



清俗紀聞

第三

卷之三	射帙
卷之四	冠服
卷之五	飲食
	間學

77
3316
3



門 57
 號 3316
 卷 3

早稻田
 圖書印

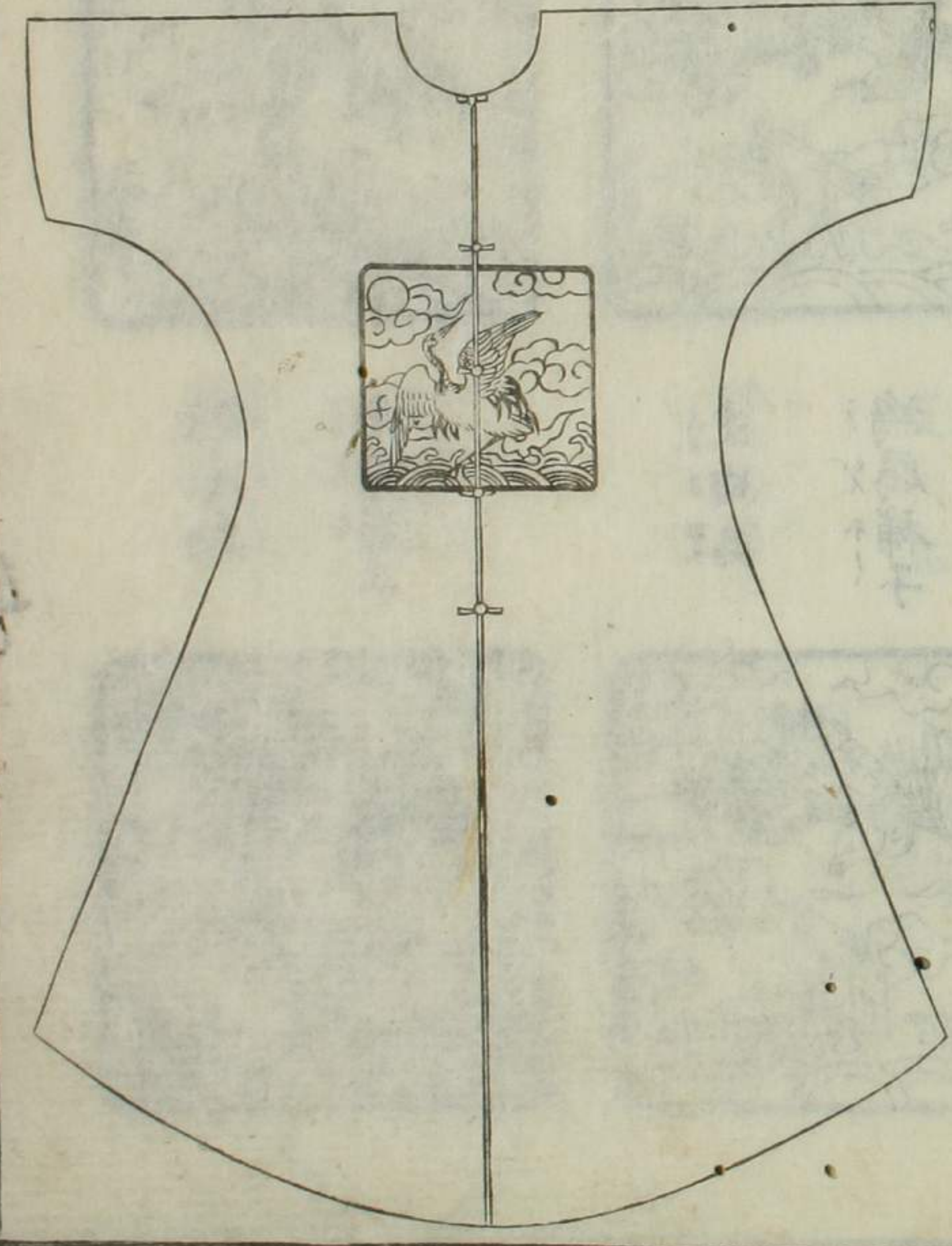
青俗紀聞卷之三

文武各官補
 服俱天青色

衣 蟒

職之大小看前
 後心補子分別

冠服



冠服

早稻田
 圖書印

早稻田 大學 圖書館
 號 35.1 28
 藏 書

鷩子

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

鴻鴈補子



文八品

鷓鴣補子



冠服

文九品

黃鸝補子



武一品

麒麟補子



都察院及外省風憲各官補子

獨角獬豸補子



武二品

獅子補子



武四品

豹補子



武五品

熊補子



武六品

彪補子

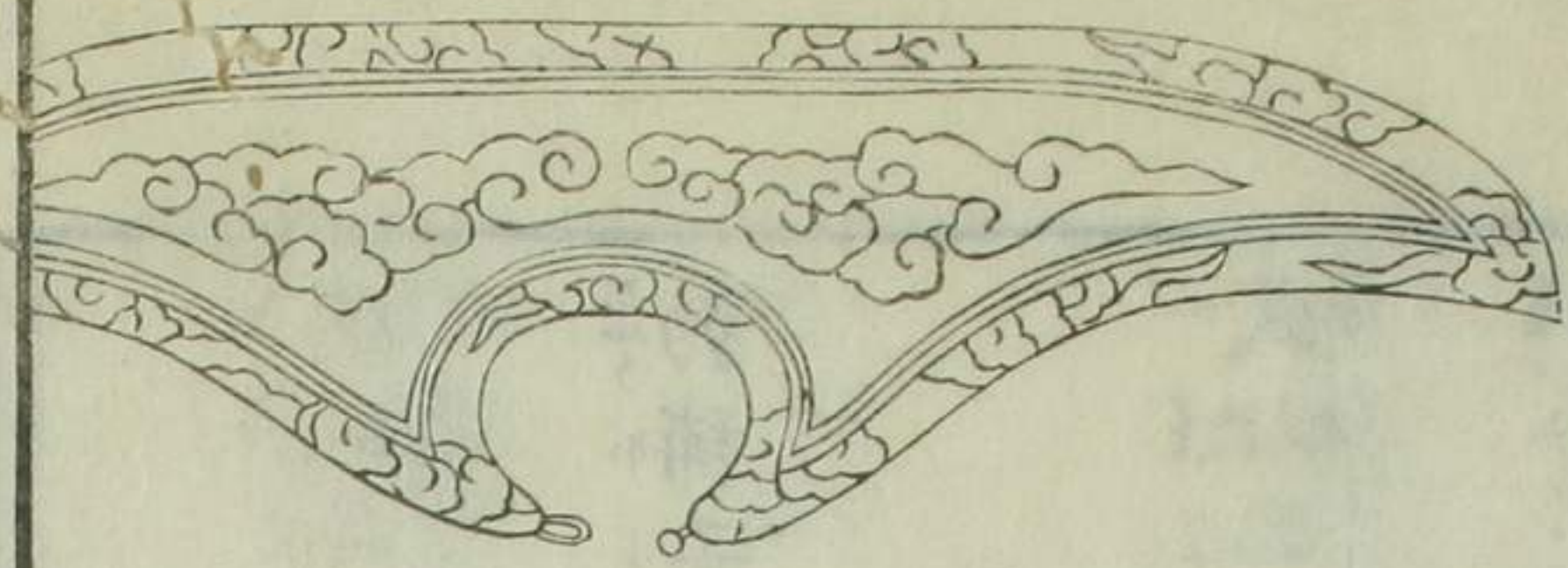


冠服

三

藍雲緞披肩
文武各官司

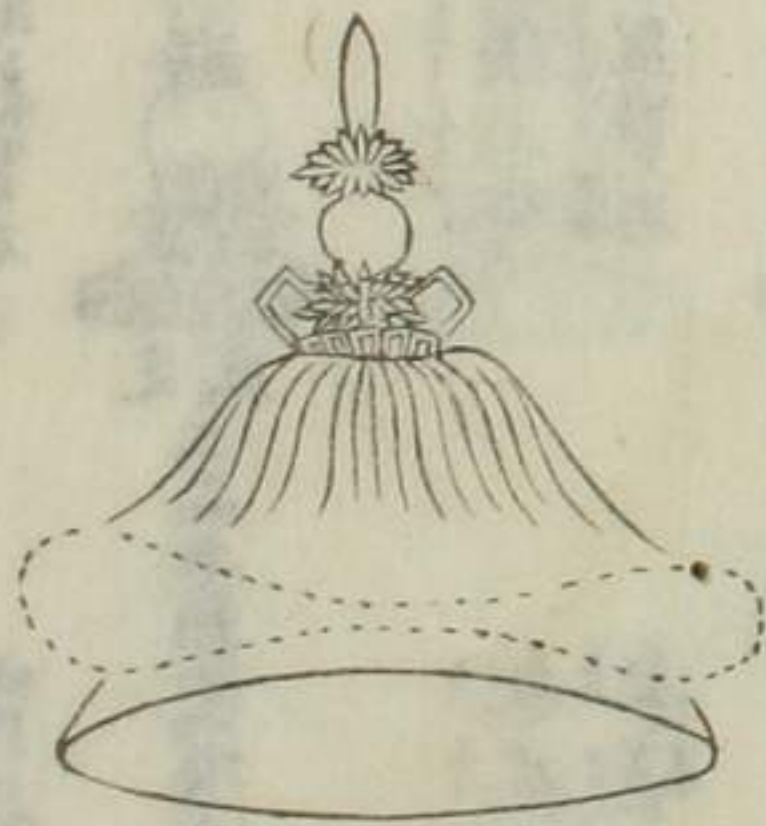
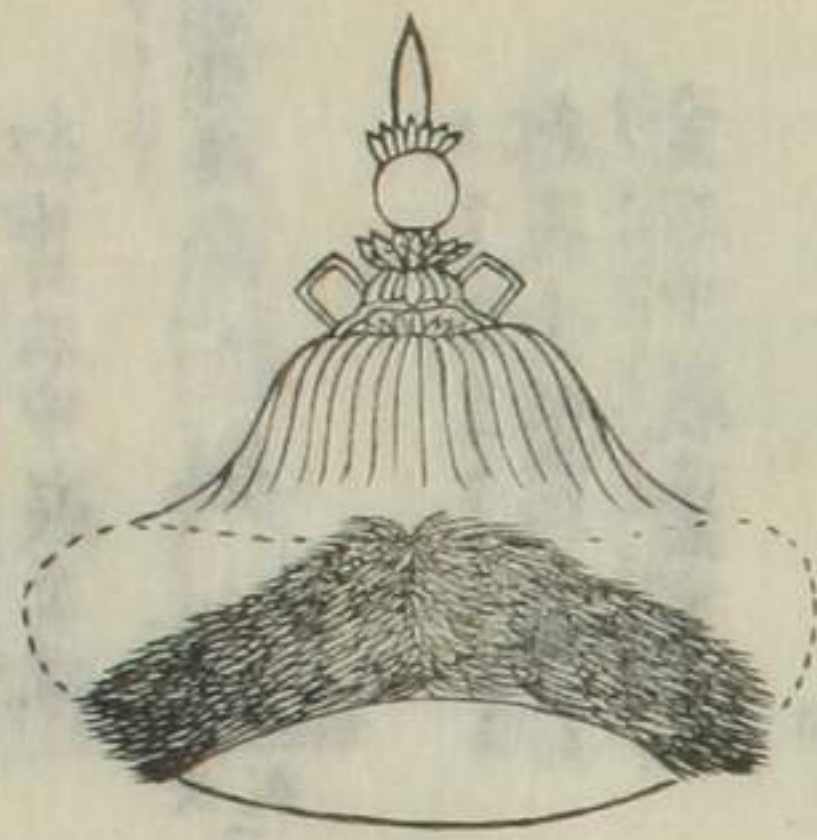
蟒袍



文武官員朝服
藍者俱多

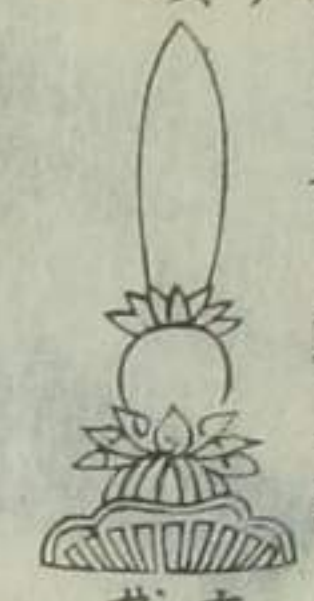
文武冬朝帽

文武夏朝帽



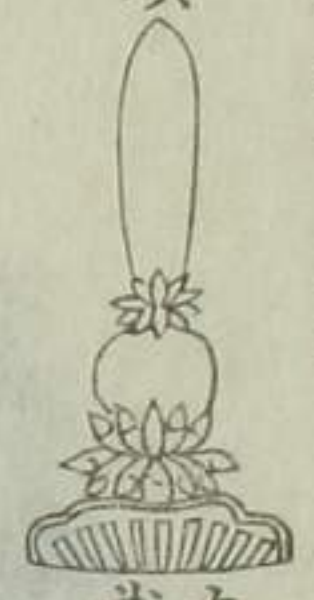
帽頂

起花金盤頂上啣
紅寶石中嵌真珠



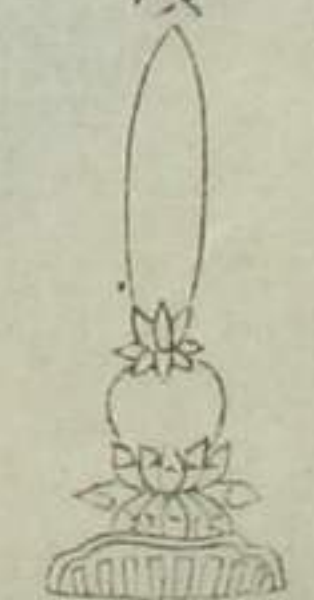
武文

起花金盤頂上啣起
花珊瑚中嵌紅寶石



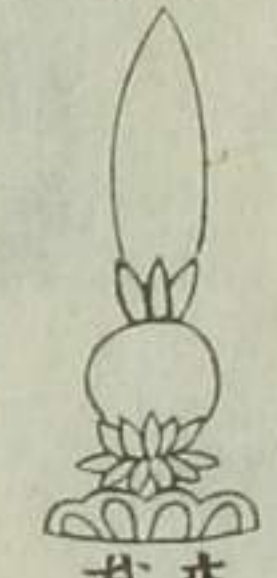
武文

起花金盤頂上啣藍
寶石中嵌紅寶石



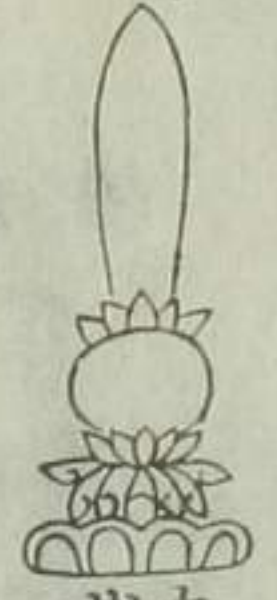
武文

起花金盤頂上啣青
金石中嵌藍寶石



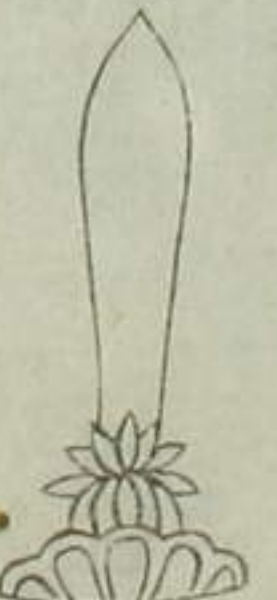
武文

起花金盤頂上啣
水晶中嵌藍寶石



武文

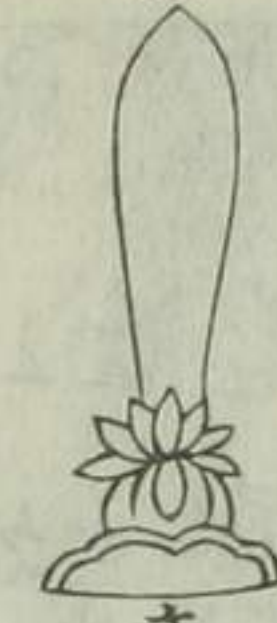
起花金盤頂上啣
車磔



武文

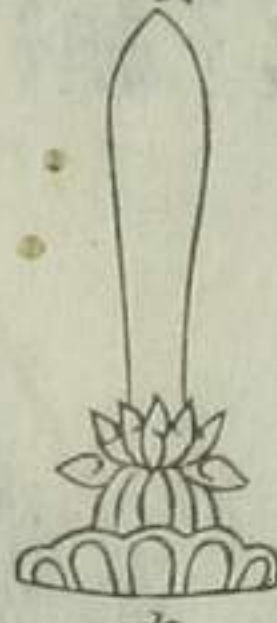
武文
四品夏朝帽頂

起花金頂中嵌
小水晶



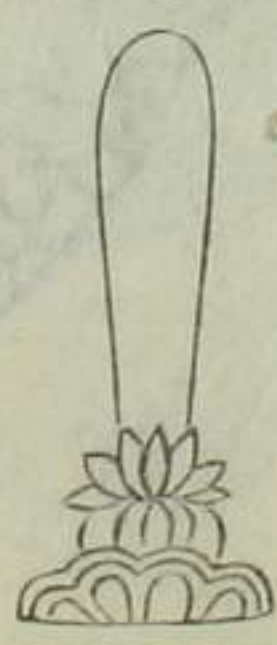
武文

起花金頂



武文

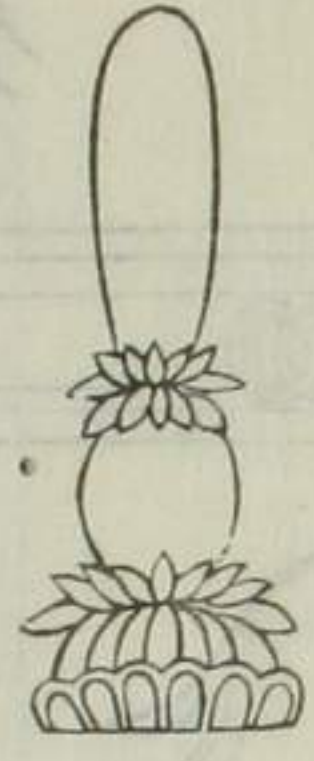
起花金頂



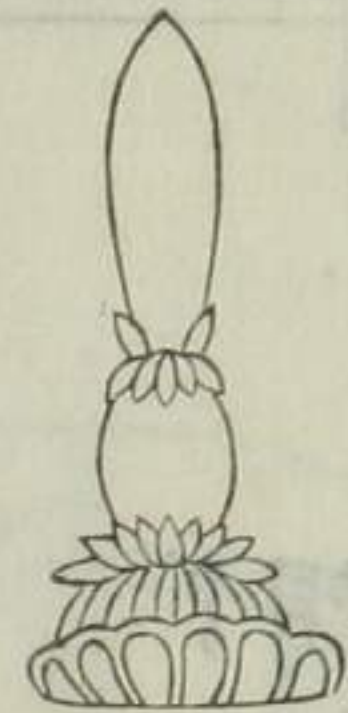
武文

武文
七品夏朝帽頂

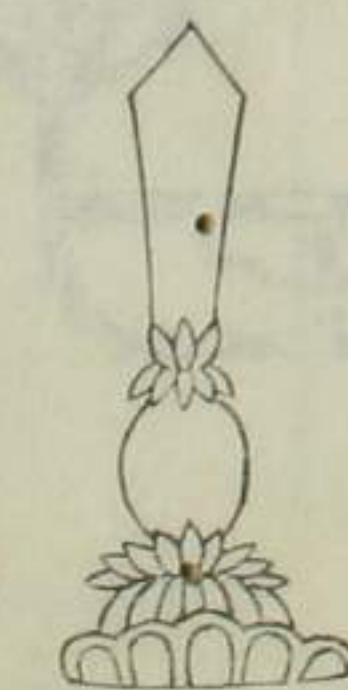
武文
一品夏朝帽頂



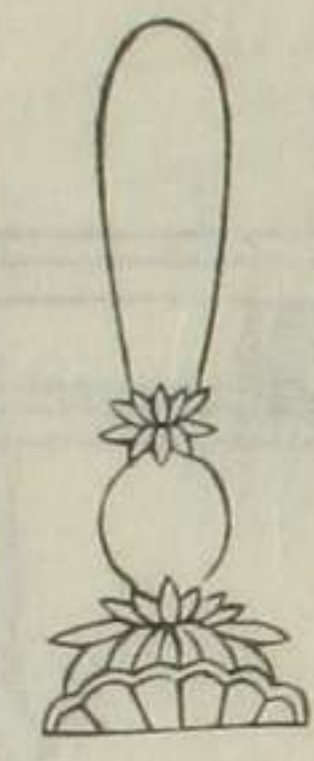
武文
二品夏朝帽頂



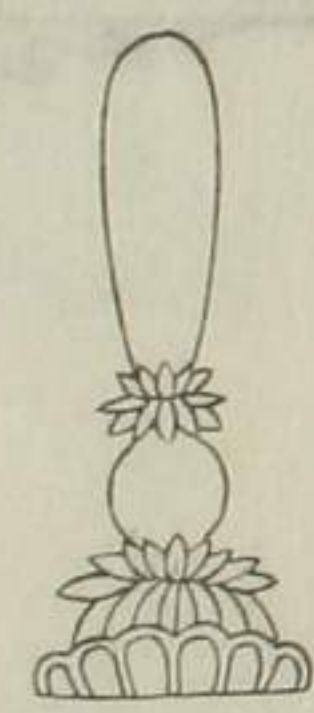
武文
三品夏朝帽頂



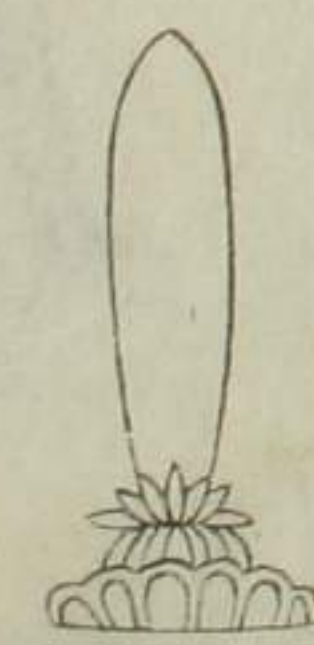
武文
四品夏朝帽頂



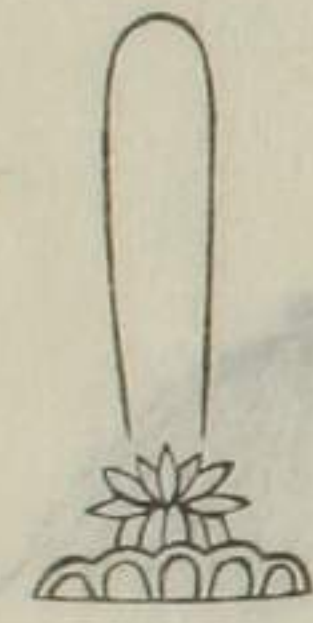
武文
五品夏朝帽頂



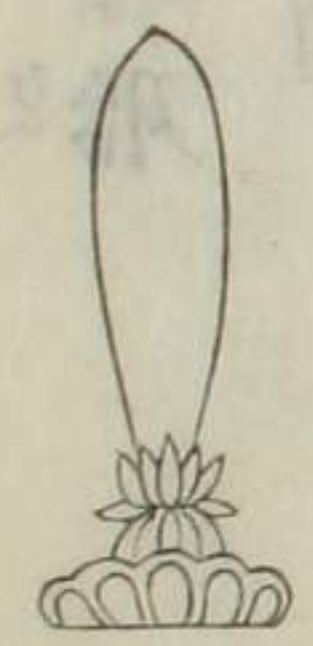
武文
六品夏朝帽頂



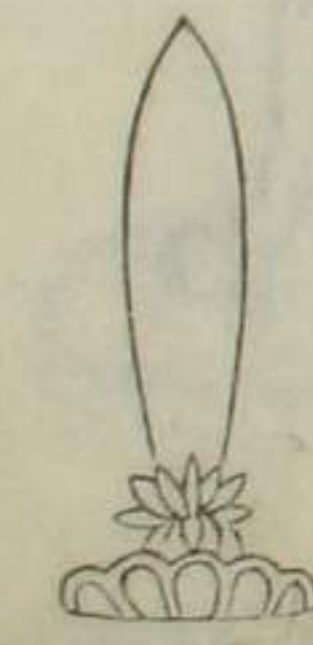
武文
七品夏朝帽頂

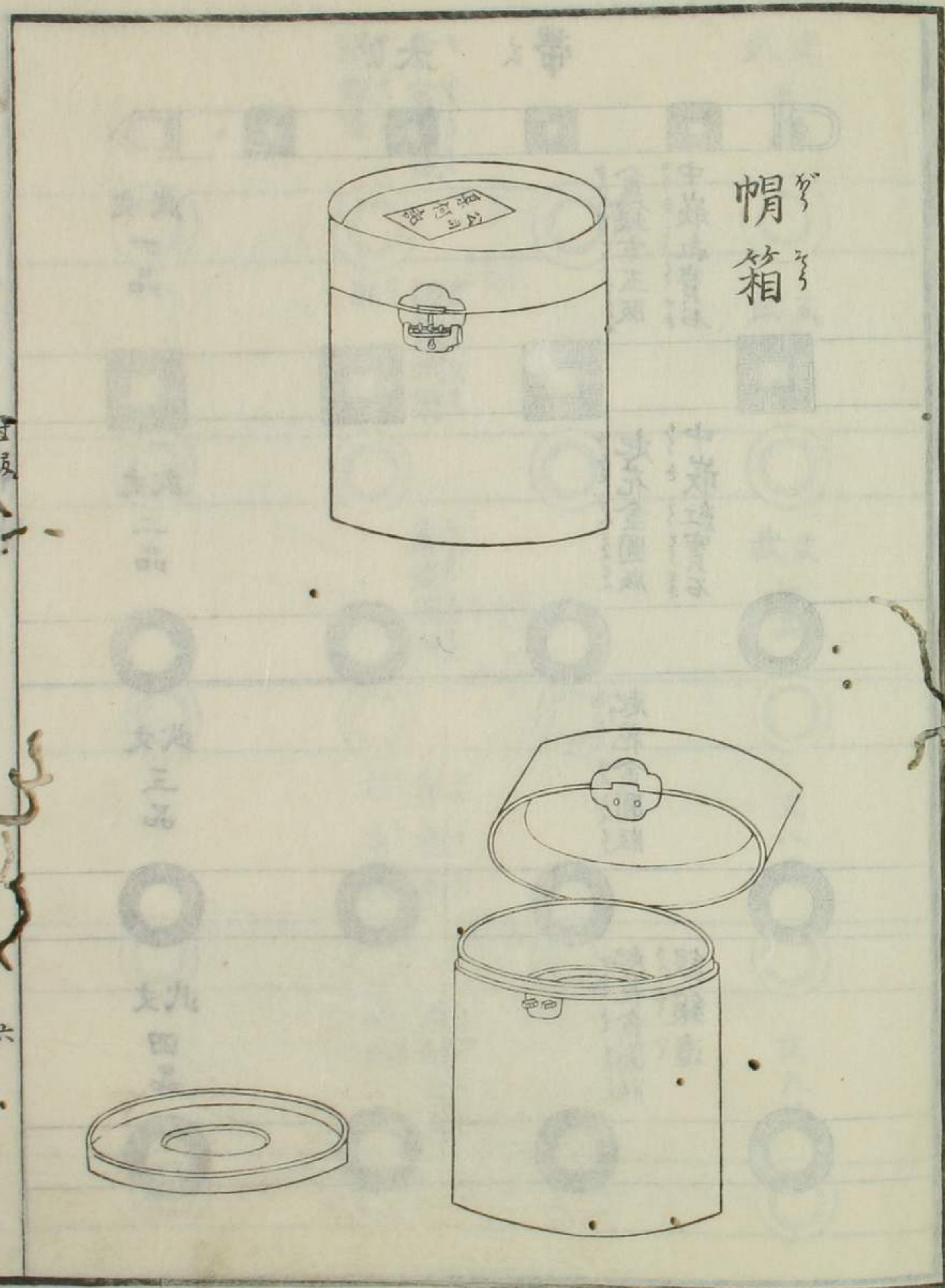


武文
八品夏朝帽頂

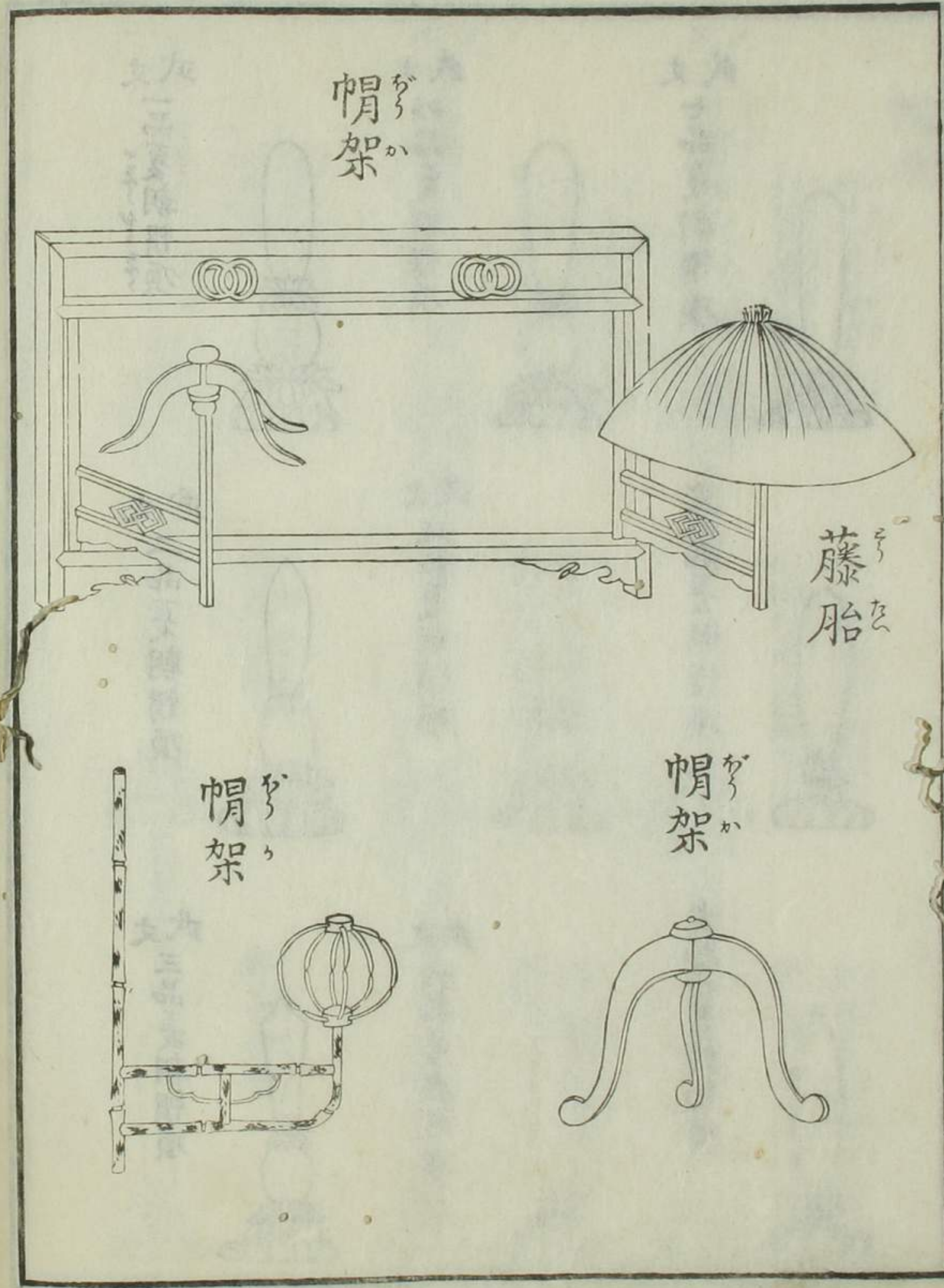


武文
九品夏朝帽頂





帽箱ぼうばう



帽架ぼうか

藤胎とうたい

帽架ぼうか

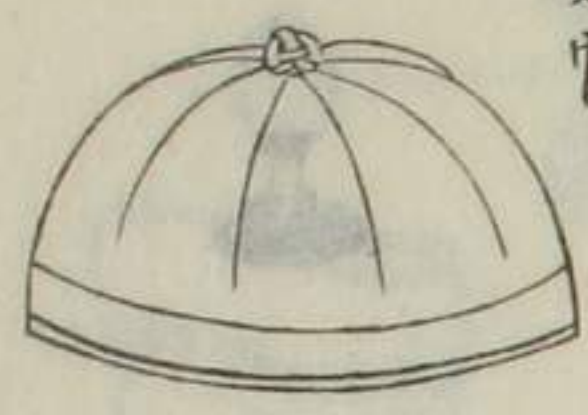
帽架ぼうか

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	
文 八品	銀鑲明 羊角版	
文 九品	銀鑲烏角 圓版	

冠服

七

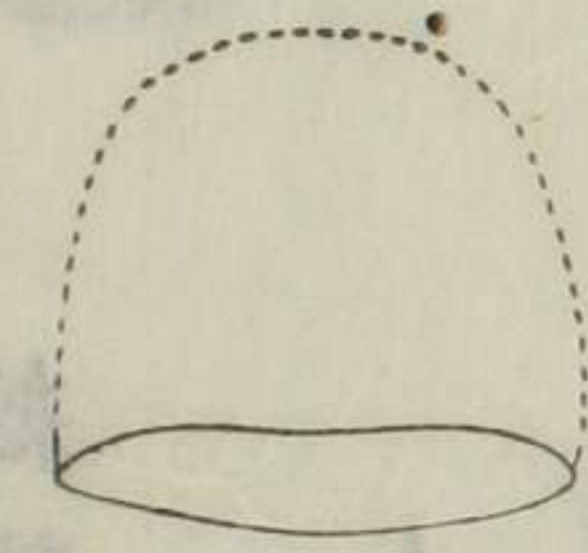
武文 一品	大帶 金鑲方玉版 中嵌紅寶石	
武文 二品	起花金圓版 中嵌紅寶石	
武文 三品	起花金圓版	
武文 四品	起花金圓版 銀鑲邊	



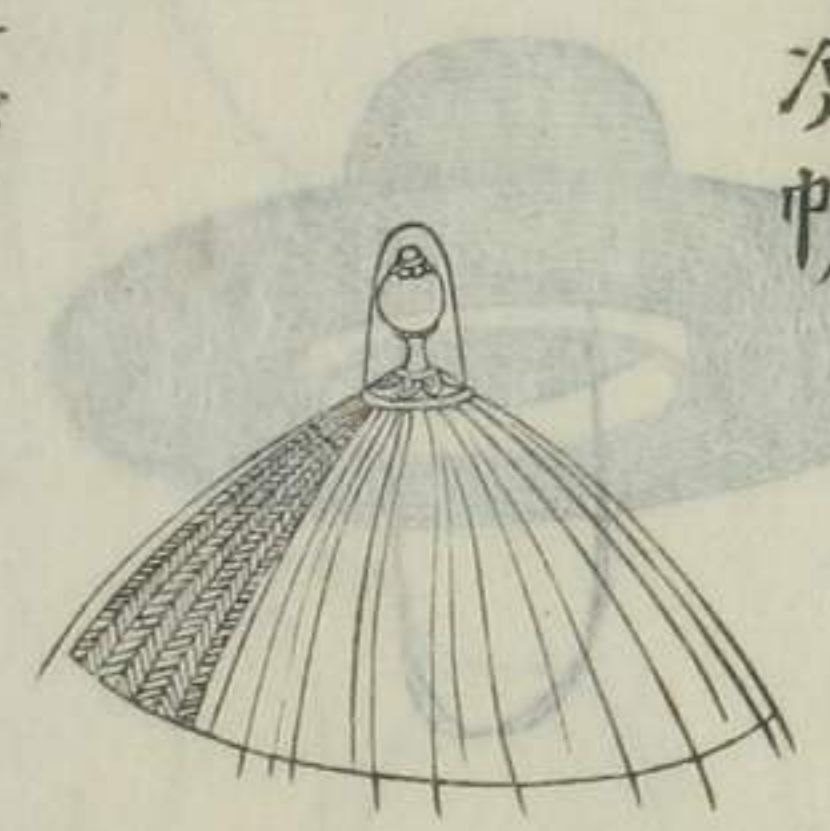
一名小帽
睡帽



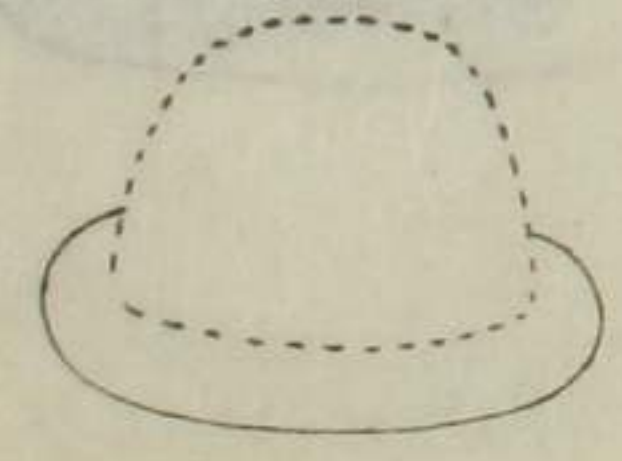
暖帽



檀帽



凉帽



檀帽



一名草帽
笠兒

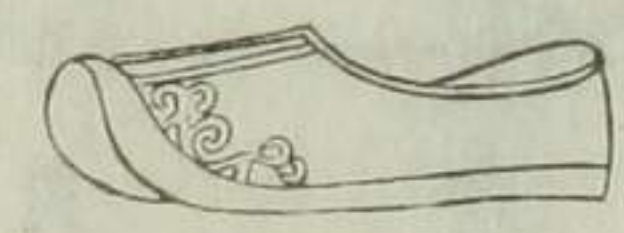
冠服



護膝

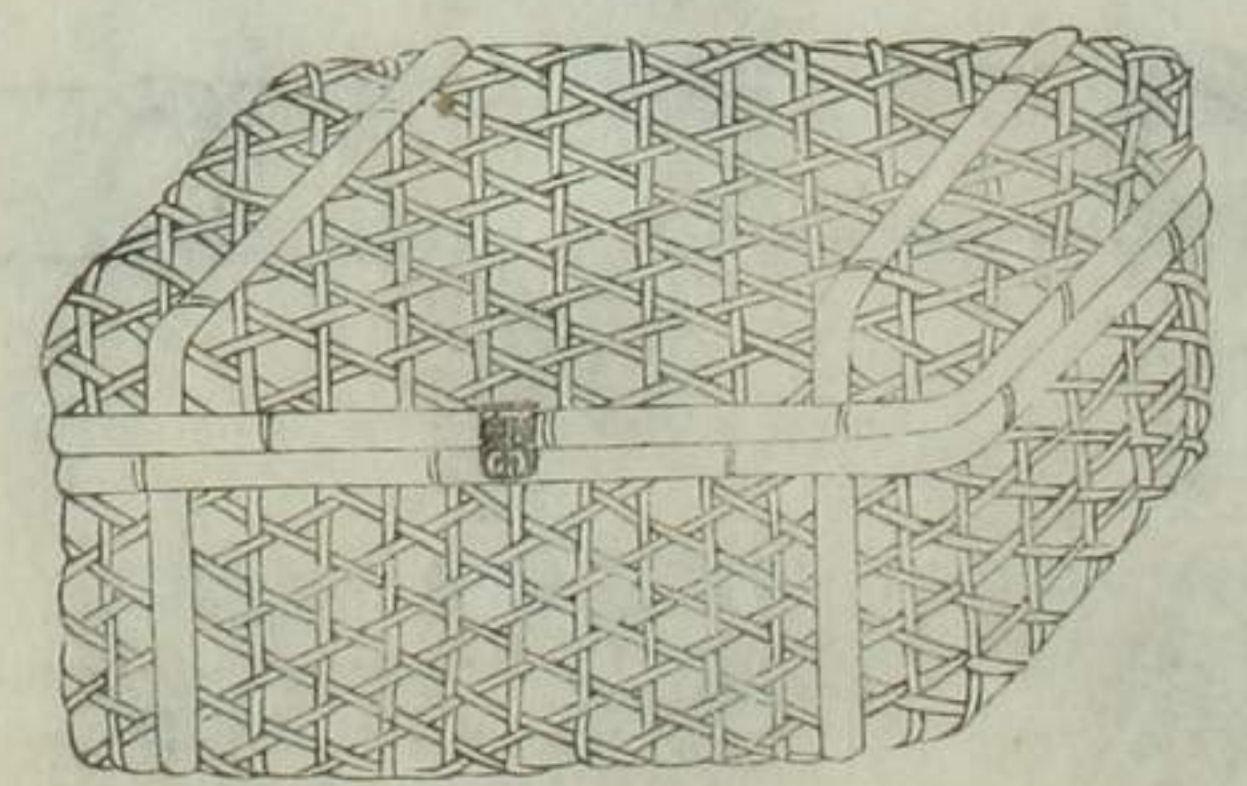


靴子

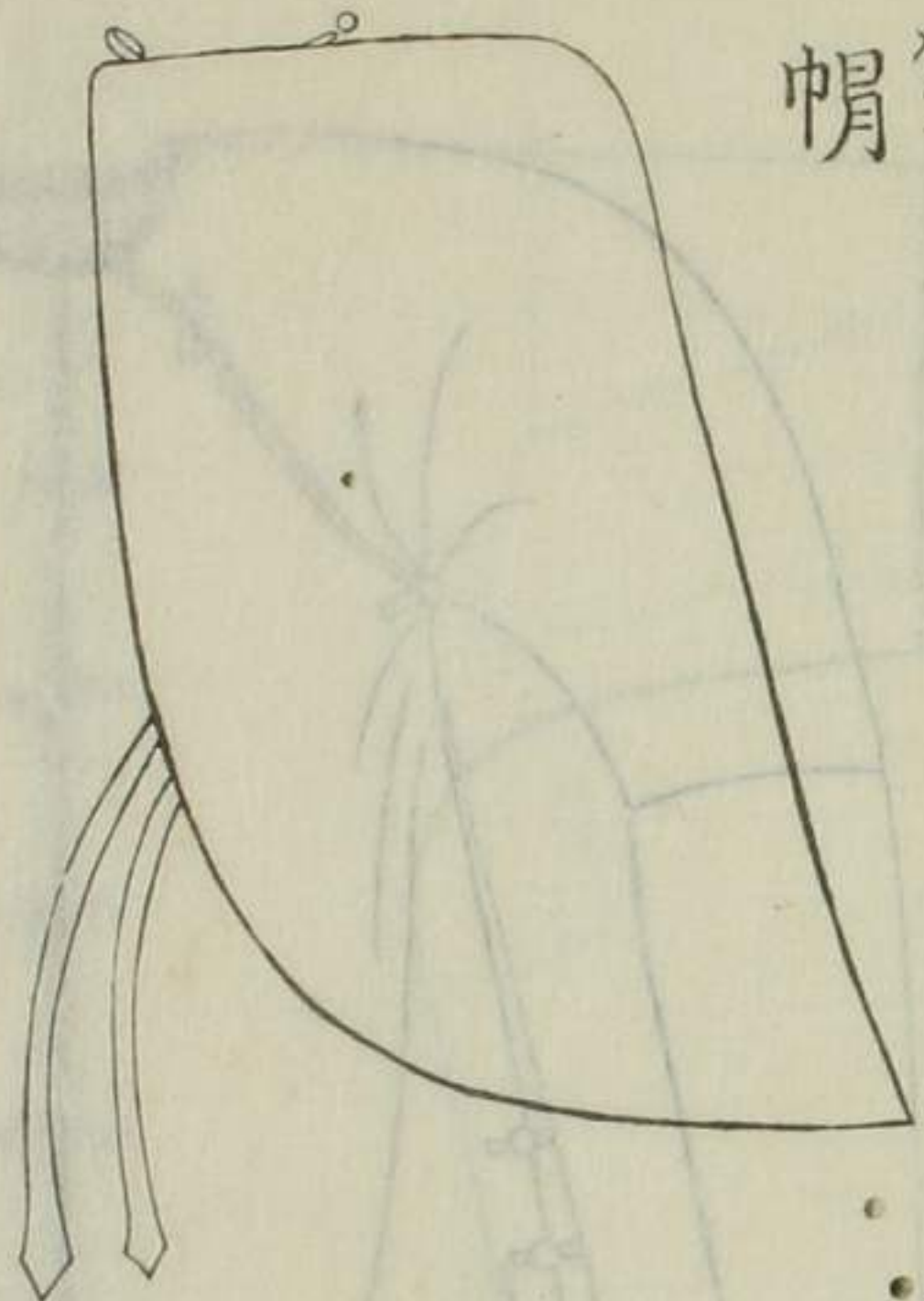


鞋子

履筐



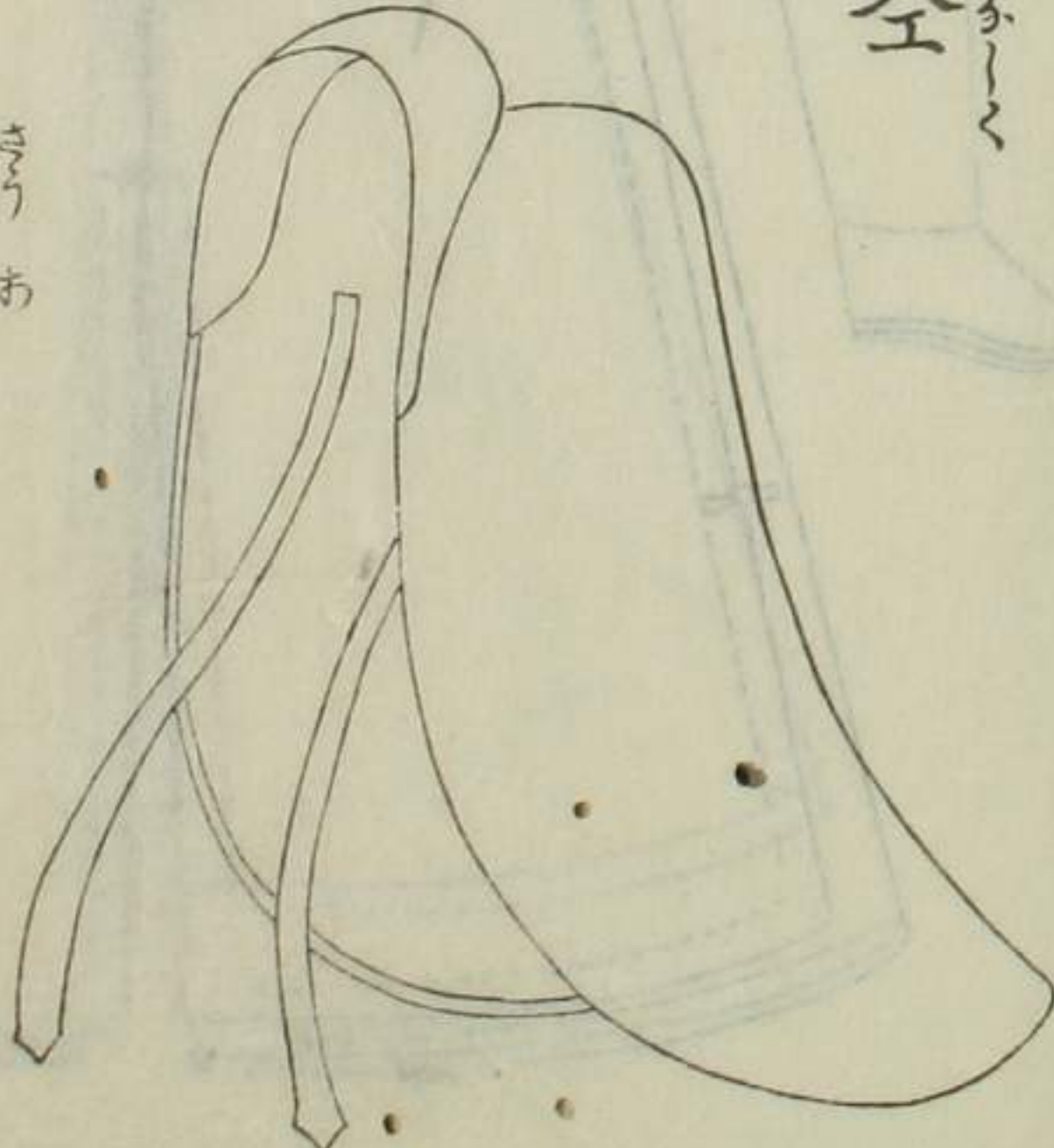
雪
帽



釘
鞋



全
草鞋



草
鞋



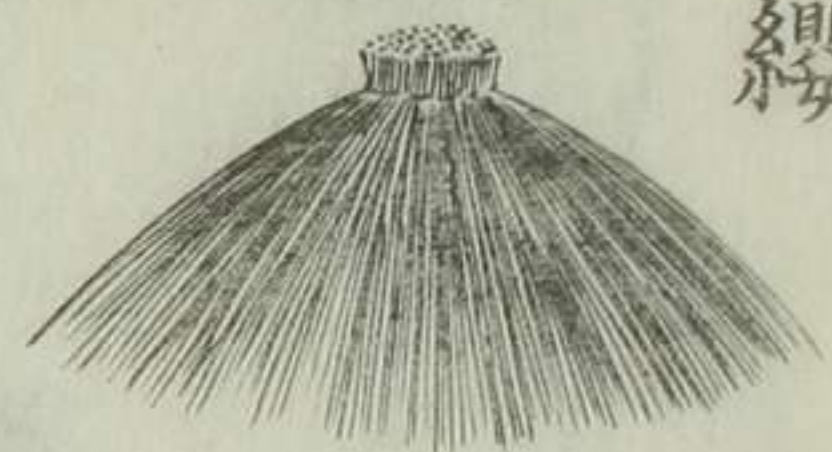
冠服

九

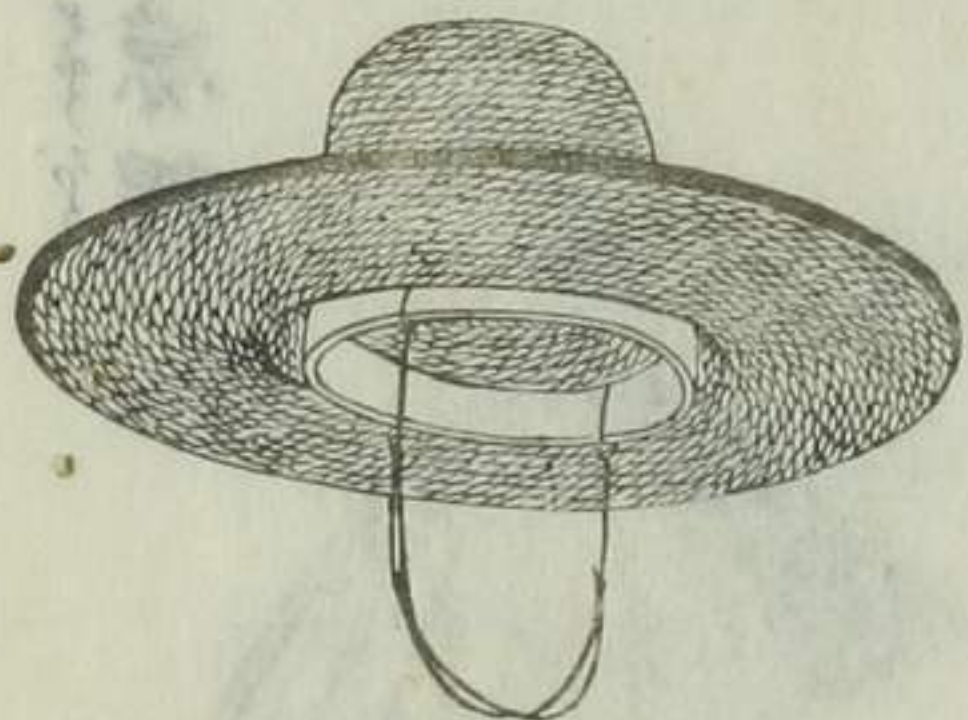
頂
子



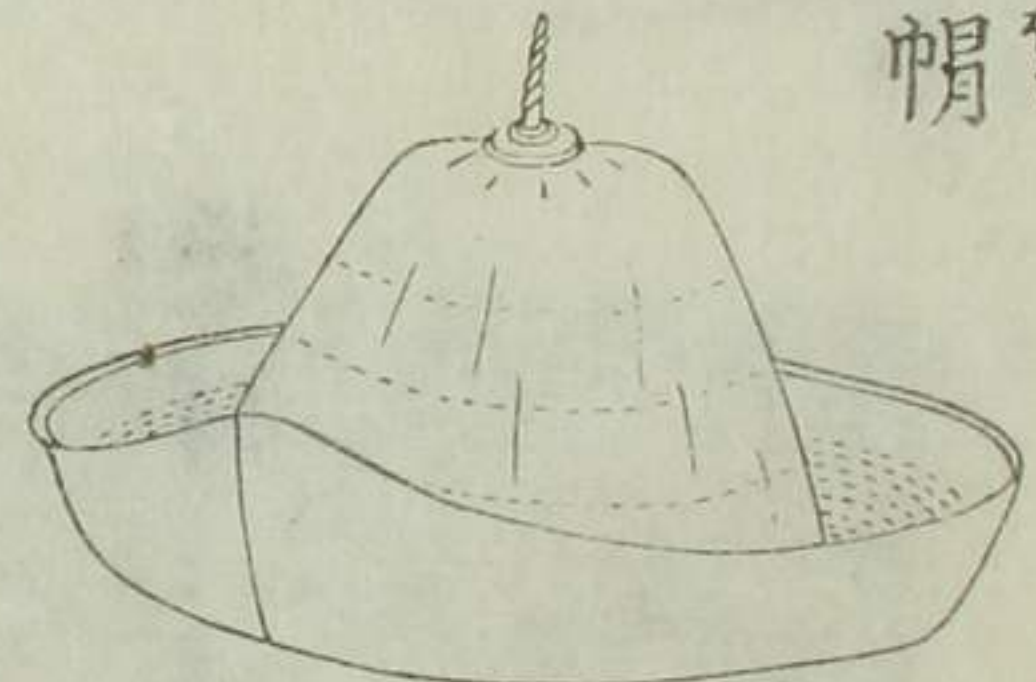
帽
纓



笠
兒

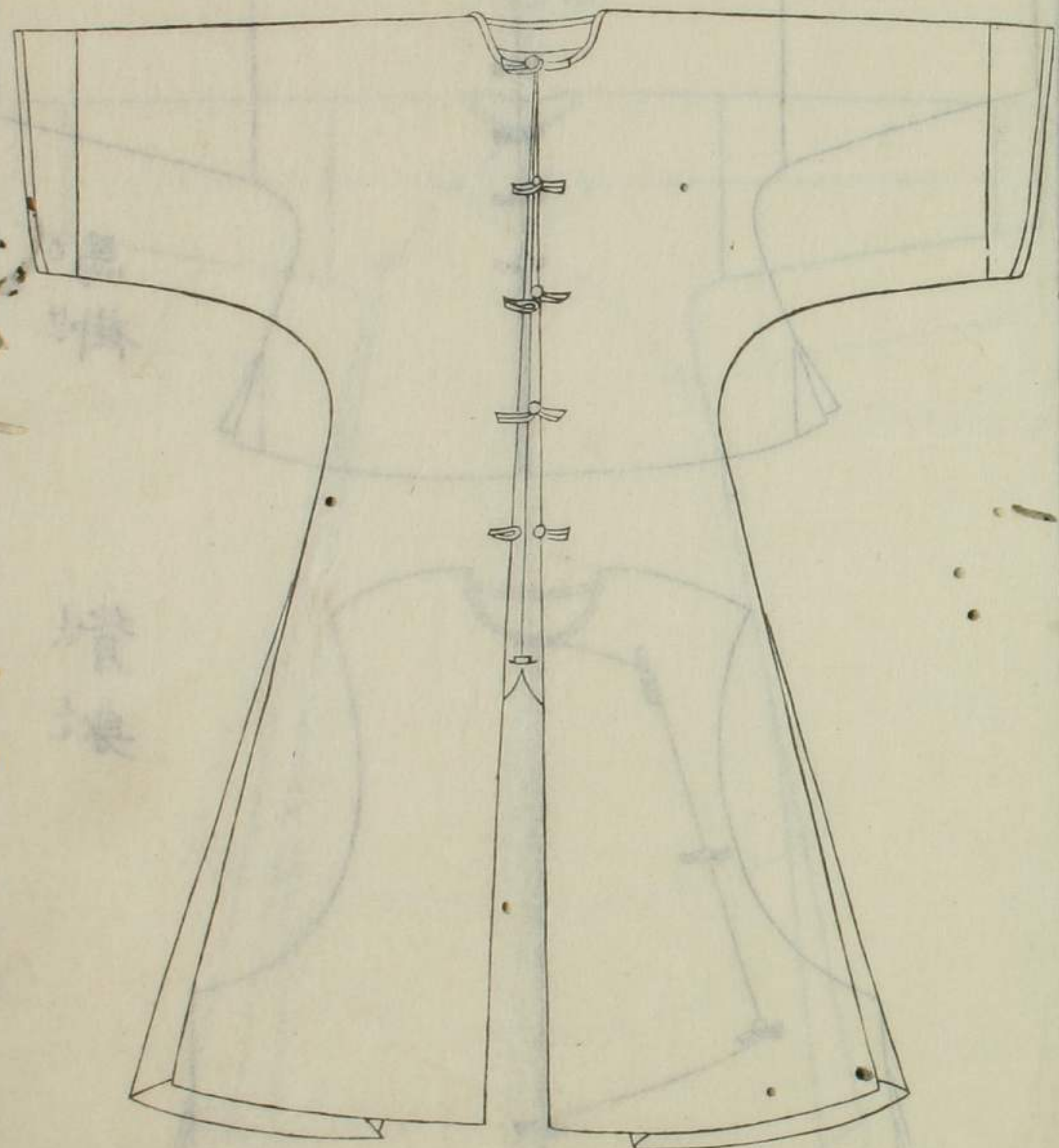


緯
帽



笠
兒

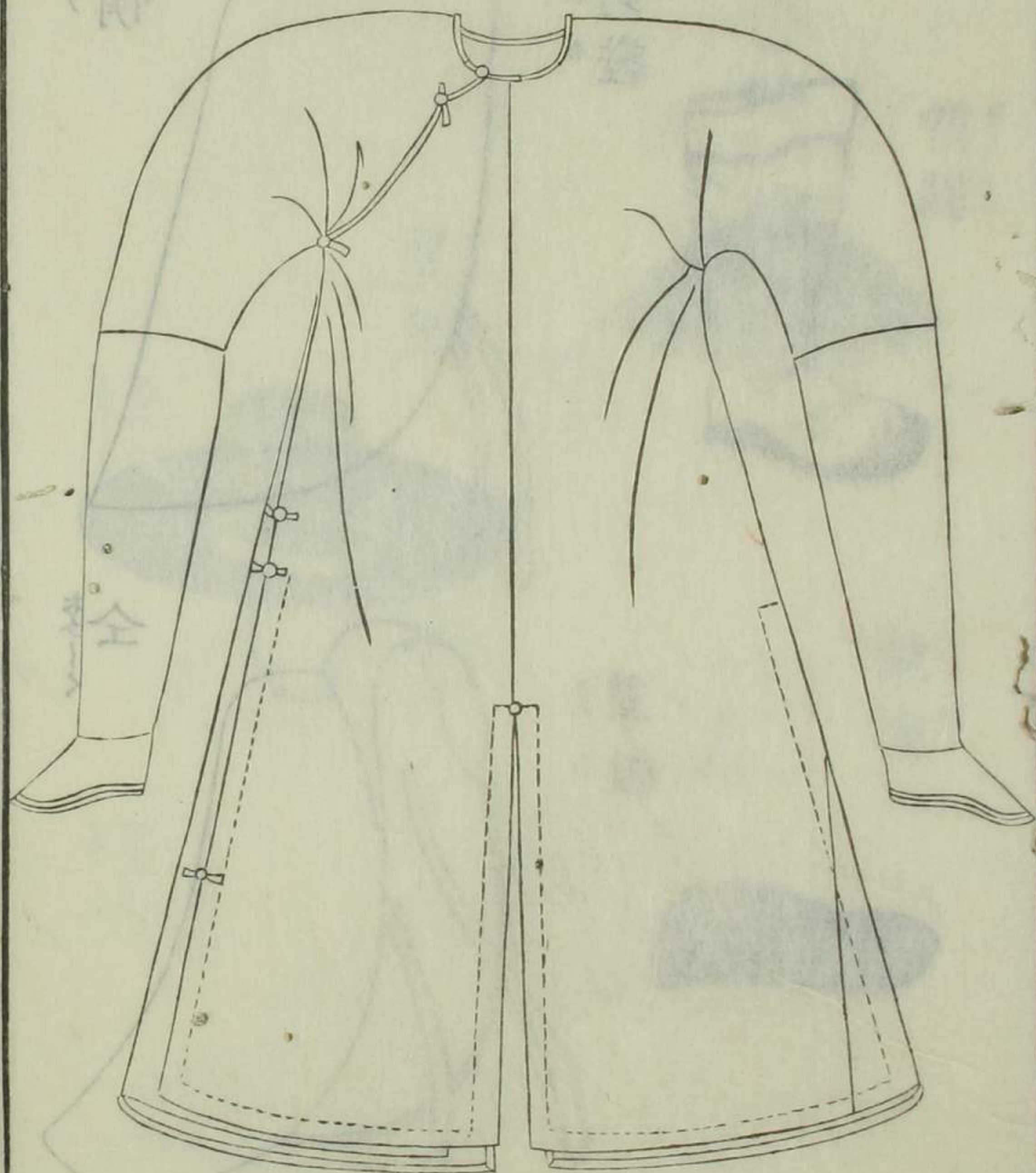
外 套



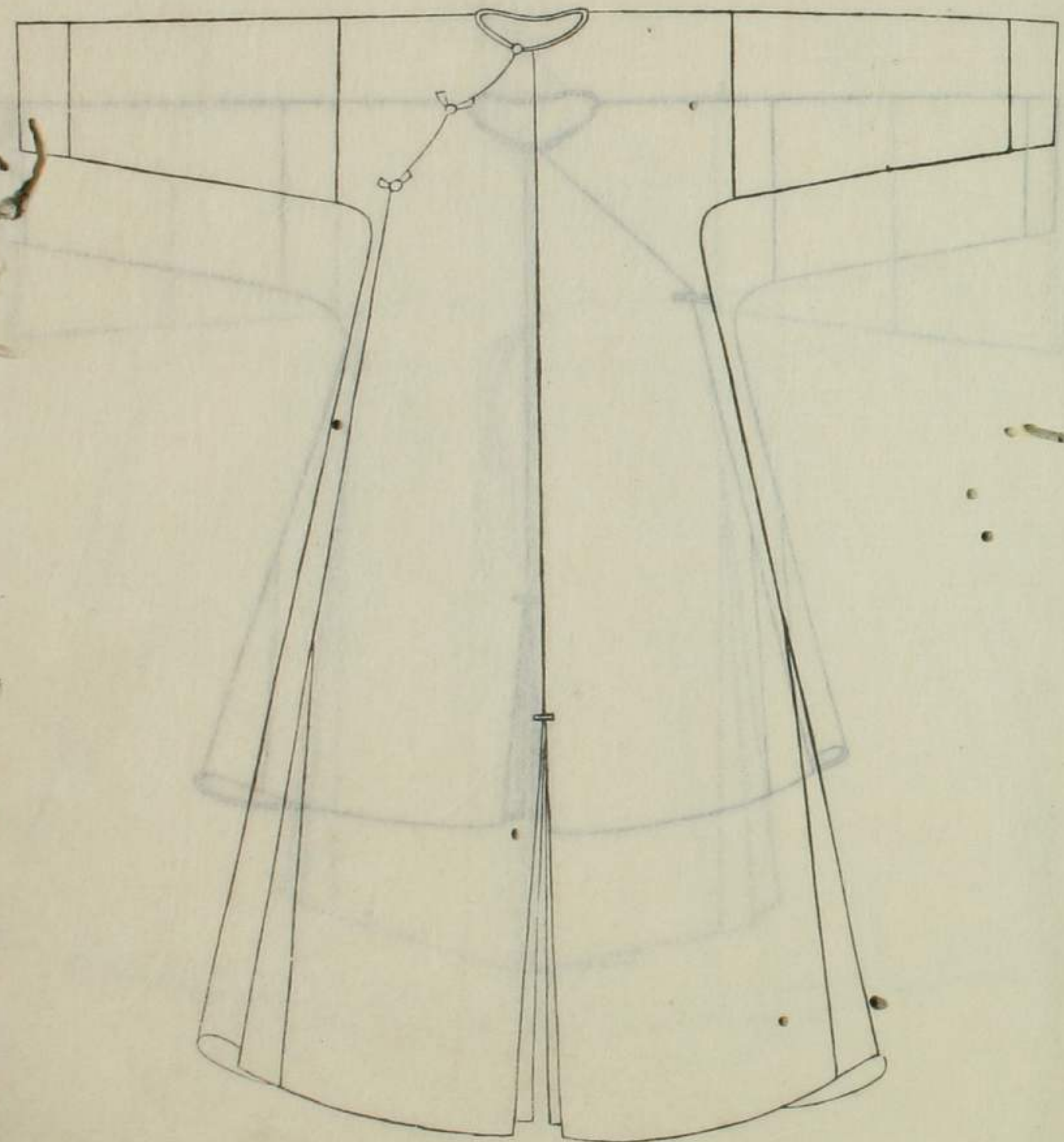
冠服

十

袍 子



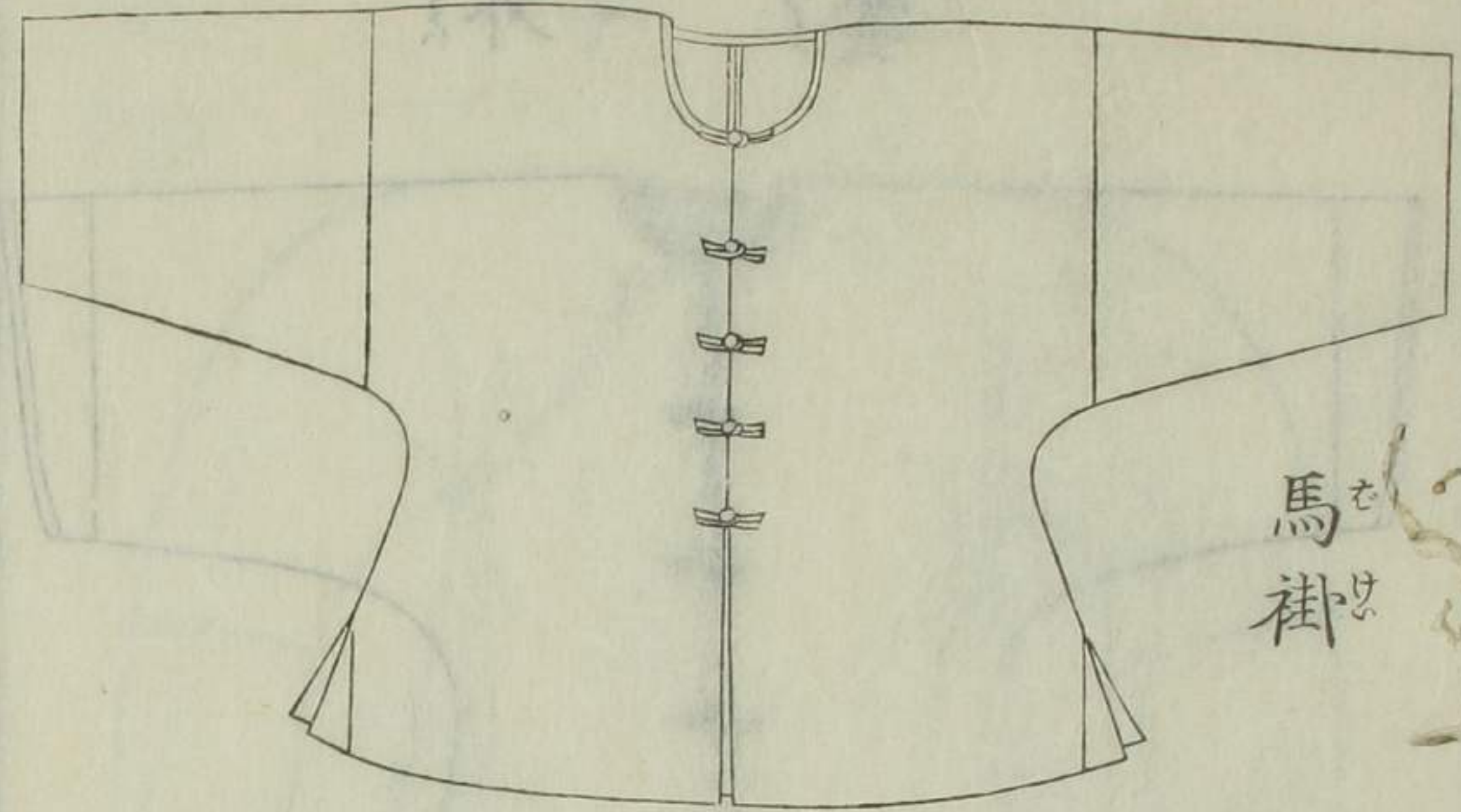
大衫



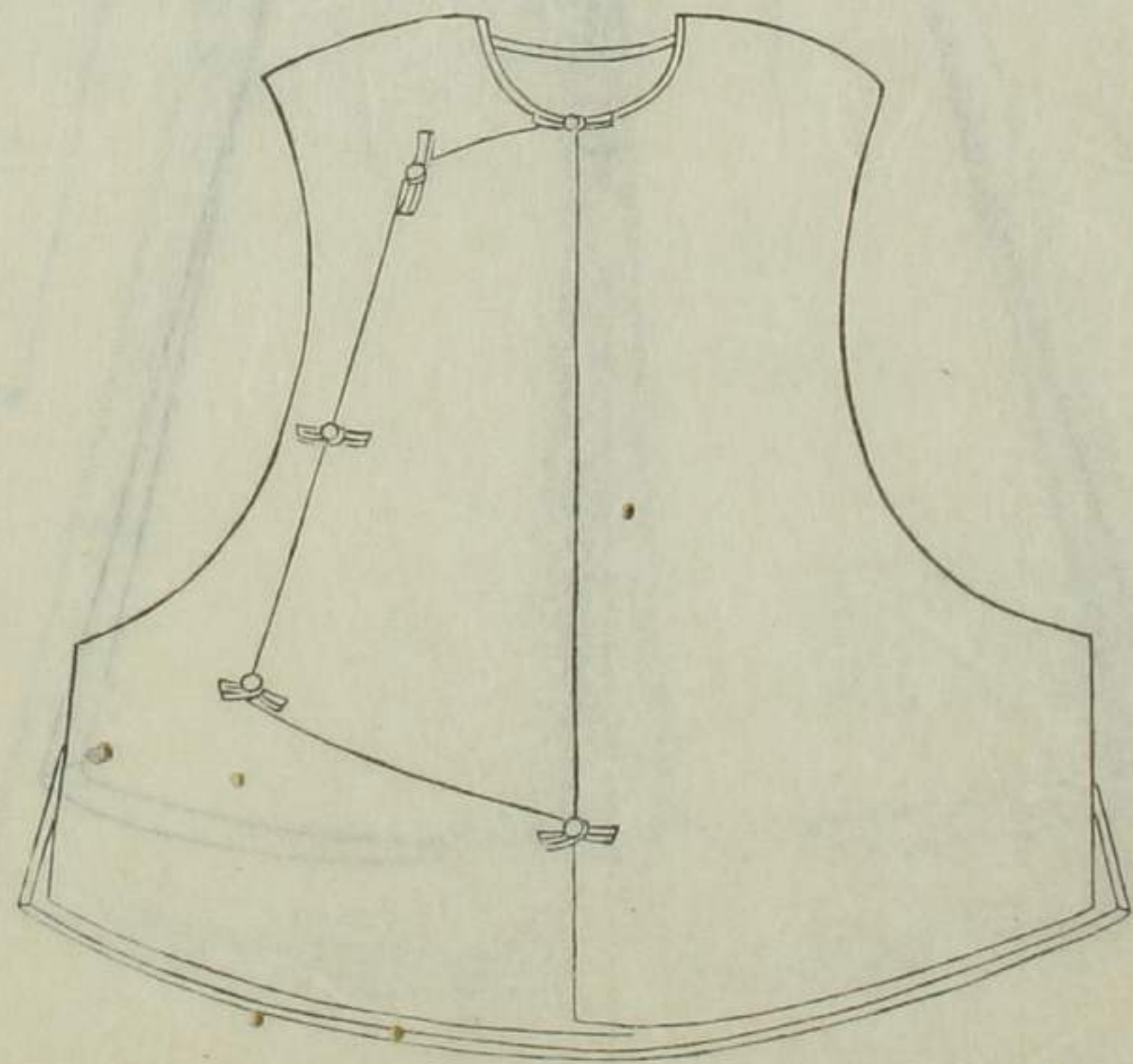
冠服

十一

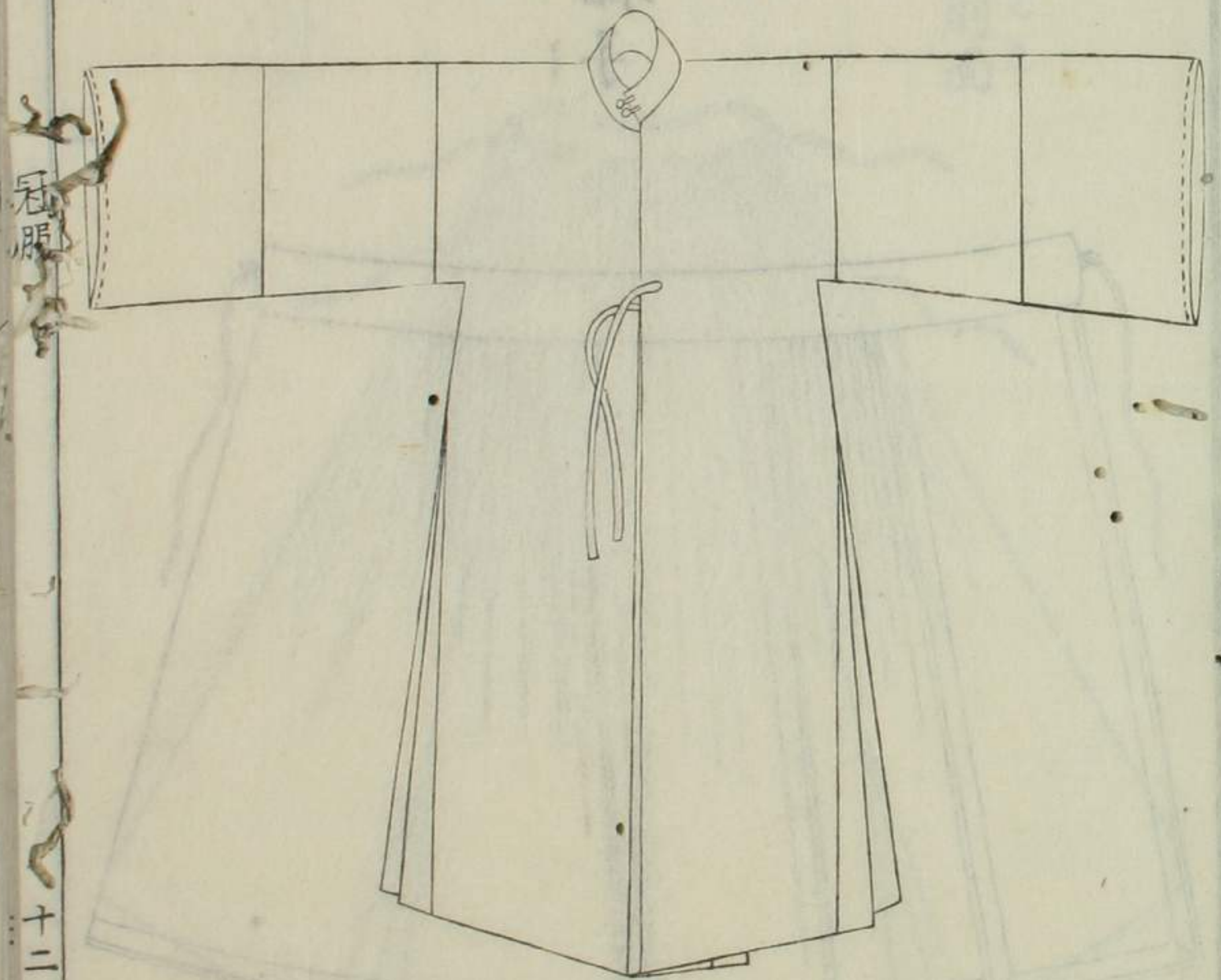
馬褂



背心



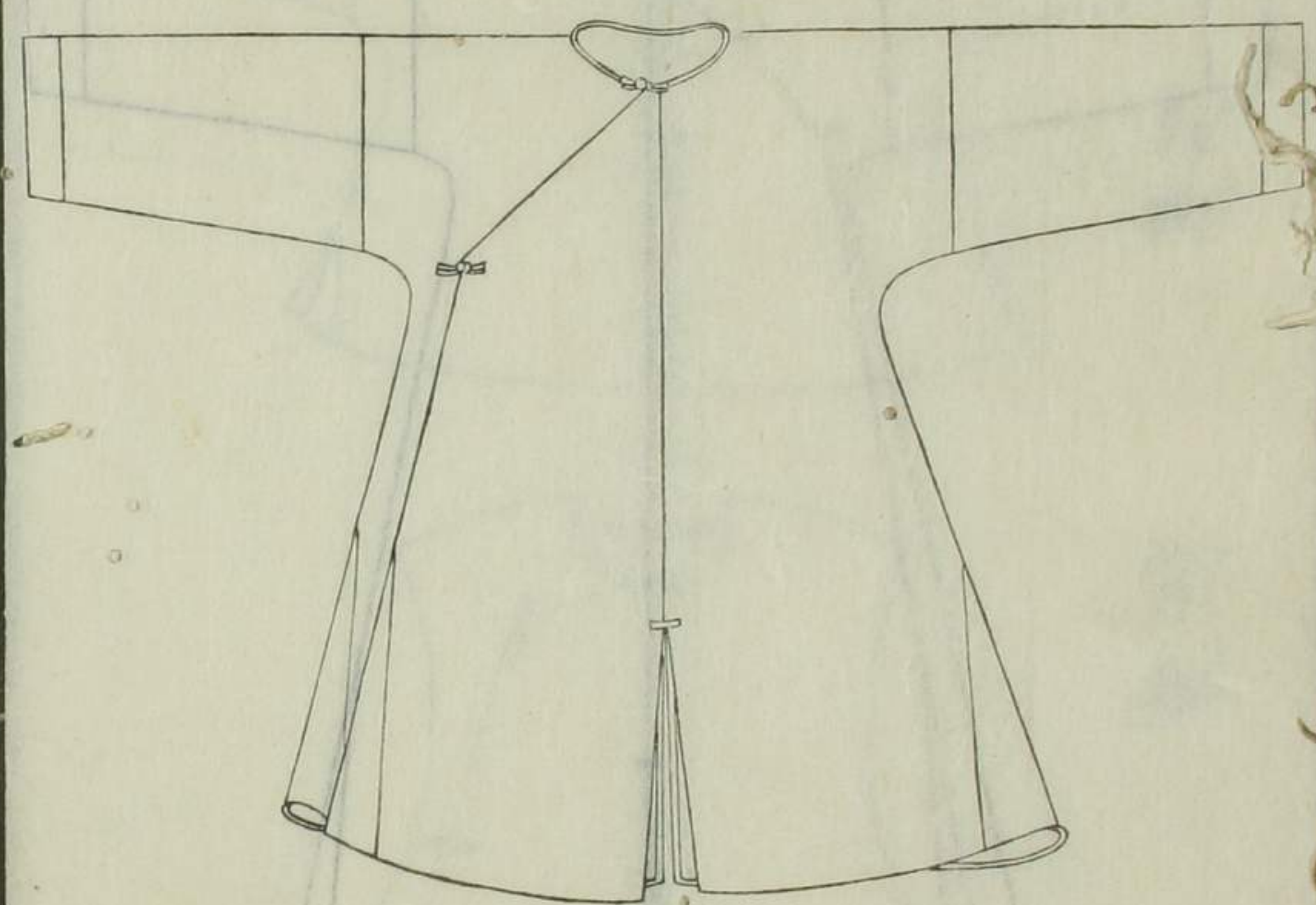
披風ひふう



冠かんむり

十二

短衫たんざん



冠服

十三

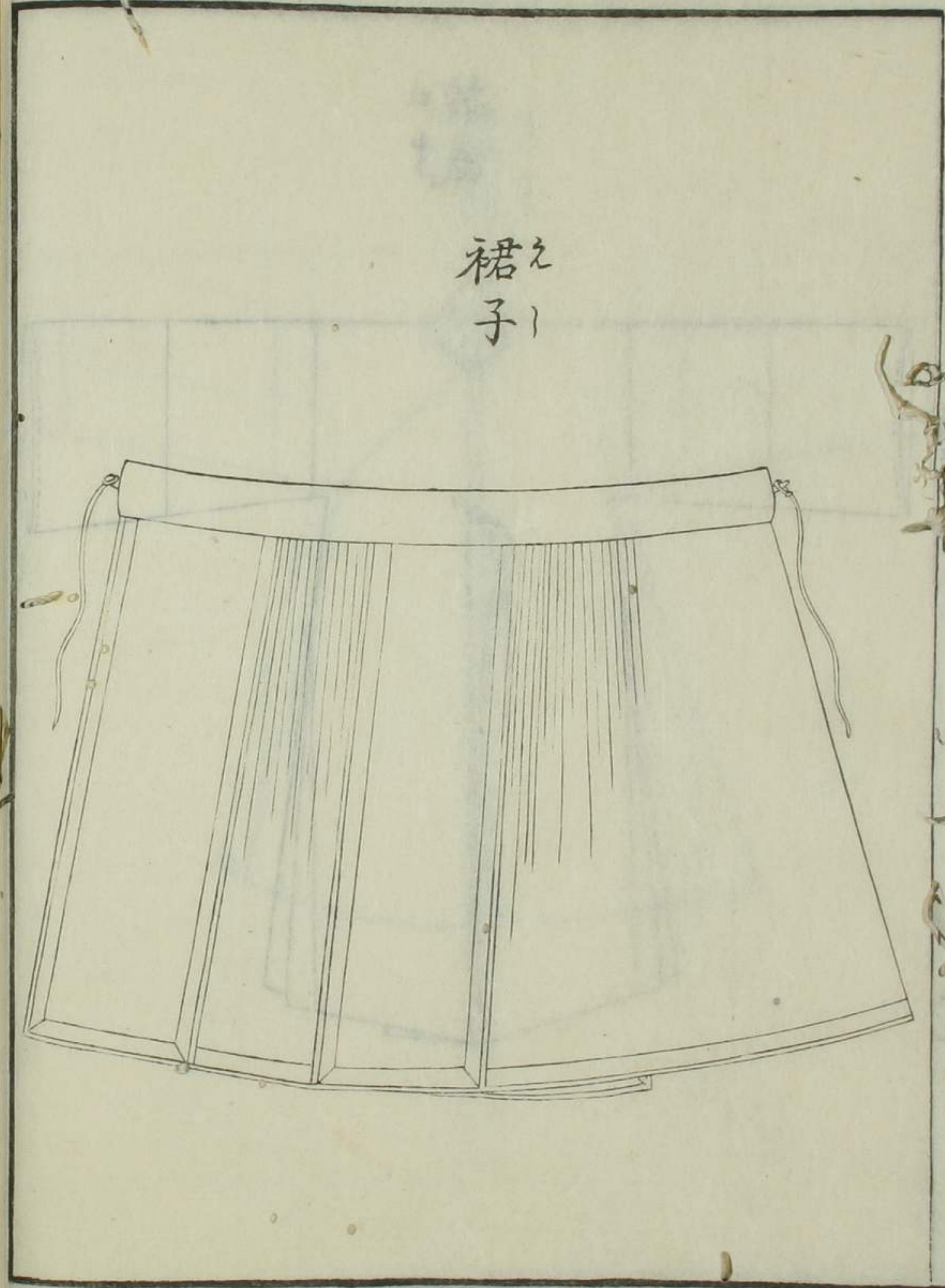


之
裙子
前面

裙
子
前
面

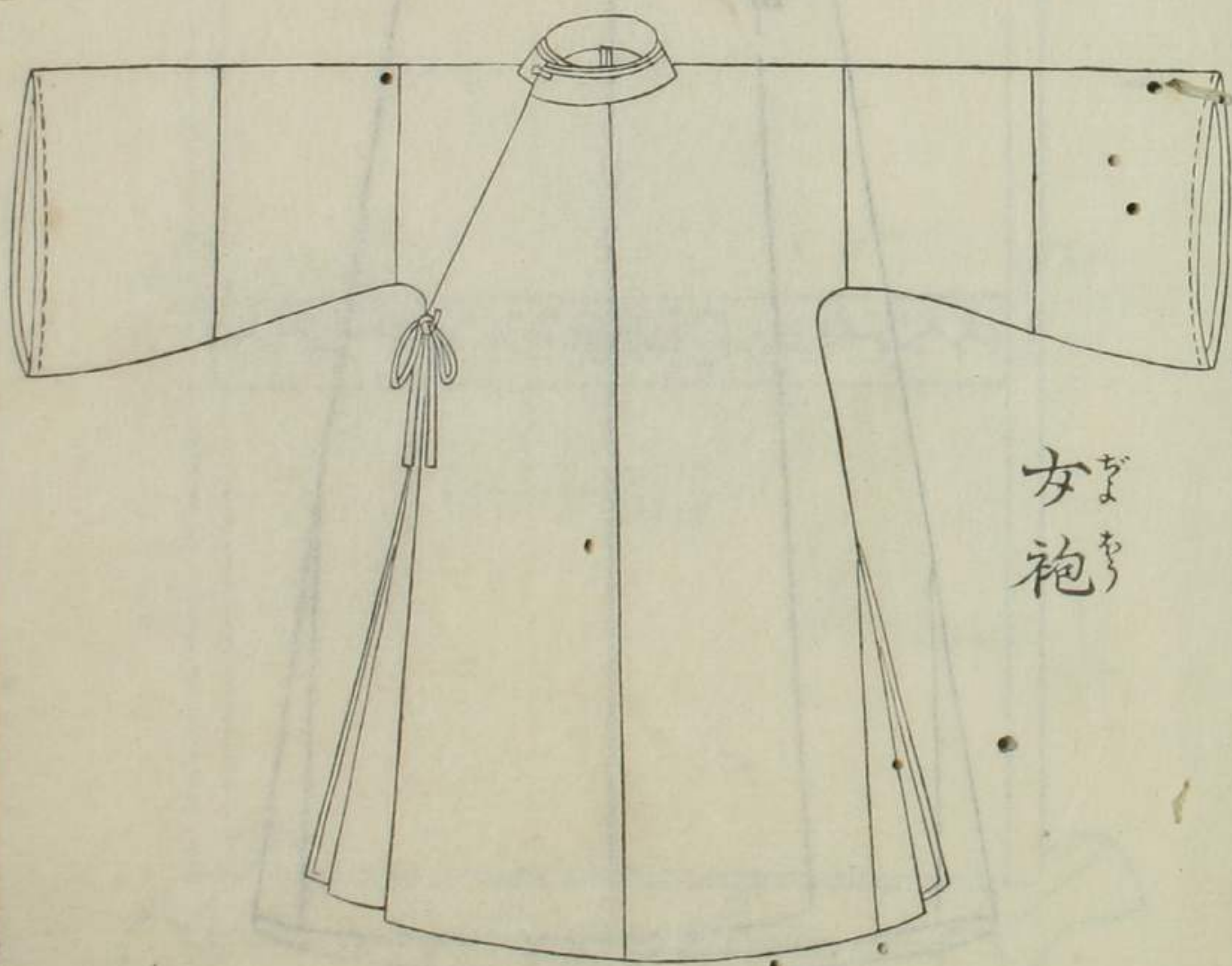
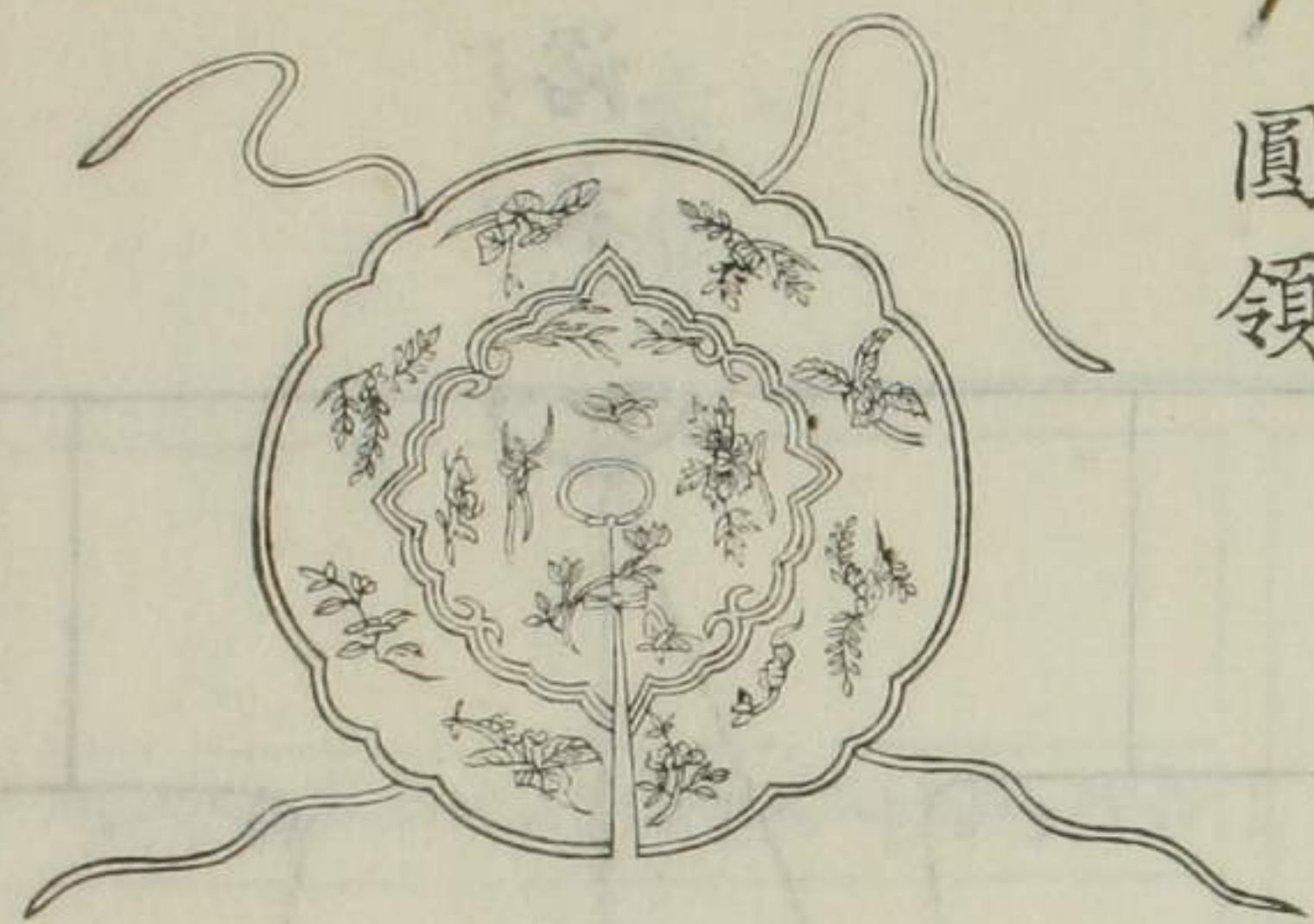
九

之
裙子



九

圓領

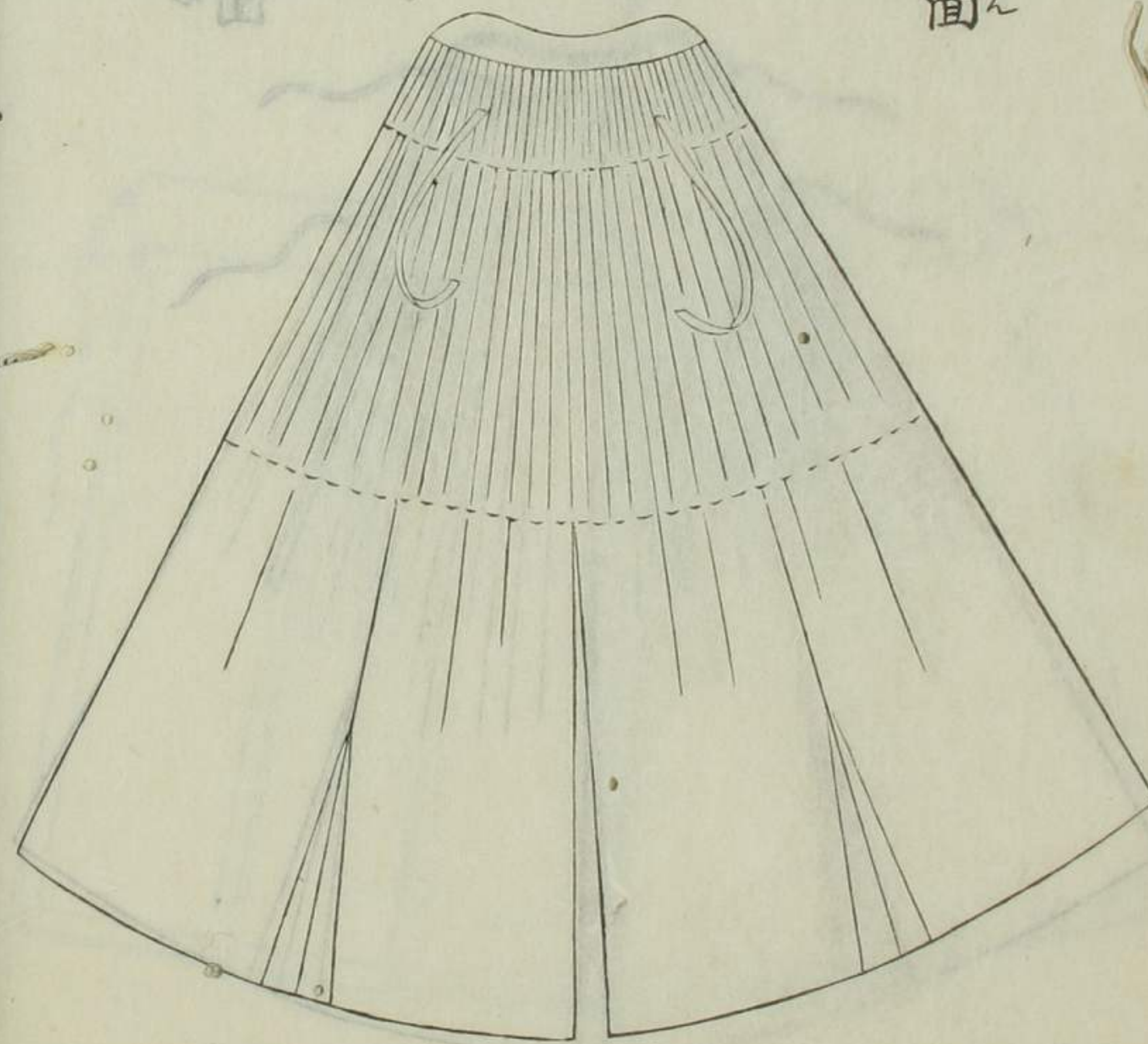


方袍

冠服

十四

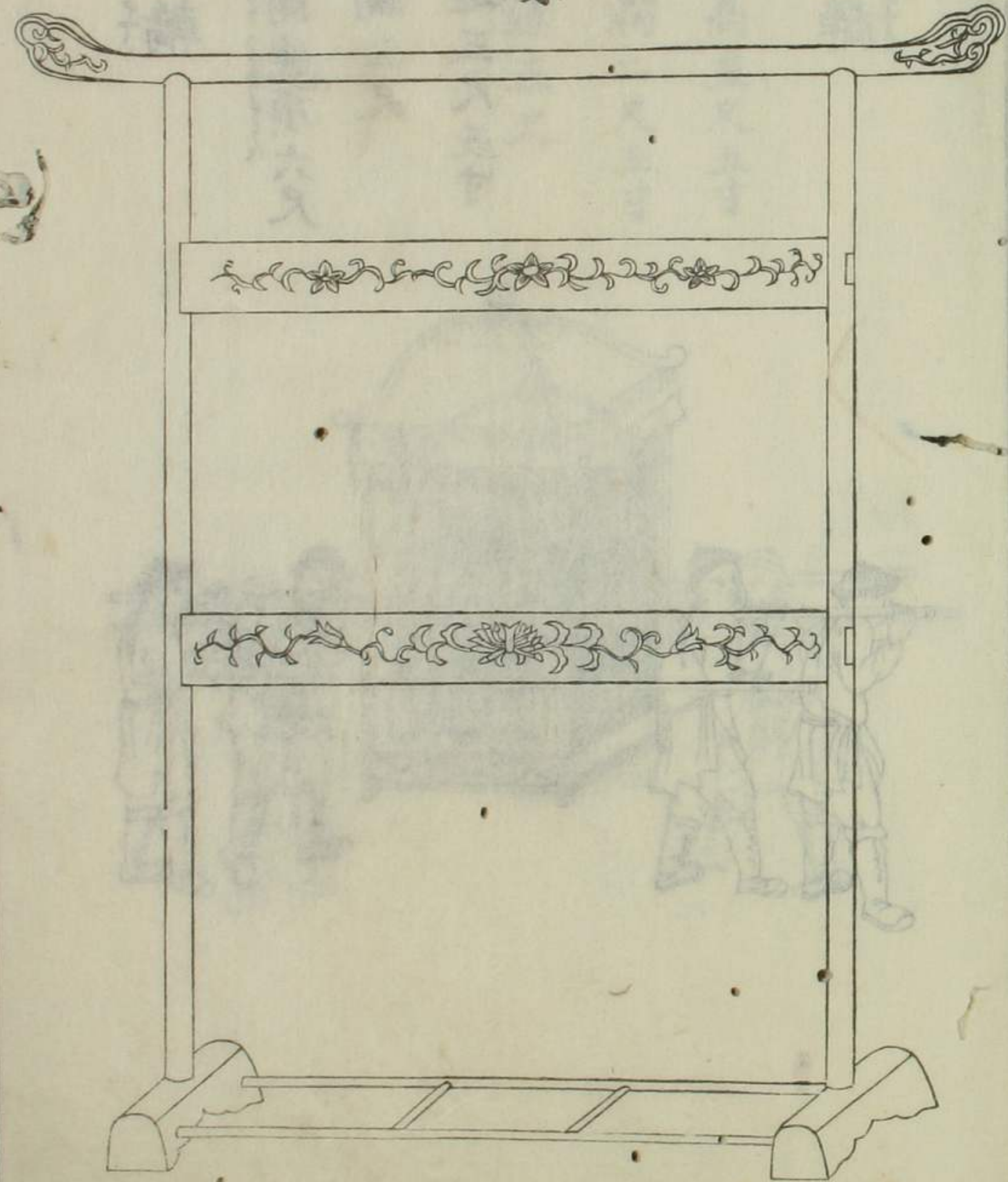
裙子後面



裙子前面

十五

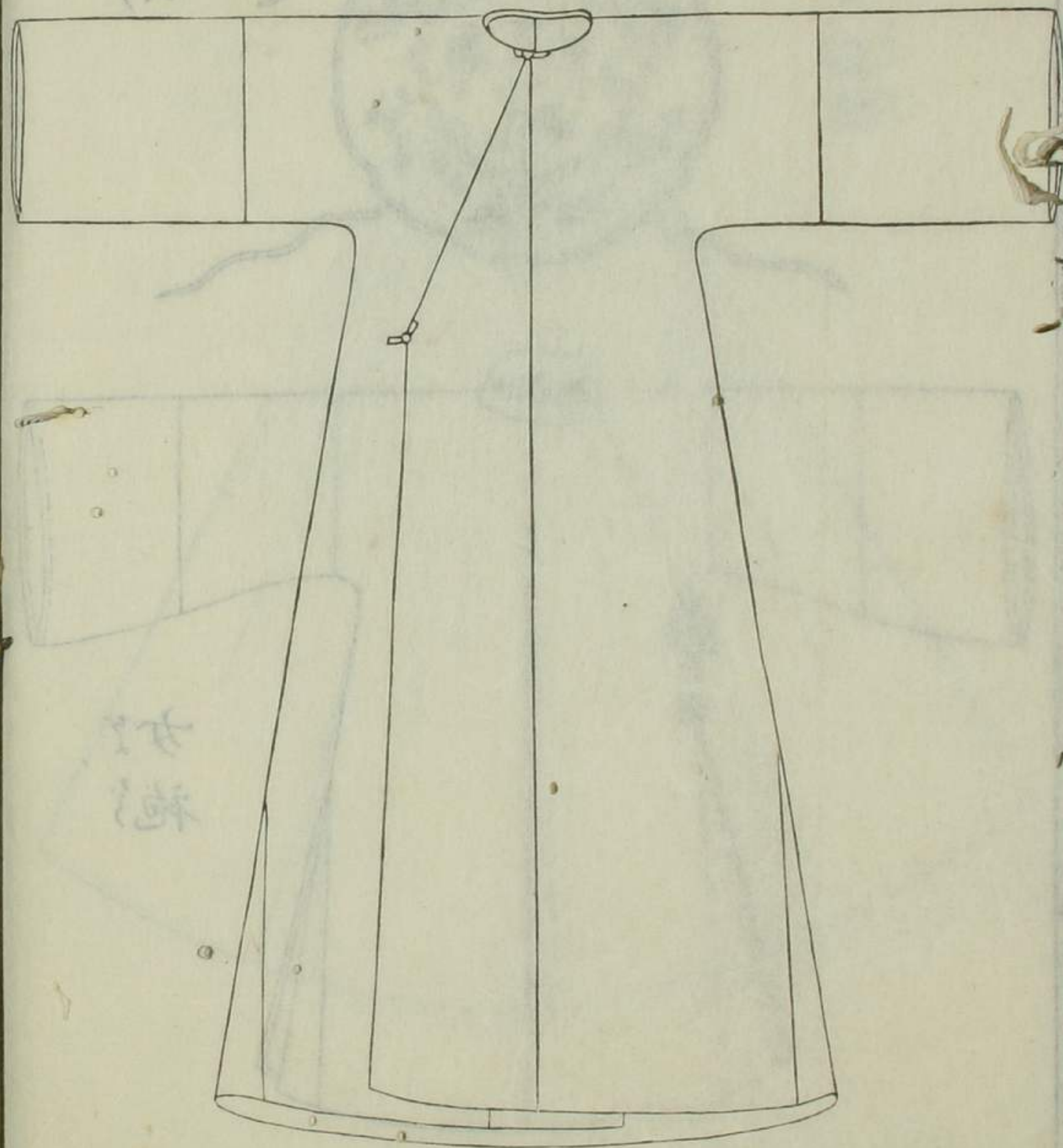
衣架



冠服

十五

浴衣



圖樣

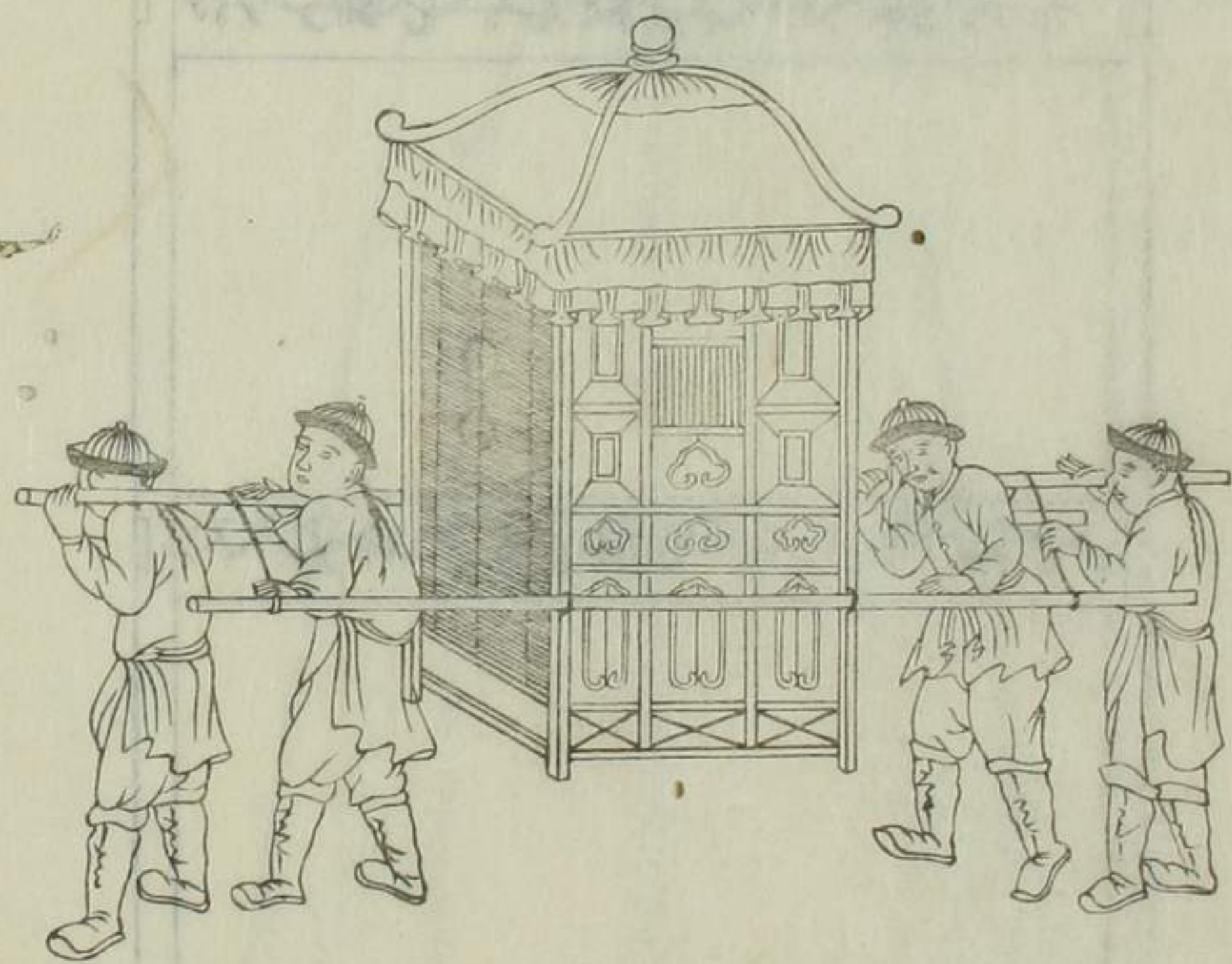
廿

大轎おほきり

高連頂六尺たかねてんりやうろくに

濶三尺

進三尺五寸

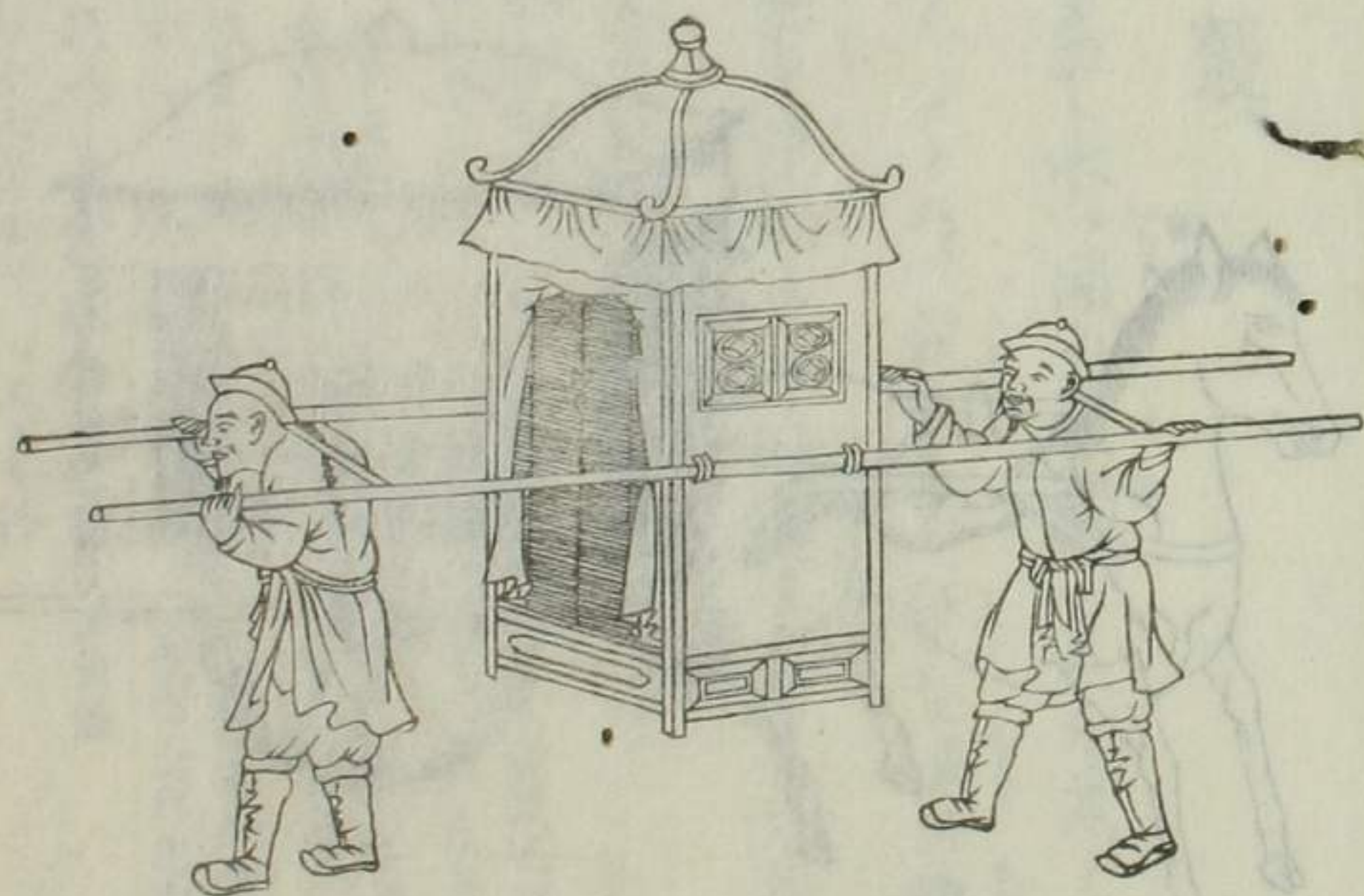


小轎せうきり

高五尺五寸

濶二尺五寸

進三尺

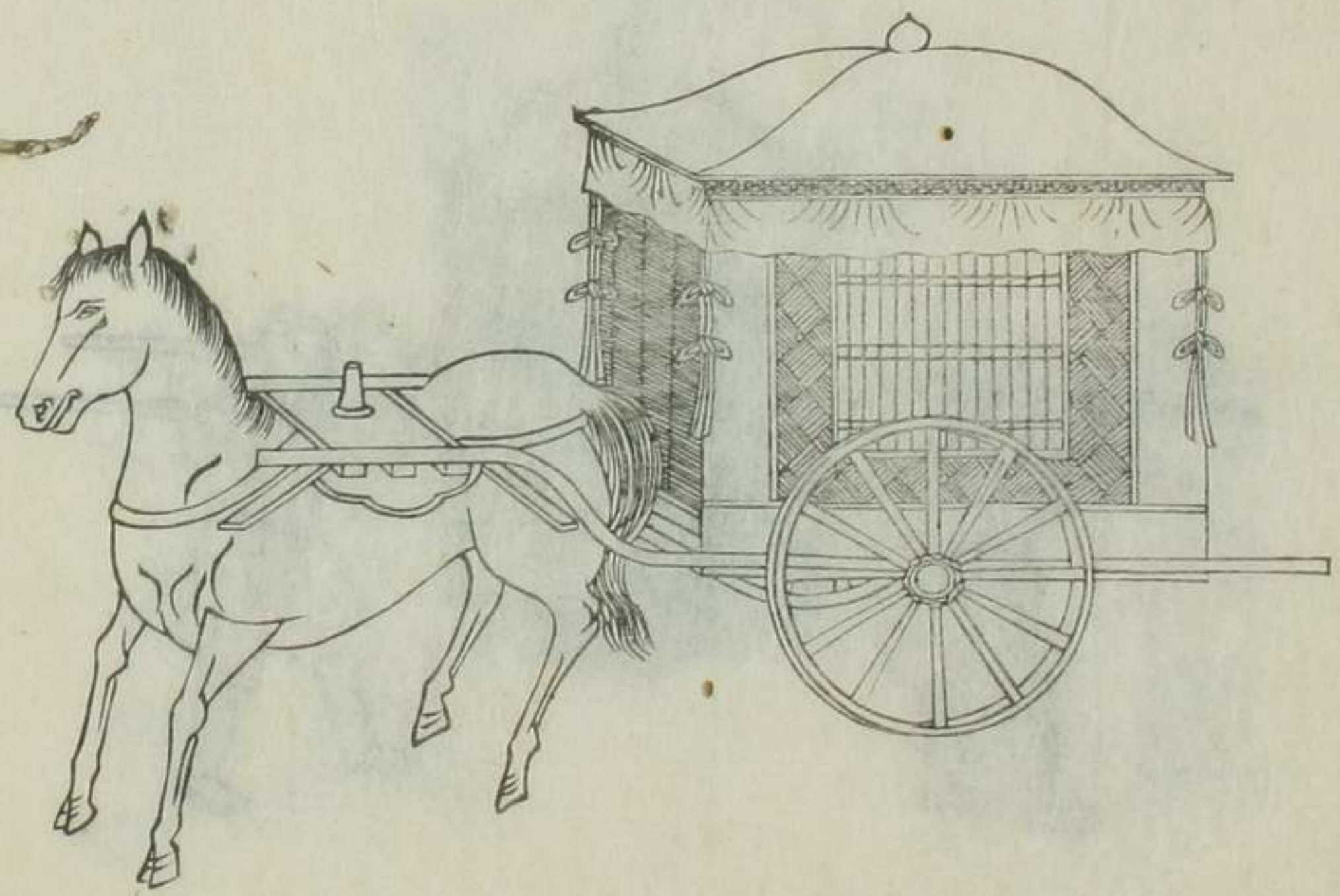


車

高五尺

潤三尺五寸

進四尺



清俗紀聞卷之三

清俗紀聞卷之四

飲食製

○飯 桶水を入茶洗陶淨煮て水一同小鉄鍋へは九茶より茶碗一つの高

分けぬを焙柴火みく物くうみれ乾ふ時柴を退け暫く悶蒸し用

○茶 三月穀雨節小葉を摘取鉄鍋みく炒て移し子をのりて揉絞

其後殺遍鍋みく炒上茶々大約廿遍やも炒形

○茶名大畧 珠蘭茶 武夷茶 松羅茶 旗戲茶 武夷茶 蓮心茶 雀舌

龍井茶 壽眉茶 紅梅茶 茶名大畧 武夷茶 蓮心茶 雀舌

雨前 龍井茶 壽眉茶 紅梅茶 茶名大畧 武夷茶 蓮心茶 雀舌

總じて茶々大畧を纂み入て賣買以旅行又ハ進物等也二十月十五日

飲食

黄花付ふ時日お于一元を拂ひ落し細く搗碎き壺に入者塩を入り炎天か
毎日于数度か見手坊十日経て色合赤くありな時用也量同麹一升塩四十日の
配法を為し形くぬ中りに加減す也此漬物将醬油の大根瓜茄子菜等一夜塩
多能于乾此将醬油漬り也

麴 白米を陶淨して蒸籠或ハ甑中へ蒸進み廣者上江芽を湯以火室に入
多能于乾此将醬油漬り也

香蘿蔔 大根をせんめし一夜塩して于乾し生姜橘皮の糸切時蘿蔔
小苗 茴香をおし加能く中分合を壺中に入酢を煮く上を炎天か能于乾用也

香瓜 菜瓜をうすく切一夜塩して其塩汁を煮返し右の瓜みかき能く
于乾し一糸切の生姜菜蘇蔴蘿蔔香をうすく中分合を壺中に入酢を能

者らりして砂糖少し加上ぬり炎天に于乾し用也

大豆を煮し麦成炒麻子中を能り粉中へ煮豆一同か
拌合せし後にぬり者指し油麹のぶく移り至能花のしにぬり煮

塩を能りして右麹を桶中入者塩を入り湯を煮く中入り湯分合を
桶中漬上ふ石成強く重しに五十日経て又煮塩を入せある也元

のぶく漬く重しを五五六十日経て用也を二十日経て生姜を漬
ふ生姜は皮煮き短冊のごく細く切為塩漬重納豆仕さる也

三十日か経て大形桶中入り生姜を入り拌合せて元のごとく桶中
漬重しをかけ重し日経て用也をよ配法ハ大豆一斗大麦一斗水

一斗塩二升六合也若者塩を中分合を煮し能漬りて其後重し十日ほど
経て又是を入せ合せ又漬りて同く此ごとくして入身か一同中入て後くぬり

宜かきぬぬり此四等中ありて後く此ごとくぬり

飲食

三

請客各品

桂圓湯 クイエンタン 竜眼の皮を去り肉はともみ熱湯に浸し一重肉の太く白く成る

耐水砂糖湯 ニホウサトウ 煮た肉汁ともみ進み水砂糖湯へ鉄鍋に白湯を煮水砂

糖見積 ドウミツ 煮た肉汁ともみ進み水砂糖湯へ鉄鍋に白湯を煮水砂

扁豆湯 ペンテウタン 茶に用ふる扁豆を湯めく糖煮之初らばぬぬ茶湯に

水砂糖湯 スイサトウ 煮た肉汁ともみ進み水砂糖湯へ鉄鍋に白湯を煮水砂

杏酪 インロ 茶に用ふる杏仁を熱湯に浸し茶湯に

砂糖 サトウ 煮た肉汁ともみ進み水砂糖湯へ鉄鍋に白湯を煮水砂

鶏豆湯 キトウタン 一み茨實とよ 茨實と他水お生をふとのほく煮汁やゆりゆり

葉めく根 ハメクネ 根丸き四五寸ぐらゐ根あま此中に根の中りみ余汁あを物

此方の鬼 タノガイ 煮た肉汁ともみ進み水砂糖湯へ鉄鍋に白湯を煮水砂

雪粉糕 スイコウカウ 一名雪粉團 糯米粳米等分みして水を少しぬり茶湯に

蒸籠の肉 チウロン 肉丸き四五寸ぐらゐ根あま此中に根の中りみ余汁あを物

瓜子 ウラアヲ 西瓜の 橙子 橙子の青皮肉みとう皮を薄く

餃子 ギョウザ 麦粉を水めくかき搗棒めく煮くの後三寸徑はみ丸く

肉み猪肉 ニクミ 肉を系作りて椎茸葱を細く切す右のほみ包み蒸籠に

紅粉糕 ホンコウカウ 糯米三分粳七分白めく搗粉して湯めく生糸子を解其汁

茶の粉 チノコ 茶を搗棒蒸籠めく煮くの後三寸徑はみ丸く

餡を入圖 アンニル 餡餅を煮くの後三寸徑はみ丸く

飲食

西

の習人をとり白砂糖を入猪油を炒りて煉合せ用也小豆二升のせん
砂糖三升の配法あり

養衣餅 一名太史餅 麦粉を菜の油と水等分みして搗あせ白砂糖を少
く入捧めくつ又丸くかきえて餅のまじりて少く少く押しあめりて

油めく黄色みねふとあげ白砂糖をぬりて用也

藕粉糕 一名嚴粉糕 藕粉を水めく熟き砂糖を入火めくけく煉外も藕
粉を細末ふして右粉をたふし入能搗拌小豆餡を入用也小豆餡製若方茶同

肉饅頭 此方饅頭の製法のとくみして肉み猪肉葱をたふし切白砂
糖をくく加餡に多用也

水晶糕 糯米七分稷米三分粉みして冷水めく搗拌白砂糖猪油少
く入蒸してたふし対長角み切用也

糖糕 糯米稷米等分粉みして水めく搗蒸籠めく蒸白砂糖を入
又く搗拌粉をくつへ並一寸五分みきり油あきりて用也九蒸粉

一升み白砂糖半升の配法対置ふとて加減等とら

扁豆糕 白扁豆を煮湯を去水代入摺けぬし粗布の袋み入後せん
をくつとてあきを練り去麦粉少く砂糖成ら入拌あせ蒸して

成待く一寸四分角み切二ツ法あり其間み砂糖を入用也

おの外點心種くありとて之詳形くす大約右の製法みねなり

菜類上等十六碗

熊掌 熊掌九右二つと毛をぬき湯めく煮其汁を去酒湯油み

多能煮熟く小蝦を炙り今守り酒二分将油三分の配法あり

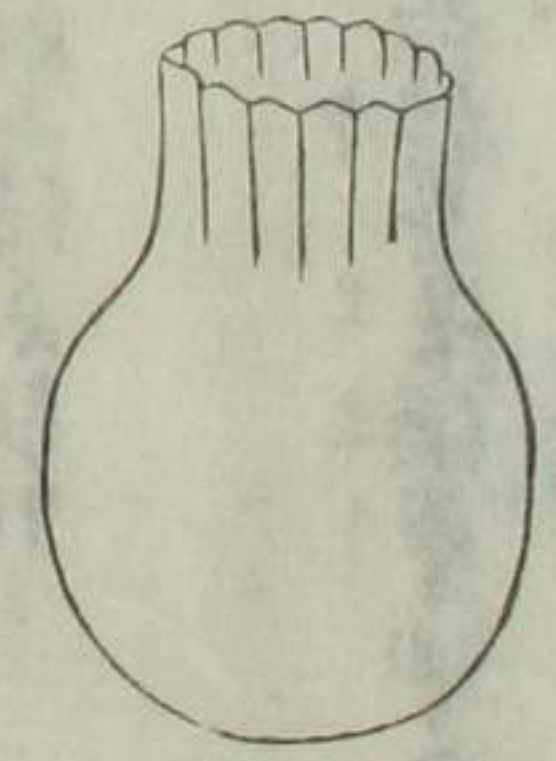
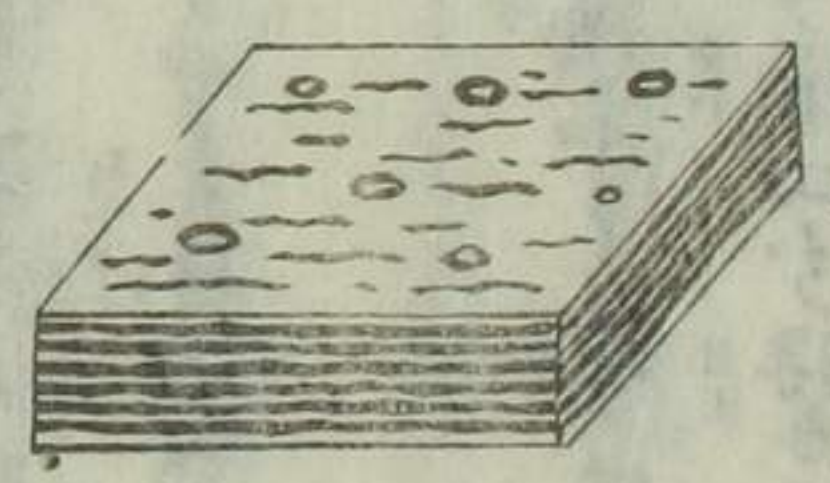
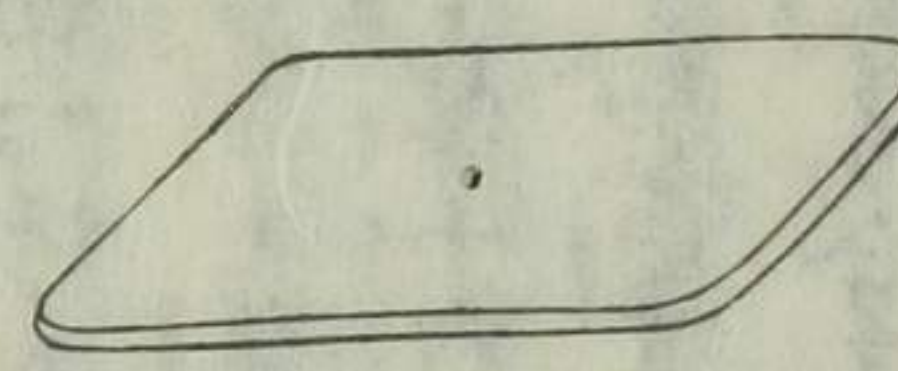
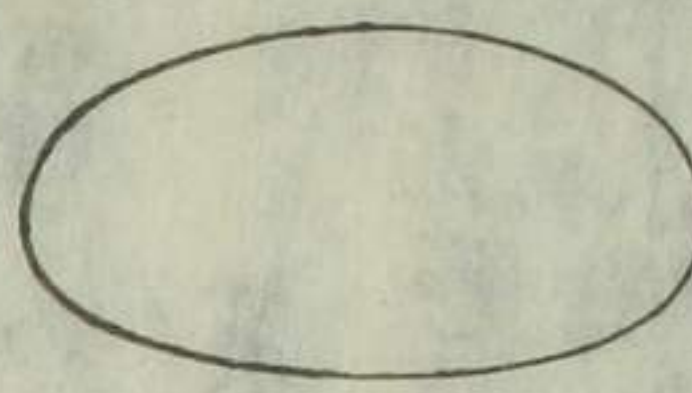
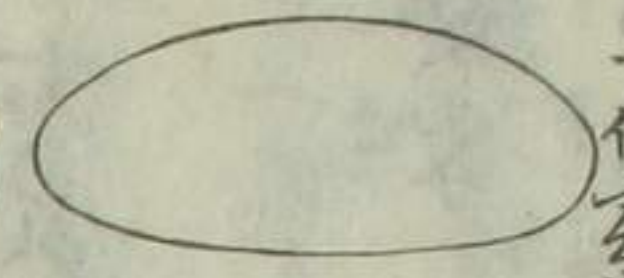
人の酒醱み鹿して加減をくつ

藕粉糕
藕一作紅

簾衣餅
糖糕

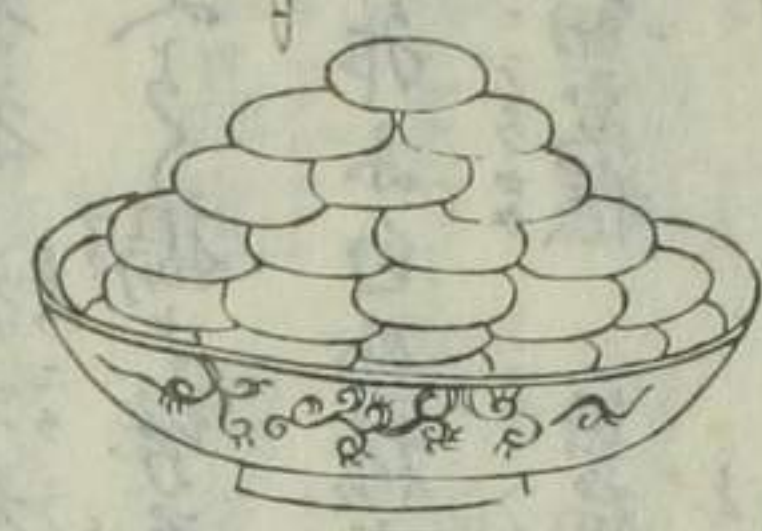
雪粉糕

餃子



點心盛器

像生花



○鹿尾 鹿の尾付の所の肉を湯で半煮し近煮て湯を去酒後油を煮

○小蝦を煮く上は並非成きんみぬるかぶらと酒油配法茶同

○燕窩湯 一名大菜 冬んを一夜水に浸し又湯めて能洗ハ毛塵等成

○鶏肉火腿 鮮肉系切みして煮熱し碗盛其之右冬んを成盛り

○魚翅湯 鱈鰓を水に浸し冬んを同法煮し鶏をさす角切みして

○海參湯 海參を水に浸し冬んを同法煮し酒三分此配法成ハ冬ん

○将魚油二分程冬んを塩梅にして用ゆ

○海參湯 海參を水に浸し冬んを同法煮し酒三分此配法成ハ冬ん

○将魚油二分程冬んを塩梅にして用ゆ

○海參湯 海參を水に浸し冬んを同法煮し酒三分此配法成ハ冬ん

○将魚油二分程冬んを塩梅にして用ゆ

飲食

酒樽油を二匁塩梅一魚圓魚の丸推草葱を入者酒樽油の配法魚翅湯みね形

○羊羔 羊の肉を一塊二斤程宛みして水みく能煮熟し汁を去肉成よくあくひ大根生姜葱を三分入酒樽油みく能煮逆骨を去く冷する時湯を切用也酒七分樽油三分の配法を煮る時酒をより入者煮よく油と肉煮る上み加ぬ形

○猪蹄 猪の股付れ肉を五寸角ふら切湯みく能煮酒樽油と白砂糖茴香をより加皮付の肉色あく形ふまで煮出木耳山薬葱を入酒樽油配法羊羔の制表みね形

○野鶏 雉子の皮を去く暖付の肉半斤切鍋み油をわら炒りけ酒樽油み葛粉をより加汁氣行せやみ炒り用也酒八分樽油二分配法

○鱈魚 魚の魚を酒根みく蒸塩加ぬ

○鹿筋湯 鹿の筋を水浸し三寸程み切火腿は煮汁みくよく煮熱し酒樽油みく塩梅けして肉圓推草乾筆葱を入者煮りち

○炒鶏 鶏を骨もみ一寸ほどみ切鍋みあがれ引炒又名をよこ入半煮者みく酒樽油と猪油少くを入栗山菜蒜をより煮熱し汁をけやみ煮る酒樽油東坡肉の配法みね

○全鴨 鴨の羽片取らして皮汁損せぬやみよく毛を去後をあくひ穢菜蓮肉を後み結葉みく巻湯み七分程煮和者其汁をより火腿の煮汁み酒樽油を加塩梅し又能煮熱し薑を去全解の形しぬやみして木耳金針菜葱をより煮る煮汁酒をより三分樽油を用ふ

○鷲 鷲の肉及び骨とも切湯みく能煮和ら香酒將油みく煮熱す也

○解蟹 蟹を煮く殼を去肉或鷄の煮汁み酒將油を入葛粉を加葱生

姜を細くきざし入煮熱し煮汁酒等分めて八分將油二分の配法葛粉

○鯉乾 鯉を水み浸し石をとり能洗ひ猪肉を厚く切鍋み入煮し其油み

多妙猪肉もみ炒熱し酒將油を加塩梅して葱皮細くきざし入煮る酒

八分將油二分の配法

○魚肚 魚のめを水み浸し湯中煮和らけ鮮肉火腿の煮汁み酒

將油を加煮熱し推茸乾筆木耳等分て酒將油配法解蟹同

○都て煮物ハ酒將油少めて何止の品も洗塩梅ありしも小皿は將油

を底皿並しく洗酸のこのみよと鹹をよのむ者ハ將油を付く吃すのみ

ゆふら用ひて配法も一定此分量あり多く洗成よりとせ

中等十碗或八碗

八碗の時ハ羊肉魚翅湯を減む

○燕窩湯 燕人す煮方茶み較かし榆肉乾筆鷄の皮を入みり

○全鴨 煮かしまみ同し腹に詰とのねし蓮肉木耳葱を上こますみり

或は將油み水砂糖を加煮るあり

○魚翅湯 煮くこ茶み同し魚圓鮮肉火腿葱等分加ふ

○猪蹄 煮くこ茶にねねし蝦米海粉葱皮をこふ

○鹿筋湯 煮くこ茶み同し肉圓葱をこふ

○海參湯 煮くこ茶み同し蝦魚圓葱香菰を加ふ

○羊肉 茶の羊羔のおとく煮込山藥をこふ

○鯉魚 ぶねを煮煮みして推茸肉圓非をこふ將油を添ふ又油あげ小

煮く酒將油みく煮くむとせ

飲食

○鮑魚 于鮑皮水浸し厚く切細み油を引炒すくげ鮮肉を厚く切

如酒樽油めく考之蒜をくふ

○炒鶏 鶏茶れおく炒魚の身を油おかして栗葱を加考り

○醒酒湯 鶏を煮煮みして肉皮去右の考汁み塩成か入菊皮まぶかく

まぶかく入

回千 昂散美盤はく一ひげ

- 荔枝 龍眼 松子 榛子 蓮子 橘餅 胡桃
- 菓枝 杏仁 雲片糕 落花生 瓜子 佛手柑
- 柿餅 明姜 太史餅 芝麻扁 連環 冰糖 火腿
- 鴨 眉公餅 冬瓜糖 枇杷根 夾砂糕 桂花糕
- 玫瑰糖 風雨梅 山查糕 造花五六種

右の外時新の菓物桃李花紅香圓橙子等此品時水種ハ用也

請客各不撤出の次第

茶 桂圆湯 熊掌 鹿尾 煎豆腐 熨窩湯 魚翅湯

○卓子 熊掌 鹿尾 煎豆腐 熨窩湯 魚翅湯

海參湯 同上 羊羹 猪蹄 同上 野鷄 同上 鮓魚 鹿筋湯

四點心 通心粉 雪糕 餃子 同上 紅粉糕 同上 蓑衣餅 同上

醒酒湯 茶碗み盛一人 炒鶏 全鴨 同上 鷺 同上 蟹羹

煙乾 同上 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 右は卓子引回千を出也八碗菜

十碗菜の時も茶数四五碗の後點心を出し醒酒湯を出し又茶出はり

朝暮平食の茶敷ハ餅肉鶏魚鮓付く五合の餅を茶敷するに於て三四
 碗ほど大碗小碗を懸心當り好くむ糊粥を干茶將醬瓜干蘿蔔等食
 一魚肉茶敷の旨食晩食むり用也○丸村落の小餅を食飯を好く
 其粉を食食はふ半わを麦粉の六麦粉を飯餅とてつく水はかきあ
 けふうちに稠いほどおぼく同蒸して食分量不同あり麦を丸め
 ち粉を半わ其外大豆小豆黒豆粟黍等樹木無くせ炊く吃すを
 市中のそれとてむりて下餅あり食するを半わ一カ作人よりおぼく
 茶飯を食食

月餅製法

第一餅 熟麵一斤五合 小麦粉を熟し布を 菜油半斤 胡麻油 白砂糖二斤
右三只拌ありせ橙丁紅子瓜子核桃茴香五味見合是二は餅型入り餅登

打出り型み入ておぼく一つの量目十分は足をはり造りし

第二酥 生麵一斤二合五夕 小麦の生 菜油半斤 右二只よく搥り粉を

○第三皮 生麵一斤八合七夕五夕 菜油三合 白砂糖半斤 温湯

其ハ麦の粉と油の加減を足合せうんせの合せ 右第二の酥を煮る粉の急る中に棒を
かきんあちちの湯ゆききりぬれも也

そののべ数八に切九一寸方程みして第三の皮をはり加減したる皮丸く
 長手に棒のごとくうらふ是を敷八にちたり平めお壓しつううは第三の酥を
 二宛うら糸麵をぬき一揃ふ是をのけは右の粉をうら棒みすしひけ成
 そのと棒を抜きは右の粉を解れ煮るかこころみぬる是を平め小口
 よらよの少しは此第三の酥と第三の皮と幾重もをかき粉を是を丸くの皮
 其内ふ第一の餅をはきよく搥合を邊の形れごとく上は生團子れ
 煮汁めく印を押又板をぬき平めはるるに壓下みちる角み切めぬ

唐紙を糸菓子鍋み入上下に火を垂焼する

雪片糕製法

糯米二百目 大臼みちるげ水よか二三日も経てよくあらひ水を之 熟麴百二十目 白砂

糖百二十目 油ちりこみ水とて水よか 右三只分合せよくこねし錫に型にいし

よるを圖のおとく搦へる物みく種ねるよる上厚紙を西儀の鍋の内み入

煮く其粉み湯気の通るたる成度よく取よる也を型を鍋み入るか刑士の

内れ粉の高さみ鍋の内れ湯もかかるとる事一也粉のささう湯をこれと

其湯より上み出さる粉蒸熟せば又粉より湯の方多くれば型の内み湯入

粉糊も也火のかん炭火めくそく焼たさるぬやうに火を強く焚け

湯玉あつるとして型の内み湯入粉糊も也鍋蓋の蒸菜は搦玉湯も其粉

田家み用か鍋蓋のごとく右の粉蒸熟したる時型の内み湯もよく三版小切

傾け出し麦粉の内み押入蒸冷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 膠銘七匁 水五匁

是れ右の粉砂糖を餅みある位み加減を右よく粉あつを任すに五匁

の餅と水湯煮を別み生糯米粉五匁麦粉に十目白砂糖百目搦粉ちや

えんみ一匁入一諸み搦せ右もてうる湯蒸熟小二匁の粉あつと記かん

お餅も分糯米粉をうら粉みしてゆるくのべ紐のおとく切丸を延して圖

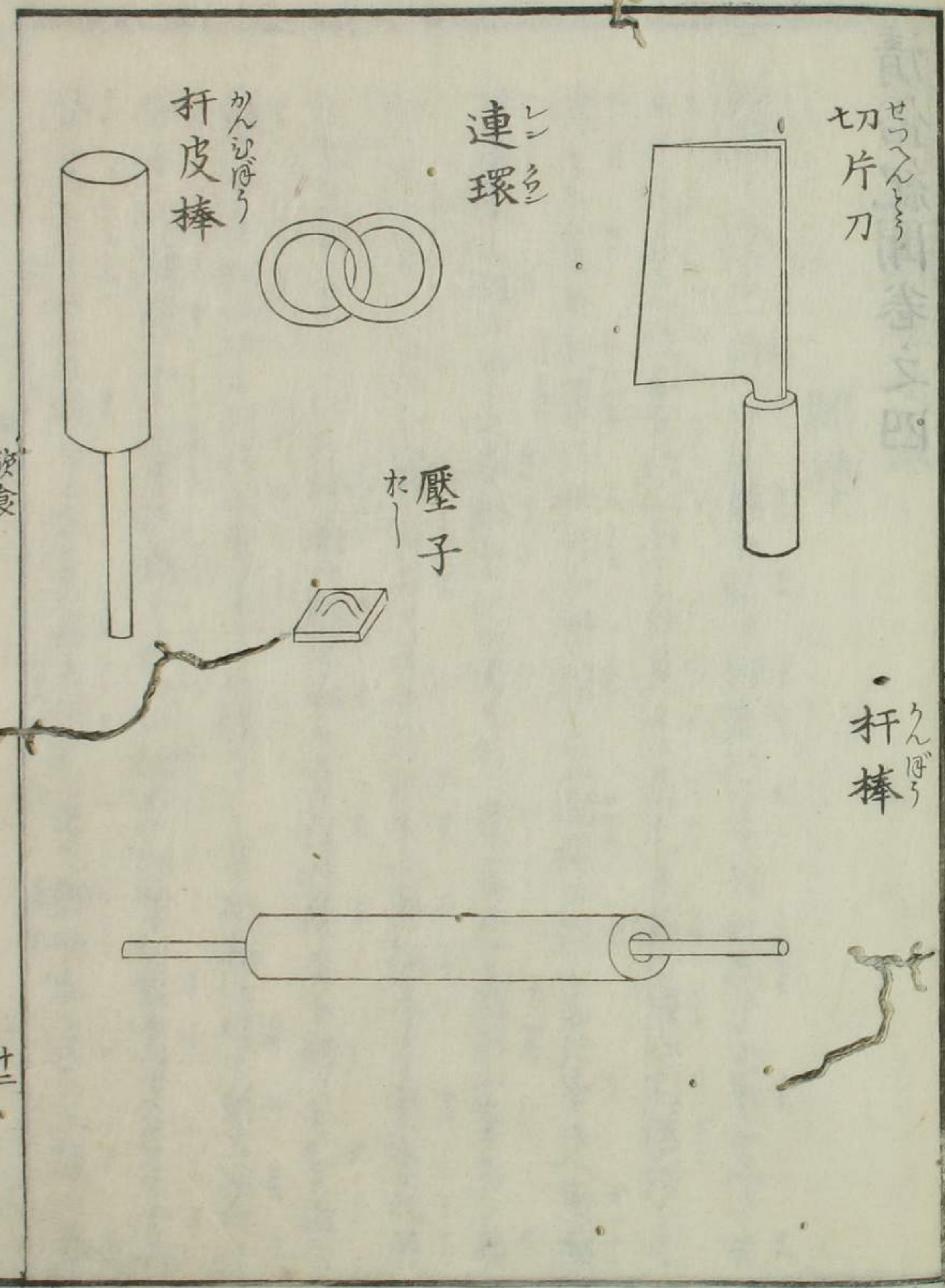
のおとくうら油あつ揚冷を代すら砂糖成めりかき用ゆ

火腿製法

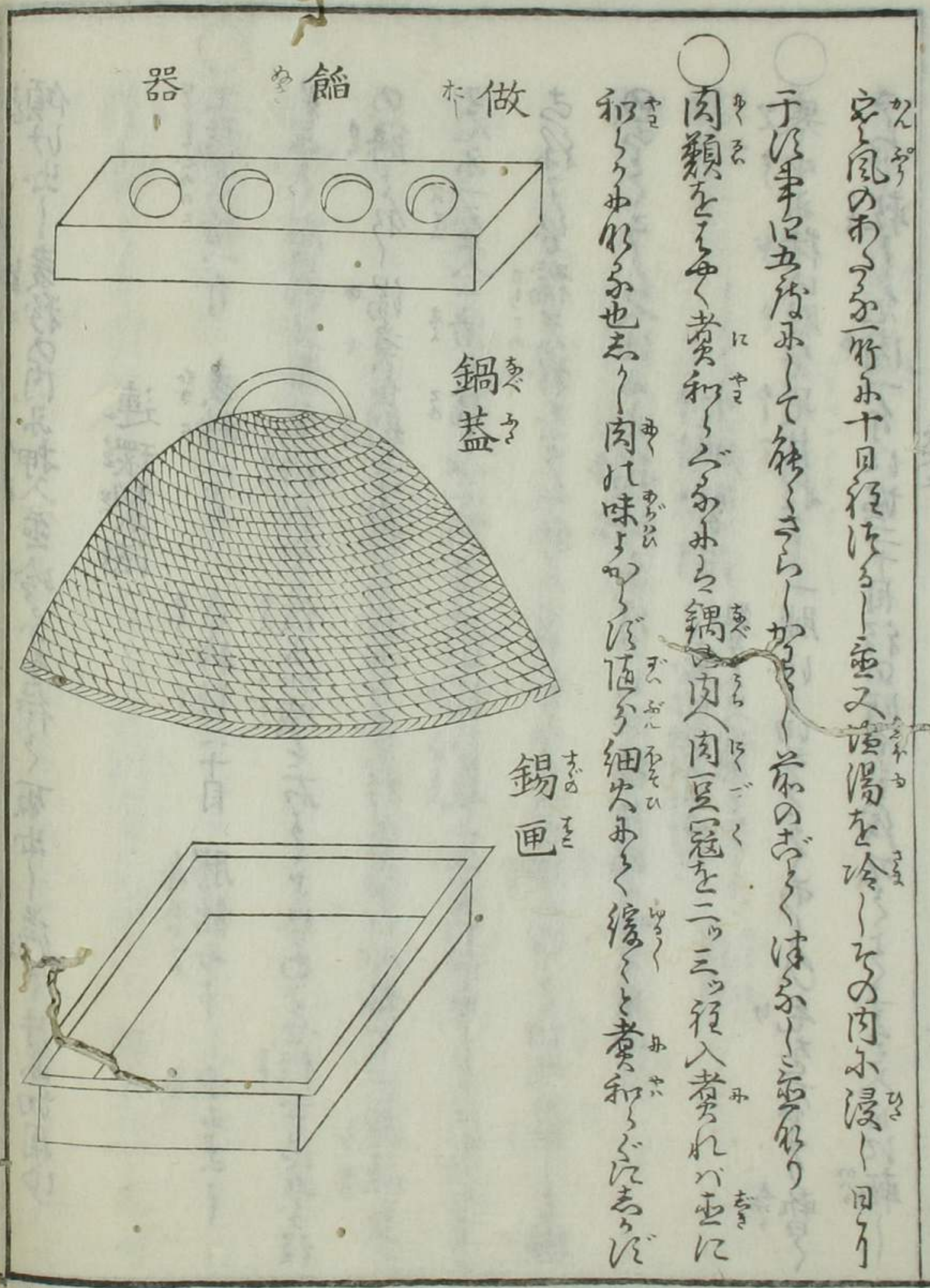
寒中み猪の股を足付好く一腿は四よりよくあらひ毛を脱ぎう乾く

すらし乾く丸肉一斤に塩二十目程のほめを成めよくすま入日に乾く

飲食



餃食



空風のあつた一竹舟十日経はるゝ無又漬湯を冷ゝその内小浸ゝ日ゝ
 于は事日五所みゝて終ゝさらゝかゝゝ前のまゝゝはふゝゝ並ぬり
 ○肉類をゝや煮和ゝゝみゝゝ鍋肉(肉豆冠を二ッ三ッ粒入煮れハ並に
 和ゝゝゆゝも也ゝゝ肉れ味ゝゝはゝゝ細火みゝゝ縁ゝゝ煮和ゝゝはゝゝ

清俗紀聞卷之四

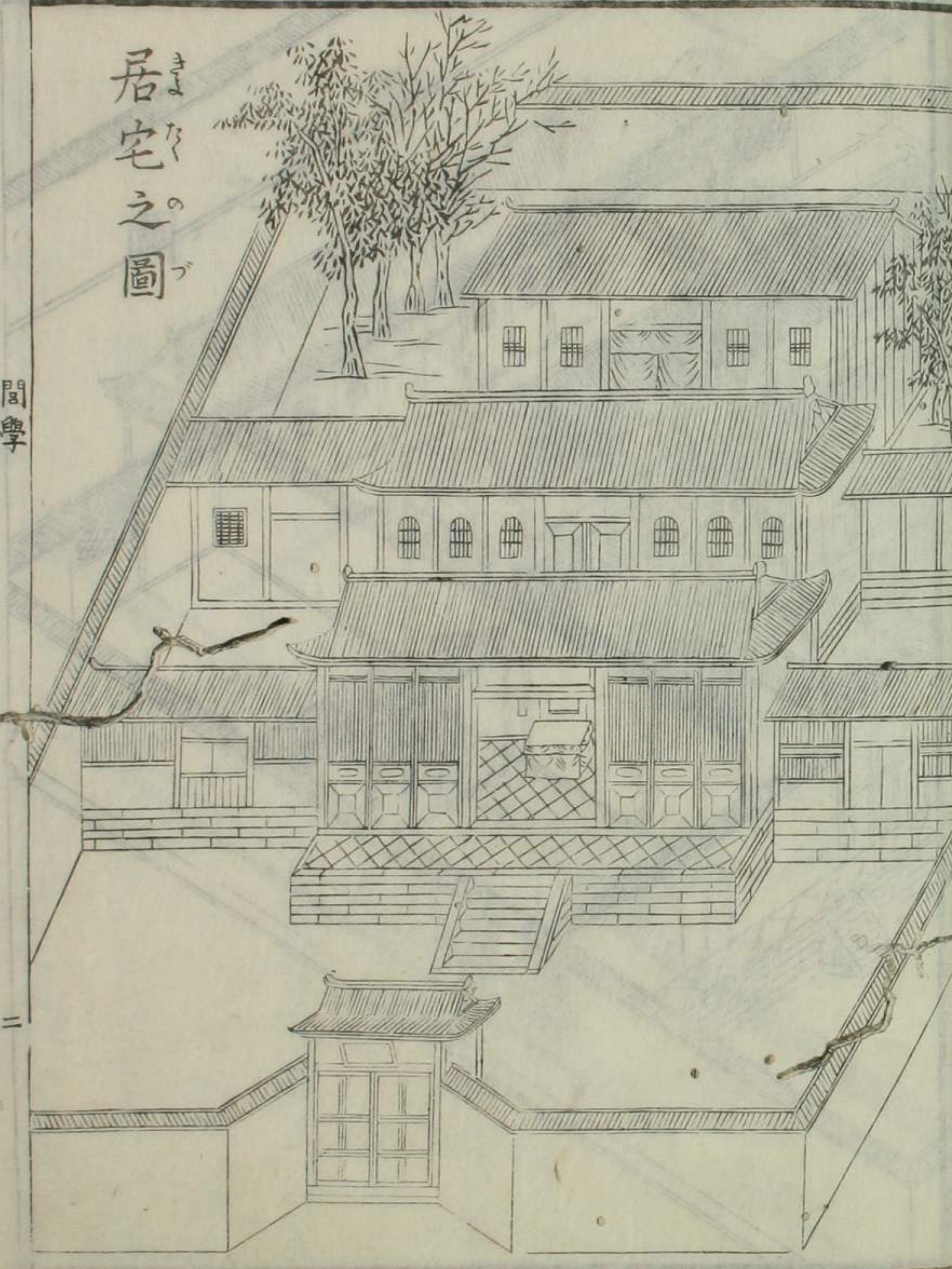
清俗紀聞卷之五

閭學

○閭學リヤとは一郷の中ウラに館カを設けキ仰ウ堂タウに子弟シヨウを教授キョウす所トコロ也ナリ先マ生シヨウ元ゲンより位イを置キけ人ヒトありニ家イ家カ又マタハ居イ宅タクにシテ授ウけ侍シ宅タク借カ成ナリて書シヨウ生シヨウを集シめ免ケン教キョウ導ドウは此ココ所トコロを學ガク館カンとシテ制セ造ゾウも式シキとシテ事コト少シハ庭テイ廡ウ門カド牆カド等トウの制セも又マタ春秋シュウシュウ祭サイ紀キの禮レイも學ガク官カン小コ之ノ執シツ行コウ事コトあり物モノとシテも文モン事ジに志シわカふ者モノハ毎マ年ネン十ジュウ月ゲツ四シ日ニチ孔コウ夫フ子シ聖セイ誕タン日ニチをシテ焚ヒキ香カウ禮レイ拜ハイ此ココ祭サイ事コト小コハハハ神カミ廟ミヤウの祠シ堂タウ或アルハ寺ジ院インにシテ菴アン室シツをシテ借カりてシテ講コウす所トコロ事コト何ナニの世ヨ小コ何ナニハ祠シ堂タウ菴アン室シツをシテ借カりてシテ明メイ朝テウの時トキも借カりてシテ講コウす所トコロ事コト小コハハハ博ハク學ガク子シありニ先マ生シヨウ代ダイ請テイ小コ其ソノ地チの初ハツメ學ガク幼ユウ童トウを教キョウ育イクす所トコロ事コト今イマハ盛セイあり九ク男ナン子シ五イ六ロク歳サイ也ナリ其ソノ天テン啓キを見ミて聰ソウ明メイあり子コハ五イ六ロク歳サイ也ナリ

閭學

居宅之圖

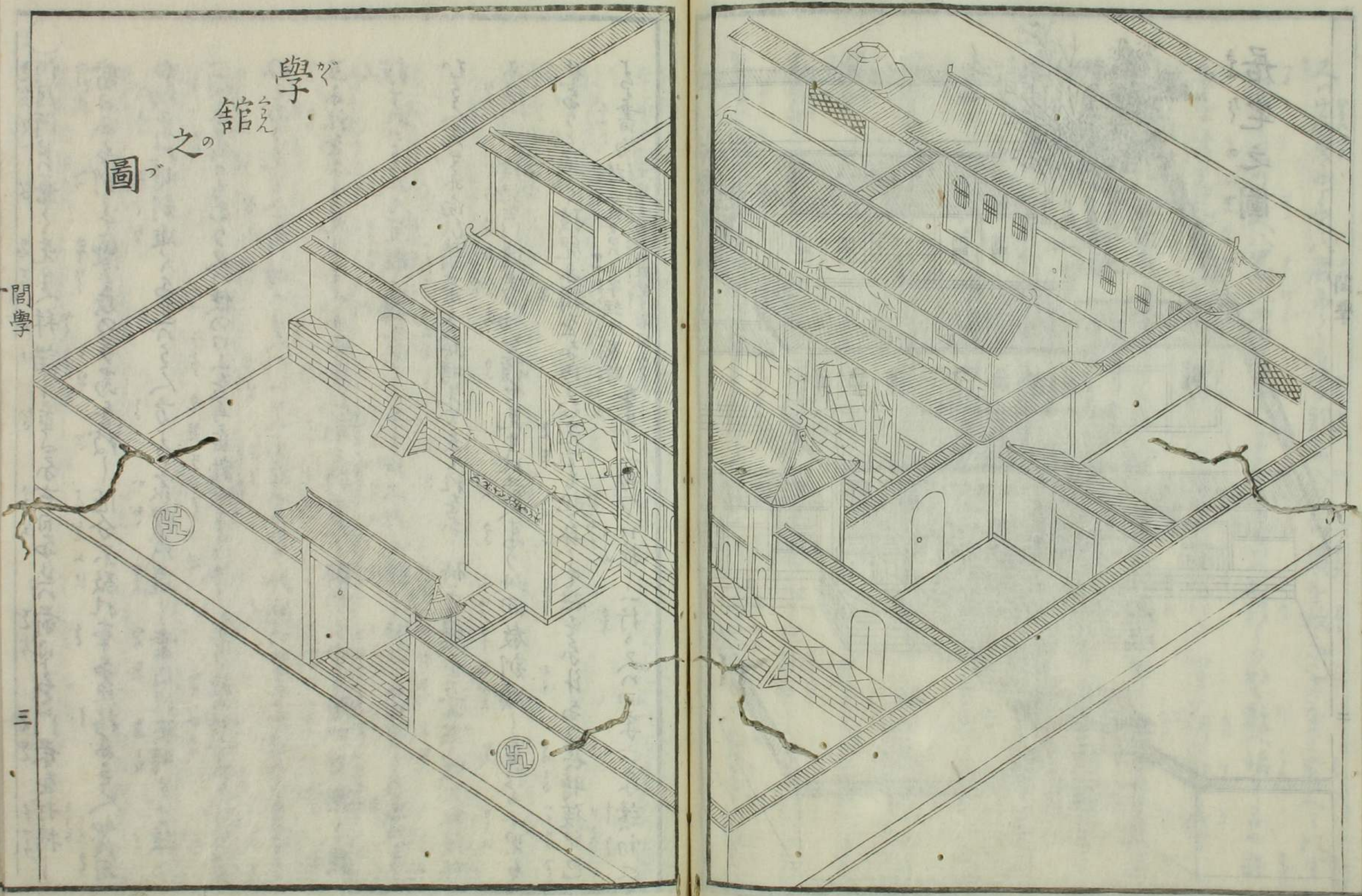


閨學

又ハ生質ハ八歳ノモ也學館ニ入リ句讀ヲ授ル事アリ皆人ノ生
付ル事ナリト云ハ八歳ニ入學スル事也此ノ頃ハ教始ル也
其父兄先生ノ詩ハ孩兒ニ當テ教ル事ナリト云ハ何ノ教モテ
間先生ノ詩教授を受セテ預入ト可亭ハ礼儀ヲ拜帖ヲ出ル共
時先生ニテ作揖一何時モ亦テ有テ之ハ父兄モ揖ヲ
然ラハ尚月又々來月何日ハ吉日ハ
ト云モ又ハ入門ノ前吉日ハ選ニ由何月何日ハ寡酒ヲ
法入來下ニテと約束スルモ其時ハ先生モ礼ヲ拜望謝々但
費心ト授授ス父兄モ一礼ヲ告別スルカ入門ノ前先生ハ拓請
定式カ一富家私家家ノ孩兒ニ學館ニ遣テ前先生ハ拓請スルハ孩兒
を厚ク禮シ喜アリ此時豫初ト孩兒ハ書ヲ教ルモ其時ハ先生ハ隨

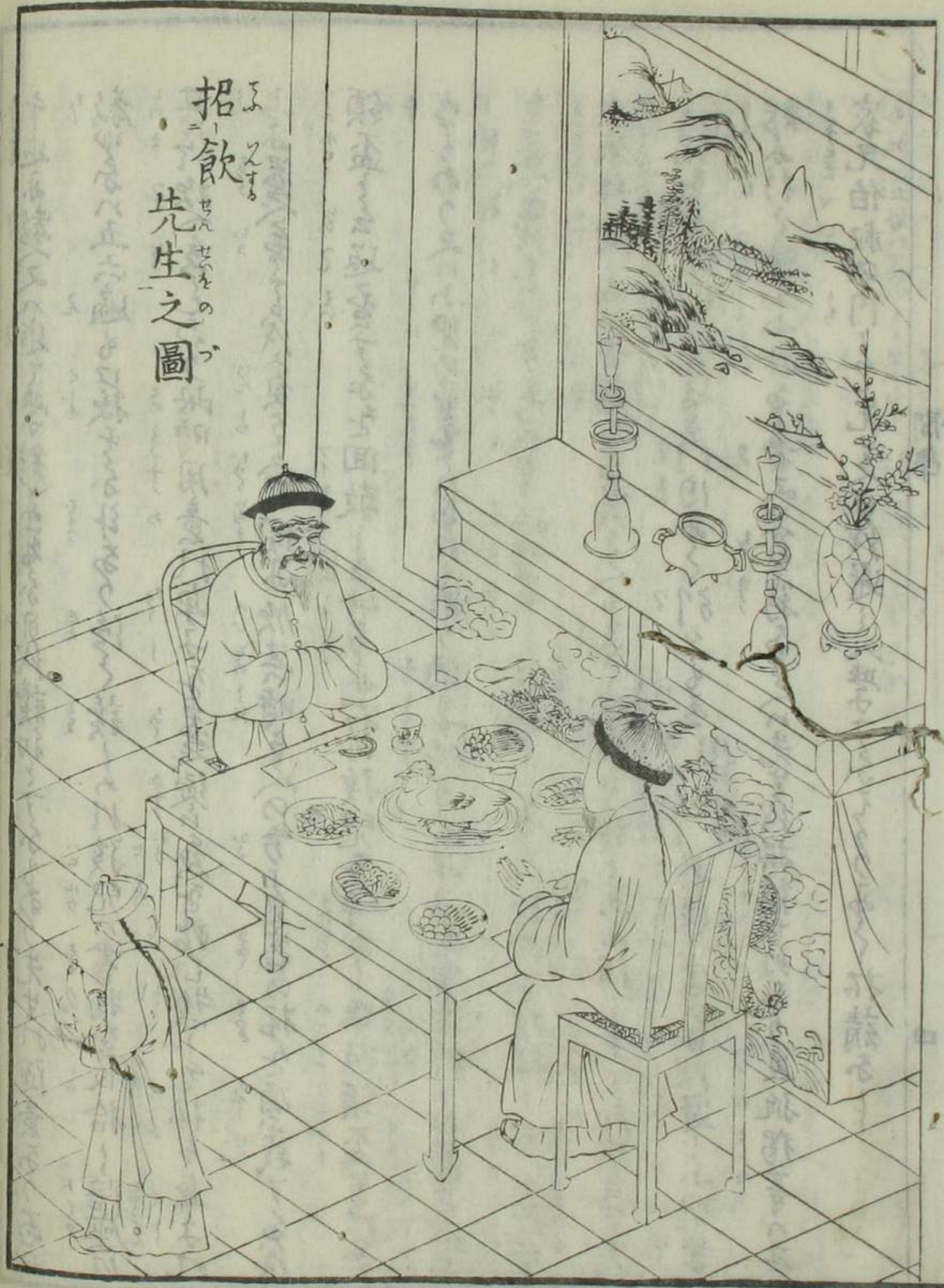
學館之圖

學問



○何月何日ハ兼々先生ハ拜諾一筆不本前日ハ門前ヲ掃除
當日ハ別々郷食熟の由高を被一甚分不致此事亦見極み人ハ成用
由幼東此時刻進くあはる人方より家僕成遣一案内以共時先生使と
一同み来るもあり又ハ使の口上を再直就來とて返すもあり或ハ時分案内及む
ぬもあり先生入來此時ハ人門口まで出迎ふもあり外廳の口まで出迎ふも有賓と
互み礼をか一先生も人み亦向ハ前日特蒙下臨所以今日踵門拜謝と挨拶
授すれば人ハ豈敢と揖をか一先生成上座み請一椅子み座せしめ茶成以
むる人先生亦向ハ請茶と云此時先生立て礼をか一椅子み腰を互み寒暖を叙談話
み乃亦主人孩兒を引連書物を持せ先生此更亦あり此間教刻頗一坐たる小兒も
是ありと云く孩兒み揖をか一先生も起身して拱てみ亦あり其時孩兒包
よる書物 讀初此書ハ三字經千家詩 を出し一冊づつ口授一行又ハ四字六字讀初此

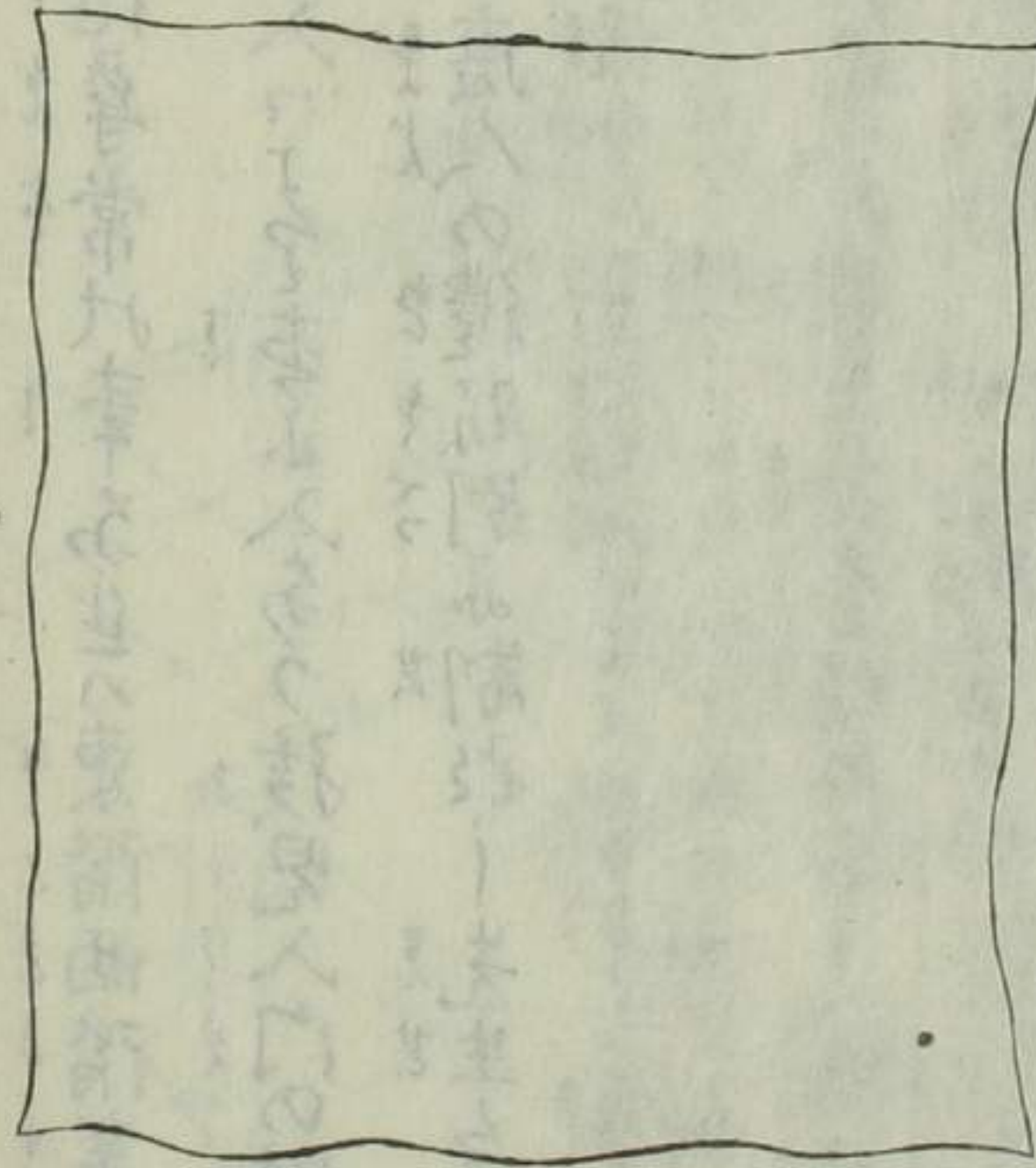
中庭み教又ハ遊て學館み亦あり日成讀初とす亦あり先生ハ隨意あり尚日
教ハ五六遍も口授せみ亦あり後讀くハ孩兒ハ書物を教拾一陪座以
其修治と云あり此時用意ハ卓子を置懸窓を踏む物ハ杯々卓子ハ
上み置と云く成賓各一同み欣共時主人の方より客の杯を頂戴する成
領盃と云返答するを回敬と云せり亦右の孩兒を呼出し奉敬領盃等ハ奉
るもあり又ハ小兒の置書ハあれもあり酒宴終つて卓子を方角行ハ菓子糕品
を置茶成をむ事定式あり此時賓と打話して當日の款待を挨拶一多々攪擾
重來拜謝と云ハ苦辭を云せり人ハ多々豈敢怠慢と互み揖一先生成成と云人
孩兒を引連門口と送る門内み亦あり其後入學の日成選ハ小兒學
館み亦あり學ハ小身あり者又ハ貧窮者ハ先生成招請せぬあり且孤獨者ハ其
家兄伯叔の内より先生日成選ハ入學ハ亦ありみ亦招請あり



招飲 先生之圖

○ 孩兒を連れて入門のとき其父兄と一同お籠りの帖成持来し学館へ
 へおえしと学館の造作尋常れ事おし東階西階等の事あり門を入
 外廳より登れ所の出入口よりお入あり孩兒入門の時着す衣服を質
 客付来の服と制同一庶人の禮服別み制形し先生と書童管童
 とも小側み付付聖儀 函儀ありい至聖先師の字成用も多し燕衣幅巾あり又書童儀
 國の学館も供奉す事あり 此等毛纏を女系白燭成あり 糕粽 糕粽と高申の音近き儀
 他國にも賣出し所ありと云ふ 此等毛纏を女系白燭成あり 糕粽 糕粽と高申の音近き儀
 を備へ畢し孩兒聖儀を備へ禮儀し 拜ハ儀れを用也 跪與四拜あり 次お先生儀拜を此時執儀とて
 身分相懸お銀七八分ありい拾と紙封筒お封し其にお答とて和唐紙
 を小さく切張付書紙お執儀と書先生捧奉初見の禮あり此時先生同門
 の書生儀集先和氣湯 瓜仁栗肉を白燭 糕湯ゆく用也 茶飲し此是ハ朋友の和氣和すお心好し
 何國の学館もくも用お奉めありい此の南の地方ありし事あり人おし

書包藍布



他國めくも因由事ありて是より毎日切課の古く習古ありて早辰小字館小
 あり先座の座係向ひ化揖し次小先生れ案前小ありて他揖し自己を
 請持の椅子小ありて書物を案前小並体息以座かく先生書せしゆり久
 来々讀書とらふ其時先筆の者より先小読古其其初坐席の遅速小しと
 次身を三系もありて到着懐面 都て書せし書物成先生の案前小並包を披
 き書物成れ出し前日授てらふ一冊を三四遍讀せし先生右の書成りて
 背誦をあらしむ此時書せし先生に背成前日習ひ得てらふ所成頼を毎日
 同成りて其背頼の時一字めくも讀遠ふ時ハ元の坐小返し其次第の
 書せ成成出し句讀を授ふかり句讀の授けやうハ先一句宛先生れ口う
 ほうみ讀三四遍も一回小讀くのち書生二人讀あり其間小成成り句讀
 あらひ小點圈を加ふ句う行の右小圈し讀と行の真中ハ一點成加ふとら

問學

小園氏加ふ事もある若一字兩音義理異ある字は其四聲を去るが
 平上去入を分け小園氏點は是の門生十人已三四十人近代教言月を去れ
 法あり又十人已下此書生なりは初學の時塊頭字塊頭字は紅唐紙方一寸半
切文字を一字に書き置るあり
 を取く一日一字二字三字と次第に見知らくむあは認字とあたると初
 日み認三字二日同之認三字前日此三字成りあはせ見知らくむむ其日生
 且付の才氣厚者ありひ初雅の者且ら門生とすく初時書讀行えぬ
 己亦教養する法あり元認字三百字も過さず其法成り入漸くと字業
 進々四書五經代讀し且毎朝讀書の時々定成書之志成定句讀り
 句代付字々分曉し讀書中化所を見ふ事如く化物成読ふ事如く遍
 敷を細細記し並遍敷満く北月誦くがれ時々北月誦ある近敷通も讀
 遍敷満く北月誦あるも遍敷の満く手を讀く是中をわくひ得るも



書生 禮拜之圖

問學

七

問學

柱前大小不同其口無影其影五面



拜

柱前柱後面左面俱大球右球左球右球



跪

膝前直身具

對科之圖



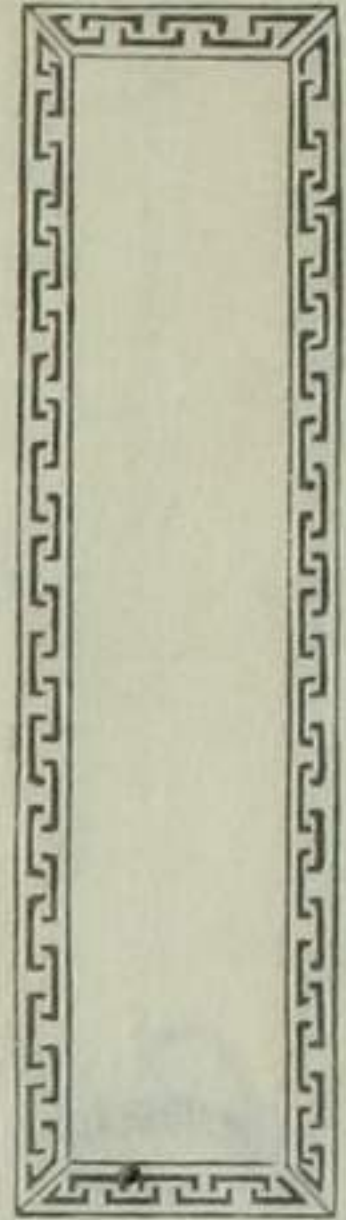
拱手



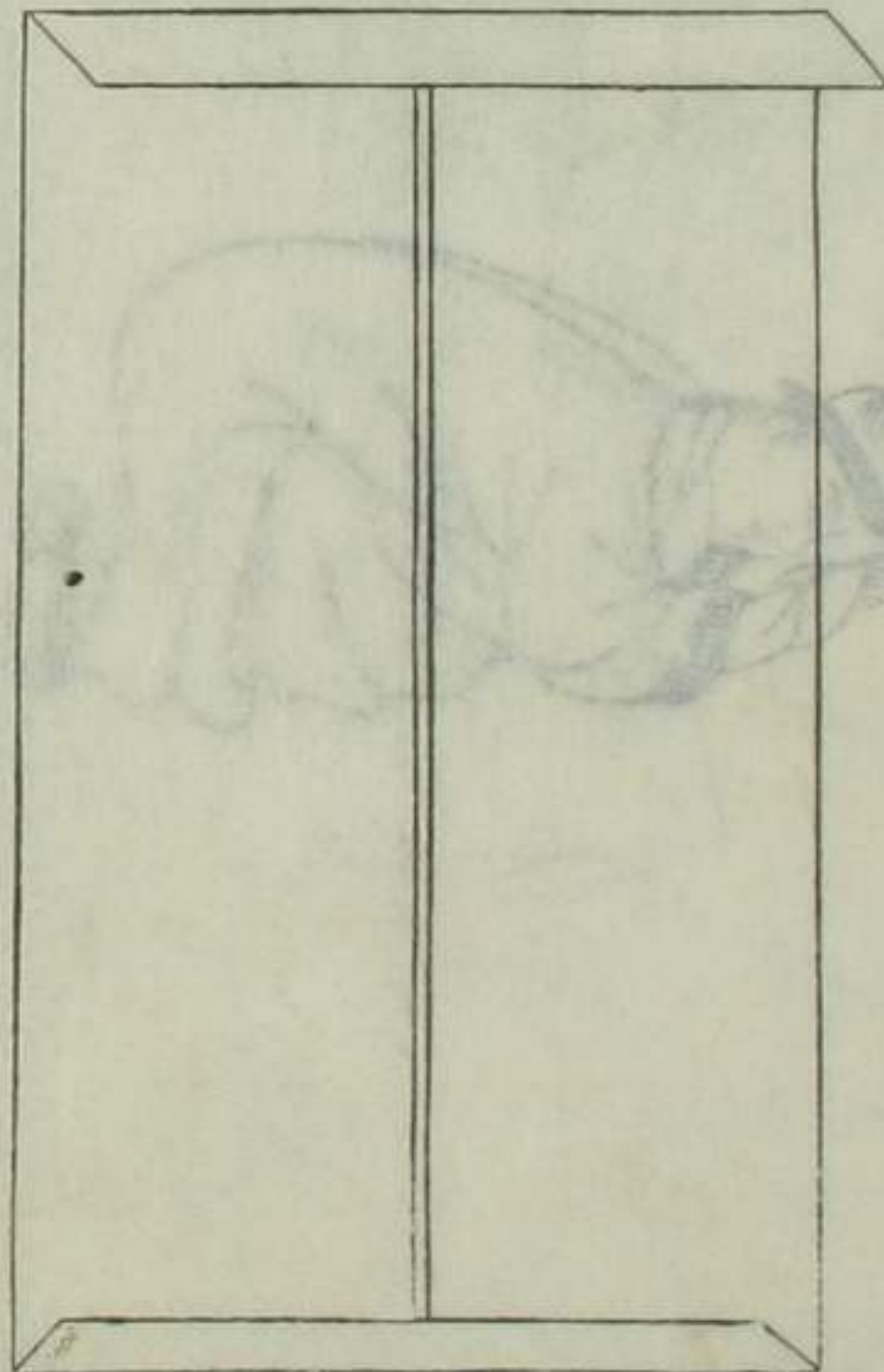
興



封筒大小不同用白綿連制衣造 正面式



背面式



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

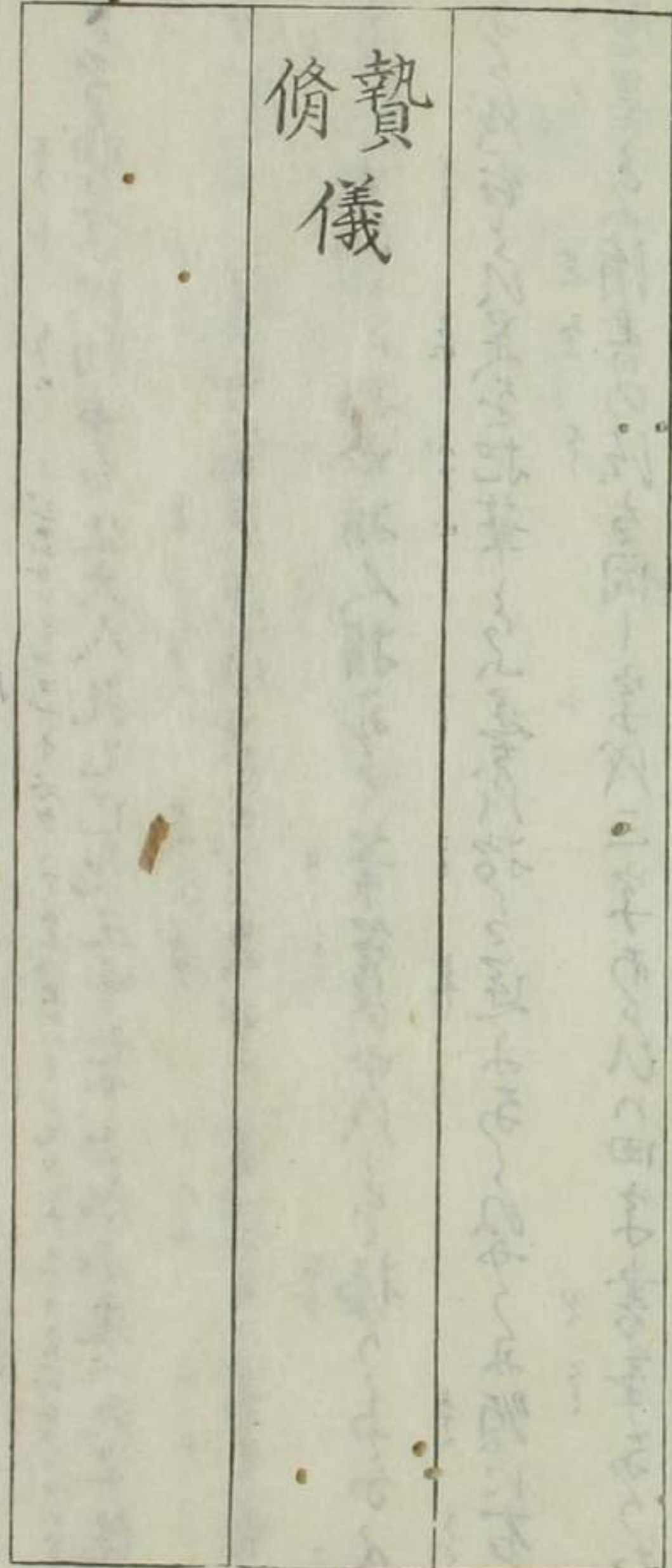
某姓某名具押

封

某月某日發

封

執贄儀



書成帶温復習中系奉日同儀あり受業一たふ上めく會得せざる事われは
 年長の書習せんに向ひて先先生に問ふ事あり先生問ひてかかきさる付に
 整衣歛容一席をもちて先生に奉ふすみる某於某事未明は
 某書未通敢請先生とて先生とて之ありん紅紙滑り聴く坐亦帰ふ事也
 午時乃至正午迄是よりあり學ぶ書習せんに先生の許容成るけ定務みかへ

問學

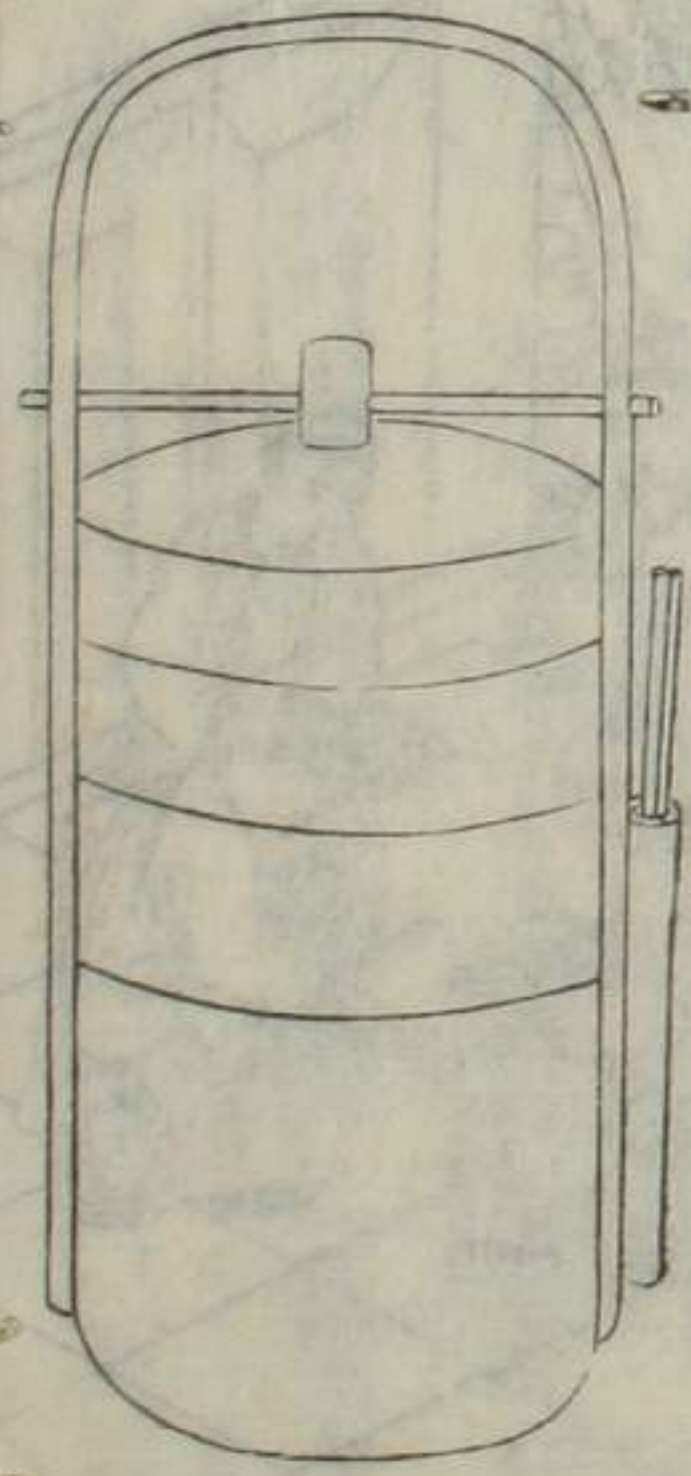
九

吃中飯一又此の學館小本家二町三町も隔るたるあり書生は許りて登版
 を送る次第ふ及び午飯過く習字は八點時候の先生講書一
 學館の書生は修成して拜聴す先生講し是れハ學業進たる書生當
 日先生の講しある所を輪縁はさて又當日授りたる書成熟漢字九羽白字ハ
 工拙を拘りて専ら字畫を整ふして歌斜差落等の病を免るに如月學ぶ
 筆墨硯の取扱いを毛筆ハ一戲を硯に面を書寫する等此事ハ凡ヤ
 戒しめたる習字は初めは上大人孔乙己化三千七十九子佳作仁可
 知礼也と云ふ字を初め是定法ある先生未ゆく書與はる書生ハ書成て慎
 寫は筆は右指ハ大指中指人指めく筆管の中成とて握りたるふりは
 空みある代指とて是を把筆と云ふ是成指とて是ありぬやうは頻に右指は
 是を磨墨と云ふ清書の法と同一字成云字ありハハ四字書生ありたるは

塊頭字

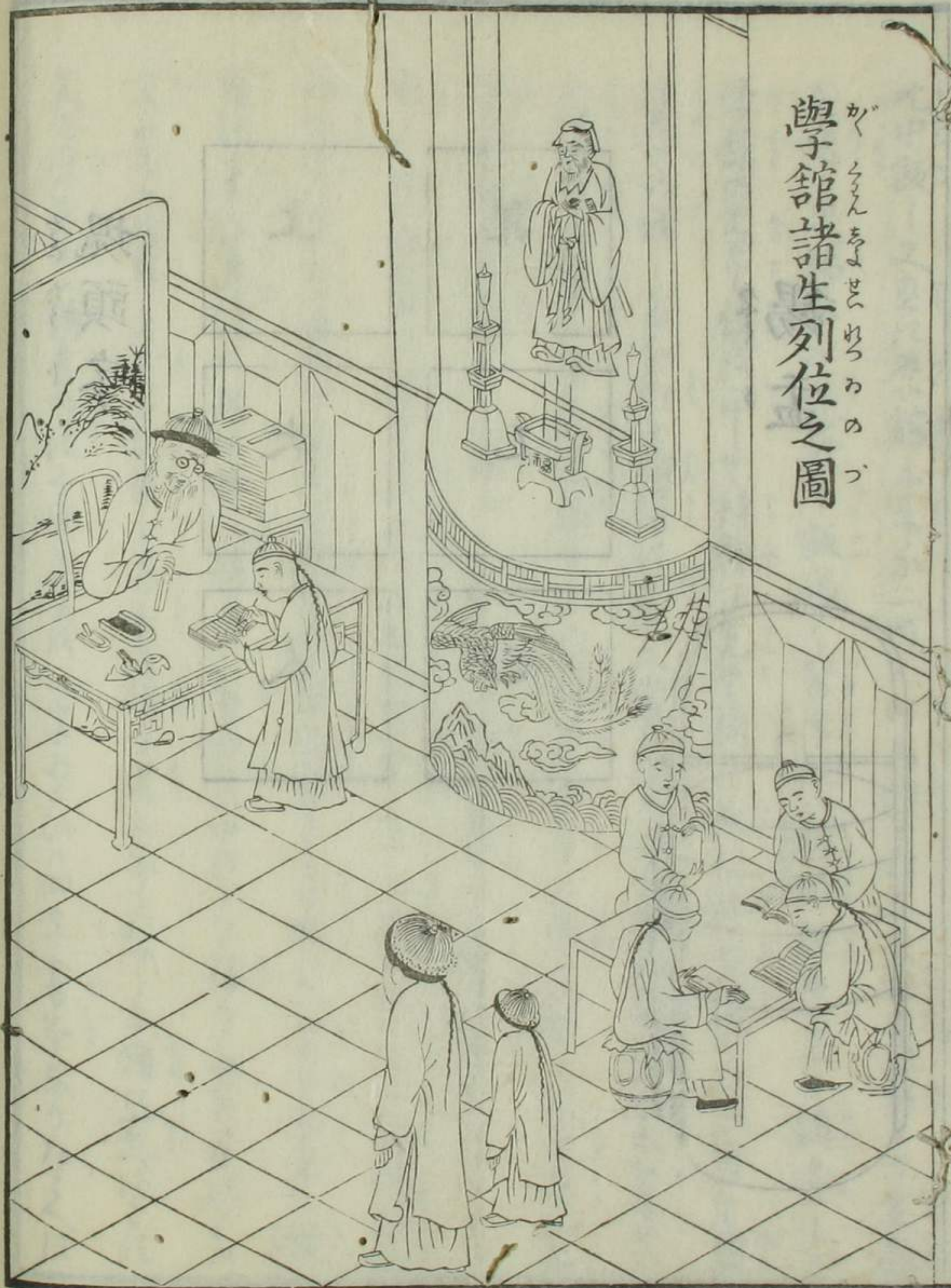
上	孔
大	乙
人	己

錫盃



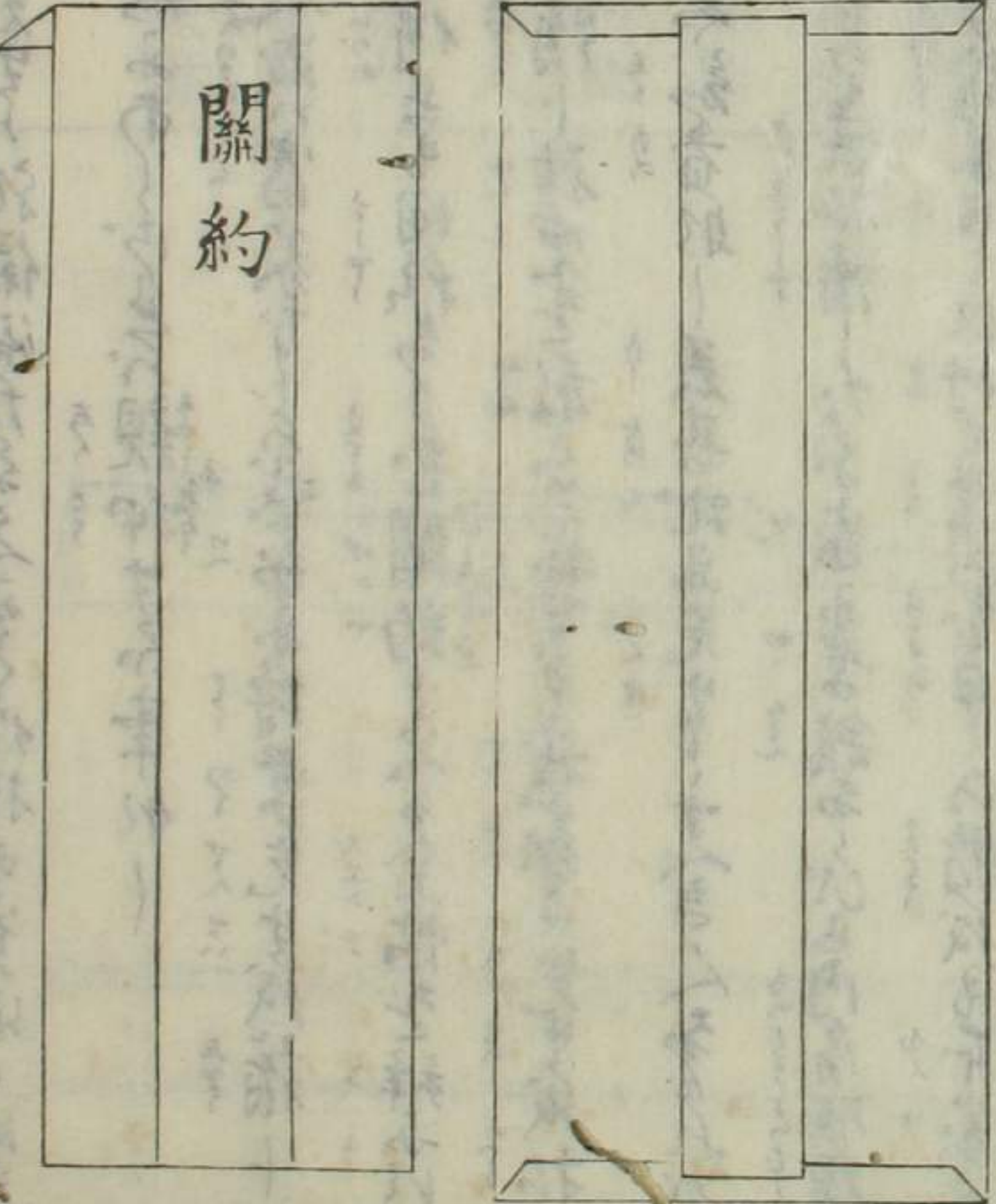
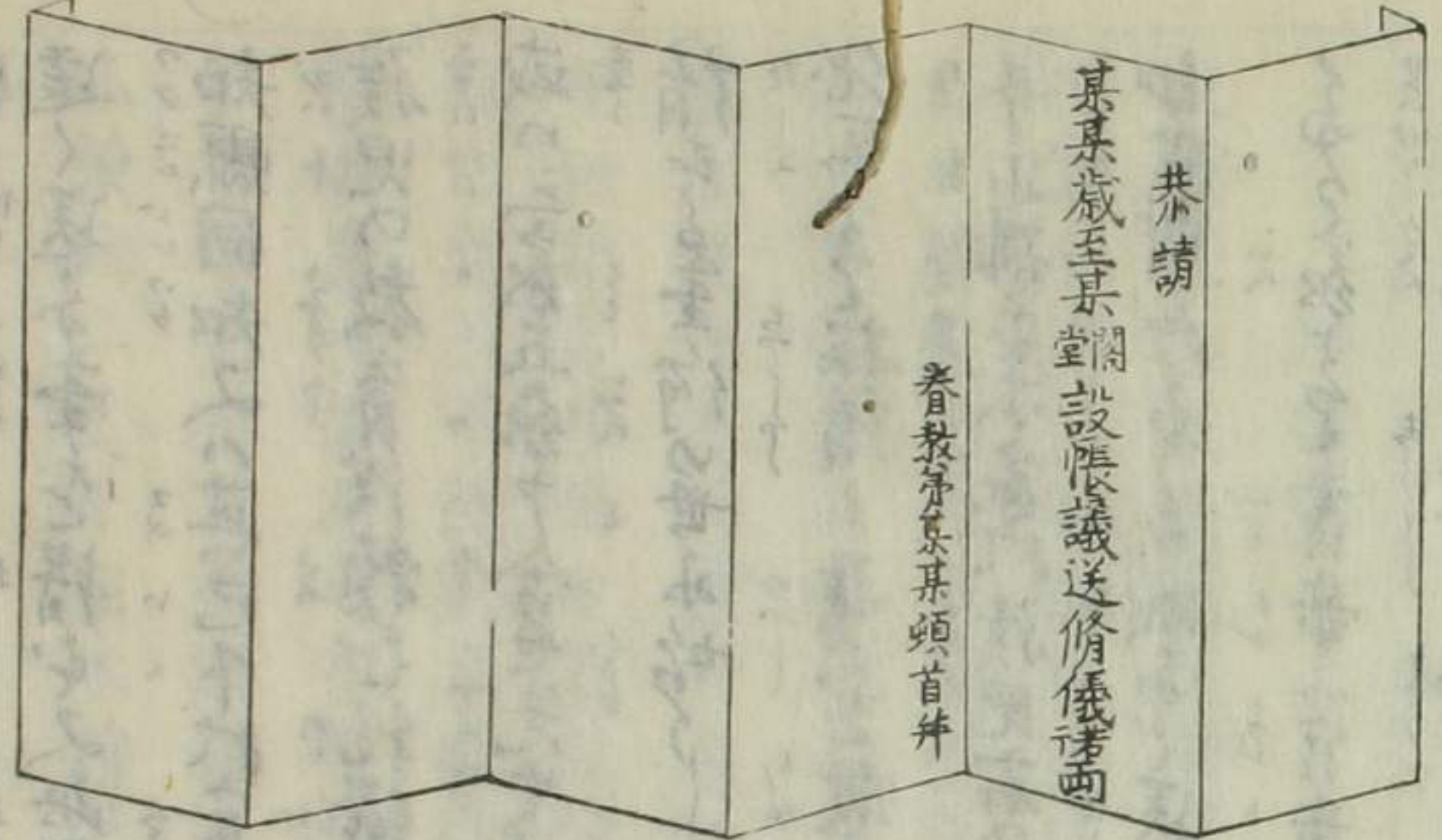
調學

學館諸生列位之圖



上の字を二字書くは初の一字は填寫一殘二字は自ら書く是は法書の
 法ありかのおととて毎日法書一請改一其未千字文まゝる古筆法帖筆法
 習ふは法帖成習ふ時と油紙を借りて一字一筆黄昏に及ぶは書生を
 家母婦と又一月年月も滞るるを毎日家母婦に書生に曰ふは以下
 舟入路隔るるか奴僕時刻を考へて途手あるなり午後を返るるは湯の
 差物舟入来るなり且入門の目より書生に教へらるる先家母婦に神
 一これに父父母兄弟姉妹も礼儀一進退周旋の礼節懈怠ありては
 といひしらるる事なり○詩法成教るるか先教を作るとは其法は二字
 三字は古人の句成書見み對を作るとは進く五字七字は法を教へ點削を
 加ふ其後五言七言の絶句成作るとは進く習ふ時と其人の好みと韻書類書等成
 用ふとも何の書成用ふとも不定なり又其間か唐詩三百首は其月補せ

此の事常方の文章を属する法の天然文氣の幼童の十二三歳たること
 左傳史記漢書其類をよしく熟讀せし義理體裁等をもて進教へ
 又と先生此講すの書日成輪流に講ある義理遠く所ありの簿
 早く逐一に先生の折くお分りかのおとく考く向意文法成略なる
 消るるか入る先生題を出して文成法らるる文法無意等を以て事
 学館に供奉する旨儀の左右に文昌帝君魁星像を安置する事あり
 此二神の都て文明を以て事と神の讀書を人多く礼敬する事
 考く所ありてはゆりぬ事あり ○先生賓客に應對の事あり書生
 次第に序立し先生賓と礼儀する待諸生賓に向ひ奉揖以賓退
 時も奉揖し送る賓と先生と諸生命し門を出る事あり止とあ止は
 浴く位に凝立し先生賓成送る席に坐成命されんえれましく坐成賓



問學

諸生中相見を欲す時先生は礼儀厳たふ人なり他揖は實退く時
遠く送ふ事を得ば又此類ありらば不親押す事れ

知縣同知又ハ其已下此官人或ハ富家なり我輩は博學先生成請ト

孩児の教育成頼む礼儀何止も同様ありを關約とする全帖を拜与

或ハ之亦五家申合せ先生成請ト孩児を教ふ之惣て我輩は先生成頼

請む事何の世も始り也之者好し其此也先生とす人あらは

他ハ之を招請し孩児を教ふたり其招請したる家ハ學館ありハ内房膳房

等近構並本家ハ孩児右の學館毎日行て學ぶを日一の賜成も本家ハ

何月時より衣履あり送る事あり是先生はほひの者なり時ハ招請し

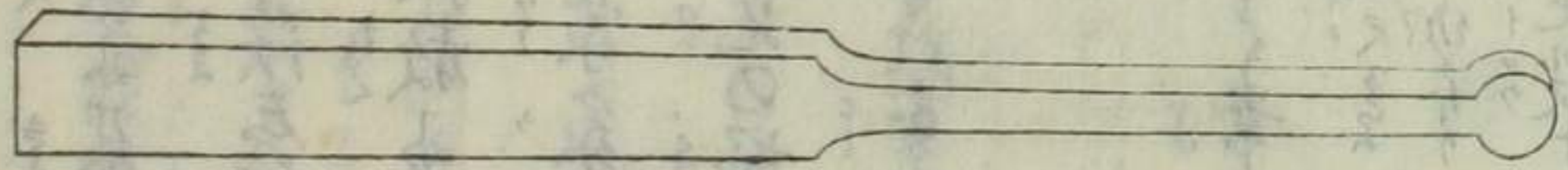
多り家より書童管童二人ハ侍候伏侍せし十二月廿二日先

生學館成收拾し御里ハ席を二月十日迄よりあり學館ハ入

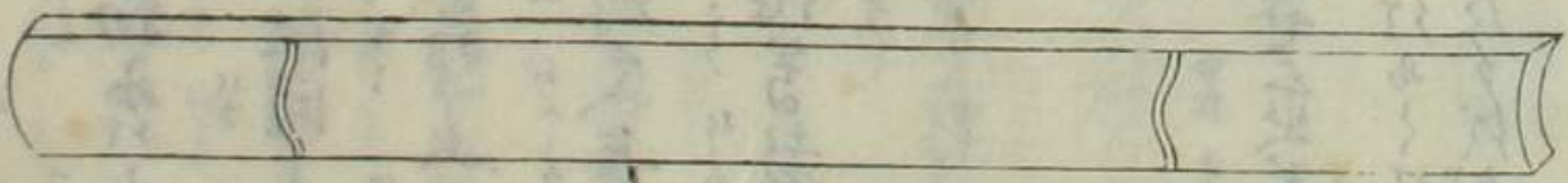
功課單

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



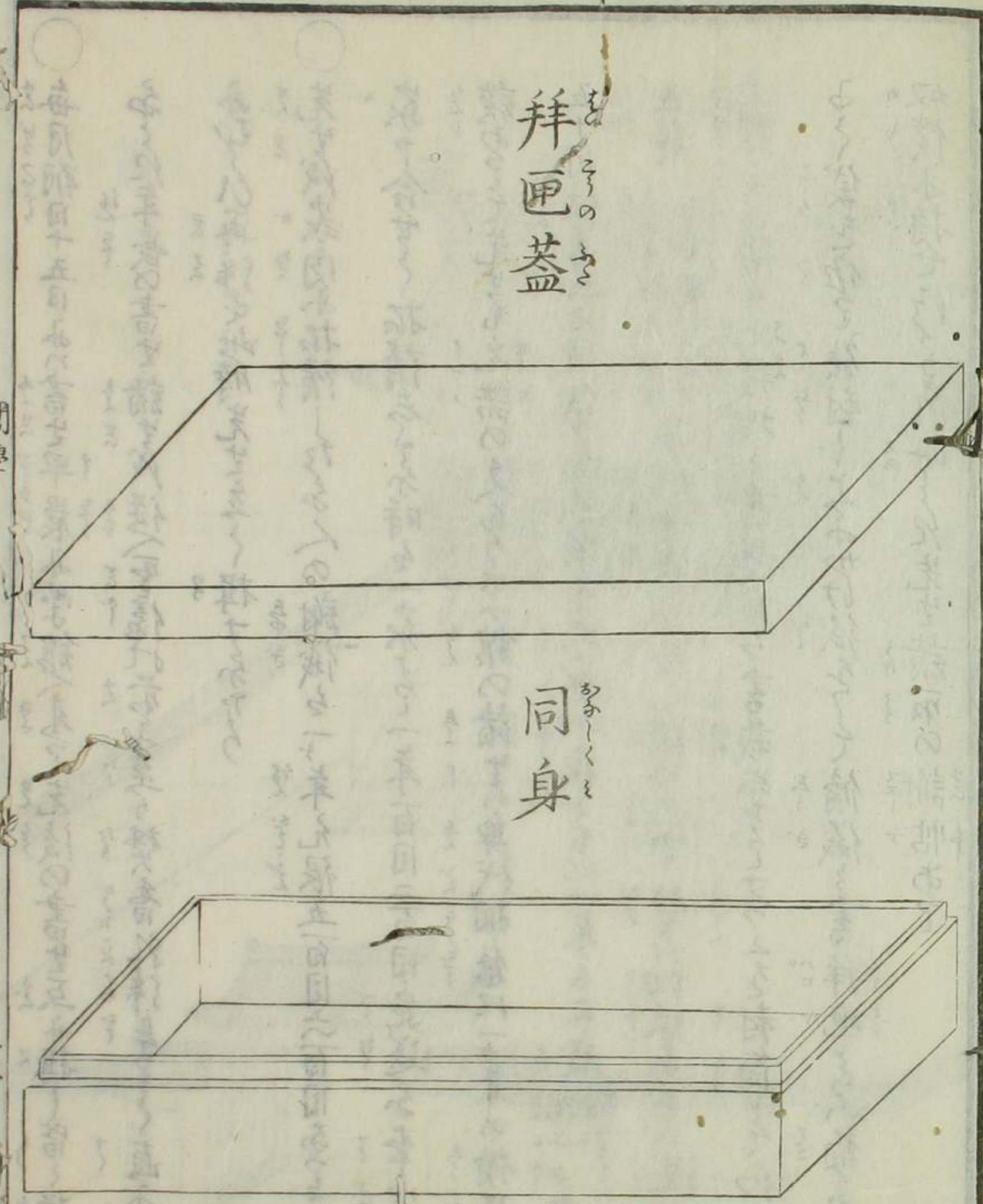
竹引



○女子學問の法は男子と異ふ事ありて女子先生とて寡婦又一人の妻
 學問ありの諸家の女子を教ふる事ありて女子先生とて寡婦又一人の妻
 孝経を教へ後母と千字文百家姓四書等成徳志む事男子に同し執
 儀束脩の禮も同様あり習字も初は女先生に教ふる上大人を習ふ後
 男女の限らず徳書の先生成程に習ふ且豪家女子の詩文章成
 教ふる所り小家も志厚に習ふ其父兄の好む詩作等教ふる
 此外女先生女子を教ふる事あり婉婉聽從等此事女子の母常く行ふ
 あり折々の女先生とありゆふ事あり
 ○學館の壁書成功課單とて先を學ぶ法を尋み書生に見せ並書採
 を北尾允偷懶作怪あるものなり戒方一名戒尺は竹片竹片なり
 ありて打手心打手心又おむ懲らぬ打屁股打屁股なり

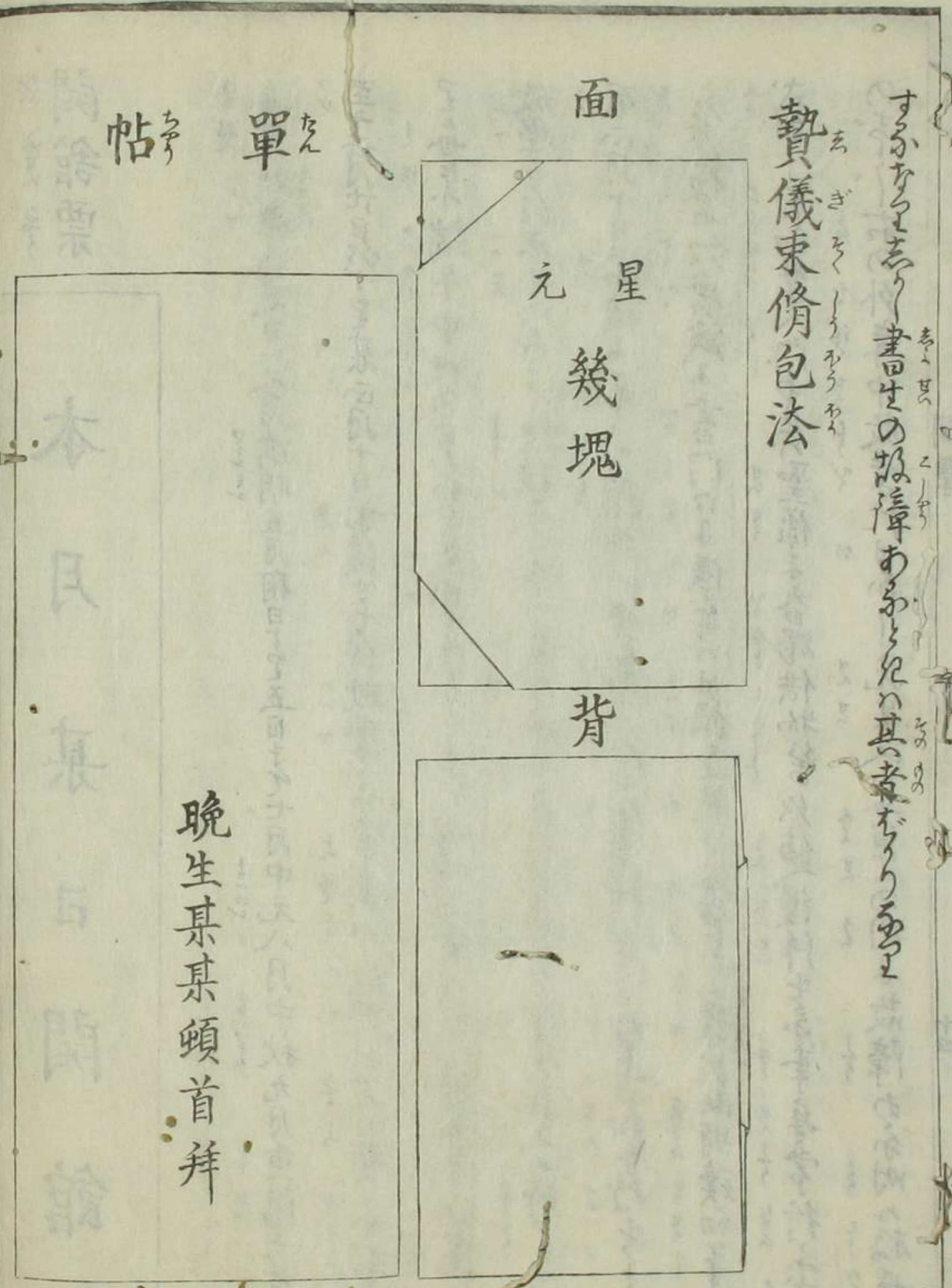
開館票
 本月某日開館

○毎年放學の定日二月清明五月初日を五日まで七月中元八月中秋九月重陽十月冬
 至十月十日迄を來月十日迄まで放學とて是年中放學は定日ありて來月
 至毎年端午中秋の日を放學するもある甚稀日食月食國喪あるの時を
 放學せし平生のおとく教授せしあり先生毎年十一月十日迄は宿直止り
 取月十日迄は宿直ありて請持此學館に入ら當月何日をも宿直初を設け日
 取極め初唐紙の書門に張置か目限を見く書生上學以此時讀初等の
 式あり初學入門ありて聖像子香燭供物等儀禮洋書事等奉行ふ式
 のごとく右の外年中放學は日あり先生又書生の内子故障ある時放學



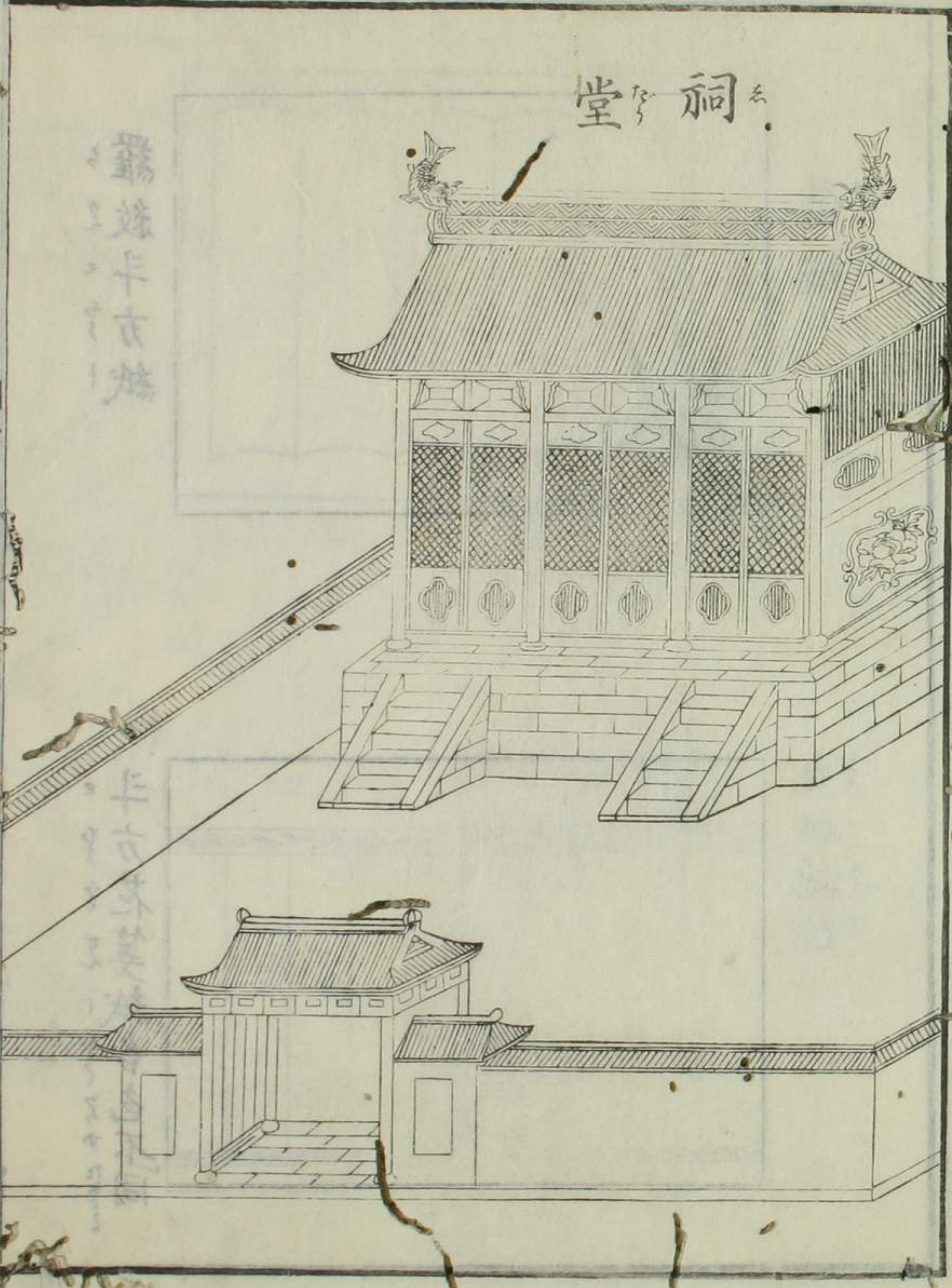
問學

十五



すふちりてきり書生の故障あふたれ其者なりと云

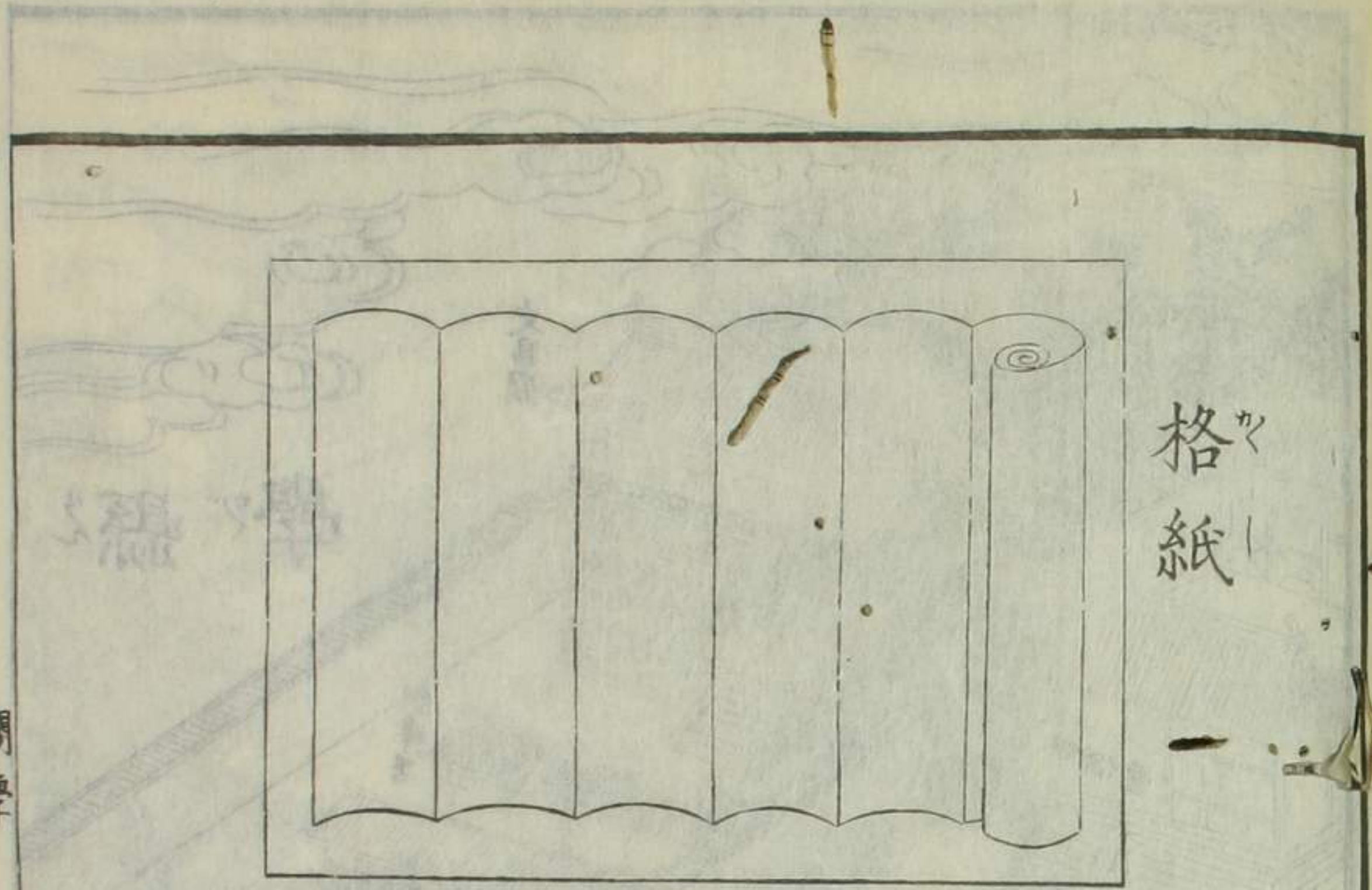
贖儀束脩包法



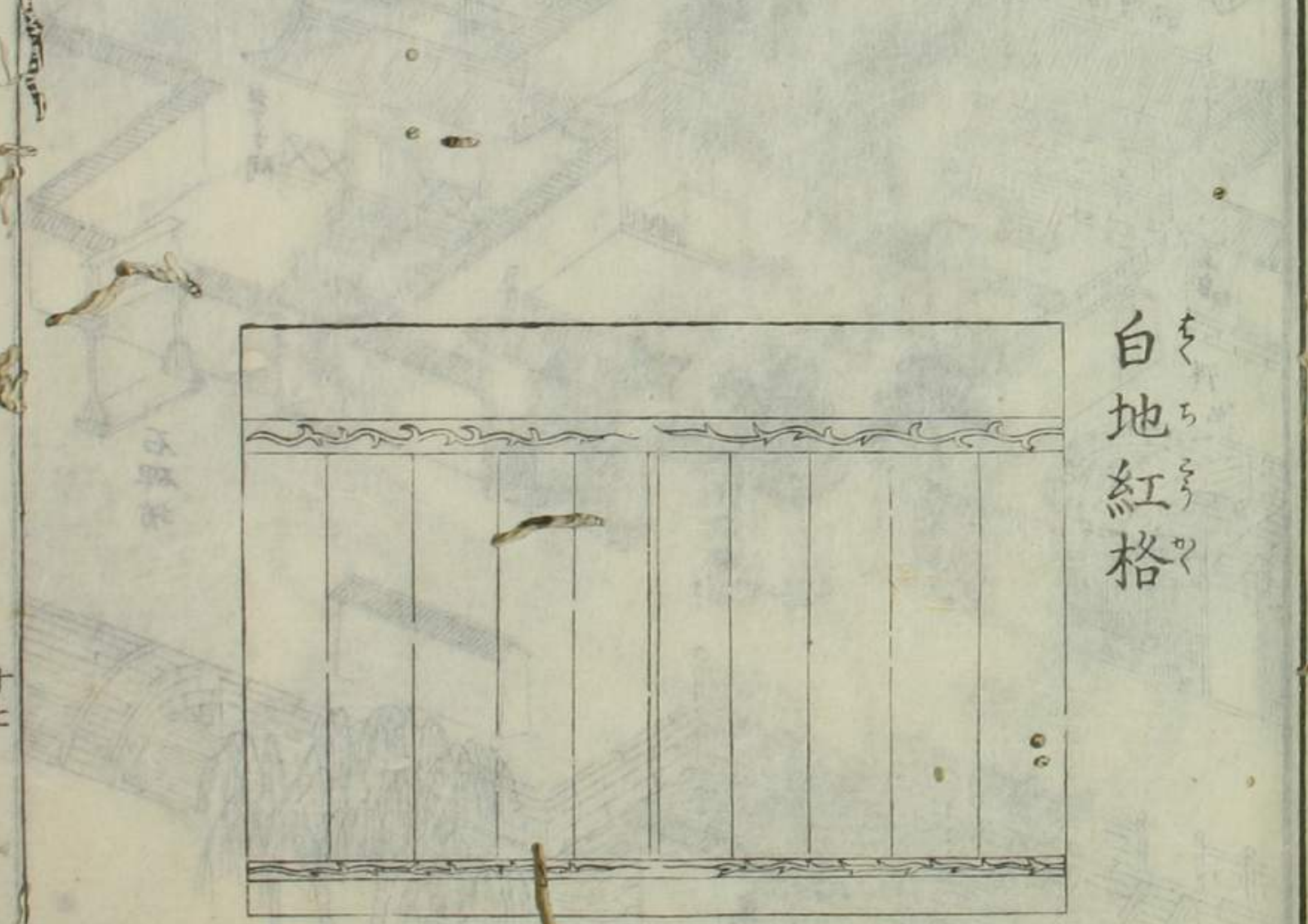
關亭

十六

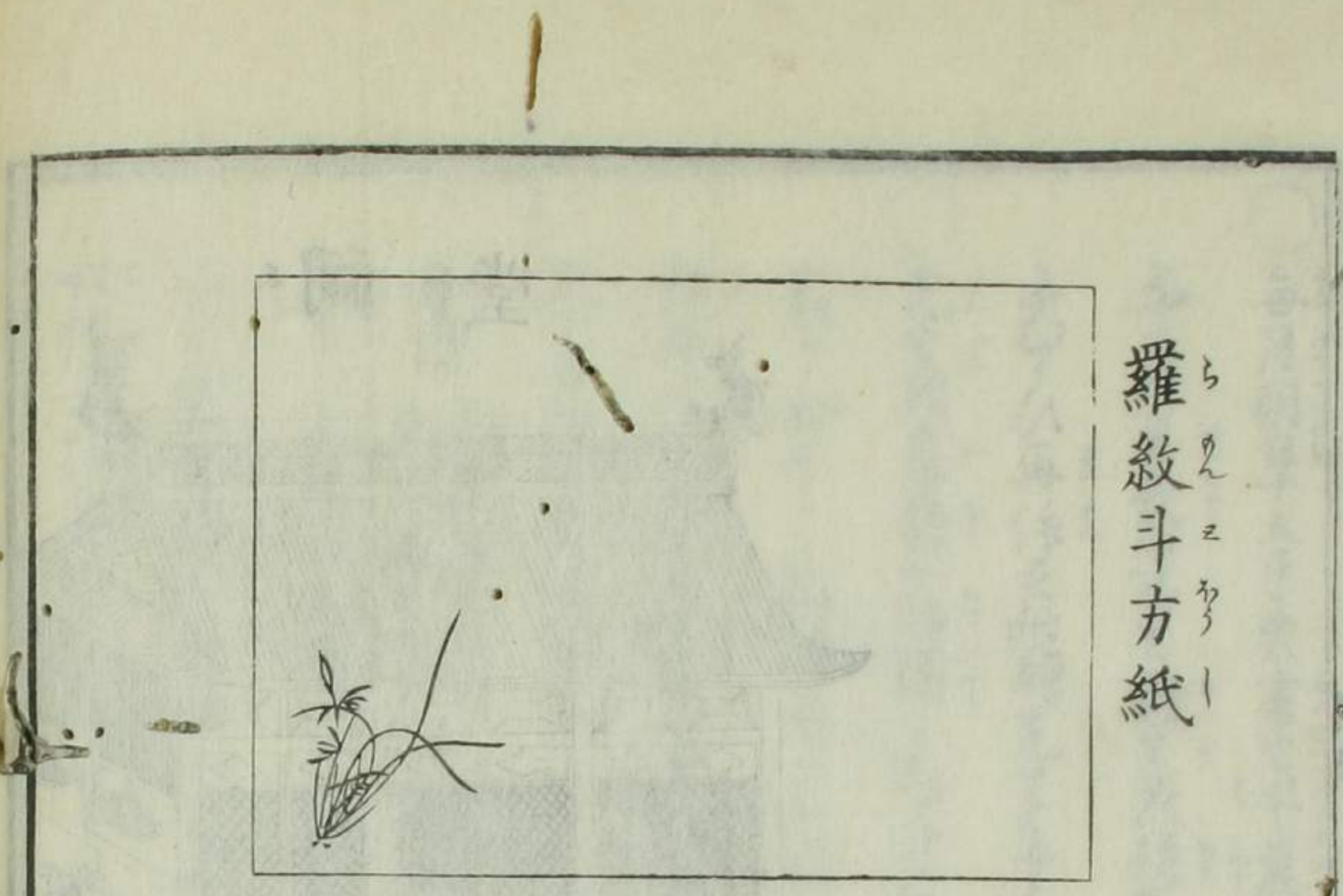
○毎月朔日十五日の書生早辰母學館へ奉る先後の書生互に揖し皆々揖ひ
 ありて年長の書生諸生成徒へ寄儀れ奉り奉り林大香孔洋字とく直子先生
 母切の再洋此時先生とく揖す奉り
 先生成家肉も拓清したる人の謝儀と一年元銀五百目六百目ありて二家四
 家中合せく拓清とく奉り時々一家と一年百目二百目宛送奉事申中
 頼ありて先生も允諾のえあり學館の諸生身代相懸に一年の備儀銀
 五十目位とる百目位まで不同る大家少家とも一年お三度
 五度 立夏端午中秋 小割合送奉事之銀の包や磁器切銀あるは星幾塊
 と書全き銀も玩幾塊と書量目々書載ぬやと其の書を封筒とて紅唐紙
 巾く袋を包み封しとよかけ紙をくつ備儀と書并画とらふ箱のつて
 奴僕も持せしつて此の先生請取の謝帖あり



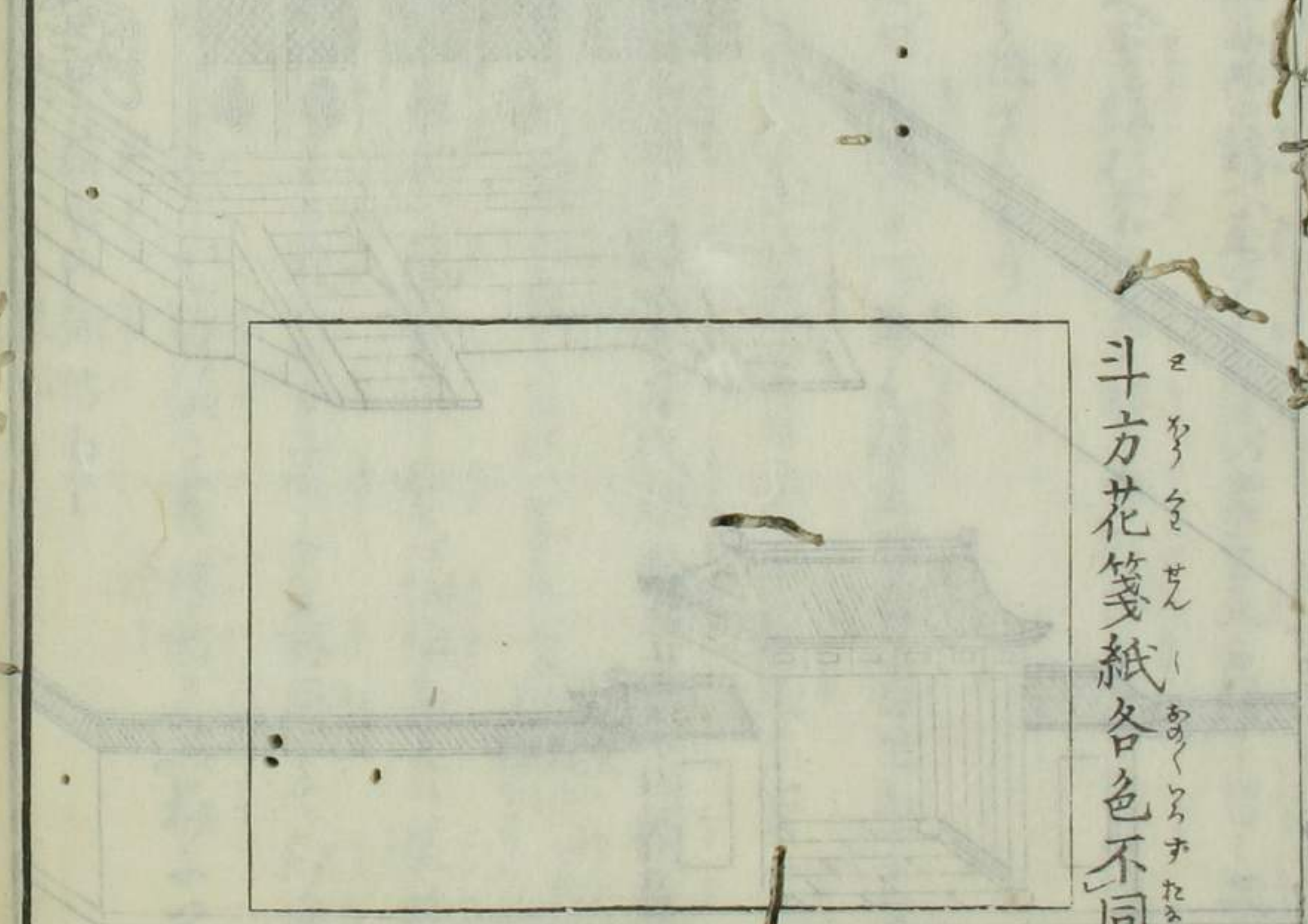
格紙



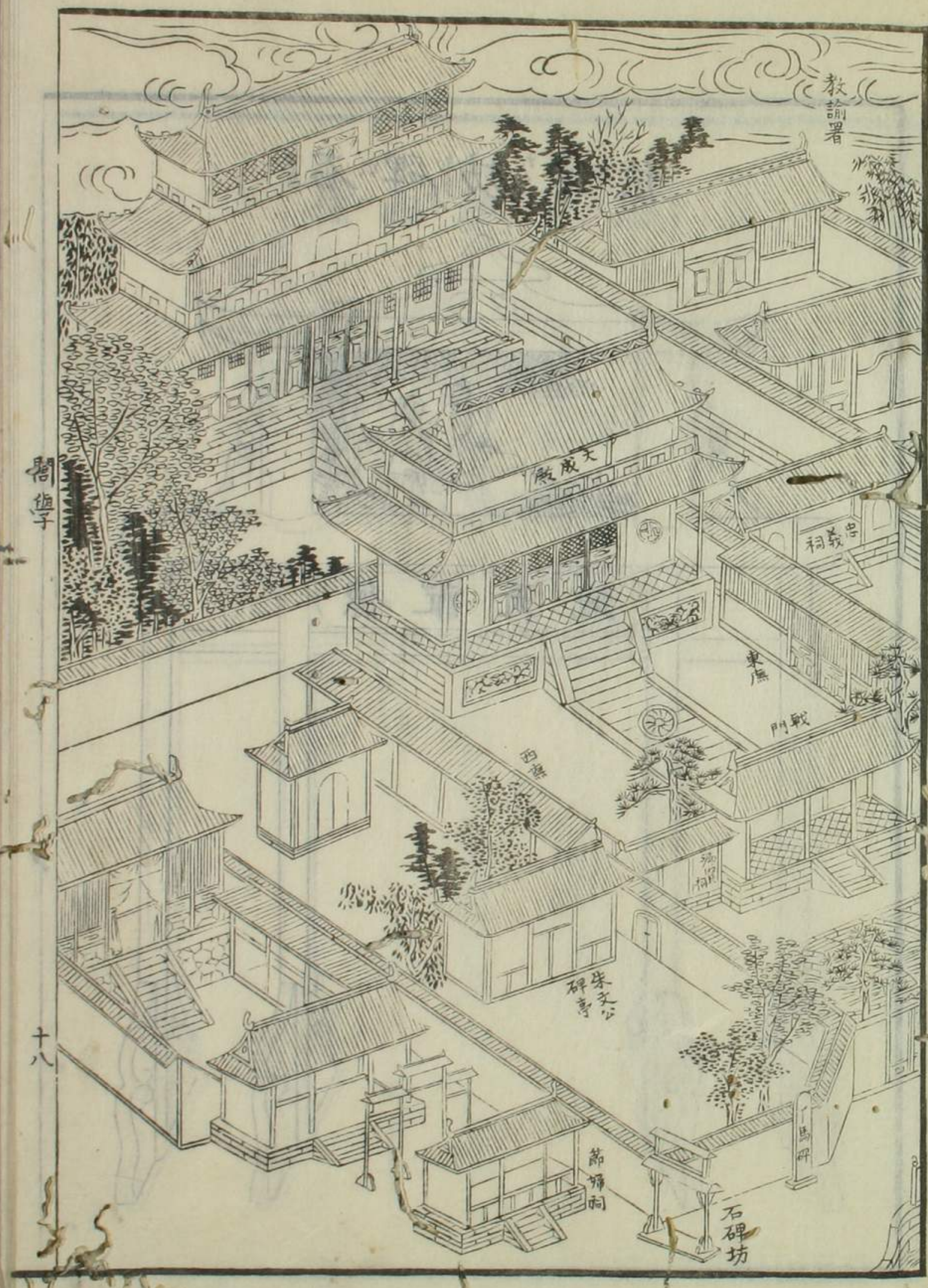
白地紅格



羅紋斗方紙

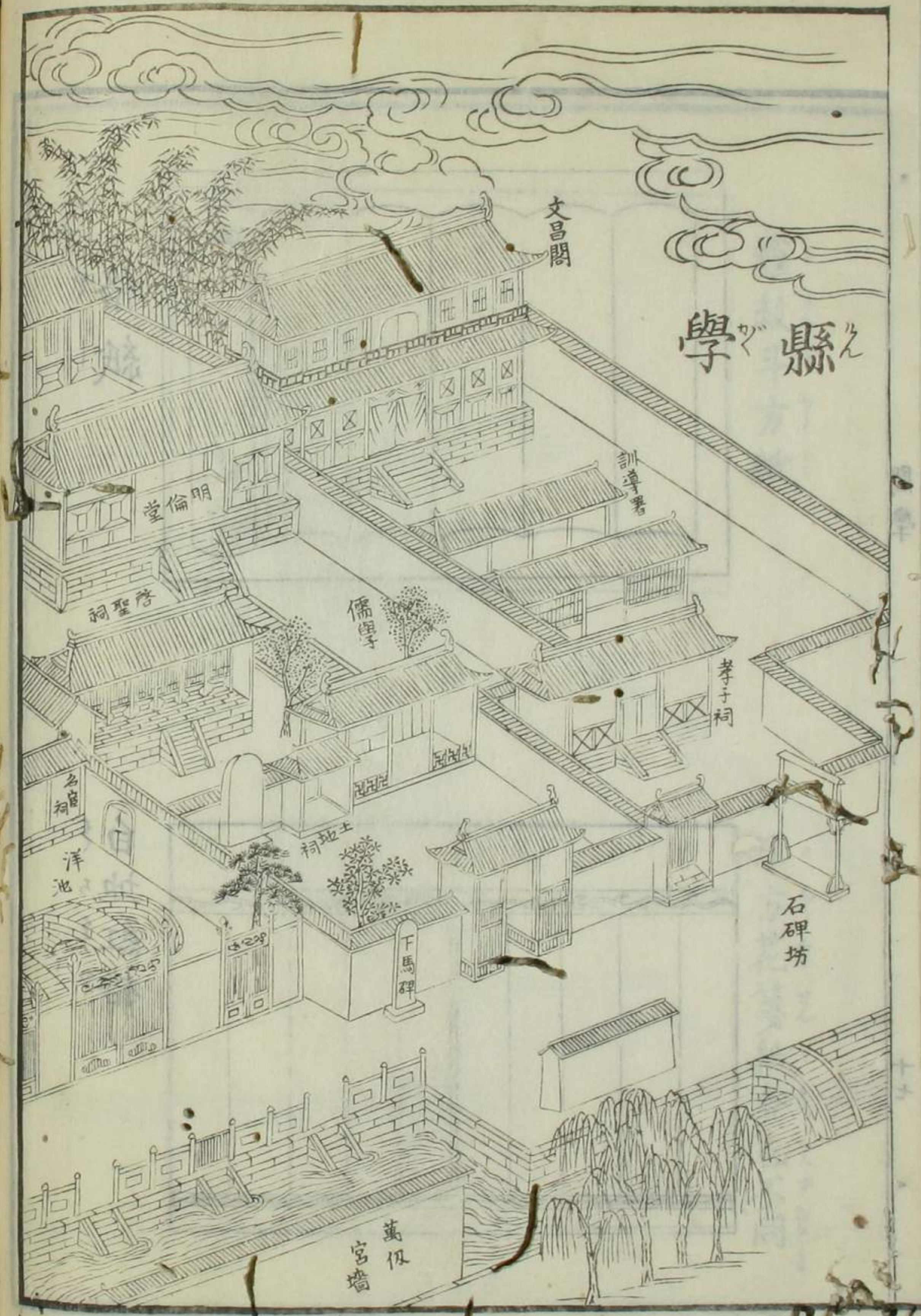


斗方花箋紙各色不同

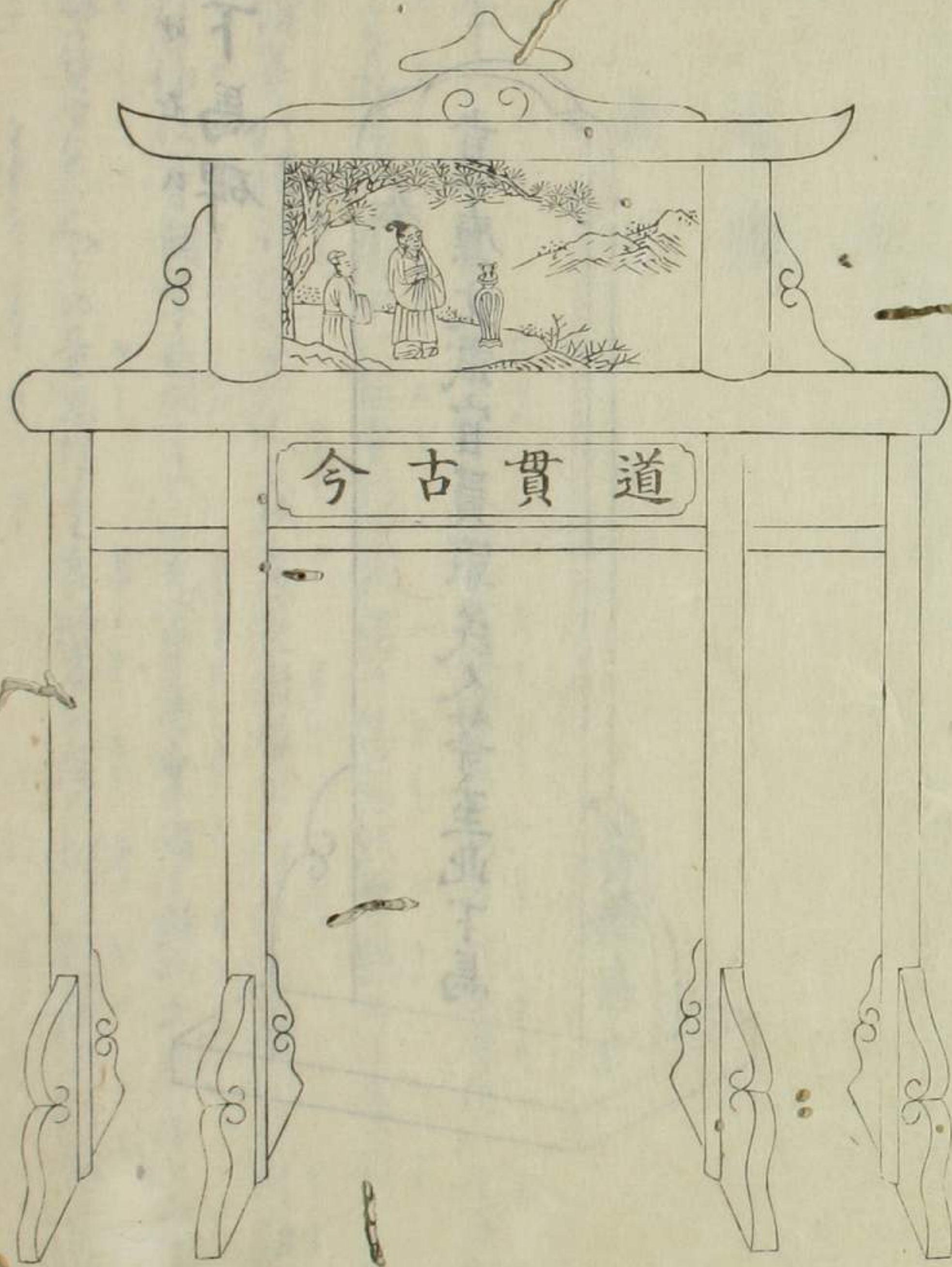


開德子

十八



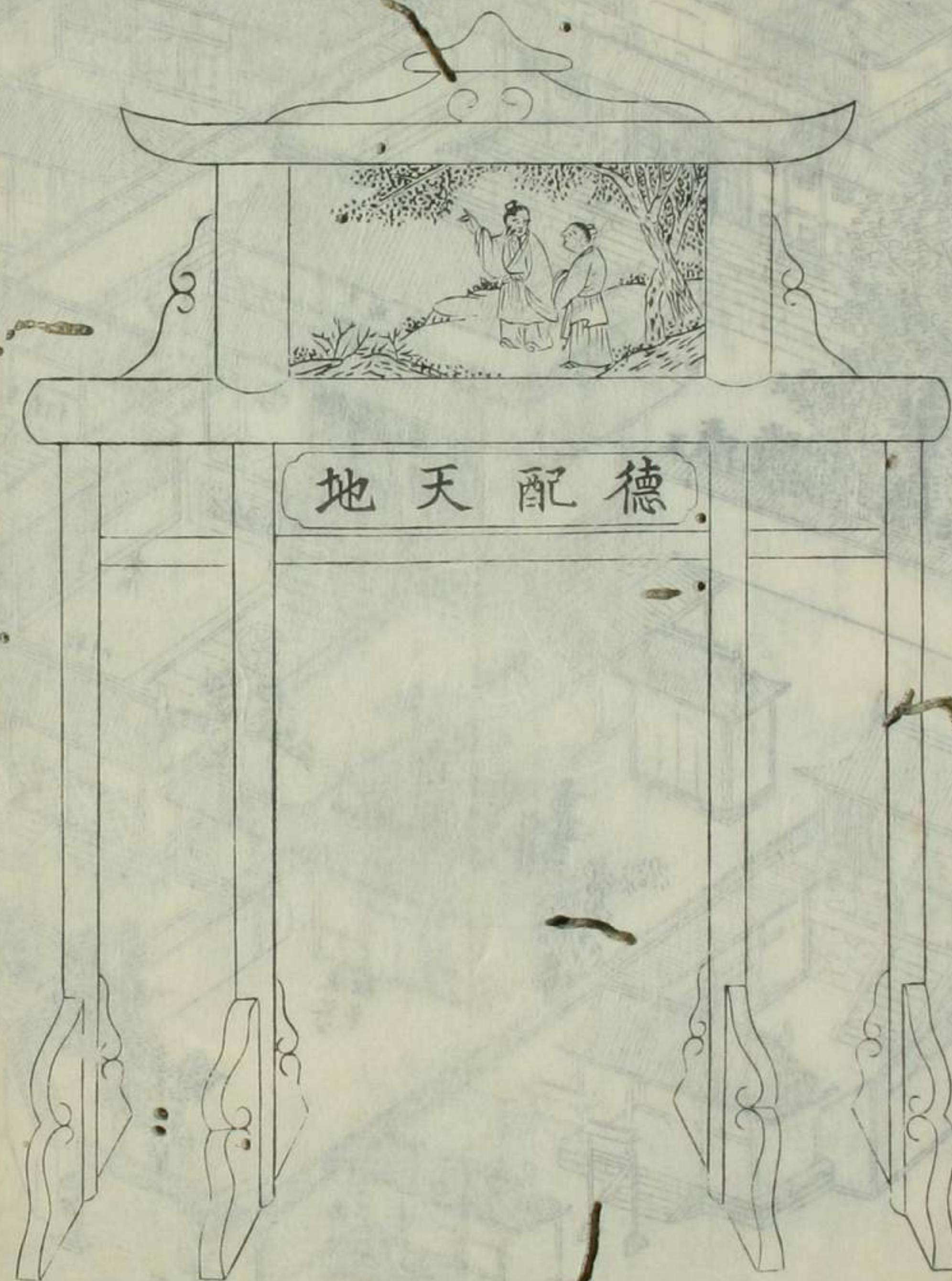
石の碑の坊の西の位



尚學

十九

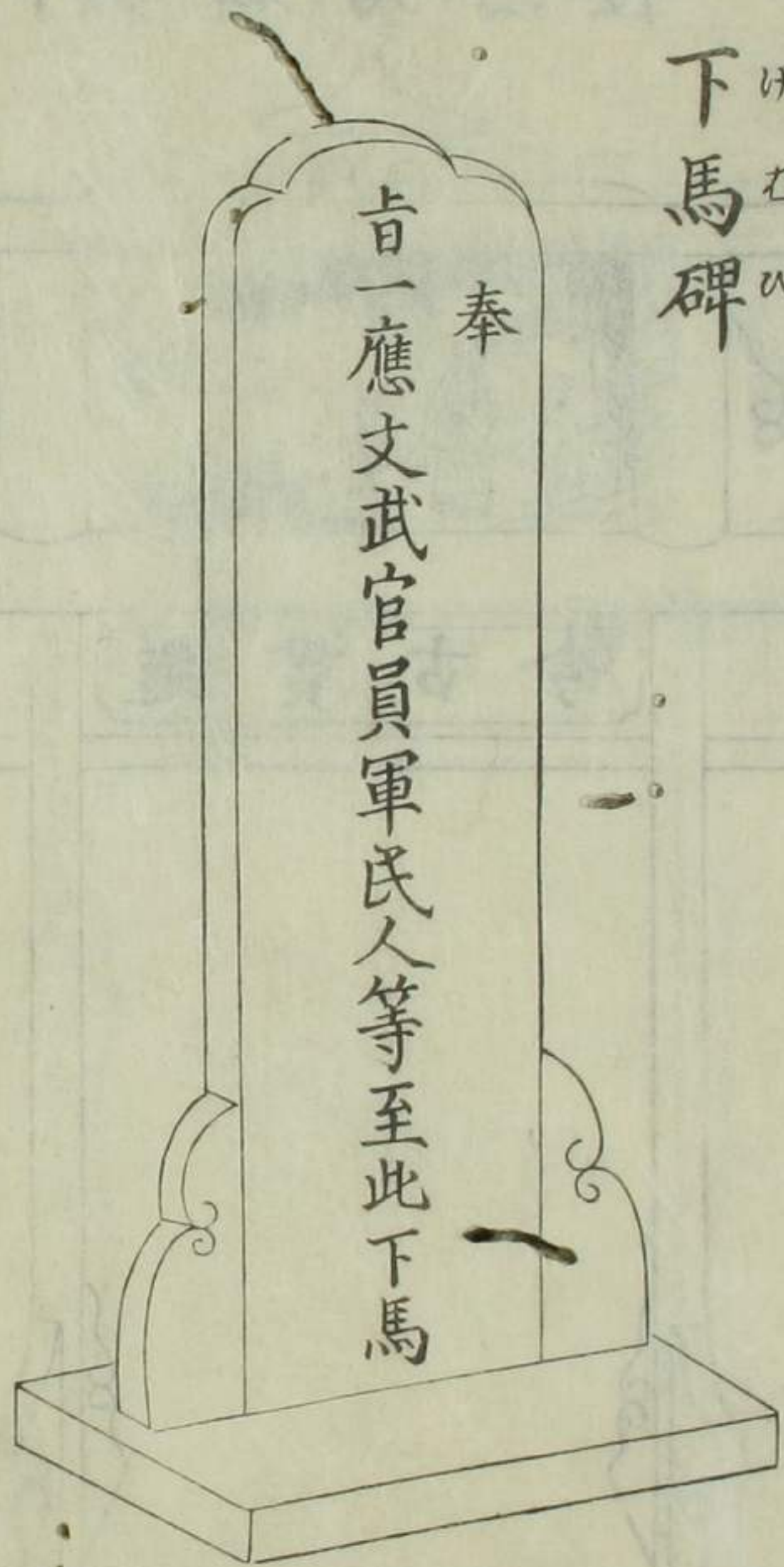
石の碑の坊の東の位



下馬碑げまひ

奉

旨一應文武官員軍民人等至此下馬



謝帖

承領惠謝

某姓某名

○義學とて所々あり大官此人又々其地の豪家等此志厚人紹成半
 先生を招請し郷中此祠堂に成借り其の成學館を貧窮中
 東脩等此禮行ひかた人成集免教導せむ是を義學とて教授の法
 其外の他法等同學子同く ○九書生學業進み詩作文章等此稽古本
 概塾習す其人の意思に上る良師を以てし其の儀を討論其後
 郷試とて一郷中の試みゆく選り成請りたる是も志ある者ばつとあり

其郷試を司る官は主考官と云ふ是も原るを考試を経る當時翰林院
 うはるる詹事科道六部九卿等の内み勤らるる人を欽差すなり且
 郷試の第一場は四書本文を類し文章二篇五律詩一首成化り
 二場は五經代類を經るは文章一篇ありは論一篇成化り
 場は第三通表一通を化るは是れ郷試と云ふ此より進る縣府を
 試み出く及第をふ事なり

清俗紀聞卷之五

集解表

