

41240

教科書文庫

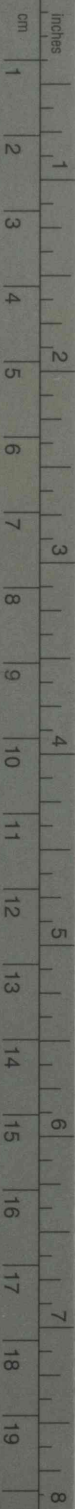
4
910
32-1933
20000 15403

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

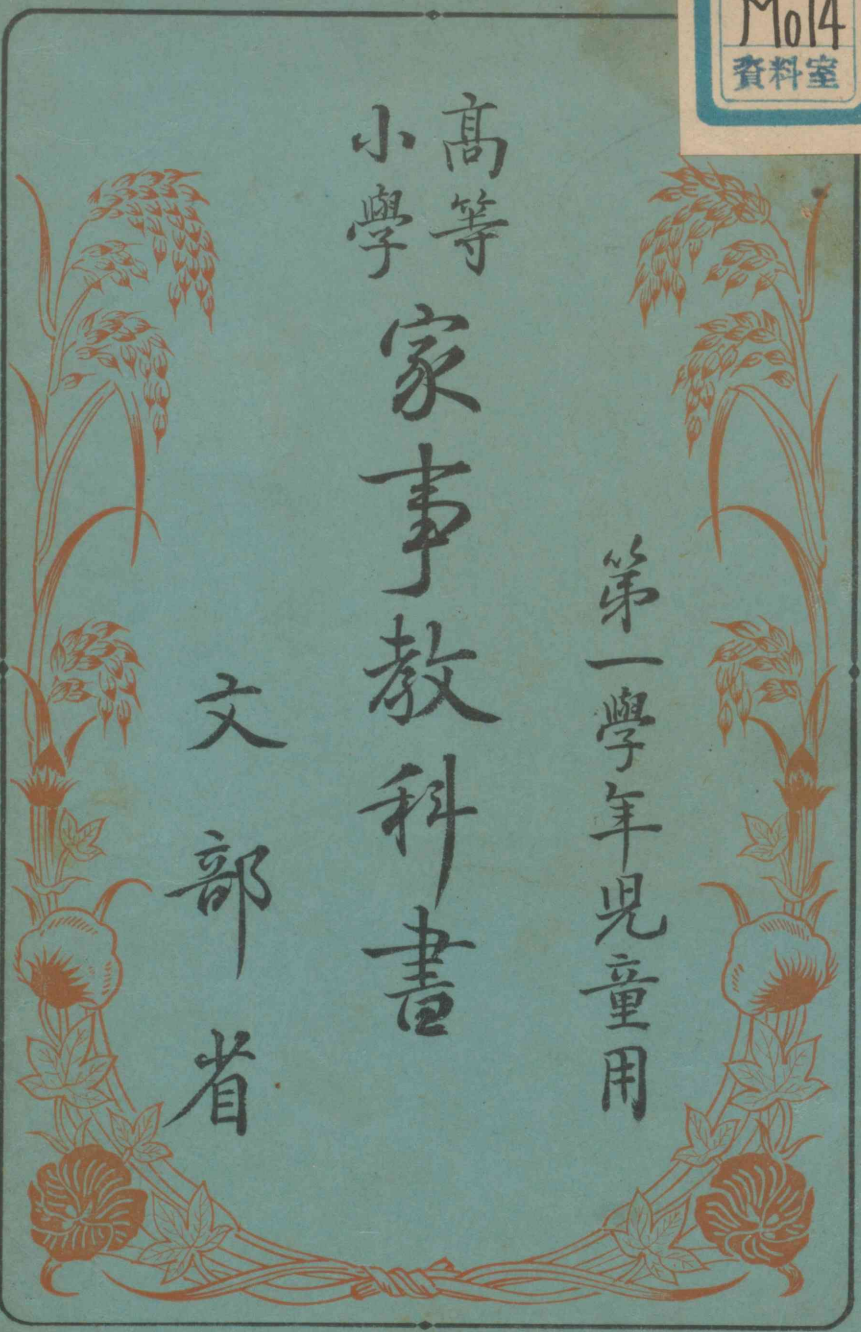
375.9
Mo14
資料室

高等
小學

家事教科書

文部省

第一學年兒童用



資料室

375.9
M014



高等小學
家事教科書

第一學年兒童用

文部省

第一課	女子と家事	一
第二課	掃除	一
第三課	繊維と織物	六
第四課	木綿織物	八
第五課	白木綿の漂白	一一
第六課	しる抜	一二
第七課	単衣の全洗	一四
第八課	木綿物の解洗	一五
第九課	麻織物	一六
第十課	人造絹絲織物	一七
第十一課	住宅	一八
第十二課	井戸と水道	二三
第十三課	電燈	二五
第十四課	火鉢・ストーブ等	二八
第十五課	燃料	三二
第十六課	疊・建具と其の手入	三五
第十七課	什器・履物等の手入	三八
第十八課	料理用具	四一
第十九課	食器とふきん	四九
第二十課	食物の成分	五〇
第二十一課	米と米飯	五四
第二十二課	麥と麥飯	五六
第二十三課	味噌汁	五七
第二十四課	煮魚	五九
第二十五課	澄汁	六〇
第二十六課	すゐとん	六二
第二十七課	鶏卵とゆでたまご	六三
第二十八課	いりたまご	六四
第二十九課	煮魚	六四
第三十課	焼魚	六六



第一課 女子と家事

衣服食物住居に關するいろ／＼の事から、子女の養育、病人の看護、家計の處理等に至るまで、女子が娘とし、妻とし、母として、引受けて爲すべき家庭内の務は甚だ多い。其の勤め振りのよしあしは、直ちに一家の幸不幸に關係し、ひいては一國の盛衰にも響くものである。されば、それ等の務を完全に果すには如何にするのが最もよいか、家事科は此の事について調べる學科である。

第二課 掃除

汚れた住居は不愉快であるばかりでなく、衛生上にも保存上にも甚だよくない。掃除の仕方には色々ある。

掃除の仕方

はたき掃除

はたきは、紙布羽等にて作られ、物の上に積つた細かいごみをはたき去るに用ひられる。

かやうなごみは、容易に空中に舞上り、餘程の時間を経ねば落着かぬものであるから、はたき掃除の際には襖や障子を明放ち、其の日の風向を利用して行ふのでなければ十分の効果はない。品物によつては、屋外に持出して之行へば更によい。小さなごみは通例種々の細菌を伴ひ、衛生上からみれば大きなごみ以上に忌むべきものである。

掃き掃除

箒は、もろこし、棕櫚竹の枝、箒草等の材料で作られる。

箒で屋内を掃く事は、大きなごみに對しては有効である。

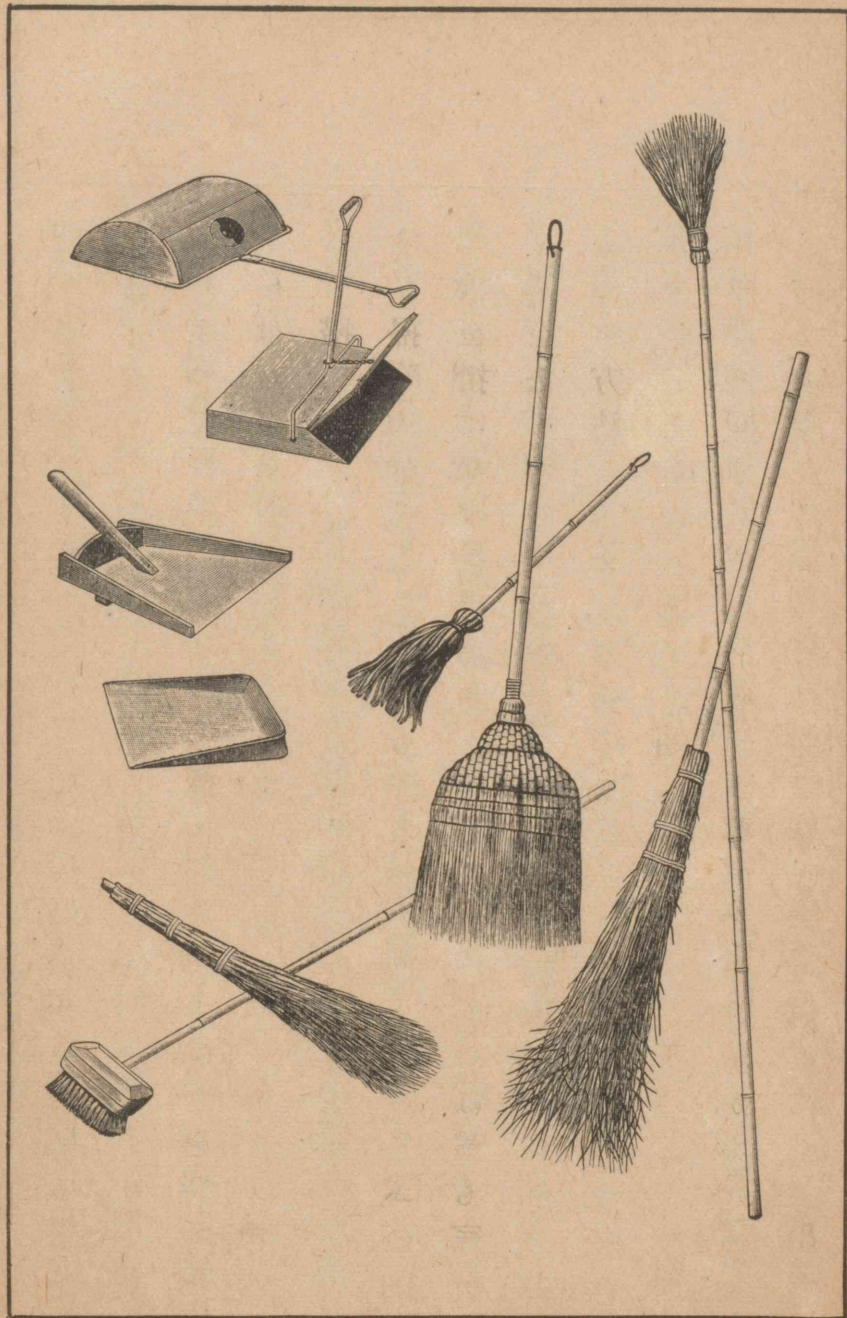
が、舞立ち易い細かいごみに對しては、はたき掃除と同じ缺點があるから、やはり風向を利用して行ふがよい。風向の悪い場合には、戸障子をしめて行ふ事もあるが、掃き終つたならば暫時開放するがよい。

又場合によつては、茶殻もみ殻、鋸屑等に適度の濕りを與へたものをわざ／＼撒いて、然る後に掃く事もよい。

屋外の掃き掃除は、大きなごみを去るのが目的である點が、屋内の掃除と違ふ。庭に適度の濕りのある時に之を行ふ事が必要である。

拭き掃除

拭き掃除は、塗りついた汚までも拭ひ去られて、其の効果は著しいが、布を屢たゝみかへるか、洗ひ直すかして、常に



家事一

清き布面を用ひるやうにしなければ、十分の効果は得られない。

物によつては、乾いた布又は極めて僅かの濕りを持つ布で拭はねばならぬ。之をからぶきと云ふ。

洗ひ掃除

洗ひ掃除は、水で濡らしても差支へないものに行ふ方法で、水を掛けながら布又はたはしでこする時は、最も完全に汚を去る事が出来る。

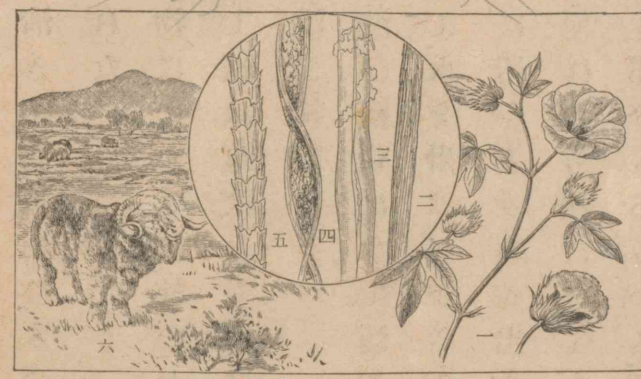
何れの方法にしても、毎日の掃除では十分手の届きかねる部分もあるから、週に一回ぐらゐはやゝ丁寧に之を行ひ、年に二回ぐらゐは大いに丁寧に之を行ふがよい。

大掃除の際には、家具等は勿論、畳までも戸外に持ち出し、

家事一

種類

- 一 綿
- 二 人造絹絲の纖維
- 三 生絲の纖維
- 四 木綿の纖維
- 五 羊毛の纖維
- 六 綿羊



平素手の届かぬ部分を入念に掃除せねばならぬ。庭の隅、下水の溝等に溜つて居る汚物も、此の際十分にさらひ清めるがよい。

第三課 纖維と織物

纖維 織物の原料は、綿麻の如き植物性纖維、絹羊毛の如き動物性纖維、及び人造絹絲の如き人工の纖維の三種である。

植物性纖維と動物性纖維とは、之を燃やした時に夫々特有の燃え方と臭とがあるから、容易に區別が出来る。前者は酸に弱く、アルカリ性のも

3. おりもの
そくぎ



造絹絲織物等があり、其の織方によつて平織綾織縞子織等がある。

のに強い。後者は其の反對である。絲 綿羊毛等の如き短い纖維は、ひいて撚をかけ絲に作る。此の種の絲を片撚絲といふ。二本の片撚絲を、其の撚と反對の方向に撚合はせて作った絲を諸撚絲と云ふ。

片撚絲は、用方によつては、自然に撚がもどつて切れ易いが、諸撚絲には此の缺點がない。

織物 絲を經緯に組合はせて作った物が織物である。織物は其の纖維の種類によつて、木綿織物、絹織物、毛織物、人造絹絲織物等があり、其

同じ糸で同じ密度に織つたとすれば、平織が最も丈夫で、綾織が之に次ぎ、縹子織が最も弱い。

第四課 木綿織物

木綿織物は丈夫で洗濯にも堪へ、又價も安いから、廣く衣服として用ひられる。白木綿は殊に下着、外被等に適してゐる。

白木綿物の洗濯

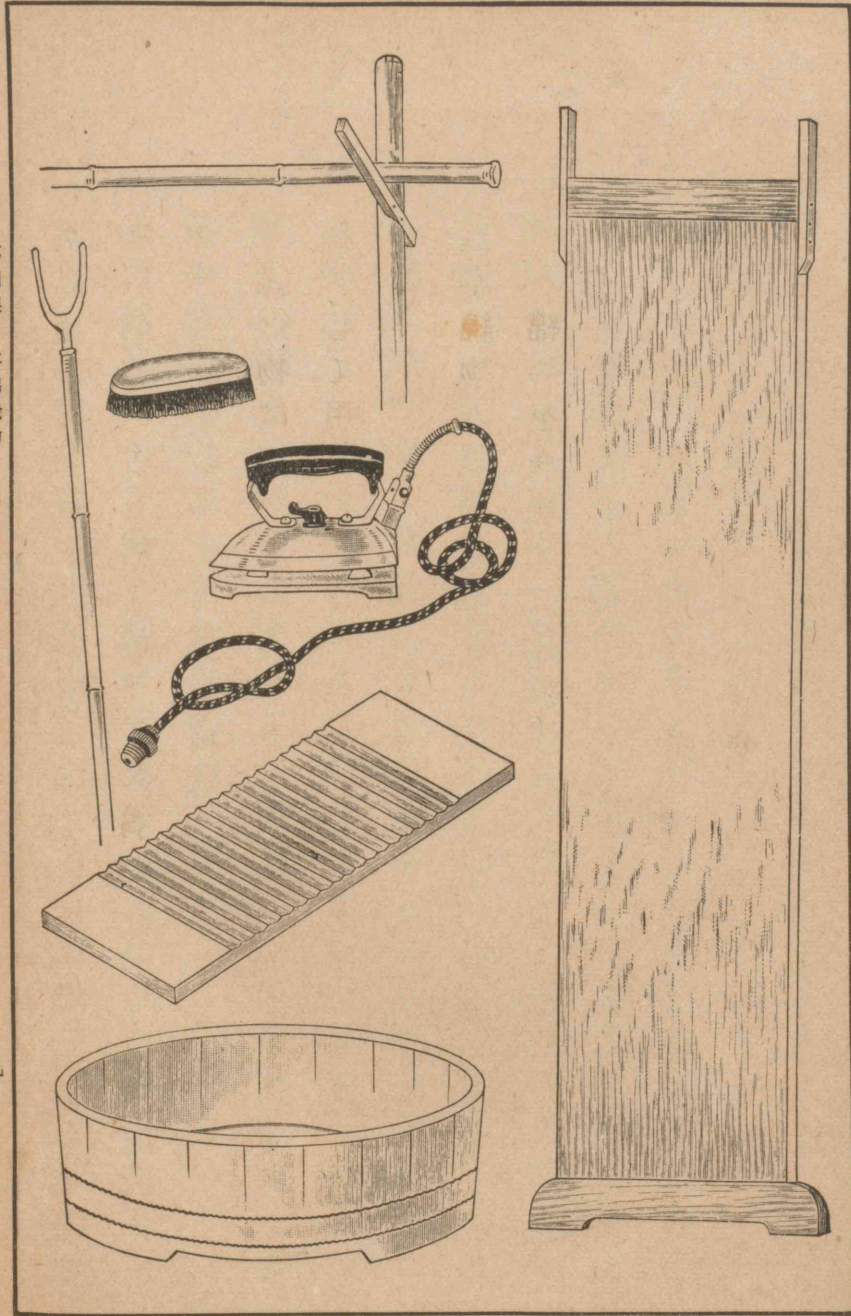
白木綿物を洗濯するには、先づ之を暫時水に浸して置き、水だけでとれる汚を洗ひ落とし、次に水一リットルに洗濯ソーダ三グラム、石鹼五グラ

洗濯液
洗濯ソーダ三瓦
石鹼 五瓦
水 一立

白木綿せん
たぐの注意



家事一



家事一

洗濯液の分量は
品物の目方の約
二十倍量

糊液の分量は
品物の目方の約
三倍量

糊液
生麩約十五瓦
水 一立

ムぐらゐるの割合の洗濯液に浸し、手又は洗濯板で揉洗をした後、清水にて濯ぎ、乾かすがよい。此の時の洗濯液は品物の目方の約二十倍量でよい。

糊附 糊を附ける必要のある物は、次に示す糊液を平均に浸込ませ、乾かすのである。場合によつては、極く少量の青味附劑を加へた糊液を用ひる事もある。糊液の分量は、品物の目方の約三倍量あればよい。

糊液の作り方は、水一リットルに對して生麩十五グラムぐらゐの割合とし、其の水の一部を以て生麩を解き、かきまはしながら弱い火で煮て糊とし、之を白木綿で布濾して、残の水で薄めるのである。

仕上 乾いたならば品物によつて

一、手伸仕上

二、敷伸仕上

三、アイロン仕上

の何れかを適宜行ふ。

第五課 白木綿の漂白

洗濯しても眞白にならない白木綿は、晒粉で漂白するがよい。

漂白液は

晒粉

五グラム

重碳酸ソーダ

三グラム

冷水

一リットル

の割合とし、晒粉と重碳酸ソーダとを白木綿に包んで冷

漂白液の分量は
品物の目方の約
二十倍量

水中に静かに振出すのである。
漂白液の分量は、品物の目方の約二十倍量でよい。
品物は豫め洗濯して漂白液中に入れ、布が液外へ出ないやうにして凡そ三四十分間以内浸して置く。其の間、布を二三回上下に覆すがよい。
布が眞白になつたならば、取出してよく水洗をするのである。

第六課 しみ抜

しみは附いた時に直ぐとれば簡単にとれるが、其のまゝ長く置くと容易にとれなくなるものが多い。故にしみの出来た時は、成るべく早く抜きとるがよい。
普通、家庭で行ひ易い木綿織物のしみ抜法を挙げれば、

家事一

家事一

泥土 よく乾かしてから、上泥を剥がし落とし、次に刷毛か、ビロード又は毛織物の布片でこすり落とす。若し跡が附いたならば、白布を少し濡らし、押さへるやうにしてとる。
墨 飯粒をすり附けてよく揉み、水洗する。古くなつた物は、小鳥の糞を水で練つて二三分間しみの部分に附けて置き、それに少しづつ水を附けて揉み抜く。又大根おろしの液で洗ふのもよい。
黒インキ 晒粉の液を用ひれば大體抜きとる事が出来るが、色物は色を損する危険があるから、水と石鹼液とを用ひる。
汗 古くなつて黄ばんだものはなか／＼とれない。故に附いたならば、出来るだけ早く、白布に水を含ませて其の

部分をたゞいて抜きとるがよい。
血液 先づ冷水でつまみ洗を爲し、次に石鹼液で洗ひ、最後によく水洗をするがよい。湯を用ひると却つてとれなくなる。

第七課 単衣の全洗

木綿の単衣を全洗するには、先づ袂の中の塵を去り、汚の箇所を調べ、物によつては衿に躰をかけ、又縫込の所で色の丈夫さを試すがよい。
次に之を簡単に水洗した後、水一リットルにつき石鹼五グラムぐらゐの割合の温液に浸し、先づ汚の甚だしい部分を洗ひ、漸次順序を立てて全體を洗ひ、更に裏を返して洗ひ、清水でよく濯ぐ。

洗濯液
石鹼 約五瓦
水 一立

糊液
布海苔 十瓦
水 一立
姫糊 十五瓦
水 一立
米飯 三十瓦
水 一立

清水で濯いだ後は、水をよく搾つて裏から糊附をなし、糊を布全體によく浸渡らせ、搾つて表に返して畳み、衣紋竹又は物干竿に懸け、衿の伸びないやう形を整へて乾かす。乾いたならば敷伸仕上を行ふがよい。

糊は水一リットルに對し、布海苔ならば約十グラム、姫糊ならば約十五グラム、米飯ならば約三十グラムが適量である。色物殊に紺地黒地物などには、布海苔が最も適してゐる。

色の落ち易いものは、水布海苔の冷液、又は石鹼の淡い冷液で手早く洗ひ、糊を附けて速かに乾かすがよい。

第八課 木綿物の解洗

衣服の簡単な解洗は、単衣ならば袖口、衿裾等の紺けた部

糊は布が乾いて居る時は濡れて居る時の七割位の濃さでよい

分と袖下とを解き、袷綿入ならば先づ表と裏とを離し、次に裏の袖口布裾廻布などを解いた後、單衣の全洗に準じて洗ふ。

乾かした後は、順序よく解き離し、表になる方を上にして板張する。

糊は布が乾いて居るから、濡れて居る時の七割ぐらゐの濃さでよい。

第九課 麻織物

麻織物は苧麻から大麻あ亞麻あ等の纖維で織つたもので、夏の衣服によい。木綿より丈夫だが、洗濯や漂白に對しては却つて弱い。

洗濯と仕上

洗濯は大體木綿織物と同じでよい。干し方は水洗をして搾らずに陰干にする。

仕上はアイロン仕上又は敷伸仕上がよい。

第十課 人造絹絲織物

人造絹絲織物は、木綿織物と同じく、酸に弱く、アルカリ性のものに強い。絹織物に較べると、光澤は之に勝るが強さは劣る。水にあへば膨脹して更に強さが減るが、乾けば又元通りになる。手觸りは硬く、冷たく、重く、伸びきりになり易く、絹鳴きぬなりがない。

洗濯と仕上

洗濯液は木綿織物の場合と同じでよい。洗ふには、此の物が水に弱い事に注意して、揉んだりねちつたりする事を

洗濯液
白布の場合
洗濯ソーダ 三瓦
石鹼 五瓦
水 一立
色物の場合
石鹼 五瓦
水 一立

避けて手早く洗ひ、水洗した後、壓搾せしぼをして乾かす。

仕上は、糊を附けず、又は淡糊を附けて乾かし、アイロン仕上にする。又板張にしてもよい。

第十一課 住宅

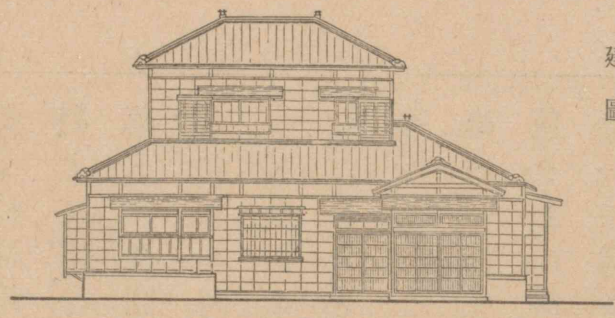
住宅は、土地の情況や住む人の事情などに依つて、いろいろ違ふところあるべきは勿論であるが、一般に望ましい主な點を挙げれば、第一には衛生的である事である。之が爲には、日當りや風通しがよく、寒暑が避けられ、清潔が保たれ易い事などが主な要件である。故に事情が許さぬ場合には、せめて家

住宅間取圖符號									
■	□	—	—	—	—	—	—	—	—
カ	流	出	戸	襖	便所	湯	床	壁	柱
マ	シ	窓	袋	側	手洗	板	階	引	ト
ド								建	半
								具	柱

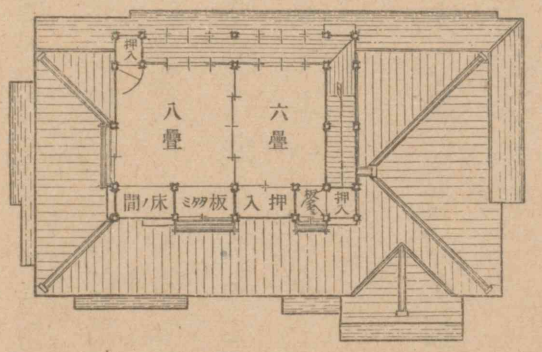
家事一

二階建住宅建築設計圖

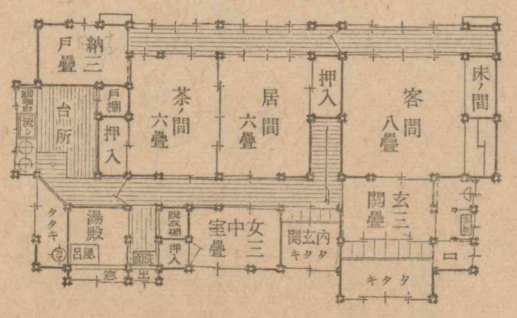
建圖



二階平面並一階屋根伏圖



一階平面圖



家事一

○ 族の居間だけでも、かくあらせたいものである。

○ 第二には用心がよく堅牢であつて、地震・火災・盗難などに對して安全な事である。

○ 第三には間取其の他が便利に出來て居る事である。

○ 徒に家の外觀を美しくし、天井や床柱の用材を誇りなどして、前記の主要點に缺けるところのあるのは、本末を誤つたものと言つてよい。

臺所

○ 臺所は一家の中で、最も大切な場所の一つである。臺所に望ましい事の主なものは

○ 第一に働きよい事である。

○ 之が爲には、屢用事の有る場所例へば水や火を使ふ所や

○ 食品の切盛りをする所などは成るべく相接近し、且大體同じ高さにあつて、立つたまゝで用を辨じ得るやうに造るのがよい。

○ 第二には明るい事である。

○ 之が爲には窓の位置及び大きさを適當にし、其の窓には成るべくガラスを用ひるがよい。

○ 第三には煙や食物の臭の滯らぬ事である。

○ 之が爲には、窓が適度に開閉の出來るものである事、煙の出る燃料を用ひる竈には煙突を取附ける事などが望ましい。煙突は火の燃えをよくする効もある。

○ 第四には火の用心のよい事、掃除し易い事、排水の便な事なども大切である。

便所

便所は成るべく井戸臺所等より遠い所に設け、便槽は丈夫で水を透さぬ質のもので作り、便槽から床までの間は、四方を石又はコンクリートでかこつて他の部分と遮断し、汲取口は密閉し得るやうに完全な蓋を取附けるがよい。

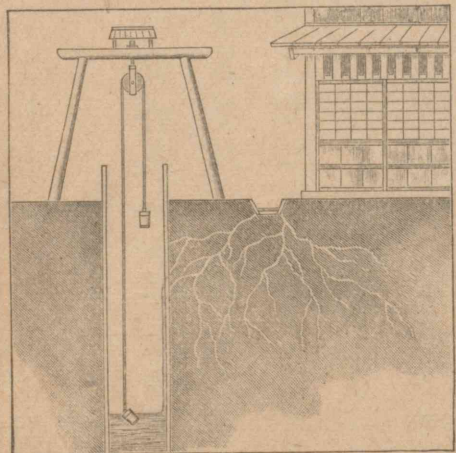
便所は往々傳染病のひろがる源となるものであるから、窓には金網を張つて蠅の出入を防ぎ、常に注意して清潔を計らねばならぬ。掛手拭や手洗水は最も清潔にする事が必要である。一家の衛生情態は、便所の清否によつてトせられるといふ程である。

庭園

庭園は人の目を喜ばせる事のみを以て其の目的とせず、家の日當りや空氣の流通を考へ、更に防火防風的手段に利用するなど、多くの實用的の目的を以て作らるべきである。

第十二課 井戸と水道

井戸は成るべく深い方がよい。深い井戸は概して水質がよく衛生上安全なばかりでなく、四季を通じて水温がほゞ一定して居るから、夏は冷やかに冬は温かだよい。

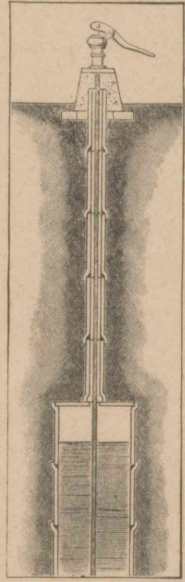


不 良 の 井 戸

井戸の位置はなるべく臺所に近く、便所、汚水溜、茶溜、厩などの不潔な場所に遠い方がよい。

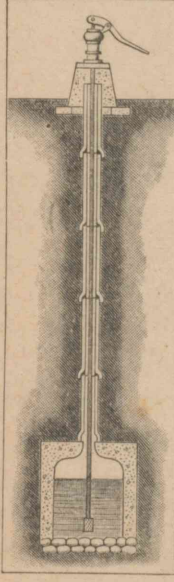
井戸側は水を透さず腐朽しない材料を用ひ、井水流しや下水も十分構造に注意して、汚水が井戸へはいらぬやうにせねばならぬ。

閉鎖式井戸の例 (一)



(一) 在來の井戸を改造したもの

(二) 管井戸



井戸は蓋の有る方がよく、尙完全にすれば埋込みにした閉鎖式井戸がよい。
釣瓶は水を汲む際に汚れた手を觸れる事がありがちであるから、ボ

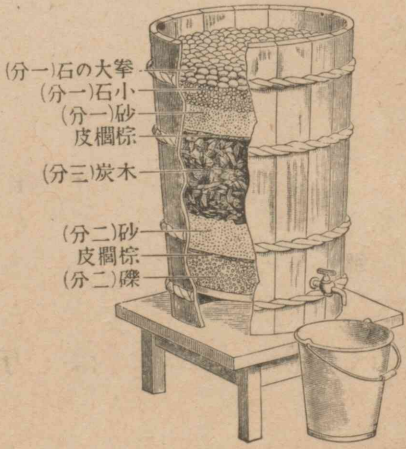
家事一

ンプの方が衛生的である。

水質の悪い水を簡單によくするには、先づ適當な濾過装置によつて濾し、煮沸して殺菌するがよい。

大都市や水のよくない地方では、井戸の代りに水道を用ひる。

水道は水質のよい川や湖沼の水、又は地下水を沈澱濾過等の方法によつて完全に淨化し、管で引いて各戸に供給するもので、衛生上安全なばかりでなく、使用上からも便利である。

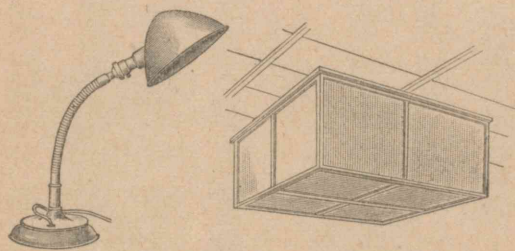


家事一

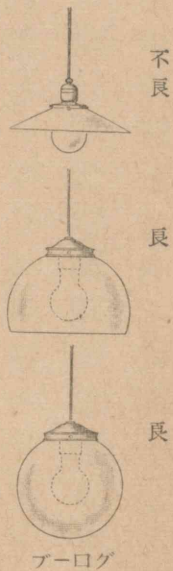
第十三課 電燈

電燈が暗過ぎる事は人を陰氣にし、仕事の上にも影響し、眼の爲にも悪い。故に疊一疊當り十ワットぐらいの電球が理想的である。

あかりが眩しい感じを與へて居る時は、眼の爲によくないのみならず、案外に物は見悪いものである。故に



- (一) 電球は成るべく高くつるす事
 - (二) 艶消し電球、深い碗形の笠、乳白ガラスの外球(グローブ)などを適宜に用ひて眩しさを緩和する事
- などが大切である。
- (二)の方法は、同時に影の輪郭をぼかし



て氣持よく物を見させるものである。電球には真空電球とガス入電球とがある。後者の方が明るさの割合に電力の消費が少い。

電球は長く使用すると、次第に黒くなつて明るさが減ずるから、古くなれば切れなくとも取換へるべきである。電燈をつけたまゝ、其の周圍を布や紙で包む時は、高温になつて危険の事があるから、注意せねばならぬ。コードの被覆物が破れると、漏電して危険の原因となるから、コードは平素から注意して扱ふがよい。浴室や臺所などの濕氣ある場所に使ふ電燈やコードに

は、特に防水したものを使ふがよい。

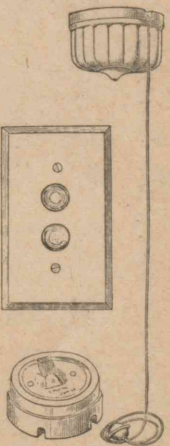
電燈のスイッチ(點滅器)は、部屋の入口などに取付けて置けば、便利であるのみでなく、自然電力の經濟にもなる。

第十四課 火鉢ストーブ等

手足を暖めたり室内を暖めたりするには色々の方法があるが、家庭用のものとしては、火鉢・炬燵・ストーブ等がある。

火鉢

火鉢は取扱が簡単で、移動させるに便利な長所はあるが、室内全體を暖めるに不十分なのが其の短所である。



家事一

炬燵行火

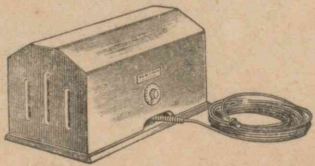
炬燵行火は、燃料の經濟にはなるが、燃焼ネンシヤクによつて生ずる有害の氣體が其の中に溜るから、衛生上の注意を要する。

炬燵や行火に電熱を應用したものがあつて、これは有害な氣體の發生がなく、甚だ衛生的である。

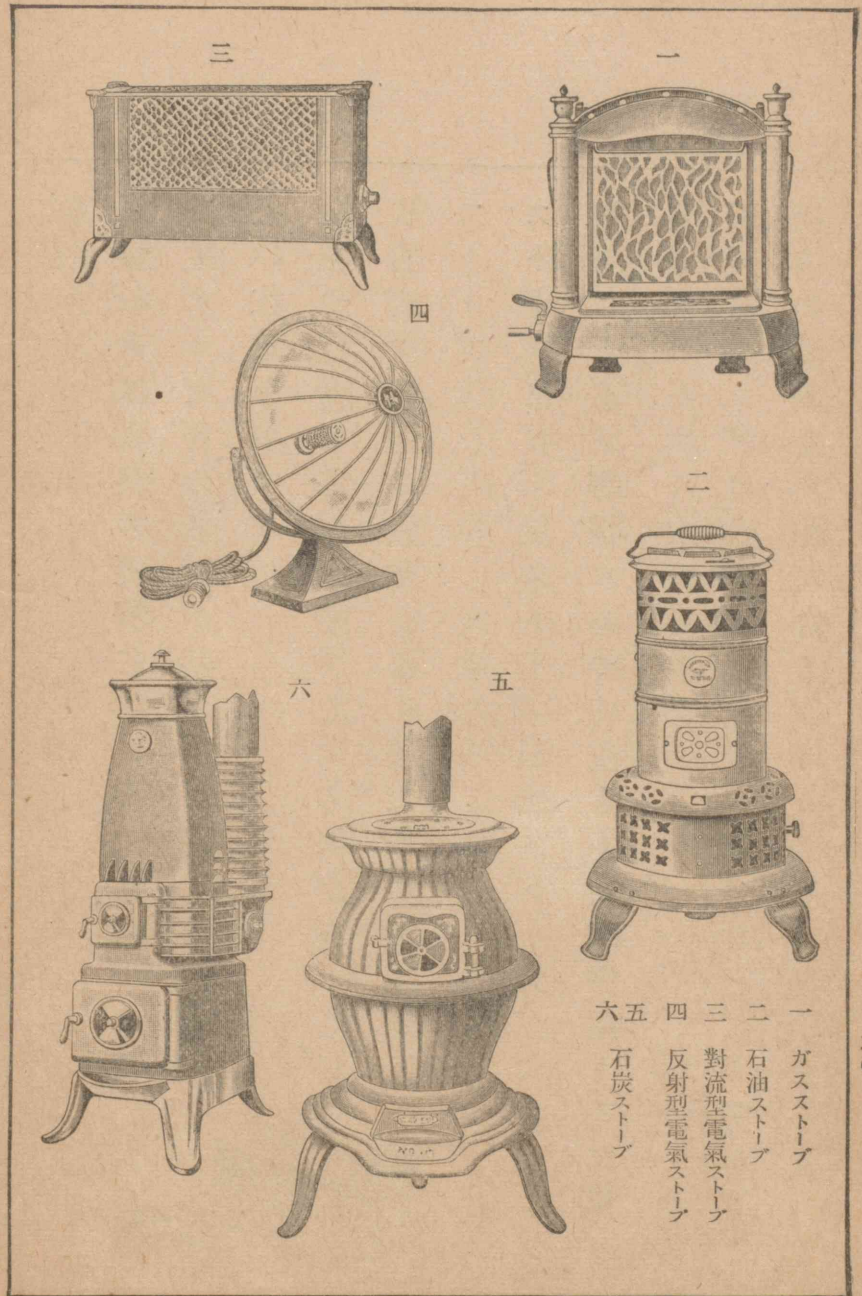
ストーブ

ストーブには、石炭ストーブ、石油ストーブ、ガスストーブ、電氣ストーブ等種々あつて、主として暖室用として用ひられる。

石炭ストーブは、燃料の補給、灰の處分などに手数を要し、火力の調節も自由でなく、又時々煙突の掃除もしなければ



家事一



家事一

家事一

ばならない。しかし石炭は他の燃料に比して發熱量の割合に價格が低廉であるから、長時間の使用に適する。石油ストーブは、煙突を付けなため空気を汚す缺點はあるが、使用輕便で、移動にも便である。故に短時間の暖室用としては便利である。ガスストーブは使用上種々の點で優れてをるが、煙突を附けなければ、衛生上、長時間の使用には適しない。電気ストーブは便利、衛生の點からは理想的であるが、經濟上には不利である。以上の如き種々の方法はあるが、何れにしても室内を暖めようとすれば、とかく室内の空気が汚れ易いものであるから、適當に換氣に留意するがよい。

第十五課 燃料

燃料には薪木炭石炭コークス煉炭ガス石油等がある。事情により適當なものを選ぶがよい。

薪 薪には堅木と雑木とがある。堅木は火附は悪いが火持はよい。雑木は燃え易く安價であるが火持は悪い。

薪は何れも十分に乾燥したものがよい。

木炭 木炭には堅炭と土竈との區別がある。堅炭は焼きしまつてゐるから、火持はよいが火附がおそく、立消えする事がある。

土竈は土竈炭とも切炭とも云ひ、火持はよくないが火附がよい。

石炭 石炭には無煙炭有煙炭等の種類がある。普通に石

炭と謂ふのは有煙炭のことであつて、多量の煤煙を發するから、煙突のない所には用ひられぬ。無煙炭は煤煙は少いが煙突を設けた方がよい。

コークス 家庭用のコークスは、石炭ガスを造る時生ずる副産物で、石炭と違つて煤煙を發しない長所はあるが、火層を厚くしないと燃えにくい。

煉炭 煉炭は木炭無煙炭コークス等の粉末を糖蜜ピッチ粘土等と混ぜて煉固めたものである。火持がよく使用に便利である。粘土のみで固めたものは灰が多く、劣質である。

石炭ガス ガスは點火滅火火加減が自由で、しかも清潔である。ガスを使ふ時に空氣孔の調節を注意しないと不

完全燃焼を起し、不經濟なばかりでなく衛生上有害である。ガスは漏れないやう注意せねばならぬ。

石油 石油も点火滅火火加減が自由な燃料である。普通には燈油を使ふが揮發油も使はれる。何れの場合にも油の取扱と器具の掃除とに注意を要する。

以上の如き燃料の外、近來電熱を利用する事が漸く盛になつた。電熱器は點滅及び熱加減が自由な上に、有毒ガスの發生が絶對になく、又マツチ等を要しないから安全且清潔である。電熱器には強い電流を通ずるものもあるから、電燈線等に漫に取附ける事は危険である。

燃料の場合でも電熱の場合でも、之を使用すべき器具は其の特徴をよく調べ、適當なものを選択せねばならぬ。點

滅火加減共に自由であつて、殘火の危険なく取扱簡單なものが家庭用として理想的である。

第十六課 疊・建具と其の手入

疊と其の手入

疊表には備後表と琉球表とがある。琉球表は備後表に較べて、織目は粗いが耐久力では勝つてゐる。

疊表はあまりひどくいたむと裏返しが出来なくなるから、適當な時に裏返しを行ふ方が有利である。疊が雨又は其の他の原因で甚だしく濡れた場合には、成るべく速に日光に當てて完全に乾かすがよい。然らずば疊床の腐朽を招き、衛生上からも甚だよくない。

疊の下に新聞紙を敷く事は衛生上いろいろの利益があ

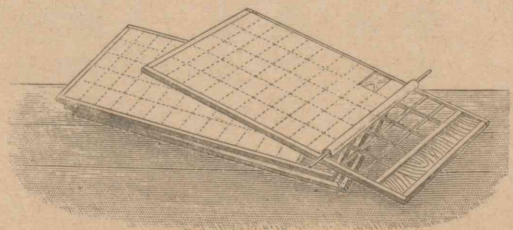
る。また疊の面が平でない時には、其の低い部分に藁などを適當に敷いて直すがよい。

建具と其の手入

障子 障子は軽くして動かし易く、換氣を助ける長所もあるが、保温の點では十分でない。紙が古くなると採光も亦不十分になる。



障子の切張は、破れた一區劃内の紙を切去り、其の周圍の棧に糊を附け、豫め丁度よい大きさに切つて置いた紙を張る。障子の張替は、其の裏の全面に



家事一

霧を吹き、糊が軟らぐのを待つて、下方から棒に捲きつけながら古紙を剥取り、棧を清拭して下方から新しい紙をはる。

家事一

障子の立附の悪い時には、古紙を去つた後に、數本の竹の弓を斜にはめ込んで之を直し、然る後に新しい紙を張る。ガラス戸 ガラス戸は保温採光耐久性に於て著しく障子に勝り、殊に日光のさし込む場合に室を暖める効力は大きい。が、室の換氣上には特に注意を要する。

ガラスの面は先づ濕つた布で拭ひ、更に乾いた布で拭へば容易に清くなる。

襖 襖は相當の耐久性をもち、軽く動き、室の保温上にもよく、室の裝飾の方にも大いに役立つ建具である。

襖の小さな破れを繕繕ふふには、まづ竹篋たぐらのやうなもので上張と下張との間を剥はがし、次に薄いボール紙又は古はがきのやうなものを適宜の大きさに切り、之を上張と下張との間に差入れて孔をふさぎ、剥はいだ上張の裏に糊を附け、四方から撫なでつける。

雨戸 雨戸は室の外壁ガイキヤの一部となつて風雨盜難等を防ぐのが主な目的であるから、十分丈夫なものである事を必要とする。

第十七課 什器履物等の手入

ワニス塗 ワニスを塗つた面は、時折艶出液ツヤだしで拭くと、長く其の光澤を失はない。

艶出し液の作り方は、亞麻仁油一體積、テレピン油二體積

艶出し液
亞麻仁油 一體積
テレピン油 二體積
蜜蠟 少量

蜜蠟みつろう少量をまぜ、少し暖めて蜜蠟をとかせばよい。

熱い土瓶の如きものを置いた爲に塗を損じた場合には、アルコールで拭へば大概は直る。

漆器類 漆器類の表面は傷つき易いから、特に鄭重に之を扱ひ、藏ふ時には柔かい紙、又は布に包むがよい。

新しいものは一種の臭氣があるが、其の臭氣は風に當てるか、又は白米の内に埋めて置くと速くとれる。

茶碗類 茶碗類の絲底の粗いものは、他の器物の面に傷を附けるから、互にすり合はすか、又はやすり紙でよくすつて使用するがよい。

白木もの 白木の箆筒、火鉢の如きものは、濕布で拭くと久しい間には汚い色を帯びて來るから、乾拭かきにするがよ

い。
 雨傘 雨傘は使つた後には、必ず半開きとして陰干を行ひ、十分乾いてから藏はねばならぬ。
 洋傘 洋傘は日に當ててよく乾かして藏ふがよい。
 履物類 下駄は使用後に泥土を取去り、甚だしく汚れたものは緒を濡さぬやうにして洗ひ乾かす。表附のものは食酢又は石鹼水で拭ふがよい。
 皮の靴は先づ泥土と塵を去り、薄く靴墨を塗つて刷毛又は布片でよく磨いて光澤を出す。
 靴は水で濡れると質を硬くする。止むなく濡れた時には、半乾きの時に油を塗つて陰干にするがよい。油は鯨油ヒマシ油等がよい。

家事一

ゴム靴は洗つたら日陰で乾かす。これに油を塗るのはよくない。
 靴は其の先の細きに過ぎるもの、踵の高きに過ぎるものは、運動を妨げ足を畸形にする。

第十八課 料理用具

鍋類 鍋には鐵鍋・銅鍋・アルミニウム鍋・瀬戸引鍋・土鍋等種々ある。

新しい鐵器の金氣かなけを去るには、甘薯カンショの皮の類を數回其の器で煮るがよい。近頃は金氣止のしてある鐵器もある。
 銅鍋の銹さびは、往々中毒を起すから、普通には錫を塗つて用ひる。此の錫は使へば次第に剥げるから、時々塗直しをせねばならぬ。

家事一

アルミニウム鍋は、金氣や中毒の心配がない上に軽いと云ふ長所がある。容易に錆るが、その錆が薄く又かなり透明であるから、餘り光澤を損じない。故に磨いて此の錆を去らぬ方が鍋のもちがよい。近頃はアルマイトなどと呼ばれ、アルミニウムの表面に、特殊の丈夫な錆を作つたものもある。

瀬戸引鍋は瀬戸の剥げ易い缺點がある。此の事は鍋を歪めたり、物を焦附かせたりする時に特に起り易い。

一般に酸味のあるものは金属を犯し易いから、左様なものを煮るには、土鍋瀬戸引鍋又は前記特殊のアルミニウム鍋がよい。

炭火の上にかける鍋の底は、黒いものを塗るか、又は油煙

で黒くして用ひれば燃料の經濟になる。

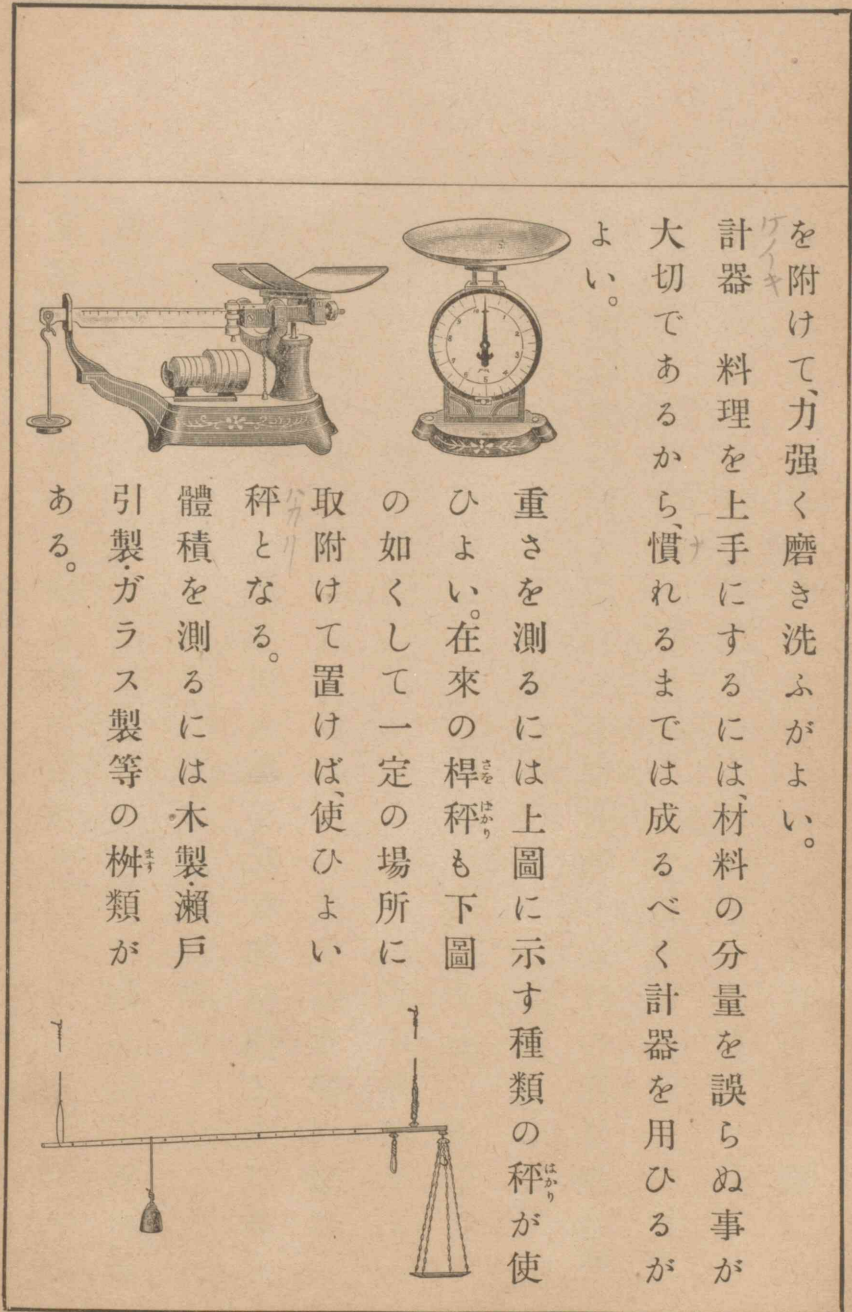
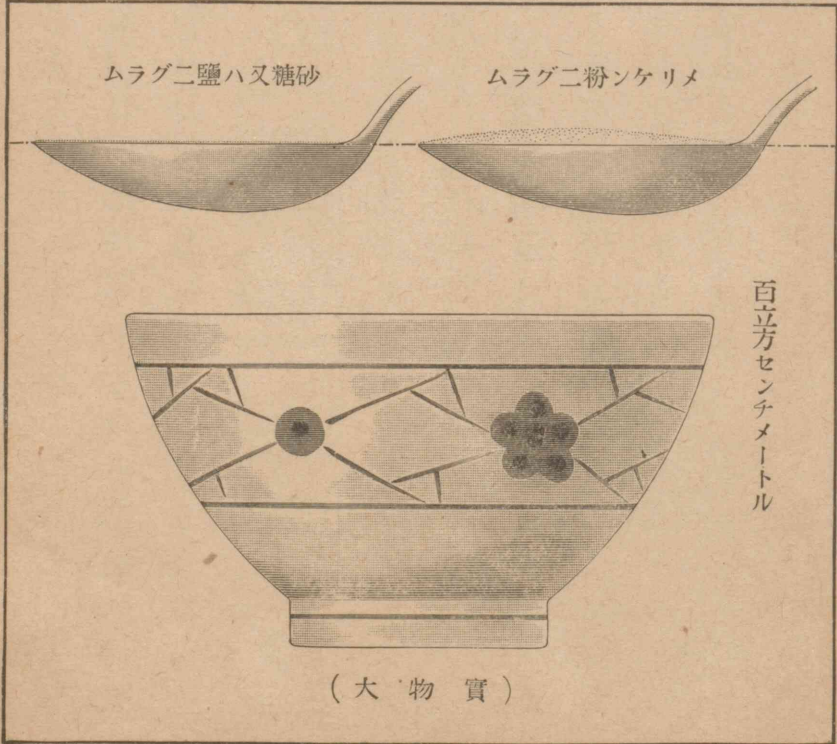
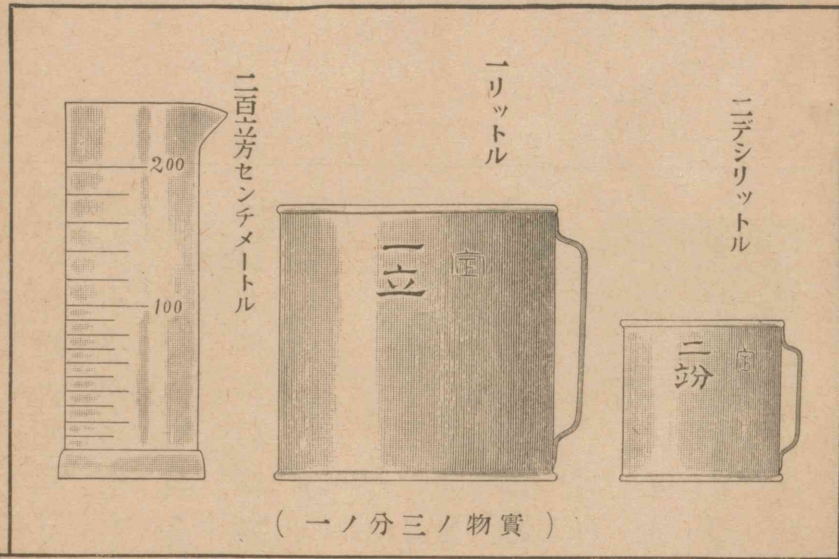
庖丁 料理に用ひる庖丁には、菜切では刺身庖丁等の種類がある。

庖丁が長く切れ又錆て居らぬ事は、仕事を速くし又長くする上に大切である。故に成るべく度々とき、使用後はよく乾かして置くがよい。

俎 俎は相當の厚みをもち、緻密で堅すぎない木質のものがよい。

使ふ前に俎の面を濡らす事は、食物の液汁の深く浸込むのを防ぎ、後の掃除を容易くする。使用した後は十分に洗ひ清め、水氣を拭ひ、風通しのよい場所に片附ける。

俎に臭氣の残つた時には、たはしに少量の石鹼と磨粉と

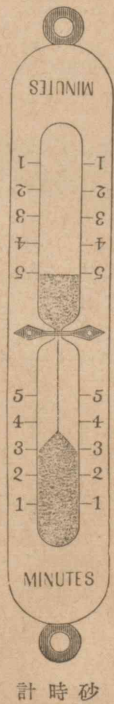


此の外、匙さじ、お玉杓たまじやくし、子茶碗等の如きも一種の計器として利用する事が出来る。此の際には、是等のものの容量を一度正しく量つて置く事が大切である。

時計も料理には無くてならぬ計器の一つである。半熟卵を作る時の如き短い時間を計るには、砂時計も便利である。

焜爐 焜爐こんろの構造は上圖の如く、火網と呼ばれる孔のある棚があつて、其の上に燃料を置き、下方の口からは空氣が入るやうになつてゐる。

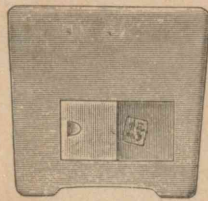
焜爐を使用するには、空氣口を適度に開閉



計時砂



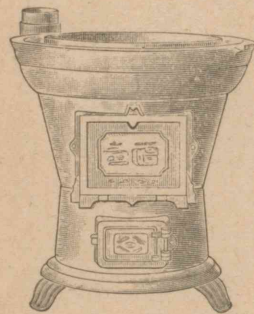
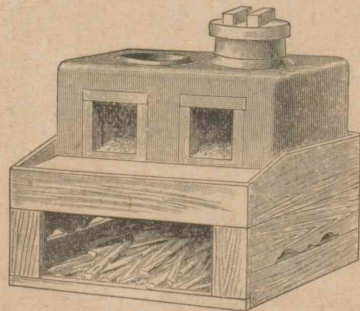
ろんこ製屬金



ろんこ製土赤

して火力の調節をはかる外、木炭の大きさ、品質、其の積重なる厚さなどにも十分注意するがよい。

竈かまどの簡単なものは下圖の如き構造である。かゝる竈は、焜こんが無益に前方に流れ出る俣おそれがあるから、燃料を成るべく奥の方で燃し、且焜の大きさが過大でないやうに注意すべきである。灰床はいどの奥に適當な臺を置けば、それが火網の代りとなつて火の燃え方が良くなる。



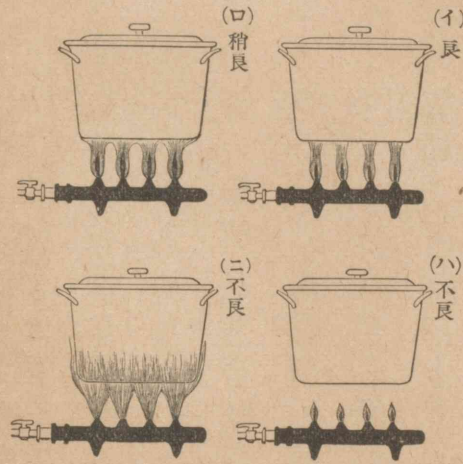
竈の改良せられたものには、火網、空氣口、燃料入れ口、及び煙出しを備へたものがある。これによれば一般に火が燃

え易く、火力も割合に經濟に用ひられる。其の燃料入れ口は、燃料を入れる時にだけ開くべきものである。

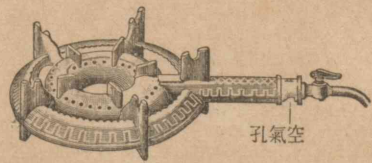
イ、空氣孔の開き方が適當であり、焰の大きさも適度であるから長

ロ、空氣孔の開き方は適當であるが、焰の大きさが稍大に失するから稍長

ハ、火が小に過ぎるから不良
ニ、空氣孔の開き方が不適當である上、焰が大に過ぎるから不良



ガス焔爐の構造は下圖に示す如くである。其の柄の裏面に在る空氣孔の大きさを適度にして、焰が青い心こゝを持ち、少しく音を發するくらいの時に火力は最も強い。焰が極端に小さ過ぎたり、又は大き過ぎて鍋の底より外に流れ出たりするのは、何れもガスの不經濟な使ひ方である。



家事一

家事一

第十九課 食器とふきん

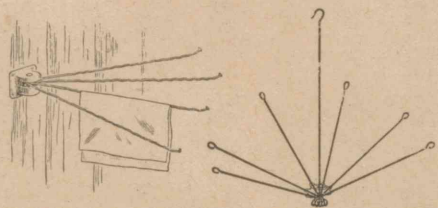
食器類は殊に清潔を尊ぶ。熱湯で豫め消毒したものを使用すれば衛生上最も安全である。

使用後、器物の品質と汚の程度とによつて區別して引下げて洗ふ。

洗ふには汚の少い物から始めて漸次汚の甚だしい物に及ぶ。澱粉性の物の附着した器は、先づ之に水を満して置き、やゝ時を経てから洗ふがよい。油氣及び腥なまぐさい物など、總べて水洗のみでは清潔に爲し得ない物は、糠灰石鹼磨粉等、適當な物を使用するがよい。

洗ひ水は勿論、濯ぎ水も亦屢取更へて清潔に洗はねばならぬ。

洗ひ終れば、一先づ箒はら又は簀子すに伏せ、水切の後乾いたふきんで水氣を除く。



之をしまふには、用途により分類して取まとめ、出し入れの爲し易い場所に納める。ふきんは、力めて乾燥したものと取替へて使用し、使用後は石鹼洗煮洗等をも適時に施し、日當り風通しのよい所で乾かして納める。ふきんは、晒木綿の如き白布のものが汚が目立つてよい。

第二十課 食物の成分

我々が生命を維持する爲には、炭水化物・脂肪・蛋白質・水及び灰分等を含む食物を攝取しなければならぬ。



炭水化物 炭水化物は炭素・酸素・水素から出来てゐる。炭水化物の中、澱粉と糖類とは攝取された後消化吸収され、体内に於て酸素と化合して炭酸ガスと水となる。此の變化の際、我々に體温と活動の勢力とを與へる。纖維は同じく炭水化物に屬するもので、これは人體では殆ど消化されないが、便秘を防ぐに有効である。脂肪 脂肪も炭素・酸素・水素から出来てゐて、主として體温と活動の勢力とを與へる。蛋白質 蛋白質は炭素・酸素・水素・窒素・硫黄から出来てゐる。又中には以上の諸成分の外に燐を含んでゐるものもある。蛋白質は體温と活動の勢力とを與へる外、體成分の構成・補給にも必要なものである。

水 水は我等の體の六十五パーセントを占め、體に一定の軟かさと緊張とを與へてゐる。又養分や不用物を溶かして運んだり、體内で起る種々の變化を順調に行はせたりする。

灰分 灰分とは食品を焼けば残るものであつて、これには磷・硫・黃・カリウム・ナトリウム・マグネシウム・カルシウム・鐵等が含まれてゐる。

人體内に含まれてゐる灰分は、其の量は甚だ少いが、身體の成長と活動力とを維持するのに極めて重要である。ビタミン 全く純粹な炭水化物・蛋白質・脂肪・水・灰分を食物として攝取しても、體の完全な發育と健康の保持とを期する事は出来ない。これには或る要素が缺けてゐるの

である。と云はれてゐる。此の要素をビタミンと云ひ、ビタミンA・ビタミンB・ビタミンC等に分類されてゐる。

ビタミンAは、脂肪に溶ける性質を有し、牛乳・バター・鶏卵・肝油等に殊に多く含まれてゐる。

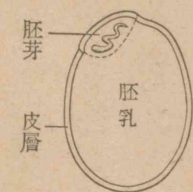
ビタミンBは米の胚芽・糠・醸母等に含まれ、ビタミンCは新鮮な野菜に多量にある。是等のビタミンは何れも水に溶ける性質を有してゐる。

ビタミンは種類により加熱・乾燥・貯藏等の爲に失はれ易いものもあるから、食物を調理する時には、よく之を考慮せねばならぬ。

以上のものは、總べての食品に均等に含まれてゐるのではなく、或る食品は、是等の物の若干を全く缺いてゐるか

ら、偏食を避け、食品の適当な配合によつて是等を程よく攝取せねばならぬ。

第二十一課 米と米飯



米を粃殻もみがらから離したものを玄米と云ふ。玄米の断面は上圖の如く、其の大部分は胚乳から成り、其の一端に近く胚芽があり、是等を包んで皮層糠層がある。

胚乳は殆ど全く澱粉から成り、胚芽と皮層とは蛋白質・ビタミンタンパク質(殊にビタミンB)灰分及び纖維が割合に多量に含まれてある。

米の精白 米粒より皮層の一部又は全部をすり去る事を精白と云ふ。

精白には混砂精白・無砂精白の二種がある。

米粒の構造から察し得られるやうに、精白が其の度を過ぎれば貴重な成分、殊にビタミンBが著しく失はれるから、それだけ榮養上の價値は減少する。

我が國民は、出来るだけ速く白米を食ふ習慣を改めねばならぬ。

米飯の炊方

淘洗とぎあらいはビタミンB・灰分など貴重な成分を損ずるおそれがあるから、成るべくざつと之を行ひ、すりみがく考で行つてはならぬ。

水加減 米の品質と新古とによつて多少の違はあるが、水は米の約二割増を用ひる。

水加減
水は米の二割増

米一立の重量
 玄米 七八〇乃至八
 六〇瓦
 白米 八〇〇乃至八
 八〇瓦
 米を飯にたくと
 約三倍の容積に
 なる

火加減 始めは火を強くし、沸騰が始まつたら吹きこぼれぬやう火を弱め、水が引いたら焦附くおそれがあるから、更に一段と火力を弱め、其のまゝ十分間ぐらゐ成るべく其の温度を保つ。次に釜を下し、數分の後、櫃に移す。米一リツトルの重さは、米の種類と量り方とに依つて違があるが、大體玄米で七百八十グラム乃至八百六十グラム、白米で八百グラム乃至八百八十グラムである。之を飯に炊上げた時の容積は、米の凡そ三倍である。

第二十二課 麥と麥飯

大麥の形、大きさ、成分及び其の成分の分布する有様は、大體米に似てゐるが、只縦に一筋の大きな溝があり、此の部は精白も届きかねる事もあつて、精白麥は精白米に較べ

家事一

押麥一立の重量
 五〇〇乃至五八
 〇瓦

家事一

ては纖維に富み、又幾分か蛋白質と脂肪とに富む。大麥の重さは米よりもやゝ軽く、押麥一リツトルの重さは五百グラム乃至五百八十グラムである。麥飯の炊方

麥は丸麥のまゝでは煮え悪いから、麥飯を炊くには、押麥といつて蒸した麥を壓搾乾燥したものか、割麥といつて麥を挽割つたものかを用ひる。

米七、麥三の割合の麥飯を炊くには、米の時よりも水をやや控へ目にして、米飯の炊方と同様の方法で炊上げる。

第二十三課 味噌汁

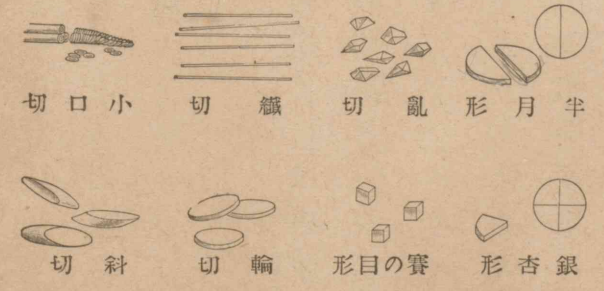
味噌は調味料として用ひられるものであるが、蛋白質に富んで居るから榮養にもなる。

味噌汁を作る時の味噌の量は一
碗につき凡そ十
五乃至二十瓦

味噌汁の作り方は、味噌を搗鉢にてよく搗り、少しづつ水を加へて搗り薄める。薄め方は中身によつて加減せねばならぬが、普通には赤味噌ならば大體十乃至十三倍ぐらゐでよい。

大根と里芋の味噌汁

大根はよく洗ひ、皮は其の汚れた部分のみを除き、厚さ二ミリメートルぐらゐの銀杏形に切り、里芋は其の大きさによつて厚さ五ミリメートルぐらゐの輪切又は半月形に切る。身は始から入れ、軟かくなるのを煮上りとする。



家事一

家事一

味噌汁の味をよくするには、鯉節又は煮干などを入れる。一般に、味噌は長く煮れば其の味を損する。

豆腐と葱の味噌汁

豆腐は一センチメートルぐらゐの賽の目に切り、葱は枯れ葉と根とを除き、よく洗つて薄く小口切にする。此の時の味噌汁は、普通よりもやゝ濃くして先づ沸騰させ、これに身を入れ、豆腐の浮上るのを煮上りとする。

豆腐は蛋白質に富み、大根と葱とは灰分・ビタミン及び纖維を含み、里芋は多量の炭水化物の外、灰分や纖維を含むから、何れも有用な食品である。

第二十四課 煮

人參・牛蒡・里芋の三品を用ひた煮の作り方は、先づ各材

料をよく洗ひ、牛蒡は皮をこそげ取り、人參里芋の皮は特に汚れた部分のみを除いて適宜に切る。
 煮るべき材料を鍋に入れ、材料の殆ど隠れるくらゐの水を加へ、暫く煮た後、適量の砂糖を加へ、後醤油を始の水の六分の一ぐらゐ入れ、汁の殆どなくなるまで煮めぬ。
 人參牛蒡の成分は大根に似てゐるが、人參は特にビタミンAを含む。

第二十五課 澄汁

澄汁は、煮出しに鹽と醤油とを加へて調味するのが普通であるが、其の割合は、中身の種類によつて加減せねばならぬ。
 焼麩と菜の澄汁

菜は、葉の裏に蟲や蟲の卵が附いてゐる事があるから、よく調べて後、よく洗つて適當の長さに切り、焼麩は清水に浸して置く。

一碗の汁を水百乃至百十立方センチメートルと見積り、必要量の水を鍋に入れ、其の沸騰した時に鰹節等を入れて一二分間煮立て、直ちに鹽及び醤油を入れて調味する。次に菜と、水を搾つた焼麩とを入れ、菜の軟かになつた頃を以て煮上りとする。但し煮え悪い菜の場合には、菜を先きに入れ、後に醤油・麩の順序に入れて煮上げる。

概して、醤油の入つたものは、長く煮過ぎると其の味を損する。

焼麩は小麥の蛋白質より製したものであるから、蛋白質

汁の味の付方
 一例
 鰹節 五瓦
 鹽 一〇瓦
 醤油 〇・二升
 水 一立

に乏しい食品と併せ食すれば、大いに其の價値を高める。一般に植物性食品の青い部分は、ビタミンA・Cの外、灰分と纖維とに富んでゐて、甚だ貴重な食品である。

第二十六課 するとん

するとんは、種々の野菜を配合して作った澄汁又は味噌汁に、小麥粉を捏ねた物を入れて煮たものである。中身に鳥獸魚肉油揚等を配する時は、味をよくし、營養價を増す。

小麥粉は、小麥粉十グラム、水八立方センチメートルぐらの割合で捏ね、汁の中にちぎり落して浮上つた時を煮上りとする。

小麥粉は、米や大麥と似て炭水化物に富む。之に肉又は油

揚を加へれば、脂肪蛋白質にも乏しからぬ食物となり、更に適當に野菜を取合はせると、灰分、纖維及びビタミンにも不足なきものにする事が割合に容易である。かゝるするとんは、一品にしてよく主食物と副食物とを兼ねさせる事が出来る。

第二十七課 鶏卵とゆでたまご

鶏卵のゆで方

卵がかぶるくらゐ温湯又は水を入れて火にかけ、沸騰後火を弱くして八分乃至十分間煮る。

卵の熱い中に暫く冷水につければ、殻がとり易くなる。

鶏卵は、凡そ十二パーセントの卵殻と、五十八パーセントの卵白と、三十パーセントの卵黄とから成る。

卵白は、主として蛋白質と水とより成り、卵黄は蛋白質の外、貴重なる脂肪と灰分とビタミンA・Bとに富む。

第二十八課 いろたまご

先づ鶏卵を割つて黄味・白味共に泡を立てぬやうによくかきませ、之れに左の割合に調味品を入れて、更によくかきませる。

鶏卵 一個約五十グラム 水 卵の三分の一體積

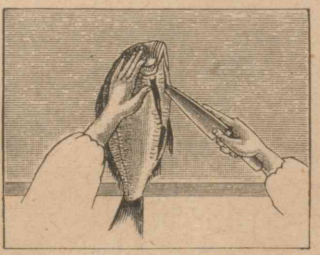
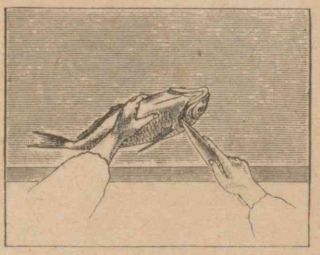
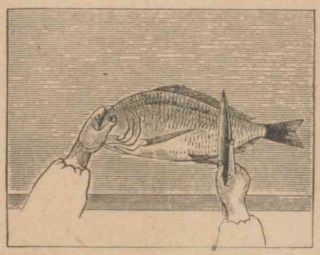
鹽 一グラム 砂糖 三グラム

之を鍋に取り、箸にてかきませながら、火力と時間とによく注意して、あまり固くならぬやうにふうわりと煎り上げる。

第二十九課 煮魚

家事一

魚の煮汁
醤油(四)より
水(六)
醤油(六)
水(四)まで位



魚を拵へるには先づ鱗を取り、次に鰓腸を取つて水で洗

家事一

ふ。

魚を煮附るには、水六、醤油四、より水四、醤油六、ま

でぐらゐの割合の煮汁を作り、之を魚のかくれる程度に入れ、其の汁の沸騰した時に、切身ならば肉の方を下に、頭附ならば上身を上に向けて入れ、落蓋をして煮る。鍋に焦附くのを防ぐ爲には、竹の皮等を敷いて煮る事がある。味をよくする爲には砂糖の適量を入れる。

魚肉は何れも蛋白質に富み、脂肪に富むものも頗る多いが、灰分及び炭水化物に乏しく、ビタミンには缺けてゐる。故に適當な野菜を附合はせて用ひるのが適當である。

第三十課 焼 魚

魚類を焼くには、始めに強い火熱を用ひ、次にやゝ火力を弱めて内部までよく焼く。

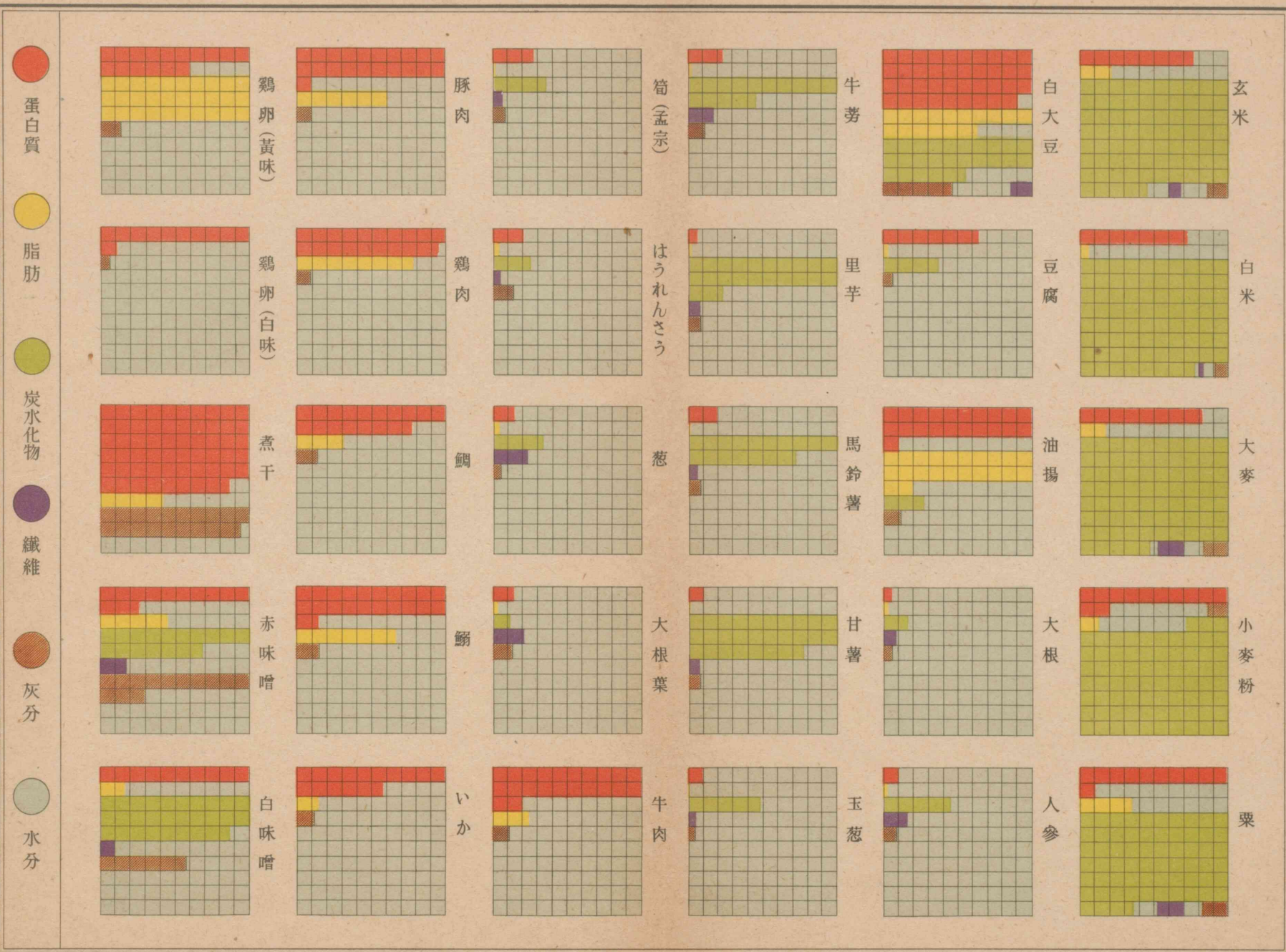
網焼の時には、最初に網を火にかけて熱して置き、其の上にて切身ならば肉の方から、頭附のものならば下身の方から火にあて、生焼にならぬやうに注意して焼く。

煮魚の時と同様、適當な野菜を配合するがよい。

終

煮魚の時と同様、適当な野菜を配合するがよい。

食品分析表 (百分比)



昭和八年三月廿八日印刷
昭和八年三月三十日發行
昭和八年四月十七日翻刻發行

著作權所有

著作兼
發行者

文
部
省

高等小學家事教科書第一學年兒童用

臨時定價 金拾壹錢
り

昭和八年三月卅一日
文部省檢査濟

東京市王子區堀船町一丁目八百五十七番地

翻刻發行 東京書籍株式會社

兼印刷者 代表者 石川正作

東京市王子區堀船町一丁目八百五十七番地

印刷所 東京書籍株式會社工場

東京市王子區堀船町一丁目八百五十七番地

發行所 東京書籍株式會社

