

第三十六 心の禮

兄は此に至りて大原の事を辯護せねばならぬ場合となれり、「お情けの卒業は難有くも無いが、然し私も近頃にとつて始めて心の禮と云ふ事に感服したよ、以前學校で大原の説を聞いた時分はナンダそんな迂遠な事を言つて何の役に立つものかと輕蔑したが社會へ出て今の世人の有様を見ると實に心の禮の缺乏して居るのに驚く子、先年或る高等官が大病に罹つた時私の友人の學者連が二三人で病氣見舞に往つてその歸りに此へ寄つた、其時の話しに驚く、あの人はモ一駄目だ、今度こそごねる、あの人が死ねば何某が其職を亞ぐだらう、其時は此方も位地を進めて貰へる、今日は序に其人の處へ行つて御機嫌を伺つて置かうと一方の病氣見舞は、一方の御機嫌伺ひと變じた、それが學者とか先生とか云はれて社會の先學者たるべき人物だから酷い、何の爲めに病氣を見舞ふのだ、病氣全快を祈る心で見舞ふので無い、早く死ねば宜いと云ふ心で病氣の見物に行く様なものだ、心の禮を知らぬにも程がある、私は其事に呆れて其人の見舞に往かなかつた、何うせ病人に逢へないのにその家人をして應接に忙殺せしむるのも氣の毒だから私は御見舞に出ないけれども先生の御全快を祈つて窃に衷心を苦めて居りますと見舞状を出して置いた、其高等官は幸にして全快したけれども私の方の心の禮と外の人の形の禮とを孰れが悦ばしく思つたか知らん、世間の事は多く爾んなものだ、外の社會も定めし其通りであらうが文學社會には殊に心の禮が無い、未熟な青年輩が老成の大家に向つて讒誣罵言の文字を並べたり、獨り天狗になつて他人を攻撃したり、斯う云ふ人は殆ど先輩や長上を尊敬すると云ふ道も知らん、近頃の文章にはよく「世間と云ふ奴兎角云々」と云ふ様な文字が見えるが罪の無い世間にまで奴呼ばりをしないで宜さそうなものだ、ヤレ自然の美だ風韻だのと大層高尚らしい事を唱へる癖に今の文士は極く下品な卑しい忌味な文章を書き度がる、文士の筆として世間と云ふ奴と云ふ如き文字を綴るのは心の禮が無い計りで無く筆の禮も知らない、その外面のあたり人に媚びて退いて人を誹るとか、表面で尊敬して裏面で排撃するとか社會の人に心の禮の無い事は歎ずるに餘りあり、大原君

をして何の仕事をなさしめずとも是れから社會に向つて心の禮と云ふ説計り主張させたら國家の爲めに大利益がある、あれは決して輕蔑すべからざる人物だ」お登和「爾う被仰れば昨日の事を考へて見てもあの不思議な半襟を持つて來て下すつた處は心の禮が充分に籠つて居るのです子」兄「爾うだとも、男が女に向つても形の禮より心の禮を重じなければならん、子が親に向つても妻が良人に向つて心の禮が無くつては如何に形計り神妙にしても役に立たん」お登和「それで大原さんは今何をしていらつしやいます」兄「今は原書を反譯して書物屋へ賣つたり雑誌へ投書したりして居る、劣等生だから賣口は悪いけれども他日あの男が心の禮を天下に主張する時代が來たら外の優等生や先輩の不誠實家は忽ち屏息するに到るだらう」妹「して見ると末は中々有望なお方です子」兄「ウム、だから和女が強めてイヤと言はなければ大原と親類になつても可い」と兄弟の相談は此に至りて畧決しぬ、

第三十七 鷄卵の半熟

形に禮ある人は今の世に尚ほ求むべし、心に禮ある人を尋ねなば滔々たる天下幾干かある、形の禮も輕んずべからず、然れども心の禮の尚ほ一層重き事を思ふべし、況や心にも禮無く形にも禮無く放埒不羈にして長上を輕んじ先輩を侮る如きは人の道を外れたる禽獸行のみ、禽獸行の人は家庭の良主人となすに足らず、女の身を寄せんには誠實の心の男子に限ると此に至りてお登和嬢も復た大原を輕んぜず、兄の中川は妹の身の大原に嫁して幸福ならん事を信じ、四五日過ぎて後我意を大原に通せしめんと親友なる小山の家を訪ひて小山夫婦に其事を物語れり、夫婦も世話甲斐ありとて悦びしが不思議な事には大原が其後一向顔を見せず、小山は頻に親友の身を案じ「中川君、僕が君の家へ往つた翌日必らず大原君が返事を聞きに來るだらうと思つて居たが一尙來ない、其後昨日になつても今日になつてもまだ來ないから何うかしはせんかと思つて心配して居る、晝飯を食べたら大原君の下宿屋へ尋ねて行かうかと今も家内に話して居た處だ、君も一所に往つて見ないか」中川「ウム往かう、此の話の有無に拘らず大原君は僕等の親友だから情誼として尋ねなければならん」小山「それでは晝飯の支度を

させやう、お徳や、ちよいと晝飯の支度をしてお呉れ」妻君「ハイ、ですが中川さんには迂つかりした物を差上げるとお笑ひ草の種になりますから困りました子」主人「ナニ構ふものか、何うせ知らないのだもの、知らないからお登和さんに教はつて料理法を覚えなければならん、何でも差し上げて悪い處は中川君に指摘して貰ふ方が宜い」妻君「それに生憎今日は南京豆の煮たのがある計りで外に何の料理も出来て居ませんし、魚屋もまだ來ず、家に在るものは鶏卵位ですから鶏卵で何か拵へませうか、中川さん失禮ですが玉子は何うしたのが一番宜いでせう」中川「爾うです子、妹は色々な玉子料理を拵へますが僕はよく知りません、然し玉子は眞誠の半熟が一番消化も良し、味も良い様です」主人「半熟に眞誠と虚偽があるか子」中川「有るさ、眞誠の半熟は非常に六ヶ敷いもので我邦では醫學博士の鈴木幸之助君が熱心なる研究の末に漸く其方法を發明された、米國では十年以前から行はれて居る、今迄の半熟と云ふのは白身計り半分固まつて黄身は少しも煮えて居らん、あれでは白身の半熟で玉子の半熟でない、白身も黄身も共に半熟にならなければ眞誠の半熟と云はれんが昔しから温泉で湯煮るとその半熟が出来る事は人が知つて居た、修繕寺や熱海の温泉で爾う云ふ半熟の玉子を客に出して温泉の効能だと誇つて居た、研究の結果に寄ると全く温度の加減にあるので温泉の薬力では無い、奥さん一つ試めして御覽なさい、弱い火へ湯を掛けて玉子を入れるのですがその湯の中へ指先をちよいと入れられる位の温度にして卅分から四十分間位湯煮ると白身も黄身も丁度良い半熟になりますよ、寒暖計で測れば攝氏の六十八度より低からず七十度より高からず即ち華氏の百五六十度と云ふ温度です、斯うして湯でた半熟は其味の佳いこと玉子の嫌ひな人でも悦んで食べられます、逆も普通の半熟や湯煮玉子は比較になりません、且ついつまでも腐敗せんで暑中でも三日持ちます、今日拵へたものを明日食へるには五分か十分温めれば宜いのです、極く便利だから遣つて御覽なさい」と一々特別の料理法あり、

第三十八 玉子の善惡

小山の妻君は教に従つて深き鍋を火鉢に載せたるが玉子の箱を臺所よ

り客の前に持ち来り「中川さん、お序に何卒玉子の選定法を教へて下さい、全體玉子は何う云ふのが良いのでせう」中川「左様です子、玉子の良否を擇ぶのは必要な事です但日本人は平生食物問題に不注意だから玉子屋が善いのも悪いのも皆んな混ぜて賣つて居ますし、買ふ方も構はずに買ひます、西洋では色々區別があつて値段の高下はその大小に依らずして品質の良否に依るそうです、先づ大體から云ふと玉子の皮がテラ／＼光て光澤のあるのは古い證據で、少しも光澤の無い丁度胡粉を薄く塗つた様なのが新しいのです、玉子は古くなるほど胡粉の様なものが増えて段々光つて來ますから光つたものを買つてはなりません、それから皮の薄紅いのと白いのがあります子、薄紅いのは肉用鶏の産んだので白いのは産卵鶏の産んだのですから白い方が遙に上等です、西洋では白い玉子と紅い玉子とは白い方が値段も高いそうです、よく氣をつけて御覽なさい、紅い方は大概皮が厚くつて白い方が薄いものです、皮の厚いのは滅多に産まない肉用鶏のですから石灰分が多いのです、薄い方は澤山産むから石灰分が少ないのです、それから同じ大きさでも重量が大層違つて十二匁のもあり十四匁のもあります、軽いのは品質が悪いので且必ず古いのですから重いのを買はなければなりません、して見ると光澤の無い白い玉子で重いのが一番上等なのですけれどもモ一層上等なのは受精しない玉子です、受精しない玉子は味も大層良いし、保存期も大層長いそうです」と説明此に至りて聞く人に解し易からず、主人の小山不思議そうに「受精しない玉子とは何う云ふ譯だ」中川「雄鶏と交尾しないで雌鶏計りで産んだのさ」主人「愈よ不思議だ雌鶏計で玉子を産か子」中川「産むとも、ヒヨコ／＼産むよ、その代り母鶏に抱かせても孵化らない、試みに雌鶏計り飼つて置いて見給へ、雄鶏が居なくとも玉子を産よ」主人「それなら雄鶏を飼ふ必要は無い、食用にする玉子が欲しければ雌鶏計り飼つた方が受精せんで上等の玉子を産む譯だ子」中川「ところが爾うすると妙なもので雌鶏が段々氣が荒くなつて遂には玉子を澤山産まなくなる、雄鶏が居れば外敵が來てもコー／＼と啼いて知らせ呉れるし、餌を漁る時にも雄鶏が先へ見付けて雌鶏に食べさせて呉れるし、萬事に保護を受けるから雌鶏も安心して身體を養ひ生殖の事に全力を盡す事が出来る、雄鶏が居ないと雌鶏が自ら外敵も防がねばならず自ら餌も漁らねばならん、物に驚き易くなつて氣が忙しくなつてその方へ身體の

精力を向けるから自然と産卵力が減じて来る、雄鶏と一所に置いても寒中は雄鶏の交尾力が寡いから雌の産む玉子は多く受精して居ない、受精して居ないから味も良し長く腐敗せんので、世人は寒玉子と云つて寒中に産むから良いと思ふけれども寒中に産んだ為めに良いので無い、寒中の玉子は受精して居ないから特別の効能があるのだ」主人「成程妙な譯だ、受精した玉子と受精せん玉子と外部から見て解るか子」中川「外面からでは解らんが割つて見るとよく解る」主人「では割つて見やう、お徳や小皿を二三枚持つておいで」と六が敷き玉子の檢定法が始まり、

第三十九 食品の注意

世人の多くは毎日鶏卵を食する事を知れども其品質の良否を擇ぶ事を知らず、大小を問へども新古を問はず、新古を問へども實質を問はず、實質を問へども受精したるや否やを檢するもの寡し、是れ平生食物問題に不注意なるの致す所にあらずや、客の中川は側に在りける鶏卵を執りて小皿の上へ割つて落し「小山君、よく見給へ、玉子を皿の上へ割つて見て黄身が此通り中高に盛上つて居て白身も二段か三段に高くなつて居るのは新しい證據だ、斯ういふのは皮の光らない玉子に限る、皮の光つたのを割ると黄身も白身もダラリとして横に擴がる、それは古い證據だ、そこでよく見給へ、黄身の上に鳥の眼位な圓い小さな線があるだらう、俗に黄身の眼と云ふが是れは玉子の胎盤だ、ソラ見えたらう是だ、奥さん、お分りになりましたか、色が薄いからよく見ないと分りませんよ、此の眼が黄身の眞中に在つて眼の近所に何にもありませんまい、斯ういふのは受精しない玉子です、モーター割つて見ませうオヤ今度も受精しない、今頃の玉子は受精しないのが多いのです、春になると大概は受精して居ます、今頃の玉子でも一つや二つは受精して居るのもありません、モーター割らせて下さい、ソラ今度こそ受精して居ます、是れは眼の處へ透明つたドロ／＼の様なものが附着いて居てそれが黄身の白い紐と連結してあります、エ、分りませんか、何んな玉子でも此通りに黄身の兩端から白い筋が出て居ませう、是れは黄身を兩方の皮へ繫いで釣つて居る紐でカラザと云ふものです、

此紐で兩方の皮へ釣つて居るから黄身がいつでも眞中に居るのです、受精した玉子は今御覧になつたドロ／＼の様なものが眼と紐とを繋いで居ます、是れが受精した玉子で受精しない方は眼の近所にもありません、双方をよく見比べると分ります、餘程違ひませう、誰でも毎日の様に玉子を割りますが注意しなければ知らずに居ます、一度斯うやつて双方をお見比べになると今度玉子を割つた時、是れは受精して居る、是れは受精して居ないと云ふ事が直ぐお分りになります、何事も注意次第です、殊に食物を取扱ふ人は注意が肝腎です」と實物に就いて丁寧に説明する、主人夫婦も始めて會得し「成程妙だ子、二つ並べて見ると受精したのと受精せんのはよく分るけれども今迄は無我夢中に玉子を割つて居たから頓と氣が付かなかつた、中川君、玉子の黄身に色の白いのと赤いのがあるが是れは何う云ふ譯だ子」中川「それは食物と飼養法と種類とで違ふ、西洋鶏は黄身の色が白い、西洋人は黄身の白いのを好む、日本人は赤いのを好む様だが在來の玉子が黄身の赤い故だらう、柵飼にすると黄身の色が白い、放飼にすると赤くなる、牛肉の様な餌を遣ると黄身が白くなる、穀物を與へると赤くなる、黄身の色の白と赤とは滋養分に関係は無い」主人「それでは皮の白いのが黄身も白くつて赤いのが赤い黄身だと云ふ譯かネ」中川「イヤ爾うも極まらん、幾分か其の傾はある様だけれども一定して居らん」主人「それでは玉子の雌雄を何うして別ける子、俗に細長いのが雄で圓いのが雌だと云ふが爾うか子」中川「イヤそれは俗説で長いのと圓いのは卵道の構造に因るのだ、玉子の雄雌を知る事が出來たら母鶏に抱かせたり孵卵器へ納れたりする時非常の利益だけれども今の知識ではまだその鑑別法が発見して無い、亞米利加では大金を懸賞してその鑑別法を募つて居る、もしも名法を発見したら亞米利加から十餘萬弗の懸賞金が取れるぜ」主人「では毎日その鑑別法を研究しやうか」

第四十 風流亡國論

客の中川此に至りて慨然と嘆息し「小山君、君も知つて居る通り僕は平生風流亡國論を唱へて日本人の似非風流は亡國の基と主張するが玉子の話に就いても愈よ其事を想ひ起す子、今の青年輩は動ともすると

實用なる科學智識の研究を閑却してヤレ詩を作るの歌を詠むの或は俳句を案ずると無用な閑文字に腦獎を絞つて居るが、爾んな事は専門家に委すべき事だ、詩人とか歌人とか俳人とか一身を其専門の業に投じた人のする事で、文明の道に進むべき多忙多事なる青年輩の為すべき事で無い、素人がいかに腦獎を絞つても専門家を凌駕して天下後世へ傳はる程の名句が出来る筈も無いのに、無用な事へ心を勞してそれが為めに實用の智識を等閑にするのは最も憂ふべき事だ、爾んな暇があるなら玉子の雌雄鑑別法でも研究して全世界の養鶏家へ大利益を與へる様な工風をしたら宜からう、日本人に發明の出来ないのは能はざるにあらざる為さぐるなりだ、無用な似非風流に腦力を費して實用な事に心を向けんからだ、遠い昔の芭蕉や其角の句は諳誦して居ても毎日食べる玉子は何れが新しいか古いか知らん様な迂濶な心掛では何うして此の文明世界へ進む事が出来やう、僕は世人の氣樂なるに驚く子」と文學者の口より斯る説の出づるは幾分か世運の進歩せし兆ならん、主人の小山も同感と見え「いかにも爾うだよ、書畫や骨董の鑑定に長じて千年以前の物も立どころに眞偽を辨ずると威張る人が毎日上海玉子の腐りか、つたのを食べさせられても平氣で居る世中だもの、古い書畫を鑑定する智識と毎日の食物を鑑定する智識と孰れが人生に必用だらう、世中の事は多く本末輕重を誤つて居るから可笑しい、女にしても其通りだ、僕の妻君なぞは珊瑚の玉と明石玉とを鑒別する事は大層お上手だが魚屋の持つて來た鯛は房州鯛か三浦鯛か新しいか古いかと云ふ事はよく御存知ない、同じ大さでも房州の鯛と三浦の鯛とは値段が半分以上も違ふから子」と妻君にまで飛んだとばつちり、妻君打笑ひ「だから私も中川さんやお登和さんに教はつて色々な事を覺へる積りです、中川さん、玉子のお話の序に、何うしたら玉子を長く保存して置く事が出来ませうか教へて下さい」中川「玉子の保存法ですか、第一には新しい玉子と古い玉子と一所に置いては不可ません、一つでも古い玉子が交つて腐敗し始めると直ぐに外の新しいのへ傳染して皆んな腐ります、それから一つ／＼別々に離してお置きなさい箱の中ならば初の中へ横に埋めて置くのです、第二は決して堅に置いては不可ません必らず横にして置くのです、堅にすると今お目にかけてカラザと云ふ紐が黄身の重みで切れますから早く腐ります、第三に一番長く保存する法は地を掘つて下へ灰を敷いて玉子の一つ々々離して横に置

いて其の上へ灰をかけて置くのです、産みたての玉子を中の黄身が動かない様にそうつと横に持つて来て其中へ置いて少しも手を付けずに置く一年過ぎてても腐らんと云ひます」妻君「早速爾つして見ませう、夏になると玉子が腐つて仕様が御座いません、オヤモー十一時だよ、あんまりお話に實が入つて御飯の支度が遅くなりました、今お割りになつた玉子で田毎豆腐でも搾へませう」と臺所へ立つて行く、