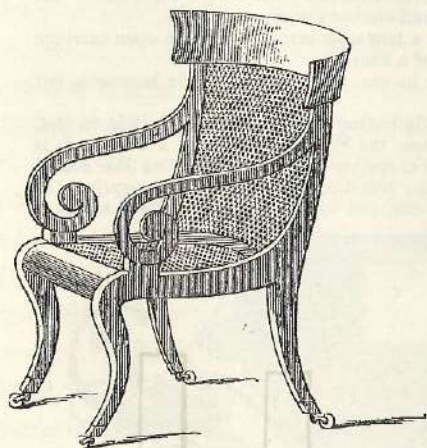
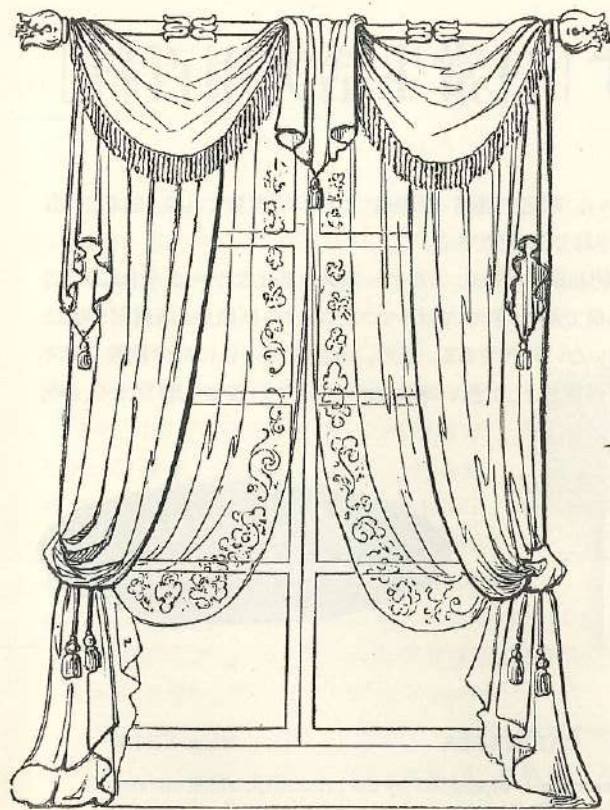


英国の家庭を中心とする日常生活の手引書
豊富な図版(約930点)を駆使して理論と実践のバランスに配慮しながら解説



An Encyclopaedia of Domestic Economy

ヴィクトリア朝初期の日常生活実用百科

別冊解説：植松 靖夫(東北学院大学文学部助教授)

全3巻

約1300ページの大著を
使いやすい3巻に分冊

■ 体裁／菊判(218×148mm)／総ページ数 約1300ページ

■ 全3巻セット定価54,000円(税込56,700円)

■ ISBN4-902708-14-0 C3370

■ 底本／An Encyclopaedia of Domestic Economy, edited by Thomas Webster,
London: Longman, Brown, Green, and Longmans, 1844

Athena Press

ヴィクトリア朝初期の社会を映し出す「日常生活実用百科」

植松靖夫 東北学院大学文学部助教授

トマス・ウェブスターが10年の歳月を費やして執筆・編集したヴィクトリア朝初期の「日常生活実用百科」が、いよいよ復刻・刊行されることになった。

本書は「家庭」を中心とする日常生活の「ヒント集」であり「手引き」であるが、実用一点張りのマニュアルとは違い、社会的地位の高い者にふさわしい知識の提供も目指している。つまり、きちんとした教育を受けていない使用人などから得た不正確な聞きかじりの知識ではない、一家の長たる

者にふさわしい、家庭の運営・管理についての「理論と実践」を読者に伝えるべく構成されているのである。

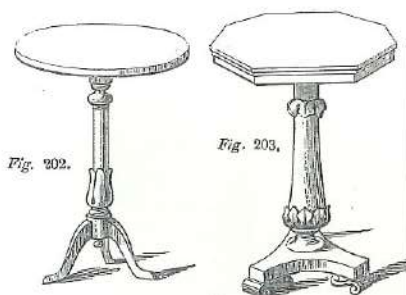
ヴィクトリア朝初期といえば、まだダーウインの進化論が社会全体に大きな衝撃を与える前であり、医学ではチフスやコレラの原因が「細菌」にあることは知られていない時代である。また、労働者の子供には学校教育は不要とする見方が依然として強い時代であり、自分の名前も書けない人が男

原寸大ページ見本
菊判 (218×148mm)

34

ON HOUSEHOLD FURNITURE.

Book V.



1092. *Billiard tables* are frequent pieces of furniture for exercise. They are usually placed in a room where the table-top shall be quite level, and sometimes spirit levels are attached to it, with screw levels. They are usually made of mahogany, covered with cloth, or of cast iron, and of slate.

Figs. 205, 206, 207, 208., are tables in the style of

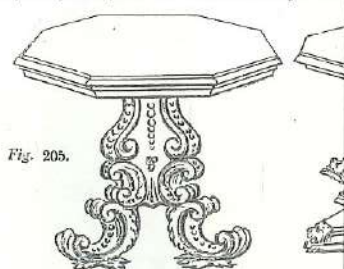


Fig. 205.

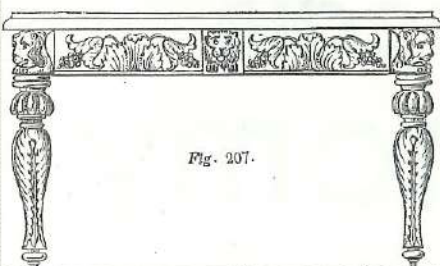


Fig. 207.

1093. *Ladies work tables* are small tables for holding work, and are generally fitted up with convenient places for holding needles, and sometimes plain, of mahogany, with small drawers, as fig. 210., fixed to a frame of iron, and of steel.

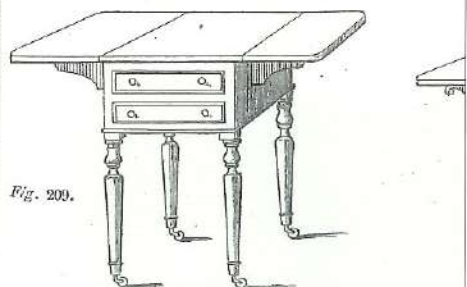


Fig. 209.

1112

CARRIAGES.

Book XXIII.

inconvenient, and this carriage is now much superseded by the britzschka, which answers several purposes.

The barouche, together with the phaeton, britzschka, and some others, come under the denomination of *open carriages*, as the coach and chariot are *close carriages*.

6631. *The barouchet* is to a barouche what a landalet is to a landau, an open carriage with a head, and in form like the lower part of a chariot.

6632. *The sociable* was a carriage formerly in use, constructed like the barouche, but with sides of worked cane.

6633. *The chariot* differs from the coach in having only one seat, and it is, in fact, like a coach with the fore part cut off, whence the French appellation a *coupé*. It is hung in the same manner as the coach, with C springs and has, as well as the coach, what the coach-makers call a compass perch; sometimes also it has under-springs, as fig. 856. The Salisbury boot, as in the wood-cut, and hammer-cloth, are the same as in

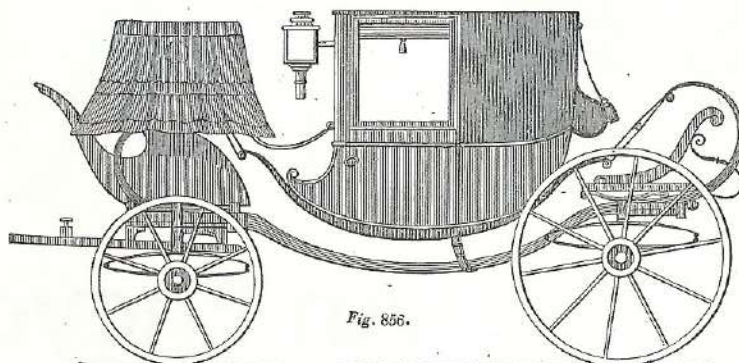


Fig. 856.

the coach. It is considered as the most elegant for a dress or court carriage, but is not any lighter than a coach, though more agreeable to the eye, and affording a view in front. The very best work of every kind is executed in this carriage, and good taste is exercised in the painting, varnishing, and other decorations in a chaste and not gaudy style.

6634. *Travelling or posting chariot*, fig. 857.—When the chariot is intended for tra-

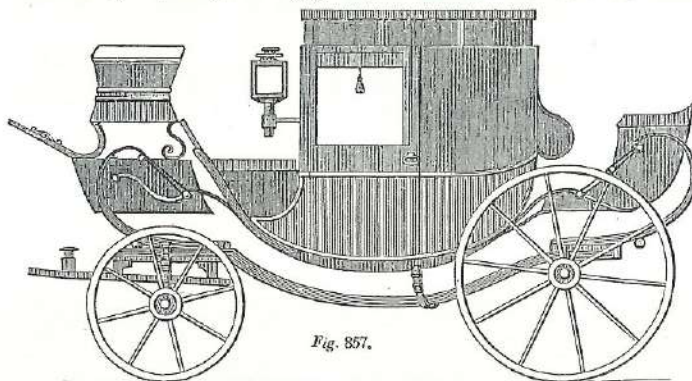
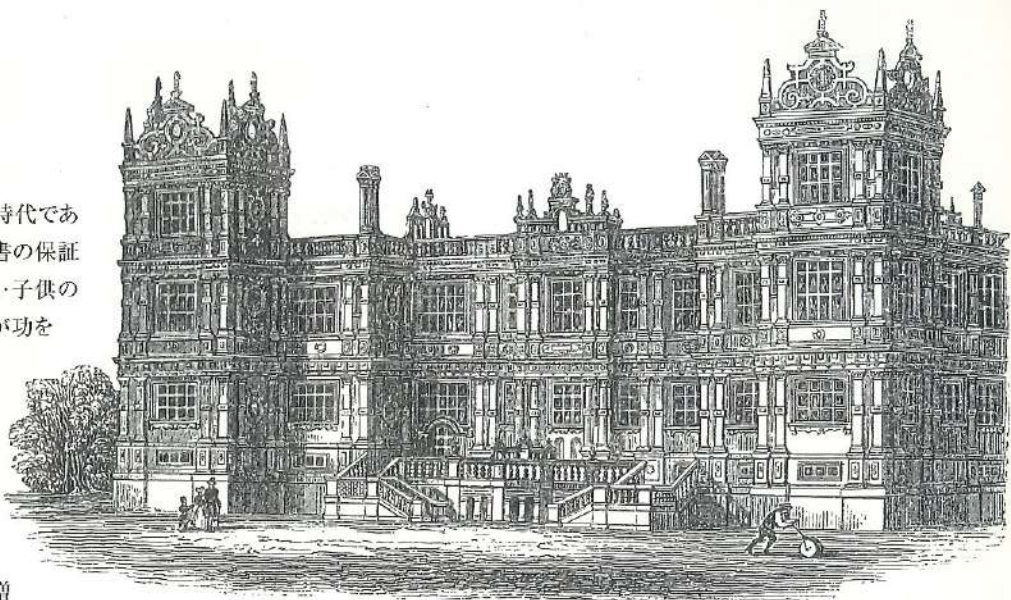


Fig. 857.

velling, it is built somewhat stronger, the hammer-cloth is removed, and a driving seat is placed there. Families who travel with post-horses sometimes have their own carriages, which, among other conveniences, prevents the luggage from being shifted. The ordinary chariot is sometimes converted into the travelling one, by removing the coach-box, and supplying its place by a trunk boot, the coachman riding one of the horses as postilion. A compass perch is used, and some have a crane neck, which admits of the fore wheel turning in less room in narrow streets; or sometimes a *swan neck*, which consists of a single perch instead of a double one, the arched part only being of iron. Another trunk boot is placed behind, with a seat for servants: on the roof is placed a large square box, called an *imperial*, and sometimes there is also a case below the body, called a *well*. All these are covered with waterproof black leather, and they are well secured by leather straps and buckles. There are likewise Venetian blinds to the

性で3割以上、女性で5割ほどいた識字率の低い時代である(無論、自分の名前が書けたからと言って、読書の保証になるはずもない)。さらに、炭鉱と工場での女性・子供の悲惨な労働状態を明らかにした『ブルー・ブック』が功を奏して、労働条件は改善の方向に向かっていったが、居住環境は相変わらず劣悪で、E. チャドウィックの『労働者の衛生状態』が大きな原動力となって「衛生」への関心が高まり、汚水溜め・下水溝・水質などの問題が真剣に取りあげられるようになった時代である。「功利主義」が浸透し、労働者の能率を上げ、発明家と技師の数を増



やすための成人教育を促す目的の協会が設立されたりもしている。著者のウェブスターが科学的知識の普及を目的の一つとしていた「王立研究所」に関わっていたことも忘れてはならない。

このような時代背景を念頭に置きながら、著者の説明や使っている言葉にも注意を向けると、ヴィクトリア朝の「中期」や「後期」との大きな違いも実感として理解でき、貴重な「生の声」を聞き取ることもできる。

類書との比較ができるように、取りあげられている主なテーマを少し詳しく並べてみると、(1)「自宅の建築(土壌などの立地条件・間取り・建材・基礎工事・外壁・屋根・窓・ドア・マンツルピース・ベランダ・バルコニー)」で、ここでは建築様式の歴史的な変遷をたどりながら、実際に家を新築する場合に参考になる実践的な知識が得られるようになっている。特に排水溝については専門家ならではの細かい注意がなされている。(2)「暖房」については知識人でもよく理解していないことを指摘して、「暖房の方法・暖房器具・煙突掃除」を中心に解説し、薪・炭(とイギリスでのその作り方)・石炭・石炭ガスなどの「燃料」の経済性と火力にも触れている。(3)「換気(ventilation)」について。この問題は重要視され始めてきているが、理論を知っていなければ実践できない。例えばパンの焼き方・ワインの作り方を誰もが知っている必要はないかもしれないが、その原理や基本を知るのは楽しいだろうと、様々な分野の知識のつながりを知ることの重要性を説きながら「換気」の原理を解説。(4)「照明」の項では光の性質を図解し、炎の性質・ろうソクの種類・ランプの原理と種類・ガス灯などの説明があり、「ランプの歴史」と主要な照明器具については本書でしか得られない情報が満載されている。(5)「家具」では様々なテーブル・ソファ・椅子・机の詳しい図解があり、磁器・ガラスの歴史・食器も取り上げられている。(6)「召使とその仕事」(7)「食物」では肉・魚・野菜・果物・香辛料を扱い、化学・生理学を引き合いに出し、栄養を科学的に説明して理解をはかる方針がみられる。単なる「レシピ」を羅列するのではなく、さりとて小難しい「理論」を振り回すのでもなく中道を目指し、

特に一般読者には無視され、もっぱら医者の手にゆだねられてきた分野に読者の目を向けようとしている。また、食材と料理法の理論については、調理の仕方とは区別して説明している。具体的な細かい調理法よりも、理論面を知りたい読者が多いだろうとの考えからである。(8)「飲み物」は、まず水について。軟水・硬水の性質、雨水・湧き水・井戸水、水の温過方法。次いで発酵と醸造で、ワインはもちろん、cyder, perry, meadの具体的な製法もある。酒についてもブランデー、ラム酒から始まって、Arrack、各種のリキュール類、お茶、その成分と効用、コーヒー、さらに砂糖の種類にまで説明が及ぶ。(9)「台所」の関係では、調理方法・調理道具・食品の保存から、肉の名称・切り方、コース料理の手順まで載っている。(10)「イギリス料理」のレシピに加えて、イギリス料理とフランス料理の比較もされている。デザートについても詳しい。そのあとで、わざわざ(11)「節約家と病人のための料理」を別項目で詳述しているのも面白い。(12)「衣服」は一般的な素材と仕立て方・染色、帽子・手袋・靴下についても説明。(13)「化粧」(14)「宝石」(15)「洗濯」の項では石鹸・水・糊・乾燥・アイロンかけ・洗濯機(無論、現代のような電気洗濯機ではない)そして染み抜き。(16)「馬車」はその歴史から説き起こして、構造・種類へと説明が及ぶ。この項目は本書の中では「照明」とならんで特に力が入っている。(17)「食料品貯蔵室」と表層的に翻訳されることが多い "stillroom" の本当の姿が実用的な見地から詳述されている。(18)「乳製品」に関しては、製造するための建物とバター・チーズなどの製造について。(19)「家畜」最後に(20)「健康」について。健康と薬、健康を守るための子供部屋についての指針。子供の病気。"bathing"の種類と効用と並んでいる。

常に「理論」と「実践」のバランスに配慮しながら説明し、「序論」を展開してから個々の具体的な内容に進んでいく著者の議論には説得力があるので、なるほどと納得しながら、つい先まで読み進んでしまう。知的な刺激も魅力である。

「巻末」の索引も各項目が手短かに整理されていて、例えば "Tea" や "Wine" の索引には "adulteration of" の記述が見られ、既に法律で禁止されていた「混ぜ物」「水増し」の問題にも触れているのがわかる仕組みである。

文学的な時代考証の資料としても、思想史・社会史・生活史・技術史の資料としても貴重な文献の刊行は欣喜の至りである。



本書の内容

豊富な図版(約930点)を駆使して当時の日常生活を分かりやすく解説。具体的な項目としては、「自宅の建築」「暖房」「換気」「照明」「家具」「召使とその仕事」「食物」「飲み物」「台所」「料理」「衣服」「化粧」「宝石」「洗濯」「馬車」「食料品貯蔵室」「乳製品」「家畜」「健康」な

ど。日常生活の実用一点張りのマニュアルとは違い、家庭の運営・管理についての理論と実践を読者に伝えるべく構成されています。

文学的な時代考証の資料としてだけでなくヴィクトリア朝初期の社会・文化・生活史研究にとっても貴重な資料となろう。

VOLUME I

ON THE DOMESTIC RESIDENCE : Choice of a situation / Classes of Domestic Buildings / On the various styles of architecture employed in domestic edifices in Britain / Arrangement and description of the various apartments / Duties of the architect / Hints on the practice of building · **ON WARMING DOMESTIC EDIFICES** : On heat / The various methods of warming domestic buildings / On the various kinds of fuel · **ON VENTILATION** : Chemical principles of ventilation / Practice of ventilation / Fumigation, or disinfecting buildings or apartments · **ARTIFICIAL ILLUMINATION** : On light and flame / Of the various substances employed in the production of artificial light / Candles / Lamps / Illumination by means of gas · **ON HOUSEHOLD FURNITURE** : General observations / Cabinet-maker and upholsterer / On the materials employed in furniture / Gilding / Bronzing / Japanning and varnishing / Lacquering / History of furniture / Present style of furniture / Furniture of the principal apartments / Furniture of the entrance hall / Bed-room furniture / Invalid furniture / Furniture of the nursery / Earthenware, including porcelain / On glass / On plate / On cutlery · **ON THE ESTABLISHMENT OF HOUSEHOLD SERVANTS, AND THEIR DUTIES** : Condition of domestic servants, and the obligation of their service; their qualities, etc. / Household cleaning

VOLUME II

ON FOOD : Nutrition considered physiologically and chemically / Of animal food / Quadrupeds used as food / Milk, butter, and cheese / Birds / Fish / On vegetables used as food / Description of the vegetables used as food in the British Isles / Description of the fruits used as food in Britain / Spices · **ON THE VARIOUS BEVERAGES USED IN THE BRITISH ISLES** : Water / On fermentation / On brewing / On wines / On the making of cyder, perry, and mead / On the making of vinegar / On the production of cold, particularly for cooling liquids; and the construction of an ice-house / On the various spirituous liquors / Various ordinary beverages / On tea / On coffee / Chocolate and cocoa / On sugar / Sugar made from other plants besides the sugar-cane / On honey and manna · **ON MAKING BREAD** : Introduction and history of bread / Materials of which bread is composed / Theory of bread-making; the various kinds of bread, and manner of preparing them · **ON THE PRESERVATION OF FOOD** : Introduction / Precautions to be used in keeping animal food for a short time previously to its being cooked / Preservation of animal food for a long time / Preservation of fruit and vegetables

VOLUME III

ON THE GENERAL ARRANGEMENT OF A KITCHEN, AND ON THE CULINARY PROCESSES, AND APPARATUS FOR COOKING : Introduction and general remarks / Rationale of the several processes employed in cookery / Culinary apparatus / Furniture of the kitchen and other offices / Examples of various kitchen fire-places / Pumps; and list of furniture of the kitchen, and other offices connected with it · **PRACTICAL HOUSEHOLD DETAILS CONNECTED WITH COOKERY** : Rules for marketing / Style and management of the table / Arrangement of the table, and order of the courses / Preparation of

meat, etc. for cooking, and directions for cooking processes · **RECEIPTS FOR ENGLISH COOKERY** : Butcher's meat / Poultry and game / Fish / Soups / Gravies / Sauces / Force-meats and flavouring ingredients / Pastry / Cooking vegetables / Puddings, tarts, and sweet dishes · **FRENCH COOKERY** : French and English cooking compared / French cooking terms and processes explained / Receipts for French cookery · **CONFECTIONARY FOR DESSERTS, ROUTS, AND BALLS** : Cakes and biscuits / Ices and compôtes / Confects for desserts and routs · **COOKING FOR THE ECONOMIST AND INVALID** : Cooking for the economist / Cooking for the invalid · **ON THE VARIOUS TEXTILE FABRICS FOR CLOTHING AND FURNITURE** : On dress in general: spinning and weaving / Woollen fabrics for clothing and furniture / Linen fabrics for clothing and furniture / Cotton fabrics for dress and furniture / Silk fabrics for dress and furniture / Fabrics of mixed materials / Lace / Elastic fabrics and waterproof cloth / Furs / Bleaching / Dyeing / Calico printing / Calendering · **DETAILS RESPECTING VARIOUS ARTICLES OF DRESS** : Tailor, mantua maker, and milliner / Hats, caps, and other coverings for the head / Shoes and boots / Gloves / Stockings / Shirts / Pocket handkerchiefs / Buttons / Various other articles connected with dress · **THE TOILET, AND SUBJECTS CONNECTED WITH IT** : Management of the hair / The teeth / The ear / The eyes / Hands and feet / Shaving / Soaps for the skin / Cosmetics / Substances used as perfumes · **STILL ROOM, AND THE MANNER OF FITTING UP A DOMESTIC LABORATORY** : Apparatus for distillation / Various processes performed in the laboratory / Description of essential oils or essences, and the mode of preparing them / Simple distilled waters, and the method of preparing them / Mode of preparing spirituous aromatic distilled waters, and spirits of the perfumers / Tinctures and extracts / Adulteration of essentials oils · **JEWELRY** · **ECONOMY OF THE LAUNDRY** : Theory of washing / Description of the various kinds of soap, and other materials used in washing, and of the ingredients of which they are made / On soap / Water for washing / On starch / Practice of washing, drying, ironing, etc. / Ironing and mangling / Construction of the wash-house and laundry, and description of the furniture and apparatus used / Washing by machines / Washing by steam / Marking linen / Scouring, removing stains, etc. · **CARRIAGES** : History of carriages / Construction of four-wheeled carriages / Description of four-wheeled carriages with perches / Four-wheeled carriages without perches / Two-wheeled carriages / Various details respecting the parts of a carriage · **OF STABLES, AND THE MANAGEMENT OF HORSES** : Construction of stables / On horses, and their management · **DAIRY, AND THE MANAGEMENT OF DOMESTIC ANIMALS** : Management of cows / Milking, and management of milk / Construction of the dairy house / The making of butter / The making of cheese / Poultry / Pigs, and their management / Rabbits / Apiary, and management of bees / Fish ponds · **PRESERVATION OF HEALTH, AND DOMESTIC MEDICINE** : Health in the nursery / Sickness in the nursery / Circumstances favourable to the preservation of general health in the family / Useful information in case of sickness in the family / Accidents in the family / Domestic management of the sick room / Convalescence

【発行】

(株)アティーナ・プレス
Athena Press

〒112-0011 東京都文京区千石4-33-18

Tel : 03(3946)2117

Fax : 03(5977)8026

E-mail : eigyo@athena-press.co.jp

【取扱書店】