

と云ふので同人は去明治三十年の第二回水産博覽會でも、追賞せられた人である。

天保十五年大藏永常氏著廣益國產考卷六海苔の條に、

上略爰に近年遠州舞坂の海に大森同様に遠淺の所へならの魚朶をさし海苔を付る事を覺え取て製し諸國にも賣京大阪へ送るよし一ヶに三千兩餘の金子を收納するよしにて舞坂の産物となれり云々

とあるから、既に此頃盛になつたものと見えるが然し、今日では少しも昔の面影はない位の始末である、と云ふ譯は、今切の口が年々淺くなつて行くのと、濱名に鐵橋が出来た爲めに、今切の口が十町も西へ移つたのとで、舞坂下の所は海水の流通が悪くなつた故である、夫故今切の口を淺渫して深くし、海水を多量に湖中に導く様にするより外良策はな

清水海苔

いので、之に就ては自分は濱名湖の將來に就て、之を鹹湖とする方が利益であると云ふことを主務省に報告したことがある。

今日では、舞坂よりも清水灣の方が遙に盛で、同所は實に海苔業に適した地形ではあるが、惜いことには面積が廣くない、然し、三保と清水とで年々多額の産があるが、此地は近く近年から創始されたものである。

三河前芝海苔

愛知縣では、參州豊川尻に濱を立て、昔から前芝海苔と稱し、幕府に献上したもので、此地の起源は文化年中であつて、其頃は海中の岩石に附着したのを採つて、藁菰の上へ漉いたのが、嘴矢であるが、弘化年間に、始めて女竹を用ゐる様になり、安政年間から、木粗朶を用ゐる様になつて、遂に今日

に至つたのである、而して同所の牟婁新田は近く近年の創始ではあるがなかく盛である。

紀州妹背海苔

紀州は和歌浦に名産妹背海苔と云ふがあつて、其起源は明らかでないが、寺島良安の和漢三才圖繪(正徳三年著)に紀州之妹背海苔次之、之とは淺草海苔を云へるなりとあるから、古いこととて之を採收し販賣し創めたのは、今から凡そ百二十年内外であらうふと云ふことである、然し、藻枝竹を樹てる様になつたのは、極く近年の事、天保六年の紀伊國名所圖繪にある妹背海苔採收の圖に、退潮の時に磯で海苔を採つて居る状を畫いてあつて、其讚に、

潮痕幾人上、採々磯間毛、此土之奇産、獨專妹背號、

とあるから、其往時より著名であつたことが知れる、此地の

尼ヶ崎海苔

牡蠣も其起源は實に古いこと、既に藩祖徳川頼宣卿入國の頃にも、毎年銀百目の税金を納めた由であるから、海苔も多分蠣と同様に古くからであらふ、近頃では、採集區域は、北奇洲江渡し場から、南毛見浦境迄、長さ二十四町の間である。大坂府下では、三十七年中から、尼ヶ崎沖に試作し始め、往々は、東京の名物を關西に移すと云ふ大層の意氣込であつたが、此頃は少しも振はぬ様である。

廣島海苔

中國では、廣島が主もて、其起源は寶曆年間である、一體廣島は川々が多くて、淡水が多過るゆへ、豫め潮水の溜池を築造して置き、摘み採つた海苔を、此池に入れて、鹽付けをなし、淡水で洗ふので、此事は他と異なつて居る、夫に漉く時分に少量の油を入れる習慣がある、漢は山口縣大島郡邊の篠竹

を用ゐるが、之は近いことである。

玉藻海苔

此外餘り多量の産額はないが、香川縣では、玉藻海苔と云ふがあつて、明治二十四年から始めて居るが、廣島と同様に油を入れる習慣がある。

氣仙沼海苔

右の外諸所に少しづゝの産出はあるが、別段取立て云ふ程の處もない、唯東北では、宮城縣本吉郡氣仙沼灣で盛に製出し、今日では、大分東京へ輸出して、大森本場として賣られて居る、此業を起した人は、故人猪狩新兵衛と云ふ人で、安政年間武州大森の方法を習ひ、歸つてから、氣仙沼町字内の脇海岸に簀場を設けて、好結果を得、後又下總國行徳製鹽法に倣つて鹽田を開拓したので、後人は其徳を追慕して、祠を建てて祀つて居る、氣仙沼の此成功に倣つて、岩手縣では大船

渡灣に採苔業を行つて居る。

此外熊本の不知火海苔、出雲の十六島海苔、越前の黒苔、雪苔、但馬の城崎海苔などと、諸所國々の名産があるが、多くは淺草海苔とは別種のものであるらしいから、此處には略すこととした。

淺草海苔終

引用書目

×印を附したるものは引用したる書中に引用せられたるものなり

日本産物誌

明治五年 伊藤圭介

日本山海名物圖繪

寛政九年 平瀬徹齋

日本製品圖說

明治十年 高銳一

日本水産史

明治三十三年 水産局

×日本巡察誌

一八八四年 獨逸ライン氏

大日本水産會々報

大日本水産會

諸國名物往來

享保十二年 通油町甚四郎開板

國産廣益考

天保十五年 大藏永常

本朝食鑑

元祿十年 平野必大

料理物語

寛永二十年

引用書目

×食 經

和名抄

和漢三才圖繪

東海道名所圖繪

東海道名所記

東京四隣滄桑之變

東都歲事記

×東 下 紀 行

江戸名所圖會

江戸名所記

×江 戶 圖 說

×江 戶 圖 考

正德三年 寺島良安

寛政九年 秋里湘夕

萬治年中 淺井了意

明治二十二年 地學雜誌
第一卷第一集 鈴木敏

天保九年 齋藤幸成

天保三年 齊藤長秋

寛文二年 淺井了意

天明頃改

慶長年中

大江戶圖說集覽

江戸砂子

續江戸砂子

×江 戶 記 聞

江戸開始市區沿革略記

長 祿 圖

紫 の 一 本

紀伊國名所圖繪

新撰武藏風土記稿

新編武藏風土記

府 内 備 考

事 蹟 合 考

嘉永六年 山崎美成

享保十七年 菊岡沾涼

享保二十年 菊岡沾涼

明治二十二年九月上旬發兌
讀賣新聞 柏木貨一郎

明治三十年十二月廿八日
小林清親編輯 外二種

天明三年五月 戶田茂睡

文化九年 高市志友

文化七年 文政八年

德川時代寫本 三島正行

寫本 柏崎具元

風土記	出雲の部
×武藏野紀行	天文十五年 北條氏康
四神地名錄	寛政六年 寫本 古松軒古川辰
嬉遊笑覽	喜多村信節
見聞集	寫本 三浦淨心
×落穂集	寫本
松屋筆記	寫本
×學鵜漫筆	本間游清
安齋隨筆	寫本 伊勢貞丈
近世奇蹟考	文化元年 山東京傳
三養雜記	天保十年 山崎美成
新安手簡	天明年間 立原萬

×甲陽軍鑑	元祿十二年 小幡景憲
×東平盛衰記	
×源經記	
×義經式	
國史眼	明治二十三年 帝國大學
康熙字典	
×史料通信叢誌	近藤瓶城
古今沿革圖識	東京地學協會報告第七卷第六號
古今夷曲集	元祿五年 生白庵行風
蕉尾琴	元祿十四年 榎本貴角
×吾妻物語	寛永十九年

× 色 音 論

寛永二十年

× 去 來 吟

享保十八年

× 毛 吹 草

寛永著正保刻

× 俳 枕

寛文年間

百 庵 玉 詠 集

筑 紫 發 句 集

發 句 萬 代 集

海 苔 覺 書

海苔商山本徳次郎氏藏

海 苔 履 歷 書

海苔商窪田惣八商票

文政年間品川宿ヨリ書上ノ寫

天保年間品川大森ヨリ代官所へ書上ノ寫

新製酒杯都鳥の報條 式亭三馬

海 苔 の 報 條

柳亭種彦

御膳海苔報條

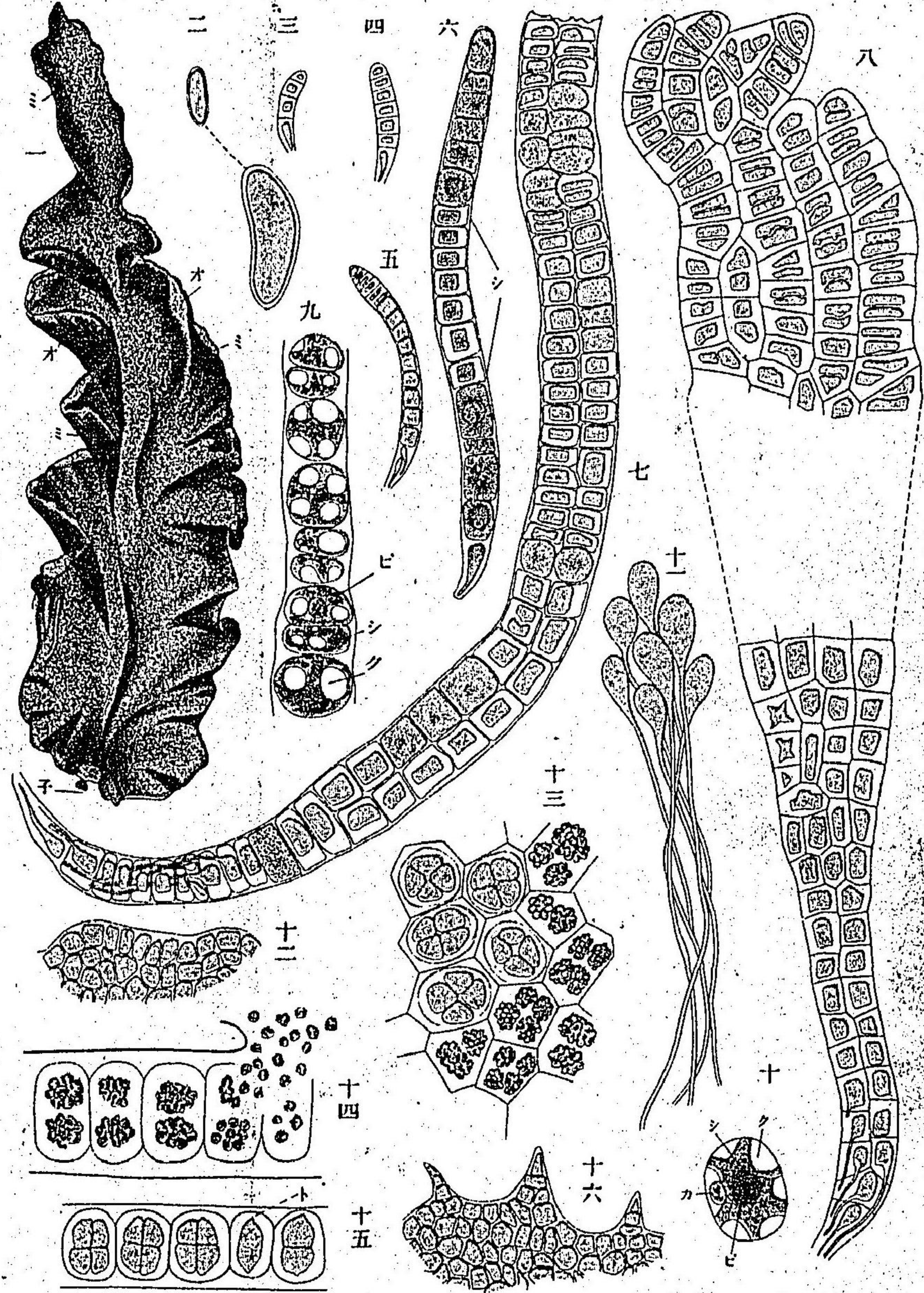
柳亭種彦

Kjellman F. R. - Japanska Arter af Slaglet Porphyra

(Bihang till K. Sv. Vets.-Akad. Handl. Bd. 23, No. 4. 1897.)

- 第九圖 アサクサノリ *Porphyra tenera* Kjellm. の構造發生及び生殖作用を示す(東京灣産の材料に因る 原圖縮圖)
- 一 雌雄細胞の成熟したるもの(二分の一)、(オ) 雄性細胞の生じたる部分(ミ)は雌性細胞の受胎したる部分(ネ)根
 - 二 胞子の將に萌發せんとするもの、一は二百四十倍に一は同じものを五百二十倍にしたるもの(明治二十一年十月二十五日)
 - 三 胞子萌發して四個に分裂したるもの(二百四十倍 實長四十六 μ 明治三十二年十月廿四日)
 - 四 同上の七個に分裂したるもの(二百四十倍 實長六一 μ 同日)
 - 五 同上の遙に進みたるもの(二百四十倍 實長一五〇 μ 實徑一一 μ 同日)
 - 六 同上の尙ほ少しく進みたるもの(三百五十倍 實長一九〇 μ 實徑一三 μ 同日)
 - 七 同上の益々進みて二列に分裂したるもの、下部二三の細胞は無色絲狀の根を生ず上部は欠損す(三百五十倍 同日)
 - 八 同上の五列となり漸く葉狀をなせるもの、中央部は略し頂部と下部とを示す、之より漸々縦横に擴がり遂に充分なる體をなすなり(三百五十倍 實長七二〇 μ 實徑七五 μ 同日)
 - 九 營養體の横断面の一部にして一層の細胞より成れるを示す(三百五十倍 實厚二一

第九圖
あさくさりの発生



K. Okamura del.

LITH TAIKINDO TOKYO JAPAN.

- 六日 同年十二月十八日
- 十 營養細胞の一を廓大して内部を示す(カ)核、(シ)原形質の星状をなし色素體をなせるもの(ビ)ピレノイド(ク)空胞 廓大
 - 十一 充分成長したる體の下部なる附着部をなせる細胞より絲狀の附着器を生ずる狀(三百五十倍)
 - 十二 營養體の縁邊の一部にして其全縁なるを示す(廓大)
 - 十三 雌雄細胞の存する部分を體の表面より見たる狀(三百五十倍)、(オ)雄精(ニ)果胞子
 - 十四 雄精を存する部分の横断面にして雄精の水中に游離する狀(三百五十倍)
 - 十五 雌性細胞を存する部分の横断面にして其未だ受精せざるものと既に受精して果胞子を生じたるものとを示す、受精したる細胞は圖にては四個の如く見ゆれども其實八個に分裂せるなり従來は之を四分胞子と誤認したれども今日にては四分胞子は此類の藻には存せず、(ト)受精毛(三百五十倍 明治三十一年一月二十六日)
 - 十六 マルバアマノリ *Porphyra suborbiculata* Kjellm. 即ち通常岩のりと稱するもの、一部を廓大して縁邊に鋸齒狀突起を有するを示す(二百四十倍)

〔μ(ミュー)は「ミリメートル」の千分の一に用ゐる符號なり〕

索引

海苔の形態	一頁
形状	二
大小	二
色澤	三
構造	四
細胞	五
成長	八
營養方法	一二
根	一四
附着の必要	一五
生殖細胞	一六
受胎作用	二〇
胞子の形状	二六
胞子の大小	二七
無性胞子	二四
胞子の落る時期	二四

索引

發生	二七
分類	二九
學名	三〇
種類檢索表	三三
ノリの語原	三九
細胞	五
色素體	六
ピレノイド	六
空胞	七
細胞間物質	七
生殖細胞	一六
受胎作用	二〇
果胞子の形成	二二
果胞子の形状	二六
果胞子の大小	二七
無性胞子	二四
不分胞子	二五

Monospore.....二五
 原形質收縮.....一四八
 交流作用.....一四二
 膨壓力.....一四五
 胞子
 形状.....二六
 大小.....二七
 形成の順序.....一六一—二二
 胞子の多き所.....九二
 夏期間の所在.....八六
 胞子附着場所.....九二
 胞子附着場所搜索目當.....九三
 附着工合と豊凶.....九三
 發芽
 發芽の意味.....五〇
 時期.....六七

秋の發芽時期の水溫と氣溫.....六九
 芽の種類.....七八
 芽の種類の意味.....七九
 發芽に遲速のある理由.....八五
 七八月頃發芽の例.....八八
 秋芽の色良き理由.....一四〇
 寒芽の色悪き理由.....一四〇
 營 養
 原素.....一二二
 方法.....一二
 肥料の關係.....一七
 肥料試驗.....一七
 肥料供給法と實驗.....一二三
 窒素に乏しき海苔.....一二三
 窒素の充分なる海苔.....一二四
 眞鍮色海苔.....一二四
 猫ッ毛海苔.....一二四

河水の有効なる理由.....一二四
 河水を分流する利益.....一三六
 江戸海苔の良好なる所以.....一二九
 鹽分の關係.....一四二

箕

箕材の種類.....一二九
 箕材の優劣.....三三
 拵へ方.....三七
 砂止め.....一二
 大小.....三六
 樹て入れ.....四二
 樹て方.....四二
 樹て入れの場所.....一六
 樹て入れ時期.....四九
 樹て入れ後の水溫等.....六九
 箕立用具
 フリボウ.....四一
 タチゴミ.....四三

箕立と「セイ」.....六三
 一日一人前の箕立數は百本なり.....四二
 (補遺)

柵の株數.....四五
 柵列.....四五、二五、三四八
 移植.....一五二
 種子箕の立て方.....一二
 種子箕を立つる場所.....九二
 種子箕立場所搜索の目當.....九三
 種子箕商.....一六〇
 粗密の利害.....九七—九九、一三八
 粗密試驗成績.....一〇三
 起源.....三三七
 起源年代.....三三七
 箕字の意味.....三四三
 箕は漁具なり.....三三八、三四四、三四五

箕場

棚列 四五、二二五、三四八
 坪数 二二四、三四八
 優劣 二二三
 税金 二二三
 税金沿革 二二四
 附加税 二二六
 割り當方法 二二三
 盛衰 二二七
 制定されたる年代 二二五、三三八、三四五、三四八
 移 植 一五二
 移植の意味 一五二
 創始年代と場所 一五三
 方法 一五八
 鹽分の關係 一四二
 鹽分の濃度を變ずること 一五一

浦安の例 一五四
 大森の例 一五六
 三重縣の例 一六〇
 種子篋を立る場所 九二
 種子場搜索の目的 九三
 種子篋商 一六〇
 ヨゴレ 五三
 意味 五三、五九
 原因 五四
 厚薄 六二
 ドタ 一〇五
 ドタ 一〇五
 原因 一〇五、一〇七
 期節 一〇八
 害を薄くする方法 一〇八
 セイ(フジツボ、イワガキ) 六三

害の所以 六五

産卵期 六六

仔蟲 一三

鹽分の關係と 六七

豫防的築立方 一六

鹽 分

海苔の成長に適する鹽分 一七

セイの關係 一三

原形質收縮と 一四八

交流作用と 一四二

膨壓力と 一四五

鹽分の濃度を變ずること 一五一

移植と 一四二

硅 藻

シネドラ 一〇六

リクモホラ 一〇二

ドタ 一〇五

氣 象

日光 一六一

光度の關係 九六

乾燥 一六三

溫度 一六六

濃霧 一六九

濃霧豫防法 一七〇

降雨 一七一

雪筭等 一七五

風 一七六

害 敵

セイ 一七九

塵芥 一八〇

カハナ(アヲサ) 一八〇

ドタ 一〇五、一〇八

製 造

摘取船 一八五

ベカ 一八五

摘方 八〇、一八五

一人前摘取分量 一八八

洗ひ方 一八八

叩き方 一八九

判の大小 一九三、二六三、二六五

献上判 二六三

抄立器具 一八九—一九四

抄き方 一九五、二六三

作海苔抄き方 二〇四

乾場 一九六

乾し方 二〇〇

大阪干 二〇二

園ひ方 二〇七

園ひ海苔にするもの 二〇四

園ひ方創始年代 二〇九

製 品

製場の盛衰 三二七

抄海苔 一八五—二〇九

献上海苔 二六三、三六二

献上海苔を採たる場所 三六二

献上海苔御用箱 三六二

「ノリ」の語原 三二九

味附海苔 二〇一

佃煮 二〇一

品川煮 二〇一

焼海苔 二〇一

松葉海苔 二〇二

經濟並商事 二二三

製場坪數 二二四

産額 二二四、二二七

明治七年産額 二二七

起業用器具其他 二二七

起業資本 二二七—二二八

一人分受持柵數 二二二

一段歩上り高 二二三

採苔收入額 二二三—二二三七

各地ヨリ東京へ並ニ東京ヨリ各地へ

輸出及數量及價額 二三八

慶應年間産額 二六六

築立創始年代 三三七

築場制定年代 三三五、三三八、三四五、三四八

築場の盛衰 三二七

築柵の沿革 四五、二二五、三四八

移植法創始年代 一五三

園海苔創始年代 二〇九

税金 二二三

税法規定年代 二三四

税法沿革 二三四

附加税 二二六

問屋關係 二四一

取引 二四三

祝儀相場 二四六

共同販賣 二四七

維新前の商況 二五四

種子浜商 二六〇

沿 草

淺草海苔名稱の起源に關する三説 二七一

淺草海苔の名の書物に見えたるもの 二七四

元龜天正頃淺草遊にて海苔を採れりとの説 二八七

國始の頃採りたりとの説 二九一

元祿頃迄淺草遊にて取りたりとの説 二八一

地質學上の研究 二九七
 長元頃の地形 (四五圖)
 天文頃隅田川の容子 三〇一、三〇八
 長祿頃の地形 三〇七、(四六圖)
 永祿頃の隅田川附近の容子
 三〇九、(四八圖)
 熊谷堤竣工の年代と其關係
 三二〇、三二四
 地盤昂起の關係 三二三、三二四
 「ノリ」の語源 三二九
 上古海苔を食したる年代 三二九
 淺草の考證 三三〇—三三三
 江戸の考證 三三一
 淺草附近にて採れたるは足利中世
 頃の自説 三三八、三三四、三三六
 筵の起源と年代 三三七
 筵は漁具なりとの説
 三三八、三四四、三四五

筵柵の沿革 四五、二二五、三四八
 筵字の義 三四三
 筵拵へ方の變遷 三六
 筵場制定年代
 二二五、三三八、三四五、三四八
 筵場の盛衰 三二七
 ヒトと云ふ語の創りし年代 三五六
 税法規定年代 二二四
 税法沿革 二二四
 移植法創始年代 一五三
 海苔判の變化 一九三、二六三、二六五
 獻上海苔 二六三、三六一
 獻上海苔を採りたる場所 三六一
 獻上海苔御用箱 三六一、(五〇圖)
 横柵 三六二
 圍ひ海苔創始年代 二〇九
 味附海苔の起源 二〇一
 維新前の商況 二五四

各地海苔場沿革

大森創業年代及沿革 三一九
 横柵設置年代 三六二
 獻上海苔 二六三、三六二
 品川創業時代 三二〇、三六三
 房州宮城海苔 三六三
 上總海苔 三六四
 浦安海苔 三六四
 神奈川縣下各地 三六五

舞坂海苔

舞坂海苔 三六六
 清水海苔 三六九
 三河前芝海苔 三六九
 紀州妹脊海苔 三七〇
 尼ヶ崎海苔 三七一
 廣島海苔 三七一
 香川縣玉藻海苔 三七二
 陸前氣仙沼海苔 三七二
 十六島、不知火海苔等 三七三

索引終

大正十三年二月七日

小牧實繁

明治四十二年十二月二十日 印刷

明治四十二年十二月廿三日 發行

(淺草海苔與付)

定價 金壹圓八拾錢



著者

岡村金太郎

發行者

大橋新太郎

印刷者

市川七作

印刷所

博文館印刷所
東京市小石川區久堅町百八番地

發兌元

東京市日本橋區本町三丁目
振替貯金口座東京二百四十番

博文館

改定特價
錢五拾七金

水産物研究の最新資料

農學士 塚本道遠君 農學士 井上正賀君共著

改訂 水産學

好評 内容 海産物の種類 海産植物の總論 海産物の貯藏 海産物の利用 海産物の滋養價值 海産物の天候

再版 内容 諸種の海産動物類

水産叢話

内容 本邦養魚沿革事蹟 海外養魚沿革 海中に於ける窒素の淵源 海苔と昆布の採集 鯖と比叡の歴史 神馬と昆布の用途 寒天の製法 過度に通氣したる水の魚類分布の一斑

全一冊 洋裝菊列表紙羅紗紙 定價 金四拾錢 郵税 金六錢

全一冊洋裝菊列表紙三百十四頁 定價 金四拾錢 郵税 金八錢 特製 金五拾五錢 小包 金八錢

發兌元 東京市日本橋區本町三丁目 振替貯金口座東京二四〇番 館文博

理學博士 遠藤吉三君著

再版 日本海産植物

再版 内容 本邦養魚沿革事蹟 海外養魚沿革 海中に於ける窒素の淵源 海苔と昆布の採集 鯖と比叡の歴史 神馬と昆布の用途 寒天の製法 過度に通氣したる水の魚類分布の一斑

全一冊洋裝菊列表紙特製 定價 金壹圓五拾錢 小包料 金八錢

發兌元

東京市日本橋區本町三丁目 振替貯金口座東京二四〇番

博文館

三〇

究研新の他其び及法方の魚養

島根縣立水産學校長 脇谷洋次郎君編

水産養殖

第一編 總論
 第二編 移動性生物養殖
 第三編 非移動性生物養殖

第一編 總論
 第二編 移動性生物養殖
 第三編 非移動性生物養殖

理學博士 岸上 鎌吉 君著

海と魚

第一編 總論
 第二編 移動性生物養殖
 第三編 非移動性生物養殖

全一冊 洋裝 四六判 上製
 正金 四拾五錢
 郵稅 金 六錢

著君啓塚飯士學理

海産動物學

本書題して海産動物學と云ふ其論所は地球上海洋の分布及び海洋の狀況湖の干満等より海洋中に棲息する動物の相互關係及びプランクトン等に就て述べ更に進んで海産動物の生活の高等のにも説き及ぼし例へば主として其構造習性繁殖發生等々を記し海洋中に産する動物生活の一般を知る人々に資せんとせらるるものに彩色圖版寫眞銅版數葉に精巧なる木版二百個以上を以て紙數六百八十餘頁なり我が海回生活の人士は須らく本書を繙讀して實驗應用の資に備へらるべし。

全一冊 洋裝 菊判 上製
 紙數 六百八十頁
 正金 貳圓
 小包料 金 拾貳錢

植物學新論

(版六)

並製正價金 四拾五錢
 郵稅金 八錢
 小包料 八錢

動物發生學

(版再)

並製正價金 四拾五錢
 郵稅金 八錢
 小包料 八錢

館文博 元兌發

館文博 元兌發

○ 實驗 應用 通俗 產業 叢書

洋裝大判並製
美本每號紙數
及定價不同

(六)

既刊書目

—— 典寶好の比無界業產 ——

- 前香川縣學長 一戸清方君著
第一編 ● 麥稈真田製造法
正價金貳拾五錢 郵税金四錢
- 農藝化學士 柿崎鋁太郎君著
第二編 ● 堆肥製造施用方法
正價金參拾錢 郵税金六錢
- 青年農會報記者 和田歌吉君著
第三編 ● 果物利用法
正價金參拾錢 郵税金六錢
- 米國森山家三郎君志岐耕岳君共著
第四編 ● 畜產物利用法
正價金參拾錢 郵税金六錢
- 工學士 田中宗一郎君著
第五編 ● 炭燒法と副産物
正價金參拾五錢 郵税金六錢
- 石井吉次郎君 一戸清方君共著
第六編 ● 實用漆工術
正價金四拾錢 郵税金六錢

—— 書導指良最の興隆運國 ——

- 農學士 山下脇人君著
第七編 ● 乳用山羊の飼養
正價金貳拾八錢 郵税金四錢
- 新潟縣三條染織講習所教師 長津愛染君著
第八編 ● 實用捺染法
正價金六拾錢 郵税金八錢
- 工學士 田中宗一郎君著
第九編 ● 食品保存法
正價金七拾錢 郵税金八錢
- 農學士 日下部進太郎君 石田孫太郎君共著
第十編 ● 改良蠶室法
正價金四拾錢 郵税金六錢
- 林學士 安藤時雄君著
第十一編 ● 竹林保護繁殖法
正價金四拾錢 郵税金六錢
- 蠶業專攻 高見竹次郎君著
第十二編 ● 夏秋蠶飼育法
正價金參拾五錢 郵税金六錢
- 農商務省月寒種畜牧場長 農學士 岩波六郎君著
第十三編 ● 牧場の經營
正價金四拾八錢 郵税金六錢
- 農學士 鈴木敬策君著
第十四編 ● 牛乳と乳製品の研究
正價金四拾五錢 郵税金六錢
- 農學博士 橫井時敬君校閱
農學士 谷口熊之助君 逢阪重助君共著
第十五編 ● 害虫驅除法
正價金四拾五錢 郵税金六錢
(以下逐次刊)

發兌元 博文館

東京市日本橋區本町三丁目
振替貯金口座東京二四〇番

(七)

工 8531
正 諸 表 出 り

農學博士 高橋偵造君著

馬鈴薯貯藏法

全一冊 洋裝菊判上製
正金六拾錢
郵税金六錢

本書内容

第一編 馬鈴薯の構造○馬鈴薯の化學的成分○馬鈴薯の成熟中に起る變化◎第二編 馬鈴薯貯藏法一般○馬鈴薯を輪切となし乾燥して貯藏する法○馬鈴薯粉製造法○馬鈴薯を新鮮なる状態にて貯藏する法(圃場貯藏法)○貯藏馬鈴薯の温度○馬鈴薯貯藏中の變化◎第三編 工業用食用及飼料用馬鈴薯乾燥法◎第四編 馬鈴薯分析法○乾燥物定量法○糖分定量法○馬鈴薯澱粉定量法○纖維質定量法

農學士
井上正賀君著

日用化學

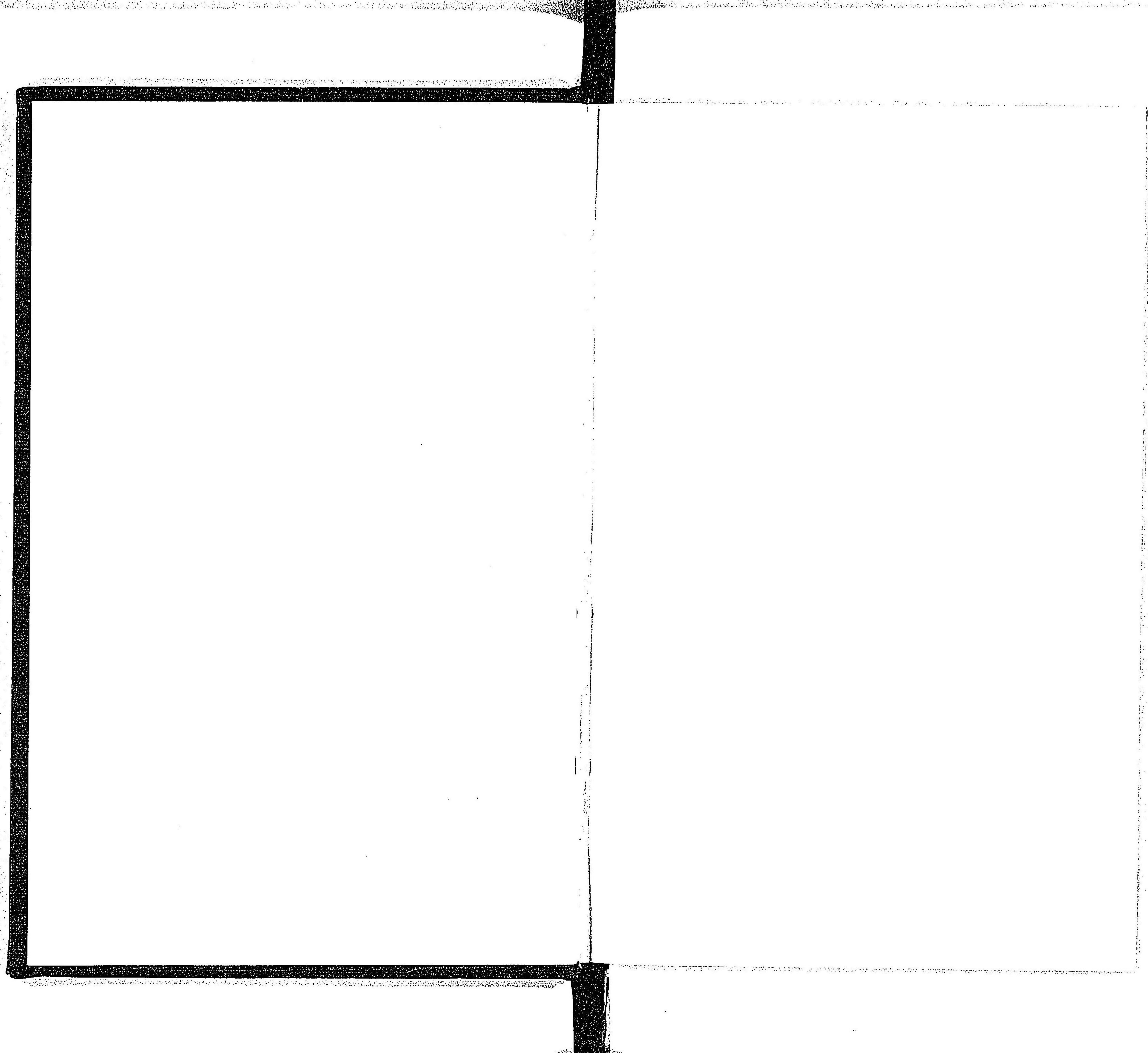
並製正價金四拾錢
特製金五拾五錢
郵税八錢
小包八錢

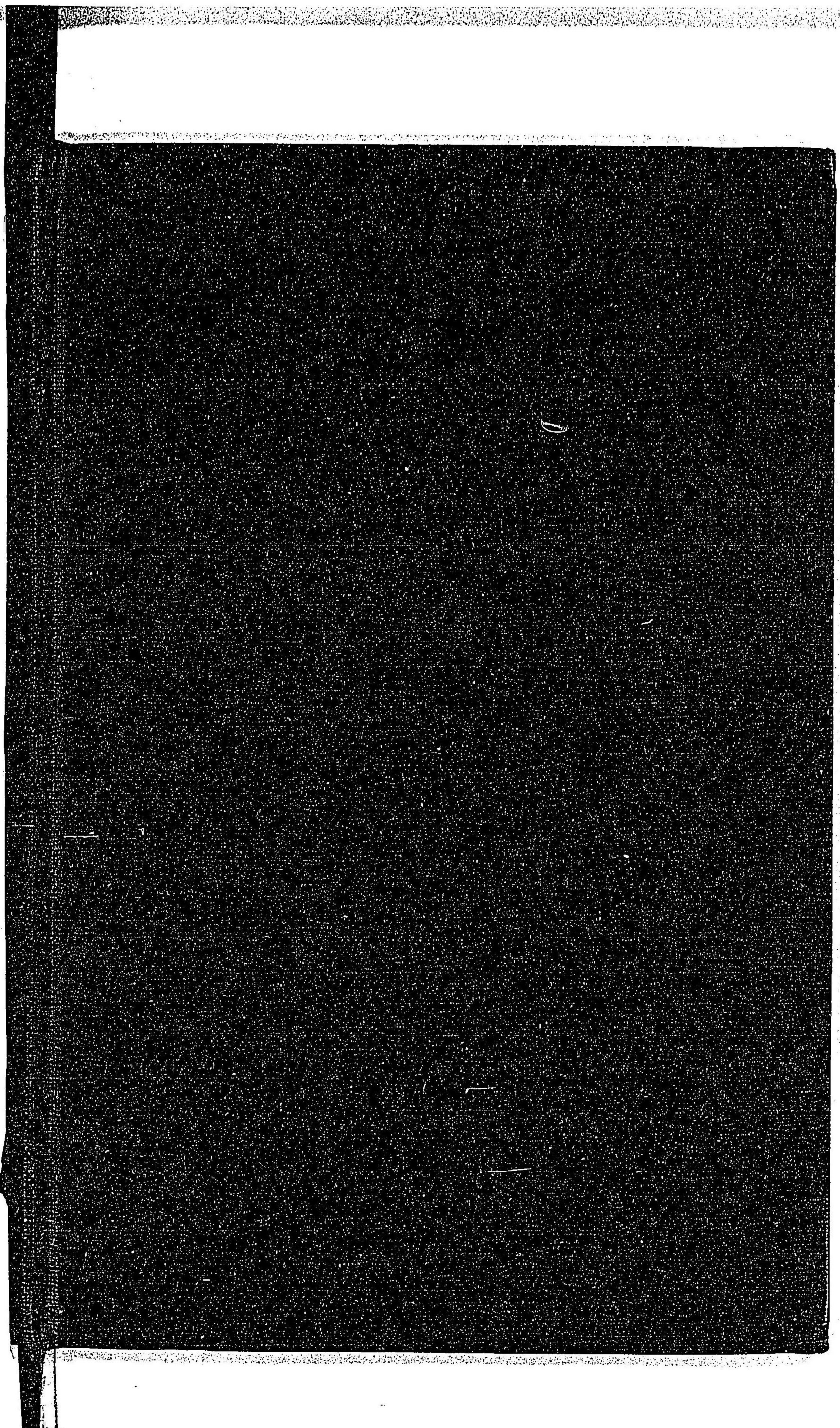
稻垣農學博士閱
工藤齋君著

家庭の科學

全一冊洋裝菊判
紙數四百四十六頁
正價八拾五錢
郵税八錢

發兌元 東京市本區橋本町三丁目番四〇 博文館





667.7

0512a

065438-000-5

667.7-0512a

浅草海苔

岡村 金太郎/著

M42.12

CCF-0020



