



火無竈

女高師教諭 近藤耕藏

(時間と燃料との大經濟)

獨乙國フランクフルトの工業學校の校長の夫人が主として勞働者より成れる或る會合に於て、「火無し竈」一名「枯れ草箱」と云ふ新しき臺所道具に就て述べたる事項は、頗る聽衆の注意を惹いたところの、面白い、而も有益な事柄であつた。

一椀の熱きコーヒーを乾いた西洋手拭で、しつかりと包んで置くならば、熱の逸散を防ぐからして随分長い時間の間、火の助けに依らずして温かに保存することの出来る位のこととは、何れの細君も知り盡して居るところである。併し不思議なこ

二

とには、此知れ渡りたる事柄を一層廣く活用して之に由りて勞力を省き、薪炭を節約し、其他種々の便宜を得ると云ふことは、今日に至りて世間が始めて氣が付いたのである。思ひ起せば千八百六十七年の巴里の博覽會の時であつた、羊毛や毛皮で裏つけた木箱が出品せられた。二三分間煮たところの食物を熱きうちに、直ちに此箱の中に入れて置けば二三時間の後に取り出すとき、最早十分に養ゑて居て、直ちに箸を附けることが出来る

と云ふので、衆人の注意を惹いたものである。然るに如何なる理由に依るか、此有益なる臺所道具を一般の使用にせんと企畫は失敗に終り、殆んど衆人の記憶より消え去らんとしたところが近頃になりて此企畫は再びバーデンに發生し來りベルリンやミュニヒやフランクフルト等に於て、或は通俗講談會に依り、或は公衆の面前に於ける實驗等に依りて推奨せらるゝところから、大に流行の氣運になつて居る。

夫人の語るところによれば、彼女は此臺所道具を過去十三年間實地に使用して、それが爲め彼女の

家庭整理の上に、非常なる勞と時間とを節約することを得た。彼女は最初の間は、只熱きものを冷さぬ丈の目的で此箱を使用して居た、併し久しからずして彼女が発見したことは、冷えぬのみか、食物の煮熟作用が此箱の内でも引續き行はると云ふことであつた。そこで彼女は此方面に向つての實驗を繰り返し、試みた。其結果は何れも驚喜すべきものであつた。煮た肉、焼いた肉、ソース、魚肉、スープ、野菜類、果物、ブツヂング等の凡てが皆此箱の内にて便利に煮熟作用を完成するのを見た。勿論ピフテキ、カツレツ、パンケーキ等の如く其食物の甘いところは強い熱を用いて脆く拵へたところにあるものに就ては、此箱を用ふる事が出来ない。併し之れだけに出来れば他種のものも皆箱の内にて温かく出来上りて今や蓋の開くのを待て居ると云ふことを思ふことは臺所婦人にとりては一大慰安である何れの家庭に於て之れを用ふるにせよ主婦や料理人の勞を省き、時間の餘裕を生ぜしむると云ふ點から利益でないことはないが、就中中等以下の家庭、勞働に従事する

婦人等に執りては、實に之れ一大必需品と申さねばならぬ。少しく忍耐して之れを用ふれば、使用法に關する凡ての經驗は容易に得られ、且つ凡ての疑念を取り去ることか出来る、品物が異なるにつれて、それ以前にて煮沸するに必要な時間の異なるが、此等を知るには二三度の實驗で十分である。一般に云へば、野菜類は二分乃至三分間煮て、直ちに此箱に入れ置けば十分である。焼き肉は二十分乃至三十分間焼くを要する、そして其上大概二時間乃至三時間此内に入れ置けば、取り出す時には自然に出来上りて居る。若し急に取り出す必要なときには、十時間乃至十二時間放置しても、それでも取り出した時は十分湯氣の立ち昇る温い食物となつて居る。米とか乾燥せる豆類とかを煮るときには、前以て十分に水に浸して之を用ふるがよい。そして二分乃至五分間煮て、此箱の内にて一時間から二時間位を経過せしむれば十分軟く煮える、軟い野菜類は、只一度沸騰せしめた儘で直ちに此箱の内に入

れ置けば、一二時間の後に箸がとれる。スープ類は此箱の内に二三時間放置することに依て甚だ良質のものとなることは實驗家の直ちに發見するところであらう。從來の方法で、豆でも煮やうとするには、一時間半から三時間迄を要するのに此箱を用ひ此方法に依る時は僅かに五分時にて用を辨する、薪炭の大經濟は之れに依ても見らるゝであらう。

多くの食物は、水の沸騰點以下にても煮えるものであることは科學が教ふるところである。そして銅が密封せらるゝにあらざる限り、如何に多くの薪炭を供するとも、又如何に長く之を煮るとも百度以上の温度の得られぬことも、亦科學が示すところである。故に經濟的に食物を煮ると云ふには、一旦得たる熱を永く失はぬやう、換言すれば無益の方面に熱を失はぬ様にすると云ふことは、必然の結論である。「火無し竈」は即ち此原理を利用したるもの過ぎぬ。此新器具を使用するに就て、最初に學ぶべきことの一つは、何程の水を使用すべきかと云ふことで

ある。數度の實驗で、使用者は直ちに水の少きに過ぐるよりは多きに過ぐる方が何れかと云へば寧ろよいと云ふことを學ばるるのであらう。乾いた豆類の如きに少許の水と來ては、如何に永く此箱の内に詰め込んで置いて到底駄目である。現に獨乙國にて賣り出されて居る「火無し竈」は、大概枯草とか毛皮とかを以て裏を附けられたる木の箱で、内部は數個の區劃に分たれてある。そして密に之を閉づることが出来る様な蓋を供へて居る。併し其裏に附けたる毛皮や枯草が自由に取り換へ得られぬと云ふことは一大不便である。寧ろ手製の「火無し竈」こそ便利でもあり又廉價でもある。密に閉づることを得る蓋のある木箱で其木が餘り薄くなく、節穴や割れ目等を持たぬものであれば何んでもよい。此箱に鈔屑とか紙とか枯草とかを満すのである、恐らく枯草が最上であらう枯草ならば二週間か三週間目には新にすることが出来る。さて今や熱いものが煮えやうと云ふ其前に當て、此枯草の内に必要の數だけ巢を作る。物が煮えたなら其器に蓋をした儘で直ちに此巢の内

四

に入れ、其下に又其周圍に丁寧に枯草を詰める。詰め終つたならば其上に別に拵へた蒲團を蔽ふて丁寧蓋をする。巢の内にいれる器は何にてもよいが、恐くは土鍋の如きものが最上である。使用しない時には、箱は其蓋を取り開き、枯草は手を入れて解き緩め、蒲團は日に乾かして置くが大切である。又常に清潔にすることが大切であることは云ふ迄もない此箱に依りて得らるゝ便利を概括して見やうなら

- 一、從來の方法に比して薪炭が五分の一乃至十分の一にて足ると。
- 二、煮るに用ひたる土鍋が洗ひ易い、黒くならぬ、いつ迄も破損せぬ。
- 三、食物が一層よく調理せらるゝ、味に於て、滋養と消化の點に於て。
- 四、臺所の臭氣が滅却せらるゝ、
- 五、時間と努力とが節約せらるゝ。
- 六、煮るに當て掻き混ぜたりする必要もなく、燒附く心配が毫もない。
- 七、細君の心勞が減じ彼女の健康と幸福とが保

八、臺所を一日の半分も取り亂して置く必要がない。

九、湯が何時にても得らるゝ、故に病人でもある時、若くは夏日火の欲しくない時に甚だ便利である。

一〇、嬰兒に與ふる「ミルク」を常に温く保存することが出来る。

一一、労働者の如き多數の家族が、狭苦じき家に群住するときに、火を用ふることを朝の内のみ限ることが出来て臺所の火に依ての苦痛を免かれしむる。

一二、「サンドウツチ」や辨當では其冷いが爲めに十分に胃を満すことが出来ぬ場合がある火無し竈を用ふれば何時でも、又何處でも温き甘いものが得らるゝ。

一三、野や工場に働く男女が此箱を用ふるときはわざ／＼家に歸て來ることなくして、又家のものに運ばせることなくして終日温きものを食することが出来る。