

第二百七 ビスケット

玉江嬢「先生、あのテンピの圖と私が買ひましたのと少し形が違ひますネ」お登和嬢「左様です、それは式が違ふからです、貴嬢のお買ひなすつた方は少し手が込んで居て底から中へ火が通つて上へ抜ける様になつて居ますから拵へるのが面倒ですけれどもあれでもブリキ屋が一度品物を見れば樂に出來ます、全體田舎のブリキ屋か或は鐵物屋が東京から新式のテンピを買つて來て田舎で其通りに造つて賣り出せば廉い代價で出來ます、私共も毎度ブリキ屋に造らせました、知つた家では下男が自分で鐵板を買つて造つたのもあります、それでも役に立ちました、つまり上と下へ火の利く様に鐵板の四角な箱を拵へて前を開き戸にして置けば其中で西洋料理は何でも出來るのです、七輪へかけるからにらなない様に木の枠を七輪の方へ箝めれば宜し、火鉢へでも圍爐へでも好き自由にかゝりますから却て自分で造らせた方が大小長短自在なものが出來ます」玉江嬢「テンピには中段があつてブリキ皿を二重に入れられますが今迄先生は一度も二重の皿をお使になつた事がありません子」お登和嬢「左様です、中段に鐵架の様なものがあつて上下へブリキ皿の載る様になつて居ますが一度に二色の品を入れて焼くのは無理です、上の火が通らないでよく出來ません、それよりも最初下へ入れて、下の方が焼け過ぎたと思つたら上の段へ載せ換へる方が便利です、然しお菓子の類は途中で蓋を明けて冷い空氣を入れると折角膨らんだ菓子が縮まつてモ一再び膨れませんから極く手速くしないと不可ません」と何から何まで委しき説明、玉江嬢は新しき智識を得たる如く悦び「私も田舎に親類が澤山ありますから其通りに知らせて遣りませう、必ず悦ぶに違ひありません、それからまだ外に玉子焼鍋で出來るものはありますまいか」お登和嬢「手輕なビスケットも出來ます、それは米利堅粉が無ければ矢つ張り餛飩粉で構ひません、大きな匙へ十杯に焼粉が無ければ炭酸曹達を今の匙へ半分程入れてよく混ぜて置いて別に大匙五杯の砂糖を大きな玉子二つでよく溶いて粉と混ぜて水で捏ねますがその加減は餛飩の捏ねたのよりも柔い程にして厚さ二分か三分位に展します、もしバターがあれば大匙二杯位入れ

ます、然し無くつても構ひません、それから型の代りに小さな茶筒の蓋か何かでポンノ、と打抜けば圓くなり、四角に截つても構ひません、玉子焼鍋へ油を敷いて置いて今の物を少しづつ、中間を離して入れます、あんまり密着けて入れると膨らむ時中で互に着いて了ひます、それをカステラの通りな火加減で十分間から十五分間も焼けば直きに出来、是れが一番造作もありません、然し火加減が強過ぎると膨れないで二チャノ、します、モ一一つは蕎麥のケーキで蕎麥粉十杯に鯉鈍粉五杯の炭酸曹達を匙へ七分目入れて玉子の黄身三つと砂糖五杯と牛乳とで捏ねますが牛乳が無ければ水でも構ひません、先づボツタラ焼の種位なドロノ、の物にして別に三つ分の玉子の白身をよく泡立て、混ぜて、玉子焼へ油の浸みた紙を敷いて其中へ半分程流し込んで今の通りに焼くとソバ入りのカステラが出来、何でも玉子を入れて焼く物は白身を泡立て入れると大層フツクリ出来るもので私どもではちよいと普通の玉子焼を拵へる時にも黄身計りへ白身を泡立て、加へますが大層フクノ、した玉子焼が出来ますよ、譯の無い事ですから今度一つ遣て御覽なさいまし」

第二百八 蒸し料理

玉江嬢「ハイそれも試して見ませう、先生田舎の人なんぞは病氣になつた時お醫者に牛乳を飲めと勧められても厭がつて飲まない人が澤山あります、爾んな人に牛乳料理を美味しく食べさせる工夫がありますか」お登和嬢「ハイ有りますとも、私もよく爾う云ふ人に牛乳料理を拵へて食べさせました、道具の無い田舎や山の中で手軽に出来るのは手軽なカスタープデンと云つて牛乳と玉子の蒸物が一番輕便です子、それは玉子二つへ牛乳一合と砂糖を大匙二杯と少しづつ、混ぜながら入れて箸でよく掻き廻してドロノ、にしたものを茶碗蒸の茶碗なら上等ですし或は御飯の茶碗へ入れて冠さる程の皿を蓋にしても宜う御座います、最初から氣短に玉子と牛乳を一度に混ぜるとツブノ、になつて不可ません、少しづつ、混ぜて拵へて置いて釜の中へ少し水を入れて今の茶碗を三つでも四つでも置いて重い蓋を釜へ載せて凡そ二十分位蒸します、其時蓋を取つてカステラの時の様に細い箸を中央へ通して見

れば出来ない時は子バつたものが着いて來ます、それがつかなければモ一出來上つたのです、斯うして食べさせると何んなに牛乳の嫌ひな人でも美味しいと云つて悦びますよ、それをモ一層美味くするのは南瓜を蒸すか或は湯煮て裏漉しにして好い加減と思ふ程今の物へ混ぜて肉桂の粉を加へて蒸すのです、肉桂の粉は南瓜の味を出します然し無くつても構ひません、是が手軽な南瓜のプデンです、其外に今の力スタープデンへ御飯を混て蒸せばライスプデンになります、薩摩芋を湯煮て裏漉しにして肉桂の粉を加へて今のプデンへ混ぜても結構です、ジャガ芋と肉桂でも宜し、栗の湯煮たのを裏漉して混ぜると大層美味くなります、米の粉を大匙二杯計り入れて蒸しても美味しいものが出來ます、パンを水に漬つて絞つて混ぜても宜う御座います」と輕便料理も種類多し、玉江嬢面白がり「其外にオムレツなんぞは何んな田舎でも出來ます」お登和嬢「ハイ出來ますとも玉子の黄身へ鹽を少し加へてよく掻き混ぜて別に白身を雪の様に泡立て、泡の消えない様に軽く黄身を交せて鍋へ油を敷いて其中へ流し込む時箸の先か或は匙で上面を擴げて鍋一杯にして兩端を疊み込んで打返して焼けばそれで可いのです、モット柔にしようと思へば牛乳を黄身の方へ少し加へますが白身さへ充分に泡立つて居れば牛乳を加へないでもフク／＼したオムレツが出來ます」玉江「では玉子計りのオムレツです」お登和「勿論、オムレツは玉子計りのもので肉や葱を入れたのは肉入オムレツです、或はジャムとか菓物の煮たのを入れても宜しう御座います、肉や葱を入れ度ければ細かく刻んで一度煮たものを今の中へ巻き込むのです」玉江「上等の家庭料理にするとオムレツは何んな風ですか」お登和「家庭料理のオムレツは玉子計りで鹽の外に少し唐辛の粉が入りまして油はサラダ油か上等のバターを使ひますが掛汁が唐辛と赤茄子のソースです、それは最初鍋で大匙一杯のバターを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其中へ壇詰の赤茄子ソースと牛か鳥のスーブを加へて鹽と唐辛の粉を混ぜたものです暑い時分には唐辛が好いと申して折々此の料理が出來す」玉江「何故暑い時には唐辛が好いのでせう」

第二百九 合ひ物

此の返答はお登和嬢ならで中川の口より語り出されぬ「玉江さん暑い時分に唐辛の様な刺撃物が要るのは暑くなると人の身體は皮膚へ熱の刺撃を受けて内部の血液が皮膚の方へ聚まります、そうすると胃や腸の機關は丁度器械の油が減った様に働きが鈍くなつて消化力が衰へますから刺撃性の辛い物を與へて血液を胃腸へ呼び戻します、爾うすると自然機關の働きが強くなると云ふ譯です、暑氣拂ひに焼酎を飲む人があります、焼酎は強い刺撃性であるから却て暑さを増しさうなものですけれども適度に飲めばその刺撃で皮膚の血液を内部へ呼び戻すので人が涼しさを感じます、その代り少しでも度を過ぎると却つて害になります、辛い物も其の通り度を過ぎしては不可ません、印度や南洋の土人が平生好んで辛い物を食べるのは矢つ張り土地の暑い為で、支那料理の原則に秋は辛味を主とすと云ふのも夏の炎暑で胃腸が弛んで居るからそれを刺撃させる為でせう、西洋料理では夏の食物に多く香料を用ゐます、レモンとかバナナとかアマンドとかジンジャとかシナモンとかナツメツグとか興奮刺撃の性質の物を使つたりライスカレーなどを食べるのは皆んな胃を刺撃させる為です、ライスカレーは印度の料理でカレー粉も熱帶國に産します、然し刺撃物を用ゆるものは餘程注意せんと習慣になり易つて段々多量を用ゐなければ利かなくなり、最初は唐辛の端を嘗ても辛いと云つた人が後には一本食ても平氣になります、爾うなると身體に毒で強壯な人でも種々の弊害を惹起します、胃潰瘍とか胃癌とか云ふ病氣は刺撃性の物を好む人に多いと申す、強壯な人でも多量に用ゐると害になります、が腦の悪い人や肺病で血を咯く人や或は心臓の悪い人や妊娠中の婦人や脚氣病人や眼病の人には絶對的に禁じなければなりません、病人が刺撃物を食べると忽ち害を受けます、何んでも病氣には食物の禁忌ほど大切な事はありません、私は或る盲人按摩に失明の原因を聞きましたら中年頃思い眼病を疾んで少し快復した時山葵漬を澤山食べた為め其夜より兩眼が非常に痛み出して遂に全く失明したと申しました、私も其事を聞いた時刺激の害に驚きました、が醫學上の説によると刺撃物が胃腹に在る内は其力が弱くつて胃壁や腹壁を刺撃しても厚い壁だから左程の害を受けませんが先日もお話し申したお腹の口即ち第二の口から吸収

されて血液の中へ混ると其勢力が激烈になります、山葵の刺撃で眼が潰れると云ふ程の力を持まず、夫ですから西洋料理に唐辛の様な物を使ふ時はその配合法が定つて居て其力を胃の刺撃にのみ用ゆる様な工風がしてあります、玉子の様な物と共に食べれば玉子の方へ混つて胃から腹へ下る為め吸収される分量も少く其力も段々弱くなりますが若しもそれだけの唐辛計りを空腹時に食べたなら溜まりますまい、残らず血液中へ交つて身體中を刺撃します、辛い物を食べる時は側に必ず炭酸水か冷水を置くのは若しや口へ入れて辛過ぎたらそれを飲んで辛味を消す為めです、その代り熱い湯や茶を飲むと辛味が一層強く利きます、全體刺撃物や香料の配合は衛生上から割出してあつて玉子に唐辛、豆類に薄荷、無花果に丁子、牛肉に芥子、梨や芋類に肉柱と云ふ風な合ひ物と云ふ事が出来て居ます、芥子のソース計り食べると辛過ぎます、が牛肉へかけると辛くありません、家庭料理を學ぶものはよく食品の合物を覺て衛生上に適つた料理を作らなければなりません」とちよいとした質問に講釋の長さかな、

第二百十 南瓜料理

長き講釋も玉江嬢は更に蒼蠅しと思はず、「中川さん、爾う云ふ風に伺つて見ると家庭料理は段々六か敷くなつて迂つかり手が出ません子」中川「アハ、爾んなに御心配なさるには及びません、少し衛生上の原則をお覚えになれば追々解つて来ます、譬へば今申したライスカレーは晝食の物で晩飯に出すものでありません、何となれば刺撃物や興奮性の物を晩食に用ゆると夜中安眠の害になります、其外菓物類は清涼劑で身體に藥だと云ひますけれどもその種類に依つては消化の遅い為めに午後四時から先は食べない物が色々あります、我邦の柿なぞも先づその部類に屬しませう、然し生では食べなくとも消化し易く料理したものは晩食に用ゐます、何事も其通りで一つ品物を色々に料理してその用ゆべき場合を考へなければなりません、譬へば南瓜を料理するにしても煮たり湯煮たりしたものと西洋料理風に蒸して裏漉しにかけてパイにしたりプデンにしたりするのは大層消化が違ひます、日本料理の南瓜の三杯酢なんぞは餘り消化の好い方ではありません、然しあ

れは中々齒ぎれが好くつて味もサツパリして居ます子」玉江嬢「オヤ
 南瓜の三杯酢と云ふお料理がありますか、先生、それは何う云ふ風に
 致します」今度はお登和嬢が中川に代り「ハイ、別段に六か敷い事
 ありません、まだ青い様な若い南瓜の皮を剥いて千六本の様
 に細く切つて鹽でよく揉んで水で洗つて紫蘇の葉を細かく刻んでそれへ交
 ぜて三杯酢をかけて出します、知らない人には南瓜と解りませ
 ん、ちよいと變つて居りますよ」玉江嬢「オヤ爾うですか、一度試して見ませう、
 先日私は餘所で南瓜の葛掛を戴いた事がありますがそれは何う致しま
 す」お登和嬢「あれは南瓜の皮を剥いて蒸して別に煮汁へ葛を引
 いてかけたのです、南瓜は西洋料理から變化した南瓜蒸しと云ふ
 もも出来ず、それは南瓜の小さいのを撰つて青い皮をグルリと薄く剥
 いて頭の處を手際よく皮だけ圓く切つて中をくり抜いて置いて別に
 牛肉でも鳥肉でも魚肉でも肉挽器械で挽いたものか或は叩いて摺つた
 ものへ鹽胡椒で味をつけて、ジャガ芋の湯煮たのを裏漉しにして交
 ぜて外に人參や牛蒡や木くらげの様なものがあれば下煮をして一緒
 に加へます、或はパンを水へ浸して交せても宜う御座います、爾んな
 ものを残らず南瓜の中へ詰めて前に切り取つた頭の處をピタリと蓋
 にして其上を竹の皮か何かで十文字に縛ります、爾うしないと中の物
 が膨れ出て蓋が持ません、深い鍋へ酒に味淋に醬油に煮汁で美味い汁を
 澤山拵へて今の南瓜を柔くなる迄煮て出します、斯したのは双方の
 味がよく浸て大層美味くなります、南瓜は西洋料理のパイにしたの
 が一番結構ですかパイの皮を作る事が面倒ですからちよいと田舎
 さんでは出来ませんけれども中身だけの料理なら例の玉子焼鍋でも
 出来ず、是れにはよく實の入つた南瓜が宜いので皮を剥いて小さく
 切つて蒸すか湯煮るかしてそれを裏漉しにかけて一合の中へ玉子
 の黄身を一つ位入れて砂糖と肉桂の粉で味をつけて玉子焼鍋へ油を
 敷いて其中へ今の物を入れて二三十分間も焼きます、蒸したの
 よりも此の方が味は好い様です」と今は何事にも應用法を説く、

第二百十一 野菜の煮物

應用法は玉江嬢の最も望む所なり「先生、お野菜のお料理に爾う云ふ

應用法はまだありますまいか」お登和嬢「ありますとも、野菜のソー
 又煮なんぞは牛乳とメリケンコとバターさへあれば何處で、も出來ま
 す、先づバター大匙一杯を鍋で溶かしてメリケン粉を大匙一杯パラ／
 〵と入れて手速く攪き廻しながら木の杓子でよくいたためてメリケン粉
 が狐色に變つた時分に牛乳五勺とスープ五勺位入れるのですけれども
 スープが無ければ水と牛乳と等分位でも宜う御座います、夫へ鹽を好
 い加減に加へて少し煮ると白ソースが出來ます、別に茄子でも人参で
 も玉葱でも日本葱でも莢隠元でも白瓜でも胡瓜でも西洋牛蒡でも日本
 牛蒡の極く若いのも十六サ、ギでもキャベツでも蕪でも何でも爾ん
 な物を鹽湯で柔くなる迄湯で、直ぐ使はなければ鹽水か或は上等にす
 ればスープの中へ漬けて置いて茄子の様な物は鍋蓋か何かで押して水氣を切
 て今の白スープへ入れてホンの少し計り温める位に煮て出すと何んな
 に美味う御座います、今申した品物の中でキャベツと人参と白瓜と
 胡瓜と斯うする時にはソースで温める時にホンの少しの酢を落とすと尚
 ほ結構です、もしもパンがあるなら厚さ一分長さと廣さ五分位の四角
 か或は菱形に切つてバターでよくいたためてパラ／〵と今の物へ振かけ
 て食べますと野菜の柔いのにパンのカリ／〵したのが混つて一層美味
 う御座います、然し斯ういふものへ使ふバターは新鮮の品で悪い匂ひ
 の無いものでなければ不可ません、古いバターならば先日お教へ申し
 た通り水でよく晒して匂ひを除つてお使いなさい、メリケン粉の代り
 に日本の小麥粉を使つても出來ますが小麥粉も新麥の粉は中毒を起し
 ますから古い麥の粉に限りません、新麥の粉は餛飩を打つても何に使つ
 ても中毒を起して胃を害します」玉江嬢「オヤ爾んなもので御座いま
 すか、茄子なんぞはフライになるし、薄く切つてバターを塗りながら
 鐵網で焼いてもよし、中を括り抜いて肉類や魚類の細かくしたものを
 野菜の細かく切つたものと混ぜて中へ詰めて復たよく煮ても宜し、色々
 なものになります子」お登和嬢「左様です、今の様に鹽湯煮にした
 茄子を鍋蓋で押してよく水を切つてお刺身の様に薄く切つて酢味噌で
 食べれば茄子のお刺身ですし、一度油で揚げてそれから復た煮汁と唐
 辛を少し入れて煮ても宜う御座います」玉江嬢「私どもでは冬瓜が澤
 山出來て毎年始末に困りますが何とか仕様はありますまいか」お登和
 嬢「それでは鹽漬にしてお置きなさいまし、最初に冬瓜を短冊に切つ
 て樽の中へ澤庵を漬ける様に一側並べては鹽を澤山かけ復た並べて復

た鹽をかけて成るたけ澤山鹽を入れて澤庵漬の通りに重い壓石を置くのです、斯うすれば途中で幾度出して使つても來年の夏までは大丈夫待ちます、それを冬でも寒中でも好きな時に出して二日計り水へ漬けて鹽出しをしてそれから何のお料理にでも使ひます、春に冬瓜のお料理なんぞは風變りで面白う御座いませう、冬瓜はあんまり味の無いものですから一度湯煮てそれからスープで煮込んで鶏のソボロでもかけると美味しくなります、冬瓜の湯煮たのを胡麻酢で和へても宜う御座いますし、葛をかけて葛掛けにしても食べられます」