

第六款 執務參考

1696

俸給、戰時増給、在勤加俸及手當金早見表

俸給、戰時増給、在勤加俸及手當金早見表

大佐				各少部	各中部	大	官	俸給・戰時増給・在勤加俸及手當金早見表
8	2	給	1	將將	將將	將	等	
三一〇〇〇・二〇七四九一七五九六・一三八三三	三四〇〇〇・二〇七四九一七三九一・一三八三三	三四五八三・二〇七四九一七二九一・一三八三三	三七〇〇〇・二〇七四九一七二九一・一三八三三	四一六六六・二四九九九二〇八三三・一六六六六	四八三三三・二八九九九二四一六六・一九三三三	五五〇〇〇・三三〇〇〇・二七五〇〇・二二〇〇〇	俸給月額 (支那) (滿洲) (朝鮮) (内地)	戰時増給 在勤加俸 在勤加俸 戰時増給 手當金 出・發
三四五八三・三〇〇〇〇	三四五八三・三〇〇〇〇	三四五八三・三〇〇〇〇	三四五八三・三〇〇〇〇	四一六六六・四〇〇〇〇	四八三三三・四五〇〇〇	五五〇〇〇・七一〇〇〇		

第六款 執務參考

大興

十八國通商

250
2603
2603
30966
中

少												
佐					佐							
給	2	舊1	1		4	3	舊2	給	2	舊1	1	
一八五〇〇	一九四一六	二〇〇〇〇	二二〇〇〇		二二〇〇〇	二五〇〇〇	二五三三三	二六八三三	二八〇〇〇	二八三三三	三一〇〇〇	
一一六四九	一一六四九	一一六四九	一一六四九		一一六〇九	一一六〇九	一一六〇九	一一六〇九	一一六〇九	一一六〇九	一一六〇九	
九七〇八	九七〇八	九七〇八	九七〇八		一三四一六	一三四一六	一三四一六	一三四一六	一三四一六	一三四一六	一三四一六	
七七六六	七七六六	七七六六	七七六六		一〇七三三	一〇七三三	一〇七三三	一〇七三三	一〇七三三	一〇七三三	一〇七三三	
一九四二二	一九四二二	一九四二二	一九四二二		二六八三三	二六八三三	二六八三三	二六八三三	二六八三三	二六八三三	二六八三三	
〇〇〇〇〇	〇〇〇〇〇	〇〇〇〇〇	〇〇〇〇〇		〇〇〇〇〇	〇〇〇〇〇	〇〇〇〇〇	〇〇〇〇〇	〇〇〇〇〇	〇〇〇〇〇	〇〇〇〇〇	

編纂第十八回通算

六八二

5001

1698

六八五

草 大 尉			少尉	中尉		大尉					
5	4	1		2	1	3	2	1	舊1	4	舊2
一七五 八三	一五八 三三	一七九 一六一〇 七四九	七〇八 三	八五〇 〇	九四一 六	一二二 五〇	一三七 五〇	一五五 〇〇	一五八 三三	一七〇 〇〇	一八四 一六
八七 四九	九四 九九	八九 五八	六〇〇 〇	六五〇 〇	六五〇 〇	七七五 〇	八二五 〇	九三〇 〇	九四九 九	一一六 四九	一一六 四九
七五 九二	七九 一六	八九 五八	五一〇 〇	五五〇 〇	五五〇 〇	六六〇 〇	七〇〇 〇	七七五 〇	七九一 六	九七〇 八	九七〇 八
五八 三三	六三 三三	七一 六六	三五〇 〇	四〇〇 〇	四〇〇 〇	四九〇 〇	五五〇 〇	六二〇 〇	六三三 三	七七六 六	七七六 六
一四五 八二五〇〇〇	一五八 三二五〇〇〇	一七九 一二五〇〇〇	七〇八 二二〇〇〇	八五〇 二二〇〇〇	九四一 二二〇〇〇	一二二 五二〇〇〇	一三七 五二〇〇〇	一五五 二五〇〇〇	一五八 三二五〇〇〇	一九四 一二九〇〇〇	一九四 一二九〇〇〇

第十四編

外 軍 曹				普 曹 長		准 士 官		軍 樂 少 尉		軍 樂 中 尉	
4	3	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1
四八五〇	五〇〇〇	五三〇〇	五五五〇	六〇〇〇	六七〇〇	七五〇〇	八〇〇〇	九四一六	一〇三三三	一一五八三	一二八三三
四二二二	四二五〇	四三〇五	四七一七	五一〇〇	五六九五	六〇〇〇	六〇〇〇	六一九九	六九四九	六九四九	七六九九
三六三七	三七五〇	三九七五	四一六二	四五〇〇	五〇二五	五一〇〇	五二〇〇	五一〇〇	五二六六	五七九一	六四一六
二五二〇	二七〇〇	二八八〇	三〇六〇	三四二〇	三七八〇	三七八〇	四〇〇〇	三七六六	四一三三	四六三三	五二三三
六〇六二	六二五二	六六二二	六九三二	七五〇〇	七五〇〇	七五〇〇	八〇〇〇	九四一六	一〇三三三	一一五八三	一二八三三
二四五〇	二四五〇	二四五〇	二四五〇	一七〇〇	二〇〇〇	二〇〇〇	二〇〇〇	二〇〇〇	二〇〇〇	二〇〇〇	二〇〇〇

編纂 二子岡通孝

六八四

6801

1700

上 等 兵	兵 長	住 居 内 營							住 居		
		伍 長		軍 曹				曹 長	軍 樂 兵 長	伍 長	
		2	1	4	8	2	1	2	兵 長	2	1
									兵 長		
六四〇	七〇〇	九〇〇	一〇五〇	一三五〇	一五〇〇	一八〇〇	二二五〇	三〇〇〇	四二四〇	四四〇〇	四五五〇
三八四	四二〇	五四〇	六三〇	八一〇	九〇〇	一〇八〇	一三五〇	一八〇〇	三六〇四	三七四〇	三八六七
二五六	三六〇	四二〇	五四〇	六〇〇	七二〇	九〇〇	一二〇〇	一三八〇	三一八〇	三三〇〇	三四一二
一二〇	一三八	二三四	二八五	三九〇	四五〇	五四〇	六四五	七五〇	二〇七〇	二二五〇	二三四〇
八〇	八七	一一二	一三一	一六八	一八七	二二五	二八一	三七五	五三〇	五五〇	五六八
									八五〇〇	一二〇〇	一二〇〇

1703

●給養品ノ鑑定法

一 生 獣

イ 牛ニ就テ

凡ソ健康牛ハ左記各號ニ適合スルモノトス
1 動作 人若シ之ニ近ツタハ之ヲ呼フトキハ跳シタルモノハ起テ起立シ耳及尾ヲ搖カシ勢力爽快活動活潑ナリ

2 食慾 合内ニ糞膏中ハ始終食物ヲ顧ミ其近傍ニ食物ヲ投スレハ直ニ起立シ之ヲ喰ヒ水ヲ飲ムコハ殆ト呼吸ナシニ一飲トシ飲食ヲ終レハ再び横臥シテ反嚙ヲ始ム

3 體温 角根、耳及下腹ノ體温同ヤニシテ病氏三七乃至三九セ五ヲ普通トス

4 呼吸 平穩ニシテ毫モ迷迫困難ノ狀ナク一分間ニ一〇乃至三〇ニシテ呼吸ノ程度胸腹膨脹ノ數ヲ現ハス

第六款 執務參考

5 皮膚 皮膚柔軟細シテ澤カアリ指ニテ押スニ振動シ上レタルニ放テバ直ニ舊ニ復ス又毛ハ滑シシテ光澤アリシ全體澤カニシテ腫物等ナシ

6 眼目 清潔澤和ニシテ一見爽快ノ感アリ餘ハ他タ開キ清潔ニシテ淚其ノ餘ノ汚物附著セズ

7 鼻孔 清潔且澤潤ニシテ粘膜ハ嫩黃色ヲ帶ス鼻端ト鼻翼トハ共ニ冷カニシテ潤ヒ且鼻端ニハ常ニ黏液ナル粘液ヲ被ル

8 口 口腔、齒齦等ハ一様ニ淡紅色ノ涎ヲ溢レ舌ハ灰色又ハ嫩黃色ヲ呈ス

以上ノ諸項ニ反スル徵候アルモノハ概シテ疾病ニ罹レルモノト判定スルコトヲ得但シ内用トシテ肥育セル牛ハ疲勞シ易キニヨリ往々健康ノ徵候ヲ掩フコトアリ又輸送途中皮膚ヲ損傷シタルモノハ諸種變調ヲ呈スルモノナレバ特ニ注意セサルヘカラ

六九二

1 鼻部活潑ニシテ之ヲ捕フレハ快音ヲ發シテ
鳴キ昇端ハ瀾洞ニシテ口腔及舌ハ淡赤色ヲ呈
シ毛ヲ抜クモ出處セス尾ハ適度ニ捲コサレ且
頻ニニ振搖カス

羊(山羊)ニ就テ

トスレハ抵抗ス

六九二

屠殺獸ニ達實タル年齡ハ家畜ノ壯年時代ナリ即チ
牛ハ三歲ヨリ七歲、豚ハ半歲ヨリ一歲半、羊（山
羊）ハ半歲ヨリ四歲トス生後四週目ヲ經サル後、
二週間以上ノ豚、三週間未滿ノ羊（山羊）ハ屠獸ニ
不可ナリ蓋シ極幼少トシキハ其ノ肉水分ニモ富
ミ榮養少シ故老年ニ至レバ肉質硬ク味美カラザレ
ナリ年齡ハ次ノ方法ニ依リ鑑定スル
牛ハ下頷ニ八枚ノ前齒ヲ有ス而シテ其ノ初メテ乳
齒ノ生タル生後八日間位ヲ經タル頃ナリ又此
乳齒ノ添テ永歲齒ト交代スルハ生後約五ヶ年ノ後
トス即チ門齒ハ二年目第一中間齒ハ三年目第二中
間齒ハ四年目隣切齒ハ五年目ニ於テ交代スル例
トス五年以後ノ年齡ハ齒縁ノ磨滅及齒頭ノ現出ヲ
見テ鑑定助助ス即チ六年及シテ門齒、七年ニ至

軟ス 魚 肉ハ水平ニ掌上ニ保テハ屈曲スルコトナシ肉ハ硬ク弾力性アリ有シ骨ニ密着ス骨ハハ不規則ニ水中ニ洗降ス新鮮カラサルモノ鱗片稍細シ易ク粘性ニシテ光澤ナシ眼ハ眼珠陷没シ周邊赤色ヲ繞ラシ角膜ハ潤滑ス腕ハ腰裂稍多開シ然ラサルモ容易ニ之レヲ開閉スルヲ得

腐ハ灰白色黃色若クハ不潔灰赤色ナリ尙多汁ニシテ不快ノ臭氣ヲ放シ肉腔ノ容易ニ屈曲シ殊ニ尾部ニ於テ然リ腹部ハ膨大シ往々藍色ヲ呈ス指壓スレハ壓痕ヲ留ム肉ハ柔軟ニシテ骨ヨリ容易ニ剝離スルヲ得ヘシ比量 水上ニ浮ノ腐敗セルモノ

第六款 執務參考

鱗片公著ニシテ地線シ不潔綠色ノ粘液ヲ被リ腥臭アリ眼ハ眼珠陷没シ或ハ既脱離ス鰓ハ甚ダシク臭臭ヲ帯ビ深奥亦甚ダシ肉ハ地線柔軟ニシテ灰白色ヲ呈シ腐敗臭ヲ放テ其ノ切身ヲ指突ニテ抵キ交セルトキハ「ボロボロ」ニ壞レ酸味ヲ呈ス比量 水上ニ浮ノ口 乾 魚

- 1 季節産地ニ注意スルコト
- 2 乾燥充分ナルコト然ラサルモノハ腐敗早シ
- 3 原魚及洗滌 原魚ハ新鮮ニシテ其洗滌充分ナルコト然ラサルモノハ製品欲損又ハ崩壊ノ狀ヲ呈シ或ハ汚物ヲ附著シテ其ノ色ニ光澤ナク或ハ脂肪ヲ生シ苦味ヲ帶ノ
- 4 魚脂ノ溶出ナキモノ
- 5 用圖可良ニシテ適度ナルコト粗製ノモノハ漏

- 無ア引半製品ヲ損シ且苦味ヲ帶フ多キニ過タレ
ハ鹹味ニシテ固着ノ魚味ヲ損ス
- 6 異味臭ニキモノ
- ハ 鰻 魚
- 1 季節及産地ニ注意スルコト
 - 2 押試 指頭ヲ以テ頸部ヲ壓シ(厚キ部)柔軟ナルモノハ不良ニシテ腹ノ滲透不十分特ニ腐敗ニ傾カントスル微トス
 - 3 腹腔 腹腔ヲ開竅シ肋骨ノ既ニ腹肉ト離放セラルカ或ハ腹肉ノ容易ニ脊柱ヨリ離ルルモノハ腐敗ノ確徴ヲ呈スルモノトス
 - 4 用鹽 鹽色汚染色ヲ呈シ多少濃濁ノ黃色ヲ呈スルモノハ腹ノ滲透不十分ナルモノニシテ夏季ノ製品ニ多ク其味ヲ損シ保存良好ナラス
 - 5 臭味 不快ニシテ且苦味ヲ帶フルモノハ不可トス

五 鰻 鮓

- 1 外部表金褐色ニシテ滑カニ之ヲ切斷スレハ斷面均等ノ小孔アリ其色白キハ小麦粉ノミヲ以テ製シタル證ニシテ佳品ナリ外部濃金褐色ヲ帶ヒ斷面粗ニシテ黃色ヲ呈スルハ製麥粉等ヲ混用セル微ニシテ其質佳良ナラス
- 2 香味佳良ニシテ自然ニ食慾ヲ促スカ如キハ良品ナリ又之レヲ嚼ムニ其皮ハ苦味及芳香ヲ有シ内部ハ僅カニ鹽味ト酸味トヲ含ムヲ可トス内部ニ苦味及異臭アルハ不良品ナリ
- 3 鰻鮓ノ皮ヲ壓スレハ脆ク碎ケ其際「パチ」ト音ヲ發スルハ新シキ證ナリ
- 4 餘ロニ壓縮シテ後手ヲ放テハ彈力ニ依リ漸次原形ニ復シ裂目等ヲ生セサレハ良品ナリ
- 5 鰻鮓ノ底面ヲ打ツトキ滑潤(低クシテ空虚ノ如キ聲)ヲ發スルハ良品ナリ
- 6 小刀ニテ鰻鮓ヲ切斷スルニ其小刀ニ碎片ノ附著セルハ良品ナリ

六九六

1711

7. 糖飽ノ水分ハ糖上一時間後ノモノハ三六%内
外ナルモ時ヲ越ルニ從ツテ減少シ二十四時間後
ニハ二九%四十八時間後ニハ二五%七十二時間
後ニハ二二%トナル之レ糖飽ノ新古カ消化ニ影
響アル所以ナリ

六 砂糖

1. 色澤 純白ニシテ光澤アルコト
2. 乾燥 「サラ／＼」トシテ濕氣ナキコト
3. 夾雜物 不溶解物ノ少キコト
4. 色澤 白キニ近キコト
5. 乾燥 「サラ／＼」トシテ濕氣ナキコト
6. 粒狀 細カキコト
7. 酸味及滋味 ナキコト
8. 惡臭ナキコト、惡臭ト酸味ハ不純物ノ變敗ニ
依ツテ生シ滋味ハ灰汁多キニ依ル

第六款 執務參考

6. 夾雜物 不溶解物少キコト、青粉、灰付等
ヲ混ズルハ糖質不良ナルモノナリ

ハ 黄灰質

1. 色澤 淡黃色ニシテ光澤アルコト

2. 乾燥 「サラ／＼」トシテ「べた」付カサルコト

3. 粒狀 細カキコト

以上何レノ砂糖ノ鑑定ニ於テモ少量ヲ試験管ニ入
レ湯ニテ溶カシ沈澱物無ク又濁濁セス透明ナルモ
ノ良品ナリ若シ濁濁セシトキハ之ニ灰度丁幾
二、三滴ヲ注ギ見ルベシ

其ノ色濃青色ヲ呈スルモノハ酸粉混入ノ證ナリ

七 醬油

1. 色澤 上等品ハ黒褐色ニシテ之ヲ無色ノ硝瓶
ニ入レ日光ニ透視セハ紅色ヲ帯ヒ清澄光澤アリ

下等品ハ黃褐色又ハ黒褐色ヲ呈シ光澤純潔ナラ
ズ而シテ光澤ナキ濃黒褐色ノ醬油ハ概ネ香醬油
ニシテヤラメル等ヲ以テ黃色シタルモノニシテ

六 九七

醬油本來ハ色ニアラス
 2 香味 上下二種ノ醬油ニホテ加ヘ其人ノ満元
 フ舌上ニ置ケトキハ上等品ハ固有ノ香味アリテ
 鹹味淡白ナルモ下等品ハ變ニ甘キカ又ハ「あだ」
 鹹辛且ツ苦味酸味等アリ
 3 重量 醬油ハ重キヲ佳トス 上等品ノ比重ハ
 一・一八五(カ)ノ三度乃至一・二〇五(カ)メ
 二四・八度 ナリ然レトモ比重ハ食鹽ノ飽和ニ
 依リ或程度迄之ヲ昇シ得ヘキコトヲ忘ルヘカ
 4 引足 白色ノ量ニ少量ヲ盛リ之ヲ傾ケテ其醬
 油ヲ一柄ニ寄セル際其痕跡ノ長ク存スルハ濃厚
 ニシテ短ク消失スルハ稀薄ノ證ナリ
 5 當業者間ニハ之ヲ引足ト稱シ有効ノ鑑別法ト爲
 7 其他 上等品ハ醗酵作用完全ナルヲ以テ未變
 化質白質ノ含有量比較的少シ沸煮スルモ濁濁然
 生現セヨト本シ飲用ニ相宜ナリ

6 會得油ノ一定量ヲ採リ約十倍ノ熱湯ニ解カシ
 テ之レガ風味ヲ檢シ又數種ニ付キ其ノ調味効力
 フ比較スルトキハ容易ニ良否ヲ鑑別シ得ルノ
 ナラス經濟的價值ヲモ判定シ得ルモノトス
 八 清酒
 1 清澄ニシテ夾雜物ナキヲ良トス 清澄ノ程度ハ
 日光ヲ利用シテ透視シ又ハ底部ニ◎ノ如ク黒色
 ノ二環ヲ畫キタル白色ノ磁器ニ酒ヲ充テテ其
 ノ圓筒部ヲ注視シ鑑別スルヲ稱トス
 2 國有ノ淡黃色ヲ呈シ暗褐色ニ傾カサルヲ良ト
 ス 大入ノ度數重ナルニ從ヒ漸次黃色ノ度ヲ増スハ
 モノトス
 3 二三滴ヲ舌上ニ置キ直ニ之ヲ吐出スルニ精甘
 味ヲ帶ヒ異味臭氣ナシヲ固有ノ香氣ヲ放ツヲ
 良トス 酒類ノ香リ強キモノ又ハ含ツ刺ス力如キ
 感アルモノハ新酒若ハ劣等酒ナリ 腐敗ニ傾ケル
 モノハ精製味ヲ帶ヒ臭氣ヲ有スルモノ多シ又臭

水ノ危険 衛生上最も危険ナルハ病原菌、寄生虫、
 虫卵其他ノ有機物及鉛、銅、亜鉛、硫酸等ノ類
 毒ヲ含有スルモノアリ。

第六款 執務参考

飲料水ノ性質 飲料水ハ清澄（濁、炭酸、
 石灰質、含ム水ノ硬度、酸度、時間、温度、水ノ成分、生
 成地、色、臭、味、透明度、無色又ハ高層ニテハ淡黄色
 又ハ緑色（黄褐色）水ハ有酸素ニ富ムヲ以テ不可
 無色無臭、快味モシテ多量ノ水分ヲ含ミ又ハ水質
 硬ニ過クハ力ヲ水ノ温度ハ攝氏七度内外ヲ越
 スルハ氣泡ヲ散ル水ハ不潔トス。

水ノ必要量 一人分飲水用リ合シ約六升（洗
 浴洗滌用ヲ合シ不足ナキ量約八升（百五十リ
 ト）ガル）トス。馬匹一頭ノ飲料ハ平均八升乃至マ
 斗六升洗滌用ヲ合シ約二斗五升トス。水精ニテ
 與フルトキハ溶解ノ力ヲ有数量トシテ算ス。

水ノ選擇 野外ニ於ケル飲用水ハ井水及泉水ヲ第
 一トシ止メ得サル場合ニノミ河川、湖沼ノ水ヲ
 用フ水ヲ貯留スルトキハ穿井スルヲ可トス。
 井水ニ就テハ周圍ノ土地清潔ナルヤ、附近ノ地
 質地層、井戸ノ構造汲出装置、深淺、浸透、使

用ノ状況ヲ檢シテ判斷スルヲ要ス
 人家稠密地方ノ淺井ハ三〇米以上ハ良井ト稱シ井
 戸側堅固ナラザルモノハ不良多シ、汲水過度ナ
 ル井ハ濾過清浄作用行ハレスシテ不可、沼澤ノ
 水ハ用ニヘカラス大湖ノ中央ハ多ク可、河水ハ
 流域ニ關スル状況ニヨリ異ナルモ住民地ヲ通過
 シタルハ多ク不可トス
 井水ノ量ハ錐探ヲ以テ現在ノ水量ヲ計リタル後
 テ某日掘進後ニ于テ舊ニ復スルノ時間ヲ計リテ
 前出量ヲ檢スルヲ可トス
 水流ヲ利用スルトキハ各種ノ目的ニ供スル用水
 區域ヲ限定ス、村落及製造所ノ下流ヲ避ケ飲用
 ノ故氷場ハ牧馬場ノ上流ニ洗濯場水磨場ハ最下
 流ニ設ケ、解氷ハ殊ニ其區域ヲ遠ク隔離ス、狭キ
 水流ハ小堤ヲ築キ水溜ヲ設クル等ノ處置ヲ爲ス

二、飲用汲水場ノ築設
 常ニ水ヲ澄淨ナル爲メ卵石網束等ヲ水中ニ懸キ淨
 邊ハ有樹枝等ヲ以テ攪雜シ清淨小網ヲ如キ汲水
 ヲ設ケ、此處ニ於テハ洗濯場ニ應用スルヨトナ
 リ、飲用ハ以テ飲水ニ供スルヨト常ナルヲ以テ多
 少遠隔ナル水流ト雖モ導水ノ法ヲ講スルヲ可ト
 ス
 三、飲用場ノ築設
 出入ノ道路良好ニシテ廣闊平坦ニ水底ハ堅實ニシ
 テ水深〇米五乃至一メートルヲ要ス、井側ニハ少ク
 モ幅三米ノ道路ヲ設ケ、掘開シタル餘土ハ水中ニ
 投スルヲ可トス、水流ノ狀態ニ依リ礫石或ハ石片等
 ヲ投シ河底ヲ堅固ニス、危險ナル位置(孔穴急流)
 及飲用ノ故氷場ハ馬路ノ近接ヲ豫防スル爲メ距離
 シ馬路境界ヲ設ケ、馬路水面ヨリ高キ位置ニ在リ
 テ水ノ滲透キサル小流ニハ岸ヨリ〇米三ヲ隔テ長
 二米ノ間ヲ掘リ下ケ、水底或ハ礫石ヨリ飲水セシ
 ス難キ等ゾトキハ岸彼ヲ以テ水溜ヲ作ルヲ可トス

ヲ應用ス。ヲ以テ閉塞ス。狀況ニヨリ二重裝置ヲ爲スコトアリ。〔素砂〕又細砂粗砂海綿木炭棕櫚蘆粗礫ト層ヲ疊メレハ可。此ノ如クスレハ通常者干時ノ後清水ヲ得。長ク使用シ濾水汚濁スルニ至レハ其填實物ヲ交換ス。

河水 降雨ノ爲メ一時不淨ナルモノニシテ河床砂質ナルトキハ河岸ニ沿ヒ井ヲ設ケ河水ノ井ニ注入スル途中ニテ濾過ス。水ノ滲透シ難キ土質ノ池水ハ木筒内ニ池水ノ側ヨリ礫砂炭末鐵網ノ順次ニ置キ之ヲ通シテ井中ニ注ク。

煎淨法 水ヲ沸騰セシメ其瓦斯ヲ驅逐シ鹽ヲ沈澱セシメ有機物ヲ濃縮シ又ハ多少ノ變化ヲ興スルコトス。

淨水車ハ二輪轆轤車ニ鐵製釜ヲ据付ケタルモノニシテ三十五分間(第一回以後ハ二十分内外)ニ「六十リットル」ノ水ヲ煮沸ス。

藥淨法 明礬ヲ水五合五勺ニ約一匁ノ比ニ入レハ

乃至十七分間強ク攪拌スレハ明礬ハ炭酸石灰ト化合シテ沈降シ八分乃至十七分ニテ清澄トナル。但水中ニアル炭酸石灰ノ不足ニヨリ明礬ヲ餘シテ臭味ヲ有スルトキハ重炭酸曹達ヲ加ヘテ藥土鹽ヲ沈澱セシム。

酸化藥 惡臭ヲ去ルニ鐵粉ヲ最モ效アリトス但鐵臭之レニ代ハルヲ以テ更ニ濾過セサルヘカラス。

石灰水 水一リットルニ石灰水(水酸化「カルシウム」一分水七百三十分)四〇乃至六〇方仙米ヲ加ヘハ石灰ハ水中ノ遊離炭酸等ト結合シ沈澱ヲ生シ此沈澱ト共ニ浮遊セル物質沈降ス。

板式濾水器 十時間ニ得ル水量三十石一分時五升ノ割合。

六 携帶濾水器検査法

砂質及有機物ヲ濃縮セサルヤ否ヤ 水九、炭粉、混合液ヲ作りテ濾過スルニ水透明トナラス具

1717

臭味ニ於テ異狀アリタルトキハ不完全トス
 細菌ヲ通過セザルヲ要ス 約二七五ノ水ニ菌類
 一個ノ蛋白質混シ二十四時過シニ放置シテ濁リ
 マル淨液及點狀細菌ヲ生シシメ濾水器ヲ通シテ
 熱湯ヲ以テ洗滌シタル類ニ濾過スルニ水濁リ且
 臭臭アレハ不完全トス

●給養品ノ倉庫貯蔵要領

一 種類 倉庫ハ其目的ニ依ル集積倉庫（基地及
 主地ニ）兵站倉庫（作戰軍ノ糧糧糧ヲ集積シ
 補給スルニ用ユルト兵站司令部附屬トシテ兵站
 部隊及通行軍隊ノ給養兵站輸送ノ中繼トシテ
 散ケルコトアリ）及野戰倉庫（軍及師團ニテ其
 軍隊ノ給養ニ充ツル爲メ設ケ）トス
 二 倉庫ノ配置、開閉ノ時期、貯蔵スヘキ糧糧ノ
 品種數量及充實ノ方法、給養品ノ分配ノ區域等ハ作
 戰軍ノ配置、交通路及輸送材料ノ狀況、土地ノ

第六款 執務參考

一 倉庫貯蔵要領ニ依ル定ム

三 位置 倉庫ノ目的ニ依リ或ハ交通ノ主トシ或
 ハ運輸ノ主トシテ定ム權列等ニ交付スル倉庫
 ハ主トシテ分配受領ニ便アル地ヲ擇定ス（シ）

四 構造 濕氣濕氣ノ作用ヲ受ケス常ニ冷凉ニシ
 テ乾燥シ火災及鼠害ヲ防止スルニ適當ナルコト
 此目的ヨリハ土造ヲ第一トシ煉瓦造之ニ次ク又
 空氣ノ流通及光線ノ導クノ便アルコト但直射光
 線ハ之ヲ避クルノ構造アルヲ要ス

格納品交互ノ間ニ於テ品質ニ影響ヲ及ボスヘキ
 給養品ハ各種類ヲ分テ格納シ得ヘキ餘裕アル
 コト、此目的ヨリハ小倉庫ヲ多數ニ建築スルヨ
 リハ大倉庫ヲ設ケ仕切壁ヲ設ケルヲ地積及經費
 ヲ要スルコト少シトス

倉庫トナスヘキ適當ノ應運物ナキトモハ兵站ニ
 在テハ建設及取崩シ容易ナル鐵板蓋切組倉庫
 ヲ作リ必要ニ應シ逐次前進セザルコトハ困難

ヲ用ニルニ比シ分配及貯蔵容易ニシテ經濟上好
テ利アルコト多シ
五 積込 周圍ノ壁ヨリ二、三尺ヲ隔テ天井ニ密
接セシメス堆積間ニハ縱横ニ通路ヲ置キ検査及
出納ニ便ナラシム此等ノ餘積ハ後卸等ニ要スル
空地ヲ合シ倉庫内部ノ一、二乃至一、五ヲ見込マ
サルヘカラズ
六 露天堆積 周圍ニ排水溝ヲ穿テ下敷ニハ砂礫
ヲ置キ其上ニ枕木ヲ敷キ上部及周圍ハ雨覆ヲ以
テ被覆シ且所々ヲ緊括シテ風雨ノ爲メ吹飛サレ
サル如クス
堆積ハ品種毎ニ區分スルヲ常トスルモ大倉庫ニ
在テハ堆積ノ一團ヲ各品種ニ依リ編成シ積込積
出シノ便ト倉庫一部分ノ火災ニ際シ某品種ノ全
部ヲ失ハサル如クス
七 警戒 敷地ニ於テハ失火ノ外往々敵ノ刺戟隊
又ハ敵機心アル住民若ハ間諜等ノ放火ヲ免レス

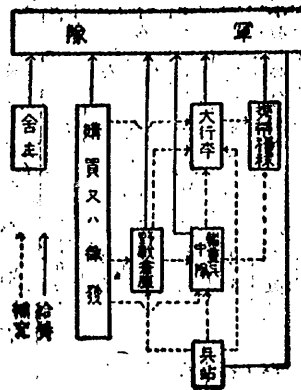
故ニ此等ニ對シ安全ナル位置ヲ指定シ衛兵ヲ配
置シ巡察ヲ派遣シ火氣ノ取締ヲ嚴ニスルハ勿論
必要ニ應ジ消防隊ヲ編成シ消防火器等ヲ備フルヲ
要ス

七〇四

1719

●給養及補充法一覽表

- 一 給養法ノ種類
- 一 軍隊ノ携行 各自携帶スル糧秣
行スル糧秣 (大行 行李 二種) ニ依ル法
二 倉庫ノ糧秣ニ依ル法
三 部隊ノ直接ニ購買セル糧秣ニ依ル法
四 部隊ノ直接ニ徵發セル糧秣ニ依ル法
五 糧秣主ノ供給セル糧秣ニ依ル法
二 補充法



骨 肉 獸 詰 罐				生 麵 乾 麵 飽			基 本 品 種	糧 食 諸 品	糧 秣 諸 品
四十匁				五十匁	六十匁	五十五匁	數 量		
燻 獸 肉	骨 付 鹽 獸 肉	骨 付 生 魚 肉	骨 付 生 鳥 獸 肉	無 骨 生 魚 肉	無 骨 生 鳥 獸 肉	麥 粉	乾 麵 飽	交 換 品 種	數 量
三十匁	六十匁	六十匁	六十匁	五十匁	五十匁	五十匁	六十匁		
類				穀			品 目	摘 要	大 麥 一 升 交 換 スル 升
大 豆	鳩 麥	玉 蜀 黍	栗	蕎 麥	小 麥	裸 麥	玄 米		
五 合	八 合	七 合	一 升 三 合	一 升 五 合	八 合	八 合	六 合		
				日 量 二 升 七 超 フ ヘ カ ラ ス					

七〇六

1721

第六款 執務參考

肉 魚 生 付 骨 肉 魚 詰 罐										肉 獸 生 付			
四十匁					四十匁					六十匁			
鰯 魚 肉	乾 魚 肉	鰯 魚 肉	骨 付 鰯 魚 肉	骨 付 鰯 魚 肉	骨 付 生 魚 肉	骨 付 生 魚 肉	骨 付 生 魚 肉	無 骨 生 魚 肉	無 骨 生 魚 肉	鹽 魚 肉	罐 詰 魚 肉	罐 詰 魚 肉	鰯 魚 肉
三十匁	三十匁	二十匁	四十匁	四十匁	四十匁	四十匁	四十匁	三十五匁	三十五匁	三十匁	四十匁	四十匁	三十匁
類		品		類		類		類		類		類	
稻	干	菜	草	馬 鈴 薯	甘 藷	胡 蘿 蔔	小 麥 粉	小 麥 粉	米	米	豆	豆	碗
八百匁	五百匁	九百匁	九百匁	九百匁	九百匁	九百匁	一升五合	一升五合	一升五合	一升五合	八合	七合	合
此二品ハ大麥ニ對スルモノトス		干草ニ對スル交換量		日量三升ヲ超フヘカラス		日量一升ヲ超フヘカラス		日量一升ヲ超フヘカラス		日量一升ヲ超フヘカラス		日量一升ヲ超フヘカラス	

七〇七

1722

品	種	數	量	路營及炊爨用品基準表	本交換品ノ基本ニ對シ一品トス	備考	乾物	茶	粉	麥	麥	燕	豆	山	
						二十匁	五匁	十五匁	匁三十五	匁二十五	二十匁	燕	麥	燕	麥
品	種	數	量	路營及炊爨用品基準表	本交換品ノ基本ニ對シ一品トス	備考	生野菜	燕麥	豆	生麵	乾麵	燕	麥	燕	麥
						百二十匁	二十匁	十五匁	四十匁	三十五匁	二十五匁	四十匁	二十五匁	四十匁	二十五匁
品	種	數	量	路營及炊爨用品基準表	本交換品ノ基本ニ對シ一品トス	備考	二	備考	類	木	麥	葛	荻	稻	雜
						麥ノ類ハ水ヲ要ス	其	豆	麥	干	干	草	草	草	草
品	種	數	量	路營及炊爨用品基準表	本交換品ノ基本ニ對シ一品トス	備考	二	備考	類	木	麥	葛	荻	稻	雜
						麥ノ類ハ水ヲ要ス	其	豆	麥	干	干	草	草	草	草

給水量基準表 (参考)			
人	馬	人	馬
一人一日	一頭一回	一人一日	一頭一回
領用、炊事用、鹽類用ヲ	飲量平均	領用、炊事用、鹽類用ヲ	飲量平均
約六升	約六升	約六升	約六升
(但シ中除毎ニ適量ノ井戸)	(但シ中除毎ニ適量ノ井戸)	(但シ中除毎ニ適量ノ井戸)	(但シ中除毎ニ適量ノ井戸)
一個ヲ配當スルヲ可トス	一個ヲ配當スルヲ可トス	一個ヲ配當スルヲ可トス	一個ヲ配當スルヲ可トス
馬四一頭ノ飲水	馬四一頭ノ飲水	馬四一頭ノ飲水	馬四一頭ノ飲水
時間約五分	時間約五分	時間約五分	時間約五分
備考	一 飯盒炊爨ノ爲ニハ三食分三升ヲ要ス	備考	一 飯盒炊爨ノ爲ニハ三食分三升ヲ要ス
	二 一升辨ハ巾四寸九分高サ二寸七分其ノ容積六四八二七立方寸ナリ		二 一升辨ハ巾四寸九分高サ二寸七分其ノ容積六四八二七立方寸ナリ

第六款 執務參考

七〇九

給水量基準表 (参考)			
人	馬	人	馬
一人一日	一頭一回	一人一日	一頭一回
領用、炊事用、鹽類用ヲ	飲量平均	領用、炊事用、鹽類用ヲ	飲量平均
約六升	約六升	約六升	約六升
(但シ中除毎ニ適量ノ井戸)	(但シ中除毎ニ適量ノ井戸)	(但シ中除毎ニ適量ノ井戸)	(但シ中除毎ニ適量ノ井戸)
一個ヲ配當スルヲ可トス	一個ヲ配當スルヲ可トス	一個ヲ配當スルヲ可トス	一個ヲ配當スルヲ可トス
馬四一頭ノ飲水	馬四一頭ノ飲水	馬四一頭ノ飲水	馬四一頭ノ飲水
時間約五分	時間約五分	時間約五分	時間約五分
備考	一 飯盒炊爨ノ爲ニハ三食分三升ヲ要ス	備考	一 飯盒炊爨ノ爲ニハ三食分三升ヲ要ス
	二 一升辨ハ巾四寸九分高サ二寸七分其ノ容積六四八二七立方寸ナリ		二 一升辨ハ巾四寸九分高サ二寸七分其ノ容積六四八二七立方寸ナリ

1724

[illegible]

第六款 執務参考

●糧秣戰時梱包要領(昭三、一〇、九)

陸普六〇三七

糧秣戰時梱包要領別紙ノ通定メラレタルニ付依命
通牒ス

追テ大正十一年陸普第六五號追送糧秣梱包要領
ハ自然消滅(但シ現在品へ使用シ終ル迄從來ノ
通トス)ニ付申添フ

糧秣戰時 六回通牒

七、一〇、三

1726

別紙

糧秣戰時梱包要領

品目	一梱ノ重量		一梱ノ容積		包装法	
	内容量 給養 人数 總重量	立方 米	内	外	標識	摘要
精米	三九、〇〇〇 五	〇、一〇五	一、一〇五 呎	一、一〇五 呎	標記又ハ 標記及ハ	
精麥	三九、〇〇〇 五	〇、一〇五	一、一〇五 呎	一、一〇五 呎	標記又ハ 標記及ハ	
玄米	三九、〇〇〇 五	〇、一〇五	一、一〇五 呎	一、一〇五 呎	標記又ハ 標記及ハ	
標麥	三九、〇〇〇 五	〇、一〇五	一、一〇五 呎	一、一〇五 呎	標記又ハ 標記及ハ	
乾パン	三九、〇〇〇 五	〇、一〇五	一、一〇五 呎	一、一〇五 呎	標記又ハ 標記及ハ	
壓搾口糧	三九、〇〇〇 五	〇、一〇五	一、一〇五 呎	一、一〇五 呎	標記又ハ 標記及ハ	
携帶罐詰	三九、〇〇〇 五	〇、一〇五	一、一〇五 呎	一、一〇五 呎	標記又ハ 標記及ハ	
非常罐詰	三九、〇〇〇 五	〇、一〇五	一、一〇五 呎	一、一〇五 呎	標記又ハ 標記及ハ	

七二〇ノ四

糧秣戰時六四追録

1727

七二〇八五

[illegible]

六國通商

第六回

1729

第十六回

七〇八

1731

高 梁	20,000	12,000	0.12	袋	赤色標示	市井品トシ数字
豆 粕	20,000	12,000	0.12	袋	赤色標示	市井品トシ数字
麻 油	20,000	12,000	0.12	袋	赤色標示	市井品トシ数字
馬糧食鹽	20,000	12,000	0.12	袋	赤色標示	市井品トシ数字
馬糧食鹽	20,000	12,000	0.12	袋	赤色標示	市井品トシ数字
干 草	20,000	12,000	0.12	袋	赤色標示	市井品トシ数字
廣(程)類	20,000	12,000	0.12	袋	赤色標示	市井品トシ数字
携帶燃料	20,000	12,000	0.12	袋	赤色標示	市井品トシ数字
携帶燃料	20,000	12,000	0.12	袋	赤色標示	市井品トシ数字
補充用	20,000	12,000	0.12	袋	赤色標示	市井品トシ数字
木 炭	20,000	12,000	0.12	袋	赤色標示	市井品トシ数字

考 備		石 薪	
一	本要領ハ追送(携行)糧秣ノ標準ニシテ使用ノ目的ニ依リ變更スルコトアルモノトス	買0000	買0000
		買0000	買0000
二	本表ニ掲ケサル品種ニアリテハ本表中類似品目ニ準スルモノトス	買0000	買0000
		買0000	買0000
三	ブリキ内面ハ亜鉛めつき鋼板、堅質防水布(又ハ紙)ヲ以テ代用スルコトアリ	買0000	買0000
		買0000	買0000
四	木箱ノ板ノ厚サハ鐵詰類ハ正五分其他ハ正四分ヲ標準トス	買0000	買0000
		買0000	買0000
五	標記及標札ニハ品名、内容量、製作(購買品ニ在リテハ納入)年月、製造所(購買品ニ在リテハ納入者)ヲ記入スルモノトス、又變質シ易キ品種ニ在リテハ使用見込期限ヲ示スモノトス	買0000	買0000
		買0000	買0000
六	標記及標札ハ縦及横兩面ヨリ見易カラシムル如クシ標數紗キモノニアリテハ特ニ明瞭ナル標識ヲ附スルモノトス	買0000	買0000
		買0000	買0000
七	使用法ヲ示ス必要アルモノハ内包裝ニ印刷シ又ハ印刷シタル紙片ヲ梱包内ニ挿入スルモノトス	買0000	買0000
		買0000	買0000
八	一捆ノ給與人馬數ハ基本定量(携帶砂糖、携帶食鹽及携帶燃料ハ携帶定量、馬糧ハ乗馬ノ定量)ニ應スル數トス	買0000	買0000
		買0000	買0000
九	一捆内容量ハ酸類及液體類ニアリテハ減耗ヲ顧慮シ若干ノ増量ヲナスモノトス	買0000	買0000
		買0000	買0000

第八卷・陸軍部

七〇七〇

續一十六回通條

1733

敷用糧食品梱包内容量表									
品目	梱包 區分	一梱 内容		個數	内 容 量				
		容量ノ	單位						
乾 麩	三・六〇〇	六	十 匁	六〇	四箇ヲ紙袋入トシ二袋ヲ重木結束 シ六十箇ヲ鐵葉函ニ收容シ木箱ニ 收ム				
携帶罐詰肉	三・八四〇	四	十 匁	九六	八箇三列四段詰トシ木箱ニ收容ス				
携帶食鹽	四・五〇〇	百五	十 匁	三〇	一箇三匁ノ固形食鹽ヲ紙包トシ五 十箇宛鐵葉函ニ收容シタルモノヲ 五箇二列三段詰トシ木箱ニ收ム				
尋常罐詰肉	四・八〇〇	二百四	十 匁	二〇	五箇二列二段詰トシ木箱ニ收容ス				
魚肉罐詰	四・八〇〇	二百四	十 匁	二〇	五箇二列三段詰トシ木箱ニ收容ス				
福 神 漬	三・八四〇 三・六〇〇	罐入 百二十 匁	三三 三〇	一	八箇二列二段詰トシ木箱ニ收容ス 括弧内ハ大正八年以前製作ノモノ				
尋常食鹽	六・〇〇〇	兩入 百二十 匁	一	一	粉鹽ノ鐵鐵葉函ニ收容シ木箱ニ收 容ス				
醬油「エキス」	三・八四〇 三・二〇〇	罐入百二十 匁 百二十 匁	三三 三〇	三三 三〇	八箇二列二段詰トシ木箱ニ收容ス 括弧内ハ大正八年以前製作ノモノ				

七一

1734

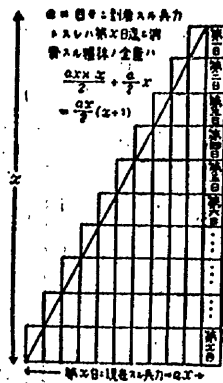
戰用糧秣拼積法					
品目	十層迄ニ 適當スル 拼積	拼積一段ノ 容積	立一坪ニ 對スル拼 積數	同上内容量	十層以上ノ 適當スル 拼積
乾麵飽	三本拼	長 三・四 巾 三〇九 高 一・二七	七九六六	二八六七六	九本拼
携帶罐詰肉	七本拼	四・四〇 三〇七 〇八六	一二七二四	四四八二八	九本拼
携帶食鹽	九本拼	四・〇五 三・五五 〇七五	一八〇三〇	八一・三三〇	十一本拼
尋常罐詰肉	十本拼	六・三 二・九四 〇九二	二五七五	六〇・六〇〇	十三本拼
魚肉罐詰	十本拼	六・三 二・九四 〇九二	二五七五	六〇・六〇〇	十三本拼
尋常食鹽	七本拼	三・九四 二・六八 〇八二	一六六六七	一・〇〇〇三〇	九本拼
醬油工キス	九本拼	四・三八 二・八二 〇七九	一八〇〇〇	六九・二〇〇	十一本拼
福神漬	九本拼	四・三八 二・八二 〇七九	一八〇〇〇	六九・二〇〇	十一本拼
玄米	三本拼	四・〇〇 二・九〇 一・三〇	四三・九六	六五・二九九	四本拼隔ハ三本
大麥(俵)	三本拼	四・〇〇 二・九〇 一・三〇	四六・五〇	六五・二〇〇	四本拼隔ハ三本

1735

師團一日分糧秣集積坪數內譯表									
名	種	馬	合	備考	稱	坪	數	高	サ
大麥(麻袋)	四本拼	四・〇	四・〇	一・二〇	四七九	六七〇	四	本	拼
燕麥(素袋)	五本拼	五・〇〇	四・五	一・三〇	四〇〇	四〇〇	五	本	拼
燕麥(麻袋)	四本拼	四・〇	四・〇	一・〇〇	五・四〇	五二四〇〇	四	本	拼
備考 玄米、大麥ノ容積ハ茨城、埼玉兩縣下ノモノニヨリ算出ス									
精米	五・〇	四・五	一・三〇	四〇〇	四〇〇	四〇〇	五	本	拼
副食物	其乾糧	野詰	他菜肉麥	〇・一五	六八四	七			
大草	(壓機)	草	草	一・二	四八				
合計				三三・七					

1736

● 逐次到着スル軍隊集中間ニ於ケル糧秣所要量算出表（鐵道輸送）



前表ニ依ル計算例

一 日々到着スル兵額ヲ $\frac{1}{2}$ 師團トシ運行列車數ヲ二十四列車トス

二 輸送スヘキ兵力ヲ十五師團トシ集中期間ヲ三十日トスレハ

$$\frac{15}{2} \times (30+1)$$

$$\frac{1}{2} \times 30 \times (30+1) = 2825$$

即チ集中間ニ要スル糧秣ハ二百三十二師團半分ナリ

一 輸送スヘキ兵力ヲ十師團トシ集中期間ヲ十五日トス

二 日々到着スル兵額ヲ八師團トスレハ

$$\frac{8}{2} \times (15+1) = 80$$

即チ集中間ニ要スル糧秣ハ八十師團分ナリ

軍隊鐵道集中輸送ニ際シ兵員列車ト糧秣列車ノ割合算出公式(集中地ニ集中準備糧秣ナキ場合)

1. 兵員列車ニ送付スル糧秣ノ数量ノ算式ニ依リ

$$\frac{ax}{y} (x+1) \text{トス} \dots \dots (一)$$

2. 日々に到着スル糧秣ノ数ヲbトスルハ第2日迄

ニ到着スル糧秣ノ数量ハbxニシテ

$$(x+1) \dots \dots bx=0 \text{ (此方程式ノ到着スル軍隊ノ給養ヲ得ルノミニマシテ準備ノ準備セサル場合ナリ)}$$

之ニ依リxヲ求ムルハ $x = \frac{2b}{a} - 1 \dots \dots (二)$

$$\frac{ax}{2} (x+1) - bx = 0$$

$$ax(x+1) - 2bx = 0$$

$$ax^2 + ax - 2bx = 0$$

$$\text{解 } x(ax+a-2b) = 0$$

$$\therefore ax+a-2b=0$$

$$x+1 - \frac{2b}{a} = 0$$

$$\therefore x = \frac{2b}{a} - 1$$

糧秣 兵員

三 今十五師團ヲ集中シテ一ノ日ノ運行

列車二十四列車ニテ一日二師團一列車ニ乗

載シ得ヘキ糧秣ノ師團ノ四日分ト假定シ毎

日

兵員 二十二師團

糧秣 一列車

其ノ他ノ軍用品一列車

糧秣兵員ノ送付ハ何日迄給養シ得ルヤ

ト求ムル

$$(一) = \frac{2b}{a} - 1 = \frac{2 \times 4}{4.8} - 1$$

$$= 8 \times \frac{4.8}{22} - 1 = 16.45$$

即チ第十六日迄ノ給養ヲ得ルモ第十七日ニハ

若干不足ス

(二) 十六日間ニ乗送シ得ル兵力 $22 \times 16 =$

$$352 \text{ 師團}$$

十七日間ニ乗送シ得ル兵力 $22 \times 17 =$

$$374$$

ト求ム

7.79 師團

2. 此要請種休へ(一)=依り $\frac{22}{2}(x+1)$

第十六日迄..... $\frac{22}{2} \times 16 (16+1=$

62.33 師團分

第十七日迄..... $\frac{22}{2} \times 17 (17+1)$

70.12 師團分

3. 第十六日迄=輸送シ得ル種休 64師團分

第十七日迄=

今種休一列車ヲ増加シ

兵員 三十一列車

種休 二列車

車無理 一列車

4. $x = \frac{21}{48} - 1 = 36$ 日57

(1) 36日間=輸送スル兵員 $66 \times \frac{21}{48} = 15.175$ 師

21米

圖ナリ..... $\frac{21}{48}$ 師團分ナルヲ以テ

依リ=一日ノ輸送力へ $\frac{21}{48}$ 師團分ナルヲ以テ

第35日迄=消費スル種休ヲ計算スルニ(一)=

依り $\frac{21}{2} \times 35 (35+1) = 275.62$ 師團分ナリ

又35日間=輸送シ得ル種休へ $35 \times 8 = 280$ 師團

分ナルヲ以テ第35日ノ集中完結ノ際若干

ノ差額.....第35日ニハ兵員へ約十五列車

アレハ兵員ヲ以テ差引六列車ヲ種休輸送=充

當キへ約二十八師團分ノ差額ヲ有スルコトト

ナル

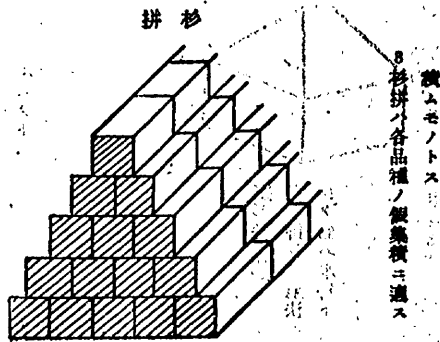
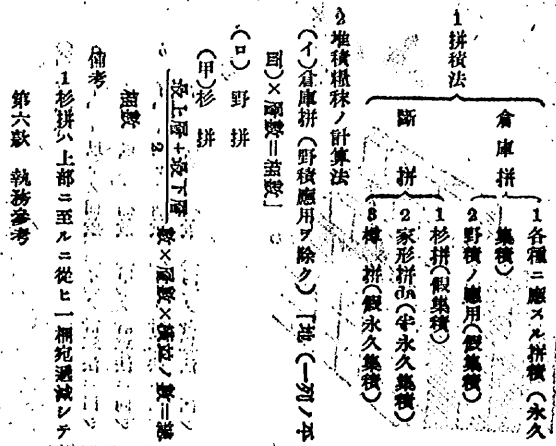
其差額種休ノ差額ノ早クヤントスルハ約二十日

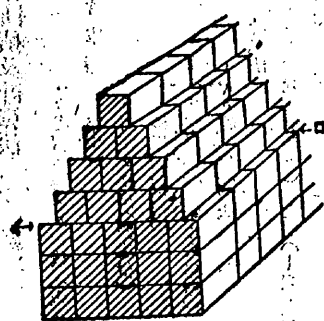
位ヨリ種休列車ノ増減スレハ可ナリ——運用ハ事

ノ都合ナリ故ニ取極限ヲ出スルナリ

1739

●糧秣拼積及計算法

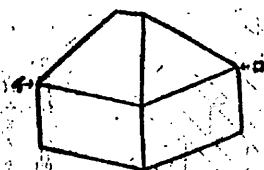




家形拵 (a)

備考

(乙) 家形拵
 a イ、ロ以下ノ欄數 (イ)ノ計算法ニ同シ
 イ、ロ以上ノ欄數 (甲)ノ計算法ニ同シ
 b イ、ロ以下ノ欄數 (イ)ノ計算法ニ同シ
 イ、ロ以上ノ欄數 (丙)ノ計算法ニ同シ



家形拵 (b)

家形拵ノ施法ハ權拵ニ同シ
 シタニハ本拵トス

1 家形拵ハ上部杉拵式權物ヲ除クノ外各
 品種ノ野積ニ應用シ得ヘキモ、以俟物等
 ノ如キ丸味ヲ帶ビタルモノハ拵ヲ堅牢ナ
 ラシムルタメニハb(上部權拵式)ヲ用ユ
 ルモノトス

七八

1741

(再) 樽餅

1 層数奇数ナル場合ハ中央ニ例ノ相数ニ層
数ヲ乗ジ下記ノ数ヲ加フルモノトス

2 層数偶数ナル場合ハ最上層ノ一列ヲ除キ
他ニツキ中央一例ノ相数ニ其ノ層数ヲ乗
シ下ノ数ヲ加ヘタルモノトス最上層ノ相数
ヲ加ヘタルモノトス

加数 三層餅 二相 五層餅 十相
七層餅 二十八相 九層餅 六十相
十一層餅 百十相

備考

1 相数ノ計算ノ際ニ於ケル加数ハ中央一層
ノ相数ヲ基準トスルカ爲實際生スル不足
数トス

2 樽餅ハ樽四相ノ中央ニ一相宛ヲ置キ後ミ
上ケタルモノトス

3 樽餅ハ樽積専用ノ積ミ方ナルモ以積物等

第六款 執務参考

樽餅(下九相、中四相、上一相)

ヲ野積ノ際(家形積上層)積ヲ整平ナラセ
ムルタメ用ニルコトアリ



1742

