

酵解剤の甘くなつてゐる時はそれでよい、低温で長く醸酵させたものは長く貯へることができる、短かい時間で醸酵させたものは長く貯へることが出来ぬ、醸酵を止める場合は釜に入れて殺菌する殺菌しても甘味は出来ぬ、温度を加へる場合は釜の中に小皿を入れて、もつとも皿の大きさは釜の大小によつて異なる餘り小さな釜に大きな皿を入れると皿の下の甘酒が焼つくことがあるのである、殺菌の程度は沸騰せずとも長くかゝればよい、攝氏八十度以上で時間が長ければそれで結構である。殺菌温度と糖化を計る程度をどうやにする人があるが糖化温度は攝氏の四〇乃至五〇度殺菌温度は八〇度以上である。甘酒の良否は色が美しくよい香をし甘味の濃度が濃いものがよい、甘酒は營養價が高い、澱粉質が消化し易くなつてゐるか子供の飲み物に最もよい、病人などの御見舞にへんなものを持つて行くよりどれだけ良いか知れぬ、将来は斯う云ふ風にしたいものである、甘酒の實質要領、

第一日、準備、米磨、浸漬
糯米の半搗を磨ぎて之を清水に浸して置く、浸水の深さは四乃至五寸以上としておく、第二日、甘酒、蒸米、準備
製造、材料は糯米一升五合前
日磨きて水に浸して置きたるもの本日蒸して用ゐる、甘酒の種類、堅炊(漬物用)

酵解剤の甘くなつてゐる時はそれでよい、低温で長く醸酵させたものは長く貯へることができる、短かい時間で醸酵させたものは長く貯へることが出来ぬ、醸酵を止める場合は釜に入れて殺菌する殺菌しても甘味は出来ぬ、温度を加へる場合は釜の中に小皿を入れて、もつとも皿の大きさは釜の大小によつて異なる餘り小さな釜に大きな皿を入れると皿の下の甘酒が焼つくことがあるのである、殺菌の程度は沸騰せずとも長くかゝればよい、攝氏八十度以上で時間が長ければそれで結構である。殺菌温度と糖化を計る程度をどうやにする人があるが糖化温度は攝氏の四〇乃至五〇度殺菌温度は八〇度以上である。甘酒の良否は色が美しくよい香をし甘味の濃度が濃いものがよい、甘酒は營養價が高い、澱粉質が消化し易くなつてゐるか子供の飲み物に最もよい、病人などの御見舞にへんなものを持つて行くよりどれだけ良いか知れぬ、将来は斯う云ふ風にしたいものである、甘酒の實質要領、

第一日、準備、米磨、浸漬
糯米の半搗を磨ぎて之を清水に浸して置く、浸水の深さは四乃至五寸以上としておく、第二日、甘酒、蒸米、準備
製造、材料は糯米一升五合前
日磨きて水に浸して用ゐる、甘酒の種類、堅炊(漬物用)

牛も豚も優良品の自慢 肉の御 二三屋 平町 田町 用命ば



軟炊(飲用)の二種を製造す
その種類及び原料は
堅炊 糯米一升五合 白麹五
合(水は蒸沸して冷したもの)
の三合容器は瀬戸引鍋

婦人科 産院

外科 醫學博士内木宗八
藥局 藥劑師玄蕃彌一
長木村寅次郎

入院隨意 病室完備
木村病院 電話一六四番

品質優秀價格低廉
大衆本位主限ト
シテ生レタノ石鹼デス
慢ノ石鹼デス
是非御愛用ヲ

を入れて浴かし攝氏四十度位
に冷却せる時麴を少量づゝ投
じながら攪拌して温かな室内
に置くのである。(終)

軟炊(飲用)の二種を製造す
その種類及び原料は
堅炊 糯米一升五合 白麹五
合(水は蒸沸して冷したもの)
の三合容器は瀬戸引鍋

耳鼻咽喉科専門
鈴木醫院 入院應需
正學士 鈴木正男

新裝 力クニ石鹼 發賣
1ヶ.....10錢
牛打.....50錢
【贈答用向美麗箱入】

耳鼻咽喉科専門
鈴木醫院 入院應需
正學士 鈴木正男

新裝 力クニ石鹼 發賣
1ヶ.....10錢
牛打.....50錢
【贈答用向美麗箱入】

新裝 力クニ石鹼 發賣
1ヶ.....10錢
牛打.....50錢
【贈答用向美麗箱入】

新裝 力クニ石鹼 發賣
1ヶ.....10錢
牛打.....50錢
【贈答用向美麗箱入】

耳鼻咽喉科専門
鈴木醫院 入院應需
正學士 鈴木正男

新裝 力クニ石鹼 發賣
1ヶ.....10錢
牛打.....50錢
【贈答用向美麗箱入】

新裝 力クニ石鹼 發賣
1ヶ.....10錢
牛打.....50錢
【贈答用向美麗箱入】

耳鼻咽喉科専門
鈴木醫院 入院應需
正學士 鈴木正男

新裝 力クニ石鹼 發賣
1ヶ.....10錢
牛打.....50錢
【贈答用向美麗箱入】