

○去嫌ひ

賓客を招待するときは、香の高きに過ぐる花、陰の花、陰の實、鳥頭、銀寶珠、破れ葉、さては病葉、異形の生方などは、すべてこれを嫌ふものなり。其の花の色は、白きを最となし、赤、黄なども用ゆべし。又假令陰の花にても水仙のごとき、陰の實にても萬年青のごときは、極めて宜しきものなれば、これを用ゆること、などか妨げのあるべき。これを要するに古來めてたき花なり、木なりとて用ゐる來たりしものを斟酌して、これを用ゆれば何の悪きことか之あるべき。

○花器の定

花器は、前既に言へるがごとく、古來幾變遷して、今日に至りしものなれば、其の形状のごときも種々なるべく、中には随分奇しきものもなきにあらざるべし。されば其の形状のごときは、一々枚舉に追あらず。且つ其の流派の如何によりて、又自から種別あるべし。彼の遠州流と稱する派のごときは、小なる花器に巨大の花を生け、且つ其の草木のごときは、蛇の蛇蛭たるがごとしとらへども、是は其の流派に於いて、珍とするところのものなり。又一派のごときは、是々のもの

は花器と稱することを得べけれども、斯くのごときものは、花器とするに足らずとて、いと偏固の説を立て、己が見識を高からしめんとする輩へなきにあらざるべし。されば、世人は、如何なるものが花器にして、如何なる類のものが花器にあらざるやと訝らるゝは勿論、編者のごときも、これに對しては、明かに答ふることを得ざるなり。抑も花を生けるは、何のためにするか、これを先決するときは、花器のごとき如何と云ふことは、これを解し得られざるにあらざるべし。極端に走れる論かは知らねども、麥酒の空瓶に椿の二輪生をなして、これを紫檀の卓上に置かば如何、「ラムネ」の空瓶に、梅花を挿して、棚の上に置かば如何、などか悪かるべき。却々に風流の心も見えて、いと奥床しさにあらずや。されば、其の形状のごときは、敢てやかましく論ずべきにあらざるべしと思はるゝなり。均しく徳利形の花器にして、花道の宗匠にも珍重せらるゝものも、麥酒の瓶に異ならざる形状のものあり。此れは硝子なれば御けられ、彼れは土製なれば用ゐらるゝと云ふか、されば、硝子は、花器とならざるか、其の理由を問ひ詰むるときは、唯、硝子なれば俗なりと言ふより外に答ふることなかるべきかと思はるゝなり。故に花器のごときは、敢て其の形状、物質の如何は、問ふところにあらざるべし。然れども、古來斯道に傳はり來たりて、一の定則のごとくなり居れるものあり。例へば籠には、何々を生くべじとか、又は竹筒には、

斯くのごときものは、生けべきにあらずとかの類是れなり。是等は、漸次世の變遷といふに、如何に成り行くらん。豫め期しがたしといへども、今はこれに従ひて生けること宜しけれと思はるゝなれ。

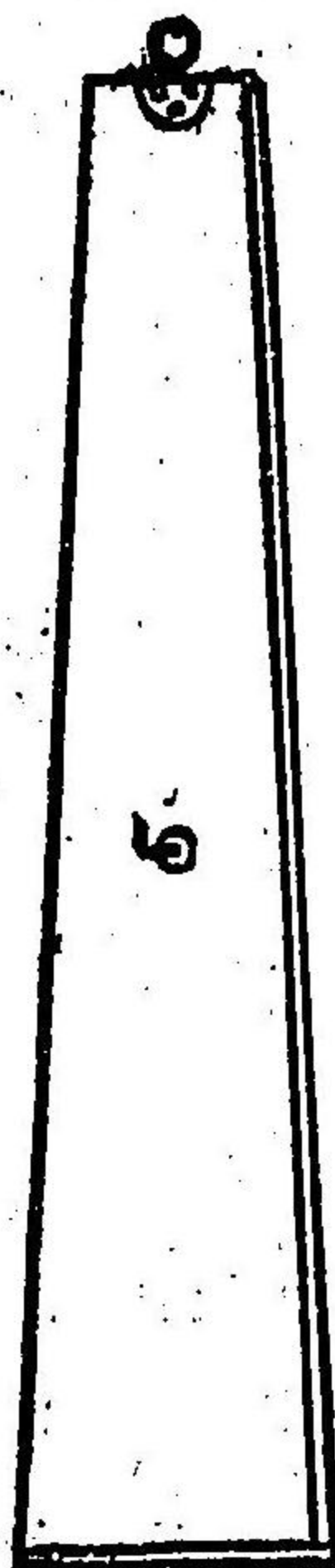
○花と花器の鈎合

花と花器とは、如何にして其の長などを定むべきや、是は自から一定したるものなり。凡そ花にも眞行草の區別あることは、前既に説きたるがごとし。眞行の花は、花器の下底より上口までの長さを以て、一長となし、草の花は、其の花器の周囲の長さを以て、一長とし、砂鉢、馬盃、水盤などは、其の直径を以て一長となすべし。而して花の高さは、花器の一長半となすを通常のものとなすが如し。然れども、是は絶対に依らざるべからざるものにあらず。故に二長又は二長半にも生け、草花のごときものに至りては、花器の長と同一の長に生けるもなきにあらず。又小形の花器を高脚附の臺に載せて、これに二長又は二長半にも生けるもの、間々なきにあらずるなり。これを要するに、其の花器と花との鈎合を保つことを得るときは、何等の非難を加へらゝることなかるべし。

○垂撥

垂撥とは、茲に圖示するがごときものにして、圖中の釘に、掛花器を掛くるものなり。是は、元聯より出でしものにして、花器掛の外これを用ひざるものなり。其の主として用ゆるは、會合の席により、床の中に掛くるものにして、色は黒く中種なし。

第二十圖



○薄板

薄板は、長板より出でしものにして、木地、空目、又は黒塗、或ひは春慶塗など、其の色は種々あるべく、且つ其の大きさも一定せざれば、適宜これを作つて可なり。

○蛭釘

蛭釘とは、床の天井に打ち附けたるものにして、釣舟などの類を掛くるものなり。其の位置は、

天井の四方の中央より一寸ばかり、右又は左にして、床の明りの方に寄せて打ち附くるものなり。向明りは、下座へ一寸ばかり寄せて、これを打つべきものとす。

〇回り生

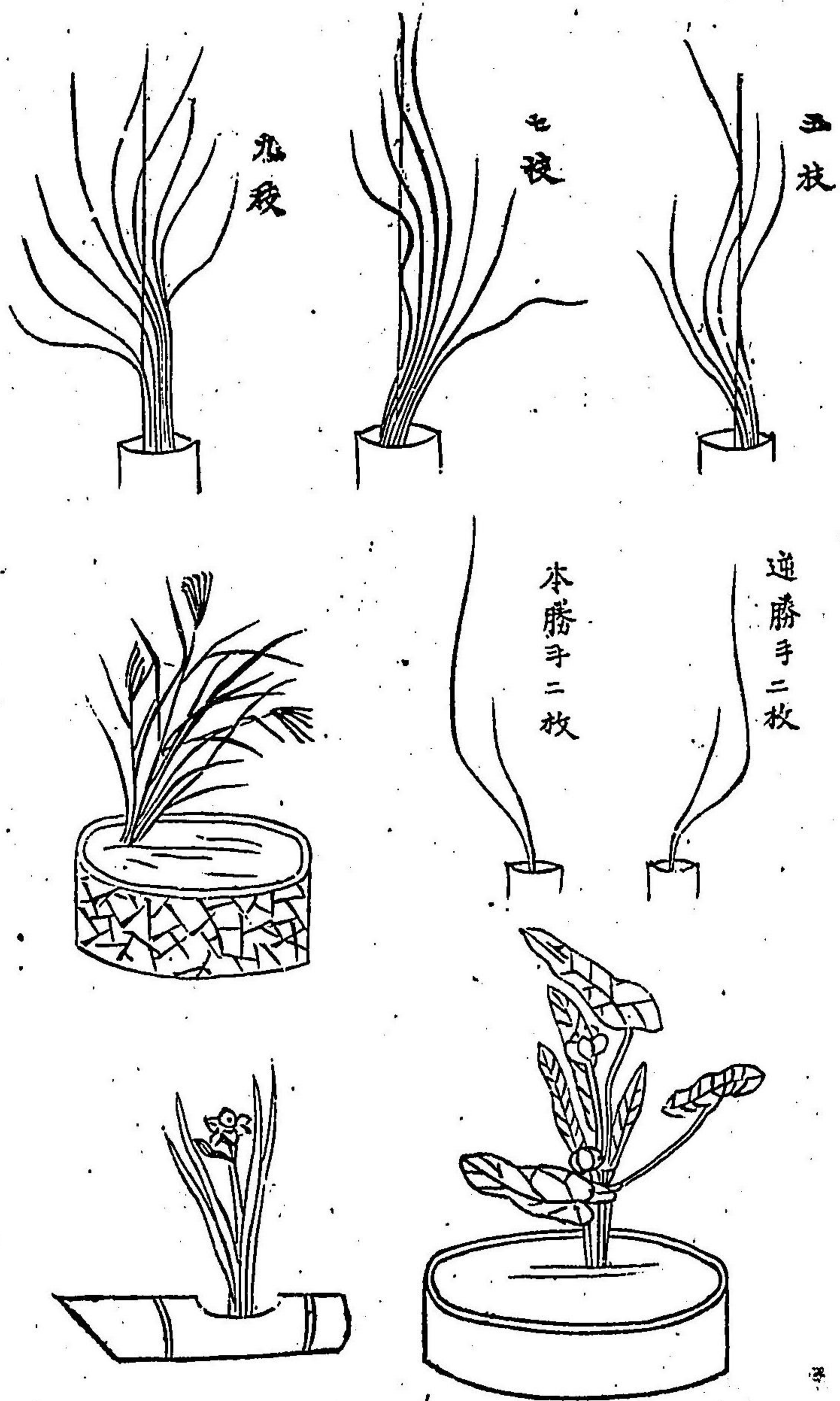
回り生とは、一瓶の花をば、初心よりはじめ交るく、多少の風情を變じて、これを生け回ることなり。置花器にても又は掛花器にても、水を七分ばかり入れ、花盆に花を組み、鏡、小刀、布巾を添へ置き、客が、それく定め席に着きたる後、先づ主人は、花盆を持ち出て、これを床の右方に置くべし。斯くて客と主人とは、各く一禮ありて後、客より次へ一禮し、花を入れて、本座に着くべし。次客は、又次客に一禮して後、前客のごとく花器に向ひて花を入れ、客に一禮したる後、花を揚げ、次で己れも亦それく花を入れるものなり。斯くのごとくすることは、幾度回りても同じきなり。而して二回目よりは、次席の人への一禮も、又花を揚ぐる挨拶も、ともにこれを略して可なり。いづれも皆これを生け終るときは、主人は、出でて花器に水を注ぐものなり。

〇生花の手順

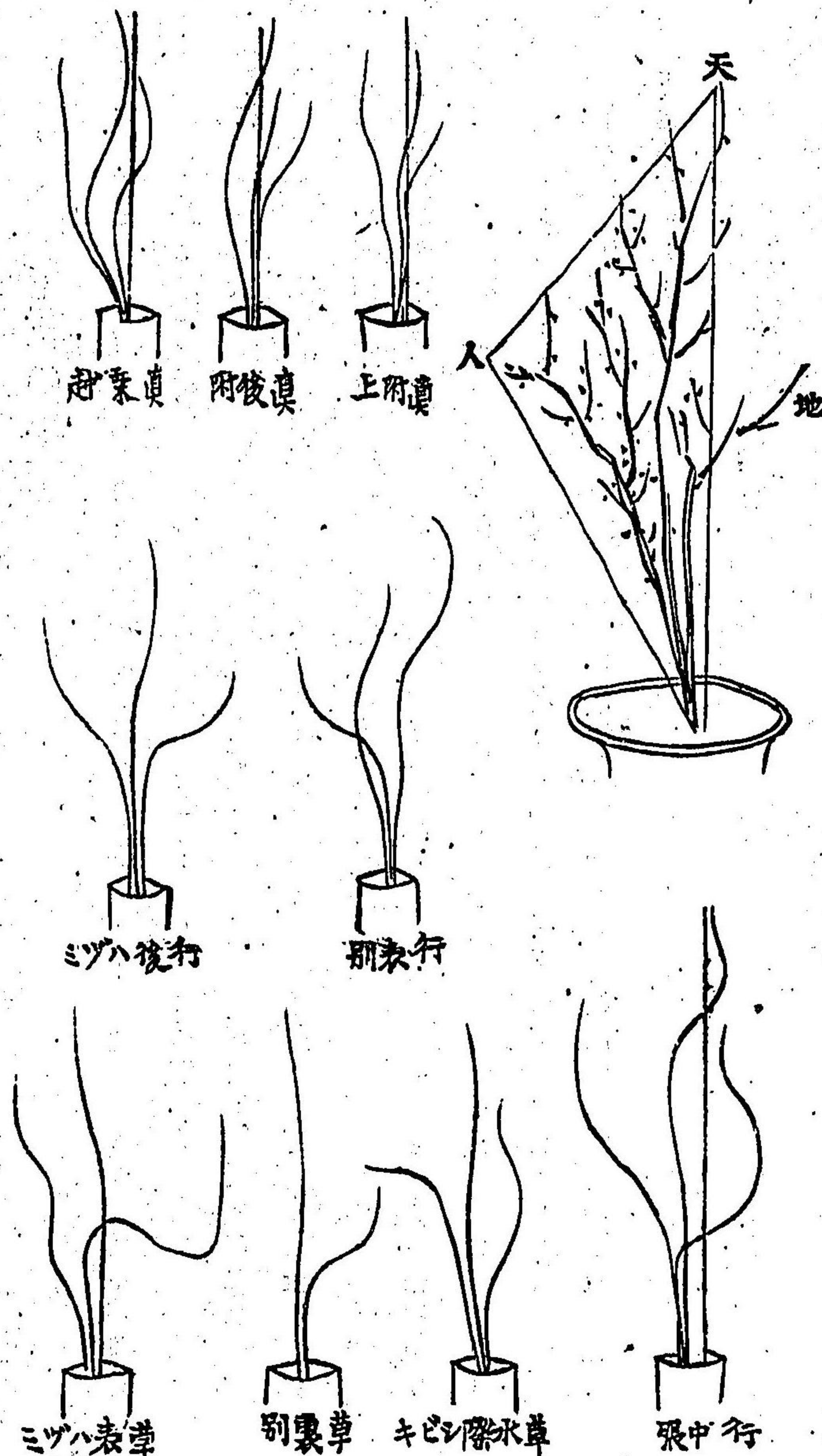
すべて花を生けるには、先づ天地人の三枝の技振を定めざるべからず。此の三枝は、流派の如何によりて、それく異なる名稱あり。例へば古流にては心(天)相(地)載(人)といふがごとく、池坊派にては、心(天)添(人)體(地)といふがごとく、即ち是れなり。又或ひは陰陽の花とて、唯、天地の二枝をのみ生けることあり。是は甚だ稀なり。さて斯くのごとく三枝の振をつくり、或ひは枝を挽め、或ひは去嫌の枝を除き、それく略生け得らるる様に形體をつくり、花器は六七分ばかり水を入れ、これに花配を入れ、第一に心の枝を挿し、次に載、次に相の順序をもて生けべし。是は唯三枝のみの場合なれども、これに習熟するときは、五枝、七枝さては十枝以上にも生け得らるること、左まで難からざるなり。斯くのごとく多数のものを生けるとするも、右の三點を標準となし、これに依るべきこと勿論なり。よりて初めは、唯此の三枝の花を入れることに心すべし。

〇生方の大略

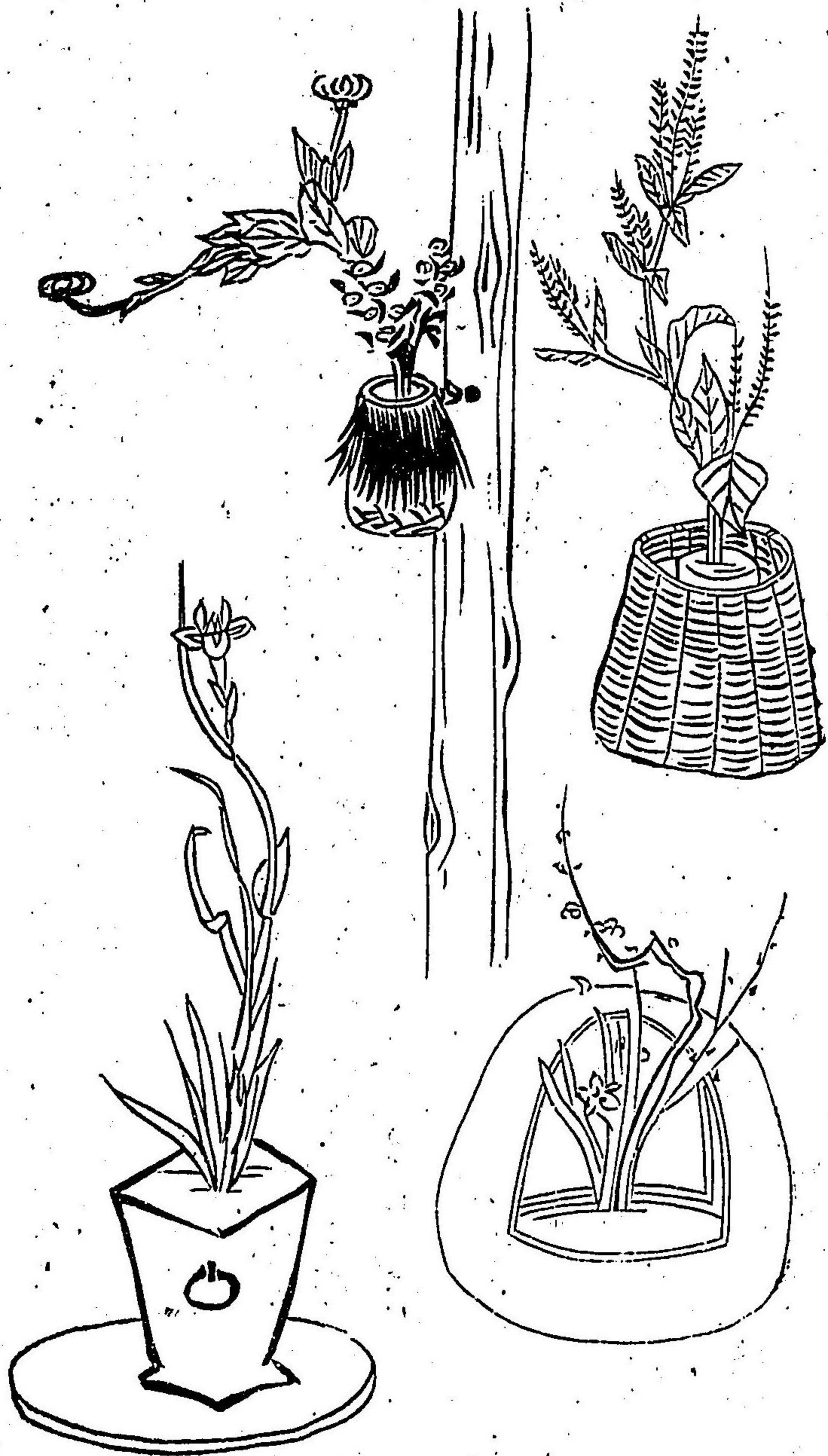
其二



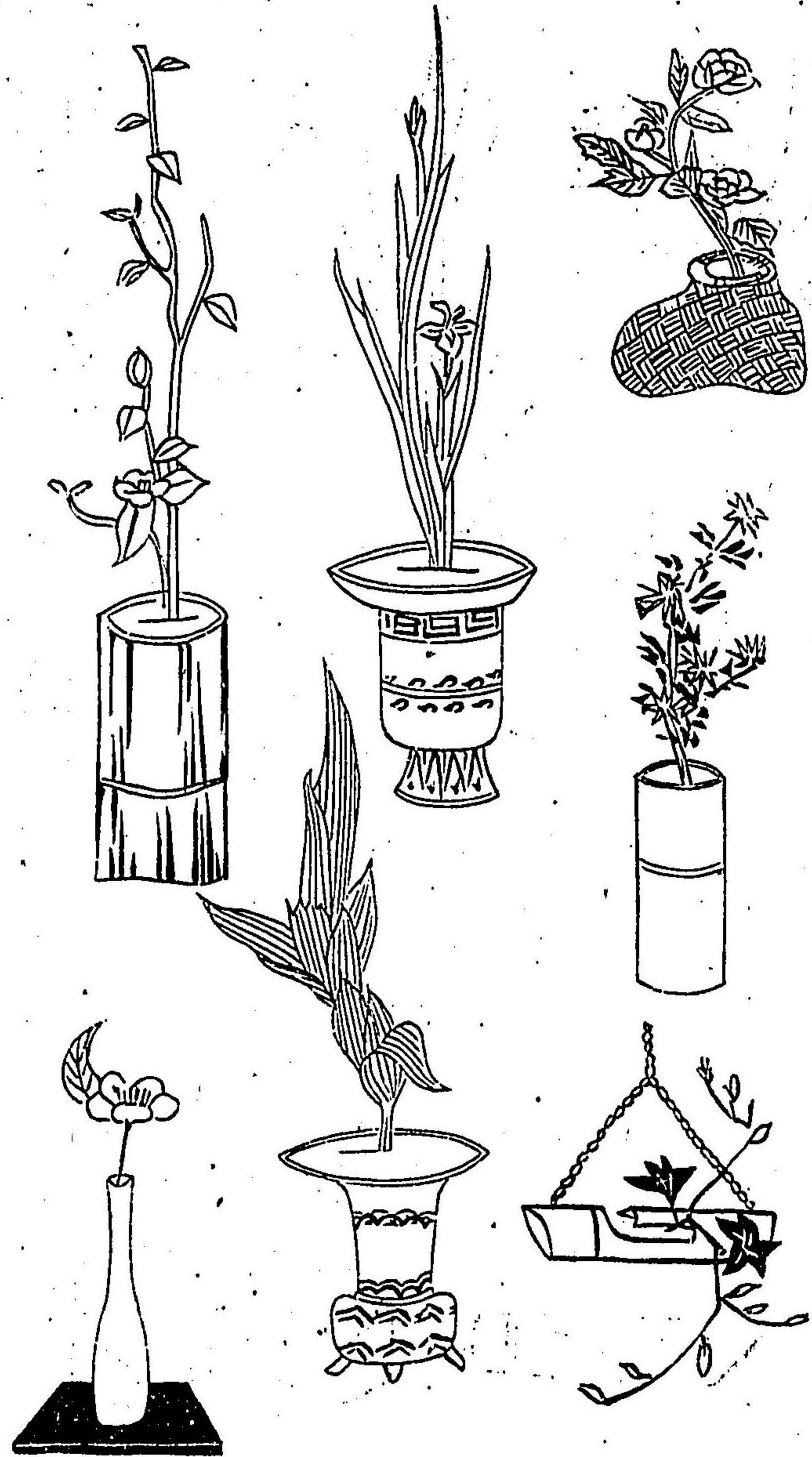
圖三十第



四 其



三 其

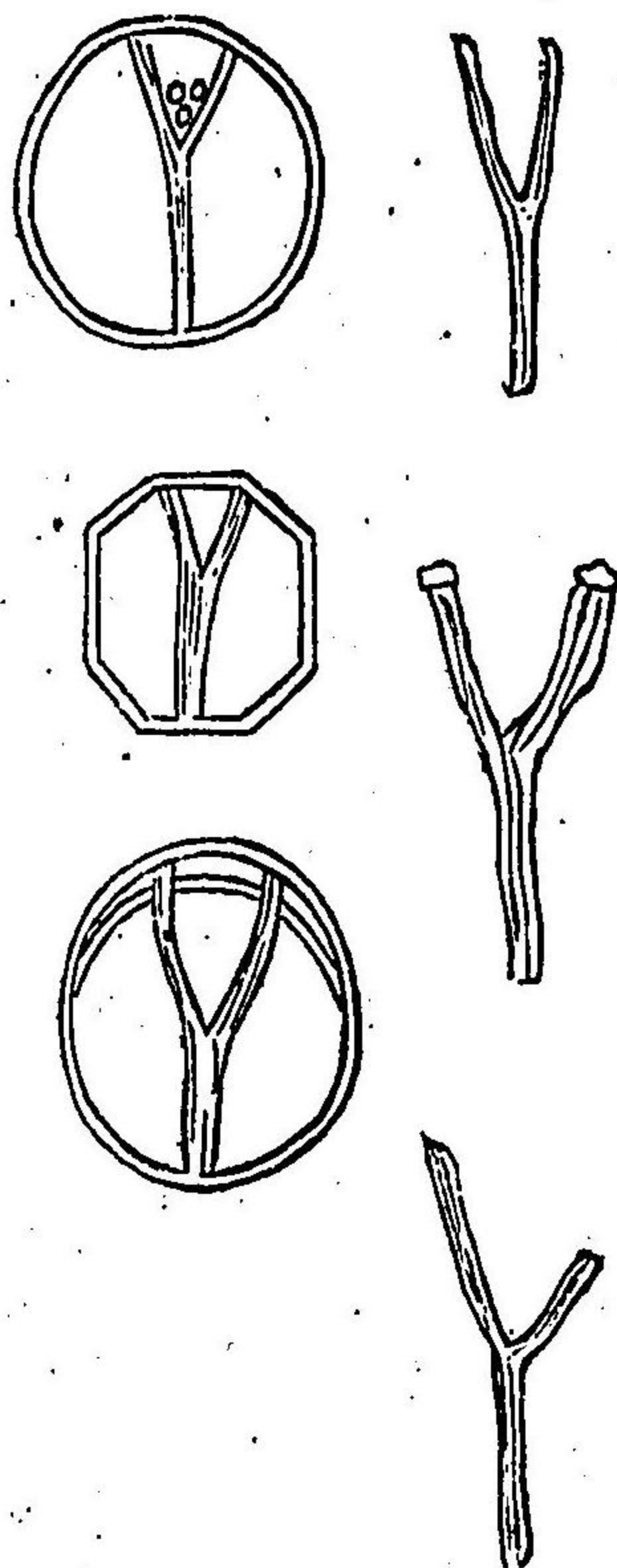


茲に圖示するところのものは、生方の大略にして、天の枝は、所謂心にして、立ち上らすべく、地の枝は、水際に入れ、人の枝は、地の枝と其の高さを等しくするがごとくにすべし。

○花配り

花配り木とは、花器に花を挿すに當りて、これを留むるところの又木のごとくなりしものを云ふ。これに用ゆる材料は、木樫の枝最も佳良なり。若し其の木を得がたきときはいづれの木にても妨げなしといへども、堅脆なるものは、折れやすければ、成るべき強靱なるものを用ゆべし。さて婚禮の場合に生ける花又は風當りの強き場所に於いては、動もすれば倒るゝとあり。前者の場合に於いては、大に前途を憂ふるものなれば、根の留りを堅固にするがために、細き竹にて押ゆるとあるべし。又陶器、漆

圖 四 十 第

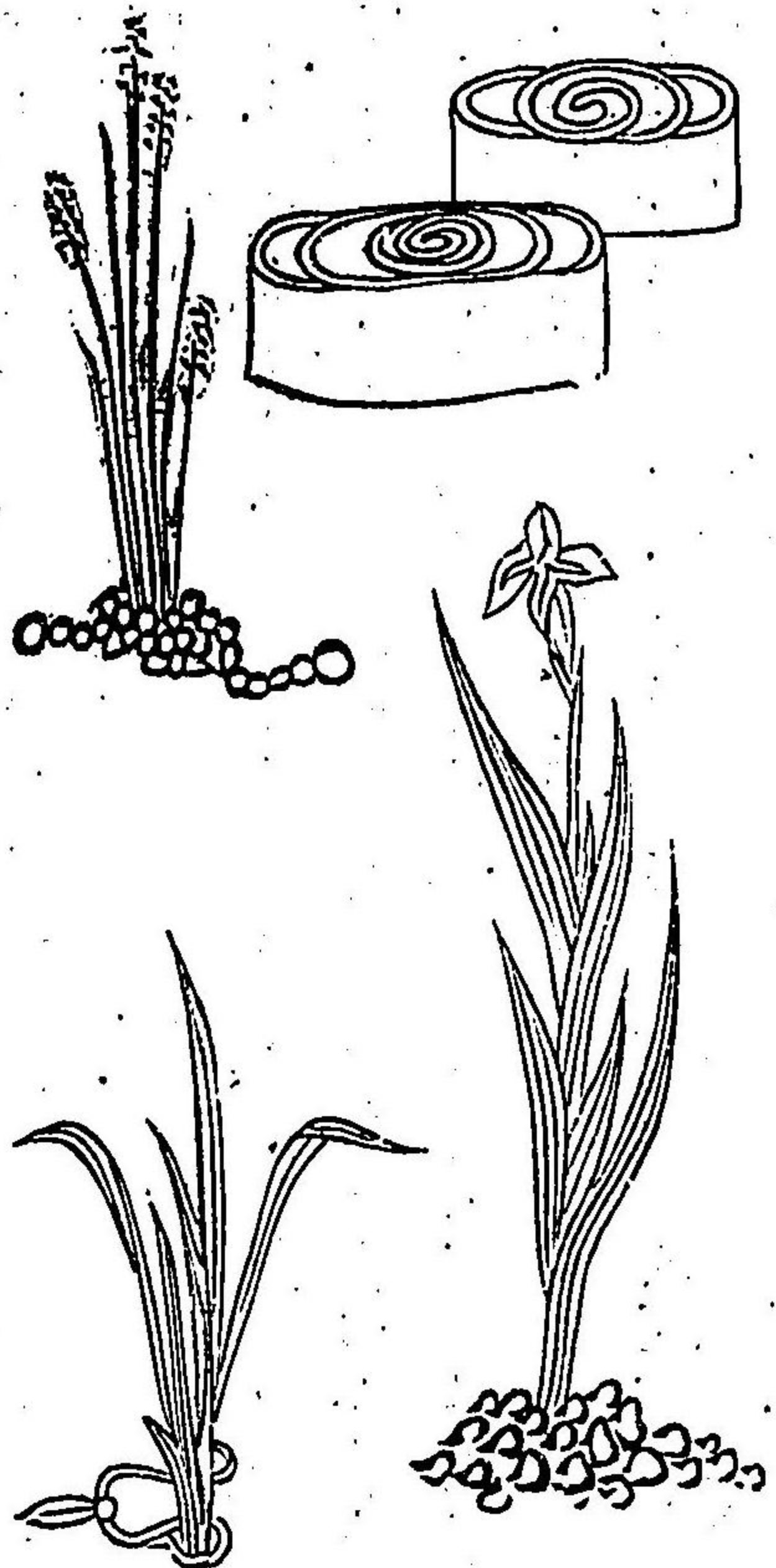


器の花器のごときは、其の口の花配りの部分の兩端には、紙片を重ねて當て置くべし。

○花留の用法

凡そ花器に依りては、花配木を用ゆること能はざるものあり。水盤のごときもの、即ち是れなり。是等の場合に於いては、觀世水、轡、蟹、龜などの類を用ゐて、花を止むるなり。其の用法として、花道の定むるところのものを開くに、轡の留は、水草、陸草ともに用ゐ、蛇籠は、水陸草の區別なく、水邊の景色に形どりて生けるときに用ゆべく、水草には觀世水を用ゆべく、又陸草に應用する場合に於いては、花の根元より、花入の

圖 四 十 第



縁まで、蟹を添へ置くものとす。又切炭を用ひて花留となす場合もありと云ふ。

○枝の撓め様

生花は、元來天然の姿勢を表すものにして、草木の姿勢に反して、これを屈曲するがごときは、取らざるところなり。然れども餘りに眞正なるものは、これを撓めて、稍曲目を附くるがごとく、又餘りに曲れるものごときは、これを撓めて、眞直のものとなさざるべからざるなり。これを撓むるには、兩手にてこれを握り、其の握りたる手は、相密接してこれを徐々に撓むべし。又細きものありては、拇指と無名指とにて、緊しく握りて、ゆるくと曲げ又は正すこととなすべし。

凡そ草木には、脆弱なるものあるべく、又強靱なるものあるべし。柳、木樨、そなれ等のごときは、類は、強靱なるものなれば、假令多少の無理をなすといへども、これを撓むるに易く、これに反して、桃、木蘭、躑躅のごときは、甚だ脆弱なるものなれば、極めて折れやすし。又草花のごときは、折ること稀なりといへども、撓め易からず。然れども草花のごときは、撓むることなきにあらずといへども、極めて稀なり。これを要するに、撓むるときは、成るべく徐々に行はざれば、とかく折ることあるべし。是れ初心者の特に注意すべきことなり。

○花形

花形は、すべてながしの使ひ方の如何によりて、種々の形状に生け得らるるものなり。初心の間は、成るべく一つの形に生けんことを心掛くべし。上達したるときは、時に従ひ、機に應じて、種々の形に生け得らるべければなり。故にながしの使ひ方に注意し、花形の變化を考へ、以て種々の工夫を凝らすべし。其の主とするところのものは、同一の形とならざる様。廣く種々様々の風姿に入るこそ物の上手とこそ謂ふべし。

○花の見様

花を見るは、席の宜しきを第一とす。相客に先づ御覽なさるべしと挨拶なさるべし。而して御先へと一禮し、床の前に疊へだてて坐し、先づ初めに掛物を見て、晝又は晝若くは贊などに就いて、それ／＼の挨拶をなし、それより花を見るに至りては、風雅の巧なる賞美の言葉述べ、次に花器を賞するものとす。殊に珍らしき花器、珍らしき花のごときは、特に注意を怠るべからず。又

掛花、釣花の類を見るには、其の席の様子によりて、立ちて少しく腰を屈めて見るべし。總て客は、亭主に非禮ならざる様、それへの挨拶をなし、亭主は、又亭主振とて、客に對して、無禮ならざる様に扱ふべし。

○客に生花の所望

客に花を生けんことを所望するには、先づ花器に水を入れ、これを床の間に据え置き、花盆に花込の木即ち花配り木、小刀、鋏、及び花巾を添へて載せ、客の左右何れなりとも、其の宜しきに任せて置くべし。水指に水を入れ、其の側に置き、花は、枯枝、枯葉などありといども、其のまゝになし置くべし。是れ其の客をして己が任意に處置せしめんがためなり。斯くのごとく準備の出来たるときは、客は、花を入れ、水を程よく注ぎ込み、花巾にて薄板などを拭ひ、道具を花盆に置き、水指ともに次の間へ下げ、亭主に其の由を告げて見せしむべし。亭主は、是に於いて出て來たり、其の花を見て、これを感賞し、夫々挨拶なして可なり。

○草木水揚

草木の水揚は、花を生けるもの、特に注意して行ふべきことどもなり。假令如何に美花なりといへども、水揚の宜しからざることは、萎凋するものにして、觀るに足らざるべし。而して等しく草木とはいへ、中には藥力又は相當の器械を用ゆるにあらざれば、水揚をなしがたきものありて、其の方法のごときも、種々あるべし。故に今これを四季に分類し、其の水揚の一斑を左に示さん。

春

梅 枝の切口を火にて焦し、其のまゝ生けるなり。元來梅は、生氣の極めて強勢なるものなれば、右のごとく焦さざるも、能く生けることを得べし。若し花舖などにありて久しきを經たるものならんには、右のごとく焦し、泥を其の切口に塗りて生ければ、小さき蕾に至るまでも、悉く開花するに至るべし。

桃 是れ前の梅の花に同じ。又花器の中に陽起石を入れて生けるときは、久しきを經るも、花葉ともに凋まず。

海棠 花器の中に、薄荷の葉の搾り汁を入れて挿し置くべし。若し生葉を得がたきときは、乾葉を煎ひ出し、其の水にて挿すべし。但し水一合に薄荷葉四匁内外の割合とす。

梨、林檎 此の二種は、菜菔の搾り汁を瓶中に入れて生けべし。切口を焦すことを忌むなく。

切口より一寸ばかりの間は、皮を剥ぎて生けてよし。

郁李、櫻桃、庭櫻、綿帶花 此の四種は、切口一寸ばかりの間を能く炭火にて焦し、其のまゝ冷水に生けるものなり。

柘榴 例のごとく切口を焦し、黄莖を煎じて冷却したるものを冷水を混和し、これに生けて可なり。

金雀花、棣棠、金絲梅 此の三種は、いづれも槌にて莖の一端を敲きだきて生くべし。又花器の中に土般薬の粉末をば、少しく入れて生けるときは、花葉ともに勢よくして久しきに耐ふるなり。

繡球花 是れ亦其の莖の端を碎きてよし。

藤 切口の部分に酒を塗り、焚火にてあぶり、後冷水にて生けるなり。又水を用ゆることなくして、單に酒のみにて生くるもよく保つことを得べし。

辛夷、玉蘭、木蘭 此の三種は、枝を強く焼きて、少しばかり割石腦をはさみて生けべし。

李花、杏花 此の二種は、梅花に同じ。

石南花 花器に胆汁を入るときは、花久しく保つことを得べし。

華曼草、紫草 此の二種は、最も凋みやすきものなり。胡椒を刻みて水中に入れ置くときは、能く保つものなり。

薔蘭、紫蘭、山蘭、地榆、馬蘭 此の五種は、良き茶を煎じて冷却し、これを花器に入れて挿すべし。花葉ともに強勢のものとなるべし。

夏

芍薬、草牡丹 此の二種は、枝の元を焼きて、冷水にて生け、夜は、取りて風の當らざる所に横に臥させ、草葉に冷水を注ぎ置き、朝になりぬれば、又これを生け直すべし。斯くのごとくするときは、能く久しきに耐ふるものなり。然れども通常のごとく本を焦し、其のまゝ流しなるとは横たい、上より冷水を注ぎ、十數分時の後、生けるときは、能く保つものなり。

牡丹 莖の本を油火にて焦し、花器に少しく蜜を混じて生けるときは、花久しさを經るも凋まざるなり。又水を用ゆることなくして、蜜のみにて生けるときは、最も能く久しさを經るものなり。

合歡末、棟花、百日紅 此の三種のものは、本を焼くべからず、瓶水中に鐘乳石の粉、一匁内外を入れて生げべし。又割細辛をば本を少しく割きて、其の間にはさみ置きて生けるも可なり。

剪夏羅、千日紅

此の二種は、節を堅に少しく割りて挿すべし。

檀特、美人蕉

此の二種は、沙參の煎汁を以て、沙參の粉を混和したるもの、中に挿すべし。

山梔花

切口の部分に少しく削り、鹽水にて挿すべし。又更に水を用ゆることなく、鹽のみにて挿すときは、其の勢力殊に宜しきがごとし。

杜鵑花

瓶水の中に胆汁を加ふるときは、花は、能く久しきに耐ゆるものなり。

燕子花

節を堅に少しばかり割りて、これを挿すときに、莖の本を少しく切り捨つるときは、

花久しく保つべし。節とは、莖に小葉の出で居る所なり。

百合、貝母、山丹、鳴子百合

此の四種は、いづれも根元を少しく焼き、砂糖水にて生くるなり。

澤瀉、澤桔梗、河骨

是等の類は、花葉ともに凋み易きものにして、最も困難なるものなり。

初め能く其の格好を見はからひ、生くるときに切りて、其の本を揃へ、一寸ばかりの間をば、

沸湯に浸し、其の後冷水にて生けるなり。又本を少しく割りて、これに山椒をば少しくはむも

よし。最も安全なるは、龍吐水を以て、本より水を注ぎ込むべし。斯くのごとくするときには、

其の莖葉は、變色するものなれども、忽ち回復すべし。これを生くるときは、保つことを得べし。

しとへども、一日ぐらゐにして凋むものあり。故に所要の時に際し、これを挿すことゝなすべし。久しきに保つべきものにあらざるなり。

紫羅蘭花、花菖蒲

是等は、燕子花に準じて水揚をなすべし。花に水を灌ぐべからず。又根元をも焼くべからず。

蓮花

先づ花を倒にして、其の莖の切口に泥を塗りて、其の穴を塞ぎ、切口を花器の底に着けて挿し、後これに水を入れ、鐵漿少しばかりを混じ置くべし。此の花を生けんとするときは、

朝疾く蓮池より切り取りて、右の手續をなすべし。

蜀葵

先づ例のごとく、強き炭火にて根元を焼き、花器の底に石灰少許を散布し、生けて後水を注ぐべし。

竹類

竹類は、管に夏季のみならず、四季を通じて生けるものなれども、夏季に於いては、最も多く用ゐらるゝものなり、先づ三節又は五節にても、己が好みのまゝに本と末とを切り、其

の技葉は、葉の類にて、ぐるぐると巻き附け置くべし。是は、取扱いやすからんしめんが爲め、

なり、さて此の切口より第一の節までに、下の方を拂掃に切り拂ふべし。此の切口より第一の

節までに、幹に餘分あるときは、小口までも薬水の充滿するものなれば、此の枝より以下の枝

を用うるものなり、斯くて上よりは、枝のかゝりし節々は、皆其の内部を貫通し、下部に於いて、枝なき節のみを残して、これを其の底に充つるものとす、故に此の底に充てられし節の内
部は、最も大切なるを以て、少しも損傷すべからず。若し些少にても損所あるときは、後は藥
水の濁れ出づる恐あればなり。
次に清酒を取りて、右の竹の筒に注ぎ込み。これを充滿せしめ、其の上部の一端には、茶煎の
類にて栓をなし、酒の出づることを防止し、然る後適宜これを生けて可なり。其の他小笹、又
は小さき竹の類は、前法を行ひがたきものなれば、鹽苦汁を葉に注ぎ掛けて生けべし。能く保
つことを得るものなりと云ふ。

秋

菊花 根を焦し、手拭のごときものにて、ぐるぐると巻き、其の上より冷水を灌ぎ、少時流し
元などに横たへ置きて後、充分に水揚したるを見て生けべし。又瓶に沸騰せる湯を注ぎ込み、
これに其の根元を挿し、瓶の口を閉づるときは、花は、一時弱るものごとしといへども、後
これを冷水に移すときは、勢力を回復して、能く久しきに堪ゆるものなり。
秋牡丹、旋覆花、桔梗、續桐 此の四種は、菊花の水揚に異ならず、根を焼くも、敢て差支な

きものごとしといへども、動もすれば花を損ずるの恐あるを以て、成るべくはこれを行はず
して、沸騰せる湯に本を浸すこと、菊花に於けるが如くすべし。

剪紅紗、藤撫子、紫茉莉 此の三種は、いづれも其の莖の本を割りて、生けたらんには、能く
保つものなり。

秋海棠 夕方に切り取り、其の夜は、大瓶の中に冷水を湛えて、これに浸し置き、翌朝これを
生けて可なり、斯くのごとくするときは、葉も損ぜず、且つ花も久しく保つことを得るものな
り。急に生けんとするときは、莖の節は、これを堅に少しばかり割りて挿すべし。然れども、
前記の方法を施したるものごとく、久しきに保つべからざるなり。

朝顔 夕方に至りて、翌朝開花すべきものを撰びて、これを切り取り、其のまゝ紐の類にて、
井中に釣り置き、翌朝取り出して生けるなり。井中に釣り下すといへども、水中に入るべから
ず、宜しく水面より一二尺上に在らしむべし。

葛の花、括樓花 此の二種は、いづれも朝顔に準じて可なり。若し即座に生けんとするには、
蔓の本二寸ばかりの間は、能く掌にて揉み碎き、其のまゝに挿すべし、久しく保つこと能はず
といへども、當座の觀覽に供して餘りあるべし。

野菊、紫苑、龍膽 此の三種は、いづれも莖の本は、焼火にて焦し、其のまゝ挿して可なり。又其の切口へ龍骨の粉を附けて生けるも不可なし。

冬

山椿、山茶花、茶の花 此の三種は、鹽水にて生くるときは、能く久しきに保つものなり、殊に椿、山茶花のごときは、花の落ちやすきものなれば、花の房に鹽少許を入れ置くときは、容易に落つることなし。

寒菊、款冬 此の二種は、沙參を煎したる汁を冷却して後、これにて生けるなり。又瓶水の中に、胡椒を割りて入れ置くも、能く久しきに保たしむるものなり。

枇杷、蠟梅、迎春花、瑞香、入手 此の五種は、いづれも枝の切口一寸内外の間を削り、花器の低に硫黄一匁ばかりを投じ、これに挿すべし、花も能く保つのみならず、如何に寒氣の厳しきにもせよ、其の水の凍結することなし。

○花の圍ひ方

花瓶譜に曰く、唐本峻が曰く、花を養ふの水は、天落水を最もよしとす、河水これに次く。清水

又其の次なりと。然れば花を養ふの水は、第一に雨水よろし、梅雨のとき、雨水を壺に貯へ、煤土を一回火に焼きて、水に投ずるときは、其の水腐ることなし、此のごとくにして挿花の用水となすべし、天水を用ゆるは、雨露草木を恵むの道理に適ふと。

凡て草木の花は、口の未だ出でざるに先だちて切るべし。日出後に切りたるものは、其の勢にふきものなり。殊に正午過頃に切りたるものは、最も凋み易し。

花の蕾の開かざる様にして貯へむとするときは、其の蕾は、細き糸などにて、緩かに巻き置くべし。五六日を経過すといへども、開くことなし。花を貯ふるときは、窖藏に入れ置くが最も宜しきなり。然れども其の設備もなく、又井戸もなきときは、平地に水を灌ぎ、其れに草木を挿し込み、其の周圍は、菰、胡座の類にて圍ひ置くべし。但し上部は補ふべからず、上部を補ふときは、蒸されて腐敗することなきにあらず。

少時の間貯へ置かんには、水中などに挿し置くべからず、能く水を灌ぎて、菰の類にて巻きつゝみ、其のまゝ冷かにして日の當らざる場所に横たへ置くべし。

以上掲ぐるところのものは、僅に其の一端に過ぎずといへども、先づ一通りは、述べ盡したりと信ず。其の他は、宜しく専門家に就いて、これを學ぶべし。

第九編 茶の湯

○點茶

點茶の式は、文明年間、南都稱名寺の邊に住まわける珠光となん呼べる閑人の始められしものなりしが、當時足利義政、其の事を聞きて、珠光を召し、茶式のことを尋ねられけるが、珠光は、清淨禮和の趣を言上したりき。義政大に感じ、斯道を天下に流布する時は、世法の助ともなりぬべしとて、能阿彌、藝阿彌及び相阿彌の徒に命じて、其の事に當らしめられしかば、漸次諸國に廣がりて、これに従ふもの出て來たり、彼の有名なる紹鷗も出て、其の門家よりは、千利休を出し、次て幾多の茶家の輩出するに至れり。

世人動もすれば、茶道の奥儀を解せずして、茶の湯は、窮屈なるものなり、六尺男子のなすべきものにあらずと嘲るものなきにあらず。抑も朋友相互の交誼をして親密懇篤ならしめ、起居動作すべて禮儀恭儉を失はず、清談閑話、主として質素に則り、専ら驕奢を戒め、飲食のごとをも、主客ともに清雅の娛樂をなし、以て心神の快味を覺うるものは、特、此の茶道あるのみなりき。何を以てかこれを罵るや、何を以てか、これを嘲るや、夫れ茶道の主とするところのものは、豪奢

驕慢の風を制し、遜讓恭儉の美德を貴ぶものなり。故に此の道に入りて、其の一斑をだに解することを得ず、能く己れを慎み、人に驕ることなく、酒色に耽りて、一身一家を誤るがごとく愛なかるべし。加之、交友の道を盡すことを得て、ますく親和輯睦して、彼我ともに幸福を受くるに至るべし。是れ古より斯道の重んぜらるる所以なり。

茶の湯の式と云へば、これを解せざる人は、非常に面倒にして窮屈なれば、とても堪へらるべきにあらずと思はるれども、左までむづかしく、且つ面倒なるものにあらざるなり、只雜難を避け、愚態を盡すに過ぎざるものなれば、自から禮節を盡し、快樂を得るもるなり。平生業務多端にして、寸暇をだに得ること能はざるものにおいて、これを勘むるも出來ざるべし。然れども、若し招待を受くるも、其の一斑だに解せざるときは、客となること能はざるべし。假令客となりて、茶席に出づるの大膽を敢てすといへども、只、其の飲み様も心得ざれば、物笑の種を蒔くの愚に陥るべし。故に深くこれを修するに及ばずといへども、其の點茶、飲み様、其の他一通りの式法だけは、男女ともに心得置くも、損はなかるべし。よりて今左に項を追ふて、一通りこれを述べん。

○茶のたて様

茶のたて様は、先づ柄杓を左手にあづけ、右手にて蓋置を取り、これを常の所に置き、柄杓を受け「らくに御座候へ」と客に挨拶し、茶碗を直し、茶入を取り、これを我が前と茶碗との間に置くべし、斯くて左手にて押へ、右手にて、茶入の袋の緒を解き、茶入は、袋に入れて持ち出すなり、其の緒の留め所を左方になし、即ち左手にて、緒を好ま程に抜き出し、両手の指もて、袋の縮りたる口をば兩方ともに伸ばし、又留の緒を先に回し、右手にて、袋ともにも茶入を取り出し、袋は、左手に持ちながら、茶入は、其のまゝ下に置き、袋を打釘に掛け、帛紗をさばき、茶入の埃を静に拂ひ、これを茶入の座に置くべきものとす。

次に柄杓を取り、又これを帛紗にて清め、茶入に掛け、それより茶筌を直し、茶碗を直し、茶巾は、水指の蓋の上に置き、柄杓を取りて湯を酌み、それより茶筌を清め、其の湯を捨て、茶巾を取りて、茶碗を拭き清め、これを下に置くべし。

次に茶巾さばきして、右の所に置き、さて茶入を取り、茶を掬ひ入れ、湯を汲み入れて、茶筌にて茶をたつるものとす。茶筌は、茶碗の中にて、小さく忙はしく回し、切り取りて下に置き、そ

れより居直りて茶碗を出し、帛紗に添へて出すこともあるべし。それより釜の蓋をなし置くものとす。又此の帛紗さばきは、種々なり。

○茶の飲み様

茶の飲み様は、先づ上座の客及び次の客に一禮をなし、然る後、摺り寄りて、茶碗を両手に取り、我が座に居直り、又次の客へそと禮儀をなし、それより茶碗を取り、頭を少しく下げ、其のまゝ、戴きて、茶の色、湯のかへ、其の他は注意する體ありて、二口にても三口にても、適宜これを飲みて可なり。此の場合に於いて、我れこそは、茶の式には達したるものなれとて、色代して俄に跪つき、或ひは茶を吹きて、ゆり立て、茶を啜る音高きなどは、誠に見苦しきものなり。斯くて、往々見受くるところのものなりといへば、宜しく注意すべし。それより次の客へ、其の茶碗を渡すべし。次の客は、其の渡されたる茶碗を受け取り、前のごとくに戴きて、一口飲み、茶の色などを見ること前のごとくにすべし。次に又これを其の次の客へ渡すべし。斯くて、とくして、順次、終の客に至りて、其の茶を飲みをさめ、上座の客、即ち首座の人に其の茶碗を渡すべし、首座の客は、これを受取りて、其の跡をば、いさなどをさして、又次の客へ渡せば、

次の客は、先づいきさき、茶の跡を見るべし。且つ茶碗も、これを見るべし。それより順次斯くのごとくにして、終の客に至らば、是れ亦前のごとくになし、始めのごとくに、これを上座の客に返すべきものとす。

斯くのごとくにして、上座の客、茶碗を受けたる時は、にじり寄りて丁寧に戴き、初め亭主の置きたる所に置き、其のまゝにして、すぐ退くべきものとす。是に於いてか、亭主は、茶碗を取り直したらんには、一同は、忝しと禮をなすべし。然るときは、亭主は、一同に向つて『ろくに御座候へ』と申すなり。斯くて亭主は、柄杓を取り、次に釜の蓋を取り、湯を汲み、其のとき茶巾をば、釜の蓋の上に置き、水指の蓋を取り、水をうめて、湯をぬるめ、茶の附き居れるときは、指にて洗ひ、これを清めて後、これを仕舞ふものとす。又其のまゝ薄茶を立て、出だすことあり。便宜に依るべし。

客方は、右のごとく、亭主茶碗を取りはじめのごとく、すゞぎの時、先づ御仕舞なされと申すべし。此のとき、亭主は、其のまゝ仕舞ひ申すとも、又は薄茶をたてるとも、亭主の便宜に任すべし。又茶入を請ひ申すには、亭主が、水指の蓋をなしたるとき、其のまゝ御茶入をも請ふべきものとす、又其のまゝ薄茶を立てるときは、左様に候へば、御茶入御かへ候ふて、其の御茶入は、

御出し申候へと云ふことは、中古よりの事なり。

○茶の湯に行く時刻

朝の會は、丑の中刻より後に行くなり。これより以前に行くは僻事なり。然れども雪中のごときは、例外なりとす、若し夜明方にならば、表に侍り、夜の明けはなれたるとき、案内を請ふべし。又晝の會には、午の刻に案内を請ふべし。

茶の湯に招かれしときは、相客は、いづれも皆同行するが宜しかるべし。然れども各自の住宅相隔りて、同行しがたき場合に於いては、何處にて待ち合すべしと約束するか、又は直に行くが、是は互に能く謀し合し置くべし。

若し此の場合に於いて、一人づゝ各別に行くものなるときは、先づ亭主に案内をいひ入れ、相客の來否を尋ね、且つ自己は、既に參りたる由を言ひ入るべし。此のとき、亭主より、相客は、未だ來たらざれども、先づ入るべしとの挨拶を聞くときは、其の亭主、同輩ならんには其の意に任せて入るべく、これに反して其の亭主が、自己よりも高貴の人ならば、いづれ待合すべしとのことを答へて、強いて辭退すべし。斯くて相客の來たるを待ちて、ともに入るべし。然れども時宜

によりては、先に入るも可なり。

○露地入

亭主迎へに出づれば、それ／＼挨拶をなし、さて主戸をたてかけて入るなり。其のとき其のまゝ入るべからず。主が、最早勝手へまで入りたりと思はるゝとき、正客より順次入るべきものとす。若し朝會の場合に於いては、亭主は、自ら手燭を持ち出て、潜り戸の内又は外に置くものとす。正客は、先づ其の手燭を取り、跡々までも道を照らすべく様になして持ち行き、諸所に注意し、厠に至るまでも、悉く見物すべきものとす。相客も亦、能く注意して、これを見るべし。手燭は、手水構の邊に置くべし。然れども、潜り又は相客の跡々までも、道の能く見えて、何方へも通るやうになし置くべきものとす。又降雨の際などに於いては、とかく明の遮らるゝものなれば、能く注意すべし。

露地に於いては、相客は、如何ほど心易くとも、私語すべからず、若し言はざるべからざるべし。あらば、高聲に語るべし。然れども高笑のごときは宜しからず。假令額ありとも、高聲に讀むべからず、戸ごとにかげかねを掛くべし。然れども、水打口なき所には、掛けざるが良し。

降雨の場合に於いては、竹の子笠を被りて行くなり、此の笠には、結び緒の附かざるものにして、釘に掛くる緒あり、其の緒を隻手にて持ちてよし、座敷へ入るとき、これと同時に、亭主の笠を置きたる場所に掛け置くべきものとす。

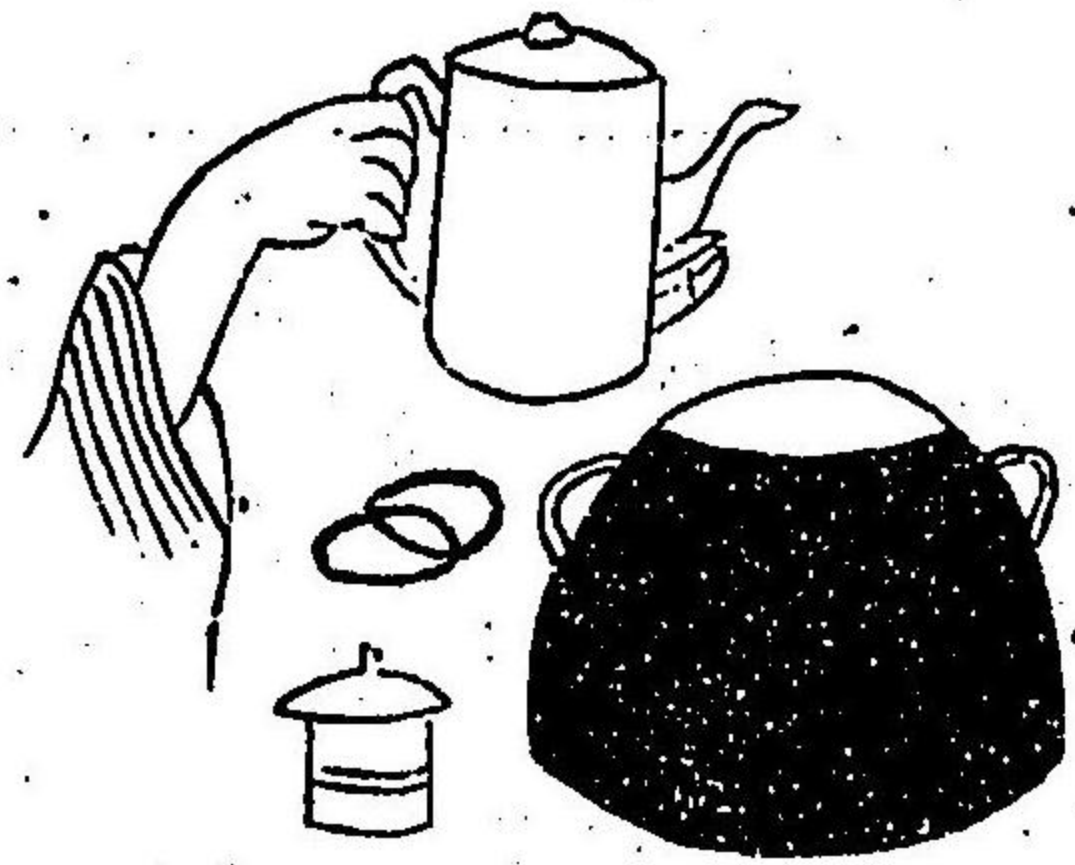
○座入後の作法

先づ正客は、第一に床の前に至りて、兩手を突き立て、掛物を見るべし。然れども尙ほ見えざるときは、後は立ちて見るも不可なし、其の文句は、これを高く讀むべからず。それより爐前には、釜、棚の置合せなどを見るべし。若し臺庫ある障子の場合は、これを開くべからず、斯くのごとく正客が、置合せを見つゝある間に、次の客は、床前に行きて、正客がなしたるがごとく、掛物を見るべし。此のとき主客は、座の中程の所に居るべし。正客が、着座したるときは、次の客は、爐前に至り、其の間に三の客は、掛物を見るなり。斯くのごとくにして順次見終りて、いづれも着座するなり。

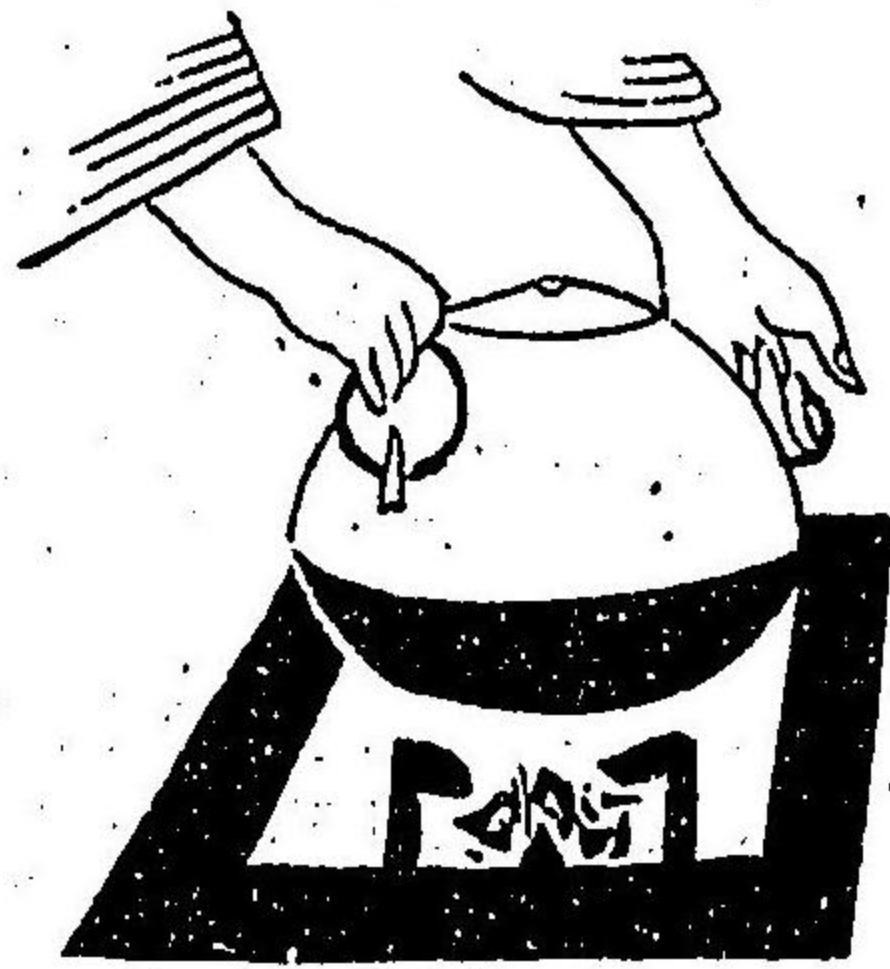
斯くて主客の挨拶相終るときは、世間の雑談に移りても妨げなしといへども、我が好嫌の料理話、茶の湯道具、膳具の形の善悪、又は花の良否などは語るべからず。

圖 六 十 第

片口ニテ釜ニ水ヲサス手



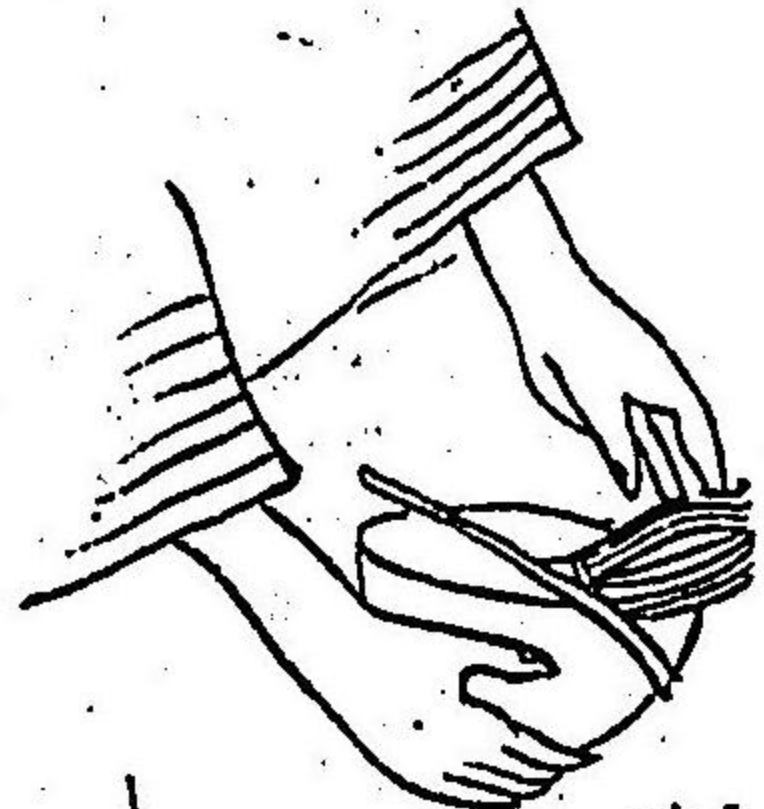
釜ノカケハツシ



茶入ヲ前ニ寄セル手



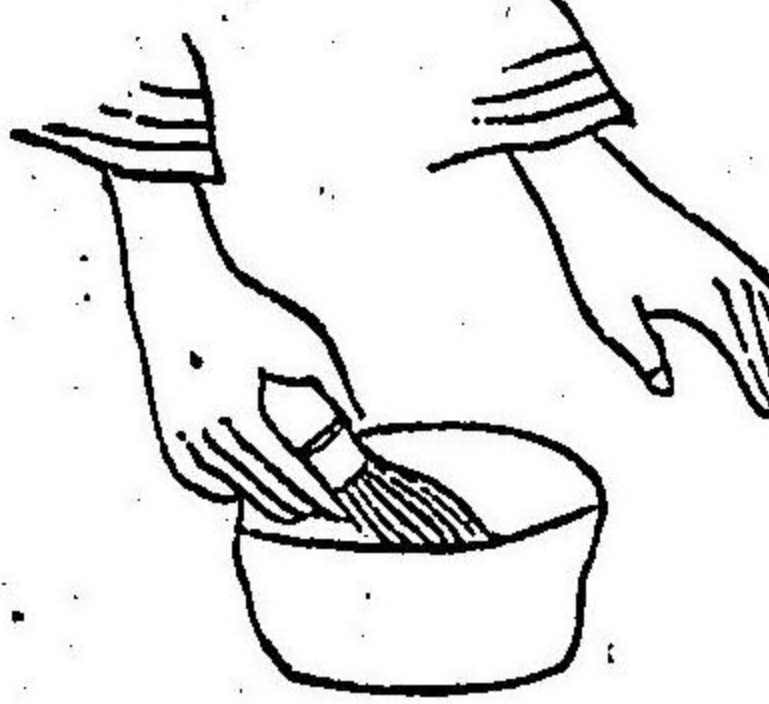
茶碗ヲ前ニ寄セル手



手ヲ拭テ入茶



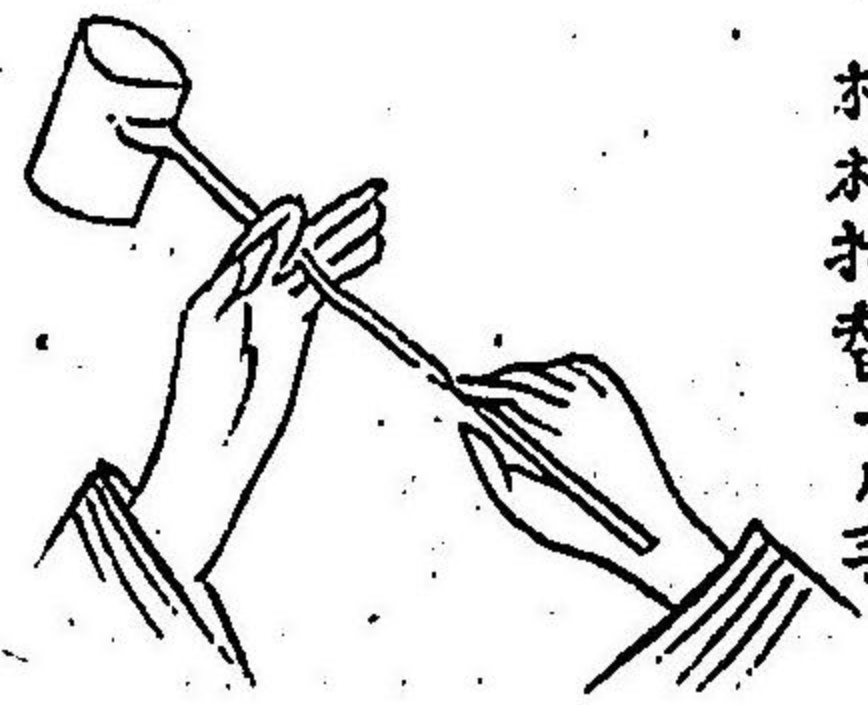
手ス出取テ茶



釜蓋ヲ取ル手



柄杓持替ヘル手



置蓋ニ柄杓ヲ置ク手

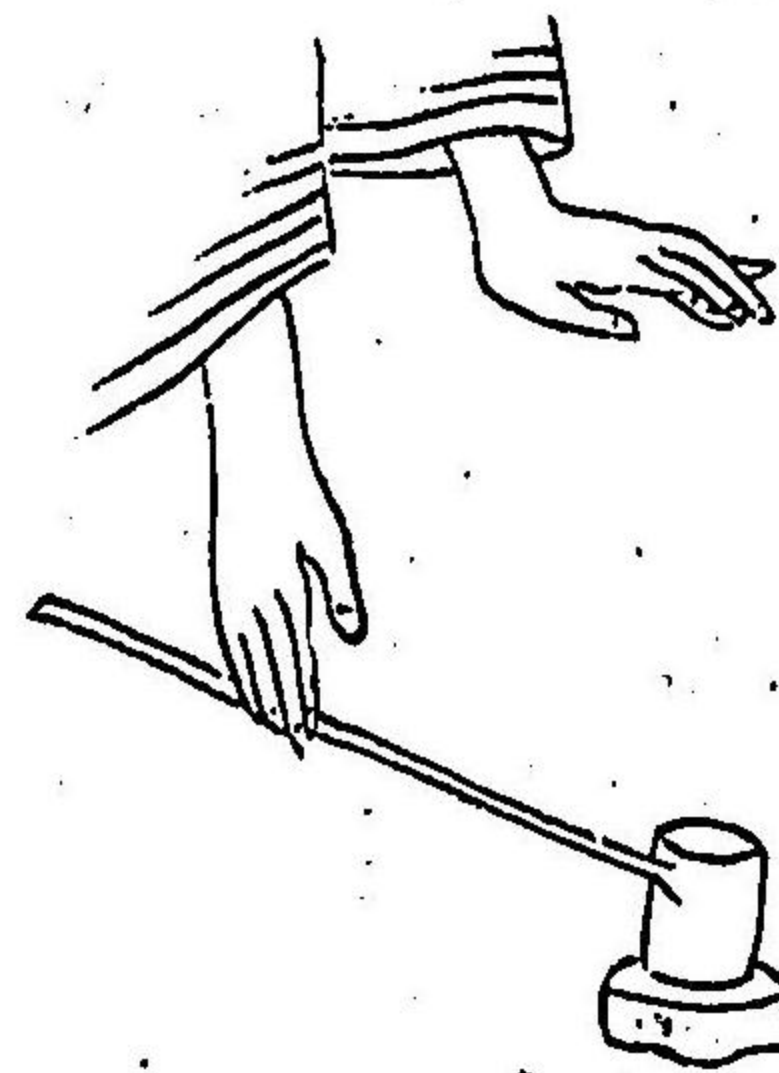
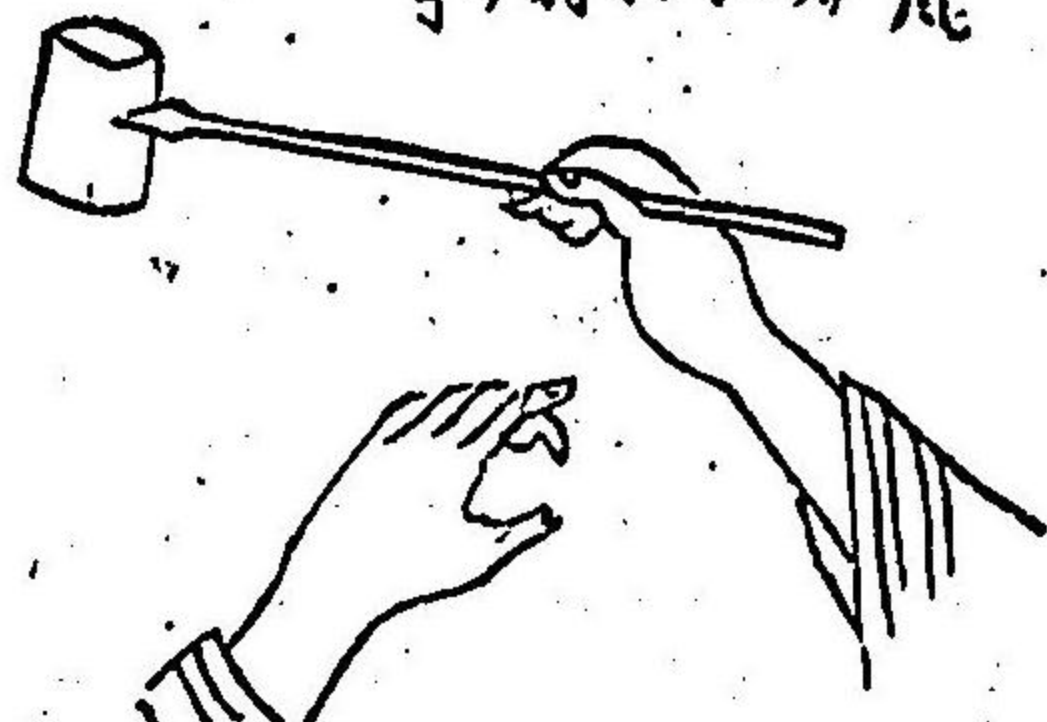


圖 七 十 第

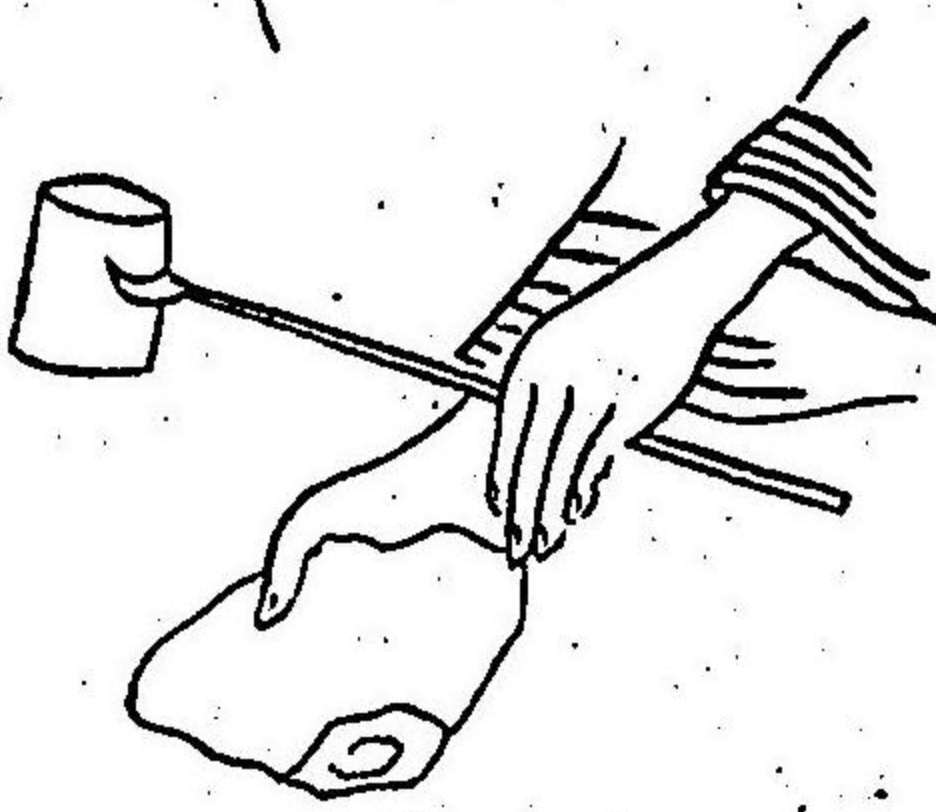
凡炒柄杓持手



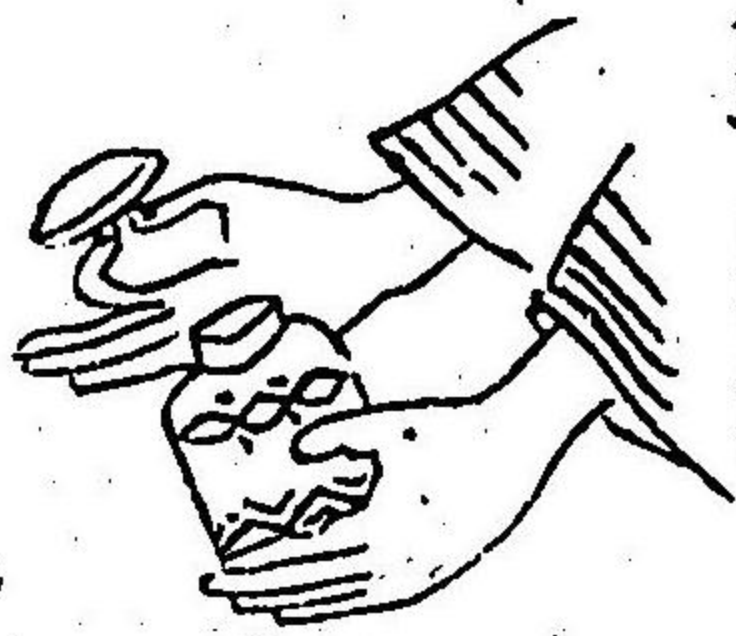
茶入ヲ入ルル手



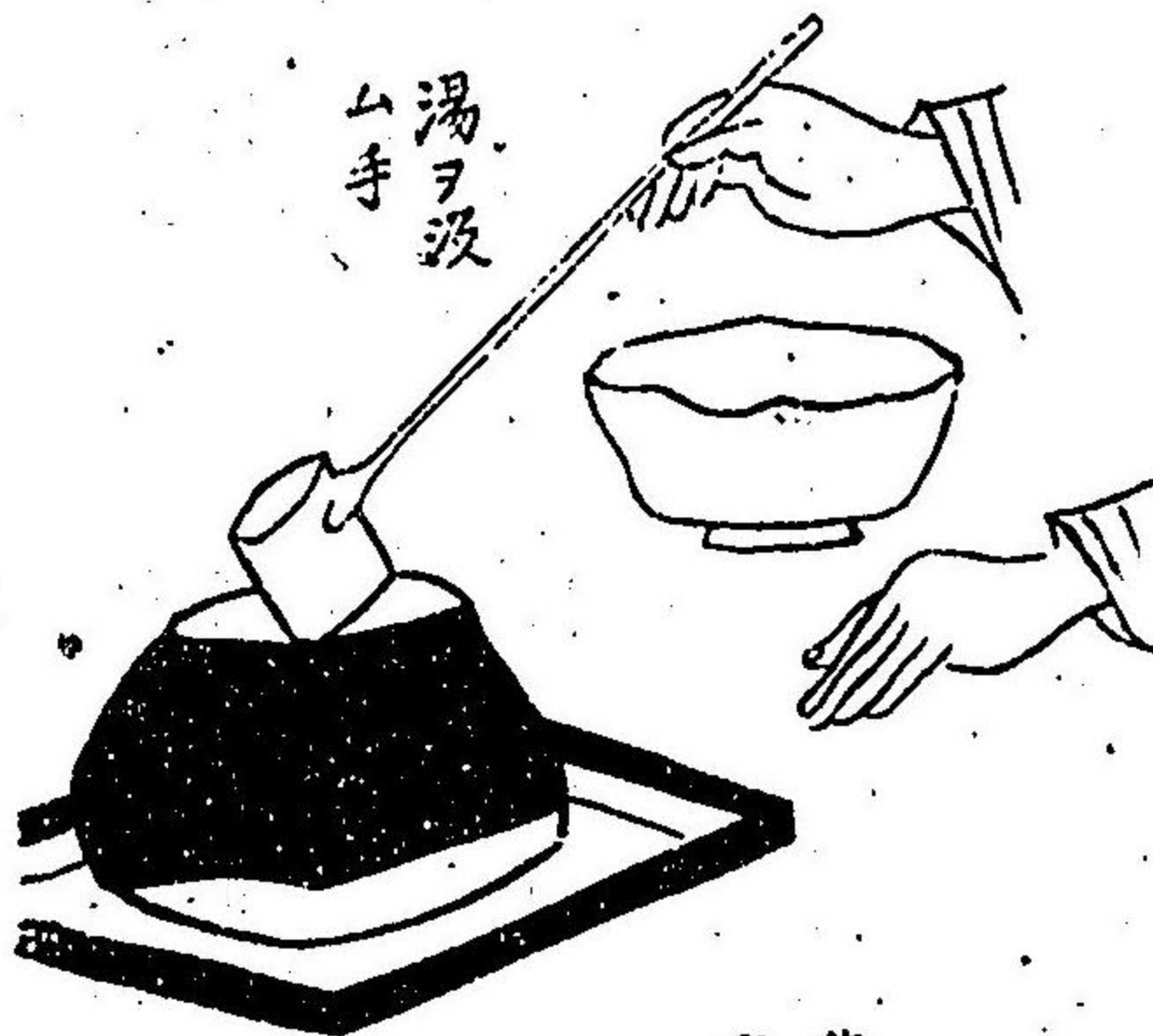
茶碗ヲ前ニ見ル手



茶入ノ蓋ヲアクル手



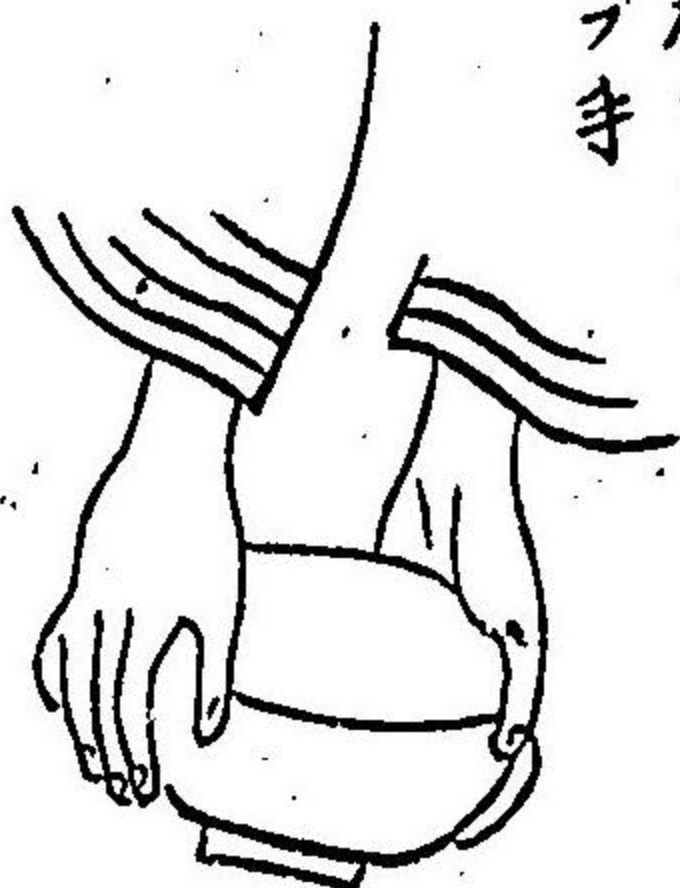
湯ヲ汲ム手



茶入ヲ取出ス手



茶碗中ニテ拭フ手



茶杓ヲ茶入ニ掛ク手

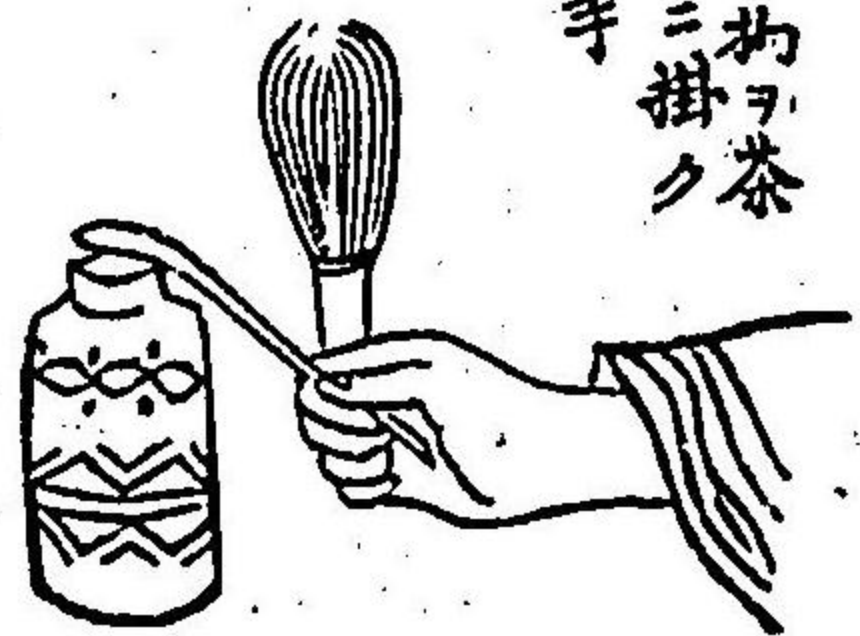
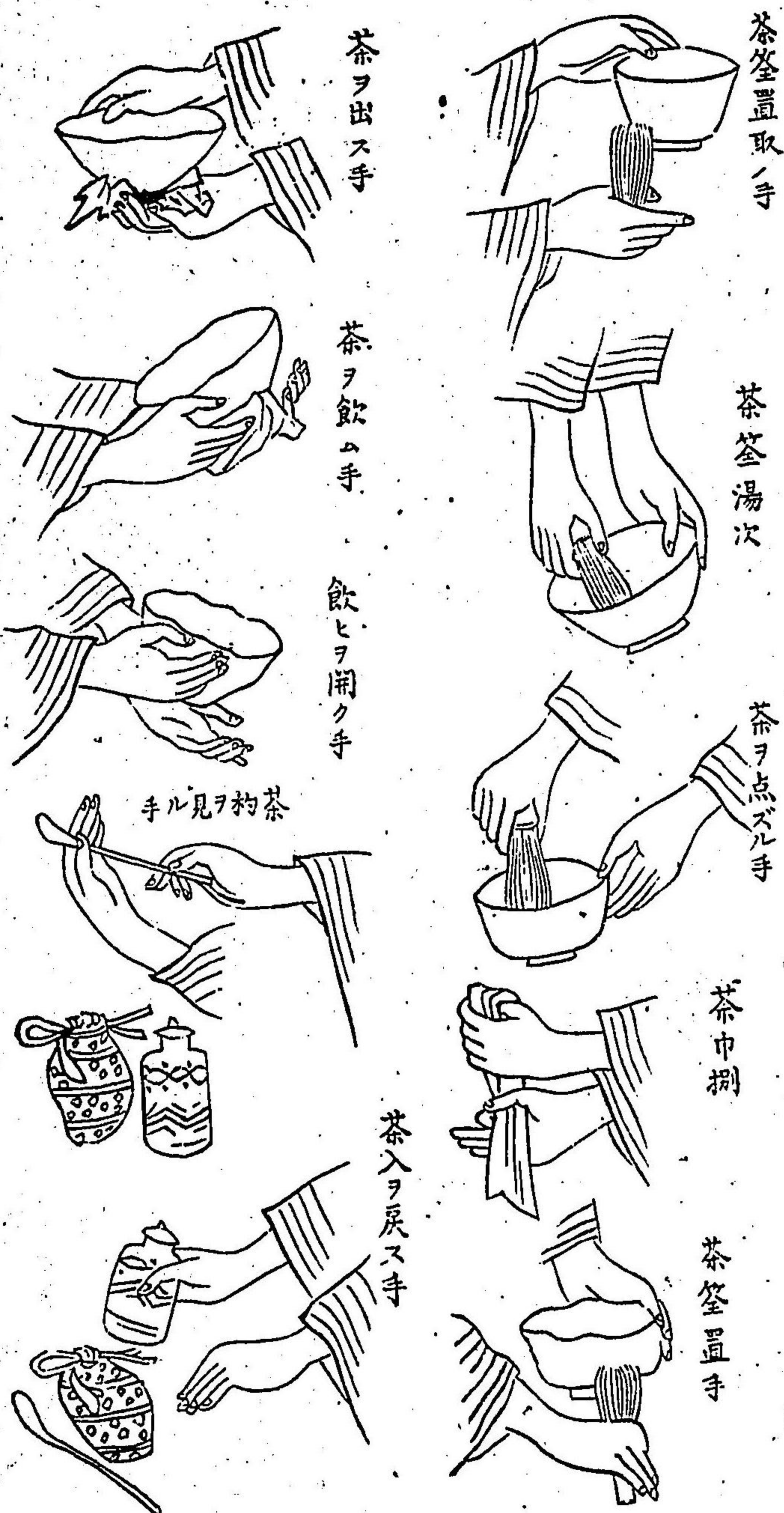


圖 八 十 第



亭主出て、膝を直し候へどの時宜あるとき、若し同輩ならば、膝を直すべし。故に亭主が、膝を据ゆるときは、直ちにかしこまるべし。是れ受取るべきがためなり。幾度にも皆同じきなり。爐を用ゆる場合に於いては、膳前に炭をするものなり。亭主釜を上げ、其の所に置きて、小道具を直し、火箸を取りたるるとき、客一同によりて、先づ下火を見、灰を見て、後へくつるげ、又炭一つ置くを見るべし。これを置仕舞ふまでは、いづれも皆々これを見ることなかれ、一人づゝ寄りて見るべきものとす。斯くて亭主は、薫物をくべ、香合の蓋をなすとき、香合を御見せあれと所望するなり。

○膳

前に掲ぐるがごとく、炭を仕舞へば、これより膳を出すものなり。膳の出づるときは、客は、御給仕過分なりと挨拶しつゝ、膳を未だ下に置かざる前に受取り、臆きてこれを下に置くべきものとす、此の場合に於いては、次の客は、御給仕は、御無用になされ、必ず御通ひを御出しあれと言ふてよし。然れども、末座に至るまでも、亭主は、自ら膳を据ゆるものなり。其の時、客一同は、必ず御通ひのものを出されて、御食参るべきことを申すものなり。

飯の本もり食ひ終りて、亭主より飯つき出でるときは、請ひて出さすべきものとす。其のとき、亭主又は通ひのものにても、飯つきを持ち出して正客の膳を先に置くものとす。此の場合に於いては、自ら其の飯を取りて、盛りて妨げなし。汁を替へるとき、少しも残らざるやうにして遣すべし。

又鉢若くは重箱の類に入れ、これを箸にて引くものなるときは、亭主の持ち出づるを見て、是れへ下さるべしと言ひて、自ら受取り、盛りて可なり。又通ひの者、持ち出で、膳の先に置くとす。は、早速これを取りて盛り回して妨げなし。假令少時たりといへども、其のまゝに置くは宜しからざるなり。

膳に菓子楊子の添へ置かれたるときは、箸を取るに先立ちて、これを取るべく、且つ膳の脇に置くべし、湯を飲み、茶菓子のにしめを食して可なり。

次に酒を出すものなるが、必ず主人の持ち出づるものなり。此の場合に於いては、御酌は御無用となれば、是れへ下さるべしと言ひて、挨拶すべし。亭主は、初献は、盛り申すべしと言は、其の意に任せ置くものとす。

若し菜の中に於いて、已が嫌ひのものあるときは、初めより箸を着くべからず。箸を着けたるも

のなるときは、残さる様に心得べきなり。若し此の場合に於いて、残すがごときことあらんには、蓋をなし置くべし。食し終るときは、椀、皿は、膳の中に組み入れてよし、然れども若し膳先に、皿一つ着きたるものなるときは、二つ並べたるは悪きことなり。一つの中に重ね置くべきものとす、又一汁一菜のときは、飯椀の中に、汁椀も組み入れ、これを飯椀の所に置き、向ふに一つある所の皿も、右の隅に引き寄せ、筋違になし置くべきものとす。此の場合に於いては、箸は、膳の縁に掛くことなく、其の間三分一の中央に筋違に置くなり。

湯つきは、通ひのもの、折敷に湯の子酌子焦柄壺を載せあるを、先づ湯つきを取り、蓋を其の跡に置き、湯の子を望めるときは、則ちこれを入れ、湯をつぎて、酌子を其のまゝ、湯つきに挿し入れたるまゝに、次へ手渡しするものなり、又焦子を奠めるときは、これをも入るべし、さびたる料理のとき、先づ蓋を取り、香の物を取りて、膳に置き、次の客に相渡し、湯つきを取りて、湯をつぐべきものとす。容器の空になりしものは、すべて勝手口の方に寄せ置く可とす。

湯を飲み終るときは、亭主は、出て膳を引くものなり。此の場合に於いては、客其の膳を兩手に持ちて、これを亭主に渡すべし。膳は、初め亭主の据ゑたるものならんには、必ず亭主の引くべきものなり。

茶菓子出てたらんには、取りて順次これを次へ回すべし。又各自に出だしたるとき、餅類のごときは、再進を望みて可なり。菓子は、木具の縁高又は扮に載せて出だすことあり。此の場合に於いては、菓子は、食残して返すも差支なし。若し塗物に盛りたるものなるときは、食残しものは、鼻紙につくみて懐中すべし。

○腰掛

客皆同躰なるときは、敢て論なきも、若し目上の人の雜り居らんには、自ら腰掛の下に蹲ひて居るなり。此の時、其の上客より、是非に腰を掛くべしと言はるれば、腰掛の上にあがりて、其のまゝかして交りて、座入の時刻を待つべきなり。亭主は、座敷の置合せの既に整ひたるときは、客を案内するがために、潜り戸を開くるか、又は銅羅を打ち鳴らすべし。此の案内に連れて、一人づゝ入り、手水をつかふべし。手水は、冬期嚴寒のときは、片口に湯を盛りて、石鉢の脇に在るべければ、適宜これを用ゐて可なり。

○茶道教へ歌

茶道教へ歌なるものは、利休の物せられたるところにして、其の言葉は稍鄙俗を免れずといへども、これに依りて、茶道の法式を知り易からしめんとしたるものなれば、記憶なし居るときは、大に便宜を得べし、依りて之を左に掲げん。

其道に入らんと思ふ心こそ我が身ながらの師匠なりけり。

習ひつゝ見てこそ品のならずによしあしいふは愚なりけり。

志ふかさ人にはいくたびも憐み深くなほぞ教ふる。

我をすて人に物とひならふこそ後は上手の基なりけれ。

上手にはすきと器用と功つひと此の三つ揃ふ人はよく知る。

手前をば弱しと捨て、唯つよく左のみ風俗いやしくなせど。

何にても道具あつかふ其時は取る手は軽く置く手重かれ。

手前こそ薄茶にありと聞くものを眞相に思ふ人はあやまり。

濃茶には手前をすて、一すぢにふくの加減と息を殺すな。

とにかくにふくの加減を覺ゆるは濃茶さいくたて、こそ知れ。

茶をたてば茶筌に心よくつけて茶碗の底に強く當るな。

他所などて茶を入れて後茶杓にて茶碗のふちをうたぬものなり。
 中次の蓋は上よりかけて取れ茶杓はますくに置くものぞかし。
 なつめをば蓋は横よりかけて取れ茶杓は隅に置くものぞかし。
 薄茶入蒔繪彫物これあらば順逆おぼを見るものぞかし。
 なつめに濃茶をたてばいつとても蓋するときは肩紗にて拭け。
 なつめこそ中次と又同じこと底に指をばかけぬものなれ。
 文林や茄子丸壺かたつきは底に指をばかけてこそ取れ。
 内海をあしらふときは拇指をかたにかくるは習とぞ聞く。
 口廣き茶入は茶をばくむといふせば口をばすくふとぞさく。
 筒茶碗拭くは底より拭きのぼれ重ねて内に手を入れぬもの。
 しめらざる茶巾は湯をすこしこぼしのことしてあしらふとぞよ。
 客のみてすゝぎの跡を戴きてのむはあやまるあしらひと聞く。
 炭あかば五徳はさむな十字の縁を切らすな釣合を見よ。
 崩れたる白炭あらは捨て、あけ又餘の炭を置くものぞかし。

くずれたる其白炭を取り上げて又もまたおくことはなきもの。
 風爐にては炭はなきもの見ぬとても見ぬとも猶も見るとしるべし。
 客になり風爐の其中見るときは炭くずれなん氣遣ひをせよ。
 墨蹟を掛くるときにはたくぼくを勝手の方へ大方はひく。
 繪のものを掛くるときにはたくぼくを印ある方に引くことを聞け。
 瓶釜は圍爐裏ふちより六七分高く据ゆるは習ひなりけり。
 姥口はぬるり縁より六七分下げて据ゆるを習とぞ聞く。
 輪口をば姥口すゑにするてよしとれと格好見合してせよ。
 品々の釜によりての名は多し釜の總名くわんすとぞ云ふ。
 置合せ心をつけて見るぞかし袋の縫目墨目に置け。
 はこび手前水指あかば横たゝみ二つに割りて中央に置け。
 茶入又茶釜のかねをしるならば跡に残せる道具めあてに。
 餘所などに花をふくらば其花の開き過ぎしはやらぬものなり。
 水指に手桶出さば蓋は又前の蓋とり先にかさねよ。

釣瓶に手は堅に置け蓋とらば汲む方とりて脇にかさねよ。
 小板にて茶を立つるとき茶巾をば小板の上に置くものをかし。
 掛物の釘うつならば大輪より九分さげて打て釘も九分なり。
 中央にきやうし腰立あくときは灰押しだり火箸右なり。
 喚鐘は始め三點に後二點合せて五點打つところ聞け。
 茶入より其茶すくはと心得て初中後すくへそれが秘事なり。
 湯を汲まば杓に心を月の輪の損ねぬやうに覺悟して汲め。
 柄杓にて湯をくむときのならひには水の心得あるものぞかし。
 床の上に古今集など飾りなば外に歌書をば飾らぬと聞け。
 外題なる物の本など見るときは功者に外題見せて聞けよ。
 香合とくわんと羽箒あくときは右羽左羽吟味して置け。
 名物の茶碗出でたる茶の湯には少し心得かはるとぞしれ。
 朝の會數寄屋の内は行燈を夜會などには短檠をあぐ。
 燈火に油をつがば多く注げ客にならざる心得としれ。

燈火に陰と陽との二つあり朝は陰にて晩は陽なり。
 古は夜會などには床に又掛物花はなさとこそしれ。
 冬などは炭もふくべに柄の火箸木地香合の炷物と聞け。
 古は名物などの香合に直に炷物入れぬとぞ聞け。
 夏などは炭にさいらうかな火箸伽羅香合は塗物としれ。
 蓋あくと三つ足あらば足二つ向になすと心得て置け。
 二帖臺三帖臺の水指は先づ五ツ目に置くが法なり。
 茶巾ならば長み布幅横は又縫ひたて五寸、五寸五分にも。
 帛紗をば九寸一尺外に又八寸九寸にする人もあり。
 薄板の長み一尺三寸五分横の廣さは九寸とぞ聞け。
 薄板は床がまちより十七目又は十八十九目もよし。
 薄板も床に大小又は又道具によりてかはる品々も。
 花入の打釘は又地しきより三尺三寸二寸五分にも。
 花入に大小ならば見合せよかねをばつして打のはかねなり。

竹釘は皮目を上に打つときは皮目を下になすは悪きぞ。

三つ釘は中の釘より兩方に七寸三分間あきて打て。

三幅の書を掛くるには中を掛け軸先を掛け次に軸脇。

掛物を掛けて置くには壁附を一分も間をあくとこを聞け。

書によりて花に心は多からん風にたてつく草花はなし。

花見より歸りの人に茶の湯をば花鳥の書をも置かぬものなり。

不時などの客の來たらば手前をば心はさらさらになさむつしめ。

釣舟はくさりの間に寸に出舟入舟さてはあき舟。

壺などと床に飾らん心あらば花より先に飾りてぞよき。

夏手前かならず釜に水さすと一すぢにいふ人はなやまり。

かねてより約束したる客ならば心まことにわざはかるかれ。

右の手を扱ふときははが心左の方の手の手に持て。

一手前たつる中にもよしあしの別ちを知れよ有無の心を。

慣るゝとは道にてはやく又遅くところゝにむだあるをいふ。

小壺にて茶をたつるにはすくふとも汲むともいはし差扱くといふ。

盆山を飾りしときの掛物に山水などはさし合としれ。

板床に葉茶壺茶入名物を飾らぬものと傳へてぞ聞かぬ。

床に又籠花入に花いけば海板などは敷かぬものなり。

立花など寄りて拜見するときは扇子をぬきて寄りて見るもの。

稽古とは一よりならい十を知れ十より歸るものと其一。

茶の湯をば心に染めて目には見ず耳をそばめていふこともなし。

割炭をうつむけ橋かけ十文字菱うろこ形長くらへする。

○茶の湯法度書

茶の湯法度書とて傳ふるものあり、心得置くべきことなれば、左にこれを掲げん。

一、手首の折るゝは甚だ悪し。

一、手の十文字に入り違ふことは宜しからず。

一、節紗に巾着つきたとて、片脇に着くこと宜しからず。

- 一、柄杓に佛ちこしとて、直に左手に移すことは宜しからず。ねぢ向くが好し。
- 一、杓をつかふ板に使はるゝと云ふことあり、ひねるなり。
- 一、風爐に柄杓をいくなり、爐には置柄杓あり。
- 一、天目のとき、釜の蓋、隅の方あぐる。一疊半風爐前のときは、向ふをなぐるなり。四疊半のときは、向ふと隅との中をあぐるものとす。
- 一、中つぎのときは、蓋ひねりぬくものなり。なつめのときは、蓋を向ふへ取るなり。
- 一、茶入は、回しつゝ拭くべし、茶入の蓋は、杓に掛け置くべきものとす。
- 一、茶入のときは、茶杓を掛け置くべし、其の他は、これを掛かず。
- 一、水指の蓋の上に、茶入、袋を置くことは、塗蓋のときなり。陶器又は金などのときは、これを置かざるなり。
- 一、茶巾をたゝみて、上のふくらみのつぶれぬ様になすべし。
- 一、茶碗をさゝんがために、汲みたる湯は、これを釜に入れず。然れども茶をたてるときは、格別なり、風爐にも、沈爐にもたき物あり。

○茶の湯の大法

千利休が、茶の湯の大法なりとして遺されたるものなり。これを左に掲げん。

- 一、賓客腰掛に來たり、同道相揃はゞ、板を打つて來光を報ずべし。
- 一、手水の事、専ら心頭をすゞを以て、此道の肝要とす。
- 一、庵主出請して、客庵に入るべし。庵主貧にして、茶飯の諸具不備、美味亦無し。露地の鉢、自然の趣、其心を得ざる輩は、是より速に歸れ去れ。
- 一、沸湯松風に及び鐘聲至らば、客再來して、湯相、火相の違ひてなること、多罪々々。
- 一、庵内庵外に於いて、世事の雑談古來これを禁ず。
- 一、賓主歴然の會、巧言冷色入るべからず。
- 一、一會の始終、二時に過ぐべからず。

但し法話清談、時移らば格別。

天正十二年九月上巳 南坊慶首座

右七ヶ條は、茶會の大法也。

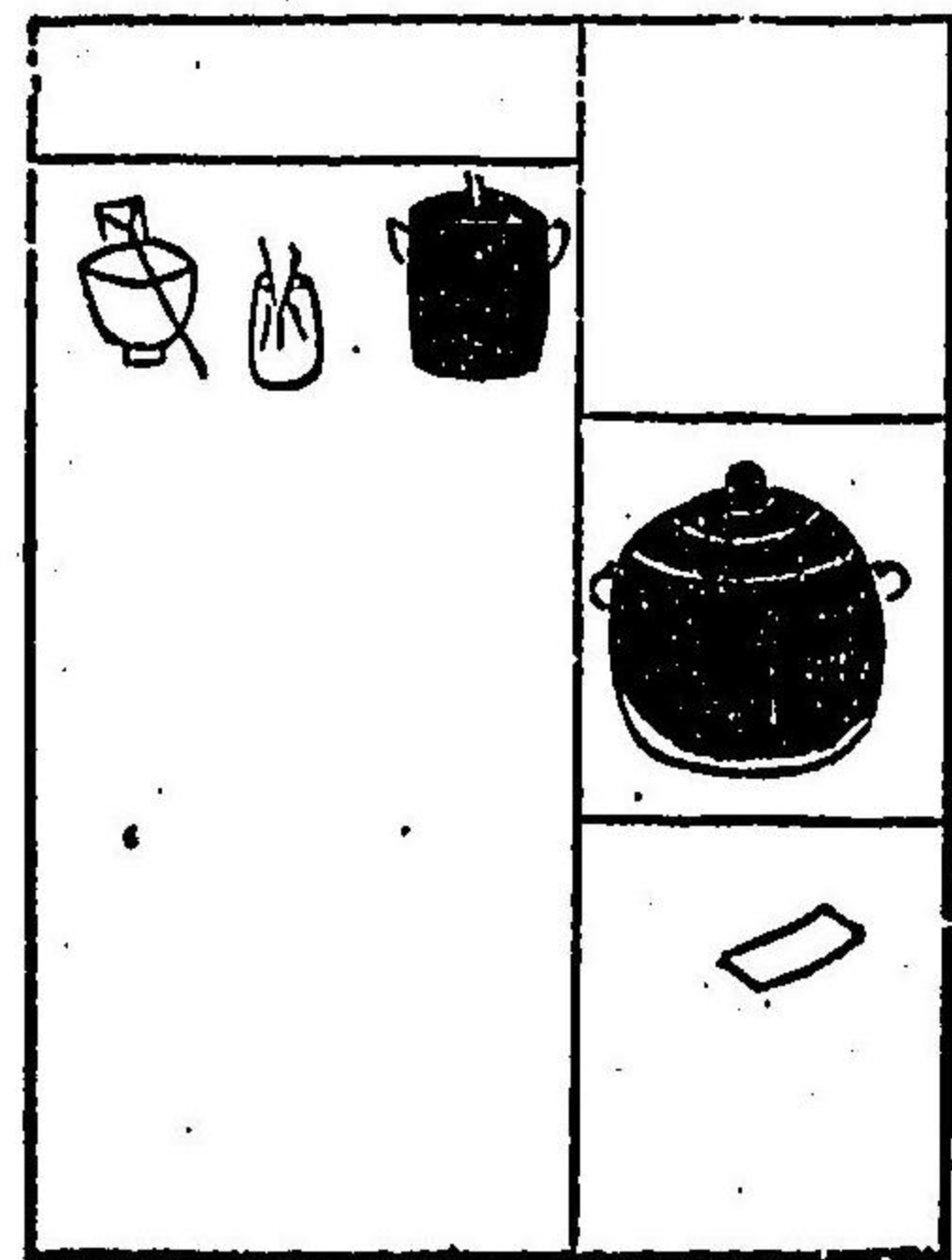
嗜、茶輩不可忽也。

脚筌齋 宗易

○爐置合せ

茶入は、水指の前の腹と、茶入の腹と、脇より見てすりばらふ様になすべし。三ぶへも掛けるなり。茶入水指の間は、壘の目の五つ目七つ目なり。又茶碗は茶入と四つ目に置くものなり。いづれもそれく、大小の相違あるものなり、水指は、半程地敷居の中央、右の縁より七つ目、九つ目、十一目、十三目に置くものなり。但し水指の大小によりてそれく相異なれり。

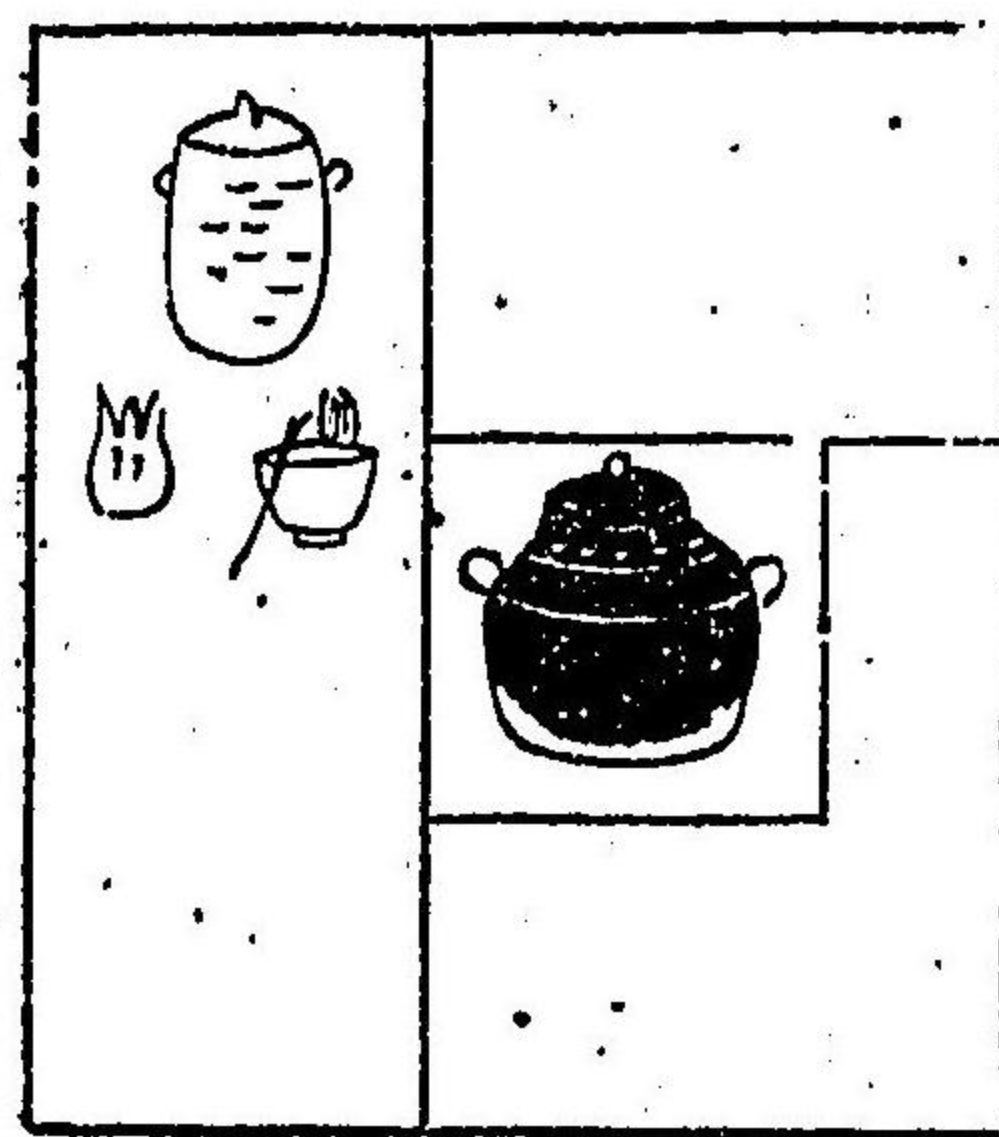
圖九、十第



○四疊半置合せ

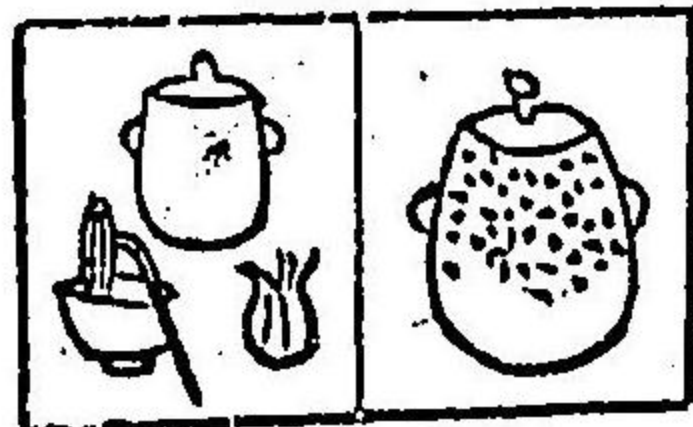
水指は、爐のときは、三尺四方の中央に置くなり。茶入、茶碗は、水指の前をさしはさみて置くものなり。

圖十二第



水掛は、爐と左の地しぎの中央にして、環附の通りにこれを置べし。茶入、茶碗は、水指の前をさしはさみて置くなり。この置合せは、其の種類多しといへども、大同小異なれば、今は左までとはとて、こゝに省さぬるなり。

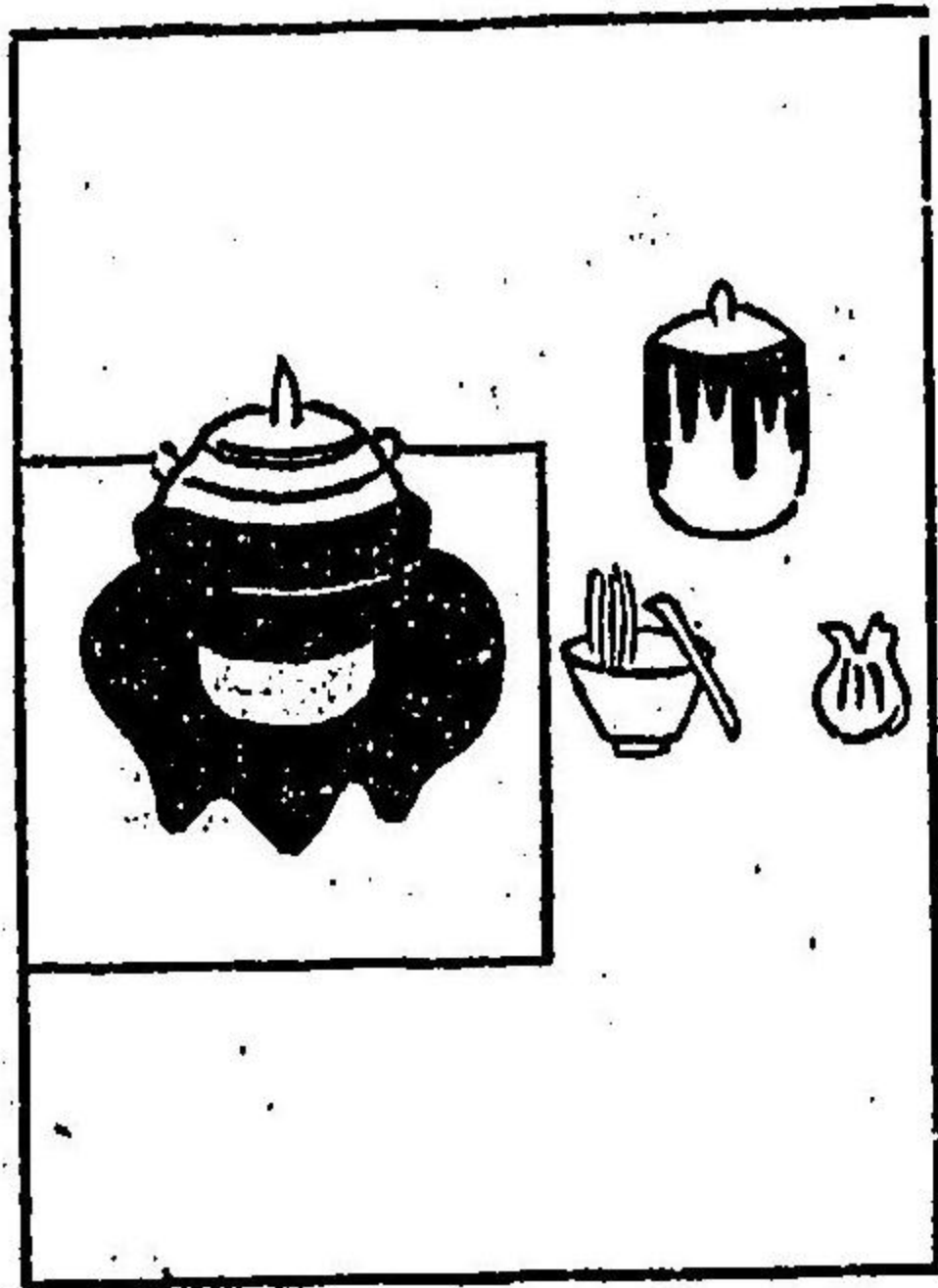
圖一十二第



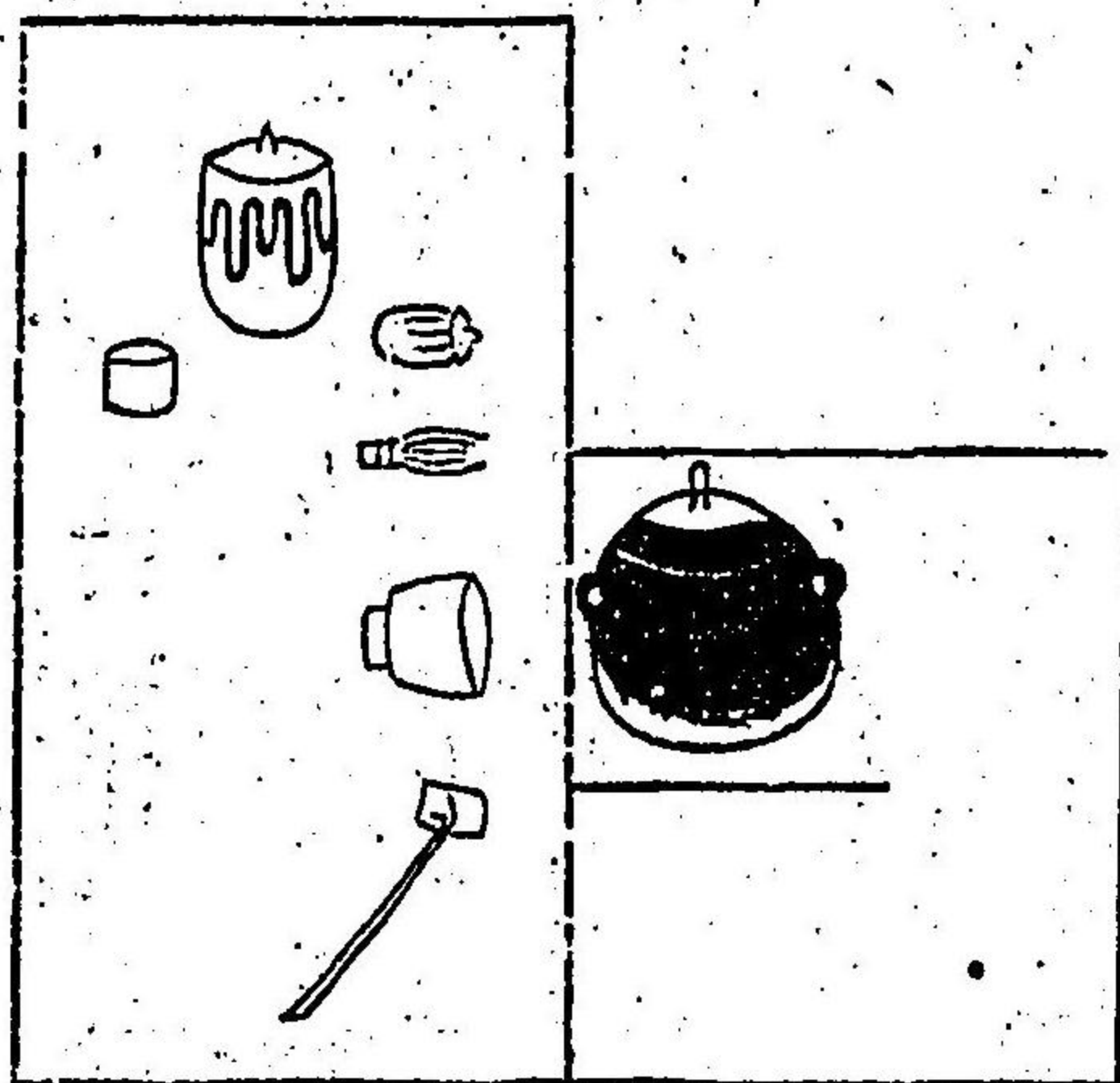
○風爐の据様

風爐小板は、風爐を五寸ばかり、右の脇、地敷にし壘の目七つ、九つ、十一目まで、これを良しとす。水指は、風爐と右の壘の縁とに據りわけ、すべさくわん附の通りなり、茶入と茶碗は、すべさく水指をはさみて置くなり。

圖二十二第



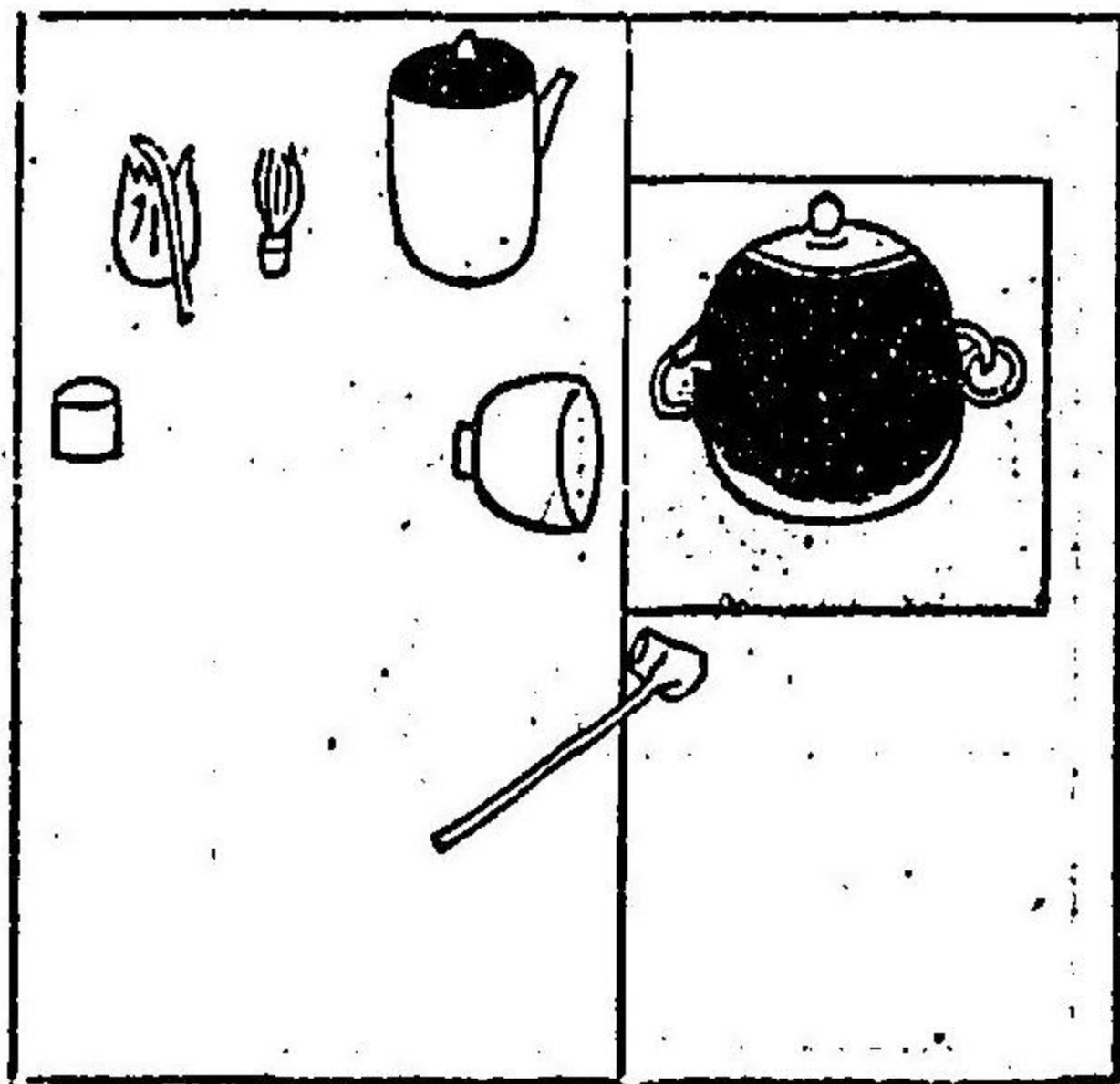
第四十二圖



○爐のをたて様

爐の置合せは、爰に圖示するがどとくにして立つるものなり。其のたて様は、右に掲ぐるがごとし。いづれも身のかねと道具の、かねと違はざるやうにして、これ立つる者なり。

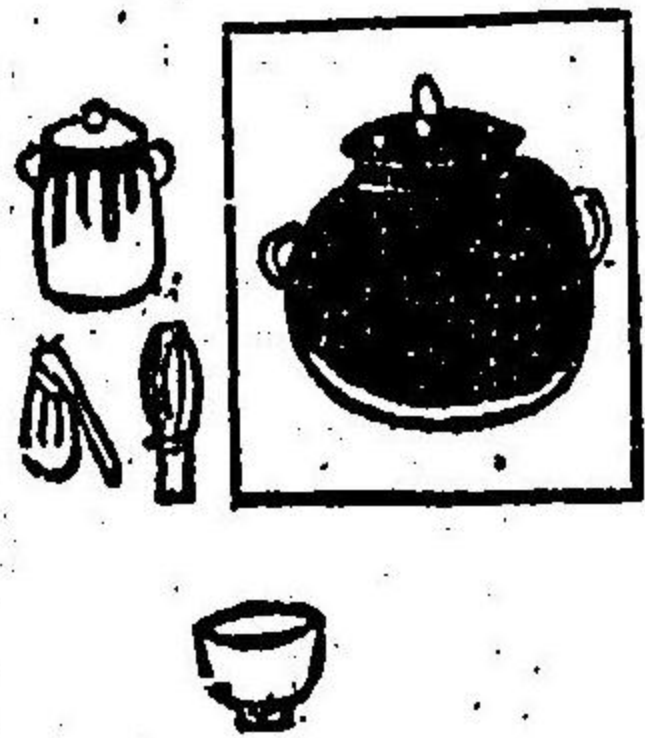
第三十二圖



○四疊半たて様

茶入と茶碗は、爐の左方との肩先の隅と水指の左方の前の隅のどとくにして、中央を挿しはさみ置くなり。蓋あきは、道具たゝみに置くべし。若し釜の蓋が、大なる先の隅掛け越し置くべし。

第五十二圖



○一疊立て様

一疊半のたて方は、茶をたつるとき、爐ぶちの左の通りを我が身の中をば、身に充てよしとす。

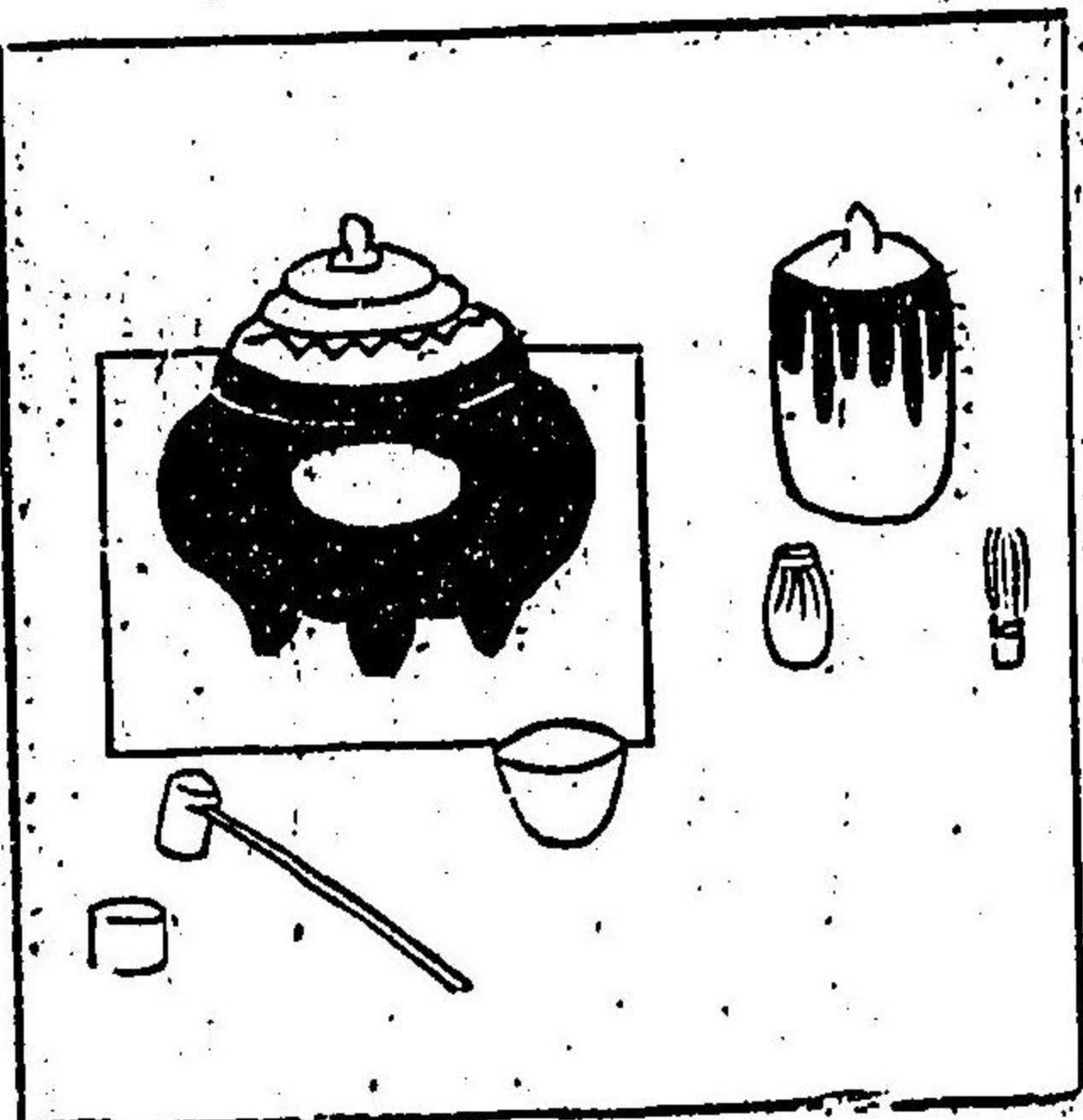
○風爐たて様

蓋あきは、柄杓を掛けて、それごとく茶器を取り出し、茶入の緒は、前にて解き、残るところは普通のごとくにして、殊の外熱さのものなるときは、適宜茶のときに水を加ふること一杓にして可なり。

○薄茶を飲む心得

亭主茶をたて、茶碗に茶を入るとき、上客は、次の客に一禮をなし、先づ菓子器を両手に取り、これを我が前に置き、次で懐紙を取り出して菓子

第六十二圖



器の右の方に置き、この上に菓子を取りて載すべし。斯くのごとくにして菓子器を次の客に送り、次客は、又これを其の次の客に送るべし。右のごとくに順次末座の客に送り、末座の客は、これを上客に返すものとす。是に於いてか上客は、これを受取りて、舊の座に直し置くものなり。斯くて亭主は、茶をたて、出すものなるが、此のとき上客は、菓子器を亭主の方に向け、茶碗の前に出し置くものなり。さて、上客は、一座の人に一體をなし、先づ菓子を食べ、右の手に茶碗を取り、これを左手の掌に載せ、右手の手先を堅にして、茶碗を捧げて載せ、右手に持ち直し、前に回し、前に持ちし所を前に向け、又右手の手先を堅になし、これを持ちて飲むべし。此の場合に於いては、これを三口半に飲み盡すべしとは、古來言ひ傳ふるところなれども、是は好事家の説にして、其の作法のごときは、古人もこれを示されしものあることなしと聞けり。斯くて飲み盡したるときは、右手の拇指と食指とにて、飲みたる部分を拭いて右に回すべし。拇指は、茶碗の外に、食指は、茶碗の内になるやうにして右に回しつゝ、拭ふべし。それより懐紙にて其の指を拭き、飲みたる口の所を向になして舊の所に置くものなり。

○會席會記書式

凡そ會席の客といふものは、上客一人を指したるものにして、其の他は、皆相伴なりと知るべし。而して亭主は、會席會記を作るべきものにして、古來一定の式法あるものごとし。左にこれを抄出さん。

何年何月何日於ニ何庵ニ何事茶事

何某

客 何某

何某

掛物 何某筆何々何某箱書附(或ひは極め等)

簽 何某作何々形何某箱書附(夏は風爐)

香合 何々焼何々形何某箱書附

炭取 何々

灰器 何々焼

花入 何某作何々形銘何々何某箱書附

花 何々

香の物 何々
 煮物 何々
 一汁三菜の時
 重香の物々
 鹽焼 何々
 吸物 何々
 八寸 何々
 御茶 何々
 菓子 何々
 茶菓子 何々
 以上

○茶の湯の花

茶の湯の式には、必ず生花を要す。此の花は、数寄屋の花と露地の花とは、差合なきものを用ゆ

水指 何々焼何々形何某書附
 茶入 何々焼何某箱書附銘何々
 袋 何々
 茶杓 何某作銘何々筒箱共書附
 茶碗 何々焼何某銘何箱書附共
 薄茶器 何々形何某在判何某箱書附
 替茶碗 何々焼何某箱書附
 建水 何々
 蓋置 何々
 料理 何々折敷何々碗
 向 何々 汁何々
 何々 何々
 一汁二菜の時 飯

べきは勿論、會席のときは、客の後入のときに挿すものなるを以て、豫てこれが準備をなし置くべし。是に一の注意すべきこととそあれ。此の花は、草木の本體に背きたるは宜しからざれば、遠洲流のごとく蜿蜒として屈曲したるは、極めて宜しからざれば、唯、投入の體にて生けて可なり。又其の當季のものを用ゆるは勿論、室咲の類は、これを用ゆべからず。

○嫌ひ花

茶の花に用ゐざるものなり。是等は心得置くべきことなれば、こゝに掲げんに、木槿、躑躅、瑞香、石榴、萩、萩、櫻、風仙花、桔梗、刈萱、鬼薊、檜、山うつぎ、百合、女郎花、其他刺あるものは挿すべからず。

○露打

茶の湯の花は、先づ挿すに先だちて、葉の表裏を能く洗ひ、枯枝、枯葉を除くは勿論、露は、最も細かく打つものにして、茶筌にて打つを良しとす。

○掛物を見る心得

茶席に於いて、掛物を見んとするには、先づ本紙、一文字中上下、風袋、軸と云ふ順序を以て見るべし。故に此の順序に依らざるときは、則ち不可なり。

○掛物を掛くる心得

掛物の堅物と横物とに拘はらず、長さもあれば、短きもあるべし。然れども是等は、いづれも皆此のまゝに啄木を釘に掛け、位置の體裁には順着せざるこそ茶味の本意なれ。故に格好悪しとて、長さは軸木に巻き留め、短きは別に紐を足し添ふるが如きは宜しからず。

以上掲げ來たりしは、點茶式一般の事を擧げたるのみにして、僅に一斑に過ぎざるものなり。若し夫深く研究せんには、宜しく師授に待たざるべからず。是れ到底本書一部を擧げて説くも、尙ほ其の盡さざらんことを憾むものなればなり。看者心せられんことを請ふになん。

第十編 西洋禮式一斑

○西洋禮式

等しく西洋とは云へ、英國には英國の禮法あり、佛國には佛國の式法あり、又獨逸には自から獨逸の作法あるべければ、これを分解するときは、多少異なるものあるは勿論なり。且つ其の式法のごときは、我邦に於けると同じく、これを詳説するときは、頗る浩瀚のものとなるべし。是れ蓋し己むことを得ざるなり。然れども我が内地に於いては、詳にこれを知悉すといへども、左まての必要もなかるべしと思はるゝなり。されば本編には、最も普通にして必要なりと思料せらるゝ所の英國に於いて、現時行はるゝものを譯載して、其の一斑を示さん。

○訪問の禮 附名刺

凡そ訪問をなすの場合多からずとせず、慶賀吊祭のごとき、普通訪問のごとき、即ち是れなり。慶賀の訪問には、新婦始めて新郎の家に入るとき、父母其の子の婚姻したるを公表する際、又は出産の場合のごとき、即ち是れなり。又吊祭のごとき場合に際して訪問するがごとき、是れ皆訪

問の禮なり。

普通訪問するは、日出より日没までを「モーニング」と稱し、日没後を「イブニング」と云ふ。

日中の訪問は、正午より午後五時までとし、五時を過ぎるときは、訪問することを思ひものなり。

又夜間の訪問は、概ね午後九時を限り、其の以後に於いては、これをなまざるべからざるものとなせり。且つ總て訪問中の時間も、長からざるを法とす。正式の訪問のごときは、十分乃至二十

分を以て、適當なるものとせり。

又極めて懇切なる知人にあらざれば、「ランチー」前に於いては、訪問せざるを可とす。「ラン

チー」とは、三食の中間なる食時のことなり。

儀式の訪問に報ゆるには、只、名刺を通じ置きて歸るといへども、禮に缺くるにあらず。然れど

も此の場合に於いては、家族の安否を尋ねるを法とするものなれば、此の事を忘るべからざるな

り。

盡問正式の訪問をなすときは、男子は、必ず帽子を手に携ふべきものとす。杖、又は傘のごときは、

これを室内に置き、且つ手袋は、これを脱すべからず。斯くのごとき、帽子を携ふる所以のもの

は、正式の訪問をなすことを表示するものなれば、宜しく其の心得あるべきなり。

訪問中、他に訪問の客あるときは、其の新來の客の入り來たりて、席定まるに至れば、靜に身を起し、主婦に告別して退去すべきものとす。

貴婦人が、訪問するときに際せば、自己の名刺と夫の名刺とを出すが禮なり。是れ一は、主人に、他の一は主婦に贈るものなり。又訪問したるに、貴女の在らざるときは、我が名刺の一隅を端折り、其のまゝに置くべし。是れ自ら訪問をなしたるを證するものなり。

又訪問すべき家に令嬢其の他婦人あるときは、名刺の片隅を折りて置くべし。是れ一同の人を訪問したることを表すものなり。然れども、是は略式なり。若し鄭重になさんとするには、各自に對して、一葉づつこれを贈呈するに如かざるものなり。

自己の名刺には、「ミストル」「男子の稱」「ミス」「未婚の稱」「ミセス」「既婚の婦人の」稱を冠せしめ置くべし。英國のごときは、少女は別に何等の名稱をも有せず、母の名刺に自己の名を記し、米國のごときは、右等の尊稱を加記することなく、唯、氏名のみを以て、一般の通則となすものとす。

婚姻のときに用ゆる名刺は、通常訪問に用ゆる名刺のごとく、平易なる書法を用ゆれども、これを薄き繻子にて製し、廣き銀縁を附け、金糸を以て結束し、これに相應しき封筒に入れて糊封すべし。

べし。

男子を訪問したりしも、不在の故を以て、會ふことを得ざるときは、從僕なれば名刺を出して訪問のことを表し、其のまゝ立ち去り去つて可なり。又極めて親友にあらざれば、少く婦人にして、男子の訪問を受くるは、常例のことにあらず。故に其の心得こそ肝要なれ。

總て男子の名刺は、住所氏名を認め、女子の用ゆるものよりは、其の形大なるを常とす。又爵位官職を認めたる名刺は、其の職務上の外、これを用ゆべきものにあらず。又告別の際に訪問する名刺には、其の右端に、「拜別のため」と書加へ置くべし。

女子は、男子の家に名刺を置くべからず。然れども特別の招請を受けたるものなるときは、これを置くも妨げなしといへども、成るべく置かざるを良しとす。又夫ある婦人の名刺には、其の姓を書加ふべし。

訪問者は、犬又は小兒を連れて行くべからず、犬は物を顛覆する等の悪戯をなし、小兒は、聞かむべからざることを聞かしめ、又は器物を誤つて毀損することなきを保すべからざるものなればなり。

友人の紹介状を持ち、始めて其の人を訪問するときは、自己の名刺及び紹介状とを共に其の家の

取次人に渡し、其のまゝ歸るを以て禮とす。斯くのごとくするときば、其の家の主人は、紹介状を披見し、直ちに招待状を認めて、これを其の人に送り、迎へて以て適當の應對をなすべきものとす。是れ面前に於いて紹介状を披見して、其の處置待遇の方法など、俄に斷定するは、大に迷惑を感ずるところのものなればなり。

○朝の客に對する心得

朝に客の來訪を受くるとき、其の客にして貴婦人ならんには、宜しく其の席を立ちて、これを迎へ入るべし。又紳士ならば、其の席を離るゝに及ばざるなり。其の客が、二人以上なるときは、一々これと握手の禮を交換し、又前來の客の未だ去らざる中に、更に他の來客ありしときは、靜に紹介の勞を取るべし。是は重に其の人の如何に依りて行ふべきものなれば、強ひてこれをなすに及ばざるなり。

○晩の客に對する心得

午後又は晚餐のとき、來客の應接所に集り居れるときは、主婦は、此の室に至りて、一同に挨拶

なし、其の首位に席を定めたる人に、第一に應接し、其の他は順次前のごとくに挨拶するものとす。此の際に於いて、若し來客多數にして、到底一々挨拶することの却て煩雜を生ずべき恐あるときは、主婦は、應接所の入口の戸の側に立ちて、禮儀正しく挨拶すべきものとす。

○招待の心得

朋友を招待せんと欲するときは、豫め日時を定め、之に向つて招待状を發すべし。其の文句は成るべく艶曲ならんことを望む。例へば、予は、貴下とも相會して快談を盡すことを得れば、心情の快樂は、果して如何なるを知るべからず。請ふ此の光榮を賜はらんことをと云へるが如き即ち是れなり。又宴會などに於いて、舞踏を催し、若くは音樂の催などあるときは、これを招待書に記入し置くべし。此の招待書を受けたるときは、直ちに返書を送るべし。萬已むことを得ざる事故あるにあらざれば、これを辭すべからず、辭するは不信なればなり。

主婦は、招待したる賓客の來たるときは、直ちに出てこれに接し、未だ相識らざる賓客の來たることあらば、懇に紹介して、快く談話すべし。其の待遇、粗末なるは、誠に禮を缺くものにして、如何に麗しき、如何に美味なる饗宴といへども、これがために興を覺ますものなれば、其

の待遇には、極めて深き注意を拂はざるべからざるなり。
 主婦は、來客あるときは、勉めて客の快心あらんことに注意して勞苦するものなれば、客も亦これを推して、其の勞を省かしめんことに注意すること其の禮を盡したるものといふべけれ。
 主婦は、朝餐及び「ランチ・デー」の報知をば、客になさざるも妨げなし。故に缺禮となさざるものなり。是れ是等の食事は、賓客の會すると否とに拘はらず、必ず一定の時刻に開始すべきものなればなり。然れども午餐の報知をなさざるは、大なる缺禮といふべし。來客も亦午餐の報告なるときは、客室にあらざると、午餐後直ちに外出するとは、ともに法式に背きたるものにして、甚だ不禮に涉ればなり。

○食事の容扱ひ方

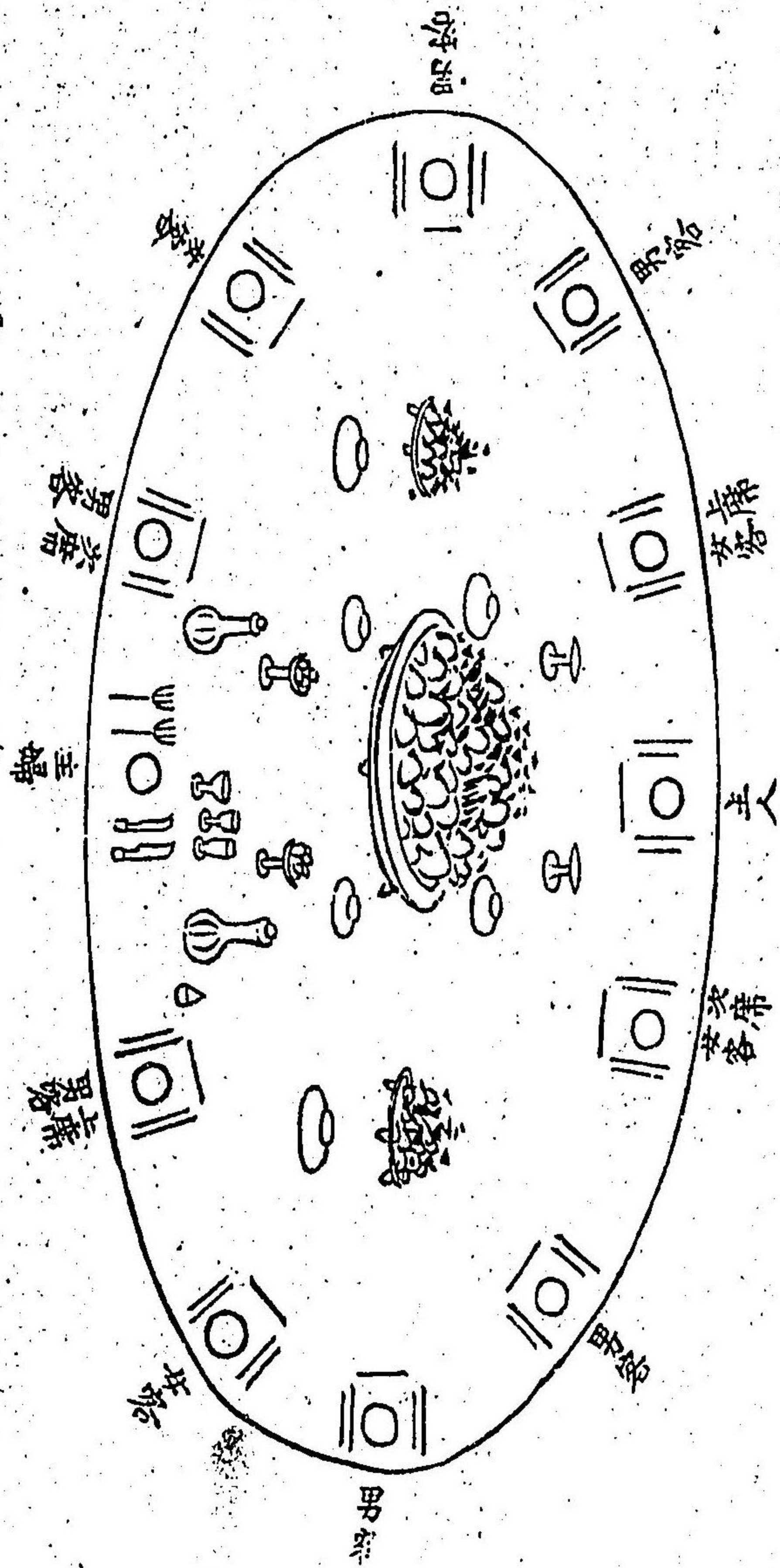
食事に客を招くときは、先づ第一に食卓の裝飾に注意すべし。これを被ふところの白布は、最も純白にして清潔ならんことを要す。若し些少か汚點たりともあるときは、賓客をして不快の感想を起さしむるものなればなり。卓上の中央の當季の盆栽の花を据ゑ、其の兩端には、適宜一對の花瓶を置き、これにも亦何なりとも花を挿し置くものとす。而して其の半程には、一個の盛物を

置くべし。これには菓實、菓子、砂糖漬の類を宜き程に盛り置くべきものとす。又献立の書附をも、客の面前に置くべし。此の書附は、種々の意匠を凝らし、其の形状も亦種々に工夫せられたるものなり。

左までの盛宴ならずといへども、宴席にては、各種の酒を脩むるものにして、それ／＼洋盆を異にするものなれば、豫て用意して幾個も備へ置くものとす。「シャンパン」酒のごときは、普通後段の食事の場合に用うれども、大饗には、幾度も用ゆるものなり。こゝに事ふるところの給仕は、いづれも皆賓客の左方より皿を供し、酒を酌ぐには、右方よりするものなり。さて二人の給仕に行ふときは、如何にするやと云ふに、一人は、主人の右側に居れる賓客よりし、一人は、主婦の右側に居れる賓客より始まるものとす。又給仕一人なるときは、主人 右側なる客より始め、主婦の右側の客に轉り、漸次前のごとくに回りに回して給仕するものとす。

斯くて食事の終り際に於いて、「サラダ」を出すものなるが、是は、必ず主婦の調理に成るものにして、自ら皿に盛り別けて供するは、普通のことなり。次に卓上に陳列したる所の菓實などを脩め、これを終るときは、更に「シャンパン」酒を尙ほ二回ばかりも脩め、後口嗽の水を出すものとす。

圖八十二第



さて主婦は、衆客の談話の稍間断なるときを見はからひ、女客の片手に手袋をはめ終りたるを見るときは、直ちに椅子を離るべし。其の時、男子も亦いづれも席を離れ、婦人をして腕に倚らしめ、上客より順次客室に引き入るゝものとす。斯くて後、珈琲又は紅茶を供すべし。すべて西洋風の宴會に於いては、不時の客に食事を供することは、決してこれをなさず、又爲すべからざることとなしあれば、混雜して準備の不足を生ずるが如きことあることなきなり。

○夜會の客の心得

夜會の招待を受けたるときは、假令これに趣かずといへども、殊更に謝状を送るに及ばざるなり。若し先方が尊長ならんには、断りのために訪問をなすべきものとす。元來夜會には、必ず舞踏を催すは、普通一般のこととなり居りて、西洋にては若き男女は、これを習修するものにして、これを知らざるものは、交際場裏に入るべからざるものゝ如くなり居れば、いづれも其の心得ありといへども、我が邦人のこととは、風俗習慣の異なるものなれば、我が邦に在留する外國人より夜會の招待を受け、これに出づるといへども、舞踏の心得なしとて、これを辭するも、などか妨げあるべき。

夜會の席にては、多數の人々相集合するものなれば、其の室内は、空氣の不潔となり居れるものにして、主人主婦は、常に注意して、不潔ならざらしめんとすれども、時に或ひは眩暈、頭痛などを催すことなしとせず。此の場合に於いては格別、若し斯くのごとくならざらんとを慮れば、時々風に吹かるゝことを宜しけれ。

○慶賀の客の扱ひ方

出産に對して訪問せられたるときは、家族出て、應接すべし。産婦は、一週間以内には、來客と應接すべからず。
新郎、新婦は、一ヶ月以上を経るるときは、大抵他を訪問することなし。然れども訪問の客には、面會すべきこと勿論なり。

○吊喪の客の扱ひ方

吊喪の客を扱ふは、我が邦に於けると大同小異なり。其の服装及び喪服は、固より異なれども、左までとは思ひて略しつ。

和洋諸禮式案内 終

明治三十八年五月九日印刷
明治三十八年六月三日發行



著作權所有

著作者 岩瀬松子

發行者 岩崎鐵次郎

印刷者 天野耕一

印刷所 株式會社秀英舍第一工場

東京市牛込區市ヶ谷加賀町二丁目十二番地

和洋諸禮式案内

正價三十五錢

發兌元

東京神田區鍋町二十一番地
電話本局三〇六七番

大學館

實用裁縫自在

定價三十錢 郵稅六錢

第一編 總論

●裁縫用具と使用方法 ●運針法 ●衣服各部の名稱 ●裁方練習法 ●縫方練習法 ●衣服寸法測り方 ●各種の縫方 (袋縫、返し縫、返し針、かむせん縫、千鳥縫、産着守の縫方、附紐の附方、袖形の縫方、松葉止の縫方、忍びしつけ、掛きはぎ、けし縫、卸孔のかかり方、補綴法、伏せ縫) ●糸の止所 (襟袂、男服、女服、羽織、(●)着物の序順) 襟袂、單衣、袷、縮入、袴) ●織物と長と幅 縮布、通常絹物、縮絹類、八丈縞、山繭織、唐縮縞、金巾毛縞子、縞子、純子、紗、絹、龍紋、芒紬、唐天竺絨、唐棧、フランクネル、羅紗、セル、カメシヤ、(●)衣

服の疊み方 (着物、羽織、被布、袴) ●肩揚と腰揚 ●脊紋 ●紋 ●衣服各部の寸法 (身長、常法、身幅の常法、行の常法、袖長、袖幅、袖附、袖口、縦衿の長、衿、衿下り、衿用、前幅と後幅、小兒服の行、三ツ身裁の衿幅、衿下り、縦衿、袖附、三ツ身裁の前幅、衿幅、衿開、小兒服附紐の幅と長) ●衿形の標準 ●衿長速知法 ●通常各部の寸法

縫方、●本裁襦袢(其二、積り方) ●中幅裁襦袢(裁方) ●長襦袢(裁方、縫方) ●縫方、●本裁襦袢(其二、積り方) ●てつなぎ(裁方、標の付方、縫方) ●衿付てつなぎ(裁方、縫方) ●釣裁てつなぎ(裁方) ●襦袢(裁方、縫方) ●一ツ身(其一裁方、裁の附方) ●一ツ身(其二裁方、裁の附方) ●一ツ身(其三裁方、縫方) ●一ツ身(其四裁方) ●一ツ身(其五裁方) ●一ツ身二枚併裁(其一裁方) ●一ツ身二枚併裁(其二裁方) ●一ツ身二枚併裁(其三裁方) ●一ツ身二枚併裁(其四裁方) ●一ツ身二枚併裁(其五裁方) ●一ツ身二枚併裁(其六裁方) ●一ツ身二枚併裁(其七裁方) ●一ツ身二枚併裁(其八裁方) ●一ツ身二枚併裁(其九裁方) ●一ツ身二枚併裁(其十裁方)

第二編 襦袢裁縫

●一ツ身襦袢(裁方、縫方、標の付方) ●裁方紋縫) ●一ツ身襦袢二枚裁(裁方) ●一ツ身襦袢(裁方、縫方) ●四ツ身襦袢(裁方、標の付方) ●本裁襦袢(其一裁方、標の付方、寸法)

●片而物三ツ身裁(其二裁方) ●片而物三ツ身裁(其三裁方) ●片而物三ツ身裁(其四裁方) ●四ツ身裁(其一裁方、標の附方) ●縮入) ●四ツ身裁(其二裁方) ●四ツ身裁(其三裁方) ●四ツ身裁(其四裁方) ●四ツ身裁(其五裁方) ●逆衿四ツ身裁(裁方) ●四ツ身草裁(裁方) ●四ツ身窄袖裁(裁方) ●中幅四ツ身裁(裁方) ●大幅四ツ身裁(裁方) ●中裁(其一裁方) ●中裁(其二裁方) ●男服本裁(其一裁方、縫方、縫物、縫入) ●男服本裁(其二裁方) ●本裁縫方) ●女物本裁釣衿(裁方、縫方、小袖) ●男女服二枚併裁(裁方) ●一尺一寸幅小裁(裁方) ●一尺三寸幅裁(裁方) ●一尺幅本裁(裁方) ●一匹三枚裁(裁方) ●二尺四寸幅裁(裁方) ●小大服併裁(裁方) ●二尺七寸幅裁(其一裁方) ●並幅物併裁(裁方) ●一尺一寸幅八掛附(裁方)

●一尺三寸幅八掛附(裁方) ●二尺二寸幅八掛(裁方) ●男女物二枚併裁(裁方) ●男服二枚併裁(裁方) 並幅物比翼裁(裁方、縫方、本比翼、附比翼) ●男物三枚裁(裁方) ●引返し裁(裁方) ●明技無折裁(裁方) ●二枚重ね引返し裁(裁方) ●女服及三ツ身併裁(裁方)

●小裁袴(裁方) ●中裁袴(裁方) ●大人袴(裁方、縫方、一單) 縫方、(單) ●日本馬乘二尺幅裁袴(裁方) ●三幅物裁半幅高袴(裁方) ●平袴(裁方) 幅無女裁(裁方、縫方)

●打違裁羽織(裁方) ●袖無羽織(裁方、縫方、縫入) ●一尺一寸幅小裁羽織(裁方) ●片而三三幅小裁羽織(裁方) ●日本裁羽織(裁方、縫方、一單) ●縫方) ●一尺一寸幅小裁羽織(裁方) ●通帯本裁羽織(裁方) ●一尺一寸幅小裁羽織(裁方) ●二尺幅裁羽織(裁方) ●三幅裁羽織(裁方) ●片而二尺幅裁羽織(裁方) ●二尺幅裁羽織(裁方) ●三幅裁羽織(裁方) ●二尺幅裁羽織(裁方) ●二尺幅裁羽織(裁方) ●三幅裁羽織(裁方) ●被布(裁方) ●本裁被布(裁方、縫方、縫方) ●縮入) ●男合羽(裁方、縫方) ●女合羽(裁方、縫方) ●二尺幅裁半合羽(裁方)

第四編 羽織被布

及合羽

●打違裁羽織(裁方) ●袖無羽織(裁方、縫方、縫入) ●一尺一寸幅小裁羽織(裁方) ●片而三三幅小裁羽織(裁方) ●日本裁羽織(裁方、縫方、一單) ●縫方) ●一尺一寸幅小裁羽織(裁方) ●通帯本裁羽織(裁方) ●一尺一寸幅小裁羽織(裁方) ●二尺幅裁羽織(裁方) ●三幅裁羽織(裁方) ●片而二尺幅裁羽織(裁方) ●二尺幅裁羽織(裁方) ●三幅裁羽織(裁方) ●被布(裁方) ●本裁被布(裁方、縫方、縫方) ●縮入) ●男合羽(裁方、縫方) ●女合羽(裁方、縫方) ●二尺幅裁半合羽(裁方)

第五編 袴

●小裁シャツ(其一裁方、縫方) ●小兒シャツ(其二裁方) ●並幅物大人裁シャツ(裁方) ●二尺四寸幅物シャツ(裁方) ●二尺四寸幅物シャツ(二枚併裁(裁方) ●二尺幅物シャツ(二枚併裁(裁方) ●股引(裁方、縫方) ●單) 縫方) ●並幅物裁小兒ズボン下(其一裁方) ●並幅物裁小兒ズボン下(其二裁方) ●八寸幅物裁ズボン下(裁方、縫方) ●半股引(裁方、縫方) ●腹掛(胸腹掛裁方、同縫方、袴腹掛裁方、同縫方) ●袴縞(裁方、縫方) ●大夜着(裁方、縫方) ●小夜着(裁方、縫方) ●足袋(裁方、縫方) ●紐付縫方、甲附付、底附方) ●帶仕立方(男帶附方、丸帶附方、腹合帶附方) ●蒲團(裁方、縫方)

●小裁袴(裁方) ●中裁袴(裁方) ●大人袴(裁方、縫方、一單) 縫方、(單) ●日本馬乘二尺幅裁袴(裁方) ●三幅物裁半幅高袴(裁方) ●平袴(裁方) 幅無女裁(裁方、縫方)

割烹専攻家 藤村棟太郎先生著

菜果肉類 **實用漬物案内**

價三十錢 郵稅六錢

漬物 の種類加減及容器 **鹽漬** 蔬菜類魚鳥獸肉貝類數十種 **糠漬** 蔬菜類魚鳥獸肉貝類數十種 **味噌漬** 魚貝類 **酢漬** 魚貝類 **麴漬** 魚貝類 **砂糖漬** 數十種 **味噌製法** 數十種 **納豆製法** 漬物類 **調味料** 數十種 **貯藏法** 蔬菜果物肉類液類 **肉類罐詰製法** 等著者十數年間割烹教授の實驗に鑑み家庭の **必需**

漬物等百餘種 諸法を網羅せり

割烹専攻家 藤村棟太郎先生著

日用便利 **辨當料理案内**

價三十五錢 郵稅六錢

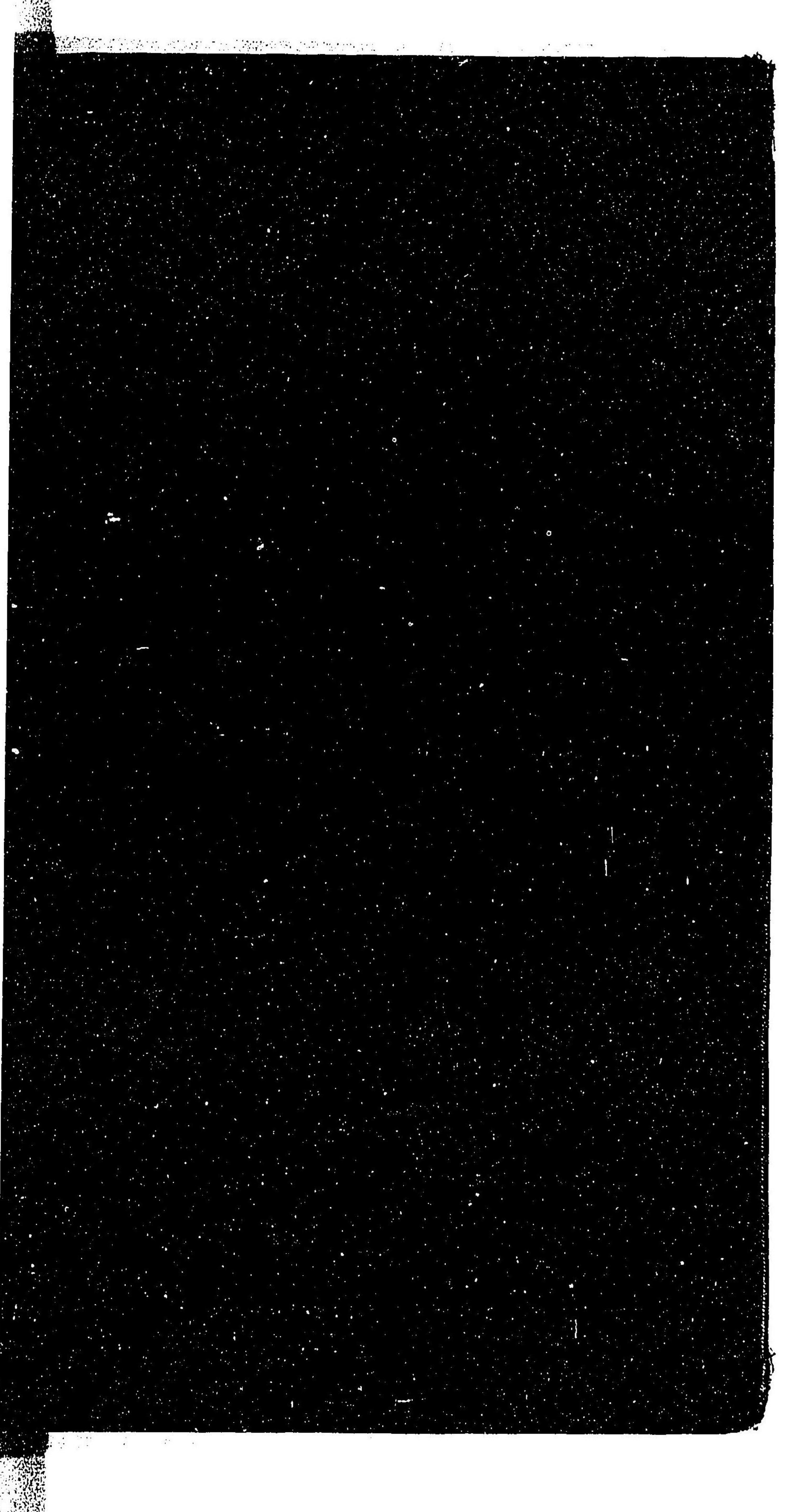
學生官吏會社銀行員 等凡て **旅行遠足運動會** **花見汐干** 等凡て遊覽者第一の必需品 **主婦** 日々の大事件 **辯當** に關して **廉價** **輕便** を專一に **腐敗** の心配なき様 **春夏秋冬** の季節に依り **蔬菜** **魚貝鳥獸肉鹽物干物** 天鉄羅精進湯 **西洋料理** **飯鮓** の諸法に到る迄數百種の調味料を加減料理製法を悉く網羅し精

述せる珍書!!

99
60







012167-000-4

99-60

和洋諸礼式案内

岩瀬 松子/著

M38

AAG-0233



