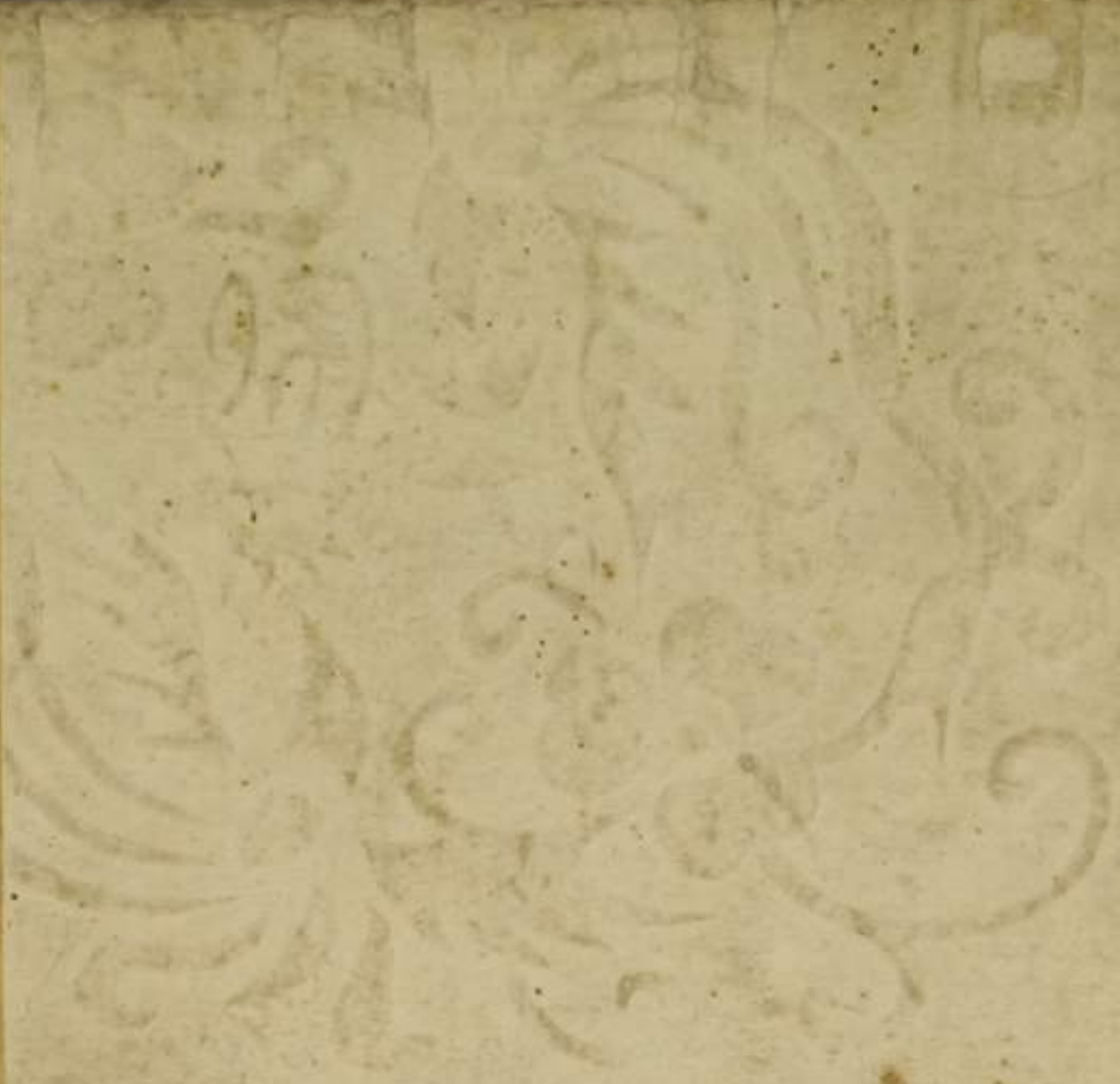


贅頭茶の湯指南

栗田鉄三郎編輯

初篇



79
445



資
厚



翰墨揮毫

子余乃湯指南

誦為書

生溥

利用

巖谷侯題



門
號
卷



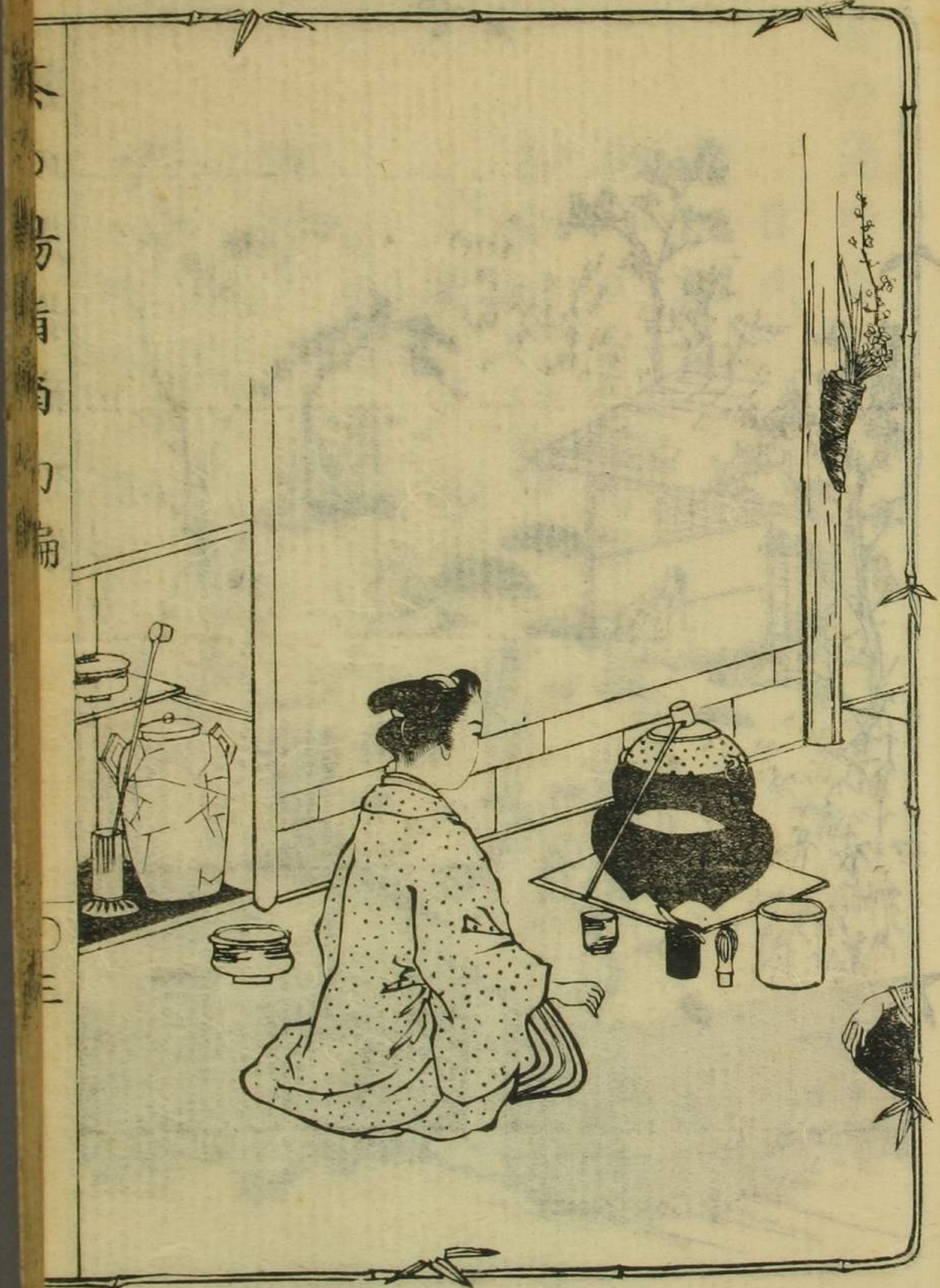
明治三十二年十一月五日

堀内純蔵氏寄贈

茶の湯指南序

茶の湯の始りや其昔弘仁年中
 此處に茶の湯の傳りたり其利仁將軍
 茶の湯の始りや其昔弘仁年中
 此處に茶の湯の傳りたり其利仁將軍
 茶の湯の始りや其昔弘仁年中
 此處に茶の湯の傳りたり其利仁將軍

茶の湯指南序



茶の湯指箱の端



茶の湯の
白ひも
おま
ま

茶の湯打席



茶の湯指南初編

目次

茶の濫觴

茶人の鼻祖及び三千家の傳

茶會方ふ茶の湯とてあり

附

晝

夜吐

朝

曉

飯後

不時

跡見

獨客

節序

大福

春茶

風呂

名残

口切

濃茶

會席

薄茶

茶の湯指南初編

同贅頭目次

茶の湯指南初編目次終

茶杓の名所 附 其種類

風呂灰の名所

掛物の名所 附 尺度

前栽諸品圖解

同小道具圖解

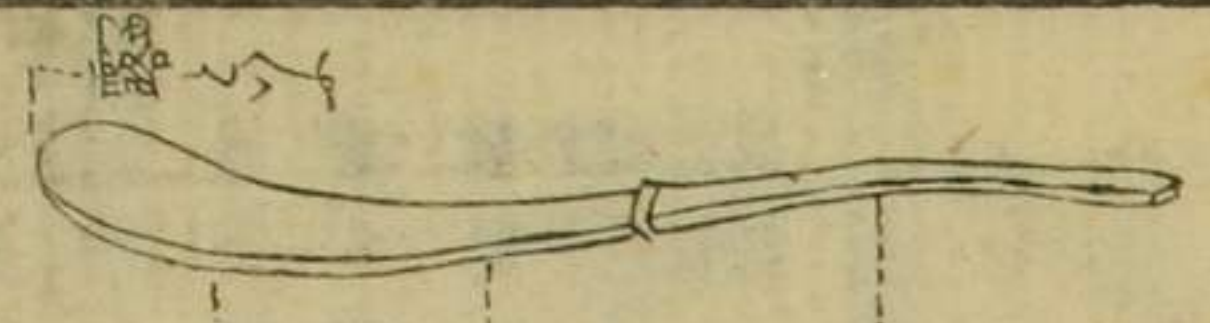
水屋小道具圖解

生花及び花入の圖解

四季會席料理の献立

○茶杓の名所

附 種類



節より下と切と云ふ

下のヒナカと云ふ

節と先とのトメと上のヒナカと云ふ

茶でスクラ処とカスリカタと云ふ

象牙 唐のイモ茶杓ハ

珠徳形 イモ茶杓と摸

制しつゝあり夫

茶の湯指南初編

栗田鉄三郎編輯

○茶の濫觴

古昔江南の人の茶と喫むと知て江北の人の之と知らざりしが唐の開元年間に至て泰山靈巖寺の和尚座禪僧侶茶と喫りて睡眠と除くしめらるより衆人普く茶と飲むと知り之と好むと云ども未だ茶の礼式定らば唐の陸羽始て茶經一編と著し且つ茶の功能及び茶具二十四と造りより遠近之と傾慕せりと又日

故ヨツトリ太く
て短く又之も大小
の二種有り
利休形 大小何れと今
の多く小を用也

塗茶杓 昔ハ象牙少
う一故龍甲又ハ角と
塗て用るより又利
休形ハ黒塗よりて紹
興形ハ油塗あり又一
閑張元伯好あり
乗 利休形ハ其形象
ハあるト又前竹の作
ハ乗竹の通りは削
りありのあり
節なし 竹茶杓の真削
りあり

○風呂灰の名所



風呂は向ひて左と見
付といひ右を見込と
いふ又向ふを山と云
ふ

大風呂ハ山ニ五徳の
爪と狭む又小風呂ハ
山ニ五徳の向ふ爪と
真取る又山と見込

本は於て其濫觴一定せんと雖も古書ニ此事の
始て見ゆるハ 桓武帝の御宇傳教大師唐土よ
り茶の木と持来りて江州坂本に植ると又
平城帝の大同元年弘法大師唐山より帰朝の時
茶と携へ帰り弘仁年中 嵯峨帝に献げと又東
鑑に建保二年建仁寺の栄西禪師宋國より帰朝
の際茶の種を携へ来り筑前博多に栽る後鎌倉
公に献る実朝公之と喫して頭痛を治し給ふと
其後明恵上人博多の茶と梅の尾に移し栽るて
より或ハ蒸し或ハ焙むるの製法を傳授して賞

翫す之より貴賤茶の雅趣有るありとて知り甚ど
之と愛を然りと雖も未だ定りたる禮式も無
り一ツ足利八代將軍義政公の治世南都称名寺
の僧珠光に仰せり真の臺子の茶禮式と定らる
其法式尤も嚴あり其後天正年中信長秀吉兩公
の時世利休草庵の茶禮式と設てより直に世よ
賞一行をくくことハありぬ今の茶の湯これ
あり

○茶の鼻祖及び三千家の畧傳

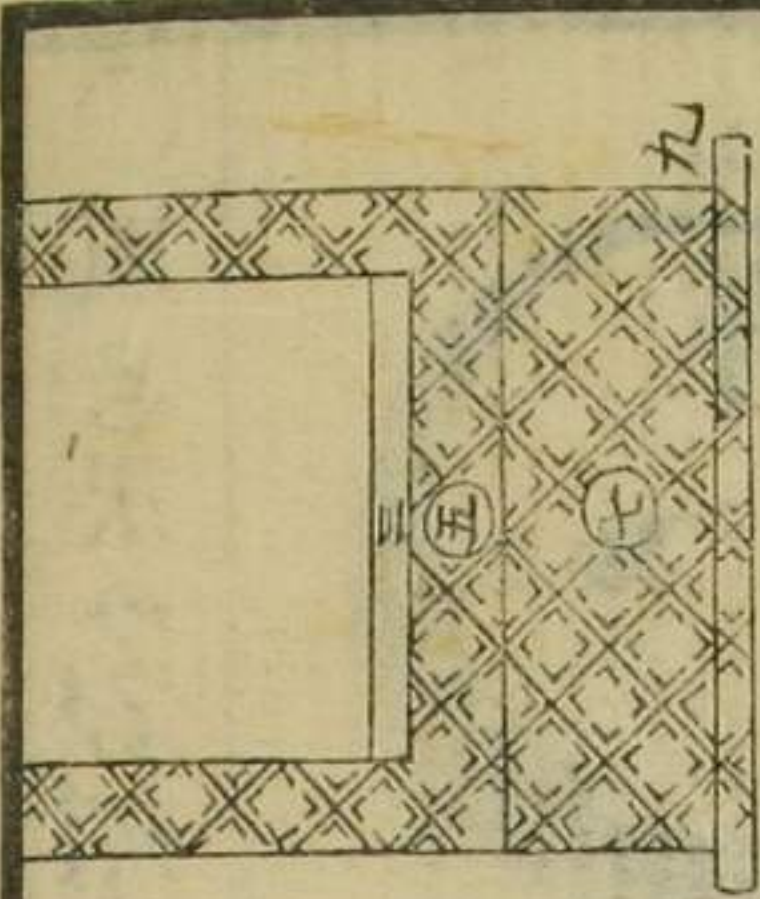
村田珠光 幼名茂吉後南都称名寺の僧たり東

く此間と切落しといふ猶第二編より詳あり

○掛物の名所

附り尺度

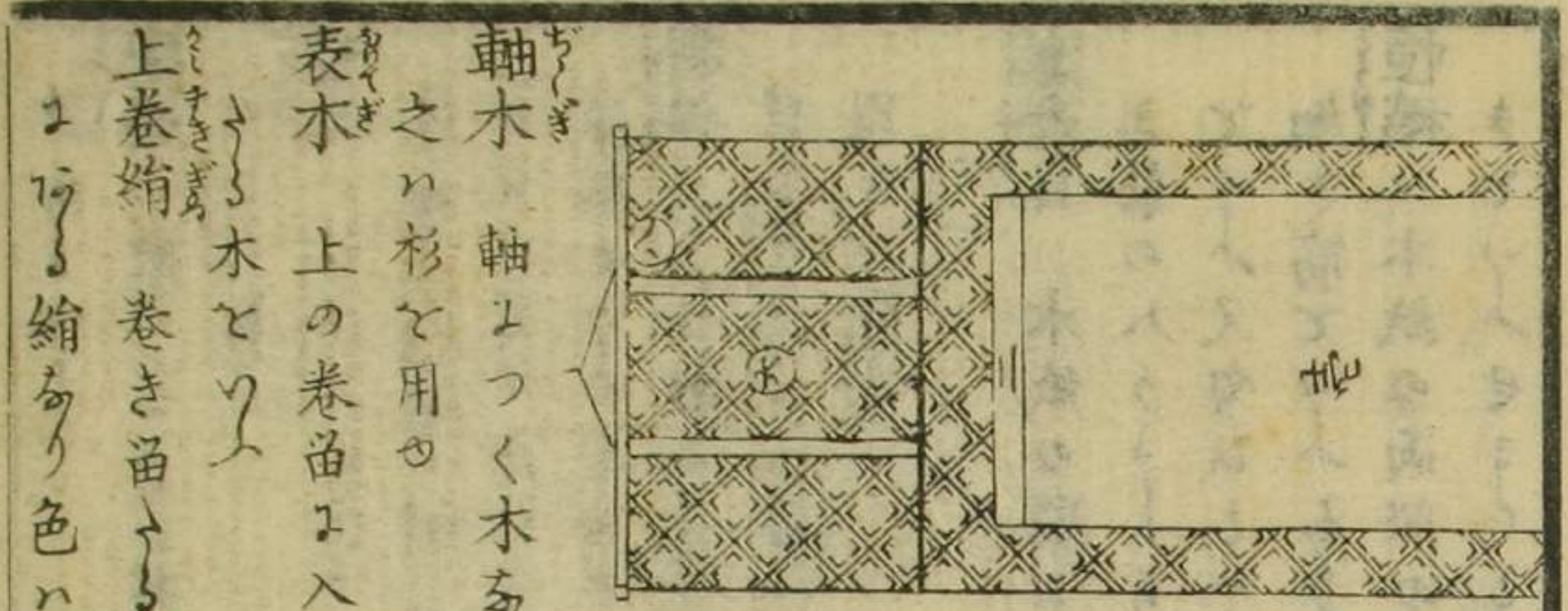
- 二、三 一文字とソ
- 四、五 之中とソ
- 六 之と天とソ
- 七 之と地とソ
- 八 之と風袋とソ
- 九 軸られハ象牙角塗物ホリて造る



山義政公に招待せられ六條堀河の辺りに草菴と宮を築き珠光菴主と呼ばる。皇朝茶道の鼻祖文明年間卒は歳八十余。

北向道陳 千利休の先導師として紹鷗と聲名と同時し挙ぐ永祿五年正月十八日卒は年五十有九。

武野紹鷗 一閑居士と号を始め中村新五郎といひて東都の家す少して京師に至り宗陳宗悟の二居士に従ひ四條戒の社辺に住し大黒菴と号し弘治元年十月廿九日卒は年五十有



軸木 軸につく木あり
 表木 上の巻苗に入れ
 上巻絹 巻き苗より所
 二つ縮まり色ハ浅

十四 千利休 泉州堺今市の人田中氏の男俗稱納屋與四郎其先室町家仕て名と千阿弥と云ひ千氏と改称し抱筌齋又不審庵と号し仏門志厚く普通國師の弟子となり茶道も道陳紹鷗等の学び天下に名譽を得たり信長豊臣の両公之と鍾愛し封祿若干と給ひ茶道と改定し普く諸侯の賞譽を得永世の宗師と尊重はる時天正十九年二月二十八日卒は年七十有。四紫野聚光院に葬る法名利休宗易居士

掛縮 釘へりりり、研の

啄木 サナダあり

名あり浅黄と紺の打

合せて用ひ是の名

巻縮とワハ之あり

掛掉 うけ物とうけ

棒あり之ハ矢筈竹と

用るが宜し

真表具 本紙の服と細

き筋の入りとワハの

とワハ又白ひと此

細き筋とワハあり

幢襦 本紙の両服の廣

きとワハせまくと

一寸八分より其掛物

上応して廣きを用ひ

ちりり中の下と通

さるより廣きゆのハ

輪襦 本紙の両服のせ

まさやワハ去り四

分より其掛物ふ応

千道安 首也紹安と云ひ一咄齋眠翁と号し利
 休の嫡子なり天正十五年七月朔日卒に
 千山菴 名ハ宗淳俗称四郎左衛門宗易の二男
 慶長十九年九月七日卒を六十九歳
 千宗旦 元伯と号し今日庵咄齋と号し少庵の
 男祖父宗易の志と續ぎ大よ聲名と得たり万
 治元年十二年十九日卒す八十有一
 山科宗甫 宗旦の舍弟山科の里に住し花亭と
 号す寛文六年八月九日卒に
 千宗拙 閑翁壺天と号し宗旦の嫡子兼應二年
 五月六日卒に
 千宗佐 号と江岑又堪笑軒逢源齋不審庵の数
 号より宗旦二子寛文十二年十月廿七日卒す
 歳五十四
 千宗佐 良休と号す江岑の男あり元禄四年七
 月十九日卒す四十歳
 千宗巴 三甫又友流齋と号し良休の男元禄二
 年五月廿一日卒す年二十
 千宗佐 原叟又覺々齋と号し亦芳流と号し良
 休の義子久田宗全の実子あり千氏茶道の的

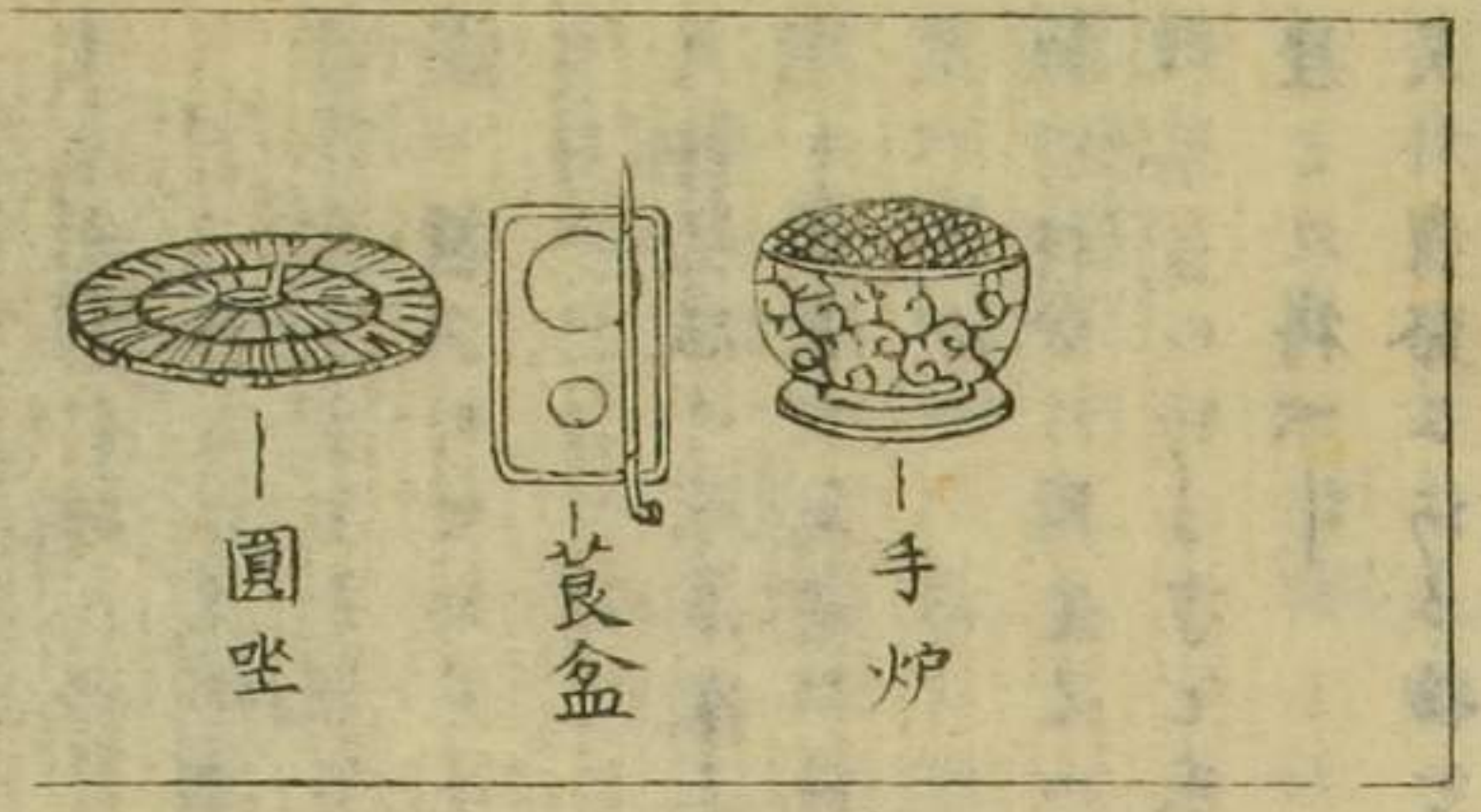
茶の湯指南 刀編

れハ四寸とん
上の中と四寸とまれの
下の中ハ二寸とまべ
天ハ上の中四寸あるハ
一尺二寸とん
地ハ天一尺二寸あるハ
之ハ六寸とまべ
掛棹の長さハ二尺八寸
とん

○前裁之部

露路口 外の戸口と
ふられハ引戸と用
べ

待合の畧圖



待合へ出ハあハ盆の
中ハ杉原奉書の類
と布くべ
又千家裏流武者小路

標とあり享保十五年六月廿五日卒す五十有

三歳

千宗佐 天然如心齋丁々軒の諸号あり原叟の

男舎第一灯と茶道七事の式と設け聲譽せよ

挙ぐ寛延四年八月十三日卒す四十有七歳

千宗佐 咩翁啐啄齋と号そ如心齋の子後宗且

と改む文化五年十月六日卒ハ六十有五年

千宗佐 了々齋と号ハ咩翁の義子久田宗全の

実兄あり文政八年八月七日卒ハ歳五十有一

千宗佐 吸江齋と号ハ了々齋の義子久田皓々

齋の実子母ハ啐啄齋の女あり

千宗佐 碌々齋と号ハ吸江齋の男當今の不審

菴主之なり

○千家裏流諸代

千宗室 仙叟又今日庵と号ハ宗且の三男加州

候ハ仕ハ其節本家隠居と別る今日庵と継で

不審庵と表と称し裏と今日庵といふ元禄十

年正月廿三日卒を七十六歳

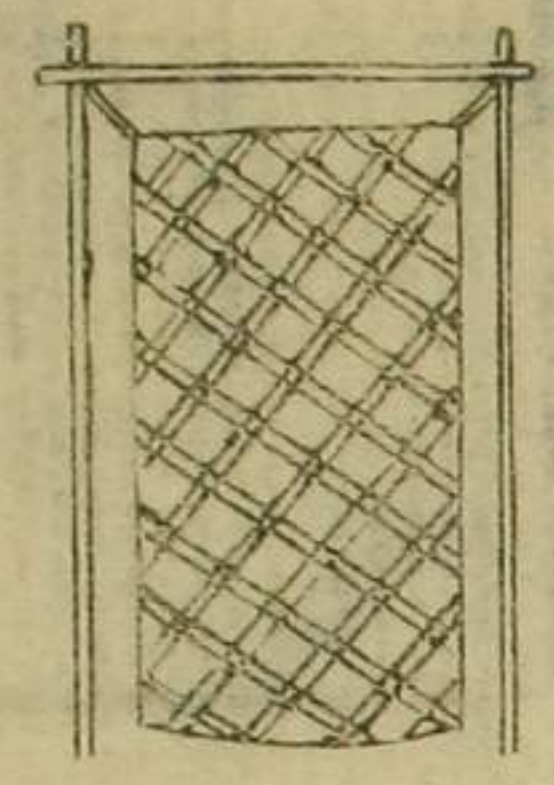
千宗室 常叟亦不休齋と号ハ仙叟の男宝永九

年五月十四日卒を

流ハ此紙を用ゐん
同断の灰吹ハ青竹を
用カベ
同断の煙管ハ煙草盆
より少シ長きもの
用ゐ両方の縁へかり
ておく事と云又此煙
管ハ客の方と云けて
盆へ横よのせかくと
もつ
又釣瓶形の煙草盆
附る煙管ハ角違ひ
置ベ
総て待合ハ四坐又ハ
煙草盆のり方と未
座と心得ベ
又外露路より物と

千宗安 泰叟と号を六閑齋常叟の子享保十一
年八月廿八日卒を
千宗乾 竺叟と号す泰叟の子となるといふと
も実ハ原叟の子として最齋と云ふ即ち如心
宗乾一灯ホとの兄弟あり享保十八年三月二
日卒す歳二十有五
千宗室 一灯と号ハ勿々軒梅會堂とも云ふ宗
乾の義子実ハ舍弟なり明和八年二月二日卒
す年五十三
千玄室 号ハ石翁一灯の子不見齋と云ふ享和

待合とつハ内露路ハ
りもの腰掛と云
半節揚簀戸と
之ハ露路の二筋と別
れと云所ハ用カ故
ニ揚簀戸下してり
ハゆくの途へ行くベ



少シ斜ニ立る又之と
上るハ飛石のちが
れより竹にて突張る

元年九月廿六日卒ハ五十六歳
千玄室 柏叟と号し認得齋と号ハ石翁の男文
政九年八月廿四日卒す歳五十有七
千宗玄 石翁の二子よりして次門と起たり
千宗什 石翁の三子啜齋宗守の継子となると
千宗室 精中と号ハ又玄々齋虚白齋不忘の諸
号より柏叟の養子とあると云も実ハ尾州藩
渡邊某の次男なり明治十年七月十一日卒ハ
年六十八
千玄室 妙齋と号ハ玄齋の義子実家ハ角倉某

手水桶てすいづく 不浄水ふじょうすいも清きよ
浄水じやうすいも用もち也

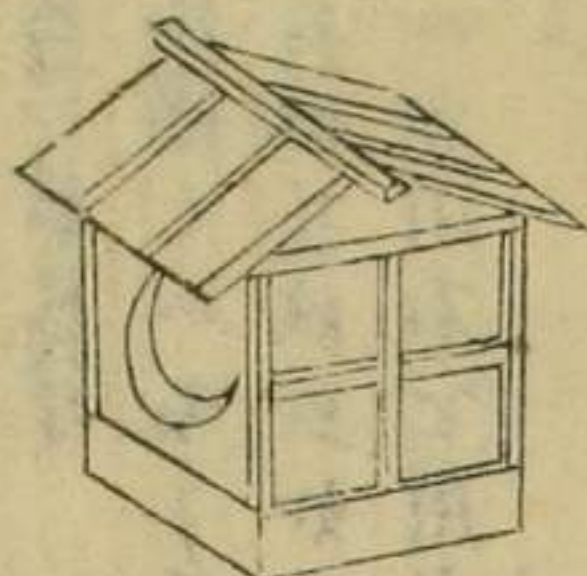
蓋大おほ一尺寸いちせうすん六分むぶん
木厚きこう四分よぶん



差渡さわたり
上二尺かみふたせふ
下九寸したくわん
五分ごぶん
木厚きこう四分五厘よぶんごりやう



水燈籠みづとうろう 利休好りきゅうこうの杉の杉よ
て造るて造る又仙叟好せんそうこうのの
雲手くもて 竹たけの輪のわ 高たか九分くぶん



臺輪大たいりんおほ 九十五分五厘くわじゅうごぶんごりやう
高たか 七寸五分しちすんごぶん
厚あつ 四分よぶん
前ノ厚まへのあつ 八分はちぶん
柱ノ太はしらのおほ 七分しちぶん四方よしかた
高たか 八寸四分はちすんしよぶん
見み多おほ高たか 七寸八分五厘しちすんはちぶんごりやう
軒の高のきの高 四分五厘よぶんごりやう
屋根の高やねねの高 壹尺三寸いちせふさんすん
同中どうちゆう 七寸二分しちすんにぶん
同小サどうせうさ 五分三分ごぶんさんぶん
長なが七寸しちすん七分しちぶん

の子こよりて當今の今日けふ菴主あんしゆ之のあり

千宗守せんそうまも 一翁いつおうと号なづけ官休菴くわんきゆうあん似休齋しきうさいとも云いふ宗

且またの季子きしなり延宝三年十二月十九日卒す八

十有三歳

千宗守せんそうまも 文淑ぶんしゆと号なづけ一翁いつおうの男宝永五年正月廿

二日卒し

千宗守せんそうまも 真伯ましかくと号なづけ文淑ぶんしゆの子又静々齋しやうしやうさいと云いふ

延享二年三月廿八日卒し

千宗守せんそうまも 真齋ましかい又堅叟けんそうと号なづけ真伯ましかくの義子ぎしあり天

明二年二月六日卒し年五十八

千宗守せんそうまも 一啜齋いつてつさい又休翁きゆうおうの二号にがうなり真齋ましかいの義子ぎし

実父まことちちハ川越氏かわごへし天保九年四月十六日卒し年六十

有五歳

千宗守せんそうまも 好好こうこう齋さいと号なづけ一啜齋いつてつさいの義子ぎし今日菴けふあん相

叟そうの舍弟せていなり天保六年二月廿二日卒し年二

十有六

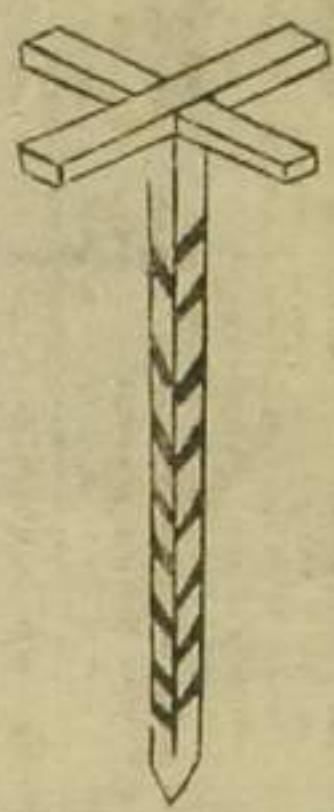
千宗守せんそうまも 以心齋いしんさいと号なづけ吸江齋きつゑさいの男おとこなり

千宗守せんそうまも 一指齋いちささいと号なづけ碌々齋ろくろくさいの舍弟せていにして當

今の官休菴主くわんきゆうあんしゆ之のあり

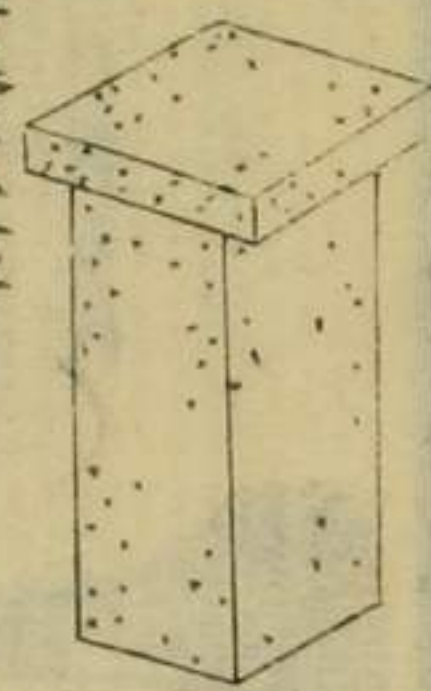
茶會ちやくわい

棟の長サ 壹尺五寸五分
同高サ 壹寸
同巾 八分
同戸の水子 三分二厘
燈籠臺 利休形の栗の木
木のナクリと用也



十文字長サ 八寸五分
同高サ 壹寸
同巾 六分
蚊手の高サ 壹尺八寸
又江岸好みの石より造る其概畧次の如し
石質ハ白川石と用也
とりよ

佐々木道譽^{ささきみちなむら}が茶會^{ちやかい}と催^{もよほ}はと太平記^{たいへいき}に見え
たれば此頃^{このころ}ハ未^{なほ}も茶の湯^{ちやのゆ}といふ云^いハざりしと
明^{あき}命^{のみこと}其後^{そのご}紹鷗^{せうおう}利休^{りきゅう}の時代^{じだい}ハ至^{いた}り初^{はじ}て茶の
湯^ゆと称^{なづ}せし事^{こと}と思^{おも}はる
晝^{ひる} 之^{これ}ハ付^つて諸説^{しよせつ}はれども方今^{いま}ハ於^あてハ晝^{ひる}の
茶^{ちや}といへるハ正午^{せいご}のころハ思^{おも}はる
夜^よ 咄^{わらわ} 之^{これ}ハ薄暮^{はくぼ}ハ露路^{ろろ}入^いと云^いふ云^いふ此時^{このとき}ハ
客^{きやく}入^い込^こて炭^{すす}とせだ^{せだ}ふ前^{まへ}茶^{ちや}と點^ちて而^{しか}て後^{のち}ハ炭^{すす}
とあし水^{みづ}と張^たり食^く事^じと出^いすべし
朝^{あさ} 午前^{まへ}六時^じハ午前^{まへ}八時^じあり客^{きやく}午前^{まへ}七時^じ頃^{ころ}ハ



高サ 壹尺六寸
脚^{あし}手^て寸法^{すんぽう} 二寸高^{たか}と
塵^{ちり}穴^{あな} 丸^{まる}形^{がた}と角^{かく}形^{がた}の二
種^{しゆ}あり庭^{にわ}の廣^{ひろ}き狭^{せま}き
ハ從^{したが}て差^さ別^{べつ}とすべし
丸^{まる}形^{がた}ハ凡^{およ}そ
經^{へい}七^{しち}寸
角^{かく}形^{がた}ハ凡^{およ}そ
壹^{いち}尺^{じやく}二^に寸^{すん}四^し分^{ぶん}位^{ばい}
何^{なに}れも縁^{えん}ハ地^ち面^{めん}より
二^に分^{ぶん}より穴^{あな}ハ位^{ばい}あり
又^{また}平^{へい}レツクイ^{レツクイ}ヲ^ヲハ此
縁^{えん}ハ

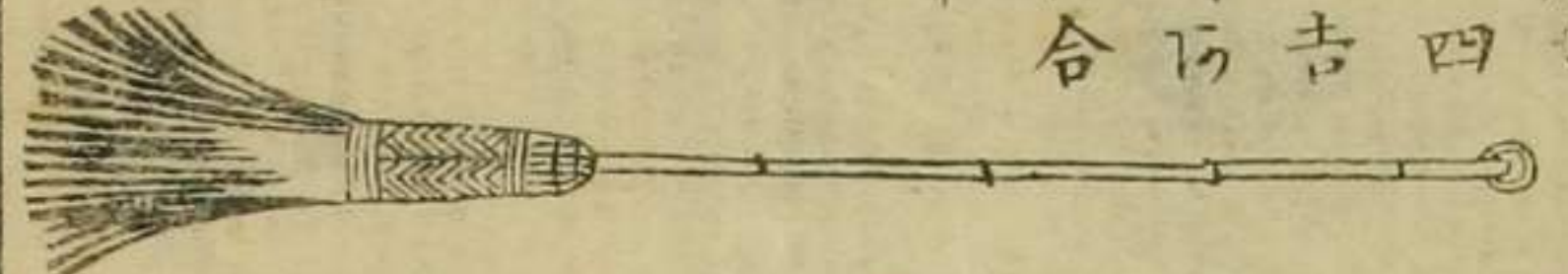


來^きる時^{とき}ハ爐^ろ風^{ふう}呂^{りよ}とも食^く前^{まへ}ハ炭^{すす}と直^{ちやく}し釜^{かま}ハ水^{みづ}
とさ^さはべし之^{これ}ハ午前^{まへ}六時^じごろ釜^{かま}と仕^し掛^かけ下^{した}
火^ひの儘^{まま}ある故^{ゆゑ}なり又^{また}午前^{まへ}八時^じハ客^{きやく}來^きる時^{とき}ハ
爐^ろ風^{ふう}呂^{りよ}とも晝^{ひる}の茶^{ちや}の湯^ゆの如^{ごと}し
曉^{あけぼの} 之^{これ}ハ方^{かた}今^{いま}ハ於^あてハ午前^{まへ}五時^じ頃^{ころ}露^ろ路^ろ入^いとも
るなり
前^{まへ}日^ひの黄^{わう}昏^{こん}ハ露^ろ路^ろハ水^{みづ}と打^うち燈^{とう}籠^{ろう}及^{およ}び待^{まち}合^{あひ}
行^い燈^{とう}ハ火^ひと入^いれ替^かへ一旦^{いつたん}之^{これ}と消^けして又^{また}曉^{あけぼの}に
至^{いた}りて再^{また}び火^ひと點^ちはへし或^{ある}人^{ひと}の説^{せつ}に燈^{とう}心^{しん}と
霄^{せう}ハ消^けしては俟^{まち}て燈^{とう}を點^ちずし残^{ざん}燈^{とう}の翹^{せう}

○前裁小道具之部

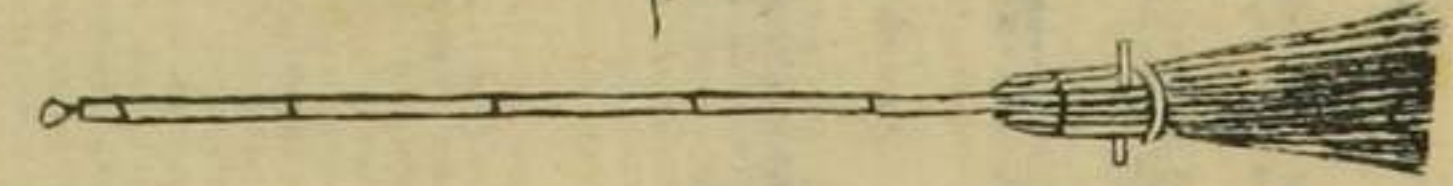
青箒

名残の茶の湯の古
まきくみて用ひ
と虽も青葉と四
五枚をゆると古
と以飾帯二并に
らば青箒の待合
ふかざるべし
椀桐の葉五枚
総長五尺
竹柄 三尺
三枚
軸ハ用るべし



藏帚

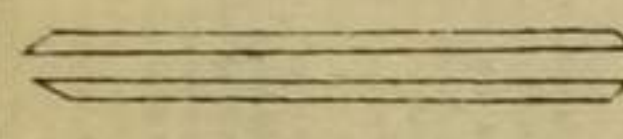
小座敷に用る
ゆのふれども
碓雪隠の庭
あれば碓雪隠
に限り用るべし
寸尺右に同ト
柄白竹



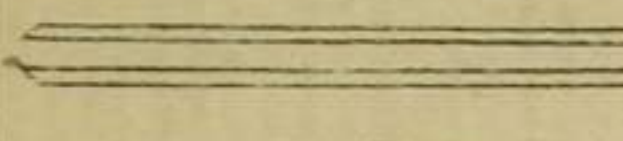
塵著

禅家にて
ハ之と
箒子と

流表



流裏

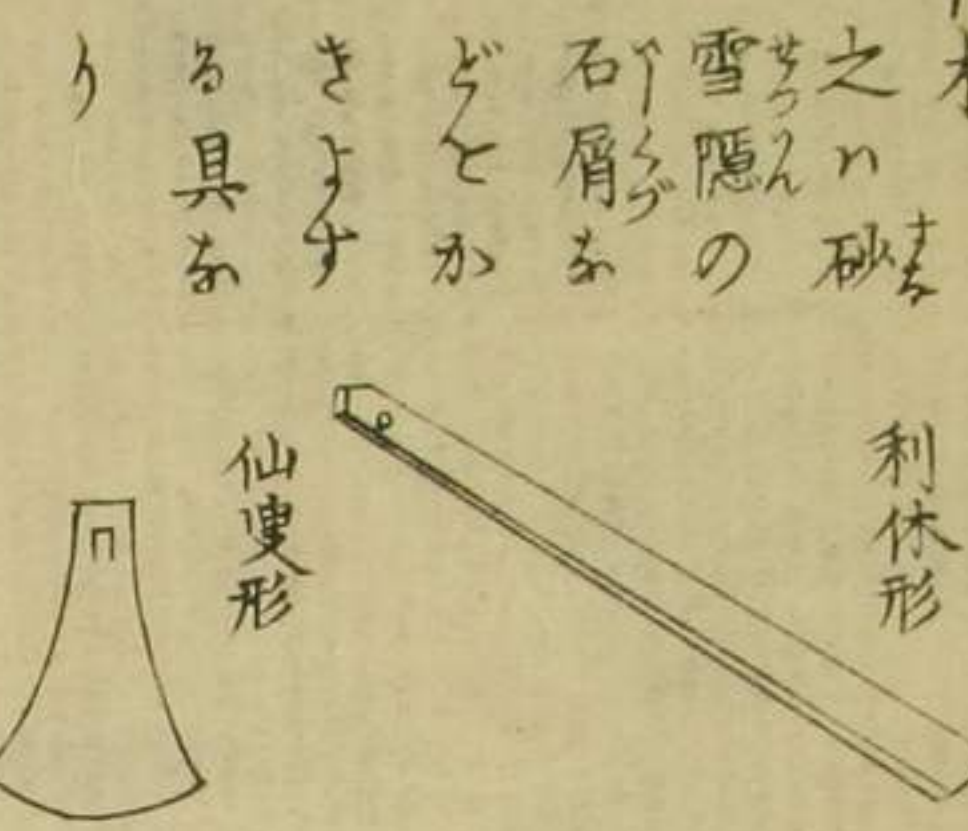


らつて一入風情も多うるべしきく釜の前夜
より仕掛あき客の待合へ来る時炭と一ツ二ツも
加へ手水鉢の水と改めて之と迎へ入るる
り此際生姜酒善哉餅など様の物を出して薄
茶と緩々点て閑話と先分なほべし又此薄茶
濟て底と取り釜と勝手へ持行き水と仕掛け
濡釜にてかける故此時の板釜鋪り竹釜鋪と
用ゆべしあつし釜の水と残らば仕替る時の
沸騰も從て遅き故少し計り水と仕替るが宜
し又炭手前濟て膳と出は時の突上げ戸を開

き行燈で引き夜もろのくと明るく至極の時
刻あれども務めて好機會と得んとするは宜
しかゝれば故に膳と出はよ未だ暗ければ行燈
の操引もそつと引べし猶座中ろの暗く
あらば膳と出は時み汁の何く向ふ附の何く
かご亭主より言出るも面白し又小座敷にて
突上窓の下へ参り難き時の末座の客へ之と
頼むべし又突上窓のあき席にての連子の戸
と障子に仕替るなり之も亦末座の客へ頼
ても宜しにことあり借て中立迄は随分緩々

茶の湯指南 初編

觸杖

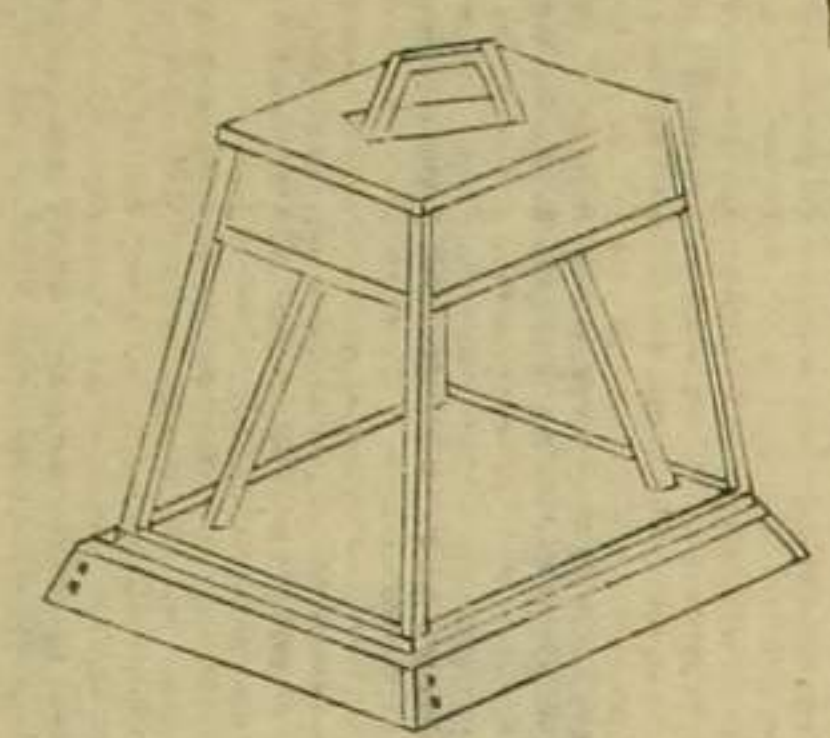


之の砂 雪隠の 石屑を ごとか さす 具を
露路行燈 木地檜 黒塗あるべし 待合にての上客の方へおく風の吹くぬ時の蓋と壁へ立掛り風の吹くとぬ蓋とを

とあすべきときなり

飯後 又菓子茶と云ふ朝飯後の今の午前九時頃あり昼飯後の今の二時頃より何れも菓子計りの茶あり故に朝飯後の正午の茶の湯の邪魔よありぬ様昼飯後の夜咄の邪よありぬ様に客の心得こそ緊要なれ
不時 兼ての約速もあく差うりて催す茶の湯あり故に道具萬端あつて間合せをこころ心得べし
跡見 跡見の朝茶又ハ正午の後上限るものに

に足は両様とも礎に添べし



油蓋臺とも丹焼搔立ハ利休形湯枝又座鋪廻り用るときの極立ハ黒布ト度廻りふたハ杉楊枝にてよろ

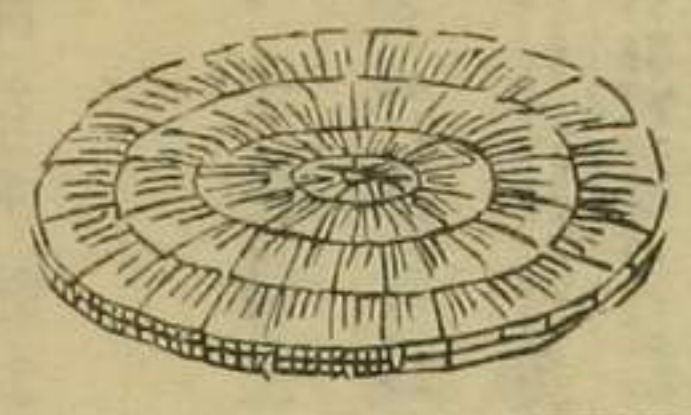
臺大キサ 八寸六分 下八寸八分半

て夜咄の跡見と云ふときなり

之の旅行をべき日限の急に迫りたり又の世事多くしき実半日の閑暇も得られざる場合み至れど何分此度の茶の湯の會に洩るも実に残念あり由と懇々客より申来るよりて據あく火急なる場合と差操りて少の間と樂しむるあり故に主客共によく此意を得て催すべきたり
客の近傍に來りて御案内と待つと申入る時亭主の朝茶午時の茶の湯を次第火と残

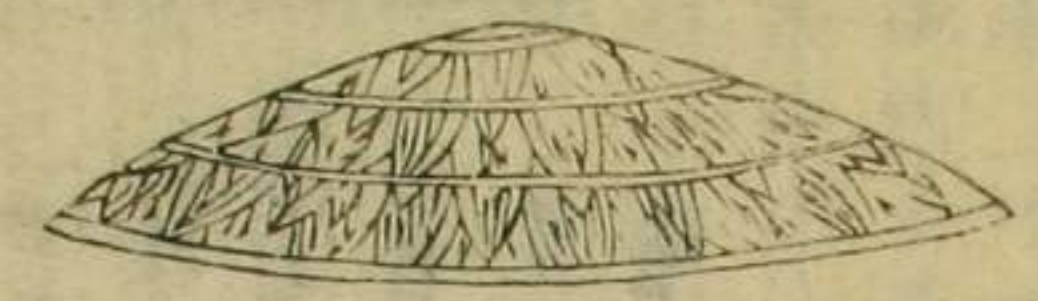
初編

高廿一寸三分半厚二分
上七寸五分 下八寸六分
屋根
高廿八寸二分 柱太廿三分半二分
有鼻より六分
入て四分のアリ足
高廿六分 爪二分半太廿五分
半四方

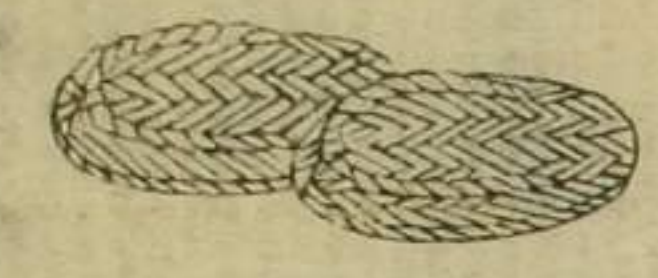


圓座
利休形篋
あり
又讃岐
の産
と用

して客の案内となりをあり客の此案内に隨て
露路へ入る亭主の炭と一ツつぎ添て炉の中
と奇麗なる但し炉の火未だ落ちず金もよ
く煮て居るあり其俣もてもよろし
備て水指の前へ袋とちづしたる茶器と飾り
つけ手水鉢の水と改め客の迎ひみ出る露路
に水と打たば客座ふ着くとき亭主の茶碗と
膝の脇に置き勝手口と閉て例の如く挨拶と
を直に茶と点てる客の茶入茶杓と返し一
禮して退くなり又左程急なることもなき折か



笠
利休形あり
雨雪とらに
用

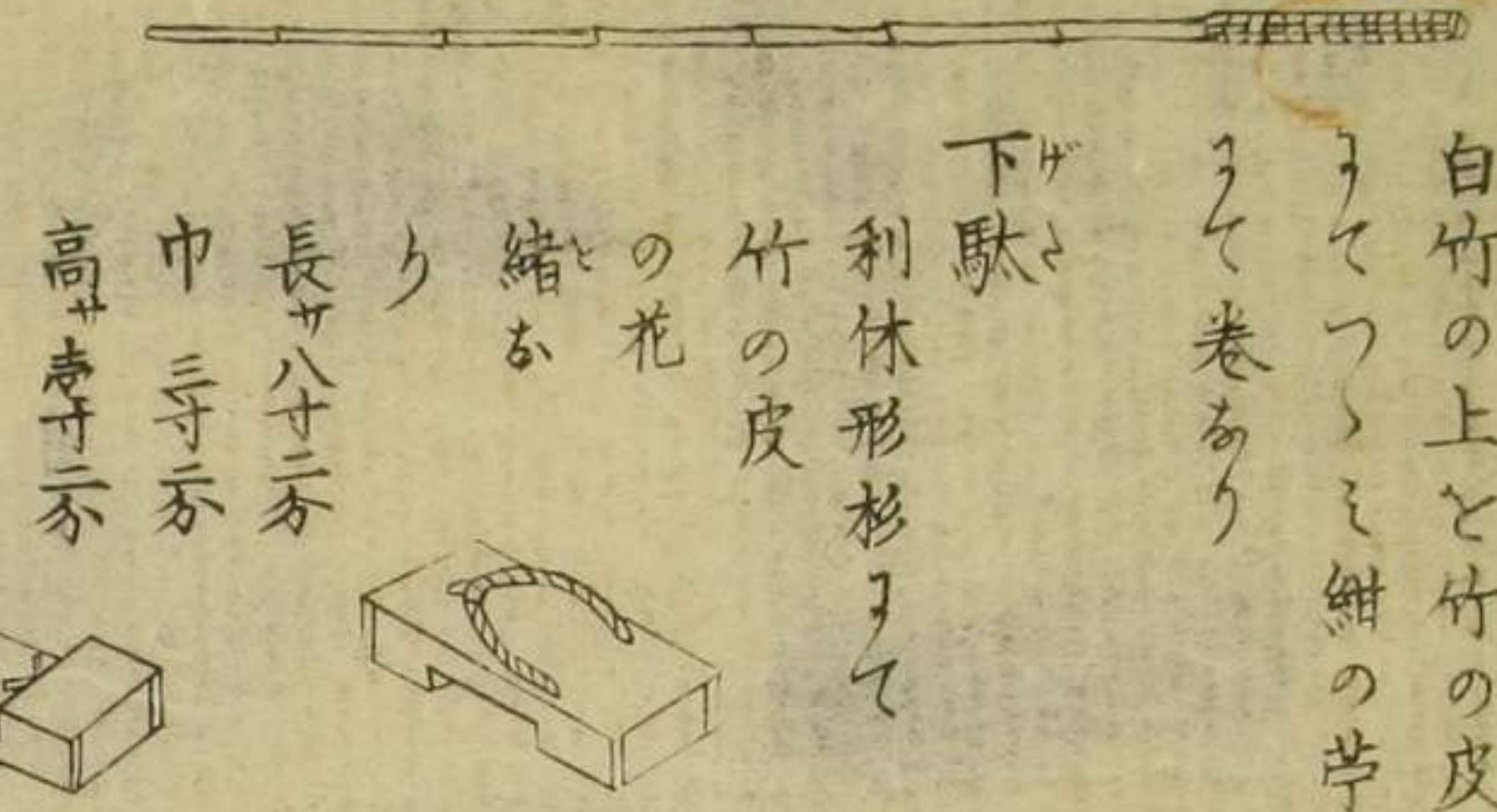


草履
屬藁とも唇
くあり
利休竹の皮
裏付と好む
是即ち雪踏
の始りとも
や

らば濃茶の跡とて炭と直し菓子と出し薄茶
と點るも宜し又菓子と初に待合へ出しゆく
もよろし

獨客 客待合へ腰をかくるも中央より下へ
さがりて席もつくも同様あり又主人の心得
にて客の淋しくめき様と待遇をると肝要と
に主人の座の茶点疊の末座座鋪の勝手も隨
ひ見計ふべし料理の膳と客へ進め自分の膳
とも持出しと相伴するあり其後の通と用也
るを例の如し

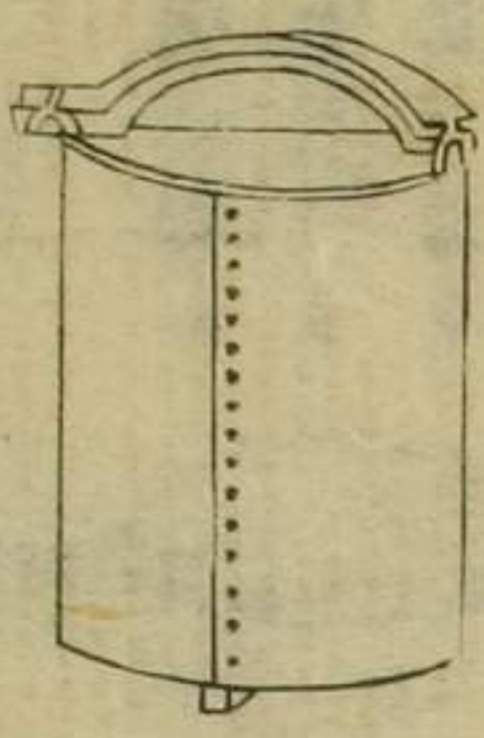
杖
白竹の上と竹の皮
うてつゝし紐の帯
うて巻あり



通ひ飯器間鍋と引く時亭主の煮物の椀と己
が膳へ乗せて勝手へ持ち行き勝手より吸物
と相伴するあり又吸物まで相伴して吸物椀
と膳へ乗せ勝手へ持ち行き湯と通ひみ持ち
出さるるも宜し偕て通ひ吸物と引き付け勝
手へ入る時亭主の間鍋八寸と持ち出るもよ
し
通ひ盃と納め勝手へ入時亭主の吸物椀と膳
へ乗せ勝手へ持ち入り湯と勝手より相伴し
客の膳と下ぐるも宜し

湯桶

利休形杉の曲け
物割り蓋にて三ありし
寒中より後坐は用や
初入の手水の客の隨
意とて后入の食後必
に口をすすぐが為め
よ之と出はへし尤も
初坐より出れもよし



指渡し八寸七分 厚三寸
より三寸五分 手の巾八分半
クリ六寸六分 底厚四寸
巾八分 高さ六寸四分半
フタ厚三寸

點茶の節客より御手前も召し上られ様か
どの挨拶する時二人分の茶と點るあり若
し客より右の挨拶ある時亭主より御相伴
いたし候と云ひて二人分の茶と点つべし
御手前と挨拶して茶と喫む時亭主は且坐
の半東の様は坐し着くあり又至て小坐鋪る
れば少し坐と進めても宜し
茶碗の手より手へ受取り服紗とちぐして喫
む客一禮をれば茶碗と客の前へおき服紗と
さげて定坐し帰るべし

高廿八分

高一寸 長一寸九分

高四寸半

カハノスミ二尺七寸二分

内カハノスミ二尺五寸九分

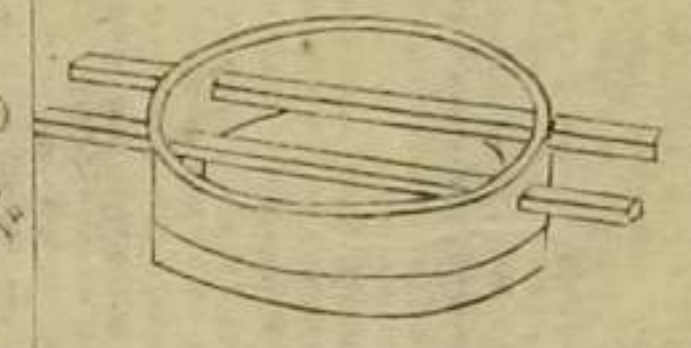
水漉

利休形檜の

曲物両方一

二本ツ突き

出一角有り



○水屋小道具之部

水壺

和漢の陶器類と

用也 殊は我國の備前

焼杯より一

搔器 水屋の柄杓有り

物有り

指渡

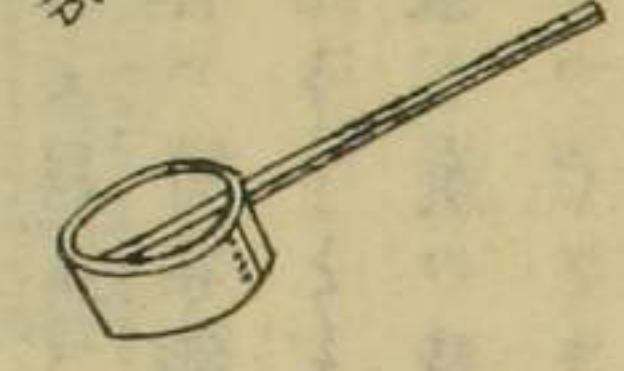
四寸三分半

高寸六

厚一分

柄長一尺寸六分

同中表半 厚四分半



水漉ハきし

のきれをもち

輪の中五分

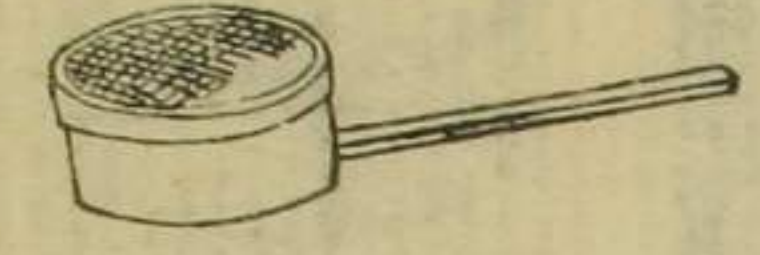
三ッ入茶通箱

相うて蓋シヤクリ又

二方よりハ利休形

四方よりハ宗且形

なり



○節序

大福

一月一日より十五日迄の茶の湯と云ふ

春茶

一月十五日より以後と春茶といふ

風爐

暁き夜咄しかりありし

名残

之の古茶の名残りとして云ふと云ふて風爐

の名残といふと云ふて云ふて云ふて

口切

當年の新茶の口切と云ふなり



茶客と招んとする時ハ其四五日も前に書面と

送り差支あきや否と問合せて其日限と極め當

日一至らば客の來らざる前ハ数寄屋の飾り付

ハ更あり會席料理の塩榎夏あれば煙草盆冬あ

れば火鉢炉風爐の火おと心づけはくむいの水

ハ成なるくけ沢山ふたごへ置き客來らば寄付

の此方ふ伺ひ其揃ひと見計らひて迎へよ

出べ

夫より客と数寄屋へ通し客の軸風呂釜おと見

終りた〜んと思ふ頃と察し々席へ出て丁寧

挨拶とあり初春口切又ハ席開き初對面ホの客

あれハ必じ履斗と出れば炭と直にと客ふ断り

茶巾洗

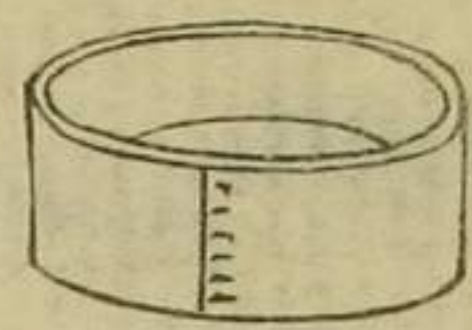
利休形杉の曲けうね
ハ千家の傳來砂張寫
し陶器類杯用也

指渡し七寸五分

高サ二寸七分

厚サ一分四リ

トチ数十七



藥罐

和漢の品とも形の宜
しきと好む腰黒の兼
錐と利休形と思ふべ
ううに利休の野菜錐
と仮りに用るゝとを
釜に水と張り炭の時
水注し水とつぐとき
用ゆる物あり

て左の手順と為へ

亭主ハ勝手口より炭取と持出し炭と風呂につ

ぎ灰と直はことい其流儀と由て少の違

ひりり両手して風呂の右の方へ並べ置き此炭

斗の中より炭と入れ左の縁

の方へ羽箒とのせ次火箸

次ふちへうけて釜敷と置

此上へ鉋とあき又其上香

合とのせ置く再び勝手より灰と灰ヒと入れて

之と持出て炭取の跡へあき右の手うて羽箒と



炭取の圖

枝炭

香合

釜敷

鉋

火箸

羽箒

大口

水屋にて釜へ水と入
れ水指し水と張るに
用也如心より始まる
とろり

黒塗



蓋置 竹にて造るニ共

高サ一寸八分あり

炉の方へ上より六分

下二節ろしべし

炉の方



瓜炉の方



取り風呂と炭取の間へ置き香合と左の手にて
とり右の手ふ持ち添へ小板の左角より一寸程
筋違に置くべし

夫より鉋と右の手にて取り左の掌へのせ釜の

蓋と直し鉋と両手ふりけ持ちて客の方より釜

へ懸け左右とも蓋の方へ寄せつけ置べし

夫より右の手にて釜敷ととり釜の右手客の方

へ放して置き直し両の手にて鉋と持ち居あが

り少し廻りて釜敷の上へ之と下し鉋を取りて

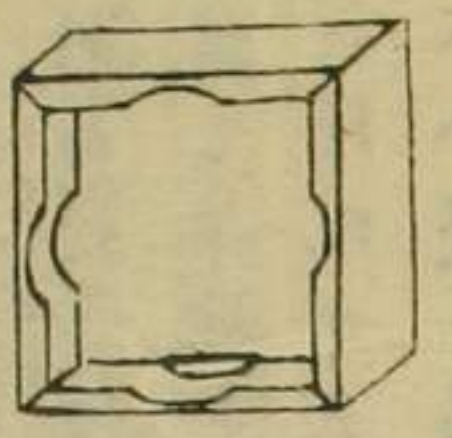
釜の右の脇へ並べ置くべし

片口 大中小の三ツウリ
 利休形ハ杉木中形の
 今日廢用之の之金
 に水を入る時の小の
 形あり蓋をい用うべ
 大の形の蓋を用るべ
 とん
 差渡
 六寸三分
 高型
 厚二分 蓋の差渡六寸六分
 厚一分半 二分半付
 蓋の外差渡し五寸八分
 高六分 厚一分二厘
 手の厚八分高五寸五分
 巾一寸七分半
 七キ板の巾一寸下厚五分

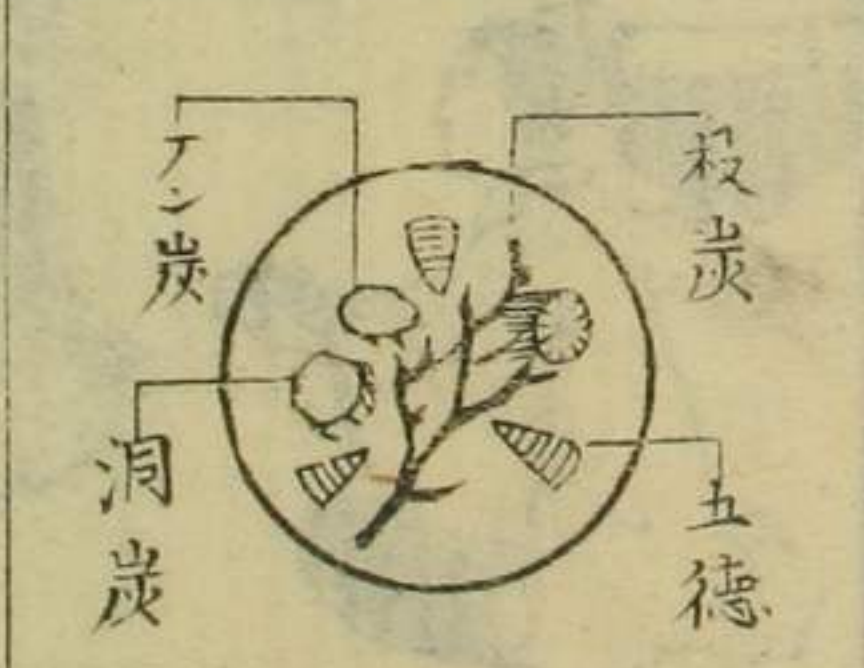


夫より右の手より火箸と取り左の手を添へて
 少し躰と進め下火と直し之の炭のつきよき様
 にちる為あれば火と一所へまよる様とあり
 べし火箸の元の如く炭斗へ入れ夫より右の
 手より羽箒と取り風呂の客付の方より縁と拂
 ひ前と拂めて釜の左の方へ置き左の手より灰
 器と取り灰七と以て炉の中の灰の崩れたる所
 と直し元の如く灰器の中へ納め之へ炭斗
 の中より枝炭と取りて入れ釜の右の方へお
 く

足長サす六分半
 厚六分高サ四寸
 釜居 利休形ハ両面杉
 大サ五寸下半
 高一寸分中
 厚四分半
 カキ指と廻り指
 内方角九分よめて
 上下二分くりりり
 釜洗
 椀欄より造り
 針金と巻べし
 拭巾
 麻布より長二尺二寸
 巾の布の俵より端と
 逢ふ



両手より炭斗と風呂の方へ寄
 せ火と取り左の手と持ち添へ
 て適宜一炭とつき火箸と元の
 所へ入れ炭斗も元の処へ直し
 又羽箒と取りて前の如く風呂の客付の方の縁
 と拂ひ左りと拂ひ前と拂ひ置き夫より右も在
 灰器と取り炉の前へ直し火箸と取て假りに灰
 器の中へ入置きたる枝炭と炭斗へ戻し適宜る
 るりのと取りて炉中へ入れ火箸の元へ戻し灰
 器も又元の所へおく又羽箒と取て今度の風呂



手拭

まじし本綿長鯨尺
て一尺五寸端ひる
し乳の上より同尺
て三寸下る

帛紗

塩頼と吉とん色の紫
茶之ハ完全とソハ紅
色の利休形あり黄色
ハ利休茶と云ハ相傳
ハ蜀羽で用る純子風
津の染い出し帛紗に
用り寸法ハ凡九寸五
分ハ八寸ハ八分ハ疊
目の二十一横ハ同十
九寸

茶中

の廻り計りを拂ひて後元と置きたる風呂と炭
斗の間へおくぞし
夫より右の手より香合と取り左の掌へのせ蓋
と取りて膝の前へ置き其手より焼物と火の中
へ一片又炭の上へ
一片と入れて蓋と
あは此時客香合と
一覽ありし由と
述り時ハ客の方へ
少し膝を進めて香



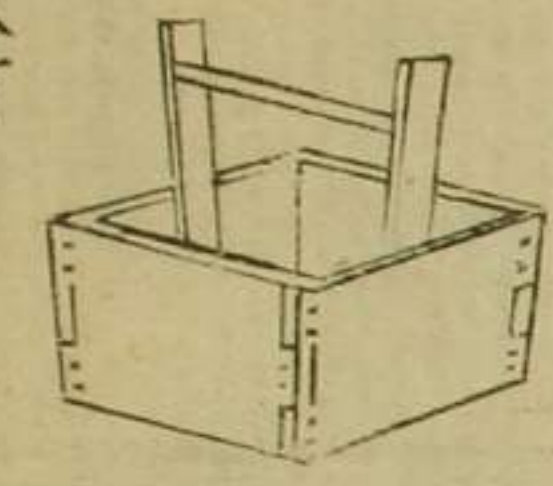
あしきししとて曲尺
の八寸と四寸大の形
ハ一尺五分と五寸五
分とん

茶釜

油竹と用や白青竹ハ
貴人の時と用や常と
ハ用るが 数穂 中穂
荒穂と云々あり

箱炭斗

利休形の衆とて造る
六寸ハ八寸ハ分四寸
下八寸分中
高内法
寺三本
厚三寸ハ三寸
三ツツ釘二本打



合を出し夫より客付の方より釜へ鉄と受け両
手より之と炉より多石の手より釜敷と取り左
りの手と添へて裏がへし炭取の中より火
箸の上へ元の如く置く夫より炉の辺りへ少
進んで假みうけ置き釜と受け直し此鉄ハ直
取りて炭取の火箸の頭へかけ之より右の手
より左の手より随意に灰器と持ち勝手へ
入り又出て両手より炭取と持ち勝手へ入り又出
て羽箒にて坐辺の塵と勝手の方へ掃入れぬ
ら入る此内より客香合と見終りたるを伺ひ亭主

柱太サ八分半、二六分
手厚サ七分半、二六分
板釜敷

桐ノて造ラセ利休形
トシ又此上へ釜と揚
ぐら時ハ隅違ひノ用
サベシ

大サ寸六分号
厚サ三分

角寸二分半

穴大サ一寸号半

火吹竹

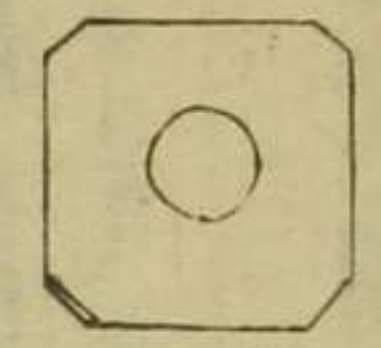
長サ九寸九分

太サ八分位

節の上より三分下り

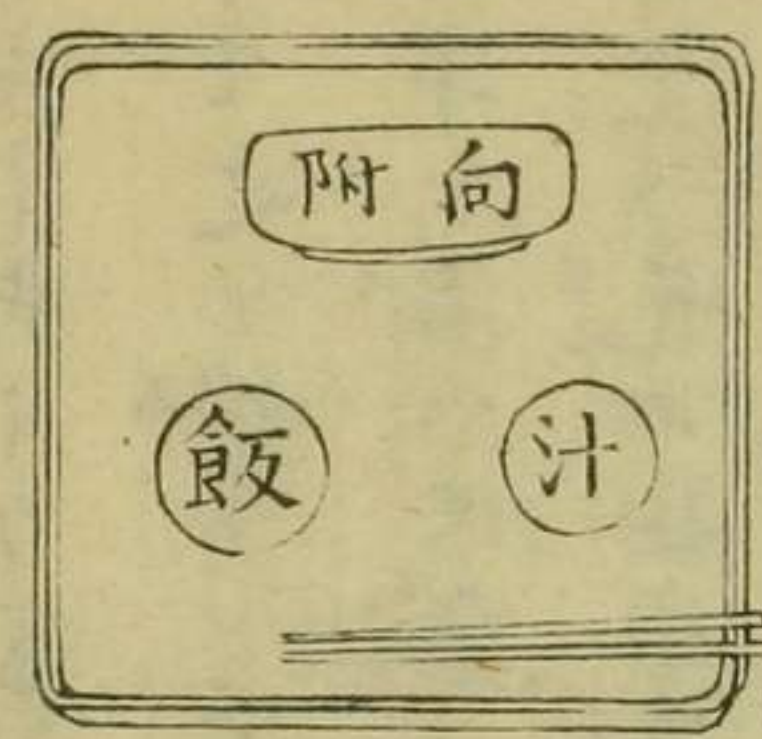
茶もき箱

桐製利休形ハ二重廻



會席膳

箸ハ膳のちま
かーけり



ハ又勝手口より出て釜の蓋をきりうけ客ヲ俵
搦して件の香合と右の手ヲて取り左の掌へ乗
せて一禮をたして勝手へ入り又出て客ふ向ひ
粗末の湯づけと差上る旨と述べ飯汁向附とつ
けう膳部と進め箸ハ水おつけて濡らす儘と

用申次に飯櫃と出一次
に椀盛と出し次ハ盃鉢
子と持出で上客ハ盃と
出し酒とつき夫より順
ハ詰までへつき通盆と

りきんノて茶色の革
紐と付々中ノハ茶合
と二重漏半の銀の茶
匙と入々又茶合ハ
挽茶一人分ノて目方
九分のつもり三人分
あれバニ奴七分入る
ありあッー之ハ濃茶
分量あり

長サ

五寸九ト

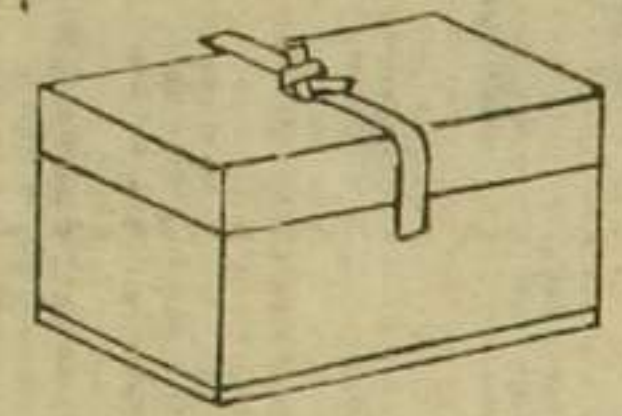
横寸三ト

総高サ三寸六ト

板の厚サ二分

上の童子寸三分半

下の童子寸蓋の廻り



出して汁のかきりと乞ひ又飯櫃鉢子おももの
へ後又焼物とまきめ暫く酒事なり此時客向ふ
附椀盛かと畧喰ひ終ると計りて吸物と進め又
勝手に入て取肴と出吸物の蓋へ之て取り鉢
子と替へ上客に向ひ酒の合手も順ある之れ
禮あれ此一順をきて飯器と加へら此時客ハ残
らば喰盡して湯を乞ふ之と合圖に湯及び香の
物と持ち出る此手順の中に客ハ膳椀と拭ひて
亭主の持ち能き様あるし置くものあれば直上
之と持ち去り客の休息と見計ひ菓子と呈し客

高サ二分半 厚二分
華紐の中五分
茶合 木呂の櫻を用う



大サ一寸四ト半
高サ一寸二ト



大サ一寸四ト半
高サ一寸
穴六分

茶上戸



大サ一寸四ト半
高サ一寸三ト八ツ
穴五分 六分 七分の木



大サ一寸中
高一寸下
穴五分半
於の木を用や

之と喰ひ終らば亭主の暫く元の席へ退り給へ
と乞ふ客の御支度次第御鳴物にてお知らせ下
されと挨拶して直上待合へ退りて續て亭主も
勝手へ入る

客待合へ行たる後亭主の客の跡と掃除し掛物
と外し花活を床にうけ炉或は風呂の火と直し
湯の沸騰る様にあり袋のすく茶入と風呂の
きへ置き仕度充分整たる上鳴物と打ち客迎ふ
べし(鳴物のうち方二編ニ詳あり)
是より客の教寄屋に入り花と見て元の座に着

茶飾

利休形の櫻の挽りの
あり挽茶を飾ふ器ふ

挽溜

宗旦大茶桶一雙ニ茶
と貯へより濃茶の蓋
の極の字薄茶の蓋
の詰の字と朱にて
印をせん千家の傳來

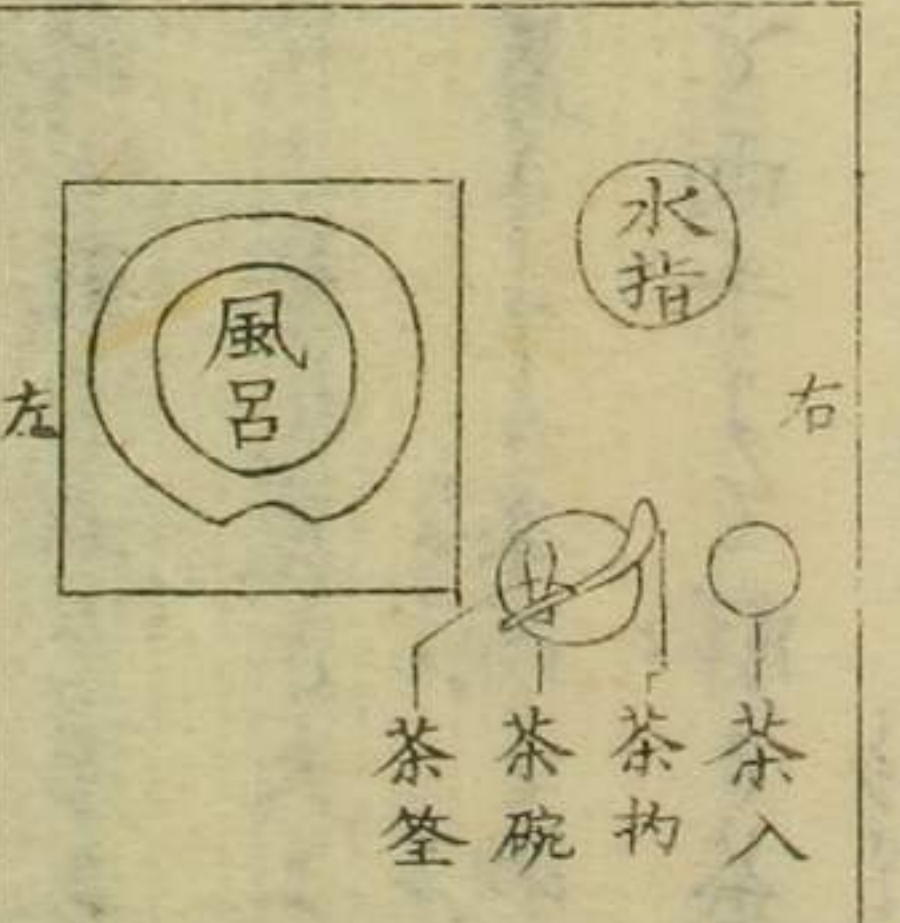
挽溜茶通箱

桐のヤロウ蓋ハ宗旦
好桐のサン蓋ハ原叟
好あり

茶白

宇治石とよーとん

く是かて伺ひて亭主の茶筌茶巾茶杓と組入れた
る茶碗と持ち出して客へ一
禮をせん此茶碗の假りに風
呂の左り股へ置き右の手小
て茶入と取り居処にて右へ
寄せ左の手にて茶碗と取り水指の前の茶入と
並べおきて勝手へ入る



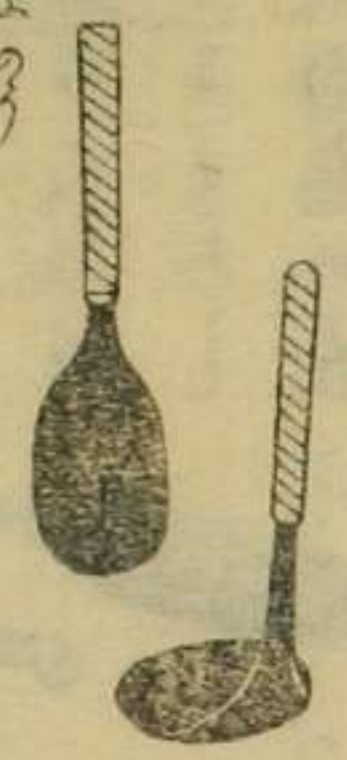
右の手小柄杓と蓋置と持ち左の手小水洒と持
ち出で左の手よて柄杓と取り右の手へ持せ又
左の手よて蓋置と取り右の手へ持添へ風呂の

半田焼と赤焼にて摸
象たる品と矢張り半
田とも云ふ炉風炉の
底取用申
長火箸
包の上と紺芋とま
くべー
炉工用るもの
風炉ハ鉄の袋張と用
ゆべー
風呂工用るもの



底取 此柄ハ炉風炉共
ニ竹の皮にて包ミ紺
ゆべー

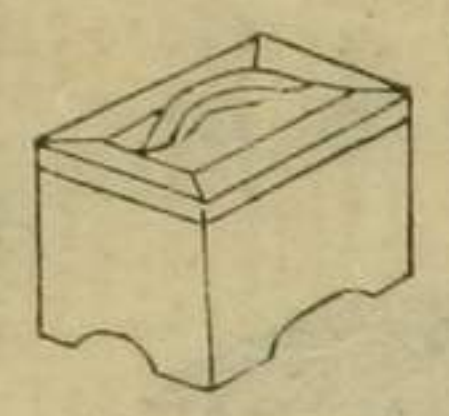
の字にて巻くあり



臺十能

利休形鉄ニ
て造ら柄ハ
乘あり

火消壺



炭切溜檜木

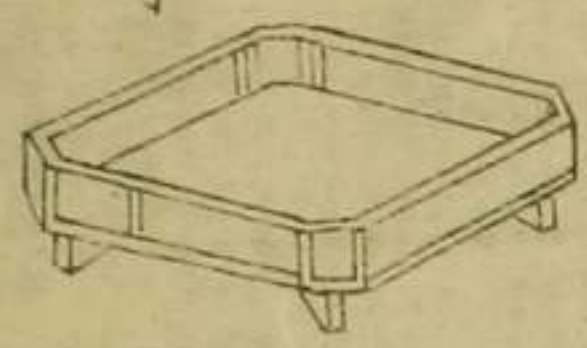
十文字足附

指渡ニ尺三寸五分

高さ三寸

厚き五分角二寸

底のエン志分半



左り角小板より一寸計りる

ゆめに置き柄杓と此上への

せ其柄ハ亭主の膝の前へ引

き置く

亭主ハ風呂の前へ座一水洒と少前へ出し客

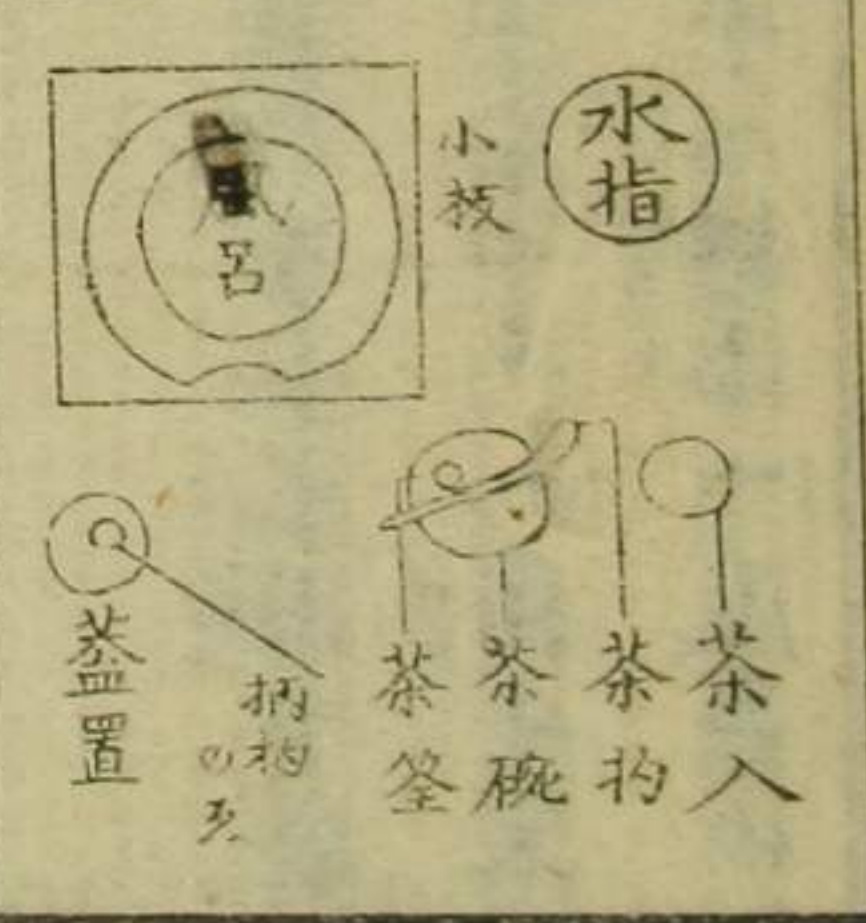
一禮とあし左の手にて茶碗と取り右の手

持ち替へ我膝の前風呂の方へ下せて置き夫上

り茶入と右の手より取り初め置きし茶碗と我

膝との間へ之と置き袋の紐と両手にて解き茶

入と出し膝の前へ置き袋を取りて風呂と水指



の間へ並みあく夫より腰の服紗と取りて畳
直し三ツ折て右の手より持ち左の手より茶入を取
り服紗より蓋とふき又廻りとまわしなごうふ
きあれと右の手より握りて蓋ととり中の茶の有
無と検め蓋とあし右の手より水指の前左の方
へ直まべしこれより又服紗と畳とあし茶杓
と右の手より左の手の服紗にて平目と拭ひ
そまより両縁とめぐひ三度目より平目とめぐひ
て茶入の上左の方へのせあき其手より服紗
と畳と水指の蓋の前の方とふき直しこれ元

脚の長一尺三寸下 高二寸六分
座四寸 脚の八分

炭箸

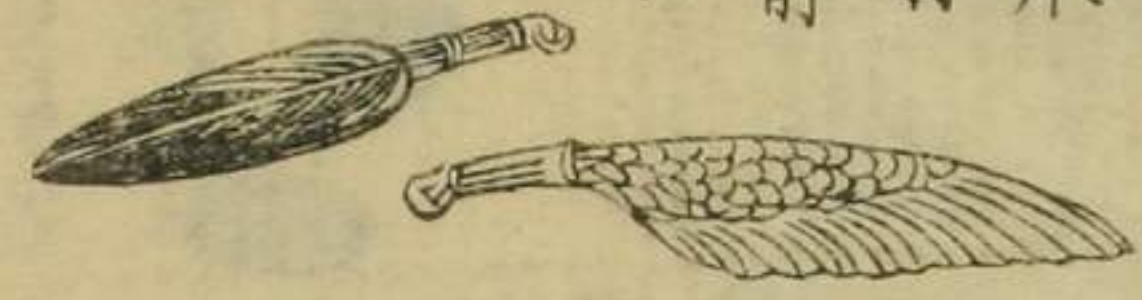
杉の八角と用也

炭割

之の鉄のあぐりて
柄の檜の木と用也

掃込

白鳥の右の片
羽鴻の羽
両様とも客前
1用也白鳥の
老人又用法
躰の人の用
るよりし
又白鳥の左
右の翼より



の如く腰へ挟むそれより茶碗と前の方へ引寄
せ茶筌ととり茶入の右のうへと元と茶入のとり
しところへ並べおくべし夫より茶碗の中の茶
巾と取り水洒へ絞らたみ直して水指の蓋の
前の方へのせ柄杓と右の手より取り左りの手
へ持ち替へ釜の蓋と取りて蓋置の上へ居き夫
より釜の湯とくみて茶碗の中と温め其湯とこ
ろし又再び湯と汲み入れ茶筌と取り右の手
より茶碗の中とあらし茶碗の縁と茶筌の柄と
より音とさせて茶筌とやりとつふいあれあり

塵取

利休形の桐にて裏
の竹の端むきこしと入
る底大サ

長守手

上六寸下寸

手長守甲

板厚三寸

懸灯臺

利休形の樂の二枚土
器と用の極立

黒も

ト楊枝

と用也



後ち元の所へおき夫より茶巾と取て茶碗の中
のまわりと拭き底とゆの字形よりふき右の手に
て茶碗と下へ置き茶巾へ出て蓋置の上より
釜の蓋の上よりおく
先づ手と拭ひて茶杓と右の手より取り左りの手
より茶入と取り右の手より其蓋と取り茶碗の
前の方へ置き茶杓と手の中より操り出し人さ
一指と親指と茶杓の柄よりうけて三度程茶と茶
碗の中へ入れ茶杓と茶碗の縁右の方へ斜にか
き両手より茶入とまわりへめぐり中の茶と残ら

茶臺

利休形の杉の片目板あり指渡一き尺き寸

高八分厚一分八リ

総高寸五分

足の長サ

九寸六分

同高サ

二寸三分半

同厚サ二分八リカキ四寸半

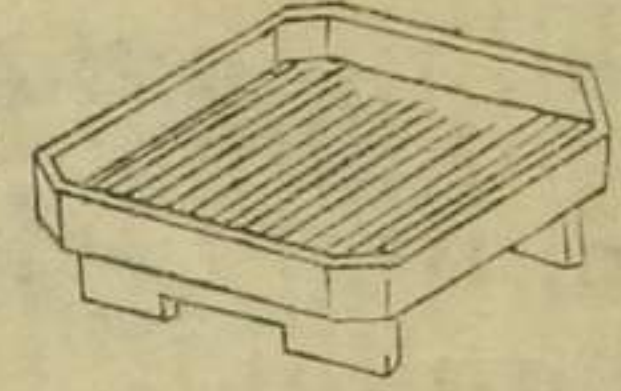
高一寸五分半 足の入り寸半

貫の長一尺四寸六分半

水次

利休形の

唐金と以て鑄造



茶碗の中へ入れて蓋とあし茶入の元の処へ置き茶杓と取りて茶碗の中の茶とあし平らとし茶杓の茶入の上元の処へあし夫より柄杓と取り金の湯と茶碗よりあし汲み入れ柄杓の金の縁へ前の如くあし茶筌と取てまづ穂先より茶と湯と交ぜよく練りて左の手よりあし置き右の手より柄杓と持て湯と茶碗へつかん後茶筌と右の手へ移し善く中の茶と點て終りて茶筌の元の所へ置き茶碗の右の手より取左の掌へ乗せ客の方へ向ひて上客へ呈上

花切小刀

栗の柄と

花切溜

利休形の曲り此

指渡一寸二分 高寸五分

厚

短藥

利休形黒塗あり之ハ

四疊半の坐敷

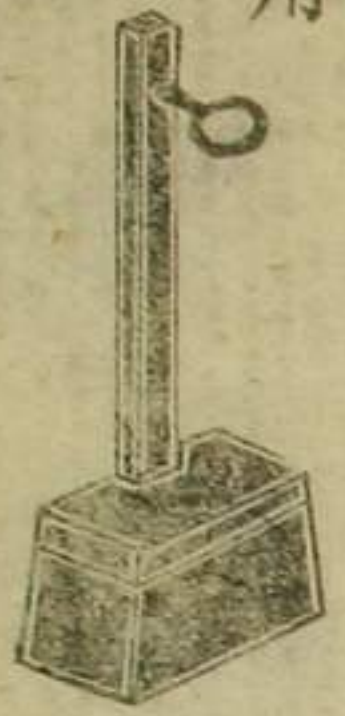
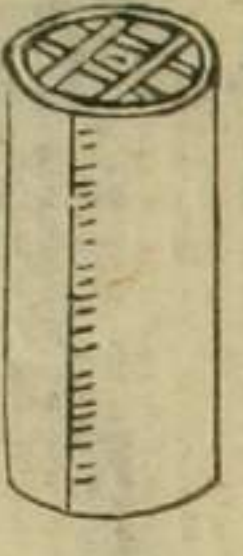
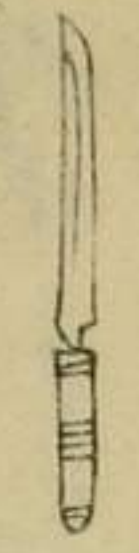
以上

二用

竹製

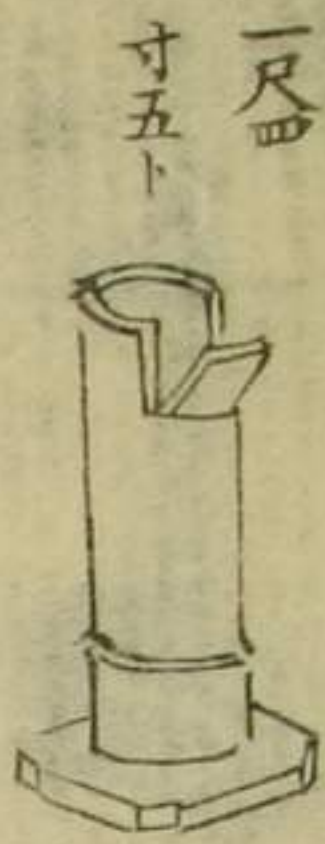
利休形白竹にて造る

之ハ四疊半以下二用



客の之と飲りて第二客へ廻せ亭主ハ此時右の手にて柄杓と採り左の手へ移し金の蓋とあし柄杓の水洒の上へ斜に置き跡の方へ下け置くへ又蓋置と取りて水洒の後の方へ置き再び客の方へ向き客の茶と飲り終ると待べし客茶と一順飲り終れば詰り上坐へ戻す夫より上客の茶碗と善く見て又第二客へ廻り此時亭主ハ此方より向ひ蓋置とりとの所よりあし直し金の蓋ととりて蓋置の上よりあし又右の手より水指の蓋と平ら取り水洒の上より持来り左

四 差し丸三寸下
竹の高や臺より上



○花入之部

薄端

以下柑子口迄
ハ金属あり

之と廣口とハ其形
左のごとく



把綿
即ち把綿の形ちあり
次の如く

角木

角のリウゴ



野燈籠
胴張燈籠の形あり



柑子口
口造りと柑子
の形にあしるもの
あり



礎
礎の杵の形ちの花

の手より其端と持ち右の手より角の水をぬぐ
ひ後水指の左右どちらでも客の方へ表を見せ
て立ちける夫より柄杓ととり水指の水と釜の
中へ一杯入れ柄杓の例の如く釜の縁へうけ水
洒元の所へ出し又客の方へ向つて茶碗と見
終ると待つべし

此時客の茶碗と見終りて元の所へ返せられ
と右の手より膝のすへへ持来り柄杓を取りて
先づ水指の水と一杯汲み水洒の上より手と茶
碗の中へ入れ茶の付きたる所と洗ひ中の湯と

水洒へうけ茶碗の元の所へ置き再び柄杓と
茶碗の中へ湯と一杯汲み入れおて仕舞ふと
客へ断り後また中の湯とらび是より水と充
分汲み入れて茶釜とらび右の手にて初め
の如く茶入と水指の前右の方茶せんと置きた
る処へちと右の手より左りと持ち添へ茶碗と
茶入の脇き元の所へ置きおと又柄杓ととり
持ち直して水差の水と一杯ハ三杯或ハ五杯釜
の湯の有無と見計ひてさけだし此水の半目よ
て長目を忌む柄杓の水と釜の中へよく切り

入とつみすして此手の品と通して礎手とつみあり



高九寸口径三寸
下のフクラミ四寸五ト

中蕪



逆蕪



蕪



左の手へ持て右の手より釜の蓋とあへ又柄杓

と蓋置の上へ元のやうに置き水きりの蓋とす

る此時客の必らば茶入及び袋茶杓と拜見して

度と望むたり然る時の亭主が今仕舞はん

とせ茶入と同く袋茶杓の三品と上客の方

へ並べ出をあへて右の手にて柄杓を上より

取り左りの手より蓋置と右の手より持ち添へて

膝勝手の方へ向き左の手より水洒と持ち上り

膝手より入る其中客の先に見せたる三品と見終りて元の処へあへて故亭主の其見終りたる

同前



立靴



高六寸五ト 口径四寸

下二寸六ト
旅枕 口作



高六寸八分 口径三寸六ト
下二寸九ト下又少し廣し
竹製種々何れども聚
畧ハ一重切二重切三

と計り再び出で右の手に茶入左りの手より茶

碗と持ち客の方へ向ひ一禮して勝手へ入る又

再び出て水指と両手より持ち一寸左りの方へ

仮に置き其跡の盪と手より勝手の方へ二度に

ゆぐひ夫より水差と持ち客付の方より向ひて勝

手へ入る之より客と廣間かへ招けて薄茶とを

む後坐とつみ之あり其手順次の如し

薄茶は點ろさの炉風炉より少の替りられど

も大てい同ト事あり之のまづ勝手口より水指

と持ち出て第一圖の如くあへて又勝手へ入り茶

重切置筒 酢筒 又 籠筒
ホウリ

尺八ハ逆竹あり酢筒
ハ直竹と用う当時ハ
両方ともよ之と尺八
とツハ又如心齋始り
て酢筒と作る之ハ籠
筒の通うて節留あり
通常の籠筒ハ節あり



此所酢筒ハ節あり籠筒ハ節あり

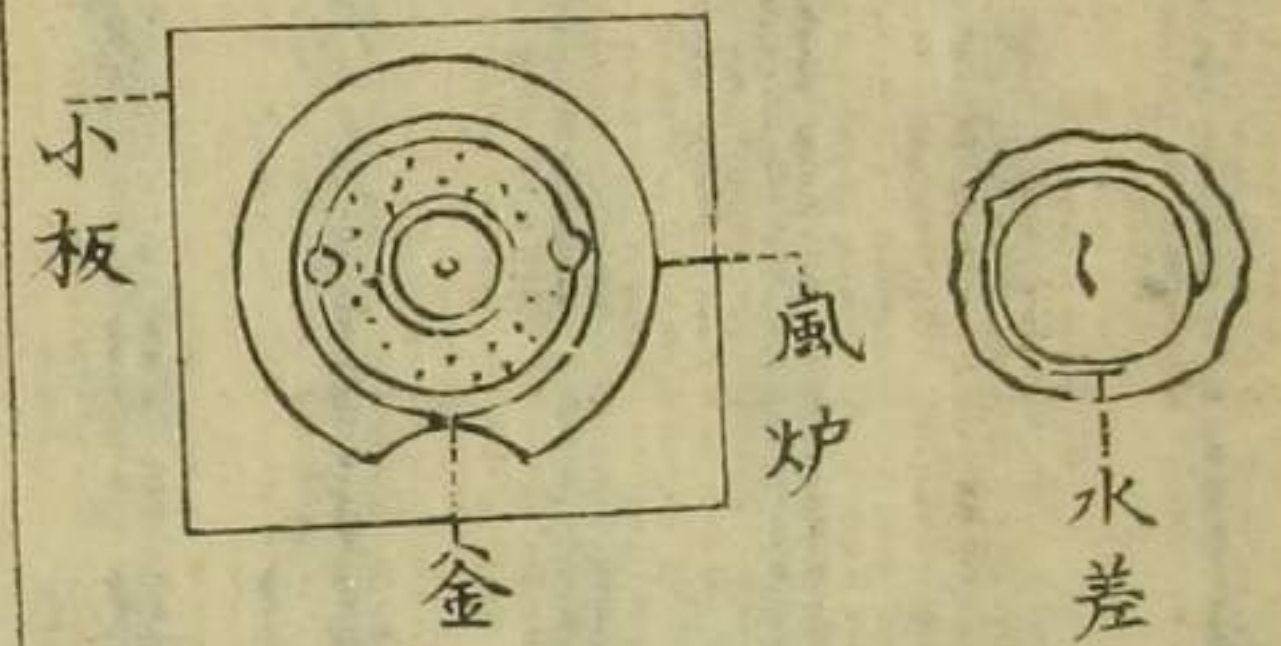
○生花の心得
生花の中花りのハ昼の
く用ひて夜ハ用ゐぬ事
と思ふべし

枯れりのハ秋の末即ち
風呂名残の頃より冬
ハ用ゐるべし
芽出しりのハ十二月
中より一月中ハ用ひて
よろし

○會席献立之部

會席料理献立及び塩梅
ハ其亭主の意よまらん
べきものといすれども
近時百事花美ニ流れ却
て禪味の本味と失ふ豈
遺憾ありや然て會席
ハ客の食ひ心のよき様
よすへきくと肝要あれ
ハよく之と心得新規と

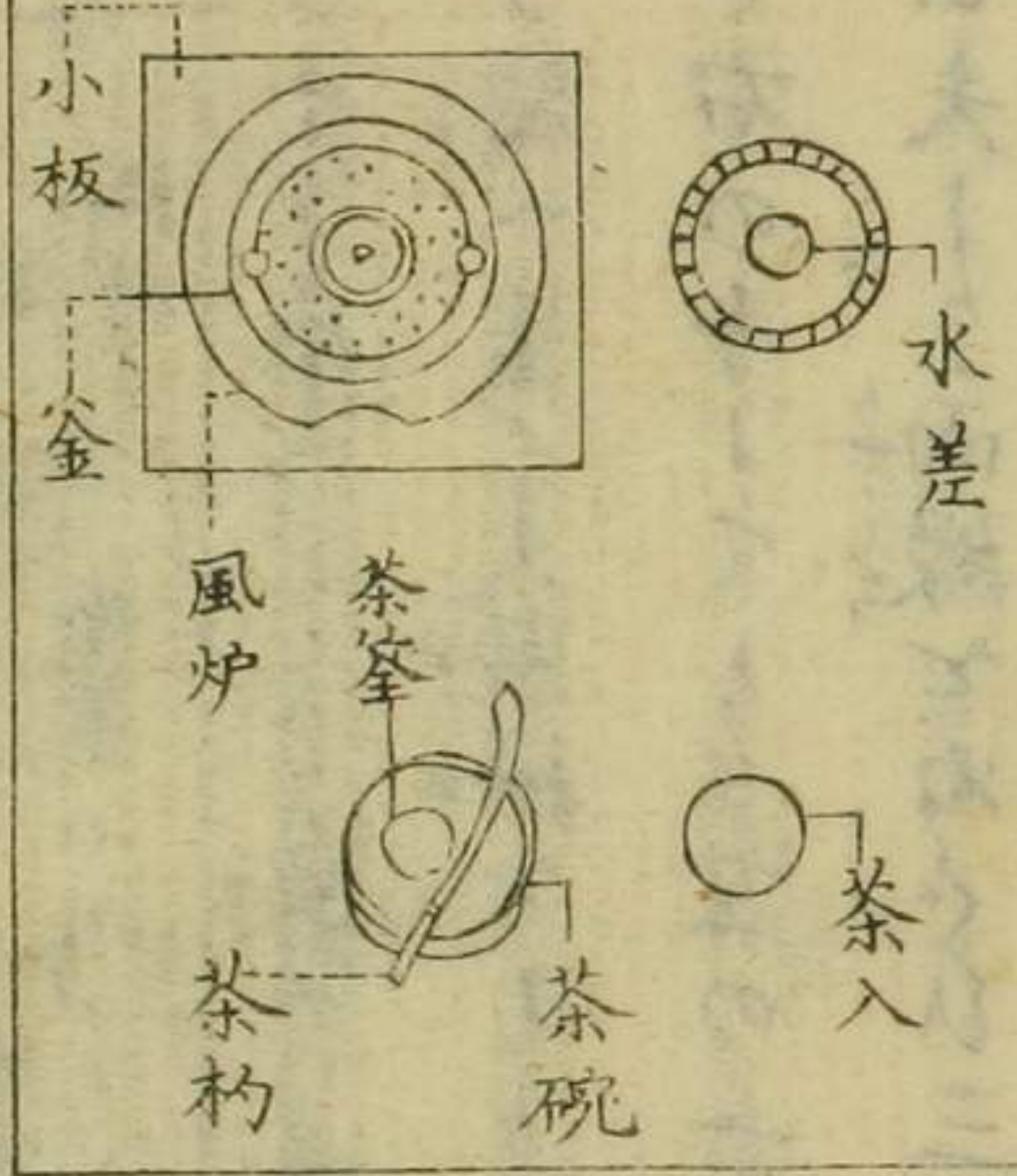
第一圖



のありきと勝手より水洒
出でべし水洒の中へ蓋置と入れ柄杓ハ水洒し
の縁へかけて伏せ置く夫より左の手よて柄杓

入と茶碗と持ち出しこの茶
碗の中よハ茶巾とめし
絞りあげ茶碗の手前の方へ
入れ此茶中の方へ茶釜の尻
と向け糖と茶碗の縁よ向け
茶杓ハ茶碗のふち右の方
縁へかけて伏せおく第二圖

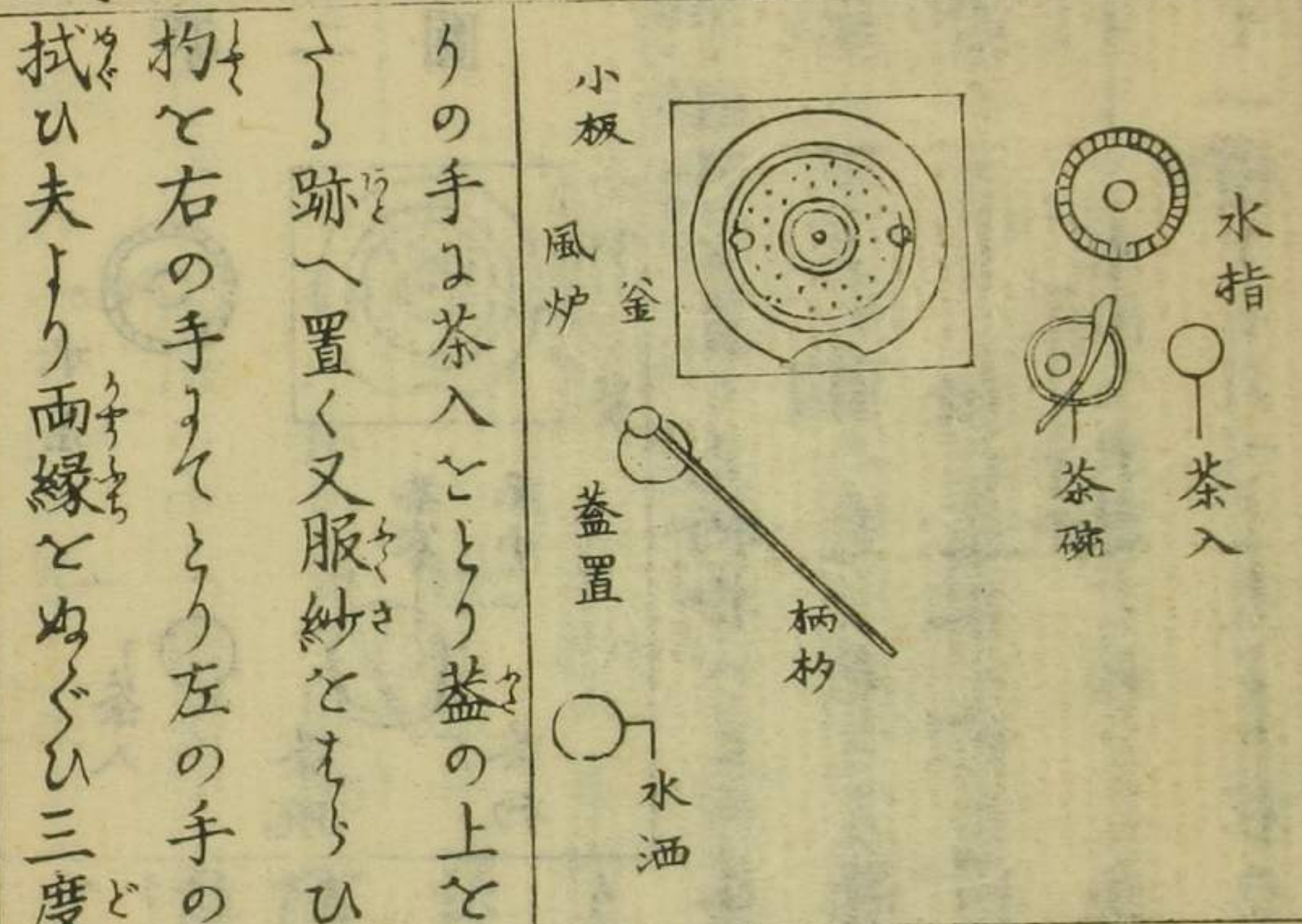
第二圖



寸程斜よ置く又柄杓ハこの蓋置の上へ乗せ其
柄ハ亭主の膝の前へ来たる様よあすべし第三
圖の通りし猶右濃茶手前の圖と見合すべし
夫より水洒と我膝と同一く出して客へ居所よ
て一禮をあらはす夫より右の手よて茶碗と取

て取りて右の手へ
持せ左の手よて蓋
置と取り右の手よ
持ち添へ風炉の左
りの方小板より一

このまは時候ちづれの物と用み只不味との美味喰らんと塩梅上手ともいふん又其用は供す魚類野菜かよけてもまて新鮮なるものともいふ用也又及令向附梳盛肴の三種ありべ内一品念とつれれば其他の二品は廉價なる物と用る可あり兎も角料理は更あり其用る所の器物ホよ至る迄をて其人々の器と應じ奢らば又各ありて朋友に礼と厚くしむつて交らふこと



りの手は茶入ごとく蓋の上と拭き茶碗と置き跡へ置く又服紗ともひて疊るを茶托と右の手をとり左の手の服紗を平目と拭ひ夫より両縁とぬぐひ三度目よ又平目とぬ

こそ真の茶の湯の数寄者ともいふべり四季かちて次り魚類野菜物の名義と挙るとも必ばしも此品々と用るるとつよまらば其料理も人々の好み従ひて斟酌せしべし

○春の部

汁	湯味	三少	三少
乾菜	嫁茶	花菜	
土筆	新若芽	小蕪	
根芽	三少		
向附	三少		
さき鉢	鯛	ます	
ふま	みる	ます	

ぐひて茶入の上へ置く夫より茶釜と取り元茶入の在りし処へあき茶中と取り水洒の上にて水と絞り四方と二つ折り又横よ二つ折りうけて水指の蓋の上の手前の方へ置き右の手にて柄杓と取り左の手へ持せ釜の蓋と取りて蓋置の上へ置き右の手は柄杓と持ち茶碗へ釜の湯と少し汲み其柄杓の釜の向ふ縁へうけ柄の亭主の膝の前へ来る様よをん夫より茶碗と取り右の手を茶碗の中と湯よて煮ゆ茶碗のうらへ茶せん柄とつて音

さき	赤貝	割罍作
細魚	伊老海老	烏賊
二月大根	土筆	獨活
人參	玉子	せうり
防風	木くづ	蓼
茗	ウラギ	九年母
椀盛	鶺鴒	鴨
平目	雉子	さくら
小鮎	さい海老	根り
田芹	アヲ	若芽
うい	コ	
焼魚	塩	
鯛	鯛	鮎
吸物	湯仕	
ふきのとう	うい	のり

ときせ直すまれを我方へ抜き取り元の処へお
くべー
夫より茶中ちんと取り茶碗の中ちんと之を廣ひろげ内
より外へ三廻さんまい拭ふき又内と二度にどふき右の手
より茶碗と下へあき茶巾ちんの出でし蓋ふた置おき在ある
釜かまの蓋ふたの上うへ置おくべー
又手てと拭ふいて右みぎの手に茶杓ちやくと取り左ひだりの手てより
茶入ちやいりと取り右みぎの手てにて其蓋ふたと取り茶碗ちやわんの前まへの
方かたへあき茶杓ちやくと手の内うちより操くわ出し人差ひとさ指さしと
親指おやぢぢと茶杓ちやくの柄えよかけ中の茶ちやとをうひ茶碗ちやわんの

た	取肴	又ハサとり
のり	りち栗	白魚
香物	沢庵	菜漬
汁	○夏之部	
皮 <small>かわ</small> 下 <small>くだ</small> ら	干 <small>か</small> ざら	小 <small>こ</small> ぢし
青 <small>あお</small> きぎ	むん	芝 <small>しば</small> ふ
雲 <small>うん</small> 雀 <small>せき</small>	新 <small>あらた</small> 空 <small>そら</small> 豆	あま
三 <small>さん</small> つ葉 <small>は</small>	根 <small>ね</small> 芋 <small>いも</small>	竹 <small>たけ</small> の子 <small>こ</small> ゃ
ふ <small>ふ</small> き <small>き</small>	ち <small>ち</small> ん <small>ん</small>	
向附		
松魚	小鯛	ち <small>ち</small> ん <small>ん</small>
海老	あ <small>あ</small> ぢ	細魚

中へ三杯さんぱい入れて茶杓ちやくの先さきより茶ちやと平ひららに
し又元もとの如ごとく茶入ちやいりと蓋ふたとあし元もとの処ところへ置おき茶
杓ちやくと其上そのうへ置おく
夫おより水指みづさしの蓋ふたと右みぎの手てより取り左ひだりの手てへ持もち
替かへ水指みづさしの右みぎの方かたへ裏うらと内うちより立たかけ夫
より柄杓へらと右みぎの手てより左ひだりの手てと添そへて持もち
直ただし釜かまの湯ゆと適宜おきあて茶碗ちやわんの中ちんへ汲くみ入れ其余そのあま
りたる湯ゆハ元もとの釜かまの内うちへ返かえし柄杓へらハ元もとの如ごとく
釜かまの縁えりへうけ右みぎの手てより茶筌ちやせんと取り左ひだりの手てと
茶碗ちやわんの縁えりへうけて之これと押おへ茶筌ちやせんより茶ちやと点ちべ

たの湯 白月 刀端

雲母	鮭	まろ	石のい	さつと	かき	赤貝	つらな	胡瓜	細きげ	葉せま	冬瓜	竹の子	椀盛	うれい	いさ	鳴	打貝	車あび	冬瓜	青豆	せんま	蓮芋	貝あを	ゆうが	柚の花	ちそ	竹の子	焼肴	すまき	松魚	鮎	すまき	石のい	竹の子	細小豆	さつと	さつと
----	---	----	-----	-----	----	----	-----	----	-----	-----	----	-----	----	-----	----	---	----	-----	----	----	-----	----	-----	-----	-----	----	-----	----	-----	----	---	-----	-----	-----	-----	-----	-----

し
茶と点て終らば右の手にて茶碗と取り左りの
掌へのせ客の方へ射て向けて上客へ之と呈に
扱て客のし終らば亭主の先づ茶碗と右の手
て取り左りの手に乗せて元の方より向き直り膝
の前へ置き直り柄杓と持ち直さば湯と汲
茶碗の中へ入れ此湯にて中の茶をゆすぎて左
の手にて酒へ汚れ湯とけり
扱夫より右の手にて柄杓と取り左の手を添へ
て持ち直し水指の水を汲み茶碗の中へ入れ右

吸物	小鯛	細きげ	細魚	取肴	かまこ	ふき	青梅	香物	白瓜	きつり	汁	秋之部	汁	たんぽ	子いも	大らん	むら	向附	せどり	蛸	ちち
----	----	-----	----	----	-----	----	----	----	----	-----	---	-----	---	-----	-----	-----	----	----	-----	---	----

の手にて茶筌と取り左の手にて茶碗の縁と押
へ茶筌と水にて洗ひ前の茶筌どりしとあせし
ときれ如く縁にて音とさせらば柄と落し
こと二度にて之を手前の方へ抜きとり元の
処へ置き右の手にて茶碗と取り左りへ移して
水と酒へつけ水のちりりと手にて拭ひ右の
手にて茶碗を下し置き茶巾と取りて茶碗の中
の向ふ縁へ入れ其手にて茶筌と取り穂の方と
茶巾の上へ乗せ柄の方で茶碗のふち手前の方
へ出し左の手にて腰の服紗とたきみて茶杓と

茶の湯抄

と持ち客付の方と向て勝手又入るあり

香物	小蒸焼	あまこ	あまこ	こめこ	取肴	ろき	吸物	焼肴	わさ	きんぎ	わらこ	刀の皮煮	椀盛	生のり	きんぎ	割居
なづけ	なづけ	水仙寺のり	水仙寺のり	焼栗		生のり		まろ下駄		とうふ	鴨	鯛			せんべい	せうぎ
あまづけ	あまづけ	鮎	鮎	うご		貝柱		ぼうし		えんどん	くら	赤み			ねが	すり芋

茶の湯指南初編 畢

日取権之許
出板

定價金五錢

東京神田區西福田所一番地字第
栗田鐵之郎

大坂東區心齋橋町久右衛門町
柳原喜兵衛

東京神田區西福田所二番地
伊藤岩次郎

生芝區愛宕下町四丁目
赤澤政吉

