



同會

日本居家秘用卷二目錄

○衣服

此部は衣服乃用ひやう  
ひやう老人小児の衣服の  
得たる物ねとやう絹布  
やう乃仕やうねりやう麻子  
乃ひやうぬい紋の取やう紋  
たね小紋乃付やう中々衣  
服類ふ並りる事代委細ふ  
まらに

○飲食

此部は餅乃びびる片へ  
やう魚肉久しくたくハやう  
く貝くこ乾鮭小豆ホ

車門

日本居家秘用

早く煮火やう漬物のほろ  
やう湯呑火の法麵類た  
くはいやう喜昆布の志やう  
魚肉のりやう一切食物  
小蓋りやう食物不用やう  
是物の半やうでくハリー  
さうせり

日本居家秘用卷二

○衣服

▲衣服の室紙をせれば礼儀乃  
用小飾り不足なればおけく  
行へ積るうは少く上足なら  
とこよ月どろとろんがー我分限  
相應とこよハ分ふすらんたう  
一又又或は好むならは  
乃ら成けー徳成をこりよ古  
徳ふも人の好むふよりと  
うの人乃ら成紙といつり美

身小迫一也（不）乃其衣也

▲凡日中所著衣服夜卧

必更則不載（必）蚤興不昂

散環苟能如是則不但

威儀可法又可其貴衣服

晏子一狐裘三十年雖

意在以儉化俗亦其愛

惜在道也此最飾身之

要勿忽

▲樟腦ハよく濕衣より臭気

氣（ニ）乃其衣也

箱（ニ）乃其衣也

▲頭巾（ニ）乃其衣也

袖（ニ）乃其衣也

の灰汁（ニ）乃其衣也

衣（ニ）乃其衣也

▲白鳥（ニ）乃其衣也

是衣制（ニ）乃其衣也

細（ニ）乃其衣也

氣（ニ）乃其衣也

▲老人（ニ）乃其衣也

乃一續皮用中者... 其益在月一續乃類八才  
改まゝい皮膚改むるあま  
ふ氣ふさうり

▲老らん人ハ定氣乃時... 志ハく衣改改るあま  
改るうのり時ハ火改ふさ  
改るうのりけ入のこの回  
名改改改るく温しる  
改ふさふらうりあまハ定氣  
改やうり

▲換空乃時山火乃草改老人  
の衣物とまじり

▲定氣乃時老人乃夜所  
の衣物とまじりなふとんの  
中へ改改るもう改改やうり  
して入る一綿改入らうり

▲其温少く定氣改改せ  
▲柿の汁布帛小は改改改  
ねよい茶色改改の改改  
白地とある

▲葛布乃袴ひのびと改改

小志はうらうらハ水成うて  
少紅をだたきまは新ある  
がま〜葛布ハ帝の袴と  
も〜志づく用ひくと  
乃こ〜まは久〜用  
也

▲布ハ拙則素良より妙ハ

と取と取ぬ良宮上乃高

麻成うて布とせらなり

▲洗白衣法 葛蒲成曝乾

一末と解一水小の成て

衣服成清きく好洗之

垢穢れづ〜穢く白くなる

と居亦必用ふ也〜

▲臭灯油乃衣服小付〜

糲糸成か〜をけけ

▲槐花乃衣服小付〜

少〜洗ハ〜

▲衣服小油乃付〜ハ滑ス

と石灰等分小合せけ〜

たる下乃上下小並一夜押

紙かきくまきぐらうのち  
たれ押へおつる

○又大根乃志ぼり汁紙もこ  
付金とぐらうして熱湯ふ  
て洗ふなり

○又水一升ふ鹽五分入らう  
しさゆして洗ふなり

○空水石燻く粉ゆ一之兩  
又滑石一兩白礬一兩右い  
づれを粉ゆし洗ふらうふ  
と並良久くくしてお押へ

今くろとれー 車林廣記

▲衣服小里雲乃付らうの汚ら  
うと下小紙紙を水紙うけ

て揚枝乃先ふて洗けは志  
く紙ふらうはり

▲煙草乃脂衣服小付らうの  
羊夏乃煮汁少く洗ふ

○又煙草乃草紙紙とれー  
らの灰汁少く洗ふ○又西  
凡に紙紙を吐うけ洗ふなり

▲衣服小洗乃付らうの白粉

飯と付洗ふる一又味噌汁と洗ふとよ一

▲お灸ト茶衣服ふと洗ふ

豆ハ豆腐飯一す厚ど小切あ

つと五分程あして水までよ

く煮るころの熱うら洗ふ

よ小豆飯と煮かきあ

▲背令の衣服ふ付るハ巾

くこん紙を熨あしころの灰

汁あて洗ふ

▲衣服小縫乃付るハ鱈魚

ぬりぬりして洗ハねつ

▲洗米の衣服ふ付るハ酢

を煮まねおつ

▲ぬりやまね衣類ふ付るハ

酢洗ぬり

▲屋漏水の衣服ふ洗付るハ

塩水と洗う

▲衣服乃紅灰ぬるハ早稲

草乃灰汁あてと洗ふ

▲ねと洗るハ布帛或綿子

穀乃灰汁あて洗ハ深色



ぬらうまうまをとり布帛の  
性よやくなる

▲衣服ふ水の類をきき分  
たりん益羅菊のき月うけを  
刷毛あくとくげばききき  
うせ保

▲衣乃物衣類は汚らるる  
汚らるる衣類の汚らるる  
はひれとて汚灰汁小片等  
汚らるる汚灰汁小片等  
汚汁小漫せぬ汚らるる亦後  
汚らるる汚灰汁小片等

▲絹布灰洗法 月二重か  
絹日也絹袖乃類ハ葛と  
粘と等かあくとく刷毛  
あくとくあくとく刷毛  
一ふふ粘一ふふ粘と白砂  
糠五分海羅三分入ると  
ぬらう布とて刷毛あくと  
ひらぐ縮緬ハ粘灰が減  
して生熱五分入右のごとく  
とぬらうとぬらう

▲絹布はやぶらう乃法 絹乃

はやぶらひ白胡麻五からん  
て布ぬのをこころの汁じゆを粘ねり  
成なして引ひぐはやいで  
志まこ川がわよりとあり

▲絵ゑの具ぐをてまきら紋もん而成なり  
の模も粘ねりふてと波なみひ落おして  
漆しやくをしてた時ときハ水みづハ漆しやくを  
志まぐくて波なみをして絵ゑの  
具ぐをしてはるはる油あぶらを湯ゆふ  
はるはる波なみハ絵ゑ乃の色いろをして  
おらぐ

▲八丈やちやう縞わらわおらやう ねまを真ま  
綿わた百五十月ひゃくごじゅうごつき紙かみ細こく糸いとふして  
是こゝ紙かみ一ひと反へ乃の糸いととんた堅かたの糸いと  
ハかせふおる海うみ草くさ織オリけふ糸いと  
粘ねり紙かみふ加くへて引ひぐく縞わらわ紙かみ  
の糸いとハ思おもくくて糸いとのこごし  
くるくて模も粘ねりふしてして緯わ  
の糸いとハ粘ねり紙かみ付つぐむして  
かくかくて引ひぐ地ぢ乃の糸いとハ好この  
よまよままかかつつてしてしてして  
ここのの十五ごじゅうごのの糸いとをして

八丈より紙出せる山まも  
紙糸くまらぬ是は

▲縫紙張るに時ハ吸物

撥ふ所へ紙乃付らる紙

引たる裏の方紙渡せし

とて切表乃方より毛撥ふ

て撥らるる地換り

て卑くし候

▲床子深の新し紙張れ

やうハ釜小湯紙たごせ

方より引たる湯動ふ所

のま

▲紋取らるるハ横柄小正紙

紙書し紙摺らる跡い

らるるいやまぬものなる是紙

滑やうハ摺る紙茶紙

るのよおれぬへいりうせ

▲竈乃灰ぬゆるる紙灰

汁ふらるる紙張紙ぬ

層ざら垢をよくたつ

▲衣服ハたれぬ藍深

らるる益おれ

▲柳如多食之則胃弱  
且其性寒涼  
故其子乃小兒疳積之  
主也

▲草薺織于冬之末  
草之類始於冬之末  
其性糯糯或之甘淡  
其味甘平

○飲食

▲食物ハ飢或之也  
小ハ多食之則胃弱

常小食之則胃弱

其食或好ハ志は

胃弱之病

或ハ多食之則胃弱

口脈乃欬小也

乃不食之則胃弱

葉根別百事可做

一と人蔬食ふ毎

残まらん時の志いさねよく  
美の善行とまゝとぞ令  
とぞなり男夫とてはれ  
ておとよぶれなり

▲ぬ解法 解ぬはくは  
くは福ふ酒飯わり解ぬ  
入よく書紙しておとよぶ  
いつまごころがびた

○又ぬ解ふまごころは  
常乃解茶よりハ一日早  
漬まごころ又塩飯茶の

くひわげんや〜 漬まはな  
してまごころ

▲魚肉貝類醜濁乃法 酢と  
酒一盃は塩を盃飯加  
て煮火わたり胡椒乃丸粒

十四五入魚肉よりくひ貝類  
乃はまの紙より紙はとほく  
ておの酢ふ漬まの暑月

よてそを五月酒の風味かり  
に酢をふごころばしてよ  
常ふ用ひのまごころ魚肉

右乃ごくとくたくりきり用お  
日一

▲甘菜類酢漬の法 何ふて

と漬るは菜蔬乃類は

よく洗ひ水氣乾さう酢ふ

塩紙のせ蓋茶椀一盃ふ

ハ衣乃こく胡椒乃九粒+

四五入く漬まハいつまでと

かひ乾しとせむ

▲炙魚肉法 胡椒乾粉ふ

一肉のふまきく燻と乾ハ

事林廣記

▲豆腐ハ夏月換一安

豆は焼と乾いし乃菊又ハ

櫻乃新法用也もは火を和つ

よく通らゆ換せり事知せ

一性好れ新法あり煮た

保ハたるく換た

▲串焼成たるく煮る法 菜の

汁よ並蘿蔔菜少加へて煮

もはたやくやうふなる

▲小豆は煮たりもは毎乃を紙

入る煮るるを〜又新粉液  
サワラ〜こよー

▲草果炙者炙るるは葡萄  
液入るづらふ焼ハヤリ〜ふあ  
液又味増汁少〜者炙るるを  
ヤリ〜ふあなる

▲串海鼠液炙るるはさうり  
細ふ切塊乃中へ入湯煮火止  
も〜たやくヤリ〜ふあなる  
又焚る死灰乃中へ入〜るを  
よー

▲三伏日合醬與麴不生虫

▲酢乃中へ妙塩液入も〜白  
衣液生ずる

▲砂糖液移るふ卵液下はぶ  
〜白〜液入も〜白卵ふ砂糖  
乃麴煮くは炙る〜と海蜜  
液移るを同ー

▲餡液移る〜所煮〜〜ふハ  
酒液少〜ら〜〜草果液〜火  
〜炙る少〜通〜〜〜〜〜乃  
〜〜〜〜〜〜〜〜〜〜

酒氣を始らば

▲鶏卵を山椒飯に

ちりまらて一処ふ所を

卵まぐくころ

▲酒を温ら時火乃入らるる

或はよく吹清るべし又

布紙のち折らば

▲海蘊飯時氣法 海蘊飯

温氣よりハ敷やま

蘊一升水飯さう塩之合

能封しとさる久く

は日用の中ハさうく水さ  
け塩飯の

▲青昆布 銅鑊飯に

布紙者さうは青緑

なる海藻蕨狗脊と

▲鯉乃けさる飯を

ふとよらうら時

さうけけ飯さう

活々又鯉乃けさる

茶成か名さう

ら鯉飯皇不様



乃ちかへおひふハ輕乃月紙  
紙少くおひあがりかく乃  
ごとくすまふばる紙又月ふ  
そりも紙すりまよー

▲芥子紙よりくは先物折  
少くとりて茶碗乃類小入  
肉子細紙ぬうのふ茶  
紙少ー入さつて多く茶紙  
とくふより地ふを並用  
ゆまばふがくわけくまか  
らー●粉芥子紙種々くは

茶碗の類小入水よくこ紙  
紙茶碗紙入まきつてくー  
茶紙まきさう右のごとく種  
々

▲味噌汁乃塩わさふハ紙  
袋小入汁の中へ掛け者出  
せばあまくなる又檜栗の粉  
紙入湯まよー

▲しき茶紙糟へ原葉の中へ  
蟬退紙入もへ老妻といへ  
とくまかかー 西醫學六要

▲豆腐紙はくろ時ちやまて  
蘿蔔湯紙りりまは豆腐肉  
とちやうど同上

▲友月白米乃中へ梅乃葉  
紙入るばる紙せむぐ小豆  
小角豆大豆は鉄の物紙  
入るる

▲ぬる味塩の中へ南燭の葉  
紙入るばる紙せむぐ  
▲塩魚乃塩紙出せよ小糖  
紙紙少水ふ加つまはる

く塩いづる紙なる時ハ糖の  
葉紙入るまよー糖を物も  
同ー

▲まろく葉類浸物ふす  
紙ハまろく紙汁紙かろまハ  
まろくまろくして紙ー用ふの  
まろくひんる

▲干わづる割昆布紙煮る  
ふ水ふくく漬ま味ぬ  
まろく紙ー紙ひんるのゆ  
まろくまろくまよー



▲海苔よりしん炭<sup>あち</sup>はきりしは<sup>うら</sup>深ぬ  
その<sup>うつもの</sup>釜<sup>つ</sup>ふ<sup>け</sup>入<sup>お</sup>く<sup>く</sup>漬<sup>お</sup>く<sup>く</sup>る<sup>く</sup>

おほ<sup>く</sup>少<sup>く</sup>と<sup>く</sup>濃<sup>く</sup>き<sup>く</sup>炭<sup>く</sup>用<sup>く</sup>也<sup>く</sup>  
よく<sup>く</sup>ち<sup>く</sup>ぎ<sup>く</sup>て<sup>く</sup>よ<sup>く</sup>

▲瓜<sup>う</sup>炭<sup>く</sup>糟<sup>く</sup>漬<sup>く</sup>ふ<sup>く</sup>ら<sup>く</sup>小<sup>く</sup>蓋<sup>く</sup>炭<sup>く</sup>  
仁<sup>く</sup>炭<sup>く</sup>少<sup>く</sup>入<sup>く</sup>く<sup>く</sup>漬<sup>く</sup>も<sup>く</sup>ら<sup>く</sup>ば<sup>く</sup>五<sup>く</sup>年<sup>く</sup>

不<sup>く</sup>と<sup>く</sup>は<sup>く</sup>味<sup>く</sup>換<sup>く</sup>で<sup>く</sup>だ

▲餅<sup>もち</sup>炭<sup>く</sup>片<sup>く</sup>時<sup>く</sup>解<sup>く</sup>茶<sup>く</sup>一<sup>く</sup>半<sup>く</sup>ふ

ハ<sup>く</sup>氷<sup>く</sup>沙<sup>く</sup>糖<sup>く</sup>一<sup>く</sup>両<sup>く</sup>は<sup>く</sup>そ<sup>く</sup>ら<sup>く</sup>少<sup>く</sup>

て<sup>く</sup>水<sup>く</sup>乃<sup>く</sup>中<sup>く</sup>へ<sup>く</sup>入<sup>く</sup>ま<sup>く</sup>ら<sup>く</sup>ば<sup>く</sup>か<sup>く</sup>び<sup>く</sup>ま<sup>く</sup>  
た<sup>く</sup>ら<sup>く</sup>だ

▲温<sup>じん</sup>純<sup>じん</sup>又<sup>く</sup>ハ<sup>く</sup>茶<sup>く</sup>麵<sup>く</sup>炭<sup>く</sup>湯<sup>く</sup>茶<sup>く</sup>入<sup>く</sup>す<sup>く</sup>ら

ふ<sup>く</sup>白<sup>く</sup>大<sup>く</sup>豆<sup>く</sup>炭<sup>く</sup>少<sup>く</sup>入<sup>く</sup>ま<sup>く</sup>ら<sup>く</sup>久<sup>く</sup>く<sup>く</sup>

の<sup>く</sup>び<sup>く</sup>は<sup>く</sup>茶<sup>く</sup>炭<sup>く</sup>切<sup>く</sup>ら<sup>く</sup>は<sup>く</sup>豆<sup>く</sup>炭<sup>く</sup>

入<sup>く</sup>ら<sup>く</sup>

▲香<sup>かう</sup>炭<sup>く</sup>乃<sup>く</sup>方<sup>く</sup> 苗<sup>く</sup>香<sup>く</sup> 山<sup>く</sup>椒<sup>く</sup>

蓋<sup>く</sup>炭<sup>く</sup>仁<sup>く</sup>各<sup>く</sup>四<sup>く</sup>五<sup>く</sup>を<sup>く</sup>炒<sup>く</sup>て<sup>く</sup> 大<sup>く</sup>唐<sup>く</sup>茶<sup>く</sup>

十五<sup>く</sup>女<sup>く</sup>悪<sup>く</sup>く<sup>く</sup> 衣<sup>く</sup>い<sup>く</sup>づ<sup>く</sup>も<sup>く</sup>こ<sup>く</sup>粉<sup>く</sup>少<sup>く</sup>一<sup>く</sup>兩<sup>く</sup>

ふ<sup>く</sup>ら<sup>く</sup>の<sup>く</sup>を<sup>く</sup>炭<sup>く</sup>少<sup>く</sup>入<sup>く</sup>振<sup>く</sup>出<sup>く</sup>一<sup>く</sup>て<sup>く</sup>炭<sup>く</sup>

茶<sup>く</sup>う<sup>く</sup>の<sup>く</sup>

○又<sup>く</sup>方<sup>く</sup> 糯<sup>く</sup>茶<sup>く</sup> くら<sup>く</sup>茶<sup>く</sup>炭<sup>く</sup>よく<sup>く</sup>炭<sup>く</sup>ひ

一<sup>く</sup>粉<sup>く</sup>少<sup>く</sup>一<sup>く</sup>兩<sup>く</sup> 陳<sup>く</sup>皮<sup>く</sup> 山<sup>く</sup>椒<sup>く</sup> 各<sup>く</sup>一<sup>く</sup>兩<sup>く</sup>

肉桂 少加

○湯香菜乃法 飯のこげ

ゆき火ふかけ煮煮すうよく 山椒の粉

ゆづりやげんを粉とす 白胡麻粉も

ふきでがめがき

▲葡萄糖子紙糖 漬小す

よなたとへはに斗持一盞小

はくろ糖乃中ニ外紙摺よく

ゆりふる紙まじへ漬もは五年

かどは拵せむ

▲こざり蕎麦切 ともむきり

成常のごとく湯煮くして冬月

軒乃邊小はうをこざりせ拵

湯成りちむじりて用ゆもは味

流くーて甚よー

○又蕎麦切成常のごとく

ちていう紙ふへ底乃紙に搦

ふのせをよく煮たり 湯を

も紙とびりたむくなく折返

かけとよりを少に乃磨り

搦成おほひて志づくこまへ

しかくろごこくもまは下乃

桶おけ小溜たまりたる湯ゆ氣けふくむ  
せく味あじをと常つね乃すなはこころむし  
ころすりめめろくしてすし

▲奈良漬 越しん氣け成なりてふ

もうあうご成なりさう湯ゆ成なりた  
ぎせごめと湯ゆ成なりと成なり水みづ  
氣け成なりさうて塩しほ成なり付つけ糟うせ成なりも  
ア〜成なり成なりつしちてはく  
が〜け法はふ甚し〜

▲西あまの水みづ成なり清せい水すいとさ法はふ〜

〜水みづ成なり成なりあさ〜水みづ成なりよく

沸こ〜まゆ〜金い冷れらふ〜り

て〜の泥どろ滓つせ成なりさう〜び  
こま〜成なり者ものさ〜水みづ成なりとさる

▲菰こも水みづ法はふ 水みづ成なりいさ〜成なり

濁な〜よく沸こ〜白しろ成なり成なり  
乃すなは沖なみ〜か〜むけ入いす〜成なり

か〜あ〜下したふ〜成なり砂すな成なりり〜水みづ成なり  
乃すなはり〜成なり成なり

○又また法はふ白しろ成なり成なり乃すなは中な成なり成なり

目め乃すなは成なり成なり成なり〜成なり成なり成なり  
〜成なり成なり成なり〜成なり成なり成なり

悪あししたたよよそそ氷氷ハハ掣掣ふふけ  
くく遊遊にに坂坂ととととん

▲解解ふふ用用ぢぢるるははいいづづままのの

解解茶茶ををとと用用ぢぢるるとといいへ

どどとと京京都都大大坂坂へへ身身のの茶茶の

中中ぢぢへへ河河内内のの満満ちちりり出出をを

身身ふふよよととととんんのの余余ももは

播播列列明明衣衣伎伎前前にに列列すすり

出出るる坂坂よよととととん



日本居家科用卷二終

