

第二百二十七 日中の芝居

玉江嬢「ですが先生、世間の婦人達は今迄の習慣として極く手輕な惣菜料理をちよ／＼と拵へる癖がありますから上等の家庭料理を長くかゝつて拵へると申すと、オヤ／＼一つ物を拵へるのに三四時間もかゝるのですかと驚いて了つて中々試す氣になりません、私がお友達に料理の話をしても誰でも手輕なお料理はありませんかと直ぐ言ひ出します、手輕で美味しくつて値段の廉いものと云ふのが大抵な人の注文です、是れは誠に困つたものです子」お登和嬢「それは何處でも其通りです、つまり毎度お話し申す様に我邦の人が手足の勞を厭つて胃腸の勞を厭はないから爾うなるです、本來から云へば手輕く胃腸で吸収される料理を捜さなければなりません、我邦の婦人は無益な遊び事にかゝると時間の長いことや値段の高いのを少しも厭ひません、朝つから芝居へ出かけてあの空氣の腐敗した中に一日辛抱して怪し氣な辨當を食べて高い代價を拂て平氣で居ます、西洋には日中開場する芝居はありません、日曜日に労働者の為めと云つて午後一時から開場する芝居が歐洲大陸に二三ヶ所ある計りだそうです、夜の開場でも三時間より長いのは滅多にありません、代價だつて上等席へ入つても日本の芝居へ行くとより遙に廉いそうです、西洋の婦人は毎日の食物を一番大切な事に思つて日中は食物の料理は其他家政の事に忙しいから芝居が開場しても日中見物に行く様な暇がありません、日本の婦人は日中芝居へ行く暇があつても家で三四時間の料理をする暇が無いのでせうか、私は世間の婦人に一年間芝居へ行く時間と入費とを儉約して食物の研究に費して御覽なさいと勧めます、それから復たその良人さんには腕車へ乗る入費や疊付の駒下駄を買ふ入費を儉約して臺所へお向けなさいと勧めます、中等社會の家庭でも夫婦が氣を揃へて爾う云ふ風にしたら毎日上等の家庭料理が食べられませう、世間の人は決して家庭料理を食べるだけの金錢に乏しいのでありません家庭料理へ生活費を振向けると云ふ心に乏しいのです、食物の事を大切と思はないものは我が身體を

大切に思はないのです、我が身體さへ大切に思はない人は何うして妻子眷屬の身體迄を大切に思ひませう、爾う云ふ人の家へは決して幸福といふ事が参りません、食物なぞの事を彼れ是れ云ふのは男子の本領で無いとさもそれを自慢顔に唱へる人もある様ですが随分不心得千萬な事で、老年になつた両親が病氣で營養の衰へた時分、醫者から滋養分を食べさせると云はれても何う云ふ風に老人の食物を料理して宜いかと知らなかつたら親孝行の心を實行する事が出来すまい、牛乳を澤山飲ませなければならんと云ふ場合に昔し風の老人は牛乳なんぞ見るのもイヤだと云ふ人があります、そう云ふ時には先刻お話し申した手輕なブデンだとか淡雪だとか、ブラマンチだとか云ふお料理にして差上げると病人が悦んで牛乳料理を食べる様になります、嫁が姑に仕へるも只ハイノと云つて働く計りで無くお姑さんのお悦びになりそうな食物を拵へて差上げる様にしたら一層其仲が睦まじくなりませう、私は毎度昔し風の御老人にライスブデンなんぞを御馳走した事があります、お粥を食べるより何んなに美味いだらうと云つて大概はお悦びになります、御老人には最も好いお料理です子」

第二百二十八 老人の食物

ライスブデンは玉江嬢も先に習ひし事あり「あのお料理は極く手輕にすると先刻お話のあつた通り玉子とお砂糖をよく混ぜて牛乳を少しづつ、加へてそれへ御飯を入れて蒸すのです子」お登和嬢「それは山の中や田舎で極く手輕に拵へる輕便法です、あれでは御飯が柔くなりませんから御老人の口に合ふとは申されません、御老人向きのは先日も一度お教へ申した略式のライスブデンをモ一層丁寧にして最初牛乳の中へ御飯をお粥にする位な分量で入れてお粥にする通りに弱い火で五十分間程煮ます、是もマカロニの時に申した通り御飯が牛乳で締められて一旦硬くなりますからそれを通り越して柔くしなければなりません、丁度お粥の様になつたところで火から卸して玉子の黄身とお砂糖を好い加減に混ぜてブデン皿か或は井鉢へ入れてその鉢をテンパンか或はブリキ皿の湯の中へ置ひてテンピの中で二十五分間程蒸焼にしますがもしもジャミがあれば一旦テンピから出して上へジャミを塗つて玉子

の白身を泡立たせて其上へ飾りの様にかけて復たテンピへ入れて五分間焼いて出しますとそれで出来るのです、寒い時分なら暖いものを差上げますし、暑い時分なら冷して差上げても宜う御座いますがお粥の代りに御老人へ差上げて御覽なさいまし、何んなにお悦びになりませう、もつと上等にしますとお米から拵へるので先づ大匙一杯のお米を大匙五杯位の牛乳へ二時間漬けて置いてそれへ大匙一杯の砂糖を加へてお粥になるまで弱い火でグツ／＼と炊きます、お米に依ると澤山水を引いて堅くなるのがありますから爾うしたら途中で幾度も牛乳を注して柔くして、出来上つた時ナツメグを少し加へてブデン皿か井鉢へ入れてテンピの中で今の通りに蒸焼にしますが、ブデン皿をテンピへ入れる時外の大きなプリキ鉢へでも或はテンパンへでも少しお湯を注いで其中へブデン皿を入れてテンピへ入れますのは下から湯で蒸され上からは火で焙られて極く好い鹽梅になるのです、直かに底を火に當てると底が焦げ付いたり、中へ火が利き過ぎて上へ吹き出したりして不可ません、略式の方も焼く時には矢つ張り斯うなさると好く出来ます」玉江嬢「此の方へは玉子を入れませんか」お登和嬢「お米からのブデンへは玉子の黄身を入れません、黄身を入れないでも入れたのより美味う御座います、然し上へは白身の泡立てたのを飾りに致します、私は世間のお嫁さん達が毎日心掛けて斯う云ふお料理をお舅やお姑さんに差上げる様になすつたらお嫁さんとお姑さんの仲も必ず好くなるだらうと存じます、御老年の親御さんが御病氣におなりなすつた時は如何に食物の事へ無頓着な御主人でも子の義務として御老人の食物を研究なさらなければなりませんまい、私は何うしても食物に無頓着だと自慢する心が分りません、食物には無頓着で、足へは二圓も三圓もする疊付の駒下駄を穿いて用も無いのに手車で飛歩くのは何の目的でせう、今の世の人を評しますと下駄と帽子と身體を搬ぶ事は身分不相應に贅澤で、食物は身分不相應に粗末の様です」玉江嬢「全く其通りに違ひありません、今のブデンなんぞは老人で無くとも病人に食べさせたら嘔吐びませう、然し胃の擴張症なんぞにお粥の様なねばつたものは悪いと伺ひましたが何う云ふものでせう」お登和嬢「爾う云ふ人には先づお米をよく炒つてそれから牛乳でお粥に炊くのが宜いのです、大抵な病人は普通のお粥でも炒米の方がお腹へ障りません、爾う云ふ事は一家の妻君が是非とも心得て置かなければならん事です」と

嬢も亦た相應に議論あり、

第二百二十九 ソフレ

料理談の面白さに玉江嬢は殆ど歸る事をも忘れてたり「先生、先刻お話しになつたチーズは大層消化を助けて身體の藥りだと聞いては居ますがまだ世間の人は一向その食べ方を知らない様です、バターを美味いと云ふ人でもチーズは御免だと云ふ方が多う御座います、私は世間の人にチーズの食べ方を勧め度いと思ひますがまだ外にお料理法が御座いませうか」お登和嬢「爾うです子、澤山ありますけれども輕便なものにはチーズストレストと申しまして先づパンを焼いて普通のトーストにして置きます、別に玉子の黄身一つへ砂糖を小匙一杯混ぜてそれへバターを大匙一杯と芥子を小匙一杯半鹽胡椒を少し加へて山葵卸して擦卸したチーズを大匙二杯入れて皆んなよく混ぜて暫く煉ります、それをパンの上へ中高に丁度薄い蒲鋒形に塗つてテンピへ入れて十分間焼いて出します、それからチーズストロンと申すのは玉子の黄身二つへバター大匙一杯半と砂糖小匙一杯に芥子を小匙一杯半鹽少しと唐辛極く少しと胡椒少しとを加へて摺卸したチーズを大匙二杯入れて混ぜて復たメリケン粉を大匙五杯混ぜてそれへ牛乳を好い加減に注して煉り展します、それから細長く短冊の様に切つてテンピで五分間程焼けば出来るのです、序にモーターチーズソフレと云ふお料理を申しませうか其前にソフレの事を御話し申さなければなりません、ソフレとは泡立たして膨ましたものを云ひます、極く輕便なのは玉子のソフレでそれは黄身へ砂糖を加へてよく／＼泡立たせてそれへ白身のよく／＼泡立たせたものを混ぜてベシン皿か或は井鉢へ入れて弱い火で十分間程焼きますと復た一層膨れ上つて美事な物が出來ます、それを大急ぎで食卓の上へ持つて行つて直ぐ食べて貰はないと縮まつて不可ません、その代り二つ振りの玉子で四人前のお菓子が出來ます、それから砂糖とコルンスタツチ少しとを入れて泡立てた黄身へ御飯をバラ／＼と入れてよく混ぜます、それへ泡立てた白身を加へて十分間焼いたのがライスソフレです、ところでチーズソフレは玉子の黄身二つへ砂糖を小匙一杯と鹽胡椒と擦卸したチーズ大匙三杯とをよく／＼泡立たせて混ぜて置いて別に玉子の白身二つをよく／＼泡立て、それ

へ交せてベシン皿でも宜う御座いますが丁寧にすればケースと云つて紙の箱へ入れて十分間程焼いて出来たてを直ぐに出すのです、今の世人はよく西洋が、つたお料理を悪く言つてチースなんぞは迎も食べられないと申しますけれども既に牛乳を飲みますからには牛乳から取つたクリームも食べられませうし、バターも段々食べ馴れて來ました、爾うすればチースだつて追々好きになる時代も來るのです、今の人は牛乳の功能を知つて居るだけでその用ゐ方を知りません、西洋風の食品が追々日本でも出來て來ましたからその用ゐ方知らなければ何の役に立ちますまい、野菜でも赤茄子なんぞは畑へ作ると澤山出來て味も結構ですけれどもまだまだよく其味を知らない人が多い様です」

第二百三十 赤茄子の味

赤茄子の味を知らざれば共に西洋料理を語るに足らず、お登和嬢は先程よりの饒舌續け口の酸くなりしをも厭はず、家庭料理を世に廣め度きが熱心とて再び語を繼ぎ「玉江さん、西洋の野菜で赤茄子程調法なものはありません、滋養が多くつて味が好くつて畑へ三四本も植えて置くと使ひ切れない程澤山出來て何のお料理にも大概赤茄子の味は少しづゝ入ります、西洋料理に赤茄子を使ふのは丁度日本料理に鰹節や昆布を使ふ様なもので大概なソースは赤茄子で味をつけます、日本の茄子は生で食べられませんが赤茄子は生で食べるのが一番美味しいので、ちよいとしたお料理なら熱湯をかけて指で皮を剥いて薄く二分位に截つて鹽少しとお砂糖をかけて食べても宜し、お砂糖と葡萄酒をかけて戴けば猶ほ結構ですし、三杯酢にして御飯の副食物にすると幾つても食べられます、暑い時分山へ登る時菓物の代りに赤茄子と鹽を少し持つて行つて喉が渴いたら谷間の清水へ暫く漬けて冷たくして、それへ鹽をつけて戴くと何んなに美味う御座いませう、兄が川へ釣りに参ります時赤茄子のサンドウィッチを拵へて遣りますと一番結構だと申します、玉子のサンドウィッチや牛か鳥のサンドウィッチの時には處に赤茄子を一つ二つ持つて参りますが、冷い水へ漬けて食べると是れ程美味しい事は無いと申します、それから暑い所をセツセと歸つて参りますと宅では冷した珈琲を拵へて置いて出しますがそれを飲む時の心

持は何とも云へないそうです、冷した珈琲は矢つ張り平日の通り小匙二杯の珈琲へホンの少の水と玉子の殻を二つ振細かく砕いて入れて火の上で攪き廻しながら煎じます、珈琲がよく出た時分湯呑一杯の湯を注して角砂糖を入れて牛乳でもクリームでもコンデンスミルクでも加へてそれを硝子壺に入れて井戸の中へ釣るして置いて氷へ漬けて置いても宜う御座います、誰でも炎天を歸つて来て何か飲み度いと思ふ時それを出すと何より悦びます、澤山拵へて置いてお客に出しても御馳走になります、一家の妻君となつた人は良人が山へ遠足に行くとか川へ釣魚にでも往く時は手製のサンドウィッチを拵へて進げるし、家へ歸る時分には冷した珈琲を拵へ置くかと云ふ様にしたら嘸良人が悦ぶでせう、高尚な夫婦の情愛は爾う云ふ處にあるのです、それを妻君が無性だと外へ行つて危険千萬な辨當飯を買はなければならず、家へ歸つて喉が渴くから、オイ直ぐに氷水を取つて来いなんぞと最も不衛生的な氷水を飲む様になります、氷は其儘お腹へ入る程胃と腸とを害するものはありません、西洋人は日本の町に氷水屋の多いのを見て驚いて居るそうです、我邦の人は氷を飲のでありません、匙で掬つて氷を嚙むのです、西洋料理では氷で物を冷しますけれども決して氷を其儘食べる事はありません、水道の水を飲む時生ぬるくつて氣味が悪いからホンの少しの氷片を浮かせて其水を冷す事はありませんが決して氷其物を食べるのでありません、日本風の氷水を飲むのは暑の時の不養生の第一です、爾う云ふ事を一家の妻君が氣を付けて良人にも子供にも或は老年の親達にも不衛生的なものを食べさせない様にしなければなりません、珈琲が無ければ極く手輕にして湯冷しの水へ砂糖を加へてレモンを絞り込んでその水を壺へ入れて井戸の中か或は氷で冷して置いても好いのですし、今の様な砂糖水一合へ枸櫞酸の結晶したのなら半グラム、即ち一分三厘を溶かしてレモン油なら一滴橙皮油なら半滴を落して冷して置いても宜う御座います、よく世間では稀鹽酸でレモナードを作る人がありますがあれは毒だからお止しなさい、枸櫞酸のでも毎日多量に飲むと痩せます、平野水や曹達水は毎日連飲すると腸を害します、食物も同じ物を連用すると害になる様なもので飲料も色々變つた物を用ゆる方が宜いのです。」

第二百三十一 暑中の飲物

夏の飲料は何人も其製法を知らざるべからず、玉江嬢愈よ熱心に、「先生、爾う云ふ事を伺ひまして私は何より悦ばしく思ひます、氷水の害はお醫者に聞いて居りましたが、何より氷水を以て氷水に換へやうと云ふ事を存じません、其外にまだ美味しいものが御座いますか」お登和嬢「左様です子、菓物のシロップを澤山拵へて置いてそれを湯冷しの水へ注して壺へ入れて井戸の中か氷で冷して置けば美味しい飲料が何でも出来、シロップは先日もお教へ申した様に桃でも梅でも杏でも李でも梨でも牡丹杏でも林檎でも苺でも何でも水氣を付けずに皮を剥いてザラメ糖か角砂糖を振かけて半日程置くと砂糖が溶けて菓物の液を澤山呼び出します、それを弱い火にかけて浮いて来るアクを幾度も掬ひ取りながら一時間程煮てその身はジャムにしますし、液は二度計り漉してモ一度火にかけて二十分間も煮て壺へ詰めて栓を確りして置くと一年でも二年でも持ちます、家に無ければ食品屋で買ふと色々なシロップが出来て居ます、それを極く美味しく戴きますには食品屋から英國製のライムジュースと云ふレモンに似て小さいライムの液を買つて大きなコップへそのライムジュースを小匙に二杯、菓物のシロップを小匙二杯、葡萄酒を二杯位の割で混ぜて湯冷しの水を注いで壺へ入れて井戸の中か氷で冷して置きます、是れは誠に結構なものです、それからモット上等の飲料を拵へるには玉子の黄身四つへ砂糖を大匙三杯混ぜて一合の牛乳を少しづつ、注いで行つてそれを湯煎にして暫く掻廻すとドロ／＼したカスターソースが出来ます、そのソースを壺へ入れて井戸の中か氷へ冷して置きます、食べる時に玉子の白身へ少し砂糖を入れてよく／＼泡立たせてレモン汁かライムジュースか何か酸いものを白身へ加へて復た泡立たせて今のソースをコップへ注いで其上へ白身を載せて匙で掻き廻しながら戴きますとそれは／＼美味う御座います、カステラへ此のソースを掛けて出すと愈よ結構です、全體は菓物の煮たのへかけるのが本式です、暑いから何か飲み度いと云ふ時には斯う云ふものに限ります、呉々も氷水を飲んで不可ません、若し旅行中か或は田舎へ行つてラムネの様なものが欲しい時には瑞西製のソドルと云ふ器械付の壺を買つて今のシロップでも或は牛乳でもビールでも何でも飲料へ炭酸瓦斯を入れて飲むと胸がすいて心持が宜う御座います、冷水を飲むにもソドルにすれば殺蟲の功があります、

此頃は新式の輕便なものも出來て居ます、今申した様に良人や親が炎天をセツセと歸つて來たら先づ斯んな飲料を出して置いて、御飯の副食物にはマイナイスソースで和へた赤茄子とチサ菜のサラダでも出して御覽なさいまし、それはノ、類の落ちる程美味く感じます、決して金錢に換へられない家庭料理の眞味が分ります」玉江嬢「爾う云ふ處が一家の妻君たる人の働きです子、赤茄子の料理は随分色々伺ひました「がまだ外に御座いますか」お登和嬢「赤茄子のシチューと申すのは湯をかけて指で皮を剥いて二つに切つて種を絞り出して赤茄子が五つならばバター大匙一杯と鹽胡椒とを混ぜて弱い火で二十分間煮ます、それへパンのサイの目に切つたのをバターで揚げて交ぜると中々結構です、それは全體フーカデンなんぞの付け合せですが是れだけでも食べられます、それからシタフトマトと申しますのは生のトマトの皮を剥いて中央を上の方からくり抜いて其中へ湯煮玉子の細かく切つたのをマイナイスソースで和へて其儘出しても宜し、湯煮た魚の身を細かく切つてマイナイスで和へて詰めて宜し、牛肉や鳥肉の細かにしたのを和て詰ても宜いのです此の方が煮たのよりも味が良い様です」