

壹石の手前にて、油三四升ほども減するなれば、心を用ふべきこと也。此糟壹枚一いたまの目方四貫目ツ、ものなれども、事により三貫七八百目もある事もあり、

水車搾りの事

水車搾りと唱え候は、攝津國武庫、兔原、八部の三郡鳴尾、今津、西ノ宮、深江、魚崎、御影、東明、迄をさし新在家、大石、脇、二ツ茶屋、神戸、兵庫、迄をさして灘と唱ふれば、此邊に搾る油はすべて水車にて粉となし搾るゆゑ、水車まぼり、或は灘油とよべり、

菜種子を炒いひ、人力をもつて碓をふみて粉にすべき所を、此水車は左に圖する通り、○圖胴搗を仕かけ、夫にて粉とするゆゑ、其手間大ひに違へり、搾りたる所の油はかはることなけれども、油の抜方あしきとて、糟の直段は人力搾りよりは少し劣れり、然れども石數多くまぼるがゆゑ、筭當は人力より宜し、

搾り人壹人、添そへ槌壹人、親おや司壹人、下働き貳人、〆五人にて種子三石六斗、綿實わた實あらならば三百貫目をまぼる也、常の人力にては貳石もまぼる所を、右の石數を搾ることなれば、はか行ことは水車にまぐことなし、

〔浪花の風〕油の事は在より出すは、菜種綿實を絞りたる油にて、綿實を絞りたるを黒油といふ、之を今一度製法して白く成たるを白油といふ、右の白油へ菜種の油を加入して燈油となすなり、右は油問屋方にて調製なせども、相對次第にて、在の油稼の方にて調合なし出すことなり、此製法方、黒油を一旦白油に製し、其上にて菜種の油を加へ、燈油に製すべきを、奸商ども手を抜き、黒油へ直に菜種油を加入して製せし油は、性合不あ宜して、あかりあしきなり、

菜種は一石に付、大概油屋にて買入の直段、百匁より百十二三匁位なり、尤年の豊凶出來方にて高下あり、此一石の種にて油に絞り、二斗二升程になるよしなり、此油粕大概五玉三分程になる