

枸杞餅こき くこをゆで、よくつき、そのしるをしぼりとりて、もちうる四六のこをこね、ゆにしてよ  
くつき申候、又直にも入申候也、

五加餅ごかも くこ同前なり略○中

御所様餅ごしょ 南部殿傳、うるの米四分、もち六分、よくこにして、山のいもをおろしこね候て、ちいさ  
くひらめにとり、みそ汁にてよくに候て、餅ばかりもり、砂糖をせんじかけ出し候也、さたう一升  
に水四分入せんじよし、

雪餅

〔料理物語 菓子〕雪餅は うるの米一升、もち三合をよくこにして、水にてにてしめし、せいろうに  
布をしき、米のこをふるひ入て、よくむし候間へ、串柿、栗かやなども入候、黄にいたし候は、くちな  
しの汁にてこをしめし候、略○中

近衛様雪餅 白朮二兩 茯苓一兩 山藥二兩 蓮肉二兩 よくいにん二兩 右よくこにして、うるの米  
四分、もち六分の粉に合すり、さたう八兩、右何もよくかきあはせ、つねのごとく布をしき、むし候  
てきり出し候也、無比類也、

鹿子餅

〔寛天見聞記〕寛政の末まで、此所形町人町に、あらし音八と云役者の家にて、鹿子餅を賣ける、見世先に  
四尺ばかりの坊主小僧の人形、袖なし羽織を著し、茶臺の上へ竹の皮包を持たるを立置たり、餅  
買人の來る時、此人形おのれと持出るせんまいからくり有し也、

キントン

〔貞丈雜記 飲食〕一きんとんと云は、粟の粉にてちいさく團子の様にして、其中へ砂糖を入たる物  
也、條々聞書、亥の子の箇條に、御なりきりとて、きんとんの様なるもち參候とあり、亥の子の餅、昔  
する也、其丸みの大さき 酌并記の一本に云、人の前にてきんとんくふこと、れうじにくへば、中な  
んとんほどあるなり、  
る砂糖出て、顔へかゝる物なり、其用心してくふべき也とあり、

きんとんは、粟の餅の粉にて作る、色黄なるゆへに金團  
と云也、又すいとんとんとも云、夏は水にひたすゆへなり、