

用也、二の汁をも、へぎか小ぼんか、さて引おとしたるべし、木具は貴人の時出すべし、そのほかは、二汁三さい、一汁三さいたるべし、總別數奇屋料理は、ほねひれのたぐひはおとたかき、くいがたきものをせぬもの也、又なに、よらず、たくさんにもり出す事悪し、とかくでかしたてなる、かはりたる料理かつて無用也。

〔茶道織有傳^上〕客入の大體

炭おかんとする時、客をのくうち寄手をつきて爐中を見る也。○中扱客本座へなをらば、御時分はいかゞ、御茶うけ可進かと云時、御勝手次第とあいさつ尤也、扱會席出ば、つねのごとくくべし、とかく膳のうち、椀の内、箸などきれいに、めしをもるにも、酒をつぐにも、膳の上にてうけべした、みへこぼさぬため也、亭主出て、ろくにといは、ろくにゆるくと居たるもよし、とかく客主こ、ろよきあいさつ專一也、酒も上戸ならば、よはぬ程のむべし、扱膳すぎ茶ぐはし出ば、つねのごとくくふべし、めんく菓子ならば、ぼんの内、きれいに、くはしあまらば紙につ、みぼんを順々にかさね、どうぢりの人かよひ口のわきに置也、少見合押つけ中だちする也。

〔茶道織有傳^下〕炭茶の手前の大體

會席出すには、かよひ口をあけ、上中下、亭主心持次第かよひする事尤也、めしつぎを出し、上客の前に置、汁をかへ、ひき物酒も上客の前に置、客人めんくにとりてまはず也、酒一こんとをり、すい物出す也、亭主も出て酒をのみ、あいさつ尤也、あいさつに出るには、茶たて口より出るもの也、又ひきざかな二色三色も見合出し、初而の客などは、亭主と盃ごとなどして、相すみ湯を出す也、大ぶりなるぼんに、湯つぎ、水入、ゆのこすくひ、こがしなどおき合もよし、膳すみて茶ぐはしを出す也。

〔草人木^上〕一盞すへ終て、亭主勝手へいり障子を立置也、會席出來せば出すべき時、高位の客なら