六五
第九節 食品の貯藏	一六七
一、乾燥法	一六七
二、加熱法	一六八

三、冷却法	一六八
四、漬物法	一六九
第一〇節 燃料	一六九
一、種類	一六九
二、經濟	一七三
附錄 食品分析表	

家事新教科書上卷目次終

訂正家事上口繪



高等女學校生徒實習



家事新教科書 上卷

石澤吉磨 著

第一章 緒論

第一節 女子の務

何事に限らず、人各、其の適する所に従つて業を分つは、進歩發達の上に極めて大切なることなり。

一家はこれを祖先より承け、これを子孫に傳ふるものにして、其の經營は男女の共に負ふべきことなれども、性の異なるによりて心身に各、特徴あり。故に分業上より、男子は主として國家社會の外事に方り、女子は主として一家の内事に方るを適當とす。これ家事を以て女子の務とする所以

男女は心身共に自然の別あり。

なり。

第二節 家事學習の必要

順應の理、適者生存の法則は、獨り動物界にのみ眞なるものに非ず。

女子は家事の務を完ふするには、常に幼少の時よりこれを見習ひたるのみにては足らず。世の進歩に伴ひ、家事も亦これに應じて工夫改良すべきこと少なからざるにより、豫め其の務を完ふするに要する用意なかるべからず。

家事科は實に此の目的のために學習するものにして、衣食住・看病・養老・育兒・經濟管理等一家整理上必要なる事項を知り、家事の趣味を長じ、勤勉・節儉・秩序・周密・清潔を尙ぶの良習を得るにあり。

第三節 知識と技術

家事は一家の實務なるにより、技術の重んずべきは勿論なれども、基礎の知識も亦大切なり。何となれば技術は、文明

技術は、家庭に於ける練習によりて始めて圓熟す。

の進歩と共に變化し、境遇の異なるによりて取捨すべし、此の變化と取捨とは、知識の應用により始めて爲し遂げらるべきを以てなり。

家事の實務は其の數極めて多く、限りある時間にては悉くこれを學ぶこと難きにより、學校にては最も普通なる事項を學ぶに止まる。故にこれを基とし、各自の家庭にてよく練習し應用して、其の務めを完ふせんことを心掛くべし。

第二章 住居

第一節 目的

住居は(一)家人の生命と財産とを保護し、(二)一家團樂の慰安所たるのみならず、(三)祖先を崇め、長幼を愛し、男女相扶けて人の人たるべき基の修養所なると同時に、(四)一家の品位を

保ち、幸福を圖り、國家に應分の力を盡すべき事業の策源地なり、故に住居は衣食と相俟ちて極めて大切なり。住居は土地と家屋と、これに附屬する一切の事物とを含むにより、其の選擇・整理・保存の方法を知らざるべからず。

第二節 掃除

住居の不潔なるは、(一)衛生上にも、(二)保存上にも、(三)修養上にも宜しからず。故に(一)毎日普通に掃除する外に、(二)毎年春秋には、大掃除をなすべし、(三)此の外、毎週又は毎月、日を定めて稍丁寧なる掃除をなすをよろしとす。普通掃除は、掃き掃除・拭き掃除をなし、大掃除は此の外適宜に洗ひ掃除等をもなし、更に畳下・牀下等の掃除をもなすべし。

一、屋内

一、掃除準備 先づ用具・材料を揃へ、身仕度をなすべし。

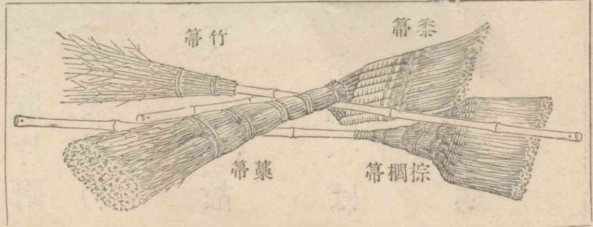
二、掃除法 掃き掃除と拭き掃除と洗ひ掃除とあり。

甲、掃き掃除 肉眼に見ゆる塵埃及び汚れ物よりは、見えぬ塵埃及び汚れ物が、一層衛生上有害なること少なからず、故にこれに注意して掃除すべし。

イ、先づ戸・障子を開き、次に掃除に便なるやう、成るべく室内の物品を取片附けよ。

ロ、掃除は上方より下方に及ぼすをよろしとす、故に先づ天井の蜘蛛の巣を拂ひ、鴨居・障子等の塵を拂ひ、次に室の隅及び畳の合はせ目に注意しながら、成るべく畳の織目

掃除用具。ハタキ・箒・塵取・雑巾・雑巾桶・刷毛・石鹼桶・ソイダ桶・如露等。掃除材料。水・湯・炭酸ソーダ・石鹼等。身仕度。襪・前掛又は作業服・手拭又は帽子類・マスク類。



都會地にては、入夫の芥集めに便なるやら芥溜を箱にすべし。

雑巾は莫大小織又はタオルの如き輪奈織の廢物を利用すれば、吸收力大にして便なり。

掃除法の比較



に沿ふて丁寧に掃くべし。

ハ、掃き集めし塵は、室又は縁の一隅にて塵取に取れ、決して庭先に掃き落すべからず、二重の手間を要すればなり。

ニ、掃き終らば、冬季なりとも暫時戸障子を開きたる儘にし置き、十分に換氣せしめ、塵は芥溜に捨て、用具を取片附けよ。帚は必ず釘に掛くべし、羽先を下にして立てかけ置けば、羽先は歪む。

乙、拭き掃除 掃き掃除のみにては、十分に清潔にならず、故に場所によりては拭き掃除をなすべし。

(一) 湿布掃除 湿すも品質を害せざる場所に行ふ、例へば板間・縁側・敷居・鴨居等の如し。

イ、桶に多量の清水を汲み、雑巾を浸して強く搾れ、搾り方弱ければ水多く残りてよく拭けず。

ロ、雑巾は木理に沿ふて、高き所より低き所に、向ふより手前に及ぼし、拭き終りたる部分を再び足にて汚さぬやうにし、且隅隅に注意せよ。

ハ、雑巾は屢水中にて揉み清め、前の如く強く搾り、水は屢汲み換へよ、汚れたる水にては拭き掃除の効なし。

ニ、拭き終りなば、暫時室を開き置きて乾かせ。

(二) 乾布掃除 濕せば品質を害する場所に行ふ、例へば床縁、床柱、床脇、障子、漆塗ニス塗艶付家具、白木家具等の如し。

イ、布巾は常に洗濯して、清潔なる白布を用ひ、一定の形に疊みて丁寧拭き、汚れなば疊み換へて他の面にて拭け。

ロ、取れ難き汚れあらば、其の部にのみ軽く濕布を用ひ、直に乾布にて仕上拭きをなせ。

丙、洗ひ掃除 拭き掃除のみにては、次第に汚れて色づくも

中温とは約五〇度位をいふ。
 炭酸ソーダを炭酸ソーダウム又は炭酸ナトリウムとも云ふ、通俗に洗濯ソーダと稱するものなり。
 硬水はカルシウム・マグネシウム分を含むを以て、石鹼に遇はばそれぞれにカルシウム石鹼、マグネシウム石鹼を沈澱す。爪刷毛は齒磨楊子の少しく大なるものに近し。

のなるにより、板間縁側及び家屋外部の板張等は、時々洗ひ掃除をなすをよろしとす。

(一)石鹼洗 障子の引手際・板間縁側等に行ふ法なり。

イ、中温の水に少量の炭酸ソーダ(水一升、炭酸ソーダ一匁位)を加へて水を軟化せしめたる後、粉末石鹼を溶かして約〇・五

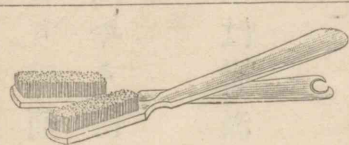
%溶液(水一升、石鹼二・四匁)を造れ。

ロ、洗ふべき場所を石鹼液にて濕し、木理に沿ふて、刷毛洗をなせ、戸・障子の引手際ならば、爪刷毛又は布片を用ひよ。

ハ、石鹼液を拭ひ去りたる後、十分に水にて刷毛洗をなし、雑巾にて水分を拭ひ去り、室を開き置きて急に乾かせ。

(二)ソーダ洗 板塀・家屋外部の板張等の粗雑

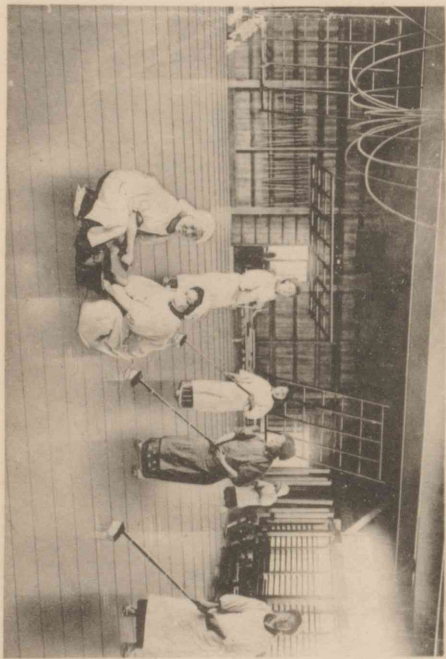
爪刷毛



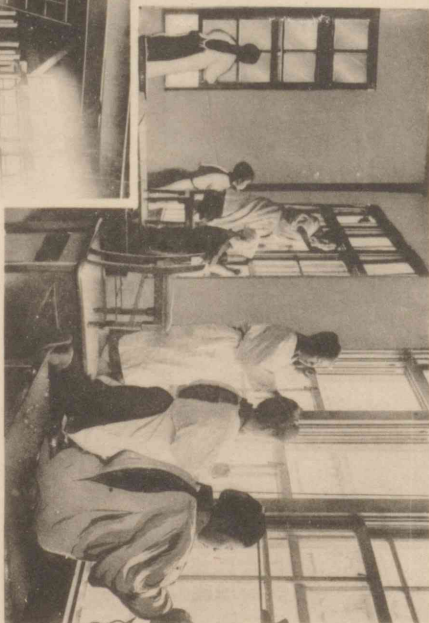
除掃内室

訂正家事上(八一九)

除掃の洗間板



除掃き拭子障子硝



木灰は平均二〇%の炭酸カリを含むにより、灰汁は炭酸カリ液と考ふることを得べし。

なる部は、石鹼洗にては費用高價なるにより、炭酸ソーダを用ひて安價に洗ふことを得べし。

イ、中温の水に炭酸ソーダを溶かして、約〇・五%溶液（水一升、

炭酸ソーダ二四匁）となせ、灰汁にてもよろし。

ロ、洗ふべき部分を水にて濕し、炭酸ソーダ溶液の一樣に浸み渡るやうにして斑マダラを生ずることを防ぎ、次に炭酸ソーダ液にて、上方より下方に刷毛洗をなせ、下方より上方に洗へば、洗ひたる部を再び汚す患あり。

ハ、水にて洗ひ、ソーダ液を去り、約〇・一%の鹽酸溶液（水一升、鹽酸〇五匁にて拭ひ（他の酸液にてもよろし）、残りたるアルカリ性溶液のために、白木の黄變することを防げ。

ニ、よく水洗したる後、水分を拭ひ取りて乾かせ。

丁、疊・疊下 疊は汚れ易く、疊下には塵埃の積り易きものな

るにより、春秋二回の大掃除には注意して掃除すべし。
イ、畳は織目粗くして、塵埃を吸込み、又濕り易きにより、室外
に取出して日光に乾かし、打ちを入れて水分と塵埃とを
去れ。

ロ、畳下はよく掃除し、新聞紙などを敷込めば、幾分か濕氣を
防ぐことを得べし、防水紙を敷込めば一層よろし。

戊、牀下 掃除行届き難きものなれば、少なくとも春秋二回
の大掃除には丁寧に掃除すべし。

イ、牀下に塵埃積り濕氣を多く含めば、衛生上にも家屋の保
存上にも有害なるにより、塵埃を搔出し空氣を通じて地
面を乾かせ。

ロ、雨水等の流れ込む患あらば、家屋に沿ふて排水溝を設く
べし。

己、便所 殊に汚れ易き所なり、故に特
に注意して時時これを掃除すべし。

イ、屢、便壺を汲取らしめよ、然らざれば
臭氣を放ち易し。

ロ、天井・壁・窓等の塵を拂ひ、床板を掃除
し、タタキの部は水を流し、長柄の刷

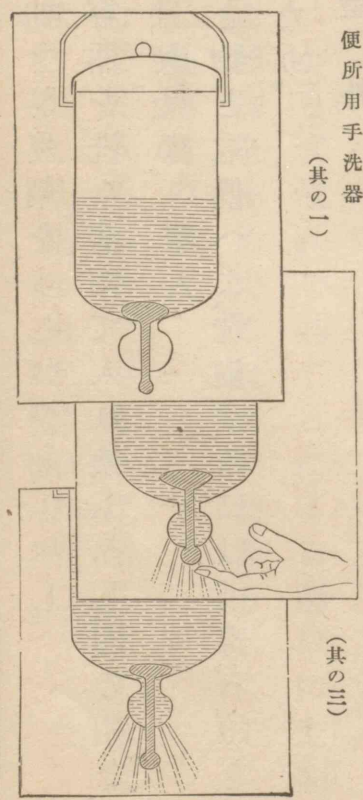
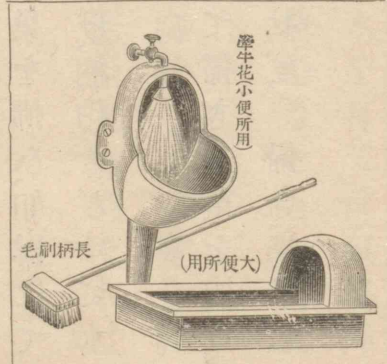
毛にて洗へ、磁器の牽牛花につきたる褐色の銹は濃硝酸
にて洗へば除
き得べし、次に
水にて洗ふべ
し。

ハ、便壺には毎朝
樟腦油・デシン

牽牛花は漏斗形の
磁器なり、硝酸は、
他の酸に溶けざる
ものを容易に溶か
す、これ硝酸は酸
としての作用の外
に、強き酸化作用
あるによる。

デシンフェクトル
は防臭の外消毒劑
としての作用を有
す。

具用除掃び及器磁用所便



フエクトルの如き防臭劑を少しづつ加ふべし。

二、手洗水は毎朝容器を洗ひ清めて入れ換ふべし、圖の如き容器を用ふれば便なり。

ホ、手拭は毎朝清き物と取換へよ、洗濯するには消毒石鹼を用ふれば安全なり。

二、屋外

一、庭園家屋の外周 毎朝掃き掃除をなすべし。

イ、先づ樹木及び家屋の軒下等の蜘蛛の巣を拂ひ、如露にて地面に水を撒き、豫め土砂の立つを防げ、柄杓などにて水を打てば泥は飛ぶ。

ロ、次に庭の隅隅まで隈なく箒目を正して掃き、且草を抜け、草は毎朝掃除の時に抜けば手数を要せず。掃き集めし塵埃は、塵取に集め芥溜に捨てよ。

打水のために涼しくなるは、主として水の氣化する際多量の氣化熱を吸收し去るによる。

ハ、夏の雨なき日には、度々庭及び樹木に水を打てば、氣温降りて涼しく、且汚れたる樹木、庭石等を清むることを得て氣分よろし。

二、下水 溝に汚物止まりて水滯ふれば、腐敗して惡臭を放つのみならず、細菌繁殖し、蚊を多く生じ、衛生上有害なるに より、よく掃除すべし。

イ、竹箒にて溝を上流より下流に掻き立てながら清水を流せ。

ロ、固形物を捨つべからず、流れを妨ぐるによる、溝口に金網を張り置けば、固形物を止め得るにより便なり。

第三節 疊・建具の手入

一、疊 足にて踏むにより汚れ易く、汚るれば品位を失ひ且衛生上宜しからざるにより、左の如く手入すべし。

イ、時時織目に沿ふて、横に乾布拭ひをなして汚れを取去るべし。縦に拭へば取去り難く且織目を損ず。

ロ、汚れ甚だしき時は、温湯に浸して堅く搾りたる白布にて汚れを拭ひ去り、次に乾布にて水分を拭ひ、戸を開きて急に乾かせ。

ハ、畳表はあまり損せざる時に裏返しをなせ、損じ甚しくなれば裏返しきかず。

二、戸

イ、戸は重くして、敷居は磨滅し易きにより、溝に蠟を引きこりをよくしてこれを防げ。

ロ、敷居に溝金を打ち、戸に車をつくれれば戸は滑らかに動けども、車軸は次第に磨滅するにより、時時取換へよ。

三、障子

棧には塵積り、框には手垢のつき易きものなれば、

障子紙には横縦の方向あり、故に横貼にせる障子には横の方向に紙を切貼すべし。

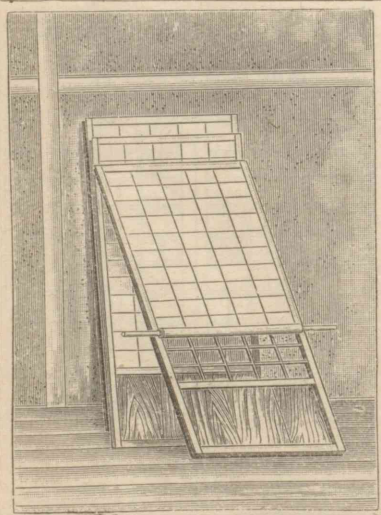
常にハタキ掃除拭き掃除洗ひ掃除をなして清め置くべく、又敷居に摩擦多くして開閉の不自由なる、或は紙の破れ、又は紙の古びて光線を多く遮る等のこと無きやう、左の如く手入すべし。

イ、敷居の溝には時時蠟を引きてこりをよくせよ、油を塗れば木に浸みて見悪し。

ロ、紙の破れは、棧の一小間を切抜き、成るべく同質の紙にて同方向に切貼をなせ、然らざれば見悪し。

ハ、貼替をするには、水刷毛にて裏より棧の部を濡して糊を軟らげ、丸き棒にて、古き紙を上方に巻き上げながら剝取

障子紙剝取方

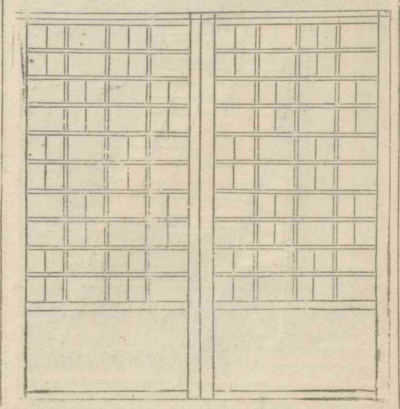


紙の織目は、正式にては相互に一小間隔てに來たるやうに貼るを法とす。

溶媒とは、物を溶かすに用ふるものにして、揮發性溶媒とは、通常の溫度の空氣中にて、容易に氣化し去る性質の溶媒を云ふ。

り、棧を濕布にて拭ひ、新らしき紙を下方より次第に上方に貼り、重ね目を下向にして、塵の溜るを防ぐべし。

障子紙繼目の位置



二、硝子障子の硝子は、毎日乾布にて拭ひ曇りを去るべし、特に汚れなば、アルコール・ベンゼン揮發油等の揮發性溶媒又は硝子磨粉にて拭ひ去り、次に乾布にて仕上ぐべし。

四、襖

イ、敷居の迂りをよくすること、障子の如くせよ。
ロ、引手際は汚れ易く又破れ易きにより、常に注意せよ。
ハ、破れし時は、上貼の内部に、ハガキの如き厚紙を入れて心となし、上貼の裏に糊をつけてはぎ合せ、周圍に霧を吹き

かけたる後乾かさば、其の皺は延ぶべし。

第四節 家具の手入

一、陶磁器類

上等ならざる陶磁器の絲底は特に粗なり。

窯より出し急に放冷すれば分子の排列不自然にして破れ易し。

重曹は重碳酸ソーダ又は酸式碳酸ソーダともいふ。

イ、買立ての陶磁器類の絲底の粗なるものは、膳其の他これ載する器具に、擦傷を生ぜしむるにより、底と底とを擦るか、又は砥石・紙鏝にて擦りて滑らかにせよ。

ロ、冷水に入れ熱して沸騰せしめ、自然に冷やせし後取出して用ひよ、消毒され又多少破れ難くなる。

ハ、汚れしものは直に水洗せよ、殊に油薬なき絲底の部に注意すべし。脂肪質物のつきたるものは炭酸ソーダ灰汁・石鹼等にて洗へ、灰又は磨粉にて磨けば油薬に傷つくことあり。茶澁のつきたるものは、重曹末又は食鹽末にて磨け。

ニ、日用のものは洗ひたる後、格子棚又は籠に伏せて水を切り置き、客用のものは一ツ宛紙にて包み箱入れにし、箱には品名箇數を附して一定の場所に整頓せよ。

二、硝子器類

イ、無色にして氣泡なきものを選び、新に買入れし食事用のものは、陶磁器の如く一度煮沸せよ。

ロ、普通の硝子器はソーダ硝子なれば、洗ひ方及び保存法は陶磁器と同様に可なれども、光澤ある裝飾用のものは、鉛硝子にして軟らかなるにより、特に注意せざれば表面に傷を生ず。

三、金物類

金屬の性質によりて、銹を生じ易きものと、然らざるものとあり、従つて其の手入法を異にせざるべからず。鐵器 銹を生じ易く、銹は空氣中の酸素と炭酸ガスと水分

硝子にはソーダ硝子(窓硝子)カリ硝子(ホヘミヤ硝子)鉛硝子(フリント硝子)の三種あり。

鐵器を紙織にて磨けば表面粗くなり

空氣に觸るる面積廣くなりて銹を生じ易し、故にかかると場合には細かなる紙織にて仕上磨きをなし表面を滑らかにすべし。

鉛は醋酸に溶けて醋酸鉛となる。醋酸鉛の溶液を三本の試験管に分取し、別別に硫化水素、炭化カリ、炭酸ソーダの水溶液を加へ見よ、如何なる變化を生ずるか、此の變化によりて鉛分の有無を検知することを得べし。

との作用にて生ず、故に其の一を缺けば銹を生ぜず、防銹法は此の理に基づく。手入法は器物の用途によりて異なる。イ、鍋釜類 鐵氣を生じ易きにより、新らしき物は、使用前に徐熱しつゝ油焼をなし、使用後はよく水洗すべし、外部の研出しの所のみを磨粉・灰等にて磨き、底は煤のみを去りて乾かせ、内部を磨けば再び鐵氣を生じ、底を磨けば熱の吸収を妨ぐ。

ロ、珧瑯鍋 珧瑯には鉛分を含むもの多し、四%の醋酸(普通の食酢に同じ)を入れ、三〇分間煮たる液に、鉛の溶け来るものは有毒なるにより使用すべからず。使用後は洗ふのみにて、内部を磨くべからず、珧瑯に傷を生ずればなり。ハ、ニッケル鍍器 ナイフ・フォーク等の鐵にニッケルを鍍したるものは、磨けばニッケルは磨滅して生地を表はし、

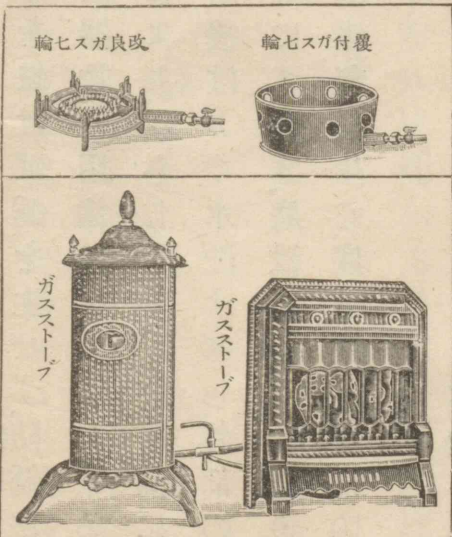
ナイフ、フォークには銀を鍍したるもの多し。

銹を生ずるにより、汚れたる物は清洗後水分を拭ひ去りたるのみにて乾かし保存せよ。

二、亜鉛鍍器 インキ バケツ、柄杓等は、鐵板に亜鉛を鍍したるものにて造りしもの多し、これ等はニッケル鍍器と同様に手入保存すべし。

ホ、刃物類 よく乾かし置き、長く用ひざる物は油布にて拭ひ銹を防げ、油紙にて包み保存すれば尙よろし。

へ、鐵製七輪類 銹あらば削り落し、全體に耐火性防銹劑ザイとして、黒鉛(石墨)末を塗れ。瓦斯七輪ならば、括クワツ栓に油をさして滑らかにな



し、且瓦斯孔を掃除し置くべし。

銅眞鍮器

ロウソクヤ 綠青を生じ易きにより、手入に注意すべし。

イ、着色し又はニス塗りしものは、磨かずに乾布にて拭ふべし。

ロ、生地シの儘なるものは、次第に酸化して變色するにより、細かき磨粉又は沈降炭酸カルシウムにて磨け、うすき稀硫酸にて拭ひてもよろし。

ハ、綠青は有毒なるにより、食器類は内部に鐵引をなす、故に時時これを檢し、鐵剥げなば直に修繕せよ。

青銅器 多くは裝飾品なり、軟らかなる布片にて拭ひ清め、時時油布にて磨き艶を出せ。

貴金屬器 金銀器は、銹屋カサヤにてはベンガラにて磨けども、家庭にては困難なるにより、重曹末にて磨け。表面に凹凸あ

眞鍮製器具に金色ニスを塗りしもの多し、金ニスは普通のニスにオーラミンと稱する染料を溶かせば得らる。

綠青の成分は鹽基式炭酸銅なり。

ベンガラは鐵丹とも稱す、酸化鐵にして赤き粉なり。

るものは、磨刷毛を用ふれば便なり。

四、木具類

イ、白木物 座敷用の物は、湿布にて拭へば汚染するにより、塵を拂ひて乾布拭ひをなし、臺所用のものは、タワシにて清洗し、風通しよき、蔭所に乾かせ。手桶洗濯盥等は底の切口に、柿澁を塗り置けば保存上に利あり。

ロ、艶付物 着色せしものは、湿布にて拭へば色合を損するにより、乾布拭ひをなし、且水蠟樹蠟の如きものにて磨け。

ハ、塗物 ニス塗物は、湿布にて拭へばニスを損するにより、乾布にて拭へ。又熱すれば、ニスは軟化するにより注意すべし。漆器類の座敷用のものは、塵を拂ひて乾布にて軽く拭ひ、曇り無きやりにせよ。食事用のものは、温湯にて清洗せし後、乾布にて拭ひ、特に汚れなば石鹼溶液にて

ニスハセルラツク等の樹脂類を、アルゴール・揮発油等に溶かしたるものなり。若し艶を出さんとせば、テレホン油に蜜蝋の類を溶かしたるものを、布片につけて軽く磨け。

洗ひ、陶磁器の如くに保存せよ。

五、家具の整頓 家具は整頓の仕方悪しき時は、(一)保存中に損傷を受け、(二)入用に望み取出すに不便にして、(三)且危急の場合に處すること難し。故に、(一)品質及び用途によりて分類し、(二)適當の容器及び置場を定めてこれを整頓し、(三)家人に其の所在を知らせ置くべし。

第五節 屋内の設備

一、間數・間取

一、一般の要件 間數及び間取は家族の人數及び稼業によりて異なるも、(甲)衛生上、(乙)使用上、(丙)經濟上の便によりて、家族本位としてこれを定むべし。

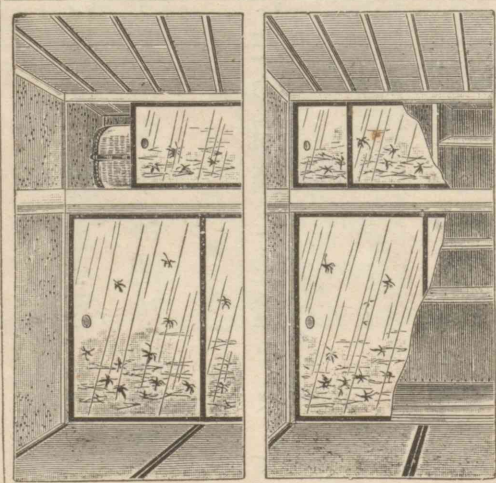
甲、衛生上 外觀よりは、衛生に適することを要す、故に左の箇條に注意すべし。

雨・露・霜・雪を防ぐは、家屋の目的の第一義なり。

日光の出入せざる
家に、醫師出入す。

イ、空氣の流通をよろしくすべし。
 ロ、日光を受くること、適當なるべし。
 ハ、夏は涼しく、冬は暖かなるべし。
 乙、使用上 家人に便なることを要す、故に左の箇條に注意すべし。
 イ、間數及び間取は、家人常住シヤウジユウの便と、稼業の便とを考ふべし。
 ロ、居間を書齋又は裁縫室にも用ふるが如く、一室を適當に兼用し得るやうにすべし。
 ハ、或室を獨立しても、亦他室と共通にしても用ひ得るやうにすれば便なり、然れどもあまりに開放的なるはよろしからず。
 ニ、押入を多くし、其の内部に棚を設けて、家具の整頓に便すべし。

丙、經濟上 建築費又は保存費の少なきことを要す、故に左の箇條に注意すべし。
 イ、建坪ケンペイをあまり多くすべからず、大なる地面と多くの費用とを要し、不經濟なること多し。
 ロ、稼業により間數を多く要する時は、二階建の便なることあり。
 ハ、妄りに壁を少なくし、戸・障子及び縁を多くすべからず、家屋の強さと室の廣さとを減ず。
 右の一般要件に基づきて、間數及び間取上の特別の注意を述べれば、左の如し。
 二、間數 何れの家にてても必要なるは、玄關・居間・茶の間・納戸。



玄關は正面の出入口なるにより、別に勝手口を設くるをよしとす。

臺所及び便所等なり、其の外稼業によりては、特別なる室を要す、例へば應接間・客間・書齋・作業室等の如し。各室の廣さは、其の家の必要に應じて定むべし。
三、間取 間取の良否は、日常生活の便否に關係すること大なるにより、左の標準に従ひ、土地の情況と稼業の種類とに就き斟酌すべし。

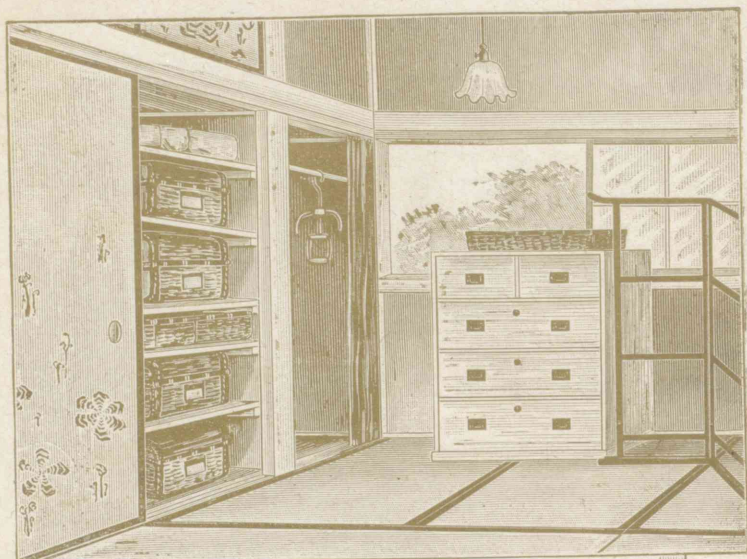
甲、玄關 正面の出入口なり、家の品位に關すること大なれば、質素なりとも威嚴あるを要す、其の大小構造等は稼業と家格とに従ふべし。

乙、居間 家人常住の室なり、故に左の箇條に注意すべし。
イ、家屋中、最も衛生に適すべし。

ロ、閑雅にして、眺めあるべし。

ハ、家事を處理するに、便なるべし。

戸 納

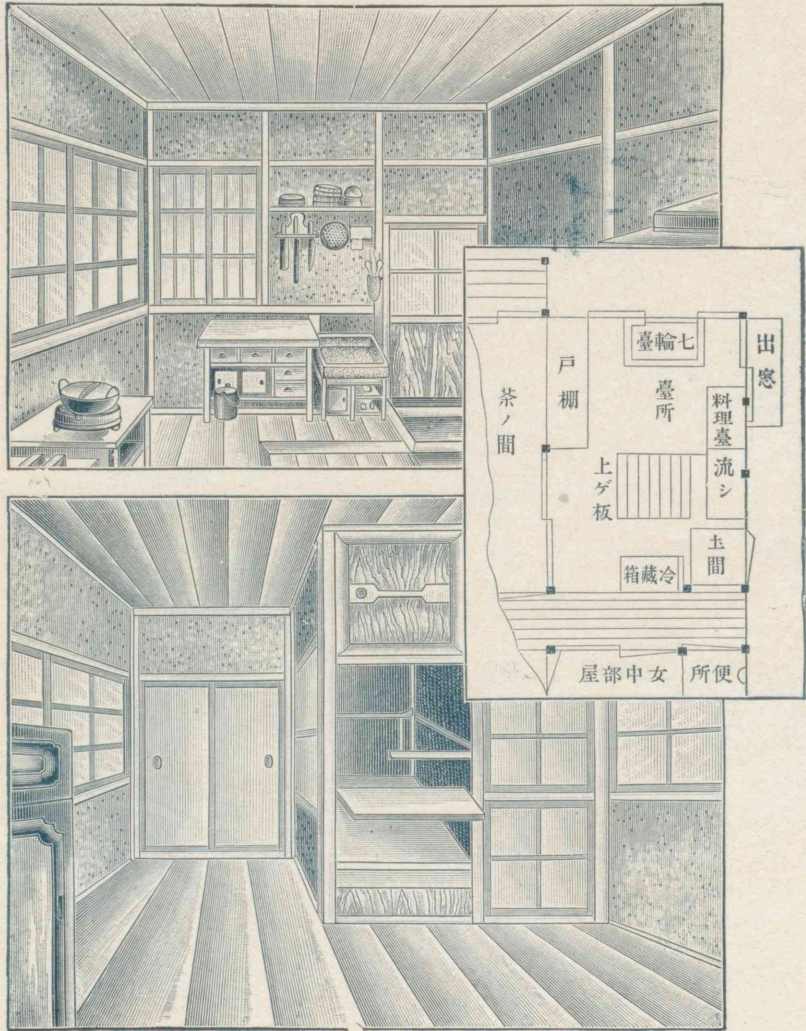


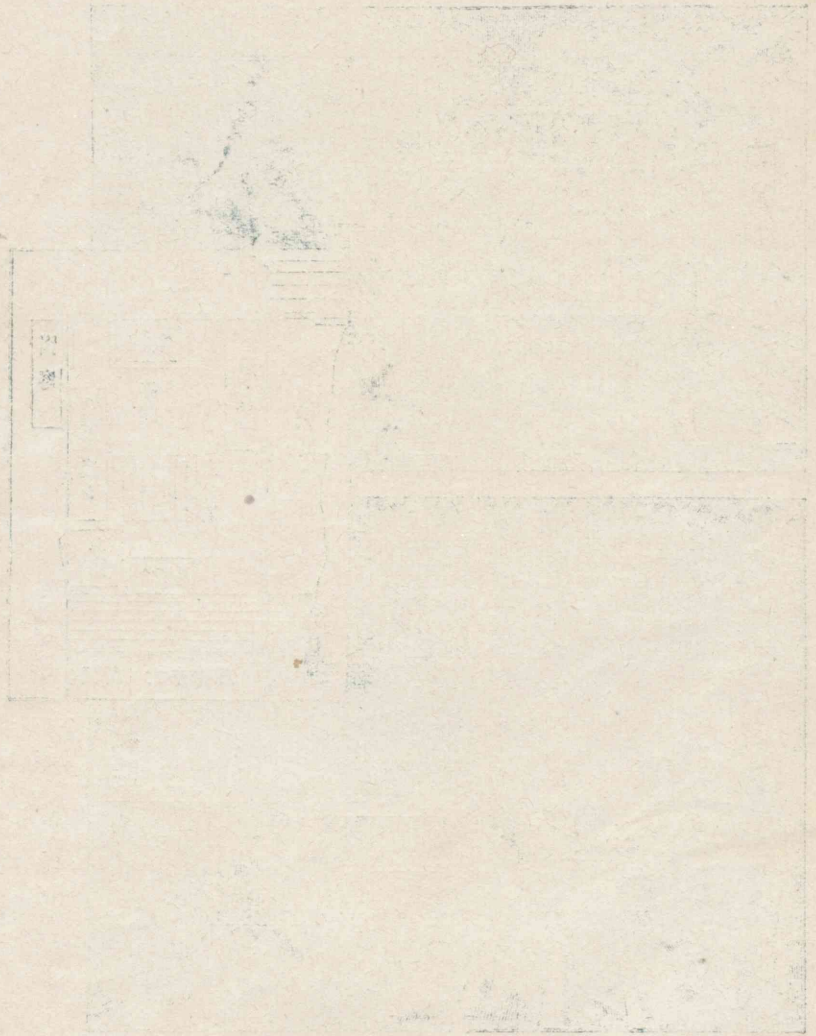
同押込棚

(イ) 鴨居上袋棚
(ロ) 家計簿
(ハ) 救急藥
(ニ) 手藝用具
(ホ) 靴籠用具

(ヘ) 雑誌新聞切抜處
(ト) 嬰孩用具
(チ) 筆筒
(リ) 洋服掛

圖 計 設 所 臺





老人のある家にては、其の居間を成るべく静なる所に定むべく、書見の必要ある主人の居間は、書齋兼用になし得べく、特に小兒のためには、自由なる一室を與ふるをよろしとす。

一 丙、茶の間 一家團欒して食事し、談話をなす室なり、故に左の箇條に注意すべし。

イ、快活にして陰氣なるべからず。

ロ、臺所に通ずるに便なるべし。

丁、納戸 衣類調度を置く室なり、廣さは箆筒、長持、衣紋掛、衣桁等を容るるに足るべく、若し整容室をも兼ねる時は、化粧用具をも置くに足るべく、且左の箇條に適すべし。

イ、日光は直射すべからず。

ロ、空氣の流通は相當なるべし。

ハ、濕氣少なるべし。

戊、臺所

食物を料理する場所にて大切な室なり、故に左の箇條に注意すべし。

衛生上安全なるために注意すべき箇條。

イ、日光の射入及び空氣の流通適當なるべし。

ロ、掃除に便にして、常に清潔に保ち得る所なるべし。

使用上作業能率を増すために注意すべき箇條。

イ、座して作業せず、立ちて作業し得るやうにすべし。

ロ、給水及び排水に便なるべし。

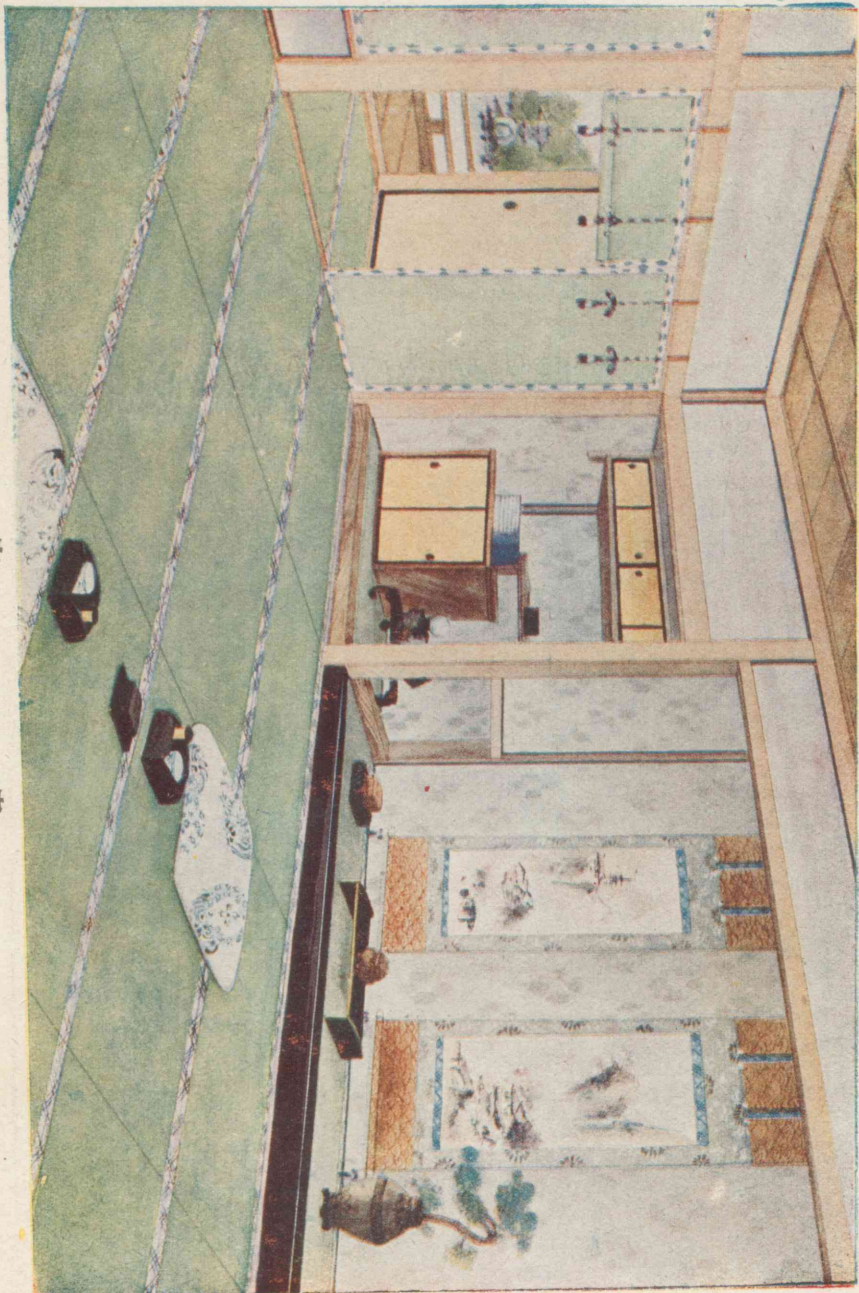
ハ、食品の貯藏及び器具の整頓に便なるべし。

ニ、茶の間及び勝手口に通ずるに便なるべし。

經濟上有利なるために注意すべき箇條。

イ、建坪少なくして、仕事の間、に合ふやうに工夫すべし。

ロ、保存期間の長きやうに工夫すべし。



客
座

主として、其の地に吹き来る風には一定の方向あり、これを恒風といふ。

己、便所

衛生上、特に左の箇條に注意すべし。

イ、目立たぬ場所なるべし、別棟ならば一層よろし。

ロ、風下に設けて、臭氣の室内に來らぬやうにすべし。

ハ、過度の日光を受けず、又陰濕インシツにもあらざるやうにすべし。

ニ、井戸に遠くし、便壺は汚水の浸み出す患なからしむべし。

庚、應接間 玄關に接する室にすべし、普通の家にては特にこれを設けず、

客間・書齋・居間等を適宜に兼用してもよろし、特に設くる時は、椅子式にすれば便なり。

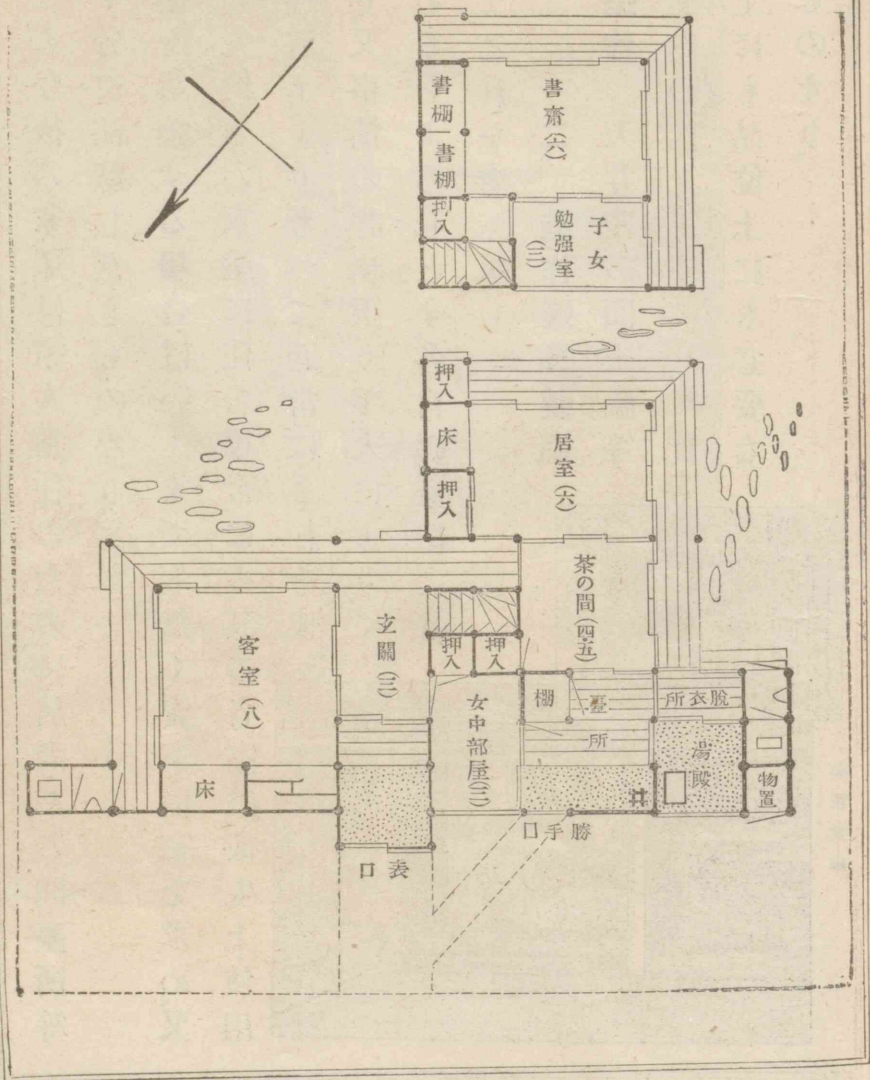
辛、客間 居間又は書齋等を兼用してもよろし、特に設くる時は左の箇條に注意すべし。

イ、玄關より他室を経ずして通り得らるべし。

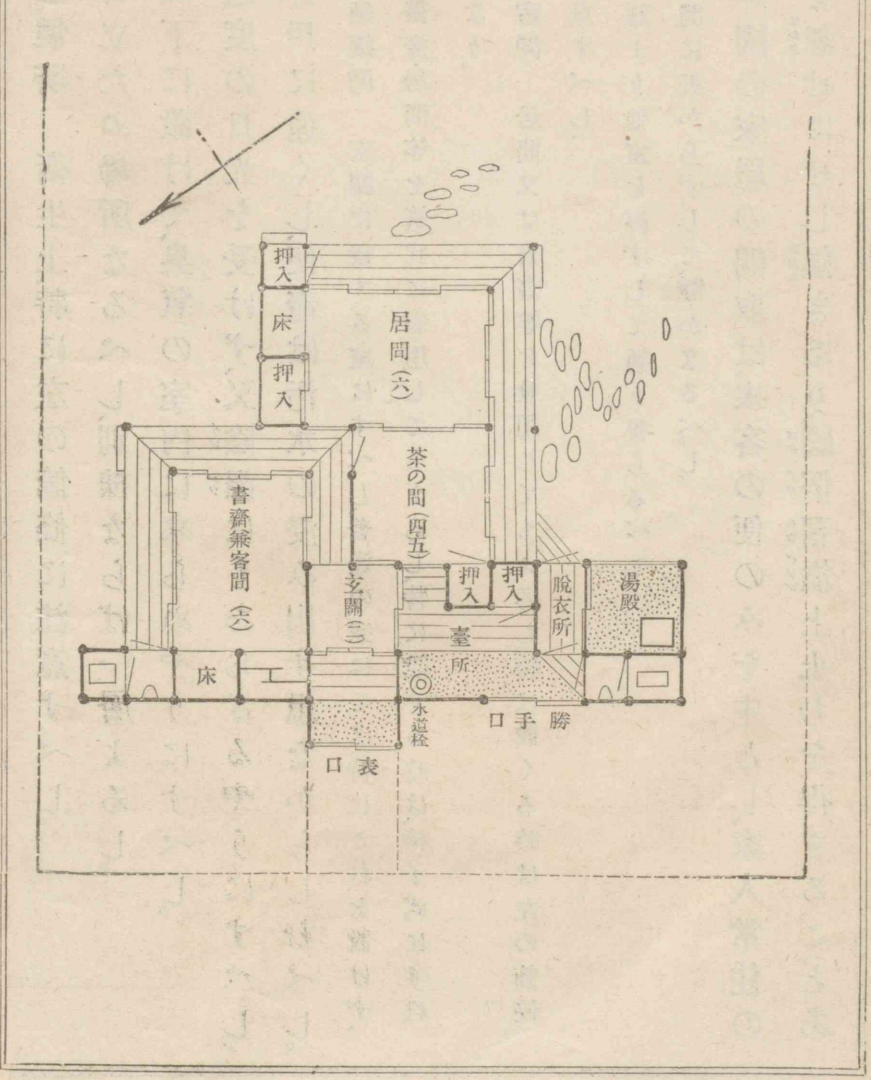
ロ、居間に近からずして、静かなるべし。

我が國の家屋の間取は、來客の便のみを主とし、家人常住の便を忽ユルカせにせし傾カギきあり、國俗習慣上止むを得ざることあり。

例圖取間宅住建階二



例圖取間宅住建家平

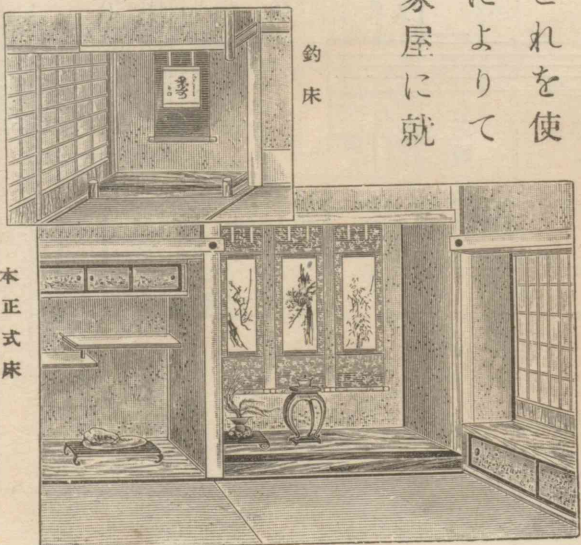


れども、今後の家屋は、家人常住のために、居間・茶の間・臺所等に十分に注意したきものなり。

家屋を新築する場合はいふまでも無く、賣家・借家を求め、又は祖先傳來の家屋に住む場合にも、其の各室は、衛生上使用上・經濟上より考へて適當にこれを使用し、又事情の許す限り手入によりて改むるをよろしとす、各自の家屋に就きてこれを考ふべし。

二、造作・建具・裝飾

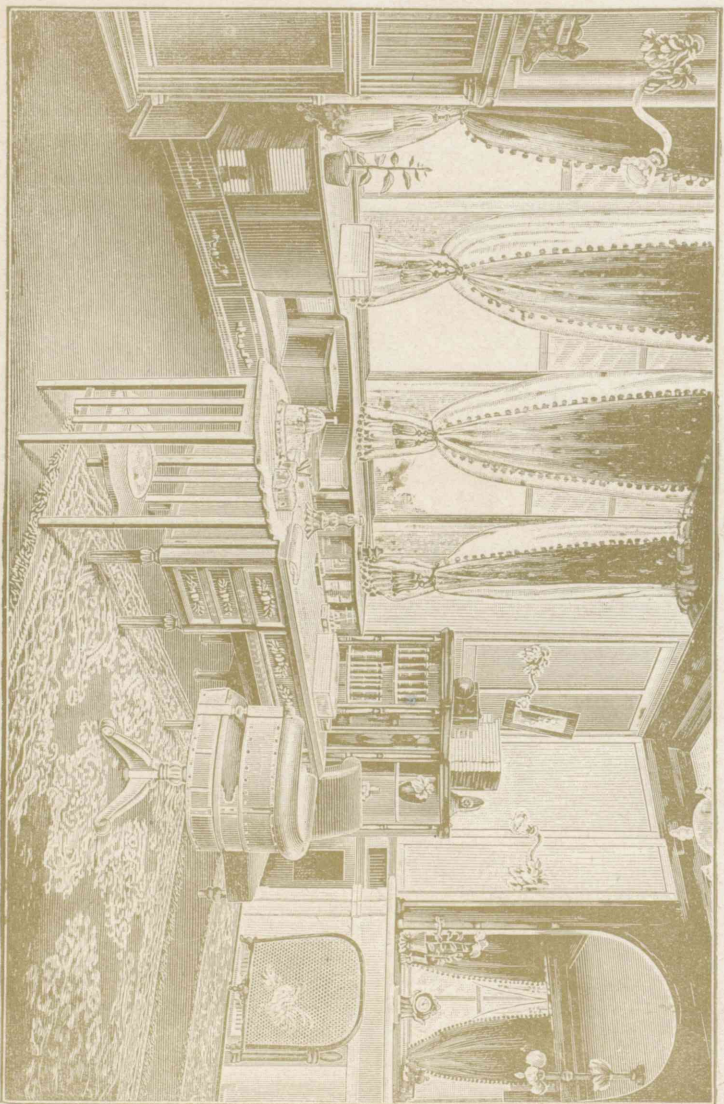
一、造作 天井・床の間・床脇等の室内の仕上工作にして、實用上にも品位上にも必要なものなり。



釣床

本正式床

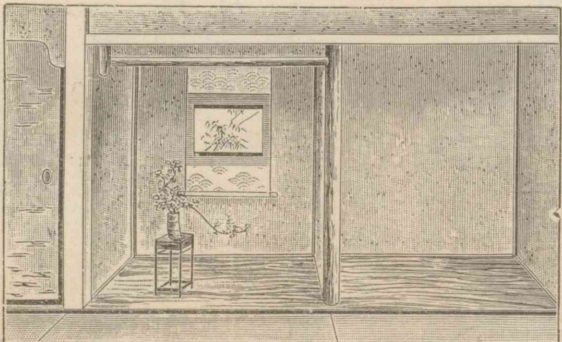
訂正家事上(三二一—三二二)



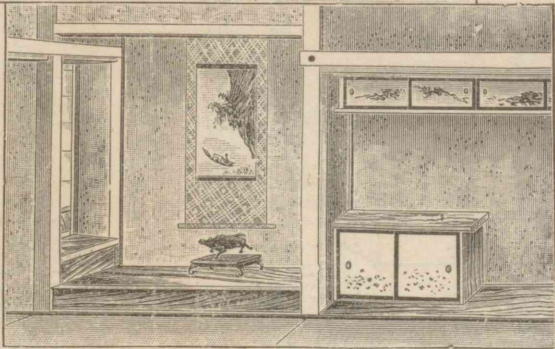
環 壁

天井の高さは、牀板の面より、少なくとも八尺以上あるをよろしとす。竿縁とは、天井板を支ふる細き木のことなり、公家にてはこれを床の方に向け、武家にてはこれを床に平行に向くるを例とせり。

敷込床



逆蹴込床



より、逆床は左側より光線を受くる位置に設けたるものにして、附書院あるを正式とす、釣床・蹴込床は清酒なる座敷に用ひらるるものなり。床脇には通常棚を設くれど

イ、天井 高きをよろしとす、竿縁は武家にては、床の方に向けざるを古來の例とせり。

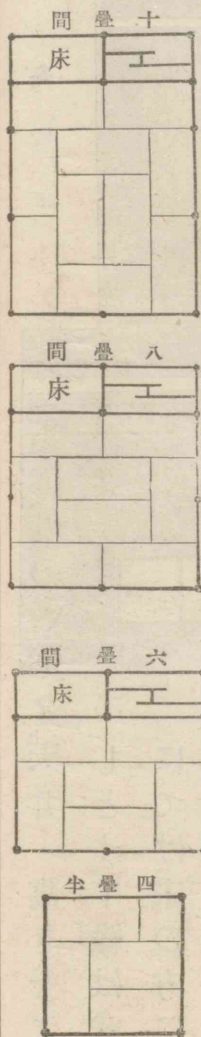
ロ、床・床脇 床には本床・逆床の正式・略式及び釣床・蹴込床等あり。

本床は向つて右側

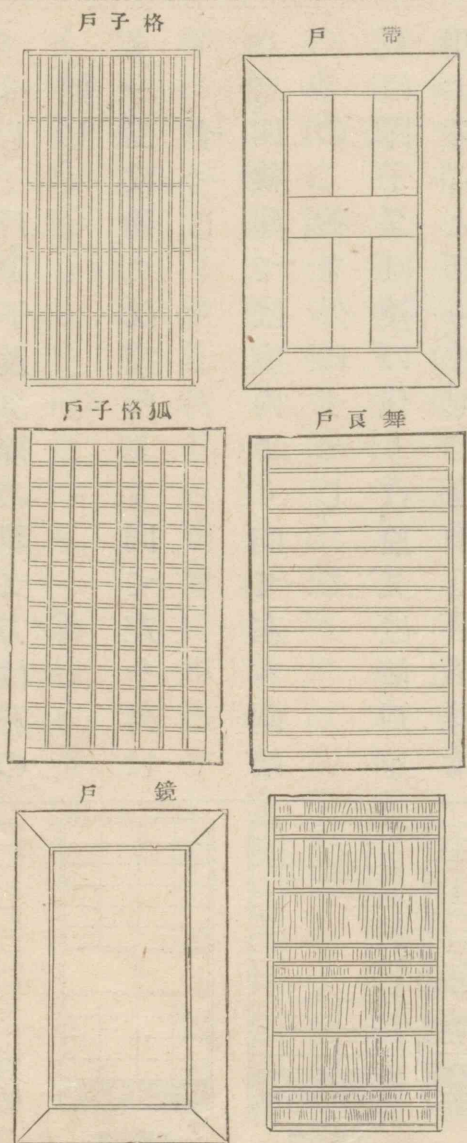
疊縁は通常紺麻なれども客間・床の間等には高麗縁を用ふることもあり。

も、時には押入にすることもあり。
ハ、押入 専用の客室又は應接室にあらざる限りは、室内を狭めざるやうに工夫して成るべく押入を多くし、其の内部に段を多く設けて家具の整理に便にすべし。
二、疊・建具 疊は室内の牀板に敷き込むものにして、建具とは戸・障子・襖等の如く敷居・鴨居の間に建て込むものの總稱なり。

イ、疊 床は刺目細かく締め方堅きを良しとす、表は備後表の織り目密なるを最上とし、引通しと中継ぎとあり、琉球表は粗なれども強し、室の用途によりて選ぶべし。



敷方には古來の定法あり、其の數例を示せば圖の如し。
口、戸 雨戸・棧戸・帶戸・杉戸・妻戸・舞良戸・格子戸・鏡戸等あり、場所相應の物を用ふべし。



ハ、障子 腰障子・中障子・繁骨障子・硝子障子・蘆障子等種種あり、場所及び季節相應のものをを用ふべし。

和風は、飾り例

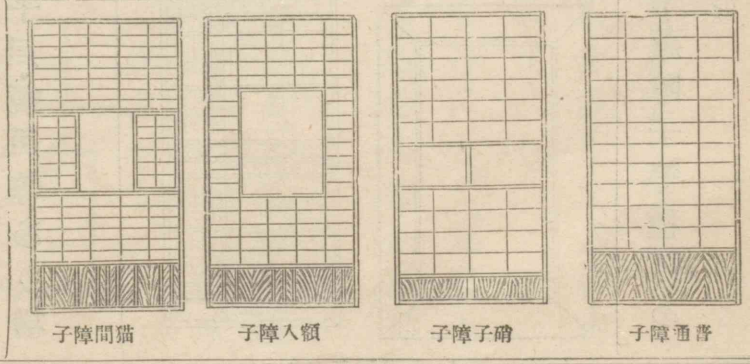
二、襖 普通襖・中拔襖・戸襖等あり、用紙襖縁・引手等に注意し、適當のものを選ぶべし。戸・障子及び襖の建て方は左の如し。

一、二枚建ては室内より向て左を外にすべし。

二、四枚建ては室内より向て左右兩端の二枚を外にすべし。

夏は障子又は襖の代りに、簾又は簾戸を用ふることあり、涼しさを増し且風雅なり。

三、裝飾 裝飾は室の品位を高め、心を樂ましめ、人に善良なる感化を及ぼし、家庭生活をして趣味あり。



子障間猫 子障入額 子障子硝 子障通昔

床飾
掛物、毛掛、書
幅
置物
青銅製、タタ
生花、梅、水仙
桐飾
上の棚
下、
茶托
地袋、棚
壽老人形、番
燈
附書院
硯、竹相

らしむる所以の一なるにより、何れの室にも相應に必要なり。裝飾品として普通用ひらるるものは、掛軸・床飾物・置物・額面・柱掛・壁掛・花瓶等なり。然れども徒らに價高き珍品を求めず、有り合せの物を用ひて氣品あるやうにし、周圍のものに對して釣合を失はず、又室の用途により、書齋には主人の専門に關する物を選び、小兒室には高尚なる趣味を養ひ、知徳の修養を助くるものを用ひ、或は大祭祝日・正月・五節句等に因み、又は春夏秋冬の季節に相應せしむるやうにする等、一般に左の注意を要す。

イ、華美卑俗ならず、清楚にして氣品あるべし。
ロ、意味、色合、形狀の配合等に注意すべし。
ハ、室の用途に適するものを選ぶべし。
ニ、季節に適するものを選ぶべし。

三、換氣採光

一、換氣

イ、換氣の必要 室内の空氣は呼吸及び燃燒によりて、絶えず酸素を減じ炭酸ガスと水蒸氣とを増すものなれば、絶えず換氣せざるべからず。

ロ、換氣法 室内の換氣は左の諸法によりて行はる。

一、紙障子を透しての空氣の擴散。

二、障子の開放による空氣の出入。

三、欄間又は換氣窓の開放による空氣の對流。

故に硝子障子を用ひたる室にては(一)の作用は行はれず、(二)及び(三)によりて換氣せらる。換氣上注意すべき事項は左の如し。

一、對流の理による換氣は、上下兩方の窓を同時に同大に

吸氣及び呼氣の成分
 (成分) 吸氣(呼氣)
 窒素 77.0(77.0)
 酸素 20.9(20.9)
 炭酸ガス 0.3(0.3)
 アルゴン等 0.8(0.8)
 水蒸氣 1.0(1.0)

換氣用高窓は通常採光用高窓を兼ね。

開くべし。

二、換氣は一時的なるべからず。

三、流入する空氣は、新鮮なるべし。

四、氣流の速さは、皮膚に悪感を與ふる程大なるべからず。

二、採光

甲、天然採光 人工採光に對する名にして、日光を利用す。

イ、日光の必要 適當なる日光の射入は衛生上必要なるものにして、室内を消毒し、皮膚視官、其の他身體諸機關の作用を盛ならしむ。然れども過度の日光の射入は、種種の害を招く、故に其の度に注意すべし。

ロ、採光法 採光は左の裝置による。

一、紙障子及び硝子障子。

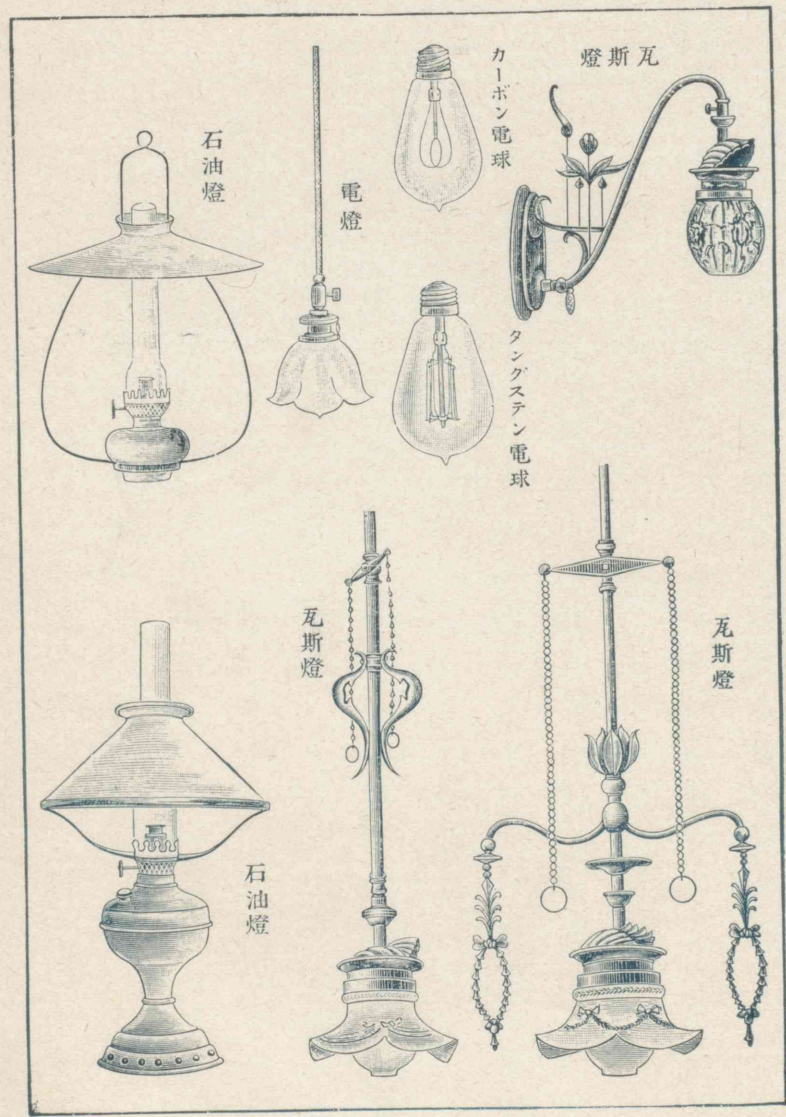
二、欄間又は採光窓。

長き時間に亘る強き日光の射入は、視官を刺戟して炎症を起さしめ、精神を興奮して、沈着を缺かしめ、或は建具什器又は貯藏物等に狂ひを生ぜしめ、又は變色變質せしむることあり。

採光用高窓は通常換氣用高窓を兼ね而して、採光窓は障子及び高窓を合せて、牀面積の六分一乃至四分一なるを適當とす。

壁は下地の上に藁フサの荒壁を塗り、更に粘土の中に塗をなし、其の上に麻又は紙寸沙の漆喰を上塗り、家の外周にて雨に打たる部分は漆喰に砂を加へたるモルタルを塗るをよろしとす。

器光採工人



三、特別の場合として、屋根に設けたる採光用硝子窓。採光上注意すべき事項は左の如し。

一、採光窓の總面積は、牀面積の六分一以上なるべし。

二、軒を高くし、鴨居上に採光用高窓を設くべし。

三、窓の向は、強き西日を避くると同時に、陰鬱なる北を避け、東南をよろしとす。

四、壁及び襖の色は、採光上重要な關係あるものなるにより、日光不足の室は壁・襖等を白くして光の反射を強くし、日光過度の室は壁・襖等を鼠色にして光の反射を和らぐべし。

乙、人工採光 天然採光に對する名にして、燈光を利用す。

イ、燈光の種類 普通の燈光は、石油燈・電燈及びガス燈なり。一、石油燈 構造により平心燈・卷心燈あり、大さに二分心

電燈は引込線の被覆に損所を生ずれば、漏電して出火の危険あり。

三分心・五分心・八分心等あり、光力弱く、光、黄赤色を帯ぶ。

近時火災豫防上より、油壺は金屬製を用ふ。

二、電燈 室内に用ふるものは白熱燈にして、發光線の材

料により炭素燈・タングステン燈等あり、光度に五燭・一

〇燭・一六燭等あり。炭素燈は電力を費すこと多く、光、

黄赤色を帯べども線強く、タングステン燈は電力を費

すこと少なく、光、白色なれども線弱し。

三、ガス燈 光度に二〇燭・四〇燭・八〇燭等あり、光は帶青

白色にして日光に近けれども、マンツルは破れ易し。

口、採光法 何れの燈光を用ふべきかは、土地の事情、稼業の

種類、室の用途等によりて異なる。今其の取扱上の注意

を述べれば左の如し。

一、石油燈

カス、ムル、ト、ニ、ハ、ロ、ン、ツ、ケ、エ、ハ、セ、ツ、ケ、ン、ツ、ケ、ル、カ、ス、ム、ル、ト、ニ、ハ、ロ、ン、ツ、ケ、エ、ハ、セ、ツ、ケ、ン、ツ、ケ、ル

石油燈には點火のまま石油を注ぎ足すべからず、引火の危険あり、世にはこれによりて屢々火災を起せし實例あり。

- (一) ランプは、毎朝掃除し置くをよろしとす、然らざれば夕方になりて、入用の間に合はざること多し。
- (二) 掃除の際に、口金の塵を取去りて氣流をよくすべし、然らざれば油煙を放つ、又時時ソーダ洗をなすべし。
- (三) 石油は油壺に八分目程を注ぎ入るべし、あまり少なければ吸上げ方悪しく、多ければ溢れ出づる患あり。
- (四) 點燈するには先づ心を下げて點火し、次にホヤを嵌め徐徐に心を上ぐべし、然らざればホヤに油煙つき、又は急に熱せられてホヤの破るることあり。
- (五) 消燈するには心を下げ、ホヤの上部より斜に吹け。
- (六) 就眠中は必ずマッチを用意して消燈し置くべし、然らざれば出火及び衛生上の危険あり、又盜賊に室内を見透さるる患なきにもあらず。

二、電燈

電燈の紐をコードともいふ、多くの細き針金を合せて繩状となし表面を絶縁せしものなり。

- (一) 電球及び笠は、清拭し置くべし、光度を損するによる。
 - (二) 電球は決して激動すべからず、線の切ること多し。
 - (三) 電燈の紐は急に曲げ又は結ぶべからず、針金の折ることあり。
 - (四) 電燈の紐は釘にかくべからず、次第に被覆物を損じ、絶縁不完全となりて漏電することあり。
 - (五) 就眠中は消燈すべし、電球の壽命に限りあるのみならず、盜賊に見透さるる患もあり、且必要あらば點燈の容易なるものなればなり。
- 三、ガス燈
- (一) 點燈するにはマッチを擦り、次に括栓を少し廻して點火し、次第に括栓を多く廻して光度を調節し、ガスの妄

石炭ガスは窒息性を有するにより危険なり。

- りに室内に漏れ出づることと、急に熱するためにはホヤの破るる患とを避くべし。
- (二) 消燈するには、先づ燈に近き括栓を閉ぢよ、ゴム管にて鉛管に連ねあらば、更に鉛管の部にある括栓を閉ぢ、ガスの漏れ出づること無きやうにすべし。
- (三) ガスの漏るる時は、其の部に鬢附油の如き粘き物を塗りて、應急手當をなし、會社に通知して修繕すべし。
- 次に以上三種の燈光の優劣を比較すれば左の如し。
- (一) 光の色　ガス燈は青白色にして、最も日光に近く、電燈はこれに次ぎ、石油燈は黄赤色にして最も日光に遠し。
- (二) 發熱度　石油燈及びガス燈は熱を發すること多く、氣温を高むること大なれども、電燈は少なし。
- (三) 空氣の汚れ　石油燈及びガス燈は、燃燒によりて炭酸

月極とは何燭燈一ヶ月何十錢として料金を拂ふものにして、メートル制とは何キロワット時何十錢として料金を拂ふものなり。
一キロワット時とは電壓一ボルト電流の強さ一アンペアの電力即ち一ワットの電力の一十倍を一時間供給したる時の電力をいふ。

- ガス及び水蒸氣を生じ空氣を汚せども、電燈は然らず。
- (四) 危険度　石油燈は出火の患多く、電燈は絶縁不十分ならば漏電の患あれども極めて稀なり、ガス燈は導管又は括栓の不完全よりガスの漏ること少なからず。
- (五) 點燈消燈　石油燈は最も不便にして、ガス燈はこれに次ぎ、電燈は最も便なり。
- (六) 費用　土地の事情により費用を異にす、又稼業によりて點燈時間にも相違あり、且電燈には月極とメートル制とあるにより、比較すること難し。
- 依て燈光は其の土地、其の家、其の室によりて、適當なるものを選ぶべし、例へば都市の家屋にては、居室には電燈を、客室にはガス燈を引用するをよしとするが如し。
- 燈光は、光源近ければ、眼の屈折機能を過勞せしめ、又熱多け

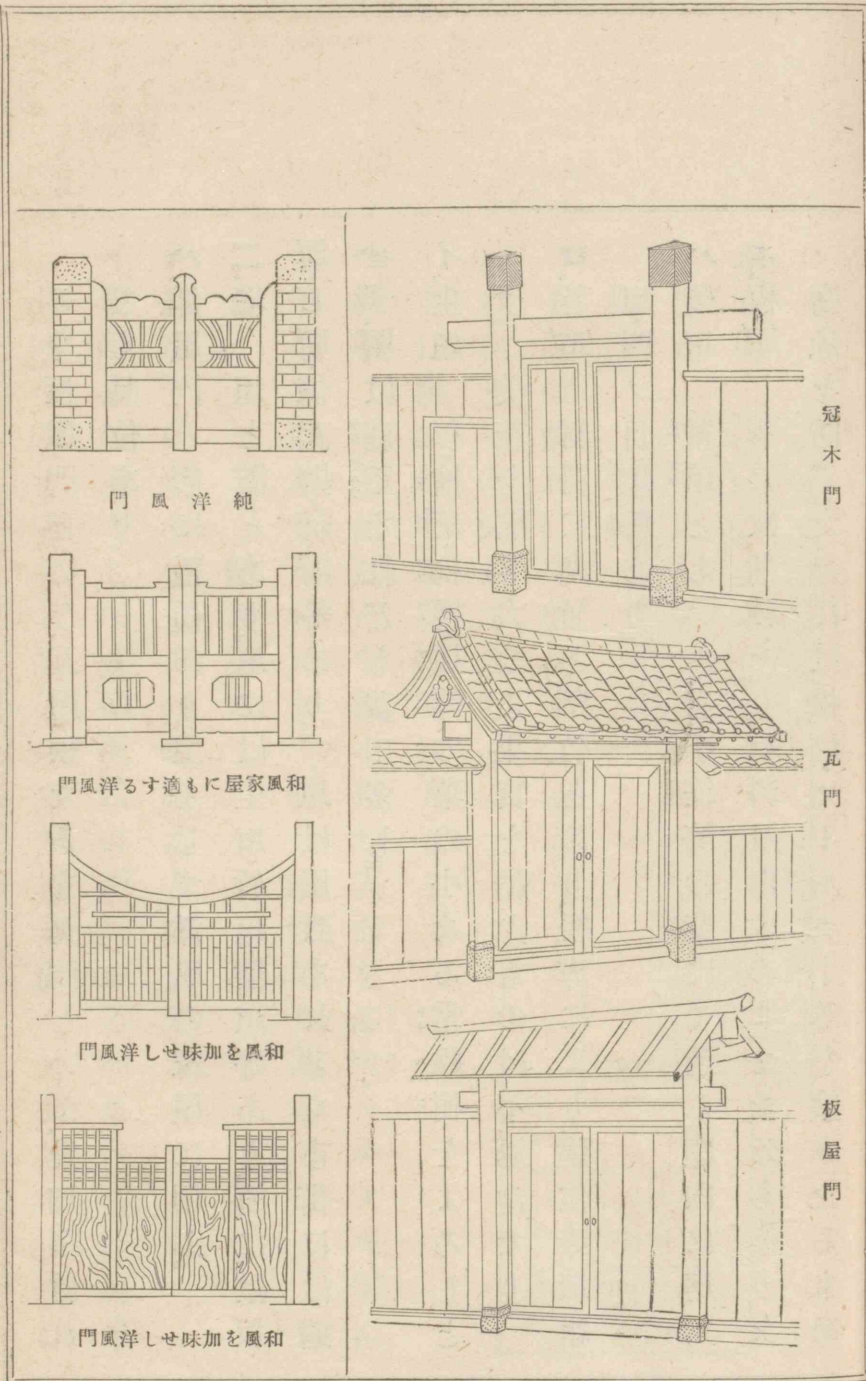
太陽光線は平行光線にして眼を疲労せしめざれども、燈光は發散光線にして眼を疲労せしむ。

れば結膜を充血せしめ、且直射する光線は刺戟強くして不快を感じしむ。故に燈光は(一)光度強きものを眼より稍遠き所に置き、(二)成る可く擦硝子球を通じて來る散光を利用すべし。

第六節 屋外の設備

一、門 塙

門塙は邸宅を保護し品格を保つものにして、種種の様式あり、土地家格及び家屋の様式に準じて選ぶべし。
一、門 和風と洋風とあり、和風のものには冠木門・棟門等なり。
イ、冠木門 二本の門柱に横木を貫けるものにして、左右に開く扉あり、費用少なくて高大なれども品位なし。
ロ、棟門 二本の門柱に棟を上げ、屋根と扉とあり、板屋根な



るを板屋門といひ、瓦屋根なるを瓦門といふ、費用多けれども品位あり。

ハ、洋風門 形に種類あり、主として洋風の家屋に用ふ。

二、塙 塙と塙とあり、塙には生垣、竹垣、柴垣等あり、塙には板塙、石塙、煉瓦塙、練塙等あり。塙は風致あれども市街には適せず、塙は莊重なれども費用多し。

イ、生垣 杉、檜、葉、桐、橘、檜等の葉の小なる常緑樹をよろしとす。美花を開き大なる果實を結ぶものは不適當なり。

ロ、竹垣 材料に丸竹と割竹とあり、組方により建仁寺垣、組垣、四ツ目垣等あり。

ハ、柴垣 袖垣ともいふ、萩、小笹等の柴にて造る、庭内に用ふ。

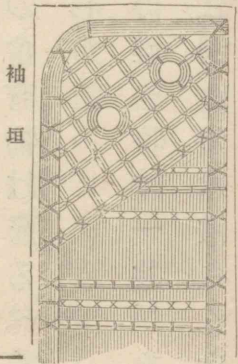
ニ、板塙 形には種類あり、材料は白木のままなるもあり、又腐蝕を防ぐためには、松煙・コールター等を塗りたるもあ

り。

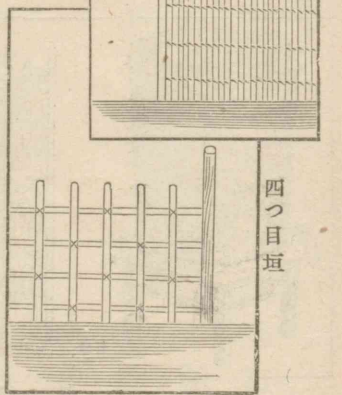
ホ、石塙

煉瓦

塙



建仁寺垣



石又は煉瓦にて疊み上げたるものにして、久しきに耐ふれども費用特に大なり。

へ、練塙 土と煉瓦とを積み重ね、表面を漆喰・モルタル等に塗り固めしものにして、強さも費用も前者に次ぐ。

二、給水・排水

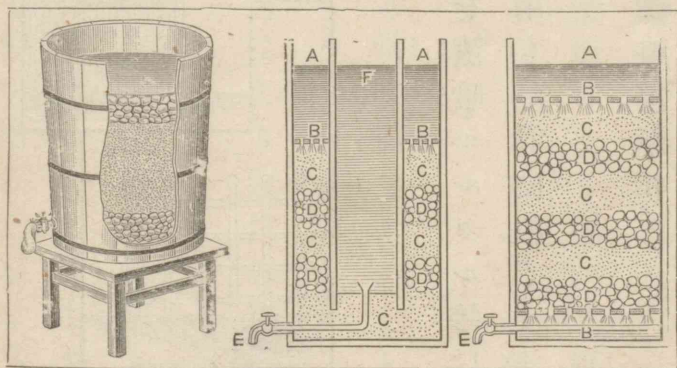
一、給水 必要なるものは、飲料水及び雑用水なり。

イ、飲料水は主として水道又は井戸による、村落にては河泉の水を用ふることあり。井戸は水深く、便所又は下水に

飲料水の検査法
 アムモニヤを含める水はネスレル氏液を加ふれば褐色となる。
 亜硝酸を含める水は沃化亜鉛澱粉液と硫酸を加ふれば藍色となる。
 硫化水素を含める水は臭氣あり。
 他の含有物としては硫酸・炭酸・鹽酸・硝酸及びカルシウム・マグネシウムによる硬度並に有機物を其の主なるものとす、其の衛生上差支なき最少限量%は左の如し。

硫酸分 0.004-0.010
 鹽酸分 0.001-0.004
 硝酸分 0.0003-0.001
 硬度 1.8-0.003-0.000

- 遠く、周圍はコンクリートにて固め、地上水の浸入を防ぎ、水量多くして左の水質を有するをよろしとす。
- 一、温度は一〇度前後にして季節により變化すべからず。
 - 二、無色透明にして浮遊物あるべからず。
 - 三、中性反應を呈すべし。
 - 四、病原菌・アムモニヤ・亜硝酸及び硫化水素を含むべからず。
 - 五、他の含有物は成るべく少なかるべし。
- 良水を得難き時は、(一)井戸ならばこれを浚ひ(二)濁れる水はこれを濾し(三)且



水器濾水

有機物、過マンガン酸加里液消費量 (0.32-1000) ml/l

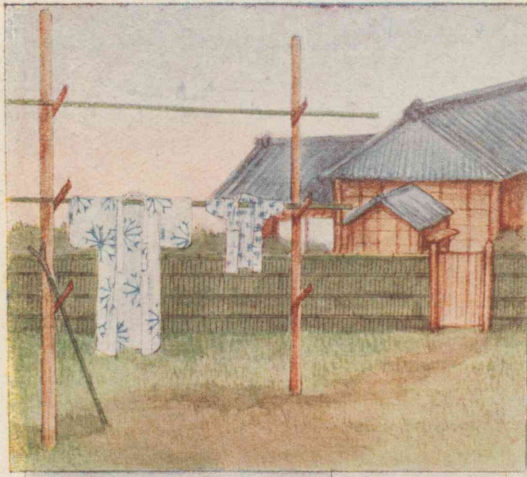
コンクリートとはセメントと砂とを混じて固めたるものなり。

沸騰したる後に飲むべし。
 水濾器には、圖の如く砂Cと木炭Dとを詰め、棕櫚又は毛布の如き腐敗性のものを用ひず、且濾過の速さが甚だしく遅くならざる限りは、妄りに換砂除泥せざるをよろしとす、然らざれば著しく濾過効力を減ず。
 口、雑用水 洗ひ濯ぎ等に用ふるものにして、市街地にては多く水道又は井戸によれども、村落にては川水を利用し得べし、後の場合には水源に注意し、且食器は必ず飲料水にて仕上洗をなせ。

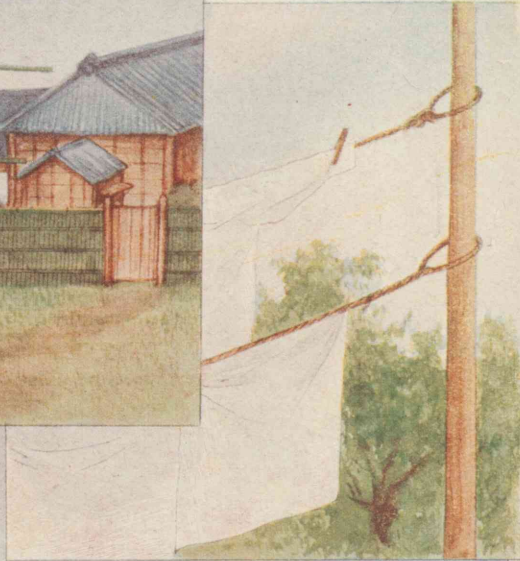
二、排水

イ、下水 臺所・湯殿等より流れ出づる下水は、地下に浸入せざるやう溝又は土管によりて大なる下水道に流し出すべし。溝は、煉瓦又はコンクリート等にて固むべし。

竹竿架したるもの



麻繩に柱に結びたるもの



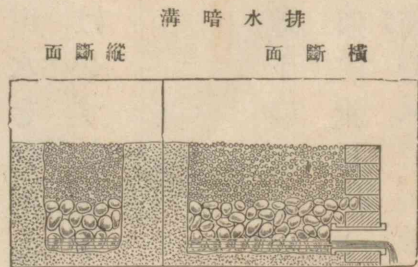
麻繩を環に止めたるもの



物干場

口、雨水 屋根より流れ落つる雨水は、カケヒ 算にてこれを受け、下水道に導き入るべし。
 ハ、地面 濕地は衛生上に害あるのみならず、家屋家具等も亦害を受く。故にかか
 る地にては、左法の何れかにより適宜に
 排水をなすべし。
 一、地面を盛り上げべし。
 二、地面に深く溝を掘りて水路を開くべし。
 三、地下に暗溝を造り、溝の一端より土管にて水を下水道
 に導くべし。

三、物干場
 洗濯物の干場にして、村落にては自由なれども、市街地にては地面狭く、止むを得ずして屋上に設くることもあり、其の



注意すべき事項は左の如し。

イ、日向の地なるべし。

ロ、恒風コソフに直角の方向なるべし。

ハ、一時に多く干し得る様にすべし。

ニ、掛けはづしに便なるべし。

天候を利用され

ざる場合には助

炭タツを用ふるを便

なりとす。助炭

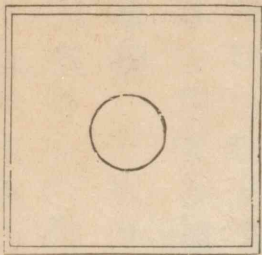
は内部の組骨クミボネに

湿布シツフをかけて火鉢を入れ、外部を圖の如く紙貼カミヅの箱にて被

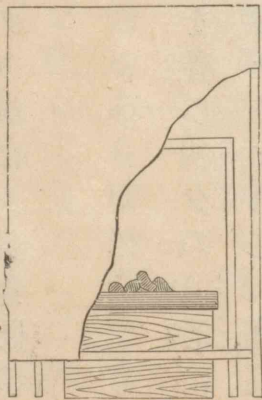
ひ、上下に通氣口を設くべし。

四、芥捨場

炭助
圖面平



圖面正

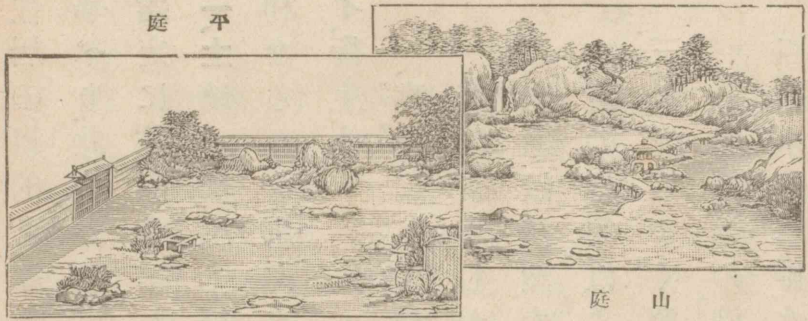


塵埃の始末下十分なる時は、蠅を繁殖せしめて、傳染病媒介の危険あり。

一、塵埃 市街地にては、芥箱に捨て置き、時時人夫に渡すを通常とし、村落の農家にては、堆肥場に捨つるを通常とす。農家にては肥料とならぬものは、別にこれを焼捨つべし。
二、灰 不注意に始末すれば出火の患あり、故に火災豫防のため、焼物製の器に容れ置くべし。

五、庭園・菜園

一、庭園 風致を添へ、心を慰さめ、趣味を養ひ、朝夕の逍遙に適すれば足る、徒らに珍木奇石を集めずともよろし。庭園は造り方により、平庭・山庭・茶庭・中庭等あり。
イ、平庭 平地に花壇を設け、芝などを植付け、又石に添へて、樹木をも植込むことあり、實用向なり。
ロ、山庭 築山及び泉水ありて樹木を植込み、樹下に小逕などを設くるものなり、雅致に富む。



ハ、茶庭 茶亭に添へたる小庭なり、例へば小なる柴垣に續ける柴折戸の奥より松の梢の差し延びたるが如し、風流なり。
ニ、中庭 家屋の中間にある小庭なり、室の採光に差支なき灌木・花卉等を石に添へて植う。
三、菜園 宅地内に餘地あらば菜園となして、一方には花苗を仕立て、他方には野菜を作りて朝夕に培ひなば、獨り實用に利あるのみならず、趣味の上にも健康の上にも有益なり。

第七節 住居の選定

住居の目的と家屋内外の設備及び掃除手入の方法は既に學べり、此の外新に住居を定むる場合には土地と家屋との選定に注意すべし。

一、土地 衛生上・經濟上・職業上・教育上・交際上及び警備上有利なる地を選ぶべし。

イ、衛生上

一、高燥にして地盤堅固なるべし、故に湖沼海岸の埋立地等はよろしからず。

二、空氣は清潔なるべし、故に煤煙塵埃を吐き出す工場附近の地等はよろしからず。

三、日光のよく照らす所なるべし、故に森林中又は宏大なる建築物の傍等はよろしからず。

四、給水及び排水よろしかるべし、故に丘陵又は低濕の地

等はよろしからず。

五、衛生上危険なるべからず、故に避病院・火葬場の附近等

ロ、職業上

一、營業人ならば稼業に便なる所なるべし、例へば商人又は醫師ならば都市の中央をよろしとするが如し。

二、勤人ならば、通勤に便なる所なるべし、例へば官吏ならば其の官衙に近きか又は電車等の便あるをよろしとするが如し。

三、學術を事とする人ならば、閑靜なる所なるべし、例へば屋敷町の奥まりたる家等をよろしとするが如し。

ハ、教育上

一、子女の通學に便なる所なるべし、例へば學校に近きか、

屋敷町を家中町ともいふ、町家の商人町に對しての名なり。

孟母三遷の教あり。

又は電車等の便あるをよろしとするが如し。
二、周囲及び通學途上の事情は、教育上有益無害なる所なるべし、例へば劇場・活動寫眞館・寄席又は風儀悪しき場所の附近等を避くるをよろしとするが如し。

二、交際上

一、親戚友人との交通に便なる所なるべし、若し不便ならば交際疎遠となり、相互に不利益なることあるべし。
二、通信に便なる所なるべし、若し不便ならば不時の出來事に至急の間に合はぬことあるべし。

ホ、經濟上

一、物價の安き所なるべし、故に妄りに繁華なる都市を選ぶが如きはよろしからず。
二、日用品の買入れに便なるべし、故に商店ある人家を遠

く離れたる場所の如きはよろしからず。

三、地價・地代・家賃等の安き所なるべし、故に妄りに都市の中央部を選ぶが如きはよろしからず。

四、雜費を多く要せざる所なるべし、故に近隣又は町内の交際及び習慣等を取調べざるはよろしからず。

五、宅地の廣さは、身分・職業に相應なるべし、故に徒らに狭きに過ぎ又は廣きに過ぐるは共によろしからず。

へ、警備上

一、火災の患少なき所なるべし、故に鍛冶屋・湯屋の如く火氣を多く使用する場所の附近等はよろしからず。

二、水害の患少なき所なるべし、故に河川・湖沼の附近等はよろしからず。

三、盜難の患少なき所なるべし、故に人家を遠く離れたる

一、軒家等はよろしからず。

四、其の他不時の災害の患少なき所なるべし、故に落雷を招き易き高き樹木又は煙突の附近、落つる患ある高き斷崖又は石垣の上等はよろしからず。

二、家屋 間敷及び間取に關する衛生上、使用上、經濟上より、家屋建築の様式、方向及び廣さに就きて考ふれば左の如し。

イ、衛生上

- 一、牀下高く風通しよくして、地面乾き居るをよろしとす。
- 二、軒下は相當に高く、採光通風上に差支あるべからず。
- 三、西向は強き日光を受け、又北向は陰氣なるにより、東南西南又は南向をよろしとす。

ロ、使用上

一、和風家屋は我が風俗習慣に一致するが故に、普通の住

宅としては便なり。

二、職業によりては洋風家屋となすか、又は或室のみを洋風となさば便なる場合あり。

三、平家建は出入に便なれども、各室は皆隣り合ひて不便なることあり、二階建はこれに反す。

ハ、經濟上

一、平家建は建坪多くして、地代高き都會にては不利なり、二階建はこれに反すれども、風害を受け易し。

二、基礎工事及び用材の適否に注意すべし、然らざれば屢々家屋に狂ひを來たし、修理を要するにより不利なり。

三、家屋の大きさは家人を容れ、稼業を營み、家格を保ち得れば足る、身分相應なることを忘るべからず。

第八節 修繕保存

治に居て亂を忘れず、健康にして養生を忘れざると同様、破れざる前に破損を豫防すべし。

病は初期に於てこれを治し、破損は小なる時にこれを繕ふべし。

一、破損の豫防 住居は、年を経るに従ひ破損し易し、故に相當の豫防をなすべし。

豫防法は、家屋材料の性質及び破損の原因を考へて、適當に工夫すべし、例へば風害を受け易き屋根は、其の材料及び部位に適當せる方法にて固定し、雨に崩れ易き壁は、漆喰又はモルタル塗りにするか、或は板張になし、腐蝕し易き板塀は、時時防腐性塗料を塗り換ふるが如し。

二、修繕の心得 修繕上心得ふべき主なる事項は左の如し。イ、破損の度小なる時に修繕せよ、然らざれば多くの費用と時間とを要す。

ロ、修繕は一時の間に合せにて満足せず完全になすべし、然らざれば再び破損して、二重の費用と時間とを要す。

三、保存の心得 保存上心得ふべき主なる事項は左の如し。

イ、住居は、たとへ一時の假寓なりとも、これを愛すべし。

ロ、掃除を怠らず、常に清潔に保つべし。

ハ、破損の豫防及び修繕を怠らず、これを保護すべし。

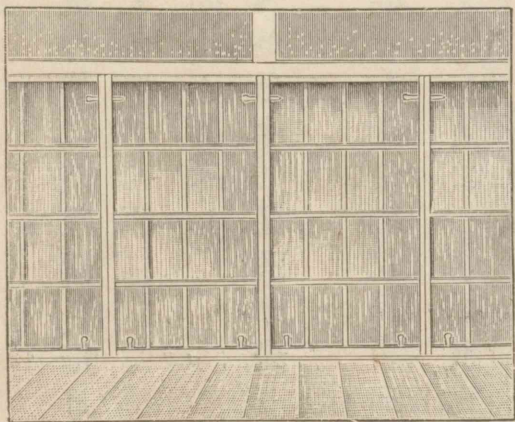
第九節 災害轉宅

一、盜難 甲、盜難は左の如く豫防すべし。

イ、戸締りは完全に設備し、嚴重にこれを閉ざし、毎夜就褥前に必ず見廻るべし。

ロ、夜間睡眠中は燈光を消し置き、外より室内を見透かされずして用心よろし。

ハ、玄關及び勝手口の戸に鈴を附



前錠戸雨

油斷大敵 雨戸は一枚毎に挿錠を設くるをよしとす。便所の掃除口より賊の入りし例少なからず、故に入口に内外より戸締をなして、外よりの締は内より開かぬやうにすれば、安全なり。

盗難届書式

住所

氏名

昨日午前(後)何時頃自分方ニ盗賊忍入り左記ノ物品窃取逃走候間此段及御届候也
一金何程 但兌換券何圓何枚、五十錢銀貨何枚、二十錢銀貨何枚
一衣類何點、見積代價何程

け置けば、晝間も用心よろし。

二、多額の現金は家に置かずして、銀行等に預け置き、毎日使用せざる貴重品は、嚴重に保管すべし。

乙、盗難にかかりたる時は左の如く心得べし。

イ、慌て騒ぎて妄りに手向をなすべからず。又逃げ去りなば、妄りに追ふべからず。

ロ、現場を其の儘にし、至急に口頭又は電話等にて最寄の巡查派出所に届出て、刑事に現場を示し、更に一定の書式によりて警察署に届出づべし。

二、火災 甲、火の元の用心は左の如くなすべし。

イ、失火の患ある場所は、安全なる防火設備をなせ。

ロ、火氣に近く、燃え易き物を置かず常に火の元に注意し、マツチの餘燼・煙草の吹殻の如きものをも忽にすべからず。

ハ、火氣を用ひたる後は、一定の時間を

隔てて數回見廻れ。

乙、火災に對する用意は、

左の如くなすべし。

イ、輕便消火器・水桶等を備

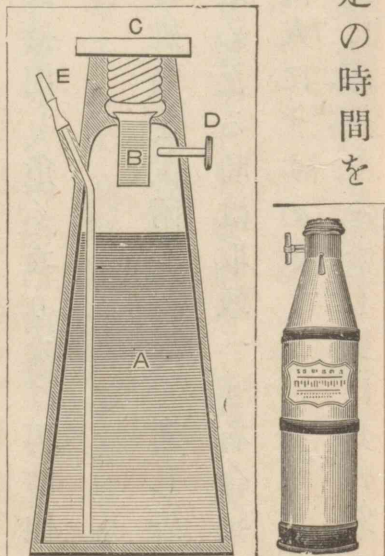
置くべし。

ロ、常に家具持出しの順序を定め置き、大風呂敷・麻繩等家財持出しに入用なるものを備置くべし。

ハ、提灯・蠟燭・マツチ・草履又は草鞋等、身仕度に入用なるものを備置くべし。

ニ、錠前ある家具には錠を下し、且住所姓名を記し置くか、又は名札を附くべし。

丙、失火の時は左の如くなすべし。



輕便消火器

但絹茶縹綿綿入
女物二枚、黒
縞子女帯一本
何々
大正何年何月何日
右氏名
何警察署長誰殿

輕便消火器の藥品は、重炭酸ソーダと硫酸となり。輕便消火器は、藥品を装置せし後、長き時日を経れば、効力を失ふこと少なからず、故に時時つめ換ふべし。

家財を取らんと
して、煙に巻かれ
命を危くするやう
のことあるべから
ず。

イ、自火の際は、家人のみにて消さんとせず、早く助けを近隣に求め、且消防隊に通知して助けを乞ふべし。
ロ、近火の際は、徒らに狼狽せず、火元の遠近及び風向を見て、其の處置をなすべし。

ハ、家屋の助かり難き時は、早く諦めをつけて、先づ老人・小兒を安全の場所に立退かしめ、常に定め置ける順序によりて家財を持出し、夜は其の場所に提灯をつけて番人を置け。家財は一旦近き所に持出し、危くなりなば再び他に移すをよろしとす。

ニ、手傳人及び見舞人は、其の姓名を受附くべし。若し近火にて類焼の憂なしと見定めたる時は、取敢へず有合せの物にて食事を用意し、手傳人にすすめよ。

ホ、火災後は近隣並に手傳人に禮廻りをなし、更に其の家の

事情により、郵便又は新聞紙上にて謝意を述べべし。

三、氷害

洪水は急に來ること多ければ、立退を急ぐべし。

イ、洪水の時は、老人・小兒を立退かしめ、家財を二階に取片附くるか、又は高地に持出すこと、火災の時の如くすべし。
ロ、水の退きたる後は、不潔なるにより、家屋・井戸・下水等、家宅一切の大掃除をなし、且必要なる場所は消毒をなせ。

四、轉宅 甲、近方に轉宅する時は、左の事項に注意すべし。
イ、數日前より荷造をなすべし、荷は貴重品・至急入用品・當分不用品に分ち、われ物に注意し、荷に番號札を附けて、見分け易くせよ。

ロ、前日に新宅の大掃除をなし、必要あらば消毒をなせ。
ハ、荷送りは茶器・食器等の至急入用品と貴重品とを先にし、當分不用品を後にせよ。

數日前よりの荷造は、先づ當分不用品より始むべし。

途中に附添人無きため、物品の紛失することあり。

二、舊宅には差出人を、新宅には受取人を、途中には附添人（フキトヒヒト）を置き、主婦は新宅に居り、豫め家財の置場を定め、着着（オキキ）整理し得るやうにすべし。

ホ、舊宅も一通り掃除し、飛ぶ鳥も後（ノチ）を濁（ヌル）さざるの心得を忘れず、且舊宅の近隣には暇乞（ヒマガキ）をなし、新宅の近隣には其の地の習慣に従ひて相當の挨拶（アイサツ）をなし、親戚（シンセキ）知人（チニン）にはそれぞれ通知すべし。

乙、遠方に轉宅する時は、特に左の事項に注意すべし。

イ、家財は成るべく持ち行くやうにし、荷造（カネヅク）は丁寧（テイジン）にして巧みになすべし、運送屋（ウンソウヤ）に任（マカ）すも便利なり。

ロ、汽車積（キヤウシキ）にするには、一貨車（イツカ）買切りにすれば、荷物破損（カガミ）せずしてよろし、若し多くの荷物なくして、重量積（リヤウシキ）にする時は、物品によりて運賃（ウンチン）を異にするにより、豫め家財の分類（ブクビ）に

注意すべし。

ハ、出發の數日前に荷物を送り出せ、着後（チカノチ）永く荷物到着（カガミ）せざれば不便（フビイ）なり、故に至急（シヤウキウ）入用品（ニヨウモノ）は、手荷物（テカガミ）にして持ち行け。

ニ、轉住（テウジュ）後は、寄留届（キリウツグ）を其の市町村役場（シヤウチンソウヂヤウバウ）に差出（サシ）すべし。

第三章 衣服

第一節 目的

衣服は、（一）衛生上より體温（テイオン）を調節（テウセツ）し、身體（シントウ）を保護（ホゴ）し、（二）容儀（ヨウギ）上より禮容（レイヨウ）を整（ツル）へ品位（ヘイビ）を保つを目的（トク）とす。故に衣服（イフク）の選定（センテイ）保存（ホソ）及び着付（キツケ）等をなすには、常に此の目的（トク）に適（タ）するやう心掛（ココロカケ）くべし。

第二節 織物の原料

一、種類

寄留届書式

寄留届
本籍族稱職業
戸主 氏名
妻 名
長男 名
長女 名
寄留地何府縣何
郡市町村番地
右寄留候二付及御
届候也
大正何年何月何日
右
右家主 氏名
何市町村戸籍吏
誰 殿

麻には大麻・亞麻・黄麻・苧麻・ラミ
 ー等あり、又木綿
 加工品にはシルケ
 ント・人造絹絲等
 あり。
 絹には家蠶・野蠶
 あり、野蠶には
 又天蠶・柞蠶等
 あり。

羊毛にはメリノ・
 カシミア・モヘー
 ア・アルパカ等あ
 り、此の外駱駝毛・
 兔毛・馬毛等も用
 ひらる。

普通に衣服に用ふる織物の原料は左の如し。

植物性原料。木綿 麻
 動物性原料。絹 羊毛

これ等は、(一)外觀及び(二)手觸りによりて區別し得べく、又(三)絲を焼けば、動物性の物は球状をなし、特臭を放ちて燃ゆれども、植物性の物は然らざるによりて區別し得べし。

二、性質

一、酸・アルカリに對する性質 植物性原料と動物性原料とは、酸及びアルカリに對する性質相反す。
 イ、酸に對しては、植物性原料は、動物性原料よりも弱し、故に木綿織・麻織には強き酸液を觸れしむべからず。
 ロ、アルカリに對しては動物性原料は、植物性原料よりも弱し、故に絹織毛織には強きアルカリ液を觸れしむべから

織物原料



無水亞硫酸を亞硫酸瓦斯ともいふ。

ず。

二、漂白劑に對する性質 植物性原料と動物性原料とは、漂白劑に對する強さ相異なる。

イ、鹽素の如き烈しき漂白劑に對しては、植物性原料は動物性原料よりも強し、故に木綿は漂白粉にて漂白すべし。

ロ、無水亞硫酸の如き、緩やかなる漂白劑に對しては、動物性原料も亦安全なり、故に絹羊毛は酸式亞硫酸ソーダにて漂白すべし。

これ等の性質は、衣服の洗濯漂白汚點拔をなすに方り注意すべし、然らざれば地質を弱む。

第三節 洗濯

一、目的 衣服の汚れたるものは、(一)衛生上及び(二)容儀上惡しきのみならず、色合を變じ、地質を害するにより、(三)經濟上

或物質が或る他の物質に混じて、全部一様なる組織のものとなりたる時に、これを溶解せりと云ひ、溶解せし物質を溶媒と云ひ、溶解されし物質を溶質と云ひ、得たる液を溶液と稱す。
六本の試験管に、別別に髮油・バター・蠟を入れ、それぞれに揮發油又はベンゼンを加へ見よ、容易に溶解すべし。

の不利も亦少なからず、故に直に洗濯をなさざるべからず。
二、種類 洗濯法には、揮發油・ベンゼン等の揮發性溶媒を用ふる法と、石鹼・布海苔等の膠狀性溶液を用ふる法とあり。前者を乾式洗濯法と稱し、後者を濕式洗濯法と稱す。

一、乾式洗濯

一、作用 (一)揮發性溶媒を用ひて、脂肪質の汚れを溶かし、(二)依て附着せる塵埃を布面より離れしめ、(三)空氣中にて、溶媒を揮發せしむるにあり。

二、長所 (一)色合を害せず、(二)組織及び形をくずさず、従つて(三)仕上を要せず、(四)少時間にて足るの利あり、故に薄地物・刺繡又は裝飾を施したる物等を洗ふに適す。然れども其の方法を誤れば溶媒を無益に失ひて不經濟となる。

三、準備 身仕度をなし、左の用具・材料を揃へよ。

用具—刷毛・廣口瓶。材料—揮發油又はベンゼン。

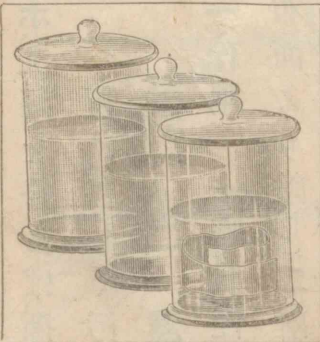
四、方法 半襟・リボン・羽織紐・ネクタイの類は、左の順序にて洗濯をなせ。

イ、布片に軽く刷毛をかけて、塵埃を去れ。

ロ、廣口瓶二個に揮發油又はベンゼンを入れ、刷毛をかけし布片を第一器に浸し、密閉して一五分間置け、其の間に第二の布片に刷毛をかけよ。

ハ、第一の布片を第二器に移し、第一器に第二の布片を入れ、

一五分間浸すこと前の如くせよ。
ニ、第二器より第一の布片を搾り出し、風通しよき處にて急に乾かし、再び刷毛をかけよ、布片の汚れ甚しき時は第三器を用ふべし。



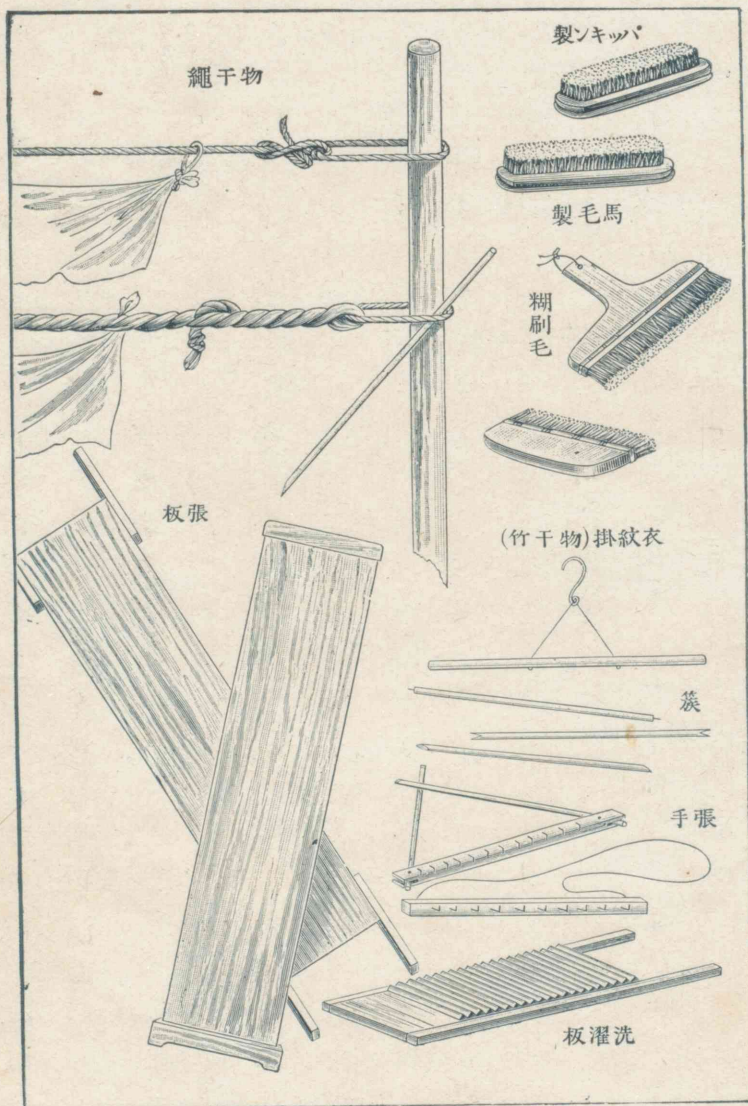
乾式洗濯用瓶

開放器にて此の方法を行へば、溶媒は揮發し去りて、甚しく不經濟となる。

揮發油又はベンゼンが多く、脂肪を溶かせし後は、これを精製する爲め、約二%の苛性ソーダ溶液を轉積約四分一だけ加へ、よく振り交ぜて静置し、上層の揮發油又はベンゼンを別器に分取すべし。

交織物は、繊維の洗濯液に對して、弱き方を本位として分類す。

洗濯用具



ホ、洗濯を終らば、揮發油又はベンゼンを別別の細口瓶に貯へ置き、甚しく汚れなば塵埃を濾して用ひよ。

二、濕式洗濯

一、作用 (一)膠狀性溶液に布片を浸し、汚れを軟らかにして布面より離し、(二)離れたる汚れを溶液中に支へて、再び沈着することを防ぐにあり、(三)故に布片は或高温度の洗濯液に長く浸し置くべし。

二、長所 (一)脂肪質にあらざる汚れをも洗ひ去り、(二)費用少なき利あり。然れども、形くづるるにより仕上をなすを要す、従つて又多くの時間を費すの不利あり。

三、準備 身仕度をなし、用具材料を揃へ、次に洗ふべき衣服を繊維の種類・色合・用途によりて分類すべし。

用具—煮釜・盪洗板・洗濯刷毛・干竿・干繩・張板・簇・張手・鍍鍍燒裝置伸臺。

銀生麩
俗に吟生麩ともい
ふ。

材料—炭酸ソーダ石鹼草布海苔等の洗濯劑、吟生麩布海苔デキストリン、
ベレンス等の糊劑、漂白粉、酸式亞硫酸ソーダ、鹽酸等の漂白劑。

解洗をなすものは縫目を解き、丸洗をなすものは襟等に
仕付絲をかけ、破れし所は、補綴をなせ。

四、方法

甲、木綿・麻織物

白布類 白地のハンカチ・前掛・足袋の類は、左の順序にて洗
濯をなせ。

イ、準備 (三)準備に述べたるが如くすべし。

ロ、豫洗 水に浸すこと三〇分乃至一時間にして、揉み且振
付けて搾れ、汚れ少なきものは、これを省きてもよろし。

ハ、本洗 左の熱き洗濯液に約三〇分間浸すか、又は一五分
乃至三〇分間煮よ、煮る時に布片の一部を液面上に出す

木綿繊維は纖維素と稱するものより成る、これをアルカリ性溶液に浸し、空気に觸れしめて熱すれば、酸化して酸化纖維素となる。

硬水は石鹼に遇へば、カルシウム又はマグネシウム石鹼を沈澱す。

漂白後鹽素は布片に残り居れば質を害す、これを次亜硫酸ソーダにて處理すれば、鹽素は、鹽化ソーダとなりて消ゆ。

べからず、酸化纖維素を生じて地質を弱くす。

水一升(四八〇匁) 炭酸ソーダ二匁(約〇・四%)

石鹼四匁(約〇・八%)

炭酸ソーダを加ふるは、硬水を軟化せしめんがためなり、故に先づ炭酸ソーダを溶かし、然る後に石鹼を溶かせ。次に丁寧揉みて搾り上げたる後、炭酸ソーダにて軟化せし水(水一升炭酸ソーダ二匁)にて洗ひ石鹼抜をなせ、かくせざれば、石鹼は布片内に沈澱す、次に完全に水洗をなせ。

二、漂白 必要あらば一%の漂白粉液(水一升漂白粉約五匁)に一時間浸して軽く搾り上げ、次に一%の鹽酸(又は硫酸液)に三〇分間浸して漂白せよ。水洗後約〇・一%の次亜硫酸ソーダ液(水一升、次亜硫酸ソーダ〇・五匁)に浸して鹽素消をなしたる後、完全水洗をなせ。本洗のみにて白くなりなば、漂白を省け。用水に鐵分を含まば、約〇・二%の蓆酸液(水一升、蓆酸一匁)に五分間浸して

鐵抜テックスをなせ。鐵分を含まざる水にてはこれを省け。

ホ、青味付 ベレンスを加へし水にて青味をつけよ、青味は

白布の微黄色を消すに止めよ。

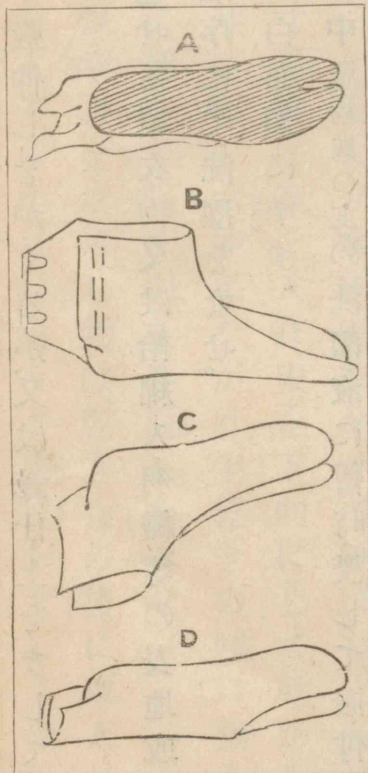
へ、糊付 左の割合の糊を揉み込め、糊の材料は、其の地方にて、得られ易きものにてよろし。

水一升(四八〇匁) 吟生麩五匁(約一%)

ト、乾燥 風通しよき所にて急に乾かせ、乾き方遅ければ糊弱くなる。

チ、仕上 乾

きたる後に取入れ、霧を吹きかけ、形を



足袋仕上げ上順序圖

鍍仕上の原理は、木綿は一〇〇度前後の温度に於て與へたる形を、冷えたる後にも維持する性質によるものなり、此の性質を可塑性と稱す。

正して疊み、敷伸しをかくるか、又は鍍仕上をなして疊むべし。

色布類 染色せる單衣物又は袷綿入羽織等の表地或は裏地類は、左の順序にて洗濯をなせ。

イ、準備豫洗 白布類に準ず。

ロ、本洗 左の中温(約四〇度)の洗濯液に暫時浸して振付け、特に汚れたる部は刷毛洗ひをなして水洗せよ、揉洗をなせば、脱色する患あり。

水一升(四八〇匁)

炭酸ソーダ二匁(約〇・四%)

ハ、糊付 鍍仕上をなす物は、左の糊を入れて、直に乾かせ。

白味勝の色布。水一升 吟生麩五匁(約一%)

色味勝の色布。水一升 布海苔五匁(約一%)

板張をなすものは、表を外に絲筋の曲らぬやう張板に貼

色布に布海苔を用ふるは、透明なるがため色合を害せざるによる。

布片を縫付けざれば、洗ひし布に桁の釘穴を生ず。

菱を入るとは、布片を交互に對角線の方向に引きて

りた、濡れる布片にて表面の糊を拭き取り、更に水刷毛にて糊斑をならして乾かせ。

箆張をなすものは、豫め反物の形に縫合せ置き、兩端に別の布片を縫付け、張手(桁)にかけて引き張り、表より飛箆を入れて幅を擴げ、裏より糊を引き、表より水刷毛をかけて糊斑をならし、次に表より一寸隔位に箆を入れ、表を下向にして乾かし、乾きたる後兩耳に軽く水刷毛をかけ、半乾きの時に箆を去り、張手を手に持ち、強く引き、耳直しをなせ。

ニ、仕上 板張箆張をなせし物は、乾きたる後に取入れ、必要あらば菱を入るるか、又は疊みて砧打をなして糊をくづ



張 箆

糊を崩すことな
り。

土 金 木 水
裁 夫 代 化
かた

せば仕上がりよろし。

乙、絹織物

白布類 白地の半襟・ハンカチ類は、左の順序にて洗濯をなせ。

イ、準備豫洗 木綿白布類に準ず、但揉むべからず、組織を害

すればなり。

ロ、本洗 左の中温(約四〇度)の洗濯

液に浸すこと三〇分にしてよく

振付け、板上に延べて、軽く

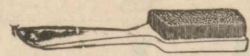
刷毛をかけよ、特に汚れた

る部は爪刷毛の柄にて軽

くこすれ。縮緬類・綾織類・

縹子織類等は、刷毛にて洗

洗 毛 刷



毛 刷 爪

へば組織を害するにより、振付け又は搦洗ツクミヤラヒひをなしたる後、石鹼抜と完全水洗とをなせ。

水一升(四八〇匁) 炭酸ソーダ一匁(約〇・二%)

マルセル 石鹼三匁(約〇・六%)

ハ、漂白 必要あらば、三%の酸式亜硫酸ソーダ液(水一升・酸式亜硫酸ソーダ

一五匁)に三〇分間浸して搾り上げ、次に一五%の蓚酸液(水一升・蓚酸〇・八

匁)に一五分間浸して、漂白と鐵抜とをなし、更に完全水洗をなせ。

ニ、青味付 少量の醋酸とペレンスとを加へし水に浸して、

亞美アヒと青味付とをなせ、亞美をなせば光澤と絹鳴キヌナリとを生

ず。

ホ、糊付 左の糊を入れて乾かせ。

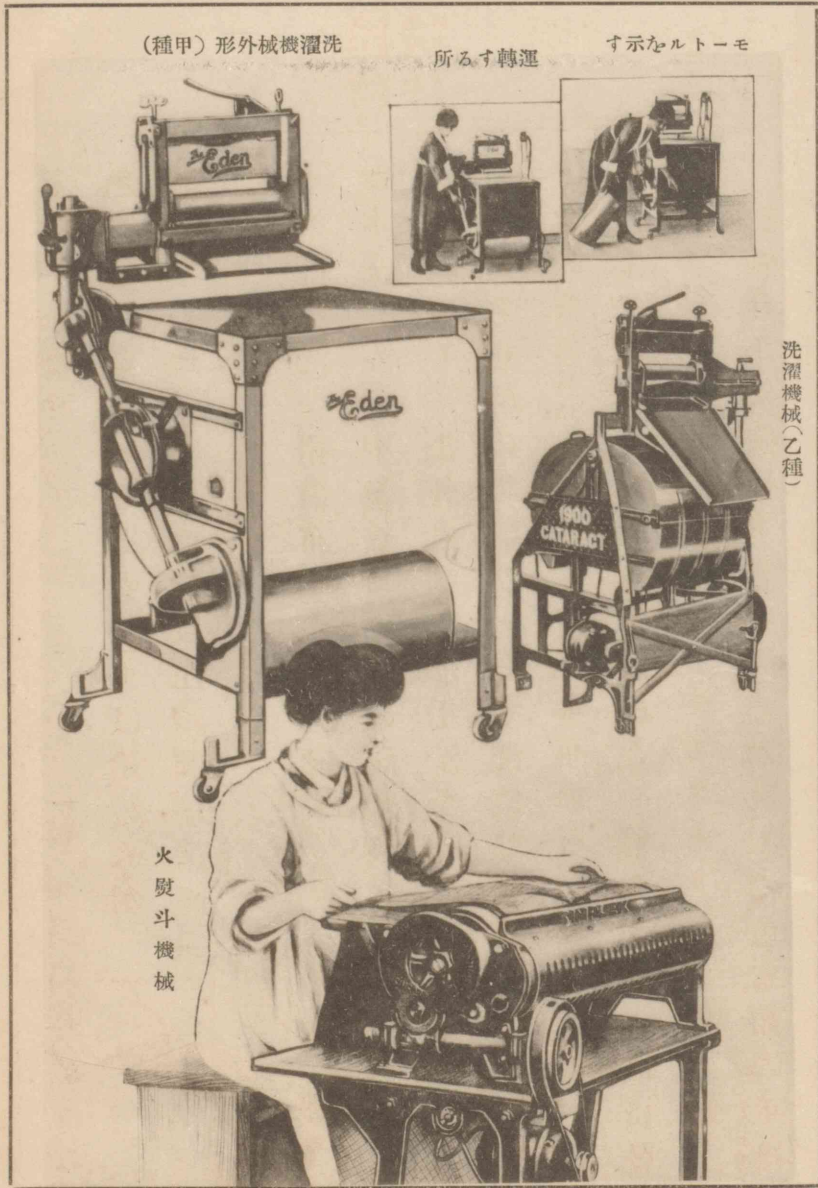
水一升(四八〇匁) デキストリン三匁(約〇・六%)

へ、仕上 乾きし後、饅仕上をなして疊め、縮緬類ならば湯伸

絹織物を醋酸を加へし水に浸すことを亞美法といふ。

デキストリンは、冷水に溶け、使用に便にして價安く、絹特有の光澤を害することなし。

家庭用洗濯機械



セラチンは精製せし膠にして、デキストリンよりも透明にして光澤あり、絹の光澤を増さしむ。

石鹼液又は炭酸ソーダ液を用ひざるは、脱色せしむる患あるによる。

仕上をなせ。

色布類 染色せる單衣物又は、袷綿入・羽織等の表地又は裏地類は、左の順序にて洗濯をなせ。

イ、準備豫洗 絹白布類の如くせよ。

ロ、本洗 左の中温(約四〇度)の洗濯液に

暫時浸して振付け、次に刷毛洗をなし、特に汚れたる部は爪刷毛を用ひて洗ひ、完全水洗後、醋酸液にて亞美をなせ。

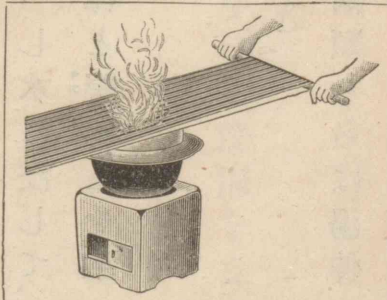
水一升(四八〇匁) 草布海苔二匁(約〇・四%)

ハ、仕上 鍔仕上をなすものは、左の糊を入れて直に乾かせ。

水一升(四八〇匁) デキストリン五匁(約一%)

板張仕上・簇張仕上をなすものは、木綿色布類の手續に準じ右の糊を入れて仕上げ。縮緬類は湯伸仕上をなすこ

湯伸



訂正家事上(八二一八三)

と、絹白布類に同じ。

丙、毛織物

温度の變化急なる時とは、湯にて洗ひ、直に冷水にてすすぐ時の如きをいふ。

毛織物類は、アルカリ性溶液にて洗へば、(一)地質弱り、(二)收縮し、且(三)毛羽を生じ、(四)又白き物は黄變し易くして、洗濯すること難し。殊にアルカリ性溶液が(一)濃き時、(二)温度高き時、(三)又温度の變化急なる時、及び(四)強く揉む時に甚し。故に成るべくは非アルカリ性の膠狀性溶液を用ひ、微温にて振付洗をなし、且徐徐に温度を變化せしむるやうにすべし。

白布類 白地モスリンの半襟・襦袢袖の類は、左の順序にて洗濯をなせ。

イ、準備豫洗 絹白布類の如くせよ、但揉むべからず、毛羽を生ずればなり。

ロ、本洗 左の微温(約三〇度)の洗濯液に暫時浸して振付け

よ、特に汚れたる部は爪刷毛の柄にてこすれ。

水一升(四八〇匁) 重炭酸ソーダ一匁(約〇・二%)

マルセール石鹼二匁(約〇・四%)

重炭酸ソーダを加ふるは、硬水を軟化せしめんがためにして、炭酸ソーダを用ひざるは、稍強きアルカリ性溶液と成ることを避けんがためなり。

重炭酸ソーダを加へし水(永一升重炭酸ソーダ一匁にて石鹼拔後、完全水洗をなせ。

ハ、漂白 必要あらば、絹白布類の如く漂白し、且青味付をなせ。

ニ、糊付 糊を入るるには、絹白布類と同様にてよろし。

ホ、仕上 湯伸仕上は本體なれども、布片の大小其の都合により、鍔仕上をなすことを得べし。

色布類 染色せるモスリン地、ネル地又はセル地の類は、左

の順序にて洗濯をなせ。

イ、準備豫洗 毛織白布類の如くせよ。

ロ、本洗 左の微温(約三〇度)の洗濯液に暫時浸して洗ふことも亦、白布類の如くせよ。

水一升(四八〇匁) 草布海苔二匁(約〇・四匁)

ハ、糊入仕上 糊入及び仕上も、亦毛織白布類の如くせよ。

ネル地の如き毛羽織物ならば、表より金刷毛(カキメ)を軽くかけて毛を起し、且毛並(オミ)を揃ふるをよろしとす。

第四節 汚點拔

衣服につきし汚點は、(一)容儀上宜しからざるのみならず、(二)色合及び(三)地質を害するに至る。故に汚點のつかざるやうに豫防すべし。若し誤ちて汚點のつきし時は、左の如くして抜き去るべし。

石鹼液又は炭酸ソーダ液を用ひざるは、脱色を避けんがためなり。

餘色とは、二色を混じて、黒となるべき色を云ふ、例へば赤と緑、黄と紫との如し。

揮發油・ベンゼンの代りに、エーテルを用ひてもよろし。

一、原理 (一)適當なる溶媒ソルベントにて溶かすか、(二)酸又は(三)アルカリにて溶かすか、又は中和するか、(四)或は漂白するか、若くは(五)餘色にて消すか、(六)機械的に抜き去るかするにあり。如何なる汚點も、古くなれば抜け難きにより、新らしき間に抜き去るべし。

二、方法

甲、溶媒處理法 揮發性溶媒にて溶かし得る汚點は、此の方法にて抜け。

イ、溶媒の種類 通常用ひ得るものは左の如し。

一、揮發油・ベンゼン。脂肪・蠟・襟垢・ペンキ・コールターの汚點等に用ふ。

二、アルコール。樹脂・ワニスの汚點等に用ふ。

ロ、抜き方 一般の方法は左の如し。

蠟・ペンキ・樹脂の如きは、先づ表面を鈍刀ドゥンにて削り、白布を下敷シメにして、汚點の部を延ばし、數回溶媒にて汚點を濕シメして溶かしたる後、周圍を溶媒にてぼかし、急に乾かし、遊離イワせる塵埃を刷毛にて搔去カキれ。

乙、酸處理法 酸液にて中和し、又は溶かし得るものは、此の方法にて抜け。

イ、酸の種類 通常用ひ得るものは左の如し。

一、醋酸 アルカリ尿の汚點等に用ふ。

二、蓼酸 鐵銹・黒インキの汚點等に用ふ。

ロ、抜き方 溶媒處理法の如くせよ、急に乾かすには、鏝コをかけよ。

丙、アルカリ處理法 アルカリ液にて中和し、又は溶かし得るものは、此の方法にて抜け。

紅は一種の黄色素とカーサミン酸とを有す、前者は水に溶け、後者はアルカリに化合して鹽となり溶解し去る。肉汁には脂肪分を含むにより、揮発油・ベンゼンにても抜くことを得べし。

イ、アルカリの種類 通常用ひ得るものは左の如し。

一、アムモニヤ水。紅果實汁・茶汁・汗・酒の汚點等に用ふ。

二、石鹼液。肉汁・乳汁・醬油の汚點等に用ふ。

三、苛性ソーダ液。ベレンス・赤インキの汚點等に用ふ。

ロ、抜き方 一般の方法は左の如し。

アムモニヤ水及び石鹼水を用ふるには、汚點の部をつまみ、其のうすき溶液中に幾回も振付け、直に水にて濯げ。苛性ソーダ液を用ふるには、先づ周圍を水にて濕し置き、汚點に其の溶液を點じ、直に水にて濯げ。次に過量の水を去り、周圍をほかし、饅にて仕上げよ。

丁、漂白劑處理法 白布につきし染料等の汚點は、以上の方法にて全く抜けざる時は、漂白法によりて抜け。

イ、漂白劑の種類 通常用ひ得るものは左の如し。

一、漂白粉。綿布・麻布の汚點に用ふ。

二、酸式亞硫酸ソーダ及び萘酸。絹布・毛布の汚點に用ふ。

ロ、抜き方 洗濯の時と同様に、汚點の部のみを漂白し、周圍をほかし、饅にて仕上げよ。

戊、餘色處理法 色布につける染料等の汚點の全く抜け

ざるものは、餘色の理を應用してこれを消せ。

イ、餘色の種類 主なる餘色は左の如し。

赤と青緑 橙と青 黄と藍

緑黄と桔梗 緑と紫

ロ、抜き方 一般の方法は左の如し。

汚點の周圍を水にて濕し置き、汚點の色の餘色に相當する、うすき染料液を數回塗りて饅にて乾かし、遂に色の見えざるに至れ。

萘酸の代りに、酸式亞硫酸ソーダ（酸性亞硫酸ソーダ）にてよろし。

光にては餘色を混ざれば白色となれども、繪具又は染料にては黒色となる、試験管に或色の染料液を取り、これに其の餘色に相當する染料液を加へ、黒色となることを檢せ。

己、機械的處理法 以上の方法の外、機械的に抜き去り得るもの多し。

イ、泥 其の儘に乾かして揉み、刷毛をかけよ。乾かざる前に揉み、又は濕布などにて拭ふべからず、泥は布の組織間に擦込まれて痕を残す。

ロ、墨 墨は、飯粒をすりつけて揉洗ふか、又は小鳥の糞に米糠を加へたるものを水にて練りて塗付け、一〇分間位にして揉洗ふべし。

墨は油煙を膠液にて練りて製す。

第五節 色 揚

衣服の色のおさめしものは、洗濯汚點拔をなせし後、色揚げをなせば、(一)其の色を美しくし、(二)染屋に頼むよりは出来上り早く、(三)且經濟上の利益あること少なからず。

一、染料 染料は其の種類多けれども、家庭用として染め易

きものは、左の如し。

直接木綿染料 木綿麻染に適す。

鹽基性染料 絹染に適す。

酸性染料 絹毛染に適す。

二、方法 一般の方法は左の如し。

甲、直接木綿染料木綿染 赤色木綿織の色揚は、赤色染料を用ひて、左の如く染むることを得べし。

イ、左の材料を染むべき布片の重さに對して、次に示せし分量だけ取れ。

ベンゾ・フアスト・スカーレット・ビー……………六%

炭酸ソーダ……………四%

硫酸ソーダ(食鹽ならば一〇%)……………二〇%

ロ、染料を茶碗の如き器に、熱湯にて完全に溶かし、別に他の

直接木綿染料名。
 紅、アセト・パー
 プリン。
 赤、ベンゾ・フア
 スト・スカ
 レット。
 黄、コットン・エ
 ルロー。
 青、ベンゾ・スカ
 イ・アリユ。
 紫、オキザミン・
 バイオレット
 黒、コットン・ア
 ラック。

器に布片を浸し得る丈けの水を取り、炭酸ソーダと硫酸ソーダとを溶かせ、前者は染料の溶くことを助け、後者は染付を助く、故にこれ等を助劑と稱す。
 ハ、器の水に(口)の染料液を少しづつ加へ、豫め水に浸せし布片を入れて繰返し、染料液を全部加へ終りし後、徐徐に熱して、沸騰せしめ、望みの色合に達しなば放冷して水洗せよ。

二、一般に、他の色にても、左の分量にて染むることを得べし。

染料	色合		
	淡	中	濃
炭酸ソーダ	一%以下	一—三%	三%以上
硫酸ソーダ	五%	一〇%	二〇%

乙、鹽基性染料絹染 藤色絹織の色揚は、紫色染料及び青

色染料を用ひて、左の如く染むることを得べし。

イ、左の材料を取れ。

メチール・バイオレット・四アール……………〇・二%
 ホンメル・ブリユ……………〇・一%

ロ、染料を別別の器に溶かし置き、少しづつ別器の水に加へて、色合を調へながら染め、沸騰後、放冷水洗して醋酸亞美をなせ。

ハ、一般に、他の色にても左の分量にて染むることを得べし。

染料	色合		
	淡	中	濃
丙、酸性染料毛染	一%以下	一—二%	二%以上

海老茶色毛織の色揚は、紫色染料及び赤色染料を用ひて、左の如く染むることを得べし。
 イ、左の材料を取れ。

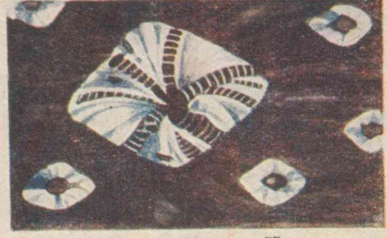
鹽基性染料名
 赤、マゼンタ・ザ
 ー。
 黄、オーラミン・
 セカンド。
 緑、マラカイト・
 ガリーン。
 青、ホンメル・ア
 リユ。
 藍、インドイン
 プリユ。
 紫、メチル・バイ
 オレット・四
 アール
 黒、ゼーナス・ア
 ラック。

酸性染料名
 赤、パラチン・ス
 カレレット・オ
 橙、オレンヂ・サ
 ー
 黄、キノリン・エ
 ルロー
 褐、ファスト・ア
 ラウン
 緑、エリオ・グリ
 ーン
 青、ウール・プリ
 ニー
 紫、アシッド・パ
 イオレット
 黒、パラチン・フ
 ラック

絞 染



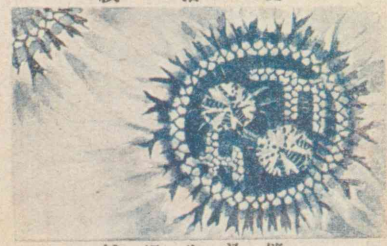
絞箱揚巻



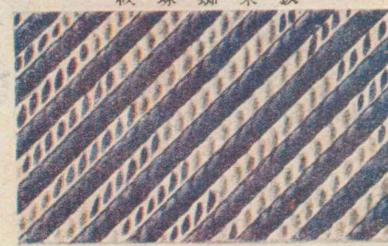
絞括縫



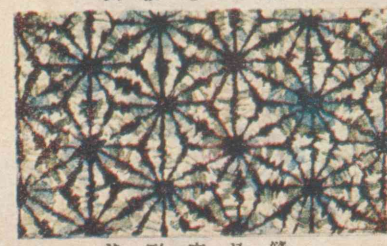
絞蛛蜘蛛染抜



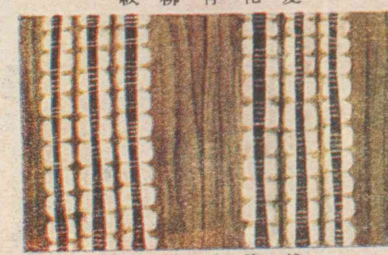
絞揚巻込縫



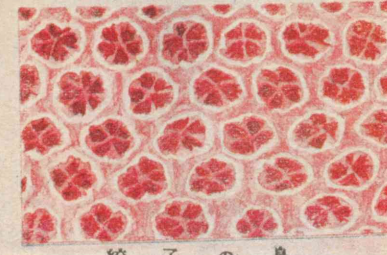
絞柳青化變



染形麻込縫



絞筋手染抜



絞子の鳥

口、染料を別別の器に溶かし置き、助剤として醋酸(又は硫酸)を少しく加へ、染料液を少しづつ加へて、色合を調へながら染むること絹染の如くせよ、酸は助剤なり。

ハ、同様の方法にて絹染をなすことを得べし。

ニ、一般に、他の色にても左の分量にて染むることを得べし。

染料	材料色合		
	淡	中	濃
醋酸	一—二%	二—三%	三—四%
染料	一%以下	一—三%	三—八%

丁、絞染 無地染をする代りに、絞染をなせば、用途によりては、一層趣味あるものを得べし。其の方法は、先づ布片に

アシッド・バイオレット・四ビー・エス……………一%
 ファスト・レッド・エー……………三%
 醋酸(又は硫酸)……………三%

主なる平織組織。
 晒木綿・耕木綿。
 縞木綿・平絲織。
 平セル等。
 主なる綾織組織。
 綾ネル・綾絹。
 綾セル等。
 主なる縹子織組織。
 本縹子・綿縹子
 等。
 主なる平織變化
 組織。
 斜子・ハッ橋・
 畝織等。
 主なる綾織變化
 組織。
 破斜文・高貴織
 等。
 主なる縹子織變
 化組織。
 重縹子・晝夜縹
 子等。

模様モヨブの圖按ツアを畫き、模様モヨブに沿ふてこれを括るか又は絲を通
 してこれを絞シりたる後に染むれば、染色地に白模様を得べ
 し。若し或色に染めたる後に絞シりて、他の色に染むれば、色
 入れの絞模様を得べし。

第六節 衣服の選定

一、地質

衣服用織物地質チシツの良否は、原料及び組織により、主として(一)
 衛生上より熱傳導性ネツダンドウセイ・吸水性キスイセイ・通氣性ツウキセイ・彈性ダンシセイ、(二)經濟上より耐久
 性及び價格カクの如何によりて定まる。而して、原料には木綿
 纖維・麻纖維・絹纖維及び羊毛纖維のあることは既に學べり、
 組織には平織組織・綾織組織・縹子織組織の三原組織、平織變
 化組織・綾織變化組織・縹子織變化組織の三變化組織、及び搦
 織組織・紋織組織・二重織組織・添毛組織の四混合組織等あり。

主なる獨織組織。
紗・絹等。
主なる紋織組織。
厚板・錦織・縞
珍等。
主なる二重織組
織。
袋織・無雙平・
風通織等。
主なる添毛織組
織。
天鷲絨・コール
天・輪奈織等。
主なる木綿織。
真岡木綿・大和
木綿・薩摩絨・
久留米絨・伊豫
絨・遠州絨・銚
子絨・岩國絨・
阿波絨・紀州ネ
ル・西陣ネル・
小倉織等。
主なる麻織。
越後上布・薩摩
上布・近江晒・
奈良晒・リンネ
ル等。
主なる絹織。
大島紬・長井紬・

織物組織圖

織組紋斜破	織組子七	織組平
	織組橋八	織組紋斜
	織組貴高	織組紋斜
	織組紋斜夜登	織組子縞
	織組畝經	織組子縞
	織組畝緯	織組子縞

イ、木綿織 組織によりて性質異なるけれども、一般に熱傳導性小に、吸水性・通氣性適度にして、美ならざれども耐久性に

富み、且價安きにより、常着及び作業服として用ひらる、然れども弾性小にして皺を生じ易し。

ロ、麻織 稍、木綿織に似たれども、纖維硬く熱傳導性大に、通氣性及び水の吸収性・發散性大なり、故に夏着に適す、然れども價は木綿よりも高し。

ハ、絹織 組織によりて性質異なるけれども、一般に纖維細く、弾性に富み、外觀美にして品位あり、且軽く軟らかなり、故に晴着及び裝飾として用ふ、然れども價高く耐久性少なし。

ニ、毛織 原料及び組織により、其の種類多し、一般に弾性に富み、組織間に空氣を含むこと多きにより、熱傳導性極めて小に、吸水性・通氣性及び耐久性も亦他の織物に優る。然れども蟲の害を受け易く、又價高し。

二、柄合

主なる毛織。
モスリン・フラ
ンネル・セル・
カシミヤ・サイ
シ・メルトン・
スコッチ・アル
バカ・ヘヤーク
ロース・クレバ
ネット等。
毛の原料の主なるものは左の如し。
メリノ羊毛はモスリン織に用ひ、カシミヤはカシミヤ織に用ひ、アルバカはアルバカ織に用ひ、モヘーヤはモヘーヤ織に用ひ、

駱駝毛は駱駝織に用ふ。
主なる縞柄。
萬筋・千筋・大名縞・子持大名縞・矢羽縞・片羽縞・辨慶縞・八丈縞・亂立縞・よろけ縞・緋縞。

衣服は、地質の外に柄合にも注意せざるべからず、柄合とは縞柄及び模様をいふ。縞柄は昔より殆ど定まれども、模様は其の變化殆ど限りなし。
柄合の適否は、男女年齢身分職業體格季節用途等により異なるべきも、一般に左の注意を要す。
イ、大柄に過ぐれば下品にして、小柄に過ぐれば地味なり。
ロ、突飛なるものは、輕薄にして、平凡なるものは趣味に乏し。
ハ、流行を無視するには及ばざれども、妄りにこれを追ふべからず。

三、色合

色合の適否も亦柄合に同じく男女年齢等によりて異なるべきも、色の性質と配色につき一般に左の注意を要す。
一、色の性質 各色は其の性質を異にす。

柄縞び及様模禪友



日光中の熱の作用をなす線を熱線といひ、光の作用をなす線を光線といふ。
スペクトルは無数の色より成る、其の主なる色は、赤・橙・黄・緑・青・藍・紫の七色なり。

色彩學上に於ては赤・黄・青の三色を原色といふ。

イ、白色は熱線及び光線を反射するにより夏着に適すれども、黒色はこれに反して冬着に適す。

ロ、スペクトルの赤に近き色は、暖かさノボクと興奮キョウコンの感とを與ふるにより、暖色又は明色といひ、青に近き色は、冷やかさと沈靜チンキョウの感とを與ふるにより、冷色又は暗色といふ。

ハ、單色は下品なれども複色は概ね上品なり。

ニ、淡色は溫和にして喜ばしく、濃色は落着きて眞面目なり。

二、配色 同一の模様にても配色によりて、其の感じを異にす。

イ、原色の配合は、強きに過ぎて上品ならず。

ロ、黒と白との配合は、強けれども上品なり。

ハ、餘色及び餘色に近き配合は、鮮やかなり。

柄合及び色合は着用者の品格に關すること大なるものな

れば、上品にしてふさはしきものを選ぶべし。

四、種類

和服には禮服・通常服・作業服あり、通常服には單衣・袴・綿入・羽織等あり、訪問には男子は袴を用ふること多し、男女身分・季節場合等に應じて適當なるものを用ふべし。

一、單衣 これに適する織物は平常着と晴着とにて異なる。

イ、平常着 薄暑用には西陣・ネル・紀州・ネル等の綿織物、本ネル・縞セル等の毛織物。中暑用には薩摩・緋・久留米・緋・伊豫

阿波織は俗に阿波縮ともいふ。

モスリンをメリンスともいふ。

暑用には越後上布・薩摩上布・近江晒・奈良晒等の麻織物、縞モスリン等の薄地毛織物等あり。

ロ、晴着 透綾・明石縮・紹縮・緬平絹・綾絹等の絹織物あり。

二、袴 これに適する織物も、亦平常着と晴着とにて異なる。

イ、平常着 縞木綿・緋木綿・瓦斯縞・双子縞・紡績木綿・縞等の綿

織物・紬・太織・銘仙等の絹織物等あり。

ロ、晴着 紬・銘仙・玉絲織・平絹・高貴織・風通織・御召縮・緬等の絹織物等あり。

三、綿入 これに適する織物は袴に準ず。

四、羽織 これに適する織物は、平常着と晴着、夏着と冬着、男子用と女子用とにて異なる。

イ、平常着 男子用冬着には、緋木綿・紡績木綿・瓦斯織・綿大島等の綿織物、紬・銘仙等の絹織物、夏着には絹縮・透綾等の絹織物、女子用冬着には柄合を異にするのみにて男子用に準ず、夏着には女子は羽織を用ひず。

ロ、晴着 男子用冬着には、斜子・紬・平絲織等の絹織物、夏着には紹紗等の絹織物、女子用冬着には平羽・二重・紋羽・二重・綾

斜子を七子とも書く。

女子用の袴には、カシミヤ織の外に、綾セルを用ふるもの多し。

絲織・本縮緬・錦紗・縮緬等の絹織物、夏着には羽織を用ひず。

五、袴 これに適する織物も、亦平常着と晴着とにて異なる。

イ、平常着 綿小倉等の綿織物、縞セル・綾セル等の毛織物あり。

ロ、晴着 仙臺平・五泉平・嘉平次平・九重平等の絹織物あり、特に夏着として紹等の絹織物を用ふることあり。

六、帯 これに適せる織物は、平常着と晴着、男子用と女子用とにて異なる。

イ、平常着 男子用には、綿小倉等の綿織物、絹紬・平絹・博多織等の絹織物、モスリン等の毛織物、女子用としては、綿・縞子・綿小倉等の綿織物、羽二重・本縮緬子等の絹織物、友禪・モスリン等の毛織物あり。

ロ、晴着 男子用には縮緬・博多等の絹織物、女子用には羽二

重縮緬・博多・緞子・厚板・縞珍・糸錦・唐錦等の絹織物あり。

五、形 状

一、和服の長所及び短所 通常服としての和服には種種の長所と短所とあり、其の主なるものは左の如し。

イ、衛生上 寛やかなるにより、夏は涼しけれども冬は寒く、重着自由なれども、身體を被ふこと上下一様ならずして、保温平均せず。

ロ、容儀上 端正優雅にして、靜的趣味に適すれども、活動に不便にして、動的趣味を缺く。

ハ、經濟上 裁方は、布に多くの剪刀を入れざるにより、仕立換に便なれども、多くの縫込みを生じ、肩上げ、腰上げをなして、身體に適せしむる便あれども、身長にかゝはらず、並幅一反を買入るゝにより、不用の布を残すことあり。且地質は割合に安價なれども、耐久性に乏しく、裁縫洗濯等に多くの時間と勞力とを要す。

ニ、着付上 體格の大小にかゝはらず、都合よく身體を被ひ得れども、手數煩

はしく、且帶紐等にて緊め付くるにより、窮屈にして、而かも着崩れ易し。

二、和服の改良 小供服及び大人の職務服は洋服を用ふる者多けれども、一般の通常服は和服なり、故に次第に和服を改良して衛生上容儀上經濟上及び着付上有利ならしむることは極めて必要なり。今和服の長所及び短所より考へて、差當り改良すれば便なることは左の如し。

イ、織物は大幅長尺物に改め、必要の長さだけを切賣りすることにすれば便なり。

ロ、地質及び染色は、成るべく耐久性の大なるものを選び、頻回の洗濯及び仕立換を省き得るやうにすれば便なり。

ハ、裁縫は早縫を工夫し、丈夫なる絲を用ひ、ミシン機械をも利用することにすれば便なり。

ニ、衣服の種類を少なくして、重着を廢し、體温は洋式下着にて調節することにすれば便なり。

第七節 衣服の保存

一、原理

一、清潔 汚れしまま保存すれば、地質を弱め、色合を變ずること少なからず、故に左の注意を要す。

イ、塵を受けし物は、丁寧に拂ひ置くべし。

ロ、皮膚の分泌物を吸ひし物は、十分に發散せしむべし。

ハ、汚點を生ぜし物は、直に抜き去るべし。

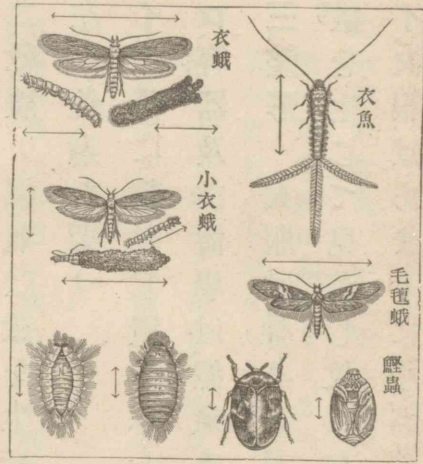
ニ、一様に汚れし物は、直に洗濯すべし。

二、乾燥 濕氣は黴を生ぜしめ、従つて地質を弱め易し、故に左の注意を要す。

イ、十分に乾かし置くべし。

ロ、容器及び置場は、濕氣あるべからず。

三、整形 衣服は疊み方及び容れ方悪しき時は、形くづれ小皺を生じて見苦し、故に左の注意を要す。
イ、衣服はあまりに小さく疊むべからず。



衣類の害虫

口、疊みし衣服は、強く押しつけざるやうに保存すべし。
 ハ、容器の大きさは、疊みたる衣服の大きさに適合すべし。
 四、防虫 保存中、木綿・麻・絹織は衣魚のために、毛織は衣蛾・小衣蛾・毛氈蛾・鱈虫のために害を受

くることあるにより左の注意を要す。
 イ、害虫に適する防虫剤を施すべし。
 ロ、蟲干をなすべし。

二、方法

一、和服類 左の如く手入保存すべし。
 イ、脱ぎたらば、(一)塵を拂ひ、(二)衣紋竿等に掛けて風を通し、(三)

汚點あらば抜き、(四)綻びあらば繕ひ、(五)汚れたらば洗ひ、(六)皺あらば伸ばし、(七)形をくづさぬやうに疊み、(八)紋所には白紙を當つべし。

ロ、木綿織・麻

織・絹織と

毛織とに

分ち、更に

肌着・上着

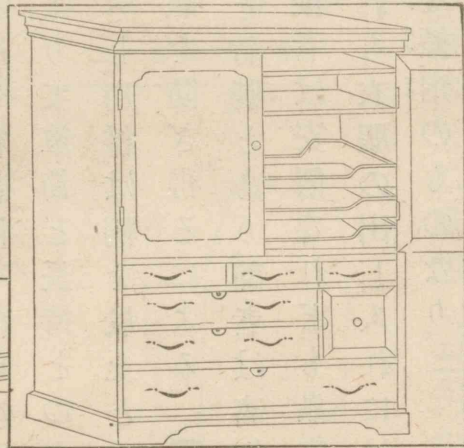
常着・晴着

等に分つ

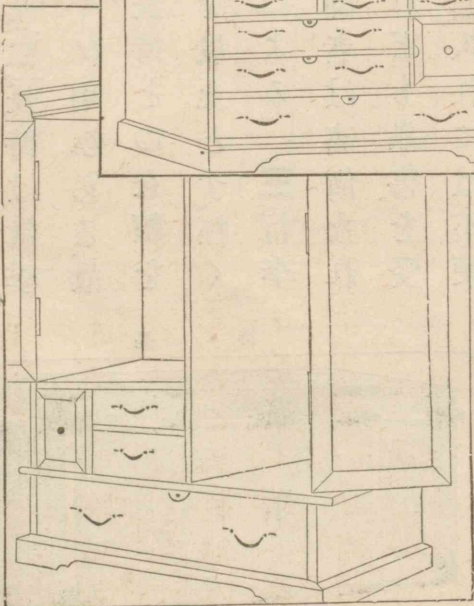
をよろし

とす。

ハ、容器には、**箆筒**・**長持**・**行李**等あり、(一)箆筒は當季節用の衣服



改良箆筒

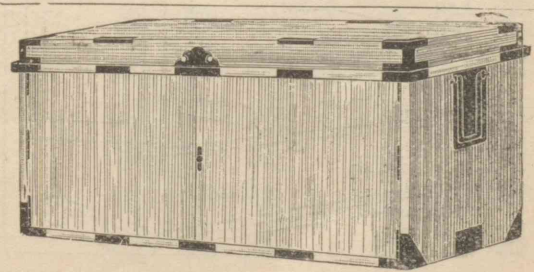


洋服箆筒

容器或は抽出を別に
にするは、重さを
異にする外に、防
蟲劑を異にするに
よる、又取出すに
も便なり。

を容れ置くに便にして、改良箆筒は差込
棚ダダあるにより更に便なり、(二)長持は當季
節不用の衣服を容れ置くに用ひらる、故
に季節によりて箆筒と長持との衣類を
容れ換ふべし、用材は桐を最上とす、軽く
して且濕氣を防ぎ得るによる。(三)行李
には柳製と竹製とあり、前者は高價なれ
ども強く、後者は安價なれども蟲害を受
け易し、何れも衣服の出し入れには不便
にして、寧運搬ウツクン用のものなり。

持 長



固形フォルマリン
は、消毒劑として
製出せしものな
り、強き還元性あ
るにより、これを
防蟲劑として用ふ
る時は、衣類の色
合を變ぜしむるこ
となきにあらず。

ニ、容れ方は、(一)口カの分類に従ひ、容器或は抽出トクシュを別にし、(二)大
切なる物は一一紙包カミツミ・布包ヌメツミとなし、(三)襪ソク・袖口等の潰れぬや
うに、裾を交互に入れ違へて、重ねる等の注意をなすべし。

ホ、防蟲劑は、木綿織・麻織及び絹織を害する衣魚には樟腦を、
其の他にはナフタリンを用ひ、時時これを補オキナふべし。

二、洋服類 左の如く手入保存すべし。

イ、着用後の(一)塵拂ひ、(二)風通し、(三)汚點抜き等は和服に同じ。

ロ、(一)ズボン・チ

ヨッキは折

目正しく疊

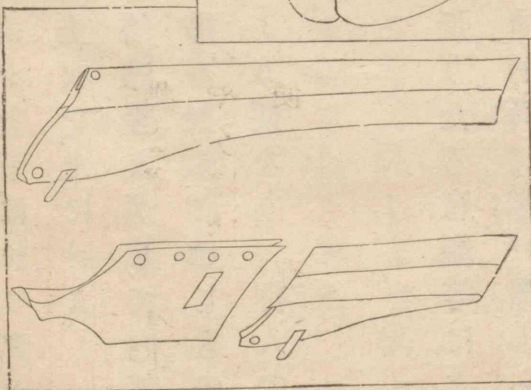
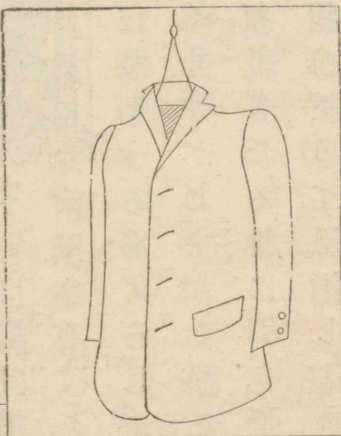
みて皺を伸

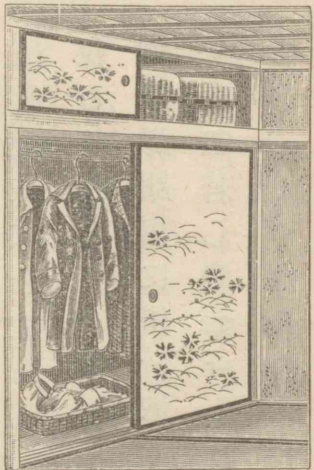
ばし、上衣は

毎日用ふる

物は洋服掛に掛け置くをよるし
とす、(二)若し疊むならば、襟及び肩
の形のくづれぬやうにし、重ねる

末 始 の 服 洋





圖用利押長び及込押

一部を洋服掛に利用するもよろし。

三、蟲干 左の如くなすべし。

イ、晴天續きの空氣乾きたる日に、引き張りたる麻繩等に衣服を裏返しに掛け擴げて、風通しよき日蔭に曝せ、徹あらば乾きし後に軽く刷毛にて去るべし。

ロ、蟲干は梅雨後の夏に行ふは通例なれども、夏は空氣濕り居るにより、秋の晴天の日にも亦行ふをよろしとす、蟲干は決して一年一回のものにはあらず。

には、ズボンを下にチヨッキを中に上衣を上につまよ。

ハ、洋服箆筒は、疊まずして内部に掛け得るやうにせしものなるにより便なり。押入の

四、置場

衣服は保存中に(一)濕氣を受くれば地質を害し、(二)直射日光を受くれば色合の變ることあり、故に左の場所に置くべし。イ、日光の直射せざる所たるべし。

ロ、風通しよき所たるべし。

ハ、濕氣の上らざる所たるべし。

濕地の家にては、容器の下に枕木を置くをよろしとす、若し土藏内に置く時は、必ず日中は其の戸を開き置くべし。

第八節 夜具・衣服附屬品

一、夜具類 敷蒲團・掛蒲團・夜着・寢卷・敷布・枕・蚊帳等あり、掛蒲團・夜着の代りに毛布を用ひてもよろし、選定上注意すべきことは左の如し。

イ、蒲團 (一)布は、更紗・形格子・縞等の綿織物、玉絲織・羽二重・黄

八丈縮緬・縮子・緞子等の絹織物、モスリン等の毛織物にして、夏は麻織物を用ふることあり、(二)綿は、木綿・綿・眞綿を用ひ、羽毛を用ふることもあり、敷蒲團は綿を厚くし、掛蒲團・夜着は軽くするをよろしとす。

ロ、寝巻 縞木綿・ネル・漣・ロープ等の單衣を便なりとす、搔卷は冬に用ふるにより綿入なり。

ハ、敷布 白の柘形織を通常とす、金巾・天竺木綿・ネル等を用ふることもあり。

ニ、枕 弾性ありて、軟らかなるものをよろしとす、枕掛を用ふべし。

ホ、蚊帳 (一)原料に麻と木綿とあり、麻製は高價なれども強し、紗・絹等の絹製もあり、(二)大きに六一八・八一〇等種種あり、(三)色合に白・緑・ほかし染等あり、(四)産地に近江・奈良等

あり。

保存上注意すべきことは左の如し。

イ、蒲團は、(一)毎日使用後風を通し、(二)綻びあらば繕ひて畳み、(三)屢日光に曝し、(四)成るべくは白布の被を用ひ、被は屢洗濯すべし。

ロ、寝巻は蒲團の如く手入し、敷布・枕掛は汚れ易きものなるにより、屢洗ふべし。

ハ、蚊帳は、使用期の始めと終りとに十分に日光に曝すべく、毎日使用後の注意は蒲團に同じ。

二、衣服附屬品 帽子・傘・下駄・足駄・靴等にして、選定上注意すべきことは左の如し。

イ、帽子 通常には、山高帽・中折帽・バナマ帽・麥藁帽・烏打帽・小供帽等、形・原料及び色合に種種あり、季節用途等によりて宜しきに從ふべし。

ロ、傘 蝙蝠傘には、(一)形に男子用と女子用とあり、(二)大きに大人用と小供用

とあり、(三)用布に綿織と絹織とあり、(四)色合に黒・白、其の他種種あり。雨傘には、本蛇、目・一重蛇、目番傘あり。何れも骨組用布用紙の強くして軽きものをよろしとす。

ハ、下駄足駄 (一)形用材鼻緒等に種種あり、故に男女年齢等により(二)用材に疵なく、木理整ひ、軽くして、鼻緒の強きものを選ぶべし。

ニ、靴 (一)形に短靴と深込みと長靴とあり、(二)様式にゴム締めと編上げとあり、(三)原料に皮とズックとゴムとあり、皮にはボックスとキットとあり、(四)色合に黒・白茶等あり、(五)ズック製は夏用に適し、ゴム製は防水に適すれども破れ易く、キットは良品なれども高價なり、何れも、足に適して軽く、軟らかなるものを選ぶべし。

保存上注意すべきことは左の如し。

イ、帽子は(一)塵を拂ひ、(二)手垢は揮發油・ベンゼン等にて拭ひ去り、(三)濡りなば乾かし、(四)絨帽ならば刷毛にて毛並を揃へ、(五)塵を受けぬ所に置くべし。

ロ、蝙蝠傘は使用後、(一)塵を拂ひ、(二)雨に遇ひなば、開き置きて乾かせ、然らざれば布片は弱はり、轆轤の針金は腐蝕す。

雨傘の油分少なきものには、荏油を熱したるものを塗りて、乾かせばよろし。

爪掛は、足駄の指先の方に掛くる泥除のことなり。地方によりて、種々の呼方あり。

ハ、雨傘は、(一)油紙又はレザーの轆轤被ひを用ひ、(二)使用後は開き置きて十分に乾かすべし。

ニ、下駄は、(一)塵を拂ひ、(二)乾布にて拭ひ、(三)下駄箱に入れ置くべし、(四)妄りに濕布にて拭へば木地を汚す。

ホ、足駄は、(一)鼻緒を濡さぬやうに泥を洗ひ、(二)齒の捲れは削り、(三)爪掛が損じなば手入し、(四)乾かして下駄箱に入れよ。

ヘ、靴は(一)塵を拂ひ、(二)靴墨を塗りて磨き、(三)濡れなば吊下げ置きてよく乾かし後泥を落し、靴墨を塗りて磨け、然らざれば革は硬くなる、(四)不用の時は下駄箱に入れ置くべし、土間に置けば濕氣を受け、革及び縫糸は朽ちて弱くなる。

第四章 食物

第一節 食物の必要成分

一、必要

成熟體には此の外にマンガン・砒素等を含むことあり。

無機鹽類を單に鹽類とも稱することあり。

食素を滋養素又は榮養素とも稱することあり。

人體を組立つる元素は、炭素・酸素・水素・窒素・磷・硫黄・鹽素・沃素・弗素・珪素・ナトリウム・ソヂウム・カリウム・ボタシウム・カルシウム・マグネシウム、及び鐵の一五に過ぎず、これ等は互に化合して、蛋白質・脂肪・炭水化物(含水炭素)・無機鹽類(灰)・水等となりて存し、絶えず分解して體溢及び體力を生じ、其の廢物を呼氣・汗・大小便等によりて體外に出す。故に吾等は身體の消耗を補ひ、又は成長せんがために、或物質を取らざるべからず、これ食物の必要な所以なり。

二、成分

食物は人體を組立つるに足るものなるべきが故に、蛋白質・脂肪・炭水化物・無機鹽類及び水を含める物ならざるべからず、これ等を食素と稱す、此の外ビタミンも亦必要なり。

一、蛋白質

イ、例 鶏卵のアルブミン、牛乳のカゼイン、牛肉のミオシン、小麥のグルテン、大豆のレグミン等の如し。

ロ、成分 炭素・酸素・水素・窒素・硫黄より成り、或物は磷を含む、其の組成は極めて複雑にして種類甚だ多し、故に一を以て他に代ふること能はず。

ハ、作用 アルブミンの如く水に溶くる物と、ミオシンの如く薄き鹽類溶液に溶くる物とあり、熱すれば多くは凝固す、胃及び腸に於て、アシッドプロテイン・プロテオーゼ・ペプトン等に變化して吸収せられ、再び複雑なる人體の蛋白質となり、主として筋肉組織を組立て、又酸化して體温及び體力を生ず。

二、脂肪

イ、例 牛脂・豚脂・菜種油・胡麻油・バター等の如し。

蛋白質を總稱してプロテインとも稱す。プロテインは、先づ胃にて鹽酸と化合してアシッドプロテインとなり、次にプロテオーゼとなり、次にペプトンとなるものなり。

ここに脂肪と稱するは脂肪と油とを含またるものなり、故に脂肪とも

稱す、脂油は脂肪酸のグリセリルエステルにして、常温に於て固体の物を脂肪といひ、液体のものを油といふ。
有機化合物中、酸とアルコールとの化合物をエステルと總稱す。

甘蔗糖は、腸に於て葡萄糖と果糖とに分解す。

口、成分 炭素・酸素・水素より成り、種類により組成を異にす。
ハ、作用 水に溶けざれども、アルカリ性溶液に乳化又は鹼化す、主として腸に於て脂肪酸とグリセリンとに分解して吸収せられ、再び脂肪となり、酸化して体温及び體力を生じ、又餘りあらば體中に貯へ、必要に應じ酸化して蛋白質の分解を減ず。

三、炭水化物

イ、例 砂糖類・澱粉・纖維素・動物體のグリコーゲン等の如し。

ロ、成分 炭素・酸素・水素より成り、種類により組成を異にす。

ハ、作用 葡萄糖は其の儘に吸収せられ、甘蔗糖・澱粉等は口及び腸に於て、遂に葡萄糖に變化して吸収せられ、酸化して体温及び體力を生じ、又脂肪に變じ、或はグリコーゲンとして、肝臟其の他の組織中に貯へ、必要に應じてこれを酸化す。

四、無機鹽類

イ、例 食鹽・燐酸カルシウム等の如し。

ロ、成分 ナトリウム・カリウム・カルシウム・マグネシウム・鐵・鹽素・燐・硫黄等にして、互に化合して種種の鹽類を成す。

ハ、作用 他の消化物と共に吸収せられ、骨・齒等の成分となり、又消化作用を助け、或は組織・血液等の必要成分となるのみならず、體内に生成せる酸分を中和して、其の有害作用を防ぎ、人體の健康を保つ。

五、水

イ、成分 酸素及び水素より成る。

ロ、作用 體重の約三分の二を占め、溶媒として、消化・營養の作用を助け、營養物及び排泄物を運ぶ。

蛋白質は體内に於て酸化分解すれば、燐分は燐酸となり、硫黄分は硫酸となり、窒素分はアミノ酸類を経て尿素・尿酸等となる。

六、ビタミン

イ、種類 脂肪溶性ビタミンA・水溶性ビタミンB・水溶性ビ
タミンCの三種あり。

口、所在 (一)ビタミンAは、主として脂肪及び油に伴ふて、バ
ルトヒ、脂肪酸ト、タ
ター、牛乳、肝油、卵黄、オリ
ンBは、主としてビタミンAに伴ふて含まれる外に、果實

類、穀物類、豆類、甘藍、馬鈴薯、胡蘿蔔、葱、菠薐草等に多く含ま
れ、(三)ビタミンCは、主として成長期の野菜の緑葉に多く

含まる。

ハ、作用 (一)熱に對しては、ビタミンAは安定にして、ビタミ
ンBは稍安定なれども、ビタミンCは不安定なり。(二)ビ
タミンは、何れも栄養を盛にし成長を促がす外に、ビタミ
ンAは乾性眼疾、浮腫、尙、佝僂病の起ることを防ぎ、ビタミ
ンCは脚氣様症狀の起ることを防ぎ、ビタミンCは壞血病

の起ることを防ぐ。

第二節 食品・食物

一、食品 食素を含める物を食品といふ、便宜上これを植物
性食品と動物性食品とに分つ。

二、調味品 食品は、無味にして食するに適せず、故にこれに
(一)香味を與へ、(二)食欲を刺激し、(三)消化器を興奮せしめざる
べからず。此のために加ふるものを、調味品といふ、味噌、醬

油、食鹽、砂糖、酢、味醂、鰹節、昆布、味の素、椎茸、脂油等の如し。調
味品は、其の良否の選定、用途及び用量を誤る時は、其の効を
減じ又はこれを失ふ。

三、食物 食品は自然のままにては、たとへ調味品を加ふる
も、食するに不便なる形と、消化し難き性質と、衛生上不安な

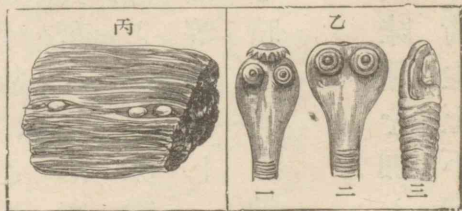
この作用は
消化作用による

脂肪酸
ニ加れ分解
口、所在
タター、牛乳、肝油、卵黄、オリ
ンBは、主として
類、穀物類、豆類、甘藍、馬鈴薯、胡蘿蔔、葱、菠薐草等に多く含ま
れ、(三)ビタミンCは、主として成長期の野菜の緑葉に多く
含まる。

る状態とを有す。故にこれに適當なる方法を施し、(一)食するに便なる形と、(二)消化し易き性質と、(三)調味品の助けによりて嗜好に適當する香味とを與へ、(四)細菌・寄生蟲又は其の卵等の有害なるものを殺して、衛生上安全なるものとなさざるべからず、此のため施す手段を料理といひ、食品を料理したるものを食物といふ。

第三節 料理法

- 一、心得 食物を料理するには、先づ次の事項を心得べし。
- イ、準備 身仕度・水・材料・用具・容器等を落ちなく準備すべし。
- ロ、清潔 食品は勿論、調味品・用具・容器・身體等の清潔に注意すべし。



圖の蟲條

肉類の蛋白質中には冷水に溶け、又熱によりて凝固するものあり。

- ハ、順序 豫め料理の順序を定め置き、中途にて無益に時を費し、又は仕事の時期を誤らざるやうにすべし。
 - ニ、整頓 用具・材料等を都合よき位置に揃へ、必要に應じて速に取り得るやうにし、落付きて手早く仕事をなすべし。
 - ホ、經濟 食品・調味品等は勿論、燃料・水等も亦十分に注意して、これを節約し且有効に使用すべし。
 - 二、方法 料理の方法は、材料・季節・場合・趣好等によりて極めて多けれども、最も普通に行はるるものを、左の九種とす。
 - イ、煮物 此の法は、食素の一部は汁に溶け出づるにより、汁と共に食せざれば、營養價を損することを免れず。
- 肉類は、沸騰水に入れてよく煮たる後に味を附くべし。かくすれば表面の蛋白質の多くは先づ固まり、内部の食素は溶け出づること少なく、肉しまらずして味よろし、ス

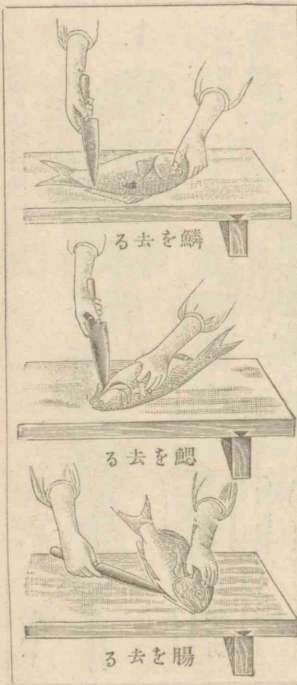
牛蒡を煮たる時に黒褐色を呈するは、一種の色素によるものにして、此の物は酸によりてうす赤く變るにより、酢を少し加へて煮れば黒くならず。

重碳酸ソーダを重曹とも稱す。

煮物は始めより醤油食鹽等を入れるば、醤油の香味を損する外に、滲透壓力によりて、肉類豆類等は其の質しまり堅くなるものなり。

鳥の切肉は、先づ庖丁目を入れて皮目より焼くべし。

魚の拵方

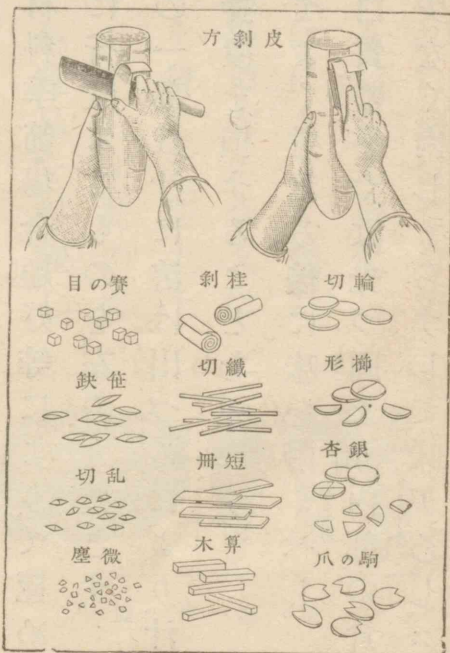


次に弱火にて、沸騰を續け、軟らかになりし後に味を付くべし。
煮物に味を附くる醤油は、先づ適當の時期に用量の八分を加へて煮込み、残り二分は火より下す前に入れよ、然らざれば揮發性分の一部又は全部を失ひて味を損す。
口、焼物 煮物よりも一般に食素を失ふこと少なく、一種のよき味を生ず、然れども焼方あしき時は、其の質を硬くし、食素と味とを損す。

鳥獸魚肉は先づ強火にて表面を焼き固め、食素の滲出することを防ぎたる後、弱火にて兩面を

スープの如く汁を利用するものはこれに反す。
根菜類は、ながく水より湯煮をなして味をつけよ、軟らかになりて味も消化もよろし。

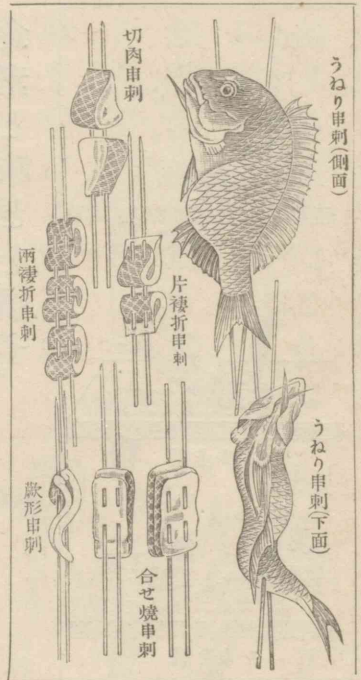
野菜の切方



葉菜類を美しく燂づるには、沸騰せる湯に入れ蓋なしに暫時燂て、葉緑細胞を急に殺し、直に冷水にて冷やせばよろし。
豆類は、軟水に浸したる後に煮よ、硬水ならば重碳酸ソーダを加へて軟化すべし。火力は、沸騰するまでは強くし、

魚肉は、皮目より焼けば反り返る。

魚肉の串刺し方



焼け、皮と肉との両面ある物は、鳥肉は皮目より、魚肉は肉目より焼き始めよ、鹽焼・付焼・照焼・蒲焼・黄身焼等あり。

植物性食品も焼物となすことあり、例へば茄子の鳴焼・豆腐の田楽等の如し。

ハ、蒸物 蒸釜に入れ水蒸氣にて蒸す方法にして、食素を失はず、軟らかにして味よろし、鳥獸魚肉・鳥卵・野菜穀類等に用ひらる、茶碗蒸・蒲鉾・赤飯等の如し。

ニ、汁物 味噌・醤油又は食鹽にて汁を造り、汁の實を加へ、煮て食するものなり、普通に用ひらるるものは、味噌汁・清汁・

潮汁にして、其の他粕汁・薯蕷汁等もあり。

衣は小麦粉のみを用ふることあり、又これに鶏卵を加ふることもあり。

ホ、揚げ物 鳥獸魚肉・蝦・薯類等を、沸騰しつつある脂油に入れて揚ぐるものにして、小麦粉等にて衣をかくること多し、食素を失はず、味よろしけれども、消化し易からず、脂油

は胡麻油・菜種油・牛脂・豚脂・バター等種種あり。

ヘ、鹽物 魚肉・野菜類を生のまま又は燻で或は下煮をなし、て軽く味を付け、味噌・胡椒・胡桃・芥子・木芽・豆腐等にて鹽へて食す、味よろし。

ト、浸物 野菜類を燻で、適宜の大きさに切り、て、醤油・三杯酢等に浸し、炒り胡麻・花鰹節等を振りかけて食す、味淡泊にしてよろし。

チ、漬物 主に野菜類に用ふる方法にして、一種の醗酵作用によりて成熟す、味よく、適度に用ふれば、食慾を進め、消化

傳染病流行期には、生物を食せざるを安全なりとす。

を助け、栄養を増し、便通を促がす。鹽漬・糠漬・粕漬・麴漬・味噌漬・芥子漬・澤庵漬・砂糖漬・酢漬等種種あり。
リ、生物 魚類・貝類・野菜類等は、刺身・洗・酢の物・鱈等として生のまま食することあり、食素を失はず、消化よろしく、栄養分に富めども、時としては寄生蟲・傳染病毒の害を受くることあるにより注意すべし。果實類は、生にて食するを常とす、味よろしく、渴を醫し、食後に用ふれば消化と栄養とを助く。

第四節 日常食品

一、植物性食品

一、穀類 普通のものゝ米・麥・粟とす、此の外に蕎麥・稗等あり、成分は種類及び品質によりて異なれども、何れも澱粉に富むこと左の如し。

種類	成分	蛋白質	脂	炭水化物	無機鹽類	水
粳米		八・八〇	二・二〇	七四・四〇	一・三〇	一三・三〇
糯米		八・五〇	三・二〇	七三・一〇	〇・九〇	一四・三〇
大麥		一〇・〇〇	二・五〇	七一・〇〇	二・二〇	一四・三〇
小麥		一二・〇三	一・八五	七〇・九八	一・七七	一三・三七
粟		一一・五七	五・五七	六六・九九	二・五五	一三・三四

米飯をすり潰して糊となし、水に溶かして試験管に二分し、一方に沃度アルコール液を加へよ、青色に變ずべし、これ澱粉の存在を示すものなり。
他方にデアスターゼ又は唾液を加へて暖めたる後、フエーリング氏液を加へて煮よ、赤色酸化銅を還元すこれ

イ、米 粳米は米飯となして常食に用ふるものなり、消化し易きも蛋白質に乏し。糯米は赤飯・餅等となす、粳米よりも脂肪多く、炭水化物中には澱粉の外に、一種のデキストリンを含みて粘り強く味も亦異なる。何れも種皮中にはビタミンBを含めども、搗きて白米となせば、其の一部又は全部を失ふ。
米は(一)白色半透明にして、(二)光澤あり、(三)硬くして、(四)形正

澱粉が麦芽糖に變
ぜるを示す。

しく、(五)内容充實し、(六)縦筋淺く、(七)粒揃ひ、(八)よく乾きたるものをよろしとす。

ロ、麥 大麥は丸麥・潰麥・挽割麥とし米に混じて麥飯となす、脚氣病に効ありと稱せらる、これ縦筋深きにより、搗きても種皮の一部と共に、ビタミンBを殘すによるものなるべし、然れども其の消化は米飯に劣る。

小麥は饅飩・素麵・パン・菓子等となす、グルテンと稱する蛋白質を多く含む、麩はグルテンを焼きたるものなり。

ハ、粟 餅・飯・飴等となす、蛋白質及び脂肪は米よりも多けれども、餅又は飯となせば、其の消化は米に劣る。

ニ、饅飩 小麥粉に食鹽を少しく加へて捏ね、薄く展ばして細く切りたるものなり、煮て食す、消化し易し。

ホ、素麵 饅飩に似たるものにして、切りたる後、胡麻油を塗りて丸め延ばせ

しものなり、稍、消化し易からず。

二、豆類 大豆・小豆・紅豆・豌豆・蠶豆等あり、其の成分は、品種によりて異なるれども、植物性食品中特に蛋白質に富む。

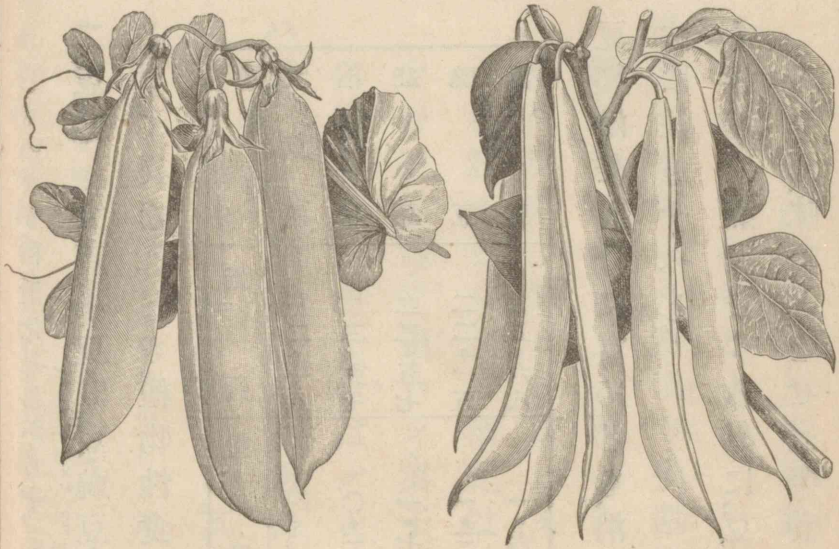
種類	成分	蛋白質	脂	炭水化物	無機鹽類	水
大豆 (黒)	大豆	三二・一八	一四・〇三	三四・六八	四・七一	一二・七一
小豆	大豆	二二・九七	〇・三八	五六・一一	四・八九	一七・〇〇
紅豆	大豆	二二・五七	一・七八	五九・二五	四・三五	一二・〇五
豌豆	大豆	二二・一五	一・三九	五八・三六	二・六八	一三・九二
蠶豆	大豆	二五・六八	一・六八	五五・五四	三・一〇	一四・〇〇

豆類は榮養分に富めども、消化あしきを缺點とす、故に料理法に注意すべし。

イ、大豆 煮て食する外に、豆腐・湯葉・納豆等となせば消化よろしく、味噌となせば榮養に富める調味品となる。

大豆を冷水より煮て蛋白質の一部を浸出し、これを試験管に取り、過量の苛

性ソーダと二・三滴の硫酸銅液とを加ふれば、赤紫色を呈すべし、これ蛋白質の存在を示すものにして、ビユレット反應と稱す。



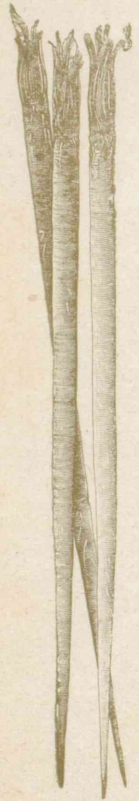
豆 缸
口、小豆 煮て食する外に、
餡、羊羹等となす、よく人に好まれ過食せざれば消化もあしからず。
ハ、缸豆、豌豆 莢の軟らかなるものは、其の儘煮て食し、莢の硬きものは實のみを煮て食し又餡となす。
豆 碗
豆類は(一)形正しく、(二)蟲喰なく、(三)内容充實し、(四)粒揃ひたるものをよるしとす。
ニ、豆腐 水に浸せし大豆を石臼

にて磨り、水を加へて煮返し、布にて搾り雪花菜を去り、これに苦鹽汁を加へて蛋白質を凝固させ、箱に入れて固めたるものなり、味淡泊にして消化し易く、又凍豆腐としても用ふ。

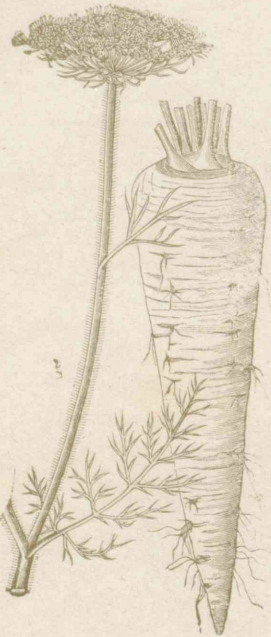
三、野菜類 蘿蔔・蕪菁・胡蘿蔔・里芋・甘藷等の根菜類と菜類・甘藍・葱・菠薐草等の葉菜類と、胡瓜・南瓜・西瓜・甜瓜等の瓜菜類とあり、其の成分は左の如し。

種類	成分	蛋白質	脂	炭水化物	無機鹽類	水
根 蘿蔔		〇・七三	〇・〇一	四・二二	〇・四九	九四・五五
菜 胡蘿蔔		一・二五	〇・三五	八・五一	〇・七七	八九・一二
類 甘藷		一・三五	〇・一九	三一・二五	〇・九三	六六・二八
葉 小松菜		二・五一	〇・五二	二・九七	一・三八	九二・六二
菜 京菜		二・一二	〇・一六	一・三七	一・〇七	九五・二八
類 菠薐草		二・三〇	〇・二七	二・二二	一・三〇	九三・九一

茭牛



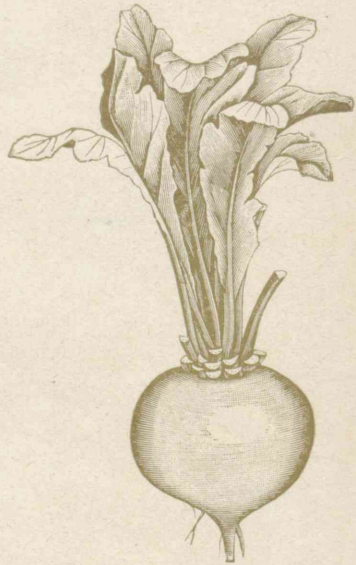
胡蘿蔔



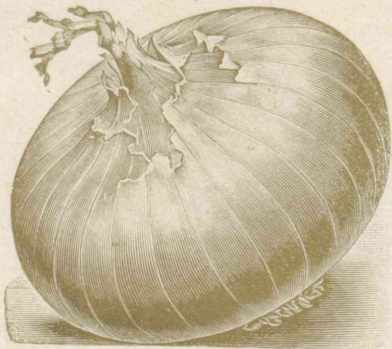
蘿蔔



青 蕪



葱 玉



澱粉糊の水溶液を二本の試験管に分ち、一方に蘿蔔汁を他方に蕪菁汁を入れ少しく暖めて後、フエーリング氏液を加へ、熱して酸化銅の還元することを檢し、従つて蘿蔔蕪菁等にヂアスターゼの含まれることを證し得べし。

野菜類は、一般に水分のみ多き食品なれども、味よろしく、食慾を進め、腸の蠕動を促がし、便通を助け、又必要なる無機鹽類及びビタミンB・Cを含めるもの多く、他の食品と相俟ちて榮養を完ふするものなり。

イ、根菜類 蘿蔔蕪菁中にはヂアスターゼを含み、澱粉の糖化作用を助く、前者には特に多し、煮れば其の作用を失ふ。通常は漬物とする外に、煮物として食し、又は生のまま繊維切又は卸蘿蔔として食す。

諸類は澱粉に富み、穀類の代用となすことを得べし、煮物。

種類	成分	蛋白質	脂	肪	炭水化物	無機鹽類	水
瓜 胡	瓜	〇・八五	〇・〇八	一・九六	〇・四七	九六・六四	
菜 南	瓜	〇・六五	〇・一三	八・二三	〇・七五	九〇・二四	
類 甜	瓜	一・一五	〇・四八	五・三四	〇・五九	九二・四四	

菜 白



菜 島 河 三



菜 白 鮮 朝



菜 東 山



藍 甘





蒸物揚物等として食する外に、片栗粉又葛粉と稱する澱粉を採る。

ロ、葉菜類 栄養分少なきやうなれども、消化を助け無機鹽類を供給す、煮物・漬物等として食す。寄生蟲卵の附着し居る患あるにより、注意すべし、一度煮れば安全なり。

ハ、瓜菜類 水分に富み、よき味を有するもの多し、煮物・漬物とする外に、生のまま食するものあり。

南 野菜類は、(一)色鮮かに水水しく、(二)萎れざるものをよろしとす。

ニ、蒟蒻 蒟蒻玉を煮て搗き碎き、粉を篩ひ取り、石灰乳を加へて煮立て、箱に入れて固めたるものを、再び煮立てて造る、又蒟蒻粉にて造ることを得べし、

類 茸



茸香(四) 茸ヂメシ(三) 茸栗(二) 茸松(一)

菌類は割合に蛋白質多けれども、其の消化はよろしからず、寧食品としての効は其の香味が食慾を促がすにあり。

四、菌類 普通に食するものは、松茸・椎茸・玉茸・初茸等なり。

ト、馬鈴薯澱粉 馬鈴薯より葛粉の如くして造り、葛粉の如く用ふ。

ハ、片栗粉 片栗の球根より葛粉の如くして造り、葛粉の如く用ふ。賣品の片栗粉と稱するもの内には、馬鈴薯より造れるものもあり。

主としてマンナンと稱する炭水化物より成る。
ホ、葛粉 葛の球根を搗き碎き、濁れる汁を布にて濾し、水を加へて静置し、水を去ること數回にして得たる澱粉を乾かしたるものなり、葛湯、葛餡、葛餅等となして食す。賣品の葛粉と稱するもの内には、馬鈴薯より造れるものもあり。

種類	成分		炭水化物	無機鹽類	水
	蛋白質	脂			
松茸	三・七七	〇・七七	一二・七四	〇・九九	八一・七三
椎茸	一一・八五	一・六八	六七・五一	四・三七	一四・五九

菌類には有毒なるものあるにより、妄りに食すべからず、又食用菌にても、老いたるもの、古きものは、蟲つき易く、且腐敗し易きにより、若くして新らしきものを選び、よく食鹽水にて洗ふべし。

五、海藻類 昆布・海苔・ワカメ・ヒジキ・トコロテン等あり。

種類	成分	蛋白質	脂	炭水化物	無機鹽類	水
昆布		七・二一	〇・八七	四七・七〇	二一・二四	二三・〇八
海苔		二九・九五	一・二九	四四・九七	九・六〇	一四・一九
ワカメ		一一・六一	〇・三一	三七・八一	三一・三五	一八・九二

昆布の煮汁の味よきはグルタミン酸を含むによる。

成分は、割合に蛋白質多けれども消化し易からず、寧ろ無機鹽類に富み、味を貴ぶ食品といふべし。

イ、寒天 トコロテン
 カンテン
 グサを石臼にて搗き、水洗し雜物を去りて晒し、乾るものを、冬季に釜にて煮立てて固ため、更に夜間寒氣にさらして凍らせたる

苹果の液汁に青色リトマス紙を浸せば、赤變して酸性反應を呈し、又フエーリンガ液を加へて熱すれば、酸化銅を還元して還元糖を含めることを示す。

ものなり、主としてガラクタンと稱する炭水化物より成る。
口、心太トコロナ 精製せるトコロテングサか又は寒天かを糊の如く煮て箱に流し込み、冷やして固めたるものなり。

六、果實類 種類多く、栗は澱粉に富み、胡桃は蛋白質・脂肪多き食品なり。梨・桃・苹果・葡萄の類は葡萄糖・果糖・植物酸及び芳香物を含める清凉食品なり、然れども未熟の物及び腐敗に傾ける物は食すべからず。

二、動物性食品

一、魚肉類 魚は其の種類極めて多く、同種の魚にても、季節・産地等によりて、味を異にす。

種類	成分			
	蛋白質	脂	肪	無機鹽類
鯉	一七・六五	三・〇七	一・三三	七・七九〇
鯛 (多脂)	二五・〇一	一・二一	一・〇〇	七・二七三

魚 類



ほお(七)本千りば(六)うやじど 五)をうびと(四)ろぐま(三)をつか(二)はさ(一)めざをあ(三) ひだろく(二) すま(一) けさ(〇) ひこ(九)ぐふ(八)ひだどなあ(八) んしに(七) しほい(六) めざしほ(五) めざくもゆし(四)は(三)ゆあ(二)うこんあ(一)ちこ(〇)めらひ(九)

動物の死後其の肉の硬直を來たすは、筋肉細胞液中に存する蛋白質ミオシンの凝固するによる。而して硬直時期を過ぐる日数は、季節によりて異なるれども、凡一―二日位なり。

二、兔肉 家兔は蛋白質及び脂肪多きも、野兔は脂肪少なく、味淡泊なり、昔より吸物等に多く用ひられたり。獸肉は屠殺後直に用ふれば硬く、古きものは腐敗の患ありて危険なり。一般に、(一)色鮮かにして、(二)弾性あり、(三)硬直の時期を過ぎて軟らかになりかけたる物をよろしとす。
四、鳥肉類 鶏を最も普通なるものとし、雁・鴨・雉子・鶯・小鳥類等も亦よく用ひらる。

種類	成分		可溶性無窒素物	無機鹽類	水
	蛋白質	脂肪			
鶏	一八・四九	九・三四	一・二〇	〇・九一	七〇・〇六
鴨	二二・六五	三・一一	二・三三	一・〇九	七〇・八二

獸肉よりは、脂肪少なく其の味淡泊なり、而して肉食鳥は他の鳥よりも、又牡鳥は牝鳥よりも、概して其の味劣る。鳥は、(一)眼球濁らず、(二)嘴・肢等に色澤ありて、(三)肛門より悪汁

を漏さざるものは、新らしくしてよろし。

五、卵類 鳥卵には、鶏卵・家鴨卵・鶯鳥卵等あり。魚卵には、鱈子・鮭子・鱒子等あり。蛋白質に富む食品なり。

種類	成分		可溶性無窒素物	無機鹽類	水
	蛋白質	脂肪			
鶏卵(卵白)	一二・七七	〇・二五	〇・七〇	〇・六七	八五・六一
鶏卵(卵黄)	一六・〇五	三一・七〇	〇・二九	一・〇二	五〇・九三
鱈子	二〇・六四	一・二五	―	〇・四五	七七・六六

鶏卵は卵黄・卵白より成り、卵黄にはビタミンAをも含む、半熟となせば、消化し易き食品なれども、焼き又は煮れば、蛋白質は固まりて、消化十分ならず、又生のまま用ふれば胃にて固まり、消化液の浸入を妨ぐる患あり、故に料理の方法に注意すべし。

新らしき鶏卵は(一)透視すれば明るく、(二)舌を觸るれば、尖端

鶏卵を割りて、靜に割目より内容物を茶碗に下せば、始めに卵白のみ落つ、依て卵白と卵黄とを分つことを得べし。卵白に水を加へて掻き廻せば、一部は水に溶く、これアルブミンと稱する蛋白質なり、水に溶け難き部分はクロアリ

ンと稱する蛋白質なり、卵黄は主としてレチリンと稱する蛋白質より成る。

は冷やかに、鈍端^{ドンダ}は暖かに感ず、これ鈍端に氣泡あるによる、腐敗すれば内容混合して、氣泡を失ふにより、此の性なし。
六、乳汁 乳汁の成分は、種類・年齢・食物・分娩後の日數等によりて異なれども、多數の平均は左の如し。

種類	成分				
	蛋白質	脂	肪乳	糖	無機鹽類
人乳	二・〇一	三・七四	六・三七	〇・三〇	八七・五八
牛乳	三・三九	三・六八	四・九四	〇・七二	八七・二七

イ、人乳 各種の食素を榮養に適する割合に含めるものにして、牛乳よりも蛋白質及び無機鹽類少なく、乳糖多し。而して蛋白質はカゼイン量少なく、アルブミン量多く、カゼインは酸によりて容易に固まらざる性質を有す。又人乳はビタミンA・B及び酵素抗毒素を含み、且牛乳よりも消化し易し。これ人乳が、哺乳兒の完全食料たる所以

牛乳を開放器にて煮て放置すれば、表面に皮を生ず、これカゼインなり。牛乳を煮れば味を害するは、アルブミンは凝固し、乳糖は多少キヤラメルに變ずる等による。

なり。

ロ、牛乳 人乳には劣れども、各種の食素を稍適當なる割合に含み、且ビタミンA・Bをも含み、他種の食物よりも消化し易きにより、營養上よき食物なり、これを飲用するには、病原菌を含む患あるにより、湯煎にて消毒すべし、長く煮れば味を害す。

ハ、ヨーグルト 牛乳を煮詰めて乳酸菌を加へ、乳糖を乳酸に變ぜしめたるものにして、蛋白質は固まりて含まる。これを飲用すれば、大腸内に乳酸菌は繁殖して、大腸菌の繁殖を抑へ、食物の醗酵を止め、有害なる分解物の生ずることを防ぐといふ。

ニ、コンデンスミルク・粉末牛乳 これ等の牛乳製品中前者は、牛乳を煮詰めて砂糖を加へ、後者は牛乳を乾かして碎きたるものなり。

ホ、バター 牛乳より分ち取りたる脂肪を練合せ、少量の脱脂乳と食鹽とを加へて味をつけたるものなり。人造バターは、マルガリンとも稱し、牛脂

又は他の動物性脂肪に、椰子油又は他の植物性油を加へ、これに少量の脱脂乳と食鹽とを加へて造りたるものなり。

第五節 調味品

料理に調味品の必要なる理は已に第二節にて學べり、今其の普通なるものを擧ぐれば左の如し。

一、味噌 榮養分に富み、味も消化もよろし、赤味噌・白味噌・田舎味噌・三河味噌等種類多けれども、赤味噌・白味噌を普通のものとす。赤味噌は遅く熟し、鹹味多けれども、久しく貯へ得べく、白味噌は早く熟し、甘味多けれども、久しく貯へ難し。

二、醤油 味噌の如く、普通に用ひらるる味よき調味品なり。産地原料及び醸造法によりて、品質風味異なるにより、煮物用かけ汁用等其の用途の適否に注意すべし。何れも烈しく沸騰すれば、揮發性分を失ひ味を損す。黴を防ぐ一法は、

三河味噌は岡崎八味噌ともいふ。

芥子少許を布袋に入れて浸し置くにあり。

良質の醤油は、(一)苦味無くして、(二)一種の風味を有し、(三)湯煎にて熱すれば、蛋白質は固まりて液面に浮ぶ。

三、食鹽 食物の鹹味を調ふるに必要なるものにして、荒鹽と焼鹽とあり、荒鹽は苦鹽を含むにより少しく苦味あれども、水に溶かせば透明なり。焼鹽は荒鹽を焼きて苦鹽を分解せしものなるにより、苦味なけれども水に溶かせば少しく濁る、故に清汁には用ふべからず。

良質の食鹽は、(一)白色にして、(二)よく乾き、(三)塵埃を混ぜず、(四)苦鹽を含むこと少なきにより潮解性と苦味とを有せず。

四、砂糖 麥芽糖は飴に含まれ、調味にも用ふれども、普通用ふるものは甘蔗糖なり。これ等は食物に甘味を與ふると共に、炭水化物として榮養の効もあり、然れども其の量多

苦鹽は鹽化マグネシウムを主成分とし、潮解性と苦味とを有す、普通の粗製食鹽はこれを含むにより潮解性と苦味とを有す、これを焼きて燒鹽となせば、鹽化マグネシウムは分解

して酸化マグネシウムと稱する無味のものとなる、これ焼鹽が潮解性なく味よき所以なり。

鯉節は、鯉を二枚に卸して背骨を去り、更に背と腹とに身割りをなし、煮て小骨を去りたる後、乾したるものなり。本節は大なる鯉を四ツ割りにしたるものにして、身割りの際に背の方に造れるものを背節又は男節といひ、腹の方に造れるものを腹節又は女節とい

きに過ぐれば、胃腸を害す。
甘蔗糖は精製の度によりて、白砂糖・赤砂糖・黒砂糖等に分ち、結晶の大きさによりて氷砂糖・ザラメ糖・三盆白等に分つ、故に用途によりて三盆白・赤砂糖等よろしきに從ふべし。單舎利別と稱するものは、白砂糖六五分を蒸溜水三五分に溶解せしものなり。

五、鯉節・椎茸・昆布味の素 鯉節の煮汁は優れたる味を有するものにして、土佐節は吸物に、薩摩節は煮物に、伊豆節は兩方に用ふるに適す。本節は鯉を四ツ割にして製し、龜節は二ツ割にして製す、龜節の品質は稍本節に劣る。
椎茸及び昆布は、昔より調味料として廣く用ひらる、味の素は昆布の煮汁の代用として小麥の蛋白質より造れるものにして、其の成分はグルタミン酸ナトリウムなり。此の外

ふ。龜節は小なる鯉を二ツ割りにして造れるものなれども、鯖にて造れるものもあり。

普通に氷醋酸と稱して販賣するものは、約三六%の純醋酸分を含む。

干雜魚等を調味料として用ふることもあり。
六、味醂 燒酎に蒸糯米と麴とを加へて造りたるものにして、多くの糖分を含むにより甘味ある酒なり、食物に上品なる甘味を與ふ。

七、酢 清凉なる味を食物に與ふるものにして、約四%の醋酸を含む、然れども酢の味は醋酸以外の成分にも依るにより、氷醋酸の約四%液を酢に代用するが如きはよろしからず。

第六節 嗜好品

茶・珈琲・ココア・チョコレート・酒類等の飲料、及び山葵・生薑・山椒・胡椒・芥子・蕃椒等の香辛料、並びに煙草等を嗜好品といふ。嗜好品は適度に用ふれば、(一)精神を爽かにし、(二)食慾を増し、(三)血行を促す等の利あれども、過度に用ふれば害あり。

緑茶は、茶葉を急に高温度に熱して葉緑素を分解せしめざるやうにして製せし物なり、緑茶中にて、茶畑の覆下の茶葉にて製せし物を玉露と稱す。紅茶は茶葉を酸酵せしめ、葉緑素を分解したる物にして黒褐色なり烏龍茶は、支那又は臺灣産の物にして、其の性質は、緑茶と紅茶との中間にあり。

一、茶 茶は、我が國人の最も普通に用ふる飲料なり。
イ、種類・作用 緑茶・紅茶・烏龍茶等あり、何れも主成分物は、テイン・タンニン酸等にして、適度に飲めば、(一)精神を爽かにし、(二)疲労を醫するの利あれども、過度に飲めば、(一)テインの作用によりて眠りを妨げ、(二)タンニン酸の作用により、消化を妨ぐるに至る。

ロ、品位 茶の品位は主としてテインの量によりて定まる、即ち上種には多く、下種には少なし、宇治産の緑茶に就きて、一例を示せば左の如し。

種類	成分	一斤代	テイン	タンニン酸	蛋白質	可溶性無窒素物	無機鹽類	水
煎茶	茶	〇・六〇	一・九七六	一一・六三二	二〇・五三二	四五・四三三	五・二二三	六・七〇〇
薄茶	茶	一・八五	三・二六三	一一・九三三	二八・九二二	四三・三三九	六・八〇六	五・四〇〇
玉露	露	三・〇〇	三・三三〇	一一・〇三二	二二・〇三二	四二・三六二	六・八九六	六・二〇〇

上茶に、重さ五〇倍の五〇度の湯を加へ、五分間浸したる後に、注出すると三回にして得たる茶汁の成分は左の如し。

種類	成分	テイン	タンニン酸	可溶性無窒素物	無機鹽類
茶葉	葉	三・四三〇	一五・七五〇	七・五四一	五・一四〇
第一回	回	〇・五〇〇	二・五〇〇	〇・二九二	〇・八八〇
第二回	回	〇・四三〇	二・二六〇	〇・二六七	〇・七四〇
第三回	回	〇・四一〇	二・二〇〇	〇・二五〇	〇・二五〇

これに依れば、毎回の茶汁中にはテインと可溶性無窒素物とを減じて、香味を減ずれども、未だ含有量の半ばをも失はざるにより、更に數回煮出して用ふることを得べし、然れども煮出せばタンニン酸の量を増し、味澁くなる。

ハ、浸出法 緑茶の上種は急須を用ひ、初めは一旦沸騰して少しくさましたる湯にて浸出し、次第に温度の高き湯を用ふればよろし、急須内には毎回湯を残すべからず、浸出

茶汁に、硫酸第二鐵液又は他の第二鐵化合物の溶液を加ふれば、タンニン酸第二鐵を沈澱して青黒色となる依て茶にタンニン酸を含めることを知る。

過度になりてよろしからず。
下種は番茶ベンチャなるにより、土瓶を用ひ、熱湯にて浸出してよろし。

紅茶及び烏龍茶は熱湯にて浸出し、砂糖を加へて飲むを常とす。

二、珈琲・ココア・チョコレート

珈琲はカフェインを、ココアはこれに似たるテオブロミンを主成分とす。飲むには、それに熱湯を注ぎて浸出し、砂糖・牛乳を加ふ。チョコレートはココアに砂糖及び香料を加へたる製品なり。

三、酒類 酒類は何れもエチルアルコールを含む、其の量は

カフェインはティンと同一なり。



途用品製の其び及アココ

酒の種類によりて、異なること左の如し。

酒名	エチルアルコール	酒名	エチルアルコール
ビール	四・五	清酒	一七・五七
ウキスキ	三九・六	ブランデー	四八・六〇
焼酎	三九・五		

酒類は適當に用ふれば、(一)精神を興奮せしめ、(二)血行を盛にし、(三)消化を進むるの効あれども、常用すれば次第に其の用量を増し易く、過量に用ふれば、(一)消化器を害し、(二)腦神経を犯す等の直接の害あるのみならず、(三)家計を亂すが如き、間接の害も亦少なからず、(四)且其の害は獨り一身のみに止まらず、子孫にも及ぼすことあり、而してこれ等の害は、エチルアルコールの含量多き酒ほど甚し。一家平和の中心者として、家事を治むる主婦は、大に注意すべし。

四、香辛料 少量を用ふれば、(一)消化器を刺戟し、(二)食慾を進

紙巻煙草一本中に
含めるニコチン量
朝和日 0.0009克
大和 0.00033
敷島 0.00066
スター 0.0136
チエリー 0.016
リリー 0.0165

リモナーデの製法
一、鹽酸リモナー
デ。
稀鹽酸 二〇〇
白糖 一五〇
水 二〇〇〇
レモン油 數滴
二、酒石酸リモナ
ーデ。
酸石酸 三〇
白糖 一五〇

むれども、多量に常用すれば、(一)逆上ギヤクジョウを來し、(二)胃を害す。
五、煙草 ニコチンを含む、喫煙キツエンの際には其の大部は分解すれども、微量は煙と共に体内に入るべし。常習者は適度に用ふれば、(一)神経を興奮せしめ、(二)心身の疲れを醫すれども、過度に用ふれば、(一)咽喉ノド及び胃を害し、(二)腦に作用して、記憶力推理力を減ぜしむ。されど、一度喫煙の習慣に陥オケれば、其の害を知りながら、これを廢すること難し、故に寧初めより用ひざるやうにすべし。

六、清凉飲料 リモナーデ、ラムネ、サイダー、シトロン等は、清凉飲料リヤウインレツと稱するものにして、必ずしも嗜好品にはあらず、これを飲まば、(一)渴カッを醫し、(二)清凉の感を與へ、(三)食慾を進むるの効あれども、亂用すれば胃腸を害す。
清凉飲料は、古きものは濁りて有害なるにより、買入るるに

は、これを振りて透視し、透明なるものを選ぶべし。

第七節 食 量

一、保健食料

食物中に含める食素に足らざるものあるか、或は然らずとも其の總量少なきに過ぐれば、榮養不良となりて健康を害す、依て健康を保つに必要なる分量の各食素を含める食物を取るを要す、これを保健食料と稱す。

保健食料は、男女年齢體格・生活狀態・氣候等によりて異なるにより、一般にこれを定むること極めて難し、故に中等の體格を有し、中等の働きをなす中年の男子に就きてこれを定め、これを標準保健食料となす。標準保健食料は學者の説一定せず、田原博士が獨人フォイト氏の研究を参考し、我が國人に就きて定めたる一日量は左の如し。

水 二〇〇〇
レモン油 數滴
三、枸橼酸リモナー
ーデ。
枸橼酸 二・五
白糖 一五〇
水 二〇〇〇
レモン油 數滴

フォイト氏が、體重七五磅即約二〇貫の歐洲人につき定めたる、標準保健食料は左の如し。

炭水化物 四三・三瓦
 例二) 鶏卵 二個 五瓦
 味噌 五瓦
 野菜 蕪草・芹 二瓦
 小松菜 三瓦
 百合・長芋 一瓦
 獨活・胡瓜 一瓦
 魚(サハ) 三瓦
 白米 四合 四瓦
 右 蛋白質 一〇・一〇瓦
 脂肪 一九・四瓦

標準保健食料には無機鹽類を示さず、これ等は(一)人體内に熱を發せざると、(二)日常の食物を取る時に、自然に且容易に得らるるとにより甚しく注意せざりしが、近年に至り特に其の必要を認めらるるに至れり、更に獨人ベルヒ氏は鹽類相互の關係につきて研究し、食物の無機鹽類中に含める

蛋白質	九六瓦	二五瓦強	(二五瓦強)
脂肪	二〇瓦	五瓦強	
炭水化物	四五〇瓦	一二〇瓦強	

一六歳迄	一三歳迄	九歳迄	五歳迄	二歳以下
七割	六割	五割	四割	二割

炭水化物 四三・三瓦
 例二) 鶏卵 二個 五瓦
 味噌 五瓦
 野菜 蕪草・芹 二瓦
 小松菜 三瓦
 百合・長芋 一瓦
 獨活・胡瓜 一瓦
 魚(サハ) 三瓦
 白米 四合 四瓦
 右 蛋白質 一〇・一〇瓦
 脂肪 一九・四瓦

鹽基成分の總量は、(一)食物中にある酸成分の總量を中和するに足るべきのみならず、(二)更に新陳代謝の作用によりて、體內に生ずる酸成分の總量をも、中和するに足る丈けを含まざるべからず、然らざれば、蛋白質・脂肪・炭水化物の量が如何に適當なりとも、標準保健食料として、完全なるものにあらずと云へり。最近に至り、ビタミンの營養作用も亦認められたるにより、食物は更にこのものをも含むにあらざれば、保健上完全なりといふこと能はざるべし。

二、發熱量

種種の實驗の結果によれば、蛋白質・脂肪・炭水化物、各一瓦が、人體内にて酸化し、發生する熱の利用し得べき量は、左の如し。

蛋白質 四・一瓦
 脂肪 一〇・五瓦
 炭水化物 四・一瓦

炭水化物 四三・七五

脂 肪 九・三 疋 カロリ

炭水化物 四・一 疋 カロリ

依て、各種食物の成分量より利用し得べき熱量を算出し得べし。今、田原博士の標準保健食料につきて計算すれば、左の如し。

蛋白質	96 × 4.1 = 393.6	三九三・六 疋 カロリ
脂 肪	20 × 9.3 = 186.0	一八六・〇 疋 カロリ
炭水化物	450 × 4.1 = 1845.0	一八四五・〇 疋 カロリ

計 2424.6 二四二四・六 疋 カロリ

即ち我が國人には、一日約二四二五疋カロリーの熱量を發生する食物量を以て、保健の標準となし居ることを知る。

第八節 獻立

一、混食の必要

食物は單に二四二五疋カロリーの熱量を發するに足れば、保健の目的を達し得るものにはあらず、(一)必ず人體を組立つるに必要な各種の食素を、所定の割合に含むことを要し、(二)又蛋白質の如きは其の全量九六瓦を、或一種の食物のみによりて取ることとは保健上よろしからず、何となれば、人體を組立つる蛋白質は、或特種トクシユの食物中に含まるる蛋白質と其の組成を異にするによる。従ひて或一種の食物にては、人體に必要な各食素を、必要な分量丈け取ること能はず。これ混食の必要な所以なり。

二、獻立の注意

獻立は食膳シヨクセンに上す料理の品目と配合と分量とを定めたるものなり、日常料理來客料理等、獻立の様式は甚だ多けれども、一般にこれを定むるには、左の注意を必要なりとす。

人體の蛋白質は、其の組成甚しく複雑なるものなるに、或一種の食物中に含めず蛋白質のみにて、人體蛋白質と同一の成分を取ること能はず、必ず各種の異なる蛋白質を混じて、食物として取らざるべからず、此の一點より考へても亦混食の必要なことを知り得べし。

一、食素 毎日の食物中には各種の食素を含み、且其の量は標準保健食料又は其の斟酌量に適するやうにすべし。食品は高價なりとて必ずしも食素量は豊ならず、安價なりとて必ずしも食素量は乏しからず。

二、配合 各種の食品は、含める食素量を異にするにより、一種の食品にては、各食素を所定の量に適せしむること難し、故に成分・性質の異なる種類の食品を配合してこれに適せしむべし、然れども徒らに品數・外形・色合等の美にのみ拘はるべからず。

三、季節 食品は季節によりて出盛りを異にし、又食物は季節によりて料理に濃淡の別あるをよろしとするにより、食品は其の季節に適するものを選びて配合し、適當に料理すべし。

四、消化 獻立は、食物の食素量のみ整へたりとて、消化宜しからざれば、榮養の效少なし、故に食品の種類及び料理の方法は、消化し易きものを選びざるべからず。

五、嗜好 食物榮養の效を大ならしむるには、食品の種類及び料理の方法に注意するのみならず、嗜好にも適せしむるを要す、殊に老人などには好まざる食物を強ふるが如きことあるべからず。

六、變化 食素消化及び嗜好上缺くる所なき食物にても、これを連用すれば次第に嫌ふに至る、故に食品の種類及び料理の方法は、絶えず變化すべし。

七、經濟 獻立は經濟を離るること能はず、さればとて徒らに安價を主として、榮養に缺くることあるべからず。要は成るべく安價にして、榮養を完ふするにあり。

妄りに安價生活なりと稱して、安價にして發熱量の大きなものを取り、標準保健食料のカロリー量に達する

このみを目的とし、食素の種類及び分量を考へざるが如きは誤りなり。

八、豫定 献立は、右の注意の下に凡一週間分位を豫定し置く時は、(一)毎日これを考ふる時間を省き、(二)食品を買入るるにも、(三)料理の準備をなすにも便利なり。

三、献立の實際

日常料理・來客料理・正月料理・五節句料理・精進料理、その他普通に必要な各種の場合の献立を作り、其の熱量計算と費用計算とをなし、且其の料理の實習をなすべし。

第一例 日常食事料理・冬・三日分献立

(朝)

味噌汁。豆腐・葱
月香物。菜

(晝)

味噌汁。豆腐・葱
燒物。鹽銚粕漬
香物。澤庵漬

(夕)

清汁。鰯・葱
揚物。甘藷・牛蒡・胡蘿蔔
香物。燕菁

火

味噌汁。菜・油揚
香物。奈良漬

燒物。鰯

煮付。牛肉・葱・豆腐

味噌汁。燕菁

煮染。里芋・胡蘿蔔・蒟蒻・蒲鉾

味噌汁。甘藷

水

煮豆。黑豆・甘藷

香物。蘿蔔粕漬

煮付。鰯

香物。菜

香物。澤庵漬

第二例 本膳料理献立

一、一汁香三菜

鱈。占鰯薄作・織切・蘿蔔・織切・胡蘿蔔・木耳・黃味酢掛

香物。燕菁千枚漬・澤庵漬

平。火龍頭・わさび・薄葛掛

汁。摘入芹・味噌汁

飯。白飯

二、二汁香五菜

鱈。鰯酢作・織切・獨活・花丸・胡瓜・卸山葵・甘酢掛

香物。蘿蔔淺漬・白菜鹽漬

壺

炒豆腐、鶏そぼろ、木耳、饅切、福包、煮

汁

結針魚、絲三葉、味噌汁

平

移薯、椎茸、春菊

飯

白飯

猪口

蒟蒻草、花籃節、浸物

二ノ汁

鯛、木芽、潮汁、焦湯

第三例 正月料理獻立

雜煮

餅、蒲鉾、鴨、芹、清汁

屠蘇

取肴

壽留、女、昆布

中皿

煮豆、紅草、石蠶、照田作

初ノ重

粕漬、鯨子

吸物

手毬、海老、羽子、板半、平、絲三葉、清汁

燗酒

二ノ重

口取。初日蜜柑。はだ、雪花菜、鮭、富士山、金團

三ノ重

甘煮。末廣、筍、松風、章魚、梅花、卵

與ノ重

酢物。鹽鮭、薄作、短册、家富、唐辛、柚子、酢

四、食事の心得

一、食事時刻を一定すべし。一定の時刻に一家族が同時に食事することは、(一)衛生上大切なるのみならず、(二)一家の團樂を助くる上より考ふるも、(三)一家の秩序を保つ上より考ふるも、亦極めて大切なり。

二、主饌を定むべし。毎日三度の食事にて、一度を主饌として特に獻立其の他に意を用ひ、他は簡單なる食事にすれば便なり、普通の家庭にては夕食を主饌とするを適當とす。何となれば朝食は出勤・通學等のため、食事に多くの時間を取り難く、晝食は主人・子女等の不在なること、多ければなり。

三、茶の間を整理裝飾すべし。食事をなす茶の間は、(一)快活

主饌とは、主要なる食事のことなり。

にして陰氣ならず、相當の眺めある室を用ひ、(二)室内の器具は正しく整頓し、且簡單なりとも清楚なる裝飾をなして、楽しく心地よく食事し得るやうにすべし。

四、身體を清潔にすべし。 食事をする前に、(一)手指の汚れを洗ひ清め、(二)衣服を整ふべし。 これ獨り衛生上大切なるのみならず、心を爽かにするためにも亦大切なり。

五、緩やかに食事すべし。 食物は(一)丁寧に噛みながら、少しづつ緩やかに、(二)且不作法のこと無きやうに食すべし。 急ぎて粗末に噛みて食するは、衛生上よろしからず。

六、食物に好悪なきやうにすべし。 家人が食物に各好悪の別あることは、(一)獻立の上より見ても、(二)料理の上より見ても、不便不利なること少なからず、故に子女には幼少の時より、種種の食物に慣れしめて、好悪の無きやうに躑くべし。

夕食を主饌とし、土曜日の主饌後に、一家打揃ひて、談話會・音樂會其の他の餘興會を催す家も少なからず。

七、食後に團樂すべし。 食後には(一)互に趣味ある談話をなし、(二)或は庭園を散歩しながら、當日の出來事を話し合ひて團樂するをよろしとす、特に主饌後に於て然りとす。

第九節 食品の貯藏

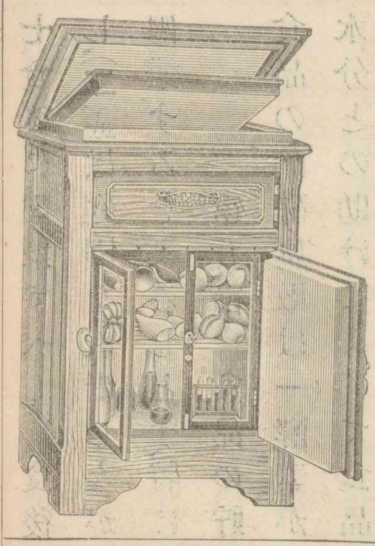
食品の醱酵・腐敗は、(一)酵素がこれに付き、(二)適當の温度と、(三)水分との助けによりて、食品中に含める成分を分解するによる。 故に食品を安全に貯藏するには、これ等の原因を除けばよろし、家庭にて行ひ易き方法は左の如し。

一、乾燥法 乾かして水分を去る法にして、動植物性食品の乾物は此の應用なり、多少外形成分及び味を害す。 此の方法を施せし食品は、常に乾きたる場所に風を通しながら保存すべし、然れども、茶・海苔の如く香氣あるものは、ブリキ罐の如き物に入れて密閉すべし。

小形の冷蔵庫は家庭用として便利なり。

かみりばかり
たるとビリ
ミンナナリ
かうふる
な

冷蔵庫の
種類
小形の冷蔵庫は家庭用として便利なり。



二、加熱法 加熱して、酵素の作用を止め又はこれを撲滅する法にして、煮物を煮返し、肉類を焼炙るは此の應用なり。少外形成分及び味を害す。

三、冷却法 冷やして酵素の作用を防ぐ法にして、食品の外形成分及び味を變化せしめざる點に於て、他の方法に優る。かの夏は食物を涼しき場所に置き、又は冷蔵庫に入れ、或は塩詰のラムネ・サイダー・牛乳等を水中に冷やし置くが如きは、此の應用なり。

四、漬物法 二種類の食品を、鹽漬・味噌漬・酢漬・粕漬等の漬物となすが如し、食品の外形成分及び味を害すること少なり。

各種の食品に就きて、右の諸法を應用して、適當に貯藏し置くことは、家庭には極めて必要なり、殊に村落の家庭に於て然りとす。

第一〇節 燃料

一、種類 普通に用ふる燃料は、薪・木炭・石炭及び石炭ガスなり。

イ、薪 堅木と雜木とあり、燃ゆれば焔を發し、堅木は水力強く、火持よろしけれども、雜木はこれに反す、水分あるものは水の氣化する際に熱を奪ひ去るにより、乾けるものよりも利用熱小なり、残火は消し置きて他に利用すべし。火薪は、(一)其の質硬くして、(二)よく乾き、(三)木理整ひたるものをよろしとす。

薪に點火するには、先づ適當に組み重ねたる下に、焚付を

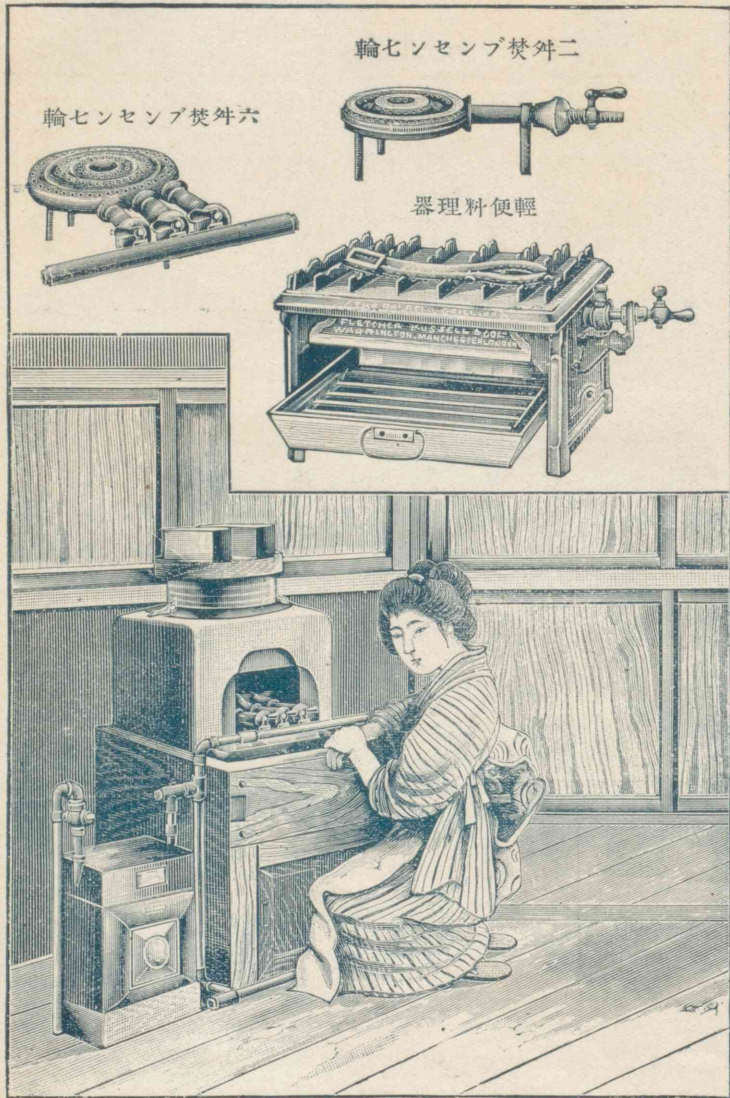
薪の下に一時に焚付を敷き入れて點

表中の發熱量はア
ロクサム氏に據
る。

二、經濟 燃料の經濟上の得失は、發熱量の外に、時價・使用法等をも考へざるべからず。イ、發熱量 以上の燃料一疋(約二六七匁)が發生する平均熱量を、疋カロリにて比較すれば左の如し。

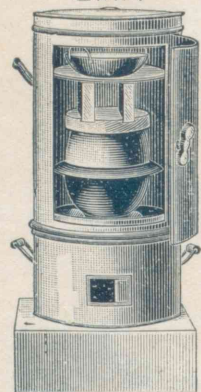
薪	燃料	發熱量	燃料	發熱量	燃料	發熱量
三〇〇〇	木	八〇〇〇	石炭	瓦	斯	二七〇〇〇

ロ、時價 時價は地方の狀況によりて異なれども、同一熱量を發し得べき各種燃料の代價を比べて、其の安きものを有利なりとす。
ハ、使用法 鍋釜の材料・竈の構造・燃やし方等によりて損益あり、(一)鍋釜の材料は溫度傳導度大なるものをよるしとす、故に鐵よりはアルミニウムを利ありとす、銅は更に利あれども、綠青を生ずるにより、白鐵を塗るを要すると、損



六升六燗センプ七輪を裝置せしめたる竈

萬調竈



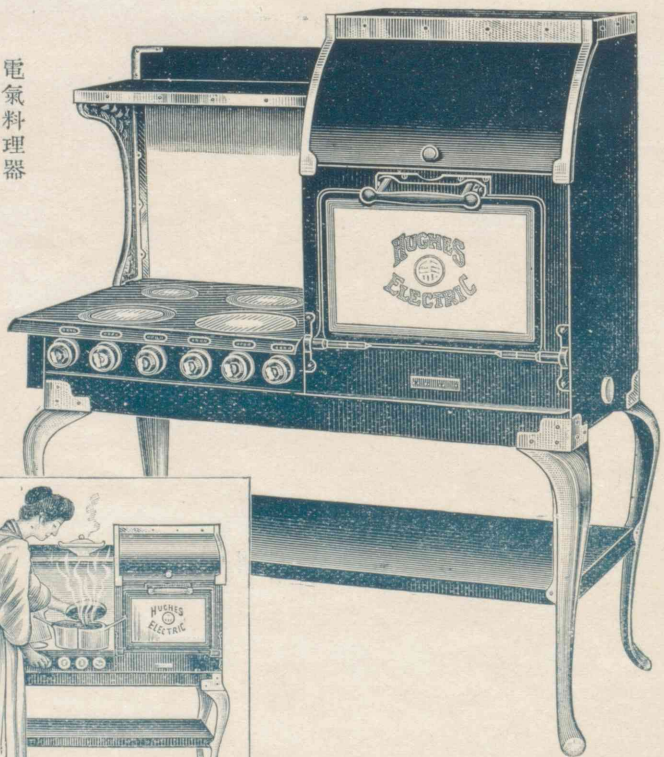
石油廚爐



改良竈



電氣料理器



じ易き缺點とあり。(二)竈の構造は、火床・焚込口・通風口・煙突を備へ、互に其の大きさは釣合はざるべからず。(三)燃やし方は、通風口の大きさを加減して適量の空気を入るべし。若し空気に過不足あらば高温度に達せず。(四)而して焰を生ずる燃料にては、鍋釜の底を酸化焰の中央に觸れしめ、焰を生ぜざる燃料にては、鍋釜の底を、これに觸れざる限り、成るべく近かづけ、(五)且何れの燃料にても、煮物の場合ならば、沸騰するまでは火力を強くし、其の後は火力を弱はめて、單に沸騰を續くるやりにするを利ありとす。

單 會 利 別	玉 蜀 黍 粉	玉 蜀 黍 粉	唐 蜀 黍 粉	澤 蜀 黍 粉	薏 苡 米	筍	玉 豆	大 豆	章 魚	鱈 魚	鯛 魚	鋼 魚	蠶 豆 (洋・乾)	蕎 麥 切	蕎 麥 粉	素 麵	ゼリー(林風)	ゼリー(草薺)	ゼリー(木苺)	ゼリー(桃)
九〇〇	九〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	〇・四四	〇・三三	〇・二二	〇・一一
一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	〇・〇〇	〇・〇〇	〇・〇〇	〇・〇〇
七九七〇	六四〇〇	七六七〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	五九七	五七〇	五四〇	五二〇
二二六	一三六	一三〇	一三〇	一三〇	一三〇	一三〇	一三〇	一三〇	一三〇	一三〇	一三〇	一三〇	一三〇	一三〇	一三〇	一三〇	九三	八六	八〇	七五
佛 掌	豆 花	赤 茄	冬 瓜	豆 腐	豆 腐	豚 肉	豚 肉	豚 肉	豚 肉	豚 肉	豚 肉	豚 肉	佛 掌	葛 粉	軟 干	軟 干	軟 干	軟 干	軟 干	軟 干
九八〇	四二〇	一〇〇	〇三〇	三三〇	六六〇	一八〇	一九二〇	一九二〇	一九二〇	一九二〇	一九二〇	一九二〇	二二六	一四〇	一九八〇	二四二〇	二四二〇	二四二〇	二四二〇	二四二〇
一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇
五〇〇	三〇〇	四〇〇	一七〇	六四〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一三〇	二〇〇	二〇〇	二〇〇	二〇〇	二〇〇	二〇〇	二〇〇
九五五	一六	八	元	一八	二八	二七	一〇四九	一〇四九	一〇四九	一〇四九	一〇四九	一〇四九	二四二	六	四	四	一七	一七	一七	一七
葱	零 餘	櫛 子	雞 肉	雞 肉	煮 肉	非 肉	胡 瓜	胡 瓜	胡 瓜	胡 瓜	胡 瓜	胡 瓜	胡 瓜	梨	薯	納	生	茄	刀	陰
一・六〇	二・八八	二・二〇	一・八〇	一・九七	四・九〇	二・〇〇	一・〇〇	一・〇〇	一・〇〇	一・〇〇	一・〇〇	一・〇〇	一・〇〇	二・七〇	一・九〇	一・〇〇	一・〇〇	一・〇〇	一・〇〇	一・〇〇
〇・一〇	〇・三〇	一・三〇	九・三〇	一・〇〇	〇・三〇	〇・三〇	〇・三〇	〇・三〇	〇・三〇	〇・三〇	〇・三〇	〇・三〇	〇・三〇	〇・一〇	〇・一〇	〇・一〇	〇・一〇	〇・一〇	〇・一〇	〇・一〇
四・四〇	三〇五	一四七〇	一・二〇	一・二七	二・五九	二・〇六	七・四〇	七・四〇	七・四〇	七・四〇	七・四〇	七・四〇	一〇・〇〇	一七・九〇	六・一〇	二・〇〇	三・一〇	四・〇〇	四・〇〇	四・〇〇
六	四	九	六	三	四	三	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一

蜂 鳩	白 米	菰 草	甘 藷	初 芋	芭 蕉	馬 鈴	麵 粉	裸 麥	ハ ン	ハ ン	ハ ン	ハ ン	ハ ン	馬 鹿	蛤 貝	沙 魚	海 魚	野 蒜	野 蒜	野 蒜
一・〇〇	一・〇〇	一・〇〇	一・〇〇	一・〇〇	一・〇〇	一・〇〇	一・〇〇	一・〇〇	一・〇〇	一・〇〇	一・〇〇	一・〇〇	一・〇〇	一・〇〇	一・〇〇	一・〇〇	一・〇〇	一・〇〇	一・〇〇	一・〇〇
一・〇〇	一・〇〇	一・〇〇	一・〇〇	一・〇〇	一・〇〇	一・〇〇	一・〇〇	一・〇〇	一・〇〇	一・〇〇	一・〇〇	一・〇〇	一・〇〇	一・〇〇	一・〇〇	一・〇〇	一・〇〇	一・〇〇	一・〇〇	一・〇〇
七九七〇	六四〇〇	七六七〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇
二二六	一三六	一三〇	一三〇	一三〇	一三〇	一三〇	一三〇	一三〇	一三〇	一三〇	一三〇	一三〇	一三〇	一三〇	一三〇	一三〇	一三〇	一三〇	一三〇	一三〇
福 神	藍 花	葡 萄	葡 萄	糖 豆	餅 干	餅 干	餅 干	餅 干	餅 干	餅 干	餅 干	餅 干	餅 干	餅 干	餅 干	餅 干	餅 干	餅 干	餅 干	餅 干
三・八	一・〇	一・〇	一・〇	二・七	一・七	一・七	一・七	一・七	一・七	一・七	一・七	一・七	一・七	一・七	一・七	一・七	一・七	一・七	一・七	一・七
〇・一〇	〇・一〇	〇・一〇	〇・一〇	〇・一〇	〇・一〇	〇・一〇	〇・一〇	〇・一〇	〇・一〇	〇・一〇	〇・一〇	〇・一〇	〇・一〇	〇・一〇	〇・一〇	〇・一〇	〇・一〇	〇・一〇	〇・一〇	〇・一〇
三・〇	二・九	一・四	二・五	三・〇	一・五	一・五	一・五	一・五	一・五	一・五	一・五	一・五	一・五	一・五	一・五	一・五	一・五	一・五	一・五	一・五
二六〇	六	二	七	九	三	三	三	三	三	三	三	三	三	三	三	三	三	三	三	三
マ カ	豆 瓜	甜 瓜	松 茸	餅 干	餅 干	餅 干	餅 干	餅 干	餅 干	餅 干	餅 干	餅 干	餅 干	餅 干	餅 干	餅 干	餅 干	餅 干	餅 干	餅 干
一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇
一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇
七五五〇	一八〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇
一三三	一八三	一八	三	五	三	三	三	三	三	三	三	三	三	三	三	三	三	三	三	三

三河島菜	二四〇	〇・六〇	〇・八〇	七〇	目飯	二九・〇〇	六・二〇	三・三〇	六・四〇	〇・〇〇	〇・〇〇	〇・〇〇	九・六〇
三ツ葉	〇・九〇	〇・一〇	二・五〇	五	(米)刺	三・〇〇	〇・〇五	三・〇〇	五・四〇	三・〇〇	三・〇〇	三・〇〇	三・〇〇
水飴	〇・八〇	—	—	—	米	六・六〇	二・〇〇	七・三〇	二・九八	二・七〇	〇・一〇	〇・一〇	二・七〇
蜜柑	—	—	—	—	羊乳	〇・九〇	—	〇・五〇	八・九二	一・五五	二・七〇	四・〇〇	七・〇〇
味噌(平均)	二・三〇	—	—	—	芋頭	五・六〇	六・五〇	四・六〇	三・八	三・八	〇・三〇	—	五・〇〇
味噌(白)	二・三八〇	—	—	—	芋酒	二・〇〇	二・〇〇	〇・三〇	二・五七〇	四・四〇	—	—	八・九〇
味噌(赤)	二・五〇〇	—	—	—	老酒	二・〇〇	二・八五	二・五〇	一・八〇〇	三・八	—	—	—
味噌(ルコー)	一・七〇〇	—	—	—	鹽	二・四〇	一・〇三	四・九一	四・九一	四・六	—	—	—
鮭飯	一・八〇〇	—	—	—	合葉	五・六〇	一・五〇	六・七〇	一・四〇〇	四・三	—	—	—
麥粉	三・八〇	〇・三〇	一・八七〇	—	湯	三・〇〇	〇・一〇	二・四〇	—	—	—	—	—
麥焦子	七・四〇	三・三〇	六・五〇	—	百	三・〇〇	—	—	—	—	—	—	—
蒸葉	六・二〇	—	—	—	商	—	—	—	—	—	—	—	—
牛肉(肥)	一・九八〇	七・七〇	—	—	山	—	—	—	—	—	—	—	—

(家事新教科書)

大正五年十月廿六日印刷
 大正六年一月十八日正印
 大正八年十一月一日訂正三版印刷
 大正八年十二月廿一日訂正四版印刷
 大正十年九月二十日訂正五版印刷
 大正十年十二月七日訂正六版印刷

大正五年十月三十日發行
 大正六年一月廿三日再版發行
 大正八年十一月五日訂正三版發行
 大正八年十二月廿五日訂正四版發行
 大正十年九月廿三日訂正五版發行
 大正十年十二月十日訂正六版發行

版年十		價定	
年一十	正時	上卷	金五拾錢
年一十	正時	下卷	金四拾七錢
年一十	正時	上卷	金九拾五錢
年一十	正時	下卷	金八拾九錢

有所權著作



著 作 者 石 澤 吉 磨
 發 行 者 兼 印 刷 者 石 井 清
 東京市本郷區湯島四丁目五番地

發 行 所 東京市本郷區湯島四丁目五番地
 發 賣 所 東京市神田區小川町十八番地
 集 成 野 書 店
 電話小石川三七七〇番
 電話神田三四一五番
 振替東京一四一四六番

(刷印社會式株刷印協三京東)

