

トソース
ト
筒の罐上口
マ
3 東農大 長坂農學士
然し煮詰めるのが困難なのでフランネルの袋でもみ出して汁液の一部を除くことであるが製品が劣るになるまた煮る代りに蒸氣釜で蒸煮(およそ三十分)する方法もあるがその際汁液の大部が排泄せられるので裏漉しせるまゝで煮詰めないで塙詰にする(果肉を主としたのがトマトバルブで果汁を煮詰めたものがトマトピュレである)
裏漉、煮つめて適當の温度になつたものは直ちに四合または二合入の塙詰めにして打栓し殺菌釜に入れて沸騰後四十分内外の加熱を行ひ塙の少し冷えるのを待つて取り出すのである、製品は生果十貫目につき四合塙で十七、八本は出来る、
トマトケチャップ
次にはトマトケチャップも種々の配合があるが一例を上げて置かう、
トマトソース五斗、葱頭一貫目、ニラ二百匁、胡椒百匁、蕃椒十七匁、クエン酸百四十五匁、米醋酸百五十瓦、丁香末五十匁、楂皮末三十匁、ローレル末二十五匁、食鹽四百匁、砂糖三貫五百七十匁、食酢四升
製法はトマトソースを釜に入れて葱頭をきざんでサラシ木綿の袋に入れてその中に入して煮て香氣を移す、別に酢を釜に入れてトロ火で凡そ二時間位煮て浸出する、然る

下
筒の
壁上附

然し煮詰めるのが困難な

正	正	正	る	食	し
し	し	し		事	づ
い	い	い		の	か
酒	喫	食		出	に
場	菴	堂		來	

後兩万を混せて煮てよく混合
溶解させ最後に着色して熱い
中に二合壺または四合壺に詰
める。

町屋紺院元治藤電五番

平田町
レバーランサロ・

債券
公債兩替
多田井金語

近代趣味

パラソル曲譜陳列

ルヤ

卷之三

平明眼科專門
木正男
鈴博士
平町田町(電話五八番)藤田女學校前

石炭
コーカス
豆炭
平町郵便局通り
電話二九九番
水野石炭店

れません、其所で本
加の下に數年間十二
滅器は絶對に狂ひを
減器として御愛用の
を博して居ります。

入院 應需
明雲堂眼科醫院
電六六九番
平驛前
自然の便あり
農村の更生振興に

般印刷物も御引受致します