

火無し竈の實驗(第四號の續き)

本郷生

火無し竈の結果の良否は大に鍋の大小に關するものてあるが、精しく言へば、鍋の中のものに含まれる熱量の多少に關するものであるが、さて小人数暮しの家庭に於ては、勢ひ鍋を大きくする事が出来なくなるのであるから、鍋が小さくとも輕便に而かも好結果ある方法は何であらうかと云ふ考への許に吾等が試みたるものは次の方法である。醬油の空樽に半ば粃殻を入れ、手を以て之を回し、其中に今しも沸騰した土鍋を入れ、丁度粃殻が鍋の縁に達する位迄深く埋め込み、其上には甚だ緩く詰めたる粃殻の蒲團を蔽ふ。但し塵が鍋の上に落ちかゝるを豫防する爲め、此蒲團を敷く前には鍋の上には新聞紙の幾重かを載せて置いた、粃殻の蒲團の上には、樽に附屬せる木の蓋を載せたのみである。若し之れで成効するならば、綿蒲

團を用ふるに比しては手数が甚だしく、且つ全く特別の器具を要せぬのであるから至極よいことだと待つ構へながら、例の如く四時間後の温度を測定したるに、數回の實驗の結果は、
 四合入りの土鍋の時 鍋中のもの、温度五十七度乃至六十二度であつた。此れは綿を以て行ひし時の結果に比すれば寧ろ大に優つて居る。
 次に二升入りの大土鍋を以て全様の手續を行つて見た。これには土鍋が樽の入合にしては大に過ぎ、從て粃殻が入るべき餘地が少ないので實は如何がかと案じて居つた。然るに四時間の温度は七十一度を示し、之れに入れありし豆は完全に煮熟して一點の非難の容るべき點が無かつた。
 試みに十二時間後の温度を驗して見たが、大土鍋の時には四十九度、即ちやつと指頭を之れに浸し居ることが出来る位の熱さである。小土鍋では三十四度まで下つて居つた。
 以上のどつとした實驗の結果によつて、余等の考

へが歸着したところは左の如くである。粃殻の中
に鍋を埋めると云ふことは最良なる方法の一つに
相違ない。而して
鍋の大なるほど結
果はよい。

吾等がかゝる實驗
を爲しつゝある際
に新に到着した雜
誌は、火無し竈が
獨逸駐在の米國公
使によりて米國に
報告せられ、ルー
ズエルト氏の命
令の下に其筋の專
門家が實驗に取り
かゝりて、無上の
好結果を得たと云ふことを記載してあつた。全時



に家庭用とした火無し竈の最新式なるものが圖示
せられてあつた。上に掲ぐるものは即ちそれであ
る。箱は長さ三十六インチ、
廣さ十五インチ、深さ十七
インチ、之れに用ふる鍋は
三つあるが特に此目的の爲
めに造られたるもので、一
つの大なるは五升を他の二
つは二升五合を入れる、程の
大さ。何れもエナメルを着
せたもの即ち所謂瀬戸敷鍋
である。猶ほそれに附記し
たるところによれば、此器
を用ふれば、普通の仕方に
由るものに比べて、煮熟す
る迄に約二倍の時間を要す
る。但し如何に永く置いて
も煮え過ぐることはない。
薪炭の儉約は頗る出來て家

婦の重荷は殆んど半減する云々。