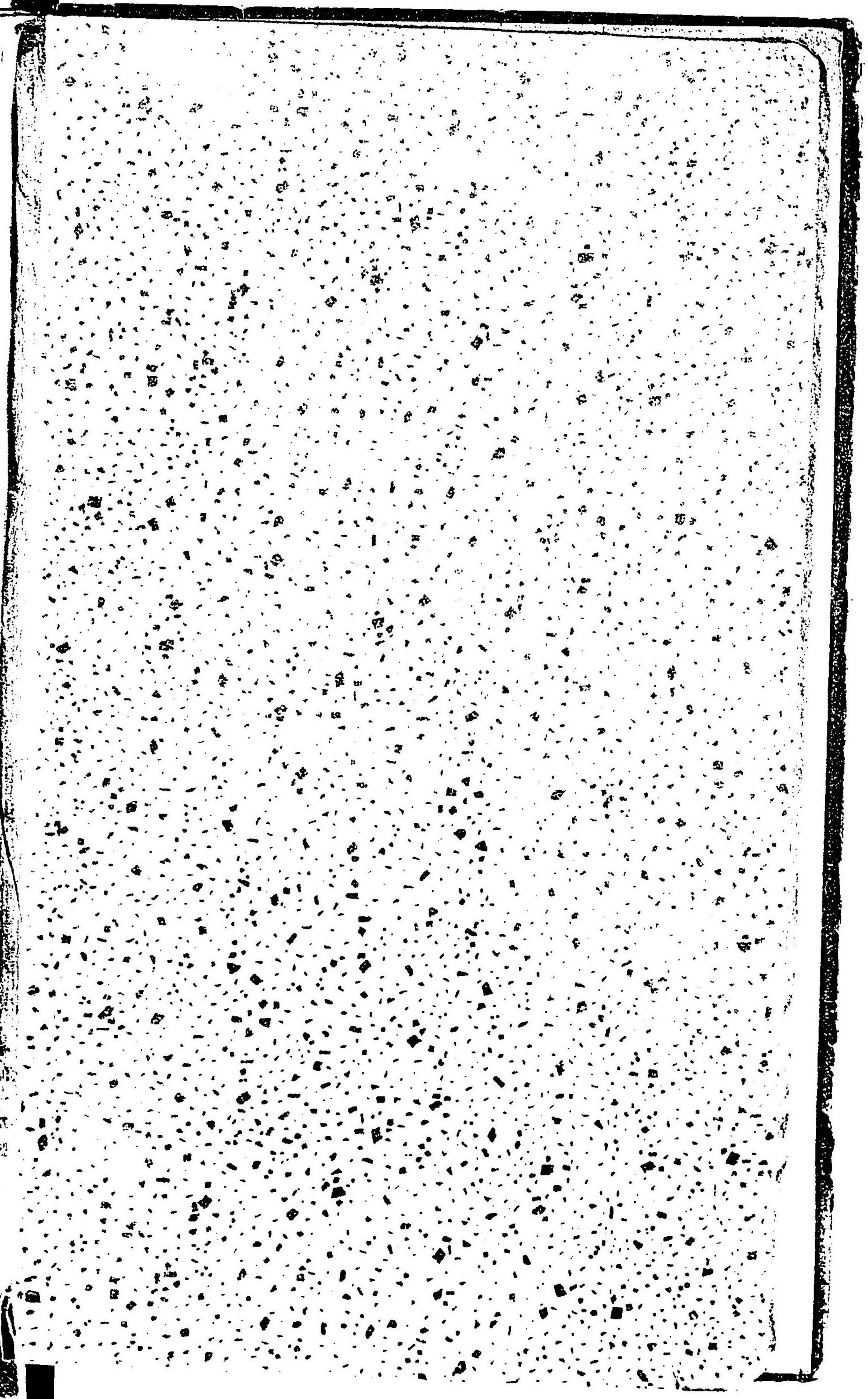


116
255

增補
注釋

食道樂續篇

村井清著
春の巻





士居齋弦井村

六三十一號



小川一雄製

村井弦齋居士



子嘉多人夫井村



しがき

西洋の話しに或る婦人が如何にすれば良人の愛情を増加して家庭の幸福を永く保つべきやと物識の老翁に尋ねしに翁は笑ひながら御馳走なさいと

答へたりと云ふ一場の戯言深く味ひなほ眞理無きにあらじ

由來余をして食道樂趣味に傾倒せしめしは余が夫人多嘉子の君の力多きに居る味覺の俊秀調味の懇篤君は實に我家のお登和嬢たり小説食道樂の成り

しも一半は君の功に歸せざるべからず、
 今や我家の食道樂趣味は漸く田園趣味に進み行き
 め、出でよは菜菓の露滴らんとするを摘み入ては珍
 膳を具へて富岳の晴嵐に對す、悠々たる清興、人生の
 幸福此中に在り、余等は益す食道樂趣味を天下に鼓
 吹して此般の樂みを世人に頒たんと思ふ、

明治三十九年五月

於平塚對岳樓 弦齋 識

增補 註釋 食道樂續篇(春の卷)

目次

第一	田園生活	一
第二	女風俗	四
第三	凱旋料理	七
第四	料理服	十
第五	奉天汁	十四
第六	旅順揚げ	十七
第七	遼陽煮	二十一
第八	樺太の紀念	二十四
第九	國民の紀念	二十八
第十	海戰胎	三十一
第十一	朝鮮漬	三十六

目次

第十二	紀念日	四十頁
第十三	野菜園	四十三頁
第十四	程の教育	四十六頁
第十五	臺所の經濟	五十頁
第十六	野菜自慢	五十三頁
第十七	味覺と園藝	五十六頁
第十八	菓樹園	五十九頁
第十九	節養具	六十三頁
第二十	發明の機	六十六頁
第二十一	船最豫防器	七十頁
第二十二	船に酔はぬ法	七十三頁
第二十三	蜜柑の病氣	七十六頁
第二十四	百圓の利益	七十九頁
第二十五	細菌撲滅藥	八十二頁

第二十六	試驗紙	八十六頁
第二十七	篤志家	八十九頁
第二十八	促成場	九十二頁
第二十九	園藝道樂	九十六頁
第三十	大根畑	九十九頁
第三十一	大根の淡雪	百二頁
第三十二	野菜と果物	百五頁
第三十三	温室の珍果	百九頁
第三十四	實用的の樂み	百十二頁
第三十五	贈物の價値	百十五頁
第三十六	興津鯛の製法	百二十頁
第三十七	石油乳劑	百二十三頁
第三十八	御退屈	百二十六頁
第四十	蟻の乳牛	百二十九頁

第四十	蟻の塔	百三十二頁
第四十一	野菜の功能	百三十六頁
第四十二	昆布の功能	百三十九頁
第四十三	梅干和へ	百四十二頁
第四十四	料理の注意	百四十五頁
第四十五	玉子和へ	百四十八頁
第四十六	味噌和へ	百五十二頁
第四十七	煮凍り	百五十五頁
第四十八	昨日の饅頭	百五十八頁
第四十九	ソースの秘傳	百六十二頁
第五十	旅店の改良	百六十五頁
第五十一	外人の迷惑	百六十八頁
第五十二	米の検査	百七十二頁
第五十三	米の味	百七十五頁

第五十四	米の種類	百七十八頁
第五十五	米の磨ぎ方	百八十一頁
第五十六	飯の炊き方	百八十四頁
第五十七	奈良漬	百八十八頁
第五十八	作り粕	百九十一頁
第五十九	瓜の漬け方	百九十四頁
第六十	二度漬	百九十七頁
第六十一	散會	二百頁
第六十二	萩の餅	二百六頁
第六十三	餡の製法	二百六頁
第六十四	道明寺	二百九頁
第六十五	栗のおはぎ	二百十三頁
第六十六	徳用布巾	二百十六頁
第六十七	酢の功能	二百十九頁

第六十八	昆布	二百二十二頁
第六十九	お団子	二百二十五頁
第七十	蒸羊羹	二百二十九頁
第七十一	梅干羊羹	二百三十二頁
第七十二	菓物の羊羹	二百三十五頁
第七十三	諸國の味	二百三十八頁
第七十四	吸物	二百四十一頁
第七十五	バター煮	二百四十四頁
第七十六	秋田の雷魚	二百四十七頁
第七十七	飯の味	二百五十一頁
第七十八	茶漬飯	二百五十四頁
第七十九	烏龍茶	二百五十七頁
第八十	露の菓子	二百六十頁
第八十一	石の吸物	二百六十四頁

第八十二	金海鼠	二百六十七頁
第八十三	細菌の功	二百七十頁
第八十四	鼠退治	二百七十三頁
第八十五	墓の功	二百七十六頁
第八十六	細菌の賣物	二百七十九頁
第八十七	チヨコレート	二百八十二頁
第八十八	珈琲	二百八十五頁
第八十九	茶筒	二百八十九頁
第九十	貯藏法	二百九十二頁

附録

野菜料理百種……………二百九十七頁

野菜料理心得……………二百九十七頁

第一 薩摩芋のバター焼き……………二百九十八頁

第二	薩摩芋の梅の尾煮	二百九十八頁
第三	薩摩芋の海苔巻	二百九十九頁
第四	赤茄子ソースの薩摩芋	二百九十九頁
第五	薩摩芋のチーズ煮	二百九十九頁
第六	八ツ頭と昆布	三百頁
第七	八ツ頭の味噌掛け	三百頁
第八	八ツ頭の葡萄酒煮	三百頁
第九	里芋のフライ	三百一頁
第十	獨活の白ソース	三百一頁
第十一	獨活のサラダ	三百一頁
第十二	獨活の海苔巻	三百一頁
第十三	嫁菜と干柿	三百二頁
第十四	アサ菜の浸し物	三百二頁
第十五	豚の煮物	三百二頁

第十六	薇の煮物	三百二頁
第十七	松露のバター焼き	三百三頁
第十八	松露の旨煮	三百三頁
第十九	慈姑のバター焼き	三百三頁
第二十	慈姑の梅和へ	三百三頁
第二十一	慈姑の羊羹	三百四頁
第二十二	路の白ソース	三百四頁
第二十三	路の島田煮	三百四頁
第二十四	路の白和へ	三百四頁
第二十五	豌豆スープ	三百五頁
第二十六	豌豆のスープ煮	三百五頁
第二十七	豌豆の白ソース	三百五頁
第二十八	豌豆のシチュー	三百五頁
第二十九	豌豆の葛掛け	三百六頁

第三十	蠶豆のバター焼き	三百六頁
第三十一	蠶豆の葡萄酒ソース	三百六頁
第三十二	蠶豆のマツシ	三百六頁
第三十三	百合の葛掛け	三百七頁
第三十四	百合のバター焼き	三百七頁
第三十五	百合羊羹	三百七頁
第三十六	唐の芋の煮物	三百七頁
第三十七	午勞の煮物	三百八頁
第三十八	午勞のフライ	三百八頁
第三十九	午勞の葛和へ	三百八頁
第四十	胡瓜の煮物	三百八頁
第四十一	胡瓜の玉子酢	三百九頁
第四十二	茨隠元の梅和へ	三百九頁
第四十三	茨隠元のフライ	三百九頁

第四十四	茨隠元のソース煮	三百九頁
第四十五	白瓜のソース煮	三百九頁
第四十六	冬瓜のフロフキ	三百十頁
第四十七	冬瓜の白ソース	三百十頁
第四十八	冬瓜と海老をぼろ	三百十頁
第四十九	茄子のバター煮	三百十一頁
第五十	茄子の梅味噌	三百十一頁
第五十一	南瓜のバター焼き	三百十一頁
第五十二	南瓜の揚物	三百十一頁
第五十三	南瓜羊羹	三百十二頁
第五十四	南瓜のゼリー	三百十二頁
第五十五	南瓜の蒸焼き	三百十二頁
第五十六	蓮根の梅和へ	三百十三頁
第五十七	蓮根のサラダ	三百十三頁

第五十八	逆根のバター焼き.....	三百十三頁
第五十九	大根の白ソース煮.....	三百十三頁
第六十	大根の黒ソース煮.....	三百十四頁
第六十一	大根の赤茄子ソース煮.....	三百十四頁
第六十二	大根の吸物.....	三百十四頁
第六十三	蕪の白ソース.....	三百十四頁
第六十四	蕪のスープ.....	三百十四頁
第六十五	蕪の酢漬.....	三百十五頁
第六十六	蕪のスープ煮.....	三百十五頁
第六十七	蕪のマツシ.....	三百十五頁
第六十八	蕪の蒸焼き.....	三百十五頁
第六十九	ジャガ芋のゆで方.....	三百十五頁
第七十	若きジャガ芋のゆで方.....	三百十六頁
第七十一	ジャガ芋のマツシ.....	三百十六頁

第七十二	ジャガ芋の雪.....	三百十七頁
第七十三	ジャガ芋の揚げ物.....	三百十七頁
第七十四	ジャガ芋のパツフ.....	三百十七頁
第七十五	ジャガ芋の白ソース.....	三百十七頁
第七十六	ジャガ芋の杏掛け.....	三百十八頁
第七十七	ジャガ芋のサラダ.....	三百十八頁
第七十八	赤茄子の三杯酢.....	三百十八頁
第七十九	赤茄子の酢煮.....	三百十八頁
第八十	赤茄子と海老のサラダ.....	三百十九頁
第八十一	赤茄子のスカンプル.....	三百十九頁
第八十二	キャベツの白ソース煮.....	三百十九頁
第八十三	キャベツの酢和へ.....	三百十九頁
第八十四	キャベツの香物.....	三百二十頁
第八十五	花キャベツの白ソース.....	三百二十頁

第八十六	花キャベツのスープ……………	三百二十頁
第八十七	めキャベツ……………	三百二十頁
第八十八	球形キャベツの白ソース……………	三百二十一頁
第八十九	球形キャベツのサラダ……………	三百二十一頁
第九十	菊芋のフライ……………	三百二十一頁
第九十一	菊芋のフエタス……………	三百二十一頁
第九十二	ルーパーの菓子……………	三百二十二頁
第九十三	玉葱のスープ……………	三百二十二頁
第九十四	玉葱の白ソース……………	三百二十二頁
第九十五	玉葱の肉詰め……………	三百二十二頁
第九十六	セロリーのシチュー……………	三百二十三頁
第九十七	セロリーのサラダ……………	三百二十三頁
第九十八	セロリーのフエタス……………	三百二十三頁
第九十九	白菜の白ソース……………	三百二十三頁

第 百	色々の西洋野菜……………	三百二十四頁
-----	--------------	--------

増補 註釋 食道樂續篇(春の巻)目次終

註釋

增補 註釋 食道樂續篇(春の巻)

弦齋居士著

第一回 田園生活

玉川の清流を前に、富士の高嶺を西に望みて風景佳絶なる高臺に近頃
 出来たる一構の邸宅は、食道樂會の會長廣海子爵が田園生活を營々んとて
 二年前より經營せし所なり、邸内の廣さ二萬餘坪、野菜園あり、菓樹園
 あり、草花園あり、温室あり、雞舎には數百羽の雞三々五々群を成し、
 兎は柵に飼はれ、羊と牛は牧草茂れる處を優遊す、庭には長松影清く、
 芝生の上風も無くして冬の日の暖さ、その日光に浴せんとてや先程より
 芝生の上を彼方此方へ散歩して傍のベンチに腰かけたる二十七八歳の若
 紳士は子爵の嫡男新太郎君にて久しく海外に留學し去年の暮に始めて故
 國へ歸られし事とて滿眼の風物皆な愉快の種ならざるは無し、折から椽

田園生活

側に立ち出でし當家の姫君玉江嬢、「お兄様、何を遊ばしていらつしやいます」とにこやかに聲かくるに新太郎君振り返り「玉江さんちよッど此へおいでなさいよ」と呼れて玉江嬢庭下駄を穿きベンチの前に來り「風も無くつて大層暖かだ御座いますネ」新太郎君「實に好い心持です、私は日光浴をして居ますよ、西洋には日光浴で病人の療治をする處もある位、向ふでは逆も冬の日に此んな温い日光に浴する事は出来んが日本は實に樂土ですよ、此の景色と云ひ清潔な空氣と云ひ私は八年振りで氣が晴々しますよ」玉江嬢もベンチへ腰掛け「その代り随分日本へお歸りになつておイヤな事も御座いますせう」新太郎君「ありますよ、何が一番失望だと思ふと日本の婦人です、私は西洋に居た時何うかして羞かしがる様な美人に逢ひ度いと思つて居た、西洋の婦人は品格もあり學識もあり實際して利益を享ける事が多いから決して悪いとは言はんが何にしる女權の發達した國だから意氣傲然として男子を眼下に見下す風がある、上流社會の娘さんに逢つても雄辯滔々人を翻弄する風があつて男子の方

が氣の引ける様です、是れだけの資格を備へて居て日本風に男の顔を見ると顔を紅くする様な内場なしとやかな娘があつたら嘸可いだらうと思つたが一度も爾う云ふ人に出逢はなかつた、日本へ歸れば才學識見は西洋婦人に及ばずとも嚴肅なる家庭に育つて極くしとやかなおとなしい所謂閑雅温良なる娘さんに逢へると思つたら豈に料らんや上流社會の娘でも中流社會の娘でも妖物の様な廂髪を振立て、肩を怒らして男の前へにじり出ると云ふ有様、突飛な女學生にでも逢ふと西洋婦人よりモツト人を凌ぐ風があつて此方が愧かしくなる、是れが何よりの失望ですよ、せめて和女だけがおとなしい娘風をして居るからそれがめつけものさ」と人の感想は境遇と經歷によつて異なるあり、玉江嬢打笑ひ「あれには誰だつて閉口致しますが、然しお兄様は運悪く爾う云ふ人計りを御覽になつたのです、今にお登和さんがいらしたならそれこそ日本風の淑女の模範と申しても可い位でお兄様の溜飲がお下りになりますよ」新太郎君「お登和さんとはお料理の先生です、今日は早く來なされるかえ」

玉江「ハイ今日の凱旋料理を拵へて戴くお約束ですから小山の奥さんや何かとモ一程無くいらつしやいませう、それは「おしとやかな好い娘さんですよ」と話して居る處へ腰元が奥より用ありそうに姫を索めて出て来る、玉江嬢立上り「お登和さんがいらしたのか知らん」と急いで内に入る、兄君も樂し氣に玉江嬢の跡より尾いて行く、

第二女風俗

先程より應接間の椅子に座して人待顔なるは小山の妻君、應て入り來れる玉江嬢と新太郎君、嬢は兄君を小山夫人に紹介せし後「奥さん、お登和さんは御一緒でありませんか」とお登和嬢を見ざるは何よりの失望、小山夫人「ハイ、御一緒に參る積りでしたがお登和さんは外へお寄りなされるそうですし、私の方にも少し連れがありました」と言ひかけて暫く言葉を躊躇し「玉江さん、今日は少しお願ひが御座います、誠に御迷惑ですが何うも一人で家へ置くことが出来ませんから、お臺所のお手傳ひ

でもさせる積りであのお代嬢を連れて參りましたよ、あの人は御存知の通り二年前から私どもへ預かつて學校へ入れたり色々の事を勉強させたりしましたたが學問の方はよく覺えない内に女學生風の悪い處ろ計り覺えて無闇に男の書生と交際したり戀愛小説計り讀み度がつたり、殆ど始末になりません、それで段々生意氣になりまして手男の手紙を私の方へ没收するとヤレ信書の秘密を破るとか、道徳上の書物を讀ませやうとする意志の自由を妨げるとか、それは「一々小理窟を並べて私ども、手を焼いて居ります、一番困るのはあんな人でも相應な對手があると思えて妙な男の書生達と手紙の往復をしたり獨りで外へ出すと直ぐに男書生の仲間へ入つて一緒に上野や向島へ遊びに行つたりして仕様がありませんから此頃は獨りで外へも出さず、家に居る時も私か小山が嚴重に監督しますが今日は兼ての御約束もあり、私は凱旋料理の御手傳ひに上らなければならず、小山も此方へ御招待を受けて居りますし、あの人を一人で家へ置くとは何處へ飛び出すか知れませんが據る無く連れて參りました

た」玉江嬢打笑ひ「それは大變ですネ、久しく見ない内そんな人におな
りでしたか、今は何處に」小山夫人「お玄關先へ待たせて置きました」
玉江嬢「じや此方へお呼びなさい、決して構ひませんから」と許しを得
て小山夫人は漸く安心せる如く、自ら立出で、お代嬢を伴ひ來れり、昔
の山出し姿とは打つて變り廂髪は前へのめる程に大きく突出し、海老茶
の袴を長々と垂らし、薔薇の大簪を是れ見よがしに振り動かして威風堂
々大手を振つて臆面も無く室の中央へ進み出でたり、昔しに變らぬはご
んぐり眼に團子ッ鼻、薄黒い顔へ白粉を厚く塗りたれば鼠色の光りまば
ゆく、反り返りたる厚き唇を一杯に開きて紅き眼を刺き出し「玉江さん、
久瀧」と尊大に挨拶せし時の恐らしさ、小山夫人は新太郎君を指し「是
れは玉江さんのお兄君様で、八年間も洋行なすつて去年の暮御歸朝にな
つたのです、貴君、是れは私の家で預かつて居ります田舎の娘で」と紹
介するに先程より新太郎君の顔をジロ／＼と眺て居たるお代嬢ツカ／＼
と前に進み「あたしは大原代子で」と名乗りかける、新太郎君椅子を後

ろへすらせ「コリヤ溜まらぬ」と言はぬ計り、玉江嬢捨ても置けず「お
代さんマアあの椅子へおかけなさい」お代嬢やをら椅子に着き妙に様子
を氣取りて「あたしは西洋風の紳士と心的交際が結び度くつてよ外國は
何處へ御留學なの」と首を少し捻つて大きな眼の玉を新太郎君の方へ斜
めに突き向ける、新太郎君愈よ溜まりかねて椅子を立ち「玉江さん、少
し日光浴をして來ますよ」

第三 凱旋料理

新太郎君は應接間を出で、再び庭に降り立ちけるが今のお代嬢の不思議
なる姿眼について可笑しさに堪えず「ウフ、實に妙な物を見た、アノ
大きな廂髪と云ふのは何の事だらう、日本婦人は帽子を被らんから髪
の形状で顔の鈎合を取る、それが爲めに島田鬘とか丸鬘とか云つて美術
の結び方を工風したのだ、西洋婦人の美術は帽子に在り、日本婦人の美
術は鬘にありと云ふ位だのに洋服も着ないで頭計りナゼあんな物になつ

たらう、それにあの口の利き様の野卑で生意氣なこと、あたしは心的交際を結び度くつても無いもんだ、ウフ、」と心に忘れ兼ねてそつと應接間の方へ歩み行き、氣付かれぬ様に身を隠して中の様子を覗いて居る、應接間にてはお代嬢が子爵の姫君と對話する事の心嬉しく、新に友達を得たる量見にて怯めず臆せず話しかける「玉江さんは滅多に東京へいらつしやらなくつて……音學會なんかお嫌ひなの……貴嬢の兄さんは西洋にいらしたから婦人の待遇法がお上手でせう、日本の男子は婦人に對して尊敬心が無いから歎息よ」と頻に氣焔吐き出だす、打捨て置いては何處まで饒舌り出すか界限を知らずと小山夫人口を入れ「玉江さん、今日の凱旋料理は色々の物が出来ませうぞ」玉江嬢「ハイ、先日中川さんとも御相談申しましたが餘り上等過ぎて世人に真似の出来ないのは却て食道樂會の主意に戻りますから世間に有り觸れた材料で誰にでも真似の出来る様なものに致し度いと思ひます」小山夫人「奉天汁だの、旅順揚げだの、樺太ケーキだのと申すものが出来ませうと伺ひましたか」玉江嬢「ハ

イ、奉天汁は鳩のお料理です、旅順揚げはお豆腐と慈姑を使ひまして樺太ケーキは長いお菓子を半分切つたものです」小山夫人「其外に樺和味噌なんぞ申すのも出来るそうですぞ」玉江「ハイまだ色々御座いますよ、遼陽煮だの、海軍膳だの、南山蒸したの、朝鮮漬だのと趣向は先日中川さんの處で澤山仕組んで戴きましたがお料理方はお登和さんに御相談申した上成るべく美味しく拵へ度いと思ひます、モ一お登和さんがお見えになりそうなものですぞ」小山夫人「程無くおいでになりませう、昨日のお言葉に明日は廣海さんへ料理服を十枚程持つて行つて上げなければならんが、仕事を頼んだ家で朝まで早く拵へて呉れ、ば宜いと被仰つておいで、した、屹度料理服の仕立が遅くなつたのでせう」玉江嬢「あの料理服は大層御便利だそうですぞ」小山夫人「ハイ樺も居らないでちよいと掛けられますし、衣服も汚れないで何んなに調法でせう、お登和さんがいらしたたら私もお稽古旁御料理をお手傳ひ申しますよ」玉江嬢「何卒お願ひ申します、お代さんもお料理の方は色々お覺になり

此の料理服は
報知社安信所
及三越呉服店
にて發賣し居
れり

うやつて前からかけて襟の紐と胸の紐を結びさへすれば別段に襟をかけなくつても袖や袂が後ろへ廻りますから何の世話も御座いません、西洋服の上へ着るのは澤山ありませうが日本服の上へ斯ういふ風に着られるのは初めて拜見致しました、是れは貴嬢が御工風なすつたのですか」お登和嬢「イ、エ爾うでは御座いません、加藤病院の看護婦が手術の時に着ます手術着は日本服に應用されて大層便利だと申す事を加藤夫人から承はつてその仕立方を教はりましたのです、袖の處が少し違へて御座いますけれども原の型は手術着から取りましたので」小山夫人も包みの中より一枚を取り出して自分の胸に當て「ホントに是れは調法で御座いますよ、ちよいと臺所へ出ますのに前垂位では衣服の上の方が汚れますから好い衣服を着て居ますとツヒ臺所へ出にくくなりませぬ、それに此節はお客にいらつしやる夫人方がお料理のお稽古を願ひませうなんぞと直ぐ臺所へお出になる事もありませぬが帯やお召物を汚すのがお氣の毒でランビや七輪の前へお連れ申すのも氣が引けます、爾ういふ時にはちよいと

之をおかけ申すと胸の上まで隠れますから油位かゝつても平氣ですし、安心してお料理の實地をお目にかける事が出来ます、お代さん、貴嬢なんぞは極くぞんざいで臺所へ出ると衣服から先へお汚しなさるからマア一つ掛けて御覽なさい」とお代嬢の前へ突き出す、お代嬢澁い顔をして「イヤチ、見つとも無いワ」小山夫人「ナニが見つとも無いでせう、女は好い衣服を着て往來を歩く計りが能でありませぬ、斯ういふ物を着て臺所で働いて居るのが女の役目です、お嬢さんを貰ふ人が芝居へ行つて好い嬢さんを捜すなんぞは大間違ひ、料理服を着て臺所で働いて居る嬢さんを捜さなければ良いお嬢さんはありませぬ、斯ういふ服を着て臺所に立つて居る嬢さんが却て奥床しいものですよ」と無理やりにお代嬢の手へ渡す、玉江嬢は自ら料理服の包みを持ち「先生、それではすくお料理の方を願ひませうか」お登和嬢「ハイお臺所へ参りませう」と一同ゾロ／＼立上りし時玉江嬢はフト窓外の兄君を見付け「アラお兄様ナ、ぞいらつしやいませんの」

第五奉天汁

廣海子爵が食道主義によりて新に建築したる手廣き臺所には料理服を着たる十餘人の男女料理の支度に忙がし、いつの間にか奥より出て來りて此の有様を眺め居たるは新太郎君、今度は玉江嬢が早く見付けてお登和嬢に紹介せり、臺所にての初對面、お登和嬢は極まり悪る氣に挨拶せしが去りとて少しも劇てたる體は無く、いと落着きてしとやかに料理の差圖を人々にする奥床しさ、その言葉には優しき中に重みあり、その事柄には秩序あり、新太郎君は心竈に感服して次第に前へ身を進め「玉江さん、その山鳩は何うしますか」とそろゝ此の二團の中に入り來る、玉江嬢は嬉しそうに「ハイ是れは奉天汁になりませうが今に澤山御馳走致しますよ、お兄様、よく私どもの料理する處を御覽遊ばせ」新太郎君「後學の爲によく拜見して置ませう、然し奉天汁なら黒い鳩が可いのでせうに」玉江嬢「オホ、そんなに附會けると却て料理の趣意を失ひます、

鳩さへ入れてあれば直ぐにモ一奉天汁と名をつけて宜いのですが今日は西洋料理の味を日本料理に應用致しますので」新太郎君「それは何ういふ風に」玉江嬢「御覽遊ばせ、今斯うして胸の肉を取りました、骨や手足はスープ鍋へ入れてホンの少し鹽を加へて強くない火で三時間程スープに取ります、何のスープでもアクを取つた後に火が強過ぎると濁つて不可ません、弱い火で氣長に煮ないと好い味が出ません、もしや濁つたら一旦火から卸して冷まして玉子の白身を一つ入れてよくかき混ぜて復た火へかけると濁りは白身へ包まれてそれを濾すと綺麗になります」新太郎君「よく爾んな事をお覚えです」玉江嬢「先生のお仕込みですもの」新太郎君「斯ういふお弟子は先生のお骨折が大變でせう」とお登和嬢を顧る、組板を前にして野菜を切り居たる嬢は手を停めてにこやかに「何う致しまして、私の方が追越れそうぞ御座います」新太郎君「イヤ良師を得なければ何事もよくは覺えられませぬ、玉江さんは實に仕合せです、玉江さん、スープが出来たら其の跡は何うします」玉江嬢「スー

混ぜ物のある
バターは鍋に
入れると沸立
つに従ひてバ
チ／＼飛び
はね上に白き
滓浮くものな
り、此の如き
バターは料理
に使ふべから
ず、

プが出来ましたらば一旦冷まして置きます、別に今の胸の肉を細かく切
つてバターでヂリ／＼といためますが是れにはバターをよく晒して置
きませんとバター臭い匂ひが付きます、バターを晒して使へば何のお料理
でも決してバター臭い事は御座いません、悪い西洋料理屋だのぞんざい
な素人料理では晒さずにバターを使ひますから臭くつて食べられませ
んです」新太郎君「成程それで分りました、先日東京へ出て西洋料理を
御馳走になつたがバター臭くつて食べられなかつた、あんなものを西洋
人に出したら嘔吐でせう、バターは何うして晒します」と段々料理談
に氣が乗つて来る、玉江嬢も聊か得意らしく「今晒して御目にかけてま
せう、御覽遊ばせ兜鉢の大きなのへ一斤のバターをあげて冷水を澤山注ぎ
ました、此にあるのは針金製の小さい玉子廻しですが、是れが無ければ
菜箸でかき廻はしても宜う御座います、玉子廻しで斯うかき廻して居ま
すとツラ油が段々水の中へ浮いて参りませう、さん／＼かき廻したら今
の水を捨て、良い水と取りかへます、バターの色が以前よりも大層白く

此の旅順揚げ
にはサラダ油
の外バター或
はラードを使
ひても宜し、

なりませんが、モ一一度水を取かへます、斯うして四五度も水を取かへて
よく晒しますとバターの匂ひは少しもありません、匂ひを嗅いで御覽遊
ばせ、何とも御座いますまい、斯ういふバターを使はなければ良いお料
理は出来ません」と姫君も今はバター晒しを自慢する程の意氣組となり
給ふ、新太郎君バターを検し「成程匂ひがありません、色も大層白くな
りました、然し寒い時はバターが固いから樂でせうが夏になると困りま
せう」玉江嬢「夏は水の中へ氷を入れます」新太郎君「何んな悪いバタ
ーでも晒せばそんなになりますか」と其身も愈よ料理趣味に引込まれぬ、

第六 旅順揚げ

玉江嬢は晒したるバターを皿の上に盛りながら「モ一腐敗して油臭い様
なバターは何程晒しても良くなりません、然し古くつても腐敗しないの
ならそのバターを水へ入れて一旦火にかけて溶かします、それを冷やし
て置くにバターだけ固まりますが夏は氷の中へ置かないと固まりません、

それから今の様にして幾度も晒せば新鮮なものになりますし、長く置くには鹽を加へてよく混ぜます」新太郎君「成程、よくお覚えなすつた子、そこで奉天汁は何うして拵らへます」玉江嬢「先づ最初は鍋の中へバターを入れて火の上でよく煮ますがバターが生煮えの處で肉をいためると矢つ張りバター臭くなります、バターで物をいためるにはバターをよく煮てから物を入れるのが肝腎です、バターがすつかり煮えた時に今の肉を入れてよくチリ／＼といためましてそれから今のスープを注します、先生、是れは全體何羽の鳩を何合のスープにする致したら可いものでせう」お登和嬢「爾うです子、一羽の鳩から五勺程のスープを取る位で宜う御座いませう、然し人数が多くつて鳩が寡ければモット餘計にしても構ひません」玉江嬢「スープを注してから人参と大根と椎茸と玉葱と里芋の細かく刻んだものを入れて一時間程も強くない火で煮込むので御座いました子」お登和嬢「ハイ、一時間程もお煮遊ばしたら今度は醤油で味をつけて復た三十分間もお煮遊ばすと宜う御座います」と二人して

奉天汁の説明をなすに新太郎君熱心に聞き取りて急には立去らんとせす、玉江嬢は布巾の上に載せてある豆腐を指さし「お兄様、あのお豆腐の水氣を取つて三角に切りまして米利堅粉をつけて玉子の白身をつけてパン粉へ轉がしてサラダ油のよく沸立た處で揚げますのが旅順の二百三高地で御座いますよ」新太郎君「アハ、二百三高地は豆腐よりも少し固かつたでせう」玉江嬢「オホ、爾う六か敷く被仰つてはお料理になりません、それから子牡蠣のある處なら生牡蠣の水氣をあの通りによく切つて矢つ張り米利堅粉をつけて玉子の白身へでも或は黄身へでも一つ／＼くるんでパン粉へ轉がしてサラダ油で揚げたのが旅順港内の軍艦と云ふ譯です」新太郎君「成程、あの軍艦には随分牡蠣も附いたでせうよ」玉江嬢は尙ほ熱心に料理法を説明し「牡蠣の無い處ではその代用品として慈姑を使ひますが先づ皮を剥いてゆで、摺鉢でよく搗ります、そこへ葛と牛乳と砂糖と鹽とを好い程に加へて復たよく搗りますと段々ねばつて固くなります、それを匙で掬つて今の油で揚げますと先づ舟の形

ちになりませう」新太郎君「チト六か敷い子、それが所謂の旅順揚げで
 すか」玉江嬢「イ、エまだそれだけでは不可ません、別に昆布と鰹節で
 おいしい煮汁を取つてお醤油で少しからめに味をつけて苳を濃い位に溶
 き込みます、それへ生姜の絞り汁を加へたのが掛汁でお豆腐と今の品へ
 その掛汁をかけて出しますが是れは温い處を直ぐに召上らないと味があ
 りません」新太郎君「中々の珍料理です、後程澤山御馳走になりませう、
 斯ういふ料理なら世間でも樂に拵へる事が出来ませう」と此方を振向き
 て小山夫人を閉却せしめず、夫人は椎茸を刻み居りしが顔を揚げ「乾度
 何處でも拵へますよ、然しサラダ油では高くつて容易に使へません子」
 お登和嬢「田舎なんぞでは胡麻の油を使つても構ひません、その代りよ
 く油を煎立て、から大きな生姜を一旦揚げてその後、外の品物を揚げま
 せん匂ひが胸に持ます」新太郎君お登和嬢を顧み「生姜を揚げるのは
 何の爲めです」お登和嬢「生姜は物の匂ひを消すのと油を軽くするのに
 妙で御座います」新太郎君「色々な名法があります子」と感心した様に

言ふを彼方にて揺鉢を前に叩へたるお代嬢は妬ましそうに新太郎君の顔
 計り眺めて居る、小山夫人心附き「お代さん、ボンヤリして居ないで早
 くお味噌を拵つて頂戴よ」

第七 遼陽 煮

小山夫人に促されてお代嬢は漸く櫛木を手に執りしが下を向きし途端に
 大きな肩髪前へガクリとのめりて大切な花簪抜け出さんとしければお代
 嬢劇つ、簪を挿し込み髪を撫で上げその序に前襟を掻き合はさんと胸の
 處へ手を當てしても料理服に押へられたるを心付きてハツと手の遣り場を
 失ひたる可笑しさ、新太郎君も興を催しけん初めてお代嬢の方を向き、
 「お味噌拵りは御苦労です、それは何になりませうか」お代嬢とぎまぎし
 て「何ですか」と説明も出来ず、小山夫人竊に其様子を笑ひつゝ「是れ
 は講和味噌になるのだそうで御座います」新太郎君「アハ、お代嬢の
 講和味噌なら格別でせう」と褒めるのか悪く言ふのか、玉江嬢微笑して

「丁度宜いものが出来ませう、お兄様、講和味噌と申したつて味の悪いものでは御座いませんよ、赤味噌を楕つて裏漉しに致しまして、別に鯛でも比目でも白い身のお魚をゆで、小さくひしります、それとお味噌と等分に混ぜて椎茸の細かく刻んだのを加へて味噌と砂糖で美味しく味をつけて火の上でよく氣長に煮詰めます、それが煮えたら今度は橙の上の方を横に二つに切つて中をくりぬいて今のお味噌を詰めます、そこへ上の方の皮をビタリと蓋にして出す積りです」新太郎君「ハイ、ア大々的のお土産があると思つて蓋を明けたら味噌であつたと云ふ譯ですか、空の重箱と云ふ評判もあつたが空よりはまだ増しでせう」玉江嬢「橙が無い處では柚でも宜う御座います」新太郎君「柚は譲ると云ふ意味か、餘り譲り過ぎて困るからお代先生、成るだけ美味しく拵へて下さう」と云はれてお代嬢は尚ほ心落付かず、榎木を廻す毎に榎鉢がゴロ／＼と躍り出す、玉江嬢此体を見て「お代さんにお味噌拵りは少し御無理かも知れませんが、お味噌は女中どもに頼んで豚でも刻んで戴きませう

か」新太郎君「豚が何のお料理になりませう」玉江嬢「是れは遠陽煮で御座います、先大豆を一晚水に漬けて置いてそれをザツとゆでこぼします、別に豚のロースの赤肉を糸切りに刻んで鹽でよく揉んでさつとゆでます、午券もサ、ガキにしてゆで、置きませう、蒟蒻も小さく切つてゆで、置きませう、それから勝栗もアクを抜く爲めにさつとゆでませう、それを皆んな深い鍋へ入れてその上へ板昆布の刻んだのを加へませう、昆布を入れると豆や外の物が大層早く柔になります、それへ水を注して酒と少しの砂糖を加へて二時間もよく煮た時醬油を加へて復た一時間程煮ませう、豚はドウモ西洋風したものよりもお醬油で煮た方が美味しくなる様です、先生」とお登和嬢を顧る、お登和嬢言葉優しく「ハイ豚はお味噌で煮ても尾州邊の溜まりで煮ても中々よく合ひませう」と事に觸れては親切に教ゆる、新太郎君お登和嬢に向ひ、「今日のお菓子に樺太ケーキと云ふものが出来るそうですがそれは何う致します」と成るべく直接に談話を試みる積り、お登和嬢懇に「ハイ、それは矢つ張り油で揚げたお菓子で御

座いますすが昔さんのお茶受けにも致しますから只今一つ拵へてお目にか
 けませう」と入用の道具や材料を取揃へて前に持ち来り「先づ斯う云ふ
 風に大きな匙で米利堅粉を十五杯篩の中へ入れます、其上へ此焼粉を輕
 く一杯程バラ〜と振かけまして鉢の中へ篩ひ込みます」新太郎君「焼
 粉と云ふのは何です」お登和嬢「ベーキングパウダーと申して、お菓子
 を膨らせる薬で御座います」傍より小山夫人が「お登和さん、東京では
 焼粉と云ふと誰でも知つて居ますすが昨年私の悪意な人が西京へ旅行した
 時西洋食品屋へ焼粉を買ひに遣つたら食鹽をよこして是れが焼粉で御座
 いますと申したそうです、西京でも其通りですから田舎なんぞには逆も
 御座いますまい」お登和嬢「焼粉の無い處なら重炭酸曹達と酒石酸とを
 等分に混ぜても焼粉の代りになります」と説明しながら焼粉と米利堅粉
 とを鉢の中へ篩ひ込みたり、

第八 樺太ケーキ

新太郎君は
 所重實記二百
 三十九頁にあ
 り

新太郎君はお登和嬢の持ち居りし篩に目を付け「そのブリキ製の粉篩は
 西洋に居る時よく見かけましたが今では此方でも賣つて居りますか」お
 登和嬢「ハイ五十錢位で賣つて居ります、在來の篩と違ひまして柄をグ
 ル〜廻しますと米利堅粉と焼粉とが獨りでよく混ざりながら下へ出ま
 すし、粉が固まつて居ても獨りで碎けますし、誠に便利で御座います、
 日本風の篩を使ひますと最初に粉と焼粉とを匙でよく混ぜて置いて篩の
 端をトン〜叩きながら篩はなればなりません、それで鉢の外へ溢れ
 たり固まりがあると中へ残つたりして誠に都合が悪う御座います」新太
 郎君「天保式の臺所道具と文明式の臺所道具とは随分機能が違ひませう、
 それから何うなさいます」お登和嬢「今度は別の鉢へ大きな玉子を二つ
 割りまして白砂糖を大匙四杯とバターを大匙四杯と肉桂の粉か或は山椒
 の粉を小匙に一杯半程入れまして木のしやもじで斯う云ふ風によく煉り
 ます、成るべく丁寧によく煉りますと段々色が白くなつて参りますから
 今の篩つた粉を少し入れて牛乳を少し注してよく混ぜます、それから又

た粉を入れて牛乳を注して混ぜてモ一一度此通りにしてつまり三度位に今の粉と凡そ六七勺の牛乳を混ぜます、何でも斯ういふ物を混ぜます時一度にドット粉を入れたり牛乳を注したりしては不可ません、少し注しては混ぜ復た注しては混ぜると云ふ様に致しませんとお菓子でも何でも出来が悪う御座います」と囁んで合める様な委き説明、新太郎君はその教へ方の懇篤なるに感じ「爾ういふ風に委しく教へて戴けば僕にもそのお菓子は出来そうに思ひます」玉江嬢打笑ひ「お兄様、一つ拵へて御覧遊ばせ、お菓子を拵へるのはお慰みにもなりますし、雨が降つて外へ出られない時なんぢは室内の御運動にもなりますよ」新太郎君「成程、爾うな子僕も一つお登和先生のお弟子になつてお菓子の製造方を覚えませうか、それから何うなさいます」お登和嬢「それから今の物を丁度好い加減な固さに手で捏まして少し宛切つて長さは三寸位太さは小指位の細長い形ちに圓めますが丁寧に圓めないと揚げる時に割れ目が出て来ます」新太郎君「是が膨れると榎太の島の形になるのですか、一つお手傳ひを

致しませう、圓める事なら僕にも出来そうです」と先づ手を洗ひ側へ寄りて手傳ひを始める、彼方にて豚を截り居たるお代嬢が如申しそうに、「ア、〳〵獨りじや骨が折れてモ一イヤになつちまふ」と壁訴訟、去りながら誰も對手になつて呉れず、お代嬢遂に手を停めて新太郎君の様子計り眺めて居る、お登和嬢は立つてストーブの上にフライ鍋を載せ「玉江さん、皆さんのお茶菓子にもなりますから是れだけ皆んな揚げますよ、残して置くぞ膨らみませんから」玉江嬢「何卒爾うして下さいまし、爾うやつて捏ねたものを其の儘置いては不可ませんか」お登和嬢「焼粉を入れて捏ねたものは直ぐに揚げるか焼くかしませんと焼粉が酸酵して丁つて役に立ちません、カスターラなんぢでも、泡を立て、から一時間置きますとモ一よく膨らみません」と話しながらサラダ油を鍋へ澤山注ぎ入れ、玉江さん、よく御覧遊ばせ、最初は油からブツリ〳〵と泡が立ちます、泡が立たなくなつてから暫くすると段々烟が上ります、此の烟が上らない内はまだ油が沸立たないのでですから物を入れては不可ません、

と云つてあんまり火を強くするとお菓子が焦げて黒くなりますから火加減が大切です、モーションロク宜う御座いませう、今の捏ねたものを入れて頂戴」と玉江嬢に差圖する、嬢は徐に原料を鍋に入れ「恰好の悪いのはお兄一様がお拵へ遊ばしたのですよ」新太郎君「ハ、まだ新参ですもの、容易い様に見えても遣て見ると中々六か敷い、何事も斯うですよ」と鍋の中を覗き「オヤ大きく膨れました子、箸でグル〜とお返しになるのは萬遍無く火を通す爲めですか、美事に膨れました、玉江さん、よく御覽、私の拵へた方が不正形だから却て樺太の形によく似て居ますよ」玉江嬢「それが俗に云ふ下手の功名です子」と兄弟仲の睦まじさ、

第九 國民の紀念

此の樺太ケーキは水天宮脇和歌ふじ本家喜八堂にて賣出したり

お登和嬢が樺太ケーキを揚げる間に玉江嬢は廣き鉢の上に西洋紙を二三枚敷けり、お登和嬢一々揚がりたるケーキを西洋紙の上に置く、新太郎君其の所以を悟り「斯うして油氣を取るのです子、モ一食べても可いの

ですか」お登和嬢「少々お待ち下さい、誠に恐入りますがよく油氣の取れましたのを板の上で半分に截つて戴き度い者です」新太郎君「成程分りました、北緯五十度の處から截るのです子、然し惜しいものです、之を半分に截るのは日本國民千載の遺憾です、だが仕方ありません、サア半分に截りました」お登和嬢「それでは玉江さん、お皿の上へ取つて夫から粉砂糖を振りかけて皆さんにお進びなすつて下さい」新太郎君「ハ、ア粉砂糖の白いのをかけた處は樺太へ雪の降つた景色です子、僕が先づお毒見を致しませう」と一つ取つて口に入れ「コンは實に美味しい、美味しいだけに半分が如何にも残念だ、サア皆さん如何です」と人々の前へ出す、彼方に居たるお代嬢が食物と見ては目の無き性さといさなり此方へ寄つて来る、小山夫人笑ひながら「お代さん、お皿だけはお残しなさいよ」新太郎君は態ど其意味を解せぬ振りして「お代さんはお皿も召上りますか」と眞面目らしくお代嬢の顔を覗く、お代嬢怨めしそうに小山夫人を顧み「イヤよ爾んな事を言つちや、あたしだつて爾んな

に食べやあしないワ」小山夫人「オホ、並の人の三人前は確です、此のお菓子などは軽いから幾つでも食べられますよ、私も一つ頂戴致しませう、ホントに美味しう御座います子、是ならば誰にでも手軽に出来ますから屹度世間に流行りますよ、お登和さん、是れもサラダ油で揚げるには限りあります子、バターでもラードでも胡麻の油でも可いでせう子」お登和嬢「ハイ胡麻の油なら矢つ張り生姜を揚げて匂ひを取つてから揚げると宜う御座います」玉江嬢「此のお菓子は冷めてからでも食べられますからお菓子屋で賣出す事も出来ます子」と一同にて樺太ケーキを賞翫する、新太郎君慨然として「昔し佛蘭西が獨逸に負けてアルサス、ロレンスの二州を取られた後には巻烟草の吸口にまで二州の圖を入れて國民は永くその耻辱を忘れない様に努めたと云ひます、それと是れとは變るけれども我國では處々の菓子屋から此の半分に截つた樺太ケーキを賣出して國民をして永く當年の事を忘れしめない様にし度いものです」と熱心に感慨を語る間にお代嬢一人していつの間にか澤山の菓子を食ひ

盡せり、小山夫人皿を覗き「オヤ、お代さんは幾つ食つたの、貴嬢が一番の愛國者かも知れせんオホ、」此時彼方にて二三人の女中達が生懸命に何か料理を拵へ居りしが玉江嬢立つて其側に行き「大層よく出来たから皆さんに少しづつお試みを願ませう」と小さき皿へ少づつ盛りて此方へ持ち來り「お兄様、是れは海戦贈で御座います、大層美味しく出来ましたから一つ召上つて御覽遊ばせ」と先づ一皿を新太郎君の前に置く、新太郎君箸を取りて賞翫し「是れは珍味だ、實に美味しい、廻旋料理中の第一かも知れない」と忽ちにして一皿を平けたり、小山夫人も一箸を試みてその美味なるを賞しけるが玉江嬢は一皿をお代嬢の前に置き「貴嬢も召上つて御覽なさい」お代嬢は食べ度くもあれど人々の手前を憚りて容易に箸を執らず「是れは何で出来てるのう」と頻に皿の上を眺めて居る、

第十 海 戦 贈

玉江嬢「是れは子、先づ干柿を細く刻んで味淋をかけて一時間計り置き
ます」お代嬢「干柿つていのは」玉江嬢「甲州のころ柿でも廣島の白柿
でも何でも干した甘い柿ですそれから逆根を白ゆでにして暫く酢をかけ
て置きます」お代嬢「白ゆでつていのは」小山夫人「横際より」お代さん、
白ゆでつていのはなんぞそんなざいな口をお利きなさるな、ちつ
と皆さんの言葉聞いて口の利き様をお直しなさいよ、貴嬢のはずん
ざいな女學生言葉へ田舎言葉が交るから尙は仕方がありません」お代嬢
「だつても言葉は簡單を尙ふつて、子貴君、日本の言葉は冗長でいけ
ないの子」と洋行歸りの新太郎君に賛成を請ふ積り、新太郎君は冷笑ひ
「簡單より複雑に進むのが文明であるからお料理でも段々複雑になりま
せう、ずんざいな言葉は野蠻料理と同じものです、玉江さん、此のお料
理はそれから何うします」玉江嬢「逆根をお米の白水へ入れて水の上へ
出かい様に蓋をしてゆでるので、白水が無い時にはお湯の中へホンの
少しの鹽と少しの酢を落してそれでゆでも構ひません、ゆだつたら海

く切つて暫く酢へ漬けて置きます、別に鯛でも比目でも或は海老の身で
も白い身の魚をブツ切りにして是れも少し酢をかけて置きます、それか
ら生の林檎を小さく薄く切ります、温州蜜柑の皮を剝いて中の身を離し
て置きます、今度は橘鉢で白胡椒をよく搗つて酢と味淋と醤油とホンの
少しの砂糖を混ぜて其中へ今の品々を皆な入れてよく和へます、それを
お皿へ盛つたら其上へ淺草海苔の焼いて採んだのを澤山振りかけますの
が此のお料理です、味の加減がよく出来れば大層美味しいもので御座い
ますよ」新太郎君「歴史上海類の海産物だから美味しくなければならん
譯だ、玉江さん、此外にまだ凱旋料理が出来ますか子」玉江嬢「ハイ出
来ますよ、今彼方でゆでた蕪をくり抜いて居りますかあれが南山蒸しに
なります」新太郎君「南山蒸しとは」玉江嬢「先づ大きな蕪を鹽湯で半
ゆで位に致します、是れは中をくり抜く爲め生では固過ぎますし、ゆ
で過ぎると柔ですからお湯へ鹽を入れて半ゆでに致します、それから生
鮭なら蒸しますし、生鮭の無い處なら北海道の鹽鮭をよく鹽出しをして

ゆでるか蒸すか致します、お兄様、蛙の鹽を出す法を御存知ですか」
 新太郎君「水へ漬けて置くのでせう」玉江嬢「イ、エ、蛙の身へ大根卸し
 を汁共に澤山掛けて二晩か三晩も置きますと鹽が抜けて味が太層好くなり
 ますよ、鹽のからい蛙の切身を其儘焼いて食べるのなんぞは極く料理趣
 味の無い仕方です、何でもお魚へ澤山の鹽を當てるのは遠方へ送るのに
 長く保たせる爲めで其儘食べる譯ではありませんが鹽引蛙は随分其儘焼
 いて食べる人があります、けれども今申す様に大根卸しへ二晩か三晩も
 漬けてから焼いて食べても色も好くなりますし味も好くなりますし、そ
 れを蒸すか或はゆでるか或は焼くかして白ソースでもかければ尙ほ結構
 です、大阪邊で東京の蛙の様に使ひます鹽鱒なんぞも大根卸しで鹽を出
 すと味が好くなります」新太郎君、「成程、鹽のからい魚を其儘食べる
 のは料理趣味の進歩しない證據ですよ、跡で喉計り渴いて胃を害します、
 ところで此のお料理は何うします」玉江嬢「ハイ、別に椎茸をゆで、置
 きます、勝栗をゆで、柔くして置きます、玉子を幾つでも固くゆで、薄

バターでメリ
 ケン粉をいた
 める時いた
 方が粗末に過
 ぐれば汁がド
 ロ／＼して味
 悪し、白ソー
 スは葛湯の様
 になすべから
 ず

く輪切りにして置きます、それから糖詰の佛蘭西豆か或は銀杏を加へて
 今の品々を皆んな白ソースの固いので和へて蕪の中へ詰めて三十分程も
 蒸します」新太郎君「白ソースと云ふのは牛乳のソースですよ、あれは
 蒸した白い身の魚へかけても鹽ゆでにした野菜類へかけても實に味が良
 くつて私は大好きだが何うして拵へるか一つ教へて頂戴」玉江嬢「お教
 へ申すのは先生に願ひませう、只今入用の品々を出しますから」と教授
 方をお登和嬢に頼む、お登和嬢は先程晒したるバターを執りてストーブ
 の前に立ち「白ソースは二三度お拵へになると造作も御座いませんが
 馴れにならんと何うも此のいため方がよく出来ません、是れは固い白ソ
 ースですからバターを大匙一杯半程鍋の中へ入れます、バターがよく溶
 けて沸立ちましたら矢つ張り一杯半の米利堅粉を鍋へ入れて今のバター
 でデリ／＼とよくいためます、此のいため方が肝腎で手早く木のしやも
 じで押へ付ける様にかき廻します、焦げない様にかき廻しますと米利堅
 粉が狐色になります、斯うなりましたら牛乳を最初は少し注してダマの

出来ない様にかき廻して復た少し注してかき廻して三度位に一合だけ注
しましてよくかき廻しながら弱い火で煮て居りますと段々ドロ〜に凝
まつて参ります」

第十一 朝鮮漬

白ソースの如
き牛乳料理へ
鹽を早く入る
れば牛乳固ま
りて味悪し、
鹽加減は出来
上りたる時付
けるものなり

新太郎君「大層六か敷いものです」お登和嬢「イ、エお慣れ遊ばすと
決して六か敷くは御座いませぬ、斯うして出来ましたら鹽と胡椒で味を
つけて復た暫く煮まして火から卸します、是れへ今のお魚や何かを入れ
てよく和へてくり抜いた蕪の中へ詰めまして今度は三十分間蒸します」
側に見て居たる小山夫人「お登和さん、それは蒸籠へ並べて蒸しますか」
お登和嬢「ハイ、蒸籠なら結構です、少の蕪なら御飯蒸しでも出来ま
すが御飯蒸しを使ふ時には底を高くしませんと蕪へ水がついて味が抜け
ます、蕪は鹽味がしてある處へ白ソースの味が浸み込みますと美味しく
なります」新太郎君「此の白ソースは固い方だと被仰つたが、魚や野菜

へかけるのは何うします」お登和嬢「普通の白ソースはバターを大匙一
杯溶して米利堅粉を大匙一杯いためまして一合の牛乳を注してよくかき
廻しながら少し煮つめて鹽と胡椒で味をつけますがお野菜なら大根、蕪、
玉葱、キャベツ、白菜、菊芋、花キャベツ、球形甘藍、茄子、胡瓜、茨
豌豆、茨隠元、白瓜、青豌豆、冬瓜なんぞを、鹽湯でゆで、此の白ソ
スをかけますと大層美味しく食べられます、お魚なら鮭、鱈、鯛、甘鯛、
鱈、比目、海老の身、蟹の身、牡蠣、鮎、ヤマメなんぞなら何でも一度
鹽湯でゆでるか或は鹽を振つて蒸して白ソースをかけます、或は焼いた
お魚へかけても構ひませぬ」新太郎君「バター臭い様な白ソースでは閉
口ですが晒したバターで上等に拵へたのが野菜や魚へかゝつて居るのは
實に結構です、お蔭様で白ソースの製法を覚えました、玉江さん、向ふ
で鯉の鱗をとつて居るがあれは何になります」玉江嬢「あれは鯉の飴炊
きに致します、手軽にしますと鯉を輪切りにして酒と水とを等分にして
三時間程煮てそれから少しの砂糖と醤油と水飴とを入れて復た一時間程

煮ます、本式にしますと水飴を入れないで半日以上も煮て煮た汁が水飴の様にならなければ不可ません、お兄様、一つ此の朝鮮漬を召上つて御覧遊ばせ、是れが凱旋料理のお香物で御座いますよ」と皿に盛りたる漬物を出す、新太郎君打見やり「是れは見た計りでも大層綺麗だ、一つ試みませう、成程味も實に良い、是れは何うしたのです」玉江嬢「是れは予、朝鮮風の漬物を應用して拵へましたのです、朝鮮へ行くに外に御馳走は無いが漬物計りは實に美味しいと申します、是れにはあの畑に澤山出来て居る山東白菜を株ごとそつくり取つて外周りの葉を二側計り剝がして中をよく一枚々々に洗ひます、悪くすると洗ふ時中の葉が落ちますから氣を付けて洗はなければなりません、洗つたらよく水氣を切つて置きまして別に三合の水へ鹽一合五勺を入れて一旦沸立て、それが冷めましたら桶の中へ白菜を入れて其の上から今の鹽水をかけて蓋をして置きます」小山夫人「玉江さん、別に壓石は要りませんか」玉江嬢「いや、エ壓石と云ふ程のものは要りませんが普通の蓋へ極く軽いものでも載せ

て置けば宜いのです、そうして五日計り置く内に上下を返すとよく鹽が浸みます、別に白い身の魚を鯛でも比目でも何でも強い鹽を當て、三日程置きましてそれを使ふ時小さく切ります、それから木茸をゆで、小さく刻みます、上等の板昆布も小さく刻みます、柚の皮も小さく刻みます、そこで漬けてある白菜を鹽水から取出して葉を一つ一つ擽げて葉の間へ今の品々を萬遍無振込ますが處々に唐辛子を挟み込みます、それから葉を舊の形ちに累ねて細い竹の皮で三四ヶ所計り縛つて今度は別の鹽水を澤山拵へて復た十日程漬けて置きます、鹽水が穿くつて葉が顔を出すとカビていけません、此の白菜を出す時は小口から輪切にして橙酢でも或は甘酢でもかけますと斯ういふ風に綺麗で味も宜しう御座います」新太郎君「魚や昆布の味が菜へ浸みて何とも言はれん味だ、白菜の無い處では外のアクの無い柔い菜でも出来るでせう、それでモ一凱旋料理は終結ですか」

第十二 紀念日

玉江嬢「ハイお料理の方は是れだけです。御飯は例の凱旋飯を炊きます。」
 新太郎君「あの御飯が出来ますかえ、あれは有名なもので先日友人の
 處で御馳走になりましたよ、去年から大層世間に流行すると見える子」
 玉江嬢「大流行だそう。御座いますよ、田舎なんぞでも凱旋兵士を御馳
 走するには、あの御飯を炊く處が多いそうです。」新太郎君「凱旋飯だけ
 でも牛肉や野菜が入れてあつて中々美味しいのに斯んな御馳走が色々並ん
 だら容易には食べ切れまい。」玉江嬢「ナニも是れだけの御馳走を必ず一
 度に拵へなければならんと申す譯では御座いません、凱旋飯の副食物に
 奉天汁と海戰胎を出して朝鮮漬のお香物に樺太ケーキのお菓子位に致し
 ても一度の御馳走にはなりません、遼陽煮を拵へる時もありませうし、南
 山蒸を出す家もありませうが、兎も角も是だけの料理法を工夫して置け
 ば随分廣く應用が出来やうかと存じます。」と玉江嬢の意は食道樂趣味を

天下に擴むるに在り、新太郎君は暫く默考してありけるが、繼て莊重なる
 態度を以て語り出る様「皆さん一つ我輩の考案を聞いて下さい、今回の
 日露戰爭は我が國民が千載忘るべからざる大事蹟でありますから我が國
 民は毎年二月十日即ち宣戰の大詔が煥發せられた當日を國民一般の紀念
 日として、其日には何處の家でも凱旋飯や凱旋料理を拵へる様に致し度
 い、正月の元日に雑煮餅を食べ、十五日に小豆粥を食べると同様に二月
 十日には必ず日露戰爭の紀念料理を食べる事に致し度い、我が國民は奉
 天汁や海戰胎を飽食すると同時に講和味噌や樺太ケーキも食べなければ
 ならん、一方には永久の紀念にもなり、一方には他日の教訓にもなりま
 す、此の料理に對する毎に國民をして轉た當年を憶はしむると云ふ事に
 したら凱旋料理も亦た幾分の利益を世間に與へませう」と海外に在りし
 身だけ感想の深き事人に超えたり、小山夫人はお登和嬢を顧み「チーお
 登和さん、今のお話しは中川さんや小山に相談して雑誌の方へ書いて戴
 くと宜う御座います子」お登和嬢「ハイ、兄が今のお説を伺ひましたら

必ず悦んで書きませう」と兄の友人に有力者を得たりとて悦ぶ様子、玉江嬢も同じ心「早く中川さんや小山さんがいらつしやいますと宜う御座いますよ、丁度お兄様のお話し相手には極くですよ、先生、中川さんはまだ急にいらつしやいますまいか」お登和嬢「今日は小山さんと御一緒に此方まで歩いて参ると申して居りましたがモ一程無く見えませう、私どもから此方までは四里位御座いませうか」玉江嬢「左様です三里半はあると申す事で御座います」と斯る話しも迂濶に聞かぬ新太郎君「東京でも此頃は電車が縦横に敷けたから人の運動が自然と不足になりませう、西洋では無論の事交通機關の發達する爲め人の兩脚が段々閑却されるから大概な貴女紳士が思ひくの遠足會を組織して一週間に一度位遠方に歩行する事に勉めて居ます、運動不足は何よりの禁物だ、ドン私も少し畑を歩いて來ませう」と立つて臺所を出でんとす、今迄何人にも閑却され居たるお代嬢が俄に立上り「あたしもお畑を拜見し度くつてよ」と若君の跡を追ひ度き風情、小山夫人遠て、制し「コンさ、まだ臺

所の御用が澤山ありますよ」お代嬢「モ一あたしはイヤになつたワ」此時新太郎君臺所の人々を顧み「皆さんもお料理に計り屈託なさるとお倦きでせうからお手がすいたらチツト畑へ出て御覽なさいまし」お代嬢小聲に「ヒヤ〜」

第十三 野 菜 園

新太郎君は臺所より裏口に出で、野菜園の間を徘徊し給ふ、廣やかにして區劃正しき畑の中、道も平にして庭を歩むに異ならず、道の左右に青く萌え出でたるは豌豆蠶豆又は小松菜などの若菜にやあらん、畦の間に頬白と云へる小鳥が土を掘りて頻に虫を漁り居りしが、人音に驚きて鳥は忽ち高く飛び、向ふに見ゆる富士の白雪、空は青くして日も長閑なり、新太郎君は暫く此の景色を眺めて心胸の豁然たるを覺えしが聽て何か思ひ出し「ア、好い心持だ、斯ういふ景色を獨りで見て居るのは惜い様な氣がする、どうかあの人が此へ出て來れば宜い」と思はず臺所の方を振

返るに折しも臺所より出で來れるは妹の玉江嬢、料理服を着るまゝ手に
 小さきバスケットを携へて兄君の側へ進すみ「お兄様、促成場の方へ
 三つ葉の蒔しを取りに参りますがいらつしやいませんか」新太郎君「ア
 、参りませう、然し玉江さん、和女が料理服を着た儘バスケットを持つ
 て畑へ出る様になつたのは何より悦ばしい予、私は屹度と女がお嬢様育
 ちになつて箸より外は重もの物が持てない様だらうと思つて居ました」
 玉江嬢打笑ひ「オホ、何う致しまして、此の節は丸で世話女房も同様で
 自分が畑へ大根を抜きに参る事も御座いますよ、是れと申すのも全くお
 登和先生のお蔭です、私も最初の内は東京で先生と御一緒に八百屋へ買
 物に参りまして中へ入れませんでした此節は平氣になりました」と
 頻りに師の恩の深さを言ふ、新太郎君愈よ感じたる如く「あのお登和さ
 んと云ふ人はいかに程の好い人だ予」玉江嬢「あれなら決してお兄
 様が日本婦人に失望なさる事も無いでせう」新太郎君「失望どころか如
 何にも程が好くつて女らしいのに感心しましたよ、玉江さん、女的美質

で一番六か敷いものは何だか知つて居ますか」玉江嬢「何で御座いませ
 う」新太郎君「外ではありません、即ち程の好いと云ふ事です、おとな
 しいのが可いと云つても内場に過ぎてはならず、利發だと云つても出過
 ぎてはならず、學問があると云つても鼻にかけてはならず、氣概がある
 と云つても人を凌いでならず、人の前へ出て愛嬌やお世辭を振りまく
 にも程があるし、と云つて人の厚意を遠慮するにも程がある、女の身の
 第一の嗜みは此の程と云ふ事を研究するにあるのだが扱程の好いと云ふ
 人は滅多にないものです、如何に女の顔計り美しくつても立つて歩く時
 前へ屈んで猫背になつては見にくいし、と云つて後ろへ反り返つて傲然
 と見えても女らしくない、姿の正しい間に何處とも無く圓滿に見える程
 が無ければならん、口を利くにもペラ／＼と軽く言葉が出過ぎては輕辛
 に見えるし、重くるしくつて舌へ飴がひつついて居る様なもの聞き苦し
 い、笑ふにも大口を開いては見つとも無いし、と云つて輕蔑した様な冷
 かな笑ひも失禮に當る、お辭儀をされると云つてもあんまりぞんざいで先

の人がまだ頭を擧げないからモ一一度下けて待つて居ると云ふ様なもの
 いけないがあんまり丁寧過ぎて向ふの人は横から覗くと云ふ様でも困る、
 挨拶をするのだつて去年物を貰つたお禮から始めて一度くにお辭儀を
 してモ一濟んだかと思ふとまだ何か言つてお辭儀をして居ると云ふ様な
 のも程に過ぎて居るがお代先生の様な簡單主義も女らしく無く、其外文
 章を書くにでも手紙を書くにでも女には此の程と云ふ事が一番大切で
 玉江嬢「オホ、大層六か敷いもので御座います子」

第十四 程の教育

新太郎君「いかにも爾ういふと大層六ヶ敷い様に思はれませう、然し自
 分が平生其事を心掛けて居たら知らずく舉動進退が程に合つて来る様
 になります、和女なんぢも中々程が好く見える子、以前は少し身體が前
 に屈んで居る様だつたが今見れば姿勢も正しくなつて居るし、口の利き
 様も言葉遣ひも丁寧で女らしく見えるし、必要に應じれば料理服を着て

畑へ野菜を取りに出る程の勇氣もあるし、私は何より和女が程の好くな
 つた事を嬉しく思ひますよ」と兄の悦びは眞實より出づ、玉江嬢も満足
 限り無し「お兄様、是れと申すのも全くあのお登和さんになつてお料理
 の事を教はりましてから外の事までが自然とあの先生に化せられました
 のです、私も以前は女學校に居て今の女學生風に染みた事も御座いまし
 たがお登和さんに就きましたから大層心が落付いて何事にも輕はずみを
 しない様になりました、お登和さんの教へ方は何でも心から落付けてか
 らるので、カステラ焼きのお稽古をする時最初は誰でも玉子を速く廻
 し過ぎていけません、いきなりクルクルと速く廻して直ちに跡が弛んで
 来ますから玉子の泡が本當に立ちません、それを先生は先づ玉子を前に
 置いたらよく心を落付けて心の内で斯ういふ風に大きくゆつくり廻し始
 めるのだと考へて其心を自分の腕に傳へてからゆるゆる廻し始めなけれ
 ばいけないと被仰います、爾うしてゆるゆる廻して居る内に段々調子が
 出て来て、自然と速くなつて来る、速くなつてからはモ一それを弛めて

はいけないと斯ういふ風に心の落付き方から物の順序をよく教へて下さいます、夫から玉子を焼きます時テンビの上へ火を載せるにも途中で火箸から炭を落しますと大層に入釜しく被仰います、火箸へ挟んだ炭が板の間へ落ちる様では心が落付かないから逆もカステラは焼けません、一旦火箸で炭を挟んで上の方へ揚げた時心の内で是れなら大丈夫と云ふ見定をつけてから外へ移す様にしなければ火を挟むと云ふ事がまだよく出来ないので斯う被仰います、お皿一枚を手を持つので手の先の力を持つと思つては過ちを起し易い、先づ自分のお腹へ力を入れてお腹の力が手の先まで傳はつてそれで持つと云ふ心で居れば萬に一つお皿を取落して割る様な事は無いと何事に付けても爾う云ふ心掛を第一に教へて下さいますから自然と外の事をします時にも輕るはづみな事が出来なくなります、お兄様も先程白ソノスの拵へ方をお登和さんにお習ひ遊ばしましたがああ白ソノスに就ても私は色々な心得方を先生から伺ひました、私は最初三度も五度も先生の前で白ソノスを拵へてモ一是れなら大丈夫、

決して先生のなさるのと違ふ事は無いと思つて家へ歸つて致して見ても何うしてもよく出来ません、何う云ふ譯だらうと伺ひましたら炭の起し方や火の加減が違ふからだと被仰いました、成程先生の前で致します時には火の加減が同じ様ですからいつも同じ様に出来ましたが自分の家で火を起しますとモ一火加減が違ひます、バターで米利堅粉をいためる事が先生の通りに出来ても火加減が弱過ぎたり強過ぎたりしては決して同じ様なものが出来ません、それから今度は火加減に注意致しましたがホントに好く出来ません、一度位よく出来ても二度三度となると矢つ張り失敗ります、是れは何ういふ譯でせうと伺ひましたら、モ一其處までお覚えですから其先は御自分でお考へなさいと被仰いました、解らない事は何でも人に聞くものと依頼心を持つて居てはいつまでも上達しません、一通りの筋道を覺えた上は何でも自分で考へるのに限ります、譯の分らない時いきなり何ういふものでせうと人を當にして聞く様ではない、斯ういふ譯で出来ないと思ひますが如何でせうと先づ自分の考へ

を言つて聞く様で無ければいけないと被仰いました」

第十五 臺所經濟

新太郎君は妹の言葉に感せし如く「成程、それは名言だ、知るのはいけない、悟らなければならん、獨り料理の事計りでは無い、何事を研究するのでも人に聞いて知つた計りではまだいかん、自から悟つて會得しなければ我が物にはなりません、そこで白ソースの事は何ういふ風に分りました」玉江嬢「私もそれから色々考へて出來の悪い時に其の仔細を檢べて見ますと外の事は同じ様でもお鍋が違つた爲めに火の利きの善し悪しがありますし、堅炭と土釜で違ひますし、メリケン粉が濕氣て居る事がありますし、色々の故障が出て參ります、その故障を皆んな一度づゝ試して了はなければいつでもよく出來る譯に參りません、随分世間には料理の稽古をなさる人も澤山ありますが一度教はつて其通りに出來ないと教へ方が悪いと云つたり、それ切りモ一出來ないと捨て、了ふ人が

あります、自分で研究しなければ何事もホントに出來るものではありせん、その代りお料理の方で爾ういふ事を伺ひますと今度は外の事を致す時にも矢つ張り其通りな心掛になりますから大層自分の爲めになります、お兄様、私はマッチを一本無駄に使つて大層先生に叱られた事が御座いますよ」新太郎君「それは何ういふ譯で」玉江嬢「それはいつや先生に此へ來て戴いた時で御座います、臺所で電氣が消えまして蠟燭の火をランプへ付けやうとする時側にマッチの燃殻が一本あつたのを氣が付かないで新しいマッチを一本出して蠟燭の火へ薬の方を當て、シユ一と云はせて火を付けました、其時お登和さんは涙を出さん計りにして私に呉々も御異見なさいましたよ、子爵家の姫君だからマッチを粗末に使つて可いと云ふ事は決して無い、側に燃殻があるからそれを使へば一本で済む、よしや新しいのを使ふにしても薬の無い方で蠟燭の火を移せばそのマッチがモ一一度役に立つ、つまり一本のマッチを無駄に捨てること同じ事だ、斯ういふ事は小さい様でも澤山積もると大きくなる、家庭

料理の主意は御馳走を經濟に拵へるのだがマッチ一本でも無駄に使ふ様なお心掛では逆も經濟的の料理法をお覺えにはなれませんと大層殿しく被仰つて下さいました、私は其時ア、難有いと思つてそれから毎日常中の事に氣を付けて居りますとマッチ一本どころですか女中達なんぞは炭でも薪でも毎日何の位無駄にして居ますか知れませんが、それから私も殿しく申して臺所の無駄な事を大層省きました、萬事爾ういふ風にあのお登和さんが親切に教へて下さいますから私の生涯に何程の徳を致すか知れませんが」と頻にお登和嬢の高風を語る、新太郎君感心し「或程子、マッチ一本も死物にしない人は千圓二千圓の金を活物にして使ふ事が出来る、あの人を妻とする男子は實に生涯の幸福だ子」玉江嬢「ホントで御座いますよ、大原さんは何んなにお任せだか知れませんが」と此一語を聞きて新太郎君は電氣に打れたる如く「ナニ大原、大原と云ふ人がお登和さんのお婿さんと極まつて居るのかえ」玉江嬢「イ、エ、まだ極まつたと云ふ譯でもありませんが是れには色々入組んだ事情が御座います、

大原さんと云ふ人は中川さんや小山さんのお友達同志で丁度好いからお登和さんと婚禮をさせる事になつて居た處へ大原さんの従妹のお代さんが國から出て来て押しかけ婚禮をさせると云ふ騒ぎがあつたのです、大原さんはその事情を避ける爲めに急に洋行なすつた様なものですが、お代さんの方が極まらなければお登和さんの方は極まりません」と尙ほ委しくお登和嬢の身の上を語りぬ、新太郎君半ば失望の色ありしが玉江嬢も其心を察しけん「お兄様、世中は自由になりません子」

第十六 野菜自慢

朝に出で、鮮菜を掘り、夕に出で、美菓を摘む、田園生活の樂みは悠々として極まる事無し、玉江嬢の父君廣海子爵は都門の喧擾を避けて此の開天地に居を構へしより暇さへあれば畑いぢり、自ら農夫を指揮して耕耘の事を監督せらる「オイ泥藏、その花キャベツは實によく出来たな、東京附近では中々出来にくいと云ふが是れは美事に出来た、花の大きく

つて美味そうなこと、今日の御馳走に使ふから十株計り取つて置いて呉れ、それから家で自慢なのはその白菜だ、去年支那の芝罘から上等の種を取寄せただけに葉の色でも形でも在來の品とは全く違ふな、それも澤山取つて置け、それからな聖護院蕪に聖護院大根が澤山埋藏てあるだらう、あれも掘つて置いて呉れ」と農夫に命じて大根を掘らしむ、農夫二つ三つを掘りて土の上へ置きしに子爵打驚き「オヤ是れは何うしたのだ葉を切つて逆さにいけてあるではないか」農夫「へい、大根や蕪は斯うしていけないと春頃まで保ちません、葉のついたまま上を向けていけますと直きに葉が腐つて大根に鬆が立ちます、大根や蕪は葉を切つて逆さにいけなければなりません」子爵「成程、爾んなものか、上へ向けて置くと水分が蒸發して了ふのだな、それから宮重大根もあつたな、あれも掘つて置け」農夫「此の宮重大根は本物で御座いません」子爵「ナゼ」農夫「此種子は宮重大根の出來る處から來たので種の本場から來たので御座いません」子爵「大根の本場と種の本場と違ふか」農夫「へい違ひ

ます、宮重大根の澤山出來るのは名古屋の側の松葉村近傍ですが種は江州堺の宮重村から持つて來ます、其癖宮重村で出來た大根は小さくつて硬う御座います松葉村へ持つて來て播くとあの通り大きなものが出來ます、ところが松葉村で其種を取つて播くとモ一外の大根に化けて了いますから松葉村では年々宮重村の種を取つて播いて居ります、此の種は松葉村のですから大根が少々化けて居ります」子爵「妙なものだな」農夫「へい、東京邊でも千住惣と申すのは多く砂村の葱ですが砂村の葱は年々金町から種を買つて來て播くのです、金町の種を砂村へ播くと金町よりも大く出來ますが砂村の種はいけません」子爵「爾う云ふ事もあるだらうな、では宮重は止そう、菊芋を澤山掘つて呉れ、それからセロリとアスベラガスにルーバーなんぞも澤山掘つて呉れ」と頻に野菜を掘らしむる時向ふより歩み來れる玉江嬢と新太郎君、嬢は父君の側に掘りたる野菜の堆かきを見て「お父様、斯んなに野菜をお取り遊ばして何になさいます」子爵「今日の御馳走に使つて貰ひ度いだ」玉江嬢「今日

の凱旋料理はモ一荒増し出来ました、只今少々促成の三つ葉を戴いて参ればそれでモ一澤山で御座います」子爵「たつても斯んなに好く出来たものを御馳走しないのは惜しい様だ、凱旋料理で無くとも何か外の料理を拵へてお呉れ」玉江嬢「斯んなに澤山は使ひ道が御座いません」子爵「ではお客のお土産に持たせて歸さうか」玉江嬢「大きな重い物を持つて歸るお方は御迷惑ですよ」子爵「では困つたな、あんまり澤山堀り過ぎて始末にならん」と野菜自慢の人は往々斯る失敗をなす、

第十七 味覺と園藝

廣海子爵は堀り上げたる野菜を惜しそりに眺めてありけるが如何にしても心に残り「玉江や、外の物は使はないにしても此のルーバーだけは何かのお料理にして今日の御馳走に出してお呉れ、是れは實に貴い野菜で日本人には極く珍らしいのだから」と莖の太き野菜を手づから取りて玉江嬢の前に置く、嬢もそれまでは辭み難く「それではカスターソースを

かけてお菓子に致しませう、凱旋料理の外に少し位は造つたものが出ても宜う御座いませう」と野菜を手執りて打眺め「大層太く出来ました、是れは屹度美味う御座いませう」新太郎君も側へ寄りて珍らしそうに、「ルーバーと云ふ名は彼地に居る時折々聞いた事もあるがそれは全體何うして食べます」玉江嬢「是れは此の莖をお砂糖で煮てカスターソースをかけて出しますと大層結構なもので菓物の代りにもなるしお菓子の代りにもなります、野菜で菓物の味を持つて居るのはルーバーの外にありません、ルーバーは菓物の酸味を持つて居て柔かに煮ると何んなに美味しう御座いませう、それこそ頬が落ちる位で御座いませう」新太郎君「爾んなものか子、向ふでも食べたか知らないが、貴重な品と見えて滅多に我々の口へは入らん」子爵「爾うだらう、西洋では容易に出来ないもので大層な珍物だそうだ、ところで日本の土地では中々よく出来る、畑へ置ても大きく出来るが今頃は獨活の様に温床の中へ入れて蒔すと此の通り大きく出来る、然るに悲しい事は今迄此の物の食べ方を知らな

つた、菓物の代りになる野菜とは知らないで莖が食られると云ふから味
 噌汁の實に入れて見ると酸っぱくつて逆も食べられない、何んで斯んな
 ものが貴いだらうと普通の農家では再び作らず、青物市へ出して買入
 が無し、折々西洋人の注文があるだけで畑の隅に殘こしてあつた位のも
 のだ、實は此處でも西洋野菜の中に交ちつて苗が来たが何にするものだ
 か分らなかつたのをお登和さんに見出だされて始めて貴い事が分つた、
 園藝家が熱心に野菜を作つても食べ方や料理法が世人に知れて居ないと
 何の役にも立たんのう」新太郎君「全く其通りで御座います、人の味覺
 が第一に進歩しませんければ園藝の改良は逆も行はれません、ルーバー
 の外にもまだ爾ういふ物が澤山御座いますか」子爵「有りますとも、珠
 形甘藍即ちコルラビーと云つて甘藍の根に出来る玉は皮を剥いて鹽ゆで
 にして白ソースをかけて食べると大層美味しいものだ、一度人に御馳走
 すると何うかあの苗を少し頂戴と各處から貰ひに来る程の野菜だが今迄
 は食べ方を知らない爲め頓と世に行はれて居ない、それから此に掘つて

ある此の菊芋だ子、是れはアテチヨと云つて大層味の好い芋だ、アテ
 チヨ料理と云ふ位で、料理法は幾通りもあるが何にしても味が宜い、
 それで畑へ作るのは極く無造作で少しも手がかゝらず、何處でもよく出
 来るから農家の副業に適當だけれども矢つ張り世人が食べ方を知らない
 爲めにまだ何處でも作らない、玉江や、アテチヨの味を皆んなに知ら
 せ度いから是れも一つお料理に使つてお呉れな」玉江嬢「モ一爾んなに
 は使へません」子爵「残念だが、折角此通り好く出来て居るのに、お料
 理の方は中川さん兄弟の專賣だが材料の供給は我輩の方が本元だ、今日
 は中川さんや小山さんに畑の自慢をして見せなければならん、あの人達
 はまだ遣て来ないかな」と遙に門の方を眺むるに折しも中川と小山相並
 んで門の内に入り、子爵農夫を顧み「オイ、早く走つて行つてあの
 客様に何卒直ぐ此方へいらしつして下さいと申上げておいで」

第十八 菓樹園

中川と小山は農夫の迎ひを受けて門の際より直ちに菓樹園の中に入れり、二人の来るを待兼ねてや廣海子爵自ら歩を移して菓樹園の中へ進み給ふ。「ヤア是れは御雨君、大層御緩りでした子、マア兎も角も菓樹園から野菜園を見て下さい、去年から見ると少しは整頓しましたらう」と是れが何よりの自慢顔、去りながらその自慢は由無きにあらず、千百の菓樹が種類を分ちて行儀好く立並びし有様は人をして心目の爽然たるを覺えしむ、小山は立留まりて園中を見渡し「實に好く御整頓になりました、澤山諸方からお移しになりましたのでせうが木振り枝振りが皆な好く揃つて居て如何にも綺麗に見えます、此節の菓樹は決して木を大きくしない様ですな」子爵は快然として得意氣に「爾うですよ、昔しの様に木計り大きくするのは材木仕立と云つて材木を作るには適當だが菓樹を作るには適當しません、何でも菓樹は人が立つて居て自由に菓實を摘み取れる程の高さより以上は木を伸ばしてならんのです、枝も前後左右同じ様に伸て太さも平均するし、日光を受ける度合も平均する様に仕立てるのが肝

腎です、御覽なさい、桃でも梅でも枇杷でも杏でも梨でも柿でも蜜柑でも林檎でも皆な其主義に仕立て、ありますから」小山「成程、垣根の様に仕立たのもあれば茶椀形に擴かつて居るものもあり、木も枝も整然として規律がある處が如何にも文明流の菓樹園ですな、時にあの木は何で御座いませう」と不審顔に指すを子爵振り返り「あれは林檎です」小山「オヤ此邊でも林檎が出来ますか、林檎は寒國で無ければ出来んと思つて居ました」子爵「それは昔しのお考へです、以前は寒國で無ければ出来ん様に思つて居ましたが今では暖地に適する種類が輸入されて現に此の邊でも立派に出来るし、奈良縣邊りでも澤山作つて商賣にドシ／＼賣出して居ますし、兵庫縣明石の園藝場では何の菓樹が一番土地に適するかと聞いて見たら林檎が一番だと云ふ事でした、四國からも今では中々澤山賣り出しますし、日本中林檎に不適當な土地は無い様になりました、その代り暖地の林檎は早種が多いのと綿虫と云ふ一番恐るべき害虫の豫防に手がかります、中川さん、今年には林檎が成りましたら貴君方御兄弟

に品評をお願ひ申しますよ」中川「是非頂戴致しませう、此にある西洋桃は昨年よりも大層木が大きくなりました、今年は無多く成りませう」子爵「今年は屹度澤山成ります、それに新發明の節養具即ち實の成る器械と云ふものを去年から仕かけてありますから今年は好き自由に成らせる事が出来ます」中川「節養具とは何です」子爵「よく御覽なさい、木の幹や枝に鉛の輪が箱まつて居りませう、是れが園藝學上の一大發明品です」と二客を導いて桃林に近よりぬ、彼方の野菜園には新太郎君と玉江嬢が二客の来るを待兼顔「玉江さん、あの肥つた背の高い方がお登和さんの兄さんだ子」と新太郎君はせめてその兄なる人にも親み度く思ふ、玉江嬢は何と思ひてか羞かしそうに「ハイ」と答へて下を向ぬ、新太郎君微笑を含み「お父様の話しに和女はあの中川さんの處へお嫁に行く筈になつて居るそうだし、それでは未來のお婿さんでありませんか、早く向ふへ行つてお目にかゝりませう」と妹を誘ふ、玉江嬢劇て、手籠を取り「私は三つ葉を臺所へ持つて行かなければなりません」と大

急ぎにて勝手の方へ歸り行きけるが途中に立留まつてると菓樹園の方を顧みる、新太郎君後ろにて呵々と笑ひ給ひければ玉江嬢急ぎ臺所へ逃げ込みぬ、

第十九 節 養 具

新太郎君は手持無沙汰にて暫く野菜園の中に立ち給ひしが驅て徐かに菓樹園へ進み入りて父君の後ろに近つき給へり、父君の子爵は我子の來りしを知れども發明品の説明に熱中して後ろを顧みず「中川さん、實際に有益なる發明品が追々我邦から現はれるのは何より悦ばしい事で、是れは農學士の奥畑寛篤と云ふ人が多年研究の末去年發明して專賣特許を得られたものです、節養具とは木の養液を自由に節すると云ふ意味で木の養液を節するのは自由自在に何の枝へでも花を咲かせ實を成らせる爲めです、即ち此の器械を枝へかけて置けば其枝に澤山實が成ると云ふ至極便利な器械です」中川「それは非常に有益な發明ですな、然し木の養液

を節して好き自由に實を成らせると云ふのは何ういふ理由ですか」子爵「アハ、博識な貴君方に向つて講釋をするのもおこがましいが園藝の事にかけては我輩の方に一日の長がある、その代り食物の事にかけては貴君方の講釋を聞かねばならん、此の節養具は全く學術上の原理から出て居るのです、全體樹木に花が咲いて實が成ると云ふ事は何ういふ譯だと云ふと木の成長力が衰へるからである、木の成長力が盛であると實が成りませんが、イヤ木計りで無く茄子でも胡瓜でも餘り蔓が出来過ぎたり木が育ち過ぎたりすると實が成らんと云ふ事は誰でも知つて居ます、伊豆の狩野川の側に在る畑は洪水があると川の泥を揚げて土地が非常に肥えるからその翌年は茄子が人の背位に大きく育つ、その代り花も咲かず實も成らないと云ふ話しがあります、朝顔を作つても蔓や葉を大きくし過ぎると花が大きく出来ないのもその譯でせう、と云つて土地が瘦せて居て肥料が足りなくなつて木が成長しないのは論外ですけれども好く成長した木がその成長力を幾分でも減じると花が咲いて實が成るのです」小山

は感心し「成程爾う伺へば何でも木が出来過ぎると實が成らぬと申しますが實に妙ですな、全體花や實は何から出来るのでせう」子爵「それで、花と實は枝や葉の變形だそうです、木の成長力が減じると枝になる部分や葉になる部分が變形して花になり實になるので、葉が變じると先づ花の雄蕊になり雄蕊が復た變化して雌蕊になるのだそうです」小山「爾う云ふ譯ですか、此の器械は何ういふ働きを致します」子爵「木の成長するのは根から養液を吸ひ上げるからで、その養液は幹を通じて葉の先まで行つて今度は皮の裏を通つて再び根へ戻つて来るから昇降液と云ひますが此の節養具は木の幹でも枝でも好きな處へピタリと拵めて昇降液の流通を適當に節するので、御覽さな馬蹄形の鉛が双方から抱き合つて止針で結ばれて居ます、止め針の孔が澤山あるから緩るくも固くも好き自由になります、此の枝は太り過ぎて實が成らぬと思へば枝の元を是れで締めて置くこと枝の生長が適度になつて實が澤山成ります、木の全體が太り過ぎるなら幹へかけて置きます、盆栽などは木が太り過ぎ

ると困りますから此の器械をかけて置くこと自由になります、盆栽の枝振を直す事も出来れば盆栽の木へ實を成らせる事も出来ます、此の器械が全國の園藝上に用ゐられたら實に國家の大利益で現に大森や川崎で三年目に桃を植えかへるのは木が太り過ぎる爲めです、根の周圍へ石や瓦を置いて根の發育を制してもズン／＼根が張つて木が太り過ぎるから三年目に掘つて太い根を截る位です、それが此の器械さへかければ決して太り過ぎる憂が無くつて實は五倍も十倍も成らせる事が出来ます」中川「今迄外國に斯ういふ器械は無かつたのでせうか」

第二十 發明の機

子爵「決して外國には無いそうです、此の節養具に類似の物も無し、類似の企ても無かつたそうです、それが爲めですか專賣特許を願ひ出すと三週間程で直ぐ許可になつたそうです」中川「よく爾んな發明を日本人が魁けたものですな、大抵な事は西洋人に先を越されますが」子爵

「イヤ是れには發明の動機があります、ワットが鐵瓶の蓋の動くのを見て蒸氣機關を思ひ付いたと同様に發明の動機は偶然の事から起るものです、今より八年前の春奥畑農學士は自分の家の桃園で孔の大きな青錢が一つ地中に埋つて居るのを拾たそうです、青錢一つでも地中に埋つては下の實を無駄にするので青戸左衛門の故事を思ひ出して其青錢を直ぐ側にあつた桃の小枝へ通して置いて家へ戻る時分に持つて歸らうと思つたのが其の儘畑の仕事に紛れて忘れて了つたのです、すると翌年の夏になつて其の小枝に澤山桃の實が成りました、外の枝には多く成らないのにその小枝に限つて三倍の餘も成つて居る、是れは不思議だ、何ういふ譯で此の枝に計り實が多く成つたかど側へ寄つて検めて見ると去年の春頃通して置いた青錢が其儘になつて枝は外の枝の割合に生長して居ない、そこで色々考へて是れは多分青錢が枝の成長と適當に妨げた故であらうとその原理を考へ出して翌年は外の枝にも青錢を通して見るし、枝の太い處は糸で括つて見たり、色々な方法を用ゐて試験されました、然るに糸が

括つたのは糸がくびれ込んで枝が枯れて了ふし、青錢で試験したのも孔が大き過ぎたり小さ過ぎたりして旨く行かない、そこで斯ういふ問題が起りました、木の枝は幾分かづゝ太るから最初は緩くかけて置いても段々くびれ込んで来る、昇降液の流通を全く妨げては枝が枯れます、妨げないでいいけない、節しなくつてはならん、前の青錢はかけた孔の大きさとかけてある時日が偶然にも丁度好い程に合つたので再び望むべからざる成績だ、今度は何でも堅きに過ぎず、柔きに過ぎない物質を擇んで木の成長と共に弛める事も締める事も自由自在で無ければならん色々器械を拵へて毎年熱心に試験されると段々に好結果を得て来ます、獨り桃計りで無い、柿でも梨でも林檎でも何でも太り過ぎて困る木へは残らず之をかけて見ると何でも自由に實が成ります、と云つて發育の悪い木はかける譯にならんからそれは肥料と土壤を鹽梅して之をかけること云ふ風に種々の試験をされたのです、盆栽の發育を節する爲めに幹の根へ埋めて人に見えない様にして置いたら盆栽が適度に發育しました、盆栽

の木が一方の枝計り太つて一方が一向伸びないのを直したら双方枝振りが同じ様になつたそうです、それから最も驚くべき事は柿や石榴の様に一旦多く成つた實が途中でバタ／＼落ちるものへかけるるとそれが落ちなくなる事です、途中で實の落ちるのは一旦實が成つた後に枝の成長力が増して来るからだそうです、木の枝は年中同じ様に生長するもので無い、春一度と夏土用中に一度と一年に二回の成長時機がある、實が成つて居ても枝の生長力が増すと實の方へ来る養液が減じるから折角成つた實も弱くなつて直きに落ちる、少し風が吹くとバタ／＼落ちます、それを防ぐだけでも大きな利益ですのに此の節養具をかけて成らせた實は外の枝へ成らせた實よりも大層味が好くなります、即ち養液を十分に實の方へ送る事が出来るからです、現に静岡縣の或る地方で紀州種の温州蜜柑を植えたら十七年目には紀州で三十年目の木程に成長した、その代り味が悪いと云ふ事を聞きました、爾ういふ處へ此の器械を用ゐたら直ぐに好結果が得られませう」と廣海子爵は中々の園藝通となりぬ、

第二十一 船量豫防器

有益なる發明の我邦より出でたるは何人も悦ぶ所なり、中川と小山は廣海子爵の説明を聞いて再びその節養具を檢めしが小山は頻に止針の小孔を眺め「成程、此の鉛の輪は双方から抱合せてあつて止針で止まつて居ますから段々木が大きくなつたら止針を抜いて次の孔へ挿せば輪が緩くなる譯です、一年の内に何度位緩めたら宜いでせう」子爵「木の大小にも依りますが先づ一年に二三度緩めたら大抵可い様です、春一度と夏一度には是非緩めなければなりません其間にも折々枝の生長工合を檢査して緩急を量つて遣らなければなりません」今度は中川が「春は何月頃からかけて置きます」子爵「早い程が可いのですけれども大抵春木は三四月頃から昇降液が流通し始めますから其頃にかけても遅くはありませぬ、柿だの密柑だの林檎だのと云ふ様に遅く實の成るものは遅くかけても効があります、然しよくお断り申て置き度いのは兎角世間の人々が新

しい事物を應用して一度失敗すると直ぐに其事をけなして了ふの癖があります、自分の應用法が悪いのを忘れて何でも其物に罪を被せ度がりますけれども二三度研究し見なければ何事も旨く行くものでありません、此の節養具は既に多年の經驗を経て居るものです、土地が瘦せて木の生長しないのにかけても功はありませぬ、同じ桃の木でも接木の穂に依つて生長と結實力が違ひます、繼ぐべき穂の末の方を使つたものは瘦せて居ますし、本の方を使つたものは太り過ぎて結實力が少いし、中程を用ゐたのは一番多く實が成るとしてあります、然るに何の枝へかけて見たが旨く行かんやと云つて一本の枝位で試験した計りでは決して其功力を驗する事が出来ません、料理を習ふのでも園藝を習ふのでも自分の工風と云ふ事が何より肝腎です、小山「私も早速此の節養具を買つて庭の木や盆栽へ試験して見たいと思ひますが何處へ頼めば手に入る事が出来ませう」子爵「報知社の安信所へ頼めば分けて貰へます」中川も深く感歎し「その農學士先生は餘程發明の才に富んだ人に見えますな」子

爵「左様です、農學の外に理學の素養があつて色々な事を發明されます、是れも專賣特許を得られたものです。船乗豫防器即ち舟に酔はぬ器械なすは實に人助けです。舟に弱い人が此器械を持つて居れば遠洋を航海しても更に恐れる事は無し、舟に酔つて非常に苦しむ人でも最初から用心してその器械を眼に當てればその苦しみを免れます。榎本子爵なども非常に此の發明を悦ばれて外國に誇るべきものだと言はれたさうです。」

小山「それは何よりの事を伺ひました、私は舟が大嫌ひで東京灣を航行しても直ぐに酔ふ位です、爾ういふ器械があれば何より心丈夫です。」

中川「僕も御同様だ、海國男子に生れて舟に弱いのは愧づべき事だが然し荒い海へ出て舟が非常に揺れると心持が悪いから」と話しが長くなりて新太郎君も待遠しく遂に自ら父君の側に進んで「お父様、お話しが器械があれば洋行者も随分助かります、私なんすは十五日の航海に七日間は酔つて居りました」と此の一面の中に入りぬ、子爵初めて心付き、

「オー中川さんも小山さんも是れが悴の新太郎です」と漸く二人に紹介

したり、

第二十二 船に酔はぬ法

船乗豫防具は
報知社安信所
にて發賣す

談話の對手が一人殖えて興味愈よ深くなれり、新太郎君は今の新發明を物珍らしく思ひ「お父様、船に酔はぬ器械は世界中の人が發明せんとしてまだ好結果を得ないものです。その發明にして機能があつたらそれこそ非常の喝采を博しませう、全體何う云ふ器械で御座います。」子爵

「それは子、金屬製の枠へ四方から白い絹布を被せて人の眼へ當てる様な器械だ、船に酔ふのは眼の神経と腦の神経が動搖を感じるからで眼を開いて舟の動搖を見て居ても酔ふし、眼を閉ぢて考へて居ても腦へ動搖を感じることから矢つ張り酔ふ、して見ると眼の神経と腦の神経を外の方へ引付けて鎮靜せしめなければならぬと云ふ譯で其の器械を頭からスボりと箝めると眼の視野が固定して動かないそれを視つめて居ると腦の神経も鎮まると云ふ譯ださうだ、家に見本があるから實物を見せて進げる

が手、此の器械は人の視神経と脳神経とを丁度好い度合に引附けると云ふ點が六か敷ので器械の構造も面倒なそうだが、全體奥畑農學士自身が非常に舟嫌で舟へ乗るといつでも酔つて苦む、そこで自分が散々研究した末十幾種の器械を拵へて見て皆失敗し最後に此の一つで成功したのでさうだ、それに腦の働きを鎮靜させるから舟に酔つた時計計りで無く腦貧血を起したりヒステリー性の頭痛の時用ゐても大層機能がありますよ」小山「それは實に便利な器械ですな、それが一つあれば幾人の船客も苦みを免れませう、何んな暴風雨に逢つても平氣ですな」子爵「さあそこですテ、器械の原理をよく承知して斯う云ふ風に應用しなければならんと使ふ人が分つて居ないといけません、是れは腦の働きを鎮めるので胃の働きを鎮めるのでありませんからモ一胸が悪くなつて嘔吐を催す様になつてから急にかけてもいけません、最初の内脳神経へ船の動揺を不快に感じたら直にかけられるのです、即ち豫防するのです、船を豫防する機能のある事は審査官が此の器械を精密に審査した上で專賣特許を許したの

ですから疑ふに及びませんし私自身も病氣の時に是れが爲め大に利益を得た位ですが、視神経と脳神経を或る一點に集中するのであると知つて自分でも其心持にならなければなりません、白いものが丁度適度の距離にあつてそれを視つめて居れば人間でも雞でも犬でも脳神経が忽ち働きを鎮めます、その原理を承知して一心不乱に視つめて居るので舟の動揺も何も忘れて了ふのです、假令其の器械が無くとも舟に酔ふ事の原理を知つて舟に乗る時一つの豫防法を施せば大抵な人は酔ひません」中川「それは何ういふ豫防法です」子爵「誰でも大抵汽船へ乗ると先づ室内に坐を占めて居て船が動き出すと甲板へ出て來ます、それが船に酔ふ原因で、今迄靜止して居た身體や脳神経が急に變動を感じることからです、それを豫防する最良法は出帆する前から成るだけ遠方の靜止體を眺めながら甲板の上をドシ／＼歩いて居て出帆後一時間までは決して足を休めないのです、爾うすると舟が靜止して居る内から身體が動いて居ますので舟が動き出してもそれは急激の變動を感じませぬのです、その内には

船の動搖に逆らはぬ様身體を心さず持して船の動搖する方角へ身を揺かすが船に酔はぬ一法なり

身體と腦が舟の動搖に慣れますから格別の場合で無ければ滅多に酔ひません、よく試して御覽あさい、此の事は誰れにも功能がありますよ」と滔々たる長談義に小山も烟に巻かれた氣味「僅か二年間の御研究で色々な御方面へ御進歩になりましたな」中川「是れでは食道樂の株もお譲り申さなければなりませんまい」と談笑しつゝ、漸く歩を轉じぬ、

第二十二 蜜柑の病氣

歩を移せば桃園に隣れるは蜜柑畑なり、中川は此にても復た木振枝振を仔細に點檢し「オヤ、此の木は枝や葉に何か青い色の物が着いて居りますすが是れは何で御座います」と子爵に問ふ、子爵は復た立止まりて説明を始め「是れはボルドー液と云つて細菌の豫防薬をかけたのです」中川「蜜柑の木へは細菌が付きますか」子爵「イヤ、モイ附くどころではありせん、蜜柑でもレモンでも桃でも梨でも全國の菓樹類過半は有害細菌に襲はれないものはありません、尤も蜜柑へ附く細菌と桃へ附く細菌

とはその種類を異にして居ますが試みに東京の青物屋に立つて、店頭に並で居る蜜柑を一見して御覽なさい、其中には蜜柑の皮に小さなコブコブの様なものが高く持ち上つて居てその皮が大層厚くつて、食べて見ると酸味が多くつて味の悪いのがあります、皮が滑かで薄くつて味の好い蜜柑、即ち無病健全な蜜柑は滅多にありません、又日本産のレモンも其通りで皮が厚くコブコブの出来る爲め味は舶來の品に劣ります、是れが皆んな細菌の害を受けて居るので此事を學術上コルク病と申します、蜜柑の實がコブコブの出来る前には必ず葉の中にコブコブが出来て葉の色が悪くなります、爾うすると今迄肌の好い實が成つた木も二三年から四五年の内に段々その細菌に繁殖されてコブコブの實が出来る様になります、一本の木が爾うなると忽ち外の木へ傳染して満園に及しますから其害は實に莫大なものです、然るに我邦の園藝者はまだ此の病氣が細菌の爲めだと知りませんからヤレ肥料の不足から起るとか氣候の關係だとか云つて一向に豫防法を施しません、それが爲めに全國の菓物が過半以上

其害を受けて居るのは實に慨歎するに堪えませぬ。勿論外國でも此の細菌の害は恐るべきものでありましたがポルドー液と云ふ豫防薬が出来てから全く其の害を免れる様になりました。我邦でも早く學理を應用した處では此の薬の爲めに大害を免れて居ます。現に岡山縣の可真村と云ふ所では盛に西洋桃を栽培して諸國へ賣出して居ましたがデホルマルス即ち縮葉病と云ふ細菌に襲はれて何うしてもそれを防ぐ事が出来ず遂に桃の栽培を断念しなければならぬと云ふ迄の悲境に陥りました。それを去る明治三十一年に有名なる農學士兼理學士の堀正太郎君が巡回して行つてポルドー液の使用法を教へられました。栽培者は熱心に其事を實行した爲め忽ち細菌を撲滅して再び以前の盛況を恢復し今では誰一人として此豫防法を實施しないものはありません。又一昨年即ち三十七年には信州の北佐久郡で西洋桃へ此の細菌が蔓延した爲め栽培者は非常に心配しましたが今の堀農學士からポルドー液の使用法を教へられた爲め昨年は非常に病勢を減する事が出来たと云ひます。西洋桃の栽培者ならずは幾

分か西洋の學理を應用して居ますから病原の由来を早く知る事も出来ませんが日本在來の蜜柑や梨なすを培養して居る農民はまだ一向日新の學説を知りません。細菌の爲めだと云つても細菌とは何の事だか譯が分らん位です。此の有功なポルドー液の使用法を實施する者が無いさうです。全國の園藝經濟から云つたら實に大きな關係で細菌の害を防ぐのと防がぬのでは年々の産額に大層な差額が出来ませう。小山「細菌の害は菓樹計りですか、それとも野菜にまで及びますか」子爵「及びますとも、野菜には露菌病と云ふ大敵があります」

第二十四 百圓の利益

廣海子爵「野菜類の露菌病俗にベト病と云ふ細菌は非常の勢力を持つて居るもので殊に瓜類を多く侵しますが今より十七八年前に北亞米利加にも發生し日本にも發生しました。今では九州の先から北海道の果まで何處の畑にも此の病菌の蔓延しない處はありません。歐羅巴には近年まで

發生しませんでした。去る三十六年即ち四年前に始めて露西亞へ發生して昨年頃は塊利亞から獨逸の方へ侵入したそうです。此の病菌もポルドー液で豫防すれば病害を免れる事が出来るのですけれども普通の農家ではポルドー液の使用法を知りませんから多くの畑を病菌の繁殖に任せて居ます。只一つ東京附近では荏原郡の大井村だけがポルドー液の爲めに大利益を得ました。今では一人として此の薬を使はないものが無い様になりました。」と子爵の談話は必らず實例あり、新太郎君面白く感じ、「お父様、その村では何ういふ譯で大利益を得ましたのです。」子爵「これには感心お話しがある、大井村や馬込村は有名なる胡瓜の産地であつたが今の露菌病の爲め胡瓜が段々枯れて来て大概な農家は胡瓜の培養を断念する様になつた、其中で農事研究會員の西村吉太郎と云ふ人がポルドー液の有効なる事を聞いて今より五年前にその薬を自分の畑へ用ゐて見た、然るに薬の配合法が六か敷いので最初の内は中々旨く行かん、近隣の人はそれを見て非常に冷笑したり悪評したりしたそうだが、尤も此

にある通り薬をかけるに青い様なイヤな色になるから無智の人は誰でも氣味を悪るが、つて悪く言ふよ、そんな薬をかけたつて枯れた胡瓜が生返るもんかなんぞと大層嘲つたそうだが吉太郎先生深く學理を信じて熱心に怠らず薬を用ゐた結果その翌年には外の胡瓜畑が盡く不作で胡瓜の直段が高かつた處へ自分の畑計りは全く病害を免れた爲め胡瓜が非常に好く出来て一反から百圓餘の利益を挙げたと云ふ、サアそれを見ると近隣の人々は急にポルドー液の功能に驚いて誰も彼も病菌の豫防法を實施する様になつた爲め大井村は再び胡瓜の産地たる名譽を取返した、今ではその吉太郎氏の家でポルドー液の原料を販賣して居るが普通の農家で硫酸銅や生石灰を賣る様になつたのは全國に大井村の外はあるまい、何處の田舎でも農民が此の薬を使用する様になれば野菜から菓物の産額が非常に殖えて國家の爲めには大利益になるぞ。」小山「何うか爾ういふ事を全國へ知らせ度いものですがその薬は何うして拵へます。」子爵「サア、それが少々面倒なので無智の人には功用を悟れないのです。此のポルド

「液は硫酸銅と生石灰を水に溶いて混ぜたものですが配合したら直ぐ其の日に用ゐないと翌日にはモ一功がありません、だから用ゆる人は其の場で配合しなければならんが慣れない内はその配合法を誤まつて多くは無効の物を造ります、現に或る人などは生石灰を用ゆべき處へ炭酸石灰を用ゐて配合した爲め薬は全く無効になりました、それを自分の畑へ用ゐて少しも功が無いと薬の事を悪く言つた者があります、跡で聞いて見れば生石灰の代りに炭酸石灰を使つて置いて石灰なら同じ事だらうと云つて居ます、物の解つた人でも化學智識が無いと生石灰と炭酸石灰の區別を知りません、アハ、爾う云ふと我輩に化學智識がある様ですけれども實は我輩もボルドー液を拵へて見て始めてその區別を知つたのです」と子爵は何事も隠す事無し、

第二十五 細菌撲滅薬

中川はボルドー液の國家經濟に大關係あるを知りて熱心に「その薬は全

此の硫酸銅を早く溶かさんとする時は温湯をかけても宜し

「何ういふ風にして硫酸銅と生石灰とを配合致しますか」廣海子爵「此の薬を造るには金物の器が使へませんから必ず木の桶を三つ用意しなければなりません、一斗入の桶が二つと二斗入の桶が一つ要ります、ボルドー液には薬の強弱によつて一斗式二斗式三斗式と色々の區別があります、普通の豫防薬に使ふのは二斗式と云つて硫酸銅一ポンド即ち百二十目を一斗の水に溶かし生石灰百二十目を一斗の水に溶かし双方を混ぜ合せて二斗の薬にしたものです、硫酸銅は俗に云ふ紫明礬ですがそれを早く溶ける様に箕へ入れて半分水へ沈めて上から吊るして置きます、水の底へ入れて了ふと、よく掻き廻して居なければ溶けません、丁度角砂糖を珈琲の中へ入れるのと同じ様で手で持つて少し宛入れて溶かせば早いので、自然に溶けます、それから一方は生石灰を溶かすのですが、世間の人は大概まだ生石灰の使用法に慣れませんので此薬を無効にするのです、生石灰を薬屋から買ふと必ずブリキの罐へ入れて密封してあります、それ

が密封して無くつて少しでも空気が入れば風化して炭酸石灰になつて居るので、田舎なずでは生石灰を分けて呉れると云ふと鐘を明けて呉れる人が無いとも限りませんが空気に當てたら家へ持つて歸るまでに幾分は炭酸石灰になつて了ひます、丁度平野水や炭酸水の口を明けて置くことが抜ける様なもので生石灰は使ふ時で無ければ決して鐘の蓋を明けません、蓋を開いて入用だけ取出したら直ぐに蓋をして密封して置かないと空気が入つて炭酸石灰になります、此の道理をよく呑込んで居ないとポルドー液が無効になるので立派な紳士の家でもよくポルドー液を拵へて野菜へかけたが更に効が無いなすと云ふ人が澤山ありますけれども大概は生石灰の蓋を明けて置いたり或は最初から炭酸石灰に風化したのを使つて居る者が多いのです、そこで純粹な生石灰なら硫酸銅百二十目に對する生石灰百目で丁度適合するのですけれども藥屋で買つた計りの生石灰ですら或は製造法が悪るかつたり、或は運搬の途中や何かで幾分か空気が侵入して風化しかけて居るのが多いから普通の場合に双方

とも同量としてあります、もしや純粹の生石灰を得られたらその加減をしなければなりません、そこで百二十目の生石灰を籠へ入れて桶の中へ置きます、其上から柄杓で熱湯を少し注ぎかけると生石灰の塊りが碎けますから水を入れて能くかき混ぜて十分に溶かします、それでも悪い生石灰だと消炭だの小石だのと渣が籠の中へ残りますからそれを取つて捨てます、此渣があるを噴霧筒でかける時口を塞いでいけません、生石灰の方もすつかり溶けて了ひ硫酸銅の方もすつかり解けて了つたら双方の水を第三の桶へ入れて混ぜ合せますが一度に皆んな入れてはいけません、双方共少しづつ、残して置いて混ぜて見て、ラクトム氏の試験紙を入れますと銅分の方が多ければ酸性を呈して青い紙が紅く變じますから石灰水を少しづつ加へて試験紙が變色しない迄にします、石灰分の方が勝つて居れば其水がアルカリ性を呈して紅い試験紙が青く變じますから銅分を加へて中性にします、つまり此のポルドー液は双方が適度に配合されて中性を呈さなければ効力が無いのです」と子爵も中々物知り顔、

第二十六 試験紙

此の講釋を聞きて新太郎君は父君の前に進み「お父様、ラクトム氏の試験紙と云へば西洋なら何處の家にも大概備へてあつて牛乳を使ふ時にも先づ試験すると云ふ風ですが日本の農民にはまだその試験紙を見た人も少い位でせう、況して酸性だのアルカリ性だのと云ふ事が容易に分りませぬ」「子爵」「最初は分らんでも一度使つて見れば直ぐ分るよ、家の臺所だつて最初に試験紙を當がつた時は女中もが不思議そうな顔をして居たが今では此の味噌汁は酸性になつて居るから曹達を入れて中性にするよ云ふ様になつて来た、試験紙は臺所に在つても至極調法で直段も百四十四枚の細い紙が僅か十錢で買へるのだから安いものさ」「小山横際より」「然し田舎の薬屋には試験紙を賣つて居ない處もありませう、爾ういふ所ではポルドー液の中性になつたのを知るのに困ります」「子爵」「それには別の法があります、先づ硫酸銅の水を割合に多く入れて置い

て磨き立ての及物を其水の中へ挿し込んで見ます、爾うすると酸性が多い爲めピカ／＼した及が直きに曇ります、そこへ少しづつ石灰水を加へて今の及物の及を拭いて復た入れて見ると丁度中性になつた時は及物は少しも曇りません、それを適度として用ゆるのが輕便です」「中川」「ポルドー液を混ぜるのは丁度料理用のソースを作ると同じ様なものですな、うつかりちよ／＼と作つたのでは何うしても良いものが出来ません、何でも悪く出来るよ教へた人の罪に歸するのが世人の常です、生石灰の用の方ど液の中性を試験しないで無闇に木や草へかけたつても功がありません、そこで此の薬は何ういふ風にして使ひます」「子爵」「上等の噴霧器筒で木へでも野茶へでも満遍なくかけます、木の葉なら表へも裏へも残り無く行届いて、病菌が盡く滅する様に極く丁寧にかけてなければなりません」「中川」「密柑や桃の豫防には一年に幾度位かけます」「子爵」「先づ秋から冬に二度程かけます、それから花の咲く前即ち蕾の出かけた時一度、實を結びかけて實が蕾の玉位になつた處で一度と一年に三四回か

ければ大概な病菌は撲滅します、一昨年信州の佐久郡で實施したのは二斗式の液を桃の蕾が赤味を帯ぶる十日前に一回、花の咲かんとする時一回、花の落ちた時一回と都合三回の使用で効力があつたそうです、三回や四回用いたとて硫酸銅が一斤十八錢位生石灰が四錢位都合二十二三錢で二斗の液が出来るのですから費用は何程もかゝりません、只噴霧器筒の上等は十圓位しますけれども一つ買つて置けばそれこそ末代物です」

小山「胡瓜畑へなんぞ用ゆるのは何う致します」子爵「それは胡瓜や瓜類の下の方の葉に最初は黄い星がポツ／＼顯はれてそれから葉が全體に黄く枯れて後には葉の縁が縮れて來たら例の露菌病ですから一度薬をかけて見てまだ病菌が死なない様なら一週間目か二週間目に復たかけます、三回もかければ大抵は豫防が出来ますけれども何うかすると五回も用ゆる事があります、一度かければ三四日は薬の効力がありますから一週間目位置いて二度目をかけると宜いのです」小山「一反の胡瓜畑へ何程の薬が要りませう」子爵「一反歩の胡瓜畑へ一度にボルドー液が五斗位要

りませう」小山「野菜なんぞへ此の薬をかけるのと青いイヤな色が残りませう、莖や實を食べる時氣味が悪くは御座いませんか」子爵「それは水へ少し酢を混ぜて洗ふと綺麗に落ちます、洗へないものは酢の水を綿へ浸して拭き取つても宜いのです、薬を取扱つた人も手に汚點がついたら酢の水で洗ふが一番です」と懇々たる説明残る所無し、

第二十七 篤志家

園藝學の進まざるは國家の損失なり、廣海子爵は慨然として人々に向ひ「諸君、此のボルドー液の使用法が全國に行はれても國の利益は大きなものですけれども昨年の様に東北の大饑饉などがあると愈々益々農事改良の急務なる事を思ひます、都の人には花に酔ひ月に浮かれて氣樂そうにして居ますが地方の農民を顧れば錦繡工成つて皆な貧賤、滿城女の金銀を挿む無しと故人の句を想ひ出さず居られませんか、それに就て我輩は滿天下に知らせ度い事があります、耳耒蠅くもマアモ一少し聞いて居

此の戦捷陸稻の種子分與を望む人は一升に付き代價荷造費及小包料共金四十錢を添へて東京府荏原郡農會へ申込むべし

て下さい、世には隠れたる篤志家もあるもので近頃東京近傍に流行する尾張餅と云ふ陸稻の糯米は尾張國西春日井郡六ヶ崎村の老農丹羽助三郎君が最初に池上本門寺の末寺へ二升五合程寄贈して雪が谷と云ふ所へ試作したものです、すると收穫が非常に多くして大利益があるから忽ち荏原郡中へ行れて郡民が非常なる利益を得ました、そこで荏原郡農會は丹羽君の高志を徳として去る明治卅六年に同君へ木杯を贈りました、するとその翌年丹羽君が上京した序に荏原郡農會へ臨で木杯の禮を述べ且つ會員に向ひて語る様、お見受申すに失禮ながら關東の農民は米を澤山作りながら麥を常食として居られる、是は甚だお氣の毒に存する、何うか關東の農民にも米を常食となし得る様にして進げ度いと思ふがそれに就いては我が郷里に陸稻の種類で收穫は普通の陸稻に倍する程の者がある、此の種子を今度は澤山に寄贈して進げるから最初の一年は決して食用とせずに取り上げたけ皆んな種子用として關東へ廣めたら宜いでせうと斯う云つて郷里へ歸られましたが約束の如く直ちに其の陸稻の種を一石程

寄贈して呉れました、荏原郡では大に悦んで直ちに池上村の雪が谷へ試作して見るのに成程その言葉に違はず非常の收穫がありますから昨三十八年は諸方の農家へ分配して作らせて見るのに好く出来た處では一反から八俵即ち三石二斗取れました、出来の悪い處でも六俵より下りません、先づ平均七俵位になります、即ち一反から二石八斗程取れるのです、今迄關東邊で作る陸稻は一反から一石二斗乃至一石六斗即ち四俵迄位の收穫です、尾張の種は殆ど倍の收穫があります、それで麥の間作に作つて一年の内には此の陸稻を双方取上げるのですから農民の利益は非常なものです、荏原郡の人々も大層悦んで丁度征露の大勝利があつた年に試作した種子だから戦捷陸稻と名をつけて大に丹羽君の徳を稱して居ますが、東北三縣の様な土地へも斯ういふ種子を廣めたら饑饉の蕪なんすには非常に幸福を得るでせう、國家の經濟から云つても十萬町の陸田より百萬石取れたものが收穫を倍にして二百萬石取れば一年に一千萬圓以上の利益です、此の丹羽君の如きは眞に國家を利益するの篤志家と申

うして宜いでせう、我輩は丹羽君の志に感ずると同時に世間の人が無益な空論愚説に耽るよりも實益ある田園の趣味を研究する様にし度いと思ひます、チー中川さん、貴君は盛に御得意の食道樂趣味を天下にお唱へなさい、我輩は食道樂趣味の根元たる田園趣味を天下に呼號しませう、新太郎、和郎は西洋で經濟學を修業して來たが如何ある事を以て我が日本國を利益する積りであるか」新太郎君「御父様、私は一種新發明の道徳經濟と云ふ事を天下に唱へる積りです、今我邦の有様を見るのに商工業を盛にせよ農業を發展せよと云ふよりも商工業や農業に對する國民の道徳心を養成せよと絶叫する方が最大急務だらうと思ひます」と斯くまでも話しがはづんで此の一行の足中々先に進むべくもあらず、小山が堪え兼ねて「マア御高説は跡で緩々伺ふ事にしまして今度は野菜園の方を拜見致し度いもので」と自ら先に立つて野菜園の方へ歩を轉じぬ、

第二十八 促成場

小山、中川の一行が菓樹園より歩を轉じて野菜園の方へ赴きし時、彼方なる臺所口より列のお代嬢が先に先ち、お登和嬢に玉江嬢少し後れて小山の妻君も料理の暇に野菜園を見んとてや、何れも料理服の儘打連れ立ちて出で來りしがお代嬢は菜にも蕪にも心無し、美男子の新太郎君はいづくに去りたるかと園中をさよる／＼見廻して頓驚に「アラ奥さん、小山さんや中川さんが向ふからいらしつてよ、早く行きませう」と俄に駆け出さんどす、小山の妻君よりも玉江嬢が兄君の思はくを憚りて態と落付きたる風に「今に此方へいらつしやいますよ、それよりは先生、促成場を一度御覽遊ばせ、モ一胡瓜なんぞは少しづつ取れますし、茄子も木が大きくなつて居ります、三つ葉なんぞは毎日使ひますし、苺も早いのはモ一直きに取りれますよ」と自ら先に立つて促成場へ伴ふ、お登和嬢は一人委しく促成箱の中を覗き「ホントに何でも好い勢ひに出來て居ります子、獨活も太く出て居りますし、アスベラガスなんぞも大層お立派に出來ました、オヤ／＼苺の花が澤山咲いて居りますこと、小さい實も成つ

て居ります子、玉江さん、胡瓜や茄子を促成箱で作るのは六か敷いと聞いて居りましたが毒や隠元なんぞは素人にでも出来ると申します子、斯ういふ箱の中で作るなら狭い場所で作りますから、宅でも一つ兄に爾う申して毒の箱を拵へて見ませうか」玉江嬢「是非お拵へ遊ばせ、毎日見て居ても何んなに楽しみで御座います、手輕に致しますと別段に温床を作りませんでも箱へ硝子の蓋を被せた計りで、其中へ毒なんぞを入れて置きますと、畑のものより一月も早く出来、其處に私の分として手輕なのがありますから御覽遊ばせ」お登和嬢「オヤ、此の方は小さい箱で御座います子」玉江嬢「ハイ私の慰みに拵へてありますので私自身が水を遣つたり蓋の世話をしたり致しますよ、箱の大きさは幅が四尺に長さが一間で御座います、箱はよく日光を受ける様に前の方を低くしてあります板の高さは前が八寸に後ろが一尺六寸ありますのを二寸程土の中へ埋め込んであります、四方から藁で包みましたのは寒さを通さない爲めで、日中は硝子の蓋を通して箱の中が何んなに暖くなりませう、

毒の種類はドクトルモレル或はセネラルサンジーなど宜し

わんまり暖過ぎて蓋の硝子へ水蒸気が溜まる様な時には蓋の後方を少し揚げて蓋の下へかひ物をして一寸計かり隙かして置きます」お登和嬢「夜は何うなさいます」玉江嬢「モー四時頃になりますと日が中りまんから蓋をピッタリ締めて上から酒薦を三枚程かけて置きます、曇つた日や雨の降る日は薦を被せたまゝ蓋を開けません、日の中る時だけ箱の中を温ためる様に致します」小山の妻君頻に箱の中を覗き「鉢植の毒が澤山入っております子、斯うして置けば早く成りますか」玉江嬢「是れでも畑にあるより一月位早く出来、今から箱をお拵らへになつて畑の毒を鉢植にしてお入れになつて鉢と鉢の間へも藁を詰めてお置きになれば誰にでも出来ますから早速お試しなすつて御覽遊ばせ」小山の妻君「今からでも出来ますか、宅でも一つ庭の隅へ拵へて見ませう、つまり寒さを通さない様に箱で圍つて日に中てるのです子、鉢は今戸焼ですが、六七寸の大きさを宜う御座います子、水は毎日お遣りですか」玉江嬢「三日に一度位で宜う御座います、朝と晩に薦を取つたり被せた

り致しますが自分で世話をしますと毎日大きくなるのが目立つ様で何んなに樂みで御座いませう」と華族の姫君も今は園藝道樂となりぬ、

第二十九 園藝道樂

婦人の慰みとして園藝道樂趣味深く利益饒き者はあらじ、小山の妻君はお代嬢を顧み「お代さん、貴嬢もちつと斯ういふ道樂へ心が向く様になるど氣も落付いて宜いのですよ、家へ毎の促成箱を拵へたら毎日の世話を貴嬢にお頼み申しませう」お代嬢「イヤだワそんな事は」小山の妻君「オホホ貴嬢が世話をしたら直ぐに毒を枯らして了うでせう子、お登和さんのお家では御老人が來ていらつしやいますからお慰みに丁度宜う御座います子」お登和嬢「ハイ、昨年から郷里の兩親が參つて居りますので庭の隅へ小さな畑も出來て居ります、長崎では今頃になりますと豆のもやしだの小豆のもやしだの色々なものを拵へますが私の兩親は爾ういふ事が上手で御座いますから色々のもやしを作りました、それに

白菜なんぞも十株計り大層好く出來ました毒の促成箱でも拵へましたら無悦んで世話を致しませう、私どもでは手輕な箱計りで無く本式の促成箱も一つか二つ拵へて胡瓜だの茄子だの色々な物を作つて見度いと思ひますが随分面倒でせうか」玉江嬢「それは随分面倒でせうがその代りお樂みが多う御座います、本式のは土を二尺も掘つて下へ木の葉だの馬の糞だのを踏み込んで其上へ肥えた土を置きますが大層箱の中が暖くなつて夏の様な温度になります、御覽遊ばせ、此の箱には赤茄子でもチサ菜でも冬瓜でも嫁菜でも大概なものは入れてあります但しがズンズン取れ始めるとそれはく嬉しう御座いますよ」小山の妻君「然し子、促成箱で時外れに出來たものは味が悪いと申しますが如何でせう」玉江嬢「イ、エ何う致しまして、却つて味が好いのです、大きくても小さくても柔かくても固くても好き自由に作る事が出來ますから促成箱で出來たものは天然の畑で出來たものより味が太層好いので、西洋では畑の野菜が出来る時でも促成の野菜の方が三倍も直段が高いと申します、胡瓜

だの赤茄子なんぞの味の良う御座いますこと、何にしる土でも肥料でも温度でも中の物が良く出来る様にしてありますから充分に味を持たせま
す、尤も茄子なんぞはあんまり早く成らせると色が白くつて黒くなりま
せん、土によつて皮の硬くなる事も御座いますが大抵な野菜は促成の方
が美味しく出来ますよ、假令ひ天然の畑へ作るものでも寒い時には霜除
けをして遣つたり、土の悪い處は肥料を澤山遣つて人工を加へなければ
良く出来ません、それが促成箱は二尺も下の土から特別に拵へて温度の
高い特別の家の中で育てるのですから上手にさへ作れば良く出来ない筈
が御座いません、それに二坪か三坪の地所があれば何處でも出来ますか
ら東京邊に住む人は庭の先へでも拵へるのに極く便利で御座います、野
菜計りで御座いません、此の箱の中へ梅でも桃でも蕎麥でも蘿蔔でも何
でも花物を入れて置きますと寒い時に花が咲きます、それを日中はお座
敷や縁先へ持つて来て置いて夕方には復た箱の中へ入れて置きますと毎
日花が見られます」と熱心なる説明に小山の妻君も心動き「是非私ども

でも此の箱を二つか三つ拵へて貰ませう、早く小山が此へ参れば宜う御
座いますのに皆さんは何をしていらつしやるでせう」と彼方を振り返るに
廣海子爵と小山中川の一行は今大根畑の前に立ちて頻に何か品評し居れ
り、お代嬢氣が氣で無し「ヨイ奥さん、早く向ふへ行つて見ませうよ」

第三十 大根畑

一々野菜畑の前に立留まりて自慢顔にその出来栄を説明する廣海子爵は
先程農夫に掘らしめたる大根を指して二客に向ひ「小山さんも中川さん
も此の大根の太く出来た工合を見て下さい、聖護院や櫻島の種計りで無
く練馬大根でも何でも太く出来ますよ、是れは大根が太く出来る様に特
別の装置がしてあるからです」小山「大根を太く作ると云ふ装置は何う
するのですか」子爵「大根と云ふものは土が柔くつて肥えて居る處なら
太く出来る譯ですが、何處の土でも柔くつて肥えて居ると云ふ譯になり
ませんからそれが爲めに瘦せた大根も出来ます、然るに此の装置と云ふ

のは大根の種を播く前に太い丸太を土の中へ打ち込んで圓い穴を深く明
 けます、その穴の中へ極く上等の肥土を飾つて充分深く入れて其上へ大
 根の種を蒔きますから大根はズン／＼大きくなつて自由自在に膨らみま
 す、尤もあんまり膨らんで太く出来過ぎるときメが荒くなつて味が悪う
 御座いますからその加減は土を入れる時によく鹽梅して置きますが此の
 法を用ゐれば大概な處で大きく作る事が出来ます、それから澤庵を漬け
 るにしても掘つた大根を直ぐ木へ懸て干す様にしないと味が抜けます、
 二時間も三時間も土の上へ置いてから立木へかけるとも一味が抜けます、
 況して一晩地上へ置いて翌日干した大根は非常に味が悪くなります、之
 れは生きて居る木へかけないと凍ります、枯れた木ではいけません、尾
 州で有名な御器所の澤庵は大根掘りが一仕事で今日は何處の家の大根掘
 りだと云ふと近所合壁から手傳ひに来て掘る人に運ぶ人に木へかける人
 とそれ／＼役割が極まり一方で掘ると一方で直ぐかけると云ふ風にする
 そうです、あの邊では決して一晩地上へ置いた大根を澤庵に漬けない習

慣だと云ひますが物の味を吟味するには其の位に材料を注意しなければ
 なりません」中川「成程御器所の澤庵は何處とも無く味が違ひます、そ
 れに反して東京邊の人の悪い澤庵屋では澤庵のウロ抜きと云ふ事をして
 客の家へよこします、それは澤庵が好い加減についた時分梅を逆さにし
 て底をボンと抜きます、そうして底の方から中央の澤庵を十本も二十本
 もそつと抜取つて其の儘底の蓋をして樽をひつくり返すと上から蓋を明
 けた時底の空になつて居る事が分りません、一杯詰まつて居る様に見え
 て其の實底の方が抜いてあります、百本入と云つて正味七八十本より無
 いのは其法を用ゆるからだと聞いて居りました、同じく心を用ゆるにし
 ても材料の精選に苦勞するのと悪策に苦勞するのとは大層な違ひです」
 小山「然し東京でも上等の澤庵屋から買ふと中々味の良いのが御座いま
 すよ、あれは一樽へシタミ酒を一升位入れるのだそうですね」中川「そ
 の外に大豆を炒つて碾いた粉を一樽に五六合の割で糠へ交せて漬けると
 澤庵の味が大層良くなります」廣海子爵「全體此の大根と云ふものは日

本の名物で今では大根からチヤスターゼと云ふ消化薬が取れる位、中々
 功能も多いものです、それに味も中々好いから近頃西洋では日本の大根
 を大層珍重するそうです、何うだネ新太郎、和郎が西洋に居た時分大
 根の話しが折々あつたか子」新太郎君「イヤモ、戦勝國の大根と云つて
 大評判です、色の白くつて綺麗な處から味に甘みがあつて美味い處なん
 ぢは大層外國人の氣に入つた様です、柔い大根は白ソースで煮て食べて
 も中々結構ですから」と日本の食品も追々外國へ流行せんとす、

第三十一 大根の淡雪

戦勝の餘惠は大根にまで及ぶ、廣海子爵は殊に得意顔「西洋人は大根の
 味を知つたけいでまだ大根の消化作用に及ぼす功能を知るまいが大根が
 食物を消化させる卓効を知つたら復た一層の評判を増すだらう、我邦で
 は昔しから大根の價値を知つて居て俗間の傳説に外國から毒薬を澤山持
 つて來て日本の人を殺さうとしたが日本には大根と云ふものがあつて毒

古き玉子の白
 身は泡がよく
 立たず、新し
 き物も産卵後
 三十六時間以
 内は泡がよく
 立たず

消しになるから其害を受けなかつたと云ふ俗話がある位だ、昔し金満家
 の息子が蕎麥を澤山食べ過ぎて腹が膨れて大苦みをした時に多紀樂泉院
 と云ふ名醫を呼んで治療を乞ふたら大根卸しを汁共に澤山飲ませて即座
 に治したと云ふ話もある、醫者の説によると大根は生の汁が消化作用
 を持つて居るので熱に逢ふとその功能を失ふと云ふから大根卸しや大根
 の絞り汁は生で用ゐなければならん、然るに刺身と大根卸しを食べたり
 カラビ餅にしたりする外には大根卸し計り澤山食べる方法が無い、中川
 さん、是れには何か名工風が無いものでせうか」中川「随分御座います、
 私どもは坐業の爲めか常習便秘の癖がありますから毎日食後に大根卸し
 を食べますが、淡雪と云ふ料理に致しますと中々結構です」子爵「淡雪
 とは何うしますか」中川「それは先づ玉子の白身を一ツだけ玉子廻しで
 泡を立て、中匙一杯の砂糖を混ぜます、此の泡立方は最初にホンの少し
 の鹽を加へて玉子の白身を泡立てますと大層早く泡が立ちます、少し泡
 が立つた處へ砂糖を入れて今度は充分に泡が固くなるまでクルクルと立

て、居ります、それから味の好い林檎を一つ皮を剥いて四つに割つて心を除いてそれを山葵卸で摺り卸します、其次はイヤにからくない様な上等の大根を卸して林檎の半分程用ひます、そこで大根卸しと生林檎の摺り卸したのを今の泡立てた白身の中へ入れてよくかき混ぜましたのが大根と林檎の淡雪です、是れを食後に食べますと大層食物がよく消化して通じにも利く様で御座います、その外に大根卸しの中へ甲州の干柿を小さく刻んで混ぜて酢をかけて食べるのも中々結構です」と得意の料理談に移りし時新太郎君は先程見たるお登和嬢の凱旋料理を想ひ出し「先刻壺所で南山蒸しと云ふ料理を推へる時に鹽引の鮭を大根卸しへ漬けて置いて鹽を出すよ云つて居りましたが大根卸しは爾ういふ場合にも功がありませすか」中川「それは大功があります、鹽引の鮭でも鱈でも水へ入れて鹽出しをするよ味も抜けませすし色も悪くなりませす然るに大根卸しを其水共に澤山鉢へ入れて其中へ鮭の切身を漬けて置きますと鹽氣の抜けると同時に段々色が好くなつて味が大層美味しくなりませす、甘鹽なら二三

日か四五日で食べられませすが十日置いても十五日置いても置けば置くは味の良くなるのは實に妙です、鹽引の鮭は必ず一旦大根卸しで漬けてから復た味淋へつけたり甘酒へ漬けたりと宜う御座いますが大根卸し計りでも大層味を良くませす、其外鮭の筋子を大根卸しへ漬けると筋がよく切れますし、餅を食べた後に大根卸しを食べれば餅が早く消化して胸が透きませすし、鹽鮭の頭の軟骨即ち鼻の邊の筋を細く切つて大根卸しと共に酢へつけて食べても筋ナマと云つて洒落た料理ですし、大根の機能は中々數へ盡されませせん」小山「ところで中川君、大根には卸すとイヤに舌へ中る様なからいのあるし、煮ても苦いものがあるよ、あれは何ういふ譯だらう」中川「さあそれは廣海子爵の御説明を伺はなければならんよ」

第三十二 野菜と果物

説明を促がされて廣海子爵は再び大根談を始めたり「大根は生で辛いも

のならば必ず煮ると苦くなります、それは煮る時に辛味が温度に達つて有機化合物が出来て来るからだそうです、何ういふ大根が苦いかと云ふのに一つは種類にもよりますが多くは肥料分の不足で、肥料の力が利いて居る時取ると苦くありませんが肥料の力が盡きた時取つたのは卸してもからいし煮ても苦くなりません、然るに肥料分が利いて居ても折々苦い大根が出て来ますが是れは地虫に舐められるので虫の舐めた大根はいつまでも苦味を持つて居ります、其外辛味の強弱は種類によつても大層違ひます、二年子大根や時無大根或は美濃の早稲大根なんふは随分辛味の強いです、小山「煮る大根は何ういふのが宜いでせう」子爵「尾州の方領大根宮重大根京都の聖護院大根杯は煮大根としての上等で大層甘味が有ます、薩摩の櫻島大根は大きく出来て柔かですけれどもキメが荒くつて味は少し劣ります、東京邊には武州宮重一名徳利大根と云ふのが近頃出来ますが是れも煮ては中々食べられます、信州松本の放光寺大根と云ふのは味の好い事でも有名なものだそうです、其外信州川中島の邊即ち鐵道の

篠の井線の邊は大根や午券が大層よく出来ると云ひますが全體大きな川の兩股になつて居る中間は川から押し出す泥土と砂と丁度よく混交して野菜には適するものです、尾州の中尾張と云つて木曾川と揖斐川の中間は日本一と云ふ位な蓮根の出来る處ですし人參でも午券でも何でもよく出来て其邊は土四分に砂六分位な土質だそうです」中川「澤庵に漬ける大根は何處が好いのでせう」子爵「東京邊なら練馬の大長尻細と云ふ種類、尾州の御器所、伊豆の熱海、相模の三浦、其外まだ諸國にもありませう、我輩は田園生活を始めてから毎日新鮮な野菜を食べる事が出来て何よりも悦ばしく思ひますが、魚の新しいのよりも何の新しいのよりも野菜の新しいのが一番身體に藥りの様です、一年間魚類無しでも生きて居られるし、肉類無しでも生きて居られますが野菜無しでは一月も生存は六か敷い、して見ると野菜は人の身體に大切なものは無いのにナゼ世人は野菜の改良や選擇に心をを用いますまい、随分東京の紳士が初松魚を食べるのに何十圓の金を費す事は聞いて居ますが促成箱を置いて珍

らしい野菜を作る様な事は一向まだ流行しません、随て野菜の上等なるものが市場へ現はれません、それに果物の趣味もまだ一向發達しませんから食物中の一番大切なる野菜と果物の改良をしなければ眞の食道樂は天下に行はれません」と漸くにして大根畑を出で、促成場の方へ來れり、待ち詫たるお代嬢が眞先に駆け出して新太郎君の側へ近寄りんとするに新太郎君驚いて後ろの方へ立戻る、廣海子爵笑ひながら「ヤア皆さんお揃ひで、今日は色々御苦勞で御座います、お代先生もお料理のお手傳ひですか」と何人にも目の付くはお代嬢の突飛なる風采、嬢は寝められるのと冷笑されるゝの區別を知らず何か人に言はるれば鼻を掻かして得意がるも可笑し、小山と中川は興ありそうに促成箱の作物を熟覽せしが廣海子爵お登和嬢に向ひ「貴嬢方はモ一温室の方を御覽になりましたか」お登和嬢「イ、エまだ拜見致しません」玉江嬢「是れから御案内申さうと存じました」子爵「では皆さんで温室の方へいらつしやい、マスキメロンが大層大きくなりましたから」と人々を温室へ誘ひぬ、

第三十三 温室の珍果

此のメロンを促成箱に培養する時は葉が貝割と共に七枚になりたる時四枚を残して莖を截る、切口より左右へ枝出で莖を結ぶ時は何れか其方な一つ残すなり、一本の木につき二つ以上は實を置くべからず、

お代嬢は男の連中と共に温室へ行く事の悦ばしく小山夫人を顧みて「奥さん、温室つていのは蘭だの何か色々の花が咲て居るの」小山夫人「イ、エ、それは花の温室の事です、是れは果物専門の温室でまだ世間に澤山はありませぬ、お代さん、貴嬢は獨りで先へ計り行かすに私達と一緒に歩きなさいよ」と嬢を制して新太郎君の側へ行かしめず、廣海子爵は自ら温室の戸を開いて人々を誘ひ「中川さん、昨年御覽になつた時分より大層メロンが大きくなりましたせう」中川「大層美事に出来ました、大きいのは殆ど西瓜程もありますな」と頻に室内の珍菓を眺めて居る、小山は不思議そうに「是れは葉を見ると瓜類の様だが全體何と云ふ者です」廣海子爵「是れはマスキメロンと云つて西洋では非常に貴重する珍菓です、亞米利加の公使が日本へ來て外の果物には不自由せぬが唯一つマスキメロンの食べられないのは何より遺憾だと云はれた位、西洋でも

多くは温室に培養するものですから直段は非常に高いそうです、その代り味は格別で種類は甜瓜の一種ですがその味と香氣の良事は到底西瓜や甜瓜などが足許へも及ぶものでありません、形も此の通り圓くつて黒みを帯びて居て皮が厚く硬くつて網目の線があつて甜瓜とは思へません、今では是れが我が邦でも各處の温室で出来ます、興津の園藝試験場なすでも大層好く出来ます、此の味を世人が知つたら追々世の流行となりませう、今でも外國の果物が追々世人の口の上つてバインナブルとかバナ、とかライチーとかマンゴーとかマンダスタンとか云ふものは大概な人に知られて居ますが此でも段々此の温室を擴張してバナ、だのバインナブルだの或は英國で有名な黒葡萄などを作る様にし度いと思ひます、然しバナ、やバインナブルは外から輸入がありますが此のマスクメロン計りは長持のしない物ですから温室で培養する外に人の口へ入れる事が出来ません、世人が此の味を知るに至れば温室培養の品を賣出して随分計算に合つて青物屋の店頭へ並ぶ様になりませう」小山「花卉培養の温

室は最早各所に出来ましたが實用的なる果物専門の温室はまだ甚だ少い様です、是れからは追々斯ういふ温室が澤山出来て世人が果物の嗜好を進步させる様にならなければいけません、我邦では今迄果物と云ふ事には誠に重きを置かなかつた様ですから果物の培養法は一向進歩して居りません子「子爵「爾うですとも、それが果物に良種類の少い所以でせう、西洋諸國では随分昔から果物の培養と改良を奨励したもので獨逸なすでは普魯西のフレデリック大王の曾祖父に當る國王の時新に結婚をする者は果樹六株を接木したりとの證明を戸長役場から得なければ結婚の許可が無かつたと云ひます、左れば今日の如く路傍の並木まで立派な果物が澤山成る様な有様に立至つたのです、我邦では路傍の並木どころですか、人の垣根内に果物が成つても人が盗むと云ふ有様ですが獨逸では貧民の小供と雖も公德を重んじて決して路傍の果物を取らないそうです、何にしる公德の發達しないのは國盡なすの大きな妨害で、我邦では西瓜が出来ると何處でも西瓜の夜番をするると云ふ有様ですもの、何事も

西洋風が好いと云つて或人が打開いた矮い垣根の中で珍らしい果樹を栽培したら熟する迄に大概盗まれて了つたと云ひます」新太郎君「私が經濟の基は道徳に在りと申すのは即ち其處です」と我説に一の好例を得たり、此時玉江嬢父の前に進み「お父様、お話し計りでは美味しく御座いませんから此のメロンを取らせて皆様に彼方で御馳走致しませう」子爵「オーそれが宜からう、モ一お客の聚まる時分だから諸君座敷の方へ参りませう」と一同引連れて本邸に入りぬ、

第三十四 實用的の樂み

本邸の客室にては子爵父子に小山中川、お登和嬢と小山夫人と玉江嬢とお代嬢とが卓子を圍んで椅子に就けり、聽て女中が盆へ盛りて持ち來れるマスクメロンの珍果、果物皿と共に卓子へ置れたるを玉江嬢が甲斐々々しくナイフを取りて程好き大きに截り皿へ載せて人々の前へ出しぬ、よく熟したるを今摘みたる計りにて香氣高く鼻を衝き切口より露のした

る、計り、小山は砂糖と液とを匙にて混ぜて賞玩し「是は美味い、實に非常の珍味です、匂ひは全く甜瓜に似て居ますが味の優つて居る事は十倍や二十倍と云へません、甜瓜の種類では名古屋邊の梨瓜が大層結構だと思ひましたが此のメロンを味つては梨瓜なんぞ比べ物になりません、然し温室で無ければ出来ぬと云ふといかにも残念ですな、促成箱の中からは出来すまいか」子爵「促成箱の中でも出来ます、その代り今頃食する譯には参りません、冬の内に種を播いて夏の初めに食べるのです」小山「今からでも間に合ひませうか」子爵「まだ今からでも促成箱の中なら出来ない事はありせん、此のメロンの種子は折々外國から來たのです、が只西洋の甜瓜だと聞く計りでその栽培法を知りません爲め農民が甜瓜と一緒に畑へ播いて失敗したので、畑では逆も出来ません、促成箱の中なら出来すがその代りト病だの温度だの肥料だのをよく注意して遣らなければなりません」小山妻を顧み「のうお徳や、家でも早速促成箱を二つ三つ庭へ作つて何より先に此のメロンを播いて見やう、茄子や

胡瓜は珍らしくないが此のメロンが出来れば何よりの御馳走だ」小山夫人「ホントに是れは好い味で御座います、その代り毎日の世話が大變で御座いませう」小山「ナニ譯はありませぬ、萬年青や盆栽の世話をすると思へば促成箱の世話をするのは樂なものです、日本人は全體無性な人間では無い、身體の非常に忙しい人が朝は出勤前に萬年青の葉を洗つて遣つたり、業務が終ると盆栽をひねくつたり、或は小鳥を飼つて三度の摺餅を自分で拵へる人も多い、然るに萬年青や盆栽は玩弄物で實用物で無い、是れからは世人の趣味を實用的にして二坪か三坪の地所があつたら促成箱を作るとか養鶏をしようと云ふ樂みを流行させ度い、何にしる一たび此のメロンの味を知つては到底此の儘見通がす事が出来ませんネ」と尙は頻りに殘片を賞翫する、小山夫人お代嬢を顧み「オヤモ一皆んな召上りました子、如何です味は」お代嬢「うまいことよ、まだ幾つでも食べられるワ」小山夫人「オホ、瓜か西瓜の様に爾う一度に食べては價値が無くなります、今に家で出来たら澤山御馳走しますよ、然し素

此の花粉を交
接せしむるは
午前十一時頃
か宜し、且つ
風無き日を選
ぶべし、

人が初めて作つても上手に出来ませうか」小山「それは此方の園丁に就て委しく栽培法を教はります」廣海子爵「それが一番でせう、只此のメロンは胡瓜などと違つて花粉を得なければ實が成りませんから人間が雄花から花粉を取つて成り花へ附けて遣ると云ふ世話が要ります、即ち人間が昆蟲の代用をするので」小山「オヤオヤ爾んな事がありますか、それでは中々面倒ですな」と少しく難んずるの色あり「然し幾度も失敗して見なければ成功は出来ませんから成功する迄違つて見ます、西洋では此の外に温室培養の珍果と云ふものがありますか」子爵「随分ある様ですが、新太郎、和郎は委しく知らんかね」新太郎君「左様です、葡萄の或る種類なんぞも温室で無ければ出来んそうで一粒が何錢と致しませう」中川「日本の密柑も皮離れの好い所や甘味の多い所が大層外國人に珍重されて英國邊の温室で仕立てる所があると聞きましたが實際でせうか」

第三十五 贈物の價値

新太郎君「ハイ、それは事實だそうです、然し日本の密柑は香氣の少ないのと甘味計りで酸味の配合が悪いのとは少々残念です」廣海子爵「日本の密柑でも鳴門密柑なんぞは香氣と云ひ甘味と酸味の配合と云ひ何とも言はれん上等の味があるネ、丁度淡路から来た鳴門密柑があるから一つ皆さんに御馳走しませう」と女中を呼んで鳴門密柑を持ち来れと命じぬ、玉江嬢父に向ひ「お父様、序にあのマトウの文旦もお珍らしいから皆さんにお進げなすつたら如何です」子爵「オーあれも珍物だ、その外に支那の文旦もあるし、紀州や相州の蜜柑もあるから皆んな持出して果物の品評會を開かう、何でも皆んな此へ持つて来て呉れ」と女中に命じて各種の果物を持ち来らしむ、卓子の上は忽ち柑橘の山を成せり、子爵先づ鳴門密柑を取りて人々に薦め「是れは淡路國洲本の名産で鳴門密柑と呼ぶもの、實は橙の變化したのです、橙の香氣と酸味に密柑の甘味が配合されて居て實に良い味ですよ然し今年成つたものを今年取つたのではないけません、今年成つたものを一年も二年も樹上に置いてそれから

取つたので無いと上等の味になりません、昔は將軍家へ献上したものでから栽培法に注意して非常に上等の物が出来たのですが今では支那邊へ輸出するので若いものをドシ／＼取る爲め迂つかり買ふと酸味が強くつて味の悪いのが来ます、栽培者が良品を作り出す事に注意したら此の鳴門密柑は我邦の絶品になるでせう、それからモ一一つ此に在るのはマトウの文旦と云つて臺灣の嘉義の近傍から出る珍菓です、見たところは此の通り形が極く小さくつて皮がしなびて居る様ですが一つ味はつて御覽なさい、實に文旦類の王です、全體臺灣で普通の文旦と云ふと非常に大きくつて鹿兒島邊の文旦の三倍位あります此のマトウの文旦は産出が極く少ない爲め市上の賣物には滅多にありません、以前は土地の富豪連が皆んな買取つて自家の食料に供したものです今では總督府の人の手で幾分か得る事が出来ず、つまり臺灣第一の珍果で支那人などは是を一つ貰つても非常に悦ぶ位だそうです、然るに物の價值を知らんのは困るもので我輩も先年臺灣の嘉義に居る親戚から嚴重な箱詰の贈物を貰

ひました、開いて見ると詰め物計り澤山あつて容易に中の品物が出ま
 せん、漸く取出して見たら幾重にも紙に包んで大事そうにしてあるが中は
 小さな文旦がたつた三つある計りです、ナンだ斯んなものを大事そうに
 よこしてなんぞと其儘にして忘れて了つて二三週間の後に想ひ出して食
 べて見たら味は大層良いけれども水気が無くあつて居ました、其後親戚
 が歸つて来てから聞くのであれば有名なマトウの文旦で三つでも手に入れ
 るのは容易で無いと分つたので始めて贈物の價值を知りました、其後傳
 手のある度びに此の文旦を取寄せますが支那の文旦も何處の文旦も味は
 遠く及びません「一々人々に珍果を供しぬ、客は賞翫と應接とに忙が
 し、中川は密柑と文旦を味ひつゝ、「何れもメロンに劣らぬ珍果ですな、
 物の價值や料理法を知らん人に珍物を贈ると随分見じゆな事が御座いま
 すよ、日光の大谷川の海苔を土産に貰つた人が淺草海苔の様に焼いて食
 べたが一向感心せんなど云ふ事がありますがあつた海苔は水で戻して吸
 物へでも入れるから貴いので焼いて食べては何の價值もありません、そ

の辯代價は非常に高いものです」小山「イヤ爾う云ふ事は何處にも御座
 いますよ、静岡の法官仲間にも今でも傳はつて居る大笑ひな話しは先年司
 法部内の高等官が静岡へ來られた時法官仲間が非常の奮發をして歸りの
 お土産に興津鯛の極く大きいのを五十枚贈りました、興津鯛の大きいのは
 はいつでも一圓以上するのに其時は魚が不足で殊に高かつたそうです、
 然るに高等官先生餘り悦んだ顔もせず東京へ歸つてからその禮も言つて
 よこさなかつたそうです、それより程過ぎてその人から静岡の或る法官
 へ用事の手紙が來た序に先日貰つた静岡の干物は中々美味だから序があ
 つたら三百枚程送つて呉れろと書いてありました、その法官は驚いて返
 事の手紙に、干物がお氣に入つて難有い譯ですがあの干物は興津鯛と申
 して代價の高い計りで無く、先日の様な品を五十枚揃えるさへ非常の困
 難で、よしや揃えたところが一枚一圓以上になりますと云つて遣りまし
 た、爾うしたら其時始めて高等官も贈物の價值を知つて後れ馳せに大層
 禮を言つて來たそうです、それから静岡の干物と綽名をつけて法官連中

が寄ると笑ひ話しの一つに出るそうです」と此談話を聞いて玉江嬢俄にお登和嬢を顧み「あの興津鯛は甘鯛さへあれば何處でも出来そうなものですネ」

第三十六 興津鯛の製法

お登和嬢「ハイ、興津鯛の製法は分つて居りますけれども外の土地の甘鯛は何うしても味が駿河の海のものに及びません、駿河の海の甘鯛は黒潮の加減とかで味が全國一等だそうに御座います、尤も相模邊の海でも甘鯛は澤山取れて味も中々宜しう御座いますからあの魚を用ゐたら美味い物の出来ない事はありませんがあれには海から取りたての極く新鮮な魚を使はなければいけません、先づ甘鯛を開いて極く澤山の鹽を當て、置き、丁度鹽の中へ埋める位にして一晩置きます、翌日になつて鹽のまゝ三時間程水へ漬けて置いて、それから水を取かへて洗ひますが此の洗ひ方が興津鯛の秘傳だそうで、魚の尾の方から頭の方へ掌で丁寧に

身を擦ります、左の手で尾を持って右の掌の親指の腹の處で丁寧に擦りますと大層光澤も出ますし味も良くなります、其時水を二三度も取かへてよく今の様に手で丁寧に擦つて洗つてそれからよく水氣を切つて日に干します、なま干位の處で召上ると何んなに美味う御座いませう」玉江嬢「今度大磯邊へでも参りましたら甘鯛を買つて拵へて見ませう、先生、此に臺灣の密柑が御座いますが一ツ召上つて御覽遊ばせ、是れは袋が柔かだ香氣があつて酸味と甘味が丁度好くつて何んなに上品で御座いませう」と盆の上より密柑を取つてお登和嬢の前に置く、廣海子爵も外の密柑を取りて「中川さん、その温州密柑は前川の吉田屋の密柑と云つて相模では第一等の品です、一つ召上つて御覽なさい」中川「難有う御座います、色と云ひ形ちと云ひ味と云ひ和州の本場に分りませんな、此に出て居る密柑類には無論病氣の物はありますまいが先刻お話しのコルク病に罹つて居る密柑がお有りならば後學の爲めに拜見致し度いものです」子爵「有りませうとも、多くの密柑を買ひますと必ずコルク病のもありま

すし、介殼蟲に舐められたのもあります、煤病にかゝつたのもありますから一つ御覽に入れませう、コレ、先日擇り分けて別にして置いた病氣の密柑とレモンを持つて来て呉れ」と女中に命じて病的密柑の見本を持出さしめたり、中川一々手に取りて「是れが皆んなコルク病の物ですか」子爵「イ、エ色々交つて居ます、コルク病のは必ず形ちが大きいものです、普通のよりも大きくなります、密柑もレモンも同じ様ですか」
 らよく御覽なさい、皮にボツ／＼と中から突き揚げた様に凸起して居る處が二つ三つあるのもあるし澤山あるのもあります、皮が大層厚くなつて居ますがその厚い皮が割合に柔です、今度はそちらのを取つて御覽なさい、丁度是れと反對に形ちが小さくつて皮が硬く厚くつて皮の上に小さな腫物のかさふたの様なものか附いて居ります、是れは介殼蟲の附いたのでその蟲が中の液を吸ひますから斯んなにあつて味が悪いのです」
 中川「介殼蟲と云ふのは桃の木へでも何の木へでもよくたかる小さなものでですか」子爵「ハイ、最初は木の幹に白い處が出来て近寄つて見ると

丁度海の中で石や木へ貝のたかる様に、極く小さな白い介殼が澤山木に附いて居ります、それが段々繁殖すると枝から葉まで白くなつて遂には實の液を吸ひますが打捨て、置くの外の木へ移つて行つて仕方がありません」小山は先程の講釋を想ひ出し「是も先刻伺つたボルドー液で驅除する事が出来ませうか」

第三十七 石油乳劑

子爵「イヤ爾うお考へになつては大きに困ります、ボルドー液はあらゆる細菌に利くので虫へは少しも利きません、世間の人は多く細菌と虫との區別を混同して居ますが、是れは全く別の物で除虫菊を植えて見ますと、何の虫でも虫は決してたかりませんが、細菌は平氣でたかります、除虫菊は除菌菊にならん様な譯で細菌と虫とはその豫防薬が全く違ひます、密柑の木へ病氣がついたと思つても是れは虫だか細菌だかよく検査して薬を用ゐなければ何の功もありません、先づ細菌の害は密柑やレモ

ン或は夏密柑の様な柑橘類のユルク病、林檎の腐爛病、桃の縮葉病、梨の赤星病、百合の腐敗病、葡萄の露菌病、馬鈴薯の疫病、大根の腐敗病、茄子の青枯病、それから先刻お話し申した胡瓜其他瓜類のベト病など、是れにはボルドー液を用ゆるのが一番です、小さい虫の害即ち此の介殼虫だの或は何の木へでもたかる蚊虫だのと云ふものには石油乳劑と云ふ極く調法な薬があります」小山「それは何うして拵へます」子爵「是れも全國の農家が自分で拵へて用ゆる様になると國の利益は大きなものです、矢つ張りボルドー液と同じ様に拵へたらば直に用ゐないと五六時間の後は無効になります、此の薬は石油と石鹼とを合せたものです、全體石油は激烈な殺虫劑ですから石油をかければ何の虫も死にます、然るに石油を其儘木へかけると木が枯れますから石鹼と合せて木の枯れない様に又た一つには虫の手足を締める様にしたものです、最初は先づ石油を温めなければなりません、是れが迂つかりすると火が入つて危険な仕事ですから風の無い廣い處で土の中へ穴を掘ります、その穴へ少しの炭

火を置きます、其上へ一升の石油を温める時には少くとも三升以上入れられるブリキ鍬か或はブリキ箱を載せて一升の石油を温めます、假令火が入つても危険の無い様によく注意して温めなければなりません、ザツト五分間か十分間位も温めれば宜いのです、そこで一方には五合の湯を沸かして其中へ悪い石鹼と云つても洗濯石鹼ではねばり過ぎていけません、モ一少し上等の石鹼を二十四分程刻み込んで充分に沸騰させます、それを火から卸して石油の方も火から卸して温い内に双方を混ぜますが此の混ぜ方が大層六か敷いので悪く混ぜたのでは殺虫の効が無いのみならず石油の刺戟が緩和しない爲めに往々木を枯らします、それを混ぜるには子供の玩具にする水鉄砲の大きなものを作らなければいけません、太い竹の直徑一寸五分位あるので成るだけ節間の長いのを切つて、水鉄砲は孔が一つですが是れは四つも五つも小さな孔を底へ明けて中へ挿し込む棒を嚴重に且つ長く作つてそれを薬の中へ入れてチウ／＼と薬を出し入れするので、氣長に丁寧にチウ／＼遣つて居ると段々泡が立つて

三四倍に殖えて來ますがよくまざると其色が丁度牛乳の通りになります、石油乳劑とはそれで名を附けたもので、此の薬が出来たらば、是れへ水を加へて四十倍式にも五十倍式にも致します」小山「そこで其介殼蟲を驅除するには何うして用ゐますか」

第三十八 御退屈

小山の質問の熱心なるに子爵も亦た説明を倦む事無し「介殼蟲は細い枝や葉へついたらモ一驅除する事が出来ませんから爾んな木はドン／＼切つて焼いて了ふのが一番です、また幹の太い處に居る時分なら此の石油乳劑を十倍にしてブラシへ浸してそれで木の幹を強くゴシ／＼と擦ります、ナゼ擦ると云ふのに其虫は介殼を背負つて丁度鮑が石へ附く様に木へ吸ひ附いて居ますから只薬をかけたのでは介殼の中へ浸み込みません、ブラシで強くすると蟲が動搖を起しますからそこへ薬を浸み込ませるので、斯うすると大概はポロ／＼落ちて取れますが少しでも残つて居

ると復た忽ち繁殖しますから二度も三度も實施して綺麗に殺し盡さなければなりません」中川「あの蚊蟲と云ふものは何の木へでも何の野菜へでもたかつて新芽を食べて始末になりませんがあれにも其薬が利きますか」子爵「蚊蟲の撲殺には石油乳劑が最も妙なので是れには木へかけるなら四十倍式位、菜や大根の様な柔かい野菜には五十倍か六十倍式にします、よく此の割合を覚えて居ないといけません、即ち石油乳劑は一升の石油へ二十四夕の石鹼を入れた湯五合を混ぜたものが原液で介殼蟲の時には十倍の水を加へて用ゐます、蚊蟲には四十倍から五六十倍迄の水を加へて使ひます」中川「木や野菜へかけるには矢張り噴霧唧筒を用ゐますか」子爵「左様です、ポルドー液や石油乳劑を使ふには直段が高くとも是非上等の噴霧唧筒を使はなければ折角の薬も効がありません、ポルドー液でも石油乳劑でもジョウロだの粗製の噴霧器だのでかけるとドロと多くかゝる處があり復たかゝらん所もあるので細菌や虫が盡く死にません、葉から薬がポタ／＼落ちる程にかけては木を害します、何でも

萬遍無く霧がかゝつた様に細かく行渡らせるのが肝腎ですからそれでポ
 ルドー液も石油乳劑も唧筒の口へ通りが可い様にして置くのです、殊に
 蚜虫は自分の身體に油氣があつて薬を弾きますからドツブリかゝると却
 つて弾かれて流れます、細かい霧ですと弾かれても玉になつて身體へ乗
 つて居ますから虫が死にます、極く細かい霧になつてかゝらなければ効
 がありません、氣短に一度で殺し盡さうと思つて澤山かけると木を害し
 ますから、一度かけて見て二三日過ぎてもまだ残つて居たら復たかける
 と云ふ風に三度も四度も氣長に驅除しなければいけません、モ一一つの
 注意は夕方にかけるもので決して日中にかけない事です、日中は水分が
 乾燥しますから葉が乾いて濃くなる爲めに野菜なぞですと薬で枯らしま
 す、その代り此の石油乳劑を上手に用ゐれば蚜虫の害は大概防ぎますか
 ら農家の利益は大きなものです、小山「密柑にも蚜虫がつきますか」子
 爵「密柑の木に多くある煤病と云つて枝や葉が黒くなるのは蚜虫が新芽
 へたかると蚜虫から排泄する甘い汁へ細菌がたかつてその細菌が繁殖す

るのでさうです、即ち虫と細菌と双方の害を受けるので之を防ぐに先づ
 蚜虫を驅除しなければなりません、此の細菌はメリオラセトリと云つて
 木や枝へ黒い紙の様に膜を拵らへるものです、農家などではその道理を
 知らないで人糞肥料を與へると強過ぎて煤病になると云つて居ます、其
 實は人糞肥料を施すと柔かい芽や葉が出来る、爾うすると蚜虫が多くな
 かる、蚜虫が多くなると此のメリオラ細菌が繁殖すると云ふ譯なので
 す」と長き講釋に婦人達は退屈しけん、お代嬢堪え兼ねて「奥さん、庭
 へでも出て見ませうか」と小山夫人を誘ふ

第三十九 蟻の乳牛

小山夫人はお代嬢を制し「そんな事を言はないでお爲めになる話しを聞
 いていらつしやいよ、貴嬢は小説的のくだらない話しだと悦んで聞く癖
 に御自分の爲めになるお話しを聞く事がお嫌ひですネ、是れからの女は
 家を持つと自分で家庭料理をしなければなりません、家庭料理をすれば

必ず園藝の事を自分が世話して野菜や果物を畑へ作らなければなりません、今迄の婦人の様にお米は木に成るか草に成るか知らない様では逆も家庭の良夫人とは云はれませんよ」と頻りに説法する、廣海子爵打笑ひ「アハ、然しあんまり六か敷い話しは御婦人連の氣に入るまい、それでは子、一つ面白い話しをして進ませう、今も話して居る蟻虫と云ふのは木の芽や野菜の葉にたかつて居る青い様な小さい虫ですがあれは大變に殖えるもので一匹の母虫から子を生み孫を生んで五十四日目に世界の人口の二倍になると云ひますよ」お代嬢「マア大變だこども、五十四日目と云ふと二月の内何十億と云ふ數になるのですか子」小山夫人「そんなに殖えては木でも草でも直きに食べられて了ひませう子」子爵「爾うですとも、蟻虫の子孫が外の害を受けずにズン／＼繁殖したら大變ですが、此の蟻虫を食へに来る虫が澤山あるので一方からは段々に減つて行きます、その代り蟻虫の敵が寡ない時にはズン／＼殖えて木や草を害する事は非常なものです、英國では食パンやビール種の種にする種草

即ちホップと云ふ草へ先年一種の蟻虫が附いた爲め一年に百萬圓以上取れた税金が三年目には十四萬圓に減じたと云ふ話しがあります、そこで政府も人民も熱心に蟻虫退治を始めたさうです」中川「あの事をあふら虫と云ふのは壘所へ出る油虫と紛らはしい様ですが全體本名が何とかわりませうか」子爵「ありますとも我邦の古名は蟻卷と云つたものであの虫の側には必ず蟻が取り巻いて居る、それはあの虫から出る甘い汁を吸ふ爲めに取巻くのですからアリマキと云つたものです、西洋ではあの事を蟻の乳牛と云ひます、丁度人間が乳牛を飼つて牛乳を搾る様に蟻が蟻虫を飼つて甘い汁を吸ふのです、その汁を吸ひ度い時には蟻が自分の足で蟻虫の身體を擦ると虫が甘い汁を出すので、丁度人間が牛の乳房から乳を搾り出す通りださうです」小山夫人も此の話しに興を催し「オヤ／＼面白いものですこと、蟻虫は蟻の爲めに大切なもので御座います子」子爵「爾うです、蟻の爲めには蟻虫が一番大切な財産で蟻虫の爲めには蟻が唯一の保護者です、蟻虫の小さい内は羽もまだ出来ない癖に一日で

外の木へズン／＼移つて行くのは何うするのだと云ふのに蟻が自分の頭へ載せて移して歩くのです、一番最初に土の中から木の新芽へ持つて行つてつけるのも蟻で、蚜虫がそこで澤山に殖えるともー此の新芽だけでは食物に足りないを見て蟻が其中の丈夫そうな蟲を外の木へ運んで遣ります、爾うして毎日蚜虫の甘い汁を吸つて居るのでよく木の幹へ蟻が長い廊下を造るのは多く蚜虫の處へ通ふ爲めだそうです、ナント面白いものでありませんか」小山夫人「ホントに奇妙で御座いますよ」お代嬢「あたしの國には蟻の塔と云つて二尺も三尺もある大きなものが澤山ありますよ」と婦人連は皆な蟻の話しに引入られぬ、

第四十 蟻の塔

蟻の話しに婦人連が引入られしのみならず新太郎君も慨然として「お父様、蟻の塔に就ては亞米利加の學者が斯ういふ事を申した事が御座います、世界中の蟻で一番大きな塔を作るものは亞弗利加の白蟻に及ぶ

ものはありません、その蟻は年々洪水が出る時水難を逃れる爲めに大きな塔を地上に作つて置くので高さは二丈餘もあるそうです、左れば其地を旅行するものが洪水に逢ふと何より先に蟻の塔へ這ひ上つて水難を免れるので旅行者の爲めにも唯一の避難所だそうです、ところでその塔の大きさと蟻の身體とを比較して計算して見るのに是れが人間の仕事であつたら四千尺位の大きな山を作らなければ蟻の仕事に相當しないそうです、埃及のピラミッドも佛蘭西のアツフェル塔も蟻の仕事に比べたら顔色が無いと申しました、四千尺と云へば相模の大山位のもを人力で作らなければなりません、蟻はその山を幾つも作るのですからエライものです、モ一一つ面白い事は亞弗利加の黒蟻と云つて蟻中の最猛烈なる種類は何千萬の群をなして森林中を行軍して歩きます虎でも獅子でも此の蟻が來ると逃げ出すそりで亞弗利加土人の最も残酷なる刑罰は此の蟻の通路へ縛つたまゝ人の身體を捨て、置くど忽ち蟻の爲めに喰ひ殺される

でも喰ひ盡すと云ふ恐ろしい蟻です、然るに此の蟻は土龍と同様に日光を忌むもので暗い森林から外の森林へ移る時日の當る處は隧道を掘つて進むので時としてその隧道が數哩に亘る事もあるそうです、此の隧道を人間の様な器械無しに掘る力を思へばバナマの運河が掘れないで恐ろしくして居るのは蟻に對しても愧かしくないかと申した者もあります、兎に角蟻の仕事は勉強無類なもので人間が蟻程に働いたなら何んな大きな仕事でも出来ませう」小山「その勉強なる蟻が蚜虫を保護して繁殖させるのだから溜まりませんな」子爵「蟻の一年中の仕事は蚜虫の保護にあるので秋になると蚜虫が卵を木の上や草の上で生むとそれが地上へ落ちます、落ちた卵は蟻が皆んな拾つて自分の巢へ持つて行つて孵化します、其の間は蟻が食物を與へて飼つて置きます、ところで折々水が出たり巢が崩れたりして蟻の乳牛なる蚜虫の貯蓄を失ふ事があるとその一群の蟻が外の蟻の巢へ押かけて行つて蟻合戦を始める、合戦で勝つた方がその蚜虫を占領するのだそうです、爾ういふ譯ですから蟻の種類によつては

蚜虫を自分の巢の中へ置かすに少し離れた處で木の根の下や石の下へ土で塀の様なものを作つて其中へ蚜虫を飼つて置いて自分の巢から其處まで坑道を掘つて置くものもあるそうです、丁度人間が牛小家を建てる様なものです」中川「實に感心ですな、然し今の人でさへ蚜虫は蟻に保護されると云ふ事を知らないものもありますのに昔の人が蟻と蚜虫の關係を知つて居て蟻巻と名をつけたのも感服です」子爵「故人決して侮るべからず、支那の文字で一人の事を獨と書きます、獨とは猿の種類だそうで必ず一匹より居ない動物であるが西洋では近い頃阿弗利加で始めてその猿を發見して倫敦へ持つて來て學者中の大評判になつたそうです、支那の博物學者は早くよりそれを知つて居て文字に使つた位です、蟻の事を義虫と書くのも中々穿鑿の屈いたものです」と話しは八方へ飛廻るに玉江嬢立上り「お父様、果物の品評が動物の品評になりましたか、あの亞米利加の乾燥桃も珍物ですから皆さんへ差上げませうか」子爵「オ、忘れて居た、あれを持つて來てお呉れ、序に廣島や美濃の干柿も」と

珍物は中々盡くる事無し。

第四十一 野菜の功能

玉江嬢は戀て新しき珍物を盆へ載せて持ち來りぬ、子爵取つて人々の前に置き「是れは亞米利加から來たので水蜜桃を乾燥器で乾燥させたものです、丁度日本の干柿の様になつて居ますが干柿よりもズット上等に出來て居てその形ちと云ひ色と云ひ綺麗で心持の好いこと、一つ召上つて御覽なさい、味の好いことも格別ですよ」と人々に薦めぬ、小山早速一片を口に入れ「成程結構な味ですな、乾燥器で適度に乾燥させてありま

すからその柔かさ加減が何とも云へません、西洋にはよく果物を砂糖漬にしたのがありますが是れは天然の儘乾燥させてあつて味も天然の儘ですから實に結構です、何の果物でも斯うして乾燥が出来ませうか」子爵「桃でも杏でも巴旦杏でも色々なものが乾燥させてあります、桃の様な腐敗の早いものは斯うして遠方へ出すと非常な利益です、丁度我邦で柿

を干して干柿にする様なものです、我邦の干柿も天日で製造するから雨が降ると出來損じがあり、時候によつて出來不出来があります乾燥器で適度に乾燥させる様になつたら品質も一定して産地の利益は増加します、桃なんぞでも斯うして輸出すれば西比利亚と云ふ大得意先があります」小山「然し日本の製造者はまだ急に乾燥器を利用する程に進歩しません、一二度遣つて見て出來ないと直ぐに捨て、了ひますし、柿なんぞは舊慣に拘泥してヤレ天日の方が味が好いの、乾燥器は不便だのと容易な事では實行が出來ませんよ」子爵「然し桃を乾燥させた例があるから柿でも乾燥器で出來ない事はありますまい、つまり製造者が熱心に根氣よく一二度の失敗に懲りないで成功するまで遣り通したら日本の干柿なんぞは随分外國へ輸出させう」中川「必らず外國へ輸出します、現に干柿を刻んで野菜サラダへ入れると非常に味が良くなつて私共ではサラダに干柿を必ず用ゐます」玉江嬢お登和嬢を顧み「干柿をサラダへ入れましたら嘸美味しくなりませうネ」お登和嬢「大層結構で御座いま

すよ干柿は酢に合ひますからサラダには極く宜しう御座います、私どもでは白菜にセロリーに林檎に蜜柑に干柿に若布なんずを入れて御存知のフランチソースや、マイナイスソースで和へますが、それは「美味しいサラダが出来ます」玉江嬢「サラダへ若布をお入さるのは何う云ふ譯です」お登和嬢「それは消化を良くする爲めで味も結構になります、人の身體は毎日血を澄ませて通じを良くする爲めにサラダ料理の様な新鮮な野菜と果物を食べなければなりません、然るに野菜を澤山食べ過ぎますとお腹へ溜まつて消化が良く御座いませんが、若布とか昆布とかの海藻と一緒に戴きますと大層消化が良いので御座います、現に大豆を煮ます時昆布を入れてゆでますと御存知の通り双方共に大層早く柔らかくなりませう、昆布計りを煮て召上らうと思ひなされる時昆布計りをゆでたり煮たりしては中々急に柔らかくなりませんが大豆を入れてゆでますと昆布計りの時の三分の一位の時間で柔くなります、大豆計りを召上らうと思召して外の物を入れずにおゆで遊ばすと大層長く時間が

かゝりませんが昆布をお入れになると早く柔くなります、煮た時計りで無くお腹へ入つてからもその通りだそうで此事には立派な證據が御座います」と必要に応じてはお登和嬢も亦た中々に雄辯なり、新太郎君愈々感心し「その證據といふのは何で御座います」

第四十二 昆布の功能

新太郎君に質問せられてお登和嬢は少し羞かしそうな様子なりしが去りて言葉は明瞭に又懇懇に「ハイ其事は先年青森縣の新聞に出て居りましたので、矢張り今度の東北三縣の飢饉の様に先年奥羽一般大飢饉の事が御座いました、殊に青森縣などは最も慘狀を極めました、或は米も麥も食べる事が出来ませず、山へ參つて草の根を掘りましたり或は牛馬の牧草にする様な草杯を煮て食用と致しました所消化が悪い爲に段々と胃腸を害して後には烈しい胃腸病の流行となり、飢饉に倒れるよりも病氣に倒れる人の方が多くなつたと申します、此の病氣の慘狀を見か

ねまして岩手縣下の或る老功なる醫師が窮民の間に演説して廻つて木の根や草の葉を食べる時には必ず昆布とか若布とか其他何でも海藻と共に煮るが宜い爾うすれば胃腸病に罹らぬと熱心に勧めましたそうです、尤も其事は昔しからの實驗説で故老の話しにも傳はつて居りましたそうです、すが青森縣邊りは海藻が多くつて肥料に使ふ位ですから海藻を得るのには容易い事です、そこで窮民も其説に随つて海藻と一緒に野菜を煮て食べる様に致しましたら胃腸病の流行が忽ち熄んだと申す事で御座います、昨年は東北三縣が飢饉で矢つ張り木の根や草の葉を食べるものが出来ませんでした、それが為め胃腸病の流行する様になりましたら昆布や若布を寄贈して窮民に頒つ様に致し度いもので御座います」と熱心なる説明は仁慈の心より出づるなり、新太郎君は始めて昆布や若布の功能を聞き「それはどに貴重な食品であれば何うか外國人にも知らせて昆布や若布を我邦より輸出する様に致し度いものです」お登和嬢「ハイ、先年は昆布スープなどを拵へて西洋料理に應用致しました、若布を入れたサラダ

なすも食べ慣れない人は匂ひを嫌ひますが慣れました人は大層味が好いと申します」小山夫人「お登和さん、サラダに拵へてマイナイソースやフランチソースで和へますのは結構に違ひありませんがまだ田舎などでは逆もサラダ油だの西洋酢だのを自由に使ふ事が出来ません、その原理を手輕に應用して誰にでも出来る日本料理が御座いませうか」お登和嬢「ハイ御座いますとも、日本料理の和物と申すのは西洋のサラダ料理と同じ様なものでサラダにはオリーブ油と酢を使ひますが日本料理では胡麻と酢で和へたり、或は油揚げを入れたり致しますから矢つ張り油氣のものど酢と交せて野菜を和へる道理は少しも違ひません、只日本の和物は昔しから變化しませんで新しい材料を使ひませんのが缺點で御座います、あれに西洋風の材料を取交せて新工風の和物を拵へますと中々結構なお料理が澤山出来すよ」玉江嬢「そのお料理を教へて戴き度いもので御座います子」小山夫人「何卒此で一つ二つお話しなすつて下さいませんか、私も早速拵へて見ますから」と双方より懇請なしぬ、お登和嬢

「ではお臺所へ参りませう」廣海子爵「ナニ此でお話しだけなすつて下さい、我輩も田園生活を始めてから料理談を聞く事が大層好きになりました」と諸方より頻にお登和嬢に迫りぬ、彼方にてお代嬢が「ア、く」と大欠伸

第四十三 梅干和へ

此の梅干和には上等に製したる梅びしほを其儘和へてよし

お登和嬢は平生料理法の研究を怠る事無し一たび口を開けば胸中の妙案滾々として沸き出づるなり「モン玉江さん、私は色々の和物を工風致して見ましたが西洋料理のサラダ代りにして日本の品物を西洋料理の中へ出せるものもありますし、日本料理で食べても味の好いものがあります、日本の食品で昆布の外に衛生上大層功能のありますのは梅干で御座います、貴嬢も御存知の通り梅干は殺虫の功がありますし鉛毒を消す功がありますし湿氣を拂ひますし、胸を透かせますし、薩摩芋の裏漉しと混ぜて梅肉和へにしますと薩摩芋が胸に調へない位です、それから昆布茶に

致しまして山出し昆布の上等なもの梅干一つを湯に入れて十五分間も煮立て、御飯の後に飲みますと大層胸がすいて食べたものが消化れます、そこで私は梅干で色々のものを和へて見ますが極く無造作なのは梅干の大根和へで御座います」玉江嬢「それは何う致しますか」お登和嬢「是れには先づ梅干の上等なものを選らなければいけません、小田原の紫蘇巻ならば肉も皮も柔かたで極く宜う御座います、紀州のでも上等なら宜う御座います、市中で賣つて居る下等品のコチ／＼なのでは味がよく出ません、最初はその梅干の種を去つて裏漉しにかけて漉します、それを搗鉢へ入れて、砂糖を好い程に加へて搗木でよくドロ／＼になる様に搗ります、梅干によつては鹽のからいもの甘いもの色々御座いますからそれに應じて味加減をしなければなりません、小田原の梅干や紀州の上等なら梅の肉から好い味が出ますけれども悪い梅干で味が出ませんでしたら其中へ少し位味淋を加へてよく搗つても構ひません、大根の方は生の儘薄く細く丹冊に切つて鹽水に漬けて三十分間程置きます、それを固く絞つて今

の挿鉢の中で和へますと中々味の好いものが出來ます、是れは西洋のサラダの様に日本料理でもお魚や肉類を食へた後で出しますと大層胸を透かせます、最も生の大根も消化を良くするものですし、梅干も消化を良くしますから屹度身體の爲めになります、此生大根に獨活の生を丹冊に切つて暫く鹽水に漬けて水氣を切つて混ぜると尙ほ結構です、大根の無い時は獨活計りを梅干和へにしても宜いのです」廣海子爵「極く無造作で誰にでも出來ます子、我々が旅行して旅店へ泊つて一番困るは野菜料理を出さない事で、殊に熱海とか箱根とか云ふ温泉場へ行くと温泉の爲に誰でも適上して秘結し易い處へ魚計りの料理を出されるから實に閉口します、西洋料理の規則として肉の後へ必ず野菜サラダを出す様に日本料理でも是非生野菜の和物を出す様にしたら誰でも必ず悦ぶでせう、大根の梅干和へなんぞは誰にでも出來ます、我輩は世間の旅店へ爾ういふ料理を用ゆる様に勧め度いと思ひますネ」小山「イヤ旅店計りでありません、日本人の普通の家庭では大概米の飯と魚や野菜の煮たのが常食で生

野菜を用ゆる事が滅多にありません爲めに、多くの人が秘結に備みます、米は秘結性のものですから米を食へれば是非澤庵の香物を食へて通じをつけないければならんのが衛生上の法ですのに近頃は澤庵を不消化だ云つて能々食へない人があります、澤庵を食へなければ是非とも斯う云ふ様な生野菜の和へ物を食へなければなりませんから誰の家でも毎日實行させ度いものです子」玉江嬢「まだ梅干で和へるものがありますか」お登和嬢「ありますとも生の林檎の皮を剝いて心を除つて薄く小さく切つて今の通りにした梅干で和へても結構で御座います」

第四十四 料理の注意

玉江嬢「林檎を梅干で和へましたら尙ほ結構で御座いませうネ」お登和嬢「ハイ林檎計りでも結構で御座いますがおそれをもつと上等に致しますには、刻んだ林檎と刻んだ干柿と身計りにした密柑とを混ぜて和へますと大層味が良くなつて何程でも食へられます」新太郎君「それは實に美

味しそうですね、玉江さん、明日でも早速一つ拵へて私に御馳走して下さい」玉江嬢「ハイ御馳走致しませう、先生其外のもは」お登和嬢「極く無造作にしますと一旦ゆでたジャガ芋を刻んで此の梅干で和へてもよし、蒸した薩摩芋を小さく切つて和へてもよし夏は胡瓜を薄く切つて和へても好う御座います、それから今の大根和への中へ獨活や茗荷を刻み込んで和へても宜しう御座いますし、西洋料理のサラダ代りに出します時はチサ菜にセロリー、ザツとゆでた若布に林檎にピーツなんぞを一緒に和へる事もありますし、其中へ干柿に密柑に酢蓮根なんぞを加へて澤山の品物を一緒に和へる事もあります、日本料理でも生の山東白菜を暫く鹽水に漬けて刻んで獨活に酢蓮根に林檎に干柿に密柑を加へてゆでた若布を混て今の梅干で和へますと大層結構で御座います」玉江嬢「それが本式のお料理で御座いますネ」お登和嬢「それから油揚げをザツトゆでこぼして今度は薄味をつけて煮てそれを色々な野菜と一緒に今の梅干和へに致しても宜う御座います」小山夫人「それは平民的のお料理

で私どもには極く調法で御座います」お登和嬢「然しよくお断り申して置きますのは、梅干でも野菜でも材料の好いのお使ひなさいませんと此の通りになすつても良い味が出ません、良い味が出ないと直ぐに此の料理法は悪いと被仰るお方がありますけれども、材料の悪いのを料理法の罪にされては随分困ります、もつとひどいのは先日外の人に和へ物の事をお教へ申しましたら、あとで其の人が萬事教はつた通りにしたけれども甘過ぎて味が悪るかつたと不平を言つた事が御座います、味加減の出来不出来まで料理法の罪にされては随分迷惑で、同じ大匙一杯の砂糖と云つても盛り方の多い人もありませうし寡い人もありませう、同じ様に盛つても利きの悪い砂糖もあれば利きの好いものもありませう、素人のお方は爾ういふ事まで料理の罪になすつて一度試して出来が悪いと料理法を悪く被仰いますから此節は私も減多人に料理法をお教へ申しません、それから斯ういふ事も御座いましたよ、先日或る人にサラダの拵へ方をお話し申して是れくの野菜をお入れなさいと云つた内にセロリー

がありましたしたが跡で其人の云ふにセロリーと云ふものを八百屋で買つてサラダへ入れて見たらイヤ硬くつて妙な匂ひがして誰も食べるものが無い、折角のサラダもセロリーで大不評判だと斯う云はれました、私もあんまり不思議に思つて何んなセロリーをお使ひになつたか見せて下さいとその材料を見ましたら、それこそ三十日も八百屋の店先に在つた様な品でしかも畑にある時から極く出来の悪い硬いものです、あれでは私も食へられません、ヤレセロリーだの、チナ菜だの、山東白菜だの、ピッツだのと西洋野菜の事を教へて進けても品物の良否を御存知無い人はそれが爲めに却て理料法まで悪く言ひます、是れをよく誰殿にも御注意して戴かなければなりません」とお登和嬢も亦た相應の苦痛あり、

第四十五 玉子和へ

廣海子爵はお登和嬢の意を諒し「それは誠に御尤もですよ、セロリーと云ふと西洋人は大層珍重する野菜ですが東京市中の八百屋で西洋人の珍

重する様なセロリーを買はうとしても滅多にありません、先刻御覧の通り私どもではあんなに澤山好く出来て居りますがあれは最初極く太くなる様に作つて置いてそれから成長した時土や薬で萌して莖を白くします、上等の分は促成箱の中で萌します、セロリーは莖が太くつて白いものでなければ食へられません、それを東京邊では莖の青いのを賣つて居ますから買ふ人が懲々するです、丁度竹の子の Cochukushita のを食へる様なもので、西洋人に Cochukushita 竹の子を食へさせたら一度で懲りて竹の子は不味いものだと申しませう、日本人が青いセロリーを食へてセロリーの不味いものだと云ふのは丁度それと同じ事です、竹の子にも孟宗もあり真竹もある様なもので同じセロリーと云つてもホワイトブルームもあればゴールデンローズもあり、ポストンマアケツトもあり其外色々な種類があります、セロリーが不味いと云ふ様な人には何の種類で何ういふ風になつて居たのを食へたかと聞いて見て御覧なさい、屹度夢中に食へて不味いと云ふのです、全體物の眞價を知らないでいきなり何は美味

いの不味いのと云ふのは極く輕卒な事で我輩は田園生活をしてから何の野菜でも作り様と食べ様によつて決して不味いものが無いと云ふ事を發見しましたよ」玉江嬢「先生、私も此へ參つてからセロリーが大層好きになりました、あの香氣の好う御座いますこと、それに柔くつて味があつてホントに美味しいもので御座いますよ、西洋ではセロリーの一皿は鳥肉や牛肉の一皿より倍も直が高いそうですネ」お登和嬢「左様で御座います、今この梅干和の中へ干柿を入れたり密柑を入れたりするとしてもその材料で味が大層違ひます、悪い材料を使はれて何の料理は不味いと云はれるのが一番残念で御座いますよ」玉江嬢「今の梅干和の中へお魚の身を混ぜても宜う御座いますか」お登和嬢「宜う御座いますことも、白い身の魚を小さく切つて混ぜてもよし、海老なんずはゆでたのを切つて混ぜますし、鳥の肉もソポロの様にして混ぜてもよし、下煮をして小さく切つて混ぜても宜う御座います、今竹の子のお話しがありました、竹の子をゆで、混ぜても宜う御座いますし、其外時の物を何でもお見計

ひでお混ぜになるが宜う御座います」玉江嬢「梅干和の次には何の和物が御座いますか」お登和嬢「爾うです、今度は玉子和へをお教へ申しませう、是れはゆで玉子のと生玉子のと兩方あります、ゆで玉子の方は先づ其の黄身を裏漉しにして搗鉢か或は兜鉢へ入れます、そこへ酢と味淋と鹽とをよい程に加へてよく混ぜます、それから今お話しした様な油揚げの煮たのを細く刻んで入れます、それからチサ菜か白菜、ゆでた若布、林檎、干柿、其外時の野菜を混ぜて和へます、是れへ入れるものは品數を多くしても寡くしても構ひませんが一方に干柿の様な甘いものが入れば一方に菜の類とか獨活の様なものが入ると云ふ様にその取合せをよくお考へにならなければいけません、生玉子の和物には大根卸しを澤山入れますので最初に生玉子の黄身へ酢と鹽と砂糖とをよくすり混ぜて置いて澤山の大根卸しと前の様に野菜や果物と一緒にして和へます、只此の方は汁が少し多い位に和へた方が宜いので前のゆで玉子の方は當り前の和物の加減で宜う御座います」

第四十六 味噌和へ

小山夫人「玉子和へは嘸結構で御座いませう、爾う云ふ風に致しませう、西洋風の材料を日本料理の和物にする事も出来ませうし日本風の材料を西洋料理のサラダに使用事も出来て何より便利で御座います子、今のお話しにチサ菜か白菜を使ふと云ふことがありますが和物やサラダに致してはチサ菜と白菜とごつちが美味しう御座いませう」お登和嬢「サアそれもセローのお話しの様に何んな白菜と何んなチサ菜と云つて比べて見なければごちらが宜いとは申されませんが私どもで國の両親が作つて呉れました山東白菜を使ひますと東京市中で賣つて居るチサ菜よりも味が好い位で御座います、然し是れは昨年山東省の芝罘から種子を取寄せた白菜ですから外でお買ひなされる譯に参りません、東京で賣つて居る山東白菜と云ふのはモ一種子が變化して居て三川島との合の子になつて居ります、あんな白菜ではチサ菜に優るとは申されませう、昨年頃から満

洲の鐵嶺白菜だの開元白菜だの云ふのが現はれましたがあれは興津の園藝場の恩田農學士が戦争中に支那から種子をお持ち歸りになつたのだ、そうで大層味も良う御座います」廣海子爵「我輩の畑にある白菜も敢て他に譲らん積りですが白菜の種子は年々取寄せないと直に變化します、もしも上等の種子を取らうと思へばその近傍三町四方以内に他の菜類の一本も無い處へ純粹の白菜を移植して置かなければ出来ません、もつと丁寧にすれば虫が外の悪い菜を媒介しない爲めに目の細かい大きな網をかけて置かなければなりません、爾んな事は普通の農家で迎も出来ませんから今年純粹な種子を植えても風や虫の媒介で直ぐに外の菜と交つて來年はモ一悪い種類と變化します、そんな譯だから今の世人は白菜の名を知つて居ても白菜の本物を知りません名からして白菜と云ふ位ですから色が純白で太く大きく出来て居なければなりません、東京では折々色の青い細い菜を白菜だと言つて賣つて居ますがあんなものを料理に使つては白菜の味が分りませうよ」小山夫人「ホントに西洋風の野菜は私ど

もに見分ける事が出来ないで困ります、お登和さん、東京には縮緬サラダと云つてチサ菜の葉の縮れたのがありますネ、幾度あれを買つてサラダに拵へて見ても屹度幾分かの苦味があります、あれも矢つ張り作り方が悪い種類の悪いので御座いませう子」お登和嬢「イ、エ、縮緬サラダは大概苦味がありますよ、苦味のあるのがあの菜の持前ですからサラダ料理に使ふ時は二時間程水へ漬けて置きます、爾うすると苦味が抜けます、水に漬けないで其儘使つたら屹度苦いものです、尤も此方のお畑には苦くない種類のおありなさるそうですがあの苦味は水に漬けて抜かさへすれば何でも御座いません」小山夫人「ヒや矢つ張り使ひ様が悪るかつたので御座います子、あんな野菜を日本風に致してまた外に和へる法が御座いませうか」お登和嬢「左様です、白胡麻で今の野菜と果物類を和へても結構で御座います、それには白胡麻を炒つて酢と醤油と少しの砂糖で味をつけて和へます、上等にするに此の中へ鳥のソボロを入れますが大層味が良くなりますよ」玉江嬢「お味噌なんかも和物に使へ

ませうか」お登和嬢「使へますとも上等の味噌を裏漉しにして酢と味噌と少しの砂糖で味をつけてドロ〜に播つて例のチサ菜や大根とゆでた若布と生林檎を混ぜて其中へゆで玉子の輪切りにしたのを入れますと宜う御座います」

第四十七 煮 凍 り

玉江嬢「先生、今伺つた和物の味は大概酢や鹽でつけますが醤油を使ふ事は胡麻和への外には御座いませんか」お登和嬢「御座いますよ、胡桃和へや南京豆和へは鹽よりも醤油の方が大層味が出ます」玉江嬢「胡桃和へは何う致します」お登和嬢「是れには全體北國にある鬼胡桃を買つて家であの殻を割つて直ぐ料理に使はなければ本當の胡桃の味が出ません、鬼胡桃の殻は大層堅いもので下手に割ると中の脂が何うしてもよく出せません、あれを割るには石の上へ載せて先きの尖つた所を直立に上へ向けて金槌で旨くボンと叩きますと二つに割れますから、今度は針で

身を出しますと楽に取れます、あれを横から割りますと始末になりませ
 ん、然し東京では滅多に鬼胡桃を賣つて居りません、大概は姫胡桃の殻
 の剥いたのを賣つて居りますから料理するには楽ですけれども、味は連
 も鬼胡桃に及びません、然かし試めして御覧になるならあの胡桃でも宜
 う御座いますから一旦沸湯へ漬けますと甘皮が剥けます、それを搦鉢で
 搦つて酢と醤油と少しの砂糖を入れてドロ〜に致します、そこへ例の
 通り野菜に若布に果物殊に干柿を多く入れて和へますと大層味が好う御
 座います、それに此の胡桃汁の中へは搦きたての餅計りを入れて胡桃餅
 にしてもよし、白玉を拵へて入れても御馳走になります、南京豆も矢つ
 張り此の通りで和へ物にもなりますし、餅や白玉を入れても結構です、
 南京豆のお料理は小山の奥さんのお得意でした子」小山夫人「イ、エ中
 々よく出来ません、お登和さん、和物に使ふ酢は日本の酢が宜しいでせ
 うか西洋酢が宜しいでせうか」お登和嬢「サアそれも六か敷いお話しで
 日本のは酢でも尾州の山吹酢や紀州の粉川酢から下手な西洋酢よりも味が

良う御座いますすけれども東京では純粋の物を御馳走に御座います、と云つ
 て西洋酢を買ひますと腐つたビールや葡萄酒の造り直しが多う御座いま
 すから酸い斗りで味がありません、佛蘭西の上等酢ならばサラダにして
 も何にしても大層良い味が御座います」玉江嬢「先生お魚を使ふ和物は
 何う致したか宜しう御座います」お登和嬢「それは山葵和へなんぞが
 しやれて居ります、それには鹽を小匙に一杯と砂糖を小匙に一杯と搦鉢
 の中へ入れて酢を大匙一杯とサラダ油二杯とを油から先へ少しづつ幾度
 にも混ぜて行つて山葵のすりおろしたのを人の好き〜で強くも弱くも
 好い加減に混ぜてそれでお魚を和へます、是れには鯖の身でも鯛の身で
 も何でも大概なお魚が使へますよ」小山夫人「お登和さん、お話しは違
 ひますが先日貴嬢のお家で小山が鯛のニコハリを戴いたと申しました、
 寒くない時分でもニコハリが出来ますか」お登和嬢「出来ますとも、鯛
 でも比目でも何んでも好きな時にニコハリになりますよ」小山夫人「そ
 れは何ういふ風に致します」お登和嬢「ナニ何でも御座いません、お魚

を煮まして一旦揚げてその汁が一合位ありしたからお魚の種類によつてゼラチンを二枚か三枚水に漬けて置いてその汁へ入れて沸立て、溶かします、その汁を四角な器へ入れてお魚の身を小さく切つて入れて置きますと寒い時分なら二三時間でニコハリになります、お魚は昔んなゼラチン質を持つて居て鯨の様なものは自分のゼラチン質でニコハリになるのです、だからゼラチン質の多いものにはゼラチンを少し入れても直ぐ固まります、此のニコハリは寒い時なんぞ幾日でも持ちますから一度拵へて置くとは大層便利で味も結構です、又ゼラチンの代りに寒天を使つても出来ます」

第四十八 昨日の鰻

新工風のニコハリ料理は玉江嬢の最も悦ぶ所なり「先生、そのお魚の間へ鐵詰の佛蘭西豆だの椎茸の煮たのだのを入れましたら美味しう御座いますせう子」お登和嬢「ハイ何でも入りますよ、全體日本風のニコハリ

は西洋風のゼリー料理と同じ物でゼリー料理はあの通り上等になつて居ます、日本風のニコハリは上等の料理に使ひませんが、今申した様にゼラチンを入れて日本風のニコハリを拵へれば何んな上等のお料理にでも出せますよ、私どもでは鰻の蒲焼が残りますと今の様なニコハリの中へ外の野菜と一緒に入れて固める事が御座います、中々美味しく食べられますよ」小山「お登和さん蒲焼のお話しが出ましたから一つ伺ひ度い事がありません、鰻の蒲焼は一日置くと冷へた儘では味が悪るし、鐵弓で温めると火で焦げて硬くなりますし、誠に好い工風がありませんが、あれを翌日でも美味しく食べる法が御座いますか」お登和嬢「ハイ御座いますよ、冷へた鰻は西洋皿へ並べまして上から同じ大きさの西洋皿をピッタリと蓋にして遠火の上へ暫く置きますと中がよく蒸れて柔になります、昨日の鰻を今日召上るには是れが一番で御座います、火の上へ置く代りに沸湯の上へ置いた方が尙は宜う御座います、西洋皿も陶器のよりは鐵へ瑠璃をかけたのが便利で御座います」小山「成程子、うまい事を伺ひま

した、實際鰻の冷へたのは一番困るから手」と食物の工風の盡くる事無きに感心する、玉江嬢は尙ほ料理の稽古に熱心なり「先生、まだ和物の御工風が御座いますか」お登和嬢「卸し和へと申しますのは、椎茸の煮たのと油揚げの煮たのを細く切まして夫へ獨活に酢蓮根に干柿なすを先刻お話し申した様に鹽に漬けて置いて混ぜます、別に大根卸しへ酢を混ぜて今の物を和へます」玉江嬢「西洋風のサラダにはフランチソースやマイナイスソースの外にまだ變つたものが御座いますか」お登和嬢「御座いますよ、イギリスマイナイスと申しますとゆで玉子の黄身二つへ鹽を小匙に二杯砂糖を小匙に一杯と胡椒少しとをよくしやもじで煉混ぜます、是れは御存知の通りよくく色の白くなるまで混ぜて、サラダ油をほんの少し滴らして復たしやもじで煉り混ぜて今度は西洋酢を少し滴らして煉り混ぜてつまりサラダ油大匙一杯と西洋酢大匙一杯半と牛乳大匙一杯半とを幾度にも少しづつ煉り混ぜるので、此の混ぜ方はマイナスやフランチソースの時にもお教へ申しましたが決して氣短にサラダ油二杯と

酢一杯半と牛乳一杯半とを一度にドツと注いでそれから混ぜてはいけません、酢と油は中々混ざりにくいものですから少しづつ注いでよく煉り混ぜて前に入れたのがよく混ぜた時分に復た少し注ぐと云ふ様にしませんと何うしても本當のソースが出来ません、よく世間の人がマイナイスやフランチソースを拵へると申しますからそれを食べて見ますと大概は油と酢が別々になつて居ります、よく混ぜたのは決して油氣が舌へ感じる事はありません、ふんざいに混ぜたのは油が顔を出すと申して舌へ分ります、そこで今のソースが出来ましたら生の林檎を少く切つて林檎計りを和へて出すと大層結構です、林檎と密柑と干柿を入れても宜う御座いますし、野菜を加へて普通のサラダの様にしても宜う御座います」玉江嬢「干柿の代りに秋ならば生のキザ柿を用ゐても宜いのでせうネ」お登和嬢「勿論ですキザ柿の上等があれば尙ほ結構ですが今頃はモ」

マイナイスツ
ソースの製法は
食道樂本篇合
本三四十頁
にあり

第四十九 ソースの秘傳

御馳走談の盛なるに新太郎君は食指頻に動き「お登和さん、爾ういふソースで拵へたものが戴き度くなりましたよ、私も外國に居りました時はサラダ料理が大好物でしたか外國でも上等の家庭料理でないに減多に美味しいサラダ料理が戴けません、つまりソースが悪いのす、ホテルとか料理屋とかへ行きますと大概は有り觸れた下等のドレッシングをかけたので酢が舌を刺撃したり油が口へねばりついたりする様なものです、中々お話しの様なソースで和へるものは食へられませぬ」お登和嬢「日本でも其通りで御座います、大概なサラダはチサ菜へぞんざいなドレッシングをちよこ〜とかけたのが多う御座いますからまことに味が御座いません、玉江さん、モー一つタ、ソースと申すものをお教へ申しませうか、それは生玉子の黄身二つ砂糖を小匙に一杯と鹽を小匙に三杯と胡椒少しとを今の様によく煉り混ぜてそこへサラダ油大匙四杯と西洋酢

大匙一杯半とを幾度にも混ぜます、出来上つた時ビツクルスの細かく刻んだのを大匙に山盛一杯加へます、是れは外のソースよりも油と鹽の分量が多いので矢つ張りサラダに使ひます、つまり前に出る御馳走が鹽気の少いものであつたらば後には斯ういふソースのサラダを出すとか、或は前のお料理が秘結性のものであつたらばその配合に此のソースを使ふとか、或はピーツとか干柿とかジャガ芋とか甘いものや澱粉性のもので材料に多く使はれる時には此のソースにするとか、其時のお料理の配合によつて斯ういふソースを取合はせなければなりません」小山夫人「サラダ油が多いと通じに利きませうか」お登和嬢「ハイ上等のサラダ油はお醫者が下劑に使ふヒマシ油の代りに飲む位ですから下劑の功能があります、それへ生の野菜や生の果物を和へますから此の料理計りを深山食へ過ぎますと下劑を起します、玉江さんモー一つフランチソースの別法と申すものをお話し申しませうか、それは鹽を小匙に一杯半、砂糖を小匙に半分と胡椒少しとをよく煉り混ぜてそこへサラダ油大匙二杯と西洋

酢大匙一杯半とを今の様に幾度にも混ぜ込みます、是れも矢つ張り野菜や果物を和へるに使つて宜う御座います」新太郎君「今のお話しのフランチソースと云ふのはフランチソースの轉訛したのでせうがあつたソースで和へた野菜は實に結構なものですな、私は西洋人の家庭で大層美味しいのを食べた事がありますけれども其後は滅多に美味しいのに當りません、何ういふものでせう」お登和嬢「ハイ、あのソースやマイナイスソースの拵へ方は玉江さんがモイよく御存知でいらつしやいます私ごもこのフランチソースは少し秘傳が御座いますので最初に極く上等の玉葱の皮を剥いて中の白い處を山葵卸しですり卸します、玉葱の小さいのから半分位中程のなら四半分位で宜う御座います此の玉葱を使ふのが家庭料理の秘傳としたもので大層ソースの味を出します、その代り多く入れ過ぎてもいかず穿くつてもいけませんからその加減を知るのが大切で今の玉葱を鉢の中へすり卸したらそこへ鹽を小匙に一杯と砂糖を小匙に半分と胡椒少しとを入れて木のしやもじで根氣よく丁寧に練り混ぜて居り

ますと色が白くなつて來ます、そこへ今お話し申した様にサラダ油を少し注いで混ぜ西洋酢を少し注いで混ぜましてサラダ油大匙二杯と西洋酢大匙一杯とを油から先へ幾度にもよく混ぜたものです、つまり丁寧に根氣よく混ぜて居る程味が出るので予んざいにする程味が出ません、此のソースで白菜やチサ菜にゆでたジャガ芋の刻んだのとピーツやセロリ、林檎に密柑に干柿なんぞを和へますとそれこそ頬が落ちる程美味しいもので御座います」

第五十 旅店の改良

新太郎君大に悦び「成程それで分りました、今度一つ玉江さんに拵へて貰ひませう、マイナイスソースの拵へ方は玉江さんよく御存知かえ」玉江嬢「ハイあれはモイ幾度も教へて戴きましたからよく存知て居ります、今度御馳走致しませう」新太郎君「お登和さん、西洋ではサラダの中へ鱈や鰯の様なものを混ぜてそのソースに特別な味のするのがありますか

あれは何う致したのです」お登和嬢「あれは玉江さんがお拵へになる様な上等のマイナイスイスを拵へまして佛蘭西製の鍋の鐘詰を明けましたら先づその液をソースの中へよく煉り混ぜます、それから鍋を小さく切つて野菜の中へ混ぜます、練でもアンチヨビでも皆んな其通りに致します」と懇切なる説明に新太郎君満足し給ひ「お父様、今のお登和先生のお話しを伺ひますと生野菜の料理を毎日一度づゝ拵へるのは極く無造作な事で最も衛生法に適ふのですけれども日本の料理屋とか旅店とかではナゼ斯う云ふ料理を致しませんでせう、お父様も旅店の料理に閉口すると被仰いました私が私どもの様に外國から歸つて来たものは猶更旅店の食物に困ります」廣海子爵「アハ、此事は是非改良して貰はなければならん、我輩も去年の秋に關西へ旅行して大に其事を感じたよ、然し多くの中には感心な家もある、西京の祇園の月の家と云ふ旅店は主人が漢學者で詩人で頑固一點張りで藝者は呼ばせない、藝者連れ込みの客はお断り申すと云ふ位な變り物だから旅店でありながら極く静謐で私はい

つもそこへ泊るが去年行つた時には料理人が居なくつて主人と妻君が自分で臺所に立つて居る、何ういふ譯だと聞いて見ると先づ第一に酒道樂の小説を読んで斷然禁酒しました、それから食道樂の書物を読んで大いに感激する所があつたから斷然料理人を廢して以來は私達夫婦に伴夫婦と家内中一同で臺所の料理をする事にしました、大切なお客様を預る旅店の商賣であるから座敷のお世話も奉公人に任せても三度の食物だけは家内中の者が親切に拵へたものを差上げ度いと斯ういふ主張だ、材料は新鮮な上等品を撰んで親切に拵へるから、その料理の美味いこと、私は始めて旅店料理に満足する事が出来たよ、その主人は自分の家の料理法改良に満足せずして今では京都食物改良會を起し同志者と共に食道樂の研究に従事して居るが旅店の主人たるものは誰でも此の位の心掛が無くてはならん、西洋風のホテルでは箱根の富士屋が外國人中に食物の良いで評判が高いそれは富士屋の主人が今でも必ず臺所に立つて居て出来た料理を一つ自分で味は、なければ決して客に出さないと云ふ、是れか

らは世界の人を我邦に引付けるのだから日本の旅店は何より先に食物を改良しなければならん」新太郎君「至極御尤もです、それからモー一つ私どもが閉口しますのは日本風の料理屋や旅店へ参りますと會席膳とか云つて脚の低い四角な塗膳へ食物を出す處が多いのです、人の歩く床の上へ其儘板を敷いて食べるのと同じ事で西洋人なすは非常に不快を感じるそうです、先年我邦へ來遊した米國の名士が本國へ歸つてからの話に日本で非常に歓迎されて日本風の料理を御馳走されたのは宜かつたが床の上へ板を置いて食物を并べられたには閉口したと云つた事があります、外國人を饗應する人が其位な事に氣が附かんでせうか、日本料理の眞味を知らせるならナゼ本膳を用ひないでせうか、外國人との交際が盛になつたら第一に斯ういふ事を改良しなければなりません」

第五十一 外人の迷惑

廣海子爵「いかにも爾うだ、日露戦争以來日本國の評判は世界中に高ま

つて昨年の秋頃から日本へ來遊する外國人が非常に増加した、然るにその人々は以前の漫遊客と違つて多くは日本人の生活状態を探らうとか日本人の文明を研究しやうとか云ふ主意なので西洋風の旅店へ泊るよりも不便を忍んで能く日本風の旅店へ泊る人が多い、然るに爾ふいふ種類の西洋人に聞いて見ると何が一番閉口だと云ふのに疊の上へ寝かされるのはまだ忍ぶべしとするも便所の構造と湯殿の開放主義には一番當惑すると斯う云つて居る、成程我輩どもでさへ日本の旅店の便所と湯殿には閉口するから西洋人は尙ほ困るに違ひない、甚しいのは便所に内からの締りが無いから不意に戸を明けられると云ふ様な失態もある、日本風の旅店で西洋風の腰掛の便所が備へてあつたのは備後の尾の道の濱吉と云ふ家だつた子」新太郎君「全體旅店の便所だの風呂場だのは警察令を以て改造を命じなければ旅店の主人などが外國の事情を知らんから到底自分で改良する譯になりません、外國人の話しを聞くと日本人の氣の付かない苦痛があります、米國の或る紳士夫婦と令嬢とが日本を漫遊して歸り

ました時、私は色々の話しを聞きました、勿論日本の風物を悦んで満足した話しも多いのですが其中に紳士は笑ひながら旅行中妻と娘が一番の苦痛を感じたのは神戸から東京へ行く汽車の中でボーイがいつでも便所の側に立つて居るから婦人達は便所へ行く事が出来ん、是れには一番弱つたと話しました、成程西洋の汽車中にボーイが便所の側に立つと云ふ様な事はありません、西洋の貴婦人は決してボーイの立つて居る側の便所へ行けるものでありません、斯んな事は鐵道の人も氣が付かんののでせうが西洋夫人に取つては一大苦痛に違ひありません、それからモー一つは汽車中に以前の様な禁煙室が無くなつたのです、何の室でも煙草の煙を充たされるのは西洋婦人が一番閉口するそうです、廣海子爵「イヤ其事に就ては我輩もが既に大閉口をした、去年神戸から廣島へ行く途中で隣席に二名の朝鮮人が居た、それが臭い煙草を吸ひ通して片時も口を休めない、我輩もは頭痛がして来て窓を明ければ寒風が飛込ひし、實に困つたよ、西洋人の爲めでは無い、日本人の爲めであるから汽車の

中には禁煙室を復興して貰ひ度い子」新太郎君「それに西洋人の旅行者が困るのは日本で食パンの悪いのとバターを古いのを出されるのだぞうです、食パンは東京ですら味の好いのがありませんから地方へ行つたら猶更でせうがその悪い食パンへ腐敗した様なバターを晒しもしないで出されるには閉口したと云ひます」子爵「それに就て月の家でも斯ういふ話がある、先年米國人の夫婦が日本風の旅店へ泊り度いと云つて一週間程御逗留になつたが毎朝パンとバターを持つて行くとその夫人が必ず水を取寄せてバターをお洗ひなさる、餘つ程疴性のお人だと其時は思ひました、今迄毎度爾ん事か御座いますと話したつて、晒さないバターを西洋人に出す様では日本風の旅店へ泊り度い人も自然と逃げ出す様になる、戦勝國の將來は第一に爾う云ふ事から注意して行かねばならん」と主客が談話酣なる頃當日の會衆は陸續として入り来れり、