

清俗紀聞

第三

射帙	卷之三 冠服	卷之四 飲食	卷之五 閭學
----	--------	--------	--------

庫	文	閣	內	和	第
八	八	三	九	六	類
二	三	六	冊	號	類
三	架	冊	架	冊	架

八	和	內	閣	文	庫
三	書	番	號	和	8396
〇	冊	冊	數	6	(3)
九	冊	冊	數	184	324
六	冊	冊	數	六	六



A 1 2 3 4 5 6 M 8 9 10 11 12 13 14 15 B 17 18 19

Kodak Gray Scale



© Kodak, 2007 TM: Kodak



清俗紀聞卷之三

務

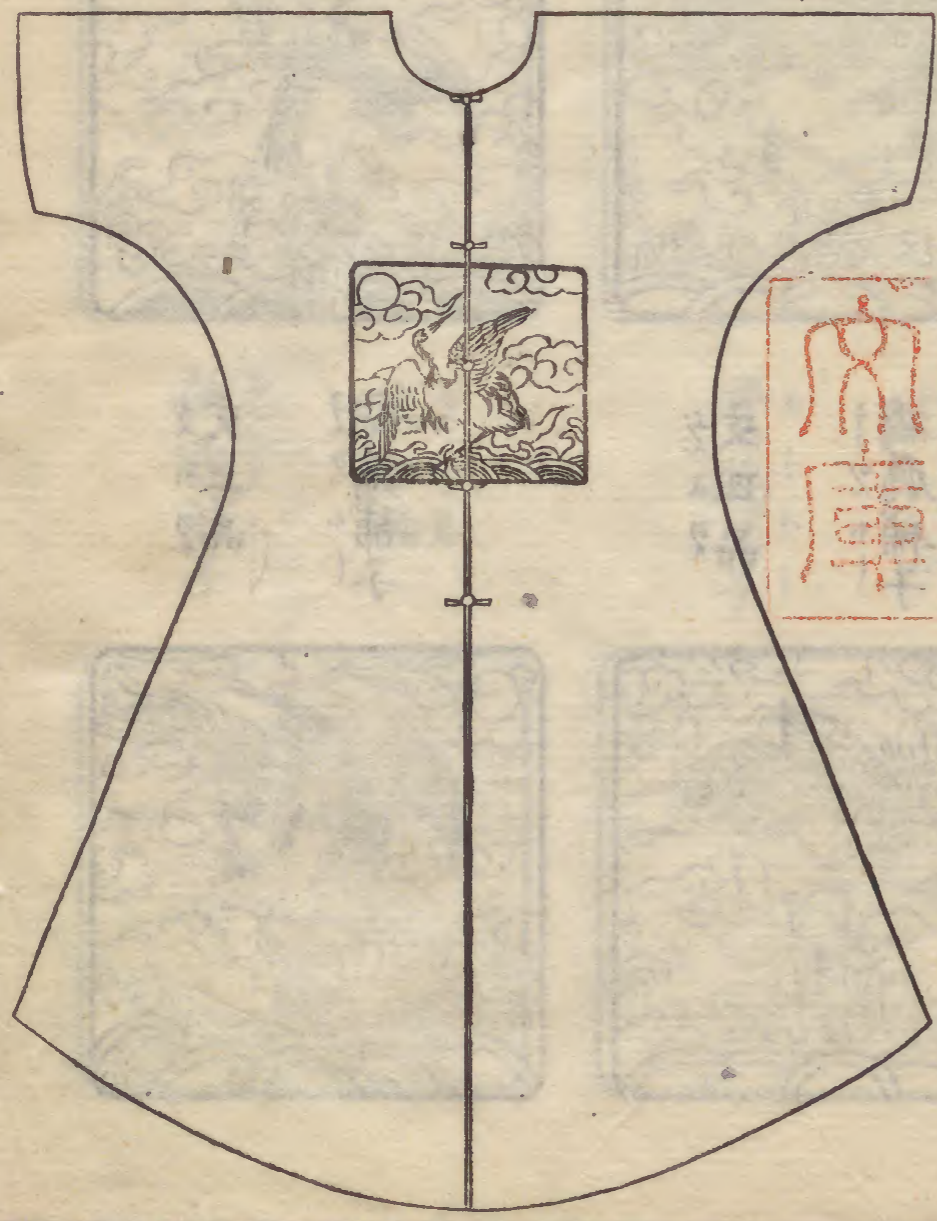
文武各官黼

服俱天青色

衣 蟒

職之大小看前
後心補子分別

冠服



冠服

鷺子

文一品

仙鶴補子



文二品

錦鷄補子



文三品

孔雀補子



文四品

鴻鴈補子



文五品

白鷗補子



文六品

鷺鷥補子



文七品

鴻鴈補子



文八品

鷓鴣補子



冠服

二

文九品

黃鸞補子



武一品

麒麟補子



都察院及外省風憲各官補子

獨角獬豸補子



武二品

獅子補子



武三品

豹補子



武五品

熊補子



武六品

虎補子



冠服

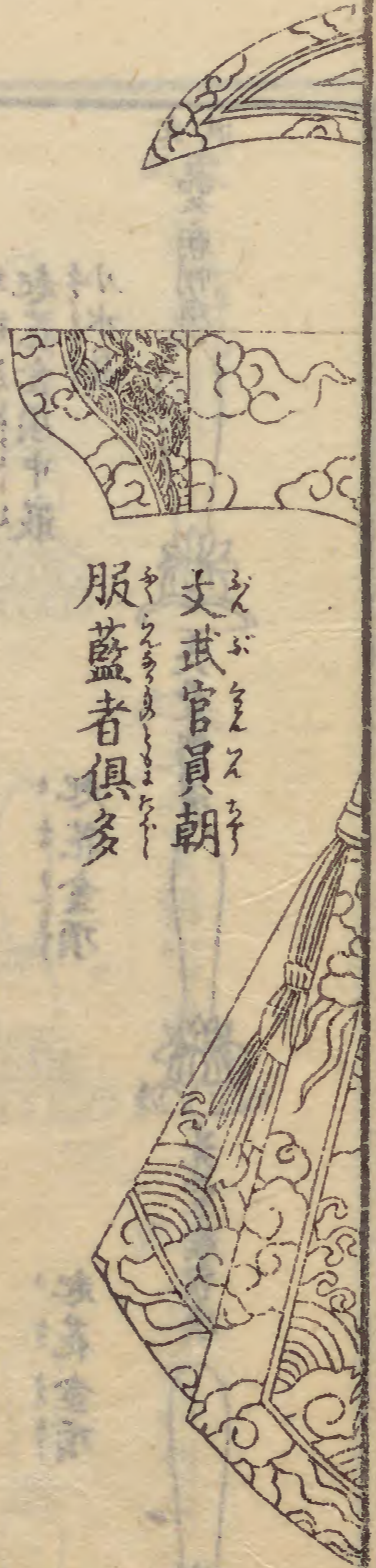
三

藍雲緞披肩
文武各官司

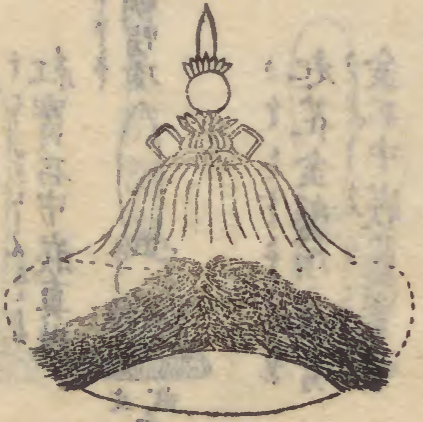


蜻蛉袍

文武官員朝服
藍者俱多



文武冬朝帽



文武夏朝帽



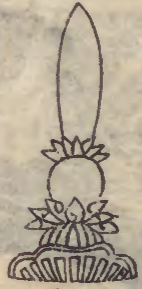
冠服

四

帽頂

起花金盤頂上仰

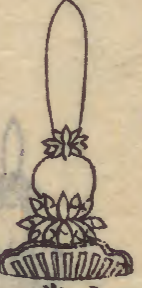
紅寶石中嵌真珠



武二品冬朝帽頂

起花金盤頂上仰起

花珊瑚中嵌紅寶石



武三品冬朝帽頂

起花金盤頂上仰藍

寶石中嵌紅寶石

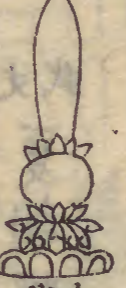


起花金盤頂上仰青
金石中嵌藍寶石



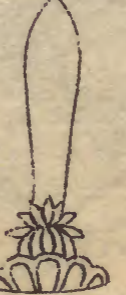
武五品冬朝帽頂

起花金盤頂上仰
水晶中嵌藍寶石



武六品冬朝帽頂

起花金盤頂上仰
車磔

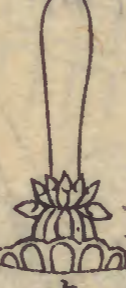


起花金頂中嵌
小水晶



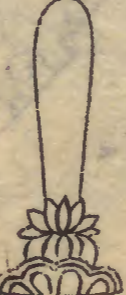
武八品冬朝帽頂

起花金頂



武九品冬朝帽頂

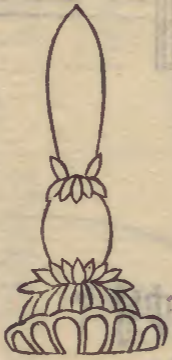
起花金頂



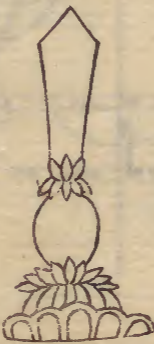
武文一品夏朝帽頂



武文二品夏朝帽頂



武文三品夏朝帽頂



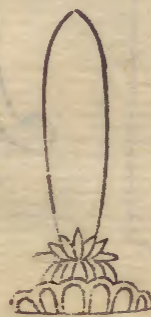
武文四品夏朝帽頂



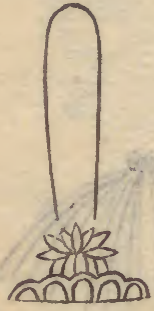
武文五品夏朝帽頂



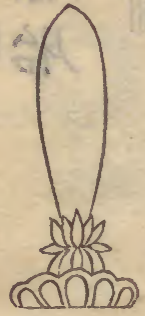
武文六品夏朝帽頂



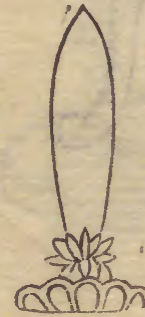
武文七品夏朝帽頂

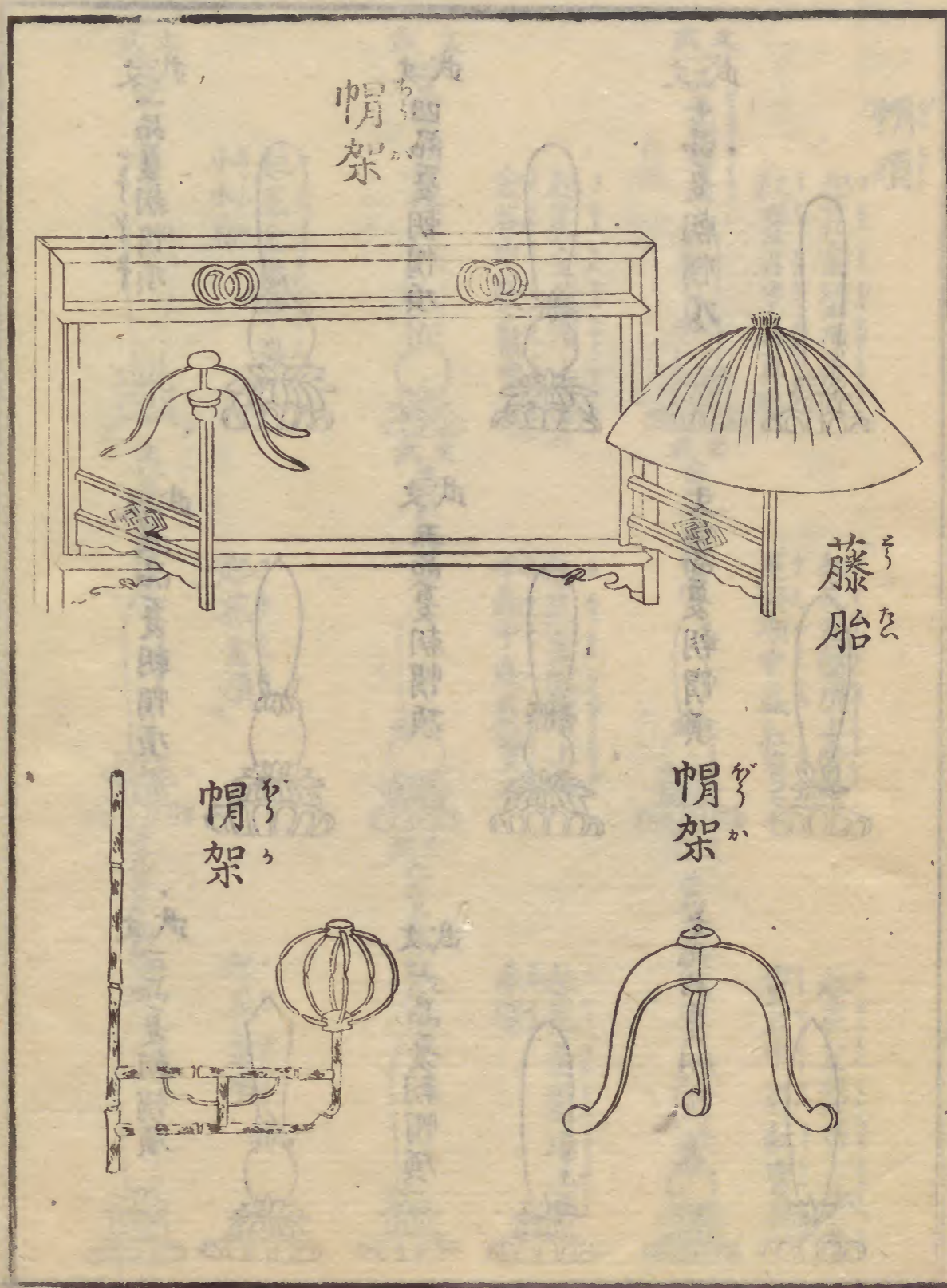


武文八品夏朝帽頂



武文九品夏朝帽頂





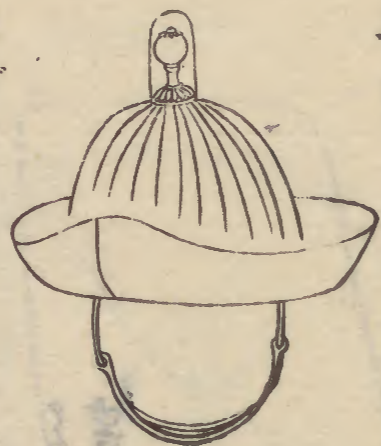
	素金圓版 銀鑲邊	武文五品
	銀鑲玳瑁版	武文六品
	素銀圓版	武文七品
	銀鑲明羊角版	武文八品
	銀鑲烏角圓版	武文九品

大帶

	金鑲方玉版 中嵌紅寶石	武文一品
	起花金圓版 中嵌紅寶石	武文二品
	起花金圓版	武文三品
	起花金圓版 銀鑲邊	武文四品



睡帽
一名小帽



暖帽



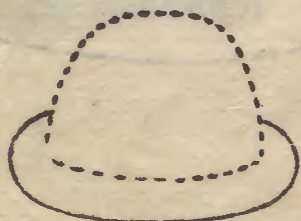
種帽



涼帽



種帽



笠兒
一名草帽

鞞子



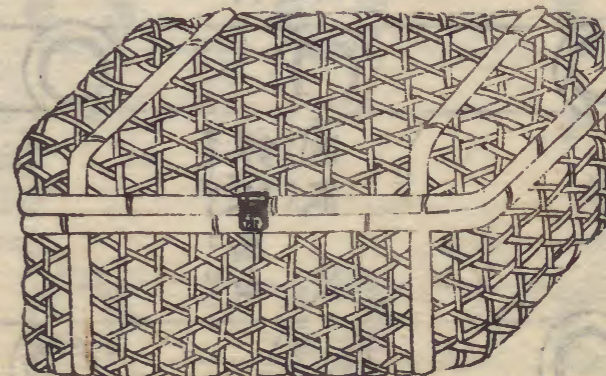
護膝



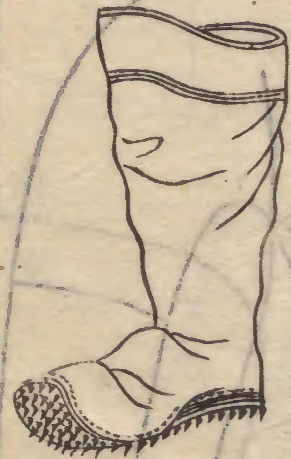
鞋子



履篋



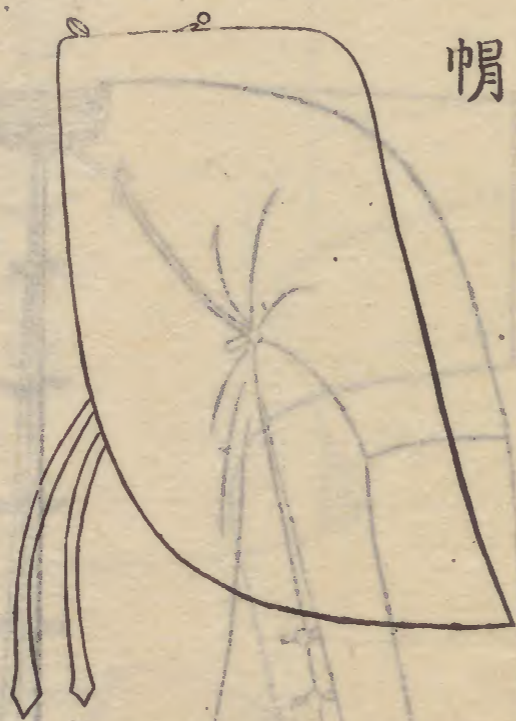
釘鞋



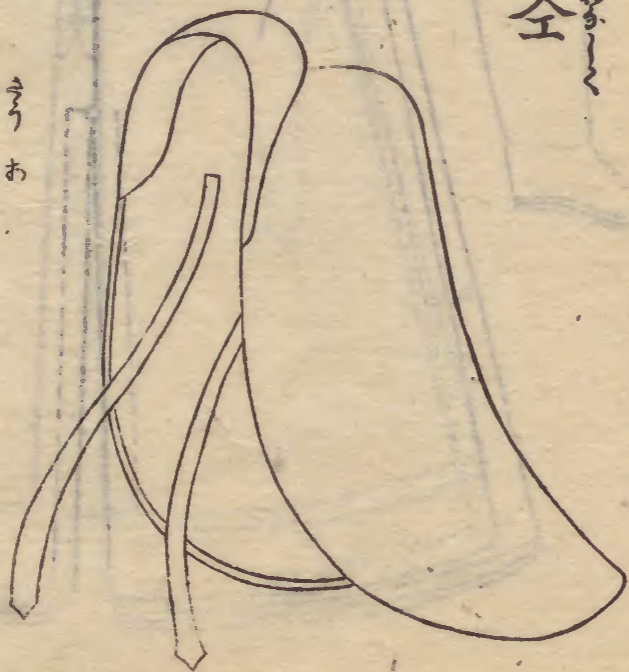
草鞋



雪帽



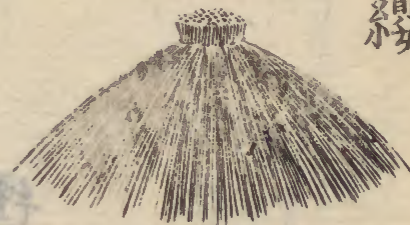
全



頂子



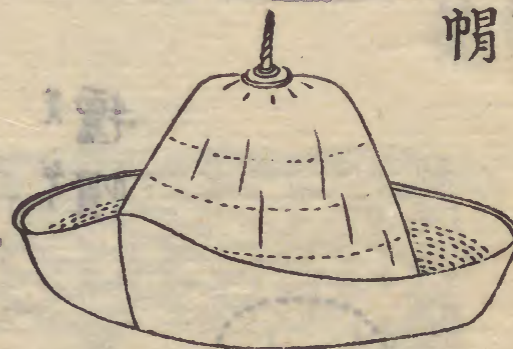
帽纓



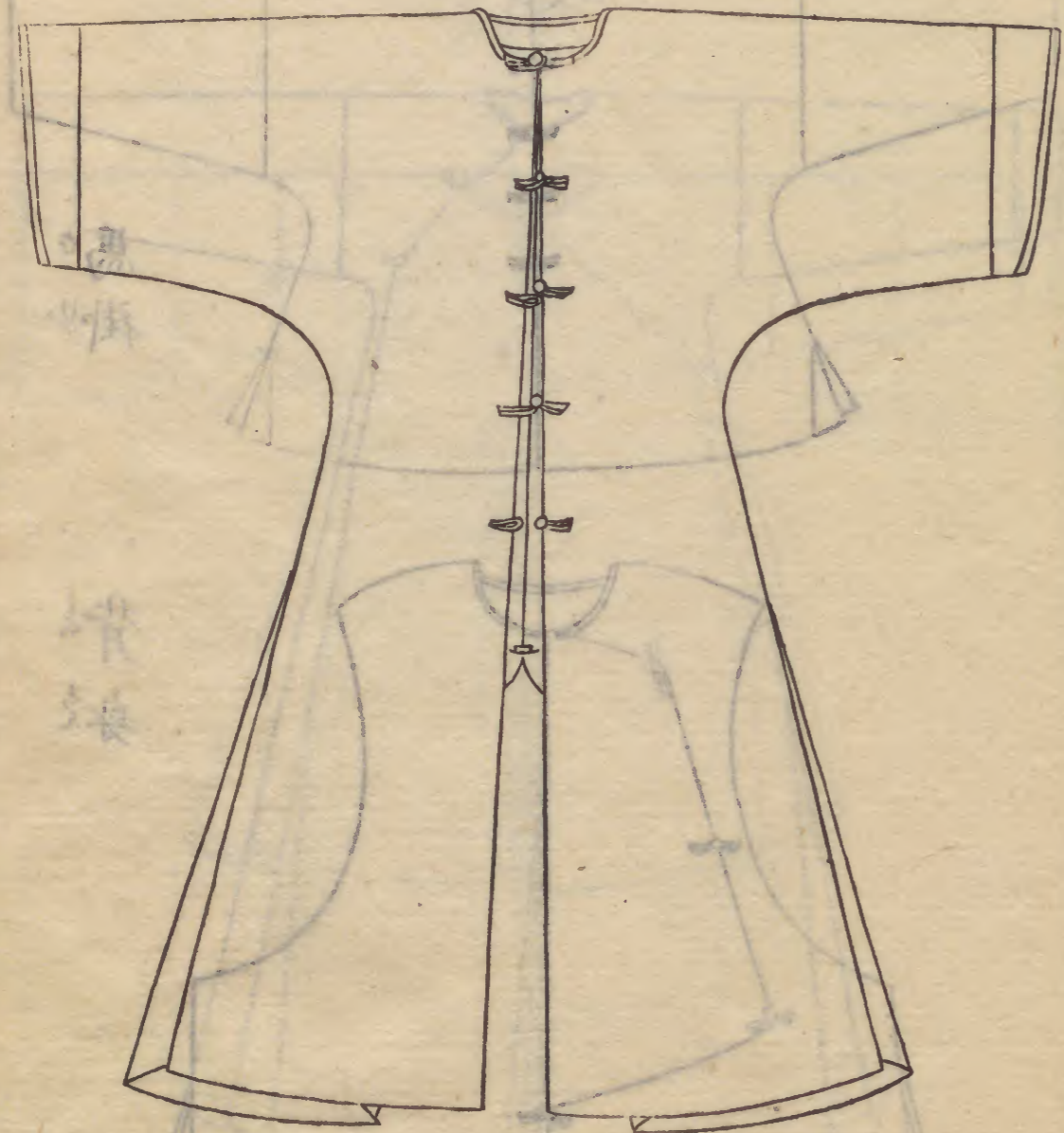
笠兒



緯帽



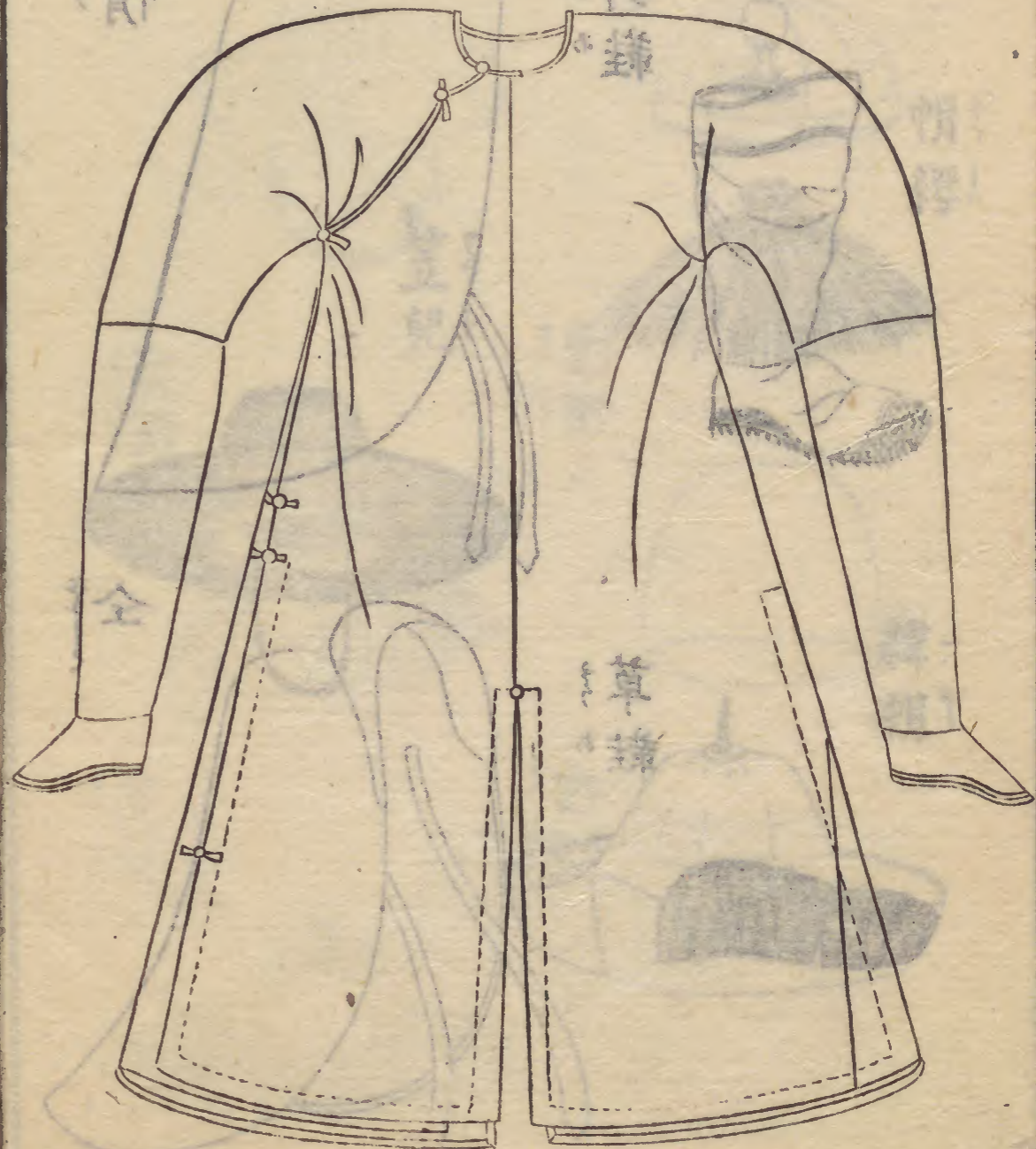
套 外



冠服

十

袍 子

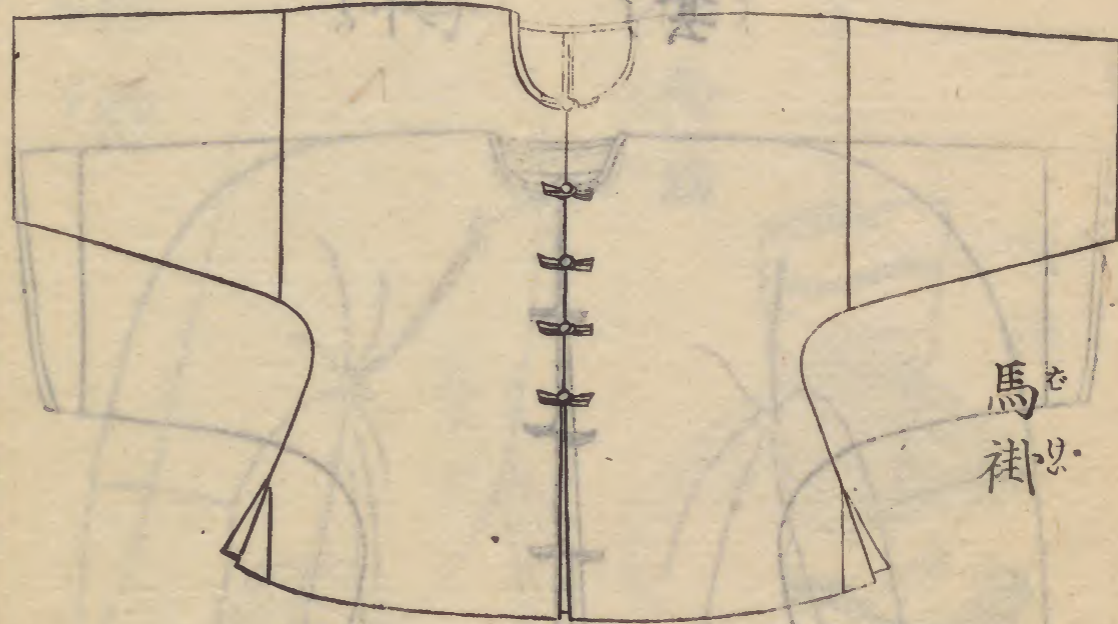


大衫

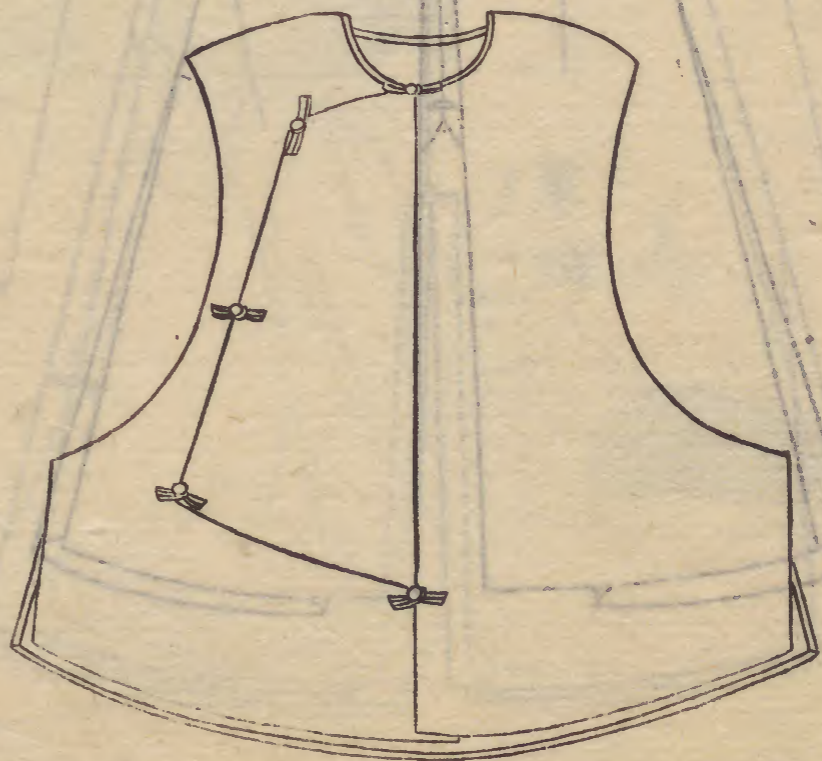


冠服

十一

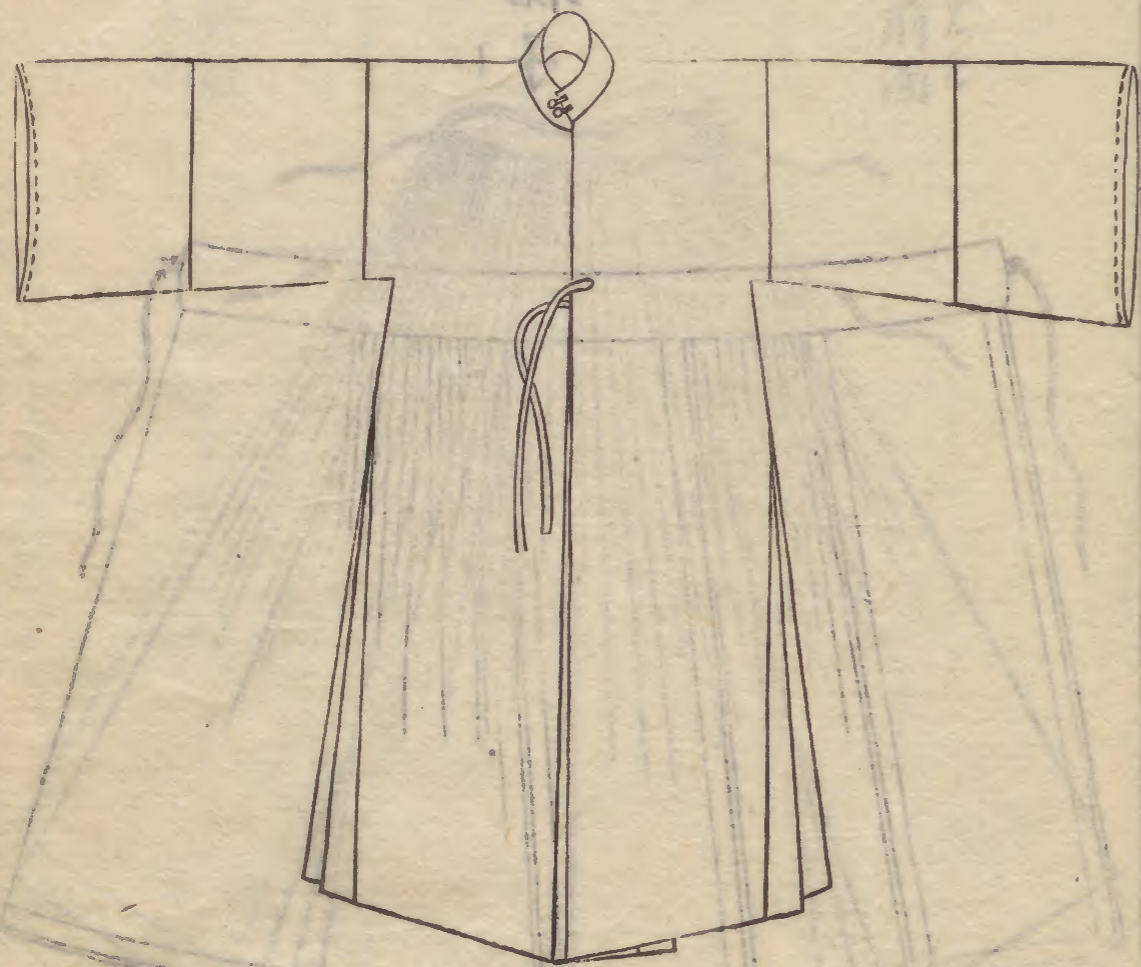


馬褂



背心

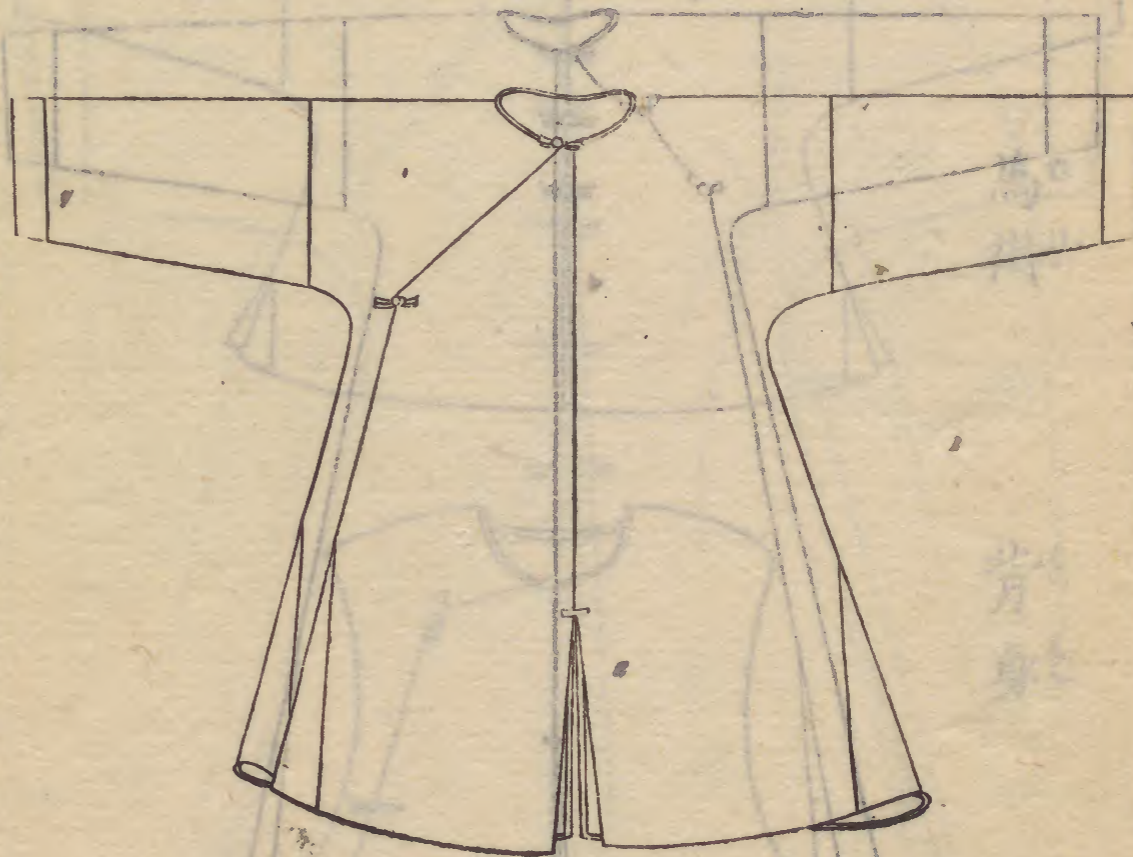
披風



冠服

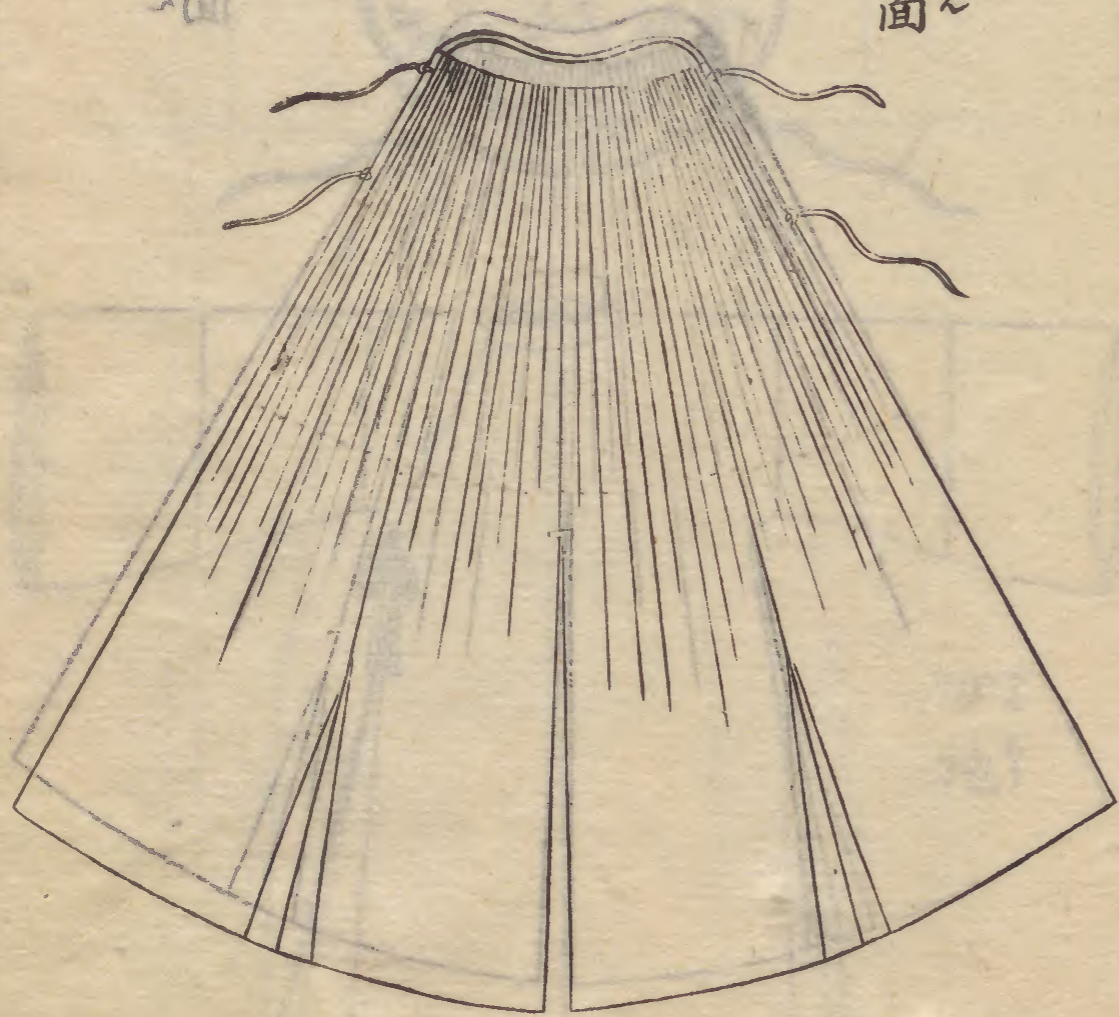
十二

短衫



蘇子
之
外
面

之
一
裙
子
前
面



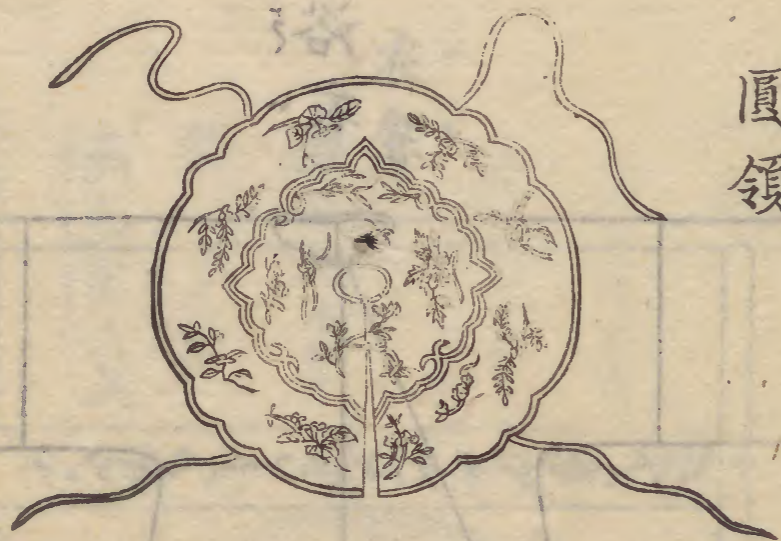
之
一
裙
子



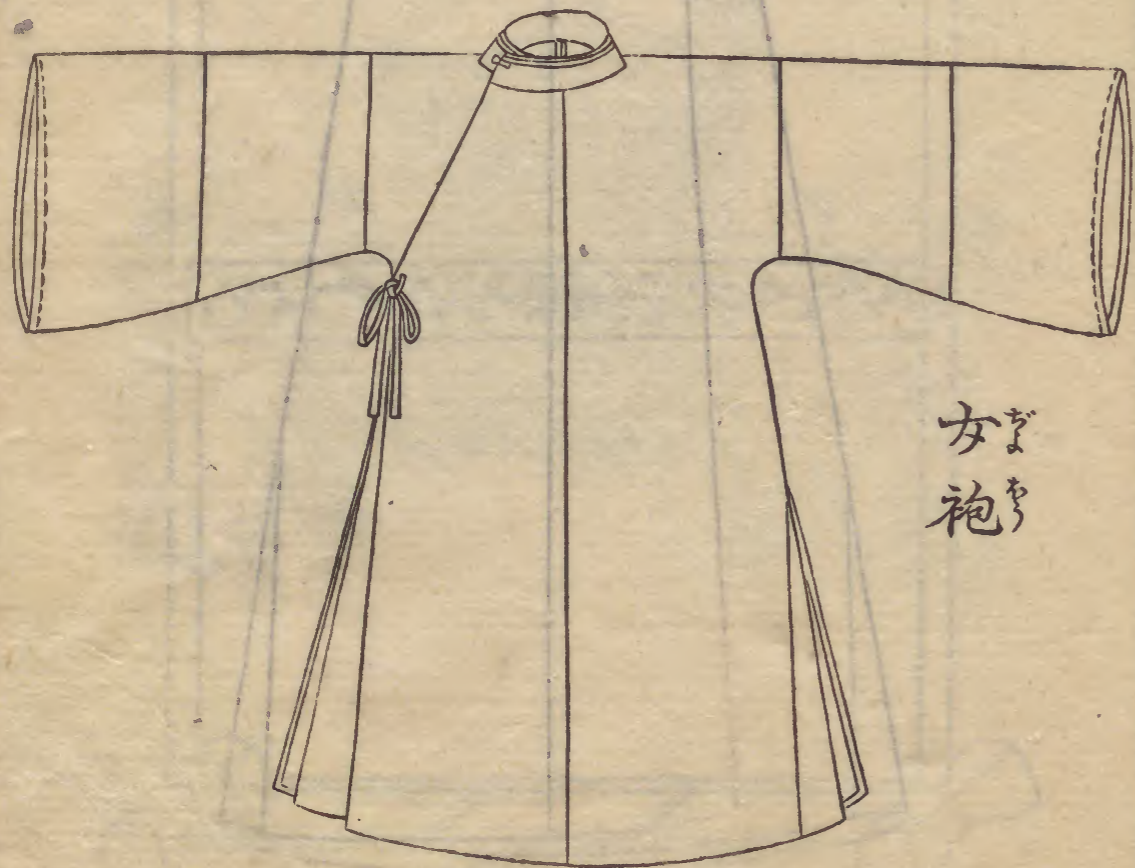
冠
服

十
三

圓領



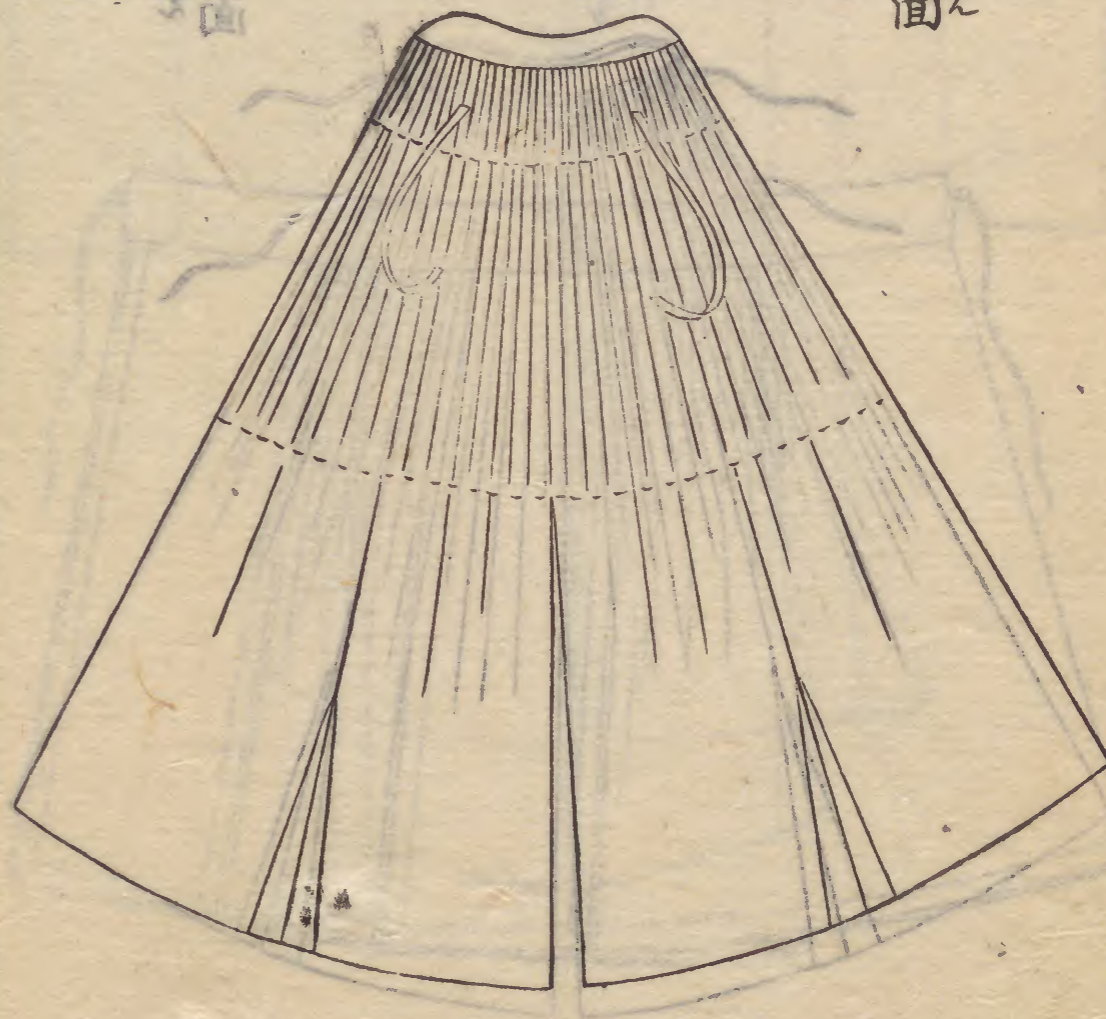
方袍



冠服

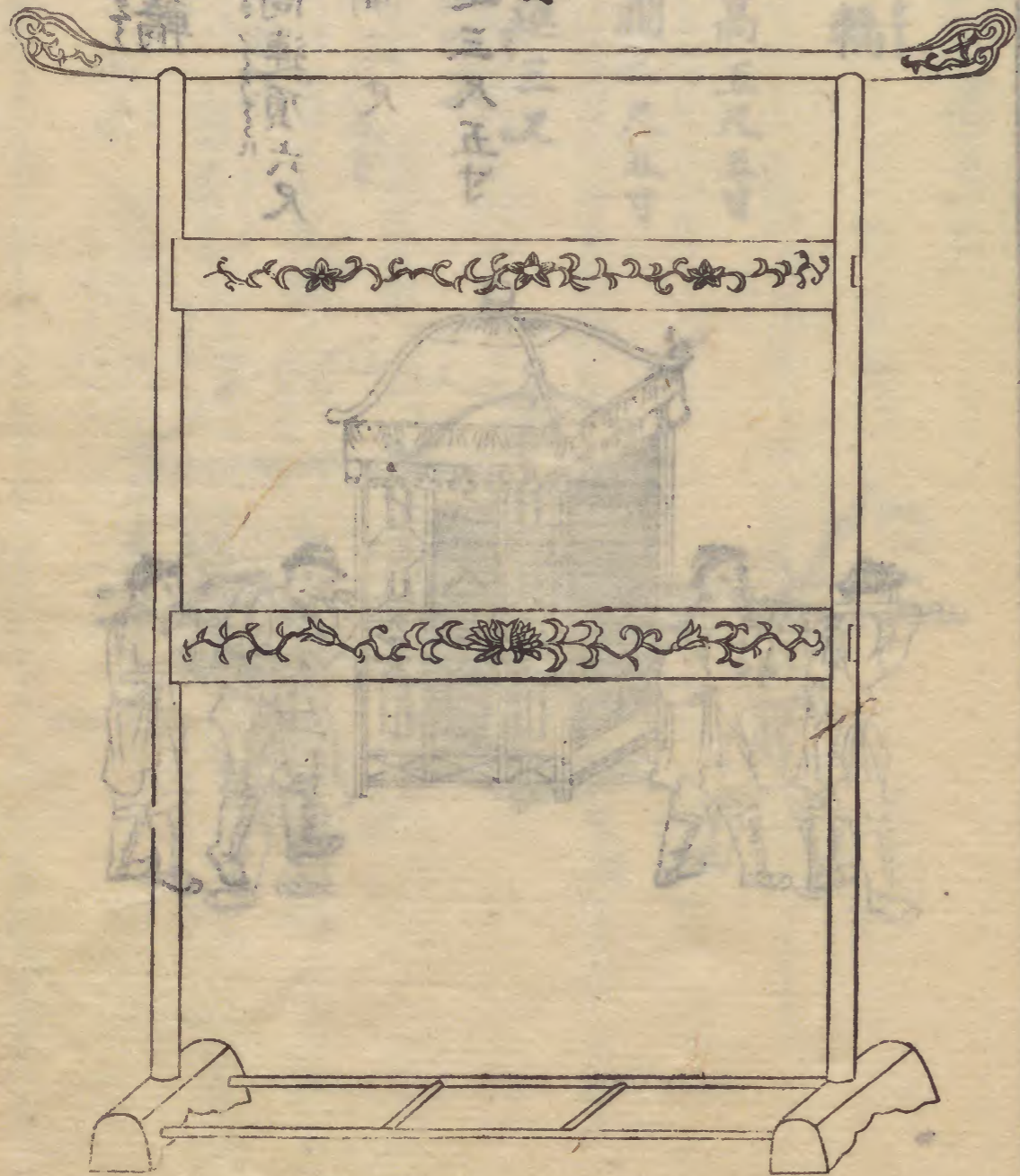
十四

裙子後面



裙子前面

衣架



大
神

高
六
尺

三
尺
五
寸

高
一
尺
五
寸

小
神

冠服

十五

浴衣



細
襦

襦
袢

女
袴

貴谷の御用儀

小轎

高五尺五寸

潤二尺五寸

進三尺

長四尺

闊三尺五寸

高五尺

車



冠服

十六

大轎

高連頂六尺

潤三尺

進三尺五寸

永



清俗紀聞卷之三

車

高五尺

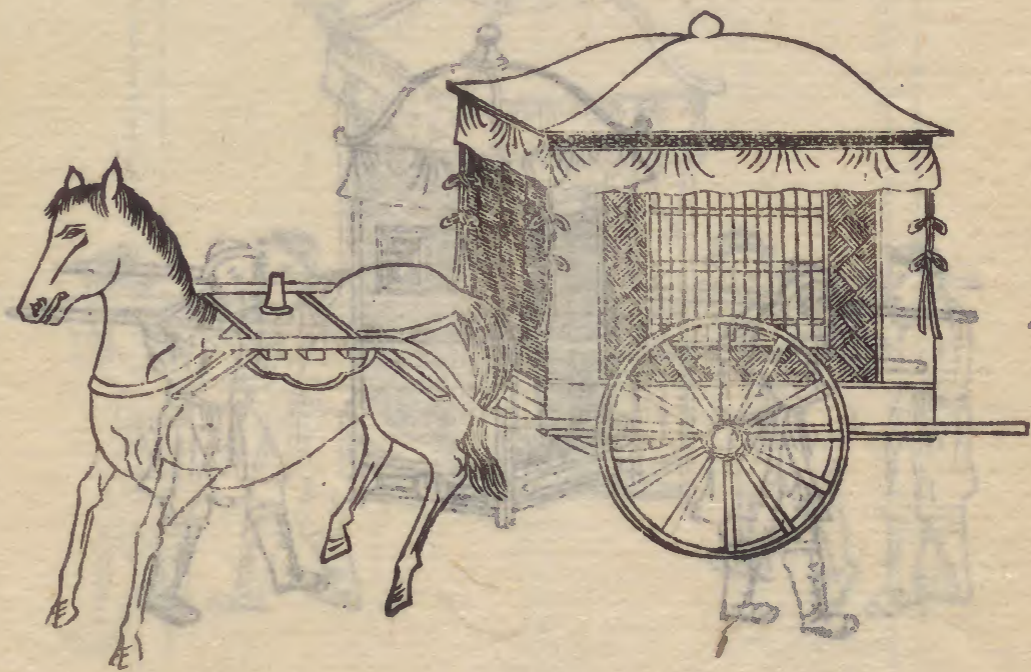
潤三尺五寸

進四尺

斷二尺

高五尺

斷二尺



清俗紀聞卷之四

飲食製

○飯 桶水を入茶洗淘淨去水一回不洗鍋は是元茶より茶碗一つの為
 ぶけをを坊柴火みく炊くうみれ乾ふ対柴を退け暫く悶蒸し用也

○茶 三月穀雨節み葉を摘取鉄鍋みく炒茶は移しををのりて揉絞す
 其後殺遍鍋みく炒上茶々大約廿遍やも炒終り

○茶名大畧 珠蘭茶 茶後五版一竹 武夷茶 茶後五版一竹
 松羅茶 茶後五版一竹 武夷茶 茶後五版一竹
 旗戲茶 武夷茶 茶後五版一竹
 紅梅茶 茶後五版武夷 茶の上只茶同
 蓮心茶 武夷茶 茶後五版一竹
 雀舌 茶の上只茶同 細き

○茶名大畧 龍井茶 茶後五版一竹 武夷茶 茶後五版一竹
 壽眉茶 茶後五版一竹 武夷茶 茶後五版一竹
 雨前 穀雨茶に依みとををを一ぬ青茶と云也版
 上廿五と中廿七と下二三と

○茶名大畧 龍井茶 茶後五版一竹 武夷茶 茶後五版一竹
 雨前 穀雨茶に依みとををを一ぬ青茶と云也版
 上廿五と中廿七と下二三と

飲食

瓶入小籠を用ひ或ハ錫罐スシカン入ス入ス錫罐スシカン入ス錫罐スシカンの大か
並に高下りの日用の茶ハ磁壺チウ錫瓶スシビン等ト入ス入ス茶籠チウロウ錫罐スシカン等の
圖書家部ブキヤ出スす ○茶葉チヤセ中チウの清水シヨウスイを炭火タンカで煮シ茶籠チウロウ茶葉チヤセ上ウヘに
茶葉チヤセを水スイを少チカ入ス入ス其ソノ上ウヘ滾湯カンタウ茶籠チウロウ
八分目ハチブンメ入ス蓋フタをケ蓋フタをケ

○酒ウイウ 茶籠チウロウ茶葉チヤセ水スイをぬぐヌグ甕ウツ或ハ桶ハケ仕シ造ツク茶葉チヤセを十月ジュウゲツを翌三月ウチノミツ二月ニゲツ迄マデ

の内ウチノ造ツク造ツクをケ量リキヤク目メ酒ウイウの類ルイ小コ同ドウをケ法ホウ法ホウをケ

○酒名大畧ウイウノオホシヨ 惠泉酒ウヰン 常州トウシウ出ス 烏程淨酒ウケツウジウ 湖州ホウ出ス 福珍酒フクチン 蘇州ソウ出ス

○潞安酒ルウアン 山西シヤンシ出ス 汾酒フン 山西シヤンシ出ス 紹興酒シャウキウ 紹興シャウキウ出ス

○惣ソウ酒ウイウハ壺ウツハ入ス斤目シヤクメはケ賣買ウツクハ五斤ウツ入ス十斤ジュウシヤク入ス不同フツウあり壺ウツ版バン大ダイ約ヤク十斤ジュウシヤク入ス一壺イツウツ

三分サンブ或シカド五イ分ブの程ヘリを下賤ゲセンの者モノ端ヘ買ウツクハケ茶籠チウロウハ酒瓶ウイウビンハケ少チカ少チカ十文ジュウモン二十文ニジュウモン程ヘリ宛マデ

調テウ系ケイ也ヤ酒壺酒瓶ウツウツ等ト此圖書家部チウツキヤの部ブ出ス也

酢ソウ 九ク茶チヤ一斗イツト一夜イツヤ水スイを浸シメ一壺イツウツ蒸籠チウロウ中チウ蒸シメ一能イツネ冷ヒヤて壺類ウツルイに移シテ一イツ日イツ

三日サンニチ経ケルて清水シヨウスイ三十斤サンジュウシヤク程ヘリ入ス柳リウの枝エダをぬぐヌグ毎日マイニチたびビくク七シチ日ニチ経ケル右ミダリのミ小コ

く日ニチはせ其ソノのち必カナラシ小コ入ス其ソノ上ウヘ一イツ月イツゲツ経ケル一イツ布フのミ袋フクロ

以モッテて後ノチは粉コを去サシ山椒サンカウ黄柏ワウハクの粉コ少チカ一イツ加カて一イツ遍ヒツ煮返ニヒキマエ一イツ用ヨウ也

將シヤウ油ユ 大豆ダイソウをケ煮シメ一イツ金キンにケ其ソノ上ウヘ一イツ水スイ入ス壺ウツ類ルイ右ミダリ煮シメ大豆ダイソウを麦マキの粉コ

変ヒヤクせセ越ヒラ小コ一イツ座ザげ風カゼのあハて一イツ行ユク小コ三サン日ニチ経ケル毛モウ粉コ世セ蒸籠チウロウ中チウ蒸シメ一イツ日イツ

多オホシ分ブン附ツケ日ニチ干ヒヤ一イツ壺ウツ水スイ移シテ一イツ煮シメ塩シホ入スくク一イツ日イツ半ハン月ゲツ余ヨリをケ経ケルて又マタ

一イツ遍ヒツ煮返ニヒキマエ一イツ本ホン袋フクロ中チウ入ス浸シメ量リキヤク目メ大豆ダイソウ一イツ斤シヤク水スイ七シチ斤シヤク塩シホ四十日シヨウニチの配ホウ法ホウあり

漬物將油ヅケモノシヤウユ 大豆ダイソウ或ハ黑豆クワシヤウを炒チヤウ粉コ少チカ一イツ并ヒラ煮シメ粉コ二ニ斤シヤク五ゴ合カウ湯タウ中チウ拌ハン合カウ餅ヒョウのミおホくク一イツ日イツ切キ蒸籠チウロウ中チウ蒸シメ一イツ日イツ冷ヒヤくク越ヒラ小コ一イツ日イツ煮シメ上ウヘ茶籠チウロウ中チウ蒸シメ一イツ日イツ

飲食

請客各品

桂圓湯 クイエンタン 竜眼の皮を去り肉核もみ熟湯に浸し重肉の太く白く成る

時水砂糖湯 ニハクサトウ 湯に煮る肉汁とも水進む砂糖湯へ鉄鍋に白湯を煮水砂

種見積り タウシツ 湯に煮る肉汁とも水進む砂糖湯へ鉄鍋に白湯を煮水砂

扁豆湯 ペンチウタン 茶に用ふ白扁豆を湯に煮る初はかみ散る時味は成り

氷砂糖湯 ニハクサトウ 湯に煮る肉汁とも水進む砂糖湯に煮る

杏酪 イニロ 茶に用ふ杏仁を熟湯に浸し重肉の太く白く成る

砂糖湯 ニハクサトウ 湯に煮る肉汁とも水進む砂糖湯に煮る

鶏豆湯 キヒラウタン 茶に用ふ白扁豆を湯に煮る初はかみ散る時味は成り

葉みく根丸 エミクネ 湯に煮る肉汁とも水進む砂糖湯に煮る

此方の鬼羹 オニカウ 湯に煮る肉汁とも水進む砂糖湯に煮る

雪粉糕 スノコウ 湯に煮る肉汁とも水進む砂糖湯に煮る

蒸籠の肉 チシロ 湯に煮る肉汁とも水進む砂糖湯に煮る

瓜子 ウラ 湯に煮る肉汁とも水進む砂糖湯に煮る

餃子 ギョウザ 湯に煮る肉汁とも水進む砂糖湯に煮る

肉み猪肉 ニク 湯に煮る肉汁とも水進む砂糖湯に煮る

紅粉糕 ベニコ 湯に煮る肉汁とも水進む砂糖湯に煮る

茶の粉 チノコ 湯に煮る肉汁とも水進む砂糖湯に煮る

餡を入圖 アン 湯に煮る肉汁とも水進む砂糖湯に煮る

餅 モチ 湯に煮る肉汁とも水進む砂糖湯に煮る

餅 モチ 湯に煮る肉汁とも水進む砂糖湯に煮る

餅 モチ 湯に煮る肉汁とも水進む砂糖湯に煮る

のぼんをより白砂糖を入猪油を加よく煉合せ用也小豆一升のせん
砂糖三升の配法あり

蕨衣餅 一名太史餅 麦粉を粟の油と水等分おして搗あてせ白砂糖を少し

へん棒あくのべ丸くかきえて餅のまじりておしよく押しあみして

油めく黄色おかしをあげ白砂糖をぬりて用也

藕粉糕 一名蕨粉糕 蕨の粉を水めくぬき砂糖を入火おけく煉外お藕

粉を細末おして右粉をたふし入猪搗拌小豆餡を入用也小豆餡製方前同

肉饅頭 此方饅頭の製法のまじりて肉お猪肉葱をたふし切白砂

糖をよりかき餡より用也

水晶糕 糯米七升 粳米三升おして冷水めく搗拌白砂糖猪油少し

よく蒸してをたふし角お切用也

糖糕 糯米粳米等分おして水めく搗蒸籠めを蒸白砂糖を入

又よく搗あてをくべ一升一寸四五分おきると油あまじり用也九蒸粉

一升お白砂糖半升の配法時はおよく加減等とる

扁豆糕 白扁豆を煮皮を去水入搗けぬし祖布の袋お入紐とせん

をとりよくあまを練り去麦粉少し砂糖成り入拌あてを蒸して

成待く一寸四五分角お切二ッはあて其向お砂糖を入用也

おの外點心種くありとては詳おし右の製法おねおし

菜類上等十六碗

熊掌 熊掌左右二つよく毛をぬり湯めく煮其汁を去酒持る油お

多能煮熱く小蝦を多煮り今等酒二分持る油三分の配法あり

人の冷臍お慮して加減おしかり

藕粉糕

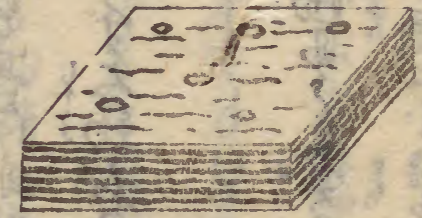
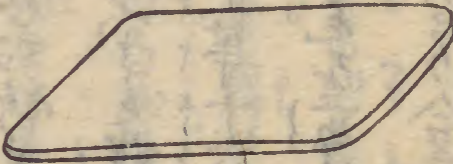
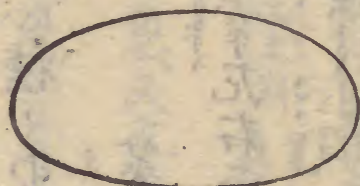
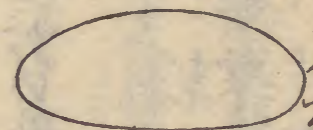
藕一作紅

簾衣餅

糖糕

雪粉糕

餃子



點心盛器

像生花



鹿尾

鹿の尾付の所の肉を湯中へ半煮し近煮て湯を去酒樽油みく煮

小蝦を多くしよみ並菲成きんみゆるかぶ形を酒樽油配法茶同

燕窩湯

一名大菜 冬んを一夜水み浸し又湯めて能洗ハ毛塵等成

細く細く細く細く湯み浸し重鶏の煮汁み塩酒を加至極濃塩梅みし事

鶏肉火腿 鮮肉糸切みして煮熱し碗盛其之上右冬んを成盛り

葱を少しきんみ入ふ煮汁七分酒三分此配法塩ハ冬ん

魚翅湯

鰹鱈を水み浸し冬ん寸同煮みして鶏をきんみ角切みし

鍋小油を入らんと炒將油酒水を入塩梅して細火みく煮去あし

茸葱を入きんみ入ふ煮汁七分酒三分此配法塩ハ冬ん

將油二分程冬んを濃塩梅にして用ゆ

海參湯

冬んを成盛り四ツきりみして湯に煮貴熱し火腿の煮汁

飲食

六

酒樽油を之に塩梅一魚圓魚のたま推茸葱を入者酒樽油の配法魚翅湯湯みね水

○羊羔 羊の肉を一塊二斤程炙みして水みく能者熟し汁を去肉残し

あしひ大根生姜葱を之に酒樽油みく能者逆骨を去り冷し肉片を

切用也酒七分酒樽油三分の配法を煮て死時酒をとり入者煮てよく

油と肉煮て上みかおれ

○猪蹄 一一東坡猪の股付れ肉を五寸角に切湯みく能者酒樽油

白砂糖茴香を之に加皮付の肉色あくねりて煮て木耳山薬葱を

入酒樽油配法羊羔の制表みね

○野鶏 雉子の皮を去り腹付の肉斗屠く切鍋み油を引炒和け酒樽油み葛

粉を少し加汁氣を煮み炒し用也酒八分酒樽油二分配法

○鮓魚 魚の酒娘みく蒸塩加み

○鹿筋湯 鹿の筋を水に浸し三寸程み切火腿汁みくよく煮熟

し酒樽油みく塩塩梅にて肉圓推茸乾筆葱を入者煮り

し酒樽油配法魚翅湯みね

○炒鶏 鶏を骨もみ一寸ほど切鍋みあがし成引炒又水を

入半煮み煮し酒樽油猪油少しを入栗山素蒜を之に

煮熟し汁を引き酒樽油東坡肉の配法みね

○全鴨 鴨の羽月成りて皮汁損せぬやみよく毛を去指をあし

穉者蓮肉を後み結葉みく巻湯みて七分程煮和者汁を去り火

腿の煮汁み酒樽油を加塩梅し又能者煮熟し葉を去全種の時止

ぬきみして木耳金針菜葱を之に煮者煮汁酒を分りて十分酒樽油を用ふ

飲食

○鷲 鷲の肉或骨もみ切湯多く能煮和らる酒将油多く煮熱する也

○解 蟹を煮るに殼を去肉或筋の煮汁酒将油を入葛粉を加葱生

姜を細くきざり入煮熱し煮汁酒等分めて八分将油二分の配法葛粉

○煙 煙を水み浸し石をとり能洗ひ猪肉を厚く切鍋み入煮汁酒油み

る妙猪肉もに炒熱し酒将油を加塩梅して葛粉細くきざり入煮る酒

八分将油二分の配法

○魚 魚のみ魚を水み浸し湯中煮和らけ鮮肉火腿の煮汁酒

将油を加煮熱し推草乾筆木耳等入る酒将油配法解虫煮同

○都 都て煮物ハ酒将油少めて何品も洗塩梅ありしも小皿将油

を盛盛りし洗酸のこのみよと鹹をまのむ者ハ将油を付し吃せよ

ぶから用ひし配法も一定分量多し多く洗酸よりとせ

中等十碗或八碗

八碗の時ハ羊肉魚翅湯を減せ

○燕 燕窩湯 煮るす煮方茶みねかー榆肉乾筆筋の皮を入る

○全 全鴨 煮るかこまみ同し腹に詰りぬり蓮肉木耳葱を上煮す

或は将油み水砂糖を加煮るふとあり

○魚 魚翅湯 煮るす茶み同し魚圓鮮肉火腿葱等加

○猪 猪蹄 煮るす茶にねねし蝦米海粉葱等入

○鹿 鹿筋湯 煮るす茶み同し肉圓葱を入

○海 海參湯 煮るす茶み同し蝦魚圓葱香白菰を加

○羊 羊肉 茶の羊羔の煮るす者ハ山藥を入

○鯉 鯉魚 煮るす茶み同し推草肉圓韭を入将油を添ふ又油あげ小

煮る酒将油少く煮るむとあり

○鮑魚 干鮑 浅水み浸し 薄く切 鰯油を引炒 厚く揚げ 鮮肉を薄く切

加酒 持油 ぬき 考 葱 蒜 を 考 ぬ

○炒鶏 鶏 茹 け じ ょ ぐ 炒 魚 の 身 を 油 あ け て 栗 葱 を 加 考 ぬ

○醒酒湯 鶏 を 考 ぬ 煮 ぬ 肉 皮 去 右 の 考 汁 み 塩 漬 か 入 菊 瓜 考 ぬ

きんぎょ 考 ぬ

回千 昂撒美盤 考 ぬ

○荔枝 龍眼 松子 榛子 蓮子 橘餅 胡桃

東菓子 雪梨 杏仁 雲片糕 落花生 瓜子 梔子

柿餅 明姜 太史餅 芝麻扁 連環 冰糖 火腿

鴨 蚕 眉公餅 冬瓜糖 枇杷根 夾砂糕 桂花糕 佛手柑

玫瑰糖 風雨梅 山查糕 造花五六種 大根考 菊 牡丹 水仙 等の時 新 花 を 考 ぬ

右の外時新の菓物 桃李花 紅香圓 橙子 等 此品 対 水 随 入 用 也

精客 各 不 排 出 の 次 考 ぬ

茶 桂圓湯 蓋 考 ぬ 盤 考 ぬ

○卓子 熊掌 鹿尾 同 考 ぬ 熨 窩 湯 大 碗 考 ぬ 魚 翅 湯 同 上

海參湯 同上 羊羔美 餅 考 ぬ 猪 蹄 同 上 野 鷄 同 上 鮓 魚 大 碗 考 ぬ 鹿 筋 湯 同 上

四點心 通 考 ぬ 雪 粉 糕 小 餅 考 ぬ 餃 子 同 上 紅 粉 糕 同 上 簾 衣 餅 同 上

醒酒湯 茶 碗 考 ぬ 一 人 炒 鷄 餅 考 ぬ 全 鴨 同 上 鷺 同 上 蟹 羹 大 碗 考 ぬ

煙 乾 同 上 魚 肚 同 上

四點心 藕 粉 糕 小 餅 考 ぬ 肉 饅 頭 同 上 糖 糕 同 上 扁 豆 糕 同 上

○茶 ○飯 右 考 ぬ 卓 子 を 引 回 千 を 考 ぬ 八 碗 考 ぬ

十碗 菜 の 考 ぬ 茶 數 四 五 碗 の 後 點 心 を 考 ぬ 醒 酒 湯 を 考 ぬ 又 茶 漬 出 考 ぬ

朝暮平食の菓敷の餅肉鶏魚鮒餅付くは人の丹を果すとす分考て三回
碗行は大碗小盛盛心等の好しを切ハ粥子干菜醬瓜干蘿蔔等食
一魚肉菜類の宜食晩食に用也 ○九村落の小麦を食飯に用はく
小麦のこを食はふ事わを麦飯といふ麦粉を飯にすといふ水にひいたるら
はろらに獨りの酒をきけりく同様に食する分量不同なり麦を丸めり
す皆粉半なり其外大豆小豆黒豆粟黍等皆粉に食す可し
市中のもれといふのく下粉ありて食す可し力作人の之をねね
飯を食は

月餅製法

○第一餡 熟麵一斤五合 菜油半斤 白砂糖二斤
右三員拌りせ橙丁紅子瓜子核桃茴香五味見合是二員餅型入徒空は

打出り型に入れて打出り一つの量目十分は程足をはりて造る

第二酥 生麵一斤二合五夕 菜油半斤 右二員よく搗り分ち

○第三皮 生麵一斤八合七夕五夕 菜油三合 白砂糖半斤 温湯

小麦の粉と油の加減をい合せうんごの合せ
加らんあつちの湯よくすむねもろ也
右第二の酥を蕎麦粉の粉の中に入れて搗り

そののべ敷八十に切九一寸方程にして第三の皮を張れまよく加減したる丸く
長手に棒のごとくつらへを敷八十にちなり平かみ壓す其う人より第二の酥を
つ完う生麵をぬく一揃ふ是をのれは右の粉うらよく搗りまよくひき
を門と棒を扱とれは右の粉の蕎麦粉れまよくみねを是を角、小口
よるそのれは此第二の酥と第三の皮と幾重めとせしめ是を丸くのま
其内小第一の餡をばよく搗合せ饅頭の形にことしよく上生園子れ
煮けめく印を押又搗りぬく平かみでよく壓す其う角み切ぬれ

唐紙を菓子鍋み入上下に火を重焼ける

雪片糕製法

糯米二百目

大白米を三日も経てよく洗い水を二日一日に洗ひ乾かしよく蒸す

熟麴百二十目 白砂

糖百六十目

油をこしすていれ水を各

右三品を分合せよくこねし錫此型にい

上下を圖のごとく揃へる物みく種ねるも上も厚紙を覆ひ鍋の内に入

煮る其粉も湯気の通うたる度まで煮上る也此型を鍋み入る其型の内

内れ粉の高さ小鍋の内れ湯もかえさる事す也粉の量より湯の量多ければ型の内れ湯入る

其湯より上も出さる粉蒸熟せば又粉より湯の方多ければ型の内れ湯入る

粉爛々也火のかん炭火中よく焼きたる如きに之を強火で蒸す

連環製法

生糯米粉一升

麦粉八匁

白砂糖二十目

膠銘少

水五匁

是みく右の粉を篩みある候み加減を右よく分わす各俵二寸に五分程

の餅と別湯煮別生糯米粉五升麦粉は十目白砂糖百目摺合ら

えみ一盃入一揃み揃せ右中よく湯蒸熟ふ二寸の如きよく記かんり

火腿製法

寒中み猪の股を足付

一腿

切

毛

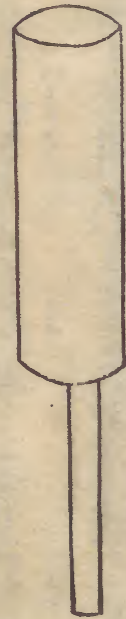
乾

すし乾し丸肉一升に塩二十目程のほりも皮ぬきよくすき入日に乾し

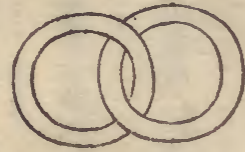
飲食

十一

杆皮棒 かんびぼう



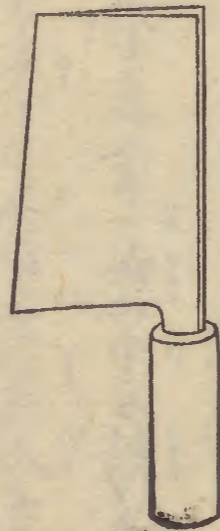
連環 レンエン



壓子 おしこ



七切片刀 せつぺんぼう



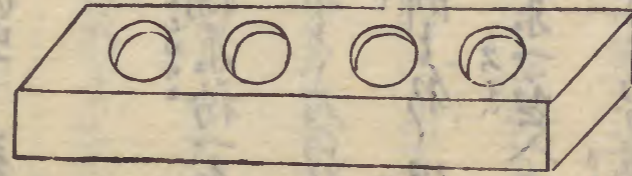
杆棒 かんぼう



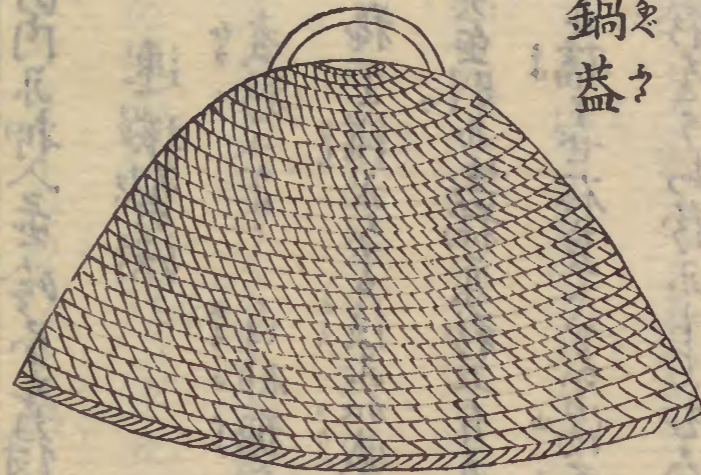
飲食

十二

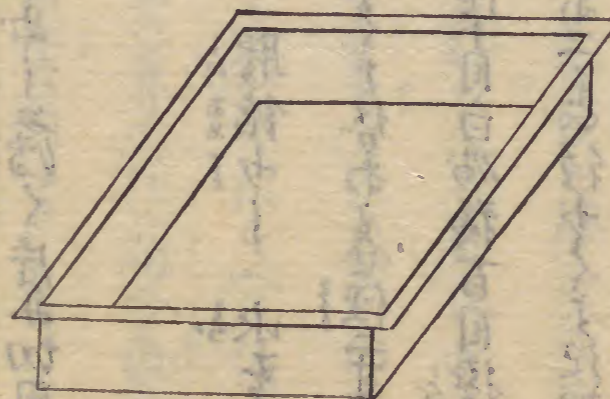
器 器 器 器 器 器 器 器 器 器



鍋蓋 なべがし

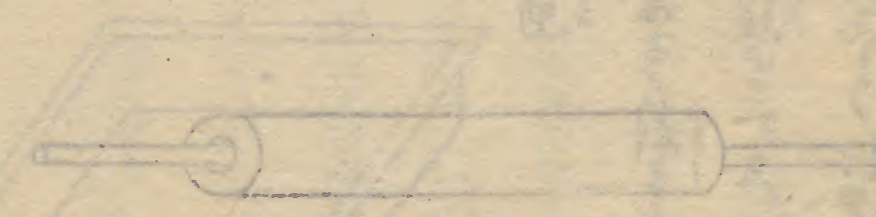
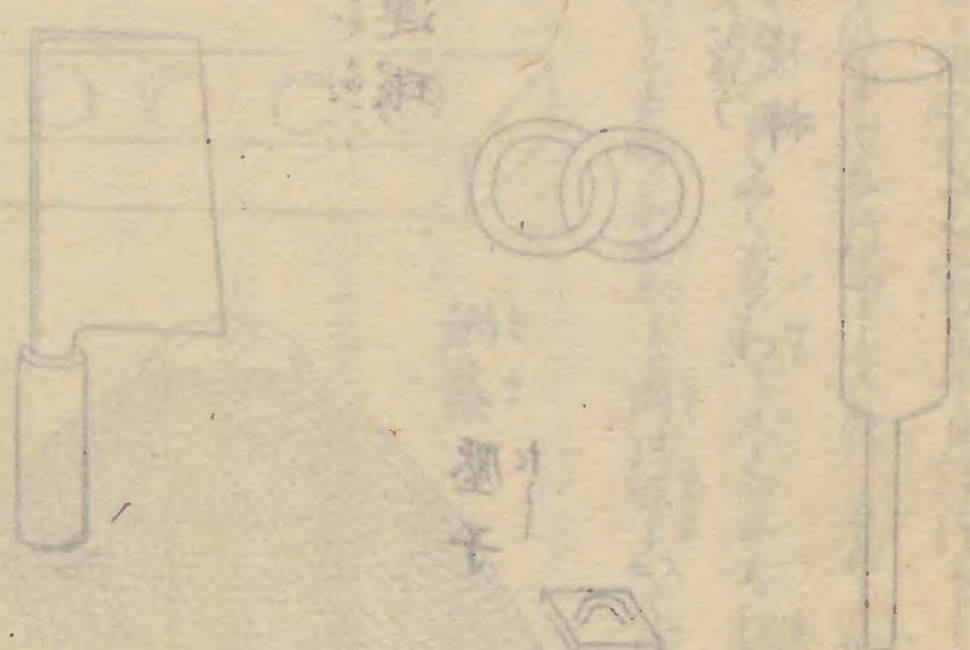


錫匣 すずのひら



空風のあつたは竹木十目程はるゝ一壺又塩湯を冷ゝその肉ふ浸ゝ日々
 于は事には五粒みゝて終ゝさゝらゝかゝるゝ茶のおとゝはふゝゝあぢり
 ○肉類をゝ争々和ゝゝふみゝ綱の内肉豆冠を二ッ三ッ徑入者れハ壺に
 和ゝり中れふ也ゝゝ肉は味ゝかゝははゝ細火みゝ終ゝと者和ゝゝにゝは

清俗紀聞卷之四



清俗紀聞卷之五

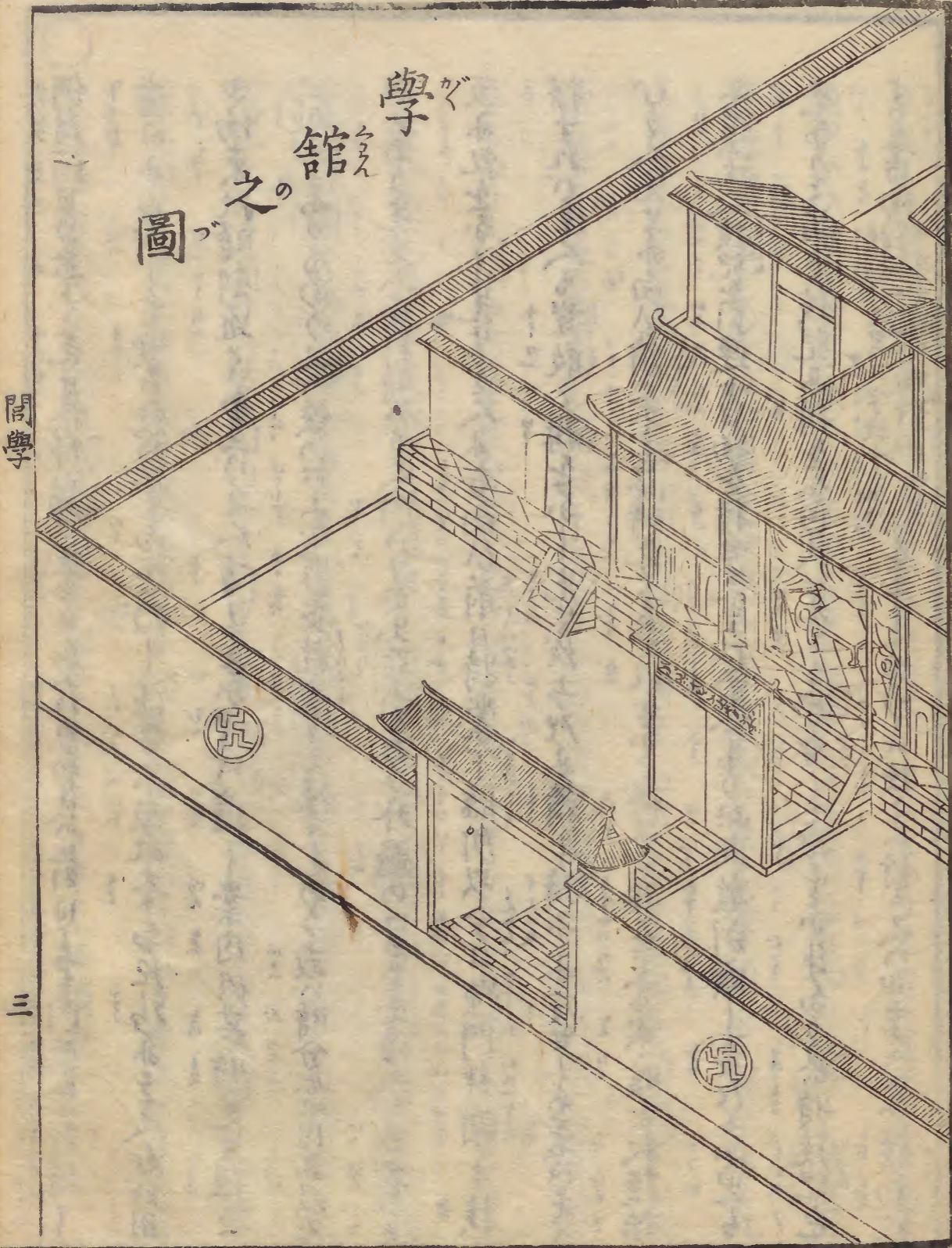
閨學

○閨學リイマとは婦の中ニ館ヲを設けテ御ノ黨ヲ子ヲ牙ヲ成ニ教授スル所ニありテ先ニ生ヲ元ノ位ニをシ官シ人トスル家ニ又ニ居ニ宅ニ女ヲ授キ侍ル宅ニ借テ成シテ書ヲ集メ免テ教導シ此ノ所ヲをシ學館トシテシ製造ス式ニテテ事ノ中ニ庭ノ庶門牆等の制も又春秋祭紀の禮も如ク學官小ノ執行事あり此ノも文事に志あり者ハ毎年十月四日孔子聖誕日ニ禁食日ニ拜シ此等事ハ何レ世ニ何レ此ノ祠堂菴室を借テシ也明朝の時も借テ用ヒテ事ハ博學者ハ先生代請テ其地の初學幼童を教育ス事今盛ニあり九男子五六歳也其天質を見テ聰明者ハ子ハ五六歳六歳

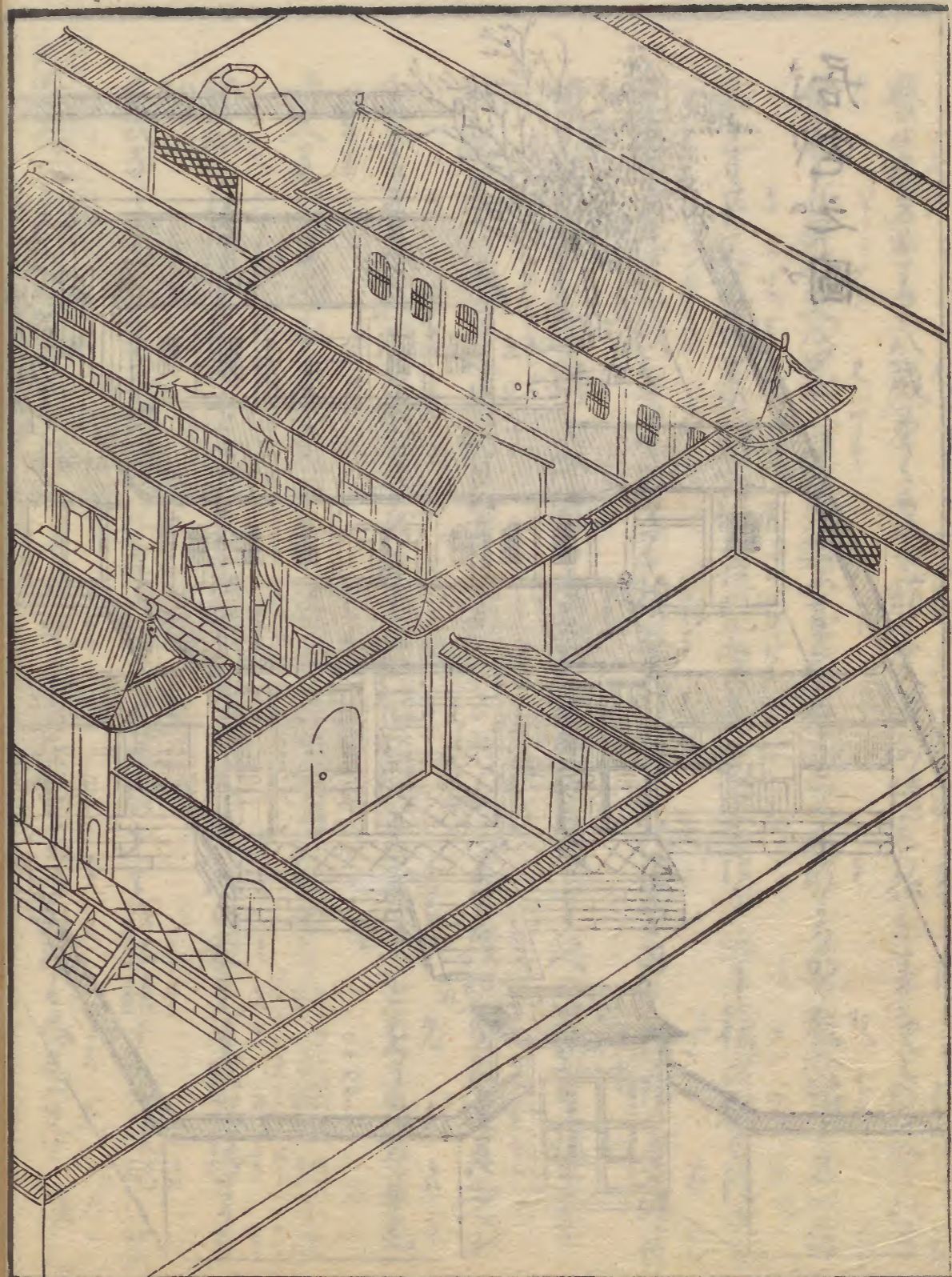
閨學

學館之圖

學問



三



○何月何日、兼く先生に拜諾し、並ぶる吉日あり、前日、門前を打掃し、當日、別して御食意の、尚を致し、随分不敬此事、亦た極み、人の代用、由、勿東、此時刻、近くある、はる人、方、より家、僕、成、遣し、案内、以、其時、先生、使と、一同、おあり、あり、又、使の、口、を、再、並、就、來、と、返す、と、あり、或、時、分、案内、おあり、ぬ、と、あり、先生、入、來、れ、時、は、る人、門口、に、出、送、ふ、あり、外、廳、の、口、に、出、送、ふ、も、有、賓、と、互、おれ、を、か、し、先生、と、人、お、向、ひ、前、日、特、蒙、下、臨、所、以、今、日、踵、門、拜、謝、と、挨拶、す、れ、は、る人、も、豈、敢、と、揖、を、か、し、先生、成、上、座、お、請、し、椅子、お、座、せ、し、も、兼、成、は、く、む、と、人、先生、お、向、ひ、請、茶、と、云、此、時、先生、立、て、れ、を、か、し、椅子、お、腰、を、互、お、寒、暖、を、叙、談、話、お、及、お、主人、孩、兒、を、引、連、書、物、を、持、せ、先生、に、是、亦、あり、此、間、教、訓、頗、く、並、た、る、小、兒、は、是、あり、と、云、く、孩、兒、お、揖、を、か、し、心、先生、も、起、身、し、て、拱、せ、お、け、あり、其、時、孩、兒、包、よ、る、書、物、續初、此、書、目、三、字、經、千、家、詩、千、字、文、百、家、姓、等、不、同、あり、を、出、し、一、句、づ、口、授、し、一、行、又、ハ、四、字、六、字、讀、初、れ

中、近、お、教、又、ハ、返、て、學、子、館、お、召、か、日、代、讀、初、と、す、お、あり、先生、に、隨、意、あり、尚、日、教、訓、お、ハ、五、六、遍、も、口、授、せ、お、け、あり、後、く、讀、し、ハ、孩、兒、ハ、書、物、を、收、拾、し、陪、座、以、其、修、治、と、云、と、あり、此、時、用、意、此、卓、子、を、並、御、食、意、を、致、し、物、と、て、杯、を、卓、子、に、上、お、お、置、き、各、一、同、お、飲、其、時、は、る人、の、方、も、密、の、杯、を、頂、戴、す、る、成、領、不、盡、と、云、返、す、お、を、回、敬、と、云、け、る、お、右、の、孩、兒、を、呼、出、し、奉、敬、領、不、盡、等、此、事、も、あり、又、ハ、小、兒、の、名、書、ハ、あ、れ、も、あり、酒、宴、終、り、て、卓、子、を、方、舟、行、く、の、菓子、糕、品、を、並、御、食、意、を、致、し、奉、定、式、あり、此、時、賓、を、打、話、し、て、尚、日、の、款、待、を、挨拶、し、多、く、攪、擾、重、來、拜、謝、と、云、ハ、苦、辭、を、お、せ、お、人、も、云、く、豈、敢、怠、慢、と、互、お、揖、し、先生、成、成、と、云、は、る人、孩、兒、を、引、連、門、口、に、送、る、門、内、お、け、り、お、も、有、其、後、入、學、の、日、代、選、と、小、兒、學、館、お、行、く、學、の、小、身、お、有、者、又、ハ、貧、窮、お、有、る、ハ、先生、に、拓、請、せ、ぬ、あり、且、孤、獨、等、ハ、其、家、兄、伯、叔、の、内、より、先生、に、日、代、選、入、學、す、お、け、り、お、け、り、拓、請、お、け、り



招飲 先生之圖

○ 孩兒を連れて入門のとき其父兄と一同お籠りの帖紙持来し学館へ
 へおえらるる学館の造作尋常此事あるは東階西階等の事あり門を入
 外廳よりお籠り所の出入口よりお入あり孩兒入門の時着す衣服を實
 客往來の服と制同一唐人の禮服別お制なり先生は書童管童
 ともお側にお云付聖儀 函儀ありは至聖先師の宮儀用も多し其儀幅巾あり又を儀儀
 其儀をよ 彩子ありありは豫州府の虎丘より一雨より委出され近
 国の学館にお供奉すまらり 此は毛纏をよ承白燭成あり 糕粽 糕粽は高申の首座に依
 他國にお奉仕は前ありとふ 此は毛纏をよ承白燭成あり 糕粽 糕粽は高申の首座に依
 を備へ畢しは孩兒聖儀にお禮儀 拜ハ儀礼を用白 跪與四拜あり 次お先生は拜を此時執儀と
 身分相懸にお銀七八分ありは拾は行紙封筒にお封し其にお簽とて唐紙
 を小さく切張付其紙にお執儀と書先生は捧ふ事初見の禮あり此お先生は回門
 の書生は儀集免 和氣湯 瓜仁菓肉を白砂 在飲し是は朋友の氣成和すふお好む
 何國の学館もよく用ゆる事ありありは江南の地方ありは事あり人およく

書包藍布

Handwritten text in a rectangular box on the right page, likely describing the items listed in the header.

Handwritten text in a rectangular box on the right page, possibly a list or detailed notes.

Main body of handwritten text on the right page, surrounding the boxed areas.

Main body of handwritten text on the left page, including vertical columns of characters.

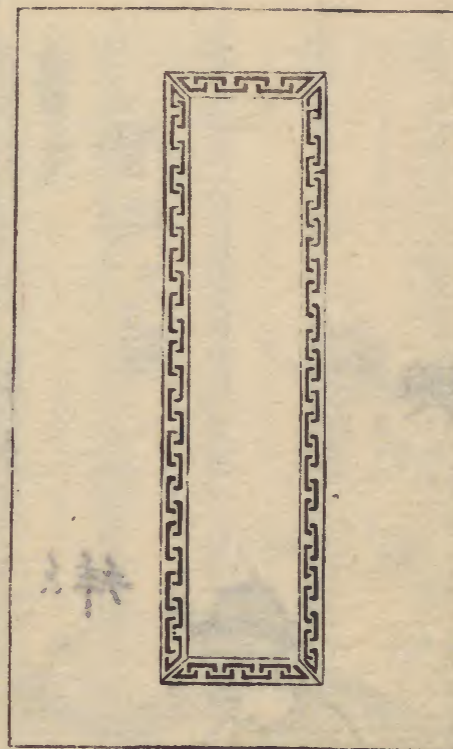
小圖成加ふ事もあらず若一字両音我理異つる字と其四聲もあらず
 平上去入を分け小圖成點は是の門生十人己二三四人近成教月をふれ
 法あり又十人己下れ書生が是の初學の時塊頭字
 在ぬく一日一字二字三字と次第に見知らしむる成認字とふたふ初
 日小認三字二日同を認三字前日れ三字成も亦ほせし見知らしむる成
 且月の才氣落凡者あらずの幼稚の者且門生をすしぬる時書成行へぬ
 己下小教養する法あり元認字三百字も過且其書成成あし漸く書成業
 進し四書五経成讀む且毎朝讀書の時空成書成志成定む向讀し
 成成付字々分曉し讀書中成化所を見ふ事如く化物成読ふ事如く遍
 教を細成記し並遍教満くも此月滿しがれた時此月滿る近成遍も讀し
 遍教満るて背誦あらずも遍教の満る手を讀し是すを成し以得る成



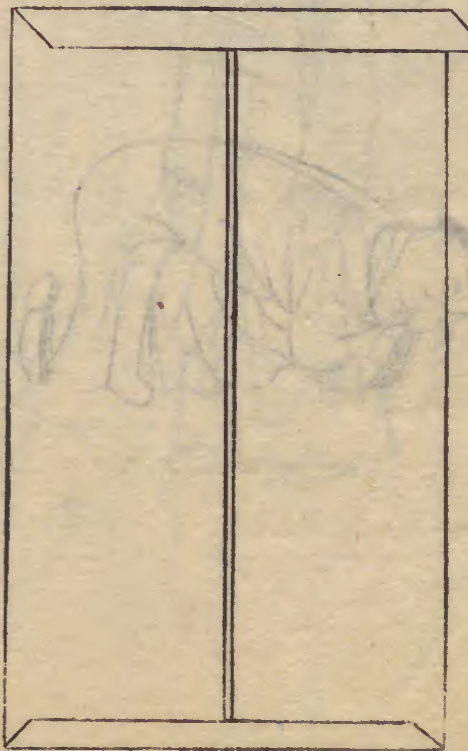
書生 禮拜之圖

問學

封筒大小不同用白綿連制衣造 正面式



背面式



封筒釘封面式 面用大紅或梅紅箋貼固上下轉至後面糊貼牢固

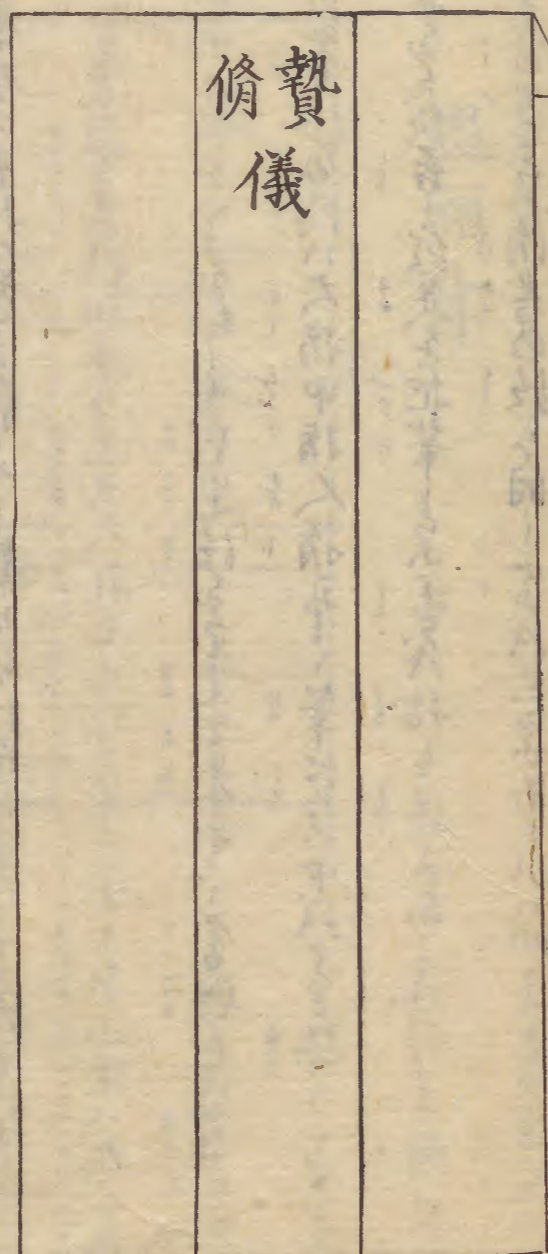
背面式

某姓某 字 老長翁台展

某姓某名具押

封 某月某日發 封

贄儀



書成帶温復習中事日同信あり受業したる上めく會得せざる事われは
 年長の書生に問ひ申す先生に問ふ事形一先生に問ふてかかるとさう封を
 整衣歛容一席をもちあはし先生に前みすみく某於某事未明は
 某書未通取請先生より先生さるるありは紙以滑り聴く坐み帰ふ事也
 午時み至る近きとあり學ぶ書目先生の許容成るの定かかると

問學

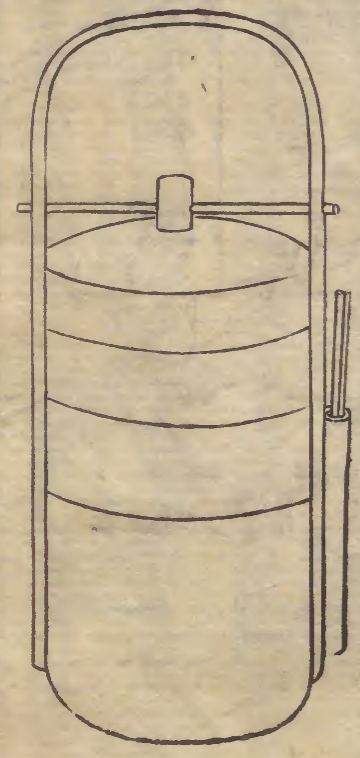
九

吃中飯一又其に學館小多ふ二町三町も隔たたる書生は終り宣版
 を送らぬ席ふ及が午飯過ぐ習字は八點時候め先先生講書一
 學館の書生位成して拜聴す先生講しすれば學業進んだる書生當
 日先生の講し多ふ所を輪讀して又當日授りたる書成熟後凡習字の
 工拙も拍り専ら字畫嚴整みして歌斜差落等の病を以てに習字の
 筆墨硯の取扱ひを毛務め一戲れ硯に面は書寫すふ等此事はやうり
 戒しむる習字は初め々上大人孔乙己化三千七十士尔小生八九子佳作仁可
 知礼也とふ字をおし由是定法多し先生來ゆく書與止む習字書少く填
 寫は筆は右指の中指中指人指め々筆管の中成とを扱ひるふふは
 空みあふ成言は是を把筆とふ是成指と送みあふぬやう小順に左は
 足を磨墨とふ清書の法と同く字成二字ありひの四字書筆ありたるは

塊頭字

孔	上
乙	大
己	人

錫盃



問學

十

かろんちよとれつわのつ
 學館諸生列位之圖



上の字を三書書く初一字成填寫一殘二字成自方其書是法書の
 はありかのおととてく毎日法書一請改一其未千字文まふ古筆法帖等成
 習うし法帖成習ふ時と油紙を巻ひてけ写す習ふ黄昏に乃ふ紙の書生を
 家出帰ると一月年月も浮留とかわるを毎日家出帰る書生に又早下
 中々路隔とつかい奴僕時刻を考へ途を尋らり午飯を送るある楊の
 差物舟入身ふかり且入門の目と書生に教へらる先家出帰る神
 一礼一歩お父母兄弟姉妹は礼儀一進退周旋の礼節懈怠あてなくば
 一以列へらる事なり詩傳成教ふお先對を作く志む其法と二字
 二字は古人の句成書是み對を作らしむ進く五字七字法を教へ點削を
 加ふ其後五言七言の絶句成作し心修り習ふ時と其人の好みと韻書類書成
 用ふといも何の書成用ふとい不定あり又其間唐詩三百首行其月誦せ

此の事常なる文章を属する法は天然の文章の幼童の二三葉たるも
 左傳史記漢書に類をよく熟讀せし義理體裁等をよく教へ
 又先生に講ずる書は流し講しあるは義理遠く行前止の法
 早して逐一先生の行（おなりの）のまよく志く句意文法は略す
 得るは先生題を出して文法はくらくわく文法は應等を行す
 學籍も供奉す可儀の方右も文昌帝君魁星像を安置す可事あり
 此二神の都く文明をばくす可事なり
 考へ一好もよくしめしめ事あり ○先生賓客と應對の事お止し書生
 次も陋し序立し先生賓と礼儀早も成待諸生賓も向し奉揖以賓退
 時も奉揖し還る賓と先生と諸生も命して門を出る事お止しお止し
 諸生も旋立し先生賓代返り歸り坐成命お止しお止し坐す賓も

恭請

某某歳至某 閣設帳議送脩儀諸面

眷教淨其其頭首并

封筒

關約

閣學

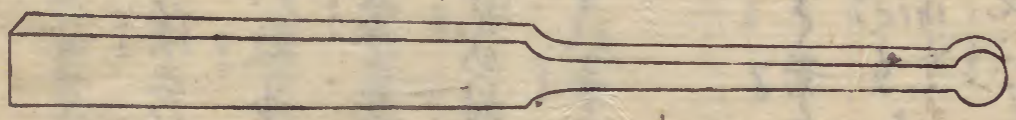
十一

諸生中相見を欲す時先生礼儀淑たふく他揖之賓退く時
 遠く送ふ事を得む又此類ありしは親押す事なり
 知縣同知又の其已下此人或は富家なり我亦博學先生成請
 孩児の教員成頼む礼儀の何れも同後ありを關約する全帖を拜
 或は二家五家中令先生成請し孩児を教ふ之想して我家母先生成
 請むる事何の世も始りし也之者如く是共此母先生とす人ありハ
 他下之招請し孩児を教ふら其招請したる家亦學館あり其内房膳房
 等近構は本家の孩児右の學館も同じに行て學ぶを司の期成も本家
 幼時時より衣服を遠く奉り若先生ははひの者なり時ハ招請
 する家より書童管童二人三人付係伏侍せし十二月廿九先
 生學館成收拾し郷里に歸す二月十日以上より來り學館に入る

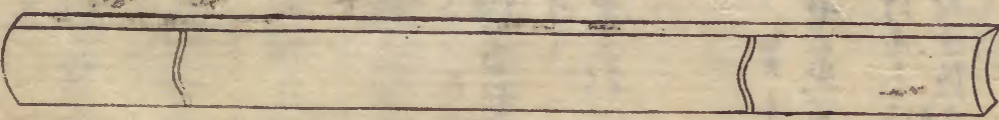
功課單

夫書生毎日清晨上學且整頓
 几案令潔淨正平心意氣將
 昨日所教之生書讀熟背誦仍
 理温讀過書每本正文十張然
 後方教生書再讀計遍數成誦
 午飯後習字筆硯墨錠須頓放
 有常處不可散亂未時講書又
 熟讀舊時讀過之書務要讀得
 字字響亮不可錯誤夜間在家
 亦讀到二更凡在本館受業者
 慎之毋忽

戒方



竹引



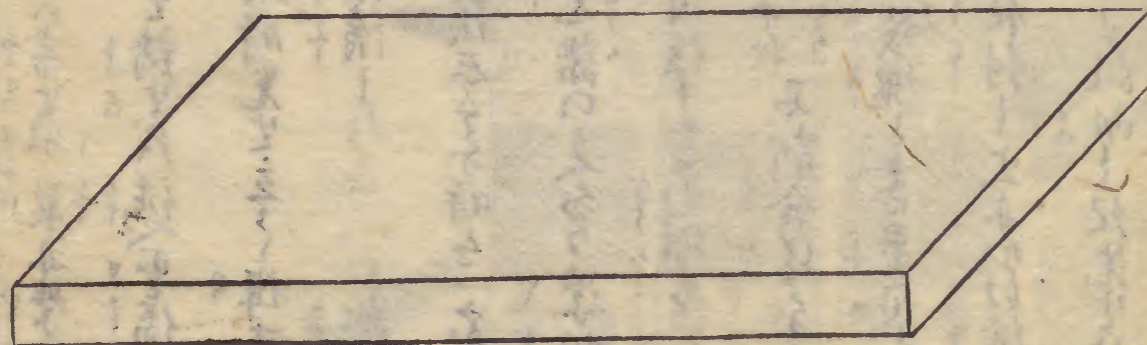
○女子學問の便に男子も異ふ事ありて女先生とて寡婦又ハ人の妻
 學問の諸家の女子を教ふる事ありて女子は家母ありて教授は初め女訓
 孝経を教へ後母の千字文百家姓四書等成讀志切事男子に同一執
 儀束脩の禮も同様あり習字も初め女先生に教めく上大人を習ふ後
 ら男女も限らず能書の先生成程習ふ且豪家此女子の詩文章成
 教ふる所り小家めくも志厚けりは其父兄の好くゆく詩作を教ふる
 此外女先生女子も教ふる事あり婉婉聽從等此事ハ女子の母常く行ふる
 あり折く女先生も和ゆ事あり

○學館の礎書成 功課單と云を習ふ後母成程習ふ且豪家此女子の詩文章成
 を北月允偷懶作怪あるもの成方一各戒尺と云 竹片 行めくはく
 ありて打手心又おろく懲りめく打屁股するなり

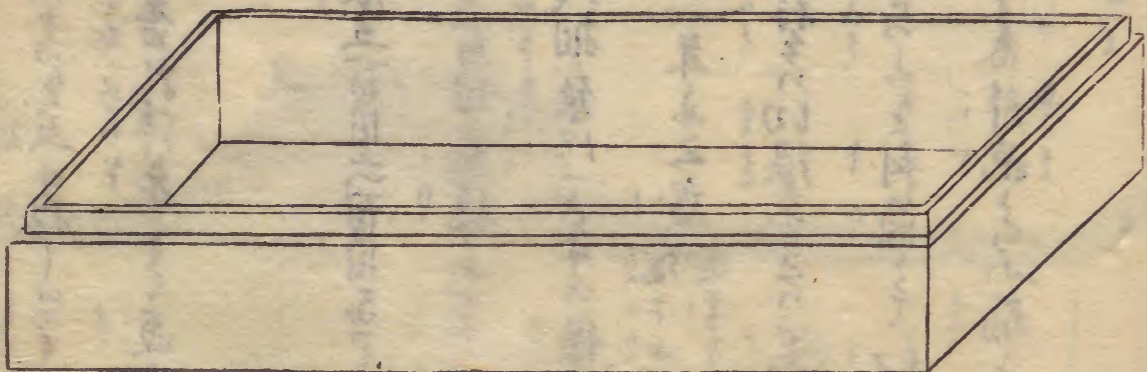
開館票
 本月某日開館

○毎年放學の定日三月清明五月朔日とて五月中元八月中秋九月重陽十月冬
 至十二月七日とて春正月十日前後事成放學と云是年中放學は定日ありて春
 至二月端午中秋の日とて放學事あり其日食月食國喪ある節も
 放學せし平生のおとく教授せらるる先生毎年十二月十日以後を舊曆古成止り
 正月十日以後は新曆にて請持此禁錮事入る當月何日とて初を初とて日
 式あり初學入門ありて聖像香燭供物等儀使禮洋此事尋常行ふ式
 のごとく右の外年中放學は日あり先生又ハ書生の内は故障ありて放學

拜匣蓋



同身



間學

十五

面

帖單

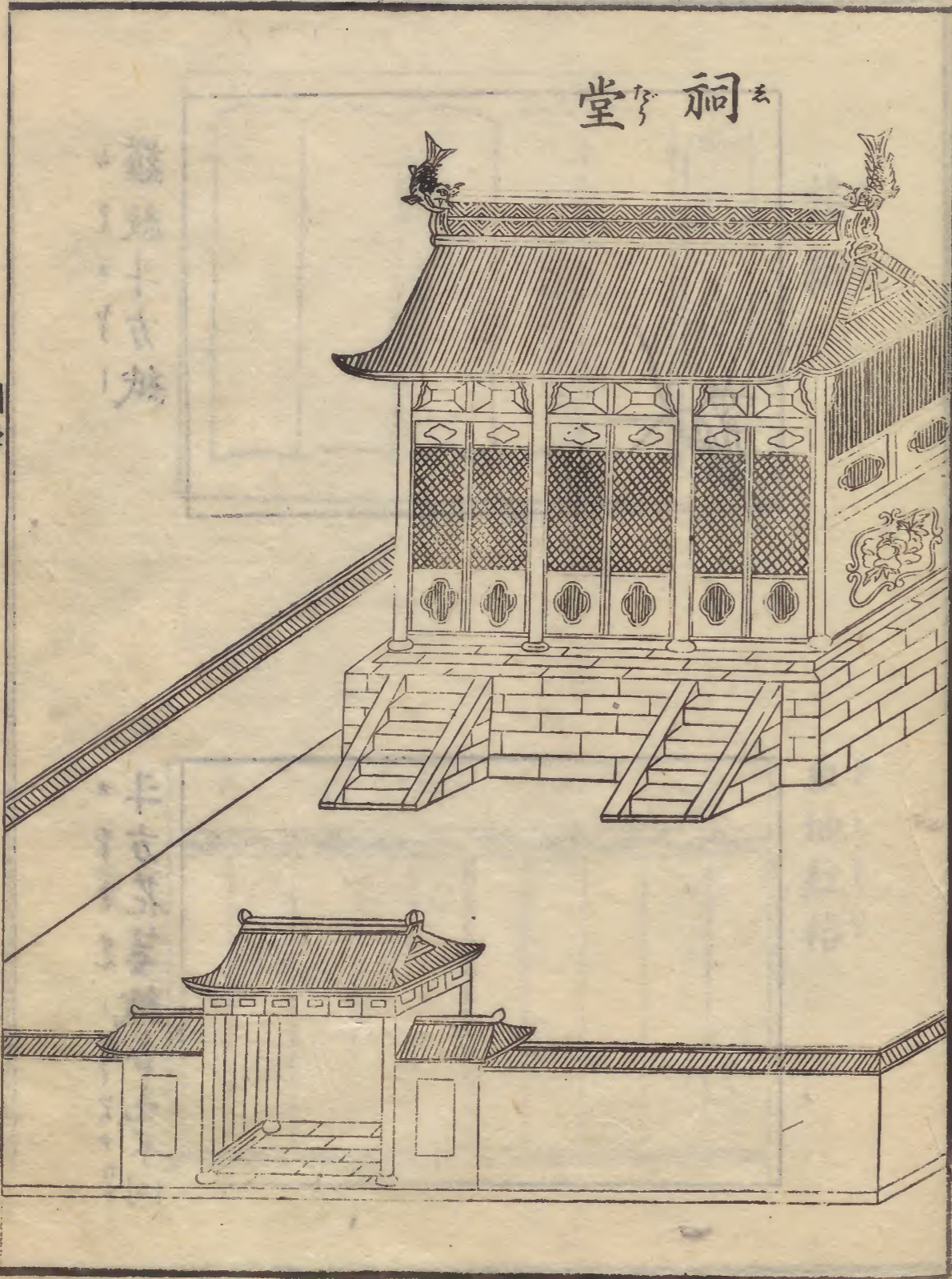
元星
幾塊

背

晚生某某頓首拜

執儀束脩包法

すふちをまきし書生の取障あをたれ其者むらりる

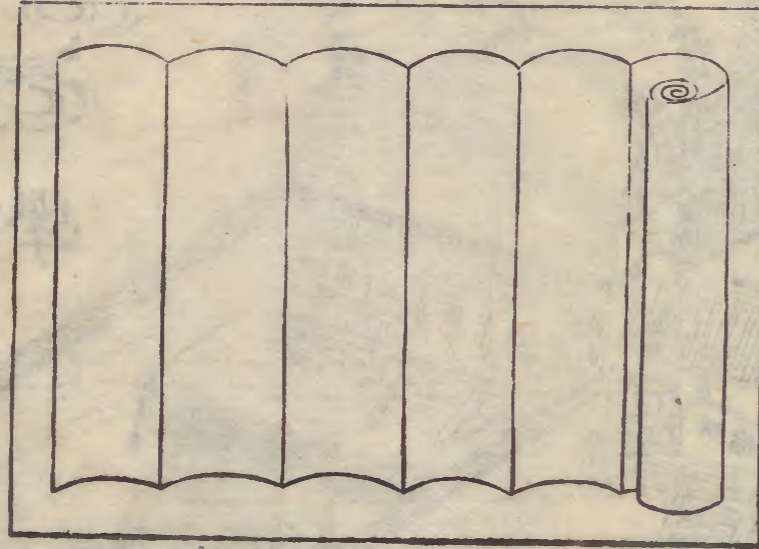


祠堂

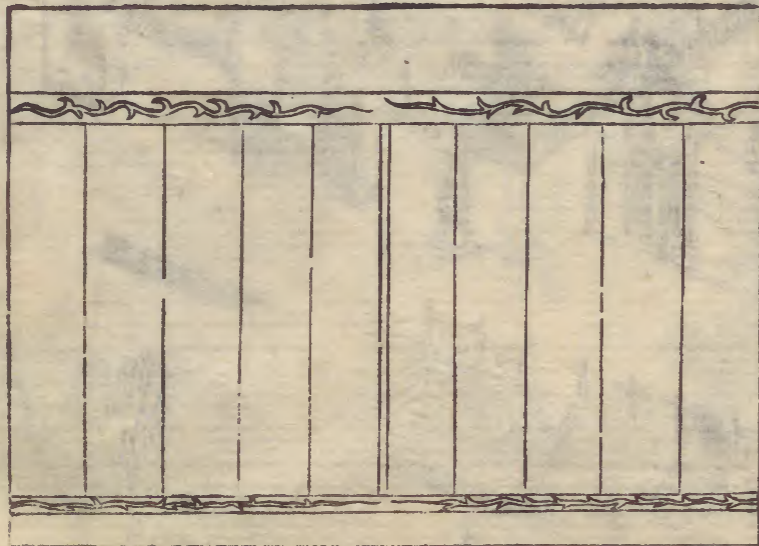
○毎月朔日十五日の書生早辰申學館へ来て先後の書生互に揖し皆々揃ひた
 りて年長の書生諸生代送へる儀れ亦も至り焚香孔祥身をも直子先生
 におひし再送此時先生も揖すなり

○先生代家肉お招請したる人の謝儀と一年元銀五百目六百目ありて家四
 家中合せく招請したる時々一家と一年百目二百目宛送ふ事元初
 護ありて先生も允諾の之あり學館の諸生身代相應に二年の脩儀銀

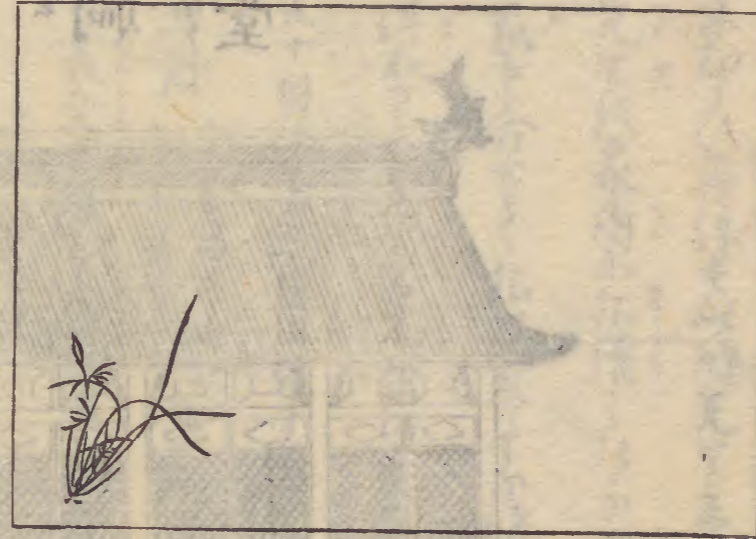
五十目位と同一位まで不同る大家少家も一年お二度
 五度 立夏端午中秋 小刻合送ふ事之銀の包や紙を切銀あはし星幾塊
 と書全き銀々玩幾塊と書墨圓々書載ぬかると其書を封筒とて紅唐紙
 ちく袋を包み封じし上おかけ紙をうて脩儀と書拜画とてお納ふはそ
 奴僕お持せしは此れ先生請取の謝帖なり



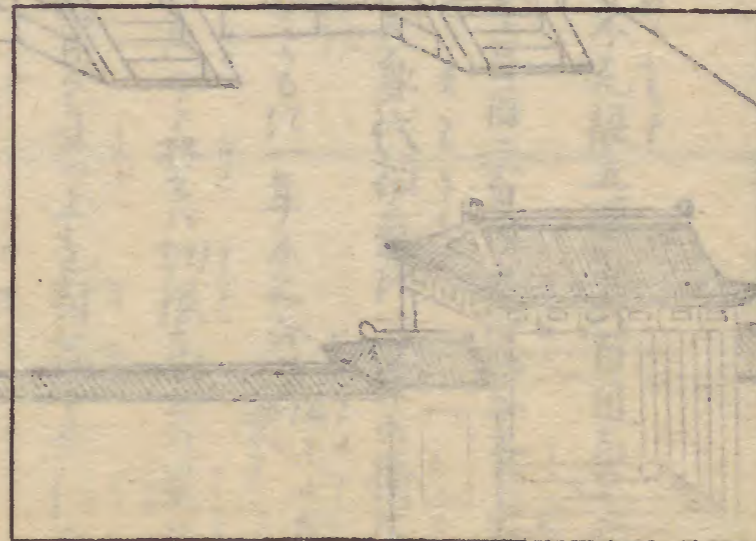
格紙



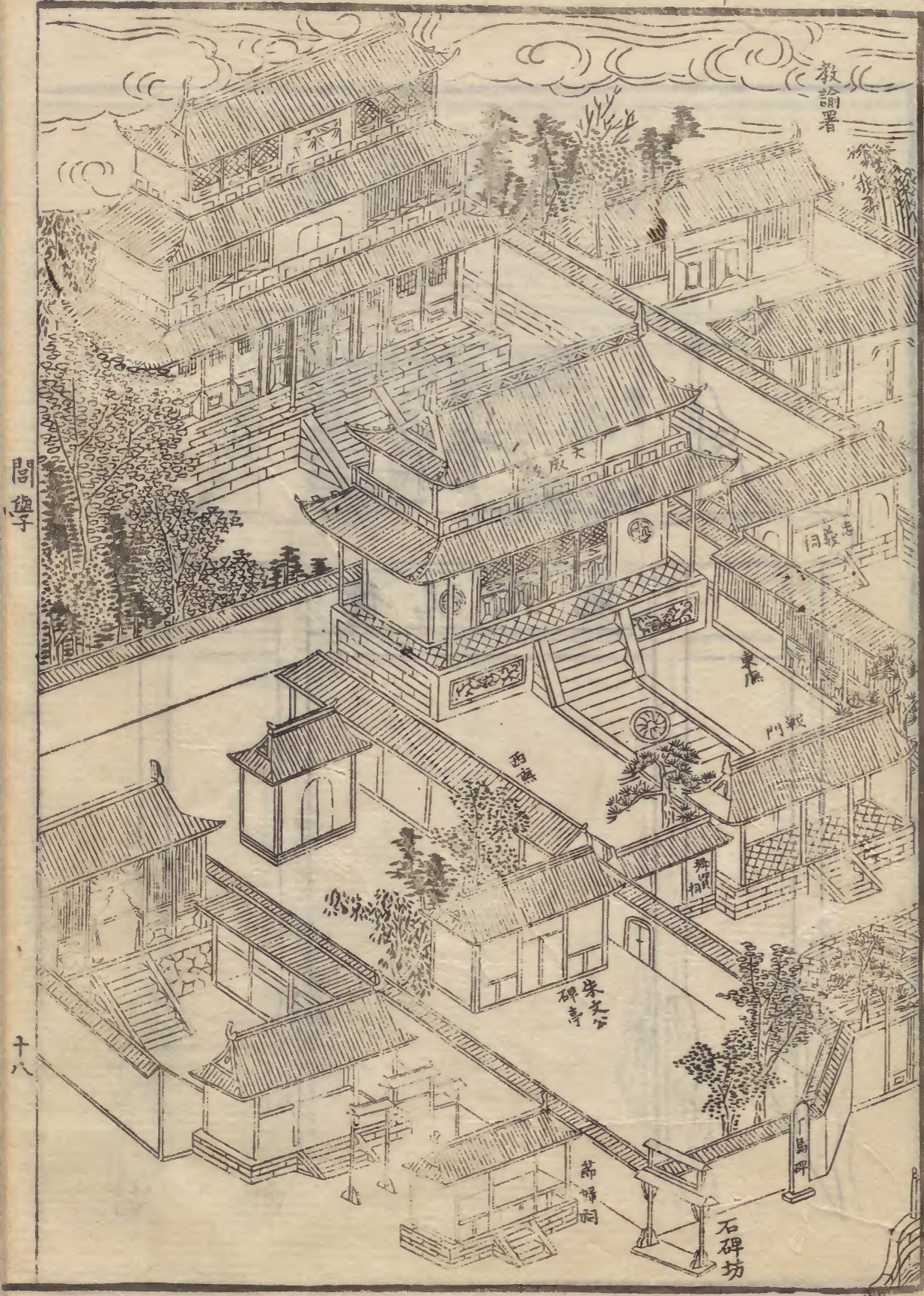
白地紅格



羅紋斗方紙

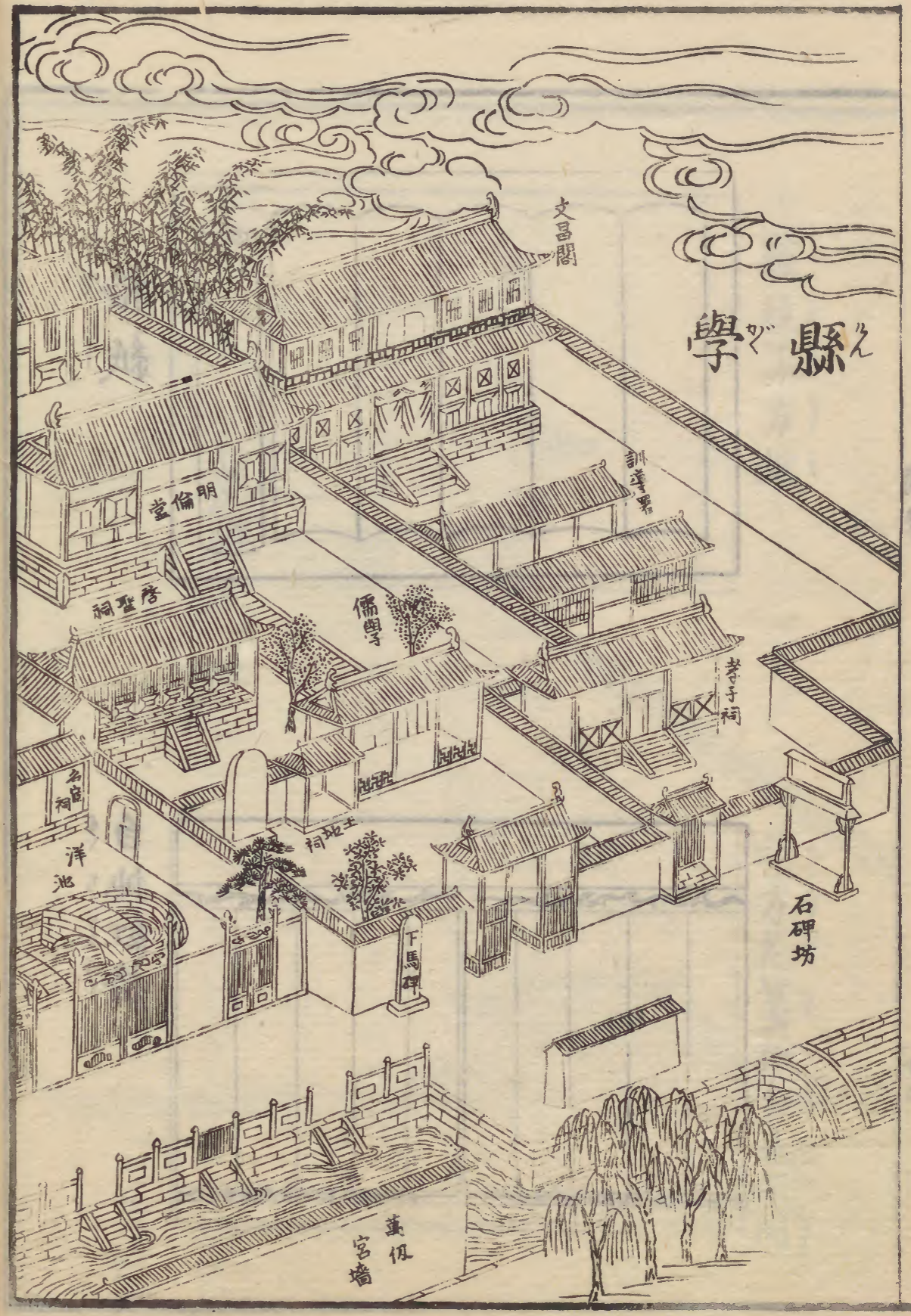


斗方花箋紙各色不同



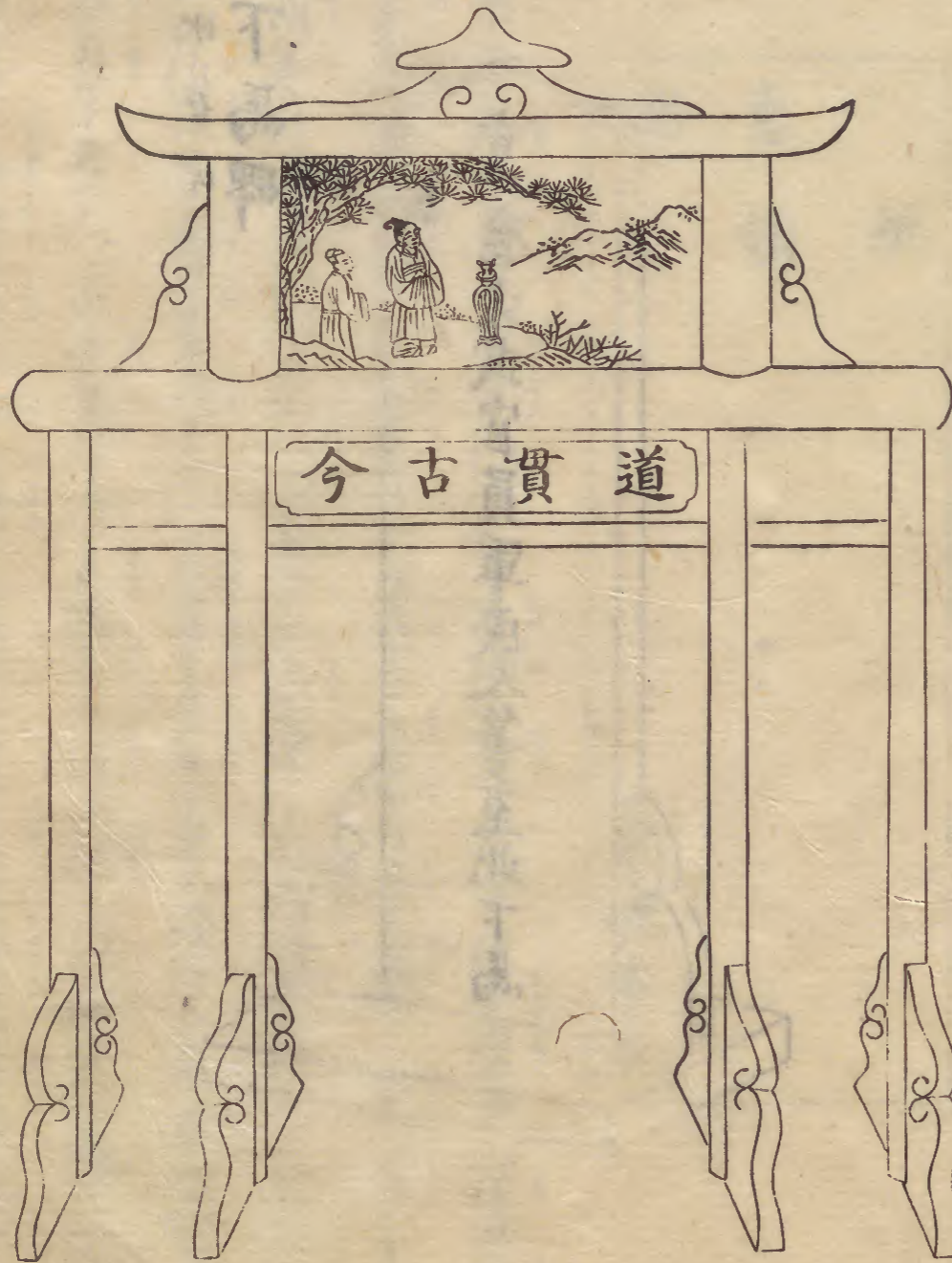
問德亭

十八

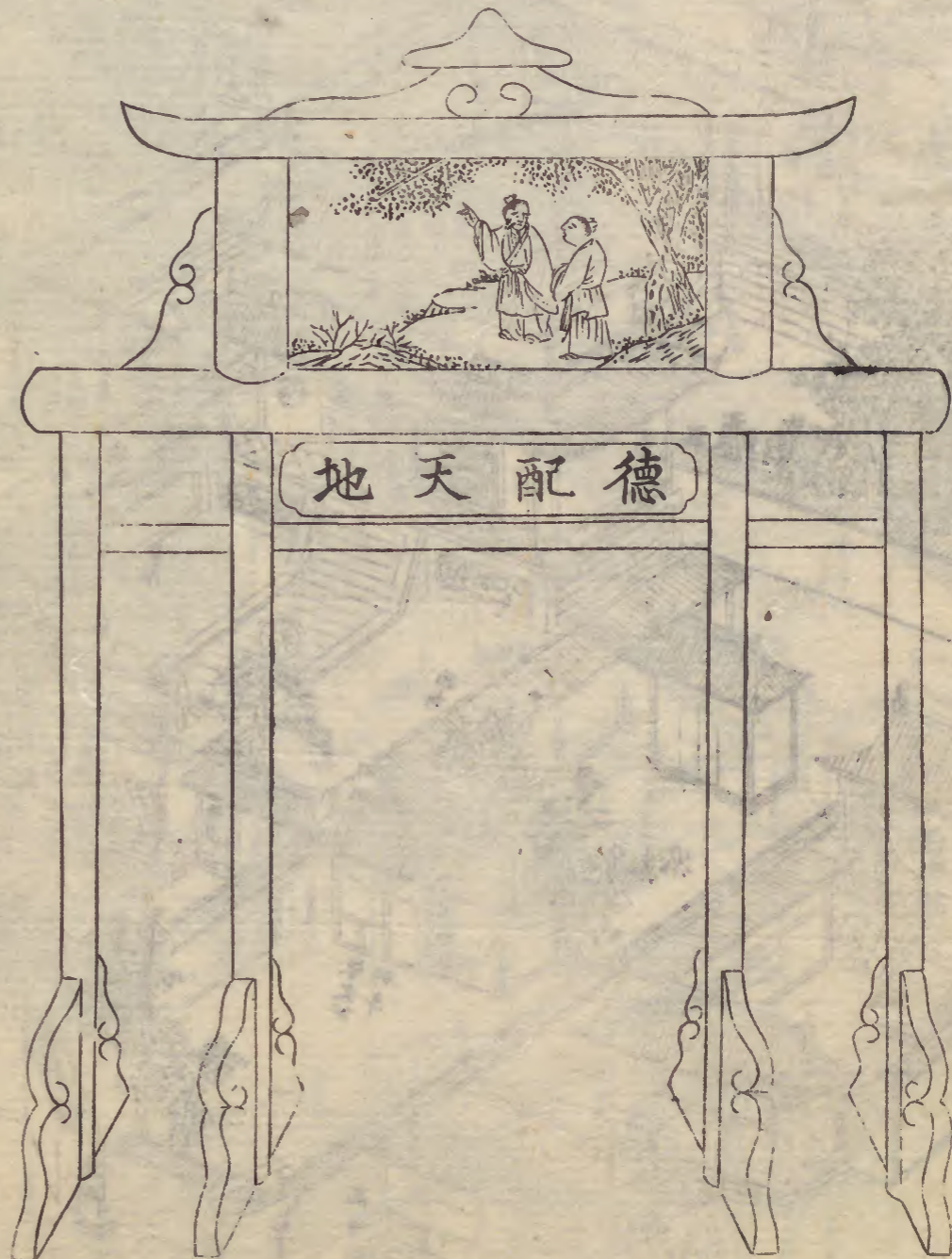


縣學

石の碑坊の西の位



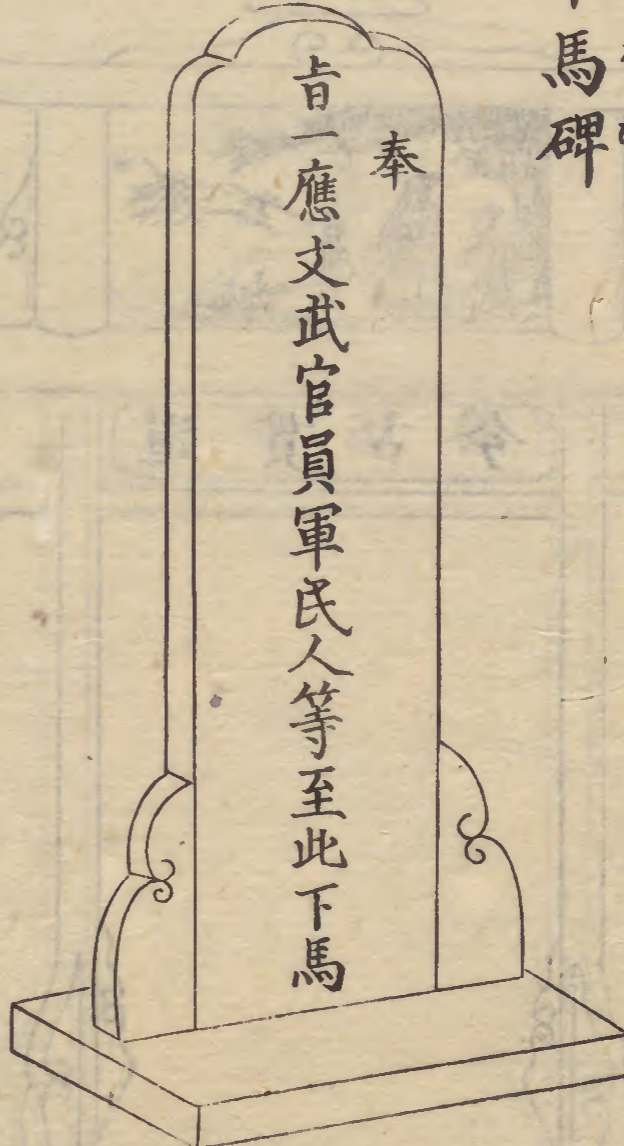
石の碑坊の東の位



下馬碑

奉

旨一應文武官員軍民人等至此下馬



謝帖

承領惠謝

某姓某名

○義學とて所々あり大官此人又々其地の豪家等此志厚人紹成半
 先生を招請し郷中此祠堂於て成借り其の成学館より貧窮多
 束脩等此禮行ひた人成集先教導せし是を義學とて教授の法
 其外の他法等同学も同し○凡書生学業進み詩仙文章等此種古本
 概塾習す止む人の意思によるる良師を以てして経儀を討論し其後
 郷試とて一郷中の試み如く選り成請ふべきも志ある者少くあり

問學

其郷試を司る官或主考官と云ふ是も原る考試を經く當時翰林院
 の儒官詹事科道六部九卿等の内勤らる人を欽差すなり且
 郷試の第一場は四書本文を題す文章三篇五律詩一首代作り
 二場は五行代題す經志と以文章一篇あり論一篇代作り
 三場は策五道表一通を代作り是れ郷試と云ふ此より進く縣府を
 試み出く及第を事たり

清俗紀聞卷之五

臨 臨
 惠 臨
 派 臨

