

牙氏 龔刻

初學須知

田中耕造譯

四下

皆

著	雜
敬請	認明
一	四
士	
學校	滋賀

一

三

400
846
Vol.5



氏牙

初學須知卷之四下

植物學目錄

第二十一

柳樹科 西穀米樹

ストマクツク樹コイク樹ク美人蕉

第二十二

百合及備尾

第二十三

松柏科 松及桃 杜松木及

此 篤梅香並的列

第二十四

葉蔴科 繡 榆 山毛榉 樹

第二十五

樹 白楊 水楊

第二十六

樹 胡桃樹 栗

牙及學須知

目錄

樹

第二十五

桑樹 無花果樹

第二十六

亞麻 胡椒 胡

第二十七

大戟科 マニオク カサトク

第二十二

カビオカ 菠薐 クロトシ

第二十一

黄楊樹 マンズニリ

第二十八

月桂樹 樟腦 肉桂 サラザ

丸

酸模 大黃

第二十九

礪石

第三十

十字花科 甘藍 コレラ 芥

第三十一

子丁香 罌粟科 罌粟及罌

粟油 白阿片

第三十六

葡萄樹及葡萄酒 錦葵 棉木

第三十二

茶樹

第三十三

柑樹 檸檬樹

第三十五

亞加矢亞 蘇木

第三十四

荳科 銅草

第三十四 甘草 青黛

第三十五 薔薇科 薔薇花 平菓樹

第三十二 樹 粗榦樹 山查 櫻樹

第三十一 樹 杏樹 桃樹 扁桃樹

第三十 鑽 白芷 胡蘆前 矢鳩 杏

第三十六 傘形花科 胡蘆前 矢鳩 杏

第三十七 使君子科 使君子 檳榔樹

第三十八 漆皮 滿那 安息香 茄科

第三十八 膏形科及紫草科 茄科

第三十九 薯 煙草 瑪瑙

珠 瑪瑙



目録

第三十六 越前

第三十七 越前

第三十八 越前

第三十九 越前

第四十 越前

第四十一 越前

第四十二 越前

第四十三 越前

第四十四 越前

第四十五 越前

第四十六 越前

第四十七 越前

第四十八 越前

第四十九 越前

第五十 越前

牙初學須知卷之四下

田中耕造 譯

佐澤太郎 訂

第二十一

椰樹科 西穀米樹

椰樹科 西穀米樹 美人蕉

椰樹科 西穀米樹 美人蕉

椰樹科 西穀米樹 美人蕉

椰樹科 西穀米樹 美人蕉

椰樹科 西穀米樹 美人蕉

ノ成長スルニ從ヒ其葉枯レテ幹ニ痕跡ヲ遺ヒ、
結節形ヲ生シテ、處々大小ノ差アリ、
椰樹科ハ、全地球ノ諸熱國ニ産スル者ニ隨テ諸
種ノ食料ニ供スルヲ以テ大ニ貴重ナリ、
椰樹科ノ主ナル類ハ、西穀米樹シロ、
島椰樹ココ、
芭蕉樹バナナハ、椰樹科ニ非ザレドモ、椰樹科近隣ノ科
ナルヲ以テ、今併セテ之ヲ録ス、
西穀米樹ハ、其髓ニ西穀米ト名ツクル滓糟ヲ生
ス、此滓糟ハ圓キ小粒ニシテ褐色ナリ、印度ヨリ

來ル之ヲ乳汁若ハ肉ノ煎汁ニ和スルハ良品ノ
肉羹トナルナリ、
アルクノ稍ノ群葉叢出スル間ニ生スル茅ハ、類
ニシテ美味ナリ、名ツケテ「ココ」ハルミスココト云
フ、印度ニ産スルアルクノ果實ヲ以テ、ココト
名ツクル餅ヲ製ス、亞細亞人好ミテ之ヲ嗜ス、
又ト樹ハ、亞細亞及亞非利加ノ椰樹ニシテ、其幹
ノ長、大約十五メトシニ達ス、稍ニ叢葉アリ、葉
間ヨリ小枝垂下レテ、ココト名ツクル果實ヲ結
ス、ココトハ糖味ヲ帶ヒテ甚、硬シ、歐羅巴ニ於キテ

梅實ノ如ク日光ニ曝サズバ殆之ヲ食フコ
 トナレ、多クノ煎汁ヲ用キテ、胸部ノ胃寒ヲ療
 ルコトアリ、印度及亞非利加ノ貧民ハ、多クテラ以
 テ平生ノ食ニ供ス、亞非利加ノ糖樹ハ、其傳
 コ、樹ハ、印度及亞里利加ニ産ス、多ク樹ニ較ブ
 レバ其幹更ニ長シ、二十乃至二十五メートルニ
 達スル者アリ、葉ハ長ク殆、四メートルトナル果實ハ大
 ニシテ小甜瓜ノ如ク未熟セザルトキハ其殼皮
 柔軟ナレドモ、其後忽堅硬ト爲ル、以テ器ヲ製シ
 亦種々彫刻スルニ殼皮厚絲ノ如キ細毛アリテ

之ヲ繞圍ス、以テ亞麻ノ如ク織布ヲ製ス、其殼
 肉ニアル果分、其味榛子ノ如ク果ノ熟スル前ハ
 甘美ナルコト乳汁ノ如ク者アリテ、全面ニ附着
 希レドモ、空氣ニ觸ルレバ忽變テ酸味トナル
 ナリ、其果分ハ、紙ハ其ニ不附、其肉
 椰樹科ノ樹液、多クハ糖味ヲ帶テ之ヲ以テ醸造
 レタル甘酒ヲ、椰酒ト稱シ、燒酒ヲ亞厘酒ト名ツ
 久シク其酒類中ニ中央ニ其味最良ト云フ、其葉
 美入蕉ハ、草質植物ナリ、數月ニシテ能ク成長シ、
 五メートルトシ、或ハ六メートルトシノ高ニ達ス、其葉巨

大ニシテ莖ヲ繞圍シ、稍相疊重シテ、時ニハ莖ヲ
周圍ヲシテ、其大殆一ノノルニ至ラレハルコ
トアリ、諸葉ノ中央ヨリ、細莖秀出シテ之ニ花叢
ヲ生ズ、但雌花ハ、莖ノ下部ニ開キ、雄花ハ莖端ニ
開ク、其果ハ美人蕉實ト名ク、果既ニ熟スレバ、
其莖乾枯ス、果ノ形ハ、大ニ小胡瓜ニ類ス、其肉柔
軟ニシテ、頗ル甜味アリ、生ニテ食ヒ、亦煮テ食ナ
クモ、貴重ノ食料ナリ、美人蕉ノ成長速ニシテ、其
果實ノ貴重食料タルヲ以テ考ケレバ、亞墨利加
ニ於テ開、更ニ多ク之ヲ培養セザルハ、實ニ怪シ

トベシ、同シ廣サノ地ニ、美人蕉ト小麥トヲ作り
テ、其所獲ノ斤量ヲ比較スレバ、美人蕉實ハ、殆小
麥ハ百三十倍ニ及ブト云フ、

佛朗西ノ物塘ニ於テハ、美人蕉ヲ生長セシムル
ニ、數年ヲ要スルコト屢コレアリ、

第二十二 百合及薔尾

百合科ト薔尾科ト、相隣スル者ナリ、兩科ノ植
物ハ、其花ノ美麗ニシテ、其球根ニ味アリ、之ヲ食
物調理ニ用ヰルガ爲メ、園中ニ植エテ培養スル
者多シ、即百合科中ニハ、百合、薔金香水仙、アリチ



レトルアンヤリアルヨメロカ此ノ花金花、如
 類、類ノアリ、萬尾科中ニハ、萬尾及治
 夫藍アリ、第百五十一圖

百合第百五十一圖西里亞

ヨリ、佛朗西ニ來レリト

云フ、當今ニ到ル處殆コ

レアラザルハナシ、數百

年ノ間、佛朗西ノ徽章ニ、

百合花ヲ畫ケドモ、畫圖

正シカヲ引カレテ真物ニ



似然、又王旗ノモト端面ニ百合花ヲ畫キタレド

天、近世ニ至リテハ、之ヲ減レテ三箇ナリ、

鬱金香ハ、原土、佛朗西其及西里亞ノ産ナリ、撒倍

佛朗西ノ地名ノ山中ニ於キテモ亦之ヲ見ル、甚美麗ナ

ル植物ナリ、威ニ鬱金香ヲ作シ、第百五十一圖

十百零一年ヨリ、一千八百一十年ノ間、即我

二十三年、百六十二年、即我、第百五十一圖

アリ、和蘭ニ於キテハ、殊ニ威ナリ、同國ハ、即我

分ノ滴館ニ於キテ、鬱金香ノ價ヲ定メ、即我

高價ナルコト、實ニ驚クベシ者アリ、即我

仙花モ亦和蘭ニ於キテ、大ニ之ヲ愛セシコト、即我

金花ハ佛朗西ノ南方及以太利ニ多シ其根ハ獸
 食ニ供スベク亦以砂糖ヲ製シ其砂糖ヲ以テ
 亞兒箇兒ヲ釀スベク
 蒔種ハ其類多シ皆食物調理ニ用中ルベシ即蒔
 蒔日本ノ蒔トシテハ口トシモククトシ
 ナリ人或ハ其香ト味トヲ好ム者アリ殊ニ南方
 ノ人ハ各種ノ食品ニ皆之ヲ加フルガ故ニ食後
 久シク口中ニ臭氣ヲ遺ス弊アリ旱芹葉若ハ草
 黃連ノ葉ヲ咬ミ夫稍之ヲ消スコトアリ

爲尾モ亦其花美麗ニレテ愛スベシ其根ヲ乾カ
 シテ細粉トナセバ芳香大ニ人ヲ喜バシム故ニ
 之ヲ香袋ニ充テ、布帛ヲ薰スグニナクハ穀類
 ノ根ナリ亦香具ニ供ス
 泊夫藍ハ原亞細亞ノ産ナリ南方ニ於キテ專之
 ヲ作ル其質濃色アリテ甚硬カラス其柱頭ハ以
 テカ雞卵ト牛乳トヲ混及餅ニ彩色ヲ與
 且芳香ヲ附ス此ニ用ルルベシ
 鶴子草五葉百合及爲尾ノ隣科ニレテ其花
 屢奇異ノ形ヲ現スコヨリ其根ハ膨脹シテ球



六
 大下

形ヲ美ス云々、第五十三圖、知養以味、其粉ヲ以テ、糖味芳香、其肉
汁ヲ製スベシ、是消化且易クシテ、衛生ニ益アル
第五十三圖



其葉其葉... 第五十三圖... 其粉ヲ以テ... 衛生ニ益アル... 第五十三圖... 其粉ヲ以テ... 衛生ニ益アル...

食品ナク、殊ニ病後ニ宜シトス、

蘇門答臘、亞墨利加ニ産スル、鶴子草ノ果實ナリ

近查印度群島ニ亦此果ヲ出スト云フ、

第二十三 松柏科 松及樅 杜松木及...

日本ニ産スル、蘇門答臘、亞墨利加ニ産スル、

松柏科、四時綠葉ヲ存スル植物ナリ、故ニ亦之

科、綠樹ニ稱ス、コニハ、元來圓錐形ノ義ニ

シテ、此科ノ果實ハ、圓錐形ヲナスニ由リテ、如此

名々タルヲ、凡、樹木中、最大ナル者、多クハ、松

柏科、由、故ニ、嘗、爾、西、島、地、神、海、ニ、ア、ル、松、及、

山西... 其長五十五

其長八十五

松... 蓋刺...

發... 其燃...

用井亦以...

松實...

其內部...

故品燃...

...



按... 松仁... 培植...

松實鱗ノ内部ニ隱匿ス味甚美ト...

擬ハ大ニ松ニ類スレドモ其葉ノ構成實ノ形狀...

并ニ樹ノ全形ハ較異ナル所アリ好ニテ寒國及...

山ニ生長ス徑匝之ヲ用非ニコト甚多...

ナリ其松子ニ芬香アリ之ヲ燒酒ニ混和...

ニ節杜松子酒ヲ醸ス...

ラ...

前文ニ列記スル諸樹ハ皆脂油ヲ含...

薪、輸、山、毛、樺、等、ル、山、ハ、大、之、ヲ、薪、材、ニ、供、ス、大、ニ、
熟、成、生、ス、ル、樹、材、ハ、油、蠟、燐、石、本、樹、ハ、ヨ、ク、燃、焼、
ガ、故、ニ、專、切、包、ヲ、製、ス、ル、所、ノ、等、等、ニ、焚、キ、用、井、ル、
ナ、リ、
森、林、多、キ、土、地、ハ、多、ク、陸、運、不、便、ニ、シ、テ、經、費、多、ク、
其、故、ニ、薪、材、ヲ、水、漕、ス、ル、ナ、リ、其、法、薪、材、ヲ、束、子、テ、
把、ト、ナ、シ、河、水、ニ、投、ジ、テ、遠、隔、ノ、地、ニ、送、ル、セ、リ、如、
此、水、ニ、浸、セ、ル、薪、材、ハ、乾、燥、セ、ル、者、ニ、比、ス、レ、バ、其、
價、大、ニ、卑、シ、ケ、ル、ト、モ、之、ヲ、需、用、ス、ル、ニ、至、リ、テ、ハ、
其、品、位、大、異、ナ、ル、佛、朗、西、全、國、ニ、於、キ、テ、一、歲、中、費、

ス、所、ノ、薪、材、ノ、價、五、億、ク、ラ、レ、ク、以、上、ニ、登、ル、コ、ト、
ア、リ、而、シ、テ、巴、載、一、府、ニ、於、キ、テ、費、ス、所、ノ、數、一、百、
萬、ト、云、フ、ト、シ、ル、ス、テ、ハ、一、ニ、下、ラ、ズ、ト、云、フ、
木、匠、ノ、用、井、ル、モ、ノ、ハ、欄、栗、榆、山、毛、樺、ナ、リ、時、モ、ハ、
松、柏、科、ノ、樹、木、モ、亦、之、ヲ、用、井、ル、コ、ト、ア、レ、ド、モ、燃、
燒、ハ、易、キ、患、ハ、肌、材、ニ、ハ、其、壽、六、十、歲、乃、至、八、十、
歲、以、上、ノ、古、木、ヲ、選、用、ス、方、材、ハ、樹、木、ノ、皮、ヲ、去、リ、
且、稍、其、薪、材、ヲ、斷、リ、大、方、形、ハ、片、板、ト、ナ、シ、タル、者、
ヲ、謂、フ、皮、材、ハ、皮、ヲ、去、ラ、ザ、ル、材、木、ノ、稱、ニ、シ、テ、杭、
柱、ヲ、作、ル、外、ハ、殆、之、ヲ、用、井、ル、コ、ト、ナ、シ、ル、ニ、用、

白楊樅ノ如キ、材即百材ハ專匣ヲ作ルニ用非
心而シテ造船ニハ、樅樹ヲ選用ス蓋樅材ハ全
水中ニ沈メバ、太ニ其堅牢ヲ増スガ故ナリハ昔
水楊ハ觀テ美ク、然其爲ニ他ニ用非ル事ト
殆少ナシ、樅ハ桶材ニ用非ルベク亦以テ輪ヲ製
ス、材ハ其堅固ニ用非ルベク亦以テ輪ヲ製
樅樹名用非ルニハ製作山用非ルコト少ナ
ク、惟樅子ト稱スル果實アルヲ以テ貴シトスル
人ハ、栗樹ハ特美味シク且滋養ノ功アル果實
ナ有スルヲ以テ、然亦其材ヲ以テ各般ノ製作

ニ用非ルベク、故ニ大ニ之ヲ培植スルナリ、
樅ハ歐羅巴ニ於キテ、自然生長スル樹木ノ最大
ナル者ナリ、之ヲ歐羅巴森林ノ王ト稱シテ可ナ
ク、其果實ハ櫻斗ト名ケテ大ニ滋養ノ效アリ、西
班牙ニ産出スル者ハ殊ニ然リ、蓋歐羅巴ニ産スル
樹木ノ最良ニシテ、緊要ナル者ナリ、但其成長
甚速緩ナルガ故ニ、已ハコトヲ得ザルニアラザ
ルベク、之ヲ伐ルコト勿レ、且
塞子ハ樅樹ノ皮ナリ、其樹ハ西班牙及佛朗西南
方ニ多ク、名ダケテ塞子樹ト云フ、

歐羅巴樹樹ノ皮ニハ、硝葦粉ノナシト稱スル者ヲ含有
 ス、以テ動物體ヲ保存スルニ、此樹皮ヲ硝葦粉ノナシ
 名ツクテ、獸皮ヲ硝製シ、且、之ヲ保存スルニ用キ
 ル、
 浸食子イシヤールハ、無血蟲ノ樹樹皮ヲ刺スニヨリテ生ズ
 ル肥厚ノ團塊ナリ、是モ亦大ニ硝葦粉ノナシヲ含有ス、
 以テ墨汁ヲ製スベク、亦黑色ノ染料ヲ製スベク、
 第二十五、桑樹ノナシ無花果樹ノナシ
 桑樹ハ、其葉廣ク其實甘ク、主テ快モ、燕巢舍列別
 ハ、緩和劑トシテ、醫家之ヲ咽喉喉嚨ニ用サレ、指

ヲ以テ桑椹ヲ破碎スルハ、大ニ指ヲ添メ、其液汁
 若、布ヲ汚セバ、之ヲ洗濯ストモ消レ難ク、桑樹ノ
 材ハ、旋匠ノ用ニ供シ、又華麗ナル家具ヲ作ルニ
 用キル、其葉ハ以テ蠶ヲ養フベシ、

桑樹ハ上古ヨリ存シ能ク知ル者ニシテ、始テ
 其葉ヲ以テ蠶ヲ養ヒシハ、支那人ナリ、希臘ニ於

キテ桑樹ヲ培植セシハ、第六紀五百零一年ヨリ
六百零一年ノ間
 ヲ謂フ、即、我一千百六十二年
六百零一年ノ間
 中頃ニ於テ、
 第ハ、以テ大利速紐第十五ニヨリ、桑樹蓬ニ併

朗西ニ來レ、爾後嗣王皆大ニ蠶桑ノ術ヲ勸勵

セシメヌアリ、其對味至昔大ニ益奈、其ノ味

無花果樹ハ、原、東國ノ産ニシテ、其果實ハ乾キテ

美味ナリ、往古ハ貿易品ノ要品トシ、雅曲音都府

入ハ、之ヲ他邦ニ輸出スルコトヲ禁ジタリ、無花

果樹ハ、其花全ク果實内ニ隱匿シテ、視エ難キガ

故ニ、古人久シク花ナクシテ、果實ヲ結ブ者トシ

テ、其味

益加拉 印度ノ地 英ニ無花果樹ノ一類アリ、其枝

曲キテ地ニ達シ、根ヲ生シ幹ト爲リ、恰天然ハ纏修

其枝復垂レテ、根ヲ生シ幹ト爲リ、恰天然ハ纏修

ハ、如ク一樹ニシテ林ヲナスニ至ル、其一エクタ

ク、萬 方以上ノ地ヲ蔽掩スル者亦少ナシト

セヌ、此無花果樹ヲ稱シテ、バニア樹ト云フニ

ハ、印度人種族ノ名ナリ バニア 此無花果

樹ノ下ニ商隊宿所ヲ設ク寺院ヲ建ツルガ故ニ

此名

葦麻ハ、桑樹及無花果樹ト同科ナリ、其葉面ニ蠟

生シ、針毛ノ人々ヲ刺戟スルヲ以テ、衆人ヨク之

ヲ知ヤリ、熱國ニ産スル葦麻ハ、佛朗西地方ノ者ニ比スレバ、毒氣更ニ烈シ、刺戟ノクメニ大ニ嫩衝シ、甚シキニ至リテハ、遂ニ死スルコトアリト

云フ、其ノ子ニ更シテハ益ニ其大ニコレイリ

第二十六 亞麻シシトノ「カ」ヲカシ「ナ」ヲサケハ胡椒

葎麻科近傍ノ科 第五十五圖

ニ屬スル者ハ、亞

麻及「カ」ヲカシ「ナ」

ナリ、

亞麻ハ一年草ニ

シテ速ニ成長シ

其長殆「二」メートルト

ルニ達ス、雄草第五



十五 二比スレバ、第五十六圖

雌草第五十六圖 更ニ

大ナリ、田舎人ハ、

諸動物ノ雄、皆其

雌ヨリ強剛ナル

ヲ、目撃セラル習慣

ニ由リ、雄草ヲ誤

認スル、雌草ヲ誤

レ、雌草ヲ誤認シテ、雄草トナスハ、之ガ爲、ナリ、其

實ヲ亞麻子ト云テ、以テ小鳥ヲ飼フベク、亦油ヲ



内部以粉未...胡椒樹...元和蘭國觸之助...

亞非利加...鳥...年...
亞非利加...鳥...年...
亞非利加...鳥...年...

當今英吉利...目代...氏...
當今英吉利...目代...氏...
當今英吉利...目代...氏...

鳥三種...
鳥三種...
鳥三種...

第二十七...大戟科...
第二十七...大戟科...
第二十七...大戟科...

末...
末...
末...

...
...
...

...
...
...

大戟科...各形狀...
大戟科...各形狀...
大戟科...各形狀...

...其中或...
...其中或...
...其中或...

形...
形...
形...

狀...
狀...
狀...

...且毒氣...
...且毒氣...
...且毒氣...

圓...
圓...
圓...

水...
水...
水...

道...
道...
道...

毒...
毒...
毒...

野...
野...
野...

巴...
巴...
巴...

毒...
毒...
毒...

少ナシトス、マニホト一名ヒトロハ、其根ヲ
 斗テ去リ、次ニ之ヲ燻ク、金以、衛生益シ、其根
 粉ハナド、之ヲ研細トシ、粉ト云ク、其根ヲト云
 其亦利イ、根カト云ク、其根及、如口ト其根、皆油ヲ
 生テ、其油ハ大三下劑、能ク肥者ナリ、古牙那
 墨刺加ノ土、名曰ハ一名曰正三、其用云ク、亦彈性
 觸ルルハ凝固、是即、其樹液、孔状ナシ、其根、空氣ニ
 歐羅巴ニ於キ、其根、之ヲ園庭ニ植エテ、美觀ト

其材堅ク、其天、琢磨スルハ、光澤ヲ生ズ、故ニ以
 テ各種ノ器物ヲ製シ、珠、机案彫板等ヲ作ルニ
 用ルルナリ、其根ヲ壓搾スルハ、辛刺毒分ヲ溶ケテ
 樹液中ニ混シ、流體ト爲ル者、其除去法、
 其根ヲ燒如、此根ヲ得テ、其根ヲ、液汁ヲ除
 根ニシテ、金ノ毒刺ノ毒分ヲ、且、流體ノ中央、
 底ニ、其滓、亦毒分アルコトナシ、又烈
 火ヲ以テ煉化、其根ヲ燒テ、其根ヲ其土ニ載セ
 テ、之ヲ焙リ、以テ其毒氣ヲ蒸散セシムルコトナリ

牙の毒類如... 卷四下

リ、カニ被_レ以_レ江_レ山_ノ實ニ其蓋亦毒液アリ、右_ノ
 同方ヲ施_レテ其毒ヲ去_ラバ、衛生ニ益ナル細粉
 ヲ得_ルコトヲ示_スルベシ、カニ被_レ以_レ其毒液ヲ去_ラバ、衛生ニ益ナル細粉
カニ被_レ以_レ其毒液ヲ去_ラバ、衛生ニ益ナル細粉
カニ被_レ以_レ其毒液ヲ去_ラバ、衛生ニ益ナル細粉
 錫斷_レ、樹液ヲ壤中ニ受_ケテ、之_ヲ金屬_ノ片板ニ
 注_シテサリ、或ハ刷子ヲ以_テ、之_ヲ梨子形土製_ノ模
 型ニ塗_リ、其乾燥_スルニ及_ベテ、模型ヲ碎_クナリ、
カニ被_レ以_レ其毒液ヲ去_ラバ、衛生ニ益ナル細粉
 名稱總當_テラズ、以_テ糊、漆、防水布ヲ製_スルニ其
 彈力強キ_カ故_ニ、カニ被_レ以_レ其毒液ヲ去_ラバ、衛生ニ益ナル細粉

作_ル所_ニ又流動體氣狀體_ヲ蓄藏_スル所_ノ器
 ヲ作_ル所_ニ又流動體氣狀體_ヲ蓄藏_スル所_ノ器
 其發明殆_ト同時ニ_テ是_レ用方_法亦同_ニ、皆大ニ百工
 ニ用_ル者ナリ、カニ被_レ以_レ其毒液ヲ去_ラバ、衛生ニ益ナル細粉
 第二十八_ノ音_用桂樹_ノ樟腦_ノ肉桂_ノサ_ラザ_レ
カニ被_レ以_レ其毒液ヲ去_ラバ、衛生ニ益ナル細粉
 以上説明_スル松柏科、紫萁科等_ノ如_キ兩仁植物
 亦皆雄蕊_ト雌蕊_ト、花_ヲ異ニ_シテ生_スル者ナリ、
 以下論_スル植物_ハ、之_ヲ反_シテ、雄蕊_ト雌蕊_ト同
 花苞内ニ生_セル者ナリ、其中、萼_{アリ}ヲ瓣_トキ者

アリ、之ヲ無辨花ハ云々、薄小辨トハ具備シテ、其
 辨片ノ相粘合スル者單辨アリ、又辨片ノ分離スル
 者多アリ、辨其ニシテ、其ノ科甚クハ、ハ今樟科ハ及蓼科ハ數
 無辨花植物ハ、其科甚クハ、ハ今樟科ハ及蓼科ハ數
 類ノ説カントス、ハ其ノ科甚クハ、ハ今樟科ハ及蓼科ハ數
 月桂樹ハ、往昔ハアホロントト云フ神諸供祀、詩
 人ハヨク詠シタル者ナリ、又祭祀ノ時、詩人ノ頌
 三戴キシハ、此樹ノ枝ナリ、且、以テ戰勝ノ標障ト
 ス、加之震雷モ決シテ之ニ觸ルハ云々、ハ當今
 尚、學校試験ノ時ハ、發賞非難ク、月桂樹ノ葉ヲ冠

月桂樹ハ、葉花皆香油ヲ含ムガ故ニ、以テ醫藥ニ
 供スベク、飲食調理ニ用ルルハ其ノ科甚クハ、ハ今樟科ハ及蓼科ハ數
 樟腦ハ、亞細亞ニ滿布セル月桂樹ハ、一類ヨリ製
 スル者ナリ、其製法ハ、先、此樹ヲ削斷シテ數片ト
 ナシ、水ニ混シ、釜ニ納レテ之ヲ煮シ、樟腦蒸昇
 出テ、其蓋ニ凝結スルナリ、樟腦ハ醫藥ノ效能多
 シ、ラズバ、ハ氏ハ、夫レ之ヲ咽喉病ニ賞用セリ
 紙卷煙ハ、各人ハヨク知ルガ如ク、樟腦ヲ混
 シテ製スル者ナリ、又燒酒ニ樟腦ヲ和シテ摩擦

スレ能ク四肢ノ疲勞ヲ治シ亦能ク傳寐寧斯
 痛ヲ療スベシ又樟腦ノ蒸氣ハ百々無血蒸ヲ殺
 スカ故ニ衣服毛皮革等ニ之ヲ散テハ夏月ハ
 間無血蒸ノ子ヲ腐蝕ス防テ足ヲ瘡ス
 肉桂樹モ亦月桂樹ノ一類ナリ其皮ヲ剥キテ日
 光ニ曬モ之ヲ收縮卷旋テ小圓棍形ヲナス其印
 度ノ錫蘭ニ産スル者ヲ家貴ニ好ミテ之ヲ
 香料ニ供シ食物調理員用亦亦醫藥ニ供用スル
 日善修及葉外有香而之合用ニ以テ醫藥ニ
 蓼科ハ其實三角形ヲナシ其葉幹ヲ北園スルヲ

以テ著至此科中ニ要用ナル者三類アリ第一サ
 ラガシハ佛朗西田舎ノ貧民多クハ其種子ヲ細
 末トシテ粗糲ノ麪包ヲ製スブレターノ名ニ於キ
 テハ殊ニ然リ又以テブサリ及一種美味ノガ
 レト皆菓餅ヲ製スベシ且サラザンハ其花中ニ
 多量ノ糖漿アルガ故ニ蜜蜂大ニ好ミテ茲ニ集
 ルナリ第二酸模ハ其葉ヲ以テ清涼ノ食品ヲ
 製スベシ墨汁ノ汚點ヲ除去シ并ニ銅ヲ淨潔ニ
 スベキ酸模鹽及酸模酸モ亦酸模ヨリ製スル者
 ナリ第三大黃ハ乾カモテ細末トシ醫藥ニ供ス

ハレ、通常食物ニ和シテ之ヲ用弁ル、然ズルニ緩
下劑ノ效アリ、且能ク食欲ヲ促スナリ、

第二十九 麻

麻五十八、美麗ナル植物ナリ、其花ハ青色ニシ

テ、瑞和蘭、石竹、及、五十七圖

セラ、五十八、色ニシテ、且、其莖中

類ス、其種子ハ肥

大ニシテ光澤ナ

リ、以テ透明ノ油

ヲ製シ、燈火ニ用



牛、又圖畫ニ用弁ルナリ、水ヲ以テ種子ヲ煎バレ

ハ、濃厚粘質ノ液汁ト爲リ、大ニ緩和ノ能アリ、又

種子ヲ粉末トシテ、緩和巴布ヲ製スベシ、消痰ノ

特效藥ナリ、

麻皮ハ、麻ノ竅要用ナル部分ナリ、亞麻ノ如ク之

ヲ水ニ浸シ、次ニ木槌ヲ以テ之ヲ搗キ、更ニ梳ケ

ツリテ絲トナスナリ、其至細ノ美絲ハ、美布トテ

ス、細麻布反、編製ノ工ニ用キ、通常ノ絲ハ、縫絲

ニ用キ、亦以テ通常ノ布ヲ製ス、其下等ノ者ハ、物

ヲ包ムベキ布ヲ製ス、及ナリ、總テ麻絲ハ、亞麻絲

ニ比スレバ弱レト雖更ニ細緻ニシテ撓メ易シ
故ニ緻密ノ布ヲ製シ得ベシ

第三十

十字花科

甘藍

コルザ

芥子

丁子

罌粟科

罌粟及罌粟油

阿

片

十字花科

ト子ヲ以テ主種

中ニハ要用ノ植物甚

多シ例スルニ甘藍ハ佛朗西ノ諸菜園ニ於キテ

之ヲ培植ス、燕菁ト蘿蔔トハ大ニ相類似スル者

ナリ、コルザモ亦此科ノ植物ニシテ其種子ハ碾

磨シ、若ハ壓搾シテ之ヲ碎キ、以テ油ヲ製スベシ

其油ハ専ラ燈火ニ用サレナリ、其油ヲ絞リタル渣

滓ハ家畜ノ食ニ供シ、亦肥糞ニ用サレコトアリ

芥子モ亦同科ノ植物ナリ、其種子ヲ細粉トナセバ

芥子末ト爲ル、以テ芥子泥ヲ製スベシ、又之ノ新

葡萄酒若ハ醋ニ混和レ調味トシテ食物調理ニ

供ス、特ニ其調味ヲ稱シテ芥子ト云フ、ムイタル

トハ昔時佛朗西ニ於キテ用サラル、ムイタル

ト云フ語ヨリ来ルリ、蓋其味ノ甚辛キヲ謂

ル者ハ辛キヲ云フ也

罌粟ハ佛朗西ノ田野ニ多シ、之ヲコクリト云フ、野生

ノ罌ト稱ス亦其花ノ美ナルガ爲ニ之ヲ花園ニ
 培養ス帝花ノ美ナルノミナラズ更ニ二種ノ大
 利アリ第一罌粟油ヲ取ルベク第二阿片ヲ製ス
 ベシ其油ヲ製スルニハ莖頭莖五十八圖ニアル無數
 ハ種子ヲ碾碎シ若ハ莖五十八圖
 水ヲ攪調テ以テ之ヲ
 壓搾スルナリ畫家好
 ミテ此油ヲ用井水ニ
 容セル染料ノ色ヲニ
 テ鮮明ナラシム亦食



用ニ供ニ并ニ燈油ニ用井ルナリ其味ハ橄欖油
 ニ及バザレドモ價廉ナルガ故ニ貧人好ミテ之
 ヲ購求ス橄欖油ニ罌粟油オピウム油ヲ混和シ純橄欖油ト
 稱シテ之ヲ賣ルヲト屢コレヲ然レトモ罌粟
 油ハ嚴寒ノ候モ凍凝スルコトナク且之カ爲ニ
 橄欖油モ亦氷結セザルガ故ニ其價造クルコト
 甚認メ易シ
 罌粟花ノ凋落シテ後種子ヲ含有スル莢ノ下部
 ヲ小シク破截スレバ乳狀ノ液汁流出ス注意
 テ之ヲ收取スバ此液汁ヲ蒸散セシメ固體越

ニ纏繞シ、大ニ延長スルコトアリ、英吉利ニ於テ
 テモ、亦之ヲ培植ス、其幹ノ大、殆ニ十五センチメ
 ートルニ及ブ者アリ、然レドモ英吉利ノ地ハ、葡
 萄樹ノ培養ニ適セザルナリ、上世ヨリ世人既ニ
 葡萄酒ヲ知レリ、經典ニ據レバ、始メテ葡萄酒ヲ
 培植シ、且葡萄酒ノ醸造ヲ發明セシハ、諾威紀元
前三
 千九百零八年ニ生レ其家族ノナリト云フ、
 ミ洪水ノ難ヲ免レモ人ナリ、ナリト云フ、
 野生葡萄酒ハ南土ノ樹籬ニ多シ、其果實酸味ニ
 シテ宜シカラズ、然レドモヨク之ヲ培養スレバ、
 諸種甘美ノ果實ヲ生ジテ、葡萄酒ノ醸スルニ就

中佛朗西ハ良品ノ葡萄酒ヲ産ス、葡萄酒樹ハ、氣候
 宜シキニ適セザレバ、成長スルコト能ハズ、蓋シ熱
 劇シケレバ、日光其葉ヲ枯シ、其果實ヲ乾カシ、寒
 甚シケレバ、之ガ爲ニ其纖維ヲ傷害シ、樹液昇降
 ノ管ヲ損害スルナリ、
 棉木トニ及カ、オノニ樹ハ、葡萄酒樹比隣ノ科ニシテ、
 錦葵マルガサヒヲ以テ主種トスル所、錦葵科ニ屬スル植
 物ナリ、
 棉木ハ矮小ナル灌木ナレドモ、百工ヨリ之ヲ視
 レバ、蓋シ諸植物中、麩包ヲ製スベキ穀類ニ亞ケル

貴重者ト云、其種子ニハ、白色ノ織毛アリ、之
ハ、繆鏡ニ、是即綿絮ナリ、第五十其實既ニ熟スル
葉五十九圖、ハ、開裂シテ綿絮殻外ニ張出



其周圍ニ施熱霜霜ハ、凍
狀ヲ示ス、ハ、開裂シテ綿絮殻外ニ張出
棉木ハ原亞細亞及亞非利加
ノ產ナリ、後之ヲ亞墨利
加ニ移植シテ夫ニ蕃殖セリ、
歐羅巴洲中西各里以太利及西班牙ニ於キテモ、
亦之ヲ移植ス、其所得ハ夥多ナラザレドモ、亦少

ナレトモ、棉木ハ沃地ナレバ、十箇月ニシテヨ
ク成熟シ、一根ヨリ綿量六十グラム、ハ、一ハ我ニ
分六重乃至百二十グラム、ハ、一ヲ收獲スルコトア
リ、又一マクタル一萬ノ地ニ、一メトナル相
隔テ、駢列シテ植エタル棉木ヨリ、綿量殆、一千
ログラ、一千一グラム、ハ、一ハヲ産ス、ハ、一綿房
ハ、先手ヲ以テ之ヲ摘取シ、次ニ器械ヲ用井テ、其
種子ヲ除シテ純綿トスルナリ、
綿絮ハ印度ニ於キテハ、往昔ヨリ既ニ能ク之ヲ
知リ且、能ク之ヲ需用セシガ、其歐羅巴ニ輸入セ

綿絮ヲ以テ製スル衣服ハ、毛織ニ比スルニ暖キハ、就中夏日ニ
 ラザレドモ、麻布ニ比スルニ暖キハ、就中夏日ニ
 當リテハ、急劇ニ冷キルト少キヲ以テ、更ニ
 麻布ニ勝レリトス、故ニ寒クハ、以テ濕氣多キ上地、
 并ニ寒暖ノ遠ニ變ナル土地ニ於キテハ、殊ニ綿
 服ヲ宜科トス、
 樹ハ亞墨利加ノ樹木ナリ、其果實中ニ肉
 塊ヲ包ムル豆粒ヲ夥シク含有ス之ヲカ、
 名ガ知古辣ヲ製スル者ハ、即、此豆粒ナリ、

第三十二

茶樹

茶樹

一名日本茶

一名日本茶

一名日本茶

一名日本茶

一名日本茶

一名日本茶

一名日本茶

其高四、五、六、七、八、九、十、十一、十二、十三、十四、十五、十六、十七、十八、十九、二十、二十一、二十二、二十三、二十四、二十五、二十六、二十七、二十八、二十九、三十、三十一、三十二、三十三、三十四、三十五、三十六、三十七、三十八、三十九、四十、四十一、四十二、四十三、四十四、四十五、四十六、四十七、四十八、四十九、五十、五十一、五十二、五十三、五十四、五十五、五十六、五十七、五十八、五十九、六十、六十一、六十二、六十三、六十四、六十五、六十六、六十七、六十八、六十九、七十、七十一、七十二、七十三、七十四、七十五、七十六、七十七、七十八、七十九、八十、八十一、八十二、八十三、八十四、八十五、八十六、八十七、八十八、八十九、九十、九十一、九十二、九十三、九十四、九十五、九十六、九十七、九十八、九十九、一百、

日本及支那ニ茶園羅也。其選者ハ大抵皆品位
 下等ノ茶ナリ。日本ノ皇帝ニ奉テ飲茶ス。其樹ハ
 培養ヨリ製法ニ至ルマテ、注意鄭重實ニ盡ス。其
 其茶園ハ周圍ニ廣キ堤ヲ築リテ、監人ノ外ハ
 之ヲ入ルコトヲ禁テ、監人ノ時々徑キテ葉ヲ採
 振テ茶ノ塵芥ヲ除去シ、采收ノ時至ルハ、茶葉ヲ
 摘取ル者ハ、手套ヲ以テ手ヲ被覆シ、且、一日數回
 必、浴セテ其身體ヲ洗淨シ、汚穢ヲ防カズ。其
 貿易品トシテ、俱スル茶ノ主ナル者ニ撮テリ、綠茶及

黑茶是ナリ、綠茶ハ黑茶ニ比スレバ數等上品ト
 ス、然レドモ通常此二品ヲ混交スル者衆多シ、
 英吉利人亞墨利加人及魯西亞人ハ、茶ヲ用非ル
 コト夥シ、就中合衆國ニ於キテハ、貧富ヲ論ゼズ、
 飲料ハ大抵皆茶ナリ、
 茶ヲ歐羅巴ニ輸入セシハ和蘭人ヲ以テ始メト
 是是紀元一千六百十年ナリ、其佛朗西ニ入リレ
 ハ、廿千六百四十年ノ頃ヲシテ、英吉利ニ入リレ
 州又數年ノ後ナリ、

第三十三
 相樹 檸檬樹
 カカミ
 ガイ

三十三 鳥 福

柑樹ハ原亞細亞ノ産ニシテ其地方ニ生ズル者
 ハ、樹幹甚大ナリ、而シテ歐羅巴ノ南土馬里他島
 西洛里島ニ島昔在中以大利西班牙及佛朗西ノ
 南地ニ於キテハ、此樹大ニ繁殖ス、右諸地方ヨリ
 北ニ於キテ繁茂セシメント欲セバ、必、煦塘中ニ
 密藏シテ、寒威ノ妨害ヲ防グベシ、柑果ノ味美ニ
 レテ花ニ芳香アリ、且、其花若ハ葉ノ浸劑ハ、消化
 シ易クシテ鎮痛ノ效アルハ、衆人ノヨク知ル所
 ナリ、「ト名」ト名ゾ、飲料ハ、柑皮ヲ亞兒箇

爾一添シテ醸シタル者ナリ、
 檸檬樹ハ、柑樹ト同科ニシテ、其果實ニ清涼ノ液
 汁アリ、酸味甚美ナリ、用テ飲食ヲ調理ス、檸檬
 油中ニハ、真ノ檸檬樹「リ」及「「ト」シエリ、
 「「ト」シエリ」ノ果實ニ砂糖ニ藏シタル者「「ト」シ
 「「ト」シエリ」名ヲケテ食品ニ供ス、
 檸檬ノ材ハ、珍重ノ匣櫃等ニ用テルコト、猶、
 「「ト」シエリ」ノ材ヲ需用スルコト
 ハ、三十年以來大ニ盛ナリ、其大ニ之ヲ需用スル
 ハ、殊ニ被板術「「ト」シエリ」材ニ他ノ美ナル
 材ヲ被覆スルヲ得、「「ト」シエリ」發明アリ

番師傳ノ用ニ供スルナリ、
 カニペイ^{カニペイ}ト云ハ、之ヲ質造ニ用キルコト屢、コレヲ
 リ、森商多クハ、カニペイト云越幾斯ヲ用キテ、葡萄
 酒ヲ質造ス、然レドモ、カニペイト云越幾斯ヲ以テ
 造ムル者ハ、純粹葡萄酒ニ比スレバ味辛辣ナル
 カ故ニ、其質造タルコト認メ易シ、
 青黛^{アインディゴ}草ハ、原、印度ノ産ナリシガ、當今ハ、
 島^ニ印度海^ニサシドマシグエ^ニ亞墨利加^ノ大島^ノ巴西及カ
 リヌ^ニ太利^ニ群島^ニ於キテモ、亦之ヲ培植ス、青黛ヲ製
 スルニハ、其葉ヲ切リテ先^ッ日光ニ曝レ、次ニ二日

間水ニ浸シ、注意シテ木匙ヲ以テ之ヲ攪ル、是空
 氣ニ觸レテヨク其色ヲ發セシメレカ爲ナリ而
 シテ石灰ヲ交ヘテ、青色ノ泥土狀トナセバ、直ニ
 鮮明ノ色ヲ生ヤ、其時之ヲ模型ニ入レテ、更ニ乾
 燥セシムルナリ、

青黛ハ、巴西ヨリ輸入スル者、最上品トス、之ヲ

第三十五 薔薇科 薔薇花 山査子 櫻桃 李樹 桃樹

薔薇科 薔薇花 山査子 櫻桃 李樹 桃樹

薔薇科 薔薇花 山査子 櫻桃 李樹 桃樹

薔薇科 薔薇花 山査子 櫻桃 李樹 桃樹

此辨ハ大ニ其數ヲ増ス、蓋ニ滋養液ハ過多ナルガ
爲ニ、雄蕊ヲ變ジテ辨片トセシムルナリ、故ニ花
圃蕃薇花ノ辨ヲ、熟視驗查スレバ、其片端ニ半ハ
被覆セシ葯ノ囊アル者多シ、以テ証トスベシ、
歐羅巴ノ森林ハ、平菓樹ノ自然ニ生長スル者多
シ、野生平菓樹ノ果ハ、滋味ナレドモ、ヨク培養シ
且、之ヲ接換スレバ、美味ノ果ヲ結バシムベシ、佛
朗西ノ諾爾滿的亞ニ於キテハ、大ニ之ヲ培養ス、
所謂平菓酒ハ、即、此果ノ液汁ヲ以テ、釀造スル者
ナリ、

梨樹モ亦野生植物ナリ、其果モ亦以テ梨酒ヲ釀
スベシ、滋味ハ平菓酒ニ等シ、

椴樹ニグロアレキ、原、亞細亞ノ産ナリ、其果實ハ大ナル黃
色平菓ニ似テ、美味ナレドモ、滋味ヲ帶フルヲ以
テ生食ニ適セス、故ニ烹テ之ヲ食ヒ、若ハ椴樹餅

ト稱シ、砂糖ニ藏シテ之ヲ食フ、香味甚美ナリ、且、

椴樹餅ハ、維馬夕路スル特效藥ナリ、
山査子ニグロアレキハ、其成熟ノ期ヲ過キテ、柔軟ナル

ニアラサレテ、通常之ヲ食フコトナシ、
櫻樹ハ、原、ニグロアレキ往古ノ亞細亞ノ其後、ニグロアレキ合セルノ産ナ

羅馬名將

第六十四

リヌ之ヲ羅馬

植云爾後羅馬

移植也テ邊ニ全歐

羅巴ニ充満セリ歐

羅巴ニ於テハ多

ク其樹類ヲ培養ス

果實ハ時ニ酸味ヲ

帯クル者アリ或ハ

其味ノ者テハ櫻酒



ト名以テタル飲料ニ櫻樹ノ變

態野櫻樹ノ果實ヲ以テ製スル者ナリ其味ノ美

ナルハ、酸 炭素、窒素、及水素ノ混 酸ニシテ、酸ノ毒ナ セル 少

許ヲ含メルヲ以テナリ櫻酒ノ最上品ハ、櫻 練 可

曼 ノ 山 ニ 於 キ テ 製 ス ル 者 ナ リ ト 云 フ ト 云 フ ト 云 フ

李樹ハ西里亞ヨリ佛朗西ニ來ル其果實ハ蟲

類速ニ之ヲ蝨傷スルガ故ニ能ク成熟スル者甚

少ナリ其幸ニシテ傷害ヲ免テ全ク成熟スル者

ハ味甚美ナリ其先密中ニ於キテ乾カシ次ニ日

光ニ曝スル者ヲ乾李ト云フ

佛朗西ニ生スル櫻樹及李樹ノ幹ヨリ

護謨ヲ滴出セ、干シ、熱シ、ドモ、亞刺比亞護謨及、

子ガハ護謨ニ比スレバ其品位劣レリ、

挑樹ハ原波斯ノ産ニシテ、杏樹ハ原アルメニリ

ノ大國、亞細亞ノ産ナリ、杏仁水ハ杏仁ヲ以テ製シタル

者ナリ、杏仁水ハ杏仁ヲ以テ製シタル

扁桃樹ハ二種ヲ培養シ、其一ハ甘扁桃ヲ生ズ、其

味甘美ナリ、食後ノ果品ニ供シ、亦以テ扁桃汁含

利別ヲ製ス、杏仁水ハ杏仁ヲ以テ製シタル

酸ト名ツクル、酷毒少量ヲ含シ、又有毒ノ香油ヲ

有スル者ナリ、杏仁水ハ杏仁ヲ以テ製シタル

第三十六 傘形花科 胡蘿蔔 失鳩答 鈎吻

植物家ハ植物ノ花梗皆同小枝ヨリ生ジテ、其長

花ヲレテ皆同高處ニアラシムル者ヲ總稱シテ

傘形花ト云テ、蓋胡蘿蔔花ハ其例トス、胡蘿蔔ハ其例トス、

リ、胡蘿蔔ハ其例トス、

傘形花科ノ植物ハ其花ノ構成皆傘形ヲナシ、其

莖葉花ニハ、皆芳香エ、液汁ヲ含有スル者ナリ、

胡蘿蔔 第六十 塘蒿及白胡蘿蔔ハ、皆傘形花科ノ

植物ナリ、胡蘿蔔ハ、二年植物ニシテ、初年ニハ根

植物ナリ、胡蘿蔔ハ、二年植物ニシテ、初年ニハ根

第六十二回 胡蘿蔔 二辛 蘇 株ノ粉質大ニ



帶ニ幾バクナラニ上昇シテ、莖忽

發育ニ第二年ニ及ビ花開キテ種子ヲ生ズルナ

リ、

失鳩答 并葉 鈎吻 ハ胡蘿蔔ニ類似スル植物ナリ不幸

ニシテ誤認シ易シ其液汁ハ人獸ニ大害アル毒

氣ヲ含メテ、雅典 希臘 都府ニ於キテハ、嘗テ死刑ニ

斷セラレタリ罪人ヲ殺スニ失鳩答ヲ用弁レト

云テ、往古希臘ノ賢人、頸格刺喉以刑ニ由リテ失

鳩答ヲ飲スレハ、衆人ノ目ヲ知レル所ナリ、

傘形花科中特ニ馨香ナル植物ハ、其一ヲ白芷

稱ス、果餅戶其莖ヲ砂糖ニ藏ス、其二ヲ小茴香ト

稱ス、其種子ヲ燒酒ニ溶解シテ、茴香浸ヲ釀ス、

其

藥第三十七、使君子科、使君子、救攬樹、

收、那、安息香、

單瓣花植物ハ、其科甚多シ、其中各級ノ要用アル

牙カ事類、

諸類美色有之其至要ノ料也左ノ説明ニ用マレ
使君子椒檳榔及漆皮ハ皆使君子科ノ植物ナリ
使君子ハ花ノ美麗ナルノ爲ニ子ヲバ亦香油ヲ生
ス以テ香貝ニ供スベシ
椒攪樹ハ古時綠色ナリドモ其葉甚少ナク且光
澤ナキ物以テ形狀美事ヲ欠其貴重スル所果實
ニ油ヲ製スルニ善故ニ其油ハ專ニ食物調理
ニ用弁亦燈油ニ供スルナリ味ハ極苦ナク不幸
椒攪樹亦亞太利、西班牙、希臘、西班牙ノ如キ、暹羅
巴、南方及小亞細亞等處多ク之所產也胡西南方ノ

諸州ニ輸入シテ培養セシハ蓋在昔馬可婆里港
ヲ建築セシ希臘人植民ナリ爾來此地ノ於テ
盛ニ培養スレドモ不幸ニシテ氣候嚴寒ナルガ
爲ニ其成熟收穫ヲ妨害スルコト屢コレアリ
以太利及西班牙ノ椒攪樹ハ佛朗西ノ不羅溫薩
ニ産スル者ニ比スレバ其幹甚大ナリ且一歲中
數回收穫スルコトアリ
椒攪實ハ其初之ヲ摘取セル時ハ美味アルニア
ラズ却テ辛ク且苦シ故ニ必先之ヲ鹽水ニ浸
シ置キ次ニ胡椒子若ハ茴香ヲ以テ製セル香水

中ニ入ル、ナリ、
 橄欖油ヲ製スルニ、初回ハ熱ヲ與ヘズシテ、其子
 實ヲ壓搾ス、如此シテ得ル所ノ者ハ純粹ノ橄欖
 油ナリ、專之ヲ食用ニ供ス、第二回ハ熱ヲ加ヘテ
 之ヲ壓搾ス、復油ヲ得、以テ然レドモ初回ニ得ル
 者ニ比スレバ、品味稍下レリ、第三回ニハ先其殘
 滓ヲ壓搾セシメテ油質ヲ含有スル纖維ヲシテ、
 分解シ易カラシメ、次ニ熱湯ニ入レテ之ヲ壓搾
 スルナリ、此時得ル所ノ油ハ、品味大ニ下レリ、之
 ヲ燈油ニ供シ、亦以テ石鹼ヲ製スルナリ

秦皮コシロハ甚美麗ナル樹木ナリ、佛朗西ノ園圃ニ於
 テテ、各般ノ變態ヲ培養ス、其材ハ指燻キ且、脆ト

シテ、以テ匠匠之ヲ用ルコトヲ好マス、馮那ボナヲ生
 ズルハ、秦皮ノ一類ナリ、馮那ハ白色ニシテ、糖味

ヲ帶ビ、醫師之ヲ屢下劑ニ用ルルコト屢コレア
 リ、安息香バンシヤウモ亦同質ノ者ニシテ、馨香アル樹脂ナ
 リ、

第三十八、脣形科ウヰエ及蕘草科カウボク 荔枝科リチ 馬鈴薯カボチャ

煙草タバコ

脣形科ハ佛朗西ノ原野森林道路ニ夥シク生長

牙

諸類多包有云、此科之植物ハ、大抵皆芳
 香アリ、刺賢^{カサ}、堇^{アサ}、兒^シ、葉^ハ、香^ク、捲^マ、堇^カ、兒^シ、チ^ノ、ム^ハ、ム^サ、ワ^ク、熱^シ
 迷^ヒ、迷^ヒ、香^ク、チ^ノ、ム^ハ、チ^ノ、ム^ハ、等^ノ、是^レ、ナ^リ、以^テ、醋^ク、亞^シ、爾^シ、箇^ノ、兒^シ、又^チ、
 酒^ニ、香^ヲ、附^ク、ル^ナ、リ、又^チ、熱^ク、草^ハ、醫^家、之^ヲ、以^テ、苦^ク
 味^劑、ヲ、製^ス、亦^チ、下^劑、ヲ、製^ス、脣^形、科^ノ、比^降、熱^草、科^ノ
 植物^ヲ、亦^チ、下^劑、ヲ、製^ス、脣^形、科^ノ、比^降、熱^草、科^ノ
 脣^形、科^ノ、及^チ、熱^草、科^ノ、近^傍、ニ、茄^科、アリ、此^科、中^ニ、ハ
 比^阿、私[、]、菘[、]、蓴[、]、曼[、]、陀[、]、羅[、]、花^ノ、如^キ、毒^液、アル^{植物}、ノ、外
 ニ、百^年、以^來、漸^々、世^人、ノ、知^ル、ル^{植物}、アリ、馬^鈴、薯^ト
 云^フ、方^今、大^ニ、之^ヲ、培^養、ス^レ、ド^モ、未^ダ、普^ク、世^人、ノ

需用ニ供スルニ足ラズ、又此科中ニ一ノ植物アリ、其功用ハ異議紛々トシドモ、人民大ニ之ヲ嗜ミテ費スコト夥シ、是即煙草ナリ、馬鈴薯ヲ發見レテ之ヲ亞墨利加ヨリ、歐羅巴ニ輸入セシハ、果レテ何人ナリヤヲ確證スルコト能ハザレドモ、ハルマンチエー佛朗西ノ農學家一十七百三十七年ニ生レ、一千八百十ノ佛王路易第十六ノ援助ヲ得テ、多年ノ間勞苦シ、遂ニ佛朗西内ニ於キテ編ク之ヲ新種セシメレハ、衆人ヲヨク知レル所ナリ、路易第十六ハ大ニ其新種ヲ賞勵シ、遂ニ馬

牙力卷頭下

卷四下

聖

文部省

鈴薯ノ花ヲ王ノ鈕ニ摸鑄セシ、馬鈴薯ハ其初
 貪人モ斥ケテ之ヲ食用ニ供セザリシ、王ノ如
 此之ヲ愛スルニヨリ、富貴ノ人モ亦之ヲ食用ニ
 供スルニ至レリ、佛朗西革命ノ初年一千七百
 方リテ、國內饑饉ノ災厄ヲ披ヒシハ、全ク馬鈴薯
 ノ功ヲ居多ナリトス、
 馬鈴薯ノ塊根モリスハ根ニアラズレテ、地下ニ埋伏ス
 ル枝條ノ類タルコトハ、既ニ之ヲ説明セリ、今試
 ニ其一塊ヲ取リテ、之ヲ地ニ植クルハ、芽ヲ發シ
 テ新ニ小植物ヲ生ジ、亦枝ヲ生ズ而シテ其地下

ニ遺レル部分ハ、洋糖ノ増加スルニ從テ、更ニ許
 多ク塊ヲ生ズルナリ、
 馬鈴薯ノ洋糖ハ、食用ニ供スバキコト、猶其塊根
 ノ如シ、然レテモ滋養ノ效少ナシ、之ヲ小麥ノ粉
 ニ混シテ麪包ヲ製スルコトアリ、其味淡美ナリ、
 煙草ハ、一千五百六十年ノ頃始メテ亞墨利加ヨ
 リ歐羅巴ニ輸入セリ、其初メハ西班牙人獨之ヲ
 用キシガ、次ニ佛朗西人モ亦之ヲ用キ、其後漸々
 歐羅巴諸邦ニ傳播シテ、方今ハ殆之ヲ種藝セザ
 ル國ナキニ至レリ、其之ヲ用キル法種々アリ、或

ハ之ヲ癩キ、或ハ之ヲ嚼ミ、或ハ其煙ヲ吸フナリ、
 佛朗西ニ於キテハ、政府獨、煙草ヲ賣ル特權ヲ握
 レリ、故ニ其之ヲ生スル利ハ、政府歲入ノ大ナ
 ル者トス、
 煙草ハ一年草ナリ、春其種子ヲ地ニ蒔キ、既ニレ
 テ萌芽スレバ、之ヲ井字狀ニ移植ス、若ク駢列セ
 レバ成熟ノ時ニ至ル之ヲ拔キテ束トナシ、暫時
 温熱セル器上ニ置キテ凋萎セシメ、次ニ其葉ヲ
 摘取ルナリ、其需用ニ應ジテ、各葉ノ製法ヲ異ニ
 ス、故ニ鼻煙草ヲ製スルニハ、碎キテ細粉トシ、吹

煙草ヲ製スルニハ、細長ク之ヲ刈ミ、
 二其葉ヲ疊重レテ之ヲ卷クナリ、吹煙草ノ家、佳
 品トスル者ハハヤテス、
 ニシテ鼻煙草ハ、
 第三十九
 其高殆一メートルニ達ス、佛朗西ノ南方ニ於キ
 ナ多ク之ヲ培植ス、其根ヨリ染料ヲ生スレドモ、

ニシテ鼻煙草ハ、
亞墨利加ニ産スル者ヲ以テ第一等トス、
亞墨利加及カリ

第三十九
ガニ産スル者ヲ以テ第一等トス、
ガ及カリ

其高殆一メートルニ達ス、佛朗西ノ南方ニ於キ
 ナ多ク之ヲ培植ス、其根ヨリ染料ヲ生スレドモ、

其高殆一メートルニ達ス、佛朗西ノ南方ニ於キ
 ナ多ク之ヲ培植ス、其根ヨリ染料ヲ生スレドモ、

ナ多ク之ヲ培植ス、其根ヨリ染料ヲ生スレドモ、

之ヲミテ空氣ニ觸レシメザルハ本來ノ赤色ヲ
生セザルナリ、此根ヲ貿易品ニ供スルニ、其刺マ
ザル全根ヲ「アチザリ」此ト稱シ、刺ミテ小片ト
ナレタル者ノ「ガラシスト」稱スルナリ、
幾那ハ「百露國」ノ樹ニシテ、其皮ハ熱病ヲ醫スル
家良藥ナリ、セモ「イ」宗徒ノ此皮ヲ西班牙ニ輸
送シ、其效能ヲ告知ラセシハ、一千六百五十年ノ
頃ナリ、セモ「イ」宗徒始メテ之ヲ輸送セシ故、歐
羅巴ニ於キテハ、久レク幾那末ヲ稱シテ、聖僧粉
ト云ヘリ、又一具事アリ、亞墨利加ノ土人ハ、屢熱

氏補遺卷之四

本草

病ニ罹リテ、大ニ苦シムト雖、頑然幾那ヲ服用ス
ルコトナシ、且「百露國」人ハ、妄ニ幾那樹ノ幹ヲ切
斷シ、其皮ヲ剥去ル惡習アリテ、忽、幾那林ヲ齧ニ
ス、是ヲ以テ方今ハ此樹ヲ繁殖セシムル方法ヲ
考求シ、或ハ同效アリテ、幾那ニ代用スベキ良藥
ヲ發明セシトス、
珈琲樹ハ、原「亞刺比亞」及「エチオピア」亞非利加ノ地名
産ナリ、其幹ノ高、四「メートル」或ハ五「メートル」ニ
達ス、其花芳香アリテ小キ果實ヲ結ブ、其果初ハ
赤色ナレドモ、成熟スレバ變ジテ黑色ト爲ル、六

西の學名

四十四

本草



其外者皆ヤカク少ク其實ハ其ニ種子二粒
 アリテ相抱ケリ、珈琲豆ト稱スル者
 外其父即、是ナリ、
 珈琲豆ノ家、
 者ハ亞刺比亞界内モカノ産ナリ、珈琲樹ハ亞墨
 利加群モ亦移植セリ、就中安の列斯島ニ於キテ

大三之ヲ培養

大の兩斯ノ一島及

ブルボン島 印度海ニアリテモ亦大三之ヲ培養

ス、マルチニク并ニ佛朗西及他ノ諸國ノ移民地

ニアル者ハ、原、皆巴里府王園ノ煦塘ニアリシ珈

琲樹ヲ移植セシ者ナリ、

佛朗西ニ於キテ珈琲豆ヲ用井シハ、殆第十七紀

紀元一千六百零一年ヨリ、一千七百年ノ間ヲ謂

ノ爲、我ニ千二百六十年ヨリ、二千三百六十年

間、以後ナルベシ、
珈琲ハ大ニ衝動ノ效アリテ、飲食消化ヲ催シ、血

液運行ヲ興奮ス、故ニ多血質并ニ神經銳敏ノ人

氏初學須知卷之四下
 本館宜レ力不ズト入冬血黄并ニ轉強盛思ハ
 喉痛ハ大ニ腫腫ハ楚々シク分余酸山南嶽
 何心野ノナク又
 八ノ九ノ二十ニ百六十一半ヨリ二十ニ百六十一半
 迄五ノ十ノ百零一半ヨリ二十ノ百半ノ間ニ
 付録函一巻ヲ添附ス
 無味ニ製シテ書キ
 二ノ書ハ承智四里御王
 八ノ書ハ二ノ書ニ補脚函大狩野良信ノ書也
 清水世信ノ枝ノ
 狩野良信ノ
 北爪有卿ノ
 画

明治九年九月十九日翻刻御旨
 同 十月刻成發兌

京都府平民

出版人 田中治兵衛

上京第五區寺町四條一ノ百一ノ番地

京都府平民

出版人 佐々木惣四郎

上京第六區寺町通姉小路上ノ五百四十三番地

