

日三十二月九

刊タ

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

行

柿の漬は
スして抜く

(二) 湯拔蓋ぬき柿拔
焼酎拔瓦斯拔

焼酎はアルコールの分量が多いから多少外部にもあることがあるつても脱漬することが出来るのであるがアルコール分が強いから直接焼酎にふれた柿は損傷し易く均一した脱漬なさないことがある、然しこの清酒を用ふる脱漬法酒樽をもつて外氣を絶縁して脱漬するために繩に脱漬し得て損傷も少なくしかも良酒のもう芳香を保つことが出来て品質良好である、樽は新しきものであるならば其まゝ用ふも不可ではないが古いものゝ場合は水を入れて約一週間放置して試して見る必要がある、しかる後に此の中に柿を詰めて樽の中央に薬束を入れてこれに酒を吹き込む酒は四斗樽に對して二合位用ふればよい、

焼酎脱漬法 前の櫻脱法と迷ふところは樽を用えないことで樽ぬきに比して遙かに生産費を経減することが出来る

容積は普通二斗で成るべく空

の上に一面に行き渡るように吹きかけ上に二、三枚の新聞紙を重ね蓋をして釘づけにして詰めた日付と何日に開くべきかの日付を明記して置く普通つめた日から十日乃至

週間で脱漬するのであるがそつの温度及び柿の種類によつて異なる、

正	正	食	し
し	し	事	づ
い	い	の	か
酒	食	出	に
場	堂	來	る

平田町

レストラン サロン

電三五二

カクニ石鹼

厳密なる注意を以つて原料を精選するが故
泡立に……芳香に……量に……總て理想的優良品です
1ケ…10銭 1ダース…1圓 純マルセール石鹼 1ケ…10銭。

ルヤ 平四電一四〇

授編物に於いて御用
件を御縫や開
ひ致します
ます

件を御縫や開
ひ致します
ます