

新撰女禮儀目次

緒言

前編 作法の部



手のひき様 九

坐作進退 九

拜儀 一〇

坐禮 一一

敬禮 一一

同輩の禮 一一

下輩への禮 一二

最貴人への拜謁 一二

兩座貴人への拜謁 一二

數人一同の拜謁 一三

立禮 一四

新撰女禮儀 目次

敬禮

同輩の禮

下輩への禮

最貴人への拜謁

兩座貴人への拜謁

數人一同の拜謁

人の前を通る禮

人の後を通る禮

途中行違ひの禮

戸障子の開閉

襖

障子

妻戸

物品取扱

物品受渡

敬禮 一四

同輩の禮 一五

下輩への禮 一五

最貴人への拜謁 一六

兩座貴人への拜謁 一六

數人一同の拜謁 一七

人の前を通る禮 一八

人の後を通る禮 一九

途中行違ひの禮 二〇

戸障子の開閉 二〇

襖 二〇

障子 二一

妻戸 二二

物品取扱 二四

物品受渡 二六



扇子……………二六
 團扇……………二八
 刃物類……………三〇
 文箱……………三一
 封状……………三二
 書籍類……………三三
 卷物……………三四
 傘杖……………三六
 辭令書……………三七
 曇みたる辭令書……………三八
 目錄……………三八
 折紙……………三九
 草木の花……………四〇
 物品薦撤……………四一
 蓑盆……………四一

火入取替様……………四三
 火鉢……………四四
 火直し様……………四五
 炭のつき様……………四六
 洋燈……………四六
 燭臺……………四七
 蠟立替様……………四八
 芯の切様……………五〇
 料紙硯箱……………五〇
 料紙硯箱つかひ様……………五二
 炭斗匏三方……………五四
 干菓子及煎茶……………五七
 腰高茶臺……………五八
 茶托……………五九
 蒸菓子及薄茶……………六一

果物及紅茶……………六四
 剛飯……………六五
 瓜類……………六六
 麵類……………六八
 饗筵装置……………七一
 掛物……………七一
 卓……………七五
 花瓶……………七六
 棚飾……………七七
 屏風……………七八
 饗膳……………八〇
 準備に就ての心得……………八〇
 本膳のつけ方……………八〇
 引落のつけ方……………八〇
 二の膳のつけ方……………八一

焼物のつけ方……………八一
 飯鉢の事……………八一
 湯桶の事……………八二
 吸物の事……………八二
 重引の事……………八二
 菓子……………八三
 濃茶……………八三
 干菓子の事……………八三
 薄茶の事……………八四
 一汁三菜……………八四
 薦め方及給仕の手順……………八四
 食ひやう及客の心得……………八八
 一汁五菜……………九六
 薦め方及給仕の手順……………九六
 食ひ様及客の心得……………九八

二汁五菜……………九九

薦め方及給仕の手順……………九九

手長の順序……………九九

食ひ様及客の心得……………一〇一

盃事……………一〇三

年始及普通の盃事……………一〇三

酒の受様及心得……………一〇六

送別の盃事……………一〇七

婚姻の盃事……………一〇九

介添の仕方……………一一三

縁女の心得……………一一三

婚盃の取様……………一一四

同最客式の盃事……………一二四

神佛拜儀……………一二六

神祭拜禮……………一二六

佛事焼香……………一七

洋風食儀……………一九

普通宴會の大畧……………二〇

招待狀の事……………二〇

着席の順序……………二〇

飲食の次第……………二二

退席の順序……………二五

給仕の手順及心得……………二六

(附)洋風結婚の事……………三二

折形包形の大畧……………四五

熨斗匏包……………四五

同……………四六

扇子包……………四七

筆墨包……………四八

結形

帯包……………四九

端物包……………五〇

茶包……………五〇

金子包……………五一

白粉包……………五一

香包……………五二

同……………五二

合せ香包……………五三

食鹽包……………五三

短冊包……………五四

色紙包……………五四

綿包……………五五

巻物包……………五五

胡椒包……………五六

木の花包……………五六

草の花包……………五七

(附)雌蝶雄蝶……………五八

匏結……………五九

叶結……………五九

諸結……………六〇

懸帶結……………六〇

總角結……………六一

華鬘結……………六一

花結……………六一

胡蝶結……………六一

巾着の緒……………六三

袋の緒……………六四

箱の緒……………六五

手箱及文箱の緒……………六五

かるたの箱類の緒……………六六

食籠の緒及六角又八角の箱の緒……………六六

同……………六七

同……………六七

後編 心得之部

家内和合の事……………一六九
 家内の整理……………一七一
 玄關……………一七二
 客室……………一七二
 庭……………一七三
 日常の雑事……………一七四
 人に對する心得……………一七六
 貸借につきての心得……………一七九
 途中の心得……………一八一
 階の昇降……………一八二
 門戸出入……………一八三
 招待に關する心得……………一八四
 人の家へ招かれたる時の心得……………一八四

客を送る心得……………一八五
 訪問につきての心得……………一八八
 名刺の心得……………一八九
 書翰の心得……………一九〇
 移住の心得……………一九四
 新築の移住心得……………一九五
 服裝の心得……………一九六
 懷中物……………二〇一
 進物の心得……………二〇三
 進物の器物返し様……………二〇七
 引出物の事……………二〇七
 饗筵裝置の心得……………二〇八
 掛物の事……………二〇八
 床防の事……………二一〇

平常……………二一〇
 普通の祝賀……………二一〇
 婚禮……………二一一
 活花……………二二一
 棚筭……………二二二
 饗應の膳部の事……………二二三
 給仕の心得……………二二三
 主人の注意……………二三四
 客の心得……………二三六
 獻立の注意……………二二九
 零式獻立の一例……………二三〇
 一汁三菜……………二三〇
 一汁五菜……………二三二
 二汁五菜……………二三四
 精進料理獻立の一例……………二三七

一汁三菜……………二三七
 一汁五菜……………二三九
 二汁五菜……………二四一
 結婚の事……………二四五
 結納……………二四七
 鯛の事……………二五二
 鳥類の事……………三五三
 魚の事……………二五三
 扇子の事……………二五三
 昆布の事……………二五四
 小袖の事……………二五四
 帶の事……………二五五
 端物卷絹類の事……………二五六
 綿の事……………二五六
 里田の心得……………二六〇

引移り	二六一
獻立の事	二六九
置鳥置魚の事	二七〇
鳥登	二七一
寝間の事	二七一
三日の祝	二七二
里披露	二七四
見入	二七六
待女郎の事	二七六
介添の事	二七七
出産の事	二七八
分娩の事	二七八
三日目	二七九
七日目	二八〇
百二十日	二八一

髪置袴着装着	二八二
吊喪の事	二八三
死人ある時の心得	二八三
葬儀の事	二八五
喪服の事	二八六
忌明の禮	二八八
遺物の事	二八八
忌服日數の事	二八九
附録	
歌會の心得	二九一
茶會の心得	二九七
平常茶席に入りたる時の心得	三〇七
香會の心得	三〇八

新撰女禮鑑目次終

新撰女禮鑑

田邊和氣子述

禮言

禮は修身に屬したるものなり。故に身を修め徳を磨くを以て
 基とす。心正しければ則ち身體直くなる也。身を修めて萬づ謹
 みふかく容儀優美になりてこそ、善良の人とはいふべけれ。も
 し心輕卒ならむには、如何程禮儀作法を學ぶとも、起居動作粗
 暴にして禮の容儀には適はざるものなり。

禮は美德を表し風采を崇むるものなり。如何程學業に長じ智
 識を開きたりとも、善良優美の行狀なくば、人に卑しめられ交
 際を全うすることあたはざらむ。殊に女は天性美德の備りた

るものなれば、容姿を修め整ふるに適へりといふべし。されど容姿を整ふるには、禮儀作法を以てせざれば、又何を以てかせむ。外國にても美容術とかいふ事ありて、専ら容儀に關することを習練するとぞきゝぬる。我國の作法亦これに同じ。作法は人の綾なり節なり。禮節とは、身分相當に驕らず又諂はず、老若男女貴賤上下其人相當に禮儀を盡し、其交際の程よきをいふなり。すべて禮儀作法にも度あり、諺にも禮過ぐれば諂ひに似たりといへる如し。容姿を整ふるも之に同じく、其度を得ざる時は、あるは浮華となり、又は鄙陋になる事あらむ。何事も時宜に適はざるは、みな節にあらざるなり。禮に精神なくばあらず。其精神は即ち氣を養ひ徳を修むるに

在り。内に充分善良の精神をつくり、外は作法を以て容を正しくすれば、其起居動作節にあたらざるなく、度に適はざるなくなりて、如何なる場所如何なる貴人の前へ出でて、おのづから時宜に適ふに至るべし。精神なきは虚禮といひて、かの藝妓が客に對して言葉を飭り諂ふが如く、極めて賤しむべき業なり。昔、伊勢、今川、細川、吉良、小笠原、水島などいへる専門家、各々一流を立て、禮法を行はれし其式目作法にこそ、多少の差はあれ、禮の精神に於てはいさゝかも變ることなし。何れも恭敬親愛、誠實懇篤を以て禮の本とす。禮法は世の風俗につれて移り變るものなれば、各國と交際する今日に至り、猶昔の儘に一流を守る如き窮屈なる事は行ひ難し。されど其本を知らずしては、猥りに取捨も爲し難きもの

なれば、古きを温ねて新しきを知るといへるが如く、先づ我國の作法を一巨り學びて後ち、外國の風俗をも察し、臨機應變して時宜に適ふ様行ふべき事なり。

禮の式目作法は其數あげてかぞへ難し。されば禮法專修の人にあらざれば、ことごとく學び得ること難きなり。又學ぶとも、幕府時代の武家殿中の男子の行ふ作法多く、あるひは弓矢に關する式目などあまたありて、時世に適はざるのみか、女子に必用の事柄いと少し。故に此書にかゝぐるは、女子の家を治むるに至り、知らでかなはぬ事のみを抜出で、かの昔さまの引足巡り座などの嚴めしき作法を畧して、學びし儘に平常の作法となるべきやう、諸流の中より取捨して、此道に委しき人々にも相はかり、女禮式に組立てたるものなり。

禮の式目作法にも眞行草あるものなり。故にこれに用ふる器物にも、同じく眞行草の差あり。維新の後、かしこき御あたりには、専ら外國の禮式を用ひさせ給ふ事となりしより、下々には何の差別もなく、猥りに畧式を旨とする風俗に移りて、眞の式に用ふべき器物も知らぬ人多くなりけるにこそ。

授業の心得

昔の作法教授は、作法の技を習はしむるのみにして、口授する事なく、専ら坐作進退引足巡り座などに習練せしめ、器械的にしたるものなり。故にあるひは容のみにして其精神なく、又は其理由をも確めかぬる人なきにしもあらずかし。今や教育の道日に月に開け進みて、すべての學科の教授法も一變したる時代なるに、猶依然として昔の儘に同じ事を繰

返へし、其習練を待つが如きは、幼年の人いかでか倦氣を生ぜざらむ。殊に學校などは時間を多く用ふることあたはず。れば、授業法も亦改めざるべからず。授業の始め先づ口授をなし、次に實踐に及ぶべし。但し口授を殘らず終へて後ち實踐にうつらむよりは、時間の多少生徒の員數によりて、程よく其れを間隔にするやう工夫あらまほしき事なり。禮法は、實踐口授ともよく教へ置きたる事を、平常の心得及び動作に應用せしめ、教室の内外其他の行狀などに注目し、よからぬ行ひある時は之を手帳に控へおき、作法又は修身科の點に關する事と定め、これを生徒へも通じ置く時は、知らずく行狀をつゝし、み自ら修むるに至るべし。されど又

あまりに窮屈にすぎざる様よろしく其中をとりて計らふべき事にこそ。

器具の形裝飾のありさまなどは、委しく黑板にしるして口授し、又は維新前に用ひし器物と近世の流行と差あることをも、あるひは口授し、又は圖をかきて教ふべし。食儀の部には、給仕の手順と客の心得と、及び食ひ様又は手長の手順と別ち置きたるも、之を教ふるには、生徒をわかち、客とし給仕とし手長となし主人ともなして同時に教へ、これを繰返へしいく度も習練さするをよしとす。婚禮式其他も又右に同じく、生徒を別ち、繰りかへして教ふべし。

試験法

試験は、當時何の科も、大抵平常の見込點を以てする事となれり。然るに作法は殊に忘れやすき科なれども、時間を設けて試験を要するに及ばず、平常教へし事を、月末毎に臨時試験の如く、一人毎に變りたることを行はせ、口授したる事も問題を與へ、其答へにより應用の才にもよりて、點を控へおき、學期の際にこれを合計平均すべし。但し土地の風あり、學校の規定もあれば、其場によりて計らふべきなり。

前編 作法の部

手のつき様

作法の部
手のつき
様

手をつきて人に接するには、體を伏せて兩手の爪先を向ふにして、膝前に八文字の如くすべし。昔は指先を後にするを女の作法としたりしが、近き頃は向ふにする事となれり。

坐作進退

坐するには、先づ兩足の爪先を揃へ、膝頭を合せ、手は兩股の上は何氣なく添へ、頭は仰向かずうつむかず、目は六七尺向ふを見るやうにして、靜かに坐すべし。坐しては、臂を張らず、脊を屈めず、足の太指を右の上にして重ね、手は膝の上に伏せて置くべし。

起つには先づ兩足を爪立つると共に、手を膝頭の方へ少し延し、右の膝頭を左の膝頭の方へ寄する様にし、坐する時に同じく、六七尺向ふを見る様にし、何氣なく起つべし。

向ふへ進むには、下座の方の足より踏みはじめ、疊の縁及び闕をふまず、足の爪先を反らさず、疊に摺らず、體を直くして、手は兩股の上に添へ、肩及び臂の聳えぬ様に歩み、何氣なくすらすらと進むべし。

退くには、すべて上座の方へ巡りてよし。右へ巡るには、右足を引き、左足の踵の後へ横にし、左足を踏替ふると共に、右へ巡り、又右足を引きて左足に並べ、下座の足より踏みはじめ、退くべし。

拜儀

坐禮

敬禮

兩手を膝の前につき、人さし指の爪先を合せ、頭を爪先迄さげ、臂を疊につけ、叮嚀に禮すべし。

同輩の禮

兩手の指先を二三寸隔て、膝前につき、頭は爪先より二三寸上までさげて禮すべし。

下輩への禮

兩手は膝の兩横につき、頭は膝の上あたり迄さげてよし。但し下等の人にも身分の甲乙により、多少の斟酌あるべし。

最貴人への拜謁

次の間にて一禮し、靜かに立ち上り、上の間の闕を越え、又坐し

最貴人への拜謁

下輩への禮

同輩の禮

坐禮 敬禮

拜儀

て禮を行ふべし。此時側の人より近くへとの言葉あるべし。さて體を伏せながら、頭をあげ、兩手を膝の兩横につき、しづかに三膝進み出で、貴人の御顔を見上げて敬禮を行ふべし。最敬禮は頭を下ぐる迄一息、頭を下げて一息、又頭をあぐるに一息の規則なり。又靜かに頭をあげ、兩手を膝の横につき、三膝退き一禮して靜かに立ち上り、上座の足より引きて、闕の外へ出で、又坐して一禮して退くを例とす。

但し實際に至りては、座敷の都合にて、次の間正面ならざる時は、第三の禮を省く事もあり。

兩座貴人
へ拜謁

兩座貴人へ拜謁

貴人兩座にある時は、前條の如く、次の間にて一禮し、下座の足より進みて、闕を越え、坐して禮を行ふと前の如し。さて上座貴

數人一同
の拜謁

數人一同の拜謁

人の方へ向ひ、三膝進みて、前條の如く敬禮を行ひ、三膝退き、下座の方へ横に膝行して進み、三膝進みて下座貴人へ敬禮を行ひ、又三膝退き、元の方へ膝行して居直り、一禮して靜かに立上り、靜かに闕を越え、又一禮して退くを例とす。

この時も、次の間貴人の正面にあらざる時は、第三の禮を變へて行ふべし。



數人一同に進み出で、次の間にて一禮し、先づ上にたつ人より闕を越えて坐し、兩手をつきて横に膝行し、上座の方に進みて

頭をさげ、兩手をつきて控へ、次の人又右の如くして進み、追々に闕を越え、一同揃ひて禮を行ひ、同時に三膝進みて敬禮し、又三膝退き一禮して、兩手をつきて控へ居り、末座の人より闕の外へ退き、追々に退きて、一同揃ひて又一禮して退くべし。但し此禮も次の間の入口及び人数の都合によりて、退く時一同双びて次の間へ出づることもあるなり。

立禮

立禮はすべて膝と腰の屈まぬ様にして、頭は胸より下げざるをよしとす。

敬禮

普通の敬禮は、兩手を膝頭の上までさげ、肩及び臂の張らぬ様にし、叮嚀に禮を行ふべし。但し立禮も手を膝の上まで、頭を胸

まで、さぐる間を一息とし、禮を行ふ間を一息とし、手をあげ頭をあぐる間又一息の規則なれども、場合によりては、此の如く行ひ難き事あるものなり。故に機に臨んで見計らふべし。

同輩の禮

同輩の人に向ひては、手は膝の一二寸上までさげ、頭も其ほどほどにさげて禮すべし。

下輩への禮

下輩への禮は、大てい下なる人の禮を受くる心持なれば、手は股の上に添へたる儘にて、頭を少し垂るゝ容をなしてよし。立禮も坐禮に同じく、下輩の人の身分によりて、多少斟酌すべきことなり。

又すべて立禮を行ふ場合は、椅子ある所なり。故にもし椅子

立禮

敬禮

同輩の禮

下輩への禮

に寄りたる時は必ず椅子を離れて禮すべし。
又椅子によりたる人に向ひ、坐禮を行ふべからず。坐したる人には、立禮を行ふべからず。

最貴人へ
拜謁

最貴人へ拜謁

前にのべたる立禮の法にて、次の間にて一禮し、下座の足より進み出で、闕を越え、又一禮す。此時貴人の側の人より近くへとの言葉あるべし。下座より三足進みて貴人の方を見上げ、謹で敬禮を行ひ、上座より三足退き、又一禮し、又上座の足より引きて次の間に退き、一禮して上座の足を下座の足の後へ横にして引き、其儘上座へ巡りて退くべし。

兩座貴人へ
拜謁

兩座貴人へ拜謁

前條の如くして進み、次の間にて一禮して闕を越え、又一禮す

數人一同
の拜謁

數人一同の拜謁

る事前と同じ。さて上座の貴人の方へ三足進みて、又敬禮を行ひ、又三足退き、其儘横に二足三足歩みて、下座の貴人の方へ三足進みて、又敬禮を行ひ、三足退き、元の入口にて一禮して闕の外へ退き、又一禮して前の如く退くべし。

上に立つ人次の間にて一禮して闕を越え、上座の方へ横に歩みて頭を垂れ、手を股の上に添へて控へ居るべし。第二の人又右の如くして控へ、第三、第四と追々に進み、一統揃ひて敬禮し、一統双びて三足進み、貴人の方を見上げて敬禮を行ひ、三足退き、又一禮して、下座の人より闕の外へ退きてよし。
何れも其室の入口の廣狹にて、第三の禮は省く事あるべし。
又入口貴人の正面にあらざる時も同じ。

人の前を通る禮

新撰女禮鑑 前編 作法の部

一八

人の前を通る禮

貴人の坐し給ふ前を通るには、例の如く進み出でて、貴人の膝より斜に二三尺下座の方にて跪き禮をなし、二膝摺りて立ち上り、下座の足より歩むべし。

但し手に物を持ちたる場合などは、膝行は行ひがたければ、持ちたる儘にて跪き、少し頭を下げて禮を行ひ、靜かに立ちて歩みてよし。

同輩の人の前は、其人の前にて跪き、頭を垂るゝ容をなし、其儘通りてよし。

椅子に寄りたる貴人の前を通るには、二尺許り下席の方にて禮を行ひ、下座の足より歩みて通るべし。

同輩なれば、其人の前にて腰を屈め、頭を少しさげる容をなし

人の後を通る禮

て通るべし。

人の後を通る禮

坐したる貴人の後を通るときは、前を通るに同じく跪きて手をつき、頭を垂るゝ容をなし、其儘立ちて下座の足より歩むべし。

又手に物を持ちたる時も、跪き少し頭を垂るゝ容をなし、その儘立ちて歩むべし。すべて後を通る時の禮は、前を通る時の略したるものと知るべし。

坐したる同輩の人の後は、立ちながら腰をかゝめて通りてよし。

椅子によりたる貴人の後は、立禮の法により一禮して通るべし。同輩の人の後は、其まゝ通りてよし。但し其人後の方を向き

新撰女禮鑑 前編 作法の部

一九

途中行違の禮

て、物など見る場合には、斟酌あるべし。

途中行違ひの禮

途中にて貴人に行きあひたる時は、六七尺前にて右足を斜に後へ引き、左足を引いて右足に双べ、兩手を膝の上までさげ頭を垂れて敬禮を行ひ、貴人の行過ぐるを待ちて歩みてよし。同輩に行逢ひたる時は相互に三尺許り隔たる所にて一禮し、双方我右の方へさけて歩むべし。

戸障子の開閉

戸障子の開閉

襖を開くには、引手ある方を前にし斜に坐し、右へ開くには、右手を下につき、左手にて襖の引手を持ち、三寸程開き、左手を下につき、右手を襖の縁の下より三寸許りの所へ懸けて残り

障子

障子

を開くべし。左へ開くは、すべて右へ開く時の反對にすべし。閉づるには、襖の引手ある方を前にし斜に坐し、右へ閉づるには、右手を下につき、左の手を引手にかけて静かに閉ぢかけ、三寸許り残りたる時、左の手を下につき、右手にて残りを閉づべし。左へ閉づるは、右の反對と心得てよし。

障子を開くには、襖の如く引手ある方を前にして斜に坐し、右へ開くには、右手を下につき、左の手を障子の下なる太き横骨にかけ、大指を上にして撮む様にして持ち、三寸程開き、左手を下につき、右手を障子の縁の骨に懸けて、下より三寸許りの所を持ち、開くべし。左へ開くは、右へ開く反對なり。閉づるには、開くに同じく斜に坐し、右へ閉づるには、右手を下

につき、左手を障子の縁の骨にかけ、下より三寸許りの所を持ち、静かに閉ぢかけ、三寸程残りたる時手をかへ、左手を下につき、右手を障子の下の方なる太き横骨の所にかけて、撮む様に持ち、残り三寸を閉ぢてよし。左へ閉づるは、右の反対なりと知るべし。

注意

注意

客室の障子は、引手なきが本儀なり。紙を双方に張りてこれを斜に切り、表の方へ張付けなどしたる引手を用ふるは、平常住居する部屋などにすべし。下等の家にては、客室にも右の如き引手を造り置きて、したり顔にもてなすは、作法を知らぬ人の業なりと心得べし。

妻戸

妻戸

妻戸は俗に開き戸ともいふ。これを開くには、撮みの所を前にして斜に立ち、右へ開くには、錠又は螺旋を外し、右手にて撮みを持ちながら右足を斜に後へ引き、又左足を引きて開くべし。もし左へ開く時は、右の反対なり。

閉づるには、開くに同



じ順序なり。右へ閉づるには、右手に撮みを持ちて半ば閉ぢかけ、左手に撮みを持ちかへ、左足より出で二足進みて閉ぢてよし。左へ閉づるは、右の反對にしてよし。

注意

板敷の所又は立關などの戸は、前條の如くして開閉なし難きもあり。例へば板敷の戸は、跪きて開閉し、立關の戸は、立ちながら腰を屈めて開閉する如く、其場所により應用すべき事なり。

物品取扱

物品取扱

作法實踐いまだ熟せざるうちは、持ちたる品に心を用ふれば、足の歩びを忘れ、正しく歩まむとすれば、持ちたる品の動くを覚えぬものなり。又人の前に至り坐するにも、或ひは遠

きに過ぎ、又は餘りに近づきなどするものなれば、假に膳の上へ茶碗に水を入れて載せたるを持たせ、其持方及び薦め方又は撤し方を、いく度も習練させなば、おのづから容儀正しくなるものなり。

物品の薦撤をなすには、體を直くし、兩手の指をよく揃へ、大指を持ちたる品の横にし、残り四本の指を裏にして持ち、臂を張らず、脇に付けず、持ちたる品は、我胸の邊にして、手を向ふへ延し、目は六七尺向ふを見る様にし、下座の足より踏みはじめ、すらくと進み、人の前三尺隔て、坐し、持ちたる品を靜かに下に置き、兩手の指先にて、其品の前の方を持ち、二三寸押出し、薦め、一膝後へ退き、禮を行ひて立ち上り、上座へ巡りて退くべし。

撤するには、下座の足より進み出で、人より三尺程前に坐し禮を行ひ、一膝進みて其品の前の方へ指先をかけ、靜かに二三寸引きよせ、又兩横の中程に手をかけ、前の如き持方にして立ち上り、上座へ巡りて退くを例とす。

すべて品物の大小に係はず、其持方及び薦めやう又撤し方の作法は、以下一々にのべずといへども、右の作法によりて行ふべし。

物品受渡

扇子

扇子を人前へ持出で、渡さんとするには、要の方を我前にし、右手に要の所を持ち、左手を扇子の裏の中程へ添へ、例の如く進み出で、人の前に至り、三尺許り隔て、坐し、右手に持ちたる

物品受渡
扇子
渡様

受様

要の所を、向ふになる様、練直し、右手にて扇子の頭の方を持ち、左手を裏へ添へ、體を低くして渡し、一膝後へ退き、一禮して退くべし。

扇子を引きに出づるも、前の如く進み出で、人前に至り坐して一禮し、扇子を右手にて要の所を持ち、左手を添へ、靜かに立ちて退くべし。

扇子を我前に持ち來りなば、右手にて要の所を持ち、左手を裏へ添へ、受取りて一禮し、右手にて扇子の骨の中程を持ちて、我右の横に置くべし。

我前にある扇子を取りに來たる時は、右手にて扇子を取り上げ、要の所を持ち、左の手の上にて、向ふへ練直し、右手にて扇子の上の方を持ち、左手を裏へ添へて渡し、一禮すべし。

注意

注意

扇子をつかふには、兩手にて要の少し上の方の親骨を持ち、て左右へ開き、扇子の表を外にして要の所を握り、膝の上より二三寸の所にて靜かにあふぐべし。暑氣強き時たりとも、人前にて扇子を高く持ち、胸などくつろげてあふぐべからず。又貴人の前にては、用ひざるものなり。

團扇

團扇

團扇を持出で人に渡すは、大てい扇子に同じくしてよし。これも人前にて左の手の上にて繰直し、柄の方を向ふにして渡し、一禮して退くべし。

引き様も又扇子に同じく、進み出で一禮して受け取り、右手に柄を持ち、左手を裏へ添へて立上り、上座へ巡り退くこと前に

渡様

受様

同じ。

受取様は、右手に柄を持ち、左手を裏へ添へ、受取りて一禮し、右横に置くこと扇子に同じ。

引きに來たる時も、又右手にて取上げ、左の手の上にて繰直し、て渡し、一禮すべし。

團扇をつかふも亦扇子に同じく、表を外にして柄を握り、膝の上にて靜かにあふぐべし。

注意

注意

團扇は平常に用ふる物にして、表だちたる品にあらざれども、近き頃は貴人の前又は客の前にて用ふる習慣となり。たれば、假に作法を設けて加ふるものなり。又團扇にて人をあふぐ事あるも、近くへ寄りてつよくあふ

ぐは、中々にいやしく、且いぶせきものなり。四五尺も隔て、
静かにあふぐをよしとす。
又扇子團扇とも、貴人へまゐらす時は、小蓋盆にのせて持
出づべし。すべて扇子に限らず何品も、貴人の前へは、手にて
撮みながら、持出づべからず。以下一々畧してのべざるも、其
心得あるべし。

双物類

双物類

双物は其種類の如何なるに係はらず、人前へ持出づるには、靴
の有無に關せず、双の方を左に向け、右手に柄を持ち、左の手を
裏へ添へ、扇子の如くして持ち進み出で、左の手の上にて柄
の方を向ふへ繰直して、渡すべし。すべて物を渡して、一膝退き
禮を行ふ事及び引きに出で、も禮をすると、一々のべざれど

渡様

受様

文箱

渡様

も、前の扇子になぞらへて知るべし。
引きに出で様は、扇子に同じくしてよし。これも一々のべざる
も、前條によりて知るべし。

受取様は、右手に双物の柄を持ち、左手を裏の方へ添へ、受取り
て一禮すべし。引きに來たる時も、又扇子の如くしてよし。

文箱

文箱を持出づるには、右手にて右の横を持ち、左手を裏へ添へ、
例の如く進み出で、坐し、文箱を下に置き、兩手を文箱の兩横
へ添へて、向ふへ繰直し、二三寸押出して薦めてよし。
封なき文箱は、前の如くして下に置き、紐をとき蓋を取りて我
右の方に置き、兩手にて文箱を向ふへ繰直して押出し、次に蓋
を前の如くして繰直して薦め、例の如く退くべし。引きに出づ

受様

受様

受様は、先づ答禮して文箱の封を切り、紐をとき蓋をとりて右横に置き、文を取上げ左の手にのせ、表裏の名宛を見て、右手にて下に置き、文箱の蓋をなし、紐を結び、て、両手にて向ふへ繰直し、二三寸押出して置くべし。引きに來たるも、前々に同じことなり。

文箱の蓋をとりて出されたる時は、其儘答禮し、文ばかりを取上げ、前の如く名宛を見て、右手にて下に置き、文箱の蓋及び紐をも、前條の如くして向ふへ繰直し、押出し置くべし。

封状

渡様

封状

封状は、表を上にして右手に持ち、左の手を裏へ添へ例の如く進み出で、坐し、左手の上にて向ふへ繰直し、右手に手紙の上

受様

書籍類

渡様

受様

の方を持ち、左手を裏の方へ添へて、體を低くして渡し、一膝退き一禮して退くべし。

受取る人は、右手に手紙の下の方を持ち、左手を裏へ添へ、受取りながら左の手の上へ手紙をのせ、名宛を見て、又表を向け、右手にて我右横に置きて一禮すべし。

書籍類

書籍のたぐひ又は書帖など、人の前へ持出づるには、假令數多きも順序よく重ねて両手に持ち、例の如く進みて坐し、書籍又は書帖を下に置き、両手にて向ふへ繰直して、又前の方を持ち、二三寸押出して一膝退き、一禮する事前の如し。受取る人は、先づ答禮して我方へ少し引きよせ、両手にて持ち、我右横に置くべし。

書籍畫帖など、もし人より見せらるゝ場合には、前の如くして我前へ引きよせ、冊數あらば順序を整しく一冊宛取りてこれを開き、先づ緒言などより見始めて、追々にさし繪などを見終へ、順次終りの巻にうつりて、發行者編輯の人の名をも見て、元の如く順次に重ね、向ふへ繰直し、二三寸押出し置くを例とす。此時もし我前に人ある時は、相當の質問をもなし、書籍につきての談話あるべし。

引様は例の如く進み出で、一禮して書籍を兩手にて我前へ二三寸引きよせ、兩手に持ちて立ちあがり、例の如く上座へ巡りて退くべし。

巻物

右手に巻物の下の方を持ち、左手を添へて例の如く進みて坐

渡様 巻物

し、巻物に向ふへ繰直して渡し、兩手をつき一膝退き、一禮して立ちいるべし。

もし巻物を人に見する場合には、前條の如くして持ち出で、右手にて巻物の紐をとき、表紙の端一寸許り開きて紐を巻きこみ、其儘下に置き向ふへ繰直して二三寸押出し、左手にて表紙の方を押へ、右手にて残りを開きて、相當の言をのべ、一禮すべし。

見る人は、先づ答禮して、右手にて巻物の表紙の方を持ち、左手にて残りの所を押へ、見るにつれ、次第に表紙の方へ巻き、左の方を延して、巻物につきての談話などあるべし。さて見終へなば、又元の如くに巻き、一尺程残りたる時、手に取りあげ、よく巻きかためて紐を巻納め、下に置きて向ふへ繰直し、

傘

押出して禮すべし。
人の前にある巻物を引きに出づるには例の如く進み、巻物を始の如くして持ち、例の如く一禮して退くべし。

傘杖

傘などは、坐して受取渡しする事なきものなれば立ちながら渡す作法を以てす。

渡様

傘を人に渡すには、柄の所を右手に持ち、左手を添へて進み出で、三尺許り隔たりたる所にて一禮し、二足進みて傘の柄の向ふになる様に持ちかへて渡し、又二足退きて一禮し、上座へ還りて退くべし。

受様

受取るには、同時に進み出で、三尺許り隔たりたる時、同時に一禮し、二足進みて傘を受取り、又二足退き、一禮して退くべし。

杖

杖も傘に同じくして持ち出で、双方三尺許り隔たりたる時一禮して、又双方二足進みて受渡しをなし、二足退き一禮し、双方上座へ還り、退く事に同じ。

すべて何品によらず、立ちながら受渡しするには、前の傘杖の如くしてよし。又小なる品物は手の上にて向ふへ繰直し、て渡すを例とす。

辭令書

辭令書

辭令書を受取るには、先づ我名を呼出されし時、其儘進み出で、正面に向ひ一禮し、下座の足より進み出で、渡す人の卓より三尺前にて足を踏揃へ禮を行ひ、又二足進みて足を踏揃へ、兩手を出し、右手にて辭令書の前の方を持ち、左手を裏へ添へて受取り、兩手をあげ頭を下げ、辭令書を戴く容をなし、其儘二足

疊みたる
辭令書

後へ退き、叮嚀に禮を行ひ、上座へ巡りて退くべし。
但し場合によりて、立合の人へも禮を行ふ事もあり。其時は
辭令書を受取りて正面の人へ禮を行ひ、其儘立合の人の方
へ斜に向ひて又禮を行ひて退くべし。

疊みたる辭令書

前條の如く進み出で、卓前三尺の所にて禮を行ひて二足進む
事、すべて前に同じ。受取る時、右手にて右の方を持ち、左手を裏
へ添へて、戴きて二足退き、扱右手の大指を辭令書の折目にい
れて開き、辭令書を一見し、手早く疊みて元の如くに持ち、叮嚀
に禮を行ふべし。

目錄

目錄
渡す

目錄を渡す時は、小蓋盆にのせて両手に持ち出で、双方進みて

受様

折紙

折紙

三尺許り隔て、坐し、目錄をのせたる小蓋盆を下に置き、双方
一禮し、さて目錄を取りあげ、折目へ右手の大指をいれて目錄
を開き、盆の上へ載せ、両手にて小蓋盆の兩横を持ち、向ふへ繰
直して、二三寸押出して一禮すべし。
受取る人は、先づ答禮して、小蓋盆を両手に持ち、手をあげ頭を
少し下げ、戴く容をなし、小蓋盆を我右横に置きて、叮嚀に禮
を行ひ、小蓋盆を持ち、立上り、上座へ巡り退くべし。

草木の花

渡様

草木の花手折りて人に渡すには、花の方を下にし、根の方を上にして持ち出で、双方一禮して、左手を下につき、右手に持ちたる儘向ふへ出して渡し、一禮して立上り退くを例とす。

受様

受取る人は、一禮して花の根の方を右手に持ち、左手を下につき受取りて一禮し、同時に立ちて退くべし。木の花は、根の方を下にし、花ある方を上にして、前の草の花の如くして持ち出で一禮すべし。渡し様及び受取様とも、草の花に同じ。

何れも進物とするには、根の方を紙に包み、木引をかけ、鬘斗匏をつけて持ち出づべし。

物品薦撤

黄盆

草木の花などは都合により立ちて受取渡しするもよし。立ちて受取渡ししの作法は、前の傘杖などに同じくしてよし。此外琴琵琶など持出で、人へ渡す作法あり、又簾及び幕の取扱などあまたあれども、平常の作法には、さのみ必用ならざるのみか、さる器械を残りなく取揃へて、實踐を行ふ事難ければ、爰には畧しつ。

物品薦撤

黄盆

黄盆は形の如何様なるに係はらず、両手にて持ち、大指を黄盆の横の中程にあて、残の指はよく揃へて裏にあて、臂を張らず向ふへ延し、體を直くして進み出で、人より三尺前に坐し、黄盆を下に置き、二三寸押出だし、一膝退き禮を行ひ立上り、上座へ

巡りて退くべし。
引様は例の如く進み出で三尺前に座し、両手にて黄盆の前を
持ち二三寸引きよせ、前の如く持ち直して立上り上座へ巡り
退くこと例の如し。

注意

注意

黄盆には、船形丸形角手附など各種ありといへども、何れも
前條の如く持ちてよし。手附の形も手を持つべからず。
灰吹は、黄盆の形に關はらず、客の右手にすべし。丸形角形に
て火入と灰吹と双べ難き時には、火入を客の左の前隅に置
き、灰吹を右の向ふ隅にすべし。
火入の灰は、藤灰を用ふるをよしとすれども、普通の灰にて
も、よくふるひにて通し和らかにして、火を真中にいけて、火

火入取替
様

箸又は灰押へにて叮嚀におさへ置くべし。
灰吹は、よく掃除して水を少しいれ置くべし。これ吸がらの
烟をふせぐ爲なり。
烟管を添ふる時は、客の前の方へ吸口を右手にして置くべ
し。普通の黄盆には、烟管を添へざるも差支なし。
火入取替様
客の前なる黄盆に火の消えたる時は、同じ火入に火をいけ灰
をも押へ、小蓋盆にのせて例の如く持ち出で、客の前にて坐し、
火入の盆を下座の方に斜にして置き、一膝進みて客前なる火
入を取りて、我前におき替へ、火入を取りて客の前なる黄盆に
いれ取替へたる火入を小蓋盆にのせ、一膝退き、両手に持ちて
退くこと例のごとし。

又畧して取替ふるには、盆のみを持出で、客前にて坐し、盆を下座の方に置きて、一膝進み、黄盆の中なる火入を取りて、盆の上へのせ、一膝退き、両手に持ちて立入り、勝手へ持行き、火を元の如くにいけて、前の如く持ち出で、客前にて坐し、下座の方に置きて、一膝進み、火入を黄盆の中へ入れて、又一膝退き、盆を持ちて退くべし。

火鉢

火鉢

火鉢は、両手を縁形の所へかけて、例の如く持出で、客の前にて坐して下に置き、両手を火鉢の下の方に添へて、二三寸押出し、客の左の方へ薦めて、一膝退き、一禮して退くべし。

注意

注意

火鉢にも種々の形ありて、あるひは縁形のなきものあり。持

火直し様

火直し様

つべき所なきは、火鉢の底へ手をかけて持つべし。灰は、よくふるひにて通し、火は櫻炭をよくうつして用ふべし。火を中にして四方より灰を押し置くものなり。客の前なる火鉢に火を加ふるには、火斗に火をいれて持出で、客の前にて坐し、火斗を下座の方へ斜に置き、一膝進み、客の前なる火鉢を両手にて引きよせ、下座の方へ斜に向きて、火鉢を火斗の側へよせ、火箸にて灰をくつろげ、種火を中程へかき寄せ、火斗の火をよき程加へて、灰を元の如くにかきよせて押へ、火鉢の縁に灰などかゝりたるは、懐紙にてぬぐひ、両手にて火鉢を真直になほし、一膝進み、火鉢を元の位置に直して、又一膝退き、火斗を持ちて立上り、例の如く退くべし。

炭のつき

炭のつき様

畧する時は炭籠に炭をいれ羽箆を添へて持出で前條の如くして下座に置き一膝進みて客前なる火鉢を引きよせ炭籠の方へ斜にし一膝退き火鉢の方へ向ひ火箸にて火をくつろげ炭をよき程加へて灰をかきよせ元の如くに押へ羽箆にて火鉢の縁を拂ひ火を真直に置きかへ一膝進みて火鉢を薦めて退き炭籠を持ちて退くこと前に同じ。

ランプ

洋燈

洋燈を持出づるには先づ洋燈臺を兩手にて持出で客の左の方に置いて退き次に洋燈を右手に持ち左手を下に添へ例の如く進みて臺ある方に至りて坐し洋燈を臺の上へ載せ螺旋ある方を下座に向けて置き一膝退き立入るべし。

注意

注意

客數人ある時は洋燈も數多出すことはいふ迄にも及ばざるなり。但し數ある時は二人にて持出でよし。二人なれば一人は先づ臺を持ち上座の方へ置き追々に下座へ及ぶべし。一人は洋燈を持ちて上座より順次に臺ある方へ置きてよし。

燭臺

燭臺

燭臺を持出づるには右手に竿の中程を持ち左手を皿の所へ添へ例の如く進み出で客より三尺餘り隔て左の方へ置き

例の如く退くべし。但し芯切掛あらば、下座の方へ向け、又三つ足あらば、一本の方を上座に向けて置くべし。

注意

燭臺も、客の數多き時は、數を増すべし。數ある時は、上座を先にし、順次下座へ及ぶを例とす。

又燭臺により、下に皿なき形もあり、あるひは三つ足といひて竿なく、上の皿よりすぐに三つ足となり、中程に芯切及び芯壺の附きたるなどあり。持ち様は、前條になぞらへて知るべし。

蠟立替様

蠟立替様

手燭に蠟を點して右手に持ち、左手を皿の下へ添へ、例の如く進み出で、燭臺の前の下座の方に坐し、手燭を下座に置き、右手

にて手燭の上なる替蠟を持ち、左手にて燭臺の上なる残蠟をぬきとり、右手の蠟を立てかへ、右手にて芯切壺の蓋をとり、又右手に芯切を取りて、残蠟の火を挟み消し、芯切を元の如く懸け、残蠟を右手に持直して、手燭にたて、芯切壺の蓋をなし、又手燭を持ちて退くべし。畧する時は、蠟計りを燭臺の數に合せて、數本盆にのせ、兩手に持ちて進み出で、前の如く燭臺の下の方に坐し、盆を下に置き、右手にて替蠟を持ち、燭臺の上なる残蠟の火をうつし、左手に芯切壺の蓋をとり、右手の蠟をかたぶけ、よく蠟を流し、火勢をつよくなし、左手にて燭臺の残蠟をぬきとり、右手の蠟をたてかへ、右手に芯切を持ちて、芯切壺の上にて残蠟を挟み消し、芯切を元の所へかけ、残蠟を盆の上に置き、芯切壺の蓋をなし、盆を持ちて退くべし。燭臺數ある時は、上座

芯の切様

よりたてかへ、順次下座へ及ぶべし。

芯の切様

蠟を立替へず芯のみ切りに出づる時は、芯切芯壺を盆にのせて持出で、前の如く燭臺の下座に坐して、盆を下に置き、芯切壺の蓋をとり、右手に芯切、左手に芯壺を持ち、芯をよき程挟みて切り、芯壺の中へいれて下に置き、芯切をも下に置きて壺の蓋をなし、盆を持ちて退くべし。

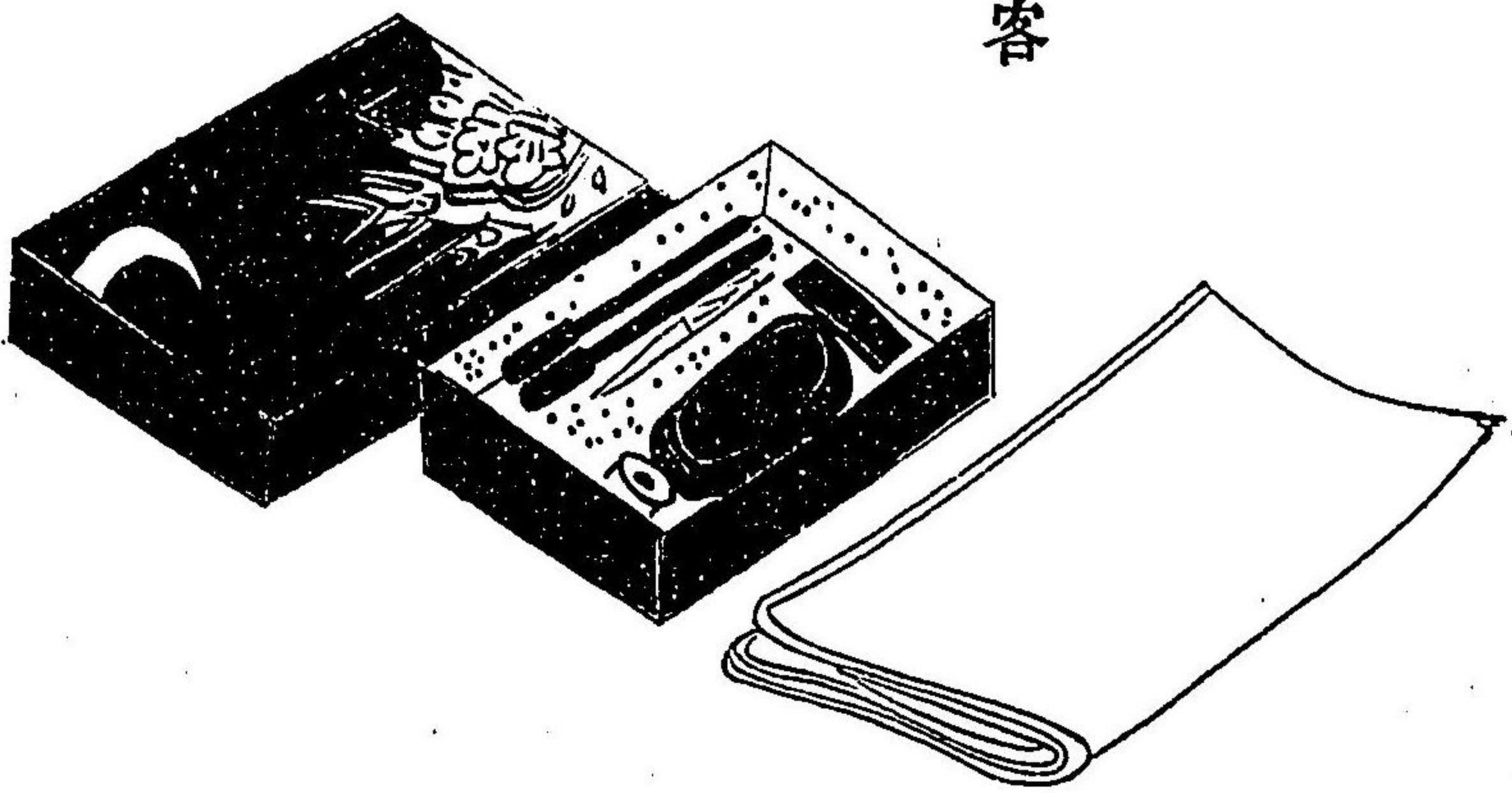
近き頃は、蠟も外國風なる糸芯なるを多く用ふる事となりたれば、芯切る事も必用ならざれど、まれには昔の蠟をも用ひ燭臺も用ふる地方なきにしもあらねば、一例をかゝげ、女童の躰とはなしおくなり。

料紙硯箱

料紙硯箱

料紙硯箱を人の前へ持出で、薦めんとするには、料紙を下にし、硯箱を上にして右手にて持ち、左の手を下へ添へ、例の如く進出で、人より四尺程前に坐し、料紙硯箱を我右の方に置き、硯箱計りを取りて我前に置き、蓋を取りて左の方に置き、右手にて水入を取り、硯の中へ水を注ぎ、左手を硯箱の縁へ添へ、右手にて墨を取りて摺り流し、墨は假に硯の縁に寄せかけ、右手にて筆を取り、左手へ持ちかへ、又右手にて鞘を外し、右手に

料紙硯箱の客への薦めたる図



墨を持ちて、筆の先を硯の中にて押へ、筆を和らかにし、墨は硯に置きて、右手に筆を持ちかへ、よく筆さきを整して、硯箱の縁へ寄せかけ、又墨を持ちて硯の中をよく流しこみ、墨は元の位置におきてよし。さて両手にて硯箱を向ふへ繰直し、二三寸押出だし、客の右の方へ薦め、次に料紙を繰直して、客の前へ薦め、又蓋を繰直し、客の右の方硯箱の横へ押出だし、一膝退き、一禮して退くべし。

料紙硯箱つかひ様

料紙硯箱つかひ様

料紙硯箱を我前へ薦められたる時は、先づ會釋して料紙を取り、中一枚をぬきとり、残り元の所におき、左手に紙を持ち、右手にて筆を取りてかき終へ、筆を下に置き、紙を我右横に置き、又右手にて筆を取り、左手に持ちかへ、右手にて鞘をはめ、右手

注意

注意

に持ち直して硯箱の中へ納め、蓋を両手にて爲終へ、料紙の残りを硯箱の上へのせ、両手にて向ふへ繰直し、二三寸押出だし、置くべし。これを引きに出でなば、會釋あるべし。引様は、例の如く進み出で、人前に坐し、一禮して硯箱を二三寸我方へ引きよせ、右手に持ち、左手を下へ添へ、例の如く退くべし。畧する時は、次の間にて墨を摺り、硯箱の中をも検め、料紙を添へて持出づる事もあるなり。薦め様は前の如くしてよし。

料紙は、用ふる爲めの紙の總名ともいふべし。されば平常用ふる半紙又は巻紙も即ち料紙なりといへども、昔よりの習慣にて奉書紙又は杉原紙など二十枚許り重ね、二つに折り、

硯箱の下へ添ふるをのみ料紙と思ふ人なきにしもあらず。これらもよく口授し置くをよしとす。

熨斗匏三方

熨斗匏三方

結び熨斗を添へたる熨斗三方は、箸を三方の繰形なき方へ添へ、左手を三方のくり形にいれ、右手にて三方の縁を持ち、例の如く進み出で、人より三尺前に坐し、三方を下に置き、静かに手をぬきとり、両手にて三方の縁を持ちて、二三寸向ふへ進めておきかへ、一膝退き禮を行ひ、又一膝進みて三方の上なる箸を取り、左の手の上にてのせて箸紙をぬきとり、紙は我左の横に置き、右手に持ちたる箸にて、結び熨斗及び結び昆布をはさみて客へ薦め、箸は元の如く紙にさして三方の上へ置き、一膝退き禮を行ひ、又進みて始の如く、三方の兩横の縁を持ちて、二三寸

前へ置きかへ、左手をくり形へいれ、右手にて右の方の縁を持ちて立上り、上座へ巡りて退くべし。

熨斗を受くるには、始め三方を持出で、薦めし時會釋すべし。結びのしを挟みて薦めなば、左の手に右手を重ねてこれを受け、手をあげて戴く容をなし、懐紙を出して包みてよし。給仕の人は三方を引く時禮を行はば、又會釋すべし。

結び熨斗を添へざる時は、前の如く三方を持ちて進み出で、客の前にて坐し、三方を下に置き、手をぬきとり、二三寸三方を進めて置きかへ、禮を行ひ、又進みて三方を前の如くして持ち退くべし。

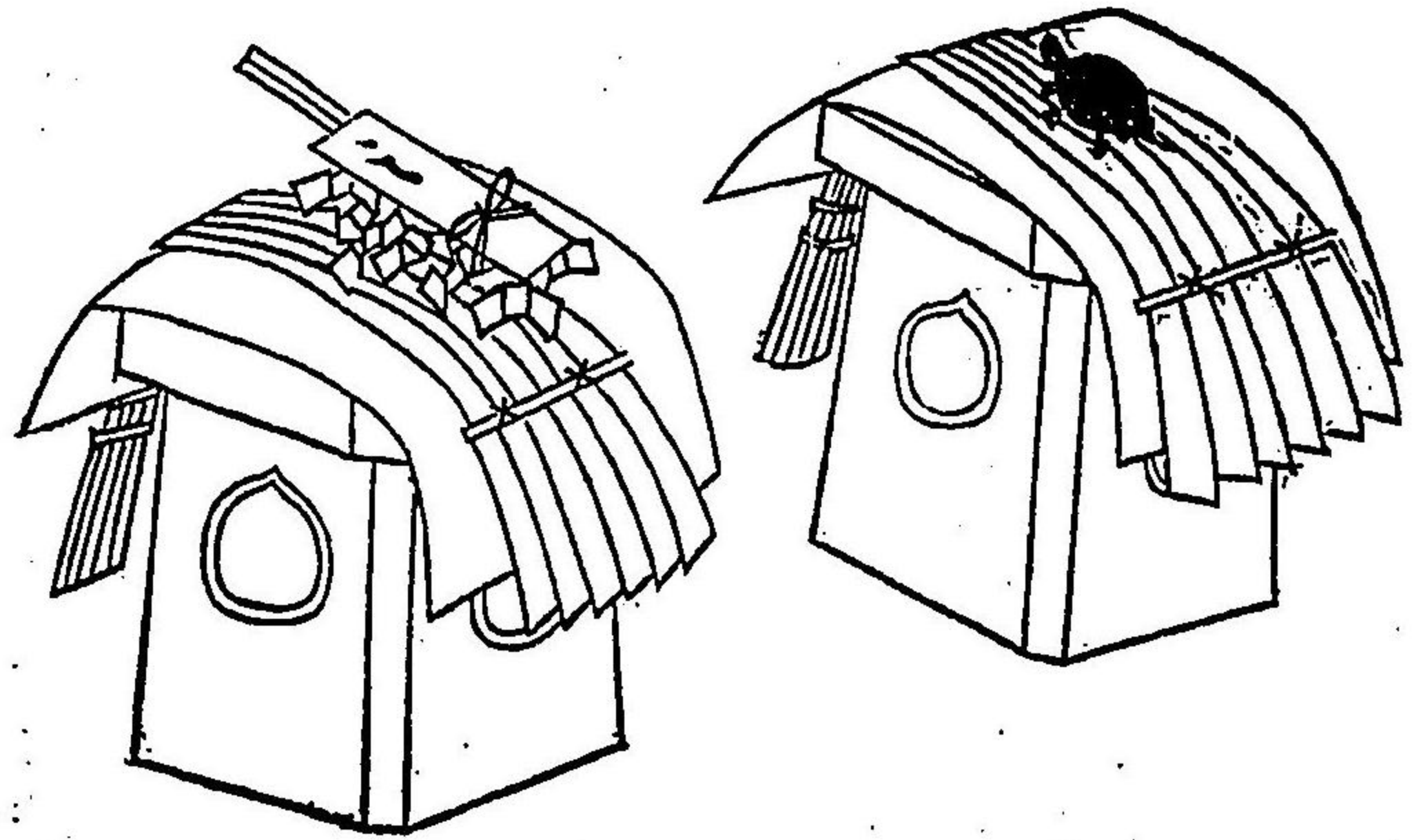
客は三方を我方へ薦められたる時、右手を三方の右の縁にかけ、會釋すべし。これ熨斗を戴くころもちなり。

又客數多ありて畧式を行ふには、座敷の中央へ熨斗三方を前の如くして持出で、一膝二膝退き、畧儀を謝して禮を行ふこともあり。客は前の如き最畧式の場合には、同時に一統禮を行ふを例とす。

熨斗とは畧したる言葉なり。熨斗は匏を製してのしたるより此名あり。故に熨斗匏といふを本儀とす。

鎧熨斗匏は、細き方頭にて、廣き方匏の中程なれば、人に薦むる時、細き方を客の右にして、持出づる流

客 熨斗三方の圖 客 結熨斗添ひたる圖



干菓子及煎茶

儀もあれど、形の上より取りて、廣き方を右にすると多し。武家時代の頃は、年頭の來客に必ず熨斗匏を薦めざれば、禮儀にあらざる如き習慣なりしも、今は何れの地方も畧式を旨とし、熨斗匏の三方などある事も知らぬ人多くなりたれど、我國の風俗なれば、心得置くをよしとす。

干菓子及煎茶

干菓子は、菓子鉢又は菓子盆に盛り、足打にのせ箸を添へて、例の如く足打の兩横を持ち、進み出で、客の前に進みて例の如く坐して下に置き、二三寸押出して一膝退き、禮を行ひ退くこと前に同じ。

次に煎茶を茶臺にのせ、兩手にて鏝の所を持ちて進み出で、菓子よりは客の右になる様にして、薦めて退くこと例の如し。

食ひ様及
飲み様

食ひ様及び飲様は、先づ懐紙を出だし、一枚とりてよき程に疊み、菓子の臺の前に置き、箸を取りて左手をあしらひ持直し、菓子を挟みて紙にのせ、箸は元の如くして置き、紙共に菓子を取り上げ、よき程に折りて食ふべし。食ひ終へなば、紙は疊みて左の袂へいるゝを例とす。もし菓子を食ひ残したるも、紙に包みて袂へ入れてよし。

次に茶碗計りを兩手にて取上げ、茶を飲み終へ、又臺の上へのせおくべし。

撤し様は、例の如く進み出で、茶を先きに引き、次に菓子の臺を引くべし。引き方すべて前の如くしてよし。

腰高茶臺

腰高茶臺

普通の茶臺の如くにして腰高き故、かくいふなり。これには必

茶托

茶托

ず蓋あり、貴人へ薦むる時に用ふべし。持出で様は、兩手にて鐙の所を持ちちて進み出で、客の前にて坐して下に置き、右手にて蓋を取り持ちながら、左手にて左の鐙を持ちちて薦め、蓋を持ちながら退くべし。引く時は、蓋を持ちちて進み出で、左手にて臺の左の鐙を持ちちて我前へ置き、右手の蓋をして、又兩手にて持ちち退きてよし。

又前の如く持ち出で薦むる時、蓋を取り、茶臺の鐙の所へ載せて、退くこともあるなり。

茶托にて茶を持出づるには、右手に茶托の右の方を持ち、左手を下へ添へて、客へ薦むる時、左手を下につき、右手計りにて置くべし。

飲様は、右手に茶托の縁を持ち、左の手へのせ、右手を茶碗に添へて戴く容をなし、左手に茶托をのせたる儘、右手に茶碗を取上げ、茶を飲終へ、元の如く茶碗を左の手の上なる茶托にのせて、又右手にて茶托の縁を持ち、下に置くべし。

茶托の茶を撤するには、進み出でて例の如く坐して、右手にて茶托の縁を持ち、左の手にのせて退くべし。

茶托の茶を下に置きたる儘、茶托計り取上げて飲む人なきにしもあらず。こはいまだ作法を知らざるが故なり。又茶を飲みたる茶碗を茶托の上へ伏せて置きなどするは、あまりに甚しきひがごとなり。

煎茶には、定りたる煎茶の作法あり。茶托は煎茶手前の中より出でたる物なり。右にのべたるは、此道の作法より飲み方を

をとりて加へたるなり。

腰高茶臺は、最貴人へ参らする器なれば、臺の儘置くべきものなり。普通茶臺の罎ある形などは、客多き時は其數程所有せる家まれなるものなれば、客も又心得て普通茶臺にて出さるゝ時は、茶碗計り取上ぐるもよし。但し茶の作法授業するには、臺ともに置くを本儀とす。

茶托は、茶碗の數に合せてあるものなれば、假令客多きも茶托の儘に置くべし。

蒸菓子及薄茶

蒸菓子及薄茶

蒸菓子は、縁高に盛りて出すを本儀とす。畧すれば、菓子盆をも用ふるなり。何れも黒もじの楊枝一本を添へ、足打にのせて例の如く持出で、薦め、一禮して退くこと前の如し。

次に薄茶の點てたるを、右手に茶碗を持ち、左手を下へ添へ進み出で、坐し、左手の上にて茶碗を向ふへ巡し、左手を下につき、右手計りにて、菓子よりは客の右の方へ薦めて退くべし。又帛紗にのせて持出づる時は、左手に帛紗の四つに疊みたるをのせ、茶碗を其上にして前の如く持出で、客へ薦むる時、右手にて帛紗の片端を持ち、茶碗と共に向ふへ巡し、客の手に渡して退くべし。

但し暑する時は、始より茶碗帛紗を客の方へ向けて持出で、其儘に渡すこともあるなり。

薄茶を帛紗にのすることは、茶の本儀にあらざれども、近き頃帛紗を用ふることも流行すれば、假に其手順をかゝげ置くものなり。

食ひ様及
飲み様

食ひ様及び飲み様は、先づ懷紙一枚を出し、よき程に折りて左手の手に持ち、右手に楊枝を持ち、菓子や紙の上へのせ、よき程に割りて食ひ終へ、楊枝を紙に包みて袂へ入れ、右手にて茶碗を取り、左の手にのせ、我方へ巡して茶を戴く容をなし、三口半計りに飲み終へ、呑口を指にてぬぐひ、懷中紙にぬりつけ、膝の上に臂をつき、體を低くにして茶碗を持ちながら拜見し、向ふへ巡して下におくべし。

帛紗にのせたるは、其儘取りて一度下に置き、菓子を食ひて後、帛紗のまま茶碗を取上げ、左の手の上にて我方へ巡し、戴く容をなして、前の如く飲み終へ、茶碗の呑口をぬぐひて茶碗を下に置き、帛紗を細く折りて下に置き、茶碗計り取上げ、前の如く拜見し、向ふへ巡して下に置き、帛紗も向ふへ繰直して茶碗の

果物及紅茶

左の方へ双べ置くべし。

果物及紅茶

客に果實を薦むるには、其果實の性質に合せ皮をとり、よき程に切り、相當の器に盛り、足打にのせ、楊枝を添へて持出づべし。薦め様、退き様、前々に同じ。

次に珈琲茶碗に、珈琲又は紅茶をいれ、皿にのせ、さじを添へて持出づべし。持方及ひ薦めかた、茶托の茶に同じくしてよし。

但し茶碗の取り手を客の左にし、さじは右の方へ出して、前に添へ置くを例とす。

食ひ様及び飲み様は、先づ懷紙を出だし、果實を楊枝にさして紙にのせ、よき程に割りて食ひ終へ、楊枝及び種などは、紙に包みて袂へ入れてよし。紅茶は皿の儘右手に取上げ、左手へのせ、

食ひ様及
飲み様

右手にてさじを持ち、茶碗の中へいれてよくかき巡し、茶をすくひてさじの先より飲み、半ば飲みたる時、さじを皿の上へ置き、右手にて皿の縁を持ち、左手にて茶碗の取手を持ちて、残りの茶を飲み終へ、又右手にて皿の縁を持ちて下におくべし。

果物は、其質により、皮のとり様にも心すべし。例へば柿は二つに割り、皮をさり心をぬき、二三ヶ所切目を入れ、梨は皮をさり丸くへぐ様にして切り、これを四五枚重ねて盛り、蜜柑などは、一袋宛に離ち白き筋をとり、水にて洗ひ、白砂糖をかけ、葡萄は小枝を缺にて切り、水にて洗ひて皿に盛り、枇杷は庖丁にて前後を切り、皮を手にてとりて小鉢に盛るなど、すべて其品によりて、人の食ひよき様計ひてよし。

剛飯

剛飯

剛飯も昔は縁高に盛りたる物なれど、近き世は菓子盆わかしぼんに盛る事となりたり、何れも足打あしうちにのせ、向ふの方へ小皿こざら又は猪口ぶちぐちに胡麻鹽ごましおを添へて、楊枝やなぎ二本をつけてよし。持出様もちださま薦めやう、前に同じ。

白剛飯しろごうはん俗に白蒸しろむといふ、これも前の如くして持出づべし。但し白蒸しろむには砂糖さとう大豆粉まめこを添へてよし。

剛飯ごうはんを食ふには、右手みぎてに小皿こざらを取上げ、左手ひだりてへのせ、右手みぎてにて楊枝やなぎをとりて、鹽しお又は大豆粉まめこをよき程剛飯ごうはんの上へかけ、小皿こざらを元の所に置きて、剛飯ごうはんの盆ぼんは手に持たずして食ふべし。食ひ終へなば、楊枝やなぎは紙かみに包み、袂たもとへ入れてよし。もし食ひ残す事あるも、片隅かたぐみにして、見ぐるしからぬ様に残し置くべし。

瓜類

瓜類

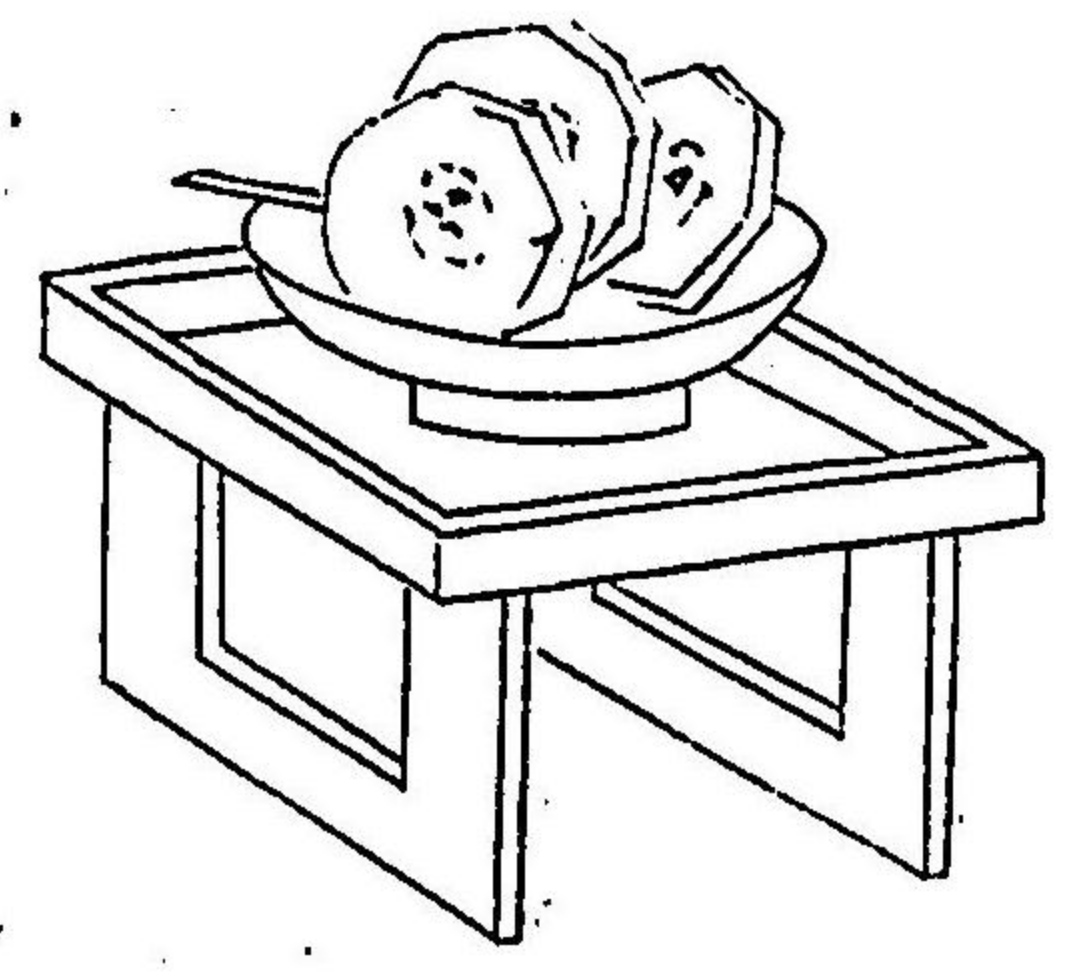
真桑瓜まそうりを人に薦むるには、皮かわを堅かたに六筋許むすぶりにとり、五分許ごぶりの輪切わんせきにし、皿ざらに盛り、楊枝やなぎを添へて、足打あしうちにのせて持出づべし。薦めかた前の如くしてよし。

瓜類

食ひ様は、先づ楊枝やなぎを取りあげ、瓜うりの中なる種たねをよくつき落し、よき程に割りて食ふべし。食ひ終へなば、楊枝やなぎは二つに折りて、盆ぼんの片隅かたぐみへ残し置くべし。

客

西瓜すいかは四つに割り、又一寸許すんばりりに横よこに切り、皮かわの所ところをあつくどり、皿ざらに盛りて、これも楊枝やなぎを添へて足打あしうちにのせて持出づべし。薦めかた及び引き様ひきさますべて前の如くしてよし。食ひ様も、真桑瓜まそうりに同じく、楊枝やなぎにてよく種たねをつき落し、よき程



に割りて食ふ事及び楊枝を折りて残すこと前に同じくまてよし。

西瓜には白砂糖をかけて出たす事あり。皿に盛りたる上へふりかけ又は別に猪口にに入れて向ふの方へ添ふるもよし。

麵類

麵類

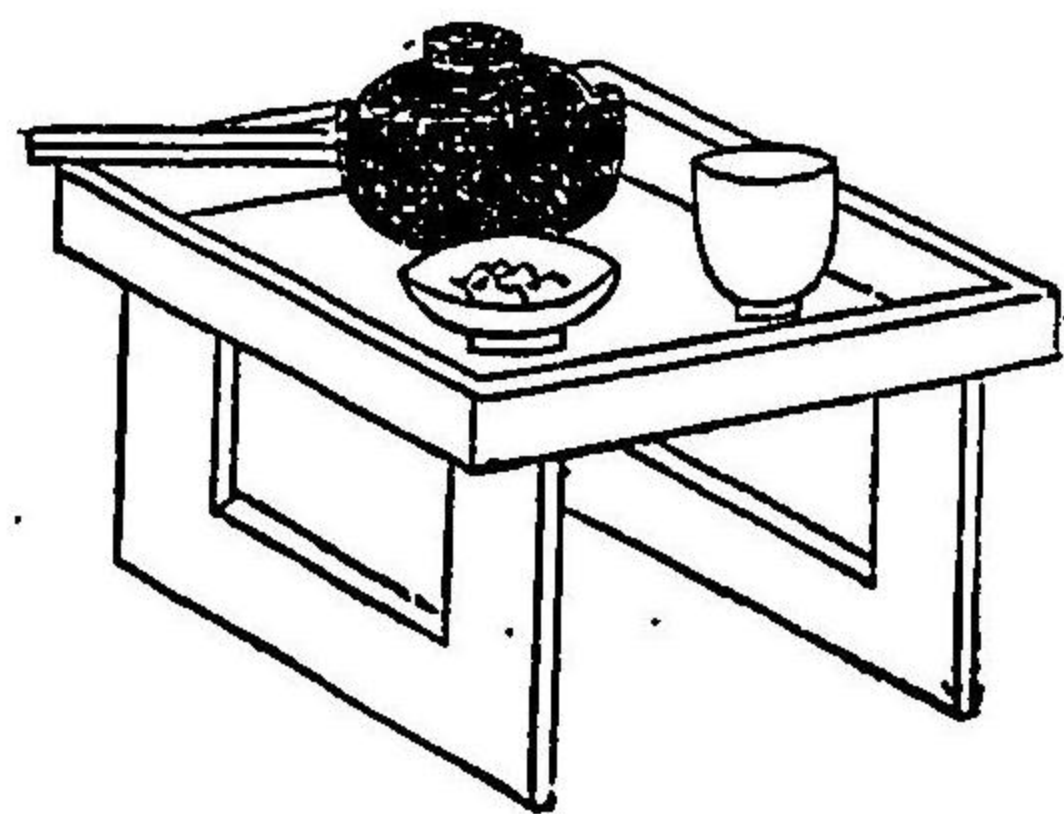
麵類は冬ならばよく温めて碗に盛り足打にのせ其左の向ふにかけ汁の温めたるを置き右の向ふに薬味の細かにしたるを小皿に盛りて置くべし。杉箸を添へ持出で薦め方及び引きかたもすべて前に同じくしてよし。

替りを薦むるには他の碗に盛りかけ汁を添へて給仕盆にのせて持出で客前にて下に置き一膝進みて足打の上なる空碗及び猪口を取りて盆の上へのせ替碗および猪口を薦め一膝

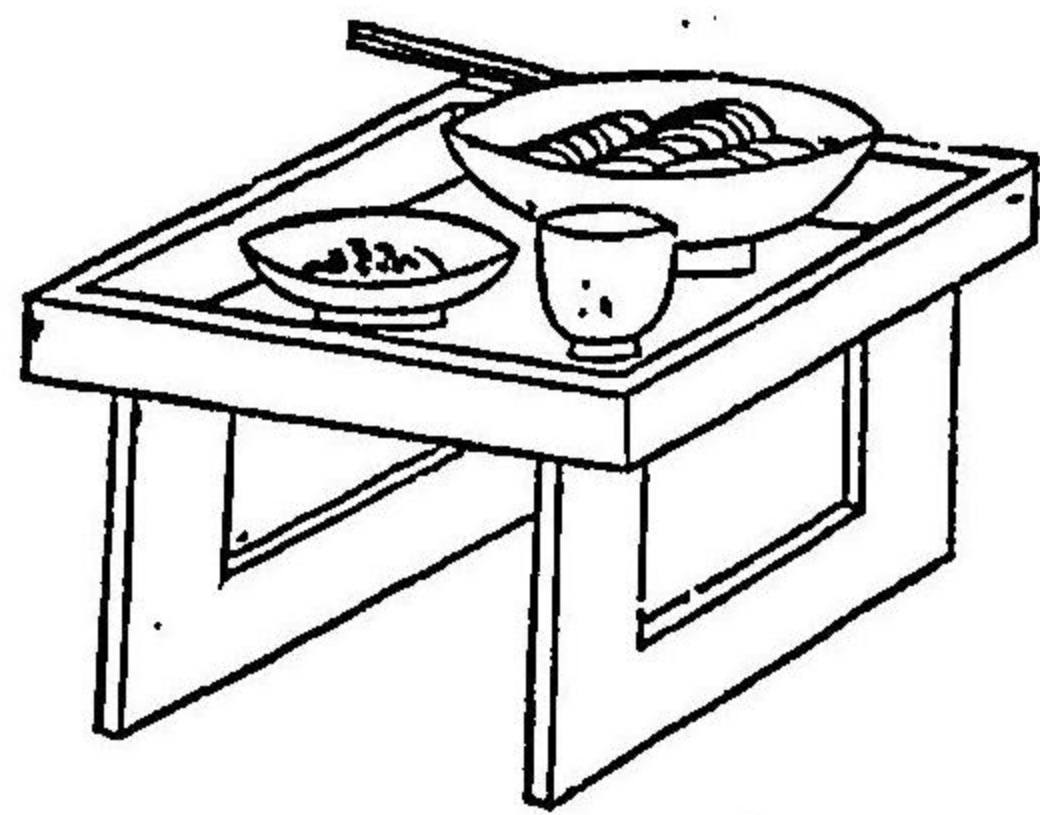
退き空碗を置直し兩手にて持ちて退くべし。

食ひ様は碗の蓋を右手に取り左の手をあしらひて又右手にて足打の右の方に置き左手に猪口を取り碗の中へよき程注ぎかけ箸を取りて薬味を加へてかき交ぜ箸を持ちながら兩手にて碗を取上げ静かに食ふべし。但し素麵など長きを見る時は碗を取上げざる先きによき程に箸にて挟み切りて後ち食ふべし。食ひ終へなば箸を下に置き兩手にて碗を持ちて下に置き右

冬 方据の類麵



夏 同



手にて蓋を取りて、椀にきせ、箸は懐紙を出して先をぬぐひ、足打の中へ納め置くものなり。

夏は冷麵にして、皿に水をいれ、其中へうかめて出すをよしとす。かけ汁及び薬味の添へ方前に同じ。

冷麵を食ふには、前の如く箸を取り、左手に猪口を持ち薬味をいれてかき巡し、冷麵を少し宛挟みて、猪口の中へいれては食ふべし。食ひ終へなば、箸を下に置き、猪口を両手にて置きてよし。これも麵の長しと見る時は、初めに箸にて切り置くをよしとす。

すべて物を食する時は、膳の上へ果など落ちざる様にし、もし落ちたるも、懐紙にてぬぐひ、食ひたるあとも叮嚀にしておくものなり。

とす。

替りを薦めなば、會釋すべし。給仕の人椀を取替へんとする時、此方より椀を持ちて、給仕の人に渡す様にすべし。給仕は客を叮嚀にうやまひて扱ひ、客は給仕の人の手数にならざる様にすべし。これ相互の禮儀なりと知るべし。

饗筵装置

掛物

懸様

饗筵装置

掛物

掛物を掛くるには、左手に掛物の中程を持ち、右手に竿を持ちて進み出で、床の下座の方へ至りて坐し、竿を下に置き、左手の掛物を我正面にして、右手にて紐をどきて延し、結び緒を床の下座の方へゆづり、一尺程掛物を延して下に置き、右手に竿の中程を持ちて掛緒にかけ、左手を掛物の巻残りの所へ添へ、竿を向ふへ押し、三尺許り延し、其儘立上り、床上に昇り、小床な

新撰女禮儀 前編 作法の部

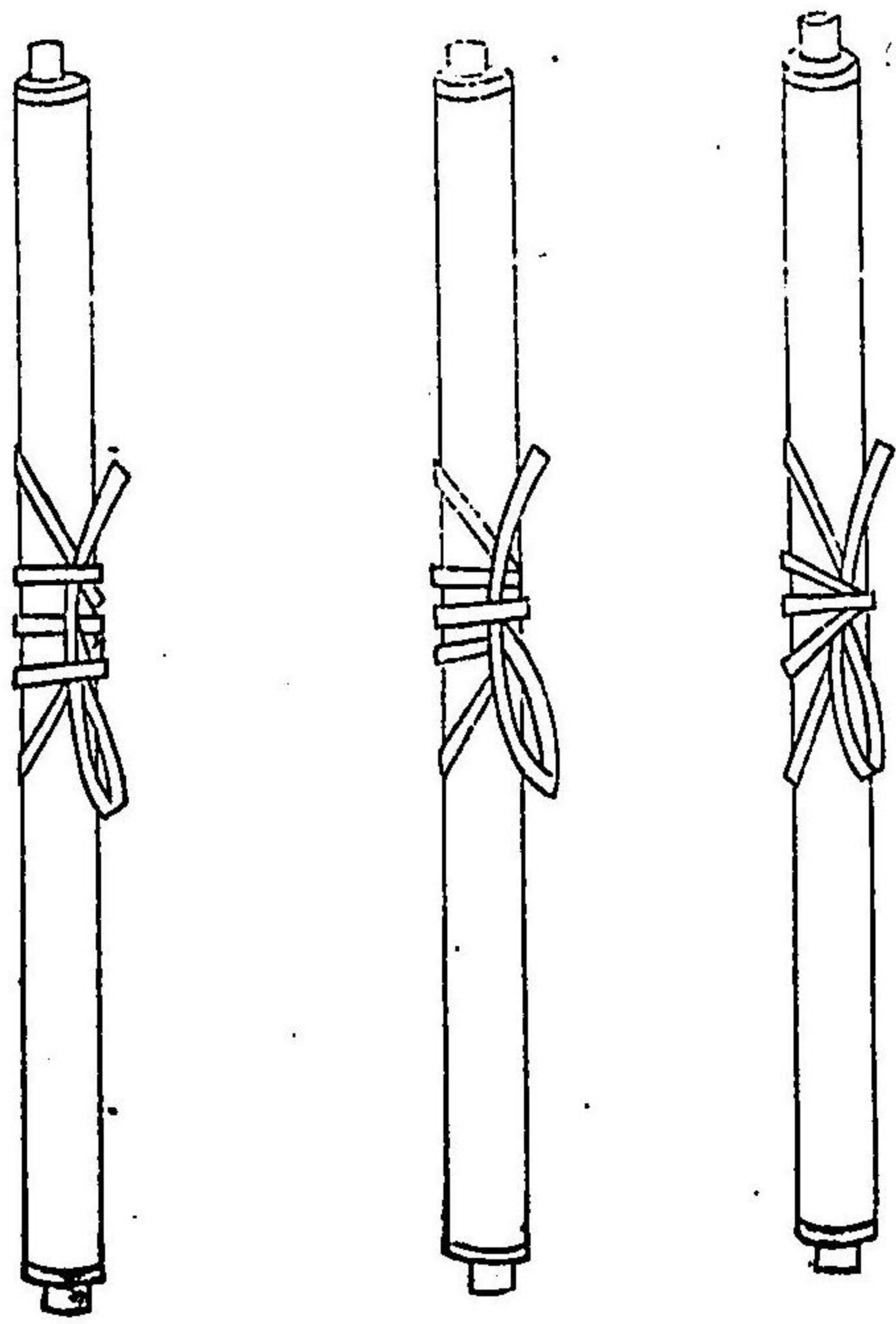
れば昇るに及ばず竿を延して釘に掛け、竿は壁に立て掛けて置き、両手にて軸の所を持ち、掛物を延し、跪きてよく掛様を整し、両手に竿を持ち、後へ退き床を下り、三尺許り隔て、跪き、掛物の掛様を見て、もしゆがみたる時は、再度床へ昇り、竿を掛緒にかけて整しくなし、其儘退きてよし。

注意

注意

掛物二幅三幅ある時は、箱の蓋又は小蓋盆などにのせて持出で、一幅宛取りて、前の如くして懸けてよし。
 二幅の時は、上座を先にし、下座を後にす、これを主位客位といふ。客位は即ち上座、主位は下座をいふなり。又掛緒の結び目は、客位は下座へ流し、主位は上座へ流すと心得てよし。
 三幅懸くる時は、真中を先にし、上座下座へ及ぶの順なり。真

中を中尊といひ、上座を客位、下座を主位といふ。かけ緒の先は中尊を上座へ、客位を下座へ、主位を上座へ流すを例とす。
 外すには、何れも懸けたる時と反対にすべし。但し流儀によりては、三幅を主位中尊、客位と外す事もあれど、授業の都合には、前記に従ふ方學びよかるべし。



掛物を外すには、右手に竿と羽箒とを持ち、進み出で、床の上へ昇りて、跪き、竿を壁にたて、掛け、右手に羽箒を持ち、左手にて掛物の下を持ち、右より左へ羽箒にて二度斜に拂ひ、又左より右へ一度拂ひ、軸の所を拂ひて、羽箒は懐中又は帯にはさみ、兩手にて掛物を巻き、次第に立ち、三尺許り残りたる時、右手に竿を持ち、左の手の指にはさみて、又右手を竿の本へ持ちかへ、竿を延して掛物を外し、其儘後へ退きて、床を下り、下座の方へ退きて坐し、掛物を下に置き、竿を右横に置き、羽箒にて又掛物の表を二三度拂ひ、羽箒は竿に双べて置くべし。さて兩手にて掛物を静かに巻終へて、右手に取上げ、左の手にのせ、又右手にて軸の所を持ち、よく巻きかため、結び目を元の如くにして、紐を巻き、先を挟み込み、左手に掛物、右手に竿と羽箒とを持ち

て退くべし。

紐の巻様も、昔は眞行草などありしものなれど、今はさることごとくしき事は、必用ならざれば、普通の巻方のみ心得てよし。

掛物にも、横物細物などあり、掛様取扱ひやうとも、格別の差なし。但し横物は跪きて巻き、跪きて拂ふなどの事はなし。難ければ、其長短廣狹などに合せて取扱ひてよし。

卓

床に卓を置くには、掛物を懸けて後ち兩手にて持出で、床前にて跪き、床の中央に置き、卓の下の方を持ち、ゆがみを整して退くべし。

次に香爐又は置物を持ち、進み出で、跪きて卓の上へのせ、整

しく置直して退くべし。但し香爐其他の品も三つ足ある物は、一本の方を前にすべし。

注意

香爐の灰は、火箸又は灰おさへにて、香爐の形に合せ、叮嚀に押へ置くべし。香木なれば、香爐の上へ銀葉をのせて其上へ置くべし。練香も、火勢つよきは、中々匂ひあしくなるものなり。

花瓶

花瓶

床に活花を置くには、先づ花臺を先に持ち出で、卓の上座に置き、次に下座へも同じく置きて退き、次に花瓶を持ち出で、物に障らぬ様にして、順次上座より下座に置くべし。次に水注に水をいれ、仕巾を添へて持ち出でて、上座より下座

注意

注意

へ順次花瓶に水をつぎおくをよしとす

花瓶もし一瓶なれば、下座に置くを例とすれども、活方の都合によりて、上座におくも差支なし。花は掛物の要とする所をさへぎらぬ様にして置くものなり。

棚飭

棚飭

又花を置かざる時は、真中に卓左右に相當の飭をすべし。

棚飭は、作法の實踐授業とするには、種々の器械を取揃へざれば、なし難し。故に心得の部にゆづりて、こゝには假に一例を加へつ。

霞棚あらば、先づ巻物のたぐみを軸盆にのせて、兩手にて持出で、棚の中央に置きてよし。

次に料紙硯箱のたぐひを右に同じく持出で、中の棚に置くべし。

次に盆石又は相當の置物など持出で、下の棚に置くべし。何れもゆかみを整して退くべし。

盆石に代ふるに、文臺硯箱を以てし、巻物に代ふるに、畫帖を以てし、中の棚へは置物のたぐひを飭る事もあるなり。何れも床飭に見合せて、同質同形の重ならざる様心がくべし。

屏風

屏風

屏風は、客の前に持出で取扱ふ事なき物なれど、万一俄に用ふる事なきにしもあらざれば、其作法をかゝぐるなり。持出づるには、兩手にして、先づ立てんと思ふ場所に至り、下に置き、眞中より左右へ開き、さて上座の方へ至り、屏風の後の方へ體をい

注意

注意

れ、左右の手にて屏風の後の折目と前の方なる縁とを持ち、静かに開き、又下座の方へ至り、上座と同じくして開き、ゆかみを整して退くべし。

屏風一雙の時は、上座を先にし、下座を後にすべし。書畫とも、其順序に心を用ひ、人の嘲をうけざる様にすべし。又一對ならずして、書と畫、又は畫と畫にても、合せて用ふる時は、書を先にし、畫を後にすべし。畫と畫の取合せ物は、其畫の質により、又はかきたる人の長短にて、上下を定めてよし。又一雙の時、右の端を上にして、一寸程重ね、取合せ物は、端を重ねずして、双方つき合せて、たて置くものなり。不用の時は、座敷の隅などに寄せ置くにも、大小の順序に重

ねて置くべし。

饗膳

準備に就ての心得

饗膳
準備に就
ての心得
本膳のつ
け方

本膳には、飯汁平椀、香の物を附くるを例とす。例へば、客の左の前に飯、右の前に汁なり、汁の向ふは、椀にして飯の向ふは、煮物なり。但し一汁五菜、二汁五菜には、本膳の煮物を二の膳へ附くる事もあり。煮物膳に附くる時は、本膳には、壺椀又は猪口の物など附けてよし。香の物は本膳の真中又は左の隅に薄板又は小皿に据ゑて、附置くべし。箸は杉箸を要す。

引落しの
つけ方

引落しの附方

一汁五菜以上は、菜の數多くて本膳に附難き故に、引落しといひて一段低き足打に菜を附けて持出づるものなり。引落しには、献立の都合にもよるといへども、煮物椀、中皿の物などを附けてよし。

二の膳の
つけ方

二の膳のつけ方

二の膳は、二汁五菜以上の時に用ふ。本膳に同じ膳にして、少し小形なり。附方は、二の汁を前にし、其右の向ふに煮物椀、左の向ふに猪口、又は皿の物など附けてよし。

焼物のつ
け方

焼物のつけ方

一汁二三菜の時の焼物は、別に臺にのせざるも、差支なし。一汁五菜以上は、引落しの臺と同じ足打に、焼物ばかりを附けてよし。二汁五菜以上は、二三の膳と同じ膳に附けてよし。

飯鉢のこ
と

飯鉢のこと

飯鉢は、棗形太鼓形何れも用ふ。但し飯鉢の臺は、本膳の形に同じからず、四方足をくりぬきたる形なり。杓子も臺に同じく塗りたるを添へてよし。

湯桶のこと

湯桶のこと

臺は飯鉢に同じ形なり。湯桶は飯鉢に同じ塗なるを用ふ。湯は飯をたきたる釜にて沸し、食鹽を加へて用ふるを例とす。

吸物のこと

吸物のこと

吸物膳に吸物ばかり附け、箸を添へて出すを本儀とす。畧式は、其向ふへ、中皿に取肴を添へ、盃も打出すことあり。盃は朱塗の引盃を本儀とすれど、畧する時は、瀬戸をも用ひて差支なし。

重引のこと

重引のこと

正式は、取肴を重にいれて足打にのせ、箸を添へて持出づるものなり。又臺引といへるもあれど、あまりに必用ならざれば畧す。

菓子のこと

菓子のこと

蒸菓子は、縁高に盛り、足打にのせ、黒もじ楊枝一本を、縁高の隅に添へかけ置くべし。

濃茶のこと

濃茶のこと

濃茶は、帛紗を四つ折にして、其上へ茶碗をのせて、持出づるものなり。

干菓子のこと

干菓子のこと

干菓子は、相當の盆、又は鉢に盛り、これも足打にのせ、箸を添へて出すものなり。これを後菓子といふ。其故は、蒸菓子濃茶を出して、又干菓子を出し、薄茶を薦むればなり。こは最正式にして、

後菓子

これを畧すれば、始に薄茶を出し、後菓子を省きて、果實など出す事もあるなり。

薄茶のこと

薄茶のこと

干菓子を出して、薄茶を出すべし。薄茶は帛紗を用ひざるを法とすれども、時の流行に従ひ、用ふるも差支なかるべし。

一汁三菜

一汁三菜

薦め方及給仕の手順

薦め方及給仕の手順

両手にて本膳の兩横を持ち、例の如く進み出で、客より三尺前に坐し、膳を下に置き、兩手にて膳の足を持ち、二三寸押出して薦め、一膝退き、禮を行ひ、靜に立ちて退くべし。

以下、膳を二三寸押出し、又は二三寸引きよせなど畧す。又一膝退き云々も畧すれど、前の如く心得てよし。

次に焼物を盆に載せて持出で、客の正面に坐して、焼物を下に置き、少し左へ居直りて、皿のみ取上げ、客の膳の右向ふへ置き、元の如く正面へ居直り、盆を持ちて退き、次の間の入口に扣へ、手を何氣なく、膝の上に置くべし。

禮法家の作法は、給仕は手を兩膝の横に垂れて、扣へ居る事としたり。又客の前へ膳を薦むるも、跪きたる儘にてすれども、女子の作法に適せざれば、前の如く、折衷したるものなり。客飯汁を食ひたる時、程見計らひ、飯鉢を持出で、客の前に坐し、飯鉢を我右の方に置き、兩手を伏せて、蓋をとり、我方へ反して下に置き、杓子を取りて、飯鉢の中へ伏せていれ、右手を下につき、左手を出して、飯椀を受け、人指と大指とにて、糸底を撮みて、持ち、残りの指は、よく揃へて、椀の底へ添へ、右手に杓子を取り

て飯をよき程盛り、右手をつきて左手にて薦め、飯鉢の蓋をなし、兩手に持ち、退くべし。客數人あらば、退かずして、次々へ薦むる順なり。薦め終へなば、又退きて、次の間の入口にて、飯鉢を下に置き、給仕盆を持ち、進み出で、汁の替りを薦むべし。薦め終へなば、又次の間に扣へてよし。

汁の替りは、替椀に盛り、持ち出で、空椀と取替ふるを叮嚀とす。授業するには、双方教へ置く方よかるべし。

客の程見計らひ、今一度飯を薦め、客より充分なる由を告げたる時は、飯鉢を勝手へ引き、盆だけを持出で、焼物を薦めたる時の如くして、盆にのせて引くべし。次に吸物膳を持出で、客の右の方へ向ひて坐し、吸物膳を下に置き、右手を膳の前の縁に、左手を左の縁に添へて、上より撮む様にし、二三寸向ふへ押出し

て薦めてよし。

次に、銚子を持ち、進み出で、右手を銚子の手に、左手を口の下にして持ち、一獻注ぎて退き、次の間に控へ、取肴あらば、此時持出で、吸物膳の上へ薦めて退き、又銚子を持ち、進み出で、酒を二獻薦めて、退くべし。

次に進み出で、吸物膳の方に坐し、吸物膳の前の縁と、左の横の縁とに、手を懸け、二三寸引出し、兩手に持ち、退くべし。

次に湯桶の臺を持出で、飯鉢の如く、我右の方に置き、兩手にて湯桶を臺の向ふへ斜に寄せ、右手を下につき、左手にて椀をうけ、臺の上へ載せ、兩手にて湯桶を持ち、左手を口の下にして、大指を蓋にかけ、湯をよき程注ぎ、客へ椀を薦め、湯桶を元の如く置直して、兩手に持ち、退き、次の間に控へ居る事、飯鉢に同

客湯漬を食ひ終へなば、再度湯桶を持出で、前の如くして、薦めて退くべし。

次に進み出で、本膳の前に坐し、一禮して膳を引くべし。

次に菓子臺を持出で、薦めて退き、次に濃茶を薦めて、又控へ居るべし。

客菓子茶を食ひたるを見計らひ、進み出でて茶碗を引き、次に菓子臺を引くべし。

後菓子あらば、又前の如く、持出で、茶を薦めて引く事、前の如し。

食ひやう及客の心得

給仕の人、膳を薦めて、禮を行ふ時は、下輩に對する作法により、答禮すべし。焼物出でて主人より禮あらば、一膝後へ退き、叮嚀

食ひやう
及客の
心得

に禮を行ふべし。時宜見計らひ、先づ飯碗の蓋を取り、左手をあしらひて、持直し、膳の右横に置くべし。次に汁碗の蓋を取りて、前の如くして、飯碗の蓋に双べて置き、右手に箸を取上げ、左手を手を添へて、持直し、右手に箸を持ちたる儘、両手にて飯碗を取上げ、左の手にて持ち、箸の先を汁碗の中にて、一寸ぬらし、飯を二口三口食ひ、碗を下に置き、箸は持ちながら、汁碗を取上げ、箸先にて汁の實を押しながら、汁を吸ひ、實を食ひ、又汁を吸ひ、箸は持ち乍ら、又左手にて、飯碗を取上げ、飯を食ひてよし。飯汁飯汁と二三度、右の如くして食ひ、飯にて箸を止め、左の手に碗を持ちたる儘、人指と中指にて、箸の先を挟み、右手を元の方へ持ちかへて、箸を膳の縁によせかけて置くべし。両手にて、飯碗を膳の上へ置き、汁碗の蓋を取りて、左手をあしらひ、持直して

椀にきせかけ、給仕の來たるを待つべし。
給仕人飯鉢を持來たり飯を薦めなば、これをうけ、又汁の替りを薦めなば、兩手にて椀を出し、又兩手にて受取りて、膳におきてよし。

時宜見計らひ、又汁椀の蓋を取りて、膳の右横に置き、兩手にて飯椀を取上げ、右手に箸を取りて、左手の指先にてあしらひ、飯を食ひ、汁を吸ひ、二三度にして、また飯にて箸を止め、兩手にて飯椀を下に置くべし。次に右の手先の物を食ふ習ひなり。但し、繪は手に持つべからず、箸にてよき程扱み、皿の縁にて、棗を切りて食ふべし。又飯椀を取上げ、飯を食ひて、箸を止め、椀を兩手にて下に置き、右手にて平椀の蓋を取り、左手をあしらひ、右横に置き、兩手にて平椀の蓋を取上げ、左手に持ち、右手に箸を取

りて、又左の指先にてあしらひ、煮物を食ひ、左手のみにて平椀を置き、又飯椀を取りて、飯を食ひ、二三度にして、又飯にて箸を止め、椀を下に置いてよし。給仕の人、又飯の替りを薦むるも、充分なる由を告げて、斷るべし。次に汁椀及び平椀の蓋をなし、見合せ居るべし。給仕人焼物を引き、吸物を持出で、薦めなば、會釋あるべし。此時又主人出で、中酒の禮あり。又叮嚀に答禮して、給仕の薦むるに従ひ、盃を取上げ、酒を繪皿の上あたりにて受け、初獻は盃を戴く容をなし、一獻飲みて、盃は吸物膳におき、吸物の蓋を右手に取りて、左手をあしらひ、又右手にて吸物膳の片隅に置き、右手に吸物椀を取上げ、左手に載せ、又箸を取上げ、前の如く、椀持ちたる左の指先にてあしらひ、吸物を吸ひ、實を食ひ、又吸ひて、箸を下に置きて、椀を吸物膳の上に置き、蓋を取

上げ、左手をあしらひ、右手にて、蓋をきせ置くべし。
給仕の人、取肴を持出で、又酒を薦めなば、これをうけ、又一獻飲
みて、盃を置き、取肴を食ふべし。酒は好まざるも、二獻はうけて
飲むをよしとす。

給仕の人、吸物を引き、湯を持出で、薦めなば、両手にて飯碗を
取上げ、給仕へ渡し、又両手にて受取りて膳に置き、時宜見計ら
ひ、飯碗を両手に取上げ、箸を例の如くして、湯漬を食ひ、香の物
を食ひ、又湯漬を食ひ終へ、箸を止め、碗を下に置くべし。給仕再
度湯を薦めなば、前條の如くして、湯をうけてよし。時宜を計り
て、懐中紙を出だし、壹枚取りて、左の横に置き、右手に箸を取り
て、左手を飯碗に添へながら、箸先を濯ぎ、左の手にて紙を持ち、
箸先をぬぐひ、右手にて、箸の中程を上より持ちて、膳の中へ納

め、紙は疊みて、袂へいれ、両手にて飯碗を取上げ、湯を飲終へて、
膳におき、右手にて、蓋を取りて、左手をあしらひ、又右手にて、碗
にきせおきてよし。

此時、主人、又禮あらば、一膝退き、其日の饗應を謝して、叮嚀に禮
を行ひ、又給仕の人、膳を引く時、禮あらば、會釋すべし。

菓子茶を薦めなば、先づ懐紙を出だし、壹枚取りて、よき程に疊
み、左手の上にして持ち、右手にて、楊枝を取りて、菓子をさし、紙
の上のせ、楊枝にて、よき程に割りて食ふべし。食終へなば、楊
枝を紙に包みて、左の袂へいれ、茶碗を帛紗と共に取上げ、左の
手の平にのせ、戴く容をなし、右手に茶碗の縁を持ちて、前へ二
度巡して、茶を飲み終へ、茶碗を下に置き、帛紗は疊みて置くべ
し。さて懐中より、紙を出だし、一枚取りて、これをたゝみ、茶碗の

呑口をよくぬぐひ、紙は袂へいれてよし。茶碗を拜見するには、體を伏せ、膝の上に臂をつき、兩手に茶碗を持ち、見終へ又向ふへ二度巡して、下に置き、帛紗は普通の品なれば、其儘向ふへ繰直して、茶碗の左に、双べ置くべし。

干菓子薄茶を薦めなば、又前の如く、懐紙を出だして、菓子箸にて紙の上へとり、よき程に割りて、これを食ひ終へ、紙は前のように、袂へいれ、薄茶を飲むべし。但し飲様濃茶に同じといへども、帛紗なきを以て、飲終へたる時、手に持ちながら、呑口を指にてぬぐひ、懐中の紙に指をぬりつけ、臂を膝の上につきて、持ちながら、茶碗を拜見し、又向ふへ巡して、下に置くこと、前に同じ。

注意

注意

食儀の作法は、飯より食ひ始め、飯にて止めるを例とす。又菜

を食ひて、菜に移るべからず、必らず飯を食ひて、他の菜を食ふべし。

箸は始め一度のみ、箸より取りて、後碗を持つべし。中程に箸を止め、又取始むるにも、飯碗を取りて、後箸を取る習ひなり。又箸の先は、一寸より多く穢れざる様にすべし。箸の多く穢るゝは、不作法を表するものと知るべし。

禮法家にては、箸取りといひて、箸を取りて、箸の先を反して、碗を持ち、又反して食ひ始むる法なれども、近頃の風俗、又は女子の平常行ふ作法に、ふさはしからざれば、前記の如く改めたるなり。

茶碗の巡し様は、流儀によりて、或ひは前へ巡すを向ふへ、向ふへ巡すを前へ巡すなど、多少の差ひあるべし。もし茶を學

びたる人は、其流儀に従ふも差支なし。
 又湯の薦め方は、これも禮法家にては、一度にて、勝手へ引く事となしたり。但し、女は箸を納むるにも、叮嚀にするをよしとすれば、茶式よりとりて、前記の如く、定めたるものなり。
 すべて、箸の持ち様及び食ひ様など、細かに記し置きたれば、次に一汁五菜、二汁五菜の所にては、たゞ其順序のみ記す事となしぬ。其心得あるべし。給仕の仕方も又これに同じ。

一汁五菜

薦め方及び給仕の手順

本膳を持ち出で、これを薦めて禮を行ひ、次に引落しの臺を持ち出で、客の右の方へ薦めてよし。其持ち方及び進退、一汁三菜の吸物のごとし。次に焼物の臺を持ち出で、本膳と引落しの向

一汁五菜
薦め方及び
給仕の手順

ふに置きて退き、次の間の入口に控へ居る事前記の如し。

時宜見計らひ、飯鉢を持ち出で、飯を薦め、汁の替りを薦めて退き、又控へ居る事に同じ。さて客の程見計らひ、飯鉢を引き、焼物及び引落しの臺を引き、引落しの引様は吸物膳の引様に同じ。吸物を持ち出で、酒を薦むる順序、すべて一汁三菜の時に同じ。時宜見計らひ、重引を持ちて進み出で、客の前に坐し、我右の方に重引を置き、蓋を取り、置方及び蓋の扱ひ飯鉢に同じ。我方へ反して下に置き、箸を取りて重の中へいれ、右縁に寄せかけ、右手を下につき、左手を出だし、客の器を受取り、よき程に取肴を挟みて、器にいれ、箸は元の如く、重の中へいれて、寄せかけ、左手にて肴を薦め、終へ、重に蓋をなし、次客あらば、順次薦めて退き、又控へ居り、又銚子を持ち出で、酒を薦め、いく度も薦めて、客よ

り斷りあらば、銚子及び重引を引き、次に吸物を引きてよし。
次に湯桶を持出で、湯を薦め、中央に控へ居て、又湯を再度薦め
て退くこと、前に同じ。次に本膳を引き、菓子を持出で、濃茶を薦
め、これを引きて、後菓子薄茶を薦めて引くこと、すべて前記の
如し。

食ひ様及
客の心得

食ひ様及び客の心得

客の心得、食ひ方は、一汁三菜に同じ。但し引落しの物を食ふに
は、飯汁の替りを受け、本膳の物を食ひたる後にすべし。又引落
しの物の蓋は、足打臺の下に入置くべし。すべて引落しの物は、
右手に取上げ、左手に持ちかへ、箸を取りて食ひ、又箸を置きて、
右手にて引落しの上に置くをよしとす。其他、一汁三菜に同じ。
中酒出で、重引にて取肴を薦めなば、吸物椀の蓋を取りて、これ

に受けてよし。食ひ終へなば、元の如く、吸物椀に蓋をきせ置く
こと、いふ迄にも及ばざるなり。

二汁五菜

二汁五菜

薦め方及び給仕の手順

薦め方及
び給仕の
手順

本膳を持出で、薦め、一禮して退き、次に二の膳を薦め、次に焼
物の順也。二の膳の薦め方は、前の一汁三菜の引落しの如くし
てよし。時宜見計らひ、飯鉢を持出で、飯の替りを薦め、次に汁椀
に汁を盛りたるを、盆にのせて持出で、客前にて下に置き、一膝
進みて、客の空椀を取りて下に置き、替椀を薦めて、一膝退き、空
椀を盆に載せて退くべし。其他中酒の薦め方、及び菓子茶の薦
撤、すべて前記の如くすべし。

手長の順

手長の順序

手長とは、客室の次の間の廊下迄、膳部を持出で、これを給仕人に渡し、給仕の撤し來たる物を、又勝手へ持ち行くをいふなり。故に最手廣き家にあらざれば、必用ならねど、二汁五菜以上は、膳部の數も多ければ、手長を用ひて、授業するをよしとす。

手長は、すべて膳部を我方へ向けて、持ち出づべし。其持出づる順序の間違はさる様にし。且遅からず早からず給仕人の都合よき様に計ふべし。

第一に本膳を持ち出で、給仕人へ渡し、次に二の膳、次に焼物を持出で、暫し見合せ、飯鉢を持出で、これを給仕へ渡し、次に替椀に汁を盛り、盆に載せて、持出で、又給仕の撤し來る空椀を勝手へ引き、又來りて廊下に控へ居るべし。

食ひ様及
客の心得

給仕の人、飯鉢、焼物及び二の膳を順次撤して、持來らば、これを勝手へ引き、吸物を持出で、次に銚子盃臺を持出で、次に重引を、持出づべし。又控へ居る事、前の如し。

給仕、重引、銚子盃及び吸物を撤し來るを、勝手へ引き、湯桶を持出で、これを渡して、控へ居るべし。

給仕の人、湯桶を撤し來らば、これを勝手へ持行き、菓子を持出で、給仕の本膳を引き來ると取替へてよし。本膳を勝手へ持行き、茶を持出で、給仕へ渡し、又茶を撤し來るを受取り、又勝手へ引き、後菓子、薄茶を持出で、順次撤し來るを、又勝手へ引くべし。

食ひ様及び客の心得

本膳持來り、給仕の人禮する時、及び主人への答禮も、すべて一

汁三菜一汁五菜の如し。又本膳の物を食ひ、飯汁の替りをうけて例の如く食ひて後ち、二の膳の蓋をとり、左手をあしらひ、二の膳の下に置きて、汁椀を右手にて取り、左手に持ちて例の如くこれを食ひ、汁椀を持ちながら、箸を左の指先にてあしらひ、膳に置き、右手にて、箸を二の膳の上におくべし。又飯椀を取り上げ、飯を食ひ、箸を置きて、飯椀を置き、二の膳の物を食ふ事、前記の如し。最後、飯にて箸を止め、椀を下に置き、先づ二の膳の方より蓋をなし、次に本膳の汁椀及び壺などに蓋をなし、見合せ居るべし。

給仕の人、焼物及び二の膳を引き、吸物を持出で、これを薦め、中酒出でなば、一汁五菜の時に同じくして、之を食ひ、重引取肴の受け様、すべて前の如し。本膳引きて、菓子茶出でなば、又一汁五

盃事
年始及び
普通の祝

菜の時に同じくして、食ひてよし。

盃事

年始及び普通の盃事

客主座定りて後ち、給仕の人、進み出で、熨斗三方を例の如く持ち、上客の前に至り、坐して三方を下におき、左の手を静かにぬきとり、両手にて三方の縁を持ち、二三寸向ふへ置きかへ、一膝退き、禮を行ひ、又一膝進みて、三方を前へ置きかへ、左手を繰形（繰形）の所へ、右手を縁にして持ち、立上り、順次客に薦めて、最後主人へ薦めて、退くべし。
次に、吸物を膳にのせ、杉箸を添へたるを、上客より、順次、主人へ薦めて、退くこと前に同じ。
次に、二人一時に出づ。一人は三方に盃をのせ、左手を三方の繰

形にいでて持ち、右手に銚子を持ちて進み、今一人は、取肴を臺に載せ、箸を添へたるを、兩手に持ち、二人同時に出で、肴の人は次の間の中央に坐して控へ居るべし。
三方の人は、直に上客の前に至り、銚子を右脇に置き、三方を前に置き、左手をぬき、とり、兩手にて三方の縁を持ちて、二三寸向ふへ出し、一膝退き、禮を行ひ、又膝を進めて、銚子を右手に持ち、左手を銚子の口の下へ添へ、一獻注ぎて、銚子を下に置き、兩手をつきて控へ居るべし。
此時、取肴の人は進み出で、酌人の下座に坐して、肴の臺を下に置き、箸をとりて、肴を挟み、客へ薦めて、元の如く箸を臺の上に置き、二膝三膝退きて控へ居るべし。
三方の人は、客の盃を三方へ載せるを待ち、又始の如く、銚子三

方を持ちて立上り、次客の前に至りて、又銚子三方を下に置き、前の如くして、一獻薦め、控へ居るべし。肴の人、又始の如く進み出で、取肴を薦めて、又控ふる事に同じ。
酌の人は、客の取肴を受くるを見て、又一膝進み、加へ酌をなじ、銚子三方を持ちて立上り、次客へ及び、酒を薦むること前の如し。取肴の人も、順次前の如くして薦めてよし。
酌の人、最後に主人へ酒を薦め、加へをなして、前の如く立上り、又上客へ酒を薦め、今度は加へをなして、退くべし。
取肴の人は、最後主人へ肴を薦めて立上り、次の間の中央に至り、始の如く控へ居り、酌の人退き來ると共に、立上りて退くを例とす。
次に、給仕の人出でて、吸物を引きて退く。此時、客主同時に一禮

すべし。

普通の盃事も、手重くする時は、本酌の外に、今一人加へ酌を用ふるなり。近き頃は、さる正式を以て、普通の盃を行ふ事、まれなれば、前に記したる如く、畧したるなり。

猶今一層畧すれば、三方に取肴をのせ、其片隅に盃を添へて持出で、酌の人酒を薦めて、銚子を下に置き、肴をも薦むる事あるなり。

酒の受様
及心得

酒の受様及心得

給仕の人、熨斗三方を薦めなば、熨斗を受けて、會釋すべし。熨斗の部に委しくあり。吸物出で、盃を持來らば、先づ主人より始められむことを乞ひて、會釋あるべし。その後、盃を兩手にて持ち酒を受け、一献飲みて、盃を三方の上に置きてよし。取肴を

薦めなば、懷中紙を出して、のせ置き、時宜を計りて、紙に包みて袂へ入れ、又酒を受け、前の如くしてよし。我飲みたる盃を、次の客へ持行きたる時、一禮あるべし。

吸物は、先づ蓋を取り、例の如く食ひ、又蓋をなし置くべし。食ひ終へたる時は、箸を紙にてぬぐひ、例の如く、膳に納め置くものなり。

正式の取肴は、卷ずるめ、蠟などの干物なれば、紙に包みて、袂へ入るゝなり。もし帛紗料理の時は、吸物を食ひたる次に、肴を食ひてよし。

送別の盃

送別の盃事

客、主着席の後、熨斗、三方及び吸物を出だす事、前の如し。次に酌二人、双びて出づ。一人は盃の三方と銚子を持つ。今一人は提

子を右手に持ち、左手を口の下へ添へて、同時に進み、提子の人は、次の間の中央にて坐し、提子を下に置き、控へ、本酌は直に上客の前に至り、前の如くして、銚子三方を下に置き、酒を一獻薦む。取肴の人、酌人の出づるにつれて、次の間に控へ居て、又進み出で、肴を薦むること、前の如し。

本酌は一獻薦めて、直に立上り、次の間の闕の内に坐す。加へ酌の人、本酌の立上るを見て、同時に提子を持ち、立上り、進出で、本酌と向ひ合うて坐し、本酌の銚子の中へ酒を加へ、又同時に立ち、本酌は客の方へ進み、加への人は次の間へ退くなり。

本酌は、又一獻上客へ薦め、次客へ及び、一獻薦めて、又立上り、加へて、又薦め、順次薦め、終へなば、先づ加への人、立ち退くべし。次に、本酌退くを例とす。給仕の人出でて、吸物を引き、一統禮する事前に同じ。

婚姻の盃

婚姻の盃事

旅立及び里出などの別れの時は、前の如き手續にて、行ふを例とす。近き世は、右様の差別もなく、なりたれど、古きを温ねて、新しきを知るべき爲に、加へおくものなり。

縁女は、待女、郎又は介添の人に携へられて、祝の間に至り、主位に坐し、介添其下座の方に、斜に坐すべし。次に、婿出でて、客位に坐す。双方黙禮あるべし。

此時、媒妁同席するとせざるは都合によりて、定むべし。婿方の主たる女中、進み出で、床上に飴りある口祝ひの三方を、例の如く持ち、口祝ひとは、熨斗蛇のこと也。縁女の前へ至り、前々のべたる如き作法にて、熨斗を薦めて立上り、上座へ巡りて

婿の前に至り、又右に同じくして薦め終へ、三方を持ちて立上り、又元の場所へ持行き、て餅り置き、上座へ巡りて退くべし。次に給仕の女中二人双びて、初獻の臺を持出で、婿と縁女とへ薦め、双方上座へ巡り退きてよし。次に、下溜の土器を三方又は足打の臺にのせて持出で、双方へ薦めて退くべし。

但し、下溜の土器は、介添の下座の方に置くを例とす。婿に介添なくば、婿の下座に置くべし。

次に酌二人双び、本酌は銚子を持ち、加へ酌は提子を持ちて進み出で、加への人は次の間の中央に至りて坐し、控へ居ること前の如し。

本酌は、直ぐに上席へ進み、餅り置きたる盃の三方の前に至りて坐し、銚子を下に置き、て三方を例の如く持ち、右手に銚子を持ち、て坐し、銚子を下に置き、て三方を例の如く持ち、右手に銚子を持ち、て坐し、縁女の前に至り、例の如くして、酒を一獻薦めて立つべし。

加への人同時に立ちて進み、次の間の闕内にて、双方坐し、酒を加へて、本酌は又元の場前へ至り、二獻薦めて、銚子三方を始の如く持ち、婿へ又薦むべし。加への人は、本酌立ちて後ち、元の如く次の間に控へ居り、本酌又婿に一獻薦めて立上るを見て、進み出で、前の如くして、酒を加へて、又次の間に控へ、いく度も同じくしてよし。

本酌又加へて、婿へ二獻薦めて退き、次の間の中央に至り、坐して銚子三方を下に置き、盃を組みかへ、控へ居るべし。給仕二人出で、二獻の臺を持ち出でて、又双方へ薦めて、初獻の

臺を撤し、二人同時に退くべし。

引替へ様は、食儀の作法に同じくしてよし。

本酌又進出で、婿の前へ至り、前の如くして、一獻薦め加へて、又二獻薦め、又縁女へ薦め、前記の如く退きて、次の間の中央に至り、盃を組替ふる事すべて同じ。

給仕二人双び、三獻の物を持出で、二獻の物を撤して退くこと、前に同じ。

本酌又進みて、縁女へ前の如くして薦め、婿へも薦めて退き、次の間の中央に控へ、盃を組みかへ、又銚子三方を持ち、上席へ進みて坐し、始の如く三方を飭り置き、銚子のみ持て退く時、次の間に控へ居たる加への人、同時に立上り、本酌を迎へて、二人双びて、大結びをなして退くべし。

次に、給仕二人出で、三獻の臺を引き、次に下溜の土器を引き、退くを例とす。此時婿と縁女黙禮し、先づ立ち上りて退く。次に介添の女中、縁女を引き、退く順なり。

介添の仕方

介添の仕方

本酌縁女へ三方を薦めなば、一膝進みて、盃を取上げ、酒を受け、縁女へ渡し、縁女酒を飲みたる時、又盃を取りて下溜へ流し、三方の上へ載せてよし。二獻三獻とも、これに同じ。

縁女の心得

縁女の心得

介添の人、酒をうけて、盃を薦めなば、これを受取りて、両手に持ち、頭をさげて、盃を戴く容をなし、一獻飲みて、介添へ盃を渡し、てよし。加へて後ち、二獻薦めたる時は、盃を戴くに及ばず。二獻

婿盃の事

三獻これに同じ。

婿盃の取様

本酌我前へ盃を薦めなば、兩手に取りて酒をうけ、一獻飲みて、三方の上に置き、又加へて薦めたる時、盃を取上げ、酒を受けてこれを飲み、もし残りなば、下溜の中へ流して、盃を三方に置くべし。

最略式の盃事

最略式の盃事

縁女婿とも座定りて後、給仕の人進み出で、上席に飴りある熨斗三方を持ちて、縁女へ薦め、又婿へ薦めて、元の如く三方を上席へ持ち行き、飴り置き退くべし。
次に初獻二獻三獻を合せて、膳に載せ、先づ縁女へ薦めて退き、次に婿へも同じく薦めて退くべし。

次に、酌一人出で、上席に飴りある盃の三方の前に坐し、三方の前に飴りある銚子一對の右の方なるを取りて、口を向ふにして、我右の方へ置直し、次に左の方なる銚子を取りて、我前に置き、右の方の銚子の蓋を取りて、左の銚子の酒をよき程に加へて蓋をなし、左の方の銚子は元の如く飴り置き、右手の銚子を持ち、三方を例の如く持ちて立上り、縁女へ一獻薦め、又二獻薦めて立上り、婿へ又一獻薦めて、又二獻薦め、退きて次の間の中央に至りて坐し、銚子を下に置き、盃の三方を置き、盃を組替へ、又進みて婿へ薦めて縁女へ及ぶ事、前の如し、又退きて盃を組替へ、又進みて縁女より婿に及ぶ事、すべて前記の如し、又退きて盃を組替へ、銚子三方を持ちて上席へ進み、始の如くして、銚子三方を飴りて立上り、上座へ巡りて退き、末座にて大結

びをなし退くべし。
次に又出で、三獻の臺を引きて、退くを例とす。

右は最畧式の一例なり。但し前記の如くして、加へ酌を用ふる事もあり。

又畧式にては、銚子は長柄を用ひず、普通の銚子に蝶をつけて、用ふるなり。

神佛拜儀

神佛拜儀

神祭拜禮

神祭拜禮

神靈を拜するには、たまぐし（神の）の小枝に幣をつけたるものを右手に持ち、左手を添へて進み出で、神前に至り、八足臺より三尺許り隔て、坐したまぐしを左手の上にて、向ふへ繰直し、臺の上へ置き、一膝退き、手を四度控、敲て、一拜し、靜かに立上り、上

座へ巡りて退くを例とす。

神前にては、必ず手を控、敲て拜することは、神つ代の天の岩戸の古事より出でたるものにして、最重き祭式には、八平手といひて、八度手を控、敲を法とす。普通の祭式は、これを畧して四度とす。猶今一層畧すれば、二度なり。故に平常、神社へ参詣したる時は、手を二度控、敲く習慣とはなりたるものなり。神前にて拜する場所も、身分によりて、多少の差あるものなり。されど、それは、祭務の人にて、たまぐしを捧ぐべき八足臺を拜する人によりて、位置を定めて、取扱ふを例とす。

佛事焼香

佛事焼香

佛の前にて焼香するには、佛壇の正面の下座より、すらくと歩出で、前卓より二三尺隔て、跪き、懷中に用意し置きたる香

の包みを出し、右手に持ちて立上り、二足三足進みて、前卓の上なる香爐の上へ、香包の中より、よき程出して、香をたき、二足三足後へ退き、坐して敬禮し、此時もし上席に控へたる僧あらば、又其方へ斜に向ひて一禮し、靜かに立上り、上座へ巡りて退くべし。但し佛に向ひての禮は、兩手を合すを佛法の作法とす。もし内佛にて、法事などある時は、前記の如く行ひ難し。ざる場合は、時宜に従はざるべからず。但し内佛の時は、香をたき、鈴を打ちて禮すべし。鈴の數は、六四二と打つ事、古き習ひなれども、當時の風俗に従ひ、二つ打ちて禮すべし。

洋風食儀

洋風食儀

おのれ外つ國の事は知るよしなけれど、近き頃は、やどどなき御あたりを始め奉り、下さまの人までも、かの國ぶりの宴會を行ひ、はた稀には婚禮の式までも、かれに習ひてする事あれば、都に生立てる令嬢方は、自づから其接待にもなれ給へど、天さかるひなの少女は、あはれさる事ありとだに知らで過し給ふらむを、いかで其かたはし計りをかき添へ置かば、かつかつ思ひやるくさはひととなりなむと、おのが年頃をしへ子らに、ひがこと交りものしきつる、其講案を、此卷の終りにかゝげむも、如何あらむと、近き頃、かの國にもものして、いと委しく其風俗を察し、かつは、畏きあたりへもまゐ出で給ひし某の君に願申して、其誤りを正し、こゝに取加へたるは、世の諺にもいへるが如く、老婆心とやらむにこそあなりけれ。見む人ゆるし給ひてよ。

著者しるす

普通宴会の大畧

宴会にも、朝餐、午餐、晚餐、立食などありて、其式にも重輕の差ありとぞ。されば、これらを殘らず知り得とも、さまざま必用の事にもあらず。又これを實踐授業に行ふには、數多の裝飾品を取揃へむこと、難き業なれば、こゝには普通の宴会に招かれたる時の心得となるべき事のみを、ぬきいで、かゝげ置きつ。

招待状の事

宴会を催すには、一週間前に招待状を出だして、其來無を知り、人數に合せ、食品の用意、室内の裝飾などの注意をなすとは、我國にてもかくべからざるが如く、其まうけあるべし。

着席の順序

來客は、先づ案内口に至り、名刺を出だすべし。受附の人、これを接待掛りへ報じて、男客は脱帽室に、女客は化粧室に導くべし。主人、主婦は程よき所に出迎へ居て、握手の禮を行ひ、客室に導き、椅子に倚らしむべし。漸次、客を迎へ入れては、客室に導き、相當の談話をなし、暫く休息するをつねとす。食事調ひたる報ありて、先づ主人は上客の婦人を我腕によらしめ、主婦は又男子の上客の腕によりて、各自食堂にいるべし。主人、主婦は各々中央に席を定め置き、主人は上客の婦人を我右側に、椅子に着かしめて後ち、着席すべし。主婦は又上客の男子を、我右側に、椅子に着かしめて後ち、着席すべし。左側の男客は、主婦の左側の順なり。但し、各自其名札あるを見て、互に席をゆづりあふことなきをよしとす。

飲食の次第

飲食の次第

食事中は、手袋を脱するを例とす。先づ手袋を脱して、ナフキンを取り、膝を蔽ふべし。もし此時ナフキンに麴麴を包みあらば、注意して取るものなり。膝は充分卓下にいれ、胸と卓と離れざる様にし、又女子は手を膝の上に置くをよしとす。

スプーンの
用方
パンの食
方

給仕スープを持出でなば、時宜を計り、大匕を右手に持ち、成るべく匕の先より吸ふべし。匕の横より吸ふは不作法なり。また匕の皿にさはりて、音のせざる様注意し、吸終へなば、匕を仰向けて、皿の中に置くべし。麴麴は庖刀にて切るべからず、手にてよき程に割りて食ふべし。

ホークの
用方

むしりて食ふべし。皿中骨など残りたるも、亂れざる様にして置くべし。

肉類は、大庖刀を右手に持ち、左手に肉刺を持ち、皿中の肉を押し、よき程に切り、庖刀は皿の縁へかけて置き、左手の肉刺を右手に持ちかへ、肉をさしては食ふべし。但し又左右の手に庖刀と肉刺とを持ち、其儘に食ふも差支なし。食事中談話するか、又は暫し休むことあらば、庖刀肉刺は皿の縁へ懸けて置くか、又は皿中へ、八文字形にして置くべし。すでに食ひ終へなば、庖刀肉刺を揃へて、皿中に置くを例とす。

スプーン
ナイフ
の及
持方

匕及び庖刀は、右手に持ち、肉刺は左手に持つを例とすれども、前にのべたる如く、肉を食する都合により、左手に持ちたるを、右手に持ちかへて食することありと知るべし。

すべて食品は、給仕の薦むるに任せ、相互に譲りあふ事なく、又前後の見合せなく、食ふをよしとす。大なる器にて、給仕の持巡る食品は、大略客の人数に合せて、盛りたる物なれば、多く取るべからず。取りたる後は、匕を仰向けて置くべし。

薬味はなるべく取るべからず。人の取りて與へたるは受くるも可なり。又、バターを麵麩にぬるは、大抵朝の食事の事とすれば、午餐、晚餐の食事には、用ひざるをよしとす。果物を食ふには、小庖刀を用ひ、種皮など、皿中へ亂れざる様注意し、庖刀の先にて、かき寄せ置くべし。食事中にも、給仕へ乞ふ事ありとも、聲を發して呼ぶ事をなすべからず。目又は指先にて知らしめてよし。

退席の順

給仕最後シャーンパンを供せば、上客立ちて、其コップを捧ぐ。主人同時に立ちて、同じくコップをあぐ。諸客皆立ち上り、コップを捧ぐるを例とす。此時上客と主人の方へ近き客は、上客主人と、コップを相ふれしむ。上客主人へ遠き方の客は、コップを捧ぐるのみにして、其容をなす。かくて後ち、各自酒を飲むを禮とす。指洗ひの器出でなは、男子は水を口に含みて嗽ぐとなどあるも、女子は指先をのみ洗ふべし。口の邊は、只ナフキンにて拭ひ置くをよしとす。

退席の順序

食事終りて後ち、主婦は上客其他の客の容子を見計らひ、椅子を離れて立つ。此時男子の上客も立ちて、主婦を腕に寄らしめ、

其他の人々も前の如くして、元の客室に入るべし。
給仕、珈琲紅茶など持ち來りて薦めなば、一統これを飲み終へ、
暫時相當の談話などありて後ち、時宜見計らひ、上客は椅子を
離れて立ち上り、主人へ向ひて、其日の厚待款接を謝すべし。主
人主婦とも又客を導きて、脱帽室にて帽其他の品を渡し、案内
口まで見送るを例とす。

注意

注意
宴會の席へは、小兒は携へざるなり。又犬など引きて行くも、
案内口の外なる木陰につなぎ、室内へは引きて入るべから
ず。

給仕の心得

給仕の心得

客、食堂に入り、着席の後ち、先づスープを持出で、主人の右側な

る女客へ薦め、次に主婦の右側なる男客へ薦むべし。其他順次
持出で、薦め終へて、下席に控へ、時宜を計り、スープ皿を撒すべ
し。
次に、魚肉を持出で、主人の右側なる女客へ薦め、次に又主婦の
右側なる男客へ薦め、順次薦め終へて、又下席に控へ居る事前
に同じ。
次に又、肉を持出で、あるひは次客より先へ薦め、順次に薦め、又
控へてよし。
食品は、始め主人の右側なる女客より始め、第二度目まで右
に同じ。三度目、四度目には、あるひは二三の客より先へ薦め、
又は四客、五客と薦めなどして、いつも同じからざるをよし
とす。

又持出づる順序は、獻立の都合により、多少の差ありといへども、大畧普通の宴會には、左の如く薦めてよし。

食品出方順序

- 第一 スープ
- 第二 魚肉
- 第三 獸肉類
- 第四 鳥肉類
- 第五 野菜
- 第六 菓子
- 第七 果實

但し前にもべし如く、獻立の都合により、獸肉は其調理をかへて、二三度出だす事もあるなり。

さて右の順序に薦め、最後シアンパンを薦むる時には、始の如く、主人の右側なる女客より、主婦の右なる男客へ及ぶべし。諸客食事終りて、食堂を出で、元の客室へ至り、椅子に寄りたる頃、珈琲を持出で、薦めてよし。但し其場の都合により、未だ食

注意

注意

堂にあるうち、珈琲を持出づる事なきにしもあらざるなり。

給仕は衣服を清潔にし、白き手袋を着くべし。また給仕中は遊手の時も、手を兩脇に垂れて控へ居り、他を見るべからず。只主人と主婦の指す所と、客の氣合に注目し、薦撤遅からず、早きにすぎざる様に、心がくへし。

庖刀、肉刺など、取替へて持出づるにも、手にて撮みながら、出すべからず。小なる盆か、又はナフキンにのせて出づるをよしとす。

客庖刀及び肉刺を皿の縁へ懸けて置くか、又は皿の中へ十文字形に置きたる時は、いまだ食ひ終へざると心得てよし。もし食品の残りたるも、庖刀、肉刺を皿の中へ揃へて置かば

すぐに皿を撤すべし。

飲料及び庖刀などは、客の右より薦め、撤するものは左よりと心得てよし。

酒は猥りに注ぐべからず、客の氣合に應じて、よき程にすべし。

食堂の下席に、小なる卓を置き、勝手より今一人、順次食品を持出で、給仕を助け、又給仕の撤し來たる器を、順次勝手へ運ぶをよしとす。

又食堂の都合にて、片隅に小卓を置き、難き時は、室外廊下の隅に見計ひて置くべし。

食堂には、大卓を置き、白き卓被をかけ、食器を裝飾し、卓の真中には、花を活けて置くを例とす。但し、花瓶はなるべく平なる形を用ひ、花の數は客の多少に合せて増減すべし。果實、菓子など盛る器は、其果葉か、又は造花などにて裝ふべし。

食卓には、客の着席の順序を定め、其客の名札を製し、裏面には當日の獻立を記し、客の着くべき卓上に置くべし。

食用の器具も、其場合により、各種の器を用ひると用ひざるとは、宴會の重輕によると知るべし。又器の形も種々ありて、一様ならざれば、これをのぶるにいとまなし。但し、普通に用ふべき食堂用の品の一例を圖して、天ざかるひなの少女たちに示さむ。

食卓も角又は丸きあり。但し、客の數多き時は、細長き形を數個合せて用ふる方よし。

椅子は成るべく卓下へ入れ置くものなり。ナフキンに麵麩を包み置かざる時は、これを疊みて卓上に置くか、又は水香コップの中へ、程よく折りて入れ置くべし。

附洋風結婚の事

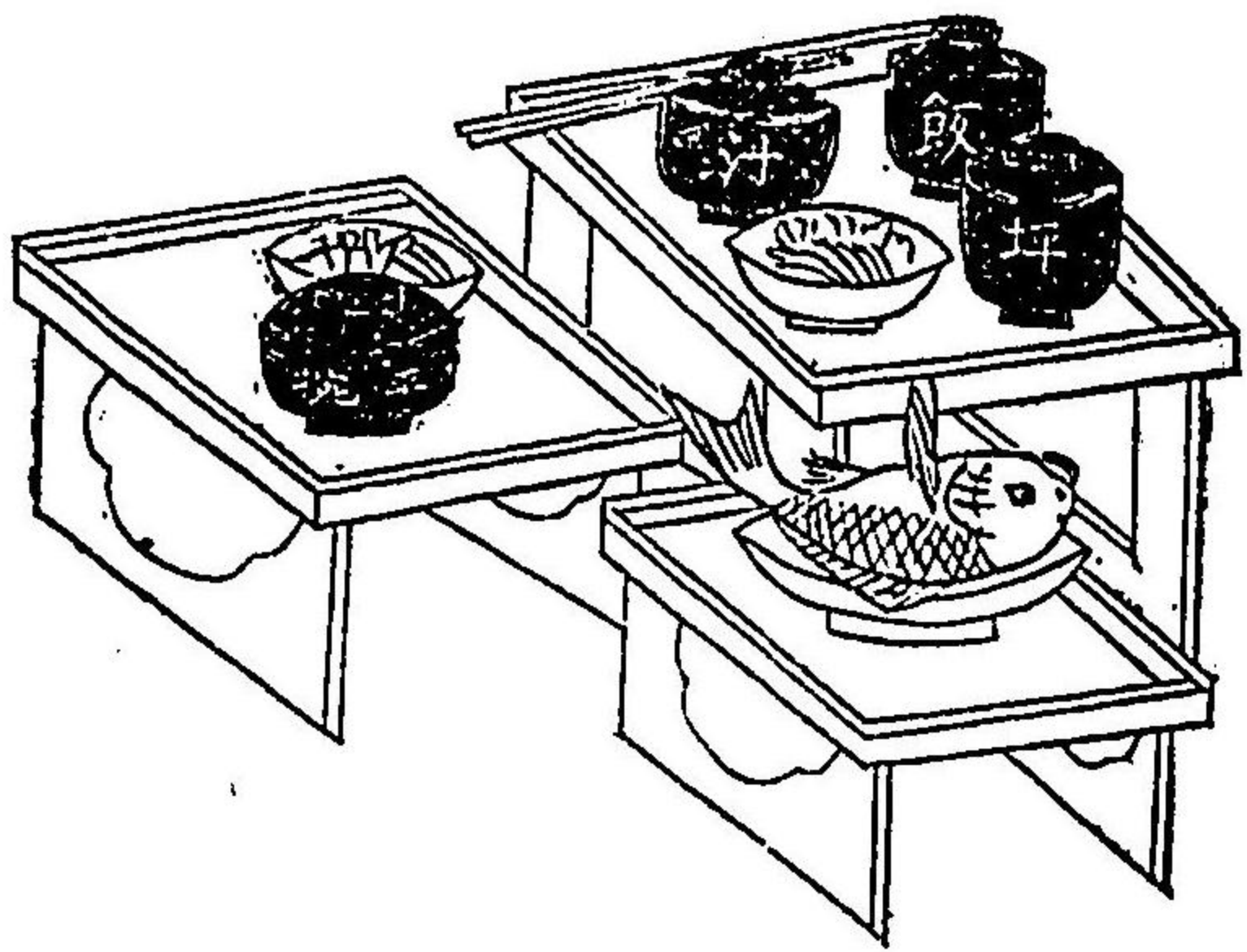
附洋風結婚の事

西洋風の結婚式の大畧も茲に取加ふべきなれど、かの國々によりて、風俗も作法も差あり、又時々流行もありて、容易く言悉し難ければ、畧す。但し外國にては、必ず免状を受けて結婚する規則のよし。且其免状には、特別免状と、普通免状との二種ありて、謝金高も差ひ、且特別免状を受くれば、便宜の場所と好み、の時に式をあぐる事を得、普通免状をうくれば、必ず寺院に至り、其儀式を守り、時間も午前に限るものとぞ。新婦には媵妾といひて、親しき人の夫人などを頼みて、附添ひ

とす。これ我國の介添の如く、又は待女郎の如きものなり。式をあぐる時、祭壇に至り、式僧の前にて、夫婦のちかひをなし、結婚の指輪をうがちて、式を行ふを例とす。

かくて、新夫婦祭服室に至り、法師の前にて、兩人の姓名を登録し、二三の證人及び媵妾等これに捺印して、相互に祝賀をのべ、退散し、新婦の父の家に至り、祝賀の宴を催し、宴終りて、新夫婦は婚服を脱ぎて、旅服に改め、二人相携へて、志す方へ旅行するの習はしなり。但しこれは實踐に行ふべき爲にあらねど、ひなの少女の参考にもと、其一例をかき添へつれど、こは聞傳へたる儘なれば、委しきことは、かの國々の人につきて、聞定め玉へかし。

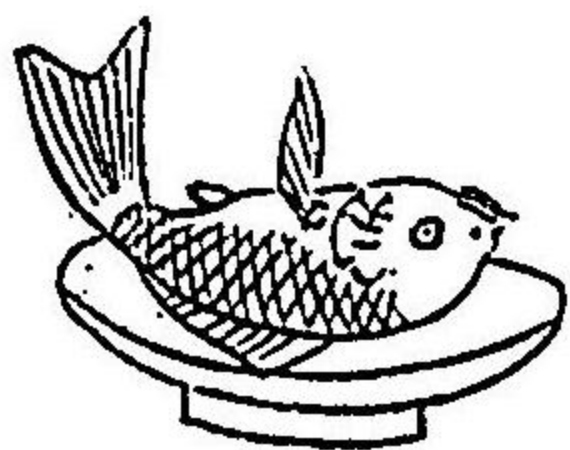
一汁五菜膳の据ゑかた



向詰

引落し

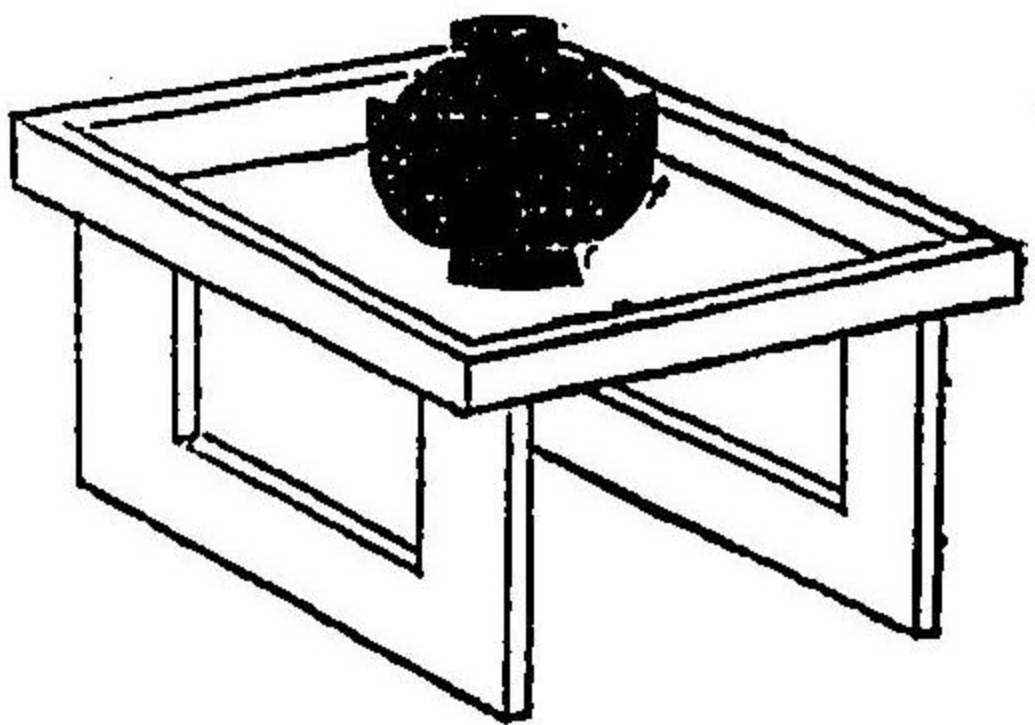
客



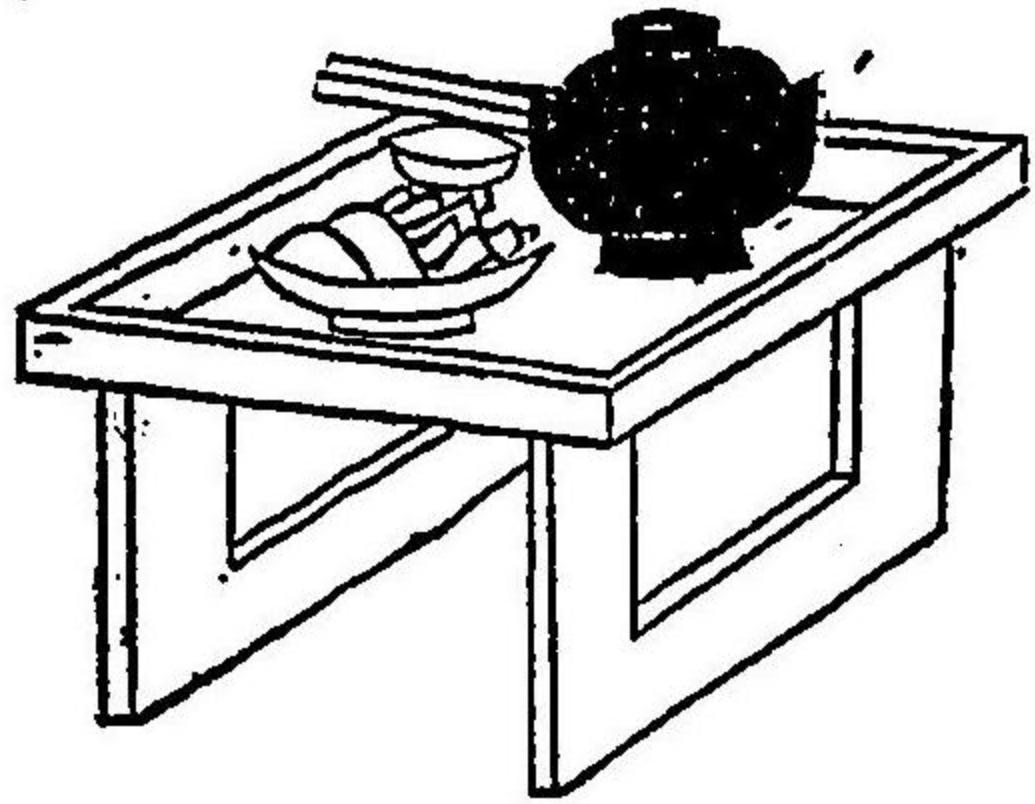
一汁三菜の膳据方

中酒の時出す吸物

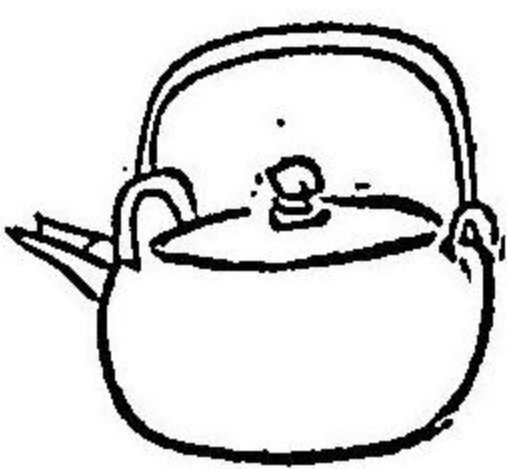
客



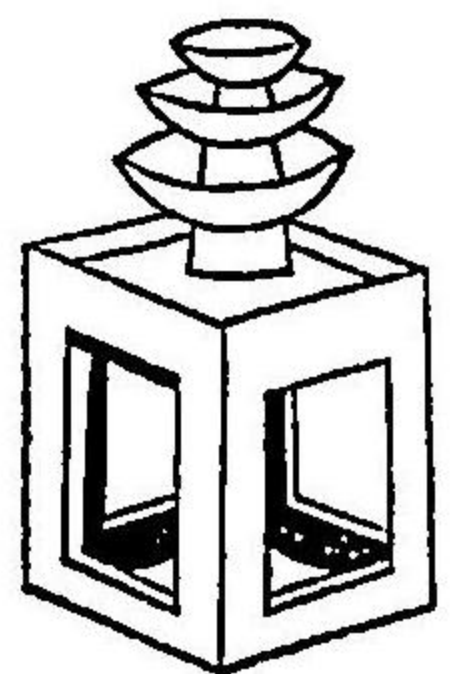
客



銚子

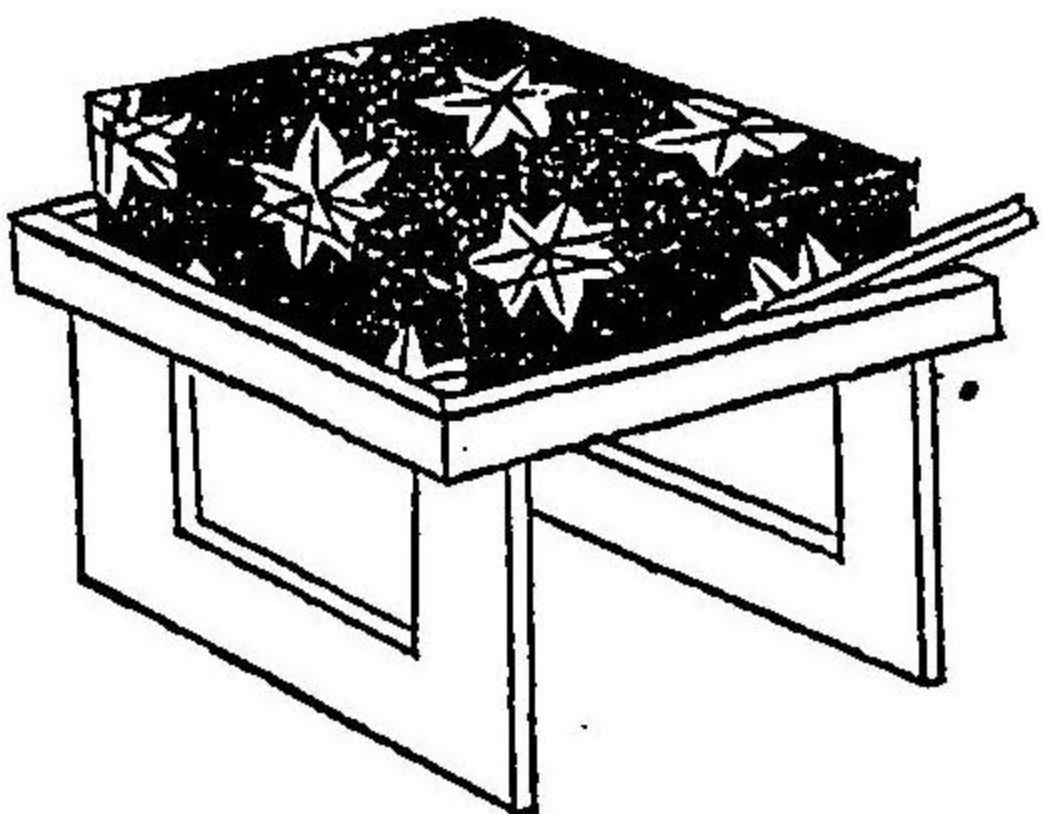


客の器の各種

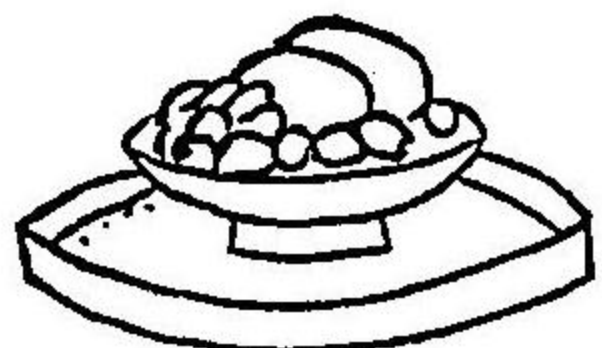


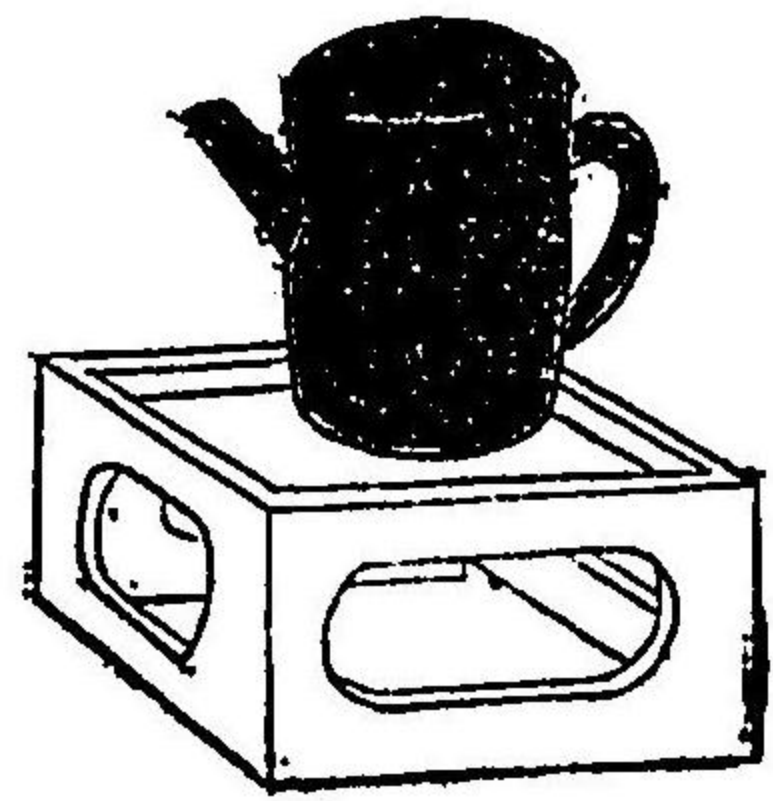
中酒を器して
膳より先きに
吸物を出すに
かた

取肴を重引にしたる圖

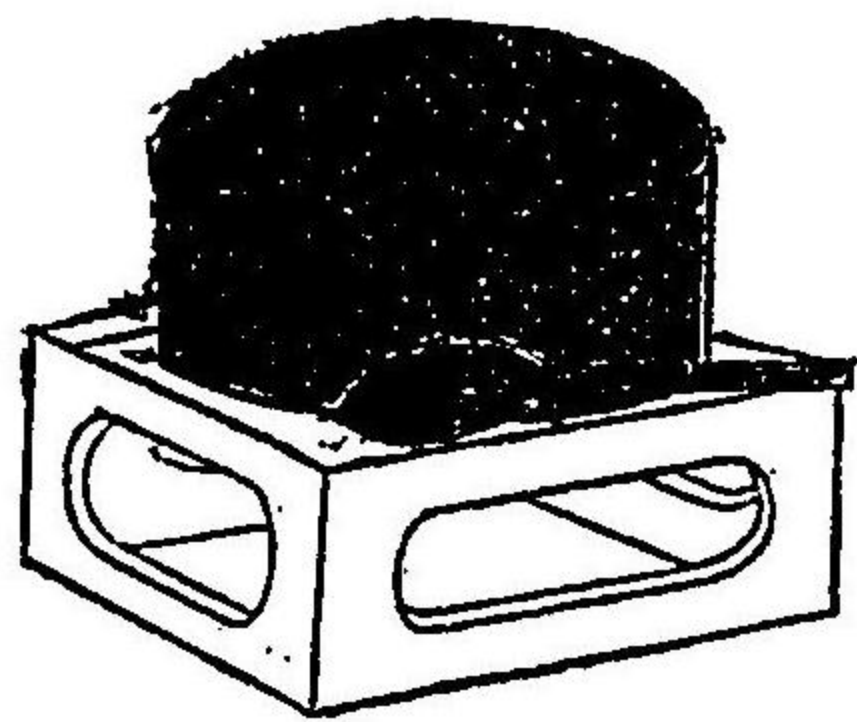


客の器式
より先きに
取肴を出すに
かた

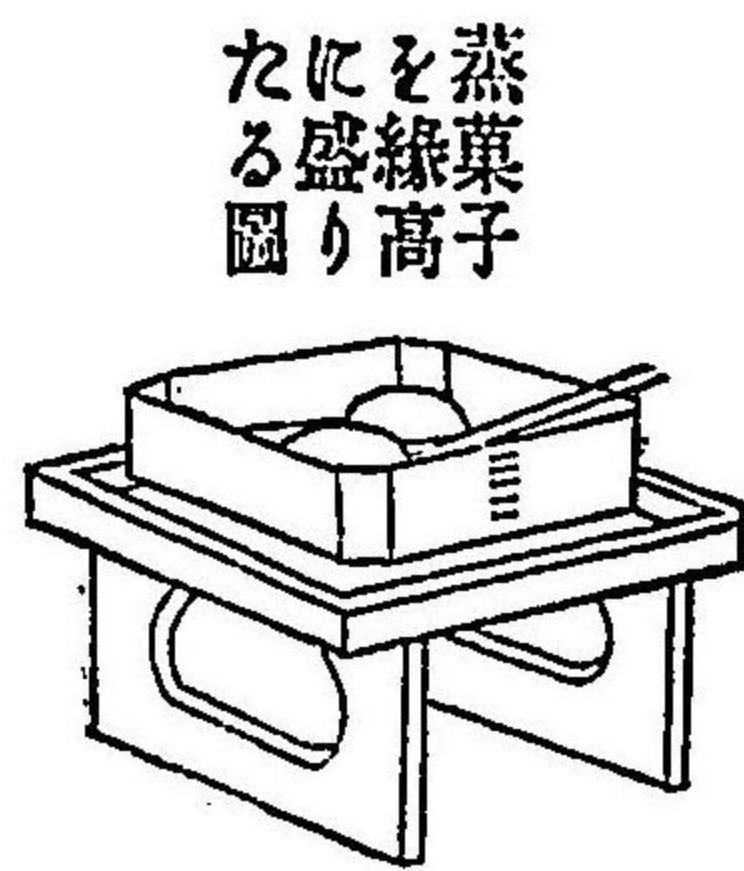




湯桶



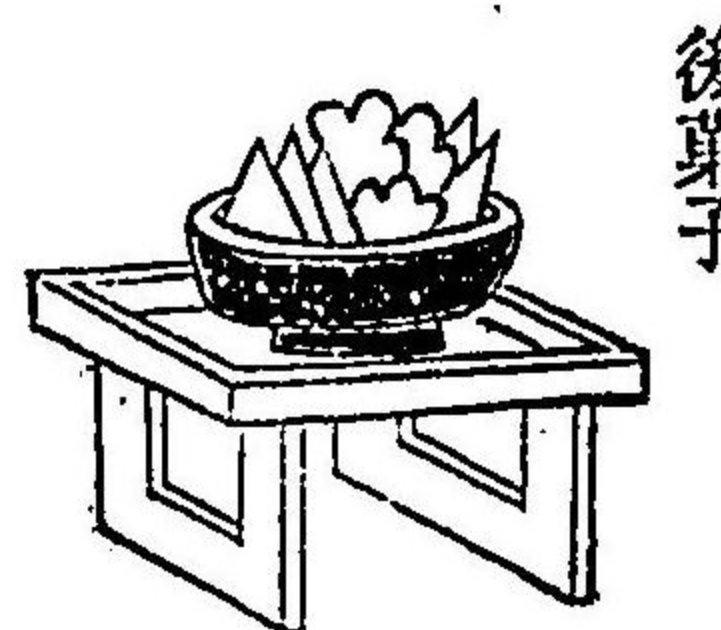
飯鉢



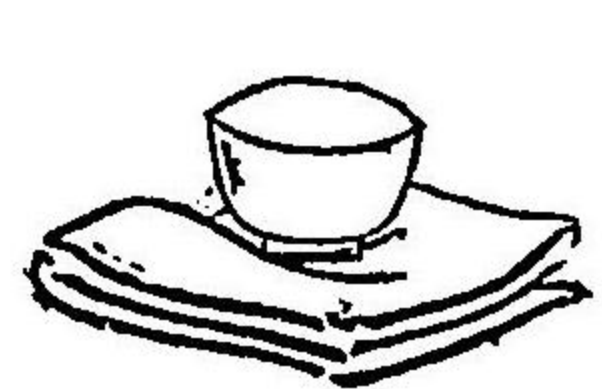
蒸籠
にを蒸
る盛縁
圓り高子



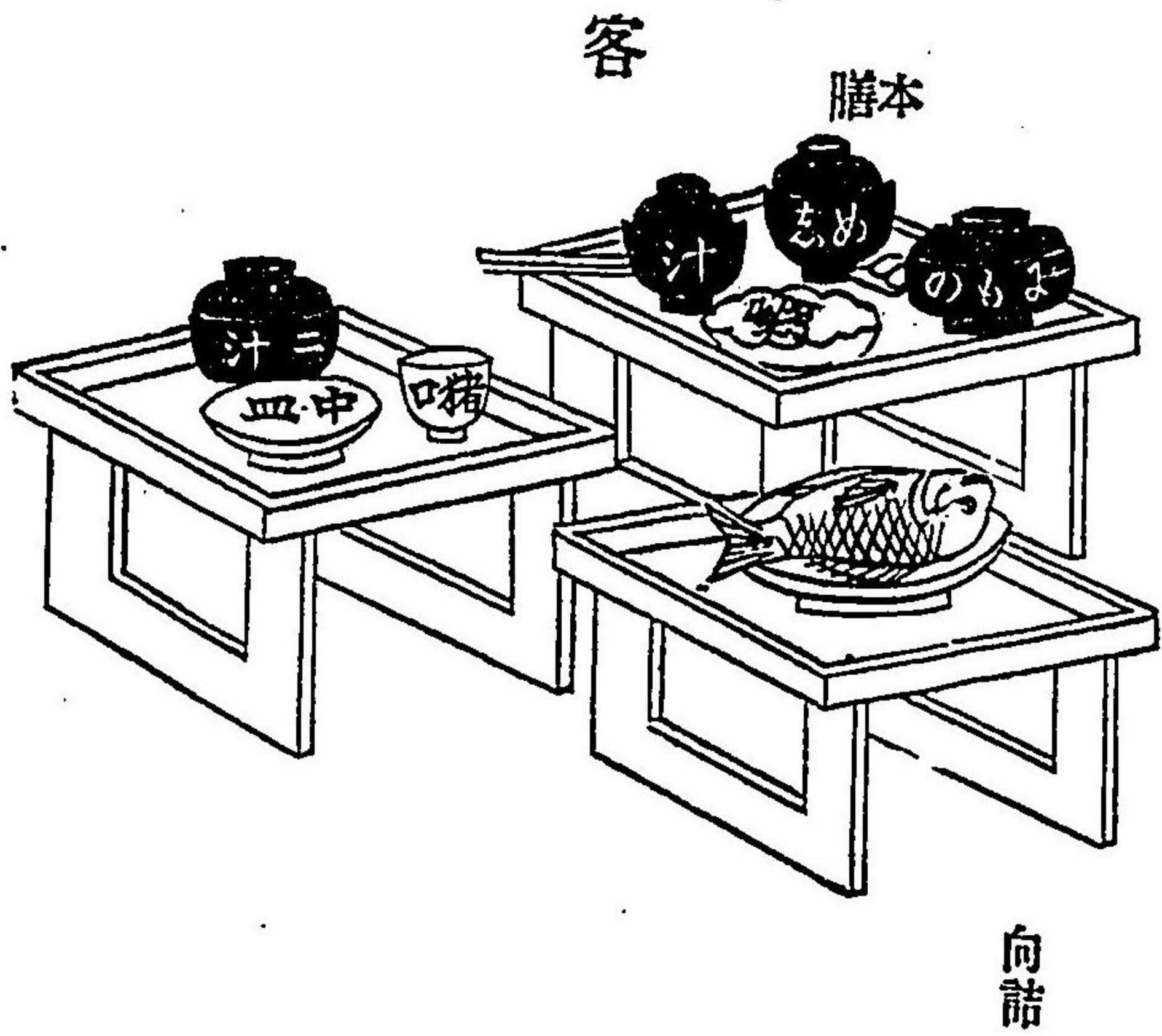
本出し
酒づて
のる持に



後菓子



茶

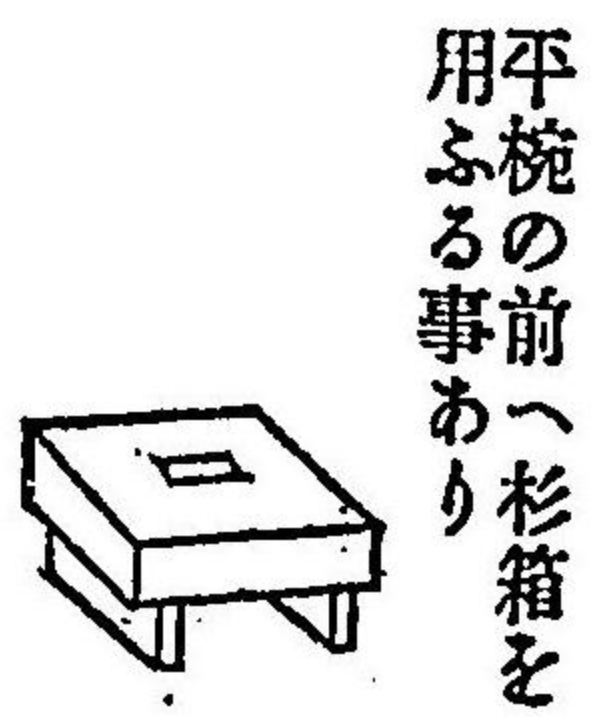


客

膳本

二の膳

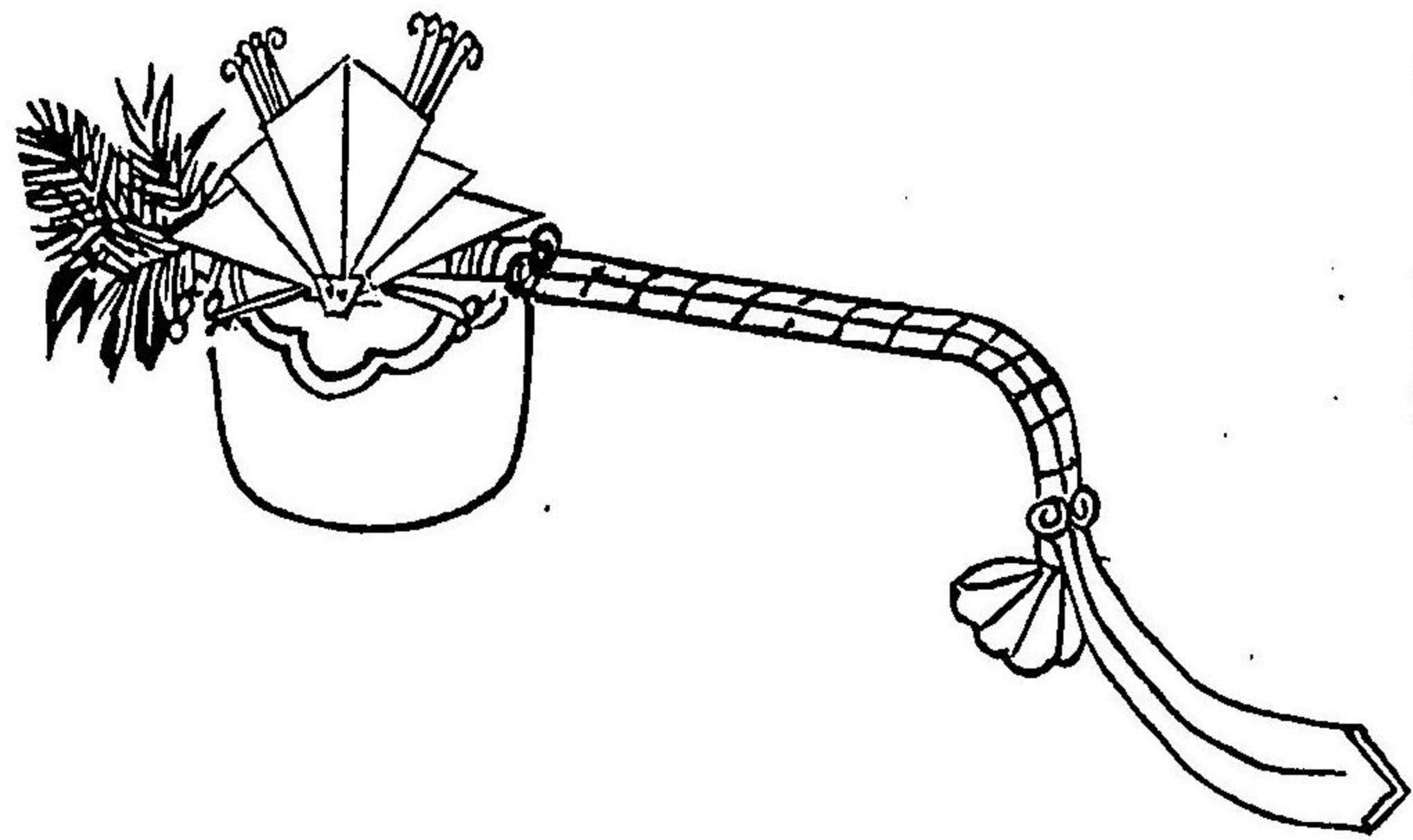
向詰



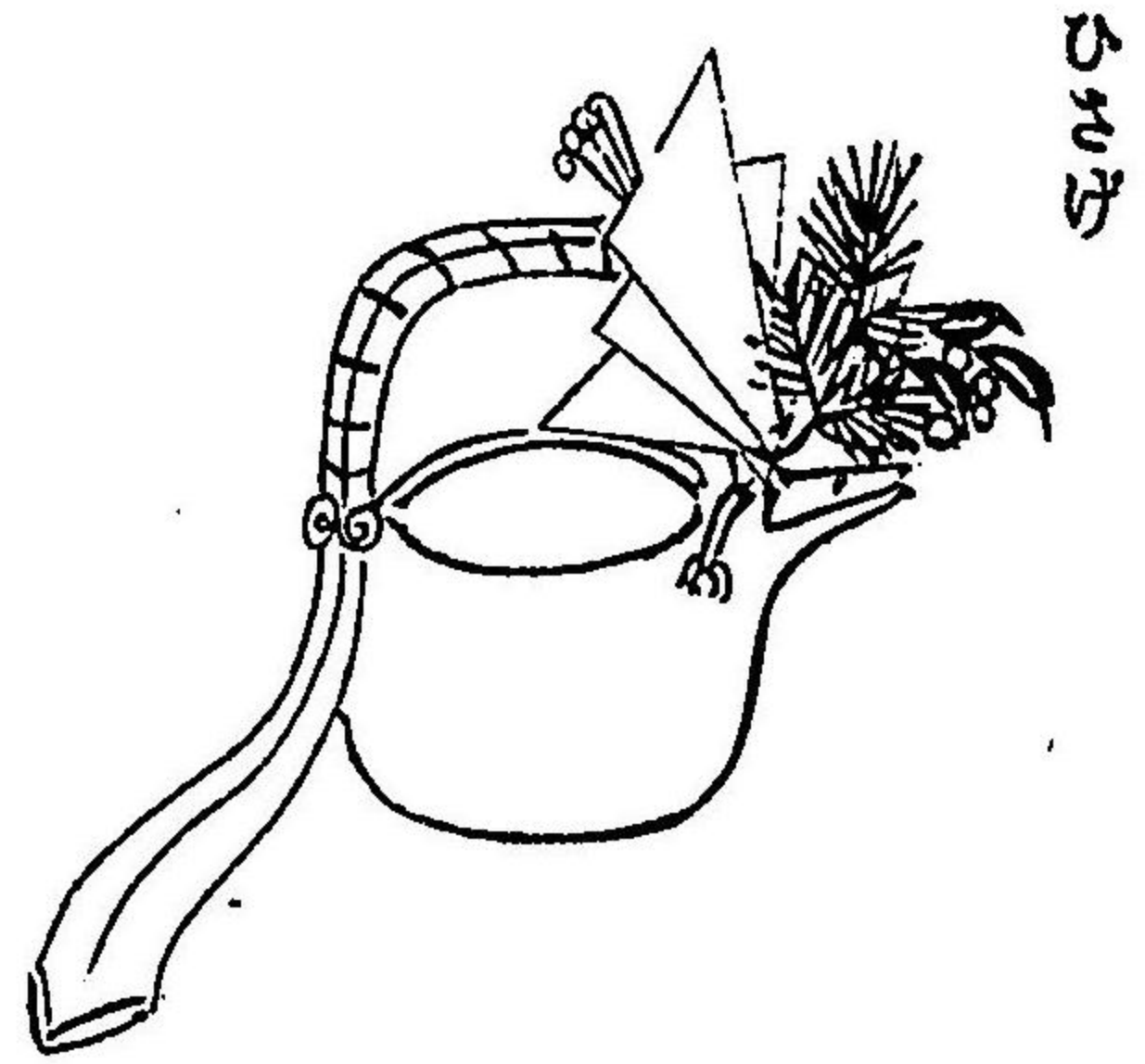
平椀の前へ杉箱を
用ふる事あり



香の物は薄板にて
せよ左の方へ添へ
てよし又小皿をも
用ふる

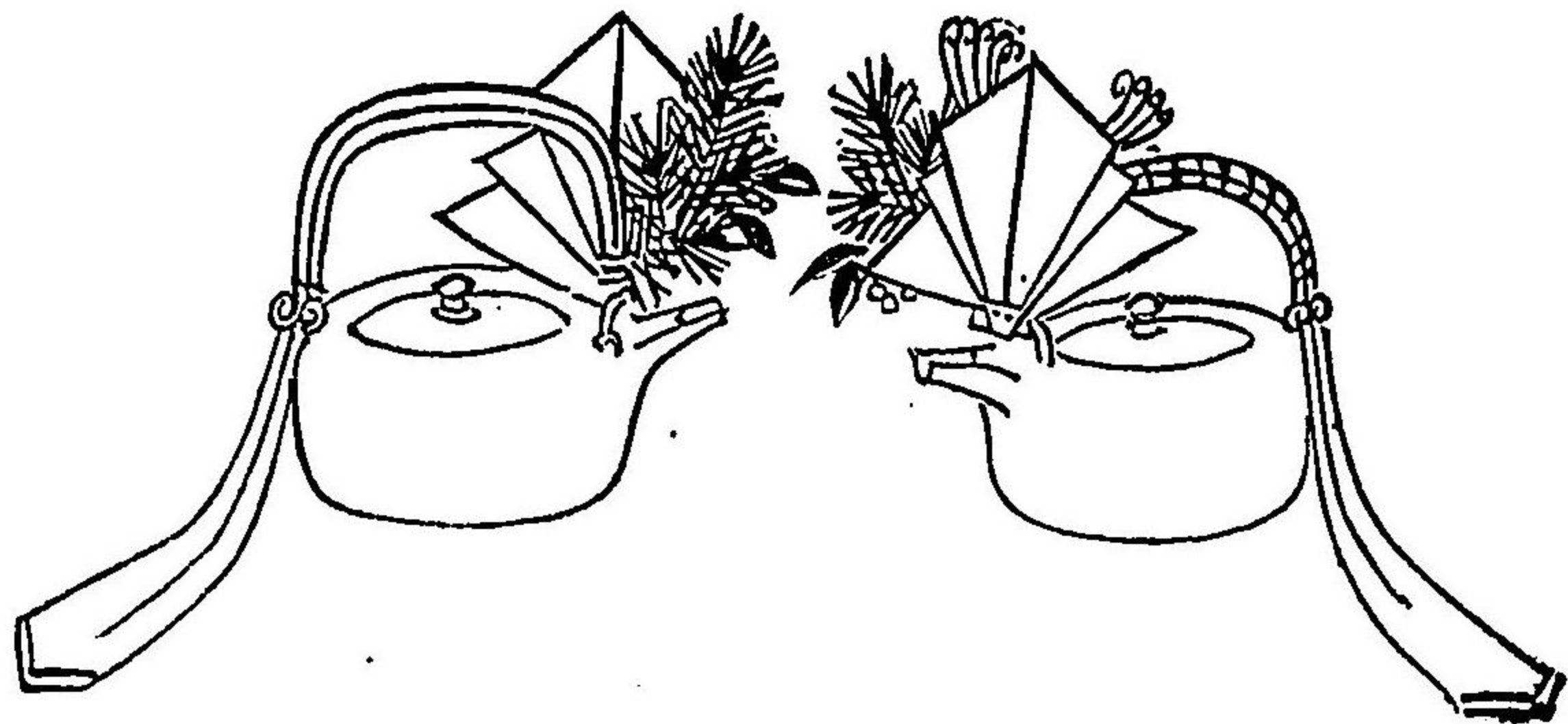


正式 長柄銚子



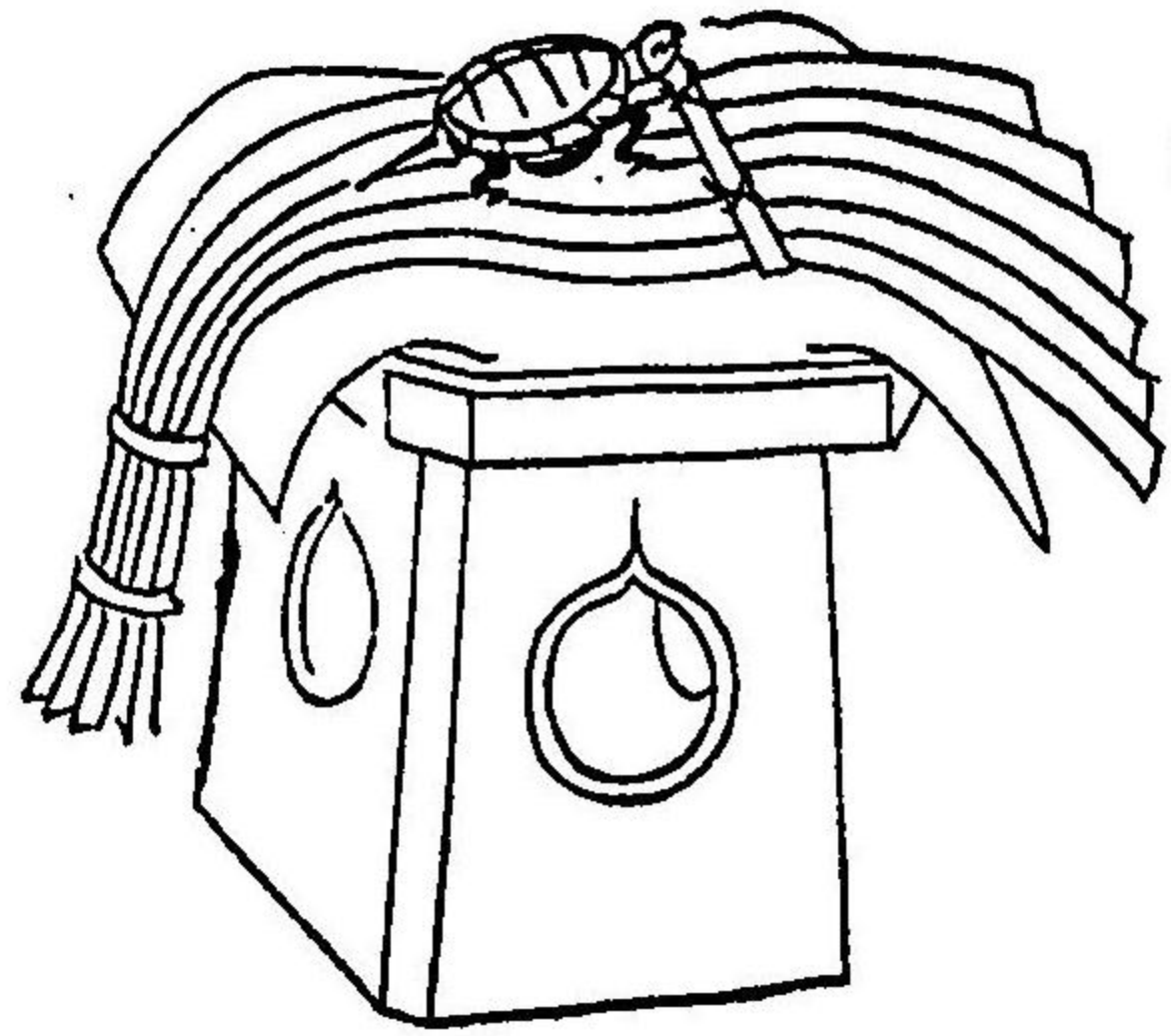
銚子

器式は普通の銚子に蝶をつけて用ふ



客

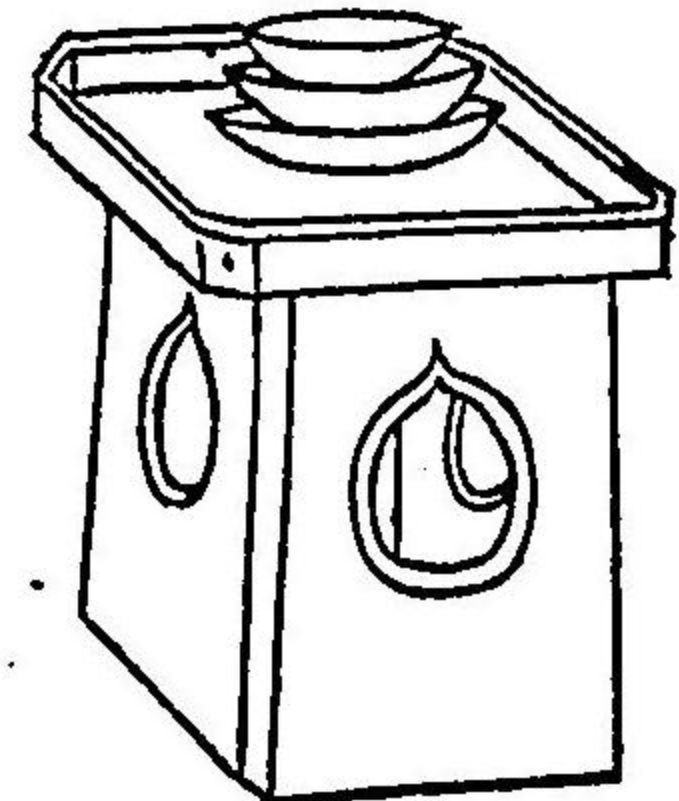
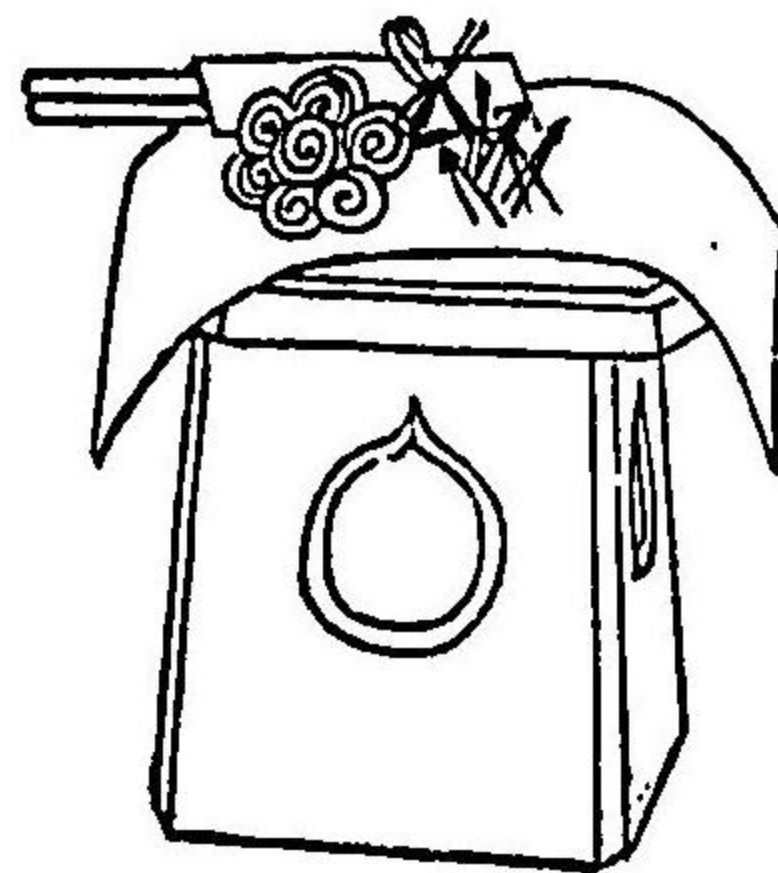
熨斗匏



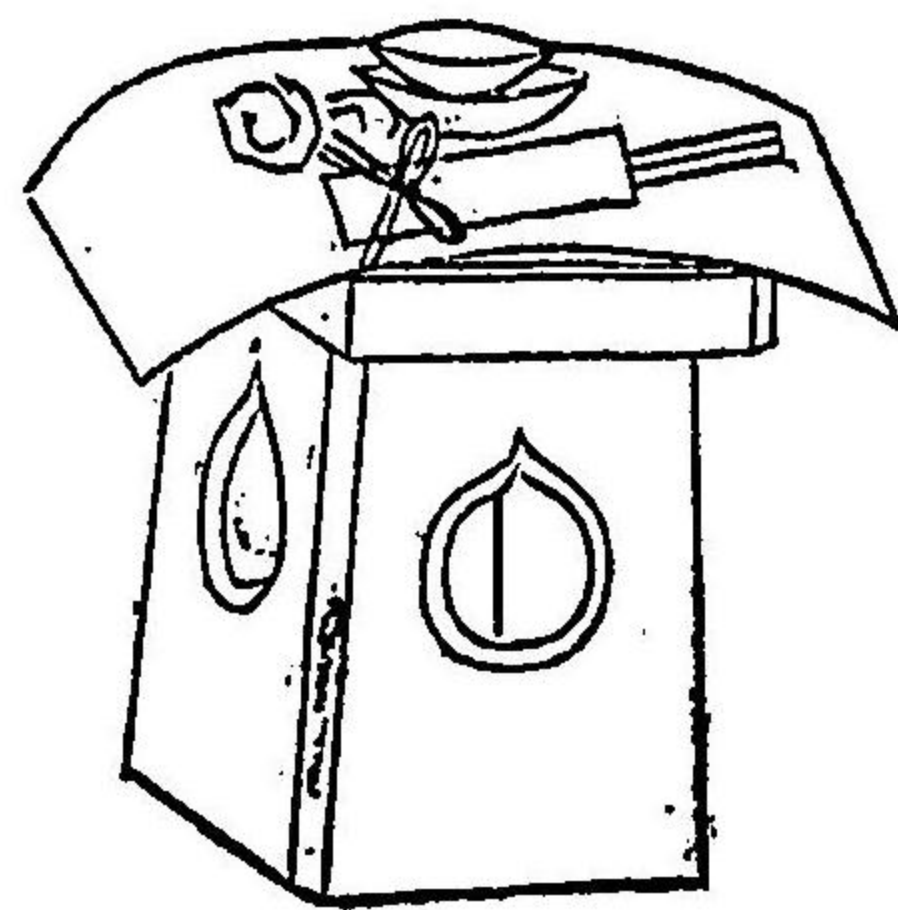
熨斗押へは用ひざるも
差支なし

肴取

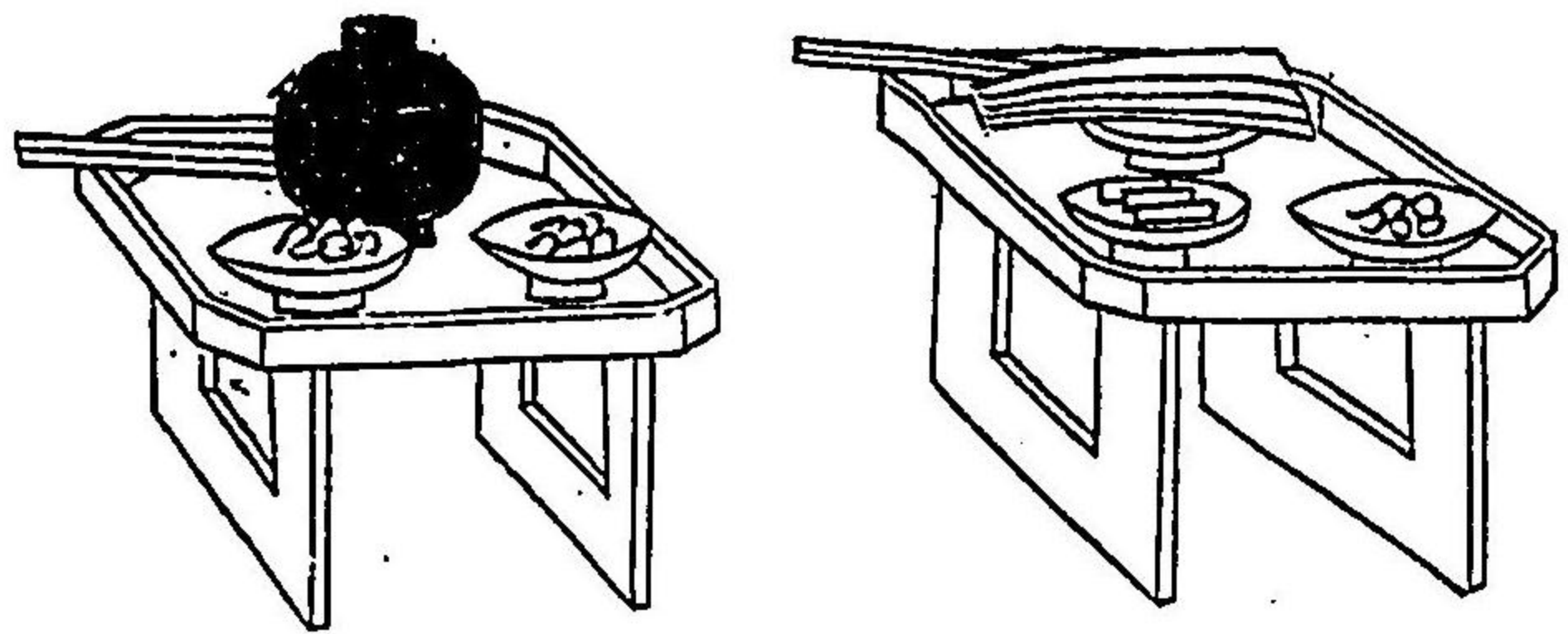
土器盃



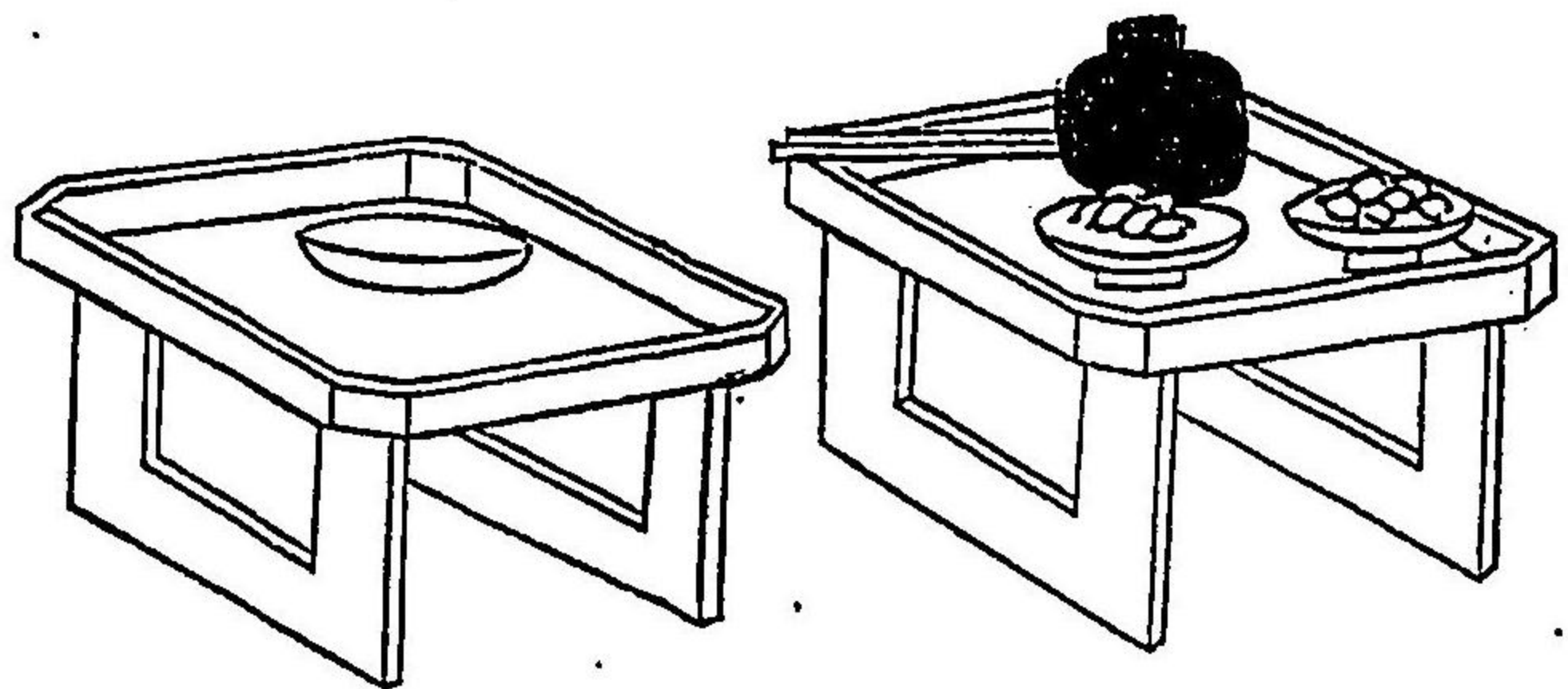
盃と肴とを盛込
みたる圖



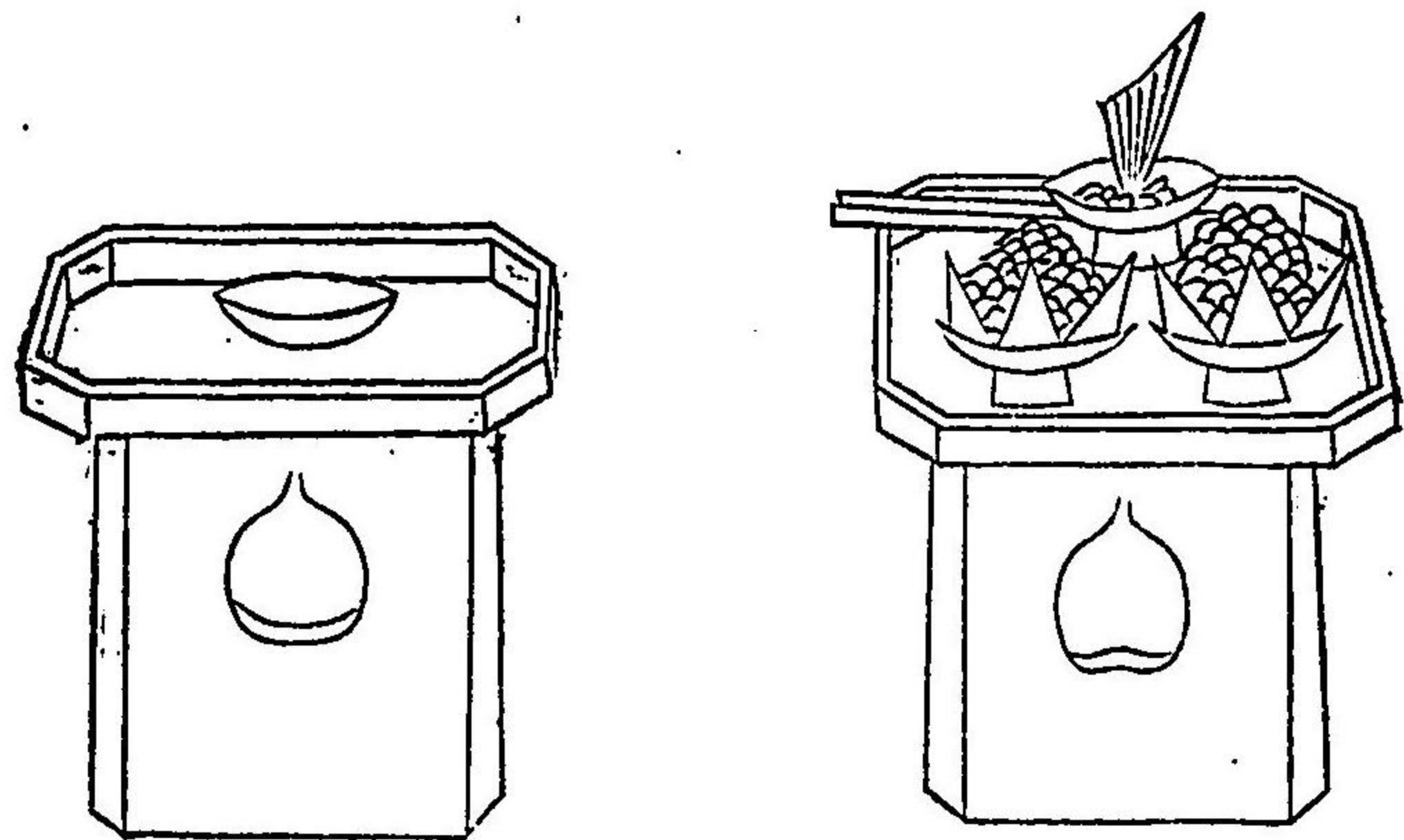
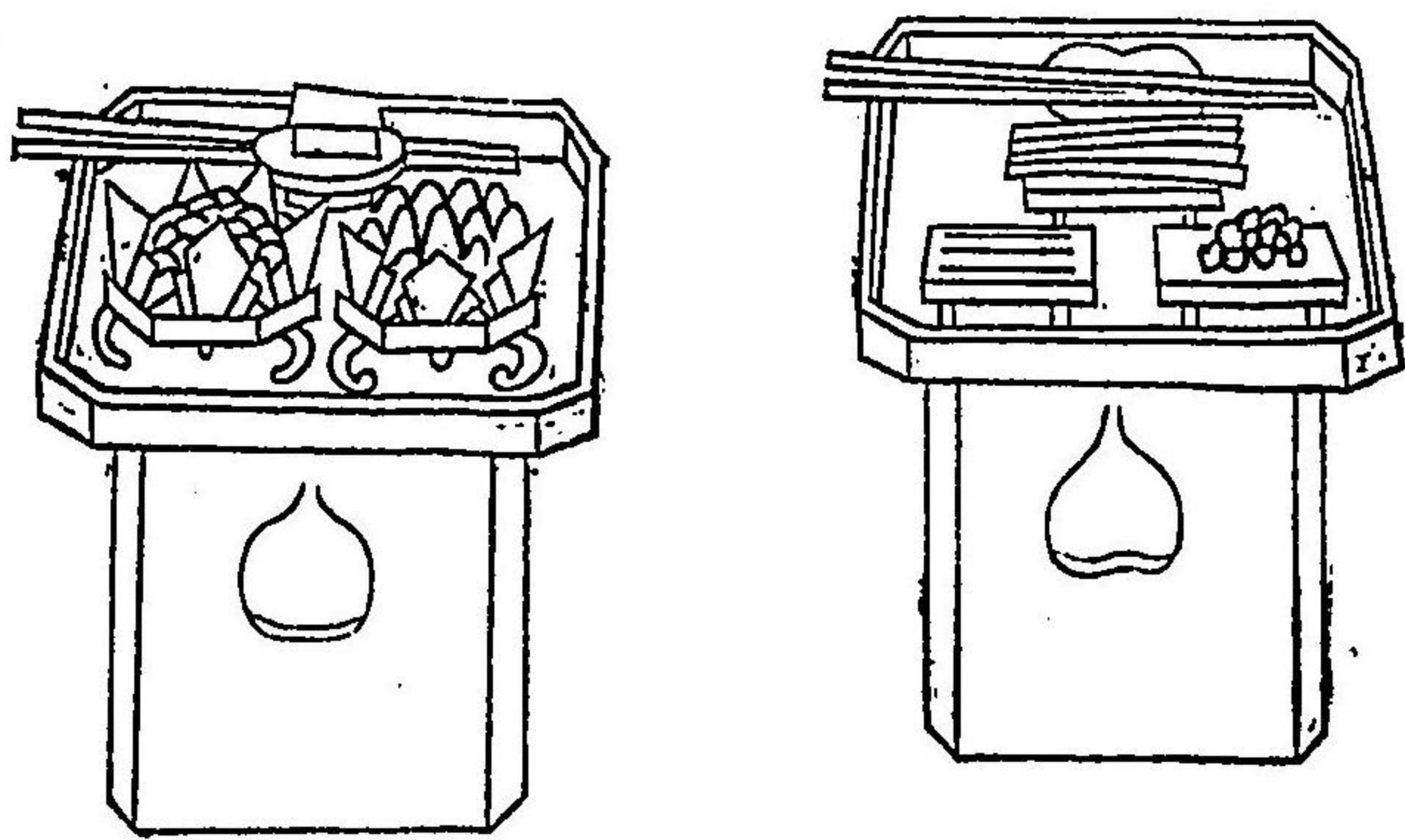
新撰女禮盤 前編 作法の部



器式の三ごん及び下捨の圖

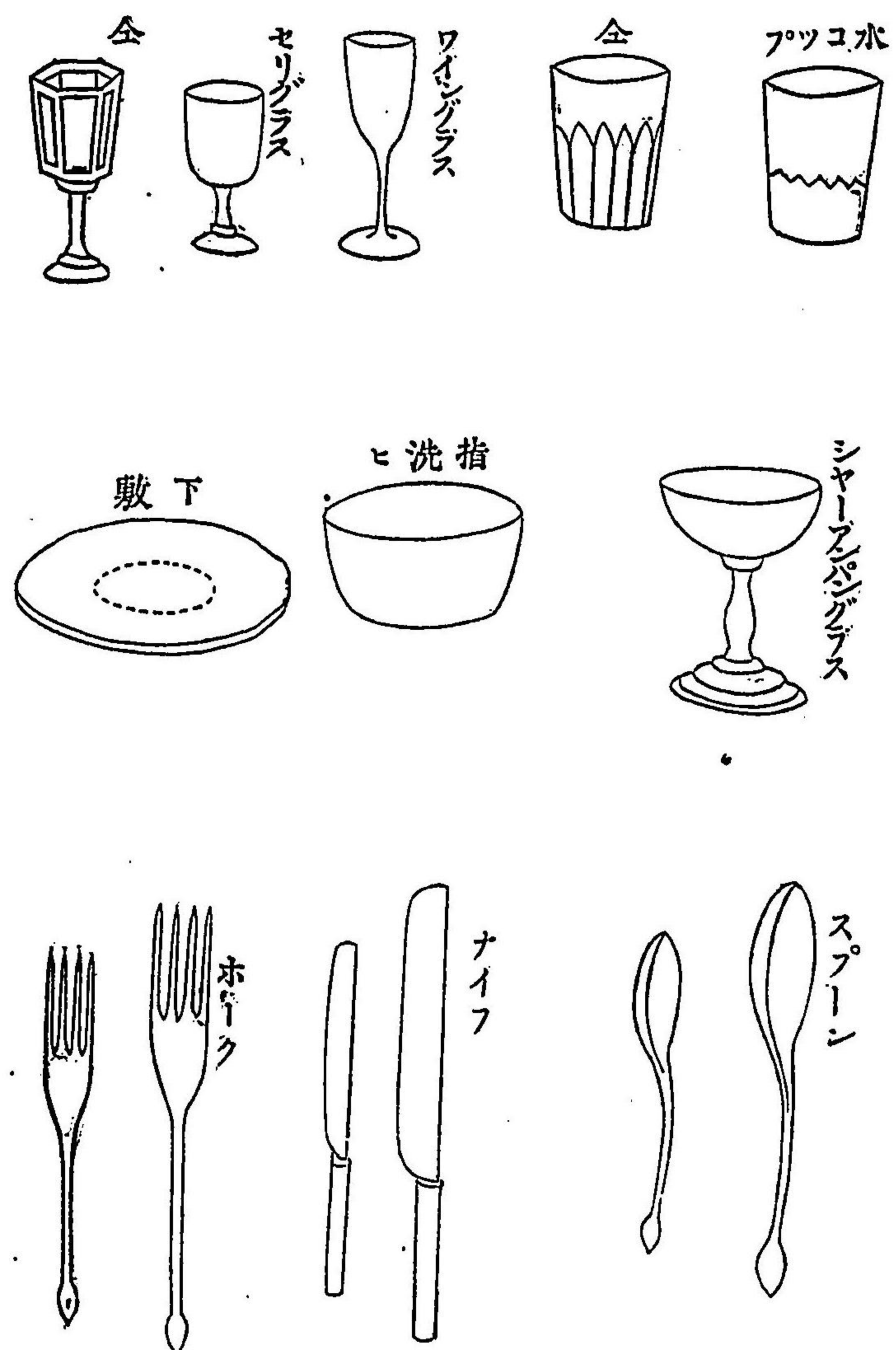


新撰女禮盤 前編 作法の部
三ごん入物及び下捨のすゑ方





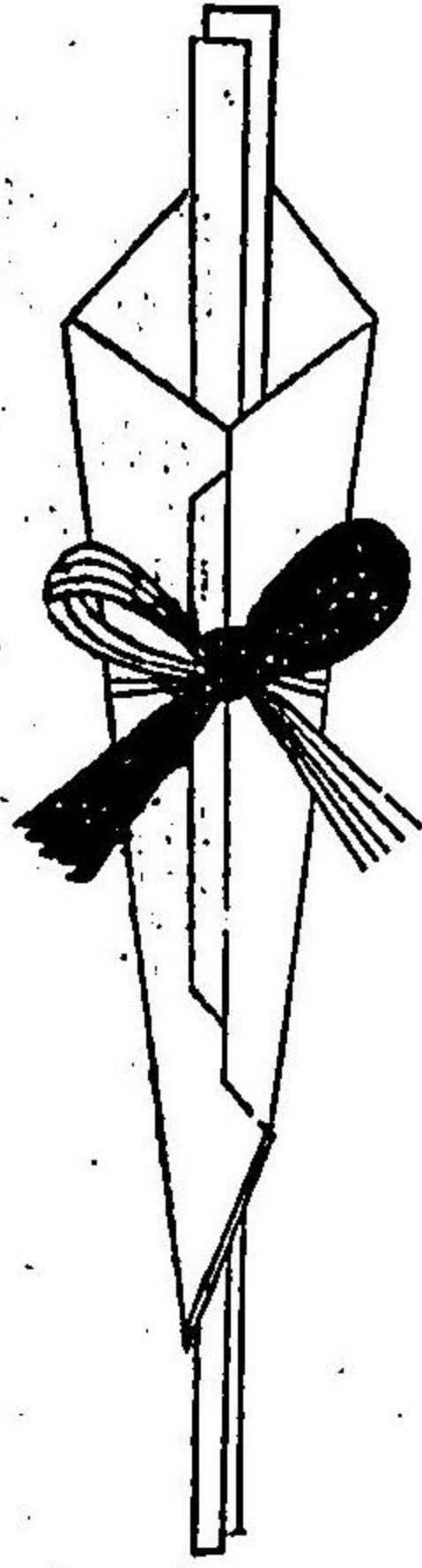
新撰女禮儀
前編
作法の部



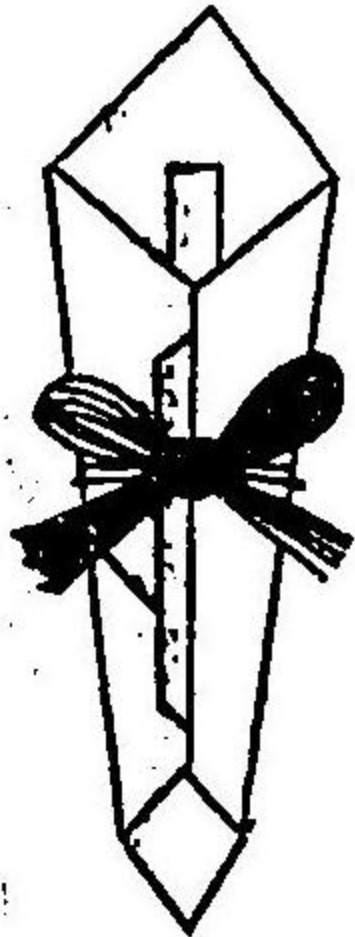
新撰女禮儀
前編
作法の部

折形包形
の大略
熨斗包

新撰女禮經 前編 作法の部



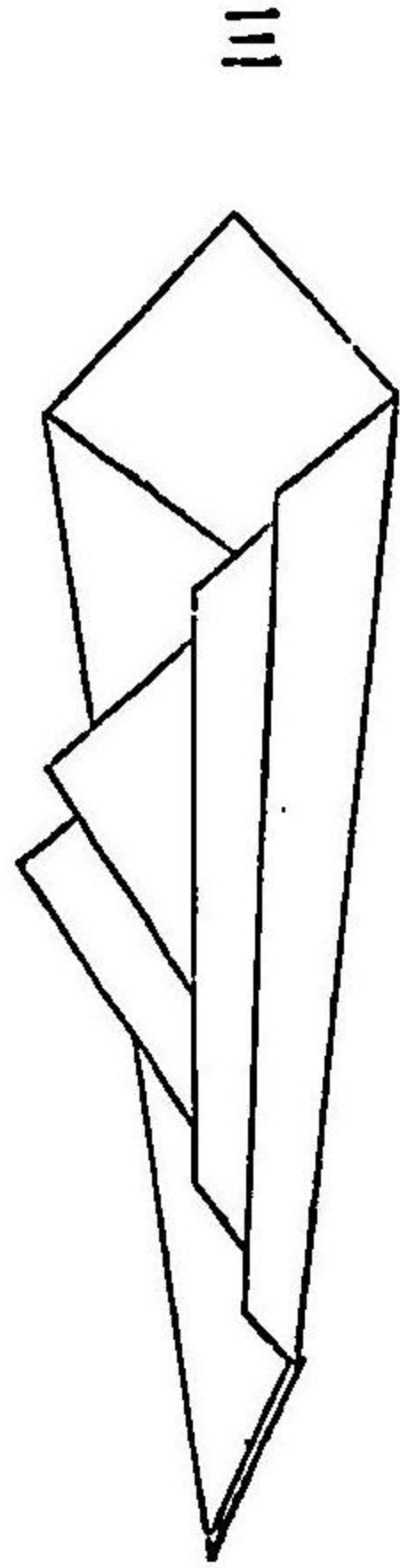
儀用式
に用ふる形



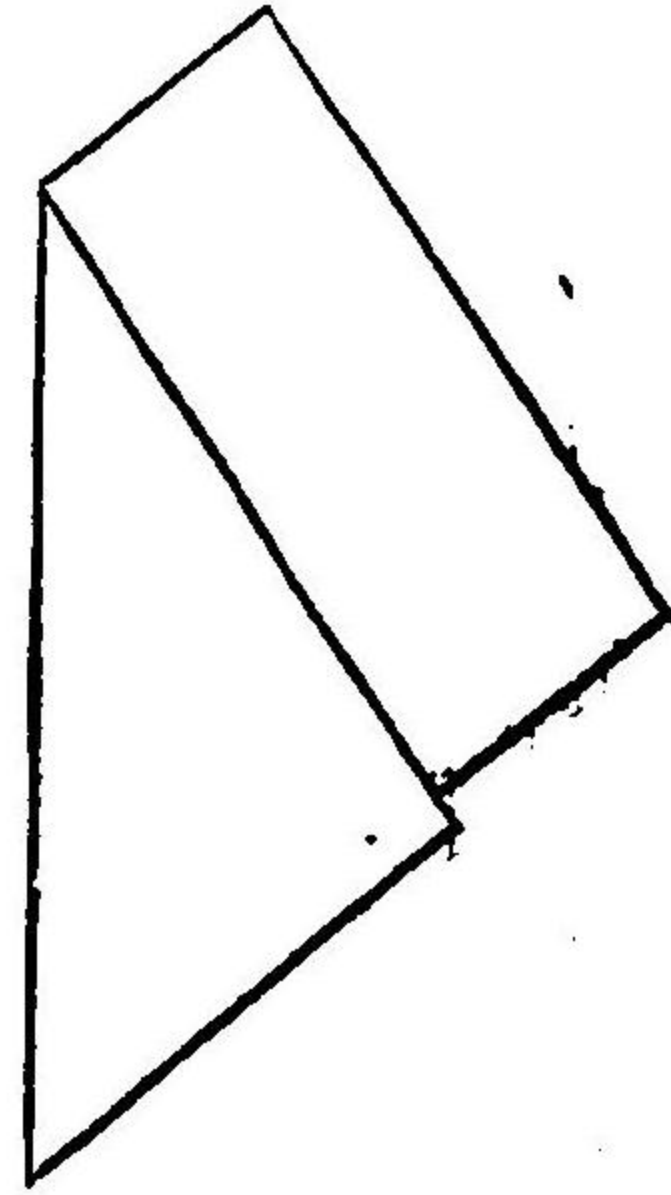
平常用式
に用ふる形

一四五

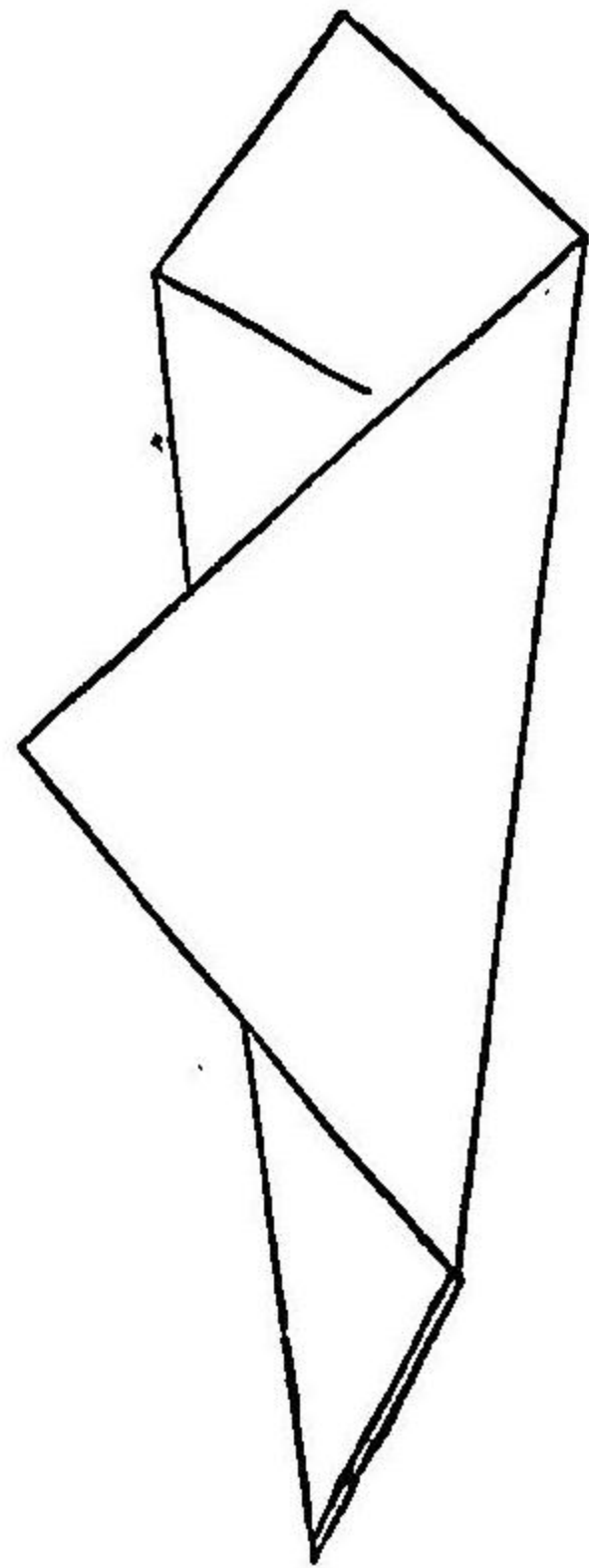
をよします。但し、何れも紙は二枚重ねて折るべし。



三



一

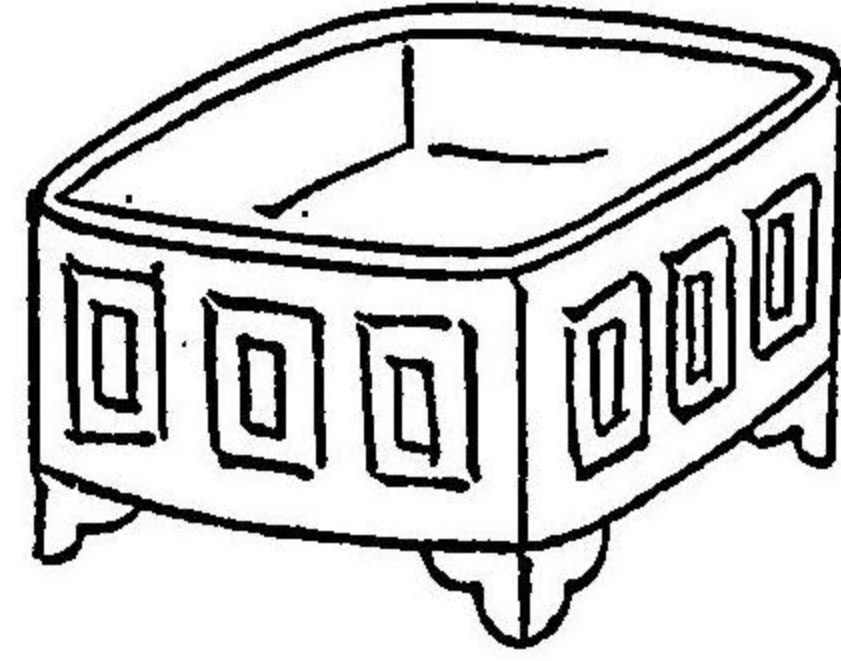


二

折形包形の大畧
熨斗包

右の如きは、紙を切らず、壹枚の儘にて折る形なり。平常用ふるは、紙を角にして、小さく切りて折るなり。祝儀だちたる進物には、奉書又は杉原にて右の如き形に折りて、用ふる

花器

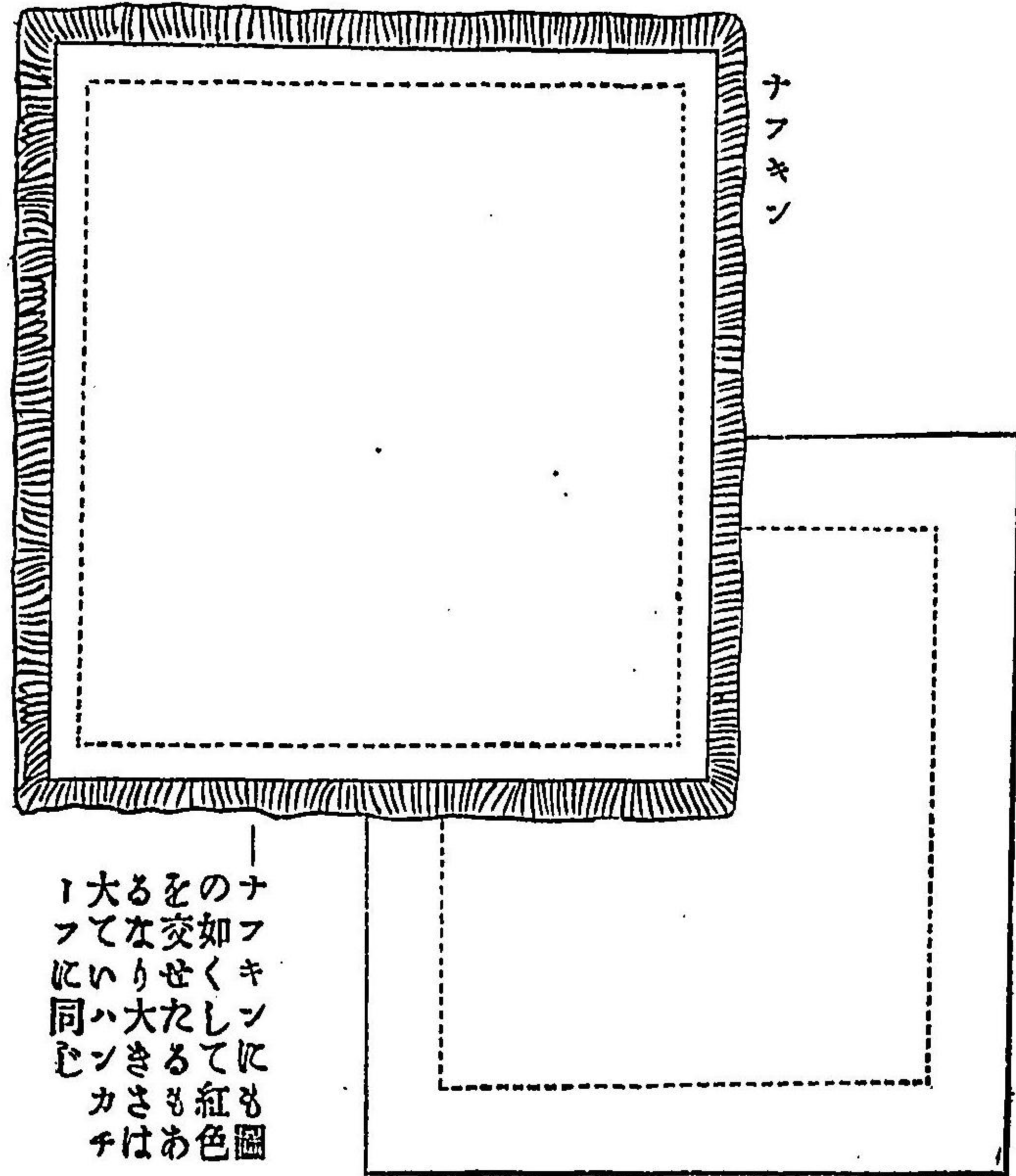


花器



新撰女禮經 前編 作法の部

ナフキン



ナフキンにも圖の如くして紅色を交せたるもあるなり。大きさは大なり。ハンカチに同じ。

一四四

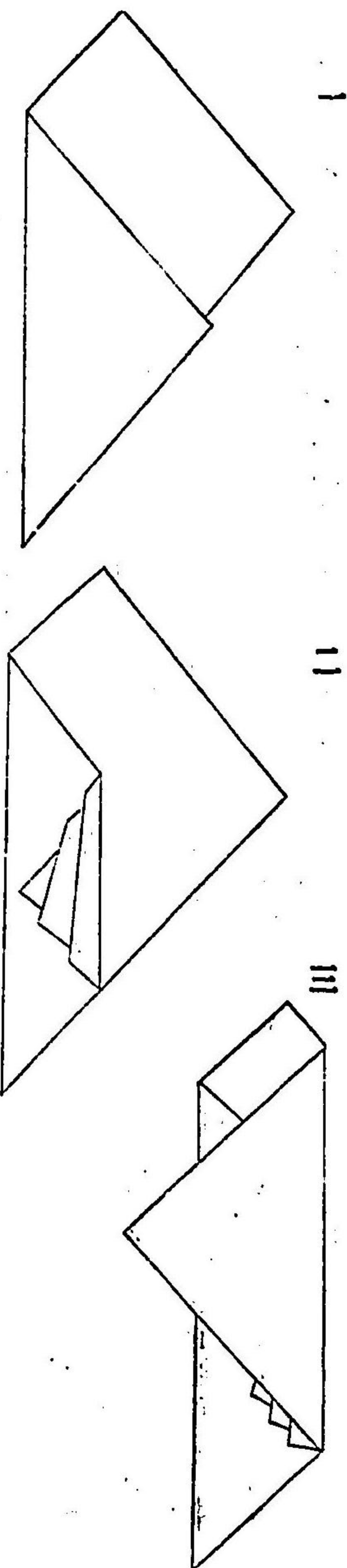
熨斗蛇包

新撰女禮儀 前編 作法の部

一四六

平常用ふる熨斗包は、土地の風俗により、多少の異あり。あるひは頭の巾廣く、下細きあり、又は水引を畧して紅色の紙をもて帯にしたる、みな畧に過ぎたるものなり。

同

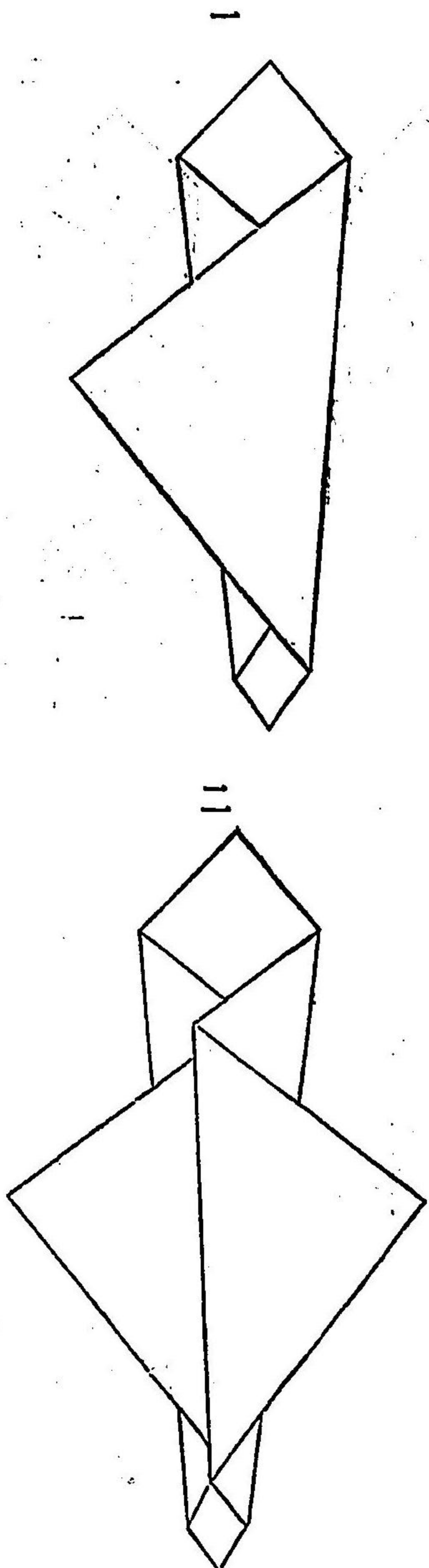
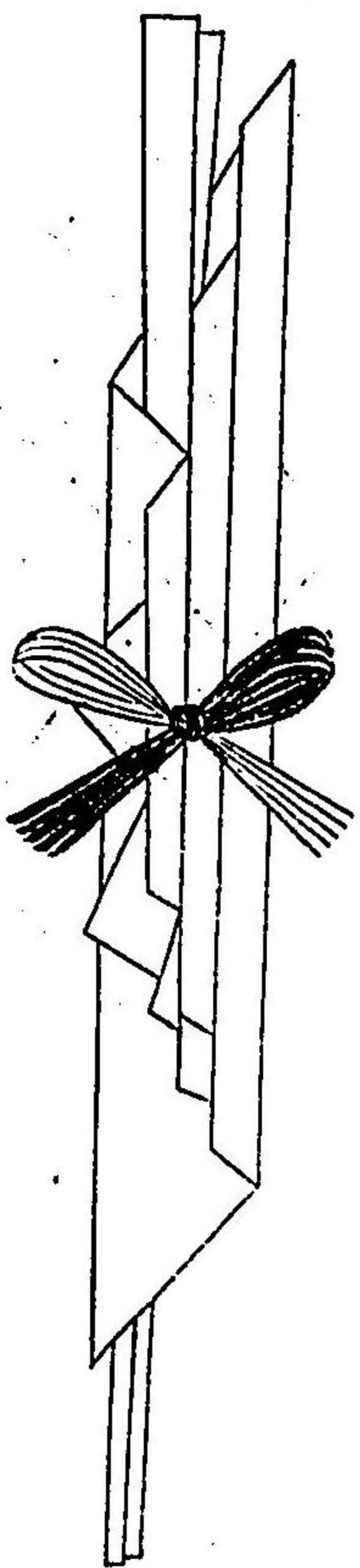


扇子包

右の如き熨斗蛇包は、最重き祝儀の進物に用ふる。水引の掛様は、普通の場合は折かけに結び、婚禮の式には引結びを用ふる。此外種々、熨斗蛇包形あれど禮法専修の人にあらざれば、必用なきことなれば畧す。

扇子包

紙は角にすへし



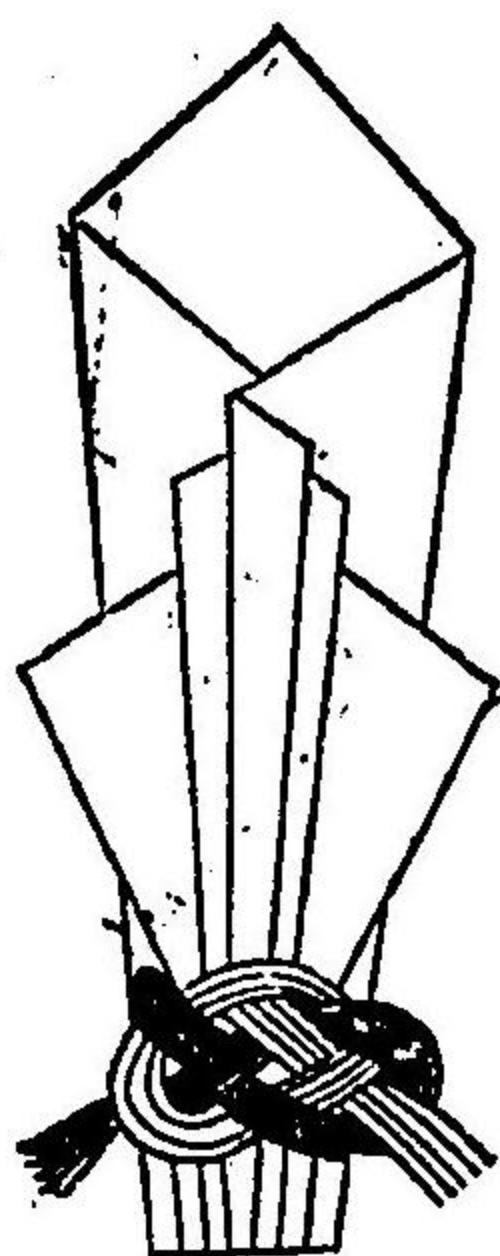
新撰女禮儀 前編 作法の部

一四七

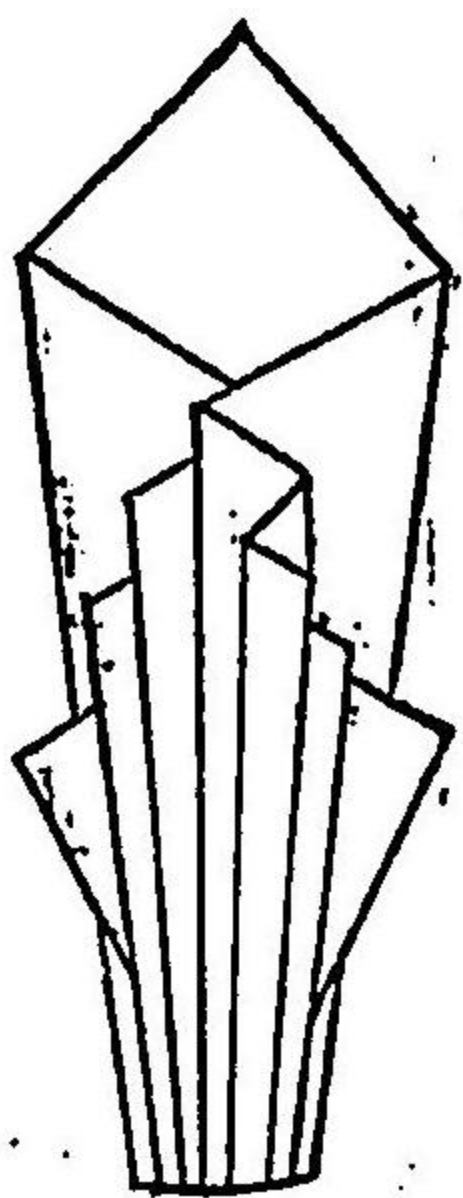
筆墨包

新撰女禮儀 前編 作法の部

三

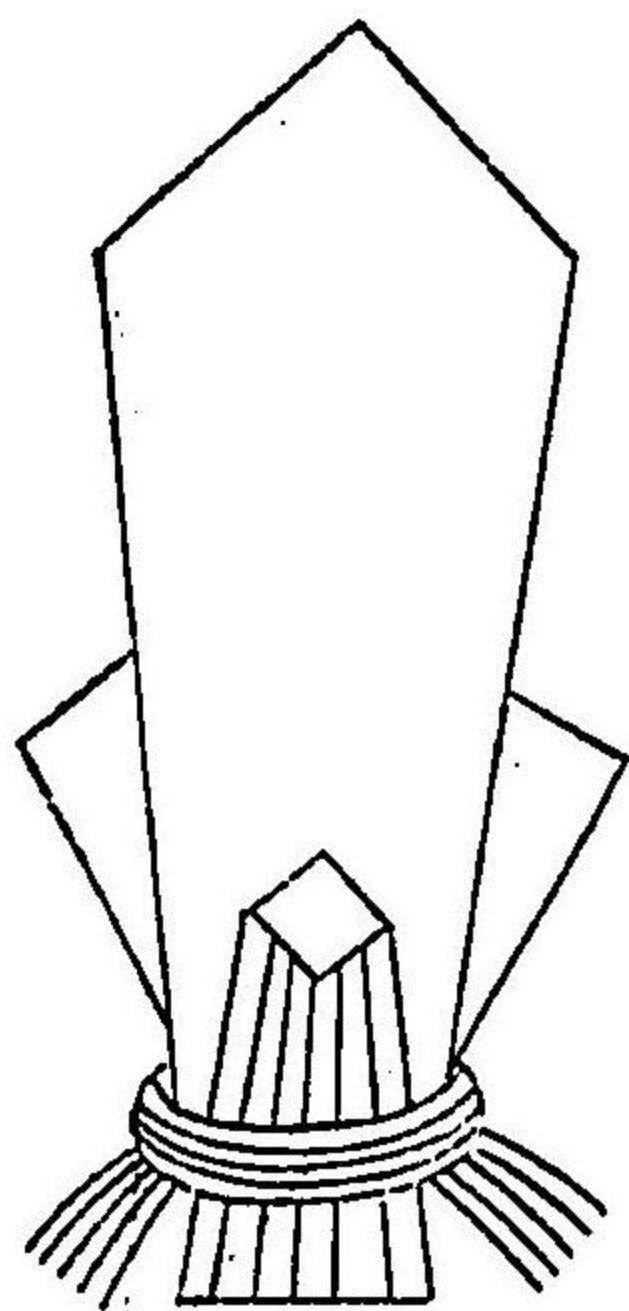


表



筆墨包

かくの如きもあり。水引かけ様前同し。



裏

一四八

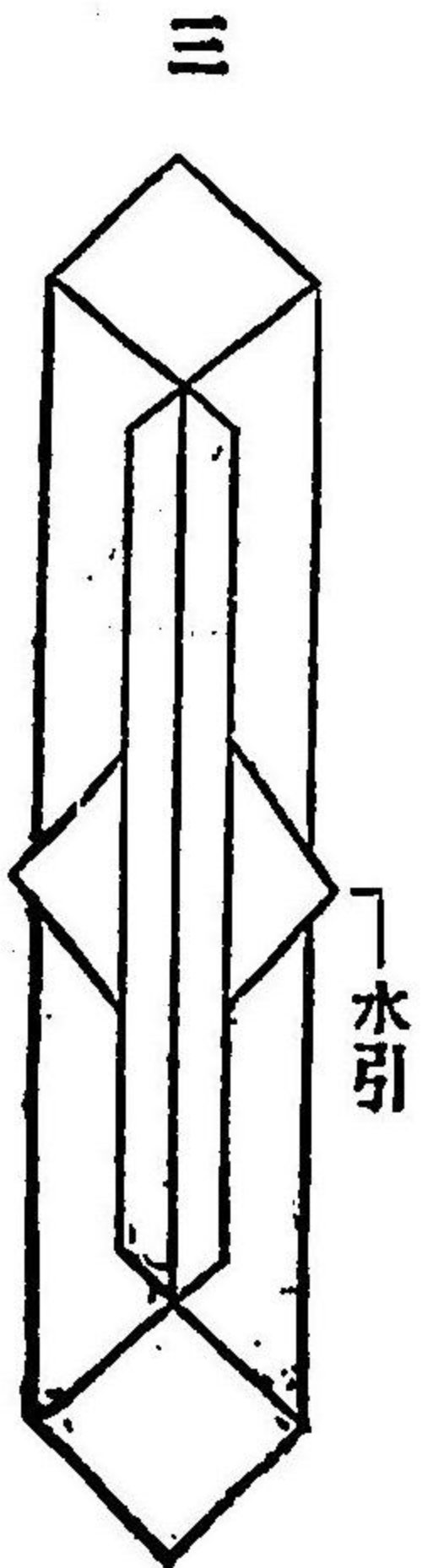
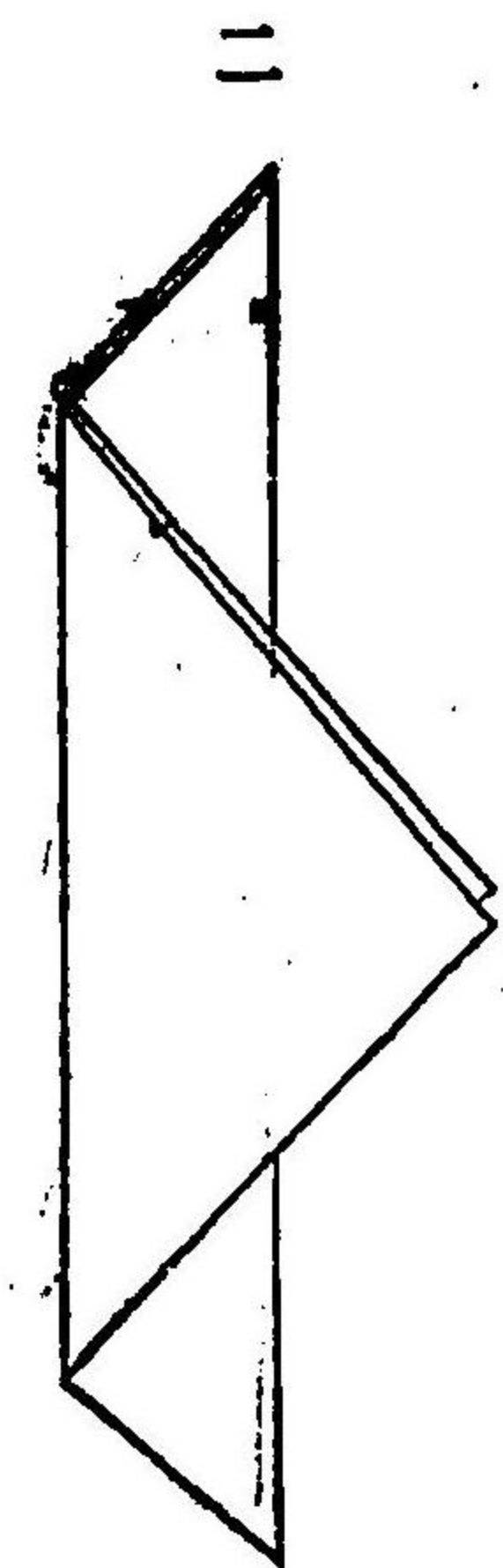
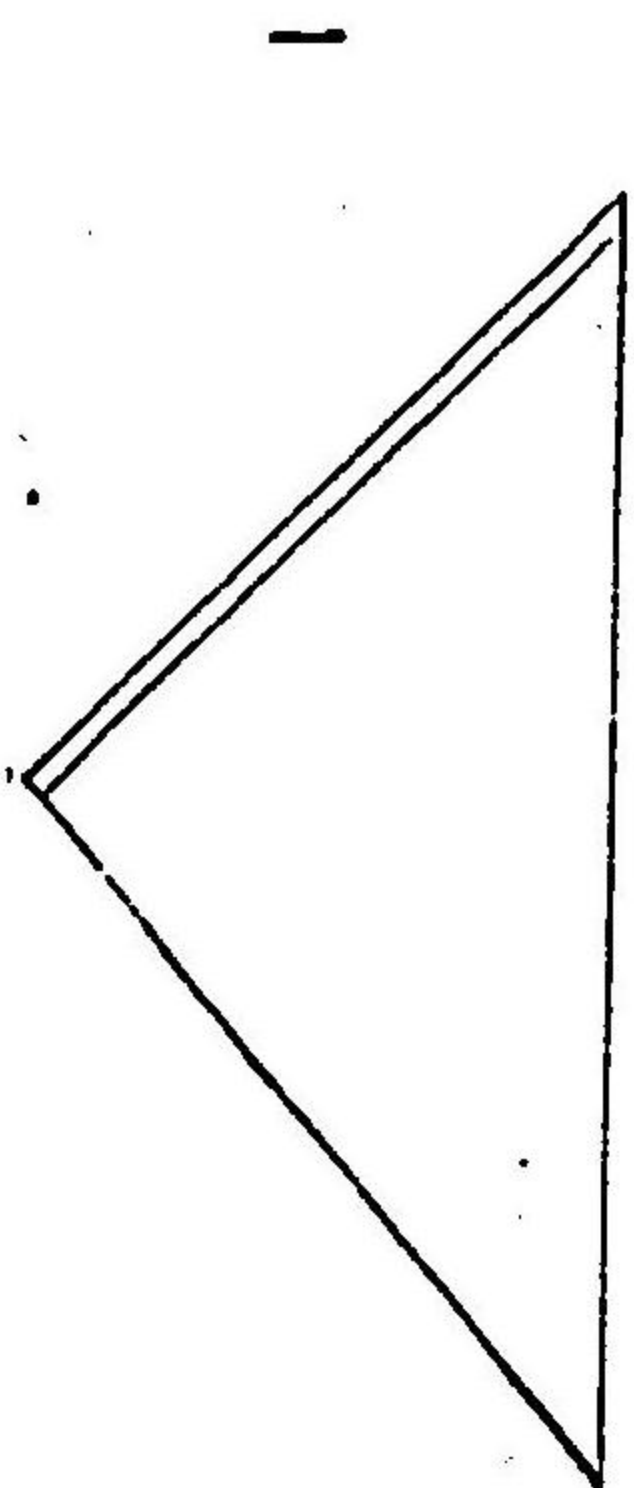
帯包

帯包

但し紙は角にすべし。



水引かけ様は、扇子包の如くするもよし。又圖の如く折かけにもするなり



始め三角にして折る時は、ゆがみなくなる也。

新撰女禮儀 前編 作法の部

一四九

端物包

新張女禮儀 前編 作法の部

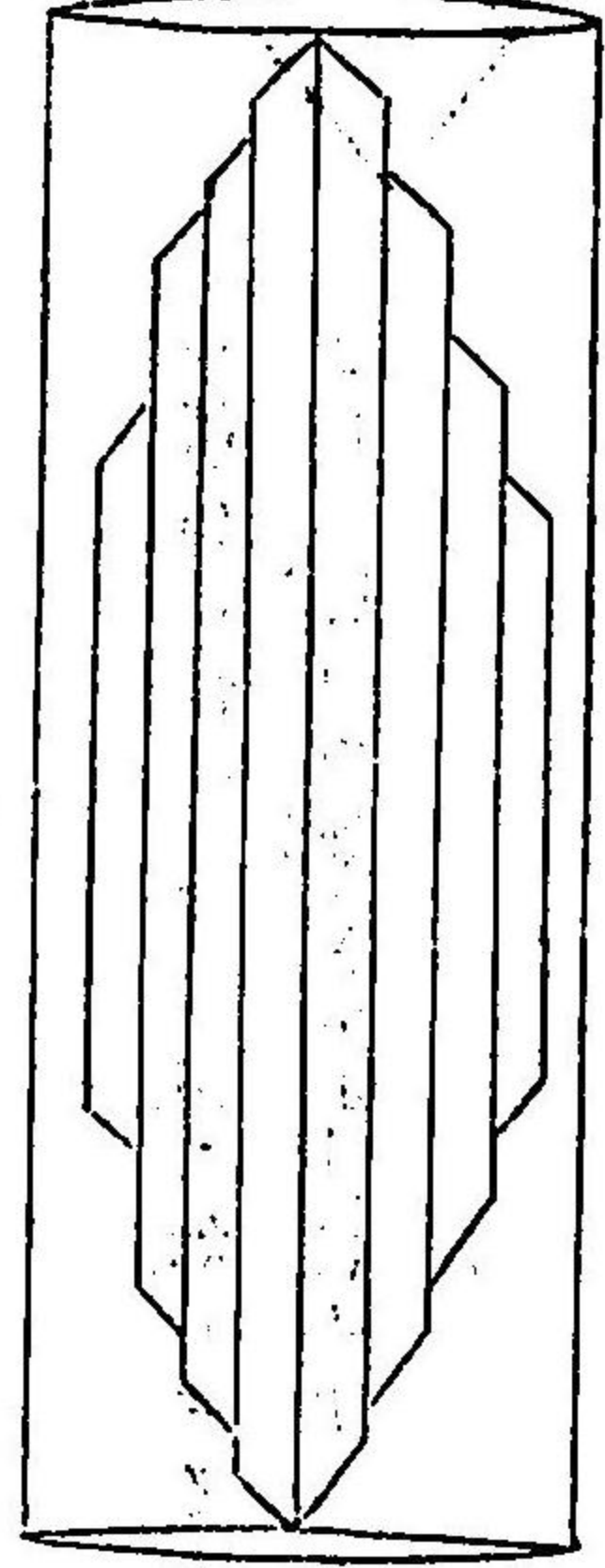
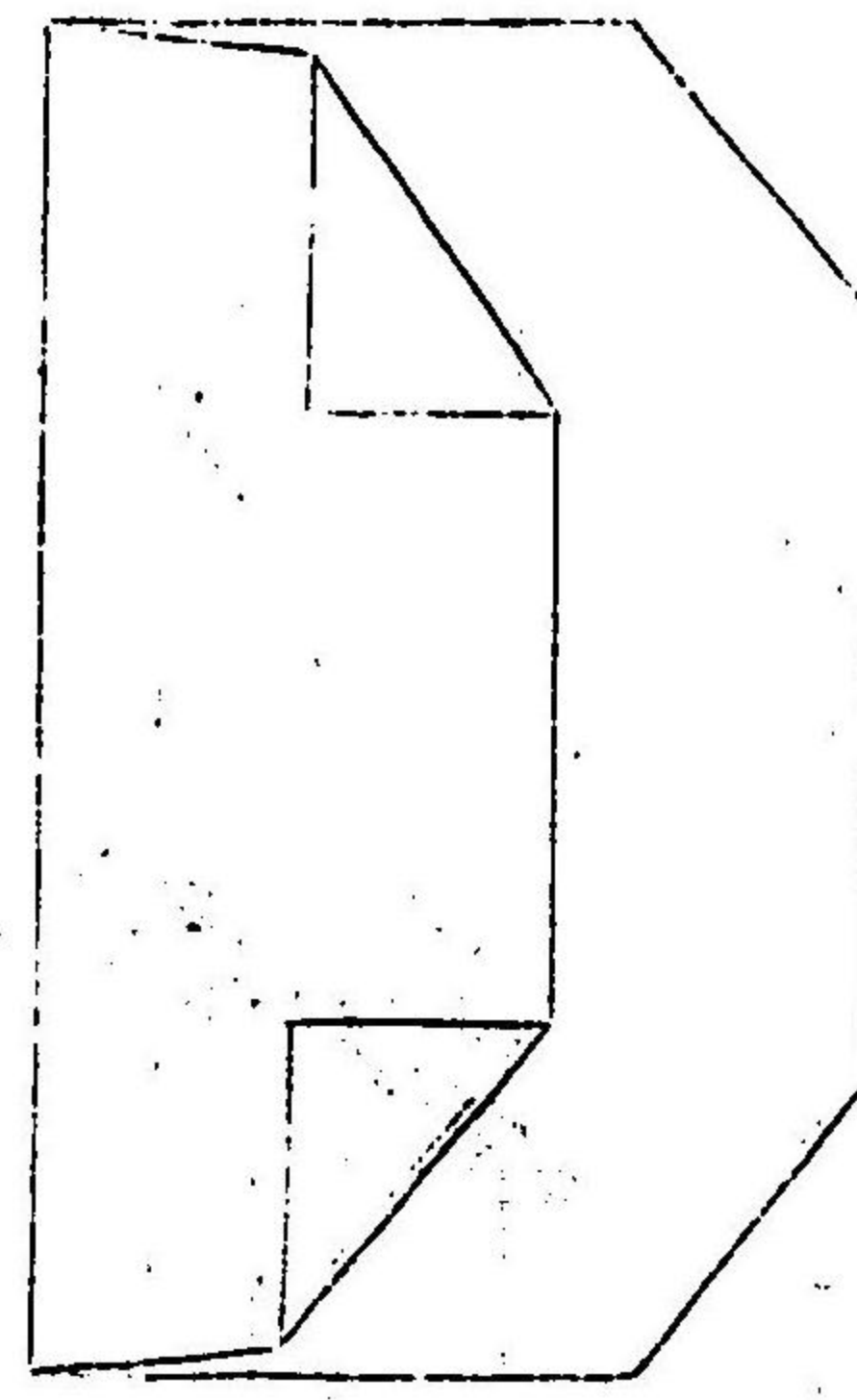
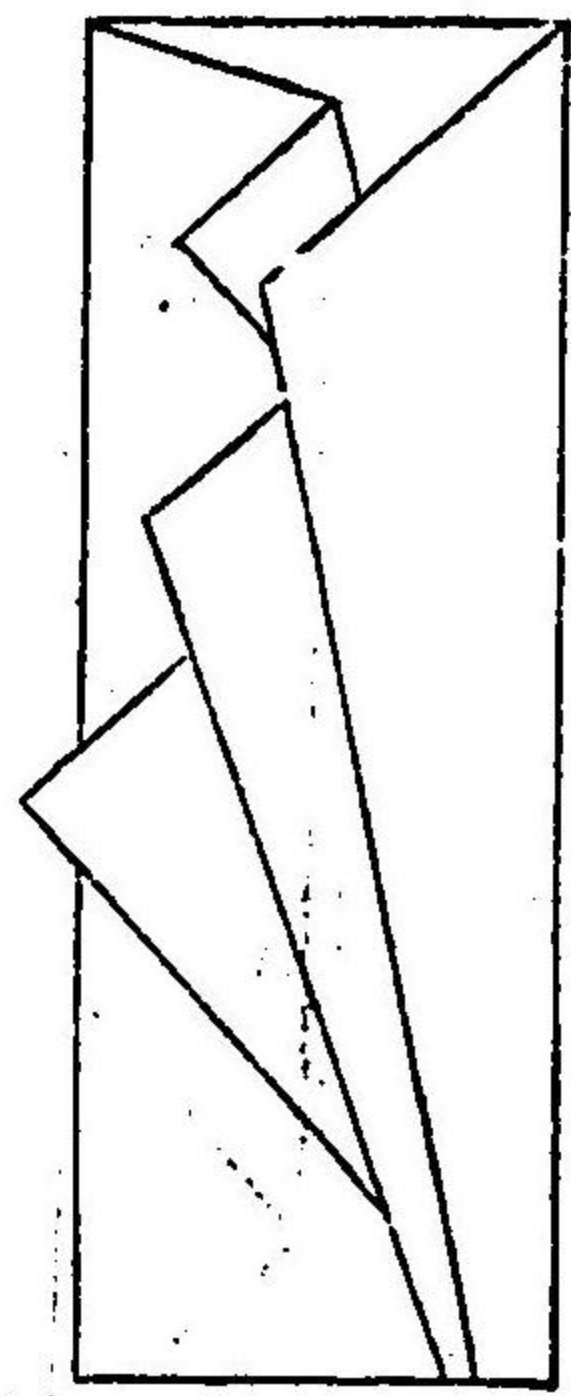
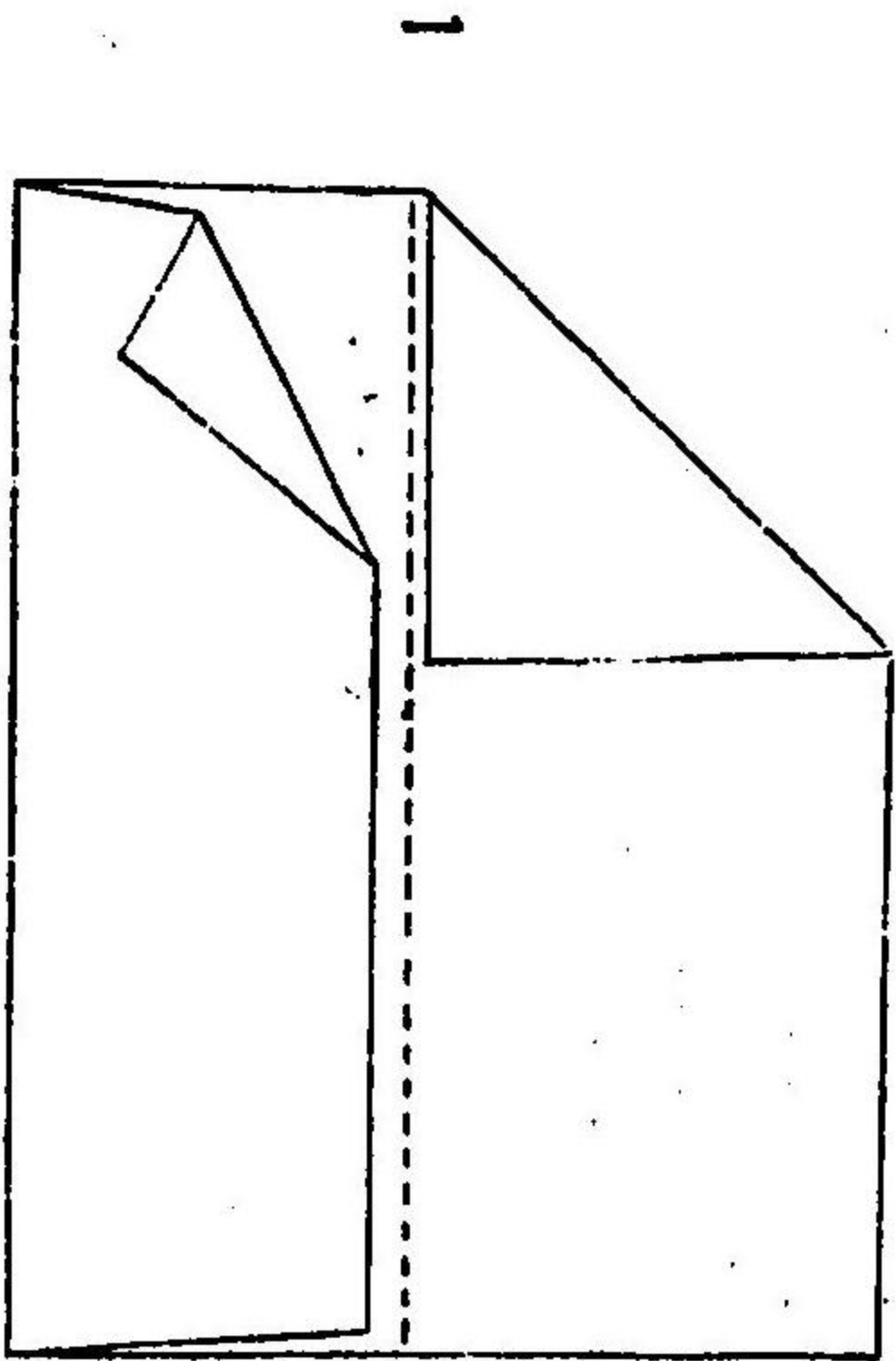
端物包

一五〇

茶包

茶包

水引前みづひきまへに同し

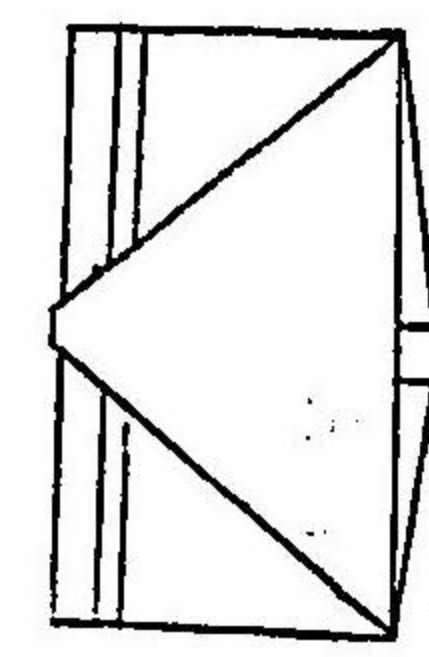
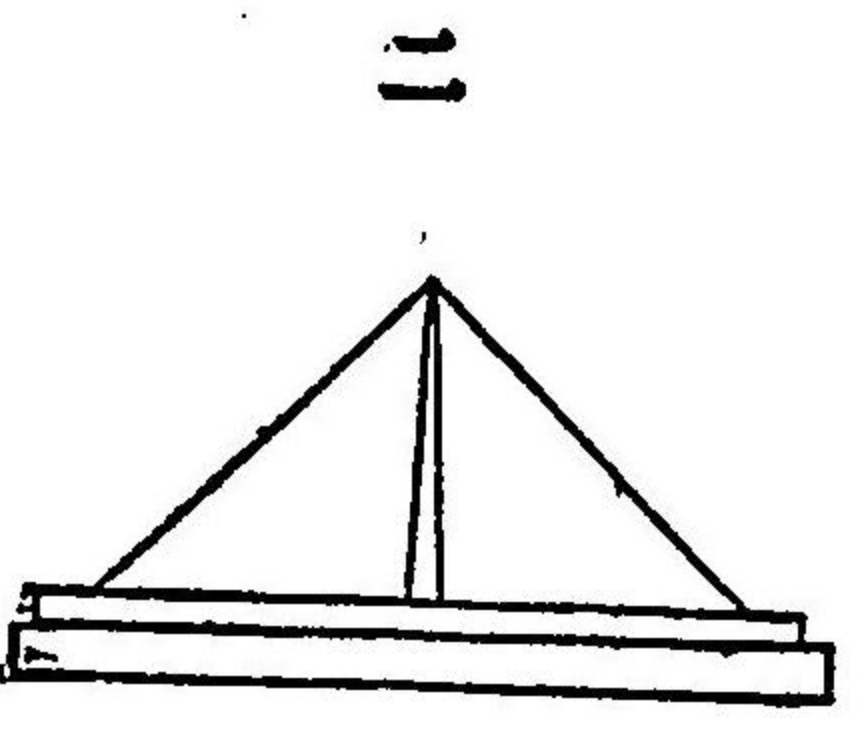
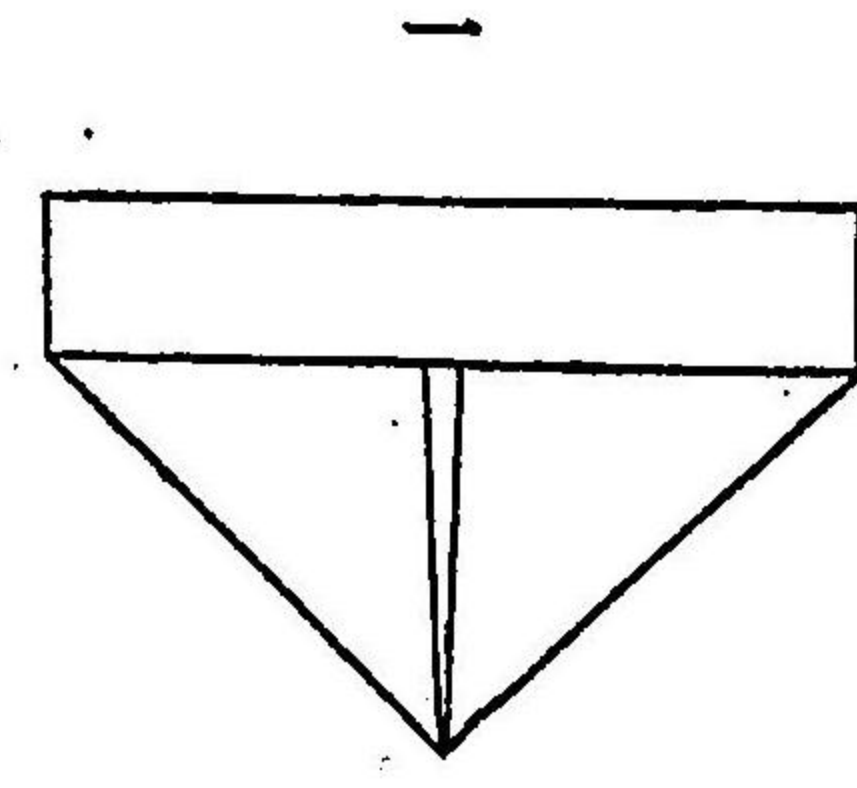


右みぎに同し

金子包

金子包

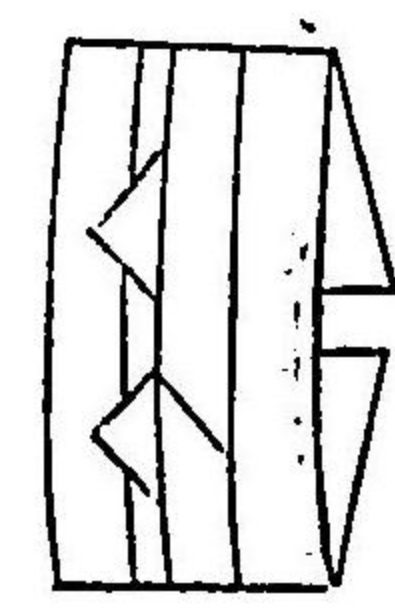
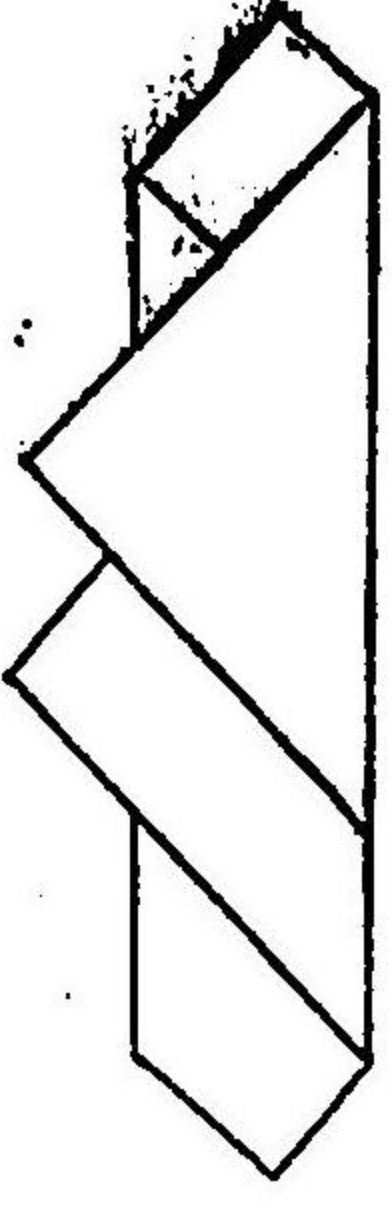
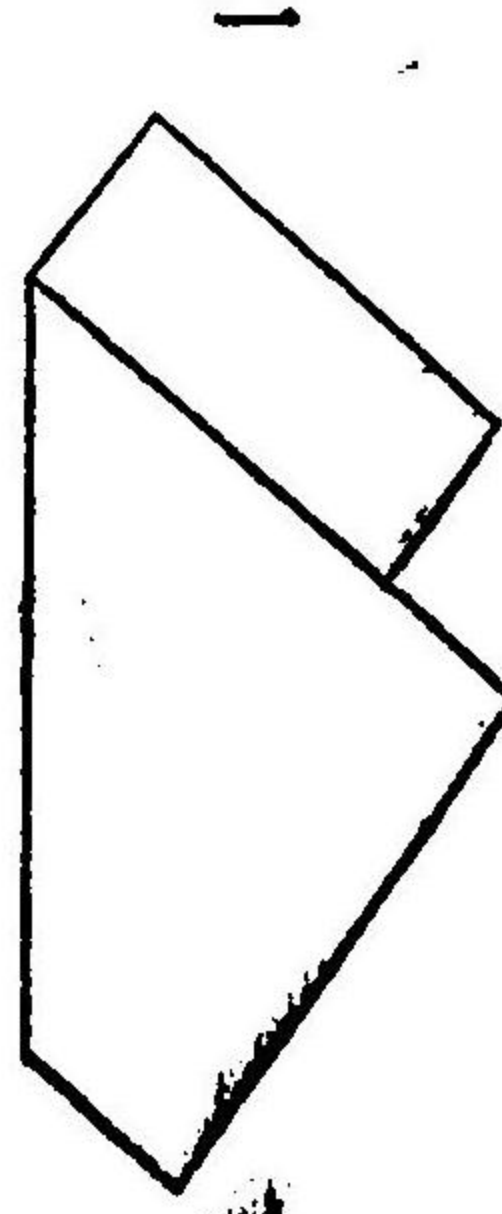
これも同じく水引みづひきをかくるなり



白粉包

白粉包

これも同じく水引みづひきをかくるなり



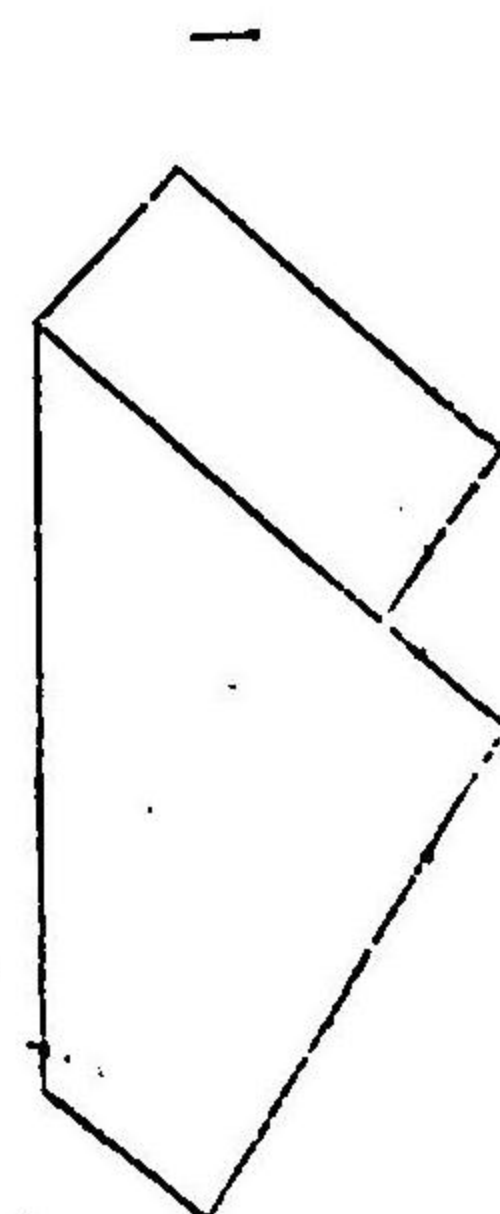
新張女禮儀 前編 作法の部

一五一

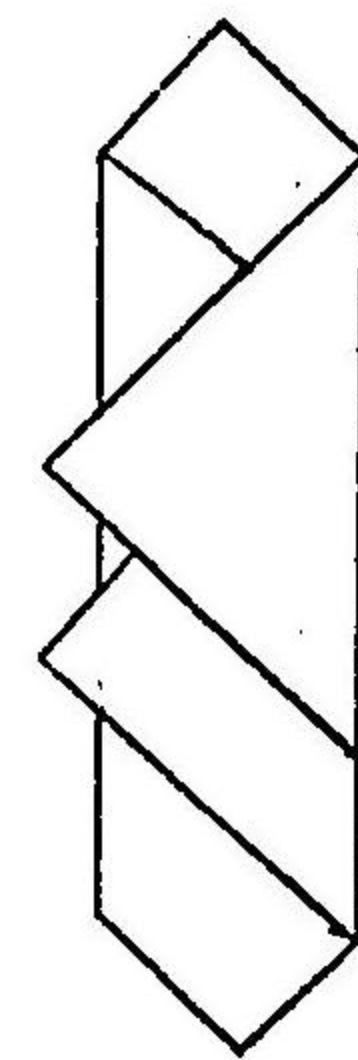
香包

新撰女禮儀 前編 作法の部

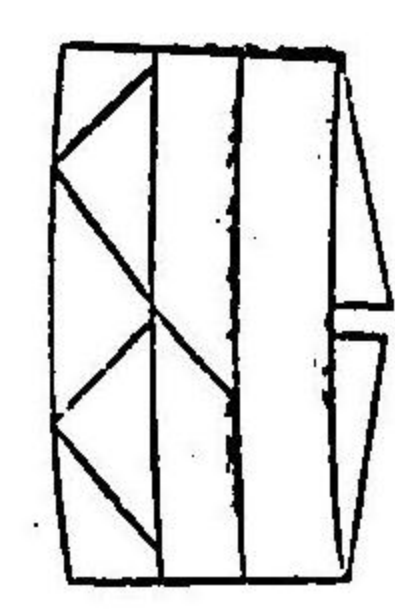
香包



二

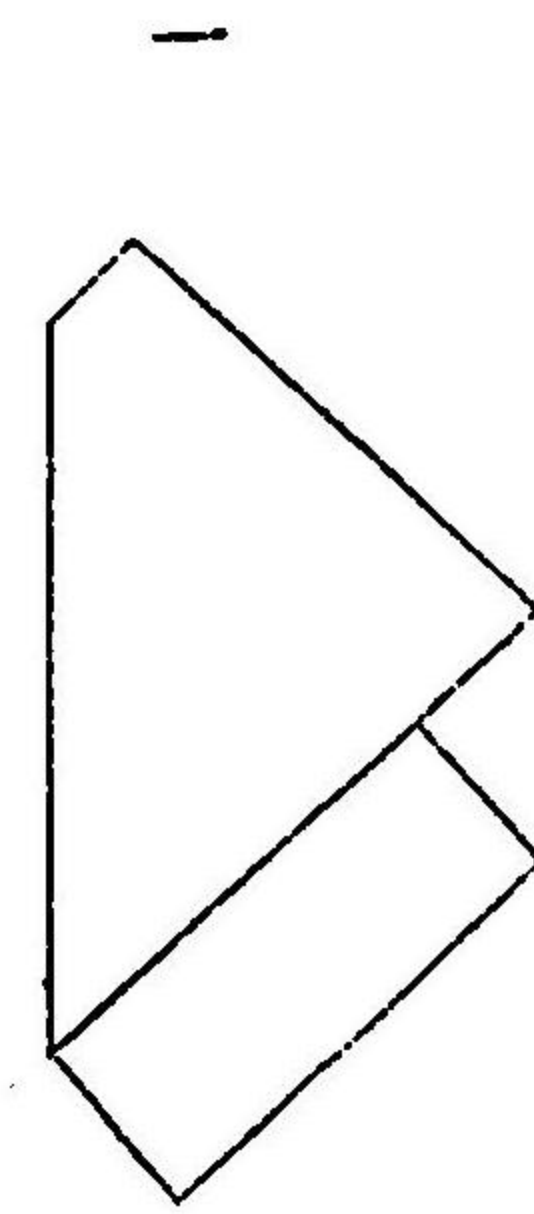


三

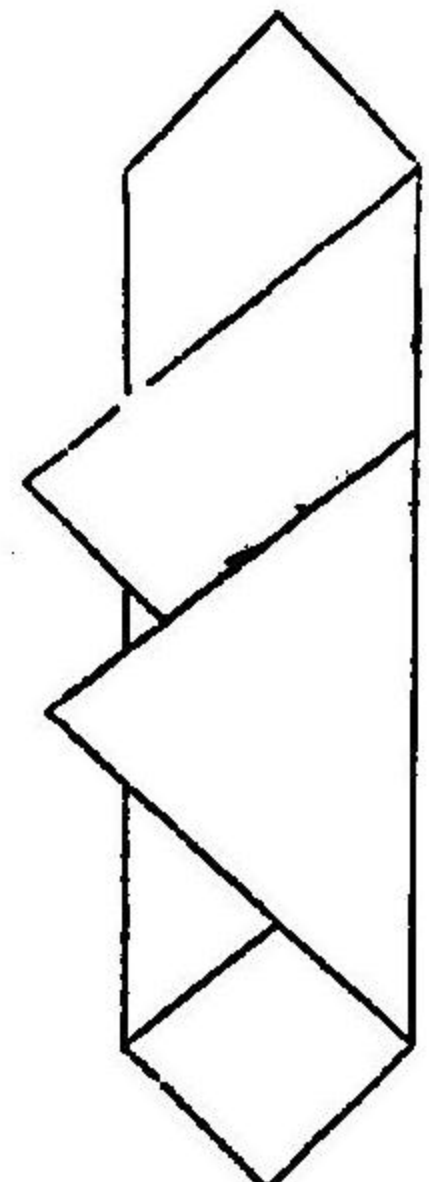


水引なし

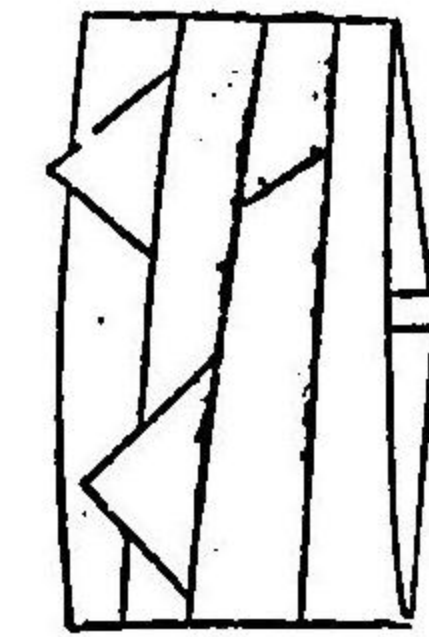
同



二



三

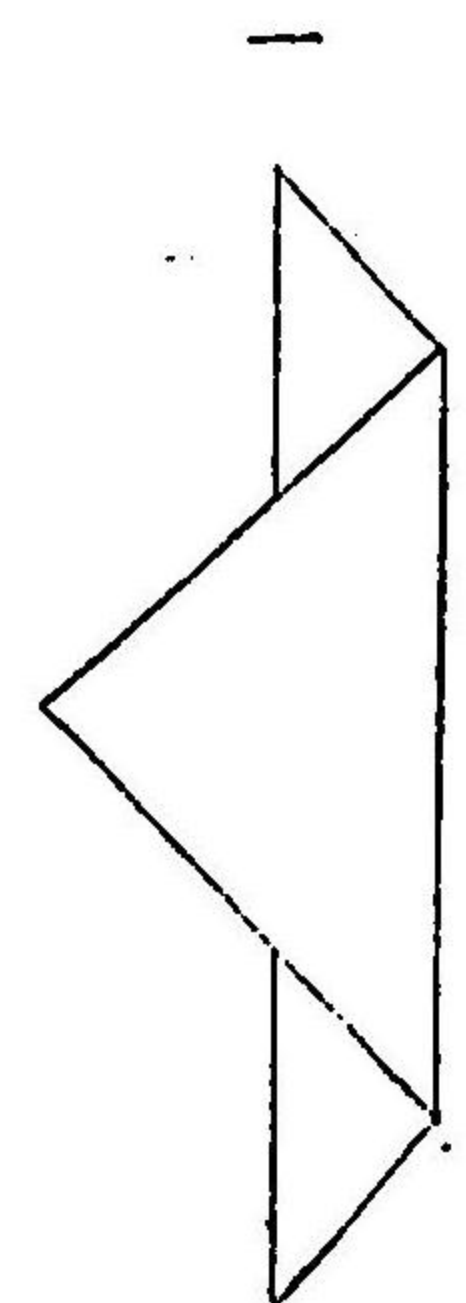


水引なし

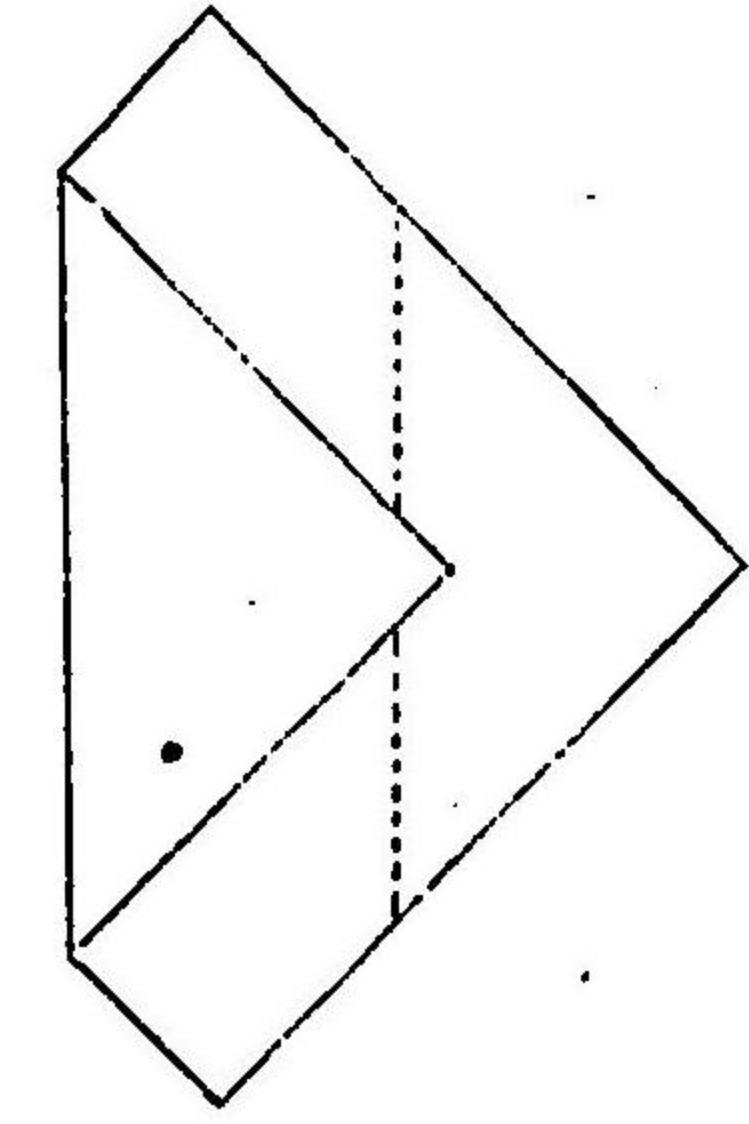
合せ香包

合せ香包

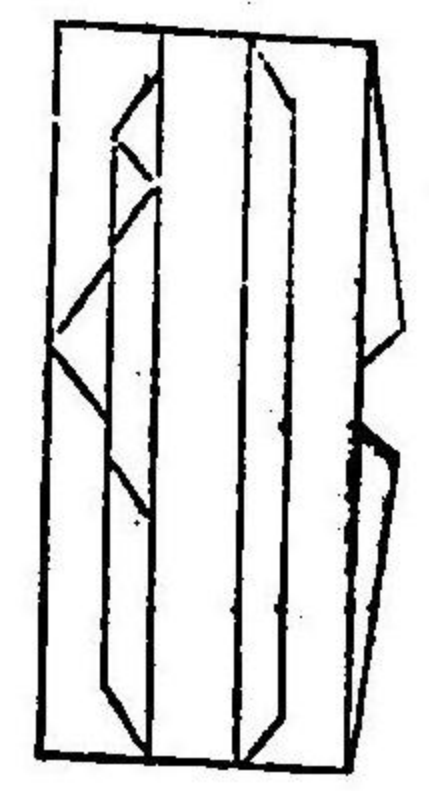
紙は角なり



二



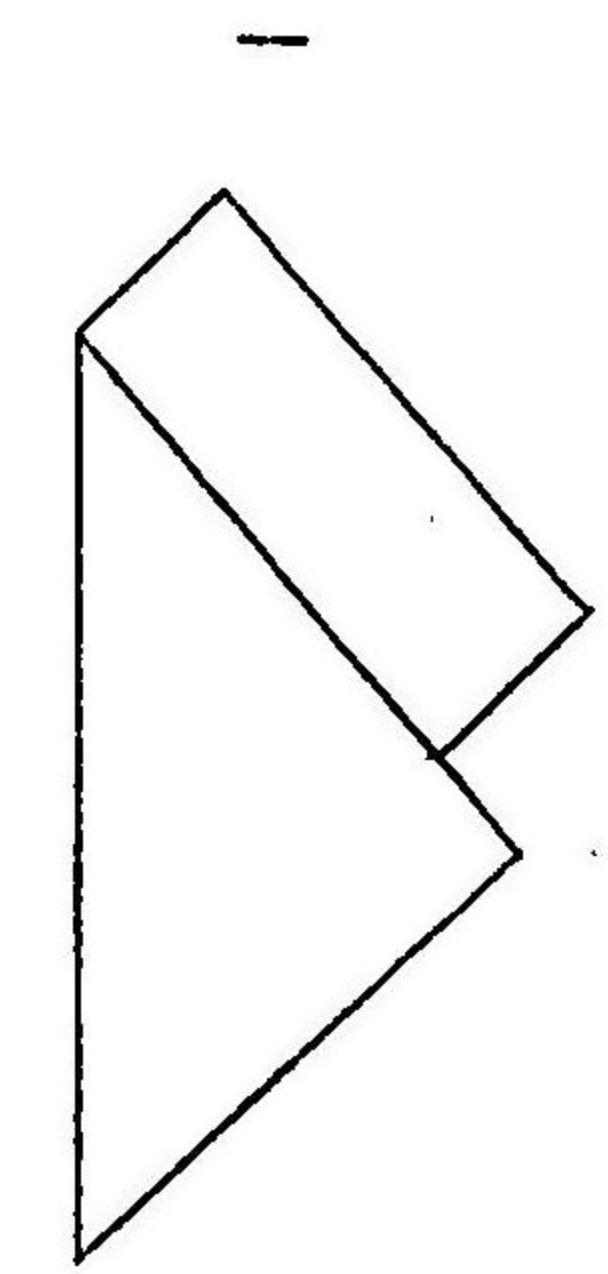
三



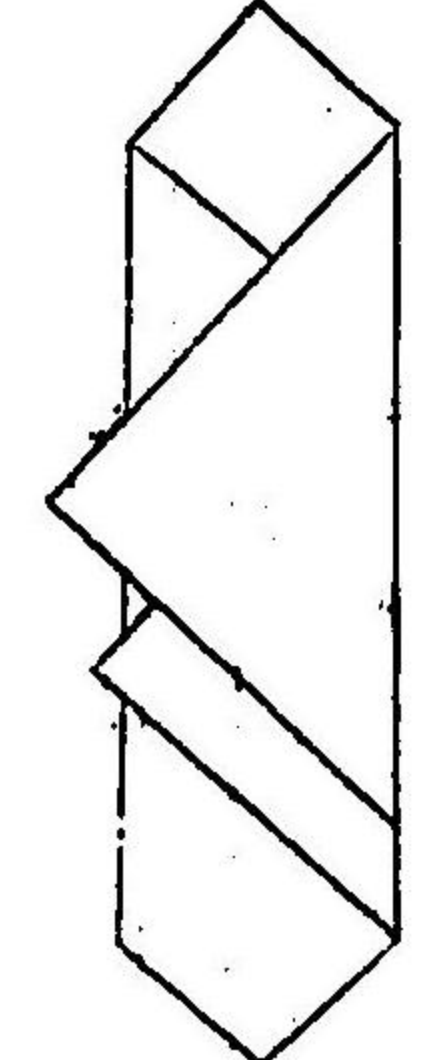
水引なし

食鹽包

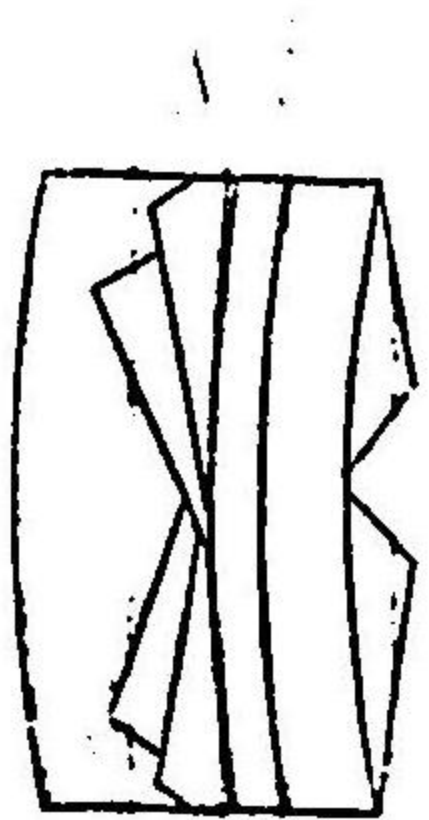
食鹽包



二



三



水引かくるなり

新撰女禮儀 前編 作法の部

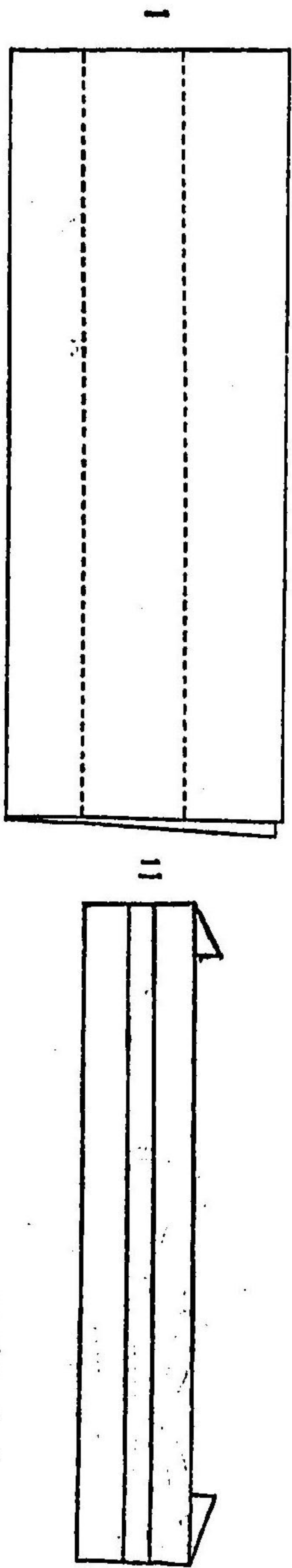
短冊包

新撰女禮儀 前編 作法の部

短冊包

紙は堅にして折るべし

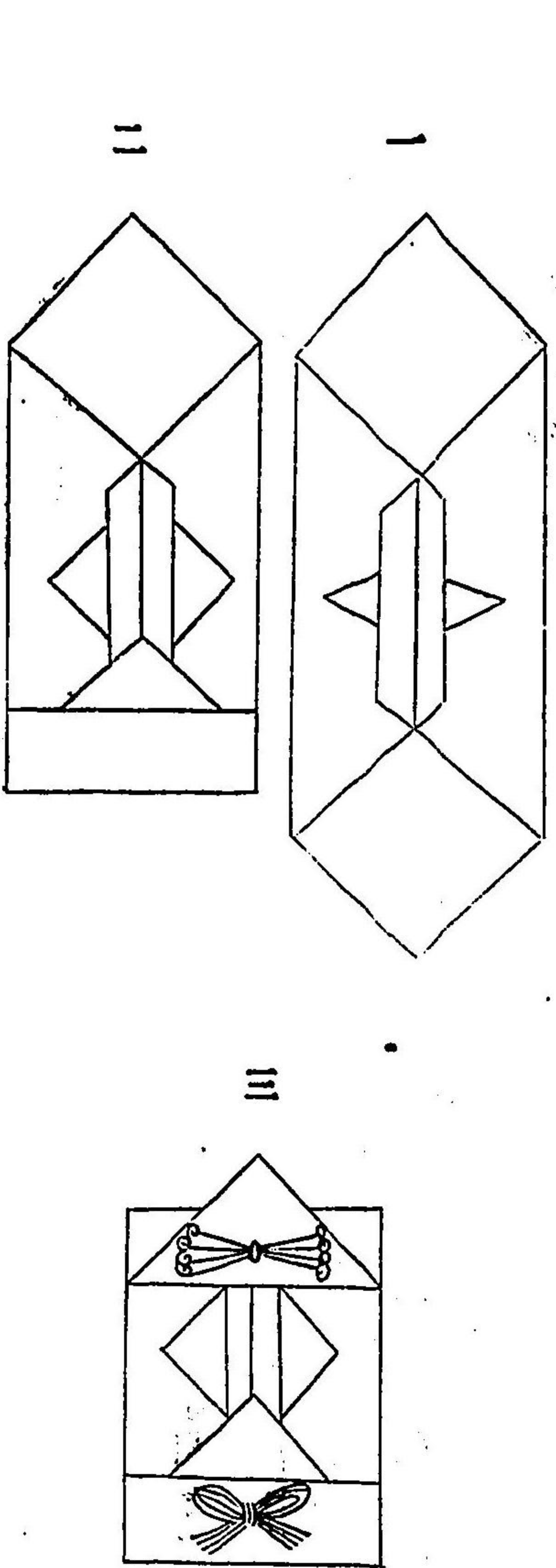
一五五



色紙包

色紙包

紙は角にして、上下に水引をかくるなり。

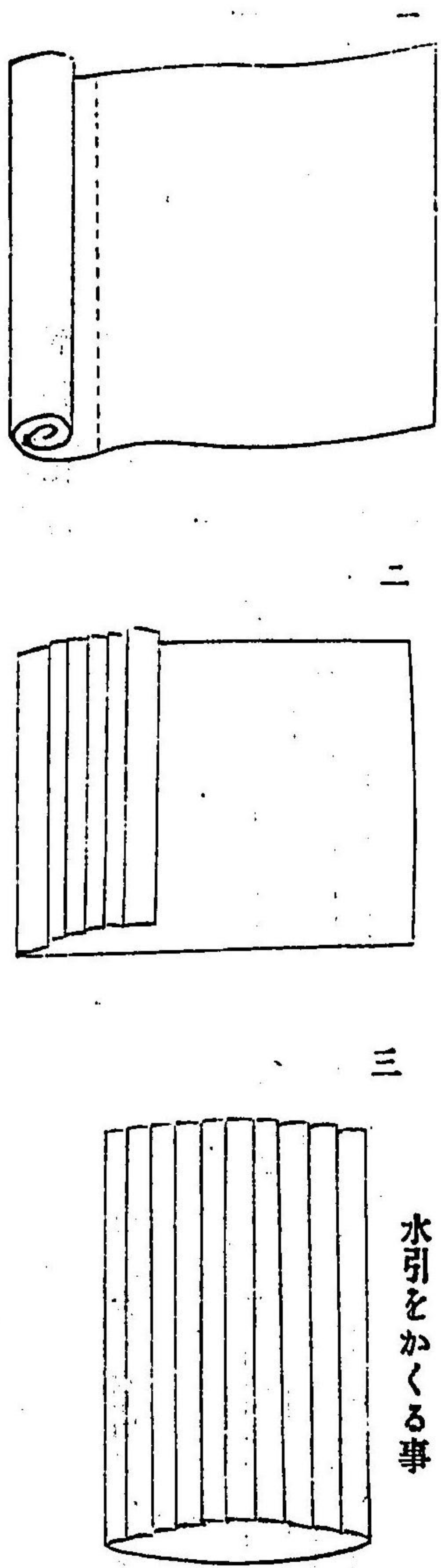


綿包

綿包

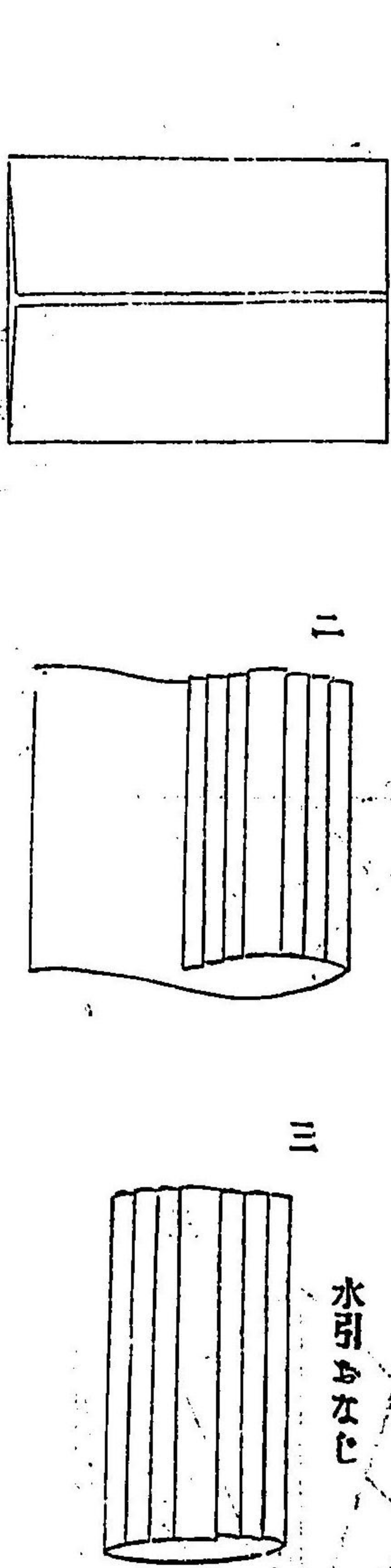
紙は一枚綴合すべし

水引をかくる事



巻物包

巻物包



新撰女禮儀 前編 作法の部

一五五

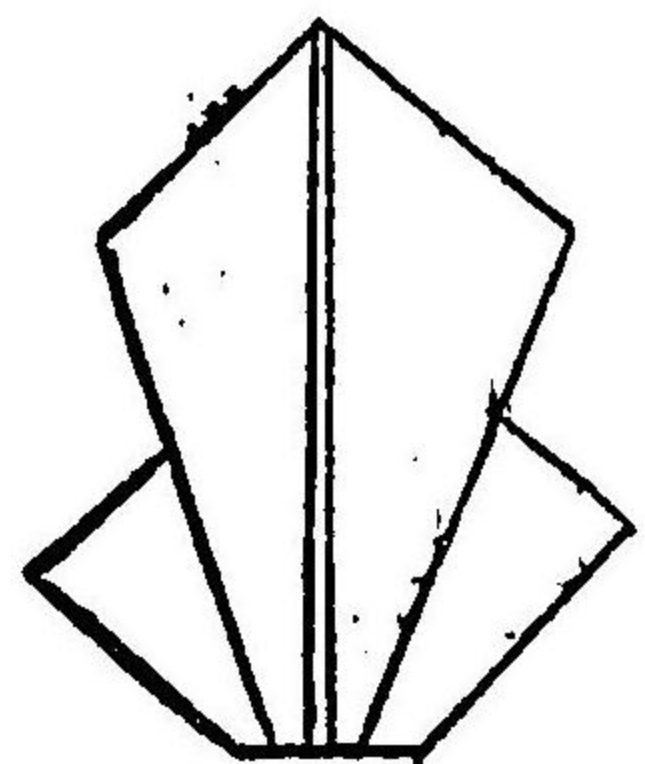
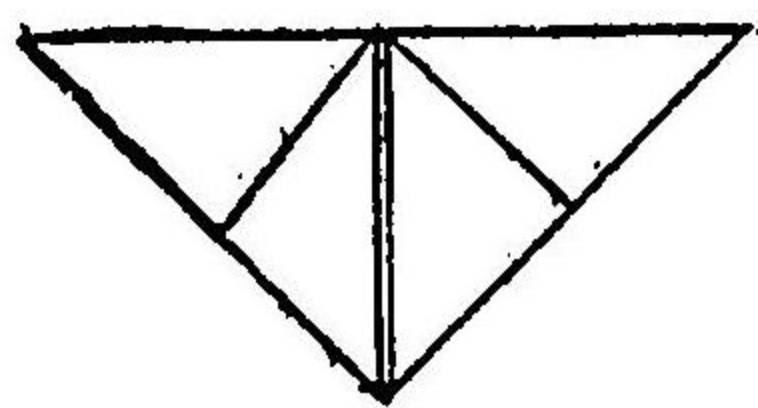
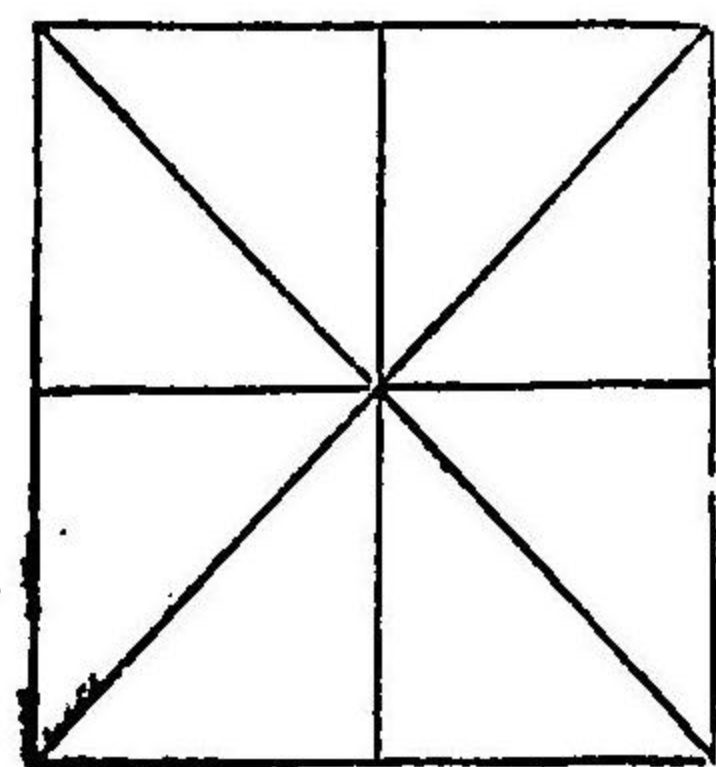
胡椒包

新撰女禮儀 前編 作法の部

胡椒包

紙は角にすべし

一五六

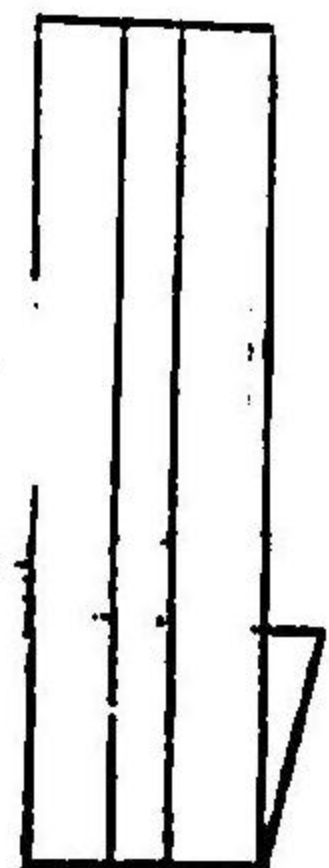
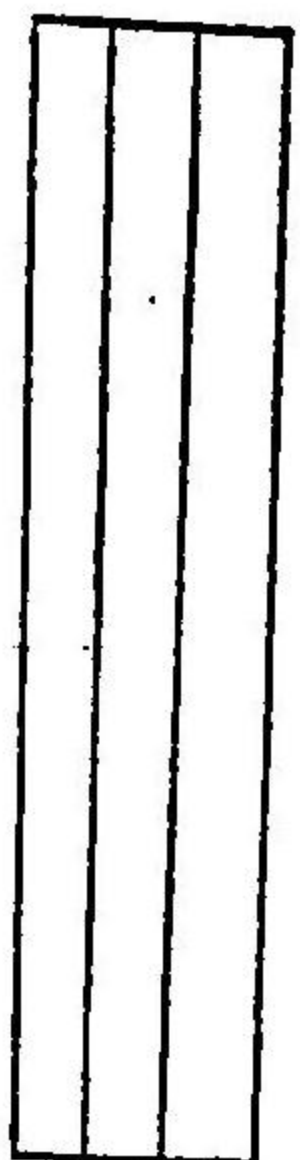
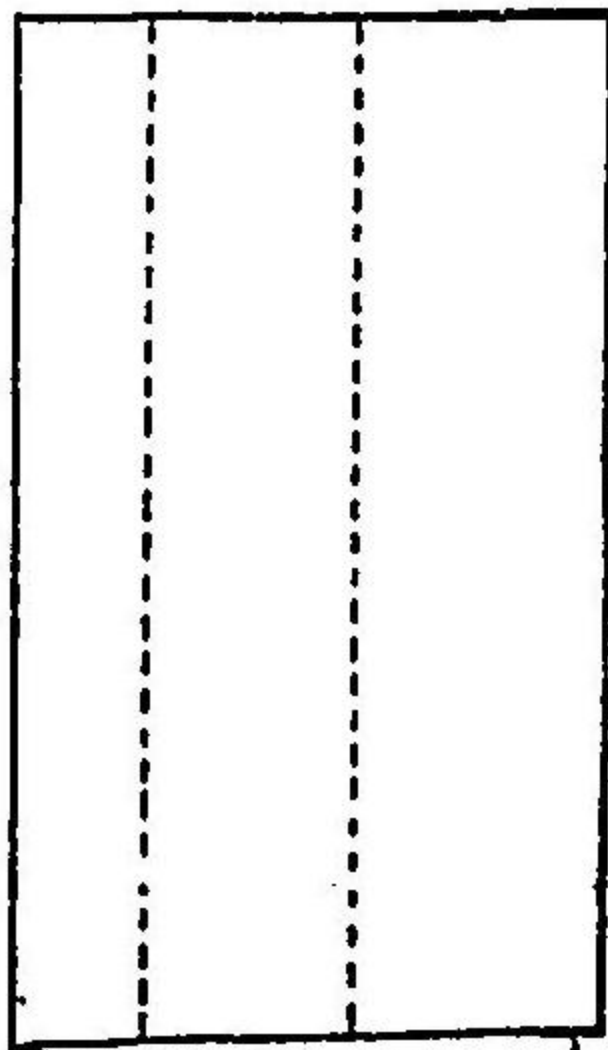


水引なし

木の花包

木の花包

下の方へ水引をかくるこ

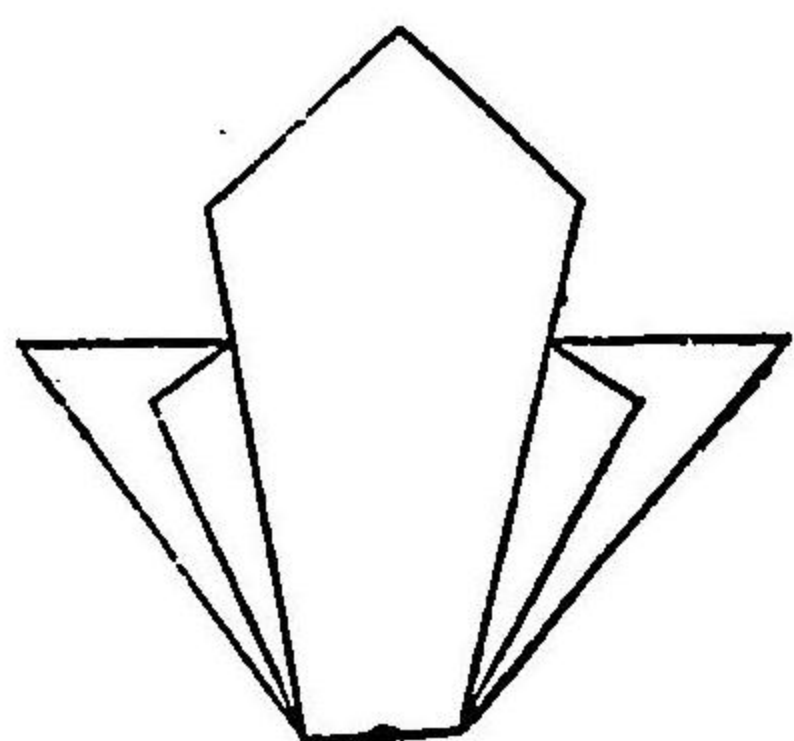
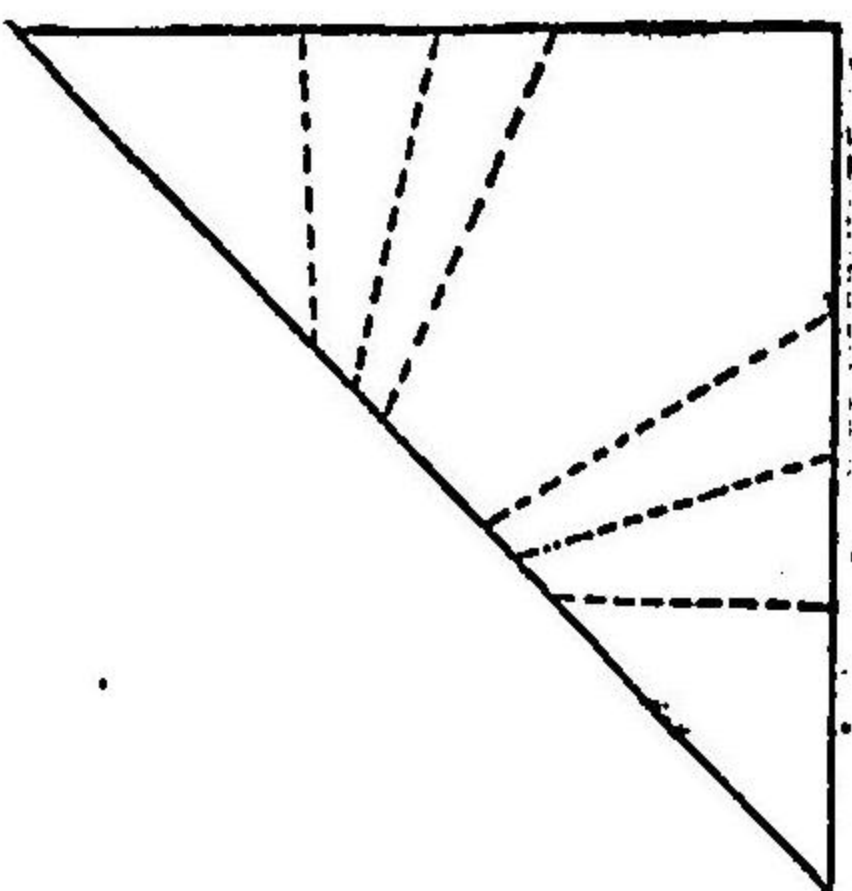
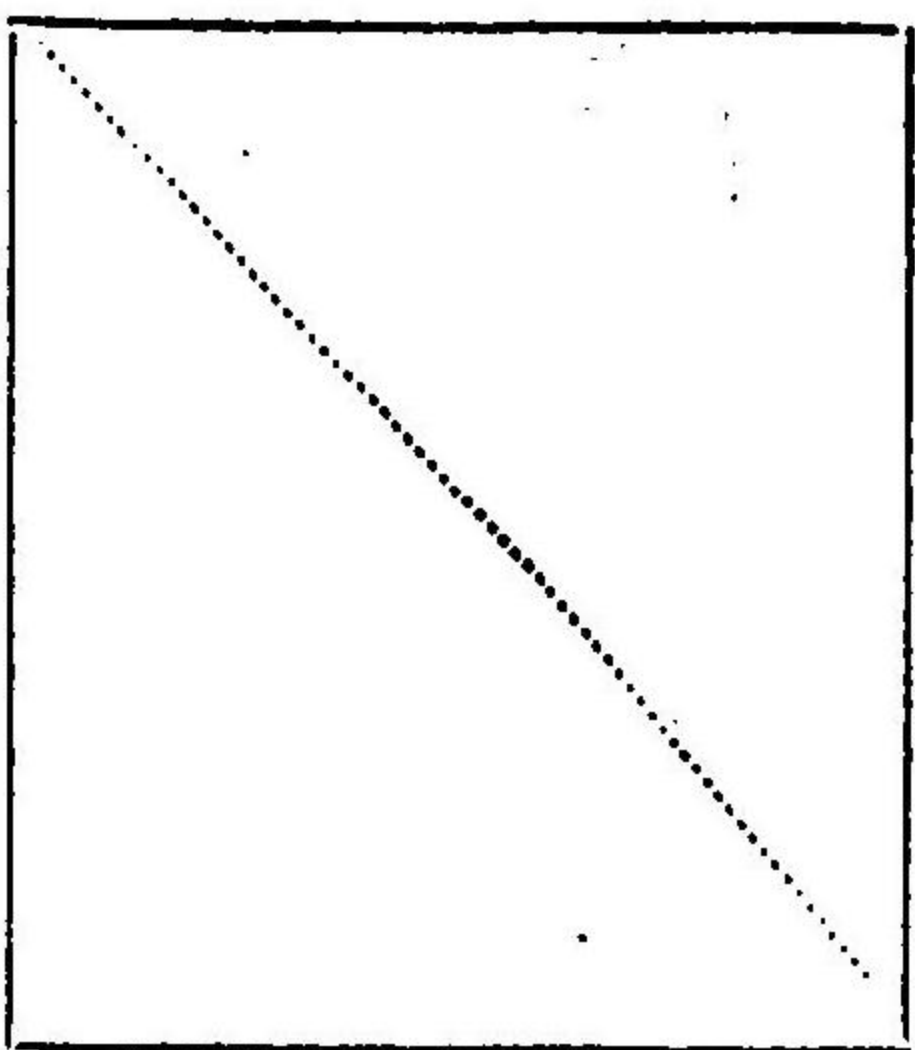


草の花

草の花包

紙は角にすべし

水引右に同じ



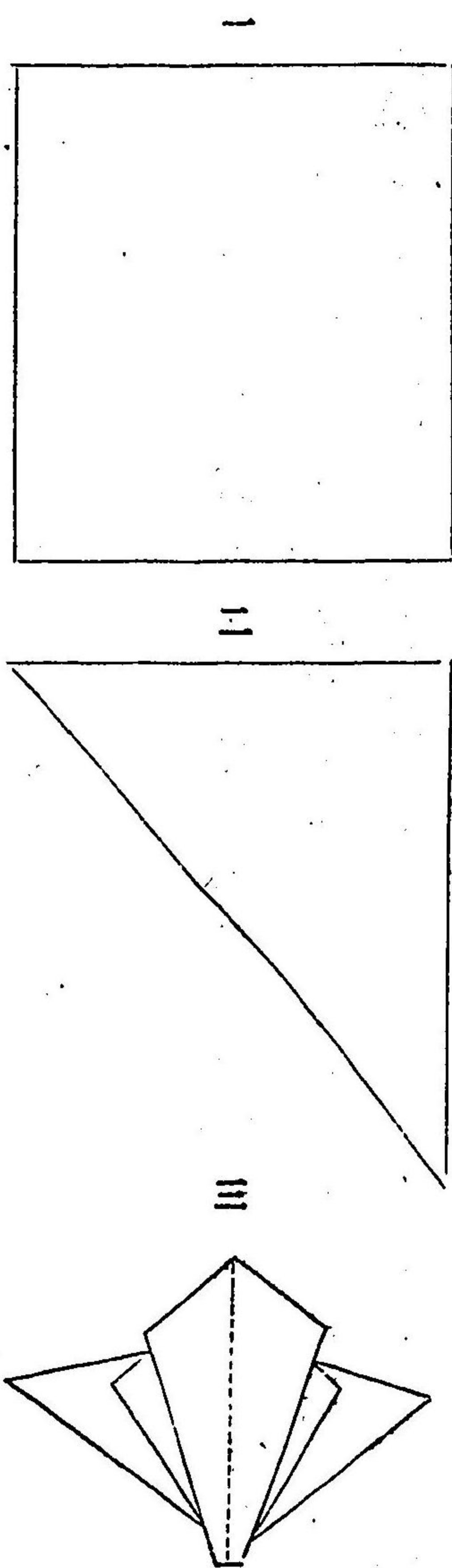
折形及び包形は數百ありといへとも。當時普通の女子にして、これを残りなく知るとも、さまざまで必用ならざれば、こゝには家を修むるにつき、心得置くべきもののみをあぐ。但し物は學びのいとまあらば、此道を知れる人につき、學び給へかし。

雌蝶雄蝶

新撰女禮盤 前編 作法の部

附 雌蝶雄蝶

一五八



雌 四

雄 五

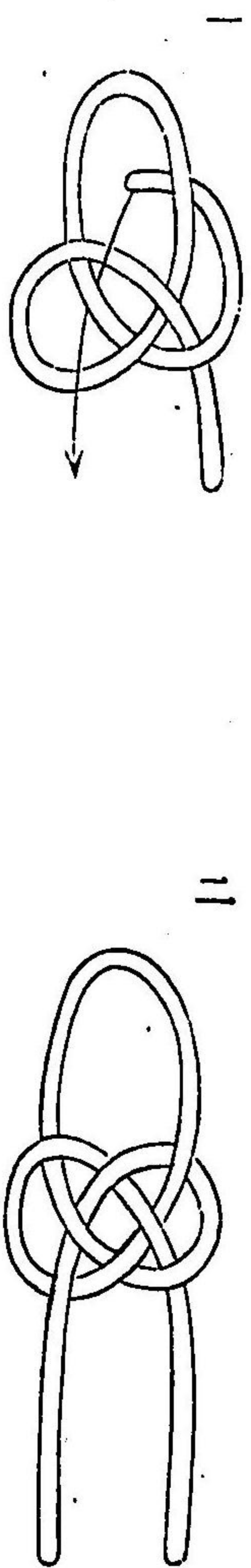
結形

結び形

むすび形も又折形にひとしく其數あげてかぞへ難し。これも普通女子の心得となるべきものをぬきいで、かゝげ置くものなり。

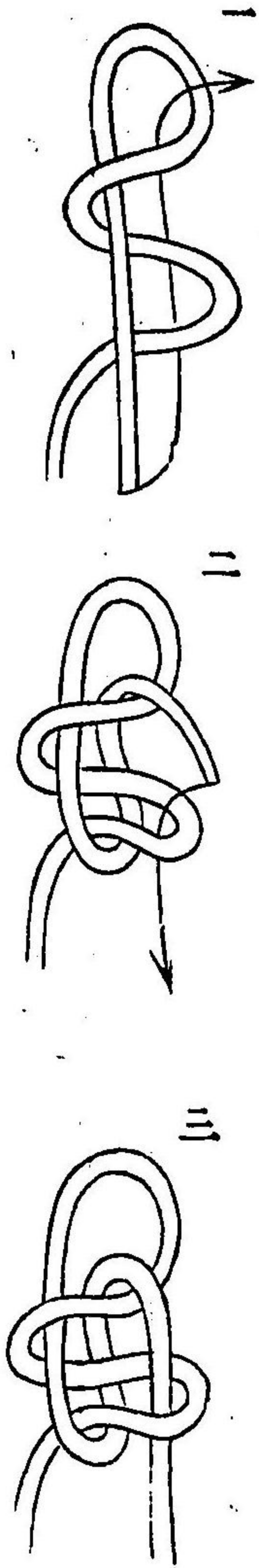
蛇結び

蛇結び



叶結び

叶結び



新撰女禮盤 前編 作法の部

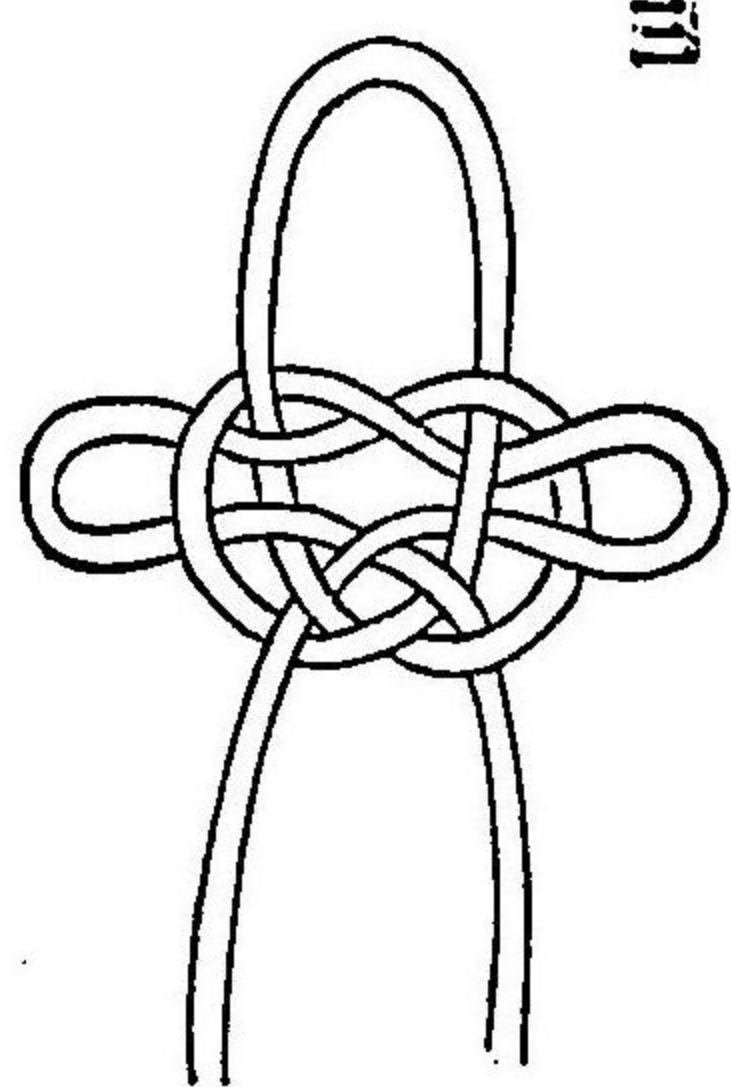
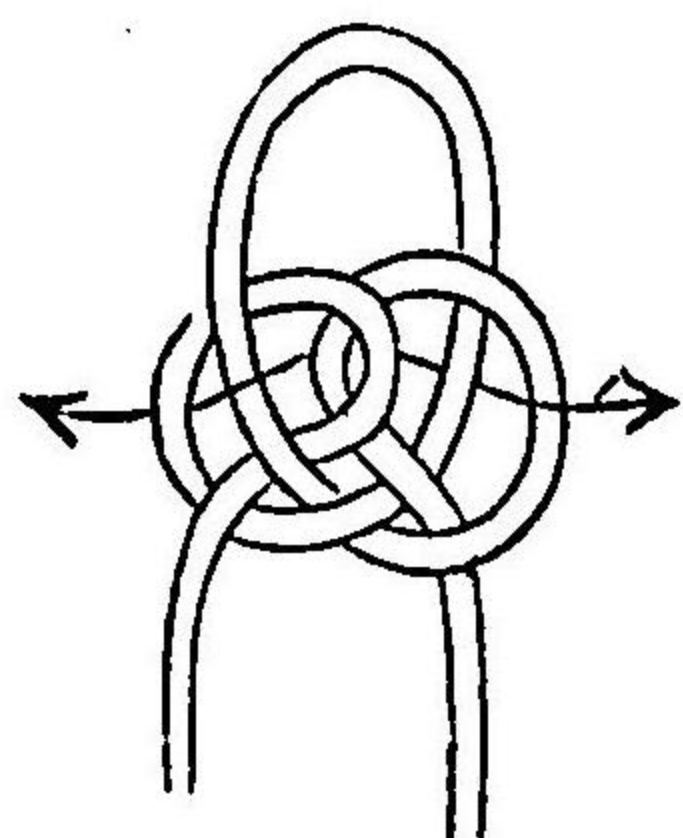
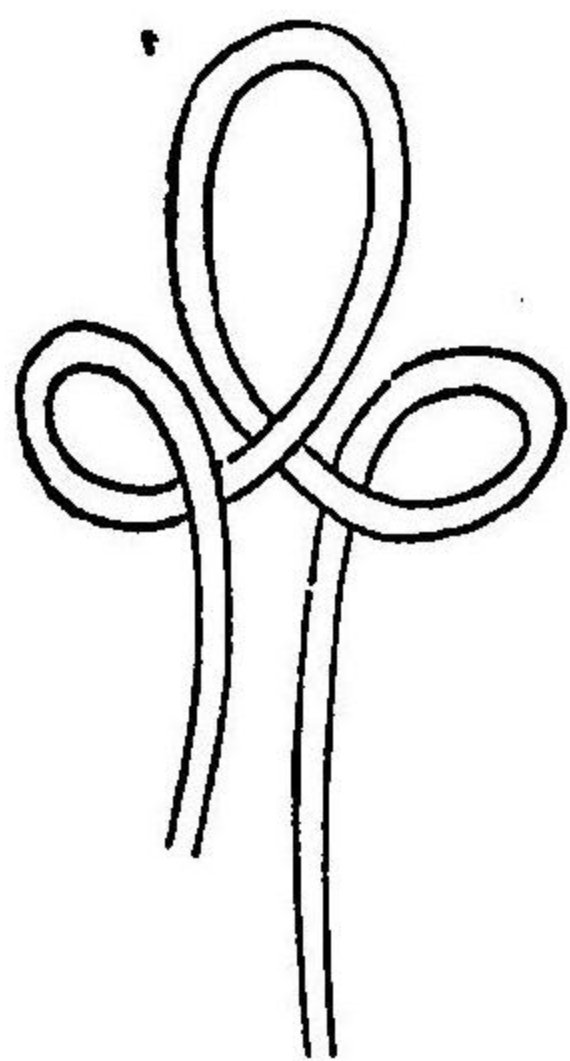
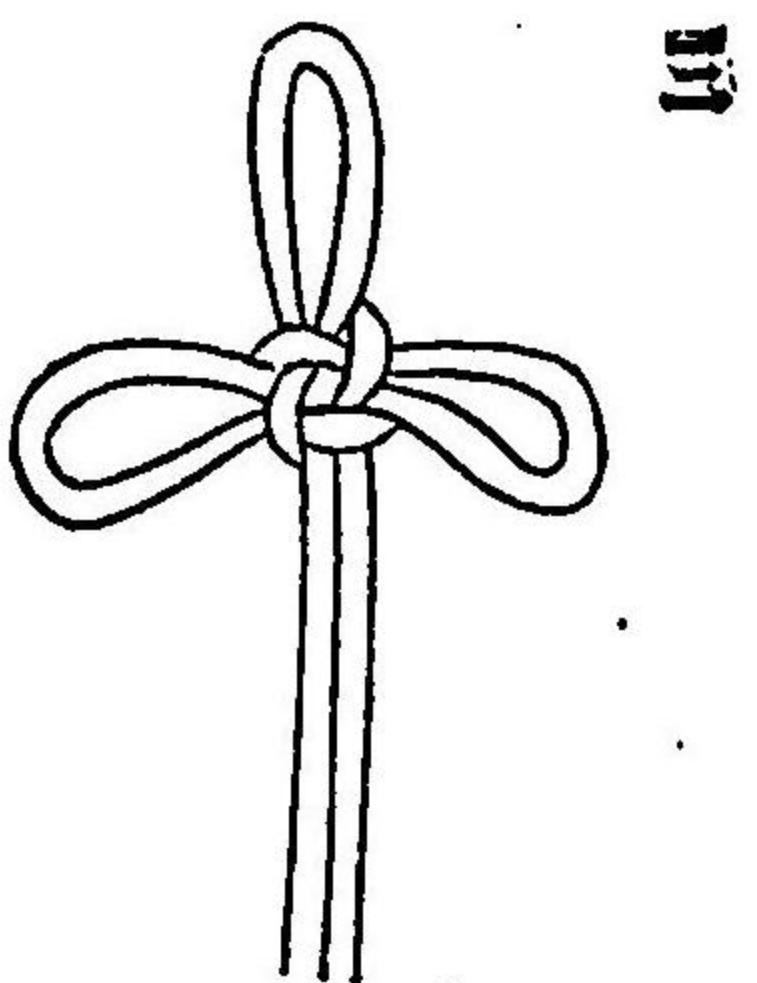
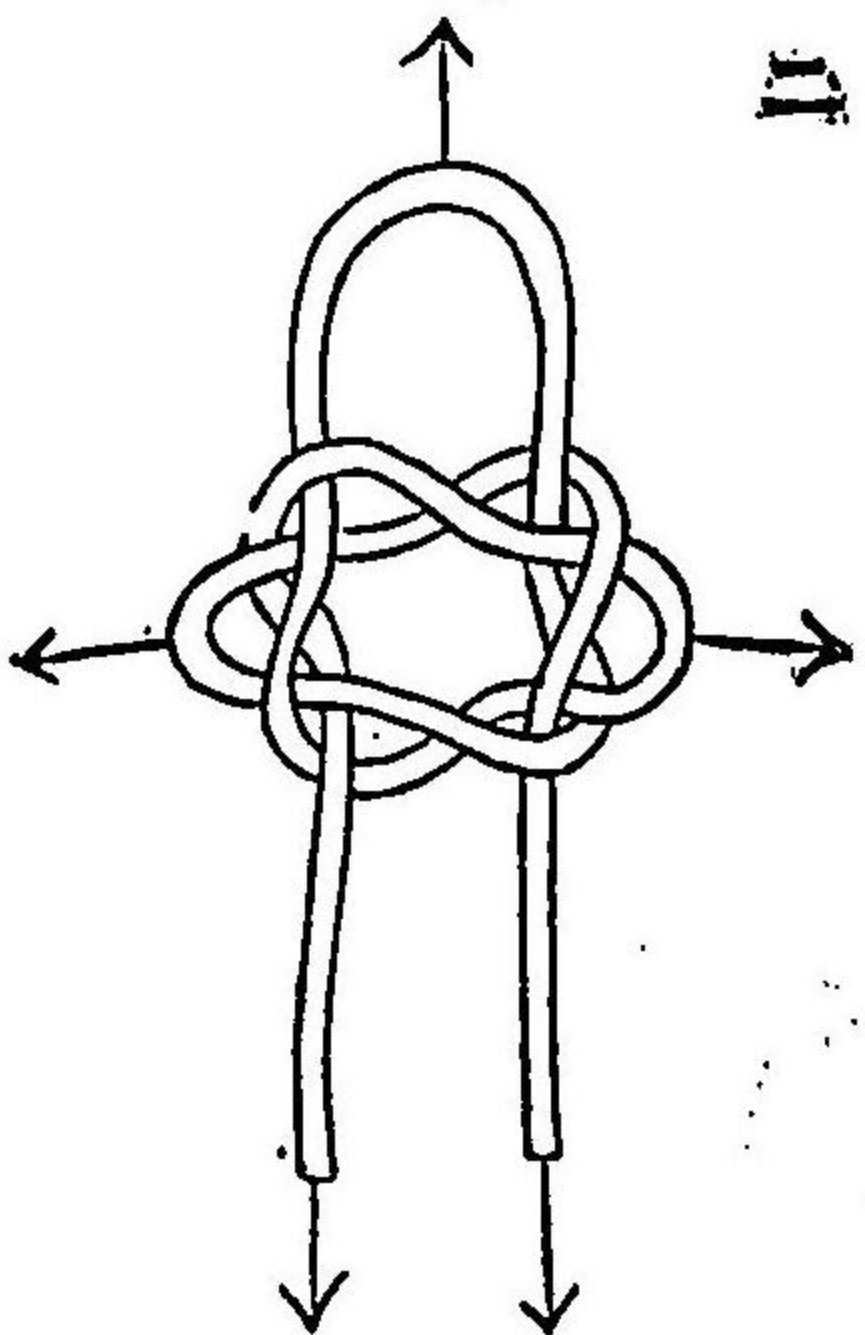
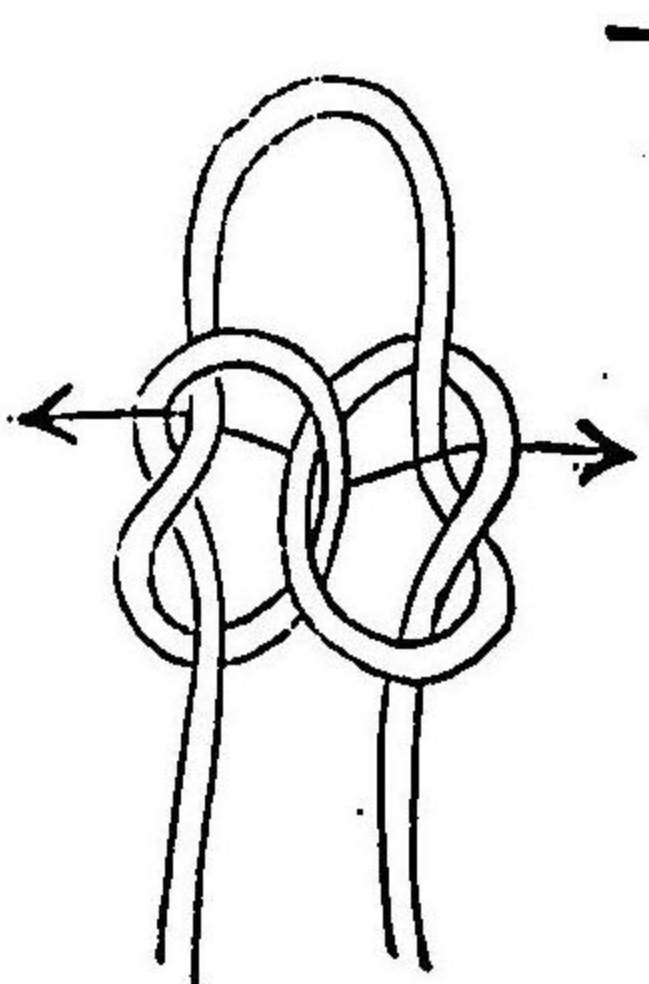
一五九

總角結び

花曼結び

總角結び

花曼結び



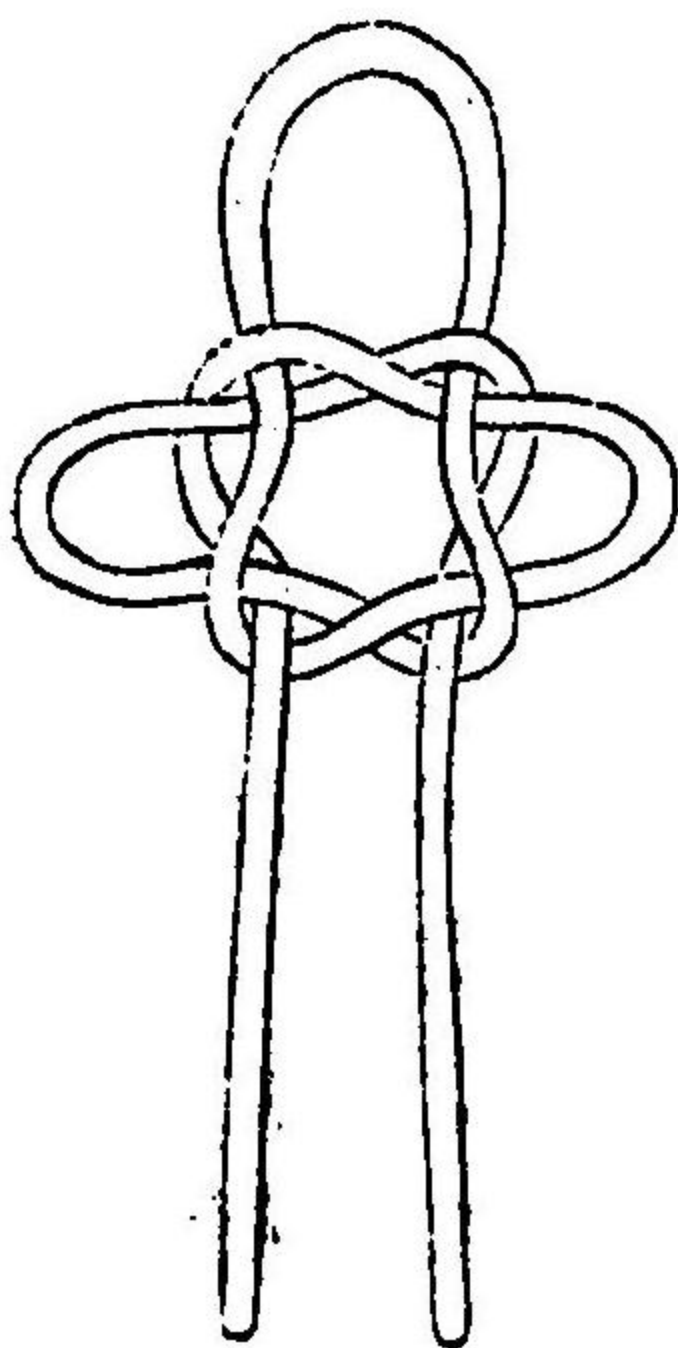
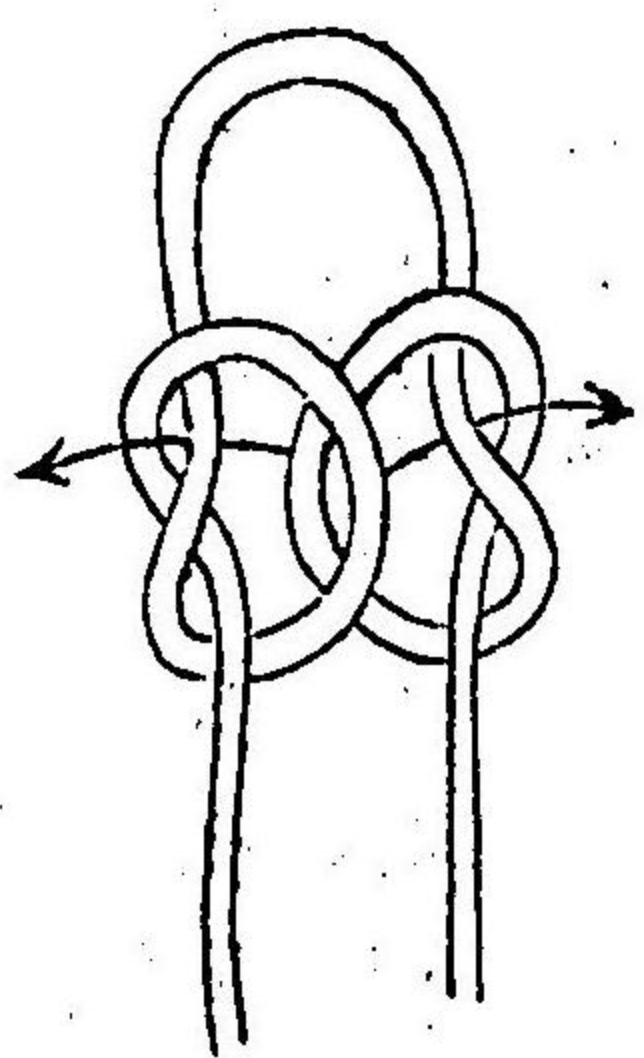
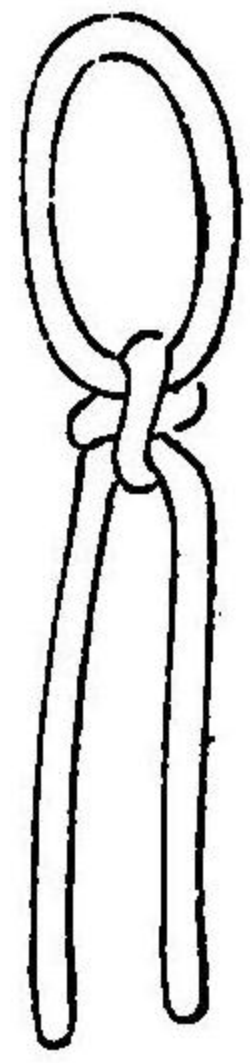
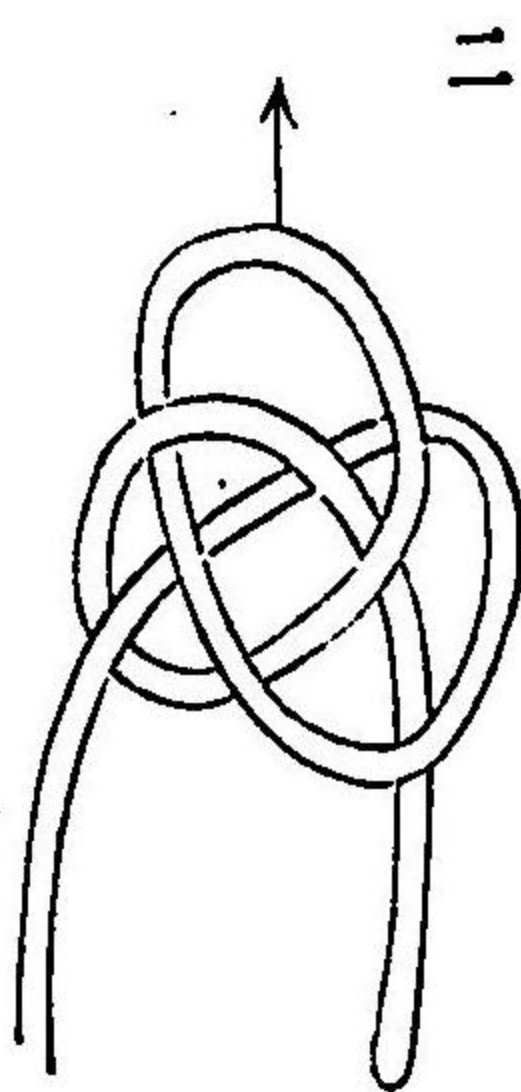
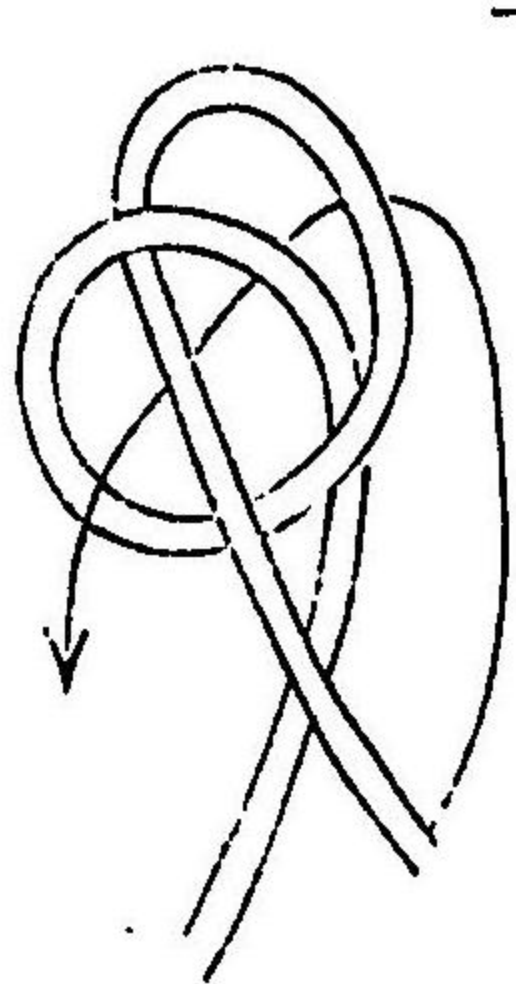
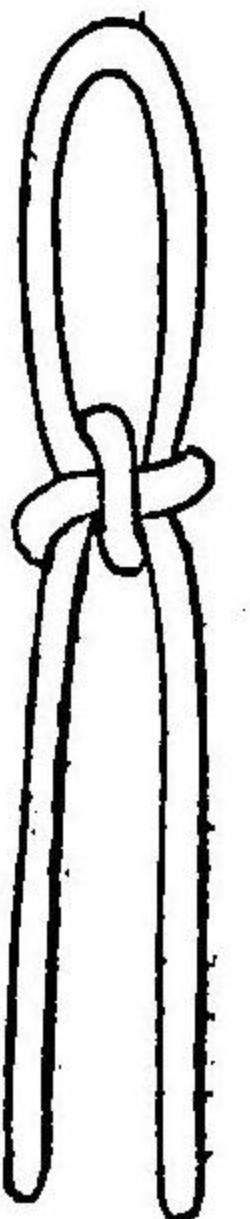
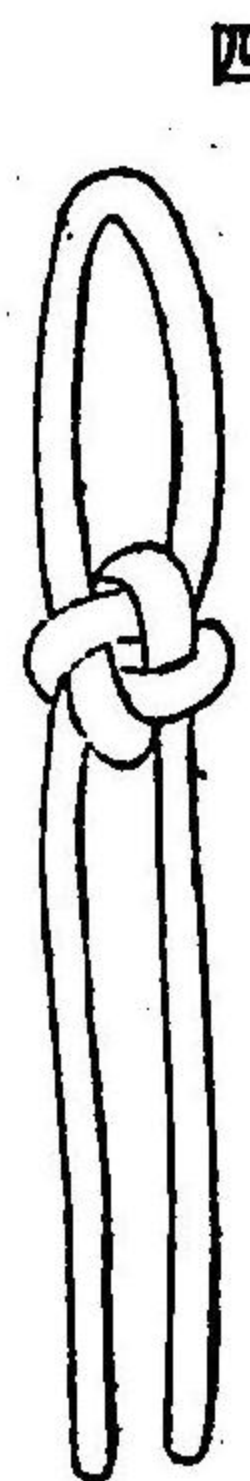
新撰女禮儀 前編 作法の部

諸結び

懸帯結び

諸結び

懸帯結び



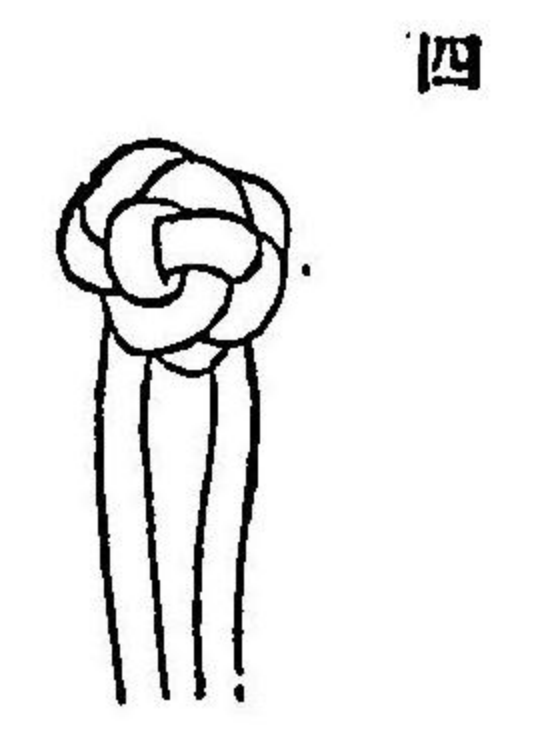
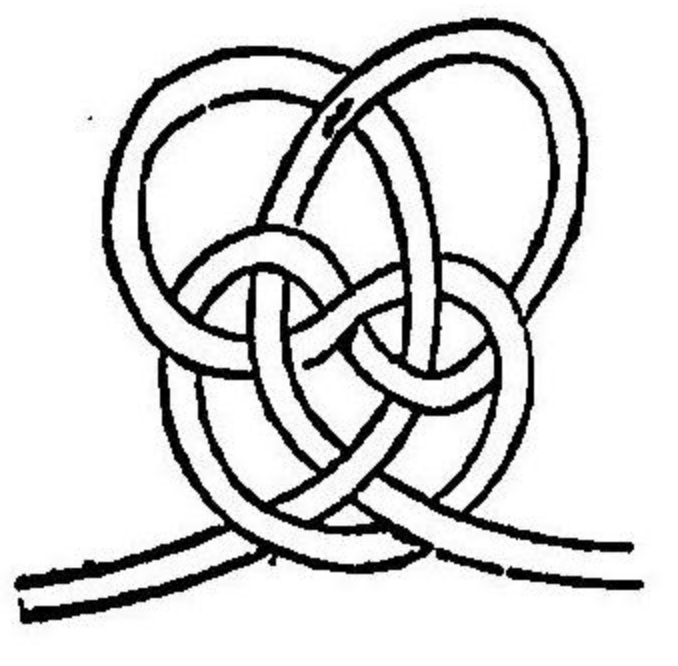
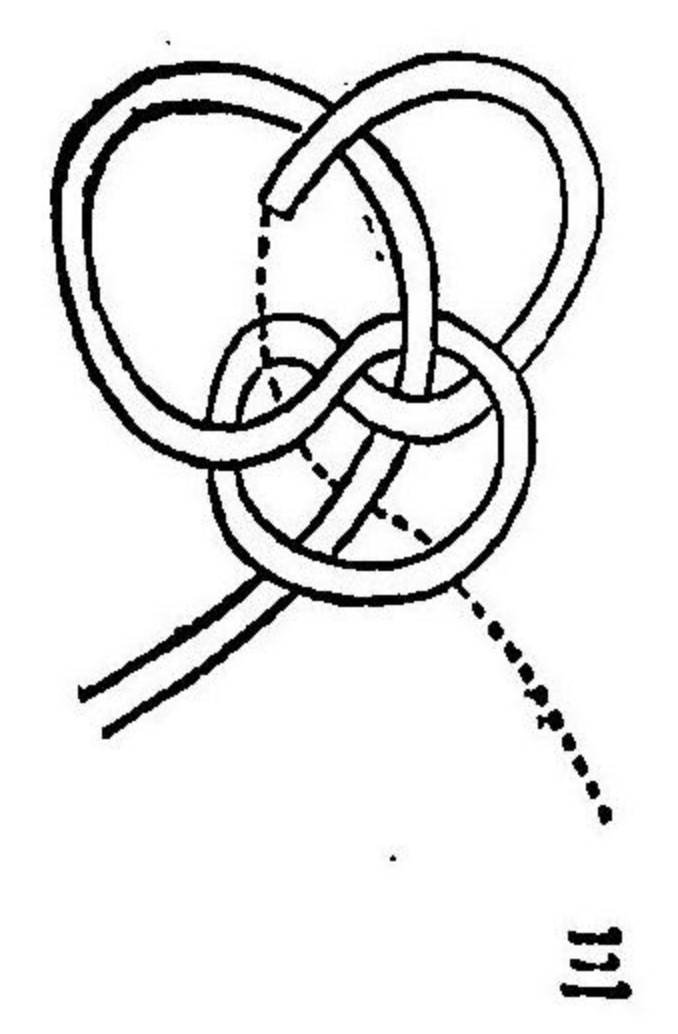
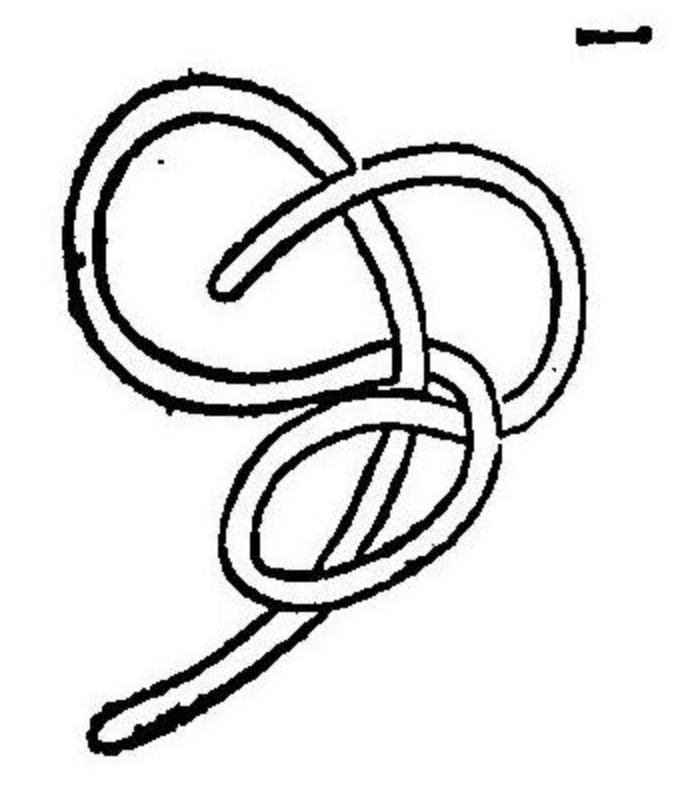
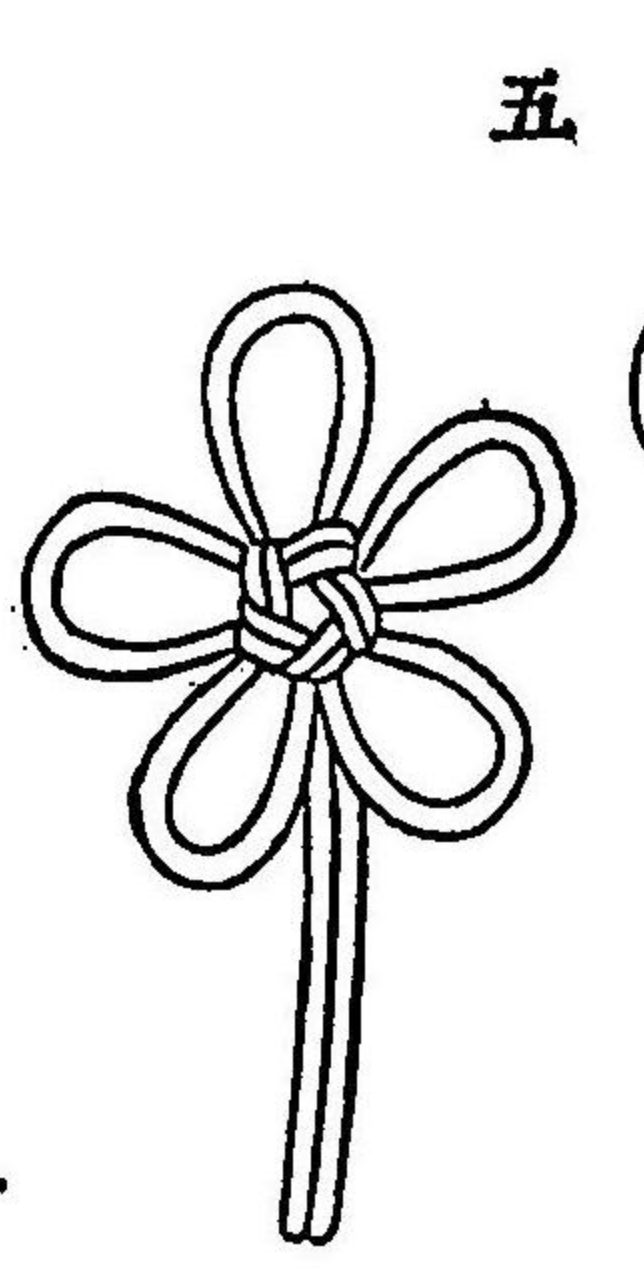
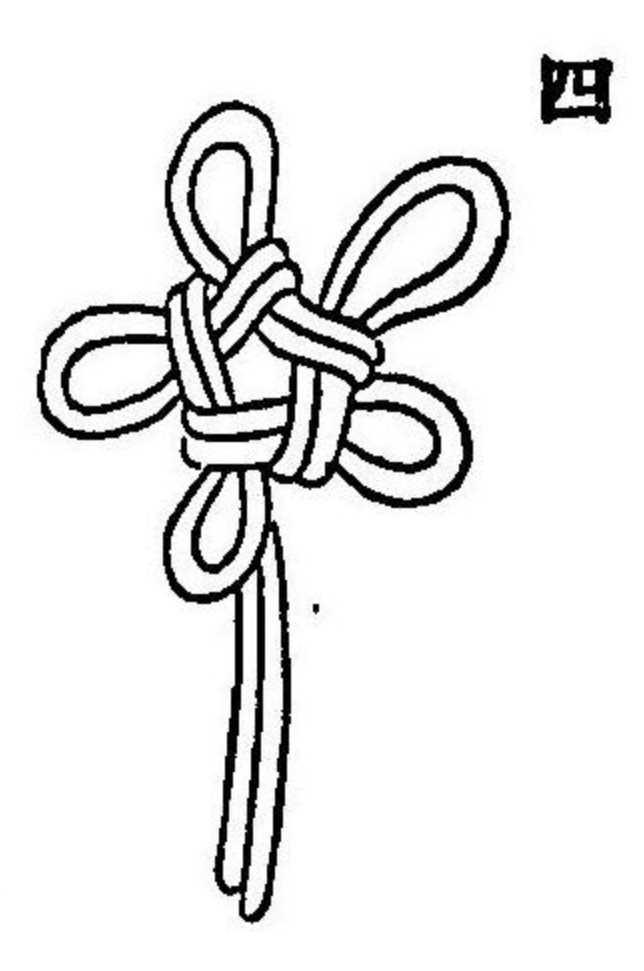
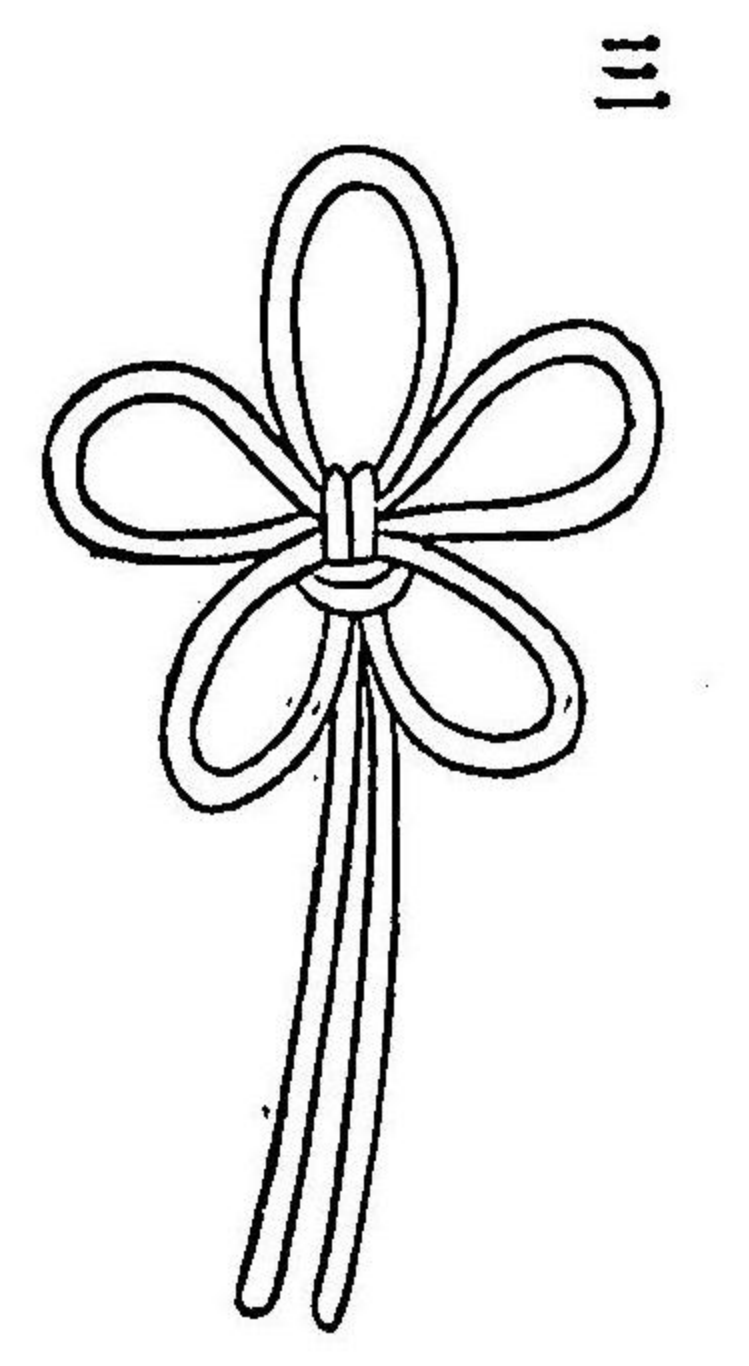
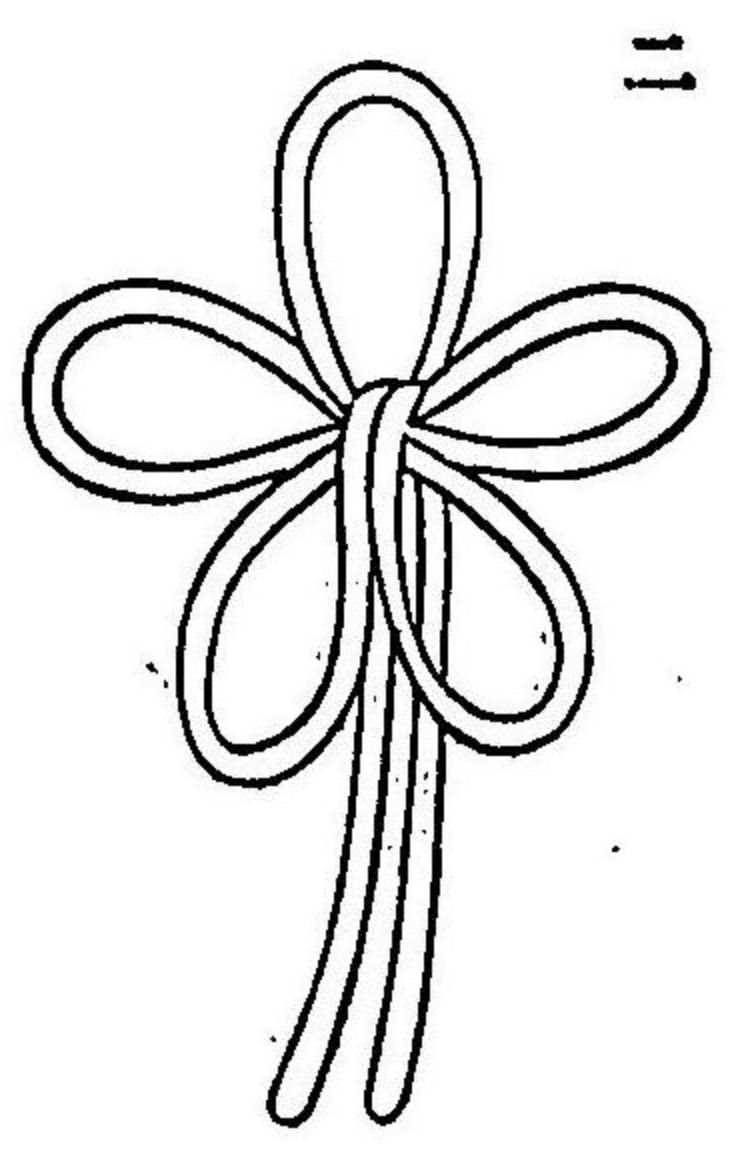
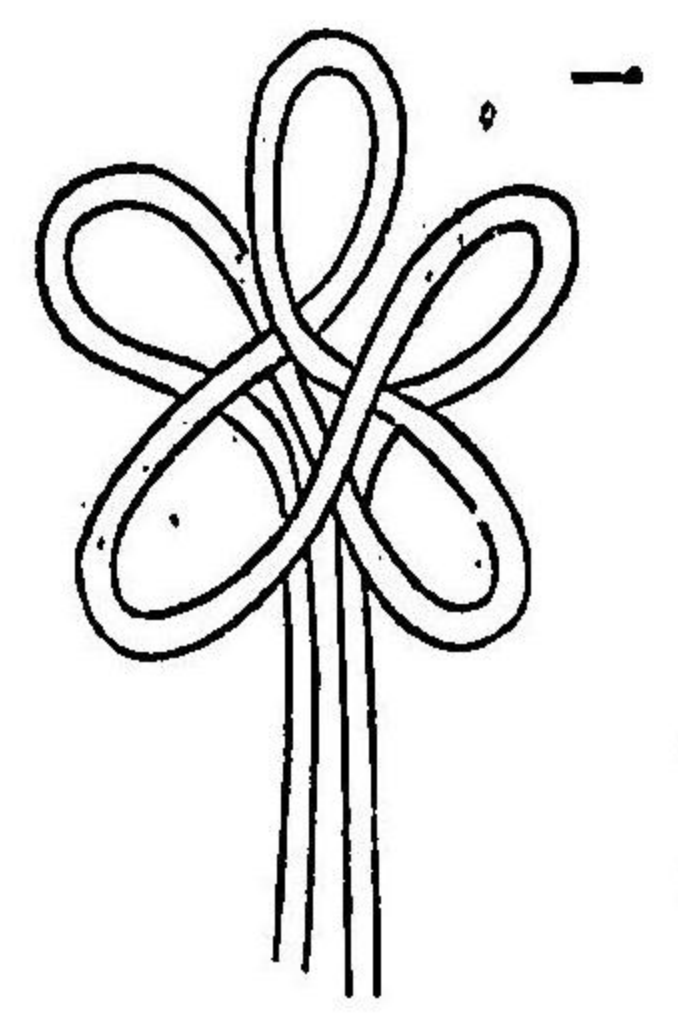
新撰女禮儀 前編 作法の部

裏

花結び

新撰女禮盤 前編 作法の部
花結び

一六二



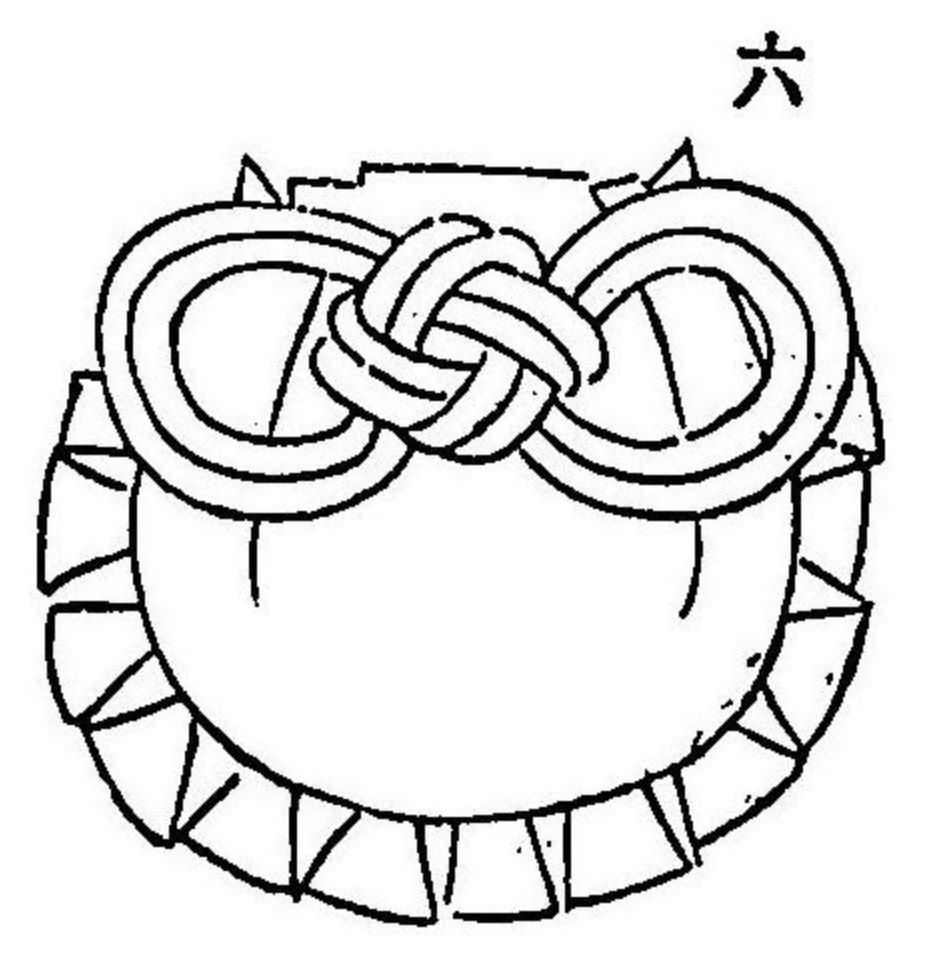
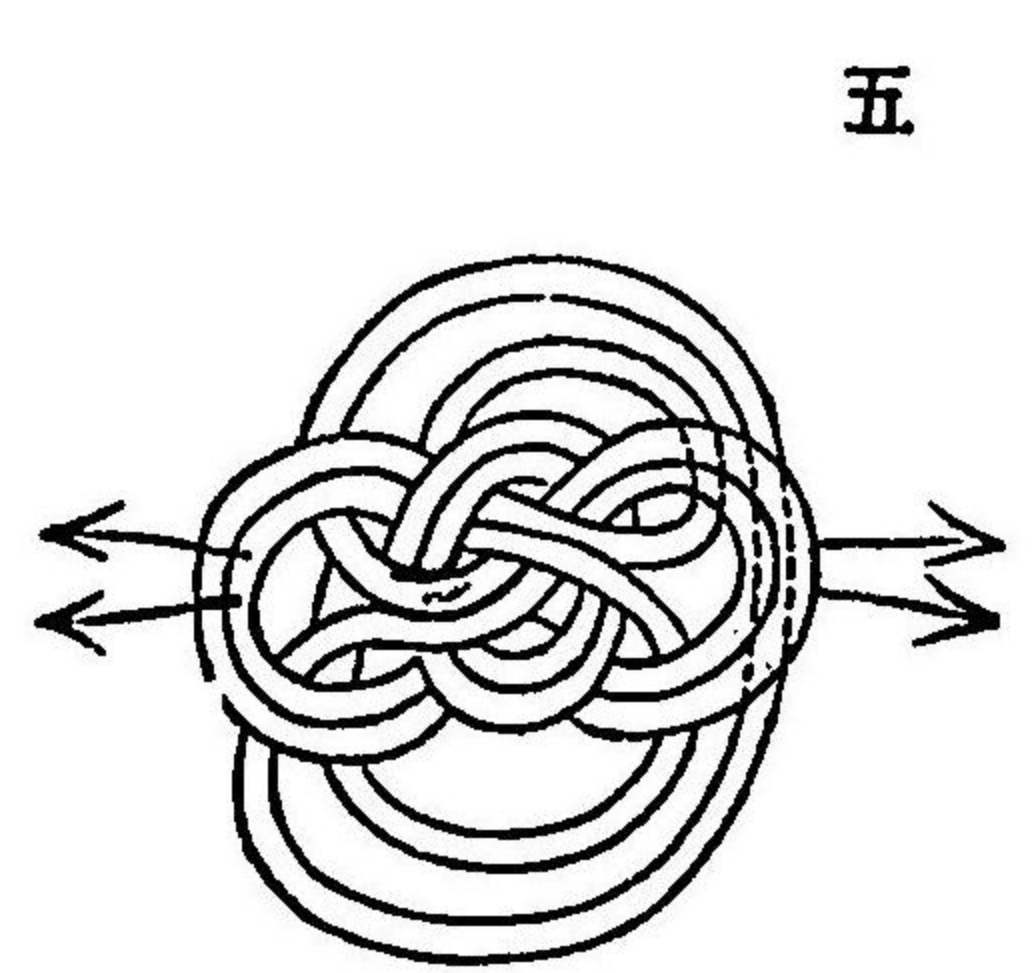
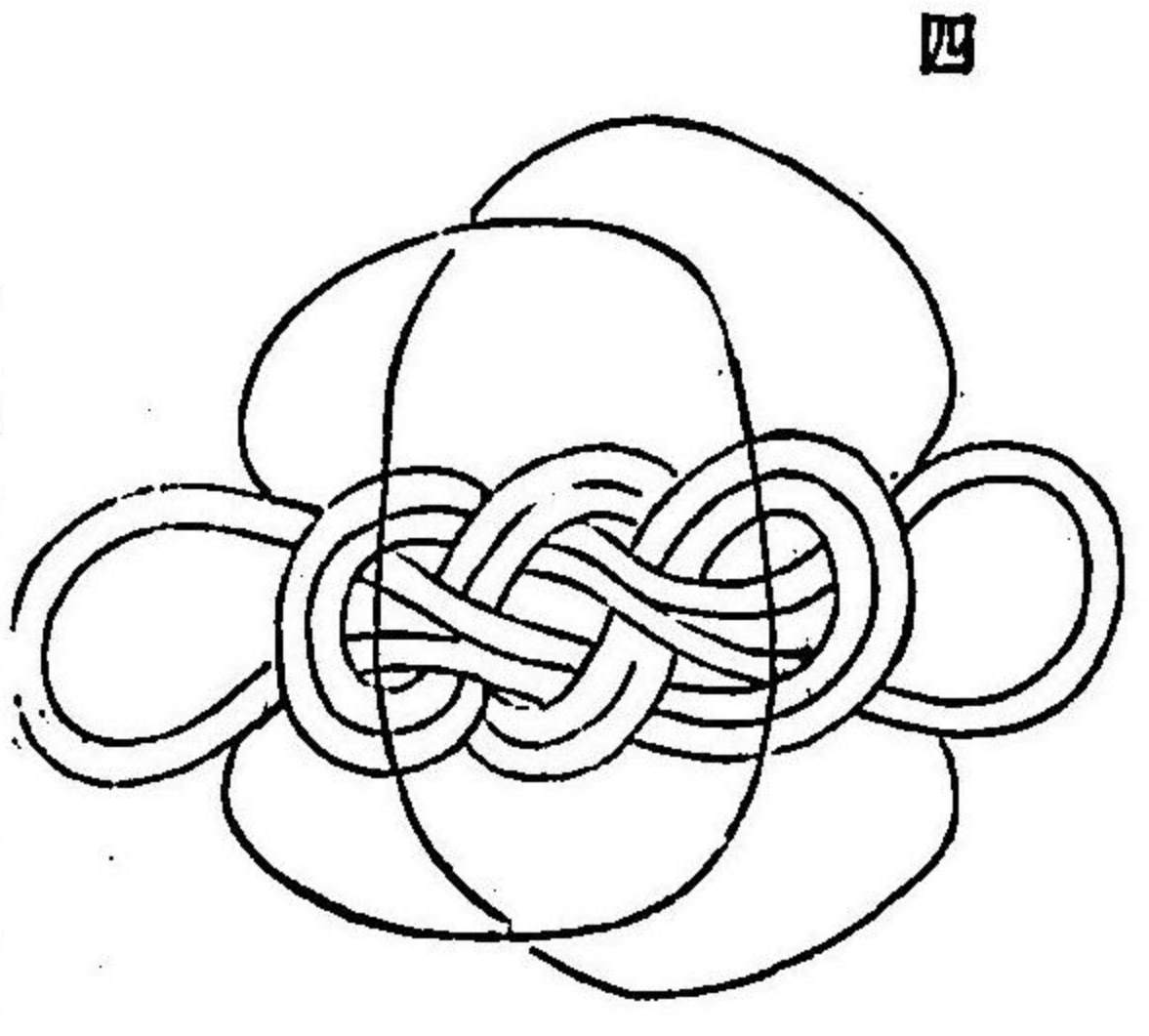
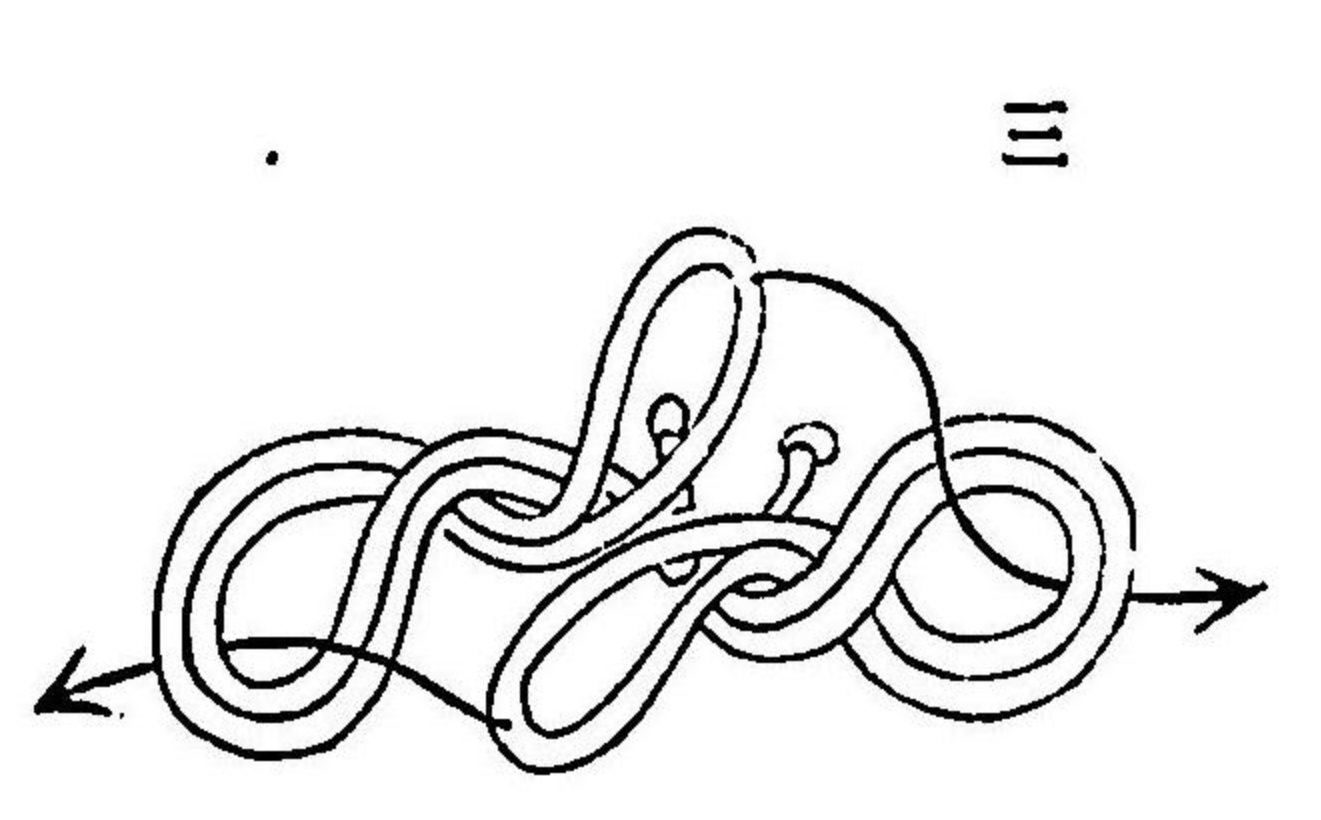
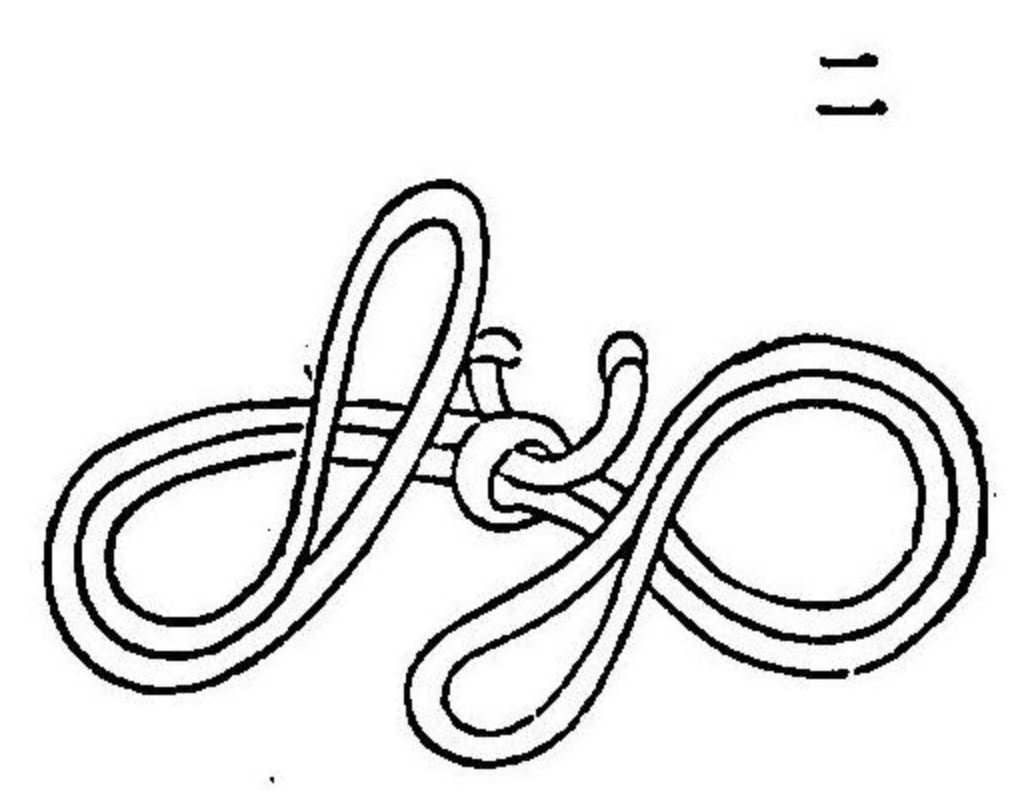
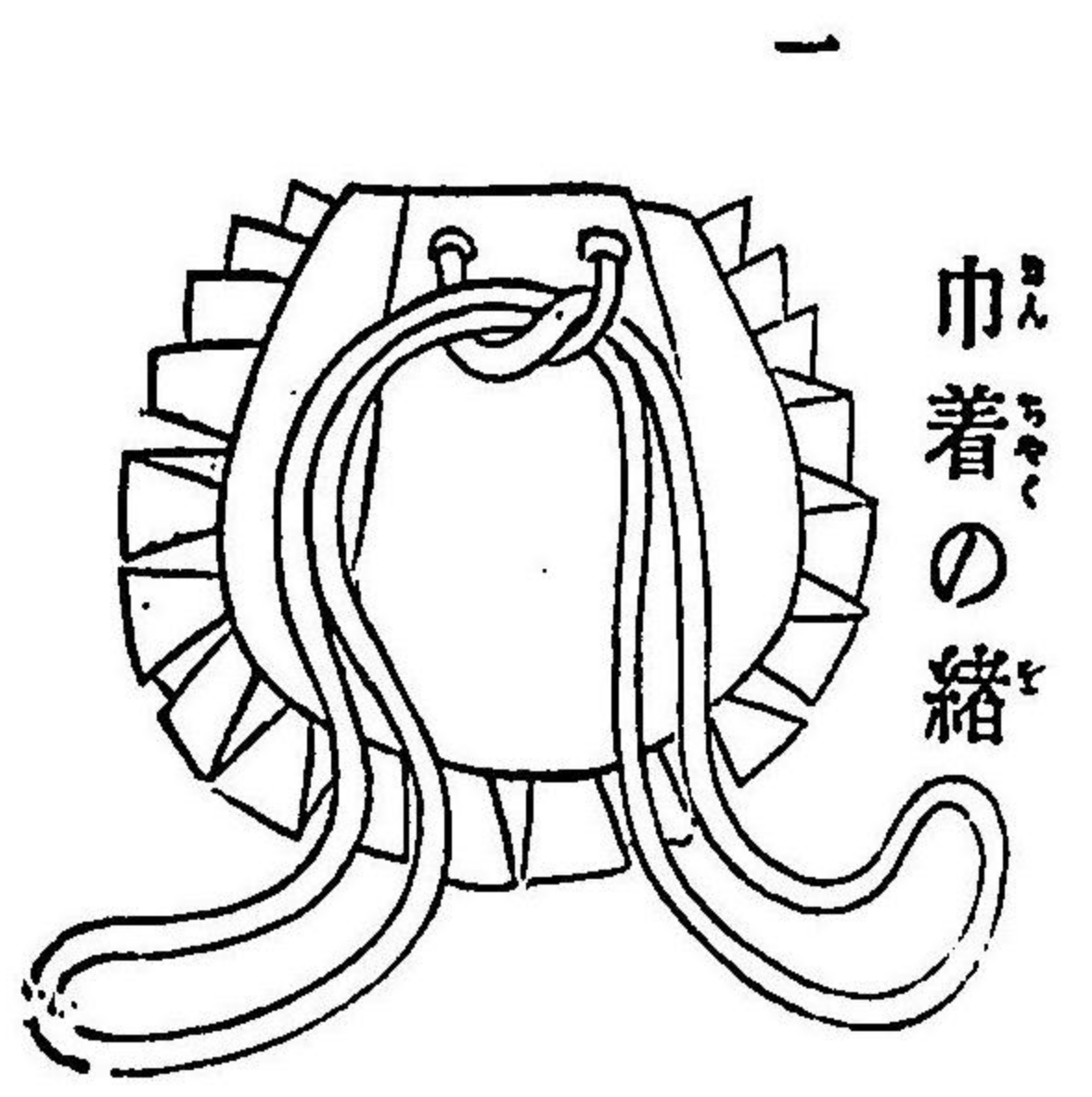
胡蝶結び

胡蝶結び

巾着の緒

巾着の緒

一六三



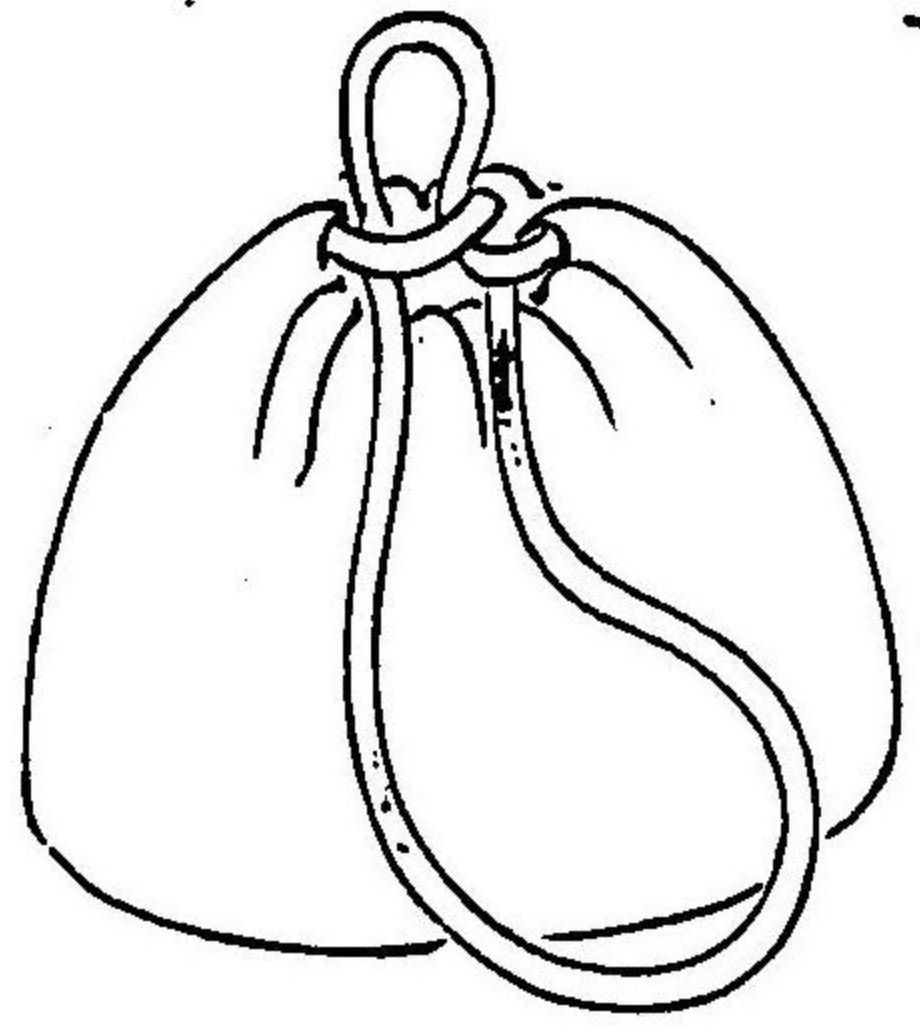
新撰女禮盤 前編 作法の部

一六三

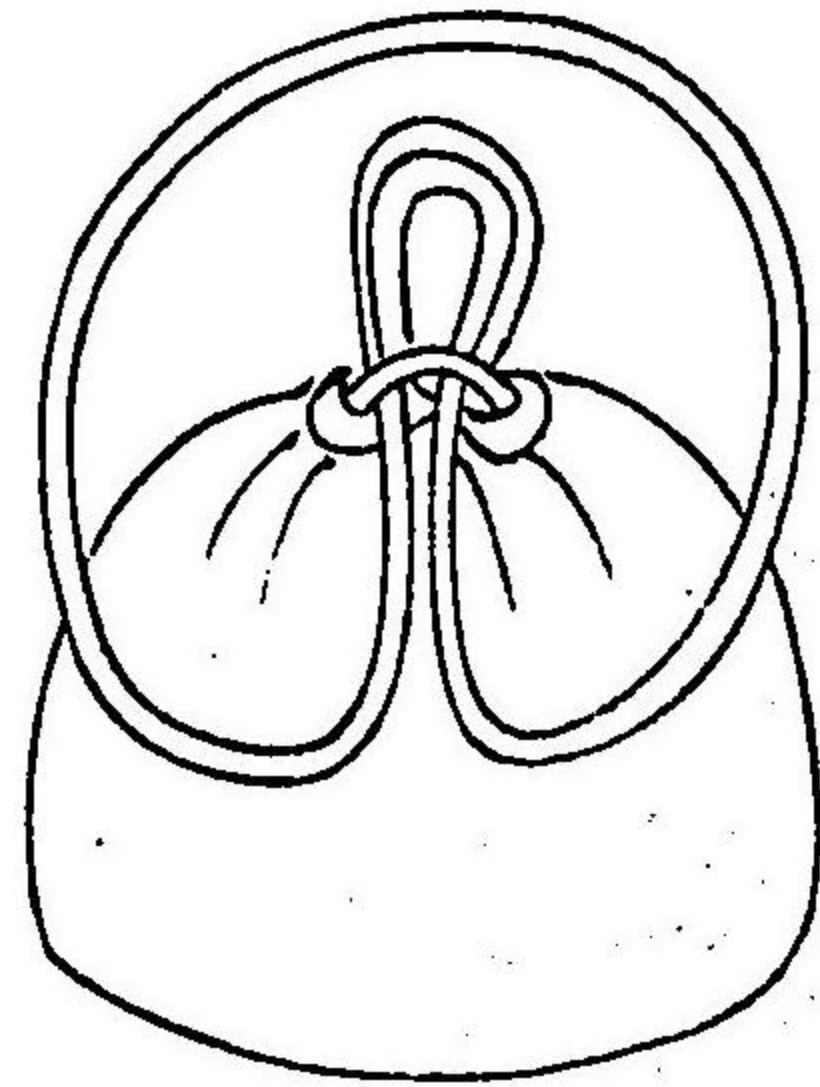
袋の緒

新撰女禮監 前編 作法の部

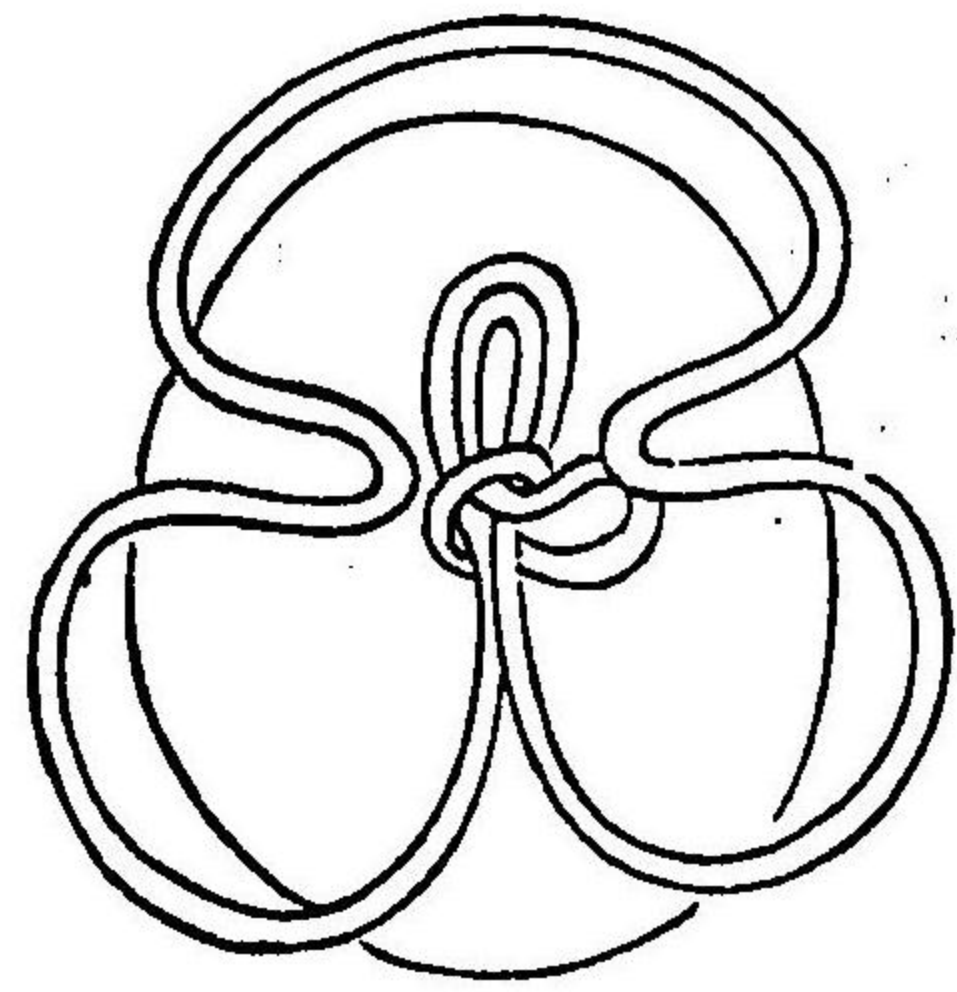
袋の緒



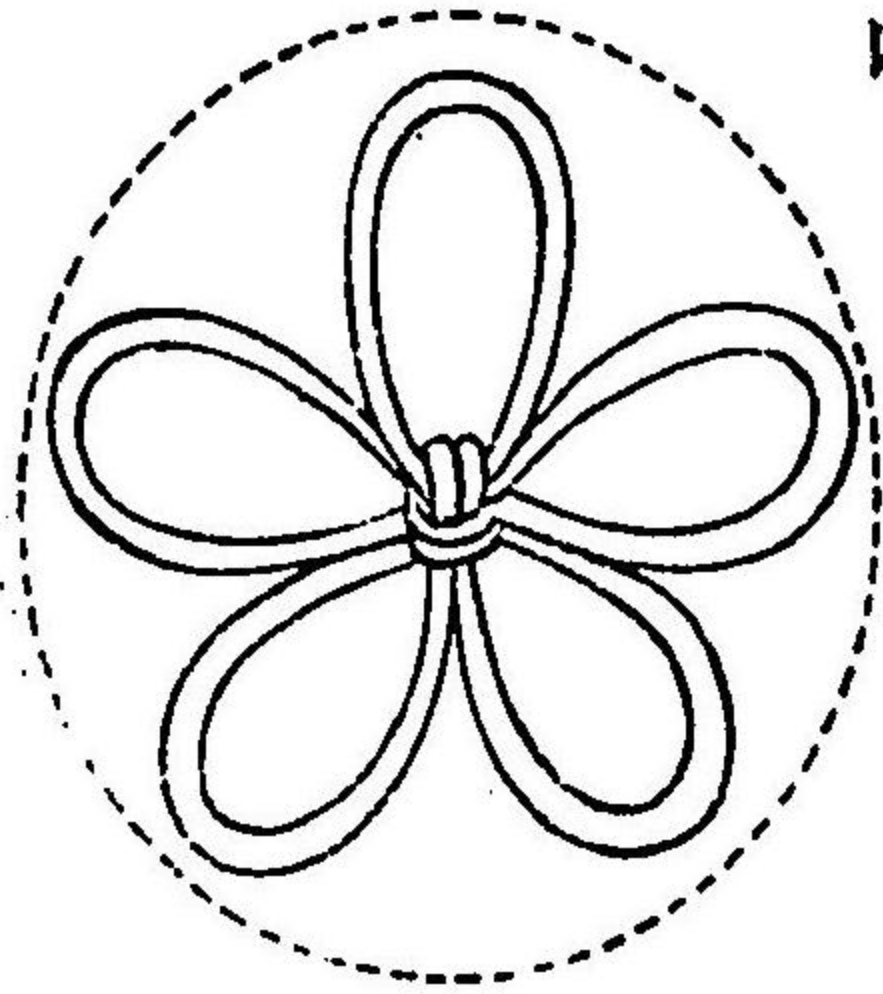
一



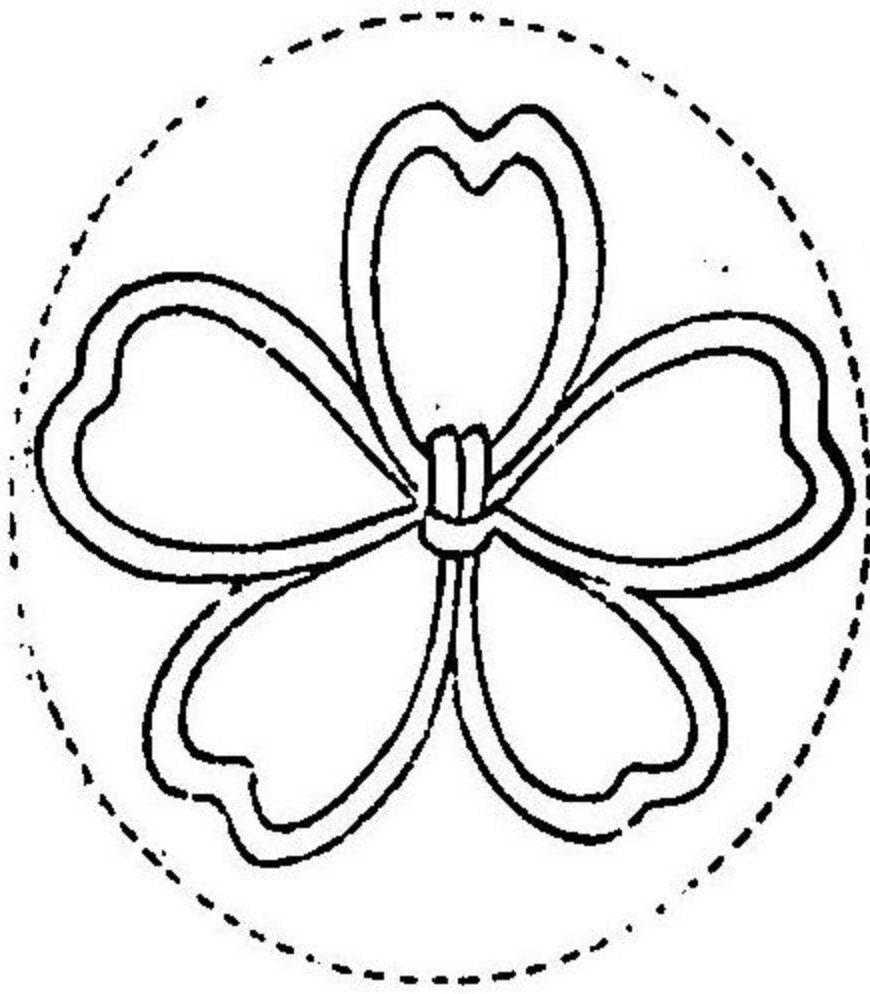
二



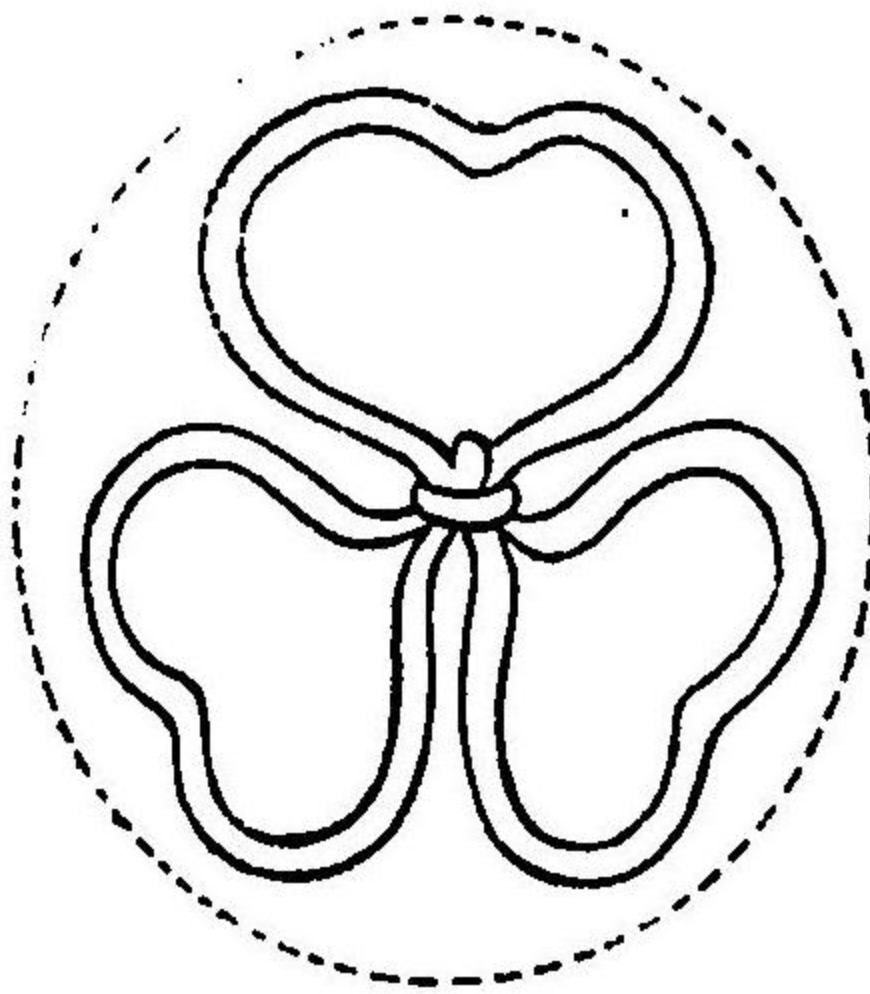
一六四



四



五



六

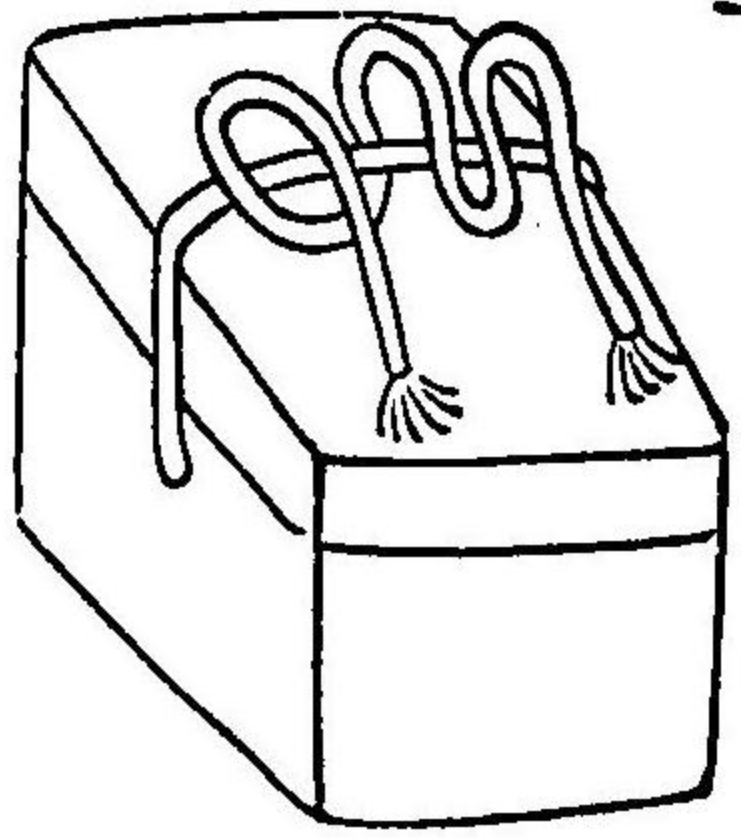
箱の緒

手箱及び文箱の緒

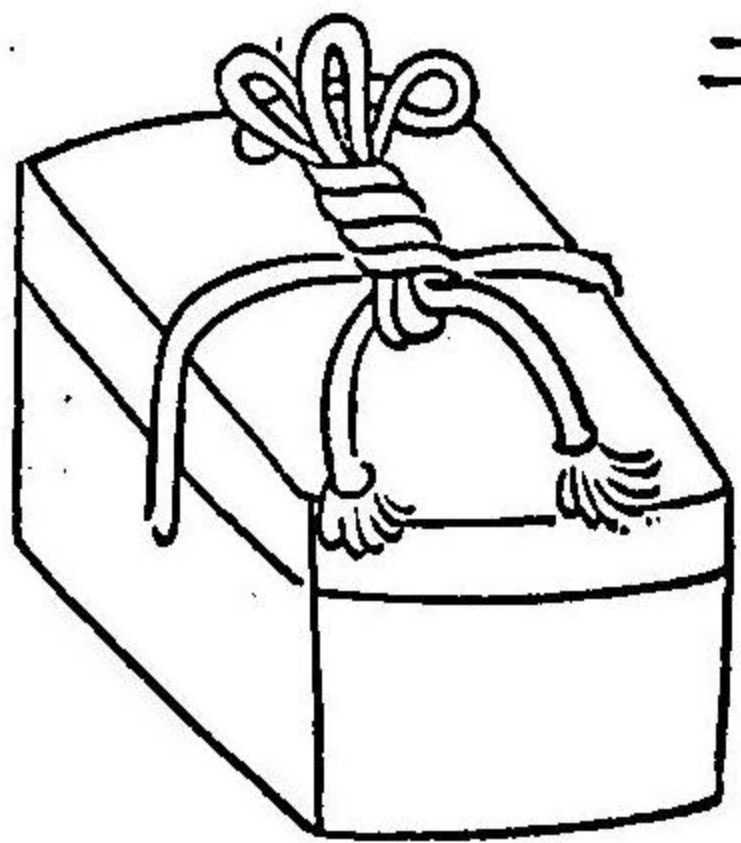
袋の緒は圖の如く、輪を五つにとれば、梅形、櫻形に結ぶことを得るなり。又短き緒は三つにとりて、酢漿又は三葉葵などに結ぶもよし。猶此外香袋の緒などは、十二ヶ月の折に合せ結ぶ事あれど、こゝには平常に用ふべきのみをかゝげ置く。

箱の緒

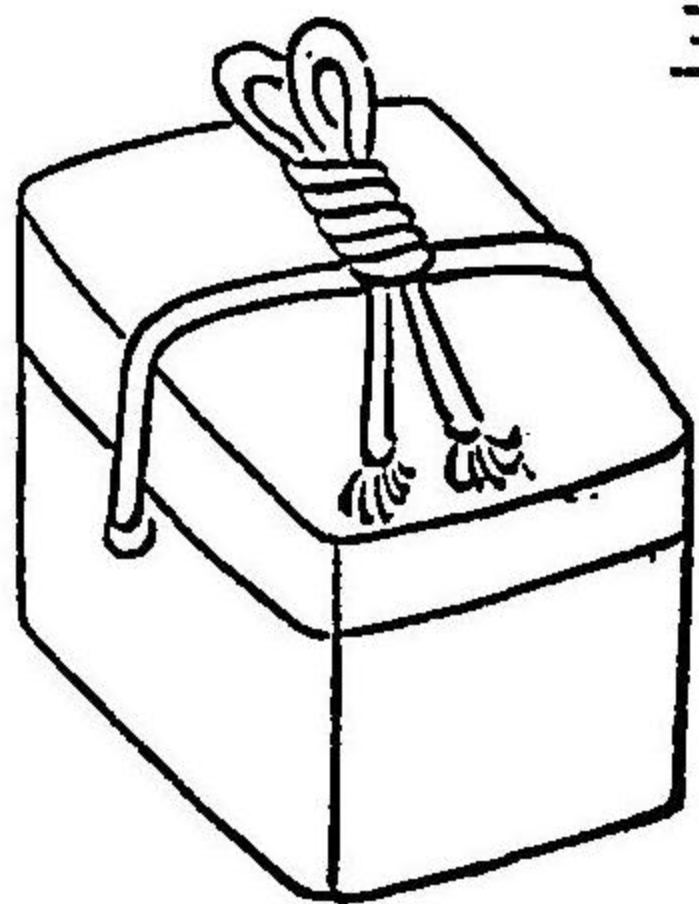
手箱及び文箱の緒



一



二



三

新撰女禮監 前編 作法の部

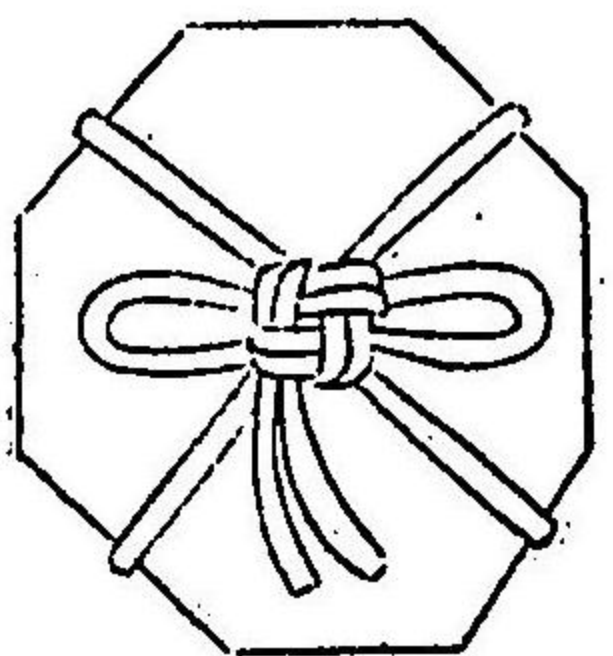
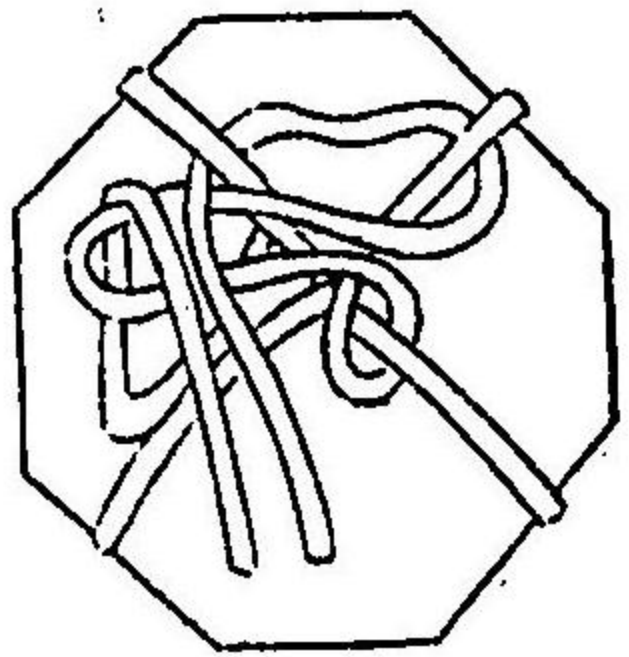
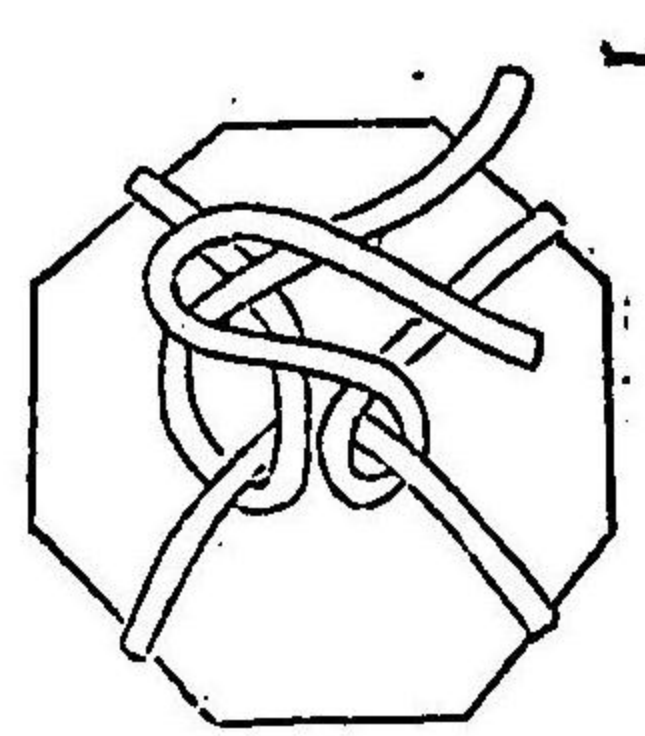
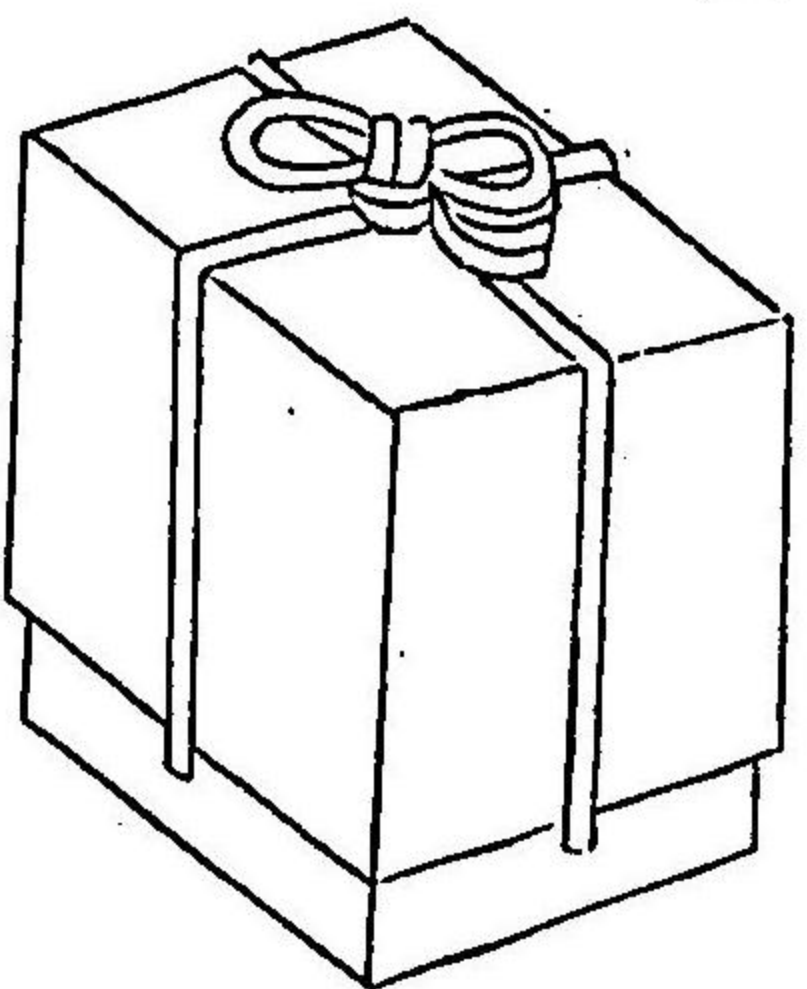
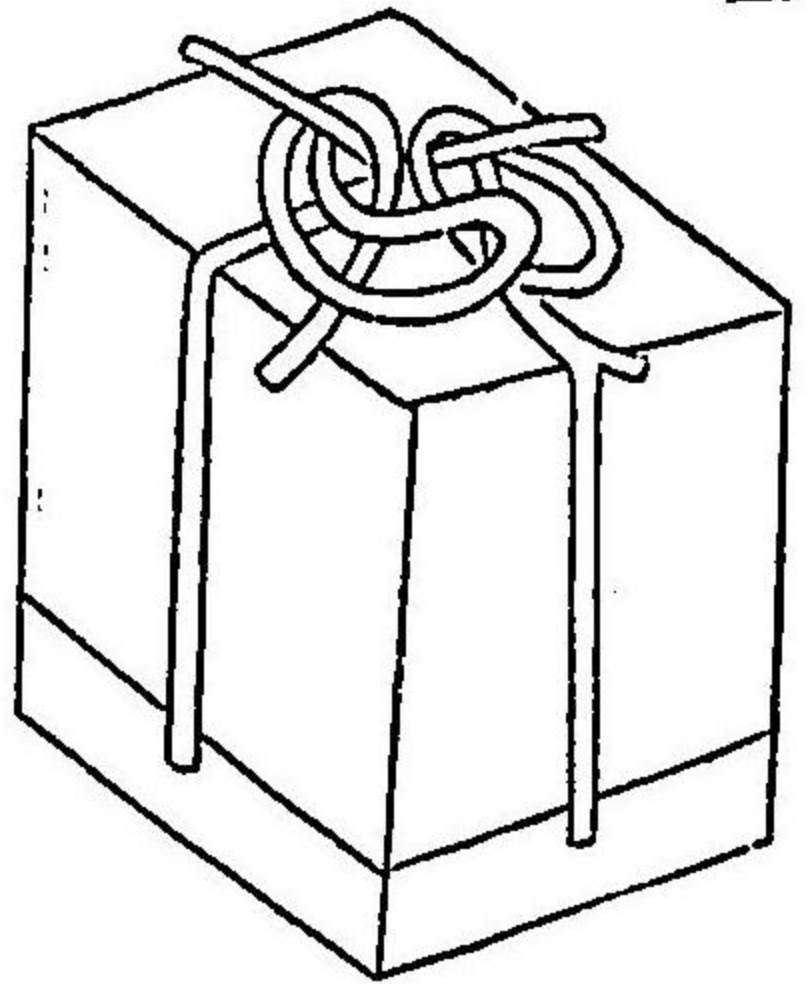
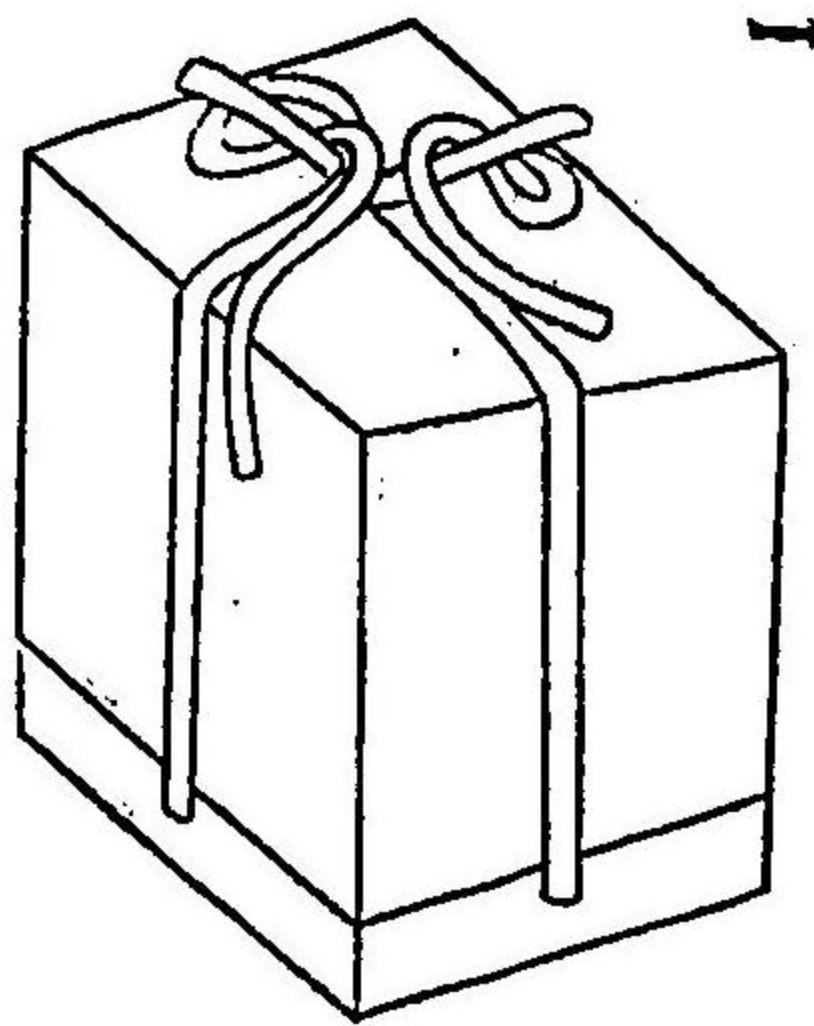
一六五

箱類の緒

かるたの箱類の緒

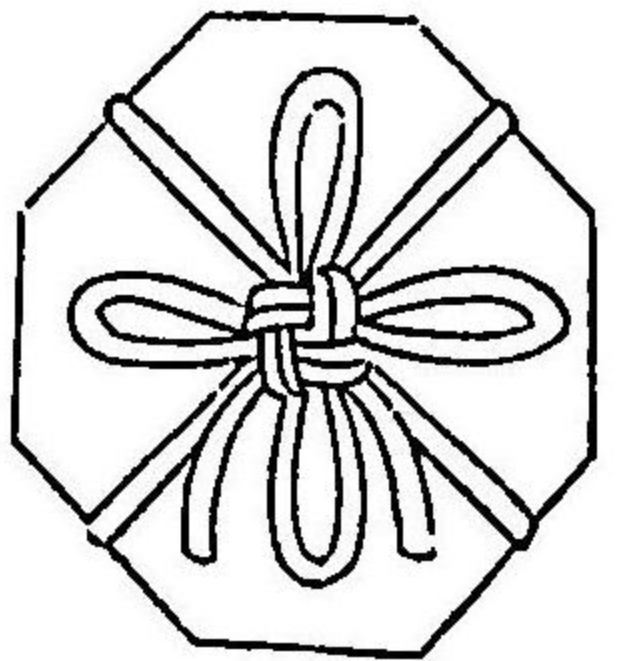
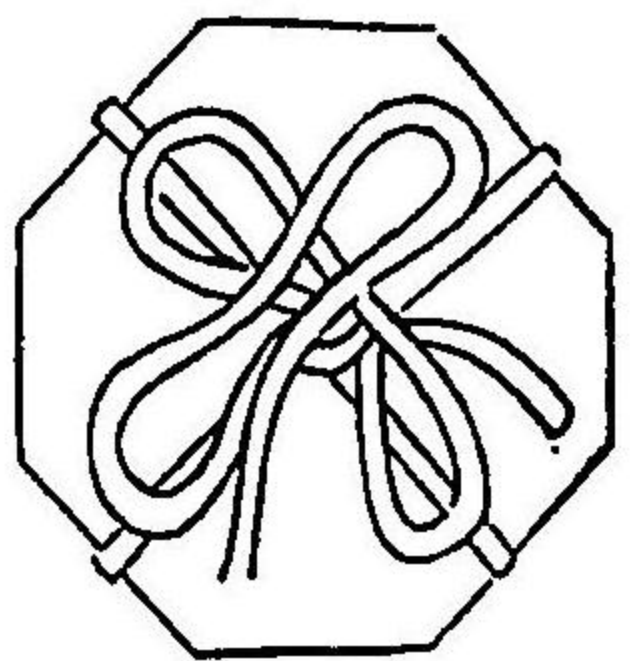
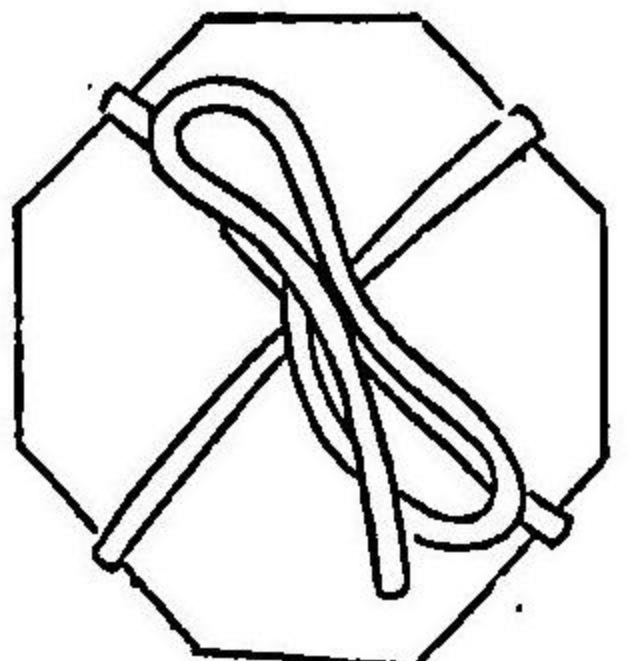
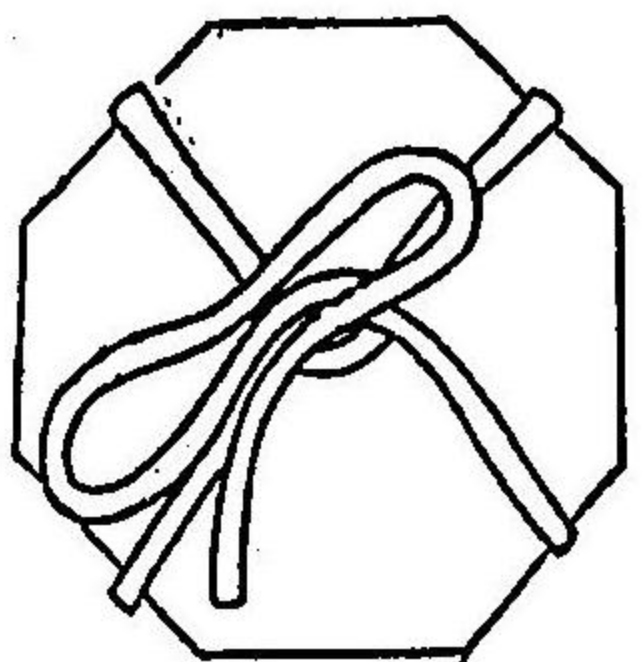
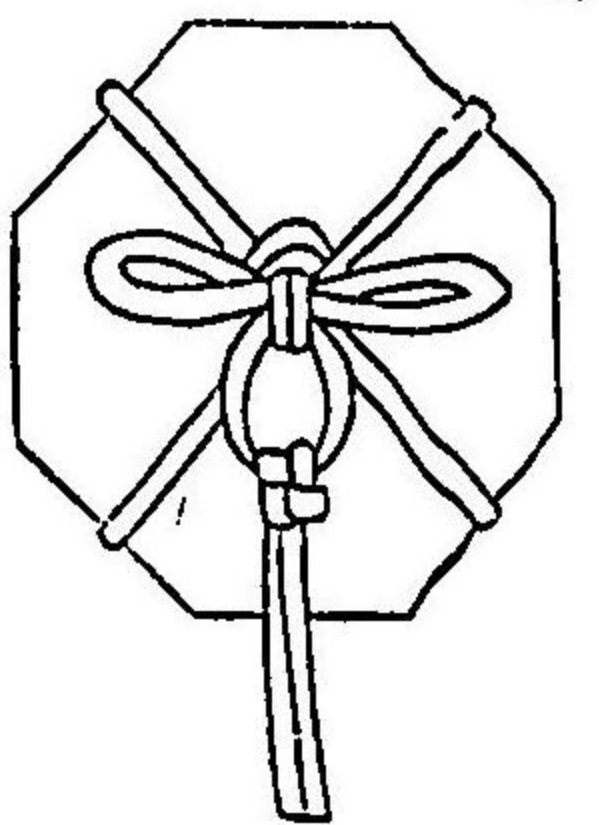
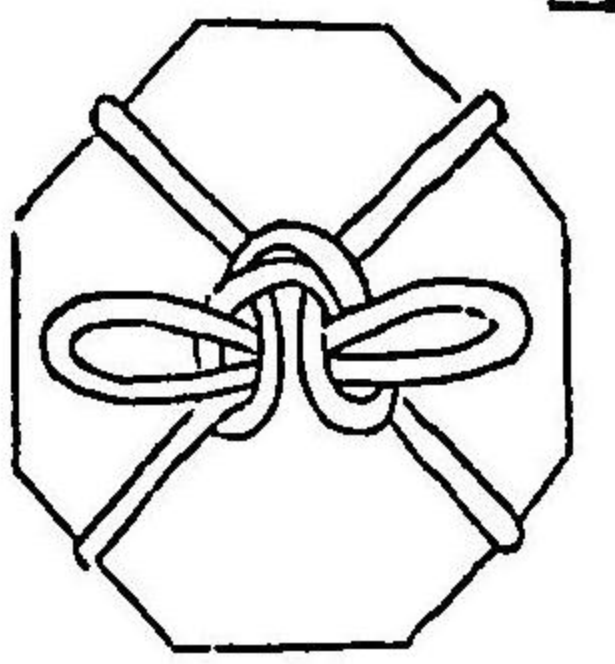
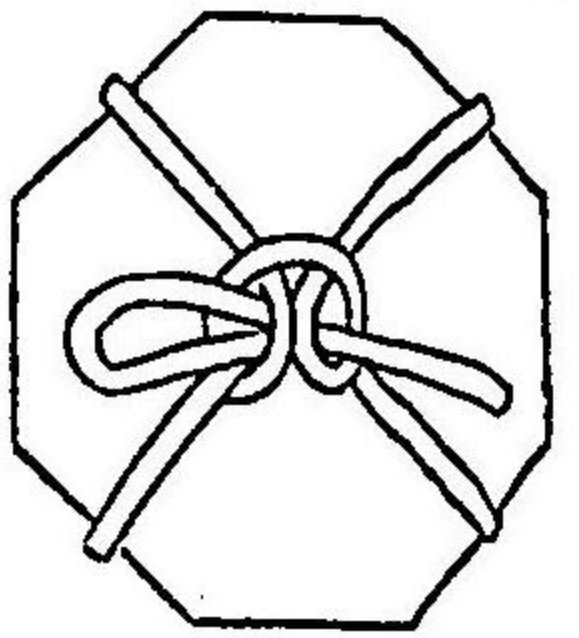
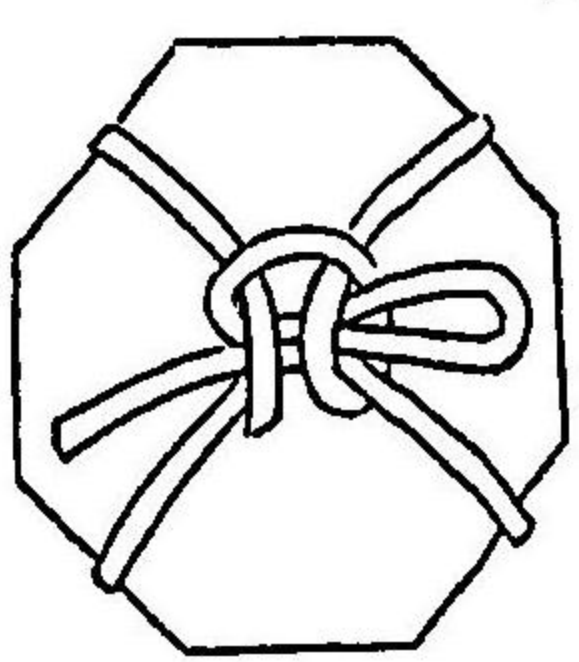
食籠の緒及び六角又は八角の箱の緒

食籠の緒及び六角又は八角の箱の緒



同 同

同 同



箱の緒も、要用の物のみをあけて、其他は畧す。折形及び結び物の授業は、黒板に其形をかきて一二の順序

を記し、生徒は同時に紙を持ち、又は同じ寸尺の打紐を持ち、其順序に従ひ、自ら考へて、なし得る様にすべし。一度なし得て後は、黒板の圖を消し、又一度獨考して、仕上ぐる様工夫あらまほし。

後編 心得の部

心得の部
家内和合の事

家内和合の事

一家の和合は禮法に關係なしといふ人もあれど、是れまた修身禮儀作法より起りて、和をなすことなれば、片時も離れ難きものなり。

某ひじり曰く、家と一のりて後ち國治まると、實に一家の和合集りて一國の和をなすことは、今爰にいふを待たざるなり。世に家内の和合せざるは、長幼尊卑の分限を忘れて相互の禮儀をかくが故なり。凡そ人たる者、假令親子兄弟の中たりとも、萬心にかなふ事あるにあらず。ある人の歌に、
人ごゝろ我にかなふと思ふなよ

我こゝろさへ我にかなはず

といへり。實にさるとにて、しかくの事なしてんと志せる我
心だに、我思ひのまゝには、えならぬなげきいと多かるなら
ぞかし。されば人たるものは、よく忍びよく耐へ己を戒め人を
敬ひ、禮儀を盡くし、親しき間なりとも、等閑には思ふべからず。
例へば一家の内には、必ず長あり其長たる人は、よろしく權を
たもちて人を用ひ、壯年を教へて其つとめを勞らひ、壯年は老
いたるを敬ひ、兄弟姉妹相互に長幼の分限によりて、禮儀を以
て長を敬ひ、幼を教へ導き、家僕家婢をも其人により任務を定
めて作法を以て召使ひなば、一家のうちいかでか和合せざる
べき。これに反して親子夫婦の中にも争を生じ、下々の人迄も
心おだやかならず、相互に不平をいだくが如き原因は、これ皆

家内の整理

私欲不遜猜疑嫉妬などより、精神修まらずなりて、相互に禮儀
をかくが故なり。又姑と新婦の間、嫂姉と叔妹の間に於ては、何
れの地方にも風波の起る例少なからず。これ元より血縁なき
を以て、互の心中に隔てあるが故なり。假令血縁なきも、おのづ
から一家族となるべき因縁ありて、結合したる事なれば、これ
亦離るまじき間柄なり。故に實の親子兄弟よりも、一層親切を
盡し、義を重んじ、禮儀をあつくすべし。

家内の和合につきては、一々これを別ちていふべき事あれ
ども、世に家政學の書あまたありて、家を修むる心得につき、
これらの事もたらざることなければ畧す。

家内の整理

家内の整頓は禮儀の外なりと心得る人往々あれど、これ亦

家を修むる作法の一部分なりとす。

玄關

玄關

玄關は毎朝掃除して、敷石などへは水をうち、清潔になすべきは勿論、假にも不用の道具など片隅へつみ置く様のことあるべからず。又玄關さき門の内外も、草など生じたる儘になし置くべからず。

客室

客室

殊さらに客を招待する時は勿論、平常も掃除に注意し、床棚などに相當の裝飾をなし置くべし。すべて一家の風采を表すは、玄關及び客室の裝飾にこそよるなれ。故に四季折々に適當なる掛物及び棚飾など、すべて同種類の重ならざる様に注意すべし。又小兒ある家には、客室までも手遊びを取りちらし、あ

庭

庭

るひは障子を破り置くなど、往々あり。これらは主婦たる人の不行届を表すが如きものなれば、なるべく常に心がけ、これを取りつくり、ひて、見ぐるしからざる様にすべし。これ臨時の客へ對して無禮となればなり。

又客室の廁は常に用ひざるより、いつしか掃除をおこたるものなれど、可成時々清潔に掃除し、手水鉢は毎日水をいれかへ、手ぬぐひ其外にも心を用ひおくべきことなり。

庭は時々掃除をおこたるべからず。名もなき草はこれを薙りすて、飛石其外へ水を打ち、木陰露けく苔など生ずる様つくりひ置くべし。

木を植うるには松を第一とし、其外の常盤木紅葉櫻など程よ

く取交ぜ、四季ともに景色を失はざるやうあらまほし。又草花もこれに同じく、一年のうち花の絶えざる様に取合せ、木かげ柴垣のあたりへうゑおくべし。但し客室の前なる庭へは、あまりいやしげなる木草は植ゑざるをよしとす。

日常の雑事

日常の雑事

臨時の客へ出すべき火鉢、蕘盆などは、毎朝掃除をなし、火鉢は灰をふるひ、炭をよき程にいれ、蕘盆は火入れの灰を丁寧に押へ、真中に穴をうがち置き、灰吹には水を少しいれ、何れも縁をぬぐひおくべし。

これ臨時の客に其儘火を加へて持出づるに便利なるのみか、客へ對して失禮なからしめんが爲なり。

客あるとき、菓子茶にも心を用ふべし。例へば寒き頃ぬるき茶、

暑き頃日をへたる菓子など出すときは、なか／＼薦めざるにもおどりて、大なる無禮となるなり。故に主婦たる者は常に心がけ、召使ひの人々にもよく教へおくべき事にこそ。

客ある時、奥の方にて小兒を叱り、又は何事にもあれ、ひそ／＼と話し、あるひは笑ふ聲などもるゝ時は、客の感情をあしくするものなり。若き人又は召使などに常にをしへて、客ある時はつゝしましむべきことなり。

臨時の客談話中思はず食事の頃となりたるか、又は已み得ぬ用事にて、食事の頃に來る時は、態どがましく、勝手の方に物音をせしめて、殊更に食物を調理し、或は料理店より食品を求めなとして、食事を薦めなば、其客時刻に不注意なりしを感ずるとあるべし。されば斯る場合には、只有合せの品を以て手軽く調

理し事靜に膳を持出し、主人も共に食する方中々親しみふかく、禮儀にも適ふと知るべし。

臨時の客來る時、取次の者先づ案内して客室へ通し、菓子茶など出して後ち主人又は主婦出で、相當の挨拶あるをよしとす。これ客をして暫しいこはする心なり、されどあまりに遅きに過ぐるは無禮なりとす。

又來客もし尊長なる時は、取次より其名刺をうけ、すぐに出で迎へ、客室へ誘ふを禮とす。何れも其人と場合とによりて取計らふべきことなり。

人に對する心得

人の前にて故なく笑ふべからず。若き人にはとかくかゝることあるものなり。もし堪へがたき程の事あらば、其事由をのべ

人に對する心得

て笑ふべし。されば人の感情をあしくすることなく、中々一座の興ともなりなむかし。但し女は如何程笑ふべき事たりとも、大聲なるはいやしむべきわざなり。

人の前にて耳語すべからず。外國の禮式にも耳語をいましめたり。況して禮儀を重んずる我國にては、特に心得て人の感情を破らざる様心がくべきこと也。もし人の中に急の用向出來て、他の人のきかむを憚る事ならば、靜に其人を呼出して後にいふべし。

人より何事にもあれ、談話ある時は、先づ其事柄をよくきゝうけ、相當の答へをなし、然る後ちおのがいふべき事をのべてよし。これに反して人の談話を半ばにて打消し、我思ふ事のみ高聲に話し、又は數人圓居しつゝ、其中一人のみを相手とし、雑談

などするは、賤しむべきのみならず、一座へ對して大なる無禮なり。

又何事にまれ、藝道の話しなど出でたる時間に合せの虚言を以て知らざる事も知り顔にするなど、きく人々いかにかたはらいたく思ふらむ。女は誠に知りたるも、知らず顔に與ゆかしくあらまほしきことなり。

人の前にて鼻汁など出づる事あらば、成るべく時宜を見計らひて其場を立ち、次の間又は人なき所へ出で、鼻汁を拭ふべし。もし其場を立ち難き時は、靜に懷中より紙を出だし、左右の人へ失禮を謝して、下座の方へ斜めに向ひてぬぐふべし。但し紙は袂へ入るゝものなり。

女子は人中に居て度々、厠へゆくは賤しげなるものなり。故に

人の家へ行く時には、可成茶など飲むべからず。もし厠へ行く事あるも、時宜を計りて立ち、手水鉢のあたりへ雫を散し、又は掛手拭など用ひて、其をゆがめ置くやうのことなどあるべからず。女は成るべく我懷中にある手拭又はハンカチーフなどにて手をぬぐふをよしとす。

何事にまれ、人と約束したる事は、成るべく違ふべからず。もし已み得ざる事出で來て其約を全うすることあたはざる時は、叮嚀に其事由をのべて、人の感情をあしくせざる様いひわけ、して後ち變約すべし。

貸借につきての心得

人より何品たりとも借用したる時は、其返済方を等閑にすべからず。又其品を用ふるも可成大切に取扱ひ、これを返す時も、

貸借に就きての心得

充分叮嚀に心を用ひて禮をあつくせざるべからず。これに反して人の品を借用ひて、これを破損し、又は返済の期を延引して先方のさいそくをうくるが如きは、人たる道にあらず、無禮のかぎりともいひつべし。

物の代價など一時たて替へをたのむ事往々あるものなり。假令輕少の金員たりとも、可成早く返済すべし。大數の金は失念する事なきも、少數は稍もすれば等閑に思ふが故に忘るゝ事あり。又立替へたる人も、金員の少きが故に催促もなしがたくして、知らずくゝ人の信用を失ふことあり。故に假令親子兄弟の間も、貸借はゆるかせにせざる様心がくべし。これ亦作法のひとつなり。

人より何品を借用せむことを乞はるゝとも、可成は心よくこ

れをかし與ふべし。猥りに物惜みをなし、あるをなしといひ、又は常に用ひざる品をも差支ありなどいひこしらふる人往々あり。古歌にも

なきなどゝ人にはうそを言ふとても

心の問はゞいかゞこたへむ

親類の中は勿論他人たりとも、心やすき中は相互に助け合ふは、徳義にもかなひて、これ亦禮儀にぞありける。

途中の心得

途中にて人に逢ひたる時は、實踐の部にかゝげし如くすべし。女は歩行するにも途の眞中を行くべからず、貞靜に片隅へよりて歩み、猥りに左右を見るべからず、馬車に近よらず、傘をばなるべく低くさし、手を振るべからず。

途中の心得

もし人と同歩するも同輩ならば双びてよし。長上の人なる時は一步下りゆくべし。また假令用向の事たりとも途中にて談話しつゝ歩むは賤しきものなり。不得已話あらば相互に立止り、木陰又は物かげにより、靜に其用向のみを話すべし。同歩の人と途中より別れんとする事あらば會釋して一步引下り、人の後よりさけてよし。肩掛頭巾などは人に逢ひたる時、これを脱して禮すべし。又傘も同じくさしながら禮する様のことあるべからず。車にのりたる時、もし人に行逢ひなば、下車して禮を行ひ、其人行過ぎて後ち、又乗車すべし。但し同輩の人にて相互に車上なるには、双方其儘失禮を謝してよし。

階の昇降

階の昇降

きざはしを昇るには、眞中をふまず、女は足を踏揃ふるを作法とすれども、當時はさる窮屈なる事は行ひがたし。故に片隅へよりて靜に片足昇りにすべし。人を誘ひて昇るには、先立つべからず、人の後より昇るべし。降る時はこれに反して、人より先にする習ひなり。また二階へ昇らむとする時、上より人の降りなば、暫し見合せ、人降りて後ちに昇るべし。但し急ぐ時は片隅へよりて昇り、其人と行違ふ時、足を踏揃へて禮をなしてよし。又上より降らむとするにも、此心得あるべし。

門戸出入

門戸出入

門を出づるには、戸闕あらば下座の足より越ゆべし。闕の上をふむべからず。又女は右の片隅へよること、古き習ひなれども、

當時にては、左右に拘はらず、片隅へよりて出づべし。
二人双びて出づるには、長上を先にたて、同輩ならば年長を先にすべし。

招待に關する心得

招待に關する心得

人を招待せむとするには、先づ日を定めて、一週間又は四五日前に招待状を送りて、客の來無を知るべし。扱當日門の内、庭及び各室を掃除し、相當の裝飾をなし、家婢僕其他取持ちの人をも、客の數に應じてたのみ、取次茶菓給仕調理方其外分擔して、手落なく用意あるべし。

家内の者は、常よりは髪を飭り衣服などあらたむるを禮とすれども、みだりに美麗を装ひ、客よりも勝りたるが如きは、中々に無禮なり。凡そ客を饗するを馳走といひて、主人方は自らは

人の家へ招かれたる時の心得

せまはるの意なれば、たゞ身の巡りを清潔にして、無作法なきを主とすべし。

人の家へ招かれたる時の心得

人の家へ行きては、先づ案内口にて取次を乞ひ、名刺を出すべし。

さて客室へ誘はれたる時あまりにへりくだり、人と席をゆづり合ふは、中々に無禮なり。されど又始めより上席へ進むべからず。主人主婦など出で、挨拶終りて其指圖する場所も、一度は他人へゆづりて會釋し、猶再三に及はば、假令上席たりとも、各々身分年齢により着座あるべし。

饗筵裝飾は、主人の尤心を用ひあるものなり。さるを客となりて、床棚などの飭りにも目を注がず、たゞ主人のもてなす食物

のみを、其日の饗應と心得るが如きは、あまりに野卑に似たりともいふべし。故に着座の後、時宜を計り、床前に至りて坐し、両手をつきて、掛物及び卓、其外活花を拜見して、床前にて會釋し、又棚あらば、其前に至りて、裝飾を拜見し、靜に立ちかへり、元の座につき、主人に對して相當の挨拶あるべし。されど又年若なる女子にして、掛物の書畫につき、彼是はいふはふさはしからず。假令知りたるも、知らず顔に程よく禮儀を行ふべし。主人主婦より書畫または寫真など見せらるゝことあるも、人の大切に所持する品なれば、なるべく大切に取扱ひ、あるひは色の變りやすきものなれば、懷中紙の上へのせて見る様にすべし。夏などは手に汗の出づる事あれば、ハンカチーフなどにて手を拭ひて取扱ひ、決して輕率なる事あるべからず。見終へ

客を送る 心得

客を送るころろえ

なば、元の如く其品に應じてこれを重ね、あるひは疊みなどして、主人へ相當の挨拶あるべし。又主人より薦めらるゝ食物は、なるべくこれを賞翫して食ふべし。若き女は、とかく人の家へ招かれては、食事の少きを上品なりと思ふものなり。これ中々主人へ對して無禮なり。凡そ人を馳走せむとするには、種々心を盡し、山海の珍味を取揃へて調理する程なれば、客もしこれを食せざれば、主人のあつき志を無にするが如し。

客いとまを乞はれなば、主人主婦先づ一應はこれを留め、再三に及ば、これに應ずべし。主人は客を玄關まで送り出で、客の門外へ出づる迄見送り、然る後ち内に入るべし。

平常臨時に來たる客たりとも、これを送り出で、客の玄關を出づるを待顔に内に入り、又は客の後の見ゆるうち、他の事たりとも笑ふことなどあるは、大なる無禮なりと知るべし。

訪問につきての心得

訪問は、祝賀慰問、用事、吊問などにあらずとも、時々訪問して互の交りを厚うすべし。世には用事ある時はあわたしく訪問して、其他は打捨ておく人往々あり。これらは禮儀にも違ひ、徳義上恥づべき事なれば、假令事繁くとも、なるべく繰合せて相互に交際を温むる様心がくべし。

但し訪問には時間的心得なくばあらず。特別なる急用又は變事にあらざれば、早朝あるひは夜など見合すべし。其時刻は大抵午前九時より十一時まで、午後一時より四時迄の間として、

訪問に就きての心得

名刺の心得

其間は二十分間より、長くとも一時間位と心得てよし。但し先方の都合にて留めらるゝことあらば、其場合にもよることなれど、なるべく長居せざるをよしとす。又病氣見舞の訪問は、其病によりて面會を乞ふべからず。もし面會するも、其病軀を問ふ迄にして、談話すべからず。

但し氣鬱病などは、これに反して談話を要することあるべし。

吊問は、親族又は他人たりとも、特別なる間柄にして、其家内の事務を助けて取持ちするの外は、なるべく其不幸を吊ふ迄にして、速かに歸るべし。

名刺の心得

名刺は、西洋紙又は鳥の子紙にて製せるを用ふべし。折には名

刺に繪などかきて形容したるもあれど、なかくに賤しく見ゆるものなり。外國にては、婚姻の名刺は裝飾したるをもちひ、凶事の時は黒にて縁を取りたるを用ふる習はしなりとぞ。我國にては、一般に白紙にて造り、女は其巾一寸餘り、丈二寸餘りにして、名はなるべく假名にてかくをよしとす。又男子は官位など記入することあれど、女はせざる方よし。宿所番地を記入するには、左の下隅又は裏面に細字にてかくべし。

書翰の心得

書翰の心得

書翰は、なるべく虚文を用ひず、簡短にしてよく其意の通ずる様に認むべし。但し用事なくして、折々の安否を問ふが如き場合は、此限りにあらざれども、あまりくだくしく形容を添へたるはよろしからず。又先方の身分貴賤長幼によりて、其文牋

に注意すべし。

用紙は、昔は尊長へ對しては、奉書紙を用ひ、同輩の人にては、年頭其外祝賀の時は、奉書杉原の折紙を正式としたりしも、當時は何事も簡便を要する風俗となりしより、いつしか年始などにも、半切の巻紙を用ふることゝなりたるなり。但し平常は、繪半切又は色ある薄洋紙など用ふるも、正式には、必ず白紙を要す。又書翰のかき始めは、凡そ二寸許りあけてかき、又上下のあけかたは、尊長へ對するには、上を四五分許り、下は三分許りとし、同等の人へは、上下とも二三分程、下輩へは、上よりは下を多くあけてかくべし。書翰のかき終りは、凡そ一寸餘り隔て、月日をかき、其下へ我