

清俗紀聞

三

112  
6  
113

館書圖京東				
六	一	一		
	五	二		
	五			
冊	號	架	函	類門

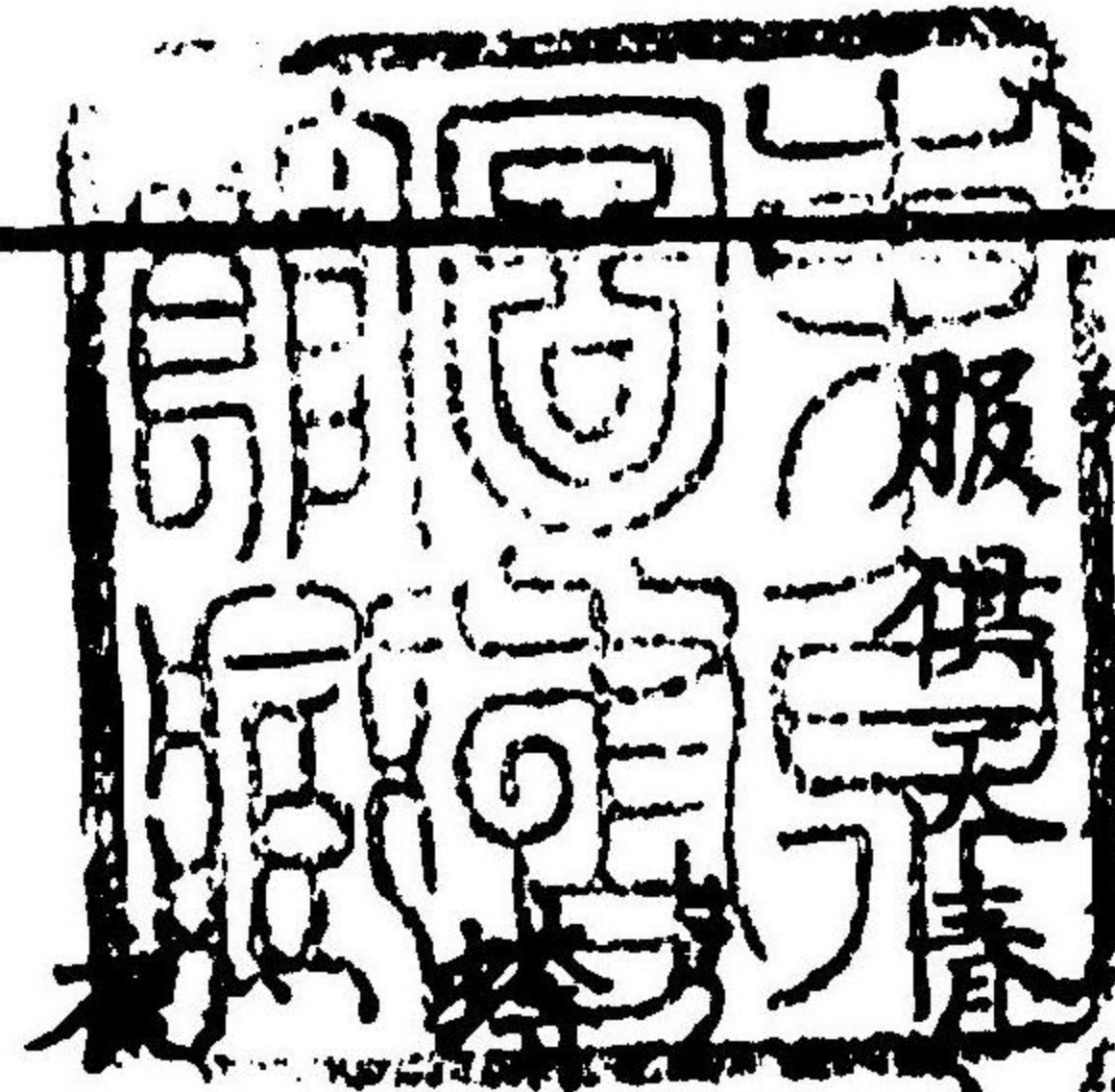
清俗紀聞  
第三

清俗紀聞卷之三

冠服

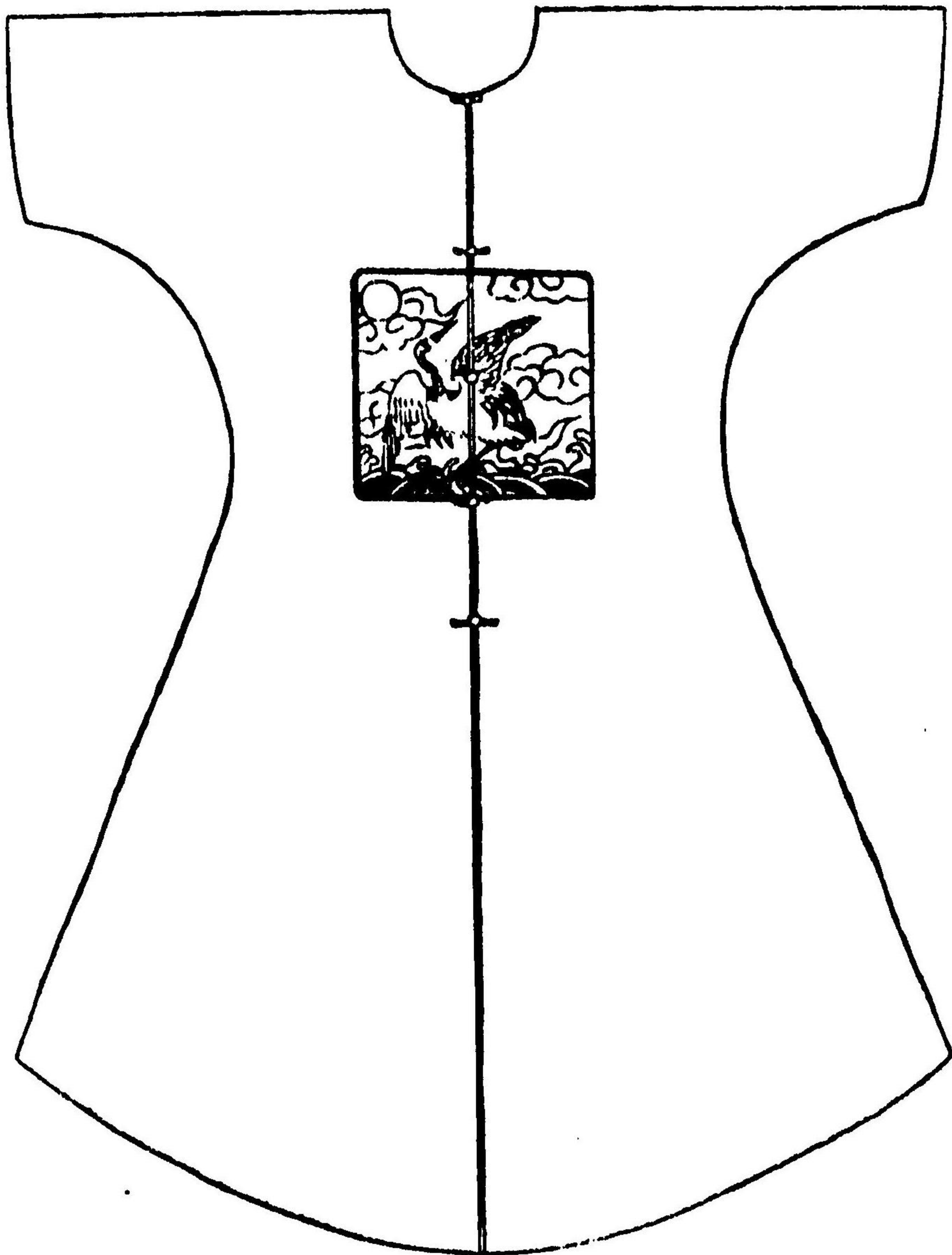
文武各官輔

服俱天青色



職之大小看前

後心補子分別



冠服



黼子

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

白鵬補子



文六品

鷺鷥補子



文七品

鴻鴈補子



文八品

鷓鴣補子



冠服

文九品

黃鸞補子



獨角獬豸補子

都察院及外省風憲各官補子



武一品

麒麟補子



武二品

獅子補子



武三品

豹補子



武五品

熊補子



武六品

彪補子



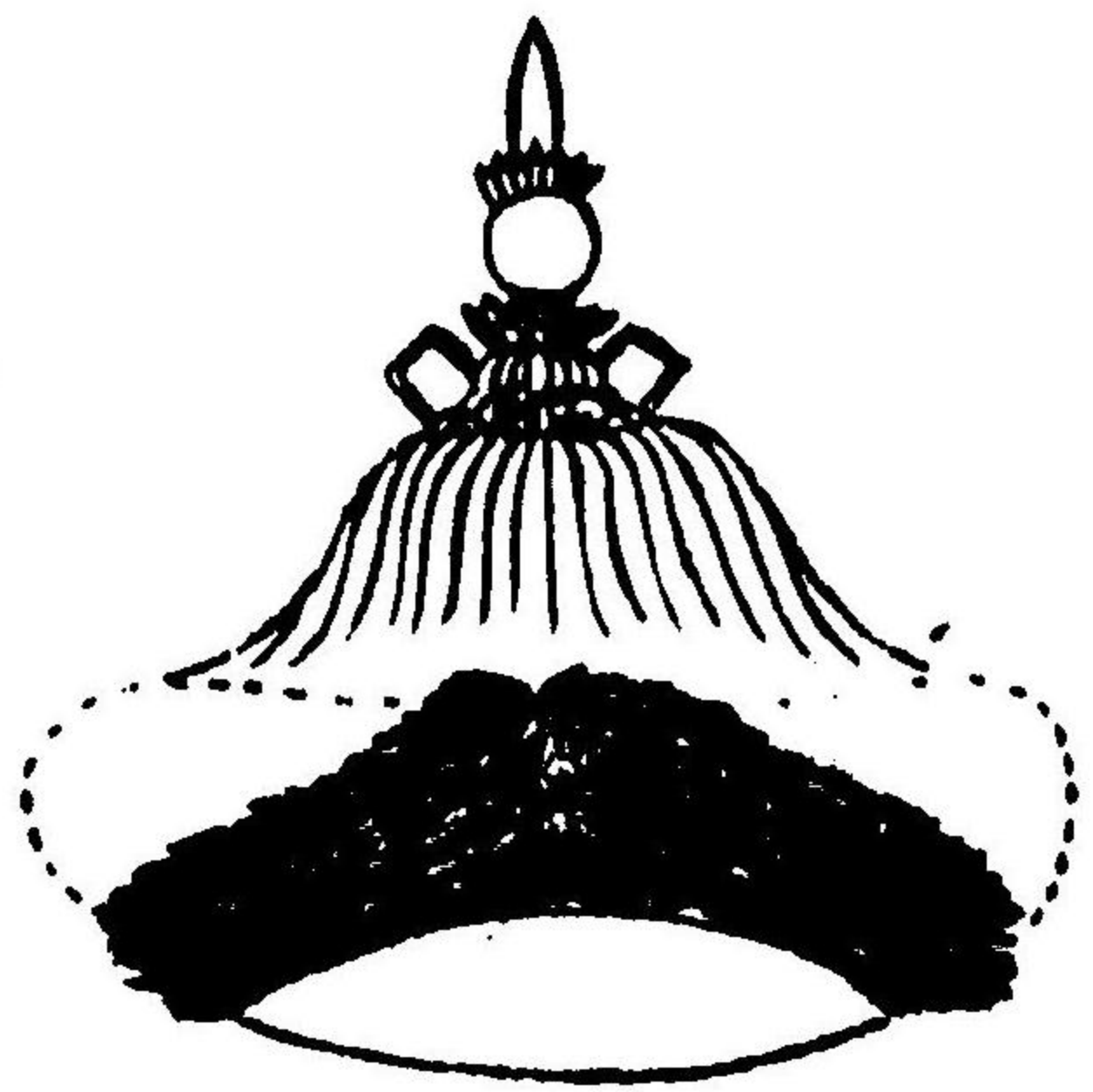
藍雲緞披肩  
えんぐもひ  
 文武各官司  
ぶぶかくわうし

蟒袍  
まうぼう

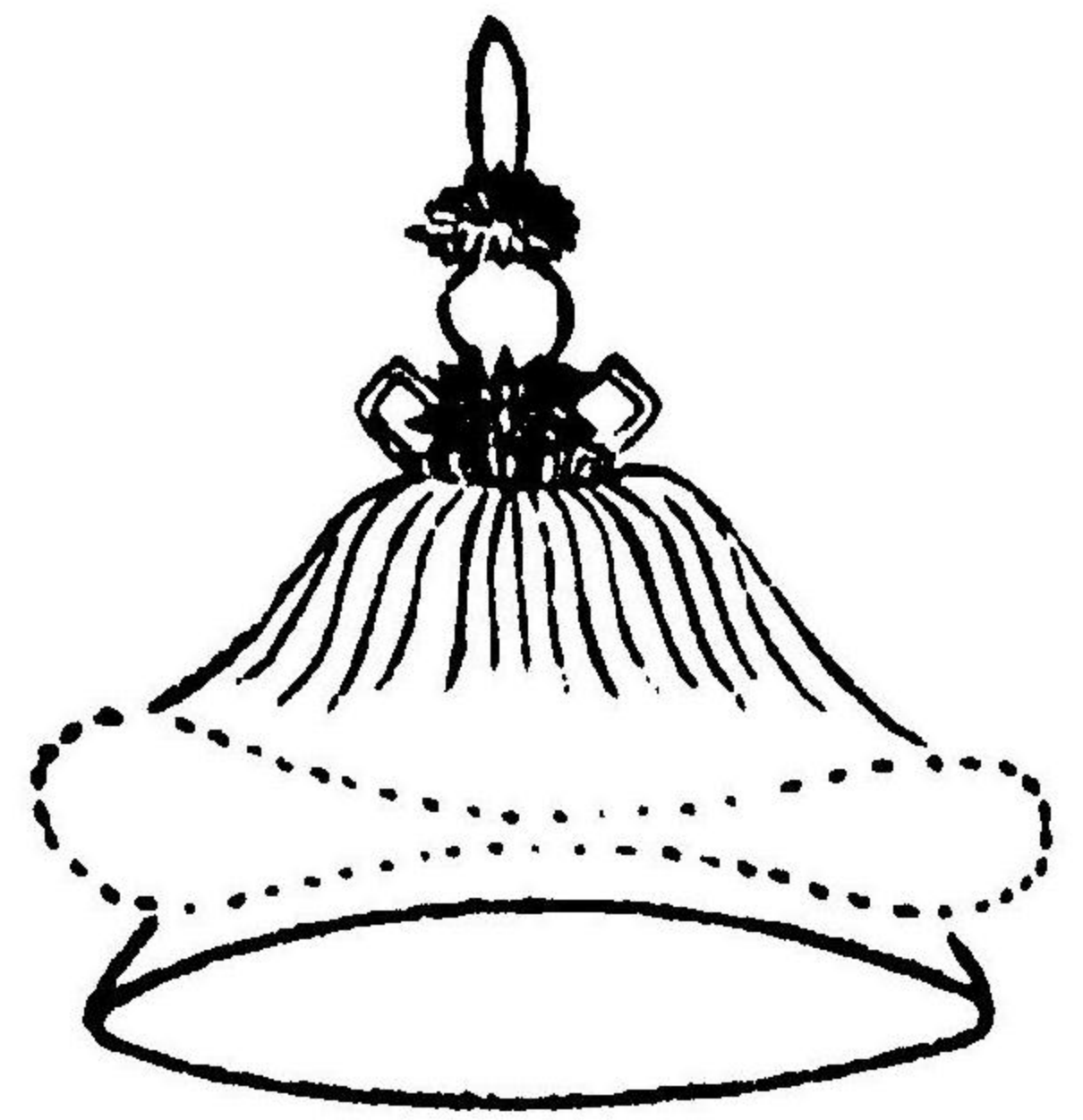


文武官員朝服  
ぶぶくわんいんしやうふく  
 藍者俱多  
えんしやうきゆうた

文武冬朝帽  
ぶぶふゆしやうぼう



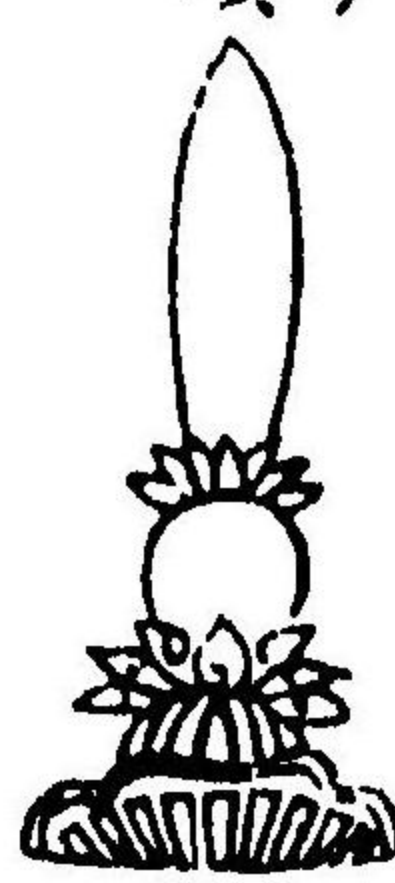
文武夏朝帽  
ぶぶなつしやうぼう



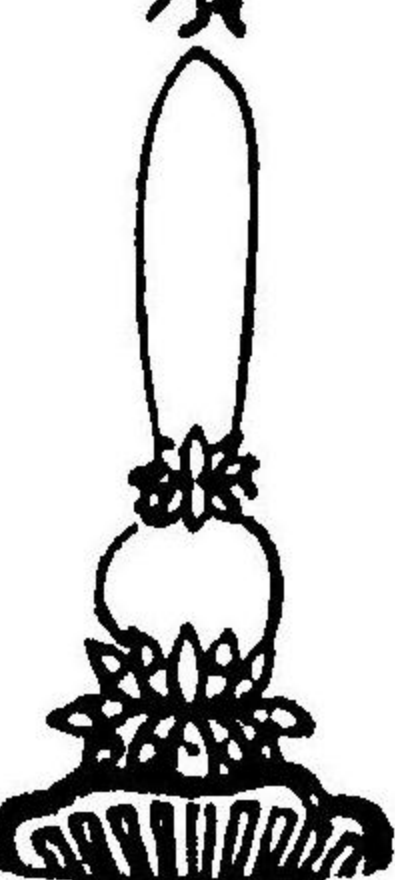
冠服

帽頂

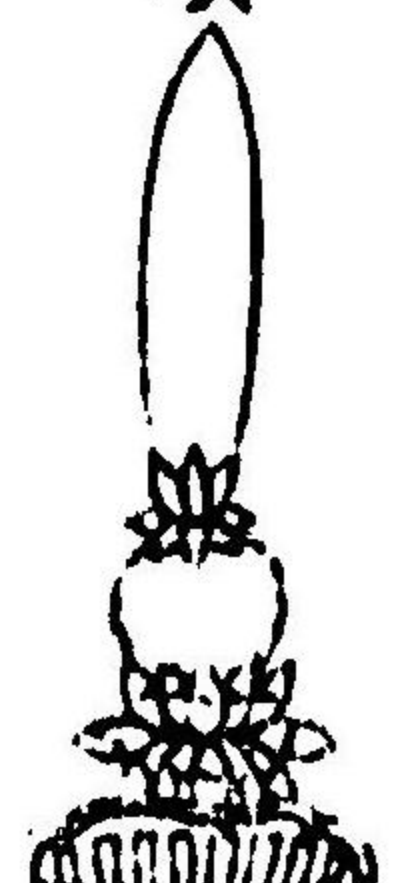
起花金盤頂上啣  
紅寶石中嵌真珠



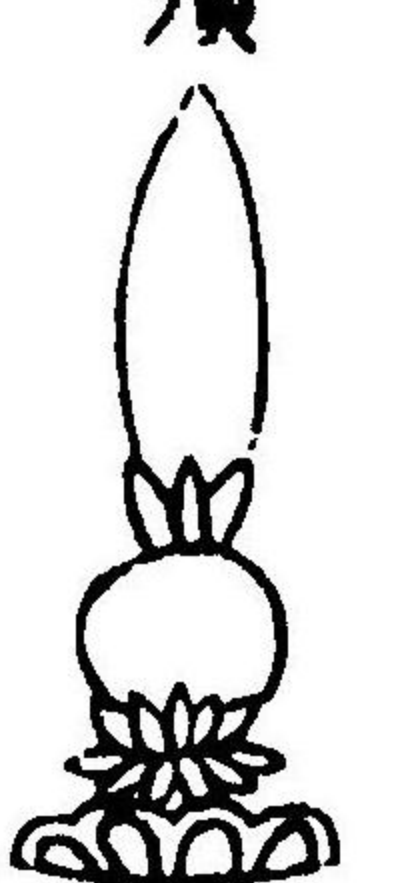
起花金盤頂上啣起  
花珊瑚中嵌紅寶石



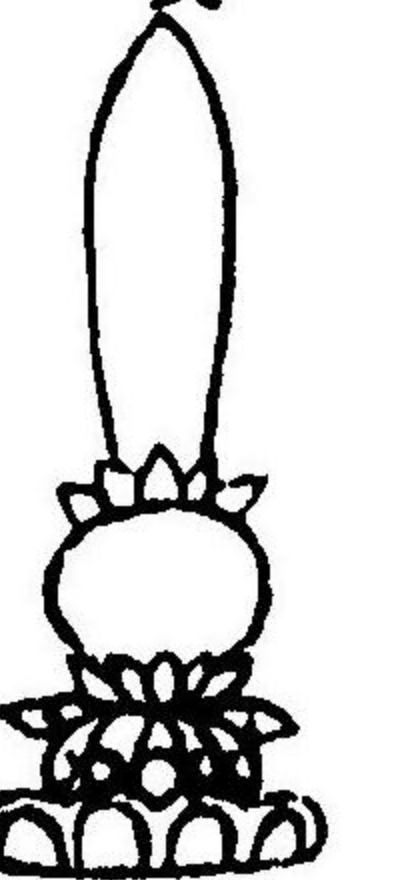
起花金盤頂上啣  
寶石中嵌紅寶石



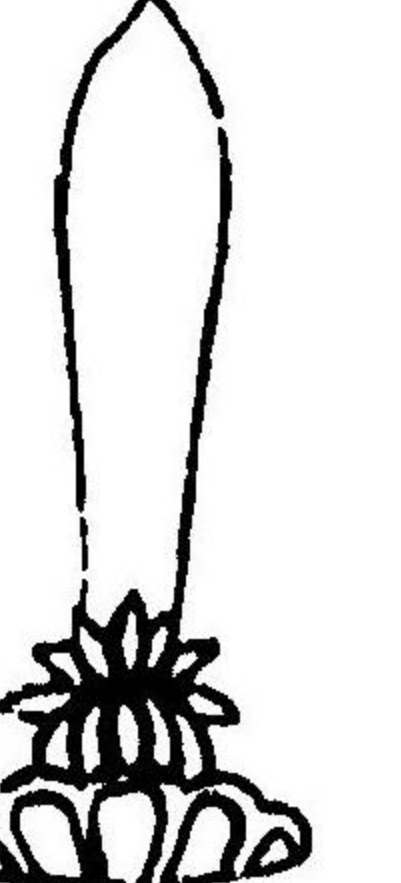
起花金盤頂上啣青  
金石中嵌藍寶石



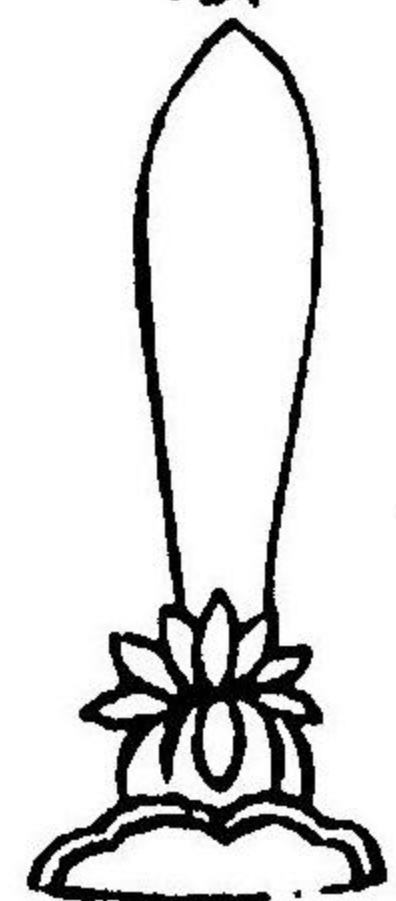
起花金盤頂上啣  
水晶中嵌藍寶石



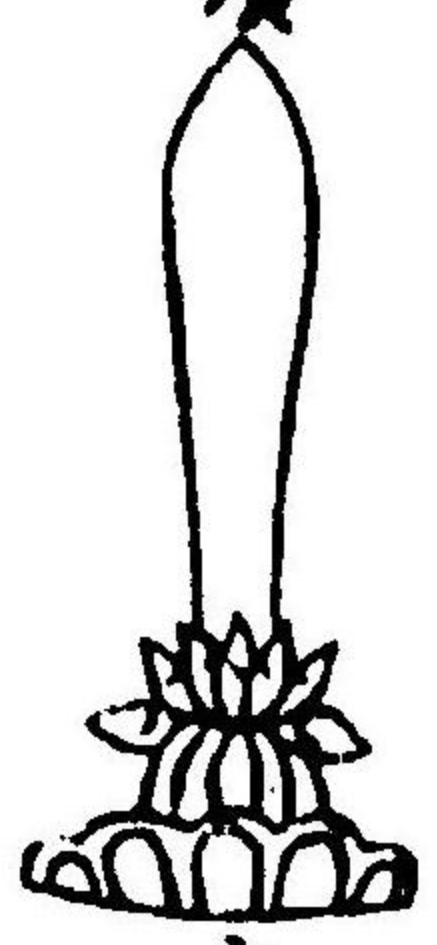
起花金盤頂上啣  
車磔



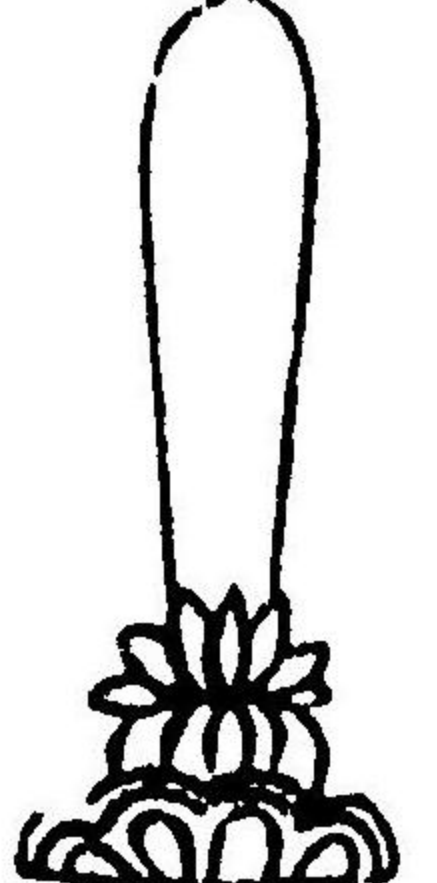
起花金頂中嵌  
小水晶



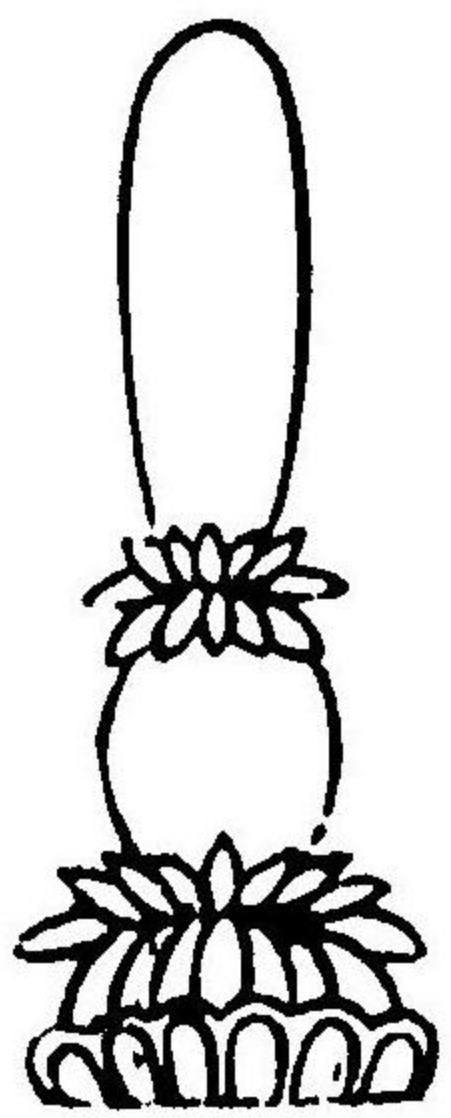
起花金頂



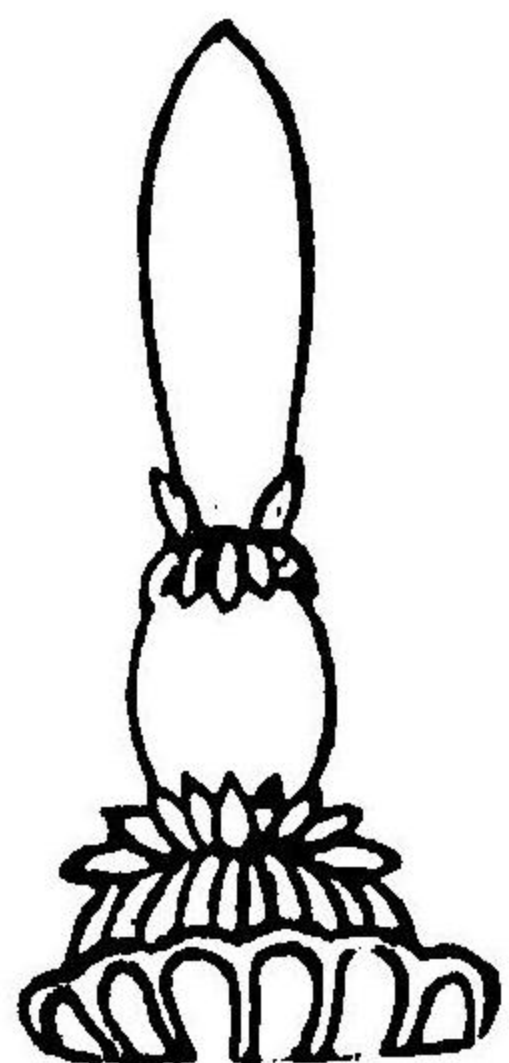
起花金頂



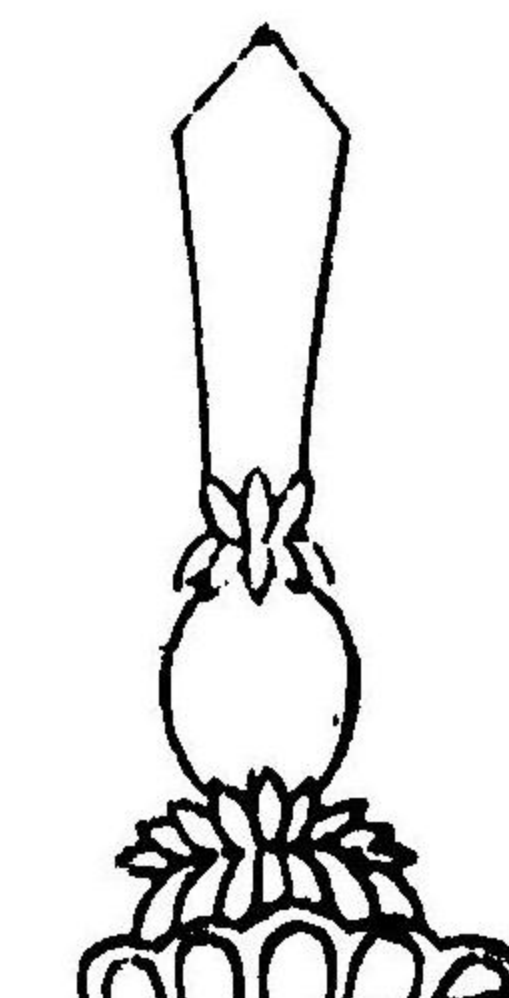
武文  
一品夏朝帽頂



武文  
二品夏朝帽頂



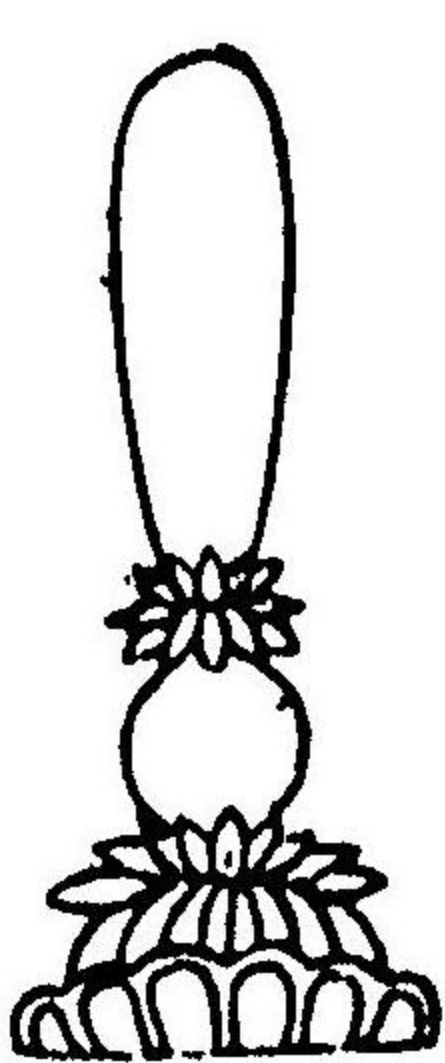
武文  
三品夏朝帽頂



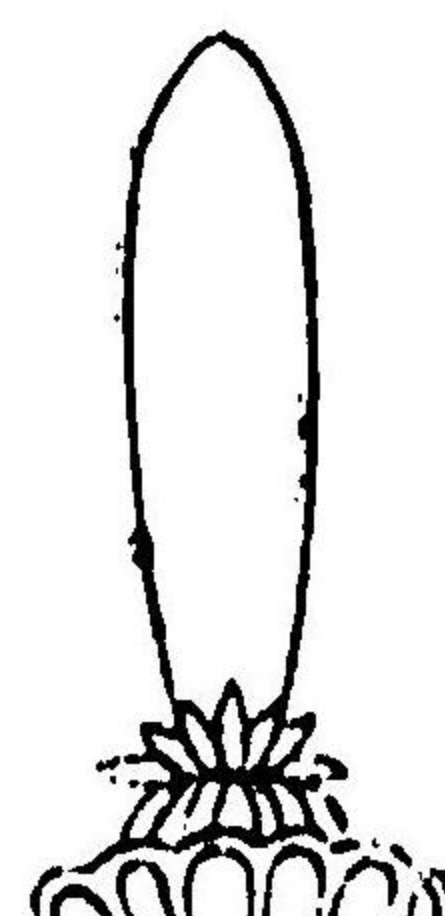
武文  
四品夏朝帽頂



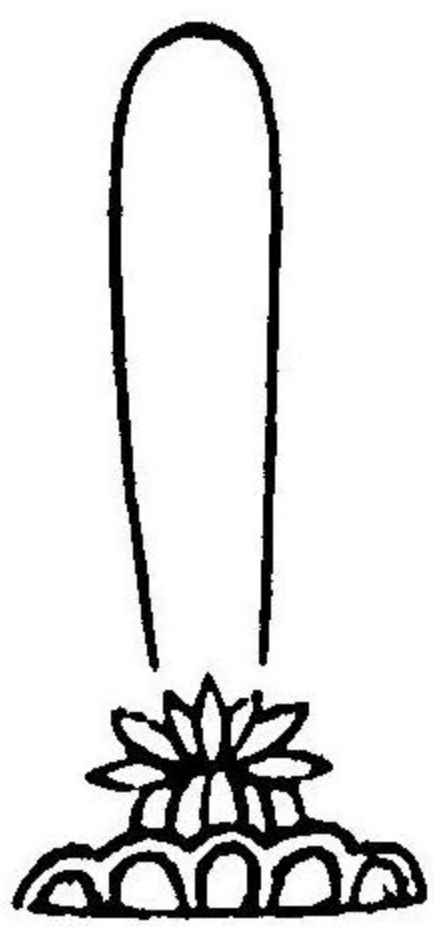
武文  
五品夏朝帽頂



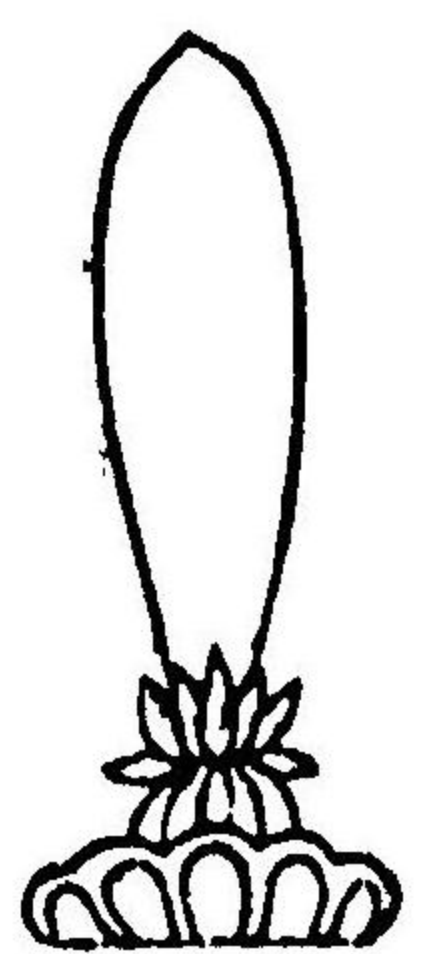
武文  
六品夏朝帽頂



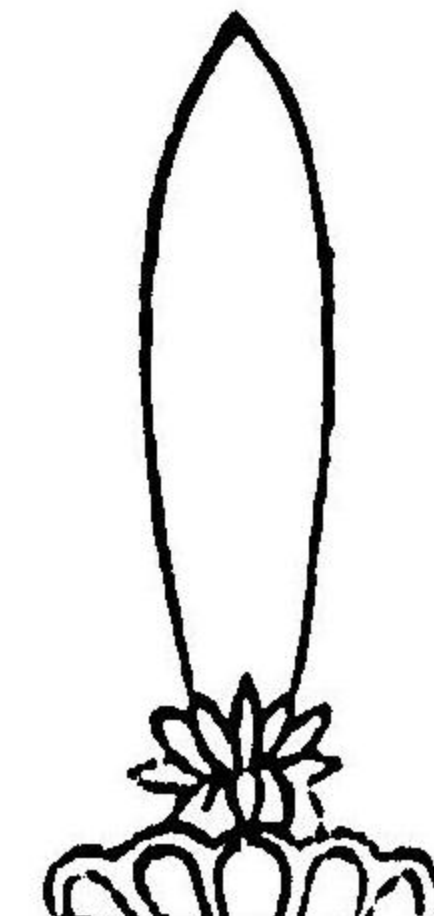
武文  
七品夏朝帽頂

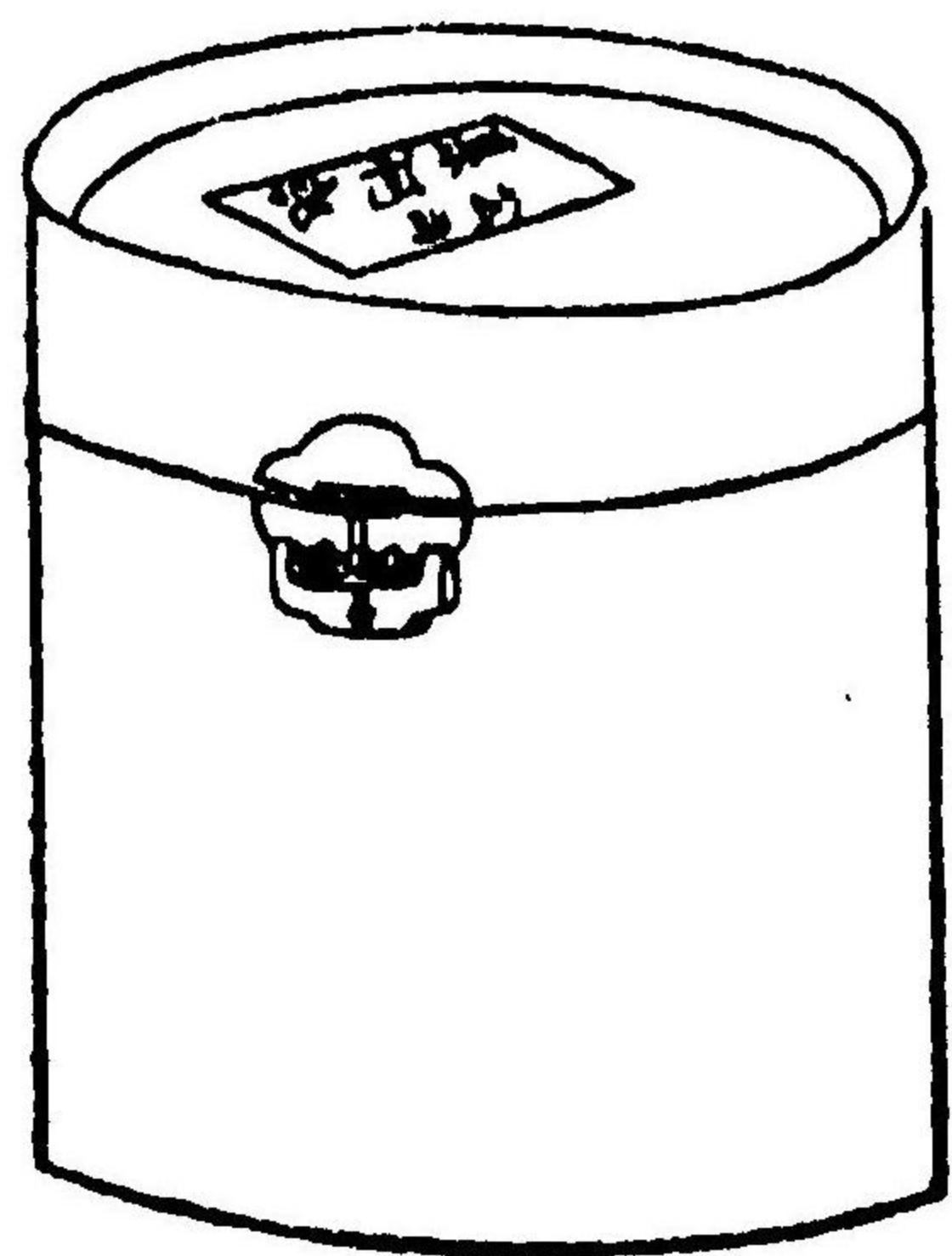


武文  
八品夏朝帽頂

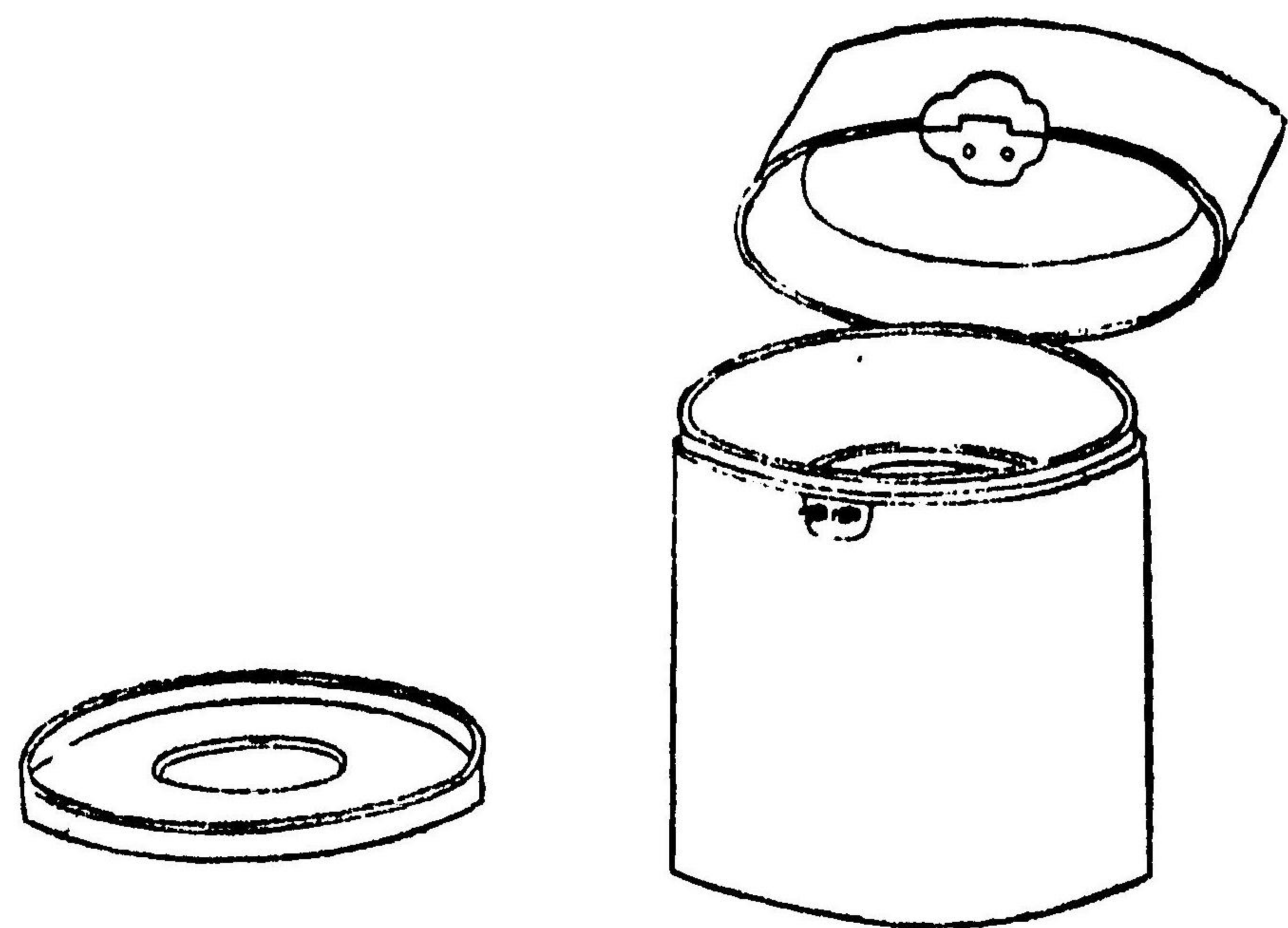


武文  
九品夏朝帽頂

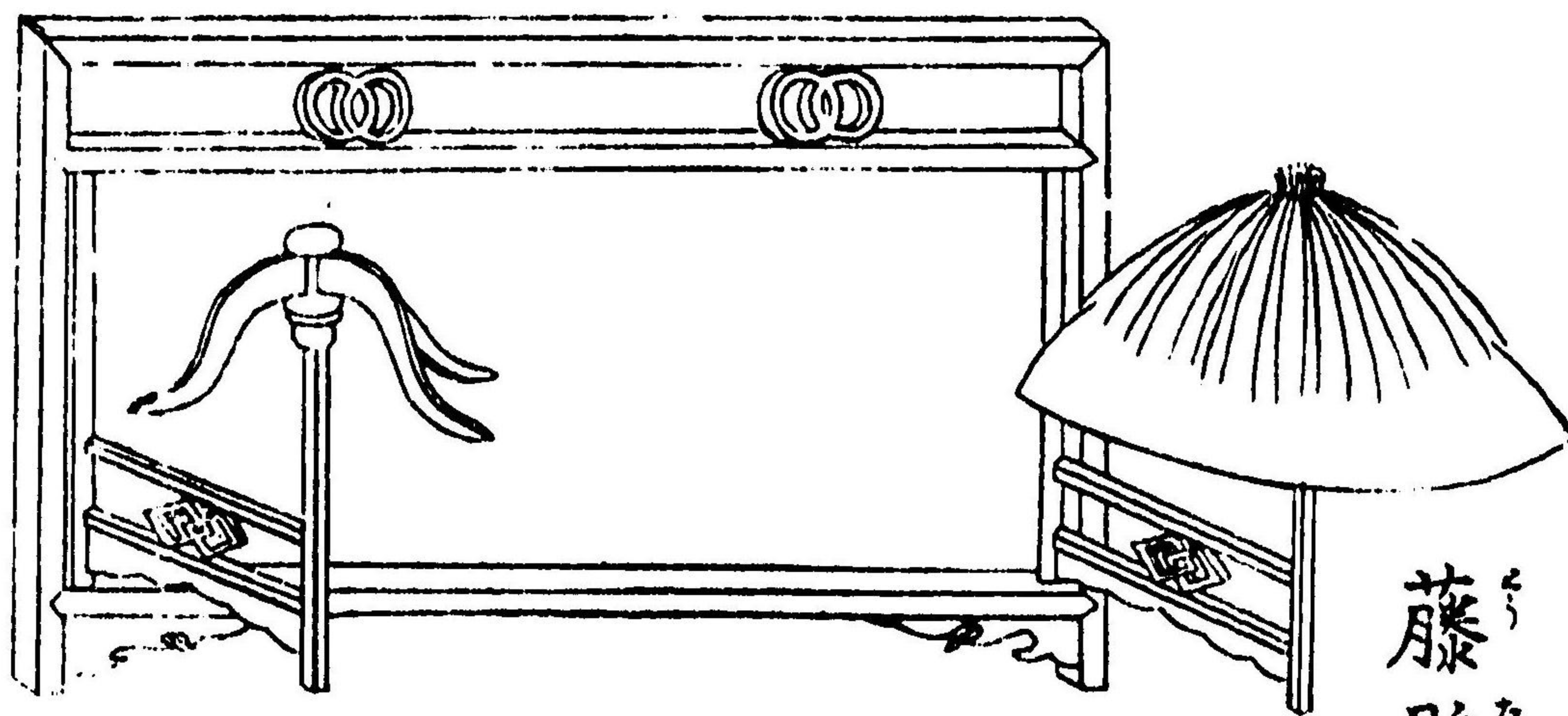




帽箱ぼうばこ

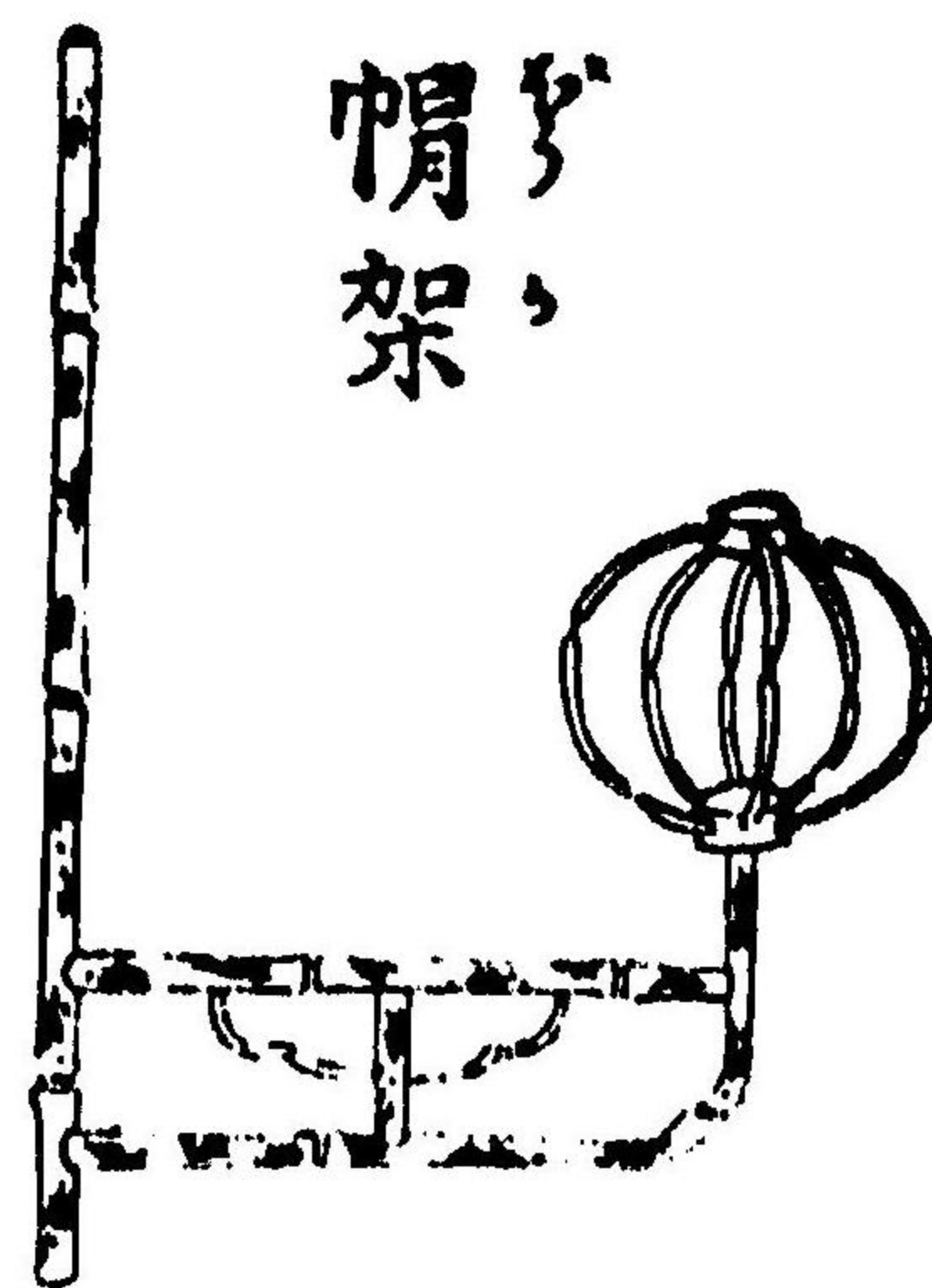


帽架ぼうか

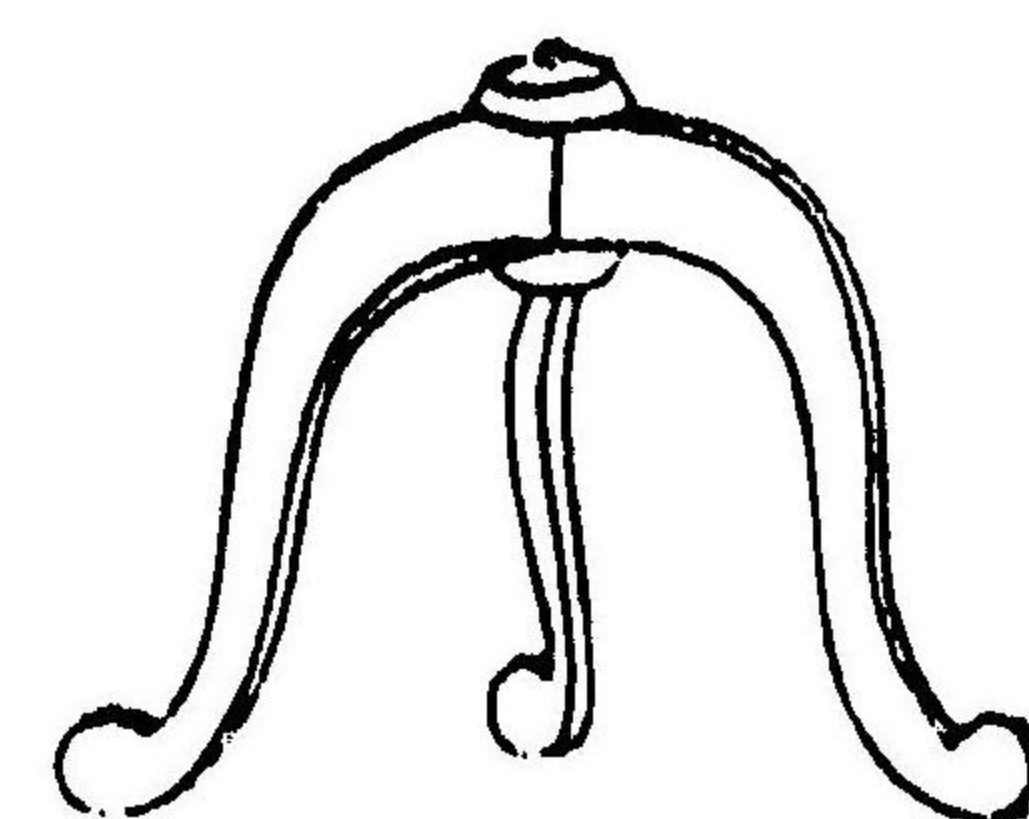


藤胎ふじご

帽架ぼうか



帽架ぼうか



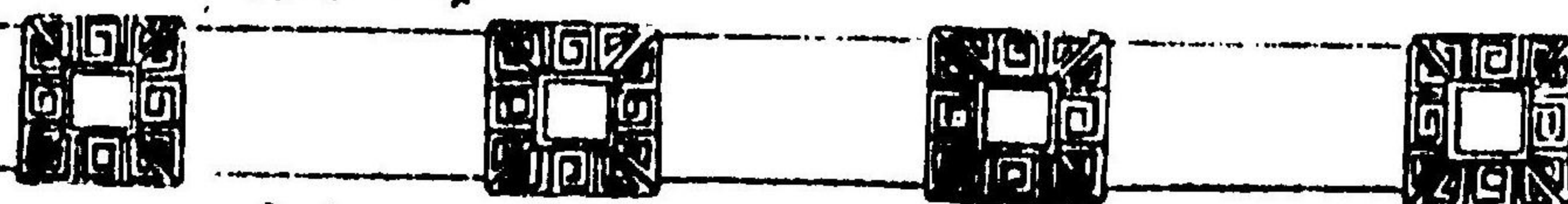


大帶



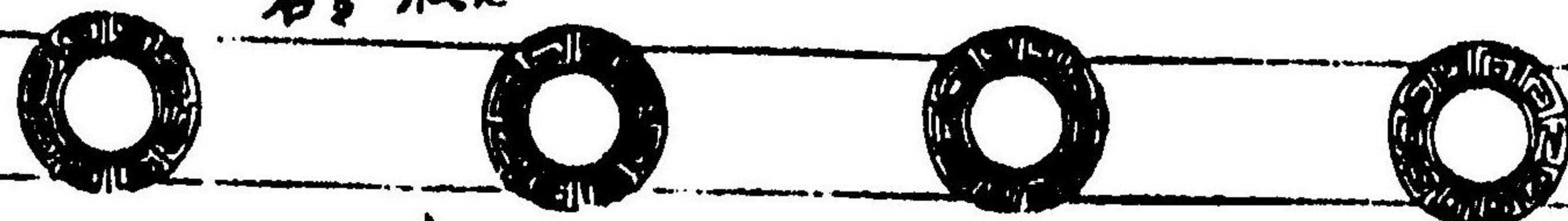
武文一品

金鑲方玉版  
中嵌紅寶石



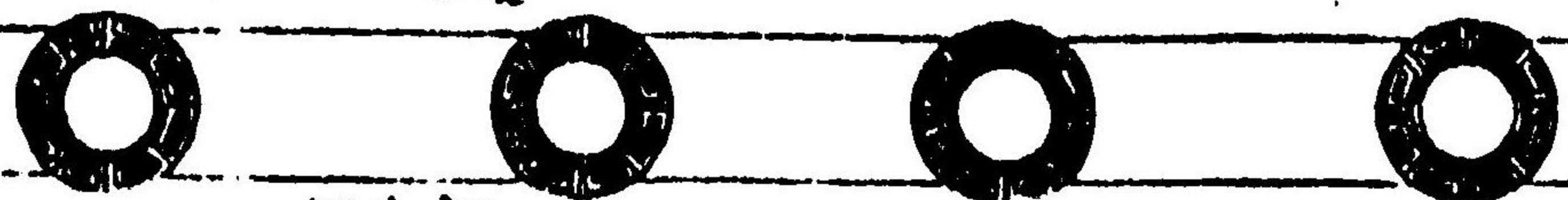
武文二品

起花金圓版  
中嵌紅寶石



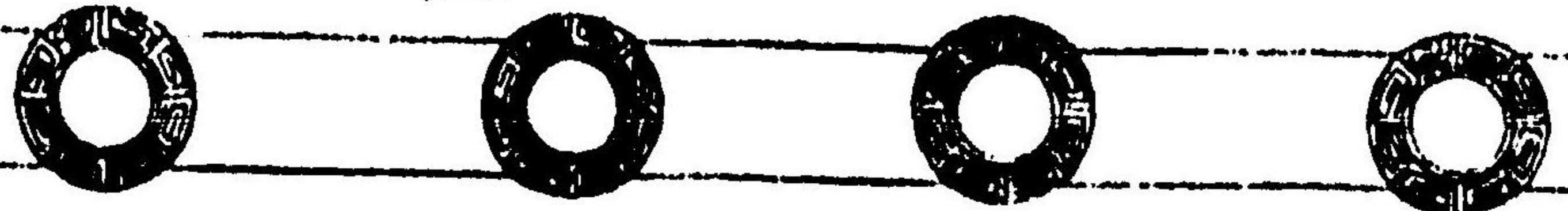
武文三品

起花金圓版



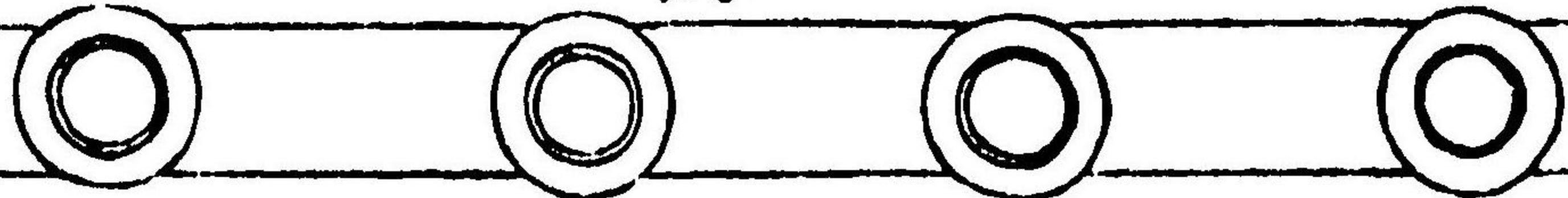
武文四品

起花金圓版  
銀鑲邊



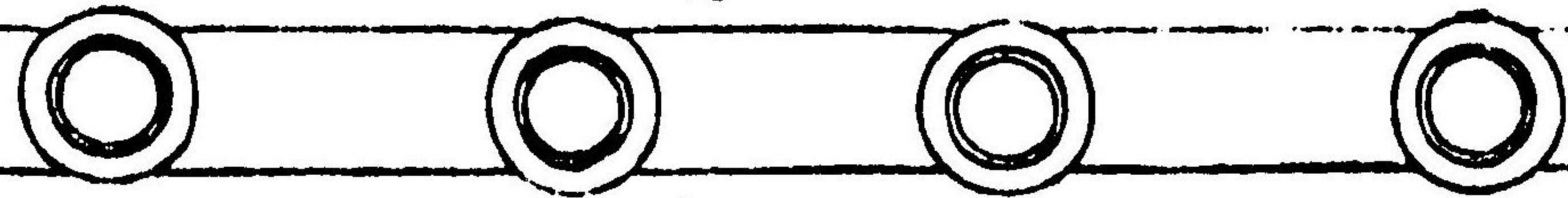
武文五品

素金圓版  
銀鑲邊



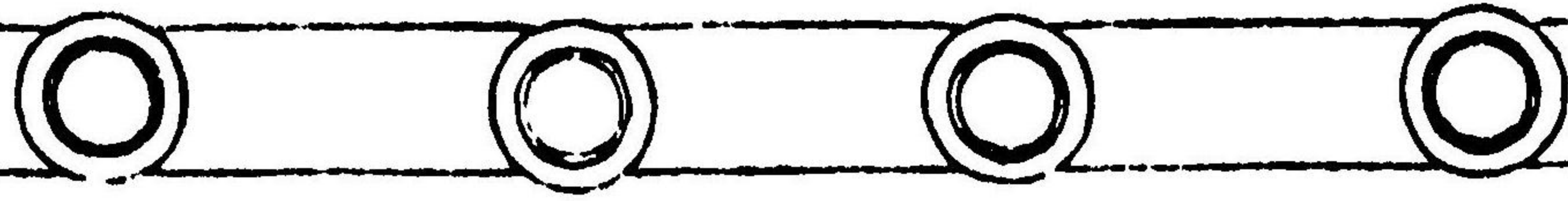
武文六品

銀鑲玳瑁版



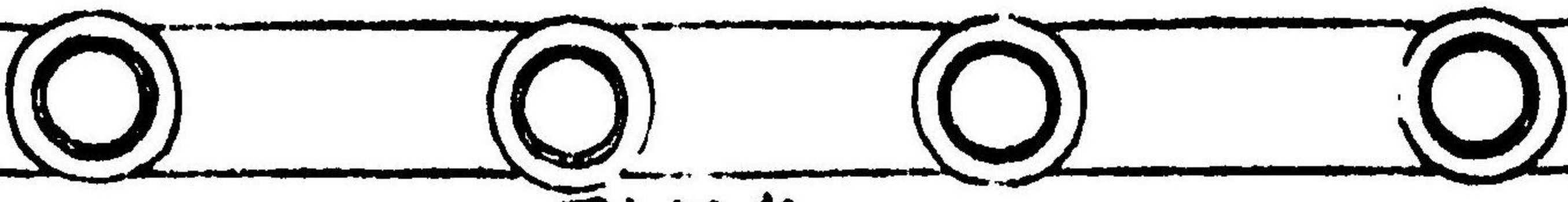
武文七品

素銀圓版



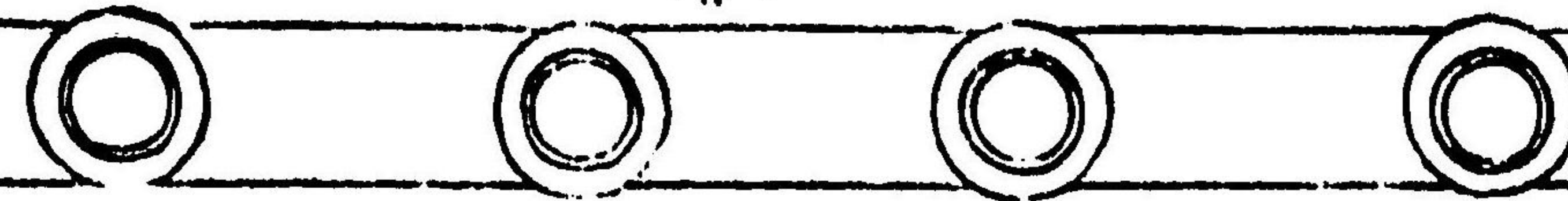
武文八品

銀鑲羊角版

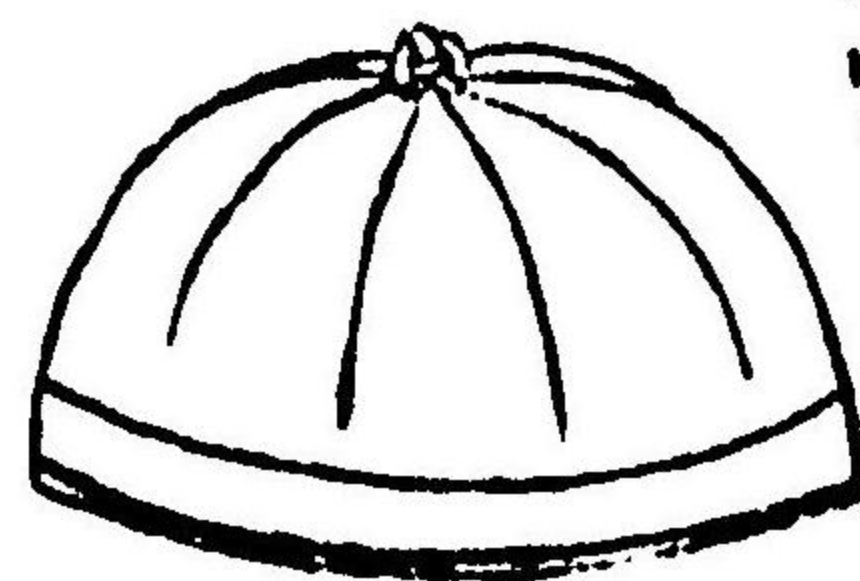


武文九品

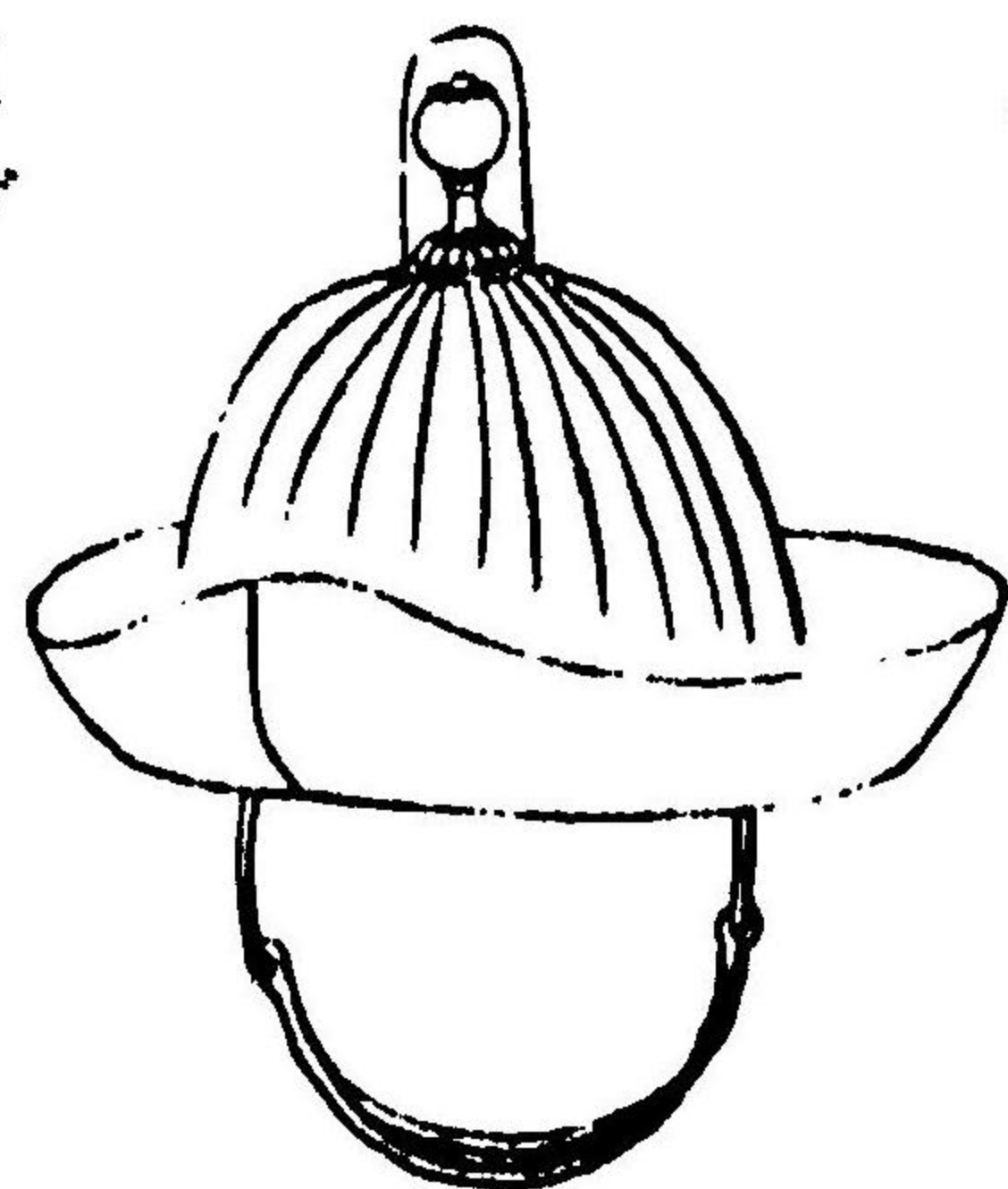
銀鑲烏角圓版



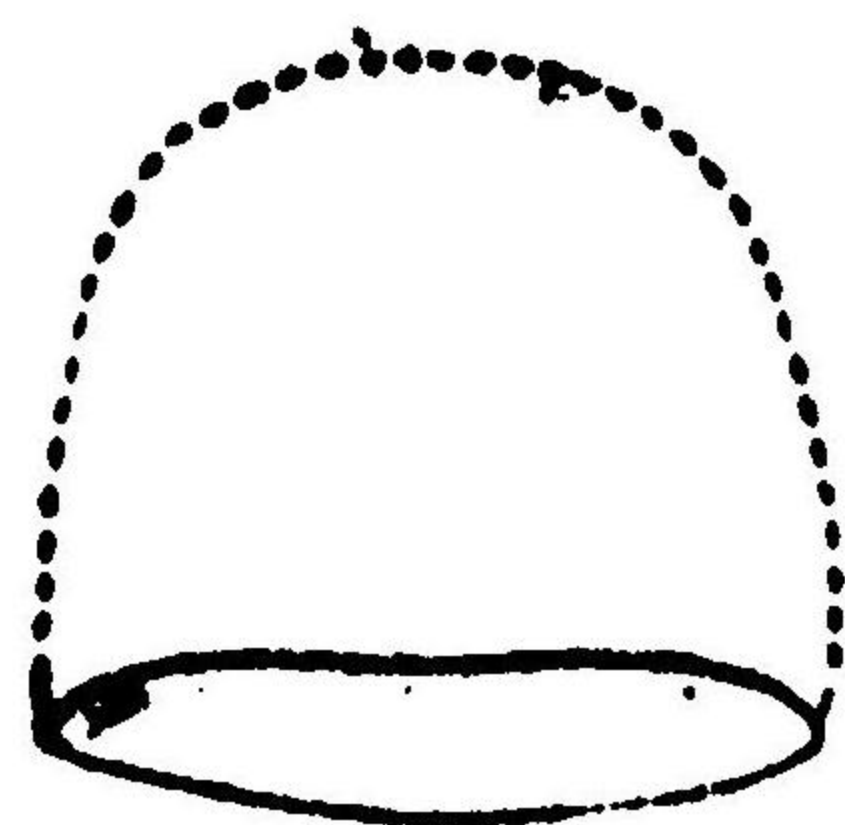
睡帽  
一名小帽



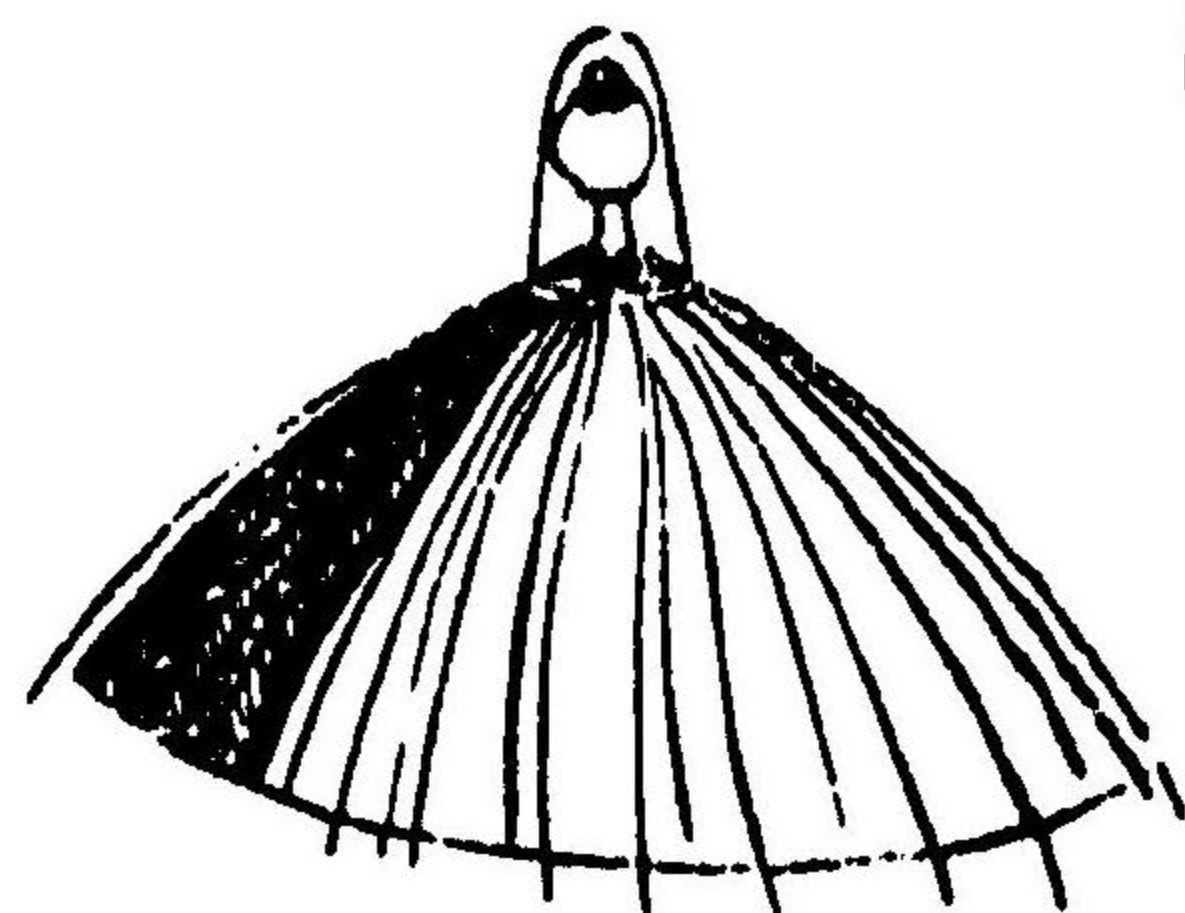
暖帽



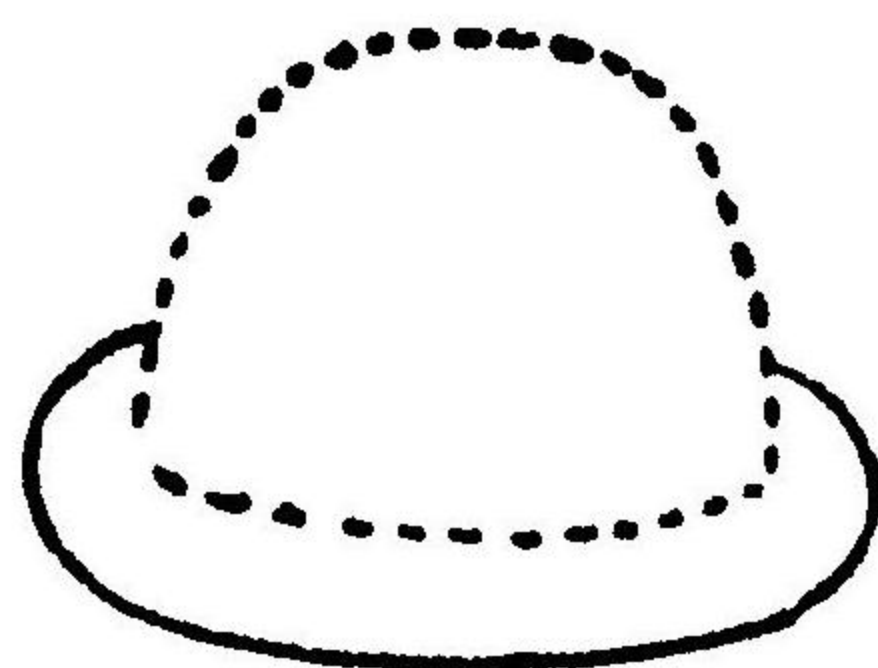
煙帽



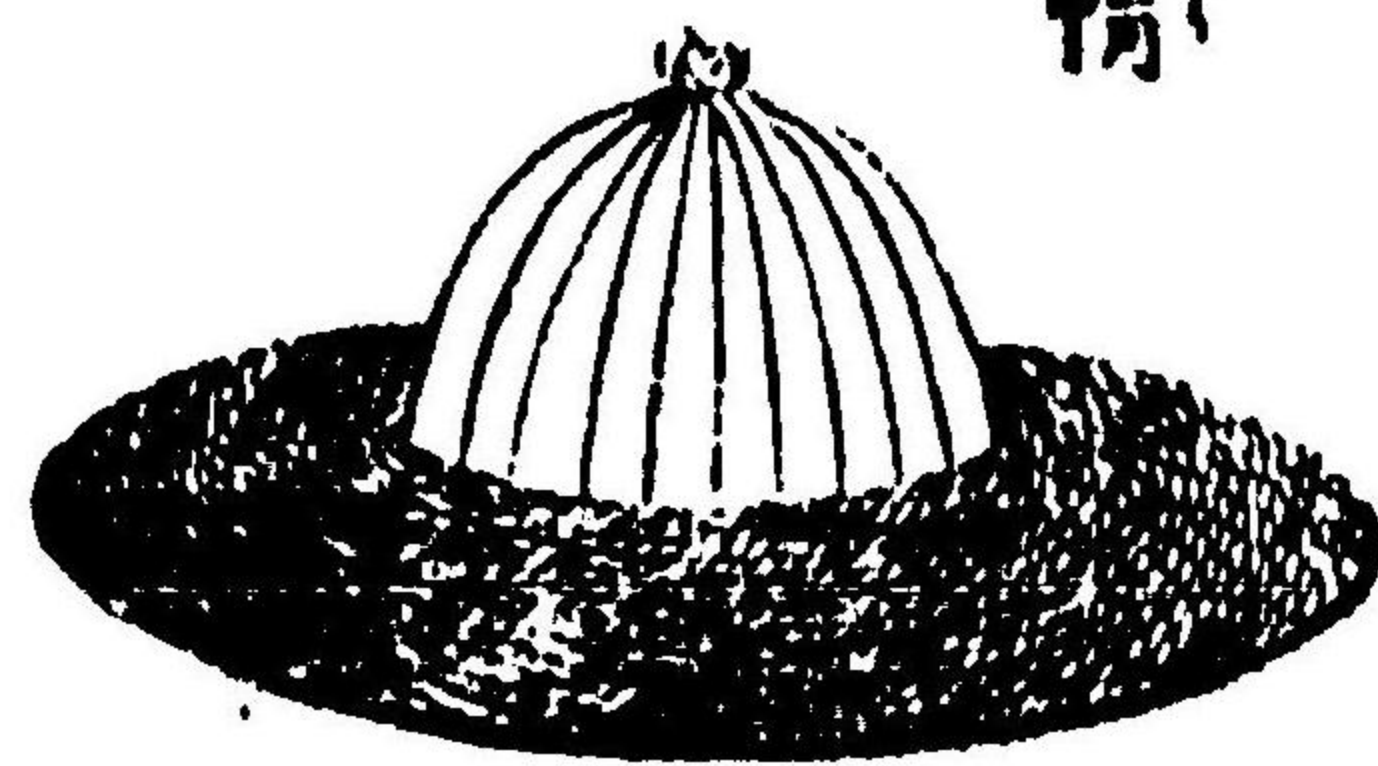
涼帽



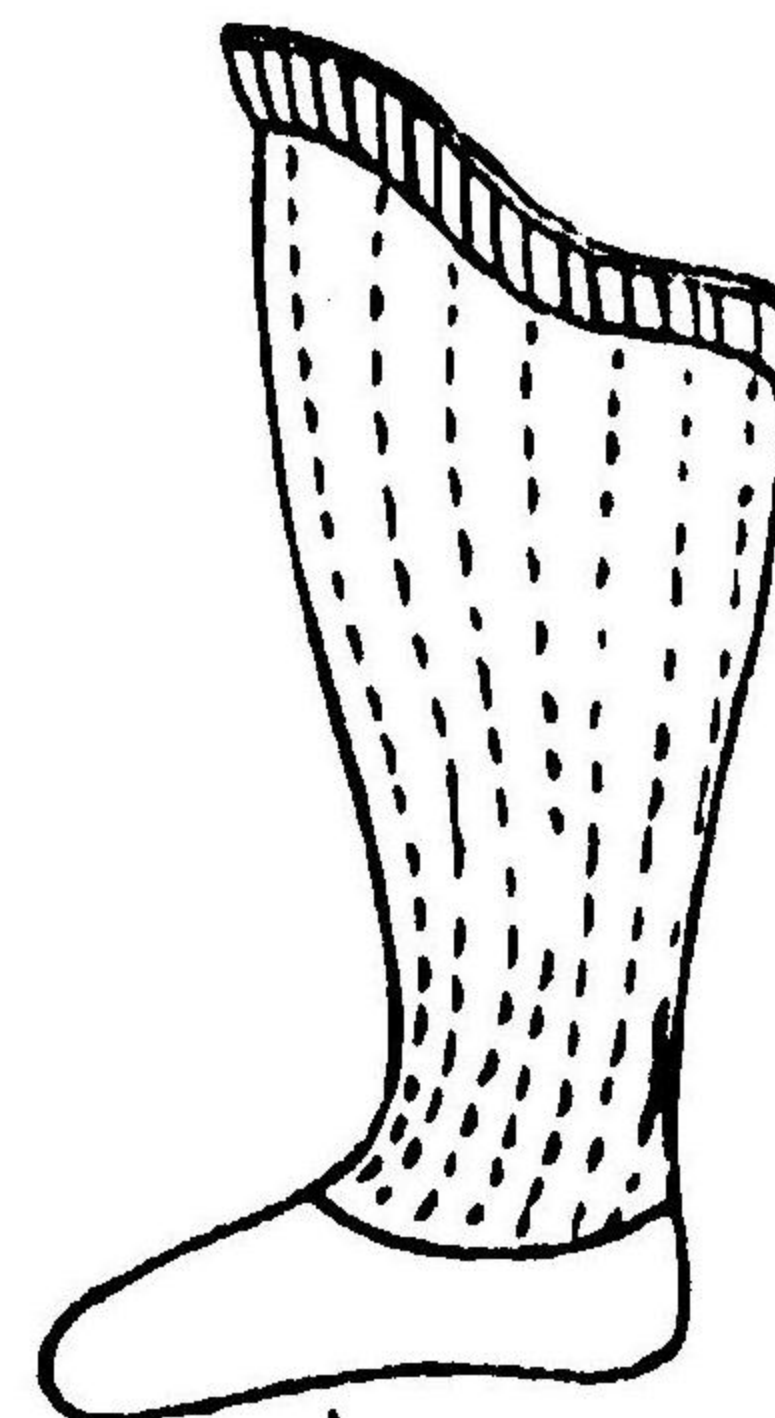
煙帽



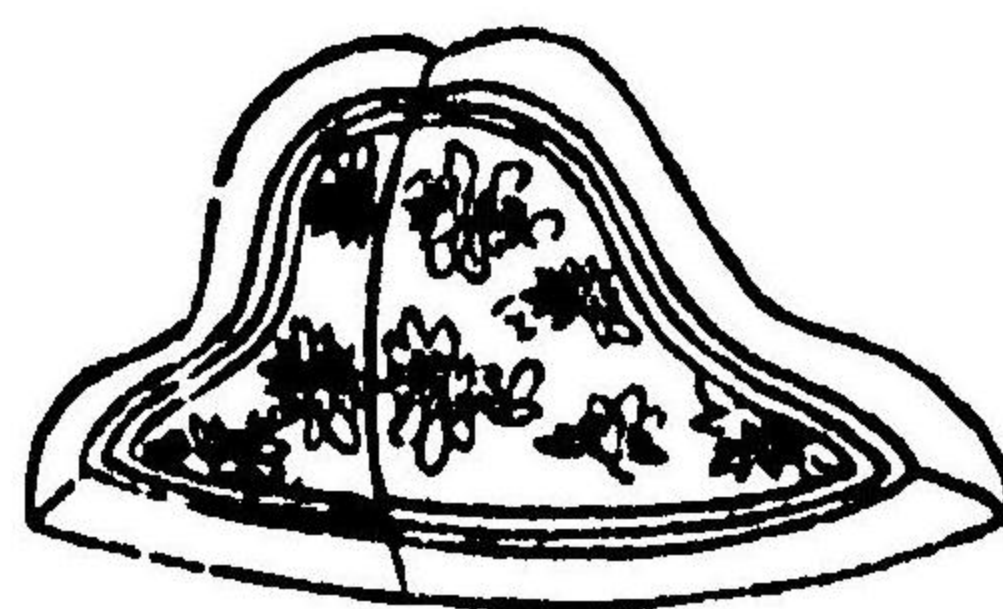
笠兒  
一名草帽



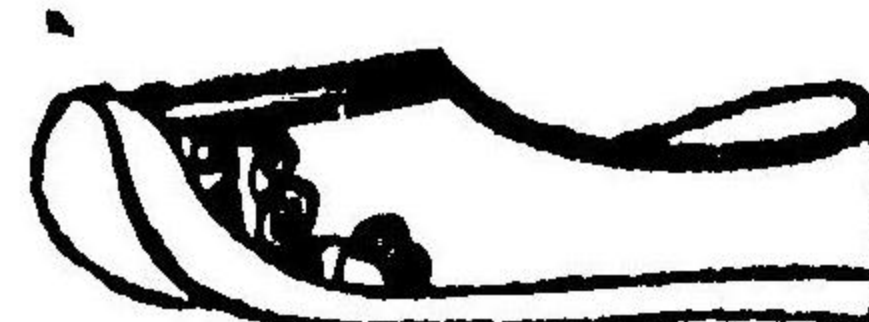
靴子



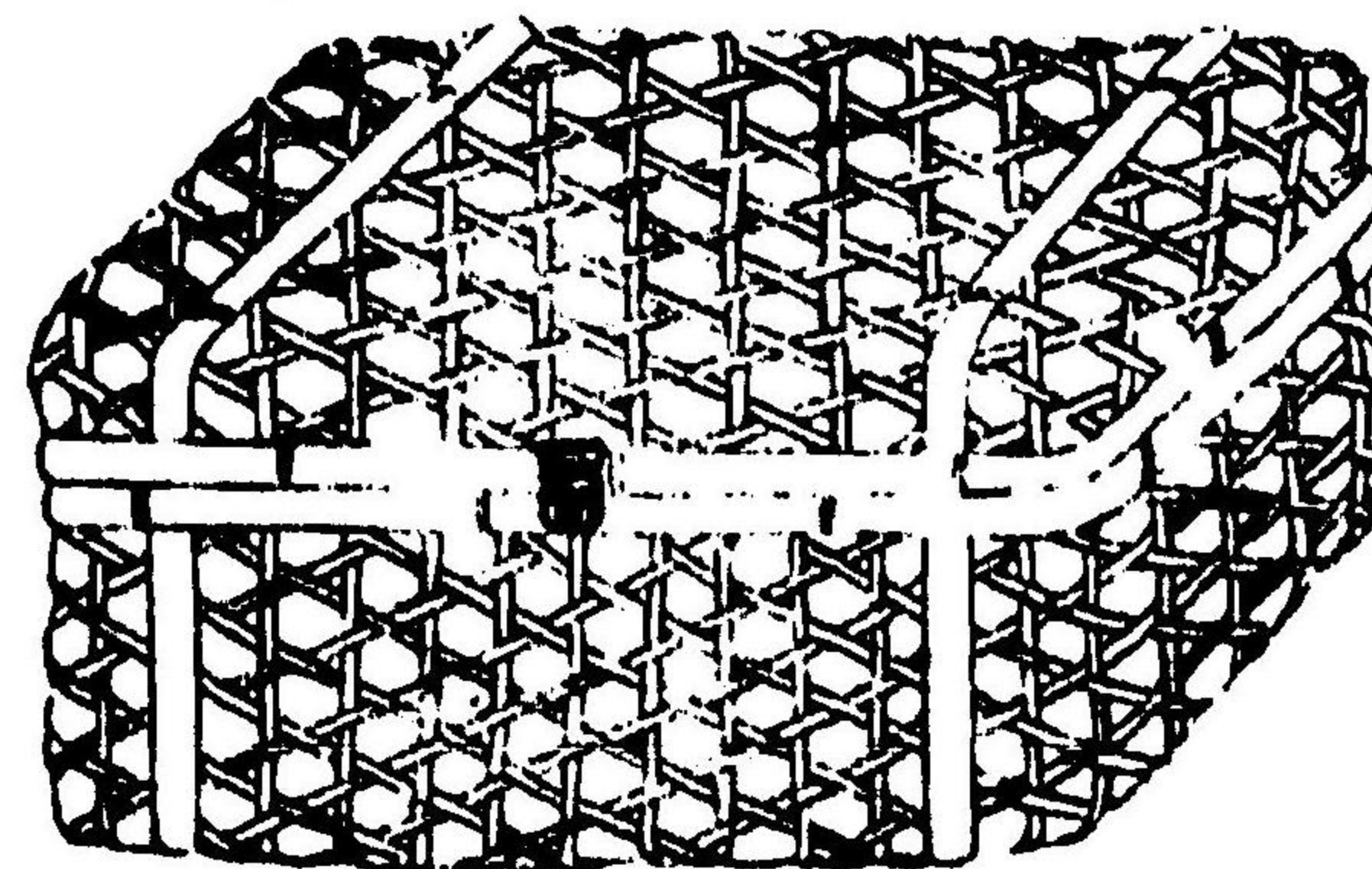
護膝



鞋子

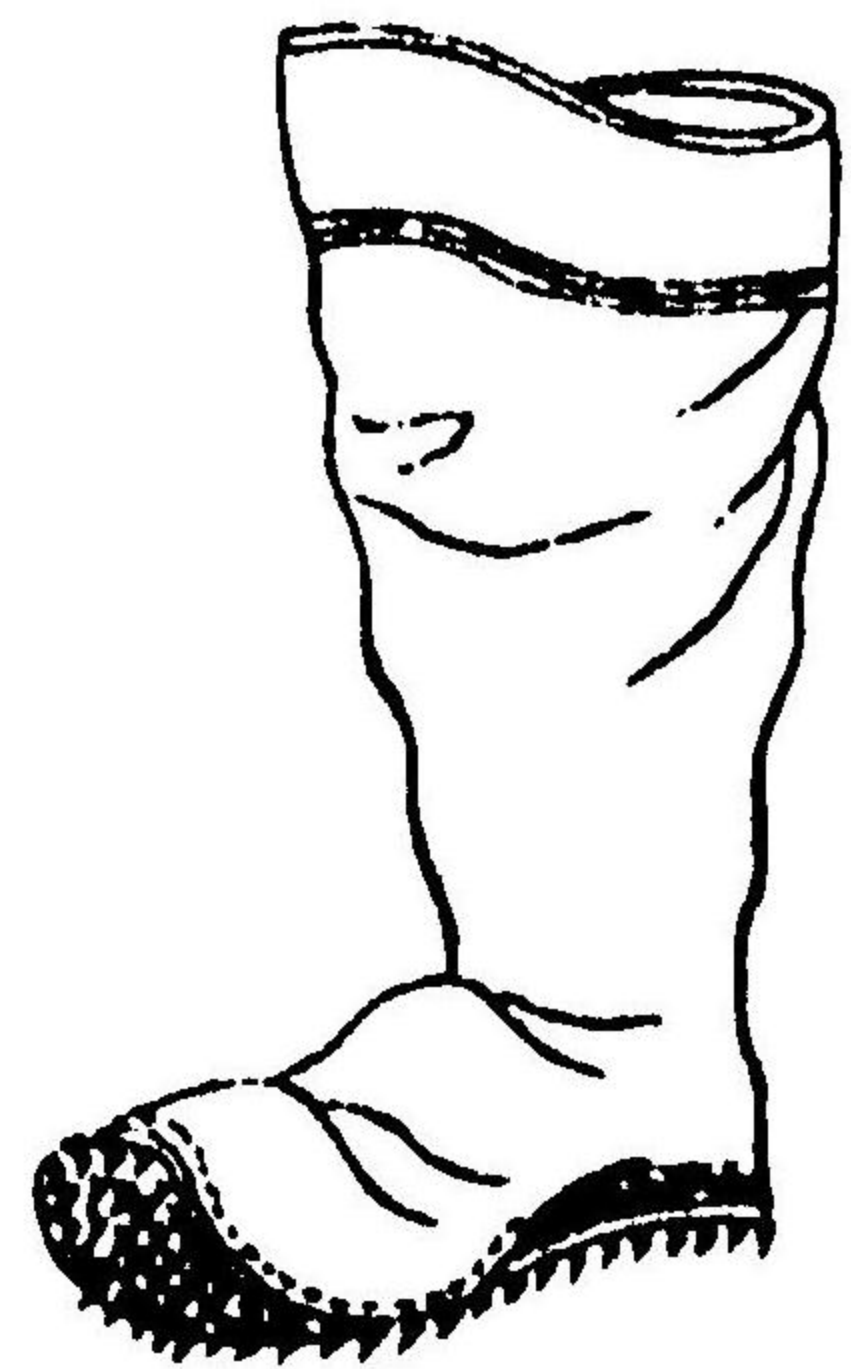


履篋



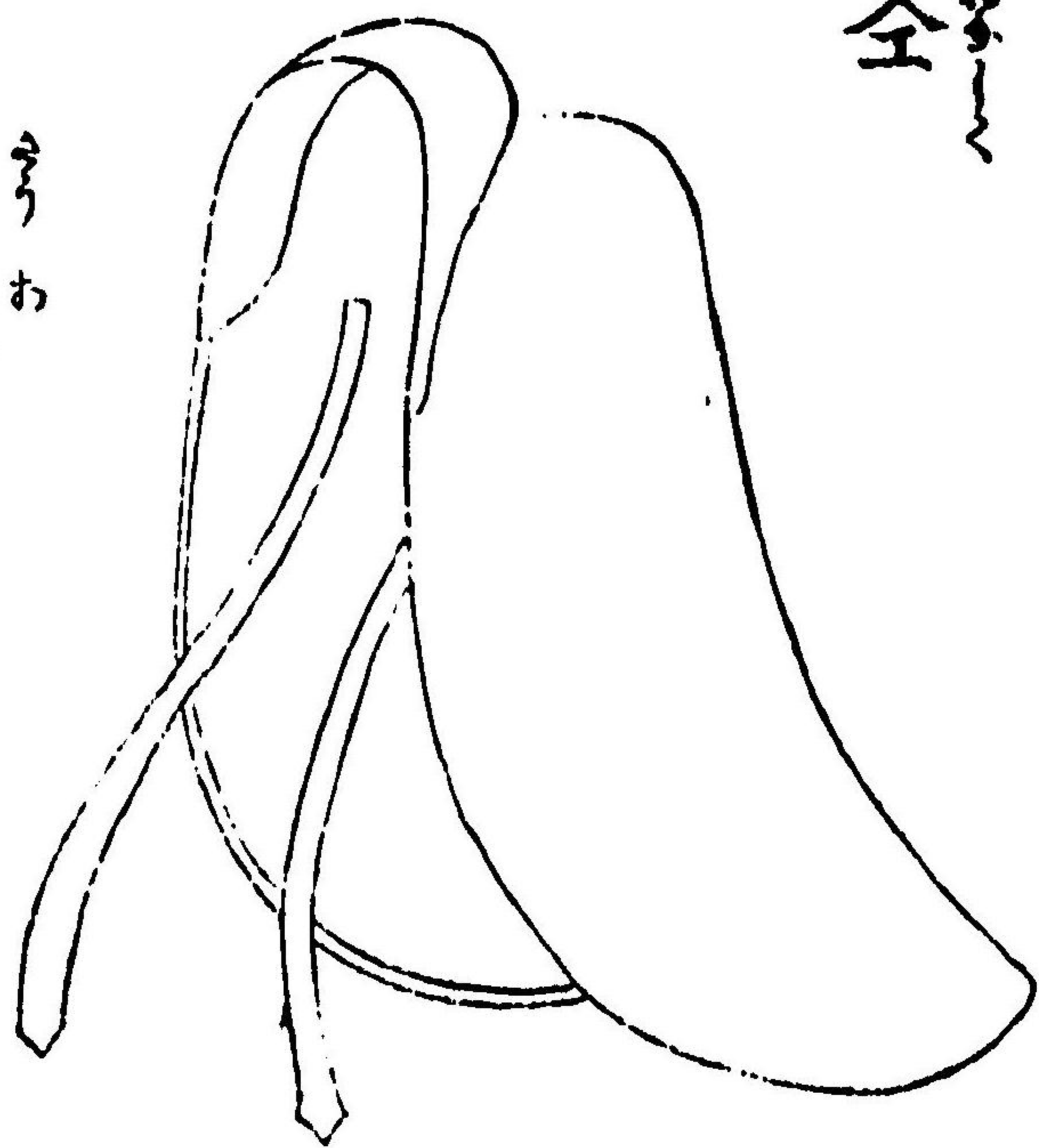
雪<sup>ゆき</sup>帽<sup>ぼう</sup>

釘<sup>てい</sup>鞋<sup>か</sup>

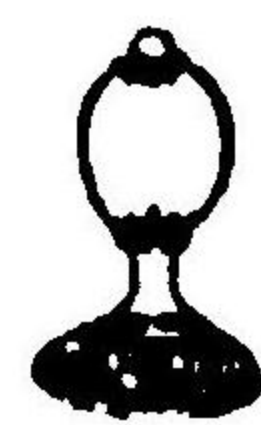


全<sup>せん</sup>

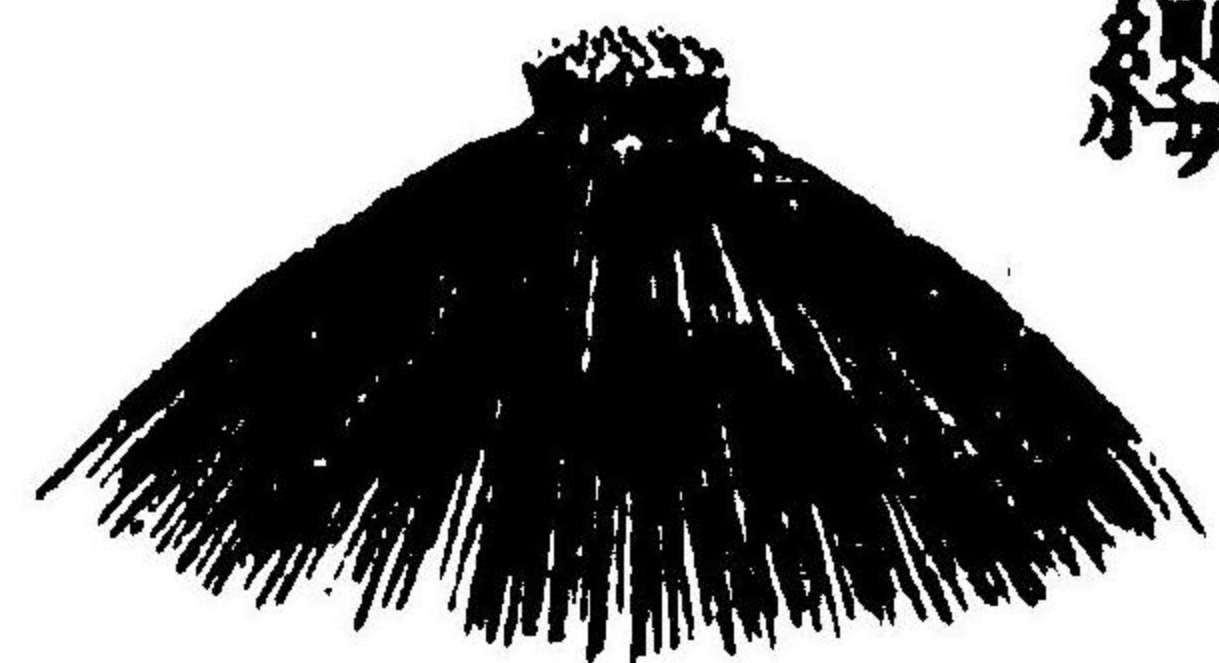
草<sup>くさ</sup>鞋<sup>か</sup>



頂<sup>たか</sup>子<sup>こ</sup>



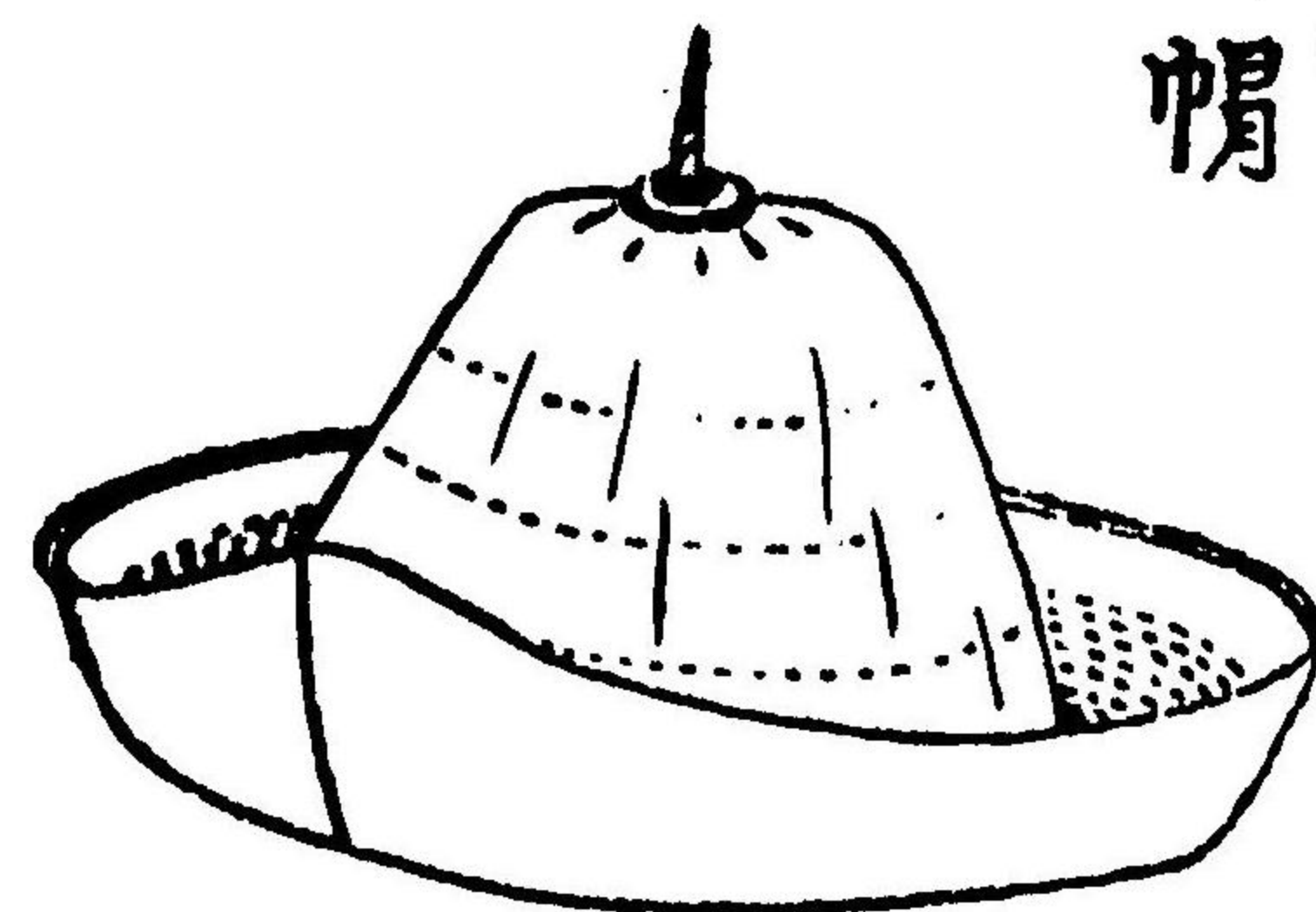
帽<sup>ぼう</sup>纓<sup>えい</sup>



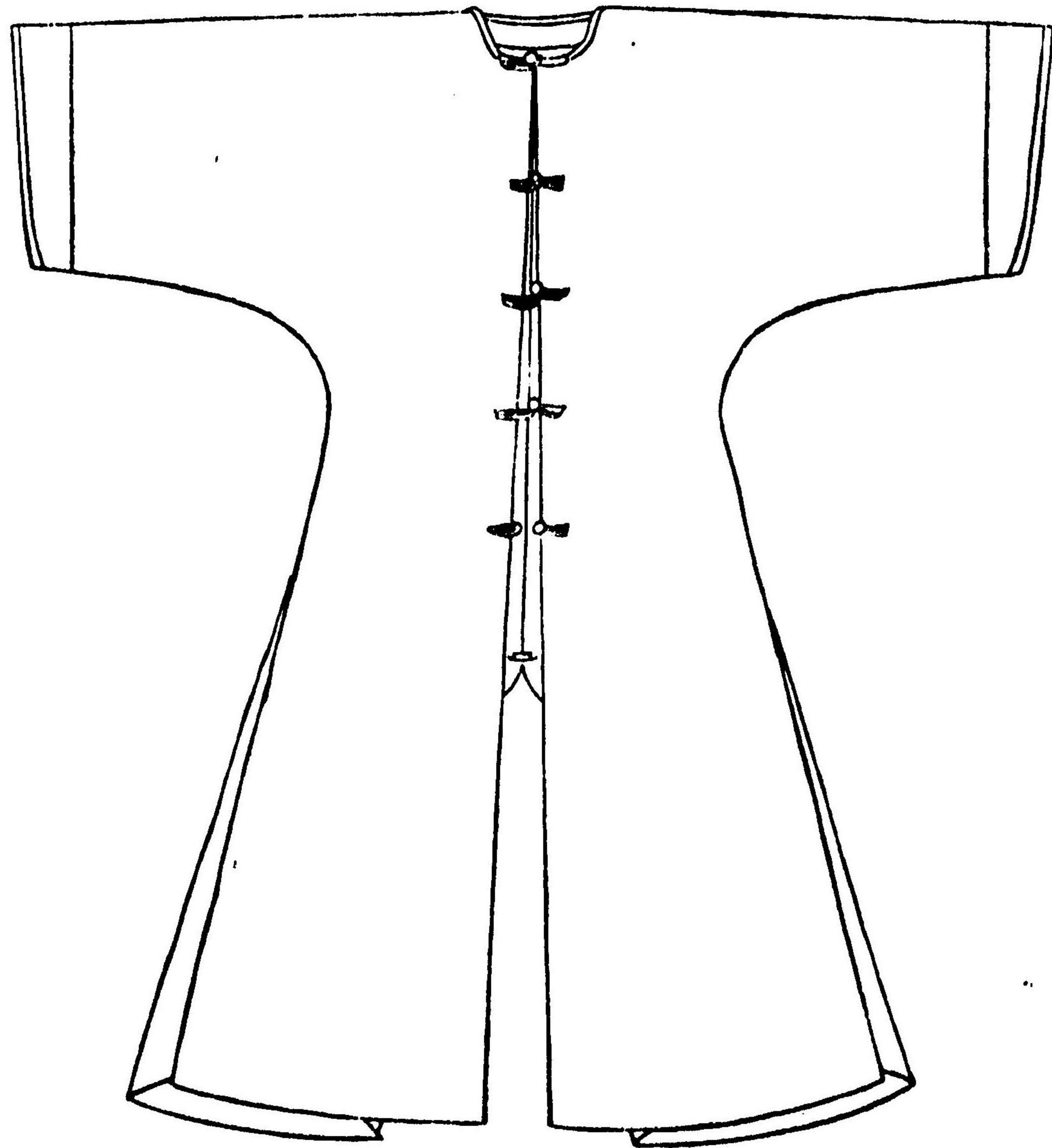
笠<sup>かさ</sup>兒<sup>こ</sup>



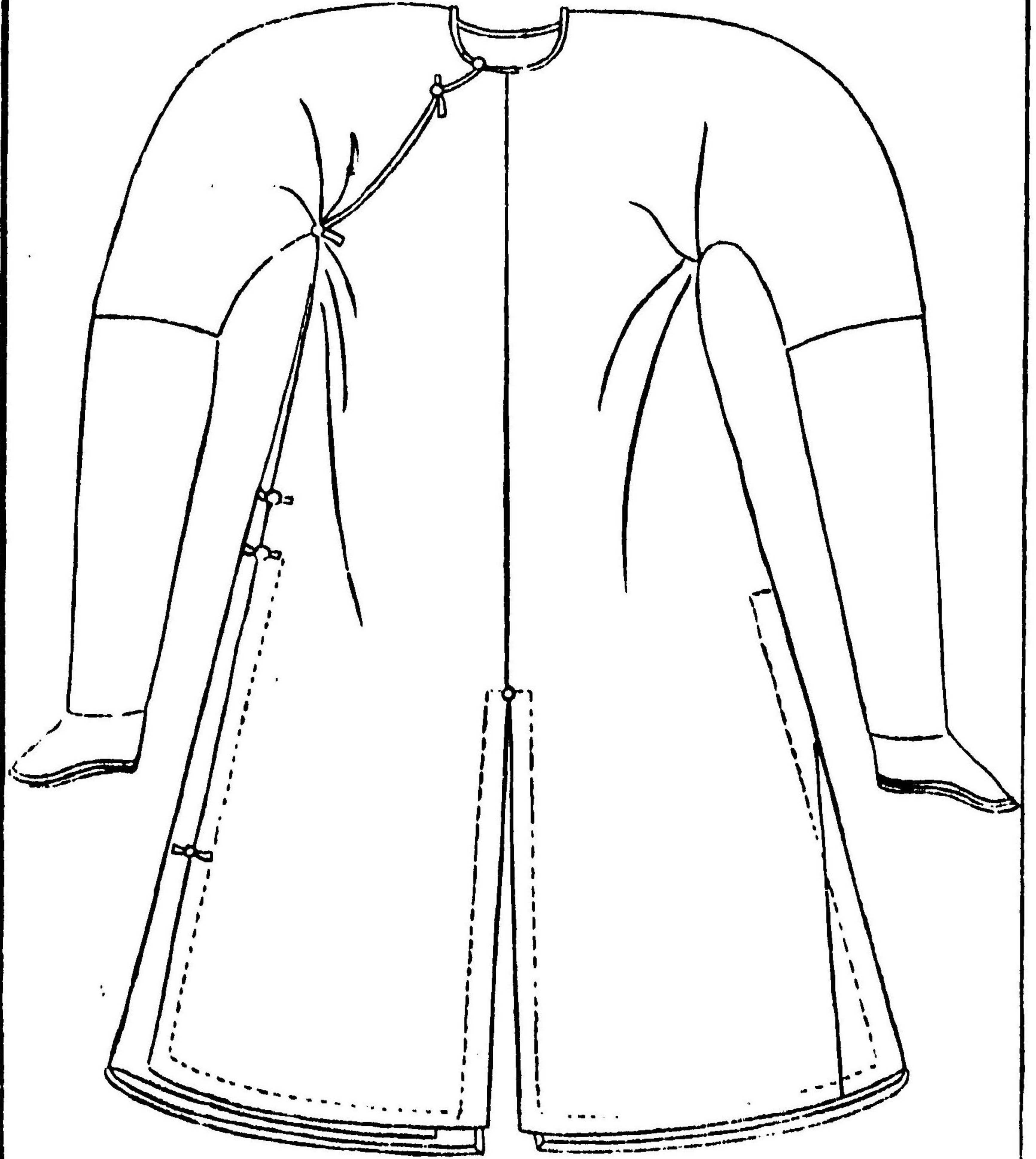
緯<sup>い</sup>帽<sup>ぼう</sup>



套 外



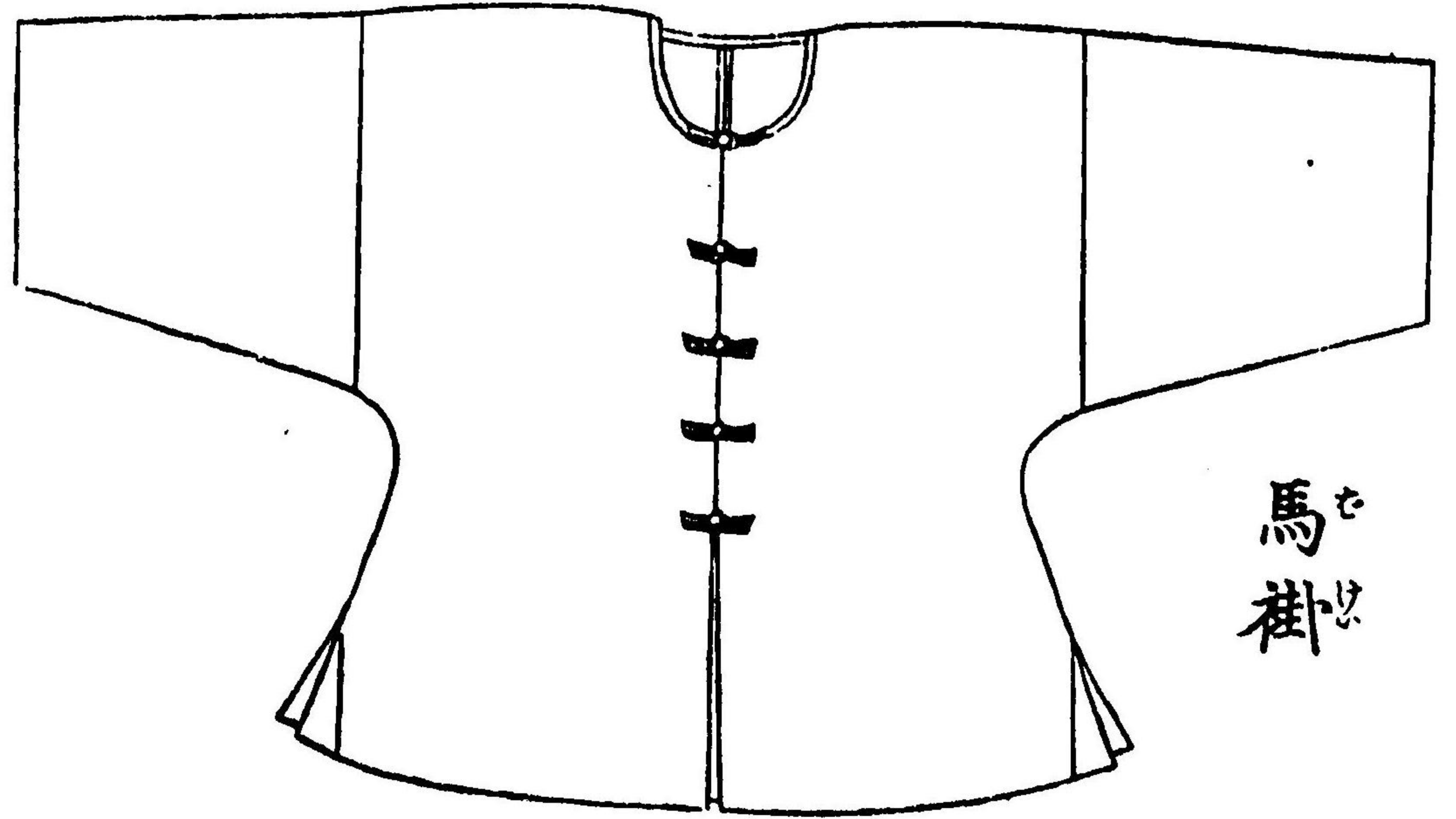
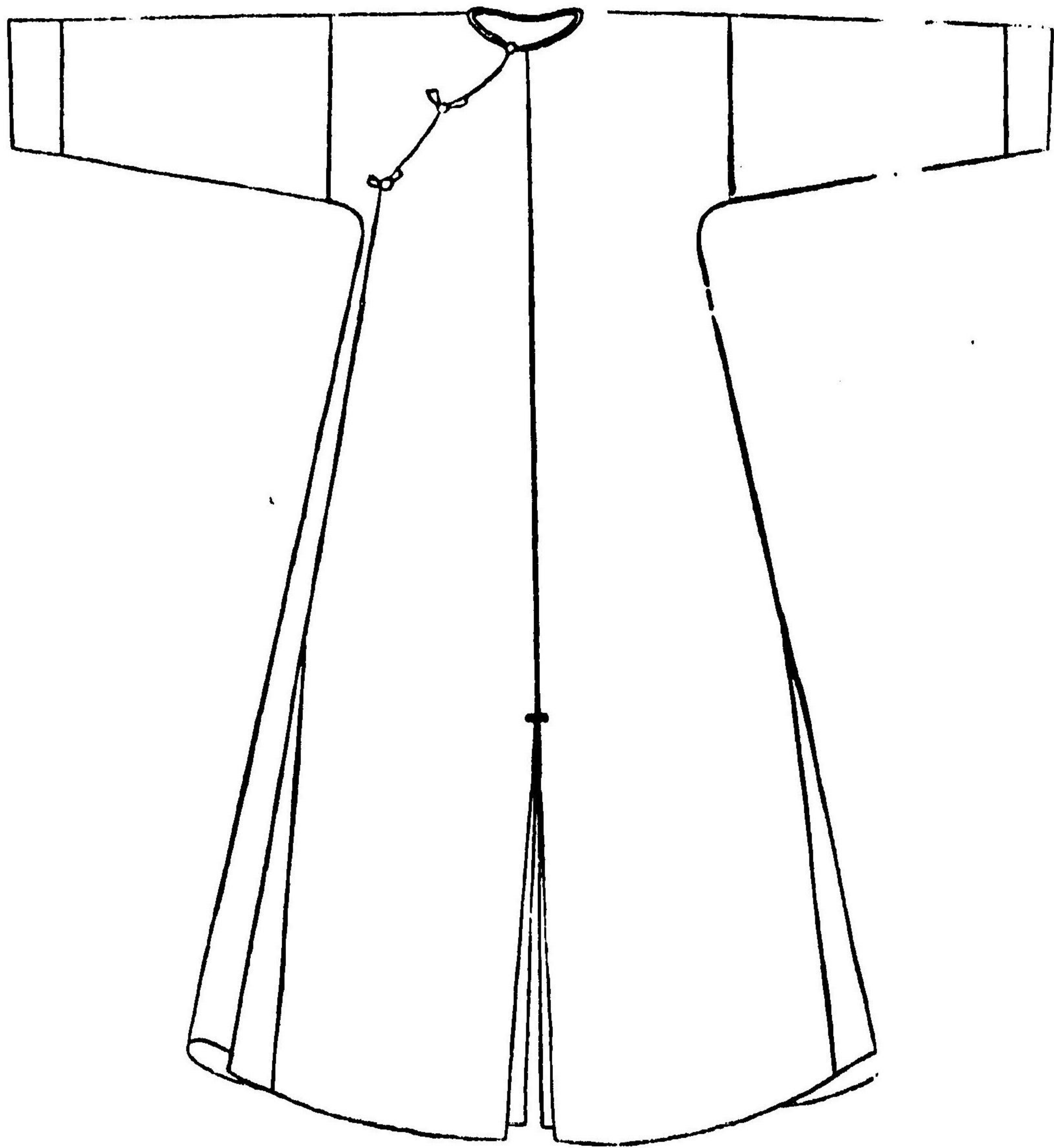
子 袍



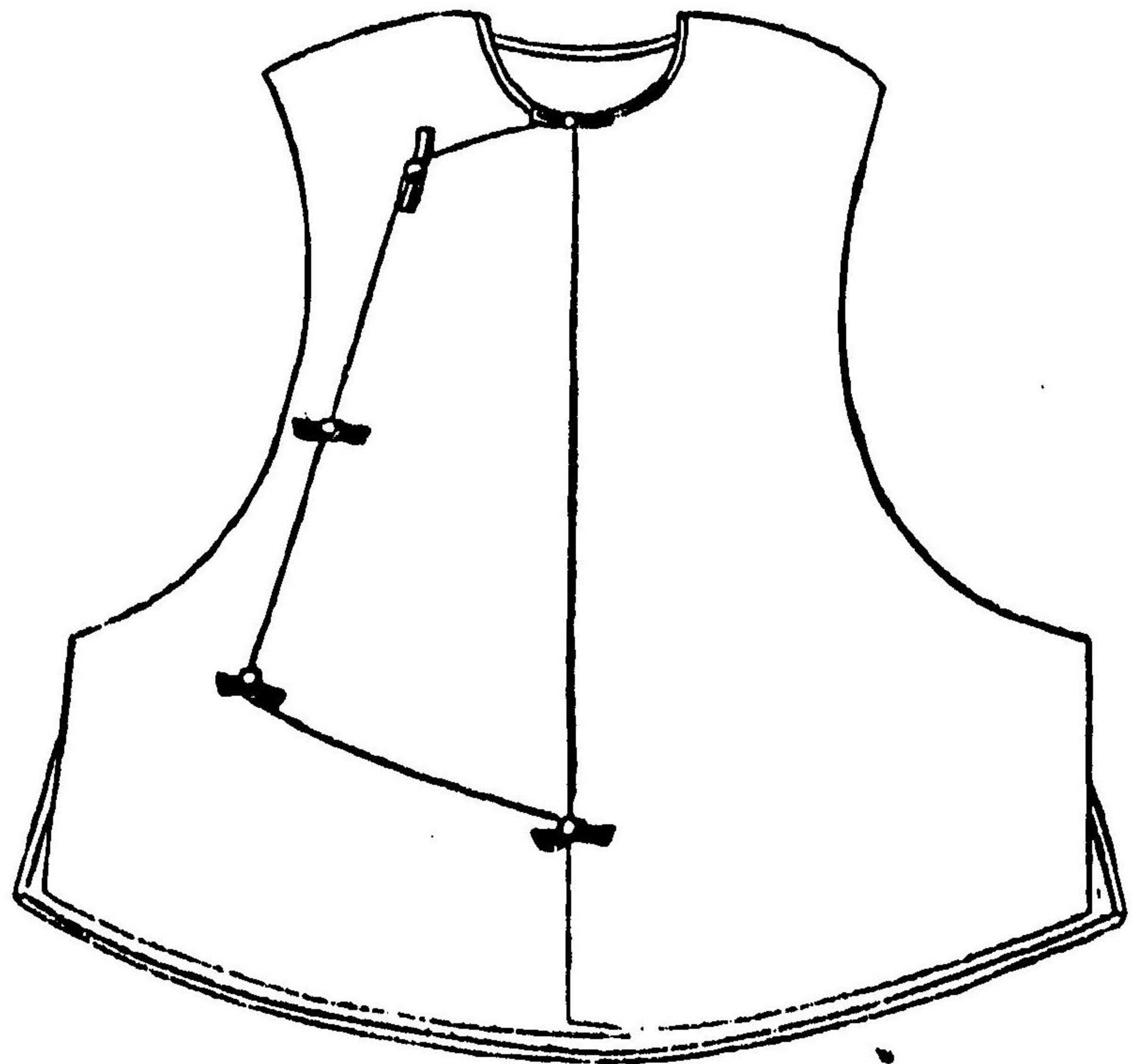
冠服

十

大衫

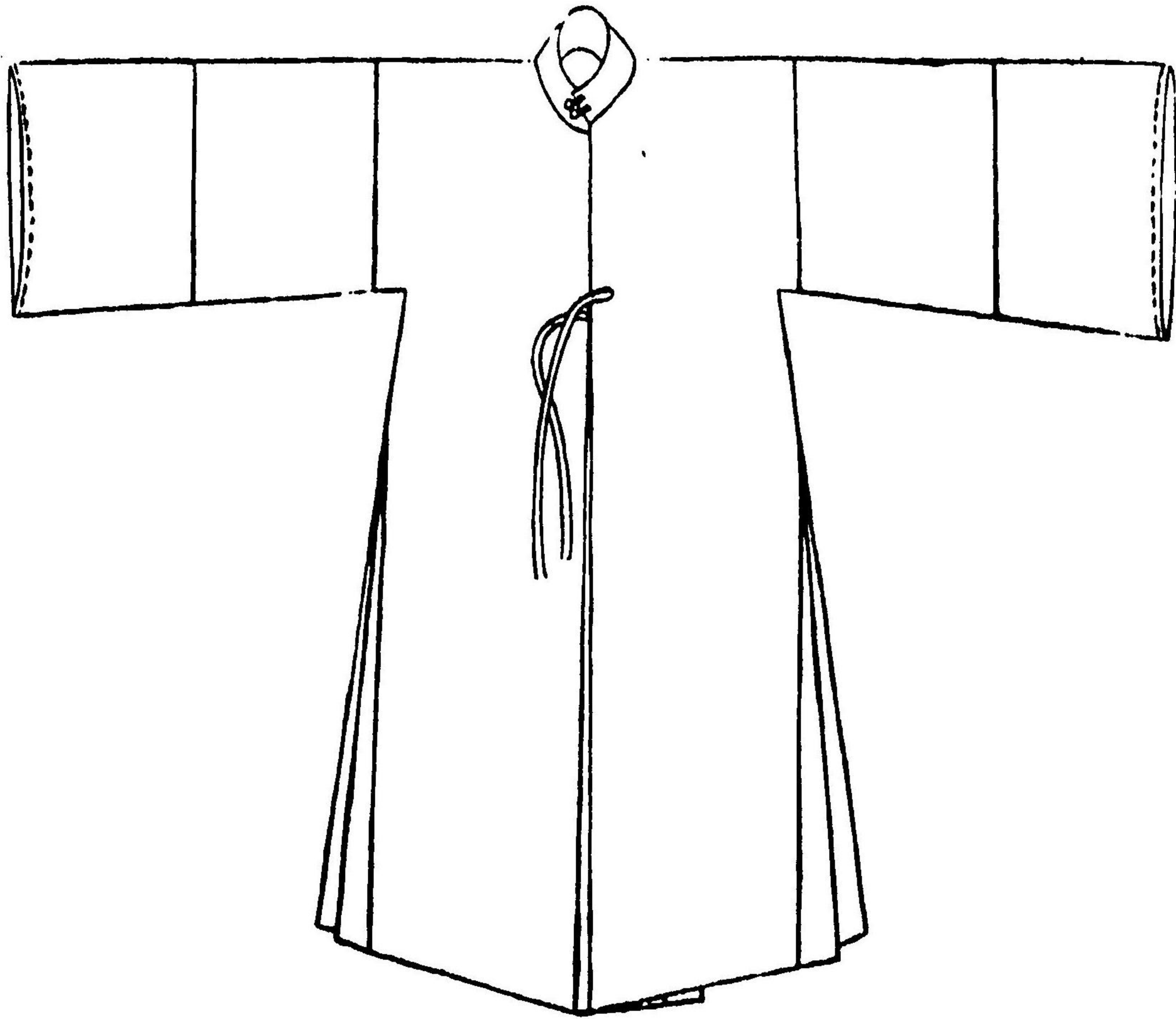


馬褂

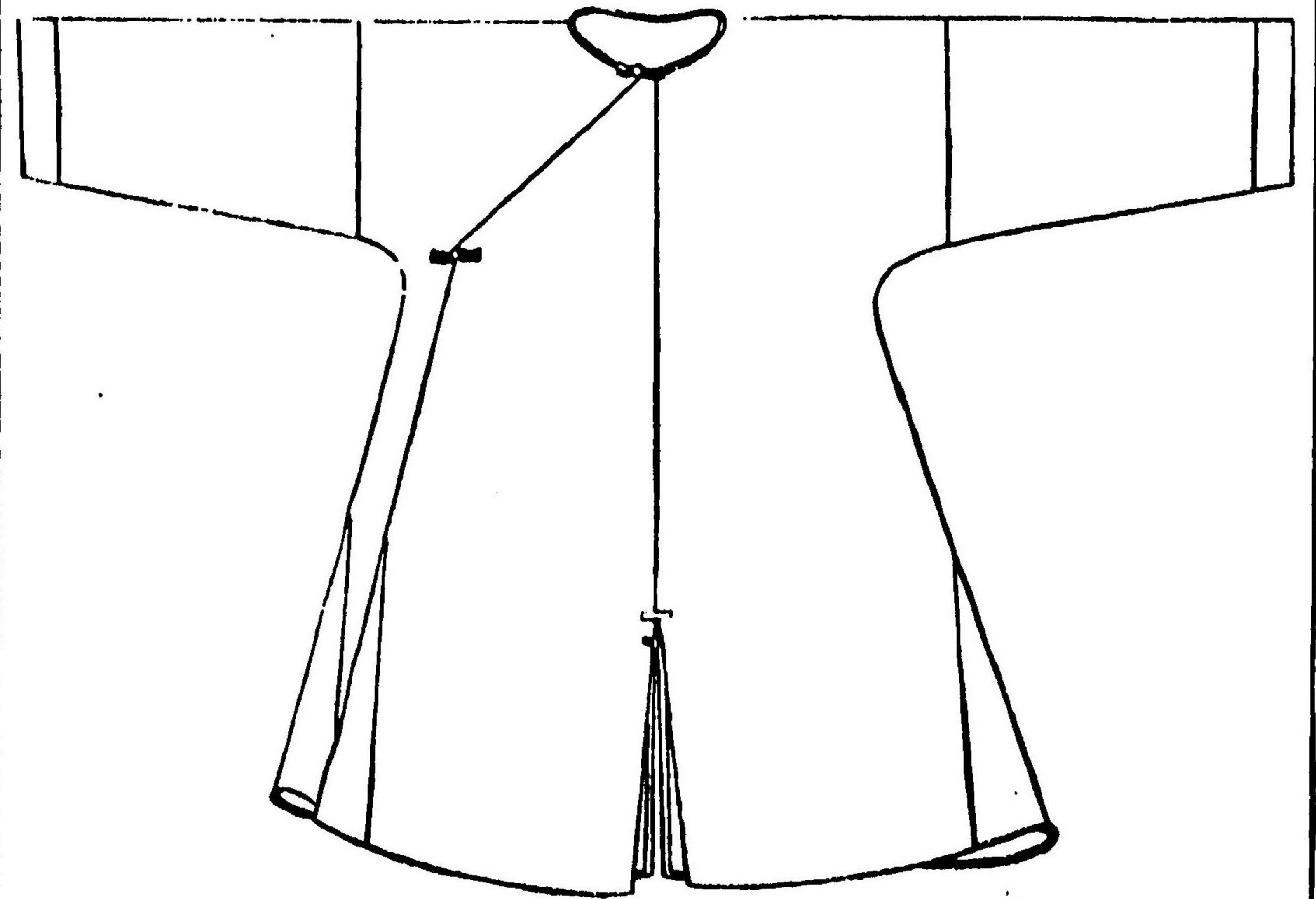


背心

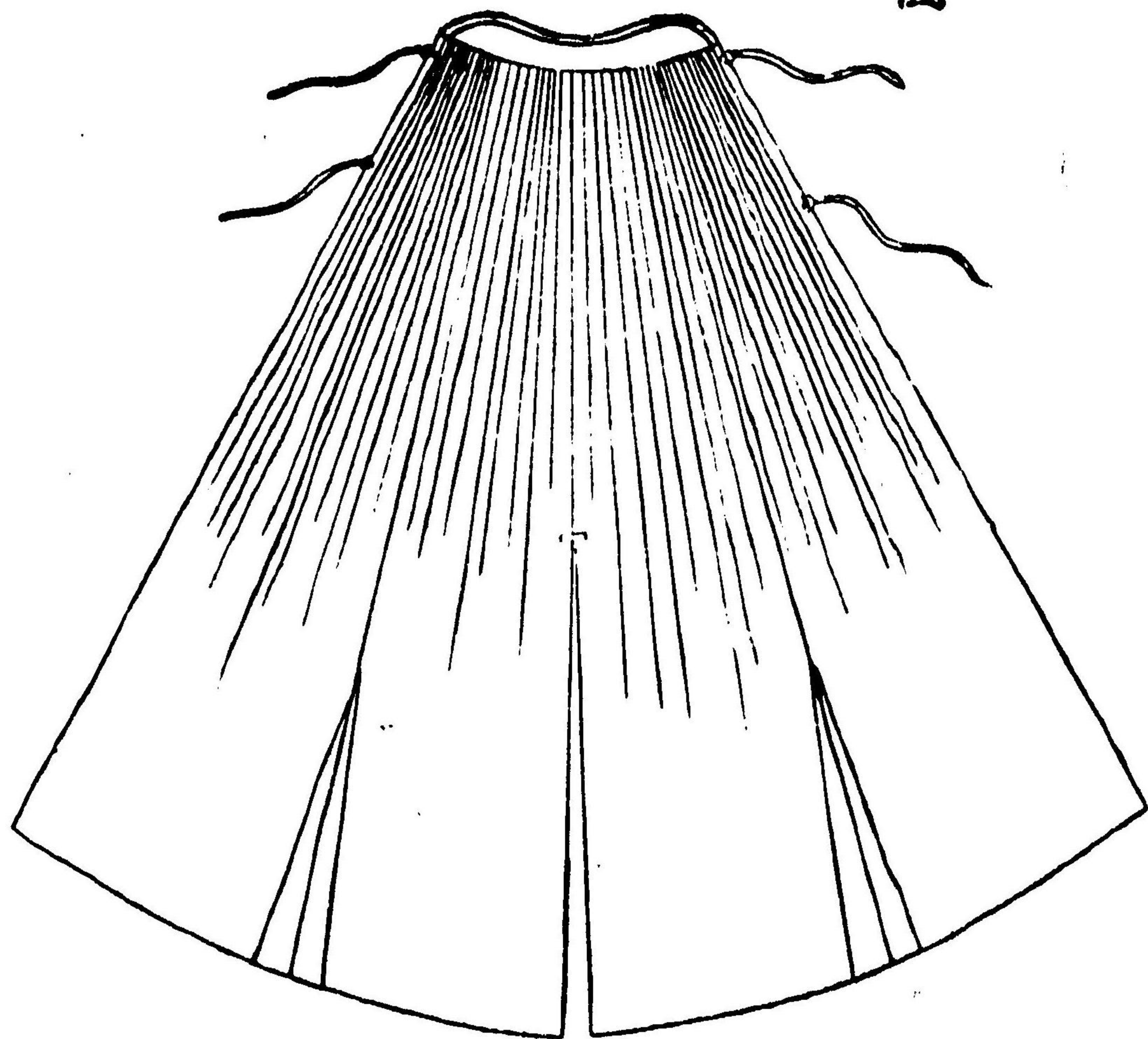
披風



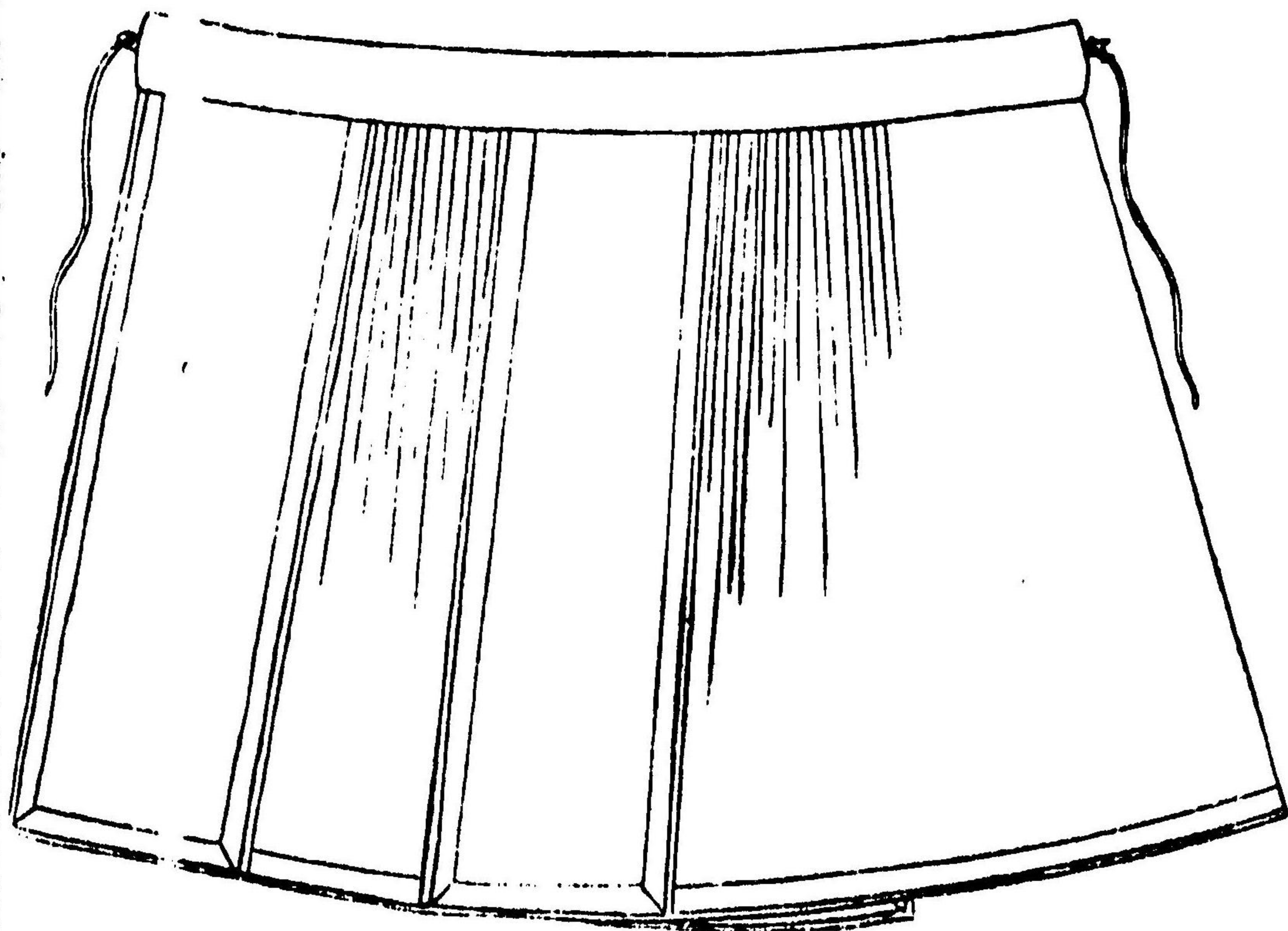
短衫



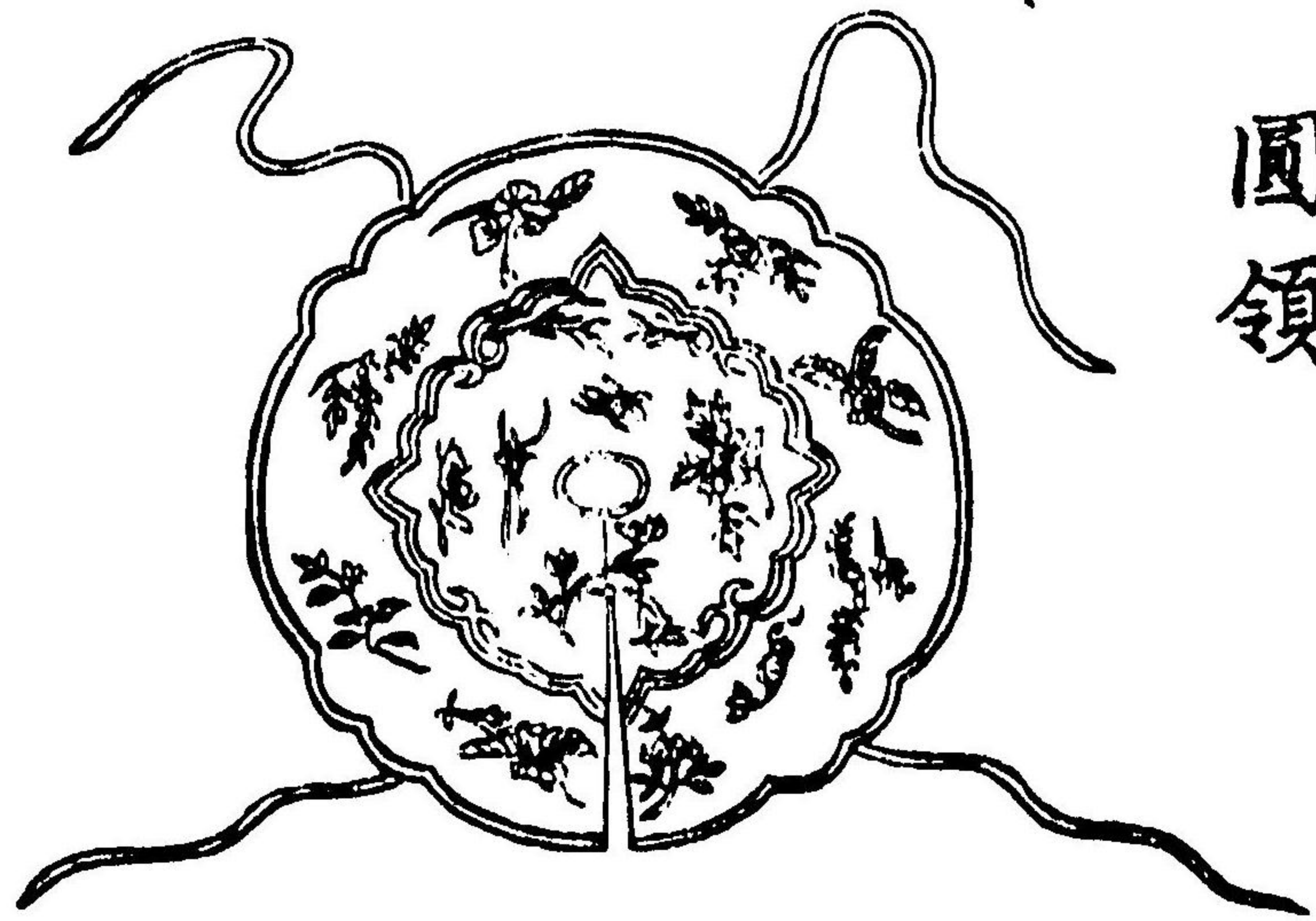
裙子  
前面



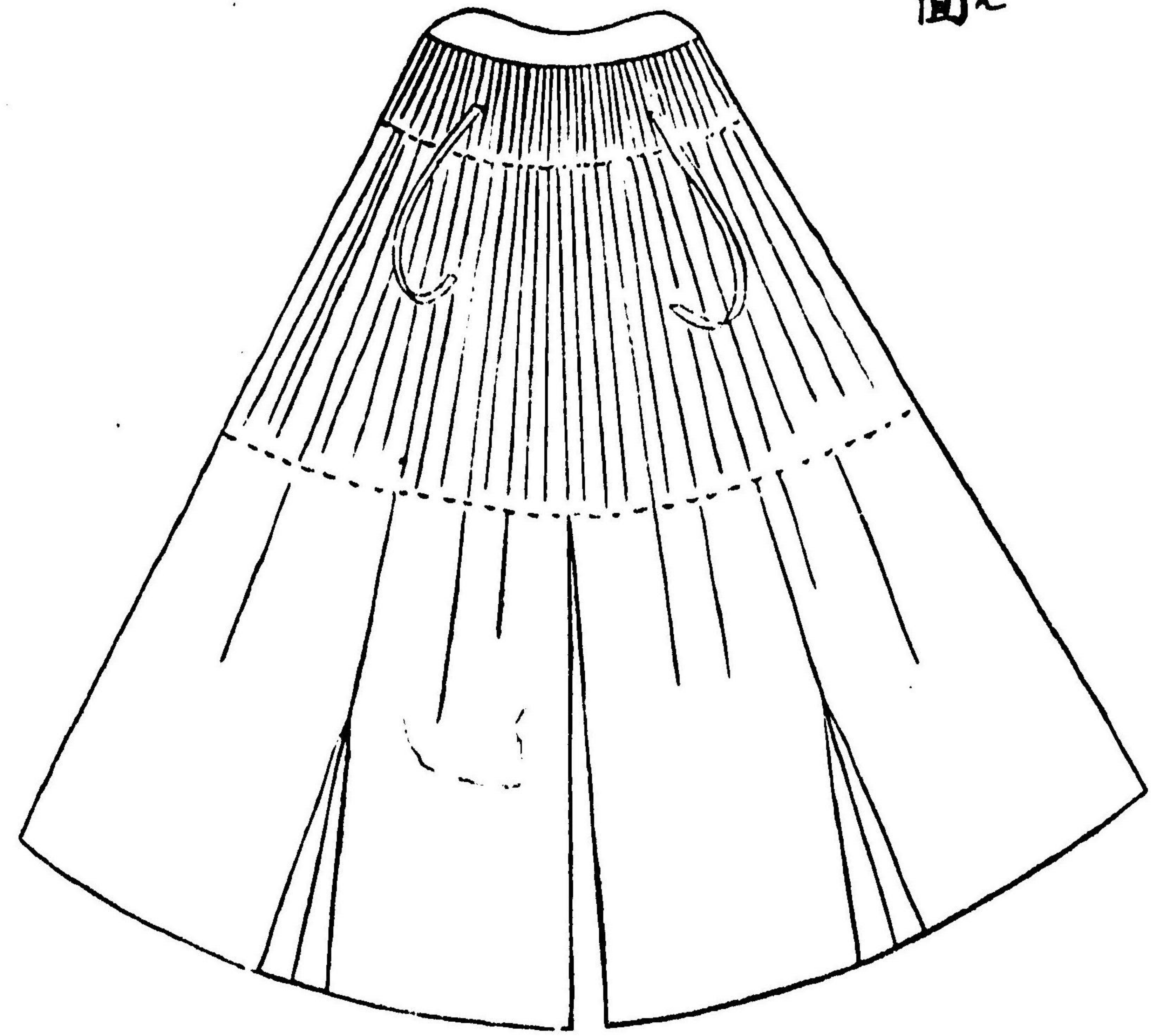
裙子



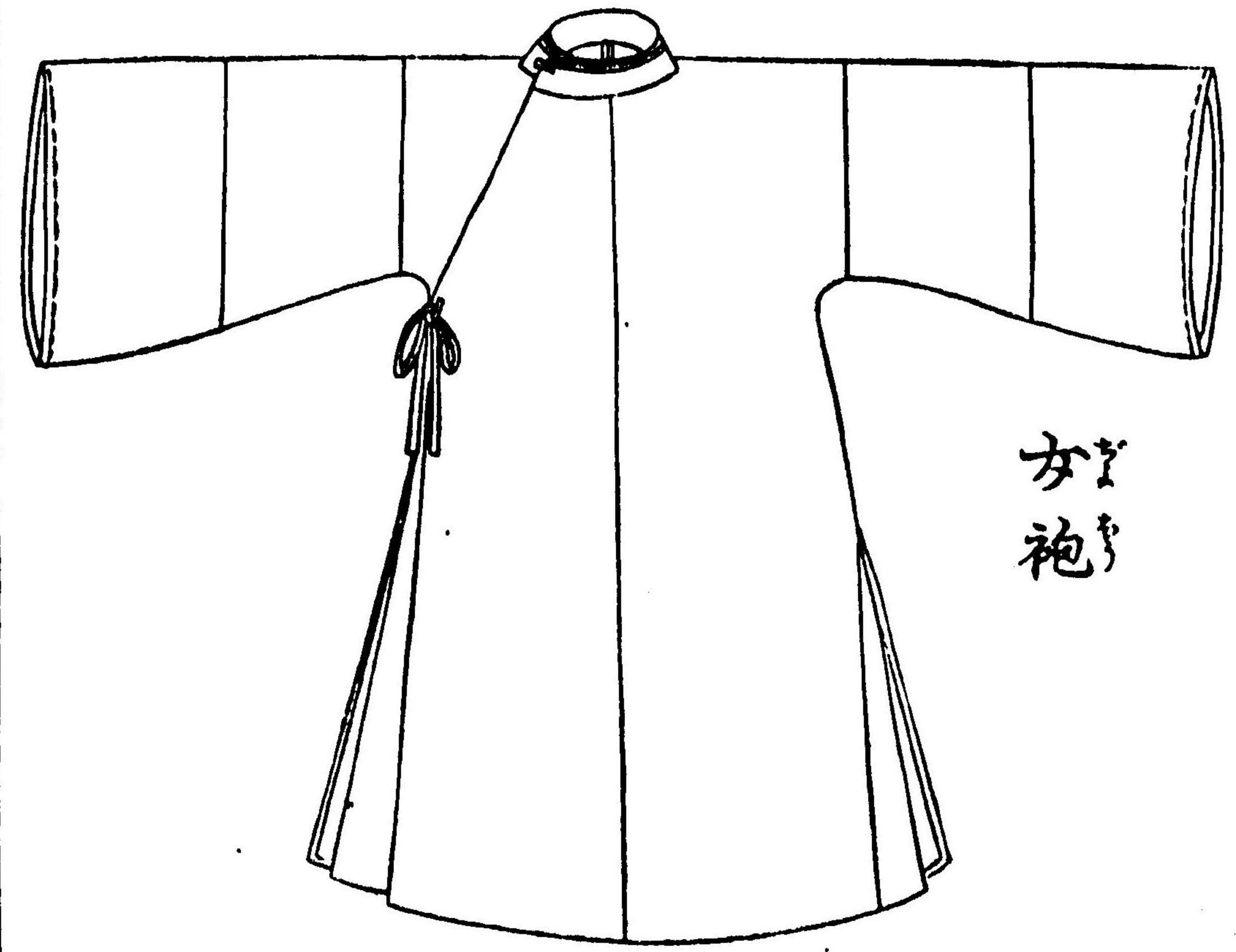
圓領



裙子後面



女袍

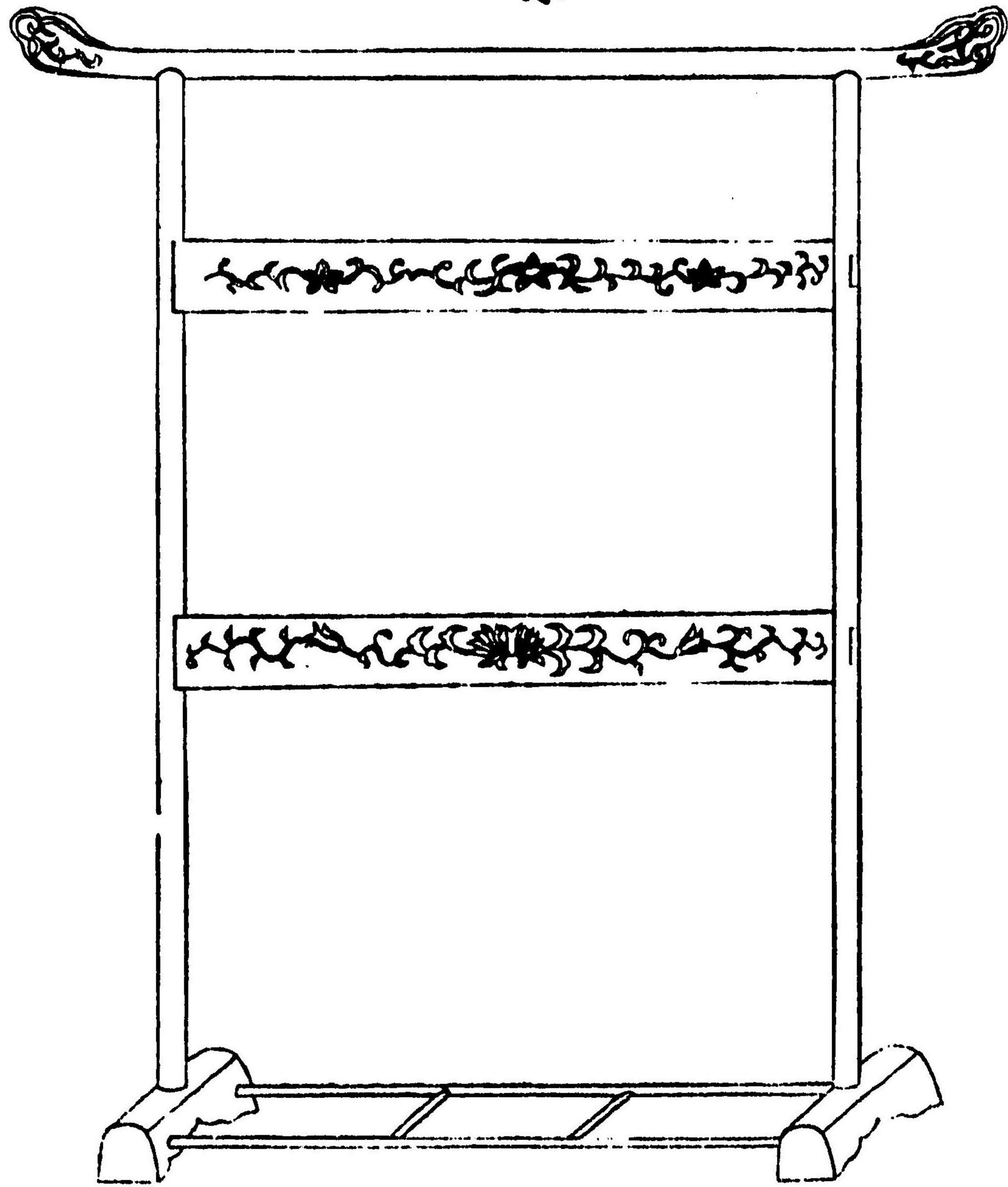


冠服

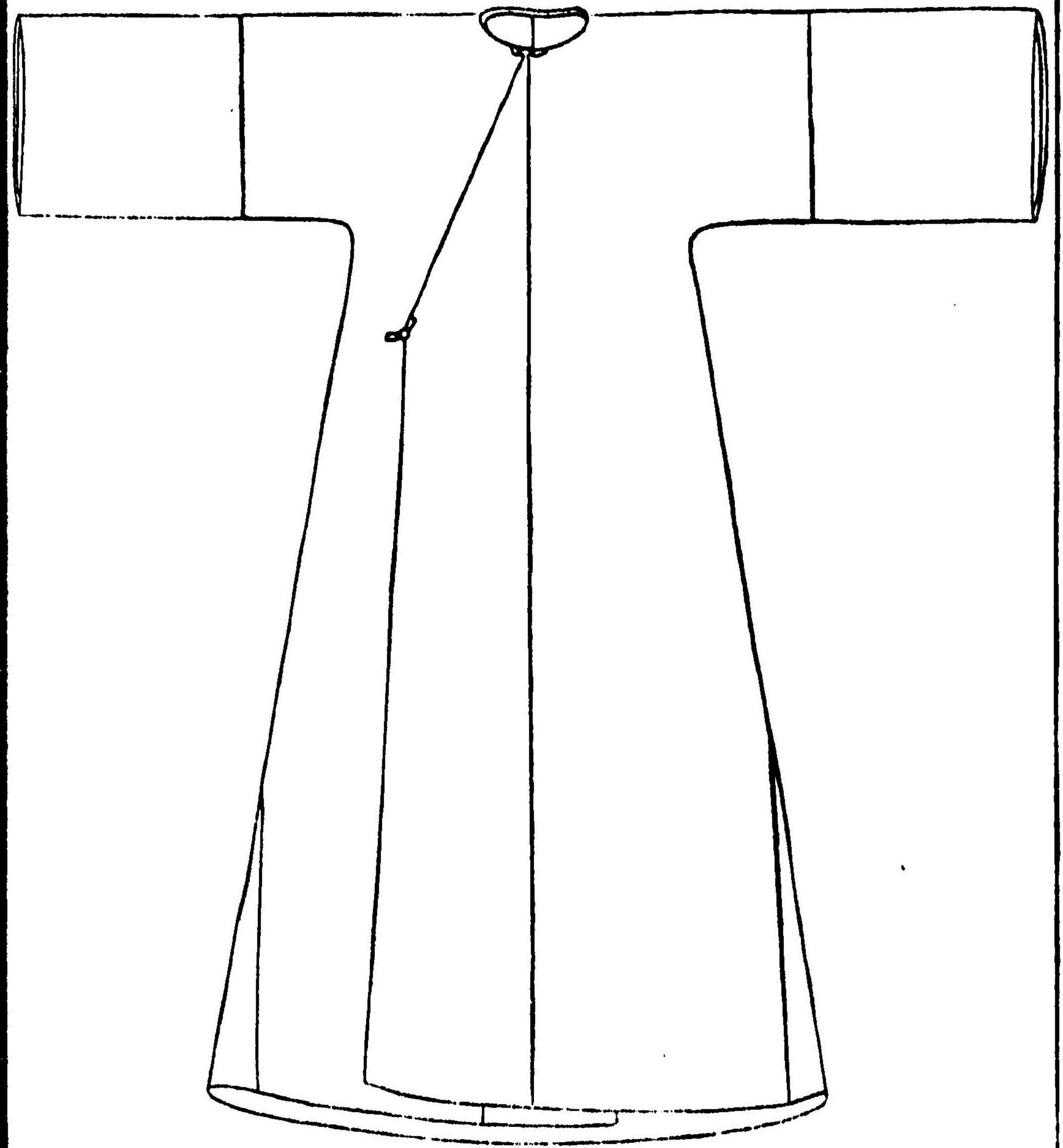
十四



衣架



浴衣



冠服

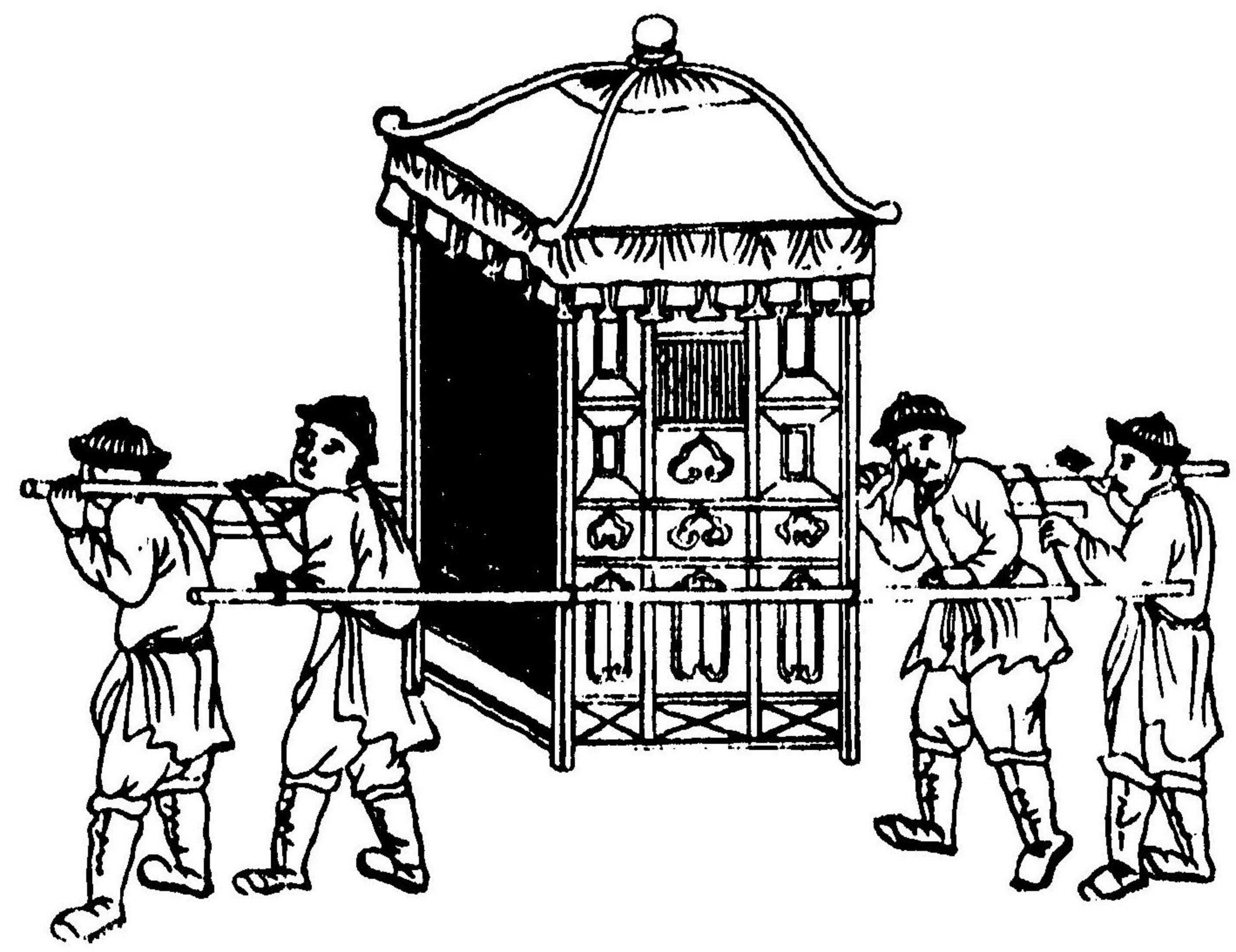
十五

大轎

高連頂六尺

濶三尺

進三尺五寸

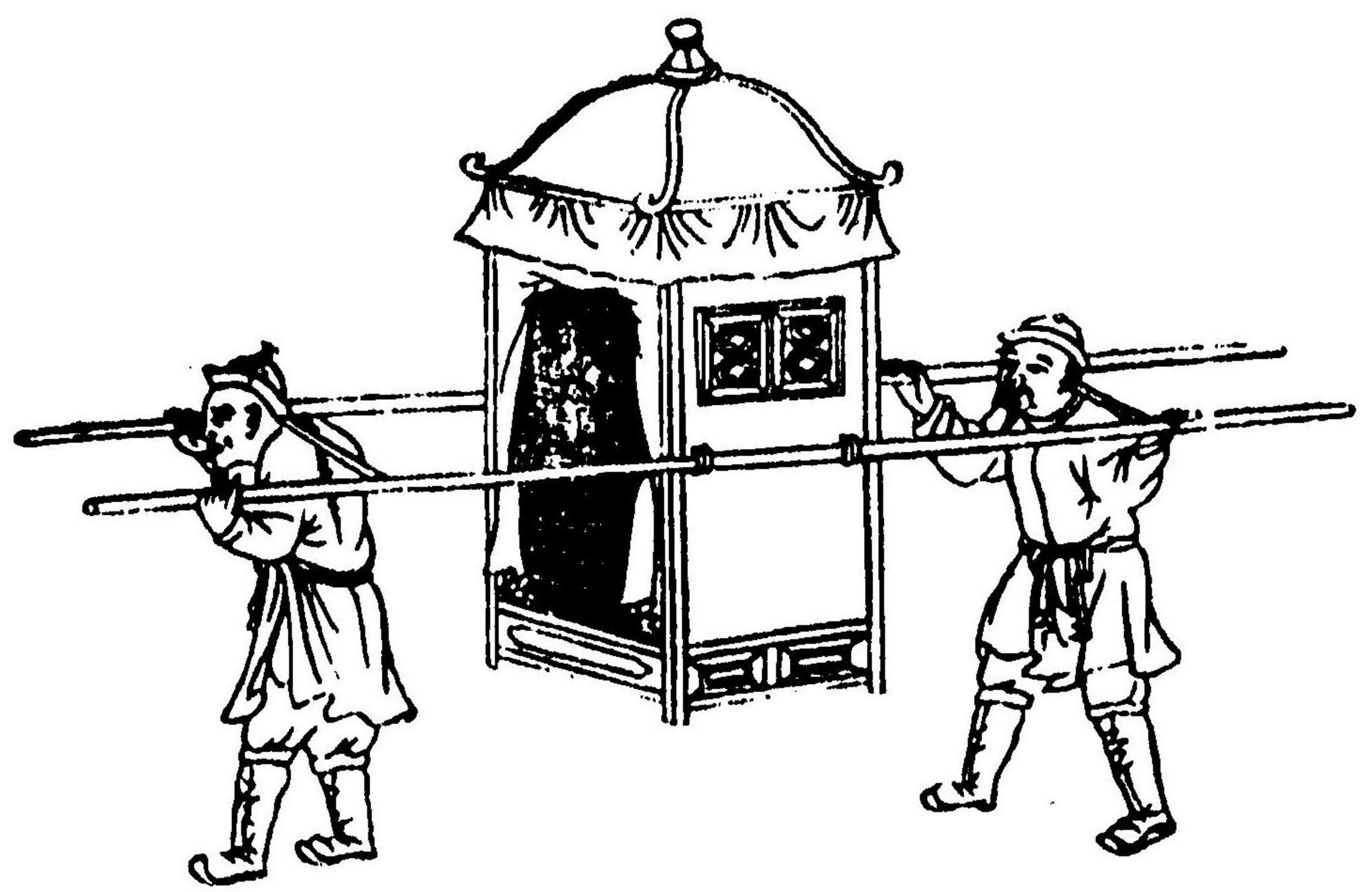


小轎

高五尺五寸

濶二尺五寸

進三尺

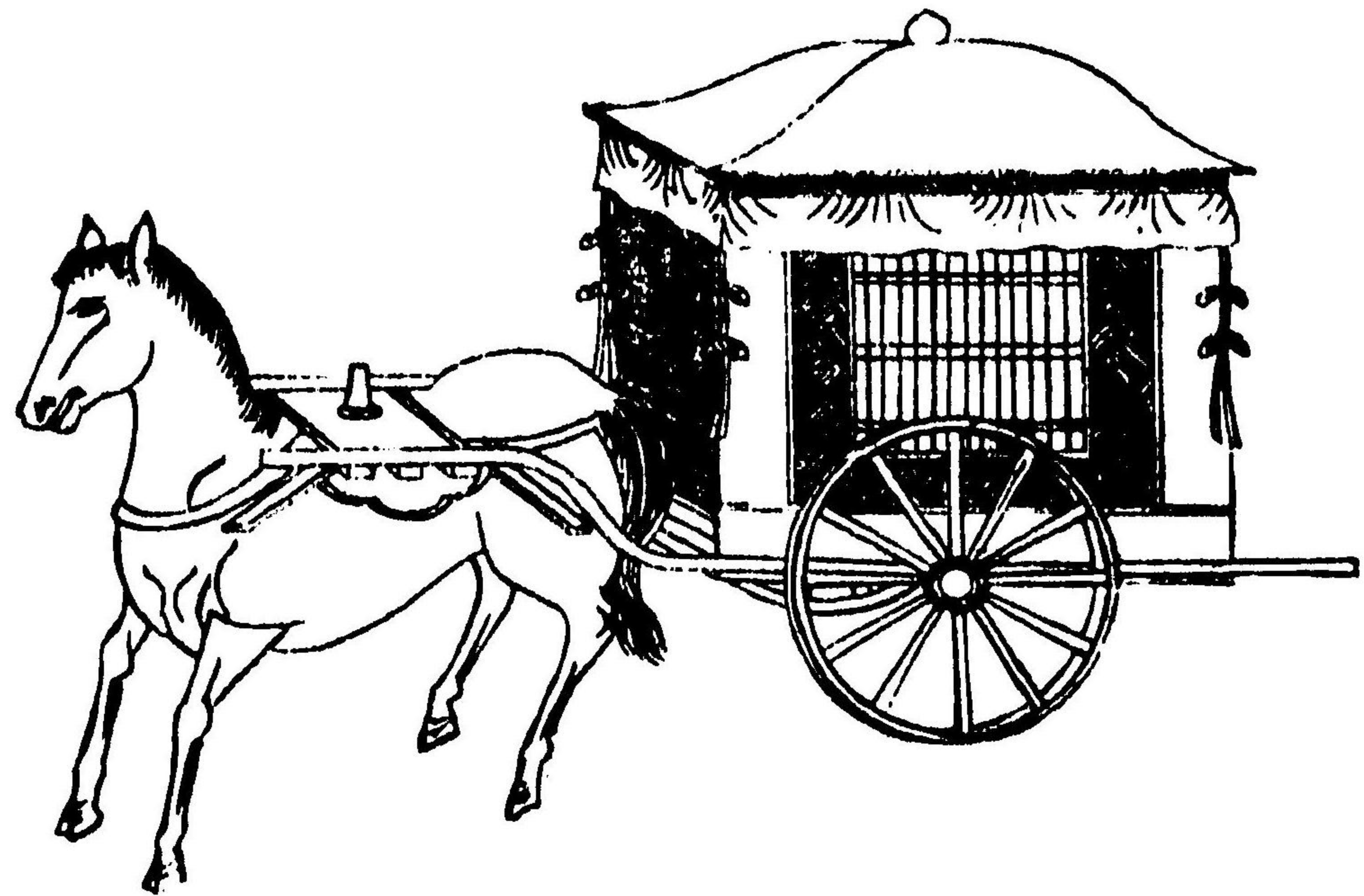


車

高五尺

濶三尺五寸

進四尺



清俗紀聞卷之三

清俗紀聞卷之四

飲食製

○飯 桶水を入茶洗油淨して水一回不洗鍋に九茶と茶籠一りの高

おけあを坊柴火みく物くよくめ乾ふ耐柴を退け暫く悶蒸し固

○茶 三月穀雨節み茶を摘取鉄鍋みく物蒸し移しをのりく揉絞

其後穀遍細みく炒上茶々大約廿通やも炒好

○茶名大畧 珠蘭茶 武夷茶 松羅茶 武夷茶 旗戲茶 武夷茶 蓮心茶 武夷茶 雀舌 武夷茶

壽眉茶 井茶 紅梅茶 茶の上只茶

雨前 上茶は五日後中六七下二三日後

後して茶々大畧茶み入て賣買は諸君又ハ進物者廿五日五十月

飲食







のぼんをとり白砂糖を入猪油を如くく煉合を用ゆ小豆一升のせん  
砂糖三升の配法あり

蕨衣餅 一名太史餅 麦粉を蒸の油と水等分ちめて搗き白砂糖を少

く入搗きくつ又丸くかきて餅のまじりてゆき少く押しあかして

油ゆく黄色みゆかきとあけ白砂糖をぬりつても用也

○藕粉糕 一名蕨粉糕 蕨の 藕粉を水ゆくぬき砂糖を入大かきく煉外も藕

粉を細末みして右粉をたき入糖搗拌小豆餡を入用也小豆餡製方前同

○肉饅頭 此方饅頭の製法のごとくみして肉み猪肉葱をさきか切白砂

糖とく如く餡りも用也

水晶糕 糯米七升粳米三分粉かして冷水ゆく搗拌白砂糖猪油少

く入蒸してさき入用也長角み切用也

糖糕 糯米粳米等分粉かして水ゆく搗蒸籠ゆき蒸白砂糖を入

又よく搗きゆきくつ又二寸四寸かきく油のまじりて用也丸蒸粉

一升み白砂糖半升の配法は前ふとて加減等とす

○扁豆糕 白扁豆を煮はき水入搗き飯一担布の袋か入蒸とせん

をとりゆきゆきを結り去麦粉か砂糖成入拌あかき蒸ゆき

成待く一寸四寸か角み切二寸げあかき其同み砂糖を入用也

右の外點心種々ありて詳ぬき大宛右の製法はみねり

菜類上等十六碗

熊掌 熊掌片右二寸よく毛をぬき湯ゆく煮其汁を酒樽油ゆ

きふれ煮熱し小蝦を炙り合子ぬり酒二升糖油三分の配法あり

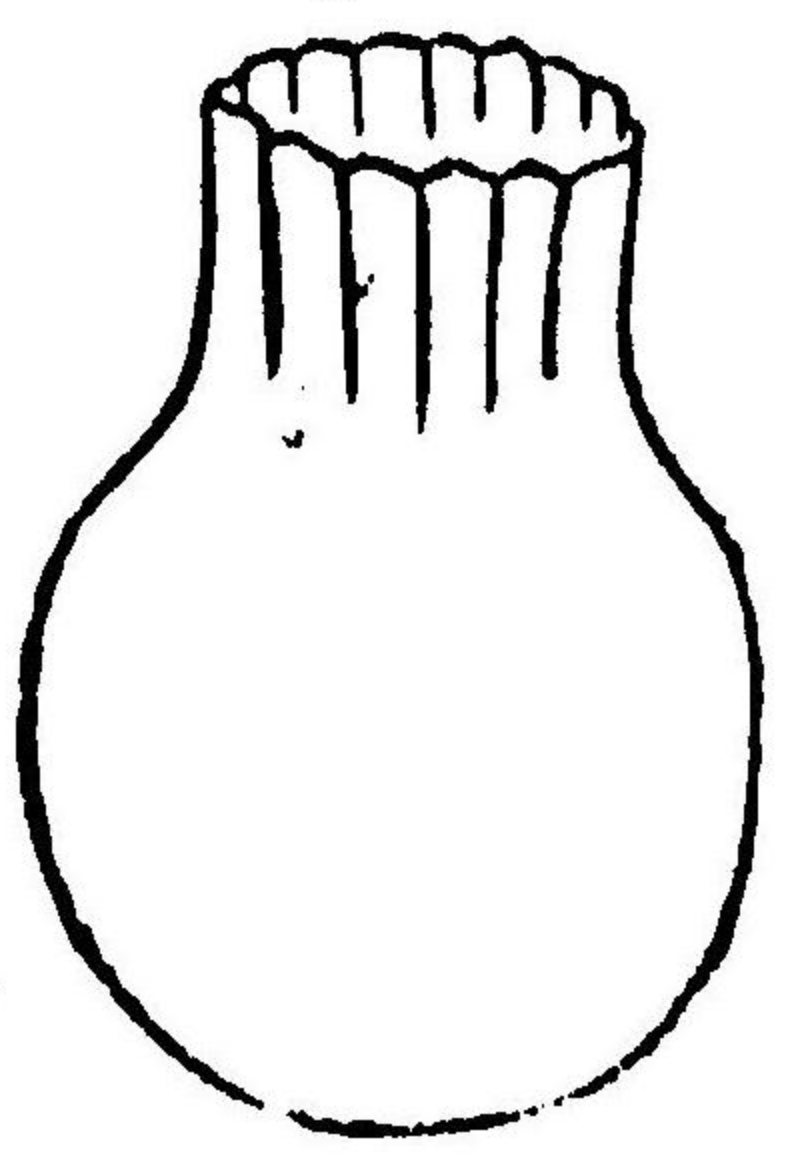
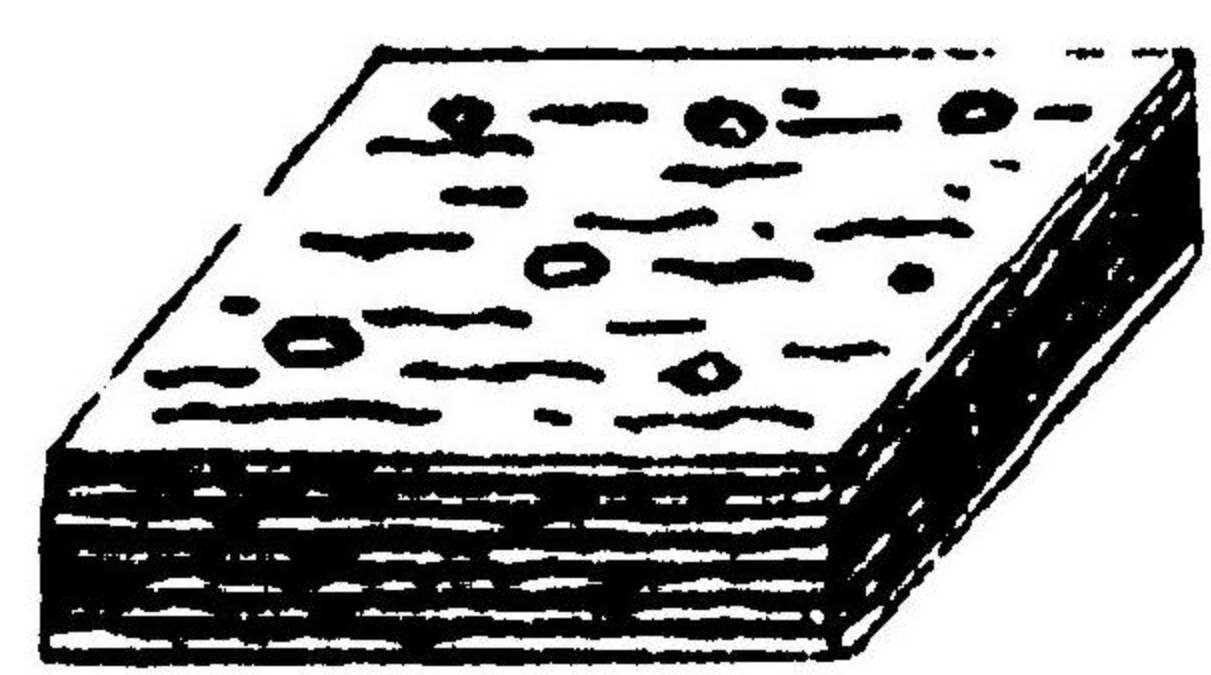
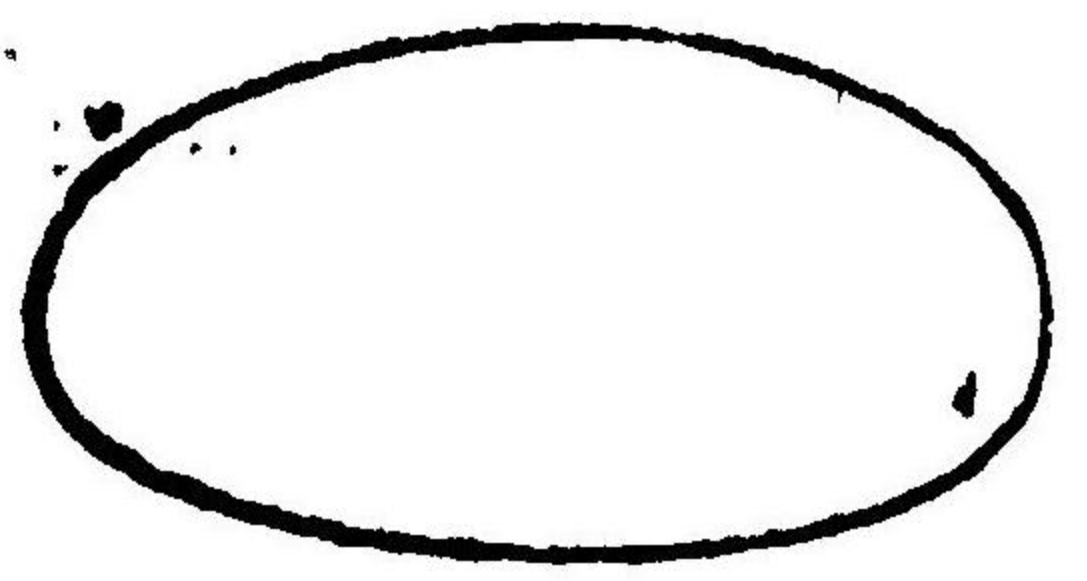
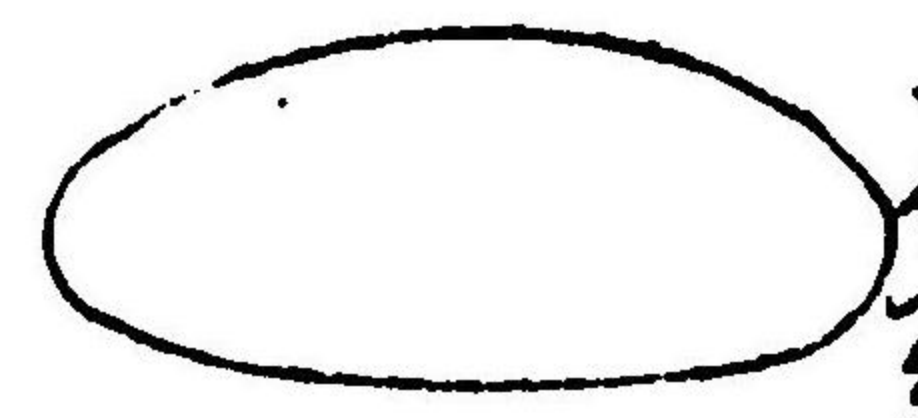
人の酒醜み底にて加減おろかす

藕粉糕  
藕一作紅

蓑衣餅  
糖糕

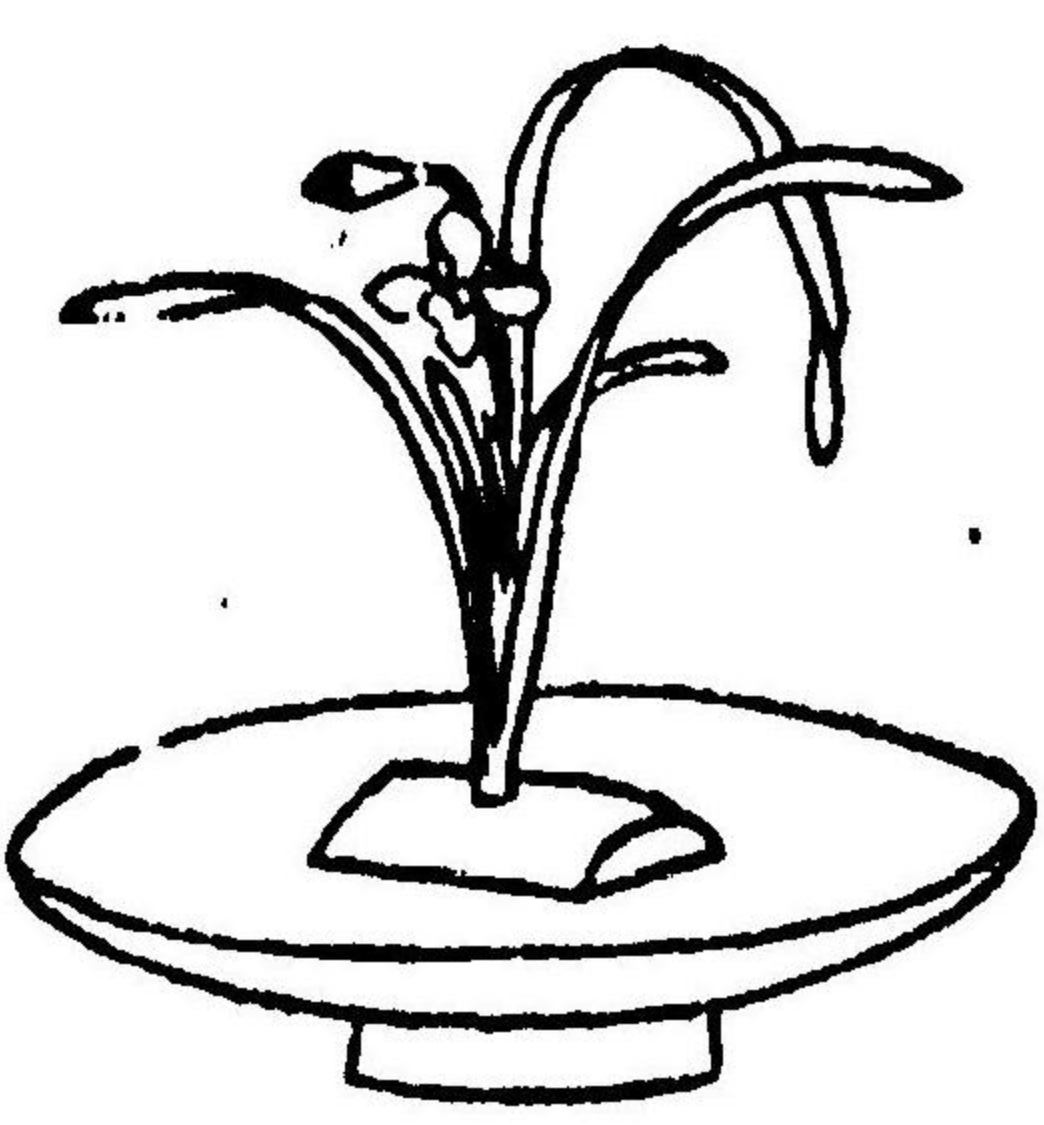
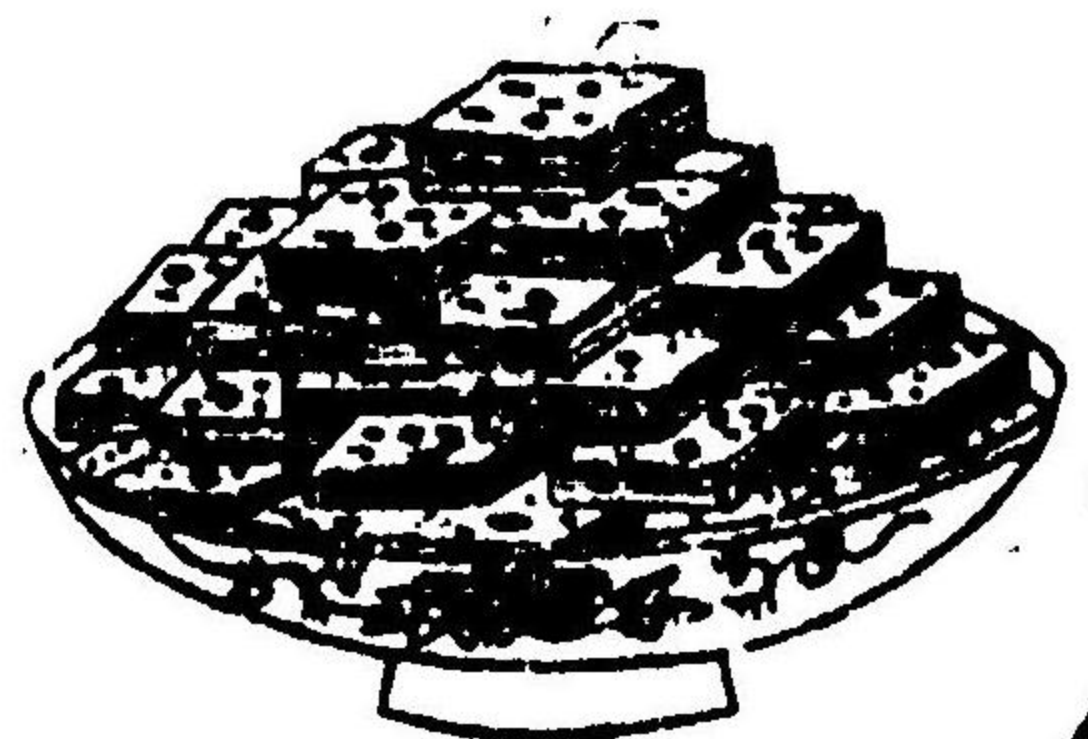
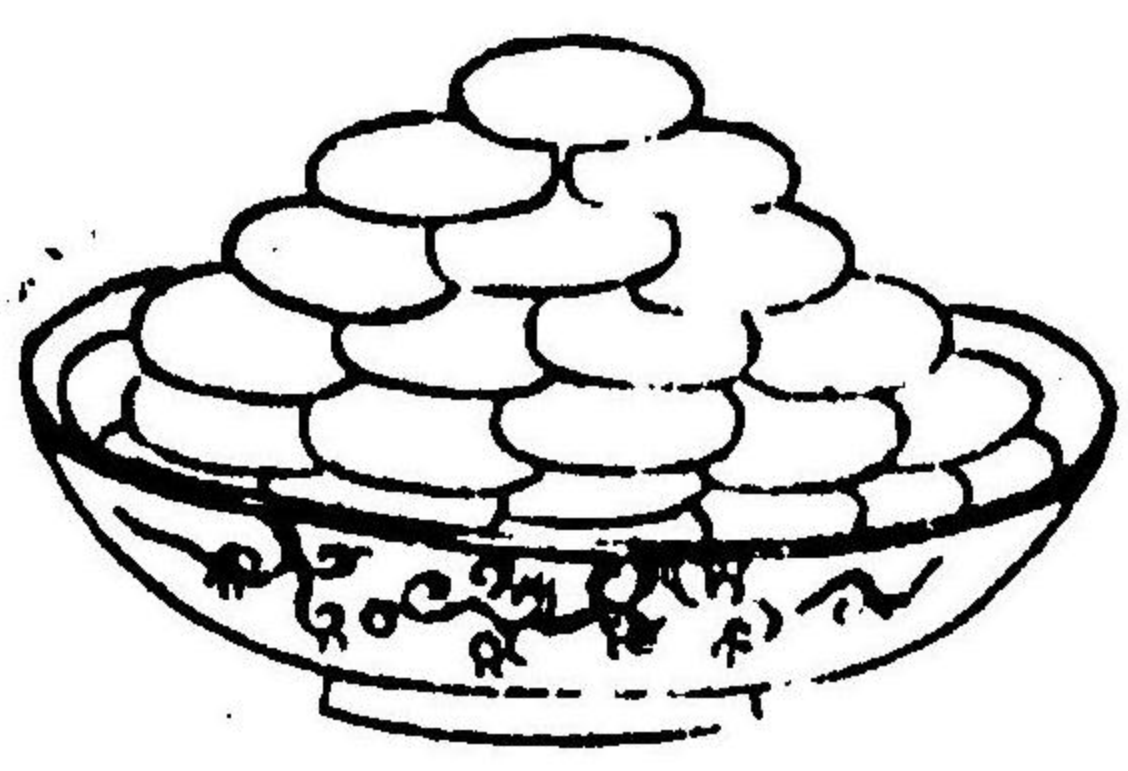
雪彩糕

餃子



點心盛器

像生花



○鹿尾

鹿の尾付の所の肉を湯中半煮して湯を去り酒樽油中煮

小蝦を多く上よみ並煎成す人のめりかゝる形を酒樽油配法茶同

○燕窩湯

一名大菜 冬んぼを一夜水浸し又湯めて洗ひ毛塵を成

能るを細くはれ湯水浸し玄鶏の煮汁を酒を炊き極濃梅みし

鶏肉火腿 鮮肉糸切みして煮熱し碗盛其之右冬んぼ成盛り

葱を少くみり入る煮汁七分酒三分此配法法は冬んぼ

○魚翅湯

鱈鱈を水浸し冬んぼ同法よして鶏をさし角切みして

鍋小油を上げし炒り油酒水を入梅して細火中煮煮あつて

茸葱を入煮ゆき煮ゆき盛る時ハ鱈を上よみ煮る水酒等みして八分

梅油三分ほどみりし梅塩梅にして用ゆ

○海參湯

海參を四つ割りみして湯に煮熱し火腿の煮汁



酒樽油を之に塩梅一魚圓魚の丸推草葱を入者酒樽油の配法魚翅湯みねおし

○羊羔 羊の肉を一塊二斤程迄みして水ぬく後煮熱一汁を去肉残よりあつひ大根生姜葱を之に酒樽油ぬく後煮熱骨を去り冷する肉残より切用も酒七分樽油二分の配法を煮るに酒樽油入り煮熱をぬく油を肉煮るに上み加めおし

○猪蹄 一ホ東坡 猪の股付れ肉を五寸角なり切湯ぬく後煮熱酒樽油より白砂糖茴香を之に如く皮付の肉色あつぬくまで煮熱木耳山薬葱をいふ酒樽油配法羊羔の制表みねおし

○野鷄 雉子の皮を去り後付の肉斗落く切鍋み油をぬれ炒れけ酒樽油五分をゆい如け乳乾を煮みぬく用も酒八分樽油二分の配法

○鱈魚 魚の魚を酒根ゆき煮熱加ふ

○鹿筋湯 鹿の筋を水に浸し七寸程み切火腿に煮汁ぬくより煮熱酒樽油ぬく塩梅けりて肉圓推草乾草葱を入者ゆりち

少酒樽油配法魚翅湯みねおし

○炒鶏 鶏を骨もに二寸ほどみ切鍋みあがり残り炒又名をせよ一入半煮みぬくに酒樽油樽油サ一を入栗山素蒜を之に煮熱一汁を去り煮熱酒樽油東坡肉の配法みねおし

○全鴨 あひかの羽付成鳥として皮け損せぬやみよく毛を去後をあつひ稀米蓮肉を履み結葉ゆき巻湯ぬて七分程煮熱者其汁を去り火腿の煮汁み酒樽油を加塩梅一又熱煮熱一葉を去全種の時止ぬきよして木耳金針菜葱等を加煮る煮汁酒をからけり酒樽油を用ふ

○鷲 鷲の肉は骨をもみ切湯めく能者わく酒樽油めく煮熱すなり也

○解法 蟹を煮るに殼を去肉は筋の煮汁に酒樽油を入葛粉を加ふ葱生

姜を細くきり入煮熱し煮汁酒等分めて八分樽油二分の配法昔汁

○煙乾 煙を水に浸し石をすり能流し猪肉を薄く切鍋に入煮し其油を

さふ炒猪肉にも炒熱し酒樽油を加塩梅して煮成細くきり入煮る酒

八分樽油二分の配法

○魚肚 魚の中魚を水に浸し湯中煮和らけ鮮肉火腿の煮汁に酒

樽油を加煮熱し推茸乾筆木耳等分入し酒樽油配法解法其分同

○都て煮物に酒樽油少くして何れも此を洗塩梅多しりも此は樽油

を盛置入し洗鹹のこもよと鹹をきり者ハ樽油を付し吃せしめ

ばふら用いし配法も一定け分量も一多く洗成りしとせ

中等十碗或八碗

八碗の時ハ羊肉魚翅湯を減す

○燕窩湯 燕人す煮方亦小にわし榆肉乾筆鶏の皮を入ふなり

○金鴨 煮かこま小同し腹に結しゆのねし蓮肉木耳葱を上煮すふなり

或は樽油に水砂糖を加煮ふなり

○魚翅湯 煮るに小同し魚圓鮮肉火腿葱等代加ふ

○猪蹄 煮るに小にわし蝦米海粉葱代加ふ

○鹿筋湯 煮るに小同し肉圓葱をくふ

○海參湯 煮るに小同し蝦魚圓葱香菰を加ふ

○羊肉 茶の羊羔のぎと煮は山藥をくふ

○鯉魚 ぶねをぬ煮かして推茸肉圓韭をくし樽油を添ふ又油むけふ

飲食

○鮑魚 干鮑皮水み浸し 煮く切 鰯油を引炒る 煮く げ 鮮肉を煮く切  
 加酒 鰯油み 煮く 煮く 煮く 煮く

○炒鶏 鶏茶此 煮く 炒魚の身を油み 煮く 煮く 煮く 煮く

○醒酒湯 鶏を煮 煮く 煮く 煮く 煮く 煮く 煮く 煮く 煮く

きんぎょ 煮く 煮く

田十 煮く 煮く 煮く 煮く 煮く 煮く 煮く 煮く

○荔枝 竜眼 松子 榛子 蓮子 橘餅 胡桃

○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

○餛飩 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 煮く 煮く 煮く

右の外時新の菓物 桃李花紅香圓 檀子等 此品 時新 用白

精客各不排出の次弄

茶 挂圓湯 煮く 煮く 煮く 煮く 煮く 煮く 煮く 煮く

○菓子 熊掌 鹿尾 同上 燒窩湯 大塊 魚翅湯 同上

○海參湯 同上 羊羹 餅 猪蹄 同上 野鷄 同上 鮑魚 大塊 鹿筋湯 同上

○四點心 通心 雪粉糕 小餅 餃子 同上 紅粉糕 同上 簍衣餅 同上

○醒酒湯 煮く 煮く 煮く 煮く 煮く 煮く 煮く 煮く

○煙乾 同上 魚肚 同上 肉饅頭 同上 糖糕 同上 扁豆糕 同上

○茶 飯 右まうと卓子を引 田十を出せ 八碗 煮く

十碗 煮く 煮く 煮く 煮く 煮く 煮く 煮く 煮く

飲食

九

朝暮平食の茶数ハ餅肉結菓附く入食の時茶末をさつと湯を煮て二回  
 碗徑は六碗小盛點心を六碗一む初ハ粥み干菓將西瓜干蘿蔔等食  
 一魚肉菓酒ハ食食時食むるに用也○九村産の小豆ハ食飯ハ志好く  
 其方の色食ハ不半むとまぬくハ六麦粉を飯替りてくハ水けりてから  
 けふらに細くハ通せまげくハ同煮て食分分量不同あり麦を丸めま  
 ちがれ半ハ其外大豆小豆黒豆粟黍等皆ハ煮てせ炊くハ吃すを  
 市中のもれをいりて下細かく入食すハまねハ力作人ハ之をねく  
 本飯を食員

月餅製法

○第一餡 熟麵一斤五合 菜油半斤 白砂糖三斤  
熟麵ハ小麦粉ハ布を  
 煮て乾かししる也  
 右三只拌りて橙丁紅子瓜子核桃茴香五味見合を一つは能く入餅俵大

打出の型み入て打出さつ一の量同十ハ後足をとるハ造りて

第二酥 生麵一斤二合五夕 菜油半斤 右二只よく搗き合

○第三皮 生麵一斤八合七夕五夕 菜油三合 白砂糖半斤 温湯  
生麵ハ小麦粉ハ油ハ加減を食合を食人の食合  
 加減を食人の湯中くすもたせも也  
 右第三の酥を煮るハ其の食中ハ以棒み

長手に棒のごとくころころと毛を敷八十にらなり平めハ壓く其ハ入ハ第三の酥を  
 一完くハ細麵を以て一揃ハ毛をのせハ右の粉をさくハ棒みすハ以は成  
 其ハ棒を抜られハ右の粉ハ煮るハ其ハさくハ棒みすハ以は成ハ口  
 とも入のせハ此第三の酥と第二の皮と兼重めハ其ハ棒みすハ以は成  
 其内ハ第一の餡を以て入ハ其ハ棒みすハ以は成ハ其ハ棒みすハ以は成  
 其ハ棒みすハ以は成ハ其ハ棒みすハ以は成ハ其ハ棒みすハ以は成

唐紙をか菓子鍋み入上下に火をまきぬる

雪片糕製法

糯米二百目

大臼もちろし水ユカー二三日も経てよくあらい水をえ

熟麴二百目

白砂

糖百二十目

油ちりすみすまの粒水え各

右三品を盆合せてよくすり錫た型にい

よるを圓のぶとく捲く物まぐ捲くも上にお厚紙を西儀の鍋の内よ入

煮て其粉も湯気の通るたる成度よくあふる也を型を鍋み入るかに型の

内れ粉の高うお鍋の内れ湯もかどをう半片一也粉のまをう湯でぬる

其湯よりよお出さる粉蒸熟せび又粉より湯の方まぬれ型の内お湯入

粉燻く也火のかんへ炭火あくるく焼たさくぬやうにさく法く焚は

湯あわらして型の内お湯入粉燻く也鍋蓋の葉にく捲くも上其粉

田家お用か鍋蓋のごとく右の粉蒸熟したる油型の内まぐるく三度お切

傾け出し麦粉の内お押し至冷ふを待く取出し薄く片お切用ゆ

連環製法

生糯米粉一升

麦粉八升

白砂糖二十目

膠銘少

水五升

是れ右の粉お種を餅みある後お加減を右よくあわらむ任二寸に五寸程

の餅と形湯煮を別お生糯米粉五升麦粉に十目白砂糖百目摺り合

えんお一盃入一揃お揃ませ右あてい湯煮焼ふ二寸の程よくあわらむ

お餅も生糯米粉をうら粉おしてむろくのべ細のぶとく切九わ延して圖

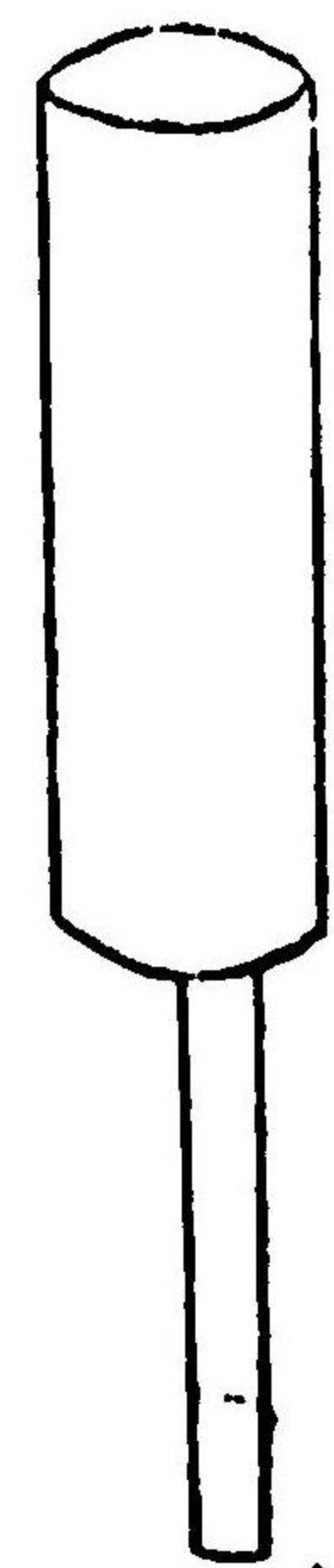
のぶとくうら油あく揚冷あてすら砂糖皮ぬらかき用ゆ

火腿製法

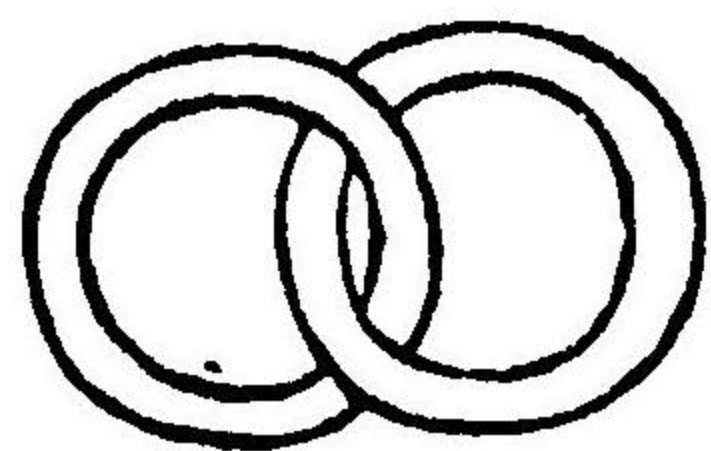
一名臘乾猪月半中に

寒中お猪の股を足付ぬら一腿は切さうよくあらし毛をぬらう乾く

すらし乾く九肉一升に塩二十目程のほりかみぬらよくあらし入日に乾く

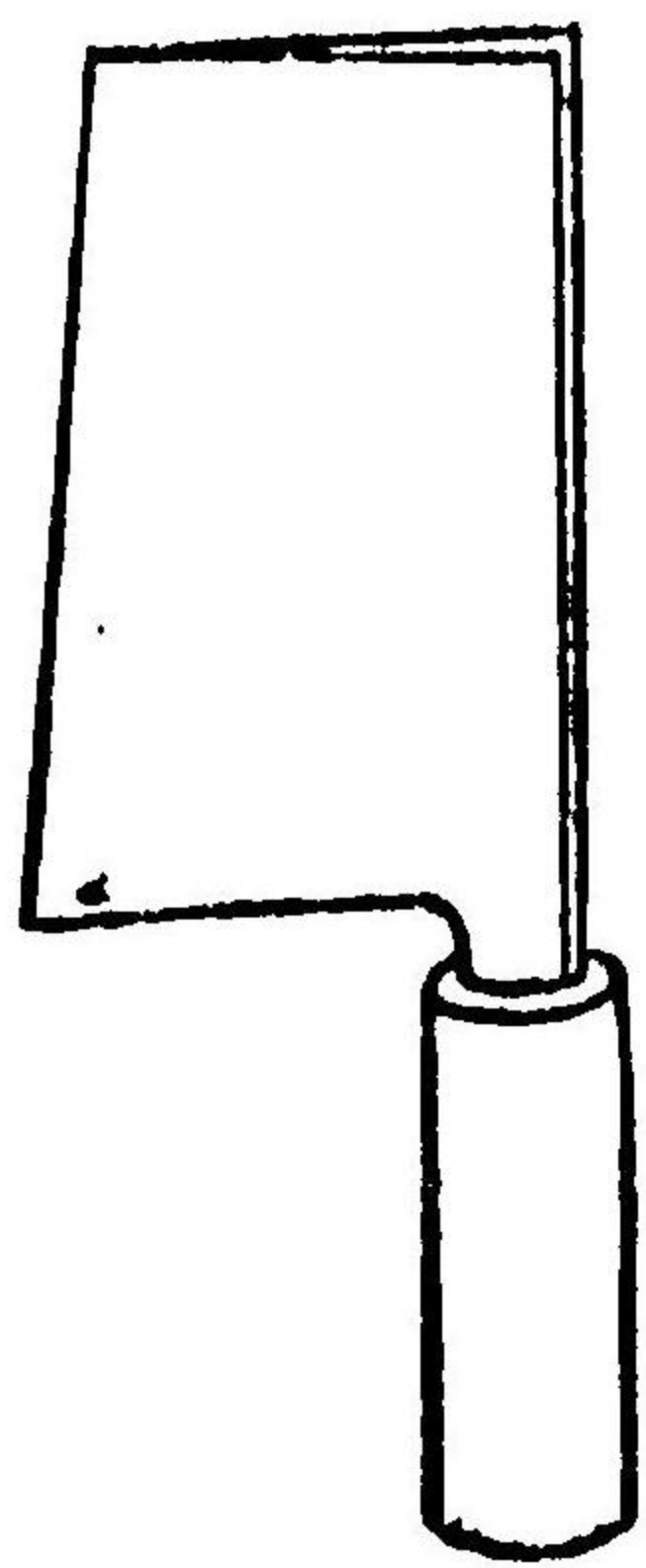


クハジ  
杆皮棒

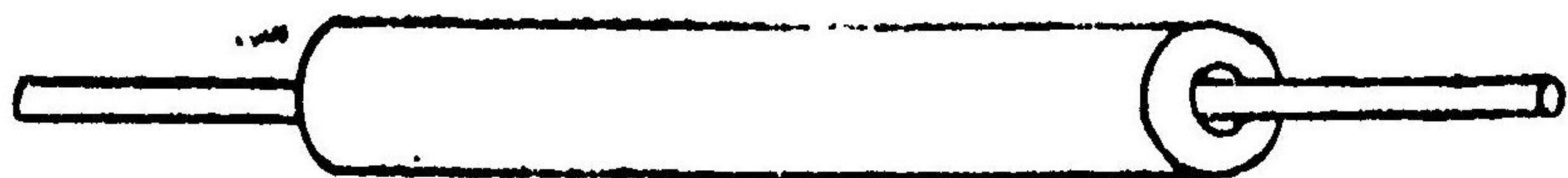


ツズミ  
連環

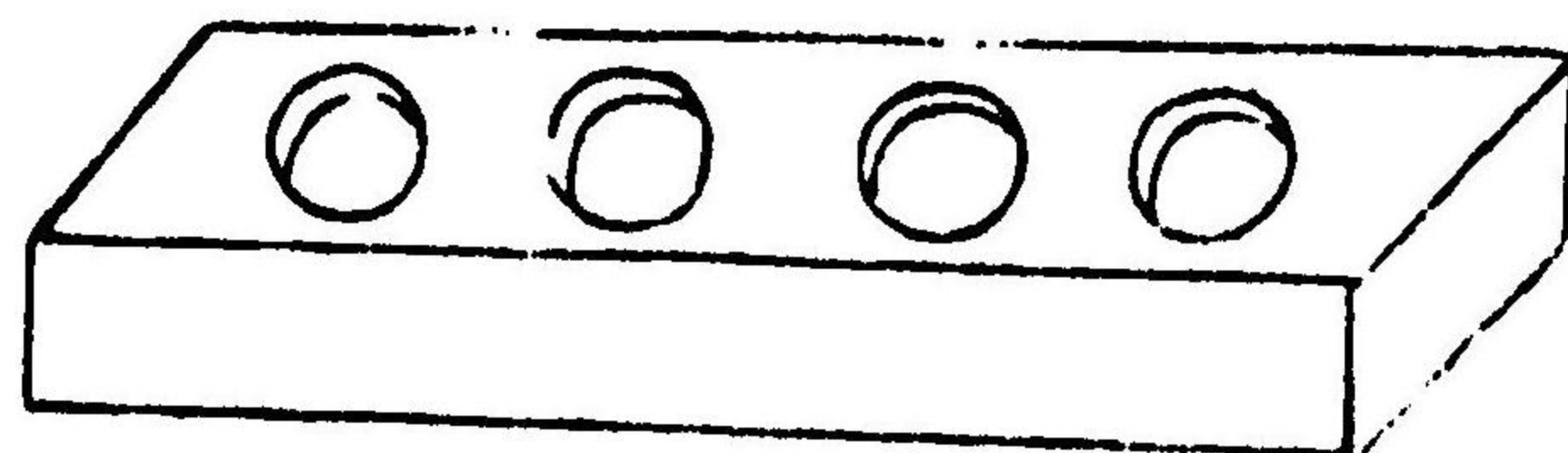
オシ  
壓子



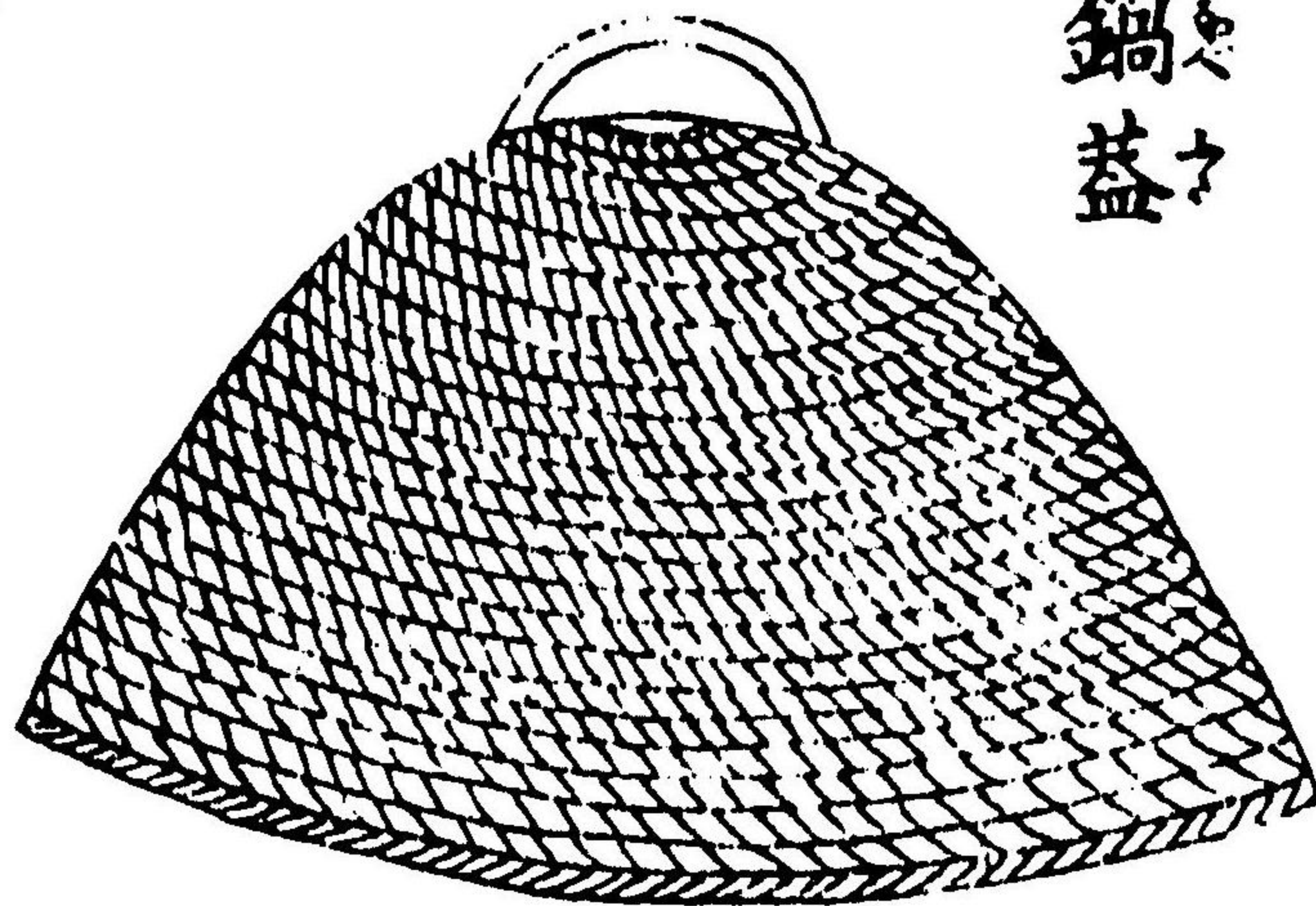
キリヤ  
切片刀



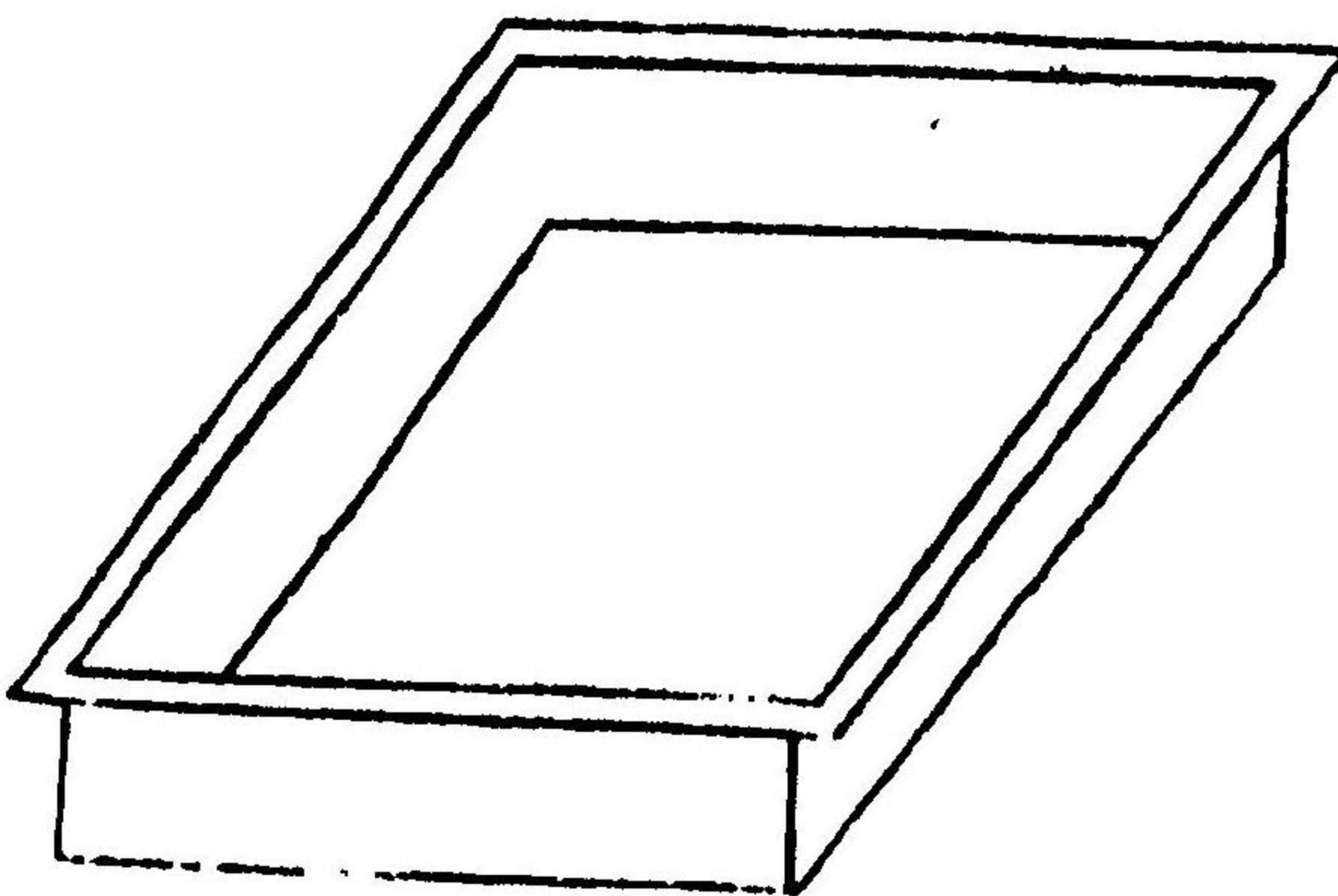
クハジ  
杆棒



ツクバコ  
器 餡 作 做



カマ  
鍋蓋



タマ  
錫匣

空風のあつたお餅十日経はるゝ重又塩湯を冷ゝその肉も浸ゝ日を  
 干し湯に五粒お餅を一つづつお餅のうらゝかゝるゝ茶のうらゝかゝるゝお餅の  
 〇肉類をこまかく煮和ゝぶお餅の肉(肉豆蔻)を二〇三〇粒入煮れ(油)に  
 和ゝるゆゆふ也ゝ肉は味(味)のゆゆふ細大めくゆゆふ煮和ゝぶゆゆふ

清俗紀聞卷之四

清俗紀聞卷之五

問學

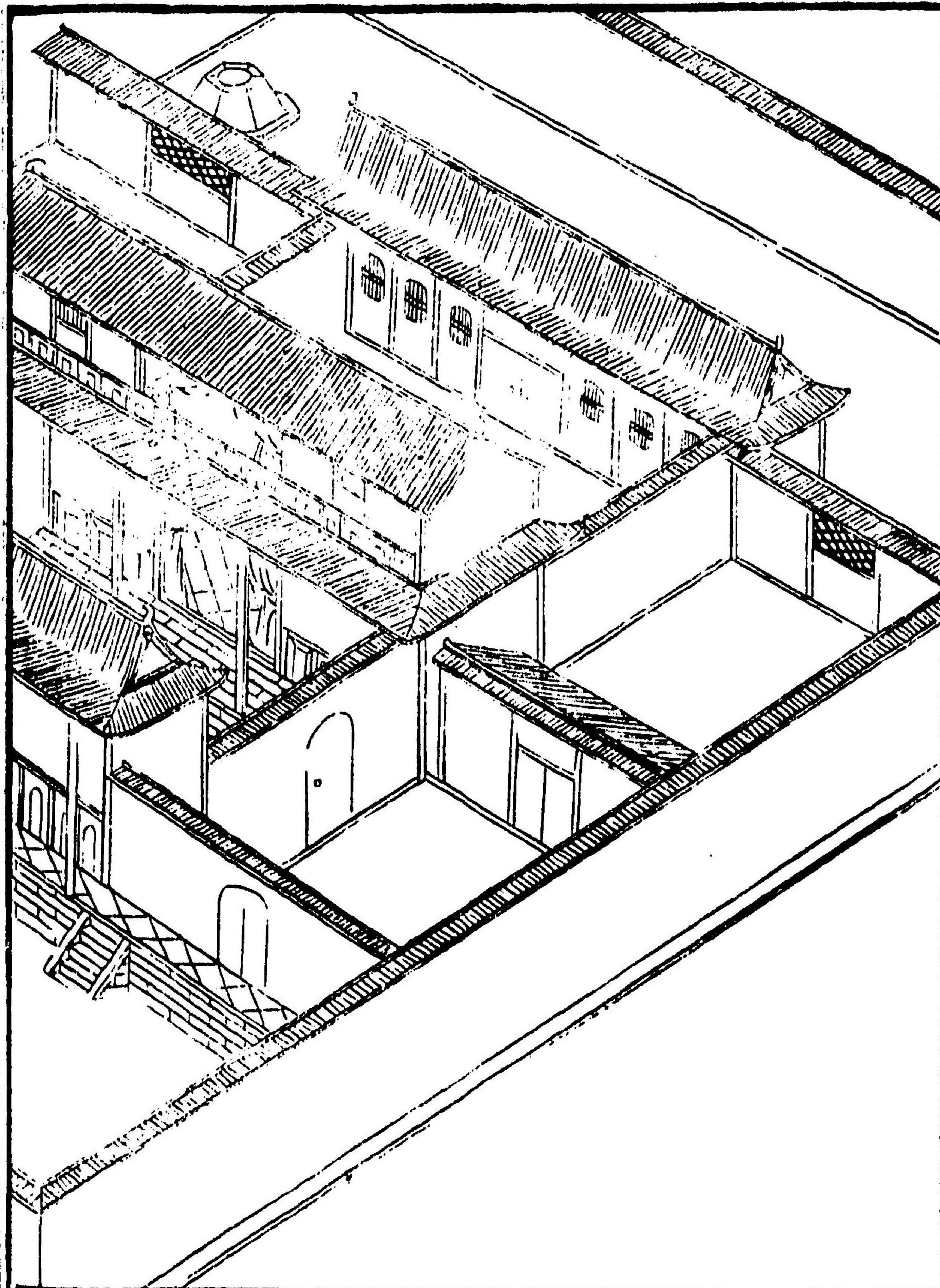
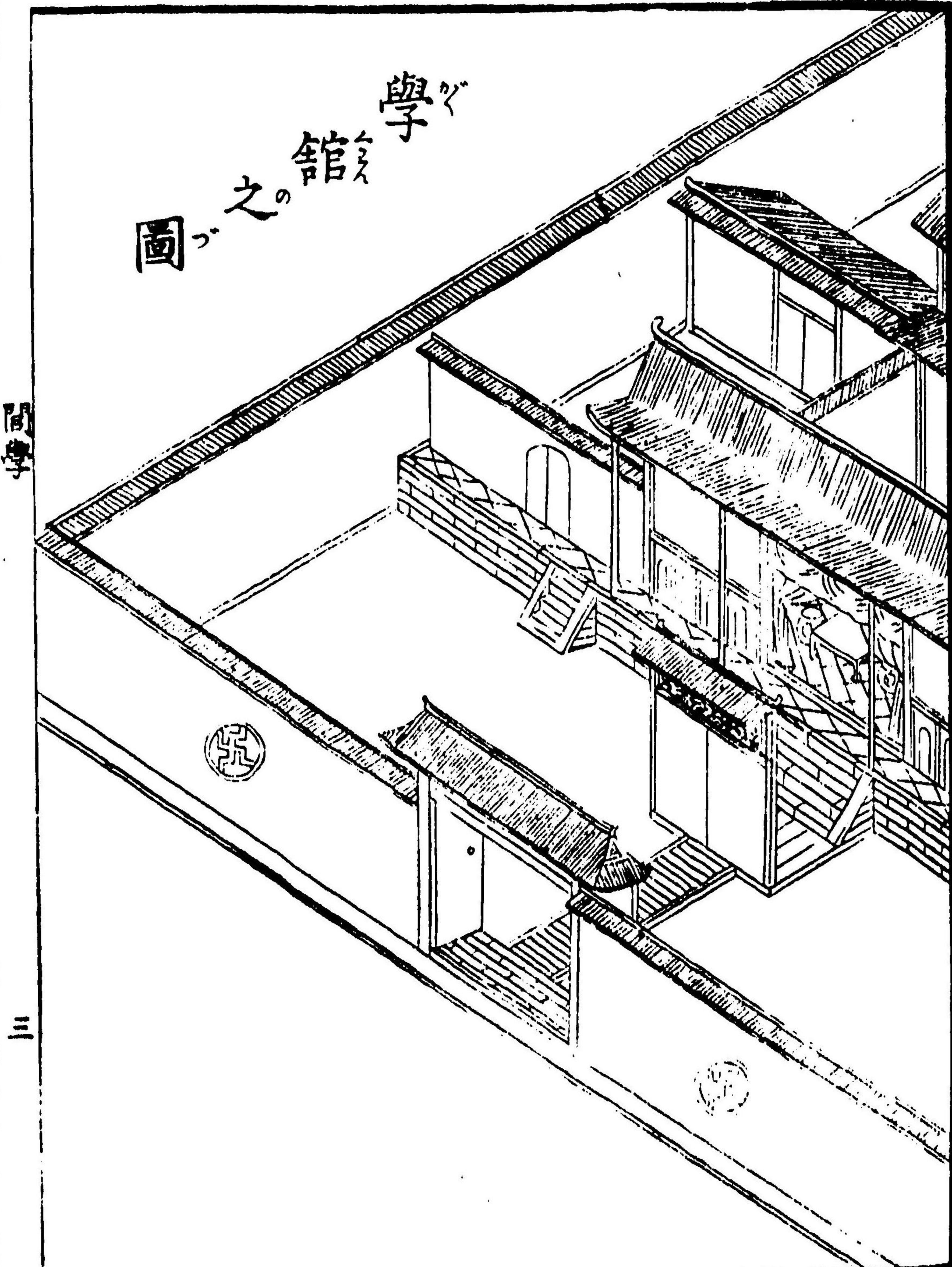
○問學リイマとら一郷の中ウチに館タテマツルを設け師ウチノシを置け子弟ウチノコを教シラシ授シす所トコロも志シ先マ生ナをシてシ位ノをシ度シ人ノをシてシ家ノ又シハ居ル宅ノもシ狭シきシ借ル宅ノ借ル成シて書キ生ヲをシ集メてシ教シ導スルシ所ノをシ學ノ館トシテ制ス造スもシ式ニシテ事ノ少シハ庭ノ廡ノ門ノ牆ノ等ノのシ制もあリ又シ春ノ秋ノ祭ノ祀ノのシ禮も多シ學ノ官ノ小シくシ執シ行ス事ノありシ物ノとシてもシ文ノ事ノにシ志スるシ者ノ毎シ年ノ十ノ月ノ四ノ日ノ孔ノ夫ノ子ノをシ教シめシてシ焚シ香シ礼シ拜シ中ノ祭ル事ノもシハシりシくシてシ神ノ廟ノのシ祠ノ堂ノ或シハシ寺ノ院ノにシ養シ生シをシ借ルてシるシ道ノをシ講スるシ事ノ何ノのシ世ノもシ何ノれノ祠ノ堂ノ養シ生シをシ借ルてシるシ也ノ明朝ノの時ノもシ借ルてシるシ用シひシ事ノ小シくシ博シ學シるシ者ノ先シ生シにシ請ヒてシ其ノ地ノのシ幼シ學ノ幼シ童ノをシ教シ育シすシ事ノ今ノにシ盛シありシ九ノ男ノ子ノ五ノ六ノ歳ノ中ノとシあリ其ノ天ノ質ノをシ見テ聰シ明シありシ子ノハシ五ノ六ノ歳ノ六ノ歳ノ





學館之圖

間學



三





招飲 先生之圖

○孩兒を連れて入門のとき其父兄と一回お絡りの始儀持来し学館へ

へおえしと学館の造作尋常は事あるは東階西階等の事あり門を入

外廳より庭の出入りよりお入あり孩兒入門の附着する服を實

客付来の服と制同一唐人の禮服別み制なり先生と書童管童

とも小刺み云付聖儀 函儀ありは聖先師の宮成用ひ多し漢衣幅巾あり又聖儀成近

國の学館も供奉すまきり 他國にも賣せは可ありと云 此衣毛種をよみ本白短衣あり糕粽

を備へ畢止の孩兒取禮儀を備へ 拜儀を備へ 次み先生及拜と此時執儀と

身分相懸み銀七八分あり拾は後紙封筒み封し其しお茶とて紙唐紙

を小さく切張け其紙お執儀と書先生と捺ふ事初見の禮あり此付先生回門

の書生及集先和氣湯 此仁米肉を白めを飲し是の朋友の氣成和すかお好む

何國の学館もくも用ふる事ありは江南の地方ありは事あり人お

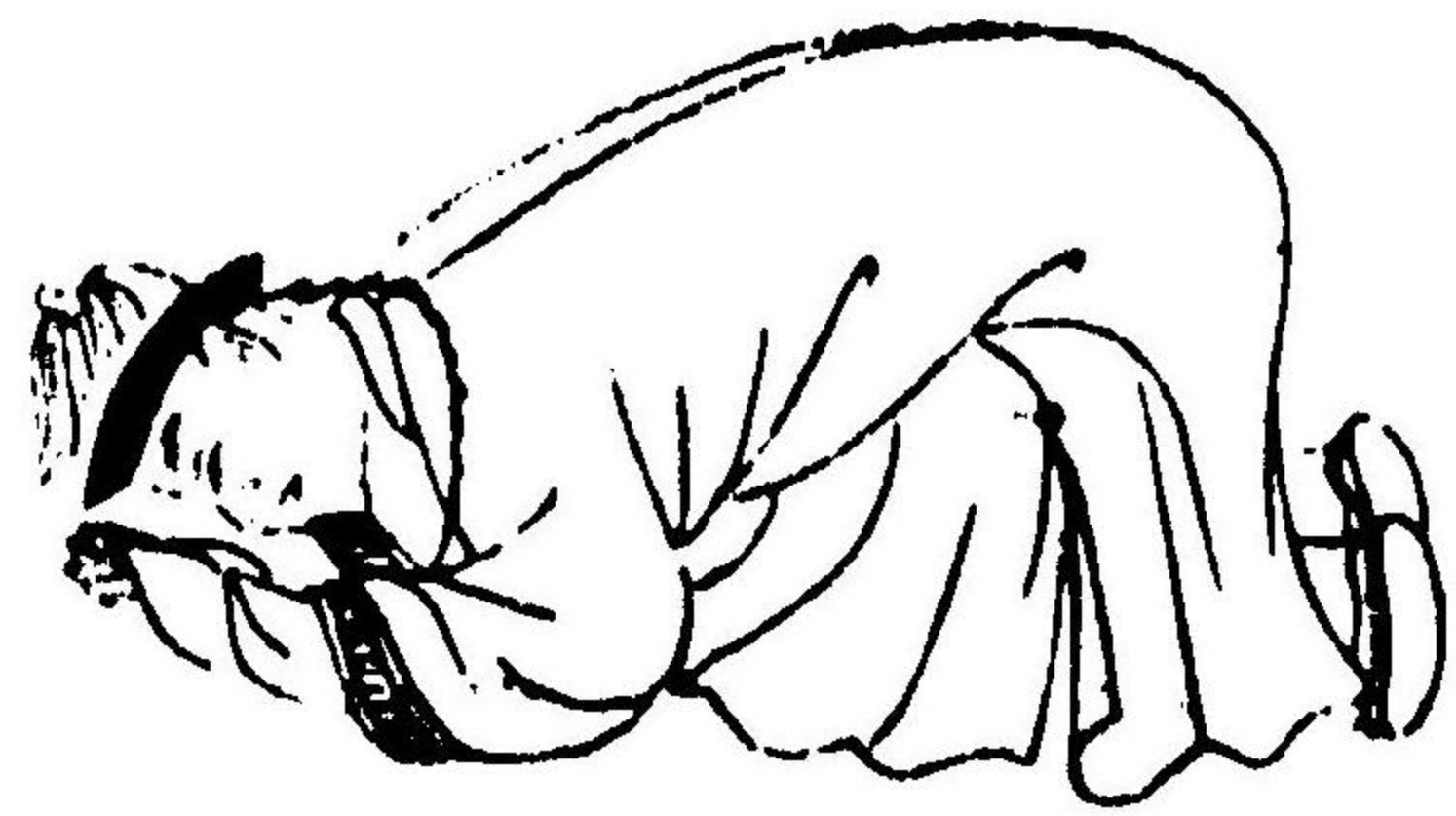


小園氏が... 一字両音義... 平上去入を... 法あり又十人... 日本總三字... 且其の才氣... 己亦其教養... 進む四書五... 必成有字々... 教を細小記... 遍教満ちて...



書生 禮拜之圖

拜



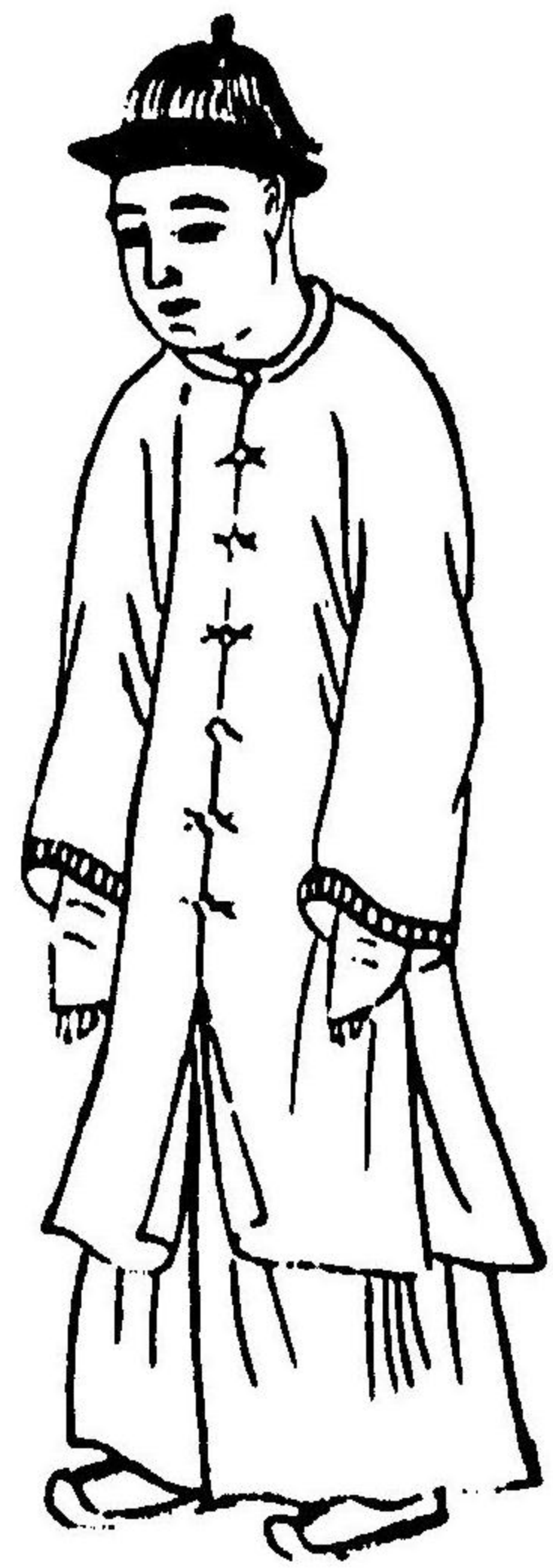
跪



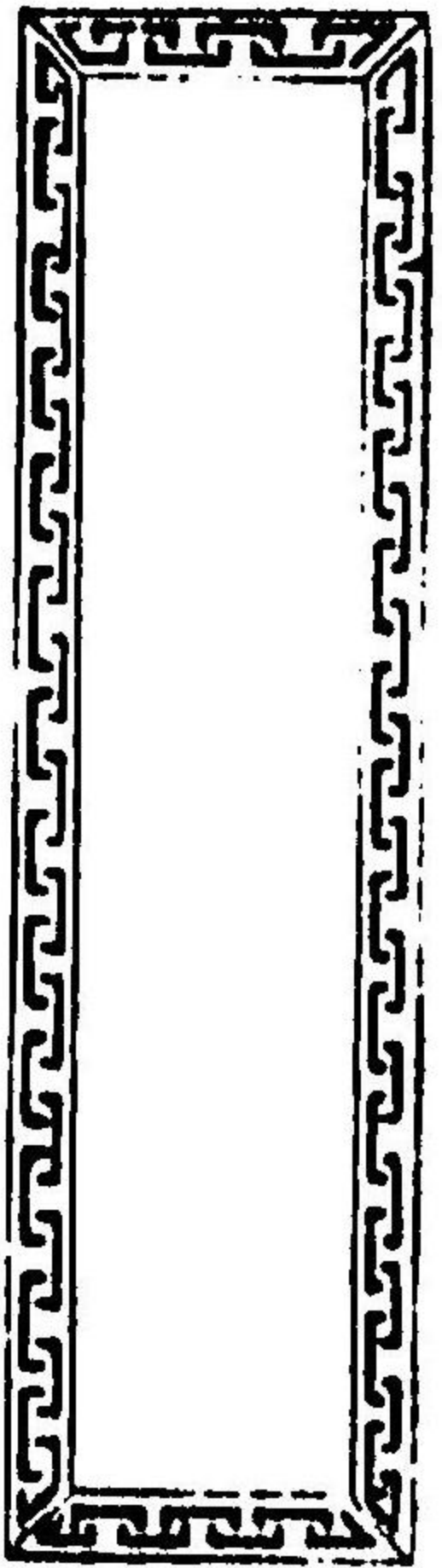
拱手



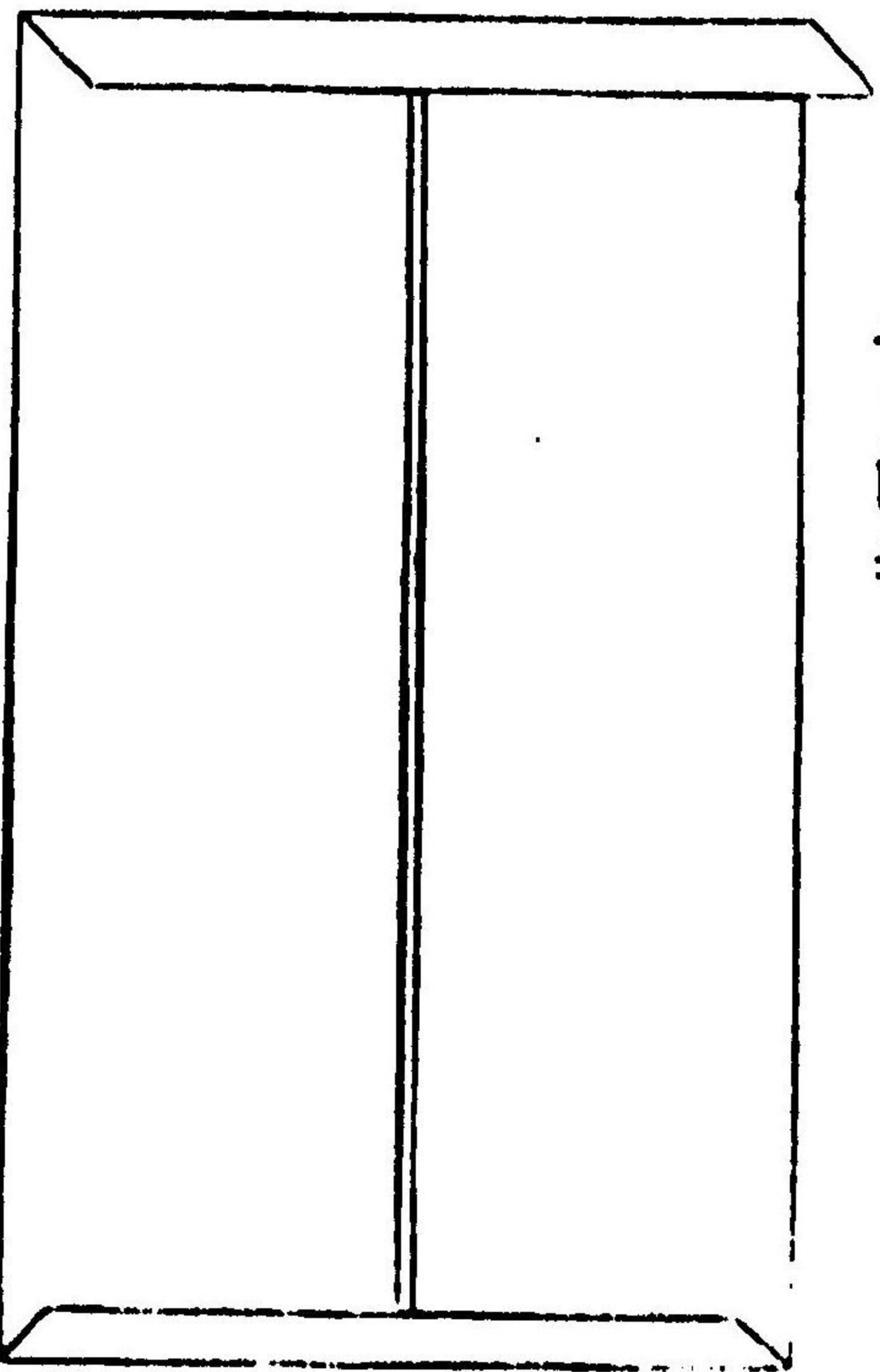
興



封筒大小不同用白綿連制表造 正面式



背面式



封筒釘封面式 面用大紅或梅紅筆點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

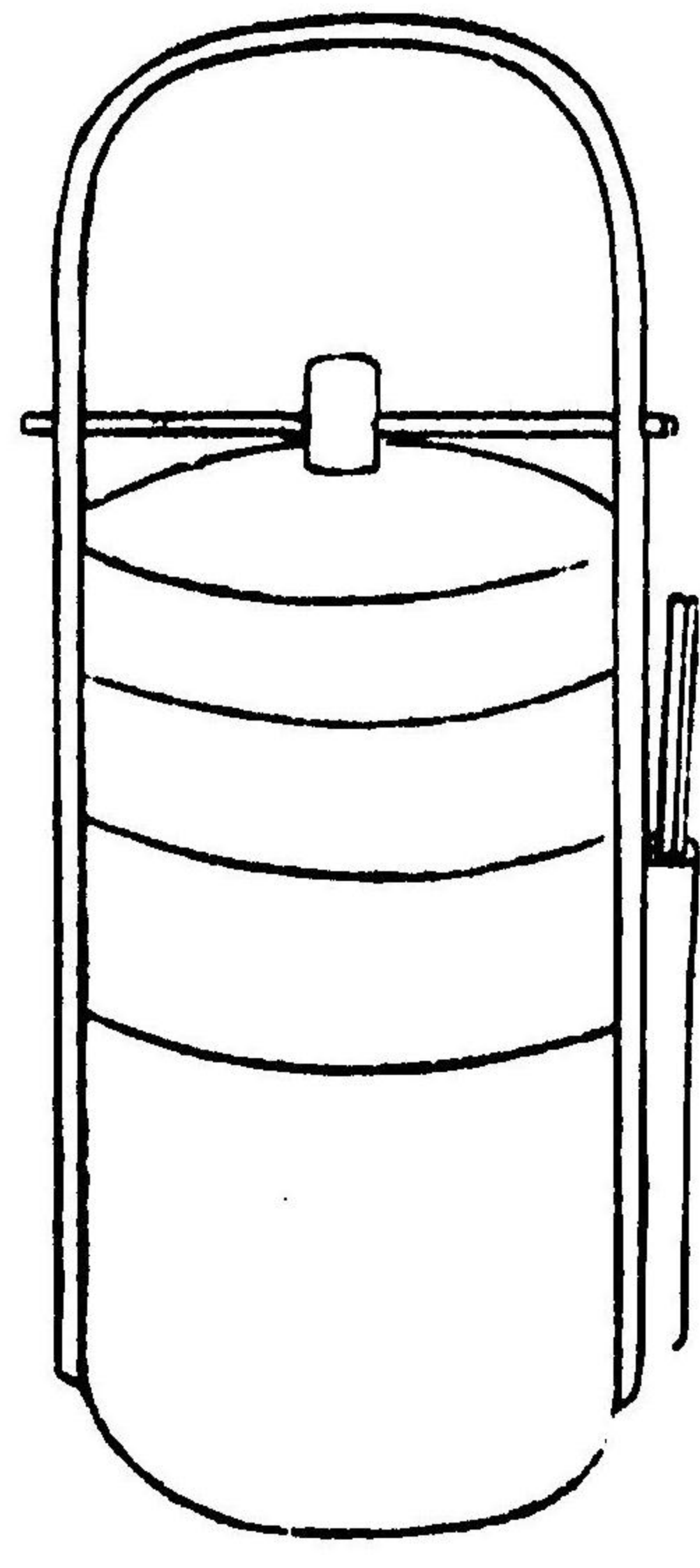
書成帶温復習を奉りて同修あり交業したる上やめく會得せざる事あれば  
年長の書留せられたるに或は先生に同修せられたる先生に同修せられたるに  
整衣歛容し席をたもむと先生に奉りて  
某書未通敢請先生より先生に  
午時み至る迄を  
九

吃中飯一又此に茶館小なる二町三町も隔りたる所の書せし終りて登版  
 を送る次第おみなるが午飯過ぐ習字は八點時候の先生講書一  
 字館の書生位成てて拜聴す先生講しそれば學業進たる書生當  
 日先生の講しより別を輪縁にきて又當日授りたる書及熱法は元明習字の  
 二抄お拘りて専ら字畫を整ふして歌斜差落等の病を治すに由りて  
 筆硯の取扱ひをて務め一載も現れ面に書言する等此事はたやうし  
 戒しむるも習字初めら上大人孔乙己化三千七十士尔小生ハ九子佳作仁可  
 知礼也と云ふ字をおもて是定法を先生書せし書體は書言をて填  
 寫は筆は右指ハ大指中指人指めく筆管の中成とて握りもかみれら  
 空かある代指とて足を把筆とて筆管指とて足かあるのやうに頭は右指を  
 足を磨墨とて清書の法と同一字成ては字のひり回す事ありたるは

塊頭字

上	孔
大	乙
人	己

錫盃



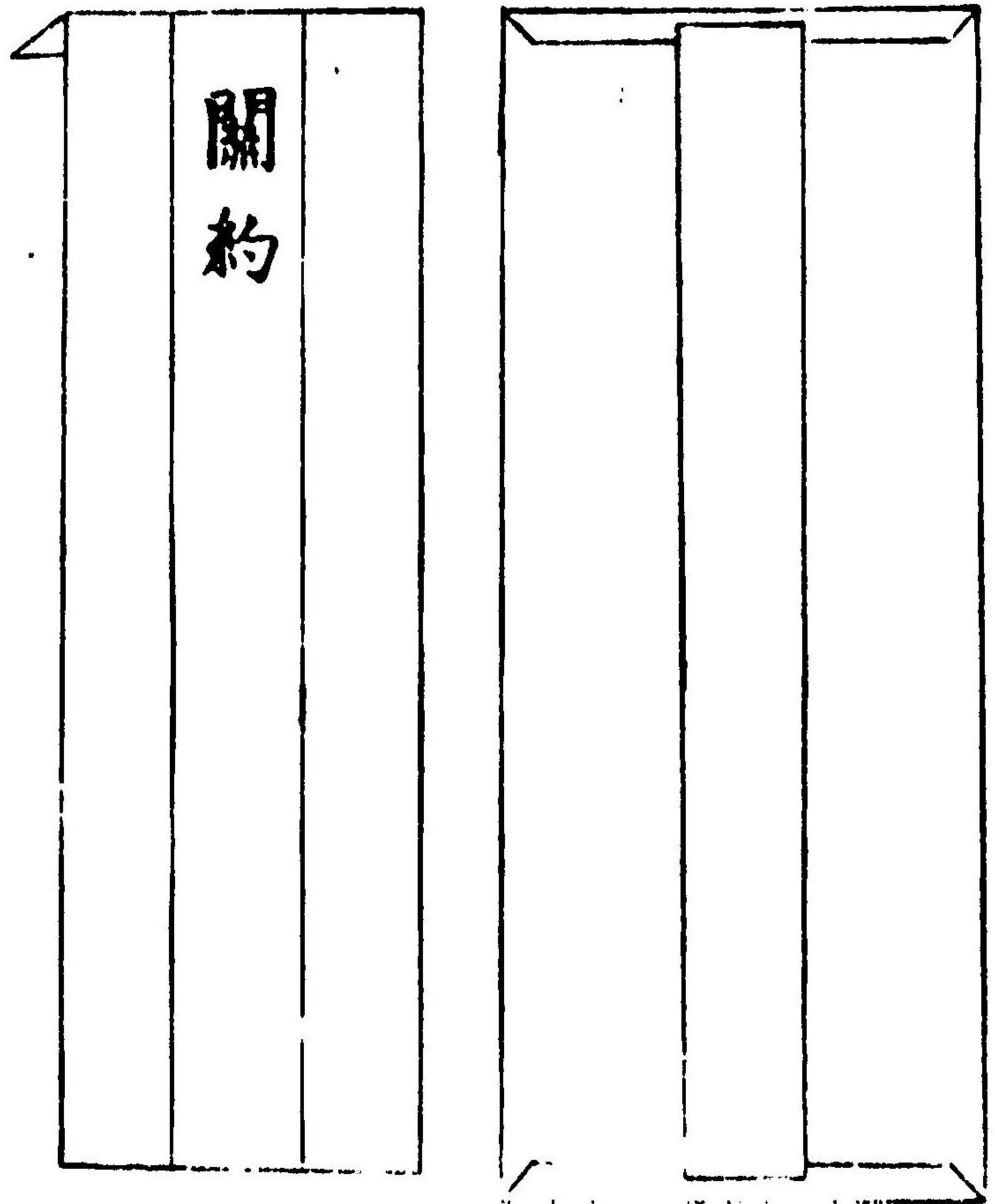
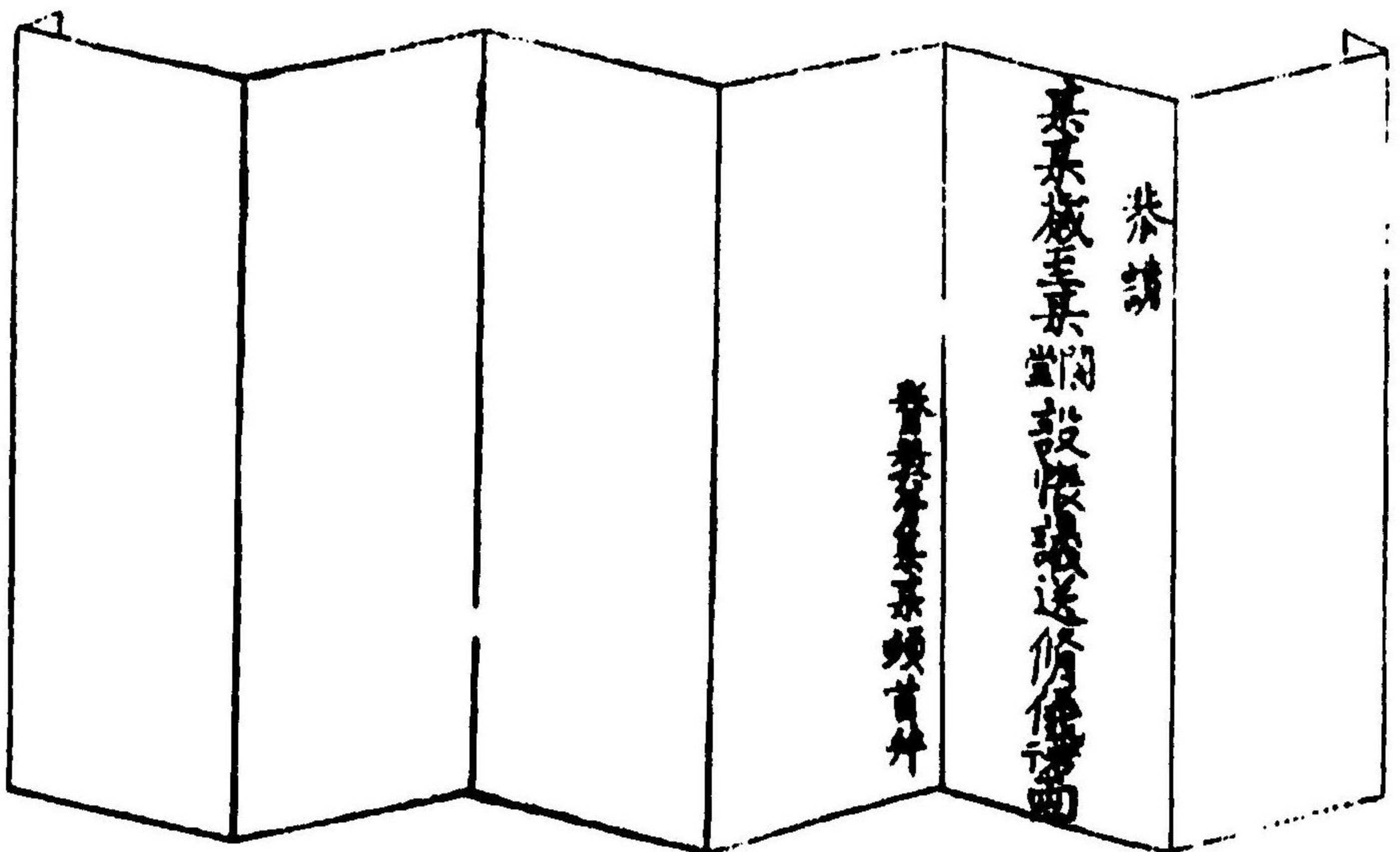


學館諸生列位之圖



上の字を二文字書い初の一文字は横寫一殘二文字は縦寫其書は法書  
 はありかくのまゝとてきく毎日法書一請改一其未千字文まゝの古筆法帖を  
 習ふは法帖成習ふ時之油紙を巻ひひき取り書習ひるふは法書を  
 家婦婦も二月半月も習ふとてあつたも毎日家婦も書きたるは  
 中へ懸隔とてふの奴僕時刻を考入定りまゝの年の版を返りあつた  
 書物を入るふおりの出入の目とて書きたるに教へらるゝ先家婦も神  
 一これ一法め父母兄弟姉妹もこれ儀一進退周旋の礼節解ふの  
 りひひらとて事なり○詩傳教ふかゝり先教を作らむは法と二字  
 二字は古人の句法書を見對を作らむは進一五字七字は法を教へ點削を  
 此其後五字七字の絶句法はむは進一其人の好むく韻書類書も  
 用ふは何の書は用ふとてあつた一又其間も唐詩三百首の法も

此の書常なる文章を属するは天然文氣の幼童の十二三歳たるも  
 左傳史記漢書の類をよく熟讀せしむ我理體裁等を遊教へ  
 又先生は講するが如く流し講しあふ一義理遠く行の止の強  
 平して返一か先生のおくあふなりかのおとく考く句意文法は略さる  
 得るが如く入るく先生類を以て文法はくらくく文法無意等を以て奉  
 ○聖籍も供奉するが如く儒のたむか文昌帝君魁星像を安置する事あり  
 此二神の都く文明をばくく神也漢書をふ人多く礼教を奉事し  
 考く所もよるとはくぬ事あり○先生は賓客を應對の事あり止の書生  
 次は階の序立し先生賓と礼儀するが如く待指し賓に向し奉揖は賓退  
 時も奉揖し送る賓と先生と諸生も命して門を出る事あり止とあ止は  
 浴く位も凝立し先生賓を以て送る帰る坐成命をばくく見せましく坐するが如く



封筒

諸生中相見を欲す時先生は礼儀淑たふ人なり他得て實退く時  
遠く送ふ事を得ば又此類のあつては親押す事なり

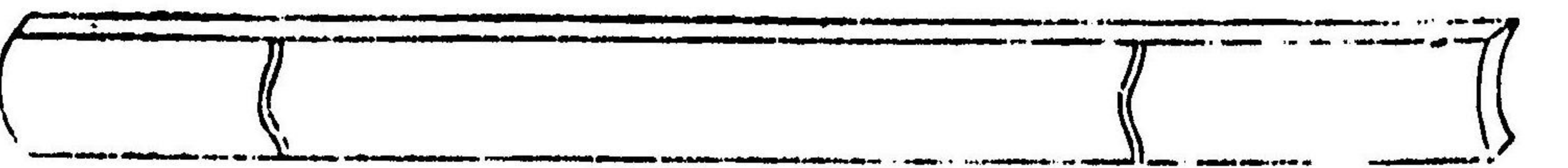
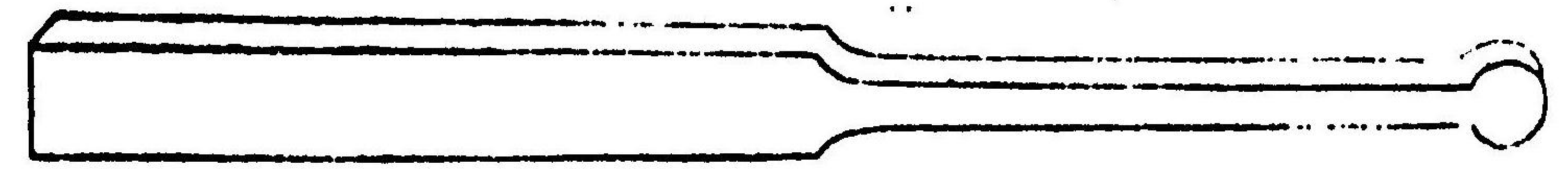
○知縣同知又の其已下は官人或は富家なり我々も博學先生成請に  
孩児の教育成頼む礼儀の何れも同様ありを關約する全帖を拜受  
或は三家五家中令先生成請に孩児を教ふに想して我々も先生成  
請を重く何の世も始りて也也者好一其其地も先生に人あられハ  
他亦よく招請し孩児を教ふなり其招請したる家も學館ありは同席膳房  
等並構置本家け孩児右の學館も日々に行て學ぶを日々の勤成も本家  
に有時おとる衣履も送る事あり是先生ははひの者を代時、招請し  
るる家も書童管童ありまゝ三人有條伏侍せしむ十二月め先  
生學館成收拾し郷里も清く二月十日迄も其の學館も入る

功課單

夫書生毎日清晨上學宜整頓  
几案令潔淨端正平心意氣將  
昨日所教之生書讀熟背誦仍  
理溫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頃放  
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閒在家  
亦讀到二更凡在本館受業者  
慎之毋忽

戒方

竹引



諸生中相見を致す時先生は礼儀厳たふ人なり作揖を眞眼く付も  
遠く送ふ事を得ぬ又此類ありしは親押する事なり

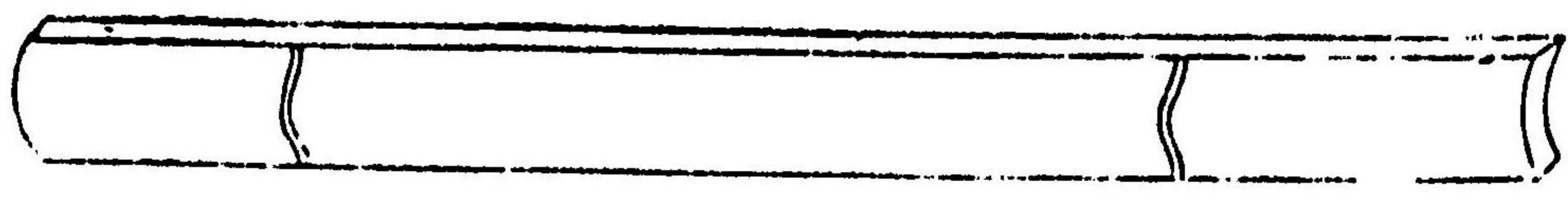
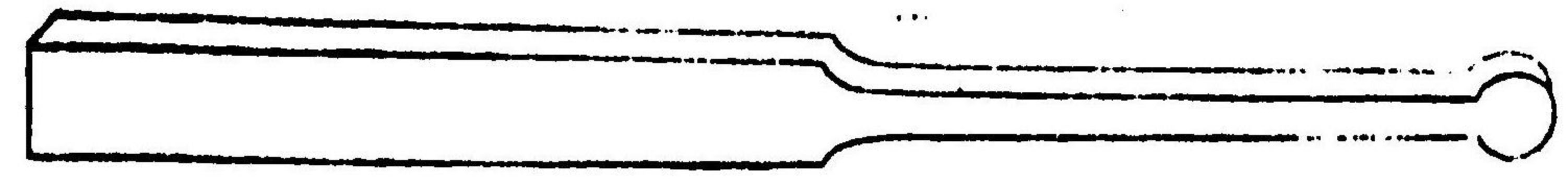
○知縣同知又の其已下は商人或は富家なり我々も博學先生成請し  
孩兒の教養成頼む礼儀は何れも同様ありを關約するも全帖を拜ふに  
或は二三家五人令先生成請し孩兒を教ふに惣して我々が先生成招  
請しも其何れも母始り一也也者取一也其比も先生は寸人あられハ  
此不より招請し孩兒を教ふなら其招請したる家も學館ありび内房膳房  
等近構を本家孩兒右の學館も目に付て學ぶを且の膳房も本家  
幼時より衣履を造り送る事あり先生ははひの者を兒時ハ招請し  
ある家より書童は管童ありまら三人付添伏侍せむ十二月ぬる先  
生學館成收拾し御里も深き五月十日以よりあり學館も入る

功課單

夫書生毎日清晨上學宜整頓  
几案令潔淨端正平心意氣將  
昨日所教之生書讀熟背誦仍  
理溫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  
熟讀舊時讀過之書勢要讀得  
字字響亮不可錯誤夜間在家  
亦讀到二更九在本館受業者  
慎之毋忽

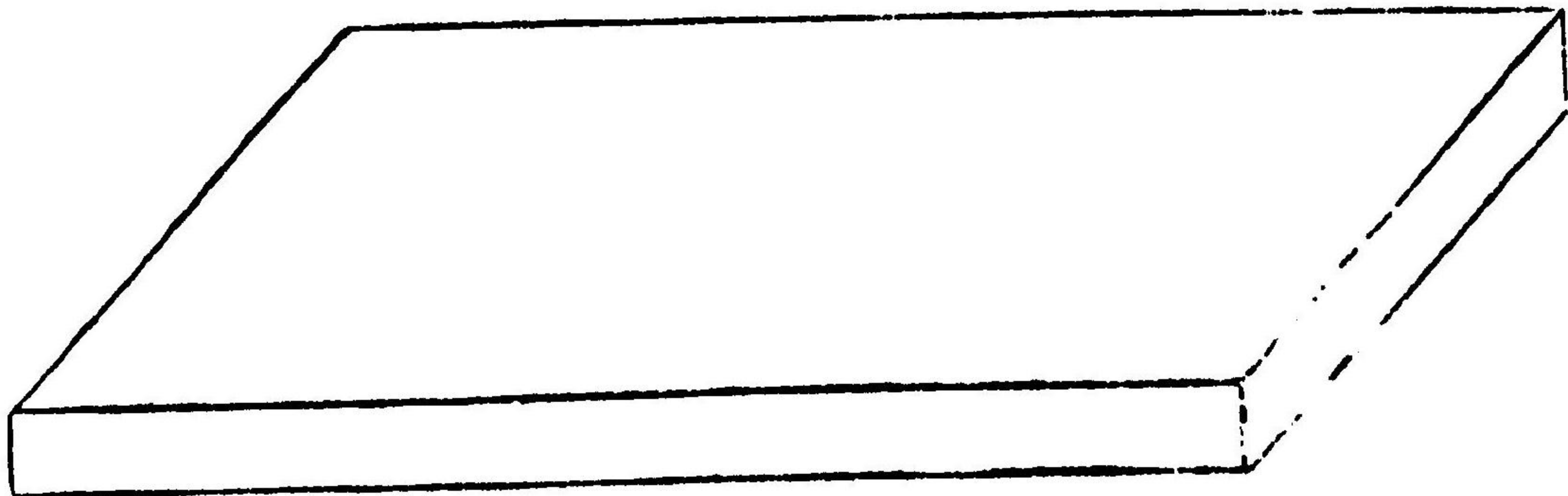
戒方

竹引

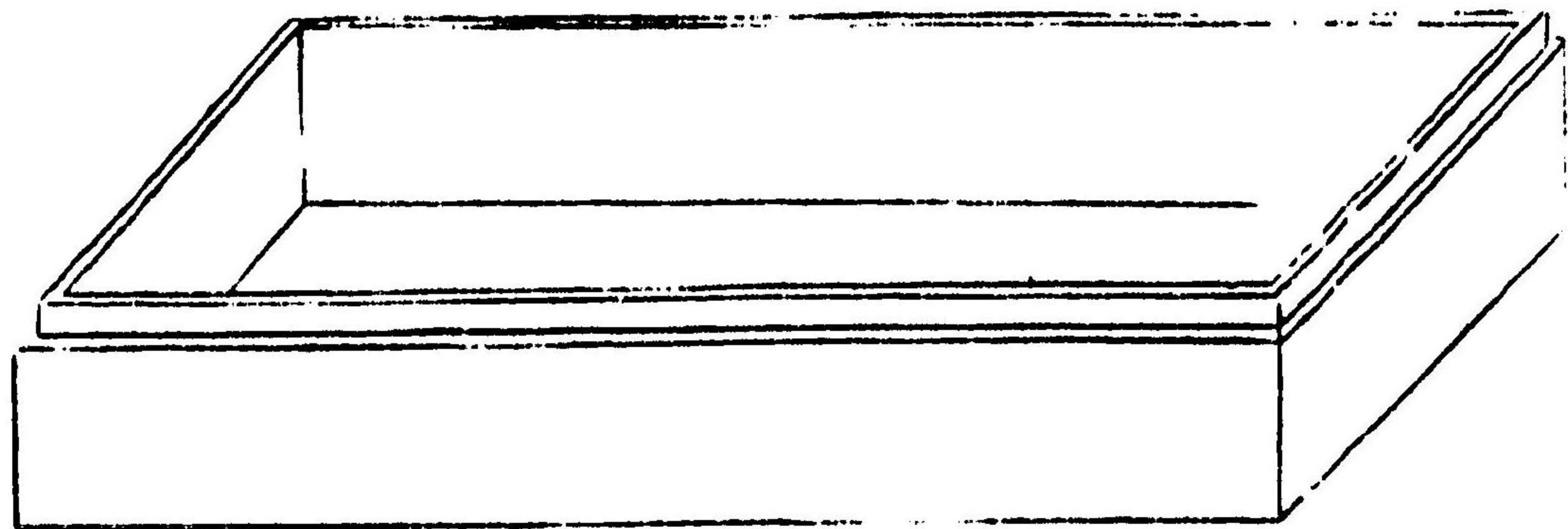




拜匣蓋



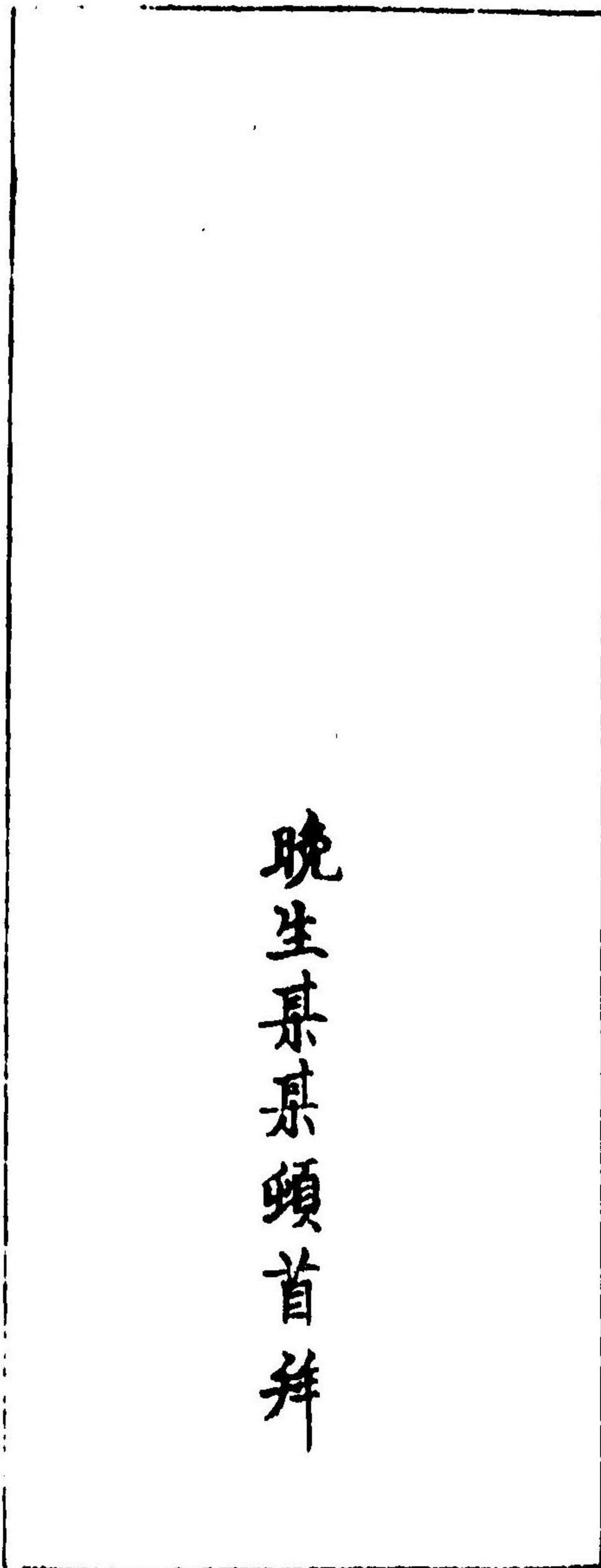
同身



問

十五

帖單

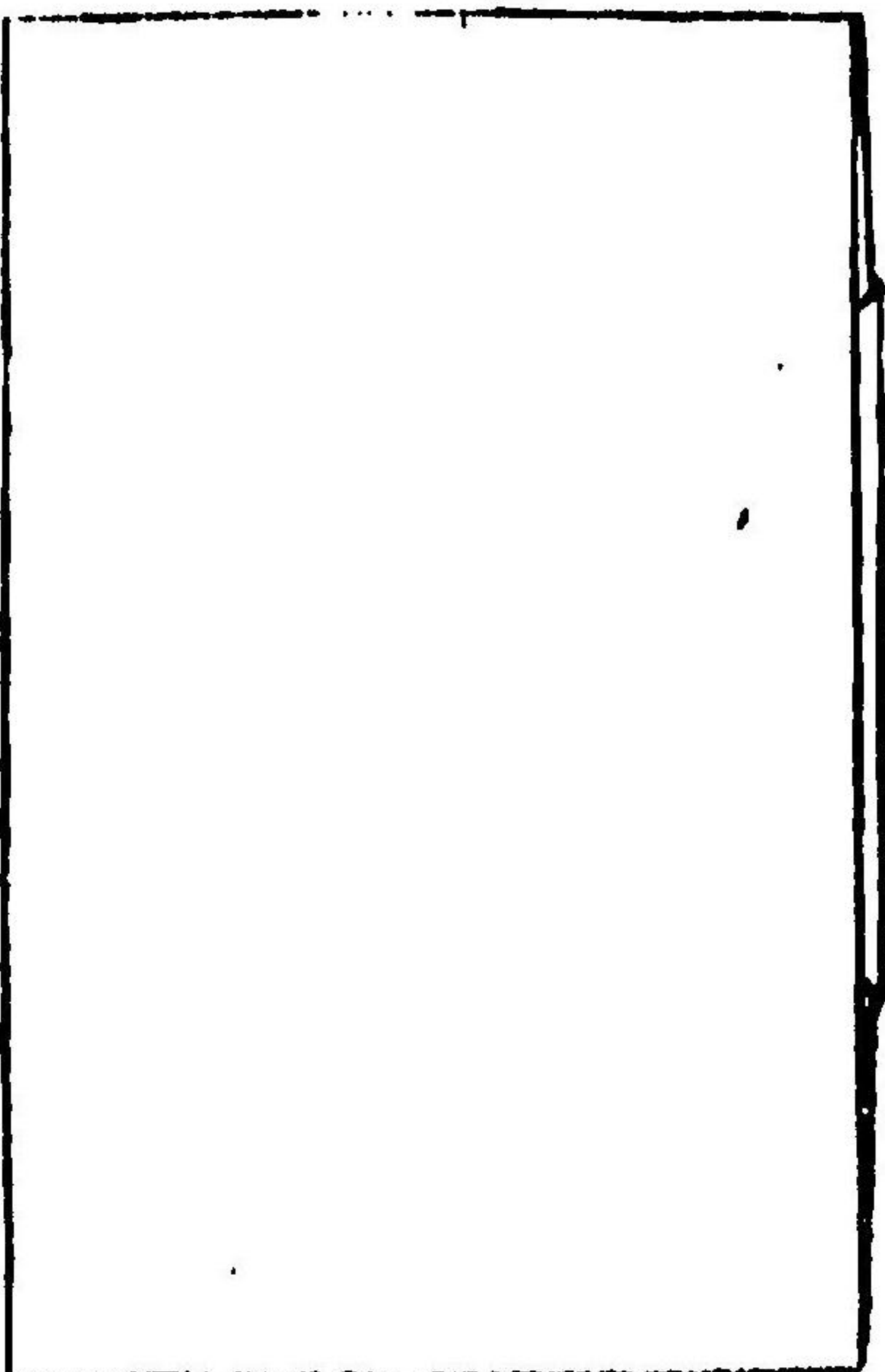
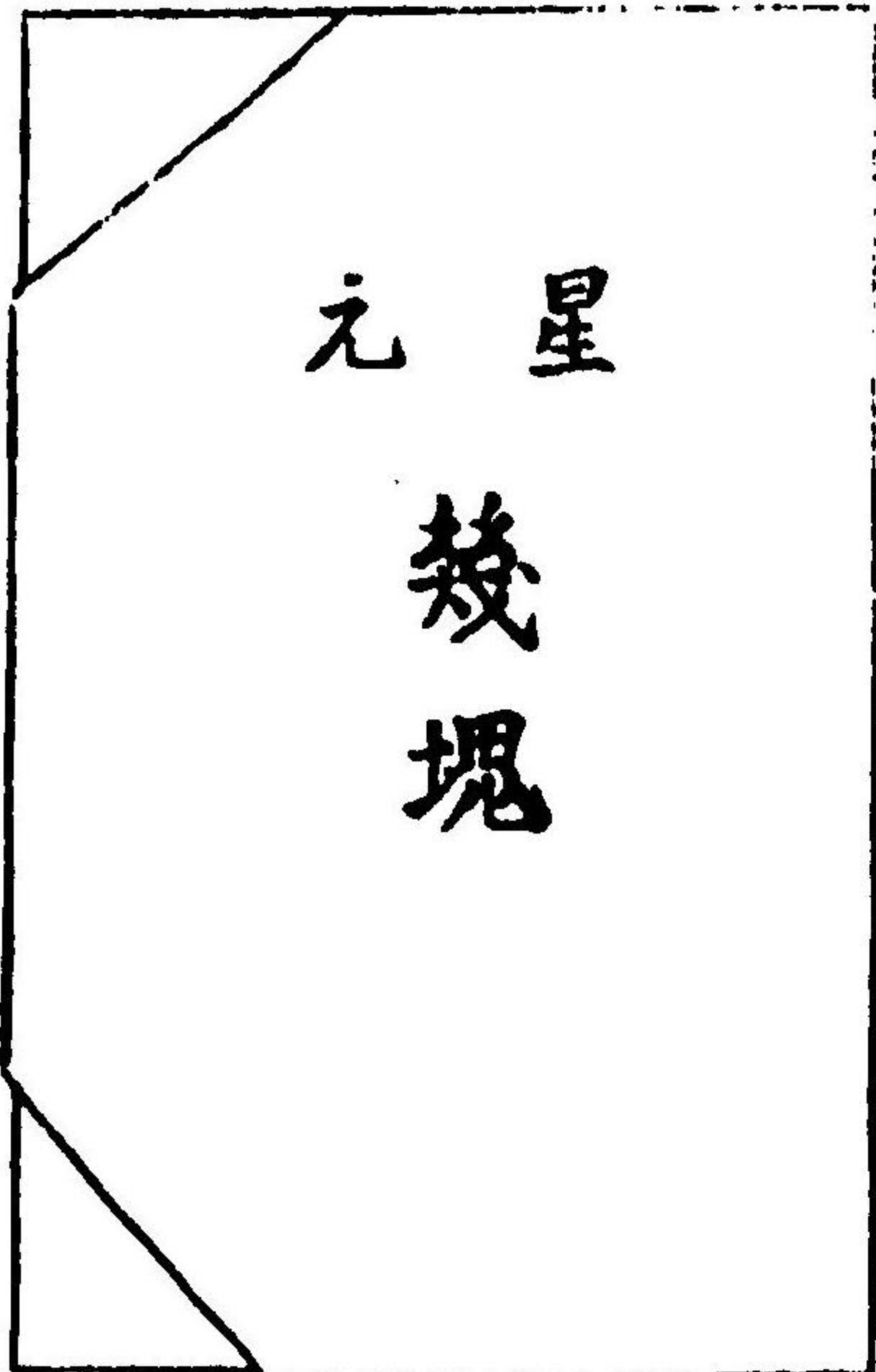


晚生某某頓首拜

面

元星  
幾塊

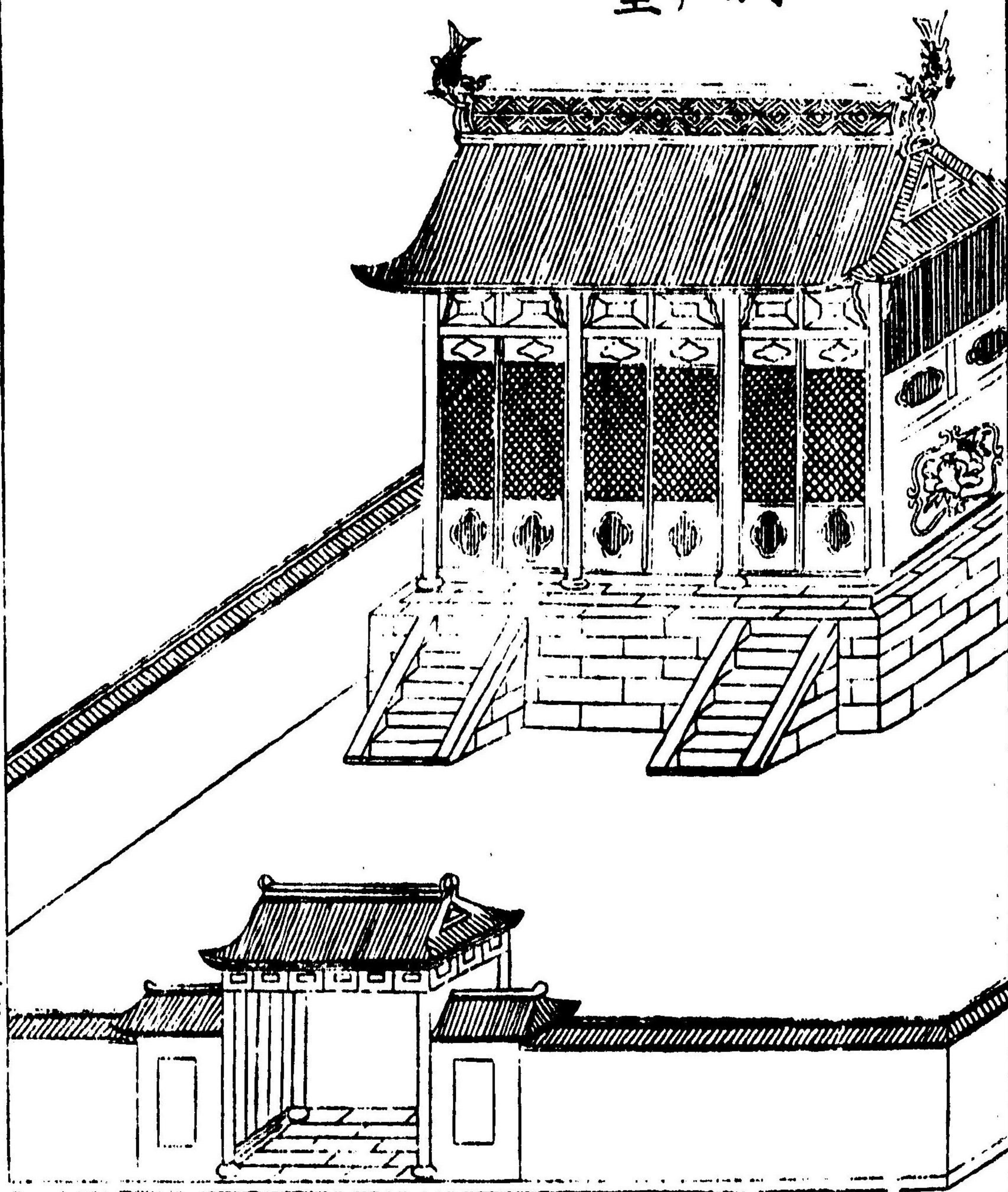
背



贅儀束脩包法

すふちとあう書生せんせいの取障とりしやうあやうたの具者ぐしやちうりあふ

祠堂



○ 毎月朔日十五日の書生早展母學館入事と先達の書生互に撰一皆く撰以て

ふくね年長の書生諸生或は任入を儀れ亦も其の撰大書孔練年々く直小先

みむの再洋此時先生とて撰すふなり

○ 先生或家内お招請したる人の謝儀と一二年元銀五百圓六百圓ありて

家や合せく招請したる時と一或は二年百圓二百圓を送る事宛初

撰わると先生も先諾のより學館の諸生も身代相懸に一二年の備儀根

五十圓位より百圓位まで不同る大抵少額も一二年お二度

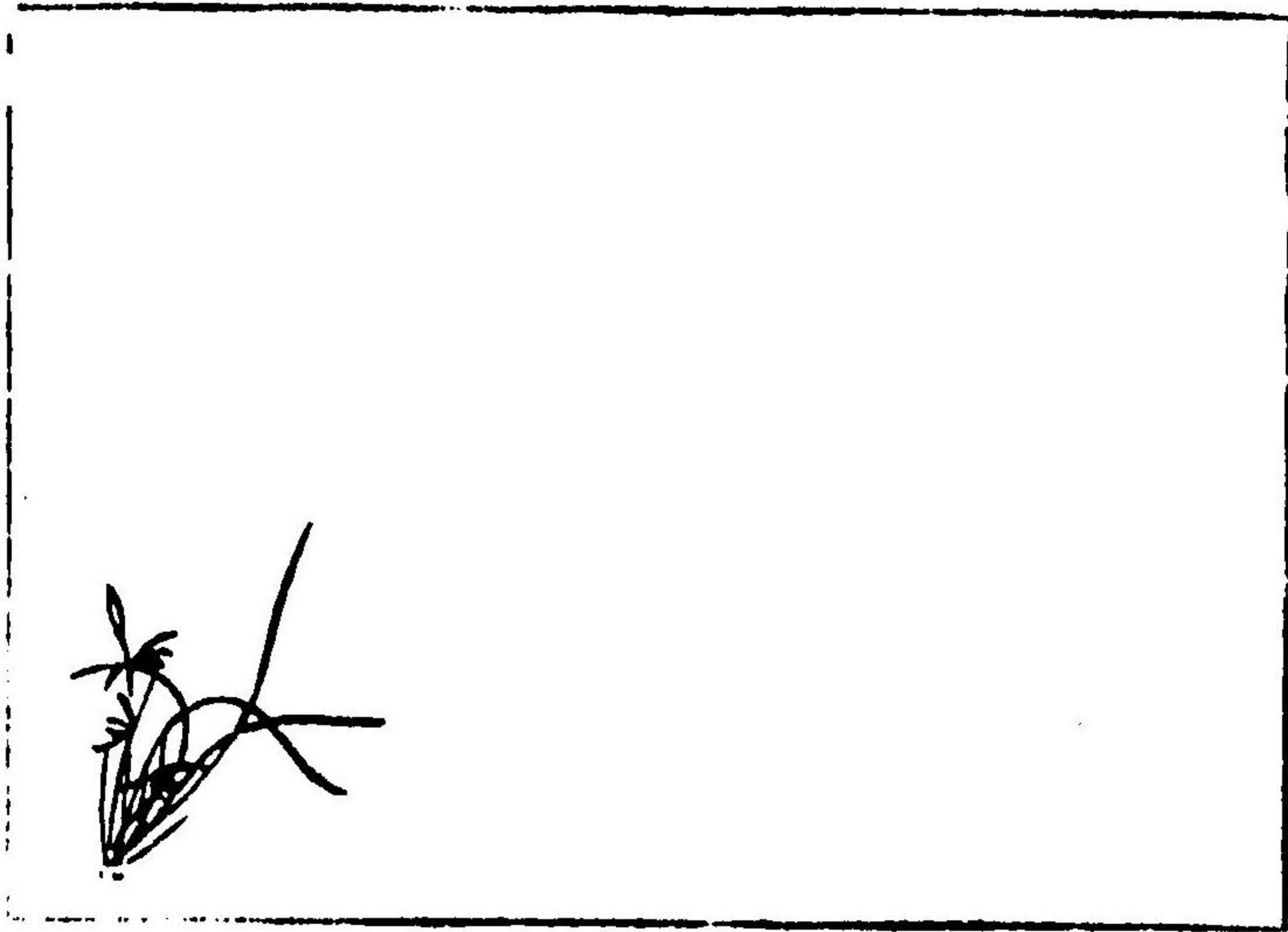
五度 立夏陽午中秋 小別合送る事之銀の包や御免切銀ありて星幾塊

と書全き銀々玩幾塊と書墨圓々書戦ぬがらと正つとを封筒とて和唐紙

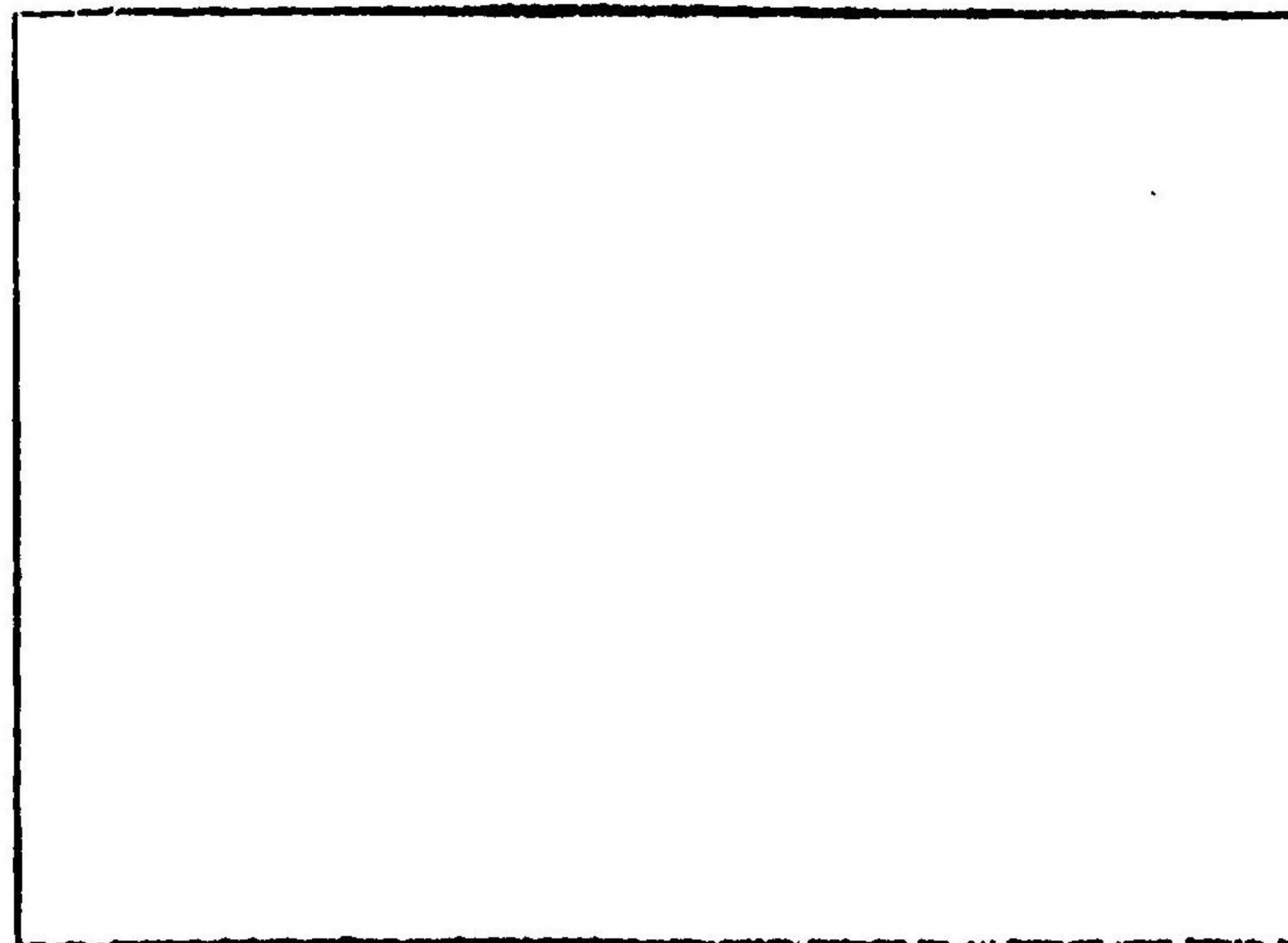
中く袋を包む紙封しよみかけ紙をて備儀と書拜匣とて初ふりて

奴僕お持せしるる此れ先生請取の謝帖あり

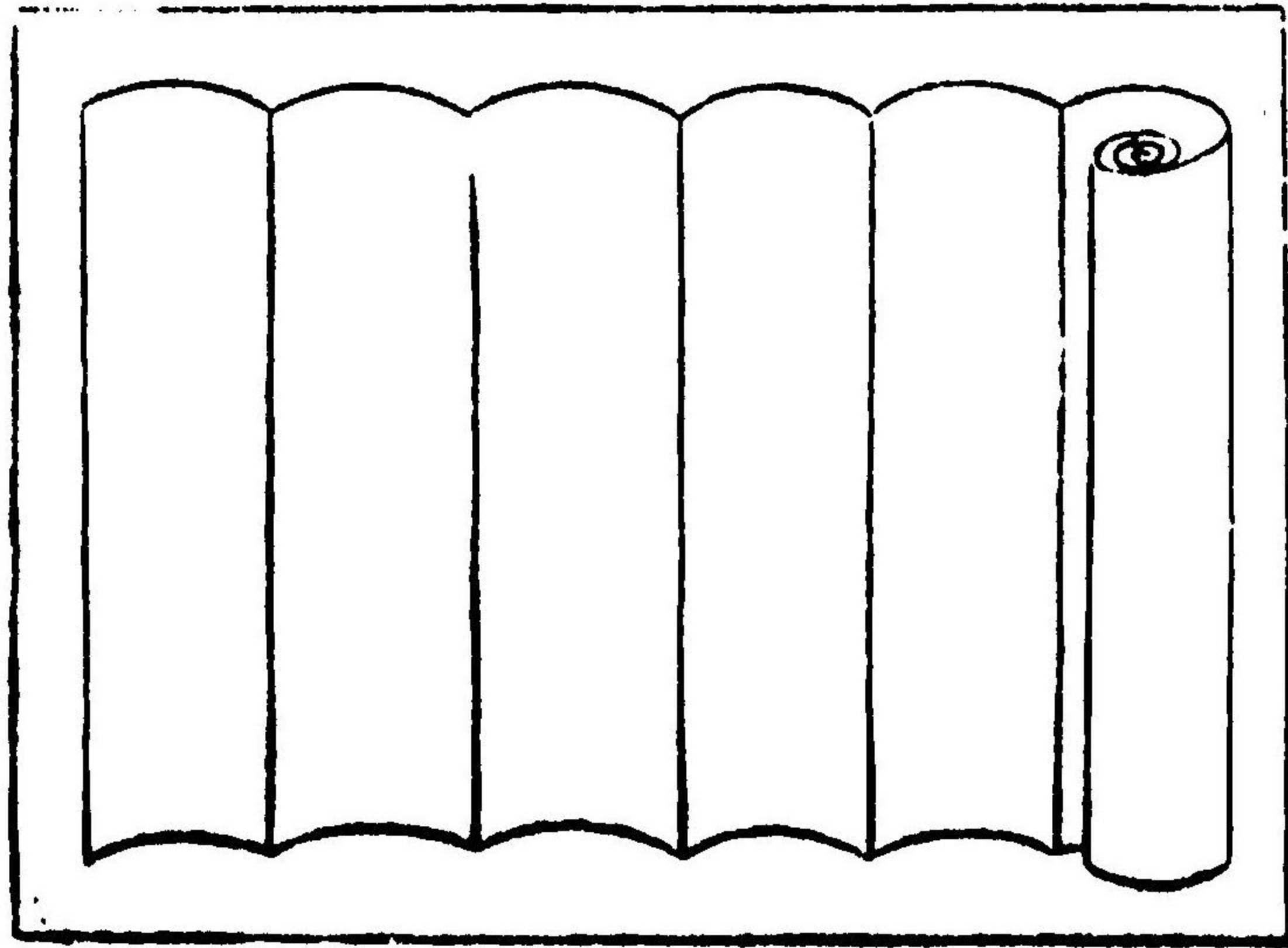
羅紋斗方紙



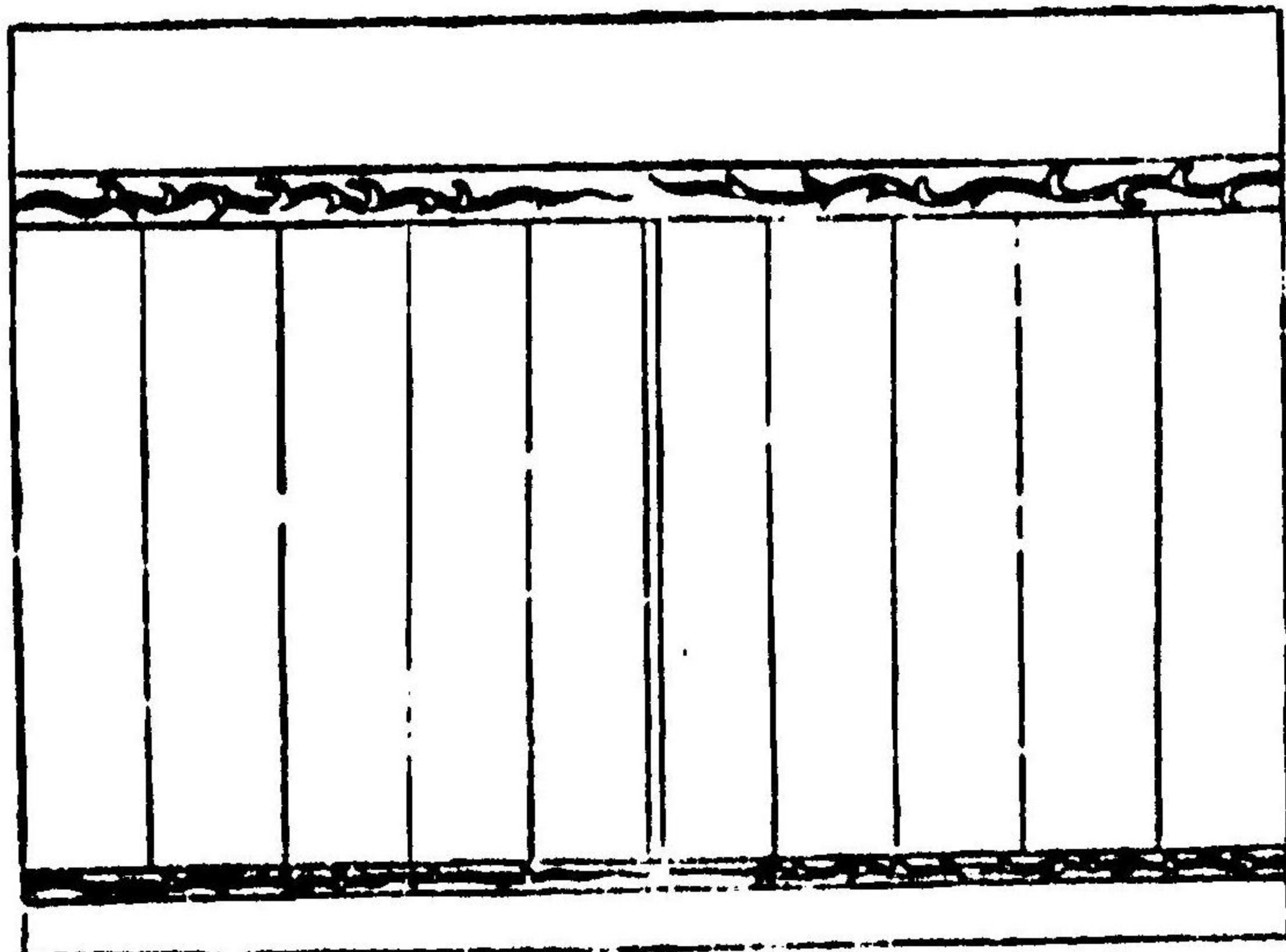
斗方花箋紙各色不同



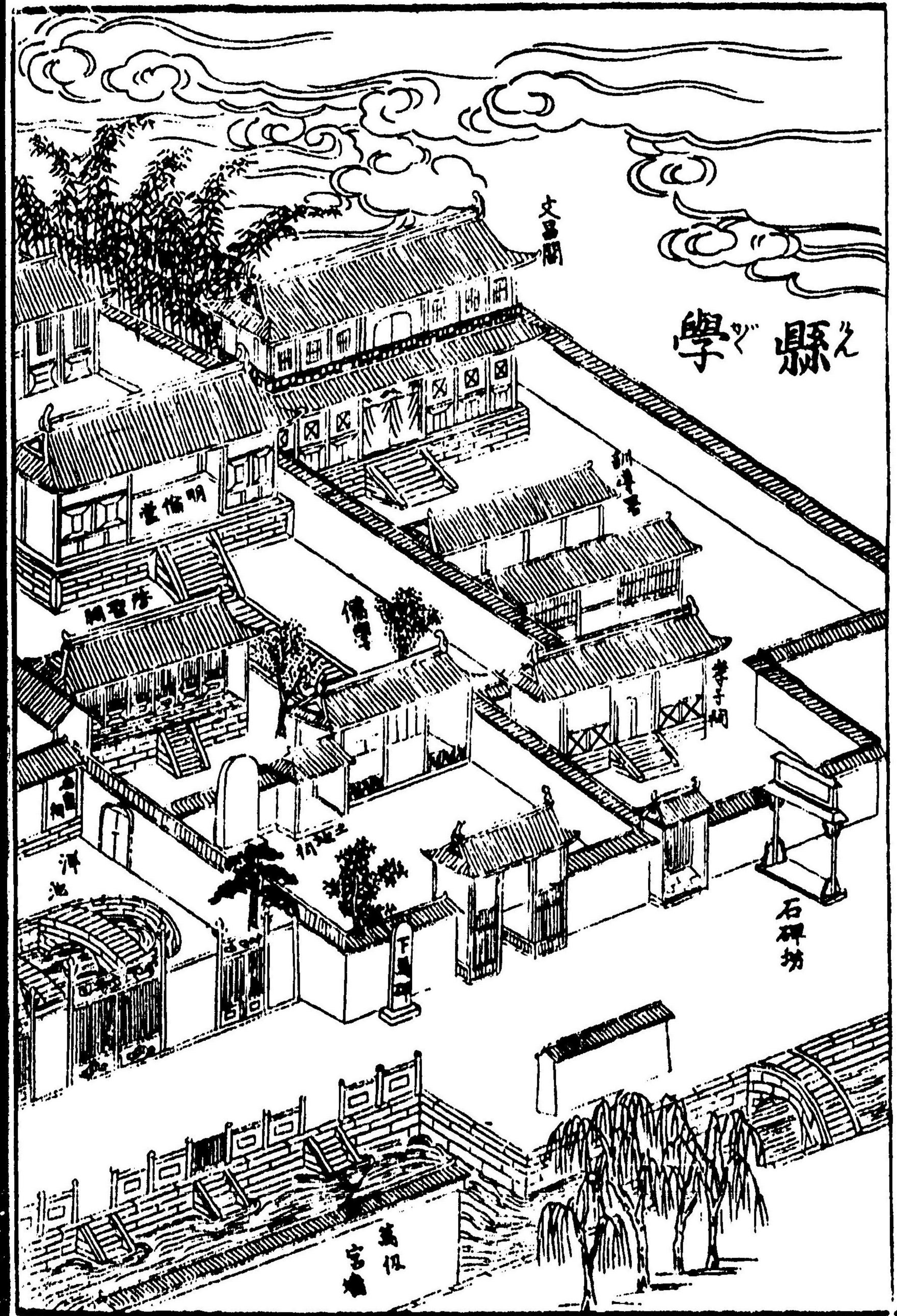
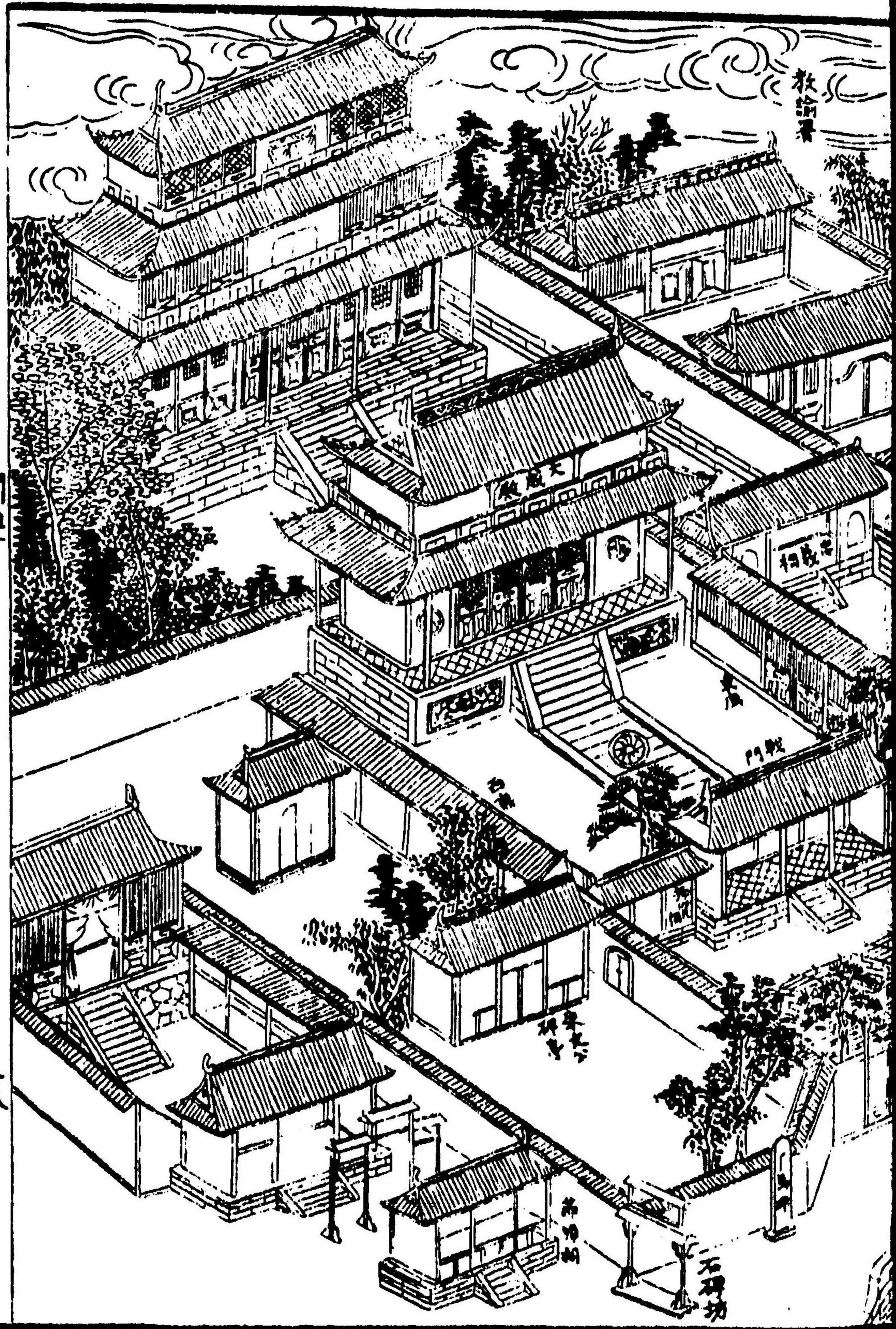
格紙



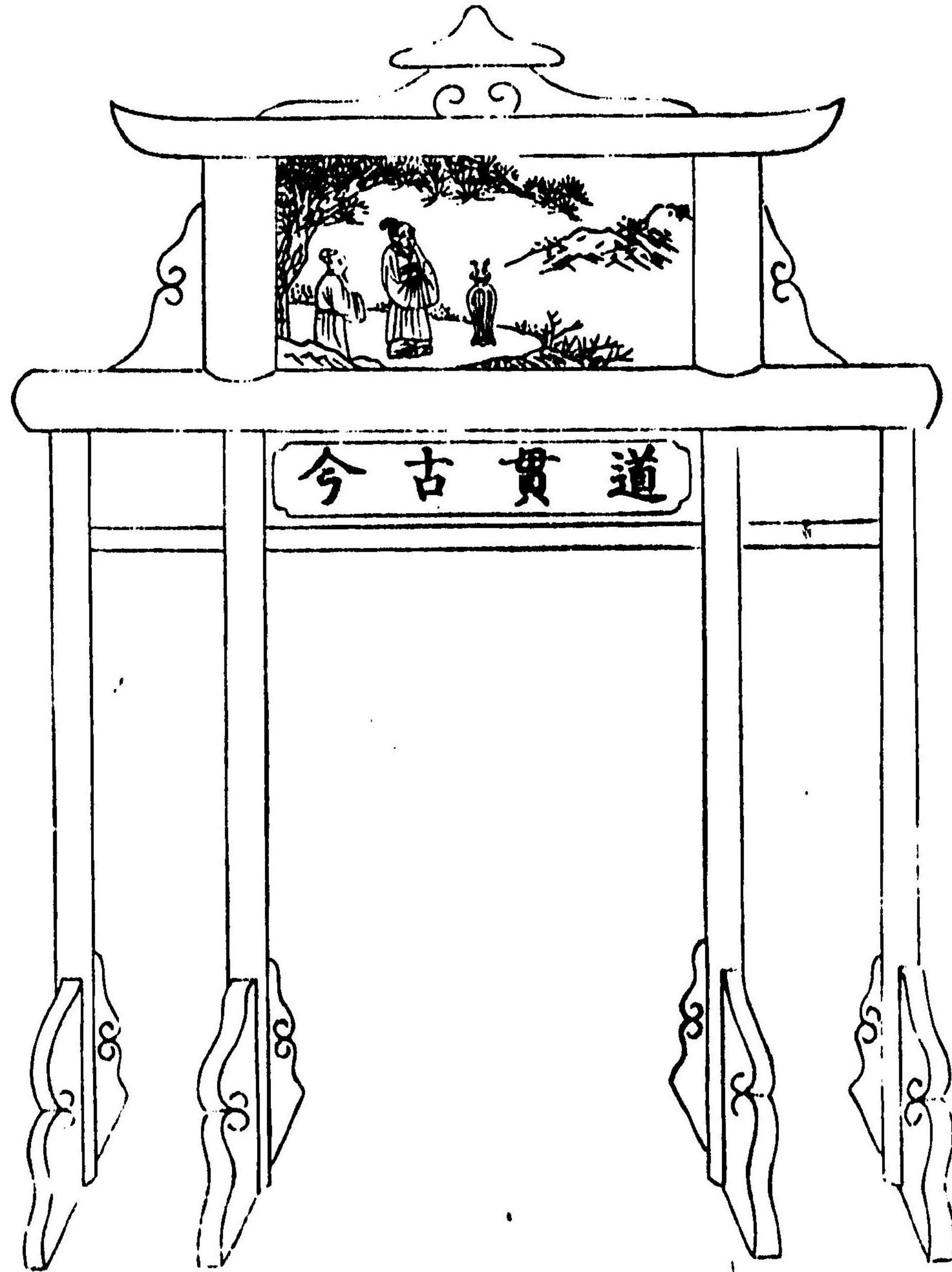
白地紅格



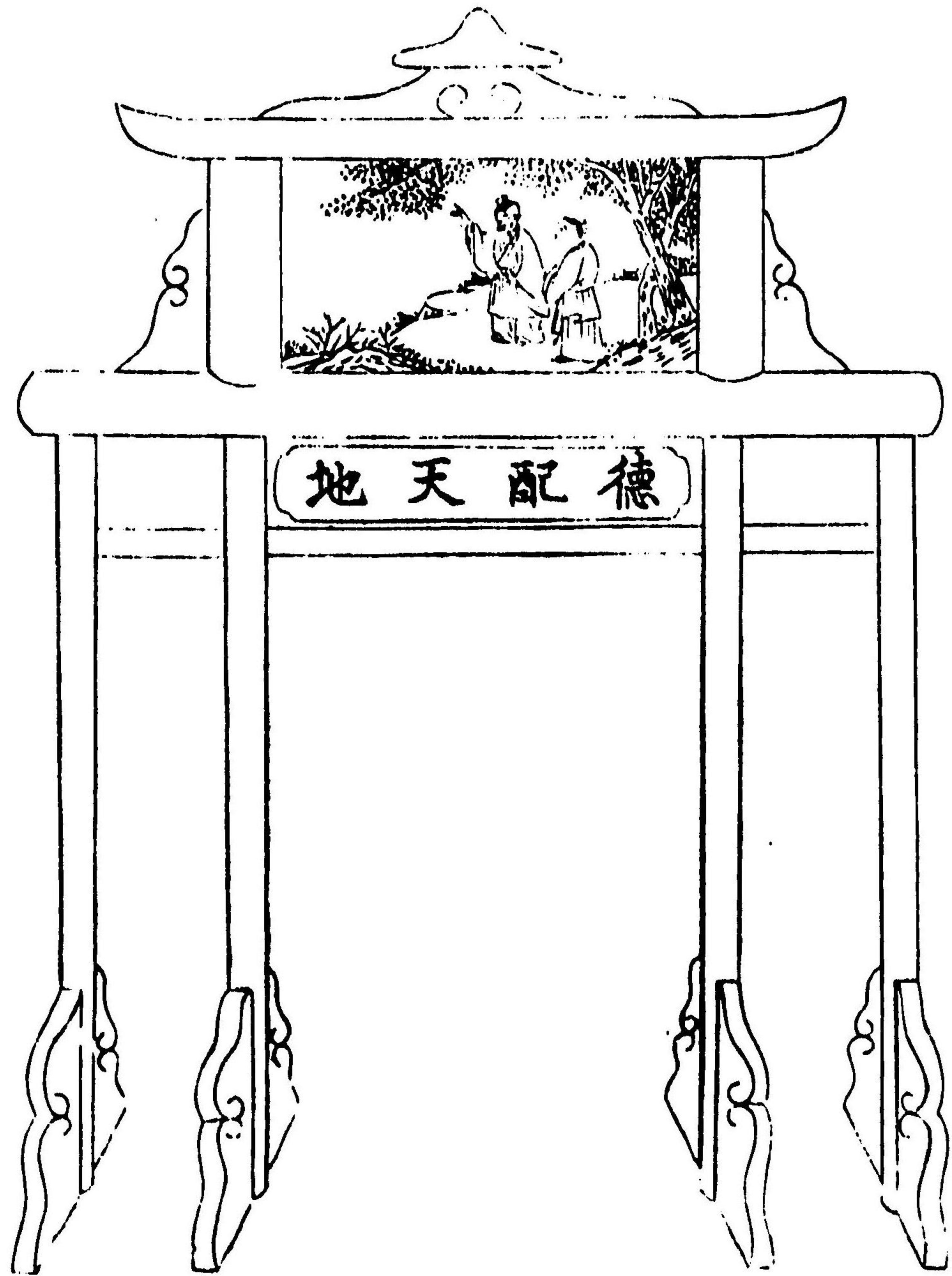




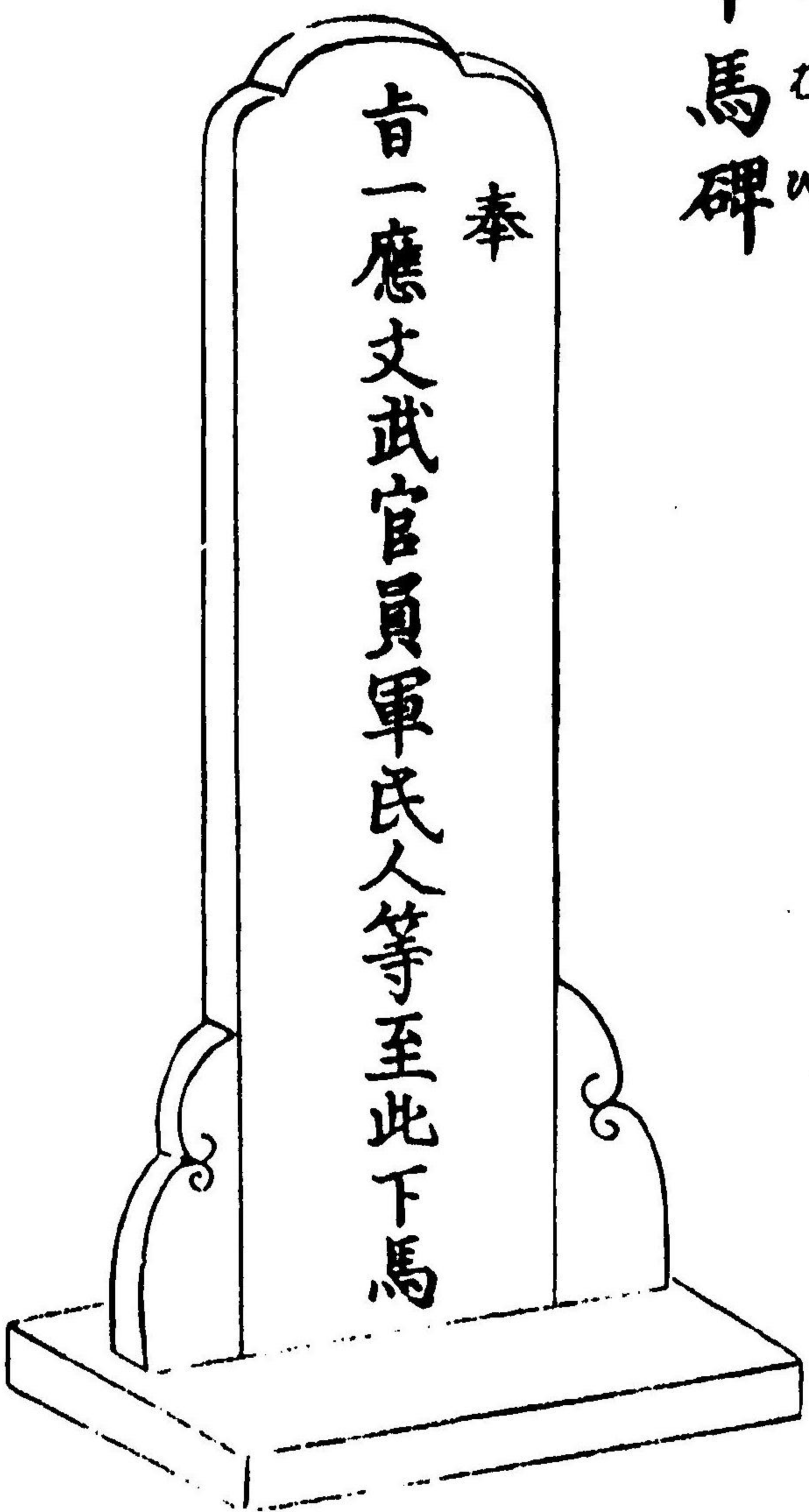
石の碑の坊の西の位



石の碑の坊の東の位



下馬碑 げまひ



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  
先生を招請し郷中に祠堂を設け成情を其の成学館より貧窮を多  
東情等此禮行ひかた人々成集先教導せむ是を義學とて不教授の法  
其外の作法等同学も同一 ○九書生學業進む時作文書等此禮習古文  
概塾を習す其人々の意思によるを良師を以て行儀を討論し其後  
却試とて一郷中の試みおと選り成請ふを志も志ある者ほりてあり

其知試を司る官は主考官と云ふ是も原るを考試を經く當時翰林院  
 うはるる詹事科道六部九卿等の内も勤らぬ人を欽差すと有り且  
 知試の分一場中々四書本文を類せし文章三篇五律詩一首代作り  
 二場中々五行代類し一經とて文章一篇ありて論一篇代作り  
 場中々策五通表一通を依しむ是れ知試と云ふ此人之進く縣府を  
 試み物く及第せし事なり

清俗紀聞卷之五

博 南 館 藏 版 目 録

<p>石川鴻齋先生著 音釋 康熙字典 全六冊 正價四圓</p>	<p>石川鴻齋先生著 詳註 日本大玉篇 全三冊 正價二圓</p>	<p>石川鴻齋先生編撰 新撰日本字典 全二冊 正價八十錢</p>	<p>大學博士四明先生編撰 文章字典 全一冊 正價七十錢</p>	<p>大學博士四明先生編撰 新撰歷史字典 全一冊 正價六十錢</p>	<p>大田洋軒先生編撰 新撰明治字典 全一冊 正價三十錢</p>
<p>石川鴻齋先生著 新撰日本節用 全一冊 正價七十錢</p>	<p>石川鴻齋先生著 新撰漢語字引 全一冊 正價三十錢</p>	<p>石川鴻齋先生著 新撰漢語字引 全一冊 正價三十錢</p>	<p>石川鴻齋先生著 明治大選字引 全一冊 正價廿五錢</p>	<p>石川鴻齋先生著 俳字節用集 全二冊 正價二十錢</p>	<p>石川鴻齋先生著 和歌八重垣 全七冊 正價卅五錢</p>

112  
6  
113

