

生新編

一



新編 生植部卷之一 終

百命

奉

仙臺監官

馬場佐十郎譯
大槻玄澤 校



アールベリン 羅國語ルリ
シムと名ク

此の果亦白黒の三種アリ葉の形ハ今ノ葡萄ニ似タリ

アールベリン

性味功效

赤アールベリンニ膏ニ方

蜜煎上ルル法

砂糖漬上ルル法

酒ニ浸スル法 三方

アルド・ベレイ・プラント

形状産地

功効

培ひ養ふ法

大実と求む法

蝨虫と除く法

借庫利子用アルド・ベレイ水と製する法

急

形状


土地

栽培功効

培ひ養ふ法

ラニウドと製する法

サラードと製する法

新編 生植部 卷之一 

奉

和蘭譯官

馬場佐十郎

譯

仙臺醫員

大槻玄洋

校

台命

アルド・ベレイ
シウムと名付

此物の大実には赤白黒の三種有り葉の形は葡萄子似たり枝は
まげしやうりかにしてたぐひし実の形は圓く亦ゆゑの
實子似たり粒はものたさくを胡椒粒の如く又土地よりの
おしほよう大いふるとあり此物秋の頃又ハ早春よき嫩芽
をとりて地よりに培ひ養ひてあるたをよりとん

むとより池をまゝくみかどをまゝくと又花畦を作り畦を
らゝ其間凡そ一尺をうりほく庭くしてせしむとよりしん根
生して一年の後其田上庭より後し植ゆへ一六肥へと脆く
けぬかきり少く破れりしをよりしんと斯のよとく土池をまゝく
植るよとの八其実を結ふと必死大なり元毎年古く牛馬の糞ま
養ふ魚し但五六年を過くれ八実を結ふと少く且其実もあ
くまゝなり依り右子つらと毎のまゝめとよりてさ
木とたより前のおとく培ひてとて庭しその庭よりよ
八其旧根を棄ぬるとして此新しきさく木の継ぎ足し出来
ゆへ不定よりまゝなりとよりぬ盛に繁りてより実を取らん

かゝる八毎の冬の内り早春よ其のの新芽を残りて外の弱
枝吉枝枯枝を切り去るし尤葉のえけきと見計しを切り
透し能く風の通る様よたより魚し初め植る時よ木と木の
遠くをたよりて植ゆへ然れ八実木よと味も此れてより
是のの紐作りより又今この好しに従ひ其の作りよりよ
蔓まじりたり又直生よもまじりたりむとせくそつれ方をよ
れまゝのうら池よ近く枝の分を弱きものを切り取ると
これ八自ら直生よとたり

按此阿比にに生葉覆盆たより今ド、ミ、ヒと一人の
本草図説并に他の阿蘭陀本草の図を見らば相當せざるもの

るが但し因説を考へて彼一索めハ 木邦より其産有る處
岳ふくしう覆盆の類ハ阿蘭陀にてアラハシイシと名けり大
小の二種有リアラハシイシ一名ヒンチと名するものハ懸鉤子と見ゆ
此草の類ハ皆自ら野原ニ生る人ニ採りて園籬ニ移しめりたり
花ハ五月開きて色ハ黄より又白ありロスカムとて馬の毛と云
く秋櫛子似たり

性味功能

此ものハ寒燥兩性第二位なり

按し諸藥岳の本姓寒温等の位を分ちたる是阿蘭本草

より詳なり

功能 夏月炎暑の日熱性の人はを食する時ハ身體を清涼に
元氣を快活ならしむるの功有り故に能く渴をとめ食を進
む病人よりして患なく膽熱及燻熱の類尤劇しきものを清
解し腐壞を止め吐瀉を治し又下血を止む天行時疫吐熱を治し諸症何れに
ても用ひて効有る後み出せりゲシトを膏に作りたる方改しす
むと同功をみるなり且膏に作りたる方ハ又能く動悸を鎮め吐
を治す

按し此功能醫家通用の文字の原流より功當る者として
澤せり其諸言辭は通俗和解しし醫師の見るときは直に
解するなり以下も皆この類なり

世の人々常々食後ニ食ふ所の物ハ赤き実の類の中ニて並々
色々して実の味至て甘きものなり故ニ皆此れを以て取らる

按ニ彼国の人々此種以て常食に用ひたり

白實のものハ氣味功能赤実の物と全く同し味ハ尚其
唯形の見しじと改に人此れを貴とるなり

黒實れものハ赤く熟せざるものと摘み取り焼耐子浸或ハ杜松

子酒按ニ子ツサレの實を造り酒に漬かり製法本條ニ詳なりよむこの一方有り此方ハ石淋及

かラハル按ニ腹中子自ら砕石の如きを用ひ至て功あるの要薬なり

又此草の葉又ハ嫩葉を取て食物如ハ辰石丸ハ蟲と下毒を
解し能く中體を正して壯健とありしむ

赤實アムルベレーン膏

按ニ膏と譯一名をロツグ採子膏寺の如

く菓一はめたるもの各あり故ニ膏と譯油を製した膏也

赤実アムルベレーン膏を去りて洗ひ三頁拾八分 冰糖潔白はて糖 同

右先は冰糖を鍋に入水黄糖好まざるものをいり

こく椀ハ柚子をわき暫くの間煮て大よりわきし実とすく

出して盆に移し其椀にて押してけこま厚り造を去り其けそ

りを取りて又鍋に入述初め鍋の内子残り有るは糖蜜となり

とらとらと合和し其味を探め去り亦これを支大みかけ糖々

煮るときハ自ら膏とならるる其の程よりなりたらしハ少く

しよそひくつり盆に移しきろてたてあ野の原し
日用の形色のよきより分量の多きをとりしん汝糖ハ三百八
拾八文までアルルに分量を四百八拾六文とすなりニ味合せて
前の如く製せし但し前の法よりハちと久しく煮し却
て美しき膏出来たりなり功能ハ前の味のみ出する如し
何れも紅色は作る蜜漬の内ハ此膏を厚さ一分大さ四カトに
とし大錢十文錢程の銀錢なりの程を入せ置けハ其蜜漬何より久
徴と生ずるなり久しく保つなり

又法

アルルに四百八拾六文を取り膏を能取り去り陶器に入せ杓子
でたしをばし木切切りて其汁をき取り取りそれより上白の
汝糖三百八拾八文暫時煮てとかし此内を右の汁を入せ泡をよく去
り膏となすのよきゆとを得るまで煮たりこれ亦膏に
作るの法なり但し汝糖ハ格別上品をよむむも及ませこれと
上白と角せぬ其膏れ色はよくしとすなり
又味もよくしてよきなり

又法

アルルに 四百八拾八文 懸釣子の種 九拾六文

右共杓子交せ前の法の如く製せしアルルに
香生台中にみちて甚くよきなり
香生台中にみちて甚くよきなり
香生台中にみちて甚くよきなり

赤實アルビーンを蜜漬するの法

上岳赤實アルビーンを去るしとり蔓を能くとり去りて三百
八拾四匁先洗其膏九拾六匁を取りてつこつふし其汁を絞り取
るし一匁別に砂糖三百八十四匁を溶して泡を去り其膏は此絞
り汁と残りの三百八拾八匁のアルビーンを如く持久し煮
それより大よりお逃して上より厚む前の泡皮を除去しこれを冷
す適さめて後又大よりおけその量一合しるし砂糖蜜の能
程は濃くするより煮るしこれより蜜漬するよりよりなる
右の如く汁を絞らる皆生のもろろて砂糖蜜よりよりこむしよ
然も出来ある色美しう改竄前の製法を本方とあるたより

赤實アルビーンを砂糖漬にする法

上岳のアルビーン枝宿を連結折りを未だ集め別砂糖を
て泡を去り其膏一右の少枝つきのアルビーンを又色替く煮
て火よりお逃して又大よりおけサの同煮てそれより木匡
に銅網をとりたる物の上より砂糖の汁を漏れ去りて
又其アルビーンに平めたる銅杓子の上より一匁別に砂糖
の粉をぬりかけ其杓子のあてたのゆるる竈こぼれぬるもの
造りたるもの
より入き焙り乾かすし其一面乾く又これを上よりよりかして
さすの粉をぬりかけ再此前の如くして十分干乾かし尚
其上暫くこれを網あつたやよりより尺子あり夫より清き器

よ入れ置充たつき所を三つして貯之

アルビシールを酒と造るの法

赤実アルビシールの後、汁一斗をとり、白砂糖一貫九百二拾五を
加一桶よ入れそれより世七拾五たより清水をよき程見
汁ひ切つと能くかき取り、器五七日の間毎朝泡のたつ程
かき取り置如此して十分泡のうらみ上ると、別の器を
硫黄の煙をくす、其内よ有のよみころ所をくくひて入れ
充れ、とれより瓶にして九を五七せらるゝの置きて、其日數
を過す、色いと液のとより、ゆめ弊之

又法

赤実アルビシールに薯と枝梢と何除き去り、貳百五十文を存
て清水を奉令は、一鍋よ入れ蓋して沸きあがり、沸て煮た
それよりアルビシールを取り、汁を走り、その
こ、其汁よゆ糖百九拾二文を入れ、ゆきよせ、夫より桶よ移
入れ、三七日、その間置きて、前のつよし、硫黄と以て、董
別の清き器よ移して、又三七日、その間、煮つめ置きて、其後、
水をとより、よ分け入る、逐かく、ゆれ、至て、味よく、色も、赤
酒と、たより、又、白、酒、を、造、る、を、思、つ、此、法、よ、白、実
アルビシールを用や、逐

アルビド、ベシイ、アラント
羅甸花よ、まて、ハア
ラかり、ア、と、各、く

草花名なりトド、ニエトトトノ人北草因説を按るに此草
 二種あり其一種を^{尋常}ゲネイ子アルドベレイジと名くあり其説
 物即ちこれなり因を見らに和漢北有無未詳よむ
 ありと云ふものなり因説を考へて搜(求)めたるは葉草
 あり蛇草の本種と見ゆるなり其第二種は^{別種}アンデレエツ
 品 ムテアルドベレイジと名く其因と見らばこれハ全く蛇草
 なり或員ハ 本邦はれおある産する^モありなり因
 五しを却てこれを別種異名と名せり漢土よつて蛇草ハ
 本條條を説けしと云ふ功能ありものみありて毒あり
 草と云ふなり

此草ハ根より直ちニ莖を抽出し葉より葉を抽出して他に蔓り生
 ずるなり葉北形ハ狼牙^智ありてハイフニシゲルコロト^ト 小似り大さく
 周邊ニ鋸齒あり一莖ニ三葉を生じ五瓣のわらわ花を開く実
 の形ハ圓さあり卵圓なるあり色ハ赤なり^赤 間々又白色なり
 じあり其莖ハ短くして肌理粗一根ハ細くして数多の根
 附くなり

此草獨逸都国佛郎察国並に和蘭の緒州丘陵の中樹蔭に
 生す三月に花を開き五六月に至りて実熟すなり

功能

逆上強き人面部赤色を去るに此実を絞る汁を片付けて能く

愈了又兼て面疹をも治す亦赤服を降くそり或ハ癩病の斑
點とハ瘡癩とみすとのと治す葉根共子煎して毎朝三
日凡間頻服ハ黄痘を治す婦人月水を通し常下及赤痢を止
む又此れを用く嗽く時ハ中を清涼に能く齒及ハ眼を
固め垂て口ニギンゲン胃寒腸冷毒と澤子の病本條に詳るるを治す又夏月暑熱のハ
此実を服食して暑氣を避く甚良なり但過食を禁す其性の冷
下りとのハ却て害を生むる故なり此を食する種々の
製あり或ハ麥餅和蘭人の常食なりと共食或ハ粉糖汁と云け食ん尤
服する毎に砂糖水を加して佳なり但此ぬきや之のけをか
けらとのハ内を涼め冷むこと甚しとハ酢酌をト此実を

葡萄酒中に入水て食むれハ害をそりすこと女く且味こよし

此実を用て酒及合刺別製法の各本ととのハ其製法ハ覆盆子の

て製する法のこよし又ブライホー草の名本條を以て製する法

のこよしはこよし酢を製してブライホー本條に於て

製煉家此葉根或ハ花実の中各其意に任せと蒸露罐に上せ露

水を取り病に施すとの有り其水ハ性極めて涼なり外より冷

けて能く皮膚の諸斑點を去る

培養法

此草の作り様ハ甚易き夏たり先片畦をたて一尺をうり

間をゆるして穴をわり置き毎年発生する所の嫩芽を切り

ホキヤ

て其坑子二三本つて坪を^{又外の蔬菜を坑めり}迄^{ワリ}子植^つと^{より}時候八四五月の
中暑坑子向ふの前を^{より}坑^{或ハ}又秋七八月の中^{より}とし
より^一雨の^り曇りたる日^以待^てて植^つと^{より}とし
より^一盛長繁茂せ^一めんと思^つて土^に肥^つと^り境^りなき^所を
より^一子植^れハ^むより^一堅^く切^つと^りたり^と土^に植^つと^りの^ハ実^入り
より^一よ^らしく^らん^亦数^もあり^きより^一九^て土^に肥^湿り^気程^能く^{あり}て
より^一少^シ蔭^{あり}所^に植^つと^りを^浪し^とん^必す^定日^のあ^つと^りより^一これ
此^物を^植つ^とり^富の^内に^又別^の物^を植^つと^り利^を得^んと思^つて
より^一此^れを^植つ^とり^間く^み葱^{或ハ}蒿^苗の^類の^多き^{より}外^の菜^蔬を

添^一植^つと^り但^其畠^{の中}に^自ら^生え^る雜^草ハ^悉く^薙り^除く^迄
右^れし^して^ハ其^利を^一所^に得^る更^に少^れと^も此^物の^出来^はよ^ら
より^一只^々と^りん^と欲^をと^りん^の外^の菜^蔬を^添つ^とり^植つ^とり^となり^{これ}
唯^右より^一よ^らしく^らん^と自^生の^雜草^を能^く薙^り去^ると^り斯^のよ^ら
より^一より^一更^を專^一に^とり^れハ^大に^草子^益有^り而^し毎^夏其^萌
生^える^所に^嫩芽^をと^り切^り取^るを^よら^しと^ん
種子^を蒔^きて^はく^くと思^つて^春秋^に中^別に^狭き^苗床^を作^り
より^一其^内に^種を^蒔き^皆萌^て生^長せ^ば翌^年に^至り^前の^よら^しと^り
より^一度^に富^に移^し植^つと^り然^れと^も種^をと^りきて^作る^よら^しと^りハ^芽を
より^一は^して^作る^よら^しと^り生長^勝る^ため^にハ^種を^とり^て作^るよ^らし^の也^也又^此種

と取り得るよやく熟したる実仁を取りて水と盛りしる器に入
れ能くこれを洗ひ置但種子に至りし色黄はして附着
せり故にこれを洗ひしるべきハ皆水中に落つこれとよりあはしめ
乾て收め貯しるべき花は開く頃若くは晴みして湿度なき
う或ハ元候寒く冷たうしとすハ其結し所ハ実至て也其頃湿度
ぬかして暖ゆるれハ甚と多く実を落し若くは開く頃晴天は
きて雨露ハ固く立す時ハ朝又ハ雨噴水壺カランにてギョを以て
水と洗ひ置置置但日中にしるべきハ却てあり
是を養うた意を以てしるべき第一ハ散り晴天はして湿度
薄き時ハ水を以てしるべき第二ハ幹しに其大なる

枝二片三つを残して餘ハ切り去る第三ハ下二枝の内早く
生ふる実と僅二片三片を残して其外は若くしたる実ハ皆取
去る又折る枝は若くは花並に後れて開く花は其時
折りて除く置置置水ハあつれたる花は実を落ししとあはしめ
又其実ハ熟ししとせしむるハ之特最初に生ししとせしむる
能く熟ししとせしむる也斯れしとせしむるハ花を取り去る
ときハ右にめく其實甚と大にして能く充実す此編ハ中別と
草の早く実を生じしとせしむる法を載せり又好むものハ此ね実
の如くしてしるべき二種を培養す兩種しとせしむる種ハ片けの
富を分てり故今ハ其の胃子植るもの習ふべき至るハ甚と能

実也 おて 二 め 盛 よ 実 たり して 其 後 八 を 章 了 二 従
以て 実 の 歳 の 終 る じ の 方 の 故 に 二 三 三 を め よ 六 必 ず 畠 を
之 後 植 込 都 て 南 向 或 は 東 向 の 方 に 植 込 了 し 此 の 実 の
ま と ち を せ やく 四 月 の 末 に 八 熟 せ る 方 の 北 向 子 種 了 る じ の
ハ は け ら ぬ と 熟 せ ぬ と 違 一

實に 種 品 九 別 あり を 以て 草 た ち に も 亦 其 類 に 差 別 あり
し と 知 了 一 先 ツ 大 抵 四 種 子 分 け 其 一 八 白 実 を 生 じ 若 一
其 二 八 形 大 び 若 く 紅 実 を 生 じ 若 一 三 六 所 謂 カ プ ロ ン に 按
種 官 に 冠 了 と 名 を 著 其 四 八 形 を 生 じ 紅 実 を 生 じ 一 名 ウ イ ル テ ア ル
俗 名 の 名 按 に ウ イ ル ト 野 史 異 名 子 義 乃 れ 初 め 草
ド ハ シ ト と 呼 ぶ じ の 也 ヲ 異 名 ア ル ド ハ シ は じ 地 草 也 本 草 記 書

み 後 考 を 期 す 右 敷 種 の 片 々 八 前 羨 露 子 て 好 実 を とう 得
ん と 思 つ 草 と の 一 片 の 細 き 漆 木 建 て 此 れ 八 庭 を せ ら 付 け して
其 草 の 葉 の 間 を 圍 ふ 途 に 此 草 八 葉 も 枝 も 木 の つ ら 也 は 蔓 延
せ る じ の 故 動 と せ れ 八 其 好 実 を 蝸 牛 蟾 蛤 蝦 蟆 等 来 り 下
喰 ふ 度 有 れ ハ 此 れ を 預 防 せん と 為 す べ し
植 付 して 五 六 年 と 経 了 了 六 又 別 八 新 八 製 改 む 途 に 改 め 了 る 上 を して
其 地 八 移 じ く 年 久 し く 也 ハ 植 一 置 く と き 八 実 の
少 く 且 実 も 小 し 味 も 劣 く 毎 年 嚴 寒 八 向 八 前 八 い 八
其 畠 八 よく 古 き 八 也 八 布 八 途 又 其 葉 の
畠 の 外 を て 蔓 り 了 る 八 と 取 り 去 す 一 如 斯 を せ れ 八

生ずる處の實皆自ら上好なり

これを植むるの地、砂交りの所を良とす故に此等の實を意
を用ゝ葦心や砂交りの土を擇んとは祿もこれを植つたま
りたる土の有る所は避るなり

李は後れて七月に此実を得んと思つて最も早く用さるゝ
花のつゝその実が結ぶる花よりこれと折り取りし
斯くするときは其後、用く花よりして大抵七月頃に至り後
此で實を活すなり

大実と求るの法

砂交りの富地を擇んで代りて土を製するの良法あり鋸

屑を九箇月或ハ二年程置きて十分腐たすを如せし其法右
の腐りたる鋸屑三分の二日ヨ牛糞と鬆土とを合せしとの三分
の一と糞との比で早春のヨ其富に布き植むれば美實は
して大なる實が結ぶなり

蝕虫を除くの法

此草の大敵と云ふものの一種の色白き大虫なり此は四五
月に至れば此草を蝕むとすそれゆへ自ら枯るなり此
虫ハよく這ひ出で此枝より皮枝に移るとの故是を見れば
湯よそ共を至る頃より巨細より入して殺し除く

清涼劑を用ふるアルドニイ水を製するの法

此草の実九十六文を取り唐水一斤の内子浸其水の内子搗き
たぐり色砂糖四拾文を加別子枸櫞一箇を取りて一頭を切りて
右の内子此汁を絞り入れ和し之の自註右の製法たを二斤
の液汁はして其上より香
元別して鶏さしめのかうしは
二の半分の汁を加ふこし是を暫く沈めて後綿布よめて麻す
とさハ好ま味の唐涼劑を得るなり

葱 和蘭アニシ又コシと名く
羅甸陀子とセバと名く

葱葉圓く内腔はて未尖なり長ハ天余に至る其中より莖を抽く
是亦形も圓くして内ハ空なり其本太く末よ至りて漸く細く
長ハ三天余其端ハ花叢有り花ハ色白く或ハ紫色にして多くは葉了
後実を落し其内ハ黒色を帯りて圓形ハ種子あり根ハ形

ハ圓く葉本根上ハ平なり或ハ白或ハ赤色の皮重紙裏あり
其香ありく臭気甚し此ハ以断りて其元目ハありてハ入涙
涕を流すよ至る世人この白根を布してアニシ即葱と云ふ赤白
の二種あり白色の者味佳し

土肥

此物もよく菜園に用く尤肥く土肥を擇選

性味功能

葱ハ賤しき食物の内と云れども至て性の良き物なり新
しき葱ハ蜜をつめて空腹の時常ハ食すれハ能く人正
て杜健なりし又焼く物或煮く物ハ生より勝りて能く

身を健よむるの効あり又これを蜜炙子製する物ハ既
く物より功あり但一既する物ハ蓋する物ハ勝れり如此ハ
いろく子製して食料とする也

葱汁毛髪のおけする既再生す又眼目の汚穢をたのせし惡
瘡膿腫や既痒く一或ハ顔面及其他部子癩たる白斑を治す
毒蛇及蜈蚣其餘毒虫子蟻たる傷處子葱白子食塩少くそうり
を加つず并子和しつと塗れハ能く其毒を吸出して除き去る
これ毎に驗し法なり

水腫の初發子葱白と小茴香此二味を煎服せれハ必ず効あり
又劉三葱を食ハ能く腦を清くせれハ必ず効あり又劉三葱を

食ハ能く腦を清くせれ又此物と雞の脂と既和しつと物ハ凍瘡
を治す即ちこれを棉布子攤り其痛む處子付れハ能く痛
を去るなり又鼻血子これを醋子并子交せし綿撒絲浸す
鼻丸子ととときハ作ら止せ

砂糖或ハ油或ハ酢を以て煮く物を食せれハ咳嗽を治す并子
喘息病子よ又葱此心を按す也其中管子ヨメイン按しシラウと名
填美めこれを熟灰の中子煨しとなり暫くありて取り出し其
汁を去り耳子入れハ耳聾及耳鳴を治す又葱の外皮を熟
灰の中子煮やさは煮く物と薔薇油或ハ月桂子油を取りてこれ
を湿偏頭痛を為す者其痛む方子この耳の中子とすとすハ

其偏痛を治す、又葱と新鮮牛酪と搗り交せたる者を痔痛に
けて乍ら痛を和しく、又葱と蜜と塩とを加へ搗り交せたる者狂
犬の咬らる後の良薬と云自註子曰これ屢
驗しころ法なり又これと雞の脂と和さ
る八面部の諸斑点を除き去るなり酒或水をも煮つるもの膽八
樹子油以加へ搗り交せ再び煮つる軟膏と云産婦腰脇骨痛
按子産子臨んで
陳痛の症多しをなす子臍の下に貼りて効あり又これを酒或
ハ百合油を以て武火を煮腫瘍をむせとさハ能く膿熟せしむ
又葱白の心を取り其空間の的里無加し桐櫟汁を和しつるもの或
ミチリグー止解毒の方本條
み見しころを填め別子同葱皮一片をあて其口
致塞しこれを乾灰の中に入れて煨は能く透徹せしむ

取り出其汁を絞り取り疫癘と患る者之飲りぬ温うに覆して発
汗せしむこれ以用ひて氣く汗を取るとあまハ疫毒必ず發
散す此方世に雙ひなる簡便良法なり

培養の法

紅白二種共種を蒔り分けたり皆自ら滋生せし所より多く
種を右ろをとりたくは方よりあせしりまき右方より一方よ
り缺きて其上に土を覆せし生えて後其苗を分令しとさハ
これをとりてを土に植へし生へ揃えしと見定むしこの土
中より踏みこむ種かくのゆくこれハ根太りて益々長大とな
るなり此物根に紫色炭白色三種有り味ハ皆何じと云又色

よよりて其類と異は性質を分つうこれ争う葦辨せざる所なれ
本草者譲りてよよ論せむ但色三種ありしは或はしのし
外の葦の早く生て葱と共に食料とならざる品なると高草
杯のれをの富に交へ蒔くもよし然れも肥なる土を擇てた葱
斗と蘭と程よくてはて蒔きはるるはむよしくとせざるなり
凡指の長さよ生長する時別の所一植へ換也自注よ白戎邦
を分より 伊新把泥匪國の苗右よと指の長さよ生へのひたる特別の
富に同一天程をばしては直よ手入水とならばしうのぬくも
れハ大よ生長して根乃回り小盆をよよ至るとあり葉枯れて乾き根
十分子太りたるを見ハ大小の差別なく皆是と引抜き直に其富

よ積み重ね置きして三曾の周繞して後湿度なく風りよく通る
處よ蒔りしを一所よりして蒔く
種を取んと葱葱其根の大ひするものを擇り置き寒元
ゆるみて後能く生てしむて少も砂石乃交らざる肥へる土に植也
にこれを種やうに畦の同五三寸宛隔て深く植ゆ道葉漸く生葉らひ
其頭よ種実と結ぶなり其実金元るとき頭重くなりて莖ハもとより
弱き故に動もこれ風よ吹き倒され其種熟ゆる是能く或土
よ伏て蒔き度あり依て畦乃よよりよ地をぬて是を助け防く種
又其傍よ添木をたて四五株マ結つけし其害防くとは莖枯也種
殺すよ内より種を見くれ出ると時其実れ熟ゆるなり其時莖

と知り種殻を剥き綿布に排し乾かしそれをすりてこぼしを採り
て種をぬぐ但自ら落したる種子あれ共種を洗し種を八最
別して貯し是自然に落したる種子八最の上層をぬぐれば
又採るとも共種子をぬぐれば落したるものハ強てこれと落
となく共種殻を掃きて一連とほ火を焚く所の上より置し
此に種を落しおみ落しおのハ共種殻をぬぐれば落したる
種子ハ物更し種をぬぐれば買求めぬて自作のものより種
蒔の料となす

此種乃好思を定む種子一撮磁碗に入色水を入水暫くの間
熟灰の上を置し好き種なればこれを割け開くより用うこと

ハ、ニ水と捨つ

葱をこしラゴウ止 調理の各茶碗 を製する法

葱白を水で煮て軟くしよたくりたる時其汁を去り磁器器に移火爐
かけ新鮮牛髓食塩胡椒肉荳蔻 和蘭アールロイとよ を加し徐々に蒸す
能く煮ると見て女酢を加え煮るとなる 肉荳蔻の合皮なり してくるとる美味なり

サラード おたけ を製するの法

葱代盡し入れ煮う又熟灰を娘奉りたるうたけを任せぬし油塩酢の三
味を合するけをわけて食し又少胡椒を加すと佳又牛酪を酢に製した
汁をわけるよ鹿角羊の肉のラゴウ止 前よ に入れて甚く煮ると又アル子
ルウ止 豆の各本條 子煮合すと良又大口魚を煮汁に入れ煮食し最旨右三法

の食料の造り外皮を剥き去るに及んで其より煮てよむに扱炭白色の葱ハ
 赤色のものより小なりと云ふも其味の美なる事と大に勝れり
 按るに葱の功効は和漢をこねて用ひ来り方法極て多し有る所を
 とハ異なるもの少くせん其れハはほく撰ひ取りて試み用ひたるハ必
 りありし事多しト人能くこれを讀みて考へ合はし
 調理法のものハ皮と此とハ風土のちうちあはれ大に異なり右の法ハ皆取
 り用ひたる所ハ且作りたる養ひたる事と亦同葱ハ此方まで古来仕たる
 事仕くてもありてくまに説く法を取用ふる事及と一もや但功効の所
 と考へ試み多きを定たり

生植部卷之一畢

新編生植部卷之二

ア、ルドアツペン

培ひ養ふ法 二法

食料ニ製する法

吐ひゆく製する法

餅ニ製する法

粉ニ製する法 二法

焼酎ニ製する法

ア、ルドアツペン

食物ニ製する法

ア、ルドアツケル

培ひ養ふ法

食物ニ製する法

蕨菜

アルドアマンデレン

食料ニ製スル也

楊梅

落葉松耳

附 榎耳

厚生
新編 生植部 卷之二

奉

台命

和蘭譯官 馬場佐十郎譯
仙臺醫員 大槻玄澤 校

アルドアマツペレン

一名タルトウヘル区又アルドフリニク止羅甸たろし
コラーニム・デュエロシム・エスキニシと名く榎子
即我方の番薯者ナク其據ヲ後ニ詳カス

アルドアマツペレンと云ふものは直^み幹子草の根なり其形圓く

肌ハ平滑なり外皮ハ淡紅なり色あるハ赤きも有り内の色白

大ハ甚ニ有るも其形雞卵の如し丸を草根の内此物の

あしく滋養ありと云ふ且其作也よし甚^馬馬二ツの根を植て

百根を得或ハ百五十倍と云ふ事あり尤土の性^チを擇^チクも能く
盛み生長を假令穀^カを種^タてハ絶^トと生^セつる瘠^チ地と云ふ事
此を^シやれハ其根^ノよく長育^スを^シ但^シ肥土と云ふ事^ハ所^レ文^ラる^ニ
所^ト皇土^ノ他^ハハ^ハ上^ニ居^ル人^ノ多^ク皆^テ菜園^ヲ作^シて^リ
此^ノ土^ノハ原^外國^{ヨリ}來^セり^即チ^チ科^ノ百^年以^前子^西墨^利加^洲
洲^{ヨリ}して^佛即^察國^ヲ渡^シて^來り^諸厄^利亞^國子^傳又^夫夫^{ヨリ}
獨^逸都^國並^ニ和^蘭も^來り^漸く^之ろ^ヲ色^シリ^此諸^國ハ皆^古
盛^生可^旭を^元ニ^ハ境^ニする^{もの}なり

此根立色の二種有り色の白^クも^カ味^ハ佳^ク且^ニ熟^ク生^を養^ふ
色^赤き^{もの}ハ肥^大なる^{もの}を^亦元^多く^生を^養ふ^足る^事

を^以故^ニ我^邦と^しハ^ニ色^と植^者稀^きなり

按^テ此^ノ形^狀用法^を多^ク察^スる^事全^ク甘^藷^{或ハ}薯^蕷の^土に^應

帝^亞諸^島ノ^中甘^藷を^多く^種す^諸他^國と^して^之を^圖す

甚^クこれ^と似^{たり}然^レも^ドニ^テ正^とし^人ノ^本草^ノ圖^説を

攷^ル事^甘藷^ノ圖^有り^其名^をバ^タと^正と^各け^又可^ルド^{アル}屏^ス

コ^ツケ^ニ又^{アル}テ^イス^コツ^ケン^オン^ドル^デア^ルト^等ノ^名有^リ其^書

等^ノアル^ドア^ツと^シて^國説^ハ也^賢なり^事即^チ改^權アル^ドア

ル^屏ス^コツ^ケジ^ノ説^有り^然も^其説^ク所^ハ甘^藷ノ^土と^云ふ^事

と^し考^テ詳^ク考^テ之^事也^右本^草ノ^書ハ^古書^ナリ^此書^ハ

此^作ら^る由^ハ名^と物^トハ^古今^ノ相^違有^ル事^とあ^らん^ウ又^コト^バ

子止とて人の書に百年来無墨利加洲の字露国より移来り
ルドアツベレヒとて物有りとい見り是は地質のこととありを即ち
置りし物あり是等を以て考ふるに爰よりその八金甘薯
ありし再考と部也

培ひ養ふ法

此作りやみ二法有り其申第二法めくを良しと云無きも人
この意に任せて何と云ふに取已用也此二法とも在りせり
第一法先ツ秋季に其田畑を耕しぬ糞と土中より取り去り其
置きて冬を過寒氣漸く消えぬ後上至るに再び其地を
追して種を下す也其仕るに兩人して其地先ツ一人は鋤を

を取りて己なこより彼方二道の溝をたつ一人は其跡より力して其
りたる溝の通り一間三畝尺を離して種根を二つはり挿し
其鋤を取らむのハ又此方一立ち度り其さと所の種根を
覆して後方一行ごと一畦をあらう又其次の畦も次第に
めくとして其一面の畠一植一終らうそれよりして後ハ猶鋤
を以て土の塊となしと碎きまらうと云ふ也此第一法なり

此種より畠外の雑草生一あり時ハ能く取り去りて其苗萌生
せりて其ハ亦能く先を引け其の萌生を押し妨る雑草ありハ
これを除きむ其苗を千を引け引き去りて又若く五寸七生
長せハ鋤を其地をもちりて其廻りて之を盛ると其苗

厚くして見一さう程のさかしのしくみれハ業ハ勢正と云うれを
根ハ勢を待て敏く肥たなり根これを植う畦とむよとの向うハ

苜蓿ハブールポーン豆の類本條を植ふ植ふと可なり

第二法右の第一法よりハキ易はして又却て利益有り其仕をすまらざる左の如し

其法前年冬を蒔き刈り取めて尚其舊根ある畠に植ふもよし其
地を植んと思ひ先ツそのおろしめてたき春の餘葉をまうて暖元
確しう時其畠を鋤きうしと平坦に置て根周り八九寸む
りの杭の一端を尖し其畠を二三尺はく向を隔てて其杭を座
を三四寸平して穴をあけ夫より其穴の内を種を埋むは其何
がたうたの大小は同じく種ハ二ツあてて二ツあてて入さるなり

自註言此仕はよく植や種實ハ小手程正よとん大さきうらうらもの
ハ幾つまでもやり断ち分けて植ふは是亦よく育つてくつなり
入さる後其上覆ふ山也少く平をさうして其隠る程の土を覆ふ
其上一を平くまらば但此杭の代に鋤を用ふもよし大に便利なり

此畠の中ハ苜蓿を添へ植ふよし若此二種の内何はまとも植奉んと
思つ右の如く先ツアルドマツペレシを段々植へ其五箇所目よあ
る所ぞとよこれ成り種は其うらうらハ是も亦穴をあけ苗を
まき土成り其上よこを布き又其上を土を覆ふは右のごと
くまらるともハアルドマツペレシハ勿論間多くよ夾み植うと豆
苜蓿の如くとも盛に繁生するなり

七月の初り又夫より早くとも其年の時候の宜し従ひて其

葉を切り煮し根花を生じ蒼ともしたりハ他を五寸そくす
る凡其以上の莖ハ多く切り除く如斯くするハ根よく長育此
利益有り

此切り取りし莖と葉ハ別ニ貯し飼畜置く所の牛の食料と
みぢ(注)尤最初ハ牛是を食すはとと五朝他の食物とも一併して只
これのみを與ふ時ハ自然に食ひ馴るゝとのなり牛常ニこれと
食せ此ハ乳汁と脂氣と増えと常ニ四倍する程に至らざり母ニ牛乳
駭して平日
常用の旨なり故ニ右に莖葉ハ一時に切り取らざらん毎牛の食する程
所く種り用ゆ也

此物種れ未寒氣の催を前みそくたしとく塊り出

とし甚く寒氣を嫌ふとの故冬の間ハ箱に納め藁を覆て貯置
田野に生ゆるの果實多しとて穀類に代へ用ひて食糧とす亦
その少然るに此物ハ今時ハ諸国ニ作て専ら日用の食料とあり也
尤此物の性至るに冷しく人の生を養ひ其味と亦頗る佳なり故ニ
卑賤の者ハ敏と廢くのみならず凡富家有徳の人にも尚これを
食す也よて食料の乏を充て又是を以て獸畜以飼ひ養ふ是也
し井じと名く河邊に四五ドムスビルと云也有り其處までハ此物を用ひて
牛を飼ふ其取と喰ひ馴らしたるこの物に切て莖と草の根花の葉とを
交せ合を熟湯を注ぎ入るかき合食はる此をコイダと名く牛是を
食すとハ出する所の乳汁多く且脂氣多しこの故に好日牛酪と多く製得

るなり又枯草の内は此物を加へ牛を飼へ八散日を經て肥大也又灰を
飼と肥すは此物と煮て身は七に其驗あり即ち此煮るは小麦
の糠を少し加へたの如くなりこれ食物を洗ひたし雜水を投みて
と泥ゆるめ深き槽にて一盛宛食へし又右の如く泥をばさる物
その六分の一程小麦の粗末を焼餅とて食物を洗ひたし雜水
ておつと煮て火を下げ大抵半をさる程に冷て喰へし此等之類へ
は飼ひ養ひたり灰甚之肥とて水を食ふは味至て旨く灰と穀を飼
ひたりダヤー又此物鷹屬其外の鳥類を飼ひ養ふに用ふるは鷹
鷹と屬は其の如く也其外の鳥類も煮るは其の如く也但煮
たりしものを麥の粉を加へたは雞のたを飼ひ養へ其鳥肉軟はて灰汁多
く煮るなり又カルクーン按は此鳥は上
にカククニ鳥ニクを肥さんとせば右の如く泥とばさ
るはのと細き棒の如く作り其咽中を差込み飼へ自然にこえ
るの志は有り

右数件載りし所の作はるは並に此物に功用ありと皆我邦の人實驗
ありし事を取り又蘆亦齊國の學校にて著せし所の書中に載りし所
を采用せしなり是書中に種々これを用ひ寒く驗くと欲する事
多く載せしもの有り

食料の製法

此アツベルフリニク一名種々製して食物とせむは塩燻して比目魚ウツベル
其外塩藏の魚類と共に食へば甚くよし又塩をばさるは

牛酪を白芥子と攪合せ酢を加へ解きたる汁とゆけ食む味ハ
甚しき此の價も必し製法多しハ貧賤の人能く此を食む又
これを塩めてはてこ也置き膽八樹子油と酢とを胡椒を加へ
ハ持齋の時食して味思へるぬるなり又これを輪切して
アルチメスコック本條見 小代してハステイ又ハゴウゴウと調理加へ
煮て食はし其汁濃く出来たり調理法本條詳也

味よく製むる法

此物皮を去り水でぶつと燻て輪切ると錫の鉢或ハ磁盆に平らに餅
其上に細切したる葱をぬりかけ又其上に始めのこく此輪切を
ぬり又別に葱をぬりかけ又なつへくのぬくをのりかけ横て盆中に満

るに至り其上に牛酪肉葱菫荻胡椒食塩等を見計し加へ蓋を覆ひ
火爐よりけ微火を以て往くと乾くまでなるまで煮て食む甚し甘
美きこと言ふに但し此調理重くして履くものなり

餅の製むる法

皮を判り乾くまで蒸し白く入れ水を加へ搗き塊りのきき極よほ別
小麦粉の捏ねたるものと等分加へ又一斤を搗き合せて餅となせ
より平常用る蒸餅を作る也蒸や記して食む味至てよく且生を煮
者なり

粉の製むる法

此物皮をむき其水に浸し一晝夜置きて取り出皮を去り又水

浸置くと一時金にて薑條にて擦る又白土を能く搗き水を入きこれ
を并別の器に清水を貯し置き其水中に白土を焼出せ暫く静め置くと
よく其底に沈着たり上層を去りて新く清水を加攪せ又静め置
くと次第度ひもよし其上層を去りてしゆく澄りしよして
水花をいしよくすみきりたす其土層を律し傾け去りて其沈底
の所の物を白くあてて晒す又ハ弱き火の竈に入きて煎くと
焙乾せいかく此粉のりたるものを得る也此塊を碎
きて粉とみりしハ是を薄紙皮袋に入き小槌を以て打り細羅ふら
せ節をこれよて上粉をふるなり即ち此粉をて種々の寒具を製せ
る其生ひをよろし

又法

此白色の品を取能く洗ひ其皮を薄く剥き薑の内を清水で貯し
置き其内をこれと薑條よく擦りたせ其薑相應の本をいれ
る其水とよくまじり度々水流して不潔の物をよく洗ひ去りて水は
能く沈底するをろくと其上層を去りて棉布をこれに絞れ能く沈底するハ
をろくと其上層を去りて棉布をこれに絞れ再んこれを鉢の内
に絞り出して其精細なる所を取りて微火で乾せば潔白の粉と
得るなりこれハ食用とす又寒具を製せしめ用となす但
前法を製したるより其品劣るに及ばぬ絞る渣ハ雞或ハ
其外ハ生類の餌となす

此法葛粉と製する法に似たり近來 本邦にも甘藷の
と粉く製する甚しこれと相似たり

焼酒の製り法

此物を多く取り軟らう者て尾の如くは直水を加へて薄き所の
如くは解き又これを暫時煮て勢め置く所しそ水より蒸露罐に
て穀類と以て焼酎みじくぐ如くはて其精けと得也即ち是を焼
酎なり

アルド・アルネス・コッケン 一名アルド・アルネス・コッケン・オンドル・ゲアルド
又アルド・ペーレンと名く

此物ハシテブルム 此物向日萎下り外上同名と見や何れも下ニニニ本草此
説釋名の條下ニコシテブルムと云はて結節と云ふ根あり
草なりと云ふ名 草なりと云ふ名 の一種類なり茎は高く五六尺餘と出て花の形は
見やるなり

共ニコシテブルムに似て稍く小なり但我邦にて花を開くと稀なり
根ハ大抵拳の大きして數節なり其内凸凹と云ふせり其節より
鬚根を生じ又其末より右拳の如き根を生じて根弟子連り今其形
よくアルド・アツベシに似たり取ると食物とあり

此品今ハ專ラ歐羅巴洲に生じ一草なり但し其始めハ今より
百年餘の昔亞里利加洲の加拿大並ニ北米及流亞等の諸國より
此洲中ニ移來たり右の諸國ハ暖地なり故常ニ盛ニ繁茂
ト此地方嚴寒の時候と云ふ枯るなり

按ヨアルドハエナウリアルネス・コッケンハ草の名ド・ニース本草の

見ると朝鮮の類也其俗義ハ即ち中ニ塊根あり

ルド・アルテシマツクシと名く但其性水気の多きもの故性
良し食物にあり然しは肉菹菹菹或ハ胡椒の類を加へ食む
時僅し其害を防ぐ也

アト・アツケルス 一名アルドモイセン又モイロシメツトステイルテヒと
子羅甸 子羅甸はアテシリニスベシニキリスミリナフロ
ヒ又アインテルンニスニヒ又エリオリスオハリフ区と名く又二書ヨリ
テ井ニスエベロシ返又カマーハクニヒ又ガレス・テヒの各あり

按トド、ニヒの本草書に未し此名を得ず或ハ土蘭兒ノ元者
あり未し當否を知り且こゝに説く形状とも合せず故に羅甸
の數名等と併く右の如く詳記して他日の再考と期す

此草ハラシガレヘンデ・ラテイリス 按トド、ラテイリスと名く者ハ心黎
豆ナリラシガレヘンデララテイリス再考と期す
二種あり根の形も長しとて圓く其端は尾に似たり細長し根有り

此草ハラシガレヘンデ・モイセン 土蘭の義あり 又モイセンマツトステイルテヒ 莖の附む
義あり
なりと異名ありなり大さハ大抵根の如く外色ハ墨にて内ハ白和蘭園
弗郎寧園の中所々破交りの地に生ず又殊ニデルランドの諸地並ニ
トトシキ止及ヒオフルエ井セル 以ヒ和蘭七州の内 の田野は多く生ずこの
諸地にてハ人皆雜草の如く踏み履む故長生セザレテ一年限りとて枯るるな
り但此草其生へた所と他ニ移植するも亦これに枯るるなり
此物ハハ食料のヲナリ其製するものハ其味ハ粟ニ異るるなり
且能く身の養ひとする但執滞の性ありとハ亦粟と同し
秋ハ中葉の枯る頃田夫等此根を掘り取りて和蘭フリスマラント
セリ ハ餘の諸州ニ送りて私に賣買せり箱に破り入れ其内

野に置くこと此は年中野に

培ひ養ふ法

此を別子培ひ養ふ者稀なり甚これを作らんとせば春秋の中
子其の取りて圃を三尺程の間を隔て指三本の幅をけの深さ
の穴をほいて植へ此に水をよく増長を多しなり砂地に植へ
最もよく繁茂するなり

食物の製法

湯を沸し其内を盛りし投き此物二ツ三ツ沸入に但一度多く入る
きて硬くも弱き火にて一時の間煮詰めよなり皮をひき温る
冷へたる牛酪を少しかけて食へば甚く美あり

菘菜 和蘭名アールドアデヒと上羅甸産をテイリ
そはシ 比ユリス 花はスライリと上

此物二年限り枯る草なり実ハ刺有り草花を喰む人ハ是以
花壇に栽種 按て夏月葉向し五瓣の若花と開く蛇舎花に似たり 是を三

三月の頃其種をブルイバック 按て未洋苗床と 蔴子萌生なる四月

に至て其思し所を植へうめしを産て秋交りぬ地をうめし 按て山中に

海濱河地より多しとす 其地ハ尤う盛に生むるなり 佛郎察国の

南部 意太里亞國西齊利亞國の地にてハ皆自然に生むるなり

此はこれ甚く略説として切能のるをを開けり彼の木草の

内ハ主治切能甚く多し

アロデレン

石三稜等 たすけ の一種あり 羅甸塔にて曰イベリニス・ラジセ・エスキエラトと云ふ 草三稜石

草根なり 形細長く 小結節あり 母子根上一射有り 冬内冬のみ

根ハ 六旁鬚より生じ 数塊一葉より生ず云々 其味甘く 食む 其味形

状共より 巴旦杏より似たり 故にアルドアマンデレトと名く 母子アルドハ

レヒ 巴旦杏なり 東方産の香附子と云ふ 形状稍異なり 然れども 羅甸

名を以て下ニニスルハ 本草圖説と母子アルドアマンデレトと名く 其の

は 正しく香附子なり 花の有無の二種有り 本條の如し

甚く相似て 形状元味異なり 然れども 再考と期す

寒地にてハ新しきより 此と培養し 然るに 意太里亞国西齊

和亞國より 自然に生ず 殊に 亞弗利加洲中凡そ 暖地より 皆自

ら 此を培養し 養ふより 春時より 秋の交りたるころ

地を見たり 間一五寸 隔て 穴を掘り 此を三指より 幅たけ

より 七植を 此草原と ぬんて 暖国の砂地より 生じ 故に 我寒國より

ハ 温暖の土地を 擇び 植む け有りて 充實たる 地ハ 避く 厚く かの

し ぐん せ 此ハ 生ぜず 假令 生じて 生長せざる 故に 秋冬より 至

る 霜降りたる 土より 掘り 出 箱に 入 其内より 納メ 野上

へ 別て 寒と 佈る 此ハ 方

丹工製法

皮を去り 生きて 煖 又 煮て 用ふる 性の 良き もの して 人の 養

ひと 多し 惣して 巴旦杏 の 如く 製 用ひて 了る たる 雁鳥 尊

龜の 壳 用ひて 是と 旨

この香附子ハ如斯の培養并ニ食用ありと云

うは果して當ふや否と知す

陽梅

和蘭アムルドベレイネーと名く
向流してアムルベニエスと名く

此樹

大里亞國伊斯把在亞國の山中ニ産出するて其蔭のまき

所より花開きて後実を結ぶ其形色共ニ能くアムルドベレイネ

一の巻

子見たり以たり改テアムルドベレイネと名く
ボレイハ木ナリ其子実を結て形
ニト本草に説け
其子ハ天ニ三四分して圓ナリ

或ニ底ニ孔あり蓋を土と盛て其根を土中ニ置くと根を生ずると持る可

一と項ニ幹よりこれを切り断り植付るもあり常ニ暖室に置き絶ニを温

無くならぬのとくせられ其根蔓延せず其葉を意に改テ月々温室野に

四梅庭院多く栽む自是ハ暖國に多く其地ハ温と説ける若し持合をニ盛然暮の説たり

落葉松耳 和蘭ニケルケシズと名く
羅甸にアガリニと名く

此物ハ落葉木花幹ニ生ずる木耳にて其形質水綿より草のれたり其亦齊垂テイロルニナリ

共ニ歐羅巴例ニ
カシテニ在るの国各なり
の山中ニ夥く産出する物ハ他の草花の如く一夜の内ニ生ずるもの

生て断くニ長ク樹の強盛するものみれ生ずる病木ニ生じ或ニ木耳と生ずる其水必

枯るてしと云ふ此物ニハ黄色厚皮にて光澤有り輕く午ニ觸ると柔軟也味初め微耳

後漸くニ一ニ氣味ニハ其性温にて馬下及び小く収斂中の功有るを身汗中ニ

蓋し所の蟬腹の稀薄なるもの或ハ猪熱液或膽汁に濃液と馳送る又頭中或ハ肺藏胃府の

肉ニ汚滞する所の諸惡液を輸送驅出此功力有るニ因りコレイネリガフルコウド

母葉動の病々々本條ニ詳也
頭中蓋蓋粘液及胸内肺中の諸粘液

母葉動の病々々本條ニ詳也

細末とて單服するもの二度に用るもの一錢に至ると

庫と煎湯となす共五分と投ずるを定法とせ水或は茶湯に入水て煎服を又

葡萄酒とて煎用を良法とす但しこれを服て後腹腸絞痛或は悪心と発

せり

ほ加へて諸国の藥師をしてこれを以て丸薬を製す右れ諸病に專し用也他れ

配合利加味て用ると有又葶本耳の煎はアカリキ区と呼ぶもの有然れと右よ

アカリキ区とハ金剛別品より標の老樹を生じて質堅く大さし形も六強人と馬蹄と

等按し綱目此物能く血を止るれ故藥方共用以て專し是を賞は即ち是を打

逆して平圓は大金瘡に附貼する其出血を止む又此物木に附著たる所をとりて

金創のより丸を尿管より逆血するよと貼け其上を程よく縛縛して固と

此其功有鍊建の外科者流各これを取て用ひ其功なりと知りて常し

專し用るなり又此標耳を用ひて奈火を製は甚くよく火の殺るものなり

其製法 此木耳を暫くの間へ水灰汁に浸軟し之を至り取り出して乾

槌を以ておれ研みたるをこしてなり此は火石を添ひ銅燧と摩り合はる

火至てより移るなり獨に却國にて常し是を用ひ又此餘標樹の多し生ずる地にて專し

是とて製て常に用ひたり此發火亦能く出血を止むこと甚く妙也

耳と梅コルケ

ハレトコト也夫言ハ

ハレトコト也夫言ハ

ハレトコト也夫言ハ

松より大いし木腐木耳也我報夷中産する所下り此老朽なる樹に木耳を産み及即ち此コルケ

ハレトコト也夫言ハ 此と名く所産落葉松より木耳と別し此と名く連梅てグイカレと云ふ也此前

ハレトコト也夫言ハ 又ハレトコト也夫言ハ 此物と名く此物と名く此物と名く此物と名く

ハレトコト也夫言ハ 此物と名く此物と名く此物と名く此物と名く

ハレトコト也夫言ハ 此物と名く此物と名く此物と名く此物と名く

ハレトコト也夫言ハ 此物と名く此物と名く此物と名く此物と名く

ハレトコト也夫言ハ 此物と名く此物と名く此物と名く此物と名く

