

忠靈三百百余柱

三分咲の桜花に囲る碑前で

武勳の弔靈に應はしい余興

参加百三十名

植松候補の舌戦

縣獵友會總會

ひらく平の花の春

磐女修學旅行

行路病人收容

木の諸氏で五月一日午前七時

三十二分半釋發・同日東京見

學・二日京都見學・三日桃山

御陵參拜・奈良見學・四日歎

後九時二十七分平歸着の禮定

ある



日刊便局一ヶ月廿五五空

郵局十五公一部二段

廣告欄一行四十錢

場所指定二十錢

施行兼報印刷人牛谷政喜

發行所牛谷政喜

福島縣平町大町二三

新いわき新聞社

常識

チヤージは積むこと課

すること貢めること又

こと、飽和せしむる

の謂、チヤーチと云へ

ば教會とか寺院のこと

でチャペルなら禮拜堂

或は小會堂のことを云

ふ

ば教會とか寺院のこと

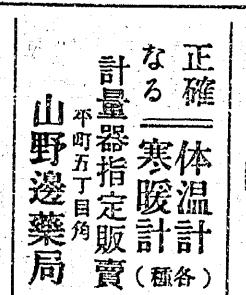
<p

用具は(イ)麥芽用の浸し桶、又はバケツ、古薬、古庭、塩白等(ロ)甘譜處理用の浸し桶、俎(マナイタ)、庖丁、釜、蒸籠(セイロ)、燐化用の仕込み桶、漉し袋、不鍋(蒸發釜)木綿篩、貯藏用の瓶等(ハ)硝子器、これだけが要とするものは一つもなく、皆あり合せるものでよろしい。麥芽製法、これは普通の製法でよい、古薬、古庭で床をつくり浸し桶から取り上げた麥を三寸ぐらゐの厚さに並べて適温を加へる、麥芽が一分五厘か二分ぐらゐに伸びたときこれを取つて十分乾燥させる、次ぎに挽白でひき碎き搗いた蒸譜に加へるのである、

これは熊本縣の縣賸販聯合八代町櫻油味噌工場主任技である谷口平藏氏の考案によるもので其れを同氏の親福島縣農林技師櫻利氏か、最近農林省の副業課に報告され農村の自家用飴として絶大な人気を博してゐるが其の製法を述べば次の如くである、

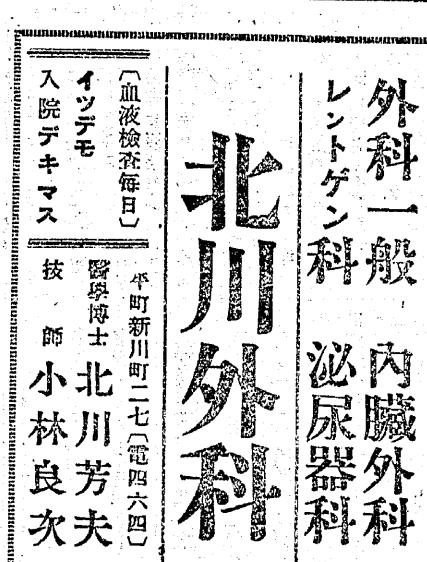
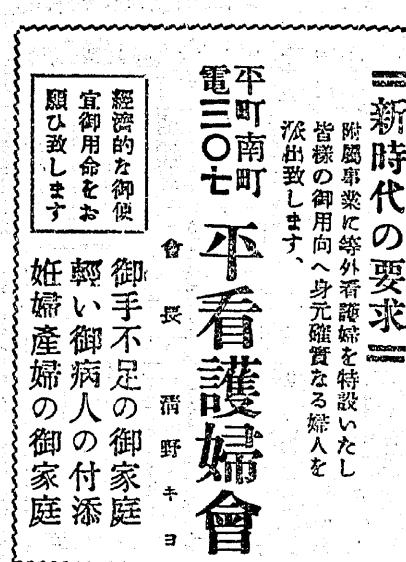
甘諸から餅
新製法

卷之三



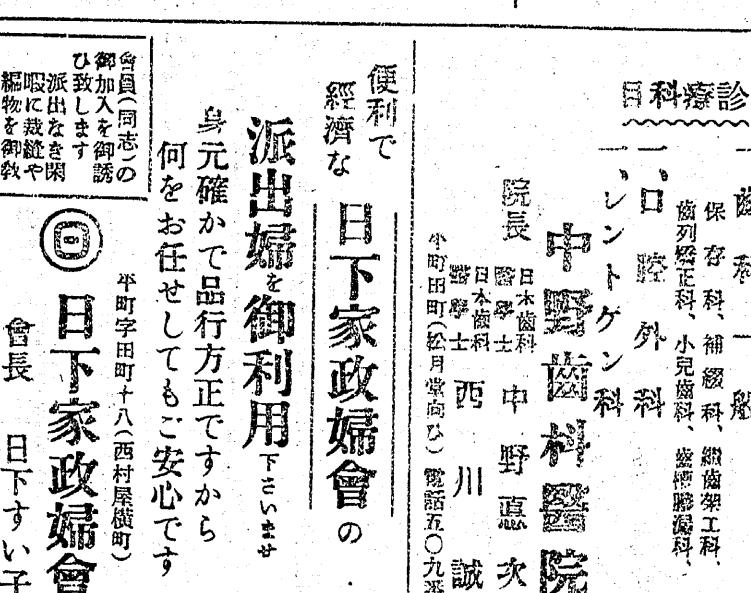
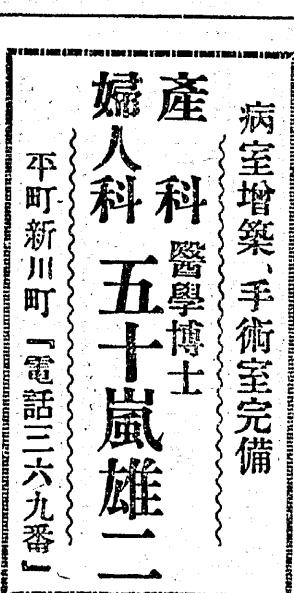
生の白鳥の傳説

平陽



大森醫院

1937年の尖端を行く パラソル スプリング・ショール ◆色とりどり種々陳列◆



町屋紺町平田院沼藤

