

## 第四百十一 肉料理

玉江嬢「竹の子へ詰める牛肉や鳥の肉を崩すのは何う致します」お登和嬢「肉挽器械を食品屋でお買ひなさい、何んなに調法するか知れませんが、小さいのは参圓七十五錢大きいのは五圓以上です、それへ肉を入れてグル／＼廻すと肉が碎けて口へ出て來ます、一度出たものを復た詰めて碎き、三四度挽くと極く細になります、豚ならば一度鹽湯煮に米利堅粉と鹽と胡椒をよく混ぜて詰めるのです、豚ならば一度鹽湯煮にしたもの、ハムならば鹽出しをしたものをお使ひなさい、その竹の子を煮るには醤油と味淋と砂糖で味をつけます」玉江嬢「それで野菜料理は四つ出來ました、まだ肉類の料理が出來せんネ」お登和嬢「ハイ肉類も四色に致します、先づ牛肉の餡掛と云つて今の肉挽器械で細かにした肉へ玉子と玉葱の山葵をろしておろしたものを少々交ぜて柔にして手で小さく丸めて醤油と味淋とお砂糖と水とで煮て一旦肉を掬ひ上げて残りの汁へ葛を加へて肉の上へかけるのです、老人や胃の悪い人に極く宜う御座います、それから雞肉の上等の處を大匙の儘一時間計り湯煮て柔になつた時小口から刺身の様に切つて山葵醤油で出します、モーター鳥の大きい肉を庖丁の先で中央だけ二つに裂いて別に炒り玉子を拵へて置いて其肉の間へ詰めて切口を糸で縫つて白いソースで煮るのです、白いソースはバター大匙一杯を鍋で溶かして米利堅粉一杯を入れて掻き廻しながら炒りつけて牛か鳥のスープと乳肉を加へて鹽胡椒を入れてドロ／＼になつた處へ今の鳥肉と小さく刻んだ椎茸とを入れて弱い火で長く煮るのです、モーターはハムの酒煮に致します、それはハムを小さく切つてセリー酒ならば結構ですが、無ければブランデーでも構ひません、お酒を牛か鳥のスープに加へて、それでよく煮て一旦ハムを揚げて残つた汁を復た煮詰めて其の上へかけるのです」玉江嬢「それで肉料理が出來ました、菓物は何う致します」お登和嬢「菓物は第一に極く上等な林檎のフライをお教へ申しませう、普通のフライは以前外の人に毎度話した事もあります、先づ爵家のお料理ですから最上等の料理法に致します、先づ林檎は亞米利

加種か加奈多種か或は北支那の種なら結構ですし、日本なら北海道から青森の鶴長種、マンゴー種の様な上等を擇んで皮を剥いて心を除つて二分位の厚さに切つて一時間計かりブランデーと砂糖を交ぜた中へ漬けて置きます、衣には玉子の黄身一つと大匙一杯の砂糖をよく混き交せてメリケン粉大匙二杯入れてザツト混ぜ牛乳を少し加へて最後に玉子の白身を泡立たして逆さにしても落ちない程になつたら、それを交ます、ブランデーへ漬である林檎を其の衣へ入れて充分につけてフライ鍋へ入ますが最初は弱い火で極く氣長に揚てモ一出來たと思ふ時分に一旦火を強くして吸取紙の上へ林檎を移します、七輪で揚げるならば最初口を締めて置いて卸す前に口を明けます、斯うすると一旦膨らんだ衣が冷めてからも其儘で居ますけれども最初から強い火へかけると冷めた時シハ／＼と縮んで了ひます、お魚でも何でも揚物は弱い火で氣長に揚げて火を強くして卸さなければなりません、それからモ一一つは林檎の丸焼に致しませう、皮のま、上の方から中央の心をくり抜いて其孔へお砂糖を詰めてカステラ鍋かテンピで四十分位蒸焼にするのです、お砂糖が融けて林檎へ浸みて何んなに美味しくなりませう、食べる時は匙で中から掬ひますと皮だけそつくり残ります」と是れは林檎好きの通がりて食するもの、

## 第四百十二 菓子料理

お登和嬢は料理の講釋に忙し、「玉江さん、其次は蜜柑の寄物を致しませう、ゼラチンを四枚程一合の水へ十分間漬けて柔くなつた時火へかけてお砂糖を入れて掻き廻してゼラチンの融けた時火から卸して蜜柑の實計り剥いて入れて冷しますと固まつて羊羹の様になります、是れは蜜柑を澤山入れないと美味しくありません、モ一つの菓物は丁度覆盆子が出ませうからそれになさいまし、覆盆子へ葡萄酒とお砂糖をかけて出すか或は牛乳とお砂糖をかけても宜う御座います、菓物の外にお菓子が必要です子、玉江さんのお家には珍らしいお菓子が澤山お有りませう」玉江嬢「ハイ、父が菓子好きで色々なものを諸國から取寄せますが信州の小布施と云ふ所から取寄せた極く上等の栗羊羹と山形から取寄せた甘露梅と熨斗梅が御座います、孰方も大層結構なもの

で、其外に肥後の朝鮮飴を谷中の清水町で大層上手に拵へて賣つて居ますし、佐賀のマルポー口を牛込の早稲田で上等に拵へて賣りますから折々買はせます、その四品を使ひませう」お登和「それも結構です、お父様がお菓子好きでいらつしやるならお家でもお菓子を拵へなさいまし、先づ西洋菓子のシューなんぞが宜いでせう」玉江嬢「圓く膨らんだもので中から白い餡が出るのですか、あれは私も大好物です」お登和「その代り少し六か敷う御座います、火加減や捏ね加減が悪いと膨らみません、三四度も失敗つて御覽なされると出来ず、あれは先づ一合の湯を沸立たせて中匙一杯のバターと小匙一杯の砂糖を溶かしませ、それを卸して四十目の米利堅粉をダメにならない様によく掻き交ぜて復た火へかけて色の變るまで練ります、それを火から卸して悉皆冷た時最初は玉子一つを入れて匙でよく掻き交ぜますが氣長に丁寧にしないとポツポツして混りません、それがよく混り切つた處で今度は半分の玉子を混ます、それが混つたら復た半分と爾う云ふ風に少しづつ、混ぜて行つて皆なで四つ位混ぜて匙から滴らしても直ぐ落ちない位の固さにします、玉子の大小で違ひますから緩くなり過ぎない様にしなければ不可ません、それから復た匙で中へ空氣の入る様に大廻しに掻き廻して置いてテンピのブリキ皿へ油を敷いて其上へ一寸程の間を置いて一つ／＼落します、その落し方は匙ですると形が圓くなりませんから、西洋紙を引き筒の様に拵らへてその中へ入れて下の方を太くして二度に押し出す様な心持で滴らします、是れをストープへ入れ、ば上等ですがテンピの中か或はカステラ鍋ですと火加減が六か敷いので手を入れて見て上の方が下の方より少し熱い位の温度にして焼きます、焼きかけた途中で蓋を明けては不可ません、冷い空氣に觸れると膨らんだものが縮まります、それに炭の火だと段々弱くなりますから二十分位過ぎた處で少し火を加へて又十分程焼かないと矢つ張り跡で縮まります、ホンの火加減一つで、上下の火の強さ弱さで膨らんでも底が上へついたり、或は割れたりして中央の空處が出来ません、巧く出来ると圓く膨らんで中央が空洞になります、尖つた刃物で中程をグールリと研つて一方を少し残して蓋を明けて其中へクリームの實を詰めます」と聞いた計りでも随分六か敷し

## 第四百十三 赤茄子飯

六かしけれども玉江嬢は覚え度さの一心なり「先生シユーの皮はテンピとカステラ鍋の外に拵へやうがありませんか」お登和嬢「揚げても出来まず、少し緩めに溶いて澤山な油の中へ落して下と上とを幾度も返しながら氣長に揚げて先刻申した様に後の火を強くすると矢つ張り大きく膨らみまず、中へ入れるクリームは牛乳一合、砂糖大匙三杯、玉子の黄身計り三つ、米利堅粉大匙一杯半位の割合で溶き交ぜ弱い火で練るのですが牛乳の代りにクリームを使へば上等ですし、もつと上等にすれば玉子の黄身へ砂糖大匙三杯入れてよく攪き交せて牛乳一合を少しづつ、混ぜながら入れその鍋を沸立つた湯の中へ入れて湯煎にして中のものが少し固まりかけたところへ玉蜀黍の粉即ちコルンスタツチを大匙一杯水で溶いて入れてよく混ぜながら煮て火から卸した時三つ振の白身の泡立つたものを混ぜます或は玉子の黄身計り拵へる事もあります斯う云ふお菓子は一度も二度も稽古して御覽なさいと中々その加減が分りませんよ」玉江嬢「では毎日拵らへて見ませう、其次には」お登和嬢「手軽なスポンヂケーキと云つてカステラのようなものです、玉子六つの黄身へ砂糖を中匙で六杯、よく混ぜて米利堅粉大匙軽く六杯とベーキングパウダー即ち焼粉小匙一杯とよく交ぜたものを篩つて加へて別に白身を泡立たせてそれへ交ぜてレモンでもバナナでも滴らしてブリキ箱へ油を引いて紙へも油を引いて箱の中へ敷いて其中へ今の物を流し込んで焼くのです、ストーブなら十五分位、テンピヤカステラ鍋だと二十分位で誰にでも容易に出来ます、玉子焼鍋へ入れて上下へ火、置いても出来まず、その代り上等にすると焼粉をいれないで玉子計りで膨らせるのですから六か敷う御座います、段々御上達になったら今度お教へ申ませう、其次は杏の蒸物で乾杏の煮たのを裏漉にして米利堅粉と牛乳と砂糖を交せてカステラ鍋で蒸焼にするのです、分量はお見計ひで出来ませう、モーターは蠶豆の羊羹にしませう、新豆の皮を剥いて湯煮て裏漉しにしたのへ味をつけて寒天でも或はゼラチンでも溶かして其中へ入れて固めるのです、エート是れで三十六品揃ひました子、今度は御飯です、何の御飯にしませう、風變りな赤茄子の御飯にしませうか、それは赤茄子の生でも罐詰の物でも或は赤茄子ソースと云つて罐詰の物へでも玉葱を極く小さく切つて加

へて、それからフライ鍋へバターを溶かしてそれでお米をいためて前の物へ入れて鹽で味をつけてスープで御飯の様に炊くのですが、お米は洗つて乾かしたものです、召上る時には玉葱と人参と米利堅粉とをバターでいためてスープで煮て裏漉しにしたものを掛汁に用ゐます、然しそれはホンの略式で西洋料理のトマト飯はドビグラスと云ふ肉汁で拵へたソースをかけたなり、或は人参と玉葱を煮た汁で炒米の御飯を炊いてドビグラスをかける事もあります、段々後にお教へ申しませう」

玉江嬢「難有う御座います、お香物には西京から貰つたスグキがありますからあれを使ひませう」お登和嬢「それは結構です子、加茂のスグキは大層美味い物で東京の人には珍らしい御座います、そこでお料理が出来ましたら何時のお客になさいます」玉江嬢「父は明後日邊なりに願ひ度と申しますが皆さんの御都合は如何でせう」お登和嬢「兄の方は何時でも宜しう御座います但小山さんと大原さんの御都合を伺はなければなりません、小山さんの方は何うでせう」小山の妻君「大概差支は無からうと思ひますけれども歸りましたらば早速聞きまして此方まで御返事を申し上げます」お登和嬢「では大原さんの方を兄に頼んで聞いて貰はなければなりません」と言ふ詞に連て大原の事を想ひ出しけむ、愁然として悲みの色を現はしぬ、玉江嬢は氣が付かねど小山の妻君早くも見て取り「ア、ホントにお可哀想だ」と是も亦た惆悵に絶えず、

## 第四百四十四 あのこと

斯くまで人に思はるゝ大原は家に在りてお代嬢の跋扈に苦められ我が家ながら隅の方へ小さくなりて何事にも氣を置き心を兼ね暇さへあれば戸外へ出て胸中の憂を忘れ度く思ふ「モシお代さん、僕はちよいと散歩に出て來ますよ」と一々人に斷はらねばならず、斷はられたるお代さんが滅多にハイと承知せず「あんだつて、何處さあ行くのだあ」と忽ち袖を引留むる、大原は是れも苦痛と歎息し「何處へか散歩して見度いのです、家に居ると氣が鬱して不可ませんから子」お代「用もねいのに出かけねいでも宜かんべい、それよりもわしは先刻小山の奥さんの言はしつた事が氣になつて氣になつて溜まらねい、あんでも只事

でねいだ、満さん、ちつとんべい話しがあるから此へ坐つて呉んなせ  
 い、わしは父さんの處へ手紙を出さうと思ふが何と言たら宜かんべい」  
 と引据えられて大原は立つ事も叶はず「何とでもお好きな様に言つて  
 お進げなさい、僕の知つた事ではありません」お代眼を圓くして「あ  
 んな不實な事を言つて、和郎さんの事を言つて遣らねばなんねいだよ、  
 父さんや母さんがわしによく言ひ置いて往つた、満さんの心が分つ  
 たら直ぐに大阪へ手紙を呉れる、爾うしたら大急ぎで歸つて来るちう  
 約束だからわしも早く手紙を出すべいと思つたけど何時になつても  
 満さんの心が分んねいだもの、満さんは全體あんと思つて居るだ」大  
 原「何を思ふのか分りません子」お代も流石に少し羞かしいと云ふ  
 身振りして「あの事をよ、ソラ婚禮の事をよ」とイヤに首を曲げてニ  
 ヤリと笑ふ氣味悪さ、大原もぞつとして「桑原ノ」お代「ナニ、あ  
 んちう事だえ」大原「何の事でもありませんが別に其の事を言つてお  
 進げなさらなくても宜う御座います、いづれ皆さんがお歸りになつて  
 からの事です」お代「それは爾うだけんど満さんの心が極まらないと  
 其時になつて困るかさら、今度こそ満さんはイヤと言はねいかえ」大  
 原「困りますな、何と言ふか其時になつて見なければ分かりません」  
 お代「それだから分んねいだ、イヤと言ふかえ」大原「マア兎も角も  
 皆さんがお歸りになつた後の事です、ナニも必らずイヤだと言ふとも  
 極まつては居ませんけれども」お代「ぢやイヤでねいかえ、イヤだと  
 云つたつて承知の出来るもんでねいがイヤでねいと云へば直ぐに手紙  
 を書いて遣るべい」大原「マア待つて下さい、其事を書いて進げない  
 ても宜う御座います」お代「だつてもイヤでなけりや宜いでねいか」  
 大原「イヤで無い事も無いので」お代「あんだと、何うしても満さん  
 の心は怪しいよ、屹度あの中川さんの娘に氣があるんだ」大原此に於  
 て言葉を改め「お代さん、モ一其事を被仰つて下さるな、あのお登和  
 さんは今に何處へかお嫁に行きますから見ていらつしやい、お登和さ  
 さんがお嫁に行つたら此方でも心を極めなければならん」お代「見て居  
 るに及ばねい、此方は此方で早く婚禮を濟ませれば宜いんだ」と悪女  
 の深情け頻に大原を苦しむる時、突然入り來れる中川、門口に立つて  
 上へは登らず「大原君、明後の午後から廣海子爵の家に招かれるのだ  
 が君の都合は何うだ子」大原「僕は戸外へ出る事なら毎日でも宜い、  
 マア上り給へ、お願ひだから上つて呉れ給へ」中川「イヤ、モ一上る

まい」と是れも窃に懸念してお代嬢の方を差覗く、お代嬢は態と黙して上れとも言はず、

## 第四百十五 落城の期

中川はお代嬢に氣を兼ねてや遂に座敷へ上らず「大原君、僕は失敬するよ、それでは明後日一緒行かう」と歸り去らんとす、大原も之を機會に跡より追かけて表へ出で「中川君、少し待つて呉れ給へ、一緒に散歩しやう、僕はモー家に居るのがイヤになつた」と道連になりて散歩しながら徐ろに我が心情を語り出し「中川君、僕は今お代さんに酷く責められて居た處だ、君が來たのでヤツト當座の難を遁れたけれども家に居ると随分閉口する、然し戸外でも散歩して氣の落着いた時翻つて僕の事情を考へて見ると人の心には誰でも我儘な感情があつて僕と雖も矢つ張り其例を免れない、僕とお代さんとの間には血族結婚の弊害と云ふ事が一つの堤防になつて居るけれどもお代さんとお登和さんと地を換へしめたらば何うだらうと考へて見る子、もしやお登和さんが僕の従妹であつて僕がお登和さんの家から學資を貰いで貰つて双方の兩親承諾の上僕の嫁に極められたのなら何うだらうと思ふ子、僕がお代さんを拒むと同様の覺悟を以てお登和さんを拒み得るだらうか、血族結婚の弊害をお代さんに向つては丁度幸ひの堤防にして居るがお登和さんの前に其堤防が横つて居たら丁度幸ひとは思ふまい、僕が自ら其堤防を打壞す様な氣になりはしまいかと自分でも少々不確に思ふ子、して見ると僕の心も矢つ張り我儘であるのだ、お登和さんの親切は難有く感じるし、お代さんの親切は迷惑に感じる、親切に二つは無い、お登和さんが僕の為めを思つて下さる心もお代さんが僕に盡す心も別に變りは無い、それを僕が一方を嫌ひ一方を好くと云ふ愛憎の念を出しては其罪僕に在りだとも思ふ子、爾う考へて見るとお代さんも中々可哀想になるけれども切家へ歸つてあの銅鑼聲でがなり立てられると愈よ益々堤防の高からんとを思ふ子」と世間何人が自分の事を斯くまで公平に考ふるものあらむ、中川も容易に判断を下し難し「君の様に言はれると僕もお登和に對する私情を以て君の事へ嘴を容れられない、然し婚禮は人生の大事だから他人の好意計りを以て決定する譯

にならん、第一に考へなければならんのが君の生涯に如何なる幸福を與ふるやと云ふ問題だ子、君がお代さんと婚禮してよく未來の良家庭を作り生涯の幸福を享けられるや否やと云ふ事を考へなければならん、君は過去の事を彼是云ふが婚禮は未來の運命を定めるのだ、未來の方へ注意したら何うだ子」大原「未來は暗黒さ、お代さんと婚禮するのは暗黒界に投ずる様なものだ、僕も成るべくは避け度いと思ふけれども避ける道が無いので困る」中川「血族結婚の弊害が君の所謂る堤防ではないか」大原「僕の方では堤防と思ふけれども向ふには何の堤防にもならん、兩親達が大阪から歸ると忽ち其堤防は破壊される、僕は斯う考へる子、萬止むを得なければ表面上お代さんと婚禮して親達や叔父叔母を安心させて僕の心中は獨身生涯を守ると同様な覺悟を極める、僕等の間に不具な子孫でも出來ると却て後の憂だから婚禮はしても子孫を作らんと決心する、それより外に仕方があるまいと思ふ」中川「何うも君は落城しそうで困る、何とか外に工風は無いか子」と談話に紛れて當も無く歩を進むる時後方より大原家の下女がお代嬢の手紙を携へてサツサと郵便函のある方へ急ぎ來る、大原呼止めて其手紙を眺め「トウ／＼出ず子、中川君、是れが宣告状だよ」と落城の期近きに在り、