

昭和二十四年十月

皆さん御存じですか

東  
京  
都

目次

○九原則とは……………一

○公とは何ですか……………一

○公を知るにはどうしたらよいでしょうか……………三

○公の種類を教えてください……………三

○標準店とはどんな店ですか？……………三

○価格査定物品には何んなものがありますか？……………四

○価格の正しい表示方法について……………四

日用品の簡易な見別け方について……………四

(一) 食料品……………五

一、主食品類……………五

二、蔬菜類……………六

三、生鮮魚介類……………七

四、加工水産物……………七

五、畜産食品……………〇

六、調味料……………三

七、嗜好品……………八

八、罐頭詰類……………一

九、其の他……………三



(二) 燃料.....二三三

(三) 衣料品.....二三三

一、衣料原料の特徴と簡易な見別け方.....二四

二、衣料品について.....二七

三、和装及寝具類.....二八

四、蚊帳製品.....二八

(四) 化粧品類.....二九

(五) 身廻品類.....三一

一、帽子.....三一

二、靴類及び靴クリーム.....三二

三、皮革運動具類.....三三

四、鞆囊類.....三五

(六) 文房具.....三七

一、萬年筆.....三七

二、鉛筆.....三八

三、クレヨン.....三九

四、水彩繪具.....三九



(七) 臺所用品類……………四〇

一、輕金屬板製品……………四〇

二、陶磁器……………四〇

三、刃物類……………四一

四、安全剃刃替刃……………四一

五、桶類……………四二

六、木製雜貨(釜、狹板、鍋蓋その他の木製品)……………四二

七、竹製雜貨(籠等)……………四三

(八) 家具及建具類……………四三

一、家具類……………四三

二、建具類……………四五

(九) 機械類、ミシン……………四六

(十) 雜品類……………五〇

一、マツチ……………五〇

二、洗劑……………五一



## 九原則とは

これは昭和二十三年十二月、アメリカの國務省と陸軍省からマツカーサー元帥に對して發せられた日本の經濟安定に關する指令に明示されたものであつて、その指令の中には日本の工業生産力は著しく回復し、貿易が増加したが、反面インフレは繼續し紙幣が増大している。このインフレは經濟の復興を著しく阻害しているから日本人の非常な努力によつて經濟の安定と復興の計畫を實施する必要がある。こういつてその具體的な方策として九つあげられていきます。それがいわゆる經濟安定の九原則なのであります。九原則を要約すると金の面、物の面、賃金の面、から經濟の安定を圖り、單一爲替レートを設定し、日本經濟の自立を一日も早くすることなのであります。その九原則の中に國民生活を安定する爲の一對策として、物價統制の強化擴大と言ふ一項目があります。極度に資材の不足した現在の状況では物價の統制は依然必要なのであつて簡單には撤廢できないのです。私達將來の豊かな生活も後五年の辛抱です。それまではイバラの途をたえぬのでなければ到底望み得ないのです。その覺悟を日本の主婦達がこの際新たにするならば一家の復興から國全体の復興へと一直線につながり前途は希望にみちていると云つてよいでしょう。

「けむしとも後は寢易き蚊やりかな」暫らくのつらい苦しい生活を我慢すれば其の後にはくつすりと安眠できる日が來るのです。

## ④ とは何ですか

完全な自由經濟時代と異つて戰爭によつて著しく歪められ緊急時代を脱しきれずにいる日本經濟の再建のためには程度之差こそあれ等かの統制は絶対に必要です。

此の意味に於て物價統制も施行されそして又經濟九原則によつても強く要請されているのです。政府では國民經濟の健全な發展をねがつて基礎物資生活必需物資料金等について公定價格制度を施しています。㊦とは政府の決めた最高價格であつてこれ以上に高く賣買してはいけないと言ふ價格です。工業生産品の㊦についてはそのもの生産量と需要量とを勘案し乍ら原價計算と言つて材料費、補助材料費、勞務費、雜費等に夫々細別して標的準な適正價格を定めて此れを總合計して決定します。農産物の㊦については地味や溫度とか地方によつて異り、この原價計算では適當なので現在農産品を作るために必要な肥料、飼料、農具等の資材とか家計用品とかの價格が戦前の何倍になつているかを詳細に計算してそれと同じ倍數だけ農産物の價格を上げて㊦を決定するのです。此のことを「パリテイ計算」と云ふのです。

かくして「原價計算」なり「パリテイ計算」なりによつて決定された生産者價格はその商品の販賣過程によつて一定の商業取扱手数料が加算されて卸、小賣の㊦が定められるのです。然し今後爲替レートも決定されると外國の商品との關係もあつて㊦決定は愈々重大な責任を負ふことになります。よく世間では㊦を撤廢した方がよいと主張される方もありますが、まだまだ需給の逼迫している現在㊦をやめることはできません。今は私達の生活が如何に苦しくとも㊦制度の結果ではありません。おそらく㊦廢止のあとには美しいシヨウウインドを眺めて歸る自由だけが残ることでしょう。

## ㊦を知るにはどうしたらよいでしょうか

物價廳できめた㊦は官報の物價版に、東京地方物價局できめた㊦は東京地方物價局公報に發表します。

又都道府縣できめた㊦は都道府縣の公報にのります。だから完全に㊦を知るためには、三つの種類のものを備えておかなければなりません。現在㊦の種類も多いので、なかなかわかりにくいことと思ひますから私共としては重要物資の㊦表を適時作り配付しています。

## ㊦の種類を教えてください

㊦というのは、物價廳、地方物價局、都府縣でこれより高く賣買してはいけないと決めた最高價格（又は料金）のことです。例へば主食、みそ、醬油、石炭等、大部分は㊦です。㊦は物價廳長官が決めますが、鹽、煙草、米のよりに大藏大臣や農林大臣と一諸に決めるものもあり、これも㊦です。㊦の他に銚といふのがあります。これはある商品について一個拾圓と㊦が決つている場合、必要によつて上等な材料で商品を製造した時役所に申請して例外的に拾圓の㊦以上の價格例へば十二圓で取引することを許可してもらふ事があります。これが例外許可で銚で表すのです。又㊦と異ります。が自由價格品でも㊦ある商品との關係上その價格を地方物價局長又は都府縣知事に届出なければならぬものがあり、これを届出價格（㊦）といひます。

## 標準店とはどんな店ですか？



標準店とは良い品物を㊦又は㊦以下で賣つていて、サーヴィスの良い店のことで、必ず××都縣選定標準店と書いた標識が店頭に掲げてあります。この標準店は市區役所物價監視委員、婦人団体等から推薦された店で十餘の條件を全部備えていなければなりません。その主な條件は(一)㊦又は㊦以下で賣つてゐること、(二)査定證紙等價格を表示していること。(三)商品の量目が正しいこと。(四)サービスの良いこと等で、標準店の運動は消費者特に婦人によつて、今全国的に行はれてゐます。これは又物價引下運動の業者側の協力運動という事ができます。標準店に行けば安心して買物が出來全國の商店が全部標準店になれば、ヤミ屋がなくなる譯ですから標準店の育成に協力しませう。

### 價格査定物品には何んなものがありますか？

價格査定を受ける物品は衣料品、袍囊、運動用品、靴、帽子その他日常生活用品の大部分です。これらの物品に査定證紙の貼つてないものがあつたら都縣廳の經濟部東京では經濟部物價係に注意して下さい。又價格査定委員會でも監査員が常に不正があるかどうかを巡察監視して居りますから、査定證紙を貼つてある商品は品質が保證され又㊦が明示してあるから安心して買う事が出來ます。

### 價格の正しい表示方法について

業者はその販賣する商品の價格或は料金を、わかりやすく商品に書込むとか、店頭に掲示するとかの義務があります。價格表示はヤミ取締の勵行或は消費者が安心して買物ができるようにする爲是非とも必要なことでそのくわ

しい事は規則で定められています。次のように表示するのが正しいのです。公定價格品も自由價格品もみな表示しなければなりません。例へば⑤五〇圓のものを五〇圓で賣る場合は(一)の如く⑤五〇圓のものを四〇圓で賣る場合は(二)の如く、表示し、入場税、物品税等税金のかかるものは(三)の如く、表示しなければなりません。價格を表示してない業者には注意を與えて下さい。

例一

⑤ 五〇圓

例二

⑤ 内四〇圓

例三

⑤ 五〇圓入場  
税三〇圓込

## 日用品の簡易な見別け方について

### (一) 食料品

#### 一、主食品類

◇米 Ⅱ粒が良く揃つてゐて、透明な餡色がかつて見えるものは優良米です。優良米は搗粉の入れ方が少いので、手にとつて見ても何となくしつとりとして汚れも少ないものです。

◇小麦粉Ⅱ手に握つてみてさらさらとするやうな粉なら上等です。一寸舌の上に載せて見て味のないのが上等です。

◇馬鈴薯Ⅱ外皮の赤いのと白くて毛穴だけ赤いものがあります。白い方がずつと美味です、そのうちでも美味しいのは毛穴が少くて皮が固く光澤のあるものです。

◇パン||手に持つて見て軽々としたもの。よく焼けて一面に平均に海綿状になつてゐるもの、臭ひをかくとパン特有の芳ばしい香氣のあるものが良いパンです

反對に手に持つとネットリして重いのは焼きの足りぬもの、異臭のあるのは腐敗菌の入つてゐるもので食べて見て酸味のあるのは酷酸菌や酪酸菌が繁殖してゐる證據ですから、ともに食べないこと。

## 二、蔬菜類

△菜類||菜の色の淡いのは古く、濃すぎるものは硬いものです、特にキャベツは手に持つて見て、見かけよりも重いものを選ぶことです、このよりなのは菜の量が多いものです。

△大根||餘り大きすぎず、身がしまつて光澤のある中形のものがよく、根の上部の青いものには往々苦味があります。大根卸し用には必ず新鮮なものを選ばねばなりません。

△午莠||皮にちよつと爪を立てて見るか切口を見て皮の厚いのは、中心に纖維が多いものですからなるべく皮の薄い、太いものを選ぶ方がお得です。

△瓜類||概して形の變則なものより整つたものを選ぶこと。

○胡瓜はなるべくいほの多いのがよく、色の青いのは、苦味が多い、

○越瓜は青黄色のがよく、白いのは熟しきつたもので美味くない。

○南瓜は爪を立ててみて、皮の軟いもの、凸凹のなるべく多いものを撰ぶやうにします、青いものは軟か



いが甘味がなく、凸凹が多くて赤くなつたのは熟しすぎて皮が硬いものです。

△とろ芋 黒土がよくついていて、外皮の見えないものは概して美味しく、砂地に出たものより掘りにくい山地から採つたものゝ方が、ずつと美味です。

△筍 一般に小さいものが美味く、よく太つて丈が短く、節のつまつたもので一本五六匁くらいのが適度で

す、根元が白くて光澤があり皮に細い毛が密生してゐて、萎れないものが新鮮な品です。

△葱 一団に葱は勢よくすう／＼と伸びてゐるものほど軟かで、美味しいとされてゐます。白根は青い部分の

變形したものでありますから若し青い部分に赤い斑点などあるものは、葱の病氣ですから白根もまた美味を缺くこととなるのです。

○玉葱は粒が大きくて重く堅いものほど上等品です、かような上等品には光澤があつて果物のやうに立派です、澤山のうちには上部の青くなつてゐるものがありますがこれは二等品です。

### 三、生鮮魚介類

(イ) 新鮮な魚

1 見るからに生き／＼として皮膚に光澤があります。

2 目に曇りがなく、だらりとひつこんでゐるやうなことはありません。

3 新しいものほど鱗がとれにくい。

4 えらが赤い

5 肉がひきしまつて、弾力があり指で壓しても、痕が残らぬ、

6 新鮮な魚の臭は不快でない殊更にえらなど臭いことがない

7 皮膚がぬる／＼してゐないのが普通しかしこれにはひらめなどのやうな多少の例外があります

8 新しいものほど堅く、びんとしてゐます

9 水に入れると沈みます

(ロ) 古い魚

1 皮膚に弾力がなく斑点などが出来てぬる／＼してゐます

2 鱗が容易に剥落する、目の下一尺くらいの新鮮な魚だと庖丁だけで鱗を落すのは困難です

3 眼に白く霞がかかりだらりとなつて落ちくぼんでゐます

4 えらが變色して黄色、灰色、かつ色などになつてゐます

5 異臭がある特にえらの邊りが烈しい

6 硬直を失つてぐにや／＼になつてゐる

7 非常に悪くなつたものは水に入れると浮きます。

(シ) かし新鮮な魚でもたまには浮くこともある。

◇鯛

|| 全体が鮮かな櫻色で鱗の下に銀色の斑点があり、目玉の黒く生き／＼としたのが新しい。鱗や目玉が白





また水が流れ出るので、目方の軽くなつてゐるものも古い。

◇海老類 Ⅱ 首の附根のしつかりしてゐるもの、尾に弾力があり、鱗や尾に赤味のあるものは新しく、また異臭があり、頭、尾、鱗等が黒ずんだものは、腐敗に近い。五月から七月頃の産卵期には、毒があるので腸はすつかり除くこと。

◇貝 類 Ⅱ 貝を生で食べるには、生きてゐるものに限り、

中毒を起すものは死後時間の経つものに多いやうです。蛤、淺利等の口を開いてゐるのは、死んでゐるしるしです、いくら煮ても口の開かぬものは、煮る前に死んだものか中に砂の入つてゐるものです。

貝類の干物のうち殊に帆立の柱は、黄白色を呈してゐるものが新しく、古くなるに従ひだんだん黒かつ色を帯びてきます。黴の如きも表面には見えないが、割つて見ると澤山にあることがままあります。こんなのは蟲が巢を作つてゐます。

一般に貝は殻の薄いのが年の若いので厚いものほど古くなります。味は、殻が厚からず薄からず中くらののが一等とされてをります。

#### 四、加工水産物

◇干物 Ⅱ 新しい魚から製造したものは光澤があるが、古い魚から作つたものはこれがありません。

また内外とも一様に乾燥してゐるやうなものはよく、味に酸味があつたり、砂のかかつつてゐるやうな

のは、下等品であります。ちよつと見ると、如何にも生き／＼して肉が鼈甲色に透き通つてゐるもの、これは出来も新しく生きもよいものです。

反對に光澤のないものや、表面がガサ／＼に乾いてあたりべト／＼に濕つてゐたりするのは古い證據で危険なばかりか美味くありません。

よく水洗ひをしないために肉のところ、血が黒ずんでついてゐることがあります。これは損み易いばかりか、中にはひどく中毒するものさへありますから充分用心しなければなりません。

◇昆  
布Ⅱ色は青味のある黒色で光澤があり、肉が厚く、幅もひろく、薄いとこゝろのないのが上等品です、そしてなるべく鱗屑などのついてゐない、よく乾いたものがよく、微の生えてゐるものなどは、煮ても味が出ません。上等のものは、かんで見ると甘味が、ありますが甘味の強いほど味がよく出ます。

◇海  
苔Ⅱ漆のやうに黒びかりがして、身が薄くお汁のなかなどに入れると、すぐばら／＼にほぐれるもの、そして海苔巻をつくと、いつまでも青々としてゐるもの、これは本場物です。それに反して赤味がかつて何となく厚く硬く、海苔巻にすると、ちき赤くなるものが場違ひものです。

到底、風味は前者にかなひません。

よく紫がかつたものを見かけますが、これは濕氣を食つてゐるものですから注意すること、味附海苔や焼海苔でも、一旦罐から出したら餘つたからと言つて罐にもどすことは大の禁物です。

◇鱈  
節Ⅱよいものは二本を打ちつけてみると拍子木のやうな、コン／＼といふ音がし、艶があつて、身割れや針

でつついたやうな小孔は全然ないものです。また、よい節ほど削りにくく、鉋にかからぬものです、悪い節は注意して見ると、虫孔や傷に巧に鱈節の粉を塗込んであります。また大きさの割に重いものほど良質とされてゐます。

◇佃煮 佃煮の良否は材料にも勿論よすが醤油も大いに影響しますのでよい醤油を使ふといふことがよい佃煮の條件です。一般には光澤があつて、ちよつと見たところ一尾一尾の形のはつきりしてゐるのが良品です。勿論、からいふ品になりますと、屑などはほとんどありません。形のくづれてゐるものの中には幾度も煮直しなどをしたやうなものがあります。

水産物製品良否の見分け方

良

否

- ◇鯨ベ一 光澤のあるもので
  - ◇コシ 押して弾力のあるものは良品です
  - ◇晒くじ 眞白なもので
  - ◇ら 握つて弾力のあるものは良品です
  - ◇大和漬 異臭のないもので
  - ◇淡黄色で艶々しいものは良品です
  - ◇ハネミ 黒味がよつた艶のあるもので
  - ◇イト 筋が少く臭くないものは良品です
  - ◇ミート 匂装が完全なもので
  - △スプレ 芳香のあるものは良品です
- 
- カサノ、或はグニヤノの感じのもので
  - 弾力のないものは不良品です
  - 黄色がよつたもので
  - 弾力のないものは不良品です
  - 酔つばい臭のもの或ひは
  - 黒つばいものは不良品です
  - 艶のないもので
  - 形悪く臭氣の強いものは不良品です
  - 内容がはみ出した様なものは或ひは悪臭臭のあるものは不良品です



## 五、畜産食品

### ◇肉類Ⅱ(1)

一見鮮かな光澤があり肉が緊つて弾力が強く、指先で押してもすぐ元通りになり、指先を潤すことの少いのが新鮮な肉です。

(2) 古い肉は、色が暗黒色または毒々しい紫色を帯び、水っぽくて緊りがなく、指で押すと凹んだり液汁が指についたりします。そして多くは不快な臭氣を伴ひます。

(3) 色があつさりして、比較的濕潤のないのが幼肉で、反對に何となく暗色を帯びてゐるのが老肉です  
(4) 色のあまり淡紅に過ぎるのは病肉で特に紫色ならば變死したものか、急性熱病で斃死したものが多  
い。食用としては絶對に不可、

(5) 腐れかけた肉は多く臭氣を伴ふが、臭氣がなくとも毒物を作つてゐる細菌もあります。臭氣のあるもので料理すると臭ひは消えるが毒は決して消えるものではありません。

### ◇鳥

#### 肉Ⅱ(1)

大体獸肉と變りはありませんが鳥肉は一体に細く、軟かで脂肪は黄色を帯びてゐます。色は鶏はずつと淡く、くアヒルや鴨は遙かに濃いのが特長です、

(2) 羽毛のままの鳥は、兎角新舊を見分け難いものです。羽毛を抜いてみると、わけなく抜け脂肪のついて來るものは古いのです。下腹の毛を吹いてみると、皮膚の青くなつてゐるものは更に古い證據です

(3) 眼球が生き／＼してゐるのは新しく、眼が濁つてゐたり肉が軟かであつたり、脚の乾いてゐるもの

嘴に水分の少いものなど皆新しくありません。

(4) 嘴を開けて内部を嗅ぎ、異様の臭氣あるものは腐敗の證據です

(5) 肛門が暗褐色になつて粘液の出でゐるものは病死したもので、食用としては絶対に避けます。

### ◇牛乳

最も簡単に牛乳のいたんでゐるのを見分けるには牛乳瓶の口のところへ縫針を入れてみるのが一番です。少しでもいたんでゐるものは針へべつとりと附いて來ます。すつかり淀みができて、臭氣を發するものなら、誰にでもよく判りますがいたみかかつてゐる程度のものだと、ついつつかり飲んで、ひどい下痢などの病氣を起すことがありますから、注意が肝要です。

### ◇バター

良いバターはねつとりとして硬からず軟からず（冷蔵したもの盛夏中のものは別）

獸脂臭又はかび臭もなく所謂快晴なバター獨特の臭を持つて居ります、バナナの様な臭味のあるのは新しいものではありません舌に載せても粗い滓など残ることはありません普通マーガリンより融け易い

### ◇マーガリン

硬化魚油硬化ヤシ油及び液体植物油牛脂等で出來て居ります。

夏場は軟くなるがどろ／＼に融けず、冬も口どけのよい程度に作つてあります。特有の臭氣はありますがバターに近いもの或は無臭のものがよいとされています。人造バターは天然バターよりカロリーは高いがビタミンAが混入されて居りません。

### ◇卵

子(1) 殻のてか／＼と光つてゐるのは古い卵子です。



(2) 腐敗した卵子を平なお盆の上で轉がして見ると、横に轉かります。新しいものは横にも轉がるが同時に縦にも轉ります。

(3) 新しい卵子は殻一ぱいになつてゐるので、ちよつと振つても音がしないが古いものは、ことごと軽い音がします。

(4) 太陽の光線、或は電燈にかざして見ますと、新しいものは、一体に半透明ですが、古いものは一部分だけ特に黒くなつてゐます。

(5) 約五合の水に鹽で茶匙五六杯ほど入れ、これへ卵子を入れて見ますと、産みたてのものは底へ沈みますが、古いものほど上へ浮び出で極端なものは水面にすつと出てしまひます。

(6) 新しい卵子は黄味が高く盛り上つてゐますつまりボールを浮したやうなのは新しいのです。

(7) 黄身と白身と、一緒になつたやうなもの、また、血痕のやうな斑點の出來たものは皆な食べてはいけないものです。

## 六、調味料

◇味 噌 噌 味 噌 の良否は主に色と香氣と味の三點で見分けます

第一、色 噌 噌 色 が良く、それも濃いものゝ方が古くてよく熟してゐます。しかし暗黒色のものはよくありません。

第二、香氣 噌 噌 酸 っぽい臭ひのあるもの、鼻をつんと刺戟するものは、不良品で麴や大豆そのまゝの香りのするもの



は新しすぎます味噌特有の香ばしい臭ひのものが最上品です。

第三、味 Ⅱ舌に載せて口中であしらつてゐる中に、から味噌ならば初めはからくても最後に甘味の残るもの甘味噌ならば砂糖の甘さと違ひ風味ある軟かい甘さのものが上等品です。

#### ◇醤油

第一、味のおいしい事

○ 少量の醤油を口に含み暫く味わつて吐出します

良い醤油……ウマ味、鹽のカラ味、甘味、酸味等が調和しておいしく吐出した後に何時までも醤油のおいしい味が残つて居るもの

悪い醤油……鹽カライばかりでウマ味の無いもの、酸味、苦味、不自然な甘味等不快な味の有るもの、吐出した後おいしい味が残らぬもの

第二、香の良い事

○ 小皿或は湯呑に醤油を注いで香氣を嗅ぐ

良い醤油……食欲をそよる様な醤油の良い香りの有るもの  
悪い醤油……悪臭、こげ臭等不快な香りの有るもの

第三、色彩光澤の良い事

○ 白色の小皿に注いで皿を動かして色、濃さ粘稠度を見る

良い醬油……適度の濃さ、赤褐色のテリの有るもの

悪い醬油……濃すぎるもの、淡すぎるもの、黒づんだもの、赤味の無いもの、潤濁したもの

其の他

配給醬油には食料品配給公團の検査證紙が貼つてあります

醬油には二十倍量ぐらゐの熱湯を注いで香り、色、潤濁味を見るのも良い比較方法です

ボーメー比重計にて醬油の比重を計ると十七・五度以上無ければなりません

◇ソース

まず香氣、「ソース」は、種々澤山の原料から出來上つて居りますが、何れの原料の香氣も嗅き取る事の出來ない、

綜合的の何んとも云へない食慾をそそる芳香のものは良品です。

原料個々の香氣が離れて感じられたり、又薄かつたり、不快な臭氣のものは不良品です。

次に味、「ソース」は刺戟の強い調味で、舌で味つて見て良否は一寸難しいのですが、先づ極少量を口中に含み、舌を動かして味つてから吐き出しますと、口中に残る特有の旨味（甘、酸、鹽、香、辛味等が一体となり整つた味）を感じ、跡口に相當の辛味が残るものが良品です。

甘、酸、鹽、香、辛味を別々に感じたり、口中に含んで見て、不快を感じたりする様なものは、感心しません。

色澤濃度、「ソース」の色は、糖分を化學的に炭化して製造した「カラメル」でありますから、光澤のある黒赤褐色

(チヨコレート色)で、皿に入れて傾けて見ると、野菜や、香辛料から混る沈澱物が、皿の底に見える程度のもものが、良品であります。皿を傾けて見て、底の流れの早いもの。あまりさらつとして居る物は、感心致しません、

◇カレー粉

暗黄褐色の粒子の細かいものが良い。

白っぽい黄色のもので、分子の荒いものは悪い。

2. 香 カレー獨特の香りは、拾數種類の原料によつて出来て居る。従つて総合的な複雑な芳香を感じるものが良い。單純な異臭のあるものは悪い。

3. 味 南方獨特の食慾をそそる味、稍々甘味を感じ、辛味の引き方の早いものは良い。苦味があつたり、舌にザラ／＼する様なものは悪い。

七、嗜好品

清酒

一、酒は腐敗しかけると酸味を帯びて、段々濁つてきます。

二、良い酒は、口にふくんで出すと、後に何も残らないが、悪い酒は酸味、苦味、澁味或は酸甘味を感じる。

三、酒の色は、淡黄色であるが淡いほどよく、濃い番茶色のものは上酒でない。



四、凝結品はめつたに悪くならないが冷所に貯えるがよい。

◇合成酒

一升罐を透かして見て透明なものがよいのがよいのだが白濁して居るものは濾過精製不十分のものか變敗の徴のものです。

又味はつて見て何のクセもなくスル／＼とのを通つて飲めるものがよく、變な香りのあるものとか苦味、酸味等が舌に残るものは不良品です。

◇燒酎

一、燒酎特有の芳香のあるのが上等品である。

二、酒粕取り燒酎は白濁してゐても。香や味がよいものは上酒である。

三、悪臭、異臭のあるもの、着色されたようなものはよくない。

四、メチルアルコールを含んでゐるか、どうかは色澤や香味等の通常の方法では見分けがつかない。科學分析によつて初めてわかるのであるから安心して飲む爲めには、正規のルートの品を入手するに限る。

◇麥

酒Ⅱ(1)キップに注いで、これを白い壁、障子、唐紙等の前に持つてゆき、見て濁りのないのは良品です。

(2)酸味やはき氣を催すやうな臭味のないのは良品。

(3)燻を少々かたげて見たときおり、(沈澱物)のないのは良品です。

◇ウイスキー、ブランデー

ウイスキー、ブランデー獨特の香氣が高いものがよく、味は軟かで甘味のあるものが優良品で、異臭があつたりトゲ／＼しい鋭い刺戟する様な味のものには調熟しない不良品です。

### ◆煎茶

△茶 類 四月から五月頃にかけての新芽で作つたのが一番茶、一ヶ月ほど遅れて摘んだのが二番茶、その後の三番茶等があり、一番茶が最も優良品です。

粉や莖、枝黄葉等を含まず、よく振れて形の揃つたのがよく、色は光澤のある黒緑色で折れ易い、かんでみると、澁味と苦味のほかに、多少の甘味があり、熱湯を注して五分間おき、器についてみると、濁らず、淡黄色の透明なのが優良品です。この際、香氣の良否も見分けぬばなりません。

△玉露茶 類 これは茶の樹の十年以上経つたものの葉から製したもの、細く圓く振つた、淡黒色、赤褐色のものは品が落ちます。煎汁は淡黄色で甘味がありカフェイン（茶素）の多いのが優良品です。

△ひき茶 類 玉露のやうな上等茶をひいた粉茶で、蒼味の強い緑色によく乾燥した香氣高いものがよく、煎汁は濃い黄色で茶素を含み、長く貯蔵できるものが優良品です。

△番茶 類 これは古芽、古葉、小枝等で製したもので色は黄緑色、あまり枝や莖が多くなって味は淡泊、香氣の高いのが良品です。

○ほうじ茶は、この番茶を焙じたもの、川柳といふのは煎茶を混ぜたもの。

△紅茶 類 乾燥が充分で形がよく整ひ、黒褐色で煎汁は濃い色のうちにも透明に近く、芳香と甘味のあるのが良

品です。

著名製品で罐に密閉されたものを求めれば間違ひありません。

△珈琲 アフリカ、ブラジル、ハワイ、ジャバ等と産地が異ると共に風味にも特色がありますが、珈琲豆の原形のものなら粒の細いものが良品です。ひいたものは信用ある有名商品を求めるのがよい。眞に珈琲を味ふには原豆を求めてそれを一度毎に焙じては、使用直前にひいて用ひなければなりません。

◇清涼飲料水

サイダーでもラムネでも瓶の頭を握つて倒さかさまにして見て、塵やブラシの毛など入つてゐるもの、シロツブなどには、ときに虫の入つてゐるものなどありますが、こんな不潔なものは、勿論いけません、また底の方からモヤ／＼と雲のやうな濁りの出るのも不良飲料水です。

## 八、罐塚詰類

### 一、罐詰

1. 罐の蓋と底が凹んでゐるもの

(凸んでゐるものは膨脹罐と云つて中味が腐敗してゐる恐れがあります)

2. 罐の外面に半田付けの跡の無いもの

(半田付けの跡のあるものは脱氣穴と云つて中の瓦斯を抜いたもので不良品と見て差支へありません)



3. 罐の外面とレットルに液の浸み出してないもの

(液で汚れてるのは蓋取り付けの不完全なものか、他の事情によるもので完全なものではありません)

4. 罐の上部を叩いて澄んだ音のするもの

(不良品は叩くと濁音がします)

5. レットルに品名製造所が明記してあるもの

(真面目な製造家の製品は品名、製造所又は販賣者、製造日付け等を明記して責任を取ります。明記してないのは木賣的な粗悪品と見て差支へありません。)

二、燻 詰

1. 王冠(蓋)の凹んであるもの

(罐詰と同理由で中味が腐敗してる恐れがあります。)

2. 王冠から液の浸み出してないもの

(之は蓋付けの時ゴムの位置が悪かつたり燻の口が歪んでる證據です。)

3. レットルに品名、製造所等の明記してあるもの

(罐詰と同理由で無責任な製品には明記してありません。)

4. 検査證紙の貼付してあるもの

(検査證紙の貼付してないものは正當な検査を受けない證據です。)

## 九、其の他

◇ 水 Ⅱ(1)無色透明であること。

(2)くせないこと。

(3)硼酸を少し入れても、白く濁らぬもの。

(4)お茶を入れても、赤青色や赤くならないもの。

(5)周圍まわりのに便所その他、汚穢な場所のある井戸はいけない。

水の検査はなかく、素人には難しく思はぬ有害物の含まれてゐることがありますから、水質の安全を期するためには、衛生試験所の検査を受けること。

## (二) 燃料

木炭は銀灰色で折れ口が貝殻状をして、光澤があり、もとの樹のままの形が崩れないでヒビが少く手にとつて見てドシシリと重みがあつて堅く、手で觸つて見て濕氣を感じせず又黒く色のつかないものがよい。

又叩いて金屬性の音のするものが良品です。

## (三) 衣料品

## 一、衣料原料の特徴と簡易な見別け方

△絹Ⅱ練絹は繊維長く優美なる光澤があり、濡らしても強さは餘り減りませぬ、燃焼すれば爪を燃やした時の如き臭氣を發し、燃え端に黒褐色の小さき玉を残します。苛性アルカリの熱溶液に溶解し、酸類に對しては羊毛より弱く、生絹は硬味ありて光澤が乏しいのです。

△羊毛Ⅱ繊維は短かく（木綿より長い）絹より艶が少なく、繊維が捲れ肉眼では見えぬが表面に鱗形があります。燃焼状態は絹に類似し、苛性アルカリの熱液に溶解するが、酸類には溶解しません、繊維中に硫黃を含有して居るから其反應により見分けられます。

△木綿Ⅱ繊維は短かく光澤が乏しい（シルケット糸には光澤があります）燃焼すれば紙を燃やした時の如き臭氣を發し速かに燃え白灰色の灰となるが殆んど残りませぬ。濡らして引張つて見ると乾燥時より強く、アルカリに對しては強いが酸類には弱いのであります。

△麻Ⅱ繊維は木綿に比し長く光澤があり冷たく感じ、太さは不同で節があります。燃焼状態は木綿と殆んど同様で、顕微鏡下で見れば繊維の形態により特徴が認められます。衣料に主として用ひられるのは麻、苧麻（ラミー）であります、其鑑別は熟練せねば困難であります。

△ビスコース人絹及スフⅡ繊維は均等で美しく燃焼すれば木綿と同様な臭氣を發し速かに燃えます。濡らして引張つて見ると著しく弱く、顕微鏡下で見ると、縦筋の特徴があるから見分けられます。一般に微量の硫黃を含有



して居ります。

△ベンベルグ人絹スフ 之れは銅アンモニア法によりて造られるもので、ビスコース人絹と類似して居るが、光澤の調子がよく、繊維は前者より稍強い。顕微鏡下で見た形状は練絹に近く、繊維中に微量の銅を含有して居ります。

然して人絹糸は長くスフは短かいから見分けられます。尙艶消した人絹やスフ及捲縮スフ等が造られて居ります。此他シルクル、カネブロン（大豆、蛋白繊維）、ラニタール、カネイーナ（牛乳、蛋白繊維）、ラナヨン、ケイヨン（毛糸代用人造繊維、グラスファイバー、等あるが廣く用ひられて居りません。

◎以上各繊維特徴の概略を知つて居りますと大体見分けがつかます。次に二三の例を擧げて説明します。

染織物には糊料其他不純物が附着して居る場合が多いから初めに熱湯に入れて除く必要があります。尤も剛氣の少なきもの若しくはないものは直ちに分解して見分けてよい。即ち經緯糸を別々にホグシ一本づつの糸に就て見分けるのであります。糸には一般に撚がかかつて居るから撚を戻して見るのです。

△絹と人絹 糸の撚を戻して見ると兩方とも、繊維が長く艶は人絹の方が良い、引き切ると人絹は單纖維が分れ易い傾向があります。糸を濡らして引いて見ると人絹の方は強さが約半減します。又燃やして見ると人絹は木綿と同じ様なキナ臭き臭氣を發して木綿より稍早く燃え、灰は灰白色であるが、絹は爪を燃やした様な臭氣を發し、燃え端に黒褐色の玉が出来るから見分けられます。尙艶消人絹の艶は上光りがなく素麵の如くであります。人絹の特種加工品であるラナヨンやケイヨンは毛糸の如き外觀を呈して居ります。

△羊毛とス・フ燃やして見ると、羊毛は絹と殆ど同様な燃え方である。觸感はフツクリとして柔かく暖い感じをする。織維はチゞレて居ります。ス・フは木綿と略同様な燃え方をなし濡らして引張つて見ると著しく弱く羊毛は濡れると著しく伸度を増す。糸の燃を戻すと兩方とも織維は短かいス・フの中に捲縮ス・フと云うのがありますがこれにはチゞレがあります。

△木綿とス・フ先づ燃やして見ると、兩種とも同じ様なキナ臭い臭ひを發して燃える。ス・フの方が燃え方が稍早く光澤がよい。濡らして引きの弱い方がス・フであります木綿は濡らすと乾いたものより稍強く、ス・フは反對に半分位強さが減りますから大体見分けがつくのであります。木綿とス・フと混せて紡績した糸は顯微鏡か薬品を用ひないと見分けが困難です。一般に各種織維を混せて紡績したものは設備なしでは鑑別しにくいのであります。

二種以上の異なる糸を以て造つた織物や編物組物の織維は、織維原料の特徴を基として見分ければよい。尙燃やして試験する際絹及羊毛の織維は燃え先きに小さな黒褐色の塊を生ずるのが普通であります。鐵やクローム等の化合物が含まれて居るもの（大島紬や黒染朱子クロームで媒染した毛洋服地等）は燃え先きに玉が出来ぬため時々見誤ることがあります。然し灰の色が鐵を含んで居るものは茶色、クロームを含んで居るものは緑色、錫を含んで居るものは白色を呈します。

△各種織維に各種織維を其の着色によつて大体鑑別出来る試薬があります。テスカラー、ファイバーテスト、等の名稱のもので至極簡單に見別けられます。

## 二、衣料品について

- 一、ミンシ縫は優秀、堅牢にして仕上優美なること
- 一、穴縫ふがり粗雑ならざること、ネムリ穴ならざること
- 一、縫代は概ね吋一〇種程度なること
- 一、針数は三種間十五針以上なること
- 一、凹留かんごめは三回以上の返縫のこと
- 一、附屬品は不均衡ならざること
- 一、膝當。尻當は必ず附すこと
- 一、バンド吊は袋縫七ケのこと
- 一、靴ズレは表生地を使用し、長さ六吋以上のこと
- 一、卸付は二條の糸を二度以上通し、根巻は四回以上とし、浮附とし、裏面に貫き留縫すること
- 一、返しミシン縫は六回入れること
- 一、纏ひ止めは必ず糸止めを完全に爲すこと
- 一、内ポケットは必ず力布で袖附に吊ること
- 一、ポケットには何れも台布を入れ玉縁ちには必ず芯を入れること
- 一、責任票（作業衣）を規定箇所に縫着すること



一、袖付はバイヤスにて包縫又は袋縫

一、表、裏の特に不均衡でないもの

一、要所々々に注意がしてあるもの

### 三、和装及寢具類

和装及寢具類は二次製品でありますから價格査定の対象で製品の良否は價格査定證紙の面に現はれます。ですから購入の際に價格査定證紙の有無を確かめられる事が製品の良否を鑑別する第一の方法と思はれます。尙、和装及寢具類は日常使用するものですから左の條件に適ふものが最も良いと思ひます。

一、生地は製品と適應なものの品質は堅牢のもの

一、染色の褪色せぬもの

一、裁斷裁縫に注意力のあるもの

一、充填物の適當なるもの

一、綿は弾力性のあるもの

一、仕立上り寸法の適當なるもの

一、柄行は製品に應わしいもの

### 四、蚊帳製品

- 1、製品は必ず査定證紙のあるものを選びます。
- 2、仕立蚊帳の生地は青染のものが良く色は青色にてやや黒味を帯びたものの染色が良く色のあまり明るいものは染色が前記の黒味を帯びたものより色がさめやすいものです。
- 3、仕立蚊帳のヘリ地は人絹織物、スフ金巾等が指定生産品であるが人絹は生地の厚いものがよくあまり薄いものは角紐がとれやすく不可です。
- 4、幌蚊帳は竹骨と鐵骨とあるが鐵骨がよく製品は一度開いて六呂の故障の有無を調べて求めるのがよい。

#### (四) 化粧品類

化粧品の良品を一旦して識別することは仲々むづかしい事ですが一般的に云つて特に香料の強いものや殊更に着色した様なものは原料の粗悪を香料や着色でカモフラージュして居る場合がありますから一應警戒してよいでせう。

##### ◇ 油性クリーム (コールドクリーム)

整肌用の化粧品はすべて皮膚から吸收され易い状態に製られることが必要でそれには完全な乳化状態が一番よいと云はれています。乳化の完全なよいコールドクリームは餅のよきな白さと艶がありますが手の甲に擦りこんでサラつくもの。石油臭、刺戟臭のあるものはよくありません。

##### ◇ 無油性クリーム (バニシングクリーム)

雪の様に白く肌にすりこむと直ぐベニシユ（消える）するのが良いのです、附けて白く残つたり擦れるのはよくありません。

◇ 粉 白 粉

良否の識別は困難ですが附けてぼたぼたしたりザラついたりするのは先づ悪い。附けてムラにならず。ノビが利き皮膚を染めないのは良いものです。

◇ 口 紅

口紅には夏用と冬用があり季節が違つて使用するときには硬すぎたり軟かすぎることがあります、品質の見分け方は紅を掌の親指の内側の元に一塗して指頭で伸ばした時延びの悪いのや色むらを呈するもの又は紅の中に粒があつたりザラつく様なもの、又は香りに蠟付油の様な若しくは酢つばい臭製品臭のあるものはよくありません、唇に附けて痒みのあるの又はヒリノゝする様な感じのものは勿論いけません。

◇ 香 油

石油臭があつたり燈光色のあるものはよくありません、振つて見て粘りのあるものがよく特に強く着色してあるものは警戒を要します。

◇ ポマード（植物性）

何色に拘らず光澤があつて透明なまでに色の冴えて居るものがよく粘りは品質に關係なく各人の好みのものを選び下さい、植物性ポマードは鹼化がよいので洗髪の際はよく落ちます。



◇ ボマード (鑛物性)

石油臭のあるものはよくありません。

鑛物性は毛を赤くすると云はれますが實驗の結果その様なことはありません、却つて毛に對する吸収はよいとされて居ります。植物性と鑛物性の優劣は使用者の好みで決ることです。

(五) 身廻品類

一、帽子

フェルト製品

- (イ) 纖維のよいもの (ひつぽつてもものびないもの)
- (ロ) 雜纖維の混入せぬもの (太い豚、牛等のないもの)
- (ハ) 光にあてすぎ穴等なきもの (日光にあててもらえば裏のないものはすぐ判ります)
- (ニ) 糊ふき、ペーパーきすぎなきもの (糊ふきは白くしまの様になつて居る)
- (ホ) 型の崩れてないもの
- (ヘ) 染色に色むらのないもの

二、パナマ帽子 (バンコックを除く)

(イ) 紙草共に纖維が細く一定せるもの

(ロ) 型くづれなく、糊ふきなきもの

(ハ) こて焼、きずのなきもの

## 二、靴類及び靴クリーム

### ◇革靴

靴を買う時の第一條件は足に適合したものを選ぶ事です。穿き心地の好い靴は前行に無理がないので耐久度も大きい譯です。尙左の諸點に注意の上御求めになれば先ず間違ひ有りません。

一、表甲革の厚さが平均しキズ、スレ等のないもの。

二、底革は表面が滑らかで仕上りの美しいもので指で押して彈力の有るもの。

三、爪先芯、踵芯の固く入れてあるもの。

四、中底は革を用いてあるもの。(※最近是指定生産資材の割當てがゴムとなつて居ます)

五、製法としては釘打仕上のものより縫仕上のものが耐久力が有ります。

### ◇靴クリーム

純油性の良否の判別 (縮入) (米園式)

◇ 純油性は原料の良否が直ちに品質の良否に影響するが、原料の良否は仲々判別しかねるので左の二方法に依る。

1、表面の光澤の有無は品質の良否に直接影響しない故光澤のみで決定してはならない。

2、表面に指示をふれた時膏薬の如きベトベトしたものは良くない。かたい感じのものが良い。

乳化性の良否の判別（瓶入）（英國式）

◇ 純油性と同様表面の光澤で良否は判別し難い。

1、表面に指先を當てて、眞すぐの上に引離して見てクリームの表面にピラミット型の出来る状態のものが良い。

2、指先を表面に軽く當てた時、コンニャクの表面にさはつた時の感觸のあるものは苛性曹達の過剰であつて靴の爲に良くない。

4、平均にきめが細かく良く伸るクリームが良質である。

### 三、革皮運動具類

◇ 皮革製運動具

一、縫糸の太さと皮革の厚さが適合してあるものを選びます。

縫糸の太さが皮革の厚さと適合してないと、皮革か糸のいづれかゞ負けて損傷の因となります。

二、皮革の厚みが平均してゐて適當の柔軟性があるものを選びます、指先で所々をつまんでみて、皮革の厚みが總



体的に平均してゐないと薄い部分から傷み易く、堅い皮革は割れ易く傷み易いのです。

三、縫ひ込みの部分が成る可く多いものを選びます。

縫ひ目のところをつまんでみて、縫ひ込みが少いものは避ける。

縫ひ込みが少いと縫ひ目の皮革が損傷され易いのです

四、球技用ボールは變形してないものを選びます。

變形するといふことは皮革の厚さが平均してゐないことです。

五、球技用ボールは、重量や周囲等に規格があり、これに適合し、製品の優良なものは **正式** のゴム印表示があ

り、又グローブ、ミット等も、査定規格に合致するものは **◎** 等のゴム印表示がありますからこれを選びます。

#### ◇木製運動具

##### 庭球ラケット

フレームは木の筋目のよく通つた、張り合せのものでしたら接着の完全なもので乾燥の適當なものを選びます。

目方は普通軟式男子用で10オンス—12オンス、女子用で8オンス—11オンス位が適當です。

グリツプ（握る部分）は四方張りのものを選びます。

ガットは太さが均等で（太い、細いのない）且つ強力なもので、白く綺麗に磨きのかゝつたものを選びます。

##### 卓球パット

楕目のよく通つた乾燥の適當な、ラバー、コルク張りのものでしたら接着の完全なものを選びます。

硬式用はラバーが張つてありますが、五〇%以上の純度の粒の大小高低のないものを選びます。

野球バット

ふしがなく、木目のよく通つたもので、乾燥が充分であり、且つ全体のバランスがとれてゐるものを選びます。

硬式用でしたらオイルテムパー仕上げのものがよろしいのです。

軟式（ゴム）ボール

一、名前が皆に知られた有名品

二、マークや模様がはつきり出してゐるもの

三、全体の肉の厚さが平均してどこを押しても同一の固さをしてゐるもの

四、表面を指で押してすぐくぼむ様な軟らかきものは駄目

五、表面にゴム屑等が出てゐるものやキレツ等のあるものは駄目

#### 四、鞆 類

學用鞆囊（生地は成る可く目の細い綿布をお選び下さい）

ランドセル

(1) 背負紐の取付箇所が堅牢であること

肩掛鞆

- (2) 冠止と襠の縫合箇所が堅牢であること
- (3) ベロ革及根革の付根が堅牢であること

手提鞆

- (1) 肩紐の取付箇所が堅牢であること
- (2) 冠止と襠の付根が堅牢であること
- (3) ベロ革及根革の付根が堅牢であること

(2) 一般鞆囊  
抱鞆

- (1) 握手は手鉤を付し付根は鉄止とし握手裏は金屬性の裏板を使用してあること
  - (2) 冠止の箇所を堅牢にしてあること
  - (3) 襠巾はなるべく広いこと
- (1) 手提鞆の諸點に大体同じですが
  - (2) 錠前の堅牢なるものを入念に取付けてあること

書類入

- (1) 縫合せ入念にしてあること



ポストン型靴

(2) チヤツクの取付を入念に縫合せてあること

(1) 縫合又は裏貼付を入念にしてあること

(2) 提手を堅牢にしてあること

(3) 底鉄が堅牢に付してあること

實用旅行バック

(1) 大体前記の通りです

リュックサック

(1) 縫合が堅牢であること

(2) 背負紐の取付が堅牢であること

(3) 根革の取付が堅牢であること

(六) 文房具

◇ 万年筆

一、外觀や流行にとらわれる前に文字を書く目的に合ったものを選択の標準とします。

二、万年筆の生命はペンです。ペンには軟かいもの、硬いもの、細書き、中字用等各種ありますから自分の好みに

合つた書き味のペンを試し書きして選ぶことが必要です。ペンは小型のものよりも大型のものの方が無理がなく弾力があつて書き良いものです。

三、書いてみてザラツクものや、丸いボールで書く様にただ滑らかでもいけません。文字の味を出す特有の筆跡がはつきり書けるものが正しいのであります。

四、十四金を使はぬ日本の合金ペンはインキ中の酸に依て錆びるものが少くありません。それ等はペンの内側から錆び出してインキの流れを悪くします。またペンの尖端につけられてある白銀色の小金屬は磨耗を防止するためのものですが、質の粗悪なものはずぐに磨耗して太くなります、この二つは外見のみではわかりませんから信用ある有名品を選ぶほかありません。

五、軸の構造が簡單で故障の起きないもの、軸のバランスがとれていて、自分の手の大きさに合つたものは永く書いても疲れません。餘り小さいものや細い軸、又は大きい軸も悪いわけです。

#### ◇鉛筆

1. 軸の塗りが平均に厚くて光澤があるもの
2. 芯が軸の真中に入つてゐるもの
3. 木の加工が充分で削り易いもの
4. 軸が眞直ぐでそり返つてゐないもの
5. 書いてててガサ／＼音のしない滑かに書けるもの

6. 机の上に落した音がカランと、さえた音のするもの、にごつた音は芯が折れてあたり、軸がはかれているものです。

◇良いクレヨン

- 一、硬度の適正なこと
- 二、色調が正しく鮮明なること
- 三、重色意の如くカスの無いこと
- 四、温度の變化にも品質の變化しないこと。
- 五、消耗率の少いこと
- 六、タツチの快適なこと

◇水彩繪具

- 一、色調が正しく鮮明であること
- 二、まぜあわせ配色の容易であること
- 三、出来上つた繪畫の色が、不變で、色あせ等が無いもの
- 四、ふてまはす筆捌が滑かで、伸びの利くもの
- 五、良品は二年位経つても固まりません。



## (七) 臺所用品類

一、輕金屬板製品（鍋、辨當箱、洗面器、湯沸、ボール等）

1. 形状の正しく疵のないもの

2. 地金（板）が厚いもの

薄いとペコ／＼するためにその部分より傷み易い。

3. アルマイト製品は色調に深みがあり、カスリ模様のおきむらや疵のないもの

特に製品の内側の色の淡いものは避けるべきです。

4. 表面の堅さがガラスに似た様な觸感のあるものは概ね良好で、こすつて何か指先についてくる様なものは粗悪品です。

5. 結局、設備と技術の優秀な工場で良心的に製作されたもののマーク（商標）で識別してお選びになれば安全です。

### 二、飲食用陶磁器

1. 焼き上りが完全で瑕疵損傷のないもの

2. 形態が正しく色光澤が良好であること

3. 品位が優良であつて、音響が正調であるもの

三、双物類

(一) 庖丁類

1. つけ鋼は鍛造で腰が強いものは良品で、總鋼は腰に弾力がないものは不良です。
2. むねの厚みと柄のつけ根が厚く双先に行くに従つて薄くなり且つ樋目があらはれてゐるものは概ね鍛造で良品です。

(二) 鋏類

1. つけ鋼は良品です

2. 刃の表裏に黒斑點(鑄物の巣)があるものは鑄物製で切り刃の厚みが部厚いものは切れ味が良くありません。

四、安全剃双替双

1. 弾力が無く力を加へて曲つたままのものは不良品です。
2. 頭髮に双を當てると双が吸い付く様な感じがするものは良品です。

五、桶類

一、優良品

A 側材は

木曾檜、赤味、無節、柾目、割木、無疵の乾燥充分のもの

## B 底材は

木曾栝、赤味、無節、柾目、無疵の材で乾燥充分にて成可く厚きもの

## C 箍は

銅、眞鍮の場合は平輪、丸輪で巾も有り肉も厚く、目方のかゝるもの

繼手は銀又は眞鍮銀付のもの

針金輪の場合は銅線、亜鉛引、鐵線何れも捻輪及卷付にて太さ成可く太目のもの、卷付の場合は四廻卷以上のも

帶鐵輪は亜鉛鍍金（テンブラメツキ）をした厚〇・九ミリ以上が最もよい

竹箍の場合は四廻卷以上にて十月より一、二月迄の間に篋りたる三年生位の竹を使用せるもの

## よい桶は

右の條件を備へて第一に底板の厚いこと、底板の厚い場合は必ず箍（かぎ）の強いものを使用してあるので桶を買う時は側の厚みより底の厚みを計り合釘の有無を尋ねること

合釘は側に通り底板は二通り以上を入れたるものが最もよい

側底共板巾の廣いよりせまくとも柾目の正しい方がよい

## 六、木製雜貨（釜蓋、狹板、鍋蓋、その他の木製品）

柾目木取りを使用して、總体的に仕上り、削りのよき艶のあるものを良品と致します。



## 七、竹製雜貨（籬等）

1. 全部皮竹を使用して、ヒヨ巾の揃つたもの
2. 細工（編方）は丁寧で、縁の部分は特に丈夫に出来てゐるもの
3. 材料の晒又は染色したものは、すつきりとしてむらのないもの
4. 出来上りは形体、色の良いもの

## (八) 家具及び建具類

### 一、家具類

#### 一、木材について

「外材（そこからみられるところ）は潤葉樹（なら、たも、櫻等）で乾燥充分のもの（そりやゆがみがない）で節、きず、割れ等を除いた木理、木質の均整のとれたもの」

「内材（そこからみえないうちがわ）は潤葉樹のうち（桂、桧、ぶな、しな、ほり等）の一等材（節やしみ、割れのないもの）、また針葉樹とすれば（檜、さわら、杉、もみの最高材）を用ゐたもの

外材の主要部分は調和上混材を避けてあるもの

ベニヤを使用したものは主要な部分は五ミリ以上の厚いものを使用したもの」

## 二、工作について

總体に於て仕上げ入念なもので机、卓子類などは甲板のヘギ（つなぎ目）には間隙のない様に工作をしてあるもの、脚部は（甲板と脚部とつなぎ目）必ず駒止め（金物などで甲板と脚部がくらかぬ様な堅牢な取付けをする）同様な仕上げのしてあるもの、穴からは必ず接着剤を施して固めてあるもの、内外部とも手鉋仕上げであるもの

抽出しのあるものあるひは扉のあるものは、そのおさまり具合にガタノ／＼があつたりゆるみが出てゐる様なものは如何に材料が吟味されてゐても感心出来ません。

## 三、塗装について

木地研磨を充分にして着色目止めにむらのない刷毛塗り二回以上、タンポ仕上げ三回以上を施してある光澤充分なもの

## 四、椅子張りについて

力布及スプリングの留めなどを入念に、内部の詰物も特に吟味して充填されたもので必ず下張り工作のしたてであるもの

## 五、總桐タンスについて

（總桐タンスは中保、五分通し、入側天井、天井通し等に區分するが、夫々桐材の厚さが中保は見付五分、五分通しは總体に五分、入側天井はガワが七分で他は五分、天井通しは總体に七分の通しのものを使用したものを

いい、この條件が整つてゐるものを優良品とする。

- 1、木材 Ⅱ 外材は本場桐一等柁目材として、内材と雖も節きず等を除いた一等材の木理正しいもの
- 2、工作 Ⅱ 入念仕上りとして特にハギ口には總て竹釘の入つてゐるもの（糊付の入念なもの）
- 3、塗装 Ⅱ 砥の粉三回以上用いカッロー磨仕上げのもの

## 二、建 具 類

- 一、主材料は杉、檜とするが、杉より檜の方がよい
- 一、檜の見分け方は色白く香り高い、肌は滑で美麗である。  
産地は木曾を最良とする

一、杉は赤味材を良材とする

茶褐色、黒味、白太が之に次ぐ

白太のものが最下等級品である

産地は秋田杉が最良である

一、特に柁目のものを選ぶこと

一、節のあるものは不良材である

一、乾燥充分のものを選ぶ事



一見してじめくしたものは乾燥不十分で目方が重いからすぐ分る  
要するに目方の軽いものを選ぶ事

一、外見して狂いのないものを選ぶ事

特に胴付、カネ、目違いのないものを選ぶ事

## (九) 機 械

◇ミシン

一、機 械

(一) 良く縫うことが出来且つ使いやすいこと。

1. 布の厚さ、縫目の太さ、廻轉等色々のものに對して、殆んど糸調子、ナット、押へ、調節ネヂの調節だけで糸調子が完全に目飛び糸切れのないこと。

又布の厚さを段にしても(例へば二枚から六枚)良く縫えなくてはなりません。

2. 布の送り具合は送り調節ネヂで縫目の大きさをきめ、自然に送つた場合にはほど真直ぐに送られなくてはなりません。

3. 糸巻はホピンが空廻りせず完全に作用しなくてはなりません。又ヘズミ車の右側のストップモーション大ネ

子を緩めてハズミ車が振れずに軽く空廻りすることも大切です。

4. ベルトは足のベルト外しに依て、掛け外しが簡単に出来なくてはなりません。

(二) 永年の使用に耐へること

1. 目に見える仕上げ面が良く出来てゐるものは、それ丈け丁寧に組立てられてゐると認められます。

2. ミシンを廻轉させてみてその音を聞くと粗悪なものは「ガサ／＼」と云ふ不快音が聞えます。

3. 塗装やメツキのはがれてゐるものはそれ丈製作者の注意が行届いてないと認められます。

(三) 各部品の交換が良く出来ること

1. 現在吾國では、全國共通の標準規格が殆ど完成されてゐますので、部品の互換性に注意しなくてはなりません。特に針、ボビンケース、ボビンは此の點が肝要です。

2. 最も簡単に確かめるには並んでゐるミシンの一寸した部品を替へて見ることです。

(四) 音が少く軽く廻りガタの少いこと

1. 音が少いことは機械が良く組立てられてゐる證據です。

2. ハズミ車を指で廻してみて何の位置でも同じ様に軽く廻らねばなりません。

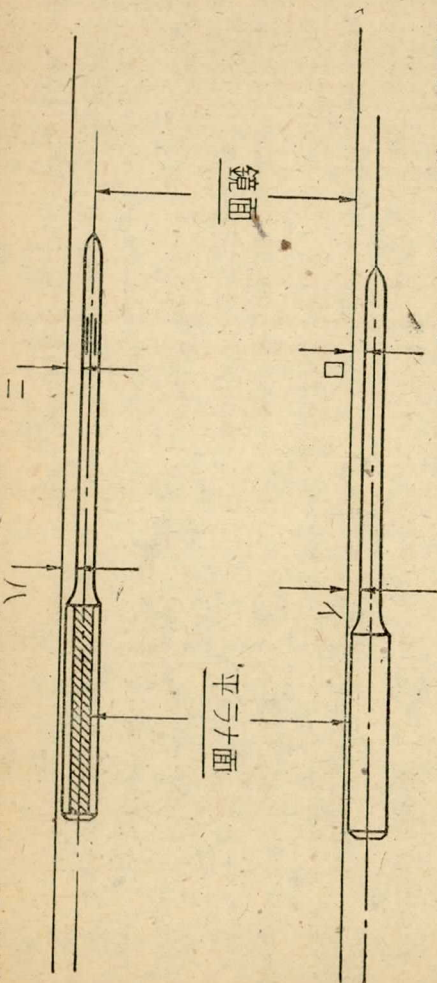
3. 各運動部分のガタは必要なだけあれば、それ以上はない方が宜しい。(特に中釜の動き、針棒の動き、天びんの動き)

(五) 裝飾品としても外觀がすぐれてゐること

1. 塗装された面は同じ様につやがあり、凹凸が少く、ハゲてゐないこと。
  2. メツキ面は凹凸や小孔、ハゲのないこと。
  3. 頭部をかえし裏面をみて各部品の表面がなめらかなこと。
- 二、針

(一) 平らな面に對して先の方が曲つてゐないこと。

第一圖



第一圖の様に鏡に當ててみて、イとロ、ハとニがあまり違つてはいけません。このすきは○・一耗(新聞紙一枚)が適當です。このことは針板、中釜を傷つけず目飛びを起さぬ條件です。



(二)糸孔の圍りがなめらかに仕上つてゐること。糸切れの厚因になります。

(三)長さが適當なこと。

大体第二圖の様に針棒を一番下にした時の針の尖つた先が、中がまの内側の線と一致する位が適當です。指を入れると分

ります。

(四)燒が好い具合に入つて尖端の尖つてゐること。

すぐ曲つてしまひものや折れてしまひものはいけません。

### 三、テーブル

ミンシテーブルは松、杉、ぶな、櫻、楠の心材と楠、櫻、ぶな、釋等のつぎ板又はむき板を接着させて出來てゐます。

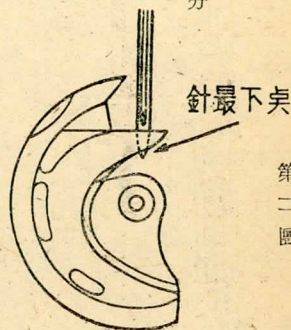
そしてテーブルとしての機能を果さなくてはなりません。外觀が優美で丁寧仕上げられてゐる事も大切です。

#### (一)表面

1. 指先で表面を纖維に直角に輕くなざると、悪い品物はザラ／＼とした感を與へ、良品は凹凸を感せず、スベ／＼したやはらかな感を與へます。

2. 丁寧に塗装されてゐるものは、ゆたかな艶があります。

#### (二)抽斗、金具等



第二圖

1. 抽斗などは力を入れなくても開くこと。

2. ガタ／＼せぬこと。

3. 金具と木部の取附状態が丁寧に出来てゐること。

## (十) 雑品類

〇ヤツ

一、小函の横藥（赤燐）のところをなせて見て指に横藥が澤山付く様なものは不良。早く横藥がすりへつてしまします。

二、小「」を拵つて見てがさ／＼するのは不良。マッチの軸の入りが少ないとがさ／＼します。

三、軸木の頭藥がやはらかいのは不良。

頭藥（發火藥）がニカワでかためてあるのですがニカワの品質が悪いか或は調合度合いが悪いのでしつかりかたまつて居ないので。頭藥がやはらかいとするときにぼろ／＼と落ちて發火しません。

### マッチの使用上の注意

一、濕氣のあるところに保存せぬ様に。

濕氣があると抽木の頭藥と小函の横藥が濕めるのでニカワがやはらかくなつてすつても發火しません。

二、マツチをするときは抽木の頭薬の近くに指先をあてゝ小函の横薬に軽くあてがひかるくはね氣味にすると抽も折れないし、又横薬がむねにけづられてなくなならないから横薬の面が永く使用出来ます。

○洗劑

洗劑には水に溶けない添劑(例シルトン)を加へたものと、加へないものとの二種類があつて、前者は主として油で汚れた手、指、食器、タイル等の洗滌に後者は衣類等の洗滌用に好適であります。

見分け方

一、冷水にもよく溶けて細い永持ちのする泡が澤山出るものは良い。

二、使つて平にザラ／＼した感じのあるものは不可。

三、餘りにも硬すぎるのも不可。

四、餘りにも軟かすぎるのも不可。

五、型がそのままマツチ箱のつぶれた様に歪んだものは心配ありません。

粹練法で作つたものでは歪み勝ちです。

使つてみてはお得です。

六、舌頭でなめてみて餘り刺戟の強いものは不可。



寄	贈
細田文一郎氏	昭和
	年
	月 日





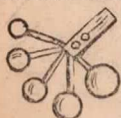
# 計量の知識

1グラム=約0.27匁  
 1キログラム=約270匁  
 1ポンド=約120匁  
 1オンス=約2.8匁  
 1斤=160匁(600グラム)

1匁=約3.8グラム  
 100匁=約380グラム  
 1貫=3750グラム  
 川麩粉一合=約100グラム



計量カップ



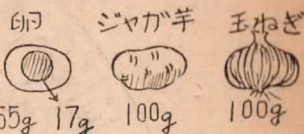
計量スプーン



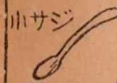
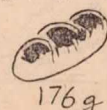
枺

計量	単位	品名	分量
塩	一〇匁	小サジ	一〇匁
砂糖	六匁	大サジ	六匁
小麦粉	五匁	一握り	五匁
	四〇匁	お茶茶椀	四〇匁
	二〇匁		二〇匁
	一五匁		一五匁
	四五匁		四五匁
	八五匁		八五匁

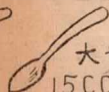
計量の数字は大体の目安を示したものです



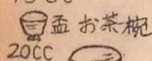
ゴッパパン



5CC



大サジ 15CC



20CC



150CC



180CC

どんぶり



500cc



飯茶椀 180CC



洗面器 3~5l



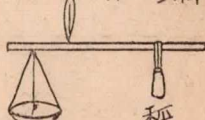
100CC



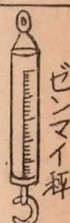
350CC



スプーン秤



秤



ゼンマイ秤

1リットル=1000cc=5合5勺  
 (1CCは1立方センチ)

1ガロン=約2升5合

1升=1800cc(=1.8リットル)

1合=1800cc