



白酒の造方(二)

附産名納豆の製造方法

並回に述べた方法で四日間位で熟成する頃は甘味を生じて香気をもつて来るから適當に薄めて飲用すればよろしい、これは白米と米麴を用いる場合の造り方である

次に産名納豆の作り方を説いて見ませう之れは遠州濱松の名産であるが京都市の郊外大徳寺附近から産するものは同機のものであつても大徳寺納豆と呼ばれてゐる、原料は大豆、小麦粉、食鹽、粉山椒でその混合割合を上ぐれば

大豆二升に對する小麦粉一升とそれに食鹽五合及び粉山椒は適宜大豆を釜か鍋の中に入れて煮てそのまゝ一夜を放置し翌朝になつて取り出し蒸の上に擲げて小麦粉をふりまぶして衣となし、麴板にのせて麴の室か或は戸棚などへ二三日間入れて置く

と白い微が生えて麴となるこれへ粉山椒をまき二升位の水に食鹽五合をとかした液の中に浸漬して置いてから取出だし桶に移して辛皮などを加へてから蒸籠をして五六十日そのまゝ貯藏し水気を切つて適宜の硬さになるまで日乾するか又は人

工乾燥を加へれば製品となるのである、産名納豆は醗酵させる時間が長いので蛋白質の分解は糸引納豆よりも一層甚だしく可溶性窒素の半分以上に達し多量の食鹽を含んでゐるので貯藏力も甚だ長い製品はまげ物に入れたり瓶詰にしたりして販賣され榮養に富み且つ食慾を増進させる副食物である

破格の勉強で 歡迎される 静岡本場 大角園 小笠原茶 牛谷商店 平大町若松病院隣

元 詰 G.H.N 葡萄酒 甘味 葡 萄 酒 一 ト ワ イン 1.10 御婦人の方には少し水を加へて召し上るご風味一そう佳良です (二平) 西村屋薬舗 (三)

驚異的の効果を有する婦人薬 座薬 美神丸 内服薬 美神湯 婦人病に悩む方々に一度は實驗を勧む 町代理店 平町五丁目角 山野邊藥局

第三回 産婆看護婦 生徒募集 一卒業年限 兩科ヲ通ジテ一ケ年 一入學資格 高等小學卒業又ハ同等以上ノ學力有ル者へ無試験入學ヲ許ス 一申込期間 四月八日迄 平町一丁目 (電話三五七番)

石城 産婆 看護婦 學校 校長 鷹崎千代

御進物には 商品切手 味噌醬油 正宗 鐘詰鯉節 山崎會社 電話 釀造部 二七番 營業部 一〇番

募集廣告 一、和洋家具製作見習 五名 一、家具漆器商小役員 三名 本年尋常又ハ高等科卒業者 右御希望者は御來談願ます 本丸ほん 平町三丁目 電話 一三五九

朝日 煙突は 石綿セメント製 朝日煙突 絕對に はげない!! 経済的で 火災の心配がない 金屋商店

磐城佑賢學舎生徒募集 一本 科 入高等科卒業程度の男女 一普通科 尋常科卒業程度以上の男女 一新農蠶科 高等科卒業程度の男女 一、右各科共に入學試験は行はず 願書受付順に入學を許可す 一、新學期開始 四月六日 一、詳細は規則書請求のこと 昭和六年三月 平町六間門甘番地 (電話九三番)

アゲイア 幾多の治療劑中超然として偉効靈能を有するものは獨り本劑のみ 肺病、肋膜炎、肺炎、カタル等 定價(二圓、四圓、六圓) 平町五丁目角 山野邊藥局

藤田女學校生徒募集 (1) 本 科 五十名 (2) 裁縫專修科 百名 (3) 師範科 三十名 (4) 專攻科 二十名 (5) 本科、裁縫科第二學年補欠 若干名 右希望者ハ至急願書提出ノコト 詳細ハ本校宛學則請求セラルベシ 昭和六年三月 福島縣平町田町 文部大臣 藤田女學校 認 可 電話 三三八番

平南町 サロン 電話 三五二 平南町 第五回 生徒募集 一、卒業は産婆看護婦科を通じて一ケ年 一、入學資格 高等小學卒業又ハ同等以上の學力ある者へ無試験入學を許す 一、申込期日 四月八日迄 平南町 電話 三〇七番 産婆 看護婦 學校 校長 清野キヨ

平南町 電話 三〇七番 産婆 看護婦 學校 校長 清野キヨ