

新いわき新聞社
印刷部

3、充填、剥皮して清水洗滌した果實は大小に分け罐に詰める、糖液を八分目入れる、糖液の濃度は普通1リング三十乃至四十度位ものである、

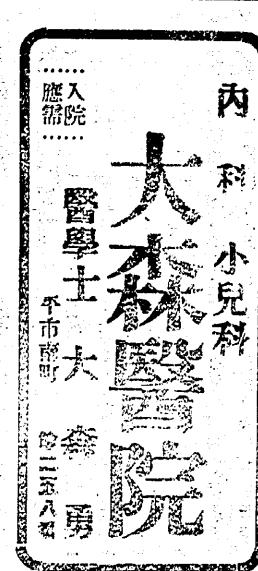
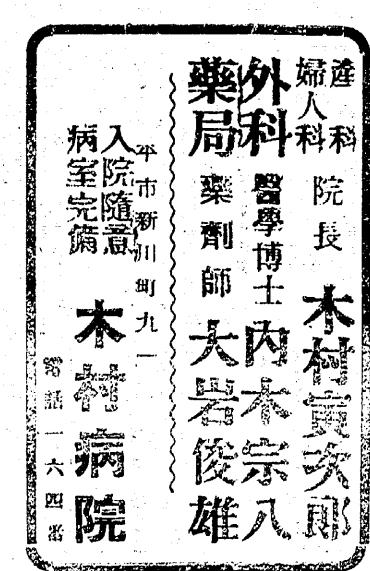
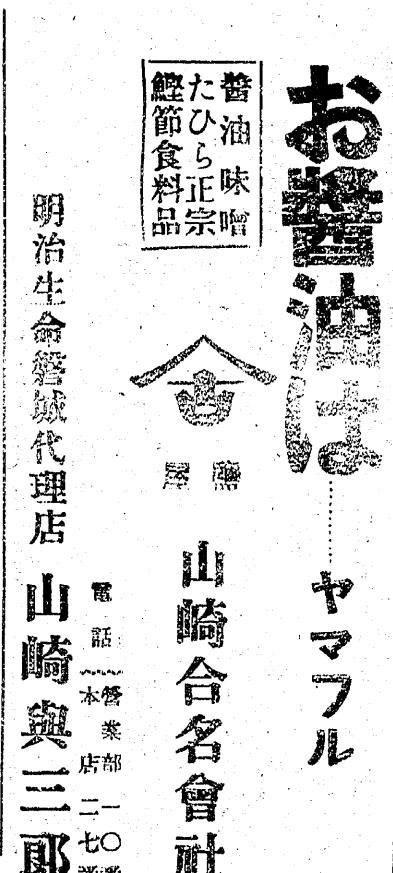
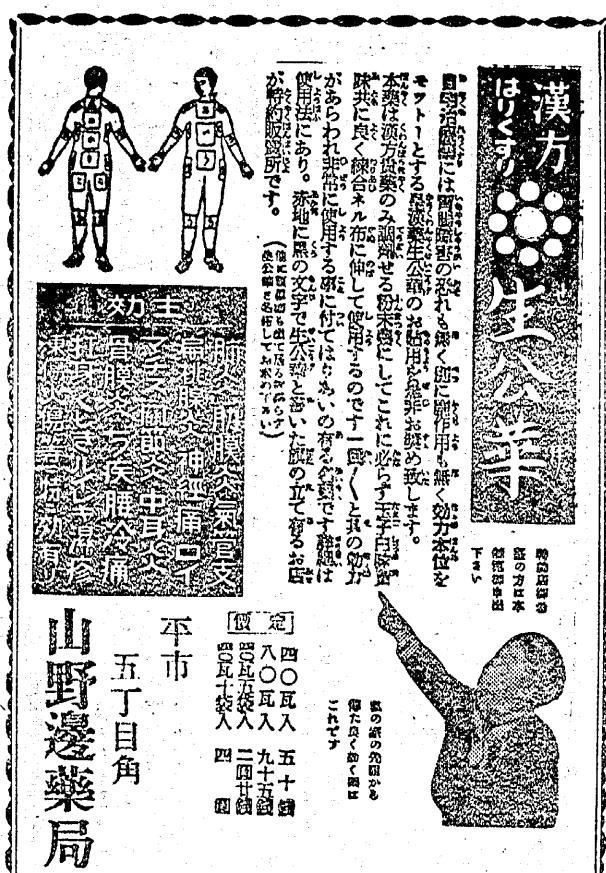
4、排氣、充填を行つたらば罐の蓋を假締して排氣行ふのが普通であるが蓋を締することなく内容物を罐詰めたまゝ排氣箱または温中に浸して排氣してもよい

りかへて苛性曹達を除去し
ければならない。苛性曹達
二十匁で桃約二十四匁を剝
することが出来る、小刀を
用して剝皮することは勞力
多く要するばかりでなく果
が一樣でなく又棄て去る部
も多くなる、小刀を使用し
剝皮する場合は豫め酸化鉄
を殺すために三分間手引
へ（少時湯の中に手を入れ
れるほどの度）に浸してか
割支するのである。

城分揚長^{シマツヨウナ}が胸^{アキ}を打^{ハシ}て剥皮^{ハグ}する、濃度^{ノウド}の濃いもに短時間浸漬^{インヂュ}する方が剥皮^{ハグ}容易^{イヌキ}で肉質^{ナガシ}の變化^{カイガ}すること少ない、畠戸引鍋^{ハタヒロコト}に水を入れ沸騰^{ヒツボン}した際に苦性曹達^{クセイサウダツ}を入溶解^{ソリューション}した後桃^{モモ}を盆^{ボウ}に入れての中に浸し果皮^{カクヒ}の溶解^{ソリューション}したときに手早く取り出し冷水^{スムテ}たは流水^{スルミ}を入れる、苦性曹^{クセイサウ}共に肉^{ナガシ}を緊^{シテ}て流出^{スル}させると共に肉^{ナガシ}を緊^{シテ}

桃の栽培

城分場長
齋藤技師



牛も豚も優良品の販賣

内の御
用命は

市平用

