







自家用として  
豚屠殺の時期到来

飼料の各種類ご内質の關係

生後七八ヶ月百封度の豚

屠殺後の仕事色

小量のライを入れる清潔法

比較的の容易に行はれる毛を拭く

剃く爲めに金属では特にキ

ンドルステッキ、スレーパー

と稱する物を貰つてゐる是を使

は仕事が容易であるが然し

一二頭しか屠殺しない農家で

鐵の塊れた及六寸位の長さに

折りられると利用しても宣しい

毛を取る時は特別に頭部毛を

に頭毛の方に毛を残さねやう

にする腹を立ち、割つて脂肪を出

す前には外部を清潔な水でよく

洗ひ清める所を立ても宜しい

毛が残るから更に鋭利なナイフ

で其毛を剃る生の儀にて食卓に

上してハム、ベーコンに製造す

それを受けた及毛が殘つて

る好い氣持ちはしない

次に屍を吊り出す下げで

毛立つて内臓を取る

時に余程思ひしない

事ある事で毎年始める

各部分に切り離すのである

注意をする助手がゐるなら其

人に大きな顔を持たせて

受けた及毛を冷ます

には加州で最も大低二十四時を要する其時間が過ぎてから始めて各部分に切り離すのである。冷却を成るべく早く目的にして腹の内部について脂肪を取り除いて豚を部分を切り取るのは仕事で簡単であるが紙上で説明するには非常に不體であるから必ずする事ある事である。

十一月廿一日月曜日

日本へ盛んに輸出される米國の木材

華州、中央州の製材所は晝夜兼行

近非常に繁榮になつて来ます

太平洋沿岸に於ける製材業是最

合衆國農務省の統計によると

ハムは體量の一割四分の一







