

第二百四十七 二十錢料理

上等にも際限無く、下等にも際限無し、小山は一々感心し、「お登和さん爾んな上等の料理は我々に入用ありませんが極く安直な西洋料理をお客に御馳走する工風はありますまいか、譬へば先刻のお辨當が一人前二十錢の原料で出来る様に、家で御馳走を出す時にも十人のお客として人任前二十錢か三十錢で出来る料理はありませんか、炭代や手數料は數へないでも宜う御座います、一人前二三十錢の原料で西洋料理の御馳走が出来れば今度一つ社中の人を十人計り呼んで簡略な西洋料理を御馳走して西洋料理の應用法を天下の人に知らしめ度いと思ひます」と客の新案にお登和嬢も暫く思案し「爾うです子、二十錢でも三十錢でも拵へ様に依つて出来ない事はありません、先づ二十錢の方にしますと十人前で貳圓です子、それで一通りの献立を作らうとするには第一がスープですけれども肉類のスープは直段が高くなりますから手輕な赤茄子スープに致しませう、赤茄子のよく熟したのを三斤斗り買つて其儘皮も剥かず二つに切つて種を絞り取つて水を入れずに赤茄子計り鍋へ入れて弱い火で四十分間煮ます、別の鍋へバターを大匙一杯入れてコルンスタツチなら上等ですしそれが無ければメリケン粉を代用させても出来ますが味が良くありません、そのコルンスタツチを大匙一杯入れて今のバターでよくノゝいためて貴郎のお家なら萬年スープを一合注すのですがスープが無い時は白湯を一合注します、それから別に煮てある赤茄子を裏漉しにすると液も身も澤山出ますから皆んな一緒に今の白湯へ加へてよく攪き混ぜて鹽と胡椒とホンの少しの砂糖で味を付けます、スープの實にはパンを薄く小さく切つてバターでいためて入れます、是れが手輕な赤茄子スープで赤茄子が三斤十八錢と見れば外の物が十二錢位か、りますから三十錢位で出来ますネ、其次はお魚で鰯がありましたら鰯のフエタスに致しませう、玉子の黄身二つへ鹽胡椒を混ぜてメリケン粉を大匙四杯に水を少し入れてザット攪き廻して二つの白身を泡立て、加へたのが衣です、その衣

で鰯を包んでバターなりサラダ油なり手製のヘットなりで揚げて一人前に二つ位宛橙酢でもかけて出します、鰯も安い時と高い時がありますけれども二十尾使ふとして衣の代と共に二十五銭位なら出来ませう、三番目は肉料理ですが腿のランプステーキ即ちランと云ふ處を百目計り買つて肉挽器械があれば其儘挽いて細かくしますし、器械が無ければビフテキの様に鍋で一旦両面を炙いてそれから俎板の上で極く細かに刻みます、是れは生だと細かくなりませんから一旦炙くのです、別に玉葱を少し計り細かく刻んで置きます、それからフライ鍋でバターを大匙一杯溶かしてメリケン粉を大匙一杯黒くなる程よくいたためて今の肉から出た汁があればそれと水とを注しますし、無ければ水計りでも構ひません、お家の様に萬年スープをお注しになれば上等のブラウンソースが出来ます、それへ今の細かくした肉と玉葱とを入れて三十分間煮て一旦冷ました手で丸めてメリケン粉をつけて玉子の黄身も白身も一緒に溶いたものをつけて復パン粉をつけてフライ鍋でコロツケに揚げます、是れが手軽なコロツケで四十銭位かゝりませう」

第二百四十八 ペラオ飯

小山「爾う云ふお料理は私どもの惣菜に妙です子、殊に老人なんぞに持つて来いです」お登和嬢「左様ですとも御老人の食物には斯う云ふ風なのが一番です、硬い牛肉を鍋でジュー／＼煮て差上げても御老人には噛み切れませんから是非とも斯う云ふお料理を差上げなければなりません、初今度は四番目です子、モーター肉料理を出してブリスケのポイルドに致しませう、十人前ですから一斤半即ち二十七銭計り買つて水から四時間湯煮て薄く切つて、別に例の通りバターでメリケン粉をいたためて牛乳五勺と今の湯煮汁五勺とを注して鹽故障で味をつけてドロ／＼した掛汁を拵へます、ジャガ芋の湯煮たのを附合せにして肉へ今のソースをかけて出すとちよいとした御馳走になりますよ」小山「それが何程かゝりませう」お登和嬢「爾うです子、先づ三十五銭と思へば大丈夫です」小山「ではスープが三十銭に鰯のフエタスが二十五銭、コロツケが四十銭、ブリスケが三十五銭とすると一圓三十銭ですからまだ七十銭餘ります、此お料理へはパンとバターを出します

か「お登和嬢「イ、エ、パンは出しません、その代り第五番目に手輕な土耳古飯即ちペラオと云ふお料理を出しませう、それは米を二合先づバターでよくいためて、今のプリスケを湯煮た汁がありますから其汁三合へ鹽で味を付けて今のお米と人参や玉葱の小さく刻んだのと一緒に入れて御飯の様に炊きます、別に例の通りバターでメリケン粉をいためてよく焦がして湯を少し注しますが萬年スープなら尚ほ上等です、それへ鹽胡椒で味をつけてソースにして今の御飯へかけて食べますと中々結構です、スープの有る時はいつもよく此のペラオ飯を拵へますが兄は大好きで御座います、上等にするとペラオ料理はまだ色々有りますけれども斯う云ふ風に手輕く拵へましたら十人前二十五錢位で濟みませう、それから六番目がお菓子です子、是れはトーストブデと云つて極く手輕なブデンに致します、先づ玉子二つへ砂糖を大匙二杯混ぜてよく攪き廻して牛乳一合五勺を少しづつ、幾度にも加へて別に半斤のパンを八つ位に薄く切つてペシン皿が無ければ大きな井鉢へ並べて其上へ今の物を注いでテンピの中へ入れて二十分間焼くのですがテンピの中へ入れる時テンパン即ちブリキ皿へ少し湯を注いで其中へ井鉢を入れると底が焦げないでよく出來ます、ライスブデンでも何のブデンでもベシン皿の代りに井鉢へ入れて斯ういふ風にすれば誰にでも出來ます、是れを十人のお客が自由に拵ひ取つて召上るのですが十人前で十八錢位かゝります」小山「それで一圓七十三錢ですからまだ二十七錢餘ります、紅茶に牛乳と砂糖でも入れて出させう、二十錢の原料ではそれだけの御馳走が出來れば安い物です、料理屋から口取一品を買つても二十錢位致します、是れからは家庭で料理したものを御馳走するに限りません、二十錢でも其位ですから一人前三十錢となつたらまだ上等の御馳走が出來ませう子」お登和嬢「出來ますとも」

第二百四十九 三十錢料理

家庭料理は活用を尚ぶ、上等にも適し下等にも適し、伸縮自在なるがお登和嬢の長所なり、嬢は三十錢の料理に就いて忽ち献立を案出し「小山さん、三十錢になりますと粗末ながら肉のスープが出せます、極く安直でスープに適當な場所と云ふと牛の脛ですが、矢つ張りブリ

スケと同じ様に一斤十八錢位ですから脛の肉を骨付の儘二斤買ひます、それを五合の水へ入れて玉葱と人参を少し加へて四時間程弱い火で煮て折々アクを取りて二合五勺に煮詰めます、スープを煮るのは火加減が中々六ヶ敷いもので強過ぎてはならず弱過ぎては味が出ません、始終同じ位な熱度で煮ないと好い味が出ませんけれどもそれは奥様がよく御承知ですから御如才はありますまい、萬年スープがお有りですから貴郎のお家ではそれを精製して直ぐ出来ますけれども萬年スープの無い人のために献立を作りますと第一が牛の脛のスープで出来上つた時鹽胡椒で味を付けて御飯をバラ／＼と實に入れて出します、それが四十錢か、りませう、その代り脛の骨から隨のマルボンと云ふものを取れば二斤から二人前の美味い御馳走が取れます、それを取るには最初骨の肉を削つて置いて肉と一諸に骨を一時間程湯煮て、一旦骨を揚げて中の隨を抜き出します、骨は其儘スープの中へ入れて置きますがマルボンはトースパンへ載せて鹽をつけて戴くと柔くつて美味う御座います、是れはホンのほまちです子、皆さんのお客へ行渡る譯には参りません、スープの次は矢つ張り鰯を使つてグレーに致しませう、それは鰯の頭を取り腹を抜いて鹽と胡椒を當て、置きます、フライ鍋へバターを入れて少し焦げる位にして置いて今の鰯へメリケン粉をまぶしたものをに入れてヂリ／＼といためます、一人前に二つ宛位生レモンか橙酢か或は袖でもかけて出しますと中々結構です、是れが二十錢位もかゝりませう、第三番目が赤茄子の詰物でチキンシタフトマトと申します、先づ若い雄鶏の二百五十目位なものを買つて其肉を挽肉器械で挽けば上等ですし、器械が無ければ細かく叩いて其中へ大きな玉葱を一つ位山葵卸して擦り卸して、パンの一斤を水で絞つて揉み込んで、バター中匙一杯を加へて鹽胡椒で味を付けてよく攪き混ぜて置きます、別に生の赤茄子の中位な處、即ち一斤に五つ位なのを買つて熱湯をかけて皮を剥いて眞中を括り抜きます、其中へ今拵へた鳥の肉を詰めて上へパン粉をバラ／＼とかけてバターを少し計り載せてブリキ皿へ並べたものをテンピへ入れて火を強くして十五分間位焼きます、是れは中々洒落たお料理で美味う御座います、もしや暑い日で暖い料理を好まなければ今の鳥をロース焼にして置いて肉を細かくして林檎の小さく切つたのか胡瓜かパセリーかと混ぜて、御存知のマイナイスソースで和へて生の赤茄子へ詰めて其儘出しても宜う御座います、是れが十

人前で五十五錢位かゝりませう、マイナイスで和へるとモ一少し餘計にかゝります、そこで今度は四番目です子、矢つ張り肉料理ですが何に致しませう」と嬢も亦た思案を凝しぬ、

第二百五十 牛の尾

料理の献立は一段の工風を要す、お登和嬢漸く思案を定め「第四番目は値段の廉くつて味の美味しい牛の尾のシチューに致しませう、牛の尾は一本十二錢位ですから十人前に二本使ふとして二十四錢です、料理次第で大層美味くなるものです、それを截るのが少し面倒で、尾の骨の節から長さ一寸位宛に截らなければなりません、細い處は上から節が見えますけれども肉の厚い太い所は何の邊が節だか慣れないとよく分かりません、何でも上から指でよく押して見て此の邊が節だと思ふ處を肉切庖丁で截りますと節の處から樂に截れますが節で無い處を截ると中々離れません、斯うして截れたら骨の付いた儘水から四時間程湯煮ます、別の鍋へ例の通りバターを溶かしてメリケン粉を焦げる様によくいためて又た玉葱の刻んだのを一つ其中でいためて狐色にして今湯煮た汁を一合と赤葡萄酒を一合注して鹽胡椒で味をつけて、湯煮た尾を入れて復た一時間程も弱い火で煮ます、出す時には骨付の儘皿へ盛つてパンの小さく切つたのをフライして周圍へ置きますが尾の肉が柔くなつて中々美味う御座います、是れが先づ四十五錢位かゝりませうか」小山「牛の尾は私も折々食べた事がありますが中々結構です子、それに牛の脳味噌も藥になると云つて西洋人が大層珍重するそうです子」お登和嬢「ハイ脳味噌はお豆腐の様に柔くつて味も良う御座います、まだ御婦人などは氣味が悪いと云つて召上らない方が多い様です、西洋人の養生家は一週間に一度必ず食べると極めて居るそうです、犢の頭を一つ買ひますと切り別けて脳味噌と舌と顔の厚皮の美味しい肉が取れますから大層徳用です、牛の肝臓もケン子脂に包まれて居る腎臓も心臓も胃袋も料理法次第で結構に戴けますから安直なお料理は澤山出來ます、食慣ると牛の肉よりも斯う云ふ臓物の方が好きになるさうです」小山「何れ復た臓物の料理を教へて戴きませう、今のお料理の次は何が出来ます」お登和嬢「野菜料理の出る順序ですから

西洋の白瓜に致しませう、中位な處なら二つで十二錢位です、その皮を剥いて二つに割つて種を取つて鹽湯で四十分間程湯煮て水囊の上へ揚げて置いてよく水を切ります、別に例の通りバターでメリケン粉をいためて牛乳を注して鹽胡椒で味をつけた白ソースをその白瓜へかけて十人前にして出しますと皆んなで二十五錢位かゝります、其次が溜めの肉と云つて一番終ひにロース物が出るか或はサラダが出る場合ですからロースポーク即ち豚のロースに致しませう、是れは先刻お話し申したお辨當料理の通りで宜いのですが十人前に二斤使ふとすれば四十四錢、外の入費を十一錢と見て五十五錢なら出來ます、扱お料理の後にお菓子が入用です子、コルンスタツチ即ち玉蜀黍の粉のブラマンチに致しませう、それは牛乳二合へ砂糖大匙四杯入れて火の上で沸かして別にコルンスタツチ大匙五杯を別の牛乳か或は水で溶いて今の牛乳へ加へてドロ／＼になるまでよく攪き廻しながら煮て、それをブリキの型へでも井鉢へでも入れて水の中でも或は氷の中で、も冷し固めます、別に日本の桃を煮て置いて此のブラマンチの周圍へ添へて出します、お客は好き自由にブラマンチを切り取つて桃と一緒に食べると何んなに美味う御座いませう、是れが桃と兩方で三十錢位かゝりませう子」

第二百五十一 瑛瑯鍋

小山「そこでお料理が七色揃ひました、エート最初のスープが四十錢、二番目の鰯が二十錢、三番目の赤茄子と鶏が五十五錢、四番目の牛の尾のシチューが四十五錢、五番目の白瓜が二十五錢、六番目の豚が五十五錢、七番目のお菓子が三十錢で合計二圓七十錢です、紅茶に牛乳を三十錢と見た處が一人前三十錢で是れだけの御馳走が出来るのです子、お客を呼んでちよいと料理屋の物を二品か三品取つても五十錢以上かゝります、家で西洋料理を拵へると三十錢の原料で七色の御馳走が出来るのですから家庭料理を覺えると一家の經濟に大層な利益があります子、最初に西洋料理の道具を買入れる入費や料理の教科書を購入ふ位の事は何でもありません、西洋料理の道具と云へば先日の御意見で臺所は悉く西洋鍋計に致しましたが白い瑛瑯を敷いてある西洋鍋の

中で底の方の珫瑯がボツ／＼と剥がれるのが出来ました、あれは何う云ふ譯でせう」お登和嬢「それは飛んだ事でした子、私が最初奥さんに西洋鍋の使ひ方をよくお話し申すと宜う御座いました、西洋鍋の中でも厚い鐵のスープ鍋なんぞは丈夫に出来て居ますが珫瑯を敷いた鍋は暖爐の蓋の上で使ふものですから強い火に當てられません、最初新しい内はよく／＼氣を付けて強い火の處へ置かない様にして段々に使ひ込まないと珫瑯の剥げる虞があります、西洋でも珫瑯鍋の使ひ方は六か敷い者と申す位です、その代りよく氣を付けて長く使ひ込んだ鍋は大層丈夫になつて容易に剥げる事ありません、最初の使ひ込み方が何より肝腎です、然るにその珫瑯鍋の新しいのを日本風の七輪の力ン／＼起つた火の上へ載せたら直にパチ／＼と珫瑯が剥けて了ひます、最初は氣を付けて弱い火で使はなければ不可ません、同じ珫瑯鍋でも産地と製造所の相違によつて大層持ちが違ひますから買入れる時によく其店へ責任を負はせて堅牢な品物をよこして貰はなければなりません、近頃家庭料理が急に盛になつた為め西洋鍋や西洋道具が拂底となつて随分悪い品を高く賣付けるさうです、西洋鍋も料理に依つて々々用ゐる處が違ふもので薄い様な珫瑯鍋は早く火が利いて二度目の煮物なんぞに便利ですが今のお料理の様に牛の尾を四時間も湯煮たり、ブリスケをオイルしたりするには鐵の厚い重い鍋で無ければ不可ません、ジャムを煮るのも厚い鍋で煮ないと好い味が出ません、ソースを拵へる時バターを溶してメリケン粉をチリ／＼といためるのには決して珫瑯鍋を使へません、直きに剥げ出します、爾う云ふ時に深い鐵鍋が無かつたら大きなフライ鍋で拵へた方が宜う御座います、全體鍋を賣る店ではそれは強い火にかけると剥げますとか是れは斯う云ふ場合にお使ひなさいとか説明して賣らなければ親切がありません、鐵鍋と云ふ注文を受けても品物が無いから薄い珫瑯鍋を届けて置くと云ふ様な不親切な事では文明流の商賣と申されません、尤も今では鐵鍋にも白い珫瑯の様なものが敷いてありますけれども外の珫瑯とは性質が違ひます、何にしる新しい鍋はよく使ひ込む迄強い火にかけないものと覺えていらつしやれば大丈夫です」小山「爾う云ふものですか子、何事にも無知識は損計り致します」と愈よ生活問題の大切なるを悟りぬ、