

〔守貞漫稿後集一〕菓子

有平、金平トモニ昔ハ舶來セシナルベシ、近世舶來無之、有平ハ諸國ニ諸店ニテ製之、白糖一種ヲ煮煉リテ白或紅黃萌木等ヲ加ヘ、種々ノ形ヲ摸造スル也、

有平種々ノ形アル中ニ膝ヒザト號クルモノ古クヨリ専用ナリシガ、近年漸ク廢ス、略中又有平ハ專ラ種々ノ形ヲ手造リニスルモノ多シ、然ルニ近年京坂ニテ鎔製スルモノアリ、白砂糖ヲ煉リ鎔

形ニ入テ燒キ、而後ニ筆刷毛等ニテ彩ヲ施シ、鯉、鯛、ウド、竹ノ子、蓮根、其他種々ヲ製ス、眞物ノ如シ、號ケテ金花草ト云、嘉永ニ至リ、江戸ニモ傳ヘ製ス、

〔古今名物御前菓子秘傳抄〕あるへいたう。上々氷砂糖一返洗捨、砂糖壹升に水二升入、さたうのとけ申程せんじ、絹にてこし、其後せんじつめ、さじにてすこしすくひ、水にひやし、うすくのばし、

ぱり／＼とおれ申時、平銅なべにくるみの油をぬり、其中へうつし鍋ごしに水にひやし、手に付申さぬ程にさまし、其後成程引のばし／＼候へば、しろくなり申候をちいさく切、いろ／＼に作るなり、

〔和漢三才圖會百五〕糖五花五 渾平糖、俗稱、附小鈴糖、

按糖花造法用大白砂糖以前法、入麪少許、略煎如膏、別以銅鍋熬胡麻、中徐入件糖膏、則胡麻每一粒被衣、亦奇也、火之文武宜得其中心、以指搏之、所粘著於鍋之糖屑刮取、粗末令如米屑、略轉之、復次入糖膏而

搏爲團丸、則生細膩俗呼之、似石龍芮子而潔白也、長崎人最能之、京師坂陽亦作之、稍劣矣、一種有小鈴糖者、似糖花而中空、味稍劣矣、

〔守貞漫稿後集一〕菓子略中

金平糖或ハ金米糖ト書ク、砂糖ニ小麥葛ヲ交ヘ煉リ、芥子ヲ種トシテ銅鍋ヲ以漸クニ大トシ製ス、大略一人一日拾斤ヲ製スヲ常トス、精粗アリ大小アリ、大阪ノミニテ製之シガ、文政以來江戸