

**MITTEILUNGEN DER  
DEUTSCHEN GESELLSCHAFT  
FÜR  
NATUR-UND VÖLKERKUNDE OSTASIENS  
BAND XXI, Teil E.**

---

**Japanische Hausmittel**

Das Buch "Kokon Chie Makura" übersetzt von  
**Alfred Böhner.**

**TOKYO**

1927

---

DEUTSCHE GESELLSCHAFT  
FÜR NATUR- UND VÖLKERKUNDE OSTASIENS  
18 Hirakawacho 5-chome, Kojimachi-ku, Tokyo

---

Im Buchhandel zu beziehen durch  
den Verlag der „Asia Major“  
Leipzig, Kurprinzstrasse 14.

**Dieser Scan wird zur Verfügung  
gestellt als Teil der Website zum  
Leben von**

**Hermann Bohner (1886-1963)**

<http://bohnerbiographie.zenwort.de>

Der Wiederabdruck ist nur mit Angabe der Quelle gestattet.



DRUCK VON NAKAYA, TOKYO.

古今智恵秘



Beim Auswaschen  
der Geheimschrift des Liebesbriefes.

## Vorrede des Übersetzers.

Die Zeiten, da man bei japanischen Altbuchhändlern für wenig Geld das Insektenbuch des Utamaro und ähnliche kostbare Bücher der japanischen Holzschnittmeister erstehen konnte, sind heute vorbei. Aber es ruht doch noch mancher wenn auch bescheidenere Schatz in den staubigen alten Lädchen verborgen. So kam dem Übersetzer z.B. ein reizendes illustriertes Kochbuch aus dem Anfang des vorigen Jahrhunderts in die Hände, das in seiner Anordnung eher einem Spaziergang durch unseres Herrgotts Küchengarten, Fischgründe und Wildgehege gleicht und der wissbegierigen Hausfrau auch in schönen Bildern vorführt, wie es zugeht bei der Pilzsuche, beim Fischfang usw. bis zu dem Augenblick, wenn die Gäste vom Mahle und vom Weine angeheitert ihre Kimono halb abgestreift haben und froh in die Hände klatschen, während einer von ihnen sich in einem Mansai-Tanz versucht.

So interessant und eigentümlich japanisch auch dies Buch durch seine Darstellungsart ist, so ist es doch nur ein reines Kochbuch, dessen Stoff die Übersetzung nicht lohnt. Anders ist es mit dem vorliegenden Buche, das vor nunmehr 204 Jahren, also ebenfalls in einem Tigerjahr, unter dem Titel 古今智恵枕 "Kopfkissen des Wissens von einst und jetzt" in Kyōto erschien: erstens, mögen wir auch über manche der als "Wissen" angegebenen Rezepte lächeln, so haben doch auch bei uns Medizin, Chemie und die ihnen verwandten Wissenszweige lange in dem Stadium eines praktischen Einzelwissens gelebt; eine ganze Anzahl von Rezepten, die sich, wie der Übersetzer durch Nachfragen bei Japanern einfacher Kreise feststellen konnte, noch heute im Volke erhalten haben, mögen dem Chemiker oder dem Arzte einer Nachprüfung wert erscheinen. Zweitens ist das Buch, so wenig auch ein einheitlicher Zusammenhang auf den ersten Blick zutage tritt, als Ganzes ein typischer Kulturspiegel; viele Rezepte sind sittengeschichtlich, einige der angegebenen Zauber, von welchen Sammlungen heute noch dem japanischen Publikum durch grossformatige Anzeigen in der Tagespresse zum Kauf angepriesen werden, religionswissenschaftlich



besonders für das Studium des Taoismus von Interesse. In dieser merkwürdigen Zusammenstellung, deren Art jedem europäischen Kulturhistoriker vertraut sein wird, ist das Buch typisch. Die Bilder, dem Ende des primitiven Holzschnittzeitalters angehörend, runden das Ganze ab.

Über die Herkunft und Bedeutung des Namens "Kopfkissen" siehe Florenz "Geschichte der japanischen Literatur" (1. Aufl. S. 220 ff.). Es handelt sich in unserem Falle also um eine Art Enzyklopädie oder um einen "Praktischen Hausschatz." Neben mehreren ähnlichen Werken ist in der dem Schlusse des dritten Bandes angehefteten Verlagsanzeige auch eine Fortsetzung des "Kopfkissens," ebenfalls in drei Bändchen, angekündigt, doch konnte der Übersetzer diese nicht ausfindig machen. Dagegen kam ihm auf einer Wanderung in Kōchi ein gleichartiges Werk, ebenfalls illustriert und nicht viel später zu datieren als das "Kopfkissen," jedoch ohne Verfasser- und Jahresangabe, in die Hände. Der Titel lautet 秘事思案袋, deutsch etwa "Geheimrezeptensack," die Rezepte erstrecken sich über dieselben Gebiete wie die des "Kopfkissens" und stimmen zum Teil sogar überein. Einige der merkwürdigsten Anweisungen dieses Werkes sind im Anhang beigelegt.<sup>1)</sup>

Wir hatten oben das "Kopfkissen" einen Kulturspiegel genannt. In der Tat spiegelt es die Freuden und Leiden des japanischen Hauses in früheren Zeiten gut wieder. Die Freuden sind zunächst einmal Freuden der Tafel, daher ist nicht nur der ganze dritte Band mit allerlei probaten Kochrezepten angefüllt, sondern dem Leser wird auch verraten, wie er es machen muss, um möglichst viel essen zu können, ohne dass ihn der Bauch spannt, wenn er zu einem Nudelessen eingeladen ist (II, 18), wie er auch bei starkem Zechen nicht betrunken

<sup>1)</sup> Während der Drucklegung der vorliegenden Arbeit fand der Übersetzer in Ōsaka ein gleichfalls illustriertes Büchlein derselben Art in dem zu Anfang des vorigen Jahrhunderts beliebten, unseren Elzevierdrucken vergleichbaren Miniaturformat, "Speicher von Geheimrezepten für den täglichen Gebrauch" (日用秘蔵). Dieses Buch zeichnet sich vor den beiden obengenannten dadurch aus, dass es eine Einteilung der Rezepte in 5 verschiedene Kategorien versucht.

wird (II, 16) und auch keinen Katzenjammer bekommt; und sollte er das Pech haben, dass ihm eine Fischgräte im Halse stecken bleibt, so stehen gleich zwei Zaubersprüche da, um sie wieder herauszubefördern (II, 25, 26).

Auch in jener Zeit war das japanische Volk schon sehr reiselustig, das zeigen die zahlreichen Vorschriften, die sich irgendwie darauf beziehen. Wie man die Wetterlage aus dem Winde erkennen kann (I, 10), wie man nachts zur gewünschten Stunde aus dem Schlafe aufwacht und so rechtzeitig aufbrechen kann (I, 9), wie man sich Wachspapier für den Regenmantel herstellt (1, 30), wie man nicht vom Pferd fällt und (II 4, 5) wie man, wenn man im Schiff oder im Tragkorb reisen muss, der Seekrankheit entgehen kann (II, 34): das alles lehrt uns das Buch und gibt uns noch einen besonderen Zauber, durch den wir auf Reisen vor jeglichem Schaden, wilden Tieren u. dergl. bewahrt bleiben (II, 6). Dass man in jener Zeit darauf gefasst sein musste, auf der Reise auch einmal einen oder mehrere Tage lang überhaupt nichts zu essen zu bekommen, zeigen zwei Rezepte, das eine, um zehn bis zwanzig Tage zu fasten (I, 26), das andere, um bei langen Wanderungen oder auf der Falkenjagd unverzüglich seinen Heißhunger zu stillen (I, 16). Im "Geheimrezeptensack" ist auch angegeben, wie man im Gasthaus die Schiebetüren fest machen kann, damit niemand nachts zu einem ins Zimmer dringe (Anh., 14).

Auch "das Lieben bringt gross 'Freud'"; aber manchmal macht einem ein unerwünschter Liebhaber den Hof, der womöglich noch bei den Eltern in grosser Gunst steht. Da hilft das Buch mit einem Zauber, wie man jemanden, was er auch vorhabe, von seinem Hause fernhalten kann (I, 36). Oder die Eltern zeigen für den Herzenswunsch der Tochter kein Verständnis. Greif zu dem Buche und du findest, wie man die Erfüllung eines Wunsches innerhalb hundert Tage bewirkt (II, 31). Liebesbriefe sind im allgemeinen nicht für andere bestimmt; sehr willkommen ist daher das Rezept zu einer Geheimschrift (I, 18), und eine hübsche Illustration zeigt ein Mädchen, das durch Waschen die Geheimschrift eines Briefes ans Tageslicht bringt.

Hierher gehören auch Rezepte zur Körperpflege, die besonders in dem "Geheimrezeptensack" in grösserer Anzahl sich finden.

Der Grundsatz "Schmücke dein Heim!" hat von jeher im japanischen Hause par excellence gegolten; es ist daher nur natürlich, dass auch unser "Kopfkissen" viele diesbezügliche Rezepte enthält. Um nur eines zu nennen: in jener Zeit scheint es zur grossen Mode gehört zu haben, ein Ölbild zu besitzen, wie sie die Holländer von Nagasaki eingeführt hatten. Der Verfasser des "Kopfkissens" gibt auch dafür ein kunstvolles Rezept (I, 33) an. Daneben erteilt er praktische Ratschläge, z.B. die Borten der Tatami statt aus dem teuren Hanf aus Papier zu machen (I, 15), wie es übrigens heute noch in Tosa vielfach geschieht. Auch die Beleuchtung spielt eine grosse Rolle, und es mutet einen seltsam an, in einem Lande, wo die Bewohner heute in der Mehrzahl das elektrische Licht die ganze Nacht hindurch brennen lassen, Rezepte zu finden wie: "Mit einem Go (180 ccm) Öl einen Monat lang Licht zu brennen" (I, 7) oder "In einer Nacht nur einen Zoll Kerze zu brauchen" (I, 8) oder gar "In stockfinstrer Nacht ohne Licht Bücher zu lesen" (I, 11).

Wenn Krankheit und Siechtum die Familie befallen, so wird unser Buch zum Hausarzt. Für alles weiss es Abhilfe: von den einfachen Schönheitsfehlern an, wie Warzen (II, 42) oder dem den Japanern besonders peinlichen Achselschweiss (II, 7), um dessentwillen sich noch heute viele die betreffenden Drüsen herausnehmen lassen, bis zu Brandwunden (II, 20), Ausschlägen (II, 37), Wunden in der Mundhöhle und dem unangenehmen Zahnweh (I, 1, 2), und noch weiter zu schwereren Leiden, wie Asthma (II, 34) oder Malaria (II, 3, 24a). Manchmal allerdings müssen hier Zauber helfen, und man sieht z.B. an der Grösse und Kompliziertheit der dafür vorgeschriebenen Beschwörung, welche ein Schrecken Pocken für jene Zeit gewesen sein müssen (II, 32).

Wie bei der Krankheit, so muss der Zauber auch sonst da helfen, wo die gewöhnliche menschliche Kraft versagt. Besonders am Jahresende ist er wirksam, um Unglück und Feuersbrünste fürs kommende

Jahr fernzuhalten (II, 11) und alle schädlichen Einflüsse zu beseitigen (II, 2). Oder wenn es dir trotz aller Mühe nicht gelingen kann, zu Reichtum und Vermögen zu kommen, sind zwei Zauber da, welche "kanarazu" (todsicher) wirken (II, 27, 28). Desgleichen fehlt auch der bekannte Zauber gegen Blitzschlag nicht in dem Buche (II, 8, 9). Kurzum, wie es in der Vorrede, die ein Freund des Verfassers geschrieben, heisst: "Ein Kopfkissenheft nur, aber das Wissen selber in ihm befasst."

Der Übersetzer sieht sich zu besonderem Danke verpflichtet: seinem Kollegen, Herrn Professor Tateo Ito von der Matsuyama Kōtōgakkō, und seinem Bruder Hermann Bohner von der Fremdesprachenschule in Osaka für die gefällige Durchsicht des Manuskripts, sowie Herrn Dr. Fritz Hübötter, a.o. Prof. der Univ. Berlin, z.Z. Chefarzt des norwegischen Hospitals in Yiyang, Prov. Hunan, China, und Herrn cand. med. Masatsune Sekiya für die Ermittlung einiger in den gewöhnlichen Wörterbüchern nicht auffindbarer Namen chinesischer Heilmittel.

Karuizawa, Ende August im Jahre des Tigers 1926.

**Alfred Bohner.**

## KOPFKISSEN DES WISSENS VON EINST UND JETZT.

Zusammengestellt von Professor HAKUSEN

(SHIRAKAWA). 白川 Kyoto,

(Verlag) Bunkokudōzō. 文刻堂藏

### Vorrede.

Schlafen und Essen erhalten den Menschen, Zauberei und Medizin kommen ihm zu Hilfe. Was auch immer das Menschenleben in fünf Jahrzehnten an Glück und Freude bringen mag, so ist doch ungestörte Gesundheit das erste Gut.

Eines Abends kam Kawagimi Hakusen zu mir mit diesem Buch in der Ärmelfalte, um es zu zeigen und mich zu bitten, dem Buche ein paar Worte zum Geleit zu geben. Ich lehnte ab, ihm sein Buch so zu verderben; er liess es nicht zu, dass ich ablehnte, und nannte den Titel "Kopfkissen des Wissens von einst und jetzt." So schlug ich denn das Buch auf und fand es voll seltener Dinge — Verfahren waren darin angezeigt, die sonst wohl nur als strenggehaltene Familiengeheimnisse<sup>1)</sup> sich finden; an eigenartigen Rezepten war das Buch reich; einem Gürtel nicht unähnlich, der alles umspannt, vielfältig wie die Fäden des Hanfes; ein kostbares Gut für viele. Ein Kopfkissen(heft) nur; aber das Wissen selber in ihm befasst.....(So fand ich das Buch.)

Im ersten Tigerjahre der Periode Kyōhō (1722), 享保 an einem Abend vor Mittherbst.

Takei Yoshiyasu no Kami,  
Tankyū Gūkyō<sup>2)</sup>

<sup>1)</sup> Familiengeheimnisse und zugl. Geschäftsgeheimnisse, da ja das Handwerk und die damit verbundenen Geheimnisse sich in der Familie zu vererben pflegten.

<sup>2)</sup> Tankyū (丹丘) = Purpurbügel, Gūkyō (宮居) = vorläufige, zeitweilige Wohnung im Gegensatz zu dem ständigen Wohnsitz (Honseki 本籍).

## Kopfkissen des Wissens von einst und jetzt.

I. Erster Band.<sup>1)</sup>

Inhaltsangabe.

1. Geheimmittel, um im Nu Zähne zu ziehen.
2. Dasselbe, anderes Mittel.
3. Mittel gegen Erfrieren der Hände und Füße im Schnee oder in einer Frostnacht.
4. Mittel, auf rasche Weise die Heiserkeit der Stimme zu lösen.
5. Dasselbe, anderes Mittel.
6. Mittel, falschgeschriebene Schriftzeichen zu entfernen.
7. Mittel, mit einem Go (0,18 l) Öl einen Monat auszureichen.
8. Mittel, von einem Zoll Kerze eine Nacht lang Licht zu haben.
9. Mittel, bei wichtigen Angelegenheiten zu jeder Stunde nachts auf die genaue Zeit aus dem Schlafe zu erwachen.
10. Mittel, aus der Windrichtung die Wetterlage zu erkennen.
11. Mittel, in stockfinstrer Nacht ohne Licht Bücher lesen zu können.<sup>2)</sup>
12. Mittel, auf Steinen im Garten nach Belieben Moos zu ziehen.<sup>3)</sup>
13. Mittel, um zu verhüten, dass Maulwürfe in die Blumenbeete kommen.
14. Mittel, Stampflehm herzustellen.
15. Verfahren, aus Papier Borten für Matten (Tatami) herzustellen.<sup>4)</sup>

<sup>1)</sup> Entsprechend der glück- und segensbringenden Wirkung der meisten Rezepte ist die Reihenfolge der Bände mit "Kiefer, Bambus und Pflaume" bezeichnet.

<sup>2)</sup> Hier ist ein Rezept ausgelassen: 11 a. Von Steinen Tusche zu entfernen.

<sup>3)</sup> Der Japaner "baut" bekanntlich vielfach seinen Garten, ehe er das Haus baut. Bemooste Steine (sowohl der Felsen unter der Kiefer in dem geistigen Mittelpunkt des Gartens, als auch die den Pfad bezeichnenden in bestimmten Abständen voneinander liegenden Steinplatten und auch Steinlaternen) helfen dem Garten ein altes Aussehen zu verleihen, daher ist das obige Rezept bei der Anlage neuer Gärten sehr erwünscht.

<sup>4)</sup> Noch heute werden in der Provinz Tosa auf Shikoku die Borten vielfach aus Papier hergestellt, wie sich der Übersetzer auf Wanderungen überzeugen konnte.



16. Mittel, bei Heisshunger unverzüglich den Hunger zu stillen.
17. Verfahren, Teekannen und anderes Porzellan leicht an Gewicht zu machen.
18. Mittel für Geheimschrift.
19. Mittel, auf Spiegeln Buddhabilder oder Blumen zu zeichnen, sodass sie selbst nach Jahren noch sichtbar bleiben.
20. Spiegel zu schleifen.
21. Mittel, im sechsten Monat mitten in den Hundstagen Eis herzustellen.
22. Mittel, Öl und Wasser zu verbinden.
23. Mittel, an jemand's Fingern zu erkennen, ob er geschickt oder ungeschickt ist.
24. Verfahren, richtigstehende Steinabdrücke zu machen.<sup>1)</sup>
25. Dasselbe, anderes Verfahren.
26. Mittel, um 10-20 Tage, ohne hungrig zu werden, fasten zu können.
27. Dasselbe, anderes Mittel.
28. Mittel, jedes beliebige Schriftzeichen nachts leuchten zu machen.
29. Verfahren, mit Stein eingelegte Schriftzeichen herzustellen.
30. Verfahren, Wachspapier herzustellen.
31. Mittel, Fettflecken restlos zu entfernen.
32. Mittel, auf Bildern Rollaugen, wie sie Statuen haben, anzubringen.
33. Geheimverfahren, Ölgemälde herzustellen.
34. Mittel, holländisches Öl (Öl für Malzwecke) herzustellen.
35. Mittel, Bleioxydlack herzustellen.
36. Mittel, um zu bewirken, dass ein erwarteter Besucher, was er auch wolle, ausbleibe.
37. Stichblätter im Karatsu-Stil zu färben (oxydieren zu lassen).

<sup>1)</sup> Auf Wandschirmen, Hängebildern oder auch auf den Schiebewänden (Fusuma) findet man oft Abdrücke berühmter Steininschriften, wobei die Schrift weiss auf schwarzem Grunde erscheint. Während ein Originalabdruck eigentlich das Spiegelbild ergeben müsste, werden durch besondere Verfahren, wie sie obige Rezepte angeben, solche Inschriften richtigstehend imitiert.

38. Dasselbe, Fertigstellung und Färbung.
39. Dasselbe, anderes Mittel.
40. Gotō Renjō's Geheimverfahren für Goldtönung.

# KOPFKISSEN DES WISSENS VON EINST UND JETZT. ERSTER BAND.

Zusammengestellt von Hakusen (Shirakawa), Kawaguchi, Klinik<sup>1)</sup>

## 1. Wunderbares Geheimmittel, im Nu schmerzlos Zahn zu ziehen.

Akonit (Sōzu 草烏頭).

Ricinusöl? (Hihatsu 草撥)<sup>2)</sup> } je ein halb Ryō<sup>2)</sup>

Xanthoxylum piperitum (Sanshō 山椒) }  
Asarum Sieboldii (Saishin 細辛) } je drei Ryō

Man zerstoße obiges fein und streiche es auf die Vorder- und auf die Hinterseite des wackelnden Zahnes; nach einiger Zeit ziehe man den Zahn; er wird sich überraschend leicht und schmerzlos entfernen lassen.

## 2. Dasselbe, anderes Mittel.

Eine Larvenart (Hakubasō 白馬蛆)<sup>4)</sup>

Tausendfüßler (Mukade 蜈蚣)<sup>5)</sup>

Beste Ingwer (Ryōgyō 良姜)

<sup>1)</sup> Wörtlich: 'dunkles Haus' 玄宅 = Himmelshaus (Vgl. Anfang von 千字文), alte Bezeichnung für Kliniken von Aerzten.

<sup>2)</sup> In der Medizin ist ein Ryō gleich vier Momme oder 15 g, ein Fun gleich ein Zehntel Momme oder 0,375 g.

<sup>3)</sup> Die Schreibung des "hi" in Hihatsu ist die des Zeichens für Ricinus; doch heisst Ricinusöl allgemein Tōgoma (唐胡麻); bei Brinkley findet sich ein Pflanzennamen Hihatsu mit anderer Schreibung des "hi" 葦 Chavica Roxburghii, doch steht dieser Pflanzennamen nicht in dem "Catalogue of Japanese Plants by Makino and Nemoto" angegeben. Der Pflanzenkatalog von Matsumura gibt Hihatsu, ebenfalls mit abweichender Schreibung, als Piper longum (1.268).

<sup>4)</sup> nicht zu ermitteln: nach einem chinesischen Lexikon ist 馬頭蛆 eine Larve, die im Kopfe von Pferden wohnt.

<sup>5)</sup> Tausendfüßler werden noch heute in Öl aufgelöst als Mittel gegen Ohrenschmerzen von vielen Leuten gebraucht.

zu Seite 10 u. 11, No. 1 u. 2.



Schmerzloses Zahenziehen.

Asarum Sieboldi (Saishin 細辛)

Akonit (Sōuzu 草馬頭)

Ricinusöl? (Hihatsu 草撥), zu gleichen Teilen

Man zerstoße obiges fein. Der Zahn wird wie im vorigen Rezept gezogen.

### 3. Mittel gegen Erfrieren der Hände und Füße im Schnee oder in einer Frostnacht.

Man spalte Pfefferkörner entzwei, röste sie in der Röstpfanne gut an, wickle sie in Papier ein, sodass sie nicht verduften können und trage sie auf dem Nabel. Leute, die sich der Schriftkunst oder der Fechtkunst widmen, sollten dieses Mittel stets bereithalten. Die Kälte vergisst sich wunderbar leicht.<sup>1)</sup>

### 4. Mittel, auf rasche Weise die Heiserkeit der Stimme zu lösen.

Wenn beim Singen des Utai (Nô) oder des Jōruri die Stimme heiser wird und versagen will, mische man den rohen Saft eines Rettichs mit Ingwersaft, rühre um und trinke die Mischung. Die Stimme wird wunderbar frei.

### 5. Dasselbe, anderes Mittel.

Dörner von Gleditschia horrida 5 Fun

Rettichscheiben 3 Stück

Man bereite einen Absud von diesen beiden Dingen und trinke ihn. Die Stimme wird wunderbar frei.

<sup>1)</sup> Die Erwähnung des Nabels hier und an anderen Stellen, weit entfernt einen komischen Eindruck zu machen, ruft vielmehr bei dem Japaner ein feierliches, geheimnisvolles Gefühl hervor. Dass der Nabel in Japan eine ganz besondere Bedeutung hat, zeigt sich ja auch in der Sitte, die abgefallene Nabelschnur des Säuglings aufzubewahren.



## 6. Mittel, falschgeschriebene Zeichen zu entfernen.

Früchte des Kuschbaumes (*Vitex trifolia*,<sup>1)</sup> Mankeishi 蔓荊子) viel  
 Drachenknochen (Ryūkotsu 龍骨, Knochen prähistorischer  
 Tiere aus der Mongolei, auch zum Purgieren benutzt) mittel  
 Shōshisō (松子霜)<sup>2)</sup> wenig  
 Ocker (Tō no Tsuchi 唐ノ土) wenig

Man zerstoße alles zu einem feinen Pulver, feuchte die betreffenden Zeichen mit Wasser an und streiche die Pulverarznei darauf; lasse es trocknen, wische mit einem Federbesen ab, so bleibt keine Spur zurück; die Stelle wird wie zuvor.

## 7. Mittel, mit einem Go (0,18 l) Öl einen Monat auszureichen.

Spirodela polyrhiza (Fuheisō 浮萍草) im sechsten Monat mitten in den Hundstagen zu sammeln;  
 Galinum lacteum Max. (Gwashō, Kawaramatsuba 瓦松 oben auf den Ziegeln des Daches wachsende, dem Schachtelhalm ähnelnde Pflanze) in den Hundstagen zu sammeln;  
 Polygala japonica (Onshi 遠志)<sup>3)</sup>  
 Ocker (Tan 黃丹)  
 Kreide (Kōfun 蛤粉)<sup>4)</sup> alles je ein Ryō

Man zerstoße obiges fein, messe ein Go Öl ab, tue ein Drittel der Medizin dazu, tauche den Docht ein und zünde an. Auch die Chinesen gebrauchen dies viel unter dem Namen "Heiliges Licht" (聖燈).

<sup>1)</sup> nach dem Katalog von Makino; nach Matsumura *Vitex Negundo*.

<sup>2)</sup> 松子=koreanische Kiefer (*Pinus Koraiensis*); 松子霜 ist daher wohl eine moosartige Pflanze oder Flechte, welche auf jener Kiefer wächst.

<sup>3)</sup> Der Name Onshi bedeutet eigentlich "Fernwille," weil der Genuss dieser Pflanze nach einem alten Glauben die Fähigkeit verleiht, Leute in der Ferne zu beeinflussen. Der übliche japanische Name ist Himehagi. Nach Matsumura ist der Name *Polygala tenuifolia*.

<sup>4)</sup> Wörtlich: zerstoßene Venusmuschel, welche früher allgemein als Kreide diente.

## 8. Mittel, von einem Zoll Kerze eine Nacht lang Licht zu haben.

Chinesisches Wachs (Tōrō 唐蠟) }  
 Kiefernharz (Matsuyani 松脂) } je ein Kin<sup>1)</sup>  
 Pagodenbaumblüten (Kwaikwa 槐花)  
 Bimsstein (Karuishi 浮石)<sup>2)</sup> 40 Momme

Man erwärme obiges zusammen und schmelze es; schlage ein Bündel Dochte in ein Tuch ein und tauche es ein, bis obiges Wachs gut nach innen durchgedrungen ist; nehme es heraus, lasse es fest werden und zünde es an. In einer Nacht wird es nur einen Zoll abbrennen.

## 9. Mittel, bei wichtigen Angelegenheiten zu jeder Stunde nachts auf die genaue Zeit aus dem Schläfe zu erwachen.

Man bestimme in seinem Herzen die Stunde, zu der man aufstehen will, bete, gehe in das Schlafzimmer, schreibe, wenn man männlichen Geschlechts ist, auf den linken, wenn weiblichen, auf den rechten Handrücken dreimal mit dem Finger das Zeichen 大, schlecke es ab und rezitiere dreimal nachstehendes Verschen:

Lieg' ich im Schlummer, im süßen,  
 So zieh mich bei meinen Füßen  
 Und weck' mich, du Kopfkissengott!

Wenn man das hergesagt hat, wird man wunderbarerweise zur gewünschten Zeit aufwachen.<sup>3)</sup>

<sup>1)</sup> Ein Kin=160 Momme oder 600 g. Demnach 40 Momme=150 g.

<sup>2)</sup> Die gewöhnliche Schreibung ist 輕石.

<sup>3)</sup> Der Übersetzer ist überzeugt, dass dieses Mittel bei vielen Leuten gewirkt hat, ohne dass er deshalb den Kopfkissengott dafür verantwortlich machen will. Man beachte, dass auch bei anderen Rezepten stets links die männliche, rechts die weibliche Seite ist!

### 10. Mittel, aus der Windrichtung die Wetterlage zu erkennen.

Ostwind bringt Regen, doch während der Regenzeit und auch während der Hundstage bringt er gut Wetter. Im Herbst bringt Nordwind Regen; indessen, wenn in einer Herbstnacht Nordwind weht, klärt es auf.

### 11. Mittel, nachts ohne Licht Bücher lesen zu können.

Höhle einen Bergkristall<sup>1)</sup> aus, fülle ihn mit Quecksilber, bringe ihn mit der offenen Seite an die Stirn und lies! Auch mit Glas ist der Schein hell genug, um lesen zu können.

### 11-a. Mittel, von Steinen Tusche zu entfernen.

Um von Steinen Tusche zu entfernen, schneide man einen Rettich in Scheiben und reibe damit (die betreffenden Stellen) ein. Die Tusche lässt sich überraschend leicht entfernen.

### 12. Mittel, auf Steinen im Garten nach Belieben Moos zu ziehen.

Man schneide *Arctium lappa* (Gobō 牛蒡) in Scheiben und reibe damit die Steine, auf denen man Moos haben will (Illustration: Ein Mann in Behandlung beim Zahnarzt) 4-5 mal ein. Das Moos setzt sich sofort an. Dieses Verfahren eignet sich ebenso auch dazu, um an Steinlaternen und dergl. Moos zu ziehen.

### 13. Mittel, um zu verhüten, dass Maulwürfe in die Blumenbeete kommen.

Man zerkleinere ungeschälte Kamelienfrüchte und lege sie ringsum im Kreise um das betreffende Blumenbeet, so bleiben wunderbarerweise die Maulwürfe fern.

<sup>1)</sup> Das Wort ist im Original falschgeschrieben, 水精 statt 水晶.

### 14. Mittel Stampflehm herzustellen.<sup>1)</sup>

Lehm 1 Shō (1, 8 l).

Kalk 5 „ (9 l)

Salz 3 „ (5, 4 l)

Man lasse obigen Lehm vier bis fünf Tage trocknen, zerkleinere ihn fein, siebe ihn, füge langsam Kalk und Salz hinzu, knete die Mischung fest, breite Matten (Mushiro) aus und lege die Erde eine Doppelstunde<sup>2)</sup> darauf; dann stampfe man den Erdboden gut fest und bedecke ihn mit dem Stampflehm. Ein Zoll Dicke ist ausreichend.

### 15. Verfahren aus Papier Borten für Matten (Tatami) herzustellen.

Roher Saft von unreifen Dattelpflaumen (Kishibu 生澁) 1 Shō (1, 8 l)

Adlerfarnstärke (Warabi no ko 蕨ノ粉)<sup>3)</sup> 3 Go (0, 54 l)

Seetangleim (Funori 布海苔) 1 „ (0, 18 l)

Man vermische die Adlerfarnstärke gut mit dem Leim und verrühre es dann mit dem Dattelpflaumensaft zu einem glatten Brei (Kleister). Dann lege man das Papier kreuzweise übereinander<sup>4)</sup> (und klebe es mit dem oben angegebenen Kleister zusammen). Hierauf bestreiche man es mit Tusche, und nachdem diese vollständig eingetrocknet ist, streiche man leicht Lack darüber.

<sup>1)</sup> Für Küchenböden.

<sup>2)</sup> jap. hitotoki.

<sup>3)</sup> eine aus den Wurzeln, bes. den unteren Stengeln des Adlerfarnes gewonnene Stärke, die früher viel zu Suppen verwendet wurde.

<sup>4)</sup> Von oben nach unten lässt sich das japanische Papier leicht zerreißen, da das Gewebe senkrecht läuft; indem das eine Papier senkrecht, das andere wagrecht gelegt und zusammengeklebt wird, wird das Papier nahezu unzerreißbar.

Die Worte "und klebe.....zusammen" sind aus dem Kontext zu ergänzen.

# 16. Mittel, bei Heisshunger unverzüglich den Hunger zu stillen.

Auf einer weiten Reise oder auf der Falkenjagd wird man zuweilen vom Heisshunger überfallen. In solchem Falle esse man nur ein wenig gelbes Wachs, und man wird den Hunger wunderbarerweise nicht spüren. Das gelbe Wachs empfiehlt sich, da es (im Gegensatz zu andersfarbigem) so gut wie immer ungiftig ist; man sollte es stets vorrätig mit sich führen.

# 17. Verfahren, Teekannen und anderes Porzellan leicht an Gewicht zu machen.

Will man Teekannen und dergl. leicht machen, so koche man in einem Kessel starken Tee, tue die Tassen oder Teller usw. hinein und lasse sie kochen. Je länger sie kochen, desto leichter werden sie.

# 18. Mittel für Geheimschrift.

Weisse Bohnen	viel
Alaun	wenig

Man löse obige zwei Dinge in Wasser auf, schreibe das Gewünschte und schicke den Brief fort. Um die Schriftzeichen zu lesen, tauche man das betreffende Papier in Wasser, so werden sämtliche Zeichen deutlich sichtbar.

# 19. Mittel, auf Spiegel Buddhabilder oder Blumen und Schmetterlinge zu zeichnen, sodass sie auch nach Jahren noch deutlich sichtbar bleiben.

Gummigutt (Shiō 雌黄)	ein Ryō
Kalomel (Haraya 輕粉) <sup>1)</sup>	} je ein Fun
Borax (Hōsha 礬砂)	

<sup>1)</sup> gewöhnliche Schreibung 水銀粉.



Stoffweben und -färben.



Man zerstoße obiges fein, löse es in flüssigem Leim (Mizumikawa) auf, zeichne beliebige Bilder damit, lasse sie trocknen, brenne sie im Feuer nicht länger als eine Doppelstunde, lasse sie kühl werden und poliere sie. Beim Polieren verfährt man wie üblich.

## 20. Rezept für Spiegelpolitur.

Alaun (Hakuban 白礬)	6 Ryō
Quecksilber (Suigin 水銀)	1 „
Zinn (Suzu 錫)	1 „
Hirschhornasche (Rokkakuhai 鹿骨灰)	1 „

Mit obigem Mittel poliere man den Spiegel. Indessen darf man den Spiegel nicht mit dem Schleifstein schleifen, sondern man muss ihn nur mit pulverisiertem Schleifstein glätten, um ihn sodann mit obigem Mittel zu polieren.

## — 21. Mittel, im sechsten Monat mitten in den Hundstagen Eis herzustellen.

Man fülle einen Krug mit Wasser, verschliese die Öffnung dicht, bringe in einem Kessel Wasser zum Sieden, stelle den Krug hinein; wenn das Wasser zu perlen beginnt, nehme man das Gefäß heraus und hänge es in den Ziehbrunnen, so bildet sich sofort Eis.

## 22. Verfahren, Wasser und Öl zu verbinden.

Um Wasser und Öl zu verbinden, fülle man beides in eine Teetasse; rührt man mit einem Stück Pagodenbaumholz (*Sophora japonica*) nach links um, so verbindet sich das Wasser mit dem Öl.

## 23. Mittel, an jemand's Fingern zu erkennen, ob er geschickt ist oder nicht.

Betrachte die Hände der Leute: die mit spitzen Fingern sind geschickt, die mit stumpfen ungeschickt. Ferner: Leute mit weichen

Händen sind geschickt, solche mit harten sind sicher Dummköpfe.<sup>1)</sup>

## 24. Verfahren richtigstehende Steinabdrücke zu machen.

Feilspäne	wenig
Bletia hyacinthina (Hakkyū 白菰)	mittel
Alaun (Hakuban 白礬)	viel

Man löse obiges zusammen in Essig auf, schreibe die gewünschten Zeichen (auf ein Papier), lasse sie trocknen und bestreiche dann das ganze Papier mit Tusche.

Es ist wunderbar wie die Zeichen (wie ein Steinabdruck) richtigstehend erscheinen.<sup>2)</sup>

## 25. Dasselbe, anderes Verfahren.

Bletia hyacinthina (Byakkyū 白菰)	
Feines Mehl (Saifun 細粉)	zu gleichen Teilen
Alaun (Hakuban 白礬)	
Oxalis (Sauerampfer, Katabamikusa 酢漿草), auch Essig ist gut.	

Man zerpulvere den Akonit und das Alaun, siebe es gut durch, tue das feine Pulver dazu und vermische es gut. Dann löse man in dem ausgedrückten Saft des Sauerampfers obiges Pulver auf und rühre es wie Tusche an. Man schreibe die Zeichen damit, lasse sie trocknen und bestreiche dann die ganze Vorderseite des Papiers mit Tusche. Wenn diese getrocknet ist und man das Pulver abbürstet, erscheinen die Zeichen weiss.

<sup>1)</sup> Das Japanische: kanarazu shimo gumo naru mono nari ist grammatisch falsch, da "shimo" eigentlich die negative Verbalform verlangt. Der Sinn ist aber doch wie obenstehend aufzufassen.

<sup>2)</sup> Im Japanischen fehlt hier die Angabe, dass das Ganze abgebürstet werden muss, nachdem die Tusche getrocknet ist. Im folgenden Rezept ist die Vorschrift richtig enthalten.

## 26. Mittel, um, ohne hungrig zu werden, 10-20 Tage lang zu fasten.

Ōgi (黄蓍) <sup>1)</sup> Sophoratomentosa	} je drei Ryō
Shakusekishī (赤石脂) <sup>2)</sup>	
Drachenknochen (Ryūkotsu 龍骨)	
Seseli libanotis (Bōfū 防風)	fünf Fun
Akonit (Uzu 烏頭)	ein Ryō

Man tue obiges zusammen in einen Steinmörser und zerstoße es. Dann balle man es mit Honig zusammen zu Kugeln von der Grösse von Klößen (Dango). Will man einen weiten Weg machen, so esse man sich zunächst an Reis satt und schlucke dann eine solche Pille. Wenn man eine Pille schluckt, kann man 500 Ri, mit zwei Pillen 1000 Ri gehen, und es ist nicht zu sagen, wie wenig man Hunger verspüren wird.

## 27. Dasselbe, anderes Mittel.

Klebreis (Mochigome 餅米)	3 Go anrösten
Gelbes Wachs	2 Ryō

Man erwärme obiges gelbes Wachs gut, tue den gemahlenen (und angerösteten) Reis hinzu, nehme es nach einiger Zeit vom Feuer und mache klösschengrosse Pillen. Isst man die, so bleibt für mehrere Tage der Hunger fern.

Wenn man wieder essen will, so esse man zuvor zwei Walnüsse und dann wie gewöhnlich.

<sup>1)</sup> 黄耆 Ōgi, ist Astragalus hoangchy.

<sup>2)</sup> Ein pulverisierter rötlicher Stein, der in der chinesischen Medizin als das zweitletzte Mittel bei Durchfall angewandt wird, was ja zu dem obigen Rezept passt.

## 28. Mittel, jedes beliebige Schriftzeichen nachts leuchtend zu machen.

Man lasse Tintenfischtinte in einem Gefäß gut trocknen, bis der Fischgeruch verschwunden ist, tue Eisenocker dazu, reibe ganz besonders gute Tusche und tue obige Tintenfischtinte und den Ocker hinein und schreibe damit Nembutsu oder Daimoku.<sup>1)</sup> Dann fülle man in einem Räuchergefäß Weihrauch dick auf und zünde diesen in Abständen von fünf Zoll an. Wenn das Feuer gut brennt, wird sich der Feuerschein des Weihrauches mit dem Glanz der Tintenfischtinte mischen und einen wunderbaren Glanz verbreiten.

## 29. Verfahren, mit Steinen eingelegte Schriftzeichen herzustellen.



Wenn man auf Wandbildern oder auf Pfeilerbehängen (Hashiragakushi) Zeichen in Steinschrift herstellen will, schnitze man die Zeichen in flacher Schnitzweise<sup>2)</sup> wie gewöhnlich, zerkleinere Feuersteine und fülle damit die geschnitzten Zeichen aus, bis sie ein gutes Aussehen erhalten. Zum Befestigen der Steine nehme man folgenden Kleister: man mische gewöhnlichen Leim (Nikawa) mit Galläpfeln und verbinde damit die Steine, so werden sie nicht losgehen.

## 30. Verfahren, Wachspapier herzustellen.

Man stülpe ein Metallbecken (Kanadarai) über Kohlenglut; wenn das Becken warm wird, lege man Papier darauf und reibe mit weissem Wachs darüber.

Das Wachs schmilzt und verbreitet sich wie gewünscht über die ganze Oberfläche und das Wachspapier ist fertig.

<sup>1)</sup> Nembutsu: Namu Amida Butsu. Daimoku ist das Gebet der Nichirensekte: Namu Myōhō Renge Kyō.

<sup>2)</sup> nicht , sondern .

zu Seite 21 No. 33.



Ein Bonze und sein Akolyt  
bei der Herstellung holländischer Ölbilder.



### 31. Mittel, Fettflecken restlos zu entfernen.

Man zerstoße ein Kawarake<sup>1)</sup> in einem Mörser zu Pulver, erhitze dieses Pulver in einer Röstpfanne, bedecke den Gegenstand mit dem Fettflecken oben und unten mit je 2 oder 3 Blatt Papier, schütte obiges erhitztes Pulver darauf und beschwere es ordentlich. Durch die Hitze und die Schwere verschwindet das Fett restlos. Selbst alte Flecken lassen sich wunderbar aufsaugen.

### 32. Mittel, auf Bildern Rollaugen wie bei Statuen anzubringen. (Geheim!)

Um auf Bildern Rollaugen wie bei Statuen anzubringen, schneide man glänzendes Glas zu kleinen Scheiben und klebe diese über die Augen; die Ränder befestige man mit Kreidepulver und übermale sie. Besonders auf Ölbildern sieht es sehr originell aus.

### 33. Verfahren, Ölbilder herzustellen.

Man male nach Belieben (mit Öl) Blumen und Vögel, Gräser und Blumen, oder Portraits, schütte auf das auf dem Bilde stehende Öl etwas Puder und reibe dieses mit dem Finger recht gut ein, daraufhin koloriere man es mit jeder beliebigen Farbe.

### 34. Mittel, holländisches Öl (Öl für Malzwecke) herzustellen.

Bleioxyd (Mitsudaso 密陀僧)	ein Ryō
Bilderöl (E no Abura 繪ノ油) <sup>2)</sup>	ein Go
Sternanisblätter (Shikimi no Ha 檳ノ葉)	zwei Stück

Obige drei Dinge koche man und lasse sie eindicken; wenn die

<sup>1)</sup> Besonders für Opfer benutzter kleiner irdener unglasierter Teller; beim Seppuku (Harakiri) trank man früher auch zuerst Wasser aus einem solchen.

<sup>2)</sup> Als Bilderöl diente früher hauptsächlich das aus Saubohnen gewonnene Öl.

Sternanisblätter beim Herausnehmen gut gesotten und spröde sind, passiere man das Öl durch ein Tuch und bewahre es in einem Krug auf. Je älter es wird, desto besser wird es.

### 35. Mittel, Bleioxydlack herzustellen.

Man lasse eine Tasse Bilderöl (s. o.) bis auf ein Achtel seines Volumens einkochen, tue es wie bei dem vorigen Rezept in einen Krug und bewahre es darin auf.

### 36. Mittel, um zu bewirken, dass ein erwarteter Besucher, was er auch wolle, ausbleibe.<sup>1)</sup>

Wenn einem Besuche ungelegen sind und man sich doch auch nicht gut verleugnen lassen kann, wähle man, ohne dass es jemand sieht, zwei schöne irdene Gefässe, schreibe in das eine in die Mitte mit Mennig das Zeichen — und den Namen der unerwünschten Person schräg darüber, und unter die Eins mit Tusche das Zeichen 止 (Halt!). Das andere Gefäss nehme man als Deckel und wickle beide in gelbes Papier ein und verschnüre sie kreuzweise. Dann vergrabe man es an dem Hauseingang oder an dem Tor, d.h. an der Stelle, wo die betreffende Person aus- und eintreten pflegt, und zwar drei Ellen tief. Solange man es nicht wieder ausgräbt, wird der Betreffende nicht kommen.

### 37. Stichblätter im Karatsu-Stil zu färben (oxydieren zu lassen).

Schwefel (Iō 硫黄)

Kupfervitriol (Tampan 胆礬)

Eisenvitriol (Rōha 綠礬)

Man lasse obige Dinge zu gleichen Teilen in Pflaumenessig ziehen und lege das Stichblatt hinein.

<sup>1)</sup> Dieser Zauber diene vor allem dazu, Gläubiger oder auch unerwünschte Liebhaber fernzuhalten.

### 38. Dasselbe, Fertigstellung und Färbung.

Nunmehr nehme man das Stichblatt heraus, löse Kastanienerde, d.h. die Erde, in welcher der Gemüsehändler rohe Kastanien aufbewahrt, in Wasser auf, bestreiche das Stichblatt damit und erhitze es im Feuer, (lasse abkühlen), bestreiche es wieder und erhitze es wieder usf., bis die schwärzlichrote Farbe matt herauskommt, von der Farbe eines gewöhnlichen Stichblattes grundverschieden.

### 39. Dasselbe, anderes Mittel.

Man wasche die Ätztinktur (von dem Stichblatt) ab, lasse es trocknen, löse daraufhin Ockererde in Wasser auf, bestreiche damit das Stichblatt und lasse es überall gut über dem Feuer trocknen; wenn die Farbe sehr gut aussieht, bestreiche man es mit Kastanienerde und lasse es wiederholt (über dem Feuer) trocknen, streue dann Kleie darauf, mit welcher man es poliert, nachdem es abgekühlt ist.

Geheim! Geheim!

### 40. Gotō Renjō's Geheimverfahren für Goldtönung.

Kupfervitriol (Tampan 胆礬)	2 Fun
Eisenvitriol (Rōha 綠礬)	2 „
Salpeter (Enshō 焰硝)	1 „
Salz (Shiwo 鹽)	5 Rin (= 1/2, nach anderen 5/12 Fun)
Mastixharz (Kunroku 薰陸)	1 Fun

Man zerstoße obige fünf Dinge fein und löse sie in Pflaumenessig auf, füge Eisenocker hinzu und streiche es auf das Gold und erhitze es 2-3 mal im Feuer, bis das Mastixharz zu duften anfängt; nehme es aus dem Feuer, tauche es in Wasser und wasche es ab. Die Goldfarbe wird ganz besonders schön herauskommen.

# Kopfkissen des Wissens von einst und jetzt.

## II. Zweiter Band.

### Inhaltsangabe.

1. Mittel, nach Wunsch viele Eierfrüchte zu ziehen.
2. Mittel, unreine Dünste aus dem Zimmer fernzuhalten.
3. Mittel, alljährlich wiederkehrendes Wechselfieber zu beseitigen.
4. Mittel, nicht vom Pferd zu fallen.
5. Dasselbe, anderes Mittel.
6. Mittel, um auf Reisen oder bei Nachtwanderungen vor jedem Schaden bewahrt zu bleiben.
7. Mittel zur Beseitigung des Achselhöhlengestanks (o. Achsel-schweisses).<sup>1)</sup>
8. Mittel, Blitzschlag fernzuhalten.
9. Dasselbe, anderes Mittel.
10. Rezept zur Zubereitung des Kugelfisches, sodass man ihn ohne Gefahr einer Vergiftung essen kann.<sup>2)</sup>
11. Mittel, das ganze Jahr Unglück und Feuersbrünste fernzuhalten.
12. Mittel, nicht vom Schlag getroffen zu werden.
13. Mittel, den Monatsfluss aufzuschieben.
14. Ausgezeichnetes Mittel, Wunden in der Mundhöhle zu heilen (o. Schmerzen in der Mundhöhle zu beseitigen).
15. Mittel, damit in einer kalten Nacht die (flüssige) Tusche nicht gefriere.
16. Mittel, die Alkoholvergiftung zu beheben, sodass man auch bei starkem Zechen nicht betrunken wird.

<sup>1)</sup> Der Achsel-schweiss ist den Japanern sehr peinlich. Noch heute lassen sich viele Leute deswegen operieren, d.h. die betreffenden Drüsen herausnehmen. Dem Übersetzer ist sogar in Ōsaka (Nihonbashisji) ein Schild eines Arztes mit der Inschrift "Spezialist für Achsel-schweiss" aufgefallen.

<sup>2)</sup> Der Kugelfisch, jap. Fugu, ist ein äusserst wohlschmeckender Fisch, dessen Genuss jedoch häufig mit Vergiftungen verbunden ist; auch im letzten Jahre sind wieder ein paar Dutzend Leute solchen Vergiftungen zum Opfer gefallen, ja in der letzten Parlamentssitzung wurde sogar angeregt, den Verkauf zu verbieten.

17. Mittel, klebrig gewordene Tusche wieder glattflüssig zu machen.
18. Mittel, damit einen der Bauch nicht spanne, wieviele Buchweizennudeln man auch esse.
19. Mittel, die geschwollenen Geschlechtsteile von Kindern, welche auf Regenwürmer uriniert haben, zu heilen.<sup>1)</sup>
20. Ausgezeichnetes Mittel für Brandwunden.
21. Mittel, Salbenvergiftung zu heilen.
22. Mittel, um bei Männern und Frauen in späteren Lebensjahren den Glanz des Gesichtes schön und für immer unveränderlich zu erhalten.
23. Riechmittel zur Beseitigung ansteckender Krankheiten.
24. Rezept zu einem Lichte, das ohne Öl brennt.<sup>2)</sup>
25. Mittel, eine Fischgräte sofort aus dem Halse zu entfernen.
26. Dasselbe, anderes Mittel.
27. Mittel für arme Leute, reich zu werden.
28. Dasselbe, anderes Mittel.
29. Mittel, Schnellleim (d.h. schnell wirkenden Leim) zu bereiten.
30. Mittel, im Winter Eierfrüchte zu ziehen.
31. Mittel, innerhalb 100 Tage die Erfüllung eines Wunsches zu erlangen.
32. Mittel, um nicht von den Pocken befallen zu werden.
33. Mittel, um im Schiff oder im Tragkorb nicht seekrank zu werden.<sup>3)</sup>
34. Ausgezeichnete Arznei gegen Asthma.
35. Mittel, Blutflecken aus Papier zu entfernen.
36. Mittel, nach Genuss von Lauch sofort den Lauchgeruch zu beseitigen.
37. Zauber gegen Ringwurm.

<sup>1)</sup> Der Aberglaube, dass die Geschlechtsteile von Kindern, die auf einen Regenwurm urinieren (anscheinend ein beliebter Sport der jap. Landjugend), anschwellen, besteht heute noch.

<sup>2)</sup> Hier ist eine Nummer ausgelassen: 24 a Wechselfieber zu kurieren.

<sup>3)</sup> Ditto: 33 a Mit einem Stück Kohle einen ganzen Tag Glut zum Pfeifenanzünden zu haben.

38. Dasselbe, anderes Mittel.
39. Verfahren bei Schnitzereien mit Goldeinlage.
40. Verfahren bei Goldeinlage und Fertigstellung.
41. Ausgezeichnetes blutstillendes Mittel.
42. Mittel, Warzen zu entfernen.
43. Mittel, Beulen und Quetschungen zu heilen.
44. Mittel, Schildpatt zusammenzufügen, (zu flicken).
45. Dasselbe, Verfahren zur Erweichung des Schildpatts.
46. Dasselbe, Mittel zur Fertigstellung.

## KOPFKISSEN DES WISSENS VON EINST UND JETZT. ZWEITER BAND.

Zusammengestellt von Hakusen (Shirakawa), Kawaguchi, Klinik.

### 1. Mittel, nach Wunsch Eierfrüchte in Menge zu ziehen.

Um Eierfrüchte im Überfluss zu ziehen, warte man bis zur Blütezeit, pflücke Blätter von den Pflanzen und werfe sie an einem Kreuzweg hin; um die weggeworfenen Blätter mache man einen Kreis von Asche und Sorge, dass niemand auf die Asche oder die Blätter tritt. Dann werden die Eierfrüchte nach Wunsch in Menge wachsen.<sup>1)</sup>

### 2. Mittel, unreine Düfte aus dem Zimmer fernzuhalten.

*Metaplexis japonica* Makino (jap. Kagaimo, Ramaso 蘿麻草), im Volksmund auch "Kräutlein Nimmgeruch" genannt. Diese Pflanze dörre man im Schatten und zünde sie dann an. Es ist wunderbar, wie dies die Unreinheit beseitigt und alle Gerüche von draussen fernhält.

### 3. Mittel, alljährlich wiederkehrendes Wechselfieber zu beseitigen.

Um das alljährlich wiederkehrende Wechselfieber zu beseitigen, muss man in der Sylvesternacht den Kopf einer dreijährigen Sardine schlucken, dann wird von jenem Jahre an das Wechselfieber wie durch ein Wunder verschwinden.<sup>2)</sup>

### 4. Mittel um nicht vom Pferd zu fallen.

Beim Aufsteigen muss man, ehe man die Zügel ergreift, ohne dass

<sup>1)</sup> Hier zeigt sich wieder der Autor als Schalk: ausgerechnet am Kreuzweg soll niemand auf die Asche und die Blätter treten!

<sup>2)</sup> Der Sardinenkopf ist auch heute noch ein beliebter Talisman, den man beinahe an jedem Bauernhause und auch an vielen Häusern in den Städten finden kann. Vgl. auch das bekannte Sprichwort: "Iwashi no atama mo shinjin kara."



es jemand sieht, auf die innere Handfläche dreimal das Zeichen 南 (Süden) schreiben und dann aufsteigen, so wird man nicht vom Pferd fallen.<sup>1)</sup>

### 5. Dasselbe, anderes Mittel.

Man stecke ein Stückchen Straussenfeder in die Brusttasche, so wird man wunderbarerweise nicht vom Pferde fallen.

### 6. Mittel, um auf Reisen oder auf Nachtwanderungen vor jedem Schaden bewahrt zu bleiben.

Man rezitiere jeden Morgen dreimal nach Osten gewandt die Formel "Kosotaku Mayataku"<sup>2)</sup> und spucke nach jedem Male aus. Wenn man diese Formel hersagt, wird man vor jedem Schaden bewahrt bleiben, dem Kawatarō<sup>3)</sup> nicht begegnen, nicht von Hunden belästigt werden und auch sonst der Gefahr wilder Tiere entgehen, wie durch ein Wunder.<sup>4)</sup>

### 7. Arznei zur Beseitigung des Achselhöhlengestanks (o. Achselschweisses).

Kupfervitriol (Tampā 胆礬)	5 Fun
Kalomel (Haraya 輕粉)	1 Ryo

Man tue obige zwei Dinge zusammen und streiche sie auf, und nach je drei Tagen wieder, so wird nach dreissig Tagen die Unannehmlichkeit vollständig vergehen.

<sup>1)</sup> Die Beziehung zwischen Süden und Pferd kommt daher, das das Zeichen für Pferd im Tierkreis 午 auch Mittag, Süden bedeutet, weil die Mittagsstunde eben die Stunde des Pferdes ist.

<sup>2)</sup> Wohl eine Sanskritformel(?), deren Sinn ich nicht ermitteln konnte.

<sup>3)</sup> eine Art Kobold, etwa wie unser Klabautermann.

<sup>4)</sup> Die Furcht vor wilden Tieren war bei Reisen im Gebirge ziemlich allgemein; auch im Hizakurige und anderen Romanen finden sich diesbezügliche Episoden.



Gewitterzauber.

### 8. Mittel, den Blitzschlag fernzuhalten.

Man schreibe, wenn man männlichen Geschlechtes ist, auf die linke, wenn weiblichen, auf die rechte innere Handfläche die Schriftzeichen 目一 (Auge eins) mit dem Finger. Die Handhaltung ist umstehend abgebildet.<sup>1)</sup>

### 9. Dasselbe, anderes Mittel.

Am neunten Tag des neunten Monats schneide man einen Pfirsichkern dreieckig, mache aus rotem Seidenstoff (momi) ein dreieckiges Säckchen, tue den Pfirsichkern hinein (und trage dieses auf dem Leibe).<sup>2)</sup>

### 10. Rezept zur Zubereitung des Kugelfisches, sodass man ihn ohne Gefahr einer Vergiftung essen kann.

Man wasche den Kugelfisch gut und füge beim Kochen ein wenig *Crataegus cuneata* (Sanzashi 山査子) hinzu und lasse ihn damit kochen, so wird keine Vergiftung stattfinden.

### 11. Mittel, das ganze Jahr hindurch Unglück und Feuersbrünste fernzuhalten.

Man fülle am letzten Tage des Jahres morgens um die sechste Stunde<sup>3)</sup> Wasser in einen Zuber oder eine Schüssel und gehe damit, ohne

<sup>1)</sup> Der Knabe auf dem Bild hält die rechte Hand flach über den Hinterkopf, die linke geballt in die Höhe, während der Körper sich in knieender Stellung befindet. Die junge Frau im Netz hält die rechte Hand halb geschlossen an das Herz, die linke ebenfalls halb geschlossen über dem Knie.

<sup>2)</sup> Wahrscheinlich werden die wenigsten Leute um diese Jahreszeit einen Pfirsichkern zur Hand haben.

<sup>3)</sup> Die sechste Stunde ist die Zeit zwischen 6 und 8 Uhr morgens.



dass es jemand merkt,<sup>1)</sup> hinter den Abort und sprengt dort dreimal Wasser aus. Auf diese Weise werden wunderbarerweise das ganze Jahr hindurch Unglück und Feuersbrünste fernbleiben.

## 12. Mittel, nicht vom Schlagfluss getroffen zu werden.

Am fünften Tage des fünften Monats morgens früh pflücke man die Frucht (o. Früchte) der *Celtis sinensis* (Enoki 榎) und nehme sie mit Wasser eines im Osten gelegenen Brunnens ein.

## 13. Mittel, den Monatsfluss aufzuschieben.

Will man den Monatsfluss um 5-7, oder auch 10, ja sogar 15 Tage aufschieben, so schreibe man auf ein Blatt Papier die erste Hälfte des Gedichtes:

Jene Blume, die  
Am Naniwastrande blüht,  
Zieht zurück sich im Winter.....<sup>2)</sup>

rolle es zusammen und stecke es mit einer Nadel zu. Wenn man nur die Nadel nicht herauszieht, wird der Monatsfluss fünf oder sieben Tage lang nicht kommen. Auch bei Schnittwunden und Nasenbluten

<sup>1)</sup> Diese Bedingung, die in unserem Buche schon mehrfach vorkam und noch vorkommen wird, spielt auch heute noch bei Zaubereien eine Rolle. Vgl. folgende Notiz aus der "Osaka Mainichi" vom Anfang Mai dieses Jahres: "In Mie-Ken, Taki-Gun Ogiwara-Mura war unlängst die Influenza stark verbreitet. Irgend wie entstand das Gerücht, das sei ein Fluch der herabgestürzten Glocke des Zenkōji (wahrscheinlich der berühmte Tempel dieses Namens in Nagano), und wer der Krankheit entgehen wolle, müsse daher, *vor anderen geheim*, aus einem Shō (1, 81.) Reis Botamochi machen und mit seiner Familie verzehren. Daher, heisst es, werde jetzt in jedem Hause, ganz verstohlen, sodass es niemand sehe, auf Tod und Leben Botamochi gemacht."

Am Ende des obigen Rezeptes ist im Original das Wort "Koto" irrtümlicherweise zweimal geschrieben.

<sup>2)</sup> Obiges Gedicht findet sich auch in dem Yokyoku "Ashikari" zitiert, doch konnte der Übersetzer bisher den Verfasser nicht ausfindig machen. "Die erste Hälfte" = kami no ku.



Zauber zum Aufschieben der Menses.

kann man dieses Gedicht mit dem Finger (in die Luft) schreiben oder für sich hersagen, so wird das Blut wunderbarerweise gestillt werden.

—14. **Ausgezeichnetes Mittel, Wunden in der Mundhöhle (o. Schmerzen in der Mundhöhle) zu heilen.**

Wenn man im Munde eine geschwollene schmerzhaft Stelle hat, brenne man die Schale einer rohen Eierfrucht (nasubi 茄子) zu Asche, verrühre diese gut mit Sirup und lasse die Mischung eine Zeitlang im Munde. Der Schmerz wird vergehen und die Schwellung nachlassen wie durch ein Wunder. Für geschwollenes Zahnfleisch im allgemeinen wie überhaupt für das Innere des Mundes wirkt der Gebrauch Wunder. Wenn man keine rohe Eierfrucht zur Hand hat, nehme man den Stengel derselben.<sup>1)</sup>

—15. **Mittel, um zu verhüten, dass in einer kalten Nacht die (flüssige) Tusche oder das Öl gefriere.**

Wenn im Winter die Tusche oder das Öl gefrieren will, tue man in das betreffende Gefäß 4-5 Pfefferkörner.

16. **Mittel, die Alkoholvergiftung zu beheben, sodass man auch bei starkem Zechen nicht betrunken wird.**

Wenn man vorhat, viel zu trinken, schneide man frischgepflückte erstklassige Mino-Dattelpflaumen<sup>2)</sup> in Scheiben, binde sich davon auf den Nabel und trinke dann. Wieviel man auch trinke, man wird nicht betrunken und bekommt auch keinen Katzenjammer.

<sup>1)</sup> d.h. der Stengel ist gedörrt als Hausmittel aufzubewahren. Ein ähnliches Rezept stand neulich in einer hiesigen Lokalzeitung.

<sup>2)</sup> Minogaki. Mino ist der alte Name für Gifu; es ist wohl Shunanogaki oder Sarugaki, eine kleine Abart der Dattelpflaume, gemeint.

### 17. Mittel, klebrig gewordene Tusche wieder glattflüssig zu machen.

Wenn die Tusche klebrig geworden ist und man schlecht damit schreiben kann, nehme man ein wenig Ohrenschmalz, tue es hinein und reibe die Tusche, so werden die Blasen und die Klebrigkeit verschwinden und die Tusche wird nie wieder klebrig werden.

### 18. Mittel, damit einen der Bauch nicht spanne, wieviel Buchweizennudeln man auch esse.

Wenn man Nudeln essen will, zerstoße man zuerst Bergpfirsichschale<sup>1)</sup>, schlucke sie und esse dann Buchweizennudeln. Auch dann, wenn man grosse Mengen von Buchweizennudeln gegessen hat und einen der Bauch spannt, schlucke man das Pulver, und die Spannung wird sofort nachlassen.

### 19. Mittel, die geschwollenen Geschlechtsteile von Kindern, welche auf Regenwürmer uriniert haben, zu heilen.

Wenn ein Kind auf einen Regenwurm uriniert hat und daher seine Geschlechtsteile geschwollen sind, lasse man eine Frau (o. ein Mädchen) mit einem Pustrohr<sup>2)</sup> darauf blasen.

### 20. Ausgezeichnetes Mittel für Brandwunden.

Gips } zu gleichen Teilen  
Talk }

Eiweiss

<sup>1)</sup> Shibuki = Schale der *Myrica rubra*.

<sup>2)</sup> Hifukitake: ein Rohr aus Bambus zum Feueranblasen. Die Ateji (當字) zu dem Worte Geschlechtsteile haben das vulgäre Wort "imbō" statt "inkei."

Obige drei Dinge rühre man zusammen und streiche sie auf, so wird sofort der Schmerz nachlassen.

### 21. Mittel, Salbenvergiftung zu heilen.

Wenn man von einer Salbe einen Ausschlag bekommt, so mache man einen Absud von Zedernnadeln und wasche die betreffende Stelle damit. Wenn man keine Zedernnadeln hat, nehme man *aucuba japonica*.<sup>1)</sup>

### 22. Mittel, um bei Männern und Frauen auch in späteren Lebensjahren den Glanz des Gesichtes schön und für immer unveränderlich zu erhalten.

Man trinke, nach Westen gewandt, am Tage des älteren Bruders des Metalls zur Stunde des älteren Bruders des Metalls<sup>2)</sup> das Blut eines Spechtes,<sup>3)</sup> so wird die Gesichtsfarbe gleich einer Perle werden und der Liebreiz des Gesichtes wird nicht schwinden.

### 23. Riechmittel zur Verhütung ansteckender Krankheiten.

Operment (Rauschgelb, Woō 雄黃)	wenig
Blüten des weissen Hahnenkamms <sup>4)</sup> (白鷄頭)	viel
Salpeter	$\frac{1}{3}$ des Operments

<sup>1)</sup> Aoki (青木) immergrüner Baum mit dunkelvioletten Blüten; die roten Früchte reifen im Winter.

<sup>2)</sup> Kano no hi Kano no toki; die Zeitbestimmung "Kano no toki" ist ungewöhnlich; vgl. den betr. Artikel in Chamberlain's "Things Japanese."

<sup>3)</sup> Keratsutsuki, alter Name für den Specht (Kitsutsuki).

<sup>4)</sup> Wohl die aus Indien stammende Abart *Celosia argentea*; der gewöhnliche japanische Hahnenkamm blüht nicht weiss.



Obige drei Dinge zerstosse man fein, fülle sie in aus Papier gedrehte dünne Röllchen,<sup>1)</sup> zünde diese an und rieche daran, so wird man den Geist der ansteckenden Krankheiten verjagen. Vor allem im sechsten Monat zu Beginn der Hundstage und an ähnlichen Tagen bleibt man durch Riechen (dieser Arznei) vom Unglück verschont.

#### 24-a. Geheime Brennweise zur Beseitigung der Malaria.

Man setze, wenn männlichen Geschlechts am linken, wenn weiblichen, am rechten Fuss von der grossen Zehe an mitten zwischen der zweiten und dritten Zehe Moxa; wenn das Fieber jeweils am dritten Tage wiederkehrt, dreimal, wenn am fünften Tage, fünfmal, wenn man die Zahl der Tage nicht genau weiss, siebenmal oder neunmal.

#### 24. Rezept zu einem Lichte, das ohne Öl brennt.

Mastixharz (Nyūkō 乳香)	} je ein Ryō
Schwefel (Iō 硫黃)	
Kiefernharz (Matsuyani 松脂)	
Trockenlack (Hoshiurushi 乾漆)	
Gemahlene schwarze Sojabohnen (Kuromame no Ko 黑豆の粉)	4 Ryō
Salpeter (Enshō 焰硝)	2 Ryō

Obiges forme man mit dem Trockenlack (o. Lackpulver) zu Kugeln von ungefähr ○ dieser Grösse und brenne jeweils eine Kugel auf einer Eisenplatte.

<sup>1)</sup> Koyori, eig. Papierfaden; man soll also das Pulver in Papier wickeln und zu Röllchen drehen so wie bei uns das "Sternregen" genannte Feuerwerk.



Zauber gegen Fischgräten im Halse.

## 25. Mittel, eine im Halse steckende Gräte sofort zu entfernen.

Man fülle Wasser in eine Tasse und schreibe mit dem Finger

魚	鳥	“ Der Vogel fliegt,
作	飛	Der Drache sinkt,
丹	龍	Der Fisch macht einen roten Berg ” <sup>1)</sup>
丘	下	

dreimal in das Wasser, sage es auch dreimal für sich auf, so wird die Fischgräte sofort herauskommen.

## 26. Dasselbe, anderes Mittel.

Man schreibe wie oben auf das Wasser das Gedicht:<sup>2)</sup>

神	九	“ Neun Drachen wandeln sich in Knochen,
護	龍	Gott schützt den Leib.”
身	化	
	骨	

Man schreibe und rezitiere wie im vorigen Rezept.

## 27. Mittel für arme Leute, reich zu werden.

Man nehme am siebenten Tage des siebenten Monats von niemand bemerkt Erde aus dem Garten eines reichen Mannes und bestreiche damit zu Hause den Küchenherd, so wird man vom nächsten Jahre an sehr reich werden.

## 28. Dasselbe, anderes Mittel.

Man nehme von dem Felde eines sehr wohlhabenden Bauers am letzten Tage des Jahres Erde und bestreiche damit zu Hause den Herd,<sup>3)</sup> so wird man von Tag zu Tag wohlhabender werden.

<sup>1)</sup> Das Gedicht ist wie das folgende chinesisch. Doch konnte der Übersetzer von keinem von beiden den Ursprung ermitteln.

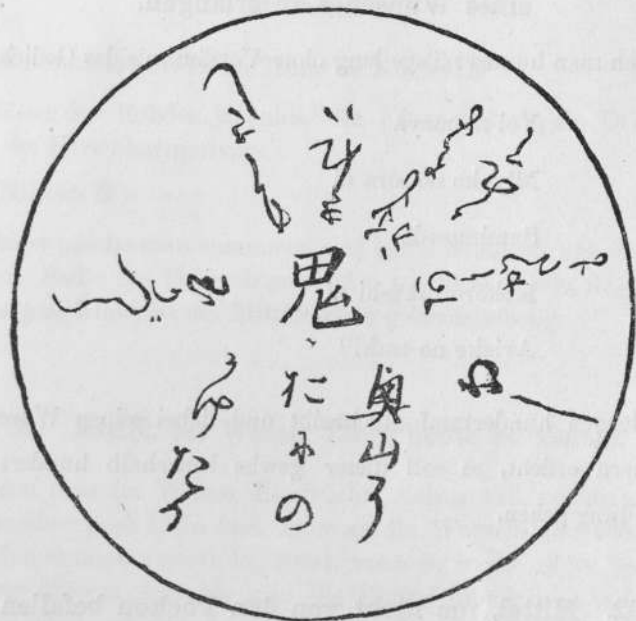
<sup>2)</sup> Wörtlich: die sieben Schriftzeichen.

<sup>3)</sup> Kamado, im vorhergehenden Rezept Hessui.





man sie doch bekommt, werden sie sehr leicht sein.<sup>1)</sup>



<sup>1)</sup> Man sieht, wie der Schrecken der Pocken einen entsprechend gross angelegten Zauber verlangt. Das Gedicht heisst in der Übersetzung etwa:

Nimmst du die Tamakazura,  
Vom Teufel tief im Berg gepflanzt,  
Und schneidst sie ab,  
So welket Wurzel, welket Blatt  
Und bleibt auch keine Spur zurück.

Tamakazura ist dasselbe wie "Kazura," also eine Ranke, eine Schlingpflanze, deren Früchte rund wie Perlen sind. Zugleich ist es aber auch ein Kissenwort in der japanischen Dichtkunst für langewährend, unvergänglich, z.B.

Tamakazura  
Taeru koto naku  
Aritsutsu mo usw.

Weitere Beispiele siehe Genkai (言海). "Abira unken sowaka" ist eine der bekanntesten Zauberformeln, wahrscheinlich aus dem Sanskrit stammend, im Japanischen fast ebenso gebräuchlich wie im Deutschen "Hokus Pokus Malokus."

zu Seite 39 No. 33 a.



Die Hausfrau richtet die Kohlenglut.

### 33. Mittel, um im Tragkorb nicht seekrank zu werden.

Wer im Schiff oder im Tragkorb leicht seekrank wird, versiegle, ehe er das Schiff besteigt, ein gewöhnliches Oribe-Sakeschälchen<sup>1)</sup> und stecke dieses in die Ärmeltasche, so wird er höchst wunderbarerweise nicht seekrank werden.

### 33-a. Mittel, um mit einem Stückchen Holzkohle einen ganzen Tag Glut zum Pfeifenzünden zu haben.

Man schneide Kamelienholz in Stücke ungefähr von der Grösse der Holzkohlen,<sup>2)</sup> lasse sie trocknen und stecke ein solches Stück in die Asche eines Tongefässes (d.h. des Hibachi). Nun brenne man Flohkraut (Wasserpfeffer, Polygonum Blume Meisn., jap. inutade 犬蓼) zu Asche und tue diese oben auf das Holz. Auf die Asche lege man dann ein wenig Glut. Auf diese Weise wird man einen ganzen Tag Glut haben.

### 34. Ausgezeichnete Arznei gegen Asthma.

Fleisch von gepökelten Pflaumen.

Fleisch von Brustbeeren (Zyziphus vulgaris, Natsume 棗), ein Drittel der Menge der Pflaumen.

Man zerstosse obige beide Dinge zusammen, hebe sie in einem Gefäss auf und nehme davon ein.

### 35. Mittel, Blutflecken aus Papier zu entfernen.

Um Blutflecken aus Papier zu entfernen, schneide man Ingwer in dünne Scheiben und lege diese auf den Flecken, nehme sie (nach einiger Zeit) weg und tue neue hin, so wird ganz allmählich das Blut verschwinden.

<sup>1)</sup> Oribe ist der Name einer Porzellanart wie Kutani, Imari etc.

<sup>2)</sup> Die für diese Zwecke gebrauchten Holzkohlen sehr guter Qualität kommen in Stücken von 8-10 cm Länge in den Handel.

### 36. Mittel, nach Genuss von Lauch sofort den Lauchgeruch zu beseitigen.

Wenn man nach dem Genusse von Lauch, Schnittlauch und dergl. den Geruch loswerden will, esse man gewöhnlichen Malzzucker (ame 飴), und der Geruch wird sofort verschwinden.

### 37. Zauber gegen Ringwurm.

Man schreibe oben auf die Flechte mit Tusche das Zeichen 肺 (Lunge) und rings darum einen dreifachen Kreis von Sternen beliebiger Zahl und rufe mit dem Blick auf die Flechte gerichtet siebenmal den Namen Buddhas an.<sup>1)</sup>

### 38. Dasselbe, anderes Mittel.

Man schreibe auf die Flechte dreimal das Zeichen 南 (Süden). Die Besserung ist sicher wunderbar.

### 39. Verfahren bei Schnitzerei mit Goldeinlage.

Im allgemeinen nehme man, wenn man Lacksachen, bei denen das Messer gerne abgleitet und daher schwer zu benutzen ist, oder sonst kleine Gegenstände mit Schnitzereien verzieren will, statt des Messers einen Rattenzahn. Wie klein auch das Bild sei, wird es sich doch nach Wunsch schnitzen lassen.

### 40. Goldeinlage und Fertigstellung.

Man schnitze zunächst das gewünschte Bild auf ein Medizinbüchlein (Inro) oder irgend ein anderes Gerät, bestreiche die geschnittene Stelle mit Lack, wische gut ab, fülle Blattgold oder Goldstaub ein und

<sup>1)</sup> Flechten mit Tusche zu beschmieren ist auch heute noch im Volke üblich, doch ohne die besonderen oben angegebenen Zeichen.

poliere dann mit Hornpulver. Wenn man den Lackglanz herausbringen will, muss man mit zerriebenem Lack (? suriuruishi) polieren. Um das Gold einzulegen, zerkleinere man das Blattgold und reibe es mit dem Finger ein.

### 41. Ausgezeichnetes blutstillendes Mittel.

Man pflücke am fünften Tag des fünften Monats grüne Walnüsse, brenne sie samt der Schale zu Asche und gebrauche sie.

### 42. Mittel, Warzen zu entfernen.

Kalk.

Chinesische Lauge.

Man vermenge obige zwei Dinge, bestreiche damit einen Faden, reibe die Ränder der Warze mit einem dünn geschnittenen Bambus ab und schnüre dann die Krone der Warze fest mit besagtem Faden ab. Wenn man sie heute Abend abschnürt, lässt sich die Warze am folgenden Morgen schon entfernen.

### 43. Mittel, Beulen und Quetschungen zu heilen.

Bei Beulen und Quetschungen schreibe man auf ein Sakeschälchen dreimal das Gedicht:

Nara natsume  
Ugoki kaki no ha  
Inumayumi  
Sake woba hito no  
You hodo ni nome<sup>1)</sup>

und lasse einen Betrunkenen daraus trinken, so wird man sofort Besserung verspüren.

<sup>1)</sup> Das Gedicht lautet auf deutsch etwa:

Steineich und Brustbeer, Ugoki und Kakiblatt,  
Hundespinelbaum, Soviel Wein ein Mann wohl braucht,  
Um sich zu betrinken, trink!

Ugoki = Acanthopanax, Spindelbaum = Evonymus.

#### 44. Mittel, Schildpatt zu flicken.

Man feile beide Bruchstellen schräg ab und passe sie wieder zusammen; dann bringe man auf beiden Seiten je zwei Zündhölzchen an und verschnüre sie fest. Hierauf mache man eine Zange gut heiss, setze sie auf den Zündhölzchen an und klemme zu.<sup>1)</sup>

#### 45. Dasselbe, Verfahren zur Erweichung des Schildpatts.

Man bereite Strohlauge (d.h. Lauge aus Strohasche) und koche darin (das Schildpatt), so soll es sofort weich werden.

#### 46. Dasselbe, Verfahren zur Fertigstellung.

Wenn es weich geworden ist, bringe man es in beliebige Form, poliere es mit Schachtelhalm (*tokusa*, *equisetum hiemale*) und dann mit Blättern der *Aphanante aspera* (*muku 棕*)<sup>2)</sup> und zuletzt mit Hirschhornpulver.

<sup>1)</sup> Die Zündhölzchen jener Zeit waren beträchtlich länger und breiter als die heutiger.

<sup>2)</sup> Dieses Mittel wird heute noch allgemein gebraucht zum Polieren von einfachen Holzmöbeln.

### Kopfkissen des Wissens von einst und jetzt.

#### III. Dritter Band.

##### Inhaltsangabe.

1. Rezept zur schnellen Zubereitung von süßem Reiswein (*amasake*).
2. Rezept zur schnellen Zubereitung von Arrowrootkuchen.
3. Rezept zu *Tôzasushi* (*Sushi*, der nur kurze Zeit aufgehoben werden kann).
4. Rezept, schnell aus gesalzenem Geflügel oder Fisch das Salz zu entfernen.
5. Rezept zu Eierschnitten.
6. Dasselbe, anderes Rezept.
7. Rezept zur Bereitung von gepökelten Pflaumen (*umeboshi*).
8. Rezept zum Einmachen von Pilzen (*Lactarius scrobiculata*).
9. Rezept zum Melonendörren.
10. Rezept, Eierfrüchte, Melonen, und Kuhbohnen grün einzumachen.
11. Rezept für Pickles à la barbare.
12. Rezept für *Achara-Pickles*.<sup>1)</sup>
13. Rezept zum Einmachen von Kiefernspitzen (*Amillaria edodes*).
14. Rezept zum Einmachen von 100 Rettichen.
15. Süße Pickles.
16. Rezept, grüne Zitronen einzumachen<sup>2)</sup>.
17. Rezept für *Kinsanji-Miso*.<sup>3)</sup>
18. Rezept für Zitronen-*Hishio*.<sup>4)</sup>
19. Rezept für in Öl gebackenes Brot (*agefu*).

<sup>1)</sup> jap. *Acharazuke*, s. Genkai.

<sup>2)</sup> im Original "aoyu" statt "aoyuzu."

<sup>3)</sup> noch heute sehr beliebt und überall zu kaufen; der Name stammt von einem Tempel in China, Zubereitung s. Genkai.

<sup>4)</sup> *Hishio* ist eine Masse zum Einmachen bes. von Gemüse. Es wird hauptsächlich aus gekochter Gerste und Salz zubereitet, unter Hinzufügung von gemahlenen Bohnen (und Klebreis), s. Genkai.



20. Rezept getrocknete Seegurken weich zu machen.
21. Rezept für Pflaumenwein.
22. Rezept, Rettiche so einzumachen, dass sie bis zu den Hundstagen ihren guten Geschmack nicht verlieren.
23. Rezept für Hishio.
24. Rezept für Nara-Pickles.
25. Rezept für Zitronenkuchen.<sup>1)</sup>
26. Rezept, Beutelmelonen bis zum nächsten Jahre frisch aufzubewahren.
27. Rezept, Fischeingeweide einzusalzen, sodass sie ihren guten Geschmack nicht verlieren.
28. Rezept zum Einsalzen von Bonitofrikassé (katsuo no tataki).
29. Rezept, Seeohren und Rotmuscheln (*Arca inflata*) weichzukochen.
30. Rezept zu Eierschnitten.
31. Rezept zu Irizake.<sup>2)</sup>
32. Rezept, Ryôrimeshi zu kochen.<sup>3)</sup>
33. Rezept, getrockneten Kabeljau weichzukochen.
34. Rezept zu Tokoroten-Teekuchen.<sup>4)</sup>
35. Rezept zu Wildgans- und Wildentenfrikassé.
36. Rezept zu Tokiwa-Miso.
37. Rezept zu Weizenschnitten.
38. Rohbrot (Namafu) zuzubereiten.
39. Rezept, um die Turbo cornutus-Muschel roh aus der Muschel herauszubringen.

<sup>1)</sup> jap. Yubeshi, s. Genkai.

<sup>2)</sup> Ein Gebäck aus Reiswein, Sojasauce und zerriebenem Bonito, s. Genkai.

<sup>3)</sup> Wörtlich: Kochreis; auf besondere Weise gekochter Reis, zu welchem später noch andere Zutaten kommen.

<sup>4)</sup> Tokoroten wird wie das bekanntere Kanten aus dem im Meere wachsenden Gelidium hergestellt und wird wie jenes in ähnlicher Weise wie bei uns Gelatine verwandt. Die Japaner verwenden Tokoroten hauptsächlich im Sommer zusammen mit Shôyu (Sojasauce) oder Essig.

Der Name bietet ein interessantes Beispiel für die sonst im Japanischen nicht allzu häufige Erscheinung der Dissimilation; er ist nämlich aus Kokoroten entstanden.

40. Rezept zu Vogelklösschen.
41. Rezept zu Geflügelreiskuchen (Torimochi).
42. Rezept zu gekochter Wildgans oder Wildente.
43. Rezept, Seebrasse (tai) in Salzwasser abzukochen.
44. Rezept zu Kodatami (wörtl. Mättlein, eine Fischspeise).
45. Eiprobe zum Einlegen von Fischen.
46. Rezept zu gebratenem Geflügel.

## KOPFKISSEN DES WISSENS VON EINST UND JETZT. DRITTER BAND.

Zusammengestellt von Hakusen (Shirakawa), Kawaguchi, Klinik.

### 1. Süssen Reiswein sofort zuzubereiten.

Reiswein, eine Teetasse voll

Wasser, ditto

Hefe aus Sendai-Reis (in der Sonne getrocknet), ditto<sup>1)</sup>

Zucker, ditto

Eier, zwei

Obiges verrühre man zusammen und lasse es kochen, so wird es sofort zu Süßwein. An Fasttagen lasse man jedoch die Eier weg, der Geschmack wird dadurch noch einfacher (leichter).

### 2. Arrowrootkuchen sofort zuzubereiten.

Man zerstoße das Arrowroot gut zu Pulver und schütte dieses über einem Tablett aus. Dann forme man süßes Bohnenmus zu Kugeln von beliebiger Grösse, rolle diese auf dem Arrowrootmehl hin und her und dämpfe sie im Dampfkochtopf (Seiro). Man setze sie mit viel Zwischenraum in den Dampfkochtopf.

### 3. Tōzasushi.

Essig eine Teetasse voll

Reiswein ditto

Salz ditto

Man koche obige drei Dinge gut und lasse sie abkühlen, dann weiche man irgend welchen Fisch gut darin ein, hierauf wasche man den gekochten Reis (meshi) gut, giesse den Reiswein dazu, tue ihn in

<sup>1)</sup> Sendaireis ist kein besonders guter Reis, der aber in grossen Mengen erzeugt wird und daher in Tōkyō überall zu haben ist; gewöhnlich wird er auch "honkoku" (本穀) genannt.

einen Wassersack (suinō), lasse abtropfen und mache den Sushi (die Reisrouladen), ohne Salz hinzuzufügen.

### 4. Aus gesalzenem Geflügel oder Fisch sofort das Salz zu entfernen.

Man weiche den Vogel oder den Fisch in Wasser ein und tauche in das Wasser ein erhitztes Tongefäss. Wenn man dieses zwei-bis dreimal tut, geht alles Salz heraus.

### 5. Eierschnitten (Rankiri).

Nudelmehl 1 Shō (1, 8 l)

Eier 8

Man mache obiges Mehl mit den Eiern zu einem Teig, welle ihn aus wie bei gewöhnlichen Nudeln, schneide sie dünn, brühe sie in kochendem Wasser ab, nehme sie heraus und dämpfe sie im Dampfkochtopf. Man kann sie wie Buchweizennudeln gerichtet essen.

### 6. Dasselbe, anderes Rezept.

Buchweizenmehl 1 Shō

Eier 7

Wenn man die Nudeln wie im vorigen Rezept zubereitet, wird der Geschmack sicher ausgezeichnet werden.

### 7. Eingemachte Pflaumen.

Pflaumen 1 Shō

Salz 3 Go (0, 54 l)

Man lege die Pflaumen einen Tag und eine Nacht in Wasser, sodass sie ihre Bitterkeit verlieren, lasse sie dann trocknen, bis alle Feuchtigkeit heraus ist, füge obiges Salz hinzu und lasse sie 21 Tage lang ziehen; trockne sie bei schönem Wetter drei Tage, setze sie

ungefähr eine Nacht dem Taue aus, lasse sie wieder eine Nacht trocknen und bewahre sie in einem Krüge auf. Beim Gebrauch wasche man zuerst das Salz gut aus, koche Reiswein, lasse sie darin aufkochen und verwende sie dann.

— 8. Rezept zum Einmachen von Pilzen (*Lactarius scrobiculata*, jap. *Hatsudake*).

Wasser	1 Shō
Salz	3 Go

Man lasse obiges Wasser zusammen mit dem Salz zum Sieden kommen, werfe die Pilze hinein, tue sie dann mitsamt der Brühe in ein Fass und schliesse den Deckel. Vor dem Kochen muss man sie erst eine Nacht auslaugen, doch ist es gut, sie so einzumachen, dass sie gerade von der Brühe bedeckt sind.

— 9. Melonen zu dörren.

Man schneide Beutelmelonen entzwei, nehme das Kerngehäuse heraus, fülle das Innere ungefähr zur Hälfte mit Salz, lasse sie eine Nacht fest beschwert stehen, dörre sie dann bei schönem Wetter einen Tag lang, lasse sie wieder eine Nacht eingesalzen und beschwert stehen; wenn dann am nächsten Tage das Salz kristallisiert, streiche man, auch auf der Rückseite, geröstetes Salz<sup>1)</sup> auf, fülle sie in ein Gefäß ein und hebe sie darin auf.

— 10. Eierfrüchte, Melonen und Kuhbohnen grün einzumachen.

Kirazu <sup>2)</sup>	5 Shō
Salz	2 „

<sup>1)</sup> Das Salz soll geröstet werden, damit es ganz trocken ist.

<sup>2)</sup> Bohnenabfall, der bei der Bereitung der Bohnengallerte (Tōfu) übrig bleibt.

Man knete obige zwei Dinge zusammen und mache darin die Melonen, Kuhbohnen usw. ein und lagere sie, so bleiben sie grün und wie frisch; jedoch muss man sie luftdicht verschlossen halten.

11. Pickles à la barbare.

Sojasauce	1 Shō
Essig	3 „
Reiswein	5 „
Salz	1 „

Man tue obiges zusammen, koche es ab und lasse es abkühlen, schnitzle dann jeden beliebigen Fisch nicht zu dick hinein und lasse ihn ziehen. Man kann ihn dann so, wie man ihn herausnimmt, essen oder auch zu Namasu<sup>1)</sup> verwenden.

12. Achara-Pickles.

Sojasauce	1 Go
Reiswein	1 „
Essig	1 „

Abkochen und einmachen wie im vorigen Rezept.

— 13. Kiefern-pilze einzumachen.

Man brühe die Kiefern-pilze so, wie sie sind, mitsamt dem in der Erde steckenden Teil<sup>2)</sup> ab, tauche sie dann in kaltes Wasser ein, nehme sie heraus und lasse sie trocknen, bis alle Feuchtigkeit heraus ist. Dann tue man Salz in ein Fass und lege die Pilze ein. Man lege sie (neben-einander) wie bei Narabesushi.

— 14. Rezept zum Einmachen von 100 Rettichen.

Rettiche	100 Stück
Salz	3 Shō
Hefe	3 „
Kleie	1 Tō (18 l)

<sup>1)</sup> Ein Gericht aus rohem Fisch, ähnlich dem Sashimi.

<sup>2)</sup> Ishitsuke tomo ni.



Obiges mache man ein wie gewöhnlich beim Retticheinmachen; von der Kleie nehme man aber nur 5 Shō roh, die anderen 5 Shō röste man.

### 15. Süsse Pickles.

Hefe	1 Shō
Salz	1 „
Reis	1 „

Man koche den Reis ziemlich trocken (d.h. nicht zu weich), wasche ihn und lasse ihn wieder trocken werden. Dann mische man die drei Dinge zusammen und lege die Eierfrüchte, Rettiche oder Sau-  
bohnen (*Canavallia ensiformis*) ein, salze stark und hebe sie auf.

### 16. Grüne Zitronen einzumachen.

Grüne Zitronen	10, klein geschnitten
Salz	6 Go
Wasser	1 Shō

Obiges lasse man zusammen gut kochen, lasse es im Topf ungefähr sieben Tage stehen, giesse die Brühe davon in einen Topf und mache darin frische grüne Zitronen ein. Man halte sie ja luftdicht verschlossen.

### 17. Kinsanji-Miso.

Weizen	1 Shō
schwarz geröstet und (in der Handmühle) grob gemahlen	
(grosse) Bohnen	1 Shō
schwarz geröstet und grob gemahlen	

Man mische obigen Weizen mit den Bohnen, tue sie in den Dampfkochtopf und dämpfe sie, lasse sie dann gären, bis sich die Hefebülte bildet<sup>1)</sup>. Dann füge man Salz hinzu, lege 5 Eierfrüchte ein

<sup>1)</sup> Zuerst werden die Sporen weiss, dann gelb; wenn sie gelb sind, ist das Miso gut.



Beim Retticheinmachen.



und beschwere sie wie bei der Sushizubereitung. Am siebenten Tage kehre man das Ganze um, mische am vierzigsten Tage in Salz eingemachte ganze Pfefferschoten (*Xanthoxylum piperitum*) darunter. Nach etwa sieben Tagen wird sich oben Wasser ansammeln, und das Ganze wird weich werden. Man schöpfe das Wasser ab, hebe es auf und rühre es, wenn das Miso ausgetrocknet ist, wieder hinein.

### —18. Zitronen-Hishio.

Zitronen

6

die Kerne herausnehmen und nur die Schale benützen

Arrowrootmehl

1 Go

Tamari<sup>1)</sup>

wenig

Zucker

40 Momme (150 g)

Walnüsse

15

Obigen Zucker, Sojasauce und Zitronen koche man zusammen, füge dann hinterher die Walnüsse und das Arrowrootmehl hinzu (und tue es in das Hishio).<sup>2)</sup>

### —19. In Öl gebackenes (Fu=eine Art Brot).

Man weiche rohes Fu eine Nacht in Miso ein, nehme es am nächsten Tage heraus, wasche es gut und backe es in Öl. Es geht stark auf.

### —20. Getrocknete Seegurken weichzukochen.

Man weiche die Seegurken in Miso ein, nehme sie heraus und koche sie, so werden sie sofort weich.

<sup>1)</sup> eine Art Sojasauce. Die Sojasauce wird wie gewöhnlich zubereitet, und wenn sie gegoren hat, wird ein Korb in die Masse hineingelassen und die sich darin ansammelnde (tamaru 溜) Brühe herausgenommen. Nach Genkai ist dies die ursprüngliche Art der Sojasaucenbereitung.

<sup>2)</sup> Die letzten Worte sind wieder aus dem Kontext zu ergänzen.

**21. Pflaumenwein.**

Alter Reiswein	1 Shō
Pflaumen	20 grosse
Zucker	nach Belieben

Man entstiele die Pflaumen, welche ganz makellos sein müssen, und verstopfe die Löcher mit Körnern von gekochtem Reis, weiche sie eine Nacht in Lauge ein, nehme sie am anderen Morgen heraus, entferne die Reiskörner, wasche die Pflaumen gut ab und tue sie in den Wein, nachdem man die ihnen anhaftende Feuchtigkeit abgerieben hat.

**—22. Rettiche für die Hundstage einzusalzen.**

Kleie	1 Tō
Salz	3 Shō

Man rühre obige Kleie und das Salz in den Hundstagen gut mit Wasser an, bis es ein dünner Brei wird (tropft), fülle diesen in ein Fass und halte dieses luftdicht verschlossen. Im Winter dörre man die Rettiche gut, mache sie in jener Kleie ein und lasse sie stark beschwert stehen, so werden sie, ohne dass man etwas daran zu tun braucht, bis zum Sommer ihren guten Geschmack nicht verlieren.

**—23. Hishio.**

Gerste	1 Tō
in Wasser einweichen, gut dämpfen, mit der Hand zerdrücken, und wenn sie sich ballt, mit dem Bohnenmehl vermengen.	
Bohnen	5 Shō
spalten, schälen und dann im Mörser zerstossen	
Salz	2 Shō
Wasser	8 Shō 5 Go

Man koche das Wasser mit dem Salz ab und lasse abkühlen; dann füge man die Gerste mit den Bohnen hinzu, stelle es in den Schatten und rühre jeden Tag darin um.

**24. Nara-Pickles.**

Man fülle das Innere geschälter (und entkernter) Melonen zur Hälfte mit Salz, streiche darauf beste Hefe (jō kasu 上糟), lege sie in ein Fass ein und lagere sie.

**25. Zitronenkuchen.**

Zitronen	10
nur das Fleisch, ohne die Schale	
Sesamöl	1 Go
Miso	5 „
Klebreismehl	2 „
nach Belieben etwas mehr	
Spanischer Pfeffer (Capsicum)	wenig

Obiges rühre man gut zusammen, fülle es in die Zitronenschalen und dünste es. Daraufhin stecke man noch Walnüsse oder auch Pistazien hinein. Die innere Schale der Zitronen muss man entfernen.

**26. Beutelmelonen bis zum nächsten Jahre frisch aufzubewahren.**

Rote Erde (Roter Lehm)	1 Tō
Salz	6 Shō 5 Gō

Man zerkleinere die Erde, siebe sie und mische das Salz dazu. Dann schneide man die Beutelmelonen entzwei, entferne das Kerngehäuse gut und mache sie in der Erde ein, so werden sie sich bis zum nächsten Jahre halten, ohne die Farbe zu verlieren.

**—27. Fischeingeweide einzusalzen, sodass sie nie ihren guten Geschmack verlieren.**

Wenn man den Fischeingeweiden nur ein wenig Zucker beifügt, so werden sie, wie lange man sie auch aufhebt, nicht schlecht werden.

### 28. Bonito-Frikassé.

Kleingeschnittenes Bonitofleisch	5 Go
Hefe	"
Salz	"

Wenn das Fischfleisch seine blutige Farbe verloren hat, schneide man es wie Namasu. Dann tue man die Hefe und das Salz zusammen, fülle es in einen Krug, verklebe die Öffnung, und stelle ihn während der Hundstage ungefähr zwanzig Tage in die Sonne. Wenn der Fisch ausgereift ist, reibe man ihn leicht ab und hebe ihn in einem Krüge auf, so wird er sich auf unbegrenzte Zeit halten.

### 29. Seeohren und Rotmuscheln weichzukochen.

Man nehme das Fleisch der Seeohren oder Rotmuscheln aus den Muscheln heraus, tue es in einen Korb, sammle kleine Steine und tue von diesen ziemlich viele dazu und schüttele das Ganze fest, so werden die Seeohren oder Rotmuscheln sofort weich.

### 30. Eierschnitten.

Eier	5
Arrowrootmehl	eine tüchtige Prise <sup>1)</sup>

Man vermenge obige zwei Dinge gut, ziehe (den Teig) in die Länge wie bei der Zubereitung von Fu und schneide es späterhin in Streifen. In Irizake schmeckt es gut zu Sashimi; man kann es aber auch gut zu Suimono (Suppe) verwenden.

### 31. Irizake.

Reiswein	3 Shō
Sojasauce	5 Go
Getrockneter Bonitofisch	2 "

Man mische obige drei Dinge gut und koche das Ganze über einem Holzkohlenfeuer, bis der Weindunst verflogen ist.

<sup>1)</sup> Wörtlich: soviel wie bei einer Prise (pulverisierten) Tees.



Beim Kuchenbacken.

**32. Ryōrimeshi zuzubereiten.**

Reis	1 Shō
Wasser	1 Shō 1 1/2 Go
Reiswein	1 Schälchen voll
Sojasauce	ditto
Wasser	ditto

Man koche den Reis zunächst nur mit dem Wasser. Wenn er gut zu Ende gekocht ist, tue man den Reiswein, die Sojasauce und das (eine Schälchen) Wasser zusammen daran.<sup>1)</sup>

**33. Getrockneten Kabeljau weichzukochen.**

Man wasche den Stockfisch gut, lauge ihn aus, stopfe Stroh hinein und koche ihn in Wasser. Auf diese Weise wird er ganz besonders weich.

**34. Tokoroten-Teekuchen.<sup>2)</sup>**

Würfel-Kanten	13 Stück
Wasser	5 Shō

Man koche das Kanten in einem kupfernen Kessel, schäume mit einem Chasen<sup>3)</sup> ab, lasse in einem feinen Sieb gut abkühlen und forme

<sup>1)</sup> Hierauf kommen noch die Zutaten dazu.

<sup>2)</sup> Ein Rezept für die heiße Jahreszeit; zwischen den Mahlzeiten werden gekühlte Kuchen aus Tokoroten gegessen (tsumetai mono). Da dieses aber einen etwas unangenehmen Seegeschmack hat, empfiehlt das obige Rezept, die Kuchen mit dem völlig geschmacklosen Kanten zu machen. Die Bezeichnung Teekuchen ist nicht ganz angebracht, da die japanischen Teekuchen stets sehr süß sind. Sie ist hier wohl mehr nach dem Aussehen gewählt. Tokoroten und Kanten werden aus derselben Meerespflanze Gelidium Amansii bereitet, nur macht das letztgenannte eine Frostbehandlung durch.

<sup>3)</sup> ein bei der Teezeremonie gebrauchtes Gerät, das mit unserem Schaumschläger eine entfernte Ähnlichkeit hat, aber aus Bambus gemacht ist.



es zu Teekuchen; diese werden garnicht nach Tokoroten schmecken und durchsichtig sein wie Bergkristall.

### 35. Wildgans- und Wildentenfrikassé.

Man hacke das Fleisch und die Knochen des Geflügels so klein als möglich, füge zu einem Shō Fleischmasse 5 Go Salz und 2 Go Hefe, knete alles gut zusammen und hebe es in einem Krüge auf.

### 36. Tokiwa-Miso.

Weisses Miso <sup>1)</sup>	2 Go 5 Shaku
Zucker	2 Go
Alter Reiswein	4 „
Walnüsse	30 Stück
Rotes Miso	5 Go 5 Shaku
Sesamöl	5 Shaku

Man mische obige sechs Dinge zusammen, reibe etwas Ingwer hinein, lasse es über Holzkohlenfeuer eindicken und bewahre es in einem Krüge auf.

### 37. Weizenschnitten.

Weizen	1 Shō
Kleine grüne Bohnenkerne (Yaenari, s. Genkai)	3 Go

Man wasche obige Dinge, trockne sie in der Sonne, mahle sie zusammen und knete (den Teig) wie mit gewöhnlichem Weizenmehl.

### 38. Rasch Rohbrot (rohes Fu) zuzubereiten.

Man rühre Weizenmehl zu einem Teig an, der etwas weniger fest ist als Klösse, tue diesen in ein Lackgefäß, verschliesse dieses und lasse es eine Doppelstunde stehen. Hierauf spüle man es zu wiederholten

<sup>1)</sup> Weisses Miso hat einen etwas süsslichen Geschmack.



Raus mit den Muscheln!

Malen langsam mit Wasser ab. Etwas später knete man es gut durch und tue etwas Salz dazu.

### 39. Turbo cornutus lebend aus der Muschel zu bringen.

Um die Turbo cornutus lebend aus der Muschel zu bringen, binde man die Muscheln einzeln an eine Schnur, hänge sie umgekehrt auf und fächle sie mit einem Fächer (uchiwa). Die gefächelten Muscheln verlieren dadurch, dass sie zusammenschrumpfen, ihre Kraft und kommen heraus. In diesem Augenblicke ziehe man sie mit der Hand vollends heraus.

### 40. Vogelklösschen.

Man frikassiere jedes beliebige Geflügel und mische es zu gleichen Teilen mit Klebreismehl, stampfe es in einem irdenen Mörser zusammen und koche die Klösschen in kochendem Wasser. Man kann sie auch in Suppe hineintun.

### 41. Geflügelreiskuchen.

Man frikassiere grosses oder auch kleines Geflügel — bei kleinem zusammen mit den Knochen — backe die Masse mit Miso- oder Sojasauce, bis sie nicht mehr weiss ist, röste Reiskuchen gut, koche sie kurz in dünner Taresauce<sup>1)</sup> und fülle dann das Geflügel auf die Reiskuchen in der Schüssel.

### 42. Gekochte Wildgans oder Wildente.

Man richte das Fleisch des Vogels wie gewöhnlich, füge Reiswein und Sojasauce zu gleichen Teilen hinzu, brühe den Vogel in heissem Wasser ab, tue ihn in die obenangegebene Sauce, sodass er gerade davon bedeckt ist und koche ihn über Holzkohlenfeuer weich.

<sup>1)</sup> Taremis, eine Mischung aus Miso Sojasauce, Mirin usw., s. Genkai.

### 43. In Salzwasser gekochte Seebrasse.

Man schneide Fleisch und Gräten wie gewöhnlich (bei Suimono), tue Reiswein dazu, bis der Fisch gerade bedeckt ist, und koche ihn über kleinem Feuer. Wenn der Weindunst verschwunden ist, füge man nur noch etwas kaltes Wasser und Salz hinzu. Bei Meerbarsch (*Percalabrax japonicus*) kann man der Brühe auch noch etwas Soja-sauce hinzugeben.

### 44. Mättlein (Kodatami).

Man richte eine Seebrasse, wie sie gewöhnlich von den Leuten gerichtet wird.<sup>1)</sup> Nunmehr röste man das Skelett über einem nicht allzu nahen offenen Feuer, sodass es nicht verbrannt wird. Wenn die Farbe hellrot wird, löse man das Fleisch mittels Bambusstäbchen von den Gräten, zerkleinere es und zerstampfe es ordentlich in einem irdenen Mörser. Wenn man dies zu dem übrigen Fleisch gibt, wird der Geschmack ausgezeichnet werden.

### 45. Fischspeise zur Zeit der grossen Hitze zuzubereiten.<sup>2)</sup>

Zur Zeit der grössten Hitze schneide man den Fisch (der Länge nach) in 3 Teile. Hierauf fülle man eine grosse Schüssel mit Wasser und tue Salz hinein. Dahinein tue man ein Ei und beobachte es. Wenn das Ei untersinkt, muss man mehr Salz dazu geben. Wenn genug Salz darin ist, schwimmt das Ei. In dieser Salzbrühe salze man dann den Fisch ein.

<sup>1)</sup> Damit ist wohl gemeint, was die Hausfrau heute "sammai ni orosu" nennt. Der Fisch wird der Länge nach in drei Teile zerlegt, zwei fleischige Seitenstücke und das Mittelstück mit den Gräten.

<sup>2)</sup> Dies ist wiederum ein Rezept für den Sommer, und zwar soll es als Ersatz für Sashimi dienen. Der Verfasser hat hier vergessen zu sagen, dass das Ei, das als Dichtigkeitsmesser für das Salzwasser verwandt wird, frisch sein muss. Ein faules Ei wird nämlich auch ohne Salz schwimmen.

### 46. Gebratenes Geflügel.

Man bestreiche den am Speiler steckenden Vogel mit Salz, sodass er leicht bereift aussieht, und brate ihn (über offenem Feuer). Wenn er gut gebraten ist, füge man zu Sojasauce etwas Reiswein, tue dies an den Vogel und verzehre ihn, ehe die Sauce eintrocknet. Nur bei Fasanen giesse man zuerst die Sauce darüber, salze den Fasan ein und brate ihn dann.

—(E N D E)—



## ANHANG.

## Einige Stücke aus dem "Geheimrezeptensack."

## 1. Den Eiter von Geschwüren ohne Punktion herauszunehmen.

Wer das schmerzhaft Pungieren oder Ausdrücken von Geschwüren fürchtet, zünde ein Stück Watte an, tue dieses in eine Kürbisflasche und bringe diese auf das Geschwür, so wird der Eiter von selbst herausgesaugt werden.

2. Kalten Reis wieder wie frischgekochten zu machen.<sup>1)</sup>

Man mache zunächst Feuer und wärme den Topf (kama) an, tue den kalten Reis hinein, spritze an den Rand des Topfes Wasser und tue den Deckel darauf. Nach einiger Zeit nehme man den Reis wieder heraus, so wird er wie frischgekochter schmecken.

## 3. Auf einem kahlen Vorderhaupt Haarwuchs hervorzurufen.

Man verschaffe sich Kuchinawaseide und schneide davon so viel ab als man braucht, um es über die kahle Stelle zu kleben, rühre Weizenmehl mit Wasser an und streiche davon auf die Seide, wie wenn man ein Pflaster zurechtmacht und lege dieses auf. Es ist wunderbar, wie das Haar wachsen wird. Es gibt verschiedene Mittel, aber dieses ist bei weitem das vorzüglichste.

<sup>1)</sup> Bekanntlich wird der zweite Sohn in der japanischen Familie manchmal auch Hiya-meshi genannt, weil er das zweifelhafte Vergnügen hat, erst zu speisen, wenn der Chōnan (der älteste) fertig und der Reis schon nicht mehr frisch ist. Ihm soll das obige Rezept helfen.

zu Seite 60 u. 61 No. 3-6.



Haar-und Gesichtspflege.



#### 4. Auf den Spuren von Wabenkopfgrind<sup>1)</sup> Haarwuchs hervorzurufen.

Man verbrenne eine neugeborene Maus zu Asche, löse diese in Sesamöl auf und bestreiche damit die kahle Stelle, so wird das Haar wunderbar wachsen.

#### — 5. Einen rauhen Teint in einen zarten zu verwandeln.

Man wasche jeden Morgen das Gesicht, bestreiche es dann mit Eiweiss und reibe dieses wieder gut ab. Wenn man dies mehrmals tut, hat es zur Wirkung, dass der Teint zart und schimmernd wird.

#### — 6. Die Spuren von Geschwüren schön zu heilen.

Wenn bei Gesichts- oder sonstiger böser Syphilis und ähnlichen Krankheiten nach der Heilung schlimme Narben bleiben, verrühre man Kreidepulver mit weissem Bienenhonig und bestreiche damit die betreffenden Stellen. Man kann auch Pulver von Hakkyōsan (白蘘蕪)<sup>2)</sup> nehmen. Die roten Stellen werden gut heilen.

#### — 7. Aus Lack- oder Porzellangeräten Fischgeruch zu entfernen.

Wenn aus Lack- oder Porzellangeräten der Fischgeruch schwer zu entfernen ist, wasche (o. reibe) man sie mit Rapsblättern ab, so wird er sofort verschwinden.

<sup>1)</sup> Das Japanische hat den pittoresken Namen "Lotoswurzelgrind."

<sup>2)</sup> Seidenwürmer, die an einer Krankheit namens Muscardine eingegangen sind. Zu dem Rezept vgl. die Szene aus der Fortsetzung des Hizakurige (膝栗毛), wo Yajiro und Kitahachi auf der Wallfahrt zum Zenkōji (善光寺) in einem Orte namens Ikeda eingekehrt sind. Die Wirtstochter wird gerade zur Hochzeitszeremonie hergerichtet, und ihre Mutter ist beschäftigt, all die Pockennarben mit Schminke vollzuschmieren. Sie hat schon ein ganzes Büchsen gebraucht und ist in Verlegenheit, ob sie jetzt Kalk nehmen soll, da sie keine Schminke mehr hat und der Heiratsvermittler (Baikai) schon ungeduldig wartet. Man kann sich denken, wie in ähnlichen Fällen Mütter und Töchter zu obigem Rezept gegriffen haben mögen.

### 8. Rettiche, die nicht scharf sind, scharf zu machen.

Wenn ein Rettich beim Reiben nicht scharf ist, so drehe man ihn um und reibe ihn vom anderen Ende her, so wird selbst der Winterrettich scharf werden.<sup>1)</sup>

### 9. Alte Gold-oder Silberlacksachen zu reinigen.

Man löse die Asche von Baumwollsamenhülsen in Wasser auf und bestreiche damit die trübe (w. rauchig) gewordenen Lacksachen, lasse sie trocknen und reibe sie nachher mit einem Stück Seide wieder ab. Auf diese Weise wird die Lackmalerei nicht Schaden leiden, der Grund wird keine Kratzer bekommen, auch wird der Glanz nicht verschwinden, sondern das Ganze wird wie neu werden. Dies ist ein Rezept, das von Althändlern angewandt wird.

### 10. Rote Bohnen (Azuki) schnell weich zu kochen.

Um rote Bohnen schnell weich zu kochen, füge man etwas Zucker hinzu, so werden sie wunderbar schnell gar.

### 11. Oktopus weich zu kochen.

Um Oktopus weich zu kochen, giesse man etwas angebrühten Tee hinzu, so wird er gleich weich.<sup>2)</sup>

### 12. Ein Untergewand zu machen, das die Kälte gut abhält.

Die Bauchfedern der Gans sind ausserordentlich weich. Mit diesen füttere man das Untergewand alter Leute, so hält es ausserordentlich warm und wehrt die Kälte ab. Man kann auch ebensolche Unterbeinkleider machen.<sup>3)</sup>

<sup>1)</sup> Dieses Rezept wird auch von den heutigen Hausfrauen vielfach angewandt.

<sup>2)</sup> Auch dieses Rezept bekam der Übersetzer von einer japanischen Dame zu hören, in deren Hause ihm der Oktopus bes. gut gemundet hatte.

<sup>3)</sup> Dieses Rezept erscheint umso interessanter, als dem Japaner heute der Gebrauch der Daunen unbekannt scheint.

zu Seite 62 No. 8.



In der Küche (vorn rechts): den Rettich so reiben, dass er scharf wird.

### 13. In Porzellansachen Löcher zu bohren.

Um in Porzellansachen Löcher zu bohren, tue man eine Prise Schmirgel auf die betreffende Stelle, setze einen Bohrer aus Zedernholz darauf an und rolle diesen zwischen den Händen hin und her. Wenn man dies eine Zeitlang tut, wird das Loch entstehen.

### 14. Mittel, dass auf Reisen niemand zu einem ins Schlafzimmer kommt.

Zur Vorsorge dafür, dass im Gasthaus niemand zu einem ins Zimmer kommt, drille man, ohne dass es jemand weiss, hinter der Schiebetüre einen Bohrer (in die Schwelle) hinein und lasse ihn da stecken. Auf allen Reisen nehme man Taschenbohrer mit, da sie noch zu vielen anderen Zwecken nützlich sind.

### 15. Auf weiten Wanderungen keine wunden Füsse zu bekommen.

Auf weiten Wanderungen reibe man Fussrücken und -sohle mit Sesamöl ein, so werden die Füsse nicht anschwellen.

Nachdem man die Füsse gewaschen hat, zerkaue man Salz im Munde, streiche es auf die Fusssohlen und lasse es am Feuer trocknen. Dadurch werden die Füsse leicht und nicht wund.

### 16. Auf Reisen nicht krank zu werden.

Wenn man am frühen Morgen auf Reisen geht, nehme man ein Stück Ingwer in den Mund, so werden einem Nebel, Tau, Reif, Bergstürme und alle ungesunden Dünste nichts schaden, und man wird nicht krank werden. Ferner wenn man in der heissen Zeit eine Reise macht, binde man den P.....is<sup>1)</sup> zum Nabel hoch und mit einem drei Ellen langen Handtuche fest, so wird einem die Hitze nichts schaden.

<sup>1)</sup> Das Original enthält hier verschämterweise eine Lücke.

### 17. Das Fröschequaken zum Verstummen zu bringen.

Um das Quaken der Frösche zum Verstummen zu bringen, pulverisiere man die Blüten des *Aster indicus* (yomena oder nogiku 野菊), stelle sich auf die Seite (des Feldes oder Teiches), woher der Wind kommt und streue das Pulver in den Wind, so werden die Frösche wunderbarerweise 5-6 Tage nicht mehr quaken.

### 18. Bei Nachtwachen nicht einzuschlafen.

Wenn man es vor Müdigkeit kaum mehr aushalten kann, lege man sich Rattendreck auf den Nabel und klebe ein Papier darüber.

### 19. Lebenselixir.

Auf ein Shō (1,8 l) rohen (d. h. noch nicht angewärmten) Reiswein nehme man 100 Momme (375 g) Zucker und zwanzig bis dreissig Salzpfäumen (umeboshi). Die Pfäumen wasche und lauge man vorher aus und tue sie dann mit den anderen Dingen zusammen in einen Krug, versiegele dessen Öffnung und grabe ihn 50-100 Tage in die Erde ein. Dann nehme man ihn wieder heraus, so wird das Aroma der Pfäumen gut herauskommen, der Geschmack wird vorzüglich sein und der Wein wird die Fähigkeit haben, Verschleimung zu heilen, den Blutumlauf zu befördern, das Sperma zu vermehren und Lendenschmerzen (Senki 疝氣) zu kurieren.

### 20. Schlechtes Wasser in gutes zu verwandeln.

Wenn man kein süßes Wasser hat, lasse man das schlechte Wasser fest kochen, stelle es zum Abkühlen hin, nehme den schmutzigen Bodensatz, der sich dabei bildet, weg und koche das Wasser abermals, so wird es gut. Dies ist ein Rezept, das die Alten schon gebraucht haben.

zu Seite 63 No. 13.



Vordergrund: Kammwäsche

Hintergrund: In Porzellan ein Loch zu bohren.



**21. Geheimes Mittel, um das Kind im Mutterleibe  
aus einem Mädchen in einen Knaben zu  
verwandeln.**

Man ziehe vor Ablauf des dritten Monats der Schwangerschaft das Nachtgewand oder das Kopftuch des Ehemannes an, oder setze seinen Hut (kammuri) auf und gehe damit früh morgens dreimal um den Brunnen herum; dann spiegele man sich in dem Brunnen und schaue das Spiegelbild an, aber nur einmal und sage dazu gläubigen Herzens bei sich den Spruch her: "Das Weib ist der Schatten (陰 in), der Mann ist das Licht (yō 陽); das Weib hat viel Unglück, der Mann hat viel Glück." Dann tue man den Deckel auf den Brunnen, schöpfe drei Tage lang kein Wasser daraus und mache auch den Deckel nicht auf, so bewirkt der Zauber, dass man einen Knaben gebärt.

**22. Mittel, um zu erkennen, ob das Kind im  
Mutterleibe ein Knabe oder  
ein Mädchen ist.**

Wenn die Schwangere in der Richtung nach Süden geht, rufe man ihr nach; schaut sie linksum zurück, so gilt es, dass es ein Knabe, rechtsum, dass es ein Mädchen ist. Oder: wenn die Schwangere auf den Abort geht und ihr Ehemann ruft ihr von hinten nach, so kann man wie oben an dem Links- oder Rechtsumzurückschauen erkennen, ob das Kind im Mutterleibe ein Knabe oder ein Mädchen ist. Ferner gibt es noch folgendes geheimes Kennzeichen: wenn an den Brustwarzen Schwellungen auftreten, so weisen Schwellungen an der linken Brustwarze auf Knaben, solche an der rechten auf Mädchen.

**23. Mittel gegen Schnarchen.**

Wenn jemand schnarcht, so nehme man unter der Stelle, wo er schläft, etwas Erde weg und schmiere ihm davon in den Mund und auch an das Kinn.

## 24. Milchtreibendes Mittel.

*Ligusticum acutilobum* (Tōki 當歸)

*Paeonia albiflora* (Hakushakuyaku 白芍藥)

*Platycodon grandiflorum* (Kikyō 桔梗)

*Angelica* (Senkyū 川芎)

Weisse *Pachyma* (Hakubukuryō 白茯苓)

Aus der Wurzel von *Trichosanther japonica* bereitete Stärke (Tenkwa-fun 天芡粉)

*Akebia quinata* (Bokutsū 木通)

Haut oder Schuppen des *Manis*<sup>1)</sup> (Senzankō 穿山甲) zu gleichen Teilen

Von obigen acht Dingen bereite man wie sonst bei (chinesischen) Arzneien einen Absud und gebrauche ihn. Er wird eine wunderbare Wirkung haben.

## 25. Mittel, um nach der Geburt bei lautem Donner nicht zu erschrecken.

Nach der Geburt über irgend etwas zu erschrecken, erzeugt Krankheiten; deshalb rolle man, wenn es donnert oder sonst starke Geräusche stattfinden, etwas Watte zusammen, stecke sie sich ins Ohr und drücke mit der Hand fest darauf.

## 26. Schwere Geburten zu vermeiden.

Wenn eine Frau vor der Geburt sich wie gewöhnlich verhält, wird sie keine schwere Geburt haben. Dass es in der Welt so viele schwere Geburten gibt, kommt einmal davon, dass sich die Schwangere Sorgen und daher irgend etwas falsch macht, andererseits werden durch die Ungeschicktheit der Hebamme und durch die Fehler der bedienenden Personen einfache (gewöhnliche) Geburten zu schwierigen. Daher kommen die schweren Geburten. Eine Frau soll, auch wenn sie schwanger wird, sich unter keinen Umständen deswegen das Herz

<sup>1</sup> eine in Indien und Afrika einheimische Kampferart; jap. 鯨鯢 (リョウリ)

schwer machen, sondern ihren gewohnten Geschäften nachgehen, ihren Körper arbeiten lassen und so ohne Niedergeschlagenheit, nur leichten Herzens, in den Monat der Niederkunft kommen. Auch wenn diese sich um einen oder zwei Monate(!) hinausschiebt, soll sie sich keine Sorgen machen, sondern einfach naturgemäss weiterleben. Dass die Frauen der Landleute und Gebirgler, die doch in die Berge und aufs Feld gehen und bei der Ernte mitarbeiten, keine schweren Geburten haben, liegt auch nur daran, dass sie ihrer gewohnten Beschäftigung nachgehen. Dennoch soll sich die Schwangere in ihrem Benehmen und in ihrem Herzen nicht Ausschweifungen hingeben, Speisen, die dem Kind im Leibe schaden, nicht essen, übermässige Anstrengungen, das Überstrecken nach einem Gegenstande, den man mit der Hand nicht erreichen kann, und dergl. aussergewöhnliche Dinge unterlassen. Auch ist Verkehr der beiden Ehegatten nach Eintritt der Schwangerschaft strengstens zu meiden. Dadurch, dass die Leute nicht nur, durch ihre Geschlechtsbegierde verführt, dieses Gebot vernachlässigen, sondern auch die Schwangerschaft für eine Krankheit halten und daher ihren Körper gehen lassen, anstatt ihn zu gebrauchen, keine Speisen mehr mögen und, um sich zu kurieren, ohne krank zu sein, sich verschiedene Arzneien geben lassen, stören sie die Schwangerschaft und haben daher schwere Geburten. Wer dies einsieht, wird von selbst keine schweren Geburten haben.

## 27. Geheimrezept, wenn bei schweren Entbindungen die Geburt lange nicht eintritt.

Wenn bei schweren Entbindungen das Kind tagelang nicht geboren wird, erwärme man Glimmerpulver, löse es in Reiswein auf und nehme davon in den Mund, so wird wunderbarerweise sofort die Geburt eintreten.

**28. Zauber, um bei irgend einem verdächtigen  
Geschehnis sofort aus dem Schlafe  
zu erwachen.**

Beim Schlafengehen schreibe man unterhalb und oberhalb des Lagers das Zeichen 犬 Hund so, wie die Abbildung zeigt, je dreimal und lege sich dann schlafen. Wenn Diebe kommen oder ein Feuer ausbricht und bei allen anderen verdächtigen Geschehnissen wird man wunderbarerweise aufwachen.

**29. Auf die Zeit aus dem Schlafe aufzuwachen.**

Man sage das Gedicht "Schon wird es dämmernd licht am Strand von Lichtenstein" dreimal auf.<sup>1)</sup>

---

<sup>1)</sup> Der japanische Vers "honobono to Akashi no ura" lässt sich schlecht übersetzen, da er ein Kissenwort enthält: das Wort Akashi (heisst "Licht," ist aber zugleich ein Ortsname, deutsch wörtl. Lichtenstein; der Ort liegt bei Kobe.)

Die beiden obigen Rezepte sind die letzten des "Rezeptensackes." Durch einen Freund ist mir eine merkwürdige Verwechslung der beiden Rezepte zu Ohren gekommen. Die Schwiegermutter des betreffenden Herrn, eine Frau A. in Kumamoto, hat nämlich zum Schutz gegen Diebe an allen Fenstern und Türen oben und unten das Gedicht des zweiten Rezeptes auf kleine Zettel geschrieben angeklebt, während in diesem Falle doch sicher die drei Hundezeichen angebracht wären. Man sieht aber an diesem einen Beispiele, wie zähe sich diese alten Zauber erhalten, selbst nachdem sie durch die mündliche Überlieferung eine verderbte Form angenommen haben.