

## 第二百三十一 赤茄子ジャム

玉江嬢「私どもでも今年はトマトの苗を買つて植えました。が澤山出来過ぎると始末に困ります子」お登和嬢「イ、エ、赤茄子は澤山あつても決して始末に困りません、トマトソースを取つて置いてもトマトのジャムを拵へて置いて、年中何んなに調法するか知れませんが、トマトソースを取りますのは赤茄子を二つに割つて水と種を絞つて鍋へ入れて弱い火で四十分間煮てそれを裏漉しにして徳利の様な物へ入れて一時間計り湯煎にしてそれから壺へ詰めて口の栓を確りして置けば何時迄も持ちます、此のトマトソースは大層よく味を出すものですから色々な掛汁に大概は少しづつ、入ります、斯うして澤山取つて置くと一年中使つて何んなに便利だか知れませんが、それからジャムの方は最初から少しも水氣を付けない様にして先づ皮を剥きますが鐵の刃物を使つては不可ません、西洋人は銀のナイスを用ゐます、私どもでは竹の籠を薄く刃物の様にしてそれで剥きます、トマトに鐵の刃物を用ゐると早く腐つて味も悪くなります、トマト計りではありません、サラダにするチサ菜も鐵の刃物を嫌ひますから料理する時は態々手の先でむしります、トマトの皮を剥いたら二つに割つて種と水とを絞つてトマト一斤ならば砂糖も同じく一斤の割でザラメ糖か角砂糖をかけて其儘三四時間置くと砂糖が溶けてトマトの液が出ます、それを最初は強い火にかけて上へ浮いて来るアクを幾度も丁寧に掬ひ取つて三十分間煮てアクが愈よ出なくなつたら火を弱くして一時間煮詰めるのです、煮詰める時決して掻き廻しては不可ません、アクを幾度も丁寧に取らないと出来上つた時色が悪くなります、苺のジャムを拵らへる時と同じ事で苺へ砂糖をかけて三四時間置いて今の通りに強い火でアクを取つて弱い火で煮詰ますのに途中で攪き廻はすと苺の形が崩れて了ひまです、アクをよく取らないと色が黒ずんで紅く出来ません」玉江嬢「苺のジャムは形のあるのが上等ですか子、悪いジャムを買ひますと形が崩れて色が悪くつて長く置くとお砂糖が舌へジャリ／＼と當ります、あれは強い火で氣短に煮たのだと被仰いましたネ」お登和嬢「ハ

イ爾うです、アクを取つて了つたら何のジャムでも弱い火で氣長に煮ないと後に砂糖がジャリ／＼して不可ません、赤茄子のジャムは賣物にありませんからお家で澤山拵へてお置きなさいまし、尤も何ジャムでも菓物一斤即ち百二十目に砂糖一斤即ち百二十目と云ふ同じ割合にしてあるのは砂糖の防腐性を利用して長く持たせる為めですから甘味が少し勝ち過ぎます、四五日で食べ終るものはモット砂糖を少くしても構ひません」玉江嬢「赤茄子のお料理なんぞは値段が廉くつて何處の家でも出来ますから何んなに調法致しませう、世人は兎角西洋料理を高いとか金がかゝるとか申して不可ませんが赤茄子の二三本も畑へ植えて色々なお料理にしたら斯んな廉いものはありません子」お登和嬢「爾うですとも、赤茄子計りではありません、牛でも鳥でも魚でも廉い材料を使つて美味い御馳走を拵へるのが家庭料理の主意で、先日モイチボの徳用料理をお教へ申しましたがイチボより廉い肉で一斤十八錢即ち二斤買つても三十六錢より出ない肉で美味い料理が出来ますよ」

## 第二百三十三 下等肉

一斤十八錢とは牛肉中の最下等なるべし、それが如何なる料理になるやと玉江嬢「先生、それは何と云ふ所です」お登和嬢「是れはブリスケと云つてお腹の一番先にある肉です、シチューにするバラ肉はその兩脇にあるのですが此のブリスケは肉が硬くつてスープにしても容易に味が出ず、外の料理にも使い道の少ない處で殆ど最下等の肉としてありますが、イチボと同じ様に硬いだけ肉に好い味を持つて居ます、ブリスケを買ふ時は脂身の附いて居る處でないと美味しくありません、それを二斤も買つて極く強い鹽水へ一晚漬けて置きます、翌日鹽水から出して深い鍋へ水を餘り澤山で無く入れて、其中へ今のブリスケを入れてホンの少しの鹽を加へて弱い火で四時間計り氣長に煮ます、此儘薄く切つてロースの様にしても食べられますが丁寧にすれば別の鍋へバターを溶かしてメリケンコを入れて杓子で攪き廻はしながら色の黒く焦るまでよく／＼いためて、今の湯でたスープを注してトマトソースを少し加へて鹽胡椒で味をつけて今の牛肉を其中へ入れて復た一時間計り煮ます、上等にすると其時フライ鍋で人参と玉葱とジャガ芋を

よく炒り付けて牛肉と一緒に今のブラウンソースへ入れて一時間も煮ますが、略式にすれば野菜を湯煮て置いて今の牛肉を火から卸す二十分前に入れて煮ても宜いのです、そこでプリスケが煮えたのですから一旦出して小口から薄く切つて野菜と共に皿へ盛つて今の煮た汁を裏漉しにかけて出すと中々美味しい御馳走が出来ます、残つた肉は涼しい處へ置いて翌日はコールミート即ち冷肉にして其儘ジャガ芋位を附合せにして出しても宜し、マイナイスソースで赤茄子とチサとを和へて其の肉を添へてサラダにしても宜し、それから復その翌日は肉が段々硬くなりますから肉挽器械で細かく挽いてコロツケにしても宜し、御存知のドライハツシにしても宜い、シャツパイにしても宜し、ジャガ芋で包むリソーにしても宜し、メンチボールにしても宜し、メンチロールと云つて巻いたものにしても宜い、メンチトースト、メンチポテト、メンチパテー、ビーフスカラップなんぞと残肉料理はまだ／＼幾らでもあります、西洋料理は一度念を入れて煮て置く翌日は冷肉で其儘食られます、その翌日は残肉料理に使へますから便利で經濟です、西洋料理を贅澤だと云ふ人は西洋料理の拵へ方を知らないからです、同じ魚でも西洋料理では下等の魚を上等の御馳走にする事が出来ます、此頃はムツの子が澤山取れて値段も廉い様ですがあれなんぞは日本料理にしてあんまり美味しい魚ではありません、西洋料理のシタフェにすると中々結構に食べられます、シタフェとは魚を背から割て骨を抜き出して置いて、別にムツの子の肉計り取つて裏漉しにして玉子の黄身一つと水で絞つたパン少しと生の赤茄子半分位と鹽胡椒とパセリの細かく切つたのか或は葱の細かく切つたのとバター小匙一杯位と皆んなよく混ぜて今の魚の腹へ詰めて、切口をザット木綿糸で縫つて上へバターを塗つてテンピで三十分焼くのです、全體此のシタフェには甘鯛が第一等で鯛でも鱸でも何でも出来ますが、ムツの子を斯うしても中の物の味が魚へ浸みて大層美味しう御座います」と語る者も聞く者も夢中になりて夜の更くるを忘れたるが父の子爵娘を促し、「玉江や、モー十二時だよ」玉江「オヤマア大變にお邪魔をしました子」と遂に兩人とも暇を告げて辭し去りぬ、

## 第二百三十四 月の夜

客の歸りし後中川は長き談話に疲れけむ臥戸に入りて忽ち眠りに就きぬ、妹のお登和嬢疲れは兄に劣らねども大原家の事心にかゝりて臥戸に入らんとせせず、窃に下女を側へ呼びて頻に大原家の様子を尋ね「竹や、和女は先刻から折々臺所を抜け出して戸外へ出たが大原さんの家の前を通つたかえ」下女「通つたどころでありません、大原さんのお家の騒ぎが面白いから折々覗きに参りました」お登和嬢「私に黙つて餘所の家を覗きに往つては不可ませんよ、大原さんのお家は何んな御様子だつたえ」下女「イヤモ―大騒ぎです、丁度此方の御飯が濟んで臺所を片付けて居りましたら何だか大原さんのお家の方でゴタ／＼する聲が聞えますからちよいと驅出して覗ましたところ、あのお代さんが大な聲を揚て泣やら喚やら、其内に何したか吃逆を始めて泣くのと吃逆と一緒に何なに面白う御座いますせう、それから先刻大原さんが此方へいらつしやつて吃逆のお薬をお持ちなすつた後復た覗きに参りましたら、あのお薬で吃逆は直ぐ癒つたと見えてお代さんはケロリとした顔して大原さんの側に座つて居るのです、大原さんの前に叔父さんの叔母さんの御兩親だのがズラリと並んで大原さんに何か言つて居ると、大原さんは只モ―閉口した御様子で下計り向いてお在でした、その内に大原さんの阿父さんと云ふ人が何か言出すとお代さんが大聲揚げてワ―ツと泣き出すやら、阿母さんが急にお代さんを宥めるやらそれは／＼可笑しい様で御座いますよ、今もちよいと見て参りましたがまだ何だかゴタ／＼して急には治まりそうもありません」と下女の物語にて大原の困難は察するに餘りあり、お登和嬢愈よ氣にかゝり「竹や、和女は草臥れたらうから私に構はず寝てお呉れ、戸締りは私がするから」と下女をして寢に就かしめ其身は徐かに玄關へ出で門口に立ちて窃に大原家の様子を窺ふ、夜更けて四邊静なれば大原家にて人のゴタ／＼語り合ふ聲幽に聞ゆ、お登和嬢其聲に引かされて思はず門の外へ出でたり、程無く大原家の話し聲罷みて二三の人のドヤ／＼と表へ出でたる様子、月の光りに透し見れば大原が叔父と叔母とを送りて以前の旅館へ行くらし、お登和嬢は顔見られじと門の内へ隠れぬ、去りながら未だ急に家へも入らず、大原ぬしが如何に今日は苦み給はん、御兩親や外の人々と如何なる御相談をなされしか、お代どの、身は如何に定まりつらんなど、人の身の上を思ひ續けて窃に

心を痛むる折柄、廳て向ふよりドタリノと重げなる足音聞えて大原のみ獨り歸り來りぬ、お登和嬢は大原と知りて再び門の外へ顔を出せり、大原は外に窺ふ人のありとも知らず、我家の前まで來りながら急に内へ入らんとせせず「ア、詰まらん、實に詰まらん、家へ入つたところがドウせ今夜は寝られない、月が佳いから少し其邊でも散歩しやうか」と心の憂に堪ざる如く歩を移して中川家の門前へ來れり、お登和嬢見咎められじと一旦は引込みしが去りとて其儘に隠れんとせせず、何か機會ありて先方より捜し出さるゝを待つ如し、果して大原は早くも見咎めぬ「そこにお在のはお登和さんではありませんか」

## 第二百三十五 運命

お登和嬢は「ハイ」と小さく答へぬ、大原側へ進み「お登和さんは今頃何うして此にいらつしやいます、モ一時になりますよ」お登和嬢「ハイ、私はそのナンで、今したが漸とお客様がお歸りになりましたので、ツイ鳥渡此へ出たのですが、貴郎こそ今頃から何處へいらつしやいます」大原「僕ですか、僕もあんまり月が佳いからブラノ、散歩に出掛けた様な譯です」お登和嬢「先刻の薬でお第さんの吃逆はお癒りですか」大原「ハイ難有う御座います、あのお薬は不思議ですな、頑固な吃逆も忽ちにしてケロリと癒りました、よく中川さんにお禮を被仰つて下さい」お登和嬢「それは何よりです、お代さんの御兩親は旅店へおいでになりましたか」大原「ハイ、僕が今送つて参りました」お登和嬢は頻に尋ね度き事あり「失禮ですが今夜は御兩親もお歸りで貴郎はお忙しくつて被在るでせうに今頃御散歩とは何うも變です子、何か御心配な事でもお有りなさいますか」大原「イヤモ一心配はありません、僕の運命は決しました」お登和嬢思はず前に進み出で「オヤ何う云ふ風にお決しなさいました」大原「アハ、別に變つた決し様でもありません、先日から覺悟を定めた通り、最早遁れぬ運命です、今夜愈よ最後の宣告を受けました、それよりもお登和さん、今頃此んな處に立つていらしつてお風邪でも召すと可ませんから早くお家へお入りなさい」お登和「ハイ、ですが大原さん、私は貴郎のお家の御様子が知り度いと存じて此へ出ましたのです、下女の話しに何だか大層

貴郎のお家がゴタ／＼して被在ると申しますからそれが心配になつて此まで参りました、何でそんなにゴタ／＼なすつたので」大原「イヤモー大ゴタ／＼で僕は愈よ運命に服従しました、然しお登和さん、僕の事をそれ程に御心配なすつて下さるのは難有う御座います、貴嬢の厚意を感じる程僕が心苦しい計りです、何うか決して餘計な事を御心配下さいませな」と宥めて家に入らしめんとすれどお登和嬢は心の悲みに堪えずして思はず出づる怨みの言葉「餘計な事で御座いますか、私が貴郎の事をお案じ申すのは餘計な心配で御座いますか」と聲も涙に沾みて聞ゆ、大原も當惑し「イヤそれは僕の申し様が悪かつたのです、然し御心配下すつても最早運命の決した事ですから此上何とも仕様がありません、僕は先日も申上げた通り只貴嬢の行末に幸福の來らん事を祈る計りです」と斯る事を言はれてはお登和嬢愈よ悲しさに堪えず「運命の決したと被仰るのは愈よお代さんと御婚禮なさるのですか」大原も今迄耐えし悲みを包み切れず、涙ぐんで「ハイ」と幽に答へしが忽ち思ひ直して顔を揚げ「アハ、牛は牛連れと言つて丁度好く似合ひませう」と無理に笑ひて悵然と溜息を吐く、お登和嬢何事も得言はで只サメ／＼と泣いて居る、忽ち大原家より駆け出したるお代嬢、四邊を見廻して大原の姿を見付け「満さーん、其處であにして居るだ」

## 第二百三十六 女の心得

此の翌日お登和嬢は口にごそ悲みの聲を漏らさねども朝より心地悪し、とて食事もなさず、玉江嬢が稽古に來りし時も料理の教授に實が入らで平生よりも早く切上げ、暇さへあれば人無き處にて深き思案に沈み居たり、兄の中川其様子を怪み「お登和や、和女は今日大層顔の色が悪いが何うかしたかえ」と妹を案じる兄の眞情、お登和嬢は明白にそれとも言ひ兼ね「イ、エ別に何うも致しませんが何だか気分が悪くつて」中川「何で気分が悪い」お登和嬢「イエモー大概癒りました」と強みて元氣を装ひて兄の懸念を消さしめんとす、兄は中々黙つて聞かず「お登和や、和女によく言つて置く事がある、人の家庭では外の人に疑問を起さしめてその疑問の解釈を與へないほど家庭の和氣を破る事は無い、譬へば一家の家人が黙つて物を考へて何か浮かない顔をして居たら妻君が心配して貴郎何うかなさいましたかと尋ねるだらう、

其時主人がイヤ何うもせんと一言の下に刎付けて矢つ張り物を考えて居たら妻君は愈よ心配になつて溜まるまい、何か自分の事でお氣に召さない事でも出来たか、それとも外の事かと心配の範圍が何處迄も擴がつて行く、それを心得のある良人で實は斯う云ふ事件が起つたから今其事を考へて居ると云はれ、ば妻君の疑問は釋けて心配の範圍は小さくなる、それと同様に妻君の何か浮ない顔をして居て良人に尋られる時、イエ何うも致しませんと餘所々々しい返事をして矢つ張り浮ない顔をして居たら良人の心配は愈よ深くなる計りだ、何うかして居るらしい顔だから尋ねるのに何うもしませんと云のは最も失禮な返事で、その返事を受ける程却て疑問が増す計りだ、然るに女にはよく有り勝だよ、隠さないでも濟む事をイヤに隠し度がつて態々外の人に心配をかける、爾うすふと外の人は愈よ疑ふと斯う云ふ順序になる、一家の中に疑と云ふ事が起つたら忽ち和氣が消滅する、だから家庭の人達は少しの事でも互に疑ひを起させない様にと心掛なければならん、浮ない顔をして居ればこそ外の人も心配して親切に尋ねるのだ、其時は斯う云ふ譯で少し心配がありますとか斯う云ふ事を聞きましたとか其原因を話して先方の疑問に明答を與へるのが其親切に酬ゆる禮だ、親切に尋ねて呉る人へ何うも致しませんと隠す様な返事するのは人の親切を無にして却て一層の不快を感じしめる、斯う云ふ事は和女が生涯の心得になるからよく言つて置く、氣分が悪いと言つたつて胃腸の不健全な人なら氣候の變化に感じて頭痛のする事もあらうが和女程強壯な人は滅多に無い、それに氣候も悪くは無し、食物の原因で氣分が悪くする覺えも無し、病氣で氣分が悪いのと心配や物案じで氣分が悪いのとは何處とも無く様子で違ふ、和女のは何か心配の爲めに氣分が悪い様に見える、何の心配だか私に隠す事も無いではないか」と理屈を前置にして問い質さるゝにお登和嬢も今は包むに由無く「ナニ子、昨夜門の處で大原さんにお目にかゝりましたら愈よお代さんとの御婚禮が極まりましたそうで」中川「ナニ大原がトウノ、落城したか」と是れでは聽かぬ内より却て心配、