

清俗紀聞

第三

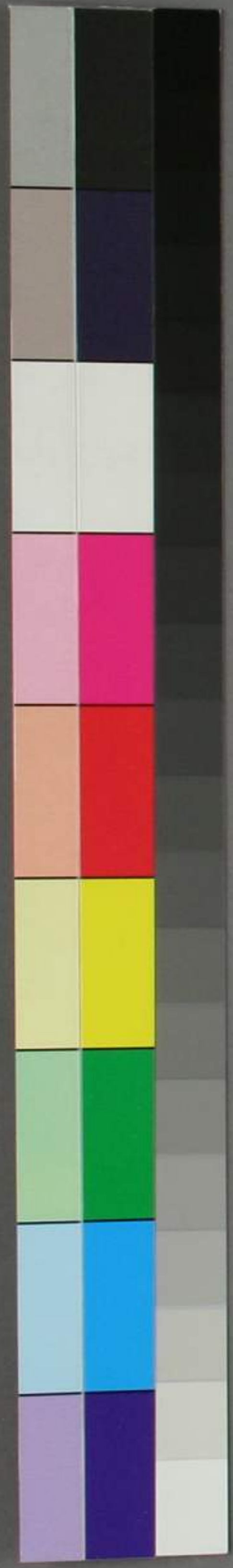
射帙

卷之三 冠服

卷之四 飲食

卷之五 閩學

77
2773
3



門ヲ7
2773
3

皇極經世一

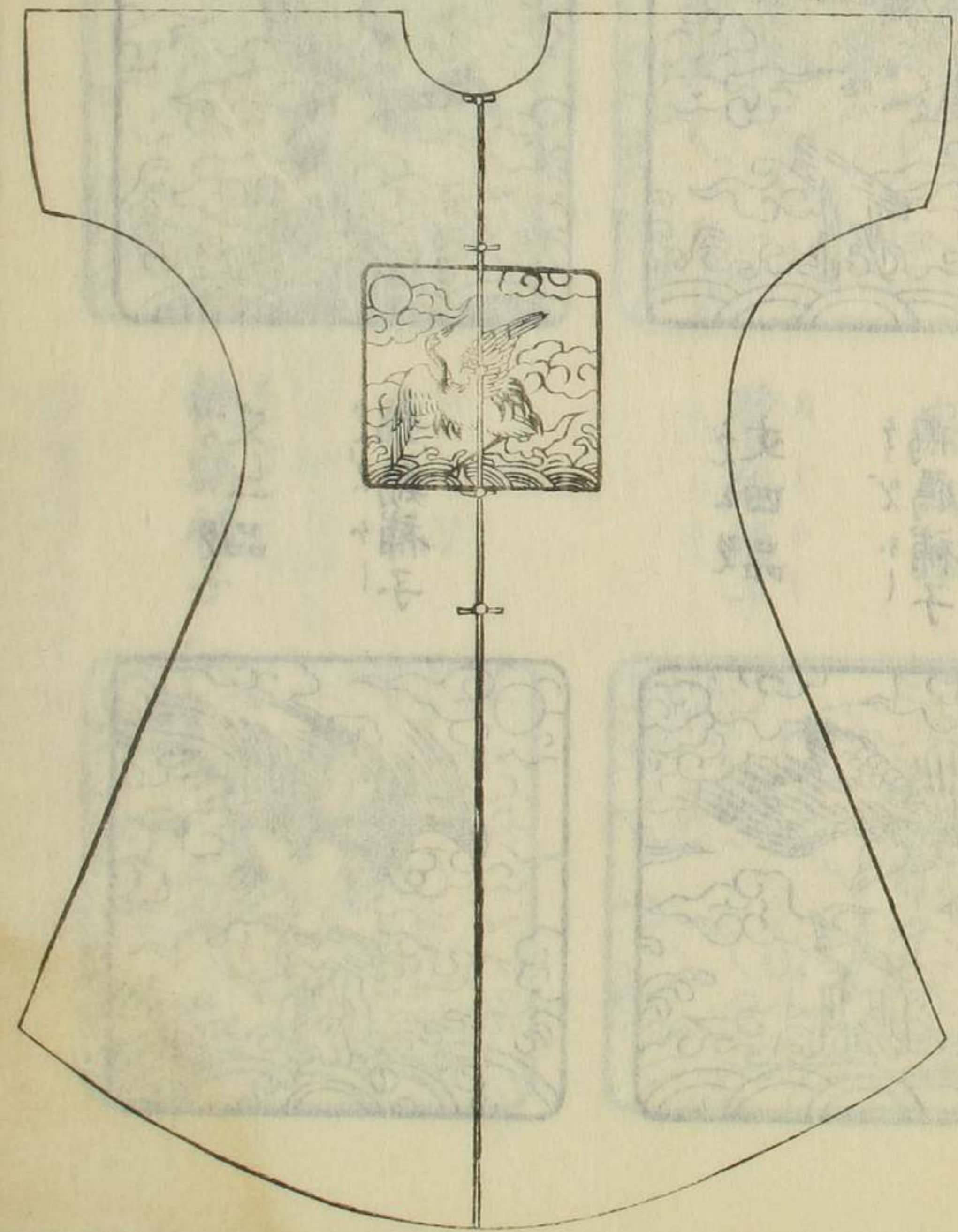
清俗紀聞卷之三

冠服

文武各官黼
服俱天青色

蟒衣

職之大小看前
後心補子分別



冠服

鷺子

文一品

仙鶴補子



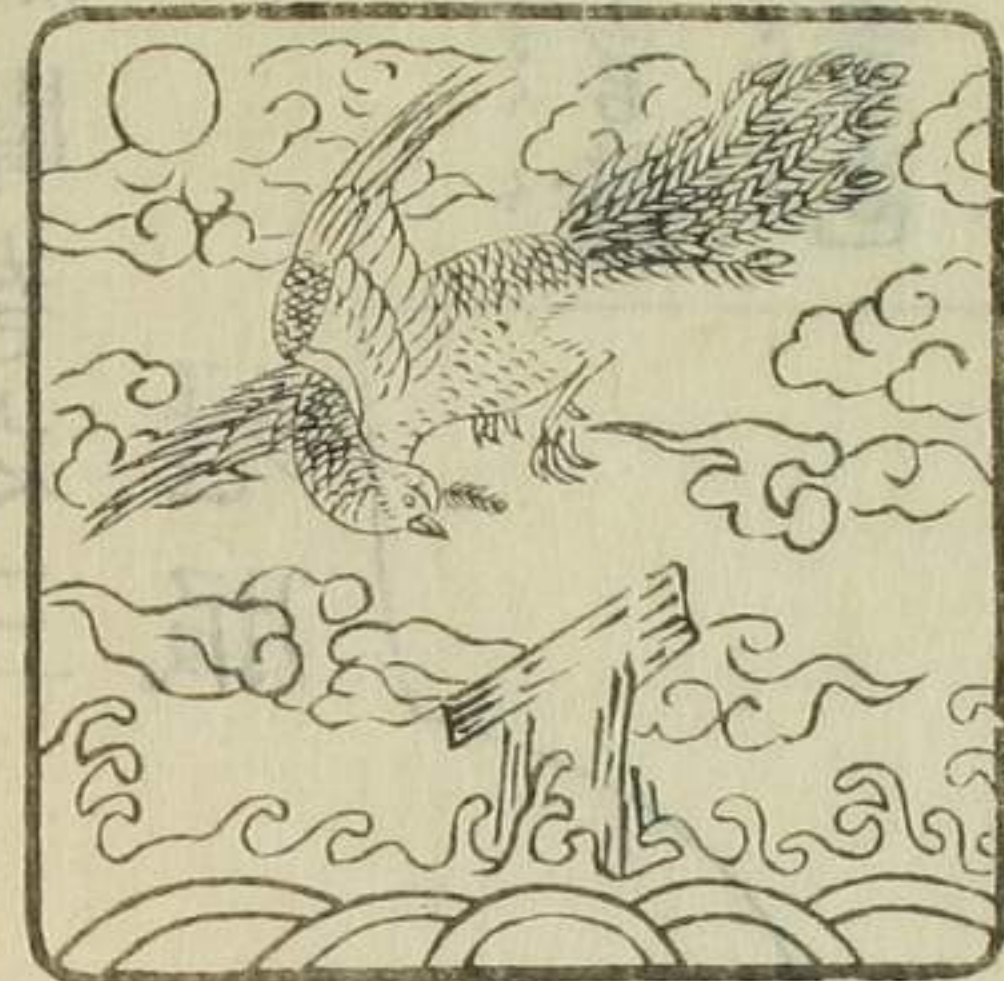
文二品

錦鷄補子



文三品

孔雀補子



文四品

鴻鴈補子



文五品

白鷗補子



文六品

鷺鷥補子



文七品

鷓鴣補子



文八品

鷓鴣補子



武
七品

影
補子



武
七品

豹
補子



武
四品

熊
補子



武
五品

麒麟
補子



武
一品

獅子
補子



武
二品

黃鸝
補子



獨角
獬豸
補子



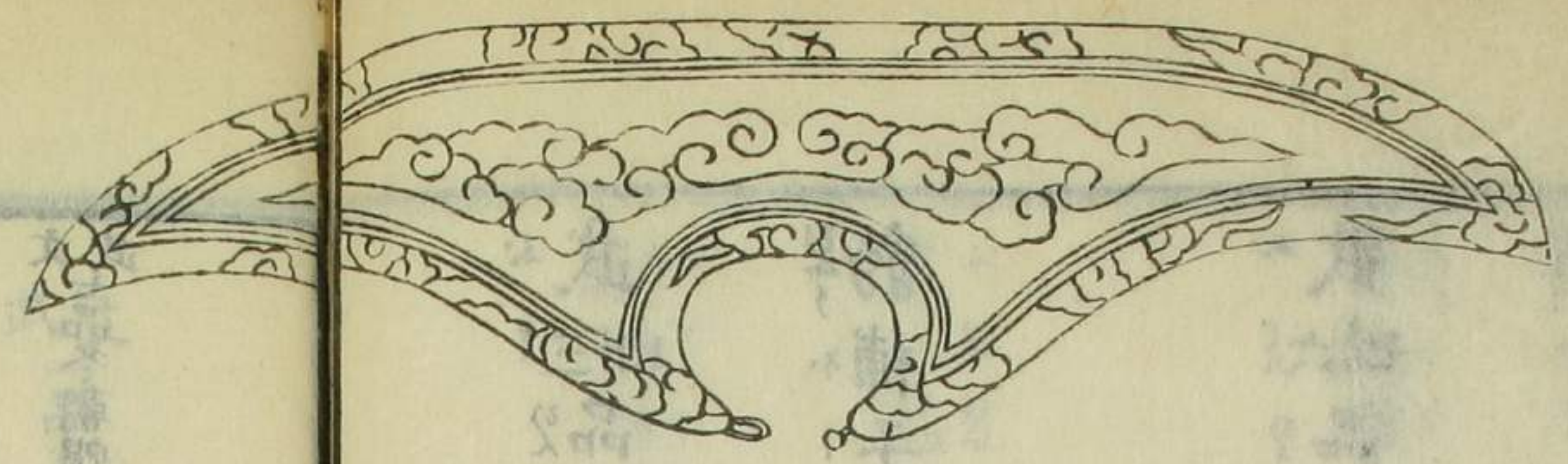
文
九品

都察院及外省風憲各官補子

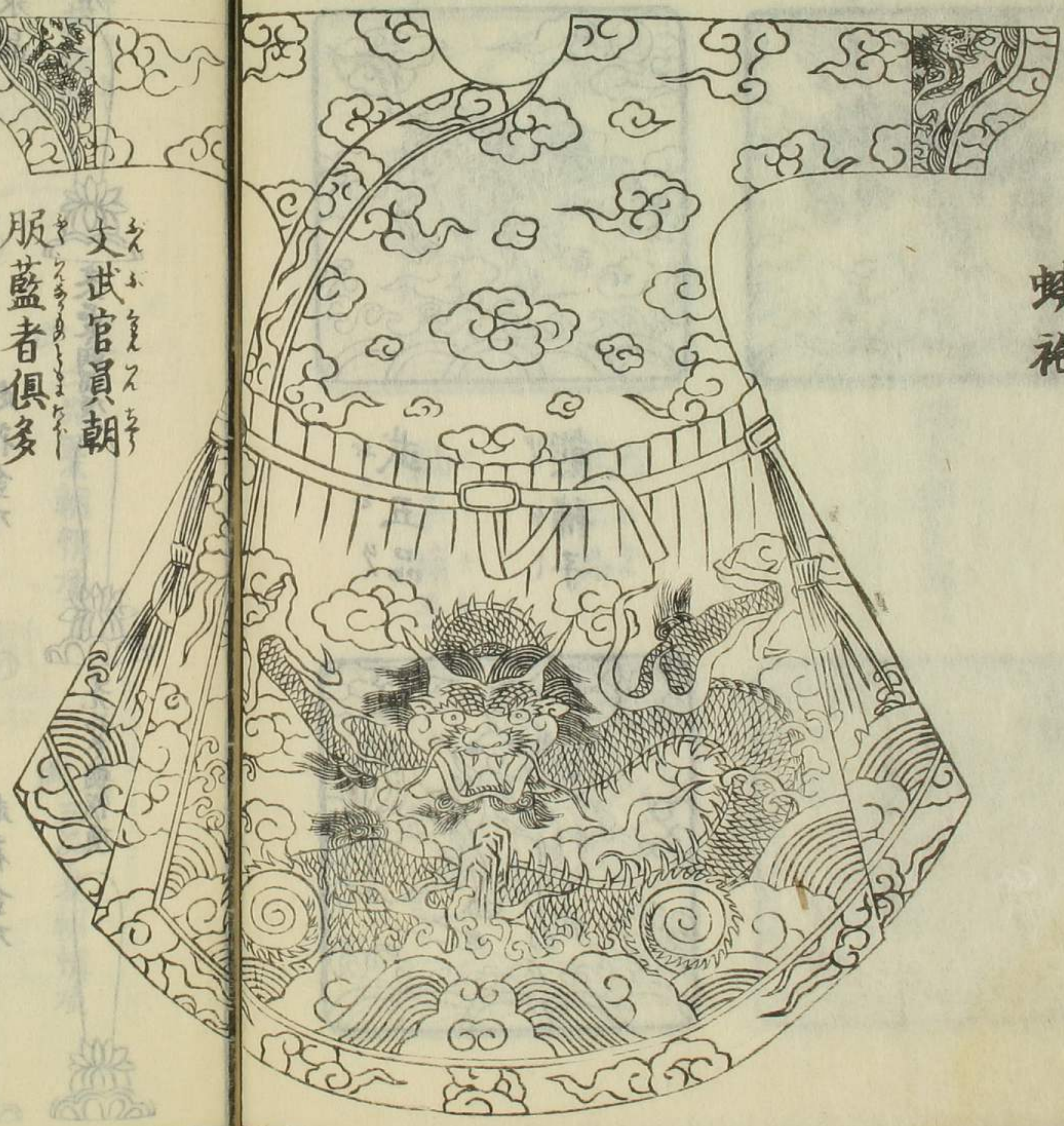
冠服

三

藍雲緞披肩
文武各官司

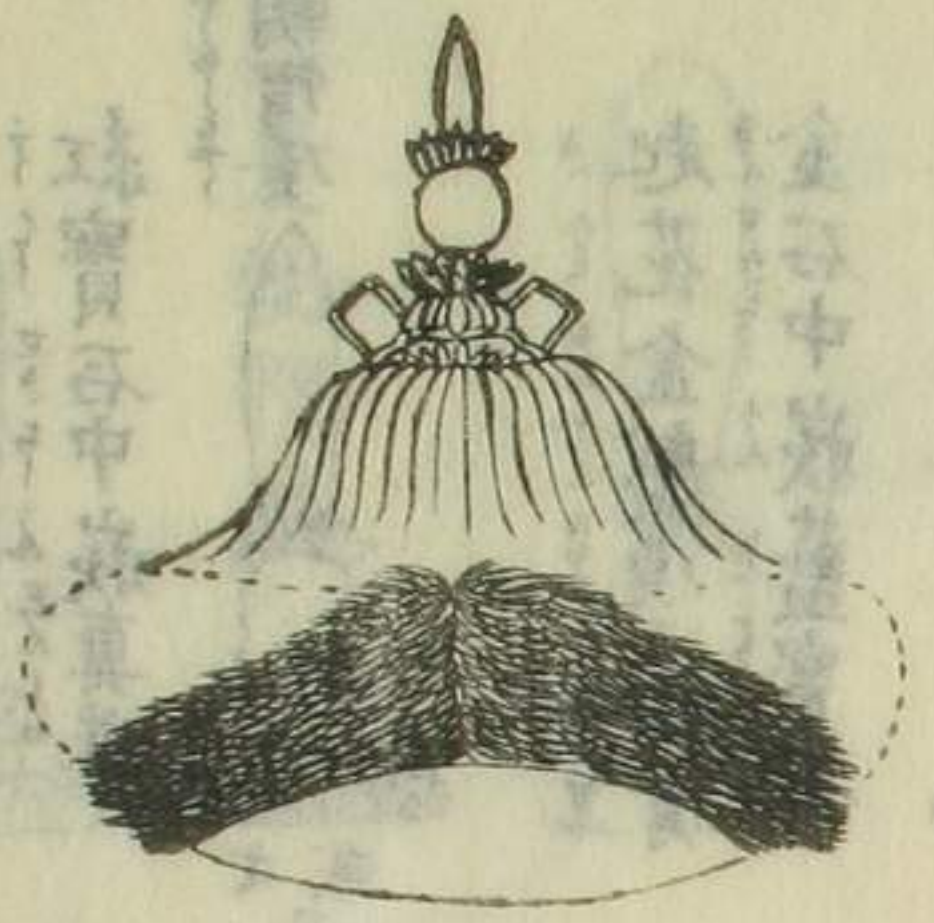


蟒袍

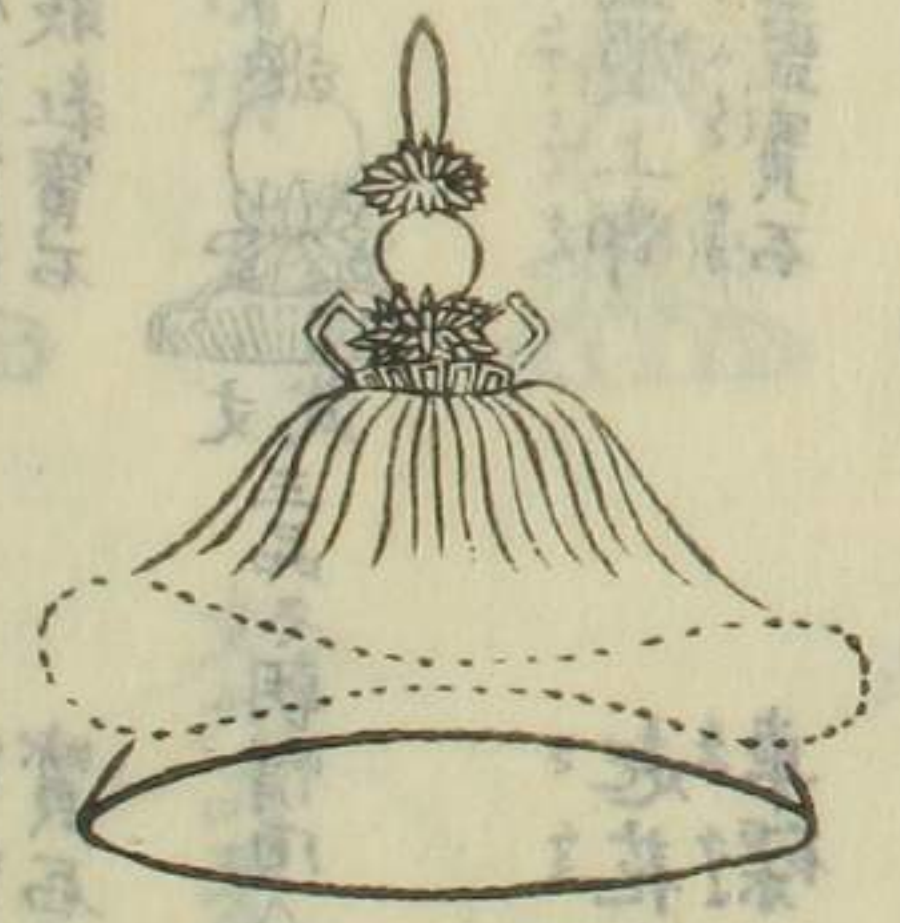


文武官員朝服
藍者俱多

文武冬朝帽



文武夏朝帽



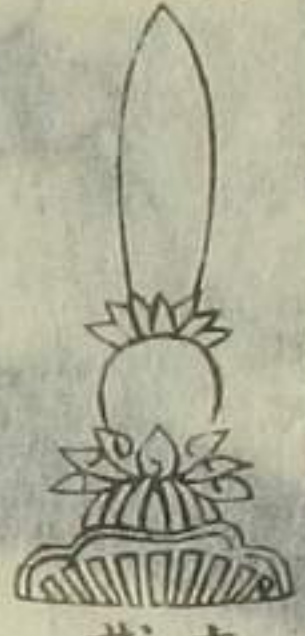
冠服

冠服

四

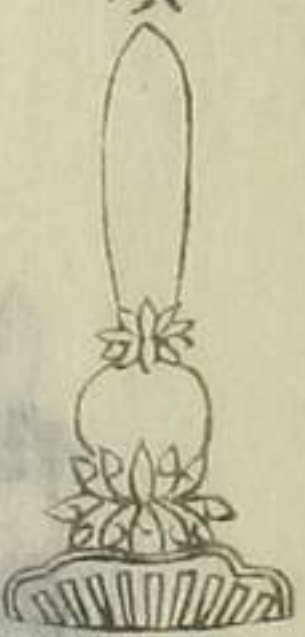
帽頂

起花金盤頂上啣
紅寶石中嵌真珠



武文

起花金盤頂上啣起
花珊瑚中嵌紅寶石



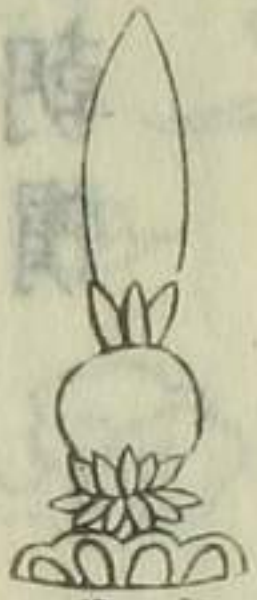
武文

起花金盤頂上啣藍
寶石中嵌紅寶石



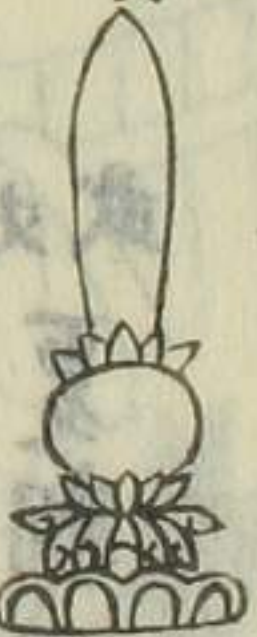
武文

起花金盤頂上啣青
金石中嵌藍寶石



武文

起花金盤頂上啣
水晶中嵌藍寶石



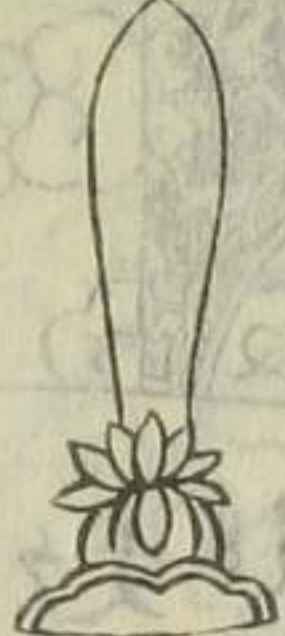
武文

起花金盤頂上啣
車磔



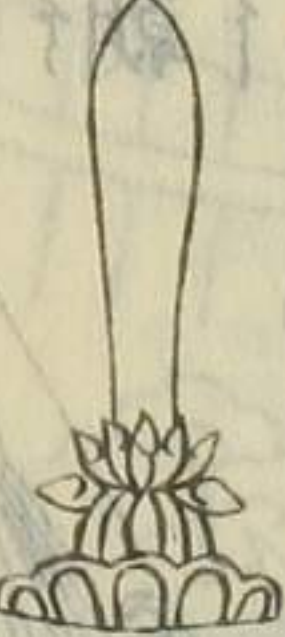
武文

起花金頂中嵌
小水晶



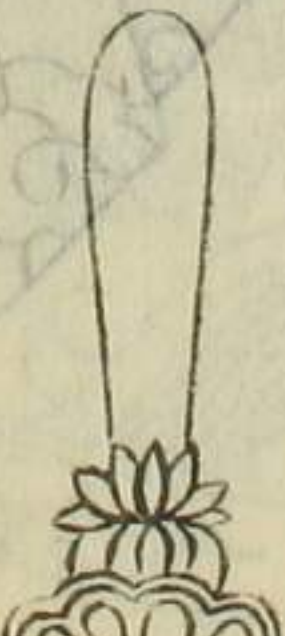
武文

起花金頂



武文

起花金頂

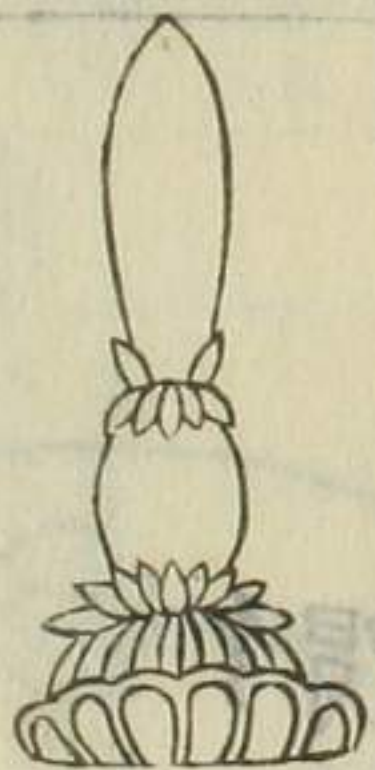


武文

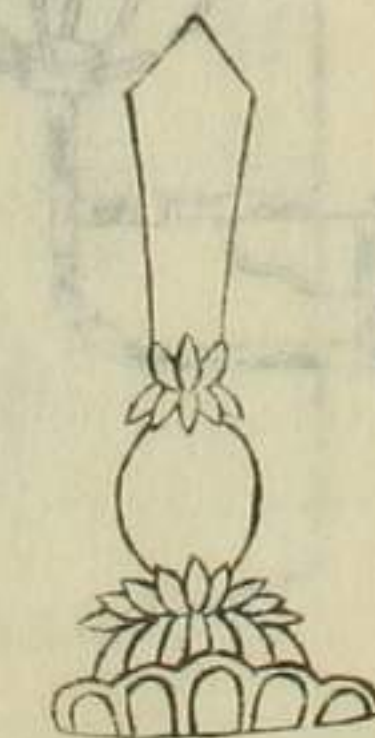
武文 一品夏朝帽頂



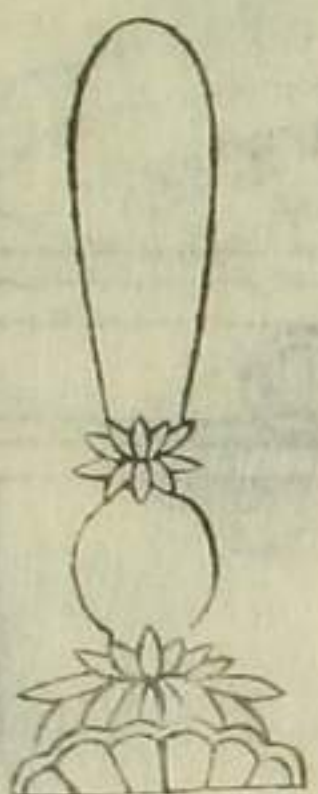
武文 二品夏朝帽頂



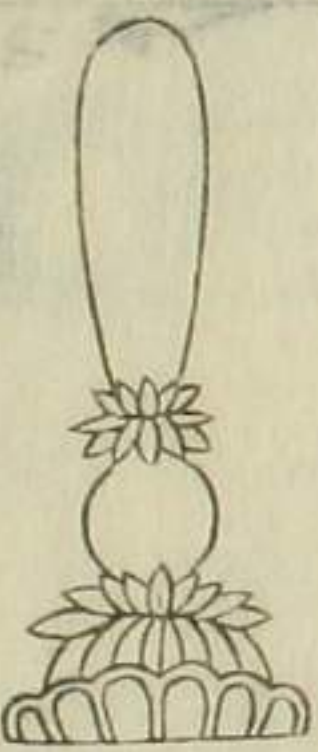
武文 三品夏朝帽頂



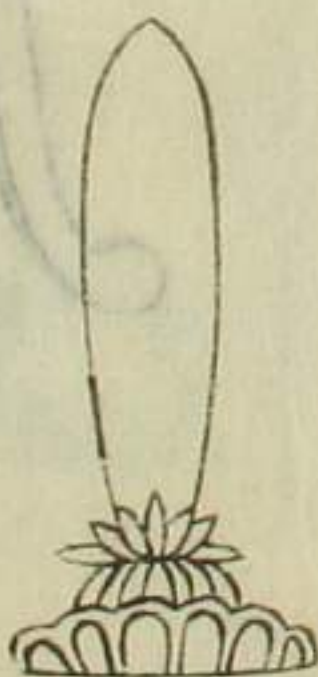
武文 四品夏朝帽頂



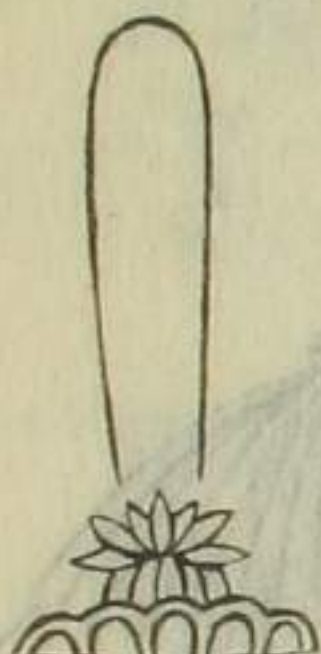
武文 五品夏朝帽頂



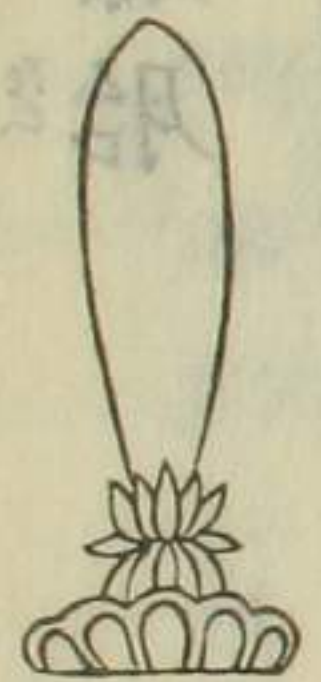
武文 六品夏朝帽頂



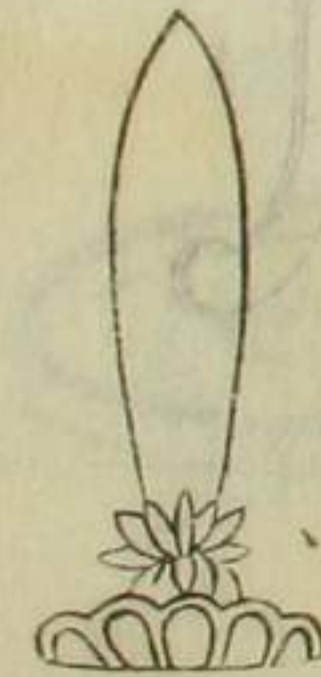
武文 七品夏朝帽頂

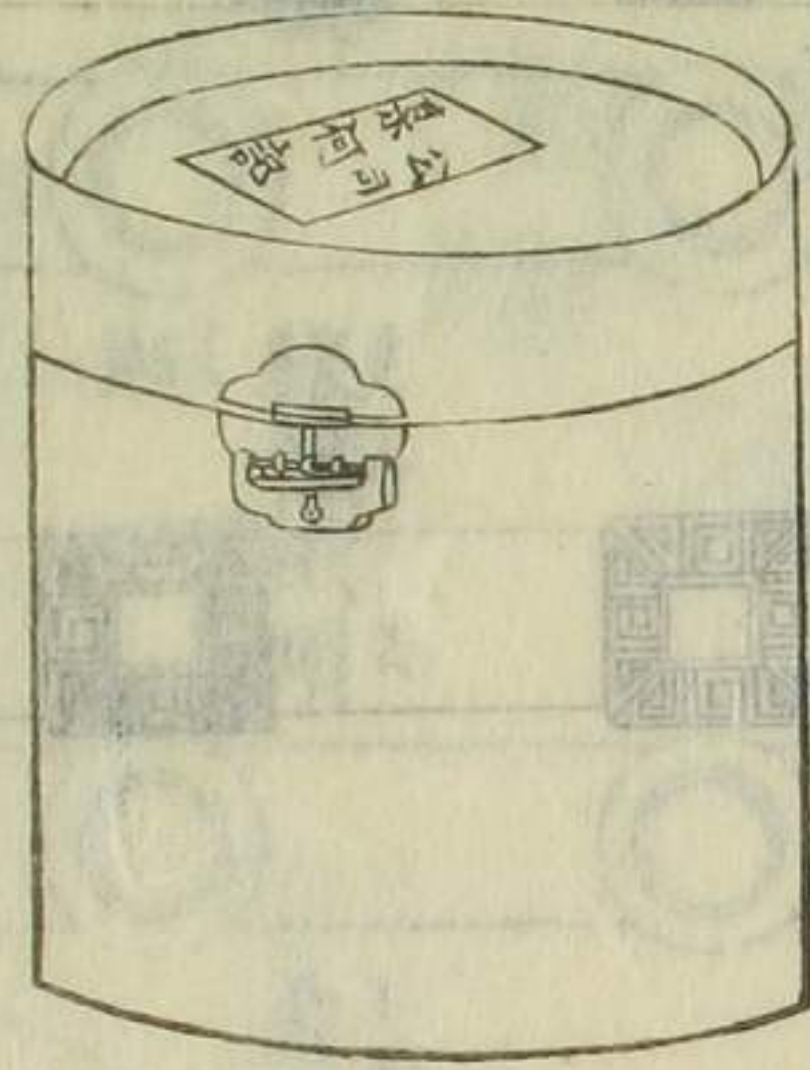


武文 八品夏朝帽頂

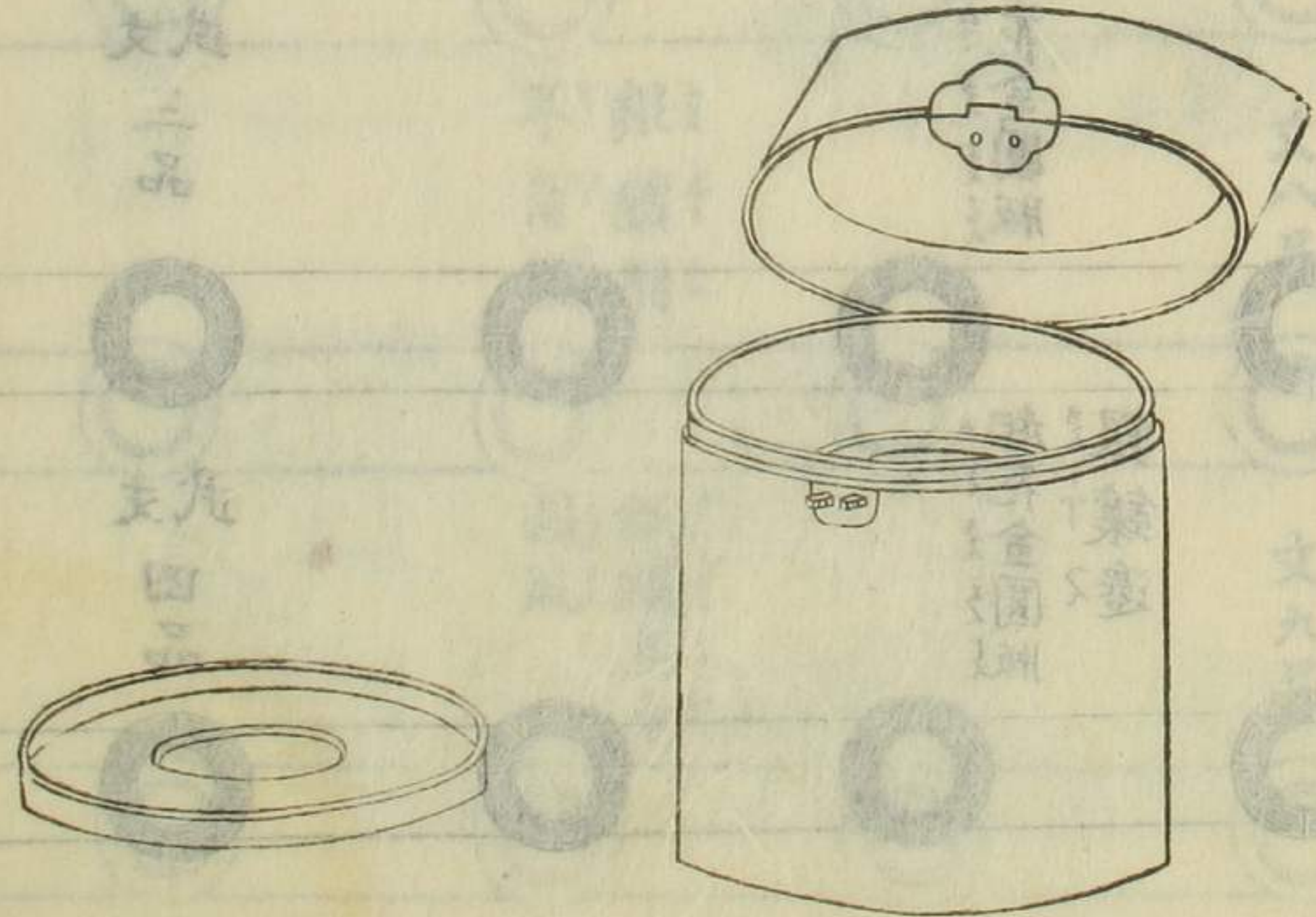


武文 九品夏朝帽頂

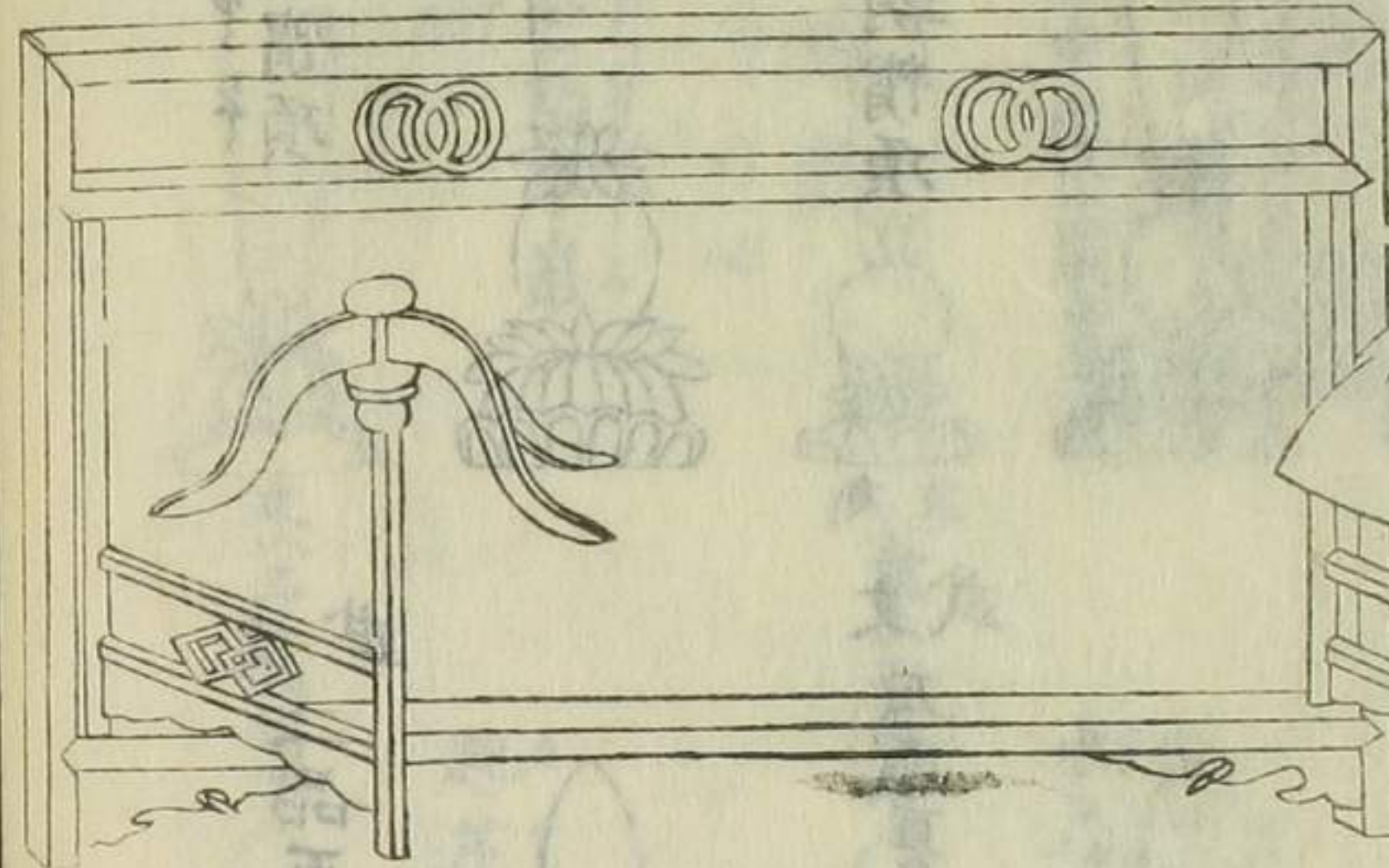




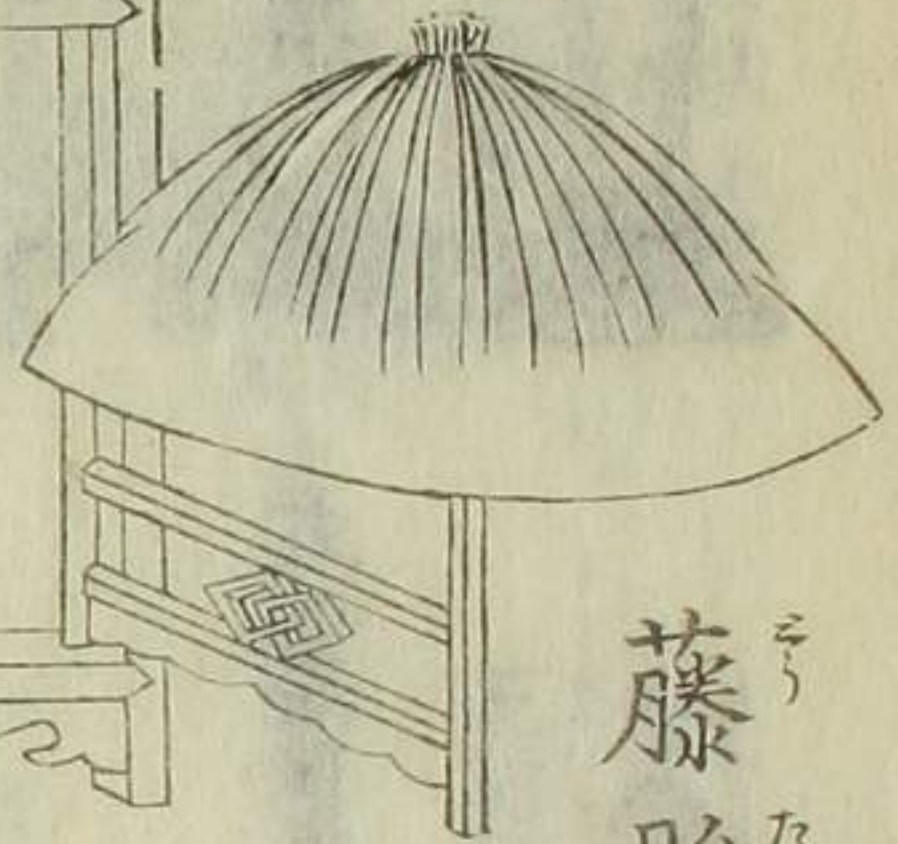
帽箱



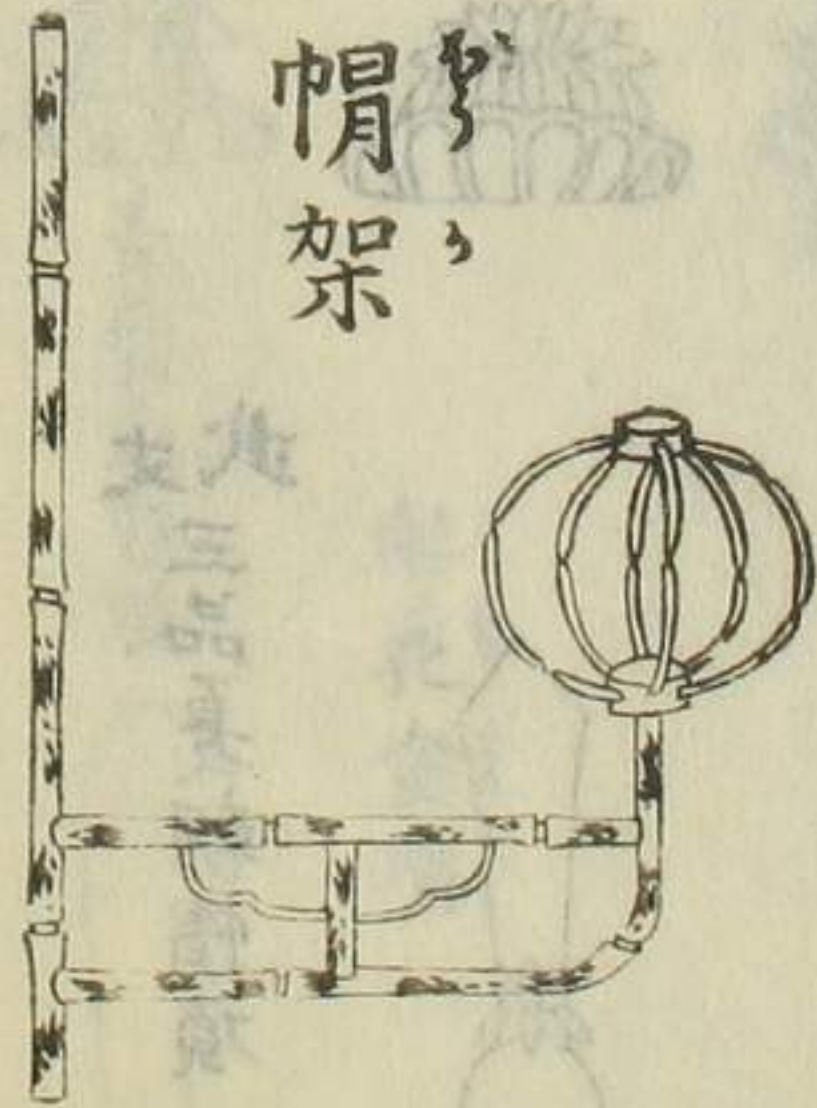
帽架



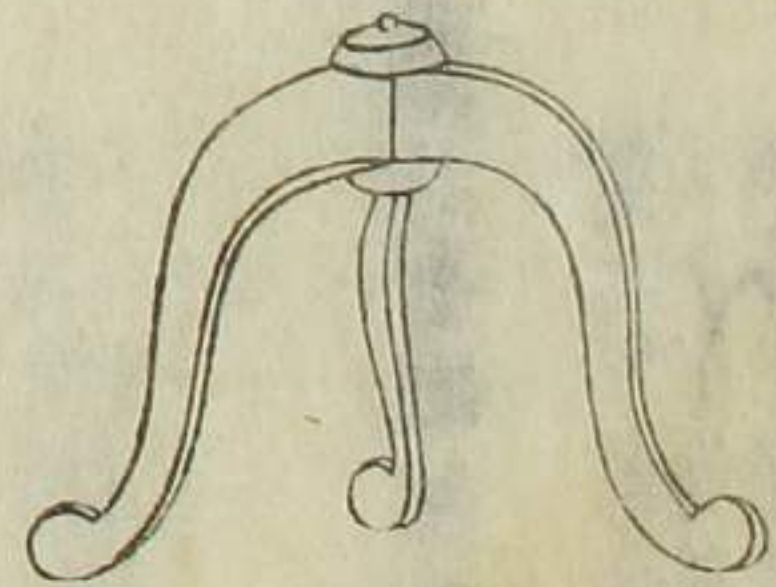
藤胎



帽架



帽架

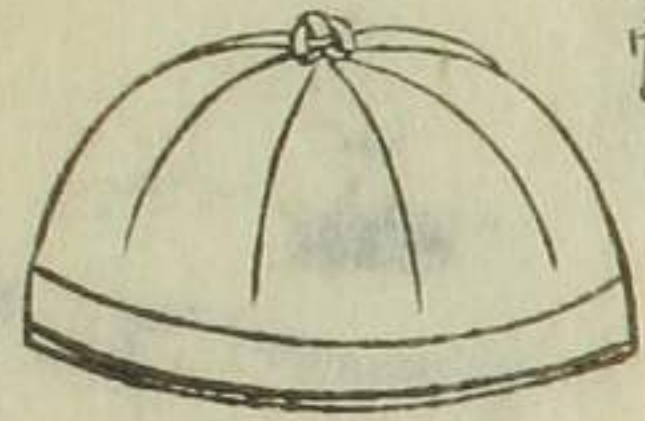


武文五品	素金圓版 銀鑲邊	
武文六品	銀鑲玳瑁版	
武文七品	素銀圓版	
武文八品	銀鑲明羊角版	
武文九品	銀鑲烏角圓版	

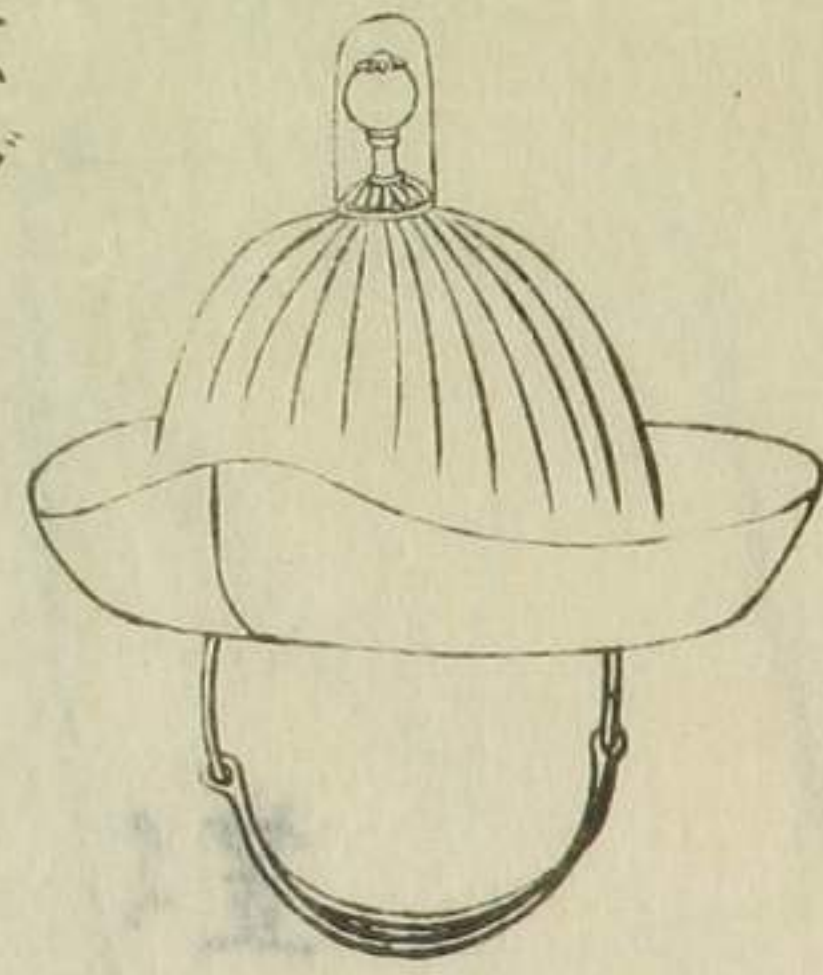
冠服

七

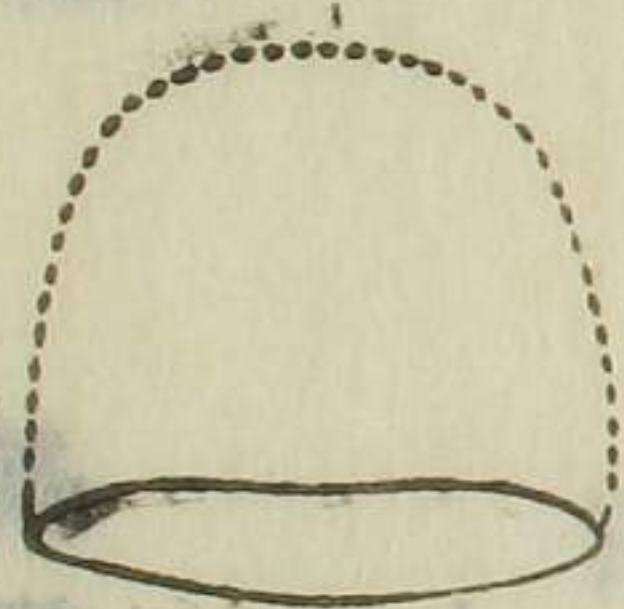
武文一品	大帶 金鑲方玉版 中嵌紅寶石	
武文二品	起花金圓版 中嵌紅寶石	
武文三品	起花金圓版	
武文四品	起花金圓版 銀鑲邊	



睡帽
一名小帽



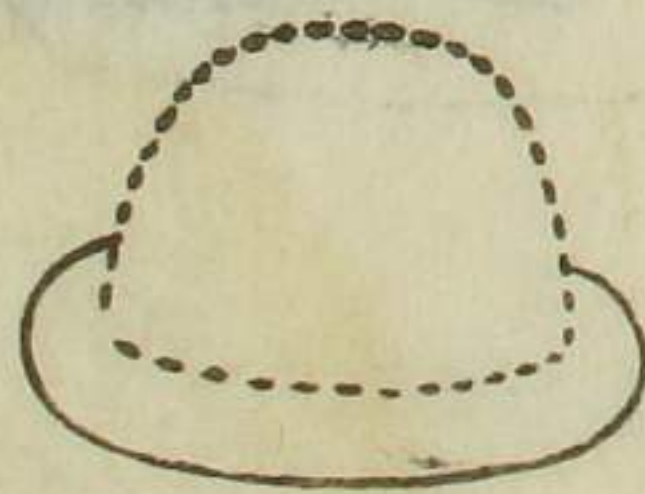
暖帽



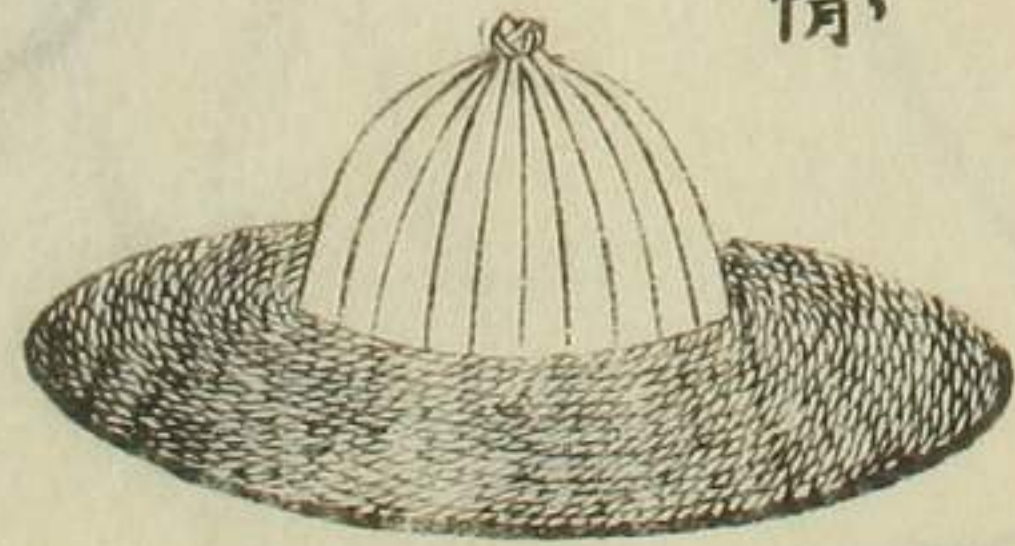
種帽



涼帽



種帽

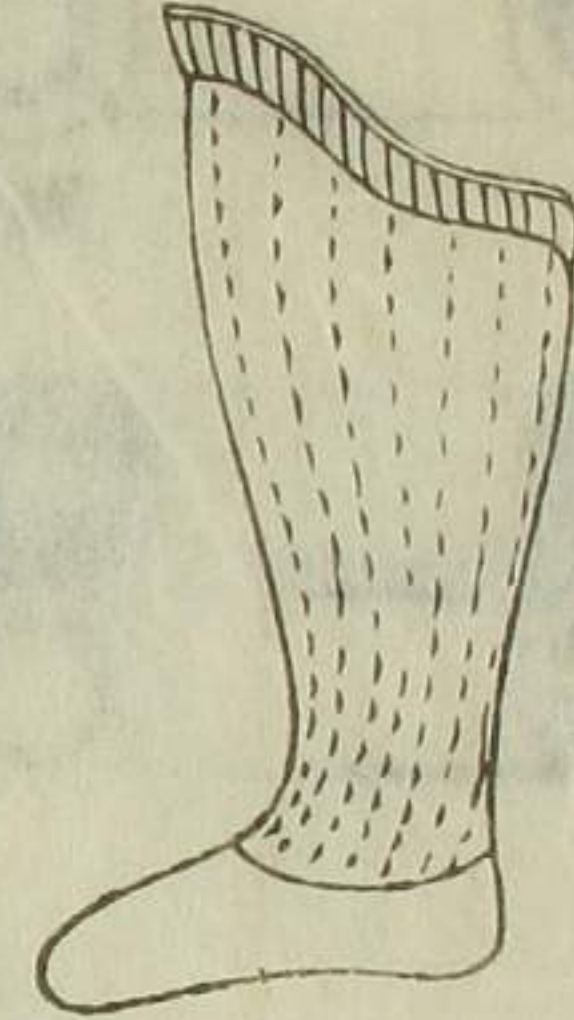


笠兒
一名草帽

支九
正品



護膝



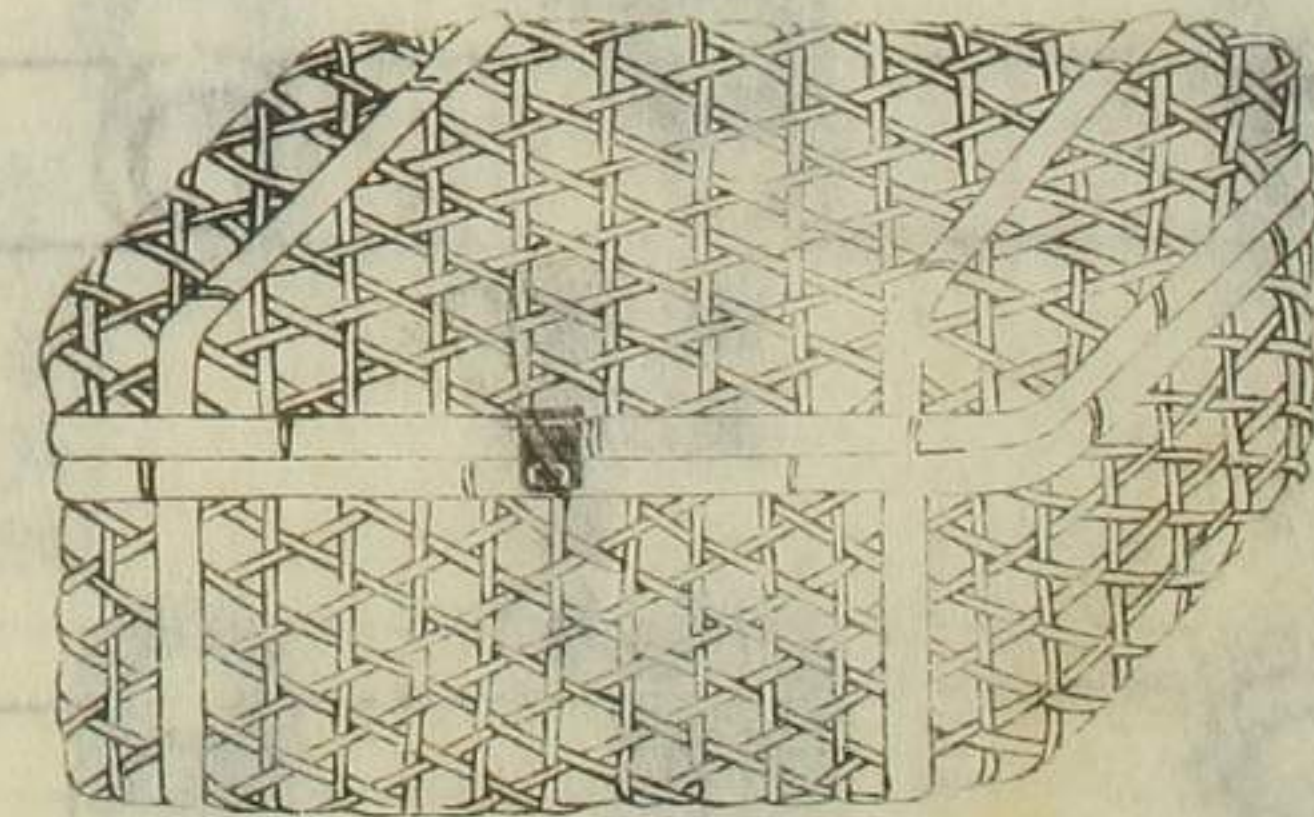
襪子

支九
上品



鞋子

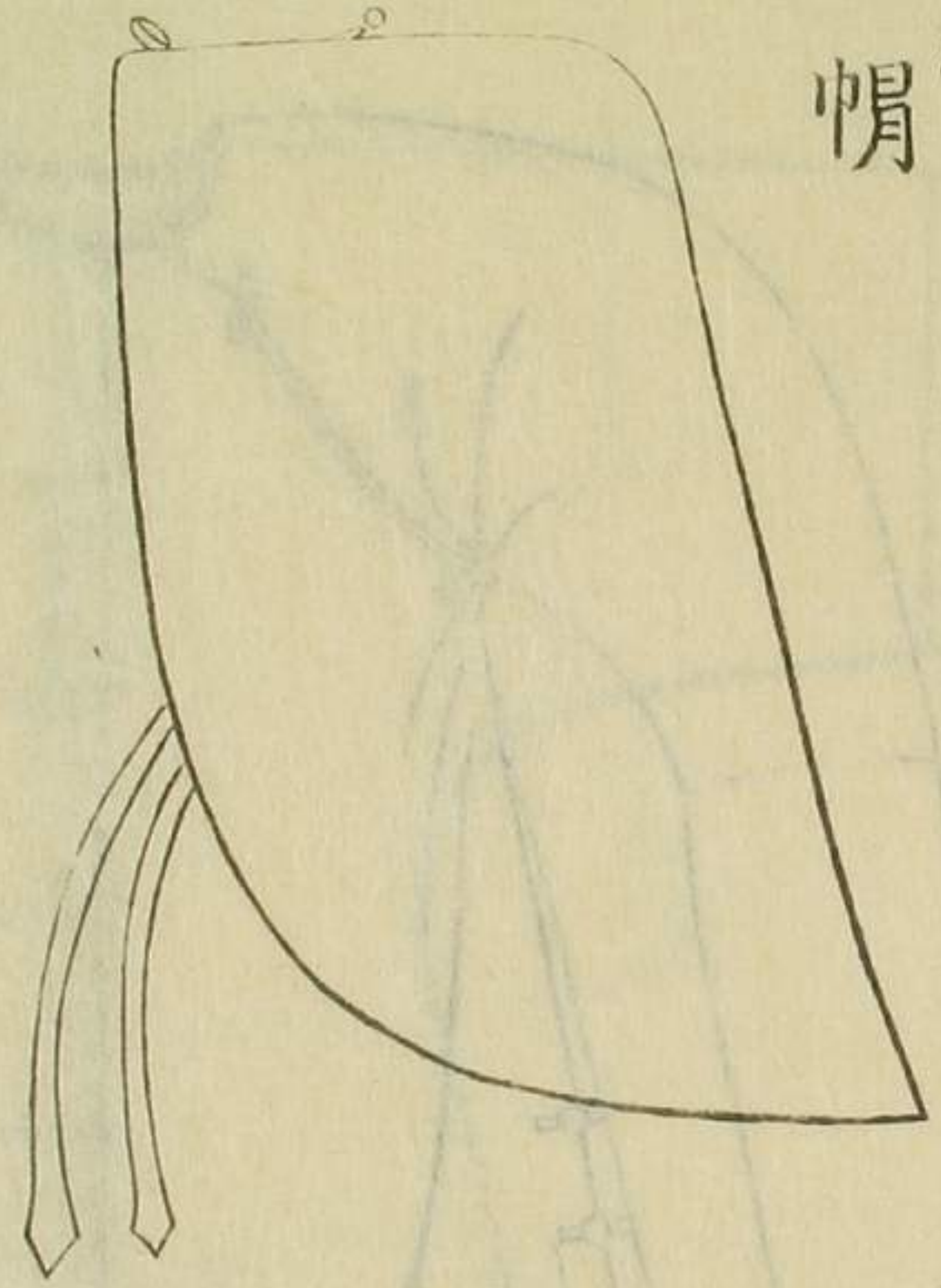
履篋



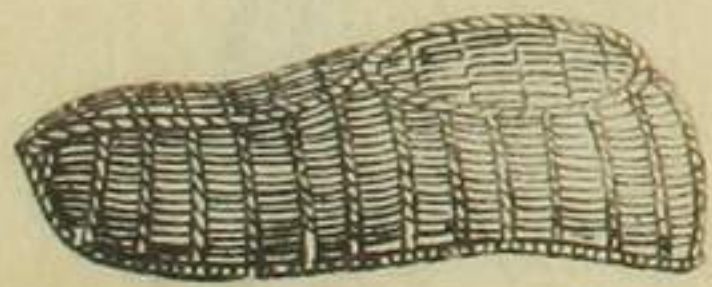
支六品



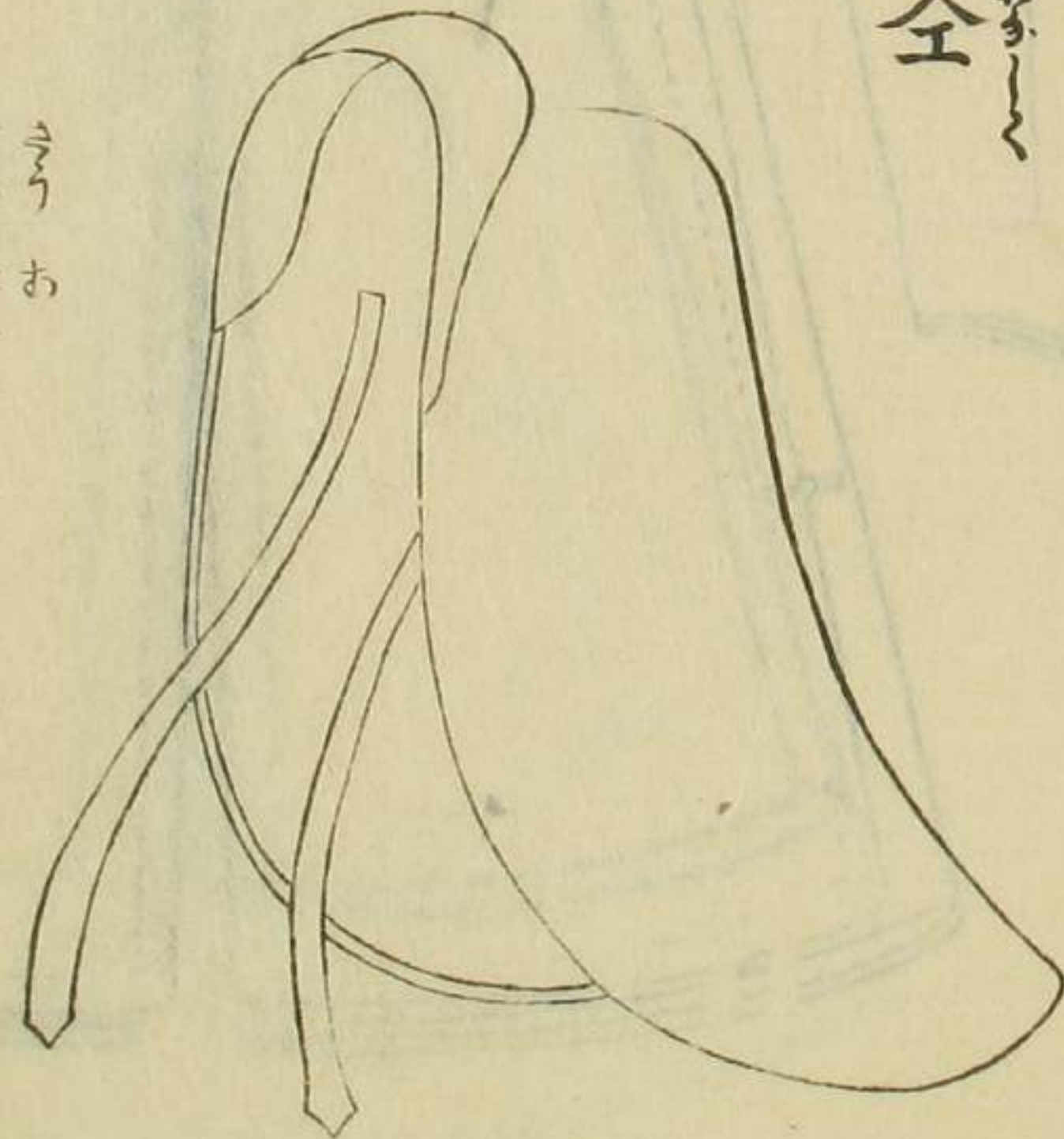
釘鞋



雪帽



草鞋

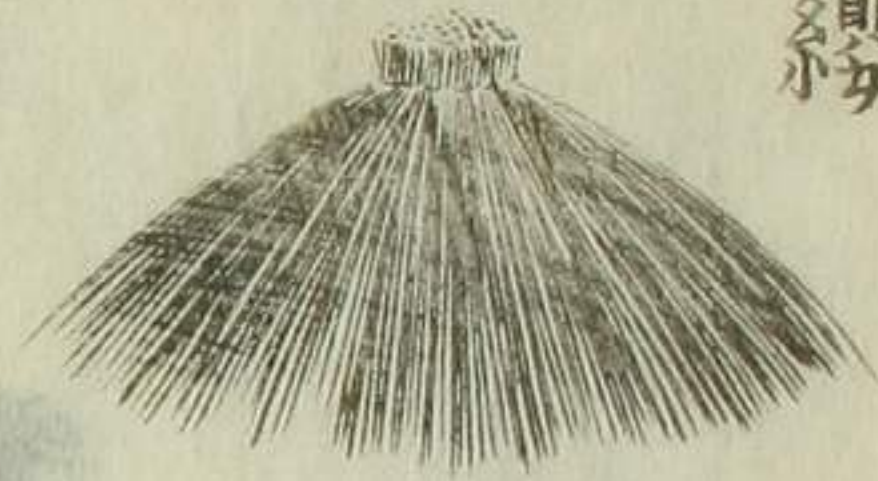


全帽

頂子



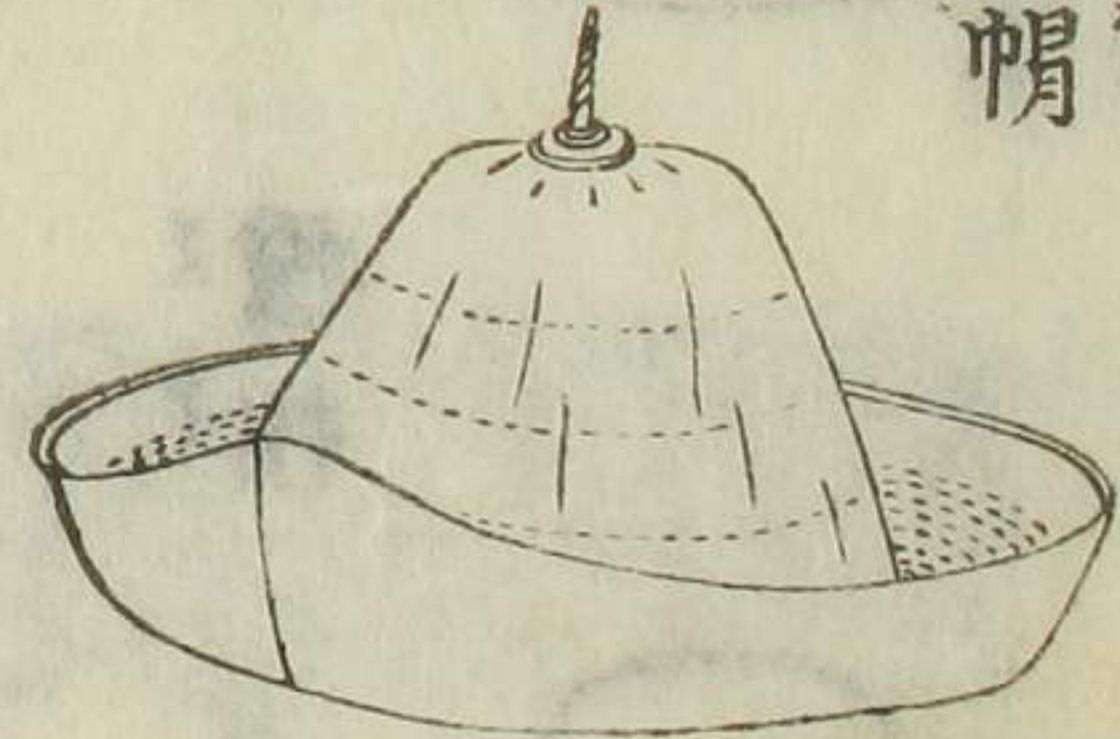
帽纓



笠兒



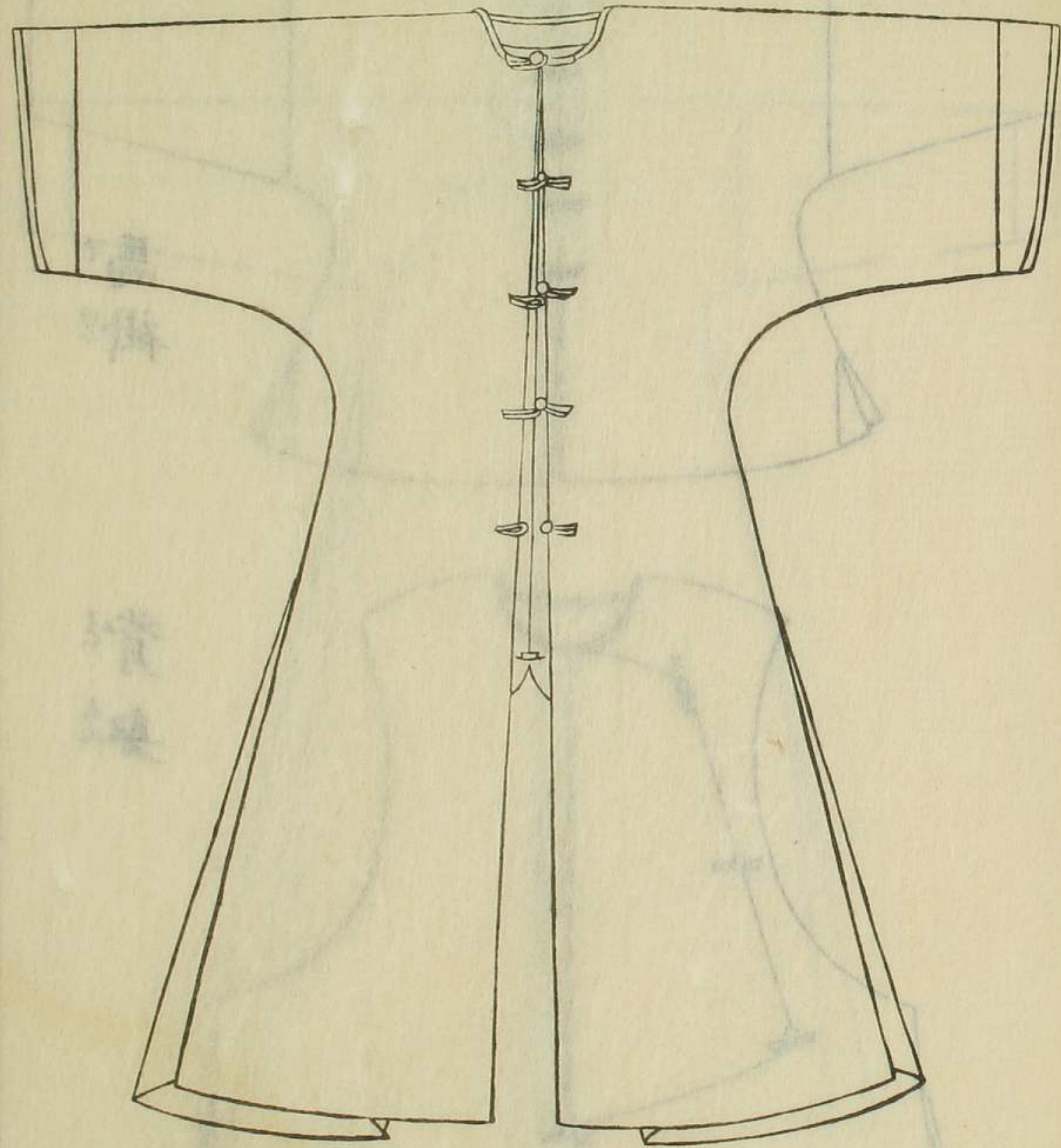
緯帽



笠兒



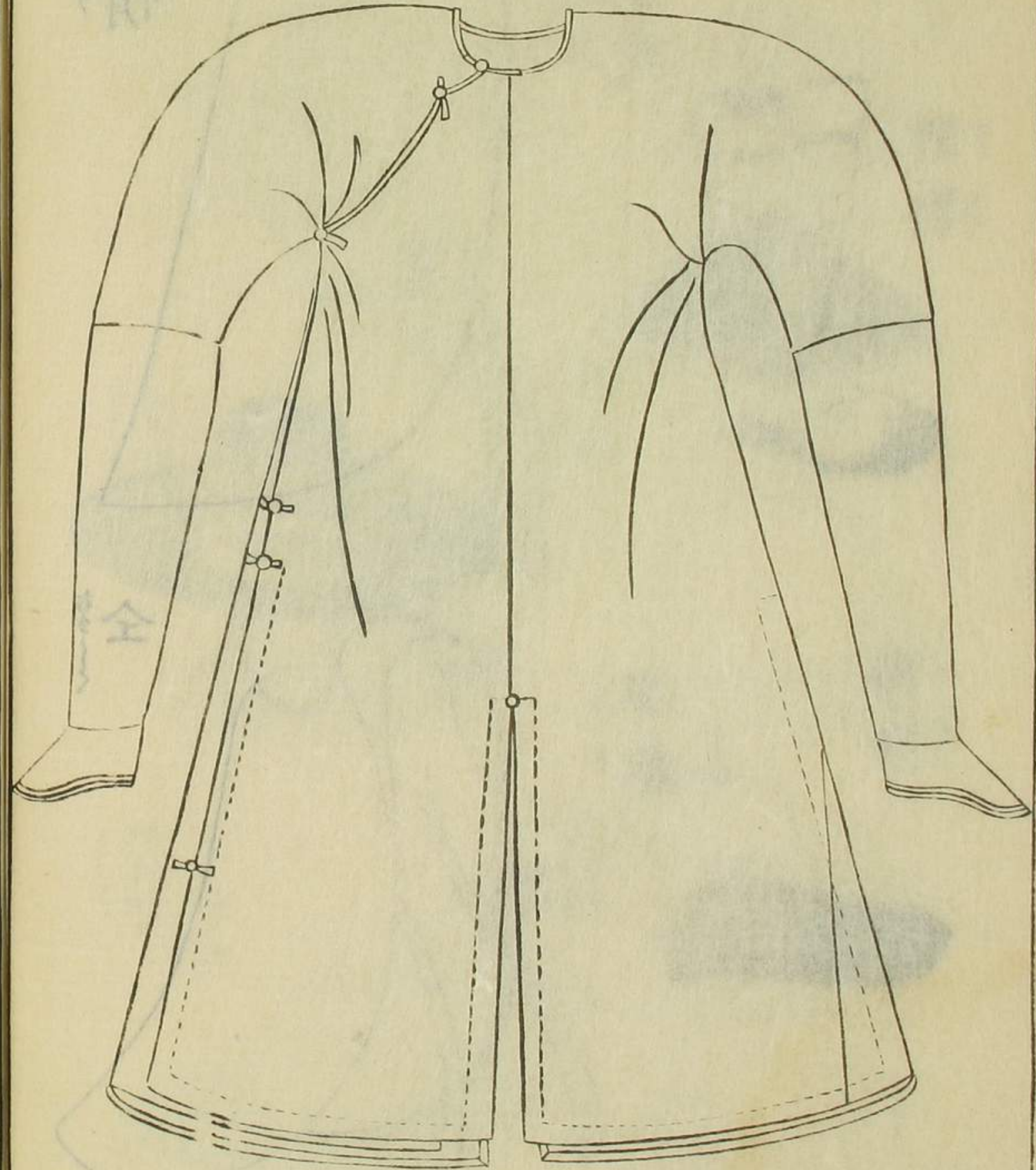
套 外



冠服

十

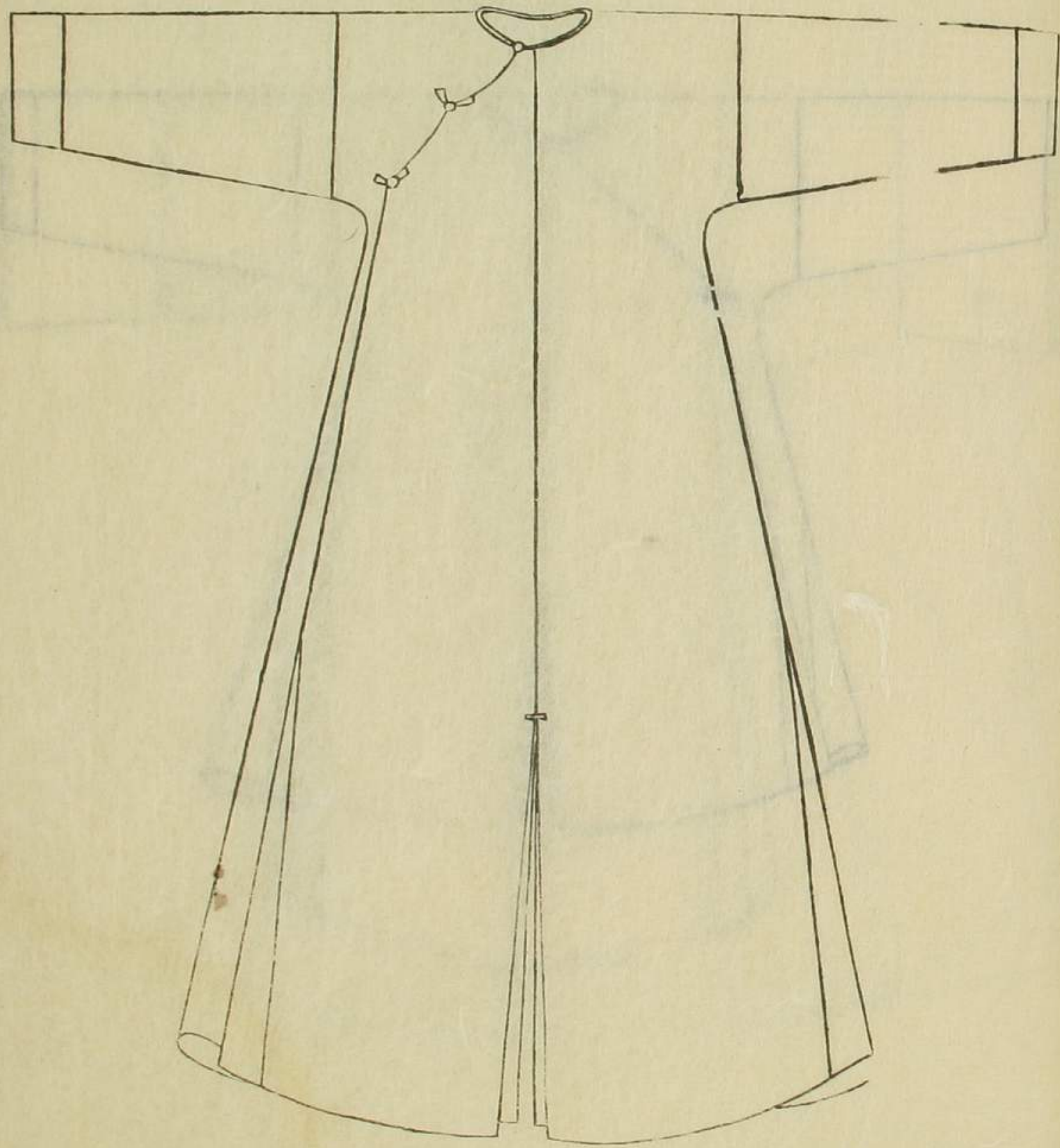
袍 子



禮
服

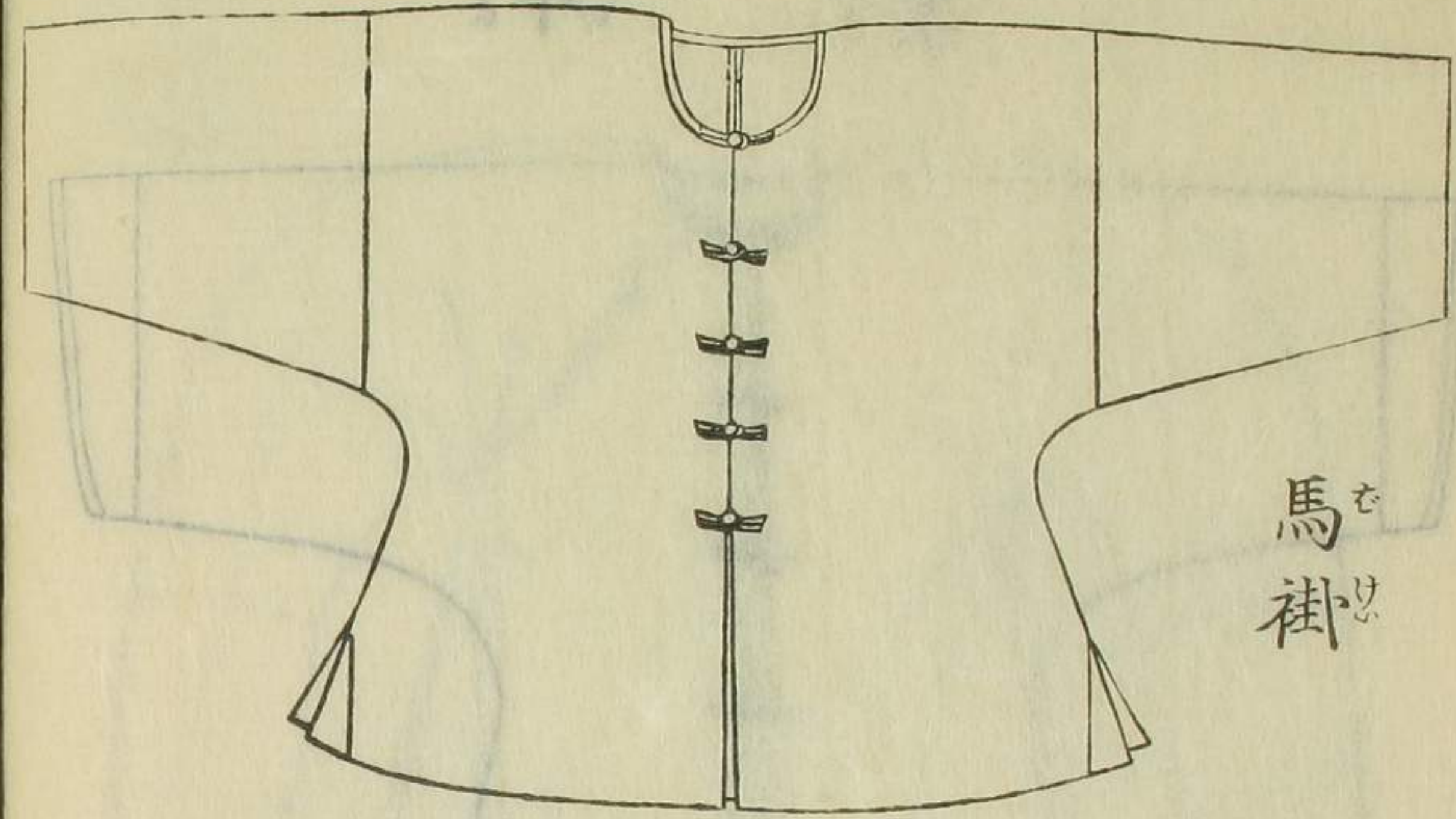
禮
服

大^た衫^{せん}

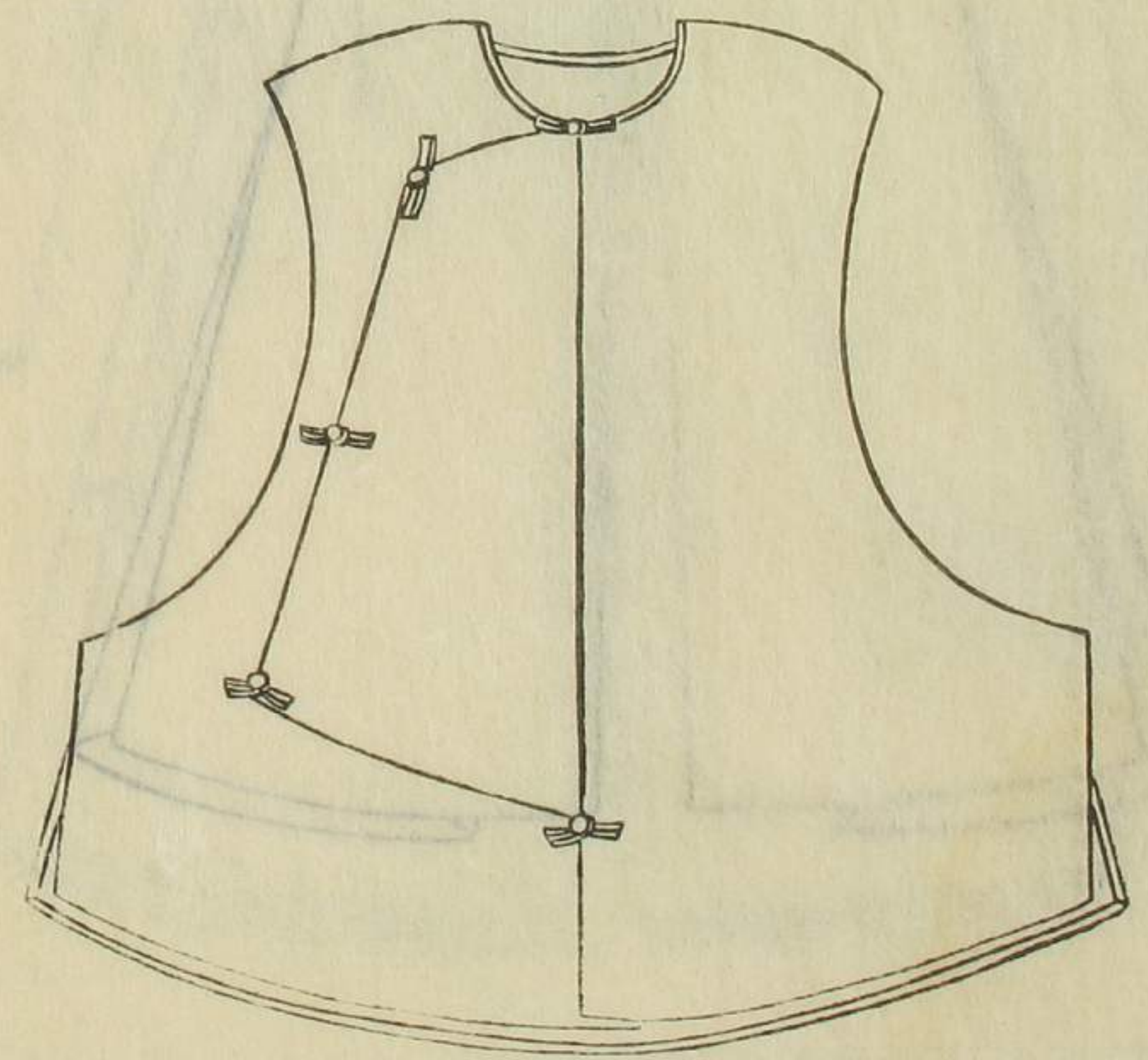


冠^{かん}服^{ふく}

十

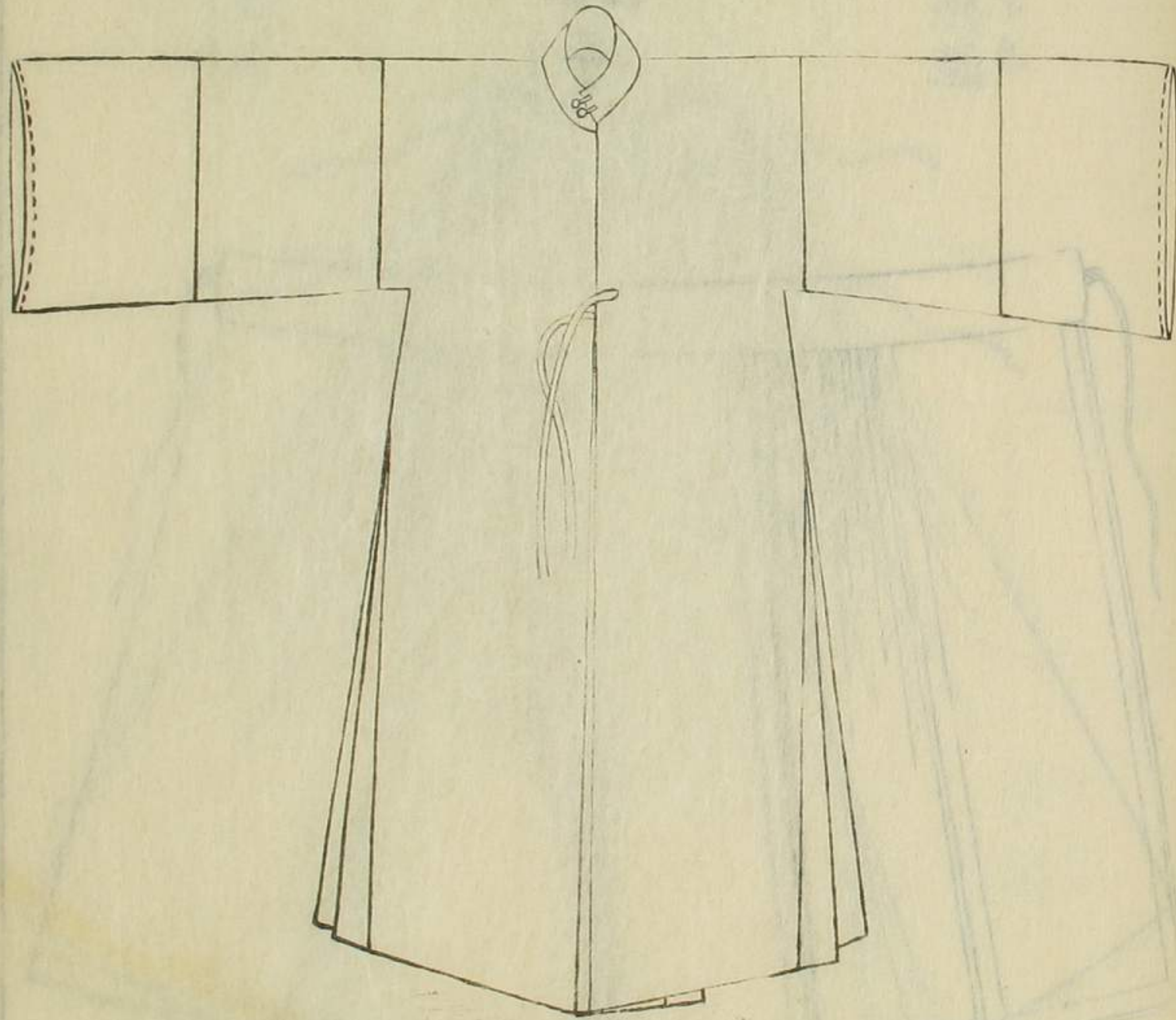


馬^{うし}褂^{ひめ}



背^{うし}身^{ひめ}

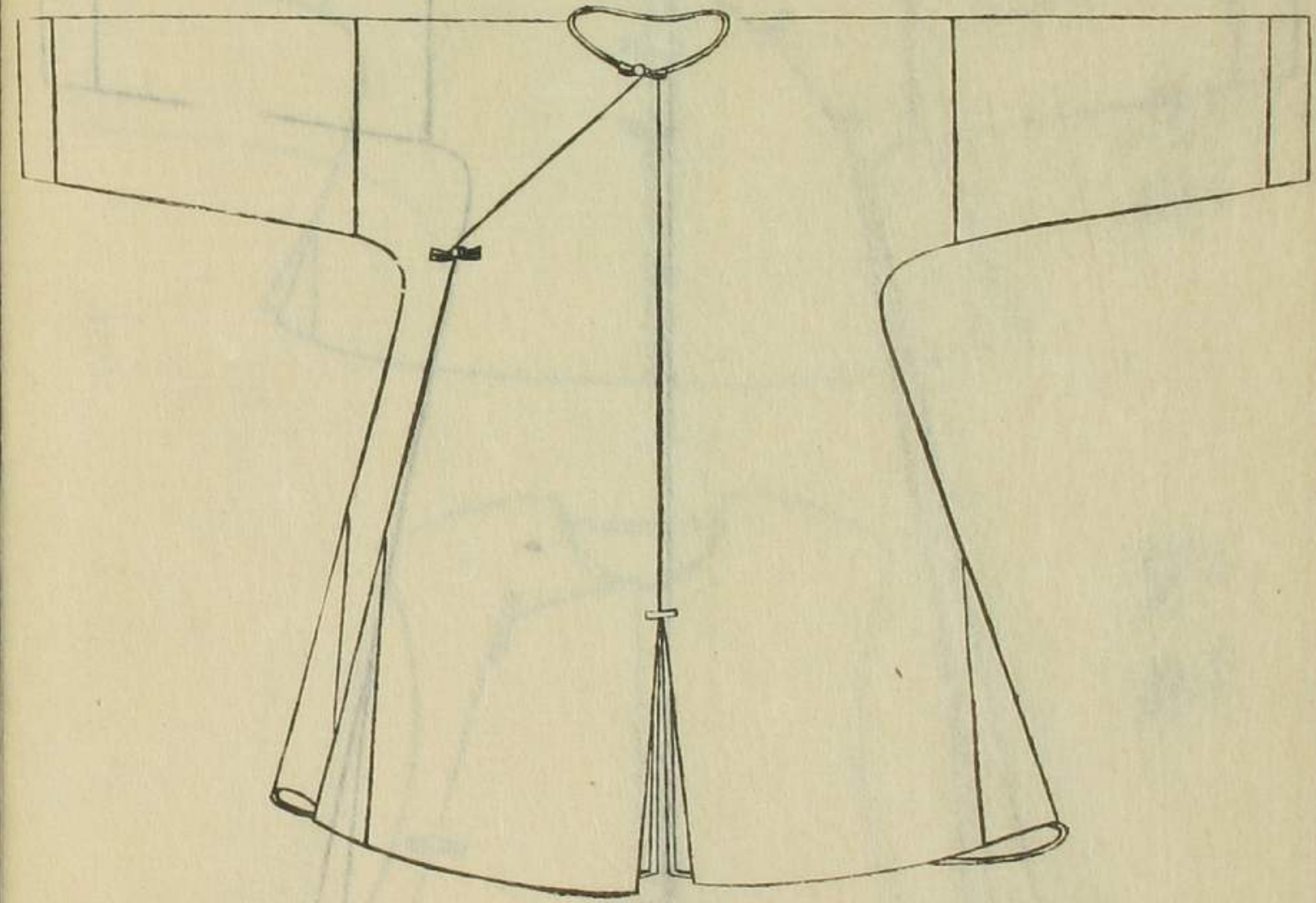
披風ひふう



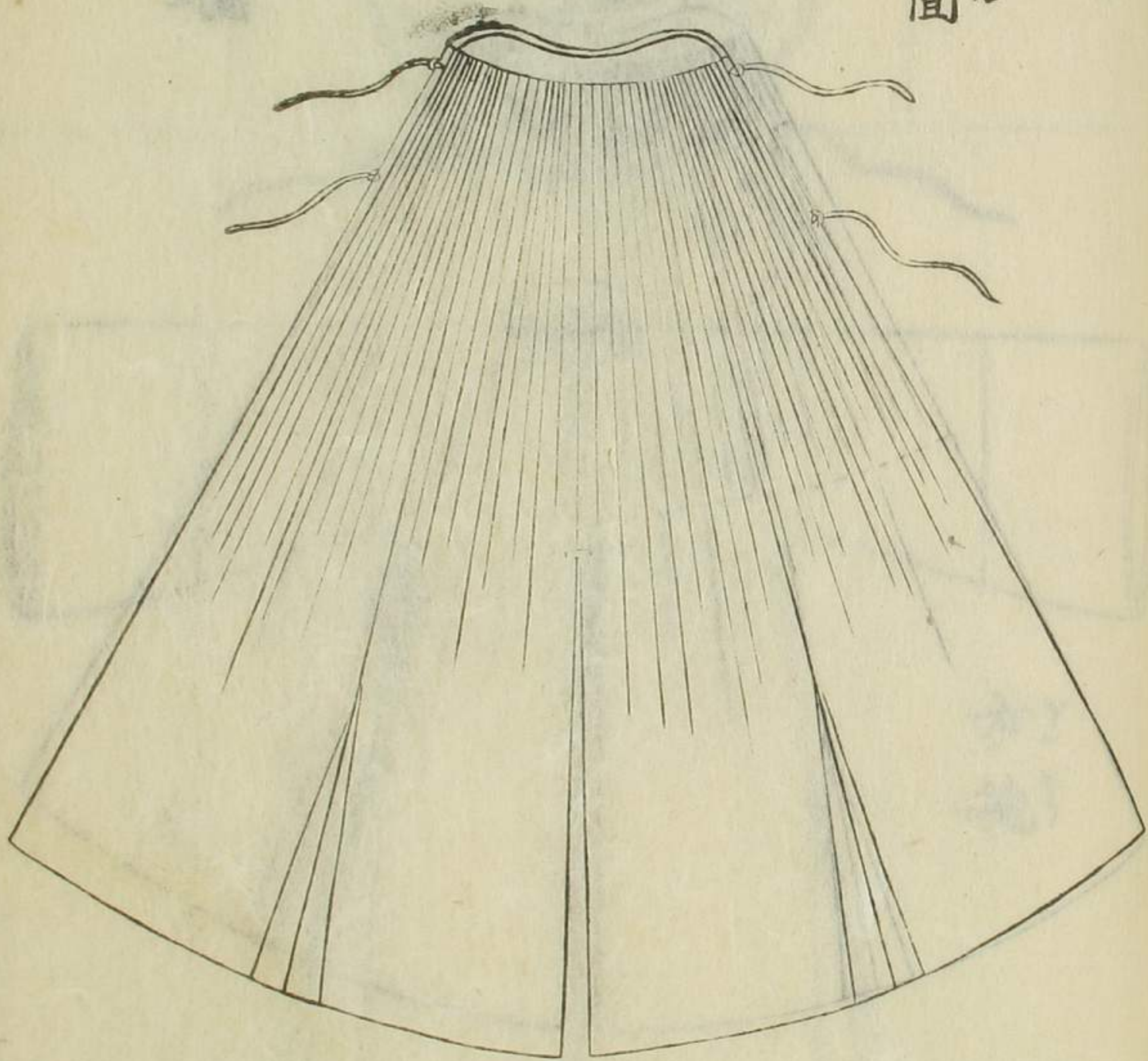
冠服

十二

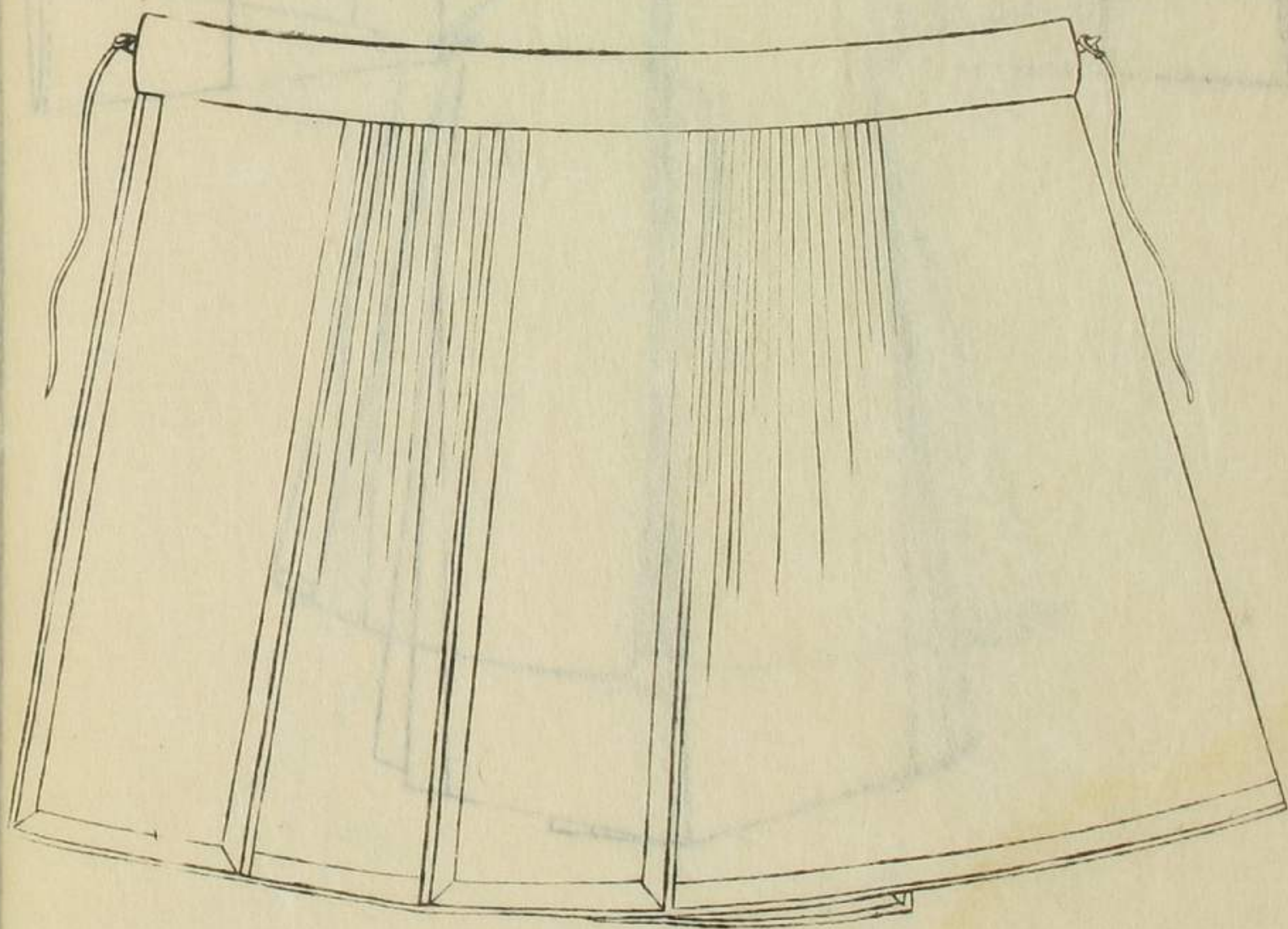
短衫たかみえ



裙子
前面



裙子

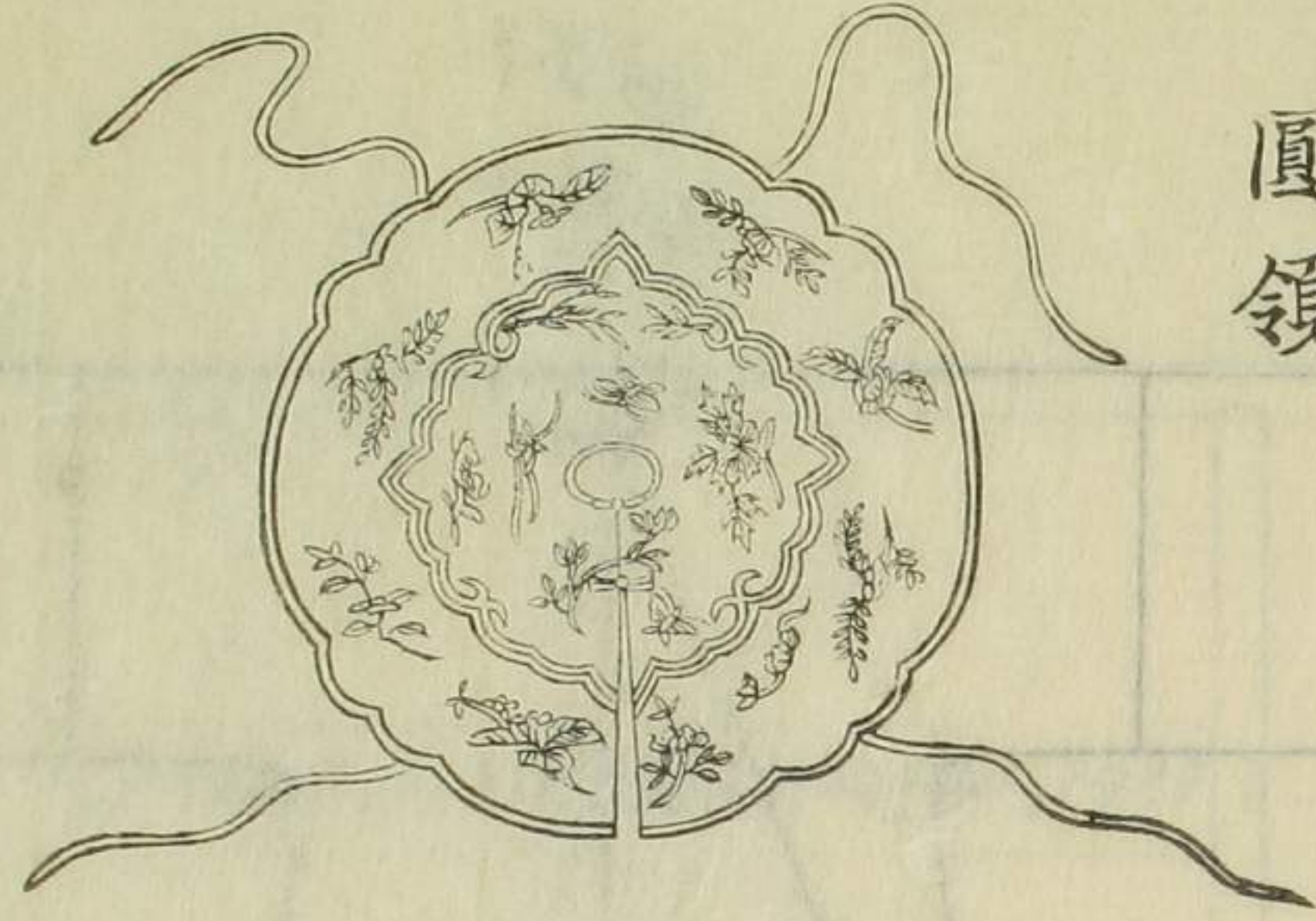


冠服

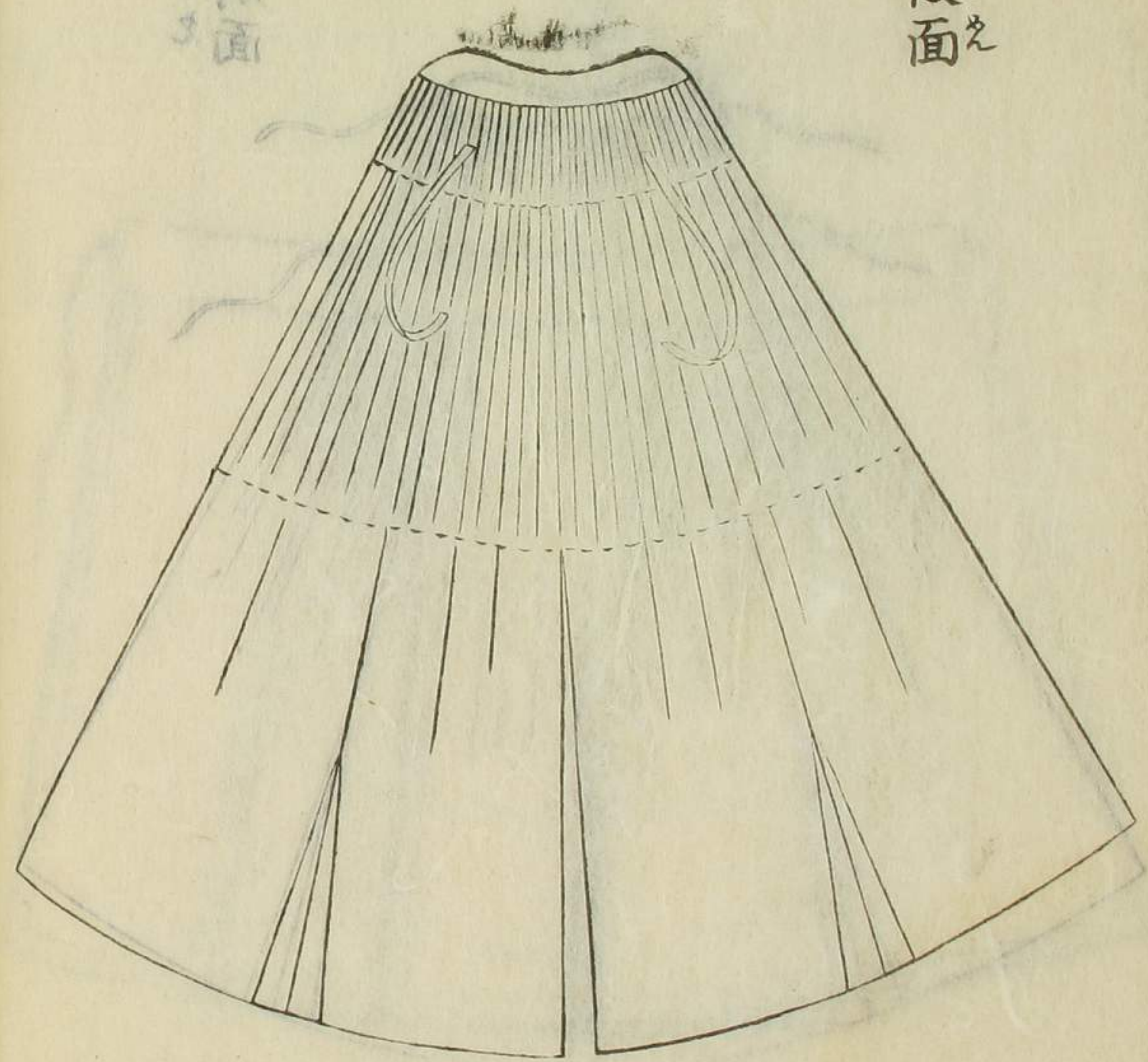
十三

吳服

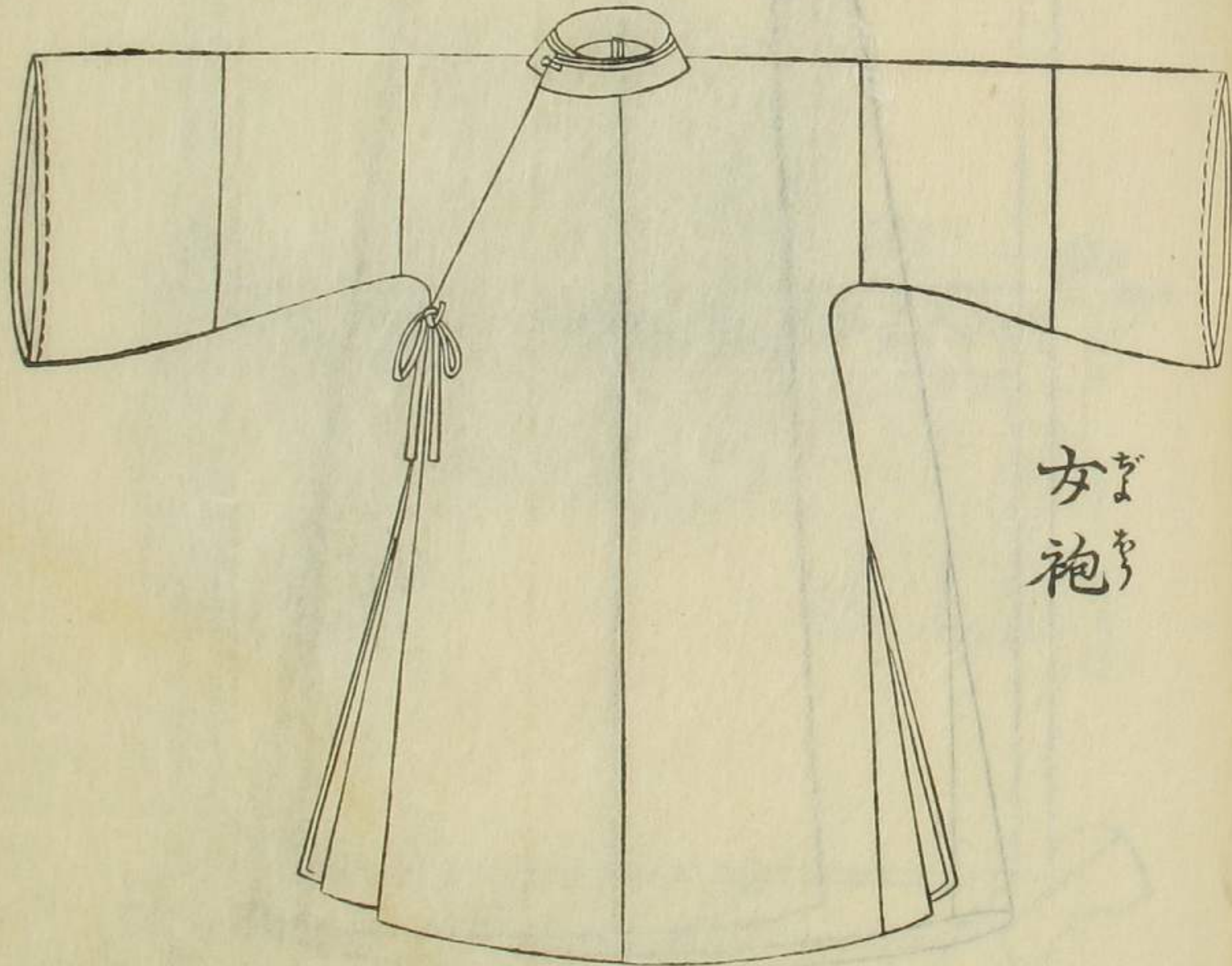
圓領



裙子後面



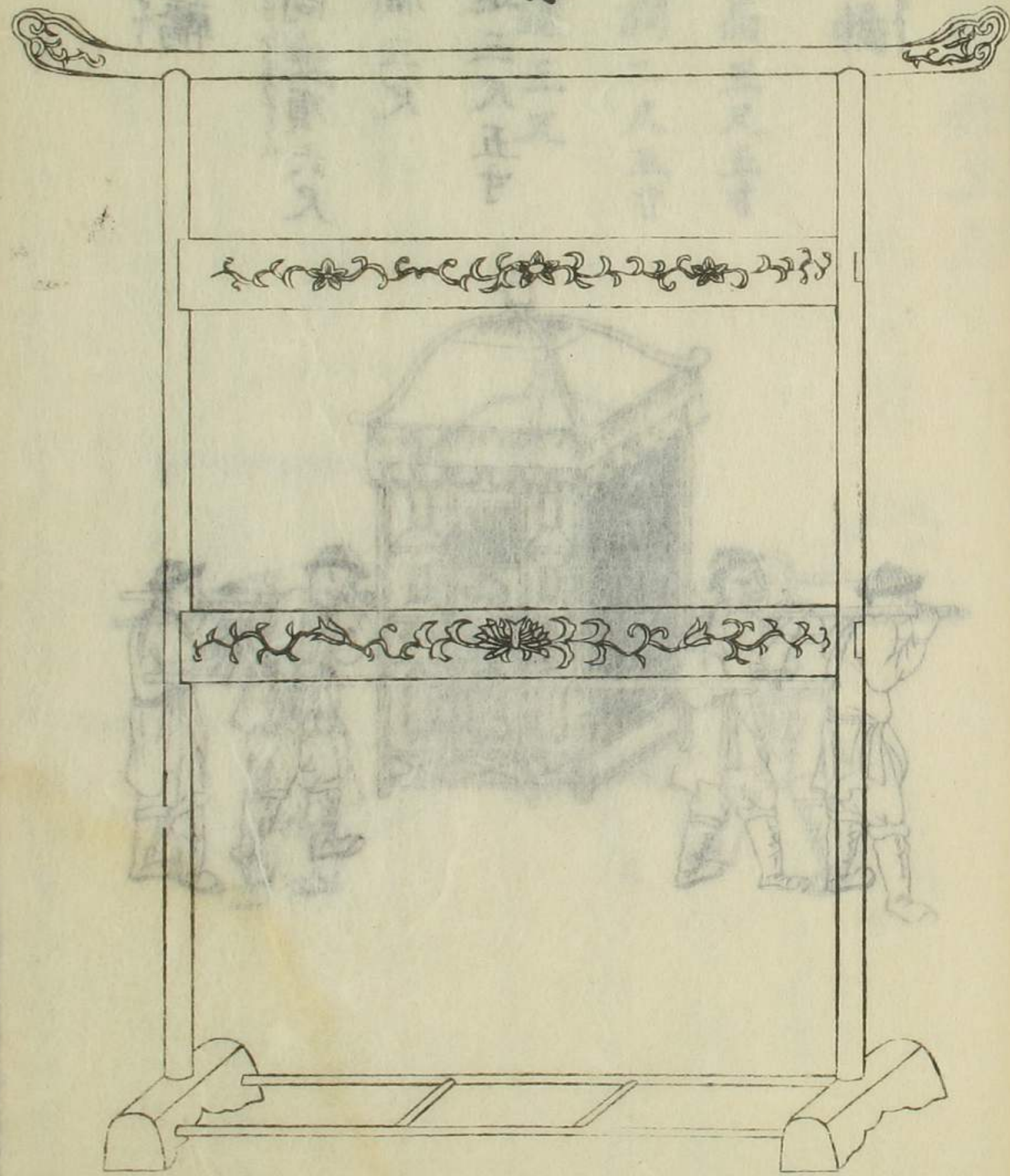
方袍



冠服

十四

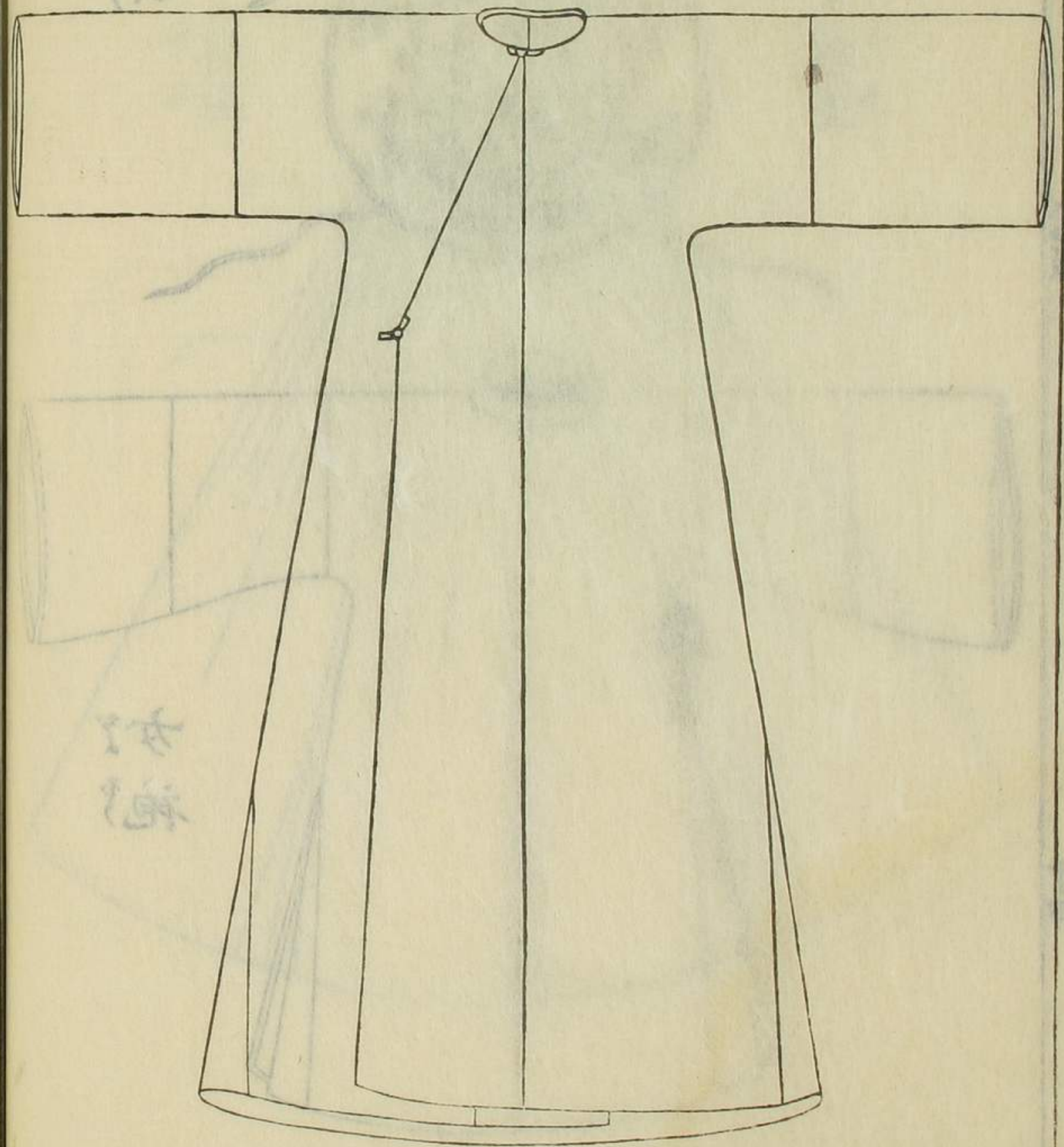
衣架



冠服

十五

浴衣

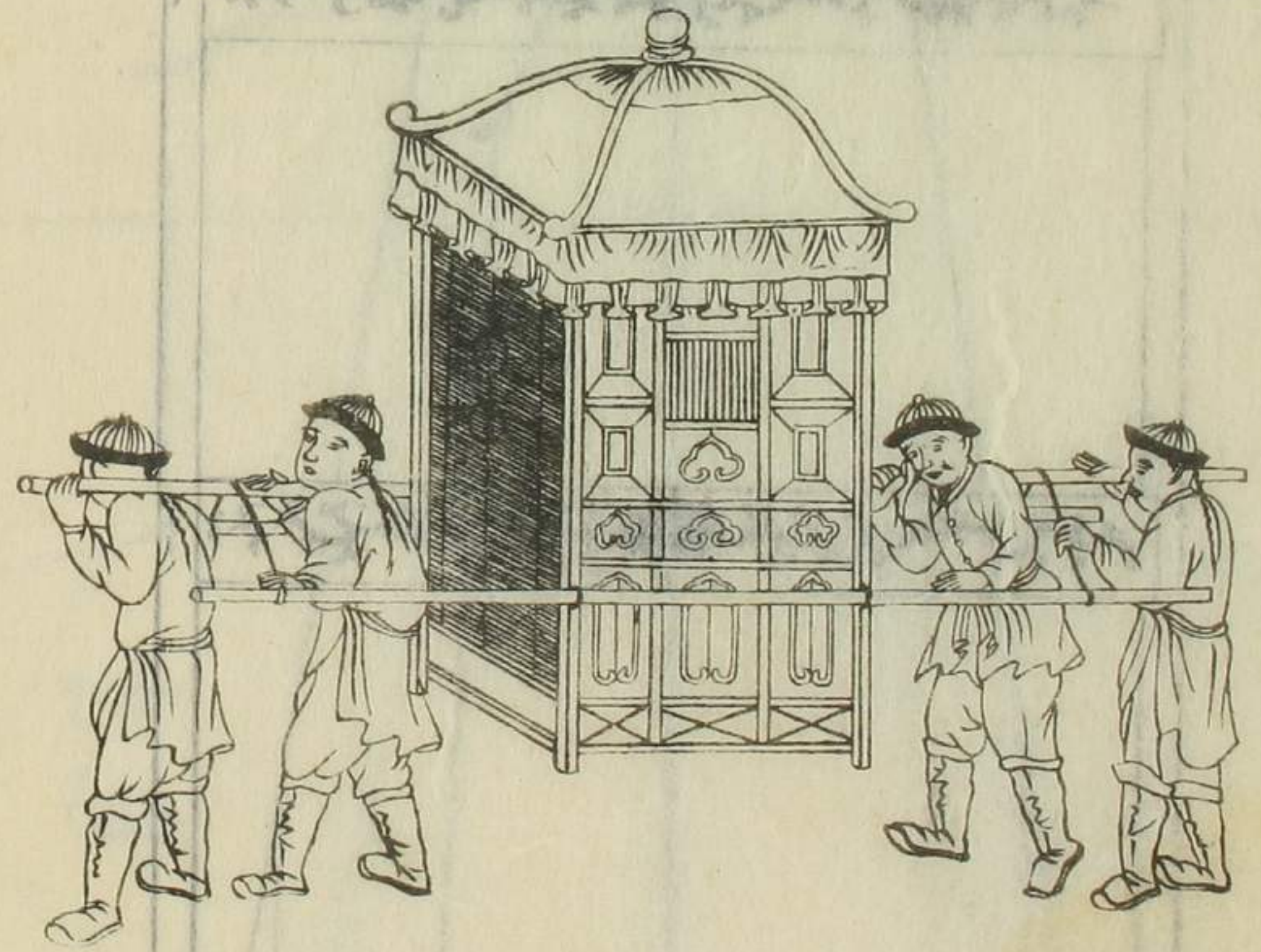


大轎たきり

高連頂六尺たきりあがりむろ

濶三尺

進三尺五寸

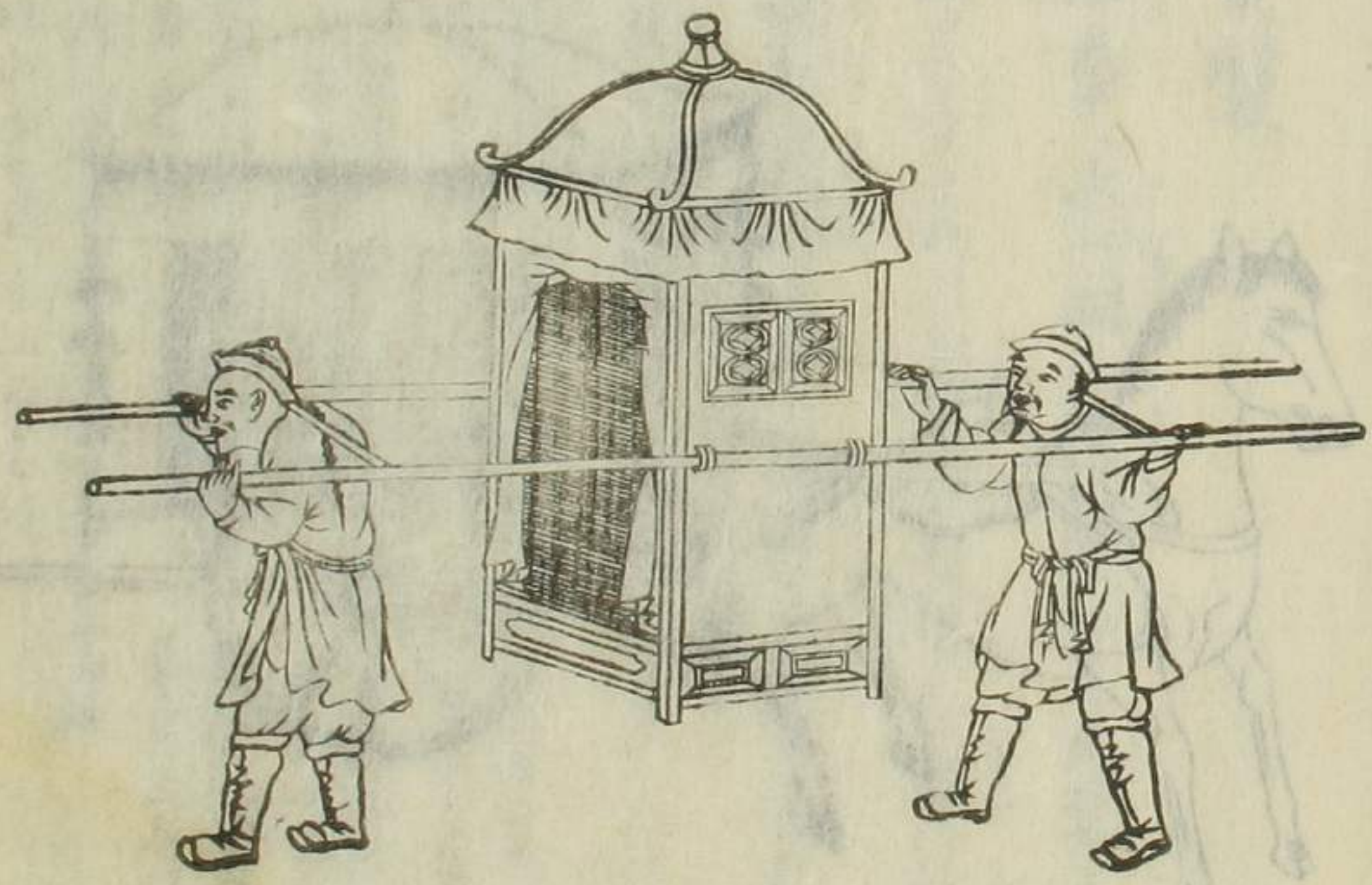


小轎せきり

高五尺五寸

濶二尺五寸

進三尺



經宛入小篋を因ひ或は錫罐スズみ入ふを錫罐スズみ入て買カひ罐スズの大小に依りて
 虫限高下河り日用の茶の磁壺スズ錫瓶スズ等み入おけり茶篋スズ錫罐スズ等の
 圖形家部み出す ○茶葉チヤ下中りの清水スズを炭火スズで煮カく能カ茶葉チヤ煮上りて
 煮カおけり水スズをわく入カ又カ煮カ茶葉チヤ碗スズみ茶スズをわく入カ其カ上カ滾湯スズを茶碗
 八分目入替カく蓋カをカあカ

○酒 蒸麴スズを水スズをぬく甕スズ或は桶スズみ仕カ造カるを十月を翌五月二月迄まで

の内造スズ造カるを量目スズの酒スズの種類スズよりて不同スズを法スズまカるカ

○酒名大畧 惠泉酒 常明スズ出カ産 烏程淨酒 湖川スズ出カ産 福珍酒 蕪州スズ出カ産

○潞安酒 山西出カ産 汾酒 山西出カ産 紹興酒 紹興スズ出カ産

○惣じて酒スズの壺スズみ入カ斤目スズに賣カ買カは五斤入十斤入不同あり壺スズ版スズ大約十斤入一壺

三分成と五分と程を下賤スズの者端スズ買カはカ酒スズ瓶スズのちゆれ十文二十文程宛

調系也酒壺酒瓶等凡圖形家部の部み出す

酢 九斗一夜水スズ浸カ一蒸スズ籠スズ中スズ蒸カ一能カ冷カして壺スズ類スズに移カしつれ

三日経スズて清水スズ二十斤スズ入カ柳スズの枝スズをぬく毎日スズたびくつきスズ分スズ七日経スズ右スズのふ

ろく日スズ湯スズせ其スズのち必スズ子スズを入カ其スズちろく事スズ一月経スズかして布スズの袋スズ成

以て後スズ程スズを去カ山椒スズ薑スズ栢スズの粉スズ成スズかして一編スズ煮スズ返スズ一用スズ也

醬油 大豆スズを下カ煮カるカ釜スズに其スズ中スズ一入カ豆スズ次スズ初スズ右スズ煮カ大豆スズを麦スズの粉スズ小

吏スズせ越スズ小スズのスズ一スズ度スズげ風スズのあスズるスズ一スズ斤スズ小スズ三四日経スズも移スズせスズ金スズ黄スズ花スズよくスズし

るスズ系スズ附スズ日スズ小スズ子スズ一壺スズ小スズ後スズ一入カ煮スズ成スズ入カろくろくスズせスズ半月スズ余スズをスズ経スズて又

一編スズ煮スズ返スズ一本スズ湯スズ袋スズみ入カ経スズも用スズも量スズ目スズの豆スズ糶スズ一スズ斤スズ水スズ七スズ斤スズ塩スズ四スズ日スズの配スズ法スズあり

漬物將醬油 大豆スズ或は黑豆スズを炒スズ粉スズみして一スズ斤スズ麦スズ粉スズ三スズ斤スズ五スズ合スズ湯スズ中スズでスズ拌スズ合スズせスズ篩スズのスズお

ちくくして湯スズ切スズ蒸スズ籠スズにスズ煮スズ熟スズく冷スズくスズ越スズ再スズ切スズ湯スズ中スズ上スズ小スズ菜スズ成スズ湯スズひスズ移スズせスズ

飲食

黄芩付くふ附同み于一元を掛ひ落し細く搗碎き壺み入考塩を入り出天か
毎日于数度乾かす十日経て色合赤くありたふ附用也重目麴一斤塩四十目の
配法を為し形くぬ中りに加減す毎一此漬物将酒油ハ大根丸茄子菜等一夜塩一
多能于乾此将酒油み漬りち也

麴 白米を淘淨して蒸籠或ハ甑みく蒸進み廣者上ハ芽を落し火室こ入

香蘿蔔 大根を丸のこに切一夜塩してよく于乾し生姜橘皮の糸切時蘿

小苗 茴香をおし加糖し中分合壺移み入酢を煮く上よを炎天み能于乾用也

香瓜 菜瓜をうき切一夜塩して其塩汁を煮返し右の瓜みかも能く

于かきり糸切の生姜紫蘇蔞蔞茴香をくく分合壺移み入酢を能

者らりて砂糖少し加し上みけ炎天に于乾し用也

豆鼓 和名納豆 大豆を蒸し麦皮炒磨子中を能移みしと煮豆一同み

拌合せし依にぬち者持ち油麴のきく移分壺能花のけりもき考

塩を能らりて右麴を桶み入考塩を入り浸みまみ入り湯分合を

桶み漬上よ石炭強く重し以て十日経て又煮塩を入せあも考元

のぶく漬く重しを五六十日経て用也を二十日経て生姜を漬

ふ生姜は皮去り短冊のこく細く切為塩み漬金納豆仕あも考

三十日を経く大形桶み入り生姜を入り拌合せて元のことく桶み

漬重しをかけ金百日後に経て用也を配法ハ大豆一斗大麦一斗水

一斗塩二升六合也若考塩をす分合壺移み入考塩を入り出天か

経く又是を入き合せ又残るべく用く此をくして入身ふこ一回み入て後く考

宜かきと考り此四考を考りて考りに考り考り

請客各品

桂圓湯 竜眼の皮を去り肉はともみ熱湯に浸し重肉の太く白く成るまで

時水砂糖湯 煮て煮る肉汁ともみ進み水砂糖湯の鏡餅に白湯を煮水砂糖

種見積り 煮て煮る肉汁ともみ進み水砂糖湯の鏡餅に白湯を煮水砂糖

以て器物に傳入塵を洗去る元の湯に竜眼を入る煮るまで

扁豆湯 茶に用ふる白扁豆を湯めく煮るまで初めは煮るまで

水砂糖湯 煮て煮る肉汁ともみ進み水砂糖湯の鏡餅に白湯を煮水砂糖

杏酪 茶に用ふる杏仁を熱湯に浸し煮るまで

砂糖をいじりてあつた粒を分量に見て煮るまで

鶏豆湯 一升煮るまで

煮るまで根子丸き四五寸づつ根を煮るまで

此方の鬼菱餅の製法は

雪粉糕 又百葉糕 糯米粳米等分して水を少くぬりて合米篩めく

蒸籠の皮ぬりひき丸粉の原こ二三分おして煮るまで

中の物より少し少く煮るまで

梨子を煮る切生菓子に少し

瓜子 橙子 等をすく

餃子 麦粉を水めくかき搗棒めく煮るまで

肉み猪肉を糸作りにして椎茸葱を細く切す包を蒸籠に煮るまで

紅粉糕 糯米三分粳七分白めく搗粉して湯めく生菓子に解其汁を

茶の粉をすく搗棒蒸籠めく煮るまで

餡を入圖のまじり包を煮るまで

のびんをとり白砂糖を入猪油を加よく煉合せ用也小豆一升のせん

砂糖三升の配法あり

蓑衣餅 一名太史餅 麦粉を粟の油と水等分みして搗あせ白砂糖を少

く捧めくつ又丸くかき先て餅のまよくしてゆき少く押しあみし

油少く黄色みねるをあげ白砂糖をぬりこの用也

藕粉糕 一名蔵粉糕 蔵の藕粉を水みく餅さ砂糖を入大ぶりく煉外も藕

粉を細末みして右砂糖たるをふ入搗搗小豆餡を入用也小豆餡製方茶と同

肉饅頭 此方饅頭の製法のまよくみして肉み猪肉葱をまよく切白砂

糖をく加餡に多用也

水晶糕 糯米七分粳米三分粉みして冷水みく搗搗白砂糖猪油少

く又蒸してをくす附長角み切用也

糖糕 糯米粳米等分粉みして水みく搗蒸籠みる蒸白砂糖を入

又く搗ゆか厚くのへ並一寸四五分かくみき油あまに多用也九蒸粉

一升み白砂糖半行の配法時宜ふよく加減等とら

扁豆糕 白扁豆を煮皮を去水入摺け紙一祖布の袋み入後とせん

をとりよくみきを細り去麦粉少く砂糖成く入拌あせ蒸冷して

成待く一寸四五分角み切二つはあせ其間み砂糖を入用也

右の外點心種くありとくも詳記くす大約右の製法おねり

菜類上等十六碗

熊掌 熊掌左右二つよく毛をぬり湯みく煮其汁を去酒樽油み

こめ能者熟く小蝦を炙り今守ぬり酒二分将油三分の配法あり

人の酒蔵み慮して加減をくか

藕粉糕

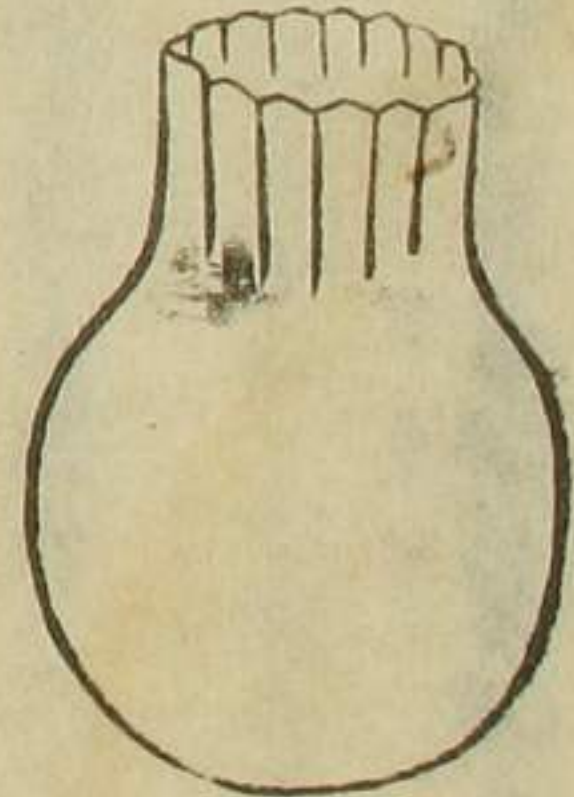
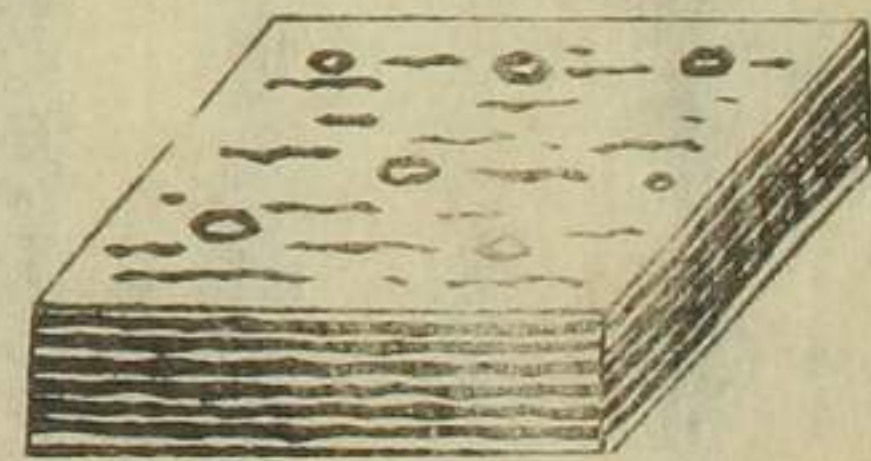
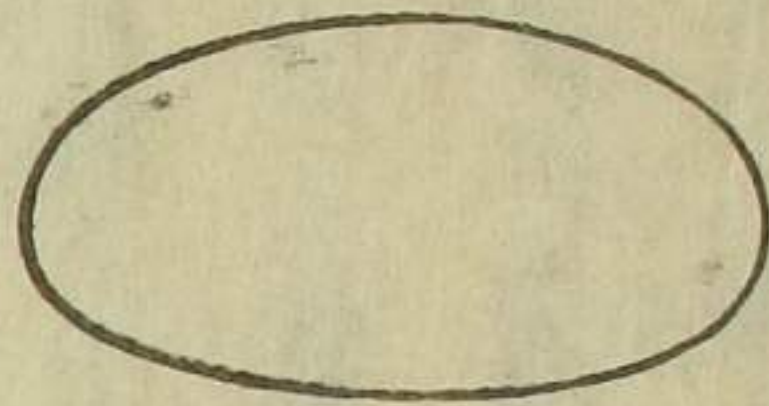
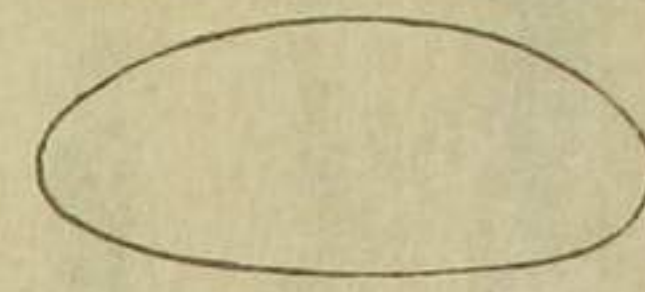
藕一作紅

簾衣餅

糖糕

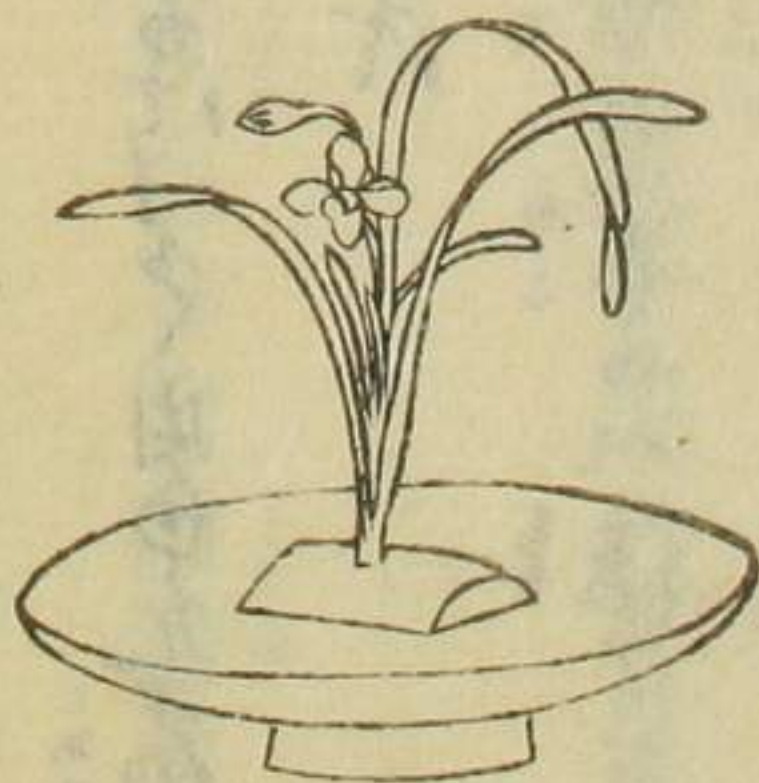
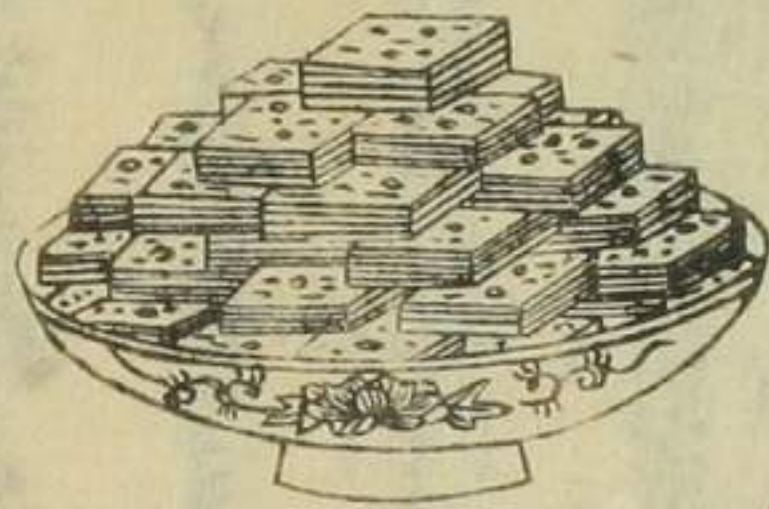
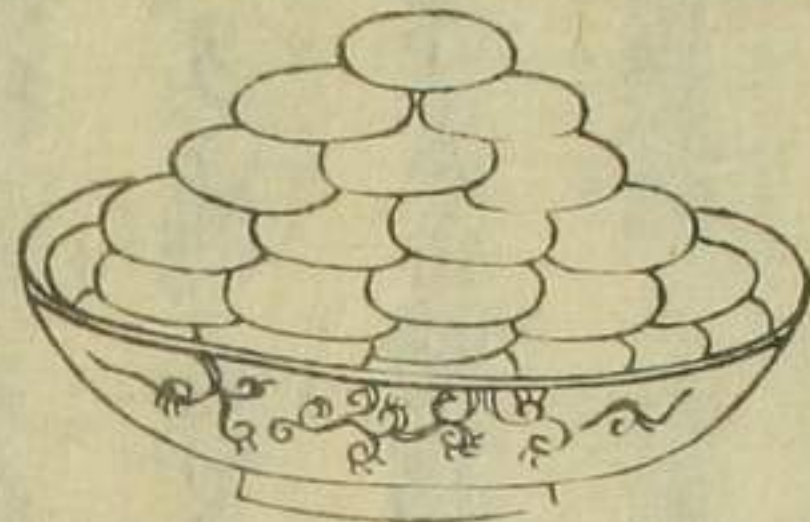
雪粉糕

餃子



點心盛器

像生花



鹿尾

鹿の尾付の所の肉を湯中へ半煮し近煮て湯を去酒樽油中へ煮

小蝦

小蝦を炙りて上にお煎菜をのりて酒樽油配法同

燕窩湯

燕窩を一夜水に浸し又湯めて能洗ひ毛塵を洗

鶏肉火腿

鶏肉系切みして煮熱し碗に盛其上に右を成盛りて

魚翅湯

魚翅を水に浸し煮て鶏をさす角切みして

鍋小油

鍋小油を入らば炒将油酒水を入塩梅して細火中へ煮去る

茸葱

茸葱を入るべく煮て湯中へ煮去る時ハ鱈を上にお煎菜水酒等分みして八分

将油

将油二分を以て之を塩梅にして用ゆ

海參湯

海參を湯中へ煮去る時ハ鱈を上にお煎菜水酒等分みして八分

飲食

六

酒樽油を之に塩梅一魚圓魚の圓推草葱を入者酒樽油の配法魚翅

湯みねね

○羊羔 羊の肉を一塊二斤程宛みして水みく能者熟一汁を去肉残よく

あし大根生姜葱を之に酒樽油酒みく能者皮骨を去く冷する肉残よく

切用也酒七を樽油三分の配法を者さるる酒樽油酒みく入事者よく一酒

油と肉者さるる上み加めね

○猪蹄 猪の股付れ肉を五寸角ふに切湯みく能者酒樽油

白砂糖茴香を之に加皮付の肉色あくねるまで者也木耳山藥葱を

入事酒樽油配法羊羔の制表みね

○野鷄 雉子の皮を去く暖付の肉斗厚く切鍋み油を初ね炒れけ酒樽油五葛

粉をゆ一加汁氣れをさるる用也酒八分樽油二分配法

○鮓魚 魚の魚を酒娘みく蒸塩加ふ

○鹿筋湯 鹿の筋を水に浸一七寸程み切火腿七煮汁みくよく煮熟

一酒樽油みく塩梅はいて肉圓推草乾筆葱を入者さるる

少酒樽油配法魚翅湯みね

○炒鶏 鶏を骨もに一寸ほど切鍋みあがれ引炒又をを

ひ一入半煮めさるる酒樽油樽油少一を入栗山素蒜を之に

煮熟一汁をえさるる酒樽油東坡肉の配法みね

○全鴨 あひらの羽付皮はいて皮汁損せぬさるる毛を去後をあし

稀米蓮肉を暖み詰藁みく巻湯みて七分程煮和者其汁をさるる火

腿の煮汁酒樽油を加塩梅一又能者煮熟一其藁を去全種の出せ

ぬきふして木耳金針菜葱を之に煮者煮汁酒樽油十分一樽油を用ふ

飲食

七

○鷲 鷲の肉或骨とも切湯みく能煮和る酒樽油みく煮熱す也

○解去美 蟹を煮る殼を去肉或鶏の煮汁酒樽油を入苜蓿を加葱生

姜を細くきり入煮熱し煮汁酒等分めて八分樽油二分の配法葛少

○煙乾 鱧を水に浸し石をすり能洗ひ猪肉を厚く切鍋み入煮し其油み

る妙猪肉にも炒熱し酒樽油を加塩梅して葛少細くきり入煮る酒

八分樽油二分の配法

○魚肚 魚のかわを水に浸し湯中煮和け鮮肉火腿の煮汁酒

樽油を加煮熱し椎草乾筆木耳等分めて酒樽油配法蟹美同

都て臭物ハ酒樽油少めて何止の只も洗塩梅ありしも小皿樽油

を盛並んく洗鹹ののこりも煮る鹹をまのむ者ハ樽油を付く吃すのみ

ゆかり用ハ配法ハ一定ハ分量ホー多く洗成よと

中等十碗或八碗 八碗の時ハ羊肉魚翅湯を減す

○燕窩湯 燕人す煮方ホホ松か一榆肉乾筆鶏の皮を入ホリ

○全鴨 煮かこ之小同ハ腹に詰とのねー蓮肉木耳葱を上まますホリ

或ハ樽油ホ水砂糖を加煮ホホあり

○魚翅湯 煮るこ之ホ同ハ魚圓鮮肉火腿葱等加ホ

○猪蹄 煮るホホにホホト蝦米海粉葱減ホ

○鹿筋湯 煮るこ之ホ同ハ肉圓葱をホ

○海參湯 煮るこ之ホホホト蝦魚圓葱木耳菰を加ホ

○羊肉 羊の羊羔のおと煮ホホ山藥をホ

○鯉魚 ぶねをホ煮ホト推草肉圓非をホ樽油を添ホ又油わけホ

鮎魚 干鮎 水み浸し 薄く切 鰯油を引 妙屋を上げ 鮮肉を薄く切

加酒 薄油みく 考ま蒜をみよ

炒鶏 鶏茶け 妙魚の身を油あわして 栗葱を加 考なり

醒酒湯 鶏をみ煮みし 肉残去 右の考 けみ 塩漬し 入 葛根 皮み かく

きんぎょ せきり 入 丸

回千 昂散美 盤に 卓子の上 妙

荔枝 竜眼 松子 榛子 蓮子 橘餅 胡桃

菓子 杏仁 雲片糕 落花生 瓜子 梳子 梳子

柿餅 明姜 太史餅 芝麻扁 連環 冰糖 瓜子 梳子

眉公餅 冬瓜糖 枇杷根 夾砂糕 桂花糕 佛手柑

風雨梅 山查糕 造花五六種 大根 西の 牡丹水 仙

右の外 時新の菓物 桃李花 紅香圓 橙子 等 此品 時 味 随 入 用 也

請客 各 不 排出 の 次第

茶 桂圓湯 蓋茶碗に 盛 じを 添 盤 也

卓子 熊掌 鹿尾 同上 煨窩湯 大碗 魚翅湯 同上

海參湯 同上 羊羹 餅 猪蹄 同上 野鷄 同上 鮑魚 大碗 鹿筋湯 同上

四點心 雪粉糕 小餅 餃子 同上 紅粉糕 同上 蓑衣餅 同上

醒酒湯 菜碗 炒鶏 餅 全鴨 同上 鶩 同上 蟹羹 大碗

煙乾 魚肚 同上

四點心 藕粉糕 小餅 肉饅頭 同上 糖糕 同上 扁豆糕 同上

茶 飯 右 卓子 を 引 回 千 を 出 也 八 碗 茶

十碗 菜の 出 又 茶 致 四 五 碗 の 後 點心 を 出 し 醒 酒 湯 を 出 し 又 茶 出 出 也

飲食

唐紙を菓子鍋み入上下に火を垂焼する

雪片糕製法

糯米二百目

大臼みちるが水よか二三日も経てよくあひ水を之
けらし日に乾くがごとく炒るがよし戸も磨り粉とけ

熟麴百二十目 白砂

糖百六十目

油をこしこすとい経水と合
し並ぶかた粉のかんやう

右三品を分合せよくこねし錫に型にい
上より圖のおとく掘りし物みく種れし上より厚紙を
西儀の鍋の内より入

煮る其粉も湯気の通るたる度と一煎する也を型を
鍋み入るが型の

内れ粉の高さみ鍋の内れ湯もかかると半分一也粉
の言さう湯をこれの

其湯より上み出さる粉蒸熟せば又粉より湯の方
多れば型の内れ湯入る

粉爛れ也火のかん炭火もくそく焼たきしぬやう
にしてよく蒸は

湯をわらして型の内れ湯入粉爛れ也鍋蓋の葉
に掘りし湯より其形

田家み用が鍋蓋のごとく右の粉蒸熟したる時
型の内れ湯もくそく三度み切

傾け出し麦粉の内み押入並冷ふを待て取出し薄く
片み切用ゆ

連環製法

生糯米粉一斤

麦粉八匁

白砂糖二十目

膠銘少

水五匁

是みく右の粉砂糖を餅みある位みか減と右より
粉ありを任二寸に五寸程

の餅と水湯煮並別生糯米粉五斤麦粉に十目白砂
糖百目糖銘ちや

えんみ一盃入一諸み搗せ右由てうる湯蒸熟小
二寸の程ちよくねかかん

ちねすは糯米粉をうら粉みしてむろくの紐の
おとく切丸を延して圖

のおとくうら油もく揚冷ふ代すら砂糖代めり
かき用ゆ

火腿製法

一名臘乾猪月在中に
製するは臘乾とす

寒中み猪の股を足付好く一腿は切らうよく
あひ毛を脱ぎ干し

干し乾し丸肉一斤に塩二十目程のほめり
炭火よく干し入日に乾し

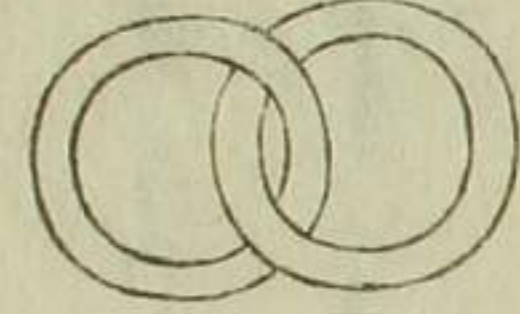
飲食

十一

杆皮棒
クハシロウ



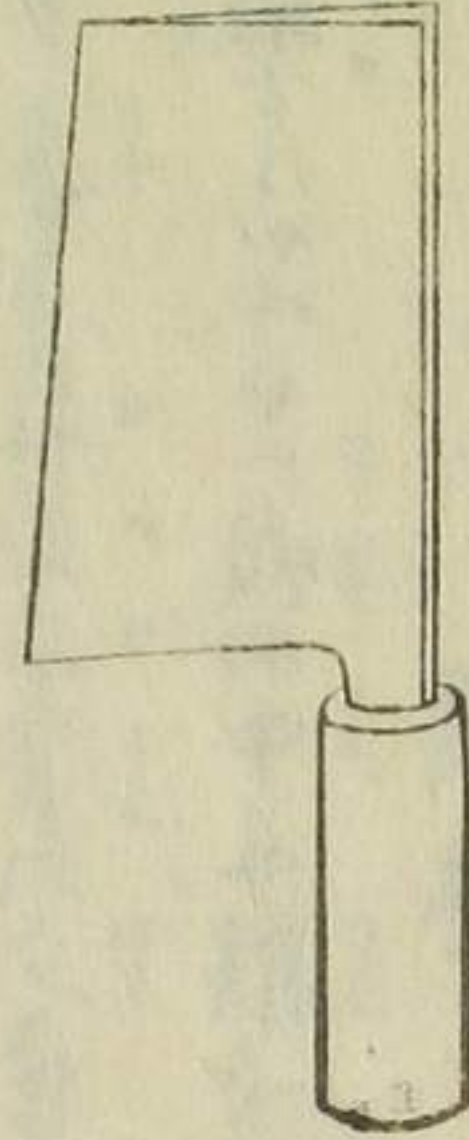
連環
レンゴ



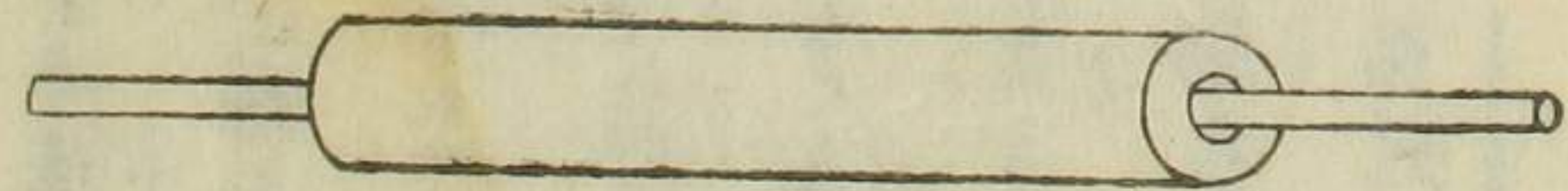
壓子
オシ



切片刀
セツペン

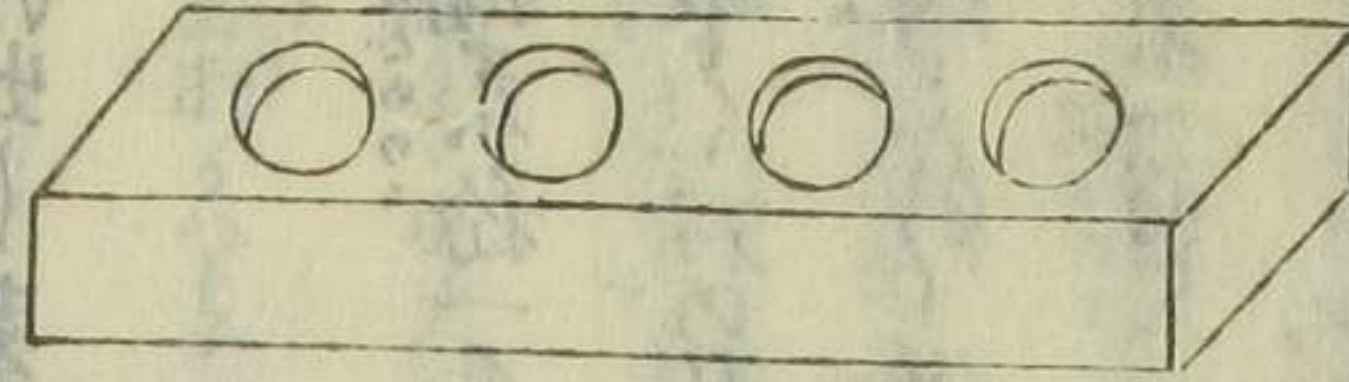


杆棒
クハシロウ

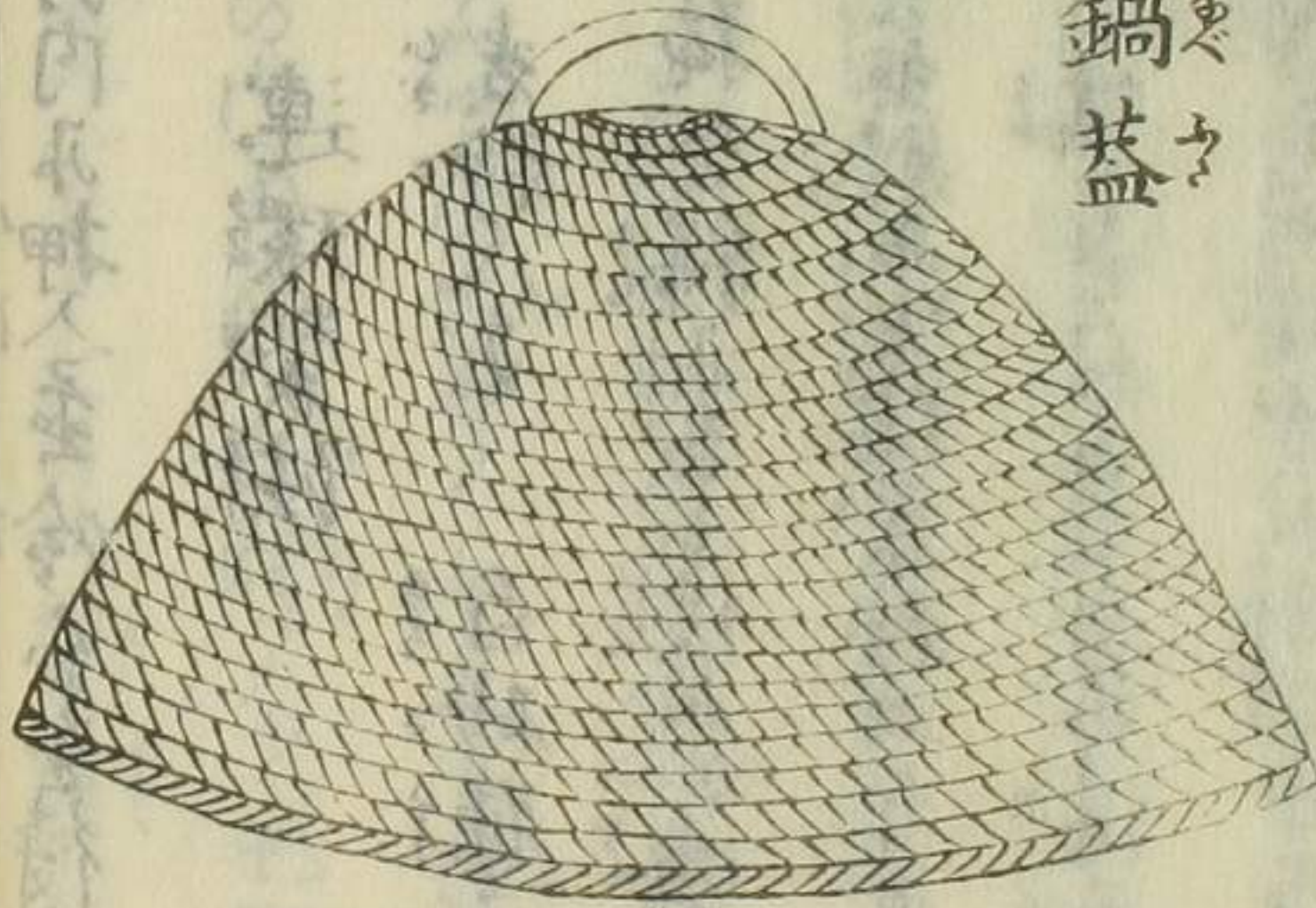


飲食

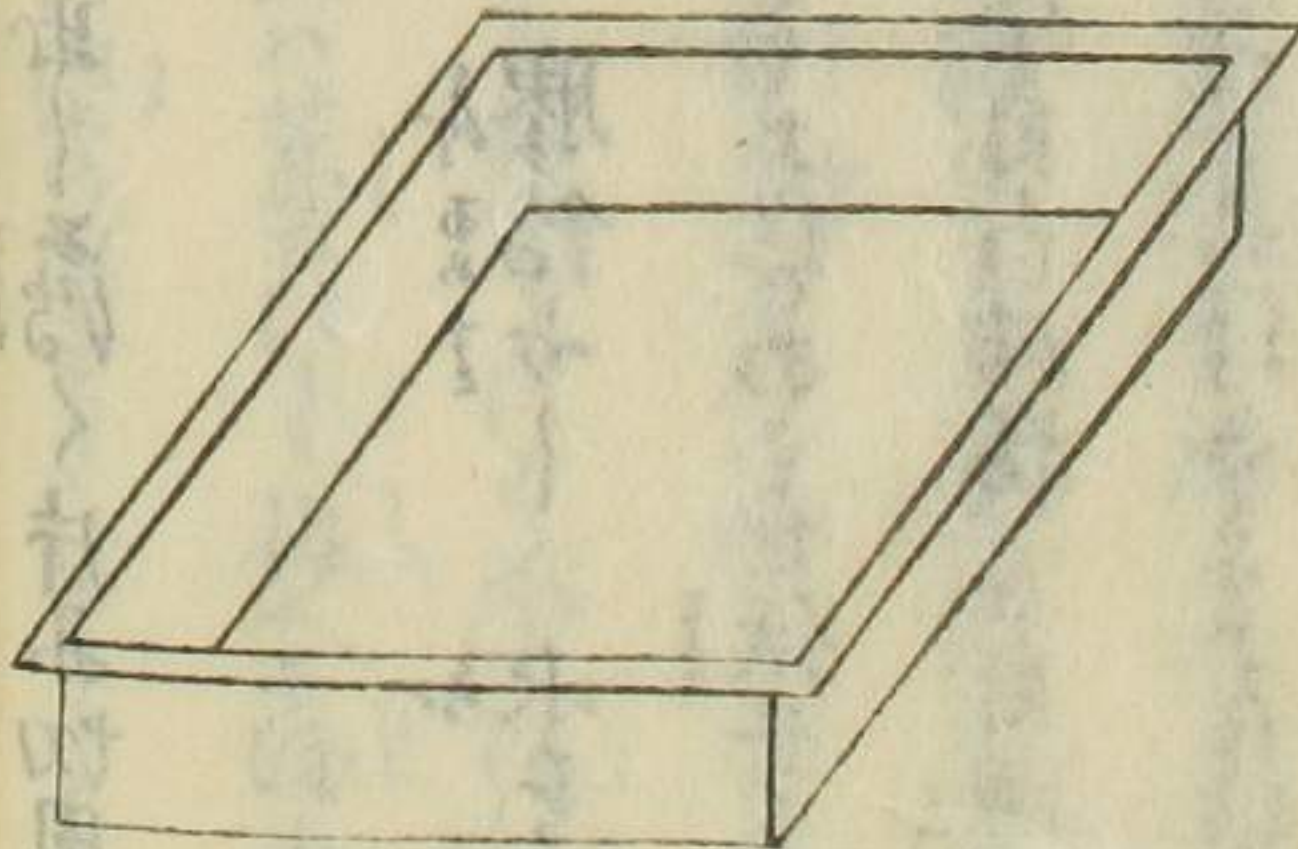
器 餡 木 做



鍋蓋
ナベ

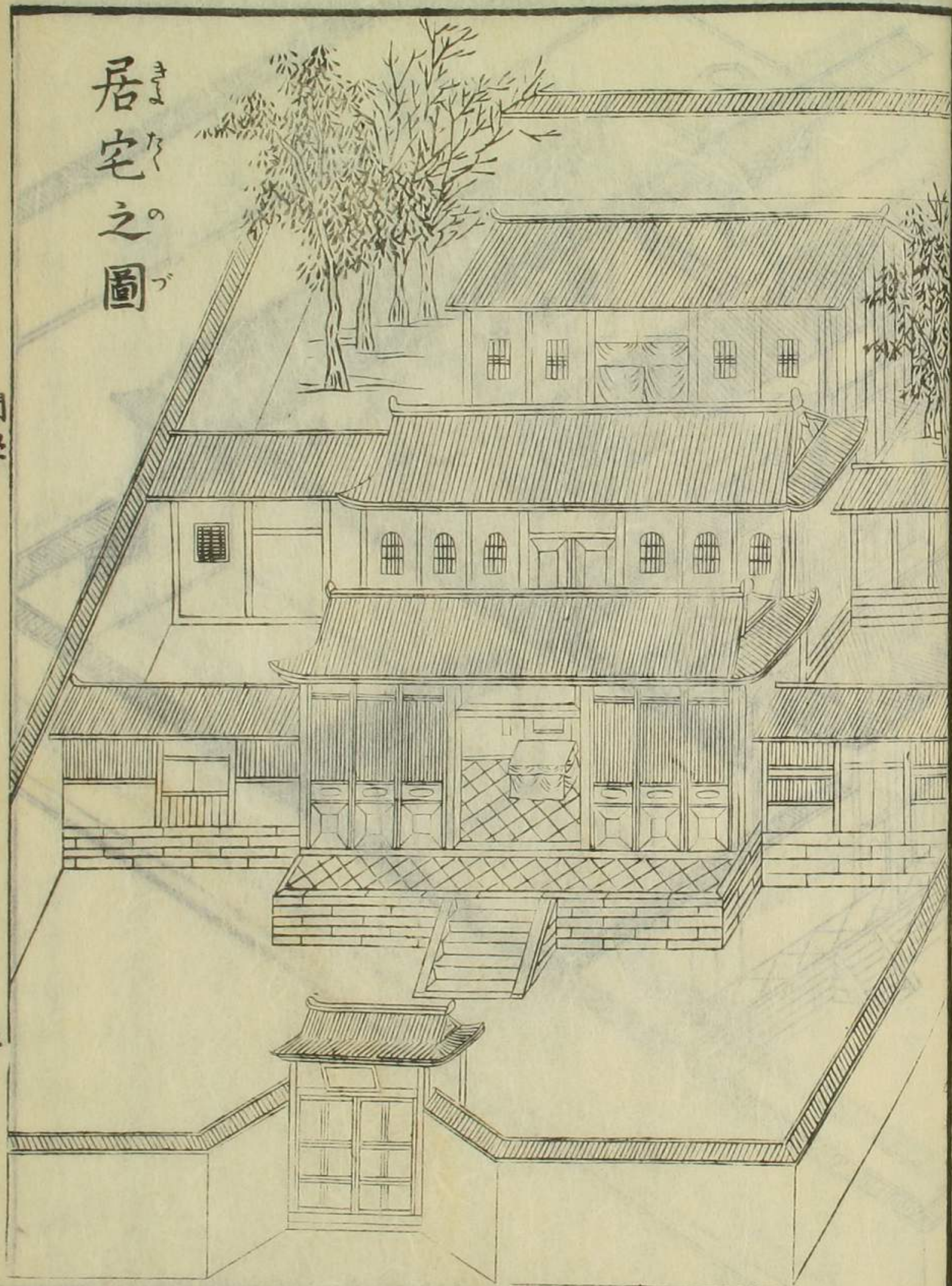


錫匣
スズ



乾風のあつた竹木十日経はる一壺又塩湯を冷しその内小浸一日り
 于此中に五筋みして乾くまでかろし茶のたまりはふし壺取り
 肉類をこき煮和らふみと鯛の内肉豆冠を二三ッ程入煮れば壺に
 和らぐゆめふ也とく肉は味よかひ酒多細火みと緩くと煮和らぶに
 干し

居宅之圖



閩學

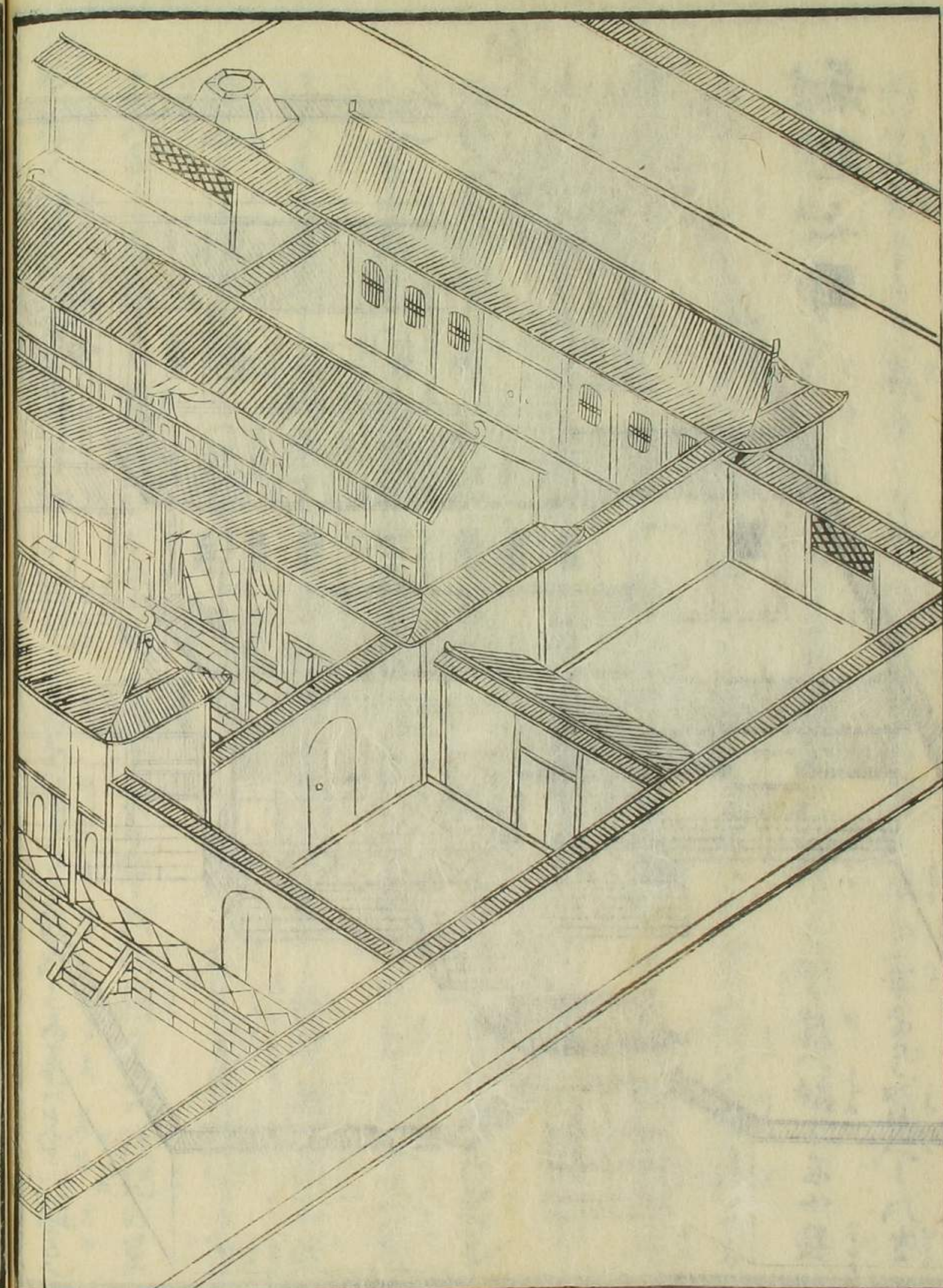
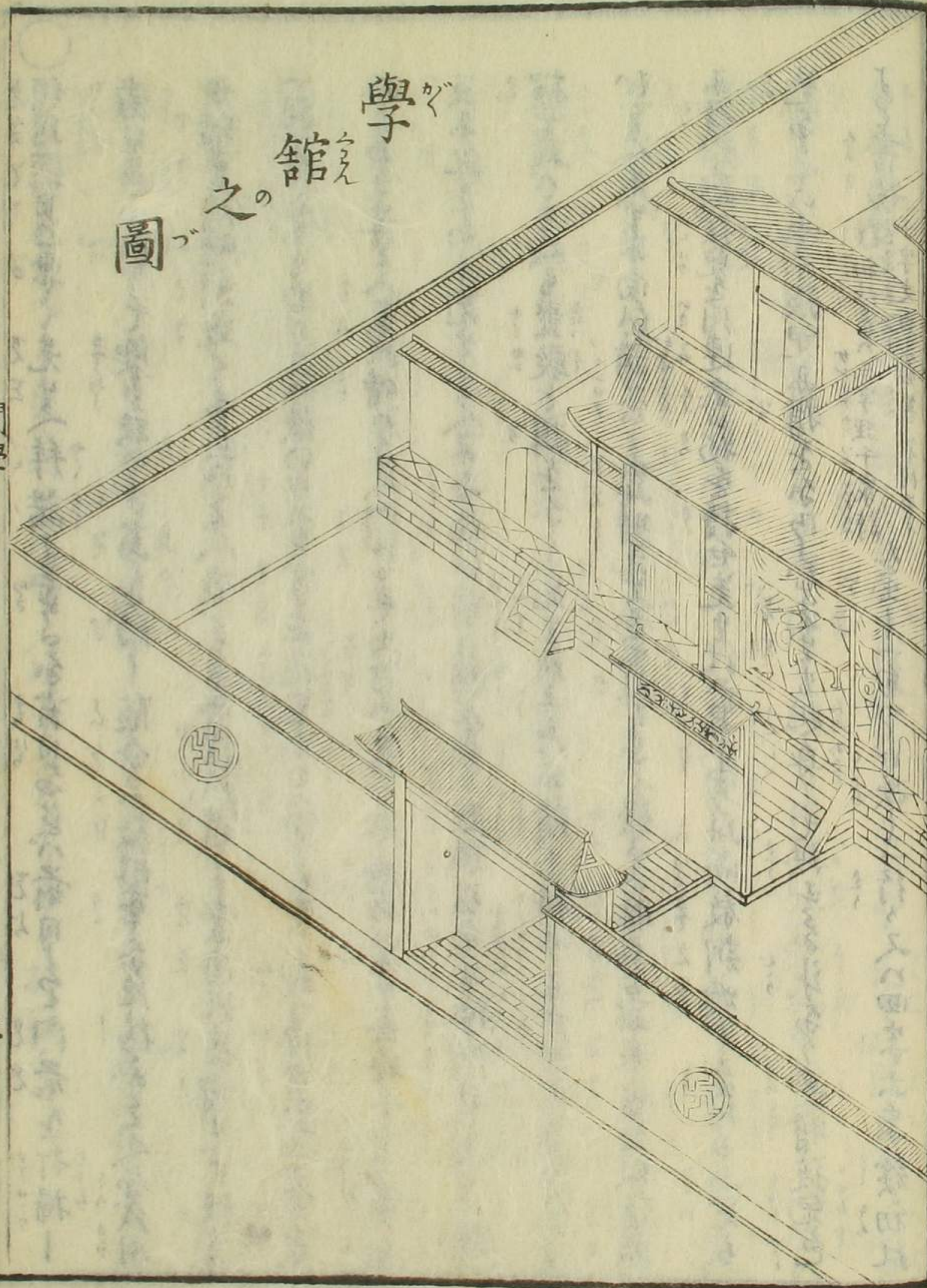
二

又ハ世傳ルルハ八歳中ノも學館ニ入リ句讀ヲ授ル事アリ皆人ノ此生
 付ルルコトハ八歳入學スル事アリ且ハ此ノ時ハ教始ル也詳
 事ハ其父兄先生ノ許リ孩兒當年級果ルルコト何ノ教も授ル
 間先生ノ清教授を受サセテ頼入ト可謂ル礼儀ヲ拜帖ヲ出ル共
 時先生ニテ作揖一何時中も亦テ頼入ト云フ也又兄も揖を
 然ラ高月又ハ月何日ハ吉日ハ入學ハ完成ノトモ孩兒を連ル
 とハも又ハ入門ノ前吉日ハ避ル何月何日ハ寡酒をテテ某宅
 法入來下スル一と約束スルも其時ハ先生も礼をテ拜望謝々但必
 費心ト挨拶ス又兄も一礼をテ告別スル也又入門ノ前先生ハ招請スル事
 定式カ一富家高家ノ孩兒を學館ニ遣ス前先生ハ招請スル孩兒の世
 を厚ク頼入意アリ此時後初メ孩兒も書を教ルも其教ぬも其見ハ先生ハ隨之

學館之圖

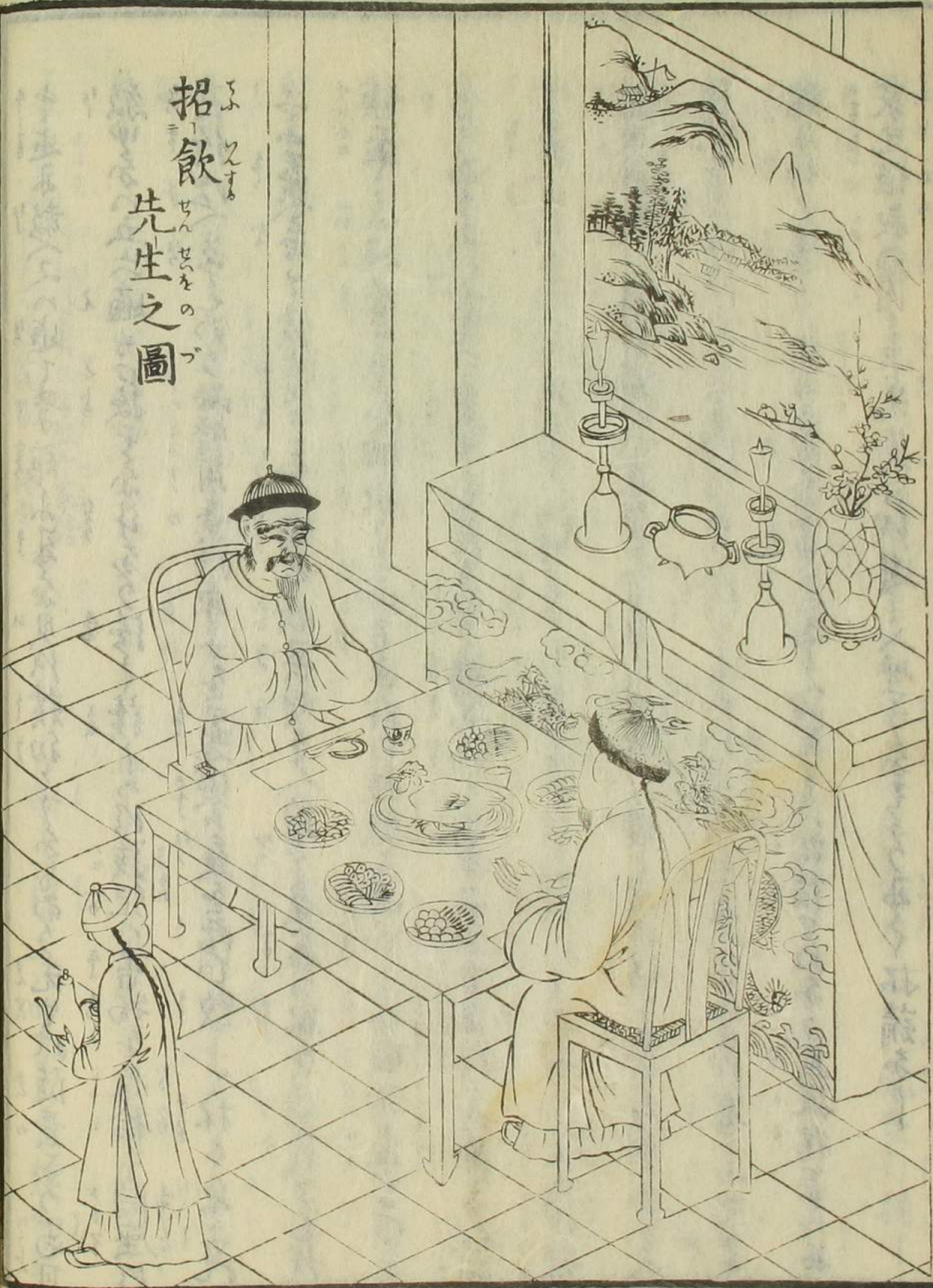
問學

三



○何月何日、先生に拜諾し、是より吉日あるに、前日、門前を打掃し、
當日、別して饗宴の儀を致し、随分不敬此事をば、折み人、成用
由、約束、時刻、近く、あるに、人、方、より、家、僕、成、遣し、案内、其、時、先生、使、と
一同、あり、あり、又、使、の、口、を、再、並、就、來、と、返、す、と、あり、或、時、分、茶、因、み、及、を
ぬ、と、あり、先生、入、來、此、時、へ、人、門、に、出、出、亦、あり、外、廳、の、口、に、出、出、亦、あり、賓、と
互、み、礼、を、お、し、先生、主人、み、お、向、ひ、前、日、特、蒙、下、臨、所、以、今、日、踵、門、拜、謝、と、換
撥、す、れ、ば、主人、も、豈、敢、と、揖、を、お、し、先生、成、上、座、み、請、し、椅子、み、座、せ、し、茶、成、成、
む、主人、先生、お、向、ひ、請、茶、と、云、此、時、先生、立、て、礼、を、お、し、椅子、み、腰、を、互、み、寒、暖、を、叙、談、話
み、主人、孩、兒、を、引、連、書、物、を、持、せ、先生、此、成、來、り、此、間、教、訓、頗、く、盡、た、る、小、兒、
是、あり、と、い、ふ、孩、兒、み、揖、を、お、し、先生、も、起、身、し、て、拱、手、お、し、あり、其、時、孩、兒、包
よ、る、書、物、續初此書只三字經千家詩 を出、し、一、句、づ、口、換、し、一、行、く、又、い、回、字、六、字、讀、初、此

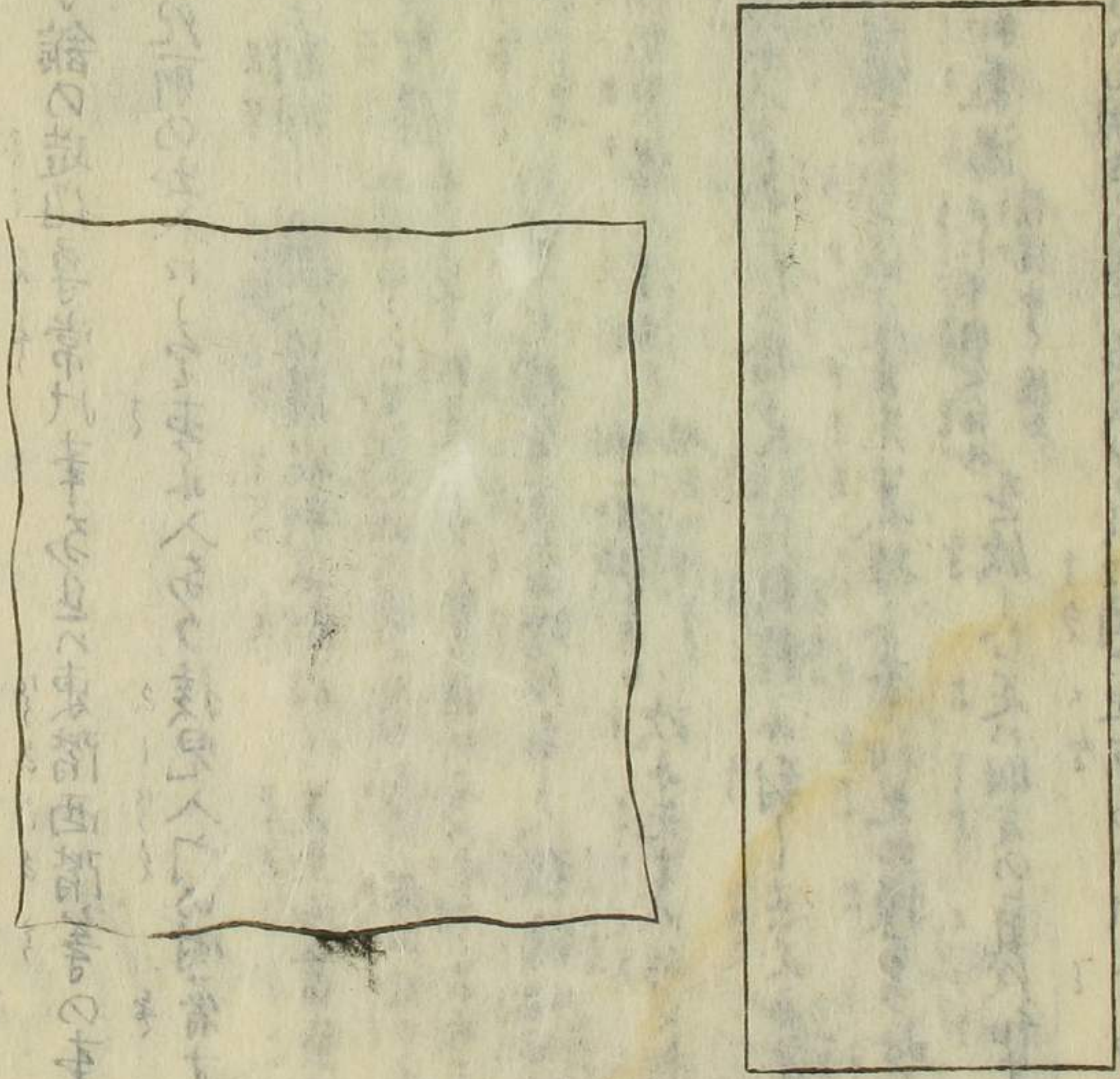
中、近、み、教、又、い、進、て、學、館、み、お、向、ひ、日、成、讀、初、と、す、か、も、あり、先生、此、隨、意、あり、當日
教、ゆ、か、い、五、六、遍、も、口、換、を、お、し、あり、讀、く、讀、く、孩、兒、の、書、物、を、收、拾、し、陪、座、に
其、修、治、と、い、ふ、と、あり、此、時、用、意、は、卓、子、を、並、饗、宴、後、を、居、し、物、と、て、杯、を、卓、子、に
上、み、並、置、し、成、賓、各、一、同、み、飲、其、時、主人、の、方、より、客、の、杯、を、頂、戴、す、成、成
領、盃、と、云、返、登、す、か、を、回、敬、と、云、此、る、み、右、の、孩、兒、を、呼、出、し、奉、敬、領、盃、當、此、事
も、あり、又、い、小、兒、の、書、物、の、あり、酒、宴、終、り、て、卓、子、を、方、舟、行、く、の、菓子、糕、品
を、並、置、成、成、を、事、定、成、あり、此、時、賓、と、打、話、し、て、當日、の、款、待、を、換、撥、し、多、々、攪、擾
重、來、拜、謝、と、い、共、辭、を、お、し、主人、も、豈、敢、怠、慢、と、互、み、揖、し、先生、成、成、主人
孩、兒、を、引、連、門、口、に、送、り、門、内、ゆ、く、引、き、も、作、揖、け、り 其、後、入、學、の、日、成、選、し、小、兒、學
館、お、向、ひ、學、ぶ、小、身、あり、者、又、い、貧、窮、あり、主人、先生、成、拓、請、せ、ぬ、あり、且、孤、獨、等、の、其
家、兄、伯、叔、の、内、より、先生、日、成、選、し、入、學、す、か、を、り、め、く、拓、請、お、し、



招飲 先生之圖

○ 孩兒を連れて入門のとき其父兄と一同小籠の帖紙持来し学館へ
 へおえしと学館の造作尋常其事止の東階西階等の事あり門を入
 外廳より登り廊の出入口より入る孩兒入門の時着す衣服を實
 客付来の服と制同一度人の禮服別み制於し先生と書童管童
 とも小側 小云付聖儀 函儀ありい至聖先師の字紙用も多し其儀幅巾あり又書儀紙土
 紙をいふ 此等先師の字紙用も多し其儀幅巾あり又書儀紙土
 国の字紙も供奉す事あり 此等先師の字紙用も多し其儀幅巾あり又書儀紙土
 他国も賣出は前ありと云 此等先師の字紙用も多し其儀幅巾あり又書儀紙土
 を備へ畢しハ孩兒聖儀小禮添し 此等先師の字紙用も多し其儀幅巾あり又書儀紙土
 身分相懸小銀七八ありい拾り封筒小封し其下小袋とて和唐紙
 を小く切張付其紙執儀と書先生捧奉事初見の儀あり此時先生同門
 の書生或集先和氣湯 此仁事肉を白湯 在飲し是ハ朋友の和氣和すふ心持と
 何国の字紙もくも用由事ありあり此江南の地方あり事あり人ありと云

書包藍布



他国めくも用ゆる事あり是より毎日功課のさく替古あり早晨中書箱小
 あり先座上の書係小向ひ化揖し次小先生に案茶小あり他揖し自己を
 請持の持子小あり書物を案茶小並休息後さく先生書生小しり久
 来々讀書とふ其時先輩の者より先小秘有古其朝如席の速速小しり
 次牙をさふもあり行着帳面都て書生小書物成先生の案茶小並色を披
 き書物成れ出し前日授てさ前を三四遍讀みれば先生右の書成りて
 背誦をさらしむ此時書生小先生に背成前日習ひ得さ一背成誦と毎日
 回成りる其背誦の時一字めくも讀遠ふ時の元の坐小返し其次第の
 書成成り出し句讀を授さかり句讀の授け争う先一句宛先生れ口う
 ばし讀三四遍も一回成讀さのち書生一人讀あり其間成成成り句讀
 ありひ小點圈を加ふ句と行の右小圈し讀と行の真中成二點成加ふさくち

問學

小圖成加の事もあり若一字両音義理異多あり字々其四聲ありあり
 平上去入を分け小圖成點は是の門生十人己三四十人近成教三月をこれ
 法あり又十人己下此書生か色ハ初學の時塊頭字
 を以て一日か二字二字三まに次第に見知らしむあり認字とらたて初
 日か認二字二日月之認三字前日れ三字成も打はせし見知しむむすひ生
 且月の方氣落凡者ありハ初雅の者且ら門生とすし然れ時書讀行えぬ
 己之ハ教養す法あり元認字三百字ハ過しハ書讀成あり漸く書業
 進し四書五経成讀む且毎朔讀書の時ハ容成整定ハ句讀あり
 成凡字々分曉し讀書中ハ化所を見事如く化物成読ハ事如く遍
 敷を細か記し且遍敷満くハ北月誦ハかたれ時ハ北月誦あり近敷遍も讀む
 遍敷満くハ北月誦ありハ北月誦の満くハ手ハ讀む是中をかくハ得るハ

書生
 禮拜之圖



訓學

七



拜



跪



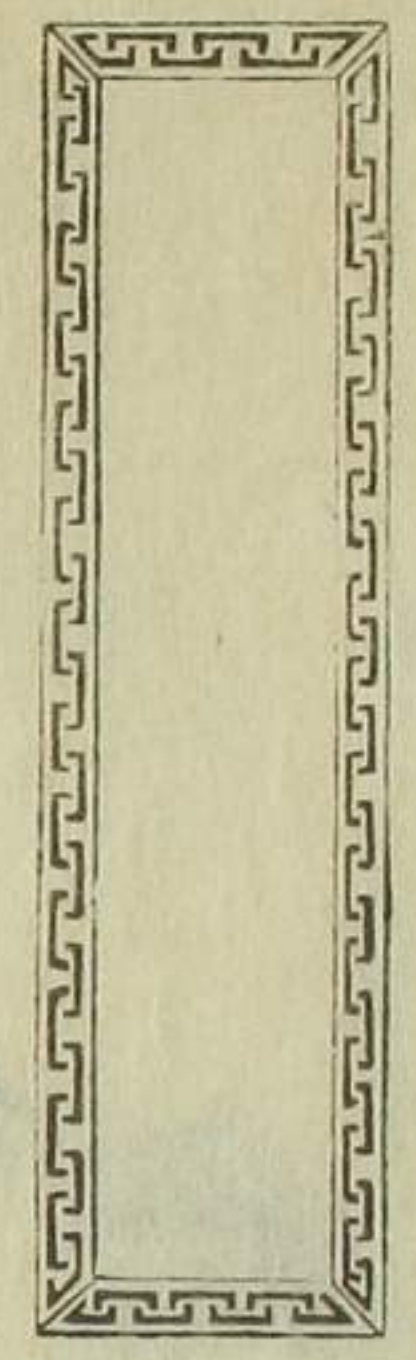
拱手



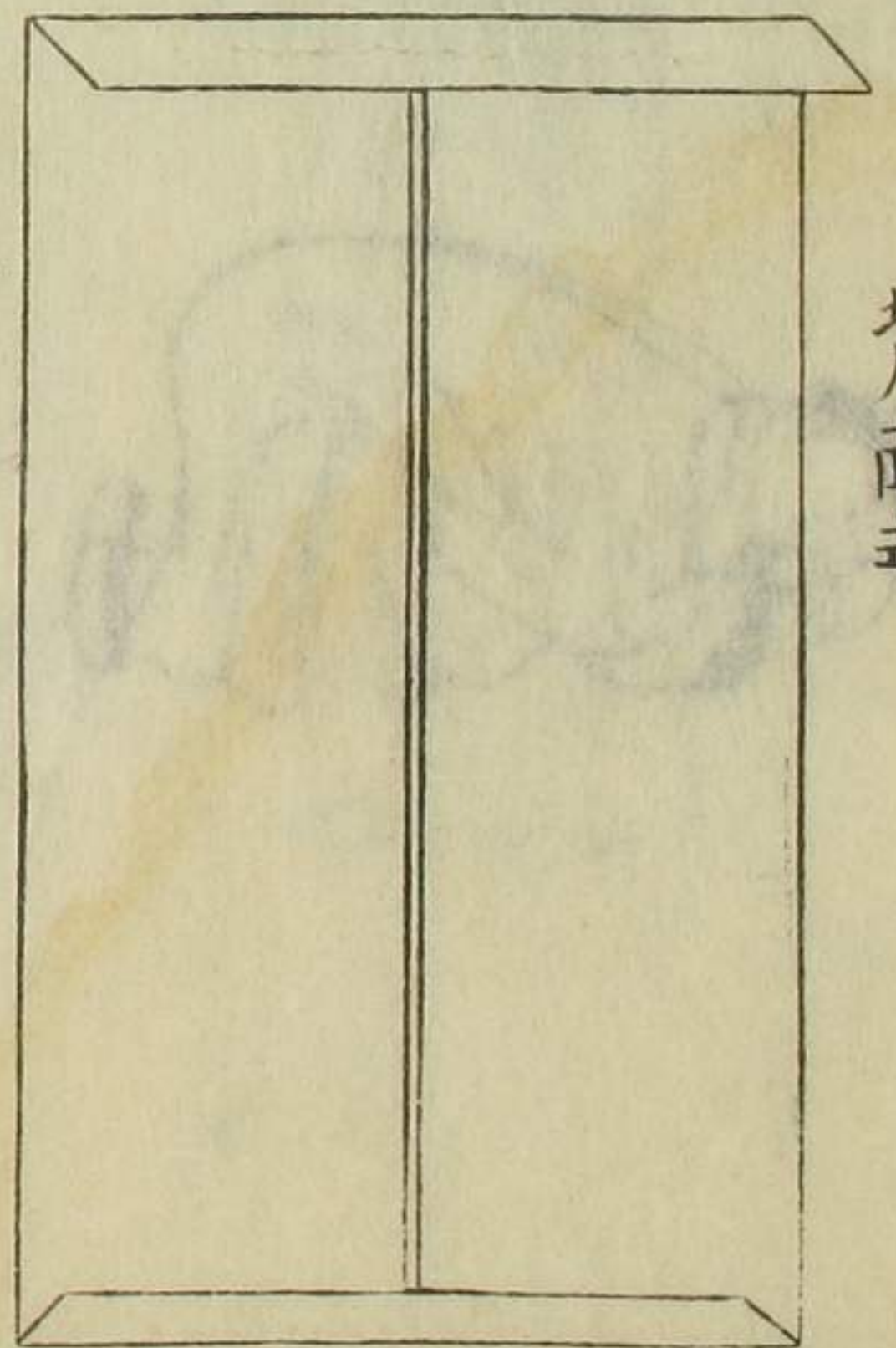
興



封筒同大小不同用白綿連制衣造 正面式



北月面式



封筒釘封面式 面用大紅或梅紅箋貼固上下轉至後面糊貼牢固

背面式

某姓某 字 老長翁台展

某姓某名具押

封 某月某日發 封

贄儀

[Faint vertical text, likely bleed-through from the reverse side]

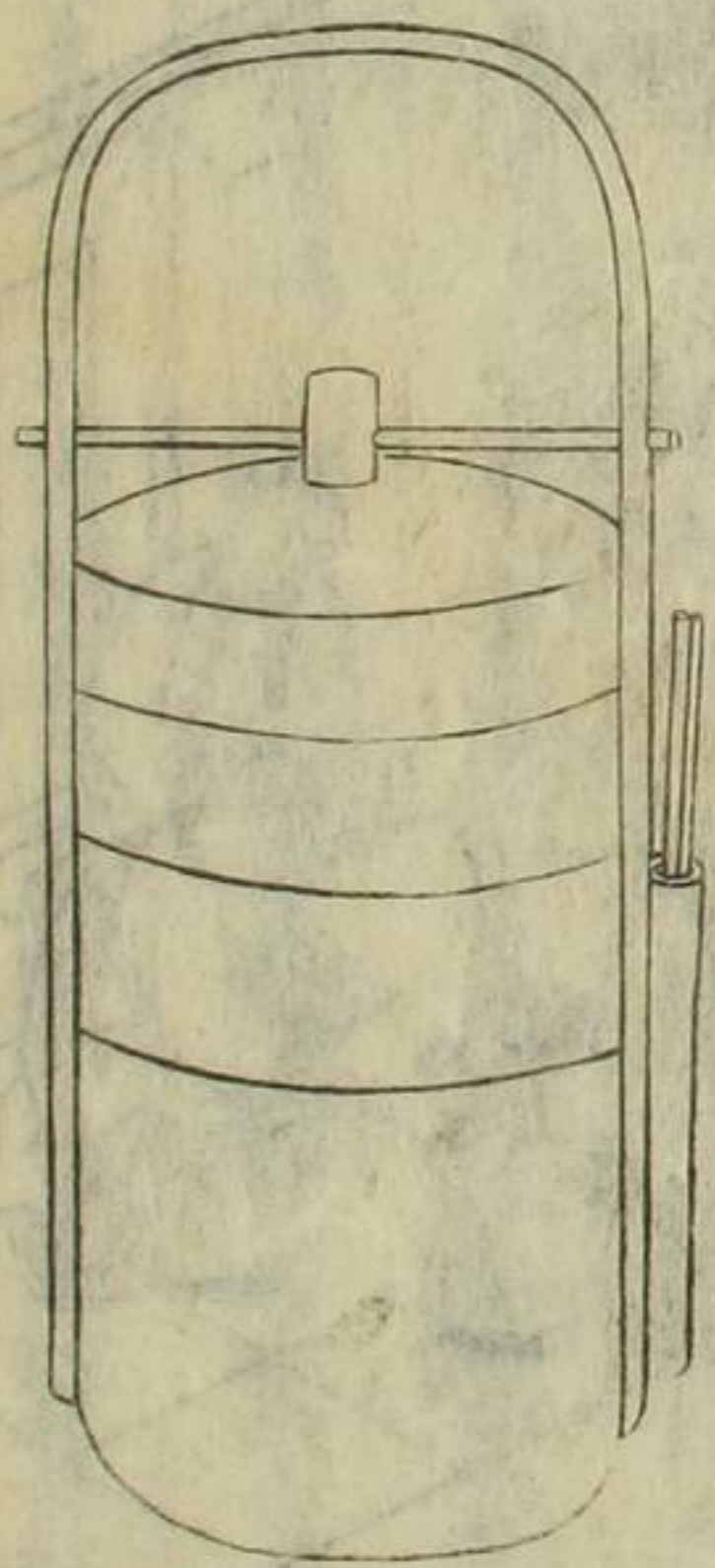
書成帶温復習是事用之因信有受業したふ上ゆへ會得せざる事あれは
 年長の書生に問ひ申す先生は如何事歟先生亦問はてかある事か
 整衣歛容一席をとり先生は答ふすみそ某於某事未明は
 某書未通敢請先生とふ先生は之あるに成成溜り聴く坐み帰ふ事也
 午時み至る迄是よりなり學ぶ書生は先生の許容成りけは事か
 九

吃中飯一又此以學館本來分二町三町も隔るたある書生此終りて宣版
 を送る以席分み及び此午飯過く習字以八點時候分先生講書一
 學館の書生位成して拜聴す先生講し其れハ學業進きたる書生當
 日先生の講し多分所を輪縁以て又當日授りたる書成熟後以八習字以
 工拙拘りて専ら字畫處整みして歌斜差落等の病を以て以習字之
 筆畫硯の取扱ひをを修め一戲也硯此面以書寫す分等此事ハ分やう不
 戒むある習字此初め々上大人孔乙己化三千七十士尔小生八九子佳作仁可
 知礼也とら分字をわし由是定法多先生未ゆく書與止不書日書書分て填
 寫以筆此取扱ひ大指中指人指め々筆管の中成とを扱ひ多分分れら
 空分ち成言と以是を把筆とら分成指と送分あぬ分う分順以右分は
 足を磨墨とら分清書の法と同一字成二字ある以ハ四字書書分ありたてけ

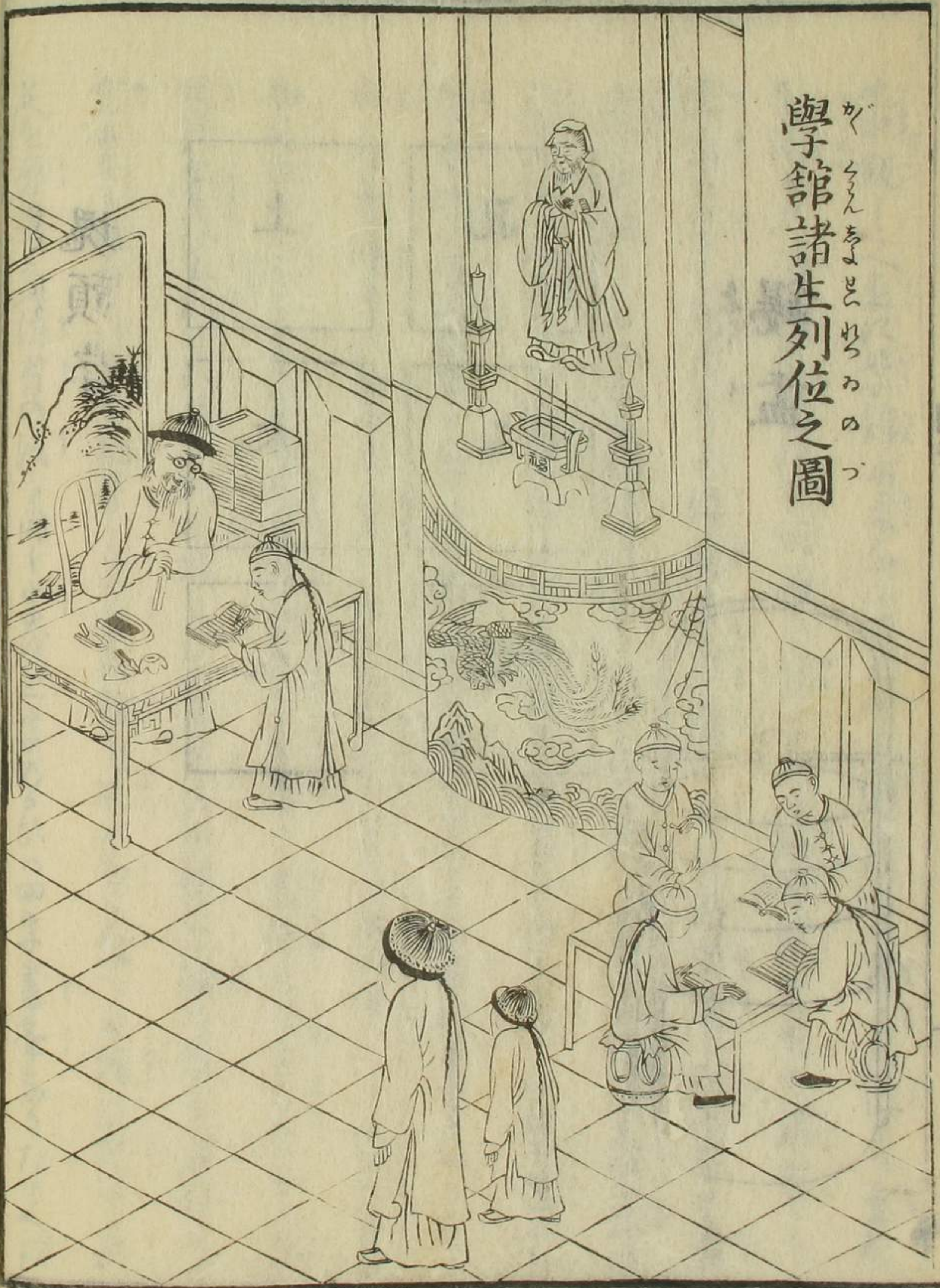
塊頭字

孔	上
乙	大
己	人

錫盃

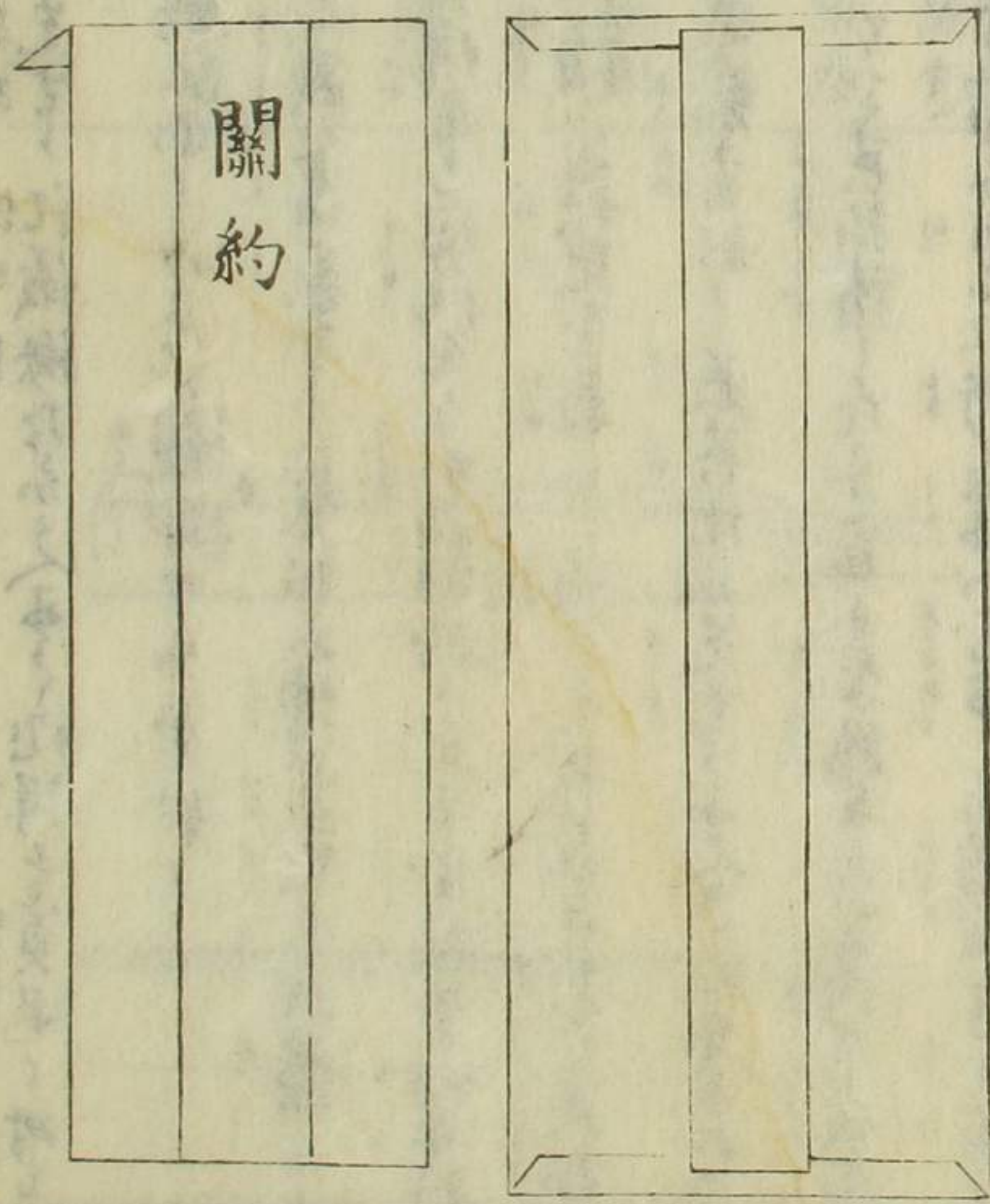
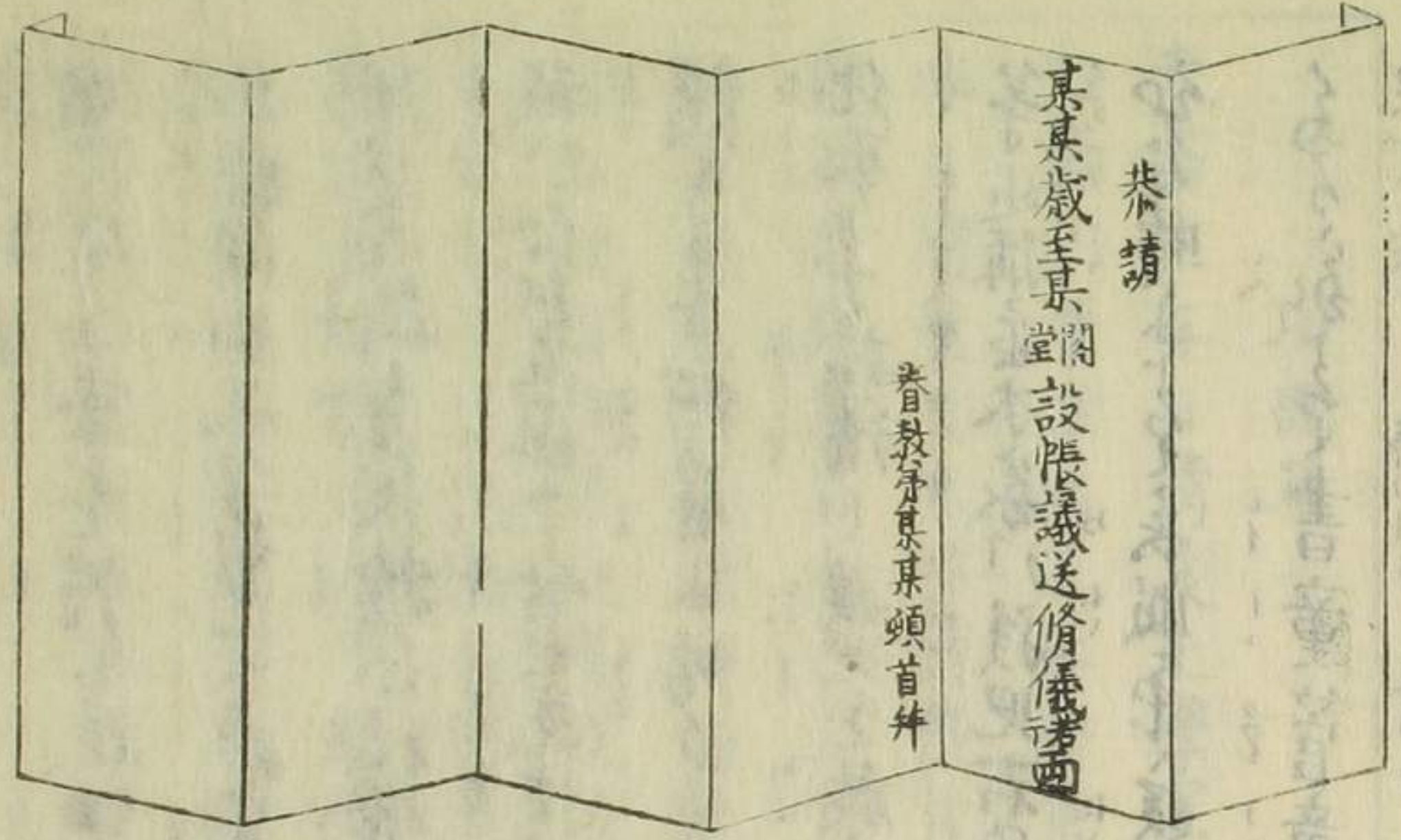


學館諸生列位之圖



上の字を三字書くは初の一字成填寫 残る二字成同身成書是は法書の
 法あり初めのおとくよく毎日法書一請改一其末千字文まゝの古筆法成
 習ふは法成習ふ時油紙を巻ひひの字成習ふ黄昏に及ぶは書生を
 家成帰る又一月年月も浮角とかわるを毎日家成帰る書生には又早
 中と路隔とつふ奴僕時刻を考へ近き来る時なり午飯を送るは楊の
 差物成入るなり日入門の日も書生に教へらる先家成帰る神
 一礼一法成父母兄弟姉妹成礼儀一進退周旋の礼成懈怠成
 二ひひへらる事成(詩成教成先成書成作)成其成法成二
 三字成古人の句成書成其成對成作成一成進一五字七字成法成教(點成
 加)其成後五言七言の絶句成作成一成進一習成時成其成人の好成
 用成と成何の書成用成と成定成又一其成問成唐詩三百成其成補成

此の事常なる文章を属する法は天然の気力幼童の二三歳たるも
 左傳史記漢書に類をよしく熟讀せし義理體裁等を遊く教へ
 又先生は講す書曰流子講しある義理遠く行止の簿
 早して逐一先生の折くわかれりかのおとく去る句意文法或略ある
 消るるかみく先生題を出して文法はくわく文法照應等を以て事
 學籍も供奉する所儀のた存も文昌帝君魁星像を安置する事あり
 此二神の都く文明を以てする神也讀書を人多く礼敬する事
 焉一折みよるまはつぬ事あり ○先生賓客と應對の事お止の書生
 次も酒の序立し先生賓と礼儀する待諸生賓亦向し奉揖以賓退
 時も奉揖し送る賓と先生と諸生亦命して門を出る事あり止とあ止は
 浴く位も凝立し先生賓或送る席も坐成命されいんれまよく坐する賓



諸生中相見を欲す時先生は礼儀淑たふ人なり作揖を賓退く時
遠く送ふ事を得ば又母頼ありしと親押す事なり

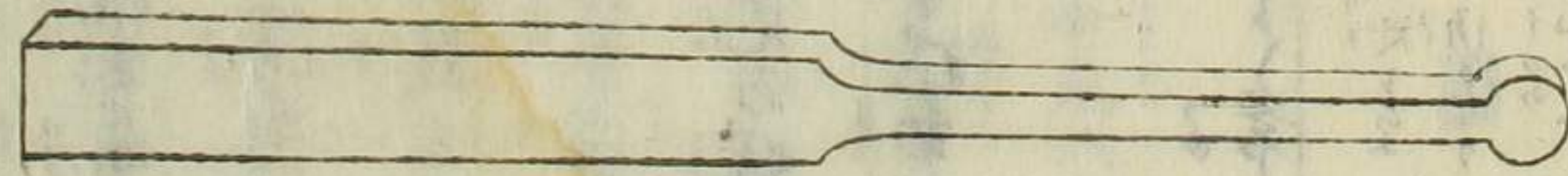
○

知縣同知又ハ其已下此官人或ハ富家なり我ガ母博學先生成清ト
孩兒の教員成頼を礼儀ハ何とも同様ありを關約ト之る全帖を拜与
或ハ三家五家中令せ先生成清ト孩兒を教ふ之惣して我ガ母先生成頼
清也其何の世に始りし也其者好し其其比に先生トす人ありハ
他不丁に振清ト孩兒を教ふなり其振清トたふ家ハ學館あり其内房膳房
等並構置本家ハ孩兒右の學館毎日行て學ぶを母ハの賜成も本家ハ
正月時より衣履を送り事あり是先生ははひの者なり時ハ振清ト
くふ家より書童管童二人も三人付添伏侍せしむ十二月廿九日先
生學館成頼拾一御里ハ清ト二月十日以下より來り學館ハ入ふ

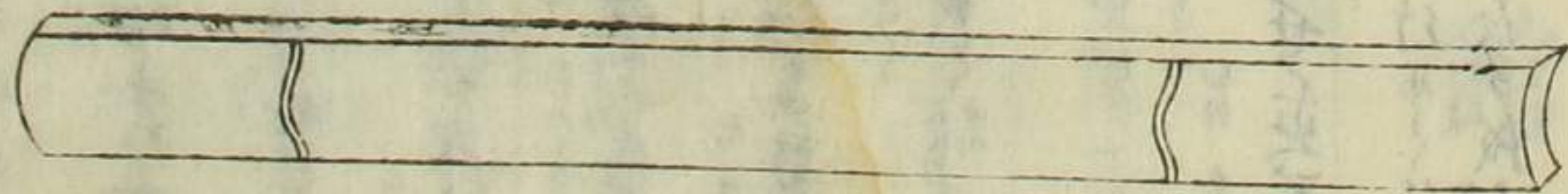
功課單

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

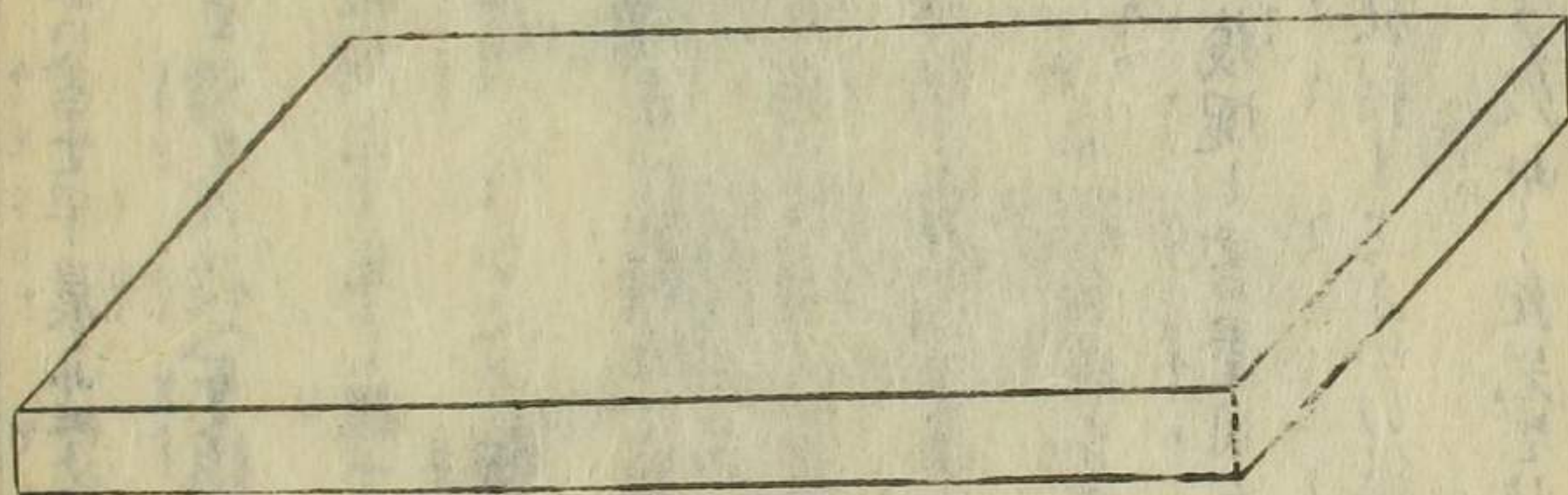
戒方



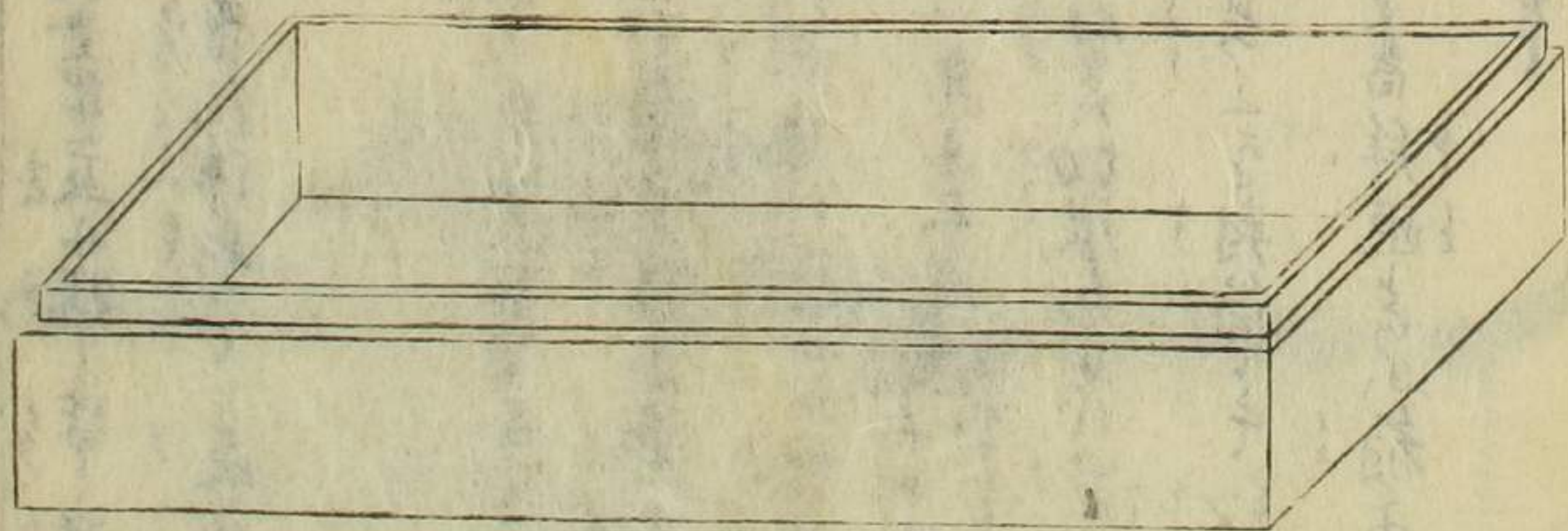
竹引



拜匣蓋



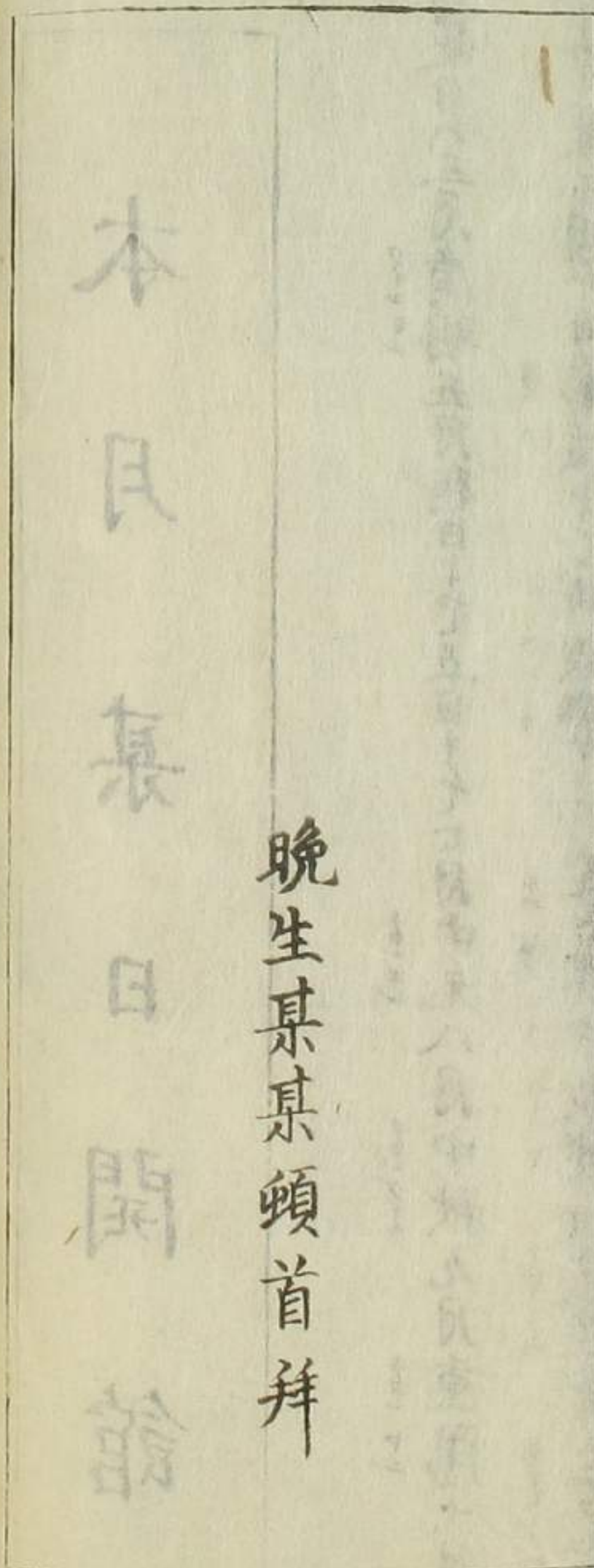
同身



問學

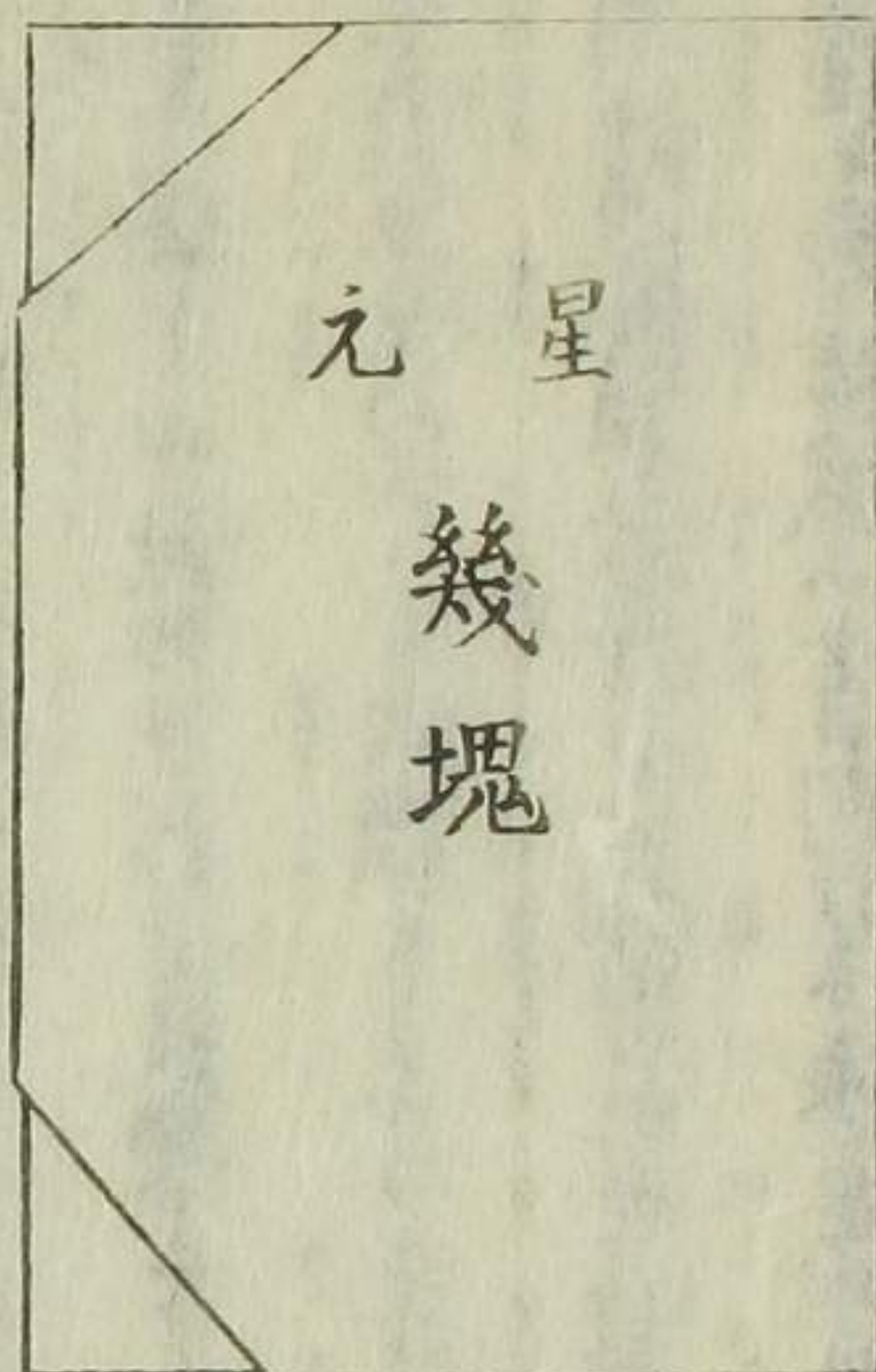
十五

帖單



晚生某某頓首拜

面



元星
幾塊

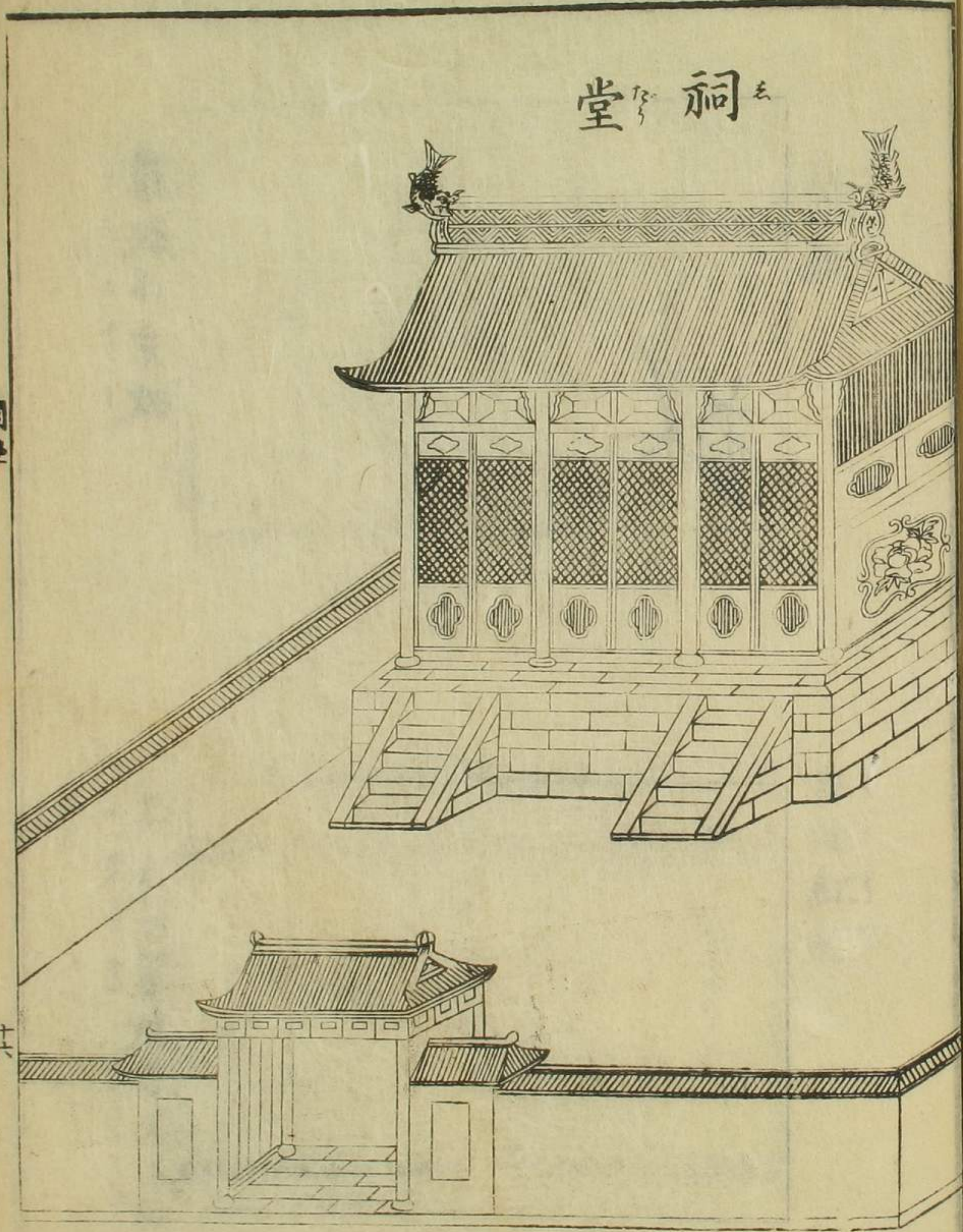
背



贅儀束脩包法

すふちりまきり書生かみの故障こしやうあふたりの其者そのものむりり

祠堂

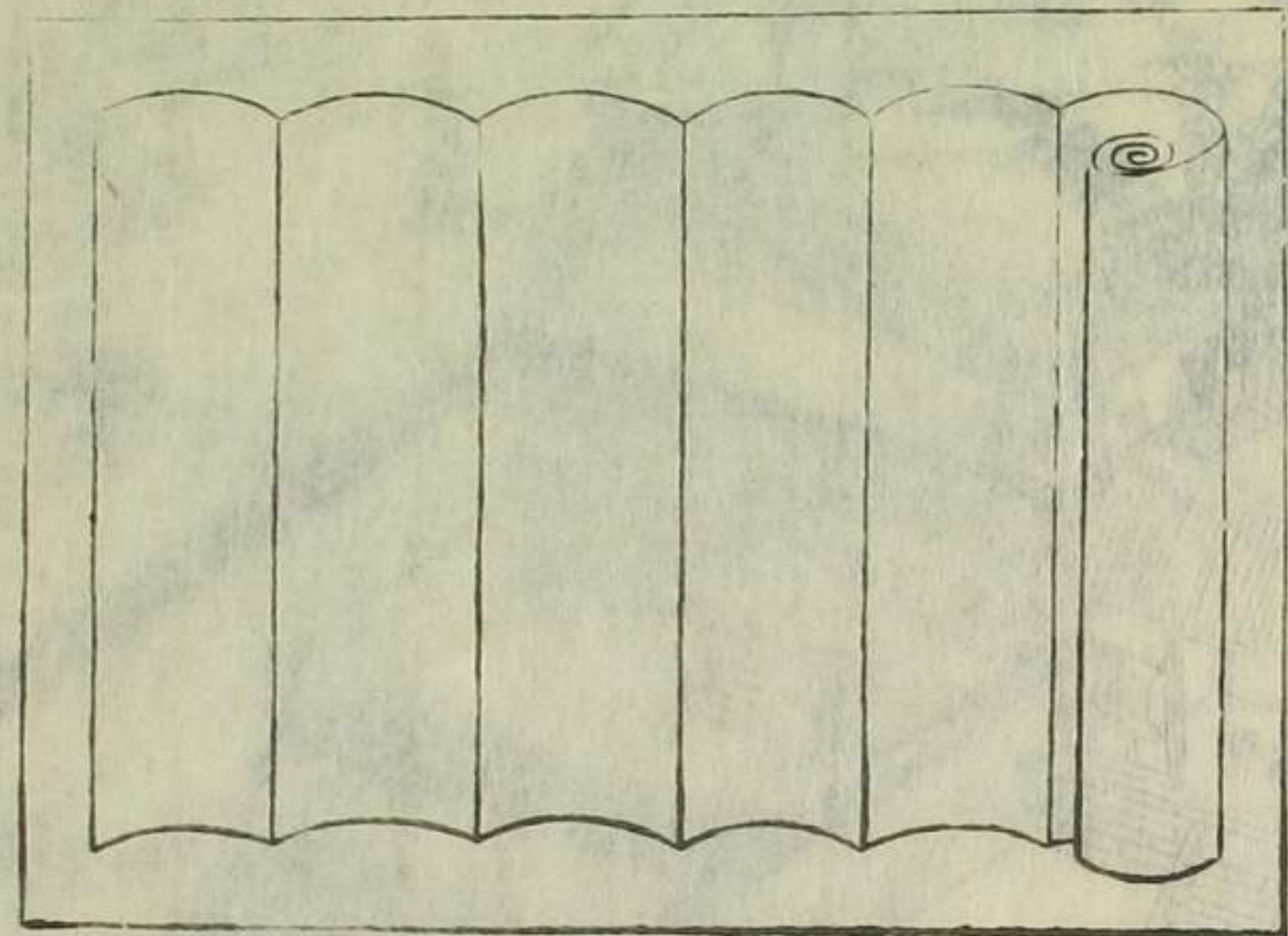


祠堂

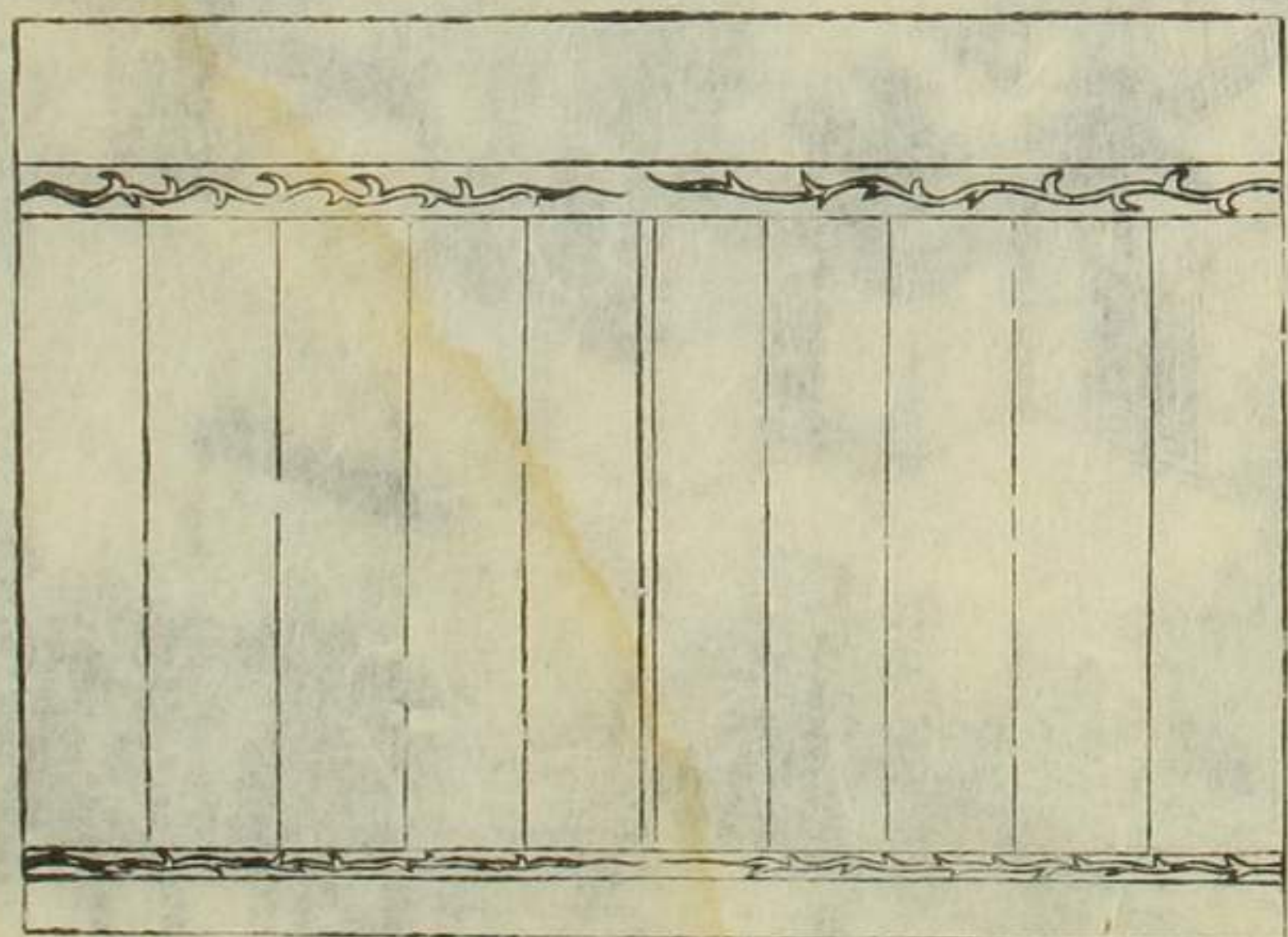
十六

○ 毎月朔日十五日の書生早辰申学館へ参りて先達の書生互に揖し皆々採ひた
 らるる年長の書生諸生成徒へ至れば亦至り梅香孔洋等とて直に先生
 におつひに再洋之時先生之とて揖すおなり

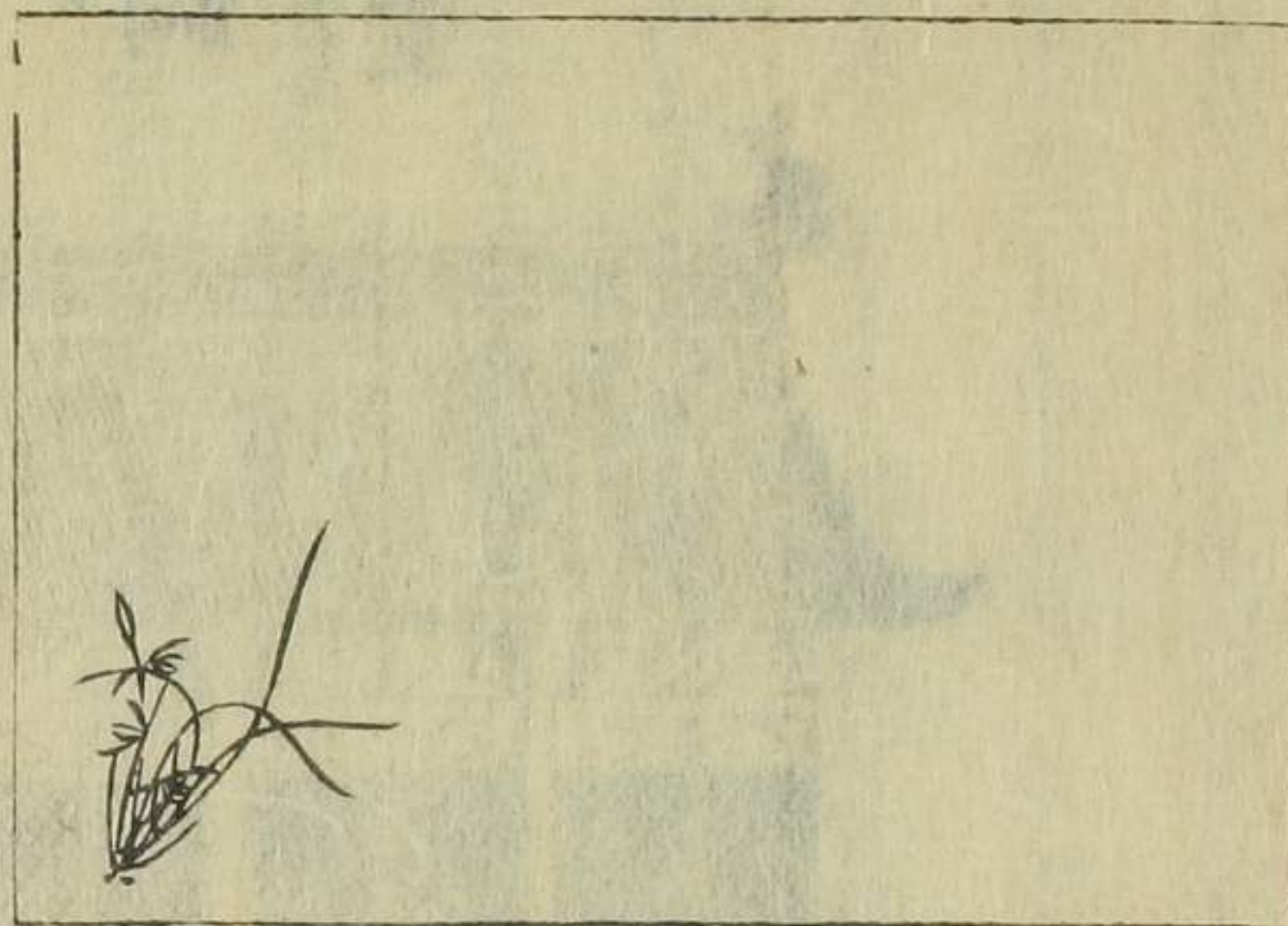
○ 先生成家肉お招請したる人の謝儀とて一年元銀五百目六百目ありて二家四
 家や合せし招請したる時とて一家とて一年百目二百目元送ふ事元初
 諺あるとて先生も先諾の久あり学館の諸生も身代相懸に一年の脩儀銀
 五十目位とて百目位まで不同る大家少家とも一年お三度 元年中秋 又ら
 五度 元年中秋 小別合送ふ事之銀の包や切銀あは星幾塊
 と書全き銀々玩幾塊と書量目々書載ぬかと其の書を封筒とて紅唐紙
 巾に袋を係り能封しよおかけ紙をうて脩儀と書拜画とてお頼ふはそ
 奴僕お持せしつら此れ先生請取の謝帖あり



格紙



白地紅格

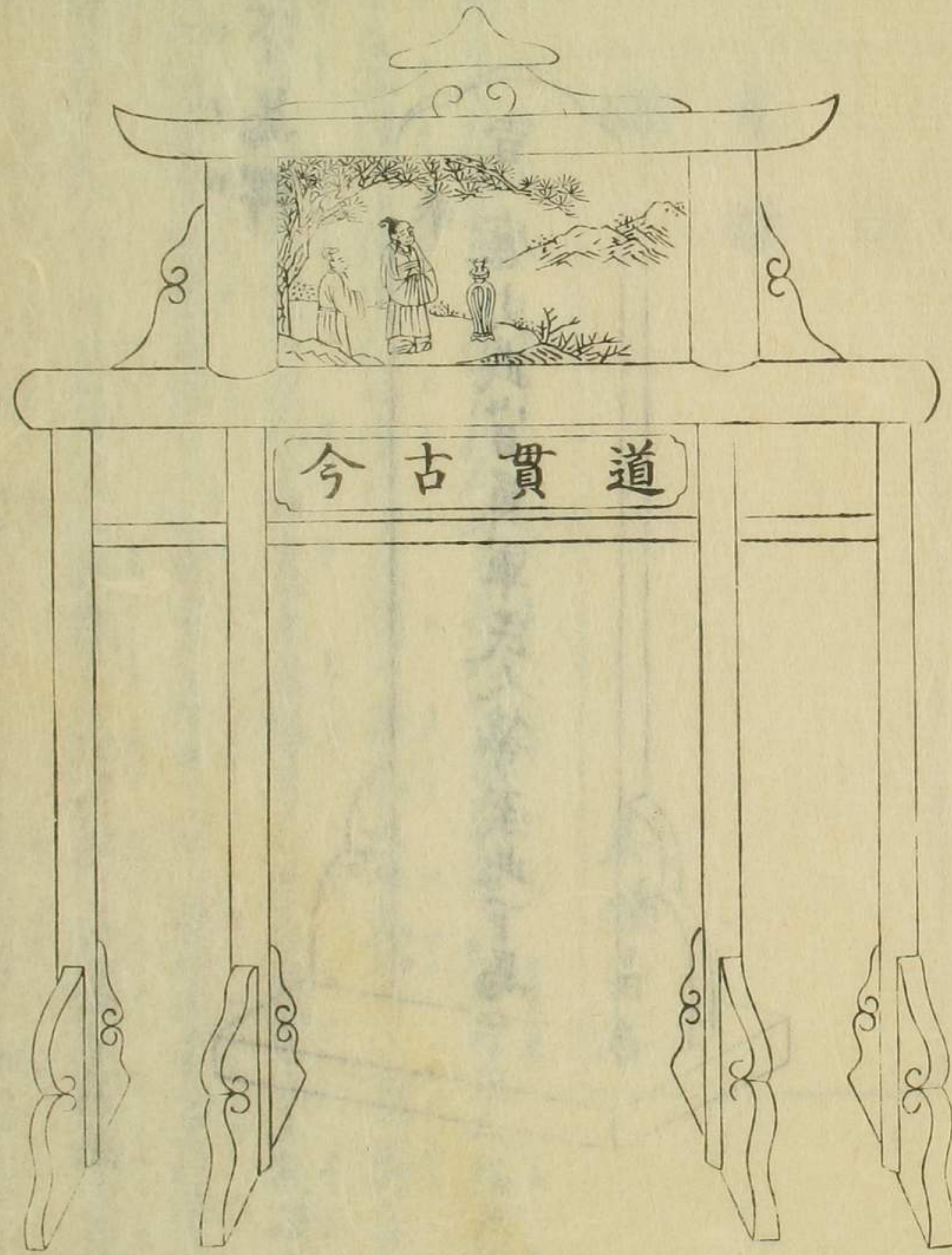


羅紋斗方紙



斗方花箋紙各色不同

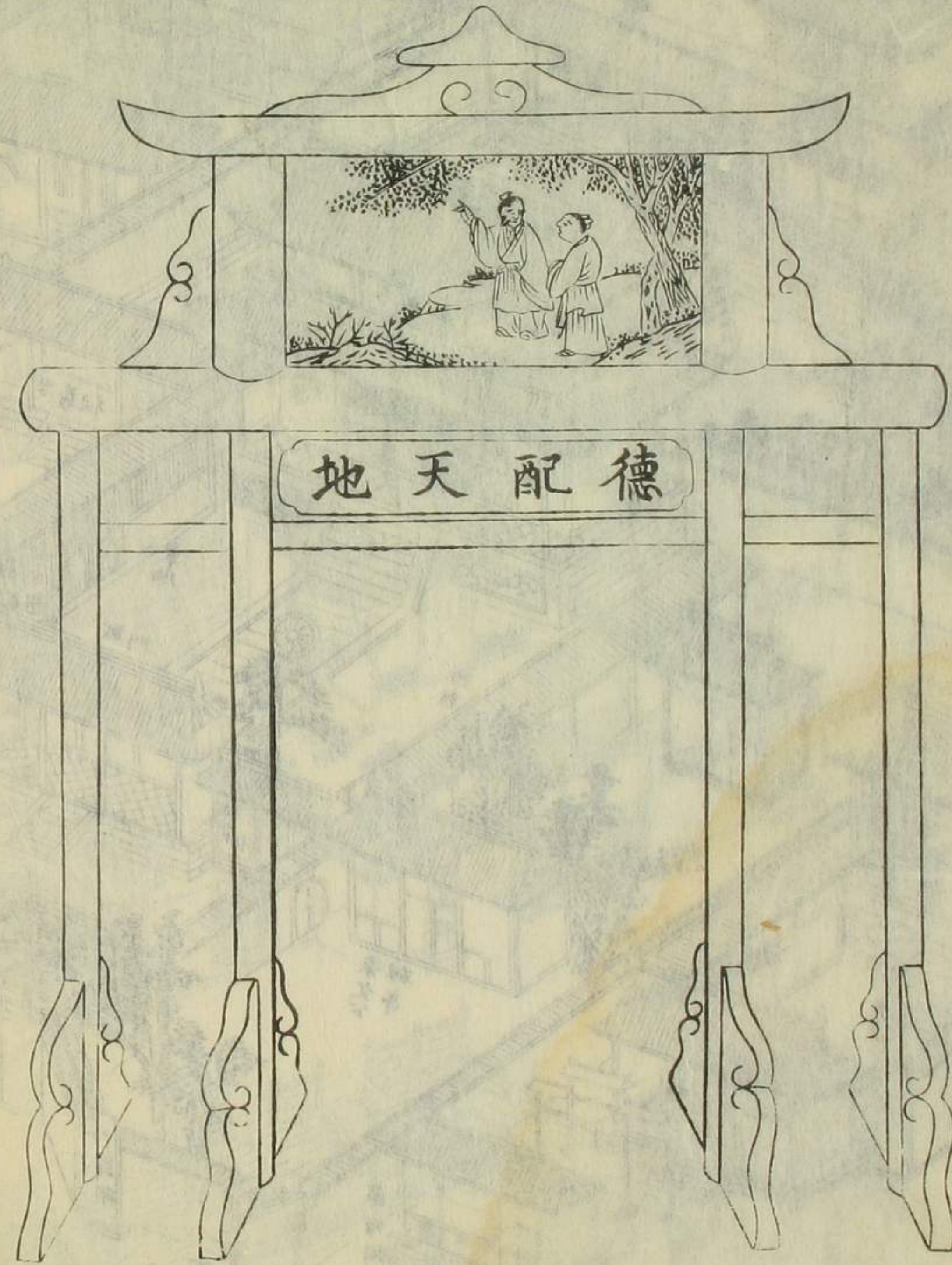
石の碑坊西の位



関

十九

石の碑坊東の位



下馬碑 げまひ

奉

旨一應文武官員軍民人等至此下馬



謝帖 しゃてつ

承領惠謝

某姓某名

○義學とて所々あり大官此人又々其地の豪家等此志厚人招成半
 先生を招請し郷中此祠堂形と成借り其公成学館とて貧窮者あり
 東脩等此禮形ひかた人々成集を教導せしむ是を義學とて教授の法
 其外の作法等同業も同し ○九書生学業進み詩作文章等此種古大
 概塾習すし人々の意思によるる良師あり随ひて其儀を討論し其後
 郷試とて一郷中の試み也とて選り成法初めたり是も志ある者ばかりあり

其郷試を司る官成主考官と云ふ是も原るを考試を経く當時翰林院
 うはるる詹事科道六部九卿等の内勤らるる人を欽差すと云ふ
 郷試の第一場は四書本文を題せし文章三篇五律詩一首成なり
 二場は五行成題より經史の文章一篇ありて論一篇成なり
 三場は策五道表一通を成し是れ郷試と云ふ此より進く縣府
 試より及第する事なり

清俗紀聞卷之五

