

〔好色一代男^七〕さす盃は百二十里

亭主が仕懸、是にかぎらず、盃、間鍋、吸物、椀、まで、瞿麥のちらし紋、きのついたる事ぞかし、

〔元祿會我物語^三〕帚掃除世話やかでよし茶屋座敷

無理いはんす事の、そんなら蓋を替へてと、吸物、椀の蓋になつて、爛鍋の通ふ事雨の足よりまげく、

〔臨時客應接蕎麥を^{出さば}店屋の器物は勝手に置^略、尤蕎麥の道具あらば夫を用ひ、左もなく〕

ば一通の吸物椀に盛て出し、盛替も吸物椀に輕^{かろく}四ツ五ツ盃へ載^略、

〔料理通^{四編}〕普茶卓子略式心得

一席中、都て雅言を用ゆ、^略中、吸物椀を蓋^{がいはん}碗といひ、^略下

〔槐記〕享保十二年三月廿一日、一亭一客ニハ、料理ニ心得アルコトナリ、^略中、亭主ノハ一器ニモラ

ル、モノヲ用意シテ、引テ後ヨリ出スモノハ、皆己ガ皿カ、煮物、椀ニ一ツニ、入ル、コトナリ、ソノ

ガテンニスベシ、

〔婚禮道具諸器形寸法書^人〕古代數寄屋椀

内外朱塗、ツバメ黒塗、幅四分程ナリ、

〔婚禮道具諸器形寸法書^人〕餅椀

蓋 徑四寸八分、カウ臺共高九分、内コウ臺高三分、

身 徑五寸三厘、高コウ臺共一寸五分五厘、内コウ臺三分五厘、

〔浪花街酒尊^四〕菓子椀^略、^略圖

江戸通用の吸物椀に同く、大ぶりにて深みあり、色は内外あらひ朱にてぬる、料理種はくさく

なれども、先は切身、かまぼこ、ゑび、椎茸、松茸、麩、ゆば、菜、せりの類也、江戸の大平の種と同じ、

〔茶道筌蹄^五〕食器之部