

第二百十二 魚のグレー

玉江嬢「是れからお魚が色々出ますが手輕なお魚のお料理はありますまいか」お登和嬢「爾うですネ、お魚のグレイと申して鯛とか鱸とか鯖とか鮠とか鰈とか比良目とか川魚ならば鯉とか鱒とかやまめとか鮭とか云ふ様なもので肉に膠分の多い種類を擇びまして海魚ならば背から開いて骨を抜いて鹽胡椒を振りかけて一時間位サラダ油に漬けて置きます、用ゆる時は鐵網の上へ魚を載せて今のサラダ油とバターとを更る／＼匙で滴しながら火の徹る様に焼きます、もしや魚の脂が火へ落ちて燃え上つたらば鹽を少し火の中へ入れると燃えが熄みます、バターを鍋へ入れて少し色のつく位煮てその魚へかけて胡瓜もみか湯煮たじやが芋なんぞを附合せにして出すと中々結構ですよ」玉江嬢「それは手輕に出来ます子、海の魚なら背から開くと被仰いましたが川魚は何うします」お登和嬢「川魚は腹から開く方が味も好いと申します、尤も是れは日本料理の言葉で海背川腹と申すのです」玉江嬢「鰻なんぞは蒲焼にする外に何かお料理がありますか」お登和嬢「爾うです子、西洋料理にしますと一つはシチューで先づ頭を切つて皮を剥いて長さ一寸五分位にブツ／＼切つてバターでジリ／＼といためて一旦鰻を揚て、其汁でメリケンコー一杯をいためて赤葡萄酒を好い加減に注で其中へ今のいためた鰻を入れて鹽胡椒で味をつけて一時間位煮のです、それからモー一つは今の様にバターでいためた鰻を白いソースで煮ても宜う御座います、觸逸風にしますと白ソースの中へケツバスと云つて小さい木の實とホンの少の酢を加えますが、下手に拵へると乳が寄つて不可ません、鰻のフライは裂いたものを四十分位蒸してメリケン粉をつけて玉子の黄身へくるんでパン粉をつけてサラダ油で揚げるのです、鰻も裂いて四つ五つ位竹串へさして牛乳一杯、メリケン粉二杯、玉子の黄身二つ、鹽とパセリ少々とへ泡立てた白身二つ分を加へた衣で揚げても宜う御座います、鰻を燻して一日程乾してバターで焼く料理もありますし、牛のスープで煮てゼラチンで寄せるのもあります、然し鰻は血液の中に毒分を持つて居ますから生焼や生蒸のものを食へては不可ません、それに鰻は何と云つても日本風の蒲焼が一番美味う御座

います子」玉江嬢「西洋料理に鮎の酢煮と云ふ事があるさうですが何う致します」お登和嬢「あれは水一合の中へ上等の西洋酢をお匙二杯位入れて鹽少しと玉胡椒八つとルリーと云つて香氣の高い木の葉三枚を加へてそれで鮎をよく湯煮るのです、湯煮つた時鮎を取揚げて魚も汁も双方を冷して置いて其魚へ今の冷へた汁をかけて出します」玉江嬢「爾うで御座いますか、鮎には色々のお料理が御座います子」お登和「ハイ、鮎の三杯醤油と申して生きた鮎に丁度宜いお料理があります、それは鮎漁に往く時醤油二杯に酒一杯の割でよく煮詰めた汁を拵へて持つて往つて、鮎が釣れたらば生きたまゝ直ぐに其中へ入れるのです、その汁が浸みて鮎が鱈甲色になりますからそれを炙焼に致しますと何んなに美味う御座いますせう、此のお料理は鮎計りに限りません、外のお魚に用ゐても結構です、それから鮎の甘露煮は先づ鮎を白焼にして置きまして酒と湯と等分にしたもので二時間以上弱い火にかけて湯煮ます、そこへホンの少しの醤油と味淋を好い加減に加へて復た一時間半位煮ますが火より卸す少し前に水飴を加へますと一層味が佳くなります、鮎の甘露煮も矢う張り斯う致します」

第二百十三 旅の辨當

玉江嬢は料理法を習ふに熱心なり「鮎の鮓は何うして拵へます」お登和嬢「あれは鮎を開いて骨を抜いて鹽を當て、鹽が浸みたら上等の酢へ漬けて二三時間以上置きまして御飯へは極く上等の酢と鹽とを入れて炊きます、或は炊いた御飯へ酢と鹽とを混ぜても出来ませんが炊いた方が結構です、もし酢が悪くつて甘味が少ければ少しのお砂糖を加へても宜う御座います、その御飯を鮎の腹へ溢れ出す位に詰めて手でよく抑へてそれから鮮箱へ入れますが鮮箱が無ければ落し蓋のある箱へ並べて薄く切つた生姜をパラ／＼と載せて蓋の上から壓石をして置きますと半日位で食べられます」と語るに連れて廣海子爵東海道の鮓を連想し「お登和さん、長雨が續いて鮎が少しも無い時分でも鮎の鮓を賣つて居ます子、あれは何うして保存するのでせう」お登和嬢「あれは開いた鮎へ澤山な鹽を當て、樽へ詰めて壓石を置いて丁度澤庵漬の様にして置ます、爾うすると二月でも三月でも持ちます、それを使ふ

時は水へ鮎を入れて南天の葉を交せて置きますと二三時間で鹽が抜けます、それを鮎の脂に拵へたのですから爾う云ふ風にしたのは鮮しい魚で拵へたのと大層味が違ひます」廣海子爵「全體汽車で旅行をする時一番困るのは食物です子、汽車の窓から腹塞げに買ふ食物は黄身が悪くつて滅多に食べられません、殊に暑い時は猶更です、中川さんは旅行する時何うなさいますか」中川は何か饒舌り度くて溜まらぬ處「ハイ私は手製の辨當を持って歩きます、一度や二度の辨當で濟む時ならばお登和にサンドウィッチを拵へさせますが手製のサンドウィッチを食べては買つた品を食べられません、賣つて居るサンドウィッチは大概ハムをパンの間へ挟んだのですが宅では色々のサンドウィッチを作ります、先づ手輕いのが玉子のサンドウィッチで湯煮た玉子を黄身も白身も一緒に裏漉しにして鹽を少しとバターとを好き程に混ぜて練ります、パンの薄く切つたのへバターを塗つて今の玉子を挟んで兩方から合せて復た小さく切つて紙へ包めばポツケツトへでも何處へでも入ります、極く急ぐ時にはジャム計りを塗つても出来ず、赤茄子のサンドウィッチは大層結構ですが、毎度お話に出るマイナイソースを少し固く拵へてパンへ塗つて生の赤茄子へ沸湯をかけて丸の儘皮を剥いて薄く切つてパンの間へ挟んで小さく切ります、外の野菜やチサ菜の様なものでも其通りにして出来ず、それからパンの方へバターを塗り其上へ溶いた芥子を塗つてパンの間へ牛肉のロースか鳥のロースを挟んで小さく切つても出来ず、丁寧にすれば其肉を肉挽器械で挽いてバターと鹽と溶き芥子と外に細かく刻んだ玉葱でも交せて少し練る様にしてパンの間へ挟むと宜う御座います、或は罐詰の鰯の皮と骨を除つて挟んでも出来ず、ハムのサンドウィッチは今の様にパンへバターと芥子と鹽を塗つてザツト湯煮たハムを挟むのです、よく外の人はハムを湯煮ずに食べますがあれは極く危険です、斯んな辨當は汽車中計りでありません、會社へ出るとか役所へ出るとかする人は腐りか、つた辨當飯を取寄せて食べるより自宅で美味しいサンドウィッチを拵へて持つて行く方が何んなに利益だか知れませんが、主人が外へ出て辨當飯を食べるのは妻君の恥辱と申しても宜いのです、遠くへ旅行する時にはサンドウィッチの外に食品屋からポテツトミートと申して碎き肉の料理した極く小さい罐詰を買つて途中でそれをパンへ塗つて即席のサンドウィッチを作ります、西洋人もよく爾うして居ますが

中々便利です」と我邦の旅行者は平生最も食物に注意を要す

第二百十四 汽車の衛生

家に在る時は尚ほ食物衛生を守り得べきも旅に出で、は四邊皆な是れ危険の分子を含まざる無し、廣海子爵は深く中川の説に感じ「成程爾う云ふ風に自宅からサンドウィッチを拵へて往つて外で怪し氣なものを食べない様にすれば身體を害する事はありません子、身體の弱い人はよく旅へ出て病氣を惹起します、全く旅先では衛生法を嚴守する事が出来ないからです子」中川「左様ですとも、今の世中は汽車中の衛生法すら一向行届いて居らんから一事一物危険の種とならざるはありません、彼の怪し氣なる飲食物は勿論の事、私が汽車に乗つて毎度不愉快を感じるのはボーイが客室の中を掃きに来る時です、啖壺が備へてあつても衛生や公德の何物たるを知らない連中は平氣で床の上へ啖を吐いたり、唾を吐いたりして何の心だか態々それを靴の底で摺り擴げて居ます、肺病患者の啖などは成るべく一つ處へ纏めて置く方が有毒細菌を飛散せしめないのですけれども靴の底で摺り擴げて態々乾燥させて了ひます、乾燥は極くの禁物で乾燥すると細菌が空氣中へ舞ひ上つて外の人の鼻や口へ入ります、それさへ既に氣味が悪くなつて溜まらん處へボーイが箒を持つて來て床の塵や細菌をパツ／＼と掃き立てます、狭い室内だから塵は忽ち室内に飛び廻つて久しく下へ落付きません、ボーイは大きな紙屑や土瓶の毀れや辨當と鮫の明箱なんぞを室外へ掃き出しますが塵と細菌は其儘置土産にします、中の乗客こそ溜まつたものでありません、知らず／＼それを吸込んで細菌の一つや二つ位必ず肺の中へ入れるに違ひありません、肺病患者の泊つた室へ寢てさへ傳染の虞れがあると云ふのに狭い室内で肺病患者の吐き出した空氣を呼吸して其上に啖の中の細菌を舞上げられては是程危険な事はありませんまい、醫者の調査に據ると空氣中の細菌は床へ近い程多くして上になるほど段々減じる、床の上三尺迄の空氣中が一番多いとしてあります、それは平生の場合であるから汽車の腰掛に行儀好く腰掛けて居れば口の邊まで澤山は舞つて來ませんけれども箒でパツパツと掃き立てられては溜まりません、中には野蠻的の人物が他人の席まで

横領して毛布を長く擴げて空氣枕をして腰掛の上へ横臥するものもありますが、最も危険だと云ふ床の上三尺以内へ自分の頭を持って行くのです、今の人の肺病は一番多く汽車中で傳染するだらうと云つた醫者もあります、汽車が停つて居る時掃きに来るのは室外へ出て塵の沈むのを待つて居られますが此頃は進行中に掃かれるので随分困ります、と云つて不潔物を掃除しなくつても尚ほ溜まりませんからよく注意して幾度も掃かなければなりません、先日申上げた通り先づ鹽を澤山床の上へ振り撒いて塵や細菌の舞ひ上らない様にしてそれから掃くと是程清潔になる事はありません、今の有様では掃除に來られて乗客が不愉快を感じます、鹽で消毒して掃除したら乗客が何程好い心持になりませう、それが為め鹽代だけ汽車賃が増しても厭ひません、鹽が無ければせめて水を撒いてもまだ塵を舞ひ立てるより優ります、私は此事を一日も速く全國の鐵道へ實行させ度いと思つて居ます、それから便所へかけてある西洋手拭ば梅毒と痲毒とヒラホームの有力なる媒介者だそうですから私は使つた事ありませんが随分使ふ人もあると見えて黒くなつて居ます、あれも手洗鉢の側へ普通石鹼の外にアルボースの様な殺蟲石鹼を備へて置いたらば手を洗つても心持が宜いでせう、一年間に汽車に轢かれて死ぬ人よりも汽車中で傳染病を受けて病死する方が何程多いか知れません」

第二百十五 旅店の衛生

廣海子爵「成程爾う被仰れば今野汽車旅行は随分危険なものです、體格上等の人士でも更に傳染の原因が分らんで肺病になる事が澤山あります、あれなぞは多く汽車中で有毒細菌を吸い込む結果でせう、それから旅亭へ着くと夜具蒲團から膳椀皿小鉢まで一として危険ならざるは無し、襟へ垢の着いた絹夜具を出されるより新しいシーツのか、つた木綿夜具の方が心持も好いのですけれども兎角まだ旅亭の衛生が行届きません子」中川「私は旅亭のシーツや食器まで一々アルボースの様な殺蟲石鹼で洗はせる事を警察令で定め度いと思ひます、今では警察が理髮店の消毒を嚴重にしましたが理髮店の危険よりも汽車中と

旅人宿の危険の方が優つて居る位だらうと思ひます、理髮店の消毒は勿論結構な事ですけれども其の位の衛生思想があつたらは早く汽車中の衛生と旅人宿の衛生を注意したら宜からうと存じます、汽車の掃除に鹽を撒かせる位な事は一令の下に實行が出来て居るではありませんか、爾う云ひ出すと根本の政治界から改良しなければなりません、全體我邦の政治と云ふものは何をして居るのでせう、年々歳々政府と議會と感情的喧嘩計りして居て國家の文明を進める事は滅多に仕た事が無い、自分免許の政治家と名乗つて居る人が家では天保時代の臺所で野蠻風の食物を喫して、外へ出ると待合で酒を飲んで藝者を引張ると云ふ有様では何うして一國の文明を進められませう、一國の文明を進めんと欲すれば先づ一家の文明を進むべし、一家の文明を進めんと欲すれば先づ一身の文明を進むべし、一身の文明を進めんと欲すれば先づ三度の食物を文明的に改良すべしと斯う云ふ順序になつて來ます子」廣海子爵「アハ、何でも食物へ引張り付ける、然しながら食物が生存の大本であると思へば一日も等閑には出來ません、先刻のお話にライスカレーの事が出ましたが我輩は至つてライスカレーが好きです、モシお登和さん、ライスカレーの拵へ方を玉江に教へて遣つて下さいませんか」お登和嬢「ライスカレーには英吉利風の澄んだのと印度風の濁つたのと其外色々の拵へ方があります、宅では南京豆入のライスカレーを拵へる事もありますが今日は一つ印度風のライスカレーをお話し申しませう、それは骨も一緒に煮てあるので、先づ鳥の肉を骨共に一寸位な大きさに切つてフライ鍋へバターを溶かして今の肉を強火でよく炒り付けます、それから肉を揚げて残つた汁の中へ復たバターを落して湯煮玉子を細かく截つてよくいためて其上へメリケンコを宜い加減に入れて復たいためて今度はチャツ子と云つて甘漬の菓物が色々入れてある壇詰の物と細かく切つた胡蒜か或は玉葱とコ、ナツの細かいのとを好い加減に入れてカレー粉を辛くも甘くも好き次第に入れて、その品々をよくいためて、それからスープを澤山入れて淡い汁にして三時間から四時間位強くない火で煮詰めますが、汁の上へアクが浮いて來ますから折々掬ひ取らなければなりません、爾うして出來上つた時鮮しいクリームなら上等ですし、無ければ牛乳を好き程加へて少し煮て火から卸たのがかけ汁になります」玉江嬢「オヤ、随分面倒ですネ」

第二百十六 ライスカレー

お登和嬢「面倒な代りに味は結構です、そのかけ汁を御飯に添へて出しても或はかけて出しても構ひませんがライスカレーには薬味を揃へるのが大變です、薬味の中では非要るものは先刻申した甘漬のチャツネーと西洋の酢漬のピツクルとコ、ナツを炒つたものと、ボンベタークと云ふ西洋の魚か鰯の干物の様な魚類をむしつて小さくしたものか、疊み鰯の類、生の若胡瓜、玉葱の刻んだものなんぞですが其外に紫蘇でも紅生姜でも何でも揃へられるだけの薬味を印度風にすると二十四色、和蘭風にしても十八色添へて出します、それを皆んな一つ宛取つて御飯へかけて今の骨付き肉と一緒にかき混ぜて食べますと何んなに美味う御座いませう、生の若胡瓜の皮を剥いて小さく切つたのなんぞは大層好い味を出します、今度一つお拵へなすつて御覧なさい」玉江嬢「ハイ一度拵へて見ませう、サラダ料理もサツパリして結構ですが海老のサラダは何う云ふ風に致します」お登和嬢「海老のサラダは伊勢海老でも車海老でもよく湯煮て皮を剥いて小さく切つてチサの葉を交ぜてマイナイソースで和へます、マイナイソースはモー御存知でせうが是れも時により物によつて少しづつ違ふ事があります、先づ湯煮玉子の黄身二つを裏漉しにして生玉子の黄身一つ入れて丁寧混ぜ合せてそれから芥子を小匙に一杯と鹽を小匙に軽く一杯と胡椒少しと砂糖を小匙に半杯入れて最初にサラダ油を大匙一杯加へてよく、今の物を攪き混ぜます、一旦よく混ぜつた處で復た一杯入れて混ぜて復た一杯入れると云ふ風に少し宛幾度にも入れては混ぜてサラダ油が大匙三杯入つたら一番後に西洋酢を大匙一杯半位加へます、時によつては之をもつと固くもモット淡くも溶きますし、或は酢の分量を多くしたり減らしたりする事もあります、サンドウイツチへ入れる時は成るだけ固くして赤茄子でも或は外の野菜でも挟みます、それから野菜計りのサラダになるとフランチソースで和へるお料理もあります、それは鹽を小匙に軽く一杯、胡椒少しと砂糖を小匙半杯、その三つを鉢へ入れて先づ大匙一杯のサラダ油を加へてよく、氣長に溶き混ぜます、餘つ程よく混ぜないと不可ません、それがよく混ぜつたら今度は

西洋酢を大匙に半杯程加へてよく混ぜますが是れもよく／＼混ぜないと酢と油がよく混ざりません、それが出来たら今度は復たサラダ油を一杯混ぜて復た酢を半杯と云ふ風に都合サラダ油を三杯酢を二杯の割で幾度にもよく混ぜます、それがフランチソースで其中へ生の玉葱の細かく切つたのと湯煮た青隠元とジャガ芋と人参なんぞを極く小さく切つて和ます、外の野菜の湯煮たのを加へても構ません、是れは極くサツパリしたソースです」玉江嬢「色々な拵へ方があります子、マイナイソースや外のソースと一々拵らへるのは大層面倒の様に云ふ人がありますけれども畢竟馴れないから面倒に思ふので、日本料理の胡麻汚しだの白和へなんぞを拵へると同じ様なものです子、少し馴れ、ば造作もありませんのに只面倒だらうと思つて拵へない人がありますが、爾つ云ふ人は料理を研究しやうと云ふ心が無いのです子、私は先日ヘットの事を伺つて外の人に話しましたら自分で拵へるのは何うすると聞かれました、お序にお教へなすつて下さい」