

# 智恵の種子



## 氷の話

世間一般に販賣して居る氷に天然氷と人造氷の二種あつて需用の點から云ふと天然氷は三分の一で人造氷が三分の二を占めて居る  
 ▲今年の天然氷 北海道、信州諏訪湖、輕井澤、野州磯部邊に於て天然産出する氷塊で就中國産の龍藏は著名であるが今年は收穫時に當つて氣候が不順の爲め概して天然氷の結果は不真であつた毎年一尺二寸位の厚さに張り詰めたものも今年は漸く六寸乃至七寸位に過ぎない

▲魚屋の冷し水 諏訪湖、輕井澤の氷は飲料に適せぬのがある是等は冷し水と稱し魚河岸などで魚肉を保存するに値が安いので重寶がられて居る分が薄いのと目方がないのとで溶解が速いから自然不凍物が窺入し殊に心に集が入つて優異の水は得られぬ

▲盛なる人造氷 人造氷は水道の水を濾過し蒸溜して製造するのである東京では本所中の郷に會社があつて二臺の製氷機を据えて一日百噸の水を製出し一年の産額は約四萬噸に上り深川に分工場がある外市内に十五箇所の貯藏庫があつて市民の供給を備して居る尙ほ近日一日百噸を製出する新機械を設置するから生産力は倍加する勘定である其外帝國冷蔵でも二十五萬噸の機械を有し製造して居る

▲一夏の消費七萬噸 氷の需用は年々増加して價は漸次安くなる

東京市民が一夏の消費は約七萬噸に上る

▲嚴寒水を嗜む米國人 米國では冬期暖爐を揮しつゝアイスクリームを吸るといふ習慣で日本人の目から見ると鳥渡想像のつかの語だが彼國は四面環洋の我邦と異り大陸なので自然空氣が乾燥して居る爲め湯を覺ゆること甚しく夏でも冬でも飲料に飽かぬ冷水を飲む場合にも水片を洋灘に泛べウキスキーの如きも水で飲む九百年紐育には四十一臺の器械があつて一日に二千七百噸を製出したが昨年の統計を見ると七千六百噸に上り僅十年間に於て三倍の額に達して居る實に十日間の生産力は克く我が東京市民が一夏の湯を支へ得べき次第である

▲手輕な溶解預防 氷の最もよく解けるのは六七月の頃で日の照る炎天よりも雨の降る涼しい日が易げ易い是れは空氣に水分を含んで居るから防禦裝置を施した貯藏庫の裡ですら解けることもあるから小賣の氷店などでは塔つたものでない是れを防ぐには紙屑、石棉、炭の粉なども可いのが便利である冷蔵函の如きも煮をする時、氷の上に新聞紙一枚載せて置いても効目がある位だ

## 各國様々の珍食

……外國では怎んものな食ふ……

南部亞弗利加で先づ珍味として指を屈するのは獅子の肉である、之は土人並にホア人中では非常に持て難き虎の肉は印度の所で單に食品として居る許りでなく敏捷と力量を増加する藥として使用せらるゝのである、野猪の肉中でも燻製の舌は最も貴重なる珍味として獨乙では賣買されて居るが硬く堅く宛然紙の革と護膜を一纏にして嚙んで居る様だとの事、象の肉も亞弗利加では美味いもの、中に數へられて就中象の脚の焼肉は珍中の珍味と稱置されて居る、上部埃及世に暹羅では鱈魚の肉が公然食品として賣捌かれて居る、サント、ドミンゴ、中央亞弗利加でも鱈魚は

煮付たり焼たりして食つて居る、青蜥蜴は伊太利、西塞牙の南部で食用に供するが希臘では蝶と一緒にスープの中に入れて珍重するとは聊か驚くべき事である、又泥龜の肉を食ひ生血を飲用し卵をも食ふさうであるが之れは日本人には平凡である、佛蘭人が蛙を食用にする事は廣く知れ渡つて居るが亞刺止亞人は薑蕪の醬を砂糖煮にして食ひ土、耳古人は、百合花からグラランデーの如きものを造つて飲用し、佛國では菓の砂糖漬ルーニヤ、プルガリヤ邊では尙各種の花を食用に供して居る

### 蛇を食ふ動物

印度より來りし珍獸

昨年十二月初旬印度に赴きし理科大學教授理學博士渡瀨庄三郎氏は人の最も忌み嫌ふ蛇を捕食する動物を携へ廿九日午前十一時新橋著歸京せり博士は曰く三月廿九日長崎に著し前記動物を携へて鹿兒島から沖繩縣に渡り種々試験した上今日漸く歸京した次第だ蛇を捕食する動物の名は俗名マーカースと云ひ印度ではニールと呼んで居る長が一尺二寸から四五寸までのものも都合廿九頭を携へ歸り沖繩に廿五頭を放して四頭を大學に持ち歸つて途中は牛肉を食はして居たが元來は鼠と蛇を好んで食する動物故今日も大學で鼠の御馳走に舌鼓を打つて居つた至つて敏活で人間に馴れ易い動物なので頗る可愛處がある沖繩鹿兒島或は伊豆の島の様に飯匙柄の爲めに年々幾々多大の損害を蒙る土地では此のマーカースが來た爲めに如何程幸福を得るが解らぬ、蛇其の物別に農作物に害を興へぬけれども其を耕作する農民に危害を加へること實に夥しい其が爲め沖繩の人には蛇程恐ろしいものがないと思ふ、矢先其の蛇を片端から捕食する動物を放したので農民は勿論土地の人には神の靈みでも得た様な風に喜ばれた此れが次第に繁殖すれば蛇は次第に無くなるから土地の開拓でも事業でも著々遂行することが出来るのだ沖繩で試験した處では彼は先づ蛇の頭を噛み夫

れから内臟筋肉と順次に食盡すこと實に妙を得たものだ其上蛇の卵を捜索する力があつて夫れに鼠を捕食することも妙を得て居るからベスト退治にも屈竟て彼是れ都合のよい動物である唯繁殖が多くなるに連れて鷄を狙つたり家畜を狙つたりしはせぬかと夫れを懸念して居る猶ほ旅行中氣候の變異で弱りはせぬかと思つたが皆元氣なので安心した因に博士は近々理科大學で動物學上から見た前記動物の詳細の講演をする筈である

### 婦人と燒芋

東京帝國大學 大澤謙二氏談  
教授醫學博士

◎昔は、書生の羊羹と言へば燒芋の事と直ぐ首肯されたものだが近頃の青年學生は贅澤になつて却々燒芋位では満足しない。羊燒の顧客で昔も今も變らぬものは婦人である  
◎其貴婦人たるも女學生たるも論なく、凡そ女といふ女で、燒芋と南瓜の熾なものがあるまい。そんな下品なもの嫌ひよといふ音の下から、六錢の燒芋をペロリと平ぐる婦人は、そんなじよそこらに幾らもある  
◎人の前では氣高く取り澄まして、事毎に解放を口にし、舊道徳や舊習慣に反抗して、妾こそ何にも因はれざる新婦人なれと威張りながら、燒芋にはマンマと因はれて、寄宿舎の寢床の裡、密と隠し喰ひするムラサキ式部は紛なくないのである  
◎願くは輕羅となつて君が細腰に纏はん……と噂つた鼻の下の長い人間敷を眼下に見て、獨り籠を覆ふにする燒芋こそは、誠に天の果報者といふべけれど  
◎斯く切つても切れぬ因縁ある婦人と燒芋、彼等の間には抑も如何なる秘密が伏在して居らうか？（これからが大澤先生のお話である）

◎凡そ人間の身体を養ふ成分は、一に蛋白質、二に脂肪、三に炭

水化物で、前二者は牛乳、卵、肉類等の中に含まれ、後の一つは植物性食品即ち米麥に固まり、大根、人参、芋、芋など、に在る  
 ◎蛋白質や脂肪ばかりでは身体は保てぬ。寧ろ炭水化物を多く採られねばならぬ。肉や卵ばかり食つて居ては、豚の様なメタンノミ人間は出来るかも知れぬが骨格の選し眞に強健な人間は出来ぬ。加之第一便通は長くない、恰かも飽の豫のやうに、固いコロコロしたものがかり出て困まる

◎然るに植物性の物を喰べると、其纖維の爲に腸を刺激して便通を調へ新陳代謝を速くならしむる。試みに糞便を洗つて見ると、其中には澤庵の皮や、芋の筋などが其儘ある。こんな未消化な物を混せて喰べると、大部分消化されて了ふ所の牛乳や玉子ばかり食ふよりも、腸胃の働を強める効がある

◎扱て芋焼は植物性食品に屬し分拆表に據れば蛋白質一〇、脂肪一、〇〇、炭水化物二二、〇〇あつて、さう馬鹿にしたものでない

◎然らば何故女が特に之を好むかといふに、其味の極めて舌に適し居るといふにも由るが、一體女には妊娠其他毎月身體に障りのあるもので、兎角秘結する。殊に多血質の婦人は春先になると頭痛がしてのぼせる。故に自然澱粉性の焼芋を欲するやうになるのである

◎今焼芋を食ふと、其澱粉は葡萄糖となつて血液中に入り、細胞内に於て直に酸化せられて温熱を生じ且つ力ともなる。其消化されざる部分は、腸を刺激して後、様々の香ばしき現象を起す

◎女が焼芋を好むのは生理上必要の結果で、毫も耻づるには及ばぬ。若し耻づべき者ありとすれば、開は酒を飲み、煙草を喫す女である

## 夏の食物

醫學博士 二木謙三氏談

も自然に従つてさへ居れば人はいつも無病息災だ。冬は寒いから冷たい物を喰べ、夏は暑いから温かい物を喰べる。これが根本的の養生法である。

◎といふのは、夏は腎臓の働きが鈍くなつて、小便の出やうが少くない。其替り皮膚が盛んに働いて汗が餘計出る。新陳代謝の作用は重に皮膚が替む

◎然るに暑い時突然水の中に飛込んだり、氷水を飲んだりして身體を冷やすと、血管が收縮して汗が引込む。無理に汗を引込ますのが一番毒だ

◎夏は成るべく働いて汗を出すのが宜い。汗が出たら手拭を水に浸して拭くか湯に入るかする。湯上りに冷水を被ふるのは虚弱な人でも耐ゆる

◎涼しい座敷でビールを傾け、氷水を飲み晝寝などして直ぐ風を引くのは、夏の暑さに服従し得ず、強ひて之に反抗して、人工を加へ過ぎるからだ

◎冷蔵庫などで食物を冷し過ぎるのも餘り宜くない。

◎氷水でもアイススクリームを食ふやうに少しづつ甜めずつて居れば、清涼劑となつて左程害もないが、大口にかぶく飲むと、汗を引込まして折角の新陳代謝を妨げる。

◎氷水よりも純良の井戸の水の方がまだ可い、井戸の水は冬は温かくて夏は冷たいやうに思ふけれども、之は單に感覺的作用で、地下の温度は夏も冬も別に變りはない。唯冬は大氣の温度が低いから井戸の水が温かく感じられ、夏は温度が高いから、同じ井戸でも冷たく思はれるだけで、不自然な氷水よりも自然の儘の井戸の方が人體には適する

◎食物も其季節々々に出来た物が一番可い、秋から冬に掛けては動物に脂肪が喰え、食つても美味いが、夏は不味い、春、夏は植物が最も繁茂するので、野菜類が何により好い。

◎凡て食物は必ず一定の時間胃中に在つて、消化されてから腸に送らるべきもの。然るに如何に季節物がよいからとて、西瓜や甜瓜などを一時に澤山喰べると、胃液に依つて消化されない内に早く腸に送られて了ふ。すると最も迷惑するのは腸だ。忽ち加答兒を起して下痢する。

◎暴飲暴食して赤痢になり、虎列刺になるのは、胃中の内容物が消化されずに直ぐ腸に送らるゝからである。大抵の細菌は胃液中にある酸類に遇へば其活力を失ふものだ。それが暴食した爲め酸類に遇ふ暇なく、其細菌に達すると、腸は細菌の極楽世界だから思ふ存分繁殖して害毒を逞うするのである。

## 婦人に關する出版物

歐米諸國に於ける出版界の最近の統計を見ると月々に發賣せらるゝ幾萬の書籍の中婦人の手に依りて著作せられて居る家政、料理、育児、教育、文學、美術、裁縫、編物等の書籍及び此等家庭物で男子の著作にかゝる書籍が全體の約百分の六乃至九を占めて居る而かも此の種の書籍は日一日と益多かを加へる傾向がある然るに讀つて我が國の現状を見るに本年上半期を通じて婦人の著作として實に寥寥たるもので單に一部の婦人が十數冊を出したに過ぎない而かもそれは殆んど文學に關するもので實際上の家庭物

しては僅に數冊を出でない、又男子の著作物にも眞の家庭向としての書籍は甚だ多しとは云へない、此の原因は多々あるけれども一般に家庭と云ふものが餘り閑等に附せられて居る結果で從つて全般の家庭が歐米のそれに劣つて居る事が明である、今一月以降に出版せられた主なる家庭向の書籍を擧げて見れば ▲女子のため、下田次郎氏の著で現代の女子が心得べき事を丁寧に説いたもの ▲結婚新説 大橋謙二氏が結婚に關する有ゆる注意を述べた思想に適合する様に講じたもの ▲涙と鞭 兒童教育に多大の趣味を有する中村秋人氏が子女を教育するに鞭を以てすべきが涙を以てすべきかと云ふ事を基礎とし心理學の原理より丁寧親切に育児法を説いたもの ▲新體婦女鑑 金本元臣氏の著で明治の女大學とも稱せらるべもの ▲花嫁の準備と實務 社會全般に涉り花嫁となるべき準備と其心得を丁寧に説いたもの ▲日本教育文庫 訓戒編、家訓等があつて我が國古來の訓戒家訓等を集めたもので随分の大部物だけに實のある書籍である、▲新式化粧法 藤波芙蓉の著で衛生的化粧を説いたもの ▲年中重寶記 龜井マキ子女子が獨特の考案にある四時の野菜料理を簡單に教えたもの ▲辻齋夫人料理談 有名な村井辻齋氏夫人が講義した料理法を石塚川亭氏が記述したもの ▲編物の葉 豐原紫尾子女史が多年の経験に依つて出た編物の本である