第477号
令和3年
11月10日

すまいるたうん

発行元
東京新聞
南千住専売店
TEL3803-1781
発行責任者
鬼塚　佳代子
TEL090-2657-0300

昭和十七（一九四二）年十月一日（木曜日）東京新聞より

昭和十七年、七十九年前の東京新聞に掲載されていた白菜の貯蔵と漬物のコツ、石鹸の節約にスポンヂ利用を掲載致します。

昭和十七年十月一日　木曜日　東京新聞

白菜の貯へ方と
おいしい漬物のコツ

この初旬には仙臺から特別に白菜列車が編成されて東都のお台所に白菜が入荷するさうですが、これからの漬物季節には塩の特配もありますから一寸余分に購入出来た場合の貯蔵法二三と漬方を紹介しませう

白菜の貯へ方とおいしい漬物のコツ

①【紙包法】各家庭用として比較的短期少量の貯蔵に適します

一般家庭では調理用に供するため少量の貯蔵をなす場合に行ふもので、白菜を一個一個古新聞紙に包み冷涼な暗所に置けば相當の期間の貯蔵が出来ます

②【埋蔵法】一月乃至三月中旬までに食べ終わるものの貯蔵に適します、この方法は先づ乾燥地を選んで幅四尺、深さ七、八寸位までの穴を掘ります、この穴の下部に葉を敷き根の方を上に向けて倒立として白菜と白菜の間によく土を入れ、更に上部一面に三寸位の厚さに土を覆ひかぶせます、かうしておきますと一月から二月中旬までの貯蔵には充分です、たゞ、乾燥地を選ぶことが大切です

③【塩漬法】どちらの家庭でも御存じの塩漬法ですが漬込む時の御注意を申上げると先づ塩の分量が大切です、塩の分量は需要の時期と加工時の温度によつて多少違つて来ますが、大体材料一貫匁に対して八十匁が割塩位が適当な塩加減です

次に桶、押蓋、重石等の準備ですが普通醤油樽には三貫五百匁乃至四貫匁、酒樽には十五六貫匁位漬けることが出来ます、重石は始めは材料と同量以上の重さのものが必要で、水が濁つて来たら重石の重量を減じ、白菜の茎部が潰れないやうにします

漬方の御注意としては白菜をよくきれいに洗ふことと、塩の塊はくだいておくこと、塩は平均にかかるやうにし、最後の押蓋の下だけ段々多くするやうに振りこみます、以上のやうな御注意をなされば美味しい白菜の漬物が出来ます

石鹸の節約にスポンヂ利用

化粧石鹸を始め洗濯石鹸でもぢかに手拭にこすりつけるよりもスポンヂ、海綿等に一度吸収させて、その泡を利用した方が四割以上石鹸の節約になる、最近人絹、スフ會社で売出してゐるスポンヂは従来のゴム、スポンヂの代用品として歓迎されてゐるが、之は人絹、スフを生産中に當然生ずる一種の廃品で、これをビスコーススポンヂとして誕生した姿である、原料はパルプのセルローズでコム製に比較すれば多少欠点もあるが代用品として充分使用に耐へると云はれてゐる、市販品は東洋紡績及び日本レイヨンの二社製が大部分を占めてゐる

扱ひ方　元来代用品とて取扱日方法は慎重を要するが要点を挙げますと、使用後は必ず水を切つて置くこと（但し余り、かたく絞らぬこと）日光などの直射を避けること、石鹸分をなくして置くこと、洗顔又は身体を洗ふ場合極端に強く摩擦せぬこと（垢擦の代用にはならない）石鹸は全体に行き亘るやうにチユーブ入の石鹸の場合は一旦手のひらで薄く延ばして後にスポンヂに吸収させる、粉石鹸を適宜に水にとかしてから吸収させる等が大切である