

砂糖は其種類多く、何れも甘味を有し炭、酸、水の三元素より成り、廣く植物界に存在せり。

(一) 甘蔗糖 是れ即ち通常の砂糖にして、甘蔗及甜菜より之を製す、甘蔗よりこれを製するには、先づ甘蔗の莖を壓搾して得たる汁を、少しの石灰を加へて熱するときは不純物分離す、之を蒸發すれば、不純にして褐色なる砂糖の結晶を生じ、黑色の結晶せざる糖蜜を残す。糖蜜は其まゝ食用に供すべし。褐色砂糖は之を精製する爲め、水に溶し骨炭を以て濾して其色を除き、之を真空罐中にて低溫度に於て蒸發し、冷して結晶せしむれば、三益白又はザラメ等の純粹なる白砂糖を得るなり。

甜菜は之を薄く切り、少しの水に浸して砂糖液を滲出せしめ、之を蒸發して砂糖を製するなり。

甘蔗糖は無色の結晶體にして、水に溶け易く味特に甘し、大切なる食用品なり。即ち營養物とし調味品として、食物の調理及菓子製造等に於て一日も缺く可らざるものにて、其需用甚だ多く、我國多量に之を産すと雖も、尙ほ年々輸入する量極めて大なり。然れども砂糖を食する量多ければ胃を傷ふ。此物を熱すれば、融解し結晶性を失ひて飴の如くなり、強く熱すれば褐色なるカロメルに變じ、一層強く熱すれば炭化する。砂糖の濃溶液は防腐の力あり。食物を砂糖漬にするは之が爲めなり。

(二) 麥芽糖 大麥の發芽する時生ずる醱酵素は澱粉を分解して麥芽糖と糊粘とを生ず。飴は此二者の混合物なり。

(三) 葡萄糖 果物の中にあり。

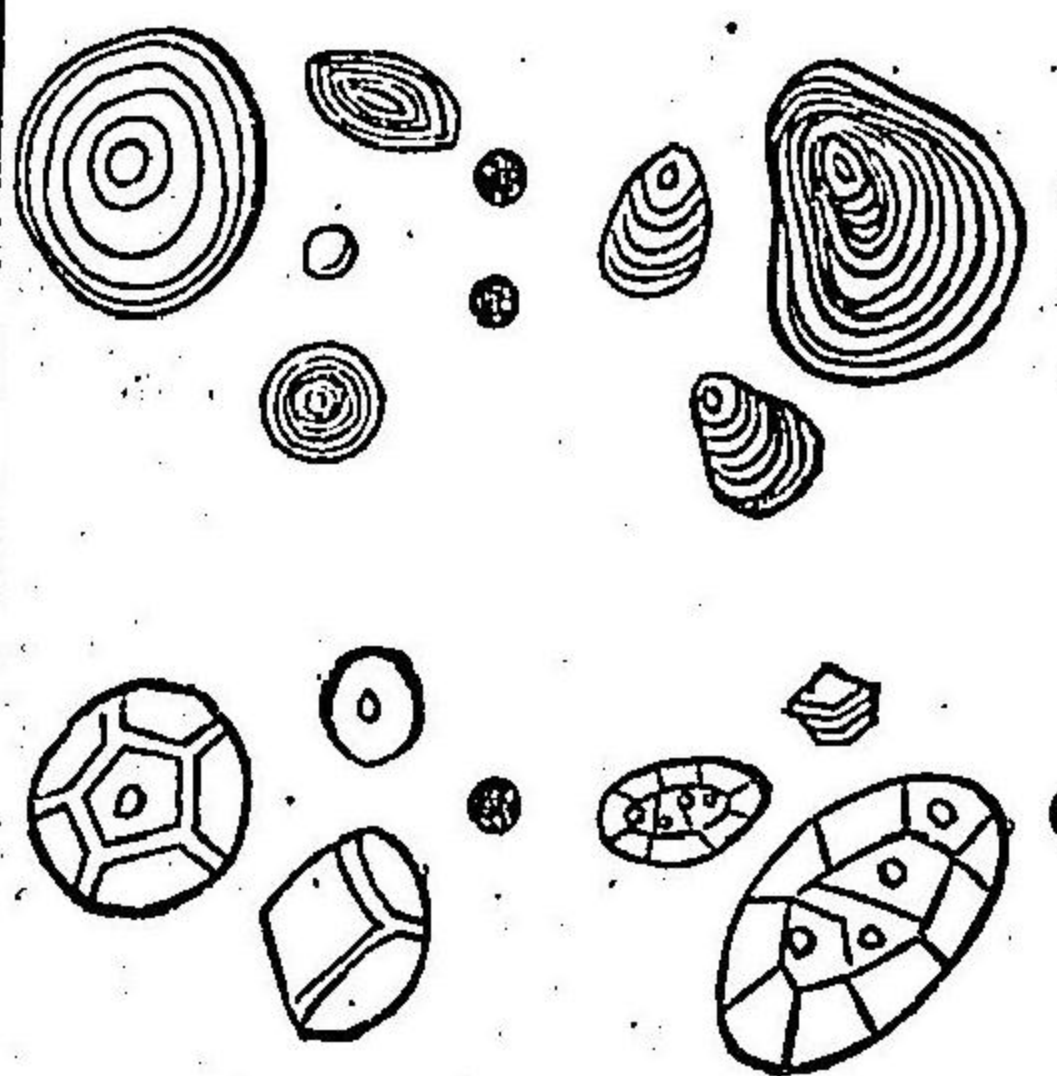
(四) 乳糖 哺乳動物の乳汁に在り。



(五) 菓糖 果物及蜂蜜中に在り。砂糖類は醱酵して酒精を生ず。

### 二、澱粉

澱粉は甚だ廣く植物界に在り。米麥等の穀物、薯類、葛根、百合の如き、其他栗實等の果實類は特に多量に之を含有す。澱粉を製するには、其原料を細く碎き、水に入れかきまはして生じたる白濁水を濾し、之を靜に置き沈澱したるものを乾せば可なり。



澱粉は炭、酸、水の三元素より成り、水に溶け難き白色粉末にて、之を顯微鏡にて見れば、其形状の種々なること上圖の如し。此物は熱湯に逢へば膠の如く變ず。例へば飯、葛湯、糊の如し。又此物は

沃度に逢へば藍色に變ず。澱粉は最大切なる食料にして、又酒の原料となり、或は糊として用ひらる。澱粉と稀酸と共に熱すれば、アラビヤゴムアラビヤゴムの如きものとなる、之を糊精と稱し、封筒、印紙等を糊するに用ふ。餅の粘性は此物の多く存在するに因る。

澱粉は酸又はデアスタスの爲めに糊精となり、麥芽糖となり、更に酸の作用を受けて葡萄糖に變ず。

植物種子の發芽するに當り、澱粉は水に溶け易き麥芽糖に變じ、以て植物の營養となるなり。

### 三、セルロース

セルロースは、植物細胞の外膜及纖維を形造るものにて、木綿及晒したる麻等は純粹のセルロースなり。此物は炭、酸、水の三元素より成り、水、酒精及稀薄の酸、アルカリ等には溶解



せざれども、酸化銅のアンモニヤ溶液に溶け、粘稠液となる。又セルロースは強硫酸に溶く、之を薄くして煮れば葡萄糖を生ず。

樹皮、木材等よりセルロースを得んとせば、此等の原料を細片となし、アルカリ液にて煮れば、他の物質は溶解して纖維を残す、此纖維を以て紙を製するなり。

#### 四、火綿

木綿の如きセルロースを、強硫酸、強硝酸の混合液に一晝夜も浸し置けば、セルロースの硝酸化合物を生ず。其外觀は木綿に異ならざれども、極めて烈しき爆發性を有す。之を火綿又は綿火薬と稱し、軍用及工業に於て、重要な爆發薬として益、多量に用ひらる。若し酸液に浸す時間短かければ、寫眞術に用ふるエロジオンの原料となる。

#### 五、セルロイド

セルロースの硝酸化合物を、樟腦と共に熱すればセルロイドを生ず。此ものは、半透明にして黄色を帯び、其質角の如く、稍、高温度に於ては、柔にして任意の形を附くるを得、冷せば硬くなりて彫刻等に適し、研けば光澤を發し、外觀美しき故に、象牙等の代りに甚だ多く用ひらる。通俗に象牙又はゴムと稱する櫛及洋服のカラ、カフス等は即ち是れなり。此物は甚だ燃え易し。

人造絹糸は、セルロイドを細くしたるものに外ならず。

### 第六章 コールター染料

#### 一、コールター

コールターは、石炭乾餾の際に生ずる所の黑色半流動の



液體にして、防腐劑及塗料に用ひらるるも、惡臭強きが爲めに四十餘年前までは、厄介物とせられたりしが、其後之を分餾して、種々の染料及藥品を製造することを發明して以來、工業上極めて有用なる物質となれり。

## 二、ベンゼン

ベンゼンはコールタール中に多量に存在し、八十度に於て沸騰する無色の液體にして、炭、水二素より成り、特臭を有し、多くのコールタール染料の重なる原料となり、又有機物を溶すに用ひらる。

## 三、アニリン

ベンゼンの硝酸化合物なるニトロベンゼンを還元すれば、アニリンを生ず。此物は炭、窒、水の三元素より成る液體にして、元來無色なるも酸化して濃褐色を呈す。此物より多くの

美しくして極めて重要なるアニリン染料を製す。

## 四、ピクリン酸

此物は、石炭酸と硝酸との化合物にして、黄色針狀結晶をなし、絹其他の毛織物を鮮黄色に染むるものなり。此酸は亦爆發薬にも用ひらるることあり。

## 五、ナフタリン

此物はコールタール分餾に於て、百八十度より二百二十度の間に出づるものにて、常温にては固體なり、此物も染料の原料となり、又防腐劑となる。

## 六、アリザリン

コールタール分餾に於て、三百四十度より三百六十度の間に出づるアントラセンと稱する物より、アリザリンを製す。此物は赤色針狀の結晶にて、種々の美しき染料となる。此物



は古來茜根より製したりしが、今はアントラセンより製す。  
(附一)青藍 藍は古より染料として多く用ひらるる物にて、  
藍の葉より製す、然れども近來は、化學的方法によりて盛に  
製造せらるるなり。

(附二)媒染劑 染料に二種あり、直に纖維に着色するものと  
否らざるものと是なり。其直に着色せざるものといへども、  
或藥品を用ふるによりて着色するものあり。斯る藥品を媒  
染劑といふ。例へば醋酸鐵、明礬、タンニン等の如し。

### 第七章 石炭酸等

#### 一、石炭酸

石炭酸は、コールタール分餾に於て、百六十度より二百度の  
間に出づる部分を精製したるものにて、純粹のものはベン

ゼンより製せらる。石炭酸は針狀結晶にして、特臭を有し、炭  
酸、水の三元素より成り、甚だ有功なる消毒防腐劑にして、通  
例家屋の内外に注ぎ、又は疵口を洗ふなどには、五十倍乃至  
百倍の水に溶したるものを用ひ、傳染病患者の吐瀉、排泄物  
等を消毒するには、二十倍の水に溶したるものを用ふ。

#### 二、サリシル酸

此物は石炭酸の化合物より製するを得る白色針狀結晶に  
して、消毒防腐の功あり、食物の防腐にも用ひらる。

#### 三、タンニン酸

此物は没食子、櫛櫟等の樹皮及茶葉等に含まれ、淡黄色無定  
形の物質にて、滋味を有し、第二鐵鹽に加ふれば黒色に變ず、  
是れ即ち黒色インキなり。タンニン酸はインキの製造、染色  
術及鞣皮の製造等に用ひらる。



### 一、彈性ゴム 第八章 ゴム等

此物は熱帶植物の汁液を乾固したるものにて、柔にして甚だ弾性に富み、全く水に溶けず、且アルカリ及稀酸にも侵されざる故、其用極めて廣し。即ち之を以て種々の器物織物となし、又之をベンゼン等に溶解し布面に塗りて防濕布を造る。然れども、純粹のゴムは寒熱によりて硬柔の變化あるが故に、之に少許の硫黄を含ましむれば此變化なき物を生ず。又之を硫黄の融解したる熱液に浸せば黑色角狀の物を得、之をエボナイトと稱す。此物は極めて良き電氣の不導體たるが故に、電氣器械の製作に用ひらる。又櫛等を造るに用ふ。

二、グツタペルカ

此物は彈性ゴムに似たる物質にて、南洋洲の樹の汁より製

す。電氣の不導體なるが故に、海底電線を包むに用ひらる。

### 三、樟腦

樟腦は我邦就中臺灣の名産物にして、其製法は樟樹を細く切り、之を水蒸氣と共に蒸餾するにあり。此物は白色の結晶物にして、特臭を有し、醫藥、香料、防腐劑、及セルロイドの製造等に用ひらる。

### 四、テレピン油

松脂を水蒸氣と共に蒸餾すれば、テレピン油と樹脂とを生ず。此油は能く樹脂類を溶解するが故に、ワニスの製造に用ひらる。

## 第九章 アルカロイド

アルカロイドは、何れも植物體に存在し、炭酸、水、窒の四元素



より成る鹽基性有機物にして、多くは烈しき毒性を有し、重要なる藥品となる。左に重なるものを擧げん。

一、モルフィン

此物は強き麻醉劑にして、阿片中に存す。阿片は罌粟の若芽を切りて出づる液を乾固したるものにて、十餘種のアルカロイドを含み、就中モルフィンを最多量に含む。阿片は強き麻醉劑にして、之を吸へば身體に大害あり。故に我國に於ては之を吸ふことを嚴禁せり。

二、ニコチン

此物は煙草の中に存在する猛毒品にして、人若し之を數滴服すれば、忽ち死すと云ふ、されば喫煙の人身を害すること甚だ大なり。特に幼少の者に於て其害最も甚し、是を以て我國法は、未丁年者の喫煙を嚴禁せり。

三、アトロピン

此物はイヌホホヅキの根より採る毒藥にして、之を眼に點ずれば瞳孔を郭大す。

四、コカイン

此物は椰子の葉より採る毒藥にして、局所麻醉劑として使用せらる。

五、アコニチン

此物はトリカブトに在る毒藥なり。

六、キニン

此物はキナの皮中に存し、解熱劑として多く用ひらる。

七、ストリキニン

此物は番木菴子より製する猛毒藥なり。

八、アンチピリン



此物は人工にて合成せる解熱劑なり。

## 第十章 蛋白質

### 一、蛋白

鶏卵の白味は所謂蛋白の好標品にして、炭、酸、水、窒の四元素及多少の硫黄より成れる極めて複雑なる有機物にして、此物の水溶液に酒精又は硝酸を加ふるか、又は熱すれば凝固し、強硝酸を加へて熱すれば黄色に變じ、之にアルカリを加ふれば橙黄色に變ず、是れ蛋白質の通有特性なり。

### 二、血漿蛋白、ミオシン及カゼイン

血漿蛋白は血液中に、ミオシンは筋肉細胞内に、カゼインは哺乳動物の乳汁中に在る蛋白質なり。

### 三、グルテン

此物は小麥粉又は其糠より澱粉を洗ひ去りたる後に留る粘性強き淡黄色物質にして、之を急に熱すれば燒麩となる。

### 四、レグミン

此物は豆類に存在す。元來豆類は頗る蛋白質に富めり。豆腐及湯葉は主としてレグミンより成る。

### 五、ゼラチン

動物の骨、革、皮等を水と共に煮れば膠を生じ、ゼラチンは之を精製したるものなり。此物の溶液は熱及酸の爲めに凝固することなきも、タンニン酸を加ふれば沈澱を生ず。ゼラチンは純清のものは食用となり、其他寫眞術に用ひ、又は物體を着合せしむるに用ふる等其功用甚だ大なり。

總て蛋白質は、動植物體の組織に於て極めて重要な物質にして、植物は簡單なる無機物を採りて、葉綠素の作用と太



陽の光熱とによりて、之を複雑なる蛋白質及其他の有機物を合成し、動物は此合成物を採りて自體を養ふなり。されば蛋白質は極めて重要な營養物にして、就中肉類は消化し易く滋養分多き蛋白質食物なり。

### 第十一章 食物

#### 一、滋養食の必要

生活上衣食住の必要缺くべからざるや明なりといへども、中に就て食物は最重要にして、之によりて身體は成長し活動をなすなり、されば食物は生計費の許す範圍内に於て、成るべく滋養分に富める物を採り、以て身體の成長及活動を盛ならしむべきなり。

#### 二、食物の成分及標準食料

食物として必要な成分は、蛋白質、脂油、炭水化物(澱粉、砂糖等)礦物質(主に水、食鹽)にして、此等は常に植物界、動物界、及礦物界より得るものなり。

右の成分を如何なる割合に且如何なる分量に採るべきかは、一様に定むること難しといへども、我邦人中等勞働者の健康を保つに、必要な一日の分量は大凡次の如くなるべしといふ。

蛋白質二十七匁、脂油五匁三分、炭水化物百二十八匁、然して實際各種食料を如何様に配合せば可なるかと云ふに、東京衛生試験所の報告に係る、一日の保健食料調理の實例は大約左表の如し。

▲第一例

牛乳  
味噌

一合  
五匁

野菜類  
葱ノ類  
瓜ノ類

二十匁  
二十匁  
十五匁



肉類(獸、鳥)	六十	魚肉	二十五
白米	四	脂肪	一
右食料ノ滋養成分總計次ノ如シ	合	鳥獸肉	三十
蛋白質二六〇五、		味噌(膏物)	十
炭水化物二二二〇		白米	四
		右ノ成分	合
▲第二例		蛋白質二七餘、	
鶏卵	二	炭水化物一一六	
味噌	五		
野 菜	二十	以上ハ只必要ナル滋養質ノミニシテ、此外	
芹ノ類	二十	食鹽、砂糖、醬油、酢、酒、芥子等ノ調味	
大根ノ類	十	品及水ヲ要ス。	
百合ノ類	二十	水ハ食物中ノ滋養質ヲ溶解シ、既ニ溶解セ	
肉類(魚二種)	六十五	ル物質ヲ體內諸部ニ送り、老廢分ヲ尿中ニ	
白米	四	排泄シ、及體內ノ化學的變化ヲ助ル等、一	
右ノ成分	合	日モ缺ク可ラザルモノナリ。	
蛋白質二七、			
炭水化物一一九			
▲第三例			
豆腐	二十五		
莢菜豆ノ類	十五		
燒 腐	三		
	合		

### 第十二章 醱酵

#### 一、醱酵

酒及酢を造るには醱酵と稱する一種の化學變化に依りて之を行ふものにて、醱酵作用は無生、有生の二物によりて廣く自然界に行はる、前者は醱酵素と稱し、後者は種々の微生物なり。

醱酵素は含窒有機物にして、例へはデアスタスと稱する物の如きは、其一定量を以て能く無限量の澱粉を麥芽糖に變ずるを得れども、之が爲に自ら變化増減することなし。然して其作用は簡單なる水分解なり。然して醱酵の作用は、生物の營養上極めて重要にして、植物發生の際に、其種子、根、莖等に貯へたる澱粉を可溶性の養料に變じ、人間の唾液が澱粉を糖化し、胃液が蛋白質を可溶性のペプトンに變ずる等、皆



種々なる醱酵素の作用なり。

醱酵作用を營む微生物種々あり。例へば飯を腐敗せしむる黴、砂糖を酒精に變ずる酵母、及酒精を醋酸に變ずるバクテリア等是れなり。然して其變化は酸化及分解なり。

## 二、醱酵の利用

清酒は蒸米を一種の黴の胚子と共に麴室に入れ、此際生ずる醱酵素の作用に依て、米の澱粉を糖化して麴となし、之に蒸米及水を混ずれば、漸々空氣中の酵母侵入し、醱酵を起して酏となる、之に麴蒸米及水を加へ、醱酵せしめて搾りたるものなり。

ビールは大麥を少しく發芽せしめ、此際生ずる醱酵素の作用に依て大麥の澱粉を糖化し、之に一種の酵母を加へ醱酵せしめて造るなり。

葡萄酒は、葡萄の果實中に糖分と酵母とを有するが故に果實を潰して槽中に置けば、自ら醱酵して生ずるなり。  
酢は古き酒及飯等に一種のバクテリアが作用して生ず。味噌、醬油、及野菜の漬物等も、亦一種の醱酵作用によりて造らるゝなり。

## 第十三章 腐敗、防腐、消毒及食物貯藏法

### 一、腐敗

蛋白質が微生物の作用によりて醱酵し、悪臭を發するに至るを腐敗と云ふ。

バクテリアが適當の境遇に在るときは、其繁殖極めて盛なり、ペスト、コレラの如きは其最も恐るべき現象とす。其他チブス、肺結核、デフテリアの如き傳染病は皆此作用なり。



## 二、防腐及消毒

微生物の繁殖は、一定の温度(攝氏十度乃至四十度)に於て濕氣と食物(重に蛋白質)とを要す、此要件の一を缺けば最早繁殖せず。故に濕度を零度以下若くは百度以上とし、又は乾燥し或は空氣の流通を絶ちて、微生物の侵入を防ぎ、又或は微生物の繁殖を許さざる薬品を用ふれば、腐敗を防ぐを得べし。例へば食鹽、砂糖、グリセリン、煙等は防腐劑なり。

若し又微生物既に發生したるときは、劇薬を以て殺せばよし。是れ即ち消毒なり、通例消毒劑として用ひらるゝは、昇汞、漂白粉、亞硫酸瓦斯、石灰、石炭酸、フオームアルデヒド、ザリツル酸、樟腦等にして、酸類、アルカリ類及酸化劑は皆殺菌力あり。

## 三、食物貯藏法

(一) 冷す法 氷を以て食物の全體を包み、又は冷水中に浸し

置くなり、窖に入れ置くも亦防腐の一法なり。

(二) 熱する法 或は煮沸し、或は蒸氣を用ひ、又は焼く等、凡百度以上に熱すれば微生物死滅す。

(三) 燻る法 薪等を燃して生ずる煙には、防腐性の瓦斯を含む故に、其煙にて肉類等を燻り置けばよし、所謂燻肉を生ず。

(四) 乾す法 食物を全く乾せば可なり。

(五) 罐詰法 一旦煮沸して殺菌したる食物を鐵葉罐の内に詰め、密封して外氣の侵入を絶つなり。

(六) 鹽漬法 鹽にて漬け置くなり。

(七) 砂糖漬法 果物など砂糖漬となせばよし。

(八) 酢漬法 魚肉、野菜物等は酢漬として貯ふることあり。

(九) 薬品を用ふる法 酒にサリツル酸を加へ、魚類を石灰にて包むが如し、前者は之を服用して害なきも、後者は十分洗



ひ落さざれば有害なり。

### 附 礦物及岩石

#### 一、礦物及岩石

地球の外皮を形成するものを岩石と云ひ、岩石の成分を成せる無生物を礦物と云ふ。詳しく言へば、礦物とは自然に存在し、單體若しくは化合物にして、一定の形を有する無生物を言ひ、礦物の一種又は數種が集合して、一大塊を成せるを岩石と云ふなり。

#### 二、重なる礦物

前既に擧げたる金、銀、銅、鐵、水銀、鉛、亞鉛、錫、アンチモニー、ニッケル等の金屬の原礦を始め、硫黃、石英、長石、雲母、硝石、石灰石、大理石、燐、灰石、石膏、鋼玉、金剛石、石墨等は極めて重要な礦物にして、石炭、石油、琥珀等は生物の遺體なるも習慣上礦物と稱す。



### 三、重なる岩石

岩石を大別して、火成岩、水成岩の二種とす。前者は地心熱の作用によりて生じ、後者は水の作用によりて生じたるものなり。

火成岩中花崗岩、綠岩等は、太古地下に於て形成せられ、地層の變遷によりて地上に表はれたるものなり。又火山岩と稱する安山岩、黑曜石、浮石、玄武岩、熔岩、燒石等は噴火の際形成せらるゝものなり。

水成岩中砂岩、凝灰岩等は水及空氣の作用により、岩石が碎け海底に沈みて固まりたるものなり。又片麻剝岩、粘板岩、石灰岩等は水の作用に加ふるに、多少地熱の作用を以てし、幾分か結晶形をなしたるものなり。

### 四、鑛山

鑛山は有用鑛物を産出する處にして、鑛物は鑛層及鑛脈をなして存在す。鑛層は地層の如く層をなせるものにて、石炭層、山鹽層等是なり。鑛脈は地皮を成せる岩石の間隙に、水に溶解したる鑛物が沈澱して生じたるものにて、諸金屬の鑛脈是れなり。

### 五、地皮の生成

地球は其初め極めて高熱なる瓦斯の一團なりしが、大空の極めて寒冷なるが爲め、漸次冷却して其外面は固體の皮を生じ、此地皮漸く厚さを加へ花崗岩等を生じ、内部收縮の爲め地皮に皺を生じ、又此時空中の水蒸氣は凝縮して水となり降りて凹處に溜り、以て山岳、溪谷、平原、海洋等を生ぜり。然して當時烈風、暴雨屢起り、陸地の岩石を碎きて土壤を生じ、又之を海底に沈めて水成岩を生ぜり。然して漸次地熱大に



減じ、又水、空氣、熱等の作用によりて土壤益増加し、茲に初めて下等の植物を生じ、次で下等の動物を生じ、夫より幾多の變遷進化を経て今日の如き動植物を生ぜり。中に就て人類は獨り特別なる高等の度に進歩發達し、以て他の動植、鑛三界を支配し、幸福なる生活を營み、尙ほ益進歩して止まざるなり。

女子理化學教科書終

全明治三十六年十一月十四日發行  
 全明治三十七年三月十七日訂正再版發行  
 全明治三十七年四月二日訂正再版發行

（女子理化學教科書與付）

定價金六拾錢

著者 星 菊 太

發行者 東京市神田區裏神保町九番地 合資會社 富山房

全所合資會社富山房社長

代表者 坂本 嘉治 馬

東京市神田區三河町二丁目十四番地

印刷者 石井 要藏

東京市神田區三河町二丁目十四番地

印刷所 合資會社 丸利商會

發兌元

（明治二十九年六月設立）合資會社 富山房

（電話本局一〇三六番）



著作權所有



落後生 吉田東伍先生著

# 大日本地名辭書

本書は一般地理學、文學、語學研究者座右の珍寶たるに止まらず、神道佛敎の諸家は之に由りて、廣く社寺の緣起を知るを得べく、平人將士は之に由りて、攻城野戰の實蹟を考ふべく、文雅詩歌の士は以て、雄辯佳什の懷興に益すべく、郡志郷土史の客は以て、登覽訪尋の指針に資すべく、其他學校に在りては、國架頭の市箱本たるべし。

大正六年六月廿四日 活字卅一行 總紙數凡四千

富山房編輯部編輯

# 最新日本地圖

▲縱八寸五分 ▲横二尺五分  
▲大形 上製金一圓 郵税金拾錢  
▲並製八寸錢 郵税金八錢  
石版印刷 總着色 區畫の正 位置の確 坊間  
しに本邦無二の大且精なる也

理學士 山上萬次郎先生著

# 新撰大地誌

外國部完結 卷一亞細亞、卷二歐羅巴、卷三南北美アメリカ及オセアニア、卷四  
讀切完結各卷四百頁 外一 定價、各卷金壹圓參拾錢、小包料各十五錢、

理學士 山上萬次郎先生著

# 新撰大地文學

編述之要項(既刊之部)

- 卷之一 地球星學及氣圈學
- 卷之二 靜的海洋學
- 卷之三 動的海洋學
- 卷之四 宇宙開闢論
- 卷之五 地理地理學(地圖製作法)
- 卷之六 地球星學續篇(以下追出)

定價 各卷 拾五錢 各 拾六錢

全十部五卷 紙數凡三千頁

理學士 博士 横山又次郎先生著

# 增訂地質學教科書

菊判全一冊 插畫豐富 定價金壹圓 郵税金十錢

本書は新事實により新學說を説き、特に學說の沿革を詳にし、且つ泰西諸家の著を採り、本邦最新發見の事實を採り、凡て地表に關する現象に注意する人は必ず一讀を要すへき近來稀有の一大好著也。



理學博士 横山又次郎先生著

# 地質學掛圖

本書は前世界の各時代に産せし特有化石を畫けるものにして目下他に比類の掛圖なければ中學師範等の學校に於て博物學教授の際前世界に於ける化石の概要を示すに須臾も欠くべからざる珍品なり

既刊 第一圖 寒武紀及志留紀 第二圖 泥盆紀 第三圖 石炭紀 第四圖 三疊紀及二疊紀 第五圖 石炭紀及二疊紀 第六圖 侏羅紀 第七圖 白堊紀 第八圖 第三紀 第九圖 第四紀

各圖金六拾錢 小包料一圓二角 縦三尺六寸 横二尺六寸

# 地文地圖

菊判美本 縦七寸横一尺全二九枚

石版着色印刷鮮明にして地文學を學ばらるゝ諸君の爲めに編成せるもの最近世界地文の状態を表示して餘蘊なし而して其價廉なり(定價八十錢郵税金八錢)

横山博士著

# 地球の過去及未來

石版着色日蝕圖入 定價廿五錢 郵税二錢

冊一全

本書は地球が如何にして現はれ今後如何なる運命災害に遇ふべきかの學術界の大問題を捉へ最新の學說を蒐めたり記事快活、事理明晰、文章通俗平易、議論正確奇趣味深きは勿論我地球が**早晚滅亡**せざるべしを論破して餘蘊なきもの也。

志賀重昂先生著

# 日本地理 外國地理 地文學

中刷印

右は中學教科用書として一異彩を發ち地理教授上に新紀元を畫するものこれこの地理學書の特色也。

# 鎌倉舊蹟地誌

洋裝(地圖入) 定價卅錢 郵税金四錢

文學博士 重野安繹先生序并監修 陸軍教授 依田雄甫先生編

# 漢文世界地圖

圖面縦一尺四寸横二尺 石印 色刷鮮明美麗精確詳密最新唯一之世界大地圖也。

富山房編輯部編纂新刊

# 袖最新世界圖

全廿六圖附錄數十頁 定價金五拾錢 郵税金六錢

富山房編輯部編纂新刊

# 袖最新日本圖

全圖附錄數十頁 定價金五十錢 郵税金六錢

理學博士 横山又次郎先生著

# 地文學教科書

全一冊 洋裝 定價四拾錢 小包料拾錢

同 地文學簡易教科書

全一冊 洋裝 定價四拾錢 郵税金六錢

同 地質學簡易教科書

全一冊 洋裝 定價四拾錢 美木郵稅六錢

同 新撰地文學

全一冊 洋裝 定價四拾錢 郵税金六錢

同 普通地文學

全一冊 洋裝 定價四拾錢 郵税金六錢

同 訂新撰小地文學

全一冊 洋裝 定價五十錢 郵税金六錢

同 新撰中地文學

全一冊 洋裝 定價四拾錢 小包料拾錢

同 近世地文學教科書

全一冊 洋裝 定價五拾錢 郵税金六錢







77  
396



