



お正月のお菓子

● 玉子パン 久仁子

お正月は小供にも大人にもたのしくうれしい時で
 歌留多の會雙六の遊びに手も足もいそがしいので
 す、今茲にお正月のお菓子として御話申上るのは
 わけなく出来、上品でおいしくお子様にもお老
 人にも適したあつさりしたパンなのです先づ玉子
 一つを割りよく泡の立つ迄かきまわし其中へ上等
 のメリケンコを十匙ほど入れつぶのないやうによ
 くかきませ水盃に一杯程も入れ猶白砂糖を適宜
 に加へてどろ／＼のゆるさになし其中に「カリン
 ズー」之はパンの中に入り居る葡萄の事にてパンを
 製造する家にはあります五錢も買へは六七度使
 へますを二三粒も加へ舶來の（ペーキングボ
 ーダー）之も大概の西洋食品店にあり價はたしか
 三四十錢でかなり長く使へます之を茶さじに山

一つ入れてよくかきまわし置き目ざるに清き布
 巾を敷き其中に流し釜に水を半入れみそこしにて
 も何にても其釜適當の大きにて先の目ざるに水の
 届かぬ程のものを入れ其上に目ざるをのせ桶様の
 物をふたとし二十分程ふかして出し布より取り適
 當に切りて食するなり、之にレモンなどの香料を
 入るれば中々風味よく客にも出さるゝものともな
 る。

