

「火無し竈」の實驗

本 郷 生

本誌第六卷第十二號に於て、火無し竈と云ふことについて吾輩が一寸紹介しましたところのことは、まだ讀者の記憶に新たなることでありませう、其大要は物を煮る際に、一度沸騰を始めたなら、久しく之を煮ないでも、手早く之を適宜の器に藏して其熱の逸散を防いで置けば、物は其器の内にありて自然に煮える、之れが爲めに手数は省け、薪炭の儉約は出来、其他種々の便利のことがある、そして其適宜な器と云ふものは、別に六ヶ敷き装置を要するのではなく、孔や割れ目のない木の箱に枯草を詰め、其内に錫を埋めると云ふのであつた、吾輩は之を本誌上に紹介した後、餘りに面不到なことでもないから一つ實地に試して見やうと決心した、そこで如何なる箱を用ひ如何なる手段に依りて之を爲さうかと、色々と考へて見たが、適

當の箱も手許になく、馬が居ないから枯草は勿論ないと云ふところから、取り敢へず醬油の樽の明いたのを箱の代りとなし、綿を以て枯草に代へて實驗に取りかゝることに致した、
最初に試みられたものは大根の厚さ五分位に切りたるものと、里芋の頗る大なるものと二種を、鹹氣なしの湯で煮ることであつた、何んでも晩の七時頃にもなつたのであらう、樽の底に厚さ七八分に穀殻を敷き、其上に小さき蒲團を置き、蒲團の上に土瓶敷を置き、之れに熱い土鍋を置いて、綿でよく包み、後で樽の蓋を蔽ひ、稍重さものを此上に載せて置いた、それで其晩は其儘打捨て置いて、明朝七時頃之を開いた、細君も来て居る下女も来て居る、無心の子供迄も物珍しげに、そこに來て居る、吾輩が技師長たる資格で、手ら蓋を去り綿を剝いて、先づ手を以て土鍋の蓋に觸れ「温い！」と云ひながら蓋を開いた、湯氣は立つ、大分に宜しそうである、箸を取り寄せて之れを貰い

て見たが、大根の方はどうも上等の出来とは申されなかつた、併し食ふに堪へぬものではなかつた一方の芋の方は一點批難すべきものがないので、一同の評は「稍可」位のところに歸着した其晩に第二回の實驗が着手せられ、水に浸して置た豆を試むることになつた、仕方は前と同様で、只綿の包み方が上手になつた位が相違の點である其成績は頗る佳良、先づ遺憾なきものであつた、そこで一層綿の包み方を注意して再び先きの大根が試みられた、成績は一步を進めたと評すべきではあるが、望みの程度に達したとは申されない、技師長は考へ始めた、成績は「驚喜」と云ふ程でない、其上かゝる手数を要する如きことでは、これを各の家庭に實行すると云ふのには不都合である何でも、手輕にして好成绩を擧ぐるものでなくてはならぬと云ふので、彼れや此れやと考へて見たが差當り試みて見やうと思ひ付いた方法は、粗末な籠の數個をつくり、之に紙を張りて所謂「張り

籠」となし、之を以て蒲團の上に載せてある土鍋を幾重にか蔽ふと云ふことであつた、之で若し成功すれば、手数は至つて簡單であるし使用せざる時には此張り籠は他の途にも用ふることが出来るし、設備費も至て少なくして濟むからと云ふので早速籠屋に注文して、最小のが徑八寸深さ八寸、其次のは徑九寸深さ九寸と云ふやうに、各方に一寸づゝを増して凡べて五つの籠を作つた、やがて之に數枚の新聞紙と日本紙とを張りて「張り籠」が出来上がった、
 一体熱の傳導を妨ぐるものゝ内で、瓦斯体は其最良なるものであると云ふことが分つて居るから、如上の装置は設令温りたる空氣の射流の爲めに、幾分の不成績はあるにしても、幾重にか境せられてあると云ふことの爲めに、先づ以てかなりに目的が達せらるゝであらうとは思つて見たが、又一方より考へて見れば、十分の成績を得んとするには土鍋が小さくては他の仕方が如何に完全でも到底

いかぬ、其内に籠りて居る熱量が少いから、夫れ故に出来る事なら大なる器で試みるがよいと云ふことになつて、前々の實驗に用ひたるものに比しては、頗る大なる土鍋を用ふることになつた。この計畫に従つて、第四第五兩回の實驗が行はれた煮るべき材料はやはり以前のものであつた、此成績は實に何れの點より見ても申分のないものであつた。

吾輩は此好成绩を以て、何の原因と見做すべきかに迷ふた、即ち突飛なる考へとして家のものに笑はれた「張り籠」の効能であると見て宜敷からうか、それ共に土鍋が大きくなつたが爲めと見てよろしからうかと迷ふたのである。

「事實をして語らしめよ」と云ふことに決心して、更に次回の實驗が、前に用ひたる小き土鍋を以て試みられたところが、不幸にして其結果は甚だよろしくない、最初に綿を以て此土鍋を包んで爲した時よりも、一層不出來であつた、そこで、疑問

は解けて、此張り籠は、熱の逸散を防ぐものとしては、其機能が綿を以て直接に包むに比して劣る前回の實驗に成績の佳良なりし原因は、土鍋の大にして多量の熱量を保ち居つたのが主原因であると云ふことが、分つた、

そこで張り籠の功力を大ならしめんが爲めに、籠と籠との間に綿を詰めたもので更に數回の實驗が試みられた、其初回には最も小き籠と其次の籠との間にのみ綿を入れて、其二回目には最大のと其次のとの間に綿を入れて、(之れにて綿の層は二重になつた、第三回目には籠と籠との間に凡て綿を入れて試みられた、併し何れの成績にも大なる相違はない、概括して不成績との評を下してよいのであつた。

此等の實驗を行ふて、居る内、煮熟の完成不完成と云ふことは、鍋の大小、鍋を包む仕方の相等に關係する外、煮らるゝ品の性状の相違、(即ち同じ豆でも水に浸されし時間の長短によりて生ずる差

違の如し) 沸騰に達する迄の時間の長短等の他の
 いろ／＼の原因に由りて、左右せらるゝと云ふこ
 とに氣が付いて、之を研究するには「今度は煮へ
 た」とか「煮へなかつた」とか云ふ様なことを標
 準としては、到底駄目であると云ふことになつて
 來て、一定時間の後、鍋の内の物の温度を檢査す
 ることになつた、考へて見れば、此明白なる事柄
 に、何故に最初から氣付かなかつたかと、自分な
 がら耻かしい氣がするのである。

それから十數回の實驗が、時々には豆を煮たこと
 もあつたが、多くは只何もしないぬ水で試みられた
 四時間の後に於て、鍋の内の湯の温度は平均次の
 如きものとなることが分つた、

(A) 四合入りの土鍋の時

(一) 醬油樽に入れ綿を以て包みしもの

五十七度

(二) 五個の張り籠を用ひたるとき

四十七度

(三) 全前張の籠の間に綿を入れたるとき

二十四

(B) 二升入りの土鍋を用ひたるとき

五十二度

(四) 醬油樽に入れ綿を以て包みしもの

七十四度

(五) 五個の張り籠を用ひたるとき

六十九度

(六) 全前張り籠の間に綿を入れたるとき

七十三度

右の結果に依りて見れば、樽の内にに入れて綿にて
 包むと云ふことが、最もよろしく、間に綿を詰め
 て張り籠にて蔽ふと云ふことが其次ぎであるが、
 併し最も大切なことは、容器が大きくして、其
 内にある厚き品物の多量なることである、品物の
 量だに増して來れば、之を包む手順に愈容易にな
 り、鍋か小さく品物が少量となるに従て、如何に注
 意しても結果は不良のものになりたがると云ふこ
 とが分る、夫れ故に、各の家庭に於て實行せられ

得ると云ふものは、容器の大なる時に、之を然るべき蒲團の上に置き、間に綿か、枯草か、毛布の小切れかを詰めたる張り籠をもて重ねてく蔽ふと云ふことが軽便であるちしく思はるゝのである併し困ることには、吾輩の如き三人か四人暮しの家庭では、無暗に大なる器にて物を煮ると云ふことも出来ぬので、何んとかして器が小さくても、極端に小さくてもは無論蛇目であるが……十分に出て来てそれで手数が簡便な方法はあるまいか、小家庭に實行して便利な方法はあるまいか、と云ふところが疑問として残つたのである、此疑問の解答案として案出せられたるものは、次の方法であつた。

(未完)



おはなし

筑紫の媼

二、鸚鵡

或老人が二三種の詞を話す鸚鵡を一羽持つて居ました。主人がお前は何處に一言ふと。鳥は「私は此所に」と言ふ事ができましたところが隣の家の息子は之をおもしろがつていつも見に来ては遊んで居るのでした。或日いつもの様に来て見ると老人は丁度不在です。それでふとした出来心で鳥を盗んで懐に入れてそつと歸らうとするところに老人が歸つて來まして。そして鳥の居ない事には氣がつかないで、いつもの様に隣家の息子をよるこぼせるつもりでいきなり。「お前は何所か」と話しかけました。すると鳥は一生懸命の聲で。「私は此所に」と泥棒の懐の中で叫びました。

三、無上の寶

ローマのコレネリーといふ婦人は二人の息子をもつてよく注意して教育して居ましたから。二人共小さな時から中々立派な氣質で良い人間でありけした。或日或婦人がコレネリーの家を訪ひまして話の席には自分の飾つて居る寶石を示しまして。今にコレネリーからも見せるであらうと思つて待つて居りました。そうするとコレネリーは丁度今學校から歸つて來た二人の子を呼びまして。婦人に示して。「私の最も良き最も貴き寶はこれでございます」と言ひました。