

第二百四十二 寄せ物

小山「牛の舌の寄せ物は何ういふ風に致します」お登和嬢「其はソールタンと申して鹽にした牛の舌を牛肉屋から買ひます、或は生のもも構ひません、然し生のは有る時と無い時があります、鹽にしたのなら大概有りませぬけれどもよくその品物を検めて買はないと折々古くなり過ぎた悪い品を押し付けられます、鹽にしたものでも何でも食物は丁度食べ頃と云ふ時がありますから食べ頃を外すと良い物でも美味くありません、野菜でも菓物でも肉でも何でもお料理に使ふものは品物の善悪をよく鑑別けた上にその食べ頃を知らなければ折角の美味いものが不味くなります、西洋の食品屋では客が黙って居ても向ふで責任を負つて上等の品物を丁度食べ頃に持つて来るそうです、亞米利加で鶏を買つて人が斯う申しました、向ふでは食用にするから上等の鶏を持つて来いと云ふと、前の日から絶食をさせた鶏を殺して持つて来て明日が食べ頃ですとか明後日が食べ頃ですとか斷つて行くそうです、實に親切なもので再び其の店から買ふ氣になると云ひます、我邦では食用にする鶏だと申すとドウセ殺すのだから何をしても構はんと無理に食物を喉へ押し込んで甚しいのは砂を割り込みます、胸の骨が出て居ると鐵槌で叩いて押し込んだり、喉の切口から空気を吹込んで膨らませたりします、食物が胃や腸に澤山ある鶏を殺すと肉の味が大層悪い計かりで無く早く腐敗して三日も四日も置けません、實に不親切です、牛肉や舌を買つても其通り商人に親切氣のある者が滅多にありませんから一々よく検査しないと高い代價を拂つて悪い品物計り押し付けられます、或る華族さんは毎日牛のヒレ肉を配達させて居た處功者な人に見せたらヒレ肉で無くつて極く悪い肩の肉だつたそうです、一年間計りヒレ肉の代價を拂つて毎日肩の下部肉を押し付けられたのです、よく調べたら爾んな事が外にも澤山ありませう、何を買ふのも一々検査しないと不可ませぬ、小言位申したつて無責任な商人は平氣なものです、一々突戻して取かへさせなければ切がありません、牛の舌なんぞ

もよく上等の品物を調べて六十錢位な處が一本あれば二十人前のお辨當に間に合ひませう、それを四時間計り水からよく湯煮てゼラ／＼した皮を剥いて小さく拍子木形に切つて置きます、別に一斤十八錢位な牛の頸二斤を買つてスープを五合計り取つて置いてゼラチンを一合に五枚の割即ち五合に二十五枚水へ漬けて柔くしてそのスープへ入れて少し煮ます、スープの方へは美味しく味をつけて置きます、それが煮えたら火から卸して少し冷まして小さいコップ位なブリキのカップと云ふ型がありますからその中へ最初は少し計り今のゼリーを注いで前の舌を良い加減に入れて、罐詰の佛蘭西豆と湯煮玉子を小さく切つて舌の上へ飾りに載せませんが玉子が三つもあれば二十人前に澤山ですし、豆は一人前に六粒位で澤山です、それから復た今のゼリーを其上へ注ぎ込んで水で凍し固めるのです、其儘持つて行つて食べる時に熱い湯へ今の型をちよいとつけて少し振つてポンと抜き出せば樂に出ますから一つ／＼二十人へお進けなさい」小山「それは美味しいでせう、宅では先日教へて戴いた萬年スープが何時でも出来て居ますから手数が半分かゝりません、それで何程の代價になりませう」お登和嬢「タンが六十錢で外の材料を六十錢と見れば澤山ですから先づ一圓二十錢位でせう」小山「其次は何です」

第二百四十三 手輕な菓子

お登和嬢「其次はレモンのゼリーに致しませう、上等にすると生レモンを絞り込まなければなりません、代價が高くなりますから輕便法にして、二十人前なら一升のお湯へ枸櫞酸の結晶したのを大匙輕く一杯位入れて、砂糖を半斤とゼラチン計りなら四十枚要りますけれども代價が高いからゼラチン十枚に寒天三本位使ひませう、それを皆んな混て一旦沸立たせて布巾で漉してレモン油を小匙に輕く一杯加へて大きなブリキ鉢か或はゼリー型へ入て氷で凍し固めます、それを持って行つて型から抜いて食べる時に皆さんがナイフでお切りなさい、是が先づ七十錢程かゝります、其次はパン代りの手輕なビスケットに致しませう、二十人前ですから砂糖を大匙輕く八杯にバターを大匙四杯に鹽を中匙輕く一杯へ牛乳五勺水五勺とを入れてよく煉つて別にメリケン粉二斤

と焼粉大匙四杯とを篩つて置いて今の物へザツト混ぜて軽く捏ねて二分位な厚さに展して、ビスケットの型が無ければ茶筒の蓋でポン／＼と抜いて、テンパンへバターを敷いて並べてテンピの中で十分間程焼きます、是れは四十錢位か、りませう」小山「お待ちささい、それで何程になりました、豚のロースが七十一錢、牛の舌が一圓二十錢、レモンゼリーが七十錢、ビスケが四十錢で丁度三圓一錢ですね、まだ澤山餘りますから何に致しませう」お登和嬢「前の時が珈琲ですから今度は紅茶位が宜でせう、紅茶半斤へ砂糖と牛乳を交せて四十錢位です、それにお菓子を何か添へませう、前の時のカップケーキの通りな原料を拵へて小さな型へ入れる代りにテンパンへ油の引いた紙を敷いてカステラの様に焼いて、横から薄く三段に切つて其間へチヨコレートを挟みます、チヨコレートの削つたのなら上等ですけれども代價が高く なりますからコ、アを半斤に砂糖半斤へ少し水を加へて暫らく煮詰めて、ドロ／＼になつた處を火から卸して今のケーキの間へ塗つて二十人前に小さく切ります、是れは切り様次第で一人前を大きくも小さくも出来ませんが小さく切るとすれば原料は前のカップケーキよりも寡くつて濟みます、それにコ、アや砂糖の代を加へても五十五錢位で出来ませう、然し皆んな寄せると參圓九十六錢になりますから炭代が御座いませんネ」小山「ナニ炭代位は持出しても構ひません、二十錢の會費で豚のロースに牛の舌の寄せ物にレモンのゼリーにビスケットに手輕なチヨコレートケーキに紅茶が飲めると云ふ事を廣く世人に知らしめれば忽ち世間の流行となつて茶話會の辨當はサンドウィッチか冷肉料理になりませう、婦人達の會合でも此の料理で結構ですし、娘さん達の會合にも是で間に合ます、殊に娘さん達が學校の同窓會でも開く時には五六人で此の辨當料理を分擔して誰はサンドウィッチを拵へて来る、誰はゼリーの寄せ物を受持つと云ふ風に大勢の持寄りにしたら料理法の研究も出来て一層好結果を得ませう、暑い時は料理の間へアイスクリームなんぞを挟んでも嘸一同が悦びませうがアイスクリームを手輕に製造する方法がありますか」

第二百四十四 アイスクリーム

お登和嬢は全く料理談に惹入れられて復た胸中の愁を忘れたり「爾うで御座いますネ、アイスクリームを製するので一番手軽な方法はアイスクリームの原料を氷の中へ埋めて置くのです、原料と申しますと極く手軽なのがコンデンスミルク大匙二杯を二合のお湯で淡く溶きます、別に玉子二つへ砂糖大匙二杯加へてよく攪き混ぜて少しづつ、今のミルクを混ぜながら注して行つて、コルンスタツ即ち玉蜀黍の粉を小匙二杯水で溶いてそれへ加へて鍋をお湯の中へ入れてドロ／＼になる迄湯煎にします、ドロ／＼になつた時火から卸してアイスクリームの器械が無ければ半斤入位の茶筒へ入れて蓋をピタリとして、米磨桶の様な深い桶の中央へ置いて、その周圍へ氷の碎いたのを先づ一側詰めて其上へ鹽を澤山詰めて、復た氷を入れて鹽を詰めて三段か四段位にして茶筒の頭だけ少し出して置きます、それから厚い毛布かフランネルを二枚に疊んでも三枚に疊んでも宜う御座いますから今の桶の上へ悉皆蒙せて氷の速く融けない様にします、十分間程過ぎてその毛布を退けて茶筒の蓋を明けて見ると中の物が端の方だけ凍りかけて眞中がドロ／＼で居ますから、杓子でよく攪き混ぜて復た蓋をして毛布をかけて置きます、十分間毎に斯うして中を攪き廻すと一時間以上過ぎた時分大概は中が固まつてアイスクリームになつて居ます、勿論上等のアイスクリームではありませんが是でも食られない事はありません、氷と鹽は澤山ある程よく出來ます、氷が十斤なら鹽を八合位使はなければなりません、お医者の家や化學品を取り扱ふ家では鹽の代りにエーテルを氷へ混ぜると大層早くアイスクリームが出來ると申しますけれども劇薬ですから素人には使へません、素人でも今の通りなアイスクリームをモット早くモット上等に拵へやうと思もへば毛布を蒙せないで茶筒の頭を片手で、も兩手で、もグル／＼と根氣よく廻轉するので、つまり氷と摩擦させるのですから左と右へ互ひ違ひに廻しても構ひません、爾うして五分間毎に茶筒の蓋を明けて今の通りに中を攪き混ぜて居ると三十分間位で出來上ります」小山「成程子、器械が無くつても出来るのですな、その方法なら何んな田舎でも山の中でも出來ますネ、コルンスタツチの代りに葛を入れても出來ませうか」お登和嬢「葛でも出來ます、然し葛やコルンスタツチを入れないでもミルクを少し濃く溶けば出來ます、何を入れても好き自由に出來ます」小山「そこで器械があるとしたら何うします」お登和嬢「今の物をブリキ型の

アイスフレーザへ入れて桶へ今の通りに氷と鹽を詰て二十分間もグル／＼と廻せば出來ます」小山「器械は何程致します」お登和嬢「小さいのが三圓位です」小山「宅でも一つ器械を買ませう、そこでモット上等のアイスクリームにするのは何う致します」お登和嬢「爾です子、まだ上等とは申されませんが玉子の黄身二つへ砂糖を大匙二杯よく混ぜてツブ／＼の無い様にして二合の牛乳を少しづつ、注いで行つてそれを湯煎にします、ドロ／＼になつたら火から卸してレモン油を小匙に軽く一杯加へて器械へかけます、然し是れでもまだアイスクリームとは申されません」小山「オヤ／＼」

第二百四十五 上等の品物

お登和嬢「アイスクリームと申すからには新鮮なクリームが入らなければならんです、先づ普通の處では玉子の黄身二つと砂糖二杯と一合の牛乳とを混ぜて湯煎にして火から卸した時一合のクリームとレモン油か何か外の香料を加へて固めます、それを上等にしますと二合のクリーム計りへ粉砂糖大匙三杯混ぜて別段湯煎にしないでモザット沸立たせて香料を加へて固めます、是れには玉子も牛乳も入れません」小山「成程、それが即ちアイスクリームと稱する所以ですネ、世間にあるのはアイスクリームで無つてアイスミルクですな、アハ、時にお登和さん、私は斯う云ふ話を聞きました、東京のある氷店の主人が大層アイスクリームを上手に拵て平生客に自慢するそうです、その家へ洋行歸りの紳士が来て和郎の家のアイスクリームは大層上等だそうだが土産にするから五人前程紙へ包で呉れと斯う云たのです、主人は妙な顔をして、エ、何へ包みます、紙へ包めと被仰るのですか、串談言つては不可ません、紙へ包めばアイスクリームが融けて了ひますと笑つて居る、紳士も妙な顔をして、オヤ／＼上等のアイスクリームが出來ると云ふから買いに來た、紙へ包めない様な下等のアイスクリームなら要らないと云つて歸つたそうです、私は一場の茶話だと思つて居ましたが上等のアイスクリームは全く紙へ包めるものでせうか」お登和嬢「オホ、紙へ包むどころではありません、焼き鏝を當て、上へ黒い焦がした模様を付けてお客の前へ出します、尤もそれは料理人が腕前を

現はす處で素人には眞似も出来ませんが、多くの場合にはアイスクリームを大根の様に五分位の厚さにナイフで截つてブリキの型でポンと打抜いてパインナブルの形ちなんぞにして出す位です、爾んなアイスクリームなら西洋紙へ包んで近い處を持って歩いても直に流れ出す様な事はありません」小山「へー、驚きますな、それも矢つ張り今の様な製法ですか」お登和嬢「イ、エ二重の手間をかけます、先づ一通り今の順序で器械へ入れてよく固めて置いて一旦氷の中からブリキのフレーザを出して中のアイスクリームを外のアイスクリーム型へ詰め込みます、今度はその型を氷と鹽の中央へ入れて毛布か或は布巾で空氣の入らない様に桶へ蓋をして一時間以上置きますと型の中のアイスクリームは叩いても割れない位な固さになります、それを型から出して焼饅を當てるのですがクリームで無ければ焦げた痕が付きません、クリームは焦げ易いものですから焼饅で好き自由な模様を描けるのです、アイスマルクの方では逆も爾んな事が出来ません、クリーム計りのは色が眞白で綺麗で御座います、そこへ焼饅の黒い模様が付きますから一層美事になります」小山「して見ると西洋人なぞに迂つかり上等のアイスクリームがあると自慢が出来ませんな、アイスクリームで無くつてアイスマルクだと笑はれませう、アイスクリームには色々の香料を入れたのがあります子、あれは皆な同じ様な製法ですか」お登和嬢「イ、エ随分製法の違ふもあります、今の様にレモン油を入れたのがレモンアイスクリーム、バナラを入れ、ばバナラアイスクリーム、外の香料を入れても其通りですが桃とか牡丹杏とか苺とかパインナブルとか云ふ様な菓物は一旦煮たものを裏漉しにしてその肉と液とを一所に混ぜます、バナ、は生の儘裏漉しにしても出来ず、或は菓物のシロップを混ぜても構ひません、アイスクリームを出す時には齒へ浸みたりお腹へ浸みたりしないために必ずウエーフハースと云ふお菓子添へて一緒に食べます」

第二百四十六 クリーム

小山「お登和さん、私は先日碾茶のアイスクリームを餘所で御馳走になつた事がありますがあれは何うして拵へます」お登和嬢「あれは

クリーム二合へ粉砂糖大匙四杯を入れて一旦沸立たせて火から卸した時碾茶を大匙に二杯計り外のクリームでよく溶いてツブ／＼の無い様にして置いて、今沸立てたクリームを少しづつ、混ぜては幾度にも加いて固めたものです」小山「碾茶のアイスクリームは中々味の良いものです子、それから西瓜のアイスクリームもあるそうですが何う致します」お登和嬢「それはアイスクリームではありません、牛乳もクリームも入りませんからポンチと申します、よく熟した西瓜の赤い處計りを布巾で絞つて其液が二合出たらば砂糖を大匙三杯位加へて火の上で一度沸立たせて冷ましてから今の通りに固めます」小山「クリームや牛乳の入らないのがポンチですか、外の菓物でもポンチが出来ますネ」お登和嬢「出来ますとも、生葡萄を生の儘二斤計り裏漉にして別に二合の水へ砂糖を大匙三杯入れて沸立て、今の葡萄の裏漉しを混ぜて固めます、食べる時に玉子の白身を二つ泡立て、混ぜますと一層味が良くなります、是れが葡萄のポンチで、林檎でもバナ、でも皆んな此通りにして出来ます」小山「それは却て輕便ですネ、素人の家には牛乳さへ餘計なものが滅多にありませんのにクリームなんぞと申しては容易に新鮮なものを得られません、クリームを牛乳から取る法は何つた事がありますけれども一合二合のクリームを取るには牛乳を一升も二升も買はなければなりませんが爾云ふ時には何うしたら宜いでせう」お登和嬢「上等の牛乳屋ではクリームを製して賣つて居ます、牛乳からクリームを取る器械がありましてそれで取つて居ます、牛乳を配達させる序にクリームを配達させる事が出来ます」小山「一合が何程致しませう」お登和嬢「一合三十錢位です、然し同じ三十錢でもクリームの善悪は素人にちよいと解りませんから迂つかりすると悪い品物を押付けられます、牛乳の少し濃い様なものを持つて来てクリームで御座いと置いて行く様な事もありますから、よくよく検査して水氣の無い様な純粹のクリームを買はなければ不可ません、何の料理に使ふのも爾ういふ上等のクリームで無ければ泡も立ちませんし、味も出ません」小山「爾うですか一つ買つて試して見ませう、然し三十錢のクリームで上等のアイスクリームを拵へたらば随分高いものになりますネ」お登和嬢「ハイ上等にすると限りがありません、クリーム計りで拵へる時には香料を入れるにもバナニラステークと云つてバナニラの實を長い儘二本位入れて固まつた時拔出して、それから型で寄せる時佛蘭

西チエリーと云つて上等の櫻の實なんぞを入れますから小さなコップ
で出しても一人前が六十錢から七十錢位かゝりませう、爾う云ふ御馳
走にはポイルドフィッシュを拵へるにも白葡萄酒計りで蒸してフレッシ
バターを塗つて色々の附合せをしますからお魚一人前が一圓以上かゝ
ります、西洋料理は上等にすると際限がありません」