

第三百三十一 白い菓子

中庭にては料理人が頻に料理の最中なり、スープを煮るものあり、魚の肉を裏漉にするものあり、或は菓子を焼くものあり、來會者は多く此の前に聚まりて熱心に其の様子を見物する、中川も老婦人に問はれて中庭の方へ進み、「今焼いて居りますのはレデーケーキ即ち貴婦人のお菓子と申すので西洋では婚禮の時か或は他の祝日に用ゐます、あれは外のお菓子と違つてコルンスタツチ即ち玉蜀黍の粉が入りますから味が軽くつて大層上品です」老婦人「何うして拵へますか」中川「それは私よりも妹の方が委しう御座いますから説明させませう」とお登和嬢を呼びて菓子の製法を語らしむ、嬢は老婦人の前に材料の品々を持ち來りて一々懇に説明し「カステラや外の西洋菓子が出来になればあれも素人に出来ない事はありますせんが拵へ加減が面倒で幾度も試して御覽遊ばしませんと中々良い味に参りません、あれには先づ兜鉢の様なものへバターを大匙に五杯取りまして上等のお砂糖を大匙に五杯入れて玉子廻しの器械でよく泡立てる様に煉ります、バターと申しても匂ひのあるバターでは不可ません、よく水で晒して此の通り匂ひが少しも無い品を使ひませんとお菓子が重く出来ず、そのバターとお砂糖を根氣好く煉つて居りますと段々色が白くなつて遂には眞白になります、何のお菓子を拵へる時でも最初バターとお砂糖とを混ぜます時は斯ういふ風に色の白くなるまで煉らなければなりません、煉るものは鐵線の玉子廻しか左も無ければお箸を五六本片手に持つてよく丹念に掻き廻はしても宜いのです、バターが煉れましたらば別にメリケン粉を大匙十二杯とコルンスタツチと申して斯いふ白い粉を大匙六杯と焼粉を大匙に軽く一杯ですから八分目位で宜う御座います、それを皆んな混ぜて篩つて置いてカルワイセージと云ふ香料がそれが無ければ代りにナツメグの粉を少し加へます、その混ぜた粉を少しづつ、今のバターへ加へて牛乳を矢つ張り少しづつ、注してホンの欺す様に今の玉子廻して釋いて行きます、此時力を入れて混ぜては不可ません、

爾うするとメリケン粉の粘着力が出てお菓子が重くなります、つまりカステラを拵へると同じ事です、斯うして幾度にも粉と牛乳とを注してそれだけの粉へ牛乳を一合も使へば丁度宜しう御座います、それが好い加減に釋けましたらば別に玉子の白身四つ振を本式に泡立て、矢つ張り少しづ、メリケン粉を振りかけながら其中へ三四度位に混ぜてブリキの菓子型へ移してテンピの中で一時間程焼きます、火の加減は強くも弱くも無い丁度カステラの通りで宜う御座いますがよく出来ますと軽くつて柔で何とも言へない上品な味になります、悪く出来ますとモチノゝして齒へ付きます」と何人にも解る様丁寧に説明する、子爵の姫君玉江嬢側へ寄り「其外にまだコルンスタツチで拵へるお菓子が御座いませうか」お登和嬢「爾うです子、シルバーケーキ即ち銀のお菓子と申すのはバター一杯半にお砂糖三杯を今の様にしてメリケン粉五杯にコルンスタツチ一杯に焼粉を小匙半分入れてレモンかバナラを少し加へて玉子の白身を三つ泡立て、入れます、それで四十分位焼きますがレデーケーキに似たものです」と語る側にて前の老婦人「何うも西洋料理は玉子計り要ります子」

第三百三十二 家庭の養鶏

此の苦情は何人よりも多く聞く處、此度は中川が進み出で「如何にも西洋料理は玉子を多く使ひます、玉子一つは牛乳一合に劣らん程の滋養物ですから玉子の使ひ高によつて國の文野が知れると申す位、委しく調べた統計表によると日本人は人口一人に付いて一年に十三個の玉子を使ふ割です、米國人は一人が百二十程を使ひ佛蘭西の巴里では一人で二百五十個を使ふ勘定です、一つは富の程度が違ふからですが一つは外國に家庭の養鶏と云ふ事が盛な為めです、巴里で一年中使ふ玉子の半分以上は家庭の鶏が生んだものだと申します、佛蘭西計りでありません英國でも前のヴエクトリヤ女皇が自ら宮中に養鶏所を設けられて國民一般に家庭の養鶏を奨励せられました故近來は大層盛になりました、米國人もその通りで、西洋では大きな養鶏所も澤山ある上に大概な人は家庭の養鶏を實行して居ります、現に横濱の外國人中にも養鶏は大流行して居りますし、築地邊の外國人も澤山鶏を飼つて居ま

す、何うしても玉子を澤山使ふ時には家庭で鶏を飼つた方が經濟上非常の利益がありますし且つ新鮮な玉子を得られます、高い代價を拂つて石油臭い上海玉などを買ふに及びません、且つ家庭の養鶏は子供達に動物學上の智識を與へる便利ともなり廢物の利用ともなり色々な徳がありますから私は世人に向つて大に其事を勧め度いと思ひます」老婦人「爾うで御座いますか、然し鶏を飼ひますには廣い地所がなければ出来ません子」中川「イ、工廣い地所が要る様では迎も西洋人に出來ない事です、西洋の都はそれこそ土一升到金一升と申す位の高い土地ですからそこで廣い地所を取れません、つまり西洋で家庭の養鶏が斯くまでに進歩したのは極く狭い地所で多くの鶏を飼う事が進歩したからです、今の我邦の有様なら何んな家でも一坪や二坪の地所を養鶏場に出來ない事はありますまい、一坪即ち一間四方の地所があれば五羽の鶏は樂に飼へます、二坪あれば十羽の鶏に澤山です、それで一人の廢物を利用すれば一羽の食料に足りるとしたもので芋の頭や大根の尾の様に平生掃溜へ捨てられるものが鶏の餌になりますから此の位徳用な事はありません、廢物利用の第一番です、家内が五人あれば廢物で五羽の鶏が飼へる勘定で産卵鶏の好い種類を飼ひますと一羽が一年に二百個以上の玉子を生みます、雄一羽雌四羽として二四が八百の玉子を取れます、平均一日に二つ半位な割になりませう、もしや二坪の地面に養鶏場にして十羽を飼へば毎日五つ宛の玉子を一年中取れる勘定ですから何に使つても自由です、西洋風の食事をしやうと思へば家庭で養鶏をしなければなりません、玉子を取る外に肉用鶏を飼へば何時でも潰して食用になりますし、或は去勢術を習つてケーポンも出來ますし、羽を溜めて羽蒲團にもなりますし、それは／＼色々な利益が御座います、西洋の様に土地の高い國で平生身體の忙しい人達が家庭に鶏を飼つてその利益を受けて居ますから我邦の様に安い土地で庭や中庭へ鯉と錦魚を飼ふ程の餘裕があるのに實用なる鶏を飼へない事はありません、鯉や錦魚は何程の利益を家庭へ與へませう、池やタ、キを拵へる費用で何んな立派な養鶏場でも出來ます、私は之を見ても世人が風流に計り流れて實用に疎い事を歎嘆息致します」と折に觸れて風流亡國論が沸き出づる、

第三百三十三 鶏小屋

養鶏の必要を説かれて老婦人よりもその良人なる老紳士大に感服し「成程、爾う伺つて見ると家庭の養鶏は中々の利益があります子、鯉や錦魚を飼つて眺めるよりも鶏を飼つて毎日玉子を食べた方が人の身體の爲めになります、尤も養鶏場を庭先へ設けて池の代りにする事も出来ずまいが一坪や二坪の地所ならば何處へでも拵へる事が出来ず、私どもでも早速一つ養鶏を實行致しませう、家内が玉江さんから折々西洋料理や西洋菓子製の習ひますと首尾好く出来る時は四つか五つの玉子で済みますけれども出来損じて二度も三度も遣り直しますと忽ち十五六の玉子を使ひます、跡になつて玉子の代價を勘定して西洋菓子は高くかゝるとよく苦情を申しますが家へ十羽も鶏を飼つて置けば惜氣無く玉子を使へます、然し餘程熟練しなければ狭い處で多くの鶏を飼へますまいな」中川「イ、工別段に六か敷い熟練も要りません、規則通りな鶏小屋を拵へて丹念に面倒を見て遣れば誰にでも出来ず」老紳士「その規則通りと云ふ事が六か敷いでせう」中川「イ、工、上等にすれば際限もありませんけれども極く手軽にすれば無造作なものです、第一の必要が高燥で日當りの好い土地ですから物置の簷下で南向きの處を擇べばそれで澤山です、先づ其處を一坪竹矢來で圍ひます、一坪無くとも奥行四五尺位でも構ひません、簷下で無ければ上の方へ高さ四五尺位に屋根を作ります、その屋根の下へ太い止まり木を横に渡します、止まり木の代りに平たい又基板を平らに渡しても構ひません、此の止まり木が細いと足を疲らせて病氣になりますから成るだけ太い方が宜いのです、止まり木の高さに規則があるので産卵鶏即ち玉子を生ませる種類の鶏は高さを三尺から四尺迄の間に致します、肉様鶏ですとモット低くして一尺から二尺の間に致します、止まり木の上へ二尺計り隔て、屋根を作りますから屋根の高さも止まり木の高さに順じなければなりません、その止まり木の長さは鶏が五羽ならば三尺餘十羽ならば六尺餘です、それから屋根の下の四方を手輕にすれば炭俵二枚合せて止まり木を眞中にして圍ひます、尤も一方が八メ板ならば三方を圍ふ計りです、是れが鶏の寢室で夜は其中へ寝るのですが下の方は何にもありません、鶏は下から上へ飛び上つたり上から下へ飛び下りたり自由になります、それから砂を地へ一面に敷きま

す、砂があると鶏は毎日砂を浴びて羽虫を除りますし、糞が溜まつても砂へ包まれて乾燥しますから鶏が病氣になりません、それで鶏の種類は上等にすれば純粹種のレグホンかハンバークを雄一羽に雌四羽位お買ひなさい、此の種類が日本の氣候に適して身體も丈夫ですし玉子もよく産みます、ハンバークの方は玉子が小さい代りに一年で二百三四十産みます、レグホンは玉子が大きくつて二百位産みます、是れも大きい鶏を買つては損です、最初は生れて百日位の雛を買つて二月程養ふとモ一直ぐに玉子を産み出します、雛で買つて一羽八十錢位ですから五羽で四圓です子、純粹で無い雜種ですと一羽四十錢五羽で二圓位です」と中々委しき養鶏談、

第三百三十四 鶏の餌

老紳士は養鶏談を熱心に聞き「そこで餌は何う致しますか」中川「その餌が即ち廢物利用なので、人の食物の屑です、魚のアラが極く上等ですし牛肉の屑でも魚の骨でも野菜の屑でも何でも掃溜へ捨てるものを大きな鍋へ入れて水から一時間も煮てそれを遣ります、夏と冬とでその材料も違はなければなりません丁度人の食物と同じ事ですから人が季節によつて食べるものは鶏にも適當なので、つまり人の食物の屑さへ與へれば自然とその季節に應じて行きます」老紳士「毎日餌を煮て遣るのが少し面倒ですな、生物は不可ませんか」中川「生物は不可ません、生物を長く與へると色々な病氣を起します、鶯を飼つても摺餌を拵へる位ですから鶏の餌を煮る位何でもありません、つまり慣れです、慣れて了へば火のあつた處へかけて置く計りで少しも面倒ではありません、鶯の摺餌より餘程樂です、殊に我邦の人は平生火鉢の火を遊ばせて置くではありませんか、萬年スープでもかけるか鶏の餌でもかけなければ火鉢の火は何の用をなしません、それも腐つたものなぞを煮ると匂ひがして不可ませんか、然し人手が無くつて餌を煮られないと云ふ腐らない内に煮るので、然し人手が無くつて餌を煮られないと云ふ場合には掃寄せ米か小麥の糝なんぞを與へても宜う御座います、つまり粒餌で小鳥を飼ふ様なものです」老紳士「爾うすると値段が高くなりませう」中川「粒餌にして一羽の食料が一日三厘位で済みますから

一年に二百の玉子を産ませると玉子一つの餌代が五厘計りに當ります、尤も前の様な煉餌でも材料が不足だつたらば煮る物の中へ米糠やフスマや或は麥糠などを加へて遣ります、唯急劇に食物を變化させるのは禁物で昨日迄煉餌を與へた者が今日から急に粒餌計りを食させると當分の内玉子を産ません、丁度上流社會で小兒の乳母を田舎から抱へて何でも滋養分を食へさせなければならんと肉や魚の御馳走を無闇に與へると食物の變化で乳母の乳が出なくなる様なものです、鶏を育てるのも小兒を育てるのも同じ様な事が澤山ありますから婦人が養鶏をするると大層育児法の發明を致します、西洋で家庭の養鶏が上流社會に行はれるのも一つは動物の發達を研究する材料です、老紳士「成程爾うで御座いませう、清少納言も鶏の雛を愛らしきものに數へた位で鶏を育てるのは興味が多いに違ひありません、そこで餌は一日何程與へます」中川「鶏が食へて少し残す位遣るのです、不足しては不可ません、百日餘の雛で一合餘、大きくなつて二合餘位の分量でせう、別に鶏小屋の中へは飲水を入れて置きますがその水の中へ釘の折れとか鐵の屑を入れて置くと鐵分が鶏の藥になります、折々は青菜の柔い草を與へなければなりませんし、夏になると消炭を粉にして餌に混ぜて一週間に一度位與へなければなりません、消炭の粉は腹の中を掃除します、然し多過ぎては不可ません、少しで宜いのです」老紳士「それで玉子は何う云ふ風に産み出しますか、私の友人も先年二三羽の鶏を放し飼にした事がありますが玉子を何處へ産むか分らるので大きに困つたと申します」と段々話しが實地に進む、

第三百二十五 鶏の病氣

中川も熱心に「それは最初習慣を付けないからです、鶏も初産が肝腎で、雛の鶏冠が赤色を増して來るとモ一生み出す前ですから産卵箱と云ふものを少し高い處へ拵へて遣らなければなりません、石油箱へ藁を詰めれば澤山です、それを地上二尺位の處へ作り付けて藁の上へ外の玉子を一つ置いて遣ります、擬製の玉子と云つて陶器製の玉子もそれが為めに出來て居ます、鶏はそれを見ると必ず其中へ産んで外へ産みません、放し飼では猶更此の習慣が肝腎で人の知らない處へ産んで

人が長く取らずに置くと外の鶏が食べて了ふ事も毎度あります」老紳士「一度産み出すと毎日産みませうか」中川「左様です、産み初めると四日間位毎日産んで一日休んで復た四日間産むと云ふ順序になります、一年の中で冬になると産み方が寡くなりますし、羽の抜けかはる時にも暫く休みます、外の種類の鶏は巢に付くと云ふ事があつて其時も暫く玉子を産みませんがレグホンとハンバークは巢に付きません、その代り玉子は人工孵卵器で孵化させなければなりません」老紳士「鶏小屋の掃除は何うします」中川「毎日一度づゝ中を掃いて糞を取つて遣れば此上無しですけれども砂が入れてあれば夏は二日目冬は一週間目位で宜う御座います」老紳士「素人が飼ふと病氣をした時困りますネ」中川「今申上げた通りに飼へば滅多にと云ふより殆ど病氣になる事はありません、鶏の病氣は多く飼ふ人の不行届と横着から起ります」老紳士「私の友人が以前飼つた時分はよくノドケとハナゲと云ふ病氣になつたそうです」中川「あれは鶏の風胃です、ノドケには喉の中をテレピン油で拭て遣ます、それは筆の代りに鳥の羽の中程をむしつて先の方を蝶位な形ちに殘してテレピン油をつけて喉の中をグルリと拭くのです、ハナゲは酢を温めて鼻を洗つてテレピン油を付けて置くと双方とも大概癒ります」老紳士「鶏はよく下痢を起すそうです」中川「あれは鶏の胃腸病で鶏冠の色が白みを帯びて來ます、鶏の食物は澱粉質が多う御座いますから高峯博士のタカヂヤスターゼを與へるのが一番です」老紳士「夏になると鶏が霍亂の様になつて急に死ぬ事があります」中川「それは二通りあります、一つは日射病の様なもの、鶏冠が黒くなつて萎れて急に弱つて半日位で仆れますが何でも夏は平生鶏冠に注意して少しでも色が黒くなりかけたら唐辛子の粉を口へ割り込んで水を吞ませて涼しい處へ置けば大概助かります、モ一一つは腦充血の様な病氣で急にトサカの色が變つてバタ／＼して一時間位で倒れます、それには早く脇の下の静脈を截つて血を出せば助かります」老紳士「それ／＼療治法があるものですか、鶏一羽が一代に何程玉子を産みませう」中川「今の鶏で先づ千位です、即ち五年間の餘産んで居ますけれども二年を過ぎると産卵力が減じます」老紳士「鶏小屋へはよく鼬が來たり蛇が來たりして不可ませんが何か防ぐ法がありますか」中川「鼬除けには硝子板か鮑貝の様な光るものを三方へ釣るして置きます、蛇除には小屋の周圍へ煙草の粉を撒いて置きます

す「老紳士」成程子爾つ云ふ風に色々委しく伺つて見れば誰にでも出
来そうです、早速一つ養鶏を始めませう」中川「然し一場の談話位で
は迎も委しい事を申し上げられません、西洋の料理法には必ず養鶏法の
伴ふものですから私も近い内に家庭の養鶏法と題する書物を著す積り
です、委細の事はそれを御覧下さい」