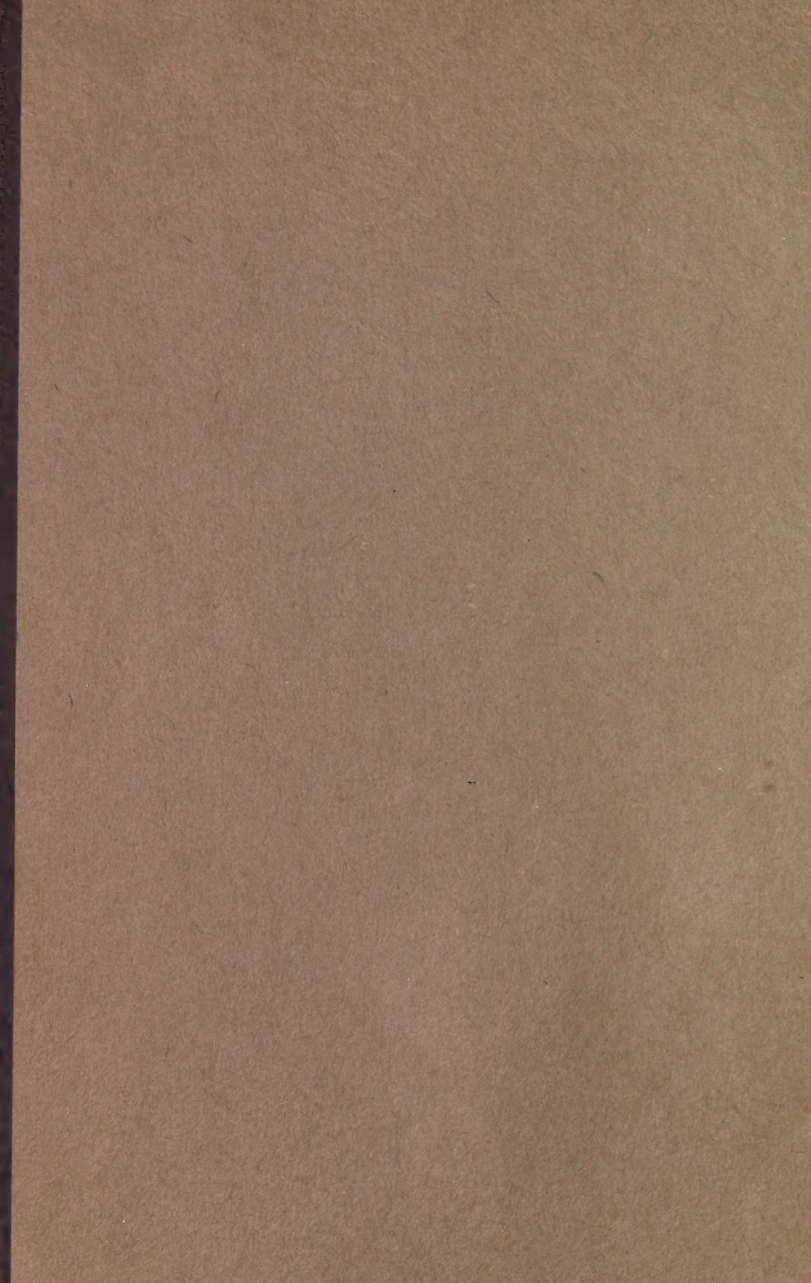


UC-NRLF



QB 211 722







20 家

附 義 錄

金三圓八十錢
郵稅十六錢

子先生の講述にして洗心堂閑叟先生のやわら
たもので、觀相の奧傳までも公開してある、
上製金文字入の美本、内容見本は申込次第進
呈する。

人 相 新 聞

一 部 送 料 共
金 八 錢

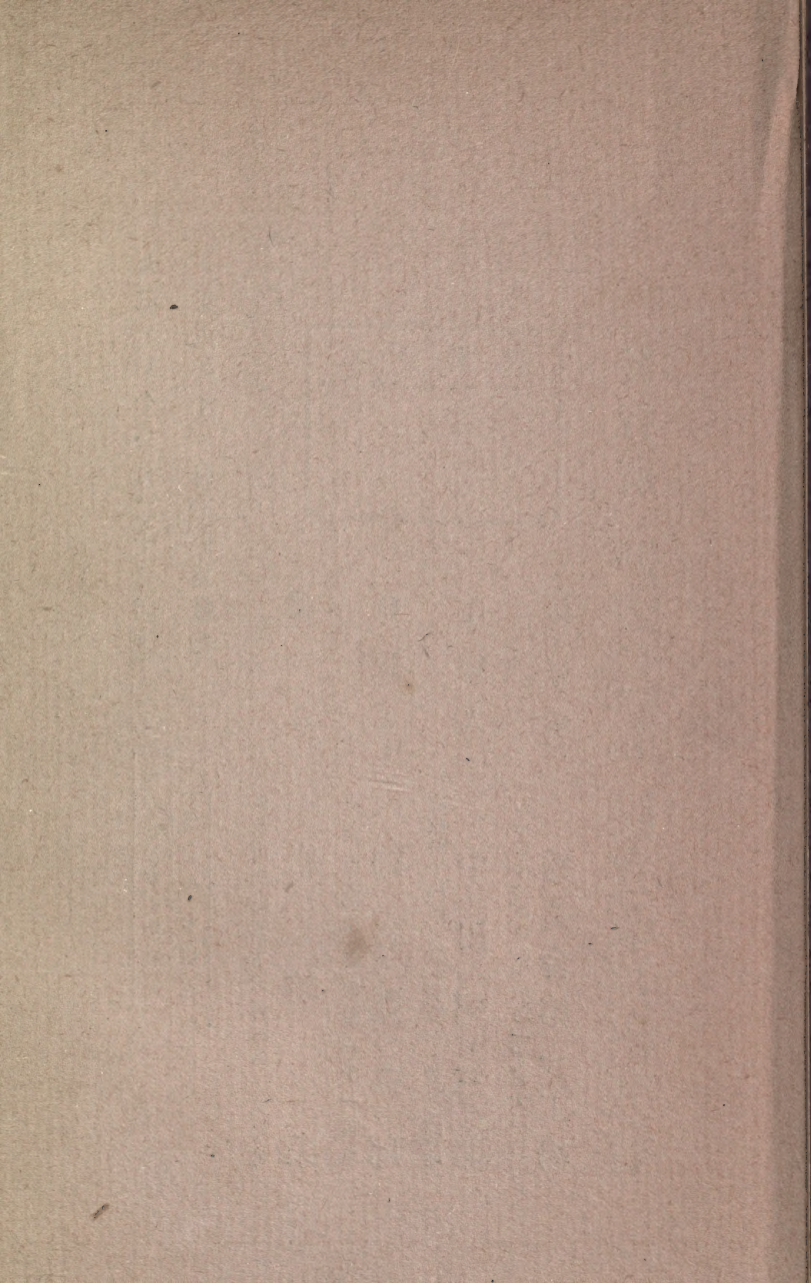
本紙は人相學の徹底的研究にして、教育修養、處世の指南車とな
り、個人鑑別、能率増進、人間改造の急先鋒として、生れ出た雜
誌である、月刊、半年分前金四十五錢、一年分前金八十錢、見本
として申込者には一部進呈する。

發行所

東京市芝區芝園橋際

洗 心 堂

振替東京一二五四九番



大正七年十一月二十日印刷
大正七年十一月廿五日發行

馬鈴薯米製造法奧附

定價金七拾五錢

東京市麴町區下六番町四十八番地

岩崎 榮

東京市芝區新堀町三十一番地

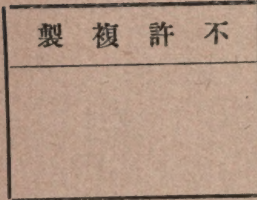
國谷 豐次郎

東京市牛込區市谷加賀町一丁目十二番地

中田 福三郎

東京市牛込區市谷加賀町一丁目十二番地

秀英舍第一工場



編者

發行人

印刷人

印刷所

發行所

東京市芝區
新堀町三十一番地

國食改良研究會

▲……………同縣同郡高瀨村農會

▲……………同縣同郡小野村農會長 白石榮三郎

▲……………同縣同郡小野村尋常高等小學校長 北澤清三郎

感 謝 狀

▲……………岩手縣江刺郡下門岡尋常小學校長 及川安 吉

▲……………岩手縣西磐井郡山目小學校長 高橋運次郎

▲……………岩手縣立高等女學校校友會總理 新戶部仙岳

▲……………岩手縣西磐井郡中里小學校 西城小四郎

▲ 坂本村傳習生一同

▲ 奥玉村傳習生一同

▲ 岩手縣西磐井郡巖美村 小岩清次郎

▲ 紫波郡水分村傳習生總代 細川玉藏外一人

▲ 岩手縣東磐井郡八澤村傳習生 皆川勝次外六人

▲ 秋田縣北秋田郡前田村特別講習生總代 庄子リヤ

▲ 秋田縣北科田郡矢立村傳習生一同

▲ 岩手縣西磐井郡平泉村中尊寺 菅原靈光外六名

▲ 西口中央講習會會員一同

農會長感謝狀

▲ 群馬縣北甘樂郡一ノ宮町農會長 岩瀬政太郎

▲……………福島縣北會津郡高野村長 小野 成 屋

▲……………陸中薄衣村 橋本 寶一 郎

▲……………八澤村砂子田傳習生 菅原國助外四名

▲……………岩手縣東磐井郡 大津保村 津谷川 橋本國藏外四名

▲……………秋田縣北秋田郡下小阿仁村傳習生一同

▲……………岩手縣西磐井郡巖美村 阿部利造外二名

▲……………玉造郡溫泉村鳴子 高橋金太郎外五名

▲……………北秋田郡東館村特別傳習生 本間友吉外二名

▲……………衣川村講習員二十八名

▲……………岩手縣江刺郡廣瀨村 後藤 周右衛門

▲……………江刺郡梁川村 菊地 辰三 郎

▲ 秋田縣鹿角郡小坂村婦人會

▲ 秋田縣山本郡能代婦人會

▲ 鹿角婦人會

▲ 秋田縣鹿角郡小坂村小坂婦人會

講習生感謝狀

▲ 新館大須組合村講習員一同

▲ 飯會石橋組合村講習員一同

▲ 福島縣信太郡荒井村
土湯村組合役場

▲ 赤十字社岩手支紫小山村分區
委員 渡 邊 哲 次

▲ 東磐井郡平泉村中尊寺カウ外三十二人

▲ 岩手縣東磐井郡長坂村傳習生總代 伊 藤 官 治

▲……………岩手縣膽澤郡金ヶ崎村長 添 田 活

▲……………南會津郡田島町長 鈴 木 弘 二

▲……………岩手縣膽澤郡永岡村長 阿 都 藤 太 郎

▲……………秋田縣鹿角郡小坂村長 小 笠 原 忠 太 郎

▲……………神指村長 渡 邊 一 良

▲……………岩手縣東磐井郡奧玉村長 佐 藤 久 右 衛 門

▲……………秋田縣北秋田郡阿仁今町長 山 田 忠 胤

▲……………西磐井郡金澤村長 菅 原 與 兵 衛

農會長感謝狀

▲……………岩出山町農會長 花 淵 信 太 郎

▲……………宮城縣栗原郡栗駒村長兼農會長 蘇 武 庄 太 郎

..... 福島縣伊達郡桑折町長 安藤政輝

..... 秋田縣北秋田郡七日市村長 相馬勝三郎

..... 膽澤郡衣川村長 遠藤盛廣

..... 姬松村長 木塚琢平

..... 東福井郡折壁村長 藤代弓雄

..... 岩手縣江刺郡梁川村長 及川安右衛門

..... 亘利町長 坂大長造

..... 岩手縣二戸郡田山村長 米川權四郎

..... 秋田縣北秋田郡前田村長 庄司兵吉

..... 岩手縣二戸郡御返地村長 田口熊藏

..... 岩手縣膽澤郡若折村長 千田龜次

岩手縣紫波郡佐比内村長 川村直人

大湯村長 諏訪駒次郎

岩手縣江刺郡稻瀨村長 菊地國次郎

北會津郡町北村長 鈴木好太

宮城縣黑川郡吉岡町長 阿部忠藏

北會津郡川南村長 築瀨新六郎

土崎港町長 椎名政彬

岩手縣西磐井郡長 清野精

溫泉村長 吉田惣吉

原町役場

秋田縣下秋田郡拂戶村助役 小野貞次

▲ 同郡同村農會長 木村 斧 彦

▲ 宮城縣栗原郡文宮村長 佐藤 利 藏

▲ 志田郡高倉村長 高橋源四郎

▲ 宮城縣志田郡鹿島臺村長 今 野 賚 亮

▲ 門崎村長 葛 西 壯 吉

▲ 薄衣村長 高 橋 國 次

▲ 岩手縣東磐井郡八澤村長 千葉小平太

▲ 秋田縣北秋田郡下大野村長 藤 島 爲 吉

▲ 仙臺市長 里 見 良 賢

▲ 福嶋縣伊達郡睦合村長 齋 藤 平 六

▲ 東磐井郡清水村長 伊 藤 米 吉

以下皆其文を省略して、只郡町村、若しくは團體等の名を掲げ置く

郡長感謝狀

▲……………宮城縣加美郡役所

▲……………玉造郡農會長 黒田良正

▲……………鹿角郡長正七位 河野隆性

▲……………岩手膽澤郡長從七位 尾形龜壽

▲……………遠田郡役所

村長感謝狀

▲……………秋田縣北秋田矢立村長 若松久幹

▲……………栗原部長岡村長 大友吉松

村ニ涉レリ日子ヲ費スコト五十餘日講習ヲ受ケタルモノ一千餘名ノ多キニ達セリ此間女史ハ或ハ講述シ或ハ實地ニ施シ其製出スル物品ハ花ノ如キ美菓ナリ有益ナル需用食物トナリ其變化四十餘種ニ別テリ眞ニ利用厚生ノ術ト云フベキナリ女史ノ熱誠ナル教授ト勤勞トハ尠カラザル感動ヲ與ヘ爲メニ講習者モ精勵黽勉一般成績佳良ニシテ郡下農産界ノ經濟上ニ及ボス利益ハ頗ル多大ナルヲ信ズ茲ニ本會ヲ代表シ感謝ノ意ヲ表ス

明治四十二年五月二十日

群馬縣北甘樂郡農會長

從六位勳五等 清水國太郎

林 ス エ 子 殿

ニ入りテ之レカ應用ヲ爲スコトヲ得タリ實ニ感謝敬服ニ耐ズ茲
ニ送別ニ際シ女史ガ健康ヲ祈ルト同時ニ之ヲ滿天下ニ普及シテ
堅忍不拔ナル女史ノ素志ヲ貫徹センコトヲ切望ス

三十八年九月八日

岩手縣江刺郡米里村長 高 瀨 敬 内

發明者林末子女史貴下

感 謝 狀

女史ハ夙ニ馬鈴薯調理ノ術ヲ鍛鍊セラレ其名聲嘖々タリシガ會々本郡ハ馬鈴薯ノ產出アリト雖モ元來之レガ調理ニ拙ク天然ノ美味ヲ空フスルヲ遺憾トシ女史ヲ講師ニ招聘セシニ幸ニ應諾セラレ本年三月ヨリ郡下ニ講習會ヲ開ケリ其區域十五ヶ所十四ヶ

感 謝 狀

敬愛ナル林女史ハ國家ヲ愛スルノ心念深ク明治三十年不作以來
外國米ノ輸入ヲ増加シ以テ我ガ國貨ヲ流出セシムルコト幾萬前
途頗ル憂慮ニ耐ヘザル處ニシテ此防遏ノ策ヲ講ズルハ日下ノ一
大急務ナリトシ女史自ラ苦心經營研究磨勵歲月ヲ費スコト數年
茲ニ初メテ馬鈴薯ノ調理法ヲ發明セラレ東奔西走之レガ指導ニ
カム幸ニ今般吾郡ノ聘スル處トナリ尋イデ弊村ニ臨マル弊村ヤ
由來田園ニ乏シク畑地山野ヲ以テ掩ハレ馬鈴薯ノ産額尤モ多シ
然シテ之レヲ糧食ト爲スノ方法ニ至リテハ甚ダ幼稚ナリ今ヤ女
史ノ發明ニ係ル調理法ヲ善ク吾村民ニ傳習セラレ女史ガ熱心懇
篤ナル指導ニ由リ短日時ノ間ニ於テ講習ヲ終ヘ直ニ家々ノ庖厨

感謝狀

貴婦夙ニ馬鈴薯ヲ以テ穀物ニ代用スルハ飢饉救濟ノ最良法タル
ヲ覺リ苦心慘愴其調理法ヲ研究シ大ニ得ル所アリ是ニ於テ招聘
傳習ヲ乞フ者甚ダ多ク席暖ナルニ暇アラズ本郡各村亦爭フテ歡
迎教ヲ請フコト數旬傳習修業ノモノ頗ル多シ不幸稔ラズ衆民眉
ヲ顰ム此時ニ當リ貴婦ノ發明セシ調理法ニ依リ食ヲ補ヒ凶荒ヲ
免ル、モノ實ニ鮮少ナラザルベシ今ヤ磐井郡ノ聘ニ應ジ本郡ヲ
發セラル、ニ臨ミ茲ニ貴婦ノ功勞ヲ多トシ深ク感謝ノ意ヲ表ス

明治三十八年十一月一日

岩手縣江刺郡長從七位 澤田專吉

林末子殿

自相競ひ、馬鈴薯の栽培に着手し、最初種薯一升の代金五錢であつたが漸々騰貴して、終に金三十錢となつた。又女史は同年八月東京女學館内に於て、二週間の講習會を開いたところ令嬢令夫人等多數の入會者があり。此際陸軍省會計部の申込で、其命を受けた陸軍二等主計從七位勳六等功五級松野一義君來會され、日日軍服の儘熱心に二週間の講習を終られたのは、異彩を放つて居た。(陸軍省は馬鈴薯の原料で、軍需品)女史は尙十月三十日農商務省農務局員諸君の希望に由り、東京市赤坂溜池三會堂に於て、馬鈴薯各種の調理を示し、大に賞賛を博した。爾來女史は引續き、東奔西走、席暖るに違なく、此の國益的調理法の普及に熱心して居つたのは、近頃罕に觀る女丈夫と謂ふべきである。

鈴薯の栽培を奨励したなら、國家經濟の上に莫大の利益があらうとの考へから上京したところ、偶々實賤女學校に招聘されて、其講師となり、熱心講習に従事して居つた。此際故近衛公爵夫人（元有栖川）有馬伯爵夫人（元北白川）等來校せられ、其他貴顯紳士の令嬢、令夫人、各女學校の學生等講習生として調理法を傳授された。尙此の折馬鈴薯米に關して大に研究を重ね、其製造方法が完全の域に達したので其筋に出席して馬鈴薯米製造方法の特許を受け、後ち女子の都合に由り、實踐女學校講師を辭した。其後明治四十二年三月初旬、群馬縣北甘樂郡の有志から郡内町村の巡回講師として招聘され、二ヶ月間講習に従事し、農事多忙の季節となつてから中止した。其際農家は熱心歡迎して、各

の折をりに秋田聯隊區司令部司令官少佐正六位勳四等功四級清水三男君なんくん、少佐正六位勳四等功四級岐部熊雄君等せうさ しろくろ みるくんの招まねきに應おうじ、其希望きぼうに依より、三十餘日間、馬鈴薯を以て米、味噌等を製造して參考さんかうに供きやうし、同時どうじに將校婦人會しやうかうふ じんくわいの總裁有栖川宮殿下さうざいありす がおみやでんかへ米菓子等の八品しなを獻納けんなうした。

女史ぢよしは斯かく宮城みやぎ、岩手いはて、秋田あきたの三縣下けんかに亘わたりて巡回講習じゆんくわいかうしやうを試こころみ、到いたる處歡迎ところくわんげいされ、又各地またかくちに裨益ひえきを與あたへた事實じじつは、卷末くわんまつに掲かげてある三縣有志けんいうしの感謝狀かんしゃじやうの多數たすうであるを見ても窺うかひ知られる。其後そのご四十一年東京ねんとうとうきやうの同志どうしと協力けうりやくして、講習所かうしやうじよを設まうけ、全國ぜんこくから講習生かうしふせいを募集ぼしゆして、其發明そのはつめいした調理法てうりほふを傳授でんじゆし、之これを一般はんに普及ふきやうせしめ、特に農家のうかをして其食用法そのしよくほうを知らしめ、從したがつて馬

廉れんであることたしかを確めたので、明治三十三年七月馬鈴薯製粉及び
薯燒煎餅はまねやきせんべいを製造せいぞうし、之これを
東宮御所とうぐやごしよに獻納けんなうし、本卷中ほんくわんちゆうに記載きざいする如く、東宮職とうぐやしよくより領收證りやうしゆうしえ
を賜たまはり、尙なほ三十四年ねんに至り、東宮殿下御結婚奉祝とうぐやでんかごけつこんけうしゆくの爲め、馬
鈴薯製粉がしよせいふんおよ及び薯燒煎餅はまねやきせんべいを獻納けんのうして褒狀ほじやうを頂載ちやうだいし、又三十七八年ねん
戰役せんえきの際さいは、馬鈴薯じやがしよで製造せいぞうした軍需品ぐんじゆひんを獻納けんのうして褒狀ほじやうを賜たまはつ
た。

是これより女史じよしは其發明そのはつめいした馬鈴薯調理法じやがしよてうりほふを全國ぜんこくに弘めようと決けつ
心しんし、先づ隣縣りんけんなる宮城縣みやぎけんに赴おもむき、各郡各町村かくぐんかくちやうそんを巡回じゆんくわいして講習かうしゆう
の便べんを興あたへ、三十八年ねんには岩手縣いはてけんに移り、三十九年迄縣内ねんまでけんないを巡じゆん
回くわいし、四十年ねんには秋田縣あきたけんに入り、四十一年迄講習ねんまでかうしゆうを試こころみた。此こ

して國家の爲め、何か必要の物を發見すべく辛苦研究して、其結果米麥の代用となるべき馬鈴薯米と、少量で實質あるブランデー同様の酒類を製造することに成效した。(馬鈴薯米は道明寺糯の蟲の生ずる心配なく、又米麥と飯炊して常食品とすることが出来る。又酒は種々に製造することが出来るが、少量にして實質の多いのは、一合で普通日本酒一升の用に足る) 女史は尙馬鈴薯を用ゐて、平生の食品と爲る物の製造に苦心し、數年の經驗工夫を積で、遂に味噌、醬油、餅、團子、餛飩、蕎麥、麵麩、カステラ、蒲鉾、菓子類其他種々の製法を發見した。其間に女史は自分で馬鈴薯を栽培し、其收穫したものを用ゐて調理し、數年間常食として、在來の米麥及び味噌醬油等の常食品と比較し、衛生上又經濟上其利害得失を試験した末に、保健の點にも申し分なく經濟の點に至つては、驚くべく低

擴け置くか、石灰又は木炭の様な物を撒布した上に薄く並べて置のが宜い。

林末子女史と馬鈴薯米

林末子女史は、嘉永五年十月福嶋縣北會津郡若松町に生れ、舊會津藩士林勝之助氏の四女である。其良人は有名な劍客齋藤彌九郎氏の二男歌之亟と云ふ炮術家であつたが、夫婦の間に一男子を擧て早世し、女史は寡婦で林家を相續した。其後明治二十七八年の役に看護婦となつて、戦地に赴き、婦人ながらも國家の爲に報効しようとして、其筋へ出願したが、年齢の點で許可されなかつたので、遺憾遣方なく他に報効の途を苦心し軍需品と

敷き、其中央に山形に塊莖を積み、其上に藁を掩ひ、處々に通氣孔を設けて、上から一尺位土を覆せ、且穴の兩側一尺位の處に溝を掘りて、雨水の浸水を防ぎ、又寒氣強き所で長い間貯藏しようとするには、排水宜く雨水の停滞ない所を擇み、深さ七八尺の窖を穿ち、乾いた砂を一尺内外入れ、其上に八九寸の高さに薯を置き、再び乾燥た砂を入れ、後に土と藁とで覆ひ、雨雪の浸入を防げば、翌春に至る迄安全に貯へることが出来る。寒冷の左程でない處では、底を格子造りにした浅い箱の中に並列して貯へるか、左もなければ乾いた古俵の様な物に入れ、乾燥した冷い處に置けば、永く貯藏することが出来る。但し病害發生の患ひあるときは、成べく塊莖を接觸せない様にし、薄く

かりでなく、重量にも夫々輕重があるようである。次に注意す

べきは、貯藏すべき位置である。溫暖の頃は貯藏が困難で、發

芽勝で、且つ腐敗し易く、溫暖な上に濕氣が伴へば、腐敗は一

層早く、貯藏は六づかしい。又收穫した物を直ぐに貯藏すると、

發熱が甚しい爲め、腐敗するから、一二日の間は薄く擴げて陰

乾し、後貯藏場に運ぶのか宜しい。夫から塊莖を貯藏するには、

完全な穴の中が一番安全であるが、此の設備がなければ、乾い

た板床或は土床に無傷無病の物丈で積み重ね置き、寒氣烈く凍

傷る患のある時は、藁又は菰の様な物を被せて置くが宜い。若

し然せないのなら、乾燥て清涼い場所を擇み、上口の中四五尺、

深さ三尺、底巾三尺、長さ適宜の穴を掘り、其側面の底に藁を

第參章 馬鈴薯の貯藏法

採取した馬鈴薯は、之を種子用にするにも、或は好い時期を待つて、之を販賣するにも、又は澱粉酒精等の製造原料に使用するにも、何の途貯藏の必要ある。若貯藏法が不完全であれば、味を損じ、發芽を促し、加之に病害の傳染を速かならしめ、含有居る澱粉量を減す等、其損失は莫大であるから、馬鈴薯を永く貯藏しようとするには、先採取の時期に注意せねばならぬ。即ち採取が遅れ、霜害に罹つたものは、貯藏中に凍結て且つ腐敗し易く、又充分に成熟ないのも、貯藏に困難である。其から使用した肥料の種類に因つて、貯藏に耐え得る度が相違するば

の利益計算になると、秋作は收穫が少いが代價は可なり高く利益がある。

第十項 効用

長年馬鈴薯の栽培に努めるのは、飢饉を心配するからである。米麥の補充とするには、薯を焼き、又は蒸て鹽を付食するか、又は皮を剥き、湯煮にしてアクを去り、或は適宜に切りて水に漬、二三分アクを去りて、醬油又は味噌煮にして食するが宜しい。湯煮にするか、アク抜しないと不味い、味噌煮が何よりも風味よく、且味噌の脂肪との加合せて滋養が多い。

貯藏物は時々検査して腐敗の兆ある物は、速かに取り捨ねば傳染する恐れがある。

第八項 病 患

病患は種々あるが、就中（イモチ病）が最も多い其始めは褐色の斑点が出来て、或は灰白色の粉末となり、極めて傳播が強いから、此の害に罹つた時は其部分を直に掘り取り、焼棄しないと、直ちに傳染して大きな損害を蒙ることがある。

第九項 收 量

收量は一反歩に付、春期は約三百貫位である。尙注意して置き度いのは、麥作との利益の比較である。馬鈴薯は普通麥作に比較すると、肥料も手間も八分で充分であるから、麥作と

第七項 收 穫

春は舊五月節分前後に花の萎縮だ時を合圖に採取すべきである。茲に注意すべきは採取の遅速に因て收量に大差あることである。早ければ少く、遅ければ多い。併し早く採取したものは、貯藏するのに都合よく、遅い採取は貯藏が困難であるから、採取後直に食用又は澱粉に處分し得らるゝ時は、幹の赤色となつたのを合圖に採取すると、收穫五百貫以上の多量を得られる。世人が二十日薯と稱へて二十日中に食さなければ、腐敗すると云ふのは、此の事であらう。貯藏するには、日光乾燥をして善く熱度を冷した上、納屋に薄く馴べて、石灰を散布し、圍ひ置くも宜し、秋は幹の倒れる時に採取すべし。

れないのが宜い。寒地では根蒔と同時に種を下ろす所もある。春は暖地に早く、秋は寒地に下種するのは霜雪の害を恐れるからである。何れも排水に注意せねばならぬ。

第五項 種子の量

種子は一反に約三十貫を要する。秋は一二割多量に用ゐる。

第六項 培養と肥料

培養は田畑とも普通の畝を作る、谷を通じ、上をならして二筋とし、約一尺二三寸の互の目に種子を下し、人糞牛糞を施し、土をかひ、其他は芋又は大根と同様である。球根の露出しにならぬ様、注意が肝要で、又風土氣候の相違で種々の加減がある。

第貳章 馬鈴薯栽培の大意

第一項 土質

排水の宜い砂質眞土交りの土壤が宜い。

第二項 忌地

排水の悪い湿地、粘土、連作地、茄子の跡地は宜しくない。

第三項 種子

形状正しく、梅の實の大きさの物が良い。之よりも大きいのは切りて、切口に生灰を付るがよい。

第四項 植付時期

春は雪融から彼岸を中心とし、秋は舊八月の節から彼岸を遅

り出しそれが塊まつて居たら、離れくにして乾すときは餡菓子となる。

第三十項 薯ふびす菓子くわしの製法せいほう

味噌汁みそを摺り潰し、砂糖百匁もんめを入れ、別に薯餡一升しやうと粳粉うるちこ一升しやう混和まぜて、更に此この二つの物を練り交ぜ、是これを蒸むし、後又小麥粉こむぎこ少しを加へ、思ふ儘おもの形かたちを作り、再び蒸むせば出来る。

第三十一項 薯虎いもとらの卷菓子まきくわしの製法せいほう

砂糖さとうと炭酸たんさん（極少量ごくすこ）及び鶏卵けいらんを加へて摺混ぜ、それに小麥粉こむぎこを加へて極和ごくやらかに練ねり、これをフライ鍋なべにて小判形こばんがたに兩面りやうめんを焼やき、別に薯餡いもあんに砂糖さとうを入れ、砂糖餡さとうあんと爲し、是これを丸まるめて前まへの小判形こばんがたの皮かに包つめば虎とらの卷まきとなる。

至百匁しひゃくもんめを入れ、これを練り合せ、砂糖餡さとうあんと爲し、皮は薯餡いもあん一升しやう、糯米粉うるちこ一升しやう、片栗三十匁かたくりを入れ、善く混合まぜあはせ、蒸籠せいろうにて蒸し、臼うすにて搗つくときは餅もちとなる。是これで以上いじやうの砂糖餡さとうあんを包めば上等じやうようの大福餅だいふくもちとなる。此薯このいもで製造せいぞうしたものは、糯米うるちで造つくるよりも容易たやすい。

第二十九項 薯餡いもあんの製法せいほう

薯いもの皮かはを剥むき、線切せんぎりとして桶ぶけに水みづを入れ、薯いもを切り次第しだい其中そのなかに數分すうぶん間かん入れ置き、善よく洗あらひて引き上げ、鍋なべに湯ゆを沸わかし、煮に立ちたる中なかに入れ、其切薯そのきりいもの水色みづいろに變りたる時直ぐ水みづに入れ、善よく洗あらつて水みづを切り、鍋なべの中なかに砂糖さとうと共に入れ、煮詰につまる間に少すこしの酒石酸しゆせきさんを入れ、其色そのいろが茶色ちやいろとなつたら、黄粉きんこの上うへに取と

夜晒し、翌日引上げ、天日にて善く乾燥し、夫を煎り鍋又はほうろくにて善く煎り、砂糖又は醤油など掛るときは、品の良い菓子となり風味よろしく且いつ迄貯へ置くも變らない。

第二十七項

薯牛皮餅の製法

薯餡百匁、白砂糖百五十匁、糯米粉一合を鍋の中に入れ、火に懸け、善く練りて鍋のおろし際に片栗粉甘匁を入れ、又善く練るときは牛皮となり、又薯餡に砂糖を入れ、善く練り、砂糖餡を造り、以上の牛皮にて其を包むで丸めるときは烏羽玉となる。

第二十八項

薯大福餅の製法

薯一升を餡にし、其に小豆三合を煮て、白砂糖百五十匁、乃

第二十五項

薯栗麵の製法

薯餡百匁に片栗粉三十匁を練り合せ、蒸籠で蒸し、其蒸したものを又片栗粉にて宜い程加減に練り合せ、板の上に載せ、棒で熨し、細く切り、鍋にて湯を沸し、煮立ちたる中に入れ、餘り煮過ないよう注意し、湯茹揚たる時は普通の薯栗麵となり、一寸吸物などに用ゐると佳い味のものである。

第二十六項

薯菓子富敷れの製法

薯の皮を剥き、細かく賽の目に切り、それを切り次第に水中に入れ、一時間も冷し置き、後善洗ひ、箆に上げ、鍋に湯を沸し置き、沸騰した中にそれを入れ、中程に白き所のない様水色に煮上げ、再び冷水に入れ、兩三度水を取替へ、一晝

ず、灰汁丈ぬき、其水を搗交ぜたるものに入れ、其を半年も置き、十日に一度位宛攪廻し、其中に筴を入れ置き、其中の溜たるものを酌み、其を煮つけて食用にする。後に残つたものは、普通の味噌となつて、使用することが出来る。

第二十四項

薯即席餅の製法

薯を善く洗ひ、鍋に入れ、火に懸て箸の通る程まで善湯茹て、筴に揚げ、皮を剥き、善く冷し、また薯の中ほどに少し温みのあると思ふころ、臼に入れて善搗ば、實に和かな佳い餅となる。薯は中ぐらいにて、善く實の熟したのを擇むべきである。又薯一升に大麥を粉にして、其を二三合宛入れ搗ときは、尙上等の薯餅となる。

第二十二項 薯芥子漬の製法

薯の皮を剥き、一分位の厚さに切りて、切り次第水に入れ、其切り薯の水色に變つた時、引上げ、再び冷水に入れ、善く洗ひ、筈に上げ、それより粉芥子と鹽と砂糖と宜い程の加減に交ぜ、一晝夜漬置く。翌日になると、實に風味の佳い芥子漬となる。輕便此上ない芥子漬となる。

第二十三項 薯醬油の製法

大豆一升を極和らかに煮上げ、麴三升と共に白で善く搗き、薯三升を餛にして加へ置き、別に鹽二升到鶏卵一個の白味、炭酸六匁を入れ、手にて善く揉み、和らかなりたる所へ水六升を入れ、前に掲た灰汁ぬき法と同じことにして水を煮つめ

天日にて善く乾燥したものを胡麻油で揚げ置き、別の鍋に砂糖を入れ、それに少し水を入れ、火に懸て善く煮つめ、餡のようになつた時、鍋を下し、飯杓子で攪交、後弱い火で善くす時は頗る上等の菓子となり、其風味格別である。

第二十一項

薯麵麩東雲の製法（東雲は菓子の名）

薯餡八十匁、白砂糖百匁、鶏卵三個、牛酪三十匁、炭酸三匁を摺鉢の中に混じ入れ、善く摺て其中に片栗粉百匁を入れ、徐に練り合せ、別の器に米利堅粉を入れ置き、其中で宜い程の加減に練り、大きな大豆粒位に丸め、焼鍋で前の麩麩を焼く方法にして焼くときは、頗る上等の品となる。焼鍋は玉子焼鍋か、フライ鍋、又は天火（器）などにてよろし。

薯いもの皮かはを剥むき、線せん切ざり又は短册たんざくに切きり、桶けに水みづを入いれ置おき、薯いもを切きり次第しだい其中そのなかに入いれ、善よく洗あらひ、筥ざるに揚あげ置おき、鍋なべに湯ゆを沸わかし、煮立にたちたる時とき、其中そのなかに入いれ、少すこし湯茄ゆで、水色みついろに變かわりたる時とき、直すぐに引上ひきあげ、又また再び冷れい水すいで善よく洗あらひ置おき、三杯酢はいずを作つくり、其それに入いれて食たべると實じつに美味うまいものである。又また芥子からし合あひなどにしてよろし。

第二十項

薯蕷子いもくわし陸奥みちのくの製法せいほふ（陸奥は菓子くわしの名な）

薯いもの皮かはを剥むき、丸まるの儘まゝ薄うすく切きり、善よく冷れい水すいで洗あらひ、鍋なべに湯ゆを沸わかし、煮立にたつたとき其中そのなかに其切薯そのきりいもを入いれ、之これを前まへと同おなじく少すこし湯茄ゆで、水色みづいろに變かわりたる時とき、直すぐ引上ひきあげ（煮過煮過ぎぎないや）再ふたび冷水れい水すいで善よく洗あらひ、三四回水くわいみづを取とり替かへ、一晝夜ちゆうや晒さらしてから後のち、

にて上下より宜き程の加減に火を置き、それを焼ときは上等の料理カステラとなる。又玉子焼の代用にもなる。

第十八項 薯にて魚の骨頭を料理する法

魚の骨や頭を（前法蒲鉾に身を取りた）出刃庖丁で善く細かに叩きたるものを百刃（百刃なければ有）片栗粉甘匁、薯餡三百匁、白砂糖甘匁を入れ、善く摺り合せ、其の中に人參を細かに刻み、其を混、又其中に米利堅粉を入れ、能く練り合せ、これを板の上で熨し、宜い程の加減に切りて胡麻油で揚るときは、實に美味ものとなる。これに鶏卵を入れると一層美味を増す、これは廢物利用で且珍品を製する良法である。

第十九項 薯なま酢の製法

栗粉二十匁、食鹽十匁、白砂糖十五匁を入れ、摺鉢にて摺と
きは、魚の身が容易く溶て和かになり、其中に薯餡三百匁入
れ、宜い程の加減に練り交ぜ、餘り堅くない様にし、それを
薄い板に着け、蒲鉾の形を造り、これを蒸し、試みに藁みこ
を刺し、其みこに粘り氣の着ぬ程になつたとき蒸し器械より
上げ、冷たときに切る。

第十七項 薯カステラ蒲鉾の製法

何魚にてもよろし。前の方法と同じく、魚の身を取り、其身
百匁（百匁なければ）片栗粉廿匁、食鹽十匁を入れ、摺鉢で善く摺
り、それに薯餡三百匁、鶏卵五個を入れ、善く摺り交ぜ、其
中に上等の米利堅粉三十匁を入れ、徐かに攪交ぜ、玉子焼鍋

同じ物が出来る。

第十五項 薯カステラの製法

薯館百匁、白砂糖百廿匁、鶏卵五個、これを摺鉢で善く摺り、炭酸二匁、焼明礬三匁を入れ、又摺合せ、其中に米利堅粉を百五十匁入れ、徐に攪廻し、善練り合せて玉子焼鍋に入れ、餘り強くない火で上下より焼く。フライ鍋でもよし。若蓋の無ときは、ブリツキ板でも蓋にするがよろしい。これで普通のカステラと其味は同じである。

第十六項 薯蒲餅の製法

鮮(何魚でも)を三枚におろし、骨を取り、皮を取らずに其儘庖丁の峯で身を叩き、其身を取り、魚の身百匁(百匁なければあ)に片

すと羊羹となる。

第十三項

薯饅頭の製法

薯餡に砂糖を程宜い加減に入れ、砂糖餡と爲し、皮は薯餡百廿匁に砂糖百匁を摺鉢で善く摺り、焼明礬三匁、炭酸三匁と酢五匁とを入れ、善く摺り交ぜ、其中に米利堅粉を入れ、徐に攪廻し、練り合せ、砂糖餡を包みて之を蒸ば上等の饅頭となる。

第十四項

薯麵麩の製法

薯餡百廿匁、白砂糖百匁、鶏卵三個を摺鉢で善く摺り、それに明礬三匁、炭酸三匁を入れて摺り、米利堅粉を宜い程に交ぜ、天火(器械)なり玉子焼鍋なりにて焼くときは、普通の麵麩と

れ、能く煮て砂糖の粘るようになったら箸で掻き廻し、鍋に焼き着ないようにして、箸の間に糸の引く様になつたら鍋を下し、其中實を皿又は鉢に移し、之を又箸で掻き立て、少し冷際に白砂糖（かたまりの）をよい加減に振りかけ、手を以て掻き立て、乾すと美しい菓子が出る。但し分量は凡そ薯百匁に對し、白砂糖百匁の割合であるから、何程の製造も此の割合にすべきである。

第十二項

薯羊羹の製法

寒天一本を鍋に入れ、水一合五勺を其中に入れ、能く水煮にして善く溶たところへ砂糖百匁、薯餡百匁を入れ、善く煮つめ、其味串柿のようになつたとき、別の器に移し、これを冷

能く和かに煮上げ、それに麴を搗き交ぜ置き、薯を餡に採り、水に晒して臭氣を去り、それを能く搗き交ぜ、貯へ置くときは何年経つても變味ない。それで味は上等味噌と同じである。但し餡に水分多きときは、味噌に造りて和かに出来、又酸味の生ずる患いがあるから、餡を水に晒して袋で絞るとき、能く十分に絞りて、出来る丈け水分を去らねばならぬ。又餡を少し日光で乾し、水分を蒸發せしめて造り込むもよし。長く保存するには鹽の分量を多くするのが宜しいが、或は本文の量を三分一又は四分一を減ずるのもよろしい。

第九項

鹽の灰汁ぬき法（味噌醬油を造るに必要）

鹽三升に炭酸九匁と、鶏卵一個とを鍋の中に入れ、手にて能

同じく、其風味も軽くて甘味い。

第六項 薯餛飩の製法

薯餛二百匁の中に片栗粉廿五匁を入れ、之を練り交ぜ、蒸籠で能く蒸し、それに鹽一摘み入、うどん粉にてよき加減に練り、打ち板の上で棒にて熨し、それを切り、釜にて湯茹揚ぐべし。又鶏卵の身を入れて打つときは上等の餛飩となる。

第七項 薯蕎麥の製法

蕎麥も餛飩の方法と同じく、其分量は薯餛一升、蕎麥粉一升到に餛飩粉三合の割合である。

第八項 薯味噌の製法

生薯三升、大豆一升、鹽一升五合、麴一升の割合にて大豆を

鍋に湯を沸し置き、煮立つた所へそれを入れ、浮き上つたを程度とし、網杓子で揚げるときは、上等の白玉となる。其味は米ばかりで造つたものよりも軽くして風味が佳い。

第四項 薯餅の製法

薯餡四百匁に片栗粉五十匁を練り合せ、これを蒸籠で蒸し、又それに糯米粉凡そ五合を入れて能く練り、再び蒸籠で能く蒸し、臼で搗ば上等の餅となり、米の餅と同じように淡泊して胸に不消化ない。

第五項 薯團子の製法

薯餡四百匁、粳米粉一升を能く練り合せ、蒸籠で蒸し、臼で能く搗ときは佳い團子となり、二升の米で造つた團子と其量

薯を洗ひ、鍋に入れ、火に懸け、薯の通る様になる迄和らかに湯茹て、桶に水を汲み、其中に笹を入れ、湯茹た薯を一個づゝ、其中に入れ、手で潰し、桶の底に沈みたる澱粉を袋で（袋三河木類）絞り、又それを袋から出して桶に入れ、三四回水を取替、薯の臭氣を去り、再びそれを袋で絞るときは上等の薯餡となる。此餡は即ち馬鈴薯調理の原料で、味噌でも、醤油でも、餅菓子でも、其他各種の食品でも、皆此薯餡を元品として用ふるのである。

第三項 薯白玉の製法

前記製造の薯餡百匁、片栗粉廿匁を練り交ぜ、蒸籠で少し蒸し、それに片栗粉三十匁を入れて練り合せ、宜き程に丸め、

い迄に上等な御飯である。其ばかりではなく、馬鈴薯米は滋養分に富み、貯藏又は携帯の場合には乾燥して固形體とし、必要の折に使用する便利があるから、平時にも又非常の場合にも缺くべからざる食料である。

前に言つた通りに切薯を浸した水の中には澱粉があるから、其澱粉が桶の底に沈み終るのを待ち、上水を流し、更に清水を入れ、掻き廻はして少し置き、又澱粉の沈むだのを見て上水を流し、其残つた澱粉を他の皿又は鉢の様な物に移し、日光で乾す時は水分が蒸發しては澱粉が塊固る。是を葛と云ひ、又片栗粉とも云ふのである。

第二項 薯餡の製法

煮立つた時、箆に在る切薯を投入して攪拌し、半熟状態となつたら搦ひ揚げ、清水を入れてある桶の中に入れ、凡そ十二時間餘浸し置いて悪い臭を去り、之を袋又は絞舟（豆腐屋又は酒造家杯にて使用するもの）の様なもので善く絞り、水分を去り、日光又は火熱に因る乾燥器で乾燥すと、馬鈴薯米が出来る。

以上の通りにして、馬鈴薯米が出来たら、清水で一度洗滌つた後、普通米飯に用ゆる水量よりも三割餘の増水で炊けば、米飯代用の薯飯が出来上る。又米と等分若くは米の三分一の分量を米に交て炊き食すると、其味頗る佳良殊に三分一の割合で炊いたのは全く馬鈴薯が交つて居るのに氣附ない程であるから、臭氣のある外國米や麥などと比較ては御話にならな

馬鈴薯米製造法

第壹章 馬鈴薯米製造と各種

の調理法

第一項 馬鈴薯米の製造法と炊方

薯いもの皮かはを剥むき、之これを米粒こめつぶの大おほさに切きり、桶けに水みづを汲くみ置おき、其そのの内うちに切落きりおとし、切きり終おはつた時とき、其濁そのにごつた上水うはみづを流ながし去さり、更さらに清水せいすいを入いれ、暫時せんじ浸ひたし置おき、他たの桶けの上うへに箆ざるを載のせ、其その中なかへ以上いじやうの浸ひたし置おきたる切薯きりいもを水みづと共ともに箆ざるに投いれ、其水そのみづが桶けの中なかに絞しばり落おちるを待まち、豫あらかじめ釜かま或あるひは鍋なべに湯ゆを沸わかし、其湯そのゆの

第廿九項	薯飴の製法	三二
第三十項	薯ゑびす菓子 <small>の製法</small>	三三
第卅一項	薯虎 <small>の卷菓子</small> の製法	三三
第二章	馬鈴薯栽培大意	三三
第三章	瓜哇薯貯藏法	三八

第十八項	薯にて魚の骨頭を料理する法	一四
第十九項	薯なま酢の製法	一四
第二十項	薯菓子陸奥の製法	一五
第二十一項	薯麩麩東雪の製法	一六
第二十二項	薯芥子漬の製法	一七
第二十三項	薯醬油の製法	一七
第二十四項	薯卽席餅の製法	一八
第二十五項	薯栗麩の製法	一九
第二十六項	薯菓子富霰の製法	二〇
第二十七項	薯牛皮餅の製法	二〇
第二十八項	薯大福餅の製法	二〇

- 第七項 薯蕎麥の製法……………六
- 第八項 薯味噌の製法……………六
- 第九項 鹽の灰汁ぬき法(味噌醬油を造るに必要)……………七
- 第十項 薯の切煎餅の製法……………八
- 第十一項 薯菓子御代の花の製法……………九
- 第十二項 薯羊羹の製法……………一〇
- 第十三項 薯饅頭の製法……………一一
- 第十四項 薯麵麩の製法……………一二
- 第十五項 薯カステラの製法……………一二
- 第十六項 薯蒲鉾の製法……………一二
- 第十七項 薯カステラ蒲鉾の製法……………一三

馬鈴薯米製造法

目次

第一章	馬鈴薯米製造と各種の調理法	一
第一項	馬鈴薯米の製造と炊き方	二
第二項	薯餡の製法	三
第三項	薯白玉の製法	四
第四項	薯餅の製法	五
第五項	薯團子の製法	五
第六項	薯餛飩の製法	六

壞して業に安じ、其結果は吾が帝國國力の大發展大膨脹となり、世界に雄飛するに至ることは疑ひありません。馬鈴薯の栽培と其食用とは、啻に一身一家の爲ばかりではなく、國家全體の鴻益と信じますから、此書物に由り利用厚生の途を尽し給はれんことを赤心籠て祈るところであります。

大正七年十月

編者記す

ます。

馬鈴薯は斯く有用な農産物であるにも拘はらず、其栽培が未だ吾農家に普及せないのは、國民が應用調理の方法を知らないので、其需要が多くないから、農家も亦其栽培に熱心せない爲であります。其處で若林女史の薯米製造法と調理法とが全國一般に行渡つたなら到る處の耕地は、其土質に従ひ、他の農作物と共に馬鈴薯を栽培することとなり、又其收穫した馬鈴薯で女史の發明に係る米、味噌、醬油、麵麩、餅團子、饅頭其他各種の食品を製造して、米麥等の常食品と併せて食用することなれば、毎戸一日五合の米麥を餘すことが出來ます。斯ふなれば米騒動の持上る氣遣ひなく、粗食減食の憂目を見ず、萬民鼓腹擊

て、我が同胞は樂々と三度の食膳に向ふことが出来ること請合
であります。

海外諸國の中で、英、佛、獨、澳、米及び濠洲等では、皆馬
鈴薯を常食品と爲し、又凶歲飢饉の場合に救助の効を奏したこ
とは屢次でありました。中にも紀元一千七百七十年、獨逸國の
大飢饉に際して、馬鈴薯の爲に救はれたものは莫大であつた。
又吾國でも、紀元二千四百九十六年の大飢饉は、全國に亘つて
悲惨を極めました。馬鈴薯を栽培する地方では、其被害が甚
だ輕少でした。又近く明治三十五年、青森外四縣の飢饉にも同
様の効があつたのは、今尙世人の記憶する所であります。此等
の實驗から見ても、馬鈴薯の効用が如何に偉大であるかが判り

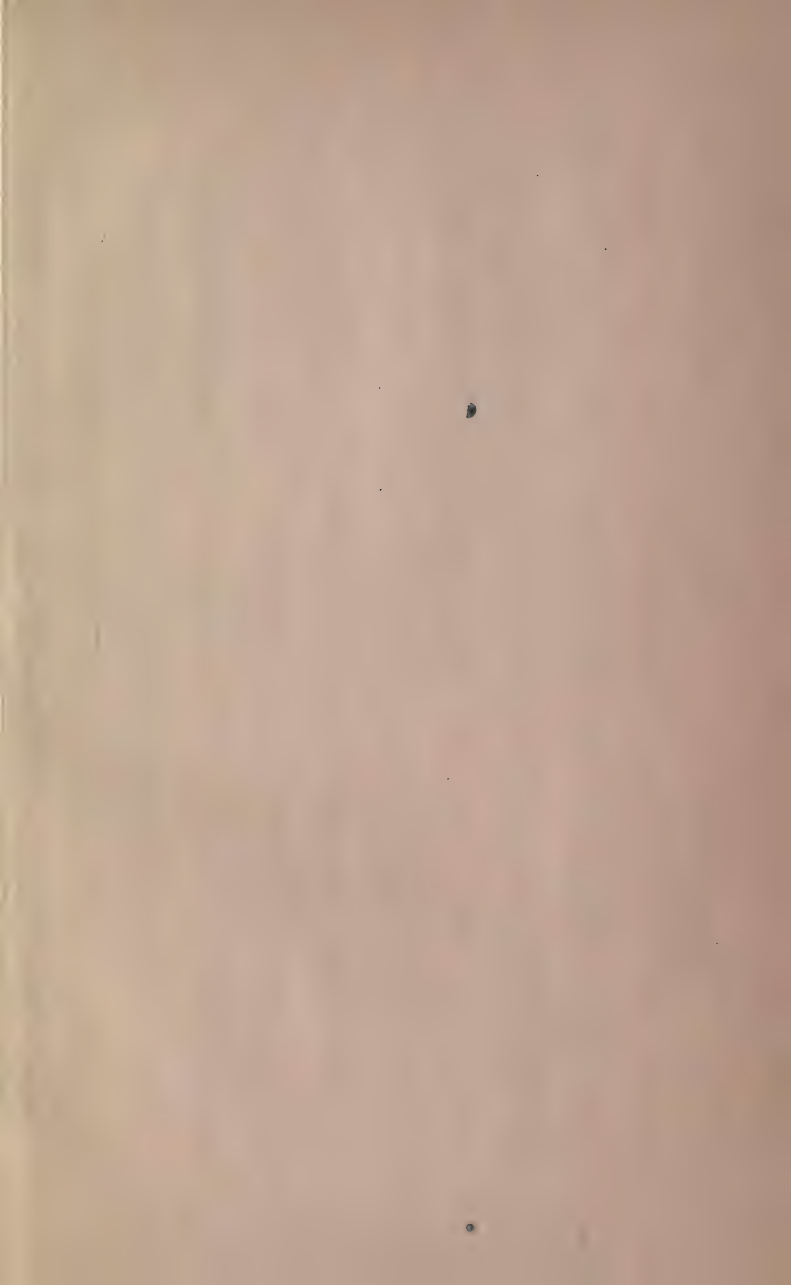
近來米價が馬鹿値に暴騰して、忌はしい米騒動が各所に起り
從つて粗食主義とか減食實行とか、種々な方法で所謂儉約論が
行はれて居りますが、編者は餘り賛成し兼ねる。何故なれば、
左なきだに是迄文明國民中で、一番の粗食國民であつた日本人
が此の上にも粗食したり、又は減食したりすれば、國民の體力
は益々弱つて、到底健全雄大な國民として、世界の舞臺に優勝
者と爲ることは出来ません。夫に就ては比較的廉價で、そして
麥や外米の様な不味ものでなく、且つ滋養分に富む馬鈴薯米を
主要食とし、味噌、醬油から大抵な物に迄、馬鈴薯を加味した
物を食用とすることを同胞諸君に勧るのであります。此の方法
が多數の國民に採用されさへすれば、米價は自然に平調になつ

が現今げんこんの様やうに米こめが高たかい高たかいと徒いたづらに心配しんぱいしてばかり居あたとて、此これから先まきに米こめの値ねがそんなに下げ落ちする譯わけではあるまいと思おもはれますから、一日いちにちも早はやく價ねが廉やすくて甘味うまく、そして滋養分ぢやうぶんに富とんだ馬鈴薯米がじしやまいを常食じやうじよくすることが一番賢ばんかしこい遣方やりかたであります。

元來馬鈴薯ぐわんらいじやがじしよは各種かくしゆの野菜中やさいぢゆうで、最もつとも滋養分ぢやうぶんに富とんだものであるが、應用調理おうえうてうりの方法はうはふが今日迄こんにちまで十分に研究けんきゆうされなかつた爲ため、食膳じよくぜんに上のぼる範圍はんゐの甚はなはだ博ひろくないのは誠まことに遺憾ゐかんの至いたりであります。然しかるに林はやしする子女史こぢよしの發明はつめいした調理法てうりはふに依よる薯米いもまいは勿論もちろん其他そなたに薯いもを使つかつて調理てうりした幾多いくたの飲食物いんじよくぶつは、其風味そのふうみが佳良よくて一度たび之これを口くちにした人ひとは『薯いもでコンな美味うまい物ものが出來できるのか』と箸はしを停とめて驚おどろくばかりであるのは、編者へんしやが每度まいど實驗じつけんする所ところであります。

は し が き

食料問題が我が國民の爲に何よりも大切な問題であることは
今更申すまでもない事でありすが、年々六十萬人宛増加する
人口の割合に米穀の作附段別を殖すことは不可能である。左り
とて毎度外國米の輸入ばかりを頼りにして居ることも不安心不
得策な次第でありますから、是非とも米穀の不足を補ふべき食
料品を見出さなければなりません。夫には馬鈴薯の栽培を盛に
して之を常食とする事、又米穀に雜て常食とする事、それから
馬鈴薯で醬油、味噌、パン、蕎麥、饅飩、餅、菓子、酒其他大
抵な食品を料理して食膳に上すことが肝要であります。日本人



ら拔萃したのである。以上孰も従前から其許諾を得たもので、卷末に掲載することとした。

大正七年十月

編者

物である。此等の餡は砂糖餡と記し、薯餡と區別して置く。

四 薯餡一升とは、生薯一升から得た餡を云ふので、又生薯一

升の目方は凡そ五百匁であるから、薯餡四百匁と云ふ時は薯八合から採つたものである。

五 菓子其他の製法で、砂糖の分量を示してあるが、其多少は何れでも宜いのである。若し砂糖の分量が多ければ其味甘く、少ければ甘味が薄い丈で、調理の上には差支ない。

六 馬鈴薯栽培の大意は、馬鈴薯の栽培に關して多大の貢獻を爲したる神戸市奥平野、村田平左衛門君が會て報徳會講話の席上で講述されたるものである。馬鈴薯貯藏法は神奈川

縣立農事試験場に於て瓜哇薯と題して出版したもの、中か

例言

一 本書は福島縣人林末子女史が前後十餘年間に苦心研究して發明された馬鈴薯米の製造法と、其他薯を應用した數十種類の食品の調理法とを説明したものである。

二 薯米製造法は、林女史に於て專賣特許を得たものであるから、本書で其方法を説明して、一般の便益を圖るのであるが、是は本書購讀者の自製自用を許す丈で、之を製造して他へ販賣するには、林女史の許諾を受けなければならぬ。

三 調理法の第二項にある薯餡とは、各種の物品を製造する原料となるもので、饅頭又は大福餅の中に入れる餡とは別な

食糧用馬鈴薯調理法本部内巡回
傳習教授ヲ囑託ス

明治三十六年五月十日

宮城縣志田郡長 草間宗軒印

林 十 志 殿

林 すゑ子

馬鈴薯料理講習講師を委嘱

す

明治四十一年九月一日

私立實踐女學長
從三位勳四等

下田歌子印

宮城縣栗原郡高清水町

林 すす 忍

明治三十八年戰役ノ際軍需品献
納候段奇特ニ候事

明治三十九年三月三日

宮城縣知事
從四位勳三等

龜井英三郎印

福島縣安達郡二本松町

林 久 工

一馬鈴薯製粉 壹罐

一譽燒煎餅 貳罐

右

皇太子殿下御結婚奉祝ノ爲献納候段御満足被思召候事

明治三十四年五月十日

東宮太夫侯爵 中山孝磨印

證

一馬鈴薯製粉

一罐

一譽燒煎餅

二罐

右正二領收候也

明治三十三年

七月十四日

林直世殿母

東宮

職印

須惠殿

第一五、三四九號

特許證

東京府豊多摩郡澁谷村大字下澁谷五百九十六番地

林 すすゑ

一馬鈴薯米製造方法

前記發明ハ特許局審査官ニ就テ特許ヲ與フベキモノト
査定シタリ仍テ特許原簿ニ登録シ茲ニ本證ヲ下附スル
モノ也

明治四十一年

十二月十日

特許局長 中松盛雄印

計ラントス

女史ノ辛苦ヤ察スベク其目的ヤ賞スベシ

今若シ本書ト共ニ馬鈴薯米ノ利用全國ニ普及スルニ於テハ國家
經濟上ノ利益ヤ蓋シ多大ナルモノアルベシ

依テ拙文ヲ草シ序言トナス

大正七年十月

農學士 伊藤 悌藏



序文

日本帝國國民ハ米ヲ以テ常食トス從テ米ノ毎年産額ハ十億圓ノ多キニ達スト雖モ尙年々増加シツツアル國民ノ全部ヲ養フニ足ラズ外國米ノ輸入ハ滔々トシテ一ヶ年凡ソ二千萬圓乃至三千万圓内外ノ巨額ニ上ル爰ヲ以テ差支ナキ範圍ニ於テ麥食ヲ獎勵シ或ハ馬鈴薯ノ如キ生産力多キモノヲ普及シ副食ニ供用セシメ以テ間接ニ米穀需用供給ノ權衡ヲ計ルハ國家經濟上頗ル重要ナル事ナリトス

林女史多年苦辛攻究ノ結果種々有益ナル馬鈴薯調理ノ方法ヲ案出シ爰ニ之ヲ印刷シ廣ク之レヲ公示シ以テ馬鈴薯利用ノ普及ヲ





德和堂

所

家

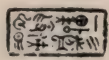




蘇東坡

蘇東坡

蘇東坡





國食改良研究會

家庭常食改良法

人相の早學び

洋裝 四六判

定價 金八十錢

送料金 四錢

此本は或るところの憲兵隊長が西洋の骨相學を研究して、多くの兵卒の顔に就て實驗した結果を書たもので、誰れが讀でも非常に面白くて、自然に人相といふことが分る近來の珍書である、題して人相讀性術とあるが、人相の早學びとして、此本以上のものは決して得られないことを保證する。

發行所

東京市芝區芝園橋際

洗

心

堂

振替東京一二五四九番

食費半減 滋養十倍
家庭常食改良法



國食改良研究会

▲本書は特許方法製品の公開であるから普通の本に比べては聊か高價である。

▲馬鈴薯米を家庭に於て實驗して見ると五錢の馬鈴薯で一升以上の米が出来る。

▲さうして其味は頗る甘い、少しの加減で、秘傳さへ知れば誰れにも出来る法である。

TX
803
P8
K3
EAST

4-12-20



Stockton, Calif.

家庭常食改良法

TX
803
P8
K3
EAST