

さつと拭て箱の前はづれ棗の中墨間二寸程に置茶かへりて、又釜のふたをとり、茶碗下洗してまた湯を汲入、茶釜さつと洗て置、茶碗の湯を捨、茶巾にてふく、此間も極寒には釜の蓋を去めて置なり、扱茶杓を取、和巾にてさつとふき、棗を取茶を匙ひ入、棗持ながら茶を茶杓にてくだけ、茶杓を持たながら棗のふたを去め、元の所に置、茶杓は茶入に懸置、釜の蓋をとり茶立出す、客後の茶給申内に釜へ水をさして蓋をしめ、柄杓は架へ上ゲ、勝手を明て覆を捨に立申也、二種立申故に水覆捨申事也、客は茶を吞仕廻、茶碗を見申事也、茶碗返し一禮有、仕舞は如法なり、扱茶入所望の時茶入を出シ、茶入の跡へ棗を直し置なり、茶杓袋を乞出し、又棗をも乞出す、棗中繼ともに、古キか又は利休などは出申也、名もなき物は出し申に不及也、出す時は茶入を先へ棗を跡に、脇に袋茶杓出す也、箱に入たるごとく出し申が能也、扱箱は其儘置、すきと道具返り取り入仕廻申也、客を返し申も、茶入を前に棗を跡に箱に入申様にして返し申候、亭主出箱をそばへ寄、蓋を明、茶入を前へ棗を向へ入、蓋をしめ、蓋の上に袋を置、茶杓を持添て取る也、右茶桶箱茶道前は、客より濃茶持參、又は貴高より御茶被下候時、手前の茶と兩種箱に入立申次第也、是を古來より茶桶立と申て、輕き草の茶湯に用る効の一ツなり、中々六ヶ敷手前故、委書記申也、濃茶薄茶も調申候、替る事なし、但薄茶立申候時は、湯を乞出し不申也。

一風爐一ツ居の時、茶桶箱は長板の右の方に置合る、立前の時は茶桶箱前へ引寄、蓋を取、左のかたに置、茶入を取出し、右の膝際に置、棗を箱の真中へ引直し、蓋をして左の水指の前に横に置合る也、是一ツ居の風爐の會釋也。

炭置作法

〔茶道織有傳^上〕眞の臺子の事 附り風爐

眞の臺子風爐の炭は、色々ならひありとて秘事すれども、あへてかわる事なし、炭よくおこり、釜かけて炭のひしげぬやうにするのみ也、風爐も釜かけておちつきのかつこうよく前にかわら