

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であるが、精しく言へば、鍋の中のものに含まれたる熱量の多少に關するものであるが、さて小人數暮しの家庭に於ては、勢ひ鍋を大きくする事が出來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である。

醤油の空樽に半ば穀殼を入れ、手を以て之を四に緩く詰めたる穀殼の蒲團を蔽ふ。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、穀殼の蒲團の上には、樽に附屬せる木の蓋を載せたのみである。若し之れで成功するならば、綿蒲

團を用ふるに比しては手數が甚だ少く、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、

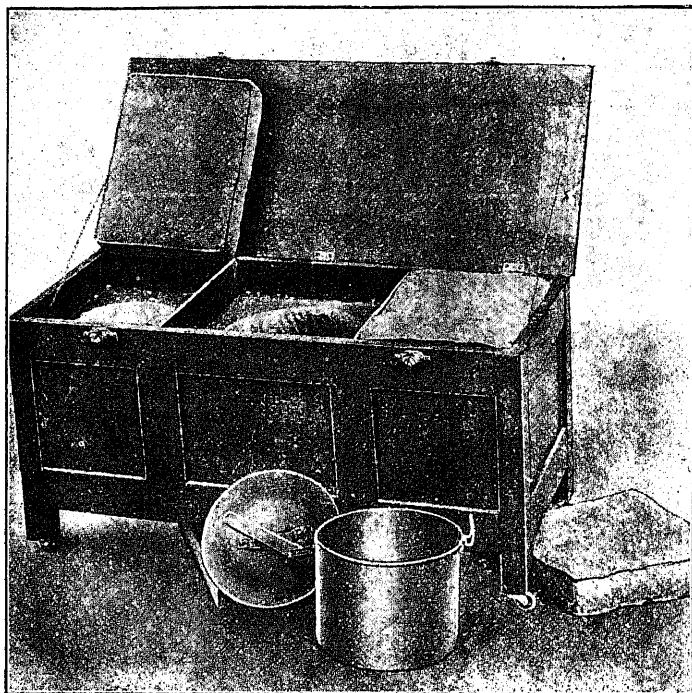
四合入りの土鍋の時 鍋中のもの、温度五十七度乃至六十二度であつた。此れは綿を以て行ひして見た。之れには土鍋が樽の入合にしては大に過ぎ、從て穀殼が入るべき餘地が少ないので實は如何がかと案じて居つた。然るに四時間の温度は七十一度を示し、之れに入れありし豆は完全に煮熟して一點の非難の容るべき點が無かつた。

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て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。

以上のざ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。糲穀の中
に鍋を埋めると云ふことは最も良なる方法の一につ
相違ない。而して
鍋の大なるほど結果はよい。

吾等がかかる實驗を爲しつゝある際
に新たに到着した雑誌は、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、ルーブ・エルト氏の命令
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、之れに用ひる銅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に入るゝ程の大さ。何れもエナメルを着せたもの即ち所謂瀬戸敷銅鍋である。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。薪炭の價約は頗る出來て家