硝石製造辨

作焰硝製造方

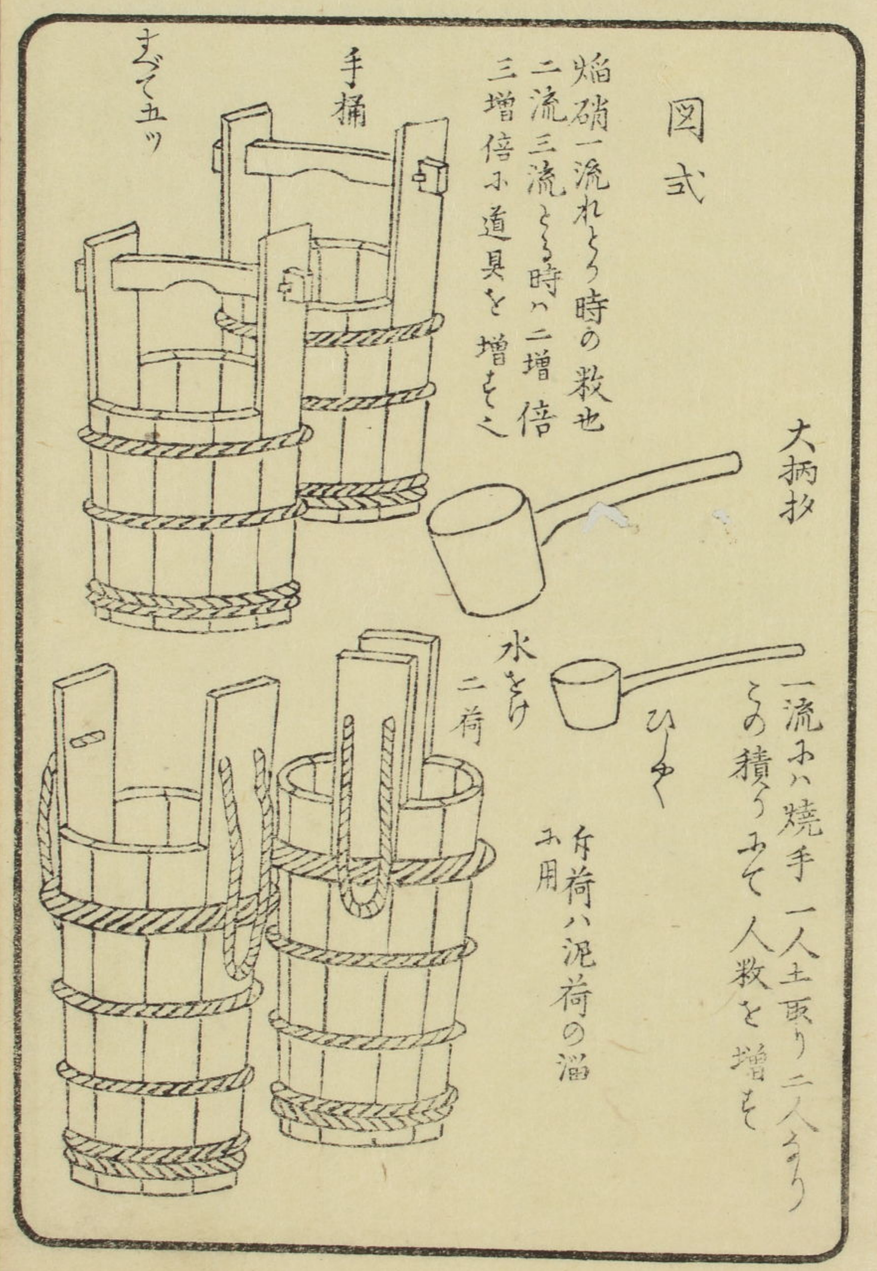
完

ム 4
5527

滴露之蘊覽

佐藤信昭元升
岩田藤武纘書

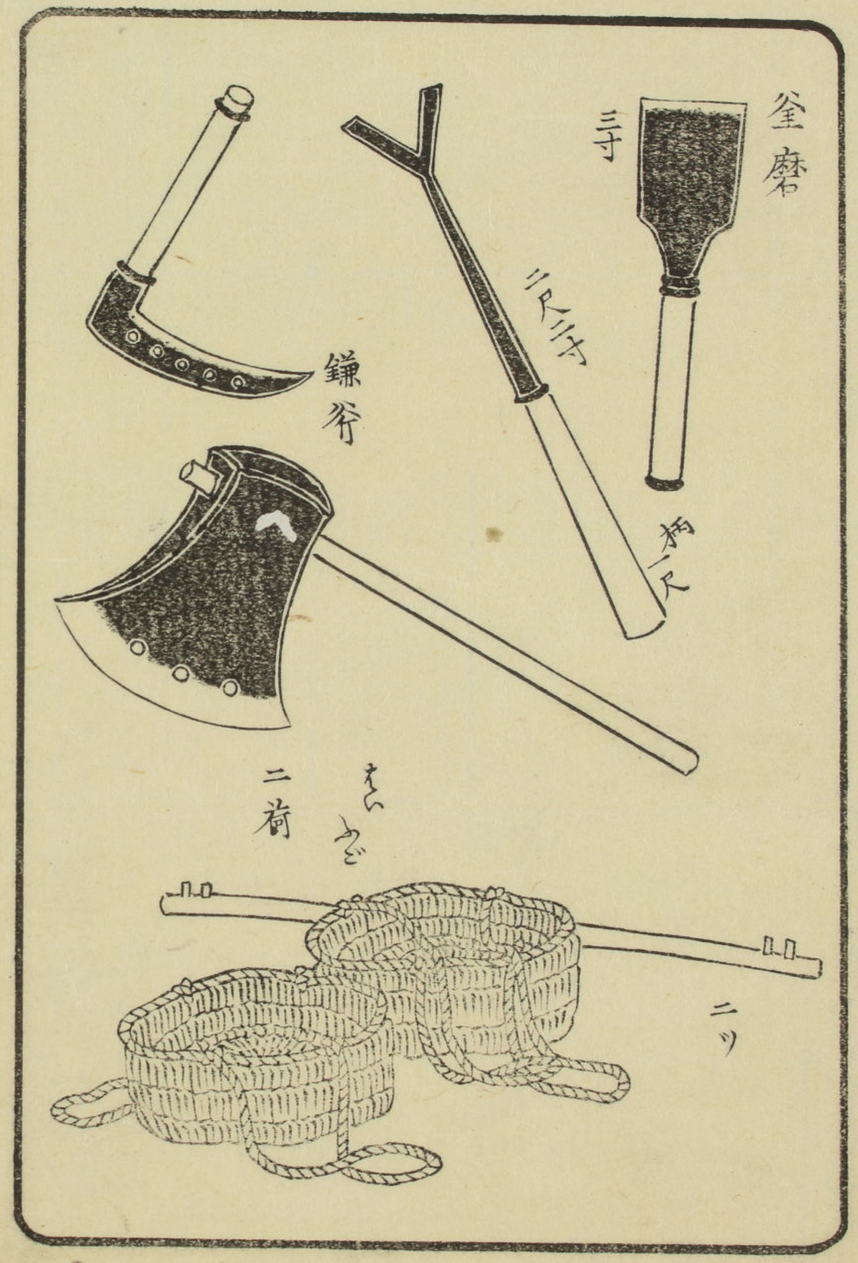
たゝて事物に於ては用と毋用とあり
急と不急との差別あり是抑武備を
國家の急務とするの所以なり
肝要とするものは殖産に如かず
殖産不巧は全く殖産の精粗にあり
是人々にあるて消磨の精粗に在る
勢なり是こゝに椿園先生の論あり是
先生嘗て消磨に精く義書中に消

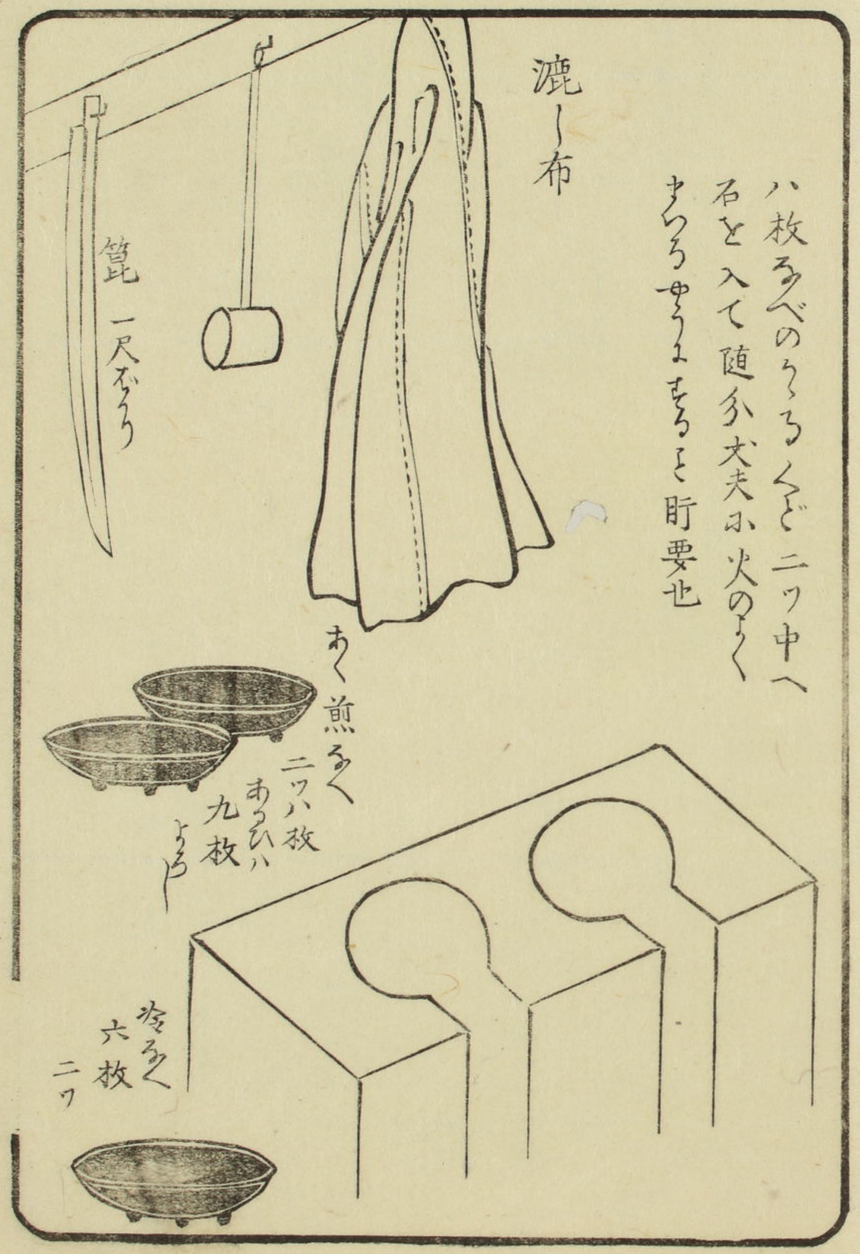


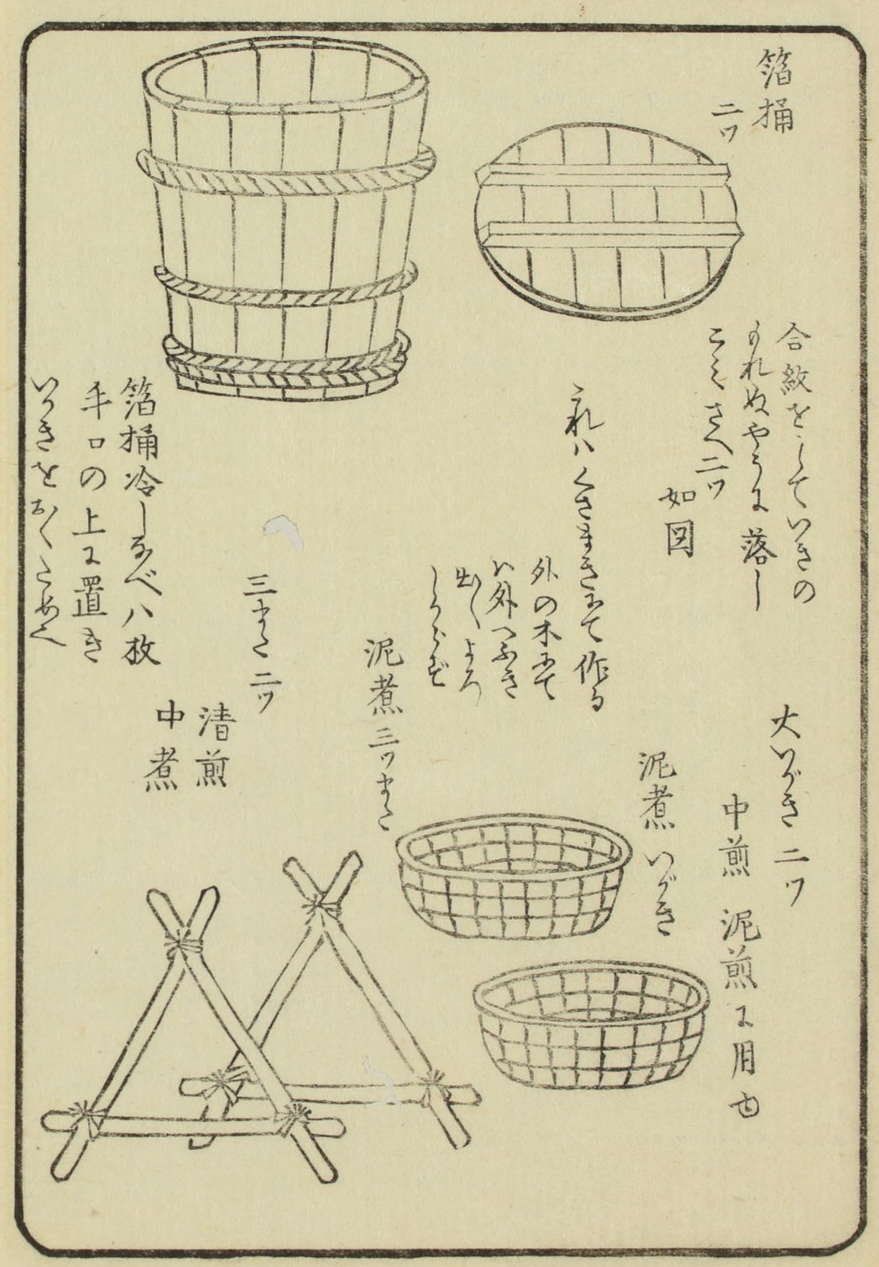
器の記あり瞭然これを読て精製の始末
を作る爲しよりて棹行者ハ常ニ心を
我思ふ吏消の便むしろの安くして今ハ
さしもさ流砲の盛なるにたりされハ
その製法ハ通するハ書く造ることの多くを
其益もかつ云爲て加永七年九
月二日

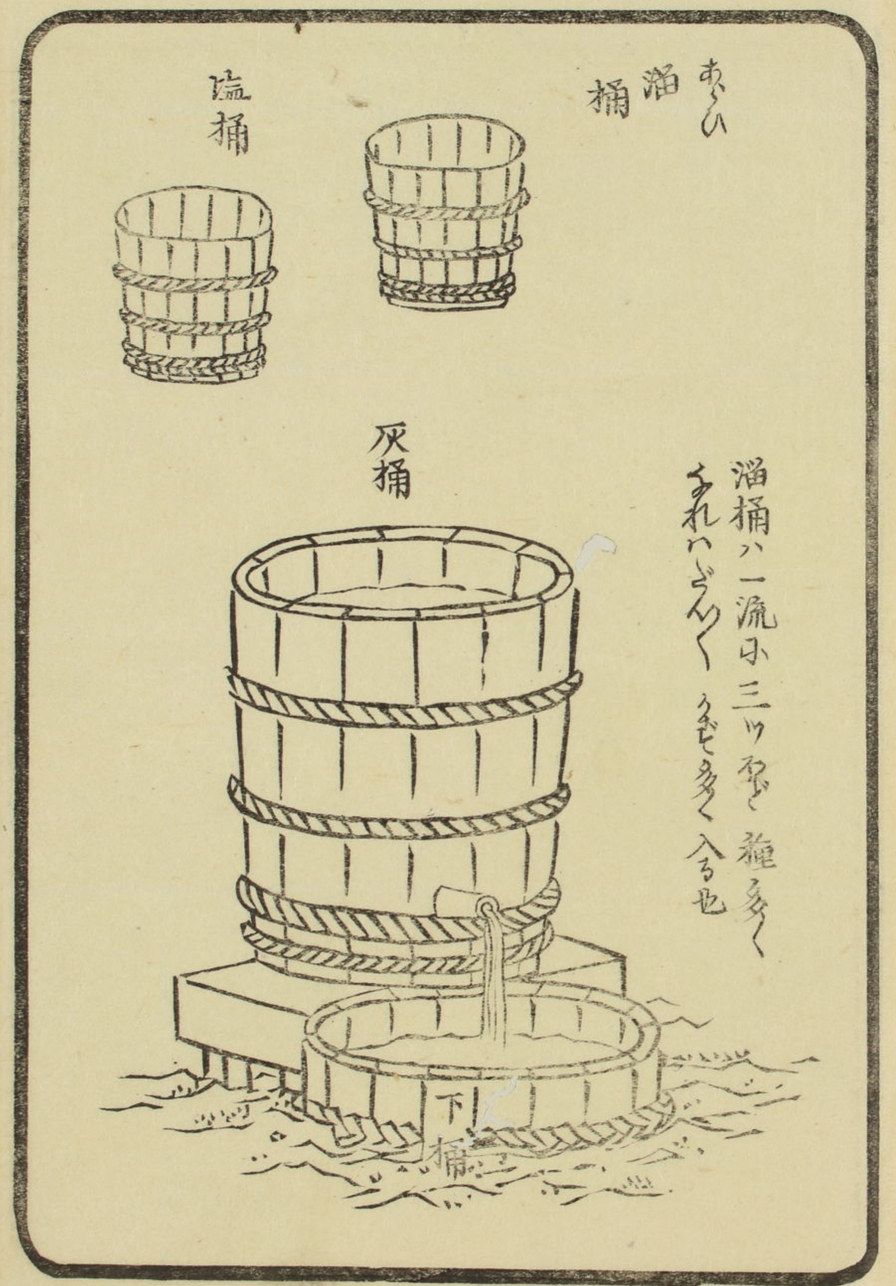
會津藩
中野忠順書

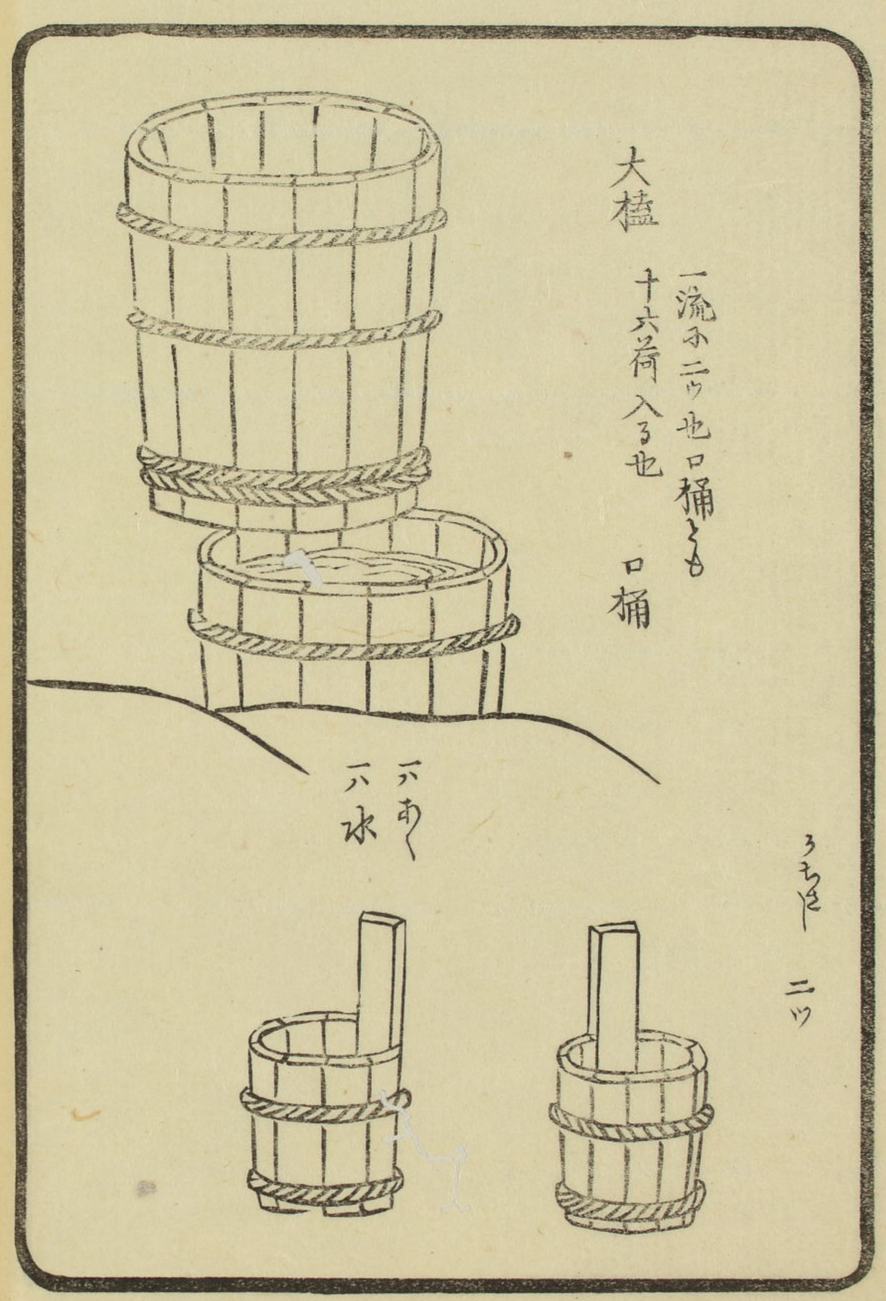
奎文老人誌

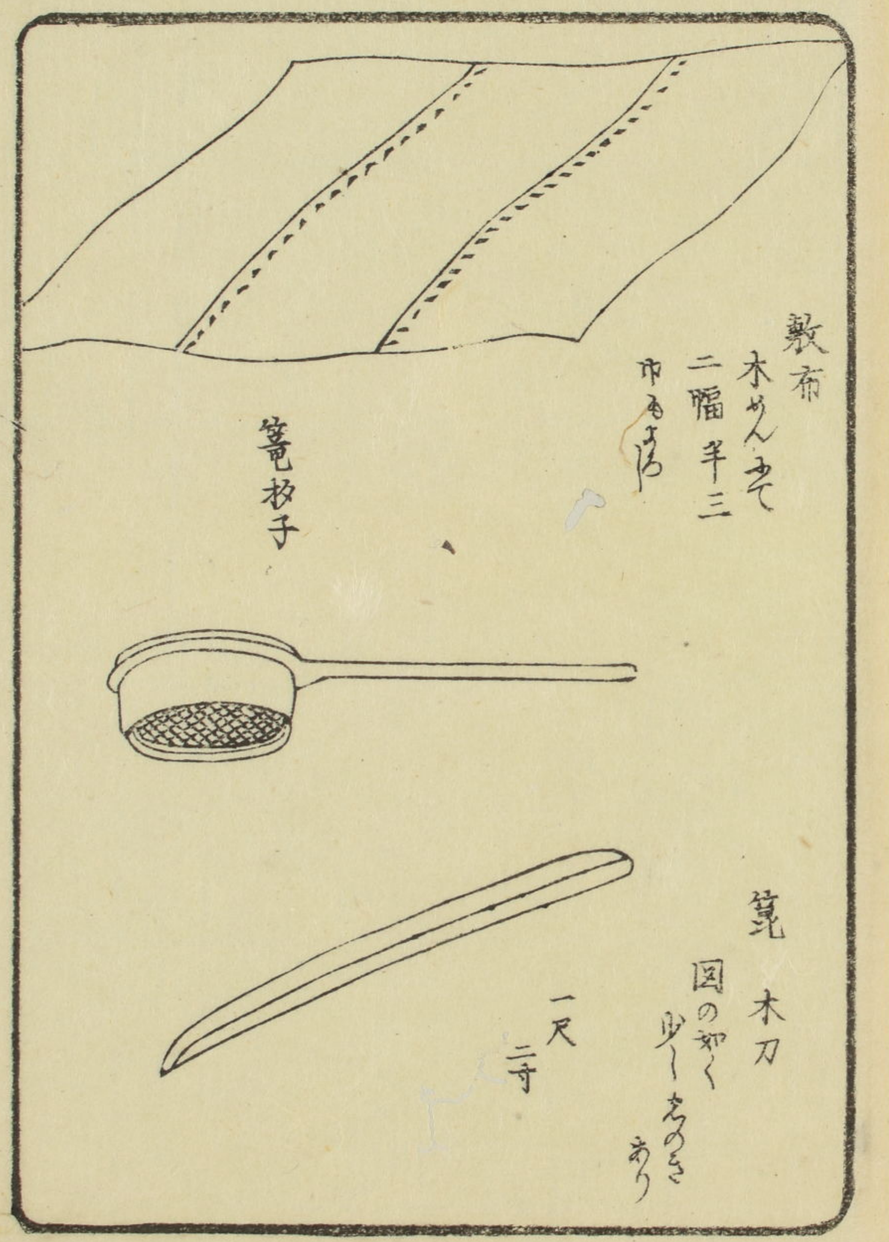

釜磨
三寸
二尺三寸
柄一尺
鎌斧
二荷
二ツ


漉し布
八枚ゑべのうるくど二ツ中へ
石を入て随分丈夫ホ火のうく
まらるまうよまるを貯要也
篦 一尺ぞろ
あく煎ろく
二ツ八枚
九枚
ゑべ
ゑべ
六枚
二ツ

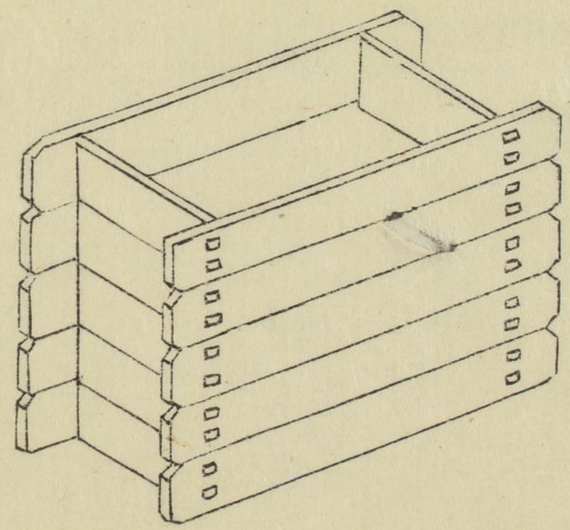

箔桶
二ツ
合紋をしていきの
りれぬやうに落し
こくさく二ツ
如図
れいくさきまきて作る
外の木をい外つゑき
出しよろ
しくぐど
泥煮三ツまく
三ツまく二ツ
清煎
中煮
箔桶冷しるべハ枚
手口の上に置き
いきをろくこゑく
大いぐき二ツ
中煎 泥煎に用也
泥煮いぐき


あぶら
油桶
塩桶
灰桶
油桶ハ一流ホ三ツ程多く
それいどんく多く入る也
下桶


大桶
一流ホ二ツ也口桶とも
十六荷入る也
口桶
六ホ
六水
二ツ


敷布
木ぬの
二幅半三
巾もあり
篭杓子
箕
木刀
図の如く
少しそりあり
一尺
二寸

中煎清煎の焔消とも
らくしに入れ手を加へて
一流もつて十二三枚ずつ
よろし焔消の取を次第
に枚い定めるべし
急なれいまうきうみそも
らし針い針もう手を
つ



硝石製造辨

目録

圖式　焔硝煎煉法
土論　文字　土取法
大槌水入
灰汁桶并灰拵
灰漉
灰汁烹煎
中漉
集　附　冷鍋

切淄　汁
泥煮　種
中煎　曝
切塩　撰物
清煎　釜磨
塩論　傳授　羹方
附録
造焔硝
同傳授
羹方

硝石製造辨

椿園　佐藤信淵口授

焔硝煎煉之法

焔硝ときゆうの次第い前日ふ家の床下の土と取り大こう拾二三荷入る水と入るるるり飲口と抜きその水と手引湯ら少〳〵あつくるる〳〵灰桶へ入きあ〳〵ふきまさくらるあられと二ツの大なる口鍋ふく火勢つよくぐん〳〵煎じつめ大くさよき時分よ篦ふくめんだいを見て篦のあんだいよれ時分中漉として集と〳〵二ツの鍋と一ツふあつめて火もとろ〳〵とさきそれら附ふる篦ふく煮汁と斧ら鎌ふ篦先ら

滴と落し附と見るまで扨附もよく冷し鍋よう入
るべしその翌日朝五ツ時過四ツ時前より冷し鍋と見きび
こと〳〵く針より成り先煎汁と外の桶へ移すこれ即煎
より附る針を釜磨ゆくこびゝ荷ひ桶へ入れ置く（泥煎）
（塩硝とゆふ賣買ふ）（もろいこの泥煎）拾貳三貫目もこれと
煮の塩硝貳拾貫目さまくゝ清煎ともべし清煮の仕ゆう
い別紙ふこまありこの次第とよく覚へさく別紙奥ふ記を
ところの一ケ条づゝとゝ合点し又再びこの一ケ条と見る時
い手ぬぐうせぬゆうふるべし土ふ焔硝多くあると煮ゆう
あるこびゝ焔硝多く取きぬるものなり少々取ることい出来安

きこと心得べし夫第一の事なり

土論

山ふの天石の下ふ雨露の年久しくあること取ふは自ぜん
とこまありまづ常ふ取るべ古家の床下ふこれあり荒土と
申て農家ふく肥ふよくきくといふ土ふくこの土と少しつま
るく舌の上ふ置きひりくと舌ふたこる土ふあり一向舌
ふたこさる土ふは焔硝い無きものなり舌ふたこるふ大なる味
あるこるゆう焔硝と塩とのしゆう両ようあるとく焔硝
多く塩少きと好ひもの此取の味い筆紙ふ述べし大概辛く
苦く雖ゆくりしゆうるふは塩多きと知るべし井かゝく

味ゆくあゆくとあうるゆる焰硝多くく塩の辛味の外ゆ舌
ゆまひ辛き味あり焰硝の善悪多少い知らん焰硝共
ゆ塩の無きはこれゆく焰硝のい善悪い土ゆてい知ぐく
土と採らゆ床の下へ這入り釜磨らこくく或い二寸小五六
寸ぐらのうを板ゆく土と二三寸ぐづつそけ取る
座板とまるゆ及ぐん腹ぐひて掻出しく床の下へ這
入らるり口りとへさ出く灰ぐゆく荷ひとる充こけゆ
くづ或い土ゆくゆり上げうる火燒をの久しくあり
うる土の堀ゆいとくく焰硝あるりのあり土も四五寸下
ゆ無きものありとく土いい薄く四五寸下い取らぬうとき

ありさく家のあゆ掃除して塩氣の土ととる故ゆうう
くうくさゆり焰硝多くある家ゆい壁ゆ五六寸も
這ひありてあるものあり又白焰硝の粉の如きものあ
ゆ知らさる人い焰硝のゆうゆ恵ゆりのあり焰硝共
形ゆあくれを故ゆ嘗て試るく心得べく
土い赤黒砂小石交りいづともうとくく味の取オ一也
塩くくきの辛きと又外ゆううき味ありく舌ゆきくく味
あり嘗て多少を知る功者ゆり砂土まゆ又小石こけゆ
くづ壁下地の古竹くんゆくづ手斧くづゆどまくゆとうい
水ゆくくゆる時水洩ゆくくくとうくくあううとゆくい

一流とる内に知まることなり
焔硝焼い九月末より正月二月頃までなる節ふより
寒る時い三月までもよろ〳〵春〳〵と云い二月より三四月
の初まで〳〵とるなりこれい焔硝の性より〳〵〳〵〳〵九月
末より余寒つよくい立春後まで取るべし寒中の焔硝い
格別性よろしきこと述難し案ずるふ本草ふいを
〳〵真偽をしびふ出知のこと委しくあり時珍も自ら
焔硝と焼きこと者と見てい今度藝列の人の製造の
仕上萬端と見て本草の消石馬牙消朴消芒消焔
硝一時ふ夢のさめたるが如し畢竟ハ兵家者流ふ入用

なることなり同志の人の硝石一通ふ疑ひなん為ふ
こふ誌とえ来焔硝の床の下ふ生る夏い潮氣昼夜干滿
ふ随て地上ふのぼるなり人の氣血生死もこれ潮の氣と
出入をすること知死期とすれも天地の氣一同なること
見てより然ることなるその潮氣地上ふ升る時露結んて
霜とかるの時節潮の氣土凝て残と見てより故ふ九月
末より正月二月の頃まで焔硝とる春暖氷と解
がごとき時分い潮の氣土ふ留ちぬ故ふ春の末より秋初
あまてい焔硝と焼す本草ふ地霜を掃て煎煉をとあり
兵家ふ用ひて烽燧火の業と作を火を得るとれい

すなわち焔起るとあり又塩の膽也とあり烽燧火に用
るゆゑに焔消の名あり誠に天地の神物なりとあり
天工開物には諸消のこうやうをしるす〳〵白粉
朱軽粉丹など品々和漢大に異なることあり〳〵潮の氣
結て生る故にあるひい雨をのあるる取ひい決してこれ
溝川など近きところの人家にもこれ無きものなり

文字

焔硝いと消石牙消馬牙消朴消芒消盆消など一物
にして名を異にするものあり惣名い消石本草にい消字を

て石篇に従ふものなり〳〵焔硝い兵家者流に用る取故に名つ
くるとあり尤一物の内に〳〵形を以て名づくるとあり中煎
清煎とをれい箔桶の内にてこそ〳〵く牙消馬牙消芒消
焔硝盆消一度に出来を朴消い泥煎の焔硝と見へさり煎
法のところにく考ふべし〳〵扨塩硝の文字い見へをこと〳〵
〳〵一向にひがことにもあるなり〳〵こそこれも煎法の取にく
考ふべし〳〵猶々識者に尋ね問ふべし〳〵本草に従ふときは
焔消と書くべし〳〵又云仙経にこれを以て諸石を消を故に
消石と名づくべし〳〵見へこそ本草の朴消の下に此物水を
見れい則消を牛馬の諸皮を治熟を故に今塩消皮消と俗

小呼ふとあり温字始めて見てうたうたうたう消の字い何ものも
消と用ひさくこの土日ふあて風ふあくるとうたうたう朝
より土ととり暮より夜中水無きをみてうたう今日取
土明日水無れふとうたうたうたう焔硝少し水ふ無きていい
つまて置てもうたうたうたう

土取之法

土を取るい始めうたう土を嘗くて温氣のあるあると定めくて二
人して灰ふとと持行箕のうの下へ這入り釜磨こて板のきれ
のうひふて土を二三寸こをけ小石壁土のうきうち竹切きこけ
ちくど火燒の土の類ふうきいうたうたう温氣のうち付

ものありぐうたう這入口無きい壁を一尺餘り四方ふ切崩せば
随分自由ふ出入あるものあり日ふ二人して十二三荷つ大
槌の垂れ桶へ荷ひ入るあり拾二三荷つ何きの日ふても煮る
を一流と云二流三流煮い廿六荷三拾九荷ありかうて始ふ
土を嘗る時家数のつもりとうて一流煮二流煮あると云
四五十でうたうたうきの取ふい拾三四荷いあるものあり土堅して
取きのめる取いとうたうたうたう堅き土の上ふかたうたうたう土よ
うたうきうち例の鼠土として農家の肥しふ用る土の類ふ
又土論の取ふたうたう考ふべうたう扨大槌へ入るうたう時きうたうたうと入る
べうたうと随分とうたうたうと土のつくうたうと入るやうふとべ

一向の土斗にあくい水漏りうるるより故に木のきれあらひた
るに小石をて水をもつて為めよろしくその上に焔硝も
附てあるより樋の真中に土を杉をもつて盛りあげたま
ひよそろくと土と一文字ふるらんでし押つけ堅むること
るるを肝要のことなり

大樋水入

図ふるがるる通りの大とげ二ツ拵へのを口をよくしめ木口一
寸ばかりの中ゆて簀とあを先樋の内そこに高さ一寸
五分の木を四本しき右の中の簀をしき筵をしき
つうちり土の簀の下へすれぬやうに念をいれ置き右

の通りに土と荷ひ入るるりさくく土の上を一文字ならし
さんざるるとニツ三ツ上に置きそのさんざるるの上をそそく
と水を入れ充土をり樋の口まで四五寸ばかり水溜る積る土
といれ置くし水を入るるとあづくと淡きき水一盃よ
るると方々より淡ききたるくぶつくといつるるり
右の淡きに内ふのを口と掘くと泥水出るるり淡きき
くと止で後の口と明くべし
樋の呑口の処の土と二尺四方ばかり堀り図のごとくの
口桶を居ゑたるのを口をゆくるり呑口に中を指ふ及び
ど樋の穴をるりふくくよりくと呑口をゆく時思ひのやう無き

水いきをひつゝく垂れ水とゝぶをものゝ心得大事なり
これ水煎汁至極大切ふすることゝ後ふ至てい煎じ
汁一滴い元水ふくい大分のことゝなくい手ふ附ゝるこれ
水煮汁ふくも手とゝ滴りゝ落をとゝゝ兼て煮ゝる
と見ゝるとゝ下働きの者ゝもかゝて二十篇ゝどつい手滴と
ゝ落〳〵ゝき初いふゝきゝかど手をゝ況や器ぶつふ
附ゝる滴い猶の事ゝ後いくせの如くゝ我知らぞ
手とゝ滴と大切ふるものゝ扱とゝの滴の出て
止むゝく持ち又呑口とゝるゝこれ即一番垂ゝ其
次い二番ゝれの水のゝんい一番垂の口と嘗て見て水を

入ゝるゝ一番水の半分余ゝ三分二ゝとゝふところゝとゝく
一番垂の味次第ふく替ゝることゝ三番水ふく心次第ふ
入ゝるゝ是い翌日の一番水ふ用ゐ少〳〵ふても素水を
入ゝぬ利甚ゝ垂れ糟の土上ゝふ手廻さくい三番水
い掛けゝ〳〵一番水の掛け水ふ貯てゝ扱こがのれゝ
もの土と翌日鋤ふて上ゝる水氣あれい泥ふゝて糟
あげゝぐきゝのゝ故ふ土上ゝるまてふ水氣残ゝ
ゝ至ゝゝつゝ肝要ゝの土畑の肥ふゝ
槌い一流三本ゝゝれゝも二本ゝゝきゝせんぐゝ
ゝ土上の勝手掛木手端ふゝゝきゝ

此土と又床の下へ戻し置いそやさい四五年かそさい六七年ふ塩氣取つくるり

灰論

灰い木灰木綿木の灰蕎麦の灰綿実の灰火燵灰火鉢の灰釜の下の灰と用も藁灰小麦藁の灰い用ひと叔灰ふは大ふ口傳ありさとくい茶のかゞんの如し無れ水ふ土氣塩氣灰汁氣とてあり煎法の取ふく考ふつ〳〵土氣の強ふい焼く時ふきあゞりねゞり出る故ふ灰の性強くふけさい土氣去らん塩氣つるさい焔硝少し灰汁氣強ふ灰つよくれい澄ぞるい奥の灰澆し取ふく

考ふべ〳〵との取い筆紙ふいのべゞ〳〵とく〳〵灰のあんぢい大支すり船頭の揮焔硝の灰し心得べし上手下手も灰のつり合一つすり綿実の灰繊屋ふ用る灰い外の灰より性強し故ふ土氣多き時少づ〳〵外の灰へ加へ用るるり加減灰と覚えくよう〳〵灰の糟これ又肥しふるるり

灰汁桶ありひふ灰拵

図の如き桶下ふ臺とりさいどふ拵へ灰汁桶と居へ呑ゞらと巾四五寸さり穴のさ〳〵渡し七八分ぢり少し桶の前さゞ巾ふ居へ小指わどゞ〳〵の巾ふく簀とあき桶のそこふ敷筵と〳〵大榼の如き〳〵き木ふ及ぢん又簀の替ふあ〳〵もと敷

てもとるなりさて呑口の取出下桶とて手かけと二ッをさ
ゝ〳〵用も扨れ水を嘗て灰のつり合を工夫〳〵扨灰桶ふ
い灰と一盃入れをもし水と打両手ゆて至極よく去り合せ
少しも乾きる灰の無きやうにぐらりとそろ丈八分目
盛り上と一文字ふ為らし〳〵押へ付へくそんぐくふ切者ふ
為るし灰桶ふく直ふ交せとも初心の内い筵の上ふく
能きぜ灰桶へ入るゞよう〳〵きるり握てうとやうぬかどふを
ちく〳〵とをるかとふ念入れ去り〳〵合せ方去りあれば
忽ふ灰ふりとゞめるるりられもさん俵と置きその上より垂
れ水ゆう〳〵うをと入るるり入れやうい大事るり始めそろくし

入れ次ゞオふ急ふ入れるるり手桶一盃を序破急ふ入るるり
二盃目よういさん俵の上ようそろくさへ入るれい小子ら食ても
ようきるり始め一盃ら大事るりさて灰りれとい呑口のところへ
灰らるる出て仕まひるり上手ゆても五度ふ一度い灰りれとき
せまぎらへ〳〵るるとるりとく灰のるさ去り去きる簀の
あんぐん悪〳〵るれい灰漏とをきるり灰りれとのるるきい
灰ふ少〳〵き穴と明けその取ようぐく塘の崩れる如く
少の間るるふるるるりその時いまゞ急ふ穴へ手とつき込そ
灰とるるめ押付るるり古綿古つぎをふて色々時ふ麁ド
発明をへ〳〵灰りれとのるる垂れ水い再灰らるとをるるり再い

うとゝふ及ちぞ

灰漉

霄ふ灰と法の通りふらゝへ置前日の垂を水を八枚の平
口鍋へ霄ふ入を置き短日の砌りを明六ッ前ふ火と打
焼きつけ手引をひふをゝ手桶ふ汲を灰桶の上のさん
俵より序破急の心得大事ふ入を二盃目も手ぬりの
無きゆうふ入をけをの後いさんゝふ入をけをうり
鍋へもどんゝふ入をゝをゝをうい灰らゝふ入を一番
垂をうをふをう二番垂より見をふ及をん直ふ灰ぐゝ
しを一番垂煎ゝつめる時手桶ふ二盃ゝ三盃をして煎ゝ

るあり彼土氣多きい淡立をきあり柄杓ふて汲をうゝ
汲ゝゝても手ふ合ひ不申時淡をゝふ杓半分ゝどづゝふ
つめをき二番垂と淡に打をい淡をづをうをうをふ手桶ふ
一盃ゝどは貯へ竈の近き取ふかををうゝをを初灰汁桶
より勢ひつゝく出をぐ吉をうをを灰あゝゝをくゝと
申てををあうをれい白水の如きもの出る灰と垂を水を
つう合をるふゝく脱事をうり杓をれとどんゝ下桶取をくこ
しをゝゝをれい次ゝ方ふ色変ゞ醤油の如くふををれとう
いををこゞ来をゝつゝ夫とどんゝをゝをゝをゝをを澄をうう
をの見ゆうい下桶のをゝ水淡立をうと口ゆゝふゝと吹けぞ

桶の底の木理まで鏡の如く見へ透くるもこれと本澄が
来たりつるも右の通り本澄おろしとどんく二つの鍋に
入れうけ〳〵焼くもの明六ツより五ツ過まで本澄も来れい
灰汁仕合がよろ〳〵きとつるも不仕合れい四ツもきまでも
本澄が来ぬものり二番垂より手引おろしに及ぶに直に
灰汁漉とるもさて不思議なることあり至極おどまの垂
水と灰汁桶に入れ〳〵出る時冷水とどぶと入るまで呑口ひし
と出やむものり冷水一寸あるまい一寸い冷水一寸下いやけど
もるかどの熱湯まで少〳〵るまざり申さば寒熱相戦おこし
始て悟り小便道のつもりるおあらど附子のうたもち

とうらひく〳〵ふ於て明らもり二番これの冷水と拭るも
心得ゆくてい呑口止る次第に冷水をとうる道理もりるざ
るぎ試るるに不思議のもの

灰汁烹

右の本澄の灰汁垂まと鍋二ツに九分目に入まと随分火勢
強く焼き少〳〵も熬へ耗り申と一番これとどんくに入まと
添へ二番これも熬へ耗り次第に見合くるに成る時賜へ
置るる淡消のつめるき二番の漉水と手桶にいまへの近
所ふかき熬へとかまきあり随分柄杓にく汲るるり
口ゆくに随分吹きさめとやうにてふきこれる事 肝要

うりからふ及ぼす場あり その時淡消と手あくも柄杓おても
淡と打をゆふたゞし 尤火勢つよく焼くこと なれども
その時い焼きうぐんもあるべし 都て物とせんもるあい何
斗何斗何合ふ煎ゞつめるとつても焙消煎ゞつめるを
篦先と附とあく度を定もるとるり篦先附い奥ふこえ
うり扨五十日百日焙消と焼くふ同事ハ一度もこれるり日々焼
きあんその替りこうりその改い棟とるべうる町家の土と
煮ても酒請の遅くと砂石の替り或い近取水道あるう年
数同きとつへ〜も地形土の異こあり故ふ焼きか減もそい
〜う漉も附も針も少々つゞ替り焙消のできるも遅

ものうり性い一国の中あていあまりちるるぞとそく 灰
汁漉〜ちるると漉水と覚てよ〜

中漉

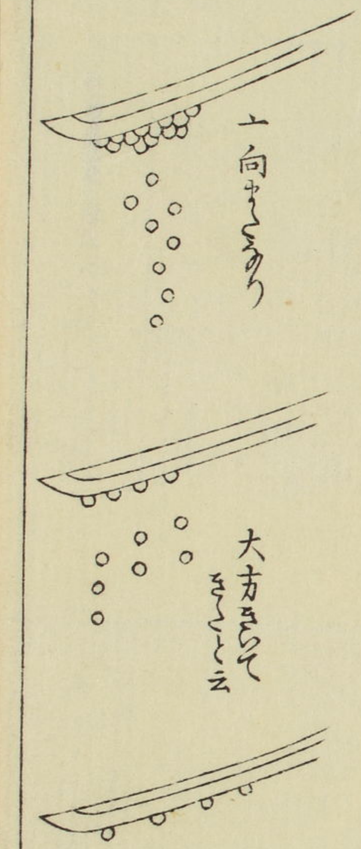
凡八ッ比まて焼き中 漉〜と云ことありこれい土氣多くね
ばりつよく或い塩多きふもるとるり三ッ股とゑべの上ふ
置き篦と居へ敷布とし〜き汲ことせば温残るるりこの
塩いつもゞ焙硝あるふよつく洗物と一取ふ〜て又翌日の
灰漉ふ入う奥ふ見つうり扨中 漉〜とて集まそい火せ
ひもつよく焼く集といい至て秘事ふもるとるりこの篦先の見ゆり次ふあり諭へい泥煎のゑんきゆり五貫目

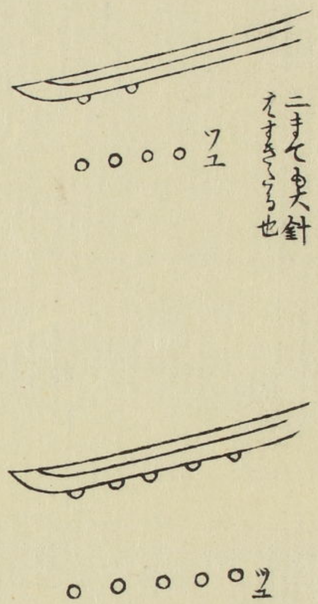
もあるべきところふ三貫目もあるべきゆうふあるものゆう此中
漉い土氣多き時い是非あるべきゆうこと
土氣つゆ、わゆう来れい中 漉をべ〳〵 病けがさとい
此わざゆうゆう甚わざゆう来ち時い布と出めるゆうゆう
いゆうとたゆう出をい〳〵灰ようゆく全く灰あく来ぬ故也
此ようい綿 実の灰 紺屋の灰ふく加減をべし 功者の
いる所ゆう病氣ゆ来てもあるさふ捨もせず色々療治をこと
とゆう然〳〵ゆう翌日こ洗物何ふゆつけあゆ故中々
五日や十日みをるこい無し〳〵とく煎汁いさぐをとすると
悦ふゆう灰の故とたゆ〳〵心を付て〳〵ゆる灰のつゆ合ひ悪

きところ起る上手ふ煮もの下手ふ煮もの所ゆう漉布よ
り洩をぬかどわざをい素人い捨ゆう外いる〳〵五七日もつ
けやをい結句捨ゆうゆ〳〵

集

箆を朝より鍋へ入をよくゆき置くゆう扱をひ水ゆう
ふぐ〳〵と滴り落〳〵恐めぐて





如此針多きい集の布漉うゆるとろ大事すりろのつゆの味針の残る秘して見をへうべ人前みくするみい色々まきうもとうすり春取りの時ゆうく見付うり序ふ木刀滴露の蘊と覚ゆると書きろいろの事すりさて篦先ろしき時二ツの鍋の煎ど汁を一ツふ集めそのあきみべのうへふ三ツ股を置き篭をあきしき布をしき煎汁を汲

如此五ツか五ツ六ツか六ツのつくべ
針のつくい甚をきろるすり直ふ
附ふうろ

漉〜ようく去ゆり又少々塩のろる是も洗ひものと一取ふ〜さくう〜仕舞い火とそろ〜と焼くこれうり始終をべのうろふ居てひさすの附ふうろ

附

附い余り六ケ敷無きすのすり右の篦ふて集とそるこくく煮汁とをくひつゆをそうく〜と鍋の内へふるひ落し〜下〜つく〜篦先ふ残るかどふて鎌う斧うふ篦されふそぢちぢちとつくゆうふもれいつゆをちへ如此餅のうちふるとさうゆ〜堅め凡ふくさいて押ゆれへ〇如此の大さふあとつき餅の如き物ハふ〜つくく欠行すり至極すりさ

時節早それば涙ぐむて云てび〜よこして餅ぐるうり
そのとれい又そろくと火と焼き松割木二本ふりえこび
一本くゝひちろくとくるうり七ッ過日の入時分ゆもるる
さち〜鍋へ入る仕舞いくもぐふるあんだいよきかぐふ
事もたやく仕舞百四五十日のあてぐ七ッより内ふ仕舞
そうこと四五度あり燈をとり〜仕ひそうこと二三度有
一日の垂水いかそくくも早くくも是非一日ふ仕ふと心
得べ〜

冷鍋

附もろ〜く冷〜もべふう〜入るべ〜かゝそ一日の煎汁鍋

一ッふ集の小八分目あるものうり品ふより六七分日あるる
り冷〜鍋い五六枚平日鍋と寒氣ゆらびふ風のよく
入ところと吟味して雨露の入らさるやうふ用意して
ゆとろくふ居へ置三ッ股箒敷布とたき熬汁と手
桶ふ入を通ひう〜入きらく右ゆる充ひゆ〜ゆべ〜二ッるり
此時ふ塩あゞい若たゆく用ふ立申さび捨る塩の論ハ巻末
ふあり考よべ〜

箔切　針　泥烹焙消

冷〜かくふたくきりと云ことあり夜の四ッ九ッ時分ふ寒
氣と見合せもろることるり冷〜鍋の上ふ氷のたる如く出

来るものあり箔篦少て井の字の形ふみべの内をきるなり
随分あさく四五分篦のさきのとがる程ふ切るべし翌
朝鍋の中と見るべ鍋のぐるりふ猟皮の如き針とりつく
るり四五分より長二三寸ゑどあるとれ乃朴消なりあ
らえんしやう又ふえんしやうとれを泥煮の硝消と云大坂
諸國ともつて中煎清煮とをるとるり針の至極な
随分堅くふへの底まて針ふるり針より一寸四五分も煎
汁下ふあるるるるきるり又針やるるるふくふへのそ糸
鍬のやうまて薄くたやきくと出来熬汁も針より
上ふあるるるひい出来のあきるり中煎清煎ふ貫

目も少く扱鍋の針とるまとるるそげ荷ひ桶へ入き
置き拾三四貫目もるれば中煮とをるるり
泥煮の焔消い冷鍋二ツまて上四貫四五百目中三貫目
下い二貫位自然大仕合とて時ハつがもるくあるるく
るるるるべ一流百日ぢるりの内銀高二十貫目余の益
あるるるるるの遠媒の人申されを扱て右の三ツ股
篦敷布釜のあらひ汁るる大切ふてるるるんく種ふあるる
るり灰桶も素水を入るるきを洗ひるる心るるふくるるんく
淄桶へ貯後ふい素水とつるるやうふをるるどるるるるそれやへ
初日い焔消少きるものるりるるんく種ゞ植るる焔消多く出来る

ものう三十日熬い仕舞三日ゆく十四五日の焔消出来る
りそれ故三十日と思ふい五十日五十日と思ふい百日
焼くやうふるものう種う殖るときひど焔消多く
ものう

種

業ふとるものい年々種と貯置くも兵家者流ふい種ふ
よりて加の清煎と半斤ひど粉ふして中漉前うあつめ前
ふ入るるるる功者ふゆゑび初日ふも種ふ及ぶ初日ふは
随分土と吟味して温氣多きと用ひ後ふは焔氣少く
るも貯へ水分り用る故ふ〻〻種ふより随分焔消と

わるものうその上土よるゑび尚ふてのるるり二日より
前日のあらひ物汁種とうり日〻種と出来るる

中煎

三四日の泥煎と荷ひ桶ふ集めき拾四五貫目より十六
七貫目ふるるるい中煎とと〻〻水加減大事るりを
つく中煎い人ふ見せるるり扱泥煎の焔消何貫目ふ水
何升と云るあれば六るきるるるも泥煎の出来不出
来ゆく誠ふ目分量時ふのぞんでうげんるるるり飯とな
うける如く泥煮るり水二寸ひどるるるるるい針出来もるる
るるるるあるき針ふい水一寸四五分汲てるる素人ふ知るまで

きゝめを兼て釜ときの柄を何手何升ところを覚えと
〳〵ゝ畢竟水加減い箔桶の敷塩を分きるゝめるゝり
塩多きと見きゝい一鍋ゆく水四五分ゝ三分ゝ益ゝ〳〵さて
消〳〵ゝもゝひく俵と水を浸〳〵ゆくゝゝ杓釜の下の焼き
ゆゝ甚大事ゝゝ奥ゝゝ立ゆゝゝを火勢つく焼くゝゝ
ぶつくと云と忽を吹きゝゝゆきゝゝゝ間もゝく〳〵を吹き
こゞきゝゝ者ゝゝさてこの取ゆて塩を付けときると云て塩多きを
び奥ゝゝを立ゝれくゝきゝて待てゝ〳〵と声をかけゝと
一拍子を薪とゝり出〳〵濡〳〵ゝと手をゆくゝゝ込こ火と
消きゝゝゝ火くく者い消前を両手を薪六七本をけゝの

声をひとつ身とゝりて待つべ〳〵さのゝれい間を合ゆゝりかて
去薪五六本も残りきゝを薦きゝゝ込こその柄杓を
つきゝ〳〵置きゝゝこゞゝゝて〳〵ゝもゝゝ〳〵近取を人あれば
卵陸ま广をゝゝ見物の人心得〳〵〳〵塩ゝ氣多と思ゝ水を打こ
ゆゞ濡きゝゝゝゝゝゝ少しの間を置火を見せゝ〳〵云て
薦をゆくこゞゝゝて少〳〵明きゞ火ちゝくゝと出ゝきゝゝ
と声をゝゝゝゝゝゝゝきゝ水を打きゝゝゝゝゝを
び塩いれゝ鍋のきゝをゝゝゝゝゝゝ箔桶を三ゝ股箍〳〵き
布をきゝて手桶を通ひ入きを漉〳〵ゝゝゝ合せ水と
て大茶碗を半分ゝど水を入きを蓋を合紋を合せ〳〵ゝ

中三日置き洒を尤三ッ股篭ゝき布いつれも中煮道具
を用ゐ水加減い泥煮凡拾貫目ふとい水八升中い水九升
下い一斗とゝくこゝとも定ゝゝる事無し泥煮の出来不出
来ゝく水加減とゝるゝり此法ハその大概なり

曝

中三日置き箔桶の蓋とあけ内をゝれい水晶の如き物
四方八方ゝり橋をゝけゝる如く出来るゝりゝれい即馬牙消
ゝて和名つゝ焔消ゝりゝゝと針と云随分ふゝきを上品ゝれ
久しく桶ふあけで麦のつゝの如き物桶の内外蓋方ゝゝ出る
ゝれ芒消ゝり和名のぎ焔消ゝゝと毛と云ゝゝゝゝゝ貯へ置き

久しく月とゝていゝゝゝゝど白髪の如き毛生ゝるゝり さてまづ
右の大針小針と残らず指ゝて打ゝゝひゝゝゝさふゝゝゝ
ゝゝゝ叔煮汁と外の箔桶へゝゝゝゝゝゝゝゝ口ふ水と含ゝ露
の如く茶碗二三盃吹き付てその水もゝゝゝゝゝゝゝ叔桶
のぐゝゝふ白石の如きものあゝゝゝれ焔消ゝり底ゝも一面
ふ同じゝゝゝゝゝゝのあゝゝれ盃消ゝり又その下ふ全真塩
の如きものあゝゝゝと敷塩と云ゝゝゝゝの敷ゝゝの多くで
ゝゝゝゝゝふせん為ふゝゝゝく灰汁漉灰の加減ふ骨を折る
ゝゝゝゝゝの塩種ふ用ゐ洗ひゝゝゝ内へ入れ一番垂れ
せ用ゐ叔晒ゝゝゝゝ篭ゝゝゝゝゝ粉の分と入れ次ふふゝゝゝゝ

ゐ大くさゐりと次第ゐ入をゐく〜大針小針い別ゐ洒〜
て吉叔手桶ゐ水を入小柄扱者汲ミ左の手の内へ水を
高りゐけ左の手ゐて羽をつくゆりゐをれい水玉ゐるりて
落るそれと又左の手ゐ水を少〜つゝてゝく晒をゞ上手
るりさて針い洒〜てそろ〜大事ゐひろぶゞゐゐ〜べ
乾を叔大ゞゐりと洒を水とあゝゐゞろゝろい色黒
〜黒ゝゝろと上へ〜洒〜〜ゝろるり小ゞゐりも
同断粉の如いゞん〜黒ゝゝろとゝき出〜〜洒〜〜ゝろ
るりくゐひろぶゝへ薄くゐゞゐゞて日ゐ乾するりひろぶゝい下ゐ
章をゞ〜ゝゐく乾く晴天四五日も干水とゝけをゞ針をれ

やゝく乾い堅くゐるゐり叔商人の清煮と云い大方中煮を
念と入ゝてゝと云ゆりゐるものるり中煮清煮と云ゝ針る
と折ゐもゝ〜万端見合あるゐの中煮い清煮の仕ゝけの
中煮るり又清煮をゝれい中煮の晒〜い少〜次ゐ〜て
ゝ〜

切塩　撰物

大くさ乾きゝゝる時切塩ゝるものと云ゝあり切ゝゝれい全く
料理ゐ用ゐ角塩と云ものゐ似ゝる方解石一名寒〜水石と
て福壽艸の石墨ゐ〜く石の如きものるりゝれい火ゐて
焼くゝとバチリと云て飛ふゝるものい全く焔消ゐ似て艶

白くハせぬ飛ひせぬものなりよりものハ焇消によく まぜるなる
ものなり去るはつやなきものなり故にこれもこなへやとし
しほの内より変じて形となすところの二品ハ

清煮

これハ余りむつかしきことハなし土氣もなき同前也不消
し筵もなりと志てよきことなりあしふなきことなりこれよきこと
ろもなきなり只むつかしきハ中煮なり清煮の水加減ハ
一斤に八合より一升までなり塩氣の多きハ一升よき也
これもくれぐれと気をつけると火を消すとなり火を見せるも
箔桶へ漉し入るも中煮と同しこれハ中七日前後九日

水にて晒すこと中煮と同し五七日も晴天に干すべし晒すに
水多くつかへぞ随分色白くなるなれとも貫目耗るなり
水少くよく晒すが上手なり
扨桶より針大さまりと取り出すに中煮のごとくすれハ
過半粉になるなり煮汁をさらさら吹水をよく去らせ針
を取り扨鉄磨にて八筋に桶をならべ底にたまる
もなくを付け切り蓋をよくしめ建てて桶のそこ底の邊
よりそろそろけるひきて桶をならべ置きてなるなり自分
の焇消ハ粉になりても性のよきことハなけれとも随分見分
よろしく大針大なるなりを好む扨中煮と清煮ときまれハ

三割耗る事有中煮よれば二割半耗る事出来る事
中煮ゐもより又清煮ゐも煮加減ゐよるものゆり愚両度清
煮をしゝゝふ二割の少し内へ入りゝるゆり初メハ十七斤後
ハ七十斤しゝふゝる二割の内へ入りゝるゆり
此ゝゝ汁真の種ゆり桶ゐて貯ゝふ一年ゐゝゝる事成也
桶の内外ゝゝく芒消ゝゝく吹き出し汁ゝるゝふゝゝり
随分水瓶の内外ゐよく業のゝゝゝゝゝゝゝゝゝゝゝ
ゝり大概よき水瓶ゐも一ヶ年ゐハ三割も耗ゝりさ
てゝれゐで随分書記しゝれゝゝゝゝと筆紙ゐのくゝゝき
取もあゝど二三日煎煉をれば工夫ゐつくゝものゝゝゝく

手ゝゝゝゝゝゝゝ肝要ゝり

釜磨

五七日焼けハ鍋の内麿ゐ人中白の如きゝの附くゝり事を
鍋をゝゝと云事ゐ少し水を入る少しゝゝ釜とぎ
とりち先豆をゝどの上ゐあげ湯をつけゝかちと入れく
釜とぎの角ゐて筋と立ゝゝふをれい落ゝり以ゐ
ひぐき耳もをゝくゝゝゝり馴れ以間磨く者ゐきゝの
ゝゝふをゝれい鍋を損をゝるものゝゝつけ鍋ゐをい焔消い
ゝれゐものゝり頭痛眩暈痼疾ゝるものい磨くゝゝあさ
ゝれ故ゐ鼓ゐくすれい甚便利ゝり三度目ハ鼓一ッもゝ

たゝ鍋ふあやまち無し又中煮清煮の洒し寒中をとい左手ふ性根なく〻り中〻病身をていなるゝ也ふ扨子の如く叶ひて篭をあゝ柄と持ち左手のかゝりふ用ゆるゝ扨子と名づく故ふ図式ふあり

塩論

此塩ハ捨るゝとゝり色黒く粟色ゝて辛苦きものゝと之を焙消と晒をゝく水ゝて晒し乾をゝきい清浄潔白ゝて赤穂の真塩の如く甚辛至て美味牛の塩けふ用ゆ黒色の時い土をつくひふゝゝそゝの塩を水ふ和し蚯蚓ゝちの庭へ柄扨ゝをゝゝ蚯蚓地中ゝり半分出て直ふ死す試て余り妙なる故ふこゝふ記をゝれも兵家者流ふは入用なゝこゝなゝ焙消一件のゝ故ふゝをゝて霄今炮炙論ふ焙消の細末ゝて鼻ふ吹入るゝ頭痛の妙薬ゝ本草なる外の医書ふ見ゝをゝれも毎度用ひて功ありゝて塩のゝい本草なゝひふ天工開物ふふ多く品あり中々書記なゝふゝなゝあゝん本艸の数品見て考へゝその一二を挙て海ゝり塩ゝゝをゝゝ人の知る所なり池井草木石ゝゝく塩を所る大坂の南久宝寺丁なる菓子ゝゝゝる者多ゝ此菓子やふ菓ゝ云物を用ゆるの菓元来至極の灰とあくゝれ煉うつめゝるものゝゝ右の灰汁と煉つめゝい塩と云てゝて捨る者

あり全く塩の如くと語りきこれ即木より塩の出るふあるべきや
下品なる菓子の山形鬼せんべいなどと少くと入るべきと菓子大きく
なるべく何者か仕出しなるべきや菓子やと塩のいづることを不思
議なりと語りしなる土なりとなる全く土塩なりとれい焔消の
塩と見えたり五種の食塩上品の一なりとあり時珍造化生
物の妙をいぶかしく知りがたしとなり焔消を取るの法い全く
地塩を取るの法とならん塩を取る時い焔消を捨て焔を取
るべきい塩を捨るの考ふべし焔消ハ塩膽なりとあり塩消の
文字もあらん塩をとる時い焔消い塩の硝なり硝い石なりと
注を考ふべし扨この塩を晒しなるふ至て上品なりし

なるべき床の下い不浄汚穢の悪物あるの故ふ用ひざるべきと思ふる軍中
塩をしくあるひい篭城ふ使ふべく長雨ふ塩成ちがたきもそ
べきなるべき時武用ふい焔消を取り上品の塩を得るべきの上や
あらんなるべく汚穢悪物の不浄なるべきも軍用の一助なるべき大根
蕪の糞土の肥しふ甘味を得るべきなり変化天心清浄あふ俗ふ
随ふんや故ふ同門の諸君造化の道ふ迷ふべきなり

○傳法　凡七貫五百目硝石

一合卯之場合ふ於き板ふ硝石のべく時千本と唱ふる黒き膠
貳枚半　鶏卵一ヶ白味二品と加煮つめて畠の如く鉄盤ふさらし
試べて製べ上べ

○又方　精製

一石灰とあくをふるひ澄たる水大茶碗ゑ一杯入て結ひ合とり置ド

○糠焔消製方　凡七貫五百目ゑ

一水常の荷ゑい桶八分目と釜ゑ入てぬるゑん消と煮るなり

釜の下の火ゆるあくをすくひ段々煮つめそかき板ゆく上面へうちの

浮き出しをすくひとる盆のうへく取うり盆の通桶へうつ

又ゑき板（消石のうちのうへく付る時盆の通製しうつしうり

○又方

一酢百目入ゑ黒き泡とうへく取入常の水と水ゑ酢と入ゑき交黒き泡

浮出と除く都合三度黒き泡の出さる時。白膽礬。焼明ぢん

拾二匁と入てうへくうきまるとうり但明ぢんはぶきくもう

余い炮家兵家ゑ寄うへく尋ゑ

附録

世ゑ種硝法とて作り焔消の仕方あり魚の腸うるもの腐

おうるゑと濕地ゑ埋めおきて土うりうるとうり

是ゑも又一種作り方の最うへきとわう人の傳ゑる

とうゑうてゆう移へ世ゑ弘む

種硝の法と云い人家の床下濕つけゑき土の黒く乾きうる

とうへうゑり水氣さしゑ地所ゑふん四方ゑ深く濕ぬき

の溝と堀りて水ゑきのうゑ調へへ作りうる

その土地のうへきしうゑい土の論の條ゑつるが

如へあいせ考ゑへ右作りゆうゑ夏の土用のうゑ山艸何

をもて多く外より取り一日ばかり炎天に干しあけ〳〵押切
とつてうすあみて細く切り床の土壹尺又い二尺ばかり
あげて右の艸と厚さ三寸ばかり一面に敷きざん〳〵にふるの
の如く高くもりあげて上に赤土とこき床の〳〵の四方
風の通らざるやうに厳〳〵塞ぎ置くなりたゝらのま
はりに板とうちく盛りたる土の直に拄につくるやう
なる防とをもて〳〵さて秋に至りて右の土艸のうちを腐
打しうちと鍬にてうち〳〵切り返〳〵まゝ作り物のうち
何にもうらん切ゝに交せ合せて床の四方前のごく囲ひ
おくなり作物のうちとい芋一畑草茄子蔓

艸その外何にもうら〳〵但し水艸い嫌ふなりこの
故に稲藁をも甚うら〳〵又夏の頃蚕の糞をも
入れおくるうら〳〵右のごとく仕つけて置けば三年の
暮に至り既に硝を得べきなり〳〵の如く仕つけるる
上に年々に艸をもびに作物のうち〳〵と切りこゝ置け
ばやがて硝気を生ずるこゝ多うこの作り焔硝
をとるなんとあり〳〵家い揚げ床にて造作をきやうふすべ
しこの作り焔硝の煎煉をも法い自然常の焔硝と
煮る法に同じ土の位同じ〳〵ごとうこゝ少き故ふうりて
煎煉しやすきものなり作り硝の土を堀るに一尺に

てもニ尺ほども作りたるところなどハ皆取りて用ゆべし硝
とりしめて作りたる土ハ自然土よりも硝を得る分量少
なれども後に又作りたる時に至りておびたゞしく硝を得るの
分量増すものなりさて古き土乾してふるびたれと
入れて作るべしすべて自然硝を取る時も土桶より
あけたる土ハ溜めおき乾きたるがあらばおびたゞしく遠く
ハ差異あるべし右作り硝の理りハ盛夏の候においても
て地上に交ゆるの硝氣塩氣なく艸卉に
つくることを刈て土に入るれハ硝氣ふたゝび土にかへるが
ゆゑにその地たちまち硝氣を交ゆること多きなり作物

のくさを入るゝところの理なりされハ夏ハ刈くさたち故に秋に至りて切りこむ
ことなりこのことハ別に精しき論ありわか世見されハ會得し難し

○作硝石○傳授之方

一作り硝石仕方ハなんにてもあれ不浄の品を集め製造されハ硝石
の氣つよく炮家の為ならバなんでも死物得べし是を不記只農家
に多き品々是を製す

○よもぎ○もくさ○さつまいものつる○ごまがら○そんや○人参のは○たで
のくき○あはのくきそばがら○魚のあらき○其外魚鳥のあらき類○
たゞく蔓○豆のくき其余なにも安きたる気甚敷野草木のくさまで
刈集め畠の如く製すべし

○水之部

○下水ながす水○居風呂水○古池ながす水○臺所下水其外雨水と用ひ〳〵造水屋近くに大桶を置て一ヶ月ゑ一度つゝ上下いたしぜ〳〵かりきり時敗水とくぐり凡一ヶ年ゑ一尺ゑひくゝ成時に五ヶ年ゑ磯石とある前畠を見合ひ〳〵又〳〵ひとゝゝもよ〳〵

○土之部

一厩土○臺所下水邊土○ゝゝ捨場土ゝゝゝ其余本文と見合可製造

○人夫之手當

一毎月上下交合時臭気甚敷外邪と諸候哉も難手○耳○口○鼻穴三所へ手元ゑ有合のそ磨三而も綿ゝゝゝ夾ゼ臭気と諸ゝ手當ゝて人夫可遣

佐藤信淵元海著

藏印記

嘉永七甲寅七月

東都書林　江戸日本橋榑正町　和泉屋半兵衛版