

3  
4  
5  
6  
7  
8  
9  
**20**  
1  
2  
3  
4  
5  
6  
7  
8  
9  
**30**  
1  
2  
3  
4  
5  
6  
7  
8  
9  
**4**



385.9  
089-2  
B

第九編

母之友叢書

禮儀作法

婦女界社發行

大妻コタカ著



4895



### 発刊の趣旨

昔は、孟子の母の様に、特に自ら母の任務を重く感じた人もありましたが、一般には、極めて軽く見てゐたようです。腹は借物といふ思想から、單に子を生むだけが、母の任務で、之を育てるこさや、教へるこさは、母としての当然の任務ではない様に考へられてゐたようでした。

然るに近代の母は、單に生むこただけで、その任務を全うしたものとは申されなくなりました。生むこさよりも、育てることや教へることに、一層重きを置かれる様になつたのです。

最早無智なる母では満足の出来ない時代になつて來たのです。良き母であり、賢き母であらねばならないのです。従つて母の読物といふものが必要になつて來りました。

此の必要から、「母之友叢書」の刊行を促されることになりました、それは、今日の新聞

や雑誌の上に散見する様な、單に断片的なる母の読物では満足することが出来ず、一つの總つた、深みのある、徹底した、力強い知識を与へる読物が要求される様になつたからであります。

本書は、第一編として「安産と産後」、第二編に「母の手藝」、第三編に「病児看護の批評」、第四編に「兒童心理」、第五編に「母と子の美術」、第六編に「母と子の科學」、第七編に「童話」、第八編に「母の教育」を行ふ。何れも異常の好評を蒙って居ります。この度第九編として「礼儀作法」を選びました。これに次いで、育児の實際、表情遊戲、婦人病と不妊症等を逐次刊行いたします。斯くて初めて、現代の母の要求する読物を、十分に提供することが出来る信じます。本書は全編を通じての御愛読を切に祈ります。

大正十三年十二月十日

「母之友叢書」編輯部

## はしがき

礼儀作法は人間の品格の基調をなす大切な約束であります。紳士であり、淑女であるためには、何人もこの礼儀作法を怠にしてはなりません。言葉を換へて申せば、紳士淑女といふのは、この約束を嚴守する人を指して申すのであります。ひざり人との間の關係ばかりでなく、家と家とのお付合にも、国と国との交渉に於ても、礼儀を他所にし、作法がないがしろにしては、一日も一刻も平和は得られません、円満なる關係を保つことは出来ません。併し「礼儀三百、威儀三千」を申す位で、古来礼法の細微に至つては、寧ろその類に堪へぬほどであります。尚又、礼儀作法も時代によつて、その様式が変化し、國を異にする毎に、その形式も亦異なる點があります。そこで本書には、我が國現時に於ける家庭生活上、最も必要な礼儀作法に就て、その一般を述べることに致しました。即ち朝夕直ぐ役に立つ実用的

の礼儀作法を主にして編述したのでございます。

本邦によつて、少しでも紳士道、淑女道の向上、家庭生活の円満、家として、國としての交際が平和に円滑に參りますならば、著者の喜びこれに過ぐるものはございません。

因に流儀により又は土地の風習により、或は礼儀の形式が過よ點がないとも限りませんが、本邦に述べた礼儀作法は何の流儀にもよらないで、東京を中心として行はれてゐる礼儀の方式であることを附記して置きたいと存じます。

大正十三年十二月廿日

著者 しるす

## 母之友叢書 禮儀作法目次

□一般の禮儀作法	(一)
△礼の本旨	(一)
△我が国の礼儀作法の中心	(二)
△歐米の礼儀作法の中心	(二)
△作法の要領	(二)
△日常の行儀作法客儀	(三)
△紹介の仕方及び紹介せられたる時	(三)
△男女間に於ける交際上の注意	(三)
□書信贈答の禮	(四)
△文体と書き方	(四)

- △宛名と氏名の書き方.....(四)
- △封筒の書き方.....(二)
- △葉書に対する注意.....(二)
- △質状の書き方.....(一)
- △凶事通知状の形式.....(一〇)
- △春聯に就ての心得.....(一)
- △人に使者を遣す場合.....(三)
- 男女の禮装一般.....(一)
- △服裝に関する一般の心得.....(二)
- △婦人の公式和服礼装.....(一)
- △婦人の公式通常和服礼装.....(一)
- △婦人の通常和服の礼装.....(一)

- △婦人の洋服礼装と通常服.....(三)
- △男子の和服礼装.....(二)
- △男子の洋服礼装(燕尾服、タキシード).....(三)
- △男子の通常洋服礼装(フロッタコート、モーニング).....(二)
- △男女の平常服.....(一)
- △吉凶の場合における服裝.....(二)
- 公式及び社交の禮.....(一)
- △奉朝の礼.....(一)
- △祝賀祝物の御宴.....(一)
- △祝賀の問文官拜謁敬礼式.....(一)
- △鳳凰の問文官拜謁敬礼式.....(一)
- △大祭日.....(一)
- △新年の礼儀.....(一)
- △祝事質案の一類.....(一)

△婚礼に関する礼式 ..... ( 60 )

△結納及び結納品 ..... ( 61 )

△葬儀に関する礼式 ..... ( 65 )

△忌服の制度 ..... ( 67 )

△訪問に関する禮 ..... ( 74 )

△訪問する時 ..... ( 75 )

△訪問せられた時 ..... ( 80 )

△招客接客の心得 ..... ( 84 )

△日本室に於ける接客法 ..... ( 85 )

△食卓に対する作法及び配膳法 ..... ( 86 )

△食事中忌むべきこと二十四項 ..... ( 88 )

△洋風客室に於ける接客法 ..... ( 88 )

△ナップキンの掛け方及び畳み方 ..... ( 104 )

△正餐の献立 ..... ( 104 )

△右獻立による食事の作法 ..... ( 114 )

△食事に対する心得 ..... ( 121 )

△会食中の心得三十五箇条 ..... ( 129 )

△給仕の心得 ..... ( 130 )

△招待の返礼 ..... ( 131 )

△茶話会 ..... ( 132 )

△外国人に対する心得 ..... ( 132 )

□室内の設備及び裝飾 ..... ( 136 )

△日本風客室の設備と裝飾 ..... ( 136 )

△床の裝飾法 ..... ( 136 )

△生花についての注意 ..... ( 136 )

△洋風客室の裝飾

□贈答品に對する禮

△祝賀の場合の贈物

△見舞の贈物

△錢

△返

△贈答品と金

△写眞の贈答

△送物の裝飾

□禮法と水引

△祝儀及び日常賄品用の水引

△凶事に関する贈答品用水引

△水引の種類と匁紙

△水引と折紙

△水引の結び方三種

△折返し紙幣包と水引

△凶事用紙幣包

△腰帯包と花結び

△女児出産祝の金包と桃の結び方

△男児出産祝の金包と桃の結び方

△合  
鑑

△結納金包と木鏡

△長財布と鶴結

△目録包と龜結

- △末廣包と蝶袋 ..... (二〇)
- △蝶袋雄蝶の作り方 ..... (二〇)
- △萬能よもぎ包の作り方 ..... (一九)
- △胡麻撻包の作り方 ..... (一九)
- △きなこ包の作り方 ..... (一九)
- △箸包の折り方 ..... (一九)
- △内事用箸包の折り方 ..... (一九)
- △祝儀用萬の物包の折り方(その一) ..... (一九)
- △祝儀用萬の物包の折り方(その二) ..... (一九)

## 禮儀作法目次(終)

# 母之友叢書 第九編 禮儀作法

大妻コタカ著

## 一般の禮儀作法

### 禮の本旨

作法とは、心に起つた恭敬の念の外に現はれたものでありますから、老若、男女、貴賤、貧富の別なく、誰でも必ず依らなければならないもので、時、季、位の三方面に注意して、自他相融和しなければならぬのです。されば作法は、何時如何なる時、如何なる場所に於ても、必ずその人に添うて離れないものなのです。即ちその人の働く時も、遊ぶ時も、人を歎美する時も、眠る時も、離すことの出来ぬものであります。

## 我が國の禮儀作法の中心

礼儀作法に各種各様の流派がありませけれども、敬虔の念が形に盛つて現はれたるもので、その根本は一つであります。只その異なる所以は、形の上に現はれた部分のみで、その精神に至りては、同一なのです。而して我が國作法の中心は、宮中より出でたるものであります。現今は立札を以て正式とします。即ち内朝式の礼は立札(最敬礼)と定められてあります。

## 歐米の禮儀作法の中心

歐米の礼儀作法は、風俗習慣歴史が遠ひまして、婦人を以て中心とします。即ち、集会宴会席等の場合、婦人を以て上位とし、又汽車、電車等の内でも、婦人がはいつて来た時には、男子は起立して椅子を離るゝのが普通の礼となつて居ります。近來我が國でも車中等にて男子の婦人に席を譲らうとする人が多くなりましたが、斯かる場合には、婦人の男子に対する態度の面白くないのが間々あります。即ち譲らるゝが当然の様な態度を示す如きは、大に慎むべきとさであります。

## 作法の要領

作法とは敬虔の念の形に現はれたものでありますから、その精神を忘れ、形にのみ走るは片輪の礼で、即ち虚礼であります。例へば如何禮儀に対して丁寧に礼をいたしましたも、心に他を敬するの念がありませんならば、その礼は形の礼であつて眞の礼ではありません。作法の要領は、心に起れる敬虔の念の現はれが言語動作を高尚優美にして、殊更めいたる舉動なく、自然的に而もその時に相応したる位置を取らねばなりません。

## 日常の行儀作法容儀

坐る様 上体を正面に保ち、膝を抱へ、両足の拇指を重ね（右上左下）上体をその上に正面に保ち、長時間に渡る時は拇指を上下に交換すれば、長く座り得るもので。而して長く坐つて居て、若し足の麻痺した時は、自立しない様に手を握り、拇指にて麻痺した足の脚を強く押せば治ります。而して坐つた時は、丹田に力を入れ、窮屈でないよう、自然の姿勢を取らねばなりません。手の重ね方については一定の定めがありませんけれども、陰陽和合の理に従ひ、男子は左手を上に、女子は右手を上に重ねる、即ち男子は、利き手を覆ふのは、段人の心を安んぜんがためであり、女子の右手を上にするのは、一

陽の形で自然に陰陽和合の理に適つた重ね方なのです。

身支度に關して慎むべき事

- 一、歎息を終らないうちに人の前に出づる事。
- 二、髪を乱したまゝ人前に出づる事。
- 三、細帯のまゝ人前に出づる事。
- 四、手を洗はずして食事を取扱ふ事。
- 五、戸障子の開閉を手荒にする事。
- 六、人の手拭にて手を拭く事。
- 七、疊の縁、敷居をふむ事。
- 八、人の前にて鏡を見て身粧ひする事。
- 九、人の前にて爪を剪る事。
- 十、人前にて頭髪に指を入れてかく事。

動作に關して慎むべき事

### 一、腰を掛ける事。

### 紹介の仕方及び紹介せられたる時

被紹介者の経歴性行を熟知しないで紹介してはなりません。

一、紹介者は被紹介者の経歴性行、自己との關係、用向等を簡單に紹介狀に記すべきです。

二、紹介狀は開封のまゝ、又は一度読み聞かせて後封じて与ふべきものです。紹介狀の代りに名刺

を用ひるのは略式です。

一、紹介狀を受けたる場合は、開封のまゝなる時は一度読んで先方に持つて行くがよいのです。

### 男女間に於ける交際上の注意

青年男女、殊に夫婦の男女間に於ては、譲りに訪問しないのが礼です。已むを得ざる訪問すべき必要の生じた時は、父母長上の許諾を得て、訪問の際には、必ず確實な同伴者を要します。若き男女の間には、兎角間違ひを生じ易く、又己には少しの誤ちなくとも、世間の誤解を受けるような行動は避けなければなりません。古人も「君子は危きに近寄らず」と戒めて居ります。能くくぞふべき至言です。

## 書信贈答の禮

### 文体と書き方

屏風文の形式には、文語体、口語体等があります。候文体は足利時代の口語で、今日なほ行はれて居ますが、併し現今では、現代の口語体で認めた方が、十分に自分の意志を発表することが出来て便利であります。

書き方は、なるべく読み易いように丁寧に認め、筆にまかせて読み慣いような走り書きは慎まねばなりません。長上に対する場合には、一層この注意が必要あります。又吉事・凶事の場合によりて、墨の濃淡にも注意を要します。即ち吉事には墨を濃くし、凶事には淡く書くのが礼です。

次に用紙は、最も正式なる場合には華紙、又は杉原を用ひ、略した場合は改良紙、江戸川、或は洋紙にベン等を用ひます。そして何れの場合にも、白を本体とします。近頃書き色、白茶、浅黄等種々の色付紙又は模様入りを用ひる人がありますが、白の方が本式で且つ上品であることは申すまでもあります。

### せん。

正式に書く場合にも、尊長に対する場合と、同輩に対する場合とあります。けれども書初めの時は両方も、用紙の端を凡と三寸餘白をおいて書き始め、上に三分、下に二分の餘白を残して書くのです。

### 宛名と氏名の書き方

年月日を認める高さは、本文より一字下けて書き、その下に差出人の氏名を認めます。宛名は、尊長、は本文と同等の高さで、自署より凡と三寸離して書き、更に凡と三寸餘白をおいて紙を切れます。同輩以下は本文より一字下け、自署より凡と一寸五分離して書き、更に凡と二寸餘白を残して紙を切れます。かく己の氏名と宛名との距離は、長上に対しては多くし、同輩に対しては少く距離を取り、連名にて書類を認める場合の名前の書き方は、宛名の尊長に近き方を上席とします。宛名なくして連署する場合は、本文に書き方を上席とするのです。同輩以上に対しても必ず腹付を附けます。例へば陛下、御前、御許様等と書くのです。

氏名の書き方は、公用は官職名を記した上に氏名を書くのです。一般には先方を尊ぶ場合は先方の氏

のみ書き又自己の名は氏を冠かないで名のみ書き、先方の氏名共に冠くは同監以下の場合で、同監以上の人に対して宛名のみ、又は自分の氏のみ記すは失礼です。

自分の要名、雅号、略称を用ひ、先方の宛名のみを正しく記すのは失礼になります。

### 封筒の書き方

現今は一般に封筒を用ひ居ますが、正式の場合は封状を用ひるのがよいのです。

そして凶事には「めぐらさじ」を用ひます。表層は上部から封じ目にかけます。而して封筒を用ひる場合は、厚い日本紙又は二重封筒の無地等を用ひ、赤き色その他色や模様のある封筒等を用ひるのはよくなります。

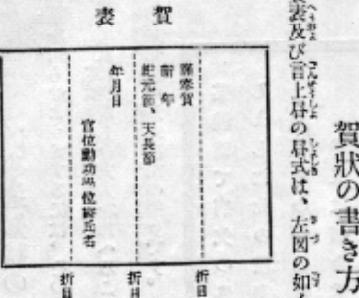
封筒は双方の住芳氏名の字劃を正しく、文字は先方よりも自分の方を小さく書くのが禮です。自分の氏名を大きく書くのは先方に對して失礼に当ります。封じ目には糊、紙、封、等書きます。切手は正しく表層上部左端に貼付しなければならないもので、切手の顛倒或は歪めるは、些細の事の様ですけれども、先方に對する敬意を欠くことになりますから注意しなければなりません。

### 葉書に対する注意

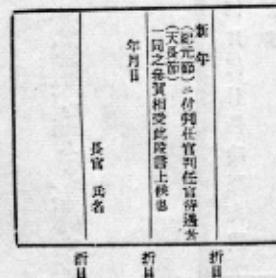
郵便葉書及び電報等は簡単明瞭なのが良いので、殊に繪葉書は文字を多くべき場所が少く、又その書き方によりて、折角の繪葉書の價值を全く失ふことがありますから、その多くべき文字や文句に注意を要します。

### 賀状の書き方

賀表及び言上層の層式は、左図の如く層くのです。料紙は奉層、但し美濃紙を代用しても宜しい。



上層



下層

### 凶事通知状の形式

内事を知らせようとするには、その通知者は喪主の外に近親の者数名を加ふるを通常とします。出合によりては格別親しき友人を加へることもあります。

内事通知狀の形式は左の通りです。

某儀豫て病氣の處養生相叶らず何月何日何時死去致しました此の段御通知申し上げます
葬儀の儀は途中葬列を廻し来る何月何日何處(何寺又は何会堂)に於て何々式を以て相営みます
何年何月何日
何縣何郡何村何番地
男 何 某
親戚縁代 何 某(二名)
友人縁代 何 某(二名)

### 書翰に就ての心得

(一)手紙は眞面目に落ち着きて居くこと。

手紙は郵送される会話で、本人の代理となつて先方に應対する同様なものでありますから、その長短種類の如何に拘はらず、何処までも眞面目に書くべきものです。而も一言一句の鄭重粗略は直にその人格を現はすものです。文はその人の姿といふ言葉を深く胸に納めて認め、感情の激したる時、又はいらつくしたる気分の時は筆を取らない方がよいのです。

(二)手紙は、敬意を払ひ失礼に神らぬ様居くべきこと。

手紙は一種の社交の禮でありますから、先方の地位身分又は自分の關係をよく考へ、失礼にならぬ様、例へば、目上の人に對して軽々しくすれば不敬に當り、同様に對して他人行儀の言葉や馴れ熟ぎた言葉を弄ぶは、その親父を破る甚ざなることが多くあります。又目下に對して鄭重に書きれば、却てその人を無理にしたくなります。要は側れも相手を敬ぶ心を以て、適當の語句を選び用ひることが肝要です。

(三) 手紙は簡明に讀にも解るようじて書くべきこと。次の注意を以て、書かねばなりません。

(イ) 無駄な語句を省くこと。(ロ) 文字は讀間に書くべきこと。(ハ) 当文字は明瞭ならぬ言葉を並べぬこと。(ニ) こみ入りたる用件はなるべく箇条書きにすること。

(四) 手紙は美しく書き、丁寧に扱ふべきこと。

例へば巻紙一つ折るにも、一度折りたるものや再び折り直して、二重に筋のつきたるものや、切手を逆に貼りたるもの、又は封筒に手垢のついたものなどは良くありません。又受信者としては、他人より来た封筒を力任せに堅に破いて中味を取り出し、又は読み終りてそのまま、投げ出す等は非禮です。又個人趣味の所謂安物のレターペーパーの類はなるべく遠慮すべきこと。

(五) 相手に対する敬意の情を忘れぬこと。

自分がその手紙を受け取った場合のことを考へて認めること。

(六) 新しさのある手紙を書くこと。

生きのよい手紙、読んだ瞬間にピリ／＼相手の心を動かす魅力のある手紙を書くこと。

(七) 実用と趣味との調和した手紙なるべきこと。

(八) 曜体はなるべく角り易い行書で書くこと。

(九) 重要な手紙には印を捺すこそ。

西洋では手紙の本文はタイプライターで印刷をしますが、署名だけは必ず自署することになつてゐます。日本でも重要な手紙には印を捺すのが会の入つた方法としてあります。又手紙によりては封筒郵便で出すのが安全です。

(一〇) 封筒には必ず年月日、住戸氏名を正しく略さずに記す。

(一一) 曜き絞つたならば必ず読みかへすこと。

(一二) 遺事は直に書いて出すこと。

(一三) 封筒は縦にてけること。

封筒を壁に破るのはよくありません。よく誤つて本文を破ることもあり、又手紙によりては非常に大切なる封入物があることもあるからです。

(一四) 発信扣帳を作つて置くこと。

由時、宛名、用件の大略を記して置くと便利です。

(一五) 受信は定期間保存し置くこと。

我が商法では「商人はその営業上の唇狀は十ヶ年間保存し置くべきもの」と規定を設けられてあります。

(一六) 振て手紙に注意すること。

(一七) 文体用語等は相手によりて適当したるもの用ひること。

(一八) その規定に違反せざるは勿論、受信者に迷惑を及ぼさる様注意を要します。即ち自方超過のため不足料を支払はしたり、切手を貼付せずして先方に迷惑をかけるが如きことがあつてはなりません。先方の返信を要する場合は、切手・葉居を封入すべきです。電信ならば返信料を支払つて返電行の電報を打つべきです。又急を要する場合、電報、速達郵便等を差出すにも、出来得るだけ先方に到着する時間も考慮へ、就夜中に到着するが如きことは、なるべく遠慮する方がよいのです。

### 人に使者を遣す場合

自分の往々代りに使者を遣はす時には、その使者に注意を与へて、先方に失礼なき様にさせなくてはなりません。又使者となるべき人は、能く注意して、主人の恥にならぬ様心掛けべきであります。又使者を他から受けたる方も同様に、使者は確かに自分より地位の低い人でも、先方が敬意を表すべき人であれば、使者が先方の口上を傳へる時は、丁寧に口上を開き、当方から、その旨へを先方に通するよう傳言する時は、前同様に敬意を失はぬ言語態度を取らねばなりません。用事が終つたならば、使者の身分の體面を守るのです。

## 男女の禮装一般

### 服装に関する一般の心得

服装はその人の識識ですから、衣服の体裁、柄合、色合その他總ての点に於て注意を要するもので、容儀を整へ品位を保つ上に大切なものですから、自身の年齢、身分、境遇等によつて、適當なものを選ばなりません。服装の華美に過ぎたる装飾品の多いのは、却て野鄙の態度を表示するものでありますから、常に質素清潔を旨とし、身分相応にして上品なものを用ひなければなりません。

又慶弔の儀式その他訪問の場合は、相当の服装をなし、即ち慶事には優美を旨とし、凶事には地味にして黒味を帯びたものを用ひなければなりません。

現今女子の礼服として、公に規定公認されているものは、和服は桂袴、洋服はマント・ラ・リーン、ローブ・デ・コールティーであります。故に宮中に参内等の場合には、この種の礼服を着用いたします。従来慣用されてゐる公式和服礼装、即ち桂袴は最初明治十七年十一月十五日勅任官婦人服制、同十一月一日に勅任

官婦人服制中礼服着用方を、同十一月十五日に奏任官婦人服制を宮内省達を以て定められましたが、更に大正四年七月二十四日皇室令第八号を以て、婦人にて宮中に参入する者に、桂袴の制を制定公布されました。同令は宮中席次第三階以上、即ち大勲位、親任官、貴族院議長、公爵後一位勲一等旭日桐花大綬章、功一級、親任官待遇、公爵後一位勲一等桐花大綬章、高等官一等麝香蘭綬候、侯爵、正三位、高等官二等、功二級、錦鶴間綬候、勅任待遇、伯爵男爵勳二等以下勲三等後二位以下從四位以上の一級勳任取扱ひ以上の者と、宮中席次第四階以下即ち貴族院議員高等官第三階以下、奏任官勲四等以下勲八等正五位以下、從八位以上の者とに制定されたもので、宮中席次第三階以上の者（婦人）並びに第三階以上上の者の妻の服制は左記の通りであります。

### 婦人の公式和服禮装

桂袴は唐絞とし、夏は紗二重織。女様は鳳凰、小葵二藍、三重襷、深紫に雲鹤を除くの外適当でよいのです。色目は麦穀染、黄丹、三色即ち様色、鮑色稻子色、萱草色を除くの外適宜でよろしいのです。地質は固地絞とし、女様は千筋菱とし、色目は黄穀染、黄丹、呂色を除く外適宜でよいのです。

**服** 地質は白練綿ざし、夏は綿絹。

**袴** 地質は精巧綿ざし、色目は紺で切袴です。

**髪** 重鬢、但し前髪を取る。仕様は通宜。

**眉** 桧眉。

**眉** 眉と同色の絹。

**禁教葉色** 地紋は實物小葵（雲立涌に向ひ舞鶴）。

色目は黒色、緋色、桔子色、萱草色、橘色。

此の地紋は長き御あたりの御服に用ひさせ給ふので避け、熟色は後來喪服に用ひ来たので忌まれたものであります。

### 婦人の公式通常和服禮装

**社** 文様、色目は礼服に同じ。但し地質を織金綾子の類ざし、夏は紺です。

**服** 地質は白羽二重ざし、夏は綿。

**袴** 地質は精巧、色は紺。

**髪** 重鬢、但し前髪を取る。仕様は通宜です。

**眉** ポンボリ（眉の半開きに為したるもの）を云ふ。

**眉** 眉と同色但し地質は適當。

官中席次第三階以下の者（婦人）第三階以下の妻並びに同相当官（婦人）及び同相当の妻の服制は、  
職任官以上の通常服の制と同様、この服制は大正四年十一月今上天皇御即位の御大礼に際して、初めて実施適用せられました。

### 婦人の通常和服の禮装

一、普通白綿綾貼（紋は五つ紋）は正式で、三つ紋は略式、その上着には無地も模様物があります。  
一、模様物には縞模様、中模様、腰模様、裙模様、被模様、枕模様などあります。縞模様は年若の者の  
の振袖の場合に多く用ひられ、被模様の如きものは年齢の如何に拘はらず、鄭重な儀式の時用ひら  
れます。

一、無地紋附は一般に模様物に用ひすれば、略式であります。が、落飾(髪の飾りをおろして仕門に入りたる人)の人は如何なる鄭重の式に於ても、模様物を用ひることはあります。

一、普通の衣服は、無地黒色の紋附、白の下着で、帯も黒を用ひるを本体としますが、後来の習慣によりまして白無地を用ひることもあります。

一、服地に用ひる地質は、絹、羽二重、斜子、輪子、綾、紬、麻綿。

一、帶は錦、緞子、繻珍、博多綿等で、時勢により多少の変化があります。而して礼服の時は地質の堅き丸帯を用ひますが、色合模様の着物と調和よく、上品なものを選ばねばなりません。

一、帯揚は帶、衣服との関係に応じて、地質、色合、模様の上品なるものを用ひねばなりません。帶止も同様なる注意を要します。

一、礼服の時着用する禮料は、襟、袖は勿論、全体白き長襦袢を用ひるのが普通であります。が、小紋の下着を着する時は、多く色物を用ひます。

一、女子の礼服着用のとき、即ち白無地の時帶を用ひるのは略式でありますが、学校教員生徒等にて制

服として特別に規定されてあるものを、当該学校にて用ひるのは正式でありますが、一般から申しますと略式であります。

一、羽織は礼服には用ひません。但し落飾の人は礼服の上に無地紋附の羽織、披布を用ひるのは通常ではありません。

### 婦人の洋服禮装と通常服

一、礼服には大礼服、中礼服、小礼服(略式)等あり、時と場合によりてその用ひ方を異にします。

一、大礼服にはマント・ド・リールとローブ・デ・コールティー(夜会服)とあり、マント・ド・リールは宮中に於ける大礼の時に用ひる特別の大礼服でありまして、袖極めて短く(五六寸)胸廣く、裾の長いのと手袋とはローブ・デ・コールティー全く同一であります。(アメリカ合衆国、フランス等の共和国に於ては、宮中拜賀の儀式がありましたが、大統領謁見式その他の国際的な儀式には同様の服装を用ひます)

異る所は頭よりチュールをかけ、肩或は背部よりツーレン(裳)をかけて長く曳きます。(場合に

よりてチュールを略すことがあります。

「、フレーンは身分の高下によつて、その長さを異にします。即ち高貴の方ほど長いのであります。新

年拜賀の時は学習院生徒の中等優秀品行方正なる者が持することになつてあります。

「、マント・ド・リール着用の場合、頭髪は宝玉材毛、蓮花等にて飾り、腕環指環等は適宜に用ひ、眉は必ず持参いたします。

「、ローブ・デ・コールテはマント・ド・リールに次ぐ大礼服で、この服は胸を開け、袖を短く、手袋の長きを用ひ、裾の長きはマント・ド・リールと同一であります。この服着用の場合にはチュールミッレンをかけません。

「、マント・ド・リールとローブ・デ・コールテ着用の場合には、靴は衣裳と同色の絹地を用ひるを普通とします。

「、中礼服はローブ・デ・モンタンといひ、胸の開いたのを聞かないものとあります。袖は普通より稍短く(ローブ・デ・コールテの袖は普通服より長いのです)。この服を着用する時は帽子を被り、

時によりましてはヴェールをかけます。

「、靴は同色の絹でなくとも差支ありません。黒色の革靴を用ひますが、扇は必ず持参いたします。

「、ローブ・デ・モンタンは昼間の礼服で、普通の儀式又は晩餐会には、大概この服を用ひます。

「、婦人洋装の通常服には、ヴィジニングドレスを用ひることが最も多くあります。この服は胸は閉ぢ袖は長く、靴は短く帽子は必ず用ひます。

「、ヴィジニングドレスは儀式の外小礼服、略礼服に用ひ、多くの場合に着用するも差支なき用途極めて廣き服でありまして、服地に一定の制限がありません。

「、礼服の洋装地質は紺布を以て作り、必ず扇を持ち、手袋は革製の白を用ひます。而して婚礼服は白紺、喪服は黒紺を以て作ります。

「、手袋着用の場合、左手の手袋は食卓に対する際の外は、如何なる場合にも脱ぎません。たゞ右手のみ脱ぎます。

「、靴は内外共よく磨きたるもの用ひまして、室内に入る時は泥除靴を脱ぎ、黒以外のものを用ひる

時は、なるべく靴、洋服、袴の色の調和宜しきもの用ひます。

一、靴は昼の訪問服の時は、革、晚装会、夜会等には漆色のものを多く用ひます。

### 男子の和服禮装

上着 多は黒無地五ツ紋。夏も同様、但し季合によりて綿物用ひても差支ありません。喪服は通例漆黒色無紋を用ひます。

下着 多は白又は紺、夏は白無地が正式であります。但し冬物には小紋形、更紗形及び綿物等を用ひます。

肌着 横糸は白無地が正式です。

帯 角帯を用ひるのが正式であります。兵児帯を用ひても差支ありません。

袴 締高袴。

羽織 黒五ツ紋附、羽織の襟の折返し、紐の結び方は注意を要します。

足袋 白足袋。

次に現今実行されてゐる男子官文武官の礼装の標準は左の如くであります。

大禮服 官等その他格式に倣りて異る。

帽 前に同じ。

上衣、下衣、ズボン も前に同じ。

劍 前に同じ。

シャツ 白色にて領も白色。

カラー 立襟或は折襟。

襪飾 白色にて紺又は蝶形のみ。

靴 黒のエナメル。

外套 適宜。

手袋 光沢ある白色の革製。

### 男子の洋服禮装（燕尾服、タキシード）

晩餐会、夜会その他特殊の場合に着用するもので、上衣等その附屬品は次の如くであります。

帽 絹高帽。

上衣 無地黒絨。

チヨック 色及び地質上衣に同じ。

ズボン 上衣に同じ。

ワイシャツ 白、銀白色。タキシードには白綿。

カラ一 立襟又は折襟。

襟飾、燕尾服は麻地白の蝶形若くは一字結び。タキシードは黒にて同上。

手袋 光沢ある白の革製。

靴 黒のエナメル、靴下外縫通宣。

### 男子の通常洋服禮装(フローフコート、モーニング)

普通の儀式及び宴会等の場合に着用するもので、その附屬品は左の如くであります。

帽 絹高帽、但し場合によりて黒山高帽を代用するも差支ありません。

上衣 無地黒絨。

チヨック 色及び地質は上衣に同じ。但し夏季はリンネル等を用ひるも差支ありません。

ズボン 目立たざる綿絨を用ひます。

ワイシャツ 白、銀通宣。

カラ一 立襟又は折襟。

襟飾 適宜なれど白を用ひません。

靴 黒革製。

手袋 茶色又は鼠色の革製。

靴下 適宜。

外套 適宜。

凶事に於ける通常礼服の場合には、脚及びカフスの鉢は黒、通常服の場合にはシャツの胸及びカフス並びにネクタイ、手袋は黒を用ひ、通常礼服及び通常服の場合黒紗を左腕に纏ひ、又黒紗を以て頭の中骨を

戴ります。注意すべきことは、シャツ、カーネは清潔なるものを用ひ、その下にシャツ等を現はずが如き事あつてはならぬ事です。又長靴は武官、警官等特別に規定あるもの、外、一般の人は雨天たりとも式席その他公会の席及び訪問等の際に用ふべきものであります。

靴及び靴下は黒色を普通に用ひます。

### 男女の平常服

儀式の集合を除く外一般に用ひる服裝でありますて、その地質、絹形織柄は年齢、身分、遭遇に応じて適当な上品なものを使ひます。

下着は上着と調和よきもの。

帶 男は適宜、婦人は片側物にも差支ありませんが、帯揚も調和宜しきものを選ばねばなりません。

襷 半襟、袖、等は年齢によりて色合模様を點定します。

羽織を着用する時は縫を正しく結ばねばなりません。

### 吉凶の場合に於ける服裝

吉は大礼服又は古代の服裝即ち左袴東襷、半襟を用ひるのでありますて、凶事の最も重大なるものは、必ずも喪れ多き事ながら御大喪でありますて、大喪とは天皇皇后両陛下、皇太子陛下の御喪を称し奉るので、この期間は諱間を申し、国民一同懼慎し、謹慎して哀悼の誠意を表し奉らねばなりません。その期間は満一ヶ月で、分ちて二期とします。一期は五十日間、二期も五十日間、三期は残りの日数でありまして、この期間内に於ける服裝は皇室喪服規定(昭和十四年六月十五日制定)に列挙せられた種類外の服裝については、大正元年勅令第二号によつて定められました。その他はその都度、その筋より達せられる旨を述べて遵奉しなければなりません。

大喪期間に於て国民の一遵守ならばぬ事は、歌舞音曲停止、弔應を擇け喪章をつくることであります。これらはその筋よりの通達によつて(大正元年勅令第二号)達はぬ様にせねばなりません。御大喪用幕には炬の束、胸に黒紗を巻きます。而して御大喪には宮内官は一年間黒紗を佩きます。皇族薨去在らせられた時は、その筋の通達によりまして、前に準じて謹慎忌憚の誠意を表さねばなりません。

良家の附くる心得

一、大慶中に国旗を掲げる場合は、第一期は黒布にて覆ひ、旗竿の上部に黒布を附さねばなりません。

二、普通の和服に用ひる喪章は、黒布で縫形結びをして、それを左胸部につけます。この喪章は第一期

開国民一同の附すべきものであります。

一、和服の場合は女子の喪服は、皇室喪服規定により、その服装の種類及び喪期の区分によりて制定されたるものと用ひねばなりません。

#### 女子喪服制式（洋服）

第一期。衣は黒色で地質は適宜であります。光沢なきものにて黒綿紗の飾りを附けます。帽、帽飾りは總て黒色であります。但し大喪及び一年の喪には黒紗を背後へ垂れ、黒の覆面を用ひます。

第二期。衣は第一期と同じく、帽は黒色、綿紗は黒色又は灰色白色の類、覆面は黒色又は白色の類を用ひます。

第三期。衣は黒色又は灰色白色で地質は適宜、飾りは衣黒色なる時は、色適宜。衣灰色又は白色の類なる時は黒色を用ひます。帽は黒色、帽飾り、髪飾りは色適宜であります。覆面は第二期と同じであります。

以上の場合に於て手袋、扇、全般は黒色を用ひますが、第二期に於ては灰色白色を用ひることが出来ます。

桂 桃

第一期。桂は黒褐色、桃は柑子色。

第二期。第一期と同様。

第三期。桂は鉛色生綿、桃は萱草色生綿。冬季は萱草色生綿の桂に平綿。

その他

第一期及び第二期に於ては、垂髪、緋を引き、第三期に於ては、緋を引かぬ垂髪、元紺足袋は白色、扇（ポンボリ）は骨黒色、地緋色、草履及び靴は柑子色又は萱草色。高等官及び高等官待遇を受けるものはこの心得によります。

#### 服装に關する注意

一、服装はその人の性質容貌年齢等によりて自己に最も適当なるものを選ばねはなりません。

一、結婚式当日和服の場合ならば、桂梅又は白襟紋附、洋服ならばローブ・デ・コールテ、ローブ・デ・セントラルを着用するを正式とします。又吉米の習慣により白無垢の小袖を用ひることもあります。

一、諸種の会合に出席する時は、その招待状に示されたるもの着用し、若し示されてない時は、喫煙入会ならば白襟紋附、洋服ならばヴィラーナードレスを用ひるを例とします。

一、服装とは單に衣服のみならずその附属品も含むもので、襷袴の巻、袖巻びに手袋、足袋、靴その他履物等一切のものは禮節なるものを用ひねばなりません。

一、肩拂、コート、手袋等は自立たざる物にて、年齢身分に相当したるものと斐びます。

一、コートは元來雨具として用ひべきものですが、近来晴天にも屢々除して用ひることがあります。これは經濟上よいことですから、貴重なるものを避け、質素なるものを用ひねばなりません。

一、履物は礼服の時は、草履又は靴を用ひます。殊に園遊会等に招待されたる時、庭園にて薔薇のある場所等を用ひることは遠慮すべきであります。

二、儀式の会でなくとも、貴人より招待せられたる場合は、礼服を着用して参るべきであります。

一、賓客を招待した時は、主人側の衣服は客よりも稍粗末なものを用ひる方が宜しうございます。併し遺贈、古稀の賀宴、結婚の披露会等の場合は、この限りではありません。

一、礼服着用の時は、扇は四季共持つを普通といたします。

一、衣服は季節、土地の寒暖の差によりて異りますが、先づ東京を中心として定むれば、大概左の様に区別されます。即ち

(一) 十一月より四月まで紬入。 (二) 五月及び十月着。

(三) 六月と九月單衣。

(四) 七月八月單衣或は帷子。

而して、浴衣フランネルの衣服は略服ですから、訪問の場合や正式の来客に接する場合は着用してはなりません。

## 公式及び社交の禮

### 参朝の禮

公式礼法は、礼法中最も厳かに、殊に注意を要するものであります。分けても参朝の礼の如きは、差当り必要なくとも、日本国民として最高最敬の公式の礼法でありますから、その場合の礼服及び起居動作の事は知り置く必要があります。

一般参朝さいひましても、拜賀と參賀との区別があります。即ち拜賀とは拜謁を履はる場合で、勅任官以上の方に詣さるもので、參賀はたゞ要名して退朝するもので、位號を持つてあるものは（勅任官より）許されます。

拜謁を仰せ付けらるゝは、臣民として無上の光榮を荷ふものでありますから、先づ沐浴して身体を清め、相当の礼装をなし、即ち男子の文官は大礼服、武官は正装、その他制服あるものは禮服、無きものは燕尾服を用ひるのであります。但しフロックコートで差支ない事もあります。女子は禮袴を原則とし、

又ローブ・デ・コールテー（場合によりてはローブ・デ・モンタンで差支ない事もあります）を着用して、係官の指図に従つて進退するのであります。

而して参朝の場合は、男子は徒步でも一向差支ないが、女子の礼装は、徒步では困難ですから、車、自動車等に寄らねばなりません。かかる場合は御車等から上り、かねて定められたる所の廊の間に参り、係官の指揮を待つて順次拜儀の禮行に進むのであります。而して我が國では表向の拜儀は、昔から立札を以て行はれます。

### 鳳凰の間文官拜謁禮式

御間の外に達し、玉座に面したる時、先づ敬礼をし、御間に入りて直に敬礼をして後、徐かに進みて玉座を離れること約六歩の処に至りて最敬礼を行ひます。最敬礼終れば玉座に面したるまゝ退歩し、御間の出口で最敬礼をなし、尚退歩して御間の外に至り、玉座に面して再び敬礼をいたします。

最敬礼は玉座に面して直立し、両足を軽く、両手を体の両側に垂れ両股に密着させて、玉座に注目して体の上部を約四十五度前に傾け、徐かに頭に後します。若し帽ある時は、右手にて帽の前底を摘み

て之を直垂に提げて帽の内部を右股に付けます。而して以上は男子を主としての礼であります。女子は洋装の時は帽を取る必要がありません。（但し大礼服の時は帽はつきません。而して洋装の婦人は全く西洋礼式の如く、左足を折りて膝の床に達したる時に拜する人もあります）

### 觀櫻觀菊の御宴

服装の本体は、男子は礼服、女子は通常礼服（ヴィジターチングドレス）又は桂袴ですが、大正十一年に男はフロックコート、女子は白襟紋附にて差支なきことになりました。附属品は黒靴、手袋、皮製茶色又は栗色にしてネクタイは黒、形は長短何れにても差支ありませんが、フロックコート着用の場合、白のネクタイを用ひるのは間違ひであります。

觀櫻、觀菊の御宴は同じ御饌宴と申すも、宮中より幾分書きがありますが、高声の談話笑声及びその態度の崩れるが如きことは、苟且にもあつてはなりません。何れの宴会も定時より稍早目に参つて、不都合なき様定めの御饌宴で待つのであります。

### 大祭日（天長節、天長節祝日、把元節及び地久節）

天長節は誰も知る如く、今上天皇陛下御誕辰の佳辰でありまして、我が朝廷にて天長節の定めを設けられたのは、光武天皇の御代からとのことです。中古以降は長く廢せられましたが、明治天皇の御代に復活したものであります。而して今上天皇陛下の天長節は、八月三十一日で大暑中に當らせられるので、天長節以外に十月三十一日を以て天長節祝日と定められました。

この日官中に於かせられては、天皇陛下御誕辰に御拝あり、それより練兵場にて練兵式を行はせられ、皇族以下群臣にも御饌宴を許されます。而して御饌宴後慶賀に於て請宴を喰ふのが御例であります。この集合饌宴は日本料理で、黒巣の御膳を用ひさせられ（鶏の焼物、味噌汁の如き）この日光榮ある御宴に招かる、もの約二千名の多數であると申します。服装は男子文官は大礼服、武官は正装、服制なきもの（貴族両院議員等の如く）は燕尾服を用ひます。女子は桂袴又はローブ・デ・コールテ（胸の出たるもの）を用ひますが、米国の大礼服の定めのない所は例外であります。

紀元節は皇宗天皇の御即位遅ばされた日で、明治六年に定められ、翌七年、二月十一日を以て当日起定められました。この日天皇陛下には皇室饌に御拝あり、ついで皇后陛下、皇太子陛下その他皇族

大官、華族の御拜を受けさせられ、大和の福原神官に勅使を遣はされます。

地久節は皇后陛下御降誕の佳辰でありまして、天長節の如き參賀は行はせられませんが、奏任官以上  
の者は参内出来得るのであつて、男子官内官は着礼服、文官は燕尾服、武官は正装、女子は中礼服の服装  
で定められています。

凡て三大節には高官官以上の文武官、非役の有位者、摂勧者、華族、貴族而院議員の在京者は宮中に  
参賀し、地方にあるものは賀表を式部職に差出すのであります。

### 新年の禮儀

新年の御儀式は凡て神事の本体させられるのであります。歳旦祭は午前五時四十分頃より行はせら  
れて、天皇陛下皇后陛下の出御はなく、侍従長が代無申上げ、只宮内官總代親王、勅、奏任官の總代係官  
のみにて行はせられます。

四方拜は歳旦祭に引き続き行はせられ、天皇陛下御親ら出御になり、さり行はせられ、式後晴の御膳を  
召されます。晴の御膳とは神饌、膳の要物の如き供物で、三日間天皇陛下だけ取らせられます。而して

御膳を御召しになれば、午前十時頃より皇族文武百官の拜賀をうけさせられます。この時天皇は向つて  
左、皇后は右の玉座につかせられます。而してこの場合皇后には先に出御になり、天皇御後より出御造  
ばされます。拜賀らせらるれば、午後よりも亦皆衆議員、神官、寺院の有資格者に行はせられます。

### 門松の飾り方

宮中に嵌かせられましては、門松は御用ひになりません。門松の初まりは詳であります。但し文  
記に「禁裏にては古より門松を立つる事なし、公家にても立つる事なし、京都の諸車家にては立てし  
なり」とあります。之を立てる期間は土地の風習によりその长短がありますが、主に晦日の晩に用意  
して、七日或は十五日取り除きます。その立て方はより向つて右の方を雄松とするを例さしますが、  
その家柄へによりて左右しても差支ありません。注連縄及び幕等の引き方は、向つて左より右に、注連  
縄は左に御ひたる縄で、七八寸毎に巻の端を七条五糸二糸を出して垂らすのです。故に之を七五三三層  
いて「シメ」で謂ふのであります。

### 國旗の掲げ方

國旗は宮中に於かせられてはお用ひになりません。日章の國旗は我が大日本帝國を代表する國章です  
から、我が國民たるものは誠心誠意を以て、之を愛護敬重すべきものであります。我が國旗の制定せら  
れたのは、明治二年正月二十七日であります。國家の大祭日、祝日は勿論皇室國家に慶事凶事のありた  
る時は、内國にあると外國にあると問はず、一定の方式に依り國旗を掲揚して慶弔の表すべくあり  
ます。我が國の國旗と外國の國旗とを同時に掲揚する場合は、門外より見て右方に我が國旗を掲げるの  
であります。

### 若水

元旦第一番に汲み取りたる水を若水と称して、主人初め室内一同口喰、顔を洗ひなさする習ひですが、  
その眞義は詳々ありません。多分立春の初めの水で年中の邪氣を払ふといふ意より起りたるものであ  
ります。斯かることは宮中では行はせられません。

### 大福茶

邪氣を払ふさかの意にて、抹茶の中に梅干を入れ、又梅干と昆布を入れなさするもので、本体は若

水を以て作るものですが、現今は用ひぬ家が多い様であります。宮中では行はせられません。

### 屠蘇

屠蘇の初めは純粋天皇の弘仁年中より起りたるもので、宮中にても元旦、四方拜の後御笛同めの式を  
行はせられ、その後薬頭より屠蘇と白臘とを獻じました。又吉は除夜屠蘇を井中に吊し、翌元旦之を  
取り出して飲み薬澤は之を井中に投じたることもありますが、古風の家にてはかかる例に従ふことがあります。

現今宮中に用ひさせらるゝ屠蘇は、鶴酒を以て鍋の肉を熱湯にしたものを二切位大なる椀に入れた  
ものであります。而して一般民間に頃ひらるゝ屠蘇は、酒若しくは味酸酒に種々の薬味香料を混出した  
もので、俗説に、之を用ひれば一年中の邪氣を避け、體を延ばすと称して之を必ず用ひます。薬味香料  
には山椒、防風、乾姜、肉桂等を用ひ、之を布に包み酒の中に浸しおき、油に味をつけたるものであります。  
東京では薬品を屠蘇散と称して販賣してあります。屠蘇酒を飲く時は、最年少の者より初めるのが例さ  
なつてゐます。これは年少者の猶行未熟なる年齢を年長者に奉るといふ意味であるとか申します。

## 雜　　煮

雜煮は本来蒸籠ごいつて、都鄙の別なく正月の三ヶ日間祝つて食することは、古来の例法となつてあります。その調製法は地方によりて異なる所でなく、また家により土地によりても亦習慣な所あります。多少の相違があります。その二種類を申せば、東京地方では、すまし汁（鰯節のだし）に切餅（白のま、或は焼きて）を入れ爲薑又はほうれん草、里芋、乾海藻等を用ひます。京都では白味噌汁で材料は丸餅（俗に小餅）に、頭芋、乾鰯貝、乾海藻、大根小芋を用ひますが、この頭芋の大なるを蒸して雜煮の中に入れるのは、他に餘り見ない所です。以上は上流の風で、中流以下では乾鰯貝乾海藻を省きます。

鹿児島市にてはすまし汁切餅にて頭芋等を入れます。北海道では土地柄だけに昆布雑煮といふものを調製しますが、その方法は昆布を煮出して之に醤油を加へその中に生餅を入れ、柔かになつた時城に盛ります。その昆布は幅一寸丈適宜に切りて結び昆布として繩に加へ、汁をかけ花巻を上において食膳に上せます。

## 新年　宴　會

正月五日、内外の群臣を召され新年の祝賀を受けさせられ、酒饌を賜るを例します。而してこの時に召される者は、上は皇族官殿下を初め、無慮二千人の多くである所であります。酒饌を賜る者は、武官は正装、文官は大礼服、女子も大礼服を用ひます。酒饌は正午より行はれ、日本料理で黒酢膳を用ひさせられ、鶏の焼物、味噌汁等の如き純日本式の御料理を用ひさせられます。この時の焼カツアンは花菱といつて、赤白の餅をこねがさね様に焼き、その間に牛蒡を中心に入れられてあります。

## 七　種　粥

昔は七種を年男がたといて、これを粥に加へたのであります。七種とはせり、なづな、こけう、はこべ、ほさけのざ、すゞな、すゞしろ等であつて、此等を粥んで餅と一緒に入れて粥を食するのであります。この時の粥は白粥で、正月七日に食します。

## 鏡　開　き

正月十一日（卯により十三日）に行ふ行事で、武家にては、鏡餅を具足鏡に其へるので、其鏡をささ

私へ、又商店にては縫開きを申します。而してこの縫併に限り開くことを聞く、切ることを断つといひます。

### 内し飾

多くは松の枝に椿注連縄をかけたるもの用ひ、神棚・祖先の祭壇・お闇表口等に飾り、椿注連縄は若水手桶かまと、井戸・便所等にも飾ります。

正月七日までを松の内と称へ、年賀の廻礼等は、この期間に行ふを普通とされています。

### 祝事賀宴の一班

#### 出産

宮中に於かせられては、別に御儀式は行はせられませんが、五十日後には御参見あらせられます。出産は一家に於ては勿論、國家に於いても最も祝賀すべき事であります。日数のたゞざる内は産婦も十分肥立たないものですから、二十一日目に行ふ床上の祝ひの如きは、医師産婆近親位を招いて亦飲食

を近隣に配る位にさゞめ、宮参りの時に初めて誕生の式を挙げ、その児の前途を祝するはよきことあります。

先づ出産に至るまでは、慣習五ヶ月にして五月薬をする着帯式です。これは、宮中一族に於かせられましても行はせられます。而して着帯式は通常成の日を選びます。夫は子を多く産し、又出産の極めて軽いものである所から、緋袴を取つたものであります。当目は双方の両親、近親が集まり祝宴を行ひます。先づ里方の親より紅白の綿各七尺五寸三分を包み（民間では木綿を用ひ）熨斗、水引を飾り、酒、肴を添へて持つて参ります。産婆はこの帯を以て妊娠の腹部を巻くのであります。かくして健かに生たちて薬生産れば、命名式を行ひます。命名式は七日目に普通は行はれまして、その夜は七夜と称へ、近親産婆を招いて内祝をいたします。

### 宮參り

宮參りは六十日日或は土地により五十日日又は男子は三十一日目、女子は三十三日目に、鎮守の社頭ち慶光の氏神に詣でその見のために幸多かれど祝禱するのであります。

### 七五三の祝

男子は三才、五才、女子は三才、七才の時に行ふ儀式で、その年の十一月十五日を祝日とし、その子をつれて氏神に詣で、家にては親しき入などを接待して内祝ひをします。

#### 三才髪置の祝（色直しの祝）五才蓄持の祝、七才解縄の祝

三才髪置の祝ひは、古は嬰児の初毛を剃り落としたもので、この時に初めて髪を置く意にて祝つたものであります。又色直しの祝ひともいふは、三才までは白衣のみを用ひますが、この時より色のついた着物を用ひるからであります。是等は往時の祝ひの餘波で、中流以上の家庭に行はるゝものであります。かかる古風な雅なる行事はその家々に相應したる儀しをなし、適当なる時機に於て身分相應の持ち合せの衣服を着更させて、氏神又は先祖の靈を拜さしめ、赤飯に魚等を添へたる膳部でその兄の成長を祝頌するが如きことは、行ひたきものであります。

#### 入學卒業の祝

その都度、例へば小学へ入学の時、卒業の時、中学へ入学、卒業等の時に適當なる方法を以て、身分

相應の儀をして神前祖先の靈を拜せしむるのであります。

#### 入體除隊

入體はその当人は勿論、心身健全なる壯丁を有する家族の者も共に祝頌しなければなりません。町村の人々は壯丁の入體の際に、同町村民名裏職の人々も見送り、その行を盛んにし、当人の意氣を鼓舞し、家族をも慰撫するはさもあるべきことであります。家族も舉つて心から祝益を挙げ、辭をつき、赤飯をだき、御酒と共に神前に供へ、祖先の靈にも供へて當人の入體後の健康と成功を祝するのであります。除隊も入體と同様に、先づ誰なく首尾よく帰宅せしことを祝ひ、且つ君國のために盡りなく奉公の義務を果したるを祝するために慰撫を進め、神前及び祖先の靈前にも感謝の詞を捧げて拜礼すべきであります。

#### 開店、開業、就職、昇進

開店開業就職昇進等のことは、その当人は勿論その一家に取りて慶ぶべきことでありますから、相應したる祝宴を催して、近親、知人隣人を招くは世間一般に行はるゝ所であります。而して斯かる場合の

祝宴は、成るべく賀客に面も餘程に行ひたきものであります。嚴肅なる儀式は人の心を新にするものでありますから、必要なことであります。

新築等の場合も、如何なる祝宴といへども居を新にすることは、人の一生に取りても記念すべき事でありますから、相当の催しをなすべきであります。

入学、卒業、開業、任官、昇進、榮聘、新築等に贈るべき品物は、緞、肴、裝飾品、家具、嗜好品、日用品或は盛花、果物の類に適當な裝飾をして送ります。

### 祝 賀

祝壽は凡て人の長壽を祝福する賀宴でありまして、初老（四十）深齋六十、古稀（七十）喜の字（七十）米壽（八十八）等といひまして祝宴を行ひ、九十才以上は毎年行ふが慣例であります。

何れの場合は餅を焼きて親戚知人に配り、子孫打集ひて祝宴を催すのでありますて、かゝることは足利氏の末以後のことで、その子が父母のために、その孫が祖父のために、又弟子がその師のために行ふを例えます。又近世に至りましては、天皇陛下が臣下の高老者のためにその長壽を祝して御紋章入り

の御盃、酒醸料を賜はり、又は八十才以上の高齢者には宮中杖を賜ることがあります。

### 還暦の祝

還暦の祝ひにはその当日老人は赤色の頭巾を被り同色の衣服を着し、親戚知人を招きて賀宴を開き應するを例えします。

### 古稀の祝

古稀なりこの意にて、めでたき長命を祝ふ祝壽でありまして、この場合は紅白の餅を親戚知人に分つを慣例であります。

### 喜の字の祝

七十七の三字を合すれば、草履の喜の字に当るのでそう申すので、この祝ひには餅並びに自ら扇に喜の字を書して、親戚知人に配ります。

### 米壽の祝

八十八の三字を合すれば米の字となるのでありますて、その祝壽の方法は喜の字の祝ひと同様です。」

以上の場合は贈り物としては、鏡、鏡、鏡、頭巾、反物、掛物、置物又は盛花等が適当であります。

#### 結婚式金婚式

銀婚式は結婚後二十五年目に行ひ、金婚式は五十年目に行ふのであります。その祝賀に用ひる裝飾その他凡ての物は、銀婚式には銀色のものを用ひ、金婚式には金色のものを用ひるを慣例いたします。

#### 婚禮に関する禮式

結婚式の種類は神式結婚、仏式結婚、キリスト教式結婚及び普通のものがあります。

普通の結婚式は古来の慣例により血族のものが同伴して婿の家に行き、式場に於て二三九度の盃を酌み交します。式場に於ての主賓は媒紹人がするのが普通です。神式仏式による結婚は、神式ならば神前、仏式ならば仏前に於て、神官或は僧侶、媒紹人及び新夫新婦着席の上を行ひます。この時新郎は男親酌人に伴はれ神前又は仏前に向つて右側に着席し、新婦は女親酌人に伴はれ左側に着席します。神官又は僧侶が新夫新婦を神前に招き、新夫婦両人に向して、互ひに相親愛すべき精神の長くかねないことを神に誓約させます。

結婚式當日謹むべき言葉  
らば被覆を以てその式を終ります。キリスト教式は教会に於て行ふのが普通です。この式は新夫婦、親戚、友人、知己等共に教会に赴き定めの席につき、司会者たる牧師は新夫婦のために神に祈り、然る後新夫婦を神前に招き、新夫婦両人に向して、互ひに相親愛すべき精神の長くかねないことを神に誓約させます。

#### 結婚式當日謹むべき言葉

去る、離る、別る、切る、のく、うすい、さめる、無縫、透す、戻す等の言葉は使はぬがよいのです。

#### 花言葉の象徴する意味

- |           |                 |               |
|-----------|-----------------|---------------|
| 勿忘草（思ひ出）  | チヨリップ（純なる愛）     | ホワイトローズ（聖なる愛） |
| 桜草（若き日の恋） | 三色薔薇（相思）        | 鈴蘭草（久遠の幸）     |
| 白百合（うぶなみ） | スギートピー（恵まれたる喜び） | クローバー（若き日の誇り） |

婚約指環のはめ方及びその意義

左中指は木婚のしるし（婚約中の者）右薬指は既婚のしるし。

### 結納及び結納品

結納の台は長三方を本式とします。略して取上台でも宜しいのです。(1) 本足)

結納品の簡便で而も本式なのは金包(壽司呑く) 目録包、熨斗包、

各一つづゝ用ひるのです。

#### 目録の書き方及び巻き方

下され度候也 以上

右既久しく目出度御受納

目 録	金 包
金包円包	小袖料
金包	

巻き方、七つ半に巻く。(実際は七つ半に折りますが、折ること云ふ言葉を忌み、巻くといひます。) 目録の巻き方は、紙の折目の最初と最後は共に白紙、二つ目の折は目録の二字のみさし、折目字のかゝらぬ様にします。

(い) 全部金の時は目録、金包円包、結納金(又は小袖料) さ下に呑きます。

(ろ) 指環を添へる場合は、(い) の次に指環一個を巻きます。

(は) 目録に記入することが多い場合は目録、小袖一重、帶一筋、末廣一対、友白髪一言、子生姫一台、書留女一台、勝男武士一台、室内喜多留一荷と巻きます。嫁への場合は帶一筋の代りに袴一腰と巻く。書留女、勝男武士は何れかを除き、三、七、五等の数を用ひます。

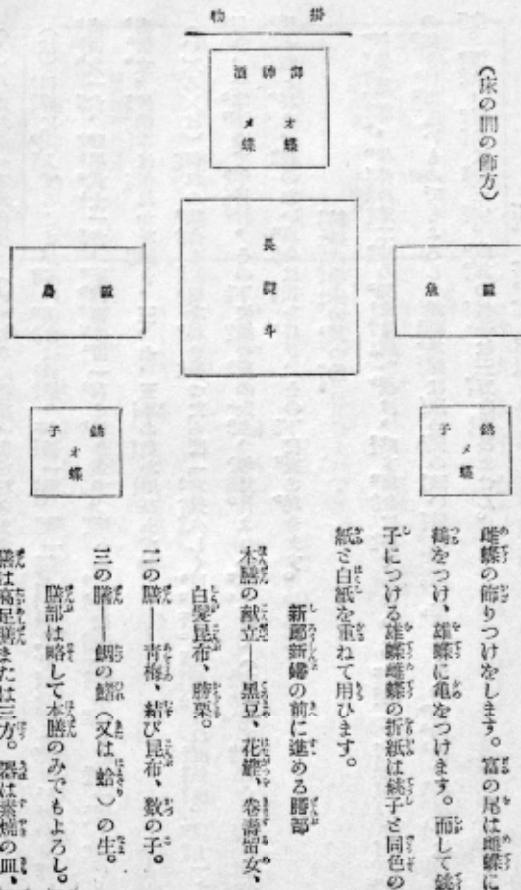
(い)(ろ)(は) 何れの場合も品目を巻き終つたらば「右幾久しく目出度御受納下され度候也。以上」を巻き、一字下けて年月日。その下に娘の親の氏名、年月日より一字上げて(本文句と同じく)娘の親の氏名殿と巻き、親のない場合は氏を巻き、その下に家と巻きます。

#### 結婚式場床の間の飾

伊井詔尊、伊井内尊二柱の御尊像画を掛け、壁す場合は屏でもよろし。尙略して宝来山又は松竹梅の如き曰出度いものでもよろし。蝶織帷幕は床の間の狭い時は別室に置きます。御神酒、長硯斗は角二室。墨魚、瀬島は長三室。雄鶏の鏡子は三方を用ひません。

#### 鏡子の飾り方と本膳

(床の間の飾方)



鏡子、長柄を一個用ひる場合は、長柄に  
蝶をつけ、蝶に龜をつけます。富の尾は蝶に  
龜をつけ、蝶に龜をつけます。而して蝶に  
子に付ける蝶、蝶の折紙は蝶子と同色の  
紙で白紙を重ねて用ひます。

新郎新婦の前に進める膳部

木膳の載立——黒豆、花籠、卷壽司、  
二の膳——青梅、絹び豆布、數の子。  
三の膳——鯛の鰯(又は蛤)の生。  
膳部は略して大膳のみでもよろし。  
膳は高足膳または三方。器は蒸焼の皿。

略して赤白の紙を、直径三寸位の椎の花形に切り、これを皿の代りに用ひてもよろし。箸包は略して本膳のみでもよろし。肴は三種又は五種で目出度いものならば何でもよろし。以上は一对を本体さします。

式場及び式の順序

座席は床の間に向つて左が嫁、右が婿。御舌拂さいつて、酒を飲めぬ人のために舌にふれた酒を拂る器を用意します。取者は蝶蝶の鏡子を取扱ふ的人が婿に、蝶蝶の附人が嫁に連びます。御神酒の移し方は、蝶蝶の御神酒を鏡子の蝶蝶に半分移し、残りを鏡子の蝶蝶に移します。次に御神酒の蝶蝶を鏡子の蝶蝶に半分移し、残りを鏡子の蝶蝶に移します。

長駒斗の禮(式初めの禮)

蝶蝶を取り扱ふ附人が床の間より長駒斗を、下座の中央に持ち来り、少し進めて一同礼をします。略して床の間に面りたるまゝ礼をすることもあります。

三つ組の盃は素盞が本体です。三方に載せて蝶蝶が取り扱ひます。或は蝶蝶が鏡子を片手に持ち、片手には鏡子の三方を取り扱ふ仕方もあります。ここでは蝶蝶が取扱ふことに致します。

弟子から、盃に酒をつぐ場合は雌蝶です。雄蝶は直接盃に注がずして加へをするのです。加へとは、雌蝶に雄蝶が酒を注ぐことをいふのです。その注ぎ方は右手に弟子を持ち左手を添へて静かに傾け、少しづゝ三度続けて注ぎます。之を加へを一同したさ申します。三つの盃の中何の盃の初めにも加へを一回づゝ致します。

### 三三九度の順序

三つの盃の中一三三はその式の主となる人から始め、中の盃即ち二は客となる人（嫁入なら娘、婿入なら娘）より始めます。こゝでは娘を貰ふ場合と致します。

雄蝶は下座の中央に下り加へを致します。雄蝶は加へをした場所に弟子を置いて立ち、盃の三方を娘の前に持ち行き、娘の盃を取り、雌蝶之に軽く三度に注ぎ（盃に注ぐ場合はいつも同様ですから以下略して注ぐを申します）。娘之を三口に飲み、盃を元の如く重ねます。

雄蝶は盃を娘の前に運び下座に下る。娘の介添人が盃を取り、雌蝶之に注ぎ。介添人は娘に注ぎ、娘は三くちに飲み、介添人受取りて残りあらばお舌擦に移し、三方の二の盃に重ねずに隅に置きます。

雄蝶は娘が飲む間に、下座より弟子を持ち来て雌蝶に加へをし、直に下座に弟子を運び置きます。之れで一の盃は済みます。

この時盃の三方で雌蝶は娘の前にありますから、そのまゝ二の盃を一と同様にして娘が飲み、介添は二の盃の上に重ねます。次に雌蝶は盃を持ち、雌蝶と共に立つて娘の前に坐し、三方を置き、下座に下る、娘は二の盃で前と同様にして飲み、三の盃に重ねずに隅に置きます。之れで二の盃は済みます。

雄蝶は娘が飲む間に前と同様加へを致します。

盃は床柱の際又は下座に下ります。

雄蝶は下座の中央で（床柱なら一度すわって、更に立つ）雄蝶を先頭にして人に迷惑にならぬ範囲の大ささに一周して別室に下ります。即ち舞ひ納めるのです。

目上の人ひとが飲み、目下したの人が遅おくるのが本体ほんたいです。最後さいごは仲人なかひとが納なめます。略式りやくしきでは全部ぜんぶに盃はいを配あり、それに酒さけを注そそぎ、一同どうわ一時に飲みます。

### 葬儀くわいに関する禮式れいしき

葬儀くわいは人の一生いっせいの最後さいごの礼れいでありますから、その家の格かく相應あうに、最も鄭重じゆぢゆに行はねばなりません。かような儀式いぎしきを大切たぢちに行ひますのは、哀悼あいとうの情じょうを深くして、死者ししゃに対する礼れいにもなります。そして斯する時は、近親きんしんはその悲しみに堪たまえ難むづいものですから、葬儀くわいに対する諸事よつじは、親友しんゆう或もは家族かぞく又または出入しゆりゆの最も内輪うちのわの者が、何かご主要しょゆうの諸事を分担ぶんたんして遺漏いりゆうのない様ように手配てびしなければなりません。

先づ患者せんづかうしゃの危篤きぢに御おしたことを医師いしかいから告げられ、而して急々死しした時は、出来得だされるだけ着着ききなる態度たい도を失うしなはぬ様よう注意ちゆうし、近親きんしん、親友しんゆう等とうに成るべく速かに報知ほうちの出来だされる方法ほうぽん、電話でんわ、電報でんぱを送おるか又または特使とくしをして報知ほうちせねばなりません。又新聞紙しんぶんに廣告こうひを出して報知ほうちするのも一つの簡便かんびな方法ほうぽんであります。死者ししゃに対しては、眼まなこ、口くち、全身ぜんじんを拭ぬぐき、顔面がんめん、頭髪ずいぱつを整せいへ、相当じょうとうの衣服いふくを着せて静かに安臥あんのさせます。

す。そして枕元まくらもとには卓しやくを置きまして、逆倒屏風ぎやくとうびやうを廻らし、燈火とうかをともして家族かぞく近親きんしんはその夜通夜よとおを致します。その通夜よとおの時は死者ししゃの美談びだん、逸話いつばを語はり合ひ、しめやかに過すのが死者ししゃに対たいしての礼れいであります。葬儀くわいの形式しきには仏教ぶつげ、神教じんけ、キリスト教キリストけ、儒教じゆけ等とう宗教しゅうきょうの区別くべつによりてその準備びじゅに区別くべつはござりますが、遺服いふくの器具きぐを整せいへ、埋葬場まいろうじょうを定さだめまして、祭事まつこと又または守靈しゆりへも通知つおほし、十分準備じぶんをいたします。葬儀くわい当日じょうは会葬者かいざわしゃの受け付うけつけによく注意ちゆうし、その氏名しめい等とうの記入きにゆに誤算ごさんのない様ように、又会葬者かいざわしゃの休憩きゅうけいには茶菓さがの用意ようびをし、会葬者かいざわしゃにその厚情こゆうじやうを感謝かんしゃせねばなりません。葬儀くわいの形式しきは茶菓さがによつて遡さかりますから、左にその大要だいようを記きします。

佛葬ぶつそう 死者ししゃを棺ひつに納なめる前に、湯ゆをつかはし、淨衣じやういに香包こうほうへさせて入棺式いりひんしきを行ひます。棺ひつの上うには白布しらふを被おひます。葬儀くわい当日じょう喪主まろし先づ煙香えんこうをなし、近親きんしんに引続ひきつづいて煙香えんこうをし、全葬者ぜんざわしゃは近親きんしんが終まつつてから行ひ退散ひりどさんします。

煙香えんこうの仕方しおう 仏を拜まつします時は合掌あいじやうして煙香えんこうをします。そしてその仕方しおうは、仏壇ぶつだんの前まへを二尺にせきの所ところで止とまつて拜まつし、更またに三歩さんほ進すすんで拜まつし、懷いだから香包こうほうを出し香包こうほうを持もたぬ時は香入れの香こうを使つかひます。

その香を拂り、三回香炉に焼べ、拜して退きます。その時席に扣へた僧侶のある時は一札して退きます。  
神葬式 瑞の式・家族近親は瑞の室に豆み籠り、魂が傍らに在つて尊ら生きてゐる者に対する  
同じ気持ちでさりなします。死人の顔を覆ひまして屍を平かに眞直にして枕をさせ、清淨な衣服を着  
せ、蒲團を掛け、傍らに刀台を置き、守刀をかけて置きます。そして入棺は大同小異であります。入  
棺が終つたら先づ棺を祭壇に送り、棺前に祭壇を設け、祭壇の下には新郎を數き、神饌、鹽、水その他  
山海の天然物を白木の三宝にのせて供へ、神官祝詞を読みます。（この時喪主その他は起  
立して就席に詣聴するのです）神官の祭文が終りますと、全葬者が出て祭文、謡詞を読み、終れば神官  
の指示により、喪主、近親、その他会葬の暖に玉串を掛けます。その玉串は神官が一人一人に渡すのです。

玉串の掛け方 略して右手のみをすることがあります。玉串を捧げる時は、神官から渡された玉串を  
右手に持ち、左手を添へて進みます。八足机から、凡そ三尺程の處に止まつて、左掌の上で玉串を向う  
へ向け直して、机の上に置きます。そして拜します。右手は二度打ちます。この時神官立合の時は、追  
く時その方に向つて一札します。

地獄祭 祭壇の四隅に真竹を押し立て、端出之細を引きわたし、その内に新郎を数き、その奥に被床  
を設け、神籠を立て、柄に木綿をたれ三秀に押し立て、その前に鏡案を据えます。

キリスト教主義の葬儀 キリスト教を申しましても、旧教さ新教どありますと、その旧教のうちにも  
ギリシャ正教・ローマ正教の別があります。新教のうちでも英國監督教会派やメソヂスト派や組合派や、  
最も形式を無視するユニテリアンなどの別はありますと、大体に就いて申しますと、次の様であります。  
棺は大棺臥棺を用ひ手を十字に屈ませ、死屍の周囲は花ざ青袴を以て埋め、棺の上に黒又は黄金色の  
布をかけます。かよううに華麗なもの用ひますのは、死者の光榮とその復活を示す意味であります。  
そして葬儀は教金掌・司会者は牧師で、牧師は信者と共に最後の祈りを捧げた上、死者の前途の光榮を  
讃美し、（この時死者の親族友人等は棺に対し最後の告別をいたします）次に死者の履歴を朗説し、祭  
文を朗説し、追悼の演説をし、再び讃美歌を唱へて式を終るのであります。

喪主の定め方 櫨の死の時は子。婦、兄、弟が死んだ時は、弟妹を喪主。子が既に先立つた時に、母  
親のみの時は弟。娘が死んでその子許りの時はその子。子もない時は最も近い親戚が喪主になります。

伯父叔母の家にあつて死んだ場合、又は弟妹などの死んで、その下に立つ人がない時は兄、姉でも喪主さなりますが、何れの者が死んでも喪主に立つ人が無い時は介添人を選びます。

(三) 明後の心得 薙儀に列した人に對しては挨拶を述べ、香奠・花料等を贈つた人に對しては地方により、又、家によつて異りますが、大概は、香奠がへしさして蒸物、餅、粃糸、その他相当の物品を贈つて挨拶をします。近米香奠返しを廢して、その料を公共の事業に寄付する人も沢山ありますが、かうな方法を取つた場合は、その旨を香奠を贈られた人々に通知せねばなりません。

(四) 記念分けの注意 死者の生前に使つた衣服・調度等を近親者及び知人に頒つて、死者の記念とするためのものですから、その品物の善惡、多少は別として、その死者の生前愛好したもの、唄・詩歌・絵画、衣類等を頒ちます。

(五) 會葬者の心得 痴痴に棺に従つて行くのが禮です。近米華美な服装をする者もありますが、これは慣まねばなりません。出来得るだけ質素にすべきであります。

(六) 祭祀供養 神道では、十日、二十日、三十日、四十日、五十日、百日には祭事を行ひます。略して十日年等に供養を営むを例とします。

## 忌服の制度

(一) 高祖父母 (曾祖父母の両親)

「離別の高祖の母、定式の忌服を受く。」

「、養子実方の高祖は互ひに忌服無し。実方とは実家の事。」

「、「父方の定式」忌十日、服三十日。」

「、「父の実母高祖母は、一日遠慮、遠因にて承り、日數を経通せし時は、一日遠慮。」

(二) 聖祖父母 (親祖父母の両親)

「離別の曾祖母実続有る時は祖母に同じ。」

「、養子は実方忌服無し一日遠慮。」



一、「父方の定式」忌二十日、服十九日。

一、「父の実母曾祖父母はお一日遠慮遠団にて承り、日数経過せし時は遠慮に及ばず。」

一、「母方の定式」一日遠慮。

(三) 祖 父 母

一、離別の祖母、忌服差別無し。

一、「養子実方は半減、父母は忌二十日、服九十日。母方は忌十日、服三十日。」

一、「祖父母伯叔姑は何様入組みたるも、半減より減することなし。」

一、「父方の定式」忌三十日、服百五十日。

一、「母方の定式」忌二十日、服九十日。

一、「養子実方の祖、実母方祖母半減即ち忌十日、服三十日之を受く。」

一、「父の定式、忌五十日、服十二ヶ月。」

(四) 父 母

一、義実とも差別なし。

一、「離別の母」にても互ひに定式の忌服之を受く。但し父の離別せし実母を離別の母と云ふ。」

一、「離別の母他へ再嫁するも定式の忌服を受け、その親類も亦定式の忌服を受く。」

一、「父他より養子に来りし節は、父に於て養方の定式の忌服を受くるに付き、その子に於ても、父の養方は定式の忌服を受け、父の実方は祖父母伯叔姑半減のこと。」

一、「母他の養女にて父に嫁し来る時は、母の養方は定式の忌服を受け、実方は半減の忌服を受く。」

一、「養父死後義絆の養母生家へ復し、他へ嫁せざれば定式の忌服を受く、但し他へ嫁せし時は忌服なし。」

一、「養父死去、婚姻未済の養父の娘は、養方叔母の娘となり、定式の忌服を受く。」

一、「養父死後義母他へ嫁した時は、その妻は女にてその養母は妻の実母なるも忌服なし。」

一、「養母寡女にて離縁の上義家に復帰せし時は、伯母甥相五の忌服を受く。」

一、「養父母離子をなしたる後妻を迎へたる時は、その養子の繼母に當る。然るにこれを養母と定めたる時は養母定式の忌服を受く。」

(五) 繩 父 母

一、「繼父母定式」忌十日、服三十日。

一、繼父の親類は忌服なし。

(六) 夫

一、「夫の定式」忌三十日、服十三ヶ月。

一、縁組するも婚姻未済の時は忌服なし。

(七) 夫の父母

一、「夫の父母の定式」忌三十日、服百五十日。

一、夫の父母とは舅姑を云ふ。

一、夫養子にしてその妻家女なる時は、夫の実父母忌服なし。

一、妻他女にして夫養子なる時は、夫の養父母は夫の父母の定式の忌服を受け、夫の実父母は忌服なし。

一、夫養子たる時はその妻に於て受く、夫の実方の親類は縦て忌服なし。

(八) 妻

一、「妻の定式」忌二十日、服九十日。

一、婚姻未済なる時は忌服なし。結納を取替した時は、二十日遠慮。結納取替せざる時は遠慮に及ばず。

一、妻は初後とも忌服差別なし。

(九) 子

一、「嫡子の定式」忌二十日、服九十日。嫡養子にてもその相続を認らざるものは、末子の忌服を受く。義子二三男にも相続人に相立ちたる時は嫡子の忌服を受く。

一、「末子並に娘の定式」忌十日、服三十日。末子を養子に遺つてあっても、末子同様の忌服を受く。

一、「養子の定式」忌十日、服三十日。但し耐子は養子の例にあらず。養子実方の親類は父母を除くの外忌服半減。父も養子その身も養子ある時は、父の実方は忌服なし。

一、「妾女の定式」忌十日、服三十日。妾女は入替し又は他へ嫁するも忌服十日、服二十日。妾女入替

し右智。その家の相続に立つ時は、義父母の忌服は定式の通り之を受く。若し唯養育のみにて入智もせず相続にも立たざる時は、義父母の忌は三十日。即ち服は百五十日を受く。義方兄弟姉妹は半減。その外は忌服なし。

一、養子実方種替共半減の忌服を受く。

#### (一〇) 伯叔父姑

一、「父方の定式」忌二十日、服九十日。父養子父の実方伯父は半減の忌服、甥は忌服なし。

一、「母方の定式」忌十日、服三十日。

一、離別の母の姉妹なる伯叔母は血絆をなすなさざるに間せず定式の忌服を受く。

一、他人の義女にて父に嫁したる母の異父兄弟は、伯叔父の半減の忌服。

#### (一一) 兄弟姉妹

「兄弟姉妹の定式」忌二十日、服九十日。

一、人の養子となりたる時は、実方兄弟姉妹相互に半減の忌服を受く。

一、義女になり他に嫁せし時、実方半減の忌服にて前父母、伯叔父姑兄弟姉妹はどんなに入組みたる養子なるも、半減より外に忌服受くることなし。

一、長男本家の養子となり、実方より養嗣子をなしたる時は、実方の弟の統さなり、兄弟五ひに半減の忌服を受く。

一、次男他の養子となり、その実方兄(蘭子)死去後父も死去し、一旦家断絶の後他人との家名を再興したる時は、その者は実方、弟の統になり半減の忌服を受く。

#### (一二) 异父兄弟姉妹(腹別種之を異父兄弟姉妹と云ふ)

一、「異父兄弟姉妹の定式」忌十日、服三十日。

一、後妻嫁入の節先夫の子を連越し、その後夫養子を迎ふる時は、その連子と養子とは異父兄弟姉妹さ見做す、但しその連子を後夫養子として置き、更に養子となしたる時は、義方兄弟姉妹の忌服で同様なり。

一、異父兄弟姉妹の子にて、伯叔及び姑姉妹の統きあるものは半減の忌服を受く。親の異父兄弟姉妹

の子は忌服なし。

一、後妻の連越ししたる娘と、後妻その家にて出生の子とは異父兄弟姉妹の定式の忌服を受く。後の子他へ養女になりたる時は、異父兄弟姉妹半減の忌服を受く。

一、娘へ智養子をなし、女子出生後右の養子死去し、更に他より娘へ智養子をなして出生したる子とは、養父兄弟姉妹の統にて、相互に十日の忌三十日<sup>の</sup>の服を受け、その一方の子よりは伯叔父甥姑半減の忌服を受け、伯叔父姑の方よりは甥姫半減の忌服を受く。右の甥他家の養子となる時は忌服なく、右の甥他家の養子となる時は忌服差別なく、他の養子となり入籍するか又は他へ嫁する時は忌服なし。而してその実父母兄弟姉妹の子と子の間に於ては互ひに忌服なし。

#### (一三) 緯

一、「嫡孫の定式」忌十日、服三十日。嫡孫他へ養子に通はず時は忌服なし。孫の方よりは実祖父母半減の忌服を受く。養子死去、嫡孫承祖になる時は、養祖父母に五十日の忌<sup>を</sup>十三ヶ月の服を受く。養父死後嫡孫承祖になるも、養母は養母定式の忌服を受く。嫡孫承祖の妻、祖父母の忌服は沙汰<sup>に</sup>及ばず。

ばす。

一、「末孫女孫の定式」忌三日、服七日。他家相続の孫は忌服なし、孫よりは実方祖父母半減の忌服を受く。養女の子は末孫の通り忌服を受く。但し養女一通りにて養父の方より継付きたる養女の子並に婚儀に付きての養女の子は忌服なし。次三男他家の養子となり出生の子は、祖父母に於て忌服なし。孫の方にては前父忌半減の忌服を受く。

一、「曾孫女孫の定式」忌三日、服七日。娘方曾孫女孫とも忌服なし。嫡子の方曾孫女孫長次二男の別なく三日の忌<sup>を</sup>七日の服を受く。養実となる時は忌服なし。

#### (一四) 徒兄弟 徒姉妹

一、「徒兄弟徒姉妹の定式」忌三日、服七日。

一、実方種替りごとも忌服なし。

#### (一五) 緯

一、「甥姫の定式」忌三日、服七日、半減忌二日、服四日。

一、養子の実方忌服なし。

一、異父兄弟姉妹は半減の忌服を受く。甥姪よりは伯叔父姑半減の忌服を受け、義美となる時は甥姪より忌服なし。

#### (一六) 七才未滿

一、父母は三日の遠慮、若し日数を経て聞き及んだ時は遠慮に及ばず。

一、七才未満の娘に葬養子をなし、養子死去婚姻未済者は養母にならず。伯母の忌服を受く。

一、七才未満の子他の養子になり死去しても、実父母は遠慮三日、兄弟姉妹甥姪は遠慮一日。

一、従弟七才未満に死するも一日の遠慮。

一、七才未満の者親類死去し、八才に成り右死去の趣聞き込みたる時は、父母はその聞き込みたる日より五十日の忌、十三ヶ月の服を受け、その他の親類は忌服日数残餘あれば残り日数だけ忌服を受く、但し遠慮に及ばず。

#### (一七) 開喪

一、諸國に於て親類の死去せしを聞き込みたるを聞喪といふ。父母の死はその聞き込みたる日より更に五十日の忌、十三ヶ月の服を受け、その他の親類の忌服は聞き込みたる日に於て未だ忌服の残餘あれば、その残る日数を受け、已に忌の日数を立ちたる時は、その日一日遠慮。

#### (一八) 軽忌服

一、例へば父の忌服明けざる内に忌死する時は、之を重忌服といふ。然る時は死の日より更に五十九日の忌で十二ヶ月の服を受け、父の忌服の残餘は之を受けず。

一、重き忌服の内に軽き忌服を受ける時、その重き忌服中に軽き忌服の日数終る時は、別に忌服を受くるに及ばず。例へば父方祖母の忌三十日、服百五十日の間に於て、従弟の忌三日服七日を受くるが如き類をいふ。」

## 訪問に關する禮

### 訪問する時

(一) 訪問は必要 朋友知人の間に於て時々訪問をなすは、交情を温め、相互を親切にならしむるに必要なことで、人類生存上に欠くべからざることです。故に適当な時機に訪問するのはよいことです。

(二) 訪問の種類 自身にてなすを正式訪問と申し、公式に業務上、社交上、又は普通の出合等の訪問、又は吉凶、慶弔の場合の訪問等の如く、相互に同情を表し慰め合ふを以て實際上必要なることで、社交の頻繁なるに従ひ訪問も頻繁となるものであります。この正式訪問に対して、自身で出かける代りに、居面又は名刺等を送るのを略式訪問と申します。

(三) 名刺につきて 訪問しようとする時は必ず名刺を用意しなければなりません。名刺の大きさは堅二寸六七分、横一寸四五分、用紙は白の鳥の子、或は白の洋紙を用ひ、文字は四号活字大の楷書を普通でします。但し官職等あるものは、公私を區別して、公務の場合には官職名を氏名の上に記入したものを

用ひるのが宜しいのです。餘り小さい名刺で、文字が小さくて、老人等の読み難き程度のものは、裁れに似てその用をなさないことがありますから注意を要します。文字の大きさは紙の大小によりて迷ひますが、極めて餘り大きいものは下品で見苦しいものです。字体は楷書がよいと思ひます。名刺に模様を施して用ひるのは、嚴格なる場合、用意を表すべき場合には宜しくありません。模様ある名刺を用ひる場合には、その四手折々に相当せるものを用ひなくてはなりません。即ち年始には春の模様あるもの、端葉には菊又は秋實等を用ひります。

(四) 名刺の取扱ひ方 自身で訪問をして先方の不在の時、又は告別のため訪問した時は、右の上隅を折り、祝賀のため訪問をした時は、左の上隅を折り、又用意を表すために訪問をした時は、左の下隅を折るのが礼とのことです。一般の人は折りませんので、折つて置くを受け取った場合は折じた名刺を置いて置つたかの如き感がしますから、折らぬもよいと思ひます。次に招待を受けた時に、客の名刺は、先方夫妻連名で招待された時は二枚置くべきです。

(五) 服装につきて 衣服はその時その場合に相当したもの用ひ、身分相当のものを着用すべきであ

ります。例へば病人の見舞のための訪問に、殊更華美なる衣服を着用し、或はその附属品を持て人の目を惹く様な装飾品を用ひるなどは避けねばなりません。

(六) 訪問の時刻：如何なる場合も公用を除く外は、人に迷惑をかける時刻、即ち早朝、食事時刻、夜間等は避くべきであります。なるべく午前九時から十一時まで、午後二時より四時までの間位がよいのです。但し特に時間と豫約してある場合は別問題です。

(七) 討議の時間：十分より一時間位まで（但し主人より強ひて引き留められた時はこの限りにあらず）尤も大切な要用があつて、これが誤謬をなす場合又は遠方から久々で訪問した場合はか、特別親しい間柄等の時は勿論例外もあります。

#### (八) 客室に於ける坐作進退

一、取次の人出で来りたる時は、一応会釋して名刺を出し來意を告げるのです。

一、客室、応接室等に案内せられたる時、自身主人より身分高い時は上座に、同輩の時は対坐し、下輩の時は下座に着くのです。

#### (九) 日本風の客室に案内せられたる時

一、實際に見て軽く礼をなし、最初床の間（床を離るゝと三尺位）の位置にて主人の心尽しな貴賓し、その嗜好の奥床しさに敬意を表すため、植物、花置物等を拜見し、然る後襷けの席につきます。

一、座蒲團を造められた時は一応辭退して、再三進められた時は合掌をして拜謝します。座蒲團に坐居る時、長者に出て来られた時は蒲團を去つて、その下座につき敬礼をなし、去る時も同様にします。座蒲團を折り曲げるは宜しくないです。

#### (一〇) 洋風客室に案内せられたる時

一、客室に入りたる時、先客ありたる時は敬礼をなして着席します。

一、進められたる様子に会釈してつきます。

一、主人と应对中主婦家族のはいつて来た時は、着座のまゝ敬礼をして、長上の場合は椅子を離れて敬礼をします。

一、同宿者長上の時は必ず下座につきます。

一、客室の着座は主人の指示する所につき、餘り辞退するは宜しくありません。

一、客室の如何を問はず、何れの場合でも、食事の用意なさあつて引き留められるのを固辞するは宣しくありません。

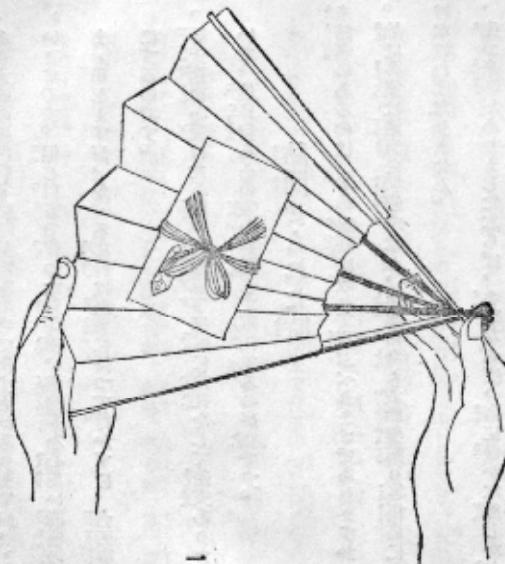
一、新客のは入つて来た時直にその席を去るのは礼であります、一二談話をして後辞し去るべきです。

#### (一) 土産物並に贈物

一、親戚その他知人の家の訪問、殊に年始、歳暮、寒暑の見舞、挨拶に訪問する場合は、その人の身分と關係によりて相当のものを持参するのはよい事です。

一、方法は差出す場合は一定してあませんが、一通りの挨拶を終つた後、相当の聲を述べて之を主人の前に置くのです。品物を貰或は盆に据ゑ、細長いものは頭を先方の左になる様に。当今は物事簡單軽便を旨としますので、同輩の間柄に於ては之を略しても宜しいです。殊に菓子類扇等の折の、足のつきたものは何物にも載せない方が宜しいのです。

一、又形小さく軽きものは、袱紗を疊んでその上に載せ、又は扇子を開いて載せて出すよいのです。



扇子に搭ふるには少し憚らか聞き  
品物の大小によりて三間・五間・九間  
等奇数の數を取き、品物を正しく  
先方に向く様にして之を載せ、右  
手にて要の所を持ち、左手にて手  
前的新舊の端を持ち、そのまま之  
を進めるのです。

一、品物を受け取られた時は、右手で  
要を持ち、左の指を骨と骨との間  
に入れて一開づ、畳み、最後に、  
膝の側に置くのです。世には扇  
數々種紗の区別を混同して、散

多き木細の風呂敷等に、品物をのせて出す人がありますが、これは疎失礼でもあり、且つ見苦しいことです。但し自家で作った野菜物、果物等を心易い開拓の家に持参した場合は、包んだまゝ出しますが、かかる場合は風呂敷に持つて行かずに、台所等で下神に託して主人に披露させる様にするのです。

一、手土産物を受けたる時、同輩以下は直に返礼をして差支ありませんが、同輩以上は直に返礼をしないで、他日自家の家を訪問して返礼するのが禮です。

### 訪問せられた時

来訪者のあるのは、その家庭に取りて喜ぶべき事でありますから、誠意を以て歓待すべきであります。故に客室は適当に裝飾をなし、主婦自身も衣服髪飾り等相応にして、来客を愉快に感じさせる様心掛けなければなりません。

一、先づ来客がありましたならば、冬季ならば、客に暖かな感じを与へる様火鉢等を用意し、夏季ならば風通し良い室に案内し、湯した手拭等を進めるが宜しいです。

一、若し来客ありたる時、已むを得ない用事があつて、外出しなければならぬ時は、来訪者にその旨を述べ、時間を限つて面接しても失礼にはなりません。

一、来客に必要な供具及びその取扱ひ方に就て申しますと、火鉢、煙草袋、茶、菓子等を出します。但し、菓子は必ず出すに及びません。取扱ひ方は供具の如何に拘はらず、簡便にして頗るなき様注意すべきであります。我が國では来客には必ず菓葉を供すべきものと心得、用試もしない先に茶葉の用意をなすが如くとしてあますが、歐米では茶の時に招待した客の外は茶葉は供せず、客は用試のみをなして辞去るのが普通です。古来からの風習を俄に打破するは困難でありますと、漸次にかかる風習に改めたいものであります。

一、儀具を進める順序は、冬ならば座布団、火鉢、煙草袋、茶、菓子の順序で、夏はこの中火鉢を除き團扇、温り手拭を出せばよいのです。

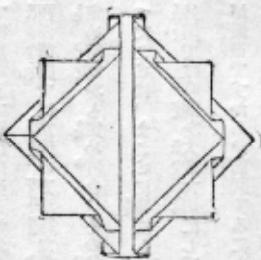
一、火鉢の取扱ひ方は、形により違ひます。円形又は橢円形のものは、左右の手を火鉢の底より側面にあて、出し角のものは手摺に手をかけて出します。洋風の室で煙灰の設けある時は火鉢は入りませ

人が、極寒又は室が廣大で暖氣の十分でない時には火鉢を用意します。

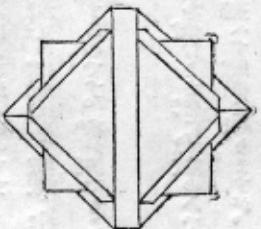
一、煙草盆の形も一様ではありません。即ち正方形、長方形、橢円形又は手のついたるもの、或は黒塗漆器、木地等いろいろあります。が、その場合に適当したもの用ひればよいのです。その出し方は灰吹に水を少しあれて客の右前にし、火入れに火を入れて置くのです。若し同蓋なる客相対する時は下座桶より運めます。

一、菓子はその種類によりて相当なる器に盛り、台又は盆に載せて出すか、盤に紙を敷き、その上に載せて出しても差支ありません。食べ方は菓子を出されたる時は、主人との關係によりて適当に振舞ふをよしとします。再三勧められたる時は、程よく合辞して懐紙を出し、菓子ならば紙を二つに折つて之を左の腰の前に置き、右手にて菓子箸を持って一つ取りて紙にのせ、箸を置き紙の上にて菓子を二つに割つて後食べるのです。

干菓子の場合には紙を四つに折り、之に一つ二つ取りてそのまま腰の前に置き、左右の手で小さく割つて食べるのです。お菓子の大きいのを割らずに吃るのは見苦しいものです。凡て餘り遠慮し



るめゝすに客てせ載を子菓  
(合巻の事吉) 方り折の紙



(合巻の事内) 上 同

従来行はれてゐる半紙二つ折りよりも遙に便利で体裁が宜しく折りあまりの紙の四隅をつまめは、そのままお菓子が包めます

過ぎて何物にも手をつけないで、そのまゝ引かせるが如きは主人の折角の心尽しを空しするもので良くありません。又食べ残したものは残して置かず、懷紙に包んで持ち帰るがよいのです。

一、接待用品排列の位置は、冬ならば最初火鉢を出す。次に煙草盆を出す。これは客より見て火鉢の右

に置くのです。併し火鉢を家用して、煙草盆を出さぬこともあります。次にお茶を出すのですが、

その位置は煙草盆の右の右奥方に置くのです。そして次にお菓子を出す時には煙草盆を引いて、

その跡に進めるのです。而して引いた煙草盒は、お茶の右(客より見て)に置いて置くのです。

一、客の車夫・馬丁等の供侍するものある時は、火鉢・茶等を進めて休息せしむべきで、これも客に対する一つの礼です。

一、客に茶をさらす別法としては、茶盆に茶具を載せて持ち出で、談話の間よき程を見計らつて主人手づから注いで進らす方法で、至極簡単で便利です。特に主客親しき間柄で、共に菓子を食べ打解けて物語等して互ひに楽しむ場合は、この方法によるがよいのです。

一、西洋諸国では訪問の方法極端に簡易で、知人相互の往来極めて頻繁に行はれてゐます。即ち訪問四日を定め時刻をも定め置き、その日に客に接見するのです。我が國でもこの風が漸次行はれるようになつたことは、まことに喜ばしいことです。

一、外国では時間の大変大切にして、之が浪费を惜むこと啻に寸陰のみでなく、何事にも時を守ることが嚴重ですから、訪問するにもその時刻を守る厳格に守りますが、我が國では何々時間なさいつて、定刻に後ること三十分一時間、甚だしきは一時間以上後のこともありますが、かかる風習

### は大に戒むべきであります。

#### 招客接客の心得

一、賓客を招待しようとする時は、正式の招待狀を一週間乃至二週間以上前に本人に到着する様、出さねばなりません。招待狀にはその招待すべき事由、時日、場所等を詳記し、且つ返信の葉刷を封入する等の注意を要します。但し自時は多數の客の来会せらるゝに都合よい土曜日、日曜日等の休日を考へ、時刻も成るべく多くの人に差支なき様の時を選ぶことが出来れば主客共に便利です。普通の宴会は午後四時乃至五時より七八時頃までを適当とします。

一、正餐として招待せんとする人には、豫め自身その宅を訪問してその内訳を得てから招待狀を発送するのが礼です。又尊長者へも同様にするのが礼です。

(一)招待狀の書き方 用紙は葉刷大の白紙に印刷したる招待狀、白の厚い封筒に入れるのが正式です。その他は略式としても宜しいが、風流なる際張の会合等の場合は、優美なる用紙封筒を用ひますと、一層意味深く感ぜらるゝものです。又結婚の披露等の如く華やかなるを喜ぶ場合には、金縁・定紋入り、そ

の他、出度いもの、模様等のカードを用ひることもあります。又略して或は時によりては、卷紙に記め、或は口頭を以て案内する事もありますが、何れも略式です。忌中の人に對しては招待状を出さないのを礼儀します。招待状にはその事由、時日、場所等を詳記し、文面等も注意して夫婦連名で発送するのです。又正賓ある時はその正賓の氏名をもその他の招待する人の氏名をも記入し置くと便利です。

#### 和風招待状の例

拜啓来る何月何日(午後何時何処)に於て何々	敬具
の祝賀会を催し晩餐を差上げ度う存じます	
から御来臨の榮を得度此の段御案内申し上	何之誰
げます	
年月日	
何某殿	
同夫人殿	
何々子	

#### 洋風招待状の例

##### (図1) 正式の招待狀

(枚寸四欄)

Mr. and Mrs. Akiyama  
request the honor of the company of Mr. and  
Mrs. Haruno  
at dinner on Friday, July 25th,  
at 7 o'clock P. M.  
July 1 st, 1924.  
— address —

##### (図1) 立食の招待狀

My dear Miss K. Akiyama—  
Many we have the pleasure of your company at  
dinner of Friday, July 7 th, at 7 P. M.  
— address —

立食のカードは正餐の時と変わりはありません。鄭重なる祝賀会等の立食は、正餐の時と同様でよいのです。

お食の時は暗式第三席の Dinner を Tea すればよいのです。又最も親しい家庭的の時は主婦の名刺の裏に書いて封筒に入れて送つても差支ありません。

(例二) 名刺の裏に多くの場合の書き方

Mr. and Mrs. Akiyama

Friday 7th, July, at 3 P. M.

(II) 接客法 挿客法としては純日本式の本膳料理、会席料理、又は純洋式の正餐立食の饗應、リセプション、茶話会或は我が國では殆ど例を見ない歐米で行はれる清楚な朝餐の饗應など種々の方法があります。和洋併用の風、何れの運営の要點を問はず座敷や食堂の裝飾、迎接、食物の調理、献立、庭園等の接待等行き届いた準備を要します。即ち日本風の座敷ならばその床に掛けたる襖、床簾、插花、額面等に注

意を払い、その季節に相当した装飾を選び、西洋室ならば食堂の設備は勿論、扣室、化粧室等の設備、食卓上の裝飾、窓掛、四壁の額面に至るまで手際なし準備を要します。招待したる来客の接待儀式は、紛失或は混乱等の小さなき様に適当な方法を設けて丁寧に整頓し置く必要があります。

日本室に於ける接客法

一、座敷間を用意し、来客到着せられたる時は丁寧に出迎へて歓迎の意を表します。

一、座席の定め方は、最も上位者即ち(その日の主賓)の居らる、位置を上座とし反対を下座とします。入口に通い方を上さし、入口の方を下座。床の間を上位、通相のある方を二位、床脇を三位とします。左右に席の引れてゐる時は、自分より左を上位とし、右の方を下座とします。

食卓に対する作法及両膳法 (日本料理)

一、本式に食事を要する場合は、最初に三つ組盃にて酒を出し、後御飯を出し、最後に又酒を出すのが最も本式であります。普通は、薬酒、酒、御飯、略して酒、御飯の順序にいたします。食事終らば膳を引き茎葉を出す。而して略式の時は直ちに本膳を出します。

三つ組の盃を進むる法。三室式は杯台に載せ、上座の客の前に来て之を進め、次に銚子を持つて出で、主人の挨拶するを待ちて之にまぐのであります。

三つ組の盃を受ける法。女座の人、挨拶して一番の盃を左の人手指で一寸押へ、右手でその縁を取り、左手を添へて持ち直して戴き、酒を受けて飲み、元の台に返して、順次に次の客に進す。時は主人第二番の盃を右のまゝ次に客に進め、また左右流れさて二の盃を上座に廻し、二の盃を下座に廻し、人も両方へ別れ、末座にてその杯を主人受け取り、三つ組の第三番目が最上になる様に右に載せ、席の中程に出でて挨拶します。而して酌人両方より之に注ぐ時は之を飲みて退くのです。

本膳の組合せ方。本膳には一汁三菜、一汁五菜、二汁五菜、二汁七菜、三汁八菜等あります。普通は二汁五菜位の歰立が一般に最も多く行はれてゐます。

一汁三菜 本膳 飯、汁、平皿、脸、香物。

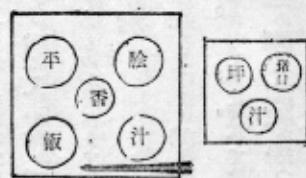
落し、焼物を別に進むる

こともあります。

一汁五菜 本膳 飯、汁、平皿、脸、香物。  
引き落し、焼物、猪口。

二汁五菜 本膳 飯、汁、平皿、脸、香物。

大妻圖



(菜五汁二)

二の膳 台引  
三の膳 烧物。  
三汁八菜 本膳 飯、汁、平皿、脸、香物。

二の膳 台引  
三の膳 烧物。  
二の膳 台引  
三の膳 三の汁、刺身、煎酒。

この他三汁九菜、三汁十一菜等菜を増すこともあります。

略式膳部の歰立。

(例) 飯、汁、鉢、肴、向座附、香物。

二汁七菜

本膳 飯、汁、平皿、脸、香物。

三の膳 烧物。

二の膳 二の汁、培、猪口。

二の膳 二の汁、培、猪口。

三の膳 烧物。

本膳 飯、汁、平皿、脸、香物。

(例二) 飯、汁、深皿、燶物、香物。

一つの膳部に上せきれぬ程料理の数の多い場合は、本膳の時に三の膳を添へる。一の膳と対のものゝある場合は之を用ひ、無い場合はお盆又は吸物膳を用ひます。又二の膳にも上せきれぬ時は三の膳を添へる。例へば近來日本料理に西洋料理を添へるべきの如く、皿の型大なる為都合悪きときは、一品ずつ適當な皿にのせて出します。

食事が終つたならば番茶を出し、時に應じた菓子、又夏季ならば水菓子かアイスクリーム、ゼリー等を出します。近來は西洋風の椅子の上で、日本料理を頂く場合も多くなつてゐますが、この場合は会席膳の足無しのものを用ひます。

本膳の進め方

(イ) 本膳を進めるには、左の手は膳の縁下、右の手を右の縁に持つて持けます。而して客の座布団より二三寸離して前に置いて、退く時は上座の方へ廻つて立ち帰ります。

(ロ) 次に二の膳、三の膳を持って出ます。此の時は左右の手で膳の縁を下から持つて客から見て本膳の

(例三) 飯、汁、口取、刺身、香物。

一つの膳部に上せきれぬ程料理の数の多い場合は、本膳の時に三の膳を添へる。一の膳と対のものゝある場合は之を用ひ、無い場合はお盆又は吸物膳を用ひます。又二の膳にも上せきれぬ時は三の膳を添へる。例へば近來日本料理に西洋料理を添へるべきの如く、皿の型大なる為都合悪きときは、一品ずつ適當な皿にのせて出します。

本膳の進め方

(イ) 本膳を進めるには、左の手は膳の縁下、右の手を右の縁に持つて持けます。而して客の座布団より二三寸離して前に置いて、退く時は上座の方へ廻つて立ち帰ります。

(ロ) 次に二の膳、三の膳を持って出ます。此の時は左右の手で膳の縁を下から持つて客から見て本膳の

右に二の膳、左に三の膳を並べます。

(ハ) 膳を出された時、膳部が揃つたならば、主人から一応挨拶をするのです。之に対しても正客から挨拶をした後、他の客は始めて箸を取るのでです。(箸は箸紙をさつて)

(シ) 碗の蓋は、片手を碗に添へ、他の片手で取ります。而して膳の中央から右にあるものの蓋は膳の右側に置き、左の側にあるものは左側に置きます。最後に蓋をする時にまぎれることがなくて便利です。けれども場所によりて隣客が餘り離れて居らぬ時は、隨機応変の位置を取るのでです。

食事の作法

一、汁碗を取りて、箸を取り、汁の実を箸でおさへて汁を吸ひ、飯を食し、汁の実を食べて汁を吸ひ、飯を食べ、平皿を食べ、又飯を食べて、膳を食べます。

二、のあるものは勿論、二の膳、三の膳にあるものは食器を手に取りて食します。

一、二の膳にあるものを食するには、先づ二の膳の蓋を取つて汁碗の蓋の向うに置くのです。

一、三の膳にあるものを食べるには、汁碗を取り実を食べ、汁を吸ひ、箸を置いて後再び左の手にて元

の位置に置くのです。

一、膳の向うにあるものは一度手に取りて後食べます。箸で膳題に取り或は膳の左右にあるものをその機取り、又は右にあるものにてもその儀越にて取つてはいけません。伏て餘念なく食べ又は食べる時に椀の上を見廻し、或は椀の底を探つて食べる等の事あつてはなりません。

一、角肉は裏返して食べても差支ありませんが、頭が右にならぬ様に注意しなければなりません。又香の物を茶の中へ入れて搔き廻して食べる等の事があつてはなりません。

一、一膳終つたならば、今迄に食べたものゝ中にて最も好きなものを食してもよいです。最後の湯のさきに香の物を食べます。

半會席膳部の配膳法 半会席は日常の来客及び家庭用に用ひるもので、膳部に出す物も、本膳の献立のようすに一定して居ません。故に最初に御飯の膳部と云つても種々の場合があります。左に膳部に器具配膳の例を示して見ませう。而して半会席料理の場合、配膳の位置は兎角混同し易いのですけれども要するに器具の浅きものは右(客の位置から見て)深いものは左に置くのが普通です。但し向附は必ず

右に置くのが法です。

食事中箸の取扱ひ方 最初箸紙から箸を取り出し、之を右の手に持ち、左の手を蓋へ、又之を右の手に持ち換へて食べます。中途箸を置く時は先端の跡にふれた部分だけ膳の左側の縁に掛けて置きます。かうするご膳を汚さなくてすみます。箸の持の方は食事作法中最も大切なものです。食事終らば箸は縁にかけずに膳の内に落して置きます。

本式膳部の後に出す茶葉の取扱ひ方

一、蒸菓子の進め方 食事終りたる時は蒸菓子を縁高又は盛り台にのせて持ち出で、本膳を下座の方に斜に置いて、菓子を本膳の跡に掛けて後本膳を引くのです。

一、濃茶の進め方 濃茶は用砂を舌或は脣に敷き、これに茶碗を据ゑて持つて出て、一旦之を上座の方に置き、菓子を下座に下け、その跡に茶を進めるのです。

一、干菓子の進め方 干菓子は何でも清潔な器に盛りて持ち出で、濃茶茶碗を引き替へて出します。

一、薄茶進め方 薄茶は薄茶茶碗に盛り舌或は脣に置ゑて持ち出で、干菓子を引替へて出します。薄茶

には吊糸を用ひません。箸箸が終つたならば、一座の様子を見計らつて静かに退出します。此の時

客は主人夫婦に対して、本日要ぜられたる厚意を謝し丁寧に挨拶をして辞し去るのであります。

#### 本式膳部の時の禁制

一、二汁三菜の時は干菓子、薄茶。

一、二汁五菜の時は盛交菓子に薄茶。

一、二汁五菜以上のは、御菓子に薄茶を用ひるのが普通です。

一、その他時機に応じて斟酌しなくてはなりません。

#### 食事中忌むべきこと二十四項

一、にらみ食ふ 飯汁等を食べゝ、椀のかけより他の方を見る。

一、犬食ひ 始終うつむきたるまゝ食する。

一、またもり 箸にて飯を椀の中へ押しつける。

一、うけ食ひ 飯汁等を受けたる時、一旦膳に置かないでそのまま直に食する。

一、うつり箸 ある羹を食して未だ飯を食せざるに、又他の羹に箸を移す。

一、もぎ箸 箸につきたる飯粒を膳にて落す。

一、ねぶり箸 舌にて箸の先を弄ぶ。

一、こみ箸 口中へ食物を多く押し込む。

一、まよひ箸 数ある羹をあれこれかざ取るのに迷ふ。

一、そら箸 ある羹を取りかけて止める。

一、よこ箸 豆なさきものを食するに匙の様に箸にて椀に抄ふ。

一、さぐり箸 箸にて汁なごの椀の底を探ること。

一、こぜ箸 箸にて平なごの底にあるものをかきませること。

一、膳越し 膳の向側にあるものを手に取り上げずして食すること。

一、袖越し 二の膳のものを左の手にて取り、三の膳のものを右の手にて取りて食すること。

一、なすり箸 箸を取りながら何れの羹を食せんかと見合はすこと。

一、おさし箸 箸につきたる飯粒などをその箸にくなづける。

一、まはし箸 湯茶の中を香の物或は箸にて搔き廻す。

一、なみた箸 同身睑などを食する時、汁を膳に滴らすこと。

一、箸の子せり 魚を裏返さずして上より下の肉をほじくり出して食すること。

一、握り箸 箸をさか手に握り肴類をつき剥ること。

一、諸起し 箸で食器と一緒に取り上げること。

一、固め食ひ 舛の中の歯など箸にて押へ固めて食すること。

尙此の外人が穢なし、心地悪し、蒼弱し等感ぜらるゝことを言ひ、又は行ふことは慎まねはなりません。

### 洋風客室に於ける接客法

一、招待客が見えたならば、心より歓びを表して出迎へ応接室に通す。此の時主婦は自身応対して、何とか紹介の労を取り、自然に軽き談話等を交します。

一、扣室及び化粧室の準備、応接室の隣室に適當な室のある場合は、扣室及び化粧室を設けること便利で

す。便應室には手洗鉢、一通りの化粧道具(タオル、石けん、樹、粉白粉を金にのせて出す)を供へ  
寒き時は温かき湯を備へ、暑き時は冷水を用意するとよろしいです。

一、一応休憩の後食堂に入り主人の導きについて食卓に着くのが普通です

#### 席次の定め方

来客多大なるときはその席次表を来客に渡すか又はその食堂の入口に掲げて来客に示すと便利です。  
人を招待せんとするに當りては、その来賓の席次に就きては、機密なる注意を払はねばなりません。席の定め方は、客室の都合又は他の色々の都合によつて、定め方が種々ありますから、左にその例を示します。

(其の二) 食卓に着	
きたる主	正客 ○ 4 8
客の席次	卓 食
四	6 2 ○ (主人若し に主婦)
たる四	7 3 ○ 第一位○
(其の二) 夫婦にて	
主人さまな りて食卓	男二位○
に着席し	○ 主 人
たる四	○ 女二位
卓 食	

### 食堂の装飾

最も高雅にして鮮麗なる装飾を施し、殊にその季節の植物を以て適当なる装飾をするのは見るからに高尚で奥深いものです。但し卓上の花は餘り香りの過ぎるものは避けた方が宜しい。殊に婦人客を招待する場合は遠慮する方がよいのです。食卓は下敷を敷き、その上に純白のテーブルクロースを敷き、而して更にその中央に一帯に凡て三分の一巾位の絹布を置くのが本式ですが、普通はこれを省きます。實客に不快の感を起させぬ様、窓硝子、ドア、ドアの把手、椅子、卓子等を清潔に手入れをなし、窓櫛の如きものも整然と整へ、而して後食卓の位置を定めます。

### 正餐の食卓準備

(イ)先づ食卓掛け。若し食卓の木地に山のついてはならないものゝ時は、食卓掛の前に先づサイレンス・クロースを敷き、その上にテーブルクロースを掛ける。サイレンス・クロースは食卓の下に敷か用ひるもので、布地は綿紗、フランネル又は厚く柔かな木綿を用ひ、大きさは食卓より二三寸大なるものを用ひります。テーブルクロースの地質はリンネル又は浮織のリンネット等凡て純白の

ものを用ひ、食卓に敷きたる時、折目が山の様に高くなり、又は不規律な筋等のあることを嫌ふものですから、洗濯の際火熨斗のかけ方に注意を要します。火熨斗かけの時折目の山にまで火熨斗をあてれば、廣げた時山の如く高くなりますから、折目には火熨斗をあてない方がよいのです。

鄭重なる饗宴では、最初から食卓上に歎立表を置き、豫め配供の順序と、その品質を知らせます。

(ロ)次に花器を置くべき中央の処に、センターピースを置く。センターピースの地質はリンネル、リンネルにレースの如く縫ひ取りしたもの、又は薄地の組に色模様の縫ひ取りしたもので、形は丸角等種々あります。

(ハ)食卓上に飾る花は、昇殿の会食ならば、その色は何色にても差支ありませんが、夜間の場合は注意を要します。即ち紫、黒味勝の色等は鮮かでありますので陰気です。又夜しづむ花例へば睡蓮の如きは慶事等の祝意を表す場合には置けなくてはなりません。普通の会では一般に卓上の花は最も賛やかに四方から眺めらる様、花が一面に浮き上りたる様に華やかに盛ることが大切です。

(二) 盛花はセンター・ピースの上に置くものです。盛花の数は食卓の廣狭によりて適当の数を用ひます。餘り食卓が廣くて盛花のみでは拙い感じのする時は、その中間に一輪挿をあしらふよいです。又食卓上に果物を置き、盛花と果物との間を薦、薦等優しき芋歯類の植物を以て飾るも面白いです。而して夏季は水盤を用ひ、その花色の淡白なるもの、又は盆景の清楚なるものを置くもよいです。最も正式の卓上には植木鉢は用ひませんが、一般家庭にて日常飾ることは差支ありません。この唐花素焼の鉢ならば、鉢被ひで覆ふものです。要するに如何なる場合にても、新鮮なる活々としたものを用ひることが肝要です。

(ホ) 中央の花を盛るべき花器は、餘り丈の高くないものを選択すべきです。花器が高過ぎるご、着席したる人々の顔を遮つて都合がわるいのです。丈の低きふつくりとしたる籠、又は陶磁類を用ひるご宜しい。但し開口の場合は花との配合に注意を要します。例へば花瓶の華やかなものには青葉のもの、又は純白の花など用ひますと調和のよいものです。

#### 食器のならべ方

先づ人数を見計らつて、椅子と椅子との距離を取つて、個人個人の位置を定め、食器を整然と並べます。

(一) ワイビースブレート・ナップキンクロースを中央に置きます。

(二) (一) の右に肉切ナイフ、魚肉用ナイフ(多くは銀色)を置きます。ナイフは料理の種類によりて、最初よりその数を定めて入用だけ置きます。給仕人の手間を省くためです。

(三) (一) の左に内用フォーク及び魚肉用フォークを置きます。その数はナイフと同数です。

(四) (一) の前に食後の菓子類を食べる用ひるフォーク、スプーンを横にして置きます。この場合の

フォーク及びスプーンは何れも内用のものより小さいのが普通です。

(五) 次に(三)の左側にパン皿を置きます。(或は肉皿の向側に斜に置くこともあります)

(六) ベン皿の向側にバタナイフを置きます。(若しバタナイフのなき時は、小型のナイフを用ひても宜しい)かかる場合にはベン皿の向側に置かずに、菓子用のフォークやスプーンと共に肉皿の向側に置きます。

而して此等の食器類は、見てテーブルの端より六七分位離して、何れも同様に捕へて置くことが大切

です。水呑グラスは、ナイフの刃部に、酒類を供する時はグラスの傍らに小型のカップを置くのです。牛酔入、鹽入、胡椒入は何れも各自に出さずに、处处に出しておくものです。

牛酔入は大抵グラスの苦附ですが、薪戸物、小皿、浅い井を用ひることもあります。鹽入、胡椒入は穂小さい厚味のグラスを用ひ、日本風の小さき盃を代用することもありますして、鹽匙を必ず添えます最も正式なる食事の場合は、ソイビースブレーントとて、ステア皿より大型の皿を何にも料理の出ぬ前に置きます。これは客の前の空席は失礼なうござりして出すものなので、これは最初の料理を之に取るか又は引き替へます。

ドイレ、これは家庭的に食事する場合、リンネルにて作られたる皿敷でありまして、これは食卓を損ぜぬ為に用ひるもので、食卓掛け用ひぬ場合にも使用されます。

#### 着席する注意

客は案内せられて各自の座席定まれば、自己の椅子の左側より席につく。この場合椅子はテーブルの下より右手にて静かに音のせぬ様引き出し、静かに椅子の左側より深く腰を下し、正しき姿勢を取りま

す。(両手にて椅子の腰を持つて前に擦りよりながら位置を正すのです)給仕人が手傳ふ場合もあります歐米では同僚の男子が手傳つてその位置を取らせます。

#### ナフキンの掛け方と畳み方

ナフキンのかけ方は男子は胸のボタンの合せ目、羽織袴の時は帯のところへ挿み、女子は洋服の場合は小さいピンで止める。和装の時は帯に挿む。その服装によつて違ひますが、要するに餘り崩けて自立たざる様にするのがよいです。而して老人子供等は少し上より用ひても必要上止むを得ません。

正式のナフキンは、家庭にても宴会の時にも、リンネルを用ひます。その大きさは一尺五寸角のものです。疊み方は色々あります。が、左にその一例を示します。  
一枚のナフキンを四等分して、中に両端から折り込み、両端の相接した中央を中心にして、又折りて長方形とする。それを四等分して、又中に折り込み、更にその両端の相接した中央にして二つに折るので、これが最も簡単な疊み方です。

#### 正餐の献立

国々によりて多少の差異があります。一例を示せば、

- 1 オールドーブル（前菜でもいひ、冷たきオイスター、カクテール、サーデン、メロン等）
- 2 スープ
- 3 魚
- 4 オンツレー
- 5 珍らしき野菜
- 6 肉及び鶏肉のロースト
- 7 サラド
- 8 食後の菓子（アフザーディング、ゼリー、パイ等）
- 9 果物（季節のものを用ひふ）
- 10 料理（ラツクカフヒー）

### 右献立による食事の作法

#### (1) オールドーブルの食べ方

食欲増進の目的にて供されるもので、その種類は主にハム、ピックルス(サーション)、生かきの酢のもの、メロン(薄切り又は横二つに切る)等もあります。かかる場合には、スプーンを用ひ(1)に用ひる食器は、フォーク・スプーン等適宜なるものを用ひます。

#### (2) スープの食べ方

前に寄せ、姿勢を正し、食卓に接近し、皿を手前に寄せて食べます。スプーンの持ち方は、掌を上に下から受ける様な形に持ち、手前から向うへ掲ひ、横から舌のしない様に吸ひ、決して尖端より吸つてはなりません。スープの中にある実は、共に食しても差支ありませんが、餘り大きい時はその儀更して置いても差支ないので、終つたならばスプーンは皿の右から少し斜に皿の中央に上向にして置くのです。

#### (3) 魚の食べ方

主に銀盤のナイフを用ひ、その形も普通のナイフやフォークと遠ふもので、魚の料理をたぐるのみです。

いふ事がすぐ分ります。食べ方は、骨のない魚はフォークのみ、骨あるものはフォーク、ナイフを用ひます。凡て取り除きたる骨は皿の向側に寄せて置き、決して取り乱して置いてはなりません。

ナイフ、フォークの持ち方及び置き方を申しますと、ナイフは右手に柄を軽く、刃を下に向けて持ち、フォークは左手にくぼめる方を下に向けて持ち、切らんとする場合はフォークにて肉の左端をおさへ、右手のナイフにて口に入るだけの大きさに切り、左手のフォークにてさして口に運ぶのです。魚肉の切りくづれる恐れあるものは、フォークの先にて身をくづして、フォークのくぼめる方にうけて口に運びます。また野菜、例へばサラダ、芋の如きものは、適当に切り、フォークの先にさして口に入れるのです。きざみたるものはフォークのくぼめる方にうけて口に運びます。この際注意すべきことは、食物はすべてフォークで口に運び、決してナイフを口にしてはならぬことです。又フォークナイフの類を皿などにこちあて、音をたてるのは不儀ですから、注意せねはなりません。もしも小骨等が口中に入りたる時は、フォークにて受け取り皿の向側に置く。而してフォークは口中深く入れるのは悪作法です。食し終つたならば右方より静かに皿の中央に捕へ、ナイフは刃を内側に、フォークは上向にして置くの

です。ナイフ、フォークの取扱ひ方は左図の様にします。

(方き皿のターオフ・フィナの中華食)



(方き皿のターオフ・フィナの後華食)



(4) オンツレーの食べ方  
肉類に野菜を添へて体裁よく柔軟に料理したもの。場合によりて、上等の肉、熟肉等をふつくりて

煮込んだものを使ふこともあります。（イ）バター（ロ）メイ（ハ）蒸す瀬戸物に入れてあることもあります。（二）紙で包まれたものを使ふことがあります。（ホ）小鳥類を形のまゝ用ひらるゝことがあります。その料理によりて食事の方法が違ひます。故に左にその各々について大略を述べまぜう。（イ）バターの食べ方・バターには食後の菓子の時のものと二種あります。ナイフで皮と共に切つてフォークで食べるのです。バターはその皮に價値のあるものですから、皮を取り除いてはいけません。

尤も老人子供ならば取り除いて差支ありません。

（ロ）ベイ 普通は皮と共に切り、又はフォークのみで切つて、フォークで食べるのです。時によりてベイの皮で、箱を作つて入れてある事もありますが、凡ての場合食べられる材料でこしらへられたものは、大抵の場合は、共に食するのです。

（ハ）蓋付の瀬戸物の器に入れたものは、フォークで食べるのです。

（ミ）紙に包まれたるもの バラフィン紙、西洋紙にて包まれてあるものは、ナイフ、フォークで紙を取り去りて後、ナイフ、フォークで食べます。紙を取り去る時、指の触れぬ様注意を要します。

（ホ）小鳥類 鶴その他の小鳥類を出された時は、先づナイフ、フォークを取りて、尾の膜を切り離し、脊から胸にかけての肉へナイフを入れ取つて食べて、小さきものは最初二つに切るのです。

#### （イ）野菜の食べ方

この場合はナイフを用ひず、フォークのみで食べるのです。而してフォークは右手に持ちます。

（オ）アスパラガスは、右手の拇指と人さし指で、アスパラガスの茎の刃をつまんで一口づゝ柔かき部分だけ食べます。

（ロ）豆類の調理には、ソースをかけたるものと、そうでないものがあります。ソースを用ひられたるものは食べるのに容易ですから、フォークのみで食し、ソースを掛けないものはフォークを右手に持ち、左手に持つて、左手に摘み取りたるパンをあしらつて、フォークに豆をのせて食べるのです。

#### （ハ）ローストビーフの食べ方

ナイフ、フォークを用ひ、左の端をフォークにて押へ、その部分だけナイフで切り、フォークに刺して食べます。大切なものは最初二つに切りて後、その一つ宛小さく切つて食べるのです。皆切つてお

いて後食べるのにはいけません。鶏のローストの如く、骨つきのまゝなるものは、ナイフとフォークで骨より肉を切り離し、骨は皿の向側に片よせて置き、ローストを同様にして食べます。

#### (7) サラドの食べ方

細く刻まれてあるものは、フォークだけで食し、若し鶏鳥の肉、海老の大なる切の添へてある時には肉で同様にして食し、もさの大なる葉等をその儀供されたる場合は、ナイフにて切り、フォークにて食べるのです。又トマトーなどの詰物なる時は、フォークにて摺つて食し、トマトーの皮のむいてある場合には、ナイフでそのまま切つてフォークで食べます。

#### (8) パンの食べ方

以上の料理を食べつゝ、その間々に自由に食べるもので、左手の中指と薬指で軽くパンを押へ、同じ手の拇指と食指にて口に入る位の大きさに揃んで食べるのです。左手のみにては、取り難い時は、右手を添へて食べます。若し堅く作られたパンを供されたる時は、手で軽く押へながらナイフで適当の大ささに切り、バタをつけて食べます。牛脂ナイフのない時は普通のナイフを用ひます。牛脂をつけた

るナイフは、再びアーブルクロースの上に置かれませんから、パン皿の上にのせて置くのです。

#### (9) アルモンド及びピーナツの食べ方

堅り又は牛脂入りのアルモンドや、落花生が出されてある時は、食事中手で取つて何時にも食べて差支ありません。

#### (10) デザートの食べ方

ゼリー、カスター、ブランディング、クリーム、バイ等柔かなものが多いのですが、何れもスプーンで食べます。ソースをかけてあるものには、皿の向側に小さなナイフと、フォーク又はフォークだけを添へてありますから、それで食べるのです。美濃なる甘味いソースをかけてある時は、デザート・スプーンにて食し、フォークにて食するこの出来得るものは、成るべくナイフを使はぬがよいのです。食し終つたならば、フォークもスプーンも上向にして皿の中央に置くのです。

#### (11) 果物の食べ方と指洗器の取扱ひ方

正式の場合は最初皿の上にドライヤーを敷き、その上に指洗器を置き、ファインガーボールの右にナイ

フ、左にフォークを置いたものがでます。（ナイフは刃を内側、フォークは上間に）これが出来たならば、ワインガーボールをドライで共に両手に受けて、皿の左の方にフォークの刃腹にならぬ様な位置に置き、指先を一寸浸して軽く洗ひ、給仕人果物を運び来たならば、右手にて好みの果物一個を皿に取り、皮を剥くべきものはむいて食べます。食し終らば指洗器に指先を一寸浸して軽く洗ひ、ナップキンで拭きます。口も拭いても差支りません。

英國風の晩餐会では、果物の盛りへ生のセロリーと、チースの小切を出すことがあります。又果物を除いて、それのみを出すこともあります。この時はセロリーが好みによつて取り、チースは一切か一切取り、テーブルに出されてある盤を皿に取り、セロリーにつけながら手のまゝ食べます。チースも同様に、フォーク、ナイフの運ばれてある場合はそれを使ひます。果物を食し終つたならば指洗器で指先を一寸洗ひ、ナップキンにて拭き、ナップキンは食卓上に置きます。

#### (12) 食後のコーヒーの飲み方

食後の珈琲は大抵食卓が終つてから別室にて供するものであります。都合上同じ食卓上に出す時は

果物を食し居らるゝ間に出すのです。出されたる場合は指洗器で指先を洗ひ、ナップキンで拭いて後珈琲を飲むのです。

珈琲の飲み方はスプーンを右手に持つて、中の牛乳と砂糖をよくかきませ、スプーンを受皿に置き、右手で柄を持つて飲みます。又コーヒーカップの柄を左手に出されたる時は、柄を左手に支へてから搔き混ぜ、柄を静かに右に廻して飲みます。牛乳及び砂糖の別に出されたる場合は、己の好みに応じて取り入れて飲みます。

大抵取廻しの食品を給仕人が持つて来た時は、餘り多く取るのは見苦しいものです。若し好みない品の時は強ひて取るに及びません。又不室なる時は、給仕人に取つて貰つても差支りません。總て食品を出されたる時、少しも取らないのは失礼に当ります。故に品質の知れないものは少量取ればよいのです。あまり多く取り過ぎて食べ残すのはいけません。

#### (13) アイスクリームの食べ方

右手に匙を持ち、左手に乾菓子若しくはパンの小片を取りて、氷菓子が皿の中に滑らざる様注意して

食べるのです。

(14) 飲食會

珈琲が終つたならば、愉快に雑談を交し、歎びを尽して後三十分以上、長くも一時間位にして主賓たる人先づ主人夫妻に挨拶をして帰るを機会として、来客一同主人夫妻に挨拶を述べて散会するのです。この集合高貴の方のある場合は、貴賓の帰還を待つて散会の支度をするのです。止むを得ざる事情があつて、早く帰らねばならぬ時には、主人夫妻に密かにその旨を告げて帰るのです。

食事に対する心得

一、ステーブ又はサイダー等の飲み物を飲む時に音を出し、肉類を食べるに口の音をさせ、皿の音をさせる等は慎むべきことです。

二、ナイフは決して口へ入れてはなりません。又ナイフ、フォークを用ひるのに肘を張るは見苦しいものです。

一、食事中ナイフ、フォークの置き方は、八字の字の如く皿の縁にかけて置くのが普通です。

一、二皿の食品を食べ終つた時は、ナイフ、フォークを皿の上に捕へて置くのです。但レスブーンは上に向にいたします。

一、多人数で食事を共にする時は、自分のみ早くからぬ様、又遅からぬ様、調子を捕へることが肝要です。  
一、食事半にして、サラドの前後になるごシヤンベン酒を供されます。給仕人がその一般の人々に酌み終つた頃、主人との盃を取りて起立し、衆賓に謝を述べて、その健康を祝します。この時衆賓も同時に起立して盃を挙げ、主客互ひに自祝して之を飲んで席に戻します。慣らしくして主賓起立して謝辞を述べ、主人夫婦の健康を祈ります。この時は衆賓は起立して敬意を表すのです。この時もシャンベン酒の盃を揚げ、一同と共に主人の健康を祝するのが普通です。

会食中の心得三十五箇條

これは歐米諸国の大際社会に行はるゝ会食中の心得です。

一、食卓につきて後はあちこちを向かぬこと。

二、何品に限らず急いで食べぬこと。

三、食物を口中一杯に頬ばらぬ。  
四、食物を咀嚼しつゝ口を開けぬ。  
五、食事中は口の中又は咽喉にて音をさせぬ。  
六、食物の口中にある間は終語せぬ。  
七、食事中は犬猫に觸れぬこと。

八、口の中に指なぐを入れ歯なぐをほじくらぬこと。

九、ナイフにて食物を口に入れ、又は舐めぬこと。

一〇、牛飼又はソース等にてテーブル掛けは指なぐを汚さぬこと。

一一、菓子又は果物なぐの只一握残つて居る時は取らぬこと。

一二、食卓上にある果物なぐを他に持ち行かぬこと。

一三、顔手なぐを汚し又は頭髪なぐを乱して食卓に就かぬこと。

一四、若し通ちて指を汚しても、口にて舐め又はテーブル掛けにて拭はぬこと。

一五、自分から彼是と品好みせぬこと。

一六、噛み切つた肉なぐを再び皿の中に戻さぬこと。

一七、食卓の上を汚さぬこと。

一八、鼻孔又は耳孔なぐを指してほじくらぬこと。

一九、指に故障ある場合の外、手袋を用ひぬこと。

二〇、己の好み品あるも、これを口外せぬこと。

二一、腰々襟を正し、身体を揃らぬこと。

二二、時を卓上に置き又は煙灰をせぬこと。

二三、隣人に強く肘を衝突させぬこと。

二四、残骨を露り又は残羹等をすゝぬこと。

二五、椅子に倚りかゝり又は椅子にもたれぬこと。

二六、他人と耳語し、或は「オタク」なぐの野郎なる振舞せぬこと。

二七、自分のすきなものでも、一品のみ多く取らぬこと。

二八、食事中高声を發し又はフォークなさを振り廻さぬこと。

二九、己に進めたる食物は次席の人に譲らぬこと。これは礼に似たるが如きも主人に対する失礼です。

三〇、獨りに足を延ばし対食する人の足に触れぬこと。

三一、特に得難き珍品の外獨りに食物を貪めぬこと。

三二、食事中理窟めきたる話をせぬこと。

三三、食事中は席を離れぬこと、若し已むを得ざる事故の生じたる場合は、静かに隣人にのみ告げて街に去り、後時機を待ちて主人始め一同に傳言し貰ふべきこと。

三四、食事中汚穢なる談話をするなきこと。

三五、場合の如何問はず酔酔に至るまで酒を飲まぬこと。

### 給仕の心得

一、飲食物の出し方 食物は左の方より客に出し、飲み物は右より注ぐのが礼です。

一、給仕人は男子が普通です。給仕人の服は軽重なる宴会では燕尾服を着るのが宜しいのです。

二、正式に料理を大皿に盛り給仕するものですが、時により一人前宛皿に盛りて配ることもあります。

これは略式の場合で、客の餘り多人数なる時か、給仕人の手の足らぬ時に用ひる方法で、手数を省き、客も簡単に食事をなすことが出来て便利です。けれどもかる方法は、主人側の定められたる量なるが故、人によりて量の多過又は好まざるものなさがあつて残すことがありますから、家庭的招客法としては不經濟です。

一、ステップ皿は左の掌に載せ、右手を添へて持ち行き、客の左から左の手にて出すのです。

一、客の食事中は、その他手のすいた時は、給仕人は後方の壁際に立つて抑へてゐます。

一、魚、オントレー、ロースト類の出し方は、料理を大皿に盛つて、それを持ち廻る場合は、最初内皿を右の方より出して客の前に置き、持ち廻りの料理は客の取りよき様に注意して、客の方より出し、客はそれを自分の好みの分量だけ適当の大皿に取ります。この場合持ち廻りの料理の大皿の中には、大なるスプーン、大なるフォークを添へてあれば、そのスプーン、フォークを使つて、フォ

ークにてあしらひながら、スプーンの中に入れ、汁なさの滴らぬ様注意して、自分の皿の上にいはず

さ同時に、付合せ物ある時は、それも取り、汁気のあるものならば、その汁をもスプーンにて掬ひ取る。ソースをかける料理は、殊更ソース井に入れて出します。

一、サラダの出し方は、サラダを美しき玻璃器の中に入れて出す。給仕人は肉皿を客の前に置き、左よりサラダが盛りたる器を持ち廻る。而してサラダにはサラダ用のスプーンを添へる。調製のものは酸のために犯されるから、魚介、醤油、竹等にて製したものを用ひます。サラダ終りたらば、食卓上のパン皿、水飴グラス、酒のカップ、鹽入、牛酛入、ソース入等料理に関する一切の容器を引き取ります。而して給仕人は卓上にこぼされたるパン屑等はナフキンにてまざめ、皿に受けて卓上を清潔にする。客はサラダコースの時に、主客共にそれと挨拶を述べ、或は卓上会話を交す。その場合給仕人は静かに立ち列んで應應します。これで一通りの食事が終つたのです。

一、デザートの出し方は、食後の菓子を盛る皿は、パン皿より大なる菓子皿を用ひます。出し方は肉皿の時と同じです。菓子用のスプーン、フォークは前以て出すべきですが、もし出してない場合は菓子前の端をスプーンで掬ひ、フォークであしらつて取り分けます。

子皿を出す時に出します。食後の菓子はゼリー、ブランマンデ風の柔かなものは、美皿な皿に入れ大匙を以て供します。この場合客は右手にスプーンを持ち、手前の方に向きたる端から軽く掬ひ取ります。バイなどの如く柔かなものは、スプーンとフォークと共に給仕人が持ち廻ります。客は手前の端をスプーンで掬ひ、フォークであしらつて取り分けます。

### 招待の返禮

招待されたる翌日返礼に訪問するのが礼です。殊に正餐に招待されたる場合は、自身爲礼に行くべきであります。外国人に招待されたる場合は、翌日の午後が宜しい。訪問した際取次人出で来れば、自分の名刺を出します。而して取次人熟知の人又は家族なる時は、名刺は不用です。若し己むを得ずして訪問する事が出来ない場合は致し方がありませんが、成るべく自身答礼に向くべきであります。又非常に遠方なる場合は手紙で礼狀を出しても宜しいです。

### 茶話會

欧美諸国では何れの家庭でも、午後二時より四時位の間の時間といつて、家族打ち集つて

手製の菓子又は簡便なるサンドウヰズチのもので茶を飲みます。この茶の時間に親しき人々を招き、家族と共に茶を喫りながら談話を行はし、又は相互に用事のある場合には、この時刻に訪問し合ひて用事をすするのです。而して茶話会を開いて人を招待せんとする時には、一通りの茶葉の準備をなし置くのが適当です。今その一例を示せば左の如くであります。

#### 茶話会の献立

- 一、軽いサンドウヰズチ一種。
- 二、ケーキ類二種・カステラ、パッターケーキの如きもの。
- 三、細き菓子・ポンポン、キャンドーの如きもの。
- 四、紅茶、紅茶には晩春から初夏にかけては牛乳を用ひずに、生のレモン等を薄切にして入れます。  
茶葉の出し方順序

普通のテーブルを出す場合は、卓上に一輪挿を置き、適當な菓子鉢に盛りて卓子上に置きます。客の来訪次第適當なる場所に室内をして着席をすめます。

次に菓子皿の上に、紙ナップキンを四角或は好みの型に折りて載せ、菓子用のフォークを鉢に並せて客に配り、而して後菓子を前の戦立の順序に左方より客に進めるのです。一種の菓子又はサンドウヰズチを配りたる時、紅茶を右方少し斜の菓子皿の端の順序に出す。この場合牛乳、角砂糖の出し方は正盤の時の珊瑚の出し方に同じです。

#### 紅茶の注ぎ方

紅茶、珈琲を基礎に注ぐ場合は、こぼれぬ程度まで沢山に注ぎます。少く注ぐことを嫌ふ風習があり少く注ぎたるは心のあふれぬ様に思はれます。日本茶の如く少く注ぐは宜しくありません。

#### レモンティーの出し方

紅茶は牛乳を入れる時より薄く、生のレモンを一分位の厚さに切り入れ、スプーンの上に角砂糖を載せて出す。又ある場合には正盤の時如く銀盆に牛乳及び角砂糖、レモンを載せて出します。この場合レモンは硝子の小皿又は模様のついたる瀬戸物の小皿に入れて小さき揚子、フォークを添えて出します。レモンを好み人には牛乳を入れます。

お茶は客の欲するまゝに進めます。斯様にして紅茶を進めながら菓子を進めます。アイスクリームを進める時はケーキの後に出すのが適当です。

#### 菓子の食べ方

菓子皿の上に載せられてある紙ナプキンを皿の方に下し、フォークは皿の上に載せ、サンドウチツチ又は菓子を皿に取り、右手にフォークを持ちて適宜に切つて食べます。フォークのない時は両手の指にて小さく割りながら食べます。サンドウチツチにハムやローストビーフのものは、フォークを添へられてあるも、フォークでは切れませんから、指先で握んで食べるのです。サンドウチツチは手を汚しますから、フォークで食べるのが宜しいです。ポンポン類の如く乾いたもの、又は細いものは勿論手で摘んで食べます。

#### お茶の飲み方

レモンティーの時は紅茶タブの柄を左手にて押へ、右手のスプーンにてレモンを押へ注気を掠り、レモンを受皿に出して後角砂糖を入れて飲みます。レモンを入れたまゝでは飲みにくいものです。卓子

なしの場合にお茶を出されたる時は、左の掌の上に受取り、右手を添へ膝の上に置き、右手にて茶碗をさりて飲みます。又菓子皿なしにて菓子を出されたる場合は、菓子をコーヒーカップの横、受皿の上に載せ、右の指だけにてむしめて食べます。

日本間には低い卓子を用ひますと便利ですが、多人数で卓子の周囲に寄り切れぬ時は、卓子なしの時と同じ方法にするのです。盤の上に紅茶の受皿を置いて、茶碗のみを取つて呑くは正式ではありません。皿を左の掌にのせて盤の上に置き、右の手にて茶碗を取つて呑くのです。

#### 外國人に對する心得

外國人に対しては慎重の態度を取り、虚き心を以て、故国を離れ遠國にある彼等をして懐かしき情を起さしめ、我が國民としての品徳を保ち、彼我の区別のない円満な交際をしなければなりません。

#### 握手の禮

握手の礼は歐米人に対して行ふべき礼式です。而して握手の礼の形式は、婦人より男子に、尊長より卑賤に、年長より若年に、主より客に行はるゝが当然で、我より妾に手を出すべきものではありません。

殊に青年男女の間<sup>間に</sup>に於て握手の礼を行ふは失礼です。歐米人<sup>まことに</sup>とても相違ひたる時、必ずしも握手の礼を行ひません。たゞ目礼のみで済ます事もあるのです。その手の握り方は緩やかに、着実溫和に握り、目の高さまで上げて放すもので、堅く握ることは親密の間柄に限るもののです。而して握手を行ふには、右手を出し先方の目に注目し、先方より出された右手を取り、凡そ一呼吸間静かに握るのです。その時起立するは勿論で、姿儀を整へ姿勢を正しくすべきであります。先方に手袋を貰<sup>うけ</sup>められたる場合は、自分も取るに及びません。

握手の礼を行ふについて注意すべきことは左の通りです。

- 一、握手の礼を行ふに手或は体を長らぬこと。
- 一、己の右の手又は指に飾物、傷等のある時は、その意を謝し左手にて行ふも差支なきこと。
- 一、尊長より握手の礼を貰<sup>うけ</sup>りたる時は、謹みて手を差すこと。この時尊長は椅子に倚りたるまゝを敬<sup>うやまつ</sup>き<sup>う</sup>て<sup>う</sup>するこそ。

#### 外国人<sup>こじん</sup>と交はる上に知るべき事

彼の国の國花の何たるかを知るべきこと。これを知らざるため心にもなき悪き感情を与へることがありますから、その主なるものを知つて置く必要があります。

- |                               |                  |
|-------------------------------|------------------|
| イギリス——薔薇(愛を表現す)               | ドイツ——矢車草(穏美を表現す) |
| アメリカ——山桔子(希望を表現す)             | イタリー——薺(平和を表現す)  |
| フランス——花菖蒲と百合(前者は熱心、後者は絶縁を現はす) | 支那——牡丹(富麗を現はす)   |
| インド——罂粟(慰安を現はす)               | スペイン——桔梗(豊饒を現はす) |

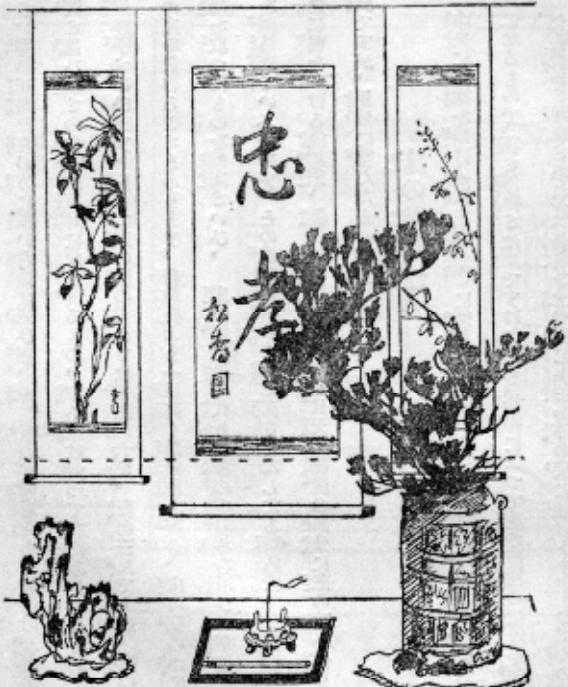
## 室内の設備及び裝飾

室内的設備は身分に相応した程度に於て、建築上見える所は鮮かに、又見苦しき所はなるべく目立たぬ様になすべきであります。

### 日本風客室の設備と裝飾

玄關 形式には種々あります、何れも常に内外を清潔に掃除し、一家の品位を保つよう心掛けねばなりません。日本室の玄關は正面に衝立を置き、椅子掛、今筵、外套掛等をよく配置します。屏風には二枚折四枚折六枚折等あります、その場所に相当したもの用ひるのがよいのです。

應接室 般普通の客を接する所でありますから、常に清潔を保持、床の間、床脚等に適当なる裝飾をします。室の中央に卓子を置いて、茶葉を進めるなどは、主客共に便利であります。日本風客室中の最も中心となるは床の間でありますから、床にはその季節々々の掛物を掛け、插花、懸物等を置きます。床の間 床の間には正式と略式と二種あります。正式床の間は床脇附櫻院のあるもので、略式とは



(置配の物置 壁香 瓶花及び物掛るけ於に間の床)

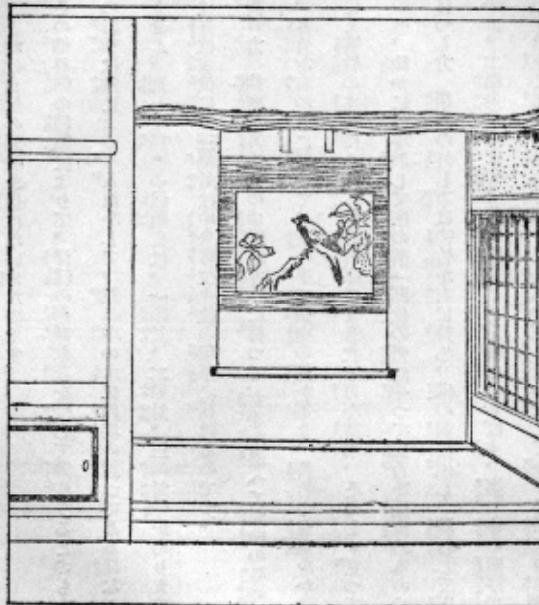
床脇なきもの  
をいひます。  
又座敷の都合  
により襖の右  
にあるもの、  
左にあるもの  
もあつて、右  
にあるを右床  
左にあるを左  
床申します  
床の間の種  
類をいひます

と、室の正面、左の方に床、右側に透ひ棚、左に折れて附居院あるものをの本勝手といひます。また床の間さ迷ひ棚さの位置が反対になり居るもの、即ち床は向つて右にあり、透ひ棚は向つて左にあるものを逆勝手といひます。而して床の間の大きさは普通巾六尺、奥行三尺ですが、室の大小によつて二間三間の床を設けることもあります。普通より一段高く黒漆檻を置き、床の間の中には疊を敷き、高麗縁の縁を取つたものを雅床といひ、床の間に疊の代りに檻の李白板を用ひ、檻は好みの木板を用ひたものを畳込床といふのです。その他疊と床檻と同じ高さになしたる敷込床、暖色の土を変じ、植板をうつて之に軸をかける鶴脚床、疊には何等の区別なく只天井鶴居の部分に床の形を作り下げた鈎床、これは略式ですが、風致に富んだものです。

### 床の裝飾法

中央に掛け物を掛け、客位(掛物に右側)に押花、主位(掛物に左側)に置物を置くのが普通です。元来掛け物は装飾の主になるもので、花と置物とは別ですけれども、掛け物によつて花と置物の位置を変へることがあります。

例へば畠幅と画幅であれば、畠幅を上の間に画幅を下の間に掛けます。向つて左の方に落款ある時は花は



(図の間の手勝)

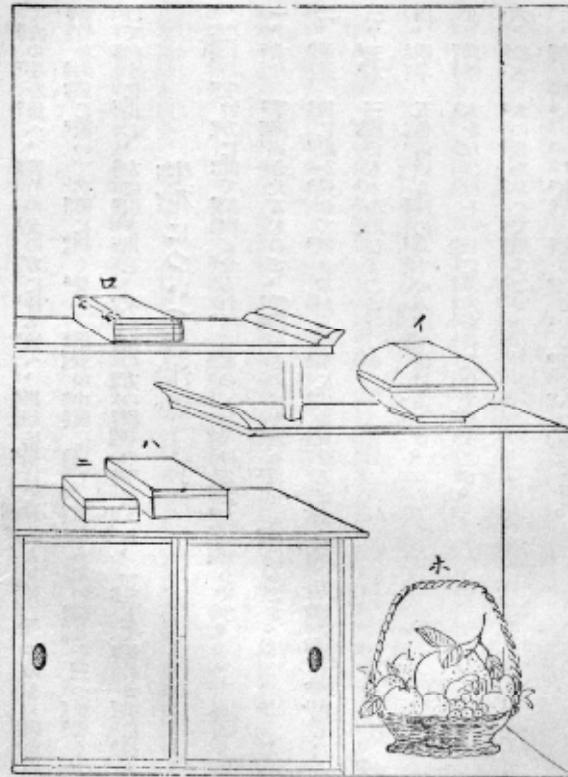
右の方に、右の方に落款ある時は花は左の方に置くのです。又場合によりては置物を置いて花を省き花を置いて置物を省く場合は何れも中央に置くのが普通です。又掛け物と同様に花を用ひてはなりません。又花模様の美しい花瓶に、花物を押さないものとしてあります。

す。これは自然の調和を損はない爲なのです。

その他屏風の種類によりて、洋様の華麗な花を押して調和することもあります。附属物、花瓶、その他の器物は常によく手入れをして、瓶の中の水に塵埃の積つてある様なことのない様注意しなくてはなりません。而して掛物の種類には、一輻対、二輻対、三輻対等があります。一幅場は床の中央に、二幅対は客位主位に、三輻対は中央客位主位の順序に掛けます。

**掛け方** 掛物は管竹の中程を左手に持つて、右手を添へて床前の疊際まで進み、床の方に向けて跪き、管竹を右の方に置いて、右の手で掛物の紐を解き、管竹に巻紐をかけ、左手にて管竹を持ち、左の手で巻きたる方を持ち、そのまま立つて掛け、両手を袖にかけて徐々にのべ、徐かに手を放して床の前一間位の所に坐つて正否を見極めるのです。

**はしこ** 掛物の外し方は管竹を右に持ち、床の方に坐し、膝行して疊際に進み、管竹を床の壁に立てかけ、二輻対ならば主、客の順序に、三輻対ならば主、客、中の順序で、両手を袖の両脇にかけて巻き上げ、上に進むに従つて徐かに立ち、三尺位の旁にて左手に掛物の中程を持ち、右の手に管竹を取つ



て、左の手を添へ、簾竹の元の方に持ち換へ、拂紐に掛けた稻妻より外し、そのまま、床前の畳の上に席へ簾竹を右腰に置いて次第に緩く巻き、横糸の中程に反し、重ならない様凡そ二つ巻く。端を横糸にかけて向うに出し、左に引き出し、次に左の方の横糸の下に入れ、一札して簾竹と共に持ち去るのです。

### 生花についての注意

- 生花の生け方に就て禁物させられるもの、を挙げる事左の通りです。
- 一、古今季節過ぎたるもの、季節のものを取り詰めて活けること。
  - 二、邀遊後に野を見せて置きながら、前に山を見せるなどふと様に、遠近法を無視したる活け方。
  - 三、三木三種とも木を用ひること。
  - 四、四草五色活ける時に草木のみ四種活けること。
  - 五、助孝木をなびけその枝に草木を持たせて挿すこと。
  - 六、投木木の根を草にて隠すこと。
  - 七、植草木を挿す場合、草の根ごと木の根を入れ返すこと。

### 八、花の真を植にたらすこと。

生花の法式はそれ／＼流儀によつて理由困難がありますが、天然自然の枝振りに人工を加味して、優美細密なる趣を出そうとする點は何れも同一であります。

### 洋風客室の裝飾

洋風客室では、燐炉の位置は、日本室の床の間に相当する處で最も上座なのです。燐炉の前の大鏡を備へ、その左右に花瓶は人物の肖像、寫眞又は天然の景色画、石膏細工、拂花等を置き、その室に適当な卓子、椅子掛、椅子、安樂椅子、肘掛け椅子、長椅子等を配置よく並べ、周囲の壁には油絵、水彩画等の額を掛け、カーテンを以て美を添へ、室の隅には三角櫛を置き、寫眞ブック、盛花の籠を飾り、又は洋琴風琴を置き、中央テーブルには灰皿シガーアー入れ、盆栽、画帖等を置き、敷物は夏はリノリューム、コードカーペットの如き物を用ひ、冬は絨毯を用ひます。

## 贈答口呪に對する禮

遺物は自分と先方との地位、關係、慶事、謝恩、誠重、季節、先方の嗜好等種々の場合によつて送りますが、形式に流れないで、その精神を表すに足るものをおぼねばなりません。その選び方進呈の方法等を等閑にしますと、折角の心尽しも水泡に帰する計りでなく、却て先方の感情を害ひ、併せて自分の品位までも損ふことがありますから、注意しなければなりません。例へば愛に一輪の花の折枝を贈るのに熨斗を添へて置けば机上の慰みともなりますが、これを添へませんと以前に供する花さもなく見て不快の感を起させるようなものです。又花卉を贈る場合、傍へば慶事には生花の花束、或は造花の花束を贈り、内事には花輪を贈るべきのに、慶事に花輪を贈り、内事には紅白のリボンを以て飾りたる花束を贈るが如きは非礼であります。

普通の場合に於ては、成るべく自作物、手製品及び我が居住地の特産物の中、先方の実用、嗜好に適する様な物を選定するのがよいのです。又極めて親密の間柄ならば、日用品を贈るのもよいのです。

### 祝賀の場合の贈物

この場合にはひだらに誠意を現は様心掛け、如何にも賤々しく喜ばしけに見ゆるもの、例へば婚礼等の場合は肉類、生魚、鶏、真締、梅、鏡台、針箱、小袖類、帯その他身廻りの調度品或は吳服切手等凡て本人に直接用ひられるものを選びます。賀壽の折には生魚、梅、祝着な赤心の籠りたるもの。出産には普通嬰兒の身につく着物類が最も多く用ひらるゝ様ですが、先方の家庭に応じて吳服切手、香料、菓子などを贈るのも宜しい事です。榮転祝、移転祝、開店祝などには、大方生魚、鰯節、梅などが贈ります。

### 見舞の贈物

病氣見舞、不幸の見舞なども、その折々により又先方の境遇によつて送ひます。病氣見舞には病人が平素好むもの、或は病中徒然を慰むるに適當な画集、絵、雜誌、草花の録物、子供などの書合ならば寝ながら眺めるところの出来る玩具の類、又は消化し易き果物、滋養ある食物を贈ります。火災、洪水その他の灾害、窮屈な不時の災難に遇つた人を見舞ふ場合には、その被害の程度によつて日常の必需品を贈

るがよいのです。例へば夜具、食器、飲食物、殊に火車や积水で漸く距離した場合の如きは、握り飯、壽司などを送れば非常に重宝がられることもあります。

弔問の時の贈り物はお茶、菓子、香、燐燭、花等が通例です。而してかかる場合は、現金を贈つても失礼にはなりません。喪中見舞にはやはり茶、菓子、挿花、盆栽など先方の人の心を押し討つて、つさめて慰安するものを送るべきであります。

### 饌 別

遠方に立ちせんとする人に示して、饌別を贈るにも色々な心遣りを必要します。旅行の模様によつては品物よりも商品切手の方が、貰つた人が便利な場合もありますが、何かを記念するためならば、なるべく荷にならぬ小さいもので、施行中に被立つもの、又は汽車や汽船中の無聊を慰むるこの出来る品物の類、或は先方の土地では容易に手に入れるこの出来ぬその土地独特の産物とかの類のものならば、氣の利いた贈り物になります。洋行する人に高價な舶米の饌別を贈つても、海一つを超えて日本にあるものよりも一層よい品物が安価に求められる場合も多いのですから、かかる場合は日本固有の

もので海外に出でゝ珍重がられる、假令安價でも外国人へのお土産として贈つことの出来るものが宜しいのです。

### 返 祀

この返礼品云ふことは、日本式に行はれてある煩はしい習慣の一つです。殊に祝賀、弔問の場合には必ず返礼品をするものと様に考へられてゐます。返礼品、誕生、賀壽等の時には、御瓶或は鳥の子供、おめでとうの美に何か品物を添へて返礼品いたします。又凶事には饌頭、菓子、茶、白布の類を送ります。

時としては慶弔の為に金を贈られし人々に対して、一々礼返しをする代りにその金を公共事業その他に寄附する事もあります。かかる場合はその人々に対してその理由を報じて敬意を表するのが礼です。仕合送禮を應することさへあります。又金では失礼だから何を送ろうか彼を贈ろうかと考へてゐる間に

機を失して、却て礼に反くことがあります。殊に金錢では相手が牛が如き軽い觀念のあることをも想像し得るものであります。尤も誕生日・結婚日等にその人に最もふさはしき記念品を送るうする場合は別として、そうでない場合は金錢を贈つても差支ありません。

### 寫眞の贈答

寫眞の贈答は親密の間柄の外は、適りにこれを為すべきことはありません。殊に青年男女の間に於ては、父母の許諾なく寫眞の贈答をなすは非礼です。寫眞を贈るのは親密の情を表すものでありますから、下賤より上賤に贈るは礼ではありません。又常に人に請求すべきものであります。尊長より寫眞を贈られましても、自身の寫眞は先方より請求のない時は贈るべきものではないのです。

### 進物の裝飾

進物の裝飾は慶弔の輕重、先方の尊卑等によつて、包紙、水引等を送へなければなりません。而して紙に包み難いものは目録をつくり、紙に包んで水引をかけ、又籠に入れ或は盆にのせ、熨斗名刺をばけて贈るのです。

## 禮法と水引

### 祝儀及び日常贈答品用の水引

紅白　物品に縫ふには紅右、白左、これは最も本式の水引で、宮中・皇族等に於てお用ひになります。

赤白　赤右、白左、普通の場合民間に於て用ひられます。

金銀　右金、左銀、華やかな場合に用ひます。

赤金　赤右、金左、金銀の場合は同様。

### 凶事に関する贈答品用水引

白　左右共白。これは凶事の本式ですが、土地によつて白黒、白黄、白銀等を用ひます。

以上の外稱工用として、赤、金、銀、紫、トキ色、藤、桃、青、ヒツ、竹の葉(青四筋白一筋)松葉(元絹を青く染めたもの)五色(二筋づゝちがつた色が、五筋まじつたもの)奴(水引に絹糸を巻いたもの)等があります。

## 水引の種類と包紙

- (一) 鮎結 (い) 婚礼、水引の先を切らずに必ず巻きます。 (二) 因事・水引の先を必ず切ります。
- (三) 蛇結 (一名花結び) 婚礼又は凶事の様に戻る返る等を忌む場合は用ひません。 その他の場合は用ひても差支ありません。
- (四) 鮎結 因事以外は何に用ひても宜しいのです。

(四) さかさ鮎 因事の外用ひではありません。

包紙の種類 大高 (奉旨を縮絨の如く縮らしたもの) 奉旨、吸良奉旨 (すべ正さもいふ) 織入、美濃紙、西之内、半紙、色紙 (赤、金、銀)

包紙の數 婚礼は一枚、因事は一枚、その他の場合はなるべく二枚。 晴式の場合は一枚でも差支ありません。 小さいものは二つ折にして用ひても宜しいです。

包み方 二枚の場合は紙の表を外に、裏を中心にして品物を紙の上にのせ、左を先に右を後に折ります。 紙の上の端は左の端又は左に向ふ様に包みます。 但し凶事の場合は表紙を早く時に逆にして置くのです。

表書の書方 表旨は贈答しようとする意を明瞭に書き表す様にします。 例へば賀別、御年玉、御中元

御歳暮、御土産、御見舞等のよう。 先方に祝ひの場合は御祝、御祝儀、壽等を書いて、自家に祝ひの場合は内祝、祝、壽等を書きます。 先方に凶事の場合は御供物料、御靈前等を書き、自家に凶事の場合は志、忌明等を書きます。 贈答の意を早く文字に図る時は、粗品等よりも「松葉」を書いた方がよい様です。 手製の品を送物とする場合は手製を書いて宜しいです。

表書の位置 表旨は上の中央。 先方の名を早く場合は上の左。 自分の名は下の左に自署するのが本体です。 名刺を用ひる場合は、取れぬ様に糊付にして置くのが宜しい。 金包の場合は包紙の裏又は中に、その金額を「一金何円也」と示して置きます。

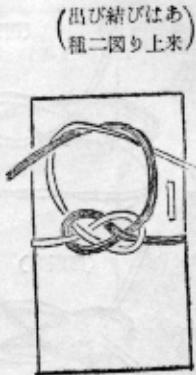
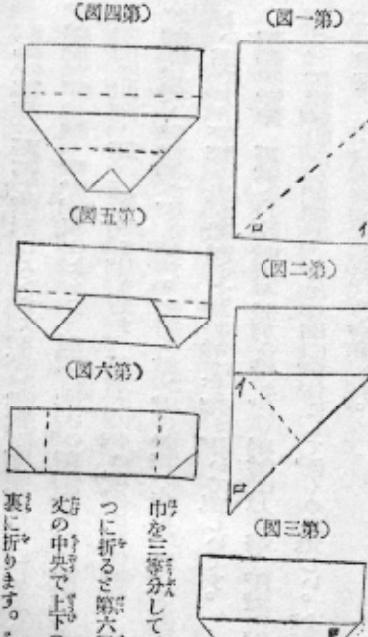
熨斗 麻料、穀類は切り熨斗、結び熨斗、折り熨斗。 用途は鮮魚、干魚、鰯節、薑苗女、卵、鳥、肉類等の動物性食品又は因事の場合は用ひません。

## 水引と折紙

金銀包 金銀包とは他家へ贈る金貨、銀貨を包む折紙の名称で、之に使用する水引の種類を取り

換へれば、吉内何れの場合は用ひても差支ありません。

材料 小奉公一枚、紙の折り方は、紙の表を外に第1圖の如くにします。第二圖の如く(イ)の角を、第一圖の點線に倣つて斜に折ります。第三圖の如く第二圖の點線の處から折ります。金は(ハ)の所に入れるものですから、金の大きさによりまして、第三圖の點線の大きさを定めて、包んだ金の高は第四圖の三角形の處に記入いたします。第五圖の如く第三圖の角を折ります。第六圖の如く、裏の巾を三等分して、第五圖の様に折り、更に二つに折ると第六圖の様になりますから、裏の丈の中央で上下の両端が四分重なり合ふ様に裏に折ります。そして折りましたものは包紙である通り、残りの四圖の點線で示され



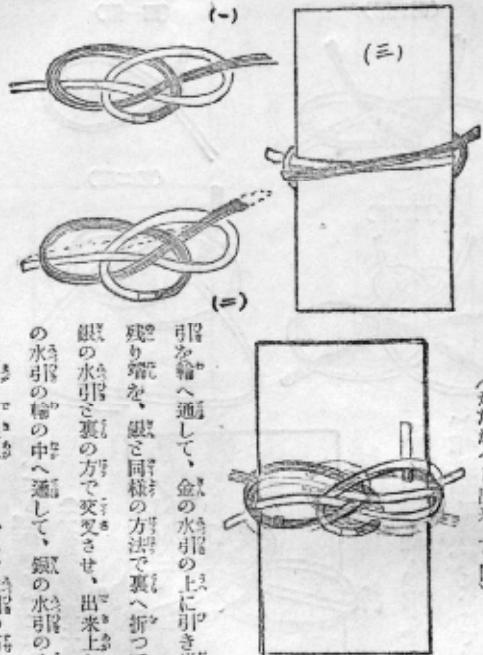
(出び結びはあ)  
(種二図り上來)

の耳が左方になつて、上下の両端は包の裏の方で、上部の端が上になる様に置きます。これで金銀包は出来上ります。

### 水引の結び方二種

(イ) 錐結 結び方は第一圖の如く水引を捕へて、白で輪を作ります。第二圖の如く赤を白の輪の下から出して、先を白の上に載せます。第三圖第四圖の様に赤を通します。以上で錐結びの形は出来上りますから、金銀共に水引の五本の筋が重なり合つたり、跨がり合つたりしてゐないよう、丁寧に一々指先で並べて落つかせ、恰好よく形を整へた上で折紙にかけ、器よき形に結び締めるさ出来上り圖の如き錐結びになります。

なほこの錐結びは、折紙にかけた時に、不機の間は結び目が上部に向つて跳び上り時なもの故、つゞめてそこへ注意を留め、出来得る限り、水引の結び目が一文字になるように致します。そして水引の後



輪<sup>わ</sup>が動かないように、指先でおさへて縛<sup>むす</sup>をつけて置きます。

(かたがへし出来上り図)

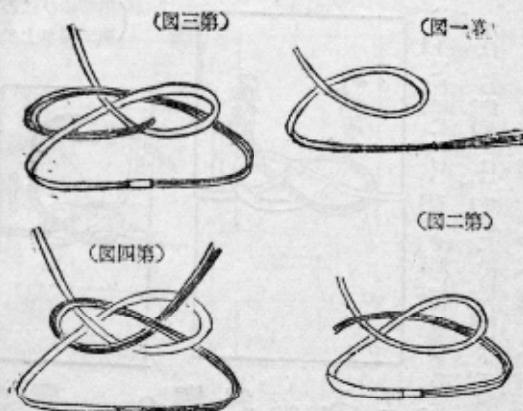
次に左の方に出てある

銀<sup>ぎん</sup>の残り端<sup>くず</sup>を、第二図の  
點<sup>てん</sup>線<sup>せん</sup>に示<sup>し</sup>してある様<sup>よう</sup>に、  
折<sup>たた</sup>紙<sup>し</sup>の幅<sup>ひろ</sup>に合<sup>あ</sup>せて表<sup>おもて</sup>の方

引<sup>ひ</sup>きを輪<sup>わ</sup>へ通<sup>と</sup>して、金<sup>きん</sup>の水引<sup>みずひき</sup>の上<sup>う</sup>に引<sup>ひ</sup>き出<sup>だ</sup>します。次に右方の金<sup>きん</sup>

の水引<sup>みずひき</sup>を、銀<sup>ぎん</sup>の水引<sup>みずひき</sup>の中<sup>なか</sup>へ通<sup>と</sup>して、銀<sup>ぎん</sup>の水引<sup>みずひき</sup>の上<sup>う</sup>に引<sup>ひ</sup>き出<sup>だ</sup>すと、かたがへ

しは全く出来上りますから、水引<sup>みずひき</sup>の筋<sup>すじ</sup>の重<sup>おも</sup>なりを整<sup>そな</sup>へた後<sup>ご</sup>、折<sup>たた</sup>紙<sup>し</sup>



(图一第三)

(图二第三)

(图三第三)



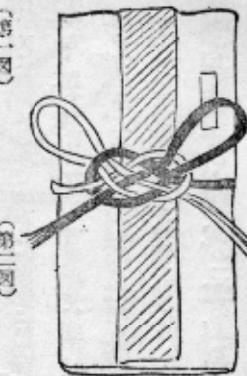
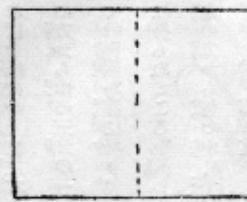
(图四第三)



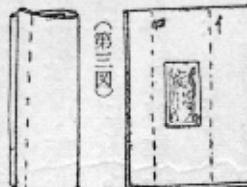
り縛<sup>むす</sup>は、折<sup>たた</sup>紙<sup>し</sup>の外側<sup>ほか</sup>に向<sup>むか</sup>って、約<sup>やく</sup>一寸<sup>一寸</sup>許<sup>ゆき</sup>り出<sup>だ</sup>して五本<sup>ほん</sup>  
の筋<sup>すじ</sup>を撫<sup>なで</sup>て切<sup>き</sup>つてもよし、切<sup>き</sup>るのが惜<sup>惜</sup>いほど長い筋<sup>すじ</sup>  
合<sup>あ</sup>なれば、出来上り図<sup>じょう</sup>の如く、鉤結びの上<sup>う</sup>の方<sup>ほう</sup>で軽<sup>く</sup>  
一つ大きく結<sup>むす</sup>んで、その両端<sup>りょうばん</sup>を撫<sup>なで</sup>て切<sup>き</sup>るのも面白味<sup>おもしろみ</sup>  
ある仕<sup>し</sup>方<sup>ほう</sup>ですし、少々手数<sup>てすう</sup>のかかることを厭<sup>いや</sup>はぬ時は、  
金<sup>きん</sup>の面端<sup>めんぱん</sup>を螺旋<sup>せんがく</sup>状<sup>じょう</sup>の老<sup>お</sup>の波<sup>なみ</sup>に捲<sup>まき</sup>くと、一層<sup>いちそう</sup>趣<sup>おもしろみ</sup>を添<sup>そな</sup>  
へるものであります。結<sup>むす</sup>の如く切<sup>き</sup>ることを忌<sup>き</sup>む場合は、  
には、必ずこの方法<sup>ほう</sup>を応用<sup>おうゆう</sup>致<sup>むす</sup>します。

(ロ) かたがへし 結<sup>むす</sup>び方は、最初鉤結びをし、第一図

の如く中央<sup>ちゅうおう</sup>の筋<sup>すじ</sup>が短<sup>たん</sup>くなるように、鉤結びの輪<sup>わ</sup>を両<sup>りょう</sup>方に引き、両方<sup>りょうばん</sup>の輪<sup>わ</sup>の長さ<sup>ながさ</sup>を紙<sup>し</sup>の幅<sup>ひろ</sup>に揃<sup>そな</sup>へて、更に水引<sup>みずひき</sup>の筋<sup>すじ</sup>の重<sup>おも</sup>なりのないように丁寧<sup>ていねい</sup>に並<sup>なら</sup>べ、且つ両方<sup>りょうばん</sup>



(第一図)



(第二図)

紙の折り方 紙を外表にして横に二つに折り 第一  
の點(点)紙の輪の方を向って右に、兩端が二枚重なつ  
てゐる方を左にして、第二図の様に机の上に置き、中  
に包む紙幣の巾より五分廣く右の輪の方から第三図  
(イ)(ロ)の様をなし、(ロ)を先に(イ)を後より折

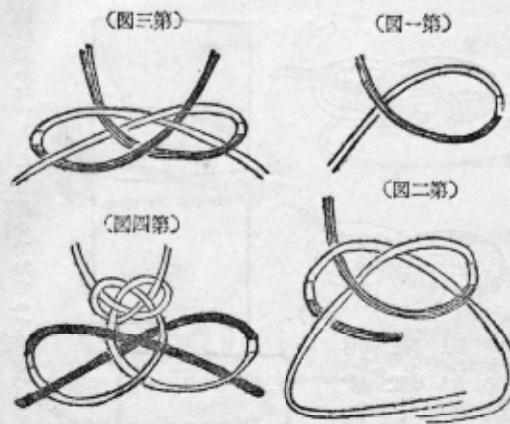
(折り返し出来上り図)

し結びの裏の様に、両端の残り端を裏に通して表側に引出し、出来上り図のようにその端を上の端を巻きます。そして熨斗をつけます。

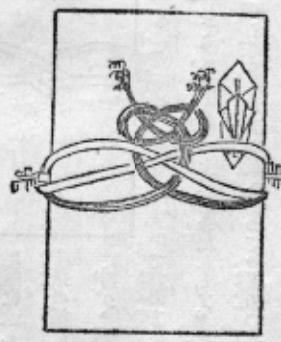
### 以上三種は凶事の他は何に用ひても差支ありません

#### 折返し紙幣包と水引

材 紙 寿昌紙一枚、金銀三尺の水引一本(わ  
な結び)



(二本結出来上り図)



一団の如く一本の水引で輪を作り、第二図の如く他の水引を第一団の輪にかけて、第三図の様に二つ結へること、第四図の様になりますから、包紙の上に載せ、片端に結び方は第五  
様な形になつて、金銀の筋が交叉して居ります。

結び方  
二本  
結び

れば、紙幣の上に左右から紙の両端が取なつて、細長いものになります。次に第三回の點線に倣ひ、輪の方から巾の三分の一右に折り返せば、出来上り國の様なものになりますから恰好よく適宣の式にきめて、両端を裏に折り、少し重なる様にします。この出来上り圖は折方を表すために上部は折つて、下部は折らぬところを示してあります。之を表の正面から見れば、二つに折つた紙の輪が右の方になつて、左の方から包の中に手がはいる様になります。これで折方は終るのです。

わな鮒の結び方　わな鮒は鮒結びの変形の一種で、これは鮒結びに組んだ水引の残りの非常に長い部分、又は鮒結びのみでは寂しい場合をわな鮒にするのです。而して結び端が左右とも引き返してありますから、翌々解けるなどの言葉を忌む婚礼等には、用ひぬがよいのです。

結び方順序　三尺の金銀水引で大きく鮒結びを作り、銀の残り端を、國の如く解かに柔かく、下より上に向つて円く捲め曲げて左方に輪を作り、その輪を組めは鮒結びの銀の筋と同様の穴にくぐらせて銀の筋の上に引き出し、銀さ金の二筋の上を跨がらせて、最後に國の如く、右方の下の銀の筋の下をくぐらせて、右方の下に向つて引き出します。次に右方の上にある金の筋を、銀さ同様に捲めまけて、右の

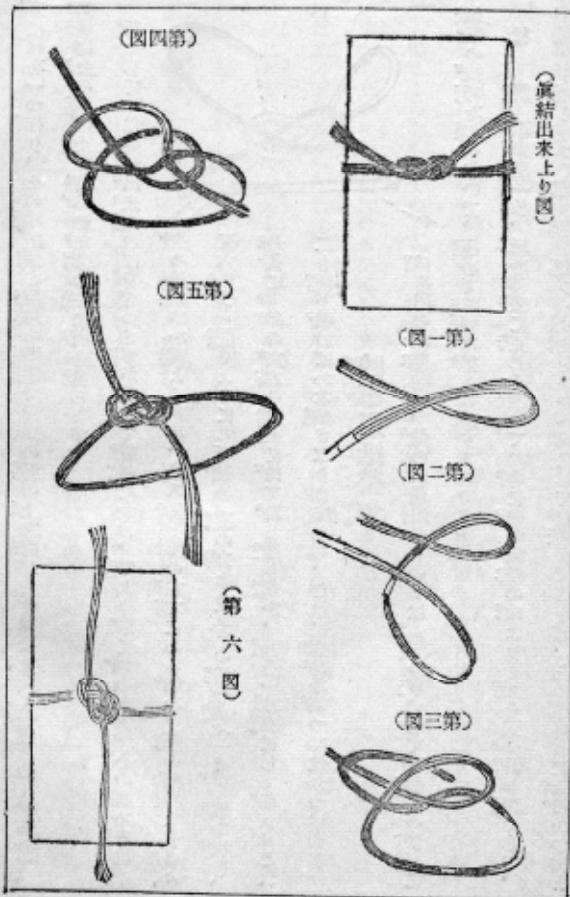
方に輪を一つ作り、その端を銀さ反対の順序で、銀の筋の上を跨がらせ、次に金の筋の下をくぐらせて、最後に金の筋の上を跨らせ左方の下に引き出します。



凶事用紙幣包

凶事用の紙幣包は、他の祝儀用のものは趣を異にして、包みの表面に何等の技巧を加へないで、極めて單純な折り方をするのです。

材料　純小絹唇一枚、紙を外裏に正しく置いて、中に包む紙幣の巾よりも凡そ五分許り廣くして、右端から左に向つて紙の厚さ丈づゝ法をひかへにして左端まで横をし、その横通りに折目をつけま



— 154 —

す。次に左端に紙幣をのせ、一巻卷いた処に金額を記載し、紙幣が抜け出しが様に、丈の両端を少し三角に折り、更に折目の通りに右の方へ向つて巻き、最後まで巻きます。そして恰好のよいほど丈にして、裏側に向つて両端を折りますと出来上ります。

四、<sup>テ</sup>用紙引の結び方二種(甲) 真結び、図の様に一つ結んで又一つ結ぶ結び方です。残り端は包紙よ

り一寸程長く切ります。長くともその端を縫にする如きは宜しくありません。

(乙) 逆あはび結び、第一圖の如く左端を下へくらせて輪形の輪を作り、次に第二圖の様に輪を作り、その端を左方に向つて、第三圖の如く一方の端の下へくらせます。そして後から作った輪を、第四圖の如く最初に作った輪の下に重ねて置いて、下をくらせて手前の方に引き出し、糸よく締めるご様に如き逆筋が出来上りますから、これを内側に開する贈答品の包紙に掛けますと、第六圖の如く両端が綺になりますからこれを横に引いて置きますと出来上ります。

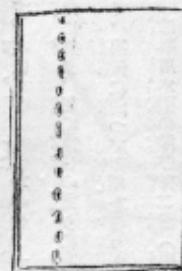
腹帶包こ花結び

腹帶包は文字の示す通り、札白各一筋一筋の長さが七尺五寸三分づゝの腰帶を縫んで包む折紙で、上

(腰帶包出来上り圖)



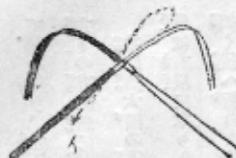
の紙の端を、出来上り圖に見る如く、三分の一左より右に折り返してあります。



(第一圖)

材料 紙、奉母紙三枚、水引、赤白三尺二本。

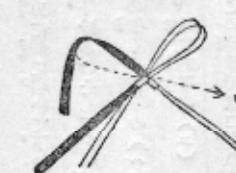
紙の折り方 奉母紙三枚を外表にして重ね、紙を横に置き、右の方から腰帶を巻いた大きさ(約曲尺六寸五分)の所へ標をつけて、一枚重ねたまゝ左の方に折り、左の方の残り端も六寸五分の所より右に折り、前に折った端の下に重ねて、第一圖の如き形のものを作り



(第二圖)



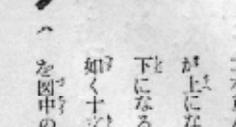
(第三圖)



(第四圖)



(第五圖)



(第六圖)

ます。そして腰一団の點線に従つて巾の三分の一左の端を右の方へ折り返し、紙袋包の如く折り返します。

(第一圖)

花結の結び方 赤白二尺の水引二本を両手に持ち、先づ右は赤を上に白を下に、左は白を上に赤を下にして二本並べて綱に持ち、これを左の手にまさめて中央の縫目の所を持ち、第二圖の如く折目をつけて置き、次に第二圖の如く、中央から上の端まで

の部分が二等分される様に、右の食指をその間に挟んで丸い折目をつけます。次に

二本並んでいた左の方の水引が上になり、右の方の水引が下になる様にして、第四圖の如く十字に重ね(イ)の端を図中の點線の如く上に向け

て輪を作り、左下の方に斜に引いて下け、左の端の（ロ）も第五圖の點線の如く上に曲げて輪を作り、左下の方に斜に引き下げる。そして左の端の（ロ）も第六圖の點線の如く上に曲げて輪を作り、左下の方に斜に引き下げる。そして左の端の（ロ）も第六圖の點線の如く上に曲げて輪を作り、左下の方に斜に引き下げる。そして左の端の（ロ）も第六圖の點線の如く上に曲げて輪を作り、左下の方に斜に引き下げる。そして左の端の（ロ）も第六圖の點線の如く上に曲げて輪を作り、左下の方に斜に引き下げる。

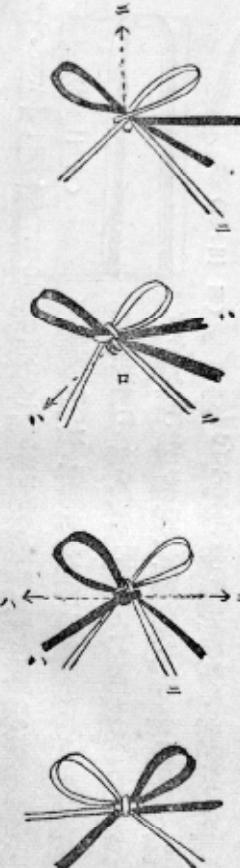
次に第六圖の點線の如く、左下の（ハ）の端を、中央の帶が正しく後になる様に折ります。（ハ）の端は右横になります。次に右下の（ニ）の端をこれも中央の帶が正しく後になる様に、第七圖の點線の如く後へ折ります。この時後では二本の帶が十文字に重なります。直に（ニ）を第八圖の如く、前側で右下に引き下します。これで略石疊みになりますから、右横にある（ハ）の端を第九圖の點線の如く、右下に引き下します。

(第七圖)

(第八圖)

(第九圖)

(第一〇圖)



(ロ)の水引の帶のそばの輪の中にくぐらせて、左下の方へ抜き出し、第九圖の如く石疊みを作ります。以上で花結びは出来上ります。そして第九圖に見るが如く（ニ）（ハ）の両端が斜めに引出で居りますから、之を點綴（ニ）（ハ）の如く面横に引いて、品物に結びつけ易いように恰好を整えます。裏に返して見れば第一〇圖の如く白の輪が左に、赤の輪が右になつた十文字の花結びになりますから、折紙にかけて裏に重結びに替び、花結び及び重結びの両端を何れも恰好よく揃へて切れれば出来上ります。

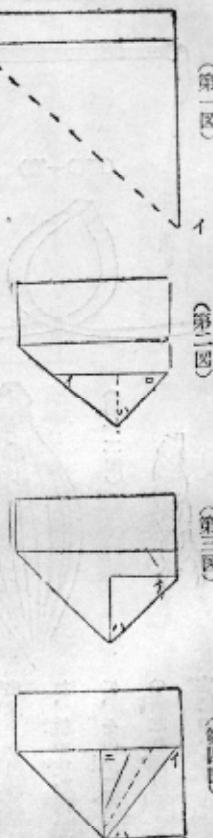
### 女兒出産祝の金包と桃の結び方

この包み方は折紙の中央に丈二尋の大きさの折衷斗があつて、その上に赤い桃の実が二葉に抱かれた姿を絵んだ、如何にも子供らしいものです。これは女兒の生れた家へ祝ひとして贈る金、又は商品切手の類を包む折紙です。そして他所に産れた場合は贈るばかりでなく、自分の家に産れた時も用ひて差支ないものです。殊に産婆又は御祝物をうけた家への返

札の集合等につけてよいもので

材、 紙、奉辰紙一枚（熨斗有折紙用）、水引、竹の葉二尺を二本（薄青い水引四筋に白一筋入れた水引、これは桃の葉を作るに用ひます）、赤水引二尺五寸を一本（桃の葉を作るに用ひます）

紙の折り方、紙の表を外に第（一）図の如く三角形になる様に折り（イ）から輪の方に七寸の処を折り重ねる事、第二圖が出来ます。次に（イ）と（ロ）を重なる様に、（ハ）の點線から折ります（第二圖）。なまますから、（ハ）の中側の折りを外側に折り返します（第三圖）。第四圖の如く四角形になりますから、これか熨斗に折ります。その折り方は（イ）より三分の一（ニ）の方に標なし、（ハ）より六分の一（ニ）の方に標をして折り、次に（イ）（ハ）の線から更に折り返して第五圖の如くし、第六圖の如く壁を一つ作ります。右側も同様に折ります。次に熨斗の頭から真直に第七圖の點線の通りに折り第八圖さします。次に熨斗の頭から左に二寸二分の所で、それから四寸四分の二つの折目をつけ、残りを三つの等分の腰にいたします。そして四寸四分の折りから左を右の方に折つて、熨斗から二寸二分の所の折目を左の方に折ります。熨斗は四寸四分の中央に重なります。折り方は出来上ります。



(第一圖) イ

(第二圖)

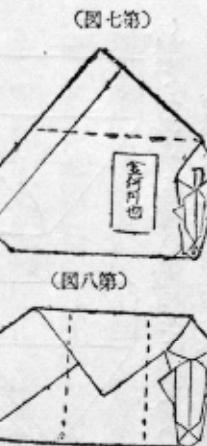
(第三圖)

(第四圖)

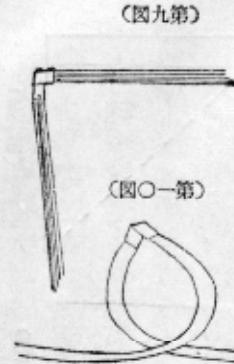
水引の結び方

最初に桃の葉を作ります。赤の

二尺五寸の水引をしごかずに、第九圖の如く帯の  
真中から斜に二つ折りにして桃の頭を作り、これ  
を中心として水引の両端を丸味をつける様に、右  
手の指先で縛つけて、第一〇圖の様に右を大き  
く丸味をつけ、左は稍縮め加減にして、左に向いた桃の実を作り、水引の五筋を縫艶に插へ、下部の  
さゝるを元結で堅く結び、裏の方から桃の実に縄を引き、元結は切り捨てずに残きます。次に桃の葉を



(図七第)



(図八第)

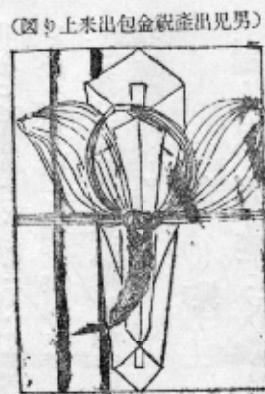


(第一二圖)

作ります。二尺の竹の葉の水引をしごいて、帶の中央から真牛分に折つて、第一圖の様に白の筋を外側にして、次第に強めて柔かな丸味のある細長い葉を作ります。そして根元はやはり元結で結んで置きます。

これと同様にして二枚の葉を作り、左の方の葉を上に右の方を下にして出来上り団の様に重ね、桃の実を抱かす様に、その上に置き、葉の重なり目の旁に桃の実について居る元結の

(図九第)



(図一〇第一)

さうをのせて、葉を共に固く結び、葉の残り端の水引は之を三等分して、水引の筋を並べたまゝ第一二圖の如く三つ編みで桃の枝を作ります。枝の丈は二寸二分位にし、元結で結び、その端を出来上り団の様に、少し右の方へ曲げて鉛で切つた様に切れます。之を前の折紙の上に載せ、残り端の赤水引を後方に廻し、中央で重結びにして端を切り捨ます。折り熨斗の中に弓二分位の切り熨斗を通して、その上下を便宜の長さに切つて置きます。

### 男兒出産祝の金包と桃の結び方

男兒出産祝ひの金包も、女兒のと殆ど同様ですが、迷ふ時は折紙の裏が女兒の場合と反対に左を上に折ることと、桃の根元に双葉の水引の残りで小さく結びが結ばれて枝が左の方に向つてある點です。

材料  
新奉昇紙一枚(熨斗付き折紙) 水引赤二尺を一本(桃の実用) 竹の葉二尺五寸を二本(桃の葉作りで小さき結びを新ぶ)



**紙の折り方** 女児との相送點のみを記して見ませう。丈七寸の熨斗を折り、紙の幅を定めること等は前と同様にし、最後の髪だけを出来上り図に示した様に、右の方に向か左を上へ致します。

**水引の結び方** 桃の実の作り方は葉の形及びその締め方は、前と異なる所はありません。双葉の残りの水引全体二十筋の中から、白を二本、青四本をうちろから前に折り曲げ、之を二つに分けて白を外側にし、桃の根元を紹んた元結が離れる程度の大きさに恰好よく締め、出来上り図の如くその端を残り十四本を以て三つ編、二寸五分許りの長さに編んだならば、元結で締び、右の方に曲げて残り端を切りますと出来上ります。

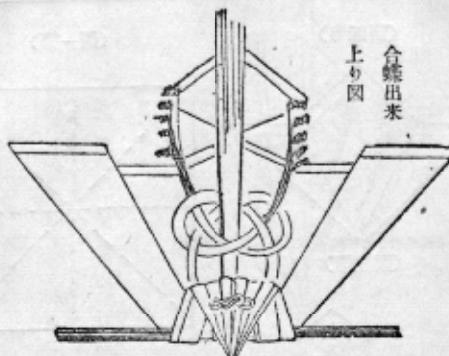
## 合蝶

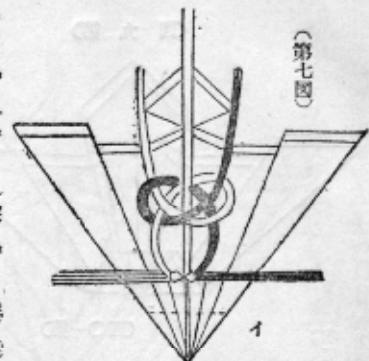
合蝶はお正月の屋蘇の結子につけるものですが、結婚式の時に蝶蘇蝶蘇の二つの蝶を出すべきを惜しまず、一つにする場合にも用ひることがあります。

**材** 紙は赤紙半枚（五寸角）奉書紙半枚（赤紙よりも周囲一分せまく）水引は金銀一尺五寸一本。赤、二尺一本。

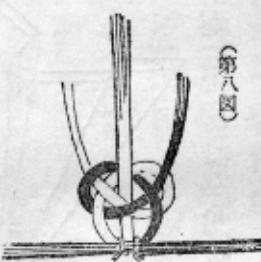
**紙の折り方** 先づ蝶を折ります。初め赤紙と奉書紙を各々す法通りの正方形に裁ち切り、次にその二枚の正方形のものに、名々第一圖の點線の如くに折り目をつけます。次に第二圖の如くその一方の対角線を折つて三角形を作り、中央の筋を内側へ折り寄せて第三圖の形を奉書紙、赤紙、別々に作りまして、奉書紙を外側に、赤紙を中側に入れ、紙の不摺ひの所を裁ち切つて形を整へます。

次に第三圖の左の方の點線の如く、中央の点線より左の角までの間を、二等分して筋をつけ、その筋より左右に開いて第四圖の如き形をし、更にこの中心から両筋を二等分して中央に折り寄せて、折り熨斗の如き形にします。（第五圖）次に右の方の二つ重なつてある三角形の下になつてゐる筋を、今と同様の方法で折ります。その折り方は先づ全体を裏返しますと今折った熨斗が裏側になつて、



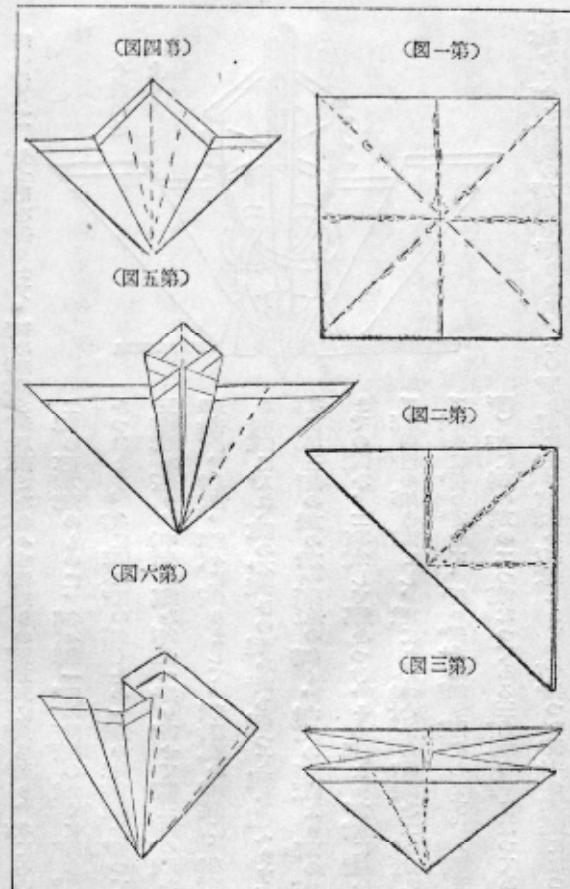


(第七圖)



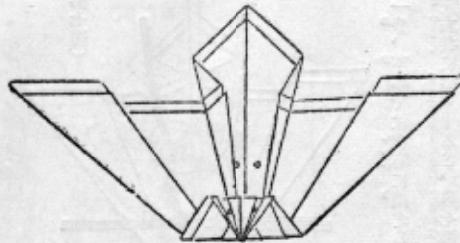
(第八圖)

て、右側にあつた二つの三角形が左側で重なりますから、その上の三角を熨斗に折ります。そうすると熨斗と熨斗との脊が中央で重なり合ふ様になります。次に熨斗の両側にある三角を中央から折りますと左右共に出来上るさ、第五図点線の如き折目ができます(第六図右)この折目を上部で一分、下部では次第に消える程の浅い壁にして折り返しますと、第六図の左方の様になります。そして左右共に出来上るさ、第七図の水引を載せぬものになります。次に丈の三分の一の所(イ)に折り目をつけて、上方に折り、次にその二分の一よりも一分多く第九図の如く折り返します。次に今折り出した部分で上より三分の一の所に、二つ並べて水引一筋が通る位の穴を開け、そこから五分上の所で

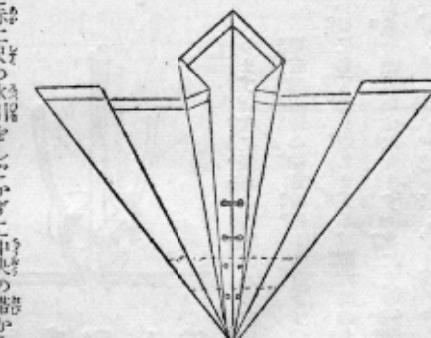


右から折り重なつた紙を開き、内部に二つ並べて水引一筋が通る位の穴を穿けます。以上で蝶の頭全部が出来上ります。

(図九 第)



(図〇一 第)

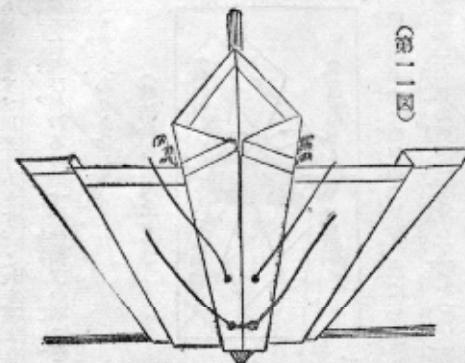


次に赤二尺の水引をしおかずに中央の帯から二つに折り曲げ、更に

の如く軽かく縮めます  
央になる様に、第八図

り、一方ははらくになつた五寸の丈十本の帯となりますが、この中より三本取り除き、残りの七本を鈎結びの帯の刃に横にし、今切つた水引の帯の刃で全部を挟み、何れの水引も動かぬ様に、その根元を第八図の如く元結で結んで置きます。そして帯のついた

赤の水引の端は、鈎結びの中央から前に抜き出し、一本並びに並べて置きます。



(第一圖)

次に前に折つた紙の頭を取り出し、残してある水引三筋の中の二筋を取つて、熨斗を開いて第九図の穴に通し、第七図の如く折紙の上に水引を載せ、出来上り図の如く折り、残りの水引一筋を裏より穴に通して表側で鈎結びにし、その端を巻きます。そして巻いたもの、うち二巻残して切

り捨てますと出来上ります。これを裏より見ますと第一図の如くなりります。そして裏の四筋の水引は銭子に結び付けるのです。結びの端は巻いて置きます。なほ鉢結びの水引は一本でなく二筋位は増しても差支ありません。



(結納金包出来上り図)

### 結納金包二本鮒

結納金包は結納の品の代りに、金を贈る場合に包む折紙です。金銀の水引で二本鮒を結んだもので極めて堅やかです。

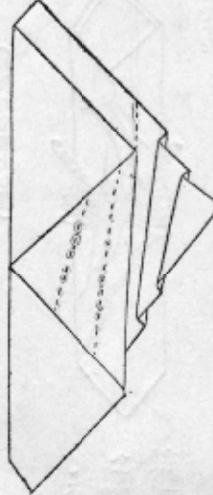
**材料** 奉旨紙二枚。水引金銀、二尺四本（二本づゝ並べて二本鮒を結ぶ）白二尺五寸一本。赤二尺五寸一本（品結び）

**紙の折り方** 奉旨紙二枚を外表にして重ね、紙を縦にして第一図の如き形に折り、次に第一図の點線の如く三角形の刃を二等分して筋をつけ、第二図の如く三分の重なりをつけて折り、下の三角形も同様の方法で折れば、第三図の如きものになります。次に丈の中央を中心にして、八寸五分か九寸の丈に點線の如く筋をつけ、下の端を先に、上の端を後から裏の方へ折れば、出来上り図の如くなりります。これ

(図三第)



(図二第)



(図一第)



(図四第)



裏から見れば第四図の如くなりります

#### 水引の結び方

金銀二尺の水引四本

を軽くしごき、二本づゝ重ねたまゝ、

金銀の水引の端が、互違いにならぬ様にして二本鮒を結び、四の如く折紙の

中よりも折巾を強くして、横長き恰好に締めます。そして形が崩れぬ様に、

より糊を引き、糊が乾いたとき上下

左右の残り端を老の波に捲きます。

次に品結びの白二尺五寸の水引と、赤二尺五寸の水引をしごき、白を上に、赤を下にして並べて、折紙の後より前に廻し、出来上り図の如く一本鈴の左右の輪の中に通して、折紙の中央で巻結びにし、その端を、白を外側に、赤を内側にして二本同時に捲きます。

(長髪斗出来上り図)



### 長髪斗と鶴結

この長髪斗は大きな品物又は結納の金包に添へて贈る場合に用ひる折紙で、金銀一尺五寸の水引で紹んた美しい鶴の、ごく高尚で華やかなものです。

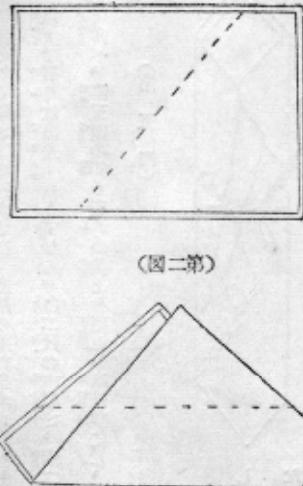
材料 赤紙半枚奉昇紙半枚(赤紙よりも周囲を一分づく廣く)水引金銀一尺五寸三枚(内二本で二本鈴を結び、解さ羽ざ足さを作り、残りの一本は解いて首をまくる)白二尺一本。赤二尺一本(品結び)紙の折り方 赤紙を半枚切り、奉昇紙をそれよりも周囲一分づく廣く正しく裁ち、外裏に奉昇紙の上に

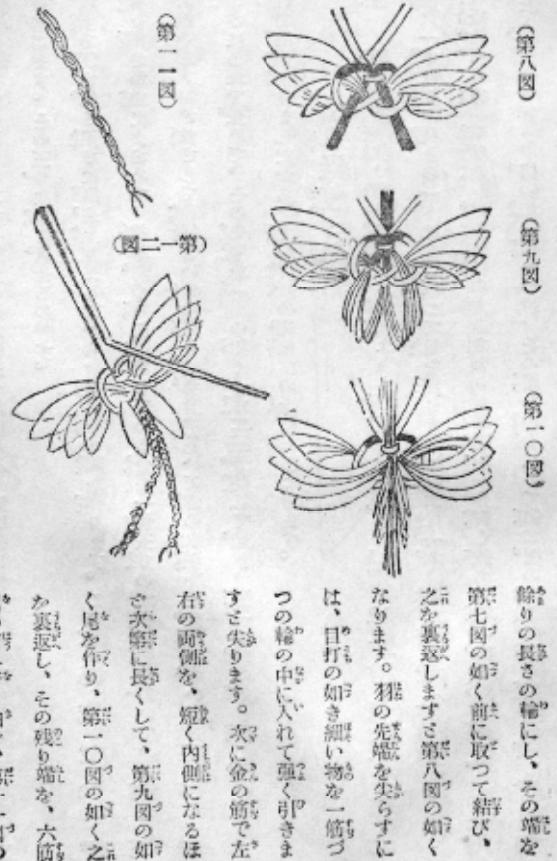
赤紙を重ねて、動かぬ様に三三ヶ所糊をつけて貼り、第一図の如く横に置き、右の上と左の下より各々幅の五分の一の所へ標をつけ、點線の如く斜に折つて、第二図の如き形にします。次に第二図の點線の如く、左右の角から各々向うの角に向つて、丈の五分の一の同寸に標をつけ、その標より第三図の如く折ります。次に上にある二つの三角を、第三図の如く二等分し、結納金包の折紙と同様の方法で折れば

(第一図)

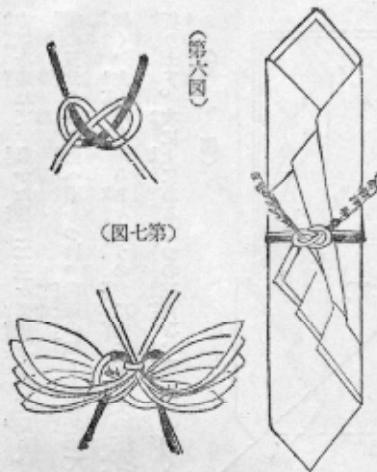
(第三図)

(第四図)





繰りの長さの輪にし、その端を  
第七図の如く前に取つて結び、  
之が裏返しますと第八図の如く  
なります。猪の先端を尖らすには  
は、目打の如き細い物を一筋づ  
つの輪の中に入れて強く引しま  
すと失ります。次に金の箭で左  
右の両側を、短く内側になるほ  
ど次第に長くして、第九図の如  
く尾を作り、第一〇図の如く之  
を裏返し、その残り端を六箇



第四回の如く頭さ下の三角さに、赤紙の出た熨斗さなります。

以上で熨斗は出来上りますから、白二尺の水引と、赤二尺の水引を各一度しごき、白を上に赤を下にして並べ、第五回の如く熨斗の後より廻し、首結びにし、赤と白を一筋づゝ組み合せて、外側を短く

卷三

内側を次第に長くして着の表に描きます。

如く二筋づゝに分けて、二寸七八分の長さに三つ折に縫ひ、足に致します。その残り端を三分位残して切り捨てます。その三分は爪に見せるのです。

以上で裏さ尾さ足さは出来上りましたから、次に首と頭を作ります。この鶴の首は猪の残り端さ、尾の残り端さを車輪にまごめて、首を巻く為に用意してある金銀一尺五寸の水引の筋を解いて、一筋づゝ隙間なくくるくると首をして恰好よい位の長さに巻き、続いて赤の水引を三分許り卷いて丹頂を作り、巻くことはこれで止めて、その先端を嘴の如く一寸三分残して切り、第一二四の如き形に曲げます。これで出来上りましたから、之を折紙の真結びの上に結びつけます。

### 目錄包と鶴結

材料 赤紙半枚、奉辰紙半枚（赤紙よりも周囲を一分廣く）水引、金銀一尺五寸四本（一本は鶴の胸、一本は尾、残りの一本は二筋取つて足を作ります）白二尺一本、赤二尺一本（名品結び）  
包紙の折り方 奉辰紙を赤紙半枚の大きさよりも周囲を一分廣く裁ち、第一四の如き縫に縫き、外表にして中央より折り、四の如き筋をつけ、その筋を中心にして第二四の右下の如く隅を二角に折り、左

（目錄包出来上り図）



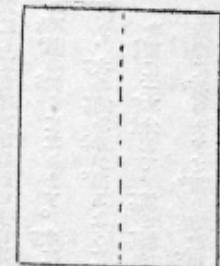
下の點線の如く四隅を二角に折りますと、第二四の如き形のものになります。  
以上のように赤紙を奉辰紙を別々に折り、外

表にして赤紙を奉辰紙の上に重ねる、奉辰紙が赤紙の周囲へ縫を取つた様に等分に白く出で、第二四の周囲の如くになります。次に中央の筋より左右を三等分し、中央より三分の一の筋を白を外側にして折り、次の筋を赤が出るようにして折りますと、第四四の右侧のようになりますから、上に出た三分の一を更に三分分して、筋と筋が折れるように變を取りますと、第四四左侧のようになります。左右とも同様に折りますと折り方は出来上ります。

水引の結び方 金銀の水引四本を軽くしおき、金銀が互違いに出るように二本飽が結び、磨五四の如

(第一図)

(第二図)



(第三図)



(第四図)



く細長くします。次に一本飽の左右の兩端で、一つ宛飽結びを作り、第六図の如く細長く三つ並べます。次に、左の上の水引の端と右の上の端を一組にして、第七図の如く飽結びを上下に一つ宛結び、その残り端を點線の如く、初めに結んだ三つの飽結びの中に引き込むのです。

次に一尺五寸の金銀の水引一本を以て、第八図の如きものを作り金銀の首にします。第九図の如き飽結びの下へ縦に置き、首に近い飽結びの十の字の重なりの所で、金銀の水引の切端を通し、裏の方で廻結びにして胸と首を止めます。次に龜の首の残り端を金銀一本づゝ取つ

て、龜の尾になる方の飽結びの中央の穴の裏から表

に抜き出し、残りの四筋を各々二筋づゝに分けて、第九図の如く左右二ヶ所より抜き出し、中央の二筋を中心にして、左右に丸味をつけ左の端を下に、右

を上に重ねて、元結びで結び、その端を二分残して切り捨て、はつれ

ね様に糊をつけて置きます。



て、金銀各二つ宛の足を作ります。そして第一〇図の如く龜の甲の四隅の丸味の所へ、首と同様の方法で水引の切端で結びつけ、残りの端は切り捨てます。そして金銀の足の組合せ方は、龜の左の前、右の後さを銀にし、右の前さ左の後さを金に致します。以上で龜は出来上りますから、甲の脊に丸味をつけ、形を整へて置きます。

次に白と赤の二尺の水引を、一二度軽くしごき、白を正面に赤を手前にして並べて、折紙へ巻結びにして懸け、その残り端は上方で大きく輪にして恰好よく結び、出来上り図の如く巻結びの上に龜を手前向きに仰はして、外から見えぬ様に元結にてつけます（元結は龜の甲の裏にある首の水引の端に結びつけて止めます）

以上で目録包は全部出来上りましたから、形を整へて置きます。そして龜は手前向に仰はせます。目録包を人に進める時は、先方より見て正しくなる様に置くので、その時に、龜が仰ひ込むようにつけるのです。

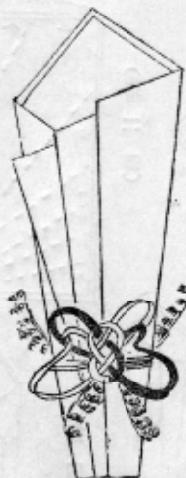
### 末廣包ご蝶結

末廣包は扇子を人に贈る時に包む折紙で、蝶結びはその上にかける水引の結び方です。この蝶結びも二本結の応用の一つですから、金銀の羽根を持つた美しい蝶で、目出度い場合には何處へ用ひても宜しいのです。

材料 奉昌紙半枚・赤紙半枚・水引金銀二尺五寸二本（蝶を作る）

（末廣包出来上り図）

紙の折り方 奉昌紙を巾八寸、長さ一尺

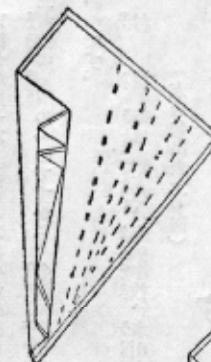


三ヶ所蝶をつきます。次に第一図の點綴の如く、左横さ上の端さへ各々左のす法によつてつけます。  
左横のす法（イ）總丈の九分の三（ロ）總丈の九分の二、（ハ）總丈の九分の一づ。  
左下のす法 右下の角より左へ三分、次は何れも一分。

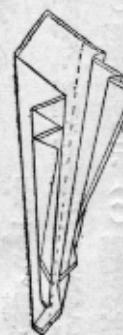
(第一圖)



(第二圖)



(第三圖)



(第四圖)



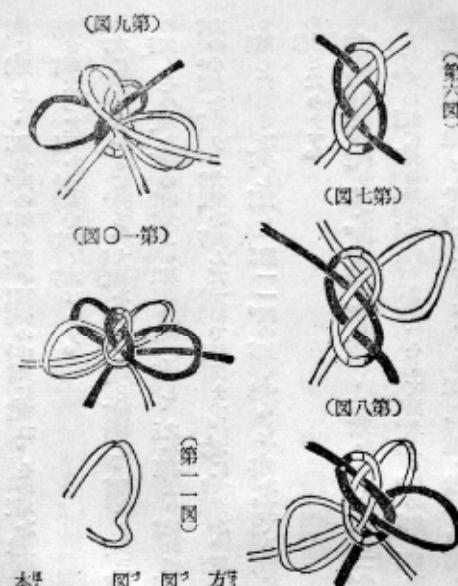
(第五圖)

上幅の寸法 (二)

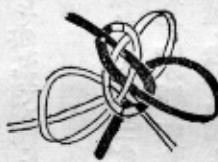
は幅(ホ)の十六分  
の六(ヘ)は幅(ホ)  
の十六分の二、(チ)  
は幅(ホ)の十六分  
の二(腰の深さは十  
六分の二)

右下横の寸法 右  
下角より上三分、  
六分の二

次は何れも一分づ  
次に各々標通りに  
折目をつけ、左横を



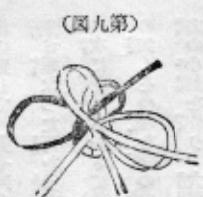
(第一圖)



(圖八第)



(圖〇一第)



(圖九第)

或ひに出る様に二本飽(ホ)を結び、水引の端の旁を腰の両横にして、第六(ツ)の如く細長く堅く縛め、之を締  
に置きます。これは蝶の胸になります。次に四方に出てゐる水引の端で羽を作り、即ち羽を締に置けば

第二圖の如く折り、右横も第三圖

の如く折つて、之を両方より抱き合せて、第四圖の如き末廣がりの蝶の形のものと致します。次に第五圖の點線の如く、その中の細い方から丈の三分の一裏に折れば、第五圖の如くなり、表より見れば出来上りの如きものになります。

蝶の結び方 金銀、二尺五寸の水引二

本を極くしごいて、両方の金銀が互ひ

向うの左右の手前の左右の金と銀さが互ひ違ひに出て来ます。之を大きい羽から作ります。先づ右上の銀の水引を胸より五寸許り離した所を、拇指を向うにして持ち、そのままくるりと拇指が手前になる様に廻して、第七図の如く胸の裏側の中央に重ね、その端を上方に出し、そして左の羽も同様に作り脇さ重なつた所を元結で堅く結びます。

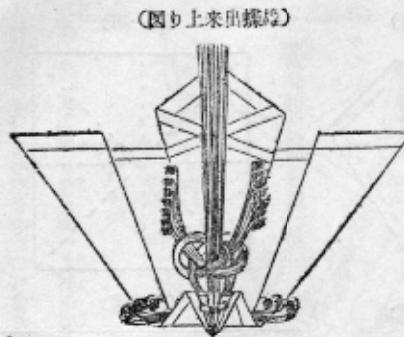
次に胸をさかさに持ち、大羽を作った時と同様に、胸より約三寸離した所を持つて輪を作り、第八図の如くその端を胸の中央より眞直に横に出し、之を裏より見れば第九図となります（第一〇図の如く左の小羽を作り、大羽を紡んだ元結で結びます）。次に大羽を、胸より約三寸離した所と、尾より五分許り離した所を少し反し、第一一図の如く尖らして角を立てる様にすれば、出来上り図の如き美しい形の羽になります。

次に大羽根の残り端を出来上り図の如く、中央を短く、凡そ二分位に左右の端になるほど、次第に長くして老の波に捲き触角を作ります。そして出来上り図の如き紙を倒まにし、折紙の上に載せ、小羽の残り端を裏に廻して真結びにむすび、その端を外側を短く、内側を長く八の字になる様に老の波に捲け

ば、末塵包は全く出来上ります。

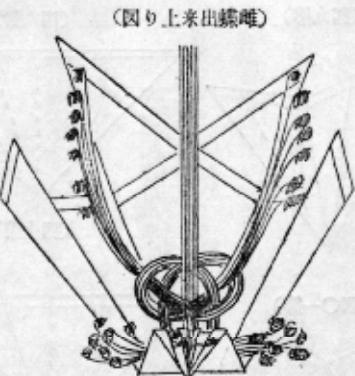
### 雌蝶雄蝶の作り方

この雌蝶雄蝶は結婚式の時鏡子につけるものです。



材料 奉身紙一枚、赤紙又は金紙一枚、金銀二尺の水引  
四本。同一尺五寸の水引二本。先づ蝶の胸を折ります。即ち奉身紙を半枚、これを正方形に切り、赤紙はそれより周囲五厘づつ廻く、白も赤も二枚づゝ切ります。次にその四枚に各々第一の點線の如き折目をつけます。つけ方は角から角への二本は紙を裏に、縦横の中央の筋は裏に折ります。

蝶蝶の折り方 以上の順序が出来たならば、蝶より折り始めます。先づ赤白の紙を一枚づゝ取つて、赤を中心として正しく重ね角から角に向つて前を合せます。第二図の如き形となり

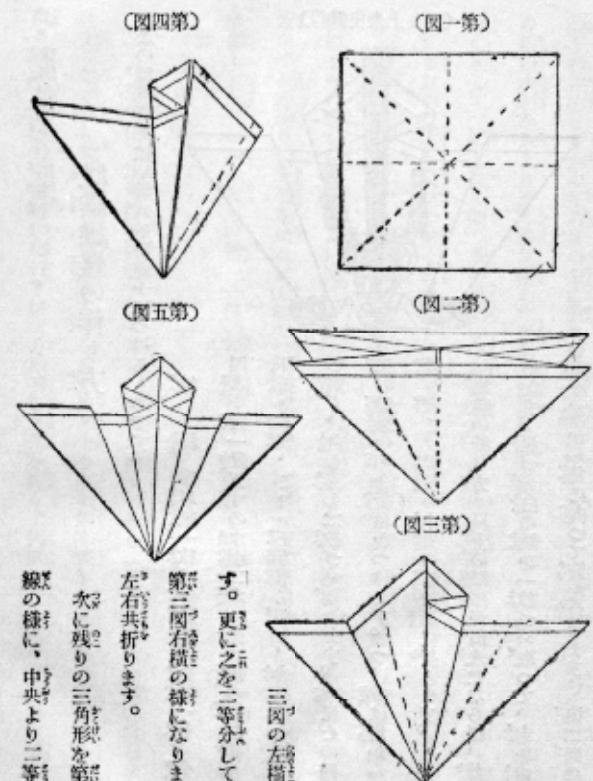


(図一第一)

第四図の右横の如くなります。その折目より二分の深さにして筋を入れ、更に折り返せば右横の方が第五図の如くなります。左横も同様に折りますと、合鰥ごよく似たものになります。そして中央の尖つた部分の一折り返せば雄蝶になります。

**雄蝶の折り方** 折目をつけてある赤白の紙一枚づつ取り正しく重ねて雄蝶の第二図の様に折り、上の三角形を第六図の右横の如く三分して、第七図の右横の如く折つて更に第八図の右横の如く折り、左横も同様に折れば、第九図の中央の如きものになります。

次に残りの三角形を三分して、第九図の右横の如く三分の一だけ前に折り返せば、左横の如く出来ます。両横共同じく折り、第一〇図の如く、丈の三分の一だけ折り、更にその三分の二だけ折り返せば、雌蝶は出来上ります。

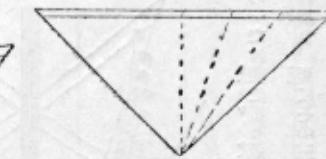


三図の左横の様になります。この上の三角形を二等分して、図の點線より折りますと、第三図の右横の様になります。斯くて、中央より二等分して折れば左右共折ります。

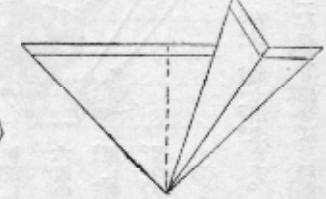
次に残りの三角形を第三図の右の點線の様に、中央より二等分して折れば

ます。この上の三角形を二等分して、図の點線より折りますと、第三図の左横の様になります。更に之を二等分して折りますと、第二図右横の様になります。斯くて、中央より二等分して折れば

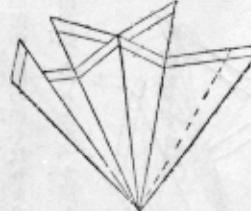
(四六第)



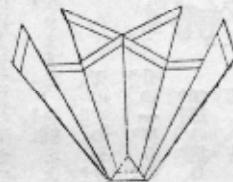
(四七第)



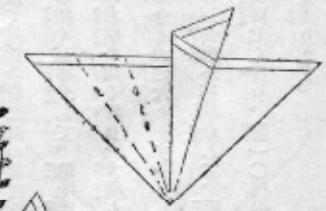
(四九第)



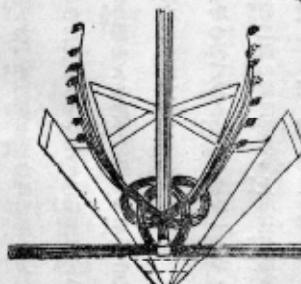
(四〇第一)



(四八第)



(四一第一)



水引の結び方合  
蝶の結び方と同様で  
す。先づ金銀二尺の  
水引で結びを結び  
ます。蝶の上に重ね、蝶  
の上に重ね、蝶

結びが蝶の中央になる様にやわらかくします。次に金銀二尺の水引を一本、中央から二つに切り、その内三筋残して、その残りを魚結びの下に横にして繋さし、金銀一尺五寸の水引を、中央より正しく二つに縱にして、鮎結びの水引の中央を繩の中央を挟み、鮎結びの水引と共に動かぬ様に元結で結び、之を蝶の丈の折り返したところに、第一一圖の如く挟み、前に残してある三筋の水引を合蝶の様に、二筋は裏の方に端が出る様に通し、一筋は下から一分五厘詰り上つた所に出て之を結び、その端を目打ちで巻き、二巻半だけ残して他は切りります。

以上で大略蝶の形は出来上りましたから、鮎結びの水引の端の中側が長くなる様に、外側を二分づゝ短くして端を切り、各々筋を目打ちで出来上り図の如く巻きます。次に蝶蝶を結びます。蝶蝶の結び方は蝶の結び方と少しも相違がありません。雄蝶、雌蝶の鮎結びの水引は二筋加へて、七筋としても差支ありません。

### 菖蒲よもぎ包の作り方

菖蒲よもぎ包は五月のお節句の飾答品、又は節句酒に差す菖蒲よもぎを包む時に用ひるもので、なま

なか風流な雅味に富んだものです。

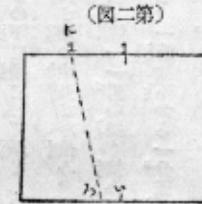
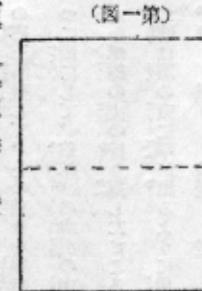
材

(菖蒲よもぎ包出来上り圖)  
料 小奉公草、水引赤白二尺一本。

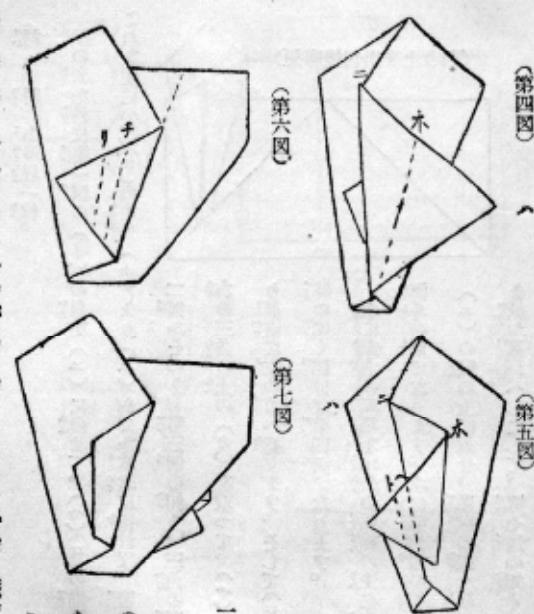
紙の折り方

奉公草の表を机の上につけて、第一図の如く紙の

真中から横に二つ折にして、輪を下に、裁目を上にして、第三図の如く上部は巾の真中より左端までの中央を(に)と定め、下部は(い)より左端までの四分の一(ろ)にして第三図の如く折り。右側も同様にします。これで出来上り圖の形になりますから、(は)の折より左に向つてゐる紙の端を



上部・下部共に巾の三分の二より右に折り返します。(第四図) 次に(ニ)(ハ)の中央から左に折り返す。次に(ニ)(ハ)の上から折り(ハ)、それより二分の四の翼を作り(ト)ますと、出来上り圖の如くなります。



左端を下に右を上に重ねますと出来上り圖の如くなります。根元は水引で纏結びにいたします。

します(ハ)、(ホ)の残り端を(ニ)の上から折り(ハ)、それより二分の四の翼を作り(ト)ますと、出来上り圖の如くなります。

次に紙の左端、三角形の角までを三等分して(チ)それより三分の一の刃を(リ)として、(チ)(リ)の刃を重ねてその間を縫い致しますと、第七図の如くなります。これで折り方は終りましたから、

## 胡麻塙包の作り方

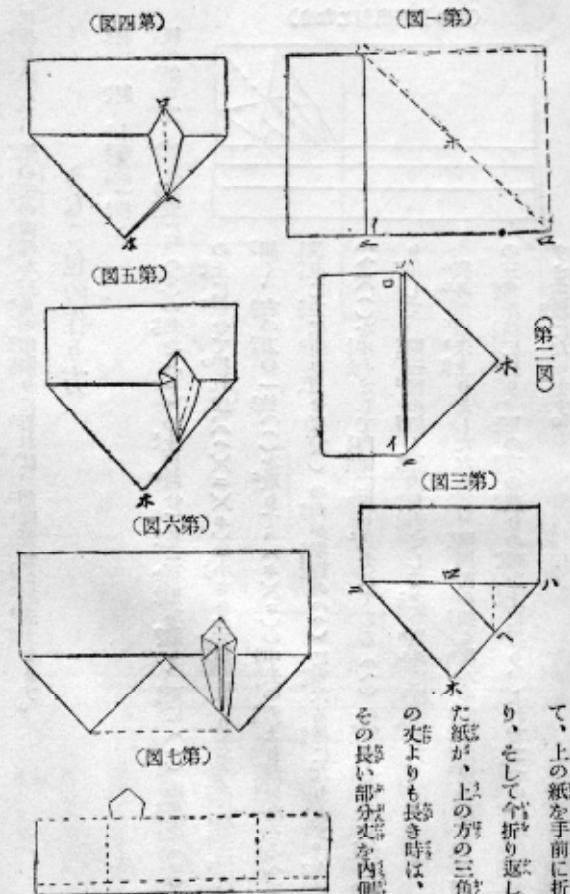
材料 小糸柱一枚。

紙の表を外に第二図の(1)の角を(2)に合せて、(ハ)(ロ)の點線を折れば正三角形になります。

これを更に(ハ)(ロ)の中央(ホ)より(ニ)までを真直に折れば、第二図の如き三角形になります。第三

二図をそのまま第三図の如く、三角の頂點が手前になる様に置き替へ、二図をそのまま第三図の如く、三角の頂點が手前になる様に置き替へ、右の三角の上の(ロ)を取つて、(ハ)(ホ)の間の三分の二(ハ)の標より真直に左の方へ折ります。そして(ロ)(ハ)を真直にして折り、熨斗の時のように開けば第四図になります。

次に左右の両端を中央の點線の上に尖き合せる様に、両方より折れば熨斗の形になります。次に第六図の如く二角の頂點(ホ)を取りて(ハ)(ニ)の線上に裁せ、點線の如く真半分に上方に折り返し、そのまま紙を裏がへしにして、第七図の如くこれも亦(ハ)(ニ)の線にならつ

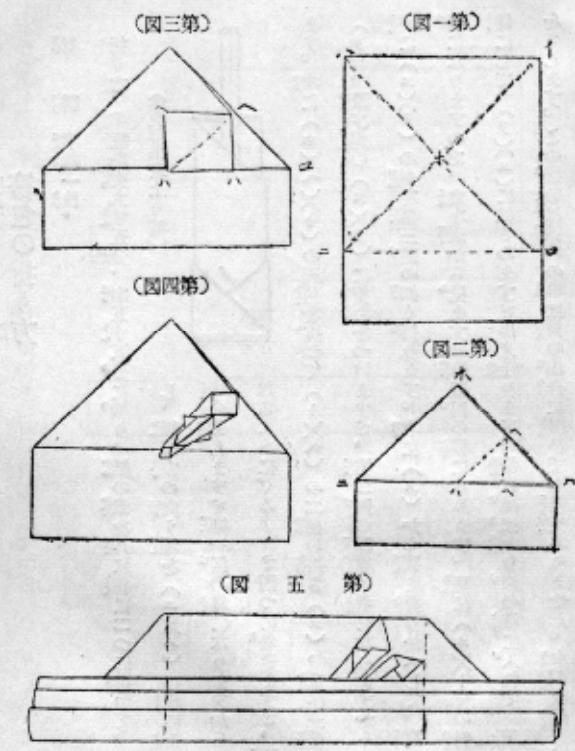


に折り込んで、紙の丈の両端を三角の中腰に折れば、胡麻鹽包が出来上ります。

### きなこ包の作り方

材  
紙  
紙の  
折  
り  
方  
紙を外  
表に、(イ)の角を(ニ)の上に載せて正三角形を造り、更に(ハ)の角を(ロ)  
の上に載せて折れば、(ハ)(ニ)(ホ)の小さき三角形になります。次に第三図の  
如く、右の方の一枚(ハ)を取りて、(ホ)(ロ)の中央の所より裁目をそろへて  
真直に左に折り返せば(ハ)の角が點線の(ハ)に重なる様になります。次に  
(ハ)(ハ)を中心として内側に折り込まれてある(ハ)の縦をそのまま外に折  
り出して、第三図の如く正四角形として之を熨斗に折ります。

熨斗が出来上りましたならば、第四図の如く熨斗の面を定規として上方の  
の三角を後に折り、下方の残りの紙を上に折り、これで二つの熨を折りま  
すと三段になります。



この三段の巾の  
差は、上になる  
程一分づゝせま  
く折ります。次  
に第五図の點線  
で示した様に一  
方は熨斗を地に  
他方は三角形  
を壇目にして、  
両端を後の方に  
折りますと出来  
上ります。

## 箸包の折り方

材料 半紙一枚

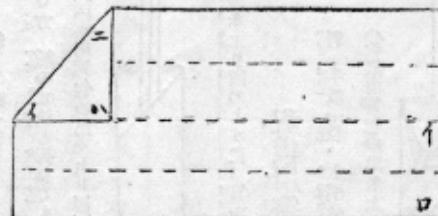
折り方 半紙を丈九寸五分、巾五寸五分に切り、紙の表を外に縦に二つに折って、その縦を(イ)で

(箸包出来上り図)

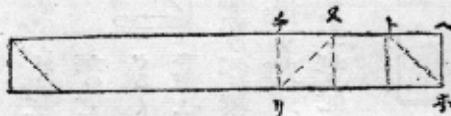


折り方 (箸包出来上り図)  
 半紙を丈九寸五分、巾五寸五分に切り、紙の表を外に縦に二つに折って、その縦を(イ)で  
 (箸包出来上り図)  
 紙の左の向う端を(ニ)(ハ)の様に折つて、更に縦を四等分折りますと第一図の様になりますから、(ロ)が(イ)に重なるようになる(ト)で四つに巻きますが、第二図の如くなります。次に(ホ)(ヘ)(ト)の三角を折つて(ト)(ヘ)の二倍の長さ(メ)、及び三倍の長さの所(チ)(リ)、及び斜の(ス)(リ)に折りをつけますと、第二図の點線の様になりますから、(チ)(リ)を折り更に(ス)(リ)の斜を第三図の如く折ります。次に(ス)から裏に折りかへして、裏から見ますと第四図になりますので、之を表から見ますと第五図の様になります。更に(ホ)(ト)の斜を折つて第六図の様にして、(リ)(ス)にはさみますと出来上ります。箸は出来上り図の様に入れて、下の三角には小揚子をさします。この箸包は凶事の他は何の場合は用ひても差支ありません。水引は略して掛けません、就

(図一 第)



(図二 第)



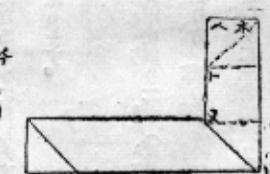
(図五 第)



(図六 第)



(図三 第)



(図四 第)



事の場合は「箸」を赤字で書きます。

## 凶事用箸包の折り方

材料：半紙一枚。

**折り方：**紙の寸法も折り方も前と同様ですが、普通は最初左の向う側を二角に折るのを凶事の場合（凶事用箸包の出来上り図）

左の手前を（イ）（ヘ）（ニ）の三角に折ります。そして四つにぐる／＼巻く場合に手前から巻かないで向うから巻いて、すこ出来上り図のように、箸を入れれる處の斜が反対になります。

## 祝儀用箸包の折り方

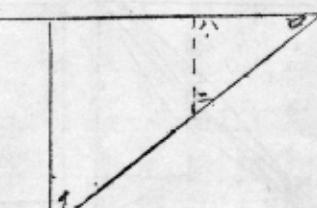
材料：半紙一枚、水引金銀一尺五寸一本。但し婚礼用に限り二枚（重ねび）を用ひます。

（祝儀用箸包の出来上り図）

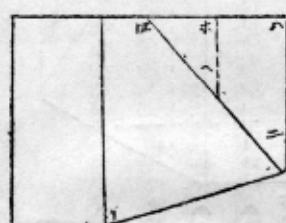
**折り方：**紙の表を外に、第一回の如く右の手前端を向うに三角に折り、更に三角の（ロ）から三寸のところを（ヘ）（ニ）として折ると、第二回の



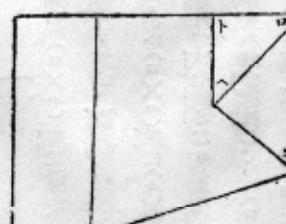
(図一第一)



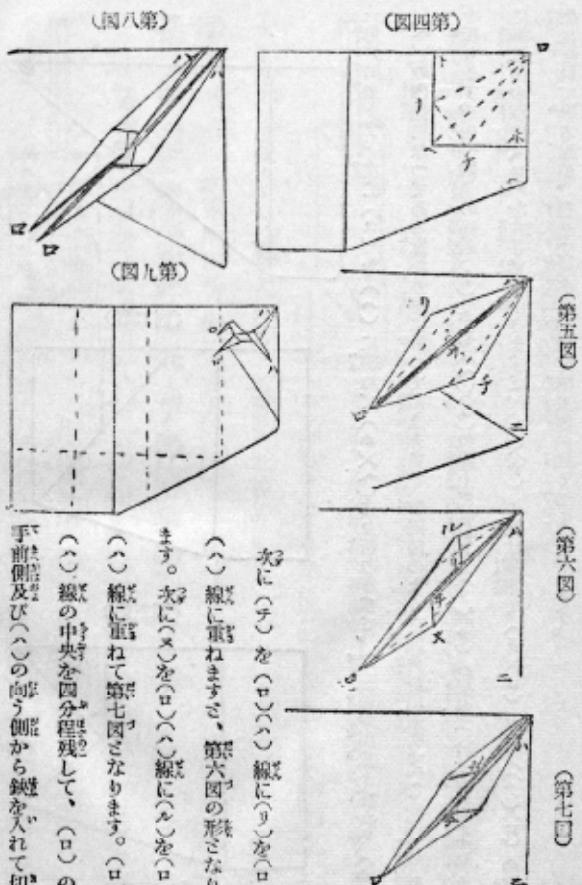
(図二第二)



(図三第三)



二角が出来ます。次に（ロ）を（ヘ）に重ねて（ホ）（ヘ）より折ります。第三図が出来ますから、（ホ）（ヘ）の内側になつてある折を外側に折つて開きます。第四図のように四角が出来ます。この四角で箸を折ります。先づ四角の両端（トヨ）を（ヘ）（ロ）の線上に重ねて（リ）（チ）に箸をへけて置きます。次に第五図の様に（ロ）を左手前に引きます。（リ）（チ）の線は裏側で（リ）（ロ）及び（チ）（ロ）の内側に折れて居る紙が、自然に外側に折れて第五図の如く菱形になります。



次に(チ)を(ロ)(ハ)線に(リ)を(ロ)  
(ハ)線に重ねます。第六図の形になります。次に(メ)を(ロ)(ハ)線に(ル)を(ロ)

(ハ)線に重ねて第七図になります。(ロ)線の中央を四分程残して、(ロ)の手前側及び(ハ)の向う側から鍵を入れて切

りますと、第八図のようになりますから、第九図の如く手前の(ロ)を向う側に折つて首をし、その端を向う側から折つて嘴をします。そして(ハ)の向う側を手前に折つて翼に見せますと、鶴は出来上ります。次に横を四等分、縦を三等分した折をつけて、第九図の如くし、縦を折り横は左端からくる(さ)巻いて四つに折り、最後に鶴を上に重ねますと、出来上り図の如くなります。

水引は婚礼の場合は二本を一束にして真結びに結び、その端は巻き、その他の祝ひの場合は疊結び又は直結びに致します。

### 祝儀用萬の物包の折り方(その二)

材  
料  
奉書二枚、水引金銀二尺五寸一本、銀二尺五寸一本、赤、二尺五寸二本。】

紙の折り方  
紙一枚を外表にして品物を包みます。

水引の結び方  
この水引は日の出に鶴のついた美事な結び方で、反物なさをお祝ひに贈る場合、殊に御婦人方に対してもふさはしうございます。まづ包紙の上を金銀二尺五寸一本の水引で裏にて結び、日の出は、赤の水引六筋で第一回の如く結びを作り、その先を指先で丸味をつけ、程よい大きさの日の丸よ

(図より上出来包物の萬用儀記)

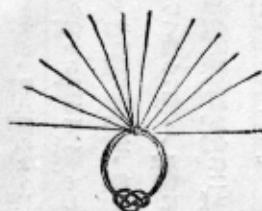


を左右の端で牛円づゝこしらへて、元結で結び日の丸を。結びの中央を包紙の中央にのせ、残りの端を後光に開き、水引の裏側に、一筋づゝ櫛をつけて、出来上り図の如く包紙に貼りつけます。鶴は長慶斗包の鶴と同様に折り、裏側に櫛をつけて日の出の上にはりつけます。次に鶴の水引の中央より切り、その一方に櫛を引いて、出来上り図の如く二ヶ所にくねりをつけて三筋の櫛を作り、裏側に櫛をつけて日の出の上にはりつけます。次に櫛を引いて、出来上り図の如く二ヶ所にくねりをつけて三筋の櫛を作り、裏側に櫛をつけて日の出の上にはりつけます。次に鶴は長慶斗包の鶴と同様に折り、裏側に櫛をつけて日の出の上にはりつけます。

### 祝儀用萬の物包の折り方(その二)

**材料** 水引金銀一尺五寸四本、赤二尺五寸一本、白二尺五寸一本。

**紙の折り方** 紙で折った鶴に水引の毛をあしらつた様々しいものですか



(祝儀用萬の物包出来上り図)



ら、男子方にお祝品を贈る場合にふさはしうござります。奉書紙一枚を以て、祝儀用箸包の鶴と同じ折り方で鶴を折り(組し鶴)の大きさは最初五寸に折り、之を折り返して二寸五分角。他の一枚の紙を以て品物を包んで、先に折った鶴が包紙の表、右上になるようにかぶせて、鶴を折った紙の左端は包んだ紙の内側に入れます。

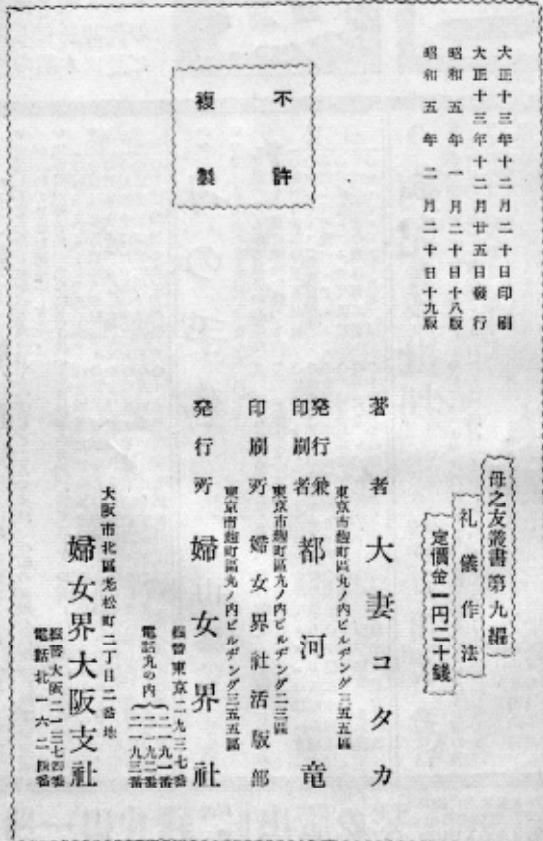
**水引の結び方** 金銀一尺五寸四本を以て、目録包と同じ龜を結びます。そして出来上り図の如く赤白、各二尺五寸の水引で、品物の包紙の上を表側で巻結びにして先を巻き、鶴を風結びの処に結びつけます。

以上の水引及び折紙は説明の便宜上、紙幣包とか又は腰帶包とかにいたしましたが、それは必ず左様

のものゝみに用ひるのではなくて、紙幣を大きくして反物を包み、又は腰袋で萬の物を包んでも差支ありません。包紙の折り方は以上の様に種々様々にいたしましたがそれは裝飾としての折り方でありまして、一般包紙として心得て置かねばならぬことは、吉事の場合は、一枚の紙を折つて使ふ時は紙の輪を下に裁ち目を上に、又包む時は紙の左の端を先に右の端を後にして、紙の上の端が左の端になる上の端が右の端になる様にします。

又水引等も金銀とか赤金とか区別をして使つてあります。必ず金銀又は赤金の水引に限つた訳ではあります。只吉、凶、両様の区別さへ混同しなければよろしいのです。要するに水引折紙は時により場合により、品物によつて、自由に應用して頂きたいのです。

## 禮儀作法（終）



# 書叢文

目要  
5 母と子の美術  
6 母と子の科學

4 兒童心理 文學士 上野陽一著  
5 母と子の美術  
6 母と子の科學

社界女婦

第三回 月刊各編集部よりお申込み下さい

# 之母

1 安産と難産 雜誌月刊各編集部よりお申込み下さい

2 母の手藝 山脇敏子著

3 病児看護の批判 雄醫士 吉田久造著

4 著者紹介

と識知の方様子お  
軽手!! 泉の康健で  
最も最も最の代時新たに備完  
だ是は本讀の性母

目要  
1 安産と難産

2 母の手藝

3 病児看護の批判

4 著者紹介

5 安産と難産

6 母の手藝

7 病児看護の批判

意用の得獨界女婦  
!!りぶ輯編な到間  
ねら知てしと親母  
全は識知ならなば  
!!羅網に書叢本部

# 書業

12  
目要  
偉人 の 母  
千葉 春樹著

12  
偉人の母

性病と不妊症

日	○○○○
公男賀作	○○○○
式女秋吉	○○○○
及の内書	○○○○
及び批評	○○○○
社説の批評	○○○○
文部省の選別	○○○○
一般の批評	○○○○
礼心の批評	○○○○
法語音方	○○○○
法語音方	○○○○
就業販賣	○○○○
内幸本	○○○○
眞の内	○○○○
健設性	○○○○
保健法	○○○○
別とさ名	○○○○
裝配接合	○○○○
見鏡	○○○○
飾法	○○○○
舞法	○○○○
三	○○○○
古末日	○○○○
内廢結	○○○○
用包豆	○○○○
繁とそ	○○○○
伏岐飛鳥	○○○○
新岐結	○○○○
方様(び)	○○○○
外絃のひ	○○○○
六び作	○○○○
種作	○○○○
作り方	○○○○
方方	○○○○

九 禮儀作法  
大妻コタカ著  
礼儀作法は人間の品格を表つ上、最も大切なもので、何人も恥せにしてはならないのです。本書は家庭生活上に最も必要な礼儀作法、即ち朝直至夜に立つ実用的の礼儀作法を主として叙述したもので、  
○一般的の礼儀作法の心得…○祝事・賀事・葬儀・忌・慰問…○合せ禮・水引に就て二十二四項  
○一般的の仕方作法の心得…○お膳・茶・落葉・忌・慰問…○合せ禮・結納金を計二十四項

童書館  
言葉  
二  
○白くて埃らない道筋を読みたい方は、東西の傑作を始めた本草をお読み下さい。  
美しい詩の短歌や童謡を読みたい方は、東西本草をお読み下さい。  
勇ましい、強たかな童話をお読み下さい。  
○私は太陽です…………○金の雷鳥…………○晴郎爺判り事  
○春の飛行機…………○金の子供…………○かぐや姫  
○春の花…………○金の子供…………○かぐや姫

童書一覽表

社界女婦

九市京東  
九市京東

葉の版出 | 斎藤 錦八 | 各冊一廿甘田錢

岩瀬又吉氏著

# 肺病征服記

肺病は必ず治る。本書を讀んだ人々は、確信を以て叫ばざるを得ない。

京東市東京行發社界女婦

・四六百二十六・定價金一圓八十錢

・十頁面八百六・英本

權威ある専門醫から三度までも死を宣告され、既に一度などは誤つて計報をさへ傳へられた元東京日日新聞記者岩瀬又吉氏は、いかなる療法によつて頑強十數年來の肺患を征服し得たか?——その開病生活の實際を著者獨特の才筆によつて洩れなく詳記したものが本篇である。曾て『婦女界』誌上に連載し、肺患者必讀の開病讀本として暮り合ひで讀まれ、又専門醫家からは理想的參考書として屢々推奨の辭を受けた深刻貴重なる開病體驗録。今改訂増補を施して上梓するに當り敢て江湖の一誉を薦む。

# 徹底的家庭看護法

博士小俊三著

本美製別特入箱  
頁廿三版六四

素人が讀んで直ぐ役立つ最良書

今までに、看護法の書物は沢山出て居ります、がこの小田医学博士の「徹底的家庭看護法」ほど、分り易く親切に、どんな素人の方々にも読みさへすれば直ぐに役立つようになってゐる書物は他に絶対にありません。

最新の學說に基づいて病理、症狀、預防法などを廿一講に大別し十一項に亘つて詳述しております。急激にくる病氣など緊急當時の手当一つで、生命を左右するやうな場合、この「徹底的家庭看護法」を、一冊、おそなへおきになれば、家人はどんなは教にれるかも知れません。

熱の出る理由と検査器の選定法、着脱の豫防に就いて最も注意を要する肺炎の看護、結核性胸膜炎の手当、卓效ある芥子泥の濕布、冰枕の使用法と酸素吸入の仕方、脈搏の測り方、脈の無い時の手当、病室に就いての注意、腹痛の種類とその手当法、チフスの豫防とその手当、結核の遺傳と傳染、結核の必らず治る療法、肺炎の豫防など、重病人の取扱ひ方、急性胃腸カタルの手当、必らすなほる神經衰弱の手当、血壓亢進症と脳溢血の豫防、闘氣の有効な豫防手当など、

前駅京東丸  
北阪大松老二町(七三九二)社界女婦  
大阪支社(四七三一)大坂(京東替振)

# 榮養簡易西洋料理

博士三省井櫻著

二色版寫眞版口絵豊富西入美本

定價金一圓廿錢(書留送料十八錢)

- 櫻井博士の料理といへば有名なものです。その櫻井博士が仏蘭西料理の秘訣を公開されました。
- 料理の本は世の中に多い。しかしこんな親切に、系統的に、基礎的の知識を述べた本は、他には絶対にありません。
- スープ、魚類、獣肉類、鳥肉類、野菜類、サラダ、デスマーケル、ソース類、惣菜西洋料理と和洋折衷料理——以上九章に分けて、どうすれば最も安價な材料で、最も栄養の豊富な、而もおいしい料理が出来上るかを詳説し、最後の第十章には、洋風食事の礼式までも述べてあります。
- 料理の本は頗る多い。しかし、こんなに科學的な見地に立つて書かれた本は他には絶対に一冊もありません。
- 一つ一つの料理について、それが幾ら幾らの費用で出来上り、何カロリーの熱量があるかといふことを精密に計算して説明しております。眞に到れり尽せりの親切な本です。
- モダーン・ホームに必ず一冊、無くてならないのは本書です。

生粹のフランス料理を味ふ本書を家庭にお備へ下さい

七三九二京東藝振・階三ルビ九市京東

社界女婦

# 料理庭家の季四

典辭理料用日の比無寶重

錢十五円一價  
錢八料送郵 著子のさひ澤宮

- 簡単な材料で、ごく手軽に、そして經濟的に栄養の豊富な料理を扱へる祕訣を公開したのが本書です。
- |             |              |           |
|-------------|--------------|-----------|
| ○おだし取方      | ○お味噌         | ○温かい蒸物・汁物 |
| ○吸物         | ○味噌汁の掛け方     | (十六種)     |
| ○雜煮         | ○春の家庭料理      | (四種)      |
| (四種)        | (廿八種)        |           |
| ○鰯料理        | ○初春の献立       | (二十種)     |
| ○筍料理        | ○夏の家庭料理      | (十三種)     |
| ○筍花見頃の献立    | ○お花見頃の献立     | (十種)      |
| ○初夏の野菜料理    | ○初夏の野菜料理     | (五十八種)    |
| ○青菜時の献立     | ○夏の家庭料理      | (十九種)     |
| ○眞夏の献立      | ○松茸料理        | (十七種)     |
| ○秋がら冬への家庭料理 | ○松茸料理        | (廿八種)     |
| ○秋がら冬への家庭料理 | ○松茸料理ばかりのお献立 | (十九種)     |
| ○もみぢ時の献立    | ○松茸料理のお献立    |           |
| ○秋がら冬への家庭料理 | ○西洋草本類       | (十五種)     |
| ○秋がら冬への家庭料理 | ○セリ          | (四種)      |
| ○秋がら冬への家庭料理 | ○温かい飲物       | (四種)      |

行發社界女婦

本書あれば毎日のお惣菜に迷つたり不意の来客にあはてたりする心配はありません。ぜひ一冊お備へ下さい

# 最新衣類整理法

## 内容目次

- 第一篇 衣類の原料  
〔全十二章四十七章〕
- 第二篇 衣服地  
〔全四章二十章〕
- 第三篇 染色法  
〔全十五章七十四章〕
- 第四篇 洗濯法  
〔全十二章五十九章〕
- 第五篇 汚点抜法  
〔全二章五十二章〕
- 第六篇 色揚染替法  
〔全三章二十章〕
- 第七篇 仕上法  
〔全二十三章〕
- 第八篇 衣類手入保存法  
〔全八章二十章〕

新刊出来!! ご婦人の知つておくべき

衣類整理の常識を、全部網羅したもの。

衣類整理の仕方一つで、生地の良い丈夫な物でもすぐ駄目になつて仕舞つたり、反対に一年位で着古されるような物が、却つて長持ちしたりします!! その整理法のコツを誰にも分るよう科学的に合理的に全部網羅したのが本書です。 繁縝の折から、一家の経済と衛生、容儀上ぜひひどなたも一冊お読み下さい!! 尚、本書は各種女学校生徒の家事科の参考書として、又、女教師の教科用として、日々ステキな好評を得てあります!!

教 授 東京工業大学

菱山衡平著

四六判、美本、六百五頁

圓三金價定  
第四十科總

增三九市京東  
七三九二京東管場  
行發社界女婦



