

第三百一 匙の分量

慣れぬ人に料理法を教ゆるは思ひ掛けぬ處にて間違を生じ易し、お登和嬢も其意を諒し「成程爾うで御座います子、田舎なんぞで大匙や中匙が無かつたらその分量に困るかも知れませんが、然し料理の分量は幾度も経験して此の位が丁度宜いと云ふ程を我が心で悟る様にならなければ匙で量つても枘で量つても中々旨く参りません、何故と申すのに同じ大匙一杯と申しても量る品物によつて一々その分量が違ひます、大匙と云ふのは西洋で野菜匙と云ふ大きな匙でメリケン粉を並に量ると先づ二十杯で一斤になります、山盛にすると十六杯位で一斤になります、然しメリケン粉も篩つたのですと大匙で並に三十杯量らなければなりません、即ち二杯と三杯と同じ事になります、水を量る時には大匙八杯で一合になります、中匙と云ふのはスープに使ふ匙でメリケン粉を量ると大匙の半分以上あります、即ち大匙の七割位ありますが水で量ると丁度大匙の半分です、小匙と申すのは茶匙の事でメリケン粉で量ると小匙三杯が大匙一杯になります水で量ると小匙四杯が丁度大匙一杯になります、バターなんぞはすり切りで大匙に十六杯が一斤になり、お砂糖も篩はないのが十六杯で一斤、篩つたのが二十杯位の割になります、お砂糖と申せば西洋料理でお砂糖一斤にメリケン粉一斤と云ふと粉も百二十目お砂糖も百二十目即ち英一斤です、譬へばジャムを煮る時菓物一斤に砂糖一斤と云ひますのは双方とも百二十目の事です、

赤茄子とか無花果とか酸味の寡い菓物は菓物一斤に砂糖百目と云ひますから外の物よりも少しお砂糖の寡い割です、それを砂糖屋から黙ってお砂糖を一斤と云つて買つて来て菓物屋から菓物を一斤と云つて買つて何の氣も付かずにジャムを煮たら甘過ぎて食べられなかつたと云ふ人がありました、お砂糖の方は百六十目で菓物の方が百二十目ですからそれでは甘過ぎて食べられませんが、全體我邦には百六十目一斤だの百二十目一斤だのと同じ一斤に相違のあるのは國の文明が進歩しない印で實に不便此上無しです、尺にも鯨尺と曲尺とがありますし、同じ一尺と云つても二寸程の差があるのです、斯んな事こそ早く政府の力で一定させて下さると宜いのです子、然し同じ鯨尺で反物を測つても人によつて延尺の癖があり縮尺の癖がある様なもので、同じメリケン粉やお砂糖を大匙何杯で量るにも人によつて手加減が違ひますから逆も一樣に参りません、大匙何杯と教はつたから其通りにお砂糖を入れたが甘過ぎたとか甘味が不足したとか云ひますけれどもそれは其人の手加減にもあるので、即ち料理の一番大切な程や加減と云ふ事です、自分で研究してその程と加減を覚えなければ中々一度位で美味いお料理が出来るものでありません」と人を教ふるものは常に斯る苦痛あり、小山の妻君も嬢の心を察し、全く爾うで御座いませう子、一度聞いた位で試験して見てそれでよく出来ないとお教へ様が悪いと云ふのは習ふ人の無理です子、或る書生さんが自轉車の書物を買つて二度で三度も読み返してモ一自轉車の乗り方を覺えたと自轉車を買つて乗つたところが直ぐ轉覆つて一尺も先へ出なかつたと云ふ話があります、何程自轉車の事が書物で委しく書いてあつてもそれを讀んだ計りで稽古もせず自轉車へは乗れません、料理の事も其通りで御座いませう」と世には往々此の自轉車

乘に似たる事多し、

第三百二 詰換物

獨り自轉車の事のみにあらず、世の青年子弟が一の學校を卒業すれば天晴れ自ら何の事も成し得べしと信じ、無經驗の身を以て大膽なる事業に當り遂に失敗して世を怨み自ら苦むもの此々として皆な是なり、小山の妻君は流石に經驗のあるだけお登和嬢の言葉に服し、「お料理の事は段々習って行くほど面白くなりますがその代り段々六ヶ敷くなつて何處まで習つても是れで宜いと云ふ際限がありません、今のお話しの様に同じ一斤のお砂糖を使つてもお砂糖の質によつて大層味が違ひます子」お登和嬢「爾うですとも、同じ一斤のお砂糖でもアクが強くて利きの良いのもありますし、アクが寡つくて甘味の淡泊なものもあります、ジャムにはアクの寡いザラメ糖が淡泊で良う御座います、車糖を使ふ時はその積りで少し分量を減じなければなりません、赤砂糖の様なアクの強いものを一斤も入れたらそれこそ甘つたるくつて食べられません、お砂糖計りで無く鹽も其の通りで鹽を小匙に一杯と云ひましてもアクの強い日本の鹽と上等の西洋鹽とは大層な違ひですから一々其使ふもので加減しなければなりません、と云つて家庭の料理に毎日最上等の舶來鹽を使はないでも日本の赤穂鹽で出來ますが其程と加減を覺えるのが肝腎です、舶來の上等食鹽と申した處が市中で賣て居るのは殆ど大概和製食鹽の詰換で壘と商標だけが舶來なのです、本物の中味は滅多に有ません」妻君「オヤオヤ爾うで御座いますか、道理で此頃の食鹽は品が悪いと思ひました」お登和嬢「食鹽を皿へ出して空

氣に當て、置くと二三日で悉皆濕りが来る様なのは和製の悪い品です、上等のものは乾燥が充分ですから決して濕りません、食鹽計りで無く、何でも舶來の上等と云つて舶來の壘へ入れて舶來の商標を張つて上等物の様に拵へてありながら中味は和製の詰換になつて居るものが澤山あります、西洋酢なんぞは殊に甚しいもので葡萄酒の腐つたのや麥酒の腐つたものを大きな樽へ溜めて置いてそれを酢に製して西洋酢の壘へ詰め換へてあります、丸で西洋酢の美味い味はありません、丁字や胡椒や芥子は大概日本製の詰換です、舶來の壘へ詰め換へた品を食品屋から一壘二十錢で買ふ位なら藥種屋へ行つて同じ分量を一袋で買つと六錢で呉れます、世人がまだ西洋食品に慣れませんから風の悪い西洋食品屋では好き自由な事をして居ます、フライを拵へる時にサラダ油が良いと申しても詰換の悪いサラダ油を買ひますと臭くつて胸に持つて胡麻油よりも尚ほ悪いのが澤山あります、それで直段は胡麻の油の三倍も高く取つて儲かる／＼と悦んで居ます、實に今の世の不徳義な商人ほど不埒なものはありません、その食品屋が西洋人の家から注文される時は割合に悪い品物を持つて行きません、西洋人は使ひ慣れて品物の善惡が分りますから悪い品物は直ぐ突戻して受取りません、それは／＼嚴重なものです、日本人の家だと贗物と見濕される迄は一年でも二年でも悪い品物を賣付けて儲かる／＼と悦んで居ます、見濕はされても日本人の家では制裁が弛くつて先日の品は悪かつたから今度は良いのを持つて來い位なものです、壘の口を開けて見て悪いから突戻すと云ふ様な西洋風は滅多にありません、私どもが西洋料理を世に弘めると西洋食品が澤山賣れて來ます、食品屋は大きに悦んで益商賣に勉強すれば殊勝ですが、益々悪い事をして暴利を貪る様では却て西洋料理の發達を妨げま

す、西洋食品を使ふ人はよく其品物を検査しなければ不可ま
せん」と深く商人の不徳義を憤る、

第三百三 商人の嘘

商人の不徳に憤慨するは獨りお登和嬢のみにあらず、小山の
妻君も平生自ら實驗する所あり「お登和さん、ホントに今の
世は商人の言葉ほど信用の出来ないものはありません、何で
も其場限りの嘘を吐いて平氣で居ます、食品屋計りで無く何
一つ買つても商人の言葉は信用されませんから一々其品物を
検査しなければなりません、先日も或る寶石屋へ行つて寶石
入の指環を買ひましたが最初の時は番頭が應對して日本製の
品物でも細工が上手になつて居ますから決して寶石の抜け出
す氣支がありませんと眞珠入の指輪を賣付けられました、歸つ
て來るとその翌日指環の眞珠が直ぐ抜けて落ちましたからそ
の見世へ行つて小言を申しますと今度は主人が出て來て、日
本製の品はドウも足が弱くつて中の石が抜け度があります、舶
來の品物は決して抜けませんから舶來の物をお買ひなさいと
以前よりも高い品物を賣付けやうとします、よく平氣でそん
な事が言へたものです子、客に隙間があれば少しでも儲けや
うと云ふ淺ましい根性なのです、客に對して親切と云ふ心は
少しもありません、親切義の無い商人から決して物を買ふ氣
になりません子、外の品物は兎も角食品屋だの外の食物の商
賣人に親切義の無い程人の身體に危険な事はありませんお客
の身體が好くならうが悪くならうが死なうが生きやうが構は
ないで少しでも餘計な金を儲けやうと不衛生な品物を賣る様
な商賣人は實に國の賊です、斯んな事は何とか政府で取締の

方法が無いものでせうか、それとは少し違ひますけれども私の家では御存知の通り毎日牛肉を配達させますから物の試験に十日間續けて毎日同じ霜降ロースを取つた事があります、ところが毎日少しづつ、味が變つて美味いのが一度か二度ありましたが美味しく無いのは同じ霜降でも肉が硬くつて味が無くして並肉より悪いのが來ます、ナゼ斯んなに硬いだらうと聞きますと肉が新しいからだと申します、それならばと食頃の日まで置いて見ても矢つ張り硬くつて不可ません、同じ代價を拂つて同じ霜降を買ふのに何うしてあんなに味が違ひませう」お登和嬢「それは少々御注文なざる方もお悪いのです、牛肉に霜降と云ふ部分はありません、霜降だの鹿の子だのと云ふのは肉へ脂身が霜を降つた様にさして居る處を言ふのでロース肉の美味しい處にも霜降の部分がありますし、シヨールランドと云つて胸の處の硬い肉にも霜降がありますし、バラの處にも霜降の部分があります、ロースの霜降を持つて來れば煮ても焼いても柔ですがシヨールランドの霜降を持つて來られると硬くつて仕方がありません、然しシヨールランドの霜降は幅が狭う御座いますから双方を比べて見ると分ります」妻君「成程、爾う伺へば小さく切つて持つて來た時はいつでも硬くつて不味い様です、それでは牛肉を注文する時一々その肉の名を指して遣らなければなりません子、肉の名は幾つ位御座いますせう」お登和嬢「西洋人の言ふ様に委しく別ければ澤山ありますが先づ一通りに區別しても二十五六は御座いますせう」妻君「オヤ、爾んなに澤山ありますか」

第三百四 牛の圖

お登和嬢は立つて我が机の抽斗より一枚の紙片を取出し來たり「奥さん、此に牛の切圖がありますから之を御覽なさいまし、先づ首の方から見て参りますと子ツクレブにチャックレブにレブロースと云ふ所が三つ並んで居ます、是は首から肩の肉で牛肉の中では悪い部分です、其中にも首の方へ近い子ツクレブが一番悪くつてチャックが其次レブロースが少し好くなりませう、子ツクは下等のスープにでもするより外に使ひ道がありません、チャックとレブロースはコーンビーフと云つて、鹽漬肉にするか骨附きのビフテキにするか、下等のロースにでもする位なものです、或る華族さんは此のレブロースをヒレ肉だと云つて一年の餘も毎日牛肉屋から賣付けられたお方があります、ヒレとレブロースとは直段が半分も違ひます、此の三つのレブは皮の方に在つて悪い處ですけれども丁度レブロースの眞中の心の様になつて圓い長い肉が少し計りあります、それをスタンデンドブーフと云つて、牛肉中の一、番美味しい所です、ヒレ肉よりも美味しいのです、少し肉は硬い方ですが料理方で大層美味しくなるもので西洋人が大層好みます、三つのレブの次即ち背の肉がサラエロースの三番同じく二番同じく一番と三つ並で居ます、是れが先づ上肉でロースに適當の處です、其中でも一番の處が美味しいので西洋では一番の處が二番よりも高いのですけれども我邦では爾んな區別もありません、此の三つは背の皮の下に在りますが此の肉の下にヒレ肉と云ふ上等の處があります、即ち俗に云ふ内ロースで一頭の牛で八斤か九斤位より多くはありません、一頭の牛から十五斤も二十斤もヒレ肉を出す様な牛屋がありましたらばそれは必らず外の肉を交ぜるので今の様にレブロースが化ける事もありませう、本物のヒレ肉は寡いものでロースにしてもビフテキにしても或はビフテキブデンにしてもカツレ

ツにしても第一等の味を持つて居ます、その代り煮込みものには適當しません、シチューなんぞには不適當です、ヒレ肉の下の處がケン子生脂に包まれて居てその脂の中に腎臓があります、今度は腰の方でランのーランのニランの三としてあります、此のランは柔くつてビフテキに適當の處です、殊にランの一二が好いので三は肉が悪くなります、ランの次がイチボの三角肉で肉は硬い代りに大層味があつてボイルドビーフにすると極く結構です、ボイルドビーフの外にはコーンビーフにも使ひます、それから腿となつて上のランド上のベインはビフテキなんぞに使ひますし下のランド下のベインは挽肉と云つて肉挽器械で挽いてフーカデンとかコロツケとか云ふものに致します、肉挽器械で生肉を挽いて料理する時は肉が細かくなりますからヒレ肉やロースの上等を使はないでも此の邊の悪い肉が丁度適當して居ます、其下が脛の肉でスープに適當ですし、其先が足でボイルドに致します」と一々委しく圖面の説明、
注意 此の切圖と各部の名稱價格等は食道樂夏の巻
附録に委しければ讀者就て覽らるべし、

第三百五 肉の區別

小山の妻君牛の圖を見て感服し、「一口に牛肉と云ひますけれども斯んなに色々區別がありますか子、腿からお腹へ來まして骨無しフランク骨附フランクと云ふ所があります子、是れは何う云ふ所です」お登和嬢「是れはモ―悪い處で多く脂身交りです、然しシチユウにするバラ―は此の中の脂の方に在るのです、それから復た首の方へ戻つて來てシヨ―ランドの一二三とありますが是れも挽肉で肉挽器械へかける處です、その下にラットルランドと云ふ所がありました是れはボイルドかコーンビーフに致します、一番下が毎度お話し申すブルスケでボイルドに致しますと極く徳用な處です」と肉の適不適は料理によりて一々異なるなり、小山の妻君頻に圖面を眺め「考へて見ると私どもは迂闊なものです子、牛肉とさへ言へば何處でも同じ事だと思つて内ロースをシチユ―にしたり、硬い肉をビフテキにしたりして毎度失敗つて居ました、それに以前は内ロースに霜降ロース上等に並肉位よりは區別を知らなかつたのです、今でも世間では爾う云ふ名で牛肉を賣つて居ますが全體何の部を云つたものでせう」お登和嬢「私も一々それを見ませんからよく存知ませんが東京邊の悪い牛肉屋では今の圖にある子ツクレブ、チャツクレブ、プリスケ、下のランド、下のベインなんぞを並肉として賣りますし、上のランド上のベインシヨ―ランドの一部が上肉ですし、シヨ―ランドの大部分がロースですし、霜降りになつて居る處が内ロースだそうです、尤も上等の牛肉屋では爾んな事もありますまいけれども牛の一頭を屠ると上の半分は屋敷行き下の半

分は牛鍋屋行きと申すそうですから自然と爾う云ふ區別が出来るので御座いませう、その代り牛肉屋にもそれ／＼長所があつて東京の牛肉屋では牛の生肉を薄く紙の様に截る事が名人で西洋人が驚くそうです、日本人の牛肉を薄く截るのは一種の技術だと申すそうです、それは鍋で出す時鍋の上へ廣く張り展ばす必要があるのと薄く截つて配達するからです、牛肉は薄く截ると大層目方が殖えますから截る手数をかけても薄く截つて賣つた方が徳です、買ふ人は截つたのを買ふより截らないのを買つて家で料理して截つた方が大層徳です、然し東京の牛肉屋は肉の各部を研別ける事が下手です、それは横寶が上手で多く西洋人へ賣りますからヒレならヒレ、サラエンならサラエンとその部分を研別けて持つて来るそうです、東京の牛肉屋ではランモイチボも一緒に切つて誠に部類別が面倒です、是れから追々お客の方でも肉の名を指して買う様になりましたら自然と區別も出来て参りませう」妻君「それに追々寒くなりますと澤山買つて置けますが何うして置くのが一番長く保ちませう」お登和嬢「新聞紙へ包んで高い處へ釣るして置くのが一番です、冬の寒い時は屠つてから五六日目か丁度食べ頃ですから新しい肉は五六日置いてから料理しなければなりません」妻君「オヤ、爾んなに置くものですか、新しい肉と古いのとは何うして鑑別ます」お登和嬢「新しいものは色が赤黒くつて指で押しても凹まない位に硬いものです、二三日過ぎると色が段々桃色になつて肉が弛んで來ます、その頃は色が白みを帯びて押すと凹む程柔くなります、冬でも暖い處にあると早く弛みますし、時候によつても違ひますから一々その場合を考へなければなりません」