

さすれば汁は直ちに出るのである、斯様にして漬け込みその下漬けの状態が如何様になつた時に本漬けをするかと云ふに、普通四斗樽一本に材料十二貫乃至十三貫漬り、二樽が大抵本漬の時に一本につけるのである、その汁等は材料十二貫をつけ込み、その中の下漬けに於て四割の水を即ち四貫目内外の水を浸み出しますから二樽分二十四貫から引く八貫、イコール十六貫、その内頭や尻を切り捨てるか更に一割乃至二割少くならぬ、普通四斗樽一本に丁度よき加減である、家庭用として醤油樽一本に六貫自乃至七貫漬けると醤油樽一本に出来上る、醤油樽一本約四貫の中味が普通大根である、

〔本漬け〕下漬けをして水を切り更に麪につけるのを本漬と云ふ、麪は白麪を用ひる、米麪は大抵つけたものが黄色となる、澤庵ならば黄色に出るは誠に結構であるが、そのには酒を造るときに用ひる白麪を用ひるのである即ち四斗樽の場合は麺量が少なくて結構である、小さな場合は七勺から一合の割合に付けて七勺から一合の割合に入む、材料の少なき場合は麺の量を多く用ふるのである即ち四斗樽の場合は麺量が少なくて結構である、小さな場合は麺の量を割合多く用ふることを忘れてはならぬ、而して之れを用ふる時は麺の問題であるが、焼鹽を用ひ、その分量は

ベツタラ漬け方 (三)

縣農講同懇會

さすれば汁は直ちに出るのである、斯様にして漬け込みその下漬けの状態が如何様になつた時に本漬けをするかと云ふに、普通四斗樽一本に材

料十二貫乃至十三貫漬り、二樽が大抵本漬の時に一本につけるのである、その汁等は材料十二貫をつけ込み、その中の下漬けに於て四割の水を即ち四貫目内外の水を浸み出しますから二樽分二十四貫から引く八貫、イコール十六貫、その内頭や尻を切り捨てるか更に一割乃至二割少くならぬ、普通四斗樽一本に丁度よき加減である、家庭用として醤油樽一本に六貫自乃至七貫漬けると醤油樽一本に出来上る、醤油樽一本約四貫の中味が普通大根である、

〔本漬け〕下漬けをして水を

切り更に麺につけるのを本漬と云ふ、麺は白麺を用ひる、

米麺は大抵つけたものが黄色となる、澤庵ならば黄色に出るは誠に結構であるが、そのには酒を造るときに用ひる白麺を用ひるのである即

ち四斗樽の場合は麺量が少なくて結構である、小さな場合は

麺の量を割合多く用ふることを忘れてはならぬ、而して之

れを用ふる時は麺の問題であるが、焼鹽を用ひ、その分量は

は下つけの塩加減によつて異なるもので即ち食べて見て其なる量が定まるのである下つけの鹽が若し効き過ぎて鹽辛き時は其まゝ但しつけ鹽を益

けの鹽が若し効き過ぎて鹽辛

き時は其まゝ但しつけ鹽を益

けの鹽が若し効き過ぎて鹽辛

き時は其まゝ但しつけ鹽を益