

増補註釋

## 食道樂（夏の巻）

弦齋居士著

### 第八十九 米料理

停車場へ如何なる人々の着せしとも知らず大原の家にて御馳走の支度に餘念無きお登和嬢、口にこそ言はねど心には天晴れ今日のお料理こそ大事なれ、未來の舅姑に初めて参らする手料理なり、落度ありても悪しかりなんと一生懸命に心を碎き「小山の奥さん、そのお米のブデンは子、全體なら生米を二時間牛乳へ浸して煮て外の品物を加へて蒸焼にするのですが今日は急ぎますから略式にして先づ玉子の黄身三つへ砂糖を大匙三杯とホンの少しの鹽とを入れてよく練る様に攪き廻して最初は少し牛乳を加へて丁寧攪き交ぜ又加へて交ぜて三四度位に牛乳二合を混ぜてそれへ御飯を大匙三杯位入れてよく攪き交ぜます、それをブデン型即ちベシンと云ふものへ入れてテンパンへ湯を少し注いでベシンを其中へ入れたまゝ、テンピで三十分間位蒸焼にしますが、或は型へ入れて布巾をかけてお釜が御飯蒸しで蒸しても出來ます、クリームをかけて出せば上等ですがバター一杯でコルンスタッチ一杯か或は米利堅粉一杯をよくいためて牛乳一合と鹽と砂糖二杯とブランデーの入つたソースをかけませう、それからお米のオムレツは矢つ張り外のオムレツの様に玉子の黄身と白身を別々に溶いて、白身はよく攪き廻して泡を充分立て、容器を倒さにしても落ちない迄にするのです、黄身へは鹽と胡椒と少しの牛乳を交ぜて攪き廻すのです、此の白身と黄身とを一つ物へ入れて再びよく攪き交ぜて其儘フライ鍋のバターの敷いた上へ落して柏餅の形に焼くと大層フツクリ膨らんで温い處をお客に出すとそれが純粹のオムレツです、その柏餅の間へ牛乳の煮たのや葱を入れたのが牛肉入オムレツでハムを入れ、ばハム入オムレツになるのです、今日は御飯を入れてお米のオムレツに致しませう、今では此のお米のオムレツが米國の南部で毎日の食物になつて居るそうで

す」と米に種々の料理法あり、小山の妻君感心し「成程お米も料理法次第で色々食べられます子、西洋人は日本人の事を三千年來お米を食べながら米の食べ方を知らないと悪く云ふそふですが西洋人は何でもよく研究したものです子」お登和「左様です、西洋人は食物の事を人間の一番大切な問題と思つて毎日研究して居るからです、亞米利加計りでもお米の料理が二百何十種あるそうです、お米の本家たる日本人が耻かしい譯でありませんか、其次は御飯とパン粉か或は米利堅粉と牛乳と玉子と鹽と砂糖とを交せて油を敷いた鍋でよく炒り付けるのです、中々美味いものですよ、それを布巾で固めると西洋風のコロツケが出来ます、それから炊たての御飯を箱へ入れて上から壓しを置くと箱蓋の様に固まりますからそれを好い加減に切つて玉子と米利堅粉と鹽と砂糖で製した衣をかけて油で揚げるとお米のフライが出来ます、それでお米の料理が四通りになります」妻君「成程子、此に林檎がありますが是は何うしませう」お登和「それは小さい形の極く美味い林檎と違ひますから料理した方が宜う御座います、先づ皮を剥いて心を除つて砂糖を加へて四五十分間蒸焼にすると手輕な焼林檎になります、それから玉子と米利堅粉と鹽と砂糖で衣を拵へて薄く切つた林檎をくるんで油で揚げると先日もお話し申した林檎のフライです、是れはちよいと食べると林檎と思へないで何んなに美味う御座います、此の二品と貴女から下すつた蜜柑の丸煮と杏とで菓物が四色出来ました子」妻君「ハイ、何にしる三十六品と云つては大抵な事でありません」

## 第九十 お吸物

大抵な事ならざるもお登和嬢は身の勞を惜まぬなり「それからお汁物です子、一色は貴女から戴きました牛肉の味噌吸物があります子、丁度ホウボウを買つてありますから長崎流の徳用吸物に致しませう、長崎でお魚の吸物を作ります時東京の風に鰹節の煎汁を入れる様な無駄な事は致しません、お魚の頭と骨へ鹽をふつて置いて煮出して其のスープへ味をつけてお魚の身を入れます、東京邊ではよくお魚の骨や腸を無駄に捨てますけれども骨と頭は何時でも吸物の煎汁になりますし、

スープにもなります、腸も物に寄つては美味く食べられます此のホウボウも腸を出さずに煮ると腸の方が美味いと云つて好む人があります、然し鰯やイナダの腸は中毒しますから食べて不可ません、鮑の腸も中毒します、鮑の腸に中毒すると身體の中で日に當る處だけが赤くなつて腫上る様になるそうです」妻君「オヤ爾うですか、氣味の悪いものですよ、お魚の骨や頭を煎汁にするのは徳用です、宅でも以來は爾うませう、それからモー一つのお吸物は」お登和「椎茸の御飯を炊きますからお豆腐位にして置ませう、是れもお豆腐を柔くする為め極く少しの葛を溶いて汁へ入れます、お鍋からよそふ前にお椀の底へ山葵の卸したのを置いて其上から汁を注ぐと味がよくなります、モー一つの汁物は攪き玉子に致ませう、先づ汁を煮立て、薄葛を引いて玉子のよく攪き廻したのを片口からちよろ／＼と流し込みながら掻き廻すと掻き玉が出来ます、斯んな物はお客様がいらしつてから貴女が何卒お拵へなすつて下さい」妻君「それで丁度三十六品揃ひました子、エートお吸物がお豆腐とホウボウと掻き玉と牛肉の味噌吸物の四色、お魚がお刺身の梅干酢、鯖のソース掛け、鯛の鹽辛煮、ムツの卸し酢で四色、豚が饅頭と竹の子豚と蛤豚とハムエツグで四色、それからお酒の肴がカラスミと煎取りとウニと鹽辛の四色ですか、野菜が慈姑と牛蒡と獨活と蓮根の四色、牛肉のロースとタンシチユーと鳥の緑煮とシヤウ鶏で四色、菓物が蜜柑の丸煮、杏、焼林檎と林檎のフライで四色、お米料理がブツデングにオムレツにフライにコロツケの四色、お菓子は宅から差上げた玉子芋、杏の羊羹、ワツフル、輕焼餅の四色、それで三十六品になります子、そこでお香の物は」お登和「それも支那風に四色揃へました、奈良の本場の奈良漬に名古屋の守口漬、川崎の味噌漬と手製の百一漬を持つて参りました、御飯は椎茸飯を炊く積りです、椎茸飯は椎茸に味をつけてザツと煮て置いて其の汁と一緒にご飯へ炊き込むのですが、略式にすれば椎茸をよく煮て御飯をお釜から移す時よく掻き混ぜても出来ます、それからお茶も錫蘭茶と珈琲とチヨコレートと玉露と四色用意してあります、委細の事は宅の下女によく言合めてありますがお客様がいらつしやいましたら奥さんから萬事お指圖をなすつて下さい」妻君「アラ貴情は」お登和「私は皆さんのいらつしやる時此に居りますのも變ですから宅へ歸ります」妻君「マア宜いではありませんか」と引留むる、

## 第九十一 良人の志

引留められてお登和嬢去り度くもあり去り度くも無し、折角用意せし料理の味が人に任せて悪く出来なば我身の耻と氣にかゝりて無下にも去り難く、「小山の奥さん、まだ急にお客様はお着になりますまい子」妻君「大丈夫ですよ、まだ中々お着になる氣支がありません、よしやお着きになつても貴嬢が此に居らして少しも差支へが無いでありませんか、何うせ遠からお家の人にお成りのも、お客様は夜被蒲團さへ貴嬢のをお借り申したので、すから爾んな御斟酌は要りません、お客様がお着きになつたら一日も早く御相談が極まつて貴嬢と大原さんが御婚禮をなさる様にと私は何より樂しみにして居ります、私共夫婦が及ばずながらお媒酌人の役目、嚙ぞ行き届かないお媒酌人でせうが、御婚禮の御馳走は何うなりませう、外の時なら何んでも貴嬢に願ひますけれども是れ計りは子、何うも花嫁さんにお料理方をお頼み申す譯にもなりません、才ホ、爾んなにお羞しいのですか、貴嬢も大層初心です子、然しお登和さん、貴嬢の御婚禮が濟んだら今度は中川さんの御婚禮です、中川さんにも貴嬢の様なお嫁さんを捜して進げ度う御座います子、爾うして矢つ張り私共夫婦がお媒酌をして何處までも此の三軒は親類のお交際をし度いものです、子「お登和さん」と段々話し込まれてお登和も心の悦びを包み切れず「ホントに爾うで御座います」と精一杯に力を入れて言ふ、小山の妻君は尚ほ色々の望みあり「爾うしましたらば子、私共の女聯中も良人達の志を助けて世中の人の為になる事を致さうではありませんか、中川さんは風流亡國論を主張なすつて似非風流の害を天下に知しめるお積りですから中川さんの奥さんになるお方も其心を受けて婦人社會の似非風流を改良させなければなりませんし、大原さんの主張なさる心の禮も貴嬢が矢つ張り天下の婦人社會へ教へてお進げなさらなければなりません、私共では平生感情亡國論と云ふ事を唱へて日本人の為る事は多く感情任せだ、理非善惡の道理は少しも問はないで人を褒めるのも誹るのも親むのも離れるのも何でも彼でも自分の感情から出る、實に下等動物か或は一二歳の小兒に等しい、是れでは逆も國家の進歩する望みが無いから大に感情

亡國論を主張して世人を戒め度いと申して居ります、私も及ばずながら其志を助けて婦人社會へ感情亡國論を唱へる積りですが、感情に任せて道理を忘れるのは男子よりも寧ろ婦人社會に多い様です、ですから婦人は最も感情を慎まなければなりません、然るに此頃の文學者はヤレ情の自然だの、愛の天真だのと言つて態々婦人性の感情を肆にさせる様な事を書き度がります、情を慎むのは偽りだ情の向ふ處へ進むのが天真爛漫たる處だなんぞと飛でも無い悪い事を教へて青年男女を戀愛と云ふ罪惡の淵へ引込みます、爾うかと思ふと酒は飲むべし、酒を飲まなければ共に風流の事を談ずるに足らなんぞと人の身體に大害のある酒の事を態々世人に勧める人もあります、つまり文學者自身の口にしたり筆にする事が盡く自分の感情任せで些つとも道理の何者たるを知りません、斯んな有様で打捨て、置くと罪のない娘や無邪氣な少年が段々魔道へ引込まれて感情任せの事を善いものと思ふ様になりますから私は何處までも婦人社會へ感情の慎むべき事を教へる積りです」と人の妻たるものは何人も良人の志を知らざるべからず、

## 第九十二 小僧の禮

小山の妻君が良人の志を知るよりもお登和嬢が大原の志を知ること深し、「ホントに爾うで御座いますネー、私は此頃に至つて段々に世の人に心の禮の無い事が分りました、今日も八百屋へ行つて竹の子を買はうと思ひましたら私より先に來て居た女の人が十五錢の竹の子を十錢に負けると掛合つて居ました、十二錢にはするが十錢に負けれないと云つてトウ／＼破談になつて其女の人は立去りましたが跡で一人の小僧さんが他の小僧さんに向つて、今の奴は此の竹の子を十錢にしると言やがつたぜ、と云ふと外の小僧さんが何時でも彼奴は直切りやがると斯う云ふのです、奥に居た主人も口を出して、彼奴は名代の赤二シだものと小僧達に同情を表して置いて急に私の顔を見て、エへ、お嬢様何を差上げますとその空々しいと言つたら逆も斯んな家の品物を買ふ氣にならないと思つて何も買はずに出て了ひました、商賣人は何が大切だと云つたらお客によつて成立つものですからお客が一番大切でせう、そのお客の事を小僧さんの口から彼奴とは禮を知らない言葉

でありませんか、直切やがつたとは何と云ふ卑しい口上でせう、小僧さんの時代から爾う云ふ風に育つと大きくなつてもお客を大切にすることは出ません、誠實に親切に店の品物を吟味して信用を得やうと云ふ氣になりません、間が好ければ五錢でも十錢でも儲かるだけお客の錢を取つて遣れと云ふ様な氣になります、商賣を偽欺と同じ事に心得て居る不徳義な商人の出来るのは小僧時代から爾んな風に育つて来るからです、然し小僧さん達は惡意のある譯でも無い、早く言へばお客の事を彼奴と云ふ口癖になつて居るのです、それを矯め直して善道に導くべき主人が小僧を叱らないで自分も一緒になつて彼奴なぞと云ふのは是こそ言語同斷です、左なきだに今の世は小僧さん達を教へ戒る物の無い為は無邪氣な小僧さんが悪い事計り覺へて困るのに其悪い事を主人自ら教へるとは何たる事でせう、文明國の小賣商賣にはお客を輕蔑するなと云ふ訓言が行はれて陰にも日向にもお客へ親切を盡さうと心掛けるそうです、小僧さんや番頭さんは主人から第一の言渡しとして決してお客の惡口を利くなと戒められる店があるそうです、それを我邦では罪の無いお客を奴呼はりにします、心の禮どころか何の禮も知らない野蠻人よりも寧ろ動物に近いのです、假令ひお客が無理な直切り方をしたにもしろ自分の方で最初から掛直を言つて十五錢の品を十二錢に負ける位だから十錢にしると云はれても仕方ありません、掛直無しで一錢も負けないと極めて居たら直切られる事もありますまい、私は直切つたり負けさせたりする事が面倒で溜りませんから成るだけ掛直の無い家へ行つて買ひます、それでも先日古着屋の前を通つたら店の者がお客の噂をして、今の奴は呼價で買つてつたぜと申して居る言葉を聞きました、さも呼價で買つて行つた馬鹿な奴だと云う様に感じました、呼價で買つて呉れたら最上等のお客でせう、それを陰で悪く言ふとは禮を知らないにも程があります、何んな好い品物が並べて有らうとも爾んな店で物を買ふ氣になりません、實に今の人が心の禮の無いのに驚きます、お客へ對してすら其通りですから随分小僧さんの中には大切な御主人の事を悪く言ふ者が無いとも限りません、爾んな人が未來の商人になるのかと思ふと我邦の行末も心細くなります、外の子弟にはまだ學校教育もあります、が商家の小僧さん達は何の教育も無くつて所謂の野放し育ちですから私は大原さんに爾う云つて第一番に商人の子弟へ心の禮を教へさせて戴き度いと思ひます」と嬢の

心は既に斯くまで大原に傾きたるなり、

## 第九十三 家の内

嬢の心の斯くまで大原に傾きたるは何よりの幸なり、小山の妻君は此上にも氣を引いて見んと、「お登和さん、爾うして見ると心の禮を知つて居る誠心實意の人は貴い者です子大原さんの様な人は滅多にありませんまい、大原さんを差置いて外に捜さうとしても中々ありませんまい」お登和「逆も有りません、決して／＼外を捜してもあんな誠實なお方はありません、今に大原さんが心の禮を天下に唱へ出して日本は申すに及ばず世界の人をも感化せしめる様になつたら必ず神の様に尊敬されませう、世界の人をも感化せしめるのは誠の心を持つた人で無ければ出来ません、偽りの心を持つた人の仕事は一時の成功はありませうけれども決して永遠の成功はありません、人を制御したり人を誘惑したりして自分の意見を通す事はありませうけれども決して人を感化せしめる事は出来ません、文學の事計りで無く政治の事でも實業の事でも永遠の成功は誠の心でなければ出来ません、才學よりも智識よりも何よりも貴いのが誠の心、その誠の心は大原さんの全身に充ちて居ます、ですから大原さんは何をなすつても必ず成功の域に達するお方でせう、私は大原さんに勧めて世中のあらゆる方面に心の禮を教へさせて戴き度いと思ひます、先づ人の家庭ならば親子兄弟夫婦の間に心の禮を教へて一家が睦まじくなる様になつたら何んなに世中の為めになりませう、よく考へて見ますと今の世は人の家庭すら嘘の禮即ち虚禮計り行はれて表面こそ妻は良人に服従して居ても内々は不平計り起して他人に愚痴を聞かせる様な事もあります、子が親に對しても其通り、親の前ではヘイ／＼して居て自分の友達にでも逢ふと、僕の老爺は頑固で仕様が無いなぞと我が親の事をさへ平氣で他人に悪く言ふ様な不所在者も澤山あります、今の放埒な書生さん達には爾う云ふ事を平氣で言ふ者も多い様ですが苟くも人の道を學ぶべき學生の口から爾んな不埒な事を言ふ様では更に教育の功が無いのです、其外下女下男が主家に對しても其通り、一家の人に心の禮が無ければ決して仲睦まじく暮らす事は出来ません、然し其事は下から上に對する計りで無く、親から

子に對しても良人から妻に對しても矢つ張り心の禮が無ければなりません、良人が自分の妻を他人へ向つて愚妻で御座ると紹介するのはホンの口癖と云ひながら如何にも禮を知らない野蠻風でありませんか、隨分中流以上の人士でも自分の妻の事を内の奴が斯う云ふからなぞと奴呼はりをする人があります、爾んな人は妻を奴隷と心得て妾狂ひや藝者狂ひを平氣とする人物に限りまずけれどもその人物が中々多いのに呆れます、親が子に向つても隨分無理な我儘を言つて野蠻風の無上權を振廻す事が無いとも限りません、我子に對しては何んな無理を言つても更に氣の毒と云ふ心を起さない人も無いと限りません、其外主人が奉公人に對しても其通りで、夜は十一時迄も十二時迄も用事をさせて朝は四時か五時に起して人間に必要な睡眠時間を與へないでそれで家の下女は坐眠計りしますと他人へ吹聴する奥さんもあります、文明國では馬や牛に對して動物虐待と云ふ事を攻撃しますのに我邦では長上の人が我子や我妻や我奉公人に對して更に心の禮を持ちません、斯んな事は大原さんの力で一番先へ改良して戴き度い者です」と今は只大原が唯一の頼み、小山の妻君は先に一旦大原を嫌ひしお登和嬢が今に至りて斯くまで心の變れるを感じ、「お登和さん爾う云ふ鹽梅では何事が起らうともモ一貴嬢と大原さんの間を引放す事は出来ません」と打笑ふ、お登和嬢俄に顔を紅くして羞かしそくに横を向きし時門前へ停まりたる車の音五六輛、オやお歸りだと迎ひに出る妻君、お登和嬢こそ／＼と裏口より出でんとせし時今車より降りたる田舎娘にウムと計り睨み付けられたり、

## 第九十四 大狼狽

大原の家にては俄に意外の來客として座敷も勝手も大狼狽、主人の滿茫然として臺所へ出で來り、「小山の奥さん、僕は何うして可いか譯が分りません、差當り困るのは座蒲團が不足です、ちよいと中川君の家へ誰か遣て座蒲團を三枚計り借させては下さいませんか」小山の妻君も途方に暮れ、「ハイ座蒲團は借ませうが御馳走の方は何うませう、二人前のお客様の積りが急に五人になつたのです子、あの大な娘さんが

いつぞやお話のお従妹さんで」大原「モ―其事を被仰つて下さるな、僕は泣き度くなりませす」と臺所にて問答する暇に座敷にてお代嬢が我が父母へお登和嬢の事を告げたりけん、満の叔父の聲として「コレ満、ちよいと此へ來い」と荒々しき聲、満は狼狼の氣味「ハイ只今座蒲團を」叔父「イヤ座蒲團は要らん、マア此へ來て呉れ、今裏口の方から天い女がこそ／＼と逃げる様に出て行つたそつだがあれは何だ」大原「ハイ朋友の妹です、先刻まで臺所の手傳をして貰つたのが今歸つたのです」叔父「それがその長崎の女と云ふものか、モ―毎日此方へ來て居るのか、怪しからん、然し満や和郎に言渡す事がある、豫ねて和郎の阿父さんから委しい事を言つてよこした筈だが今度和郎とお代とを婚禮させる事に話が極まつての、そこで急にお代を連れて皆んな出て來た、お代の荷物も跡から直ぐ出させる事にしたから四五日内に着くだらう、荷物が着いたら早速婚禮を濟ませて己達は直ぐに大阪へ博覽會を見物に行く積りだ、宜いか、分つたか」と壁頭第一の言渡し、大原は何と答ふべき、臺所には小山の妻君を始め中川家の下女も聽き居るものを、況して當人のお代嬢は前に在り、イヤにじろ／＼大原の顔を眺め「満さん、今の女は何處に居るのう」といきなり慄氣らしき口を利く、大原穴へも入り度し「只今少々晚餐の仕度を致しますから」と臺所へ逃出さんとす、叔父は逃がさず「イヤ別段に御馳走の心配に及ばん、何うせ用意もあるまいから近所の仕出屋からでも料理屋からでも何か取寄せて貰ひ度い」大原「イエ、御馳走の支度も出來て居ります、皆さんが御一緒とは存じませんが兩親が參られましたら珍らしい御馳走を致し度いと存じて支那料理の三十六碗に倣つて三十六品の料理を拵へたりませす、だが然し、急に御人數が殖えてそれを一々皆様へ差上げる事が出來ません、三十六品を折半して十八品宛差揚げませす、何卒少しお待ち下さい」叔父「それは念の入つた事だ、然し此の小さな座敷へ爾んな料理を並べる事は出來まい、此は全體假の家か、餘り手狭だの、苟くも文學士の家と云ふのに國の馬小屋より小さい、お代と婚禮を濟ませたらモット大きな家へ引越させなければならん、是れで家賃は幾千だ、年に七八圓も取るか」大原「イエ月に八圓五捨錢で」叔父「月にだ、一月の事か」大原「ハイ」叔父「何と云ふ高い家賃だ、郡役所のある町だつて年に六圓も出せば斯んな家は借られる、馬鹿に高いな、高くつて狭くつて是では馬車へ乗つたお客が來ても入れる處

があるまい、早速好い家を捜させなければならん」と最早我が婿とせし量見、大原は此隙に臺所へ逃げ込みぬ「小山の奥さん、何うしたら可いでせう」妻君も同じ様に「ホントに何うしたら可いでせう」

## 第九十五 失敗

兎にも角にも小山の妻君が才覺にて五人前の膳は客の前に列べられたり、酒も出でぬ、男の客へは酒の肴に好き物を盛り、女の客へは御飯のお菜になるものと臺所の苦心一方ならず、田舎娘のお代は長途の汽車に揺られて腸の減りけん、遠慮も無く會釋も無く、膳を我が前に引寄せて箸を執りしが「オヤ／＼此の箸は一本だよ」と仰山に叫びぬ、並んで坐せし満の母「それは割箸と云つて斯うすると二本になるの」お代膽を潰し「妙だ子アハ、」と大口開いて笑らふ、給仕に出たる小山の下水耐えかねてクス／＼と下を向きぬ、お代はフト想ひ出したる事あり「満さん、此の御馳走は誰が拵へたの、先刻の女はお料理が上手だつて子」とイヤに一々當こする、大原は閉口する計り、爾んな事まで知られしか、父母への手紙を本家の人に見られしかと愈よ心の苦しみに勘えず、馳て一同は椀の蓋を取れり、叔父の口より第一に漏る不平「ナンダ此の汁は、淡くつて水の様だ、鹽か醤油を注して呉れ」と都人の料理田舎の人の口に合はず、お代も彼方にて「伯母さん、此のお豆腐は柔くつて嚙れない子」と小言を云ふ、伯母は流石に東京の様子を知れり「東京ではネ、斯う云ふ柔いお豆腐が良いのだよ、郷里の様に縄で縛つて提げて歩く様なお豆腐は東京にないよ」お代「だけでも齒應へがしなくつて不味いや」と豆腐の椀を彼方へ押遣りて皿の上へ箸を着け「此の圓いのは何だ子、満さん、是れは何と云ふ物、ナニ豚の饅頭だつて、オイヤな、東京の人は豚なんぞ食ふのか子、臭い匂ひがする、此方のは、ナニ牛の舌だつて、マア氣味の悪い、何が出るかわからない子」とお登和の苦心せし料理到底斯る人の口に適はず、大原は何事も失敗ならざるは無し、御馳走よりも差迫りたる問題は客に出すべき夜被蒲團の才覺と再び臺所へ赴きて「奥さん實に弱りました、二人前の夜被蒲團は中川君から借りて下すつたのですが、それにしてもまだ三人前足りません、何うしたものでせう」小山の妻君「何

うもそれ計りは仕様がありません、損料を借りれば有るそうですが何處に損料屋があるか借りた事も無し、夜被蒲團を借りたつて、五人のお客をお寝かし申すお座敷もありますまい、それに中川さんから借りて来た二組の夜被蒲團は貴君も御承知の通りお登和さんの御婚禮支度に出来たのでまだ仕立卸しの新しいものですから貴君の御両親へお着せなさるなら構ひませんけれども外のお方へ廻す事は出来ません、お負けにあんな娘さんも来てお在だし、お登和さんに對して此の夜被蒲團を使う事は出来ません子」と愈よ事が難儀なり、大原も途方に暮れ「では仕方がありません、僕の両親は此方へ泊めて本家の三人は旅店へ行つて貰ひませうか、爾うでもしなれば此場の治まりが付きません」妻君「その治まりは付いてもあの娘さんの治まりは何うなります、先刻の言渡しは聽いて居ましたよ、貴君は何うなさるお積りです」大原「それが子、大弱りなので、何れマア小山君にお願ひ申して仲へ立つて戴かなくつてはなりません、僕も斯んな事にならうとは思ひませんでした、ア、實に困つた」と兩眼に涙を浮べぬ計り、妻君も坐るに哀れを催し「お氣の毒です子」