

ける一つの任務だと云ふことが出来る勿論座興とか、遊戯とか云ふものが交際の社会的に多くの人の意見に従ひ衆と共に悦び楽しむと云ふことも必要ではあるが、併し是は事の種類も違ひ考の筋も違ふ。假令心理上然したる違ひはないにしても一方は自他の興味を兼ね備へ一方は他を損害し世を騒がさんとす。善惡の存する所柄焉として三尺の童子にも尙且分ることである。然も此危険なる雷動心が子供に殊に多く現はれるのであるから子供を取り扱ふものは一層の注意を此方面に要すと云はねばならぬ。

◎四つ目の魚 此種中央アメリカ洲カテマラ國に發見せられたり一對の目は水面より上のものを見る事を司り他の一對は水面下の物を見る様になり居りて同時に兩方を(空中と水中と)見る事を得る仕掛なりといふ

新夫婦の理科問答 (中)

本郷生

二十

いつ頃の事であつたかは確かに覚えぬが、何んでも新緑満らんする五月頃でもあつたらう、正木は夕の食卓に向ひ心地良げに且つ食ひ且つ話する内、ふと氣付いたやうな調子で、

「綾さん、今少し脂肪質のものを御馳走して呉れんかね、綾さんの献立は三大滋養素の二つ丈は十分であるが、どーも一つ脂肪に於て缺けるところがあるやうだ」

「左様ですか、それでは明晩御馳走致します、でも貴郎随分脂濃いものが御好きですね」

「婦人の目から見ればそーかも知れん、之に就て面白い話がある。吾輩は嘗て吾が御茶の水の母校に炊事掛であつた時、全じく炊事掛りの一員が

攻學の爲めに御隣りの學校の姫御前達は如何なるものを嗜まるゝかを詮議したことがあつた、其猷立を見ればだ、「曰く御汁粉さ、曰く口取さ、曰く弁と推茸との卵閉ぢさ、綾子は吹き出しぬ、吾輩の學校でフライとか豚公とかが甚だ屢御見舞なざるとは段違いであつた、そこで口の悪い或一人が「婦人だからとて脂肪質を好まぬと云ふことはない、それはつまり肥ゆることが嫌であるが爲めさ」と立論して炊事會を賑かしたこともあつた綾さん等も亦其組であつたかも知れない、否あるかも知れない、言ひ終つて「御代りと差し出す手は甚だ勢がよい。綾子」又あんな悪口を……でも随分よく召し上げるじやありませんか。明晩は御樂しみにしていらつしやい御望のものを差し上げますから」。

「それは有難い……御婦人の悪口を言ひ過ぎたが、一体日本人は餘り脂肪質をヤラヌネ、西洋わたりの例を聞くと余程それは違ふらしい、脂肪が食品として重要視せらるゝことも到底日本の比ではない。あちらの或る衛生書を讀んだ時「バタの價は肺病患者の數に關係がある」と云ふ言葉があつた、肺病の豫病としてはバタの効力を強く言ふた語である」。

「そんなにバタに効能がありますの？ 他の脂肪質ではそれ程ではないでしやうか」

「大問題を持ち掛けなすつたね、一つ説明致しますやう……さ之れで終り、御馳走様、……綾さん片付ることは後にして、吾輩が食後の講談を御聞きなさいな」

日曜と土曜との外は、朝の七時より午後の五時頃

迄毎日單獨で御留守居をして居る綾子は、正木が食後の四十五分を最も樂しき時間として居るのであるから、今しも立ち上らんとして手をかけたる飯櫃を再び差し置いて、二つ返事で坐に復したは無理のないところ、正木は暫し沈黙して見るともなしに何處かを見詰て居る、何れより説き初むべきかを考へて居るのかも知れぬが、多分は少し氣が重くなつた爲めでもあろう、綾子は食卓の上の物を少しく片方に取り寄せつゝ、「全じバタでも随分價が違いますね」と促すが如き風である。正木は漸く口を開いた、

「眞正のバタはね牛乳の脂肪に食鹽を混ぜたものに外ならぬ。安いバタになると牛乳の脂肪は、ホンのオマジナイ丈で、大部分は牛若くは豚の脂肪で、之れに「アンナット」Annatto と云ふて植

物の種子より得た着色料と食鹽とを混じたものである、如何にして牛乳中の脂肪を分ち取るかと云ふと、搾り得た乳を十數時間も静かにして置けば上に白い皮が出来、其下は淡い米磨ぎ水の如きものである。して其白い皮と云ふは即ち牛乳中の脂肪であつて、顕微鏡で見れば分らぬ程の小さな粒になつて居る、之を適當な器に入れて烈しく掻き廻して居ると、漸次に少き粒は破れて脂肪は遂に一塊となつてしまふ、之が即ち食鹽を混ぜざる前のバタで、脂肪の外に水の幾分と、牛乳中の蛋白質これがバタを腐敗させて困るのであるが兎に角その蛋白質の少量とを混じて居る、元來牛乳の中には目方の上で百分の三とか四とかと云ふ位の脂肪しかないのであるから、例へば牛乳一升の中より製し得らるゝバタの量は何程でもない、バタ

が高いと云ふても無理はない。併し……綾さんが
 先刻の間に答へますが……バターでも牛豚肉の脂
 肪でも其他多くの植物性の脂肪でも、其主なる成
 分に至ては大差はないのです、何れも脂肪酸と總
 稱せらるゝ、數種の酸と、グリセリンとの化合物に
 外ならぬのである、只バターには他の脂肪中になき
 脂肪……それは六ヶ敷事を言ひ出して仕方は
 ないが……マーンー言ふて置かう、一寸風變り
 の脂肪の少量……そーさ、バター百分中七乃至八
 分を混じて居る、之れあるが爲めにバターに特殊の
 風味があるのだ、偽バターになると悲いかな此種の
 脂肪に乏い、若くは全く無い、從て風味と云ふも
 のが殆んど無い、尤も滋養の点から云へばバターに
 特有なる此種の脂肪か、取り分けて他の種の脂肪
 に勝ると云ふこともないのであるから、一たび胃

の腑に入れば全じ様な譯、云はゞ之れ舌上三寸を
 通過する時間内の問題さ
 例の如く利發らしい大きな眼をぼち／＼して熱心
 に聞き居りし綾子「そー！そんなら強て高價なバ
 タを求めるとつまらないですね」と念を入れる。
 「そー、滋養の点からのみ立論すればそんな様な
 ものさ、併し此三寸の舌、中々思ふ通りにならぬ
 奴で、そー理窟通にも行かないさ、又一方から云
 ふて見れば、旨く食すると云ふこと夫れ自身が消
 化を容易にすることにもなるので……今日料理
 法／＼と八ヶ間敷いのも、皆此舌てふ海鼠みたや
 うな奴の暗々裏に刺激するところに出たのさ」
 半ば滑稽を交へたる正木の話に、綾子は吾を忘
 れて、聞き込んで居たが、今や話の稍途切れたる
 を見て「どう致せばニセバターと本當のバターとが區

別がでましましやうとの間を放つた。さすがは竹早町の俊才である、利發なる質問を得て眠氣さす教場に新しき活氣を生ずるは常であるが、動もすれば出任せの風に流るゝ正木の話しは、事の要点を逃さぬ綾子の質問に遇ふて、常に話すに價値ある問題に立ち歸ることを得るのである。

「それは本當にするには頗る六ヶ敷い、有機物の檢定と來ては手數もかゝり話しも面倒になるは常のと併し一寸簡便に爲て見やうとならば「ドンニ」氏の方法によるがよいと思ふ。それには試験管があれば結構であるが、若し無ければ匙でもよい、バタの少し許りを入れて火にかけて見る、若し盛んに泡を立て、沸騰し、そゝして全体が褐色に變つて來るやうならば、それは眞正のバタと見てよ。ニセバタになると泡の出方は少くして、

ばちりくと細き青竹でも火にくべた様な音を出して破裂的に沸騰する、そして褐色の沈澱を生じ油の方には殆んど色はつかない、素人が此検査法に依らんとするならば、一度は性の知れた眞正バタと、性の知れた偽バタとに就て比較實驗をして見ることが最も安全である」

△△△△△
 ◎人間の直段 學士ホルト氏の說に據れば労働者の價値は二十五歳を極度とし、學者の價値は四十歳を極度とす猶ほ氏の評價に従へば、十歳の兒童は二千六百一弗餘に値し、十五歳の少年は四千二百六十三弗餘に値すもし労働者ならば二十五歳にして五千四百八十八弗餘の價となるも、それより次第に減少して七十歳には僅かに十七弗餘となり、八十歳に至りては、八百七十二弗餘だけマイナスとなる之に反し若し學者ならば十五歳にして二萬五千八百九十八弗に値し、四十歳に至つては二萬九千三百四十四弗の價を有すと云へり。