

第三百五十一 牛肉の食頃

其次に出でたるは先に中川が説明せる鳥のシューカナパールなり、それに續いてヒレ肉のロースが出で来る、中川の隣席に坐せる獵天狗先生頻に賞翫し「中川さん、此のヒレ肉は特別に味があつて今迄斯んな美味いヒレ肉を食べた事がありません、是れも一つは料理方によりませうが全く例の食べ頃と云ふ事がありませう子」中川「有ります、牛肉の食べ頃は場所によつて違ひ又料理によつて違ひます、全躰なら牛肉屋の方で責任を以て食べ頃の肉を賣らなければなりません、ピフテキにするとかロースにするとか云へばその食べ頃になつた肉を持つて來なければなりませんけれども我邦の牛肉屋は今日屠つたものを其日に賣出す事もある位ですから買ふ人の方で肉を弛る必要が起ります、それも夏と冬とは大層な相違で夏は早く腐りますから素人の家へ長く置けませんけれども冬は素人の家で自分の好き自由に弛められます、牛肉の中でも新しい程好いのはスープにする脛の肉計りで、其外は何にするでも冬なら二三日以上置かなければなりません、其中でヒレ肉は屠つてから四日目か五日目が食べ頃です、ロースにピフテキのラシや崩し肉のベイン、ショーランドなどは一週間目位でないと味が出ません、モット美味く食べやうとするには大片を十日程置きますけれどもそれは素人に保存法が面倒ですから先づ一週間位として置きますせう」獵天狗「シチューやポイルドにするのはモット早くつても宜いでせう子」中川「左様です、長く煮るものは煮る為めに弛みますから二三日目位で使つても構ひません」獵天狗「カツレツにするのは」中川「矢張り一週間目です」獵天狗「臓物料理と云つて脳味噌や肝臓を使ひますがあれも二三日置かなければなりませんか」中川「イ、エ、エ、臓物は極く新しい程宜いのです、決して古いものを食べては不可ません、臓物は弛める必要が無い上に早く腐敗しますから少しでも古いと思つたら食べるものではありません、脳味噌でも胃でも心臓でも肝臓でも腎臓でも何でも新鮮なのに限りませう」獵天狗「牛肉を一週間も置く

には何うします」中川「先づ大片の儘買はなければ不可ません、薄く切ったのは長く置けません、二斤か三斤の大片を二三日で使ふならば皿へ載せて涼しい處へ置いても宜う御座いますがモット長く置くには涼しい處へ吊るします、風の當る處は肉が乾燥しますから料理の時に削り取らなければなりません、成るたけ風に當てない様な涼しい處が宜いのです、西洋人の家には肉を入れる戸棚が出来て居ます、新しい肉と古い肉とを一緒に置いては不可ません、一方が腐り始めると直ぐ一方の新しい方へ傳染します、牛肉計りでありませんが、何でも食物の保存法は臺所に大切な問題で淺草海苔を箱から出して二三日置けばベト／＼に濕ります、それは誰でも御存知ですけれども牛肉の保存法には無頓着な人が多い、是れと云ふのが淺草海苔は昔しから使つて知つて居るが牛肉はまだ經驗が少ない為でせう、淺草海苔も臺所へ投げ出して置けないと同様に牛肉も適當の保存法を加へなければなりません、今申したのは冬の寒い時の事で春や秋の暖い時分にはそれに準じて食べ頃の期日を短縮しなければなりません、又暖國と寒國でも其工合を斟酌しなければなりません」

第三百五十二 豚と犢

獵天狗「牛肉の事はそれでよく解りました豚なんぞは何ういふものでせう」中川「豚は牛肉よりも早く腐りますから概して食べ頃が短い方で、然し東京邊で賣る様な大きな豚の肉は冬の寒い時で五日以上置かなければなりません、尤もそれは口ースなその事で煮るものはモット早くしても構ひません、屠殺してから二三日目にはモー使つても宜う御座います、長崎邊で使ふ様な小豚は二日目から三日位が食べ頃ですし去勢した豚は二日目か三日目が食べ頃です、全體東京邊では豚の使ひ方に無頓着で、賣る者も買う人も只豚の肉と云つて通して居ますけれども牛にも大牛と犢と牝牛の區別がある様に豚にも大豚の肉と小豚の肉と去勢豚の肉と區別して使はなければなりません、その肉の中にも口ースがあり三枚肉があり腿肉があります、只豚の肉と云つては食べ頃も使ひ道も分りません、牛肉も其通りで素人はよく牛の肉の極く上等を呉れると牛屋へ買ひに行きますがサラエノ口ースも上等ですしヒレ肉

も上等ですし、スタンデンドーフは一番上等です、然るにスタンデンドーフなんぞは硬い肉で弛め方を知らずに使つたら腿や腰の中肉に劣ります、ヒレが良いと云つても屠りたてのヒレを直ぐ料理したら美味い味がありません、と云つて古い肉を買つて来て四日も五日も置いたら忽ち腐つて了ひます、食べ頃の幾日目と云ふのは屠つた日より勘定するので買った日でありませんから間違つてはなりません、少し慣れると新しい肉と古い肉とは一見して解りますが慣れない人は肉を買ふ時はれは屠つてから幾日目になると牛肉屋に聞かなければなりません、横濱で西洋人に賣込む牛肉屋なぞは黙つて居ても新しい肉を持つて行きません、食べ頃にならない肉を持つて行けば忽ちお得意を失ひます、その代り買ふ方でもロースを呉れとかビフテキを呉れとか肉の名を指して注文します、東京邊ではまだ買ふ方も賣る方も曖昧として居て折角美味い味を持つて居る肉も不適當の料理にされて居ます、何でも肉の使ひ道と食べ頃とを覚えなければ料理の機能がありません」

獵天狗「成程子、我々なぞも雉を撃つには何號弾を用ゐるとか舞ひ立ちは何うとか飛切りは斯うとか爾う云ふ區別は飽くまでも研究しながら今迄雉の食べ方を研究しなかつた様なものです、そこで犢なんぞは何いふものでせう」中川「犢は大牛よりもツツト早く腐ります、食べ頃の日数は大牛の半分と見て宜いので大牛の肉を六日目に食べる時分なら犢の肉は三日目が食べ頃となります」獵天狗「近頃は羊の肉も流行しますが羊は何ういふものでせう」中川「羊は一番腐りの遅いもので冬は一週間から十日位が食べ頃です、尤もシチューなぞにはモツト早く用ひて構ひませんけれどもチャップやロースにするのは一週間以上の處です」獵天狗「羊には大層美味い肉を買ひ當てる時と大層不味くつて臭い匂ひのあるのがあります、あれは何ういふ次第でせう」中川「それは野羊の肉を混ぜるからです、羊も支那から來るのが一番上等で肉の味も結構です」獵天狗「ところで此のヒレビーフゴードンは何ういふ風なお料理ですか」中川「少しお待ち下さい、饒舌つて計り居ると御馳走を食べる事が出来ません」とナイフと執りて皿に向ひぬ、

第三百五十三 ヒレの焼方

中川は一皿を喫し了りて再び説明を始めたり、此のヒレ肉は三十人前に牛一頭振即ち七斤程を用ゐてあります、ヒレ肉は左右に二本あつて一本が大概三斤半位です、その肉の周圍には筋や脂がありますから丁寧に切捨て、正身計りにします、その正身へ五寸置き位にナイフの先で切口を付けて豚の脂肉の細く切つたのを一々刺し込んであります、是れは略式にすると脂身一枚を肉の上へ載せて落ちない様に糸で括つても構ひません、此の肉をテンパンへ入れて鹽胡椒を振かけて肉の周圍に玉葱人參セロリーとルノ一の葉の細かく刻んだのを置きます、肉の上へは大匙一杯の西洋酢をかけて大匙二杯のバターを載せてテンピへ入れますが、五分間毎に抽出してテンパンの中のジューズを肉の上へかけなければなりません、火は強い方でテンピなら二十五分間ストーブなら二十分間位焼きます、出來た時肉を大皿へ盛つて今のテンパンにある汁は其儘火の上へ置いてセリー酒大匙二杯にスープ大匙三杯を加へて鹽胡椒で味をつけて一旦漉します、それを今の肉へかけて附合せには別に湯煮たジャガ芋や人參の小さく繰り抜いたものと西洋菌と佛蘭西豆と西洋松露なぞを一旦バターでいたためて肉の周圍へ綺麗に並べます、是れも略せば肉のジューズを其儘かけても宜し、モット上等にすれば野菜の附合せ者をフレツシバターで充分によく味つけて置きます、獵天狗「よく料理の中にフレツシバターやフレツシクリームと云ふ事があります、先づ今朝搾つた一升の牛乳を成るべく浅い廣い鉢へ入れて一日か或は一晝夜も涼しい處へ置くとクリーム即ち乳皮と云ふものが上へ浮いて凝ります、丁度硬い甘酒の様なものです、それを小孔の明いて居る杓子で掬ひ取つて暫く水氣を滴らして居るとクリーム計り残ります、斯うして一旦クリームを取つて残つた乳を其儘半日程置くと、第二の乳皮が浮きますから今の様に再び掬ひ取ります、斯うして取つたのが即ちフレツシクリームでオートミルや外のマツシへかけて砂糖を混ぜて食べると非常に美味しいものです、炊きたての御飯へ砂糖とクリームをかけても結構で西洋人が大層好きです、クリームを食べ慣れると牛乳は水っぽくつて食べられませんが、然し牛乳の脂肪分ですから澤山食べ過ぎると腹に持ちます、此のフレツシクリームを半日程水へ冷して置いて玉子廻しで十五分間も泡立てると矢張り玉子

の様に雪が出来ます、それを料理に使つたり菓子に使つたりしますが一旦泡立てたものを其儘構はず、四十分間も泡立て、居ると今度は其泡が消えて段々固く凝結つて水分と別れて來ます、是れが即ちフレッツシバターで何んの造作がありません、クリームを泡立てる時丁度宜い處で止めないとバターになつて困る事があります、然しバターを取るにはモー一日置いてからの方がよいので、今朝の乳なら明日の朝クリームに取り、明後日の朝バターに取るとします、此のバターをパンへつけて食べるとそれこそ類の落ちるほど美味う御座います、クリームは菓物の煮たのや林檎の焼いたのへかけても結構ですし、苺なぞを食べるにはクリームに限りませぬ、それを泡立て、菓子に使ふ時は純粹のクリームでないと泡立ちませぬ、少しでも水氣が混つてはならず、淡過ぎてもならず、又牛乳から掬ひ取つた計りでは泡立ちませぬ、水へ冷して三四時間置かなければなりません、クリームは鹽氣と油氣を嫌ひますから泡立てる時少しでも鹽氣と油氣の器について居ないものを選びなければなりません、砂糖を混ぜるには先づクリームを五分間も泡立て置いてそれから砂糖を加へて復たよく泡立ちます、悪い牛乳屋から持つて來た下等のクリームは何程廻しても泡立ちませぬ」

第三百五十四 牛乳の良否

獵天狗先生再び質問を始め「クリームやバターを取るには牛乳の良否で違ひませう子」中川「勿論大層な相違です、脂肪量の多い牛乳は壘へ入れた儘三時間も置くとクリームが口の處へ凝まつて壘を逆さにしても牛乳が流れ出ません、爾ういふ牛乳からですと一升到一合二勺位のクリームが取れます、バターにすると一斤の三分一位取れます、悪い牛乳ですと一升からクリームが七八灼より取れませぬ、上等の牛乳は乾燥食料で養つた牛に限りませんがそれから取つたクリームは色が白く出來ます、青草などを與へた牛の乳から取るとクリームの色が黄みを帯びます、我邦では牛乳屋が衛生思想の無い為めに春から夏へかけると無闇に牛へ青草を與へます、春から夏のクリームが黄色を帯びるのはそれが為めですけれども斯ういふ牛乳を小兒に與へるのは甚だ危険で、小兒はそれが為めに胃腸を害して下痢を起します、小兒が謂れ

無くして下痢を起したら必ず牛乳を極めて御覽なさい、牛乳の色が幾分か青みを帯びて質が淡くつて生の儘舌で味ふと滋味を強く感じるのは青草を多く與へたのです、獨逸なぞでは乾燥食料の牛乳で嚴重に殺菌したもので無ければ決して小兒に與へません、其點は嚴重なものです、先程も廣海子爵の御演說中にベーリング氏の牛乳論がありました、小兒に牛乳を飲ましめるは非常の注意を要します、我邦の様に公徳心の乏しい世の中では猶更危險千萬でありますか、外の食料品も勿論ですけれども殊に牛乳は餘程嚴重に検査をして用ちるなければなりません、衛生思想の進んだ獨逸なぞでは商人が信用を重んじて自分の方で悪い牛乳を賣りません、有名なるボルレーの牛乳店なぞでは大器械を以て一々嚴重に殺菌したもので無ければ決して配達しないそうです、十五日間は決して腐敗せぬと云ふ保険付だそうです、其の店の牛乳には色々の區別があつて上等と云ふのは乾燥食料を與へ毎日平野に一定の運度をなさしめ獸醫をして毎週一回牛の健康診断を行はしむるものとしてあります、我邦の牛乳屋に自分から獸醫をして毎週一回牛の健康診断を行はしめるものがありませうか、政府の検査をさへ避けて度がる様な牛乳屋に何うして良質の牛乳がありませう、實に獨逸國の有様は羨ましいと云はねばなりません、毎日平野に一定の運動をなさしめると云ふ箇條が特に出してあるのは牛乳の質に大關係を及ぼす事で、既に本年の夏やんごと無き宮様方が箱根の宮の下へ成らせられた節に乳牛を二頭東京から宮の下へ連れて行つて當座の事だから狭い牛小屋へ繋いであります、然るに醫官方が毎日乳を検査せられると質が段々悪くなり乳の出る分量も寡いからその原因を調べて見たら全く運動不足の結果だそうです、是れは牛計りでありませぬ小兒に乳を飲ませる母親も美味美食に飽きたからと云つて良い乳が出る譯で無い、毎日一定の運動をしてその滋養分を消化吸収しなければ何の役に立ちませぬ、イヤ母親計りで無く誰でもその通り滋養物を口へ計り入れても運動が不足しては體中へ吸収されませぬ、此に居らるゝ食道樂會の諸君にお注意申すのは何卒今日の御馳走を口へ計り入れずに體中へお入れ下さい、第一の口よりも第二の口へ澤山吸収して戴き度い」と時に取つての戯れ言、

第三百五十五 牛乳の相場

此の一言に坐客與を催し「賛成々々、我々も以來は第一の口で計り御馳走を食べずに第一の口から吸収する様に致しませう、然し中川さん、クリームやバターを一升の牛乳から一合位取るのでは随分高いものになります、一合が四錢としても一升四十錢、四十錢の牛乳を毎日の様に使つては中々入費がかゝります、何とか工風が無いものでせうか」と云ふものあり、中川「それも一つの問題で我邦は牛乳の相場が非常に高いのです、獨逸では今の様にした上等の牛乳でさへ一リットル即ち五合五勺が我が二十五錢に當りますから一升一合で五十錢、一升で四十五錢餘です、其次が矢張り乾燥食料を與へて毎日一回獸醫の診断を受けしめるものとしてあつて一リットル二十錢即ち一升が三十六錢餘です、此の二種を小兒養育料と稱へて是れより悪いのは小兒に與へません、ところで第三等の牛乳は少くとも毎三ヶ月一回獸醫に診断せしむるものにて脂肪量少くとも百分の三以上を要すとしてありますから丁度我邦現在の牛乳の相當して居ませう、我邦の悪い牛乳は脂肪が百分の三以下で自分から獸醫に診断させる事ありませんが先づ此の邊の處を比較して見るのに、獨逸では一リットル九錢即ち一升が十六錢餘一合が一錢六厘餘の割合です、ナント安いものでありませんか、尚ほ其下に脂肪量の少い牛乳で一升九錢の分と一升七錢の分と五等迄に分つてあります、それで客が突然牛乳を持つて來て分析試験を請求すれば何時でも無代で分析試験に應ずる事になつて居ますから決して不正な事は出来ません、獨逸と我邦とは事情も違ひますけれどもモ一層牛乳屋が勉強して牛乳の販賣商を増加したならば今より廉價に牛乳を賣る事が出来ませう、現に此方の廣海さんでは懇意な牛乳屋に特約なすつて飲料にする牛乳は卸ろし相場即ち一升二十五錢でお買入れになりますし、クリームやバターをお取りなさるのは一日の餘り物をお買入れなつてそれよりも非常にお安いそうです、牛乳屋では餘り物が出来る為めに高く賣らなければならぬので、毎日餘つたものが残らず賣れさへすれば背負い込む憂がありません、その代り一升餘れば一升持つて來る、二升餘れば二升持つて來ると先方の隨意に任せてありますけれども世間多數の人が家でクリームやバターを製して毎日一升も二升も使ふ様になれば牛乳の代價もズツト減じるでせう、牛乳の良否

と代價の高下は國家問題です、もしもベーリング氏の説の通りに結核病の素因が牛乳に在りとすれば我邦の如き衛生思想の乏しい社會では政府が自ら牛乳搾取業を始め純良牛乳計りを世人に安く供給すること宛も痘苗や血清の如くしなければなりません、煙草を官業にするのしないのと騒いで居ますけれども國家的の衛生問題から申したら煙草よりも牛乳の供給を官業にして貰ひ度い、國內に結核病者計り澤山殖えたら一國の損失は非常のものでせう、それを考へたら寧ろ國費を以て良乳を廉價に供給すべしと斯う申した處が到底行はれませんけれども政府の當局者は其位な意氣組を以て牛乳事業を監督して貰ひ度いものです」と相も變らぬ長談義の中に前なる皿はいつの間にか新しき品と更れり、