

新定
家事教科書

上卷

4b
900
24

41248

教科書文庫

4
910
42-1916
20000
82120

Kodak Gray Scale



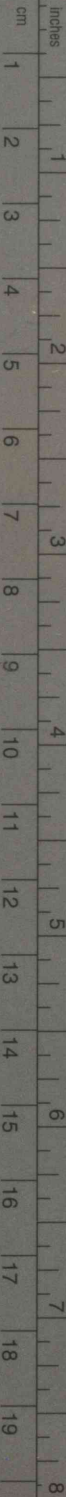
© Kodak, 2007 TM: Kodak

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

Kodak Color Control Patches

© Kodak, 2007 TM: Kodak

Blue Cyan Green Yellow Red Magenta White 3/Color Black



46
900
大4

濟定檢省部文

用科事家校學範師・校學女等高 日十月一年五正大

學習院教授 吉村千鶴著

新定家事教科書

東京 開成館藏版

本書編纂につきて

本書は現行教授要目に準據し、高等女學校・實科高等女學校・女子師範學校などの家事教科書として編纂せるものにして、著者多年教授の經驗に基づき事項及び順序の上に妥當と認むる點に於て多少の斟酌を加へたり。今茲に編纂上に關し意を用ゐし要領を列舉すれば左の如し。

- (一) 家事科が女子教育の中心學科とも稱すべく極めて重要な所以は、生活上缺くべからざる知識と必要な技能とを得るに最も有效なる課程なればなり。されば女子が實際家事に従事するに當りわが國の風俗習慣を重んじ、常に健全なる思想を懷きつとめて現代の進歩に伴ふ要求に應ぜしめんことを期せり。

- (二) 本書は緒言に於て生活上家事科の知識の極めて緊要なることを述べ、各



資料室

緒言

編首に於て必らずその目的を説きて概括的知識を修得せしめ、章節を細分し秩序整然たらしめ、多く個條を列擧して記憶に便にし、確實なる觀念を得しめんことを期せり。

(三) 第一編に衣服を記述せるは初學者に理會し易く季節の關係上、洗濯張物などの實習に連絡するの便宜あることを信じたればなり。

(四) 住居の編に於て方眼紙を挿入しその應用を知らしめたるは、圖書及び數學の教授と相俟ちて興味を喚起せしめんとしたればなり。

(五) 挿畫は理會を助くる點に於て敘述より以上の効果あること少からざれば、多數の圖書を挿入して教授上の不便を補はんとせり。

(六) 挿畫の選擇には多大の苦心と努力とを費し、多くは實驗に徴して確實と認むるもののみを採録したり。

(七) 實習に重きをおき要所々に小活字を用ゐて實用上の知識を與へんこ

とを期せり。

(八) 時勢の進歩に伴ひ輕便なる器具も種々發明せられたれば、本書は勉めてこれを紹介し成るべく多くの利器を知らしめ、これを家庭に利用し時間と努力と費用とを節減せしめんことを期せり。されど土地の狀況・家庭の事情により一定の様式に律せんことは固より至難の業なれば、教授者において適宜取捨せられんことを望む。

(九) 理科及び修身その他の學科に連絡を謀り、重複すべき事項は勉めて簡潔に説述せんことを期せり。

(一〇) 本文を理會するに資すべきもの或は本文の説明を補ふべきものは特にこれを上欄に註せり。

(一一) 本書中の教材は實習と相俟ちてその効果を全うすべきものなること多言を要せざるところなり、されば教師自ら模範を示し成るべく生徒に實

習せしめられんことを望む。

(三) 附録として上巻には簡易なる染色法、下巻には親族及び相續に關する大要を掲げおきたれば便宜教授せられんことを望む。

大正四年九月

著者 玄 乃

上巻目次

緒論.....〔一—六〕

第一編 衣服

〔七—四〇〕

第一章 衣服の選擇.....七

一 材料 二 選び方

第二章 衣服の調製.....一四

一 裁縫 二 形状 三 禮服 衣服著用上の注意

第三章 衣服の保存及び整頓.....二二

第四章 衣服の洗濯及び汚點拔.....二九

一 洗濯 洗濯につきての注意 二 洗ひ張
三 湯伸 四 汚點拔

第二編 住居

〔四—九四〕

第一章	住居の選擇……………	四一
	一 場所 二 建築	
	方眼紙上の間取圖	
第二章	室内の設備及び裝飾……………	四九
	一 各室の設備と裝飾 二 燈火 三 電話及び電鈴	
	四 暖室法及び冷室法 五 戸締	
第三章	採光及び換氣……………	六一
	一 採光 二 換氣	
第四章	住居の保存……………	六一
	一 修理 二 掃除 三 排水	
第五章	災害の豫防 附借家及び移轉の心得……………	六五
第六章	什器の保存及び整理……………	九〇

第三編 飲食物

〔九五—一五六〕

	一 買入 二 整理 三 手入	
第一章	食物の成分……………	九五
	一 蛋白質 二 脂肪 三 含水炭素 四 鹽類	
	五 水	
	飲食物の成分の百分比	
	普通食品分析表	
第二章	日常食品……………	九六
	一 動物性食品 二 植物性食品 三 製造食品	
	四 嗜好品	
第三章	飲料水……………	一二二
	一 水の種類 二 水の清淨法	
第四章	清涼飲料……………	一二七

第五章 献立……………二六

第六章 調理……………二七

- 一 調理の種類
- 二 調味品
- 三 調理法
- 四 飯の炊き方
- 五 料理につきての注意
- 六 食事の心得

第七章 食品の貯藏……………四〇

第八章 燃料及び庖厨具……………四四

- 一 燃料
- 二 庖厨具
- 三 食器

附録 簡易なる染色法

〔一〇〕

新家事教科書 上巻

吉村千鶴 著

緒論

家庭 家庭の良否は、直に家族の心身の慰安及び發達に大なる影響を及ぼすものなれば、常に和氣洋々たる家庭たらしむるを要す。家庭は家長を中心とし、血族その他一定の情義を有して、利害を同じくするものの相集りて生活をなすところなれば、その愛情は極めて深く、その同情は常に濫かくして、互に喜憂を共にし、苦樂を分たば、終日外に在りて業務を執り、疲勞したるものも、一旦家に歸れば忽ち元氣を

回復し、氣力を清新にすることを得べし。故に家庭は家族にとり一大樂園にして、愉快と休息とを得るところなりといふことを得べし。而して家族には老幼・男女・賢愚の別あり。その人々の性質・言行は、やがて家庭の習慣となり、家風となり、以て偉大なる感化と教訓とを與へ、誠實・勤勉・同情・忍耐・正直・勇氣・謙遜などすべて人の人たる美德の根柢は皆こゝにおいて養はるゝものなり。故に家庭はまた最善の學校にして、また最良の精神修養所なりといふことを得べし。かくて家庭の健否は、その關係するところ、たゞにわが一家族に止らず、延いては國家・社會に及ぼすものなれば、家庭の中心となり、家風を左右すべき主婦は、最も意をこゝに致し、圓滿純良なる家庭を作り、家族をしてわが家の楽しさを思はしめざるべからず。

主婦の責任

一家の經營は、男女共に責任を分つべきものなれども、男子の執るべき業務は多忙なるが故に、到底家事を顧み、子女の教養にのみ携はること能はざれば、主婦は家庭にありて家長の意見に順ひ、家を齊へ、尊長に事へ、子女を教養し、家族を指導し、以て内顧の憂なからしめ、眞の同情を以て家長の慰安者とも補助者ともなり、常に圓滿にして堅實なる家庭を作らんことを期すべきなり。これ實に主婦の任務にして、また女子の天職なりといふべし。

家事科を學ぶ目的

家事科とは、家庭に生ずる一切の事項を處理する方法を講究する學科なり。即ち衣食住のことはもとより、養老・看護・育兒を始め、一家の管理・婢僕の監督・金錢の出納及び親戚・知友の交際などに至るまで、家庭整理上必要なる知識と技能とを學習し、實地の應用に當りては、勞苦

を厭はず、勤儉にして、秩序及び清潔を尙び、堅實なる氣風と習慣とを得、賢妻良母たるの素養をなすを以て目的とす。

家事科學習の便益

家事上の知識は、いづれも重要にして、複雑なれば、これを實行するは容易の業にあらず。殊に世の進歩に伴ひ、人事はますます繁劇になり行くを以て、一家經營の任に當るものは、家事に關する諸種の知識を研き、これを實際に應用して、冗費と冗力とを省き、努めて効果の善良ならんことを期し、以て人生の幸福を増進せんことを圖らざるべからず。例へば衣服の清潔法及び殺蟲劑の使用法を知りてその保存を全からしむべく、家屋構造の知識を修得して室内間取の良否を悟るべく、人體一日の消費量を心得おきて、その分量を適當に補ひ身體の健康を保つべく、看病法を心得おきて、危急の場合にこれを應用し人命を救ふ

べく、牛乳の消毒法を知りて嬰兒の疾病を未然に防ぎ以て保育を全からしむべく、金錢出納の法を知りて家計を餘裕あらしむべく、作法を知りて交際を圓滿ならしむるなど、家事科應用の利益枚舉に遑あらず。これに反して、家事科の知識足らざるときは、餘裕あるべき財政をして困窮ならしめ、修養・娛樂にあつべき時間を徒費して終生生活に齷齪たるが如き、或は多くの費用を投じて衛生に害ある家屋を建築し、或は過分の滋養素を身體に供給して健康を害するが如き、いづれも人生の意義を没却して、貴重なるべき歲月を空しく不愉快に送らざるべからず。家事科學習の重要な推して知るべきなり。

第一編 衣服

衣服の目的

衣服は寒暑・雨湿・外傷などを防ぎ、體温を調節し、且つ容儀を整へ、各自の地位・品格を保つものなり。されば身分の程度に應じ、衛生上に最も重きをおき、つぎに容儀上・經濟上の要求に應ずるやうにすべし。

第一章 衣服の選擇

一 材料

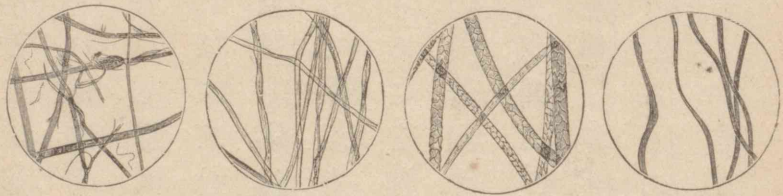
衣服の材料には多くの種類あれども、おもに動物性纖維と植物性纖維との二種にして、更にこれを分ちて、絹織・毛織・木綿織・麻織・交織の五種とす。而してこれら材料の衛生上及び經濟上最も適當なるは、左の要件を備ふるものとす。

(一) 保温性多きこと。
 (二) 通氣性適當なること。
 (三) 傳熱性と吸水性とは少きこと。但し吸水性は多くとも發散の遅きものは可なり。
 (四) 皮膚を刺戟せざること。
 (五) 價廉にして堅牢、洗濯に堪へ保存に適當なること。

以上の條件中最も衛生に適ふものは、毛織物を第一とし、木綿織物これにつき、絹織物を劣等とす。麻織物は殆ど價值なしといふべし。

毛織 纖維疎にして、空氣を含むこと多く、且つ彈力を有するが故に、よく體溫を保ち、通氣適當なるを以て軽くして溫暖なり。傳熱することも極めて弱く、また濕氣を吸收することも蒸散することも共に遲緩なれば、冬季及び溫度の急

下圖は顯微鏡にて纖維を廓大したるものなり。



麻 綿 毛羊 絹

變する時候などには殊に適當なり。されど價安きものは、皮膚を刺戟することと、洗濯に不便にして、蟲害を受け易きこととは、その缺點なりとす。

木綿織 織目疎なるが故に、空氣を含むこと多く、従つて保温・通氣共によろし。また水分を吸收して程よく發散す。地質堅牢なるが故に洗濯に堪へ、皮膚を刺戟することなく、價も廉なるが故に、常著・勞働服・肌著・浴衣・小兒服などには最も適せり。

絹織 保温力弱きに拘らず水分を吸收し、且つこれを發散せしむる力は却つて強し。價高くして洗濯にも手数を要するが故に、

常著には適せざれども、質軟かにして軽く、鮮麗にして品位あれば、晴著として最も多く用ゐらる。但し紬・太織・銘仙の類は質強く、價もさほど高からずして、洗濯に堪ふれば、用法によりては却つて經濟なることあり。

麻織 纖維に空氣を含むこと少き故、熱を傳ふること多くして、保溫力極めて弱く、且つ濕氣を吸収し、またこれを發散すること速かなれば、皮膚に著しく冷感を與ふ。故に盛夏の頃著用するに最も適せり。保存によく、洗濯に堪ふれども、價廉ならず。

交織 綿毛または絹綿など二三種以上の纖維を混ぜて織りたるものにして、價安く外觀の美なるものあれども、多くはその質脆く、保存及び洗濯にも適せざるが如し。

二 選び方

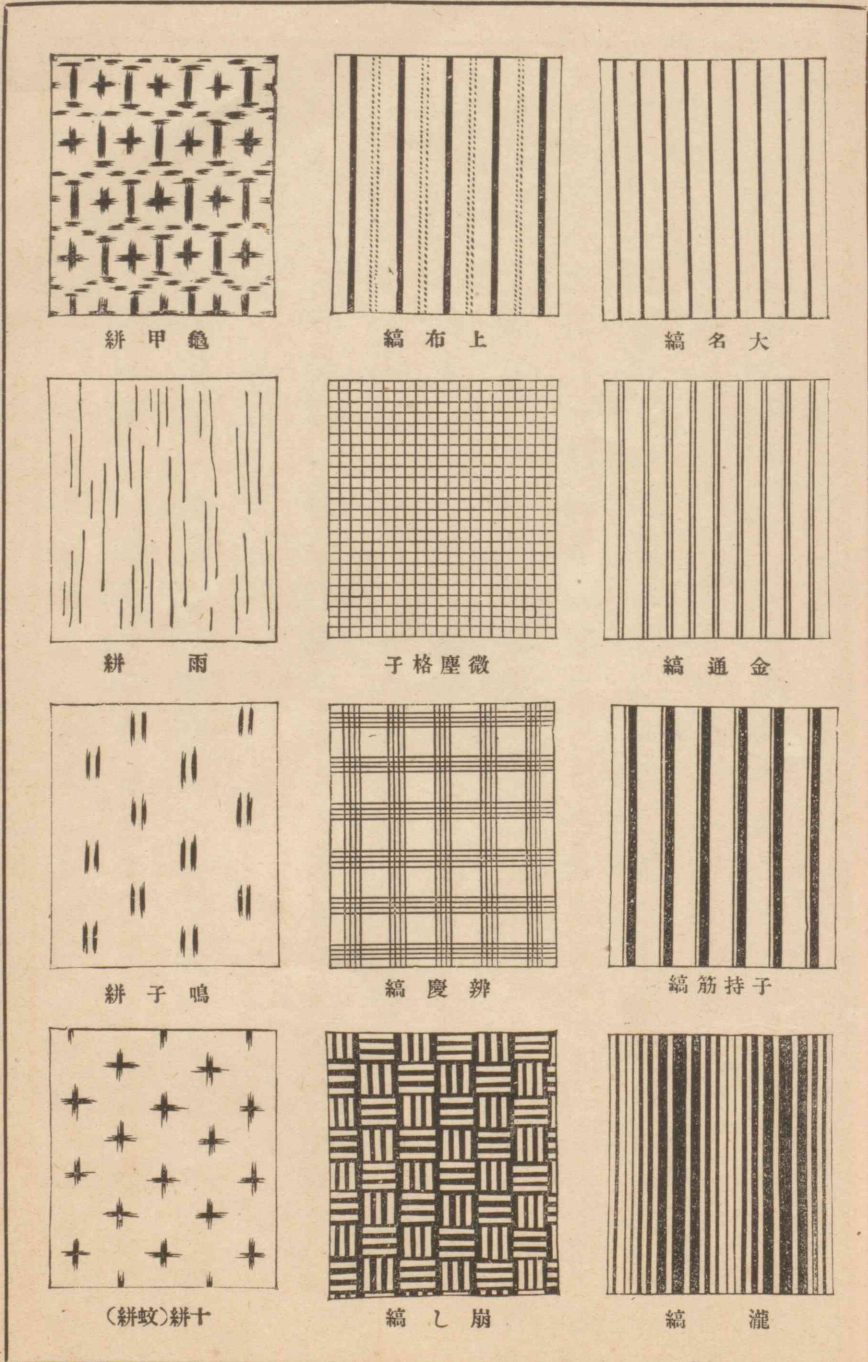
衣服を選ぶには、まづ衛生と經濟とに重きをおき、使用の目的に適ふ地質・色合・模様・縞柄を定むべし。

地質 地質の良否を鑑別するには、地合の精疎・絲の細太・經緯絲の鈞合・混物の有無に注意すべし。地質の名稱はつきに示す一覽表につきてその大略を知るべし。

混物の鑑別法 混物の有無を検するには、つぎの方法によるをよしとす。

- (一) 纖維を火中に投ずれば、球形となり、黒色を呈するは、動物性纖維たる毛または絹の證なり。
- (二) 纖維を抜き取り、撚を戻して原纖維となし、撚のあるは綿纖維もしくは麻纖維にして、然らざるものは多くは絹纖維なり。
- (三) 各種纖維は、固有の形態を有するが故に、顯微鏡を用ゐる

洋服	袴	帯	羽織	袷・綿入	単衣	衣服の種類
<p>リンネル(麻)</p> <p>小倉織・更紗(木綿)</p> <p>ラシヤ・セル・アルバカ・メルトン・スコッチ・フランネル・メリンス(毛)</p>	<p>小倉織(木綿)</p> <p>茶字平・紹平類・御召平・仙臺平・五泉平・嘉平次平・精巧織・琥珀織・鹽瀬・紬(絹)</p> <p>セル(毛)</p>	<p>小倉織(木綿)</p> <p>綴織・唐織・紋紗・博多織・厚板・綴子・羽二重・縮緬・結・縮珍・結縮珍・縮子類(絹)</p> <p>メリンス(毛)</p>	<p>二子木綿・瓦斯絲織・木綿緋・形付木綿(木綿)</p> <p>縮緬・羽二重・紋羽二重・浮織・奉書紬・紬・節絲織・七子・高貴織・結・透綾・御召・銘仙(絹)</p> <p>セル(毛)</p>	<p>二子木綿・紡績織・瓦斯絲織・木綿八丈・形付木綿・更紗・染緋・木綿緋・結城織(木綿)</p> <p>縮緬・御召・絲織・八丈絹・羽二重・紋羽二重・高貴織・綸子・浮織類・銘仙・紬・結城紬・節絲織・七子織・太織(絹)</p>	<p>久留米緋・薩摩緋・伊豫緋・大和緋・阿波縮・岩國縮・銚子縮・染形縮・保多織・真岡木綿・鳴海絞・綿御召・綿結(木綿)</p> <p>縮緬・結・縮縮緬・結御召・島結・絹縮・透綾・明石縮・御召・銘仙・結城緋・友禪類(絹)</p> <p>フランネル・セル・ラシヤ・メリンス(毛)</p> <p>越後縮・越後上布・薩摩上布・奈良晒・近江晒・生平(麻)</p>	<p>衣服の名稱</p>



原色。
赤・青・黄

餘色また補色。

赤と緑

青と緋

黄と紫

同色の配合。

相似寄りたる

色と色例へば

著物鼠ならば

半襟も羽織も

袴もすべて鼠

がかりたるも

のを用ゐるが

如し。

反對色の調和。

黒と白または

淡き色と濃き

色とは反對と

なりてうつり

よし、黒及び

白は餘り色き

らひをせざれ

ば黒き羽織白

き下著ならば

如何なる衣服

にもうつりて

よし。

て檢すれば、識別することを得べし。

色合・模様・縞柄

身分・職業・年齢・男女などに應じて、選ぶべき

は固よりなれども、特に晴著に用ゐる場合には、場所の廣狹
遠近・燈火の種類などによりて、その光彩を異にするものな
ればこの點にも留意せざるべからず。されば上著・下著・帶
半襟などは、種々の場合に應じて、よくその調和を考へ且つ
己れの容貌・體格にも似つかはしきものを用ゐるべし。
色の調和につきては、つぎの事項に注意すべし。

(一) 餘色の配合は鮮明にして調和よし。然れども稍強きに
過ぐ。

(二) 同色の配合は不鮮明なるも上品にしてよく調和す。

(三) 反對色の調和は佳良なり。

流行

色合・模様・縞柄はをりく、流行・廢のあるものなれば

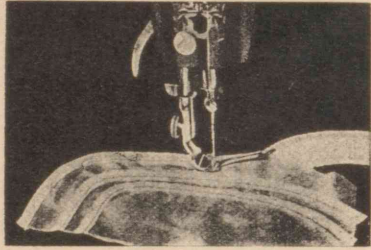
これを用ゐるときは、その時代相當のものなるか、否かを觀察し、流行を追はず、固陋に失せず、身分相當にして成るべく質素・清雅ならんことを期すべきなり。流行は一面より見れば、一種の進歩にして、新意匠のものあれども、時には甚だ賤むべき性質のものなきにあらざれば、最も注意して取捨選擇し、自己の品格を傷つけ、經濟を亂すが如きことあるべからず。彼の濫に流行を追ひ虚榮に馳せ輕佻・浮華に陥るが如きは深く慎むべきなり。

第二章 衣服の調製

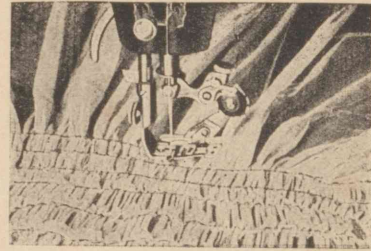
一 裁縫

次葉に示す圖は
ミシン器械にて
縫ふ狀なり。

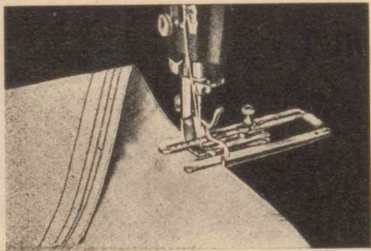
裁縫は古來最も重要なる技能として、貴賤・貧富の差別なく、女子の必らず心得ざるべからざることとなり來れり。而し



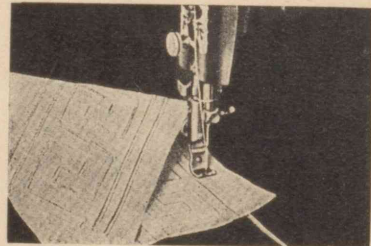
付縁



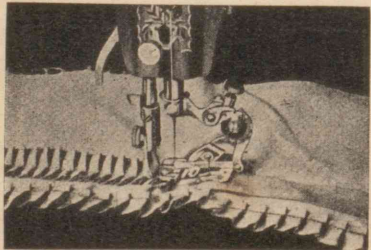
寄皺



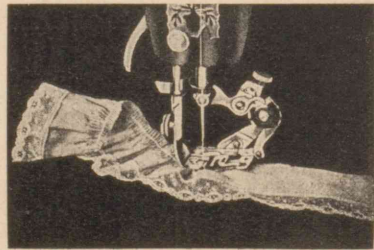
縫重



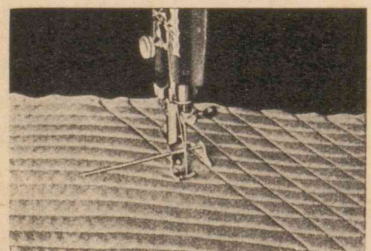
付紐打



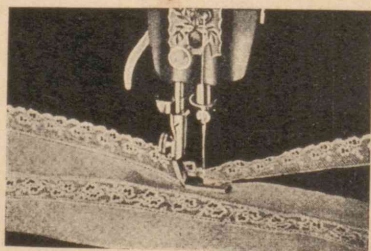
縫重五



取襷



縫刺



付スリレ

て主婦が裁縫に關する知識の有無は一家の經濟・子女の教育・婦徳の輕重にも影響すること大なり。例へばこれを他人に任すとも、その心得なくんばこれを指揮・監督すること能はずして延いては經濟に及ぼし婦徳を傷く。その不便不利は如何ばかりぞ。されば女子は裁縫に關する諸種の知識及び技能をよく修めおくこと最も肝要なりとす。巧に仕立たる衣服は著心地よく、且つ折目正しく身體に適へば自然に著用者の容儀・風采をも整ふものなれば、常にこの技に習熟せんことを心掛くべし。またミシンの使用法も學びおきて小兒服・シャツ・ツボン下・胸掛なども家庭にて仕立なば、便利にして經濟この上なかるべし。

二 形 状

衣服の形状は體形に適合し、身體諸機關の動作・作用を妨げ

常服には丈夫なる糸を用ゐる手に仕立つるときは容易に縫ひずしてよろし。

ざるをよしとす。何となれば小兒の筒袖の甚だ窮屈なるが如き、また附紐を堅く締むるが如きはいづれも自由の運動を妨げ、胸部を壓して健康を害し、甚だしきは畸形となるの恐あればなり。
和服の缺點は袖長く裾開きて動作に不便なればとて、從來種々の改良服案出せられしがいづれも廣く用ゐらるゝに至らざりき。要するに常著は手冷え足温かなるを衛生上の要件とし、なほ寛濶にして動作に便ならしめ、常に輕便なる服を案出するやう心掛くべきなり。

三 禮服

禮服は拜賀・伺候・年賀・拜命・祝儀・慰問・弔葬などの場合に用ゐるものなれば、殊に注意して一定の法式に従ひ威儀を正して、非禮に陥らざるやう心掛くべし。

男子用

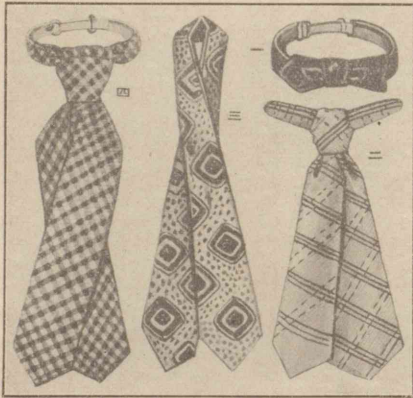
和装にては身分格式ある人の大禮には衣冠を用ゐれども、一般には紋附羽織袴を禮服として用ゐ、地質は羽二重しろかさね・仙臺平袴を普通とす。

洋装の大禮服は文武官・有爵者・有位者によりてその制を異にす。大禮服につぎて一般禮服として用ゐらるゝは燕尾服にして、これに代用するはフロックコートなり。

燕尾服は黒の三つ揃にネクタイは蝶形襟・手袋共に白色を用ゐるを正式とす。靴は黒、帽子はシルクハットに限る。フロックコートも大抵これに準ずれども稍寛なり。凶事にはすべて黒色を用ゐる。洋服のときは左腕に黒紗を纏ひ、帽子の中帯も黒羅紗

フロックコートの代りにモートンコートを用ゐることあり。

- 一、禮服用
- 二、ダブルカラー用
- 三、ダビ
- 四、結び下げ



格式ある人の大禮に袴を用ゐることあり。地白・地赤・地黒などありて總模様なり。間著は赤下著は白にして五つ紋なり。

夏の地質は帷子を本式とすれども今は多く紹を用ゐる。

大正四年七月袴の制に改正を加へらる。

にて覆ふを禮とす。

女子用

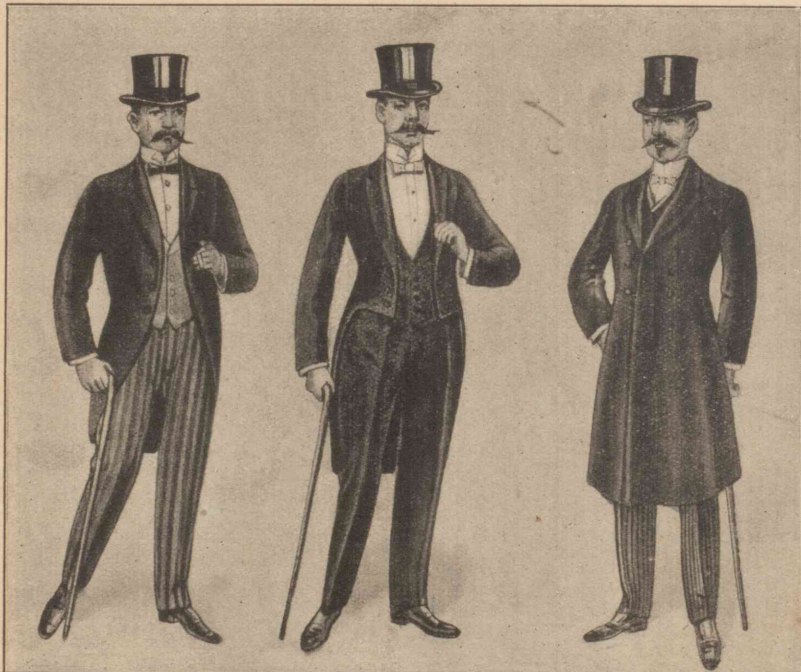
一般の禮服としては、白襟紋附を用ゐる、地質は羽二重黒または變色（か）五つ紋裾模様（か）に白羽二重の下著及び肌著地厚の丸帯を本儀とし、髪飾・持物など相應のものを用ゐるべきはもとよりなりとす。

公式に用ゐる禮服には、袴（か）の制ありて明治十七年に定められしものなるが、その後更に洋装に變りしも、現今は兩様を用ゐることとなれり。いづれも大禮服・中禮服・通常服などの別あり。



袴袴著用の圖

袴服・髪・扇・履には各禮服に應じて地質・色・目・地紋などにそれぞれの定めあり。通常服は和洋共に觀菊・觀櫻の御



右より フロックコート テールコート(燕尾服) モーニングコート



ローブデコルタイ ローブミイデコルテー ヴィジチングドレス (二一五)

外國にては胸の
開きたるは夜の
服、開かざるは
晝の服とせり。

ローブミーデコ
ルターは胸部の
小しく開きたる
ものにて小禮服
なり。

招宴に列するとき用ゐるなり。ローブデコルターまた
イヴニングドレスは夜會服と稱し、夜の禮服にて夜會・晚餐
會に用ゐる。胸部開き袖短く裾長きを普通とす。裳しほはかくる
こともかけざることありて一定せず。帽子を用ゐざる
が故に髮に寶石・羽毛を飾り、首飾・腕輪を用ゐる扇を持つ。
ローブモンタントと稱するは通常服にして、晝の服なり。胸
部開かず、袖長く裾を曳くを普通とす。ヴィジチングドレスは
訪問服なり。

夜會服の外は黒き靴に同色の靴下を用ゐる。手袋はすべ
て白革を上品とし、裝飾は年若き人ほど淡泊にし、また晝は
少く夜は多く飾るを普通とす。帽子・外套の形などは流行
に應じて一定せず。されば、洋装せんとする人はよく彼の
國の習慣・作法を心得おかざるべからず。

喪服には重服と輕服との別ありて、袷袴など夏・冬によりて色目・地質を異にす。されど一般には黒紋附・白重・黒帶・白または黒の帶揚・紐は白の紵紐を普通とす。洋装にはすべて黒色を用ゐるべし。

衣服著用上の注意

禮服著用の場合はいふまでもなければ、平素といへども起居動作を靜肅にし、折目・衣紋などを正しくし、常に容儀の端正ならんことに務むべし。例へその品質は粗悪なりとも、清潔に容儀のよく整ひたるは奥床しきものなり。されど餘りに容儀風采をつくらんとて、帶・紐などを堅く締むるは衛生上害あれば、寛かに著用するをよしとす。小兒の衣服の附紐を強く締むるは、消化器を害する憂あり。また寒きときと雖も襟卷・頭巾は用ゐしめざるをよしとす。もしこれに慣

るゝときは皮膚を弱くし、感冒にかゝり易ければなり。洋服は小兒及び男子の服装としては輕便にして適當なるも、婦人の洋装は流行の變化殊に甚だしく、且つわが國婦人の體格には決して適せりといふべからず。然も彼の國と風俗・習慣を異にせるを以て、公式の場合或は特別の境遇の人を除く外は、濫に用ゐざるをよしとすべし。

第三章 衣服の保存及び整頓

衣服をよく保存せんとするには、平常の取扱に注意するはもとよりなれども、時々手入すること肝要なり。例へば脱ぎたる衣服は直に疊まず、衣桁または衣紋竿などに掛けおき、よく風を通したる後、塵を拂ひ、襟垢えりあかの有無を調べ、もし汚點みを見出さば、直に汚點拔をなし、多く汚れたるものは洗濯

または洗ひ張をするが如きこれなり。

平常服 常に家族に清潔なる衣服を用ゐしむるやう、心掛くるは最も肝要のことなり。襟は最も汚れ易きものなれば、時々取換へまたは洗濯すべし。肌著・単衣の如きは大概日を定めて洗濯し、破損・汚れの甚だしからぬ内は仕立直しなどして常に清潔に保たざるべからず。

晴衣 手入を終りたる衣服は、清潔なるところに折目正しく丁寧に畳み、三つ襟及び紋所には柔かき紙または布片をあて、地質剛きものは折目に綿または綿布にて包みたるものを挟みて、角の切れざるやうにし、なほ上等の衣服は一枚または一重づゝ布または紙にて包みおくべし。

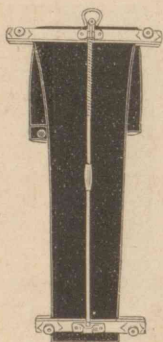
寝具 日常使用の夜具・蒲團は一週間に一度位は必ず日光に曝すべし。但し褪色し易きものは直接に日光に曝す

褪め易き色は
藤色・桃色・黄
色・青磁色など
なり。

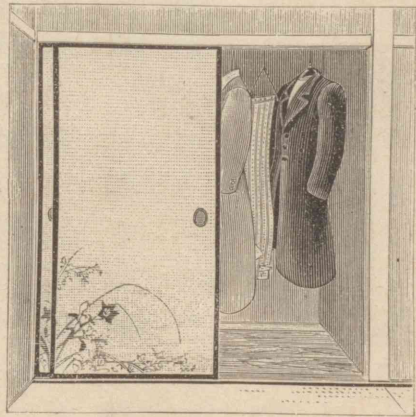
べからず。蒲團には白き敷布を用ゐ、夜具も汚れ易き部分には白布を以て覆をなし、時々取換へて洗濯すべし。來客のとき僅かに一度使用したるのものにても、必ず空気に曝して後藏むべし。平素使用するものは、毎年一回洗濯修繕して軽暖ならしむるを要す。

蚊帳 使用の前後は必ず日光に曝すべし。藏むるときは風呂敷または澁紙にて包みおくをよしとす。

洋服 洋服の晴著は殊に丁寧に畳み、折目は壓されず肩は崩れぬやうにすべし。常著は**股衣**・**胴衣**・**上衣**とも毎日織目に沿ひ刷毛にてよく塵を拂ひ、濕氣を去りて後畳み掛けおくべし。ツボンの皺は、上圖の如く皺伸器を用ゐて直すをよしとす。



皺伸器



す吊を服洋し用利を入押

洋服を吊しおくには、上圖の如く押入の上部に釘を打ちて入れおくも便利なり。洋服箆筒を用るれば更によし。ホワイトシャツ・カラーの汚れたるは特に目立ちて見苦しきものなれば、時々洗濯して清潔を保つべきなり。

蟲干

從來わが國の風習として土用干または蟲干と稱し、七八月の候衣服調度類の乾燥を行ふことあり、これ保存衛生に適したる最もよき習慣なり。されどもそれは秋の至るを待ちて行ふの最も適當なるに如かざるなり。何となればこの季に入れば乾燥せる空氣は、赫々たる太陽の炎熱と共に

にその效力偉大なるものあればなり。なほ入梅前晴天の日を選びて乾燥せる空氣に曝すは、これまた保存上有效なりとす。

補綴

衣服の綻び・焼孔やひあななどを見出したるときは直に繕ふべし。捨ておくとときは、僅かの手數にて濟むものも、容易に補綴し得ざるに至るべし。裁縫のとき生ずる友切・切端などは大切に殘しおきて、補綴のとき利用すべし。

色場

衣服は多く褪色せざるうちに染直せば、地質も損せずして保存によろしきのみならず新しきものの如くなるべし。卷末に家庭における簡易なる染色法を掲げたれば便宜實習すべし。

藏め方

衣服の藏め方につきてはつぎの要件を心得おきて適宜に整理し、日常使用の際成るべく手數と時間とを要



足袋・靴下などは破れ易きものなれば常に注意して補綴すべし。靴下は二重底のもの、底の取換へ得べきもの、また指先・踵などの破れ易きところを特に丈夫にしたるもあり。足袋カパー。靴下カパーといふものもあり。暖かくして便なり。

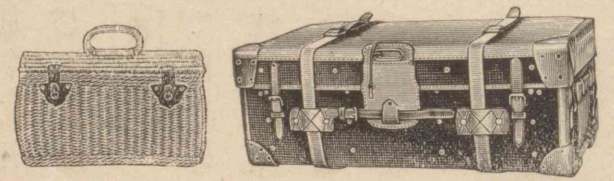
靴・下駄・傘なども使用後直に濕氣を去り泥を拭ひて次のときに差支へなきやうにしおくべし。傘を日光に曝すときは乾き過ぎざるやうにすべし。これらは取扱の如何によりて保存上に非常の差を來すを以てこれまた整理上大切のことなりとす。靴は時時靴墨油を塗り革の堅くならざるやうにし、上等の靴にはクリームを用ゐる布片にて擦り刷毛を用ゐるべからず。また人によりてはカーパーシューズを用ゐれば便利なり。

- せざるやうにすべし。
- (一) 衣服の種類によりて納器及び置場所を一定しおくこと。例へば和服と洋服・常著と晴著・男女用・小兒用・附屬品などを分類し、各置場所を定めおくが如し。
 - (二) 輕きものを上とし、重きものを下とし、襟の方と裾の方とを交互にし、襷と襷との重なりて一方の高くならぬやうにすること。
 - (三) 軟かき衣類と剛き帶類とを別々にして藏めおくこと。帶類を藏めおくには成るべく専用の帶箆筒を用ゐるをよしとす。
 - (四) 毛織物は虫害を受け易き故、納器置場所を異にするにと。また間には、樟腦・ナフタリンを入れ、金糸を用ゐたる衣服類には固形フォルマリンを用ゐること。

木製の納器に蟲のつきたるときはその穴にテレピン油をさし込むべし。

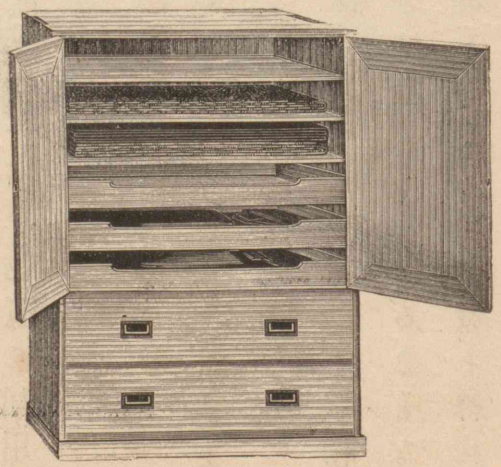
納器

靴・バスケットなど種々あり。箆筒・長持などの如く木材を用ゐるものは、桐にて造りたるを最上とす。桐は木質美にして輕く、樹脂を出すことも濕氣を透過することもなく、蟲のつく憂も少く且つ保存にもよろし。



トックスバ

クンラト



箆筒良改

行李には柳行李・竹行李あり。いづれも堅牢にして、割合に多くの衣服を藏め得べく、且つ持運びに便なれば、トランク・バスケットと共に

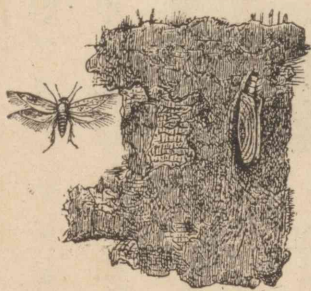
旅行に用ゐらる。されど衣服の出し入れ不便にして、皺を生じ易きは缺點なり。

置場所

風通しよく、濕氣なきところをよしとす。さればとて日光の強くあたるところもよろしからず。納器の下には枕木を用ゐて、床と器具との間を風通しよきやうにすべし。また土藏の代りに板間を造るか、或は一室を物置に利用して、棚を造り順序正しく排列しおくも便なり。

防蟲劑

防蟲劑には樟腦・ナフタリン固形ホルマリン・ナフトール・龍腦・丁字などあり。これらは揮發性強きものなれば永く保存する衣服特に毛織物に用ゐるときは蟲害にかゝることなし。されどもかゝる藥品は揮發し終れば



毛織物に蟲害くつ

衣服類を新しき新聞紙に包みおくは蟲害を防ぐ一方法なり。

效力なき故、時々新しきものを加へざるべからず。

第四章 衣服の洗濯及び汚點拔

一 洗濯

洗濯には乾燥洗濯及び濕潤洗濯の二種あり。乾燥洗濯とはベンジンの如き揮發性の液を用ゐて、洗濯する仕方をいひ、濕潤洗濯とは灰汁・曹達水・石鹼水などのアルカリ性の液中に布を浸し、汚れを去る仕方をいふ。

用水

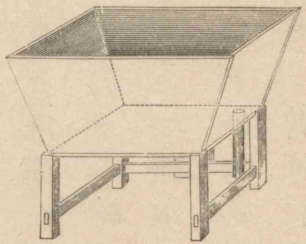
洗濯に用ゐるには軟水をよしとす。手觸柔かく、溶解したる石鹼のよく泡立つものは軟水の證なり。軟水なきときは硬水を用ゐるべし。硬水は一旦煮沸し、これに灰汁曹達・石鹼などを加ふれば可なり。

用具

普通に使用せらるゝは、鹽洗濯板・刷毛・干竿・麻繩・簇な

井戸の水よりは水道の水・川水・雨水などをよしとす。

纖維と洗濯液との關係
 一、木綿及び麻はアルカリに強く酸に弱し、されど高温に堪ふ。
 二、絹はアルカリにも酸にも弱し。
 三、毛は酸に強くアルカリに弱し。高温に堪へず。
 故に絹・毛は微温湯を用ゐる良質の石鹼を要す。木綿及麻は熱湯にて、もよろしく、並の洗濯石鹼・ソーダを用ゐてもよろし。



盥角

どにして、この外に煮釜・煮袋を用ゐ、多く洗濯するところにては、上圖に示すが如き角盥を用ゐるべし。底の一隅に水の流出する穴あるを以て洗濯後の汚水を棄つるに便利なり。煮釜は鍋・金盥・石油の空罐などを利用して可なり。大仕掛のところにては絞り器械・乾燥器などを備ふるもあり。仕上には火熨斗・鋏霧吹などを用ゐる。

洗濯劑 主なるものは石鹼・曹達・灰汁などにして、この他海蘿・フスマ・醋酸・硼砂・アムモニア・漂白粉・ベレンスなどを用ゐる。洗濯劑は甚だしく地質を弱め、或は脱色・褪色する恐あれば、その用法・分量に注意すべし。

準備

まづ洗濯すべきものを分類し、破れたるところは補

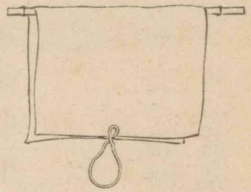
綴し、殊に甚だしく汚れたるところには絲標をつけ、汚點あらば汚點拔法によりてこれを除き、その他洗濯用具及び洗濯劑を取揃へ、またよく天氣を見定めて後にすべし。

分類の一例

- (一) 色物と白地物とを區別すること。
- (二) 木綿織・麻織と絹織毛織とを區別すること。
- (三) 敷布・枕掛・シャツ・足袋類と著物とを區別すること。
- (四) ハンカチーフその他細かきものを一括すること。
- (五) 食卓用白布類を一括すること。

洗濯につきての注意

- (一) まづ纖維の種類を検すること。
- (二) 袂の底・褌先・襟・裾・居敷など汚れ易きところをよく洗ふこと。
- (三) 盥干竿などは使用の前後よく拭ふかまたは洗ふこと。



- (四) 盥を高くし、成るべく立ちて洗濯すること。
- (五) 上圖の如き干物止を用ゐ、風に飛ばされぬやう工夫すること。
- (六) 毛織物及び褪色し易き色物は陰干にすること。

(七) 仕上をするとき、鑊・火熨斗の面を滑かにして使用すること。

單衣の洗濯

木綿織・麻織の單衣物は清水に二十分間位浸しおき、適當の洗濯劑にて、むらなく順序よく洗ふべし。襟・裾などの汚れたる部分は殊に注意してよく洗ひ、清水にて濯ぎ、堅



墨色の地質には海蘘を用ゐ、黒絲の交り居るものには海蘘と吟生麩とを合せ用ゐるべし。糊は必らず裏よりつくべし。

糊には姫糊・飯糊・吟生麩などあり。糊袋にて振り出して用ゐるべし。またサルチルサン曹達半匁を糊液一升に加へて用ゐれば皺などを生ぜず。吟生麩は時々水を取換ふれば永く腐敗せず。ベレンスは袋に入れて溶すべし。手にて水をすくひ少しく青味を感じる位を度とすべし。

く絞り、煮糊をつけて物干竿にかけ前身を日に向け、形を整へて乾かすなり。かくして全く乾きたらば取り入れて、霧を吹き、伸縮を直し正しく畳みて敷伸をするか、鑊または火熨斗をかくべし。色染のものは永く水に浸し、または熱湯に入る、はよろしからず。

白木綿・白麻の洗濯

ハンカチーフ・敷布・枕掛・足袋類などを純白ならしめんとせば釜にて煮るをよしとす。その法は水一斗曹達十匁・石鹼三十匁の割の液を釜に入れ、微温となりたるとき、豫め清水または石鹼液にて洗ひたる布を袋に入れてこれに投じ、沸騰せしめ、後二十分間位を経て引き上げ、煮汁にてよく洗ひ、温湯冷水にてすすぎ、最後の水にはベレンスを加へて濯ぎ、よく絞り糊をつけて乾きたる後、霧を吹き、鑊または火熨斗をかけて仕上ぐべし。

白色毛織物には
アムモニア少量
を加ふ。
硼砂二匁水二升
五合の割合の微
温湯にて洗ふも
よし。

醋酸の液を通ず
ことは手觸りを
よくし、鳴りを
出す效あれば、
絹物には必らず
行ふをよしと
す。
フスマ液は水一
升到フスマ二合
を入れて煮、後
金巾にて絞り更
に冷水一升を加

毛織の洗濯

微温湯一升到良質の石鹼三匁位を溶したる液を作りおき、これによく塵を拂ひ、微温湯にて洗ひたる布を入れて攪み洗ふか、或は板上に擴げ刷毛にて両面を靜に擦り、後微温湯にて濯ぎ、つぎに醋酸數滴を入れたる水を通し更に微温湯にて濯ぎ、攪むやうにして絞り、毛並をたゞせて直に乾かすべし。乾きたらば霧を吹きかくるかまたは濡れたる布をあてて鍔をかくべし。熱湯冷水を用ゐて絞り或は揉むことなどは必らず避ぐべし。

絹織の洗濯

微温湯一升到良質の石鹼三匁を加へたる溶液中に入れ、揉むやうにして洗ふか、或は柔かき刷毛・海綿にて軽く布目に沿ひて擦り洗ひ、微温湯及び水にて濯ぎ、最後に醋酸を入れたる液に通し、更に水洗し軽く絞りにて乾かし仕上ぐべし。色絹はフスマ液・海蘿油槽にて洗ふべし。これ

光澤を損することなければなり。

乾燥洗濯

この方法は汚れたるところのみベンジン・揮發油などの揮發性の液にて洗ひ、その脂肪及び塵埃を去るものなれば、直に乾燥し、變色或は褪色の憂なく、何種の纖維よりなる織物も、その地質及び外觀を損ふことなく、且つ全體を洗濯するの手續を要せざる點において便利なり。されど家庭にては形の大なるものは藥品を多く要し不經濟なれば、垢つきたる襟・半襟・リボンなどにのみ行ふをよしとす。それには揮發油またはベンジンを眞綿につけて擦るか、或は筆の穂毛の柔かき楊枝の類にて塗布すべし。

二 洗ひ張

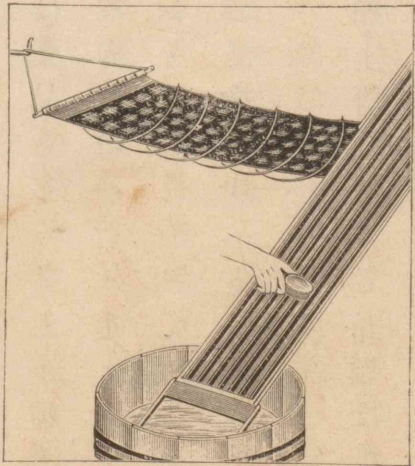
張物には板張・簇張あり。小切類・上等ならざる布類は板張にするを便利とす。品質よき木綿及び丈夫なる絹布は簇

ふる割合にて作りたるものなり。
揮發油・ベンジンは輕油にて非常引火力強きものなれば火の傍にて用ゐるべからず。

絹織物
色絹
色絹はフスマ液・海蘿油槽にて洗ふべし。

張とすべし。左に張物につき
注意すべき點を擧ぐ。

- (一) まづよく洗濯して乾すこと。
- (二) 解きたる布に糸屑綿屑などの附かざるやうにすること。
- (三) 地質の弱りたる個所または破れたるところあらば、まづ補綴すること。
- (四) 糊に浸し、よく浸み込ますること。
- (五) 張板簇は清潔に拭ひ、表裏を調べ布幅の曲らぬやうに張ること。
- (六) 簇張は始め飛簇をなし、裏より糊を引き、表より空刷毛にて、むらなくこすり、後細かく凡そ一寸位に簇を張ること。
- (七) 稍、乾きたらば水刷毛をなし、後耳水を引きて山形を消すこと。



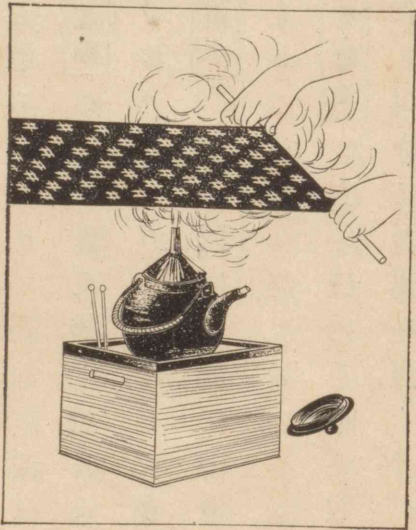
張簇と板張

水刷毛をなすと
きは飛簇のみを
残すべし。

三 湯 伸

湯伸は織物の丈幅を程よくし、手觸・光澤を十分に恢復することを
得るが故に、毛織物・絹織物、殊に縮緬物を仕上ぐるに

毛織物などは蒸
氣鍍にてもよし
洋服・コートの
如き毛織物の大
なるものは濕し
たる手拭をの
せ、その上より
鍍をあつるも湯
伸することを得
べし。



湯 伸

必要なり。その最も簡單な
る仕方は、土瓶または鐵瓶な
どに湯氣を立たせ、注ぎ口を
閉ぢ、蓋をとり、漏斗を伏せ、こ
れより吹き出づる湯氣に布
をあてて伸すなり。布は兩
端を縫ひ合せ、その間に二本
の棒を入れ雙方より引き、下より上へ繰廻し左右へ動しつ
つ伸し、布幅を定むるには棒に幅標をなすべし。

四 汚 點 拔

衣服に汚點を生じたるときは、速かに汚點拔法を行ふべし。

左にその簡單なる方法を示さむ。

襟垢 揮發油を眞綿につけて擦るもよく、或はベンジンにて洗ふもよし。

汗 薄めたる醋酸液を吹き掛けおき、濡手拭にて幾度も押し取るべし。

泥點 乾かして後毛織ならば刷毛にて擦り、絹・木綿類はフランネル・ビロードなどの布片にて擦るべし。

雨水 濡手拭にて徐に擦り、紙をあててその上より火熨斗をかくべし。

茶・醬油 直に口にて吸ひ取るか、或は濡手拭にて軽く拭ひ取り、同時に周圍を薄くぼかし、徐々に乾かすべし。乾きたるものは醋酸の液につけ、更に漂白粉をつけて直に水洗するをよしとす。

酒 煙草の煙を吹きかくるか、または稀薄の醋酸を吹きかけ、刷毛にて水を軽く打ちて後乾すべし。

油類 大抵は揮發油・ベンジンにて拭ふべし。石油は火にかざし、車の油はエーテルにて拭ふをよしとす、水洗し得るものならば石鹼を使ひて濯ぐべし。

ベンキ樹脂の類 テレビン油または揮發油にて拭ふをよしとす。

墨 飯粒を揉みつけて洗ひ落すべし。また墨拔洗粉にて洗ふも可なり。或は摺餌を食する鳥の糞を水にてとき擦りつけても除くことを得べし。

インキ 黒インキは醋酸の液を用ゐ、色インキは石鹼水にて洗ふべし。梅醋・牛乳にても消すことを得べし。
錆 醋酸または稀鹽酸を水に入れて洗ふべし。

醋酸にて除去せざるときはこれに漂白粉をつけて色をとり十分水洗するもよし。醋酸の代りに醋酸を用ゐるも可なり。

果物汁 濕り居るときは鹽をのせ、熱湯をその上に注ぎ、乾きたるものは蓆酸をつけて、熱湯を注ぐべし。

血液 大根の絞汁にて洗ふか、または綿にその汁を含ませて幾度も拭ひ取るべし。或は鶏卵の黄味をつけて洗ふも有效なり。

血液ハ水中ニゆわ洗フコト

湯ハニテハ決レテ落テス

引張りナカウフノ構ニマキ、靴ヲ迄テ其儘ニシテナリ
ヤカニテ解クニミルトヨロヨロトナラフコト

第二編 住居

住居の目的

住居は風雨寒暑を防ぎ、人の生命・財産を保護し、こゝに各自の職業を営み一家團欒して終日の勞苦を醫し、以て氣力を一新し、而してこゝに土着の觀念を養ひ、愛郷の念を盛ならしめ、以て家名を重んじ、祖先を敬ひ善行を積まんとするの精神を養ふものなり。

第一章 住居の選擇

一 場所

住地を選擇せんにはまづその土地に臨み實地を踏査し、つきに列擧せる各項につきて適當の土地を定むべきなり。

(一) 近傍の風儀善良なること。

地質悪しきは草木を培養するにも大いに不利益なり。

畦下には必らず住むべからず地震大雨のため畦崩れして生命を失ひたる實例少からず。

- (二) 地質善良高燥にして、空氣清淨なること。
 - (三) 日光の射入十分に於て、眺望よきこと。
 - (四) 飲料水良好にして、排水に都合よきこと。
 - (五) 沼池埋立地^{がひ}畦下^{した}凹地など濕潤にして、有害の瓦斯を發生し、或は黴菌の生ずる地を避くること。
 - (六) 交通便利にして、日常の用品を價安く、而も便利に求め得らるゝところなること。
 - (七) 職業に従事し、生業を營むに都合よきこと。
 - (八) 水害の恐なく、不時の事變に際し避難し易きこと。
 - (九) 子女の教育上よき學校に近く、通學に便利なること。
- 以上は一般につきて述べたるのみ、實際は土地の狀況、一家の事情に應じ適宜選擇すべきなり。

都會と郊外

都會は交通機關備はり日常用品を得るに便

利なれども、空氣不潔にして喧噪なれば終日の勞を醫するに不適當なるのみならず、身體の健康上よろしからず。これに反して郊外は空氣清く閑靜にして土地廣ければ、こゝに花卉・蔬菜を栽培して自園に親しみ、自然を樂しむの愉快あり。されば近來都會の發展につれて、郊外生活を營むもの漸く多きに至れるなり。

二 建築

家屋は完全なる家庭を成立せしむべき要素といふべく、家屋の住み心地よく愉快なるは健康上はもとより、やがて家庭の圓滿を助くるものなり。世の進歩と共に家庭を尊重する念強くなるに従ひ、住宅に對する希望も漸次に高まりたれば、身分・職業・生活の程度に應じ、堅牢を主とし最も便利にして且つ衛生に適ふやう建築すべきなり。さて家屋を

建築せんとするときには和洋建築の利害を考へ、専門家或は経験家に設計及び工事の監督を依頼すべし。これ最も安全なる計策なりとす。されど主婦たるものは實際家政を掌るに都合よきやう、方向・間取・構造などにつきて相當の心得あること肝要なり。

家屋の種類

家屋は造方より言へば和風・洋風・和洋折衷風などあり。材料より言へば木造・石造・煉瓦造・土藏造・塗屋造・鐵骨造などあり。皆使用の目的によりて各、長所あり。わが國一般の住宅としては氣候・風土・習慣・生活の程度などにより考ふるも、木造建築を以て最も適當なりとす。

地盤及び用材

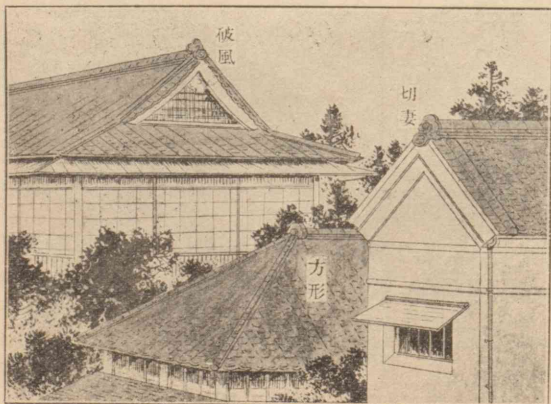
地盤は最も強固なるを要す。地盤の軟弱なるは新築後、數年ならずして早くも家傾き歪を生じ、却つて多大の費用と手數とを要するに至るべし。

用材には石材・木材・煉瓦などあり。石材には天然石・人造石あり。木材には杉・松・檜・樺・椴・梅・栗・柿・朴など種類多くしてまた各、等級あり。煉瓦には白・黒・焼過・並煉瓦などありていづれもその質に應じて用所を異にす。木材は特に質堅牢にして乾燥せるものを選ぶべし。

屋根・門・塙

いづれも構造法の如何によりては外観の美を失ふのみならず、保存に關係することなれば、よくその得失を考へて用ゐるべし。

屋根には瓦葺・草葺・板葺・亜鉛葺・スレート葺などありて、その造形には切妻・方形・破風などあり。門には冠木門・屋根門・長屋門などあり。塙には



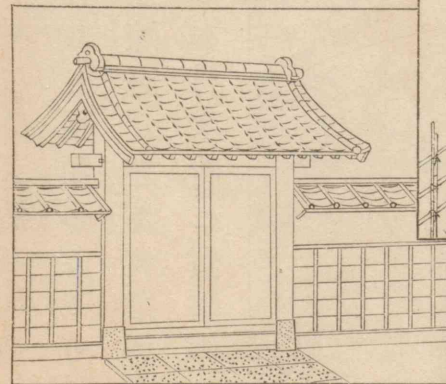
家の方向につき
ては古來の傳説
あり。あながち
に捨つべきにあ
らず参考して可
なり。

石塀・煉瓦塀・土塀・鐵柵・板塀・竹垣・生垣などあり。また竹垣にも建仁寺垣・四ツ目垣・矢來垣などあり。生垣には杉・檜・要冬青・木槿・拘橘などを植うべし。

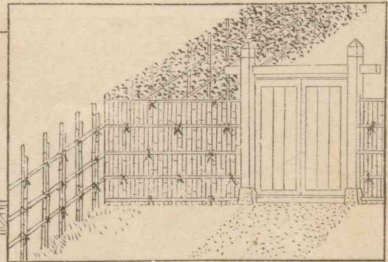
方向 家屋方向の良否は光線の射入・通風・換氣などに大いに關係あるものなれば建築にあたりては第一に考慮すべきことにて、東南向或は南向を最良とし、西南向はこれにつげり。

間取 間取の良否は、日常の用務を辨ずる上にもまた日光の射入

源氏塀屋根門



生垣



冠木門
建仁寺垣
四ツ目垣

第二編

住居

第一章 住居

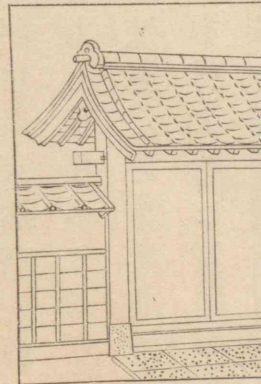
選擇

建築

場所

は第一に考慮すべきは南向或は南向を最良とし、西南向はこれにつがり。
間取 間取の良否は、日常の用務を辨ずる上にもまた日光の射入

門根屋

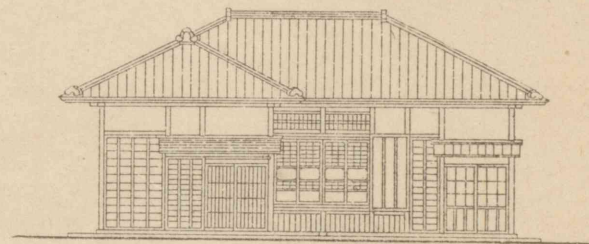


(四六一四七)

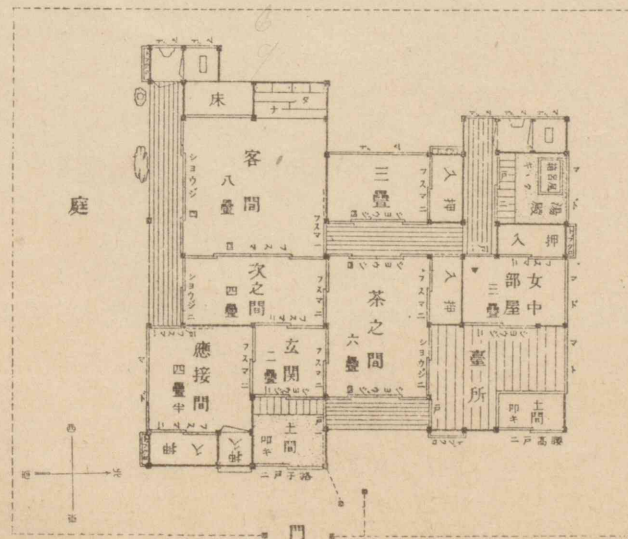
木造瓦葺平家建

總坪數。貳拾九坪
 概算建築費。一坪四拾圓を要すとせば壹千百六拾圓也

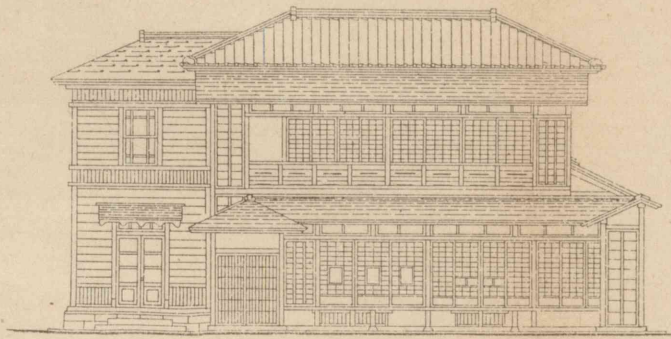
本圖は中流人士向の小規模の住宅にして、五六人暮の家族に適す。玄關を東向とし茶の間及び臺所などへ朝日を受けしむ。應接間及び客間はいづれも南向なれば日當り最もよし。玄關脇の應接間は書齋とし、三疊の間を子女の勉強室にするも宜しかるべし。



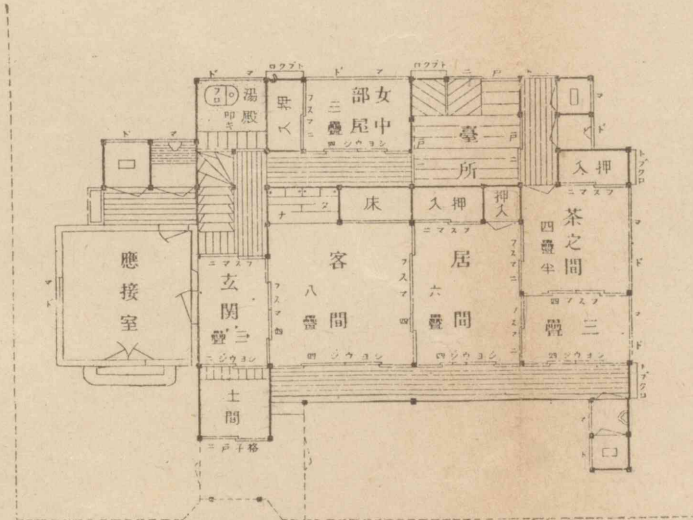
圖面正



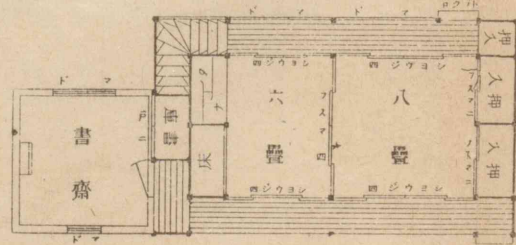
圖面平



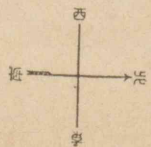
圖面正



圖面平下階



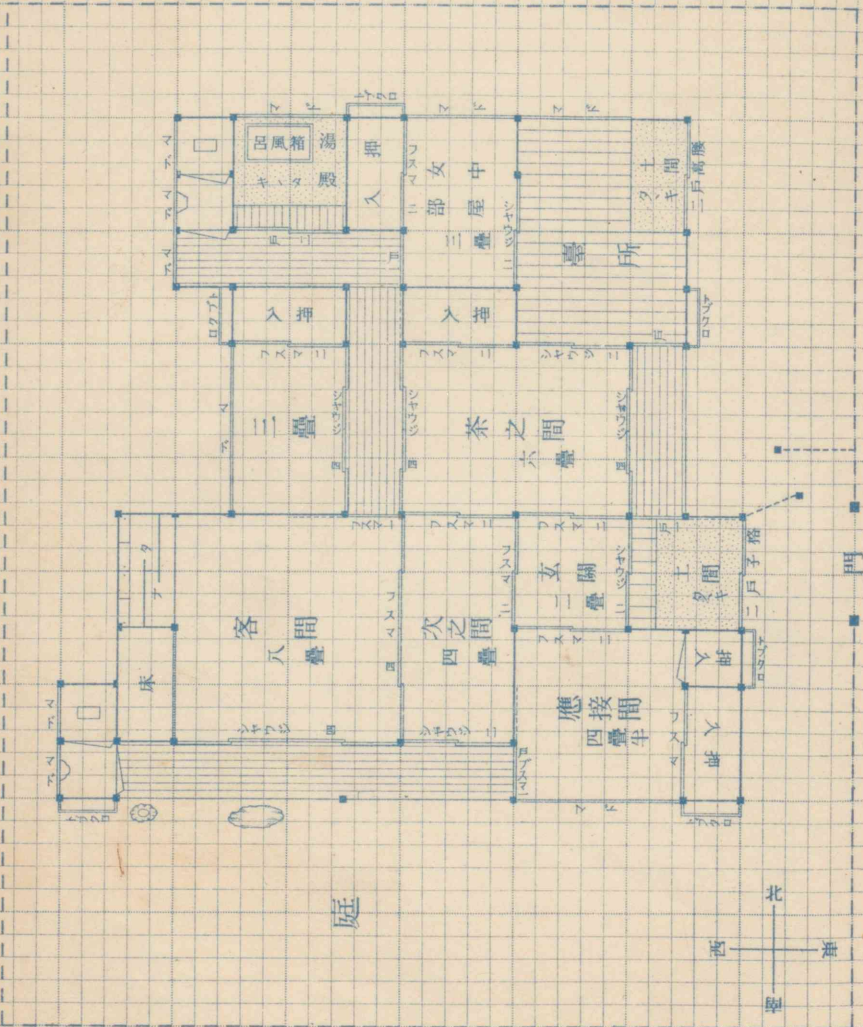
圖面平階二



木造瓦葺二階建

總坪數五拾壹坪八合五勺
 概算建築費。一坪階下五拾五圓、階上五拾圓を要すとせば貳千七百五拾六圓七拾五錢也

本圖は中流人士向の住宅にして、家族女中など七八人暮向のものに適す。玄關より直接に應接室・客間及び二階の間などに通ずるを得べく、なほ茶の間脇の三疊を子供室に用ゐる二階二間を客間に使用するも可なり。要するにこの間取法は來客の頻繁なる向には好適の一例なり。(日本住宅建築圖案百種所載)



借家するにも間取のよき家に住めば、日々の用事を辨するに都合よろし。

住居する家屋の建坪を知らんと欲せば方眼紙上に示すときは明瞭に知ることを得べし。

通風・換氣にも大いに關係するものなれば、よくその配置を考へざるべからず。例へば客間と應接間と書生部屋とは玄關に近く、居間は客間と隔り、主婦の間は茶の間と納戸とに近く、臺所は食堂と下女部屋とに近く、寢室は夜中盜火を警戒するに都合よく、書齋は閑靜なるをよしとするが如し。なほ注意すべきは、南北打ち通しにして西日を避けたる家は、夏涼しく冬暖かきを通例とすることこれなり。

製圖

間取を考ふるには、方眼紙のひとま一間を三尺四方或は一問四方とし、幾度も書き改めて考案し、まづ土地の坪數に應じて方向を定め各室を配置し、成るべく建坪少くして便利よく設計すべし。方眼紙上の間取圖は前葉の圖を示したるものなり。

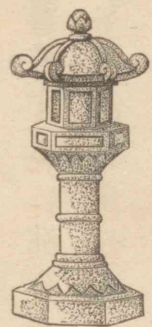
普請

間取定らば大工または技師に謀り仕様書を作成せ

しめ、豫算の許す範囲において工事に取掛るべし。

庭園の種類

庭園には築山庭・平庭・茶庭・洋風庭などあり。わが國の庭園は自然の風致を模寫し、閑寂幽邃なるを本旨とす。されど

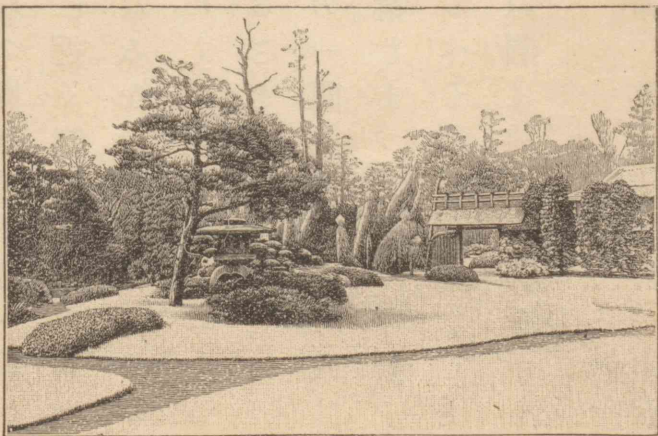


籠燈日春



籠燈見雪

年月を経るまゝに種々の技巧を加へて一種の築庭法を案出し、一木一石の配置にも嚴格なる規定あるに至れり。



庭 平

花壇及び菜園

敷地廣きときは勿論なれども狭くとも巧にこれを利用して、果樹・野菜・四季の草花などを培養せば子女はこれによりて自然の趣味を覺り、老人はこれによりて無聊を慰め、愉快を感じつゝ、身體の健康を増すべく、自ら培ひたる花卉にて室内を飾り、新鮮なる果實・蔬菜は取りて以て食事の材料とし、或は知人に分ち、來客に饗しなどせば無限の樂を得べし。

第二章 室内の設備及び裝飾

一 各室の設備と裝飾

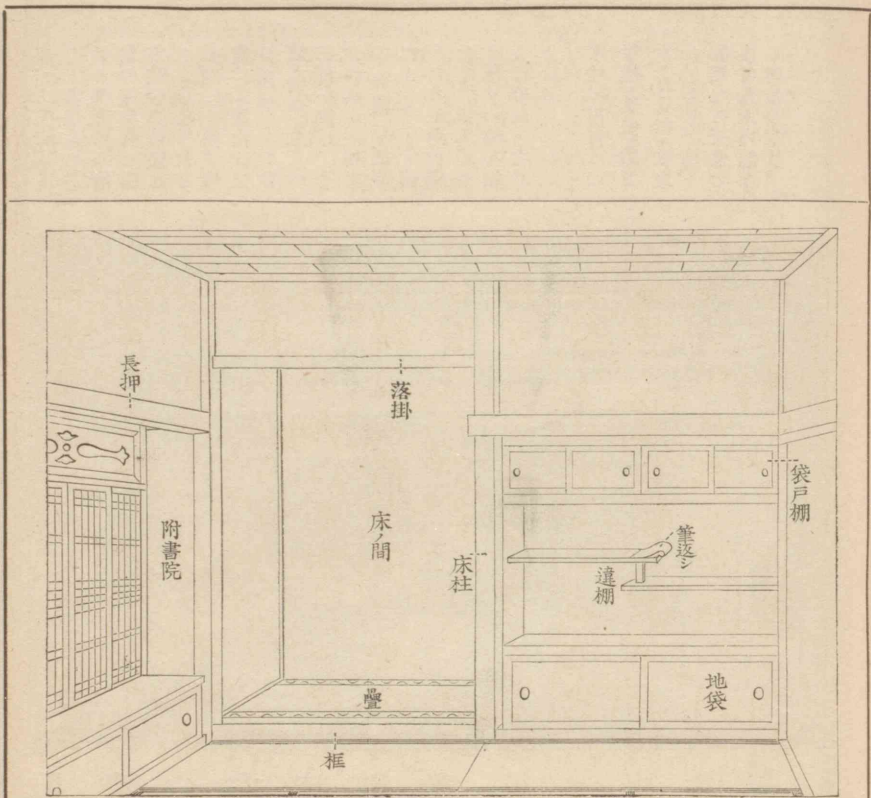
室内をして便利に且つ居心よくせんと欲せば、適當の設備と裝飾とを施さざるべからず。設備のよく行届きたるは日常生活に要する時間と勞力とを節約すること多し。また

玄関の亂雜なる
は見苦しきもの
なれば時々見廻
り清潔・整頓を
保つべし。
また玄関より他
室の見苦しきと
ころの見えざる
やうにすべし。

裝飾を施したるがため地味なる室も引立ちて家屋の品位を高くし、愉快に感ずることも多くなるものなり。例へば「ぼら」の僅かに一輪の花なりとも生け方と置場所とによりて、無限の趣を呈することあるが如し。

玄関 來客の最初に入りまた最後に出るところにして、且つ家屋の内部全體の趣を代表すべきところなれば、裝飾その他を淡白清淨にして嚴肅整齊なるを要す。外套、帽子掛、呼鈴などを備へおかば、來客の便利は如何ばかりならん。洋風ならば必ず刷毛靴拭などを備へおくべし。

應接間 この室は要事を談ずるところなれば、來訪者が短時間の中に快く要談の出來得るやう自他共に便利にして、裝飾も嫌味なく沈著なるをよしとす。將來の生活上には洋服著用者次第に多かるべければ洋館の方適當ならん。然

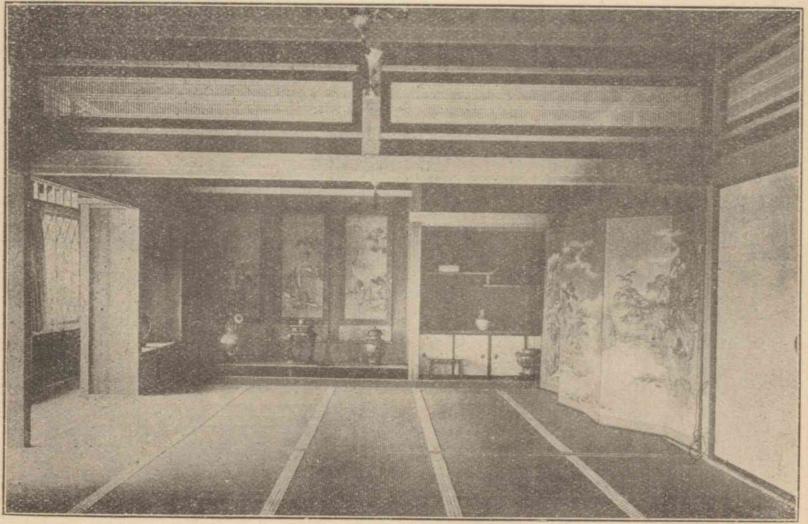


第二章 室内の設備及び裝飾

れども日本間なりとして西洋式に倣ひ、絨毯を敷き卓椅子をおき火鉢・ストーブ或は額花瓶・飾棚の類を順序よく排列して適當に裝飾を施し、卓上には煙草盆・煙草入をおかば可なり。また低き卓のみを用ゐるも便なるべし。

客間 客間とは普通に床の間・違棚・附書院のある室をいふ。上圖の如く室の正面左の方に床の間あり、これに並びて右の方に違棚あり。左に

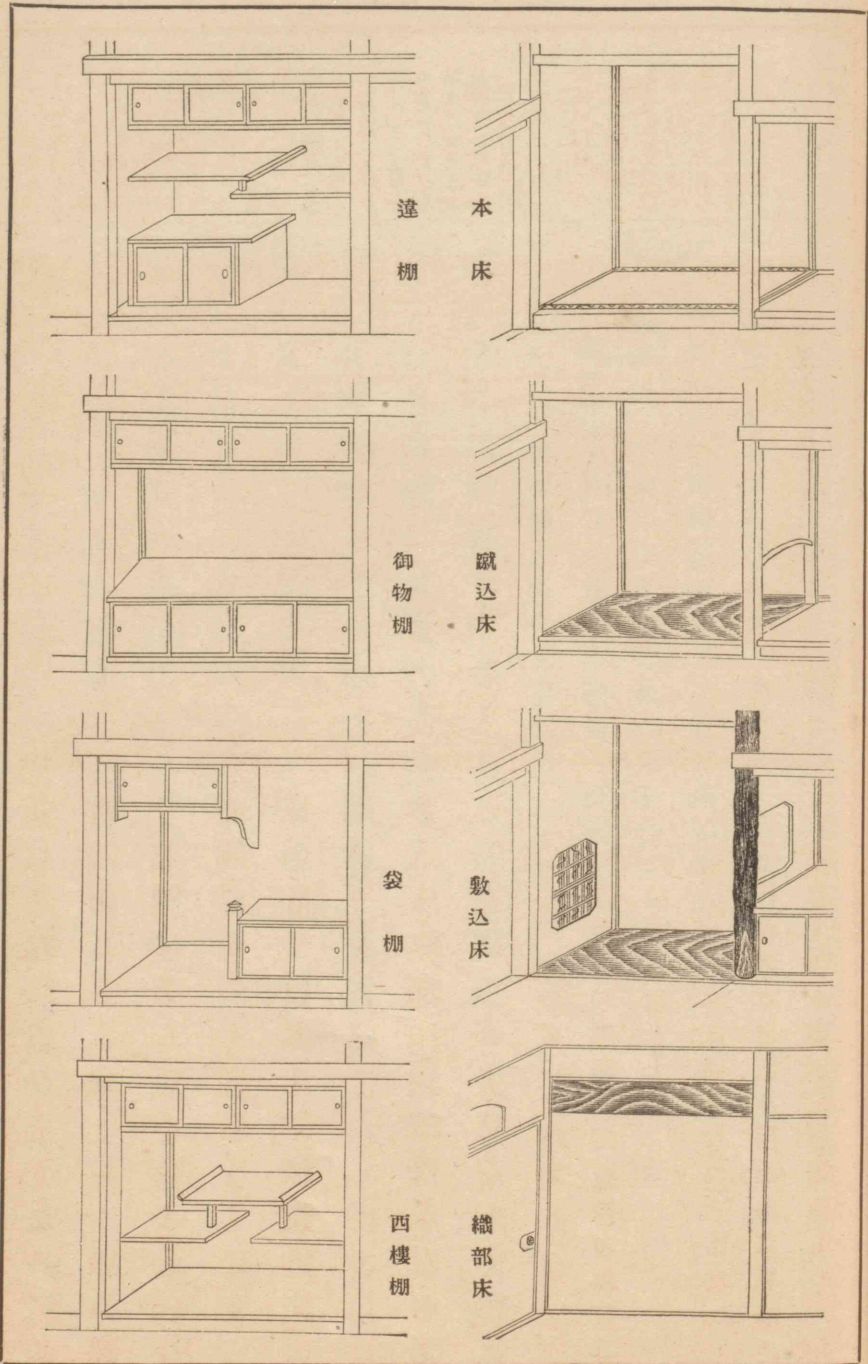
すべて床飾りはもと書院造の、始め佛寺にて僧侶の床を飾り附書院にて勉強せしより起りたるものにて軸は佛畫にて置物は三つ具足とて香爐・燭臺・生花の三種を飾り、また五具足と稱して香爐一・燭臺二・生花二を飾りたるを漸次變化して近來の如く種々の物を飾るに至れるなりといふ。



折れて椽に沿ひしところに附書院あるを正式とす。床の間の左側にあるを本勝手といひ、右側にあるを逆勝手といふ。床の間には本床(框床)蹴込床の別あり。また略したるものには敷込床・織部床・釣床(壁床)などあり。左にその大略を擧ぐ。

〔本床〕 黒塗或は黒檀の框を疊より一段高くし、内部は高麗縁の疊敷または薄縁敷とす。

〔蹴込床〕 本床同様なれども疊の代りに樺の木目板を用ゐる、框は黒塗に限らず種々の木材を用ゐる。



床の間・違棚に種々なる物品を多く並べ或は書籍などの散亂せるは見苦しきものなれば常に注意して整理しておくべし。

敷込床

床板を疊の面と同じ高さにおく。

釣床

狭き座敷にて床の間を設くる餘地なきときは下に床板を設けず鴨居の方に「落掛」釣束などを設け床の形を造る。また壁床ともいふ。

織部床

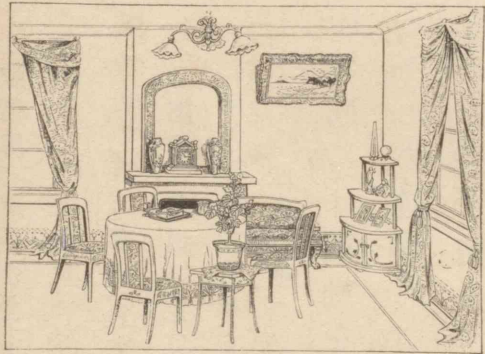
茶道の宗匠織部氏の考案になりたるものにして、その構造は特に床の間を設けず、普通の壁面へ横板を入れ、これに軸物を吊る折釘を打ち、その壁色は他の壁色と異にす。

床の間には掛軸を中心とし、これに因^{ちな}める生花・置物・香爐などを置き、違棚には巻物・書籍などをおく。掛物には畫と書とあり。書を略とす。一幅物・二幅對・三幅對などあり。幅丈は一様ならざれども長さ六尺を普通とし、幅は尺二・尺五・尺八などとす。對幅のときは置物の位置及び飾り方を異にし、またその畫及び書の意味によりて、置物・生花の配合を考ふべきものなり。客間の裝飾は優美高尙にして且つ莊重なるを貴ぶ。故に裝飾品全體の調和を考へ、氣候・吉凶など場合に應

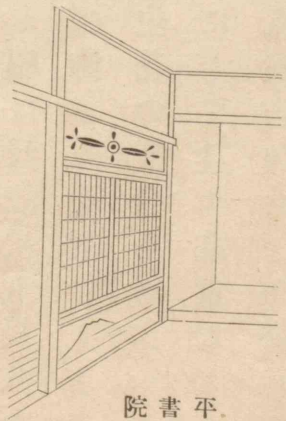
和洋裝飾の差
わが國風は清楚にして雅致あるを愛し、自然を尊ぶに反し、かの國風は濃艶の美あるを重んず。されど概して徒らに高價の什器を多數配置するよりも、清楚にして、虚飾なきをよとするは同一なり。

裝飾に用ゐる品は如何に珍奇なるものなりとも趣旨の面白からざるもの、野卑なるものは避けざるべからず。

ずる心得あるを要す。
書院には附書院・平書院の別あり。附書院には文房具を飾るを本體とすれども稀には植木鉢・盆景などを飾ることもあり。



洋館の裝飾は濃厚・艶美を主とし、舶來品の粗悪なる裝飾品を用ゐるよりは、西本邦品を優れりとす。洋館にては煖爐のあるところを以て日本室における床の間と心得、この上には正面に額或は鏡を掲げ、前には時計をおき左右に生花・置物などを飾り、これを中心として壁には額或は掛物を掛け一隅に



院書平

三角棚をおき、寫眞・人形・細工物・花籠その他適當のものを飾り、中央の卓には盆栽・畫帖・灰皿などを載せおくべし。卓子・掛窓・掛敷物なども室内の裝飾設備とも調和を保つやう色合・模様などを選ぶこと肝要なり。

居間

居間は家族の團欒し慰安せらるべきところなり。されども親しき人はこゝに通ずるも可なれば便利にして愉快なるやうにし、餘り嚴めしからぬを主とすべし。

主人の居間は書齋を兼ね常に起臥し、讀書するところなれば靜かにして日當り及び風通しよきところを選び、すべて主人の趣味嗜好に従ひて、器具の配置裝飾を施し、また安樂椅子・長椅子などをおきて休息に便なる用意あるは最も必要なることとす。

主婦の居間は常住と執務と家人の監督とに便利なるを要

一家には必らず適當の場所を選びて皇祖天照皇大神宮を祭りまた祖先の靈をも祭るべし。こはわが國民たるもの意るべからざることなり。

件とし、こゝに神棚を設け皇祖天神を奉安し、且つ祖先の祭壇をも設くるは殊に望まじきことなり。而して複雑なる日常の用事を秩序正しく整理し、且つ多く趣味あるやう適當の設備と裝飾とを施すべし。

老人の居間は成るべく冬は暖かく夏は涼しく厠にも近きところを選び、常に安心を與へ老の心を慰むるに適するやう工夫すべきなり。

子供の室は簡易素朴にして日光の射入によく、空氣清きところを選び横溢せる活動力を殺ぐ憂なく、窮屈を感じせしめざるやうにし、教育上有益なる繪畫・額面などを掛け常に説話の資料とし、また自ら整理し自ら辨ずるに都合よきやう設備すべし。

食堂

飲食する場所なれば特に清潔を旨とし、卓・椅子の位

置も整頓し、裝飾も嚴格にして形状・色合などすべて雄々しく地味なるを普通とす。卓被^{テーブル}・食器ナフキンは特に清潔なるを用ゐ、食事を愉快にし得るやうにすべし。特に食堂の設けなくして居間及び茶の間を以て兼用する場合には、中央に卓をおき家族はこれを圍みて食事せば團樂の樂を得べく、また一人づゝ配膳するの勞を省きて便利なるべし。

食堂の床は板張或はコルクカーペットなどを敷きて、食事後には容易に拭ひ清めらるゝやうにするか、或は疊敷ならば薄縁を上敷とし常に清潔を保つやう心掛くべし。

書齋

讀書するところなれば閑靜にして、空氣の流通・光線の射入にもよく長時間の勉強に適するやうにすべし。この室には便利なる書架・書棚を設けて、書籍の出入れ整頓に時間を費さざるやうにすること肝要なり。

寢室は寢心地よきものを選ぶべし。近頃川崎式波多野式などの折疊寢室あり。價も高からずして便なり。

寢室 寢室は夜中十分に安眠し、心身の疲勞を恢復し得るやう用意せざるべからず。即ち室内の溫度・空氣の流通・寢具の清潔を始め火災・盜難などの憂なきやうにすべきなり。わが國の習慣として居間或は客間を寢室に使用し、こゝに蒲團を延ぶるを普通とするが故に、この場合には敷蒲團を厚くしその上に白布をかくるをよしとす。また寢室と隣室との間及び椽に沿ふ鴨居の上に欄間あるを適當とす。かくの如くせば睡眠中に呼出する炭酸瓦斯をして、清淨なる空氣と轉換せしむる效あり。されど事情の許す限り寢室は別に設くるをよしとす。

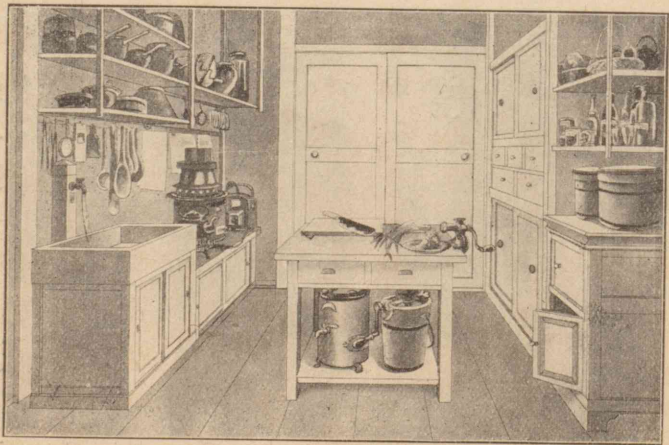
茶の間 茶の間は往々食堂と兼用せらるゝが故に、六疊位にして最も臺所に近く、家人の監督に都合よく押入と戸棚とは成るべく多きをよしとす。

臺所を整理するには便利なる棚と押入を成るべく多く設くるをよしとす。

「流し」の内側をトタン張とすれば板に水の滲込むことなく且つ水の流もよし。下圖の「流し」の下部は開戸とし内部をトタン張にし野菜を入れおくと、ころとなしたり。

臺所 人の生命の源たる食品を調理するところなれば、衛生と經濟と便利とを考へ常に改良する心掛けあるを要す。從來の不完全なる臺所を改良するには全部改築せずとも、一部分を修理せば經費も少くして都合よきものを得べし。下圖の如きは稍完備せる一例なり。今左に臺所につきて注意すべき要件を列擧すべし。

- (一) 廣くして明るく且つ空氣の流通をよくすべきこと。これ炊事道具の整理・清潔及び動作に便利なればなり。



- (二) 防火の設備を十分にすること。例へば床板の上に七輪・竈・火消壺をおくとき、床板をトタン張とせば火災を起す憂なきが如し。
- (三) 流し場を高く作り、立ちたるまゝにて働き得るやうにすべきこと。
- (四) 中央に料理臺をおき、棚・抽斗ひきだしを設け、食器・食品の置場とし、立ちて料理し得らるゝやうにすること。
- (五) 掃除に便にし、排水・給水の方法に注意すること。即ち土間及び床下を敲たた土とし、周囲の壁なども時々水洗し得るやうにすること。
- (六) 鼠害を防ぐ設備を施すこと。
- (七) 食品を貯蔵するため、に揚板の下を用ゐるときは、内部を敲土とし、或は板を張りて清潔にすること。

(八) 空間・片隅を利用して狭きところを廣く使用し得るやうにすべきこと。

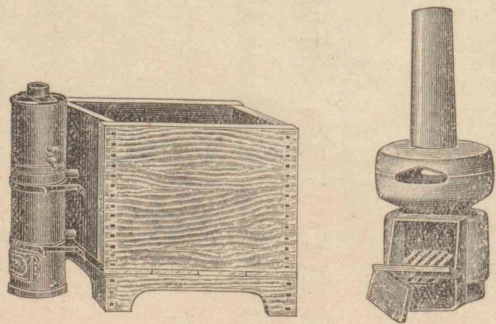
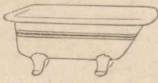
納戸

衣類・道具類を入れおくと、ころなれば、棚・押入を多くして器具の整理に便にし、濕氣多きところを避け、盗難を防ぐやうにし、火災のときは直に持出し得るやうにしおくべし。土藏なき家にては板間とし、こゝに道具をおかば室内整頓して都合よし。

湯殿

湯殿は腐朽し易きものなれば、土間は敲土にて斜面とし、湯水にて濡るゝ周囲の下部は敷瓦にて張りおくを要す。浴槽には圓風呂・角風呂・寢風呂などあり、下圖に示す

西洋風呂は金屬或は人造石などにて造りたる楕圓形のものにて、タンクを用ゐる水及び湯を自由ゆに浴槽に送る。



釜 呂 風 式 巴
の も る く 付 取 に の も の 形 圓 楕 の 通 普 は 方 右

巴式風呂釜は僅少の時間にて湯を沸し得るを以て便利にして且つ經濟なり。脱衣室には鏡臺・化粧品・理髮用具を備へ整容に便ならしむべし。

物置 薪炭・漬物・盥その他の雜品を入れおくところなれば、多く棚を設け整理に便なるやう設備すべし。亂雜になり易きところなれば、常に片付けおき清潔を保つ心掛けあるを要す。

便所 便所は換氣法を十分にし、室内に臭氣の傳らざるやう設備すること最も肝要なり。わが國從來の便所は衛生



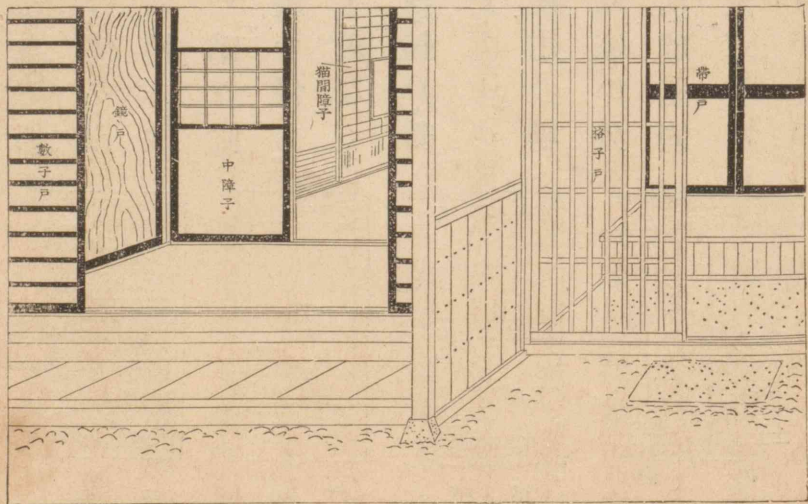
衛生洗手器

上不備の箇所多ければ、常にこの點に注意して改良するやう心掛けざるべからず。西洋風の如く一々洗ひ流す

衛生洗手器は下部の突子に指を觸るれば適度な水流れ出てて手洗ひ終ると共に自動的に停止す。

は極めて善良なる方法なれども、多くの手敷と費用とを要し一般の家庭に適せず。右圖に示す洗手器は柄杓ひしやうを要せずして便利なり。

建具 建具とは襖・障子・戸の類をいふ。襖は座敷の品位に大いに關係するものなれば、その材料・色合・模様などは建築の程度・室の種類・壁の色合などに應じて適當なるものを選ばざるべからず。その種類には戸・襖・中



襖の下貼の粗製なるものに至りては新聞紙にて三四回位貼りたるものありて破れ易し。西の内・清帳・美濃紙などの丈夫なる紙にて六七回より十回位まで貼りたるをよしとする。上貼には絹織更紗・芭蕉布・葛布・紙地などを用ゐ。縁には黒塗・溜塗・木地などあり。引手にも金・銀・銅・鐵・七寶・木などに

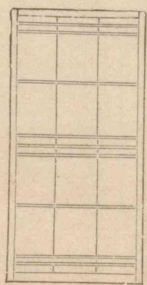
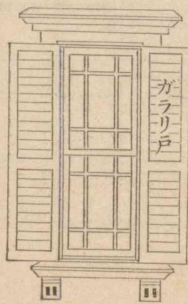
て造りたるものあり。

紙障子・硝子障子・猫間障子・葎障子などあり。紙障子は日光の直射を防ぎ空氣の流通をよくすれども、その棧に塵の積る缺點あれば常に清潔に保つべし。硝子障子は光線をよく通し室内の溫度を保ち、寒天雨天の時も雨戸を閉づる手數なくして便利なり。戸には板戸・帶戸・鏡戸・舞

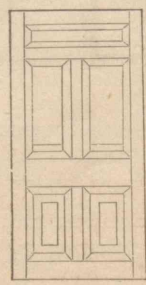


雨戸の框断面圖

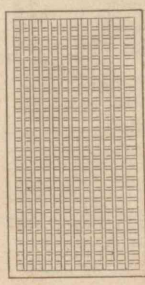
良戸・格子戸・唐戸・雨戸などの別ありて、いづれも使用の場所を異にす。雨戸は家の外圍に用ゐるものなれば、堅固にして横棧も多く上下及び横に栓あるを可とす。戸と戸



棧戸

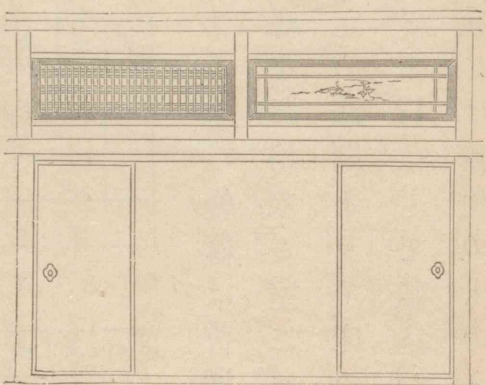


唐戸



狐戸

下圖に示す右方は板欄間にして左方を箆欄間といふ。



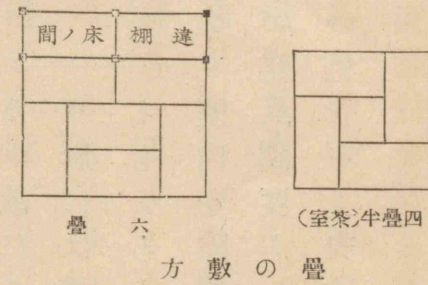
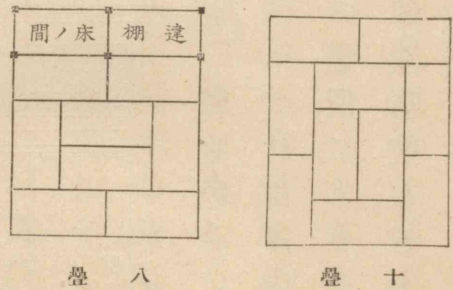
との合するところは凹凸になしおくを要す。これ雨の吹込を防ぎ且つ盜難の防禦にも適すればなり。欄間は鴨居と天井との間に設け室内空氣の流通をよくし、且つ裝飾ともなるが故によき家には必らずこの設あり。形には種々あれども障子を用ゐたるもよろし。

壁 壁も色合により室内を陰鬱ならしむるものもなきにあらざれば、室内の建具・調度との調和を保たんとせば、使用の場所によりその色合を工夫すべし。茶・大津・黄・大津・泥・大津・漆喰塗などあり。

敷物

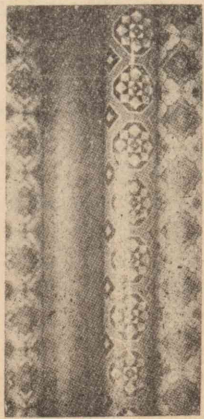
畳表には引通と中繼との區別あり。引通とは一本

よろし。疊縁は普通紺麻を用ゐ、少しく上等の座敷には茶縁を、嚴格なる室には高麗縁を使用す。疊の敷込方には一定の法則ありて、床の間の前は必ず疊の長き方を床の間と平行にして敷込むべきものなり。筵には無地のものと模様を附したるものとあり。仕事室・食



の莖にて織り、中繼は短き莖二本にて中繼に織りたるものをいふ。品質の最上等なるものは備後表にして、備中早島表・小髭表これにつぐ。琉球表・七島表などは品質劣れども丈夫なれば食堂・女中部屋などに

堂・應接間などに用ゐるをよしとす。これ時々日光に曝す便宜を得るのみならず、疊を損せず清潔に保たればなり。絨毯は多くは洋風の室に用ゐる。その模様・色合に種々あれば使用の場所によく調和したるものを選び用ゐるべし。西洋室に用ゐらるゝリノリ・ムー・コークカーペットなどは、油類・墨汁などの附著せしとき直に拭へば清潔となるが故に食堂・事務室などに用ゐて殊によろし。無地のものと模様あるものとあり。



ムリユリノリ

二 燈 火

燈火にはランプ・瓦斯・電燈などあれども太陽の光線に類似して、多量の熱を發せず、爆發危険の恐なく、また空気を汚す

こと最も少きものを最良とす。

ランプ ランプの油壺は必ず金属性のものを選び石油は火止石油を使用すべし。持運に便なれども空気を汚し、また日々の掃除に手数を要し、且つ發火し易きことはその大なる缺點なり。

掃除及び取扱

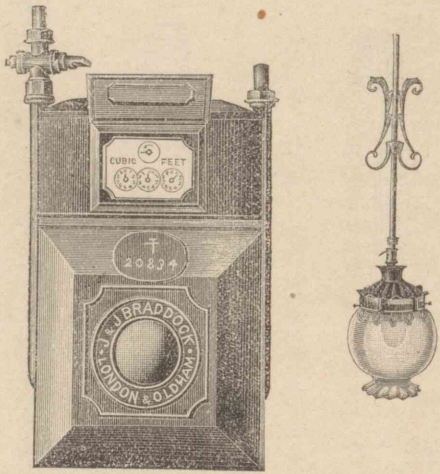
まづ笠及びホヤを布にて拭ひ火口を掃除し心をつまみ、つぎに油壺に八分目位油を入れ、火口をさし込み、臺油壺を拭ひて各部を元の如く装置し一定の場所におくべし。もし過ちて火を失したならば、灰または砂をかくるか、或は蒲團毛布の如きものにて手早く覆ふべし。必ず水を注ぐべからず。點火消火の場合には火を細くし、また決して點火したるまゝにて油を注ぐべからず。これがため火災にかゝりたる例多ければ特に注意して取扱ふべし。

瓦斯燈

瓦斯マンツルを用ゐるによりて火焰の明輝著しくして、光力割合に強く物を美麗に見するはその長所なり。

瓦斯使用料は計量器により立方呎幾何として計算す。
東京瓦斯會社の瓦斯使用料は炊事用・燈火用として千立方呎一圓七十一錢なり。
一升炊に要する量は六立方呎位なり(凡そ壹錢)五十燭光に要する一時間の瓦斯量は一三立方呎位なり。

自由點火器は離れたるところより紐を引きて點火する装置なれば便なり。



器量計と燈斯瓦

されど室内の瓦斯燈は室内に有害なる炭酸瓦斯の漏るる憂あり。また夏季の室内燈火用としては熱度高きが故に電燈の使用を優良なりとす。瓦斯にはホヤなき露出燈あれども、風のために火焰動き易く且つ危険なれば用ゐざるをよしとす。

取扱と注意

點火のとき瓦斯を急に激しく出して、爆聲を發せしめざるやうネヂを徐々にゆるむべし。もし瓦斯の漏れたるときは決してマツチ燭火を持ちてその室に入ることなく、速かに窓を開放して瓦斯を逐ひ出すべし。マンツルは破損し易ければ叮嚀に取扱ふべし。寢室には用ゐざるをよしとす。

夜中強き光をうけて眠るは、衛生上あしければ就眠のときは光を弱くするがまは消火すべし。

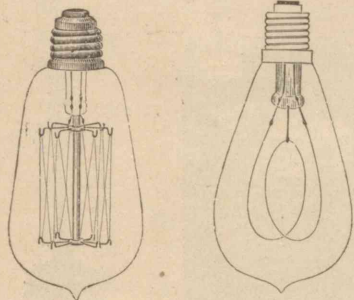
電燈使用料は計量器により一キロワット幾何として計算するものと、何燭光一燈につき一ヶ月幾何として計算するものとあり。

左に東京市電氣局の電燈使用料を擧ぐ。

一キロワット	一八
五燭光	四五
十燭光	七二
十六燭光	一〇〇
一キロワットは十燭光にて三時間を使用することを得る量なり。	

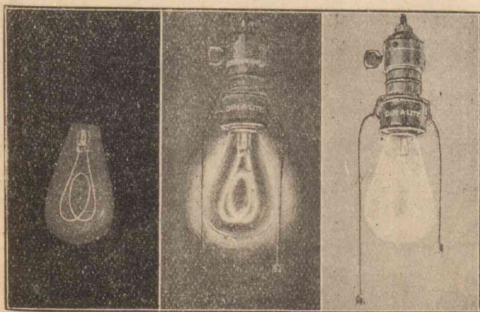
電氣燈

光輝鮮明にして光度強く最も太陽の光線に近く、且つ光力の加減を自由に行ふことを得べく、點火・消火共に容易にして毎朝掃除の手數なく、不潔物を生ずることなきを以て最もよき燈火なり。日本室に普通用ゐらるゝものは十燭光或は十六燭光にして、軒燈用・湯殿用・便所用には五燭光にて十分なり。電球にも種々改良



球電通普 ンテスゲンタ

せられたるもの製造せられタングステン・オスミンなどを使用するときは普通電球の二倍の光力ありて明るし。



狀るず減な光燭し用使をトイラマツ



ジマライイト一個 壹圓八十錢 (高田商會販賣)

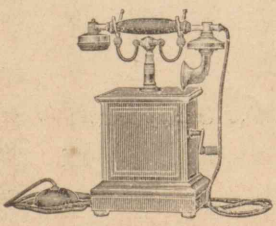
近來は右圖に示すが如きジマライイトと稱して、紐をひくときは自由に燭光を加減することを得る、便利にして經濟なるものあり。

取扱と注意

装置不完全なるときは導線の覆ひ破れて漏電し火災を起す危険あり。導線を引張りて釘または濕氣あるところにかけ或は濡手にて取扱はざるやうにすべし。ホヤも笠も乾布にて拭ひ、汚れたるときは濕布にて拭ふべく不用のときは消しておくべし。

三 電話及び電鈴

電話には普通電話・卓上電話などあり。事務多く簡捷を欲する人には、卓上電話を設くべし。電話室は喧噪ならざる位置に設け、屢通話の要ある番號は見易きところに記しておくべし。使用せんとするものは通



話電上卓

一個の電鈴にて
數多の室より呼
び出し得る装置
のものもあり。



話心得書を知りおき、應接にはよく禮儀を守り、叮嚀なる言語を用ゐ、先方に迷惑をかけ或は失禮に渡らざるやう注意すべきなり。

電鈴

來客頻繁なる家及び

遠き室より家人を呼び出すが如きときに便利なり。柱に取附けたるものと、紐を附して卓上もしくは座右におくものとあり。場所によりて適當のものを用ゐるべし。

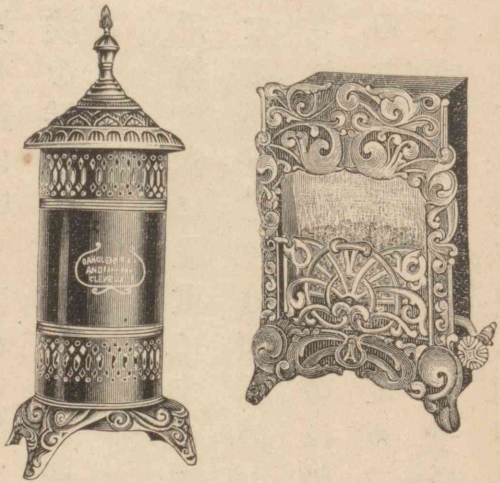
四 暖室法及び冷室法

暖室法

室内を暖かくせんとするには、まづ壁を厚くし戸障子類の建附をよくするにあり。わが國にて從來用ゐられたる暖房法には火鉢・炬燵・圍爐裏などあり。いづれも室内

朝鮮・滿洲に行
はるゝ温突は嚴
寒の候と雖も朝
夕一回づゝ火を
點すれば晝夜温
暖にして殊に床
面暖かなる故足
部の冷ゆること
なし。

室内空氣の乾燥
を防ぐには火鉢
に湯沸をかけ、
ストーブの上
に水を容れたる
金盥の如きもの
をおくべし。



種ニブトス

普通のものなり。すべて暖房器は空氣を汚すものなれば換氣に注意し、また室内の空氣の餘り乾燥に過ぎざるやう注意すべし。鐵管に熱湯もしくは蒸氣を通じて室内に導き、温熱を放散する装置は最も完全なれども、多くの經費をに炭酸瓦斯を放散するが故に衛生上よろしからず。近來多く用ゐらるゝストーブは石油・瓦斯・石炭などの燃料を用ゐる種々の形狀あり。客間・應接間などには暖室と裝飾とを兼ねたるものを選ぶべし。上圖に示す右は瓦斯ストーブ、左は石炭を使用する

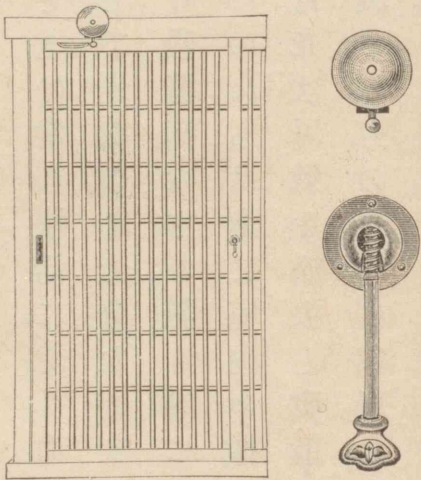


要するにつき一般の家庭には適せざるべし。
冷室法 室内を涼しくせんとするには通氣をよくし家屋の周圍に水を撒き、日光の射入するときは簾・白布を垂れてこれを遮り、廂に沿ふて日覆をなすべし。電氣扇を用ゐる氷塊を鉢に盛りておけば更に可なれども、電氣扇は室内の塵埃を浮遊せしめ、氷塊は費用多きを缺點なりとす。

五 戸 締

戸締は常に嚴重にすることを怠るべからず。戸締の不完全なるかもしくは粗漏のため盜難に罹りたる實例頗る多し。されば主婦たるものは就寢前必らず見廻り、不取締のところになきや否やを見定めて後寢につくべし。雨戸の締としては雨戸の内側に硝子戸を嵌めて二重とし、硝子戸は戸毎にネヂ込錠を嵌め、雨戸は一枚毎に横に、終りの戸には上下

シケナルベルは取りはづし自由なれば、要所要所に備へ附けおくべし。近頃これに似たるものに丹式ベルといふものあり。



錠込ヂネとルベルナグシ

錠をはめ、便所の掃除口は成るべく狭小なるをよしとす。門・勝手口・窓・非常口なども十分に締をなすべし。これら締には掛金・錠前・栓・門栓などあり。錠前には種々改良せられたるものあれば使用の場所によりて適當のものを選び用ゐるべし。

に栓を作り、戸走溝の外側に「形」の金具を打ち付け容易に外よりはづれざるやうにすべし。湯殿・引窓・便所の締もまた忽にすべからず。こゝより賊の忍び入りたる實例も往々あることなれば窓に鐵棒を用ゐ、硝子戸はネヂ込

第三章 採光及び換氣

一 採光

すべての生物が日光より受くる恩澤は頗る大なるものなり。それは日蔭に生ずる草木の、十分發育せざるを見ても知ることを得べし。人もまた光線の十分なるところに住むときは、常に快活にして血色よく元氣旺盛なり。これに反して光線の不十分なる家屋に住むときは、視力を弱め或は呼吸器病などを發し、遂に全身の健康を害するに至る。故にわれらは常に室内の採光に注意せざるべからず。日光は濕氣を除去し腐敗・疾病の原因たる無數の細菌を撲滅するものなれば、家屋の方向・間取・窓の多少・壁襖の色合などを考ふべきはもとよりなれど、暗き室には天窗を設け磨

硝子を用ゐるなど務めて明るくする方法を講ずべし。また窓外の樹木・建築物などは採光を妨ぐるが故に、樹木の高さ、繁茂の状態、自家と他家との間隔、牆などに注意し、各室に十分採光し得るやう心掛くべきなり。

二 換氣

室内の空氣は不潔になり易きものなれば、新鮮なる空氣を呼吸せんがために適度に新陳代謝せしむること肝要なり。人もし常に不潔の空氣を呼吸するときはこれが種々の病源となりて、ために健康を害し疾病にかゝりて遂には生命を失ふに至るべし。空氣中に千分の一以上の炭酸瓦斯を混有するものは人身の呼吸に適せずといふ。幸ひわが國の建築法は戸・障子・欄間及び屋根の間隙より自然に換氣法行はれ、衛生上最も可なれども一室内に多數群居したると

普通の空氣中に炭酸瓦斯を含有する量は凡そ4なり。この量増加して1000となれば不快・頭痛を感じるに至る。壯年の人は毎時十六乃至十八立方尺の空氣を呼吸して同時に〇立方尺五乃至〇立方尺七の炭酸瓦斯を出す。

き、火鉢などを用ゐたる時、或は毎朝起床したるときなど室内の空氣に有害なる炭酸瓦斯を多量に含有するが故に、戸・障子などを開放し空氣を清淨にすべし。洋風の家屋は換氣法として天井の隅或は床（か）に孔を設けあれど、時々窓を開き新鮮なる空氣を入れる、こと肝要なり。

第四章 住居の保存

一 修理

家屋を保存せんと欲せば建築の始めに用材を選び地盤を堅牢にするはもとよりなれども、常に怠らず修理を加ふべし。修理は小破のときこれを行ふべし。僅少の破損なりとて等閑にしおけば、少からざる損所となり、遂には多大の費用ならでは修理すること能はざるに至るべし。

屋根・門・塙

自然の腐朽及び風雨のために破損し易きものなれば、常に見廻りて少しの破損も直に繕ふべし。例へば屋根瓦の破れたるに氣付かずして、雨漏のとき狼狽するが如きは家政を掌るものの不注意より生ずる事柄なれば、常に注意して狼狽せざるやうにしおくが如し。

疊・建具

疊はその表の多く汚れ、縁の切れざるうちに裏返すべし。疊の汚れたるは衛生に害あれば一年に一・二回は必ず日光に曝して乾燥しはたきて塵埃を去り、乾きたる布または堅く絞りたる濕布にて拭ひ、清潔を保つときは衛生上・保存上共によるし。

障子は毎日よく塵を拂ひ一年に一回もしくは二回位貼り換へ、少しく破れたるときは直に切貼すべし。勝手用の煤けたるところは紙を剝したる後石鹼水または灰汁にて洗

切貼をするとき
花形・丸形など
紙の破れたる小
穴に貼るは見苦
しきものなれば
障子の骨の一間
を取換ふべし。

ひ、日蔭に乾かして紙を貼るをよしとす。貼方は簡單なるやうなれども、大いに巧拙のあるものなれば心得おくべし。この他襖・硝子障子などの破損したるときは専門の職人に依頼して直に修理すべし。

壁 押入などの壁の少しく破れたるときは、塗換ふるに及ばず新聞紙などにて上張をなすべし。座敷廻の壁に汚點を生じたるときは、やすり紙にて軽く摩擦すべし。

井戸 一年一回もしくは二回必ず井戸渌をなし、汚物を去り滲水の有無を検すべし。井戸側・井戸流・吸水器などに破損あらば速かに修理し、飲料水の清潔を保つべし。

二 掃除

家屋を長く保存せんには、修理と同じく日々室の内外を掃除すること肝要なり。掃除の行届きたるは保存上よろしき

塵埃吸除掃除器
(バキュームクリーナー)



本器を使用するときは塵埃を飛散せしめず、すべて吸収する故衛生に適ふものなれども、價高ければ未だ多く行はれず。
(東京藤原商店にて販賣す)

硝子の汚れたるを拭くには白木綿に石油或はアルコールを附けて拭くべし。また硝子磨粉を用ゐるもよし。

のみならず、衛生上また大切なることにして、家の品格を高め、主婦の品位をも重からしむるものなり。

室内の掃除

室内を掃除するにはまづ竝べたる物品・諸道具類を片付け、戸・障子・窓を開けおき物陰・隅々の塵を拂ひ、押入なども押し開きて「はたき」をかけ、箒にて疊の目に沿ひ残る方なく塵を掃き出すべし。塵埃の中、紙屑などの疎きものは屑籠に收めて庭に掃き落さぬやうにし、掃き終らば箒は必ず掛けおき、立てかけなどして先の歪まぬやう注意すべし。上等の器具類は羽毛・絹などの軟かき「はたき」にて塵を拂ふべし。掃き方終らば塵の落ちつきたる頃、雑巾にて拭ひ一層清潔にするを要す。

濡拭にすべきところは柱・敷居・縁側・臺所の板間などにして、雑巾は堅く絞り木目に沿ひ力を入れて拭ひ、水は屢取換ふ

メンキ戸を洗ひて艶の失せたるには布巾にて磨くをよしとす。

便所の樋は工業用鹽酸・硫酸の液にて洗ひ、なほ落しすぎ漂白粉をたばしにつけて擦り水にて洗ふべし。

るを要す。

乾拭にすべきところは床の間・床柱・器具類・洋風の窓柱などなり。新築の白木普請はイボタ蠟・糠・卵の花などを布に包みて拭ふをよしとす。

白木の戸・障子・ベンキ戸などの汚れたる部分は石鹼を塗附けたる布にてよく擦り、更に湯に浸して絞りたる布にて拭ふべし。甚だしく汚れたる板戸・羽目板などを清潔にせんには灰汁洗をよしとす。

便所も毎日よく掃除し、アルボース液の如き臭氣止を撒布し、手洗鉢の水を取換へ、清き手拭をかけ、草履も時々新しきものと取換ふべし。

室外の掃除

玄關先及び門の内外は掃き清め水を撒き、樹木・軒下には蜘蛛の巣を懸くこと多ければ注意して除き

去るべし。塵溜・芥箱は時々汚物を除き、臭氣の發散せざるやうにすること肝要なり。

庭園は草木の刈込・草取・施肥などの方法を心得おき、害蟲を見出したるときは速かに驅除法を行ふべし。日々の掃除のとき雜草を取り、蜘蛛の巣及び落葉などなきやうに箒にて隈なく掃くべし。造るといふほどもなき狭き庭にても、掃除よく行届きて箒目正しく、枯葉一つも止めぬは見るからに雅びて心地よきものなり。

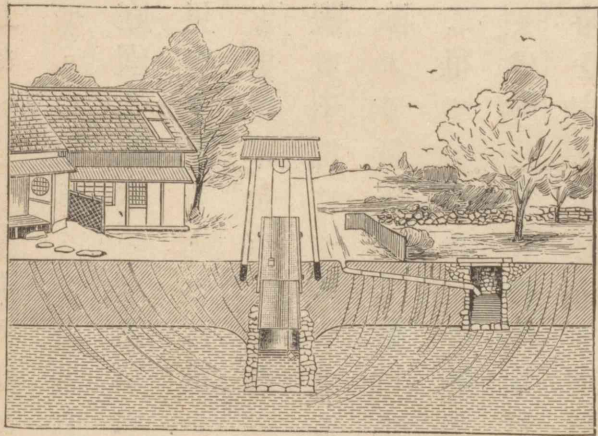
大掃除

日々の掃除行き届かぬところは、週・月・年に幾回と時を定めて必らず實行すべし。例へば物置を一週に一回片付け押入・戸棚を月に一回整理し、疊を年一回日光に曝し、床下に消毒薬を撒布するが如し。

三 排水

春秋二期に行はるゝ清潔法のときは特によく掃除すべし。

排水の悪しき土地は常に濕氣多く、家の保存にも衛生にも大いに關係するものなり。されば排水溝を完全に作り、湯殿臺所・洗湯より流出する汚水の地下に滲入せずして邸外



井戸に汚水の滲入をさまするを示す

に排出するやうにすべし。排水溝には地中溝と露出溝とあり。いづれも傾斜を附して汚水の流通をよくし、周圍は石または敲土とし溝の口には金網を設けて汚物の流入を防ぐべし。溝は時々浚ひ露出溝には蓋するをよしとす。溝を完全にせざるときは上圖の如く井戸に汚水滲入して飲料水を汚し、細菌の發生を助けて

病源となり、また夏時には「子子」を生ずることありて衛生上寒心すべきことなり。

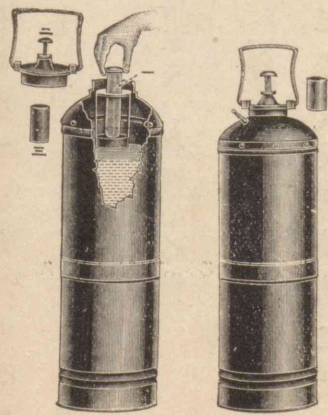
第五章 災害の豫防 附借家及び移轉の心得

都會の地にては家屋・什器などを火災保険に附しておくことは安全なりとす。

火災 火災は不慮の災害とはいへ、各自の不注意または悪るものの仕業などより起るものにして、その損害ことに甚だしきものなり。例へば、祖先傳來の家寶も積年の苦心になりし巨萬の財産も、一朝にして灰燼に歸し、忽ち居所を失ふに至るものなり。されば自ら取扱ふと婢僕をして従事せしむるとを問はず、常に火氣に注意すべし。殊に風立ちたるときまたは來客その他家内の混雜したるときなどには、一層心を用ゐるべからず。左に火の用心として火災に關する注意を列擧すべし。

消火器を装置するにまづ重曹を入れ少量の水にて溶解せしめ、後八分目位まで水を入れて下圖に示す如く(一)硫酸封入の硝子壺を瓶掛に挿入して(三)蓋をなす。
使用のときは上部の(二)打棒を手にて烈しくうつ。かくするときは硫酸瓶は破砕し、重曹水と化合して瓦斯を噴出す。
十文字商會販賣の輕便消火器最も評判よろし。

- (一) 就床の前には臺所、ランプ、火鉢などを點檢すること。
- (二) 煙草の吸殻、燐寸の燃さしなどの取扱を粗末にすべからざること。
- (三) 室内に人の居らざるときは、火氣あるものをおくべからざること。
- (四) 煙突は時々掃除し、毀損の箇所なきやうにすること。
- (五) 不時の用に供するため消火器を備へ、その使用法を家人に教へおくこと。
- (六) 貴重品殊に金錢にて得がたきものは非常のとき一括し得るやう、非常持退品として注意しておくこと。
- (七) 警報を聞かばまづその遠



十文字式消火器

- (八) 失火、近火或は風下のときは、第一に老人、小兒もしくは病人などを安全なるところに移すこと。
- (九) 荷物を出すときはまづ非常持退品と定めたるものより順次適當の場所を見定めて持出し、番人をつけ十分にこれが警戒監督をなすこと。
- (一〇) 煙の室内に廻りたるときは、水にて手拭を濕して銜へ、匍匐して遁れ出づること。
- (一一) 知人その他、心安き人の家などに失火または近火あるときは、直に先方の見知りたる強壯なるものを遣して見舞ひ、また心附たる食品などを贈ること。

風害・水害

風害・水害などは急に起ること少ければ、土地の情況に應じ、經驗ある人の話などをきゝて参考とし、豫防と避難との方法を心得おくこと肝要なり。水害の後是不潔物の散亂・飲料水不良などのために、傳染病の流行を見ることあれば衛生に注意し、家屋に浸水したるときは消毒法を行ふべし。

震災

震災は俄然起りて殆ど避くるに違なきものなれば、平素より出口・避難所を豫め家人に示しておくをよしとす。大地震後はよく火災の起るものなれば、ランプ及び火鉢の火を消して避難するをよしとす。

強き地震のときは夜具を被むりて出づべし。屋根より瓦などの落ち來るとも怪我少し。

借家及び移轉の心得

借家

種々の事情より借家することあるべし。この場合には収入・身分・家族の多少などに應じ適當なる家を選ばざ

るべからず。疊換その他修理に要する費用の負擔なども家主と約しおきて明かになしおくべし。借家人は家賃を約定期日に違へざるはもとよりなれども、借家中はわが家と心得て建具・疊その他を粗末にせず。平素掃除をよくし、保存上の心掛けなかるべからず。同時に家主たる場合も深切叮嚀に取扱ふ心掛け肝要なり。

移轉

移轉するに最も手数を要するものは荷造なり。ガラス器・陶器の如く破損し易きものは新聞紙を合敷にし、堅固なる箱に入れ、物品と物品との間にも新聞紙をまるめ込み動かぬやうにすべし。小道具類の荷造は自らし、大道具類は經驗ある人に依頼する方安全なり。海外に渡航する場合には海關稅の關係あれば特に携帶品に注意すべし。荷物の個數を調べ番號をつけ宛名札は成るべく堅固なる

都會には移轉會社などありて頗る便利に安全に荷造して運搬する便あり。

赤穂の義士堀部氏が邸宅引渡のとき邸内隈なく掃き清め床の間に探幽の三幅對なかけおきしなどは床しき物語なり。

什器を買入れんとせば平素商店物産陳列所などの正札或は目錄に注意し各種の物品につき大凡の時價を知りおきこれを標準とせば誤り少かるべし。

ものを用る明瞭に認むべし。さて荷物を送り出さば隅々までも掃き清め破損の箇所を繕ひ、なほ近隣に挨拶して立退くの心入れありたきものなり。

第六章 什器の保存及び整理

一 買入

什器は日常の諸道具を始めその種類甚だ多く、品質にも數へ難きほど等級あれば、その良否を鑑別する力を養ひおくこと肝要なり。高價のもの必らずしも良品にあらず。されば什器を購求せんとするときは、能く使用の目的を考へ實用には堅牢を主とし、保存に適し價も相當なるものを選び、裝飾用には身分嗜好他品との調和などを考へ、體裁よきものを選ぶこと必要なり。これ保存と整理とに關係するこ

と大なれば、買入のとき選擇を誤らざるやうにすべし。

二 整理

什器を永く保存せんと欲せば、その取扱・清潔・整頓の方法などに意を用ゐざるべからず。什器中には祖父の勳功名譽を語り或は自己の記念を銘し、勤勞の結果を示すべきものなどの貴重品もあるべければ、これらの整理保存には殊に注意して手厚く藏めおき、時折り持ち出しては子女の教訓となすべきなり。

- (一) 什器の種類に應じて分類し、數多きものは納器・包紙などに番號と物品の名稱とを記しおき、貴重品の取扱には殊に注意し、手厚く藏めおくを要す。
- (二) 什器目錄を製し、什器臺帳に記入しおくを便とす。
- (三) すべて置場所を定め、順序よく竝べ、非常持退品の用意

をまなしおくべし。

(四) 適當の時期に蟲干し、破損したるものあらば直に修繕を加ふべし。

三 手入

(一) 金屬器。普通には柔かなる乾布、もしくは柔かき革にて叮嚀に拭ふべし。多く汚れたるときは手入方を異にすべきものなり。

金銀器の汚れは銀器磨用薬品をつけて磨き、後柔かき革にて拭ひ、或は磨用布を用ゐるをよしとす。

銅器の汚れは石鹼・曹達を溶したる熱湯にてよく拭ひ、アモアまたは砥の粉を燈油にてときたるものを布につけて磨き、後乾布にて清拭すべし。

青銅器は光澤を保つ必要あれば、イボタ蠟にて磨き、錫器

は重曹にて磨くをよしとす。

(二) 塗物及び艶附物。

漆器はよく塵を拂ひて後、柔かく揉みたる晒木綿、または糊入紙にて拭ふべし。

ワニス塗は塵を拂ひ常に乾布にて拭ひ、汚れたらば礮砂の溶液を海綿或は柔かき革につけて洗ひ、水を拭ひ更に乾きたる布にて清拭すべし。

艶附物は塵を拂ひ油氣・指痕などを去り、イボタ蠟を布に包みて磨くをよしとす。油氣・指痕を除くには微温の石鹼液にて拭ふか、或はつぎのアマニ油の混合液にて拭ひ、後乾布にてよく磨くべし。

アマニ油	一杯	醋	半杯
テレピン油	一杯	アルコール	半杯

(三) 白木物。

平素は乾拭をするが、または艶布巾をかくべし。汚れたるときは熱湯に浸して、堅く絞りたる布片にて叮嚀に拭ひ、後イボタ蠟を包みたる柔かき布にて磨き、更に清拭を行ふべきなり。

第三編 飲食物

飲食の目的

人は体内諸機關の働によりて、體温と活力とを生じ、これがために絶えず身體組織の消耗を來す。その消耗を補ひ活力を維持するに必要なものは飲食物なり。さればわれらは常に適當なる飲食物を身體に供給せざるべからず。人體を構成する諸物質は、主として蛋白質・脂肪・含水炭素・鹽類・水の五成分なれば飲食物にはこれらを適當に含まざるべからず。

第一章 食物の成分

一 蛋白質

蛋白質は鳥卵の卵白・牛乳の乳酪の類にして、鳥獸魚肉乳汁

壯年者の一晝夜に消耗する蛋白質は二十五多内分なればその分量だけ補ふ必要あり。

脂肪中の炭素の量は含水炭素中の炭素の量よりも多き故、少量を食するも暖かくなるものなり。

纖維素(木材質)は消化し難きも便秘を防ぐの效

鳥卵・穀類・豆類などに多く含まれ、主なる成分は炭酸水・窒の四元素なり。體質を組織し營養を司り、且つ體溫と活力とを生ずるものなれば、食物中最も貴重にして、滋養の效大なるものなり。

二 脂肪

脂肪は鳥獸・魚肉・乳汁などの脂肪または菜種・胡麻などに含める油類などにして、炭酸水の三元素より成り、特に多く炭素を含む。人體においては體溫と活力とを生じ、餘りあるものは貯へられて蛋白質の分解を補ひ、身體の急速に衰弱するを防ぐものなり。

三 含水炭素

含水炭素は脂肪と同じく炭酸水の三元素より成る、澱粉・糖分はこれに屬す。澱粉は穀類・豆類及び薯類などに多く、糖

ある故、肉食するものは野菜類を食する必要あり。

食鹽の效用

一、食慾を増進す。

一、消化したる滋養分の吸収を促す。

一、胃液中の鹽酸をつくる。

鐵の效用
血液中にありてヘモグロビンの一成分となりて存するが故に貧血症の人の鐵劑を用ゐるはこの理なり。

分は果實に多し。脂肪の如く蛋白質の分解を防ぎ必要の場合には直接脂肪に變じ、酸化して體溫を生じ、活力の基となす。故にこれを含む食品は蛋白質・脂肪の代用食品となるべし。

四 鹽類

鹽類は諸種の鹽・石灰・鐵・燐などの礦物質にして人體に缺くべからざるものなり。石灰は骨、鐵は血液、鹽は血液または胃液に存し、燐は腦神經及び骨に存して、活力の基礎をつくる。かくの如く礦物質はいづれも、體質の構成及び活力に必要なものにして、すべての食物中に含まれ殊に野菜類に多し。

五 水

水は人體中最も多量に存し、諸組織・血液・筋肉中に充滿して、

蛋白質・脂肪・含水炭素を食物中の滋養分と稱す。水・鹽類は食品中殆どすべてこれを含む。

體温を調節し、養分を溶解して身體各部に運び、また絶えず老廢物を體外に排泄するなど、極めて大切の用をなすものなり。各種の食品中水を含まざるものはなけれども、日々飲料として、食物と共に多量に攝取せらるゝものなり。以上挙げたる五成分は食物の種類によりて、その含有する分量を異にす。なほ別表に示す五成分の百分比につきて見るべし。

第二章 日常食品

食物の種類を大別して、動物性食品・植物性食品・製造食品の三とす。今左に各特質につきて述ぶべし。

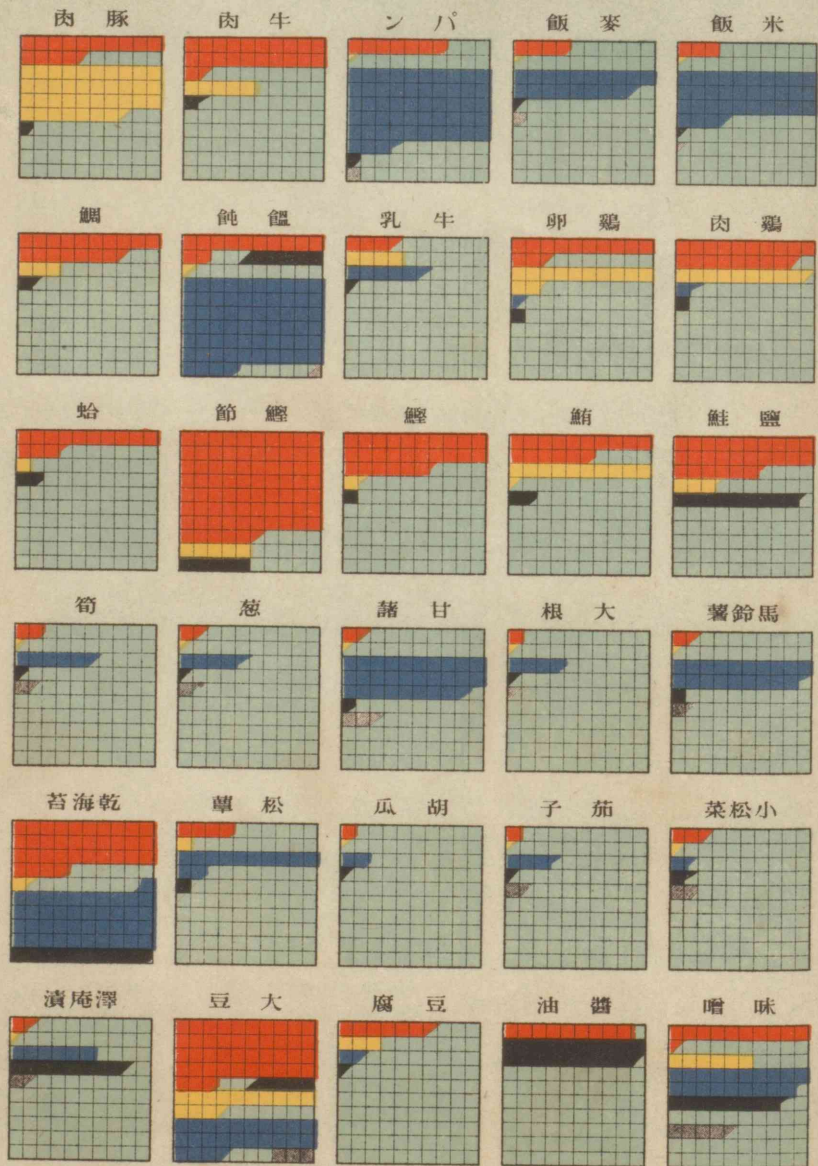
一 動物性食品

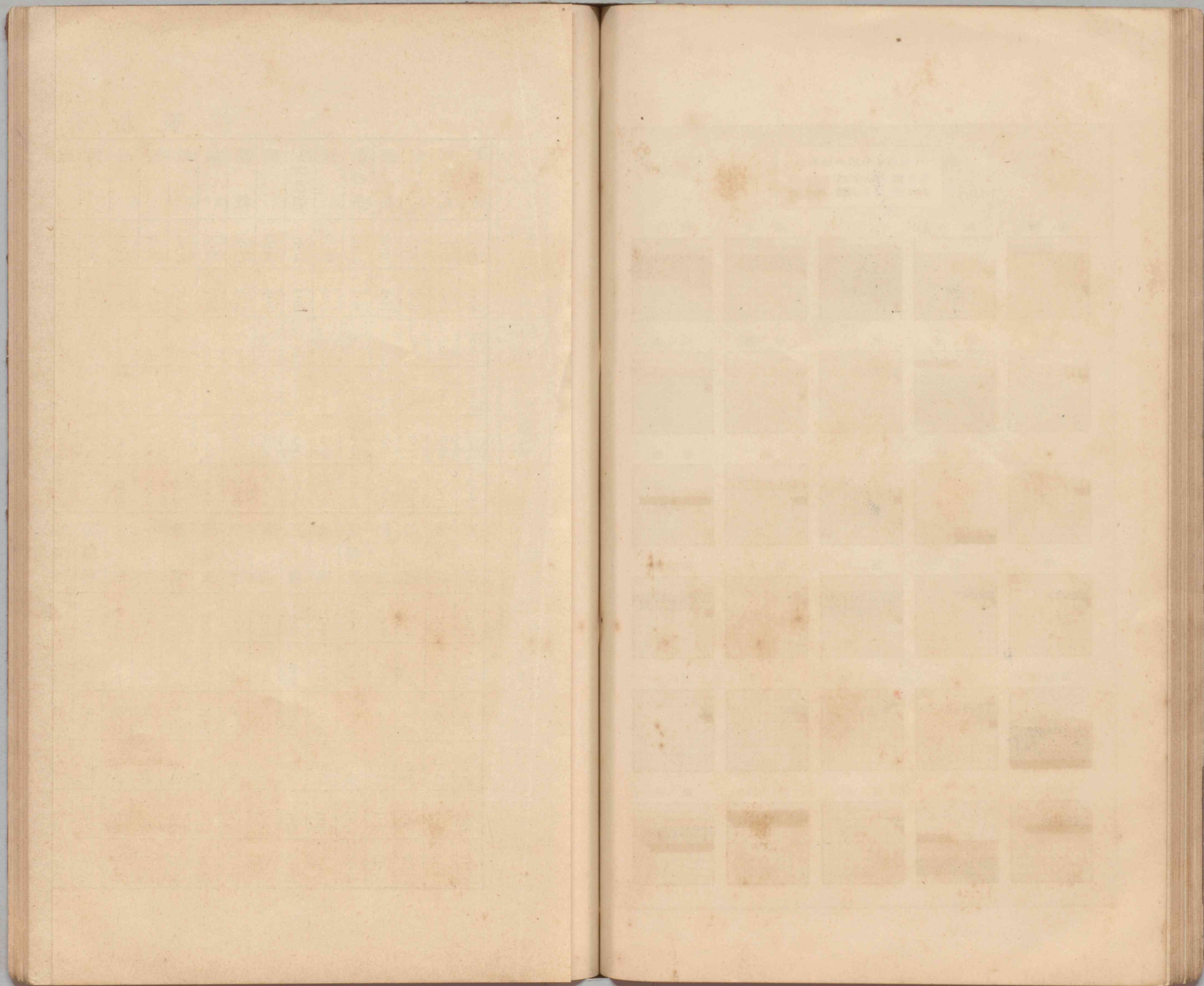
獸肉類

牛肉は蛋白質・脂肪に富み消化し易く、且つ美味な

比百分の分成の物食飲

類 糖 ■ 素炭水含 ■ 質白蛋 ■ 質材水 ■ 分水 ■ 脂脂 ■



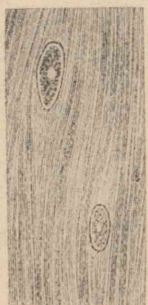


ヒレとは鞍下肉の一部、腰椎の内側の肉にして極上等なり。

豚は腿の肉最もよろし、ハム即ち腿の肉にして、腹の肉はベークンといふ。わが國にてはすべて豚肉を鹽漬にして燻したるものをハムといへど元來燻肉は通常腿の肉を以て造るが故にかくいへるなり。



きところは料理法によりて味美し。牛肉・豚肉ともに寄生蟲を有するものあればよく煮熟して食すべし。この他馬羊・兎・猪・熊・鹿などの肉も食用に供せらる。すべて肉類は屠りて後、十數時間を経たるとき食するをよしとす。味及び滋養の



れば廣く食用に供せらる。犢牛は生れて七八箇月成長せるものは肉軟かくして味美なり。肉の等級を述べれば腰肉・鞍下肉・脊肉などは上等にして、杓子肉・外腿肉・内腿肉・胸肉・腹筋肉などは中等なり。後足部及び頭部は最も劣等とす。豚肉は脂肪に富み、肉軟かく價も廉なれば牛肉に過ぎて廣く用ゐらる。赤肉の多

度は種類・年齢・飼養法の如何によりて異なるものなり。

肉の良否

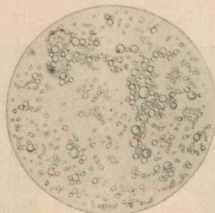
固有の香を有し弾力ありて指にて壓したる痕の暫くして消ゆるものは新鮮なり。粘り氣ありて壓せば指の痕を残し、また變色し一種の臭氣あるものは腐敗したるものなり。

牛乳

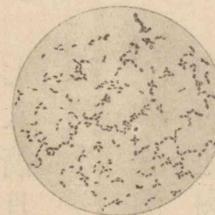
各種の成分を適當に含むが故に最良の滋養品なり。中にも壯年の牛より搾りたるものを最もよしとす。腐敗し易くまた搾乳のとき黴菌その他不潔物の混入する恐れれば、まづ良否を検し十分消毒して用ゐるべし。

牛乳の良否と消毒

煮て固まるもの、ヨジウムチンキにより變色するものなどは腐敗または混合物ある證なり。水中に牛乳の一滴滴をたらし雲の消ゆるが如くなるはよし、消毒するには煮沸器



球脂肪の中乳牛



菌敗腐の中乳牛

コンデンスミルクは牛乳に砂糖を混ぜて罐詰にしたるものなり。水を混ぜたる牛乳は薄くして、比重少きが故にその比重を計れば容易に知ることがを得。通常の牛乳はおよそ一・〇三の比重なり。

ヨーグルトが近來珍重せらるゝ理由はアルカリヤにて製造せし乳酸菌が非常なる效能ありと信ぜらるゝによる。それはアルカリヤ人が長命するはヨーグルトを用ゐるが故なりとの説にて、それより各國とも用ゐるに至りしなり。

ソップは主として鶏肉・牛肉などより製するものにして蛋白質は百分の二位より多く含ます。故に世人の考ふる如く滋養分に富むものにあらず。たゞその珍重せらるゝ點は肉鹽基を多く含むにより消化器を刺激し巨つ興奮せしむると一種の芳香あるによるなり。

を用ゐるか、または硝子瓶に綿を栓し五分間乃至十分間煮沸すべし。

ヨーグルト

牛乳に乳酸菌を加へて醗酵せしめたるものなり。滋養分多しとて近來多く用ゐらる。これを用ゐるときは最も信用ある製造所にて造れるものを選ぶべし。

鳥肉類

多く食用に供せらるゝは鶏肉にして獸肉に比し脂肪少けれども、腦神經を養ふに最も必要なる磷を多く含めり。雌肉は雄肉よりも味よく、雛肉は更に消化よく滋養分に富めり。この他鴨・鳩・雉・鳴山鳥などみな人の賞美するところなり。

鶏卵

何鳥の卵にても滋養分あれども、鶏卵は殊に味よく滋養分に富みその二箇は牛乳の一合分にあたり、六箇にて一日分の蛋白質の量十分なりといふ。すべて半熟にして用ゐるは最も效力ありとす。

卵殻・卵白・卵黄の三部分より成り、その割合一定せり。卵殻十二%・卵白五十八%・卵黄三十%なり。

白肉の魚

鯛・比目魚・鱈

赤肉の魚

鯉・鮪・鮭・鱒

大澤博士の實驗にては鯛肉は牛肉・鶏肉よりもその消化佳なり。すべて魚肉は獸肉に比し消化劣らざるものなりといふ。

下圖は「ます」の肉中にある寄生蟲。

卵の良否

卵の尖りたる方より日光または燈火に透し見て透明なるものは新鮮なり。また割りたる時新しき卵は卵黄縮りて圓し。水一合に食鹽一勺の割合にて鹽水を作り、その中に卵を入れ水底に沈むは新しく、水中に漂ひ、水面に浮ぶは陳きものなり。

魚肉類

滋養分は鳥獸の肉に及ばずと雖も味淡泊にして、消化し易く且つ燐を多く含むが故に甚だ營養に益あり。白肉の魚最も消化よく、川魚・赤肉の魚これに次ぐ。多くの鮭・鱒には寄生蟲あれば、よく煮て食すべし。乾魚・鹽魚は一般に消化よろしからず。すべて季節に應じ、新鮮なるものを選びて用ゐるべし。味もよく價も廉なり。



魚肉の良否

眼球活けるが如く鰓は鮮紅色にして、鱗は固著して剥げ難く、肉の縮りて異臭なきをよしとす。

魚卵

その成分鳥卵と殆ど同様にして多くの蛋白質と脂肪とより成る。多く用ゐらるゝは數の子にしてこの外鯛・鮭などのもあり。西洋料理に用ゐるカビヤは「てうざめ」の鰻を鹽漬にしたるものなり。

貝類

成分は略、魚肉に同じ。されど消化あしく時として害を及ぼすことなきにあらず。すべて生きたるを調理すべし。牡蠣・蛤・榮螺・蜆など種々あり。

二 植物性食品

穀類

すべて澱粉・蛋白質・脂肪・鹽類を含めども、澱粉その大半を占む。米・麥・粟・黍・玉蜀黍・蕎麥などこれなり。米には粳米と糯米との別あり。常食とするは粳米なり。産地及び肥料の關係によりて、味に優劣あり。麥には大麥・小麥・裸麥などあり。小麥は殊に滋養分多くして、消化し易く牛乳につぎて

各種の成分を程よき割合に含めるものなり。麩麩・餛飩・索麩・麩醬油・菓子などを造るに用ゐる。大麥は挽割麥・押割麥とし或は丸粒のまま、米に混ぜて麥飯とす。米飯に比して軽く殊に脚氣症によろし。粟は蛋白質と脂肪とを多く含有し、粟飯・粟餅などに製せらる。これにて製したる水飴は、殊に消化よく滋養分に富めり。

近來支米食流行し米れども支米は白米に比し消化悪しければ、十分研究の上用ゐるべし。

米の良否

粒揃ひ一升の重量四百目にして硬きものは良米なり、軽くして脆きものは不良なり、脆きものは白米として粹米多し。

豆類

蛋白質に富み且つ脂肪・澱粉その他の養素をも含み滋養分頗る多し。大豆・小豆・豇豆・豌豆・蠶豆・落花生など種々あり。この中大豆と落花生とは最も脂肪に富む。その外皮は極めて不消化なれば、成るべく取り去りて食するをよしとす。大豆は豆腐・味噌・醬油・豆腐皮・豆乳などを造るに用ゐる、豆乳は

大豆には四割以上の蛋白質を含む。

牛乳に代用して營養の效多し。

野菜類

種類頗る多し。一般に水分多くその中に鹽類を含有するを以て、血液中の鹽類を補ひこれを清潔にし便通を調ふ。肉類を多く食し野菜類を食せざるときは壞血病に罹ることあり。大根はヂアスターゼを含むにより、消化を助くる效大なり。

賣藥タカザアスターゼはヂアスターゼと同一の作用をなし、食物の成分中澱粉の消化を助く。

菜類には京菜・小松菜・菠薐草・春菊・三葉芹・甘藍などあり。多くは煮て用ゐる。使用のときは特によく水洗することを忘るべからず。

諸類の凹きところ、菌類の根本には土或は黴菌を有するものなれば食用に供するときはよく除き去るべし。

諸類は澱粉を多く含み、概して滋養分に富み、纖維少きものはよき食品なり。甘藷・馬鈴薯・青芋・九面芋・薯蕷などあり。甘藷及び馬鈴薯よりは葛粉を製す。

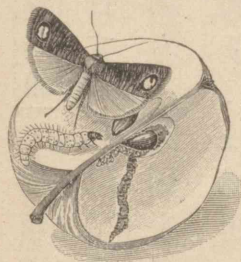
菌類

一種の香氣を有し美味なれども不消化にして滋養

分多からず。松・蕈・椎蕈・松露・初蕈などその名を知られたるものの外は濫に食すべからず。すべて蕈は鹽水にて洗ひ、後用ゐるをよしとす。

有毒菌 色鮮かに質柔かくして横にさけ光澤を有し汁多く、傷つきたる部分が空氣に觸れて直に變色するは有毒菌の證なり。

海藻類 多少の滋養分を含みよき香と美き味とを有す。一般に不消化なれば、よく煮て食すべし。昆布・海苔・若帶菜・羊栖菜・黑菜・石花菜など種々あり。



蟲害としごんり

果實類 柿・蜜柑・苹果・バナナ・葡萄・梨・桃・鳳梨・草莓など種類甚だ多く、糖分・酸類・鹽類を含み味頗るよし。蟲の附き易きものなれば人に進むるときは特に注意してその有無を検すべし。すべて成熟したる

皮を剥かずして食するものは鹽水にて洗ふべし。イチゴの如きものを幼者に與ふるには煮るをよしとす。

豆腐の滋養分は牛乳につき消化率最も多し。

ものを選び未熟のものを食ふべからず。食後適度に用ゐれば消化を助け、爽快を覺えしむ。この外乾果と稱して栗・胡桃・椎・银杏などあり。多くの澱粉より成る。

三 製造食品

麵麩 小麥粉にて製する故、米飯と同じく主に澱粉より成る。色白きものは消化最もよろし。

麵類 饅頭・索麵・蕎麥など種々あり。いづれも滋養分に富む。最も消化よきは饅頭にて蕎麥・索麵これにつぐ。

豆腐 豆腐は大豆にて製するものにして消化よろしく、滋養分に富み價も廉なり。凍豆腐・燒豆腐・油揚豆腐などあり。豆腐皮は滋養分あれども消化稍悪し。

蒟蒻 蒟蒻芋にて製す。多くの澱粉と鹽類とを含み滋養分

あれども消化よろしからず。

納豆

ペプトンは蛋白質が胃にて消化するとき生ずるものなり。

大豆を蒸して藁苞に包み一夜室の中に入れおくときは、豆の表面に細菌繁殖し粘り氣を生ず。これ納豆菌の作用により、豆の蛋白質分解し、一部分はペプトンとなりたるものなれば、消化よろしく滋養分も多し。

菓子類

菓子には餅菓子(生菓子)干菓子・蒸菓子など種々あり。主に澱粉と砂糖とにて造らる。概して砂糖の分量多きが故に消化器を害する恐あれば、成るべく糖分の少きものを用ゐるべし。カステラには鶏卵を加ふるため、他の菓子に比し蛋白質と脂肪とを含むこと多し。

飴は粟或は糯米に麥芽を混ぜて製す。消化よく滋養分多ければ病者・老人・兒童にはよき食品なり。

四 嗜好品

嗜好品とは酒・茶・煙草・珈琲・チョコレート・ココア及び諸種の香料をいふ。適度に用ゐるときは消化器の働を助け、精神を爽快にし、血液の循環を助くる效あり。

香料

胡椒・芥子・山椒・山葵・生姜・胡麻・蕃椒などの薬味類なり。少量を用ゐるときは消化を助け、食慾を促す效あれども辛味の強きものを多く用ゐるときは、逆上して害あれば分量を過ぎざるやうにすべし。

酒

酒の主成分はアルコールと稱する強き刺激性を有するものなり。適度に用ゐるときは血液の循環をよくする效あれども、量を過すときは身體を害し、その害毒を子孫に及ぼし不具者を出すことあり。麥酒・葡萄酒・ベルモット・最良の日本酒などなれば少量を用ゐるは可なれども、焼酎・泡盛・ブ

葡萄酒より製したるものにポルト酒・セリー酒・三鞭酒・ベルモット酒などあり。三鞭酒は祝盃をあぐるときに用ゐる。

ランデー・ウキスキーの如くアルコールを多く含むものは、その害殊に甚だしければ用ゐざるをよしとす。飲酒者に肥滿せる人あるは、アルコールの作用にて身體内にある、脂肪の分解せずして残るによるものなり。酒害の重なるものを擧ぐれば、

- (一) 血行・神経系及び筋肉などに變化を與へ營養を害す。
- (二) 腦病・脊髓病或は精神病などの大患に罹ることあり。
- (三) 一時精神の常態を失し、災害を醸すこと多し。

茶素は興奮劑となり、タンニン酸は滋味をもち收斂劑となる。鐵・鹽にあへば黒き沈澱を生ず。上茶は茶素多く、芳香油に富む。下茶はタンニン酸多し。久しく浸したる茶は滋味多く害あり。

茶 茶の主なる成分は茶素、タンニン酸、芳香油なり。これを適度に用ゐるときは興奮劑となり、疲勞を醫する效あれども、濃厚なるものを用ゐる或はその量を過すときは、逆上・不眠を來すことあり。殊に新茶・上茶において然りとす。茶の種類には綠茶と紅茶とあり。また綠茶には煎茶・番茶

下圖右方より
紅茶・珈琲兩用
急須
紅茶・珈琲兩用
茶碗
牛乳注ぎ



1 ヒ 1 コ

碾茶などありてその出し方を異にす。茶を煎ずるには良水を用ゐるべきは言ふまでもなく、煎茶の上等なるものは湯ざましを用ゐ、熱湯を直に注がざるをよしとす。蓋し熱湯を注ぐときは芳香を失ひ、タンニン酸は割合に多く溶解するにより味を悪くすればなり。土瓶または急須内の茶は、使用後餘滴を必らず搾りおくべし。



珈琲も茶と同じくその主成分は、茶素とタンニン酸となり。珈琲・紅茶いづれも牛乳・砂糖を加へて用ゐるを普通とす。

チョコレート カカオの實を炒り、粉末にしたるものより製す。蛋



オカカ

白質・燐・脂肪などを含み、滋養と興奮との效あり。牛乳・砂糖を加へて用ゐる。

煙草

ニコチンと稱する有毒の成分を含むが故に、多量に喫するときは眩暈・頭痛などを起し、咽喉を損じ胃を害

し、或は神経系を弱くするなどの害甚だ多し。殊に年少發育中のものにおいてはその害多きが故に、法律にて未成年者の喫煙を禁ぜられたり。

第三章 飲料水

一 水の種類

水は一日も缺くべからざるものにして、これが良否は大いに身體の健康に關係するものなれば、その質の最も善良な

るものを選ばざるべからず。良質の水は無色透明にして、一種爽快の味を有するものなり。されば簡単に水の良否を検するには、無色の清潔なるコップに水を入れ、太陽の光線にあて側面より透し見て、浮游物なく透明にして臭氣なきは良水の證なりと知るべし。

(一) 硝子筒に水を入れ、下に白紙を敷きて上より水底を見て、色を帯びざるものは良水なり。

(二) 臭氣の有無を検するには、まづその水を硝子壺に盛り口に栓を施し、攝氏四十度乃至五十度に温め、その有無を検すべし。

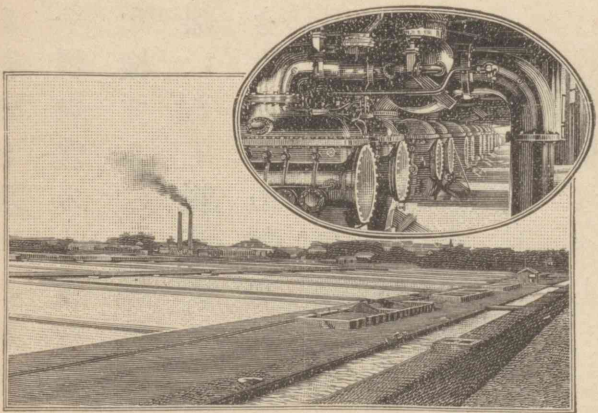
飲料水としては井水・河水・水道の水などあり。

井水

掘抜井戸は地下の岩石を掘抜きて水を噴出せしむるものなれば水質最もよろしく、堀井戸は開鑿かいさく浅きため大

抵は不潔なる地上水滲入し、微菌を含むものなり。

河水 近傍に人家多く汚物の常に滲入するものは甚だ危険なれども、深山に湧き出づる清泉、谿谷を流るゝ河水などは、清潔にして飲料とすることを得べし。



(ポンボ水送は圖附) 池水淨橋淀外市京東

は、清潔にして飲料とすることを得べし。

水道の水 都會にては地下より有害なる微菌滲入し井水に種々の病原菌あるを以て、清浄なる河水を引き、沈澱、濾過など多くの手数を盡して清浄にし、鐵管にて各戸に供給す。さればその中に含有する塵埃、細菌などは砂層を通過するとき、に吸収せらるゝに

より、飲料水として佳良なるものなり。

二 水の清浄法

水は種々の原因により殆ど純粹清浄なるものを得がたきが故に飲料としては水道の水以外は、成るべく浄水法を行はざるべからず。

煮沸法 高熱を加へて水を沸騰し清浄ならしむる法にして、細菌を殺し且つ鹽分の一部を沈澱せしめて、硬水を軟水とするものなり。この法は多く軍艦及び汽船にて、海水を飲料水とするときに用ゐらる。

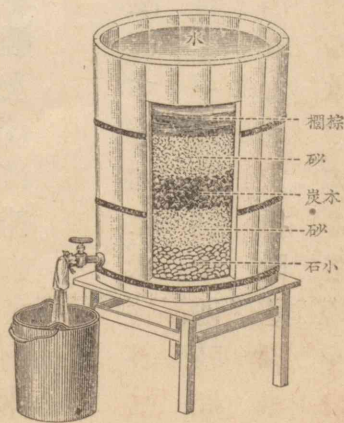
明礬投入法 泥水及び汚水を清澄にするには、水一斗に明礬一、二匁の割合に投じ、よく振盪して一晝夜二十四時間放置すべし。然るときは固形物、細菌、汚物など大抵除去することを得べし。この法によりて得たる水を、更に煮沸或は濾

細砂は濁りをとる作用をなし、炭は水中に溶けたる有機物を除き、棕櫚は砂の動搖を防ぐためなり。

過すれば最も安全なり。

濾過法 普通には下圖の如く適

宜の大きに桶を造り、下方に呑口を附け布の袋を括りつけ、小石・砂・木炭・砂・棕櫚の順序に層を造りて水を通過せしめ、その通過する間に不潔物を除去する法なり。上部の砂の層は濾すに時間を多く要すれども厚きほど效力多し。水道の設けなき土地にて經費あらば、井戸側にタンクを設けこのところに濾過の装置をなし、管にて所要の各所に水を送る仕掛けとせば頗る便利なるべし。



濾過器使用上の注意

毎月一回砂・木炭などを悉く出してよく洗ひ日光に曝すべく、木炭は赤く焼きて火消壺に入れおき更に使用すべし。

第四章 清涼飲料

酒類・茶・珈琲などは既に嗜好品として説きたれば、こゝには主に清涼飲料につきて述ぶべし。清涼飲料には、リモナー・デラムネ・サイダー・シトロン・平野水・アイスクリームなどあり。また豆茶・麥湯も冷して用ゐらる。

麥湯 麥をよく炒りて煮出し、そのまゝもしくは砂糖を加へ夏は冷して用ゐるべし。

豆茶 黑豆を炒り、麥湯の如く煮出して用ゐる。香ばしくして且つ滋養分を含めるが故に、營養ともなりてよき飲料なり。音聲を使ふ人には殊によしといふ。

リモナーデ 種々の酸類に糖分と水とを混ぜたる飲料の總稱にして、これに炭酸瓦斯を十分含ませたるものを沸騰

サッカリンは化學藥品にして甘味強し、下等の菓子などには往々これを用ゐる。湯に溶かして砂の如きものを殘しこれをなめて強き甘味あるはサッカリンの證なり。

リモナーデといふ。ラムネ・サイダー・シトロンなどこれなり。蜜柑水・肉桂水・薄荷水・葡萄水・イチゴ水その他清涼飲料として用ゐらるゝものは、大抵リモナーデの一種なり。いづれも涼味を與ふる效あれども、粗製品中には往々硫酸・鹽酸・サッカリンなどを混用せるものあれば、信用ある製造所にて製したる新しきものを用ゐ、濁りたるもの沈澱物あるものは決して用ゐるべからず。

氷水 多く用ゐるときは胃腸及び齒の琺瑯質を害するものなれば、成るべく飲まざるやうにすべし。但し夏時において小塊を他の飲料に混ぜて使用せば、清冷を覺え風味をよくすべし。

第五章 獻立

獻立とは日常の食事饗應の膳部などにおいて、それ〴〵供すべき食品の選擇分量配合調理法などを定むるをいふ。而して一食品にしてよく人體に必要な各種の成分を適度に含むものは殆ど稀なり。故に吾人は各食品に含有する滋養分の割合を心得、程よくこれを取合せざるべからず。一成分の食物のみを取るときは、ある成分は餘りあれども、ある成分は不足し、遂には飽きて食慾を減ずることあり。また徒らに用なきものを胃腸に送りこれを排泄せしめなば、徒らに胃腸を過勞せしむるのみ、何の效もなきものなり。これ獻立の必要ある所以なり。

獻立の標準 吾人は日々幾何の成分を攝取せば、最も健康を保つに適當なるべきか。そは身體の強弱勞働の差及び氣候・習慣・男女・年齢などによりて、各異なるが故に一定の標準

毎日の献立には
保健食料の各成
分を含まずとも
数日の中にこの
割合を保つやう
に献立せば可なり。
女子は男子の十
分の八位なり。

を示すこと極めて困難なり。されどわが國中等の大人を
標準として、内務省衛生局における調査は左の如し。

- (一) 蛋白質……………二五匁強
- (二) 脂肪……………五匁強
- (三) 含水炭素……………一二〇匁強

右の分量により實物につき更に細別すれば左の如し。

第一例

鶏卵	二個	小松菜	二〇匁	胡蘿蔔	一〇匁
百合	二〇匁	竹麥魚 <small>はらばら</small>	三五匁	鯛	三〇匁
味噌	五匁	白米	四合		
以上食品の主成分					
蛋白質	一〇一・〇グラム	(二七匁)			
脂肪	一九・二グラム	(五匁)			
含水炭素	四四六・六グラム	(一一九匁)			

第二例

牛乳	一合	味噌	五匁	葱	二〇匁
馬鈴薯	二〇匁	胡瓜	一五匁	牛肉	六〇匁
白米	四合				
以上食品の主成分					
蛋白質	九五・七グラム	(二六六匁)			
脂肪	二八・〇グラム	(七六匁)			
含水炭素	四五四・三グラム	(一一一〇匁)			

第三例

豆腐	二五匁	豆腐皮又燒麩	三匁	胡麻油又牛酪等	一匁
豌豆	一五匁	比目魚 <small>ひらめ</small>	二〇匁	鶏肉	三〇匁
味噌	一〇匁	白米	四合		
以上食品の主成分					
蛋白質	一〇一・五グラム	(二七一匁)			
脂肪	一九・四グラム	(五〇匁)			
含水炭素	四三四・七グラム	(一一六〇匁)			

第四例

味噌	五匁	鶏卵	三個	菠薐草 <small>ほうれんそう</small>	三〇匁
馬鈴薯	三〇匁	豚肉	一八匁	豆腐	一〇匁
比目魚	四〇匁	白米	三合七勺		

以上食品の主成分

蛋白質	九五六四グラム (二七七匁)
脂肪	四八四七グラム (一三三匁)
含水炭素	四〇一・一五グラム(一〇七匁)

消化 食物が身體における營養の効力は、消化吸収の良否にあり。されば消化の悪しきものは、如何に美味にして滋養分に富みたりとも、またこれを多く食したりとも、身體の營養とならざるのみならず、却つて徒らに胃腸を害するに至るものなり。

配合 一種の食品にてよく諸種の滋養分を含むものは殆

ど稀なれば動物性及び植物性食品、或は脂肪を含むものと、淡泊なるものとを、程よく配合して適當に滋養分を取らざるべからず。

嗜好 たとひ消化よく滋養分に富みたる食品なりとも、好まず慣れざるものを強ひて食するは却つて滋養の效を妨ぐるものなり。故に家族の嗜好に適せざるものを選ぶべからず。小兒には好き嫌ひをなさしめず、各種の食品に慣れしめおくは肝要なることなり。

變化 如何に好める食物にても、朝夕これを用ゐるときは終にこれを厭ふに至るものなれば、常に食品の一部或は全部を變化し、もし同一の材料ならば、調理法を異にするなど、勉めて變化あらしむべし。これ食慾を促し營養の效を多からしむる所以なり。獻立はまた季節によりて濃淡の變化

食品に對し好き嫌ひなき人には健康なる人多し。

あらしめ、一日の中、夕を主饌とし家族團欒して家庭の樂を味はしめんことを要す。

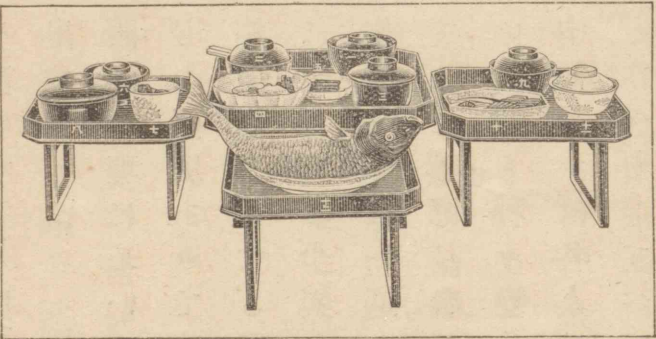
豫定表

一週間もしくは二三週間分の獻立を豫定し、これを獻立簿に記入し、或は表に作り見易きところにおかば便益多かるべし。左にその利益の點をあぐ。

- (一) 時々食品の獻立を考ふる煩と勞とを省く。
 - (二) 品質よく廉價なるものを選ぶ餘裕あり。
 - (三) 料理の準備よく整ひ、時間を節約することを得。
 - (四) 營養を適度にし、同一の食品を繰返すことなし。
 - (五) 嗜好を平等にするを得て、好き嫌ひの弊を防ぐ。
- なほ贈物、到來品などありしとき、或は豫定の品拂底せしとき、または價の格外に高き場合などあり。これらは臨時變更して、それを表に書き加へおくべし。すべて常時の獻立は

食品の贅澤に流れざるを主とし、且つ肉の屑魚のあら、蔬菜の切端などをも濫に捨てず、これをも更に利用して調理す

小笠原流にていへば、本膳の壺のところが皿となり、皿のところが平をおき、二の膳の平のところに壺をおく。臺引をおくときは本膳と三の膳との向うにし、焼物を本膳と二の膳の向うにおくべし。



本膳
一、飯
二、汁
三、壺
四、鱈
五、香の物
六、汁
七、猪口
八、平
九、汁
十、刺身
十一、茶碗
十二、茶碗
十三、鍋かけ
十四、焼物
十五、しほ

る心掛けあるべし。

饗應

饗應の食膳に供する獻立は和洋共に一定の作法あれば、それぞれ心得おきて來客に不快の感を與へざるやうにすべし。普通日本料理には本式と略式とあり。本式には一汁三菜、一汁五菜、二汁五菜、三汁七菜などあり。略式は現今の習慣によりて定めたる式にて最も普通に行はる。まづ吸物膳(吸物・盃・刺身・口取・煎酒)副膳(碗

西洋料理を食ふ
ときナイフとホ
ークとの置方

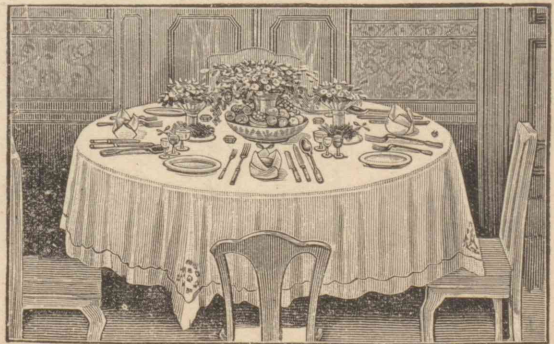


後事食



盛・醋物・甘煮・本膳・飯・汁・煮肴・猪口・香物)を
出す。

西洋料理においては午餐・晚餐・立食な
どの區別ありて晚餐を主とす。立食は
輕便を主とする場合に用ゐらる。國々
によりて多少異なるれども、自ら一定の
作法あれば一通り心得おくべし。要
するに饗應は各種の食品を取合せそ
の風味も種々變化ありて、多數の賓客
中何品かは各人の嗜好に適するやう注意配合するを主旨
とすべし。すべて賓客の種類・土地の習慣・季節・饗應の目的
などに應ずる注意・斟酌極めて肝要なりとす。



西洋料理

第六章 調理

調理の目的は食品の價値を保持して消化し易からしめ、有
害のバクテリアを撲滅して、風味を美にし人々の嗜好に適
せしむるにあり。調理の巧拙は大いに家人の健康に關し、
またその和樂にも影響するものなれば、富貴にして料理人
及び奴婢などを多く召使ふとも、主婦たるものはよくこれ
を心得おきて指揮・助言せば、經濟上及び衛生上その他利益
多かるべし。

一 調理の種類

調理の種類には日本料理・西洋料理・支那料理などあり。日
本料理は頗る淡泊にして、形状及び色取甚だよし。西洋料
理は外見よりも消化・滋養を主とし、且つ變化ありて味も濃

厚なるもの多し。故に近來は西洋料理法流行し、饗應及び、日常の食事には全部或は一二品を混じ用ゐらるゝに至れり。支那料理も稍濃厚なれど、滋養分にも富み衛生にも叶へるを以て漸次流行せんとす。

二 調味品

調味品とは食物の風味を助け、且つ滋養の效あらしめんがために、調理の際混和して用ゐるものをいふ。即ち食鹽・醬油・砂糖・味噌・酒類・醋・油類・鰹節・味の素・昆布などなり。

食鹽 食物の味を調へ消化を助け、食慾を進むるなどの效ありて調味品中最も缺くべからざるものなり。俗に鹽加減と稱し、僅かなる分量の加減にて風味に善惡を生ずること大なるのみならず、また消化にも關するものなれば、よくその用法に注意せざるべからず。

醬油 大豆・小麥・鹽を混ぜて造れるが故に一種の香氣ありて味よく多くの滋養分を含む。わが國にては食鹽と共に必要缺くべからざる調味料なり。

砂糖 甘蔗・甜菜より製するものにして、棒角・白・黒・褐あか・しろじたななどあり。食するとき風味をよくし、體温及び活力を生ずる滋養品なり。

味噌 大豆・麴・鹽とを混ぜて製す。滋養分甚だ多くして消化に效あり。赤味噌・白味噌などあり、食品の味を付け、また味噌汁として一般に用ゐらる。

酒類 清酒よりも味醂を多く用ゐる。味醂は燒酎・糯・麴より製するものにして甘味を多く含有す。

醋 米或は酒粕にて製す。一種清涼の味を有し食味を添へ、精神を爽快ならしめ食慾を起さしむ。然れども屢用ゐる

天然のバターまたは
真正バターは牛乳
中の脂肪をとり、
これに適量の
の鹽を混ぜて味
をつけたるもの
なり。
人造バターは種々
の脂類を混ぜて
つくる。少量を
匙にて熱するに
真正のものには泡
を生じ跳ね飛ぶ
こと少し。
サラダ油は淡泊
にして味よく、
日本料理に用ゐ
るもよし。

鰹節は蛋白質の
量多けれども煮
汁として用ゐる
ときは、滋養よ
りは食慾を促す
效多し。ソツプ
もまた然り。

ときは貧血症を起すの恐あり。

油類

胡麻油・菜種油などは日本料理に用ゐる、牛酪精製牛脂

豚油

サラダ油などは主に西洋料理に用ゐる。

鰹節

蛋白質に富み、よく消化し滋養の效あり。その煮出

削り方

鰹節を清水にて洗ひ、布巾にて拭ひたる後遠火にて乾かし、逆目

味の素

小麥より製す。鰹節・昆布の代用となり、極めて輕

便なれば、近來廣く使用せらるゝに至れり。

三 調理法

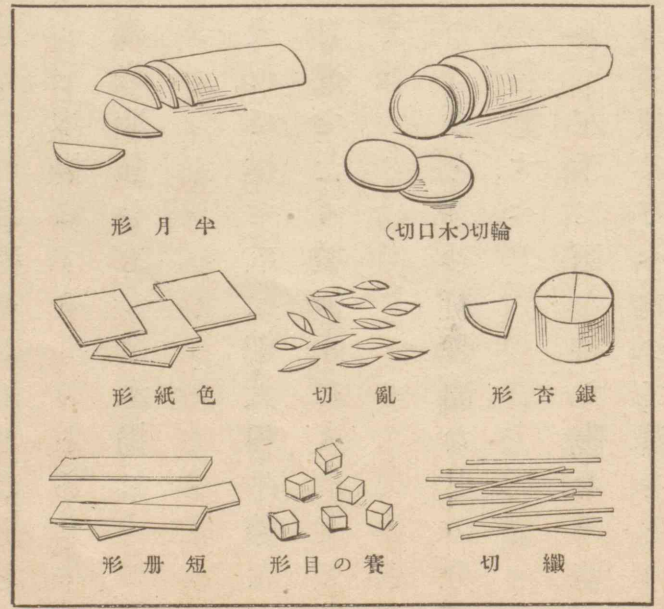
日本料理法はわが國風に従ひて發達し來りしものにて、儀

式には各流派ありて庖刀法を異にす。されど普通には煮
物・焼物・蒸物・汁物・なます・刺身・揚物・漬物などあり。

野菜の切方

大根・牛蒡

人參の類はまづ皮剥或
は庖丁にて皮を剥きて
切るを普通とす。切方
には下圖に示す如く輪
切・半月形・銀杏形・亂切・色
紙形・織切・賽の目形・短冊
形などあり。
野菜の煮方 野菜を燂
づるには湯の煮立つを
待ちてこれを入れるべし。



菜・菜豆さいいんげんの類は色の變ずるものなれば蓋せざるをよしとす。燂あぶりでたる後生揚あがりにするものと水揚あがりにするものとあり。牛蒡ごぼう・筍たけのこ・薺菜ななめ・菠薐草ほうれんそう・春菊はるきくなどの灰汁あかじ強きものは水揚あがりにするをよろしとす。

蛋白質のものは
滋養分の外部
に出でざるやう
に、澱粉質のもの
は細胞膜をや
ぶらざるやうに
煮るべし。

蓮根を白く煮るには醋を入れて燂あぶりで、或は筍・大根・牛蒡などと同じく糠ぬか或は米泔汁あかじにて燂あぶりでたる後、清水に入れて灰汁をとるべし、色白くして味よし。
なほ燂あぶりでたる野菜に味をつくるとき、砂糖・醬油などの分量と水加減とを誤らざるやう注意すべし。

肉の切方

魚類の拵方しなべは、まづ左手に頭を持ち腹を手前にして、右手に庖丁ばうていをとり、尾より頭の方へ向つて鱗うろこをとり、つぎに腹を切りて鰓えらと腸とを去り、水にてよく洗ひ或は斜に切り、或は三枚におろすなど任意に料理すべし。

獸肉類はその纖維を短かく斷ち切るべし。

肉類の煮方

魚肉類を煮るには、味醂・砂糖・醬油を程よく調和したる煮汁を作り、これを煮立てその中にまづ肉を入れ、つぎに葱・豆腐などを入れるべし。獸肉類はまづ脂肪を鍋に入れ、その脂肪液中にて肉を煮、つぎに葱類を入れ砂糖を加へ、後醬油にて煮上ぐ。但し長く煮るときは硬くなりて不消化となる恐あれば適度を失ふべからず。さすれば蛋白質は熱のために凝固し、滲出することなし。

煮物

味の附け方即ち調味品の用ゐる方は、僅かの加減にて悪しき材料も美味となり、よき材料も食膳しょくぜんに供すること能はざるに至るものなれば、調味料の品質及び用法を心得その分量を誤らざるやうに使用すべし。

焼き物

滋養分を失ふこと少し、照り焼・鹽焼しほやきなどあり。甘鯛

味を附くるには
砂糖・味醂あじをさ
きとし、鹽・醬
油を後に用ゐる
を普通とす。

肉類の外に松茸の蒸焼・茄子の鳴焼・豆腐の田楽焼などあり。皿に盛るときは頭を左、腹を前にしておくべし。

醤油清汁は煮汁を醤油にて加減し、味噌清汁は常の味噌汁を煮立て、澄まし、鹽清汁は潮ともいふ煮汁に食鹽を加ふるなり。作り方はいづれも初め水を煮立て、鯉節を入れ篩にて濾し用ゐる。

鯖・鰯・鮭などは照り焼によく、鱸・魴・鮒・めだい・鱒などは鹽焼によし。焼くとき魚串に刺してまづ片面を焼き串を廻して裏返し、また片面を焼き俎上におきて徐々に串を抜き取るべし。また金網を用ゐて焼くときは、金網を十分に熱して後魚を載すべし。

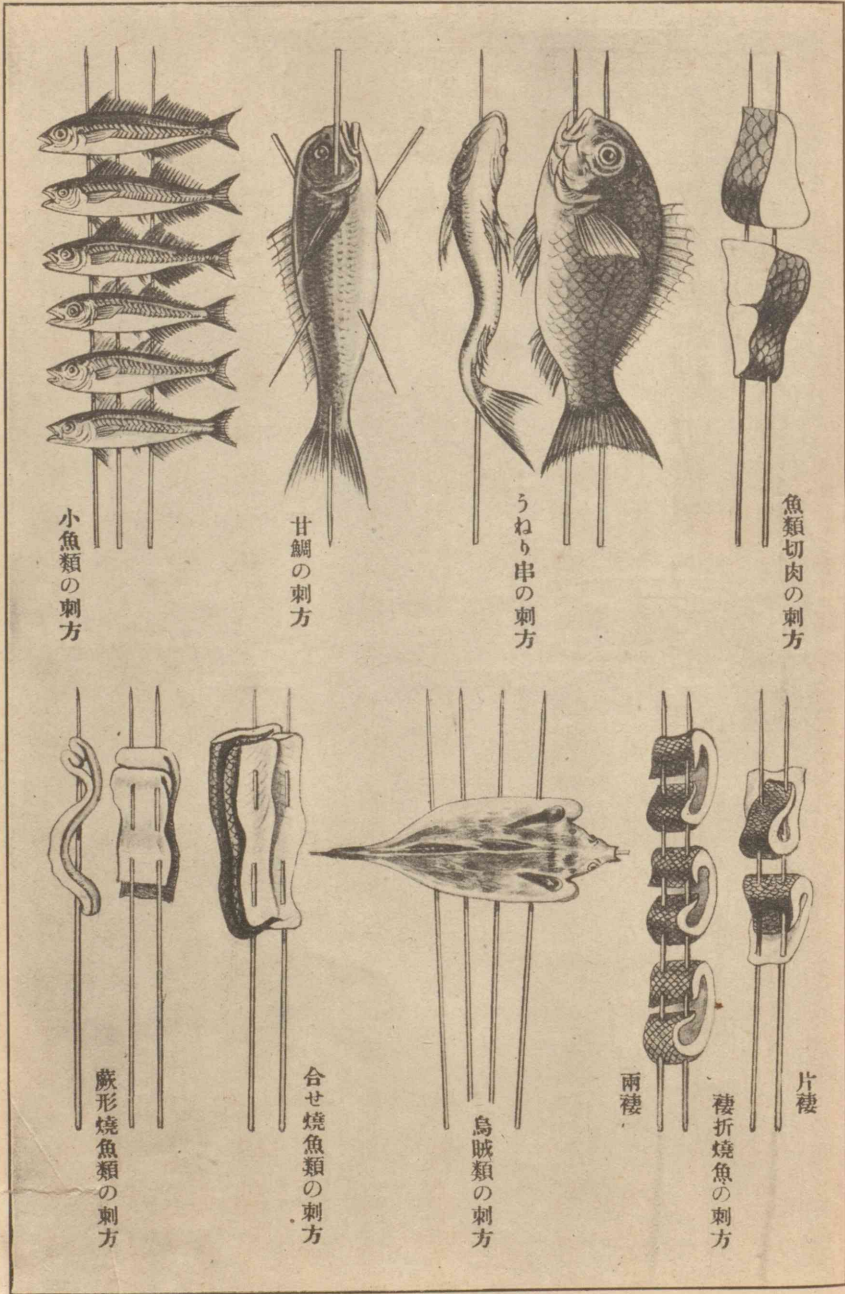
蒸物 滋養分を失はず且つ種々なるものを加味することを得、風味をまし消化をよくする調理法なり。茶碗蒸・空也

蒸・巻 蒸・巻・織蒸などあり。

汁物 滋養分は煮物などに劣れども食慾を進むる效あり。西洋料理の肉汁と同じく食膳に必らず供せらる。清汁・味噌汁・薯汁・粕汁・豆滓汁・ご汁などあり。

味噌汁の作り方 摺鉢にて味噌をすり水を加へ味噌濾にてこし、火にか

けその煮立ちたるとき汁の實と鯉節とを入れるべし。味をよくするには



材料を擇ぶはもとよりなれども、その分量の混せ方をよく心得おくこと
肝要なり。

繪 すべて肉類・野菜類を細かに刻みて料理し生にて食するもの
の總稱なり。その法は野菜類または魚類に二杯醋または三杯醋を
かけて作り、或はこれを胡麻醋醋味噌などに和へて作る。

刺身 三枚におろしたる肉片を薄く切りたるものにて山葵・大根卸・海
藻などを添ふ。新鮮にて良質のものは味よく消化もよろし。

揚物 胡麻油・バター・豚油などにて揚げたるものをいふ。滋養分を失ふ
ことはなけれど、大抵不消化なれば過食すべからず。材料として蝦は
最も賞美せられ魚類は何にてもよろし。野菜は三葉蓮根・牛蒡・甘藷
など多く用ゐらる。

澤庵漬は澤庵和尚の案出したるものなりといふ。

漬物 香の物ともいふ。日本食には缺くべからざるものなり。一種の風味ありて食欲と消化とを助く。澤庵漬・淺漬・味噌漬・糠味噌漬・醬油漬・味醂漬・粕漬・麴漬などあり。

糠味噌の作り方

まづ適當の桶を選び、篩にかけ小米を除きたる糠に、煮立て、冷したる鹽水を加へよく掻き混ぜて一夜おくべし。割合は糠一斗につき鹽水各五升とす。味をよくするには時々味醂を加ふべし。

糠味噌の中にある野菜の柔かくなるは、乳酸・糠分・鹽分のために細胞の死滅するによるものにして、夏季の冬季よりも時間を多く要せずして早く漬かるは細菌の活動激しきがためなり。

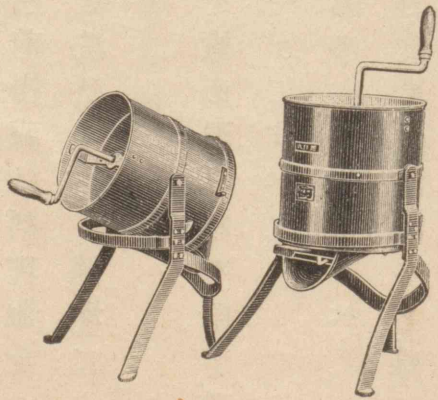
四 飯の炊き方

飯の炊き方は簡單なるやうなれども實際にあたりてはなかなか六、敷くして、毎日炊き居るものにては上に加減に出來

得る場合は殆ど稀なり。左に注

意すべき事項を擧ぐれば

- (一) 米をよく磨ぐこと。十分に磨ぎ上げて水を切りおくべし。圖に示す洗米器は手数を多く要せず且つ簡便なれば、人數の多き家庭にてこれを使用すれば時間と勞力とを省くこと多かるべし。
- (二) 水加減に注意すること。水を多く吸収する米と然らざる米とあれば、水加減は米の性質によりて異にせざるべからず。されど米一升到水一升二合の割合は普通なり。



器米洗式田林

林田式洗米器を用ゐるときは白米に混ざり居る砂をよく除去することを得衛生上よろし。貳升五合器一個 參圓五拾錢

(三) 火の加減に注意すること。火は中途にて火勢衰へず且つ釜底全體に行き渡るやうにし、ふき上りたる後五六分間にて火を去り十分むして釜をおろし、暫くして飯櫃に移すべし。

五 料理につきての注意

- (一) 料理に著手するときはまづ白前掛或は料理服をつけ、頭髮を亂れざるやうにし、手を洗ひすべて清潔にしたるのち取掛るべし。
- (二) 調理に著手する前十分食品を検め混り物を除き、殊に洗滌に注意し、不潔ならざるやうにすべし。
- (三) 用具及び布巾などは殊に清潔にして用ゐるべし。
- (四) 料理終らば盛り方配膳の仕方、食卓の清潔など殊に深く注意し、快く食事し得るやうにすべし。

料理はその費用僅少の如く見ゆれど毎日三度のことなれば、少しく注意すると否とにより遂に大差を生ずるに至るべし。

- (五) 定めたる時間までに食し得るやう料理すべし。
- (六) すべて經濟の點に注意し、燃料の使ひ方及び食品の用ゐる残りなどに至るまで粗略にすべからず。

六 食事の心得

- (一) 食事時間を一定し、必らずこれを守ることにす。
- (二) 食卓に著くときは身體を清め衣服を正すことにす。
- (三) 食物の分量を一定し、好めるものなり珍しきものなりとて過食せざるやう注意することにす。
- (四) 食後は暫時休息し劇動を避くることにす。
- (五) 濫に間食し或は甚だ熱きもの、または冷たきものを食ふべからざること。
- (六) 食物は急がず十分咀嚼して嚥下し、食事の前後は口を嗽ぐことにす。

なほ日本食及び西洋食には一定の作法あれば、交際上差支なきやうよく心得おくこと肝要なり。

第七章 食品の貯藏

すべて食品の腐敗するは空氣中にある黴菌の作用に基くものなり。さてその黴菌の生存及び繁殖には濕氣と溫度とを必要とするものなれば、食物を永く貯へんには黴菌の侵入を防ぎ濕氣と溫度とを除きて、黴菌の發生せざるやうにすること必要なり。

バクテリア繁殖の溫度は攝氏二十度より四十度までの間なれば、攝氏二十度以下ならば夏季においても食品を永く保存することを得べし。

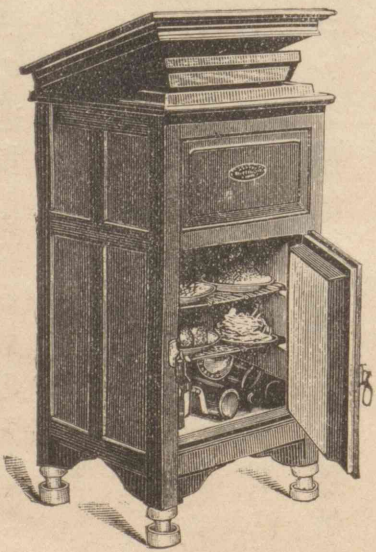
貯藏法としては加熱・乾燥・冷蔵・燻烟・罐詰・漬藏しんぞうなど種々の方

法あり、いづれもこの理を應用したるに過ぎず。

加熱法 高度の熱を與へて、黴菌の生存を防ぐ法なり。煮物を煮返し魚類を焼きおけば、更に數日を保つことを得るが如き皆この法なり。

乾燥法 食品を乾燥してその水分を去り黴菌の發生を防ぐ法にして、乾物類・切干・乾魚・乾海苔・乾葡萄・乾柿などの如きこれなり。

冷蔵法 溫度を下げて黴菌の繁殖を防ぐ法なり。例へば夏季魚類を冷水に浸し或は氷詰とし、冷蔵庫などに入れおくが如きこれなり。冷蔵函の近來よ



冷蔵函

S.N.商會の冷蔵函によく冷却するのみならず下部陶器製にして蟻の登らざるやうに工夫しあり。

く行はるゝに至りしは氷詰法の進歩したるものといふべし。夏時食品及び清涼飲料或は果實などをこの内へ貯へおけば、腐敗を防ぎ得るのみならず味また美し。

燻烟法

木材などを燃料として肉類を不完全に燃焼せしむれば、種々の黴菌發生して互に殺菌の效をなす。燻烟法といふはこれなり。ハム・ベーコンの類は、鹽漬の肉を燻烟したるものなり。

罐詰法

熱の力によりて黴菌を殺したる食品を、罐中に入れてその蓋を密閉し、空氣を全く杜絶する方法なり。通常の罐詰または海苔茶などを罐に入れて香氣を保たしむるも、この法によれるなり。なほ罐詰の蓋の凹みたるは善良なれども、膨れたるは腐敗したる證なり。

漬藏法

食鹽・醋・砂糖・味噌などを用ゐて水分を去り、黴菌の

繁殖を防ぐ法なり。魚の干物・各種漬物・砂糖漬などはこの法なり。

日常食品の貯藏法につきて左に三四の例をあぐべし。

- (一) 醬油の黴を防ぐには、白き麻の袋に芥子少許を包みて入れおくべし。
- (二) 醋の腐敗を防ぐには、鹽少許を壇中に投じよく振りおくをよしとす。
- (三) 麥酒・葡萄酒の類は涼しきところに横または倒になしおくべし。
- (四) 海苔・茶・珈琲などの香氣あるものを始め乾物類は濕氣をうけざるやう、ブリキ罐または硝子壇などに入れて密閉しおくべし。
- (五) 卵は殻をよく拭ひて、粗殼・木灰・生石灰の中に入れておく

水一升に生石灰五十匁を加へ二十四時間程放置し、その中に生み立ての卵を入れ涼しきところにおかば永く貯へ得べし。

- べし。夏季にありては、箆に竝べて涼しきところに吊しおくもよし。
- (六) 牛乳を貯ふるには清潔の壺に入れて十分に煮沸せしめ、堅く栓して冷水または氷につけおくべし。
 - (七) 米飯は炊ぐとき醋を少し加ふるかまたは櫃の底に梅干を入れおくべし。
 - (八) 野菜類は土中に埋め或は窖あなに入れ、或は乾かしましては漬物として貯ふべし。
 - (九) 鳥獸肉は氷にて冷し或は冷蔵函に貯へ、魚肉は鹽漬・味噌漬とし或は乾かして貯ふべし。

第八章 燃料及び庖廚具
一 燃料

在來の竈は火力の點より見るも不經濟なり。

普通割烹に用ゐる燃料は薪・炭及び雜木なれども、近頃都會にては瓦斯・石炭・コークスなどを用ゐるやうになれり。燃料より出づる煤煙は衛生にあしきのみならず、家屋をも汚すものなれば、成るべく改良されたる竈を選び、煙突えんとうを用ゐてこれを屋外に導くべし。

薪 普通用ゐる薪は、檜ひのき・檜ひのき・山毛櫨やまけし・松しょうなどなり。堅木の薪は火力強く火持よければ、價高きに似たれども却りて經濟なり。雜木は燃え付き易けれども火力弱し、いつれもよく乾燥したるものを用ゐるべし。

炭 炭にも堅かたと柔やわらかとありて、堅炭・佐倉炭・松炭・土竈炭どがまなどの別あり。堅炭は檜ひのきにて製す、燃え付き遅けれども火力強く火持よし。佐倉炭は櫨けしにて製す、火力は堅炭に劣れども、體裁よく埋火として長く保ち、且つ燃え付きも可なれば、來客

用の火鉢・煙草盆などに用ゐてよし。松炭は松にて製し割
烹用に適當なり。土竈炭は雜木にて製するが故に質脆く、
火力弱く火持もよろしからざれば堅炭と併せ用ゐるをよ
しとす。

石炭 無煙炭・黒炭・褐炭・泥炭などあり、普通に廣く用ゐらる
るものは黒炭なり。石炭は臭氣と煤煙とを發すること多
けれども火力強く割合に經濟なれば、暖爐・浴湯などには勿
論煙突を設くれば竈にも用ゐる得べし。

コークス 價廉にして火力強し。コークスを用ゐるには專
用の竈・七輪などあり。

石油 料理用には石油コンロあり、簡便にして重寶なり。

瓦斯 點火し易く、便利なれば燈火用・割烹用として多く使
用せらる。料理には火力最も強きが故に時間も少くして

事足り、且つ臺所を清潔に保ち得るなど種々の點において
最も勝れりとす。

以上各種の燃料はいづれも利害相伴ふものなれば、土地の
狀況と家庭の事情とにより適當と認むるものを選び用ゐ
るべし。

二 庖廚具

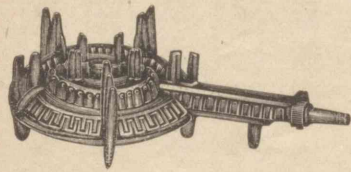
庖廚具の良否は調理に關係すること大なれば常に改良に
注意し、經濟・便利・衛生に適ふものあらば成るべく速かに購
ひ日々の手數を省くやう心掛くべし。

竈 改良竈・瓦斯竈・石炭竈など種々あり。いづれも從來の竈
に比して、燃料少きも火力強く煤煙にて燻ることなく、常に
清潔を保つことを得て頗る輕便なり。されどいづれも下
部より熱するのみにて、上面は冷たき空氣に接するため比

鐵製の竈及び七
輪の錆をとるに
はストーパーボリ
シと稱する黒き
粉を水に溶かし
たるものを塗り
稍乾きたるとき
ブラシなどにて
磨くべし。

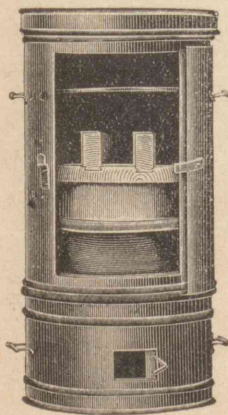
丸山式蒸焼器にては一升の米をたくに四厘以内の炭にて足る。

較的多量の燃料を要す。丸山式蒸焼器はこの缺點を補ふものにして、下圖に示す如く七輪を包みその上に底なき圓筒をかぶせ、熱の上面より逃ぐるを防ぐ装置なり。且つこの圓筒内には自由に三段の架を附け得る装置なれば、煮たるものを冷さぬやうにし、蒸物・焼物・汁物を料理することを得。要

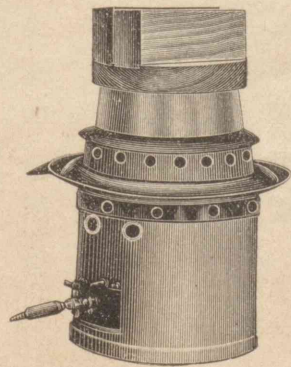


瓦斯申チリ

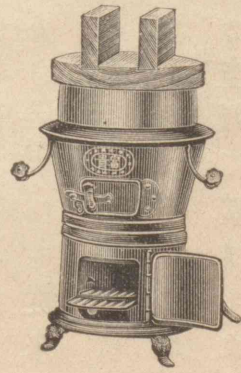
には自由に三段の架を附け得る装置なれば、煮たるものを冷さぬやうにし、蒸物・焼物・汁物を料理することを得。要



蒸焼器



瓦斯竈



改良竈

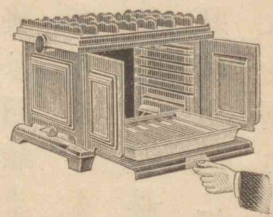
するに竈は便利にして少量の熱と僅少の時間にて煮ることを得べきものを用ゐるをよしとす。

組 料理臺を卓の如く作りこれに引出し棚などを設け、その上に組をおき立ちたるまゝにて料理するを便利とす。組は野菜用と肉用とを區別し、使用後は石鹼または磨粉にて磨き、清水にて十分に洗ひ且つ拭ひおくべし。

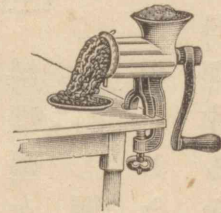


鍋釜類 鐵器は堅牢にして毒氣なく、且つ價安ければ衛生上、經濟上共によろし。されど錆を生じ易ければ常に怠らずこれを磨き水氣を除きおくべし。これを磨くには「たはし」に

親孝行肉挽器と稱して肉の外、豆・魚肉・何にても挽割り得る應用廣きものも出來たり。



器燒煮斯瓦



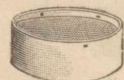
器挽肉



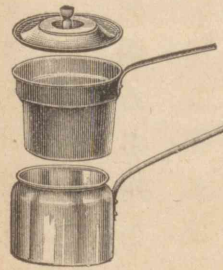
器濾球珈



鍋イラフ



漉裏



(用煎湯)鍋重二



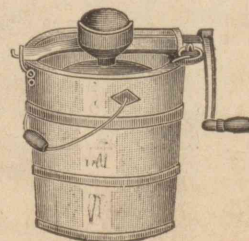
棒立泡子玉



鍋プレス



組良改



械器ムリクスイア



鍋ウチシ

鐵器を磨くには曹達を溶したる熱湯或は灰汁に糠を入れおき暫くして「たはし」にて洗ひ、拭きて水氣を除き風通しよきところにおくべし。また澱粉性のもを煮たるときは冷水のみにて可なり。

石鹼と磨粉をつけて磨き、後水洗し乾布にて拭ふべし。鐵瓶は時々その中を乾かし、光澤を出すには熱湯をかけて乾布にてよく拭ひ冷水は用ゐるべからず。新しき鐵器の金氣を去るには蕎麥粉・糠または甘藷の切屑を入れ三四度煮るか、或は金物店に販賣する金氣拔粉を使用するもよし。銅青銅・黃銅は有毒の化合物を生じ易く、また内面に白鐵・鍍布などを塗れるものには多少の鉛を含めるもの多きによりいづれも安心して用ゐるを得ず。剥げ落ちたるときは直に修繕すべく醋は決して煮るべからず。洗ふときは布巾にて洗ふか或は鹽をつけて布巾にて擦る位にせばよろし。近來アルミニウムにて鍋・釜類多く製造せらる。錆び難く輕きを以て取扱に至便なり。

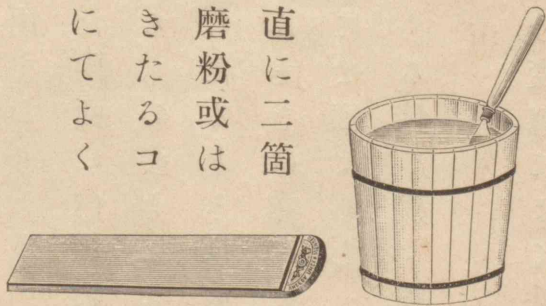
庖丁類

肉用と野菜用とを區別し使用の度毎によく洗ひ、

庖丁類の毎日使用せぬものは椿油もしくは墨をつけおくべし。

或は磨き後乾布にて拭ひ庖丁挿にさしおくべし。ナイフは使用後柄を濡らさぬやう刃の部分のみを石鹼または曹達の温水に浸して洗ひよく拭ひおくべし。もし曇り或は錆を生じたらば直に二箇のコルクを用意し、一箇を濕してナイフ磨粉或は普通の磨粉をつけて磨き、つぎに他の乾きたるコルクに乾きたる粉をつけて磨き後、乾布にてよく拭ひおくべし。

米櫃 米櫃は時々掃除するに便利なるものを造りおくべし。木製のものを使用するよりもトタン板にて方形もしくは圓筒形に造らば、掃除に便なるのみならず、鼠害を防ぐことを得べし。



石砥き磨フイナ

飯櫃

椀・椀製にて木地のまゝなるをよしとす。すべて飯櫃は洗ひたる後、乾き過ぎぬやうにすべし。

拭布

數多く備へおき清潔にして乾きたるものを使用すべし。使用の度毎に熱湯にて洗ふべきはもとよりなれども、時々石鹼水或は曹達水にて煮るをよしとす。

箸類

必ず消毒して用ゐるべし。割箸・杉箸などは熱湯にて洗ふか、炭にて蒸し、楊枝は土鍋にて煮るべし。

三 食器

食器は食品と調和し、快感を與ふるものなれば、その形状・品質・色合・模様などに注意し、常に清潔に保つべきなり。

漆器

膳・碗・盆類をいふ。水に浸けまたは水氣を附けおくべからず。洗は、直に布にて水氣をとり、再び乾布にて清拭し、更に柔かき晒木綿または紙を揉みて光澤出をなし、仕舞

普通の陶器・硝子器は使用前鹽水に入れて煮るをよしとす。

茶碗などの汚れたるは曹達または灰汁・石鹼水にて煮るもよし。

おくには合敷あひぎをなしおくべし。

新しき漆臭を去るには糠または豆滓かの中に埋めおくか、或は微温の米泔汁の中にて小時間洗ふもよし。

陶磁器

清潔を保つに便なれども破損し易き故、取扱に注意せざるべからず。硬質陶器は光澤少く、品位乏しけれど堅牢なり。

茶渣のつきたるものは鹽磨するか或は灰汁・曹達水にて煮るべし。油氣のつきたるものは石鹼水にて洗ふをよしとす。但し金泥あるものは不可なり。

硝子器

陶磁器より破損し易けれども、清潔を保ち得る點は勝れり。硝子瓶中の汚物は卵の殻を細末にしたるものと、少量の石鹼水とを入れて振るべし。

金属器

金属製には有毒のものあれば注意せざるべから

ず。アルミニウムは錆及び有毒の化合物を生ずることなく、外觀美にして軽く、且つ價も安くして便利なる食器なり。たゞ凹み易きと、醋に犯され易きとは缺點なり。石鹼または灰汁にて洗ふべからず。錫は多く茶器・菓子器などに用ゐらる。凹み易くまた價も高し。常に乾布にて拭ひ汚れたるときは重曹にて磨くべし。

金属製のものはすべて濕氣と鹽氣とを去り、清潔を保つを肝要とす。

(をほり)

附 録

簡易なる染色法

(一) 染色法

浸染法及び捺染法の二種あり。浸染法とは多く無地に染め上ぐる場合をいひ、捺染法とは染料その他の薬品を用ゐる布面に印花して模様を染め出す方法をいふ。

(二) 染料の種類

大別して天然染料・人造染料の二種とし、更にこれを細別すれば左の如し。

- 天然染料
- (1) 植物染料
 - 藍・苧・安・澁木・阿仙・丹・殼・紅花
 - うこん・五倍子・蘇芳……………等
 - (2) 礦物染料
 - 墨・たいしや・鐵……………等
 - (3) 動物染料
 - コチニール

人造染料

- (1) 直接染料
- (2) 鹽基性染料
- (3) 酸性染料
- (4) 硫化染料
- (5) 酸性媒染工料
- (6) 媒染染料
- (7) 雜屬染料

右のうち家庭に於て簡易に染色せんと欲せば人造染料中(1)(2)(3)の三種あらば多くの場合は事足るべし。而して直接染料は主として木綿染に用ゐる鹽基性染料は主として絹染に用ゐれば著色堅固に色合鮮麗なり。酸性染料は主として毛染に用ゐる。天然染料も簡易に染色し得れども人造染料の輕便なるにしかず。

各種染料の名稱を列記すれば左の如し。

直接染料 (木綿染)

ベンゾ、ファストスカーレット

4BS

緋

オキザミン、レット

海老茶

ダイヤミン、オレンヂ

橙

クリソフェニン

黄

コロンビヤ、グリーン

緑

ダイヤミン、ブリュー

淺青

ベンゾ、アズリン

空色

オキザミン、バイオレット

紫

カラキユ、ブラウン

茶

ダイレクト、チーク、ブラック

黒

インヂアン、ブリュー

黒

鹽基性染料 (絹染)

ローダミン

鴉色

ローダミン

緋

マゼンダ

牡丹色

オーラミン

黄

マラカイト、グリーン	群青	緑
ビクトリヤ、ブリュー	黒	紫
インドイン、ブリュー	紫	金茶
メチルバイオレット	鉄	赤
ビスマーク、ブラウン、エキストラ	緋	橙
ジエーナス、ブラック	黄	赤
〔ダイヤミン、スカールレット グリッフェニン〕	海老茶	緑
酸性染料(毛染)	青	
バラチン、スカールレット		
オレンヂ		
メタニル、エロー		
ファスト、レット		
グルナ		
ウール、グリーン		
ジャンンスロール		
アシッド、バイオレット		
バラチン、ブラック		
バラチン、クローム、バイオレット		

以上の如く種々の名稱あり、染上りの色にも多少の相異あれば、實地には色の程度を述べて買店より求むべし。濃淡の度は大抵染料の分量に、色の種類は染料の混合によりて、自由に加減し得べきものなり。

(三) 染色一般の注意

- (1) 染料は密閉し日光の直射を避け湿氣少き場所に貯藏すべし。
- (2) 染料は最初少量の熱湯にて濕しよく攪拌したる後、適宜の熱湯を加へて十分溶解せしめ必らず濾して用ゐるべし。
- (3) 染器は陶器瀨戸引の成るべく深き鍋釜をよしとす。
- (4) 液量は少くとも可染物の十分浸漬するに足るほど作るべし。凡そ百匁につき水四升位の割を度とせば可ならん。
- (5) 染料及び薬品は別器にとき定めたる順序に加ふべし。

- (6) 染色中は硝子棒または木箸にて可染物を動かし、且つ布を染液の外に出さざるやうにし斑を防ぐべし。
- (7) 染終らば可染物を引上げて染液を去り水洗すべし。
- (8) 水洗後絞り、竿に擴げて陰干すべし。
- (9) 可染物は染むる外それら、適當に準備工程を行ひ、濕りたるまゝ染液に投ずべし。(乾きたる物は斑を生ず注意すべし)
- (10) 絹は冷水より染料を少しづつ加へて染むべし。

(四) 染法工程 (浸染法)

直接染料

木綿染

布百匁につき

染料	一匁—二匁—三匁
洗濯ソーダ	一匁—二匁—三匁
食鹽	五匁—十匁—二十匁

一匁—二匁—三匁は
 淡色 一匁
 中色 二匁
 濃色 三匁
 を示す以下これに同じ。

食鹽の代りに硫酸ソーダを用ゐれば倍量を要すべし。

先づ染料薬品を別々にとかし適量の水を盛れる染器に加へ、濕したる可染物を入れ平等に繰返し徐々に温度を加へ沸騰に至らしめ、三十分間乃至一時間これを續けたる後取り出し水洗して乾燥すべし。

食鹽のみを加へ染色して水洗し最後に醋酸の液を通すも可なり。醋酸はなめて酸味を感じる位を度とすべし。

直接染料にて毛及び絹を染めんとせば

布百匁につき

染料	一匁—三匁—四匁
硫酸ソーダ	五匁—十匁—二十匁
醋酸	一匁—二匁—三匁

染料薬品を別器にとし絹は冷水、毛は微温湯を盛れる器に染料硫酸ソーダ醋酸の順序を以て加へ、水にて濕したる布を入れ徐々に温度を加へ沸騰せんとする程度の温度にて三十分間保ち、所要の色となりたるとき取出して水洗すべし。

毛織物は温度を高くして可なり。

鹽基性染料

絹染

布百匁につき

染料 一匁—二匁—三匁

醋酸 一匁——三匁

先づ染料を溶き冷水を盛れる染器に醋酸を加へ次に染液の一部を加へ攪拌し、水にて濕したる絹を入れよく繰りて染料の大部分染りたらば布を引き上げ、更に染料の一部を加へまた前の如くし、かくて數回に染液を加へつつ徐々に温度を加へ絶えず布を繰返しながら四十分間位を経て攝氏七十七度位とし、尙この温度を保ち所要の色に染りたらば取出して水洗すべし。水洗したる後醋酸の液に浸して絞りそのまゝ乾かすも可なり。毛を染むるには醋酸と染料とを加へて濕したる布を入れ、徐々温度を加へ沸騰せしめ更に三十分間保たしめて後水洗すべし。

酸性染料

毛染

布百匁につき

染料 一匁——三匁—八匁

(水)醋酸 一匁—二三匁—三四匁

硫酸ソーダ 十匁………十匁

諸材料を別々にとき微温湯を盛れる染器に硫酸ソーダ、酸染料の順序に加へて攪拌し、水にて濕したる布を入れ繰返しながら三四十度に温度を高め、のち、三十分間乃至一時間煮沸して取り出し水洗すべし。

但し餘り烈しく動かし或は強く絞るべからず。

別法。先づ可染物を硫酸の液に二三時間浸し十分纖維に浸込ませ、更に微温湯に染料を加へたる染器に入れて染め上ぐるも可なり。

もし絹を染めんとせば鹽基性染料のときの如く低温度にて染液を一部づつ加へて染むべし。

附

絞染法。括り絞、縫ひ絞など随意に絞り前法に従ひて染め上ぐべし。絞りたる糸は乾きたる後とき去るを普通とす。

染色の名稱

(名稱を多く示すために同色のものにも呼方を異にするものゝを掲げたり。例へば花色と縹色とは同色なるが如し。)

赤色に属するもの	肉色。鶉色。桃色。紅梅色。海老色。紅絹色。葡萄酒色。牡丹色。緋色。蔷薇色。胭脂色。朱色。銅紅色。褪紅色。
橙色に属するもの	橙色。蜜柑色。麴色。棹色。
黄色に属するもの	カナリア色。鬱金色。山吹色。黄金色。卵色。クリーム色。藁色。
緑色に属するもの	鶉色。萌黄色。青竹色。草色。苔色。草色。松葉色。千歳緑色。オリーブ色。
青色に属するもの	靨色。水色。水淺黄色。淺黄色。納戸色。花色。縹色。紺色。勝色。桔梗花色。紫紺色。千草色。空色。群青色。鐵色。紺葡萄色。
紫色に属するもの	藤色。桔梗色。菫色。紫根色。江戸紫色。
褐色に属するもの	白茶色。鳶茶色。焦茶色。煤竹色。茶色。栗皮色。栗梅色。樺茶色。金茶色。赤茶色。媚茶色。小豆茶色。海老茶色。藕茶色。鳶茶色。青茶色。カーキ色。
灰色に属するもの	素鼠色。銀鼠色。藍鼠色。藤鼠色。梅鼠色。小豆鼠色。鳩羽鼠色。利休鼠色。生壁鼠色。葡萄鼠色。
黒色に属するもの	檳榔子黒。鴉羽黒。

大正四年九月廿五日印
 大正四年十二月廿八日發行
 大正四年十二月廿六日訂正再版發行

新事教科書上卷
 改正 金四拾參錢



著 者 吉 村 千 鶴
 東京市小石川區小日向水道町七十三番地

發 行 者 西 野 虎 吉
 東京市本所區番場町四番地

印 刷 者 平 井 登
 東京市小石川區小日向水道町七十三番地

發 行 所 關 成 館
 大阪市東區心齋橋通北久寶寺町角

東 部 販 賣 所 三 木 佐 助
 東京市日本橋區數寄屋町九番地

西 部 販 賣 所 林 平 次 郎
 東京市日本橋區數寄屋町九番地

