

第五十一 水道の水

梅干の煮方はお登和嬢によりて説明せらる。「小山の奥さん、梅干を煮ますのは最初三度程もよく湯煮漏してそれから味淋とお砂糖と鯉節を澤山入れて三時間位よく煮詰めるのです、鹽の鹹い梅干なら四五度もよく湯煮漏さないと不可ません、精進にするのは鯉節を入れませんが入れた方が味も大層良くなります」妻君「爾うで御座いますか私どもでは水道の水を使つて居りますから毎日梅干を食べる事に致しませう、鉛の中毒を受けては溜まりません、然しお登和さん、西洋にも梅干がありませつか」お登和も獨斷にて答へ難し「子ー兄さん、何うでせう」と兄を顧る、兄の中川「西洋には無いさ」と云ふを聞きて小山が「それでは中川君、西洋人の水道使用者は何で鉛毒を消すだらう」中川「それは豫防法がある、最初水道の使用に慣れない内は大層澤山に鉛の中毒を受けた人があつたので段々氣が付いて使用法が上手になつた、水道の水も幹線の鐵管を流れて居る時は無論鉛毒も無いが自家用の鉛管へ入つてから一日も二日も流れずに居ると自然と其中へ鉛毒が生じて来る、だから西洋の臺所では朝早く第一番の水を出す時子ジをねじつて先づ最初の溜り水を二分間か三分間ドシ／＼流して了つて、鉛管の水が悉皆流れ出て本幹の清潔な水が其處へ來た時其水を桶へ受ける様にする、何んな無性なお三どんでも決していきなり桶を子ジの口へ當て、昨夜の溜まり水を使ふ様な事はしない、朝計りで無く何時でも水道の水を使ふ時は先づ最初の溜まり水を捨てる習慣になつて居るから鉛毒を受けんけれども我邦ではまだ水道の使用者に輕験が無いから、朝起ると直ぐに水道の鉛管から水を出してそれで飯を炊いたり水を佛かしたりする、あれが實に危険なので、もしや二日も三日も溜まつて居た水だと鉛毒は勿論、悪い蟲も必ず發生して居るに違ひ無い、蛭が出るの蟲が出るのと騒いだ事があつたけれども太い本管をドシ／＼流れて居る中では蛭も蟲も發生する事は出來ん、支線の溜り水へ來て發生するのだ、溜り水の中へは細菌も澤山發生する、よく俗に日光の通らん處では蟲が生かないと云つて四日も五日も汲み置きの水を使ふ人があるけれども、日光の通らん處は大概温度が低い為め蟲の發生に適

當しないので温度さへ興へれば何處でも發生する、蟲學上で細菌を發生させる培養器だつて日光には關係しない、只適當の温度を興へる計りだ、然るに我邦の臺所では竈の側を水道の鉛管が通つて居る處もあるし、其脇へ七厘を置いてある家もある、それで水が溜まつて居たら温度を興へて細菌を發生させる様なものだ、現に獨逸の伯林でも今より十二三年前各處の水道の支線から不意に水が出なくなつて大騒ぎをした事がある、取敢えずその支線を掃除して水を通すと復た十日計り過ぎて水が通らなくなる、二三度爾う云ふ事が續いたから最初は工學者に研究させ次は理學者に試験させ色々な手段を盡しても其原因が分らなかつた、最後に醫者が其水を試験して一種の細菌が非常に澤山發生した為め水の流通を妨げたと分つて殺蟲劑を流して其害を除いた事がある、我邦では西洋の事物を持つて來ても其運用法を知らんから随分隱約の間に沿毒を受けて居る人があるかも知れない、今は無くとも水道の使用が長年に渡ると追々出来るかも知れない、水道を使ふ人はよく／＼注意して溜り水を捨てる事にしなければならん」と毎日口に入る、ものは片時も等閑にすべからず、

第五十二 無類の珍味

梅干の談話は飛んだ枝線へ流れ込みたり、續いて下女が持出す西洋皿には鶏の肉に白き汁をかけたるあり、主人の中川さも自慢顔に「大原君、此のポイルドチツキンこそ如何なる贅澤家も金満家もまだ滅多に口にした事の無い天下の珍味だ、その積りでよく味つて呉れ給へ、是れは佛蘭西人が最上等の料理と珍重するドウキングのケーボンだよ」大原「何の事だ子」主人「ドウキングと云ふのは肉用鶏の中で第一等の種類さ、ケーボンと云ふのはその去勢したのだ、近頃は我邦でも養鶏が盛になつて西洋鶏の種類も澤山殖えたが西洋鶏の中には産卵鶏と肉用鶏と鬪鶏との三大區別がある、其中の肉用鶏は食用に供する種類だから其肉は皆な美味い、米國種のプリマウス、ロツクだの、佛國種のウーダンだの、亞細亞種のブラマだと肉用鶏も澤山あるが最上等の肉用鶏は此のドウキングだ、此の鶏は體量も一番多い、大きなのは二貫目もある、その代り玉子を産む事は一番寡い、外の種類は産卵鶏の

兼用も出来るがドウキングは、肉用専門に出来て居るから其肉の味は外の鶏の遠く及ぶ處で無い、然るにその去勢した者は肉の味が去勢せざるものに三倍するとしてある、普通の鶏は雌の肉が雄より美味いと極まつて居るが去勢した雄は雌よりも遙に美味い、佛蘭西邊でドウキングの去勢肉と云へば最上等の御馳走としてあつて値段も普通の肉より三倍高い、我邦ではまだ去勢術が盛に行はれんから値段の高下も無い代りに其肉も容易に得られない、未來は知らず今の處では外に類の無い珍味だぜ」と先づ講釋が大層なり、客の三人は珍物よと聞きて賞翫しつ、小山夫婦頻に感歎し「成程是れは無類だ柔いこと綿の如くで其中に何とも言はれん味がある、然し中川君、鶏にも宰があるか子」主人「有るとも、動物だもの、只それが背中のあるから素人に分らん、且つ去勢術が豚や馬に比して困難なものもそれが為めだ」小山「何うしてそれを去勢する子、矢つ張り背中を立割るか子」主人「爾うさ、それが大變に六か敷い、何となれば去勢する鶏は産れてから七八十日位の雛鳥に限るから身體も小さいし、腹の中の臟腑や筋骨も弱いし大きなものを扱ふよりも非常に困難だ、その代り去勢した後には其發育が俄に倍加して普通の鶏が一ヶ月に百目宛體重が増えるところと去勢したものは二百目以上宛殖える、精密に比較すると同種類の去勢しない鶏が三百目の體重に達する時は去勢した者が七百目に達する割合だ、其肉を同じ値段に賣るとしても倍以上の利益があるのに、佛蘭西邊の如く去勢肉が三倍の高價になれば合せて六倍の利益になる、且つ去勢した雄鶏は母鶏の代用として能く雛鳥を親切に撫育するから外國では盛に育雛用にも使はれる、それもドウキングに限ら無い、雜種でも日本鶏でも去勢すれば皆んな其通りになる、去勢術が廣く全國へ行はれたら養鶏上の利益は大きなものだ子」小山「ウム、同じ鶏を飼つて肉が倍以上に殖え、値段が三倍になるとしたら百万圓の鶏が五六百萬圓になるのだから國家全體の利益さ子」と談話は兎角横に外れる、お登和嬢は大原のナイフを持ちて骨付の肉を剥がんとするを見「大原さんその肉はお箸でおちぎりなすつても取れますよ」と教へて遣る、大原はお登和嬢の親切を格別に嬉しがり「成程、難有い」と箸を執りて肉をちぎり始めぬ、お登和嬢鹽の器を押し遣り「大原さん、鹽氣が足りませんければ是をおかけなさい、アレさ指でお摘みなさないでナイフで掬つてフークヘチンノ」と叩いてお降りかけなさい」

大原マゴノ、「ア、愈よ難有い」

第五十三 去勢術

客の小山は去勢術の話を目新しく感じ、「中川君、去勢術の利益は大きなものだ、僕の郷里でも養鶏を盛に遣つて居るから去勢術を實行させたいと思ふが其方法は面倒だらう子」主人「ウム、随分面倒だ、何にせよ孵化後二ヶ月乃至三ヶ月の雛鳥を去勢するのだから、少し手荒いとすると鳥が弱つて直ぐ死んで了ふ、其代り雛鳥はまだ體質が雄は雄の様に發達して居らんから去勢されても平氣なもので施術の結果さへ良ければ後に弱ることが無い、生れて五六ヶ月過ぎた鶏は最早雌雄の體質が區別されて居るから施術は雛鳥より容易だけれども體質に急激な變化を起すからドウも豫後が悪くつて後に斃れる事が多い、だから去勢術は生後七八十日の雛に限る、去勢せんとする雛は施術前三十六時間即ち一晝夜半寡しも食物を與へないで腹胃の中を空虚にさせる、左も無いと施術の時臓腑が膨張して非常に困難だし、それに血管の動作が激烈だから出血し易い、出血は施術に大禁物で寡でも出血したらモ一施術が出來ん、初めから終ひまで寡しも出血させずに施術しなればならんから非常に注意を要する、イザ施術と云ふ時には雛鳥を組板の様な物へ載せて首と兩足を動けない様に縛つて、先づ胸から腿へかけて羽毛をよく刈つてそれから鋭利な刃物で腿と胸の間の外皮を一寸程截る、其處は人間の鼠蹊部と云ふ様な處で外皮を切れば腿の肉は胸の肉と離れて居るから篋で腿の肉を押開くと其下に腹が見えて薄い膜が腹を蔽つて居る、その薄い膜を破つて腹を胸の方へ押し付ける、と背中の骨の處人間ならば腰と云ふ處に色の白い玉子形の米粒位なものが一つ見える、それが即ち鶏の辜だ、之を直ぐに抜出さうとすれば薄い膜を破つて筋を著る計りで造作も無いけれども上の方の辜を先へ抜くと下方のが奥へ釣上つて逆も抜け無くなる、上の方は其儘にして置いて先づ下の方から抜かなければならんが下の方はズット奥に在つて容易に見えない、其處には静脈と動脈の血管が幾本も聚まつて居て肺臓も腎臓も顔を出して居るし殊に動脈管は下の辜を連結して居るからサア何處を何う破つて可いかそれが一番六か敷い、もしやちよ

いとも動脈管を突くと直ぐに血が走り出して鶏は忽ち即死だ、動脈をピンセットで押へて結束し度いにも小さい腹の中だから何うする事も出来ん、動脈を破つたら何うしても助からん、静脈の方は寡し破れても即死する程の血は出ないが然し少しでも出血したら中の膜や脈管が見えなくなつて施術する事が出来ん、止むを得ず中止だ、外の臓腑を破つても其通りさ、だから血管へ觸らない様に外の臓腑へ傷けない様に注意して押分けて行つて下の鞏の膜皮を破ると前の通りな白い鞏が見える、それを細い針線の先の輪になつたもので引かけて拔出せばモ一安心さ、今度は上の方の鞏を抜くのは容易だから二つ拔出して了つたら外皮を縫つて放して置くと三十分も過れば餌を拾つて食べて居る、一週間過ぎれば疵口も癒えて了つて外の鶏と遊んで居て孰れが去勢したのだから分らない位だ」小山「爾う云ふものか子、やさしい様な六か敷いものだ」と獨りで感心する、

第五十四 肉の味

小山は我が郷里に去勢術を実施させ度き下心ありて熱心なり「中川君、君の話によると巧にさへ遣れば跡は直きに癒る様だが其疵口が膿んだり腫れたりして病氣になる事は無いか子」主人「それは大丈夫さ、器械も鶏の外皮も一々嚴重に消毒法を行つて施術するから化膿する事は無い、疵口へ細菌の飛込む事があつたらそれこそ實施者の不注意だ、疵口を縫ふ糸も普通の外科用の消毒糸で澤山だ、人間の疵口を縫ふには先年まで猫の皮から製した糸を使つたが陸軍の發明で今では天蠶糸の精製したものを使ふ、天蠶糸は直きに溶けて了ふから糸を引抜く世話が無い、鶏は人間に比して體温が非常に高い為か普通の糸でも直きに溶けて了ふよ」小山「爾うか子、是非一つ僕の郷里へ勸て實施させ度いと思ふが素人には逆も駄目だ子、我邦には今熟練なる技術者が澤山あるか知らん」中川「まだ澤山は無い、去勢術が出来ると云ふ人も十羽去勢して六七羽まで生きれば上等の方だ、素人が遣つては一羽も生きない、僕も試験の為に五羽計り遣つて見たが四羽は動脈を破つて即死さ、一羽は出血の為め中止さ、斯う云ふ事は外科醫者の施術と同じ事で非常の熟練を要するから中々澤山の技術者が出来るもので

無い、今の處ではたつた一人去勢術の名人がある計りだ、醫學の素養ある人物が養鶏家になつたので非常の熱心と多年の熟練とを以て最初自分の飼鳥を何百羽か殺した上今では全く其玄妙に達して何十羽施術しても一羽も殺さない技術者がある、爾うなると無造作なもので十羽や二十羽は見て居る内にちよ／＼と施術して了ふ、此のドウキングは其人の施術したのだ、ドウだ子大原君、此のケーポン肉は非常に美味いだらう」と今しも皿を空しうして尚ほ不足顔なる大原に問ふ、大原は思案氣味「爾うさ子、美味いと云ふよりも寧ろ柔かくて綿の様だ子、僕は却て軍鶏の肉が硬くつて美味いと思ふ」主人「イヤハヤ爾ふ云ふ人に逢つてはケーポンも泣く子、我邦の人は折々君の様に何でも硬い物の方が噛みしめて味があると云ふけれどそれは野蠻風の食方で、西洋人は舌で味ふから柔くつて美味しいものを貴ぶ、我邦で鶏を買ふと老鶏の硬い肉計り賣つて困るが、西洋人は若鶏の三百目以内位のもので無ければ肉が硬いと云つて買はない、然るにケーポンは施術後一年か或は十五ヶ月位に至つて最も美味な肉になるので其點だけでも養鶏家には非常の利益がある、君の様な人には大根でも人参でも何でもよく煮ないで生煮の硬い方が可いのだらう、爾う云ふ人の處へお登和を進げても折角苦心して柔く煮た料理が却て君の氣に入らん様では本意無い子、マア止した方が宜いかも知れん」と笑ひながら調戲ふに當人の大原は眞に受て大狼狽「イ、エさ、僕だつて今に柔い方が好きになるよ、お登和さんのお料理なら何んなに出來ても大悦びで食べるよ」と頻に今の言葉を後悔した様子、小山の妻君も態と調戲顔に「お登和さん、私は大原さんと反對で貴嬢のお拵へになる様な柔いお料理が大好きですが此のポイルドチツキンは何するのですか、教へて下さい」と笑ひながら大原を顧みる、大原は頭を掻き「まだあんあ事を言つて居る」

第五十五 イチボ

お登和嬢も亦た大原に戯むる、心あり「小山の奥さん、大原さんのお口には合ひますまいけれども鳥の肉を柔く煮ますのは普通の鶏肉屋で

お買ひなすつた硬い肉なら大切片のまゝ、ザット三時間も湯煮るのです、本式にすれば清い布巾へ米利堅粉を振撒いてそれで肉をよく包んで湯の中へ入れます、小さく切つたのは早く湯だりますけれども味が悪くなりません、然し急ぐ時は小さく切つても構ひません、此のドウキングなんぞは一時間半湯煮ればモ一澤山です、肉がよく湯だりましたら肉を出して、その湯の中へ鹽と胡椒とバターを加へて米利堅粉の溶いたのを入れてドロ／＼にして火から卸す前に玉子を入れてツブ／＼の出来ないうちによく掻廻します、それを肉の上へかけたのが此のお料理です、然し今度大原さんに差上げる時には生煮の硬いのに致しませう」と打笑ふ、大原怨めし顔「お登和さん、何卒モ一其事を被仰つて下さいますな、ア、飛んでも無い事を言つて了つた」と愁然として不快の色あり、主人の中川も氣の毒になり「大原君、串談だよ、氣にかけ給ふな、サア今度の料理も珍物だから試して呉れ給へ」と客の前の皿を下女に取かへさしめ「大原君、是れはハンブルクビフステーキと云つて肉を叩いたビフテキの上へ玉子を載せたのだから此肉が普通の品で無い、一頭の牛の中に極く僅より無いエツジボーンと云ふ最上等の處だ、俗に牛肉屋でイチボと云ふのは腰の三角肉でエツジボーンの轉訛したのだが全體その周圍は中等以下の肉だ、ランを呉れると云ふと最上等のイチボが附着て来る事もある位で、悪い肉の眞中にホンの寡し計り最上等の部分があるのだけれども多くは外の肉と一所に切つてイチボの名で賣つて居る、僕は懇意な牛肉屋へ頼んで此の部分を取つて置いて貰つたが、是れこそ口へ入ると溶ける様だぜ」大原以前に懲りてや「成程柔くつて實に美味い」と賞翫する、小山が側より笑ひながら「アハ、お世辭ではないか」大原「ウムニヤ實際だ、頬が落ちる様だ、只餘りに分量の寡きを惜む子」主人「寡い處が貴いのだ、今日の御馳走はカロリー表から割出してあるが君のは特別に分量が殖えて居るよ、君に充分其肉を食はれたら牛の三頭振も使はねばなるまい」小山も笑ひながら「大原君寡し氣をつけ給へ、君の大食を節減させると云ふのが唯一の条件で中川君も承諾された、お登和さんの料理法で君が追々物の味を覺えたら自然と大食が止むだらうと云ふ評議だよ、牛肉屋の二階でビフテキを食べる様に五人前もお更りをされて溜まるものか、ビフテキと云へば中川君、君の話聞いてからランと云ふ處を買ふが大層美味いよ、然し折々は不味い處を持つて來て困る、あれは牛肉屋

が悪いのだ子」主人「爾うさ、責任を知らない牛肉屋はランを呉れると云つてもイチボを呉れると云つてもハイノ」と承知した顔をして手當り次第に側に在る切かけの肉を切つてよこすからよく注意せんと飛んでも無い處を持つて来る、主人が責任を知つて居ても奉公人の肉切が無責任でエイ面倒だと云ふ風に手當り次第の肉を切るし、肉切が正直でも配達人が無責任だと外へ配る肉と代つたりして困る、その代りランを注文して純粹のイチボが半分交つて来る様な事もあるけれども我邦の商賣人がもつと責任を重んじなければ實に困るよ」と今の世は到る處此の歎あり、