

## 第二百二十一 胃と腸

廣海子爵も中川の談話に惹入れられ「中川さん、爾う云ふ事を伺つて見ると我輩などは實に迂闊千萬で、腹が悪るければ何でも同じ物を食べなければならんと思つて居ました、何う云ふ場合に胃が悪くなり、何う云ふ場合に腸が悪くなるのでせう」中川「それは種々の原因があつて一口に申されません、腐敗物を食べたり暴食をするのは勿論の事ですけれども平生小食をして居ても食物が一方に偏すると胃が悪くなります、野菜計りに偏したり肉に計り偏しては不可ません、何でも色々な種類を食へて缺乏した部分を補はねばなりません、脂肪分を食へるにも程があり、野菜を食へるにも程があり、菓物を食へるにも程がありますから程と云ふ事を忘れないのが一番の養生法でせう、と云つて食物計り氣を付けても身體の運動が不足したら胃が働きません、胃が働かなければ食物が吸収されないから滋養分も脂肪分も身體へ入らんで腹の中を素通りして下痢を起します、一方には適度の運動を怠らずして胃の働きを強くし、又一方には不消化物を消化し易くして食へる事が必要でせう、滋養分の多い食物は大概不消化物です、不消化を恐て居ては滋養分が食られませんか、不消化物を上手に料理して消化吸収させるのが家庭料理の功能です、殊に老人と子供は最も多く滋養物を與へなければならんに消化力は大人よりも悪いから老人と子供の食物は是非とも注意して拵へなければなりません、消化力計りで無く老人と子供は咀嚼嚥下の働き迄弱いのです、子供が魚の骨を喉へ立て、大騒ぎをしたり、老人が餅を喉へ引かけてそれなり窒息する様な事も折々ありますが、つまり料理の不注意から起るのです」と何氣無く言ひしを子爵は胸に應へ「中川さん、それに就ては面目無い事があります、現に玉江の小さい時分鯛の骨を喉へかけて醫者へ連れて行つて漸く抜いて貰ひましたが跡で喉の病氣を長く煩つて困りました、あんな時には何とか急場の手當がありませんか」中川「爾うです子、喉へ魚の骨を引かけた時には騒ぐ程段々深く刺さつて行きますから手早く箸の先へ眞綿か脱脂綿かを澤山巻き付けてそれで喉の中をグル／

へと掻き廻すのです、大概は綿に付いて出て來ます、誰でも爾うして出した方が後の危険がありません、飯粒や生玉子と一緒に吞込めば済むと思ふ人がありますが、鯛の骨や鰈の骨や鱈の骨などは腹の中で色々な害をして悪くすると盲腸炎を引起します、盲腸の皮の薄い處へ其骨が刺さつては溜まりません、それから子供が食物計りで無く小さい物を口へ入れて喉へ詰めて騒ぐ事もあります、直ぐに紙をよつて鼻の孔へ入れるとクシャミをして吐出す事があります、是れも急場の心得です」子爵「成程子、老人の喉へ餅を引掛けた時には」中川「是れもクシャミをさせて見るか或はピンセットの様なもので挟み出すより外に仕方がありません、背中などを叩くと却て深く入ります、もしや大根が傍にあつたらそれを嚙らせて汁を喉へ入れさせるのです、大根は餅の子パリを取りますから誰でも餅を食べる時には側へ大根卸しを置くべき事です、大根卸しを食べると餅はスル／＼と喉を通るし胃へ入つても早く消化します」子爵「成程大根を切つた庖丁で餅を切ると子バリ付かんのもその為めですな、何にせよ我邦の家庭に老人の食物と子供の食物を注意せんのは困つた事で、老人と子供は食物計りで身體を左右せられるのですから子、そこでお話は後へ戻ますが、腸の病氣は多く何から起りませう」中川「腸も色々な原因から悪くなりますが、多いのは中毒作用ですな、腐敗した食物の為に細菌が腸壁へ繁殖して中毒を起します、其他胃の悪い為めに科學作用の自體中毒を起す場合も多いのです、腸チフスとか赤痢とか十二支腸虫とか云ふものは勿論其他腸の病氣は多く細菌と虫に縁がありますから飲用水と使用水に注意して食器や食物を洗ふにも湯冷ましの殺菌水を使ふ様にし度いものです、何時でも胃が悪くなると忽ち食物の自體中毒を起して腸が悪くなります、腸は容易に癒りません、日本人に胃の強壯な人も随分ありませんが、腸の強壯な人は誠に少いそうです、その證據に殆んど過半は痔持ち疝氣持ちです、アハ、」と語る處へ突然表より大原の駆け込み來るにお登和嬢ハット思ひてとむねを衝けり、何事が起りしぞ、

## 第二百二十三 吃逆の藥

お登和嬢が心配すると同様に中川も亦た窃に胸を痛めぬ、今の場合に大原が劇で、来りしは尋常の事にあらざるべしと自ら席を立ちて大原を迎ふるに大原は劇で、居れど幾分か笑を含み「中川君、今大弱りだ、家のお代さんが先刻少しゴタノ、したので泣いて騒いだところが何う云ふ機みか吃逆を始めて急に止まらない、背中を叩いても湯を飲ませても愈よ激しくなる計りで何うしても癒らん、モ一時間計苦んで居るが段々激烈になつて當人は死ぬ様な騒ぎだ、そらあの苦しむ聲が幽に聞えるだらう、あんな頑固な吃逆は見た事が無い、両親は心配して醫者を呼んで呉れと云ふのだが何うかして癒す工風はあるまいか」と仔細を聞いて中川も安心し「ナーンだ、そんな事が、僕は復た何事が起つたかと非常に心配した、吃逆の烈いのは非常の苦痛を起すものだけれども癒すのは譯も無い、僕が今薬を進げやう」と奥に入れて二つの壘を持ち来たり「大原君、醫者へ駆け付けたところが是れ以上の薬は無いよ、何んな頑固なシャックリでも酒石酸と炭酸曹達があれば直ぐ癒る、然し沸騰酸の様に一緒に飲んででは不可ん、先づ酒石酸をニグラム以内即ち五分計りオブラートへ包んで先へ飲むのだ、オブラートが無ければ最中の皮を濡して包んでも宜いが薬計りでは飲みにくい且つ齒を刺撃して毒になる、それから次に炭酸曹達をニグラム以内即ち七八分計り水で飲むのだ、そうすると腹の中へ行つて俄に沸騰して胃を膨張させるから直ぐ癒る、吃逆は筋肉が攣き釣るのだから反對に膨張させるのが一番だ、早く持つて行つて飲ませ給へ」と二包の薬を與へけるに大原は有り難しとて歸り去りぬ、お登和嬢も窃に胸を撫下したり、廣海子爵は新しき知識を得たる心地して「中川さん、頑固な吃逆は随分困るものです、酒石酸を先へ飲んで炭酸曹達を跡から飲むと癒りますか子、何でも爾う云ふ事は心得て置かねばなりません、我輩などは天下國家を何うするとか斯うするとか、無闇に粗大な迂闊な問題に計り空騒ぎをして自分の腹の中を治める事が出来なかつたのです、斯うして見ると我々の政治論などは随分迂闊千萬なものですな」中川「アハ、失禮ながら今の世の議論は大概迂闊ならざるは無し、譬へば今の政治家が急に思ひ付いた様に勤儉貯蓄の必要を國民に説き出しました、是れも一段の進歩で誠に結構な事です、貯蓄とは何でも金を溜める事だと心得て三度食ふ飯を二度にしても金を溜めると云ふ風に説くものがあります、是れが迂闊千萬でありませんか、貯蓄とは有

形の力即ち金錢を貯蓄して資本を殖すと同時に無形の力即ち體力心力を貯蓄してその資本を利用する様にしなければならんです、金錢の資本が出来た時分に體力が弱くなつて病人然として居たら何の仕事が出来ますか、一方には無駄な贅澤即ち酒道樂や女道樂に浪費する金錢を節し身分不相應の下駄や帽子に外見を張る様な事を制して金錢を貯蓄し、一方には滋養分ある食物を衛生的に料理して身體の力と精神力を貯蓄する様にしなければ何の役に立ちません、世人は儉約と云ふ言葉を直ぐ食物へ持つて来るのは大間違です、儉約とは不生産的の入費を節て生産的の入費へ向る事です」と兎角談話が横路へ外る、

## 第二百二十四 西洋の葛餅

男同士の談話が兎角六か敷きに飽きけむ、玉江嬢は此方にてお登和嬢と料理談を始めた、「先生、牛乳の嫌ひな人に牛乳を食べさせるお料理は先刻お話しなすつた外にまだ手輕なのがありますか」お登和嬢「爾うです子、ブラマンチと云ふものは牛乳の葛餅と云ふべきものです、牛乳一合を火にかけて砂糖を大匙一杯半入れて沸立て、別に玉蜀黍の粉即ちコルンスタツチがあれば大匙二杯位、もしなければ葛の上等でも構ひません、水で溶て今の牛乳へ入れてよく煉ると葛煉の様になります、コルンスタツチの方は葛よりも長く煮ないとかへりません、それを火から卸して玉子の白身二つ振よく泡立たせて混てレモン油でも少し適らして型へ入れますが型が無ければブリキの鉢でも何でも出来ます、水へ入れて冷ますと凝固りますからゼリーの様に型をちよいと熱い湯につけないでもボンと皿へあければ直ぐ抜けます、それを匙で食べると美味う御座います、此の中へ菓物の煮たのを肉計り裏漉しにして混せて拵へると尚ほ結構です、然し餘り酸味の強いものは牛乳をブツ／＼にさせて不可ません、それからライスブラマンチは牛乳一合、御飯一合、砂糖大匙一杯とを混ぜて一時間計り煮てその次に水に溶いたゼラチンを四枚入れて玉子の白身を泡立て、混せてレモン油を敵らして冷やし固めます、チヨコレートの牛乳一合を沸立たせてコルンスタツチか葛を大匙二杯入れて削つたチヨコレートを四半斤砂糖を二杯位混せて煮て冷すのです、珈琲のは濃く出して珈琲一合へ

砂糖が二杯、牛乳を五勺ゼラチンを七枚入れて煮て水へ入れ冷して少し固まりかけた處ろへ泡立てた白身を三つ交ぜて悉皆固めます、玉子のは玉子の黄身二つと牛乳一合と砂糖三杯とよく混ぜ合せて湯煎にしてそれから水に溶いたゼラチン五枚と葡萄酒を少し入れて水に冷して半固まりの處へ泡立てた白身を二つ入れて固めます、セーゴのはセーゴ大匙二杯を水へつけて牛乳一合砂糖二杯で煮て白身を二つ今の様に入ます、その外米の粉でも黍の粉でもタピオカでもアラローツでも何でも出来ず、暑い時分には冷たくつて何ふに美味ふ御座いませう、本式にすると其側へ菓物の煮たのを添て一緒に戴きますが甘味と酸味で大層結構です、桃の煮たのは殊に宜ふ御座います子、桃も長く持たせやうとするには毎度お話し通り少しも水氣を入ては不可ません、皮を剥いて小さく切つてお砂糖を振かけて三四時間置きますとお砂糖が溶けるに随つて桃の液を呼び出して液が澤山出来ず、それをそつくり鍋へ入れて弱い火で氣長に煮るのですがアクが浮いて來ますから幾度もそれを匙で掬ひ取らないと不可せん、桃にも水蜜桃と云つて色の白くつて甘いのがあり、扁桃と云つて平たくつて美味いのがあり、天津桃と云つて大きくつて紅いのがあります、是れは生で美味くありませんが今の様にして煮ると色が紅くつて味も良くなります、其外支那で出来る蟠桃と云つて頭の方が凸凹して居て大層大きな桃があります、西王母の畫に頭の凸凹した桃の描てあるは、其蟠桃の極く上等なのです、支那の内地には其種類に大層大きくつて美味しくつてそれこそ東方朔が盗んで逃げそうなのもあるそうです、何にしる桃なんぞは煮ると美味しく戴けます、日本の桃でも煮れば結構なのがあります、煮た桃の液を先日お教へ申した通りゼラチンで寄せると色々なお菓子が出来ず、それから梨も砂糖計りで煮ては不可せんが赤葡萄酒で煮ると大層結構です、何でも一度試して御覽なさい「玉江嬢「ハイ致して見ませう、それから子、先刻お話し申しかけましたが老人や子供に食べさせる様に牛肉を肉挽器械で挽いて細かくしたお料理がまだ色々御座いませう子」お登和嬢「ハイ有りますとも、先づ牛肉の生ならば好く筋を除らなければなりません、或はロースとかビフテキの残つた肉でも構ひません、それを肉挽で挽いて別にブラウンソース即ちバター大匙一杯を溶かしてメリケンコ大匙一杯を黒くなる迄いたためてスープを大匙三杯に鱈詰のトマソース一杯入れて鹽胡椒で味をつけたソース

を今の肉へ混ぜて生玉子を一つ入れて、ジャガ芋のゆで、裏漉しにしたのを肉の分量と同じ位入れて皆んな一緒によく混ぜ合せます、それを長くても平たくでも手で好きな形に丸めてフライパンでバターを入れて焼きますが上等にすれば其外に玉子を湯の中へ割つて落して半熟に湯煮て肉の上へ載せて別にブラウンソースをかけて出します、是れはドライハツシと云つて御老人なんぞには何んなに好いお料理で御座います。」

## 第二百二十五 赤茄子

お登和嬢「それからモー一つは今の様にブラウンソース計りで和へた肉へ生玉子を入れて混ぜて鹽胡椒で味をつけて長さ二寸親指の太さ位に丸めて中身にします、皮へゆでたジャガ芋の裏漉しにしたのへバターと玉子の黄身を入れてよくノ、混ぜて鹽胡椒で味をつけてよくノ、捏ねると子バリが出て來ます、手へ少しメリケン粉をつけて今のジャガ芋を双方から押して展ばすと柏餅の皮の様になります、此の工合が少し面倒ですけれども少し馴れると何でもありません、その皮で前の肉を包むとコロツケの様な形になりますからメリケン粉をつけて玉子の黄身へくるんでパン粉をつけてそれをサラダ油で揚げて出します、是れもリソウと云つて極く消化の好いお料理です、それからシャツパツパイと云ふのはブラウンソースへ玉葱一つの細かく刻んだのと今の様に挽いた肉を半斤位入て二十分間位煮込ます、それを火から卸して玉子の黄身一つを入れてよく混ぜて置きます、別にジャガ芋二斤を湯煮て水氣を切つて其儘火にかけて置いて悉皆水氣の去つた時裏漉しにして鍋へ入れてバター大匙一杯、鹽小匙一杯、玉子の黄身一つとそれだけ入れて火にかけてよく攪き廻します、よく煉れたと思ふ時分に火から卸してパイ皿があれば結構ですし、無ければブリキ皿へバターを敷いて今のジャガ芋を半分程下へ敷きます、其上へ肉を入れて復た上をジャガ芋で包んでよくならして玉子の黄身を刷毛で塗つてバターを中匙一杯位中央へ載せて置いてテンピで二十分程焼くのです」玉江嬢「爾う云ふお料理で玉子の黄身を使つたら残つた白身は雪のお菓子にしたり今のブランマンチに致しますと丁度宜いので御座います子、そ

れからまだ爾んなお料理がありますか」お登和嬢「ハイ、今の様にブラウンソースで和へた肉を焼いたパンの上へ塗つて今の様な玉子の湯煮半熟を載せて出しますとメンチトースポウチドエッグスと云ふものになります、鳥とお米のコロッケは輕便にしますと先づ鳥の肉の生ならば極く上等の筋の無い處を挽かないとよく挽けません、ロースや外の料理の残肉でも宜ふ御座いますそれを御飯に混ぜて白ソース即ちバターとメリケンコと牛乳と鹽胡椒のソースで煮込むのです、それから卸して玉子の黄身を入れて鹽胡椒で味をつけて丸めてメリケン粉をつけて玉子の黄身をつけてパン粉をつけてバターで揚げます、上等にするとお米をバターで炒つて置いて鳥と一緒にスープで炊いてそれから白ソースで煮込んで拵へます、コロッケにはトマトソースを拵へてかけます、今は生のトマトが澤山ありますが大層味のあるものでサラダにしてもマカロニと煮ても美味う御座いますがあればスープにしても結構です、それは生の赤茄子を二つに割つて絞ると種が出て了ひます、それを裏漉しにして置いて別に鍋へバターを溶かしてコルンスタツチをいためてスープを加へて混て其中へ今のトマトを入れて二十分間も煮て一度漉して鹽胡椒とホンの少しの砂糖とを加へて出します、實には小さく切つたパンのバターで揚げたのを入れると結構です、赤茄子は畠へ作ると澤山出來ますが食べ馴れない人は知らないで珍重します、食べ馴れると實に美味いものです、赤茄子の中をくり抜いて胡瓜や茄子へ肉を詰めた通りに詰めてテンピで焼いても結構です、何でも最初食べ馴れない物を人に御馳走する時は不味く拵へて懲々させるとモー不可ません、腐りかゝつて匂ひの付いたバターを昔し風の婦人に食べさせて懲りさせたり、臭いヘットで揚げたものを出したりすると西洋料理は一度で降参だと云ふ人が出來ます、西洋料理の後で出るチーヌなんぞは大概な御婦人は最初にお嫌ひなさいます子」玉江嬢「チーヌですか、あれは私も閉口で我慢にも戴けません」

## 第二百二十六 チース料理

お登和嬢打笑ひ「オホ、誰でも最初は爾うですが一度チースで拵へた美味しい料理を召上ると、初めての人でも其味を覺えて後には料理しな

いチーズまで召上る様になりますよ、あれは牛乳から取った極くの精  
 分で大層消化を助けるさつですが然し澤山食へ過ぎると逆上ます、チー  
 スを料理にしますのは色々ありますけれども輕便で誰にでも食べられ  
 るのがチーズのフエタスです、それは先づ玉子の黄身二つへ小匙一杯  
 の砂糖と大匙八分目のバターとを混ぜてよく煉つて置いて大匙三杯の  
 メリケン粉を極ぐザツト混ぜて中匙一杯の牛乳を加へてそれへ白身二  
 つのよく泡立てたものを加へて衣としてチーズを小指位な大きさの四  
 角に切つて其の衣へ包んでサラダ油で揚げるのです、それからチーズ  
 の料理で美味いのはマカロニチーズで先づ御存知の通りバター一杯を  
 溶かしてメリケン粉一杯を杓子で攪き廻しながらよくいたためて牛乳を  
 一合計り注して鹽胡椒を加へて白ソースを作ります、別に鍋の中へ焦  
 付かない様に竹の皮を敷いて湯を入れて一寸計りに切つたマカロニを  
 一時間程湯煮て、湯から揚げて今の白ソースの中へ入れて長いマカロ  
 ニ二本振りならチーズを大匙二杯計り山葵卸して卸しながら加へて凡  
 そ三四十分間位弱い火にして煮込みます、それが煮えたらベシン皿で  
 も或は外の深い皿へでも最初にマカロニを一側並べて別にチーズを大  
 匙一杯卸して入れて復たマカロニを入れてチーズを加へて三段にも四  
 段にも斯うして、一番上へチーズを卸しかけてテンピの中で二十分間  
 焼きます、是れは大層美味しいもので初めて食べる人でも決してチー  
 スを嫌ひません、一度試して御覽なさい「玉江嬢「ハイ早速致して見  
 ませう、然し先生、一度湯煮たマカロニを復た白いソースで煮て、そ  
 れから復た焼くのは大層手数が掛かり過ぎる様です子、湯煮であるか  
 ら直ぐ焼いては出来ませんでせうか」お登和嬢「出来ない事はありま  
 せん、不親切な料理人はよく爾うして拵へますが味に大層な違ひがあ  
 ります、マカロニ計りで無く牛乳で煮たり蒸したりするものは一旦牛  
 乳の為に其品物が締められて堅くなります、その度を通り過ぎると  
 今度は本當に心から軟くなつて味が出るのです、丁寧にするとも  
 その軟くなる度まで煮なければなりません、牛のバラ肉をシチュー  
 になつてもイチボを煮ても一時間位過ぎた處は大層硬くなつてそれか  
 ら二時間以上も過ぎると段々軟くなつて弱火で三時間半位の處が極く  
 軟い頂上でせう、そこを食べるから美味しいのですけれどもその上長く  
 煮過ぎると今度は味が抜けて肉が筋張つて来て煮れば煮る程硬くなり  
 ます、何でも料理するものはその煮加減と云ふ事を覺えるのが肝腎で

丁度宜いと云ふ加減は三四時間煮る中で僅か二十分位よりありません、それより早過ぎてもならず遅過ぎてもならんのですから随分六か敷いものです、煮加減に計り注意しても火加減に注意しないと火が強過ぎてならず弱過ぎて不可ません、火の加減と時間の加減とで同じ物が好くも悪くも出来ず、然し長く煮て緩々味を出さうとするものは孰方かと云ふと時間の早過ぎるより遅過ぎた方が出来損じも寡い様ですし、火は強過ぎるよりも弱過ぎた方が大丈夫です」