

第七十一 大問題

此日の會合ありてより廣海子爵の心中に一大變化を生じたり、今迄は浮世の事を輕蔑して外に求むる所無く、悠悠自適、心の儘に振舞ひしが中川の議論を聞くに及びて初めて我身の生活問題に迂濶なりしを悟りぬ、人生の大本は衣食住の三者なるに今迄更に此の三者に注意せずして似非風流に耽りしを悔ひぬ、識見才學敢て人後に落ちんとは思はざりしが今に及びて自ら顧みれば實用の智識は遠く若年の中川に及ばず、何とて斯くまで迂濶なりしか、何とて斯くまで不注意なりしかと深く自ら悔悟して五十歳の老翁が小兒に返りし心持、我身は最早言ふに足らず、せめて娘の玉江嬢を實用に適したる婦人に仕立てんと或日我か側へ呼びて胸中の感慨を語り「玉江や、今迄は只世の流行に連れて和女に家庭料理を習はせる積りだつたが、今になつて見ると人は第一の必要として家庭料理を覚えさせなければならん、料理のこと計りで無い、家庭の仕事は何んでも彼でも最とも進歩した智識を蓄へなければならん、家を建てるにも進歩した智識が無ければならず、庭を作るにも進歩した智識が必要だし、お嫁に行くにも、子供を育てるにも、何をするにも進歩した智識が要る、和女は幸ひ中川さん兄弟に教へを受けるから何事があつても必ずその意見を聞いて見るが宜い、我輩も是れからは爾つする積りだ、あの人達に相談して何事も決したらば必ず大きな間違は出来ない、心を打明けて相談すべきはあの人達だ、是れからは和女も料理の師と思はず、萬事の師と思つて一々疑問を釋いて貰ふが宜い」と親の心より斯くまでに勧められて娘はいかで拒むべき「ハイ阿父様、私は以前から爾う思つて居りました、お料理は末の事、そのお料理を作るべき本の心得からして覺え度いと存じて居りました幸に中川さんから生理上の講釋や衛生上のお話を伺ひましたので、少々づゝは其心得も分つて参ります、然しまだ／＼外の事に就いて知らない事が澤山ありますから何事も教を受ける様に致しませう」と玉江は疾くより中川等の眞価を知れり、父は何事か重大なる問題を想ひ起せし如く「娘を持つて居ると其の前途に一つ大問題が

横はる、即ち嫁入問題だテ、和女の生涯を幸福ならしめるに何う云ふ婿を擇んだら宜からうと云ふ事は依然から常に我輩の心を悩まして居た、それを擇ぶに就いて色々な方法があらうけれども、今更何うして宜いやら譯が分らん、今迄の我輩の心ならば天晴れ未來の總理大臣たるべき政治家が望ましいとか、或は爾う云ふ人物が政治界に無ければ寧ろ實業界で有為の青年を索め、他日モルガンやカ子ギーの如くなるべき婿が欲しいとも思つた事がある、然るに中川さんの話を聞いて見ると、英雄の事業何の成る所ぞ、國亡びて山河在りだ、實業界の事業も世紀を換へれば消えて跡無しと云はれたが實に其の通り、中川さんの様に獨力を以て天下萬世を感化しやうとする人物から見たら英雄や富豪は蟲一匹にも劣るだらう、家庭の幸福と云ふ事が人生第一の目的とすれば其の幸福は英雄にもあらず富豪にもあらず、中川さんの様な心身高潔なる人に在るだらう、爾う考へて見ると中川さんの様な人物は外で容易に得られない、と云つて中川さんの様な人に迂濶な事を言出しても却て笑はれるから和女一つ折があつたら其問題を中川さんに聞いて御覽、只何となく、女は何う云ふ良人を持つたら一番幸福でありませうと餘所事にして其問題を伺つて御覽」と子爵の心中には窃に期する所ある如し、玉江嬢も亦たその期する所を悟らざるにあらざ「だつても爾んな事は」と顔紅らめて横を向くに涼風一陣、庭より桂香を送り來る、

第一百七十二 齒の掃除

親子の間に斯る相談の成立ちし後玉江嬢はお登和嬢の家へ到る毎に中川に逢ひて其問題に言ひ及ばんと思ひしかども何やら心に咎められて容易に口より出でず、昨日も空しく歸り、今日も亦た言はで此儘別れては詮無しと或日勇氣を鼓して中川に「少々伺ひ度い事が御座いますか」が今日はお妨げになりませんか」と先づ時間の許しを乞ひぬ、中川は常に嬢の爲めに心を開けり「ハイ、決して妨げになりませんから何でもお話し申ませう、何事のお尋で御座いますか」と斯く改まりて言はれて玉江嬢も愈よ言ひ難く「別には是ぞと云ふ事でも御座いませんが

お料理の外に女の身の為になるお話しを伺い度いと存じまして、全體女は平生何んな事を心掛けて居るのが肝要で御座いませう」とそろ／＼大問題の話題を惹き出さんとす、然るに中川は深き意味ありとも知らず「左様です子、先日もお話し申した通り女は心も姿も美しくしなければなりませんから平生心の嗜みと身の嗜みとを忘れてはなりません、心の嗜みは御存知であるし、今日は身嗜みの中で食物と消化器に關係のある事を申上げませう、誰でも朝起きれば先づ第一に揚子で齒を磨いてそれから顔を洗います、揚子で齒を磨くのは齒を清潔にする」と云ふ嗜み計りで無く、食物の殘留物を掃除して蟲齒の出来ない様にする」と云ふ衛生上からの必要があるのです、左れば前面の方計りでゴシ／＼擦つても役に立ちません、前面と同様に裏も擦つて齒じほの溜まらない様にしなければならず、それと同時に齒の上の凹みを擦つて食物の殘留物を除らなければなりません、世間の人は何の為に齒を磨くと云ふ主意を知らないで外見の様に前面計り擦る人もありますけれどもあれでは衛生上の為になりません、齒は必ず表と裏と中の凹と此三點を掃除すべきものです、齒が悪るければ食物を咀嚼する事が出来ませんから丸のまゝ胃腹へ落して遣つてそれが為めに往々不消化を起します、胃腹の悪い人が入齒をしてから病氣の癒ると云ふ事も毎度あります、全體蟲齒は食物の殘片が齒の間や凹んだ處へ挟まつて口熱の為に腐敗して悪い細菌を生じ、その細菌が齒の骨質を腐蝕するので腐蝕した處へ復た食物が溜まると悪い瓦斯が生じて齒の神經を刺撃しますからそれで痛くなるのです、殊に肉食をすると愈よその瓦斯が多くなるから肉食者には蟲齒が多いのです、肉食者で無くとも頬や頷の狭い人は咀嚼面が小さいので何うしても食物が一つ所に残る為め細長い顔の人は廣い顔の人より餘計蟲齒にかゝります「玉江嬢「オヤ／＼妙なもので御座います子、何うしたらば蟲齒にならないでせう」中川「何でも丁寧な齒の掃除をするのです、少くとも朝起きた時と夜寝る時と二度は齒を洗はなければなりません、丁寧にすれば食後に必ず楊子を使ふ人もあります、然し注意しなければならんのはもし其時悪い齒磨粉を使ふと却て齒の珫瑯質を擦り耗してそれが為めに蟲齒を惹起します、市中で賣つて居る齒磨粉は大概ジャガ芋の粉を土臺にしてあつて口へ入れて泡の立つのはジャガ芋の為めです、それへ外の品を色々に交ぜますが随分齒の為に有害な品が少くありません、左れば大隈

伯爵の御一家などではお手製同様の齒磨粉計りお用ゐです」と聞いて玉江嬢思はず膝を前に進めぬ、

第七十三 齒磨粉

玉江嬢中川の言葉を深く注意し、「成程、大隈伯爵家のお臺所の事は先頃伺ひましたがお臺所の側へ顕微鏡室をお置き遊ばす程の御養生家で被在るから定めて何事も衛生上に適つて居りませう、その齒磨粉は御邸内で御製造なさるのですか」中川「イへ御廷内と云ふ譯でありませんが大隈伯爵の御親戚に老功の科學者があります、それは我邦有名の科學者宇津宮三郎氏の親友で、今より十數年前市中の齒磨粉に有害の品の多いのを歎かれ、せめて後自分の一家一族だけに有効なる齒磨粉を使はせ度いと宇都宮氏と相談の上、熱心に研究の末一の優等なる齒磨粉を製出されました、それには齒の藥品で最も有効なるフロレス口サム即ち譯して 塊と云ふ藥を土臺にして、肉食者の必ず用ゆべき薄荷と外に五六種の殺蟲劑を混ぜてありますから獨り齒を清潔する計りで無く、細菌を殺し瓦斯を消散させて齒磨粉と云ふよりも寧ろ齒の藥と稱した方が近い位です、伯爵家の人々も其の齒磨粉を毎日用ゐられて以來一度も蟲齒の痛んだ事が無いと云はれます、現に私も蟲齒が痛み出して困つた時その齒磨粉で三四度も楊子を使ひましたら痛みが止んで了ひました、勿論専門の科學者が自家用の爲め苦心して製出したのですから、此位有効の齒磨粉は西洋にも我邦にも類が無いそうです」玉江嬢「それは結構なものです子、爾んな齒磨粉がありますなら私も使ひ度いと思ひますが何つかして手に入れる譯になりますまいか」中川「今では出來ます、先年までは自家用だけより御製造なさらなかつたのですが追々その有効なる話しが傳つて知人朋友より分けて呉れる／＼と所望されるのでそれならば世人を利益する爲め篤志の人にだけ賣つても宜いと近頃初めて 塊散と云ふ名をつけて伯爵邸の側の鶴巻き町の青柳と云ふ小さな家で僅計り賣つて居ます、私はそこで買ひました但し齒を大切に思ふなら此の 塊散をお使ひなさい、私も蟲齒の痛みが止んだのでその有効なるに感じました」玉江嬢「爾うで御座いますか、早速その家から分けて貰ひませう、大隈さんでは何一つとし

て御注意なさらん事はあります。まず、石鹼は舶來の上等をお使ひになりますか。中川「イ、エ石鹼はお使ひになりません、矢つ張りその化學者が製造したお手製の洗粉です、是れも實に上等の洗粉ですよ、お登和が使つて驚いて居ます、髪の毛を洗つても綺麗に落ちる位で、それに防腐劑が混せてありますから外の洗粉の様に長く置くとも腐敗して子口になる様な事はありません」玉江嬢「それも其處の家で賣つて居ますか」中川「ハイ都の艶と云ふ名で賣つて居ますから使つて御覽なさい、玉江さん、朝顔を洗ふ時は必ず鼻の孔を洗はないと不可ませんよ、鼻の孔へ塵や細菌がたかると素人に分らない様な軽いカタルを起します。鼻へカタルを起すと大層消化器を害するものです、誰でも惡臭を嗅ぐと胸が悪くなつて嘔吐を催すと云ふ位に鼻と胃とは密接の關係を持つて居ます、料理に香料を使ふのも鼻神經を刺撃して胃の働きを強める為めです、其位ですから毎朝口を掃除すると同様に鼻の中も掃除しなければなりません」玉江嬢驚ける様に「オヤ／＼、私はツヒぞ鼻を洗つた事が御座いません」と世間往々斯の如き人あり、

第七十四 試験

何事も先輩に就いて學ばざれば其順序方法を知る能はず、齒を磨くにも順序あり、顔を洗ふにも方法あり、中川は衛生の道を玉江嬢に教へんと懇に「玉江さん貴嬢は朝顔を洗ふと直ぐに朝の食事をなさいますか」玉江「ハイ」中川「それは不可ません、顔を洗つてから少くも三十分以上はお庭を散歩なすつて新鮮の空氣を呼吸なさらなければなりません、毎朝太陽に向つて深呼吸をなされると肺が廣がつて何んなに心持が宜いでせう、朝起きて直ぐに御飯を召上ると晩に遅く御飯を召上つて直ぐにお就寝なさるとは一番身體にお毒です、朝の御飯にも毎日種類をお取かへ遊ばすのがお身體の為めですがオートミルとかロールオーツとか色々西洋風の朝飯の料理法をお覚えになりましたせう」玉江「ハイ色々先生に教へて戴きました、此頃はマツフンだのハツピスケだのと變つたものを拵へます」中川「その製法はよく覚えになりましたか、試みに一應順序を話して御覽なさい」玉江「ハイ、マツフンの方はメリケン粉を大匙十杯にベーキングパウダー即ち焼粉を軽く

一杯の割で交ぜてよく篩つて置きまして別に玉子の黄身三個へバター大匙貳杯を砂糖大匙一杯と鹽を小匙一杯とを加へてよく混ぜて、それへ篩つた粉を加へ、よく捏ねて牛乳を少し加へます、その分量は匙から落ちない位の固さにして玉子の白身三個のよく泡立たしたものを加へます、それをブリキのマツフン型へ落してテンピで二十分の餘焼くと出来ませんが温い内にバターかジャムを付けて戴きますと何んなに美味う御座いますせう、それからハツビスケはパンの代りになつて誠に調法で御座います、是れはメリケン粉を大匙十二杯に焼粉が軽く一杯ですからマツフンの割合より焼粉が少いのです、それへ鹽を小匙一杯入れて牛乳計りでマツフンよりも餘つ程堅く捏ねて兩手で圓まで庖丁で一つ一つに切つてその切つたものを手で復た小判形に圓めて眞中へ庖丁の切目を一つ入れても宜し、又細長く圓めてねじりパンの様にねじつて宜し、それをブリキ皿へ並べて牛乳を筆か刷子へつけて一つ／＼の上へ塗つてテンピの中で二十分の餘焼きます、是れは即席のパンで温かい内に戴くと大層結構で御座います子」と料理の稽古も亦た試験を要す、中川は物覺えの好きに感心し「貴嬢の様によく御覺江なさると教へる方も張合があります、此頃はモーテンピの火加減がお分りになりましたか」玉江「ハイ、漸く分つて参りましたが何より彼より火の加減が六ヶ敷う御座ます子」中川「ハイ、その代りテンピでよく稽古なされば他日ストープになつた時何んなにお樂だか知れませんが、ストープで樂に覺えた加減はテンピに應用が出来ませんけれどもテンピで苦めばストープの加減は直ぐに分ります、然し今の人の家庭にはまだ此のテンピさへ備へて無い處が多い様ですから亦も料理が進歩しません、二圓計りの道具一つ買へば火鉢の上でも七輪の上でも西洋料理が好き自由に出来ますけれどもそれさへ面倒がつて何でも手數のか、らないもの計り拵へ度があります、一口に申せば今の人は料理に對して趣味が無いのです、此の有様では中々急に家庭料理が盛になりますまい、實に困つた事です、私は何うかして世間の家庭に料理法の趣味を覺えさせ度いと思ひます、似非風流の趣味を廢して料理の趣味に世人の心を向けさせ度いと思ひます、爾うしたらば人の家庭でもモー少し食物へ手數をかける様になるかも知れませんが」と社會の風潮を一變せしめんとするは誰の力にても亦た容易の事にあらず、

第一百七十五 徳用料理

玉江嬢も亦た中川の意見に同道を表せり、爾う被仰いますと成程外の人は料理の趣味を存じません子、私は折々お友達に向つてお料理の話をして致しますけれども滅多に心を傾けて聞く人がありません、其癖お内へ往つて見ると牛肉ならば内ロースの高い處計り毎日買つて鍋でジュー／＼煮て極く不經濟に食べて居る人が多い様です、テンピー一つありますと安くつて美味しくつてそれで經濟なお料理が澤山出来ます、私は先生から牛肉の徳用料理と云ふものを伺ひましたからよくそれを致しますが先づ最初に牛の三角肉即ちイチボの安い處を二斤買つてお湯を沸立たせて鹽を少し加へて其のお湯へ今の肉を其儘入れてアクが浮上ると直ぐ掬ひ取つて人参と玉葱を少し入れて三時間半位湯煮ますと大層柔くなつて味が出ます、斯うするには外の肉だと却て味が抜けて不可ません、イチボの硬い處が丁度よくなるのだそうです子、それを極く薄く切つて山葵ソースをかけて戴きますが何とも云へない美味い味が致します、山葵ソースは三人前なら最初にバター大匙一杯をソース鍋へ溶かしてメリケン粉を大匙一杯入れて掻廻しながらよくいたため前に肉を湯煮たスープと牛乳とを半分づゝ入れてドロ／＼に溶いて鹽と胡椒とを加へて少し煮て火から卸し、それへ山葵の卸したのを勻の就く程混ぜて肉へかけます、此の附合には小さなジャガ芋の湯煮たのと細かく切たパセリとを鹽とバターでいためたものです、或は時によつて外の野菜でも構ひません、それが第一日のお料理で、翌日は残つた肉をサラダにしますが肉は煮てありますからソースだけ拵へれば何んでもありません、サラダのソースはマイナイスソースと云て大層美味いものです、上等にすると先づ三人前なら玉子一つを固く湯煮て黄身計りを裏漉しにして生玉子の黄身一つを混ぜて芥子を小匙に一杯、鹽を小匙に半杯、砂糖を小匙に半杯、胡椒を少しとそれだけ加へてよく練り混ぜてサラダ油をホンの極く少しづゝ、注いで行つて大匙三杯だけ加へて西洋酢を一杯入れてよく混ぜるのです、肉は極く薄く切つて皿へ載せて鹽で揉んだ胡瓜と赤茄子とを就けますが赤茄子は沸湯へ漬けて暫く置いて指の先きか或は竹の籠で皮を剥きます、それを薄く切つて前に残つた玉子の白身を小さく切つて交せて此の品々を今のマイ

ナイスソースで和へて肉の側へ置きます、赤茄子は肝臓を養ふ功能があるそうです子、或は胡瓜や赤茄子の代りに普通のサラダ菜即ち西洋チサを生を儘和へて出しても宜ふ御座います、チサ菜は不眠症を癒し神經過敏を治する功があるそうです子、肉の無い時は此のソースを野菜計りへかけても宜う御座います、それが二日目のお料理でまだ肉が残ります、三日目になりますと湯煮た牛肉が段々硬くなりますから肉挽器械で碎しても或は俎板の上で叩いても構ひません、コロツケの様な残物料理に致します、手輕なコロツケは今の崩した肉と湯煮たジャガ芋の裏漉しにしたのと等分に交ぜて生玉子一つに鹽胡椒を入れて好きな形に圓めてメリケン粉へ轉ろがして又た玉子の黄身へ轉ろがして今度はパン粉へ轉ろがしてフライ鍋で焼きます、上等にすれば赤茄子ソースをかけますが、そのソースはバター一杯を鍋で溶かしてコルンスタツチ即ち玉蜀黍の粉一杯をいためて壇詰みの赤茄子ソースとスープを入れてドロ／＼にして鹽胡椒で味をつけたものです、コルンスタツチの無い時はメリケン粉を使つても構ひません、斯う云ふ風にしますとイチボ肉を二斤即ち二十八錢づゝとして五十六錢買つて置きますと第一日が三人前のボイルドビーフ、次の日が三人前のサラダ、次の日が三人前のコロツケと九人前の料理が充分に出來ます、斯んな徳用な事はありません」と子爵の姫君も今は經濟を説くに到りぬ、