

Gruppe IV.

Nahrungs- und Genussmittel als Erzeugnisse der Industrie.

№	Gegenstand	Ort
	a. Mehl und Mehlfabrikate.	
a 1—2	Reismehl, roh und gewaschen	Tokio
3	Weizenmehl	"
4—5	Mehl von Reis, der zur Brodbereitung benutzt wird, roh und gewaschen	"
6	Buchweizenmehl	"
7	Mehl von gerösteter Gerste	"
8	Mehl von gerösteter Soya-Bohne	"
9	Senf-Mehl	"
10	Mehl von Sorghum rubrum	"
11	Stärke von Weizenmehl	Osaka
12	Stärke von Adlerfarrenwurzeln, Pteris aquilina	Nara
13	Stärke von der Wurzel einer Schlingpflanze, Pachyrhizus Thunbergianus	"
14	Reisstärke	Tsukuma
15	Kartoffelstärke	"
16	Gedämpfter und nachher gestosener Reis	Sakai
17	Stärke von Eicheln	"
18	Stärke	Wakayama
19	Stärke von Knollen der Lilienart Liliun cordifolium	Kokura
20	Stärke von Hundszahn, Erythronium	Iwaté
21	Geschälter Buchweizen	Tsukuma
22	Stärke	"
23	Rosskastanien-Stärke	Osaka

№	Gegenstand	Ort
24	Stärke aus Gemüseblättern	
25	Gepulverte Wurzeln von <i>Pinellia tuberifera</i> (Geleebereitung)	Ibaraki
26	Gewaschenes Mehl von <i>Sorghum rubrum</i>	Watarai
27	Mehl von gerösteter Gerste, vermischt mit allerlei Ingredienzien, zur Bereitung eines Getränkes (Kosen)	Kioto
28—30	Vermicelli	Nara
31—32	"	Kagawa
33—34	Pate d'Italie	Tsukuma
35	Nudeln von Buchweizen	Tokio
36	Nudeln von Hundszahnstärke	"
37	Mochi, Reisbrod, getrocknet	Tsukuma
38	Fu, ein Gebäck aus Weizenkleber	"
39	Oblaten aus dem Absud von Soya-Bohnen	"
40	Preserven, aus Soya-Bohnen bereitet	"
41	Preserven von <i>Pinellia tuberifera</i> bereitet	"
42—45	Reis-Gebäcke mit Zucker und Eiern	Kioto
b. Zucker.		
46	Zucker 1. Qualität	Awa
47	" 2. "	"
48	" 3. "	"
49—51	" 1. "	"
52	Zuckerkant	Osaka
53	Gelee von Weizenmehl, hart	Kokura
54	" weich	Tsukuma
55	Bienen-Honig	Yamaguchi

№	Gegenstand	Ort
c. d. e. Geistige Getränke.		
Fabrikant		
e, d, e 56	Reisbranntwein	Saga
57—66	Liqueure aus Reisbranntwein	Shimosa
67	Sake, gegohrenes Getränk aus Reis, ohne Destillation	" "
68	Liqueur	Bingo
69	Reis-Branntwein	" "
70—72	Liqueure aus Reisbranntwein	Mino
73	Sake, (s. 67)	Sétsumi
f. Essig und Soju.		
f 74	Essig aus Sake (s. 67)	" "
75	Soya-Sauce, aus der Soyabohne	Shimosa
76	Soya-Sauce	" "
77	" "	" "
78	" "	Nagasaki
g. Conserven u. s. w.		
Nr. 79—106. Algen.		
79	Algenart <i>Gloecapeltis coliformis</i>	Aomori
80	" <i>Gelidium corneum</i>	Xiuga
81	" <i>Mesogloea decipiens</i>	Bungo
82—83	" <i>Undaria pinnatifida</i>	" "
84	" <i>Porphira, species</i>	Wakayama
85	" "	Shikama
86	" "	Okayama
87	" " <i>vulgaris</i>	Tokio
88	" <i>Enteromorpha compressa</i>	Watarai
89	" <i>Spirogyra</i>	Gummé
90	" <i>Aphanocapsa</i>	" "
91	" <i>Phycoseris</i>	Miyôtô

№	Gegenstand	Ort
92	Seegewächs Porphyra	Nanawo
93	„ Laminaria, species	Wakasa
94—96	„ „ zubereitet	Tokio
97	Gelatine aus Gelidium corneum, in Stangen (Kanten)	Tsukuma
98—99	Gelatine aus Gelidium corneum, in Stangen (Kanten)	Wakayama
100—101	Gelatine aus Gelidium corneum, in Platten	Osaka
102	Getrocknete Aphanocapsa sacra	Lhikusen
103	Gesalzene „ „	„
104	Gelatine von Seegewächsen	„
105	Gelatine von Camophylaeophora hypnaeoides	Shikusen
106	Gelatine von Hymno conculus	Niibaru
No. 107—111. Champignons.		
107	Pilze, gesalzen, Agaricus, species	Rikuchia
108	„ getrocknet, „	Watarai
109	Hidonium	Wakayama
110	Excidia auricula	„
111	Girophora vellea	„
No. 112—136. Früchte und Gemüse.		
112	Diospyros Kaki, getrocknete Per- simonen	Gifu
113	Rosinen	Yamanashi
114	Wallnüsse	„
115	Gebäck aus Kastanien	„
116	Kastanien	Tsukuma
117	Aprikosen, getrocknet	Tokio
118	Früchte der Seerose, Nelumbium speciosum, getrocknet	Kioto
119	Wasserkastanie	Tottori
120	Cucurbita longa, „	Sikawa

№	Gegenstand	Ort
121	Blattstiele von <i>Colocasia esculenta</i> , getrocknet	Watarai
122	Junge Blätter von <i>Pteris aquilina</i> (Adlerfarren)	Wakayama
123	<i>Pteris aquilina</i> , gesalzen	Tsukuma
124	Knospen von <i>Ligusticum</i> (Liebstöckel), gesalzen	Tottori
125	Früchte von <i>Quadriala lanceolata</i> , gesalzen	Isé
126	Verschiedene Blüten, gesalzen	Shinano
127	Blüten von <i>Prunus guddum</i> , gesalzen	Tokio
128	Blüten von <i>Prunus Mume</i> , gesalzen	"
129	Pflaumen in Reiswein-Bodensatz eingemacht	Achigara
130	Mume, Ginger, Radis, Amomum, <i>Stachis Sieboldi</i> , in Pflaumen-saft eingemacht	"
131	11 Sorten von Gemüsen und Früchten in Reiswein-Bodensatz eingemacht.	"
132	11 Sorten Gemüse in Bohnen-Sauce	"
133	Natto, ein Bohmengericht	Hamamatsu
134	Gelee von Soya-Bohnen	"
135	Eingemachtes Bohnenmehl mit Gewürzen	"
136	Trauben-Gelee	Yamauchi
No. 137—186. Animalische Conserven.		
137	Käse	Toyoka
138	Wallfischschwanz, getrocknet	Satsuma
139	" Haut, "	"
140	Gelatine von Wallfischknochen	"
141	" "	Toyoka

№	Gegenstand	Ort
142	Gelatine von Delphinenknochen	Noto
143	„ „ Haifischknochen	Iwaté
144	Haifinnen	Yamaguchi
145—146	„	Nagasaki
147	Katsubushi, ein getrockneter Fisch	Tosa
148	„ eingesalzen	„
149	„ eingekocht und gerieben	„
150—151	Katsubushi, stark gesalzen	„
152	Fischrogen (Caviar)	Kagawa
153	„ getrocknet	Nagasaki
154	Häring	Yesso
155	Härings-Rogen	„
156	Stockfisch	Tsushima
157	Pagurus spinifera	Sanuki
158	„ „ getrocknet	Busen
159	„ „ „	Kagawa
160	Fliegender Fisch	„
161	Salmen, gesalzen	Tsukuma
162	Ai, kleiner Süßwasserfisch, gesalzen	Gisu
163	„ getrocknet	„
164	„ „	Uchinomiya
165	„ „	Yamato
166	Süßwasserfisch, getrocknet	Aomori
167	Rogen von No. 166	„
168	Kleine getrocknete Fische	Meyôtô
169	Getrocknete Halbutten	„
170	Anchovis	Tokio
171—172	Kleine Fische, getrocknet und gesalzen	„
173	Penoeus semisulcatus	Hôki
174	Kleine Schlange	Niibaru
175	Getrocknete Dintenfische	Tottori
176	Haliotis, getrocknete Mollusken	Nagasaki
177	„ zubereitet	Watarai

№	Gegenstand	Ort
178	Kammuschel, getrocknet	Watarai
179—182	Verschiedene Mollusken, getrocknet	Yamaguchi
183	Echinus, gesalzen	Ashiha
184	Seesnecken, Holothurien, getrocknet	Yamaguchi
185	Holothurien, zubereitet	Nagasaki
186	„ getrocknet	Satsuma
h. Tabak.		
187—188	Tabaksblätter	Osumi
189	Tabaksblätter, 2 Sorten, 219 und 206 Jahre alt	Satsuma
190	Tabaksblätter, 3 Sorten, 211, 192 und 183 Jahre alt	„
191	Tabaksblätter, 2 Sorten, 161 und 215 Jahre alt	„
192	Tabaksblätter, 1 Sorte, 166 Jahre alt	„
193	Tabaksblätter, 1 Sorte, 26 Jahre alt	„
194	Tabaksblätter, 2 Sorten, 157 und 90 Jahre alt	„
195	Tabaksblätter, 2 Sorten, 82 Jahre alt	„
196	Tabaksblätter	Ohsumi
197	„	Awa
198	„	Tamba
199	„	Isé
200	„	Shimotsuke
201	„	Tamba
202—203	„	Idsumi
204—205	„	Suwo
206	„	Bingo
207	„	Echisen
208—210	„	Kai
211	„	Yamato

№	Gegenstand	Ort
212	Tabaksblätter	Inaba
213	Tabak	Tosa
214	"	Iwaki
215—217	"	Hitachi
218	"	Bingo
219	"	Kih
220	Tabaksblätter	Tadsima
221—224	"	Satsuma
225	"	Osumi
226—228	"	Satsuma
229—230	"	Osuma
231—233	"	Satsuma
234—236	"	Rikusen
237	"	Iwaki
238	"	Kotsuké
239	"	Sagami
240	"	Setzu
241	"	Musashi
242	"	Iwaki
243	"	Katsusa
244—247	"	Kotsuké
248—249	"	Kai
250—252	"	Shitachi
253	"	Nagato
254	"	Higo
255	"	Osumi
256	"	Hisen
257	"	Higo
258	"	Bingo
259—261	Tabak, geschnitten	Osumi
262—263	" "	Satsuma
264	" "	Osumi
265	" "	Jadsima
266	" "	Tamba
267	" "	Kai
268	" "	Kango

№	Gegenstand	Ort
269	Cigarren	Hisen
270	Tabak, geschnitten	Awa
271	„ „	Kotsuké
272	„ „	Kai
273	„ „	Hitachi
274	„ „	Sagami
275	„ „	Setsu
276	„ „	Musashi
277	„ „	Iwaki
278	„ „	Katsusa
279	„ „	Osumi
280	„ „	Tamba
281	„ „	Hisen
282	„ „	Higo
283	„ „	Nagato
284	Kleine Tabakschneidevorrichtung	Nagato
285—286	„ „	
287	Kleine Tabakspfeife	
288	Tabaksbeutel	
289—290	Zwei grössere Tabakschneidemaschinen	
291	Cigarren-Etui	
292	Cigarrenhalter	
293	„ „	
294	„ von Bambus	
i. Zuckerbäckerei und Thee.		
		Fabrikant
i 295	Yaegori, Confect	Fudsimura
296	Renkonto, kandirte Lilienwurzel	„
297	Hatsumukashi Confect	„
298	Tsubo-tsubo	„
299	Yaid sakura	„
300	Iné-no-tsuyu	„
301	Taihéto	„
		Tokio

№	Gegenstand		Ort
		Fabrikant	
302	Kompeto Confect	Fudsimura	Tokio
303	Yanagi Kagé	"	"
304	Miagino	"	"
305	Kakéai	"	"
306	Shimobashira	"	"
307	Mirogiku	"	"
308	Goshikigiku	"	"
309	Suyeshiroko	"	"
310	Goshorakugan	"	"
311	Shinode notsuru	"	"
312	Ohmihakei	"	"
313	Kassumidsakura	"	"
314	Geppe	"	"
315	Giokuro-to , Gelee-Confect	"	"
316	Ichadzu, Gelee-Confect	"	"
317	Kingioku-to , Gelee-Confect	"	"
318	Kokonoyé-ko, Gelee-Confect	"	"
319	Yokang, Gelee-Confect	"	"
320	Shira-yuki , Gelee-Confect	"	"
321	Beni-yuki, Gelee-Confect	"	"
322	Fudsi-ume , Gelee-Confect	"	"
323	Shishi, Gelee-Confect	"	"
324	Hatsuyukibudo, überzuckerte Rosinen	"	Yamanashi
325	Hatsuyuki-gurumi, kandirte Kastanien	"	"

№	Gegenstand	Fabrikant	Ort
326	Gendsi-girumi, kandirte Kastanien	Fudsimura	Yamanashi
327	Konomino-yuki, kandirte Kastanien	"	"
328	Yubeshi, kandirte Limonie	"	Fukatsu
329	Amanatto, Bohnen	"	Tikio
330	Togadsuke, Melone	"	Kagosima
331	Mikandsuke, Orangen	"	Wakayama
332	Thee, Qualität 1		Suruga
333	" " 2		"
334	" " 3		"
335	" " 1		Hisen
336	" " 1		Shiga
337	" " 1		Hisen
338—339	" " 1		Shiga
340	" " 2		"
341—343	" " 1		"
344—345	" " 1		Gifu
346—347	" " 1		"
348	" " 1	Ito	Miyé
349—350	" " 1	Fugita	"
351	" " 1	Ito	"
352—353	" " 1	Nakayama	Inba
354—355	" " 1		Kusaradsu
356	" " 1		Ibaraki
357	" " 1	Kaminaga	"
358	" " 1	Kimura	"
359—360	" " 1		"
361—363	" " 1		Watarai
364—365	" " 3	Kimura	"
366	" " 2	"	"

№	Gegenstand	Fabrikant	Ort
367	Thee, Qualität 1	Kimura	Tottori
368	" " 1	Kameya	"
369—370	" " 1	"	Iruma
371	" " 3	"	"
372	" " 1	"	"
373	" " 3	"	"
374—376	" " 1	"	Ashiha
377—378	" " 1	"	Todjo
379	" " 1	Mochinaga	"
380	" " 1	Ikéda	"
381	" " 1	Kodama	"
382	" " 1	Noguchi	"
383	" " 1	Mochinaga	"
384	" " 1	Kodama	"
385	" " 1	Ikéda	"
386—395	" " 1	Noguchi	"
396—400	" " 1	"	Kioto
401—402	" " 1	"	Uji
403—404	" " 1	"	Tottori
405	" " 3	"	"
406—407	" " 1	"	Hida
408	" " 1	"	Wakayama
409—410	" " 1	"	"
411—413	" " 1	"	Meyôtô
414—416	Theebüchsen von Papier und Lack	" "	Kisaradsu
417—418	" " Zinn	" "	"
419—425	" " Papier	" "	"
426	Thee-Etagère	" "	"
427	Wasserkanne von Silber	" "	Kioto
428	Untertasse " "	" "	"
429	Thectasse " "	" "	"
430—432	Theebüchsen " "	" "	"
433	Wasserkessel von Eisen	" "	"
434	Kohlenherd von Kupfer	" "	"
435	Wasserkanne " "	" "	"

№	Gegenstand	Ort
436	Theekanne mit Theetassen und Präsentirteller	
437	Theetassen mit Präsentirteller und Theelöffel	
438	Theekanne und Untersatz	
439	Untertassen von Rohr geflochten	
440	Theebüchsen von Holz	
441—443	Theekästen mit Lackverzierungen	
444	Thee-Etagère	
445—447	Theebüchsen aus Papier	Fabrikant Kondo
448—451	Theebüchsen von Zinn	Kisaradsu
452	Theemühle von Stein	
453—454	Theebüchsen von Holz mit Lack	
455	Präsentirteller " " " "	
456	Theelöffel von Bambus	
457	Fächer von Schildpatt	
458	Kohlenkorb von Bambus	
459	" " Rohr	
460	" " Bambus	
461	Kesseluntersatz von Rohr	
462	Federbesen	
463	Tassenspüler	
464	Blätter der Hydrangea Thunbergii	Satsumma
465	" " " "	Kottori
466	" " Cassia mimosoides	Miyotto
467	" von Quercus	Tsukuma
468	Thee, sogenannter schwarzer	Wakayama
469	Blätter des Maulbeerbaumes	Tsukuma
470	" " Lycium sinense	Tokio
	k. Vorrichtungen und Arbeitsprozesse.	"
471	Angelruthe	
472	Angelleine etc.	
473	Angelruthe	
474—475	Angelleinen etc.	
476—477	" mit Schellen	

№	Gegenstand	Ort
478	Fischkasten	
479—482	Fischkörbe	
483	Angelruthe	
484—485	Köderkästchen	
486	Angel-Etui	
487	Angelruthe	
488	Angelleine etc.	
489	Angelruthe	
490	Angelleine etc.	
491	Kleines Netz	
492—493	Angelruthen	
494	Angel etc.	
495	Angelruthe	
496—498	Angeln etc.	
499	Angelruthe	
500	Fischkorb	
501	Angel etc.	
502	Angelhakenlöser	
503	Angel etc.	
504	Angelruthe	
505—507	Angeln etc.	
508	Angelhaken, verschiedene Sorten	
509	Netz	
510	Angel-Etui	
511—513	Netze zum Vogelfang	
514	Angel etc.	
515—517	Angelruthen	
518—538	"	Osaka
539	Angel-Etui	Tokio
540	Köderkästchen	"
541—542	Angel-Etui	"
543—544	Köderkästchen	"
545	Bambus-Stöcke	"
546—551	Fischbehälter aus Bambusgeflecht	"
552—554	Körbe	"
555—562	Fischbehälter	"
	"	"
	"	"