

NOTICIAS DO BRASIL

(Brasil Jihō)

Diário Japonês de maior circulação no Brasil.
Proprietário - Seisaku Kuroishi
Director - Masashiro Samejima

Redação - Administração e oficina
Rua Fagundes, 178 e 196
Tel. 7-4670 - Caixa Postal II
São Paulo - Brasil

Assinatura

Anno.....30\$000
Semestre.....16\$000
Número do dia.....\$500
Exterior anno.....50\$000

Anuncios

- Página.....650\$000
- Coluna.....70\$000
- Centímetro da coluna.....25\$00

その上に煙を完全に遮断し得る
もので

雨の間の濯洗も

乾し方と
完全な藏ひ方

南瓜のタネもうまい

西瓜の利用法

棄てることなし

南瓜のタネ

自身の三杯酢

南瓜のタネ

木綿物布

トマトの砂糖煮

ます野菜の煮付けとして上乗です

いま秋日に狂奔してゐる支那人には、御承知の通り西瓜のタネは最も親しみ深い食物の一つで、タネを

カラカラに干し上げ、油で炒めて

鹽ふますこと、ビールには良い

が、アーチルの西瓜はタネ

が大きくて厚いから支那のやうに

うまく出来ます

作り方 (一)トマトの小さ

ものを選び、先の細いナイフで芯

をくりぬき皮をむく

(二)鍋にトマトの浸るだけの水を

さり容積でその水の半分の砂糖を

入れ、煮立つたらトマトを入れて

火を細めにして煮る

(三)浮き泡をすくひながらトマト

の形をくびますに、五分一十分間

作ります。そして火鉢の上天井

に竹の網に渡して湯液をな

吊して置けば籠の熱氣の爲に

自然と乾いて来ますが、鍋に洗

濯物が落ちりませが鍋に洗

で止めておくと宜しい

別に同じ目的部分を拭りおろして

おへのせて上から籠節をかけます

(備考)果物は薄いシラップで煮

てもよい

(備考)果物は薄いシラップで煮

てもよい

(備考)果物は薄いシラップで煮

てもよい

(備考)果物は薄いシラップで煮

てもよい

(備考)果物は薄いシラップで煮

てもよい

(備考)果物は薄いシラップで煮

(備考)果物は薄いシラ