

天愛我生編

家庭常識彙編

第四集

第四集類目舉要

第一部 服用

- (1) 珍玩 (2) 金屬 (3) 冠履 (4) 衣服 (5) 洗染 (6) 去漬
- (7) 玻璃 (8) 燈鏡 (9) 木器 (10) 磁器 (11) 文房 (12) 雜識

第二部 飲食

- (1) 飲料 (2) 蔬食 (3) 果醬 (4) 肉食 (5) 鮮味 (6) 粉餌
- (1) 頭面 (2) 眼目 (3) 耳鼻 (4) 口齒 (5) 咽喉 (6) 手足
- (7) 腸胃 (8) 皮膚 (9) 婦孺 (10) 急救 (11) 雜治

第三部 工藝

- (1) 腐蝕雕刻法 (2) 苛性鈉製法 (3) 鋅版製法 (4) 珂羅版製法
- (5) 自製膠印機 (6) 工業用水新法 (7) 彩色照相法 (8) 葡萄酒法
- (9) 食鹽精製法 (10) 人造金鋼石 (11) 各種茶葉製法
- (12) 洋磁盆罐製法 (13) 洋金配合法 (14) 製火柴法 (15) 漂白法 (16) 小工藝

第五部 動物

- (1) 禽獸 (2) 蟲魚

第六部 植物

- (1) 花卉 (2) 蔬果

第七部 集益錄

(第四十五問)至(五十五問)

家庭常識彙編 第肆集

第一部 服用

◎第一類 珍玩

●辨翡翠真假 以金器磨之若金屑紛紛而落者真也(亭告)

●舊象牙變新 以凸底玻璃杯盛松節油將舊象牙置其中而於日光直射處曬之三日後取出則光彩色澤

均極美麗(孤舟)

●水晶與綠玻璃之別 玻璃者(指光學玻璃作眼鏡者)人造之水晶水晶者即天然之玻璃本無二致論其

精緻天工固不及人工論其功用則人工究不敵天工蓋水晶經地心之大熱力溶化而成復經多年之退

火工(緩緩漸冷謂之退火舌端舐之如冰之冷者是真水晶否則仍是人造品也)故夏日御之最為涼

爽愛用中國貨者請勿棄天然之水晶而樂用舶來之玻璃片也可(寄萍)

●保護電扇 電扇為夏日必需之具若自早至晚長開不停則扇軸發熱易於損壞宜每一小時約停五分鐘

其弊可免(默郎)



●改正寒暑表之狂。寒暑表之玻璃愈久而愈縮。球管之內容依漸而減。故所指度數常較高於實際。謂之寒

暑表之狂。改正之法。將寒暑表插入冰屑中。視其與零度之差數。而加減之。張景松。

●置案鐘之妥善法。案上所供之鐘。如置鋪薄樓板之案上。鐘內之擺。必易盪動。致使速度不準。機器易壞。不

如供樓下無地板處。(个影廬主)

●皮球。初等小學生所用之皮球。每個價值一二角不等。貧苦生徒。每難爲力。且其質甚易損壞。一經破裂。或

洩氣後。卽已無用。不若以舊日用豆油燈所用燈心草一團。約如皮球大。外再繞以棉紗數層。其反抗力。不

減。皮球固人人所皆能辦到也。(姜景程)

●種珠法。取清水中大蚌一枚。養水缸內。貯清水半缸。於露天靜處。二月之間。取十大功勞葉洗淨。取自然銅

和細藥珠末。丸如黃豆大。外以上好光明細羅甸末爲衣。漆合滾圓。似乾不黏。曬乾。俟蚌口啟開。入珠於內。

養百日。每日依入珠時。喂養藥一次。弗悞時刻。百日足成真珠。則任從打眼可也。(附珠藥方)人參、白茯苓、

白樹膠各一錢。同研。白芨一錢。並研細末。煉蜜成條。如米大。以乾時重半分爲則。(浙西錢芸生)。

●洗珠方。以人乳浸一宿。將益母草燒灰淋汁。入麪少許。以絹袋盛珠。輕手揉洗。則鮮明。(浙西錢芸生)。

●真珠染油。用鵝鴨糞曬乾。燒灰。熱湯清汁絹袋盛洗。汁須澄清。(浙西錢芸生)。
按右王條皆古法

●珠色焦赤 以櫟子皮熱湯浸水洗。研羅甸粉。淹一宿。即白。(浙西錢芸生)。

●珠色患赤 以芭蕉汁洗。兼浸一宿。即白。(浙西錢芸生)。

●珠犯尸氣 以益母草煎汁。麩皮燒灰。洗擦則還原色。惟珠最忌麝香。近之則發昏暗。無法可解。(錢芸生)。

●粉銀法 將銀鎔汁。用荷葉灰摻攪炒之。即成粉。(浙西錢芸生)。

●造蜜臘 蜜一斤。鷄腸草汁四斤。白臘香油各一兩。先下草汁煮滾。候草氣起。下蜜。真菜油熬候稠。隔了蜜臘

即成。(浙西錢芸生)。

●造琥珀 好蘇木二斤。紫草一斤。搥碎入鍋。河水煮數滾。極濃。細絹濾清淨。去渣。入鍋再煮一滾。將上號白臘

一斤入內化溶。凝成。任雕物件。(浙西錢芸生)。

●象牙鑑識法 人造象牙發明後。象牙於是。有贗鼎矣。然識別之法良易。祇須用強硫酸塗牙上。塗後現竹石

色者。人造象牙也。真品毫不變化。然假象牙上。為硫酸侵蝕。其所現之竹石色。以清水洗去。亦無傷痕云。(

左丹)。

●大理石接合法 粉狀石膏四分。樹膠一分。充分混和後。加入礪砂冷溶液中。此名接合液。此液用以塗大理

石上。接合後。放置數日。即堅牢無匹。大理石之有色者。此接合液中。當預加同一之色素。則接合後。不致露

接合之痕跡(左丹)。

●老●光●珠●發●新●法。用銅絲穿幾串團之。拌食物內。使鴨吞食之。驅行一二鐘時。將此鴨殺之。取腸內珠出。清水洗之。頗光潔。最好欲宴客時。殺鴨供餐。免致無故累生(葛嚼冰)。

●又。用肥皂水浸一週夜。取出牙刷重擦之。亦效(葛嚼冰)。

●又。用豆渣拌蒸飯鍋中。取出待冷。再用生豆渣擦之(葛嚼冰)。

●盆●景●假●山。盆中假山。每用真石壘成。惟玲瓏小石。一時頗難其選。可用已燒之煤塊。將水門汀灌其上。頗堅硬耐久。與真石無異(詩權)。

◎第一類 金屬

●銀●箸●去●跡。銀箸食皮蛋等物。箸上嘗作黑色。可以牙粉擦之。即去(錢劍秋)。

●銅●幣。一切銅幣。均有銅綠及藥水等毒。附於其上。切勿輕授小兒。苟小兒誤入口中。為害非淺。新銅元為尤甚(隱儀)。

●藏●胡●桃●灰●中。則數年不鏽(亭告)。

●鐵●器●去●鏽。以膽礬成青礬少許。用水適量溶之。塗於鏽上。半小時後。拭之即去(孤舟)。

●刀剪防銹 剪刀磨後欲免生銹者須燻使然。擦以菜油。或白蠟。擦後勿令經水。則久攔不銹。(王夢覺)

●刀七去銹 預用豈油調水粉敷擦。銹自不生。若已生銹。可用木賊草擦之自去。(鶴鳴軒主)

●鐵窗柵 窗用鐵柵石檻者亦固防之計也。然每患檻穴寬大以致搖動。且失其固防之能力。可用鐵屑。(鐵

店內頗多皆作廢物觀)與鹽水拌均。以拌濕鐵屑爲度。填入檻穴空隙處。不久鐵屑生銹。互相凝固。望之若澆鑄。而堅固亦不減鑄成者。(虞東)

●製刀磚 用洋灰七分和砂三分。盛之硬匣。復灌水使濕。陰乾後磨刀最利。(化誠)

●磨刀水 能收蛇咬之毒。飲之立解。(隱儂)

●熔錫簡法 余幼時喜以泥作模熔錫。製種種玩具。每苦用鍋爐之不便。既思得一法。置錫於粗磁盆內。澆適

量之煤油。(能熔解爲度)再燃數小紙粒。投盆內燃之。滿盆火發。至油盡火熄。錫已熔解。但煤油過多。則耗費過少。則不及熔度而熄。若再添入。錫受冷復硬。前功盡棄矣。(沈風蝶)

◎第三類 冠履

●氈帽 凡無名腫毒及癰疽疔瘡等症。初起時。即將氈帽(須髮製者)置於鍋內。下承碗架。隔水煮之。俟水沸。乘熱將帽貼於患處。用布緊裹。勿使洩氣。令患者靜臥。一宿即愈。重者如法再行一次。無不愈者。凡窮鄉僻

壤倉猝不及延醫。用此法極便。且極有效。(卅五)

●黑帆布鞋 穿黑帆布鞋者。每苦其日久變色。有搽以黑皮鞋油者。油膩發光。殊失雅觀。若以舊牙刷括鍋底

煤刷之。則烏黑如新。(陳淑貞女士)

●漆皮鞋 近來漆皮鞋盛行。惟漆皮至易裂碎。苟以猪油一小方。熬之半熟。包以新棉花(不可過厚)每日措

之。則光彩奪目。且皮性漸軟。不致有碎裂之虞。(陳淑貞女士)

●藏帽 男女絨緞各帽。極易發霉。如於勿用時候。藏入石灰具內。可免此患。法以勿致洩氣之具。底內用塊頭

石灰約占積面十分之二。上鋪潔淨之紙。然後將帽在日中曬過。安置紙上。用蓋關緊。決不再有生霉之慮。

并且光潤亦不稍減。(毅方)

●擦黃皮鞋 黃皮鞋。如染有塵垢。可用檸檬汁刷去。再取黃蠟和松節油。擦之。光亮如新。(佩玉)

●皮靴光亮 新購之皮靴。如不光亮。可以檸檬擦之。乾後再擦。過三次。即無有不光亮者矣。(逸虎)

●擦帽 白氈帽最易不潔。可先以沙紙磨擦之。若仍不見效。可再混和穀粉與食鹽(穀粉三分之二鹽三分

之二)塗帽之全部。陰乾一晝夜。俟牢固後。將塗物刷去。則帽可潔白如新矣。(伯營)

◎第四類 衣服

●衣架 近多以鐵爲之。夏日衣服概有汗漬。設掛其上。極易染銹。頗不雅觀。雖有洗除之法。然亦終覺惹厭。若用中國自製之木架。則可免此患。(變生)

●曬皮貨 凡遇細毛皮貨。曝於日中。外面須單薄之衣。否則毛易燥斷。(毅力)

●汗衫 用過數次之後。領圈必漸嫌大。殊不滿意。倘於新購未穿之前。先以棉綫將領週圍捺做一圈。則用至舊後。仍不變樣。(毅力)

●淺色綢衣 法以礪砂少許。傾入沸水。俟冷後將衣洗之。假如尚有污膩未去。須用洋碱肥皂抹之。再以天落水。或河水復洗後。即在透風處先吹半乾。取下摺好痕跡。仍再吹乾。不宜曝於日中。及用洋肥皂井水等洗之。均易變黃。(毅力)

●竹布縮短 竹布夕法羅紡等所成之衣。新時固長短相稱。一經落水。每有縮短之處。宜先將布料於未裁剪時。落水一次。吹乾。然後製衣。如此則後來雖再落水。不致縮短。(張長庚)

●曬衣法 衣過乾後。摺不易挺。雖裁縫匠可以熨斗熨挺。然如鄉僻之處。欲使衣無皺痕。惟衣將近乾時。先將衣摺復俟衣乾。除此而外。若以過乾之衣。噴水少許。再以衣摺摺後。復以重物壓之。亦無見遜於熨斗所熨之衣。(夢鷗)

●避夏衣摺痕 夏衣以生絲製成者久摺其痕深或致絲斷若於摺時折處夾以棉條則無此弊(金仲禹)。

●黑緞走光 黑緞走光可以綠豆芽包於布內摺之則光彩如新(夢駒)。

●菜青綢緞反紅色 菜青綢緞著雨易反紅色可以鹼水摺之即復原色(夢駒)。

●衣虱之療法 治法頗易患者入浴後換其衣服入於攝氏七十度至八十度之熱湯中或用鐵箱置衣用硫

黃蒸氣燻之衣虱自易撲滅(鴨江劍俠)。

●治頭髮禿病 用加里石鹼與阿列布油漆之自效又以布片浸食鹽水摩擦頭皮其效亦同(鴨江劍俠)。

◎第五類 洗染

●滌油瓶 凡盛過各種油瓶油跡難去可先以碱少許鑿於沸水中洗滌再用石灰水滌之油蹟自盡(王夢

覺)

●除衣服汗酸氣 漂白粉係綠氣與石灰化合而成最能除色滅臭凡貼身裏衣雖經洗過必略有汗酸之氣

如在淡漂白粉水內浸過則臭氣自除淡漂水用漂白粉一分硫酸數滴清水五十分至一百分(寄萍)

●洗新油漆氣 凡房屋及木器新經油漆者其氣頗惡令人不適可以綠豆煮滾取汁洗之則氣息自除(驗)

●菱殼 菱殼人家往往棄之殊為可惜若將菱殼放入鍋內煎之再加綠礬少許即可染元色布而煎過之菱

殼亦可作柴薪之用。

●葱皮 用洋葱細皮撒在滾沸水內燒至沸。其水用染綢布等物。即成黃色（張育甫）

●接合碎木器 取熟石灰一分。麥粉二分。蘇油一分。混和攪成膠黏之泥狀。加以與原木同色之顏料。塗於碎

處而接合之。乾後即堅牢。而不現接口（孤舟）。

●洗綢衣 用頂好肥皂。洗於冷水中。漂淨後。輕絞去污水。後攤於細軟布。鬆鬆捲之。俟陰乾。疊好壓平。與原色

無異（伯營）。

●洗手套法 若汽油（精溜之石油）誤污手套。其味甚臭。可用純酒精洗之。能使羔皮手套清白（伯營）。

●洗膠曬麻 夏日天氣甚熱。人多製膠曬麻衣服。然此種衣服。亦易污穢。洗濯不易。故常有焦紅之現象。洗之

之法。可先以桑葉貯布袋內。以沸水注袋中。經桑葉濾之。其流出之水。注磁盆內。將膠曬麻衣服入盆中洗

濯之。然後以白菘和小粉泡成薄漿。遍灑衣上。陰乾之。但忌硬水。故以用熱水為宜（伯營）。

●洗夏衣法 洗白萬載、白官紗、白羅、白紡等衣。宜用凜井水。在磁盆內浸透後。煮芋汁洗之。則潔白如玉。若在

木盆內澀濯。必致色灰。不能明淨（練西）。

◎第六類 去漬

家庭常識 服用部 洗染

●去衣服霉污。可用軟布蘸牛乳擦之即除。(夢覺)

●膠質污衣。夏日所用捕蒼蠅紙。偶著衣服。膠即黏著。不易洗去。若洗以酒精。膠即溶解。然後再用肥皂於清

水中洗滌。自可除去。(朱陸生)

●燭油污衣。用滲墨紙熨之雖佳。不若將圖書石。用洋刀刮下細粉。敷一層於污處之上。面上再蓋紙一層。然

後以熨斗燙之。其油盡被細粉吸收。雖紅燭油。亦無一點痕漬也。蓋粉之吸收力。較紙略速也。(隱儂)

●去衣服上油跡。取生泥少許。用水調為漿。敷於污處。經五六時。用清水洗淨。油跡即盡去。此法簡而有效。且

不損纖維。堪稱盡善。(孤舟)

●除雲石污點法。以等量之肥皂。石灰。苛性鉀。調製之漿糊。用刷子塗抹於雲石上。數日後。洗去漿糊。再以柔

軟之布抹乾而擦之。即淨。(曉勤)

●桐油污衣。可用豆腐渣洗之。(樵隱)

●油污衣。可用蜜擦去之。(樵隱)

●漆污衣。先以麻油洗去漆。再以肥皂洗去麻油。(樵隱)

●膏藥污衣。酒精洗之即去。(樵隱)

●血染衣 細嚼蘿蔔擦之即去(樵隱)。

●黃泥汚衣 以生薑按過水擺之即去(樵隱)。

●洗膩衣法 以蘿蔔或芋煮汁洗之潔白如玉(樵隱)。

●去綢衣油漬 去綢衣油漬其法極多然皆繁雜頗費手續茲有一最簡之法其法以硬板紙一方剖作兩方

將毛面在綢上擦之則油漬自去(佩玉)。

●去衣服油漬 於油漬處以蘿蔔擦之後再用熱水洗之則漬自能去除(佩玉)。

●去燭油漬 滴火酒少許於油漬處以手擦之待油如粉然後刷去(佩玉)。

●去木板上字跡 以指沾食鹽少許擦之字自落去(佩玉)。

●洗燭臺 用熱水沖臺面其油自浮較之用火烘及刀刮為佳(佩玉)。

●洗籐椅 取海絨浸熱水擦之若籐衣污穢過甚用肥皂水洗擦洗淨後曬於日中待乾即可取用(佩玉)。

●洗玻璃瓶 用石灰少許納入玻璃瓶中洗之潔白異常(佩玉)。

●去字漬 凡欲於書上去錯誤之字使之不留痕跡可用葛蒲根稻穀(中國各藥店有售)共研細末以水調

和塗字上俟乾後擦去其藥則字漬盡落(佩玉)。

●衣服去垢 盆睛一分。阿莫尼亞水二分。混合之。撒衣服油跡污垢上。即能除去。二物藥房中多有之。盆睛一名盆純。原名 Benzoin 或 Benzol。藥房中所售之油跡藥水。即盆睛是也。或用礪砂五分。溶解於七十分水中。使用之。其效亦同（左丹）。

●除大理石污痕法 大理石、蠟石等之製品。年久易生污斑。除去之法。可將煨製碳酸鎂（藥房中購之）加同量之揮發油（如盆純、或以脫 Lather 等。隨意使用）混和後。薄塗痕上。以布片徐徐摩擦之。污點新者。凡一二次即易除去。陳者當反復數次後。自然消失。再以潔布拭淨。宛然新大理石矣（左丹）。

●洗柏油 柏油染於手上。水洗不去。可先用檸檬之皮。或新鮮香橙之表面。擦之。俟乾後。再行洗拭。則柏油自去。蓋柏油受檸檬等之磨擦。既溶解而為揮發油。則洗去自易矣（范慈）。

◎第七類 玻璃

●剪玻璃 欲割玻璃而無金鋼鑽刀。一時頗難著手。可用剪刀代之。只須置玻璃於水中。用剪剪之。無不應手而碎。刀口仍舊完好。決無稍有捲口之弊。（榻按此法只宜剪小圓或小方玻璃。若大塊則必裂。且兩手必深入水中。乃能剪之如蠟壳然）（隱儂）

●截玻璃圓筒 玻璃圓筒。或洋瓶之口。偶有破碎。口即不平。若截去一段。即可適用。法以三角錯。錯於欲截去

之處。周圍錯轉（使成白痕）乃於銼痕兩旁。用闊約五分之布兩條。沾水纏之（相間約一分）然後用曲管將強力之火。吹射其痕。（其初須將玻璃筒轉動。使火力勻到。後可專射一處。布乾則隨時潤濕之。）二三分鐘。自然脫離。更吹火射接口。則圓滑無鋒（山安）

●接合玻璃瓶之裂縫。加熱於瓶。熱後用塞塞其口。而以水玻璃（儀器館購）塗裂處。則瓶內空氣。次第冷縮。瓶外空氣之壓力。使水玻璃滲入裂縫。使相接合。可不稍現痕跡（孤舟）

●接合碎陶器與碎玻璃器。以玻璃粉末一分。螢石粉末二分。與水玻璃四分混和。攪勻。接合各種碎陶器與碎玻璃器。二三日後。即牢固可用（孤舟）

●黏破燈罩。玻璃洋燈罩。如被火炸裂。可向藥店購紫草茸數文。向火燻化。滴於破裂之處。則牢固異常。歷久不壞（張育甫）

●玻璃上書字。以油煙與銼鐵時所得之鱗狀鐵片二物。研至極細。和於適量之樹膠中。玻璃上書字。用之為墨水。則字跡顯而能經久（孤舟）

●開瓶塞。玻璃瓶塞。為瓶口緊收。不易拔出。宜向瓶底凹處。以掌拍之數下。瓶塞自出（化誠）

◎第八類 燈鏡

家庭常識 服用部 玻璃

●藏燭 夏日炎熱。臘燭必至熔融。即不融者。燃之亦黯然無光。若將燭儲於罇中。上蓋以磚。復埋諸土中。則

絕無以上諸弊。(救齋)

●燃燭法 燃燭久之。其油必下淋。以食鹽置於燭心之四周。即免。(鐵城)

●擦鞋油法 以乾鞋油置於布上。塗之於皮鞋。再以呢絨擦之。則其色光潤而亮。(鐵城)

●電燈光 人在電光下讀書寫字。遠則光力不足。近則過於奪目。如將綠紙一方。黏之於罩。以遮目爲度。清爽

過於砂泡。(鐵兒)

●揩擦洋燈 如將燈花遺漏在銅帽子內。燃點之後。燈花極易復燃。甚至銅帽亦灼。往往人在夢寐之中。而有

意外危險。故於揩擦洋燈。不可不慎。(毅力)

●燈罩圍 夏秋之夜。用洋燈火者。每多小蟲見光。躑集。非惟叨厭。且礙衛生。如以紅紙在燈罩之上。加做一圍。

其患即可免矣。(毅力)

●較準自鳴鐘 自鳴鐘面盤之下。墮鐵鍼一支。此鍼爲較準時刻之用。若遇所鳴之數。與時刻不符。即將此鍼

向上一推。鐘即能鳴。鳴畢再推。至較準而後已。偶遇無賊者。則將奈何。茲得一法。將長鍼按住不動。推短鍼

至與鳴數相符。即得。但切不可倒回。因倒回則齒輪必有損壞矣。(西湖月樵)

●洋燈晦暗。居家所用美孚手照。日久必光彩晦暗。濃煙縷縷而上。燈罩爲之薰黑。其故在承燈綫之扁管。被火燒灼漸短。與原來形式不合所致。可將馬口鐵拗成同樣之扁管套上。約高原有者半分許。即可回復原狀。(武陵樂漁)。

●燈罩紙。取堅質之洋紙。浸入濃明礬水而乾燥。用作洋燈上聚光紙罩。永無燃燒及焦黑之虞。(左丹)。

●添燈帶。火油爐或保險燈之帶。過短不能吸油。棄之可惜。將粗鬆布縫於其尾。又可用(景冕)。

◎第九類 木器

●新木器。新木器中置麥粉加熱湯。稍攪密閉。冷後。即以湯洗之。則木臭皆去。(孤星)

●木柱免朽。木柱立於地面。每易朽壞。法宜倒置。末下本上。則可耐久不朽。(張育甫)

●防木腐蛀。用硝酸銅(儀器館買。色綠結晶塊狀)在水內消化。略爲煮沸。乘熱用刷子刷在未漆之新木上。

使全體飽勻。可經久不爛。又能防禦蛀蟲之侵入。他如硫酸銅。硫酸鐵。煤柏油。均能防禦腐蛀。柏油價最廉。惟新時色黑。有臭味。祇能用於粗賤之物。上海英大馬路電車路所鋪之磚形木塊。即柏木浸煤柏油而成。

(寄萍)

●篾箍經久。抹生桐油於木製盆桶之類。不可抹及篾箍。否則篾箍質脆。容易爆斷。不能經久。(讓竹)

●去漆法 木上之漆。有時欲除去之。可以炭酸鈉及石灰二物。以水調成薄糊。用刷刷敷其上。經數分鐘後。更洗以熱水。措以醋酸。則完全除去。而與木質毫無傷害。(汗良)

●食物櫥 每屆夏令。極易引進螞蟻。最為醜惡。如將櫥脚四週。圍以石灰少許。每隔三四日。掉換新灰一次。惟潮溼天氣。必須勤換。所費有限。俾益非鮮。(毅力)。

●木桶 白木吊桶。提桶。及水桶等類。如勿加漆。可於未用之前。將桶先在日中曬乾。復以桐油裏外措二三次。功用較久。(毅力)。

●木器更新 西式木器洗淨後。以揮發油擦之。則垢穢盡除。若有脫漆之處。可塗以樹脂。迨乾。更以揮發油刷之。則與新者無異。(一帆)。

●修木器 器具具有傷痕。用棕色紙摺疊約五六層厚。浸透。開水覆於傷處。取熨斗熨乾。其傷立愈。如傷痕依舊。依前法再試。無不有效。(心台)。

●黑漆木器 先用煙煤與火酒調合。於所欲漆之物。滿塗之。俟乾後。再用漆和火酒漆之。愈薄愈佳。(用火酒使其易乾) 隔數小時。再用綿圍(綿花外裹以布)和漆輕輕擦之。乾後則光彩奪目矣。(程立庵)。

●木洋綫軸之利用 縫衣用之洋綫。遺下之木軸。除作小兒玩物外。無所作用。茲有利用一法。用以作掛衣鉤。

法用尺許長之木板。將木綫軸排列釘入。板上旋螺絲圈兩枚。以便懸掛。如須美觀。可加各色洋漆。(談良薰)。

●竹器防蛀。家用上等竹器物品。一經日久。每有蟲蛀朽壞之患。殊為可惜。苟於購後。將竹器用沸水煮透。或浸入漂白水中一二日。即無此患。(漂白水取漂白粉以冰融化即得)(佚名)。

◎第十類 磁器

●補孔膏。凡粗製缸蓋。如有細孔。即不能盛流質。若以此膏彌補之。其患可免。法用黃泥和桐油調勻。(以不溼不燥為度)即得(敦齋)。

●面盆去污。前載各法。頗有效驗。今尚有一法。即將西瓜皮用力擦之。莫不應手而落(默郎)。

●陶器之接合法。玻璃粉一分。螢石粉二分。硅酸鉀六分。加水調合。即可使用。(左丹)。

●又法。接合玻璃磁器之破損。下液最為有效。(第一液)酢酸三十分。阿膠十分。屈里設林一分。以上三品混

合。加溫使成液狀。(第二液)水二十分。重酪酸鉀二分。以上二種液。各貯玻璃瓶中。使用時。取第一液

二分與第二液一分。混和後。以刷塗布於接合口。脗合而乾燥之。雖遇熱水酒精等品。決不復離。(左丹)。

●磁器記字。家庭有喜慶事。磁器碗具。繁忙中忘其收藏。與館中之碗具相混。殊難辨認。可自製一暗記。用刻

磁金鋼鉞。將碗底中隨意劃之。則可永免此弊。(合志)。

◎第十一類 文房

●書 洋裝之書紙多潔白。而邊之三方。常用之漸發灰色。殊不美觀。可用木賊草擦之。即復潔白。(虞東)

●保存洋裝書籍法 凡洋裝書籍。新時陳之架上。金字布面。鮮潔可愛。久之。書面上金字。黯然無色。欲除此患。宜於新時。即包以布套。書籍既無退色之弊。尤可永久不壞。(初按洋裝書面之金字退色。可自重製。法以極細之松香粉。用毛筆蘸少許。刷於凹處。勿過多。乃用微濕之熱布。裹以硬物。抹去平面上所沾之微屑。務使潔淨。略烘熱使融。然後用飛金(即小金箔)略沾濕。連其襯紙。貼於凹處。以軟絨布。緞之使凹。去紙。即成金字。如有沾惹。則以熱濕布如上法抹淨。即得。(錢劍俠)

●鉛筆 鉛筆以刃削之。每不易尖。若於火柴箱邊磨之。則甚易使尖。予每用此法。(致齋)

●書字墨 每作書於春聯。或蠟箋紙上。頗覺滯而弗亮。若於磨墨時。加醋少許。則光亮可愛。(夢覺)

●寫蠟紙 以鋼筆寫蠟紙時。如有錯誤。不必易紙重寫。但備白蠟一方。隨時塗抹誤處。再行寫正。痕跡全無。(

化誠)

●吸墨紙之代替物 用墨水筆作字。吸墨紙洵不可少。但購之價昂。可以中國桑皮紙或簿面紙代之。其效與

吸墨紙同(錢劍俠)

●去畫紙油污 用實心饅首剝去外皮。切成半寸厚之片。一一拭之。雖灰塵積滿。顏色變黑者。亦能復白如新。

不獨能去油污痕也(補白)

●墨水 洋墨水中含有單寧酸(Tannic acid)故切不可誤入目中。不然。眼球即爲腐蝕矣。(力學子譯)

●貼紙 以白糖一分。小粉三分。樹膠四分。用水適量調之。紙類以之貼之。頗能經久。(孤舟)

●印色常新 印色缸至晚間整理時。將印缸翻轉。次日用時。再行翻正。則紅色永遠鮮艷。因銀硃之原質。係硫

黃與水銀化合。質量均重。如正置日久。則硃質漸漸向底沈澱。面上反不鮮艷矣。(寄萍)

●複寫墨水 以適宜之洋白糖塊。溶解於通常寫字之顏色墨水中。書字。以未寫之紙浸濕。置於其上。覆以漆

紙。自上壓之。可得原書同樣之複寫物。(徐斌如)

●舊郵票 信封上之舊郵票。如欲取下。每易撕破。可將信封浸於水內。少頃取出。其背面之膠水已溶。則取下

甚易。且無破裂之虞。(張長庚)

●印色 東西洋所製之印色。皆作淡黃色。圈點之後。不久即褪。色而贖一油跡。較之吾國之以銀硃製成而不

褪者。不啻有天懸之隔。但吾國印色之製法。極爲容易。即將曬乾之艾葉。打聲而扯揉之。使其葉外層之

灰色細皮脫去而成柔輭如綿之艾絨。艾絨藥店中現成者亦有之。將艾絨同銀硃置瓷盆中。加以蓖麻子油。殷勤攪拌。攪拌時宜用玻璃棒或竹箸。若用鐵質棒。則印色變黑矣。攪拌至黏韌。乃曬於日光。曬一二日。即成印色。曬時切忌攪拌。若攪拌之。必致堅實而不柔。印色乾時。可再加油而曬之。淡時可加銀硃。印色以蓖麻油製成者。有時有過於黏柔之虞。最好以陳菜油代之。陳菜油者。即以菜油裝入玻璃瓶中。經年累月。置日光中曬之。即成如清水淡薄之陳菜油也。(左丹)。

◎第十二類 雜識

●肥皂 肥皂用後。可以線穿一銅錢。將錢插入肥皂內。懸透風處。則經久而耐用。(一鵬)

●漆器燙黃 凡漆几桌。放熱茶酒壺後。多致黃色者。可置之露天經霜或雪。一夜即如原色。(驗)

●洗舊藤器 舊藤器其色變暗黑。若以紙卷硫黃。點火生煙以熏之。其色如新。(驗)

●自來火爐 以鬚一只。去底。將鬚口向下。如常法砌成風爐。置於四脚木架之上。(如櫟而無面)裏物時。置薪

炭其中。以火燃之。則不假扇力。而自能燃燒。(孤舟)

●地蓆 地蓆污穢時。可先以老醋浸溼。然後以水擦之。即潔淨如新。但水宜涼。否則變色。(孤星)

●靈秤 秤鈎孔與第一紐孔。過於偪近。其秤出之分量。必呆滯難準。反是則異常靈活。錘紐繩宜用光滑之藤

毛秤物者注意焉。(徐斌如)

●錄花缸 中放一銅錢。卽不易發臭。因銅可傳熱故也。(隱儂)

●郵政票 郵票沾濕。每易沾牢於別物。或則膠面相貼。不可復揭。一經損碎。稍損其角。郵局卽不收受。殊爲憾

事。可率性浸於熱水中。則膠遇熱而融。自能一一分解。反貼於潔淨之玻璃上。候乾。卽仍可用。(糊園)

●洋傘 一經雨後。不及撐開陰乾。只須將傘倒置於地。切不可柄向上。恐水聚於傘頂。使鐵骨易銹。布亦因

銹而破碎矣。(隱儂)

●補洋磁面盆 現時之用洋磁面盆。雖窮鄉僻處。莫不購用。利其輕便而價廉。然損失實較用木面盆爲鉅。倘

有磕碰。其磁卽落而裏層之洋鐵。隨卽朽漏。遂成廢物。頗屬可惜。吾店有一徽籍學生。思得一法。將補燈罩

之法。以補面盆。其法。卽用紫草茸(藥店購其價極廉)向火中燃滴於漏處。牢固異常。如用久再漏。仍可用

此法。凡補一次。幾有半年可用。手續簡而費省。(荅西守拙)

●洋鐵器 洋鐵器皿。每易銹爛。若以生漆塗其內外。則可經久。更以綠豆芽煎湯薰之。則無漆氣。(變生)

●烟盒 大號紙烟盒。用圖畫釘綴於壁上。作煤頭筒。絕佳。(紅樹)

●簡便晴雨計 用燈心(乃舊時燃豆菜等油者非煤油燈之燈帶)長三四寸。燃其一端。若燃時火旺而燃盡

者即知日後必能天晴。若燃之不易著。或未幾其火即滅。復燃之亦然。即知明日必雨。因空氣中含水太多。則物皆受潮濕。故不易燃。空中含水分既多。故知將雨。(致齋)

●省炭法 將炭先浸於鹽水或冷水中。燃燒時約可省一倍左右。(隱儂)

●火油 第二集蓮船君所云。劣火油煤重。加以米醋。但遇銅質之燈。其燈即漏。反受其害。如遇磁質燈則可。緣銅質遇酸物。無不起綠而朽。且米醋滴入油內。即沉於底。不浮於面。着銅即朽明矣。近因敵店試而受損。特言之。以杜流弊。(荅西守拙)

●保護磁鉢 日晷指南鉢。及堪輿家所用之向盤等物。用過之後。即將盤身翻轉。因盤內之磁鉢。不可使之常指一處。恐磁力久被吸住。用時反不靈動。(寄萍)

●救火須知 火之爲物至險。偶一不慎。延燒數十家者有之。若不爲未雨之綢繆。恐失火時。不知所措。是以救火之法。人人須知。爰述之如次。①若遇失火。一面速即施救。一面速即報知最近之救火團。或巡警局。②救火車未至前。速滿各桶以水。運至愈近火處愈妙。乃以注射器灌入火中。③若火過烈。速以濕毛毯擲之。著火處。④若臥牀或帳簾著火。可取毛織物擊之。至火滅而止。⑤苟一室起火。勿開窗戶。若開。則火勢必愈猛。⑥若路梯已斷。則可自窗戶下樓法。以梯或竹竿置窗口。而人則可自此而下。(此二物須常備之)⑦勿失

秩序。除救火者。友人及鄰人外。勿任他人出入。④若衣服著火。可速伏地旋轉於毛氈上。或他相同之物。⑤若將粗製炭酸膏達之溶液。灌於火中。則立熄。製此溶液之法。乃置此藥三兩。溶於熱水少許。乃置之平常水中。⑥若欲自屋內逃出火中。則當匍匐而行。若欲入屋內救人。則當先將手巾掩鼻及口。(如能濕之更佳)爬入屋中。力曳其人出外。(滬江大學預防子)

●救火新法。炭酸氣有窒息燃燒之力。可儲於蓋氣箱中。以防不虞。如遇火患。則啟其箱。火力微者。蓋即澆滅。火勢大者。亦可稍滅。而易救也。(張靜生)

●辨漆。將漆滴於紙上。(洋紙無效)若無滲暈之油影者。即是純漆。(成安明)

●室內辟臭。用漂白粉。鋪在淺盆內。或用木炭屑粉。鋪在屋角潮濕之處。均能吸收臭氣。(青萍)

●白髮可使復烏。青年男女。若霜雪盈額。必生不雅觀之感。此人之恆情也。然有法能使反白爲烏。早年白髮

者所樂聞乎。法用綠肥皂(中西藥房中有售)洗其頭頂。則髮白者。自能漸黑。如欲速黑。則用鉛糖一〇。梳黃華三〇。屈里設林二〇。水五〇〇。塗二次。即成灰色。漸反於黑。(劍濤)

●下電車法。電車將停未停時。下車偶不經心。每致傾跌。今有一法。當下車時。可將身後向。作斜形。欲後跌之勢。而右手緊握銅杆。左足先下。然後放手。則不致傾跌矣。(張長庚)

●風雨預知法 風和日暖。出外旅行。便多佳趣。若天公不美。中途之間。猝然颶風。沛然狂雨。則必大掃遊興。故旅行者。當先測其日光雲障之色如何。以下天氣之晴雨。其法頗易。特舉如下。(一)夕陽之色帶青白。翌日必雨。(二)夕陽西沉。天帶赤色。翌日必晴。(三)太陽四周。現一抹之黃霧。行將暴風。(四)日初升。天赤色。翌日必晴。(五)天氣不佳。見有月暈。翌日必晴而有風。(六)日初沒。東方帶濃赤色。為颶風之兆。(七)朦朧黃霧。西方帶紫色。天必晴佳。(八)日初出。濃雲密布於西方。久而不退。是日必雨。(九)太陽之照。格外光輝。為天雨之兆。(十)太陽赤色。為晴天之兆。(十一)天晴氣爽。見有日暈。為天雨之兆。(十二)天空高而帶赤色。則為風雨之兆。早晨尤驗。(十三)旭日引水時。夜前必降雨。(十四)日初升時。雲蔽太陽。西方黯澹。必為雨天。(十五)日出之際。天氣晴。其後蔽於雲。既復晴。則夜前必雨。(十六)夕陽帶濃黃色。為風之兆。帶灰黃色。為濕天之兆。(十七)日暈生於太陽之周圍。為暴風之兆。三日間。其風必由照射最輝之方向襲來。(十八)旭日透於雲間而強照。午後必有雷風。右列十八條。余常試之。歷歷不爽。(劍瀟)。

●蘇袋寫字 貯米之蘇袋上。如欲寫字。每不易著墨。可用生蘿蔔切為二段。用一段於袋上寫字。即打底子。然後用墨筆書字於其上。則與著紙無異矣。(張長庚)

●簡捷心算 心算應用浩繁。然於乘法不熟者。每易費時錯誤。茲載之法。如能推用。未始非一助也。(一)五倍

將原數二除而十倍之。即得。譬如一斤價錢一百六十八文。欲求五斤之價。先以二除一百六十八。得八十。四十倍之。得八百四十。即一百六十八之五倍。因二除而十倍。即乘二分之十。即五倍也。而計算時似較直接乘者為便利矣。(一)九倍原數作為十倍。減去原數。(大數減小數)即得。譬如單價一百六十八文。欲求九倍之價。先將一百六十八作為一千六百八十(十倍)減去一百六十八(單價)得一千五百十二。即九倍之數。(三)十一倍原數十倍。加原數即得。(四)十八倍原數用二乘。再十倍之。減去原數用三乘之數。(理與九倍同)即得。譬如原數是十八。欲求十八倍之數。將原數用二乘。得三十六。再十倍之。是三百六十。減去原數用二乘之數三十六。即得三百二十四。餘可類推。又如用孳生數法。將法數孳使簡單。俾乘進亦極簡捷。惟乘除法不熟者。反易舛誤。姑誌之以備參考。譬如一斤價四十八文。欲求二十四十斤之價。將法數二十四(如倍數是實生數。而被倍數係生數。可用被倍數孳生數而為法數)孳成生數為八與三。或六與四。各以連乘原數四十八。如八乘四十八得三百八十四。再以三乘三百八十四得一千一百五十二。或以六乘四十八得二百八十八。再以四乘二百八十八得一千一百五十二。餘推類(山安)。

●水烟霧後製法。四五月以及七八月。水烟多儲。易於霉積成餅。不可棄去。法將霉水烟指開。放在有蓋磁盤內。隔滾水蒸一小時。水烟自會鬆開。稍用蜜水噴之。再蒸少時。與新買水烟一樣。毫無霉味(藍劍影)。

●變形鷄卵製法 置鷄卵於稀鹽酸液中。七日後。卵殼即軟如膠質。然後將軟鷄卵放於模型中。(或八角六角方體圓體) 復浸於濃石灰水內。一星期取出。則鷄卵外殼仍異常堅硬。而所欲之形體乃成。(佚名)。

●相片走色 披哇披紙印成之照片。年久往往走色。可用硼酸溶於適直水內。濯之如新。(談良燾)。

●檢查乘法準誤 多位乘法。易致差誤。審查亦頗煩苦。今有一法。算好後。先查其是否差誤。若按法決其果差。乃施以精密之考核。查得誤點。立即改正。否則可免一番手續矣。法先寫一斜長十字。如乘號。然將法實

二數。扣成單位。(單位以上之數。與單位相加。滿十作一。如六百八十七。欲扣為單位。將七八相加得十五。十作一) 一加五為六。六加六為十二。(十作一) 一加二為三。或三數聯加得二十一。二加一為三。書於

兩旁。二數相乘。扣成單位。書於上方。更以原得答數。扣成單位。書於下方。觀其是否與上方之數相同。如何

則無誤。不同則差。例如 $1241775 = 98075$ 按法審查得誤。又如 $4867X3256 = 15846952$ 按法扣算得誤。

上下相等。知均無誤。(山安)。

●陽曆月建記憶法 以手作拳。則指骨一一攷起。自成凸凹。從食指數起。凸處為一月。凹處為二月。至禁指凸

處為七月。再從食指凸處起為八月。凹處為九月。依次數去。遇凸為大建。遇凹為小建。惟二月只廿八日。過

閏年則廿九日。(考牛)。

閏年則廿九日。(考牛)。

第二部 飲食

◎第一類 飲料

●治酸酒 新開壘之酒。如有酸味。最爲掃興。法宜速以蠶豆升許。(豆之多少視壘之大小酌之)入鍋炒焦。趁

熱。倒入壘內。將泥頭緊密蓋好。三數日後。重復取飲。不獨酸味盡失。且色冽香濃。便成佳釀矣。(紅樹)

●新定樟腦酒 用樟腦(升煉淨)三兩。羊躑躅花(研末)三兩。高粱酒二斤。共入玻璃瓶中。嚴塞。浸七日。濾去

渣。治腰痛腦痛。腹痛。風痛。跌打痛。歷節風痛。偏正頭痛等。擦痛處。有卓效。(朱明初)

●預防酒濕 飲酒最易生濕。貪杯者頗苦之。如因而自戒不飲。則是自討無歡。此事誰其能之。茲有一法。唯以

家釀之酒。用滾過之水釀成者酌之。必無此弊。此法曾經家嚴實行至二十餘年之久。效果特著。今敬錄以

告豪飲諸君。(讓竹)

●小磨蒜油 自製法。用芝蔴一斤。置鐵鍋中炒焦黃色。再用手磨磨碎。然後以瓦盆沖白滾水攪之成糊狀。再

以銅勺徐徐查之。卽出蒜油。每芝蔴一斤。可出油八九兩。較之店家所售。便宜多矣。(湛湛)

●治酸酒法 酒酸令人不可飲。若在店舖每難銷售。法以每壘入水鹼(不成塊者)二兩。味卽變佳。惟須當日

售罄。否則味仍還原。恐再治無效矣。(自飲可於壘中酌少許治之)。(呂翼之)。

●淡竹鹽 取新淡竹。鋸成筒形。灌食鹽其中。擊實之。約八分滿。以紙或草塞筒口。乃煨諸烈火中。待竹燃鹽紅。即成圓錠。可調羹。亦可擦牙（呂翼之）。

●藏糖防融 糖性遇熱易融。每逢夏令。輒化爲水。茲有一最簡之法。可以糖置磁器中。用磁匙極力捺之。使堅。則雖遇極炎天氣。亦可保無虞（唐殊）。

●製蝦子醬油 法以醬油置鍋中（其重量視蝦子多寡而定。大概蝦子三兩。用醬油一斤）煮滾。用銅勺舀去其沫（另碗盛貯。可調別項食菜）沫盡。加生薑數片。再煮數分鐘。乃以濾乾之蝦子。入醬油中（濾蝦子用麻布包稻柴灰。置其上。即乾。惟須臨下鍋時濾之。蓋鮮蝦子離水即發紅也）同煎。再入燒酒一盞。俟其滾透。即可盛起。貯瓷缸中（須涼透蓋蓋。蒸時祇可用紗罩。否則易黴）隨時取用。實較市售品爲可口（守拙子）。

●辣油製造法 該油之製造。人多以爲獨用紅辣虎所煎成者。殊不知否。此油需用醬園內所售之辣虎。加油煎之。去渣始成（吳中少年）。

●飲料水 凡水多含有少量鹽分。然通過土中滲集窪處。多含有安母尼亞及硝酸等有機物質。故宜投礬於水。使之澄清。既無臭氣。且常鮮潔（佩玉）。

●飲水 水中含有微菌及瘧蟲等物。飲之易致疾病。故必煮之沸騰。而後可食。(孤室)。

●驗水 貯水於杯。以酒精溶解肥皂。滴入三四滴於水內。如爲純粹之水。澄清如故。倘含雜質。則必生泡。又法。

加細砂少許於水中。水惡則濁。水良則清。(孤室)。

●藏牛乳 加食鹽少許於牛乳中。可留數日。不易變味。(孤室)。

◎第二類 蔬食

●泡菜 邇今市上有一種四川榨菜。店家所賣之泡菜。頗爲香脆可口。僕與川友同居半載。略知其法。四川醬器中。有一種特樣之罈。其罈口外多一圈。翻上作簷漏狀。與罈口平。任取何種蔬菜。擦鹽放入。(外加香料更好) 略澆高粱酒於菜面。(如菜多亦只可用五六十錢酒) 然後用粗泥鉢覆於罈口上。翻之簷內。加水於圈。遂勿透氣。(水不可漏。漏罈內又須三五日一加) 水) 俟旬日可取食。該罈大者價約一元。(四川榨菜店內購即名泡菜罈) 但小罈頗不易得。大者盛菜太多。恐人少之家。有所不合也。(王立方)

●素鷄 普通皆以豆腐皮爲之。今試以百頁爲之。(有稱千張者) 性質無如腐皮之軟。裹絮易破。可於未裹之前。浸以碱水。手製之時。可以自如。較腐皮製成者。嫩而可口。且價又廉多矣。(初按杭州素鷄本屬如此製法。以腐皮製者。則稱素燒鵝。迥然不同)。(王立方)

●炒南瓜 南瓜老熟者以煮食爲宜。但當其嫩時。皮色尚青。味亦不甜。以此切絲炒食。頗爲可口。炒時加豬油與食鹽。不可炒老。(孤星)

●南瓜蟹 先將灰麵和冷水攪如糝狀。再用老南瓜去皮。切成細絲。投入調均。加食鹽醬油等物。用鍋鏟盛入熬透油內。炸至能浮油面。老嫩合宜爲度。味甘而酥。頗可適口。(王從周)

●藏豈 豈蔬青者性柔嫩。較黃萎者味更佳。欲青嫩豈蔬。久儲不壞。必先去其筋壳。置之瓶中。緊緊充塞。燒清沸水。加以多鹽。直至投蛋其中。浮而不沉。俟鹽水半涼。注之瓶中。一日後。如瓶猶有隙地。再注少許。務使滿瓶。然後緊封瓶口。不任通氣。置瓶乾涼之地。雖越二三年。味不稍變。(葉慶椿)

◎第二類 果醬

●胡桃 每日晨起。用胡桃一枚。高粱酒一小盞。同嚼。細分百口嚥下。大能益腎健脾。(亭告)

●食菱 菱實難消化。(俗有菱鐵之稱)食之過度。足以致病。可食桐油少許。即能消化。(因菱遇桐油即爛。此法聞諸老人。試之良效。(癸生)

●栗子 有三子連房者。其中子最補腎。(亭告)

●異味柿 柿子成熟後。取青者浸石灰水中。一日取出。剖而食之。如生梨然。且全無澀味。(武陵樂漁)

●桃膏 取清水二合半。投白糖一斤其中。令之溶解。入於青銅鍋。以文武火煎熬。俟其稍沸。即投桃肉一斤其內。此桃肉係會剥去外皮與中核。且用清水洗過。投入之後。一面煮煎。一面當用杓不絕攪拌。令桃肉不附著於鍋底。而成焦片。煎至桃肉異常柔輭。乃取煎汁一二滴。入茶碗中放冷。如能凝結。即已煎至適度。傾出放冷。自能凝結成膏。其味異常甘美（孤舟）。

●藏匿鮮果 如楊梅等果。每難久藏。法用快刀折斷活竹令半。急以鮮果嵌入竹節斷處。復合用布或蔴扎縛。堅固。不令出氣。雖過時取出。而與新鮮者無異（百翼之）。

●貯菓法 菓子貯藏法有種種。其最新最良者。可用泥炭之粉末。加硼酸百分之三。及良質之石膏粉少量。將菓子埋藏其中。置之冷處。得歷久不壞（左丹）。

●梅子去核法 以線一條。作螺旋形而勒入其肉內。以貼近其核爲度。（此螺旋紋須自梅子之凹紋起處。盤旋而下。達其凹紋之盡處。否則無效。）然後持線之兩端力抽之。則核與肉相離矣（王光）。

●梅子 梅子味頗鮮美。惟太酸耳。若以上法去核。浸於糖汁之中。（用糖亦可。惟須待糖之溶解耳。）則一二日。其肉縮而細。且變黃色。此時食之。則味界於甜酸之間。別有風味。其糖汁亦可口（玉光）。

●橘類貯藏法 凡欲久藏橘類。先擇有日光處。掘一孔穴。深三尺許。穴之週圍。及下層。舖以乾葉四五寸。將橘

放入不可重疊。每橘一層。撒糖練一層。如是數層。則組織必厚。俾不接觸。再加蜜及泥土少許。至末層。更鋪乾葉。上蓋蘆葦。以防雨水漏下。則歷四五月不至腐爛。其品味光澤。亦不稍損。(浮萍)。

●無花果蜜餞法 選成熟之無花果。入砂鍋內。以清水煮之。或用蒸汽蒸之亦可。至將沸騰時。取出。涼之。風中。另以四分之一之砂糖。(即無花果四斤。用砂糖一斤)煮成黏形之糖汁。待冷卻後。將果投入糖汁中。如果有浮出於汁面者。以篾壓之。過三四日。取出曬乾。再入糖汁中。過三四日。再取出曬乾。如斯浸曬。至汁盡而止。盛入瓶中。即成矣。(張靜生)。

●果類保存法 以蘋果、梨、李、葡萄等品。浸於蟻酸百分之二及糖水(不含鹼鹽及鹼性其他雜質之水)百分之九八調和之液汁中。則可保十年之久。而毫無改變。與新鮮者無異。或用枸橼酸、酒石酸亦可。惟果肉易腐者。如桃梅等品。欲保存之。須於液中更加甜油百分之五。於放入之時。慎勿觸損其果皮。勿稍留潮濕於果面。如偶觸水濕。務措乾之。若少附枝葉。亦能常保其生態。尤為美觀也。此法用大玻璃瓶。以塞緊固之為宜。(張靜生)。

◎第四類 肉食

●梅花肉 購精肥參半之豬肉一斤。切成五瓣形式。雞蛋二枚。碗中打散。將上切成之肉。投入拌均。用箸逐塊

簍入熬老油內。灼至黃色即起。另以砂罐盛水。約一斤半。用蓋蓋緊。勿令泄氣。文火將肉煮爛爲度。再加食鹽。秋油冬菘等物。以作扶助品。如此者。法味不走。油不逃。清香可口。鮮美絕倫。研究飲食家。盍其試之。(王從周)

●豬肉圓 以鎮江人手製爲佳。俗稱京江獅子頭。其著名可知。僕固鎮人。略知三昧。於購肉時。探其潔淨而肥者。略估多爲宜。不必以水洗之。除皮切成細小之塊。粗疏斬之使碎。和以適當粉汁。夏日須多加。再加醬酒。薑汁。手取和成碎肉。兩手作合圓。反覆二三次。卽成圓扁形之肉團。於是紅燒。先將鍋中置二三茶匙豆油。使沸。隨手將肉團放入。使兩面成金黃色時。取起。然後合豆油成熟之蔬菜。(以蠶豆葉爲最上。)配以相當之醬油及食鹽。燒一時許。可食。倘若清蒸。製圓法一如上述。但可不必再放油鍋煎之。最妙則冬季用大青菜。切成二寸許長。墊底。略加相當食鹽。及些些醬油。然後將肉團相間分寬。置於菜面。使滿。將菜葉按一蓋於肉圓面上。再將鍋蓋蓋好。圍以半乾濕布於鍋止口間。以不烈不文之火燒之。二時半可食。尚有一最簡之法。在饕器店內購一悶鉢。其形雖圓。底小口大。其蓋如凸式而圓。極端處可以手持揭蓋。其中有一小孔。可出氣。價約二三角不等。配以相等之炭風爐。及適宜炭火。較鍋中清蒸爲尤佳。且二時可食。僕之不憚煩預言之者。實不願吾鎮人獨享口福也。上法如加入糯米或炒米。尤覺嫩而可口。(王立方)

●做肉圓法 去肉內油網淨盡。然後剝碎製成圓。則鬆美可口。雖老人無齒者亦可食之。(淑貞女士)

●治臭鹹肉法 鹹肉有臭味者。殊不適口。若於煮時加以淨炭一塊。並煮。則可解臭而味美。(楊春申)

●西瓜鴨 割肥嫩之雄鴨一隻。洗淨後。去其大骨。另取六七斤重西瓜一箇。剖開去子。以鴨盛於其中。裝入大

磁罐內。用文火煨之爛熟。半熟時加入陳紹酒一兩。好秋油四兩。茴香四粒。食時撈去瓜筋。其味鮮而且甘。

爲他種煮法所不及。(徐孝同)

●豬油 人家多熬熟藏之。恐不能耐久也。可先以食鹽少許置碗內。然後將油放入。卽不致壞。(變生)

●豬油嵌棗 冬日取豬油切成小塊。如拇指大。用白糖醃透。另取上等黑棗去核。將豬油塊嵌入。置諸碗中。隔

水用文火煮之。以黑棗酥硬爲度。取出藏好。日食十餘枚。勻分數次。食時先在飯鍋蒸熱。其滋補不下膏滋

藥也。(冊五)

●罐頭食品 市上所售者。均以機械抽出空氣。故經久不腐。人家自製。殊非易事。茲得一法。可用馬口鐵罐一

雙。(或代以餅乾空罐)置以將煮之物。加入油醬香料及清水等。但水勿過多。至滿六七分。卽在爐上煮之。

候熟。移罐放桌上。以鎔錫密封其蓋。然後去罐底之煙煤。或居家。或旅行。均可隨時開食。雖歷久不壞。(俞

祖勳) 棚。按物品如係肉食。應於烹調既成之後。裝入罐內務滿。如係果品。則用生者。浸蜜糖汁使滿。卽蓋

好錫密別於底上鑽一小孔。然後入水鍋中露頂煮之。有氣從小孔出。不絕如縷。視其忽斷忽續時。滴錫一點封之。則罐中亦無空氣。不致變壞。(激考)

●醃蛋 醃蛋過鹹。食之無味。棄之可惜。可將蛋煮熟。去殼搗碎。以生豆腐拌勻。滴麻油少許。其味清潔可口。夏日最宜飲粥(後耀齋)。

●西瓜皮煨火肉 食去西瓜之瓢。將皮切成寸許方塊。切去外面青皮。加香薑、蘇菇、水鹽、與火腿。同煨三點鐘。取出食之。別有風味。(默郎)。

●空心肉圓 將豬肉捶碎成糜。後用薑、鹽、葱、醬油等作料。攪過。取凍豬油一小團作餡子。置圓內蒸之。則油滾去。而圓子空心矣。此法鎮江人最善。(嫉俗)。

●素雞 菜蔬適口。皆賴烹調有法。余亦曾研究及之。而於素雞尤多經驗。法以豆腐皮(滬人曰百葉。蘇人曰千層)疊齊緊緊(多少不拘。隨意可耳)。置鍋中沸之。取出。用強力壓堅。約半時後。鬆縛切片。另置素油鍋中煎之(或整塊入鍋。煎後切片)。俟透後。酌加香菌、扁尖、醬油、白糖之屬。起鍋。速食。味頗清雅。或於起鍋前。加冬菇、醬油、白糖各少許(不必再置他物)。然後用芡粉調漿。注入鍋中。速出。盛器中。再加蘇油。用以佐酒。別具風味(衷漱)。

●藕肉 用藕切成纏刀塊。與小塊之肉同煮。俟肉藕爛熟。乃酌加食鹽少許。愈淡愈妙。更不宜置他物。則湯

潔而味美。且於衛生大有裨益。解暑健胃。誠夏季無上之食品也。(衷漱)。

●肉汁製造法 肉汁係用禽畜之肉(即牛肉雞肉等)滌出液汁。舉火煎濃而成。製時可選新鮮之肉。鹽水漬

二三日。切爲細瓣。入於榨牀。榨出其汁。(切肉榨汁。近時皆有特別器械。惜價值較昂。而我國尙無仿造之品。足以代用。故仍以用菜刀切瓣。榨牀滌汁爲宜。)和鹽水少許。盛夾重釜中。(釜有內外二層。二層之間。充以清水。故煮時火力不直接及肉汁。即舊時參罐之類也。)文火徐煮。並使火力遞漸增高。及蒸煎將畢。

乃用猛火煎沸。約歷十分鐘後。即可取出。儲淨器內。以備隨時服食。此種肉汁。色呈濃紅。味至鮮美。貯藏耐久。積小便攝。且性極滋養。消化至易。有病及衰弱之人。固宜時服。即旅行航海之客。亦當常備也。(鶴)。

按肉汁之性。以雞肉汁爲最滋養。牛肉汁則次之。近時坊間出售之牛肉汁。大半爲舶來品。而舶來品中。依此法泡製者。又居大半。言其值。每小瓶非一二元不可。如能自製。則不特可節滙注。即於一家經濟所獲亦

匪淺鮮矣。

●牛肉馬肉之鑑別法 馬肉色微黑而帶赤。牛肉色鮮紅。馬肉斬之甚硬。牛肉斬之甚軟。馬肉脂肪層少。牛肉脂肪層多。馬肉脂肪色帶黃。牛肉脂肪色甚白。(鴨江劍俠)。

●貯肉良法 動物屠宰後。除去其內臟。將肉切成適宜之塊。先浸以醋酸。次用鋸屑與食鹽之混合物包裹之。即無腐敗之虞。此為德國某軍醫所發明。較之普通貯肉法。可增二倍之效云。(左丹)。

◎第五類 鮮味

●蟹肉 蟹味至美。特惜不能致遠。茲有一法。可將蟹肉剝就。先起豬油鍋。入生辣茄數隻。(不宜過多)蒸成辣油。隨將蟹肉傾入鍋內。煎拌。並加食鹽少許。出鍋後。盛入磁製蓋鉢中。使蟹肉凝凍在豬油之內。可經數月不壞。(紅樹)

●煎鮮魚法 俟鍋燒熱後。勿先下油。以生薑一塊擦鍋殆。然後入油煎魚。則無論如何。魚皮不致與鍋底相粘。(淑貞女士)

●白湯魚 鮮魚洗淨入鍋。量加清水煮滾。入素油數匙。並鹽、酒、薑、葱之屬。再煎數十滾。起鍋。移入胡椒末少許。湯白味鮮。殊較勝於煎者。(長嘴客)

●醉蟹 每蟹五斤。用酒二斤。糖四五兩。鹽六七兩。酌加生薑、花椒。將蟹洗淨。與各料同置缸中。浸數日。移於壘中。密封之。越數日。即成美味醉蟹。可隨時取食。或販賣。色美味香。價格不賤。(棚按。蟹之大者。宜揭開其臍。以竹筍戳一孔。更以椒鹽塞滿臍中。並忌燈火照著。致蟹起沙。)(孤星)

●海蜇皮 夏秋食海蜇皮。可去積滯。凡患瘰癧水瀉及瘡毒。可切細多食。(按海蜇以陳者爲良。脆而可口。鮮者質韌。嚼之無味。嵌齒可厭。宜用明礬研末。和食鹽擦透。置缸中以石壓之。越一宿取出。清水漂浸二三日。便佳。)(孤星)

●煮雞子 先以水煎滾。入雞子。煮七分鐘。(此以洋風爐言之。若炭火祇須五分鐘。煮時之分數。以火候爲準。)取出。蘸醬油或鹽食之。其黃白適當凝結之時。滋補而易消化。無過嫩過老之弊。(榻按宜投入冷水一激。庶易脫殼。)(孤舟)

●食蟹過量 蟹(俗名甲魚)性陰寒。脾胃虛者。冷而難消。治法捕蚊一茶盅。炙炭沖服。卽愈。(蓋蟹忌蚊吮。吮則其蟹立死。如象之畏鼠。有相生相尅之義。)又蟹與莧菜同食。飲白馬尿。可以解之。又蟹之目凹陷。而生四趾者。非真正蟹魚。有大毒。不可食。(鑑湖山樵)

●鱒魚 食鱒魚忌食荊芥。人所共知。然又忌食野雞。(卽雉)麥冬二種。以補方書之未備。(鑑湖山樵)

●食鹽宜慎 鹽爲海產佳品。味頗鮮美。但其裏部白筋一條。(形如線粉長與肉等)性寒有毒。食時宜細心剝去之。(默郎)

●茶葉蛋 茶葉蛋香而且冽。既可備以佐餐。復能作行旅時之點心。煮法。凡蛋百枚。用食鹽一兩。紅茶葉三兩。

外殼須稍敲以細裂紋。煎十分鐘即成。(嫉俗)

●蝦子勸盤 選白淨帶子煮一尾。浸水中俾泡去鹹質。一日後取出曬乾。入鍋油煎。造一面黃。取起。乃以蝦子若干鋪於未黃之面。置盤中。加白糖蒸之。以十五分鐘爲度。食之味殊鮮美。尤宜於暑天。(嫉俗)

◎第六類 粉餌

●百合粉 方茲百合上市。購十數斤。取瓣洗淨之。置缶中搗爛。裹袋中絞取漿質。和水什之六。靜置一隅。待沉澱後。去水。曬之。乾後即成。食法與藕粉同。功能清心潤肺。利大小便。兼治腹脹痞滯。鼻血吐血。產後血狂等症。常食之。裨益於人身。良匪尠少。茲就食用者之栽培法及製粉法。述之如下。(一)栽培法。於

●百合栽培及製粉法 百合分食用。賞花二種。食用者。功能清心潤肺。利大小便。兼治腹脹痞滯。鼻血吐血。產後血狂等症。常食之。裨益於人身。良匪尠少。茲就食用者之栽培法及製粉法。述之如下。(一)栽培法。於

成熟時。視其苗壯而生長方盛者。選之爲種。仍留土中。至陰歷十月間。擇天氣晴明之日。將此種挖出。耕地爲畦。即將鱗球栽入土中。上覆鬆土二寸許。惟須視其心之多少而分布之。例如一球數心者。須分作數股栽之。平均不能減滅其鱗片。致有發育不良之虞。每球之距離。小者三寸。大者五寸。十一月間。施人糞尿肥。及將苗旁之土壅培一次。迨翌年春。再施肥多次。(約隔十日施一次)以人尿四分。水六分三混合肥液爲最佳。其成熟期。與早稻同。遲至立秋節前。即須收穫。擇晴天掘出後。將鱗球之泥土除去。剝落其鱗片。盛於

器內用清水洗淨。以備製粉。(二)製粉法。先將洗淨之鱗片。置水桶內。以木棒或鐵錘搗碎。和入同量之水。置石磨中磨之。備一大桶。以受百合汁。磨畢。用布將汁濾過。如此三四次。濾淨之汁。用缸盛之。以竹或木棒攪之。久則上面浮有黃汁一層。掬除之。加是亦須數次。至無黃汁而止。俟其沈澱。去盡水分。即可得純白之百合粉矣。再將此粉。於清晨攤曝於草場日光中。務須注意塵土之侵入。歷一小時。粉現星光色。即宜收歸貯藏。則得佳良潔白之百合粉矣。惟嘗製粉時。所用之水。務求潔淨。最好參用清冽之泉水。或砂溜水爲宜。(靜生)

●藏月餅。中秋月餅。餽贈者多。每易敗壞。可用報紙包好。置稻倉內。則經久不壞。(成安明)

●又。前刊成安明君置月餅於稻倉內。法雖良。然未免餅乾油耗。味不鮮美。今有一法。以多年陳黝粿。或罐盛月餅於內。密封其口。勿令洩氣。雖藏至冬日。或春日。能不霉壞。味且鮮美無異。予家皆以此法行之。極驗。(羽按。泰豐公司盛餅乾之大洋鐵罐。亦不漏氣。曩盛最易變壞之廣東杏仁酥。久而忘之。自春徂秋。取食竟不變味。且反乾燥。(夢覺)

●治飯。夏日酷暑。米飯往往越宿而餿。食之殊有碍於攝生。棄之亦良可惜。茲得一治法。取餿飯置淘蘿中。於清水中淘之。一再漂攪。務使白漿與碎屑俱淨。乃於鍋中傾水一大盃。即以此碗覆鍋底。而佈飯於盃之四

圍蓋而煮之。起蕉香即止火。少頃啓鍋。已成潔白米飯。味與生米煮者無異。亦利用廢物之一端也。劍飛。

●肉餡糰。生豬肉與筍絲。如無鮮筍。鹹筍或他料亦可。但究不若鮮筍之佳。加食鹽。鹽量隨料定之。同

搗作餅子。略如冬米。則易腐。另用水磨粉。製法詳家庭常識彙編第一第二部第六類。和溫湯攪

勻。裹法與尋常同。然後置入沸湯中煮之。至糰浮起。即可供食。餡料用生者。不失其正味也。周默郎。

●糯米糰。荷花糰去節。洗淨。用糯米預先淘淨。墊滿其孔。復以左手托住糰之一端。右手以箸通之。務使充

實。然後平置蒸籠上蒸之。迨熟取出。切片。漬糖霜食。味頗佳美。周默郎。

●糖炒藕。藕洗盡淨。蒸熟切細塊。置盤中。釜內用花生油起鍋。放下黃糖或白糖。分兩酌定。

糖拌。乃下藕塊。反覆炒之。其味甚美。周默郎。

●藕粉。藕粉一物。常人均謂杭州西湖上特產之品。物並云以三潭印月為最佳。因該處所種荷花最多。其

實西湖中並無真藕粉之出產。各處所售者。均向南貨店買來。裝盛盒子。表以西湖某處名義。如三潭印

月平湖秋月公園等名。名曰西湖白蓮藕粉。聊供遊客之食品。以為最上的真藕粉。此種藕粉。實係山芋

粉。茭粉。小粉等混合而成。故沖食時。顏色極白。粉亦極細。余久聞西湖各處所種之荷。有花無藕。祇有蓮

蓬可採。焉有藕粉可售。而一般遊客為彼輩所濫混者。不知凡幾。茲余得有製真藕粉一法。頗為簡便。筆述

於下。用清潔大鉢頭一隻。淘籬一個。(即淘米所用之淘籬)置於鉢頭中。將藕徐徐在淘籬帶水擦之。擦得愈碎愈妙。擦畢。用粗布袋一隻。濾出其汁。待其澄清。將浮面之水倒出。即成藕粉矣。如須久藏。可將此澄清之粉。曝於日中。俟其乾燥後。即久藏不壞也。(虫寄)

●杏仁粉。杏仁粉爲潤肺止咳良藥。人多向西藥房購之。殊屬不必。祇須至藥店內購甜杏仁若干和冰糖。共研細末。其效與西藥無異。且可挽回利權。請勿輕視國貨。又酒席中用作甜砂。亦甚佳美。(陳少坡)

●灰質糕及粥。鮮灰實搗爛。和冰糖屑。鍋上煮之成糕。若於未煮前加少許水成粥。亦佳。(植仲禹)

●代麵粉。取精製酒石七十五分。使其乾燥後。加重碳酸曹達二十五分。親密研和。藏之密閉瓶中。可代製麵食之麵。凡麵五百分。加此粉十五分。既合衛生。其發漲力較麵尤大。西洋麵包。莫不用此。(日箋)

●湯團。甬俗每逢冬至節必食此物。製法。以水磨粉作皮。而以豬油白糖玫瑰之調和物爲餡。入水煮食之。其味甚佳。以皮薄餡大爲尤。惟易於破裂。餡盡入水。甚爲可惜。故煮時。須以團子入冷水中。漸煮至熟。即可免

此患云。(孟申)

●湯團新吃法。以上述所製就之湯團。入油鍋中炸之。則豬油白糖盡融化而入於粉皮。成爲空心湯團。別有美味。(孟申)

第三部 人體

◎第一類 頭面

●頭垢 人被蜈蚣咬後即將自己或他人頭垢接下塗於患處其痛立止余曾驗試有效誠簡便之良方也

(冊丁)

●髮臭 以佩蘭葉煎水洗之立除(陳昌巽)

●蛙髮癬 以生薑浸於高粱酒內取出擦諸患處其效如神(吳門嘯鶴)

●雀斑 面部之風濕也法以小皂莢櫻桃枝紫背浮萍防己各五錢共研末用卜蜜調和爲丸大如桐子日用

擦面其斑自退(王堯夢)

●少年白髮 少年白髮甚不雅觀欲除去之法將白蜜塗其拔去之毛孔即生黑髮如不生取梧桐子搗汁塗

之無不生者(冊丁)

●治吃髮癬 吃髮癬最爲可惡一經發生髮髮必盡行脫落濯濯牛山殊不雅觀余幼時曾患此症歷延中西

醫生診治塗以藥水均不見效後得一方試之果瘳係向漆店購頂上高粱酒一中碗以鬧陽花(此花有

毒切勿入口)二十一朶毛蠶十七厚片浸入用紙將碗口封固置鍋上夾水蒸之經七次後即以高粱酒

塗患處。日約五六次。一閱月後。則已鬢髮叢生矣。後以此方治親友中之患是症者。均應手而痊。閱者諸君。如有同病者。盍一試之。(唐珠)

◎第二類 眼目

●新定洗眼水 用頂上西月石一錢。溶解於五兩之沸雨水中。作洗眼料。能治各種目疾。洗法。即傾此水少許於茶盃中。用新棉蘸洗二眼。日二三次。每次洗三五分鐘。(朱明初)

●新定點眼水 用膽礬一分。(切勿多用)溶化於三兩之沸雨水中。用鵝翎管或新毛筆滴入眼內。日二三次。每次一二滴。治臉生風粟。風熱眼。天行赤眼等。極效。(朱明初)

●去目翳 前馬骨去根葉。燈火上燒成白灰。以燈芯含於口內。蘸睡點之。其翳即退。(王從周)

●毒不見物 名曰鸛盲眼。取金頭蜈蚣三條。(藥舖中有買)瓦上焙燥。研末。以飯和丸。分作三服。每日以開水送下一服。三日後即愈。(曼飛) 按。此方與病者體氣。是否相宜。應請醫家鑒定。

●游絲入目 若不速治。頗為危險。甚有因之失明者。速以蜂蜜灌於竅內。將竅之尖頭。略為摘破。將竅內之蜜。滴於眼內。連滴數次。即愈。(塵世恨人)

●答目疾徵方 目之為疾。大半由他經傳入。雖云黑珠屬肝。瞳神屬腎。白球屬肺。而究其原始。必有所因。厥後

疾成。必歸肝腎。惟有寒熱虛實。治法非可浪施。偶見老申報雜錄欄內。目疾徵方。姑擬板法以資採擇。至於臨時變化。斷難膠柱鼓瑟。精於醫學者。或不以愚言爲河漢也。元武板三錢。冬桑葉二錢。石決明八錢。密蒙花二錢。甘杞子三錢。香蘇菊二錢。淨蟬衣二錢。穀精珠二錢。兩前茶三錢。望月砂炒三錢。不下水豬肝一兩。煎湯代水送下磁硃丸三錢。(常州須次先)

●飛塵入目。切不可以手指亂擦。恐烏睛被擦傷而生翳。宜閉目靜坐。撮起上臉。待淚流出。則塵埃隨淚而去。如不去。可令旁人翻轉胞臉細看之。見塵埃。卽用新棉花蘸火柴桿拭去之。尖硬塵埃。往往嵌入烏睛表面。尤宜注意除去之。(陳滋)。

●石灰入目。急用大量清水洗去之可也。或點糖水。點香油麻油亦佳。(陳滋)。

●硫酸入目。工業日興。硫酸之應用日廣。入目之事。往往有之。酸強而多。每致喪明。凡酸類入目。急用碳酸曹達水洗之。可減其毒。如一時不易得。速用大盆清水頻洗之亦佳。因酸類皆能溶解於水也。(陳滋)。

●碱水入目。速點牛乳可解。如一時不易得。亦用大量清水洗之可也。(陳滋)。

●治赤眼。天行赤眼。土法用生大黃或黃連浸乳汁點眼。一日十餘次。胞腫者兼敷眼胞。確有效。三日必全愈。惟烏睛已生星障者忌用。(陳滋)。

●治鷄盲眼。夏秋之間。眼苦鷄盲。天晚不明。天曉復明。服鷄肝散。確有大效。但不限鷄肝。羊肝豬肝俱佳。不必

加珠砂冰片。只和鹽水煮爛食之可也。若長年鷄盲即無效。(陳滋)。

●治膿眼。初生嬰兒。因活母之淋毒而發膿眼。胞紅腫而脂如膿。聞鄉間土法。以舌舔之。一日無數次。確能治

癒。是蓋利用舌以除膿消毒。其功比之洗拭。綿密而周到。故有效。但烏睛已生。星障者。忌用。恐星障被舔破

而起蟹珠旋螺也。(陳滋)。

●觀日之害。常人喜觀食日。兒童好望朝曦與夕陽。此事甚險。因眼中睛珠。恰如雙凸鏡。能集日光以灼傷眼

底也。試取雙凸鏡引日光。取紙當其燒點。則紙立被灼而焦。眼望太陽後。回首視他物。則黑暗無所見。即視

衣被灼傷之徵。試法視稍久。灼傷不復原。則眼界暗點。終身不去。可不戒哉。此外矚目強光。不可注目久視。

其理與上同。(陳滋)。

●近視。近視多起於過用力。如刻字雕圖者。多近視。常看細書者。亦近視。據歐人之調查。小學生百人中。近

視者十四人。中學生百人中。近視者十六人。大學生百人中。近視者多至六十人。故近視稱為文明病也。

又有目不識丁之野老村婦。亦苦近視。甚至對面不識人。則由父母傳遺而得也。

近視極深者。眼底多有病。保養不得法。則其病日進。終至失明。醫藥力不及。惟慎調養。選執業。戴眼鏡。可以

免後患。茲詳述之如下。

(一) 近視深者。大都體弱而貧血。宜常作室外運動。以改良體質。鞏固眼之白膜。

(二) 近視者。不宜習刻字。彫圖打樣。寫畫刺繡等之近視業。如不得已而爲之。則眼與物須距一尺許。因眼與物愈近。則用眼力愈多。而近視愈增惡也。

(三) 寫讀俱宜用大字。凡細字密畫及黑白不明之書籍。不可久視。

(四) 寫作之時。必須光線充足。若早晨薄暮。及燈火不明之時。光線不足之室。切不可作寫讀彫刺繡等之細工。

(五) 寫作之時。燈宜置於左側。則光無阻隔。燈上宜架白罩。則光線不直射。火焰宜靜隱。不使搖動。則視線不亂。眼不疲勞。

(六) 寫作之時。椅與桌須接近。體宜正直。背宜挺伸。頭毋前屈。否則頭部道上。眼內充血。近視易增進。

(七) 案桌之面。最好作成斜面。使視線與桌面成直角。則視瞻不費力。近視不進行。

(八) 寫作等事。不可持久。每注視一時間。必須休息十五分鐘。最好每近看四十五分後。必遠望十五分。則眼不疲勞。近視不進行。

(九)火爐邊不可看書。夜中看書。而不可近燈火。以免眼內充血。

(十)乘車時及橫臥時。不可看書。因視線搖動與不正。俱費目力而招近視。

(十一)近視日進。兩眼苦楚時。宜休業。戴墨鏡。或居暗室而靜養之。

(十二)近視鏡。必請眼科專家較準目力與度數。方可購用。初度近視眼。惟遠看須戴眼鏡。近看時不戴亦可。中度近視眼。不論遠近。須常戴眼鏡。則遠看既明瞭。近看不必接近。可免眼力之疲勞。高度近視眼。須帶一副

眼鏡。一深一淺。深者備遠看用。淺者備近看用。則視不費力。(陳滋)。

●偷針眼。取生南星、生地黃、各等分。同研成膏。貼二太陽穴。腫自能消。(族俗)。

●眼中起星。上丁香二分。研末。黑棗一枚去皮核。同搗爛爲丸。如蠶豆大。如星在左目。塞右鼻孔。在右目。塞左

鼻。自愈。(族俗)。

◎第三類 耳鼻

●鼻翳。用風乾之甲魚(即鼈)頭一個。用陰陽瓦煨灰。研爲細末。加冰片少許。裝入逼迫瓶。捏射鼻中。或以紙

管連吹數次。功能止血斷根。試之良效。(紅樹)

●耳聾復聰。以北細辛末一錢。將黃臘溶化爲丸。如棗核大。以棉絮裹而塞於兩耳。日易二次。無論何種重聽。

均能復聰。惟須力戒惱怒（嫉俗）。

●耳患 如耳流臭水。可購臙脂一張。焚之成灰。略置冰片少許。時時用吹管吹入耳內。數日即愈。

●耳背氣 如耳中鏗然作響。如雷鳴者。是為背氣。可用鮮葱五六寸長。須兩頭有孔。塞半截於耳內。剩半截於

耳外。則氣自孔中透出。逾時即痊（介壽）。

◎第四類 口齒

●新定漱口水 用頂上白礪砂二錢。薄荷油二滴。溶化於六兩之淨開水中。作漱口料。每日漱口六七次。治牙

疳喉風。喉痺。雪口。馬牙瘡等。甚效（朱明初）

●漱口與洗齒 漱口洗齒。為有益衛生。人多以清晨洗面時為之。如能改其習慣。以臨睡時為之。則獲益更多。

且晨興時無口膩口臭之弊（武陵樂漁）

●羊鬚瘡 以羊鬚少許。用陰陽瓦焙為灰飛。和大磨蒜油。調勻敷擦。極驗（王筱安）

●舌皮碎裂 食物不慎。往往致此。可將鷄蛋煮熟。取其硬殼與蛋白間之薄皮。套於舌上。易三四次。舌即脫皮。

全愈（王筱安）

●走馬牙疳 楓樹球扯去毛。塞滿食鹽。瓦上微炭存性。加梅片少許。共研細末。糝之神驗（王從周）

●羊鬚瘡 山羊鬚不拘多少。瓦上炙灰。收貯磁瓶。臨用研末。濕則乾敷。乾則用蒜油調搽。立愈。荷此方不效者。以舊棉絮胎。扯少許燒灰。無論乾濕。均用蒜油調塗。必愈（嫉俗）。

●牙疳 牙疳一症。最為危險。因其患處潰爛。大有一瀉千里之勢。俗云走馬看牙疳。言其剽不待緩也。法以中年婦女天癸綳帶。燒灰掩之。或用便桶底內白垢搽之。立效。患斯症者。萬勿因其污穢而棄之（王佑之）。

●捉牙虫 僕於昔年親見捉者。事殊奇。法令患者側臥（左牙病則右臥。右病則左臥。左右病則更迭臥）。以粗麥粉和水。揉作扁平環。置耳上（大小視所用之酒杯。蓋恐傷耳。所以藉也）。熾炭於盆。用粗磁小酒杯。

（受強熱而不破裂者）。內塗麻油。覆炭上。炭中先置韭菜子一捻。正當杯覆處（使杯飽受韭菜子烟薰蒸）。杯熱甚。然後移此杯置患者耳門下。藉麥粉環。正覆耳孔。俟杯冷。可攪取下。視之。則橫七豎八之白細虫。宛轉麻油內。不啻若自其口出也。（去虫再薰。虫盡乃止）按嘗聞牙能傳聲。牙與耳。殆有特別之關係乎。第不曉其何以能上穿耳膜而就死地耳。生理家大可一研究也（如鯽）。

●解齒齦 食梅子而齒齦者。嚼胡桃肉立愈（景亮）。

◎第五類 咽喉

●喉蛾 不論雙單喉。於初起時。將剪斷苧麻數根。約寸許長。析為細絲。裝入旱烟筒內。如吸烟之法。連吸三次。

即愈此法奇而有效（紅樹）

●哮喘。如食過量甜鹹。致成哮喘。久年不止。取老母猪分娩後之第一次尿。去首去尾。用其中節。熱之微溫。飲之。二三次。即愈。但首次必須選擇。其次祇須老母猪尿即可。（王筱安）

●治喉痛喉症。知患喉痛及喉症。初發時。可用甘草、元參、麥冬、三品沖湯服之。每日服三次。三日即能痊愈。余常試之有效。故錄之以警世之患喉痛症者。（姚知吾）

●預防喉症法。喉症皆因寒天寒氣鬱結。至春始發。須於初冬時買蘿蔔菜攤在屋瓦上。任他日曬風吹。雨霜雪打。不要收下。直到立春前一日。收下掛在無日光處陰乾。然後收起。切碎蒸熟食之。永無喉症之患。若患此症。將此菜煮湯服之。亦效。（查華榮）

●喉症。凡患喉症者。無論近時遠年。腫痛腐爛。均可用萬年青（花草店有售。價頗廉。四季常青）之根。搗爛。灑汁。（積少水分。故搗時宜多）飲之。奇效立見。（每次約以半酒盞為度。多則不過二三次即愈）確有試無不驗之證。（衷漱）

●又方。法以鮮橄欖浸濃鹽湯中。并時以鹽蝸（此蟲繁殖於潮溼地。故天雨時尤多。腹大。全身無骨。作灰白色）加入。使之腐爛。封固瓶中。愈陳愈妙。若患喉症。無論輕重。將橄欖含入口中。無不立驗。與前方實具同

一效方。此物家庭中似可常備。藉應不時之需。(袁激)

●喉症經驗。近此兩月。滬地爲喉症而死者。日有所聞。有一家而傷亡數口。誠爲慘極。幾有一染斯疾。似無藥可救者。推原其故。此症實傳自北省。漸遍南方。故滬上名醫。多於不識。而又泥守風火喉痛之古法。往往以表散之藥治之。遂速其死。但既死者之家。每自怨於命及數。而相諒醫師。故醫者雖日殺多人。終不自知其失。惟滬江一隅之地。死亡如此。醫家諒有所聞。大約不過近時之所謂名醫派頭。每每不肯虛心。而又多於偏執。遂至人命之大。視同草芥也。僕本不知醫。而去臘不半月。連傷一男一女。亦爲喉症。被醫師用表藥致死。心痛之餘。將其病情與服藥景象。臨死情形。細爲研究。又適一弟與一婢。繼患斯疾。遂決意服白喉養陰清肺湯。始終守定。不稍移易。婢所染者。略輕。不五日而愈。舍弟所患者。頗重。故七日始退盡。十日方告安痊。是誠不幸中之大幸。故敢將次兒小女。誤服表藥。致死情形。及一弟一婢。服養陰清肺湯得慶更生景象。詳斷大聲疾呼。並將經驗救回多人。養陰清肺湯良方。附刻於後。俾染斯疾者。依方服食。又將各禁忌藥。詳載於尾。俾知該禁忌藥。點滴不可入口。庶不至再入歧途。爲醫師表藥所誤。則死者雖不能復生。而生者猶可不死。是亦盡僕之道云爾。茲將次兒小女誤服醫師表藥。致死情形詳述於下。去臘初五。僕之僅六歲次兒。患喉症。探視咽喉兩邊。發現白塊。而不痛。著服清肺湯三半帖。而耳下微腫。神氣似稍疲倦。且謂覺略頭

暈。初僕本不知此症之烈。又見其神氣疲困。恐有別病。故延兒科名醫某甲。據謂喉症他本不擅長。力薦某乙。而某乙本近時內外科名醫。僕亦向所崇拜。卽於初九往診。據云乳鴛喉症。卽吹散後。又貼膏藥。而所開之方。內有馬勃、天蠶、牛蒡、蟬退、荊芥等表散各藥。僕明知其與白喉書所列禁忌諸藥相同。而僕不知醫。又不諳白喉係如何景象。且該醫僕向所崇拜者。諺云。請醫信醫。祇得任其服食。服藥後見其無甚動靜。而白不再加。況耳下腫者。據醫云。貼膏藥當有水泡起。挑破。將水揩淨。毒氣便出。是晚一如醫言。以爲略見效驗。無甚要緊。翌晨再往診視。據云病已退。列方如前表散。無甚更改。並囑照方連服二帖。誰料十二照方服後。到下半夜微咳二聲。而音已啞。且覺其鼻塞。所現之象。與白喉書中詳列誤服表藥現敗象之情狀。十足相同。該時心中徬徨無主。既不敢復往乙醫再診。而又不敢服食白喉書之方。停頓半天。訪聞某丙專醫喉科。且有經驗。於十四早晨往診。斯時次兒神氣尙清。飲食舉動一如平日。惟似聞氣息稍喘。面色反紅。抵丙醫處。一視而脈未診。便決其不能救。不允開方。斯時疑信半參。腹尙非丙醫過於張皇從事。不期僅返舍下。而喘急更緊。神氣盡差。但中醫既已如此絕望。不能不改請西醫。用下導方法。兼以藥水洗喉。夜半竟至不救。是時方寸盡亂。祇曉悲傷。既不敢抱怨前某乙之醫師。而白喉書之方。又未敢決其靈驗。十九日而四齡之小女。被其傳染是疾。初起時略言喉內微痛。而飲食如常。飯後探視喉間兩邊。又現白點。鑒於前乙醫之失。

而又憶及丙醫見症便決。實生死之靈。故卽往丙醫處診。據云喉痧白腐。症象危險。方用薄荷、連翹、貝母、枳殼、萊服子。而參以天蠶、前胡、荆芥。三味禁忌藥在內。並注重吹散。連診三日。據云病已退。不碍。再診三天。丙醫自知束手。不敢診視。而小女飲食大小二便。行走頑耍。一如常人。無一些病態。但鑒於次兒轉症之急。不敢作閒。卽改延丁醫。據云脈象無病。喉間白塊。既不阻碍飲食。亦不要緊。此醫更不足道也。惟是心慌意亂之中。仍不敢略延時刻。反覆思憶。次兒臨死所現各象。顯與白喉書詳列種種敗象相符。故決定主腦。斷其必係白喉無疑。卽服養陰清肺湯。以爲補救。不料服後藥氣未行。而敗象已出。微咳二聲。又復音啞。越夜又作腹痛。後而氣喘痰湧。斯時不防其清肺湯之不對。祇恐其補救之已遲。故服白喉書之方。微覺見功。而服表散藥在前。竟至不可收拾。遂亦不救。嗚呼慘矣。小女所服丙醫之方。其薄荷、連翹、貝母、枳殼、萊服子、諸藥。本與白喉書治白喉症各藥相同。奈該醫參天蠶、前胡、荆芥。三味禁忌之藥。遂至全力俱敗。該醫未識此症。故注重吹散。其實此症乃內病。喉間所現白者。其影矣。故必要養陰清肺湯理其內病。引毒下行。方能收效。爲不腫痛者。似可無庸吹散。至於白喉初起有微痛。有不痛。有發寒熱。有不發寒熱。而微畏寒。喉間略潤。舌苔膠膩。總之喉內有起白點如芝蔴。或白塊。白條。或形如半粒米。或一點。或數點。顏色。或白或微黃。均是初起飲食與大小二便皆如常。若服養陰清肺湯。過十六歲外者。每天最少服二劑。小孩減半。服兩天。路覺見寒。

涼而口帶淡。亦無妨礙。再服兩天。口中反爲見苦。其病便退矣。總要執定主意。安心服去。切勿中改。若主意不定。請醫誤服表藥。則必步僕之覆轍。卽有虛扁神醫。亦不能挽救也。緣該病起時。無甚痛楚。疏忽便不知覺。倘服表藥。似乎對症。豈知其病已深陷。俟到七日。微咳二聲。便音啞。第八日。頗有微痛。或鼻孔流血。或汗出如漿。其氣喘急。至死爲止。故所列之禁忌藥。確一點一滴。萬不能入口。切勿信庸醫。委味於其中。爲他所誤。此處生死關頭。萬宜謹慎。千囑萬囑。茲更附錄舍弟及使婢服養陰清肺湯。得慶更生詳情。臘月廿八。僕正在醫院驗收小女時。聞舍下使婢。又染是症。卽趕回家中。其時家人已攜往丙醫處診視。僕坐守其側。囑其千萬不可服丙醫之藥。令購養陰清肺湯服之。是日連服三半帖。分早午夜煎服。翌晨探視喉間。再多現數點。形色如芝麻。照服清肺湯。如前。第三日。察看該白點。雖不多出。而稍覺大些。且云口淡。涎水多。睡似覺寒涼。棲榻前數。注意已決。祇仍照服。不稍少減。迨第四日。其白漸退。且大便亦黃。後兼再瀉溼沫。而口反見乾矣。至第五日。竟然退盡告痊。其喉間所發白點之地位。顏色雖如常人。而凸起如小泡。隔日又回。回如小洞。後始平復。繼後舍弟因傳染。又患斯疾。據云初二三日。微覺畏寒。初四晚睡後。似喉間略爲乾澀。初五晨用鏡探視。其內喉左邊有白塊。如米飯兩粒相連。並之大。細長方形。色頗白。是日早晚。各服養陰清肺湯每帖。共二劑。初六而白塊之下。再發現白點數粒。色略黃如芝麻。是天鵝服清肺湯二劑。分早晚各一帖。

午間服半帖。而初七右邊再現白影數點。且左邊下近舌處。又發白條形如線。長約二三分。而初起之白塊。似略退細些少。是日仍照服兩劑半。晚間又覺口淡。似稍寒涼。下午腹微痛。頭稍刺。連日下半夜。微有些汗。初八晨。而喉內之裏層兩邊。皆發白點。各式形如米。且有小點數粒在傍。近四更時。兼略覺有微痰。欲犯攻塞左鼻孔之象。斯時雖甚傍徨。然鑒於次兒小女之失。又經歷使婢服清肺湯之驗。遂決其藥力仍恐不足。執定主意。不稍移易。是日晨午夜各服一帖。共三劑。即晚大便覺瀉。而小便見刺。所大解之糞。其形色如搗爛青菜。質浮滑。帶有痰沫。初九再進三劑。大便連解四次。糞之形色如昨。小便更覺刺痛。而喉間白點。雖繼有再出。但前所現之白塊。白條。白點。均次第陸續已退過半。而勢亦略減矣。初十十一兩天。仍然照服。十二次舍弟之病。猶幸決意既實。而又歷過次兒小女之失。與夫使婢之經驗。心有見地。故能力持堅毅。專服養陰清肺湯。不敢移易。得穩安然全愈。故未敢箴默。用將詳情廣告。俾患斯疾者。再不至爲近時醫師表藥所誤。而又可知服養陰清肺湯。初未見其功。而稍覺寒涼。仍屬不碍。當放膽守方服去。最少每天要服二帖。小孩減半。輕者五天。重者七天。便能收效。切勿心急改圖。至誤生命。嗣是廿餘天以來。凡諸親友患斯疾。即以養陰清肺湯相告。告獲安痊。間有守方不定。而延醫服表藥者。均不效。故不能不大聲疾呼。急將此情佈告。

仍祈閱後廣爲傳述以補佈告之不及爲幸。附『養陰清肺湯良方』〔此乃治白喉聖藥。經驗良方〕。大生地一兩 麥冬六錢去心 白芍四錢炒 薄荷二錢五分 元參八錢 丹皮四錢 貝母四錢去心 生甘草二錢 如喉間腫甚者。加煨石膏四錢 大便燥結數日不通者。加青寧丸二錢 元明粉二錢 胸下脹悶者。加神麵二錢 焦查二錢 小便短赤者。可加大木通一錢 知母二錢 澤瀉二錢 燥渴加天冬三錢 馬兜鈴三錢 面赤身熱。或舌苔黃者。加銀花四錢 連翹二錢 如喉間有白點起。無論其發寒熱。或畏寒。痛與不痛。均須卽服養陰清肺湯。重者每日服三帖。輕者兩帖。小孩減半。始終守定。不可移易。有白點起。便是白喉。卽非白喉。而鵝喉。此方亦能見效。症異治同。故也。但必須守方千萬千萬。

『白喉一切禁忌各藥列表警告』（如染白喉。此藥點滴入口卽死。而近時滬地喉科醫師。又每於多用此藥治喉。遂至內陷不救。可怕可怕。慎之而又加慎爲要。）馬勃 切切不可用 麻黃 誤用音壓不救 桑白皮 肺已虛不宜瀉 紫荊皮 破血不可用 杏仁 苦降不可用 牛蒡子 通十二經不可用 山豆根 不可用 射干 妄用音壓切勿用 天花粉 不可用 羌活 過表不可用 荊芥 不可用 防風 不可用 黃芩 過涼不可用 桔梗 肺已虛不可用 柴

胡 升散不可用 前 胡 發散不可用 升 麻 升散不可用 殭 蠶 涼散過甚不可用 蟬 退 升散不可用 桂 枝 辛散不可用 細 辛 辛散不可用 蘇 葉 不可用 如患白喉。以上各藥。均當禁忌。一點一滴入口。皆不可救。况滬地近時醫師。以之治此症。更速其死矣。因白喉初起。往往服此等藥。有熱者覺其熱退。而白又不見加多。以為有效。豈知病已深陷。三天一到。雖盧扁復生。難以挽回。可畏哉。萬萬不可信庸醫而輕試。步僕後塵也。白喉書於病源雖已詳明。但病初起時。與服藥後情形若何。未有剖解。哉。至臨事類難分別。僕已大誤於此。故不厭求詳也。白喉書英租界河南路三馬路口潤寶齋內敬送。(嶺南彭氏桂航謹啟) ●按家庭常識前刊喉症方藥。中有數味。與此相反。救人性命。不厭求詳。故復將此列入。以公於世人。俾知選擇。

◎第六類 手足

●盥手汚痕 最妙先以少許食鹽。於手中搓擦。後浣以清水。則汚痕悉去。是法較擦肥皂為佳。(王夢覺)

●去手汗法 夏日手汗。為治手工者所最不便。購成塊宮粉。碾成碎末。置袋內。懸之壁間。遇手汗出時。取以擦之手。既潤滑。且去汗臭。(錢劍俠)

●治脚氣法 申地低濕。居民屢患脚氣。徽人尤甚。良醫束手。往往因而不治。茲得一屢試屢驗之奇方。非特神

效。且能斷根。所費不多。取用又便。故亟錄以濟人。法用陳扁豆一升。愈陳愈好。新者忌用。通草一兩。二味同煮爛。將水與豆。不時飲食之。二三日即愈。(塵世恨人)

●鷄眼 足患鷄眼。並不難治。但寬取五六寸長之活蜈蚣一條。去頭。以箸箝其尾。俟滴其液。用瓶盛之。連露三宿。搽患處即落。(夢覺)

●拔鷄眼 婦人足趾生豎肉(即鷄眼)疼痛難忍。法用活蜈蚣一條。浸藤油中令死。應用時。以蜈蚣之黑背皮揭下。蓋於患處。則豎肉自脫。(武陵樂漁)

◎第七類 腸胃

●膈氣病 葶藶數枚。擇其大者。貯旱煙袋中。歷一二年。煮湯服下。其病立愈。(劍飛)

●鬱悶 天氣炎熱之時。或出門旅行。輪船之上。人數過多。濁氣蒸人。往往因之發痧者。倘身畔又不攜帶痧藥。

此時援救無法。呼籲無門。誠有無可奈何之勢。今有一最簡便之法。如遇發痧時。即將其人扶持出艙口。有海風之處。對海風吹之。須臾即能神志爽朗。霍然而愈。此法得自外洋歸來之華僑某君。據云極驗。(紅樹)

●治肺癰 以白芨切成薄片。置碗內隔水蒸透。後以飯湯沖服。即愈。(王夢覺)

●鼻痔 兩鼻中各生肉挺。間或垂至鼻外。色白而有紅絲。手拈不硬。睡時縮入不見。呼吸不通。此症係由肺經

風濕鬱熱凝滯而成。宜內服煎劑。以清肺熱。外則以藥末逐日擦之。其恙自愈。不揣冒昧。附方於後。俟高明之採擇焉。(內服方) 辛夷一錢。黃芩二錢。防風一錢。生甘草一錢。升麻五分。西羌活一錢。煨石膏三錢。野百合三錢。薄荷五分。生梔子仁二錢。大麥冬三錢。連翹一錢。枇杷葉(蜜炙去毛)三片。(外擦方) 礞砂六分。輕粉二分。冰片五釐。明雄二分。共爲細末。以清水調濃擦之。(海陵徐賓如)

●又方 此症有兩種治法。若因食豬羊致毒蘊胃中。熏於肺竅。而生鼻癢。狀如櫻桃。頗礙呼吸者。每日用醋漱口數遍。內服清解藥。即瘥。或不因食厚味。而只肺經受毒。氣不能消。熱濕壅滯。而生鼻痔。如枸杞狀者。內治必須清肺爲主。而佐以除濕降火之品。外用藥點擦亦易愈也。望高明酌之。(新堤郭子佩)

◎第八類 皮膚

●去堅頭肉 吾人良好之肌膚上。每有多肉突起。既不雅觀。又爲贅疣。不得其法。雖剪之不淨。摘之再生。今有一良法。用紅菱柄擦之。即永不復生。惟其柄須用與菱相連之二端。摘下時。立即擦之。凡數日後。自行銷滅。真良法也。(按堅頭肉即老鼠奶。亦稱千日瘡。生面部爲多)(晚成)

●發背 一經潰爛。往往不治。今有一方。用陳海蜃皮。浸於米泔水內。少頃取出。照瘡口之大小。剪成圓塊。用銀針觸成多孔。貼於瘡口之上。一候乾燥。掉換一塊。再貼於原處。惟海蜃皮一經乾燥。即須更換。照此試行。不

數日瘡口即能平復。此方試驗多人。神效無比。(塵世恨人)

●坐板瘡 學者及商業中司帳員。久坐板凳。輒致生瘡。宜用蠶豆莢殼燒灰。菜油調搽。即愈。(劍飛)

●治膿水熱瘡 夏日暑濕盛行。最易發生熱瘡。水腫橫流。蔓延尤速。小兒更甚。可將冬季常用之冬笋。將其根

炙灰。研細。用麻油調敷。甚效。(冬笋根。硬老而不可食。人必棄之。若於冬間作饌時。而收貯之。至夏可以濟人。亦廢物利用之一也。)(救齋)

●一粒球 巴豆去皮。置瓦上。炭火炙至無烟爲度。乘熱取出。用碗覆之。待冷。研成細末。磁瓶收好。凡外症無論

大小。或已潰爛。或久不收口者。將此藥放清涼膏藥上貼之。一日換一次。有毒拔毒。無毒生肉。奇效非常。(

滋新) 糊。按以膏藥貼瘡。每致潰爛。而換揭爲難。且有不能黏貼之處。不如仿照西法。於藥末敷上後。另以

紗布一方。摺疊數層。搽以油類(如白凡士林或麻油)蓋其面。乃剪象皮兩條。綑貼其上。(或剪布條蘸以

膠水)則無礙動作。而揭換亦易。可無黏皮帶肉。受諸痛苦之弊。

●預防凍瘡 常識第一集。載潛之君云。將櫻桃搗汗。擦患處固效。今更有一法。當伏日時。取芝蔴花。在患處抹

擦。其效尤著。至冬日。亦不復發。(王夢覺)

●又 夏季購紅辣椒。浸燒酒中。俟辣椒變白時。將辣椒取出。將酒洗擦舊患處。至冬必不復發。(梅士)

●火傷藥 以久年河椿木煨灰存性。攤泥地上。約一小時。使去火毒。以蒜油調敷患處。頗效。(漱芳)

●治水。火。泡。傷 用白米鋪傷處。一小時後。即無恙。較之用鹹菜醬油。不啻有天淵之別。(亭告)

●湯火傷 家庭常識第一集載初生之鼠。浸菜油中。以治湯火傷。固神效。若於敷治時。更以棉花蘸蛙竹屑。(

舊竹器中取)撲上。則且立時止痛。其效尤著。(讓竹)

●燙痛立止 凡值炎熱之際。人多單衣。偶一不慎。易為熱水或茶等燙痛。即以花露水擦抹患處。重則三四次。

輕則二三次。無不頓然釋痛。亦不見有紅腫。誠極便之方也。(袁培)

●水火燙傷 凡水火燙傷。用陳石灰以菜油調之。塗在患處。亦極有效。(冊丁)

●刀傷 以鬼蠟燭敷其上。血即立止。陳者愈好。(按鬼蠟燭亦稱閉口封。出於杭州。係一種草本如蘆葦者。色

褐。其種類似蠟燭。乞兒恆采售於市。價極廉。)(陳昌巽)

●沸水與火燙 急往藥肆中。購地榆炭粉。蒜油調塗。即愈。(立森)

●去汗斑 用雄黃二錢。樟益五分。蛇胎子二錢。硫黃二錢。密陀僧一錢。研為細末。用黃瓜蒂蘸而擦之。斑痕自

去。(化誠)

●痰核 於三月間。收取多數蟬蛻。搗爛。加以冰片。封存瓦罐內。凡痰核初起時。敷治即愈。(紅樹)

●蜈蚣咬傷 第一集所刊治法予曾親見人照法施治未得見效後以蜒蟻（即鼻涕蟲）近水缸邊皆有天兩

棲更多一寬二三條搗爛敷傷處約十分鐘一換痛即隨止並不潰爛隔宿則平復如初（吾西守出）

●新定玉紅膏 功能生肌拔毒專治癰疽創傷破爛不斂皮疹濕疹凍瘡火傷燙傷等症不論新久連搽數日

必見奇效方用西月石三兩蘆甘石二兩廣丹一兩鉛粉五錢輕粉三錢共研極細末貯入磁瓶或洋鐵罐中再調入熟豬油五兩加微熱攪極勻即成（朱明初）

●用蒸汽拔木刺 木刺等陷入皮膚內可用蒸汽拔出之法至簡便用小口燒瓶一具中儲沸水及半將皮膚被刺之處與瓶口緊接須不洩汽瓶內之水漸冷蒸汽凝結為水則瓶內之空氣壓力較瓶外為低自能將

刺中之刺吸出（楊春申）

●涼水浴 浴身以涼水浴為最益於衛生溫水浴次之惟不慣涼水浴者往往因水太冷不敢試浴亦有常用

涼水浴而在冬天亦呈畏縮者可於入浴時先以冷水布擦胸前一二回然後洗體則不覺其甚冷矣（孤

星）

●癩疥瘡 凡患癩疥瘡者必奇癢難忍膿泡遍體若不亟早圖治甚或延至十餘年而不愈且傳染至易蔓延堪虞今有一方屢試屢驗不敢自用特宣佈於家庭常識欄以裨患斯症者早脫痼疾也法用癩蝦蟆二

只須活著用夏布包好。再用黃酒斤半。冰糖兩許。同置瓦鍋中。然後生炭煮之。至成膠後。取出。夏布包內之骨殖棄之。服之。用開水送下。惟其味至苦。得冰糖之甜質。雖稍殺。而終不改其固有之苦性。故咽時宜速。服後不逾旬日。卽獅落皮吐。肌膚完好如初矣。(姚俗)。

◎潔白皮膚法之種種 (一)以礪酸入溫湯中。滴薔薇油少許。俟其冷。擦之。可防皮膚病。連用之。皮膚潔白。

(二)以冬瓜一個。細切之。浸諸一升酒中。以文火煮成膏。用布包好。去其渣滓。而以液汁臨臥時塗之。至明朝洗去。亦有效。(三)以瓜類切細片。浸牛乳中一夜。以之洗面。面色亦白。(四)以山葵粉擦顏面。與手。膚色亦易白。(五)洗面不用熱水。時以冷水用。手上下摩擦。亦有效。(六)黃橙之液汁塗皮膚。色甚豔麗。(七)以雞卵白擦顏面。復用水洗去之。拭以絹。顏色亦易豔美。(八)鴛鴦擦皮膚。以水洗之。亦效。(九)豆腐皮洗顏。亦可。(十)以米泔水洗皮膚。亦白。(鴨江劍俠)。

◎火傷之療法 火傷之輕者。可用亞麻仁油。和等分之石灰水塗之。卽愈。(鴨江劍俠)。

◎第九類 婦孺

◎氣塊 家庭之間。偶因口角不能譬喻之人。往往氣鬱成塊。經久不愈。此症婦女實居多數。予有一方。用白芥子三錢。(藥店有賣)搗爛。用茶或白滾水吞下。其塊卽能消化於無形。所費無幾。効驗無匹。惟初起時服之。

最妙（塵世恨人）

●小兒瀉痢外治法 香白芷一錢。乾薑一錢。共研細末。以蜜調爲膏。先用酒洗臍。溫後貼此膏。以布束住。再將鞋底烘熱。在膏上熨之。氣通即愈。（徐友丞）

●小兒羊鬚泔 以舊棉絮燒灰。菜油調塗。三四次即愈。（立森）

●小兒痰病 凡小兒病時。有痰上升。用菜油一小杯。溫熱飲之。即愈。（冊丁）

●小兒游瘋毒 此症亦胎毒之一種。嬰孩染此疾後。竄化極速。當腫勢初起。由足部漸達腿腹。皮膚始現紫紅色。重則漸化蓋黃色。比之赤油丹危險更甚。况腫至小腹。則已施救無術。藏有秘方。便而靈驗。其法於初起時。可將胞中之水塗敷腫處。腫勢隨塗隨消。雖病極危。猶可獲救。倘胞水已乾。則用胞膜代之。敷貼患處。亦應驗如神。（胞膜即胞衣）（盛价人）。

●小兒蟻蠅子 嬰孩誕生二三日內。不能哺乳。即是蟻蠅子症。必須割割兩腮。方可保命。然又有體弱之孩。因割斃命者。亦不少觀。今有預防一法。甚爲簡便。用當門子（即麝香）硃砂。研末用水調和。塗小兒臍門（即頭頂跳躍處）。惟產後五小時內。即須塗用。已屢試屢驗。按蟻蠅子一症。浦東一帶。初產嬰孩。十有八九。但三十年前。向無此症。現傳染漸廣。浙東亦有發現。當門子（滬市約價半元之數。足敷應用）硃砂（約

六七十文) 用水調和。旋乾旋塗。以用完爲度。(盛价人)。

●預防天花法。近時天花盛行。苦無解救之方。今見某善書中。載預防天花一則。特錄之。以便世人。法用天麻

子三十粒。去殼衣。硃砂一錢。麝香五釐。共藥三味。先將硃砂。麝香。研極細末。後入天麻子。共研成膏。於五月端午日午時。擦小兒頭頂心。前心。背心。兩手心。兩腳心。兩臂灣。兩腳灣。兩脇。共十三處。俱要擦到。不可短少。擦如錢大。勿使藥有餘剩。擦後不可洗動。聽其自然。本年擦過一次。出痘數粒。次年端午再擦一次。出痘三粒。再次年端午又擦一次。永不出痘。如未過週歲小兒。於七月七日。九月九日。依法擦之。更妙。男女治法皆同。可免一切天花。(查華亭)。

●斷乳奇法。山梔一個。辰砂。麝香。雄黃。雌黃。各二分。輕粉一分。共研末。待小兒熟睡時。用蒜油調敷兩眉心。小兒醒後。即不思乳。(妖俗)。

●胞衣不下。產後胞衣不下。極危險。凡家人遇此。每有束手無策之狀。當用荷葉一全張。煎湯服。立刻卽下。若煎時荷葉扯成幾塊。則胞衣亦成幾塊。下。務使產婦切勿驚慌。此方極有奇驗。余親戚金姓患此。曾親試之。立效。(欽熱)。

◎第十類 急救

●痧氣急救法 鄙人今年六十有六矣。憶十歲時。遭髮匪之亂。又值大雪。臥在地房。面蓋薄被。受寒深入骨髓。三晝夜腹痛不欲生。扭痧無效。吃菜油一碗亦無效。似同絞腸痧。急無法治。幸鄰右傳方。用生薑一片貼臍中間。上以艾絨。以香燃灼。艾絨團如櫻桃大者。凡灸七八火。其痛與腹痛彷彿。尚可忍痛。臨灸時。預備蓋碗蓋一個。竹篾一雙。恐灸火痛難忍受時。用篾箝起火艾團。暫時再入薑片上。加艾團灸之。或將餘火艾箝。去。加新艾團。繼續灸之。否則恐難忍痛。一動移艾火滾入臍傍灸肉。非但無益。令人怕灸。灸畢。上加小膏藥一個。貼臍上。鄙人遇此一灸。次灸臍上。至今五六年。並未舊病復發。較之近來。不拘寒熱等痧。用雷公散先入臍中。再加薑片艾團灸燃者不同。因匪時無從覓藥。糝入臍中。尙且神效如此。倘逢急促無從覓雷公散。不拘平常痧藥散。均可糝入臍中。臍通百脈。藥氣與艾火熱氣同入。卽不省人事。牙關緊閉者。鄙人亦經灸好多人。急無痧藥時。只教薑艾備。卽可救急。此其一也。又相傳。人身百病從痧起。不拘冷熱痧。用針挑出血。卽愈。惟最好。莫如用手扭痧提痧之法。或用菜油塗在背脊。用磁調羹。刮之最良。如善於扭提刮痧者。不甚痛。然均須臨時扭提刮痧。透達四肢。則淤血行。濕痰化。容易見效。若不忍片刻之痛苦。必致輕成癘疾。重成傷寒。則遲矣。萬一已成癘疾。只須服癘疾半貝丸。須照引單吞服。蓋半夏貝母化濕痰。而開胃。價廉物美。各處便買。逐年奏效良多。如痧瘥不早治。轉成傷寒。則難治。如能預先扭提澈透。卽成傷寒。病勢亦輕。再因

痧有寒熱之別。如熱痧不可用薑。舌苔起泡而厚紅。亦可明驗。且多熱少寒。如冷痧。舌苔發白而薄。且多冷少熱。即可用薑。即薑須用生薑一半。去皮搗爛。(其汁易出)再以生薑一半。在炭火中煨熟。共煎透。趁熱令病人飲服。視冷勢輕重。用生熟薑之多少。及多少次數。不能預定。愈而後止。如成腹瀉。或痢疾。只須多服紅糖。(即青糖。球糖。紅糖是也。南貨店買)又藥店買山楂炭末。和開水沖服。此乃價廉物美。服至愈而後止。見大便有黑糞者。漸愈。已見一斑矣。因腹瀉即閉胃而神倦。此藥物和胃。不損精神。性非代尅故也。(任政甫)

●急救吞金 其法甚易。取泥(黃泥爲最妙)一塊。作小丸。用開水服下。其泥塞金而從大便出。屢試屢驗。活人無算。(立森)

●解食鹽渣 急用生薑腐漿一碗。灌下。再用鵝翎絞喉管。令吐即愈。(王夢覺)

●壁虎咬傷 即覓活蜘蛛一隻。大者最好。將蜘蛛放於傷處。則蜘蛛即在傷口伏而不動。(如非壁虎咬傷。其蜘蛛即走)其痛隨止。而蜘蛛腹即膨大。其毒氣即吸入蜘蛛腹內。而患已愈。但蜘蛛亦宜救活。若任即斃。亦所不忍。用冷水一碗。將蜘蛛放於冷水內。其先腹朝上。繼而連吹細泡。後即翻身而活。(長嘯客)

●治疔 疔瘡最毒。患者不善醫治。即致傷生。可用蒼耳草(俗名野茄子藤。莖中之蟲。其莖內生有一種白肉蟲)用小刀取出。盛以磁鉢。滿貯蒜油。再以冰片撒下。攪勻。上用紗罩罩之。(取透空氣)一星期即可用。

用時自備清涼膏藥一個攤開。取蟲一條。放在膏藥中心。粘貼患處。數日即愈。又法。凡患疔瘡者。於陰濕地方。捕獲駝背蟲一隻（狀類蚱蜢而身短。背駝。前段四足。後段有兩長腿。略與蟋蟀相似而無翅。色帶淡黃。一躍甚遠。不易捕捉。）剖開肚皮。貼合患處立愈。（墨老人）

●疔毒 初起時。用旱烟筒內烟油。濃塗即消。（紅樹）

●蛇頭疔 將活蟻螞蟻搗爛數之。不數日結痂自落。（張一渠）

◎第十一類 雜治

●驗病 以手指按大指一邊之手腕上。凡初生之兒。一分鐘脈跳一百四十跳者無病。幼稚之童。一分鐘脈跳一百二十跳者無病。壯年之人。一分鐘脈跳六十五至七十五之間者無病。（普通次數為七十二）凡脈跳逾上列之次數。則病矣。（力學子譯）

●接骨靈方 獨活二錢。川烏三錢。草烏二錢。研極細末。另加杉木炭。不拘多少。亦研成細末。和勻收存。如遇破傷骨。以及斷指折足等症。速買白洋糖。蒸極融化。將藥末和入。勻攤紙上。乘熱貼之。數日即愈。凡骨斷痛極者。先用鳳仙花根一寸。以肥大者為佳。磨酒服之。則不知痛。然後用藥治之。此方屢試屢驗。未嘗或失。（老申報）

●香烟醉 吸香烟過量。必醉。醉後昏眩。實過於酒。可將鹹橄欖。以沸水泡湯。飲之。即醒。或靜臥數小時。亦可解醉。(壹衣)

●瘧疾外治方 硃砂一錢。斑蝥十四隻。雄黃二錢四分。麻黃二錢四分。共研細末。每用少許。放入膏藥。貼項後第三骨節。無論間日。每日三日均效。惟須發作之三四時前貼用。初次不止。二次必止。是方功效。較勝金雞納霜。(徐友丞)

●安眠法 將寢時。先用冷水沐頭部。使血下行。即可安眠矣。試之頗效。(隱儂)

●夢遺 以封髓丹為最驗。用砂仁二兩。黃蘗二兩。炙甘草七錢。煉蜜為丸。每服三錢。淡鹽開水下。輕者一二料。重者三四料。神效。(老申報) 翻按。治夢遺之法。投稿者僉稱於睡時。屈其左足側眠。最為有效。但睡熟後。必已忘卻。不能久屈。可用布帛絡於腿灣。而套於右肩。行之既久。無不愈者。予以此法告青年人。因而獲痊者。已四人矣。

●龍眼 最能健脾。與當歸浸酒飲之。能養血。(亭告)

●代鹿茸 貧者遇血虛之症。每苦無力。購補血之劑。若以火腿切片。再以紫大頭菜(南貨店可買)切片。對半翻和。放飯鍋壘蒸三日。其味既佳。而補血頗有奇效。此方係貴翰香君自北京傳來。余昔年患血虛之症。惟

服鹿茸。稍安數月。後以此品試之。果有效。而他人傳服。多謂確有補性也。(劉協和)

●紅旗參。剖洗淨後。入水蒸爛。(不可用酒用則反腥)每晨量服一二只。(如嫌淡。可加入冰糖或鹽)大

補腎陰。勝於藥物。鄙人曾患痔疾。自服此後。已數年不發矣。(長嘯客)

●呃逆。八年前。鄙人在杭州時。偶患呃逆。(即氣逆。英人名之曰Hiccough)歷有五旬鐘之久。以致胸中脹

悶。清沫頻吐。飲以熱水。治以驗方。皆未臻效。旋得一方。用燈草一小束。燒灰。以熱水沖服。之。立即愈。呃。此方

靈驗非常。閱者幸毋以方簡而漠然視之。(德照)

●又方。用柿蒂三錢。母丁香二顆。煎濃汁。一日六次分服。極驗。(采明初)

●治不眠症法。睡前可以麵包及牛乳一碗。調鹽食之。即安眠。即最劇之不眠症。亦可以此法治療。此乃英國

某內科名醫發明者也。(曉勤)

●陰症秘治。用雞蛋三枚。少水煮熟。去殼。在滾水內燻煮。用銀簪在蛋頭刺住。令病人仰睡。袒腹。將熟蛋放肚

臍孔上。此蛋必自根漸黑。向上達巔而止。則復易第二蛋。若其黑止而病亦愈矣。重症三蛋必變。(姚俗)

●治吐血奇方。余十年前患吐血之症。時愈時發。三年未嘗離藥爐。而形神日見困頓。己酉秋間。就醫南京。便

道踐友人遊覽金焦之約。寓鎮江某旅舍。見壁間粘貼壹治吐血方。回蘇後。照方試之。不數日其病若失。至

今七八年。竟未復發。嗣遇有患此者。則示以此方。無不神效。方用鮮梨壹個去核連皮。鮮藕一觔去節。鮮荷葉壹張去蒂。春冬時用乾的亦可。鮮白茅根草一兩去心。柿餅一個去蒂。大紅棗十個去核。患血症者。以此方煎代茶飲。數日自見功效。以後每逢四立二至二分。先一日即煎服之。(張无垢)。

●下部患瘡。用青菓核數枚。燒成炭。研極細末。和蘇油調敷患處。即破爛亦可治。數次即愈。(陶梓文)。

●行路困倦。用韭菜地之地龍。洗淨入酒。炙熟飲之。翌日復行捷如故。(陶梓文)。

●治各種痛症。鷄蛋煮熟。用冷水激透。再入開水中焗熟。去壳。徧滾患處。冷則易之。如蛋白不破。仍可焗熟。再用。治偏正頭風。肝胃氣。喉痛。牙疼。各症。立能止痛。若內外痔。若小腸氣。及外症初起時。如法連次治之。均有奇效。屢經試驗。幸勿輕視。鷄蛋滾過後。蛋黃堅硬。徧佈細粒。或尖或圓。隨症而異。將蛋白輕輕揭開。驗之。顯

然。甚或蛋白上現有青紫筋紋。確有明證。(佚名)。

●治哮喘。夏季交伏後。取白鳳仙花全棵。以冷開水洗淨泥污。連根帶葉搗爛。絞汁計準分量。加原高粱等分。和勻。(如汁重一兩。高粱亦用一兩)向日曬之。候溫。以手蘸汁。輕拍膏肓穴。(在背脊第三骨節上)隨蘸隨拍。初覺微冷。旋熱。旋辣。繼而微痛。乃止。用巾揩乾。勿使受風。連行數日。至汁盡爲度。輕者即愈。重者連治

三年。必能斷根。(佚名)。

第四部 工藝

◎第一類 腐蝕彫刻法

腐蝕彫刻法。爲化學工藝中之饒有興味者。以極劇烈之腐蝕劑。彫刻極堅固之物質。使成凹凸之字畫。及斑駁之花紋。人力之所不能彫刻者。賴腐蝕力而能之。腐蝕彫刻法之價值。是以高也。且其範圍亦甚廣。有銅之彫刻。鐵之彫刻。銅之彫刻。銀之彫刻。及玻璃彫刻等種種。一物有一物之腐蝕劑。各物有各物之彫刻法。前日工業欄中張君靜生。已有玻璃彫刻成法披露。卽亦爲腐蝕彫刻法之一種。彼既詳言。丹可從略。茲舍玻璃而言銅鐵銀之腐刻法如下。想彫刻家必樂聞者也。

(一)腐蝕彫刻法之種別。腐蝕彫刻。分腐蝕部分。及不腐蝕部分之二種。腐蝕部分。用硝酸鹽、鉻酸、萘酸、等種種腐蝕劑腐刻之。不腐蝕部分。用蜜臘、黃蠟、牛脂、松脂、等塗抹之。以防止其腐蝕。又腐蝕彫刻法。有凸彫凹彫之別。(卽陽文陰文之謂也)凸彫者。以防蝕劑。書寫字畫。而用藥劑腐蝕其他部分。凹彫者。則於器皿一體。塗布防蝕劑。而以針或他種刀具。刻畫所欲之形像。剝脫其部分之防蝕劑。然後施腐蝕劑以彫刻之。如一次不能顯露。得再三施行焉。

(二)防蝕劑之配合。①蜜臘八分。牛脂二分。松脂一〇分。(松脂卽松香)松根油一〇分。②黃蠟一六分。豚脂

六分。滌青一分。以上二種防蝕劑。若應用時。可如法配合。置盜皿中融化之。塗於所雕之器。

(三) 鐵之彫刻

○鐵之腐蝕劑。鐵之種類頗多。因之其所使用之腐蝕劑亦不少。茲舉一斑於下。(一)純硝酸。

施淺彫刻時。對於硝酸一分。當以四分或八分之水稀釋之。深者用硝酸一分。水一分。混合使用可也。(二)

發烟硝酸一〇分。純醋酸(三〇%者)五〇分。若於應用時。以水稀釋使用。其濃度。以所彫之深淺爲比例。

(三) 鉻酸之飽和溶液。(所謂飽和溶液者。卽水中溶解一物。極充足之量也。再多投入。卽不溶而析出。)

(四) 醋酸(三〇%)四〇分。無水酒精一〇分。純硝酸一〇分。○鐵之彫刻手續。參看(一)節可也。

(四) 鋼之腐蝕

○鋼之腐蝕劑。若以用於鐵之腐蝕劑。直接應用於鋼材。以其種類之不同。難免有不適當之處。今舉適合於鋼者一二例如下。(一) 沃度二勞(沃度卽碘之別名)沃度鉀(卽碘化鉀)四分。水四〇分。

(二) 醋酸銀八分。酒精二五〇分。(三) 水二五〇分。純硝酸二六〇分。以脫(White)六四分。醋酸四分。以

上(一)與(二)之兩種。有作用極迅速之特性。(三)以其中含有硝酸者。使用時。發生硝酸之蒸氣。對於人

之呼吸。頗有傷害。若不用硝酸。而用重鉻酸鉀一五〇分。水八〇〇分。強硫酸二〇〇分之溶液使用之。此

液作用雖緩。然有不發臭氣之長。故彫刻家多樂用之。○鋼之腐蝕法。施腐蝕之前。先於鋼版之面。書以字

畫。俟其完全乾燥後。其上撒布麒麟血(Dragon blood)一名血竭。係於一種植物之樹膠製得者。反覆

畫。俟其完全乾燥後。其上撒布麒麟血(Dragon blood)一名血竭。係於一種植物之樹膠製得者。反覆

數回。使成厚層。與版共熱。麒麟血即固著於鋼面。惟於腐刻前。先用腐刻劑略施彫刻。使畫面明瞭。加熱後。於硝酸內加入同量之醋酸。以行腐蝕。最初用稀薄液。由作用之增進。而漸用濃厚者。至充分腐刻時。乃以水洗而修飾之。

(五)銅之腐刻 ○銅之腐刻劑。有各種。列述於下。(一)鋼之腐刻劑第(三)種。對於銅。有同一之作用。(二)A. 水二〇〇分。鹽酸鉀二〇分。B. 純鹽酸二〇分。水五〇〇分。將A. B. 二物。各自製成液體。混和之。即可使用。此液腐蝕作用極遲緩。適合於極緻密之細彫刻。(三)A. 鹽酸鉀二五瓦。(瓦原名爲Gram) 溶解於沸騰水二七〇c.c. 中。B. 純鹽酸五〇瓦。溶解於水四〇〇c.c. 中。將A. B. 二液混合使用。其腐蝕力極爲強烈。(四)A. 鹽酸鉀三〇瓦。溶解於沸水三〇〇c.c. 中。B. 純鹽酸三〇〇c.c. 混入水三〇〇c.c. 將A. B. 二液混合使用。其腐蝕力最爲猛劇。○銅之腐刻法。施明瞭而且短時間之腐刻時。當先鍍銀於欲彫刻版之表面。然後以防蝕劑書畫之。待其乾燥後。即投入腐刻劑中。畫面因有銀之附著。可保無剝蝕之虞。可得凸彫佳品。至腐刻適當時。即自腐刻劑中取出。用松根油。(Turpentine oil) 溶去防腐劑。如欲去其塗銀面。可於面部敷以水銀。使相化合。即可剝離。次以銅版浸於濃明礬液中。洗滌加熱而乾燥之。

(六)真鍮腐刻 (真鍮爲合金之一種。即青銅是也) ○真鍮之腐刻劑。(一)加硝酸八瓦於水八〇c.c. 中。再與

溶解鹽酸鉀三瓦於水五〇c.c.之液。相混合而使用之。(二)於婆氏比重一・三度之硝酸中。注加發烟硝酸。至呈黃色爲度。此液性極猛烈。若腐刻多時。能將真鍮全版溶去。使用時當注意焉。(三)真鍮之腐刻法。將真鍮版之表面。先以防蝕劑。書畫所欲之品物。然後用前項之腐刻劑浸漬之。最初宜用稀薄者。漸次濃厚。或更用劇烈者。其他手續。均同一例。

(七)銀之腐刻 ○銀之腐刻劑。此種腐刻劑。極爲簡單。祇須用亞硝酸以倍量之水稀釋之。使用可也。但行此種彫刻時。其廢液中含有多量之硝酸銀存在。棄之殊爲可惜。若加入食鹽。即生白色之沉澱。而成鹽化銀。以此濾過。乾燥之。加同量之碳酸鉀鈉。(Sodium Potassium Carbonate)入黑鉛坩鍋內。用煤火灼熱之。則銀悉沈降。凝集於底部。仍得收回之。不至廢棄矣。(八)銀之腐刻法。與銅之腐刻法相同。茲不復贅。(左丹)

◎第一類 苛性鈉製法 碳酸鈉製法附

前載醉生君製法。言之過簡。所用石灰亦嫌多。余讀書之暇。喜以工藝消遣。於苛性鈉製法。曾實驗多次。略有經驗。述之以告閱者。且與醉生君之說相印證。按石灰製法。爲化學舊法。但今仍普行。其方程式爲。



碳酸鈉 水酸化鈣 炭酸鈣 苛性鈉

按原子量算之用碳酸鈉(洋鹼)一百〇六分用石灰五十六分約用碳酸鈉一分石灰半分即可。

製法以碳酸鈉於鍋中煮化。(用宜銀鍋或磁鍋。銅鍋則不免蝕。用鐵鍋則成品色黑。)其水量不拘多寡。(以其於化學變化無關。)但宜多不宜少。多則鈉液稀薄。石灰縱有吸收亦甚微。末水少則鈉液濃厚。若爲石灰所吸收。成品不免因之減少矣。

另以器化頂上潔白石灰化開後。和於碳酸鈉溶液上。著力攪拌。煮一二滾。(石灰未加入時。鍋內溶液現渾濁狀。石灰既入。面上即現清液。)取面上清液少許。滴入鹽酸一二滴試之。如不起泡。即爲碳酸氣爲石灰吸盡之證。而苛性鈉已成。如尙起泡。即須少加石灰於內。再煮之。以酸鹽試至不起小泡爲度。然後取出上層。(下層爲碳酸鈣可製牙粉。)澄清液。(不可混入石灰。混入即不易蒸發。)蒸發之。即得苛性鈉。蒸發須經二次手續。第一次。煮乾後。苛性鈉內多混有不潔之物。故多現黑點。宜用清水(蒸氣水最好)融化。密封淨置一晝夜。則不潔之物。盡墜器底。取上層清液。去其下層污垢。(或過濾)入銀鍋內再蒸發之。(非銀鍋不能潔白)熬至將乾時。取一滴。試置玻片上。能頓時凝結。即取出置於不透空氣處冷之。(所以宜置不透空氣處者。因鈉與碳酸化合力強。苛性鈉置空氣中。即吸收空氣中碳酸氣。化而爲水。變成碳酸鈉也。封口不密。空氣侵入。浸久亦然最宜注意。)即成結晶苛性鈉。

欲製多量。須備特別裝置深鍋一口。其鍋於鍋之中部。裝一龍頭。於苛性鈉液製成時。即去火淨置一刻。開龍頭。將其液放出。則炭酸鈉留於鍋底。絲毫不得上混。

近時用電離法製苛性鈉。較之此法便宜倍蓰。成本亦較輕。副產品亦較重。法以食鹽溶液。過濾紙。以去污垢。然後注入電氣分解器中。通以電流。則綠氣發於陽極。鈉生於陰極。遇水則與之化合。而成苛性鈉。其綠氣若設法使通於石灰內。即成漂白粉。一舉兩成。允為便利。稻草造棉廠。若用此法。則原料可不仰給於人。商務印書館麥費生化學中。載有電離法特別裝置之鐵爐。可檢閱之。茲不復贅。

苛性鈉中通以炭酸氣。即成炭酸鈉。（用電離法製苛性鈉。法甚輕便。且電氣自製亦極易。炭酸鈉銷路至廣。即以蕪湖一埠而論。每年足銷二千餘包。）兩擔一包。餘可概見。我國人若能於產鹽之區。設廠自製。以塞此巨大之漏卮。予當馨香祝之也。近者卜內門等廠。因歐戰轉運不便。正此我國取而代之之時也。（梅花瘦客）

◎第二類 製鋅板法

用平面玻璃一方。比所欲印之圖。長寬各大二寸半。先在暗房內。將（鉀養二 鎂養三）一兩。和水。十五兩。溶化之。稍加熱。而漸添以極細之（黃明膠）一百二兩。待消化盡。令沸。後用細洋布濾之。則可用矣。再將其玻璃片。在暗房內平擺。用稷闊之毛刷。刷膠水於玻璃面上。必連刷數層。至厚八分之二為止。俟二三天。即能自乾。切

勿使之遇光。再將所照之反像。以平常之法。翻爲正像。將此正像。卽以藥面貼於玻璃上。所刷藥料之面。放在曬匣中。以平常之法。令遇熱光若干時。帶回暗房內。將暖水澆其面上。至陽文顯明爲度。後以生紙（卽吃墨紙）收乾其水。將（屈利設林）以輦刷刷於其面。仍用生紙收乾。待若干時。則其面略結。另備至細之石膏粉。和水成漿。再將石膏粉少許。和水成膏。將玻璃面以手托之。倒石膏漿於玻璃面上。以手搯從下彈之。令所有之水泡散開。再將玻璃置於桌上。將石膏傾其面上。得厚半寸爲度。待一日後。則石膏結實。卽將石膏面與膠分開。則石膏成爲陰文之模。再以鎔化之鉛。傾於陰文模內。卽得陽文鉛板。可用油墨印成圖。榻按此法卽現時印刷界最流行之鋅版也。稱爲鋅版者。因鑄版之鉛。其中屢有（安質母尼）約十分之四。以取其堅。遂成爲硬鉛。凡澆鉛版鉛字之鉛。皆如是也。前項手續。敘述雖簡。而爲功甚細。非曾習照相術及鉛印象皮印者。讀之仍茫然。茲述其理如下。（鉀養一。鎘養二。鎘養三。）者卽（鎘酸鉀）儀器館有售。鉀之性質。感光甚易。因鎘之功。使能發泡。和以膠。則可使成薄膜。附着於玻片之上。一經光熱。則膠性自融。而成彈性之物質。其理。蓋與照相石印之曬膠紙同也。惟膠紙則拖膠於紙。此則刷膠於玻片之上。爲不同耳。普通所照之相片。必爲反影。曬出於紙。乃成正影。今此相片。係爲翻石膏模型之用。故必翻成正像。由正像曬於鎘版之上。則其所顯陽文。乃成反像。及翻至石膏模型時。則又變爲陰文正像。於是澆鉛於石膏模中。翻成鉛版。則又成爲陽文之反像。更由鉛版印於紙上。乃能成爲正像。苟不如是。

則印出者必反矣。故其手續不得不繁。所以刷(屈里設林)(即甘油儀器館購)於膜面者。爲恐石膏膠膜黏著。不復能揭之使離耳。甘油之性。永遠濕而不乾。且不足以溶蝕石膏。惟過濕。則花紋必因而脹漫。故須用生紙收乾。此理與製象皮印之模型正同。亦有不用甘油。而用極細之(筆鉛粉)或(雲母粉)代之者。雖亦能使脫離。然膠膜一乾。則彈性力減。水分爲石膏所吸。則花紋必縮瘦而失其真。故不如用甘油之爲得也。所用之刷。以駱駝毛刷爲良。庶不脫毛。而無絲縷之痕。尤當注意者。則膠面勿可使沾塵埃及指螺之印。有照相石印之鉛版家。盡如法試之。(包少揮)

◎第四類 珂羅版製法

此法係諸君善寶。由日本神田探訪而得。惟原文多晦暗不易解。僕幸夙曾研求其術。與照相石印法之原理。實可互相表裏。故得卒讀。緣就僕所悟澈者。一申言之。文字雖易。而辭義較顯。至其手續是否完備。尙望實驗家進而教之。棚園居士誌

○珂羅版之原理 珂羅版。初意實當稱之爲銘版。蓋原文爲(Chro Type)以華文譯之。則(Chromium)爲銘。而(Type)則爲印刷具也。其原理。則以銘之感光性。附著於膠(Gelatin)(譯稱直辣的尼)質之中。使結成膜於玻璃磁器或金屬之上。膠之爲性。遇溫水則溶解。遇冷水則膨脹成強性物質。然和以銘。則

因銻之感光作用。即變更其性質。故以銻膠製成之版。映於照相底片之下。凡受光處。即不能溶解於溫水之中。而不受光處。則尚有溶解之性。且感光部分。具有抵抗濕氣。及善收吸脂肪印油之能力。故此版既成之後。雖使時時潤濕。而其膜亦無碍此理。蓋與石印用之膠紙落石略同。惟銻版為直接印刷。石板則為間接印刷。故其成績乃因之而異。此法為德人育賽甫亞爾培爾得氏所發明。以重銻酸鹽類。與有機物化合。其感光作用。正與明礬 $\text{KAl(SO}_4)_2$ 或單寧 $\text{C}_{14}\text{H}_{10}\text{O}_9$ 之於蛋白膠 (Gelatine) 或樹膠 (Gum) 等有機物化合。因而有收斂之作用相同。經幾番之改良。始用玻璃為固著銻膠之底版。乃切於實用。一八六七年。始設銻版印刷工廠。盛行一時。是故珂羅版亦稱為玻璃版。

⊙玻璃版之處置。用半寸厚之玻璃版（即鏡面玻璃磚去其擺錫）較尺二乾片稍大。磨去四邊之稜角。使其圓滑。庶印刷時不致傷其墨輒。若玻璃過薄。則印刷時一經壓力。即不免有破碎之虞矣。磨玻璃版之法。當先以等大之玻璃兩塊。以清水濕其面。乃用細篩。篩出極細之金剛砂。和以清水。捏成糰狀。置於一版之面。乃覆一版於上。先輕輕壓之。使砂糰被榨。布滿於版面。乃加重手勢。而移動其上壓之版。其事正與前述之石印磨石法同。特工作較細。非粗率者所能從事耳。研磨約十分鐘。以水洗之。視版面是否呈一樣之色。如有瑕瑜不勻之點。則再以水和細剛砂。注意而研磨之。磨成以後。當未使用之新版。宜用少量之安母尼亞水。和

於清水中以清潔之軟布蘸而擦之。更以軟布拭乾。切勿不可用火酒拭擦。因火酒流布於版上。工作時甚覺困難也。而忌油垢。則與石版同。已供使用後之玻版。須充分除去其膠質。其法當以此版浸漬於苛性鈉之熱濃液中。或稀硫酸（一與二十分水之比。冬令當加溫）液內。當浸漬時。可以二枚玻版相疊。而膜面相向。於邊際襯一木片。使兩版之面不致粘著。如是。則可同時浸漬多數之版。一皆受充分之浸漬。其盛液之盆。或用沖盤。或用巴筒。均可。浸一二小時取出。更以木鏟去其膠膜。以硬毛刷刷版面使淨。入清水中洗之。乃更如新版處理一度。如有砂眼。或不呈一樣之色。則因浸漬時剝蝕不淨。致膠膜尚有粘著之點。宜再以苛性鈉液除去之。惟使用鹼類液後。鈉與鉀均鹼類。仍宜用稀硫酸液。洗滌一過乃可。

③普通珂羅版之製法。製此版之原料。現多不用銻膠。而用溴化銀與膠混和。使成發泡之液。附著於版。因感光而顯影。用爲珂羅版。可無腐敗之患。雖藏數日。亦得保存其作用。且因溴化銀膠所生之微粒。以硝酸鉀液處理之後。可得適當之強度也。其製法。先以溴化銀膠發泡液（Colatine Emulsion）塗布於玻璃版上。俟乾燥後。乃以陰文照片。以藥面貼著。如普通照相。用薄羅買紙曬片法。於燈光下曬之。使感光。而印影於上。乃以左液使之現像。

（碳酸鈉）十瓦 （水）二百 C.C.

右液於臨用時。加入焦性沒食子酸 〇・五瓦。現像後。以清水充分洗之。定著後。更用左液處理之。

(硝酸鉀)二百五十瓦 (水)五百 C.C.

以右液浸漬半點鐘後。除去過剩之液。即可著手印刷。

④別種珂羅版之製法 製法與普通珂羅版同行。印影現像法後。俟乾燥。更以左液潤濕一二點鐘。

(甘油)卽屈里設林 二百 C.C. (水) 一百 C.C.

(次亞硫酸鈉)卽大蘇打 二瓦

以右液處理後。除去濕潤之液。俟板面乾燥。乃可上墨。卽以此版置於彈性之橡皮版上。保持版緣之清潔。以 Paraffin 蠟紙覆於版面。乃以印刷之紙。覆於蠟紙之上。蓋以光滑棉軟之物。置考并機 (卽尋常寫字房用之壓印器) 中印刷之。 (棚按此法殊不明其理。中隔一層蠟紙。不審何以能過墨於紙上。願實驗家有以闡明之)

⑤玻璃種版之製法 玻璃版者。爲珂羅版之一種。係直接由照相底片印刷。無須由陰片曬印而成者也。故又名種版。此版宜用製鏡之厚玻璃版。如尋常照相片法製成。照成影像於上。卽用銘膠 (Chroma Gelatine) 塗布於已成之陰像種版膜上。乾燥後。使之感光。至裏面有花紋處呈現褐色而止。然後行水洗如普通珂

羅版法處理之。即可直接印刷於紙上。若用薄玻璃時。則須用更厚之玻璃。固著於其下。此時宜先行磨玻璃法。使兩版之面均毛。乃澆水一二點於毛面。以二板相合。略使迴轉而吸住。然後方可印刷。不致碎裂。

⑥ 愛豆氏之簡製法。先以玻璃通過於矽酸鈉（即水玻璃 Water Glass）液中。次流布發泡液（Gelatin Emulsion）於其面。乃行攝影法現像。以水洗之。即浸於鉻鹽溶液中。行定著法。因之膜面乃起微粒而成形。更使版之裏面感光。再用水洗。除去因鹽化銀而生之褐色。及定著液之殘餘。即成如珂羅板之顯明之膠膜矣。（善寶）

⑦ 珂羅版用蠟紙法。閱貴報工業須知欄。載有珂羅版覆蠟紙於面。不審何以能過墨於印紙上云。想係探訪時忽略之也。蓋珂羅版不及他版之精。其圖形以外之邊。易染墨跡。及粘貼之弊。印刷時必須用一木圈或鐵圈。（其圈之厚。與珂羅版相等。）於面上敷以麪糊。再將厚紙一張。粘於其上。用烙鐵烙勻。復上蠟油於粘紙之圈。高置火上。待蠟油溶化。即敷布於上。再另以一巾置於火上烘熱。將圈上之蠟油拭勻。可即以此蠟紙覆於紙面。以圈之一角。與版之一角堅合。不使移動。隨即照版中圖形大小如樣。（向外離一分）用尖刀割去。復將存留之邊。用刀輕輕拭毛。粘以蠟油與牛油之溶物。再將蠟紙。（此蠟紙用白細而有筋之紙。附上蠟油方好）裁分餘寬之長。重疊木圈之蠟紙上。即可印刷。蓋此蠟紙作用。一以防圖形外之污

點。免刺人目。一以防珂羅玻之粘貼破裂。有碍印刷之勞。非全隔蠟紙一層。過墨於紙上也。糊。按由是言之。則理甚明。其用法正與真筆版之蠟紙略同。特挖空其中。而以鐵圈爲搖窗。啓窗以播墨。闔窗以印紙。則餘墨不致沾惹。其法固甚通。前譯文字過簡。乃致隔膜不可解耳。(會省三)

◎第五類 自製膠印機

取精製膠四盎斯。屈里設林(即甘油)十五盎斯。石炭酸半盎斯。清水十五盎斯。先注水於膠內。靜置若干時。至膠極軟爲度。復與各司里林相溶和。以火熱之。使膠溶解。水化汽。當其未冷時。可將石炭酸逐漸加入。然後傾於如餅乾罐蓋之淺盆內。待其冷卻而堅實後。即可應用。此事齊備。另用靛藍墨水。寫所欲印之信件或圖畫於一白紙上。至墨水乾後。將此紙覆於此凝固膠質上。用指擦之。使其過印。經若干時。揭去其紙。即見其文字或圖畫。已明現於膠質上。與刷印法之落石法極爲相似。此時倘以墨膠滾之。將一白紙覆其上。即能將文字或圖畫印出。如是印之不絕。可得刷印品甚多。印齊之後。可用一軟海綿及溫水洗清其面。以備下次之用。如嫌此法不便。可將此器置於爐上溶化之。至其再冷凝時。復可應用。

●又法。取純粹屈里設林九分。水六分。硫化銀三分。糖一分半。精製膠一分半。調和之。靜置二十四小時後。文火熱之。以全體融解爲度。復不絕拌攪之。使其各種成分完全相混合。然後傾於一淺洋鐵蓋內。安放一日。

即能將殘渣去盡。待十分堅凝後。方可應用。使用法同上。

●又法。自製膠印器之法。已如上述。今又有一法。較前二者更為奏效。法取上等俄羅斯膠及冷水各二盎斯。先將膠質浸於冷水內。令二者混合。乃置於一器。向火熱之。使融化。但可不必使沸。復加八盎斯尋常屈里設林與六滴石炭酸。使其溶液成白色。拌攪後。注於一淺盆內。遂逐漸凝固。約經十二小時後。即可開印。使用法同上。墨水可用趙特生 (Tyton) 紫色墨水 (莫色)。

◎第六類 工業用水新法

燃料與水。工業上最多用之。而水之選擇。尤不可不慎。同是水而水中所含有浮遊物。溶解物。及不純物。各等。其浮遊物。一見即呈濁濁。宜濾而淨之。其溶解物。或有有機或無生機。至於夾雜物。宜注(過錳酸鉀)溶液。以消其色。其色誠消。則為有機物尚存之證。更宜濾而去之。若含有無生機夾雜物之水。帶異常鹹味。是曰鹹水。不得用。諸工業。其稀淡水者。有硬水軟水二種。軟水可用。硬水多含石灰鹽類。軟水不含之。凡水硬度標準。十萬分水中。含一分碳酸石灰者。為正硬水。亦有一時永久之別。蓋謂前者含碳酸石灰。後者含硫酸石灰。此一種硬水。惟滾而沸之。即可收用。若永久硬水。加(炭酸鈉)而滾沸之。又為軟水也。水性如此。故用之於工業。各有不同。汽罐用水。則要軟水。若硬水可用之精製。至如釀造用水。雖忌有生機物。然黑麥酒則宜用軟水。淡麥酒可用永久硬水。

日本酒更要加里鹽酸類及磷酸鹽類等。酌而用之。染色用水。則以軟水爲宜。其他製紙用蠶水皮用水。精糖用水等。皆宜軟水。不宜硬水。然又有不可不用硬水之時。故凡用水者。宜於未用之先。而檢定之也。

●汽罐用水 汽罐所用水。若質惡。則多作沈澱物。甚爲所困。宜用精水法。以(石灰乳)及(碳酸鈉)再爲精製以用之。凡此等藥劑。隨次加入。可使沈澱碳酸石灰。其用藥量數。宜預爲分析檢定。水中不純物。稱適量而加之。不宜相混。備置二桶。加石灰乳於第一桶。使其沈澱碳酸石灰。徹底澄清。然後流液於第二桶。一切雜質可去。而化爲清淨之水。

●繅絲用水 法於水沸後。注適量硫酸。俟其亞爾加里性全勻和時用之。以此水繅絲。繭易舒解。絲之伸力增長。用以繅料。得量較增。又用此水製纖維。其絲縷膨脹柔軟。染色光澤。極爲鮮豔。意大利繅絲家。曾屢次試驗。以此水所繅之絲。織料至少增量十分之一。絲質柔而且韌。

●考察水質軟硬法 欲知水質存有石灰鹽類等。須以(磷酸安母尼亞)液少許。與(安莫尼亞水)相混。注之於水中。令其振盪。此時若生白濁。卽石灰鹽類尙存之證。欲查鐵鹽類。宜水中添加(黃色血滴鹽)溶液少許。若欲查鹽類所存。先宜水中添加(磷酸安母尼亞)液。與(安母尼亞)而後沸騰之。卽得其數。且濾過而後蒸發。其液愈見濃厚。加之於(安母尼亞)與(磷酸鈉)溶液以攪拌之。若因是生白色沈澱。卽苦土鹽類。

尙存之證也。

試驗井水簡易法。外國自敷設水道。民皆便之。綠舊井放棄。汲者絕少。故井水不能推陳出新。遂有生機物。往往腐敗。若遣婢僕供服役。難保無此等水。故當夏令用水道之水。若洗食器。欲用井水。須先察之。然分晰其定量定性。究非常人所知。因有一法。甚覺簡易。宜用其法而試驗之。雖婦人小子。皆可爲也。其法。汲井水於碗。以（過錳酸鉀）少許投之。用水攪拌。若所投藥赤色消滅。可知其水有有生機物。因而腐敗也。其水倘化爲赤色。如葡萄酒。乃良水也。此藥價甚廉。雖貧者亦可購（史夢魂）

◎第七類 彩色照相法

此稿前蒙栩栩先生函授肯綮。本早可脫稿。乃爲友人邀往浙江上游。以土靛青製造洋靛。洋紅。洋黃。遂爾遲誤。抱歉無量。篇中所述。雖皆由實驗而來。然終不敢自以爲是。願海內實驗家。更教正之。實業界。幸甚。雅馴。附誌。

◎彩色照相之說明

彩色照相。或稱三色寫真。或稱天然彩色寫真。日人則譯爲着色寫真。若以西文譯之。應作 Chromograph。蓋普通照相。但能爲灰褐色。或紫紅色之影像。而彩色照相。則凡青山綠水。萬紫千紅。皆可立時照成。無須另行着色。如照一豔粧之人物。則粉白黛綠。青髮紅裳。立呈真相。此法首由法國大學

格致教員劉維爾氏製成彩色膠銀片。乃以極薄紙銀片。薰於（綠氣）之中。使成（鹽化銀）。更過數種藥液以照相。然因其價太昂。購者寥寥。遂發一種廉價之（彩色膠玻璃片）。售英金半鎊。購者乃門庭如市。並有彩色膠紙。彩色膠片。同時出售。美國史密司博士。亦發明一種彩色膠紙。印曬成後。則五色燦爛。與生物原有之色相無殊。惟其製法。則秘不示人。化學家柏黎氏乃捷足先得。首向劉氏購得四片。因之研究而得其製片之法。迄今歐洲盛行之彩色照相。卽此君發明之商品也。此外更有護謨寫真。而予則發明（巴利麥林 Primuline 直接染料彩色照相）及硫化染料彩色照相。品色染料彩色照相。發光油漆彩色照相。與避火油漆彩色照相。此種照相料。卽可製珂羅版及各種印刷版。以印圖書及各種花布花緞。且可電鍍銅版以及各種金類。蓋近日種種染色術。以及玻璃、陶磁、珐瑯、金銀、銅、鐵、錫、鉛、染色術。本皆爲不用電器之電氣染色術也。

◎彩色照相之預備 應用材料。爲人造樹膠、人造樹膠粉、人造樹膠糊、及人造象皮、人造象皮粉、人造象皮糊、人造象皮紙、人造象皮布、人造象皮革、以及（玻璃、陶磁、珐瑯、金銀、銅、鐵、錫、鉛片）及彩色照相用之直接染料、硫化染料、品色染料、五色避火油漆、五色避火油墨、著色油墨、及著色絨料、粉洋、鉛粉、漂白粉、漂白水、染色油、擦銅油、擦銅粉、各十餘種。此等彩色照相之原料。在歐美價甚昂貴。而日本不甚完全。記者特以中

國原料。仿照歐美最新理法製造。凡上述及後述各項材料均備。即在杭州菜市橋三十三號中國顏料廠發售。可以函購。

◎彩色照相之韌皮

彩色照相能入水不滯。入火不焚。入沸水煮之不化。故欲於紙、或布帛皮革、金石、竹木、玻璃、陶磁、琺瑯、上照相。必先用（象皮粉）或（樹膠粉）製成一種最堅固而耐水火之韌皮一層。乃可照相。而

後染色。或更鍍金。例如欲於紙上成一彩色照相。則先用中國（畫心紙）兩次或三次。浸於（人造樹膠糊）或（人造象皮糊）內。掛起俟乾。虛紙質變成一種硬而且脆之物。如生牛皮然。乃以如製大英皮法。先用

冷水化（速成韌皮藥料）浸二次。再用溫水化（速成韌皮藥料）浸三次。末次以（王製皮鞋油）染色。即成

彩色照相用之韌皮紙。塗於布帛或皮上者同。如塗於竹木、玻璃、陶磁、銅、鐵片上者。則須日中晒。或錫中蒸。或火上烘。乾而揭下。即為珂羅版之象皮版。可任意貼於平面或凹凸面之物件上。再上彩色照相料一次

或二次。即可照相。

④彩色照相之甲法

以上法製成之膠紙布或膠布。或人造象皮片。告媒染於（鹽化銀）一濕於（硝酸）即

時取出。俟其變藍。至帶微紅。更浸於（鹽酸）四分。蒸水百分中。取出。露置於半陰房下。不得正對日光。亦不得全黑。更媒染於紅礬一分。蒸水百分。如前露置半陰房下。乾之。再乾。再浸。至象皮膠質。貝煖水不化為度。

更媒染於(硝酸汞)一分。(鉻酸)一分。(白礬)九分。(硝酸)二滴。(鹽酸)一分半。蒸水四兩。混合液中。乃乘濕照相。以(醋酸鉛)(鹽化汞)(鹽化曹達)現像染色。即得紅黃藍三色相配而成之顏色像。或以(醋酸鉛)定其黃色後。即將此黃色照相。脫胚於另紙。或布帛。皮革。竹木。銅鐵。片上。而以熱水洗去其能溶之象皮膠質。以定其白色。而後更以(鹽化汞)(鹽化曹達)定其紅藍二色。取去待乾即成。

⑤彩色照相之乙法。

用澱粉。或樹膠粉。或象皮膠粉。以水彩畫顏料。分染紅綠藍三色。壓成膠片。上蓋銀鹽類粘性成光料。即印花染色術中之拔染防染劑。應用澱粉粉粒。務須精粗一律。用紅綠藍三色之水彩畫顏料。分別染過後。則一為赤青相合之濃重紫藍色澱粉粒。二為黃青相合之顯明淡綠色澱粉粒。一為赤黃相合之晶瑩橙色澱粉粒。此三間色所染之漿粒。各按分數調之。鋪諸片上。塗之極勻。且磨為極細之顆粒。三間色乃轉為重色。雖明眼人視之。亦不知含有水彩畫顏料也。其隙。則用(王製黑炭粉墨汁)填之。使略同黑襯像及炭粉紙。取其能吸光而不透光。故光無遁形。隨吸隨染。收斂後。色與光皆隱而不現。觀之毫無色澤露出。一若潔淨無瑕之玻璃片。必俟照相後。其色乃隨像而現。彩色照相片之照相法。印於平常照相鏡頭上。加黃色玻璃一塊。使實物之顏料光線。先過三色澱粉。然後及藥面上之銀鹽類粘性感光料。(即銀粉與牛皮膠相合之物)。蓋普通之照相乾片。照相時必以藥面向鏡頭。此則以玻璃面向鏡頭。而以藥面

向後也。顏色光線經過三色澱粉之速度不同。故紅色澱粉粒最不易傳感。因紅色光線含紫最少。其速度遂最慢。慢則不易傳。不易傳則後面之銀鹽類粘性光感料。受光線還原化分亦少。綠色澱粉粒與藍色澱粉粒。則易傳感。因綠藍光線純合元素。故較速。速則彩色照相片後面之銀鹽類粘性感光料。受光線還原化分亦易。故以此三色片照天然彩色之花草樹木人物。無不悉受其攝入。即速以(王製炭汁酸)施之。俾所攝之真彩收縮不走。此工程即宜於黃紫紙燈光下爲之。真彩收實而後。以(醋酸鉛液)洗染五六分時間。定其黃色。頁片陰畫乃顯出。更用清水洗去醋酸鉛水。便得陰像真相。此時即可置於有光之處。所照之天然顏色毫髮畢現。乃於明窗淨几旁置黃色盤中。傾入(鹽化汞)(鹽化曹達)液。更洗染十分鐘。以定其紅藍二色。清水洗淨曬乾。即成與彩色磁片或彩色黑襯像相類之彩色照相玻璃片案。

⑥彩色照相之內法。即改良謄寫真而成之彩色照相象皮紙也。法以(王製各種水彩畫顏料)或(王製

中國五色墨銜墨膏)混入於(人造樹膠粉)或(人造象皮粉)中。如普通銻膠 Chroma Gelatine 珂羅版之酸性染料。溴化銀膠發泡液 Gelatine Emulsion 珂羅版之鹽基性染料。用法互相調和。以塗着於紙、布、帛、皮革、竹、木、金石、陶磁、玻璃、珐瑯等之面上。依三原色三間色之配色法。能配合成各種奇駭之色彩。晶瑩奪目。而外國染料反不能用。此中國顏料所以有雄飛五洲之希望也。可如照相用之炭素紙或溴素

紙以電光放大或以照成之負片印曬。此即美國史密司博士祕製之彩色膠紙也。用冷水或溫水洗去其未見光之銀鹽類黏性感光料。即成彩色照相。如更以(王製二百種硫化染料)染色。或以(王製一百種酸性還原劑)即(中性紅色粉)(中性紅色油)(中性紅色膠)如亞尼林黑酸化劑。酸化而還原之。更可染成無量數之彩色。雖強酸浸。皮皂煮。色皆不退。且愈鮮明。

④彩色照相之丁法。近日歐美之燐光寫真。夜光寫真。發光照相。活動照相等。實皆利用(發光油漆) Luminous Point (發光紙) Luminous Paper 而成。製此發光油漆及發光紙之原料。為(硫化鋇) Barium

Sulphide 或(硫化加里) Potassium Sulphide 與(人造象皮膠粉)如鉻膠混合而成。其發燐光之理。則以發光油漆或發光紙之原料。培養一種發光之微生物叢生其上。則現青綠色。映之可讀大字。或辨識人

物於二碼之外。奧國大學教習毛立克君新製之保安燈。無燄無熱。又謂之菌光燈者。即此物也。其製五彩照相之法有三。A. 以(王製發光油漆)塗於不透明之物體。俟乾。用珂羅版炭素紙法製成之寫真膜。

(即電光影戲燈用之透光影片)轉寫其上而成陽畫。B. 以炭素紙製成之寫真膜。轉寫於玻璃或人造象牙版類之透明物體。而自內部塗以發光油漆。或將塗過發光油漆之物體如發光紙。插入於透明物體之內部。C. 於透明物體。用奧雜體印畫法。或護謄寫真法。製成寫真膜。被透明保護版於其上。而自內部塗以

發光油漆(王雅馴)

◎第八類 葡萄釀酒法

夫釀酒首在醱酵。有天然人工之別。米麥蕓等。皆藉麴之變化。必由粉而糖。由糖而成酒。非人力爲之。則不能生。醱酵作用。故曰人工醱酵。若果酒。則果皮含有天然醱酵。(Organised Ferment)不投以麴。亦能醱酵。故曰天然醱酵。

葡萄者。爲天然醱酵之一。製之甚易。嗜之者亦多。西人名酒曰偉痕(Wine)其義謂由葡萄醱酵。蒸溜而得之飲料也。蓋果酒皆由葡萄醱酵而成。故有此命名。

製造果酒。第一須察別果之成熟與否。蓋果之主分。爲酸味之有機酸。及甘味之葡萄糖。雖氣候土地有異。然一達成熟時期。所含酸味。無不漸減。而糖分乃益增矣。下述釀造法。

採集成熟葡萄。置於竹篩。極力攪之。使其球質盡落桶中。而除去其梗(梗含單寧酸 Tannic acid 於製造不利少則無妨)用杵搗爛。使成液汁。靜置數小時。傾入底有小孔之桶。使分出皮質。其汁更傾入醱酵桶。任其天然成酒。若用我國舊法亦可。但溫度須在十度十五度之間。否則醱酵遲緩。或終止。故當醱酵作用之際。尤宜注意於溫度也。大約第二三日間。其汁因酵母細胞繁殖。漸生泡沫。而發生炭養氣。所含糖分。亦漸變酒質。至第七

日則盡成酒質。第十五日則液澄清。不現泡沫。此為完全告成之證。亟宜另貯他器。不然則底部存有酵母。猶欲醱酵。以致化成醋質。故泡沫終止時。溫度亦降低。貯器尤宜密栓。謝絕空氣流通。越二三月。更用濾紙濾清。運登市場。即所謂巴德溫者是也。若將此酒更蒸溜之。則酒質愈多。名曰白蘭地。果酒中之最烈者也。

若欲製白者。手續亦同。惟於濾液。速投入少許之梗。及鷄蛋清數枚（或魚膠）攪之。則蛋白遇單寧酸而凝。因吸收濁物及未盡之渣滓。浮於表面。使分離之用。前述之法而製之。則為微黃色之液。若以搗碎之葡萄。納絹袋中。上酒榨（我國普通者亦適用）榨之。則手續可省。而其結果亦同。

每葡萄百斤。約可得液六十斤至七十斤。含有可溶物之成分。如糖、酒石酸（即果酸）、單寧酸、磷酸鉀及少量之蛋白質。皆係滋養酵母繁殖。故即未成熟之葡萄。亦適當此酒之釀造。惟恐酸味太過耳。若以酸味太過。則可用碳酸石灰以中和之。或和入人造葡萄糖（*Grape sugar* 分子為 $C_6H_{12}O_6$ ）以補糖分之不足可也。（帆）

◎第九類 食鹽精製法

食鹽之含有夾雜物。有肉眼能見。與不能見之別。能見者。泥土砂塵之混合也。不能見者。如硫酸鹽類、鈣、鎂等鹽類之雜於鹽化鈉中。與食鹽同時結晶。不易除去。故用藥品以驅除之。即得精製之品也。法取市上普通不淨食

鹽（即色黑。含有多量泥土及雜物。結晶甚大。）溶於水中。由濾槽濾去泥土等之夾雜物。製為飽和鹽水（即水溶液中。食鹽含有量。達於飽和之度。不能再行溶解也。）然後處理其不能見之夾雜物。先加鹽化鉞（即綠化鉞化學方程式 BaCl_2 西藥房中有售）則含有硫酸鹽類之硫酸根。與鉞以 HCl 化合。而生白色之硫酸鉞鹽類。沉降水。中。由濾過法除去之。濾過之液。復加過量碳酸鈉（化學式 Na_2CO_3 西藥房出售）放置一晝夜之則。質中所含鈣鎂及過量之剩鹽化鉞。均與碳酸根化合。而生沉澱。沉降水。中。濾去之。復因溶液經上之手術。未免有亞爾加里性質（即鹼性）故以少量鹽酸（化學式 HCl 西藥房中出售）中和之。即可加熱蒸發。遂得精製之食鹽也。

●香鹽製造法 香鹽製造之法。即於再製鹽中（未行藥品精製者）加以香料是也。法將再製之鹽。先行文火加熱。蒸發水分。直至攝氏寒暑表七八十度。務使十分乾燥。再用研盆粉碎之。除去粗粒。再行粉碎。即可加入乾燥香料。（如玫瑰香鹽。即取玫瑰花乾燥。使之研細。混入上製之鹽中。務使攪拌均勻。則色既美觀。又加撲鼻之香。誠為社會歡迎之品。他之香鹽均同。）有於再製鹽中加以香料水溶液者（限於無毒者）即得芳香撲鼻之食鹽也。

●再製鹽操作手術 再製鹽製造方法。雖經說明。而操作順序。未行詳載。未免有未窺全豹之憾。茲將操作手

術。詳細說之。其裝置方法。雖因境遇不同。裝置略有差異。要皆殊途而同歸也。其主要器具。必備濾槽數只。溜槽一二只。濾槽溜槽之材料。皆爲木質。方圓本無一定。隨操作之便利。高低約爲五六尺。各槽底部。預備關閉自由之小管。以便流出液質。總槽裝置。須如梯形。每距數尺。設置一只。各槽小管。通諸相近之槽。末層即爲溜槽。爲貯藏之用。即行增級濾過之法。可得十分清澄之溶液也。濾槽底部。充以木炭。（吸收氣體之功。）上部再撒細砂。及砂礫。表面鋪以草蓆。投入原料。注加水分。（近海者即用海水。可增製品之量。）漸次溶出。成濃厚之鹽水。經各濾槽而貯於溜槽中。該時所得鹽水。爲蒲梅氏比重計二十四五度也。即可取出蒸溜。揮發水分。結晶食鹽。由上之操作。每鹽水六石。得製出再製鹽二石四斗之則云。（且過軒幼主）

◎第十類

人造金鋼石

金鋼石或稱金鋼鑽。爲礦產物之一。係由純炭質。結構而成。質甚堅硬。折光力亦頗強。以此石映在燈下。或日中。光彩閃爍奪目。故人恆寶之。一般青年男女。手鐲戒指。莫不鑲此石以壯觀瞻。而價值頗昂。一千八百九十三年。法人某發明人力造者。遺傳至今。逐漸研究。竟得完全之結果。茲將人造之法。譯述如左。以備有志者之研究。諒必爲閱者所樂聞者歟。

○將堅硬鋼鐵。在電爐熔化。再加木炭數支。用極低溫度。及極大壓力加之。則鋼鐵體積收小。於是鋼鐵間所含

之炭質。分離而成細粒之結晶。更投入鹽酸中。以去其外層之鋼。即成。

①純矽酸一百分。鉛丹一百五十分。碳酸鉀三十分。硼砂十分。神酸一分等五物。均研成極細粉末。盛於清淨之鉗鍋內。入電爐熔。更徐徐注入蒸溜水少許。如有鉛粒。取出再研再熔。以質淨濃厚爲度。於是入模範之。(模可用石膏粉製之。或用堅木雕成亦可。惟內部均須光滑。并應預以豬油塗之。)上承重物。俟乾傾出。若有蠟糖之處。用人工打磨之可也。

②水晶一百六十分。硼砂六分。純碳酸鉛四分。養化錳一分。照上述手續製成之。爲目今市上所流行之最普通者。

上述三法。前一法爲物理作用。後二法爲化學作用。以前法製成者。顆粒甚小。祇可供劃分玻璃雕刻瓷器之用。手續殊繁。且不切於實用。殊不合算。當以後二法爲是。但鄙人未曾實驗。有效無效。未敢執己見而斷。然以理度之。固必有效。有志實業者。苟能仿製出售。豈非獲利之捷徑乎。(慕隱)(一帆)

◎第十一類 各種茶葉之製造法

茶自茶樹之嫩葉製成。我國自古賞用此品。殆爲家庭日常不可缺之嗜好飲料。蓋其作用。能促進呼吸助消化也。現今歐美諸國。嗜茶之風亦盛行。其消費額有逐年增加之勢。茶有綠茶、紅茶、烏龍茶、磚茶之別。而綠茶又有

玉露煎、茶、香、茶、碾、茶、諸種類。此等雖皆從茶樹之葉製出。然其製法各異。茲分述之。如次。

(一) 原料之採摘及時藏

●茶葉之採摘

摘取茶葉之季節。依地方之氣候製茶之目的等。而有早遲之別。早者自四月上旬始。(我國長江流域。多在穀雨前後採之) 大抵在茶之新芽開為四葉之時。摘取尖芽及上部之三葉。而留其一葉不採。又有於新芽開成五葉時。採其先端之三葉者。採芽期之早遲。與其收穫量及品質有關。其例如次。

採摘日期

茶園之場所

收葉量(對於一株)

製茶品質

五月九日

中部

三三錢

頗佳良

五月十八日

中部

九四錢

中等(比市場之普通品優)

五月二十日

外部

一八〇・五錢

劣等

由上觀之。茶之採摘。必須擇適宜之時而行之。而嫩葉依採摘之時期。分為一次芽、二次芽、三次芽等。一次芽為四月中旬至五月中旬所採摘者。二次芽為六月下旬至七月上旬所採摘者。三次芽為七月下旬所採摘者。一次芽供上等茶製造之原料。二次芽三次芽則用以製下等品之香茶。蓋由一次芽所製之茶。品質佳良而產量少。反之自三次芽得製多量之茶。然其品質最劣。

家庭常識

工藝部 各種茶葉之製造法

九九

採茶時宜選用晴天。採取後直送製造所。分別其良否。除其塵埃。而後著手製造。凡茶葉採取後。以當日製造爲宜。故採摘宜自早開始。至午後終結。夜中即可製造。若有其他事故。致當日不能製造者。則於庭前敷席。將葉薄鋪其上。使夜間受露之滋潤。至翌朝再行製造亦可。

○茶葉之貯藏 摘葉之際。若逢陰雨。或爐數人數不足。一時難行製造。則須注意貯藏。以免摘下之葉。損失風味。貯藏之法。將生葉運入窖內。散布於竹簍而置於棚上。窖內務須陰暗。生葉在二三日間。得免凋萎。如在養蠶盛行之地方。以利用桑葉之貯藏窖爲最妙。(貯藏中宜注意生葉不致凋萎。或醱酵。)

(二) 綠茶製法

(一)煎茶製法 煎茶製造時之操作。分爲蒸凋、搓揉及乾燥、精選之三段。各如次所述。

○蒸凋 蒸凋之目的。在使生葉失彈脆兩性而易於搓揉。同時使茶發生特有之香氣。其法將摘取之茶葉。用竹篩除去其塵芥。然後送入蒸葉場。蒸葉場有竈釜蒸籠及冷臺等。每生葉半斤許。盛入籠中。置於已加水沸煮之釜上蒸之。以竹箸攪拌。一二次。葉次第變爲藍色而軟化。粘著於箸上。此時將蒸籠取下。移於木製冷臺上。以扇煽之。使急冷却。入淺籠中而運於焙爐場。

蒸凋之適否。大與製茶之品質有關。故以蒸至適度爲要。而蒸葉之時間。依蒸氣之溫度茶葉之軟硬分量

等而異。故不能單憑時間以定其蒸潤之適否。必由茶葉之狀態與香氣而判別之。卽茶葉變藍色帶粘氣。失生臭而發香氣時。斯爲適度。若蒸熱過度。若蒸熱不足。酸化。酵素仍存在。製品遂帶黑色。且搓揉之時。葉質脆而易成粉末。反之蒸熱過度。則葉綠粒分解。有損於茶之色澤。且香氣全消失而風味亦不良矣。又蒸葉時所使用之竈。以使燻煙不接觸於茶葉爲要。

① 搓揉及乾燥

運送焙爐場之蒸葉。每次以六斤許。置入焙爐上。再反覆搓揉而乾燥之。

焙爐通常縱三尺。橫五尺五寸。高二尺二寸。底部幅四五寸。長三尺。其狀恰似長方形之漏斗。內部堅塗粘土。積入木炭約十斤。俟其半分燃著時。燒燻少許。使其灰覆於炭火上。爐上張設鐵條數本。載以金屬網或鐵版。其上置焙爐箱。中入蒸葉。焙爐箱爲木製之框。底面張以厚紙。其大小適合載於焙爐上之用。搓揉爲製法中之要部。非經多年之經驗。不能熟練。蓋其手術之巧拙。與製品之優劣。大有關係。而搓揉之法。各地方亦有多少之差異。茲將其順序、方法、場所、溫度、時間等之大要。表示如左。

順次	方法	時間	場所	溫度 (華氏)
露切	將蒸葉上下左右反轉攪拌而行乾燥	十五分		
葉打	以掌打擊重葉與包葉等而行乾燥	十五分	焙爐	百二十度乃至百七十度

回背揉	將蒸葉速左右回轉攪拌	四十五分		
散中切揉	將蒸葉稍強揉於兩掌間	十分		
中場揉	將蒸葉取出強烈壓揉而爲固塊	十分	揉板	氣溫
振揉	解蒸葉之固塊以兩手強揉而使之散落	五分		
中切揉	以左手在下右手在上而揉蒸葉	五分	焙爐	百二十度乃至百六十度
含揉	將掌放鬆而將乾葉整理取置於揉箕	十分		
仕上揉	將乾葉移於揚爐乾燥而徐揉之	三十分	揚焙爐	七十度

揉揉所需之時間自露切至仕上揉約二時間餘。而表中各順序之時間不過示大體之標準。此固依原料之良否。水分之多少等而有伸縮。在熟練之人。每人一日約能製造三焙爐之茶。而一焙爐之生葉約八斤。製造之量約得二斤。

◎精選 乾燥揉揉已畢之茶。納入於亞鉛製之箱中。閑時取出而行精選。以供販賣之用。其法先用細目之篩。篩別。並以掌輕壓之。使葉柄分離。同時適宜細切。以篩分其大小。次以箕將粗惡之葉及粉茶等分離。更在焙爐上乾燥一次。再依前法貯藏之。

(二) 玉露茶製法 玉露爲煎茶之最良者。欲製玉露茶。須於春季發芽之先約一個月許。在茶園設立竹棚。發芽

前二週時。以簾攔布之而覆蓋茶樹發芽前一週時。於簾上敷葉。使茶樹全不接觸日光。此稱爲覆下園。如是則茶芽伸長而柔軟。故至其適宜伸長時。摘取三次。以供製造。製法亦與普通煎茶無異。

(三) 碾茶製法 碾茶亦自覆下園之茶葉製出。其蒸葉與冷卻。雖與煎茶無異。然搓揉及乾燥則全異。不用焙爐

箱。於竹網上敷以厚紙。上擴置蒸葉一斤餘。以竹製之器攪拌之。稍乾燥之後。自爐取出。以箕分除其黃色之蒸葉。後入紙箱。置於焙爐上所設之棚而使之全行乾燥。或移入練焙爐。用文火使之十分乾燥。碾茶不行搓揉。其焙爐場密閉。使室內之溫度非常增高。燥乾之葉。用篩片碎。去其葉脈。選取其色最濃之部分而爲濃茶。其殘餘者爲薄茶。分別貯藏。於使用之先。以臼碾爲細末。

(四) 番茶製法 番茶爲下等品。以第二次第三次摘取之稍老茶葉製之。茶葉蒸後。少行搓揉。乾燥之即製出。其蒸葉之際。有不用蒸籠而用熱釜。使生葉凋萎者。又乾燥之際。有不用焙爐而在日光中乾燥者。此皆節省生產費之法也。

(三) 紅茶製法

紅茶製造之手續。分爲凋萎、搓揉、醱酵、乾燥四段。

①凋萎 將採取之茶葉鋪於簾簍等上。曝於日光使之凋萎。而其凋萎之程度以茶葉失其彈力。捲於掌中不發聲音。雖展開亦不能復葉芽之舊形者爲度。比較生葉大約減少重量三〇%乃至三五%。而其所需之時間。依葉之硬硬水分之多少。日光之強弱等而異。大約一時間內外。即可凋萎。若遇天雨。則鋪於室內。以火力增高室內之溫度。而使生葉凋萎亦可。

②揉揉 凋萎後之茶葉。入於麻布袋中。以足踏而揉之。或在夫規模之製造。則載於橫穿多數小溝之搓揉臺。以附把手之版。而行搓揉。或有動力運轉之搓揉器者。要之搓揉之目的。在破壞之組織。而使其煎時容易浸出其成分也。

③醱酵 搓揉既終。解離其塊。在日光下曬乾少時間。詰入箱或桶中。上覆以布。置於暖所而使之醱酵。此際溫度須昇至三十度。乃至三十二度。凡三時間內外。茶葉失其綠色。而帶紅褐色。此卽爲醱酵適度之證。茶乃青臭消失而發生一種香氣矣。

④乾燥 醱酵終後。取出而碎其茶塊。鋪於紙上曬乾。時時攪拌。使其乾燥均一。凡經一時間半。可曬乾。再用籃焙爐行火力乾燥。籃焙爐爲高二尺四五寸。直徑二寸之圓筒形竹籃。中央部稍細。支以竹編之中籃。於地面編穿淺穴。中入炭火。載焙爐於其上。入茶葉於中籃上。時時反轉。令其乾燥。然後篩選之。有白毫。最上

品)小種工夫武夷(最下品)等名。

(四) 烏龍茶製法

烏龍茶製造之手續。分凋萎、熬炒及乾燥之三段。

○凋萎 通常於直徑八尺深八寸之竹製大圓籬內。投入生葉三十斤。以數人立於圓籬之周圍。兩手不絕將葉打擊。次取直徑三尺許之竹製小圓籬。分入茶葉二三斤。載於竹架上。約三十分間。使葉凋萎。再移入大圓籬。而將葉打擊。約三十分間後。又分配於小圓籬。而置入架上。如斯反覆行此操作三四次。至葉柄呈茶褐色。青臭改少。而佳香發生時。可從事於熬炒矣。

○熬炒及乾燥 通常用直徑一尺七寸深七寸許之平釜。豫先加熱。投茶葉三斤許。上下攪拌。速行熬炒。使葉中之水分蒸發。隨即取出。行第一次之搓揉。其法入茶葉於麻布袋中。以足踏揉。約二分間後。將葉打擊而撒布於小圓籬上。再入釜中。約熬炒三分間。再入於麻布袋踏揉五分間。又將葉打擊。且行第一次之乾燥。即於直徑一尺八寸高八寸之籃焙爐上。設似篩之焙爐箱。撒布茶葉於其上。以強火乾燥三分間。直移於小圓籬。以手十分搓揉。而將茶形整齊。次用籃焙爐行第二回之乾燥。更將數焙爐分之茶集於一焙爐上。用充火乾燥之。

烏龍茶之特色。在其芳香。故芳香少者。有於製造中特加入黃枝花茉莉花等（香氣高之花）之乾燥體。以附加香氣者。

(五) 磚茶製法

磚茶者。將茶緊壓成磚狀。故有此名。其材料用選別紅茶時所生之粉茶。或將下等紅茶或綠茶細碎蒸之。乘其未冷卻時。投入型中。加以強大壓力而壓緊之。即成。為茶中之最下等品。除西比利亞之俄人外。飲用之者絕少。（飲用時破碎而煎出之）

(六) 製茶原理

●茶之組成。茲將綠茶紅茶烏龍茶之組成。示之如次。

茶之名稱	水分	茶素	單仁	灰分	可溶物質
綠茶(煎茶)	一一、四五	一、七九	一五、六三	五、五二	三四、四四
綠茶(玉露)	四、四八	三、三一	一九、一〇	五、九二	四五、八九
紅茶	五、八一	二、七〇	一四、八七	五、八一	四二、九二
烏龍茶	五、八〇	二、三五	一六、一五	五、七八	四三、五一

茶之特有成分爲茶素。此物有刺激神經而使其興奮之作用。純粹之茶素帶苦味。具白絹之光澤。呈細絨狀。有極毒性。幸茶中之含量甚少。故不至爲害。而反有興奮之作用也。（用其少量則有醫治疲勞之効）單仁爲使茶帶澀味之成分。此物亦於他種食品中多不存在。故可與茶素同爲茶之特異成分。而茶素與單仁。俱能溶解於溫水。若於茶素注以熱湯。即有多量之單仁浸出。澀味甚著。竟至不堪入口。故浸茶須以氏五十度乃至六十度之水爲適當。大概茶之優等品比下等品富於茶素及單仁之量。此因茶素及單仁多含於茶之嫩葉中。而上等品自嫩葉製出。故含量較多也。

以綠茶與紅茶相比較。茶素之含量無大差異。然單仁在紅茶中較少。此因紅茶醱酵之際。多少變化爲赤色素。故也。而紅茶與綠茶之大差異點。在色素。紅茶生赤色素。故煎汁呈赤色。綠茶存固有之色素。故煎汁呈綠色。又紅茶之單仁多少酸化爲不溶性物。故其可溶成分比綠茶少。

（七） 茶之品質

煎茶以從一次芽製成。乾燥適宜。形狀整一。呈潤綠色有芳香。其茶汁呈透明之黃金色。具有光澤。苦味少。澀味不強。富於甘味。其茶滓呈黃褐色或綠褐色者。爲優品。

玉露茶以色澤鮮綠。芳香高。風味良。茶素之含量多者爲優品。此茶爲上流社會所實用。價值比煎茶高。

碾茶以乾燥完全。香氣高。風味良。茶素之含量多。貯藏注意者爲優品。

番茶以乾燥完全。香氣佳良。且莖片較少者爲優品。

紅茶以黑褐色而有芳香。其浸出液呈美麗之紅褐色。甘味多。苦味澀味青臭味少。且近於透明者爲優品。

烏龍茶之外觀。類似紅茶。其煎汁以芳香高。風味佳良者爲優品。

磚茶以乾燥良好。堪以貯藏者爲優品。其自紅茶製出者宜呈黑褐色。自綠茶製出者宜呈濃綠色（村士）。

◎第十二類 洋磁盆罐製法

近來所用之鐵皮。洋磁。臉盆。湯罐。食盒。爐鏢等物。種類甚多。當其初購之時。輕巧清潔。頗堪悅目。及用未數月。則污裂鏽漏。無法收拾。緣其質料簡劣。較之江西湖南各磁器。不啻天淵。人每藉口曰賤。然即臉盆言之。昔之七八百文者。今則一千有餘矣。賤於何有。大抵鐵皮盆罐。即愛惜用之。至一年以後。亦無復精潔之美觀。若中國磁臉盆等。雖用至二三十年。除擲破外。依然精潔可愛。平均比較。洋磁究不合算。惟當偶爾觸碰。尙能保險。是其微長。然吾國人既習慣用之。若依法仿造。並非難事。質料各種。均屬易得。何竟無有提倡之者。茲詳錄製造各法。以供有心實業者之研究云。

(一) 鐵器加釉法

此法創在西國。略已百年。原法所用之釉。有四種如後。

其一、用煨過之火石粉六分。哥尼舒石二分。鉛養九分。礶砂六分。泥質二分。硝一分。煨成之錫粉六分。提淨之鉀養一分。

其二、煨過之火石粉八分。鉛養八分。礶砂六分。錫粉五分。硝一分。

其三、哥尼舒石十二分。礶砂八分。鉛養炭養十分。硝二分。煨過之白雲石一分。泥一分。提淨之鉀養二分。錫粉五分。

其四、煨過之火石粉四分。哥尼舒石一分。硝二分。礶砂八分。煨過之白雲石一分。泥半分。錫粉二分。

以上四種。研成細粉而鑄之。待冷。再研細而漂之。和以水或膠水。刷在器面。卽入燒殼燒之。此各料內所用之鉛質。人常疑其有毒。

一千八百三十九年。英人苦拉克設法將鍋之內面加釉。其器先浸淡硫強水。而再以淨水沸之。始加以釉。其釉第一層。則煨過之火石粉一百分。礶砂煨過而磨粉者五十分。和勻鑄之。待冷。將四十分和以高嶺泥（卽博山做磁之泥）五分。掉成濃漿。敷在器面。厚六十分之一。將器置於暖房烘乾。再上第二層。此層之料。用無鉛之白玻璃一百二十五磅。礶砂二十五磅。鈉養顆粒二十磅。各質和勻鑄化。淬在水內。又烘乾而磨粉。此合料每四

十五磅。加鈉養一磅。其全料在熱水內和勻。待乾而春碎。此粉用細篩散在第一層之外面。必乘第一層未乾時爲之。其器先加熱一百十二度烘乾。再在窰內或燒殼內加熱。至釉質鎔化。卽取出。而乘釉質未結時。將乾粉再撒一層。而再燒之。外面既能平滑。燒此器之爐。外面方八尺。牆厚十四寸。爐內之燒殼底方四尺。旁高六寸。頂作弓形。弓頂離底十八寸。所用之大磚。厚二寸半。第一弓之上。再作一弓。其底比第一個加闊七寸。其頂更高四寸。燒殼之下作一牆。闊九寸。分其火膛爲二間。每間之闊十六寸。長三尺三寸。其火過二弓之中間。而通至前面三寸闊之火路。從弓頂上過三個孔而出。每孔方四寸。此各孔通入火路。其火路闊十寸。高九寸。而通至煙通。釉質之料。簡法用火石粉與高嶺泥與礪砂爲底子。和勻而置於倒焰爐內。此爐長六尺六寸。闊三尺四寸。高二寸。有火膛闊十八寸。將料鋪在爐底。厚略六寸。煨之四小時至五小時。俟發鬆而滾如酵。再添一層。亦厚六寸。再煨之。如此連做一日。如加熱過大則變硬。而燒殼內不能鎔其釉質。亦能在同式之爐爲之。其方用礪砂一分。哥尼舒石現成之黃色粉一分。和勻。煨之略十時。鎔之成玻璃料。卽研成細粉。

近來西國廚房之器。加釉者甚多。最能潔淨。化學家用鐵器加釉。能免盜器碎裂之病。又在通水管內面加爐。可免鐵鏽並鉛毒之病。

法國有廠。將鐵器浸在淡強水而乾之。加以一層樹膠之水。卽將釉質粉散在其面。入爐加熱二百十二至三百

度。(華氏表)待乾。而移至別火爐加熱。至光紅。其爐有孔。可看燒成之限。再移至退火爐緩冷。所用之料。係火石粉一百二十分。鈉養炭養三十分。半。礮礮二十二分。各料相和。在罐內鎔之。傾出待冷。磨成細粉而篩之。其篩面每寸六十絲。鎔此料之罐。初用時。應加樹膠水一層。再散前次餘存之釉一層。加熱。至釉質鎔為度。釉質切不可用鐵器舂碎。必用硬鋼器。因欲得淨白色。則鐵質能壞其色。如欲加各色。則先加前釉質一層。再加含色之釉質一層。

英國設一公司。專造加釉之鐵器。所用之方。與前者略相同。各種鐵器之面。不但能加各色之釉。尚能作各花樣。在釉外所用之器。係縷空印板。用鐵皮先加黑色釉一層。再印白色釉之字。則遇雨不壞。總不能舊。此公司所用之方。擇其要者有三。其一。灰色釉。用砂十磅。鉛三養。二。三十三磅。礮養。三。二十磅。碎玻璃一百十四磅。鈉養。二。炭二十六磅。稍一磅。二兩。錳養。三。八兩半。共一百九十四磅十兩半。足為一次鎔化之用。其錳愈多。色能愈黑。又方。火石粉三十六磅。礮養。三。二十四磅。鈉養。二。炭養。二。二十四磅。稍十八磅。

白色釉之方。碎玻璃十一磅。礮養。三。七磅。鈉養。二。炭養。二。四兩。鈣養。五。三磅。八兩。錳養。三。二兩。

近時化學家弗陸格云。凡釉質內用礮砂。以少為要。因日久而生霜。其質漸變鬆。而色亦壞。又加釉之鐵器。不可盛濃強水等。並與鐵有正負相反性之鹽類。其鐵皮必用壓成之法。最忌裂縫。又此種器。不可忽加大熱大冷。但

如燒水或食物等。用時慎之。能久不壞。若忽大熱。則鐵比釉速漲而易裂。又強水與濃酸質。能通入釉之微孔。遇鐵生鏽。而釉脫下。如欲試加釉鐵器之好壞。可裝滿以銅養硫養^三之濃水。凡有微孔之處。必結銅之微點。可用顯微鏡見之。久之而目亦能見。釉質雖最好者。亦不免微孔。可以生點之大小。與生時之快慢比較之。

按鐵皮或銅皮加釉。仿造洋磁。並非難事。惟所用之鐵銅胎質。必須整片銅鐵。用機器壓成何式。不可用數塊焊連。至為切要。中國無此種壓器。是以多所棘手。倘有欲仿造者。先將壓製器物機械購置。則思過半矣。

(程桂峯識)。

◎第十三類 洋金配合法

純金性質柔輒。不適於製貨幣及粧飾品之用。故外國皆以銅與銀鑄入。而為種種之合金。其金之定位。以二十四K為純金。然普通所用者。以十八K為最優。即二十四分中含有十八分純金。六分雜金也。餘者類推。配合成數如左表(卷軒)。

K 數	金	銀	銅
18 K	一八、	三、	三、
16 K	一六、	三、	五、

7 K	8 K	9 K	10 K	12 K	14 K
七、	八、	九、	一〇、	一二、	一四、
八、	五、五	四、五	四、	三、五	三、
九、	一〇、五	一〇、五	一〇、	八、五	七、

◎第十四類 製火柴法

火柴一物。為近世人家所必需。僻壤窮鄉。靡不購用。此物前來自西洋。近多輸自日本。中國間有製造。而軸木藥料。均須外購。不過但以人工製之。猶淺之乎。為益也。俯察原料。徧地皆有。苟取材自造。庶幾稍補漏卮。爰記各法如左。(程桂峯識)。

火柴之原料。以燐為要質。其初名洋燐頭。日本名之曰燐寸。有安全火柴。用赤燐所作。其燐附在盒上。其木軸上絕未有燐。用黃燐所作者。為危險火柴。其黃燐附在軸木上。只就燐而論。最有毒者為黃燐。而赤燐無毒。中國人

但知省錢。不管有毒無毒。今日中國所用火柴。大概皆日本所製之黃磷火柴。除華入用之。日本人絕不用也。即中國南方。亦多用赤磷所作者。關於衛生殊非淺鮮。蓋吾人之骨。成分大約係(加爾叟護)(譯為鈣即中國石灰)一與磷化合。即成(磷酸)(酸即養氣)故吞磷而死者。其皮膚必黃。骨必軟。是與磷化合之徵也。當摩擦火柴之際。恆生一種臭氣。而人每用以燃紙煙。蓋不知磷之毒烈也。今將各種火柴製法。詳記於左。

火柴種類



- (一) 粗軸安全火柴。俗單稱曰安全。盒長一寸八分。寬一寸二分。深六分。約六十本。
- (二) 細軸安全火柴。俗單稱曰細軸。係近年發明。輸出頗多。
- (三) 小安全火柴。俗單稱曰小安全。盒長一寸五分。寬一寸一分。深五分。每盒約八十本。

以上三種。一二兩種爲長軸。第三種爲短軸。

(四)粗軸硫磺磷火柴。俗稱長波斯。形狀數量與安全略同。

(五)小黃磷火柴。俗稱小波斯。狀與小安全同。

(六)粗軸硫磺黃磷火柴。俗稱大硫磺。又單稱硫磺。狀與安全及長波斯同。

(七)小硫磺黃磷火柴。狀與安全及小波斯同。

以上共七種。爲日本輸出外國者。而各有特色。就中如安全火柴。顧名思義。頗免危險。而價亦昂貴。黃磷火柴。則反是。至中國人所通用者。皆小黃磷火柴。取用甚便。有時行路。偶檢數本。置諸袋中。用時擦於粗糙之面。即可發火。故北數省。每樂用之。價亦甚廉。現中外各廠所造。每盒約一百餘根。

●黑頭火柴藥料之配合表

第一		種類	軸	木	調	劑	配合量	箱	調	劑	配合量	
綠	酸	硫	化	錫	二	一	三	硫	化	錫	一	〇
六	六	六	六	六	六	六	六	六	六	六	六	八

種 三 第					種 二 第			種			
砂(粉狀)	阿拉柏樹膠 <small>中國統橋所 出之膠最好</small>	綠酸鉀	油煤	木炭(粉狀)	硫磺	膠	酸化第二鐵 <small>即紅色鐵鏽</small>	綠酸鉀	木炭(粉狀)	膠	松脂
四	二	八	一	一	一	不拘	一	二	一	一	二
	膠	水	炭酸鈉	石墨 <small>即筆鉛</small>	赤磷	膠			赤磷	膠	玻璃粉
	四	一	一	一	四	二			五	二 二 四	三 二 四

第六種		第五種					第四種				
鹽酸加里 <small>即綠酸鉀</small>	硫化錒	阿拉伯膠	養化第二鐵	二酸化錒	重鉻酸鉀	綠酸鉀	硫磺	護謨	玻璃粉	重鉻酸 <small>即紅礬</small>	綠酸鉀
一	一	一〇	六	六	五	五三八	三	二	三	二	五
膠	赤磷		膠	二酸化錒	酸化錒	赤磷		膠	二酸化錒 <small>即軟錒 鑽用 無名異亦可</small>	赤磷	硫化錒
不拘	二		四	一五	五	三		四	一五	三	五

種 七 第		種	
膠	鉛丹 <small>即黃丹</small>	不拘	三二一
	重鉻酸鉀	一 二	膠
	綠酸鉀	三 二	硫化錒
	硫化錒	二 四	赤磷
	水	一 二	
	膠	二	玻璃粉
			一
			九
			八
			不拘

●白藥探原 白藥一名綠酸鉀。又名鹽酸鉀。又名鹽酸加里。黑頭火柴應用之主要藥也。火柴為近今世界日用必需之品。有紅黑頭之異。紅頭主要即黃磷。黃磷有毒。隨處可以發火。黑頭主要即白藥。雖用赤磷。赤磷無毒。且用在盒邊。非此不能發火。故紅頭危險。不如黑頭之安全。中國近年設廠自造。成績頗佳。未嘗不藉收利權。而藥品多係舶來。不能自製。仍不免漏卮之甚。鄙意非從根本挽救。終屬闕如。爰即火柴詳加研究。考驗。乃知白藥成分為鉀綠養三。即加里質與綠氣一分。養氣三分所化合。按加里原料。即草木灰所製之。

炭酸加里和石灰而製成苛性加里者也。其炭酸加里苛性加里之製法。家庭常識初集薛生君二集雲夢君製苛性鈉洋碱二則已發其凡。足見中國無地無草木。即無地無取碱之原料。惟所成之碱。確係炭酸加里。迥與炭酸曹達性質不同。肥皂則必用曹達。火柴則必用加里。故外洋加里價貴。以火柴之供用大也。白藥製法。先將加里提淨。使成純粹之苛性加里。再加白水一倍。入鐵瓶或玻璃瓶煮沸。接以玻璃管。通綠氣於加里液中。使此苛性加里之煮沸水。吸收綠氣飽足。後傾於有蓋淺鍋中。蒸發水分。俟蒸至水分散去大半時。鍋中溶液稠厚。一部份現結晶狀。即須取下放冷。將濾紙置濾器上。既冷之後。鍋中必多所結晶。盡行傾濾紙上。瀝去水份。其紙上所存之白色板狀固體。即白藥也。考白藥製成之原理。即苛性加里之原質鉀輕養。即通入之綠氣化。先成鉀綠養。其鉀輕養中所分出之輕氣一分。因受火熱蒸發之故而散出。或與水中之養氣相化。合而變成水氣。一同揮散。若論鉀輕養（即苛性加里之原質）中。僅含養氣一分。而鉀綠養三（即鹽酸加里之原質）者。係有三分之二之養氣。比較養氣。尚缺其二。何以蒸發乾後。即成爲鉀綠養三者。無他。因未蒸之先。皆稀液。內含有極多之水量。而水之原質爲輕二養所成。（輕氣一分。養氣二分。化合之即成水。故化學稱水爲輕二養）是水。中固多含有養氣也。在蒸發時。鉀綠養所少之養氣。即由水中之養氣化。合而補足。始成鉀綠養三之物質。此中變化。即理學化化分之真理也。至綠氣之造法。全恃食鹽與硫酸。

蓋食鹽原質爲鈉綠（卽普通質與綠氣所化合而成。若分離之鈉爲金屬類。綠爲氣體類。皆有毒。合之卽成食鹽。味鹹而可以食。）配以硫酸。卽能起化合化分之作用。法先將食鹽十分之四。濃硫酸十分之一。加缺鑄養十分之二。清水一倍。同裝入能容五磅之曲頸鐵瓶中。搖勻。密塞。頸尾用橡皮接以玻璃管。玻璃管之端。作曲尺形。亦用橡皮開孔。插入鐵瓶或玻璃瓶口。塞緊。以便通綠氣於加里液中。將緩火燒硫酸瓶底。則食鹽與硫酸受火氣蒸熱。發出一種極臭之氣。由玻璃管通至加里瓶內。卽所謂綠氣也。此氣極有毒。據英人洪士提反所著萬國藥方云。動物吸之必速死。（工作當戴鼻笠。或備安母尼亞水以解之。）綠氣與石灰性水之牽愛力甚強。故綠氣通入時。最容易爲其所吸收。迨苛性加里溶液飽收綠氣。交換出體中之輕氣一分。以成鉀綠養。三。如上述製至結晶晒乾。而白藥成矣。配以火硝硫黃等等。一經摩擦。最易爆裂燃燒。有志之士。盍起而一試之。（海陽吳廷揚）。

●安。全。火。柴。製。造。法。目今歐戰方殷。舶來品昂貴異常。火柴爲家常必需之物。乃市間每匣須以一二十文之代價。何亦太過。然自造亦不費手續者。茲錄其製法如次。（一）藥品（普通藥房中均有之）鹽酸鉀。硫黃。二。養化銻。赤磷。硫化銻。普通膠水。（二）製法（皮）匣旁之皮。最爲要用。以無此不能燃也。試以赤磷與硫化銻研細。和膠水塗硬紙上。待乾卽成（頭）先以鹽酸鉀。約佔百分之七十。研細之。再以硫黃百分之二十。

亦研爲細末。輕輕混和之。(注意。切不可二物置一器內同研。因有爆裂之虞。)添以二養化錳百分之十。和以膠水。沾於小木條上。待乾即可用矣。

(附錄) 設於安全火柴頭中。少雜硝酸鎳。或硝酸鉬。燃之即發紅綠光。新年裏店中所售之遊戲品。蓋卽此也。(勿飛)。

◎第十五類 漂白法

●野蠶絲漂白法 野蠶絲或稱柞蠶絲。產於日本。我國印度等處。我國以山東出產者爲最良。價格既廉。品物又美。然銷行不及家蠶絲之廣者。以其色帶褐而性粗硬。故不能與家蠶絲並駕齊驅也。考之東西洋各國。對於柞蠶絲之研究甚詳。且備。謂家蠶絲之外被爲 Fibrine 一經精練。卽能溶去。而呈潔白。至於柞蠶絲。則不純物夾入纖維之中。不易除去。雖經精練。亦不能完全除去。達到純白之目的也。故柞蠶絲於精練之後。再加以漂白。庶幾交雜物因之消滅。而成有光輝潤澤之純白柞蠶絲焉。獲利之厚。屈指難數。故表之以公諸世。願操斯業者留意焉。

(二)精練 柞蠶絲之精練。比家蠶絲爲難。因其中含有炭酸石灰甚多。欲除去此種鹽類頗難。宜用劇烈之藥品。方足達其目的。試舉其精練法如次。(下列分量指柞蠶絲百分配合)

石鹼液（水百分石鹼十乃至十五分） 百分

苛性矽酸 ○五分或矽酸灰一乃至十分

練液之溫度爲攝氏表四十度。於此液中三十分鐘處理之。然後取出水洗漂白。示其法如下。

(二)漂白 柞蠶絲既經精練。夾雜物大抵除去若干。尙帶黃色。或褐色。然後漂白。除去色素。卽成純白。示其法如左。

冷水 一。五立特。 濃硫酸十五。 碎冰 適量。

過酸化鈉 十四克。 矽酸矽酸（水玻璃）十四克。 石鹼 十五克。

冷水之中。先加以硫酸。（不可加冷水於硫酸）次加以碎冰若干。使冷至攝氏表十度以下爲止。然後將過酸化矽酸粉末徐徐加入。而攪拌之。加畢後。再加以水玻璃。使呈弱鹼性。最後加以石鹼。卽得使用。

上記之過酸化水素液中。將已精練之色絲浸入。漸次加熱。使一二時間內。溫度昇至攝氏表五十度。乃至七十度。浸漬數時間。乃至一夜间。（其間須時時取出絞乾。浸入。或時時攪拌）俟至所欲之白時。取出絞乾。以溫熱之軟水洗之。洗後通以稀硫酸水。再以清水洗之。如絲未白時。可反復行之。更有一法。述之於左。

水 一・五立特 硫酸鎂 四十五克 過酸化鈉 十五克。

冷水中先加以硫酸鎂。有時須再加碎冰以冷卻之。次徐徐加以過酸化鈉而攪拌之。然後將絲浸入。如前法行之即得。

(三)青味染 已漂白之絲。欲使人一見以為純白。或淡水色。非行青味染不可。青味染者。所以使已漂白之物。褐味消滅。而現青味。使見者有純白之感。青味染所用之染料。如 *alkaline* 靛蠟。或靛花。(靛液之泡)等。加於練液中之。或用青味練石鹼練之。而使其自然染有青味。

(四)備考 上述之軟水。係不含有石灰鎂等鹽類之水。雨水大約近之可用。所用之碎冰。所以使其冷卻。則過酸化水素不致分解。所用之藥品。若於藥房中購太貴。且不必用此等精品。可向出售工業用藥品舖內購辦可也。(許一立)。

●蘭之漂白法 蘭即燈心草。日本用以織蓆。銷售我國。為出品之大宗。燈草一物。我國盛產之。價亦甚廉。至於日本蓆之織法。亦甚簡便。中國亦可做行。獨蘭草色黑。不能供織蓆之用。如能將蘭草漂白再織蓆。亦不亞於外貨也。至於顏色。染之亦易。今先將蘭之漂白法述之於下。

土氏比重表二度 (S.O.T.W.) 之漂白粉液中。將 〇・五% 醋酸加入。次將已經水中煮三十分鐘。水洗乾。

燥之。間浸於上液中。四五小時。取出乾燥後。再反復行之。然後再浸於水中。六小時。水洗乾燥。再於乳酸二
%之溶液中。浸漬六時間。引上。至於乳酸處理。能防止其將來變黃也。(許一立)。

●**苧蘇漂白法**。以樹脂石鹼四%。溶於水中。將蘇浸入。用低壓煮沸。更加以礬礬煮沸。浸於硫酸一%液中處
理。水洗。再浸於次亞鹽酸一%液中漂白。順次水洗。酸處理。水洗。經上二工程以後。則苧蘇約減原量二二
%云(許一立)。

◎第十六類 小工藝

●**人造牛乳**。即豆乳。法用大黃豆六分。最乾燥之花生仁一分。用冷水各器浸之。黃豆祇淘清浸至適度即可。
花生仁須浸至嫩皮皺起時。揭去其皮。再浸至顆粒飽滿。即同入磨磨之下。受以器磨時。頻加清水。每物一
分。加水七分。磨畢。用布袋濾出其液汁。置鍋中以武火煮之。數滾。去火。勿使鍋底稍有焦結。即成。其功效得
與牛乳同。如一人或數人自行製服。可將黃豆及花生仁置乳鉢中搗爛。加水充分攪之。濾過。入小鍋內。以
煤油爐煮之。但所用器具。務須清潔。以重衛生(靜生)。

●**人造牛乳**。牛乳為滋養氣體之物。喜食者多。惟產量有限。需要過於供給。每有不足之虞。此亦吾國養牛業
未發達之故也。且牛乳價頗昂貴。貧者不易購食。即業此者亦皆居近都市。以求其營業之發達。故稍居鄉

野者。除本自養牛外。甚難購取。事甚憾焉。雖然。人之服牛乳者。因其滋養分之足以補身耳。則考其成分而製類似之代用品。亦未始不足以達此目的也。則有人造牛乳即豆乳是也。按黃豆富於蛋白質及脂肪。故其汁液有補益之效。功用略等牛乳。花生仁亦然。（最佳之黃豆含蛋白質約百分之三十七。脂肪約百分之十七。最佳之花生含蛋白質約百分之二十四。脂肪與黃豆所含相差無幾。兩者俱含有葡萄糖。）精製之味極佳美。法用最佳之黃豆及最佳之乾燥花生仁。以豆六分。花生一分。用冷水於兩器浸之。黃豆但淘淨即可。花生須浸至嫩皮繃起之候。搗去其皮。兩者俱再浸水。至顆粒飽滿。即同入磨磨之。勿過浸久。致乳質易變。磨時頻加水。約原料一成。加水七成。磨畢。濾其液汁。置鍋中。以武火煎之。數沸。撤去薪火。勿使鍋底焦結。取出即得牛乳同等之物。又考牛乳之成分。大抵水分占百分之八七。○五。糖雜菌百分之三。○五。○脂肪百分之三。○七。○乳糖百分之四。○六。○蛋白質百分之○。○四。○礦物質百分之○。○五。○其中惟糖雜菌為一種特異固形物。不能製造。礦物質無關滋養。可不須計較外。其餘脂肪與人造牛乳大略相同。蛋白質反以人造品為多。糖分一物。製品中本亦含有。若慮不足。則製造時稍加砂糖可也。（孤星）

●糖薑製法 將生薑切片。或搗碎。用等分之紅糖。攪入拌勻。（即生薑一片須攪紅糖一斤）裝置磁瓶或罐內。將口蓋好。埋於北屋門限以內之土中。（須有人常住之屋。其瓶口距地面之淺深。及門限之遠近。均以裁

衣尺半尺爲度。使得常受冬日之烘曬。及來往行人之踐踏。自冬至日起埋入。至夏至日掘出。置放於僻靜處所。瓶口須用紙封閉。勿使塵垢污穢等物墜落其中。主治噎食病。及胃痛。胸膈脹悶。胃力薄弱等症。施之無不立效。患病者將此糖薑取出。煎水飲之。每日可三數次。以治愈爲度。如遇伏日。瓶中感受暑熱。不免生有蛆蟲。亦不碍事。收藏者慎勿以其腐壞而竟棄置之也。倘以瓶中生蛆。使飲之者見之作惡。亦不妨將糖薑曬乾收放。其功效亦不減也。此藥費錢不多。配製亦易。甚願海內慈善家依法預製。以惠病者。(藤布禪)

●製瓜果模型。天產之瓜果。用桑皮紙撕作小塊。用水濕透。一一貼於瓜果上。用薄糊先裱二三層紙。並以硬板刷四圍勻敲。使瓜果之紋。一一透形紙面。再裱紙數層。仍以刷敲明。晒乾。以利刀連果剖開。取出中間果實。將製成之紙壳。以紙封合。外塗相等之顏色。與真者無異。如欲多製。可以製成紙壳。灌入熔鉛。結成模型。依前法製之。免費瓜果。惟鉛面裱紙。不易分離。須在鉛模上刷雲母粉一層。然後將紙逐層裱上。候乾剖取。方能脫壳。(卷軒)

●蠟造瓜果。此法較紙製爲易。惟不甚堅牢耳。法用鐵絲一根。簽鮮瓜果於上。入溶化之洋燭油中蘸勻。出鍋使凝。再入鍋蘸之。逐次加厚。冷定。剖出中間之瓜果。將剖口烘熱粘合。用小刀將溢出之部分。細細刮平。外

塗顏色即成(卷軒)

●製洋鹼之又一法 取未經漂洗之羊毛。用溫水泡之。以手再三搓揉。然後濾去羊毛。注水入鍋。煮乾之。則得稍帶雜色之白色結晶。為粗製洋鹼(即碳酸鉀 *Kalium Carboni* 日本藥房稱碳酸加里) 以水二倍溶化之。用精細之布濾去雜質。再煮乾水分。即得精製洋鹼。羊毛洗後。質不稍損。仍可用以為織物之原料。蓋一舉而兩得也(孤舟)

●角屑重製法 向角工廠收集角屑(牙角屑同)以(硫養^三)液。冷水調和(鉀養^三)液。薄鹽強水調和。合漬之。連液隔湯滌片時。於六十度熱暫停。入型。型以鐵鑄之。略仿榨器。型體預附攝氏百二十度熱。角屑既入。掩蓋。加重力以榨除液分。將型體旋開。使透入空氣。放冷。角屑凝合。狀如板。堅硬可勝雕琢。視原質無絲毫之異。(素娟)

●革屑重製法 向革工廠搜集革屑。投攝氏六十六度之熱水。令淨。經一小時。入同上度之溫室。令乾。研為粒末。入型。型體預附以攝氏百六十度迄百二十一度熱。革屑既入。按其面積。每平方適當加三百六十啓羅格爾姆以上之壓力。經十分時壓止。復原形。革層中或混有別質。則型體所附之熱。須增至攝氏百四十三度迄百四十九度。(素娟)

●筆鉛製法 筆鉛爲純炭質。有天然生成者。人造者雖較天產者爲遜。亦頗適用。其製法如下。法用生鐵十分

上等木炭末一分。置火泥罐中。加大熱鎔之。則炭消鎔於鐵內。將鐵放冷。則炭分出。結於鐵面。成爲筆鉛。用此物爲鎔金之罐。雖大熱不燬。以其細末。移於機器磨擦之處。則該處滑澤耐磨。勝於用油。以水或醋調之。擦於鐵器之面。則鐵不銹。而鉛筆之原料。卽以此物壓榨而成也。其爲用之廣。可知矣。按筆鉛粉。凡五金店。家均有售。(孤舟)

●製紅顏料法 ①朱色(成分)水銀三。硫磺華六。靑性鉀一六。(製法)先將硫磺。研成極細之粉。用絹篩篩過。

置磁器中。再注水銀於器內。用物充分研磨。至呈黑色爲度。更加靑性鉀液。三者共移於釜內。用微火燒之。至攝氏四十度爲適宜。(若火過大。卽有害朱色之鮮明。故冬時製朱最好。)約釜中將呈赤色。卽成鮮明之朱色。②深紅色(成分)鹽化錫六份。亞硫酸鈉四份。(製法)先將鹽化錫。置於器中。用清水溶化。再將亞硫酸鈉。另置一器。亦用清水溶化。然後將二液。徐徐合於一器。使之混和。卽成深紅之色料。沈於底下。此時去其上面之水。用清水再將其沈澱洗一次。使其徐徐澄清。將上面清水除去。底下沉澱。倒於紙上。濾之。再置於日光中晒乾之。乾後卽成深紅顏料。③橙赤色(成分)硫化錫七份。鹽酸四份。(製法)先將鹽酸置於釜內。用微火燒之。漸加水少許。煮一時爲度。再將硫化錫投入釜內。漸漸與鹽酸混和。靜置三十分鐘時間。

更入蒸氣鍋蒸二三時。即成橙赤色之顏料。(雲夢)

●造藍靛法。法將麥藍洗淨之後。瀝去水分。置入桶內。上蓋以簍。簍上壓以壓力重大之物。(如石等)然後灌以清水。水量之多寡。未可臆斷。須視藍葉之多少而定。大約灌至葉面高二三寸為標準。然後靜置之。靜置時間至少二晝夜。使其起發酵作用。發酵時始則變成暗綠色。繼則變成紫色。至色現紫時。即裝入粗布袋內。(用麻布袋取其組織粗而易於滲透者)下置以桶。以盛藍液。裝置畢。將麻布袋用力絞之。則水與藍液由袋中流出而入桶內。所剩渣滓。棄去可也。桶內藍液。混濁不堪。常撒以適量之石灰。所以助其沈澱也。如是則水與藍分離。上浮者為水。下沈者為藍。水則勺去可也。此時所沈之藍。似以為盡美矣。未盡善也。面有一部分之水與石灰混於其中。故尚須置於攝氏八十五度沸水內煮之。煮時約須二小時。乃移於桶內。並當投以少量之硫酸銅。則水與石灰均浮於上。而純粹之藍。下沈於底。絕然分隔。浮物棄去可也。如是洗換數次。已得良美之藍靛矣。(伯誠)

●製漂白粉法。藍養粉一兩。置於玻璃瓶內。加以氣水二兩及鹽強水六兩之混和液。下用文火燒之。使發生綠氣。(一名鹽素)用玻璃管導入雙口瓶中。瓶內貯氣水二兩。使綠氣為所洗濯。而由他口入於鉛製之密閉箱中。箱內貯新鮮石灰十五兩。分層置之。每層約八分厚。綠氣為其吸收。約二小時可吸盡。此吸有綠氣

之石灰。即漂白粉也。(注意)綠氣有毒。吸之易降血。製時極宜小心。若已中毒。可向藥房內購(安母尼亞)水嗅之。并行溫湯蒸氣浴。以解其毒。(叔翰)

●夏布漂白法

手續至簡單。或河及溝港。以水藻叢生之處。所為適合。於清晨將夏布鋪陳於水藻上。勿令便

乾。時酒之以水。至晚將布取起。晾乾。如此七八日。多至十日。即成潔白之夏布。雖紅紗亦必潔白。如將高草(即高瓜上半截之草葉)槌泥。塗夏布上。搓洗。則顏色鮮明。且生光澤。又如在陸地青草高厚之地。將布鋪草上。如法施行。亦成潔白。此法沿江各洲居民盛行。(名曰洲苧。體質較厚。如他種夏布。體質較薄。漂之較易。)

此蓋經實地練習者也。(邱紹棠)

●製蛋白肥皂法

此種肥皂。不僅為化粧之用。且有治療皮膚諸病之功用。實於衛生有益之品也。質堅易溶。

其洗滌時。絕無刺激性。而垢質自去。與尋常香皂。誠不可同日語也。其製造之法。取白色肥皂碎片八十分。置鍋內。加入硼酸一分半。屈里設林(即甘油)一分五。及三十度之酒精二八分。如熱。煮至成細粒狀。取出。研末過篩。將此粉重入鍋中。再加酒精四十五分。以文火溶解。又加屈里設林七分半。徐入染色黃粉少許。攪勻。和入蛋白液十五分。再攪片時。取下。最後加麝香龍腦等香料少許。傾入模型內。俟固凝即成。(附蛋白液製法) 蛋白九十分。入器研之。攪入以二十四度之苛性鈉溶液十二分。再加松香油五分。以去其臭。

置澄十二小時。濾清待用。(張靜生)

●滅火藥水之製造法 法用尋常食鹽約二十磅。加(淡鹽^四)淡養^三(硝酸亞母尼亞)十磅。再加潔水。(蒸

溜水)七加侖。使之溶化。分貯於陶製瓶中而封固之。勿使其氣洩漏。用時即以封固之瓶。擲入極熾之火中。人之擲力。與火之炸力。務使其力足以使該瓶破裂。方能顯其效力。如火發於呢絨或綢緞布疋等軟物之上。擲之而瓶不能破者。則可啓其瓶口。遍灑成燒之處。火亦可熄。靜按此理。蓋因硝酸亞母尼亞之分子式爲 $(NH_4)NO_3$ 。食鹽之分子式爲 $NaCl$ 。其在瓶中。仍正混合。因未加熱。故其作用不起。受熱則食鹽中之鹽素與硝酸亞母尼亞中之亞母尼亞。並硝酸亞母尼亞中之硝酸。與食鹽中之鈉素。同時互起極激之作用。其方程式爲 $(NH_4)NO_3 + NaCl = NaNO_3 + (NH_4)Cl$ 。能收吸極大之熱力。凡物在空氣中。必至一定之熱點。其物方能與空氣中之酸素化合成燒。今其物體突遇有極大收熱之藥物。則其物之與空氣接觸面周圍之熱。均被藥物吸收。其熱必驟低在燃燒點下。故能令已然之火。立時消滅。未燃之物。不能再燒也。(張靜生)

●油漆製假漆法 以碎廢火漆。(即包件及瓶口所封固之物)和火酒。以微火加熱。待其溶化。即成濃薄隨意製造。大約一份碎火漆。和二份火酒可也。此法經僕親試。成績頗佳。所製出之品。與真漆無異。其光亮比真

尤勝。而乾燥甚速。約五分鐘。即能乾燥。(葉澤庭)

●衛生坐墊 凳椅面板宜用小板。留縫勻排。略轉轉邊上之板。則通氣久坐而無碍。若獨木實面之坐具。則反是。茲有補救法如下。

(甲)暖天可另加竹面木匡之墊具以坐之。全墊長十一寸。闊八寸。高一寸。邊楞木四根。墊面用六分闊一分厚竹片十二枚。排列兩端。裝入邊木孔內。孔離邊木面八釐。鑿成二十四個。裝成用上等廣漆或洋漆塗之。雖日夜長坐。無汗疹淤血等患。且能令素患坐癬。臀濕病者。不致重發。鄙人患坐癬甚劇。賴此痊愈。詳述之。

(乙)寒天則改用漆皮面絨布裏之坐墊。內用麥草等易散熱之物。勻鋪縫之。墊之中央。用綫勻分五處。縫連其兩面之一點。則縫處凹下。不縫處凸起。使臀部坐下。不致全行著墊。立起則凸處彈起。其利益亦夥。(徐斌如)

●人造大理石 取加熱不過攝氏二百度製成之石膏粉一百分。明礬末十二分。用魚膠水和之。置透風處。令其自乾。凝固後。用端石磨之。使生光澤。即成極佳之人造大理石。如和水時。加以適宜之顏料。則愈形美觀。(孤舟)。

第五部 動物

◎第一類 禽獸

●雞卵雌雄別法。敝園以歷年飼育之經驗得雞卵雌雄別法如下。(一)雄卵之尖端必有細微之縱紋。雌卵則全面平滑。(二)一腹所產之卵。前半數多雄。後半數多雌。(三)雄卵長形。雌卵略帶圓形。(四)以老雄雞與雌雞配合。概產雌卵。(五)雌卵之重量較雄卵為輕。(六)一場之中。設有雄雞一尾。雌雞七八尾。則所產多雌卵。反之則多雄卵。(七)寒冷之時。所產多雄卵。溫暖時反之。余之所見如此。願飼育家一試驗之。
(定海仙樂園)

●殺鴨之羽毛。五六月間之鴨。新羽層出。殺時去之。頗非易事。於去前一小時。取酒一杯。和食飼之。殺時可免此感。(虞東)

●捉黃狼。黃狼專食雞雛。性極狡猾。不易捕捉。可以蒸熟之蛋。尖端開一口。挖去其大半。置於雞舍旁。人在旁伺之。見其頭套入蛋殼內。欲脫不能。即用小籬覆之。萬無一失。(徐孝同)

●養豬易肥。每日以赤荳煮粥飼之。十日後即肥碩異常。(鶴鳴軒主)

●貓犬足腫。貓犬足腫。乃癩毒所致。非內病也。喂以烏藥。匪特無效。且毒發必斃。可覓足爪間腫勢最盛處。厚

塗雄黃。任其吮舐。半日即愈。余家畜有貓犬多頭。屢患是病。每以此藥治之。均獲效果。(武陵樂漁)

●止貓叫。小貓連聲呼叫。最惹人厭。可以陳皮研末。塗其鼻上。即止。(鶴鳴軒主)

●去貓虱。以桃樹葉搗爛。置於空洋油箱內。將貓放入。用板蓋之。跳虱盡入桃葉。又法以舊毛巾灑韶腦少許。

將貓身包入。貓頭切須露出。則跳虱亦可盡除。(友皋)

●捕鼠簡法。人於未睡之先。取粗大碗一個。高底酒杯一只。香甜食物或酥果一枚。置於平面上。將酒杯半

覆於酥果上。再將大碗覆於杯底上。鼠聞香而出。至碗內取餌。酒杯一動。大碗隨即覆於桌上。而鼠被幽矣。

此法余家屢試屢驗。無不中者。(張育甫)

●雄雞頭有毒。凡隔年雄雞。其毒積聚冠上。如鶴頂然。(鶴生三年頂方赤。其毒亦在頂)下湯煮時。須截去

其頭。勿令同煮。(寄萍)

●河豚子。脚指上雞眼。用河豚魚眼睛。拌輕粉。貯罐內。埋地中數日。化水。點雞眼上。數次即愈。可以脫根。永不

再發。又河豚子同蟹殼樟腦拌宜木瓜。燻床榻房戶。臭蟲斷種。惟燻時人宜遠避。(柳園)

◎第二類 蟲魚

●除臭蟲。用極好安息香。外塗銀珠。點著熏之。熏時緊閉門窗。使氣不外泄。臭蟲聞之盡斃。(鶴鳴軒主)

●辟臭蟲 申地各戶每逢夏日最苦臭蟲。擾人清夢。市上所售之藥多不見效。今有一簡便之方。以毛筆一枝。

蘸辟疫臭水。於臥榻週圍及縫隙中溼遍。可使盡斃。或以花露水滿灑帳被。臭蟲亦不敢出。盍一試之。(袁靖)

●辟蠱 以過錳酸鉀(西藥房購)一分。溶解於千分之水中。遍灑於地及溝渠等處。則蠱患自絕。計一撮之過。

錳酸鉀即足滅盡十畝地內之蠱。所需僅值半元而已。此法係自美國理科雜誌中譯出。果否有效。願實驗。家有以證實之。(棚按此法。但足以殺子求紅蟲。不能除已成之飛蚊。然除蚊極難。固宜先絕其源也。)

護竹)

●除蚊簡法 蚊蟲生殖甚繁。每當夏令。各處皆有。擾人安睡。良可恨也。雖有各法驅除。不能淨盡。茲有一簡便

之法。縱不能除之淨盡。亦可減去十之七八。法用松香栗炭。研末和勻。另以粗紙作燃。俟日暮蚊成陣時。如劇場放煙火法放之。蚊翅被火一燒。隨即紛紛墜地。翌日晚間。再如法行之。蚊可立盡。此火著物不燃。故無

流弊。(張育甫)

●驅害蟲 田中種矮作物。如黃豆。芝麻。豇豆。棉等。往往有多數成蟲幼蟲及蛹。寄生為害。驅之不易。可使雞多頭放之田間。任其尋食。頗助捕除所不及。惟作物成熟時。宜限制之。(孤星)

●除植物害蟲。園圃種植蔬果。害蟲甚多。每患無法驅除。今僕研究化學之心得。特述其簡易製法。以煤油一升。洗濯石鹼六兩。先將熱水五合。入以洗濯石鹼。使其溶解。未冷之前。拌攪注以煤油。而爲乳白之液。待冷至呈糊狀。散佈圃面。以除害蟲。極有效力。(徐孝同)

●驅蠅法。電燈花線上。每集多蠅。且恒遺糞。殊堪厭惡。若以長條白紙。剪成梳狀。繞花線上。則蠅不集。且增雅觀。(張德生)

●驅蟲法。每有小蟲。見電燈光咸集。殺之不盡。驅之又來。可厭孰甚。若於燈下二三尺許。置面盆一。注以清水。再置一銅鏡或玻璃片於水底。則燈光映於鏡。小蟲咸望水趨。皆爲淹死。此法既無揮手之勞。又不費一文。諸君盡試之。(張德生) 初按。水面宜注火油。則蟲不能緣盆復起。

●治蜈蚣咬。夏秋卑溼之地。每多蜈蚣。人若被咬。其痛難忍。旋即患處臃腫。且不易愈。蓋咬時吐其毒汁於創處故也。若即塗以安母尼亞水。(即淡鹽水。西藥店有售)可消痛除腫。如無安母尼亞水。莫妙用陵莧(葉如瓜子。莖紅花黃。五月開花。六月結子。子細而黑)擦之。或以雄雞涎塗之亦可。(救齋)

●喂蟻蛉子。蟻蛉子爲秋蟲之一種。前載喂以血蚊子。可使其壯健。若喂以紅菱肉。則其鳴聲更爲響亮。(孤星)

●螟蟲驅除預防法。蟲類之害稻者。統計不下三四十種。其爲害最烈。繁殖最速。而驅除最難者。莫如螟蟲。其在稻株隱而不顯。故其始頗難覺察。是宜考查其經過習性。防之於先。絕之於後。務使殄滅其種。而後已。茲特詳說如左。

凡蟲類之生。莫不有種子。其種子謂之卵。脫卵而出者。謂之幼蟲。幼蟲作繭而居於其中者。謂之蛹。蛹自繭出生。翼而能飛者。謂之蛾。蛾所生之卵。卽種子也。是以循環不絕。孳生日繁。此蟲類發生之大概也。(螟蟲亦然)

螟蟲種類甚多。其爲害最烈。可分爲二。有一年發生二回者。是爲二化性螟蟲。有一年發生三回者。是爲三化性螟蟲。

二化性螟蟲。其第一回之蛾。早出者在五月下旬。遲者在六月上旬。一蛾所產之卵。約七八十個。附著於稻葉之裏面。集爲一塊。重疊如魚鱗。有白色膠質物塗之。卵之初生。係淡黃色。越十四五日。漸變爲黑褐色。於是幼蟲出矣。幼蟲形細而長。亦黑褐色。約五十日。作繭化蛹。繭色白而質薄。約十四五日。蛹化爲蛾。是爲每年第二回之蛾。

第二回之蛾。出於八九月間。其產卵之多少。及幼蟲之形色。與第一回相同。但第二回之幼蟲。在稻根中過

年。至明年春間。天氣暄暖。始能作繭化蛹。漸變為每年第一回之蛾。

三化性之螟蟲。其第一回蛾之生卵。在五月中旬。與二化性螟蟲蛾第一回發生之期略相等。蛾產卵於葉之裏面。駢列重疊。不易剝離。卵塊有母體毛蔽之。故發見甚易。由卵而化幼蟲。約需十四五日。由幼蟲而脫皮成蛹。約需二十日。第二回之蛾。生卵在六七月間。第三回之蛾。生卵七八九月間。惟第三回之幼蟲。在稻根過年。至明春間作繭化蛹。其繭比二化者稍厚。

螟蟲之蛾。見燈火則飛集。其二化與三化之分辨。略述如左。

二化螟蟲每株稻中有數只。其頭向上。其翅圓。其卵無毛。

三化螟蟲每株稻中祇有一只。其頭向下。其翅三角形。其卵有毛。

(甲)驅除方法 (一)誘蛾法 用尋常煤油燈一盞(俗稱洋燈)外以常方形玻璃燈壳罩之。置水盆中。將盆置燈架。(以木樁或小方凳)則燈高光遠。螟蟲蛾可四集。其盆盛水令滿。水中注以少許煤油。蛾飛來。撞之落水中。觸油必死。但此法。必須共同齊點。方能見效。茲將使用法。述要如左。

一、誘蛾燈須用射光力較遠者。一、燈光以高於稻葉八九寸為最適。若過低過高。蛾之飛來必少。一、燈與水盆必日日洗淨。油與水亦必日日要換。一、燈點宜徹夜。一、大風或寒冷時。蛾藏匿不出。可不必點燈。下雨天

仍宜點燈。一每由四畝至五畝。置燈一盞。擇距離適宜之處點之。若苗田有自他處螟蟲飛來者。其燈數宜多。一誘蛾方法。宜自發生時期辦起。至稻作收穫之時爲止。不宜半途而廢。(五六七八月)(一)殺卵法。一以煙筋十斤。和水半擔。煮沸之。俟冷。再加菜油一二斤。盛於桶內。拌勻。然後將拔起之苗葉入水洗之。則苗葉之卵可洗落。卽有存者。亦失孵化之力。一插秧後。如恐螟蟲再來。可用菜油四斤。和半擔。以噴筒撒布苗上。使臭其氣。而不下。亦殺卵之一法也。一不用油料。以人工捕殺之。亦可在三化螟蟲卵面有毛。尤易發見。至於殺卵日期。第一回約十天。第二回約四五天。第三回約七八天。(二)保護益蟲。螟蟲死於寄生蜂者甚多。故可名寄生蜂爲益蟲。此項益蟲宜保護。而使之蕃殖。保護之法。宜用保護器。此器分內外二層。內層以網爲蓋。將採入之寄生蜂卵投入其中。外層以水和煤油盛之。防幼蟲之外出。則幼蟲漸長成蜂。(四)滴油法。用一竹管。底具數孔。中貯煤油。滴於田面。(每畝約二斤)苗移植後。當天將明。蛾多伏於稻之莖葉。灑之落水。浸死之。(五)捕蛾法。以綠色或藍色之布。作袋附柄。形如捕蟲網。凡黃色或天明時。至稻隆捕之。蛾一入袋。密閉而殺。(六)拔去枯穗。凡稻隆有枯死之莖。卽是螟蟲存在之徵。宜自其根邊掘去之。九月上旬時。擇莖之半枯者。自其根邊切取。可得數十頭幼蟲。(七)刈株處分。螟蟲入秋。必於稻之刈株中度年。故鏟除刈株。實屬要事。鏟除之法。可作一外棒。下端裝以銳利之針七八個。以刺稻株。可將幼蟲與

蝻刺死。或掘起刈株以火燒殺之。(三)化螟蟲不有效。但使用此法亦有分別。二毛作田(卽一年種二回者)宜掘起刈株。打落砂土卽燒之。落水田則埋稻株。使入土中亦可。(八)稻草處分 一二化螟蟲亦有在稻草中度年者。若堆積時。則至四五月化蛾飛出。倘取以作薪。則防範之手續可省。至春四五月時。尙未燒盡。或推作別用者。則稻草之周圍。宜以草蓆圍之。不使通風。或貯於屋內窖中。則雖化蛾。亦不能出外爲害。一螟害多在稻草。不宜以之包裹他物。以絕傳播。

(乙)豫防法 (一)改良苗田之利 苗田宜作短細形。便於捕卵。長約一丈餘。闊三尺五寸。苗田周圍宜稀種。多施人糞尿。使苗繁茂。以誘蛾於此產卵。易於捕採。(二)勤除雜草 雜草如禾本科之茅蘆等。每爲害蟲潛伏之所。田邊之雜草。尤甚。宜勤芟之。(三)選擇稻種 稻種宜選生育強健者。桿細硬而葉狹者是也。(四)鹽水選稻 以食鹽一斤和水三斤。而以比重計測定之。取其沉下之種洗濯之。供播種之用。以養成健全之苗。則害亦減。(五)肥料 窒素肥料。如人糞尿。綠肥。油粕等。不可多用。蓋此種肥料。反使稻作陷於軟弱。螟蟲易於侵入。並忌於拔苗前施肥。以免移植後多枯葉。(孟城農隱)◎

●雞蟻 雞蟻有蟲。爲害極大。取柿葉 *Persimmon* 幾張置雞蟻中。或煎湯灑入其中。皆可斃蟲。(心臺)◎

◎又法 取硫磺一匙。置蟻中。因感雞身熱度而發其性。雞蟻觸之立斃。(心臺)◎

第六部 植物

◎第一類 花木

●種桃 桃實既結。務將貼近桃實之葉。儘數摘去。俾實懸空無礙。可保不蛀竅及未熟先墮。(讓竹)

●白荷花 選其放足者。採下洗淨。取瓣去蒂。用粗布榨去苦水。拌以白糖。(或用冰糖未更佳)即貯瓷罐中。蓋

密。勿令洩氣。約經旬日。取出。以少許豬油炒之。至微見黃色爲度。食之能治咳嗽。予弟昔患是病。自試此方。遂絕。(漱芳)

●分菊法 於九十月間。將花之枝拘灣一枝。離根四五寸許。壓以肥泥。至一星期後。齊根剪斷。即成一枝矣。而所開之花。較原本爲肥大。(梅士)

●落木樨 木樨花滿生枝葉間。採取之法。固以竹竿攪之爲易。然每有折枝傷葉之虞。若於開盛時。置席於地。夜用燭火一盞。置其上。約在樹之中央。翌晨視之。則金粟滿地。毋勞採摘。且無一葉半塵之雜。 綉按。桂花不妨多折。庶明年益茂。(虞翼)

●採桂花法 桂花用處甚廣。或作餡。又或和入茶葉。其味香美絕倫。但必須摘取恆苦瑣碎。其法宜用牛油蠟燭。點燃桂樹根脚下。(而先以毯子鋪地。或以簾席包袱等接之)則燭氣上騰。桂花自然紛紛盡落如雨。

枝幹上已無潰膿。可免採折之苦。較爲便當。(呂翼之)

●白玉簪花粉 取其含而未放之朵。摘。下。用銀鉞在梗下。將花心剔去。灌以宮粉。再將所剔花心之原口處。以

綠蘘漿盛碟內。隔水蒸之。去花取粉。密置器內。用以擦面。可免生斑點。(夢覺)

●石菖蒲 如因養久。致葉失黃萎。用剪修好。隔日仍現焦痕。甚或枯葉間出。殊失美觀。可率性將葉子悉數齊

根剪去。連盆浸入水缸中。日久自能逐漸滋生。待其長齊。取供案頭。則依然葱蒨可愛。 秘按。忌用鐵剪。宜

銅製或竹製者良。(紅樹)

●竹根 竹根(卽竹之地下莖)最易蔓延。若以蕎麥草之灰。埋於竹林四周。可免此患。凡室外鄰近竹園者。不

可不知。(姜景程)

●槐樹 樹穴中之水。可洗諸風症。極驗。(隱儂)

●假文竹 取石刁柏之種子(石刁柏卽蘆筍)於三四月間。播入花盆中。時時灌水。約半月卽發芽。初甚纖弱。

態漸繁茂。雅觀與文竹無異。(陳少坡)

●除香附 香附子最易蔓延。剷除又難。農者苦之。法於香附蔓延之地。種黃豆一熟。來歲卽無餘孽復生。業農

者均宜知之。(陳少坡)

●絲瓜花 晨起摘新鮮雄絲瓜花。除去花萼花蕊。調入蛋內燉食。味極鮮美。(陳少坡)◎

●絲瓜絡精製法 絲瓜絡本入藥。西人則以代海綿或供充填之料。每歲消費之額至鉅。歐戰未發以前。輸往

德國之額最大。近則各國需此。亦頗不少。惜從事製造者未克精益求精。以致品質難稱上上。爲可憾耳。曩見西報載精製之法。仿而行之。頗見良效。不揣譎陋。敢述梗概。以資研究。按絲瓜至八月以後。蔓色漸黃。果質漸輕。乃擇其熟者。用剪剪下。切去頂蒂。傾去汁水。(絲瓜之內。本含汁水。性能滋潤皮膚。可取供化粧之品。)盛於筐篋。瀆諸清冽流水之中。或用桶盛清水。而浸於其中。特所用水。不宜取池沼中停滯之水。否則有損製品光澤也。瀆五六日後。取出置木俎上。以槌搗叩。使外皮種子與筋絡分離。然後復用水洗。滌去肉質。至僅存網狀維絡。乃取曝日中。徐待乾燥。曝時可以竹竿橫架一處。並用長二尺許之線。兩端繫鈎。環掛竿上。兩端之鈎。各懸絲瓜一本。如是晒之。迨已全乾。一一收下。即可供用。絲瓜絡之良者。纖維柔美。潔白有光。若表裏異色。乾燥不透。則爲下品。其輸銷西國者。宜選長在一尺以上者。更須依其長短。區爲數等。分別裝貯。不令紊亂。卽長達一尺六寸以上者爲甲等。一尺四寸以上者爲乙等。一尺二寸以上者爲丙等。一尺以上者爲丁等。(鶴)◎

◎第二類 蔬果

家庭常識 植物 蔬果

●種韭芽 用大蒜條搗爛成泥。徧塗牆脚下之爛木頭上。勿使太陽光曬著。日久即有韭芽長出（紅樹）

●種南瓜 園中所種南瓜籐。往往不能結瓜。若於根上五六分許。以碎玻璃劃一縫。將半寸長之玻璃一條嵌

入（碎瓦片亦可）不數日即結瓜。園藝家盡嘗試之（梅士）

●南瓜露 採南瓜時勿將瓜籐拔去。宜在離根一二尺處。用刀割斷。以空壤一個。將瓜籐倒掛入壤口之內。上

面用物蓋好。勿使雨水滲入。經過數日。則籐上滋水滴於壤中。即為南瓜露。凡患咳嗽者。以碗取露。隔水燉

熱。連服數天。即有奇效。並去煙積（紅樹）

●番瓜汁 以結而未熟之番瓜。擇其嫩黃色者。摘下。貯壤內搗爛成汁。可作湯火傷之需。且藏久亦不生蟲臭。

（夢覺）

●米麥選種法 欲求豐收。必先有良好之種子。而後可。法用一木桶。盛以清水。加以食鹽。每斗水約加鹽四升。

攪之使化。然後將麥或米之種子。傾入。速攪。凡浮於水面者。皆劣種。可棄之。取沈下者。以清水漂去其鹽汁。

曝之。留以為種。則其生長自易。品質既佳。收量可豐。余見本鄉農人試之。成效頗著（緝人）

●取稻露 夏日取稻露。以竹竿搗新潔毛巾一條。向稻穗擷取。俟巾潤濕。以兩手緊絞於器中。飲之。味甘。和中。

健胃。消暑。滌煩。誠佳品也。惟擷取宜於天將黎明時為之。否則陽光一見。即被吸收（武陵樂漁）

●結菓與落菓 本埠植物之菓樹。每有高至尋丈。而猶不結實。或既經結實。未及成熟而脫落者。誠種植家之憾事也。今有一法。可俟其開花期。將幹之表皮週圍（韌皮部）用刀割去一圈。使養分集於上部（韌皮部

爲養分之通道）則果可實而不落矣。尋常之樹。枝葉研搓。菓實成熟後。採取不易。可將麻繩緊束幹部週圍。數日而果落矣。此乃研究植物者經驗之談。盍一試之。（一鵬）

●北瓜 北瓜未老之時。將皮上用小刀作字畫。刻時卽有濃汁流出。此汁不可措去。乾後卽成淡黃色書畫。下置磁盆中。放案上。頗覺雅觀。（許康甫）

●南瓜 南瓜其形渾圓。其色紅潤。頗覺可愛。結實時。苟以小刀畫成文字之類。及刀痕漲滿。而花紋具在。古雅可觀。（不署）

●橘子 取橘子貯玻璃瓶內。聽其自爛。遇有湯泡火傷者。取其汁敷之。立愈。（淑貞女士）

●甘蔗 取汁煮粥。治咳嗽頗效。然宜空心食之。（亭告）

●西瓜 西瓜食後之皮。人家往往去之。可用一鬚。將皮和水放於鬚中。使之日曬夜露。日久腐爛。可作灌盆花之肥料。（無名）

●去瓜皮 夏令食瓜。兒童最覬覦之。凡以利刃削瓜皮。殊爲不便。稍不留意。易傷手皮。可用蛤蜊壳磨一小穴。

於其背鏤削之利。勝於刀類。其便甚矣。(笑悟)

●種草菇法。用糯米煮飯。撒布地上。再以新鮮稻草鋪其上。草之厚薄。不必拘定。草上再用竹罩。草簾覆之。時常灑以清水。令其常常濕潤。數日之後。地上即生草菇矣。(張靜生)

●種木耳法。木耳寄生於木。潮霉即生。法以接骨木、楮木、桑木、柿木、柳木等。截為三尺長之小段。揀不甚潮濕之地。排列之。然後取木耳種子。研成細末。置盆中。以扇用力扇動。使種子飛散附於木上。再用稻草覆之。以蔽風雨。三月間布種。至四五月時。須常用淘米水灑之。至秋或翌年夏日。木上遂生多數木耳。採下灑乾。即與肆中售者無異。(張靜生)

●西瓜。西瓜當落花結實時。為緊要關頭。如遇風雨。瓜即不成。種瓜者應未雨綢繆。雨前用蚌壳一一覆之。使瓜上一種纖毛。不受損傷。雨後將壳揭去為要。甜瓜可施以同樣手續。(陳少坡)

●柿子。柿在將熟時。擇其佳良者。若干隻。留在樹頭。逐隻包以棉絮。外用布裹好。用線縛緊。勿受風霜。及蟲豸之侵食。至年底摘下。則體積倍大。色又鮮紅。作新歲之供品。異常新奇。(陳少坡)

●柿餅。柿之將熟者。(即外果皮方轉黃者)連柄摘下。用刀削去表皮。柄上繫之以繩。懸於廊簷下。待其自然乾燥。越四五日。取而食之。其味甚甜。(陳少坡)

第七部 集益錄

(承第三集)

◎第四十五問 牧羊

畜牧可以致富。僕曾邀集同志。購買山羊百餘頭。租地養畜。藉資提倡。後因天氣過熱。羊忽得一瀉疾。(所瀉者紅白參半狀似痢症)大小因之病斃者約十之八九。當時評論之人。有謂南方地性與羊性不宜。不宜養畜者。有謂羊息所(卽羣羊夜宿之處)搆造甚不合法。致得此症者。有謂受病之羊。未得良方醫治。因而傳染。演成此狀者。議論紛紛。莫衷一是。究竟大江南岸之地。(當時牧場在九江縣城東方之廻峯磯)是否宜於養羊。(指山羊綿羊二樣)羣羊聚宿之處。宜如何建造。方爲合法。羊得瀉疾。有何良方醫治。海內不乏實驗之士。敬懇一明白指示。俾得有所遵循。再行恢復舊業。不勝翹盼之至。(悲秋)

杜憾輕答云。悲秋君謂羊病痢一事。議論紛紜。余謂不然。事在人爲。人力實能勝天。十五年前。余從事奉天康平縣。(彼處放牧者多)友人德惠購羊放牧。較儲蓄及經營他事皆強。余竊笑之。後聞友朋之內眷。多出私儲購羊放牧。均獲厚利。於是余亦服從。購羊十隻。交牧者附於友人羊羣。牧者工資。年僅大錢三千。除大雪雨不放外。日逐羊曠野。夜則歸家。友人處雖有廐棚三楹。而羊不宿。故亦聽其臥於露天而已。閱七八月。余之羊產羔五頭。後又閱六七月。余回都時。將羊全數拍賣。統計資本十餘千。除工資食料外。竟獲四十餘千。此余經過之情形也。

是知天下事無不可爲之者。唯人自不爲耳。余之畜羊。從無一有病。然不敢言飼養有精妙之密法。茲將大略情形。概說於次。羊之體質。利於寒冷。最畏熱。故北方放牧相宜。然南方亦無甚不相宜之處。大致悲秋君所僱牧者。不精於牧事。致使羊多罹病。北方之羊。病弱者亦時有之。惟在於牧者。須勤查羊糞。施治於初。不使其作膿。則病者鮮矣。如羊瀉肚（糞異常時）急須炒食鹽研細。用竹管灌之。六小時內。不令羊飲水。亦不能令羊見水（恐其欲飲耳）。炒鹽之多寡。視病之重輕。大致每頭須鹽三四錢以上。一兩以下之譜。閱六小時後。稍使羊少飲井水。此後須加飼小熟食料（如麩子豆餅煮黑豆等類）。此羊初病淺鮮之治法也。羊之噓氣甚涼。故夏日羊則圍羣。冬令則反。此皆常人易見之者。蓋羊圍羣。圖吸他羊之涼氣以愈己也。北方之羊。平時（春夏秋）常投飼食鹽食料。伏時煮綠苳（極爛）去水冷定飼之。三冬時亦須閱星期投以熟料。加鹽少許。仍限制飲水。則羊自肥而無病。放牧須擇茂草。其地有樹林。以便牧者與羊休息。而草以細菁者爲佳。不任羊自食野花雜草。以防誤食毒草。羊百頭可以稱羣。一羣中綿羊爲主。屬以山羊四五頭可耳。多則不宜。南方地濕水軟。故與羊稍不適和。然日久習慣。亦無所苦。而羊息所夏時宜廠棚。常令通風潔淨。冬時則圍以木片。平時限制飲以井水。不令常近河流。飲於江水。則皆防病之法。羊性最喜潔淨。飼草不淨者。不食。北方除放牧外。飼以熟料。然秋時常投以瓜豆秧。及馬鈴薯秧（北京俗名白薯。濟魯俗呼地瓜。玉頭紅薯）飼之。所謂南方不宜養羊之說。卻有一理。蓋冬令放羊。無麥苗

足以喂飼耳。羊病多由不服水土。如向遠處（如江北購羊）可將原處黃土數塊燒紅冷定。以備用。倘羊初患瀉痢。則以此土用開水沖化。冷定灌之。此法原係醫人而游戲中投試。亦居然奏效也。

樂春君云。羊得瀉病。必由於濕熱。論者謂南方地性與羊性不宜。其所以不宜之故。蓋因羊性本熱。而南地性亦熱。熱太重。則致病耳。南地多濕。積濕爲熱。其病卽中於是矣。又有謂羊息所之不得法者。蓋指構造之非法。其合法者。亦不過不鬱濕而通風氣耳。原間中有因天氣過熱五字。已早揭其病原。但治此病法。須用去熱毒之品。如新鮮牛蒡子葉。新鮮桑葉。連葉之鮮蘿蔔等。及投以利濕解熱之劑。必可奏效。且須早治。若覺一二頭得如是之病。卽趕治之。使羣羊皆先吃此等食料。則未病者可不病。已病者得速愈也。

芝圃君答云。羊在夜間棲息。均喜聚集一隅。宜常逐開。庶疎散而涼爽。不致爲熱氣所蒸。浸成痢疾。至羣羊聚宿處。宜用間開有縫之地板。下方須離地四五尺。以通空氣而免潮濕。四周宜用土牆。或土製成。或磚塊砌成。四圍之牆脚。下端多置空氣之洞。中用柵欄。以備冬時關蔽。窗櫺亦然。冬夏隨適其宜。冬時鋪以稻草。不惟御寒。且可充飢。至晨起放牧。不宜過早。早則沾染露水。吃食水草。亦一致病原因。且羊性好動。早晨未飢。四出跳跑。不專尋食。過時卽一意俯食。易於養肥也。至醫治之良方。則尙未得。但終以防患未然爲宜。

崇德草舍來函云。羊瀉之病。爲喂食草料不良之故。至羊息所。想必高爽潔淨。間數亦多。惟喂食之草。最忌水漬。

蓉。其葉圓而光者是。食之必瀉。或至吐沫吐食而死。又一種名曰海蘆草。形式如蘭花葉。開花約長寸許。色紫紅。而式如喇叭。羊食之必死。解之方。用小黑豆。菘豆。甘草等分。煎汁。用竹管灌之。外用川烏。草烏。蘇尖。細辛。牙皂等分。共燒枯。存性爲末。略加麝香少許。藥末一兩。加香五釐。以藥末六分。吹入羊鼻孔內。另用白芷。干姜等分。以火爐置於羊棚內薰之。卽效。兩草之毒。解法均同。

◎第四十六問 剝製標本法

儀器館與各大書坊陳列之飛禽走獸蟲魚等等。雖是死物。其形如生。不知用何藥物浸漬。有以致之。顧化學家詳盡以告(逸生)

麥軒答云。此等標本製法極易。略分三種。一爲動物標本。用剝製法。取禽或獸。剝下生皮。勿傷毛羽蹄爪。首尾及翼等處。不能剝取者。可割斷其筋肉。不妨任之。將剝下之皮。乘濕用(亞砒酸)(此藥極毒忌入口)和樟腦。用乾刷擦之。勻遍。頭部須將眼珠及腦取出。灌入前項藥粉。復以玻製義眼。裝入眼眶。另用草類紮成其肉體之形狀。內穿鐵絲六根。(不可活動)將製成之皮。包草型之上。以紮就之鐵絲一根。穿入頭部。四根穿入足與翼。一根穿尾。將皮用線縫合。理順毛羽。不使露縫。另用木板一塊。將足底穿出之鐵絲釘於板上。復將首尾翼足等部。隨意曲成生趣。卽成。惟飛禽姿勢。全在兩翼。而兩翼之骨節有三。勿以翼尖之骨節短小難穿。而忽略之。致製成之

禽。坦翼而不甚雅觀。一爲水產標本。用浸漬法。祇須以玻璃瓶裝火酒。浸之可也。但有兩種性質。宜注意。如蛇等類。可以火酒浸之。若魚蝦等。則以火酒浸之。必生白衣。使酒混濁。宜用（以脫）浸之。庶不致變色。一爲昆蟲標本。用乾燥法。以玻璃瓶內貯（鉀、衰）數塊。隔紙一層。將捕來之草蟲。裝入瓶內悶死。取出。則以火酒或水潤濕兩翼。展平。夾於木條內。候乾。以刺蟲針插於頭部。裝入玻璃盒。入樟腦丸數個。即能永久不壞。（木條製法。以厚方木條數根。釘成柵形。夾蟲時。庶可由柵條內留出蟲之身部。）蟲身若有臟腑者。必須擠出其水。入（鉀、衰）於內。庶不致腐。若係甲蟲。如螢火。牽牛。斑蝥之類。則毋庸展翅。但入毒壺（即上述）玻璃越宿。取出。用刺鍼綴於板上。即得。上述藥劑。及水產標本。瓶。展翅板。毒壺。刺蟲鍼等。儀器館均有售。

◎第四十七問 黑鞋油

舶來之黑鞋油。名曰油。實非油質。其原料。似是沒食子。與鐵養硫養。及膠質。與紫色色素等。構合而成。近聞市上售有廣東出品之黑鞋油。成績駕舶來品之上。一經擦後。即結有一最光澤之薄膜。能抵水漬。而色不脫。國貨昌明。予固額手以慶。然市上售者。猶寥寥也。固非合羣力以謀。則出品不多。仍不免爲外來品所壓制。願海內化學大家。不吝將其最實用之構合原料。名目分量。登之報端。庶注意者。仿造。則出品多。而消滅此外來之輸入。亦堵塞漏卮之一事也。（沈佩蘭）

◎第四十八問 金屬鍍黃水

舶來花紋之馬口鐵片。塗有一種黃金色之華尼斯（俗稱黃水亦稱凡力司）其構合之方。固數見不鮮。然皆成績不佳。雖經余多方研究。改良至色澤與之相同。惟是一觸空氣。立見乾燥。所塗之面。不能均勻。而生厚薄斑痕之弊。殊不雅觀。且成本較重。未可爲之完全。敢希化學專家。勿吝賜教爲荷。（沈佩蘭）

◎第四十九問 雪花膏

前載某君造雪花膏一則。法用碳酸鎂十分。硼酸末十分。白凡士林十分。屈里設林一分。龍腦五釐。酒精一二滴。鄙人如法製之。其結果全然相左。蓋凡士林脂肪濃厚。擦之掌中。見油質不見粉質。且團結如漆店之油。粉色亦不白。試以少許水稀釋之。則質疎鬆而發白矣。然立呈酸酵狀態不一。少頃卽此疎鬆之粉。又凝結而成硬顆粒。愈覺不適於用。鄙人不諳化學。莫明作用。無法補救。有心問津。尙乞實驗家有以啓迪之。（佛嚴）

◎第五十問 人造冰

徐一帆君之人造冰簡易法。已如法試驗。初次不成。以爲硝酸銦之配合過少。二次乃倍其數。（卽硝酸銦八份與鹽八分溶解於五十倍水中）仍不成。又沸水百分入鹽二分。其鹹溢口。雖普通食菜內之鹽。亦不能如是之多。斯固試驗不成。萬一眞凝結成冰。其鹹亦必不能入口。如何下咽。原文煮沸水之成分。與生寒劑之成分。均以

份兩。是否相同。例如沸水百兩。加食鹽二兩。是否該生寒劑。係硝酸銻四兩。食鹽八兩。溶解於五十兩水內。此多少之間。請示明。又外槽是否定用木製。或石製。檢之本問。注重在生寒劑之製。既係用冷製物配合。與火候無關。不得各試驗之手續也。希爲解答。(丁日生)

◎第五十一問 短舌音之救濟法

鄙人不揣譎陋。濫竽學界。有年。居恆兢兢於心。砥礪學業。不欲下儕庸碌。以貽笑戚友。第有難者。口音不清。終身遺憾。凡發自喉音者。(如事、字、斯、使、沙、三)及同類等字。皆顛動不清。(他音如常甚清)似有口水梗阻喉間。竊思語言爲人生第二生命。交際之利器。文野所係。利害攸關。而於學界爲尤重要。人生於世。豈能盡用文牘。而無言語之交際乎。鄙人顧影傷懷。心墜氣阻。嚴父因有此種障礙。欲使棄儒服賈。鄙人束手無策。亦不敢方嚴命。惟念貴報有集益錄一門。請照登入。乞海內諸君子惠賜良方。俾能驅此障礙。可使繼續求學。則不惟鄙人銘感無窮。卽同病者亦受賜靡涯矣。(汝強)

爾按此病非藥石所能治。乃由舌短且鈍之故。如所舉各字。均用舌尖之音。舌既不尖。故不能使分清。但有一法。卽每日晨起。常以支絲二字。默念之。暫不出口。先運氣使出舌尖。使尖端適齊上齦。然後出聲。則舌之形勢不變。必得正音。更鍊絲字。亦然。全部支韻。一一可誦而後。乃學沙字。使舌尖伸長。而張其齶。勿動唇輔。必得正音。練之。

既久則用舌尖自純。舌本能縮能伸。能長能短。習慣既成。自可免其夙弊。但非有數月之功。未必能成慣習耳。

◎第五十二問 造肥皂之實驗

前醉生君所示普通造胰法。見家庭常識第一集工藝門。如法製之。頗驗。而其去跡之功效。過乎市售之肥皂。惟其實粗。色黑微黃。猶有石灰之氣味。不及市品之衣。皂質細色黃。而有微香之味也。不知如何可除前弊。尙乞醉生君暨海內工藝大家。不吝賜教。是亦提倡實業之一助也。(秋雁)

寄萍云。秋雁君問製造肥皂。所以質粗色黑有臭味之故。特代答如下。肥皂之原料。爲牛油與植物油。牛油下鍋之時。用微火略熱之。加絕少絕薄之苛性鈉水。以除油內所含人目所不能見之夾雜物及渣滓等類。其形狀如煮肉時之乏油。因此物易與苛性鈉化合析出。而成一種似皂非皂之物。亦可充洗衣粗皂之用。若不除去此物。則肥皂有臭味而色黑。至肥皂之精粗。應視牛油之精粗爲轉移。如加十分之一之椰子油。則成積已可觀。加多則更佳。惟不能製透明香皂。如苛性鈉過度。則鹼性強而去污易。乾後發白花。不能作香皂用。在小試時。欲得中性之肥皂。(卽鹼性強弱合度)視製成時抽水不斷者。爲最適當。

潤之云。頃閱秋雁君投函。謂醉生君所示之造胰法。其出品質粗色黑。且帶石灰氣味。僕曾照法試之。與所說相同。後見八月二十五日工業須知欄內。梅花瘦客君投函。謂醉生君所示之製苛性鈉法。用石灰過多。僕遂用照

桶搗爛。加酵母粉充分攪拌。(製糖用麥芽。製酒用酵母。約原料十斤。用燒酒酵母五枚足矣。孤星君酒精麥芽云云。疑有誤。)密蓋四面。上下用稻草包圍。約經二十日後開視。雖酒香撲鼻。而甯中所釀成者。惟馬鈴薯約得百分之八。壓榨去渣。得酒精百分之二四。餘均不及。加工食炭火等等。仍合不通。(據儀器館稱酒精卽火酒。每磅值洋八九分。)而孤星君謂普通製造。亦須含百分之八十以上之酒精云云。以百分之八十計之。豈不相差甚遠。若欲精多。非加水不可。然加水卽酒之身分已低。何精之有。此中必另有多化酒精之藥品加入。方能收實用之效。尙望孤星君及海內實業大家。明揭多釀之法。進而教之。(吳廷揚)

孤星答云。凡澱粉含有物之製造酒精。宜加麥芽。因麥芽有糖化力。可糖化原料內之澱粉。使成糖液。然後再加酵母。使之發酵。發酵終後。再行蒸溜法。方可製成。然在發酵初終後之液中。酒精量所含甚少。此就尙未蒸溜之液而言。卽拙述所云發酵終後。液中約含酒精百分之八乃至十二之謂。然普通製成之酒精。至少須有百分之八十以上之酒精分。此則就蒸溜過後已成之酒精而言。故先時含百分之八至十二之液。乃爲製酒精之原液。尙未經蒸溜手續者。實不能與已成之酒精相同視。吳君不加細察。而貿然合算。此所以相差十九也。考市售之酒精。約有酒精分八九十%。此內尙有多少水分。不能謂酒精中定無水分。若得九五%酒精分時。普通稱之爲純粹酒精。至欲得全無水分者。則據近時之研究新法。可分解水分。而發生()。故待其反應終

止時而行蒸溜。則容易得無水酒精矣。至普通製造酒精。則經蒸溜後。已有八十內外之酒精分。（若原料有糖分含有物。可以不加麥芽。）不必另加藥品。酒精即火酒。以澱粉含有物製造時。不加麥芽。則其澱粉無由糖化。必無結果也。

◎第五十五問

倒倉法

不佞寡學乏才。居恆喜於岐黃諸書。常用涉獵。每閱本草。備要有用牛肉行倒倉一法。不勝欣喜。且丹溪以此方治愈者。歷歷不爽。沉疴皆可立起。其成績自應斐然。惟吐痢究屬猛烈。試治一日。上吐下痢。病者憊之。當然加甚。迴念至此。又不能不生懷疑。竊想其方固佳。試治之時。必當另有妥善佐助之法。敢請醫學專家。乞希研究。其法利弊。究係如何。海內近人。亦有曾試之者否。不佞固多病之身。常以懷疑而輒止。倘蒙指示。則感荷不盡。事屬公益。尚希不吝祕傳。曷勝盼禱。（孫天倪）

●附錄

◎再答第二十一問

植物製顏料法

頃接杭州中國顏料廠主任王君雅馴來函云。紅莧菜、紅鳳仙花、夜嬌嬌、胭脂草、紅蘿蔔皮及其莖葉、與桃梅、杏李、等果實、與香椿葉、臭椿葉。皆可製成近日最流行之直接染料。因其中含有一種花色素。又名花青素。西名阿

蘇香 (Anthracyan) 凡遇亞爾加里。或中性鹽類。加石灰水。或柴灰水。或炭灰水。或食鹽。則爲青綠色。(即洋靛青中國靛青類似物)。(加酸。如醋酸。或烏梅水。或白礬水。則變赤色。斯時更加鹼。或石灰水。則赤色又變青綠色。再加酸。則青綠色又變赤色。故可製造學校中所用之紅試紙及藍試紙。其性不溶解於水。而溶解於高粱麥酒。及酒精。或白醋中。今欲鑑別紅菟菜。紅鳳仙花等之果合上之反應與否。可取其截片。或榨取其汁少許。加鹽酸百分之二。則呈赤色。加苛性鉀百分之二。即爲綠色。加白礬百分之二。立變青色。固可一一實驗也。試取最紅之紅菟菜。或鳳仙花等。洗淨。榨取其汁。更加沸水。榨出其汁。用烏梅水。或鹽梅水。或酸米泔水。傾入此紅汁中。即爲酸性還原劑之酸化劑。煤染劑。更用稻草灰湯。或雜柴灰湯。或土鹼水。或石灰水。傾入此紅汁中。則必變綠色。藍色。青色。褐色。黑色。因稻草灰湯等之嫌性還原劑之酸化劑。加之太少。故仍如亞尼林黑之酸化劑。酸化而成黑色。若稻草灰湯等加之甚多。則如亞尼林黑之遇嫌性還原劑之酸化劑。或汗水。或酸質。仍由黑色。褐色。而還原爲青色。藍色。綠色。黃色。以至靛白色。而漂白。故於此液中染色。可以白礬水。或五倍子水。或烏梅水。浸過夜之布帛。毛皮革。人造革。加酸染之。爲淡紅色。桃紅色也。若先以姜黃水。或黃梔子水。染。而後染之。成深紅。大紅。(即緋色)仍宜以醋酸。白礬水。或醋酸。膽礬水。爲隨後處理之酸化劑。其紅色乃固。若欲染成藍色。綠色。則以糠類。或石灰水代之。酸。即能染成。若欲製成商品出售。則可以冥錫灰加食鹽炒之。斯時第二酸化錫。被鹽素酸化爲

第二鹽化錫。加入上之染料中。更加硫酸少許以防腐。或以火柴包皮。化於黃水中。成第二鹽化亞鉛。連水加入上之染料中。另加多量去水之硫酸曹達。以成糊狀或粉末狀出售。此外如與鳳仙花紅莧菜相類之落蘇（即茄子）亦可打爛以稀麻布榨去其渣滓。而加鹼性還原劑之酸化劑。即水銀和冥蠟灰與中國墨攪勻之。屢蒸屢曬。使受蒸汽酸化。光線還原之作用完全。仍以酸醋、白礬、與硫酸曹達。多量以貯藏之。即成德國還原染料人造靛青之類似物矣。惟前者為直接染料類。故忌鐵質宜錫器。後者為硫化染料類。雖加鐵質亦無妨也。染色時宜加糟灰類。或烏梅、石灰水、或燒酒、土碱水。乃能上色。陝西西安等處以鳳仙花同種。同製靛。此間有陝西學生數人家設染坊并製靛。彼每以杭州鳳仙花草不製靛青。靛紅為一奇事。云此外方法甚多。願同志者彼此提攜。互收實益幸甚。

● 翎拔王君字指言。為舍弟蓉軒十餘年前同學。專心於化學工業實驗。百折不回。因而同毀其產。相對黯然。願其學術亦即因而造深。現設顏料廠。所出成績。頗切實用。將來發展。正未可量。特惜有才者無財。中國合資事業。已成畏途。專賴獨力經營。其艱難實甚於登天耳。

第二集人名刊誤表

頁	二 一	八	七	六	六	六	六	五	三
行	五 一	五 一	五 一	四 一	三 一	〇	一	二	二
數	七	八	一	五	一	二	二	二	二
者	徐 劍 俠	一 友 丞	讓 之 竹	伯 誠	素 源	素 氏	慶 城 龍 頭	華 北	齊 衆
頁	一	九	五	五	四	四	四	三	三
行	〇	〇	三	三	九	八	六	八	五
數	七	〇	三	三	三	三	三	三	三
者	張 家 種	魏 警 凡	陸 源	陸 劍 俠	陸 劍 俠	陸 劍 俠	陸 劍 俠	陸 劍 俠	陸 劍 俠
頁	九	〇	三	〇	三	〇	三	〇	三
行	〇	三	〇	三	〇	三	〇	三	〇
數	九	〇	三	〇	三	〇	三	〇	三
者	曹 桐 盛	孟 隱	孟 隱	孟 隱	孟 隱	孟 隱	孟 隱	孟 隱	孟 隱

(讓竹校勘)

第三集文字刊誤表

頁	五 一	五 一	五 一	五 一
行	八 一	六 一	六 一	六 一
數	方 體 式	八 一	六 一	六 一
更	第三十一字	第二十八字	第二十八字	第二十八字
正	Alzanthine	Alzanthine	Alzanthine	Alzanthine

(孔怡然校)

附第二集更正字句

第七七頁第三行所有英文係註在紅乘號之下者被手民誤接於見效二字之中合行更正

中華民國七年六月初版
中華民國十一年三月七版



家庭常識彙編第四集

(定價大洋三角)

編	編	分	印	發	印	發	編
輯	者	纂	刷	行	刷	者	輯
主		者	者	者	者		任
任							
天	申	小(小)	文	文	文	文	天
虛	報	蝶(蝶)	明	明	明	明	虛
我		春(蝶)	書	書	書	書	我
生	館	痕(蝶)	局	局	局	局	生
			街	街	街	街	
			局	局	局	局	
			街	街	街	街	
			局	局	局	局	
			街	街	街	街	
			局	局	局	局	
			街	街	街	街	

683

50048