

19

396

第三版

版權所有

新編

醋製造方秘訣

下野海老原幸二郎編著

東京

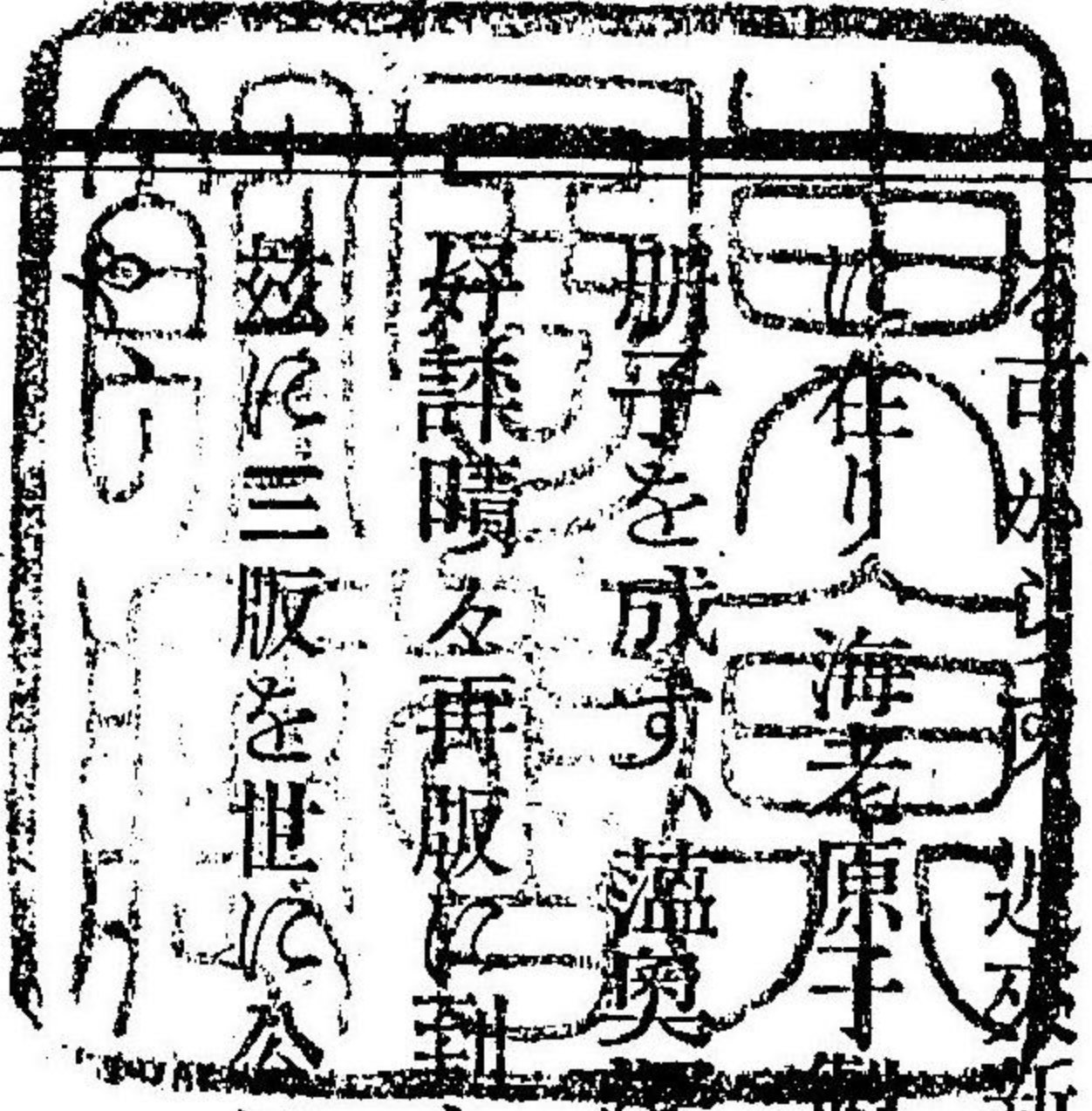
高崎書籍店發兌

19
396

序

禁刑を踏むで徑愈々窮まるを見、開進に赴ひて事益混々、
窮まつては之を披かざる可からず、事混じてハ之を理め、
す、披くにも他に徑を導かざる可からず、理するにハ他に法を求めさ

19185/KVT.



可めハ新案、新法の踵を接して世上に現ハる、所以即ち茲
に在り海老原十製醋新法を探るや久し、従て索め従て編む遂に一好
冊子を成す、濫竽充数秘余が平素の腹案と符を合す、已に初版を刷出し
好評噴々再版に到り尚後版を促さずや急あり、乃ち更ニ増補を以て
茲に三版を世に公にするよ到れり、謂ふに裨益する所莫からざらむ

明治廿六年三月

於東京

釀軒居士識

補増三
版新編 醋製造方秘訣

下野 海老原幸二郎著述

第一 醋製造總言

醋の厨房に於て多く飲食調理に供用すエフトラゴン若くは接骨木
を加へて之に香を附すると屢これあり又鉛錠若くは銅錠を醋に入
れて微温を加ふれば醋酸鉛又は醋酸銅とある次に硫酸を以て之を分解
すれば醋酸をとり遊離せしむべし

醋の快香酸味あり其性大に揮發にして百二十度前後の熱に逢へば沸
騰す但沸騰の熱度の其含有する水分の多寡に應じて差異あり
木片を蒸溜して得る處の醋酸は大に揮發性ある流態にして結晶すべ

き者あり以て諸種の鹽類を製すべし其中百工は供用する者あり醋酸鉛即ち鉛糖並に染工の用ゐて止色劑とする醋酸礬土、醋酸鐵、畫工の用ゐて綠色を生ずる綠青是れあり濃醋酸（カウマクサン）の他物にあらず醋酸の濃厚ある者あり

第二 醋を製するの心得

醋を製造するに就ての心得ハ酒を製すると一般（酒を醸造する心得と拙著通俗日本釀酒方外篇に詳述せり）其醸造桶をはじめ一般の器具總て清潔を要し更に餘味を含蓄せざるを要す故に一回使用したるか或ハ汚穢あるときはハ觔（カウマクサン）を以て洗滌し滾湯を注灌し陽火（テムビ）にて乾燥すべし而して酒造桶を用ゆる時ハ前述の法を以て全く其醱（カウマクサン）を除の後供用すべし若し醱きときハ患害を製醋に及ぼすものあり

第三 酒粕よて醋を製する二方

酒粕秤量百貫目ハ水五石の比例（カウマクサン）よて桶（カウマクサン）に盛り毎日三四回宛攪動し二晝夜を経て壓搾器（カウマクサン）にて搾り得たる液を二個の栓孔（カウマクサン）を備へたる桶に入れ滓濁を除き其澄清したる液を釜に投じ（酒暖計）百二十五六度の熱を與へ桶（カウマクサン）に注入し此液壹石ハ迎醋壹斗貳升の比例に混入し桶（カウマクサン）に蓋を爲し藁席（カウマクサン）よて幾層にも包藏し三旬或ハ三旬半を経て、はじめ醋とある此醋液を再び二箇の栓孔を備へし良き桶に投じ糟濁質を除く事四五回にして純良の酒粕製醋を得る

第四 酒粕醋の製方

酒粕秤量百貫目を桶に盛り水四石を投じ攪和し壹週日を経て壓搾器にて搾り細桶（容量拾八石乃至二十三石のもの）に移注し一週日餘し

至り醱酵温を發し液面は黴の如きものを生ず之を「役ガノル」又は「イキリ」と云ひ稍や酸氣を生ずこの醸造二月より四月までお着手し入梅後に至りて精醋とあるこの製成に至るまでは「イキリ」の現はるゝ度毎（凡十日毎に）は滓濁除をふし桶を更換すべし若し誤て數日を後くるれば或は腐敗するとありと云ふ製成の後醋壹石は付食鹽壹升乃至壹升五合の比例に投入すべし

第五 米醋の醸造法

粳カウチの玄米貳石を少分して桶は盛り水を添加してよく攪拌し且つ水を更ること數回全く米粒に附着する土塵質を悉く流汰し水色濁を留めざるよ至り乃ち此洗淨せる米を更に大桶中は水漬すると一晝夜米粒の腫柔するを候ひ水を除き之を蒸餾すべし

其蒸餾の法は斯水に浸漬したる米を別に大桶の底に一つの孔を穿ちて内に麻布を敷きたる者を大釜の上に装置し米を徐々桶の中へ投じ始と滿つるに至らしむべし而して釜中の湯水沸湧し底孔を透して蒸昇ずれば米粒は爲に熱せられて強飯に變ず是を放熱せずして水五石とにもに良き桶に盛りよく碎塊したる麴五斗を混じ（麴は製せざる以前の石敷を指す）攪動して蓋を爲し藁席にて幾層も包藏し十日を経て製醋壹石を投じ混動攪亂し再び前のごとくお置き五日毎に攪拌し二旬乃至三旬を経ては（始めより日數合して三十日乃至四十日）壓搾器にて搾り得たる液を二箇の栓孔ある桶へ投じ滓濁を除くと三四回にして全く良醋とある

但し滓濁を除く毎に純良は桶に入れ替ゆべし

六
壓搾して得たる糟粕壹石に水八斗の比例に混淆し釜に投じ百二十五
六度乃至百三十度より與熱えて純良なる桶に盛り蓋を爲し藁席にて幾
層にも包み十五六日を経て搾り得たる液を栓孔ある桶まで澄清せし
むると三四回よりして壹番醋(前述の方法即ち米にて製したるもの)の
混合物より供すべし

第六 米醋の醸造法

四尺桶(容量拾石内外)に水三石六斗を容れ蒸餾したる玄米壹石五斗
と麴壹斗五升を混入し(桶の譯及び蒸米の法は詳かき前段に載せし
れは今また、こゝより贅せず以下これに倣へ)生姜三百目を細片として
入れ之れより凡五百目許りの石を炭焼して投じ桶を藁席より幾層にも
包藏して溫熱を保存せしめ壹週間毎に權にて攪拌し大畧三週にして

醸成す之れを壓搾器にて搾り後滓濁分を除くこと四五回にして醋
三石四五斗を得る之れに食鹽凡壹升二合を加へて貯藏すこれを一
仕舞の醸造法と云ふ

第七 米醋の製方

玄米壹石壹斗、水四石、麴二斗を第一項の手續にて醸造し桶を包藏す
るに際して鉄と石とを烙きて投入す(以下手順すべて第六に同じ)

第八 米醋の製方

玄米壹石二斗五升、麴三斗五升、水四石五斗、生姜八百目にて第六の
手順より製造すべしと徳島佐古町山本岩藏氏の方

第九 米醋の醸造法

玄米四石を水より土塵質を去り水漬きると二晝夜にして蒸し水八石

を盛りたる桶中に投じ麴八斗を加へ攪和し藁席ふて幾層にも包み沸
醸せしめ壹週間毎に櫛にて攪拌し凡そ八週間にして醪成就す之を壓
搾して糟粕を除き後一日を隔てて食鹽三斗二升を加ふ尤も純料品
にハ加合せざるあり其下等品に至ると食鹽水一割を混じ販賣すと但
醋造桶ハ古きを貴ぶと云ふ

第拾 米酢の製造法

酢造に用る水ハ金色ある俗に云ふ鑛氣を含める濁なきものを以てし
玄米も光澤あまりに淡黒を帶す黝白分の少なき者を以てすべし其方
法ハ

玄米 壹石
水 二石

麴 二斗

米を精白にして製したるものにして酒造に
用ゆるものと同じ但し枘量ハ概の時を云ふ

右の法よて玄米を洗滌し土塵を流汰して後清水に浸すこと三日間に
まて甑に入れ蒸す事凡そ十時間餘にして熟すれを直に仕込桶に容れ
之に麴と水とを盛れ能く攪和して蓋をかち外部を藁にて厚層に包み
溫度を保たしめ一旦泡沸せしめ示後十日毎に櫛にて攪拌し日數五
十日を経て熟成するを得て槽にて搾り靜置して滓濁を去れハ純良透
明にして甘酸芳烈の米酢を得るあり

第十一 米醋の製法

玄米六斗、白米麴壹斗、水壹石二斗を容量凡そ五石内外の桶に投して
第九の方に則りて醸造す、この方にてハ八個の桶に造りたるものを
合せて一ト仕舞と云ふ一ト仕舞にて得る所の精醋十石七斗二升なり
とす

第十二 腐敗酒にて醋を製する法

清き桶に腐敗酒、水、醋、各壹石宛の比例に盛り攪動さて蓋を爲さ藁席にて包藏し置、こと寒期ハ三十日乃至三十五日夏期ハ十二日乃至十六日にして此液を栓孔桶に移注し三四回滓濁を除けば純粹の醋とある

第十三 腐敗酒にて醋を造る法

腐敗酒、水各拾石を桶に投じ精醋壹石乃至貳石を混じ數日を経れば「イキリ」にて酸氣を生ず(已下手順前段に同じ)

第十四 酸敗酒にて醋を造る法

内容凡そ六斗を入るべき桶の中に酸敗酒五分、醋一分、及び水九十七分より成る所の混和液(之れを醋資と名づく)を注ぎ入れ又之に燐酸

曹達及び醋菌の少量を加へ放置すると二十四時間乃至四十八時間にして更に醋資を加へ桶の六分目よ充たしめ其全く醋に化するを待て別器に移し貯ふるなり

第十五 全 法

一石五斗乃至二石五斗を入るべき桶を二十度乃至三十度の温を有する醸屋よ据ゑ微温を有する醋五斗及び醋資五升を注入し桶の内容半をに充るに至りて止め之れを放置すると十四日間にして醋資全く醋よ變ず今醋の半を注ぎ出し其桶中に残れるものには亦始の如く八日毎に醋資を加へて之れを反覆すると凡そ六年の久しきに至らしむべし若し此際桶の底に夥しく泥質の沈澱するを認むるときは盡く之を除き更に製せざるべからず

醋を製するに當りて宜しく左の二件を注意すべし

大氣の流通を缺くべからず而して溫度を十五度を下るべからず亦三十五度を越ゆべからず蓋を十五度を下るときは醋の醱酵すると緩慢に至り七度を下るときは全く休止し三十五度を越ゆるときは徒ら其醱酵迅疾よして亞爾格兒の蒸發するのみならず已に生じたる醋酸も亦之れが爲に更に酸化して炭酸と水とに變ずるの恐あるを以てあり醋資の其百分に就き三分以上の亞爾格兒を含有せざるを要す蓋し其量三分以上あるときは醋の醱酵大に緩慢あるを以てあり

第十六 新發明醋造法

酒粕を蒸溜器に投じ火酒を採收したる後亞爾格兒の性分全く盡きて澁質の白湯を滴下す此蒸溜水壹斗に水壹斗を加へ梗玄米壹升を混

じ大畧三旬を経たる後壓搾して滓濁を除けを良醋とある

第十七 西洋醋を低價に製する方

清潔の雨水貳石に糖蜜壹斗九升の比例よて桶に盛り攪拌よて二三時間攪拌し最良の酒母三百匁を加へ密封して溫暖を保持せしむると十日乃至十五日間を経て西洋紙十枚に糖蜜を塗抹し是を長方形に切斷して桶中に投ずれば良好の醋とある但此紙の醋の母とも言つ可きものあり

因に言ふ雨水の其性柔軟の者あり而して之を空原曠野に取れば極めて純粹ありと雖も尙ほ地より他物の雜るなきを得ず蓋し雨の雰圍氣を降下するに因り酸素、窒素、炭酸安母尼亞及び他の有機質を吸収し兼て空氣に含藏せる不潔物を洗濯すればあり噓へた大洋に近き

所の大氣ハ稍々食鹽を含み市坊の近傍に於てハ種々の鹽分有機質及
び亞硝酸、亞硫酸等を含み且つ地より塵埃を飛揚して氣中ハ散布す
是即雨水に他物の混在する所以あり故に市坊に於て清潔なる雨水を
求めんにハ二丈の高所に受水器を設置せし足れりとす

第十八 佛國醋製造方

酵釀すべき窒素質ハ葡萄酒を混和して空氣ハ曝し大約三十度の熱を
保有せしむれば醋とある是葡萄酒中に醋酸ハ存するに由る而して其
變じて醋となることも亦從ひて速かなり今左に佛朗西荷蘭其醋製
造方を説明すべし其法醋母と名づくる大桶に沸騰せる醋を入れ
て其半ハ至らしめ八日毎ハ山毛鋸屑を以て濾過しとる葡萄酒ハ「リ
トル」或ハ「リトル」一リトルは我が五合、五五に當るを注入し同

時に大桶の栓孔より同量の醋を採收すべし、山毛鋸屑ハ酵釀して酸
味を生ずるに必要ある窒素質を葡萄酒ハ給與す

第十九 醋の質造を識別する法

醋を質造として人を欺く者甚多し其醋を用ふれを害あり奸商或ハ醋
に水を混じ硫酸を加へて酸味を附する者あり但し酸化拔留母土を其
醋中ハ投ずれば夥しく硫酸白塊を生ずるを以て硫酸を加入しとるこ
とを認め易し

或ハ醋を玻璃碗に盛り白砂糖一食匙を投じ其白糖黒く變色するもの
は是れ即硫酸を含むの徴あり

亦ハ醋の一滴を紙に塗抹し火に炙りて其塗抹したる部分黒色を帶る
ときハ同じくこれ硫酸を含むの徴あり以上三法の内乙者を最良とす

第二十 醋の腐敗を防ぐ法

醋の黴及び腐敗性の速かあるもの故左の數項より是を豫防すべし
醋壹升に稀硫酸五六滴の比例に投入すれば腐敗するとなし但し硫酸
は劇薬あれども稀釋しとるものハ内服劑も用ゆるあり

第二十一 全 法

醋を製するに當りて其資の腐敗せんとするを認むる時ハ醋資壹斗
よ就き撒里矢兒酸凡そ二分五厘乃至五分を加ふべし又夏季ハ醋よ撒
里失兒酸少量を混じ置けを黴菌を生ぜざると極めて妙なり(撒里失
兒酸使用法ハ拙著通俗日本釀酒方、中防腐篇ハ詳述せり故に同書刊
行の日を俟て參照あらんとを)

或ハ製醋よ濁色を呈し踵て腐敗を醸すとあり故に其濁色を除去する

の法を講せざる可らず其法は濁色を呈したる醋壹石に唐石膏五十匁
細末明礬六十匁の比例にて混入し攪動して壹週日を経て栓孔より澄
清部分を採收すれば舊の佳良に復たさるものを得

第二十二 懷中醋乃製法

前節通計十有一章醋製造の爲めハ醋製造方の秘訣及び改良法を述べ
たれば今は自用製造者の爲めハ後節五章を設けて本書の局を結むん
とす蓋し本節ハ醋製造改良家參考に聊裨益あらむめんとすの婆心のみ
細き酒石を精醋にて潤しこれを火にて乾し細末とすすべし斯の如
く四五回も反復したる後玻璃罎に封入して供用するときハこの細末
一分に六倍の水を混じ酒石の悉く溶解するを俟て用ふべし

第二十三 全 法

烏梅一合を精醋五合に浸し醋の盡るふ及びて烏梅を乾き細末となし貯蓄すべし用法は前の如くこの細末は水を適宜に和せば精醋とある

第二十四 萬年醋の製法 三方

壺に酒壹升を盛りこれより柔軟なる切餅二箇を能く炙きて投じ五六日間にして醗醋となるこれを用ふるにハ小柄杓にて酌採りあとへハ使用したる同量の水を混すれば醋とある只夏候ハ黴を生じ易きゆへ撒里失兒酸を用ふべし

第廿五 全 法

菖蒲(花菖蒲にあらず)の根もとを長さ一寸に切斷して其量約一升を酒壹升水壹升の混合物中に投じ更ハ粳玄米一合に水を添加えて土塵質を流汰えて混じ適宜の甕に盛り蓋を密閉して日陽に曝すと約三週日

あらむるときハ醗醋とある爾來臨用の際供用とる同量の酒と水との混合物を補充して日曝し置べしとさるときは常に醋の告乏なく且省費の便益あり加之前方に比すれば其佳味あると亦幾倍ありとす而えて此製造ハ菖蒲新生のとき改造すべし

第廿六 全 法

醗醋、酒、水、各同量を罐に盛り塞口密封して凡二週日餘大陽に曝露すれを全く醋とあるその醋液を他器に移し罐底に残留せる醋素(厚紙の如きもの)へ再び酒、水、同量の混合物を投じ其製法前に同じ但し醋を第二回よりハ混入するよ及むず其ハ罐底に醋素の残留せるものあればあり

第二十七 牡蠣を醋漬にする方

牡蠣百箇を清水にて汚穢物を流汰し鍋に投ぎ食鹽少許と醋一合五勺を加へ火に上せ凡そ十分間攪動し其浮騰する泡沫を^すひ去りて後牡蠣を鍋より採りあどへ胡椒、丁子等を適宜お投し煮ること約五分時にしてよく攪和し再び前の牡蠣を入れ之を饅或ハ鐘詰とあしをけハ一酌の佳俱とあり風味甚だ良好あり

第二十八 魚肉醋漬方

大魚ハ適宜に切り小魚は其儘よて磁製鍋に投じ其浸るまで醋醋を注入し火よ上せよく煮て後之れを硝子饅に装填し煮汁を注ぎ栓を填め松脂よて塞口し冷室に貯藏すべし

第二十九 新發明青魚醋漬方

青魚醋漬方ハ歐羅巴洲の島人が専ら製造する處にして其名歐米に高

く嗜好せる人甚だ多しと云ふ其法青魚五十尾を洗滌し頭、尾、腸、鰭、を去り次に細末の「オールス、バイス」(あれハ印度の産にて桂枝、丁香、肉豆蔻、等を混じさる香料の品)三「オンス」(我ハ八匁に當る)食鹽一匕蕃椒少許を混和したるものにて青魚を蒸釜に詰めあわすべし其詰め方ハ青魚一層毎に右の香料を散布すべし而して少量の水を加したる醋一「ポイント」(我百二十匁に當る)を灌ぎ其上に膀胱を蔽せて密封し文火にて蒸灸し而後其脂を^ひひ或ハ滴去り「ポルト酒」^ウ或ハ葡萄酒半「ポイント」(我六十匁)を沸騰して青魚に注ぎ適應の器に容れ密封して貯ふべし若し遠國に送致するときハ牛酪を上塗被するの撒里失兒酸を撒布すべし

第三十 白髮の豫防

壯者の白髪を豫防除去するには石灰と鉛粉と各同量を混和し醋にて溶解し煮て貯へ置き臥床に臨みて毛髪に塗抹し翌曉洗濯すべし如斯數回すれを白髪變じて純黒色とある

第三十一 破龜治療法

容顏玉をも欺くの別嬪學者の所謂沈魚落雁閉月羞花の装ある令嬢にして其肢部を視れば鰐口もよろしくと云ふべき破龜のあるを恂に愛相の盡るものあれば左に醋を以て破龜を治療する法を示す幸ひは破龜の患害に罹る人々試みられよ其法に入浴後直ちに醋を手甲或は足背に塗抹すれば翌日は必ず治するものあり又ハ茄子根の煎液にて濯滌するの或ハ牛肉の脂を指めて柔練して塗布するの或ハ豚脂又ハ熊脂を用ゆれば治すこの他治療法數百種あれど今茲に掲げんハ題

外ハ巨る恐れあるを以て之れを通俗衛生大意に譲りてこゝに贅せず

第三十二 餅の咽喉に塞りたるを醫治する法

餅ハ一種の美味を有し且つ我邦俗の新禧を祝ふに必ず用ふる所あるが此物を元來粘着柔軟の兩性を兼有するが故に之を食するの際或ハ人の咽喉に塞り呼吸を閉塞するの恐あり況や小兒に至りてハ之を嗜むと殊に甚ましく而も嚙細の力乏きものあれば之か父母たる者の不注意由り餅の爲に其兒の生命にも關するべき危急の大患を招く者あるを新聞紙上にも往々散見する所あり其醫法ハ速に橙子酸汁、醋、純精醬油、此三種の内を飲まむるに在り而て其呼吸全く塞りて之を飲とむべき方をきとまきハ其鼻孔より吹き入るゝも亦可とす此方法に因れハ咽喉の塞閉を開發し危急の大患を救助するを得べし

第三十三 酢の成分

左表は理學士村瀨光國氏が曾て各地の製醋に就き分析試験せられたる成績あり

成分	1尾洲中野 通常品	2全 良品	3岐 上品	4京 山外	5都 野上	6大 鳴門
比重	一、〇二三五	一、〇二五一	一、〇二五一	一、〇七二五	一、〇二二五	一、〇二二五
醋酸	三、四〇	三、五一	三、九六	三、三三	三、四九	四、一三八
葡萄糖	一、〇〇	六二	五五	六〇	一五	二〇
灰分	三、三二	〇八	〇七一	一六	〇八	一五
グリセリン	二八	二二	二一三	二九一	四四五	八三五
水	九四、五九	九五、五九	九四、六〇	九五、三七	九五、七六	九五、九四
トリキンス	四一	二三	三〇	二五	〇七	〇八

本表灰分の主として磷酸カルシウム、及磷酸マグネシウムより成れり

1、2、4、5、6、ハ酒粕³、ハ米にて製したるものとす

第三十四 糯米にて酢を製する法

糯米 三石 蒸て之 米麴 壹石 水 六石 沸湯 二石

右の四品を同時に桶に盛れ權にて攪拌し此業日没に終る翌日午前十一時の頃蓋を除り上層泡沸しおバ直ちに布袋にて濾過し滓を去り其汁を別桶に移注し虫除に「まようぶ」の根二百匁を投し紙にて桶の間隙を密封し外面を悉く藁にて包み温度を保たしむ斯て七十餘日を経れし其酢とある

第三十五 葡萄葉を以て醋を造る法

其製法ハ先づ赤砂糖百二十目を水三升み溶解し葡萄葉及び其新莖百四五十日程を指にて裂き之を前の砂糖溶液中に雜せ小桶に注入し其

蓋の中心より直徑一寸五分汁の穴を穿ち之れを麻布の類を貼り虫類を防ぎ而して日光より晒すと凡そ二周日位にして糟を漉過し再び之れを瓶に移し(瓶より詰めるときは一周間程の栓を除き置き後栓を嵌すべし)一周間程貯ふる時を極めて善良なる醋を製し得べし

第三十六 麥醋製造法

精白ふ搗きとる大麥 一石三斗 を水よて洗滌し清水より浸すこと三日間よして甑に盛り蒸すこと十時間斗り其前に於て豫め清潔なる桶に水 三石 米麴 三斗(白米三斗を麴にしたるもの)を入れ極熱き蒸麥を入れて攪拌し次は川菖蒲根 五把(六寸の長さあり細にて束ね)と「ひちく竹」(訪)の葉三把(六寸)と木炭 五百目を紅熾したるものとを投じ桶を密閉して藁席よて厚く包みて溫度を貯へ爾後十日毎に攪拌し日數凡そ五十日

間を経て搾り其汁を別桶に移し濁りを去れば良醋とある

第三十七 酢中鑛酸を檢出する簡便法

食醋にハ質造の目的を以て廉價の鑛酸を混することあり之を撰出するにオパールセル氏に據れば亞尼林アニリンメチエール紫色の弱水溶液を用ゆると簡便ありとす即ち左の如し

可檢醋一二滴を白色の皿に滴し上記の色素液一二滴を加ふれば紫色忽ち消失して藍色若くハ綠色に變ず其藍色ハ硝酸綠色ハ硫酸或は鹽酸の徵なり

第三十八 海藻酢の製造法

海藻よて酢を製するよハ九十度乃至九十六度位を與ふべし然らざれば海藻の醱酵甚だ遅くして三ヶ月も要す若し前の溫度なれば二三週

間にして其醱酵を了るべし而して其海藻の形ハ「ロバ」に似て「コト
 ジツノマタ」の如き性質なれハ「ヒバツノマタ」と名く之の藻の濕氣
 ある新鮮の者六磅に少量の生石灰を混じ壺中に入れ之は充分の水を
 注入し二週日の間時々少量の石灰を加へ温度九十六度の所は置くべ
 し斯くして醱酵を終りたれば多量の護謨漿と少量の醋酸安謨尼亞と
 を含める流動物を生ずる故に之を布の上は注ぎ火力を以て其濾過せ
 る液汁を蒸發せしめ尙ほ注意して之れを煮上げる時ハ護謨漿ハ皆凝
 固し鶯色の醋酸石灰と分離すべし此鶯色塊を取り少量の水を以て
 之れを溶解せしめ再び濾過して煮詰るときは四「オンス」と四分一の
 醋酸石灰を得今此醋酸石灰に格魯兒水素酸を加へて蒸溜するときハ二
 十九「オンス」の清酢を得べし然れとも濕氣ある海藻より得ざるもの

かれハ性弱性あり又一法は同濕氣ある「フエーカス、ノドカス」と云
 ふ海藻廿四磅に石灰を加へ大約五週日間温度九十六度にて醱酵せし
 むるときハ醋酸石灰二十「オンス」を得之れは格魯兒水素酸を加へ蒸
 溜すれは五十七「オンス」の酢を得べし又一法ハ「ヒバツノマタ」四磅
 は生石灰を加へ六月十八日頃より九月一日に至るまで通常の氣候に
 於て大氣中に暴露せしめ其得ざる處の醋酸石灰を濾過し其溶液を乾
 燥する迄に煮詰め之れは格魯兒水素酸を加へて蒸溜するときは四十
 六「オンス」の清酢を得べし但し弱性のものなり

第三十九 英佛酢製造法

英國法 英國にては多く麥芽より製し即ち其中に生麥を混じ普通の
 煮沸とあし「アルコール」を生せしめ之れを醋化器に掛けて酢に變化

するあり其温度を三十度乃至四十度あり之にて製したる酢ハ稀薄なるを以て此を精製せざるべからず其精製法ハ他器に移すとおして其器中ハ豫め鏽屑木枝葡萄の房等に入れ置て濾過せば透明の酢を得て後之に色と香を附するあり即ち焼砂糖式を黒醋を以てす又處に依りてハ樽中おて直に醋を製するとあり即ち麥芽と「アルコール」として之を樽中お入れ温度攝氏二十四度乃至二十度とす而して之は用ゆる樽は三方お穴を穿ちて充分空氣の流通を計り放置すれハ醋酸醱酵を起して醋を生するあり又一の法ハ原野の日光の射る處に於て架上に數多の樽を並べて雨露に妨げぬ様上を覆ひ樽中お三分の二程の「アルコール」を充して空氣乃流通を充分ならしむれば醋とあるべし但し此法よて製したるものは品位劣等にして多くハ醋漬物に用お供

するあり

佛國法 佛國よては敗腐葡萄酒より醋を製するの法よして品位優等にして雅香著しく能く清澄す佛國のオーレンハ有名ある製醋所にあて其家屋ハ何れも南向よして空氣の流通頗る空くして屋根ハ低き即ち葡萄酒を一石二斗五升より二石五斗の中樽に入る新とき樽なれハ強き醋を能く煮て三分一丈け入れ置き一週間毎に葡萄酒の六升を入るれハ一週間目ハ悉く醋に變化するあり斯くの如く一週間毎に六升宛の葡萄酒を注入して充分あるときは樽中乃三分の一丈けを取出る又六升の葡萄酒を加へ行く故に其出來高少量あるも絶へず醋を作る事を得るなり而して一週間目にして醋ハ出來上らさるときハ樽の惡しき爲めかれは之を他器に移して同法を施すべし醋の出來上りを

見るにハ其液の酵母を棒先にて取りて金白色なれば長く褐色又ハ赤色を帯ふるハ未だ成熟せざる徴あり温度ハ攝氏二十五度乃至三十度内外を以て適せり而して白葡萄を以て最も良かりとす

獨乙國等にてハ樽の二重底よして上底ハは穴を有し此の上ハ木枝柳の小枝葡萄柚等を入れ之を壓迫して之に葡萄酒を充分に入れ又他の同じ樽おも半分投入れて二十四時間放置して半分の物を充分の物より移し又一晝夜放置して又前法の如く互に入を換ふべし最初二三日ハ醋酸醱酵盛にして温度二十七度以上昇して二三週間ハ出來上りたるものを他器に移し濾過精製するあり

第四十 小罐にて多量の水を沸す奇法

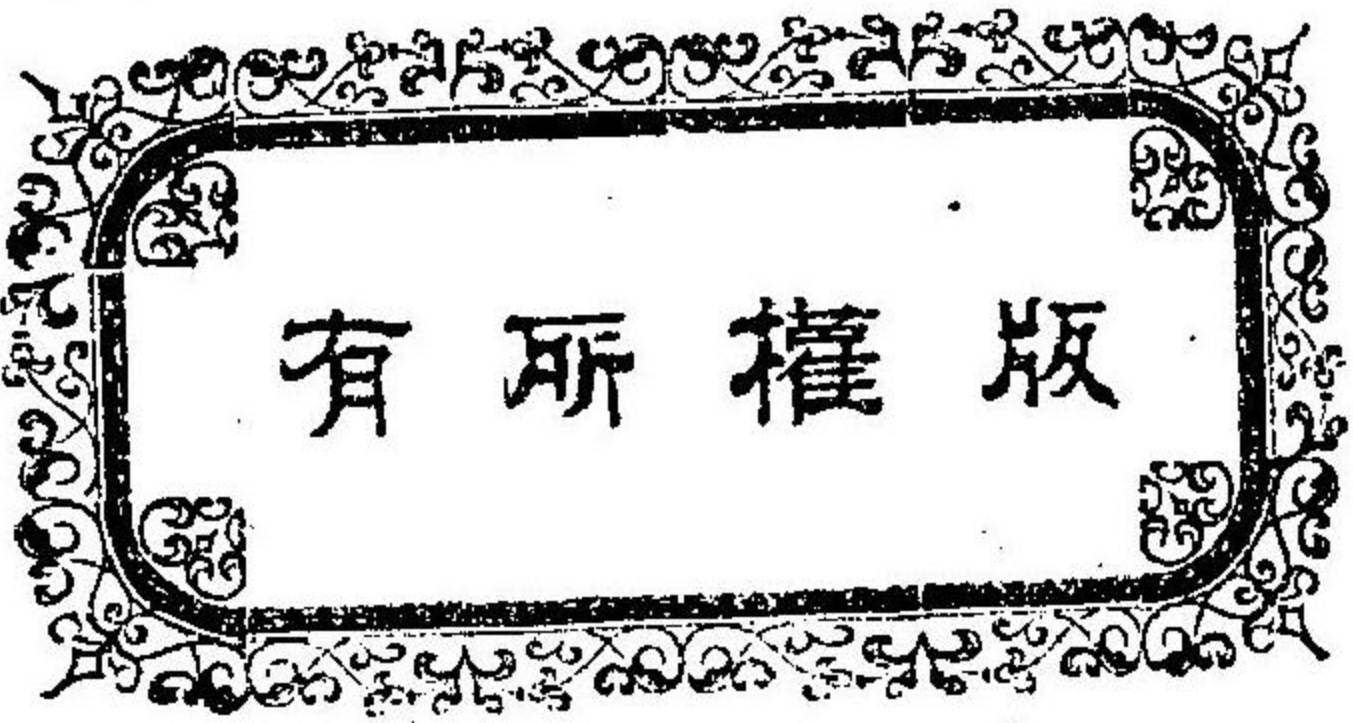
小罐にて多量の水を沸騰せしめんハ數多の桶に冷水を満ち之れハ

小罐より桶壹箇毎ハ管を通じて桶内に蒸氣を通ずるときハ實ハ容易ハ湧き且第一薪炭を省畧すること莫大よして殊ハ一個の竈にて諸用ニ供することを得第二ハハ人の勞を省き第三ハハ身体其他を洗濯し或ハ染桶を温むる等に大益あり然れども其温熱を附與せんとする者に因て罐内の液水と混淆するを忌ハ其管を液水中ハ挿入すべしとすれば只暖質を通する而已ふて液水の混入するところ亦液水を盛る小罐ハハ重複の蓋を設て其蓋と蓋との間より管を各桶ハ通設するなり而して此管も其罐内の液水によりて種々あり譬ハ酸液なるときハ鉛銀「フランチナ」の管を用ひ酸液にも灰汁性も非ずして中性あるときハ銅管を用ふべし

この法ハ本書の至要ハあらざれども因あるを以て爰に記す

明治十八年五月十五日版權免許
明治十八年九月十日出版
明治廿五年十月日再版
明治廿六年四月十三日印刷
明治廿六年四月十四日增補三版

正價金貳拾五錢



著述者
發行者
發兌元
印刷者
大賣捌

海老原幸二郎
下野國芳賀郡谷田貝町六十六番地
高崎修助
東京日本橋區蠣殼町二丁目壹番地
高崎書店
堀田貫
東京市京橋區山下町二十二番地
歸一社
大坂市南區清水町三休橋東

●釀造用書籍廣告

- 工科大学教授理學士平賀義美君序
東京職工學校卒業生高野諄治君序
- 攝州灘酒造法實驗說
帝國大學總長從三位渡邊洪基君題辭
箱石東馬口述
初板金七十五錢 郵稅四錢
增補再版分金壹圓
- 實清酒改良釀造法
箱石東馬編著
郵稅共金壹圓
- 箱石釀造法質問錄
品川子爵 西村知事 谷鐵臣 今農學士題并序文 德野嘉七著
金五十錢 郵稅六錢
郵稅共金三圓
- 日本酒改良實業問答
倉田喜起君著
郵稅共金六十錢
- 醬油釀造新法
海老原幸二郎君編輯
實價金三十錢 郵稅二錢
- 銘酒製造法
飯塚要祐君著
實價四十錢 郵稅二錢
- 醬油釀造法實驗要錄
第三高等中學校教諭 文學士前川龜次郎君序
京都簿記學校長 龜井亮之君著
實價八十錢 郵稅拾錢
- 實業釀造簿記學精理 上中下

- 腐敗酒直し法
- 通俗製麴要訣
- 新編酢製造法秘訣
- 若井榮三郎君纂譯
- 麥酒釀造法全書
- 大藏省藏御出版改正
- 酒醬油桶容量速算表
- 酒醬油桶容量速算表
- 新奇算法端桶容量速算全
- 外ニ川紙一枚二厘

●釀造雜誌 合本

第壹號は定價六十錢第二號以下は各五十五錢外に郵税八錢取揃御求めの方へ特別割引を

實價金三十錢	郵税二錢
實價金三十五錢	郵税二錢
實價金二十五錢	郵税二錢
實價金二十五錢	郵税四錢
正價金十五錢	郵税二錢
郵税共二十二錢	
實價金三十錢	郵税二錢

自初號至第十二號
 自第十三號至第二十二號
 自第二十三號至第三十二號
 自第三十三號至第四十二號
 自第四十三號至第五十二號
 自第五十三號至第六十二號
 自第六十三號至第七十二號
 自第七十三號至第八十二號
 自第八十三號至第九十二號
 自第九十三號至第一百零二號

- 間税法全書
- 酒藏之親父
- 改良酒造實益法
- 日本酒釀造法
- ダイヤ酒醬油桶容量速算表
- モンド酒造稅則類纂
- 五器使用法
- 酒精篇(アルコール製法)
- 酒粕醬油釀造法
- 酒精營業稅法類纂

郵税共 金二十五錢
郵税共 金五十五錢
郵税共 初編金八十五錢 二編金壹圓三拾錢
郵税共 金貳拾八錢
郵税共 金拾錢
郵税共 金拾七錢
郵税共 金八錢
郵税共 金三拾九錢
近刻
郵税共 金拾七錢

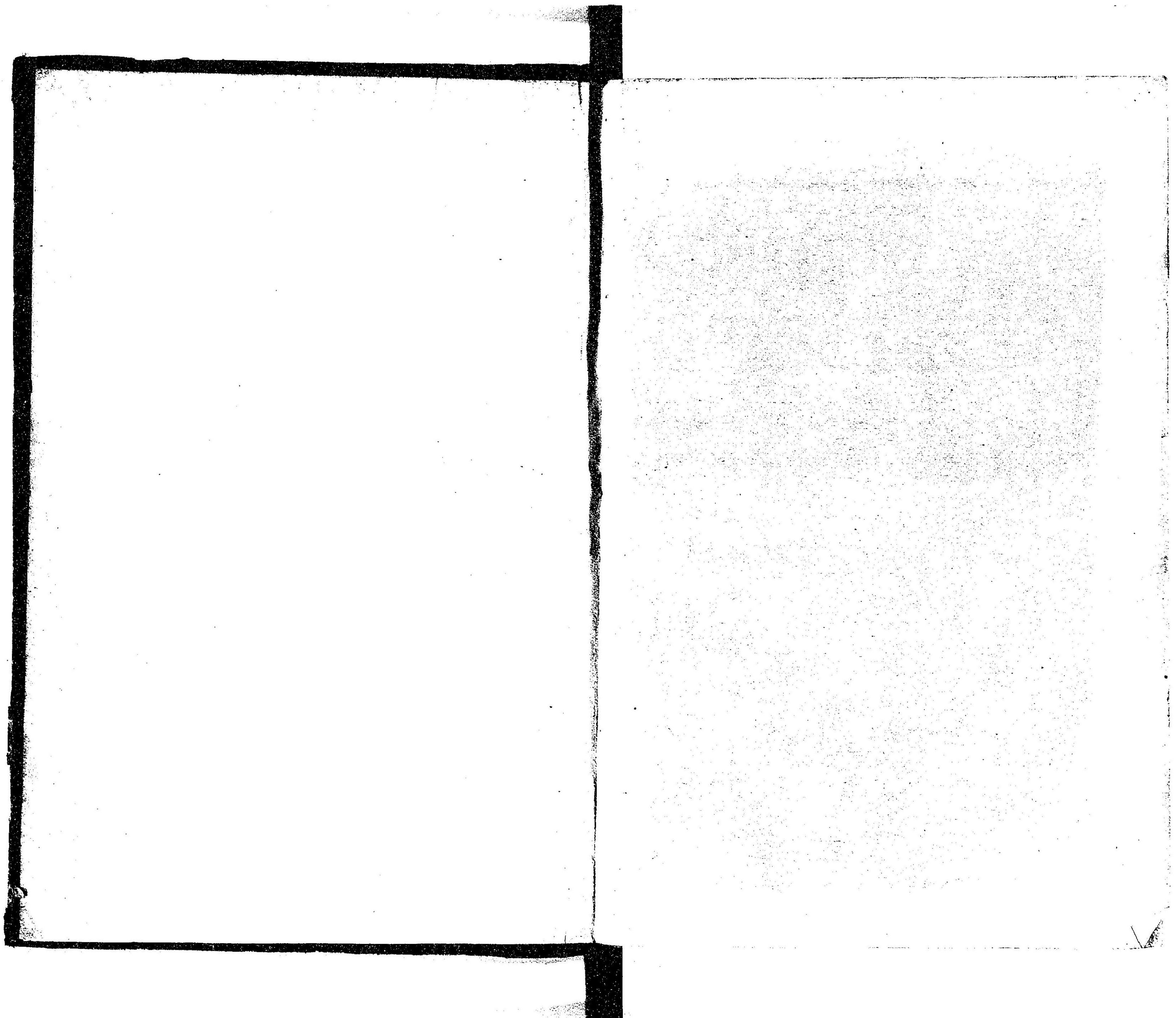
右近日再版出來可仕候間續々御購求ヲ乞フ
 右近日發布次第出版可仕候間續々御購求ヲ乞フ

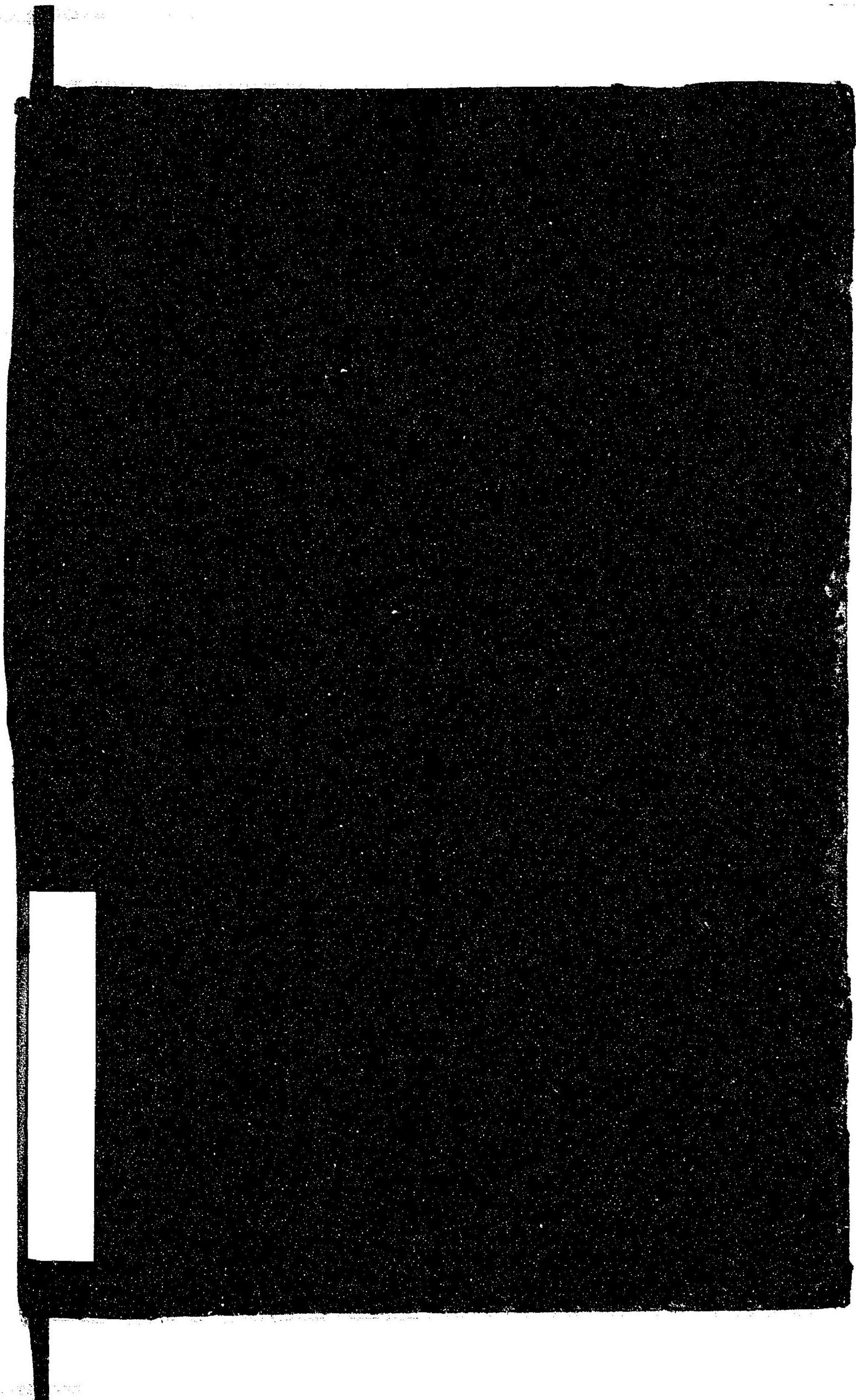
- 土地丈量新書 郵稅共 金四拾壹錢
- 養蠶演說 郵稅共 金拾五錢
- 商業帳簿記入活法 郵稅共 金九錢
- 日本美術浮世畫家人名 郵稅共 金五錢
- 大村益次郎君詳傳 郵稅共 金拾七錢
- 圍碁獨案內新 郵稅共 金貳拾五錢
- 新龍頭撰秘傳圍碁大全撰 全二冊 郵稅共 金拾五錢
- 新撰秘訣圍碁新報 郵稅共 金拾五錢
- 諸物量便覽附沸騰熔融熱度ノ標準 郵稅共 金四錢五厘
- 日本外國貨幣度量衡比較 郵稅共 金貳錢八厘

明治廿六年四月

東京日本橋區蠣壳町二丁目壹番地

發賣所 高崎書籍店





19

396

068063-000-1

19-396

新編醋製造方秘訣

海老原 幸二郎 / 著

M26

CDL-0177

