



行刊春孟年七改安

宇田川興齋譯述

二篇

萬寶新書

風雲堂藏梓



題言



萬寶新書二編成矣乞余款一言
余瀏覽終卷而歎曰菩薩樓主人
何仙術之多邪善攝攝既至
機機夜春可視以駭晴微焉
聽其似
似雄鷄安底可聽以下兩孔
善其夫
善其之沈其孟臨鼠之換其書
其魁
毒其之害人物可以追逐驅除
其滅

晴侯氏曰萬寶

萬寶新書

一題言

其魁

生踏証矣亦奇哉其最奇者木可以鬆
 為石錦可以綴為金象牛可以磨為
 銀凡此類變化百端皆非唾手而成也
 余嘗歎黃初乎此石圖曰仙家應有濟
 人如何予神通桓自深我願將君變
 羊子丹砂滿地化黃金及讀此書又
 變然自笑矣

辛酉陽月 盤溪老人漫書

萬寶新書一篇目錄

- 一 顏料ニ用ル金泥ヲ製スル法
- 二 ハンドホマーテ手足等ニ擦ル軟膏ヲ製スル法
- 三 木材ヲ髹リテ玳瑁或ハ大理石ノ觀ヲ為サシムル法
- 四 藍青ノ精品ヲ撰ム法
- 五 藍青ヲ硫酸ニテ溶解スル法
- 六 洋青ヲ製スル法
- 七 利諾或ハ白キ布絹ヲ汚セル墨汁ノ斑痕ヲ除ク法
- 八 呢絨類ノ汚斑ヲ除ク法

萬寶新書 目錄

九 呢絨類ヲ汚セル墨汁ノ汚斑ヲ除ク法

十 絨緞ヲ汚セル澀青ノ斑點ヲ除ク法

十一 磁器及他ノ瓶罌ノ類ヲ塗リテ水液ヲ受容セシム
ベキ膠泥ノ法

十二 桂油ヲ試験スル法

十三 銅罐類ニ錫ヲ鍍スル法

十四 胡瓜瓢南瓜類ヲ多ク結熱シ且異常ニ長大ナラシ
ムル法

十五 燈ノ熱温ヲ防グ法

十六 油ノ焚爆ヲ速ニ熄滅スル法

十七 密陀假漆ヲ製スル法

十八 速ニ乾ク荏油假漆ヲ製スル法

十九 落古紙、木、材、及、金、具、等ヲ製スル法

二十 錫壺或ハ錫鍋類ヲ髹ルニ用ル落古假漆ヲ製スル
法

廿一 緘糊書翰ヲ封スルニ用ル糊ノ名ヲ製スル法

廿二 馬ノ蠅ヲ驅ル法

廿三 馬毛ヲ鮮美ノ赤色ニ染ムル法

廿四 鞋ヲ塗リテ光澤ヲ生ジ且剝脱セザラシムル蠟ノ
法

廿五	鹽酸亞鉛ヲ釅藥ニ用ル法
廿六	玻璃ノ破裂ヲ防ク法
廿七	鐵及鋼ニ鍍金スル法
廿八	錫ヲ以テ白顏料ヲ製スル法
廿九	冬時活魚ヲ遠路ニ送ル法
三十	獸蟲ノ動靜ヲ觀テ晴雨ヲトスル法
卅一	蜘蛛ノ布網ヲ觀テ晴雨ヲトスル法
卅二	水蛭ノ動靜ヲ觀テ晴雨ヲトスル法
卅三	水蛭ヲ長ク使用スル法
卅四	疣目ヲ脱ク法

卅五	鑄鐵ヲ軟熟ニスル法
卅六	鐵ニ錫ヲ鍍スル法
卅七	蔬菜ノ種子ヲ暫時ニ萌發セシムル法
卅八	珍奇ナル植物ノ種子ヲ的實ニ萌發セシムル法
卅九	銀銅ノ合金ヲ各物ニ分子取ル法
四十	銀色顏料ヲ製スル法
四十一	精鑄灰ヲ製スル法
四十二	瓷器ヲ接著スル粘膠ノ法
四十三	骨炭ヲ製スル法
四十四	泉樹ニ多ク實ヲ結バシムル法

四十五 夏日室内ヲ爽涼ニスル法

四十六 打撲傷及轉筋ヲ治スル法

四十七 雲雀及他ノ禽類ノ雌雄ヲ知ル法

四十八 雜草ヲ芟滅スル法

四十九 火災ノ時馬ヲ其厩ヨリ驅リ出ス法

五十 鼠ヲ驅ル法

五十一 偃鼠ヲ驅ル法

五十二 豹鼯ヲ驅ル法

五十三 植物ノ葉蟲ヲ驅ル法

五十四 果樹ノ葉蟲ヲ驅ル法

五十五 園中ノ嫩苗ヲ害スル蟲類ヲ驅ル法

五十六 年ヲ經テ文字ノ消滅シタル紙ヲメ再其字ヲ分

明ニ現出セシムル法

五十七 墨汁粉ヲ製スル法

五十八 窠内ノ蜘蛛ヲ驅除スル法

五十九 家猪白ヲ久ク貯藏スル法

六十 癩癩ヲ治スル法

六十一 老タル果樹ニ實ヲ結バシムル法

六十二 鰻鱺ヲ製スル法

六十三 桃杏ヲ蜜煎スル法

六十四 楡梲及梨子類ヲ蜜煎スル法

六十五 杏ヲ乾藏スル法

六十六 醋ヲ頃刻ノ間ニ製スル法

六十七 象牙獸骨及角ヲ磨ク法

六十八 象牙及獸骨ヲ各色ニ染ル法

六十九 象牙ヲ澄白ニスル法

七十 矮小ノ花卉ヲ培養スル法

七十一 樹木ノ瘤腫及他ノ諸損傷ヲ治スル法

七十二 火傷ヲ治スル法

七十三 黄金色ノ合金粉ヲ製スル法

七十四 王餅ヲ製スル法

七十五 妃餅ヲ製スル法

七十六 葡萄酒ヲ貯藏スル新法

七十七 鴿ヲメ其居ヲ去ラシメザル法

七十八 寶石類ヲ接著スル膠ノ法

七十九 鶏卵ノ腐敗ヲ防ギ貯フル法(支那法ニ據ル)

八十 鶏卵ヲ貯エ一年ヨリ多ノ久ヲ經ルモ腐敗セザラシムル新法

八十一 鶏卵ヲ染ル法

八十二 玻璃壘ヲ洗淨スル一法

八十三 鷺類ヲ肥ヤス法

八十四 牛及家猪ヲ肥ヤス法

八十五 鷄及他ノ諸鳥ノ肉ヲ柔軟ニスル法

八十六 豆及諸般ノ蔬菜類ヲ乾藏スル法

八十七 獸肉及蔬菜類ヲ久ク貯藏スル法

八十八 髮ヲ生スル蜜劑ノ法

八十九 髮ノ脱落ヲ防グ烟草膏ノ法

九十 髮ヲ美麗ニスルホマーデ（芳者ノ法）

九十一 蜥蜴及蛇類ヲ驅ル法

九十二 蜂蜜ヲ淨製スル法

九十三 木ノ滑車ヲ堅硬ニ製スル法

九十四 木炭ヲ家猪ニ與エテ利益アル法

九十五 鍍金ノ木器ヲ淨洗スル法

九十六 梅ヲ醋藏スル法

九十七 蓮ヲ醋藏スル法

九十八 瓜ヲ醋藏スル法

九十九 瓜ヲ蜜藏スル法

百 金絲鵲ヲ畜フテ長生無病ナラシムル法

百一 絨布ニ錯エ織レル吉貝ノ多少ヲ驗知スル法

百二 麻布ニ吉貝ヲ錯エル歟ヲ試験スル法

百三 吉貝及他ノ絹帛類ヲメ水濕ヲ受ザラシムル法

百四 大理石及他ノ石品ヲ各色ニ染做ス法

百五 銅ヲ美麗ニスル錫布ノ法

百六 播種セントスル穀物ヲメ萌發ノカヲ盛ニセシムル法

百七 穀蟲ヲ驅ル法

百八 金字ヲ描ク法

百九 銀字ヲ描ク法

百十 大理石ヲ淨磨スル法

百十一 刃類ヲ研グ法

百十二 家具ヲ磨ク法

百十三 口臭ヲ去ル含漱藥ヲ製スル法 テスカムプル

百十四 燈油ヲ節儉ニ用ル法

百十五 凍タル果類ヲ解ク法

百十六 馬ノ毛髮ヲ生セシムル法

百十七 洋紙ノ汚斑ヲ除ク法 ニテ平ニ染ムル

百十八 紙ヲメ焚燒セサラシムル法

百十九 雉ヲ捕ル法

百二十 鐵ノ鏽蝕ヲ防グ法

百廿一 鐵及銅ノ鏽ヲ防グ新法

百廿二 蓄薇水ヲ製スル法

百廿三 油漆ヲ用テ采色セル物件ヲ淨刷スル法

百廿四 車ヲ滑利ニスル蔗價ナル脂膏ノ法

百廿五 鋼ト鐵トヲ觀察スル法

百廿六 尋常ノ鐵筆ヲ以テ鋼上ニ文字ヲ鑄ル法

百廿七 糖泡酒ヲ製スル法

百廿八 齒牙ノ腐蝕ヲ防ギ及齒痛ヲ鎮止スル法

百廿九 錫及銅ノ日用器具ヲ淨洗スル錫布ノ法

百三十 腐敗ニ傾ケル獸脂ヲ淨煉スル法

百卅一 果樹ヲ傷ル禽鳥ノ害ヲ防グ法

百卅二 果樹ヲメ沍寒ニ堪シムル法

百卅三 果樹ノ傷口ヲ愈ヤス軟膏ノ法

百卅四 擬製三鞭酒ノ新法

[Blank page with vertical lines]

萬寶新書二篇

美作

宇田川瀛興齋譯述

一 顔料ニ用ル金泥ヲ製スル法

先、隨意適宜ノ金箔ヲ取り。砂糖及ヒ護謨或ハ蜂蜜ノ稀キ粘
汁ヲ和シ。善ク乳磨メ。極メテ微細ノ物ト為シ。而ル後。手ヲ住
メズ攪動シ宛。是ニ淨水ヲ加エテ。粘汁ヲ稀釋シ。其跡ヲ静置
ニ安頓シテ。金粉ヲ沉降セシム。○金粉善ク沈定メ後。細心シ
テ。粘汁ヲ帶ベル上面ノ水ヲ傾ケ瀉シ。其澱粉ニ少許ノ護謨

水ヲ和メ之ヲ象牙ノ小盃ニ移シ貯フ。

(二) ハンドポマーデ手足等ニヲ製スル法

ハントポマーデハ冬時手足ニ塗擦シテ妙ニ輝裂ヲ治シ皮膚ヲ潤ホス。○法。鯨脂二羅度ヲ磁盃ニテ微火上ニ熔カシ火ヨリ下シテ是ニ甘扁桃油一羅度刺賢堙兒油二十滴ベルガモット油十滴丁子油二滴ヲ加工善ク攪和シ頸寬キ玻璃壺ニ密塞シ貯フ。

(三) 木材ヲ髹リテ玳瑁或ハ大理石ノ觀ヲ為サシムル

法

先木材ヲ善ク磨キテ後鉛丹ニ膠水或ハ尋常ノ荏油假漆ヲ

和シタル黃赤ニメ玳瑁色ヲ成ス所ノ原料ヲ塗上ス。○サテ

是ニ血竭二羅度燒酒十六羅度ヨリ成レル越幾斯劑ヲ用テ

雲様ノ斑點ヲ模彩ス但模糊タル暈邊ヲ為サバルヨウ注意

シ且豫原色料ヲ善ク乾カメ後之ヲ施コメ其雲斑原料中ニ

滲入セサルヲ要ス。○最後ニ其料悉ク乾クヲ俟テ澄清ナル

燒酒假漆ヲ其全面ニ髹ルベシ。

大理石ノ模様ヲ與フルニハ隨意所欲ノ原料一色ヲ用テ塗

リ是ニ脉理ヲ施コメ天然ノ物ニ賽擬シ最後ニ澄清ノ落古

假漆ヲ其全面ニ髹ルベシ。

(四) 藍青ノ精品ヲ撰ム法

藍青ハ元高價ノ色料ナル故ニ屢是ニ他ノ賤價ノ物品ヲ雜
 工偽ハル者アリ。即尋常剥篤亞斯。灰。細篩メ漂過セル結露土。
 黑色ノ「レ」イ土。或ハ青色ノ糊。微細ニ搗末セル青色ノ絨毛。或
 ハ絹糸等ヲ交エテ之ヲ欺ク。○藍青ノ色料。果メ真且良ナル
 歟。否ヲ驗スル法。尤ノ如シ。

一 色料ヲ玻璃盞ニ入レ。冷水ヲ和シテ振盪スルニ。藍青恰好
 其中ニ融和メ。他ノ砂土ノ如キ沈降物ヲ遺サザルハ。其藍全
 真ニメ。且良品ナルコトヲ証スベシ。

二 藍青ヲ火中ニ投スルニ。精品ハ全ク焚燒シ盡メ。毫モ灰土。
 砂等ヲ遺ス。コトナク。其雜物ヲ混スルモノハ。然ラズ。

三 上好ノ藍青ハ。破碎ノ痕粒々ナラス。但稍帶紫青色ノ皺紋
 ヲ現シ。猶其表面ニ於ルカ如キ光輝ヲ帶フ。又水ニ投スルニ。
 全ク水上ニ浮ムコト。殆海綿ノ如クナルベシ。○藍青深ク水
 中ニ沈ムノ度ニ隨テ。其性良ナラス。且他ノ無用ノ雜物ヲ含
 ムコト益多キヲ知ル。

五 藍青ヲ硫酸ニテ溶解スル法

上好瓜地瑪拉藍青瓜地瑪拉中米利ニ産ス一等ヲ玻璃臼ニ
 藍青ヲ最上品トス
 テ絶細ニ乳磨シ。別ニ四陪量即四ノ硫酸ヲ取り。一二小時ノ
 間ニ。少許宛其中ニ。且加工且振盪メ。徐々ニ注ギ盡シ。而ル後
 玻璃槌ヲ用テ。細心シテ。輕々ニ善ク攪混スベシ。○但此和劑

ヲ一齊ニ併セテ振盪スルコト勿レ。然ラザレバ。是ガ為ニ藍色ノ美觀ヲ喪ヘバナリ。

此劑ヲ十二小時乃至十八小時間。適好ノ温處ニ安頓メ後。其粥稠ヲ為セル溶液ニ。水ヲ和シテ稀釋スベシ。但水ヲ一齊ニ液中ニ注入スレバ。非常ノ熱ヲ起シテ。事ヲ過マルニ至ルカ故ニ。藍液ヲ少許。宛。水ニ滴入スルヲ佳トス。○水量ノ多少ハ。色ノ濃淡ニ應ジ。各自其撰ニ隨テ可ナリ。○太灰四十倍ノ水ヲ加フルモ。亦甚鮮美ノ青色ヲ呈ス。斯ク稀釋セル液モ。尚太苛性アルノ患アリ。此液ヲ用テ紙上ニ一線ヲ曳クニ。只流滴セズメ。紙ヲ侵蝕ス。是其藍青好ク中和ノ飽合ヲ成サズメ。剩

餘ノ硫酸ヲ含ノバナリ。○此故ニ。其剩餘ノ硫酸ト飽和セシメ。苛蝕性ヲ具ヘス。亦藍青ヲモ沈降セシメサル所ノ一物ヲ加フベシ。○此溶液ヲ用テ紙ヲ染ント欲セバ。單ニ結麗土ヲ和スルヲ妙トス。○結麗土ハ。研細シテ溶液ニ撒撥シ和スレバ。劇シク沸淬ス。○但多量ノ結麗土ヲ傾ニ加フレバ。和劑驟ニ沸騰メ器外ニ溢レ出ルノ虞アルガ故ニ。細心シテ。少許宛和入スルヲ要トス。

藍青ヲ將テ布絹ノ屬ヲ染ルニハ。結麗土ニ代エテ。特ニ礬土ヲ用ルヲ佳トス。是ニ由テ。尚一段ノ光色ヲ添出スノ利アリ。此溶液ヲ青色ノ顔料ト成シテ。絹ヲ染スルニ用フ。○又貴重

ノ記青汁ヲモ製出スベシ。

六 洋青ヲ製スル法

此最美青色ノ顔料ハ第五號ノ藍青溶液ヨリ製出スベシ。○
 卽其藍青溶液ニ水ヲ加エテ稀釋スルニ。結露土モ礬土モ含
 有スルコトナシ。然ルニ。尚其溶液ヲ二三日間靜定シテ。澄清
 セシム。○次ニ。別ニ。剝篤亞斯ヲ四陪。若クハ五陪量ノ水ニ溶
 シ。漚過シテ。藍青液ヲ徐々ニ其剝篤亞斯水中ニ滴加スルニ。
 其初頭ハ。更ニ沈澱ヲ生スルコトナシ。是其硫酸ヲ離レタル
 藍青。再植性亞爾加里瀛按ルニ剝篤亞斯ヲ云ニ溶解スレバナリ。然ルニ。
 滴入ノ量。其度ニ達スルニ至レバ。鮮美ノ青澱器底ニ沈降ス。

此ニ於テ。上清ヲ淨キ玻璃蓋ニ汲移シテ。試ニ藍青溶液二三
 滴ヲ加フルニ。少頃ヲ間テ。沈澱ヲ生ズルハ。仍其油中剝篤亞斯
 水ニ多少ノ藍液ヲ注入スベキコトヲ察ス。

此試驗ヲ經テ。剝篤亞斯全ク飽和セルヲ察セバ。其上液ヲ瀉
 シ去リ。其洋青ヲ更ニ漂洗シテ後。紙上ニ致シ収ムベシ。
 極ノテ好ク漂洗スル所ノ上品ナル洋青ヲ製シ出スニハ。數
 滾水ヲ用ルヲ良トス。此法ヲ以テ從事スル所ノ藍液ハ。須結
 露土。若クハ礬土ヲ含マサル者ヲ換ニ用ユベシ。然ラザレバ。
 其所獲ノ洋青中ニ。必其一ヲ夾ムコトヲ免レザレバナリ。

七 利諾或ハ白キ布絹ヲ汚セル墨汁ノ斑痕ヲ除ク法

修酸鹽適宜ヲ水ニ溶和シ。汚斑ノ部ヲ其中ニ漬シテ後。錫布水ヲ用テ漂滌シ乾カセバ。卽時ニ墨痕ヲ消ス。

八 呢絨類ノ汚斑ヲ除ク法

各種ノ絨類。何様ノ色ヲ擇バス。其斑痕ニ珪石ノ細末ヲ抹敷シ。温水ヲ用テ揉ムベシ。○若其本質綠色ナル者ハ。セーブコロイド_子演撫ヲ用テ揉ミ乾ハカシ。而ル後水ニ洗滌スベシ。

九 呢絨類ヲ汚セル墨汁ノ斑痕ヲ除ク法

新鮮鶏卵半箇ニ。硫酸三十乃至三十五滴ヲ和シ。清潔ノ布巾ヲ用テ斑痕ニ點シ。洗滌シテ乾カシ揉ノバ。能ク之ヲ消除ス。

十 絨緞ヲ汚ル瀝青ノ斑點ヲ除ク法

阿利機油ヲ斑上ニ塗リ。二十四小時間放置シテ後。温水及錫布ヲ用テ綿密ニ揉ミ漂除スベシ。

十一 磁器及他ノ瓶罌ノ類ヲ塗リテ水液ヲ受容セシムベキ膠泥ノ法

荏油假漆一斤ヲ炭火ニ緩ク温メ。同量ノ白石英砂及ヒ研細篩過セル金密院ヲ加エ。善ク攪勻シテ。琶布或ハ膠泥ノ稠ト為シ用ユ。○此泥ハ。熱ニ乘シ。器罌ノ破口若クハ接際ニ塗ルベシ。○二日ヲ經ルノ後ハ。一滴ノ水ヲモ洩スコトナク。遂ニハ堅硬石ノ如ニ至ル。

此劑ハ豫調勻シ貯可カラズ。只時ニ臨テ製シ用ユベシ。蓋

石英及ヒ金密陀ノ二物ヲ調和シ備ヘテ。別ニ荏油假漆ヲ貯
工。用ニ應ズルヲ佳トス。

十二 桂油ヲ試験スル法

桂油ハ原貴價ノ品ナル故ニ。恒ニ脂油ヲ雜子。或ハ酒精ヲ雜
工偽ハルモノ多シ。○脂油ヲ雜ル者ハ。是ニ酒精ヲ點加スレ
バ。桂油ハ酒精ニ和シ。脂油ハ分ル。酒精ヲ雜ル者ハ。是ニ水ヲ
加レバ。桂油乳色ヲ成スヲ以テ之ヲ知ル。真品ハ。此ノ如キ變
動ヲ見ルコトナシ。

十三 銅罐類ニ錫ヲ鍍スル新法

此法ハ。單ニ獨錫ヲ用ヒズ。錫ニ鐵ヲ合セ用ユ。此合金ハ。尋常
ノ錫ニ比スレバ。鎔化ノ度復ニ殊ナルヲ以テ。銅面ニ鍍著ス
ルコト。亦頗厚シ。故ニ。厨下ノ器具ニ鍍シテ。能ク太久ニ堪エ
且、食物ニ些毫ノ害ヲモ遺サバ。ルノ利アリ。

十四 胡瓜瓢南瓜類ヲ多ク結熟シ且、異常ニ長大ナラ

シハル法

水雨水一桶斗量ノ名。○ニ。皓礬ニ羅度。微細ニ磨礬セル獸骨
最良。二斤。乾カシ搗細セル羊屨四握ヲ調和シ。時々攪混シ。放置ス
ルコト二十四小時ニメ。天氣于燥ノ頃ヲ擇ミ。日西ニ没スル
後場取ヲ善ク耙攪シテ。之ヲ灌グベシ。

十五 燈ノ熱温ヲ防グ法

蠟燭或ハ油燈ノ熱温ヲ防グニハ。水ニ浸メ絞リタル海綿ヲ
蠟燭若クハ油燈ノ上。恰ヒ火炎ノ達セザル所ノ位置ニ懸垂ス
ベシ。此濕綿好ク其熱温ヲ吸収ス。

十六 油ノ焚爆ヲ速ニ熄滅スル法

油ハ元甚ク焚燒シ易キモノナルガ故ニ。之ヲ煎ルニハ。極ノテ
細心ニ從事メ。其飛禍ヲ避クベシ。○其焚燒スルニ方テ。急ニ
水ヲ用テ油中ニ澆グハ。殊ニ危キモノトス。是其油ノ焚熱水
ノ蒸汽ユダヲ發メ。其汽異常ノ張カヲ興シ。燒油ヲ迸散セシメテ。
大危險ヲ招クニ至レバナリ。故ニ。是ニ密蓋ヲ覆フ等ノ事モ。
亦善計ニアラス。○其最良法ハ。豫別ニ冷油ヲ貯エ。其不虞ニ

當テ急ニ之ヲ注入スレバ。其焚炎倏チ消滅スベシ。蓋油ハ。其熱
ノ極度ニ至テ焚燒スル者ナルガ故ニ。是ニ冷油ヲ加レバ。忽
熱度ヲ減メ。炎自オ熄ムハモノトス。

十七 密院假漆ヲ製スル法

二斤ノ油ヲ假漆ニ製セント欲セバ。三盃カヲ容ルベキ扁平ナ
ル瓷罎ヲ微火上ニ温ムノ。澄清ニメ且ツ他ノ脂油ヲ雜エザル所
ノ亞麻油瀛按ルニ荏油ヲ注キ。徐々ニ煮テ。其上面微ク滾動
ヲ始ムルニ至ラハ。手ヲ住メズ攪混シ宛。銀密院六羅度。鉛丹
二羅度ヲ是ニ加エ。八腎ニニ間煎熬シテ。又煮沸帝烈並底那一
羅度。羯布羅三分一羅度ヲ加合シ。尚煮ルコト五腎ニニニシテ。

漸ク沸上スルニ至ラバ之ヲ火ヨリ下シ。稍冷ナラシメ。上面ノ滾動全ク定マルヲ候テ。裸麦ノ蒸餅心少許ヲ其劑中ニ投スベシ。○嗣後二十四小時間静定メ。澄亮ナル假漆ヲ玻璃壺ニ移シ貯フ。

十八 速ニ乾ク荏油假漆ヲ製スル法

金密陀六羅度ヲ荏油一斤ニ緩火ニ煮溶セバ。長ク煎熬スルコトヲ要セズメ。已ニ極メテ能ク熟煮セル荏油ノ如ク一般ノ稠ト為リ。各種ノ染料ニ和シ用ルニ。乾クコト甚速ナリ。○其早ク乾カシメント欲スル度ニ隨テ。密陀ノ量彌多カラシコトヲ要ス。但油ヲ長ク火上ニ置クコトナク。唯平等ニ沸

スルヲ度トシ。火ヨリ下シテ足レリ。然ラザレバ。甚稠厚ニ過ルニ至ルベシ。

十九 落古（パレセルノ法ニ據ル。草ヲ製スル法）

失結落古ハ羅度。杉脂ニ羅度。乳香半羅度。會列密半羅度。刺賢（シヤラレミンテイナ）煙兒油六羅度。強烈亞爾箇兒二十七羅度。勿搦茶帝列並底那一羅度ヲ方トス。

杉脂。乳香。會列密ノ三品ハ。粗末ト為シ。善ク過鏽セル瓷鍋ニ入レ。緩火ニ熔化セシメテ後。是ニ。勿搦茶帝列並底那ヲ加フ。○失結落古ハ。細末ト為シテ。之ヲ亞爾箇兒中ニ投ジ。振盪メ。全ク溶解スルヲ度トス。（本註）此溶液ハ一日前ニ製シ備ルヲ妙トス。○先失結落古

溶液ヲ敞頸玻璃壺ニ入レ。水ニ漚ゲタル膀胱ヲ用テ頸ヲ密封メ。一但細眼針ヲ用テ膀胱ニ砂鍋上ニ温メ。次テ刺賢埴兒油及ヒ熔化セル脂類杉脂乳香ヲ是ニ和シ。膀胱ヲ覆ヒ。振盪メ。諸物ヲ善ク融合セシメ。尚温保スルコト二小時ノ後。フラ子織布ヲ張リタル匡上ニ漚紙ヲ敷キ。之ヲ其中ニ注ギテ。漚過シ貯フ。

二十

錫壺或錫鍋類ヲ繫ルニ用ル落古假漆ヲ製スル

法

紫鉛八十五微苴。血竭三又半微苴。芥末林度二十八又半微苴。ヲ良好燒酒一盃半ニ合シ。日ニ數回善ク振盪メ。十四日間浸

出スベシ。諸物善ク融合スルニ至ラバ。麻布ニテ漚過シ貯フ。

○此假漆ヲ即名ケテ落古ト稱ス。毛刷ヲ以テ錫器ニ繫リ。合

銅ノ色ヲ賽スルニ用ユ。

廿一

絨糊書翰ヲ封スル名ヲ製スル法

微細ノ麵粉ニ。鷄子白。魚膠。及ヒ少許ノ蒸餅ト母ヲ和勻シ。煉テ泥ト成シ。護謨ヲ用テ之ヲ稀釋シテ。錫鐵版上ニ傾ケ移シ。竈上ニ致シ乾カスベシ。○之ヲ各色ニ染。做スニハ。赤色ハ銀朱。青色ハ藍青。黃色ハ雜腹蘭ヲ其泥ニ調和スベシ。

廿二

馬ノ蠅ヲ驅ル法

夏時瓠ノ新葉ヲ用テ。毎日馬ヲ洗浴セシムレバ。妙ニ其蠅ヲ

驅除ス。○又其乾葉ヲ室内ニ燒キ薰ズレバ。蠅室中ニ死シ。或ハ戶外ニ飛散シテ。復此ニ近ツクコトナシ。

廿三

馬毛ヲ鮮美ノ赤色ニ染ル法

馬毛ヲ二十四小時間石灰水ニ漬シテ。盡ク其脂氣ヲ去リテ。後別ニ新ニ製セル石灰水ニテ。ヘルナンビク木ヲ煮タル煎汁ニ之ヲ漬シ。染ムベシ。○其方。水四彬篤。石灰半斤秤。ヘルナンビク木一斤秤。膏ヲ適宜ノ量トス。但。白馬毛ヲ用ユベシ。

廿四

鞋ヲ塗リテ光澤ヲ生シ且剥脱セ。サラシムル蠟ノ法

搗細亞刺伯護護一羅度。尋常錫布二羅度。蠟二羅度。及ビ油煙

適宜ヲ取り。先ツ護護ヲ半彬篤ノ水ニ火上ニ溶カシテ後。錫布秤。削カレル蠟。及ビ油煙ヲ調加シ。手ヲ住ノズ攪動シ煮テ。諸物好ク混和スルヲ度トシ之ヲ陶壺若クハ玻璃壺ニ貯フ。此蠟若ク季節ニ隨ヒ堅硬ニ過ルニ至ラハ。少シク熱水ヲ加エテ再ヒ軟ラゲ。刷毛ニテ之ヲ塗リ。磨光ツ刷子ヲ用テ光澤ヲ生セシムベシ。此蠟ヲ塗レル鞋ハ。内ニ細緻潔白ノ莫リ太小ヲ著ケテ之ヲ穿クモ。斷エテ其蠟ノ為ニ汚染スルコトナシ。

廿五

鹽酸亞鉛ヲ釘藥ニ用ル法

鹽酸亞鉛ノ釘著ニ利用アルコト左ノ如シ。

一鹽酸亞鉛液ハ。其釘著スベキ物件何様ノ結構ニ拘ハラス。

甚好ク牢著スベシ。

二 釘著スベキ物件ヲ頗好ク融合セシムルガ故ニ亦能ク鐵釘ヲモ釘スルニ足ル。

三 之ヲ用ルニ臨テ其釘スベキ物件ヲ鑪刮スルヲ要セザルコト彼ノ暗鑪ヲ用ルニ於ルガ如クナラス只濕巾ヲ用ヒ淨刷シテ足レリ。

四 錫鐵葉亞鉛銅鉛等通シテ此釘藥ヲ用フベシ其當ニ釘スベキ所ノ部位ニ他ノ汚物ヲ夾マザル者ハ直ニ好ク牢著セシムベキガ故ニ更ニ其部ヲ鑪刮スルコトヲ須ヒス但獨鐵具ハ豫鑪刮法ヲ行フベシ總テ器具ヲ釘著スルニ方テ鹽酸

ヲ其部位ニ沾ホシ一塊ノ亞鉛ヲ用テ磨キ其鏽垢ヲ剷除シテ後役事スベシ。

鹽酸亞鉛ノ製法ハ亞鉛ヲ鹽酸ニ溶解メ飽和セシメ溶液ヲ煎熬シテ油ノ稠ト為シ冷定メ玻璃壺ニ貯フ○但試ニ青靱ハ刺酸ヲ含ハ者ハ青紙ヲ紅變法ハ母斯紙ハ瀛ハ用スベシヲ用テ酸ニ感セスハ青紙ヲ紅變ス只微ノ酸化物ヲ溶シテ毫モ金類ヲ溶サズ好ク中和ノ飽合ヲ得ル者ヲ撰ムベシ○甚精微ノ錫鐵器ハ此釘藥ニ代エテ單ニ帝列並底那ヲ用ヒテ善ク釘著スベシ。

廿六 玻璃ノ破裂ヲ防グ法

玻璃ノ冷熱非常ノ更換ニ感觸スル性ヲ緩ムルニハ從來之

ヲ多量ノ水ニ煮テ。徐々ニ放冷セシムルノ法ヲ稱用セリ。然ルニ。是ニ一陪。若クハ二陪量ノ食塩ヲ和セル酒水ヲ用テ煮ルヲ最良法トス。是其酒水。最高ノ滾熱度ヲ以テ。玻璃ノ鋭敏ナル稟性ヲ緩ルノテ。急卒ナル冷温ノ更換ニ觸ル、モ能ク此煮滾熱度中ニ堪エシムルガ故ニ。殊ニ平常使用ニ適スルノ利アルナリ。

〔廿七〕 鐵及鋼ニ鍍金スル法

王水硝酸ニ溶化セル金液ニ。陪量ノ亞的兒ヲ注ギ加工。細心シテ之ヲ敞口ノ玻璃瓶ニ瀉シ。周ク振盪メ。靜定セシムレバ。亞的兒ハ。分レテ王水上ニ浮ム。輒王水。今ハ清白ト成リ。亞的

兒却テ暗色ニ變ズ。是其金分ヲ亞的兒中ニ引キ攝レバナリ。○又其和劑ヲ下口甚窄キ玻璃漏斗各物考ニ出中ニ傾ケ瀉シ。下口ニ手指ヲ當テ塞キ。暫ラク保持スレバ。二液自上下ニ分ル。而ル後。其下口ヲ開キ。下面ノ王水ヲ分チ取り。復口ヲ塞キテ。上面ニ浮ノル亞的兒ヲ留メテ。各別ノ玻璃壺ニ分チ貯フ。サテ。鍍法ヲ行ハント要スル所ノ鐵若クハ鋼器ヲ燒酒及ヒトリール浮石ヲ用テ精ク磨キテ。是ニ其金液ヲ塗ルニ。亞的兒ハ速ニ揮散シテ。金分獨器上ニ留マル。次ニ。其器物ヲ火ニ燻ケバ。金分便寶光ヲ發メ。器面ニ鍍著ス。○此法ヲ行フコト反復數回スルニ。隨テ鍍金ノ分子益厚シ。

廿八 錫ヲ以テ白顔料ヲ製スル法

錫ハ硝強水ニ和シテ能ク溶解セズ。只白色ノ粉灰ヲ成ス。○此錫灰ハ其色淨白。極ノテ愛ス可キ美觀アリ。然レドモ。此中饒多ノ酸ヲ含有メ。直ニ顔料ニ用ヒ難キガ故ニ。法ヲ以テ。其酸ヲ除クベシ。

錫ニ硝強水ヲ合スレバ。極微白色ノ粉灰ト為ル。是ニ濾過セ。ル加爾基水石灰水ヲ灌ギ静定メ。白粉ヲ沈降セシメ。上液ヲ傾ケ瀉シ。又加爾基水ヲ灌ギ。上法ヲ行フコト數回ニメ。全ク酸素ヲ除クニ至テ。收メ貯フ。○蓋硝強ハ好シテ其水中ニ溶化セル加爾基ニ抱合メ。硝酸加爾基ト為リ。亦水中ニ溶和シ。分

レ去ルナリ。

又加爾基水ニ代エテ。尋常ノ剝篤亞斯ヲ用ユベシ。剝篤亞斯。便錫灰中ノ硝酸ニ和シテ。純精硝石ヲ成スカ故ニ。頗費ヲ省クノ利アリ。

此法ヲ以テ製セル白色顔料ハ。鉛粉ニ比スルニ。其價更ニ貴カラズ。又斷テ無毒ノ物トス。

廿九 冬時活魚ヲ遠路ニ送ル法

活魚ヲ木箱ニ入レ。雪若クハ氷末ヲ以テ密ニ埋ミ。毫モ移動セザラシム。但箱ニ細眼ヲ穿チテ。大氣ヲ通セシムベシ。○魚箱中ニ入テ。甚硬強ト為リ。動カサレドモ。其地ニ達シ。水ニ放

テバ。游泳故ノ如シ。

三十 獸虫ノ動静ヲ觀テ晴雨ヲトスル法

獸虫ノ動静ヲ觀テ。豫晴雨ヲ知ルベシ。

晴天ノ徵

一 蝙蝠晚ニ向テ飛。日没メ蚊蟲簇リ。馬蠅道路ニ流飛スル等。

二 群鴉郊野ニ聚リ。斑鳩林ニ鳴ク。

三 雲雀燕子高く飛ブ。

四 鳥自嘴ヲ以テ。翼端ノ脂肪ヲ啄シ。脂ヲ出シテ。己ガ翎ヲ潤

ホス。

五 群蛙夜池水ニ鳴ク。

六 田蛙水ヲ出原上ニ遊ブ。

雨天ノ徵

一 家畜煩惱シ馬驢首ヲ振り。仰キ嗅キ。殊ニ驢ハ頻ニ叫ビ。跳

躍ス。牛頻ニ足ヲ動カシ。地ヲ打羊異常ニ饑テ。食ヲ貪リ。猪

豕頻ニ地ヲ掘リ。食ヲ覓ム。

二 犬煩惱ノ態アリテ。踉蹌定マラス。足ヲ以テ地ヲ搔キ。草茅

ヲ食ヒ。猫兒好シテ弄躍ス。

三 龜荒頻ニ地ヲ穿ツ。

四 雄鷄不時ニ鳴キ。或ハ栖峙ニ匍匐ス

五 燕子ハ低ク飛ビ。鶴ハ高ク翔ル。

六林鳥忙シク巢ニ歸リ。水禽數タ泳浴ス。

七孔雀尾ノ期ニ非メ。夜中伴ヲ呼フ。

八螻蟻屋内ニ入能ク人ノ手足ニ著ク。

九蚯蚓土ヲ出テ蠕行ス。

廿一

蜘蛛ノ布網ヲ觀テ晴雨ヲトスル法

蜘蛛網ヲ張ラザルトキハ雨或ハ風アルコトヲ知ル。○風雨ノ中タリトモ。蜘蛛新ニ布網ヲ始ムルトキハ。開晴近ニ在ヲ報ス。但小蛛ノ網ヲ結ブハ。大蛛ヨリ二三小時ヲ先ム。○其網ヲ結ブコト少ナク。且網ノ大絲網ノ經ヲ布クコト甚短キハ。天氣ノ更變仍定マラザルヲ徵ス。然ルニ之ヲ結フコト多ク。

且甚長ク横線ヲ曳キテ。大網ヲ結ブハ。風雨十小時乃至十二小時ノ内ニ鎮靜スルノ徵トス。○蜘蛛自其網ノ一邊ヲ破ルハ。驟ニ風雨ノ来ルヲ避ルガ為ナルヲ知ル。○蜘蛛皮ヲ蛻クハ。天氣美晴ヲ報ス。

廿二

水蛭ノ勤靜ヲ觀テ晴雨ヲトスル法

尋常ビール麦酒カラス盞ニ清水ヲ盛り。其量盞ノ全容四分ノ三ヲ度トシ。是ニ水蛭數條ヲ入レ。麻布ヲ以テ上口ヲ覆ヒ畜フ。○晴天美日ノ時ニ在テハ。水蛭盞底ニ下リ。各自ニ環状ヲ成シ。靜居メ動カス。雨將ニ來ントスルニ方テハ。水蛭水面ニ浮ヒ。若クハ水面上ニ匍匐シ。天晴ル、マデ。其處ヲ下ラズ。風將ニ來ント

スルニ方ッテハ。水蛭忙シク游行シテ止マズ。暴風雨將ニ起ン
トスルニ向ッテハ。其前頗數刻ヲ隔テ。水蛭早ク已ニ安カラサ
ルノ態アリテ。痙攣状ニ行動ス。雪ノ將ニ來ントスルモ。亦雨
兆ニ於ルガ如シ。

世三 水蛭ヲ長ク使用スル法

水蛭ノ血ヲ吸タル者ヲ。其尾ヨリ頭ニ向テ摩シ搾リテ後之
ヲ時々糖水中ニ入レ養エバ。甚ク長ク貯フベク。且一週間ニ一
回。若クハ二回之ヲ使用スルコトヲ得ベシ。

世四 疣目ヲ脱ク法

鯨ノ白子ヲ取り。之ヲ疣子ノ上ニ遍ク搽布シ。縛帶ヲ用テ保

護スベシ。○日ニ三四次之ヲ換エ施セバ。疣子速ニ痕ヲ消シ。
又再ヒ發スルコトナシ。

又法

大蒜ヲ搗碎キ。疣目ノ上ニ貼シ。毎日之ヲ更メ換エ。隔日ニ灰
水ヲ用テ洗ヘバ。疣目自脱落ス。其痕ハ。癒創膏ヲ貼シ。治スル
ニ至ル。

世五 鑄鐵ヲ軟熟ニスル法

生鐵。及ヒ鑄鐵ヲ軟煉シテ。錘鍛ヲ受易カラシムル性ト為ス
ノ新法尤ノ如シ。○先生石灰二分。陶土即黄一分ニ。水適宜ヲ
和メ。硬キ泥ト為シ。其當ニ軟煉スベキ鐵面ニ之ヲ慢ル。但其

鐵片小ナレバ。厚三分一。大ナレバ。尚厚ク之ヲ被ラシムベシ。斯ク塗墁セル者ヲ鐵筒ニ入レ。密ニ蓋ヒ。膠泥ヲ用テ接際ヲ固封メ。大氣ノ侵入ヲ防キ。之ヲ爐中ニ入レ。櫻實赤ノ熱度ニ熾キテ後。熱灰ヲ用テ筒ヲ被ヒ。漸次ニ放冷セシム。

世六 鐵ニ錫ヲ鍍スル法

錫五斤。亞鉛十羅度。蒼鉛十六羅度。黃銅十六羅度ヲ合セ。鎔化ス。○此合金ハ。純白ニメ響鳴アリ。鐵上ニ鍍スルニ甚須用ノ物トス。

世七 蔬菜ノ種子ヲ暫時ニ萌發セシムル法

萬葉。豆。胡瓜ノ如キ種子ヲ地ニ播キ。頃刻ノ中ニ萌發セシム

ルニハ。黒ク墳壤セル土ヲ。敞寬ナル陶盎ニ盛り厚一搨許ナラシメ。サテ。萬葉種若クハ他ノ欲スル所ノ種子ヲ。燒酒。或ハ鏡烈酒醋中ニ浸滬スルコト二十四小時ニメ。之ヲ其土ニ撒播ス。○此ノ如クシテ後。一小時ノ内ニ發シ。漸次ニ生長メ。四小時ノ後ハ。早ク已ニ之ヲ摘拔シテ。食用ニ供スルニ足ル。○此法ハ。冬夏通メ施シ行フベシ。

世八 珍奇ナル植物ノ種子ヲ的實ニ萌發セシムル法

過錆セル磁碟上ニ利諾布片ヲ敷キ。是ニ滋ホセル蘚苔ヲ置キ。常ニ水潤ヲ保タシメテ。種子ヲ撒播ス。○種子發生スレバ。木筋ヲ用テ其小根ヲ輕々撥ヒ取り。之ヲ快手ニ篩土ヲ盛り

タル陶盤上ニ移シ。若クハ土穴ニ移スベシ。○微細ノ種子ハ。腐木ヨリ成リテ濕潤セル墳土中ニ置クヲ佳トス。天日ニ爆ケタル格注州ノ類ハ。殊ニ爾リ。

廿九 銀銅ノ合金ヲ各物ニ分チ取ル法

銀銅ノ合金ヲ。煮價ニテ。速ニ各物ニ分析スベキ最良法尤ノ如シ。○銅ヲ含有セル銀ヲ鑪カノ硝強水消ニ溶カシ。瀧過ハ。是ニ多量ノ水ヲ和シテ稀釋シ。鐵線瀧按ルニニテ繋ケル銅凡ヲ其液中ニ挿ミ入レ。懸垂セシム。○消酸ノ銅ニ親和スルカハ。銀ニ比スレハ更ニ強キヲ以テ。其消酸銀ヲ舍テ、銅ニ和スルカ故ニ。液中ノ銀分。流形ヲ喪ヒ。還元メ。一來ハ。銅片ニ附著

シ一來ハ。器底ニ沈ム。○銅片。復消酸ニ溶解セザルニ至ルヲ候テ。之ヲ取出シ。銀分ヲ好ク器底ニ沈定セシメ。上面ノ青汁即消酸銅液ヲ傾ケ瀉シ。銀ハ。水ヲ用テ數回漂洗シテ。消酸銅分ヲ除クベシ。

此分析法ハ。其費甚少ナク。且速ニ功ヲ率ルモノニメ。彼ノ合金ヲ消酸ニ溶カシ。剝篤亞斯ヲ用テ沈メ。復還元法ヲ行ヒ。其沈渣ヲ各物ニ分タシムル法ヨリモ。更ニ便捷ナルノ利アリ。○其分子取タル銅ノ青汁ハ。加里液ヲ用テ沈降セシメ。瀧按ルニ即銅綠他日ノ顔料ノ用ニ供シ。剩液ハ。煮テ消石ヲ収メ取ルベシ。

四十 銀色顔料ヲ製スル法

精錫二羅度ヲ甚猛ナラザル火中ニ甘燭ニツボニテ熔シ。是ニ蒼鉛イシロ二羅度ヲ和シ。鐵篋ヲ用テ善ク攪動シ。二物全ク混合セルヲ候テ。火ヨリ下シ其尚稍湿ナル内ニ。水銀一羅度半ヲ和シ。急ニ攪動シテ他器ニ移シ。冷定リテ後。數水ヲ灌ギ。洗淨ノ。速ニ其水ヲ去リ。収メ貯フ。○是所謂顏料銀ニメ。之ニ護謨水ヲ和シテ施用シ磨ケバ。煌耀タル銀色ヲ發ス。○之ヲ用テ義布キブ斯ニ爾ニ加シノ搥造物。或ハ木材上ニ米銀スベシ。

此料ヲ一段柔軟ニ製シト欲セバ。尚此劑中ニ。水銀半羅度ヲ增加フベシ。但斯ク為セル者ハ。水銀ノ性。他ノ二金トノ集合カヲ増メ。其磨擦シ難キ物ト為ルニ至ルノミナラス。又容易

ニ筆ヲ用テ流滴セシム可ラサルノ患アリ。

又一法 銀粉

純精銀箔適宜ヲ取り。糖水ヲ用テ善ク乳磨シテ後。是ニ淨水ヲ加フレバ。微細ノ銀粉器底ニ沈降ス。乃粘水ヲ細心ニ傾ケ瀉シテ。其沈粉ニ護謨水ヲ和シ。象牙ノ小盃ニ貯メ。用ニ供ス

瀉按ルニ第一號
金泥製法ト同シ

又一法 銀粉

先銀適宜ヲ鑪シ。硝強水ニ溶シ飽和セシム。其銀。或ハ他ノ銀錢料ノ如ク。多少ノ銅分ヲ夾雜セル者ナルモ。曾テ此法ニ害ナシ。○サテ。其溶液ニ。二十乃至三十陪量ノ水ヲ和シ。紙ヲ用

テ瀝過シ。純銅一片ヲ其瀝液中ニ置ケバ。絶細ノ銀粉銅面ニ
衣シ。又器底ニ沈ム。蓋其硝強水ハ好テ銅ニ親和スルカ故ニ。
銀分微細ノ粉狀ト為リテ。分レ降ルナリ。

銀分毫モ沈降セザルニ至テ。銅片ヲ取出シ。全ク銀粉ヲ静定
セシメテ。綠液銅消酸液ヲ他器ニ傾ケ瀉シ。尚數回熱水ヲ是ニ洗

キテ。硝酸銅液ヲ洗除スベシ。○此純精銀ニ護謨水ヲ和シ。象
牙或ハ玻璃ノ小圓板ニ貯エ。用ニ供ス。○但、枚頭液中ニ銅片

ヲ投セザル前ニ於テ。其所加ノ水量彌多ケレバ。所降ノ銀粉
ノ分子彌微細ヲ為ス者トス。瀛按ルニ此一法第四十號ト用

余密ノ妙理變化無窮ナルヲ察スベシ

四十一 精錳灰ヲ製スル法

硫酸精錳ノ溶液ニ。加里液ヲ滴シ加エテ。精錳ヲ沈メ。復降ラ
ザルニ至リ。其粉灰ヲ収メ貯フ。○此精錳灰ハ。其色甚潔白ニ
メ。鮮美ナル故ニ。白色顔料ノ佳品ト為スベシ。○尤廉價ナル
製法ハ。加里液ニ代エテ。石灰水ヲ用ユベシ。此灰粉モ。亦頗淨
白ナル故ニ。並ニ顔料ニ供スルニ足ル。

四十二 瓷器ヲ接著スル粘膠ノ法

硫黃。瀝青。及ヒ少許ノ乳香ヲ併セ搗細メ。火上ニ熔シ。玻璃。及
ヒ瓦。磚ノ細末ヲ和シ攪混シテ。一頓ニ。冷水中ニ傾瀉シ。波テ
一塊ト為シ貯フ。

用ルニ臨テ。再火上ニ熔シ。并ニ瓷器ノ破口ヲ烘リ熱クシテ。此膠ヲ塗リ。好ク接合メ。固ク壓住ス。○此膠冷テ後ハ堅強トナルコト石ノ如ク。後日若破碎スルコトアルモ。從前ノ縫隙ヨリ解斷スルコトナシ。

四十三 骨炭ヲ製スル法

黒色顔料ニ用ル所ノ至微精細ノ骨炭ハ。象牙屑ヲ以テ製造スベシ。象牙炭ハ毫毛帶青ノ間色ナクメ。極メテ鮮美ナル黒色料トス。○象牙炭ヲ少量ニ製スル便法。尤ノ如シ。○先象牙屑ニ亞麻油ヲ吸収セシメテ後。尋常ノ甘堀ニ入レテ。小口ヲ穿テル平面ナル蓋ヲ装シ。結麗土ニ多量ノ砂ヲ交エタル膠

泥ヲ用テ接際ヲ固封シ。好ク乾カシテ。之ヲ甗中ニ納メ。周圍ニ木炭ヲ装シ。積テ覆蓋ニ達セシメ。徐々ニ煨キテ熾紅シ。蓋口ヨリ復蒸氣ヲ發セサルニ至テ。甘堀ヲ火ヨリ下シ。放冷ス。○サテ。其象牙炭ヲ水ニ洗ヒテ。尚其中ニ夾雜セル灰ヲ除キ去リテ後。水ヲ加エ。石碎ニテ研細メ。其泥ヲ各自所欲ノ模形ニ造リ貯フ。

骨炭ノ第二種ハ。羊足ノ骨ヲ炭ニ煨キ製スル者トス。但其骨ハ。豫其筋纖維ヲ去リ。且煮テ脂分ヲ除ケル者ヲ用ユベシ。○之ヲ多量ニ製スルニハ。諸種ノ獸骨ヲ前法ニ從テ。適大ノ甗中ニ煨テ炭ト為シ。尋常ノ石碾ニテ磨細スベシ。此炭ヲ靛色

料ト為シ用ルニハ。粉末益細ニメ益佳シ。○總テ液汁ノ褪色料ニ用ル骨炭即獸炭ハ。他ノ木炭及ヒ植炭ニ比スレハ。其勝レルコト更ニ遠シ。殊ニ糖汁ヲ淨製スルニハ。專ラ此炭ヲ稱用ス。

砂糖ノ淨製法ニ用ヒタル骨炭ハ。既ニ全ク其色分ヲ囓収メ飽和セル者ナルガ故ニ。復褪色ノ用ヲ為サズ。而ルニ。此炭ヲ地ニ敷テ。亦善ク土性ヲ肥ヤスノ能アリ。

四十四 果樹ニ多ク實ヲ結バシムル法

果樹ノ甚膏腴ノ地ニ生スル者ハ。其樹幹徒ニ長大ニ生殖スルノミニテ。却テ實ヲ結ブコト鮮ナシ。此ノ如キ物ハ。獨一塊

ノ直根ヲ留メテ。他ノ細根ヲ艾除クベシ。然レドモ。其儘放置スレバ。遂ニ全ク枯死スルニ至ルガ故ニ。屢是ニ屢水ヲ澆ギテ。培養スルコトヲ要ス。○此法ヲ施コセルモノハ。樹幹甚蕃殖セザレドモ。然モ。常ニ果實ヲ結ブコト饒シ。尚爾後二年ノ間ハ。鋏ヲ將テ其延根ヲ適度ニ刈除シ。且扶柱ヲ用テ枝ヲ支エ。其樹ヲシテ強ク揺動セザラシムベシ。

四十五 夏日室内ヲ爽凉ニスル法

菩提樹。樺柳。若クハ其他多液ナル樹木ノ枝ヲ取り。新汲水ヲ満貯セル桶中ニ挿ミテ。室内ニ置ケハ。二三小時間ニ。此樹枝桶中ノ水ヲ全ク吸収シ盡シ。再樹枝ヨリ一層清冷ナル水氣

ヲ蒸發シテ。満室ヲ爽涼ナラシム。

〔四十六〕 打撲傷及轉筋ヲ治スル法

水芹ノ煎汁ヲ以テ頻ニ蒸洗スルヲ妙トス

又一法

凡、平常家居ノ間。少長ニ論ナク。或ハ時ニ過テ刀剣火爛。跌打ノ諸傷ヲ被ルコトナシトセズ。故ニ豫、其藥ヲ備エテ。急ニ應スルヲ良トス。○其法。燒酒半彬篤ニ樟腦半羅度。龍腦尤佳。鉛糖一微ウシクシ。苴ウシクシヲ和シ貯エ。上ノ三証ニ通メ。此劑ヲ用ヒ。速ニ患處ヲ洗浸スベシ。○若シ焮オト炎トスヲ見ラハス者ハ。淨水半酒盞ニ鉛糖一小刀尖ヲ和シ。布巾ニ浸シ。患處ヲ包裹シ。或ハ按壓スベシ。

〔四十七〕 雲雀及他ノ禽類ノ雌雄ヲ知ル法

鳥首ヲ食指中指ノ兩間ニ緩ク挾ミ持テ。懸垂スレバ。雄ハ其尾ヲ内ニ向テ屈ガノ。雌ハ其尾ヲ背ニ向テ反曲ス。

〔四十八〕 雜草ヲ折滅スル法

綠礬ノ溶液ヲ沾ホセル石ニテ。鎌ヲ數礪ギテ。雜草ヲ折ルベシ。蓋、綠礬ハ草ノ為ニ至毒ノモノトス。但、春季其多液ナル節ニ此法ヲ施スヲ最宜トス。

〔四十九〕 火災ノ時馬ヲ其厩ヨリ驅出ス法

不虞ニ火災ノ發スル時ニ臨テハ。馬是ガ為ニ大ニ驚怖スルガ故ニ。常ニ之ヲ其厩ヨリ驅出スコト甚難シ。○然ルニ。其馬

ニ鞍ヲ置ケバ。馬其機ニ乘シテ自屋外上馳セ出ルモノタリ。牛ハ其時ニ臨テ其糞芥ヲ是ニ撒撥スレバ。容易ニ驅リ出ス。ズシ。

五十 鼠ヲ驅ル法

燐十或ハ二十セント價ヲ。三或ハ四食匙ノ水ニ調シ。磁盃ニテ乳シ。強メテ細微ナラシメ。是ニ適宜ノ麦粉ヲ加ヘテ。粥若クハ琶布ノ稠ト為シ。之ヲ木板上ニ攤メ。鼠ノ出入スル所ノ地位ニ置ケバ。二三日ノ後鼠跡ヲ絶テ來ルコトナシ。○此劑。大抵半年ヲ經レバ。其用ニ堪エザル故ニ。又更ニ改メ製スベシ。

五十一 偃鼠ヲ驅ル法

葱ヲ其穴ノ周邊ニ置ケバ。偃鼠跡ヲ絶チ。若クハ死スルニ至ル。○葱ヲ果樹ニ懸クレバ。鳥亦來リ傷フコトナシ。

五十二 豹鼯ヲ驅ル法

夾竹桃ノ花。若クハ葉ヲ。其巢窟或ハ穴ニ填塞スレバ。豹鼯之ヲ食スル歟。若クハ然ラズシテ。唯之ヲ嗅グモ。必死スルモノトス。

五十三 植物ノ葉蟲ヲ驅ル法

帝列並底那油二斤ヲ泉水六斤ニ和シ。一小時間煮テ放冷シ。黄昏ノ頃。之ヲ用テ草及ヒ木ヲ沾ホセバ。葉蟲瞬間ニ死スル。

高寶新書 二
モノトス。

五十四 果樹ノ葉蟲ヲ驅ル法

烟突ノ煤十六斤ヲ水四桶ニ溶シ。用ルニ當テ。此溶液ニ。又水ヲ加工。併セテ十六桶ノ量ト為シ。噴水筒ヲ用テ。此滷汁ヲ其樹ノ枝葉ニ潑ケ沾ホセバ。翌朝其蟲悉ク死ノ。地ニ墮ツベシ。○此液汁曾テ樹木ノ為ニ些害ヲ遺スコトナシ

五十五 園中ノ嫩苗ヲ害スル蟲類ヲ驅ル法

園中ノ嫩苗。葉蟲。蛆蟲。蝸牛類ノ傷害ヲ受ケテ。其葉稠萎スル者ハ。生石灰六分一。硫黃華三分一ヲ適宜ノ水ニ和シ。煮一沸シテ。此液ヲ蟲ノ侵蝕ヲ受タル部分。若クハ根床ニ沾ホスヲ

妙トス。

五十六 年ヲ經テ文字ノ消滅シタル紙ヲ再び其字ヲ分明ニ現出セシムル法

搗細没食子一オスヲ水十オスニ和シ。煮テ半ヲ減ジ。其液ヲ漉過シ。毛筆ヲ以テ之ヲ其紙上ニ塗リ乾カセバ。其消滅セル文字。再び黒色ニ現ジ來テ。明ニ讀過スベキニ至ル。

五十七 墨汁粉ヲ製スル法

没食子六羅度。好ク曝乾セル綠礬四羅度。亞刺伯護謨二羅度。枯礬一羅度。消石二錢ヲ鐵臼ニテ各別ニ搗細シテ後。其諸物ヲ和合シ細篩ニテ篩ヒ。密塞筒子ニ貯フ。○即時ニ墨汁ヲ需

高寶新書 二

廿六

上字產婁歲反已

ハルニ方テ。此散適宜ヲ水。麦酒若クハ白酒ニ和シ。用ニ應ズベシ。但就中白酒ヲ用ルヲ最良トス。

〔五十八〕 窖内ノ蚰蜒ヲ驅除スル法

窖内ノ四隅ニ於テ。毎年數次。稻草ヲ燒クベシ。

〔五十九〕 家猪白ヲ久ク貯藏スル法

家猪白ヲ又時貯藏ンテ。新鮮ノ態ヲ失ハザラシムル法。數多アレドモ。次ニ所述ヲ以テ。最良ノ法トス。○先家猪白ヲ畧十五日間。食鹽中ニ置キテ後。之ヲ大桶中ニ填實セシム。其桶底ニハ。兼テ一段ノ枯草ヲ厚ク鋪キ在ルベシ。但其白ノ一塊毎ニ。麦稈ヲ搦キ。再ヒ。枯草ヲ以テ包ムベシ。○此桶ハ乾燥ノ地

ニ居キ。且。黽及ヒ鼠ノ害ヲ防ギ。畜フルヲ要トス。此法ヲ用ル者ハ。甚久シク貯藏セルモ。其味殆新割物ニ異ナラス。

又一法

強烈燒酒ヲ其外皮及ヒ裏面ニ塗リ。尚善ク擦入スベシ。

〔六十〕 癩癩ヲ治スル法

成人此病アリテ。多分其時季ヲ期テ發スル者ハ。通常其前徴ヲ見ルカ。或ハ其方ニ發スル時ニ於テ。阿利機油ニ食匙ニ淨精白糖一食匙ヲ和シ用フベシ。○此病既ニ數年來固癖ト為レル者ハ。再復數回。此劑ヲ持長シ用ユレバ。必其功ヲ奏スベシ。

四歳乃至十六歳ノ少年ハ前法ヲ照シ其量ヲ醜酌加減メ用
フベシ其病原久シカラザル者ハ此劑ヲ服メ後直ニ全ク根
治スルニ至ルモノアリ。

六十一 老タル果樹ニ實ヲ結バシムル法

夏時極暑ノ節極熱ノ日ニ於テ其樹ノ枝ヨリ根幹ニ至ルマ
テ全其皮ヲ刮リ剥グベシ但此ノ如クスルモ必枯死スルノ
患ナシ。

六十二 鰻鱺糕ヲ製スル法

鰻鱺ヲ割キテ脊骨及其他ノ細骨ヲ除キ去リ鹽ヲ抹シ水芥
或ハサアライ葉ヲ撒敷メ布巾ヲ用テ搥キ食鹽及香料等ヲ

調和シ水及ヒ醋ニテ煮ルコト半小時ニシテ火ヨリ下シ全
ク冷エテ後取出シテ緊ク之ヲ壓束ス○二日ヲ經ルノ後ハ
隨時之ヲ輪片状ニ切りテ油及ヒ醋ニ調シ食用スベシ。

六十三 桃杏ヲ蜜煎スル法

先桃杏ノ核ヲ去リ磁盆ニ毎段並べ盛リテ是ニ澄清ナル糖
蜜ヲ澆キ蓋メ放置シ第二日細心ニ之ヲ眼底盆上ニ移シテ
蜜ヲ滴漏セシメ其蜜ニ尚少許ノ淨糖ヲ加エ煎熬メ差稠厚
ナラシメテ復其果ヲ蜜中ニ投ジ文火ニ煮ルコト少頃ニメ
泡沫ヲ去リ冷定セシメ瓷壺或ハ敞頸玻璃壺ニ納レ蜜塞シ
貯フ。

六十四 楤梲及梨子類ヲ蜜煎スル法

先其楤梲ノ皮ヲ去リ。顆八片ニ切り。其皮及ビ心ヲ併セ。桂皮一枚。丁子數粒ヲ加エテ。之ヲ適宜ノ水ニ緩火ニ熱煮シテ。後蒸斗ヲ用テ扱ヒ取り。羅篩ニ移シ。其液汁ヲ滴漏シ盡シテ。之ヲ瓷壺ニ収メ。其煮汁ハ。麻布ニテ漉シ。是ニ楤梲ト同量ノ砂糖ヲ加エ煮テ。泡沫ヲ去リ。澄明ナラシメテ。舍利別即糖ノ稠ト為シ。之ヲ前ノ楤梲上ニ注ギ移シ。一夜間靜置シ。翌日其液ヲ傾ケ取り。時々泡沫ヲ去リ宛煎煮シテ。再之ヲ楤梲上ニ注ギ。復一夜靜置シ。第三日ニ其液ヲ尚一四傾ケ取り煮テ。楤梲ヲ其中ニ投ジ。又二三晷晷ニミ間熱煮シテ。火ヨリ下シ。冷定ノ後

瓷壺或ハ玻璃壺ニ納メ貯フ。

六十五 杏ヲ乾藏スル法

杏子豊登セル年ニ於テハ。剩餘ノ杏ヲ乾藏メ。冬日「コムホ」ト糖煎煎ノ用ニ充ツベシ。○其太熟セサル前ニ之ヲ採リ。中心ヨリ縱ニ截リテ。核ヲ去リ。天日。或ハ微火ニ乾カシテ。燥處ニ貯フ。○之ヲ用ルニ當テ。先一晝夜間冷水ニ漬シ。膨張セシメテ。後糖蜜ニテ煮ルベシ。其甘美殆新鮮ナル者ニ讓ラス。

六十六 醋ヲ頃刻ノ間ニ製スル法

酒ヲ罨子罨子ニ充テ。鴨卵大ノ蒸餅モ母ヲ布片ニ包束メ。其罨中ニ入レ。之ヲ火邊ニ置ケ。其酒時ヲ移サス。變メ醋ト為ル。○是

二明礬或ハ紅熾セル鋼一塊ヲ投入スルモ亦同ジ

六十七 象牙獸骨及角ヲ磨ク法

象牙ハ最初ニ絶細結露土焼石細粉或ハ細砂ニ水ヲ點ジ布上ニ敷ケル者ヲ用テ磨クベシ或ハ金剛砂又ハ西班牙牛白ニ少許ノ水ヲ和シ泥ト成シ水牛皮若クハ利諾布片ニ攤セル者ヲ用ルモ亦佳シ○此法ヲ行テ後水ニテ淨洗シ最後ニ少許ノ蠟燭脂或ハ亞麻油瀛按ルニ荏油ヲ點セル利諾布片ヲ代用スベシ用テ磨クベシ○其象牙ニ他物ヲ附飾メ平面ナラサル者ハ利諾布ニ代エテ剛毛刷ヲ用フベシ骨ヲ磨ク法亦前条ト異ナラズ

角ハ初頭象牙ノ磨法ヲ用ヒテ後赤土ニ油ヲ和セル者ヲ用ヒ次ニ乾ケル砥石粉ヲ用ヒ最後ニ手掌ニテ磨クベシ玳瑁ノ磨法亦角ト同シ

六十八 象牙及獸骨ヲ各色ニ染ル法

先其染メ成ント欲スル象牙或ハ骨ヲ勉メテ善ク洗淨メ明礬水ニ煮テ後加爾基水石灰ニ黄青若クハ他ノ隨意各色ヲ加エ煮レバ則其所欲ノ色ヲ得ベシ

六十九 象牙ヲ澄白ニスル便法

黄色ニ為リタル象牙ニ玻璃器ヲ蓋ヒテ日光ニ曝セバ妙ニ原ノ白色ニ復ス

七十 矮小ノ花卉ヲ培養スル法

一 培土ノ製法 鱈ノ墳起セル壤土或ハ茅種ノ土ヲ羅篩ニテ篩ヒ取り。是ニ江澤中ノ泥砂少許ヲ合シ。二三日間大氣ニ曝シ。且好ク調和シ。之ヲ母土ト為ス。○凡植物ヲ栽ルニハ。原其生植セル地ノ土ヲ取りテ。先小花盆ノ下部ニ盛リ。其上段ニ。上ノ母土ヲ敷ケバ。其根速ニ其土ニ蟠延スルモノタリ。○

二 装置ノ法 凡矮小ノ草樹ヲ培養スルニハ。長一二尺。幅八寸高六寸許ノ木箱ニ土ヲ填テ。種子ヲ播キテ。之ヲ宜ク窗下ノ架上ニ置クベシ。○數日ノ後。發生スルニ至ラバ。高二寸至二寸半ノ小花盆ノ下底ニ三四ノ小孔ヲ穿テ。ル者ニ移シ。種工。

之ヲ適宜ノ木板或ハ茶盆上ニ居キ。容易ニ之ヲ窗下及ヒ隨處ニ運搬シ。大氣又ハ雨露ニ放置スルニ便ナラシムベシ。

三 移栽ノ法 其移シ栽ント欲スル所ノ物。已ニ其生力満足スル時ニ方テ。鐵篋ヲ用テ細心ニ掘リ出シ。務メテ細根ヲ斷切損傷セザラシメ。爾ル後。輕ク振ヒテ。其土ヲ脱落セシム。但シ其土ハ。集メ収メテ。之ヲ花盆ノ下段ニ敷ク。用ニ供ス。○サテ。其幹根即心根ヲ聊々ハコトナク。一寸許ニ切斷メ。後鬚根ヲ指テ用テ周廻ニ分ケ廣ゲ。同ク幹根ノ長ニ切斷メ。小花盆ノ下段ノ土上即先ニ振ヒニ致シ。其一根モ卷曲セズ。根ノ末ヲメ直立セザラシムルヨウ細心ニ排置シテ。復其上ニ他土第一號ヲ

参考ヲ徐々ニ投ジ入レ。全ク盎ニ満タシメ。輕々ニ之ヲ壓シ
 ナラシ。是ニ雨水少許ヲ灌グベシ。○爾後二日ノ間。日ニ四次。
 乃至八次。同ク雨水ヲ灌グヲ要トス。但殊ニ其量多キニ過ザル
 ヲ旨トス。○凡、灌漑多キハ。植本ノ為、ニ太、有害ノモノトス。又
 植本ノ周圍ニ灌ギ。斷テ莖ニ及ボサ、ルヲ要トス。

四 其他ノ處置 心根ノ斷口ヨリ液汁ヲ流出スルモノハ。少許
 ノ蠟ヲ其傷口ニ貼スベシ。又。其移シ栽タル第初日ニ於テ。天
 日ニ曝置スベカラズ。然ラザレバ。其草本衰萎シ。或ハ枯死ス
 ルニ至ルノ恐アリ。

五 移栽ノ時期 凡、草本ヲ小花盎ニ移栽スルニ最好ノ時期ハ。
 花莖挺出シテ。落蕾方ニ綻ビントシ。其外瓣ハ。差開哆シテ。其
 色ヲ透見スルニ至ルヲ妙トス。

六 温度培養ノ調護ハ。常ニ平等ノ温暖ヲ保タシムルコトヲ
 要シ。多ク水ヲ散潑スベカラズ。又炎熱灼クガ如キ天日ニ曝
 觸セシメザル可シ。

七 冬ヲ越ス法 暖室内ニ養ヒ。須、大理石上。或ハ瓦磚上ニ置ク
 可シ。

八 新ニ土ヲ加入スル法 毎ニ水ヲ灌クノ故ヲ以テ。其土漸次
 ニ盎底ノ眼口ヨリ漏失スル者ハ。復、新ニ第一號ノ土ヲ加エ
 入レ。而ノ。是ニ隨意華麗ナル小柱ヲ植テ。草本ノ偃伏ヲ支

フ可シ。

九 各種ノ花類及小木種子ヲ下シ。生發セシメタル植物ハ。總テ此法ヲ用ヒ小盎ニ移シ栽ユベキノミナラス。亦他ノ灌木及ヒ小木ヲモ。此法ニ據リテ培養スベシ。○此種ノ培養宜ク得レバ。尤上好貴重ノ珍品ヲ獲ベシ。

十 小木ノ佳品果實ヲ結ブ小木ヲ貴重ナラシムル法。尤ノ如シ。

第一皮裏ニ他木ヲ接グ法。先母木ノ皮ニ長ク刀口ヲ入レ。材身ニ達セシメテ後皮ヲ差材面ヨリ剝ギ離シテ。ウイフ木ヲ割ル天天狀ニ刮リタル接枝ヲ其間ニ挿ミ入レ。密ニ母木

上ニ立シメテ。皮ノ兩裂片ニテ接枝ヲ包ミ纏ヒ。別ニ帶ヲ用テ其上ヲ綁縛ス。但太緊強ナルベカラズ。而メ其母木ノ傷口ニハ。木蠟ヲ塗り覆フベシ。○接枝ハ。唯三四芽ヲ有チテ。其尖頭ヲ剪リ。并ニ木蠟ヲ塗ル。○其最下ノ芽ヲ外面ニ向ケテ接グベシ。

第二裂口ヲ為リテ接グ法。接法畧前条ト同ジケレドモ。唯盤砧ツギイノ裂口。深ク下部ニ達スルノ異アリ。○接枝ヲ其裂口上ニ密ニ合ハセ接キテ。互ニ緩ク綁縛シテ。蠟ヲ覆フベシ。

第三接木正法。是母木ニ多クノ損傷ヲ受ケシメズ。他ノ貴

珍ノ木ヲ以テ。此ノ貴珍ニ作り為スベキ者ニ接合スル所ノ最良法トス。○其母木ニ半十字上様ノ刀痕ヲ入レ。木皮ノ両裂片ヲ翻エシ接枝ヲ其内ニ刺シ入テ。復裂片ヲ覆ヒ。綁縛メ蠟ヲ塗上ス。

第四 互接法 接枝母木同シク大小一様ノ者ヲ各斜形ニ切斷メ。其斷口ヲ互ニ好ク吻合セシメテ。綁縛ヲ行ヒ。蠟ヲ塗上ス。

十一 接木ヲ整ル法 接木ハ能ク意ヲ用ヒ。恰好ク截斷メ。多ク枝ヲ生發セシメサルコトヲ要スベシ。

七十一 樹木ノ瘤腫及他ノ諸損傷ヲ治スル法

春時樹木ノ傷部ヲ切り去リ。或ハ皮ヲ剥キ。其傷處ニ護膜ヲ出ストキハ。帝列並底那ヲ擦リ。火ヲ點ジテ其部ヲ燒キ。而ル後。又一段ノ帝列並底那ヲ塗上スベシ。是即一種ノ假漆ト為リテ。傷部ニ外氣ノ侵入スルヲ防ギ。且速ニ之ヲ愈治スベシ。

七十二 火傷ヲ治スル新法

從來火傷ヲ治スル方法種々每舉ニ暇アラスト雖。今爰ニ止痛ノ妙効アリテ。而モ些害ヲ遺サバ。ル所ノ卓絶ナル一法ヲ舉ク。○其法吉貝カクイン。或ハ木綿ヲ流動亞莫尼亞アムニヤ。亞精アムニヤニ蘸シテ。之ヲ傷處ニ菴布シ。其亞莫尼亞ノ蒸散ヲ防グガ為ニ。尚其上ニ利諾布帶ヲ纏絡ス。爾メ復漸ク痛ヲ覺ルニ至ラバ。再木綿ニ

流動亞莫尼亞ヲ蘸スベシ。○但、其痛ノ多クニ隨テ、時々此法ヲ反復數回施シ行エバ、速ニ愈エテ、布帶ヲ撤スルニ至ル。○爾後其傷部多クハ水泡ヲ生セズ、表皮乾キテ、終ニ自剝落スルモノトス。故ニ其部ニ英吉利膏ヲ貼布シテ、新皮ノ生スルヲ保護スベシ。○然レドモ、重ク火傷ヲ被リ、表皮已ニ剝脱ノ全ク赤肉ヲ露ハラ者ハ、硃砂精却テ害ヲ起ス者ナルカ、故ニ又此法ヲ施用スベカラズ。

七十二 黄金色ノ合金粉ヲ製スル法

此金色粉ハ、蘇漆匠及ヒ合金家ニテ、種々ノ物件ニ華麗ノ飾料ト為シテ夥シク使用スル物ニメ、通常獨逸ヨリ小包ニ裝

シテ和蘭ニ輸ス。○其製法尤ノ如シ。

密蓋ヲ具エタル木箱、若クハ筒子ノ裡面ニ、結靨土ヲ漫レル者ヲ取り、水銀九羅度ヲ其中ニ投シ、次ニ精錫三十六羅度ヲ溶化シテ、是ニ注加シ、急ニ箱ヲ閉蓋シ、少時間強ク振盪メ、二物ヲ和合セシム。○冷定ノ後、箱中ニ黑粉ヲ見ル。乃是ニ硫黃華二十一羅度、硃砂揮發華九羅度ヲ和シ、好ク研勻ス。

此粉末ヲ速ニ長形ノ甘塙ニ投ジ、又別ニ他ノ甘塙ヲ其上ニ覆蓋シ、烈火ニ堪ル所ノ縫塞料ノ膠泥ヲ用テ、其接際ヲ密ニ塗リテ、後之ヲ熾炭中ニ置クコト一二時間ニメ、火ヨリ下シ、全ク冷エテ後、細心メ、上塙ヲ離シ取レバ、其裡面ノ周圍ニ、金色

ノ鱗屑ヲ見ル。乃_チ収_メ取り。乳磨シ貯フ。所謂_ハブロンセールゴ
ウド_レ是_レナリ。

七十四

玉餅ヲ製スル法

皮ヲ脱セル扁桃_一斤ヲ一夜桂水ニ沍シ。柔ラゲ。善ク搗細シ。
之ニ白糖一斤ヲ和勻シ。煉テ小餅子ト為ス。但又是ニ各自好
ニ隨テ。少許ノ桂。及ヒ姜ヲ加ルモ可ナリ。○此餅ハ。總テ甚強
壯ノ効ヲ具ス。

七十五

妣餅ヲ製スル法

鶏卵十八箇。白糖二斤。麴華二斤。桂二多。胡椒半多。搗細扁桃十
二多。麝香一多_スヲ調勻シ。坭テ泥ト為シ。之ヲ燒テ餅ト為ス。

七十六

葡萄ヲ貯藏スル新法

天氣連晴ノ日ヲ擇ンテ葡萄ヲ採リ。熔化セル_中ニ其莖ヲ
沈ムルコト一二瞬ニメ。之ヲ二日間天日ニ曝置シ。次ニ_ハ麥稈
上ニ致シ。燥處ニ置ク。○此法ヲ施コセル者ハ。甚長ク貯ルコ
トヲ得ベシ。

七十七

鴿ヲメ其居ヲ去ラシメザル法

大麥粉及ヒ搗キタル蜜_一杲ヲ蜂蜜ニテ煉リ。之ヲ與フベシ。○
又野葡萄蔓ノ花ヲ著タル者ヲ。其棲房内ノ周圍ニ懸ルモ妙
ナリ。

七十八

寶石類ヲ接著スル膠ノ法

此膠ハ。奧地利ノ寶石類ヲ牢接スルニ用ルガ故ニ又鑽石膠ノ稱アリ。殊ニ之ヲ用テ玻璃或ハ磁器ヲ接著メ好ク乾カシタル者ハ。亦其器ヲ熱水ニテ洗フモ。妨アルコトナシ。○其法魚膠四分ヲ燒酒ニ煮沸セシメ。護護尾爾技紐母半分及ビ護謨安汶尼亞幾半分ヲ其溶液ノ一分ニ合シ。細ニ研磨シテ。最後ニ燒酒ニ溶化セル乳香二分ヲ加エ。調勻ス。○此粘稠ナル膠ヲ敞口罎ニ入レ。密栓シ貯エ。用ルニ臨テ。罎子ヲ熱水中ニ涵シ。膠ヲ温ノ解カシ。玻璃若クハ磁器ノ煖ノタル破口ニ此膠ヲ塗リテ接ギ。尚二十四小時間之ヲ壓住スレバ。極ノテ緊切ニ牢著スルコトヲ得ベシ。

七十九

鶏卵ノ腐敗ヲ防ギ貯フル法(支那法ニ據ル)

支那ニテ鶏卵ヲ鹽ニ醃ケ。數年之ヲ貯ルノ法アリ。○食鹽ト水ノ飽和溶液ヲ作り。鶏卵ヲ其中ニ投スレハ。卵漸ク適度ノ鹽氣ヲ含テ液中ニ沈没ス。乃之ヲ取り乾カシ。櫃中ニ貯フ。此卵ヲ其儘水煮メ食ヘハ。其味最美ナリ。且自適宜ノ鹽梅ヲ固有セルガ故ニ。別ニ鹽味ヲ調加スルコトヲ要セス。

又一法

風化石灰適宜ヲ取り。煨キテ水ニ淬シ。静定メ。澄清ヲ分テ取り。鶏卵ヲ其中ニ投スベシ。但其液卵上ヲ涵スコトニ拇許ナラシメ。又其上ニ阿利襪油瀝接ルニ櫃油代用スベシ一層ヲ注ギ覆ハシ

ムベシ。瀝按ルニ、阿利穢油淨上シテ液面ヲ覆ヒ、氣中ノ○又一法ハ、新鮮ノ卵ヲ設ハ其又キモ生レテ二三日ヲ經ル者ヲ取リ。卵ヲ光明ニ向ケテ覗ガヒ、其殼理ニ多クノ細眼ヲ存スルカ、又ハ、卵中ニ大ナル氣泡ヲ含ノルカヲ觀察スベシ、氣泡ノ大ナルニ隨テ、其卵彌々陳キガ故ニ、其貯藏ニ難シ、膠水ヲ曳タル紙ヲ四方ニ剪リ之ヲ用テ卵ヲ捲キ包ミ、紙ノ兩端ヲ互ニ相反シテ固ク扱ルベシ、之ニ因テ、卵ノ細眼ヲ全ク塞グコトヲ得ルナリ。○サテ、之ヲ櫃ニ納メ、毎月卵ヲ轉回メ、其卵黃ノ蛋清ノ下ニ沈ミテ、殻ニ固著セサルヨウ著意スベシ。此法ヲ用テ貯ル者ハ、十月ノ又ヲ經ルモ、損敗スルコトナシ。

又一法

夏日炎熱ノ時、多ク鶏卵ヲ貯ルニハ、之ヲ乾ケル食鹽中ニ藏スレバ、妙ニ腐敗スルコトナシ。

八十 鶏卵ヲ貯エ一年ヨリ多ク又ヲ經ルモ腐敗セサ

ラシムル新法

適大ノ桶ヲ取り、其底板ノ縫隙ニ瀝ヲ塗塞シ、砂ヲ撒敷スルコト厚三拇許和蘭尺。我曲尺ナラシメテ。此上ニ、鶏卵ノ尖頭ヲ下方ニ向テ齊シク並べ置エ、又此上ニ、同様ノ方向ヲ用ヒ、逐段累積シテ、内空一把爾我曲尺三寸三分許ニ當許ヲ餘ス處ニ至テ之ヲ止メ、其上ニ、石灰ニ水ヲ和メ粥稠ヲ成セル者ヲ盛りテ、全ク桶ヲ填實セシメ、而ル後、同ク瀝ヲ用テ縫隙ヲ塗塞セ

ル蓋ヲ覆ヒ貯レバ其卵一年ヲ越ルノ久クヲ經ルモ其性ヲ變
 スルコトナシ。但其粥漸次ニ水氣ヲ蒸散シテ乾カントスル
 ヲ見ハ復隨時甚稀キ石灰粥ヲ其上ニ注グベシ。○鶏卵ヲ二
 三瞥睨間滾水中ニ置キ取り出シテ乾ケル砂中ニ貯レバ能
 ク久ニ堪ユ。蓋滾水ニ由テ外邊ノ蛋清少ニ凝固メ。一片ノ薄
 皮ヲ成シ密ニ大氣ノ竄入ヲ障フガ故ニ。自然ニ腐敗ヲ防ク
 ノ理アリ。

八十一 鶏卵ヲ染ル法

鶏卵ヲ水ニ煮テ是ニ少許ノノローデ蜂蜜ニテ製ヲ加レバ紅
 色ニ染メ成スベシ。

藕木ヲ加エ煮レバ藤花色ト為ル

是ニ葱ヲ加レバ黄色ト為ル

芸香ヲ加エ煮レバ鮮美ノ綠色ト為ル

八十二 玻璃塚ヲ洗淨スレ一法

玻璃塚ヲ洗滌スルニ細砂ヲ用ルハ砂中ニ雜ル石英分ノ為
 ニ。多少細疵ヲ生シ。或ハ塚ノ破裂ヲ招クノ憂アルガ故ニ。腕
 豆大ニ碎ケル石炭ヲ用ルヲ最無害ノ良法トス。

八十三 鵝類ヲ肥ヤス法

鵝類ヲ温處ニ畜ヒ。小麦粉二分。小麦糠四分ヲ温水ニテ善ク
 浚リタル者ヲ餌食ト為シ飽カシムベシ。之ヲ與ルコト。日ニ

二回ナラシメ。夜ハ蜜果ヲ細ク三調和シタル飲料ヲ與ル
コト一回ナルヲ良トス。是ニ由テ其肝臟頗長大ト為リ。肥腴
スルコト妙ナリ。但此法ヲ施スコト二十日間許ナル可シ。○
又是ニ代エテ小麦。或ハ大麦ヲ好ク。麥酒ニ漉シ與エ飽カシ
ムレバ亦頗善ク肥腴ス。但三十日間此法ヲ持長スベシ。

八十四 牛及家猪ヲ肥ヤス法

牛及ヒ家猪ヲ肥腴セシメント歌セバ。義布斯硫酸加ヲ日ニ
一羹匙宛其飲料若クハ漉シタル穀物ニ雜エ食ハシム。但小
畜ハ其半量ヲ與フベシ。○此藥ハ食物ノ消化ヲ助ケ。又能ク
饑餒ヲ催進スルガ故ニ。特ニ秋分其甚食ヲ欲セザル時期ニ

於テ此法ヲ施コスヲ妙トス。

八十五 鶏及他ノ諸鳥ノ肉ヲ柔軟ニスル法

鶏若クハ他ノ諸鳥ヲ殺スニ方テ。先醋一匙ヲ嚙マシノ。嘴ヲ
保持スルコト少時ニメ後之ヲ割宰スレバ。其肉甚柔ニメ。且
味頗美ナリ。

八十六 豆及諸般ノ蔬菜類ヲ乾藏スル法

豌豆若クハ豆ノ莢ヲ剥キ滾水中ニ投ジ。其豆ノ老否ニ準ヒ。
五乃至六腎ニ間煮テ。其豆水ヲ併セテ羅篩上ニ傾ケ瀉シ。尚
冷水ヲ頻ニ其上ニ澆ギ。速ニ放冷セシメ。其水ヲ好ク漏洩シ
テ後豆ヲ籬或ハ簾上ニ移シ攤ケ。微火ニ焙乾シテ。紙袋ニ入

レ燥處ニ貯フ。○其火度列氏ノ三十度華氏許若ハ四十度華氏ニ於テ二十四小時間ニ全ク乾クニ至ル可シ。○此法ニ據テ油菜及ヒ總テ他ノ蔬菜ノ嫩苗類ヲ乾カスベシ。

八十七 獸肉及蔬菜ヲ久ク貯藏スル法

雜物ヲ混ゼザル鐵屑少許ヲ取り其上ニ一回煮過セル清水ヲ注ギ新鮮ノ肉若クハ蔬菜ヲ其中ニ沈没セシメ其上ニ一層ノ油ヲ注ギテ水面ヲ覆ヒ大氣ノ侵入ヲ防グベシ。○此法ニ據テ貯ル所ノ肉ヲ七週ヲ經ルノ後水ヨリ取り出シ用ルニ其色味共ニ殆_下新割肉ニ讓ラズ。

八十八 髮ヲ生スル蜜劑ノ法

蜂蜜三匙及ヒ葡萄蔓三握ヲ取り蔓ヲ善ク搗細メ其汁ヲ搾リ取り蜜ニ和シテ禿タル部位ヲ洗ヘハ髮ノ生發ヲ進ムルコト妙ナリ。

八十九 髮ノ脱落ヲ防グ烟草膏ノ法

烟草末二十羅度ヲ瓷罎ニ入レ滾水適宜ヲ注ギ十小時間放置シテ後上水ヲ緩々ニ傾ケ瀉シ餘液ヲ搾リ取り緩火ニ煎熬シテ六七羅度ノ量ト為シ是ニ牛腦適宜ヲ和シ尚一二芳香ノ油ヲ加合スルコト尋常ノホマーテ軟膏ノ如クナルベシ。

九十 髮ヲ美麗ニスルホマーテ軟膏ノ法

高麗新書 二

精淨牛髓九十羅度。榛子油十二羅度。熊脂四十八羅度。ヲ重湯煎ニテ熔化シ。是ニ醇良燒酒九十七羅度ヲ加エテ。火ヨリ下シ。手ヲ住メズ攪混シ。冷エテ後。芳香ノ料設ハバベルガモト油三羅度。薔薇油十六微苴。丁子油八微苴。桂油八微苴。腐利油内油花八微苴ヲ調和ス。

此諸件ヲ好ク和勻シテ後。其適用ノ壺ニ入レ。芳香ノ性ヲ失ハザルヨウ。密栓シ貯フベシ。

九十一 蜥蜴及蛇類ヲ驅ル法

芸香ハ能ク蜥蜴蛇及ヒ他ノ毒蟲ヲ驅除ス。○又榛枝ヲ切テ作リタル條枝ヲ以テ打テ。或ハ擲テハ立ニ死ス。

九十二 蜂蜜ヲ淨製スル法

蜂蜜二十五斤ニ。其半量ノ水ヲ和シテ稀釋シ。次ニ純白無膠紙三葉ヲ水中ニ搗爛メ。粥ノ如クナラシメ。之ヲ稀蜜ニ合セ。緩火ニ煮テ。紙ヲメ全ク微細ノ纖維状ノ者ト為ラシメ。冷定シテ後。之ヲ豫水ニ濕潤セル絨袋ニテ濾スベシ。便其蜜澄亮ト為ルコト酒ノ如シ。

九十三 木ノ滑車ヲ堅硬ニ製スル法

滑車ヲ造成シテ。之ヲ七八腎胝ノ間油ニ煮テ乾カセハ。其堅キコト殆銅ニ比スベシ。

是古來ヨリ旋匠ニ傳ハル所ノ法ニメ。極ハテ堅實ヲ要スル

物件ニハ必總テ此法ヲ行フコト、ス。

九十四 木炭ヲ家猪ニ與エテ利益アル法

焯炭ヲ篩ヒテ灰ヲ除キ去リ。稍細ニ搗碎キ。其餌食ニ添エ與フレバ。家猪好シテ之ヲ餐ヒ。頗食物消化ヲ助ケ。其食機ヲ進ム。

九十五 鍍金ノ木器ヲ淨洗スル法

葱ヲ縦ニ割キテ燒酒ニ沈メ。鍍金ノ面ヲ輕々摩リ拭エハ。好ク其垢穢及ヒ他ノ汚物ヲ除キテ。而モ其鍍金ニ些害ナシ。

九十六 梅ヲ醋蔵スル法

梅子百顆精醋一搯篤淨糖一斤半ヲ取り。先梅ノ莖ヲ短ク剪

リ。鹹ヲ用テ其内面ノ處々ヲ刺シテ。之ヲ滾壺ニ置キ。次ニ糖及ヒ醋ニ桂搗細者一羅度半丁香一羅度ヲ加エ。煮テ泡沫ヲ抄ヒ去リ。之ヲ梅上ニ注ギ入レ。密ニ蓋覆メ。一夜冷處ニ置キ。翌日。又其醋汁ヲ分チ取り。再ヒ之ヲ煮テ。復其梅上ニ注ギ入ル。尚其後二日間。反復數回此法ヲ施コシ。最後ノ日ニ醋ヲ梅ニ注入レタル後。冷定セシメテ。微温湯ニ漚シ柔ラノタル牛ノ膀胱ヲ覆ヒ。其上ニ硬靱ナル紙ヲ用テ緊札シテ。冷處ニ貯フ。

九十七 薤ヲ醋蔵スル法

薤ノ外皮ヲ好ク去リテ。先冷水中ニ置キ。次ニ食鹽ヲ調シタル滾水中ニ投ジ。煮一煮メ。羹匙ヲ用テ之ヲ淨潔ナル布巾上

ニ抄ヒ取り。水ヲ滴漏シ盡シ。冷定セシメテ。胡椒子及ヒ他ノ
 芳香ナル品件ヲ隨意調加シテ。是ニ上好酒醋ヲ注ギ入レ。密
 ニ覆蓋メ。一夜静置シ翌日。其醋汁ヲ分チ取り。之ヲ一煮メ。復
 其蒸上ニ注ギ入レ。尚^ハ反復數回此法ヲ施コシ。密蔵スル等。總
 テ前条ノ處法ト同シ。

九十八 瓜ヲ醋蔵スル法

中等ノ大ナル瓜ノ外皮ヲ去リ。半分ニ切り。種子ヲ除キ。長圓
 輪狀ニ切りテ。新汲水ニ漬シ。一二時ヲ經テ後之ヲ適宜ノ水
 ニ煮熟シ。羹斗ヲ用テ抄ヒ取り。冷水中ニ投シテ。篩上ニ致シ。
 水ヲ滴漏セシム。○大瓜。瓜三斤ニ。砂糖半量醇良酒醋四分ノ

三彬^{ビント}篤搗細セザル桂一羅度丁香粒半羅度ヲ取り。別ニ之ヲ
 煮テ。好ク其泡沫ヲ去リ。先ニ煮熟セル所ノ瓜ヲ納レタル甕
 壺中ニ此煮沸醋蜜ヲ注ギ入レ。好ク蓋閉シテ。一夜冷處ニ置
 キ。次日其蜜ヲ傾ケ取り。二三回煮沸セシメテ。之ヲ瓜中ニ注
 入レ。復^ハ一夜冷處ニ置キ。尚^ハ反復數回此法ヲ施コシ。密蔵スル
 等。亦總テ第九十四號ノ處法ニ同シ。

九十九 瓜ヲ蜜蔵スル法

瓜ノ老熟セザル者ヲ取り。長ク截テ。十日間酒醋中ニ漚メ。之
 ヲ取出シ。又新ナル酒醋ニ更^シノ漚シ。時々之ヲ轉回スルコト
 十日間ノ後之ヲ取出シ。淨潔ナル布巾上ニ致シ乾^カシ。次ニ

之ヲ十日間蜂蜜ニ漬シ。毎日煮一煮セシム。○爾後之ヲ次瓦壺ニ納レ。丁子。姜。肉荳蔻。桂ノ細粉。各同量ノ合劑ヲ。每段適宜ニ撒和シ。貯エ。用ニ供ス。

百 金絲鵲ヲ畜フテ長生無病ナラシムル法

金絲鵲ヲ畜フニハ。麻子ヲ與エテ量ニ過サラシメ。又少許ノ蔬菜ヲ與エ。時ニ家猪白一片ヲ食ハシメテ。其便秘ヲ防グベシ。其飲料ニハ。少許ノ雜腹蘭ヲ加エ。又常ニ飲料中ニ鏽タル鐵釘一條ヲ置ケバ。能ク其諸病ヲ預防スベシ。○若畜養法其宜ヲ得レバ。能ク二十年ノ壽ヲ保チ。且其美穀ヲ有タシムベシ。

百一 絨布ニ錯エ織レル吉貝ノ多少ヲ驗知スル法

其驗セント欲スル。呢絨ノ一片ヲ取り。先其量ヲ秤リ。雜塵ヲ拂ヒテ。之ヲ瓷鍋ニ入レ。是ニ同量ノ苛性剝篤亞斯。及ヒ五陪量ノ餽水ヲ注ギ。煮テ。時々玻璃棍ヲ以テ攪動スベシ。○而ル後之ヲ洗過スレバ。絨毛ハ離脱シ。獨吉貝ノ三存在ス。乃其吉貝ヲ秤リテ。其全幅中幾何ノ吉貝ヲ含有スル歟ヲ容易ニ知ルベシ。

百二 麻布ニ吉貝ヲ錯ル歟ヲ試驗スル法

其驗セント欲スル。麻布ヲ取り。先能ク其濕潤ヲ去リ。之ヲ英吉利硫酸中ニ浸スコト一二分時ノ後。水ニ漂洗スレバ。吉貝

絲ハ腐蝕シテ爛化シ。麻絲ハ嚴トメ故ノ如シ。乃其挾雜幾何ヲ知ルベシ。

百三

吉貝及他ノ絹帛類ヲメ水濕ヲ受ザラシムル法
鉛糖十斤明礬十斤ヲ適宜ノ温水ニ溶シ。靜定シテ後上澄ヲ
沈降物酸化硫ヨリ分子取り。之ヲ水三百盃ニ魚膠一斤ヲ溶
セル液ニ調和ス。○サテ其水濕ニ堪エシムベク為ントスル
所ノ布帛ヲ此液中ニ致シ漬スコト十二小時間ニメ。熱ク其
纖維ノ細理ニ浸入セシメテ後之ヲ善ク乾カシ。榨シキ或ハ他ノ
方法ヲ用テ調成スベシ。

斯ク煉製セル布帛ハ曾テ衣魚及ビ他ノ蟲類ノ害ヲ蒙ルコ

トナク。且極ノテ善ク水濕ヲ防グ故ニ之ヲ用テ裁製セル衣
服ハ斷エテ身體ノ汗ニ滲汚スルコトナシ

百四

大理石及他ノ石品ヲ各色ニ染做ス法

一暗紅色 硝酸銀液ヲ用ユ。○是大理石中ニ甚深ク滲入ス
ルモノトス。

二紫色及堇花色紺 金液ヲ用ユ。○但甚深ク滲入セズ。

三綠色 銅液ヲ用ユ

四黄色 藤黃ヲ用ユ。

五赤色 血竭溶液ヲ用ユ。○但藤黃血竭ノ二品ハ亞爾箇兒

ニ溶和シ。豫浮石ヲ用テ其石ヲ磨キ。毛筆ヲ以テ之ヲ塗ルベ

シ。○此他、ヘルナンビユク材ノ如キ木色ノ亞爾箇兒丁炭劑モ、亦能ク大理石中ニ深ク滲入ス。

六 猩紅色 コーセニリイ蟲ノ亞爾箇兒丁炭劑ニ、少許ノ明礬ヲ加エ用ユ。

七 祖母珠色 西班牙牛綠ニ少許ノ蠟ヲ加エ熔シ用ユ。○此和劑ハ、大理石中ニ滲入スルコト五線許ニ至ル。

百五 銅ヲ美麗ニスル錫布ノ法

獸骨五十斤ヲ鹽酸五十斤共ニ和ニ和シ、微温ニ致シ、其骨盡ク溶化スレバ、稀キ脂様ノ軟粥ヲ為ス。此粥能ク水ニ溶解ス。獨銅ヲ淨磨スルニハ、鹽酸ニ代エテ硫酸ヲ用ルモ可ナリ。然

レトモ、錫ニハ、鹽ヲ必用トス。

百六 播種セントスル穀物ヲノ萌發ノ力ヲ盛ニセシムル法

櫃或ハ桶ノ接際ヲ密ニ瀦シヲ以テ塗リ塞ギ、小麦、裸麦、大麦、燕麥等ノ如キ、其需要ノ物適量設ハ一斗量ノ名〇我五斗ヲ入レ、是ニ、不潔ノ蕪菁油七斗乃至十斗斗ヲ注ギ、其油、種子ノ上面ニ來ルヲ度トシテ、其灌注ヲ止メ、二日ノ間、時々木匙ヲ以テ種子ヲ平等ニ轉反シ、而ル後之ニ木灰或ハ泥炭灰ヲ抹シ、其種子ノ粒々、一面ノ油及ヒ灰ヲ被衣スルヲ妙トス。○泥炭ノ量不足ナルニ方、テハ、風化石灰ヲ用ルモ亦可ナリ。

百七 穀蟲ヲ驅ル法

嘗テ倉中ニ小麦四百シケール斗量ノ名〇一シケールハ我五年四合九タニ當ル
 ヲ貯有セルニ。其一半ハ。穀蟲ニ侵食セラレシガ。其時未打枷
 セザル所ノ苧麻及ビ子ヲ偶然同處ニ收藏セシニ。翌日其蟲
 夥ク這出デ。其屋楠ニ附著セリ。爾後一二回。其小麦ヲ攪キ
 集メ。其位置ヲ移セシニ。六七日間穀蟲絡繹散逸シテ。終ニ
 全ク去リ盡セリ。此時以來。年々是ヲ試ルニ。又一蟲ヲモ生ズ
 ルヲ見ス。○此故ニ。毎年麻子ノ登熟スル時ニ於テ。其穂莖ノ
 儘一二握ヲ。倉中ノ彼是ニ分布スルヲ妙トス。但穀物ニ先テ
 之ヲ収ムルヲ要スルガ故ニ。大氏第三月我二月頃ノ末季ニハ。之

ヲ播キテ。早ク登熟セシムルコトヲ要トス。若遅ク播種スル
 トキハ。其麻未熟ニ。恰モ其用ニ適スルニ堪エザレバナリ。

又一法

穀蟲ヲ除クニハ。舊キ二三ノ木板ニ巴麻油ヲ塗リテ。之ヲ倉
 内ノ穀物ヲ重積セル近傍ニ置ケバ。巴麻油ノ氣自散布スル
 ガ故ニ。穀蟲深ク穀内ニ潜伏スルコト能ハズ。悉ク見ハレ
 出デ。遂ニ倉外ニ追レ去ルモノトス。

百八 金字ヲ描ク法

適宜ノ金箔ニ。硝砂適宜ヲ合セ。磨石乳上ニテ乳シ。水少許ヲ
 加テ。極ハメテ絶細ト為レル後。之ヲ小玻璃蓋ニ移シ。是ニ水

ヲ注キテ礪砂ヲ溶解セシメ。徐々ニ其水ヲ傾ケ去リ。其金粉ニ些少ノ蜂蜜ヲ加エテ。善ク研磨シ。用ルニ臨ンテ。護護水ヲ和スベシ。

〔百九〕 銀字ヲ描ク法

製法總テ前条ニ同ジク。唯銀箔ヲ用ルノ異アルノ三。

〔百十〕 大理石ヲ淨磨スル法

浮石一分。結麗土一分ヲ取り。研末シ。絶細ニ篩過シテ。之ヲ適宜ノ水ニ調シ。二倍量ノ嚙^アト^イヲ和勻ノ泥ト為シ。之ヲ用テ大理石ヲ磨擦シテ後。錫布水ニテ洗淨スレバ。光澤ヲ生ズルコト鏡ノ如シ。

〔百十一〕 及刀類ヲ研ク法

凡、剃刀類ヲ磋グニハ。之ヲ半小時間。鹽酸或ハ硫酸二十分一ヲ和セル水中ニ浸シ。而ル後。之ヲ拭ヒ乾^ハカセバ。甚速^カニ銳利ト為ルコト。油砥ヲ用ルヨリモ遙ニ勝レリ。是其酸カ身ノ全面ヲ平等ニ腐蝕スルガ故ニ。恰^モ砥石ノ用ニ代リ。且、殊ニ好ク鋒尖ヲ鋭利ニスルノ妙アリ。

此法ハ。總テ諸種ノ及刀器用皆通ノ行フベシ。設^ハ。凡、匠人食時或ハ夜間。其携用ノ刀身ニ此腐蝕水ヲ塗レバ。曾テ。其器ニ些害ナク。且、屢磨^ルスルノ餘暇ヲ費ヤスノ勞ヲ省クノ利アリ。

百十二 家具ヲ磨ク法

蠟及ヒ帝列並底那ノ油ノ酒精溶液ヲ用ユ。製法。白蠟四羅度中ニ帝列並底那油三羅度ヲ注ギ。温メテ二物ヲ善ク融合セシメ。放冷ノ。漸ク凝固セントスルニ至テ。手ヲ住メズ攪混シ宛。銳烈燒酒二羅度ヲ加エテ。之ヲ軟布ニ蘸シ。用ニ供ス。

百十三

口臭ヲ去ル含嗽藥ヲ製スル法。新製ノ鹽酸加爾基製法含漱一錢ヲ徐々ニ乳磨シ宛蒸餾水六斤ニ溶和シ。是ニ亞爾箇兒ノ者八十度ハ多ヲ加エ。冷處ニ靜定メ後。蓋閉玻璃罎ニ貯フ。

是ニ佳香ナル油。或ハ水ヲ和合セント歎セバ。唯其分量少許

ヲ加フベシ。然ラサレバ。其藥却テ嘔スベキ氣ヲ叢スルニ至ル。但寧。其油水ヲ加エスノ可ナリ。是其藥。自然ニ亞的兒樣ノ質ヲ釀シ。芳香ニメ新鮮ナル林檎ノ如キ氣味ヲ生スレバナリ。○其亞的兒樣ノ氣味ヲ催進セント要セバ。初鹽酸加爾基ヲ乳スルニ。唯少量ノ水ヲ和シテ。前量ノ亞爾箇兒ヲ調シ。時々振盪ノ。數週ノ間。密塞玻璃罎ニ貯エ靜置シ。而ル後。剩餘ノ定量ノ水ヲ合シテ。濾過シ貯フ。

用法。先毛刷ヲ用テ豫齒牙ヲ淨磨シテ後。此水ヲ含シ。齒牙ノ空隙ヲ好ク嗽滌スルコト日ニ數回ナルベシ。○此水ハ。齒牙ヲ皓白ニシ。齲齒又ハ擬齒ヨリ叢スル所ノ惡臭ヲ即時ニ驅

除シ且其鹽酸加爾基齒牙ノ腐蝕部若クハ擬齒ヲ保護スル
齒床中ニ留在スル間ハ斷ノ惡臭ヲ發セザラシムルガ故ニ
又一箇ノ美艶水トシ用ユベシ○然ルニ此製劑ハ原齒牙ノ
凹間及空隙ニ滲入シテ其敗膿ヲ驅制スルガ故ニ實ニ齒牙
ノ防腐藥ト為シ稱用スル者トス

百十四 燈油ヲ節儉ニ用ル法

食鹽ヲ冷水ニ溶シ飽シノテ後之ヲ甚緻密ナル布巾ニテ濾
シ尋常ノ吉貝燈心ヲ此液中ニ浸シ全ク滲入スルヲ候テ之
ヲ取り乾カス○次ニ飽和鹽水適宜ヲ取り是ニ同量ノ油ヲ
加エ少時振盪ス静定スレハ其油復分レテ上ニ浮ブ乃其油

ヲ傾ケ取り用ニ供ス

此燈心ハ其光炎甚明澄ニメ油モ亦尋常ノ油ニ比スレバ燒
燃スル時間頗長シ○故ニ數多ノ燈火ヲ燒ク所ノ工場等
ニ於テ此法ヲ用レバ其益殊ニ多カラシ

百十五 凍タル果類ヲ解ク法

冬日果類根塊蕪菁等其他總テ一切蔬菜類ノ凍結スル時ニ
當テ之ヲ火邊ニ解カセバ乍腐敗メ食膳ノ用ニ充テラス然ル
ニ之ヲ冷水ヲ盛リタル桶中ニ漚セハ其物漸ク解綻メ爾後
復久シク貯蔵スルコトヲ得ベシ

百十六 馬ノ毛髮ヲ生ゼシムル法

馬ノ創傷ヲ被リテ再愈治スレトモ其痕禿タル者ハ是ニ屢
亞麻油ヲ塗レバ復善ク毛髮ヲ生ス

百十七 洋紙ノ汚斑ヲ除ク法

凡汚斑ニ墨汁煤塵雨濕及ヒ脂油膏膩ノ二様ノ別アリ

墨煤類ノ汚痕ハ先平滑ナル板或ハ卓上ニ淨潔ナル軟布若

クハ無膠紙ヲ敷キ其上ニ汚染セル紙ヲ延べ海綿ヲ用テ是

ニ水潤ヲ含マシメ其紙充分膨張スルヲ候テ狸毛筆ヲ用テ

鹽酸加爾基令密開ノ溶液ヲ其汚斑上ニ塗り尚數分時間

斷エズ濕潤ヲ保タシメ且數次毛筆ヲ用テ輕々前液ヲ塗擦

シ汚痕漸ク消メ淡黄色ト為ルニ至テ水一斤ニ修酸鹽令密開

出ニ三羅度ヲ溶和セル液中ニ漚セル海綿ヲ用テ輕々塗擦ス

レバ半小時ヲ經ルノ後其紙全ク痕ヲ消シ純白ト為ル○此

ニ至テ無膠紙ヲ其上ニ置テ刺液ヲ除キ乾カシ而ル後板若

クハ卓ヨリ之ヲ離シ取ルベシ

脂膏類ハ帝列並底那油ヲ用テ消除スベシ但其汚痕之ニ由

テ消褪スレトモ帝列並油ハ復紙上ニ留在ス乃強烈燒酒ヲ

用テ之ヲ除クベシ

百十八 紙ヲメ焚燒セサラシムル法

強烈酒醋及ヒ蛋白適宜ヲ取り是ニ水銀少許ヲ和合メ之ヲ

紙上ニ塗ルコト三回但每次好ク乾カシ從事スベシ此紙ハ

甚長ク火中ニ在ルニ非レバ。焚燒スルコトナシ。

百十九 雉ヲ捕ル法

小麦細粉ニ醇良ノ酒ヲ和シ。澆テ餅ト為シ。豌豆大ノ丸子ヲ造リ與フ。○雉子此數粒ヲ食スレバ。醉テ泥ノ如シ。乃赤手之ヲ捕フベシ。

百二十 鐵ノ鏽蝕ヲ防グ法

鉛ノ鑪屑適宜ヲ取り。是ニ阿利機油ヲ注ギ加エテ。全ク鉛屑ヲ覆フニ至リ。八日。或ハ十日間靜置シ。先鐵ヲ好ク磨光シテ。後此油ヲ塗レバ。必鏽ヲ生ズルコトナシ。

百廿一 鐵及銅ノ鏽ヲ防グ新法

陶壺ヲ火ニ上セ。豫熔化セル家猪脂一匁。及ヒ細ク剪截セル鉛五匁ヲ齊ク其中ニ投シ。鉛熔化シ脂煮沸スルニ乘メ。之ヲ善ク攪和シ。二三昏^ニ睨ノ後火ヨリ下シ。熔化鉛再凝固スルニ至テ之ヲ別チ取り。其鉛色ノ脂ヲ小壺ニ収メ貯フ。即其鉛分ヲ含メル脂ヲ少許宛軟布ニ點メ鏽蝕ヲ防ント要スル物件ヲ摩擦スベシ。

又一法

其鏽部細小ニメ。且陳舊ナラザル者ハ。上好ノ石墨^{カトプラド}ヲ刮リテ畧尖銳ト為シ。其尖頭ヲ用テ。鏽衣ヲ磨クベシ。○然ルニ鏽部廣大ナル者ニ於テハ。大ナル石墨ノ面ヲ以テ磨クベシ。是ニ

由テ。鏽衣善ク剥脱メ平滑ト為リ。復容易ニ鏽蝕スルノ患ナシ。

百廿二 蓄被水ヲ製スル法

底深キ瓷盃ニ麻布ヲ攤ケ掛ケ。蓄被葉ヲ其上ニ盛り。錫鐵葉若クハ銅ノ凹キ蓋ヲ緊密ニ覆ヒ。毫モ蒸氣ヲ漏散セサラシムベク設置シ。其上ニ紅熾炭ヲ裝ス。○是ニ於テ。蓄被葉ノ液分蒸出メ。麻布ヲ漏過シ。盃底ニ滴シ下ル。蓄被葉全ク乾燥メ。液分蒸發シ盡ルニ至テ火ヲ下シ。其水ヲ密塞玻璃壺ニ貯フ。

百廿三 油漆ヲ用テ彩色セル物件ヲ淨刷スル法

蘇魯林加爾基一食匙ヲ水一盞ニ溶シ。海綿ヲ用テ此液ヲ器

ノ汚染セル部ニ塗リ。而ル後軟カキ麻布ヲ用テ之ヲ拭ヒ乾カスベシ。

百廿四 車ヲ滑利ニスル廉價ナル脂膏ノ法

淨精家猪脂或ハ馬脂八十四分ヲ熔化シ之ニ細粉石墨十六分ヲ調シ。木棍ヲ用テ手ヲ停メ攪和シテ。凝固スルニ至ラシメ。而ル後桶ニ貯エ用ニ供ス。

又一法

ハルム油三十分及ヒタルク牛羊ノ腸ニ附着セル食用ニ為ラザル脂 十二分ヲ陶壺ニテ熔化シ。曹達油九分ヲ少許宛滴加スレバ。凝稠ノ物トナル。此ニ於テ。熱沸セル雨水八分或ハ十分ヲ之ニ注加シ

テ好ク攪混シ。此劑ヲ一小時間大氣ニ放置セル後之ヲ冷桶中ニ傾ケ移シ。手ヲ停メズ攪混シ宛尚之ニ冷タル雨水百二十分或ハ百二十二分ヲ注加ス。二小時ヲ經ル後能ク其用ニ供スベシ。

又一法 車軸ニ八日間著留メ滴流セザル者

家猪脂二匁及ヒ四羅度。石墨一匁及ヒ二羅度。細搗ヒオイル詳未脂四羅度半。阿利機油三羅度。水銀四羅度ヨリ成ル。

先家猪脂ニ水銀ヲ加工。磁盃中ニテ善ク乳和シ。次ニ油ヲ加工。次ニ他ノ二件ヲ調勻シ。用ニ供ス。

百廿五 鋼ト鐵トヲ觀察スル法

鋼鐵疑ハシキ者ノ上ニ硝強水一滴ヲ點シ。半若クハ一腎肥ノ後之ヲ洗フニ鋼ハ其痕暗黒色ト為リ。鐵ハ灰白色ト為ル。是其黒斑ヲ見ハス所以ハ鋼中所含ノ炭素夥多ナルニ因リ。灰白斑ヲ見ハスハ鐵中所含ノ炭素僅少ナルニ因ルナリ。

百廿六 尋常ノ鐵筆ヲ以テ鋼上ニ文字ヲ鐫ル法

刀劍若クハ此種ノ物ニ文字ヲ記セント欲セバ其身面ヲ煖メ。是ニ白蠟ヲ摩リ著ケ。其厚畧半線許ニ平等ニ塗上シテ後鐵筆ヲ以テ蠟上ニ隨意所欲ノ文字ヲ記シ。筆頭ヲメ深ク刀身ニ達セシメテ。字上ニ少許ノ酒醋ヲ注ギ。其上ニ猛水ヲ撒拭ス。○二腎肥ヲ經ルノ後之ヲ再煖タメ。蠟ヲ拭ヒ去レバ其

刀身ニ瞭然文字ヲ鐫リ出スベシ。

百廿七 糖泡酒ヲ製スル法

砂糖一斤ヲ水一桶ニ和シ。熬煮シテ後放冷シ。恰微温ノ度ト為ルヲ觀テ是ニ酵母一盞ヲ加ユ。十四小時間醱酵セシメテ。玻璃瓶ニ貯フ。○十日。或ハ十二日ヲ經ルノ後隨時用ニ供スベシ。

百廿八 齒牙ノ腐蝕ヲ防ギ及齒痛ヲ鎮止スル法

沒藥丁幾劑。吉那丁幾劑。丁子油。亞爾箇兒各等分。綠礬那布答上好腦油ノ一種。各四分量ヲ和勻シ。羽毛。或ハ小毛筆ヲ以テ腐蝕セル齧孔ニ之ヲ塗ルコト。一週間ニ二三回ナルベシ。○齒

痛ニ於テハ。此劑少許ヲ綿絮ニ蘸シテ。之ヲ其痛處ニ置テ妙トス。

又一法

硫酸鐵即綠礬十斤ヲ水一錢ニ溶カシ。毛筆ヲ以テ此液ヲ齧齒中ニ點入スレバ。其痛立ニ止ムベシ。若シ痛全ク去ラズ。或ハ再來ルノ怨アレバ。尚再復數回此法ヲ行フベシ。○此劑ハ。齒牙ノ為ニ脚害ヲ遺サルヲ以テ。或ハ又他ノ諸法コリモ勝レル捷功ヲ取ルコトアリ。

百廿九 錫及銅ノ日用器具ヲ淨洗スル錫布ノ法

骨屑及ヒ鹽酸各同量ヲ適宜ノ磁壺ニ入レ。微火ニ煖ムレバ。

二物和合熔化シテ稀粥ノ如キ稠ノ物ト為ル。是即錫布ニメ極ノテ能ク水ニ溶和スル者トス。○或ハ鹽酸ニ代エテ。硫酸ヲ用ルモ可ナリ。但獨錫ノ淨刷ノ三ニ供スルニハ。鹽酸ヨリモ。消酸ヲ用ルヲ良トス

百三十 腐敗ニ傾ケル獸脂ヲ淨煉スル法

腐脂十斤常水二彬篤ヲ取り。陶埴ニ入レ。重湯ニテ煎煮ス。○但其水猶冷ナル間ニ。美吉利硫酸ニ羅度ヲ少許宛細心シテ其中ニ加入シ。手ヲ住ッス攪混シテ四分小時間火上ニ置ク。○是ニ於テ。之ヲ火ヨリ下シ。猶攪混シ宛。結露土細粉四分斤ヲ和シ。而ル後。之ヲ冷處ニ静置ス。○其脂乃稍硬ク為リ。故ノ

精淨ニ後メ。自加爾基水ヲ離レ浮ニ硫酸加爾基結露ハ。埴底ニ沈降ス

百廿一 果樹ヲ傷ムル禽鳥ノ害ヲ禦ク法

通常此害ヲ防グニハ。笠フルギ或ハ故衣ヲ樹枝ニ掛ク。若クハ笠衣ヲ齊シク杖竿ニ結著シテ。人形ヲ裝シ。樹邊ニ置ノ策アリテ。適其功ヲ得ルコトアレトモ。更ニ全功ヲ取ルニハ。數塊ノ大蒜ニシクヲ樹枝ノ彼是ニ散置スルヲ最良ノ法トス。

百廿二 果樹ヲメ。沍寒ニ堪シムル法

一老圃。果樹ヲメ。冬天沍寒ノ傷害ヲ免レシムル所ノ簡法ヲ發明セリ。○秋末稍ク寒冷ヲ催スニ方テ。果樹ノ周圍ニ。饒多ノ

水ヲ澆キテ從前先其寒ニ習ハシメ。初春ニ在テハ却テ雪ヲ蓋ヒ其萌苗勃興ノ勢ヲ制シ。花期早發ノ時ヲ抑フベシ。是其新芽及ヒ花ノ春寒ニ侵サレザラシムルガ為ナリ。

百廿三 泉樹ノ傷口ヲ愈ヤス軟膏ノ法

泉樹ノ傷口ニハ石炭油ニ少許ノ泥炭或ハ細土ヲ和シ塗ルベシ。○或ハ石炭油ニ代エテ石腦油ヲ用ルモ可ナリ。○之ヲ塗リタル創口ニ又細砂ヲ摻布スルヲ最妙トス。

百廿四 擬製三鞭酒ノ新法

糖分ヲ多ク含ミテ軟熟セル梨子ヲ皮ノ儘剉擦メ其汁ヲ絞リ取り。桶或ハ玻璃壺ニ入レ麻布ヲ以テ其口ヲ覆ヒ動搖セ

ザルヨウ靜處ニ安置シ二三日ヲ經レバ其汁甚シク發酵シテ夥ク泡沫ヲ起シ其滓ヲ器口ニ騰昇ス其醱釀漸ク鎮止スルヲ候テ又別ニ已ニ醱釀ヲ歷タル汁ヲ是ニ増シ加エテ充分其桶ニ滿シメ善ク其口ヲ密塞シテ四週乃至六週ノ間涼窖内ニ靜置ス。○此時日ヲ經ル間ニ桶底ノ上四撮許ノ處ニ一ノ注嘴ヲ穿テ入レ其清澄ノ液ヲ堅硬ノ玻璃壺ニ移シ入レ。枹栓ヲ用テ密塞シ是ニ落古ヲ塗リ鐵線ヲ用テ緊シク縛住スベシ。○此酒ハ泡沫ヲ起シ沸騰ノ頗佳香芳烈ナル者トス。○又梨子八箇及四分一量ニ覆盆子汁四分一量ヲ加レバ其味正真三鞭酒ニ比スルニ優劣如何ヲ知ル可ラサルニ至

萬寶新書二篇終

宇田川興齋譯述

萬延元年庚申閏三月

發行書林

京寺町通松原下

勝村治右衛門

大坂心齋橋北久太郎町

河内屋喜兵衛

江戸日本橋通壹丁目

須原屋茂兵衛

同芝神明前

和泉屋吉兵衛

同淺草茅町二丁目

須原屋伊八

同日本橋通二丁目

山城屋佐兵衛

播州姫路元塩町

灰屋庄八

大坂心齋橋筋縛勞町

河内屋茂兵衛

