

(ハ)酸度高きに過ぐるもの
は熱め水浸しにして酸味を
除く、
(ニ)變色を防ぐには一時ミ
ヨウバン水に浸ける、
二、蔬菜類の場合は
蔬菜類の調理には水炎と味
付とある、

か又は指先きにて剥き取る
(ロ)核を除くには庖丁より
も除核籠を用ひるのがよろ
しい、
(ハ)酸度高きに過ぐるもの
は熱め水浸しにして酸味を
除く、
(ニ)變色を防ぐには一時ミ
ヨウバン水に浸ける、
二、蔬菜類の場合

が多いがジャムは老熟せぬ果
肉に玉割乃至五割の砂糖を加
へ煮詰め、半固形としたも
ので永持ちすることを目的と

するが甘味が多くなる、フル
ーツバタは果物を煮て約一
割の砂糖を加へ搗り潰したもの
を布で漉した殘粕に相當す
るが故に經濟的なも貯藏が
きかない、之れ等のジャム類
を詰めるには火より下して直
ちに熱浴せる壺に詰めて密封
する、殺菌は製造中に行はれ
るのである、

(三)果汁類、フルーツバタ
を製造する時、漏下したる果
汁であるがこれを細口壺に詰
め蒸して密封する、若し貯蔵
中オリが発生すれば詰め換へ
て加熱殺菌する、上述の如く
場合は二、三%の背面曹達に
詰め込む前に其の豫備處理に
は次の如きものがある、

（イ）剥皮は刃物によらざる
場合に一、三分間浸し之れを摩洗する
（ロ）核を除くには庖丁より
も除核籠を用ひるのがよろ
しい、

（ハ）酸度高きに過ぐるもの
は熱め水浸しにして酸味を
除く、

（ニ）變色を防ぐには一時ミ
ヨウバン水に浸ける、

二、蔬菜類の場合

近くする要がある、

産科 婦人科院 長木村寅次郎

外科 医學博士内木宗八

薬剤師

大岩俊雄

好評 嘴々たる各種優秀薬

大衆酵母劑

スビロイン

定價

三十三日分

四百四十円

十四回

二十回

三十回

四十回

五十回

六十回

七十回

八十回

九十回

一百回

一百二十回

一百三十回

一百四十回

一百五十回

一百六十回

一百七十回

一百八十回

一百九回

一百十回

一百一十回

一百二十回

一百三十回

一百四十回

一百五十回

一百六十回

一百七十回

一百八十回

一百九十回

一百二十回

一百三十回

一百四十回

一百五十回

一百六十回

一百七十回