

一本羊羹 一白本羊羹 一三段羊羹 一紅羊羹 一青羊羹 一玉ノ井羊羹
 一八重成羹 一胡麻羹 一百合羹 一薯蕷羹 一栗羊羹 一鶯羹
 〔二話一言二十六〕本町紅谷志津摩家菓子譜

羊羹類増書

一菊水羹	壹箱ニ付	代拾匁	一日の出羹	同	代拾匁
一琉球羹	同	代六匁	一あられ羹	同	代七匁
一琥珀かん	同	代六匁	一籠甲羹	同	代七匁
一三豆羹	同	代六匁	一吹寄羹	同	代拾匁
一吉野羹		代拾匁	一蕨羹		代八匁
一梅がへ羹		代八匁	一松がへ羹		代八匁
一水羊羹		代六匁	一大坂羹		代六匁
一枸杞羹		代七匁	一百合羹		代七匁

庚午四月十五日

本町 紅谷志津摩

〔菓子話船橋〕蒸羊羹

赤小豆 一升 唐雪白砂糖 八百目 小麥御膳粉 七十目 久助葛 廿匁
 多少とも右の割合を以て、砂糖を煮詰めて、其中へ煮あげたる小豆の澱粉を、少しづつ、入れてよく煉りあはせ、火をおろして、分量の小麥の粉葛ともに岡ませにして能く煉りて、蒸籠の中へ布をしいて入れ上を平にして一時程蒸すなり、若し上の方に泡立つ事あらば、薄き板のやうなる物を拵へ置き、それにてかきおとして、又少し蒸すべし、むしあがりて箱の蓋やうなる物へあげ、