

布をとりてさましてから棹に切るなり、○中略

煉羊羹。

白大角豆 四百目 唐三盆砂糖 九百目 白角天 二本半

是も前にしるす如く、分量次第にて、唐三盆を煮詰めて、大角豆の澱粉を追々入れて煉るなり、尤も角天は、其以前より水六合餘入れて煮崩し置き、煉りあがりたる時、水囊にて餡の中へ漉し込みて、満遍なく煉りませ、船へ厚紙にて文庫を拵へて、其中へ流すなり、煉物類一棹と唱ふるは、長さ六寸に幅一寸一船にて、十二棹に切るなり、製して流し入る箱を、菓子屋の通言にて船といふ、今は煉羊羹を製せざる所もなく、常の羊羹は、あれども無きが如く、煉をのみ好み給ふ様には成りたり、文化の初僕○郡司が深川佐賀町に店を開きし頃は、何處にも種類なく、一日に煉羊羹のみ八百棹千棹の商内在りしも、手製の煉羊羹中興權輿の功に寄る物なり、當時に至るまで、日に増し家業繁昌なして、御得意の御蔭を蒙る事、よろこばしからずや、○中略

金玉糖。

唐三盆砂糖 八百五十目 白角天 二本半

是もまづ、砂糖を煎じ詰めて、角天を右の通りに煮崩し置き、砂糖の程よくつまりたる所へ、水囊にて角天を漉し込みて、よくかきまはして、塗物の器へ流して、さますべし、

〔蜘蛛の糸巻〕菓子の變格

菓子追々奢侈にうつり、寛政の始大久保主水の菓子杜氏のはて、喜太郎といひし者、日本橋の新道の小家の表は格子作りにて、夫婦に丁稚の召仕一人のくらしにて、自ら上菓子少しばかりづつ造りて賣りけるに、煉羊羹といふ物を製しはじめけるに、今のやうにさ、折といふものもなければ、口に奢る者、重箱を持たせて取りにやるに、けふは賣れ切れたりとて空しく歸る、さらば