

# 製 造 部

## 一、鯉節製造試験

### (一) 趣旨並経過

本試験は前年度來の繼續試験にして沖繩節の品質改善向上を圖る爲必要な諸種試験を行ふと同時に試験船圖南丸の漁獲量を原料として優良なる節を製造し是を中央市場に送り出して沖繩節の聲價發揚に資し或は又同製品を以て廣く各方面に沖繩節の宣傳を行はんとするにあり。本年度に於ても前年同様燒津より熟練せる製造教師二名を招聘し右鯉節製造の任に當らしめ一面鯉節製造技術員の實習指導並削女工の養成をも兼ねしめたり。

本年度に於ける製造高左の通り

原料種別	尾數	重量
鯉節	四七二四尾	三〇、四五三斤
鮪	五四八尾	三、一三二斤
製品數量		五、四二九斤
鯉節		、三三七斤

日別原料陸揚高

陸揚月日	種別	尾數	重量	備	考
三、二九	小判	三五四	一、〇三七斤	圖南丸第一回漁	
五、一一	大判	一、二七八	一〇、二三六	"	二回漁
七、六	大判	五四八	四、一八四	"	三回漁

一〇、七	八、一六	"	"	"	"	"	"	"
大判	大判	鮪小	鮪中	小判	中判			
四七四	五〇〇	四七四	七四	一、九四二	一七五			
五、四三九	三、六一六	二、二九四	八三八	五、八五六、五	九四七			
"	"				"			"
五回漁	四回漁							

種別累計

大判	二、八〇〇尾	二、四六五斤
中判	一七五尾	九四七斤
小判	二、二九六尾	六、八九三斤半
鮪中判	七四尾	八三八斤
鮪小判	四七四尾	二、二九四斤

(二) 試賣成績

本年度に於ては左表第一回及第三回試賣分は之を本縣水産會に於て一般當業者の節と相並べて入札競買に付し以て當業者に優良節製造の範を示し第二回試賣分は新販路開拓の爲之を名古屋屋に試賣宣傳を試み同市水産市場株式會社に送荷したるも時期悪しく出來値低廉なりし爲め本計畫は之を後日時期を見て再び行ふこととし製品は東京に廻送試賣せり。

試賣成績左の如し

第一回試賣成績(縣水産會=入札試賣)

入札月日	十月二十九日
試賣數	本節 三八五斤
	龜節 六八四斤
	鮪節 二七一斤



第二回試賣成績(東京高津商店へ試賣)

試賣月日 十二月二十三日

送荷數 (本節 三四樽 龜節 一樽)

計算書寫シ

品名	個數	總	買	入	目	差引	貫數	替	代	金	摘	要
本節	二元		二五、五	五、八七		二四、六三		五七、〇〇		一、四〇、七九		
本節	一五		四、三	〇、九七		四、三四		四八、〇〇		二八、〇〇		
龜節			九、一〇	一、八三		八、二八		四九、〇〇		四三、六八		
疵折節			三、五〇	七、五〇		三、七〇		三九、〇〇		一四、三三		

一金千八百貳拾五圓八拾五錢貳厘也  
內

金百貳拾七圓八拾壹錢也

金百貳拾圓七拾參錢也

金七圓也

金壹圓八拾貳錢六厘也

計金貳百五拾七圓參拾六錢六厘也

差引金千五百六拾八圓四拾八錢六厘也

第三回試賣成績(縣水産會へ入札試賣)

入札月日 二月十六日

試賣數 (本節 五四六斤 龜節 一六斤)

計算書寫シ

月日	種別	番	號	單價	斤數	價格	取引者名
二月十六日	本節込不合入		八	五、〇〇	五	五、〇〇	可
"	カメ込不合入		九	五、七〇	六	八、七五	可
"	本節不合		一〇	六、〇〇	四	二四、〇〇	可
"	中節小		二	六、〇〇	七	四二、〇〇	可
"	飛節		三	七、〇〇	一四	九八、〇〇	可
"	大本節		三	八、八〇	三三	二八六、六〇	可
"	計		一四	六、〇〇	一四	八四、〇〇	可

一金四百四拾八圓拾參錢也

内

金貳圓八拾壹錢也

幹旋手數料

差引金四百四拾五圓參拾貳錢也

(三) 品質改良試驗

(一) 冷蔵鯉ノ原料トスル節製造試驗

本縣は氣溫高き關係上、鯉節原料魚の短期保存は製品の品位保持ト特に緊要なるに依り、本場冷蔵庫を利用し、岡南丸揚の製造原料中即日切込みを行ひ得ざりしものに付本試驗を行ひたり。

(イ) 原料魚の處理並冷蔵方法

原料鯉は釣上後水漬となし、三晝夜後歸帆陸上されたるものにして陸揚後直ちに冷蔵庫に收容せり。入庫方法は先づ鯉の腹を上向とし其上に碎氷を被覆す、陸上後に於ける魚体溫度四度乃至七度平均六度なり。

(日) 冷蔵數量冷蔵溫度並冷蔵時間

第一回試驗

月 日	入 出 庫	冷蔵時間	數 量	冷蔵溫度 (°C)	摘	要
五月十一日	入 庫		大判 七六 尾	最高最低 (°C) 一〇 三 三		
五月十二日				一〇 三 三		
五月十三日	出 庫	二晝夜	大判 五七	一 四 五	鮮度良好	
五月十四日						
五月十五日	出 庫	四晝夜	大判 三二	四	鮮度良好	

第二回試驗

月 日	入 出 庫	冷蔵時間	數 量	冷蔵溫度 (°C)	摘	要
七月六日	入 庫		大判 二三 中判 一七 小判 一五 尾	最高最低 (°C) 三 三 六		
七月七日				三 三 六		
七月八日	出 庫	二晝夜	大判 二三 中判 一七 小判 一五	一 二 三 九	鮮度良好	
七月九日				一 二 三 九		
七月十日	出 庫	四晝夜	小判 九〇	一 〇 一 〇	鮮度良好	
七月十一日				一 〇 一 〇		
七月十二日	出 庫	六晝夜	小判 一〇三	一 五 〇	鮮度佳良	

第三回試驗

月 日	入出庫	冷藏時間	數量	冷藏溫度	摘	要
七月 七日	入庫		小鯖 壹尾	最高最低 (c) 二〇		
七月 八日				〇四		
七月 九日				〇六		
七月 十日				〇七		
七月 十一日				〇八		
七月 十二日				〇九		
七月 十三日				一〇		
七月 十四日				一一		
七月 十五日				一二		
七月 十六日				一三		
七月 十七日				一四		
七月 十八日				一五		
七月 十九日				一六		
七月 二十日	出庫	一晝夜	小鯖 三七	一七	鮮度落子肉質軟化	
七月 二十一日	出庫	一晝夜	小鯖 二三	一八	全上	

第四回試験

月 日	入出庫	冷蔵時間	數量	冷蔵溫度	摘 要
七月二十二日	出庫	一六晝夜	小鮪 八		ノンモニアノ小氣泡ヲ發生セルモノヲ見受ク
七月二十三日	出庫				
八月十六日	入庫		大判 三〇	二六・五	
八月十七日				二八・〇	
八月十八日	出庫	二晝夜	大判 三〇	二九・〇	鮮度良好

種別累計

大判 一、二四一尾  
 中判 一七五尾  
 小判 一、九四二尾  
 鮪 五四八尾  
 總計 三、九〇六尾

(ハ) 結果概要

以上の成績を綜合すれば冷蔵溫度を四五度程度に保持するときは一週間程度の期間に於ては製造原料として適當なる鮮度を保ち得ること、又冷蔵溫度八度程度の時は二晝夜は同様の鮮度を保ち得ること及四、五度程度の冷蔵にて十一日以上経過したるものは製造原料としては既に不適當なることを知るを得たり、即ち十一日以上保有の必要ある場合は更に右冷蔵溫度を低下せしめざるべからず。

(ニ) 水拔蒸煮試験

(イ) 趣旨並経過



本縣に於ける鯉節製造時季は之を通して氣温高く従つて製造初期の生利節期に於ては兎角「ネット」の被害を受け勝なり。

現在これが被害を免れんとして節の製造は一般に拙速粗雑に流れ易き傾向あり、本縣鯉節品質の改善上遺憾とせしところなりき、偶々八重山島の鯉節製造家篠原光次郎氏これが防止方法として蒸氣處理を行ひ優秀なる成績を擧げつゝあるに鑑み本場は本方法の奨勵すべきものなりや否やを確むる爲及び更に進んで本改良法の研究をも志し實地に試験を行ひたり、試験の結果本方法は「ネット」防止法として本縣に適切有効なるのみならず幾多の特長を有する改良法たることを確認せり。

以下本方法の要領並試験の結果を詳記すべし。

#### (ロ) 水拔蒸煮方法

従來の鯉節製造法に於いては煮熟後骨拔を行ひ次に焙爐にかけて約一時間水拔焙乾をなし、次に修繕を施し第一番火焙乾に移るものなれども水拔蒸煮法に於いては骨拔を行ひたる後十分乃至二十分間蒸煮を行ひ、放冷後修繕をなし再び十分乃至二十分間蒸煮を反復し而る後第一番火焙乾に移る乃ち従來の水拔焙乾を行ふ代りに修繕の前後に於いて十分乃至二十分宛二回蒸煮を行ふ方法なり。

#### (ハ) 水拔蒸煮の効果

先づ水拔蒸煮法が従來の製造法に比較して持つ特長を列舉すれば次の如し。

a、 「ネット」防止に特効を有すること

生節のいたみ易き期に於いて蒸煮が二回反復せられる結果節肌が殺菌せられ又既に少しく「ネット」を發生せる場合にありても細菌は蒸煮に依つて殺菌せらるゝ結果以後の「ネット」發生を防止するに有効なり。

b、 水拔焙乾に相當する乾燥効果を有すること

十分乃至二十分宛二回蒸煮することに依り水拔焙乾一時間に相當する乾燥効果が得らるゝこと本項は後章に於いて詳述せり。

c、 修繕個處の腐敗防止に有効なること  
普通修繕個處は他の部分よりも「ネット」を早く招致し或は焙乾中腐敗し易きものなるが水拔蒸煮法を施行すれば修繕個處は再び蒸熱を以て殺菌せられる爲其の憂なし。

d、 生身修繕が容易に出来ること

生身修繕の煮熟肉修繕よりも好成绩なるは一般の認むる處なれども此の生身修繕個處は特に腐敗し易き爲修繕後一日蒸煮せざるべからざ

る不便があり一般に使用せられず特に大なる修繕個處にのみ用ひらるれども水拔蒸煮を施行する時は修繕後再び蒸煮が行はれる都合上一様にこの生身修繕をなし得る。

e、節肌の龜裂が少くなること

本項は後章に於いて詳記せり。

f、焙乾に依る節肌の損傷が減すること

水拔焙乾操作を省く爲焙乾に依る節肌の損傷を減する結果節削りに於いて歩留よく製品の節肌も美麗なり。

g、簡單なる設備で大量を處理し得ること

焙爐に依る水拔焙乾の能率は一時間蒸籠十枚分なれども水拔蒸煮法に於いては一時間十九枚乃至三十九枚分を處理し得らる。

h、燃料費が節減し得られる

### (三) 徵付との關係

水拔蒸煮の徵付に及ぼす影響を試験する爲本年春漁の龜節及秋漁の大節に付二回に亘り、試験したるに其の結果は普通法によりたるものと何等の差異を認むるところなし、然れども手遅れの爲に「ネット」の被害を受け勝ちにして良水に恵まれざる本縣の當業者がこれを採用せる場合は「ネット」を防止して節肌を惡變せざる爲と鹽分多き水を以て煮熟せるものも蒸煮の際蒸氣の凝結水に依り其の鹽分を稀釋する結果徵付上良好なりと謂ひ得らる。

### (ホ) 香味との關係

香味の良否鑑別は大差あるものにあらざる限り單に其の煮出汁を味つてこれを判別するは仲々容易ならざるものである。仍て本試験に於ては農林省水産試験場技師山本祥吉氏の煮出汁稀釋鑑別法に従つてこれを試み尙個人的判斷を避くる爲多人數の判別を乞ひて十分に吟味したるに普通法に依りたるものと水拔蒸煮を行ひたるものとの差異はこれを認め得ざりき。

### (ヘ) 水拔蒸煮の乾燥効果

水拔蒸煮が顯著なる乾燥効果を有するは特筆すべき特長なり。今水拔蒸煮に依る節水分の減少状態に付試験せる結果を示せば次の如し。

第一表 蒸煮中に於ける含有水分の増減表

(蒸煮温度九八。—一〇〇。)

11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
八六六	七六三	七〇〇	七六九	七六六	八三六	八三七	七〇〇	八二四	八三五	七五四
五	一〇	一五	二〇	二五	三〇	三五	四〇	四五	五〇	五五
八二四	七九三	七六三	七三三	七〇三	六七三	六四三	六一三	五八三	五五三	五二三
一、〇〇元	一、〇一三	一、〇二六	一、〇三九	一、〇五二	一、〇六五	一、〇七八	一、〇九一	一、一〇四	一、一一七	一、一三〇
八二	七九	七六	七三	七〇	六七	六四	六一	五八	五五	五二
〇、九二	〇、九七	〇、一〇二	〇、一〇七	〇、一一二	〇、一一七	〇、一二二	〇、一二七	〇、一三二	〇、一三七	〇、一四二
八〇三	七六三	七二三	六八三	六四三	六〇三	五六三	五二三	四八三	四四三	四〇三
〇、九八三	〇、九七四	〇、九六五	〇、九五六	〇、九五七	〇、九四八	〇、九三九	〇、九三〇	〇、九二一	〇、九一二	〇、九一三
七六八	七三三	七〇三	六七三	六四三	六一三	五八三	五五三	五二三	四九三	四六三
〇、九四二	〇、九三六	〇、九三〇	〇、九二四	〇、九一八	〇、九一二	〇、九〇六	〇、九〇〇	〇、八九四	〇、八八八	〇、八八二

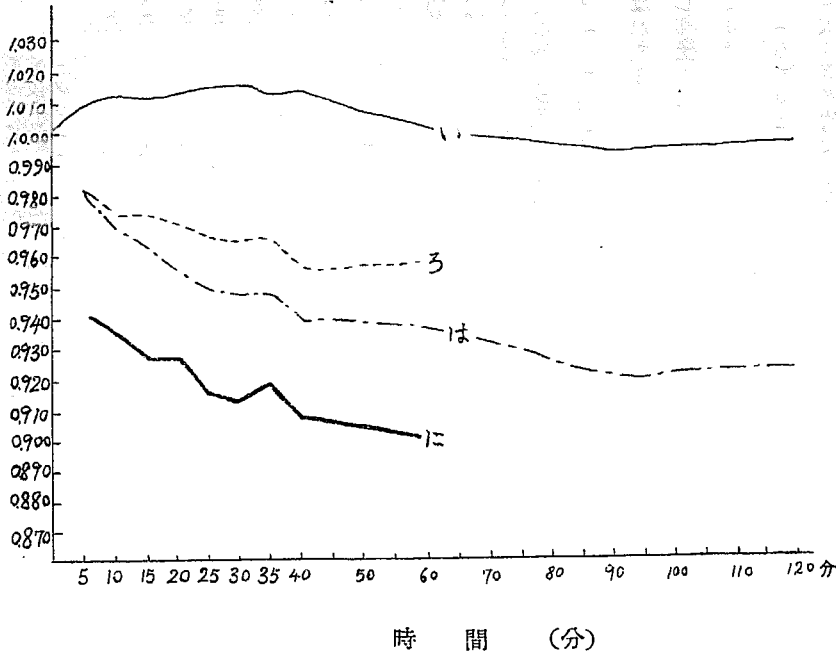
右表の吟味を容易ならしむる爲にこれを圖示すれば第一圖の如し。

圖中(イ)線は煮熟放冷後の生節を攝氏九十八度乃至百度の蒸氣を以て蒸煮せる時の含有水分の増減状態を示したるものなり。而して本圖に表はれたる如く蒸煮後約三十分位迄は生節は蒸氣を凝結吸収する結果其の重量は増加するも充分加熱せらるゝに及び蒸氣の凝結吸収作用は停止し其後は之と反對に蒸熱に依つて其の含有水分を蒸發放出することとなる。然し乍らこの蒸發作用は蒸氣の飽和状態中にある爲微々たるものなり。

圖中(ロ)線は蒸煮放冷(一時間)後の歩留を記入せるものなり。今其の一例を取つて本圖を説明すれば即ち五分蒸煮直後の含有水分は(イ)線に依り蒸煮前よりも却つて増加し之れを一時間放冷する時は(ロ)線に依りこれより四、一%減少し蒸煮前よりも三、一%減少することとなる。又十五分蒸煮直後の含有水分は蒸煮前よりも却つて一、五%増加し放冷に依つて六、一%減少し蒸煮前よりも四、六%減少することとなる。

即ち水拔蒸煮の乾燥効果は一見蒸煮中に於て擧げらるゝ如きも其の實は放冷中に於て擧げられるものなり。蓋し放冷中に於て斯くの如き顯著

第一圖 水拔蒸煮による乾燥曲線



なる乾燥効果を擧げる理由としては次の三つを擧ぐる事が出来る。

- (一) 蒸熱せられたる生節自体の持つ熱に依る水分の蒸發
- (二) 冷却に依り生節の收縮に伴ふ水分の絞出
- (三) 風乾

即ちこの三つの作用が相寄り相働いて如右顯著なる効果を擧げることとなる。而して五分二回の蒸煮の時は六%、十五分二回の時は七、三%を減少することとなり大体に於て水拔焙乾に依る乾燥率七%程度の乾燥効果に相當す。これ本蒸氣處理方法を水拔蒸煮と呼ぶ所以なり。

(ト) 水拔蒸煮後の焙乾に依る乾燥状態

水拔蒸煮に依る水分の乾燥状態は前述の如きなれども更に以後に於ける兩者の焙乾に依る乾燥状態を比較試験するに次の如き結果を得たり





第三表 水拔蒸煮を施行せるもの、乾燥状態

(第一次試験)

III	II	I	煮熱放 冷後重 量(グラム)	第一回 蒸煮放 冷後重 量	(歩留)	修繕後 重量	第二回 蒸煮放 冷後重 量	(歩留)	一番火 放冷後 重量	(歩留)	二番火 放冷後 重量	(歩留)	三番火 放冷後 重量	(歩留)	四番火 放冷後 重量	(歩留)	五番火 放冷後 重量	(歩留)
117.5	120.0	123.6	117.5	110.7	0.961	110.0	115.5	0.888	101.0	104.6	99.5	95.6	83.7	85.6	75.0	71.0	75.0	70.0
110.7	113.4	116.9	107.7	101.7	0.941	101.0	96.8	0.961	87.0	90.7	86.3	82.6	70.7	72.6	62.0	58.0	62.0	57.0
101.7	104.4	107.9	97.7	91.7	0.941	91.0	87.5	0.961	77.0	80.7	76.3	72.6	60.7	62.6	52.0	48.0	52.0	47.0
91.7	94.4	97.9	87.7	81.7	0.941	81.0	77.5	0.961	67.0	70.7	66.3	62.6	50.7	52.6	42.0	38.0	42.0	37.0
81.7	84.4	87.9	77.7	71.7	0.941	71.0	67.5	0.961	57.0	60.7	56.3	52.6	40.7	42.6	32.0	28.0	32.0	27.0
71.7	74.4	77.9	67.7	61.7	0.941	61.0	57.5	0.961	47.0	50.7	46.3	42.6	30.7	32.6	22.0	18.0	22.0	17.0
61.7	64.4	67.9	57.7	51.7	0.941	51.0	47.5	0.961	37.0	40.7	36.3	32.6	20.7	22.6	12.0	8.0	12.0	7.0
51.7	54.4	57.9	47.7	41.7	0.941	41.0	37.5	0.961	27.0	30.7	26.3	22.6	10.7	12.6	2.0	0.0	2.0	0.0
41.7	44.4	47.9	37.7	31.7	0.941	31.0	27.5	0.961	17.0	20.7	16.3	12.6	2.0	2.6	0.0	0.0	0.0	0.0
31.7	34.4	37.9	27.7	21.7	0.941	21.0	17.5	0.961	7.0	10.7	6.3	2.6	0.0	0.6	0.0	0.0	0.0	0.0
21.7	24.4	27.9	17.7	11.7	0.941	11.0	7.5	0.961	0.0	3.7	0.3	0.6	0.0	0.6	0.0	0.0	0.0	0.0
11.7	14.4	17.9	7.7	1.7	0.941	1.0	1.5	0.961	0.0	0.7	0.3	0.6	0.0	0.6	0.0	0.0	0.0	0.0

六番火 放冷後 重量	歩留	七番火 放冷後 重量	歩留	八番火 放冷後 重量	歩留	九番火 放冷後 重量	歩留	十番火 放冷後 重量	歩留	削前 重量	歩留	削後 重量	歩留
666	0.533	635	0.533	604	0.533	573	0.533	542	0.533	511	0.533	480	0.533
635	0.533	604	0.533	573	0.533	542	0.533	511	0.533	480	0.533	449	0.533
604	0.533	573	0.533	542	0.533	511	0.533	480	0.533	449	0.533	418	0.533
573	0.533	542	0.533	511	0.533	480	0.533	449	0.533	418	0.533	387	0.533
542	0.533	511	0.533	480	0.533	449	0.533	418	0.533	387	0.533	356	0.533
511	0.533	480	0.533	449	0.533	418	0.533	387	0.533	356	0.533	325	0.533
480	0.533	449	0.533	418	0.533	387	0.533	356	0.533	325	0.533	294	0.533
449	0.533	418	0.533	387	0.533	356	0.533	325	0.533	294	0.533	263	0.533
418	0.533	387	0.533	356	0.533	325	0.533	294	0.533	263	0.533	232	0.533
387	0.533	356	0.533	325	0.533	294	0.533	263	0.533	232	0.533	201	0.533
356	0.533	325	0.533	294	0.533	263	0.533	232	0.533	201	0.533	170	0.533
325	0.533	294	0.533	263	0.533	232	0.533	201	0.533	170	0.533	139	0.533
294	0.533	263	0.533	232	0.533	201	0.533	170	0.533	139	0.533	108	0.533
263	0.533	232	0.533	201	0.533	170	0.533	139	0.533	108	0.533	77	0.533
232	0.533	201	0.533	170	0.533	139	0.533	108	0.533	77	0.533	46	0.533
201	0.533	170	0.533	139	0.533	108	0.533	77	0.533	46	0.533	15	0.533
170	0.533	139	0.533	108	0.533	77	0.533	46	0.533	15	0.533	0	0.533
139	0.533	108	0.533	77	0.533	46	0.533	15	0.533	0	0.533	0	0.533
108	0.533	77	0.533	46	0.533	15	0.533	0	0.533	0	0.533	0	0.533
77	0.533	46	0.533	15	0.533	0	0.533	0	0.533	0	0.533	0	0.533
46	0.533	15	0.533	0	0.533	0	0.533	0	0.533	0	0.533	0	0.533
15	0.533	0	0.533	0	0.533	0	0.533	0	0.533	0	0.533	0	0.533
0	0.533	0	0.533	0	0.533	0	0.533	0	0.533	0	0.533	0	0.533

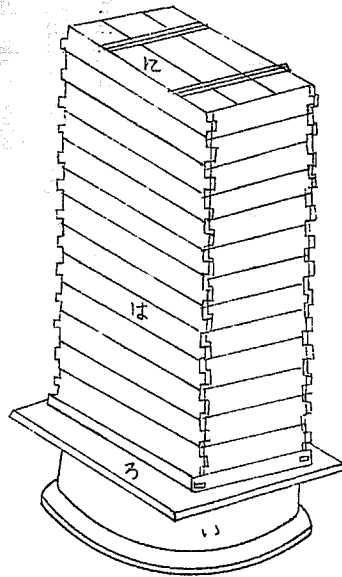
普通水拔焙乾を施行せるもの、乾燥状態

3	2	1	煮熱放 冷後重 量(グラム)	水拔焙 乾後重 量	(歩留)	修繕後 重量	一番火 放冷後 重量	歩留	二番火 放冷後 重量	歩留	三番火 放冷後 重量	歩留	四番火 放冷後 重量	歩留	五番火 放冷後 重量	歩留
117.5	120.0	123.6	117.5	110.7	0.961	110.0	101.0	104.6	99.5	95.6	83.7	85.6	75.0	71.0	75.0	70.0
110.7	113.4	116.9	107.7	101.7	0.941	101.0	97.0	100.6	96.1	92.2	80.3	82.2	72.0	68.0	72.0	67.0
101.7	104.4	107.9	97.7	91.7	0.941	91.0	87.0	90.6	86.1	82.2	70.3	72.2	62.0	58.0	62.0	57.0
91.7	94.4	97.9	87.7	81.7	0.941	81.0	77.0	80.6	76.1	72.2	60.3	62.2	52.0	48.0	52.0	47.0
81.7	84.4	87.9	77.7	71.7	0.941	71.0	67.0	70.6	66.1	62.2	50.3	52.2	42.0	38.0	42.0	37.0
71.7	74.4	77.9	67.7	61.7	0.941	61.0	57.0	60.6	56.1	52.2	40.3	42.2	32.0	28.0	32.0	27.0
61.7	64.4	67.9	57.7	51.7	0.941	51.0	47.0	50.6	46.1	42.2	30.3	32.2	22.0	18.0	22.0	17.0
51.7	54.4	57.9	47.7	41.7	0.941	41.0	37.0	40.6	36.1	32.2	20.3	22.2	12.0	8.0	12.0	7.0
41.7	44.4	47.9	37.7	31.7	0.941	31.0	27.0	30.6	26.1	22.2	10.3	12.2	2.0	0.0	2.0	0.0
31.7	34.4	37.9	27.7	21.7	0.941	21.0	17.0	20.6	16.1	12.2	2.0	2.2	0.0	0.0	0.0	0.0
21.7	24.4	27.9	17.7	11.7	0.941	11.0	7.0	10.6	6.1	2.2	0.0	0.2	0.0	0.0	0.0	0.0
11.7	14.4	17.9	7.7	1.7	0.941	1.0	1.0	1.6	0.1	0.2	0.0	0.2	0.0	0.0	0.0	0.0

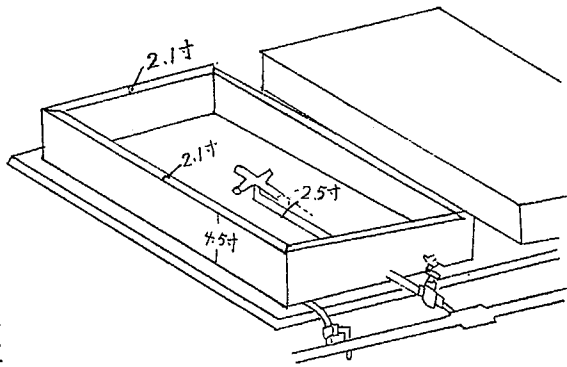




第二圖



第三圖



めて小なる爲身割れを生じ或は伸長する虞れなし、依つて蒸煮温度は能るゝ限り高くして可なり。  
尚水拔焙乾に於て筋肌に龜裂の生じ易き理もこれに類似す。即ち水拔焙乾期の生節に於ては筋肌面の乾燥率が顯著にして内部の乾燥率が之に伴はざる爲に筋肌のみが乾燥し乾固収縮の結果龜裂を生ずることになれども水拔蒸煮に依ればこの龜裂を生じ易き期に於ける乾燥を放冷に依つて緩和に行ふ爲に龜裂を生ずる事少なし。

(又) 放冷時間

放冷に依る水分の減少率は外圍の状態即ち風通し湿度等に依つて大いに異なる故に放冷場所は風通しよき場所を選ばべきなり。而して其の放冷時間も長き程効果ある譯なれども先づ手を當て見て表面冷却し内部の温熱を感ずる程度になれば可なり。

(ル) 蒸煮装置

蒸煮装置の最も簡單なるものは第二圖の如く鯨煮釜 (S) を利用し此の上に穴を穿ちたる台板 (r) を置き其の上蒸籠 (は) を十三枚位積重ね其の上に蓋 (c) をして置けば可なり。更に一步進めてポイラーを使用すれば理想的であり經濟的となる。第三圖はポイラー用蒸煮台の一案なり。