

第二百三十七 媒介役

斯る處へ友人の小山突然尋ね來れり、彼は中川兄妹が未だ大原の事を知らぬと思ひ、「中川君、飛んでも無い事になつたよ、大原君がトウ／＼情實に降参して了つた、先刻大原君は僕の處へ遣つて來たが昨夜兩親や叔父叔母が大原から戻つて來てそこえ自分が出迎ひ時間を後らせたり空巢覘ひにお代さんの衣服を盗まれたりして大ガタ／＼があつたそうだ、御當人のお代さんは殆ど自暴の氣味で大原君が婚禮を承諾せんければ發狂もし兼ねまじき有様だし、叔父も叔母も大原君も母親も手詰の談判で大原君の決心を促すし、大原君の父親が獨り大原君の味方をするけれども多勢に無勢で到底大原君を救ふ事が出來ない、もしも此の婚禮を拒むなら大原君の父親を離縁すると云ひ出した騒ぎだ、大原君も自分一人の爲めに一家の大騒動を惹起しては濟まんから遂に婚禮の事を承諾した、それでは早速婚禮を濟ませろ、明日の晩でも構はんと云ふ向ふの親達の意氣組だけれども、大原君の父が故障を言つて、何にしる人生の大事だから然るべき媒灼人を立て、吉日良辰を擇んで立派に婚禮させ度い、今月は婚禮に悪い月だから來月の中で日を撰ぶ事として差當り媒灼人を頼まなければならん、丁度幸ひ小山さん御夫婦が悴の事を御心配下さるから小山さん御夫婦にお願ひ申したら宜からうと斯う云ふ發議で外の人もそれ迄打破る事が出來ず、マア爾う云ふ事にしやうと相談は一決したがそれに就ては僕等に媒灼人をして呉れまいかと大原君が斯う云つて來た、僕も本來なら血族結婚の弊害を説破すべき身の上で血族結婚の媒灼人は出來んと斷然謝絶すべきだが、大原君の父が僕を指名して頼まうと云ひ出したのは深い心がある様に思はれる、五日でも十日でも延ばして置いて僕の方から何か大原君を掬ひ出す事が出來るだらうと期して居るのであるまいかと思ふ、そこで僕は承諾するともしないと云はないでマア兎も角も二三日待つて呉れる、篤と勘考した上で返事をしやうと云つて置いた、中川君、何うしたものだらう子」と是れも別に名案は無し、中川も策の出づべ

き所を知らず「小山君、僕等の私情を別にして、大原君を情實婚禮に服従せしめるのは氣の毒だ、何とかして掬ひ度いものだ子」小山「何とかして助け度いと思ふけれども當人が承諾して了つたから今更何うする事も出来ん」中川「困つた子」小山「困つたよ」と双方共に同じ様な事を繰返すのみ、側に在りけるお登和嬢は一生懸命の場合なり、女ながらも千々に心を碎き「兄さん、先日も爾う云つて被在いました、が何うでせう此事を一つ廣海子爵に御相談なすつて御覽なすつては、子爵は貴郎方よりも人事に老功でいらつしやるから復た好い御分別があるかも知れませんが、丁度玉江さんからも先刻食物研究會の方案を立て、戴き度いと云ふお話しがありますから早速廣海さんへいらしつてその御相談旁大原さんの事をお頼みなすつて御覽なさいな、あのお方に何とか御工風があるかも知れませんが」と熱心の餘りに絞り出したる當座の新案、中川も同意し「成程それも宜からう、では直ぐに廣海さんへ往つて來やう、爾う云ふ事にかけては老功者の意見を聞く方が宜い、小山君、暫く此で待つて居て呉れ給へ、僕は一つ廣海さん迄往つて來るから」と一時も遲疑する事ならねば客を家に殘して廣海子爵の許へ赴けり、

第二百二十八 茶話會

中川の去りて後小山は獨りお登和嬢と對座せしが嬢の様子の引立たぬを見て心の想ひ愁ひ遣り「お登和さん、嘸御心配でせう、折角あれ迄に事が運んで今頃はモ一大原さんと楽しい家庭をお造りなさる事が出來た時分ですのに意外な事が出て來るものです、然しお登和さん、大原君の心は僕がよく知つて居ます、大原君は假令ひお代さんと婚禮するにしても形だけの婚禮で心は獨身を守る積りだと云つて居ます、大原君の心は何事があつても貴嬢を離れる事がありません、世間には形だけ婚禮しても心の婚禮しない様な人が随分澤山あります、是れと云ふのも多くは情實の弊ですが、婚禮を情實が支配するのは一番困ります子」と一事の談話もお登和嬢の心に激しく徹えけん嬢は涙をす、らせて答だになし得ず、小山は却て惡き事を言出したりと急に話頭を轉じ「お登和さん、僕は少々貴嬢にお願ひがあります、それは外でも

ありません、僕の關係して居る雜誌社で毎土曜日に社員の茶話會を開きます、會費を一人前二十錢と極めて辨當飯を食べる事もあり或は鰻飯を食べる事もあり、ホンの腹塞げの食事をして社員が種々の雑談を試みるのです、近頃は社員中にも食道樂が盛になつて食物問題を注意しますから順番を極めて一人づゝ其日の御馳走役を引受けるものが出來ました、當日の御馳走は一切その當番の人の趣向に任せるとしたところ、以前は最下等の鰻の井位で濟ませたものが俄に種々の趣向が出て、或は鮎の鮓に茶菓子が出る事もあり、中には自分の家から手打蕎麥を拵へて來る事もあり、天麩羅飯も出來れば五目鮓も出來ると云ふ様な譯で茶話會の傍ら食物の共進會が始まつた様な譯です、然るに此次の土曜日は僕が御馳走役の當番に中つたので何か珍らしい御馳走を出し度いと思ひますが一つその御馳走の工風をなすつて下さいませんか、其會には斯う云ふ制限があるので、會費は一人前二十錢で二十人ありますから皆んなで四圓です、當日の御馳走は家から拵へて持つて行つても決して原料を一人前二十錢より餘計持出してはならん、即ち競争の結果で社員が自腹を切る様になつては困るから是非とも二十錢以内の原料で作らなければならん、その代り原料へ手數をかける事は社員の好意次第と斯う云ふ事に極めました、僕の家も賣嬢のお陰で中々新料理を覚えましたがれども扨爾う云ふ事には好い才覺がありません、僕は成るべく西洋料理で當日の御馳走を工風し度いと思ひますけれども二十錢以内では旨い趣向も出ますまいな」と料理談を持ちかけられてお登和嬢も心を轉じ「それはいと易い事です、西洋料理は極く上等の御馳走にも應用が出來ますし、極く簡略な御馳走にも應用が出來ます、世人は西洋料理と聞くと大層高くかゝる様に思ひますが原料を巧みに使つて廢物を利用する點から申したら西洋料理の方が日本料理よりも餘つ程徳用でせう、茶話會のお辨當に廿錢もお掛けなされば西洋風の氣の利いた御馳走が出來ます」と得意になつて語り出しぬ、

第二百二十九 二十錢辨當

小山は大に悦べり「二十錢の原料で西洋料理の御馳走が出來れば是非一つ社員を驚かして西洋料理の應用法を知らしめ度いと思ひます、そ

の代り日本料理の原料なら大概外の人にも直段が分りますけれども西洋料理では分らん人が多いから、御馳走を出すと同時に一々その説明をしなければなりません、何う云ふ風な御馳走です」お登和嬢「それは西洋風にも澤山ある事で、極く簡略な御馳走ですが、先づ三色のサンドウィッチを拵へませう、一つは玉子、一つは牛肉、一つは赤茄子と西洋風に三色のサンドウィッチを出して手軽な西洋菓子を拵へ暑い時分ですから冷した珈琲でも出ませう」小山「オヤ爾んなに出来ますか、廿銭の原料で上りますか」お登和嬢「出来ますとも、念の爲めに一つ／＼紙へ計算を記して御覽なさい、エート先づサンドウィッチの原料として、食パン一斤を薄すく切つて二十斤にします、二斤づ、で一色のサンドウィッチを作りますから一人前が六斤要ります二十人前で百二十斤丁度六斤です子、一斤七銭と見てそれが四十二銭です、今度は中へ挟む玉子ですが二十人前に八つあれば澤山ですから一つ三銭と見て二十四銭です、その玉子を湯煮て裏漉しにしてバターと鹽胡椒で煉つて塗りますがバターと鹽胡椒の代が一人前一銭、二十人前で二十銭あれば充分です、モーターは牛肉で、一斤十八銭のプリスケと云ふ處を買つて一晚強い鹽水へ漬けて翌日四時間計り湯煮て肉挽器械で挽いて鹽胡椒して塗ります、二十人前に三斤使ふとして五十四銭です、鹽と胡椒は何程も要りません、先づ二十人前で五銭として置きませう、其次が赤茄子で二十人前に凡そ二斤半要るとして一斤六銭ならば十五銭です、然しトマトは安い代りにマイナイスソースの固いのを作つてパンへ塗てトマトを挟まなければなりませんからマイナイスソースの代を一人前一錢づ、二十人で二十銭と致ませう、それで何程になりました、一つ寄せて見て下さい」小山「エート、食パンが四十二銭、玉子が二十四銭、バター其外が二十銭、プリスケが五十四銭、鹽が五銭、赤茄子とマイナイスで三十五銭、合せて一圓八十銭です子、一圓八十銭で三食のサンドウィッチが廿人前出来れば一人前九銭です子、爾う思ふと實に安いものですね」お登和嬢「何でも家庭で料理すると原料は其通りに安いものです、然しサンドウィッチには臭い様な悪いバターを使ふと不可ません、バターの匂ひで外の物の味を消します、上等のバターを水でよく晒らして匂を取つて使はなければなりません、三色のサンドウィッチが出来ましたら少し大片に一組を三つに切つて三色で九つに作ると丁度食べるにも都合が宜う御座います、

サンドウィッチはそれで出来ました、一人前宛紙へ包んで持出しても構ひません、今度はお菓子です子、是れはカップケーキと云ふ手輕な西洋菓子に致しませう」と随分面倒なる御馳走の才覺、

第二百四十 安直主義

小山「カップケーキと云ふのは何うして拵へますか」お登和嬢「是れは極く輕便な西洋菓子で先づ玉子の黄身一つならバターを大匙に半分と砂糖を大匙に山盛二杯と、それだけをよく／＼溶き混ぜて置いて、それへ大匙四杯の牛乳を少しづゝ加へて別にメリケン粉大匙五杯に焼粉を大匙半分と交ぜて篩つて今の物へ軽くザツト混ぜて、一つの白身をよく泡立て、加へて、菊形の菓子皿へバターを敷いて入れてテンピの中で十五分間計り焼きます、是れで五人前出来ますから四倍にすれば二十人前になります」小山「その費用は何程か、りませう」お登和嬢「爾うです子、二十人前で四十五錢位です」小山「ではサンドウィッチが一圓八十錢にカップケーキが四十五錢で二圓二十五錢ですから一人前十一錢二厘五毛でサンドウィッチと西洋菓子が食べられますな、是れでお茶でも一杯飲んで置けば實に安上りです」お登和嬢「爾うで御座いますとも、何でも食物は自分で拵へると安い物です、その次に珈琲を美味しく出して冷しに致しませうが美味しく出すには二十人前に一斤使はなければなりません、それが中等の珈琲として六十五錢、それから珈琲のアクを綺麗に取るのはサンドウィッチと菓子の時に使つた玉子の殻を十二と外に生玉子の二つも入れ、ばよく澄んだ珈琲が出ます、それへ角砂糖の十五錢位なのを一斤半と牛乳を四合入れるとして玉子が二つで六錢角砂糖が二十二錢、牛乳が十六錢と見て珈琲の代が一圓九錢です、珈琲は水で冷したものを好き自由に召上る方が宜う御座います、先づそれだけの御馳走として何程か、ります」小山「エート、サンドウィッチと菓子で二圓二十五錢、珈琲が一圓九錢で三圓三十四錢です」お登和嬢「では四圓の會費から六十六錢残りますネ、それだけは炭代や手數料として取ってお置きになつても宜う御座います、それとも外に菓物位お添になつても二十錢の内立派に出来ます、私が以前大阪邊に居りました時分はよく會費十錢位で二色のサ

ンドウイツチに西洋菓子の一つ位拵へてお友達同士の茶話會を開きました、自分の方から炭代と手數料を持出す氣なら會費十錢でも鳥渡したお辨當が出来ます、西洋料理は才覺次第で安くも高くも何うでも出来ます、玉子を外へ使へば殻で珈琲のアクを出すと云ふ様に廢物利用が出来ますので何程經濟だか知れませんが、牛肉ならば一斤十八錢のブリスケを三人前に使つても一人前が六錢です、お魚の高い時分なんぞはお惣菜にも牛肉の方が遙に安く上ります、只牛肉へは手數をかけて料理しなければなりません、手數をかけるのがイヤだと云つて手數をかけずに食べるとお腹の中では二倍三倍の手數が要りますから其人の為にはつまり損です、今度の茶話會には是非一つ今のお料理をなすつて御覽なさい、牛肉のブリスケを前の日から湯煮て置きさへすれば外の品物は二時間もかゝらないでチヨコノと出来ます、奥さんが御面倒なら私がお宅へ上つてお拵へ申しても宜う御座います、小山「殊に依るとお願ひ申すかも知れませんが、斯う云ふ料理は世人の手本になります、誰でも家庭料理を習ふと二十錢以内で是れだけの御馳走が出来ると云ふ證據を天下の人に示す事が出来ます、そこでお登和さん其次にモー一度僕が御馳走役になつたら今度は何を致しませう、まだ爾う云ふ風に安直なお料理がありませんか」と益々料理の應用を問ふ、

第二百四十一 冷肉料理

お登和嬢が料理に對する才覺は源々として竭くる事無し「ハイ有りますとも、まだノ風の變つたサンドウイツチを幾色も拵へられますけれども、今のがサンドウイツチのお料理ですから其次は立食風の冷肉料理が宜う御座います、冷肉料理はお辨當に限らず暑い時分には家庭の食事に用ゐてもお客への御馳走にしても宜ふ御座います、先づ其の献立を致して見ませうか、第一がコールポークと申して豚の冷肉に致しませう、それには豚のロース肉を三斤買つて其儘テンパン即ちブリキ皿へ載せて鹽胡椒を振かけてテンピの中へ入れてロースの様に焼きますが、十分間計り過ぎたらテンピの戸を明けて引出して肉の上へ大匙一杯のバターを塗つて肉から出た汁を匙で掬つて肉の上へかけて復た焼きます、それから十分間も過ぎたら復た戸を明けて汁を肉の上

へかけて幾度も其の通りにしますと、バターや鹽胡椒の味がよく肉へ浸みまず、澤山の肉を焼く時には其味を浸込ませる為め鐵串か箸でポツ／＼と肉へ孔を明けても宜う御座います、最初から一時間と二十分位焼けば豚のロースが出来ます、それを冷して置いて薄く二十人前に截ればコールポークが出来ます」小山「成程子、豚のロースが一斤二十錢と見て三斤で六十六錢、それに鹽と胡椒とバターが五錢と積もれば澤山です子、合せて七十一錢ですが、時にお登和さんロースを焼くには火は強い方が宜いのですネ」お登和嬢「ハイ強い方です、途中で炭が減つて火が弱くなりましたら脇の七輪で火を起して折々繼ぎ足さなければなりません」小山「テンピに使ふ炭は何が宜いのです」お登和嬢「土釜の上等が宜う御座います子、立消のしない上等の土釜を起してテンピの上へ載せて置きますが二三分過ぎると灰が澤山出来て火力を弱くしますから折々團煽で強く煽いでその灰を拂はなければなりません、灰の有る時と無いときでは火の利き方が大層違ひます」小山「爾うで御座います、宅なんぞではテンピへ火を載せた切りで打捨つて置きますから灰は溜まる、火は弱くなる、何分間で出来るか伺つたものも中々其通りに出来ません、全く火加減の為めです子」お登和嬢「爾うで御座います、カステラの様なお菓子も焼く時には火加減が一番大切ですから最初テンピの中へ手を入れて此位な熱度と極めて置いて、其時外から指の先でテンピの中程をちよいと觸つて見て指へ感じる熱度を測つて置きます、途中では幾度も戸を明けて中の熱度を見る事が出来ませんから十分間毎位にテンピの横へ外からちよいと觸つて見て指への感じで火が利いて居るか居ないかと云ふ事を知ります、火を載せた儘灰も取らず打捨て置く様では逆も六か敷いお菓子は出来ません、肉のロースなんぞはお菓子より樂ですけれどもそれでも打捨て置くと火が弱くなつて不可ません、段々慣て来て此位な火なら何分間位持つて居て中の熱度が何の位になると解りますけれどもその加減を覚え込む迄は幾度も丁寧に測つて見なければなりません、焼くもの計りで無く煮る物でも何でも其通り、習うよりも慣れるので慣れて了へば樂なものです子が初めて試験する時は容易い事を大層面倒に思ふものです、西洋料理を面倒がる人はつまり慣れないからでせう、慣れれば決して面倒のものでありません、その積りで斯ういふお辨當料理を皆んなお家でお拵へなすつて御覽なさい、豚の次は牛の舌の寄せ

物に致しまして」