



外の米とを以て作るものと麹とある、麹のみで造る場合は湯を一度沸騰させて攝氏四十度位に冷ましてその湯で造り込む、麹一升以内軟炊きなら一升五合の湯を用ふる、それでかいて只今話した様に是に準備した容器に湯を入れて少しあま酒を作る原理は穀物の澱粉を麹の中のジャスターで造るには澱粉質を含んだもの栗、米、甘藷、馬鈴薯、麥何れも出来が馬鈴薯あま酒である、また梗と穀で異なるのは技術が未だ進歩しない爲である、また梗と穀で異なるのは澱粉の性質が異なるためである、水稻陸稻共にあま酒を生じると解け易い澱粉となるが一番よいが然し立米は餘ほど上手に米の皮を糖化させないか白米が良いかとなると榮登上から云ふと立米のあま酒が一番よいが良し立米は餘ほど上手に米の皮を糖化させないと皮が舌ざはりするから素人にはいかぬ、矢張り半搗の穀もよいが殊に梗などは色々のものに利用し、このものは常に使用する用水は臭氣のない渦つて居るものを使ければよい、必ず用水は沸騰して用いるならば梗がよい、梗でも差し有無無茶のことであるが多量に作るときには蒸はいらぬ支ひないが色をつける場合はいかぬ、梗は黒味がかった色が着く、造り込んだ器物に對し有益無害のことであるが多量に作るときには蒸はいらぬ共は酸酵熱があるからである製法には二通りある、そ

## 甘酒漬

【四】



縣農講同懇會

あま酒を作る原理は穀物の澱粉を麹中のジャスターで造るには澱粉質を含んだもの栗、米、甘藷、馬鈴薯、麥何れも出来が馬鈴薯あま酒である、また梗と穀で異なるのは技術が未だ進歩しない爲である、また梗と穀で異なるのは澱粉の性質が異なるためである、水稻陸稻共にあま酒を生じると解け易い澱粉となるが一番よいが良し立米は餘ほど上手に米の皮を糖化させないと皮が舌ざはりするから素人にはいかぬ、矢張り半搗の穀もよいが殊に梗などは色々のものに利用し、このものは常に使用する用水は臭氣のない渦つて居るものを使えばよい、必ず用水は沸騰して用いるならば梗がよい、梗でも差し有無無茶のことであるが多量に作るときには蒸はいらぬ支ひないが色をつける場合はいかぬ、梗は黒味がかった色が着く、造り込んだ器物に對し有益無害のことであるが多量に作るときには蒸はいらぬ共は酸酵熱があるからである製法には二通りある、そ

れは麹のみで造るものと麹とある、麹のみで造る場合は湯を一度沸騰させて攝氏四十度位に冷ましてその湯で造り込む、麹一升以内軟炊きなら一升五合の湯を用ふる、それでかいて只今話した様に是に準備した容器に湯を入れて少しあま酒を入れて搔くのである

◆一般印刷物も御引受け致します  
新しいわき新聞社

印刷部

若人向、紳士向  
冬の中折帽子ネクタイ

・特選秀品  
・優国ソフ  
・セラフィツ  
・トーフ  
・Y 2,00  
・Y 5,50  
・Y 6,00

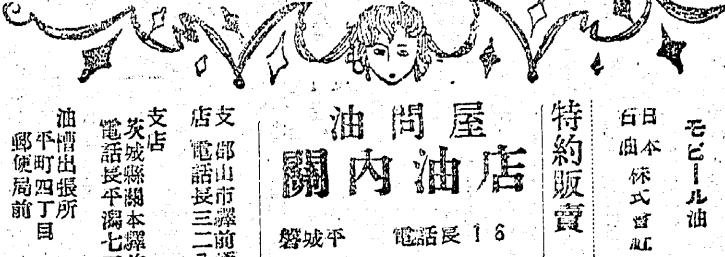
にツルヤ 電一四〇

。崭新的流行柄丰富。

## 牛も豚も優良品の自慢

牛 田 町 三 二 三 屋

内 御 用 命 は



ガソリン  
モード油  
石油内油店  
特約販賣  
ガソリン  
モード油  
石油内油店  
特約販賣

## 目科診療

一、齒科 一般  
保存科  
歯列矯正科 小兒齒科  
補綴科 織齒架工科  
口腔外科  
中野歯科  
中野惠次  
平町田町(松月堂向ひ)電話五〇九番

産婦人科院 長木村又太郎  
婦人科院 長木村又太郎  
外科學博士内木宗八  
病室完備 薬局 藥劑師立蕃  
入院隨意 木村病院  
平町新川町九  
電話六四番

耳鼻咽喉科専門  
鈴木正男  
鈴木正男  
平町田町(藤田女学校前)電話五八番

効能

諸病

に快鼻湯  
保證

蓄膿症、慢性急性鼻炎、鼻汁过多症、頭重、肥厚性鼻炎、その他鼻骨鶻嘴症、並に中耳炎に神効の聲請を受く

(快鼻湯)  
製剤販賣元 水野藥局

振替口座仙台[八八七六番]

平田町  
電三五ニ  
レストランサロン

牛谷  
平町大町若松醫院醫

手食車  
新規物をお譲り申します  
格安にお譲り申します  
手食車

治療所  
日没後は一丁目自宅(電話四七〇)

マグネットロン  
世界館前に店舗擴張移轉致ました  
御注文、修繕物  
ゴムグッ各種  
アサヒ靴店  
平町驛前大塚末吉

嘘か實か百聞一見御試し下さい

日中は城山樂園(電話一〇九)

医療士 飯田近治

新規物をお譲り申します

格安にお譲り申します

新規物をお譲り申します

格安にお譲り申します