

郵政掛號認爲新聞紙類

中華民國七年

第柒拾叁號

雲南省長公署印行

本週刊例

- 一 每星期出二大張
- 一 土曜日發行
- 一 概不零售
- 一 四週作一月計
- 一 每月定價銀壹角
- 一 半年收銀伍角
- 一 全年收銀壹元
- 一 郵寄每份月加費三分

雲南實業要聞週刊

本號目錄

定價劃一之方法及其利益
 食用菌栽培法
 鍍金用汞

本省實業近事
 種藍製靛之方法

△論說▽

◎定價劃一之方法及其利益

今之經營大商業者。羣知定價之實利。於是決然仿行。法至善也。然其他一般商店。往往狃於習慣。藉議價爲隨時變遷之妙法。詎知價格無定。信用有虧。此商業之日見彫敝。殆一蹶不可復振乎。近今文明各國之商人。凡關於業商賣者。必立有一定主義。而後行動始有規律。操縱裕如。無往不利。苟漫無準則。但以營利爲目的。非特無利可營。即營利矣。亦終爲不正當之事業而已。顧關於商賣之主義。我國近日之商店。有已經採用而未通用者。則爲定價主義。試約略言之。定價爲各國通行之成例。而我商人反謂定價不便。不如議價之可以隨機應變。有伸縮自由之特性。蓋彼等欲藉此以貪不正之利。抑知信用一失。顧客絕迹。商店之損失。其影響爲更大乎。苟有一定之價值。標明於店頭。則顧客可任意選擇物品。而商店之中。不發一言。不勞一算。而買賣

之事已畢。利孰甚焉。或謂一般商店之伎倆。始則故昂其值。繼則減折以售。未嘗不見好於買客。以爲吸引之用。但彼買客心中。未有不知商人之不直。識者早謂其計之左矣。茲請言議價之弊。而定價之可行與否。可以立辨。

(一) 欺詐行爲。憑空而攫取利益。賭博是也。不定價而議價。例如以一元之實物。得一元之厚利。其實與賭博同。然則賭博者。祇利於一人。未有不損及他人。若商賣專以損人爲利。其罪決無可逭。彼明達之客。尙可多費唇舌。少減其值。否則爲其所欺。一如數付給。則商店雖得逞其欺詐手段。而道德與法律。幾何不掃地也乎。

(二) 浪費時間。貨物之價。雖有一定。當彼此爭議之時。一方面欲其少。一方面欲其多。賣者故作不賣之勢。買者亦微露不買之意。虛虛實實。秘術無窮。交涉多時。始成其事。亦有費若干時之談判。而一種交易未成者。皆文明商業家所不取也。

(三) 使顧客生遲疑之念。一次議價之後。顧客或永久不至其店。因其心中未知該店之真偽。而終不能遽信也。

(四) 有害世人之感情。而失自己之信用。既無定價。則一種物品。勢不得不有數種價格。設同一物也。甲以一元買之。而乙則八角。若甲乙二人相遇。則甲固知其欺詐。而乙之心中。尙疑八角之可以減折。於是甲則憤然怒。誓不再

至其店。乙亦頗懷疑慮。而不願復往。由此可證明定價之利益。爲我大小商店所亟宜推行之一端矣。雖然。猶有數種注意。不得不爲商業諸君告。 (一) 定價之店。非決不周旋顧客者。宜有時特別贈送物品。以爲招致之法。 (二) 實行定價。決不輕於言讓。蓋讓價之事。雖曰見好於人。反使失其信用。 (三) 定價以買賣真價爲標準。時時參酌市場情形而定之。但世人每誤以定價爲永久不變之值。不能伸縮自由。抑知此等定價。宜隨時價而變動。得以高下其值。彼不知高下者。乃商人之迂拘也。 (四) 既有定價。宜作定價表。但定價表一物。在小商雖可無之。然規模較大之商店。常以各種物品列爲一表。定其價值。附以說明。採用此等主義者。不可不知也。是定價之利益。既如上述。凡我國之經營商業者。悉改用此等主義。則商界日漸興盛。亦事理之所必然。試涉足繁榮之市。一切廣告法。飾窗法。亦既日新月異。成效昭著。即實行此定價主義者。已竭力提倡於前。將來日見推行。如響斯應。庶地無遠近。商無大小。咸知注重於此。則商業之道。

德高尚。利益豐厚。直一反手之事耳。願拭目以俟之。



◎本省實業近事

議設紙廠 省議會咨據議員郭萬來提出開辦紙廠意見書。當經會議可決在案。咨請查照辦理。省長署咨覆。略謂此項紙廠。俟郭議員詳切調查後。設法勸導紳商集股開辦。庶衆擎易舉。利源可闢。

禁伐松頭 昆明實業所長呈請令禁縣屬城鄉人民至山砍伐小松頭入城售賣。以資護蓄林木。省長署已如呈令由警察廳出示嚴禁。并飭轉令各警隨時認真查究。以肅林政。

請設墾殖分局 前曲靖墾殖分局調查員唐有能等呈請設置曲靖平墾殖分局。附具單行簡

則省長署當將原呈簡則令發水利總局妥酌辦理飭遵具覆。

催購棉籽 省長署電騰越道尹。謂現種棉期迫。急需緬棉籽分發播種。仰即詢催該商會將前允代購之緬木棉籽數升。并另代購緬草棉籽百餘斤。一併迅運來省。

麻栗坡實業辦法 省長署指令兼代蒙自道尹。據該道前道尹遵令擬飭麻栗坡對汛督辦於所轄區域內。妥籌經費。按照實業所暫行章程。先設實業所。遴選合格人員。呈請委任實業員。并於各對汛地方另選合格之人充實業員。一俟物產漸豐。商場日開。并可查照商會法組織商會等情。均尚妥協。仰即轉令該督辦遵照辦理。其何項實業。宜於何地。由該督辦督飭該實業所認真辦理。仍將辦理情形隨時呈轉查核。

呈驗白蜡 鎮南縣知事呈送放虫製蜡方法說明書。并呈驗白蜡一元。省長署驗明蜡質尚佳。說明書各項亦無不合。除將說明書存署備察外。白蜡已發交物品陳列所陳列。

請辦煤油漆 署羊腸縣佐調署金河行政委員呈稱。羊腸地方。周圍二十餘里。無論山嶺田園。遍地皆煤。每車約五百餘斤。售銅元五六枚。每措約百餘斤。售一二枚。香煤油多。臭煤磺多。因

用土罐一個。內置煤三四斤。將罐口用泥封好。中間放竹管一柯。將土罐置於灶上。土罐燒紅。罐中煤化。火光即由竹孔而出。光照四面。如洋燈然。能燃三四點鐘。民國二年。蜀人童王二。姓在海子鋪開辦煤油油漆。均已取出。每煤百斤。得油三斤。漆七斤。惟油不清。漆不乾。以半價售與製革廠。請聘師購機來。羊開辦。以闢利源等語。省長署已令飭財政廳派員查勘具覆核辦。

▲ 學 術 ▼

食用菌栽培法

楊 崑

吾人食用之菌。多發生於朽腐之樹木。或植物性之土壤中。間有寄生於活物者。如寄生於樹木之毛根是也。菌類之營養機關。爲菌絲。色白。狀如亂絲。蔓伏於寄生之體。以吸收養分而生活。至一定之時期。則生菌傘。菌傘之背面。有褶襞如魚腮狀者。曰菌褶。菌之孢子。即生於菌褶間。傘乃菌類之生殖機關也。按食用菌類。其種類甚多。而主要者爲香菇。木耳。松菌等。往時僅採取天然

發生者。今科學進步。則有人工栽培之法矣。

第一香菇栽培法

此法用人工播種孢子。孢子即菌之種子。以之栽培於櫛椎栗櫟檜等樹。即能得多量之收穫。其他闊葉樹種中。凡不含香味及藥味者。皆可適用。即針葉樹種。如松樹亦可栽培。惟收穫之量。不能如栽培於闊葉樹者之多。栽培香菇之樹木。年齡雖無一定。而要以直徑三寸至一尺者為最相宜。過於幼穉之樹木。皮層薄弱。不能多生菌傘。栽培香菇之樹木。其生長狀態。

亦當講之。生於山腹南面向陽之樹木。較生於陰地者。所發生之香菇較多。又生於山腹濕地之樹木。比之生於溪谷者。所發生之香菇較多。採伐樹木之時期。亦有一定。如常綠闊葉樹。宜自晚秋至冬季。若落葉闊葉樹。則當按左列三條而定。一至冬季。落葉闊葉樹。其葉面多變特殊之色。或紅。或黃。或淡紅。或淡褐。各有一定之變化。當樹葉變色至三分之一。為最好之伐採時期。二至秋季。試傷其樹幹。切取木片。舐之。味甘則適於伐採。澁則不適宜。三

伐倒材木之斷面。若乾燥則不適宜。若濕潤爲則適宜。以上伐期之選定甚難且非熟練不可。其要注意之點有三。一欲發生多量之香菇。則不可剝脫樹皮。二樹木中必要含有多量香菇之成分。三香菇孢子。必候秋季散播。

樹木自春季發葉。至秋季落葉。在此期內。樹皮容易剝落。因此關係。故不可不選落葉以後之時期。至落葉開葉樹。秋季將落葉時。其翌春發生新葉。所需之養分。變爲糖質。由樹稍下流而貯於樹幹及樹根之部分。其樹葉三分之二變色時。即爲欲流於樹根之養分。通過樹幹之時也。此時期。中樹幹中養有多量之養分。故此爲伐採之最好時期。採伐之後。按其直徑之大小。截爲四尺或六尺之長。用鋸或斧截成缺口多處。謂之楮木。擇森林內略透日光溫潤之地。設置木架。以楮木百根作爲一排。斜倚於木架。再以發生香菇之楮木一二根插於其間。是香菇之孢子。附着於新楮木。而繁殖焉。此第一法也。或以新鮮香菇使之乾燥。集其飛散之孢子。溶解於水。注於斜倚之楮木。此第二法也。或採取舊楮木之白色腐朽部分。以水作成粉汁。灌於楮木之截口處。然後斜倚於架上。此第三法也。或在盛行栽培香菇地方。以新楮木置於孢子容易飛來之方向。

聽其自然發生。此第四法也。附着於櫟木之孢子發芽而成菌絲。但不能即竄入樹皮之內。部間有因觸日光或風而乾燥死者。故當保護之。其法以柴禾或樹之枝葉覆於櫟木上。經數月後而除去之。即無枯死之虞矣。至其發生之多少。視木皮之白朽處而知之。此時以櫟木浸於清水一晝夜。強擊其兩端。然後將粗端向上。直立於濕潤之樹林內。經日而開菌傘。至全開之後。摘取之。此即販賣於市之香菇也。摘去之後。其櫟木依舊置於原處。則三年至五年間。每值春秋二季。仍發生菌傘。得繼續採取之。採取之香菇。應設法使之即行乾燥。萬不可遲。其乾燥之法有三。第一曰木乾法。以櫟木曝於日光。使香菇乾燥於其上。由是成者。其香味色澤皆佳。然有不和利之處。因櫟木經此一番乾燥。不能再發生菌傘也。第二曰日乾法。即以摘下之香菇。列於竹簾或葦蓆上晒之。用此法而乾者。其香味色澤俱不甚佳。第三曰火乾法。即用力火乾燥之。此法又有二種。其一以竹竿由香菇之柄穿作一排。入火烤之。其近火之部分。有變為褐色者。其二以板

或土或草作一小房。中央置火。其房之四壁。懸木板數層。載以香菇。由上層順次移至下層。即得十分乾燥。此法最善。一時可得多數乾燥之香菇。且不直接觸於爐中之火。故所得乾燥之香菇。其味與色。頗似由木乾法所得者之佳也。

第二松菌栽培法

欲知松菌之栽培法。當先述松樹與松菌之關係。松菌生自松樹林內之粗朽土中。但在松林內之粗土中。播種松菌孢子。有時不能發生。松菌之菌絲。非寄生於松樹之鬚根。不能生長也。欲行松菌之繁殖。當使松之鬚根顯露於地面。或使之蔓延於朽土間。

松菌之繁殖。亦由孢子而生。此孢子一如香菌。生於菌傘（俗謂蘑菇頭）裡面之褶襞中。其數量甚多。成熟之後。即行飛散。到處附著。惟不附著於松樹之鬚根。終至枯死。所以必用人工。使松菌之孢子。附著於松之鬚根。倘鬚根沒埋於一二尺深者。則菌傘無由發生。有時松之鬚根中。得見松菌菌絲之寄生。而不發生菌傘者。即因鬚根深入地中之故也。所以栽培松菌。必使松之鬚根在地面蔓延為是。

查生長良質松菌之松林。其地必瘠惡。表土亦淺。松樹皆矮小。蓋此等地方。松根不能深入地中。蔓延地面。所以生長良好之松菌也。至於土壤深厚之松林。而亦生松菌者。因其地面之土。被雨水沖去。致凹處松根露出之故也。

松菌之菌傘不開張者。其味特佳。所以採取松菌。宜在開張以前。但不待開張而採取者。其孢子多不成熟。不適於栽培之用。故欲用以繁殖者。須俟菌傘全開。至成熟時而後採之。至收孢子之法。以筐裝乾燥之土。以松菌菌傘置於筐之土上。孢子即自落於土中。以此土和冷水。選露出松根之地注之。即能發生。

近年考察發生松菌之地。其土壤中。蔓延白色菌絲甚多。此白色菌絲。亦可供繁殖之用。但採取此菌絲。宜在春季。新芽將出之時。採之置於水中。以此水注於松根蔓延之土。亦得發生松菌。

林地之面層薄而松樹矮小者。所產之松菌。其柄短而質良。陰濕而松林鬱茂者。所產之松菌。其柄長而色黑。且易腐敗。當松菌發生之時。其地表土。在春夏二季。宜使之濕潤。在秋季宜使之乾燥。如此乃得生多量之良

質松菌

第三木耳及銀耳栽培法（銀耳俗名白森）

木耳亦爲一種死植物之寄生菌。雖生於諸種之針葉樹及闊葉樹。然生於松樹者。有時不能供於食用。普通所食者。乃生於桑槐楮榆等樹。木耳亦如香菇。宜在秋末伐木。俟其乾枯後。播種孢子。乃能發生。惟木耳特性。遇雨水即成洋粉狀。乾燥又成牛角質。故播種乃取降雨期節以前。生長完全者。以水作成細粉。播種於新櫟木。方能生長。

銀耳爲我國最貴重之食品。其寄生之樹種。大抵與香菇相同。凡能種香菇者。即可以種銀耳。其形狀如鷄冠花。濕潤則呈白色洋粉狀。乾燥則呈褐色角質之狀。栽培之法。亦類香菇。於秋末伐採樹木。待其乾燥。截爲四五尺。一如香菇之櫟木。截成多數橫口。即以洋粉狀之白木耳。用水作成細粉。注於櫟木橫口中。置於地性潤澤之森林內。經三四月後。即能發生。若在冬至降雨時。亦得發生。故冬季播種。亦無不可。但春季空氣濕潤時。發生較多。播種最好時期。究屬春季也。成熟後。宜藉日光乾之。即吾人所食之銀耳也。

種藍製錠之方法

種藍 製錠之藍種類繁多。然大別之。不外山藍水藍二種。彼爲溫帶植物。喜潤而惡濕。不甚選氣候。海河沖積之土。砂壤之區。富有肥料而非高亢之地。均可種之。種植之法。於春寒將退時。育苗於圃。治畦如種菜。浸子十日。然後點播。以細土覆之。上蓋以草。地氣溫潤。六七日即萌發三葉。長成後酌澆清水。四五月苗長三四寸。然後移植。管理苗圃。以施肥除草爲最要。疏密留強次之。所施之肥。宜用油餅粉及血骨魚鱗之屬。人畜之遺次之。移植之法。以手起苗。慎勿傷根。每距離一尺五寸。則植一穴。每穴二三苗。下土之時。施以肥料。以足踏土實之。移植後。時加灌溉。注意虫害。且行三次之施肥。又藍性甚畏烈日。宜設陰以護之。或植於麥粟之間。使易長育。培養合宜。每年可刈藍三次。以供製錠。收穫之法。以刀鎌於離地五寸左右之位置上刈取之。刈後覆以肥土。新芽更生。注水培養。一如前述。約四十日後。高可三尺以上。即收第二次。至欲培種。則於初刈之後。加意栽培新枝。使之結實可耳。至於種藍之利。普通每畝收穫。可製成錠藍二大桶。每桶重約

百斤。售價平時約洋十五六元。若能培植得宜。豐收可望三大桶。利益之大。誠有足令人欽羨者。所望農家及時種植。勿甘自棄。致落人後也。

製靛 製藍靛之法。我國與外國略有不同。西法所製之靛。潔淨而耐久。且不費時。捨短從長。取法乎上。亦改良之一道也。法當五六月間。刈藍之後。將藍葉摘下。捆束直豎於漚池。池以磚砌成。壘以灰土。光潔不著塵埃。面積長有十八尺。闊十六尺。深三尺九寸（以英尺算）可容青葉七百五十斤。葉將布滿。即以竹片橫亘池面。使葉得以直立。復加大木三四根。木之兩端。皆釘鎖於外。以鞏固其位置。布置妥適。注水入池。以將滿爲度。切忌滿溢。葉浸漚三四時。即有水泡泛溢。九十時間。水面低下。呈青黃色。則漚浸已成。可以搗製矣。乃去池下孔塞。將水放入搗池。搗池位置。常在漚池下級。闊十三尺六寸（英尺計）深長則與漚池等。於搗池中層置牆一道。高約三尺。將池截分爲二部。而上下均留空隙。使得流通。兩部各有輪一具。輪爲一轆十八幅。幅上有刀葉。池水既滿。將輪轉動。一輪左轉。一輪右轉。先緩後急。使兩部之水。上下周流。湧沸不已。氣泡激發。數變其色。如是二三小時。水色深藍。是爲功成之候。乃停輪止沸。使水澄清。然後瀘取沉澱。煮製晾乾。

而藍靛成矣。齊民要術云。種藍十畝。敵穀田一項。能自製靛者。其利又倍之。吾國地處溫帶。靛藍一物。無省不宜。利之所在。盍興乎來。

鍍金用汞

吾國鍍金舊法。先以金屑投水銀中。使之混合。以此混合液。塗於欲鍍之銀銅等面。立即鍍附其上。再以此鍍得之器。置火烘之。水銀成烟。颺去。金獨存留。燦爛可觀。工作乃畢。

按水銀能與多種金屬混合成合金。化學上稱亞麻爾加謨。如投金銀銅錫鋅各金屬於水銀中。立即消化。如欲分出。必須用麁子皮包裹揉攪。使水銀滲出。他金存留於內。或以火烘之。使水銀揮散。吾國亦舊知其性。陶弘景謂其能消化金銀成泥。人以鍍物是也。欲鍍金於銀銅等面。非以水銀為媒介不能切合。投金屑於水銀。使之先成金亞麻爾加謨。然後再塗於他種金屬之面。則復因水銀之力。更與他種金屬附合固著。然後以火烘之。水銀易於揮散。故先成氣體散出。金則獨存。理固平易。不過於未聞科學之鍍工。獲得此術。為難能耳。

各界如欲訂閱本週刊請 赴省長公署接洽一切為盼

本週刊