

第三百六 色々の牛

何事も研究せざれば真相を知り難し、小山の妻君一々質問し「お登和さん、寒くなりますと牛肉を井戸へ釣るしたり氷箱へ入れたりしないでも宜う御座いませうか」お登和嬢「左様です、モー涼しくなつたらば却て牛肉を冷さない方が宜いのです、地上の温度よりも無理に冷して置くと外の空氣に觸れた時直ぐ腐敗しますから却て損です」妻君「近頃は宅でも犢の肉を買つて料理に使ひますが犢の肉も矢つ張り一週間位置けますか」お登和嬢「イ、工犢の肉は牛肉よりも食頃が速いので極く寒い時でも屠つてから三四日目位で御座います」妻君「犢の肉は矢つ張り大牛の様に牝牛の方が宜いのでせうか」お登和嬢「犢の時は孰方も同じ事ですが大抵牝計りで牝は滅多に屠りません、その代り大牛になりますと牝の肉が良いので牝は殆ど食用になりません、市中では折々牝の肉を交て賣る事がありますけれども牝の肉は硬くつて味が無つて迎も食られません、其癖牝の方は舌でも尾でも牝の倍位な大きさがあつて直段は半分より康いものですから折々素人が欺されます、現に私の知た家で舌を注文した處が大層大きくつて直段の康い舌を持つて來たそうです、是は大層徳用だと思つて料理して見たら何程煮ても硬くつて食られなかつたと申しますが、全く牝の舌を賣り付られたのです、尾もその通り牝のは牝の倍もありますが迎も食られません」妻君「爾つて御座いますか子、牛は全體何う云ふのが美味う御座いませう」お登和嬢「場所申せば神戸牛と云つて中國筋の者が良いので上總房州から出る地廻りは味が惡う御座います、同じ場所の牛でも激しく労働させた牛は味が惡くつて樂にして居る牛が味も良いのです、それも老牛の肉は同じ牝でも味が良層悪いので、よく牛肉屋から老牛のヒレ肉やロース肉を持って参りますけれども硬くつて料理に使へません、若牛のロース肉と老牛のロース肉とを並べて見ますと老牛の方は筋が深く肉へ入つて居て肉の幅が狭う御座います、牛肉のお料理を拵へる時には爾う云ふ處から檢べて参らなければなりません、よく世間の人は何處の牛肉屋が康いとか高いとか云つて肉の分量計り彼

是申しますがあれこそ料理の趣味が無い證據で分量の多寡よりも品質の良否を選ばなければなりません、同じロースを買つても若牛の肉と老牛の肉とは大層な違ひがあります、それを客の方では肉の良否に注意しないで澤山ある方が康いと思つて居ますから自然と牛肉屋の方も發達しない譯です、老牛で無くとも乳牛が病氣になつてそれを屠つた肉も澤山あります、乳牛の肉は不可ません、牛には乳牛と食牛と耕作牛との區別があつて乳牛は乳を取るのに適して居ますけれども食用には不適當です、その肉を食用にすると味がありません、私は以前神戸邊にも居りましたがあの邊で並の牛肉を料理しましても東京の上肉より遙に優つて居ます、一つは牛の種類が良いからです、一つは中國筋で牛を飼う者が勞役させると直段が康くなりですから極く痛はつて牛を使ひます、關東では牛の斃れる迄追使つてそれから潰します、丁度鐵道馬車の馬と貴顯の乗馬と違ふ様なもので肉の味も非常に違ひます、關東の牛では飼育法を改たら上等の肉を得られない事はありますまい」

第三百七 活きた學問

一口に牛肉と云へど種類により場所によりて其の質の異なること此の如し、小山の妻君説明を聞て我が智識の増したるを悦び「お登和さん、斯う云ふお話を伺ふのが活きた學問と申すのです子、私なんぞが以前一生懸命に學んだ事は死んだ學問の方が多いので生活上の役に立つものは滅多にありません、尤も生活上の事計り知つて居ればそれで宜いと云ふ譯でありませんが、女身の身は誰でも生活問題の事をよく覚えてそれから其上の學問をしなければなりません、私どもの娘時代には女學生の中に斯う云ふ人がありました、自分は讀書が大好きだからお嫁に往つても讀書計りさせて呉れる様な良人を持ち度い、その代り三度々々食べるものは何んなに不味くつても構はない、好い衣服も要らなければ外の贅澤もしない、只讀書の材料と時間を与へて呉れ、ばそれで満足すると自慢顔に話したものです、外の人達もそれに同意したり賛成したりしてさも高尚らしい様に思つたのです、成程讀書は悪い事でありませぬけれども高尚らしい様に思つたのです、成程讀書は悪い事でありませぬけれども生活問題に必要な書物を讀んで食物の事

を衛生上から研究するとか、育児の事を生理學上から調査するとか云ふなら他日人の妻となり母となつた時の役に立ちますが、食物や衣服は何でも構はん只讀書がし度いと云ふのは何の爲めに讀書するのでせう、つまり戀愛小説を讀むとか、似非風流に耽るとか、女學生の口眞似をすれば我が理想を高潔神聖にするとか云ふ位なものです、女の身として生活問題を度外視するのは女の恥辱と申さなければなりません、何を食べても構はないから書物が讀み度いと云ふのは女の本分を忘れた言葉で何を食べたら人の身體の爲ねになるか、子供を育てる爲めになるか、爾う云ふ書物を讀み度いと言はなければなりません、悪くすると子供は蒼蠅いから欲しく無い、育児なんぞはイヤな事だと云ふ様な人も出ます、私は貴嬢に色々の事を伺ふので近頃俄に生活上の智識を増した様な氣がしますがナゼ昔の娘時代に活きた學問をしなかつたらうと悔しく思ひます、先日も良人が米國の料理學校の試験問題を伺つて私に委しく話しましたが私はナゼ娘の時代に爾う云ふ事を試験して貰はなかつたらう、ナゼ爾う云ふ事を教へられる幸福が無かつたらうと残念に思ひました、あれなんぞがホントの活きた學問で一度覺えて置けば毎日役に立つ事です、あの中にイーストで製したパンは何故に消化良きやと云ふ問題もありましたが西洋ではパン一つ焼くのも學理上から委しく調べてあるのです子、我邦では毎日お米を食べながらお米は人の身體に何う云ふ作用をするか、御飯とお粥は何う云ふ風に消化されるか、爾う云ふ風な事を委しく教へる學校もありません、ホントに考へて見れば今の女子教育は情け無い程迂闊です子、と云つて爾う云ふ私もお米の事を少しも存じません、お登和さん、お米の事を學說の上から云つたら何う云ふものでせう」と段々質問も高尚に進む、

第三百八 米の説明

質問を受けてお登和嬢微笑を含み「オホ、私も委しい事はよく存知ませんが先づ荒増を申せばお米は草の實で朶と云ふ皮を破つてその皮を剥くと中に若い芽があります、米粒を御覽になると先の方の尖つた處に黄い様な黒い様な芽の様なものがありませう、白米にするとあの芽を摺り潰しますがそれでもよく見ると、黄い様なものが小さく残りま

す、あれがお米の本尊様で外の部分はあの芽を保護する為めに出来て居るのです、人間の食物とする白い澱粉質の物はあの芽を養ふ為めの滋養分です、米粒を地の中へ播けばその芽が発生して外の處から滋養分を吸収する迄籾の中で若芽を養つて居る食物です、あの事を學問上で胚乳と申しますから丁度人間の乳の様なもので即ち米の若芽の乳です、玉子で申せば丁度黄身で、白身が鳥の身體になるまで黄身がそれを養つて居ると同様です、黄身は白身の食物です、お米の胚乳は若芽の食物です、人間はその若芽を摺潰し食物を奪う様なものですが、最初から食物に出来て居る胚乳ですから人が食べても身體の滋養分になるのです」と假初の話にも小山の妻君感服し「成程子、爾う伺つて見るとお米の機能が始めて分ります、私し計りでありません、誰でもお米を食べる人が一度その事を聞いたら成程と感心して生涯忘れる事はありますまい、然るに私も今迄頓と知りませんでした、毎日お米を炊いたり料理したりして食べて居ても無我夢中で居りました、料理を教へる先生でも先づ爾う云ふ原理から説明して御飯の炊き方を教へると云ふ様な人は滅多にありますまい」お登和嬢「オホ、今の世に爾う云ふ事を被仰つても少々無理ですが然し今年の夏富士へ登山した人の話に富士山の上で御飯を炊くとグラ／＼沸立つて居ても御飯が生煮で何程長く煮てもよく出来ない、何う云ふ譯だらうと歸つて來て料理の先生に聞いたが先生にも説明が出来なかつたと云ふ事でした」妻君「へい、それは何う云ふ譯でせう、多分沸騰點が違ふからです子、先日の試験問題にも爾う云ふ事がありました、水の沸騰點と牛乳の沸騰點との比較が御座いました子」お登和嬢「左様です、西洋の料理學校で煮物の事を教授する時には必ず物の煮えると云ふ原理から教へるので料理法の初步に水は水平線上で二百十二度が沸騰點、六百尺の高さを加へる毎に一度宛減ずるとありますから一萬二千尺の富士山では二十度だけ沸騰點が低くなる譯です、富士山の上は例外ですけれども東京で物を煮ると信州の輕井澤で物を煮るのは寒暖計で四五度程の相違が出来ませう、カステラのホンザーを拵へるのも東京と札幌邊とは同じ温度の日でも空氣の湿度の差で餘程工合が違はなければなりません、氣候と料理の關係は大切なものだと思しますが私なんぞはまだ一向委しい事を存じません、是れから追々勉強して覺える積りです」と嬢の深く謙遜するに小山の妻君「貴嬢位よく御存知ならモ一澤山で

ありませんか」お登和嬢「何う致しまして、西洋の料理學校で料理の初歩に教へる原理さへ私はまだよく存知ませんもの、それで料理が出来るなんぞと嗚呼がましい事は申されません、是れから追々稽古致しませう」と何人も物を學ぶ時は此の覺悟無かるべからず、

第三百九 パン種

學業の進歩するとせざるとは平生の覺悟如何に在り、お登和嬢の心掛の殊勝なるに感じて小山の妻君も俄に奮發し「貴嬢さへ爾う云ふお覺悟でいらつしやるなら私なんぞは夜を日に繼いで勉強しても追付きません、是れからモット／＼身を入れてお料理の事を習ひませう、お登和さん、私どもでは毎日食パンを配達させて居りますが家で輕便に食パンを拵へる法が御座いませうか」お登和嬢「食パンは六か敷う御座います、無理に拵へて出来ない事はありませんけれども食パン屋が近所にお在りならば配達させた方が御便利です、食パンを上手に拵へるのはパン燒竈が無ければなりません、さも無ければ西洋風のストーブですが迎も充分とは参りません、況してテンピなんぞで上等に拵へる譯になりませんけれども然し一通りは拵らへ方を知つて置いて物の試験に一度や二度焼いて御覽なされるのもお稽古になります、全體食パンにも英國風や佛蘭西風や米國風や色々の種類があります、その製造法もそれ／＼少し宛の相違があつて手数をかければ際限がありません、日本で行はれるのは多く英國風で先づパン種即ちイーストと云ふ物が第一の材料です、それは最初拵へたものへ少しづつ、拵へ足して行つて段々古くなるほどよく醗酵して來ると申しますから丁度鰻屋のタレの様なものです、食パン屋が近所にお在りならば食パン屋から今のパン種を買つてそれでパンをお焼きなされるのが一番便利ですけれども食パン屋の無い地方では自分でパン種を造らなければなりません、パン種にも色々の製法があつてよく麥酒を混ぜる人もあります、白米と麹で拵へる法もあります、爾んな事は先づ黒人の仕事で素人に不便ですから一番輕便な法を申上げませう、第一に必ず入用なものがホップス即ち律草と云つて麥酒の種に使ふ草です、少し苦みを持つて居て醗酵性の強いものです、食品屋へ行くと何處にでも賣つて居ますからそれを

買つてお置きなさい、そこで水一升の中へジャガ芋を一斤半、お砂糖を大匙二杯、鹽を大匙一杯入れて火にかけて沸立つた處は今のホツプスをほぐして大匙に山盛一杯加へて一時間程煮ます、是れは輕便法で全體はホツプスを別に煮てその汁で外の物を煮るのが順序ですけれども皆んな一所に煮ても構ひません、火から卸してよく冷めた處へメリケン粉を大匙四杯入れてよく混ぜて裏漉にかけます、その裏漉にかけた汁を壘へ詰めて一周間計り寝かして置きますが中で醗酵して壘の口から吸出しますからよく壘の栓を糸で縛つて大丈夫にして置かなければ不可ません、壘は逆さにして置くか横にして置くのに限ります、イースト計りで無く麥酒でも葡萄酒でも炭酸水でも醗酵性の物は逆さに置くか横に置くものです、此のパン種はパン屋へ行けば何時でも出來て居ますから買つて來ると造作ありません、つまり日本の麴の様なものです子、是れが無ければ何うしてもパンは出來ません、田舎なんぞではよく麴やお味噌を拵へ慣れて居て物を醗酵させる經驗がありますから却てパンを上手に拵へる人があります、東京の人は爾う云ふ事に慣れません故か誠に下手です、東京の悪い食パンよりは田舎の食パンの方が上手に出來て居る事も毎度あります、小山の妻君「それでは東京の人に六か敷つて田舎の人に容易い様な者です子」

第三百十 食パンの製法

お登和嬢「先づ爾うです、それを毎日少し宛使つたら少し宛拵へて注して行くと段々パン種がなれて好くなります、愈よパンを拵へやうと云ふ時には大きな木鉢へ今のパン種を一合注いで水四合を加へてメリケン粉一斤を入れて湯煮た薩摩芋の大きいのを一本裏漉にして混ぜます、それから木の杓子で休み無く掻き廻して煉る様にするのですが是れが六か敷いもので随分骨が折れます、段々と煉つて居ると丁度生麴の様になつて來てブツリ／＼と中が泡立ちます、爾うして煉つて／＼煉り抜く事が凡そ四五十分間です子、よく練り上つたと思ふ時分にメリケン粉を一握り拵んでバラ／＼と其上へ振かけて木鉢の上へ大きな布巾を蔽ふ様にかけます、是れは温くして蒸らせるのですから布巾の代りにフランズルか毛布なら尚ほ結構です、その木鉢を極く温い處へ

八時間程そうつと置きます、先づ火鉢の脇とか温い戸棚なら尚ほ宜いので寒暖計八九十度の處へ置かなければ不可ません、八時間の後出して見るとブツ／＼と醗酵して居ますから其中へメリケン粉二斤を加へてよく混ぜると餛飩の少し柔い位なものが出来ます、それを大きな組板かのし板の上へ置いて兩手で力限りに二十分間もでつちます、即ち餛飩を捏ねる様によくでつちます、斯んな事は田舎の人の方が都會の人より餘つ程上手です、二十分間もでつちたらば其儘木鉢の中へ入れてメリケン粉をバラ／＼と振かけて復た布巾をかけて今の通りな温い處へ二時間置きます、二時間過ぎて見ると膨れて柔くなつて居ますからそれを板の上へ取つて打粉代りにメリケン粉を振かけてモ―一度十分間計りよくでつちると丁度好い加減な柔かさの物が出来ます、それを大きくても小さくても好き自由に截つてパンの型へ入れて上へ布巾か或は毛布をかけて今の通りの温い處へ一時間程置きますと今度はズン／＼膨れ上つて大きくなつて居ます、パンは焼く前に膨れて居なければなりません、焼いてから膨れるのはホンの二分位なもので焼かない前に大概膨れて居る様で無ければ不可ません、それへ手水をバラ／＼と振かけてテンピの中へ入れたら強い火を四方からよく中る様にして大きいパンならザット一時間位、小さければ三十分間位焼きます、スト―ブならモット早く出来ます、テンピで一時間かゝるものはスト―ブで三十分間なら出来ます、先づ一通りはれが食パンを拵へる順序で朝早く食パンを焼くには前の晩から用意して夜中に二度起きてでつちなければなりません、此の割合で拵へたパンは悪い食パン屋のパンよりも色が白く出来て味が良う御座います、その代り最初の煉り方と途中のでつち方に念を入れなければなりません、悪い食パンはパン種の分量を多くしてその力で膨らせますから色が赤黒く出来てイーストの匂ひがして美味しい味がありません、つまり練り方とでつち方でよく膨らせたのが上等です、もしや焼く前によく膨れて居なかつたらそれを一旦蒸してそれから手水を振つてザツと焼いても出来ます、食パン計りは同じ原料を使つても上手と下手とで大層な味が違ひます、骨は折れますけれども今度一つ試して御覽なさい、貴女のお家の女中さんは田舎の人で餛飩やお蕎麥を上手に打つと伺ひましたから爾う云ふ人に煉らせたりでつちさせたりしたならば却てよく出来ませう」