

又津村涇庵の著した譚海といふ書物に、『石蒜マンジュゲ（俗に彼岸花といふ）の根を搗き搾るときは汁出づ其の汁を膠の代りに用ゆることあり佛像などを寫すに不淨を忌むときは之れを膠の代用品とす云々』とあります、容齋の用ゐたのも恐らくはこれであらうと思はれます。

名家の片影

技 四

其一、尾形光琳

光琳は元祿時代の書家にして京都に生れ初め狩野派を學ひ後俵屋宗達を慕ひて遂に一家の機軸を出しぬ其の着色は濃厚艷麗五彩燦爛として人目を驚かせりまたその模様は巧なりしは人のよく知る所なり。

其二、輿謝蕪村

南宋の書法をよくして遂に一派をなし圖樣警拔にして筆致磊落頗る世人の賞賛を博しぬ、また俳諧に達し兼ねて俳畫をよくせり、蕪村また夜半亭と號す嘗て丹後國輿謝に住せしを以て輿謝をその性とせり、徳川中世の人。

其三、菊池容齋

前賢故實二十卷の著者として有名なる客齋は江戸の人にして南朝の忠臣菊池武時の裔なり最も歴

史畫に長し其名世に高し、明治初年死す。

其四、岸竹堂

明治年間に於ける有数の大家にして祖父を岸駒父を岸連山といふ、筆力爽快にして其の作は頗る瀟洒なり最も虎及び花鳥をよくしたり。

其五、久保田米僊

米僊は京都の畫家鈴木百年の門に出で當時に於ける名家の一人にして其の畫筆力奔放にして意匠警拔を極む一派の頭領として錚々たる名聲を有せしが惜いかな近年眼を病で遂に失明せり。

第六、柴田是真

是真初め鈴木南嶺に學び又岡本豊彦につき後遂に一派の風格を出せり、人物花鳥山水に達しまた最も意匠に富み其の畫は著想非凡にして圖樣人の意表に出づ、明治年間に於ける四條派の大家として名聲頗る高し、東京の人、對柳居と號す。

其七、曾我蕭白

蕭白は徳川時代の人にして曾我蛇足及び雪舟等の法を基として新たに一格を出し其の作頗る豪壯にして奇警人を驚かすその平常の行ひまた往々常軌を脱するもの少からず畫界の奇男兒として廣く世に知らる。

は應舉と同時代の人にして四條派の始祖たる吳卷の弟なり最も淡彩の花鳥に長じ筆墨清麗頗る世の重する所なり。

質問欄

一、一號より二號と漸時に進歩して參ります誌上を拜見いたしますにつけても部長先生初め幹事様方の並々なぬ御骨折のほどを深く感謝いたして居ります尙又前誌上で拜見いたしますれば次號よりは質問欄を御設け下さいませと重ね重ね有り難う存じます在校中何事も唯受身に聽き流した報は的面何も彼も不確實で今より重ねて研究と云ふ有様就きましては早速御言葉に甘へまして恥かしさをも顧みず二三御伺ひいたしたく存じます。

一、總てカナケの出ます物は最初黒砂糖か甘薯を入れて煮ますとよいといふ理由

答 之れは問の中なる二者には限りませぬ野菜類の多くは此の効があります其故は多くの野菜類の中に含み居る澱酸の作用であつて此澱酸と鐵とが化合すれば澱酸鐵を生じ水に不溶性のもの

のとなる同時に植物の内には種々の脂肪があつて金屬の表面に澱酸鐵を塗り着ける即ち澱酸鐵の層が出来て此にカナケは出なくなる。

又一度に多く着いた物よりは度数を重ねて着けた方が結局は丈夫で中々剥げない然し其器の中に炭酸ソーダ等のアルカリ性のものを入れると表面の脂肪も酸も溶けて元の鐵の表面出でカナケは再び出現する事となる故に此の器の中を砂等を着けて磨いては澱酸鐵の層は脱落して同じく元の木阿彌となる。

二、魚に鹽と酢とを掛け置く時は固くなる理由

答 鹽も酢も共に蛋白質を凝固せしめる而して食鹽は自己が水に溶くる爲めに水を要し筋組織より水を取るを以て肉は固くなる但し鹽と酢につける順序異なる時は固くならず即ち酢に先づ漬けると表面の蛋白質は凝固して後鹽に入るも鹽は肉の中まで通らず之れに反して鹽に先づ漬ける時は内部の水も悉く出づるにより前者の際に於けるよりは一層固くなる食鹽の水を取る事は肉類のみならず野菜類に於ても然りで鹽を入れるれば水多くなる理由は此處にある故に此理を應用して大根等で種々の細工をなす際先づ鹽にて水を充分吸収させ柔軟になりし後細工し再び水中に入れて元の通りになすのである。

問 膳に上る飲食物の各種が如何なる所に産出せらるゝか如何なる營養素有するか良質と不良