

〔おちばかご〕夫カステイラは、其原阿蘭陀將來の佳品なり、予が先祖幸ひにこれを得て、常に茶菓酒肴として、是を嗜むに、不測に無病壯健となりしかば、紅毛人に懇にその秘方を乞求て製し、日に是を用ゆるに、五臟を調和して、虚損を補理するの功あり、よつて老て衰へず、終に百餘歳の天壽を保つ、其功驗一々枚擧するにいとまならず、故に時の人所望日々に多くて、その名遠近に聞えしかば、夫より世上に同名の類品を製すること夥し、まかれども其本方は、他に知るべきにあらざれば、予が家傳の製品とは、格別の違隔あり、遮莫は、四方の君子先ツ試用て、他製と等しからざるを、知り給へかしと云、

御用ひやう御茶菓子のみにあらず

寒氣の節は、ふたものに入沸湯さして御用ひ、

暑氣の節は、右に同じく、冷泉にひたして御用ひ、

酒肴には、右に同じく、大根おろし山葵の類にて御用ひ、

其外煮物のさし込、料理もの、取合、酒の二日酔によし、

旅行にたづさへて、水のかはりによし、御進物箱入品々御座候、

外に極製花ホウル御座候、御試のうへ、御用奉<sub>ニ</sub>希<sub>一</sub>上候、

京油小路通三條上ル二丁目東北角

長崎直傳

萬屋五兵衛製

〔和漢三才圖會百五造五釀五〕浮ひる石めい糖ら 加留女 以良、  
蠻語也

按、浮石糖多來於交趾、最佳美也、今造法、水沙糖一斤、以銅鍋水四合煎、取雞卵一箇去鱗、以白汁投之、則沙糖塵浮起、扱去其塵、爲沙糖蜜、諸菓子之冷定、則糖汁凝如飴、兩人對牽之、潔白如飴筋、起切之、曲直任心、

人參糖 卽浮石糖未成如飴時、和紅花黃汁冷定、長二三寸形色略似人參、又似琥珀、最佳品、