

ル人有、依斟酌名字ヲバ不記、御茶ハ不參、菓子ノ膳ヲバ各持テ御座ヲ被罷立也、

〔醒睡笑音太郎〕濃州の岐阜に不動院として眞言宗の老僧あり、正月の菓子に、國の名物なる枝柿三ツすゑて出し、其分にて毎年時宜調ぬるを、おどけ者よく見知て、あまりにしはきはたらきをよく見例の菓子出ける時、あら珍しや賞翫申さんと、一ツならず二ツ迄くひけり、院主は苦々敷事におもはれ、あのでいならばみなくはれん、さらば愚僧も相伴仕らふと、とりてくはれける心の内ぞをかしき、

〔卜養狂歌集下〕一ある人ちやぐわしに、みつかんと、杏仁と、くろまめを出して、うたよめとありければ、

題はみつかんにたえたる御所望のうたをあんずるみはくろふまめ

〔大江俊矩記〕文化七年十一月十八日己巳、自二臈昨夜節會、之木菓子三種大棗、干、檳栗、内膳司令入魂申受候間、令頂戴、頒贈給了、

〔臨時客應接〕水菓子は五六寸位の皿へ盛、臺へ載、○中略

但眞桑瓜は皮を六ツ半に剝、土用前土用中は豎に四ツに切、種の所を能鋤取、横に二ツ三ツに切、土用過は輪切にして種の所を能鋤取、又二ツ程に切て盛、いづれも小皿へ鹽を少し計添る、西瓜は皮を剝、長壹寸位宛に切て、小皿に砂糖を添る、但砂糖なくば添すともよし、

桃は皮を剝、豎に四ツに割、種を取て盛る、

梨はじくの付たる方を、先一切小口切にして、じく、菜の際迄皮を剝、菜とも二ツ歟、四ツに割、又大なる方は皮を剝、四ツ五ツ程に小口切にして盛、右の菜付を盛添る、多く出す時は肉計そじ拵で盛、右の通菜付を盛添るもよし、

林檎は皮を剝、肉計拵で盛、又皮計剝、小刀を添て出すもよし、