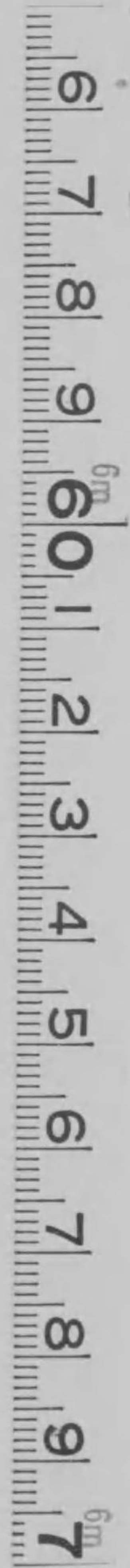


393

197

か又のお台所

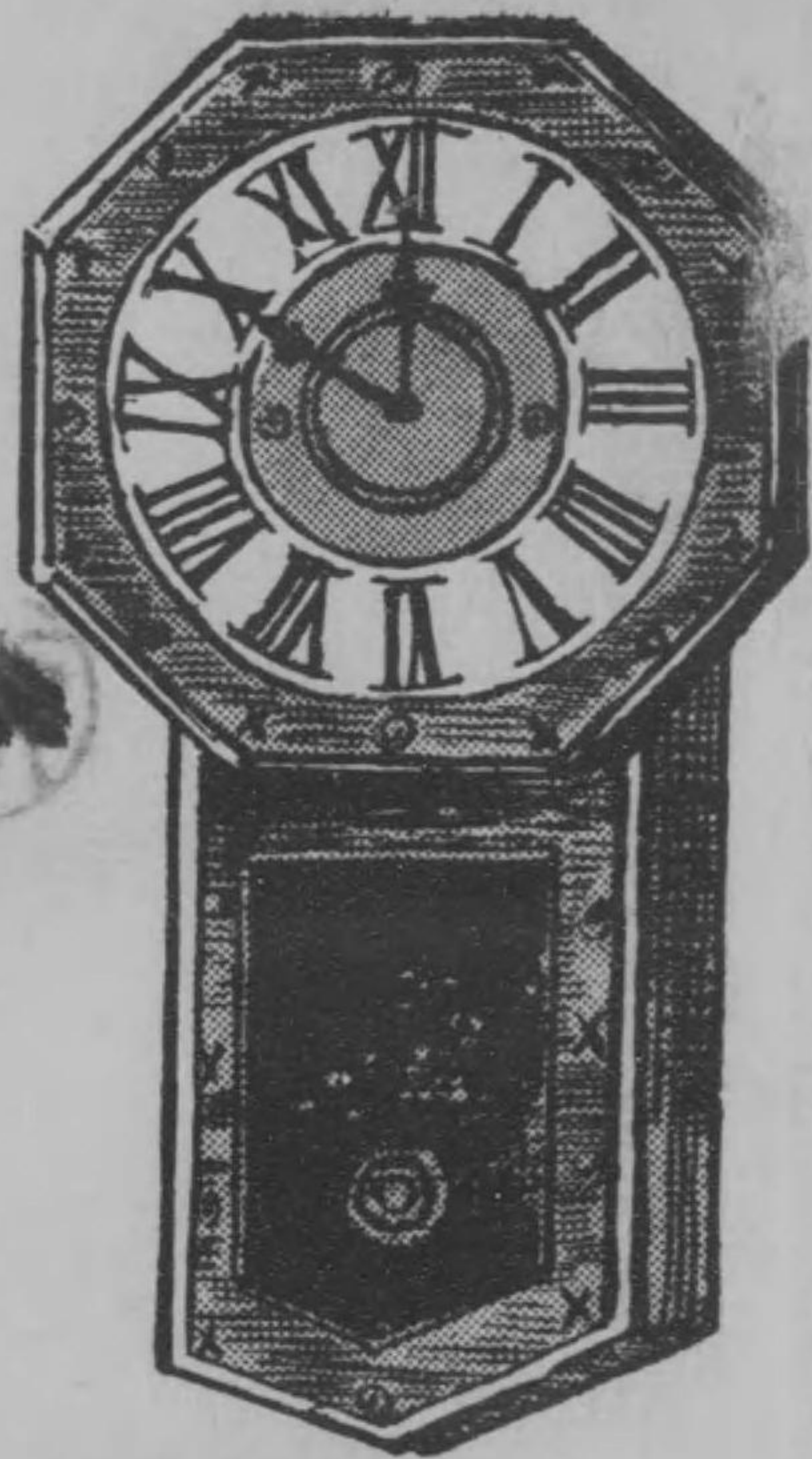
完



始



ガスのおお口所



東京

柏木書院發行



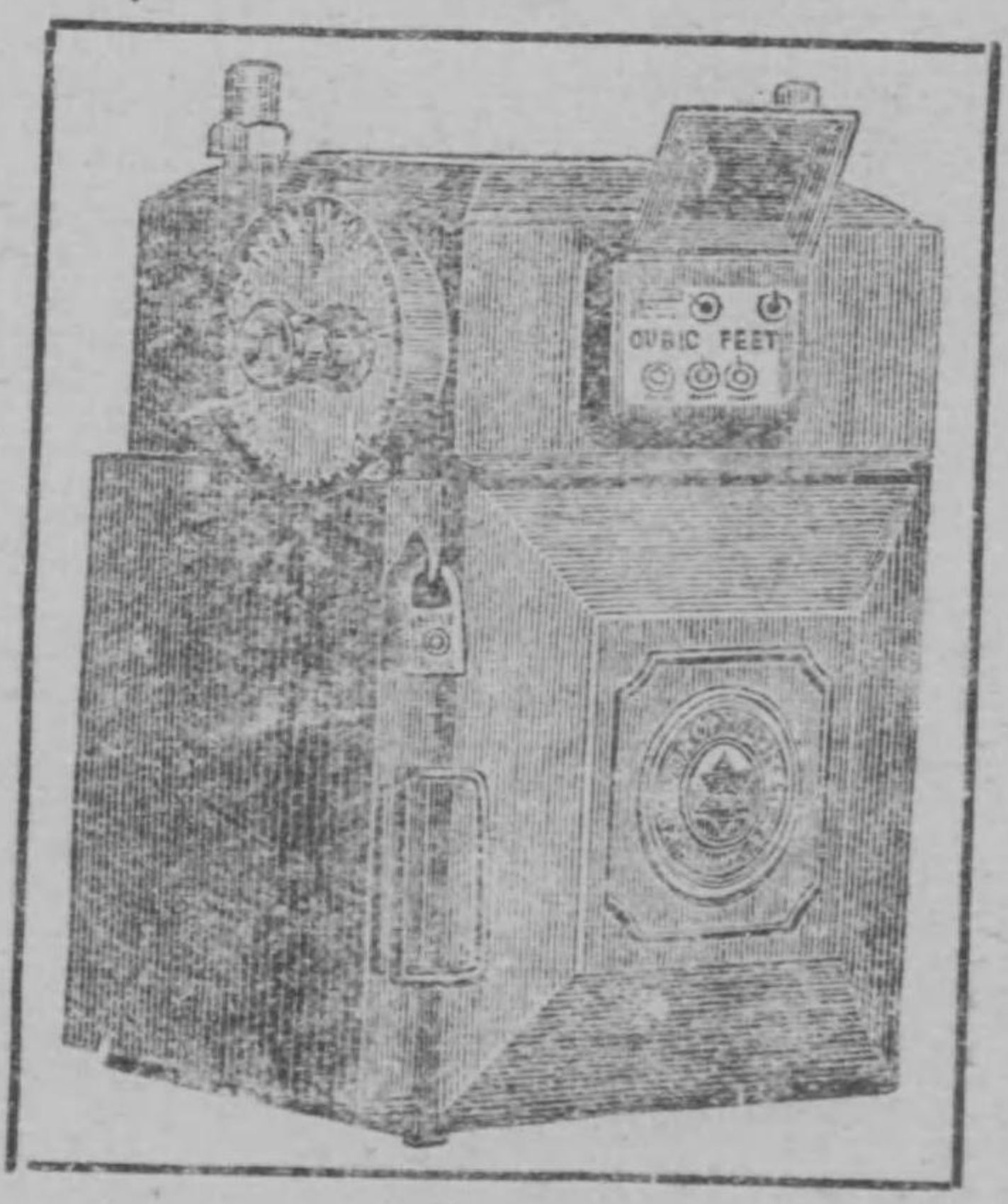
五葉生堂

393-197



山口喜登子編

瓦斯の招臺所



東京

柏木書院發行

大正
10 7. 11
丙午

序

瓦斯の燈火は品が良くて優美であります。夫れ故にお座敷用や店飾り又は街燈として見栄があり、明るさは恰も白晝と同様に照り輝きます。夏向きは一層涼しさを覺え、光力は物の色別を鮮明に致しますから畫工や染色業者又は呉服太物屋では必ず瓦斯ランプを使用することになつて居ります。

瓦斯を燃料に致しますれば燈子一つで火加減が自由に出來、火力が強いで熱用として此の上もなく、家庭の煮炊や、火鉢、ストーブ、湯沸し、料理器、据風呂等に用ひられ、一度瓦斯を使つては他の燃料杯到底使へるものでありません。

東京では借家をするのに先づ瓦斯の有無を調べます。瓦斯が引いて居ないとすると借り人はありません。夫れ程に瓦斯は重寶がられて居ります。

瓦斯で炊いた御飯は瓦斯臭いとか、うまく出來ないとか、又は瓦斯では煮物も焼物も満足に出來ない杯と非難された時代もありましたけれども夫れは皆んな違つていま

した。今日では瓦斯でなければならぬやうにいはれて居りますから、本當に訝しいぢやありませんか、初めは随分妙に考へて瓦斯を悪くいつたものも、今では誰よりも瓦斯の調法なのに有難く思つて居るとは世の中の人には扱ても勝手なものであります。瓦斯製造所即ち瓦斯會社の無い土地は、イザ知らず、そのある所では、今日は如何なる家庭でも瓦斯を引用してゐることゝ思ひます。もし未だ之を使用しない家庭が有りましたら、其の家庭は本當に文明の利器を知らない世にも不幸な家庭であると思ひなければなりません。されば本書は瓦斯のことについて使ひ方と經濟とにつき注意すべき大切な事柄を詳しく述べて、瓦斯引用家の參考とし、一は瓦斯會社のある土地に萬一にも未だ引用されてゐない家庭でもありましたならば、その家庭のために引用の筈にもと家事のひまゝに筆を執つて見たのであります。

幸に此の小冊子が、多少とも讀者を益する處があれば、一人編者の喜びばかりでなく、ガスは即ち賀すで、その家庭の爲に大に祝福致します。

瓦斯のお臺所目次

- ◆ 文福茶釜と八つ目鰻の滑稽……………(一)
- ◆ 何故に瓦斯火を使用するか……………(三)
- ◆ 時間と努力と費用と大經濟……………(四)
- ◆ 家具や家屋其他清潔を保つ……………(五)
- ◆ 工學博士井上仁吉氏の談話……………(六)
- ◆ お臺所に都合のよい装置法……………(八)
- ◆ 瓦斯の點火と消火との順序……………(九)
- ◆ 瓦斯計量器の讀み方のこと……………(一〇)
- ◆ 濡れた器具を架けるは禁物……………(三三)
- ◆ 瓦斯火起し器と其の使ひ方……………(四)

- ◆ 瓦斯の焰の色に注意する事……………(五)
- ◆ 瓦斯器具の手入を怠らぬ事……………(六)
- ◆ 瓦斯の嗅氣は浪費の警告！……………(七)
- ◆ 瓦斯中毒の懼れなどは無い……………(八)
- ◆ 木炭とは不思議な反對現象……………(一〇)
- ◆ 瓦斯火に架ける器具の得失……………(一一)
- ◆ 鑄物釜と土燒釜との得失……………(一二)
- ◆ 大小七輪と捻子加減の得失……………(一四)
- ◆ 煮物と沸騰とに關する經濟……………(一六)
- ◆ 最も有利なる御飯の炊き方……………(一七)
- ◆ 瓦斯火料理法の實例(親子井の拵ひ方外數種)……………(白元)

家庭瓦斯器具

瓦斯燈火、瓦斯竈、瓦斯七輪、瓦斯アイロツ
 瓦斯料理器、瓦斯火鉢(又はストーブ)
 此の外、湯沸器、瓦斯風呂、
 以上七種あれば
 家庭瓦斯器とし
 て一通り揃つた
 のであります。



(器理料斯瓦) (ンロイア) (輪七とドマカ斯瓦)

瓦斯のお臺所

山口登喜子編

◆文福茶釜と八つ目鰻の滑稽

或る山出しの下女が始めて、瓦斯のお臺所を見ました時に下女「奥様、薪が無えやうだがハア買ふて來べえか」奥「薪かえ、宅ちや薪などはいらぬのよ、瓦斯を使つてゐるぢやないの」下女「ガスつてハア何ぢやろな、薪が近頃高えもんだてガスクタ(東北地方の方言に塵芥をガス又はガスクタと稱す)をくべるかのし」奥「オホ、、、お竹には瓦斯といふのが分らないのだね和女はお釜をこ覧かえ」下女「ハア見ましただ、奥様、あれは文福茶釜でもごせえやすけえ」奥「和女どうして、そんな面白いことをいふ

文福茶釜と八つ目鰻の滑稽

の『下女』だつてハア奥様よ、カネの縄で捻止めにして逃ねえようにしてありますだ、それからハッツイにア薪をくべる口が無えだよ、節孔がたんだ一つあるつきり、俺アどうすべえかと思案にくれてゐたゞよ』奥『オホ、お竹としたことが大概にしておくれよ、私、お腹が痛いわ』下女『奥様、俺ア言葉がをかきさけえ笑つてござるが、俺ア臺所のものがわからねえだ、仕事が出来ましねえだよ、それに何だつせ、八つ目鰻がとぐる巻いたやうなとけえ薬罐こが乗つてあるだ、それも捻子止めがしてあるだよ、あんなものはどうすべえか』奥『まあ八つ目鰻がとぐる巻いたつて、何んだらうねえ氣味の悪い……』これには奥様も一寸驚かされましたが、いろ／＼と聞いて見ると、それは瓦斯七輪のことであつたといふことであります。それにしても八つ目鰻の、文福茶釜のと、よく思ひついたものではありませんか。

斯様な滑稽事は滅多にあることでもありませんが、併し、始めて瓦斯臺所を看た山出しものには、如何にも異様に思はれるも無理はありません。七輪を裏返して點火

した爲に板の間を焼いたとか、バツク（七輪の風口に火が来た時）に驚いて逃だしたとか又は瓦斯ランプを消すといつて、マントルを吹き飛ばしたなどいふ失敗談は、以前はどこにも聞いたものでありましたが、今日では別段左様なことも無いやうになりました。要するに夫だけ瓦斯についての知識が進歩したのでありませう。けれども未だ其の使用法に就ては不十分な處もあり、お氣のつかれない點も可なり多くあるやうに見受けられますから今一層引用家の注意を喚起する爲め使用法と經濟上の關係等につきお互様に研究して見たいと思ひます。

◆何故に瓦斯火を使用するか

世の中の進むに伴ひ、すべての事が複雑になり、随つて時間とか勞力とか又は經濟上などに節約を加へ、其の上に能率のあがるやうに物事は考へて行かなければなりません。此の道理からして家庭の燃料の如きは、尙更思慮を要するのであります。お承

何故に瓦斯火を使用するか

知の通り一年三百六十五日のうち、如何なる日でも家庭の臺所にはお休みといふことはありません。同時に一日として燃料を使用されないことはありません。夫れ程燃料と私共の生活とは密接の關係を有してゐるのであります。故に燃料といふものは家庭上最も重要な地位を占めてゐるのでありますから、第一之れが撰擇、第二其の經濟的用法に考ひを及ぼすといふことは主婦たる方の責務であるのであります。

文明的燃料としては(イ)時間と努力と費用と此の三つが經濟的なること(ロ)清潔で家具家屋を損じないこと(ハ)火力の強弱加減が自由なること以上三點が具備したものでなければなりません。而して石炭瓦斯は多くの燃料中一番此の三點に優秀の特徴を有するのであります。即ち瓦斯は文明的燃料であることは申すまでもありません。故に今日の家庭で撰擇の結果瓦斯を使用されるのは當然のことであります。

◆時間と努力と費用と大經濟

瓦斯は他の燃料に比し火力が強いので、三升の御飯ならば寒中でも僅に二十分で出来、一升のお湯は五分間で沸きますから凡べて煮炊するに時間を多く要しません。點火にはマツチ一本で捻子をひねるだけで済み消火の時は單に捻子を横にするだけならば是又時間といふ程の事もありません。瓦斯は捻子の元まで恰も水道の水のやうに來て居るので入用の度毎に捻子さへひねれば宜しいのであります。故に薪炭の如く運搬や貯藏するを要しませぬ。この點は時間にも經濟であつて、更に努力には大變な經濟であります。のみならずそれが又費用の上に利益を及ぼすのであります。

◆家具や家屋其他清潔を保つ

瓦斯は氣體であつて、恰も水道栓の水が氣體となつて燃えるやうな工合でありますから、薪や炭の如く附近を散放すこともなく、身體衣服を汚す憂もありません。そして燃焼に當つても煙の出ることが無いから、煤煙で家具家屋を汚損することも無論有家具や家屋其他清潔を保つ

りやう筈がありません。即ち瓦斯は清潔を保ち得る燃料であります。殊に今迄に瓦斯の使用に瓦斯から火災を起したといふ例は餘りないのであります。故に此の點に於て瓦斯は安全第一ともいひ得るのであります。

◆工學博士井上仁吉氏の瓦斯談

これは直接博士がお話しになつたのであります。博士私は御承知の通り大學に於て瓦斯の研究者であるから、ガスは燈用として美光を放ち、熱用としては家庭臺所に至極便利を與へるものであるといふ位の事は知つてゐるけれども何の氣なしに自分は家庭に瓦斯を使つてゐなかつた。學者は實際に迂遠だといはれてゐるが、本人はそんな言葉には何とも氣付かずゐたが、其後東京瓦斯の平松技師（工學博士平松末吉氏は其頃未だ工學士であつて東京瓦斯會社の技師長をされて居られました）が、私に、瓦斯の研究ともあらうものが自分の家庭にそれを應用しないといふことがあるものか

といふお叱りがあつた。如何にも御尤もなお叱りである。併し其時分は毎日瓦斯の研究に苦んでゐたので、せめては宅に居る時だけでも瓦斯を休み瓦斯から遠ざかつて見たかつたので、不便を感じながら使用しないのだ、と言ひぬけて居た。併し想ふに之れが即ち迂遠の適例であつたのかも知れない。そのうちに瓦斯の利用が段々と發展して來て隣りでも、前の宅でも裏の家でも競ふて瓦斯を引用するやうになつた。處が家族のものは下女どもに至るまで瓦斯の便利を頻りに説いて私に其引用を要求して止まない。それに平松技師のお言葉もあるのだし、私は竟にガスを引用することにした。さて實際に之を使用してみると豫想外の便利と經濟とに自分ながら驚いた位だが今度は止めやうと思つても止められたものではない。殊に臺所は瓦斯を使用して以來殆んど革命されて如何にも文明的にキッチンとして居る。その氣持ちのよいことは何ともいへないのである。『云々。立派な學者ですら斯様に申されて居ります。いかに瓦斯は便利であるか、これで充分説明をつくして居ると思ひます。』

◆お臺所に都合の良い装置法

瓦斯使用の臺所では器具の取付様で大變に便否のあるものであります。先づメイトルの置場所は邪魔でなく、指針の見易き位置、日光直射せず又火氣に近くない所、此の三點に注意をし、其の場所を定めるのであります。次に瓦斯七輪は普通のテール、此と同じ位の高さの位置が、使用に都合が宜しいのであります。そして窓下とか或は壁付の方ならば決して邪魔にもなりません。此の邊を參酌して適當に位置をきめます。カマドも床上よりは一尺二三寸高い位置が使用に便宜であります。そして必しも七輪と並列させる必要はありません。器具の下には不燃性の敷臺をおくことが安全であります。スレート又は大理石、人造石、トタン張板などが宜敷あります。今日ではお臺所炊事用として竈七輪を取付けた立派な臺が出来て居ります。

◆瓦斯の點火と消火との順序

七輪の時は先づ初めにメイトルの捻子を開き次に床上の捻子、お仕舞ひに火のついたマッチを右手に持つて左手で器具付の捻子を靜に開いてマッチを近づけるのであります。此の時に空氣混合の加減で、火がついたと思ふ間もなく、ストンと大きい爆音を發し、七輪の火が消えてゴウ、と音をたてることあります。その時は一度手許の捻子を閉めて、更に點火して御覽なさい直になほります。

瓦斯竈を使用致しますときは、先づメイトルと瓦斯栓のネヂとを開けてマッチを點し、導火器のネヂを開けて其小管から出る瓦斯に火をつけます。そこで竈のネヂを開けますと釜下に火が移ります。釜下が燃え出しますれば、導火は不用でありますからネヂを閉めて消し又初め點火致しましたとき燂の出過ぎない様ネヂで加減致しませぬと、瓦斯の消費が多くて不經濟で御座います。(十一頁甲圖參照)

瓦斯ランプを點しますには、先メイトルのネヂを開けてお置きになり、次にランプの下にてマッチをつけマンツルに近づけ、片手でランプのネヂを靜に開けますと工合

瓦斯計量器の読み方のこと

よく點火が出来ます。(十一頁乙圖参照)

新しいマンツルを付ける時は一度マツチでマンツルを焼き其火の消えた時に瓦斯を
通はせて火をつけます。

マンツルは氣をつけて使用すれば半年位は保ちます。マツチの尖で破つたり、ハタ
キで毀したりした時は必ず新しい別なものを取換ることに致しませんと危険の虞かあ
ります。

消す場合は器具の捻子を先に閉ち、それから床上、メイトルの方に、始め開いた時
の反對の順に閉めるのであります。之に反しメイトルの方を先に閉づると、火は直に
消えるので七輪の方の捻子を閉めることがツイ忘れて仕舞ふことがあるのです。

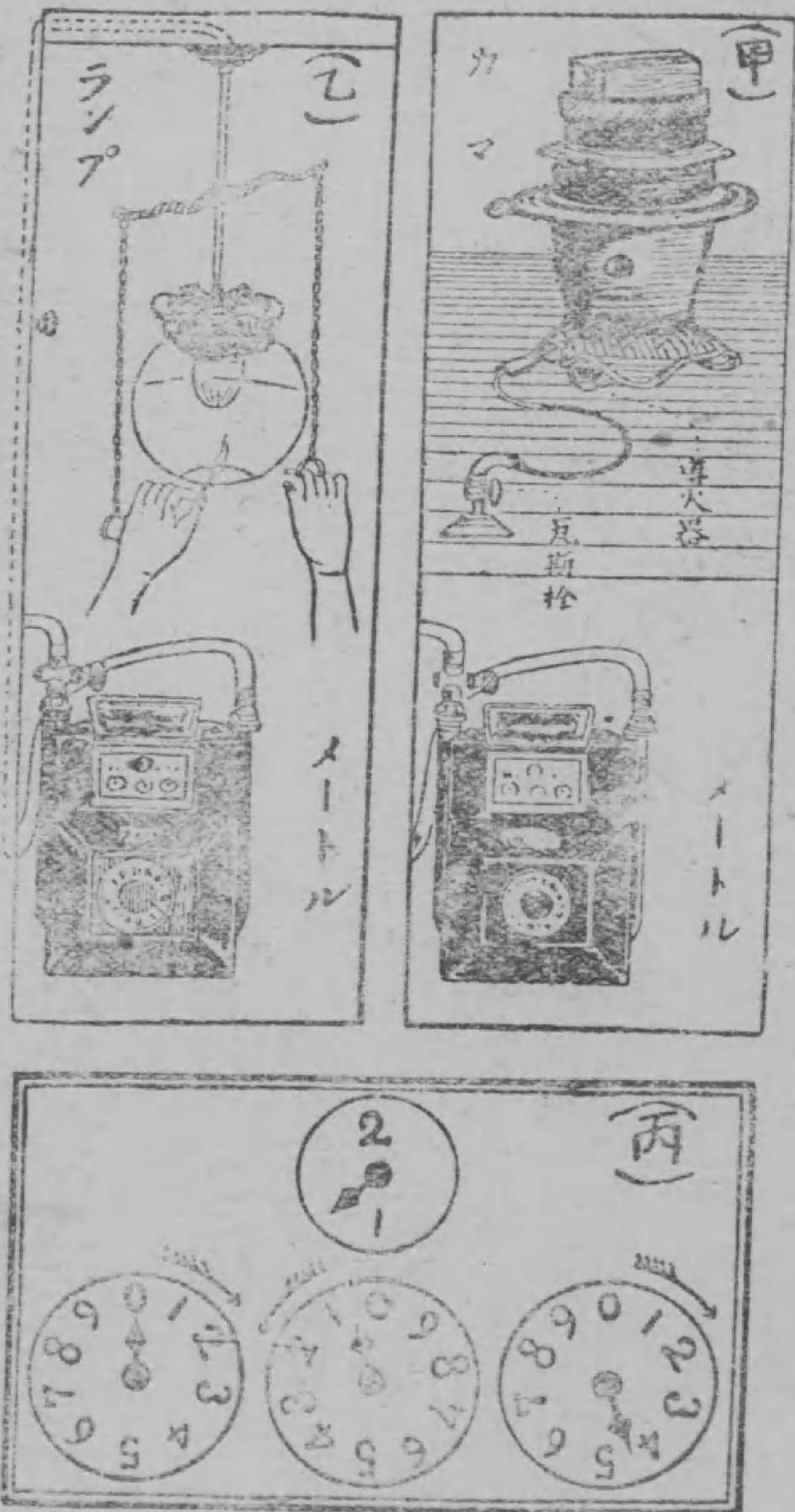
◆瓦斯計量器の読み方のこと

瓦斯計量器は瓦斯の消費高を量る器械でありまして、宅で使用した瓦斯は何程とい

左の圖の(甲)は九頁にある普通瓦斯カマドメイトル

(乙)も又九頁にある普通瓦斯ランプにて點火の有様

(丙)はメイトルの指針を示したるもの



瓦斯計量器の讀方

ふことが此器械の指針で解るのであります。

左にメートルの讀方を記しますから、時々針の進み方を調べておいて瓦斯を經濟的に使ふ様心掛けることが大切であります。

計量器の右の指針は右の方へ123と廻ります。此一區分は百立方呎を示しますから、一廻轉すれば千立方呎で御座います。中央の指針は反對に左の方へ廻り、一區分は千立方呎、一廻轉は一萬立方呎を示します。左の指針は右の方へ廻り、一區分は一萬立方呎、一廻轉は十萬立方呎を示します。其處で右の指針が一廻轉すれば中央の指針は一區分動き、中央の指針が一廻轉すれば左の指針は一區分動きます。

◆濡れた器具を架けるは禁物

瓦斯火には、濡れたまゝのものを拭はずに架けることは宜敷ありません。何故かと申せば、濡れたお釜なり又は湯沸なり其の他の料理器なりを火に架けると、水分の蒸

發の爲に第一の熱が奪はれますから、目に見えないながら火力の損失即ち瓦斯量の損失と比較的湯の沸き加減が何程づか遅れるのであります。又、そればかりで無く、水が滴るときは、瓦斯の火口が錆のために狭められて瓦斯の出を悪くし、甚しきに至りては孔を埋めて仕舞ふやふな結果を生ずることがあります。それですからものを瓦斯火に架ける場合は、濡れたものは先づ布巾で一通り拭いてから架けるやうにしなければなりません。

右と同じ理由で、七輪の上に煮汁をこぼすことや、湯を煮えこぼさせることなどは無論よくありませんが、直接に木炭を瓦斯火に架けて火を起すことも不都合なのであります。それを度々致しますうちには瓦斯の火口を汚し、孔を埋めて仕舞ふやうなことも出来きます。瓦斯火で炭火を起すには必ず火起器を使ふことが肝要です。火起器は瓦斯會社に販賣されて居りますが、之を使用致しますれば、七輪を汚すことなく一二分間に極めて少量の瓦斯で火を起すことが出来ます。

濡れた器具をかけるは禁物

◆瓦斯火起し器と其の使用ひ方

火起し器にはいろいろあります。現在の處で「タイカ火起し」といふのが最も便利であります。此の器具は其の底部が耐火粘土で格子目に出來て居りますから、器中の木炭が全部燻らない内に瓦斯を消しても、暫くするうちに底部の熱で木炭は自然に全部火になるのであります。

使用法は、火起しに所要の木炭を投げ、瓦斯七輪にかけるのであります。もの、一分間とたゝぬうちに火は木炭に移ります。約三分一程も火になつた時分に、瓦斯を消し暫くそのまゝに放つておきますと、木炭は耐火粘土の熱と空氣の力のため、瓦斯火が無くとも全部カン、と起ります。さうしたなら火起しから取り出して火鉢に使ふのであります。火起しは瓦斯會社に注文すれば手に入れることが出來ます。火起しは使用後そのまゝ、一定の場所に掛けて置くこと、下におく時は過つて踏破る不調

法がないとも限りません。

◆瓦斯の焰の色に注意する事

瓦斯火の焰は瓦斯が完全に燃えて居るものは淡青色を呈します。もし焰が赤色を帯びたならば、それは燃え方の不完全を證するのであります。燃え方の不完全な場合は焰の中に不燃焼瓦斯と申して火には燃えず其儘の瓦斯が發散するのであります。其の發散と同時に熱を奪つてゆきますから、熱量と瓦斯量とは經濟上の損失となりません。それに不燃焼瓦斯は酸化炭素といふ有毒性を含んで居るので有害なるは勿論でございます。此の場合は焰が赤色を帯びてゐる許りでなく瓦斯の嗅氣が致しますから誰にも直に分るのであります。瓦斯の焰の色は時として黄色を呈することがあります。此の黄色は瓦斯火口に鹽分の附着してゐる場合であつて、火力や瓦斯量には何等の支障もありません。けれども此儘に放つて置けば赤錆を生ずる原因になりますから、使用後は手入をして置くやうに致さねばなりません。

瓦斯の焰の色に注意する事

◆瓦斯器具の手入を怠らぬ事

従来使ひ放しの熱器に習慣がついて、兎角瓦斯器の手入は怠り勝のやうに思はれます。これは怠り勝といふよりも氣がつかないのでありませうが、手入を申しても何も面倒なことはないであります。ブリキの茶筒に油布巾を入れて常に器具のある片隅にでも置いて、使用後の器具を其油布巾で一通り拭いて置けばそれで澤山であります。斯うしますれば器具は何時でも清潔を保ち瓦斯火に故障を起すやうなことは決してありません。萬一にも瓦斯の焰に赤色を帯びたり、焰の出方が悪かつたりした場合は、火口の孔を錐のやうなもので一々通しグリ、二、三度廻はし羽箒をかけてから七輪ならば之を立てにして、柄の處をト、ン、ン、ンとさせて中を掃除しそれから油布巾をかけます。布巾は七輪でもお釜でも全體にかけて置くやうに致します。

お釜の内部が損じたり火床が腐つたりしたものを其儘に使つて居ることも不経済で

す。費用は僅許りで済みますから瓦斯會社へ申して修繕して戴くが利益であります。

◆瓦斯の臭氣は浪費の警告！

瓦斯を使用する御家庭に參りますと、能くお臺所の方から瓦斯の嗅が致すことがあります。けれども御主人始め女中でも夫れには一向御頓着を爲さらないやうであります。すが、これは瓦斯といふものは嗅のするものとして、其嗅氣には何等の御注意もなさらないものと思はれます。前にもありますやうに瓦斯の嗅ますのは不燃焼瓦斯が瓦斯火の中から發散するか、又は、どこからか漏洩するからであります。此の嗅は瓦斯の浪費を警告するのと同じであります。嗅のする以上は漏洩するのであつて、漏洩すれば夫れだけ瓦斯は無駄費になる譯であります。火口からの嗅ふものは前に申したやうな理由ですから、此の時は捻子を加減すれば宜しい。それから又、火口の方に何の支障もなかつたならば、捻子工合とか、繼手のあたりに氣をつけて調べる必要があり

ます。それをするには器具の栓子を閉めてメートル迄の栓子は明け放しとし、約一時間も放つて置くのです。其の時に少しでもメートルの動いた形跡があれば、必ず漏洩して居るのであります。又、別に石鹼水を栓子や継手の附近に一面に塗付けて見るのです。其の時に石鹼水に小さい泡が出来れば、瓦斯は其處から漏洩するのです。此の試験で愈々漏洩と定つたならばピンツケとか膏薬の類を其の處に塗るか又は濡れ布巾を捲付けておいて直に瓦斯會社へ知らせるのであります。會社では棄て、置かれませんか直ぐと來て修繕して呉れます。

◆瓦斯中毒の懼は決して無い

瓦火は酸化炭素を含有してゐるので之を吸入すれば勿論中毒は致します。故に瓦斯は有害であるとか危険であるとか申しますが併し之は程度の問題でありまして、實際を知らぬもの言ふことであります。人間を中毒させるには、空氣中に酸化炭素が一

萬分の五以上混じた場合でなければなりません。然るに自分共が瓦火の臭味を感じる時は、漸く十萬分の一乃至二位が混じた時で、既に此の時は誰でも用心を致しますから大丈夫中毒などの懼れはありません。瓦斯は空氣と同じに眼には見えませんが、嗅氣によつて其の存在を知るのであります。處が其の嗅氣は如何にも私共には堪えられない厭な嗅です。其の爲に瓦斯は結構でも嗅が厭だと申さるゝ方もありませんが、もし其の嗅が香水のやうであつたり、美味しい食物のやうな嗅が致した場合はどうでせうか「ア、良い匂だ、もつと匂へばいゝ」などと心得違ひをして、思はず中毒しないとも限りますまい。厭な嗅がすればこそ用心も致し、漏洩も防ぐので、不經濟も中毒も免れるといふやうな譯であります。故に此の嗅氣は神様から注意をなさるのでございませうが、兎に角嗅氣の致した時には誰でも其の警告に氣づいて用心を致し、又それまでに空氣に混する分量が僅少でありますから、實際上には中毒などの懼れは決してありません。これだけは安心がなります。

◆木炭とは不思議な反対現象

木炭の火で早く沸く器具は、矢張り瓦斯の火に懸しても同様に早く沸くやうに思はれますが、事實は全く之と相反するのであります。夫れを知らずに、此の器具は木炭の時に早く沸いたからといつて瓦斯火に用ひては、思ひもつかない不経済を被むるこ
とがあります。實驗と致しまして、左の五種類の湯沸に水四合五勺（容積は五合）を
入れ、炭火と瓦斯火との沸騰の時間を試みて見ると實に不思議な程反対な現象を呈
するのであります。（炭火は團扇などで煽がないで）

種類	炭火	瓦斯火
瀬戸引湯沸	十三分三十秒	六分
鐵瓶	十四分二十秒	六分〇十秒
土瓶	十五分二十秒	六分五十秒

銅の藥鐘(磨いた) 十七分

五分四十五秒

錫の藥鐘

十九分四十秒

五分四十秒

是れで見ると炭火では瀬戸引や鐵瓶土瓶の類が早く沸いて磨いた銅や錫の藥鐘が一
番沸き悪いことになつて居りますが、瓦斯火では全く之と反対で、錫や銅の藥鐘が早
く沸くのであります。故に家庭では瓦斯火に架ける場合は土瓶や鐵瓶を用ぬやうに
致しませんと經濟上には大變な違が生ずるのであります。併し炭火に比べまして瓦斯
火は時間に於て非常な利益を致して居るのは注目すべきことであります。又銅製類は
いづれの火でも一番早く沸くのであります。

◆瓦斯火に架ける器具の得失

前に木炭火と瓦斯火との湯沸器に與へる沸騰時間を記して置きましたが、其の内
で瓦斯火では錫や銅の湯沸が一番早く土瓶が最も手間のかゝることになつて居ります

瓦斯火に架ける器具の得失

夫れで尙ほ爰には銅類に對して實驗した處を記して見ると
五合の水が沸騰までに要したる時間

容 器	炭 火	瓦 斯 火
銅 鍋	九分三十秒	四分四十秒
アルミニウム	九分四十秒	四分四十三秒
瀬戸引鍋	十分二十秒	四分五十五秒
シチウ鍋	十分四十秒	五分二十二秒
鐵 鍋	十三分	五分五十五秒
土 鍋	十五分	八分十秒
磨き銅鍋	十八分五十秒	四分四十五秒

といふ結果であります。之によると瓦斯火では銅鍋が一番早く、土鍋が一番遅い。
それ故に瓦斯火に架ける器具は鐵や土焼類のものは不經濟といふことになりますから

行平とか土鍋とか又は土瓶鐵瓶などを瓦斯火に架けるのは大なる不經濟であります。
飲食店で、ピカ／＼磨き上げた銅製大湯沸や銅壺を炭火に當て、居るのが常のやう
であります。炭火では沸が遅く燃料も不經濟なのであります。けれども之を瓦斯火
に致しますと不思議に沸き方が早いので、炭火に比べてこの位經濟だか分りません。
前の調べを見ましても、炭火では一番遅く十九分近くも時間を要してゐるに拘らず、
瓦斯火では僅に四分四十秒といふ短時間になつてゐるではありませんか。
それから形にも大なる關係があります。即ちお尻の丸いものよりも扁平なるもの、
又は凹凸面のあるものなどは一體に早く沸くのであります。

鑄物と土焼のお釜の得失

瓦斯火に於て一番不經濟なものは土焼物であることは前述の通りであります。尙
土焼のお釜と鑄物のお釜とを比べて見ると勿論鑄物の方が經濟的であります。今一層
之を明にする爲に薪火と炭火と瓦斯火の三種に實驗した結果を記して見ませう。

鑄物と土焼のお釜の得失

容器は並二升釜に水を八分目に入れて二月中旬の實驗であります。

炭火	鑄物	時間	三十六分	消費量	六十五匁
	土焼	時間	八十五分	消費量	七十二匁八分
薪火	鑄物	時間	二十三分	消費量	百九十六匁
	土焼	時間	三十分	消費量	二百四十一匁
瓦斯火	鑄物	時間	十八分	消費量	八立方呎餘
	土焼	時間	二十六分	消費量	十二立方呎餘

是れで見ると土焼釜は孰れにしても不利益であります。そして燃料では炭火が一番多く時間を費してゐるから、これは全然不經濟であります。薪は多少瓦斯火に近くなつて居ります。けれども、瓦斯の有利なることは此の一事を以ても容易に知ることが出来ます。

大小七輪と捻子加減の得失

家庭用としての瓦斯七輪は大小孰れの形を撰ぶべきか、又、使用中は捻子の開閉加減で如何なる結果を來すべきか、この問題は左の實驗によつて解決が出来ます。

銅製藥罐	一升の水を沸したる時間と瓦斯量	同	同
	全開	時間	八分
大七輪	全開	時間	十五分三十秒
	半開	時間	十五分三十秒
小七輪	全開	時間	八分四十秒
	半開	時間	十五分四十秒

是によると時間では捻子の如何に拘らず、大形が利益ですが、瓦斯量は不經濟であります。故に急ぎの場合は大七輪が有利であり、捻子は全開とすべきであります。併し普通の場合即ち急ぎもせず又永く使用する場合は半開が宜敷、七輪は小形が經濟になります。

◆煮物と沸騰に關する經濟

瓦斯火に限らず、煮物をして沸騰するまでの時間は、材料の實質によること無論であります。火の當て方と火加減とによつて非常に經濟的差異のあることを忘れてはなりません。殊に瓦斯火では此の點が最も甚しく感じられるのであります。そこで瓦斯火を能く見ますと、其の燂は三段の色を成して居りますが、火口の處は山形になつて青綠色を帯び、其の先は薄黒味の色、一番上の方は薄紫色で時々赤火を混じて燃えて居ります。此の三色の内でも高熱の燂は薄い處で透明な部分でありますから、湯沸なり鍋なりの底が此の燂に當るやうにしなければなりません。此の工合の如何は沸方の遅速及び瓦斯消費量の經濟に關係するのであります。今一つは沸騰に就ての智識であります。學理上は一旦煮立つた後は、如何程強い火力を與へても其物は唯烈しく沸騰するだけで何の効力もなく、むしろ蒸發の爲に時々水を指さなければ煮詰ると

か、焦げつくことが致して餘計な仕事を産み出し、剩つさへ燃料の損失を來すことになります。一度沸騰を始めてからは煮物の溫度は夫れ以上決して昇らず、又煮物の軟くなるまでの時間にも遅速のないものでありますから、此の事を考ひて、煮物をする時は一旦煮立つたならば沸騰の溫度の下らない程度迄に燂を細める必要があります。此の燂を細めるには瓦斯では捻子さへチヨツとひねれば宜しいのであつて、他の燃料は瓦斯のやうには、うまく此の加減は出來ません。是又、瓦斯の誇りとする處であります。

◆最も有利なる御飯の炊き方

御飯は最初より煮立まで瓦斯火を大きくし決して其の間に火を細くしたり太くしたり致しては良くありません。

先づ白米二升を洗ひおき、水二升四合の割合にてお釜に仕こみ、瓦斯に點火致し

最も有利なる御飯の炊き方

すと十二分間で沸騰を始めます。尙其のまゝ引續き同火力で五分間を見てから捻子をひねつて火を消し三十分間蒸します。

此の點火時間は十七分で、瓦斯量が十一立方呎三三を要し御飯は上等に出來ます。又、別法としては

お釜が煮立つと同時に捻子を四分一に廻して細火に致し五分間で瓦斯を消します。此の方法によると、點火時間は十七分で、瓦斯量は八立方呎八三を消費致します。

前の方法に比べると時間は同様でも瓦斯量は二立方呎五の經濟となりましてお飯も焦げつかずに能く出來ます。

今一つの方法は、煮立つた時に一時火を消し、五分間はそのままにしておいて、再び點火して捻子を四分一に開き、三分間程ジワジワさせてから全く火を消すのであります。此の場合に於ては沸騰まで十二分で瓦斯量が八立方呎、後の三分間で瓦斯量〇、五立方呎を要するので合計點火時間が十五分、瓦斯量が八、五立方呎となり

から、最も經濟な炊方になります。併し前の二法に比べて多少厄介なところは、一度消して再び點火する一事であります。

○ 瓦斯火料理法の實例

◆ 親子ごんぶりの拵ひ方

煮出汁一合二勺に砂糖五勺と醬油五勺の割でフライ鍋に投れて、瓦斯七輪に架けます。此時の瓦斯火は並火と申して、捻子を八分目に開きます。一度煮立させておき、其の處へ鶏肉と三ツ葉の一寸位に切つたものを加へ、尙ほ一二回煮立たせします。其の間に鶏卵三個を破つて能くかきやはし、鍋の煮立つた中に流し込み、半熟になつた頃を見計ひ瓦斯を消し、井に御飯を盛つた上へソロソロ載せて(五人分に)直ぐと井の蓋をしてお客様に出します。

◆牛肉照焼の仕方

厚さ三分位に切つた牛肉を、肉一斤なら醤油四勺に味淋一勺の割合で混ぜたもの、中に十分間も浸し、瓦斯は初め並火にしてカクエン網（此の網は瓦斯會社に販賣して居る筈です）を架け、網の全部が赤くなつた時に瓦斯を細め、其の上に前の肉を乗せて焼きます。焼くには両面返しながら二回醤油をつけて焼き上げ、それが出来たら網を下ろし、小鍋に前の餘つた味淋醤油を投れて、瓦斯火を並火に直して煮詰めます。次に葛粉少々を水に溶いて、煮詰めておいた鍋に掻廻しながら流し込み、火の通つた時に火を消し、葛汁を刷毛で前の肉に塗りつけて、其の喰るか又は薄くヒラヒラに切つてお皿に盛り食膳に上せします。

◆豚肉の角煮の仕方

百匁の豚肉の上等ものを、水を澤山にして鍋に投れ、瓦斯火を並にして七輪にかけ

煮立つた時に、沸騰の中止しない迄の程度に瓦斯火を細くし三十分間燂で、次に俎板に取つて四分角位に截ります。前のお湯をあけて味淋五勺を並火にかけて煮立たせ、其の中へ截つた豚肉と砂糖十匁程を加へ、能く煮込んで、其の上に醤油三勺程を注ぎ込み、瓦斯火を細めて煮詰め、大抵な處で火を消してお皿に盛ります。

◆揚げ慈姑ふくめ煮の仕方

慈姑の皮を剥き、卸金で卸し、一寸汁を搾つて、摺鉢に投れます。外にトロ、薯を慈姑の十分一程卸して之を混ぜ能く搗り交せるのであります。次にフライ鍋に胡麻油を投れて、瓦斯の中火にかけ、煙の發した時に搗り慈姑を御飯杓子に取り箸をもつて適宜に千切り、それを油で揚げます。揚げたものは目筈に取り熱湯を注いで油氣を抜き、別に普通鍋又はシチュウ鍋に煮出汁二合五勺と砂糖十匁醤油七勺の割合にて、瓦斯の中火に煮たせ、二三次沸騰後瓦斯火を消し、汁をそのまま冷しおき、冷めた後

に其の中に前の揚げ慈姑をふくめるのであります。熱い汁の處に投れたり、又た煮たりしては崩れるおそれがありますから冷めた處でふくめるのです。

◆切烏賊てり煮の仕方

切り烏賊を手で千切りながら焙烙で煎り上げます。此の時の瓦斯の火は細火が經濟です。お鍋には二三枚の烏賊に對して砂糖十匁醬油四匁の割合で投れ、中火の瓦斯火で程よく煮詰め、前の煎烏賊をそこへ入れ混ぜてお皿に盛るのであります。烏賊をませるには、瓦斯火を消して鍋を下ろし、其のなかで充分に混合せるのであります。

◆青板昆布ふくめ煮の仕方

青板昆布の両面を丁寧にタワシで洗ひ、小口から捲いて、鍋には敷箔をしき其の上に捲いた昆布を列べ、清水をタツブリと注ぎ、三四時間も燻で上げます。此の時の瓦斯火は捻子を半開にした細火を適當とします。柔になつたならば、今度は煮出汁と移

糖を鍋に投れ、前の昆布を其の中に重ねて入れ、瓦斯の中火で煮込み、程よく煮込んだ處で醬油を注し、そのまゝ瓦斯火を消してふくめおき、後に小口から三分位に切つて皿に盛ります。

◆慈姑のきんとん拵ひ方

慈姑の皮を剥き、一個を六つか八つに切り、水から茹で瓦斯の細火でゆつくり煮るのです。次に慈姑二十個に砂糖百匁の割合で鍋に投れ、玉子の白味を少々混ぜて清水一合五匁程を徐々に注してよく混ぜ、瓦斯の中火に架け煮立つた後に布巾で漉して灰汁を去り、其の中へ前の慈姑をいれて中火に架け、五分の後に茶匙に二杯の食鹽を混ぜ、瓦斯を消して鍋を下ろして休めます。次に薩摩芋一本の皮を剥き二回程水を取替へてから更に充分に燻で上げ、瓦斯火を一旦消して直に手早く熱い芋を裏漉しにかけ、前の慈姑の中に混ぜ、再び瓦斯の中火に架けながら程よく煮つめます。

下女シヨメに示シしたる

五葉生

銅墨ドウボクで鼻ハナひげるがく心配しんぱいも

無いぞ喜よろここべ瓦斯カスのかまごは

古くなつた瓦斯七輪を新規に見せる法

赤サビがつき、まごころ／＼剥けた古びたる七輪は、よく掃除してから、サ
ビドメ(黒鉛)を水に溶して罎で七輪に塗りつけ、タラシ又はアラシでゴシ
／＼と擦りなさい、新しいものと同じになります。

瓦斯のお臺所終

大正十年七月 一日印刷納本
大正十年七月 五日發行

定價 金貳拾五錢

著作人 東京淀橋町柏木三四六
山口登喜子

印刷人 東京市日本橋區濱町二丁目十二番地
高橋武治

印刷所 東京市日本橋區濱町二丁目十二番地
三榮舎印刷所



發行所

東京淀橋町柏木三四六番地
振替口座東京三六〇九一

柏木書院

發賣所

東京淀橋町柏木二ツ家
振替東京四七八六〇番

五葉堂



393
197

終

