

新夫婦の理科問答(下)

本郷生

西日が差して極めて明るい。そして小さいけれど一寸便利に出来て居る臺所で、先き程より何事か一心にやり居る年若き婦人がある。今しも眞白なハンケチを出して鼻の邊の汗を拭ひ、手早く袂に押し込む様子仲々に忙しさうである。見れば赤土色のコンロの上には、小さな唐金銅が懸りて、コトコト音して何やらが煮へて居る。其傍には黄金色に旨さうな御馳走がかなり澤山に出来て居る、之れは問ふ迄もなく正木の婦人綾子が前日の約束に従つて、モーカレは歸り來るかと思はる、夫直吉の好物をこしらへて居るのである。事茲に至つて見れば綾子の心は、勝ち誇つた凱旋兵士の心で、若し心配がありとすれば、そは何と賞めらるゝか位のことであるが、實際のことを打ち明せば今少し前迄は綾子の心配はなかく容易なものではなかつた。人の拵へたのを食べたことはある、否見たともある、併し實際に手を下したことは正

直のところ今が初めてである。これと材料を考へ出して之を毎朝「御早う御座い」とやつて來る年寄りの御用商人……少し話には大きい……に命ずる迄も、外から思ふ程容易なものではなかつたが、まゝ其邊はよしとして、大不審は綾子が油を鍋に入れて間もなく起り來つたのである。それを云へば利口ぶる婦人は「そんなこと」と笑ふかも知れぬが、どゝも實際の事實であつたから仕方がない、綾子が嘗て人のするところを見たところによれば、フライでも揚物でも、鍋の内には盛んに油が沸騰して居つた、然るに綾子が用ひたる油は、熱し行くに従つて始めは小さい泡が出て居たが暫くにしてそれも皆消え失せたかと思はると、其表面から徐々煙を出すに至つた、尙暫く見て居ると、追々其煙が激しくなり來つたが、油は静り返りて薄氣味悪いやうである、「どうしたのですよう」綾子は獨り言して兎も角も鍋を卸した、そして事の原因を考ふべく始めた、綾子は一たびは油を疑ひ、又一たびは鍋を疑つた、併し何れにも手落ちのちのあるべきことを認め得ない。そこで甘藷の小

き一片を投入して見た。こゝが竹早町の一俊才たる所以かも知れぬ、それともいつとなしに夫の感化を受けたのであろうか、徒らに頸をひねり、手を拱いて思案や當惑に耽ることをせないで、ちよつとした實驗に訴へたとは思ひ付きがよい、すると油は忽ちに沸騰を始め、今入れた小き甘藷の周圍は泡を以て包まれた、綾子が背て見たとある現象と少しも異ならない。「これでよし」、綾子は口には出さなかつたが窃にそう思ふた。そして早速鍋をこんろの上に歸し、而して準備整へる凡ての品々をばつくと入れ始めた。ジュウ、ピチ、事は豫定の如くに進行する、綾子は今や順風に帆を上げた勢であるハンケチで鼻を拭ひ何と賞めらるゝかと云ふ様な餘計な心配も今は起り得る餘裕ある場合となつたのである。

たかが二人の御馳走である、始めたかと思ふと間もなく終結に達し、諸他の夕食の準備は凡て滞りなく調ふた、時計を見れば五時を過ること二十分今日は御歸りが遅いと云ひ相さ顔で綾子は火鉢の火をつくろうて居る。

チリン、と木戸を引き明くる勢は寧ろ亂暴でも評すべきか、正木は今歸つて來たのである。今日は大層遅う御座いましたね何か御用でも」聞き終へぬうちに正木は「いや一寸六ヶ敷準備があつてさ」一寸時計を見て「はもー六時！すぐ御飯を願ひやう。御腹が空いた」稍ありて二人は食卓に就た。例に依て正木は能く食ひ、能く饒舌る。綾子も頗る得意の体である。

彼等が今夕の話題を問ふは寧ろ愚だろ「や是は有難い」と云ふ正木の言葉、それから綾子の實驗談、之れは頗る長いものであつた。その長い話の最後は「他の物を入れると油が沸騰するとは何ぜでせう？それには私、ほんとに弱りました、今少しで止めにしてしまふところでした」と云ふことであつた。「はは、は、は、」正木は高く笑つて「高等女學校の理科つて、役に立たぬね、油が沸騰するなぞ思ふからそー云ふことになる。油と云ふ奴は、中々一〇〇度や二〇〇度で沸騰するものではないそして沸騰するときは全時に分解を起して甚しく煙を立てるものだ。それに火でも一寸近けやう

ものならそりや大變だ、あなたが不審に堪え得んで一先づ鍋を卸したと云ふは大出来、ぼつと鍋一面に火になつて見なさい、落付て静に蓋でもすればよいが、慌て、鍋でも覆すそこで、事茲に至つて萬事休す」となるのだ。例に依て正木の話しは横路に走り込んだ。

「ほんとにそいでしたね」と綾子は感に入つた様子である。

正木は勢よく掻き込むこと數回、再び話しの首題に復つた。

「油か沸騰するなんて言ふからいかぬ。之に物を入れて泡の立つのは、油の沸騰に由りて起るのではない、入れた物に付いて居る水分の氣化するが爲めに起るのである。それであるから見なさい、日外も云ふた通り水は沸騰に當ては多量の氣化熱を要するものだから、物を入れ初むれば油の温度はずんぐりと下降する。こゝが一つ注意すべき點で、普通の味噌汁等で物を煮て居るときは、いくら火を盛んにしたところで百度邊よりは上りもせず、又下りもせない、兎に角沸騰と云ふ現象を見て居

る間は、然るに油で物を煮ると云ふ場合はそゝは行かぬ、油が二五〇度にあるとき物を入れても、綾さんの所謂沸騰は起る、一五〇度で入れても起る、一〇五度で入れても起る、要するに一〇〇度以上の温度を有するなら何時でも起る。故に沸騰をして居りさへすればいつでも油は全温度にあるとは云へぬ、從て油で物を揚げると云ふ場合は、油の温度如何に注意することが肝要となつて來るそこで今度は油の温度を支配するものは何であるかと考へて見ると、一方には鍋の底より入り來る熱、他方には氣化によりて逃げ行く熱、此二つが主なるものである。故にこんろの火はよし衰えずとも、氣なしに澤山の物を投げ込むときは、油の温度は著しく下降する。下降した結果はどゝなるかと云へば、油が深く品物の内部迄浸み込むが爲め、之れを引き揚げてもからりとしたものは出來ず、味も亦甚だわるいと云ふことである。若し之と反對に、火力が甚だ強いのに加へて、品物を入るゝこと餘りに徐々なるときには、油の温度は漸々に上昇して、遂には煙を出すに至り、又動も

すれば物がこげる心配がある。若し又火力と品物の入れ方が程好い關係にあつて、油の温度が……その西洋の料理書によると攝氏二百度邊と云ふことだ……温度が大体其邊に在るときは、入れると直ちに品物の表面が堅く緊まるからして、油が深く内部まで浸入すると云ふことをしない、そして黄金色にからつとしたものが出来る、そこでそれは甚だ旨いと云ふことになる

▲戦場の覚悟 教練を了へた許りの露國新兵、其演習に如何に振舞ふて可なるやを知らざりしかど其附屬の士官がいと嚴かに全く戦場に在るの心得を以て行動すべしと訓諭を與へたるを以て兎も角も此訓諭を守らんと決心したるが擬戦正に酷にして銃砲の響き天地も碎けん許り硝煙又濛々として滿野を蔽へるに至り新兵心に思ふやうこれ余輩の居る可き地位に非ずと只一人尻に帆かけて一目散に駆け出し堂々たる退却を試みしかば該士官は目敏く之を見付け馬に一鞭突れて追ひ駆け士官「なせ、逃ぐるか、馬鹿奴、引き返せ」と馬上より高らかに呼ばはりしかば新兵遠かに立止り氣をつけの姿勢にて明晰なる言語を以て
新兵「貴官の御訓諭に由り全く戦場に在るの心得を以て逃げ出しました」

割烹

石井泰次郎

鳥料理

○さしみ、鳥肉を、魚のさしみ位の大きさに、薄くへぐやうに切り目筋へ入れ、深き鉢に熱湯を入れ、其中へ、笹共に入れ、暫く浸し置く、白く色のかわる時取上げ（笹を持ちて）清き水にて冷し、皿に盛り、わさび或は生姜を添へ、醬油をかけて出す、
（さしみになす肉は、さし身或は腿の所のよき肉がよし）

○すき焼、肉を長さ一寸、幅五分、厚さ一分位に切り、さしみ庖丁にて、二つにへぎ、開くやうになし、（一寸角位になるなり）皿に並べ、切身十切位に對して、醬油三勺、みりん一勺を合せて、血を並べたる上へかけ、暫く浸し置き、取り出し玉子焼鍋にて焼くなり、浸し込み置きたる汁をかけては返し、かけては返しして焼く、
前に骨を煮出し、スープを取り置き