

(四)

▲精製に就ての注意

沈澱槽を用ひて澱粉乳を分離するには、此槽の上に装置せられた真鍮製の金網に、汁を汲みこり水にて取扱ふと澱粉乳は沈澱槽に集まり相は金網に残る。(此網は布袋にて化用してもよい)

分離せられた澱粉乳は澱粉の外にまじり物がある故之を精製して純澱粉させねばならぬ、そこで其精製の手段として、沈澱槽の澱粉乳は十分にかきませ五時間以上静かに棄て置いたる後、上溶液を除く、尤も此液にも多少の成分があるから飼料又は肥料として貴重なもので決して棄すべきものではない、それより更に清水に入れ又もかきませて静置する。此作業を數回くり返すにつれて、白き純澱粉は下層に沈下して、上層には色のついた雜物が浮ぶことになる。大規模の澱粉工場では緩流沈澱法といつて數個の沈澱槽を長き極によりて流れ去る中に、比重の重き澱粉が自然と沈下する仕掛になつて居るのである。

其澱粉は小刀にて小片に切りとり全く乾燥した後には不純の層は又水淺き箱か又は竹籠に白き布を敷きて入れ、日光にて十分に乾かす場合によりて室内乾燥をなすときは華氏八十度の温度を與へるのである。

これにて十分に白き澱粉を得たならば貯蔵して置くか又は賣り出るのもよいが、作業の具合又は薯の種類等によりては容易に純白にならぬことがある、此場合には漂白法を行ふのである。

漂白法といふのは不純澱粉十貫目をとり、水を加へて泥状となし、漂白粉五十匁、醋酸五合を一斗の水に溶かし、之を注加し二時間程急速にかきませ、それより十時間許り放置

して後上澄液を除き更に水を加へては上澄みをとること三日間に數回くり返し、全く酸氣のなくなりたる後に澱粉をとり出し乾燥する。これにて全部の仕事を終るのである。

顧る時云ひしれぬ悲しさと淋しさ
ひしりと身に迫まる覺ゆ、其思ひ浮ぶものは吾れ何をなしつゝ
り哉の一語である、家を建て道を
り或は田野に耕し又は工場に機を
る、之れ人生の最善にして眞の幸
なり哉。家に巨萬の富あり身は高
にして人に尊敬され羨慕される之れ
幸なり哉。かゝる疑ひの次より次
と湧き來りて飯を食みつゝある事
へも無意義の様に思はれてならず、
然らば吾れ何を爲すべし哉。はた
し得る哉。此所に到りて吾が思ひ
迷宮に入り命の綱なる吾が望みは終
へむとす。绝望は死す、死は苦
痛を意味す、其時初めて信仰の力な
るを知る。

湯竹野	小小村	竹萱新秋白	藤島野長津宮風安山藤山赤齋國上植岡德中野西猪大加菅堅安大横高上山井中花大
村村田	川池	中森保田椿	田袋原波百間村田田城藤村原森田田山村岡野葉納原次村熊井良村下藤田岡海
彌常鶴一方	寶四美	久石武次	嶺古合佐貞吉松忠初嘉安貞新丈壽與豐
助平次郎	吉吉藏治藏助郎	充左保	彌龜加貞久清卯丑阜龜正之次龜太平兵荒倉三佳彌兼之太一三
作吉那	雄門藏吉藏	龟松龜二僧夫助郎市郎次衛次吉郎一作藏助市次郎一郎衛吉	造吉吉



BROMBERG & CIA.
Rua Quitanda No. 10
aixa Postal. 756. S. PAULO

獨逸製并米國製アラード及
附屬品、犁、製粉機、穀皮離
脫機、其他一切の農具并石油
發動機、牛馬牽引發動機等安
價にて堅牢なる品多量到着致
候間御用命伏して希上候

寶次次 郎吉吾作光藏郎吉
告 廣 職 治 鍛
私儀郷里にて鍛治職營業大正
會二年渡伯後サントス勤績の年
今會社に獨立鍛冶職を立開業
誠實を旨とし慶賀其他一切の
器具製作可仕候問何卒御用命
の程願上候
サントス港 平田初太郎
H. Hirata

市 藏吾郎助一吾司郎吉

CASA ALOISE

ALFAIA-TARO

Rua Liberdade, 53
Telephone Central, 3844

開店廣告

カザ・アロイセ

今般上記の處に位開店し日本各
服に新式は特行型男女各
調製可行申上候

門市造吉藏作造
旅館 東京館
ソロカバナ前通り
電話シスター一四七六
Rua Manu, 199
S. Paulo

