

乳の代りにとまでは申されませんが牛乳と合せ用ひま  
して高價な牛乳の需用を少なくすることが出来ました  
ならばと思ひます私たちの研究は至つてつまらない其  
の上訥辯でございましたからお爲になる様な事も申し  
あげられませんでしたけれどもこれを機會といたしま  
して成程日本にはこんなよいものがあつたかといふ事  
をお氣付きになりました下火になつてをります處の甘  
酒を少しでも鼓吹して下さいましたならば私たちは満  
足いたす次第でございます。

煮炊き箱につきて

家一、四 加藤 ゑん  
上井 さだ  
明石 好江  
白井 イマ

從來の火無し竈の構造につきては、一般に知られた  
るところにして、其の主目的とするところは、熱の發  
散を防ぐにあり。而して之れを詳細に檢すれば、一二  
の缺點あるを見る。第一このかまどの中に入るべき内  
容物の、餘りに僅かなる時は、箱内を暖むるに必要な

りたりき。

この重曹を用ひたる事は、目的とせる煮炊き箱の實驗  
の主意にはあらざるも、炊事上參考し得べき結果を得  
たればこゝに特に述べ。扱てこれまで實驗に用ひたる  
火焰は、小豆を煮るには、餘りに低温に過ぐるの嫌あ  
りて其の温度といふは、箱の中約六二、三度にて、の  
中約九三、四度なり。此位の温度を保つに必要な瓦  
斯の焰は曲尺にて直径凡一分五厘、長さ凡一寸五分な  
りき。

第三回には野菜につきて實驗を行ふ。多くの野菜の  
中日常多く使用せらるゝ、胡蘿蔔・大根・薩摩芋・馬鈴薯  
等を用ひたり。前と同様の火焰を用ひ、四時間繼續し  
たりしが、此實驗は前學年度に、二年の諸氏が既に研  
究せられたる事にて、更めて記載する必要なきも、上  
述の如き温度に保たれば、よく煮えたりき。然れど  
も野菜にも種々ありて、氣長に煮る事を必要とするも  
の、またざつと煮上げべきものなどあり。たとへば勝  
栗の如きは前者にして、菜類は後者に屬す従つて前者  
の類を煮んとする時、この箱を使用すれば手數に於て  
も、亦燃料に於ても、餘程經濟なり。

第四回には飯一升を煮る、同前の火焰にて、四時間

る熱量を、其の内容物より攝取し、其の物の温を下降  
せしむる事大なるがために、その内容物としては、一  
升乃至二升を要求するに至る。即ち分量僅少なる時は  
之れを使用するの甚だ不利なる事なり。

次に第二の缺點として上ぐるは、構造上、釜の大き  
一定せるを以て、其の釜以外の物は、使用し得ざるの  
便をいふ。

第一として擧げたる缺點を補ふべく近來西洋に於て  
は、小さき電燈若くは、炭火を用ひて保温の用に供し  
居れり。

近藤先生は第一及び第二の缺點を補はれ且つ經濟上の  
方面にも、留意遊され御考案なされたるが、次に述べ  
んとする煮炊き箱なり。此の箱の特質につきては追つ  
て述ぶる事となし、先づ御參考までに實驗の報告より  
始めん。

第一回御飯蒸しに水一升を注ぎ小豆二つかみを入れ  
殆んど五時間煮たり。時間の割合に豆は硬く、指にて  
辛じて潰す事を得しのみ。

第二回には同じ火の大きにて水も豆も前回と等量  
用ひ又時間も前と同じくし、別に重曹を入れたり。こ  
れは餘程成績よろしく、普通赤飯に入れ得る程度にな

後の結果を報告せん。水加減は普通となし、熱き湯を  
用ひたり。其の結果は千種萬別とも形容したき心地せ  
り。何となれば、中程は鹽梅よく煮え底はきつね色に  
焦げ、周圍は少しく水々しく、上面は稍々煮え切らざ  
る體なりき。この實驗によりて、御飯炊きには不適當  
なる事を、知るを得たり。

以上述ぶるが如く、今回に於ける實驗は、經濟的(金  
錢上、時間上努力上の)方面のみに、重きを置けり。即  
ち先づ金錢上より擧ぐれば、瓦斯の焰(直径一分五厘)  
長さ一寸五分を四時間燃やして七厘三毛、同じく一寸  
の焰としては、四厘七毛、五分としては二厘九毛、を  
要せり。其の計算法を示せば、次の如し。

一定量ノ瓦斯 470cc ナ燃ヌニ  
瓦斯ノ價 1000円 = 175錢 470cc = 0.00047立方尺  
1立方尺立 = 35.314立方呎  
故ニ 0.00047立方尺 = 0.01659753立方呎ニシテ  
0.01659753立方呎ノ價 = 0.錢029048765.....トナル  
而シテ長サ 1寸5分ノ箱ヲ用フル時ハ、470ccノ瓦斯ヲ 5.7秒  
間モヤスコトヲ得  
換算セバ 1寸5分ノ箱ニテ 5.7秒間モヤス瓦斯ノ價ハ、 0.錢002  
9045765 トナル  
依テ 4時間ノ價ハ、



0.57029045765 × (3600 / 57 × 4) = 0.571319.....トナル  
(57秒トハ實驗ノ結果得タル數ナリ) 以下(コ)算法  
ニ據ルベシ可ナリ

次に時間の上より四時間乃至五時間を要するとすれば、可成りの費なるべきも、實驗者はこれに對し次の如き答をなすべし。右の研究によれば、瓦斯の焰の二寸以下に保たる、時は、釜中の温度常に百度以下にあるを以て、沸騰するの憂ひなく、從つて傍ら他の仕事をなす事を得。この點より吾人は心身共に、勞力の消費を免がれ得べく、尙清潔上よりするも、冬季食物の保温のため、炬燵の利用に代ふるに、之を以てすれば炬燵にては暖ため得ざる汁の類をも、暖むる事を得。殊にスープ・牛乳等には最も多く適用せらるべく、來客繁き家庭等に於ては、これを用ひて大いに利あるべし以上は、この箱につき大體の得點を擧げたるも、亦これに伴ふ缺點あり。第一經濟上より、なるべく小さな火焰を用ふるを以て、温度常に低く、從つてあらゆるものを、煮炊きし得ざるの不便あり。又湯スープのみを温むるために、かゝる箱を所持せんは、却つて不經濟の事なり。然れどもこれらに關しては、研究の日なほ淺く、追々利用の途も講せらるゝに至らむか。第

二に、これは専ら瓦斯を使用するものなるを以て、之れなき地方にては、全然使用する事能はずとはいへ、この箱は瓦斯ある都會地にありてこそ、其の必要を認めらるゝものにして、今日の状態にありては、田舎にはこれが應用の必要を認めず、強ひて使用せんとすれば、アルコールランプ・石油燈等によりても、實行し得べけれども、却つて不經濟の事ならむ。

以上にて、實驗及實驗上より得たる利害得失を、述べ來りたるも、更に進んでは、味噌汁・スープ・牛乳等を温め、粥・惣菜の料理にまでも、研究を及ぼす心算なりしも、時を得ず、豫定の全部を終了し能はざりしは遺憾なる次第なり。

### 泰西畫壇の最近運動

#### 家二、四

伊藤 秀野  
松田 さだ  
金 徳性  
安元 光

近頃私共の好奇心をそゝる様なめづらしい繪が出て參り之をしらべるのも面白からうと思つて研究致しま

した事を報告致します。

新陳代謝といふ作用が有ります。小さい物は皮膚の新陳代謝等といふ事から大きくしては色々な方面に此作用が行はれて居ります。藝術界でもやはり新陳代謝して居ります。そして各時代の新運動は皆藝術に新鮮な榮養素を供給して居る細胞の様な物でございませぬ。勿論皆が皆有要な營養分を造る物許りでは無く中には有害で藝術自身を殺す物も無いとは限りませぬ。

十九世紀以降の泰西畫壇は有史以來の全盛期でございまして従つて種々の新運動が澤山に起つて之等は何々イズムといふ總括辭で美術史に記録されて居ります。例へばポアンテリズム、ポストポアンテリズム、エクスプレシオンズム、キュリズム、ヘューチユリズム等其他澤山有ります。これから此等の新運動の起つた原因と其二三に就て主張する處を述べて見ます。

昔からの繪畫發達の経路を見ますに其歴史全體に通じて順序有り筋道が有ります。つまり有機的に發達して居ります。流れに浮んだ木葉が風のまにまに思ひも寄らぬ突飛な岸へ着くと云つた様なわけの物ぢや御座いません。或運動と運動の間には表面からは相容れな

い様な物でも仔細に其裏面を觀察致しますと脈絡相通すと云つた様な有様でございませぬ。是處に一本の草が生ひ出でたと致しますと之は何の原因もなく地から湧いて出たのでは有りませぬ。やはりそこには種子が有り土が無ければなりません。一見前に類例の無い形式を持つた物が突發した様に見えてもやはり源は遙に遠くに有つて遇々機會が熟して表れ出たので御座いませぬ。最近の新運動も一見甚だ突飛の様で有りませぬけれど仔細に觀察して見ますと其出現に無理は無く寧ろ當然の成行で有ると認むべき理由が有ります。

#### 1、反動

新興藝術は一口に申しますれば其以前の繪畫に對する反動と言へます。何々主義といふ名を標榜した畫家の群がぞくぞく表れ其等は各國特殊な主張を持つては居りますが又全體に通じて共通な點を持つて居ります。即主觀的といふ點でございませぬ。十九世紀繪畫の大勢は寫實主義、描寫主義でございませぬ。つまり客觀の事物を忠實に描いてそれから美を創作しやうとしたのでございませぬ。其態度は客觀的で有りませぬ。最近運動は之に對して反動的に主觀を重んじて居ります。一體反動といふ事は今迄に且つて無かつた物が全く創造さ