

第六十一 鯉の運動場

廣海子爵も今は復た客に誇るべきもの無し、せめて此庭なりとも幾分か褒めて貰ひ度く、「中川さん、此の池計りは東京の庭に澤山ありませんよ、東京の池は大概水が濁つて居て悪くすると臭氣があつてそれこそ健康を害します、近頃は水道が引けて幾分の清水を得られますが是れ程自由に水を使へません、此の屋敷では極くの僥倖で背後の崖地に吹出し井戸があつて非常の清水が出ます、臺所でも何處でも水計りは自由に使へますが、池へ其水を引いてあるので斷えず流れて居ますし、それに此邊の地質が黒土で無い為めに水が少しも濁りません、水計りは此の邸の寶物です、此水を利用して信州風の大きな池を掘らせましたから三百坪の庭が殆ど半分以上池になつて居て向の築山も池の土で自然に出來たのです」中川「信州風の池とは何う云ふ譯です」子爵「信州では海魚の寡い為めに池を掘つて鯉を養ふ事が非常に流行で其の養魚法は精巧を極めたものです、第一に肝要なのが池の堀方で斯う云ふ風に必ず中央へ島を設けて鯉は島の周圍をグル／＼廻つて遊ぶ事が出来るから少しも鼻が悶へません、小さい池の中を限りの無い川のように棲めるので、生長の速い事は島の無い池に數倍します、御覽なさい、池の中に澤山泳いで居る大きな鯉は皆んな三年前に入れたもので、池の中の運動が自由だから此の通り大きくなつたのです」と是だけは少々自慢顔、中川は更に感心したる様子も無く、「左様ですか」と池の面を眺めて黙つて居る、池中の魚は人に馴れけむ、聲ある方の淵に聚まりて餌を貰はんと待遠顔に一つ所を廻りながら泳いで居る、玉江嬢がからかひ顔に紙を投入るれば水中よりパクリと吞て忽ち吹出す大きな緋鯉、お登和嬢も小山の妻君も面白そうに池を眺めて餘念無し、悠々たる閑日、魚も人を畏れず、人も亦逸興極り無し、主人公最も得意顔に「中川さん、斯うして池を眺めて鯉や錦魚を侶として居ると自から塵俗の事を忘れず、誰でも此へ來て池を褒めない人はありませんが、貴君は何と御覽なざる、何うか遠慮無く評して下さい」と頻に評言を促すに中川も今は黙し難く、「左様ですな、鯉の為めには非常に親切な池と申すより外ありません」主人「鯉の為めには親切だと云ふ

と、外にまだ意味がありそうです子」中川「鯉に親切なるだけ人には不親切なので、鯉が自由に運動の出来る代り人は自由に庭の内を運動する事が出来ません、鯉の生長が非常に速いと被仰つたが鯉のよく生長するよりもお子さん達のよく生長なすつた方が宜からうと存じます、私は世間の庭に鯉の運動場があつて子供の運動場が無いのを不思議に思ひます、然し今の世中に爾う云つては餘り極端らしく聞えませうが、斯う云ふお庭は所謂る隠居老人の眺めるに適當です、家の事は息子に任せて自分達は浮世に用の無いと云ふ人が斯う云ふ處へ引込んで老後の樂みに鯉でも育てるには實に申分の無いお庭でせう、爾うすれば茶室も役に立つし、雨中の運動場が無くとも老人だから炬燵へ寝て居ても構ひません、全體日本風の家屋と庭園は全く隠居屋向きに出来て居ますな、隠居屋敷としては此方なんぞが最上等の者でせう」と直言滔々憚る處無し、主人公も此に至りて再び復た口を開かず、

第六十二 酒の試験

客も主人も廳て庭より座敷に戻りぬ、主人公の廣海子爵、今中川より聞き得たる直言が痛く心に銘じけむ、暫く黙考して幾度か歎息し「ア、今にして五十餘念の非を悟る、中川さん、我輩は今日程色々有益なるお話を聞いた事がありません、其理屈を伺つて見れば成程と感心しますが自分では更に氣が付かない、廣い庭を持ちながら鯉の運動場にして家族や子供の運動場にせんのも愚の至り、所謂る鯉に厚くして人に薄かつたのです、其外床柱と臺所、茶室と小兒の室、一々慚愧の至りです、世間には爾う云ふ風な間違つた事も澤山ありませう、然し誰でも自分では氣が付かんから貴君の様な人に注意して貰はねばならん、何うか爾う云ふ事を社會全體に知らせて人の迷夢を覺まさせて戴きたいものです子」と主人公の方より雜誌發行の擧を促す口氣あり、中川も小山も大原も共に悦びて各々得意の議論を吐き、主人公の心をして三人の意見に傾倒せしめたり、然れども今日はまだ相談の端緒のみ、主人も客も未だ深き協議を遂げざれども文筆の力を以て大に社會を感化せんとする志は默契の間に同意を表せられたり、主人は漸く客の三士に尊敬の念を加へぬ、先には普通の若者と思ひて幾分か侮る心あり

たれども今は耳を傾けて其言葉を聞くに至りぬ、此に於て三人は自ら肩身の廣くなりし思ひあり、心も寛ぎ、體も豊に、談論興に入りて主客互に憚る處無し、夕暮に及びて玉江嬢の苦心せし料理は客の前に出でぬ、食卓の上には大小のコップと麥酒葡萄酒扱は爛したる日本酒も持出されたり、主人公酒を嗜むと見え「サア諸君御遠慮無く召上つて下さい、麥酒でも日本酒でもお好きなのを、ナニお三人とも下戸の方だと、それは少し失望だ、我輩は酒が好きでな、西洋酒よりも日本酒の方が好みます、盃だけでもお受けなさらんか、中川さん、貴君は少しもいけませんか」中川「イヤ二三杯は戴きますがそれより餘計は飲めません」主人公「では一つ差上ませう、日本酒にませうか、西洋酒にませうか」中川「純粹の上酒ならば日本酒の方が宜う御座います、日本酒には何うも不純粹なのが多うつて困りますから、私は宅に居ても旅へ出ても一應試験をしなければ迂つかり日本酒を飲みません」主人公「試験とは何うするのです、我輩も酒の良否を鑑別るに苦しみますが簡単な試験法がありますか」中川「極く簡単な試験法があつて純粹と不純粹との區別は直ぐ分ります」主人公「それは一つ教へて戴き度い、今此で出來ますか」中川「出來ますとも、此の御近所に藥種屋があります」主人公「あります」中川「それならば私が今鉛筆で紙へ藥の名を書きますから此藥を買はせて、序に中等の酒と下等の酒と五六種類の酒をお買はせ下さい、藥は極く安いものです、二錢も買へば百回以上の試験が出來ます、藥の名は過格魯兒化鐵液即ちコロルカテツのエキです、小さな罎へ一杯が二錢位です、酒を飲む人は必ず家へ買つて置かなければなりません、旅へ出たり、料理屋へ往つたりする時にも十滴計り小罎へ詰めて行くと何んなに調法だか知れません、此の藥一滴で酒の良否が分ります」と講釋を言ひつゝ、紙片を玉江嬢に渡して藥と酒を買しめたり、

第六十三 變色の酒

程無く使の者歸り來り、玉江嬢は小さき罎に薄紅き色の水藥を納れたるものを持ち來る、續いて下女が二三本の徳利に各種の日本酒を入れて持出しぬ、中川は玉江嬢より小さきコップを四つ五つ借りて食卓の

上に載せ「サア皆さんよく御覽なさい、小さいコップへ一つ／＼お酒を半分程注ぎました、それから斯うやつて此の薬を一滴づゝ滴らしませ、そうして箸でクル／＼と掻き混ぜますと、ソラ／＼忽ち色が變りましたらう、墨でも入れた様に黒い色になりました、是れは極く悪い酒です、此次を御覽なさい、是も黒くなりました、モ―一つ、矢つ張り黒い、今度は何うでせう、前の程黒くないが紫色に變色します、此へ出たお酒を試ませう、是れは變色しません、薄桃色になるのは此の薬品の色で、少しも外の色に變りません、流石に御主人のお飲料だけあつて純粹生一本の上酒と見えます、玉江さんお分りになりましたか、此の變つた色を御覽なさい、氣味が悪いではありませんか、お料理にも此の上等のお酒計りお使でせう子、「玉江「イ、エお料理には悪い方を使ひます、今色の變りましたのが爾うです」中川「此んな氣味の悪いお酒をお料理にお使ひなすつては不可ません、料理用のお酒は鍋で煮ますから猶更悪い酒だと毒になります、鐵鍋で悪い酒の入れある汁物を煮ると自然と薄赤い色が付きます、醤油を澤山注さないのに色が濃くなつて見ゆるのはお酒が變色するからです、決してお料理に悪いお酒を使つては不可ません、此の氣味の悪い色を御覽なすつたら、モ―再び此のお酒をお用ひなさる氣になりますまい」玉江嬢「ホントに氣味の悪い色です、一つのお酒が斯うなるのならまだしも何れも／＼皆んあ色が變ります子」中川「爾うです、是れは全體サルチル酸を混ぜてあるからです、悪い酒は最初から混ぜてありますし、良い酒でも途中で防腐の爲めに多く混ぜます、サルチル酸やホルマリンを混ぜるのは酒の變敗を胡麻化す爲めですが双方とも人體に有害でサルチル酸は非常に消化器を害し且つ生殖力を減じます、故に政府より固く禁じてあるのに今では大概な酒へ混ぜて賣ります、最も憎むべき奸策は火を入れる代りに甘汞と云ふ大劇薬を交せるものがあり、その甘汞は酒の中で昇汞に變じて非常の毒となり、そんな酒を毎日飲むと生命を危くします、酒屋で上等の酒を呉れると云つても悪い商人は多く生一本の酒へ外の悪い酒を混ぜてよこしますから酒屋の酒に此の薬で變色しないものが滅多にありません、悪い酒屋から買ふと幾度取換へさせても矢つ張り變色性の酒を持つて來ます、酒屋の小僧の眼の前で試験して見せて此の通りだから色の變らないのを持つて來いと突返して遣る事が毎度あります、是れから氣を付けてお酒をお買ひなさる度

びに試験して御覽なさい、少しも手数のかゝる事ではありません、盃がコップへ少し注いで此の薬を一滴垂らす計りです、試験をせずに斯んなお酒をお腹の中へ入れるとお腹の中で外の化学作用を受けて斯んな氣味の悪い色になります、私は宴会へ呼ばれて行く時にも此の薬を二三滴極く小さな壇へ詰めて行つて、女中が盃へ酒を注いで呉れると黙つて一滴薬を滴して見ます、色が變れば決して其日の酒は飲みません、色が變らなければ其酒を烟草盆の灰吹へ明けて盃をよく洗つてそれから飲みます、旅へ出る時も必ず持つて行つて旅店の酒が出た時最初の盃で試験しますが旅へ出ては滅多に色の變らない酒がありません、幾度取換へさせても不變色の酒は一品も其土地に無い事があります、實に氣味が悪いではありませんか」と衛生を重んずる者は平生斯る注意を怠るべからず、

第一百六十四 食物の臭氣

主人公の廣海子爵も眼前の酒が多くは此薬に逢ひて變色するに驚き「是れは我輩も驚いた、餘所へ行くと斯んな酒計り飲まされて居たのです子、斯んな酒を飲むのは毒水を飲むのと同じ様なものです、麥酒や葡萄酒は何うでせう」中川「麥酒も葡萄酒も惡質のものへサルチル酸を入れたのは此の薬で紫色に變じます」主人「此の薬を加へた酒は變色せんでも無論飲めませまいな」中川「飲めません、其酒を漏して盃を洗はなければ不可ません、それに此薬を衣服へかけると強い薬ですから腐蝕します、氣を付けなければなりません、然し何處の薬屋でも賣つて居ますから一銭か二銭か買つて家へ備へて置くのは何の造作も無い事です、二銭も買へば百回も試験が出来るのにその僅かな手数を厭つて毎日有毒な酒を飲む様では自分の生命を大切に思はないのです、何處の家でも此の薬は必ず臺所に備へて置かなければなりません、よく薬名を覚えてお置きなさい、過格魯兒化鐵液と云ふのです」玉江嬢「ですが中川さん爾んな有毒なお酒を酒屋で賣つて居てよく警察から何とも言ひませんネ」中川「イヤ我邦はまだ衛生警察が進歩しませんから食物衛生の事は各人自ら注意しなければなりません、よしや衛生警察が行届いても使用者自身が注意せんければ何の役に立ちま

せん、随分近頃では警察でも注意して衛生の事を八釜しく申します、折々牛乳屋を検査して不正な牛乳を禁じる事もありますけれども使用者自身が不注意ですから矢つ張り不正牛乳計り天下に跋扈します、何處の家庭にもフエーゼルの検乳器位備へてある様になれば不正の牛乳を賣り度くも買ふ人がありません、有毒な酒は禁じてあつても此の通り酒屋の酒は殆ど皆な變色性です、酒を飲む人が過格魯兒化鐵液を持つて居てちよいと一滴垂らして見る手数を厭はなければ斯んな氣味の悪い酒を賣る事も出来すまい、牛乳屋の前を巡查が通る時肉に布片がかけて無くて蠅でもたかつて居るとコラ／＼何故布片を掛けないと小言を言ひますけれどもその牛肉屋の裏口へ廻つて御覽なさい、大きな四斗樽の中に牛の脂の腐つた處だの豚の脂の腐つたものだの澤山詰め込んであつて金蠅が一杯たかつて蛆がうじゃ／＼生いて居る事があります、あれをヘットに製して賣るのですから悪いヘットは臭い匂ひがします、知らない人はヘットを臭ひものと心得て我慢して料理に使ひますがあれは腐敗した臭氣です、家で上等のヘットを製したら決してあんな臭氣はありません、生の肉へ布片をかけないよりも此のヘットの方が遙に不衛生ですけれども使用者が注意せんからそんなものがズン／＼世に賣れるのです、ヘット計りではありません、バターも其通りで、バターは臭いものだと云ふ人がありますけれども新鮮な上等のバターは少しも臭いものではありません、新しくつても臭氣のあるは製造する時晒し様が悪いからです、そんなバターを料理に使ふには先づ水で晒さなければなりません、一月も二月も晒さずに置くと何んなバターでも必ず臭くなります、食卓の上へ出すバターは丁寧にする」と毎日晒します」

第六十五 晒しバター

玉江嬢「オヤ爾う云ふもので御座いますか子、私どもはバターを臭いものと思つて居りました、随分一月も二月も其儘置いたバターを料理に使ふ事があります、道理で爾んなバターを澤山入れましたお料理は胸に持つ様な氣がしますが、全く悪いバターを使つたからです子、バターを晒すとは何うするのです」中川「丁寧にする」と一旦沸湯の中へ

入れて溶かして冷ますと固まります、それを水の中へ入れて杓子で丁寧に掻き廻して幾度も水を取かへて居ると段々臭氣が抜けて來ます、上等にすれば平野水が炭酸水で晒すのが宜のです、よく晒して匂ひが抜けたら器へ取つて水氣を切らなければなりません、鹽氣をつけ度ければ此時鹽を加へて掻き交ぜます、急ぐ時には湯で溶かないでも水で晒せば造作ありません、馴れないから面倒の様に思ふのですが糠味噌を漬けても折々掻き廻わさないと腐る様なもので、バターを使ふ以上には必らず晒さなければなりません、臭い様なバターを食べると胃を害して不消化を起します、よくお氣をつけなさい」玉江嬢「成程、爾うで御座いますか子、バターを使ふからにはその使い方を知らなければなりません子、私もではバターを一罐も買ひますと少しづつ、パンへつける計りで、悪くすると半年も同じバターを使つて居た事がありません、爾う被仰れば段々匂ひが増して來ました、全く晒さない為めです、腐敗したバターでも晒せば食べられませうか」中川「腐敗して了つたのは晒しても不可ません、それに純粹で無い惡いバターは植物の油や豚の脂が交せてありますから晒しても晒せません」玉江嬢「爾んなバターがありますか」中川「市中で賣つて居る惡いバターは大概贗物です、フライ鍋へ入れて火の上へ載せて御覽になると分ります、ブツ／＼／＼と音がして上へ白い糟の様なものが浮て段々置いて見ると糟の様なものが下へ溜るのは混物があるのです、爾んなバターは晒しても料理に使つても役に立ちません、純粹のバターは上等の油の様に火へ載せても音がせず、何處までも澄んで居て糟は少しも出ません」玉江嬢「それでは是れからバターを買ひましたら必らず試験致しませう、何と云ふバターが良いので御座います」中川「左様です子、料理用は上等のロールバターが適當ですし樽バターでも上等なら結構です、食卓用は和製なら信州の神津バターが良い様ですし、それから札幌バター、七塚原バターなんぞも良う御座います、舶來ならば佛蘭西の上等食卓バターが宜う御座います、二三年前までは日本製のバターが純粹だと云つて大層外國人に稱賛されたものです、それは日本の製造者がまだ幼稚である為めに植物の油を混ぜる様な手段を知らなかつたのです、然かるに此の頃は追々其の手段を覺えたと見えて市中で賣る和製の品には随分惡い混物が澤山あります、バター計りでありません、何でも食料品には不正の手段が非常に行はれて油斷すると危険な

品計り押し付けられます、葡萄酒の様なものでも使用者が馴れないと随分悪い品を高く賣り付けられます」と餘り講釋の長さに主人公心配し「皆さん、早く召上らんと御馳走が冷めて了ひます」