

天

たふして事物に於て用と母と用と母と
急と不急との差別ありし作武備を

國家の急了すくはる所ありて其

肝要と決る所の銃砲子に河と銃砲の巧

を不巧に全く縮消の精練ふはけり

是に今にありては消製乃精練、是意

勢を是といふも是は精練を先生に傳ふ

先其書にて消製子精く其書中に消

製法の記あり勝於これと讀て精製の編消
 と作る處よりして梓行を子布にむし
 成思ふ次第の便むし一の安くして今
 考し一歩進脱砲の盛るるに於て其
 その製法に通ずるの著く造る事の多う
 其益も少うして此と云ふ處一嘉永七年
 表二月日

會津藩

奎文老人誌

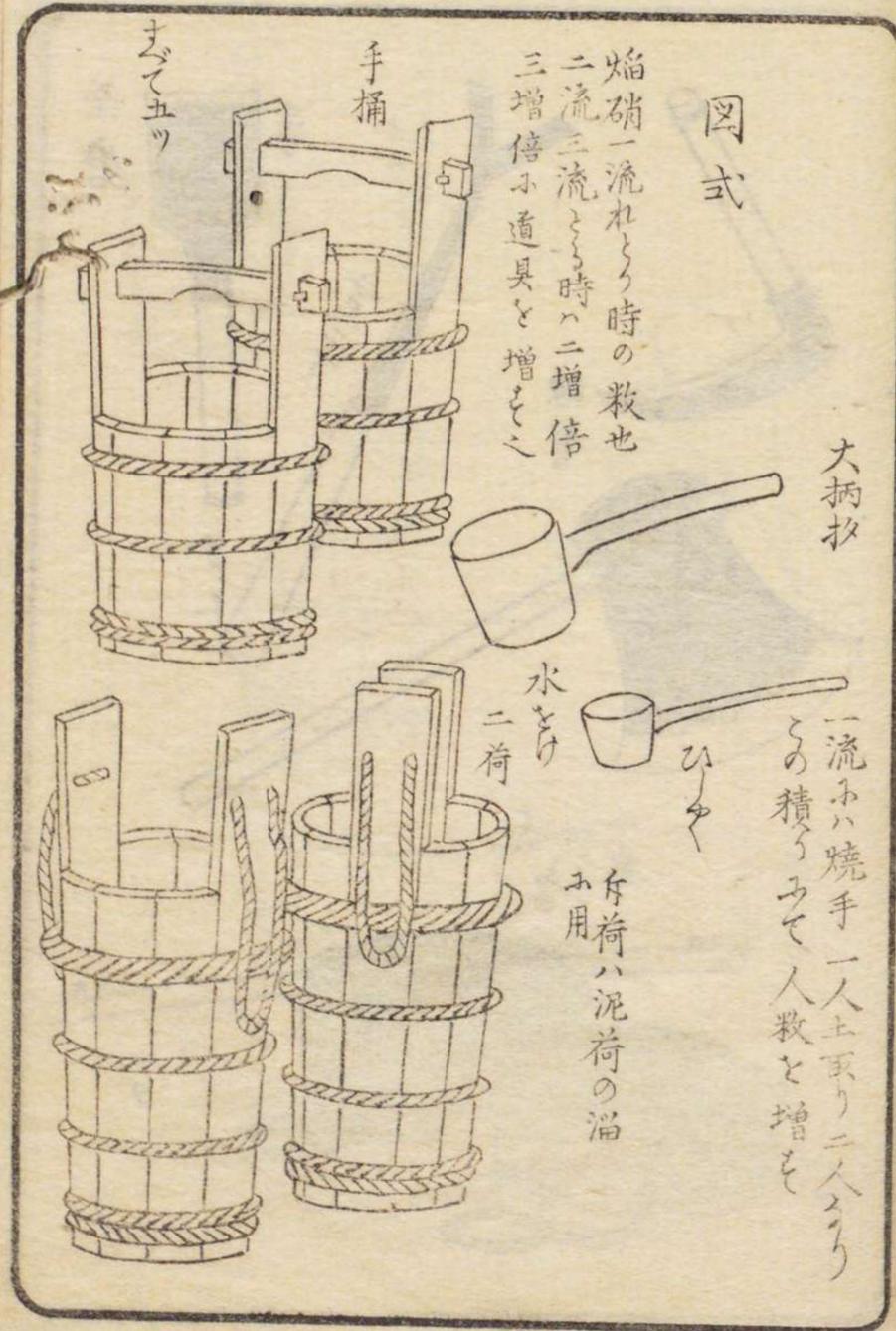
中野忠順書



硝石製造辨

目錄

- 圖式 焰硝煎煉法
- 土論 文字 土取法
- 大榼水入
- 灰汁桶並灰拵
- 灰漉
- 灰汁烹煎
- 中漉
- 集附 冷鍋



図式

焰硝一流れりし時の教也
 二流三流とも時ハ二増倍
 三増倍小道具と増もこ

大柄抄

水とり

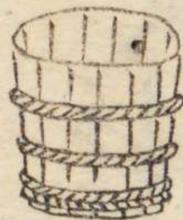
二荷

舟荷ハ泥荷の溜
 不用

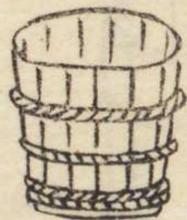
一流ハ焼手一人土取り二人
 二流ハ積りみて人数を増も

切塩汁
 泥煮種
 中煎曝
 切塩撰物
 清煎釜磨
 塩論傳授 兼方
 附録
 造焰硝
 同傳授
 兼方

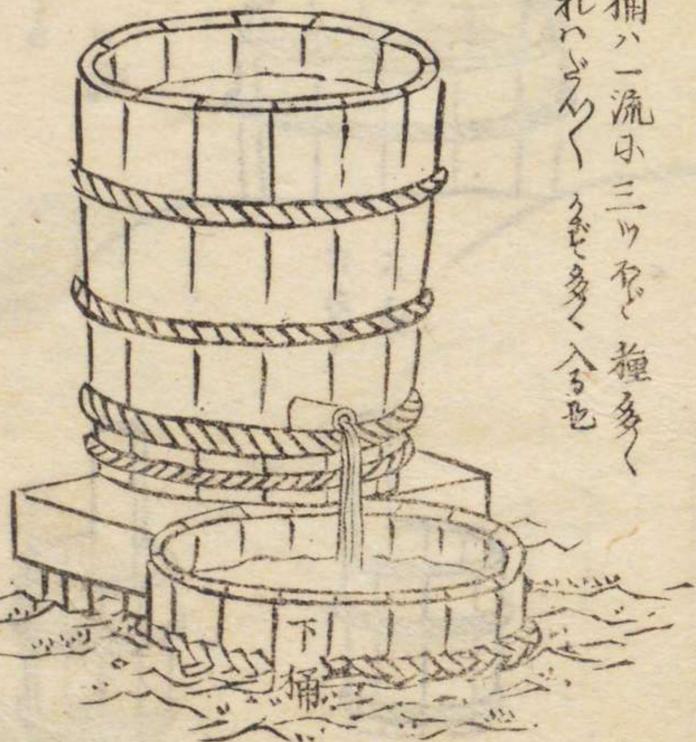
塩桶



桶溜 灰



灰桶

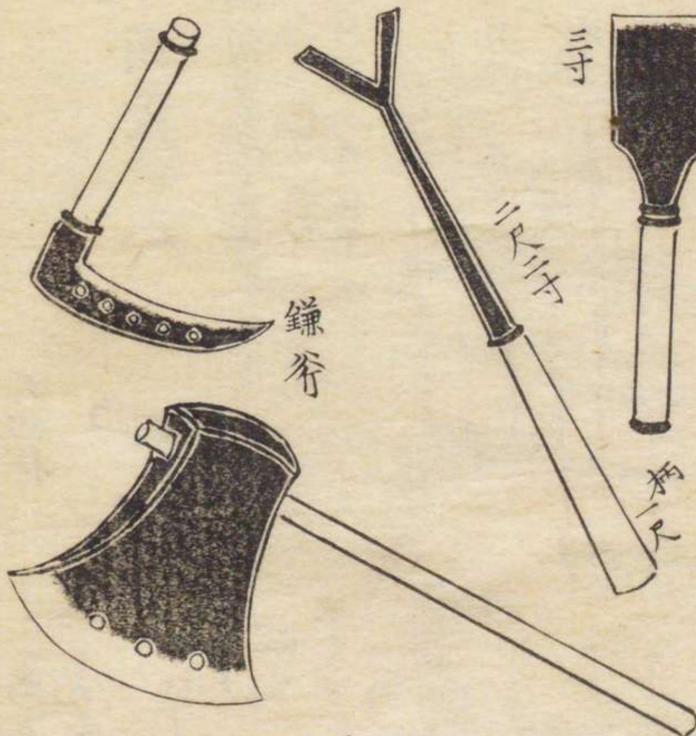


溜桶ハ一流小三ツ有ド種多ク
まれのどんくゝ多き多し入也

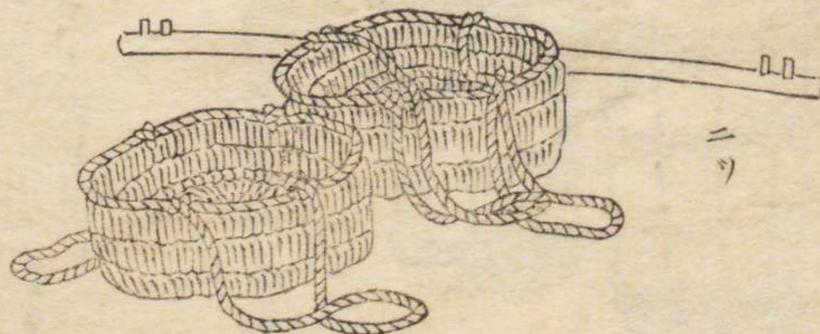
釜磨



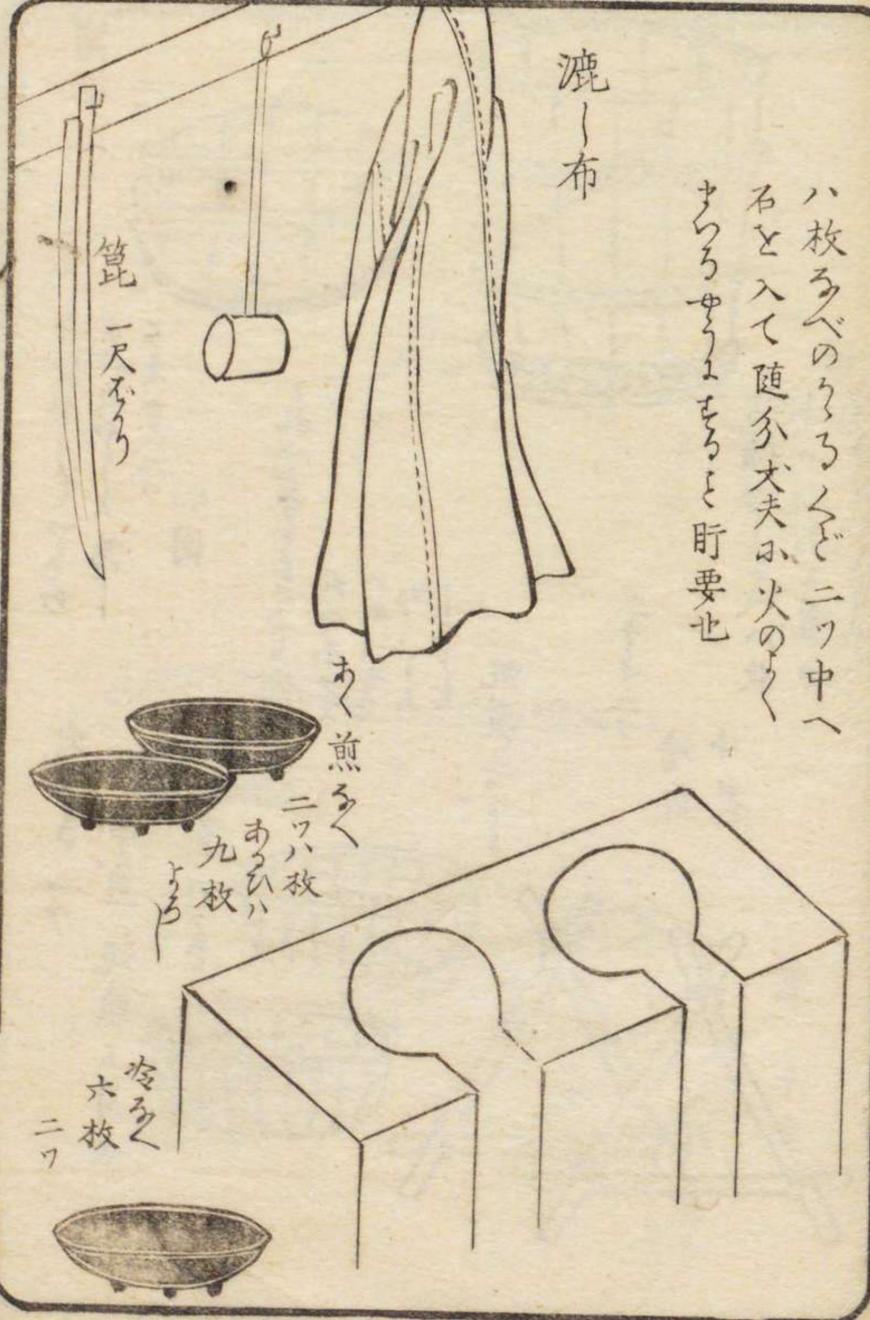
鎌斧



二前 ちん



ニツ



漉し布

籠 一尺をく

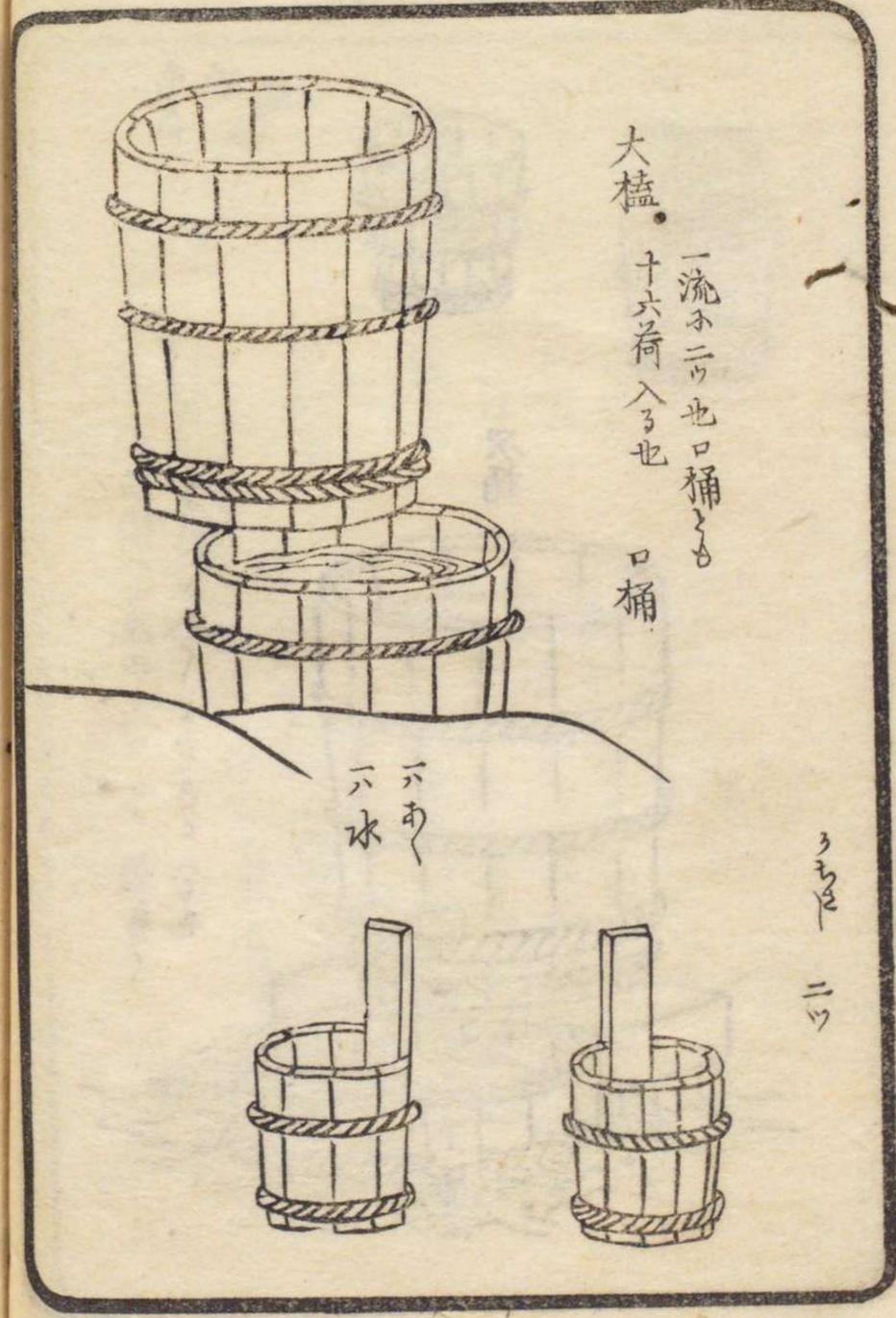
ハ枚るべのくろくどニツ中へ
石と入て随分丈夫火のく
すつろやうよまろと町要也

あぐ煎るく

ニツハ枚

あぐハ
九枚

冷るく
六枚
ニツ

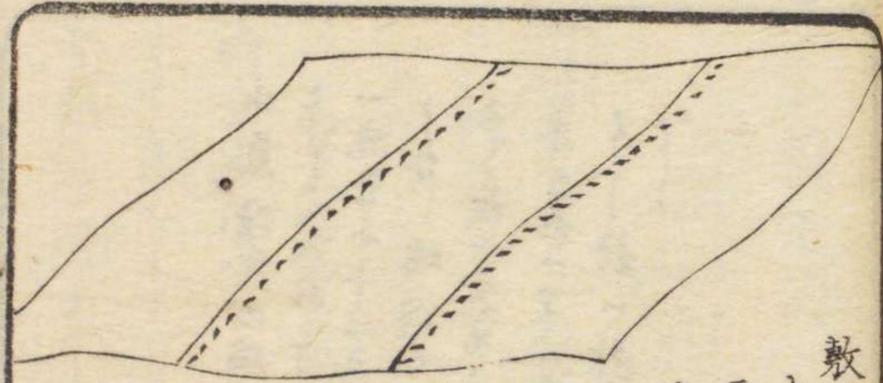


大楯

一流ホニツ也口桶とも
十六荷入る也 口桶

六水

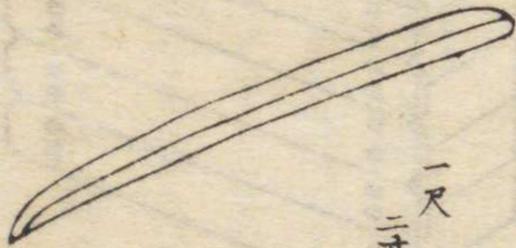
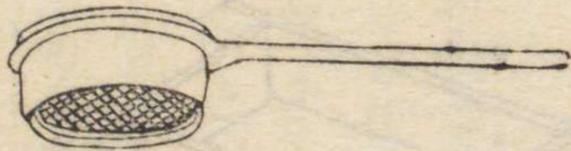
ろく
ニツ



敷布

木ウんまで
二幅半三
巾もよし

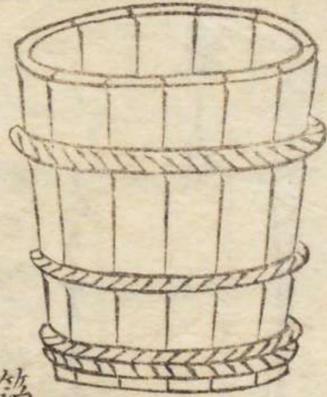
篋抄子



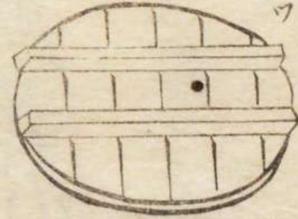
篋木刀

図の如く
少くあるき
あり

一尺
二寸



箔桶
ニツ



合致せしめてツきの
ゆれぬやうに落し
こくまニツ
如图

これハくまきまきとして作り

外の木を
ハ外に置き
出さず
しるべ

泥煮ニツさき

三ツニツ

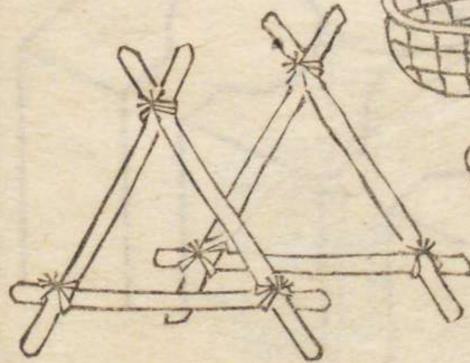
箔桶冷し多ハ枚
半口の上ニ置き
ツきとひくとも

清煎
中煮

大ツきニツ

中煎 泥煎 二用也

泥煮ツツき



味わくあやしくとこまうある小焰硝多く臨の辛味の外小舌
小舌ひ辛き味あり焰硝の善悪多少の知らぬ焰硝并
小臨の無きはこれあり焰硝の善悪の土小ての知
土と採る床の下へ這入り釜磨うこく或は二寸小五六
寸をうのうと板ゆく土と二三寸をづつとをけ取る
座板とまろふ及をん腹をひて掻出し床の下へ這
入るより口よりへき出く灰をきやく荷ひとる充け
くぐ或は土やくゆり上げさる火燧をこの久しくあり
さる土の塊くまふいとくく焰硝あるものあり土も四五寸下
には無きものありとく土は薄く四五寸下の取らぬよき

ありさく家のさめを掃除して臨氣の土ととる故ふる
くよるさなり焰硝多くあり家ふの壁小五六寸も
這ひあがりてあるものあり又白焰硝の粉の如きものあ
り知らざる人の焰硝のやうと思ふものあり焰硝をさ
形かたちあわくそれを故ふ嘗て試る心得べし
土は赤黒砂小石交りつぎともよりさる味の取らる一也
塩うさの辛きと又外ふるさ味ありく舌ふるさ味
あり嘗て多少と知り切者あり砂土まどは小石をけ
らる壁下地の古竹くさる手斧くさるなどまうのさ
水やくさる時水洩やくさるさるさるさるさるさる

一流と内よ知事とあり

焰硝焼の九月末より正月二月頃までありとある節より
寒る時の三月までより春とありと云い二月より三四月
の初よりとありと云い焰硝の性よりと云い九月
末より余寒つゞの立春後まで取るべし寒中の焰硝の
格別性よりと云い速難し案じらる本草をよみ
て真偽をいふ出知の委しくあり時珍も自ら
焰硝と焼とる者とい見へん今度藝列の人の製法の
仕上萬端と見て本草の消石馬牙消扑消芒消焰
硝一時ふ夢のさめころが如し畢竟は兵家者流の用

をこととる同志の人の硝石一通を疑ひたりん為ふ出
るふ誌と云来焰硝の床の下ふ生る夏潮氣昼夜に満
み随て地上ふのゆるり人の氣血生死も潮の氣と
出入をすころ知死期といふも天地の氣一同とるごと
見たり然るところその潮氣地上ふ外る時露結んで
霜とからの時節潮の氣土凝て残と見たり故に九月
末より正月二月の頃まで焰硝ととる春暖氷と解
がとき時分の潮の氣土ふ雷らぬ故に春の末より秋初
めまで焰硝と焼す本草に地霜と掃て煎煉をとりあり
兵家ふ用ひて烽燧火の薬と作を火と得ると云い

すむらり焰起るをわりまて塩の膽也とあり烽燧火ふ用
るふよりて焰消の名あり誠ふ天地の神物ありとあり
天工開物には諸消のとりやうめとすつく白粉
朱輕粉丹をく品々和漢大ふ異あるとありとく潮の氣
結て生る故ふありい雨をのあさる取ふい決してとあり
溝川をく近きところの人家ゆもと無きものあり

文字

焰硝いと消石牙消馬牙消扑消芒消盆消と一物
ありて名と異ふものあり惣名は消石本草は消字

て石篇小従ふものあり焰硝は兵家者流ふ用る取故ふ名つ
くとあり尤一物の内ゆく形を以て名づくくとあり中煎
清煎とまれい箔桶の内ゆくゆく牙消馬牙消芒消
焰硝盆消一度ふ出来を扑消い泥煎の焰硝と見え煎
法のところあり考ふべし板塩硝の文字い見一を志うべし
がう一向ふひごとくありぬりともられも煎法の取あり
考ふべし猶々識者ふ尋ね問ふべし本草小従ふとさば
焰消と書くべし又云仙經ふられと以て諸石と消を故
消石と名づくとも見えたり本草の扑消の下ふ此物水と
見れば則消を牛馬の諸皮と治熟と故ふ今塩消皮消と俗

小呼ぶとあり塩字始めて見たりとあり消の字は何も
消と用ひさくこの土日おめて風ふあくることより今日朝
より土とより暮より夜中水無きやとより今日取
土明日水無れやとより一焔硝少く水小無きてい
つまで置てもとよりと

土取と法

土と取るに始めより土と嘗く塩と氣のあらしと定めく二
人して灰とと持行簀の下へ這入り釜磨を板のきれ
のろひで土と二三寸こをけ小石壁土のさまり竹切をけ
ららど火燧の土の類ふるといふく塩と氣のとり付

ものありとなく這入口無き壁を二尺餘り四方ふ切崩せば
随分自由出入あるものあり日ふ二人して十二三荷つ大
楹の垂れ桶へ荷ひ入るあり拾二三荷つ何きの日少ても煮る
と一流と云二流三流煮い廿六荷三拾九荷ありかき始ふ
土と嘗る時家敷のつよりとて一流煮二流煮あると云
四五十てうしきの取や拾三四荷ありものあり土堅して
取きゆる取いとくうは堅き土の上ふやとく土よ
うとさなり例の崩土として農家の肥し小用る土の類を
是土論の取やく考ふべし扱大楹へ入る時とくくと入る
べくと随分ととくと土のつくとと入るやうふと

一向の土斗りてゆく水漏りゆるまり故ふ木のされあらひを
ふる井小石をて水より為ふよりくその上ふ焰硝も
附てあるあり榼の真中小土と杉ありふ盛りあげたま
ひよそろくくと土と一文字ふあらへて押つけ堅むらこ
らうと肝要のこなり

大榼水入

図ふるぐらり通りの大こがニツ拵への口とよくしめ木口一
寸ほどづの井めて箕とあえ先榼の内をこふ高さ一寸
五分の木と四本しき右の井の箕としき筵としき
つらより土の箕の下へ入れぬやうに念とつれ置き右

の通り小土と荷ひ入るよりさく土の上と一文字あぐ
さんどらうとニツニツ上小置きそのさんどらうの上よりそ
と水と入も右土より榼の口まで四五寸ほど水溜る積又土
とつれ置べし水と入るとあぐくと淡き水一盃又
うらと方々より淡き水をさくぶつくとつらより
右の淡き内ふの口と抜くと泥水出るより淡き
とくと止で後の口と明くべし

榼の呑口の如の土と二尺四方をこふ堀り図のとやまの
口桶と居るおまの口とゆくより呑口小井と指ふ及ば
む榼の穴をよりゆくより呑口とゆく時思ひのやう無き

水をひつゝく垂き水とらばとのり心得大事なり
 され水煎汁を至極大切ふすることり後ふ至てい煎ト
 汁一滴い元水少くい大分のことりことい手ふ附るされ
 水煮汁ホ少くも手とり滴りり落とこり兼て煮る
 と見らるとり下働きの者もかして二十篇やどつい手滴と
 り落しこりこ初いかしこど手とり况や器ぶの小
 附る滴い猶の事なり後いこせの如くなり我知らば
 手とり滴と大切ふるのり扱こうの滴の出て
 止むすく持ち又舌口とさらりとれ即一番垂なり其
 次二番とれらの水のうん一番垂の口と嘗て見て水と

入らる一番水の半分余る三分二とりとらるりとり
 一番垂の味次少く替らることり三番水少く心次少ふ
 入らるり是い翌日の一番水小用也少くも素水と
 入きぬ利甚なり垂れ糟の土上る手廻まるくい三番水
 い掛ける一番水の掛け水小貯てり扱こがのれら
 この土と翌日鋤きて上らる水氣あれい泥ふりて糟
 あげるこのり故ふ土上るまて水氣残らる
 この土細の肥ふり
 榎一流三本なりされも二本よりことりせんぐりよ
 りこ土上の勝手掛木手端ふりことり

此土と又床の下へ灰一置きをやらし四五十年かそとい六七
年ふふ塩氣取つくあり

灰論

灰の木灰木綿木の灰蕎麦の灰綿実の灰火燧灰火鉢の灰
釜の下の灰と用也藁灰小麦藁の灰へ用ひむと扱灰
ふは大ふ口傳ありとといふ所のかかんのか如く垂れ水ふ
土と氣塩と氣灰汁と氣とつとあり煎法の取あぐ考ふ
ア土氣の強ふ焼く時ふきあがりねむり出る故ふ灰の
性強くさけと土氣去らぬ塩氣つとさし硝少灰
汁氣強ふ灰つとれ澄ど充澄ざる奥の灰澆一取あぐ

考ふべしとの取筆紙ふいのべぐとく灰のめんむい大支
あり船頭の揮焰硝の灰と心得べし上手下手も灰のつ
合一つあり綿実の灰織屋ふ用り灰の外灰より性強
故ふ土氣多き時少づ外の灰へ加へ用るなり加減灰と覺
えくより灰の糟これ又肥ふなるなり

灰汁桶と灰持

図の如き桶下ふ臺とよきとふ持へ灰汁桶と居へ吞ぐらと
廿四五寸をくり穴のさし渡り七八分をくり少一桶の前さか
アふ居へ小指やどぐの廿あく箕とあし桶のそふ敷筵と
しく大楹の如きしき木ふ及をぬ又箕の替ふわくちも敷

てもとろりきて呑口の取内下桶とて手かけと二ツをさ
くく用由扱られ水と嘗て灰のつり合と工夫一扱灰桶ふ
の灰と一盃入も志と水と打両手あて至極よく志め合せ
少しも軋きさる灰の無きやうにべらりとせりま八分目
盛り上と一文字ふあう一押へ付へるべざんく小功者ふ
あうと灰桶やく直ふ交せとも初心の内、筵の上あく
能せ灰桶へ入るがうくさなり握てくさうぬやどふを
らくともろわらふ念入も志め合せ方志めりあれば
忽とらまふ灰ふりまうぬらりこれもえん俵と置きその上より垂
れ水よりまをさるり入さやうの大事なり始めをらくと

九

入も次すお急ふ入るるなり手桶一盃と序破急ふ入るる
二盃目よりいさん俵の上よりをらくさ入るれい小子う金ても
よきなり始め一盃大事なりさて灰りれとい呑口のとろへ
灰もさ出仕すいなり上手あても五度ふ一度い灰りまると
せまざうへさうてさうとく灰のうと志めり志まとも望買の
あんを悪くこれい灰漏とまをさり灰りまのまるとまの
灰ふ少くさ穴と明けその取よりさく塘つたの崩くずれまる如く
少の間さふさるなりその時いまぐ急ふ穴へ手とつき込
灰とくめ押付るなり古綿古つぎをさめて色々時ふ應おこ
登明のりまへ灰りまのさる垂れ水の再灰らとさるなり再

うとふ及ちむじ

灰漉

宵ふ灰と法の通りふうらへ置前日の垂き水と八枚の平
口鍋へ宵ふ入を置き短日の砌りきむい明六ッ前ふ火と打
焼きつけ手引くふいふらへ手桶ふ汲と灰桶の上のまん
俵より序破急の心得大事ふ入を二盃目も手ぬらりの
無きやうふ入をけその後のくふ入をけけらうをうり
鍋つもどくふ入をくくうらへ目きこらうの灰らへふ入を一番
垂きこらふらう二番無より目うをふ及ち直ふ灰らへ
して一番垂煎へつめり時手桶ふ二盃う三盃うを煎へ

らあり彼土と氣多き淡立目きあり柄扱みて汲とくうへ
汲へへても手ふ合ひ不申時淡くへ小扱半分やどづふ
つめらう二番無と淡に打て淡志づめらうりあふ手桶ふ
一盃やどは時へ竈の近き取ふかきてうらへさて初灰汁桶
より勢ひつらへ出るやど吉きうらへをふ灰わくへきくと
申てこまありまれの白水の如きもの出る灰と垂き水と
つり合さるやど悦事なり扱それとどくへ下桶取へくこ
へへへまれの次芽ふ色変へ醬油の如くふらへそれと
いよとが来とてう夫とどくへへへへ澄きうらへ
その見やうの下桶のうへ水淡立とて口やくふつと吹けむ

桶の底の木理を鏡の如く見へ透くまうこれと本澄が
来るとりまう右の通り本澄おまうとどろくニツの鍋お
入まうゆへ焼くまう明六ツより五ツ過まてお本澄う来れい
灰汁仕合がよりくまうつりまう不仕合るれい四ツまてまても
本澄う来ぬものより二番無より手引おまうまお及むは直お
灰汁漉とまうよりまて不思議まうとあり至極おまうの垂
水と灰汁桶お入れく出る時冷水とまて入るまて呑口ひ
と出せぬものより冷水一寸あまて一寸い冷水一寸下いゆけど
まうまどの熱湯まて少くもまざり申さぬ寒熱相戦まて
始て悟まう小便道のつりまうまてあまど附子のまてまら

とまらぬくことお於て明くまう二番まれの冷水と掛るも
心得まてい呑口止る次お冷水とまう道理よりまて
まて試まうお不思議のものより

灰汁煎

右の本澄の灰汁無まて鍋ニツお九分目お入まて随分火焼か
強く焼き少くも熱へ耗り申と一番まれとまてお入ま
添へ二番まれも熱へ耗り次お見合くまてお成る時貯へ
置まて消のつめまて二番の漉水と手桶おつまてまへの近
取おまて熱へまてまて随分柄おまて汲まてまて
口まて随分吹まてまてまてまてまて事肝要

かりからふ及をぬ場ありその時消と手やくも柄扱ても
消と打をゆうふにぐー尤火勢つよく焼くことされども
その時ハ焼きざんもあふぐー都て物とせんさるあ何
斗何升何合ふ煎ドつめるとつとも消消煎ドつめると
篋先と附とやく度と定むるとつとも篋先附ハ奥ふこえ
たり扱五十日百日消と焼くハ同事ハ一度もそれる一日々焼
きあんの程目うとつともその故棟とあふぐー町家の土と
煮ても普請の遅くと砂石の替り或ハ近取水道あつと年
救同さつとも地形土の異さあり故ハ焼き加減もその
しり漉も附も針も少々つ替り消消のできとも違

ものさし性ハ二国の中あていあまりちうとむととどつとく 灰
汁漉くあつとと漉水と覺てよう

中漉

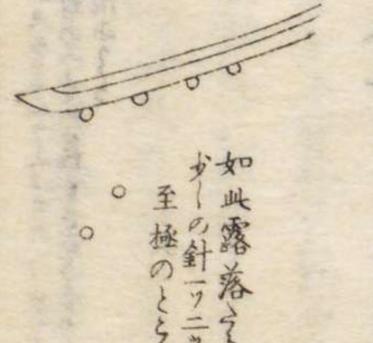
凡ハッ比まで焼き中漉くと云とありそれハ土氣多くね
むつとく或ハ隘多さふとつとつとつと三ツ股とさるの上ふ
置き篋と居ハ敷布とさき汲とせハ隘残とつとつこの
隘ハつとと焰硝あつとつとつと洗物と一取ふして又翌日の
灰漉ふ入る奥ふ見つとつと扱中漉くとつと集めて火せ
ひもつとく焼く集つとつと至て秘事ふとつとつとつとつと
篋先の見やう次ふあり論ハ泥煎のあんさやう五貫目

もあつたさとりふ三貫目もさきやうふあつたものなり此中
 漉い土氣多しひふ塩多き時ハ是非多くさるることなりま
 土氣つらねわり来れい中漉とて病けがささといふ
 此ねをりなり甚ねをり来り時ハ布と出ぬものなり
 つらと志がり出とて一灰より全く灰あく来ぬ故也
 此とて綿実の灰緋屋の灰あく加減とて一功者の
 つら取なり病氣来てあつた捨せ色々療治さるこ
 となり然しなり翌日と洗物何ふよりつけあつた故中々
 五日や十日をさるこい無しとて煎汁いさるるとすと
 悦ふなり灰の故とて多く心と付たりさ灰のつり合ひ悪

さとり起る上手ふ煮も下手ふ煮もこの取なり漉布よ
 り洩れぬわどねをとい素人の捨より外はなり一五七日もつ
 けやとい結勺捨るなり

集

篋と朝より鍋へ入まよく置きなり扱とて水あつ
 ますととくと滴り落し思めが

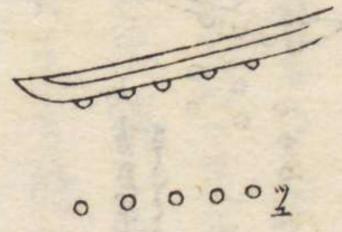


如此露落
 針ニの跡
 至極のとらう

二寸七厘大針
をすまゝに用ゐる也



如此五ツカ五ツ六ツカ六ツのこゝろに
針のつくり甚だしくなり直に
附ふべし



如此針多き集の布漉ゆるとろろ大事なりこのつゆの
味針の残り秘して見とへる人前やくする色々ま
まらととろり春取りの時やうく見付たり序ふ木刀滴
露の蘊と覚ゆると書さるる事の事なりさて菟先より
しき時ニツの鍋の煎汁と一ツふ集めそのあきまぶのり
ふ三ツ股と置き筆とあきしき布としき煎汁と汲

漉しよくまわり又少々溢のそは是も洗ひのりと一取ありさく
う仕舞い火とろろくと焼くこれより始終をべのうろふ
居てひさしの附ふらう

附

附へ余り六ヶ敷無きものなり右の菟先集ととろろとく
煮汁ととろひつゆととろくと鍋の内へあき落し下
つく菟先小残るやどやして鎌々芥々小菟先れあてがら
がらとつくやうふとれいつゆとら△如此餅のこころあつ
ときや堅め此少くあて押入れ○如此の大さふあ
つき餅の如き物いまいましく欠行より至極なりやう

時節早々れば涙ぐむて云てびくよとて餅づらうり
そのとれい又そらうくと火と焼き松割木二本ふりえひ
一本ふりひちうらうくとそらうり七ッ過日の入時ふもあ
さう鍋へ入る仕舞いさうふらあんだいよさやうふ
事もちやく仕舞百四五十日のあつて七ッより内仕舞
うらう四五度あり燈ととり仕舞ひさうと二三度有
一日の垂水いかにくとも早くとも是非一日仕舞ふと心
得べ

冷鍋

附もようくく冷いふらう入るべいあうそ一日の煎汁鍋

一ツお集の小八分目あるものより品より六七分目ある
り冷い鍋い五六枚平日鍋と寒気あらひ小風のように
入るところと吟味して雨露の入らさうやう小用意して
ふらうとろく小居へ置三ッ股籠敷布とまき熬汁と手
桶ふ入を通ひう入さうとあうらちひやうふのニッうり
此時小塩あう右をやく用ふ立申さげ捨る塩の論巻末
ふあり考ふべ

箔切針 泥熨焔消

冷いかくふらうと云とあり夜の四ツ九ツ時分小寒
氣と見合せまうとらうり冷い鍋の上小氷のまう如く出

ものより三十日熬い仕舞三日少く十四五日の焰消出来る
よりそれ故三十日と思ふい五十日五十日と思ふい百日
焼くやうふるものより種々殖ると志すひやど焰消多く
とるものより

種

業ふとるものへ年々種と貯置とも兵家者流の種あり
よつて加の清煎と半斤やと粉やして中漉前うあつめ前
み入るううう一功者ふるまをば初日やも種ふ及をば初日は
随分土と吟味して塩氣多きと用ひ後やは焰と氣少く
とも貯へ水分り用る故ふとく種ふるり随分焰消と

わらものよりその上土よりとるべ尚以てのころより二日よりい
前日のあつめ物汁種とより日く種と出来より

中煎

三四日の泥煎と荷ひ桶に集めをき拾四五頁目より十六
七頁目ふるりていの中煎ととる水加減大事なりを
つく中煎い人み見せぬより扱泥煎の焰消何頁目水
何升と云ふとあれは六うととるいも泥煎の出来不出
来やく誠小目分量時みのんでうげんととるころより飯ととる
うけら如く泥煮より水二寸やとよりてうととる針出来より
ととるあつめ針い水寸四五分汲てうと素人み知ととる

さうめふ兼て釜とこの柄ふ何事何外とさうめふ覺えんと
してうゝ畢竟水加減の落桶の敷塩と分るるさうめふり
塩多きと見とさうめふ一鍋ゆく水四五分う三分う益ぐうさ
消しとさうめふひく俵と水お浸しとさうめふ叔釜の下の焼さ
やう甚大事さうめふ奥よりさうめふ立やうめ火勢つとく焼くさうめ
ぶつくと云と忽お吹さうめふさうめふとさうめふ間もさうめふ吹さ
さうめふ者さうめふさうめふ取て塩見けとさうめふと云て塩多きを
ば奥よりさうめふ立それとさうめふとさうめふ待てうと声とかけと
一拍子お薪と取り出し濡しとさうめふと手おさくさうめふ込め火と
消さうめふり火とく者へ消前ふい両手と薪六七本おさうめふけうの

声とひとつ身とさうめふりて待つべとさうめふれい間お合ぬさうめふり
お薪五六本も残りさうめふさうめふおめと薦さうめふら込めその柄お
つとさうめふ置とさうめふさうめふりてうとさうめふさうめふりて近取お人おれ
おとさうめふさうめふ見物の人心得べと塩と氣多と思お水と打
おとさうめふ濡さうめふおさうめふりさうめふ少く少くの間と置火と見せうと云て
薦とさうめふさうめふりて少く明きお火ちとくくと出さうめふさうめふ
と声とさうめふらとさうめふとさうめふさうめふ水と打とさうめふりさうめふりさうめふ
お塩おさうめふ鍋のさうめふさうめふさうめふり叔落桶お三ツ股笠おさ
布と志さて手桶おて通ひ入と澆しとさうめふさうめふら合せ水と
て大茶碗お半分お水と入と蓋と合紋と合せしめ

中三日置さ酒を充三ツ股篋を布につれも中煮道具
と用也水加減の泥煮凡拾貫目ふ上の水八升中水九升
下二斗とくとも定るとも無一泥煮の出来不出
来少く水加減とくとも此法はるの大概なり

曝

中三日置さ箔桶の蓋とあけ内とこれ水晶の如き物
四方八方より橋とかけごとく如く出来るとこれ即馬牙消
して和名つらう焰消なりとを針と云随分ゆきと上品
久しく桶ふおけを麦のつもの如き物桶の内外蓋方へ出
それ芒消なり和名のぞ焰消と毛と云々ゆきと貯へ置

久しく月とていふやと白髪しらげの如き毛生るなりさてま
右の大針小針と残らば指まで打とりひろてふとら
るるく扱煮汁と外の箔桶へよく煮てあ口ふ水と含あ露
の如く茶碗二三盃吹さ付てその水もよく煮て扱桶
のぐらりふ白石の如きものありこれ焰消なり底も一面
ふ同しやうあるものありこれ盆消なり又その下ふ全真塩
の如きものありとを敷塩と云とくらの敷ともの多くて
こわやうふせん為ふとく灰汁漉灰の加減ふ骨と折
こらりらの塩種ふ用也洗ひもの内へ入ま一番垂まてま
せ用也扱脚あしやうの篋かへまぜ粉こなの分と入ま次ふ小とあり

十九

み大さうゆりと次子入まき多く大針小針別洒
て吉叔手桶水入小柄杓まで汲左の手の内水と
高り上げ左の手ふて羽とつくやうふとれの水玉ふりて
落ろそれと又左の手水と少つてよく晒さ上手
なりきて針の洒してそらく大事ふひろぎあふ
乾を叔大さゆりと洒を水とあさうざうとろい色黒
し黒さととろと上ア洒しくとろなり小さゆりも
同断粉の如く黒さととろとさ出しく洒しくとろ
ろりろりひろぎへ薄くまきて日お乾するりひろぎの下
章もろりろり乾く晴天四五日も干水とろけき針とれ

やとく乾の堅くろりろり叔商人の清煮と云大方中煮を
念と入まきと云やろりろり中煮清煮と云針と
と折中より万端見合ありろり中煮の清煮の仕掛けの
中煮ろり又清煮とそれの中煮の晒し少く次みして
ろり

切塩 撰物

大く乳きとろり時切塩よりものと云とあり切塩を全く
料理不用ゆ用塩と云りのお似ろり方解石一名寒水石と
て福壽州の石臺おろり石の如きものろりたれ火みて
焼くとバチリと云て飛ふよりもの全く脂消お似て艶

白くいせ飛ひせぬものなりよりもの焰消みよくまじり
ものより去るなりつやまじりものなり故にこれもいせや
しぬの内より変じて形とまじり二品い

清煮

これい余りむらういせぬものなり土氣もまじり同前也
し筵もゆりりとまじりよまじりあまじりことこのまじり
ともまじりなり只むらういせぬ中煮なり清煮の水加減
一斤八合より一升すなり監氣の多らぬ一升よき也
これゆれむらういせぬと火と消とより火を見せるも
箔桶へ漉し入るるも中煮と同しこれい中七日前後九日

水ぞ晒と中煮と同し五七日も晴天ふり晒すも
水多くつるを随分色白くまじりまじり貫目耗るゆ
水少くよく晒とが上手なり

よく桶より針大と取り出と中煮のよくすれい
過半粉ふるなり煮汁とまじり吹水とよくまじり
と取り扱盆磨して八筋桶をまじりまじり底もなり
もとどと付け切り蓋とよくしめ越して桶のよく底の邊
よりまじりうけをひきと桶をまじりまじり自分
の焰消ハ粉ふるても性のうまじりことまじりれも随分見
よるよく大針大と取りと好む扱中煮と清煮とまじり

三割耗るる中煮よりれは二割半耗る事も出来たり
中煮より又清煮も煮加減するものなり愚西度清
煮より二割の少く内へ入りたるなり初めの十七斤後
七十斤より二割の内へ入りたるなり
此を汁真の種より桶にて貯るる一年を成也
桶の内外より芒消るる吹き出し汁よりふるり
随分水瓶の内外より蒸のうらまをけりぬ
なり大概より水瓶より一ヶ年三割も耗るるなり
てこれを随分書記しこれども筆紙のへりこ
取もあきと二三煎煉とれば工夫よりぬるる

手りくろきこ肝要なり

釜磨

五七日焼ける鍋の内磨ふ人中白の如きの附くるる
鍋とくぐと云ふ少く水と入る少くして釜とど
とりち片豆とくの上おあげ湯とつけくからと入れ
釜とどくの用めて筋と立ちゆくふれい落るる
ひびき耳もさくもるる馴れぬ間磨く者さきもの
なりよとされい鍋と損とるものなりつけ鍋とて
うれぬものなり頭痛眩暈痼疾あるもの磨くこと
たれ故に斂やくすれい甚便利なり三度目ハ斂一も

ちり鍋あやまち無し又中煮清煮の酒寒中をい左
手小性根せうじんをくすり中病身をしていりやくしあふ抄子の
如く叶きて箆とあき柄と持ち左手のかきうし用ゆるを抄
子と名づく故に図式あり

塩論

此塩ハ捨るころり色黒く粟色あて辛かき苦くのりき之
を焰消と晒とてく水きて晒し乾とてい清浄潔けつ白はくあ
て赤穂あほの真塩まの如く其辛かき至て美味牛の塩しおけし用ゆる
黒色の時の上をのりひひよりくくさる塩と水みづ和あ蚯蚓くぢ
りらの庭へ柄扱へくく蚯蚓地中より半分出て直し死

す試て余り妙あり故に記をこれも兵家者流には入
用るべきことあり焰消一件のこと故に考ふるを霄今炮灸論ほく小
焰消の細末こまあてて鼻はな吹入るべ頭痛の妙薬と本草その
外の医書に見えりこれ毎度用ひて切ありさて塩のこ
い本草ありひ天工開物てんこう物もの多く品あり中々書記とる
小い多ありん本艸の數品見て考ふるその一二と奉て海
より塩とてい大の知る所あり池井草木石とてく
塩と所る大坂の南久宝寺丁より稟子とてい者多し
此稟子しんや糸いとと云物を用ゆる糸いと元末至極の灰とあてられ
煉うつめとてい右の灰汁と煉つめとてい塩と云てて捨る者

あり全く塩の如くと語りまこれ即木より塩の出るふありや
下品あり菓子の山形鬼せんべいと少入ると菓子大さく
ありや何者仕出しとてや菓子やく塩のつらと不思議
語り語り語り土よりとて全く土塩ありとこれハ焰消の
塩と見えたり五種の食塩上品の二ありとあり時珍造化生
物の妙よく知りてとて焰消と取るの法ハ入玉く
地塩と取るの法とてとて塩と取る時ハ焰消と捨て焰と取
るとこれハ塩と捨る考ふて焰消ハ塩膽ありとあり塩消の
文字もあらん塩ととり時ハ焰消ハ塩の硝あり硝ハ石ありと
注を考ふて扱ふの塩と晒し嘗ふふ至て上品あり

うらふ床の下ハ不浄汚穢の悪物あり故ハ用ひざると思つる軍中
塩多しくありハ籠城ハ使ふとく長雨ハ塩成らばつんとて
とてとて時武用ハ焰消と取り上品の塩を得るとあり上や
わらんとて汚穢悪物の不浄とて軍用の一助あり大根
蕪の糞土の肥ふ甘味と得たり変化天心清浄あり俗ハ
随ふんや故ハ同門の諸君子造化の道ハ迷ふとて

○傳法 凡七頁五百目硝石ト

一合印之場合ふわき扱ハ硝石のつく時千本と唱ふる黒き膠
貳枚半鶏卵一ツ白味二品と加煮つめて甞の如く鉄管ふとて
試みて製し上ぐ

○又方 精製

二七

一 石灰とわくふく^く澄らす水大茶碗一杯入て結^くと^り置^じレ
○糠焰消製方 凡七貫五百目^目

一 水常の荷^りの桶八分目と釜^を入てぬ^らん消と煮^くなり
釜の下の火^をめ^くく^く段々煮つめてわ^き板^をく^く上面^への
浮^き出^しと^と蓋^のを^くく^くの^うやく^く取^り蓋^の通^桶の^う

又^き板^消石^のの^うの^うく^く付^く時^の蓋^の通^製の^うの^う
○又方

一 酢^百日^合黒^き泡^とと^と取^又常^の水^とわ^か酢^と入^うと^と交^黒泡^と
浮^じと^と除^く都合^三度^黒泡^の出^る時[。]白^騰禁[。]焼^明を^ん
拾^二夕^と入^てう^くと^と但^明を^んは^ぶく^くも^く
余^の炮^家兵^家寄^り尋^ぐ

附録

世^に種^硝法^とて^て作^り焰^消の^仕方^{あり}魚^の腸^とう^ると^の腐^敗
わ^らら^らと^と濕^地に^埋め^かて^ての^土より^とと^とく^くなり^ー
く^くも^又一^種作^り方^の最^よう^くと^とあ^らう^人の^傳へ^る
と^とあ^らう^世に^弘む^む

種^硝の^法と^云い^人家^の床^下濕^つけ^ると^土の^黒く^乾き^と
と^とう^くと^と水^氣と^と地^野を^くく^四方^に深^く濕^ぬき^と
の^溝と^堀り^て水^をと^との^よき^やう^に調^へて^て作^りと^と
その^土地^のう^くと^と土^の論^の條^にあ^らう^か
如^くあ^らい^せ考^へと^と右^に作^りや^うと^夏の^土用^のう^くと^山野^何

二七

あても多く外り取り一日をくり炎天ふりあけく押切
とつゝのあて細く切り床の土壹尺又二尺をくりもちり
わけて右の艸と厚さ三寸をくり一面敷きざつゝふんどの
の如く高くくりわけて上を土としき床の四方
風の通らさずやうふく隙を塞ぎ置くるりまらちのま
くり不板とくり盛るる土の直に柱おつゝさうやう
ある防とあてとて秋お至りて右の土艸のまらちを腐
朽しとて鉄みてくり切り返すまらち作り物のまらち
何れもくり切ると交合せて床の四方前のまらちを囲ひ
かくくり作物のまらちとつゝのまらち一畑草茄子蔓

艸との外何あてもまらち但一水艸嫌ふるりとの
故に稲藁と甚まらち又夏の頃蚕の糞とど
入まかくもまらち右のまらち仕つけて置けば三年の
暮お至り既お硝と得まらちの如く仕つけて
上おまらちお艸とびお作物のまらちと切りとて置け
ばまらち硝気と生まらちと多うりこの作り硝硝
とまらちとあて入家の揚げ床とて造作まらちやうまらち
一の作り硝硝の煎煉まらち法は自然常の硝硝と
煮る法お同一土の位同まらちと少き故おまらち
煎煉しやすまらちのまらち作り硝の土と掘るまらち一尺お

