

商業林取書之一

茶

業

論



新學會社出版

2404
1

商業林取書之一

茶

業

論

新學會社出版



茶 樹

茶業論

緒言

絲茶者。吾國出口貨之二大宗也。絲之由來遠矣。茶發明於何時。歷史上無可徵實。然詩有之。誰謂荼苦。其甘如薺。古書茶皆作荼。則知成周時已有茶矣。至茶之成爲普通嗜好品。則始於唐。茶經茶譜專書論列。亦可見當時考究之精詳焉。自唐以來。嗜好愈益甚。良以茶之爲物。足以解渴。足以已倦。而其味之甘芳和平。復遠非他飲料可比。則人之愛而嗜之。實自然之趨勢也。歐西文明。精神上物質上均遠在吾後。茶之飲用。始於十七世紀中葉。距今僅二百六十餘年耳。且非其所自產生。自發明。而由吾國輸入之者。若印度錫蘭之茶業。則發生於十八世紀之後半期。去今更不過百年餘。顧不數十年。即突飛進步。一日千里。還觀吾國。則反江河日下。迄於今日。不僅國外之重要市場。被奪且盡。而印度錫蘭日本茶之輸入者。且年增一年。耗矣哀哉。夫吾國茶業之所以失敗者。非品質之不良也。亦非

產額之有大減少也。墨守舊法。不知變通。飾僞售欺。罔顧商德。遂以取憎而見擯。英人倍孫伊 (Ibbetson) 之論茶也。謂吾國之茶。有特別優良之質。今後且將復興。而又於世界茶業之歷史現況。與夫培植之法。製造之方。以及若何鑑別。若何行銷。一一提要鉤玄。瞭然如指諸掌。不佞以其書之足供吾國借鏡也。爰取而節譯之。從事茶業者。倘覽觀焉。則於改良進步之道。思過半矣。

譯者誌

茶業論目次

緒言

第一章 茶樹概說

第二章 茶之大消費者

第三章 茶之化學上分析

第四章 茶之培植及製造法

第一節 中國法

第二節 日本法

第三節 錫蘭茶

第五章 印度及其他各地之茶

第一節 印度茶

第二節 那達爾茶

第三節 高加索茶

第四節 其他之產茶地

第六章 茶之培植及製造新法

第一節 紅茶及綠茶

第二節 茶磚

第三節 其他各種之茶

第七章 茶類鑑別法

第八章 攪和法裝包法及貯藏法

第九章 引致顧客注意法

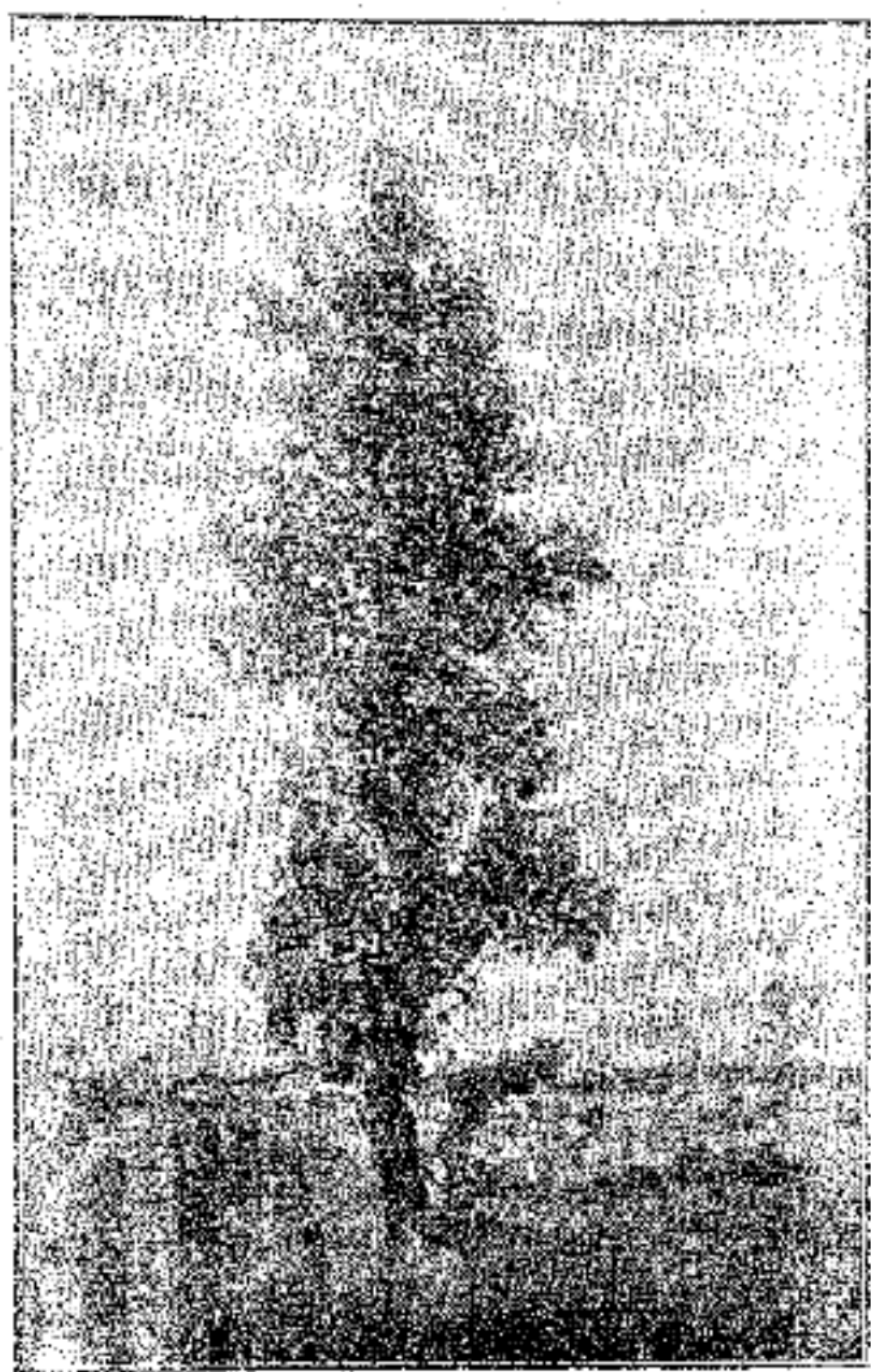
茶業論

第一章 茶樹概說

茶者。茶樹 (Camellia Thea 或 Thea sinensis) 之嫩葉所製成。屬於西絲萇 (Theaceae) 類之一種灌木。中國、印度及錫蘭皆廣栽植之。其他諸國則栽植較少。茶樹之名。昔時瑞典植物學家烈奴司 (Linnaeus) 以爲係單獨一種之植物。其後乃知中國所植者。實有各別之二種。卽綠茶 (T. viridis) 及武彝茶 (T. Bohea) 是也。此二種之茶。久視爲綠茶及紅茶之本根。中國茶樹。多由栽培而生。無可絕對指爲野生者。惟在亞薩 (Assam) 則有自生之茶樹。曰西亞薩密格 (Thea assamica) 今名 (Camellia Thea) 者。植物學家通常視爲一切茶樹之祖焉。

茶樹者。枝葉叢茂之灌木也。苟任其自生自長。不加剪削。則可達於尋常小樹之高。葉之大小形狀。以樹之種類而大有差異。然其堅軟互生。則皆相同。且通常爲橢圓或鎗鋒形。而有一齒狀之邊。葉中有油腺。腺中含花草精油。茶之有香味。卽

由於是嫩葉之下方。厚覆細絲。歷時既久。始完全消失。白色或玫瑰色美麗微芳之花。開於葉幹上。或僅一朵。或數朵相聚成球。花落後結爲多少球狀之果。中有



野生茶樹

莢。莢分三部。每部常僅有一子。茶樹起源地何在之問題。今尙未能決定。願其爭點所集。不外

茶之真正故鄉。在其自然生植之地。非中國則印度亞薩之鄰近地方而已。主後

說者以事實爲證據。謂亞薩之茶樹。異常充牣。較諸中國各部所產爲多。植物最大之發展。必在其天然之故鄉。故茶之故鄉。當爲亞薩而非中國。是說所持之理由。實絕不確固。蓋植物學家已再三考察。知植物輸入新地後。若境遇適宜。卽繁殖甚速。不久可與稱爲故鄉之地。爭其盛茂。主前說者。則如日本神史所載故事。以茶樹故鄉之光榮。歸諸中國。不幸中國人乃從未聞此故事。雖事出己國。反不如外人之尙有所傳述。然在紀元前二千七百年。中國學者曾著書論及茶樹。迨紀元前四百年。又有一中國註釋家。於前人所論者。詳加註解。以引人注意。並謂以熱水泡茶葉。卽成一種飲料。及紀元後五百五十年。茶之使用。完全視若一種藥物。遂成爲日常之飲料。

德康打爾 (DeCandolle) 聚集雙方之證據。而偏重事實說。以旅行家之遊歷亞薩高部及苛察爾 (Cochar) 屬地者。嘗發見種種野茶。遂謂茶樹必爲印度與中國交界處羣山上之野生植物。然彼又證明茶葉之使用法。乃由中國傳入印度。

者云。

茶之輸入歐羅巴。始於何時。其說更多。此亦自然之數也。小說載英后伊利沙倍 (Elizabeth) 臨御時。英吉利有老年夫婦二人。受領不知來自何所之茶一包。彼輩不浸葉於水。而飲其精汁。但敷葉於麪包上。棄其綠色之液。而食其渣滓。是說之確否姑不論。而茶之由中國輸入歐羅巴。遲至十六世紀。此人所確信也。一六五七年。倫敦遂有茶店之創設。自是厥後。茶殆成爲英吉利正當之飲料矣。丕璧司 (Pepys) 於其一六六〇年九月二十八日之日記中有云。「吾遣人取一杯茶。(一杯中國飲料) 實吾前此所未嘗飲也。」又云。抵家後。吾妻方治茶。貝林 (Pelling) 語彼。茶有益於感冒及體液流下症。「茶之最初輸入英吉利也。同時俄羅斯亦始知有茶。其大使返自北京。携若干綠茶至舊京墨斯科。(Moscow) 一六六四年。著名之英國東印度公司。以茶葉二磅。獻查理二世 (Charles II.) 之皇后。當時尙目爲難得之異味也。更十四年。公司自中國輸入茶約五百磅。迄是

世紀之末。茶已非復珍奇品矣。

第二章 茶之大消費者

試就消費茶葉之各國家各民族而考查之。則大消費者之中。英吉利尤其首屈一指者也。最近數年間。每歲自各地輸入是邦之茶。平均不下三億五千七百七十四萬一千磅。值英金一千三百三十一萬一千鎊之巨。次爲俄羅斯。每歲輸入約一億三千萬磅。又次爲合衆國。約九千四百八十一萬三千磅。再次則爲荷蘭。澳大利亞洲。坎拿大。德意志及新斯蘭。(New Zealand) 其輸入額以次遞減。

關於全世界之茶業。有一最重要問題焉。卽英國所產。於全世界各市場。足排擠其惟一勁敵之中國產而代之者。其量達於若何之度是也。今且就諸主要消費國之情狀而審察之。英國茶之消於合衆國及坎拿大者。已得有穩固之地位。一九一三年。自加爾各塔 (Calcutta) 及可倫破 (Colombo) 輸入坎拿大者。幾及六千萬磅。而中國紅茶則已絕跡於坎拿大市場矣。日本產之紅茶。今日雖甚爲

美洲人所歡迎。然數年而後。必且步中國產之後塵。蓋自一八九九年錫蘭綠茶輸入美洲後。日本茶即銳減也。

合衆國消費多量之印度茶。因其愛嗜此飲料之心。漸漸增進。印度之栽植家。遂希望於是建一銷額最巨之新市場。澳地利亞洲已變易其所飲之茶。亦與他洲同。其始彼之供給。多半得自中國。未幾輸入額即大減。雖今日尙有多量之茶。來自爪哇。然競爭於市場者。乃錫蘭茶及印度茶。爪哇茶不與也。錫蘭茶殆已有占優勝之勢。一九一三年。輸入南半洲者。達於二千五百萬磅之譜焉。

英吉利於美澳二洲。既大告成功。乃更竭力圖推廣其產物於亞細亞洲。今日波斯已成印度茶之大消費者矣。印度種植家之製造茶磚而售諸西藏。亦大惹世人之注意。彼輩寧自認納稅。而奮進與藏人相交易。

在奧大利。比利士。瑞典。荷蘭。土耳其。法蘭西及俄羅斯。茶之輸入額。亦有增加。荷蘭之茶。多半自其爪哇殖民地而來。此固應有之理也。俄國增加之輸入。則幾盡

爲英國產。中國商人不免因之大受損失矣。

中國茶業已失去全世界最重要之市場。此誠極可驚異之事。然謂中國之茶業已敗壞。則決不可。考之實際。四十年來。植茶之地畝。未有顯著之減少也。夫亦以其有國內之市場。而多量之次等貨。則又可製成茶磚而輸入西藏及俄羅斯耳。不寧惟是。今日中國人方欲努力恢復其已失之地位。蓋其較明通者。知己國茶業之失敗。由於貨之不佳。製造法之不精。因爲西人所厭惡。且知機器代人工之說。終必見諸事實。故亟思改絃易轍之方。試舉一例。如一九〇五年。南京總督創設一華茶委員會。任英人利亞爾 (Lyle) 爲之長。以研究印度錫蘭茶業之情形。及其培植之法。製造之方。斯其明證也。惟植茶於中國地土。其生產力不若印度之厚。且氣候較寒。發達亦較難。重以每畝產額。不敵歐洲種植家所獲。此亦無可如何者也。然中國政府驚於收入之銳減。乃因輸出貨品之減少所致。而輸出減少。則由通過稅及輸出稅之過於繁重。故亦欲討究改良培植及製造之方法。

以回復其商業。獨是中國農民。能否聽從勸告。而廢棄其無量年代以來所遺傳之方法習慣。屬於不可知之數。惟政府之計畫。則頗重要。總之中國之地位。確如錫蘭某植物報所論。謂最近五十年間。中國茶業。固已江河日下。然不可斷定爲雖變易情狀及方法。亦不能有重大之恢復。易詞言之。茶之培植銷售。其情形猶鐘錘之搖擺不定。一如他業。中國之茶園。固未嘗受根本之損害也。

迄於今日。中國茶之需要。已微有增加。雖消費於英吉利者。比之他物爲少。然是等精良之中國品。乃有再被歡迎之徵兆。而在嗜茶者之中。則更甚。凡人未飲純粹真正之中國良茶者。不知其佳處。輒誤視爲惡劣。茲撮一九〇八年正月一日蘭塞德(Lancet)報關於茶葉之論文如左。雖一般用茶者信服其說與否。不可知。亦足見中國茶之爲英人稱許矣。

科學家久已止息之論爭。今復活於商人中。一方面以銷售中國茶爲業。則謂印度茶昔爲醫學家所禁用。苟非處理極謹慎。不可飲之。以其含有過多之凝

結質。化學家所謂鞣尼尼(Tannin)也。他方面以發行印度茶及錫蘭茶爲事。則謂中國茶之所以可拒斥者。以其製造之方法不合衛生也。蓋其製造皆以手。故多污穢附著。印度茶及錫蘭茶則無是弊。自製造成貨以至出售於市場。除機器外。不與何物相接觸。然幾多茶葉鑑別家。對此情形。則謂茶葉美學上之性質。以採用機械法而大被傷害云。

貶視中國茶者。以用手製造之事實爲基礎。其說殊不足取。蓋重大可察覺之污穢發生既少。且即有可致疾病之細菌附著其中。而一入茶壺。必可撲滅。據一般之所信。茶水不沸。有危及生命之虞。且細菌因之而繁殖。而致腸熱症細菌之繁殖則尤烈。其實反對以手代機械製茶。與反對以足踐葡萄而製酒。其理論正同。人之飲紅葡萄酒者。初不甚措意此事實。良以發酵之結果。足排除一切外來之不潔物。發酵者。實製茶酒所必需之方法也。蓋爲中國茶辯護者。以較印度茶少凝結質。而藉科學爲根據。自屬完滿可信。無事再深論矣。

耽嗜印度茶者。雖多方爲之辯護。而亦有不能迴護之處。方印度茶浸泡於水中時。其鞣尼尼通常多於中國茶。且中國茶品質較良美。復較適於消化不良者之需要。苟胃弱者而得飲茶。則其所飲必中國茶乃可。中國茶絕少凝結質。自不至妨礙消化機。此化學上所屢屢證明也。其理由之堅確如是。實無可反對者。

夫飲茶之加入牛乳。雖非美學上之方法。而於生理學上則甚適當。苟以強烈之印度茶而不加入牛乳和緩之。且益生無限之患害。反之中國茶細嫩精良。常不必與牛乳相混和。而可單獨使用之。或則效法印度人。入一片之檸檬於其內焉。又凡飲至強烈之茶者。須爲簡單之預防法。以排除凝結質之侵入飲水中。其法先將茶葉浸水中數分鐘。然後取而用之。若飲中國茶。則無須用此法也。

觀於此論。則知中國茶葉。必將再鼓勇氣。力圖推廣。不當置之腦後。謂無需要也。

消化弱之人。覺印度茶不適於己。遂完全廢棄此飲料。遇此情形。顧客將復需要中國茶矣。且細嫩清涼之茶。可由零售得之。無虞繁費。誠能適宜泡製。必可快心神而起人愛好也。彼未嘗飲中國茶者。初時微覺其香味有異。數分鐘後。即甘芳適口矣。若飲較強烈之茶。恐未必有是也。亦有謂佳適之飲料。乃以中國茶與錫蘭茶之攙和成之。苟欲爲此攙和品。則錫蘭茶之與中國茶。當爲一與三之比例。且尤必特選純粹真正之錫蘭產始可。葉過巨者。則磨而碎之。使與中國茶等。統計各國一年一人之消費額。其哀然居首者。大不列顛人也。而大不列顛人中。尤必讓澳大利亞洲殖民以獨步。彼輩一人所飲之茶。年不下七·五五磅。在聯合王國。則少一磅餘。即六·四七磅是也。次爲坎拿大。四·三五磅。荷蘭二·〇八磅。合衆國一·三〇磅。俄羅斯一·二五磅。挪威一·一〇磅。丹麥〇·三六磅。德意〇·一五磅。最少者法蘭西。僅〇·〇七磅耳。大不列顛人之消費額。達於如是之巨。雖非意外不料之事。而亦深可訝異矣。以之與俄羅斯人較。則其消

費額之小。殊有足驚者。夫俄羅斯人世所稱爲喜飲茶之人民也。夷考其實際。則有大謬不然者。蓋俄人惟較富裕之社會。始有力購茶。若居最大多數之農民。則僅能夢想及之而已。十九世紀以前。英國人嗜茶之趨勢。進行甚遲。一七二二年。平均一人之消費額爲〇〇・三磅。至一七八〇年。僅增至〇・五七磅。次世紀首之四十年中。平均約一・二五磅。惟自一八四〇年以後。印度植茶業推廣甚速。消費額遂亦突飛進步焉。

第三章 茶之化學上分析

自化學上觀察之。茶爲飲料之最要成分有三。一花草精油。二歎尼尼。三亞爾加魯衣脫。(Alkaloid)亞爾加魯衣脫者。即所謂茶質也。茶之香味。基於花草精油。其爲飲料時之興奮質及刺激質。則基於茶質。茶質於咖啡。柏蘭葛(Paragrney)茶及哥蘭子(Kola-nut)中。亦含有之。而渣古聿(Cacao)樹內。亦有同類之亞爾加魯衣脫焉。依一般之經驗。茶葉浸水中十分鐘。卽能將貴重之茶質。悉數提出。過

此則歎尼尼逐漸增。積而有阻礙消化之虞。矣

哥利 (König) 嘗取茶析分十六次。其所得平均之成分如左。

水	百分之一一·四九
含淡物	百分之二一·二二
茶質	百分之一·三五
伊打油	百分之·六七
脂肪(葉綠)	百分之三·六二
樹膠	百分之七·一三
歎尼尼	百分之一二·三六
其他純粹之淡質	百分之一六·七五
木質纖維	百分之二〇·三〇
灰分	百分之五·一一

合計

一〇〇・〇〇

開爾勒 (Kellner) 就茶葉經過時間之變化。爲有興味有益之試驗。其法自五月至十一月。每月於同一之茶樹上。採葉二次。十二月之末。復採一次。乃一一之老。化驗之。化驗之結果。則嫩葉中茶質水及亞密陀酸 (Amido-acid) 較多。反取而葉中灰分。歎尼尼比例增加。而茶質水等則減少焉。

攙雜之弊。幸也。已成爲過去之事實。往日茶之在英吉利者。多半爲雜質所混和。嗣因課稅之逐漸減。輕此可厭之行爲。始獲止息。大抵惡劣之攙雜品。均爲倣效。機巧之中國法所製造。可分爲四類如左。

一・外國葉

二・假茶

三・礦質物

四・用以染色及粉飾之物質或蓋面茶（蓋於面上以飾觀之佳茶）

假茶爲一種巧妙之形容名稱。中國人以之名重曝茶蓋面茶或攪雜茶者。下文係自福德勒 (Fortune) 之茶國論所節錄。其敘述茶之染色及蓋面。頗可注意也。工人之監督躬自管理染色之事。既取得普魯士藍一方。卽擲於一磁盤中。盤形似化學家之臼。就其中壓藍爲纖粉。同時以石膏一塊。置烘茶之炭火中燒之。石膏遇火漸破烈。次置臼中杵爲粉末。二物既準備。乃以石膏四分與普魯士藍三分相混合。而成一種淡藍之粉。待茶烘至末次。始以此染料加之。約自烘鍋將茶葉取出之前五分鐘。燃梗香以記時刻。監督手執磁質之小茶匙。散播一分染料於各鍋之葉上。工人則以手疾於鍋中上下反轉之。俾染料得分配均勻。斯時工人之手。全染藍色矣。

關於此問題。有不可不知者。茶之發售。應受食物及藥品條例之支配。近世條例。嚴禁以攪和雜物之飲料。冒爲眞品出售。犯者課以罰金。英人洛勃脫 (Robert) 嘗因售賣用石膏及普魯士藍染色之中國茶而受罰。是其例也。以是等魚目混

珠之品充作商貨一經發覺雖欲辯護亦何從而辯護者。

凡委託輸入英國之茶抵倫敦時必取貨樣交稅關官吏檢查苟認某貨樣為有瑕疵即扣留而化驗之。然茶商習知英人嗜好其所輸入者皆為適於消費之品。故應扣留化驗之貨樣數甚少。一九一三年稅關會計年度末總計一年中輸入之茶被扣留化驗之貨樣數僅一萬一百九十二件比之一九一二年減少二千五百三十九件。下表乃示貨樣受化驗之茶之若何處置者。

年 份	扣留化驗之貨樣數	給化驗證書而許供本國使用	許自由售賣者	不給化驗證書而受部中指定用途者許輸出(但不得用船舶)供製造咖啡精等之用
一九〇九	四·七五〇	四·三六一	無	三八九
一九一〇	七·三六九	六·七二一	無	六四八
一九一一	一〇·三三五	九·六八九	無	六四八
一九一二	一二·七三一	一·六二七	無	一·一〇四

一九一三 一〇・一九二一 (二) 九・二二〇 無 (三) 九八二

(一) 此貨樣數代表之茶共六九一・二三九包。

(二) 此貨樣數代表之茶共一・〇二四包(八八・八四六磅)其中一四八件代表茶一九二包。判定不適飲用。凡不適飲用之茶。得更製咖啡精。又已乾枯之茶。或茶之攙入雜質者。輸入者得納稅任意再行輸出。化驗茶樣。由政府化驗所爲之。

第四章 茶之培植及製造法

第一節 中國法

中國農業上使用之田畝。以茶田爲最小。每田之面積。不過四英畝至五英畝耳。大抵編茅爲廬而居者。皆自有其小茶園。以其生產供一家之需。有餘則易取數銀元。而致其他生活上之必要品焉。

在浙江栽植綠茶之各縣。採茶期自四月中旬始。首次採摘者。爲纔將展放之芽

葉。由此葉製成之茶。味甘極芬。土人重視之。大半爲贈送朋友之用。採摘幼芽。易致重大之傷害於茶樹。然其時常獲充分之甘霖。故樹之幼而壯者。不久即重放新芽新葉。二三來復後。復可爲第二次之採摘矣。斯時實最要之茶季也。茶樹一經回復。而第三次及第末次之搜集。又開始。惟皆爲極惡劣之品。

中國人製茶之方法及器具。亦甚單簡。然勞力充足。決無不得成功之慮。茶之大部分。製於農人之茅棚中。而倉廩草屋及外宅。亦常爲此同一之目的而使用。此類倉廩。尤以屬於寺院者爲多。其烘茶之鍋竈。構造甚古拙。鍋圓而淺。以薄鐵爲之。與尋常煮飯之鍋相似。數鍋連續並列。竈爲磚築。上豐下銳。作淺闊盤形。鍋即承其上。其所以如此裝置者。以葉受烘時。可易且勻也。羣鍋之下。通以一火管。一端爲火爐。一端則爲粗巨之烟囪。

葉自茶田運到後。即置烘室中。次於竈內燃火。取葉一部分置熱鍋內。令男若女數輩立其前。不停攪動反轉之。葉被熱立爆裂。汁出。約五分鐘畢事。此時葉皆柔

軟溫潤。而無其初脆弱鬚曲之狀矣。於是自鍋中起出。而置諸几上之竹篋中。數人環几立。各握少許之葉。而謹慎搓捲於其內。不啻麪包師之搓捲生麪也。搓捲之時間。約五六分鐘。其目的在使葉撓曲。且榨出汁水。由篋孔中散落於几上。次更爲緩和之處置。逐漸排除葉中濕氣。俾極柔靱。其法在取搓捲之葉。敷於薄而平之竹製簸箕中。就空氣流通之處陰之。惟其收效不能期以一定之時間。而須視氣候之現象爲斷。據經驗所示。葉不可曝於烈日中。曝則濕氣消散過速。葉將脆弱粗糙。而不適於次之製造矣。葉受陰後。復置烘鍋中。以慢火烘之。凡烘葉切忌焦灼。此不可不慎也。通例以一人司火。餘立竈前。以手攪動混和之。然後其乾乃相等。若熱度增加。手不能攪葉。則以小竹帚或刷爲之。自鍋底撥上鍋側。復自鍋側撥下鍋底。轉動不息。葉中水氣。逐漸排除。糾曲鬚縮。約一小時後。乃取出之。而熟貨成矣。以此法製成之茶。色皆青綠。然其顯明不若輸往歐洲綠茶之甚。此等綠茶。昔皆產於廣東。染以石膏及普魯士藍者也。嘗有中國旅行者言彼輩絕

不自飲著色茶。惟售諸外人云。

葉末次離烘鍋。則取篩篩之。最後乃區別爲若干等而裝包焉。若供輸出之用。尤不可不爲精密之分等。蓋託售貨物之價格。以葉之均一與否定之。故必有富足之經驗。及熟練之手術。然後茶之等類品質。方能整齊劃一而不紊。適當分等後。以箱或筐貯之。踐之以足。踐時或以布覆葉。或著草履。所以防垢污也。

製造紅茶。其法亦同。惟搓捲後。陰於空氣中之時間。宜更延長。約須二日或三日。茶色及質之異。幾全由此時處置方法之不同。其詳於後論錫蘭茶及印度茶時述之。茲所當言者。凡欲製紅茶。方其陰於空氣中時。必經一度之發酵。而綠茶無是也。末次之烘焙。尤必謹慎將事。通常以有經驗之老者司竈。餘人則不斷攪葉於鍋中。既製成熟貨。所有分等及裝包等方法。一與綠茶無殊。

無論綠茶紅茶。既製成矣。則必出售。茶季之終。大茶商或其代理人。羣赴茶鄉。攜大宗銅幣以辦貨。商人之來也。常寓本地旅館。行裝甫卸。卽有植茶者以茶筐繫

扁担竿上。而請其檢視。若品質相宜。即訂買賣契約。而金錢與茶。互易主人矣。苟始終不得主顧者。則疾攜往他所。直至售出方已。在鄉間購定之茶。必先運往最



北京茶商隊

近便之市鎮。更分等裝箱而後輸往外國市場。

製造時手之觸接最少。而品質最純潔者。中國處女茶也。純以極嫩之葉成之。惟以供婚嫁時饗客之用。其葉之細嫩若是。故雖久泡於水中。而歎尼尼之發現亦甚少。葉以絲線縛成小束。用時以銀針

或象牙針挑取一束。置精製薄玻璃杯中。注沸水泡之。葉徐展開。椶灰之色。倏變

青綠。幾與自樹上採下時無異。杯中茶水。則作淡琥珀色。視之似喀嘎那克 (Oolong) 酒。取而飲之。芬芳馥郁。無以復加。

中國政府阻止外人之游歷茶區。故紅茶綠茶來歷之秘密。直至十九世紀中葉而始洩。前此英國論者。各執一說。或謂紅茶綠茶。乃同類之樹所產生。其熟貨之所以異。實製造方法之不同。或則確信二種之茶。產於各異之樹。即紅茶爲武彝樹葉所製。綠茶爲綠茶樹葉所製是也。此二樹均爲英人所熟知者。然十九世紀之初期。植物學大家洛勃脫福德勒 (Robert Fortune) 受園圃會之委任。旅行中國。竭力考查。卒能發見此秘密。彼所視察者。爲廣東。福建。浙江。三省之植茶地。彼堅執二種之茶。有二種本根之說。在廣東時。自一樹得紅茶。證爲與武彝茶屬同種。惟在浙江綠茶區。乃未遇一株紅茶。又在寧波及舟山羣島。所究察者。皆綠茶也。自浙江達福建。發見茶山之上。徧植武彝。以紅茶大都產於是地也。省中有武彝山。武彝茶卽由是得名。福氏所著中國旅行記有曰。一余於福州附近之茶

山遇茶樹。與北方綠茶區之茶樹適相同。是間爲紅茶山。而不料所植皆綠茶。竟無一株武彞可觀。且是時余見土人正忙於製紅茶。殊出意外。余既奇且樂。乃取數標本作植物彙品。並掘活樹一株。携之北行抵浙江。與綠茶山上之茶樹相比較。卻不見有何等之差異。是則中國北方（產茶輸出外國額最大之區）之紅茶及綠茶。產於同一之綠茶樹矣。反之見廣東鄰近製造之大宗紅茶及綠茶。皆武彞樹所產也。乃知茶樹二本之說。係廣東人相傳之謬語。實則茶之分紅綠。非因樹而異。乃製造方法之不同故耳。」

第二節 日本法

以印度及錫蘭植茶者之成功。世界上數主要市場之中國茶。遂被排斥。此實茶業史上最奇異之事實也。然自昔以來。英國種植家。於日本茶之輸出業。初不甚措意。抑知日本茶已在合衆國及坎拿大據有穩固之地位。且獲有卓越之名譽。而不易動搖矣。最近數年間。不列顛植茶者。始立意查察日本茶業。查察之結果。

並發若干報告。其大略謂日本茶可分爲四種。(一)希喀茶 (Hikacha) 或楊茶。

(Yencha) 爲上等碎茶。惟遇婚喪等禮節始用之。(二)綠茶。又分珠露 (Gyokuro)

孫茶 (Sencha) 二類。後者質較劣。然本國人民所飲者。大半皆此茶也。(三)邦茶。

(Bancha) 以隔年之葉雜枯枝斷幹成之。(四)烏龍 (Oolong) 及紅茶。紅茶之產

於日本者。比較爲少。其理由何在。則不能充分明了。大抵由於製造法之不備。土產之葉。復不能適當發酵。故雖勉力製造佳良之紅茶。終難如願。烏龍類之顏色

形狀似紅茶。而有綠茶之香味。日本本國產烏龍甚少。其大部分皆自臺灣來。

英國種植家所最注意者。珠露及孫茶綠茶也。是皆爲輸往美洲大陸之品。彼處人民甚歡迎之。日本國內所消費者。亦多半屬此種。

日本植茶者。喜於山側低處栽植其茶樹。然平原苟排水便易。亦可成良好之栽植地。著名之烏日 (Uji) 茶園。即在平原上。且茶樹可與他物混植。故桑梅恆雜見茶林中。復有一處。於茶樹上置架。植梨其下。茶林之高。通常約三英尺。惟在烏



日園往往達於六英尺左右。烏日又有
一特別之點。即其茶之大部分。皆培植
於人造之蔭中。其結果能致品質更優
之深綠色葉。其法於林中立竹竿。取竹
席平張其上。既採摘後。始將竿席除去。
女 蔭生之茶。日本人極重視之。祇以供本
子國之消用。採摘始於第三四年之末。最
佳之葉。則必俟至第八年至第十五。
方能得之。樹之普通壽命約二十五年。
採摘年以二次爲例。一在五月。一在六
月中旬。均於雨後爲之。有時亦採摘三
次。然其葉甚劣。第一次採摘後。樹枝必



加剪削。入冬則再剪削之。

茶之製造有可注意者。凡製上等綠茶及孫茶。不用機器。始終以手從事。蓋皆信以機器代手工。則甘美之香味。即不可復得也。惟供輸出之品。則完全成於本
日
女
機
器。

茶甫經採下。製造之工。事即開始。若係
子
烘
日本入普通嗜飲之孫茶。則其第一步
為蒸發。取葉蒸於沸水上。約四分鐘。乃
茶以手握而搖之。而敷於席上。令乾。其次
之重要方法。則為烘焙。先以米漿揩抹
烘盤之紙裏。乾時紙面堅且滑。於是傾

少葉於盤中再三攪動反轉之。俟葉邊以受熱及相擦磨而起鬃曲始止。次將葉搓捲成球。再裂再搓。而枝幹枯葉並其他不潔物。可悉檢去矣。烘稍久。則鮮綠色之葉。漸化橄欖色。芬芳之氣觸鼻。葉中水氣消散。形亦愈縮愈小。最後而熟貨成矣。計全工告竣。約須三小時。此時每葉咸作撓曲鬃縮狀。即起出敷於同樣之紙裏盤中。待其堅脆。如供本國之用。則以竹製篩箕篩之。其中餘留之不潔物。一一檢去。如供輸出之用。則不加篩檢。立以包火藥之厚紙包裹。而致諸躉賣商。珠露及希喀等品質最良之茶。其培植及製造之方法。略有不同。惜其詳不可盡知耳。

第三節 錫蘭茶

錫蘭茶業發生之故事。在植物史中。最有趣味。十九世紀以前。咖啡爲歐洲之主要產物。顧在十六世紀。可恐之細菌病。始流行於半島中之咖啡種植地。不數年。咖啡業之命運遂告終。此巨大之損失。足令人驚心動魄。凡以咖啡爲業者。無不

受其害。其詳非本書範圍所及。故不贅述。然錫蘭種植者。雖受此打擊。曾不稍挫折。仍用其可飲之腦力體力。轉而圖發見。適於島上氣候之他種植物。期回復其損失之財產。其始注意金雞納。荳蔻。渣古。聿等。惟均無大效果。最後乃專注意於茶。而此萬應藥（西人以茶爲萬應藥）被發見矣。彼輩知島上溫濕之氣候。極適於茶之培植。且茶樹之堅強。遠勝咖啡。亦足引起其希望。而獎勵從事焉。

影響於茶之產額者。有一極堪注意之事由。卽銀價之銳減是也。驟視之。似不明其所以。然苟思印度及錫蘭所通行者爲銀幣。獨茶之大部分。售於大不列顛者。其所得爲金幣。則其故可知矣。左之說明書。乃司丹頓（S. DANTON）宣讀於美術會者。辭意明朗。錄之以供參考。

茶之售於大不列顛者。其額最巨。其所用以交易者。則金幣也。以金幣爲茶之代價。而售於三島。更購銀盧比以付工價。並其他維持產業之需要品。銀價下落。則同量之金幣。可購較多之盧比。例如一盧比值二仙令。則一金磅僅購十



錫 蘭 茶 園

盧比。若盧比跌至一仙令上下。則一金磅約可購二十盧比。故盧比下落。其結果遂令栽植之費用。年減一年。迨一八九五年之初。盧比價格爲一仙令半辨士。然印度鑄幣局以銀價下落太甚。已於一八九三年停止鼓鑄。以冀保固盧比之價格爲一仙令四辨士。其後印度及錫蘭之盧比價格。復漸漸上騰。而生產物之價額。亦有加無已。然茶業反大受損害。蓋兌換下落時。業茶者皆信盧比之價格。將受其實值之調劑。而墾植愈多。不

意忽升至一仙令四辨士以上。是不啻與茶業以一大打擊。蓋培植之費用。突然增進故也。

論者常謂荷蘭人於英人未抵錫蘭之前。嘗據有是島。其時即發見茶之存在。此說殊少確證。一八三九年。錫蘭始植少許之茶。正式之培植。則起於一八六七年。是年吉爾鄧丹史公司 (Kier Dindas & Co.) 開始植茶於余爾工度蘭 (Yoolcon-dine) 場地面積約十英畝。最初數年間。並無重大之進步。至一八七七年。栽植地約二千七百二十英畝。更十年後。陟增至十七萬英畝。迨一八九七年。則增至三十五萬英畝。洎一九一一年。官場報告謂全面積共三十九萬五千英畝云。

據一九〇五年之記錄。植茶地中有若干部分。雜植橡皮。又依費喀生 (Ferguson) 之錫蘭便覽所載。茶場之全面積。確有三十八萬英畝之譜。顧尙有一最可注意之事實。出自錫蘭茶業統計者。即一八九〇年以前。畝數之加增。雖有一千已里之勢。而後此十年間。乃固定不進。此由其最善判別者。知現時茶業之進步。日



達極度。無可復加也。

康剛勒暨視探茶
在錫蘭平均一人經營之產業約三百英畝。夫今日世界上種種實業。皆有併合數小業爲一大業之傾向。以可節省工作管理之費用也。茶業以小業爲最多。而操於歐洲種植家之手者。且躬自留居其地。顧在最近產業之大部分。均爲公司所有。種植者不過公司之僕役。而不復如前此之爲產業主人矣。

錫蘭種植場所需之巨大勞力。端賴南印度之塔米爾 (Tamilis) 人爲其

輔助。此輩實最相當之工人也。其人男女兒童均由監工者自各村中募集之。此監工者土人呼謂康剛勒。(Kangaries)工人多積資返鄉。亦有終身僑居錫蘭者。工人之總額幾及四十萬名之多。

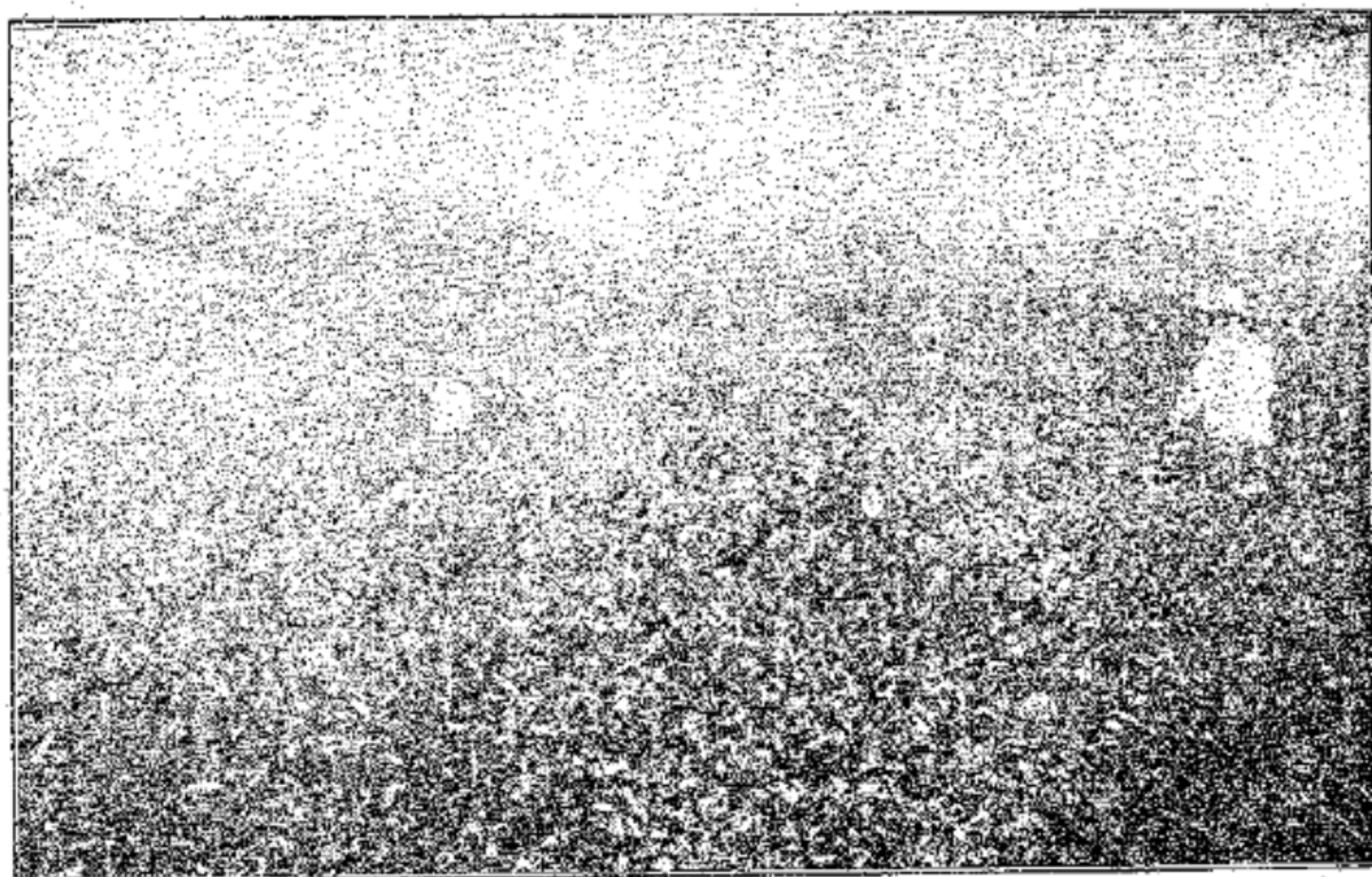
錫蘭茶之輸入聯合王國者居其大半。次則爲英格蘭島。主要之消費者則澳地利亞也。而俄羅斯之消用亦漸廣。又茶末及屑之售於中國並其他亞細亞商埠者額亦大增。殆皆爲製造茶磚之用。一九一三年自可倫破輸入聯合王國者達於一億一千三百萬磅。運往美洲俄羅斯澳地利亞者則約七千九百萬磅。比之一九一二年增加三百萬磅。

第五章 印度及其他各地之茶

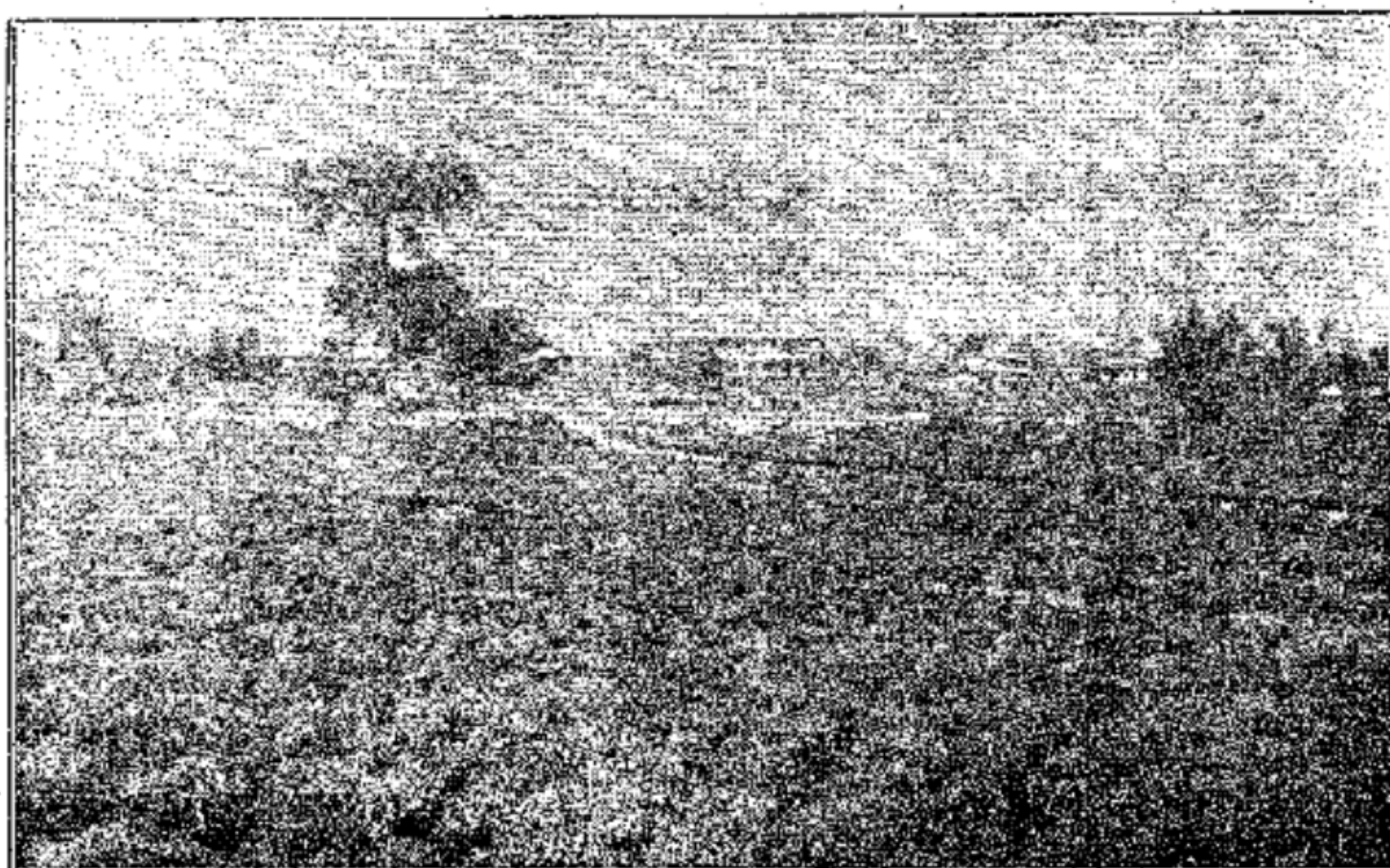
第一節 印度茶

一七八八年。佐世夫勃恩克 (Joseph Banks) 在東印度公司建議創設植茶場於印度。是爲印度主張植茶之始。但此建議至一八三三年而始實行。是年。關實

驗植茶場於希碼拉亞 (Himalayas) 山中之庫們 (Kumaon) 種子及樹則自中國輸入者。乃實驗方始。而數年前亞薩發見茶樹之說。已喧騰人口。而爲一般所注意。且謂此種之茶。殆較中國樹尤適於栽植云。專門家得此報告。頗爲懷疑。卽遣委員遊歷亞薩。決其真僞。遊歷之結果。雖發見有所謂亞薩茶者。產生甚繁。茂然不過足與中國種之低下品相伯仲耳。於是委員乃更勸獎培植中國樹。一八三七年。發見亞薩廣大之土地。皆產土茶。翌年。印度茶第一次運往倫敦。共貨四百八十八磅。得價每磅九仙令五辨士。此第一次之輸出品。製造時備經困難。其結果致不能定適當之準則。以爲將來之取法。惟倫敦之專門家。對此殊滿意。縱茶之品質。與中國產不同。而衆人之意見。亦一致歡迎之。商人中得嘗不列顛印度茶者。本寥寥無幾。至是食指皆動矣。最後乃付之競賣。價遂大增。是時主要之植茶地。均爲著名之亞薩公司所管理。一八五四年。印度輸出額增至二十五萬磅。喀察爾及希爾海德 (Sylhet) 亦開始栽植。又自一八五八年至



南 希 爾 海 德 茶 園



茶園及製茶廠

一八五九年。達席林 (Darjeeling) 亦新闢植茶地。自是以後。茶業之進步。如長江大河。一瀉千里。他省效法亞薩者。紛紛繼起。一八六五年十月。物產市場雜誌 (The Product Market Review) 載一論文。詳述印度茶業之狀況。頗堪注意。爰撮錄如左。

商業上普通之見解。久視中國爲惟一之產茶國。吾人年年增加之需要。殆專賴此國供給。蓋前此不知研究土地之生產力。以爲一地之產品。移植他地。卽不能收效。一八五五年。有最著名之經濟學者。謂今日亞薩已從事植茶。可告成功。然亦不宜期望過深云。不意後此輸入亞薩之茶樹。竟不第完全收效而已。且以其品質之優良。價值之昂貴。得迥異於尋常。今則亞薩之名。遂爲歐洲市場。貴重之護照。而中國人且名其茶曰亞薩香紅茶。以庶幾與亞薩茶得同一之代價焉。

一九一二年。印度之最大產茶省爲亞薩及孟加拉。 (Bengal) 其中又分雅魯藏

布(Brahmaputra)山谷蘇馬(Surma)山谷達席林甲爾貝葛里(Jalpaiguri)及器塔公。(Chittagong)全面積共五十一萬二千一百六十八英畝。又可丹奈破爾(Chota Nagpur)一千二百八十二英畝。聯合省七千七百九十七英畝。奔甲勃(Punjab)九千三百十五英畝。在南印度麻打拉薩(Madras)及德蘭伐哥爾(Travancore)五萬八千五百五十六英畝。緬甸(Burma)一千七百十五英畝。總計全印。達於五十九萬一千八百三十三英畝之多。中五十四萬四千八百〇七英畝。已於是年採葉。餘四萬七千〇二十六英畝。則或以茶樹太幼。或以有其地之原因。尙不堪採摘云。茲將一八九〇年至一九一二年印度植茶地之面積及產額表示如左。

年份	面積	積產	年份	面積	積產
一八九〇	三四四、八二七	一一二、〇三六	一九〇二	五二五、二五七	一八八、五八九、二六一
一八九一	三六二、四三七	一二三、八六七	一九〇三	五二六、六一一	二〇九、〇四一、八八八

一八九二	三七四、八六九	一二一、九九四、二七四	一九〇四	五二四、四七二	二二一、五六五、六三一
一八九三	九三五、八三七	一三二、二四七、九〇〇	一九〇五	五二八、〇〇四	二二一、七一二、四〇七
一八九四	四〇〇、五二七	一三四、七一三、〇四四	一九〇六	五三二、二〇八	二四一、四〇三、五一〇
一八九五	四一五、七一七	一四三、四〇七、八二七	一九〇七	五三七、八四九	二四八、〇三〇、三九七
一八九六	四三三、二八〇	一五六、四二六、〇五四	一九〇八	五四八、一二七	二四七、四七七、三二四
一八九七	四七〇、一一八	一五三、七八三、二〇八	一九〇九	五五五、三〇五	二六二、八〇六、九四三
一八九八	五〇一、六八〇	一五七、四七五、四〇〇	一九一〇	五六三、四四九	二六一、九二七、五九二
一八九九	五一五、六五八	一八一、七五七、四五五	一九一一	五七四、五、五	二六八、六〇二、六九二
一九〇〇	五二二、四八七	一九七、四六〇、六六四	一九一二	五九一、八三三	二九五、九五三、五八三
一九〇一	五二四、七六七	一七一、三〇二、七七三			

一八七五年。全產額約二千六百五十萬磅。一九〇五年。輸入聯合王國者不下
 一億六千六百七十五萬四千磅。約畧計之。占產額百分之七十六。翌年爲一億
 七千六百二十九萬九千三百三十五磅。又明年爲一億六千九百四十七萬四
 千七百〇六磅。至一九一二年。則達於一億八千五百六十三萬七千磅之巨額。
 其次之大消費者。爲俄羅斯。再次爲澳大利亞。又次爲坎拿大。此外重要之顧客。
 則爲新斯蘭。亞細亞土耳其。合衆國。錫蘭。波斯。中國及克什米爾。(Kashmir)

第二節 那達爾(Natal)茶

英吉利諸殖民地中錫蘭印度而外。最要之產茶地。當推那達爾。那達爾茶業之於英吉利。殊大有價值也。據最可信之記載。茶樹之輸入那達爾。始於一八五〇年。未幾即滋生繁茂。然視爲正當之業而竭力經營者。則在輸入二十五年後。讀者當憶錫蘭茶業發達之故。由於咖啡種植場之爲細菌所破壞。不幸一八七七年及一八七八年之二年間。那達爾亦受同一之損害。於是其種植家乃不得不別謀他業以投放資本矣。當時有伍來德(Hillett)者。以爲主要產品之咖啡。命運既盡。則他種相當之植物中。惟茶可爲種植家之救濟物。未幾土葛蘭(Tugela)之低原種植會。果實行此計畫。且求助政府。許自印度輸入種子。不取運費。那達爾殖民復組織一委員會。以支出用費。一八七七年三月購自加爾各塔之種子。抵那達爾。立種諸養樹園。不幸是年適遇大旱。茁芽者四千株。中僅一千二百株得生存。餘皆槁死。且此生存者。非俟至三四年後。不能產子。及一八八〇年。自樹

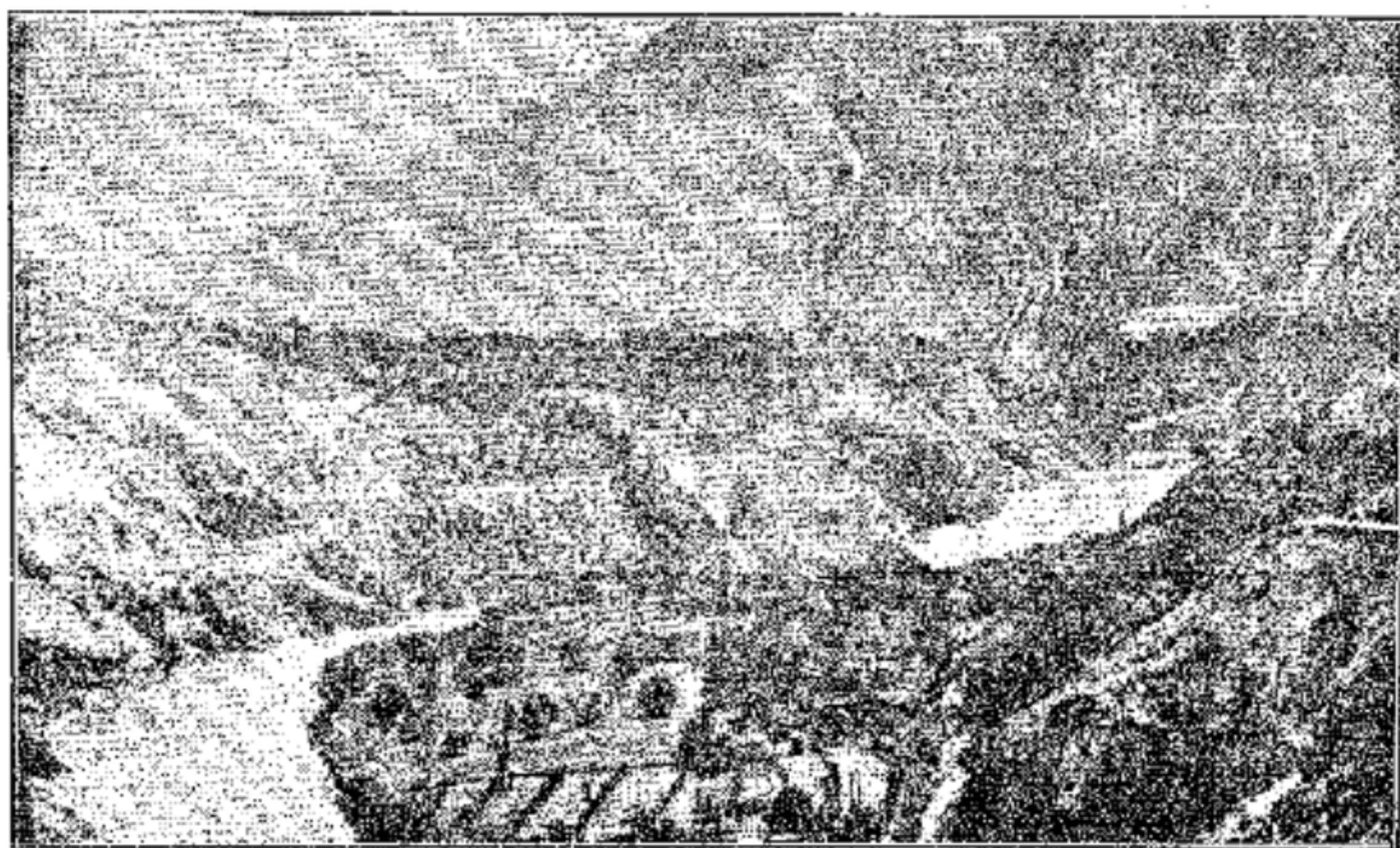
上搜集種子，又僅足供五英畝之用。其困難可謂甚矣。然種植者經營之決心，仍不少減。雖屢遭挫折，而地畝卒能逐漸加增。迄於今日，已在四千英畝外矣。其大部分在維多利亞 (Victoria) 省。土葛蘭低原境上，而亞歷山德蘭境上，亦栽植少許焉。

生產力最優之茶園，在一千英尺上下之高原。蓋地之達斯高度者，恆起伏若波浪。水易灌注，且氣候充分潤濕，足助葉之生發。採摘始於九月，終於翌年六月。在此時間中，每樹約採十六次之多。

那達爾茶已獲得南非洲市場，其前途之大有希望，無可疑也。顧茶之每年輸入南非洲者，逾六百萬磅，而那達爾全年產額，不出二百萬磅，故欲滿足本洲之需要，必增加現今之畝數為三倍，即一萬三千英畝是也。

第三節 高加索 (Caucasus) 茶

俄羅斯政府及人民，勞心竭力，以創立茶業於巴透 (Batoum) 比鄰之高加索也。



巴 透 附 近 植 茶 場

數年於茲矣。皇室種植場設於甲克蘭 (Chackra) 面積約四百英畝。一九〇五年。自一百十二英畝採葉製成之茶。總額至二萬一千六百磅。坡坡夫 (Popoff) 種植場爲私設公司所有。面積畧小。設於甲克蘭撒里巴里 (Salibauri) 及格不爾申 (Kaprshun) 等處。惟其事業至今無大進步。以勞力問題甚爲困難也。

第四節 其他之產茶地

牙買加 (Jamaica) 亦有小茶業焉。一八六八年。政府植一英畝之茶以爲試驗。竟大收效果。面積遂漸有增加。一八八七年。波達蘭 (Portland) 山峽發起一私立茶園。距金司頓 (Kingston) 約十二英里。面積凡十二英畝。更九年後。又有設試驗場於聖安 (St. Ann) 之蘭姆勃爾 (Ramble) 者。成效亦佳。自是以來。培植者漸增漸多。至於今日。已有九十英畝之譜。

一八八〇年。斐濟 (Fiji) 亦爲植茶之試驗。設於塔維宜 (Tavuni) 面積三十英畝。種子爲亞薩雜種。後此逐漸推廣至數百英畝。而有亞爾發 (Aepha) 茶地之名。

其地距海濱四英里。高一千英尺。既收效後。近鄰之發奴里甫 (Vanua Levu) 亦倣之設種植場。所謂馬蘇撒 (Masuse) 茶地也。惟斐濟茶概供本地之消費。輸出者甚少。

在海峽殖民地之笏爾 (Johore) 省。亦植茶樹。又在緬甸安當馬 (Adaman) 及東京 (Tongking) 亦有細小之種植場。而英屬中央亞非利加亦已爲種植之試驗。其在爪哇。且漸將成爲重大之輸出業矣。爪哇首次之種子。乃西巴德 (Siebold) 自日本輸入者。時則一八二七年也。幼樹則培養於皮脫索 (Buitenzorg) 之養樹園。後數年。甲可孫 (Jacobsen) 自中國購得佳種甚多。甲氏者。實爪哇茶業之建設者也。

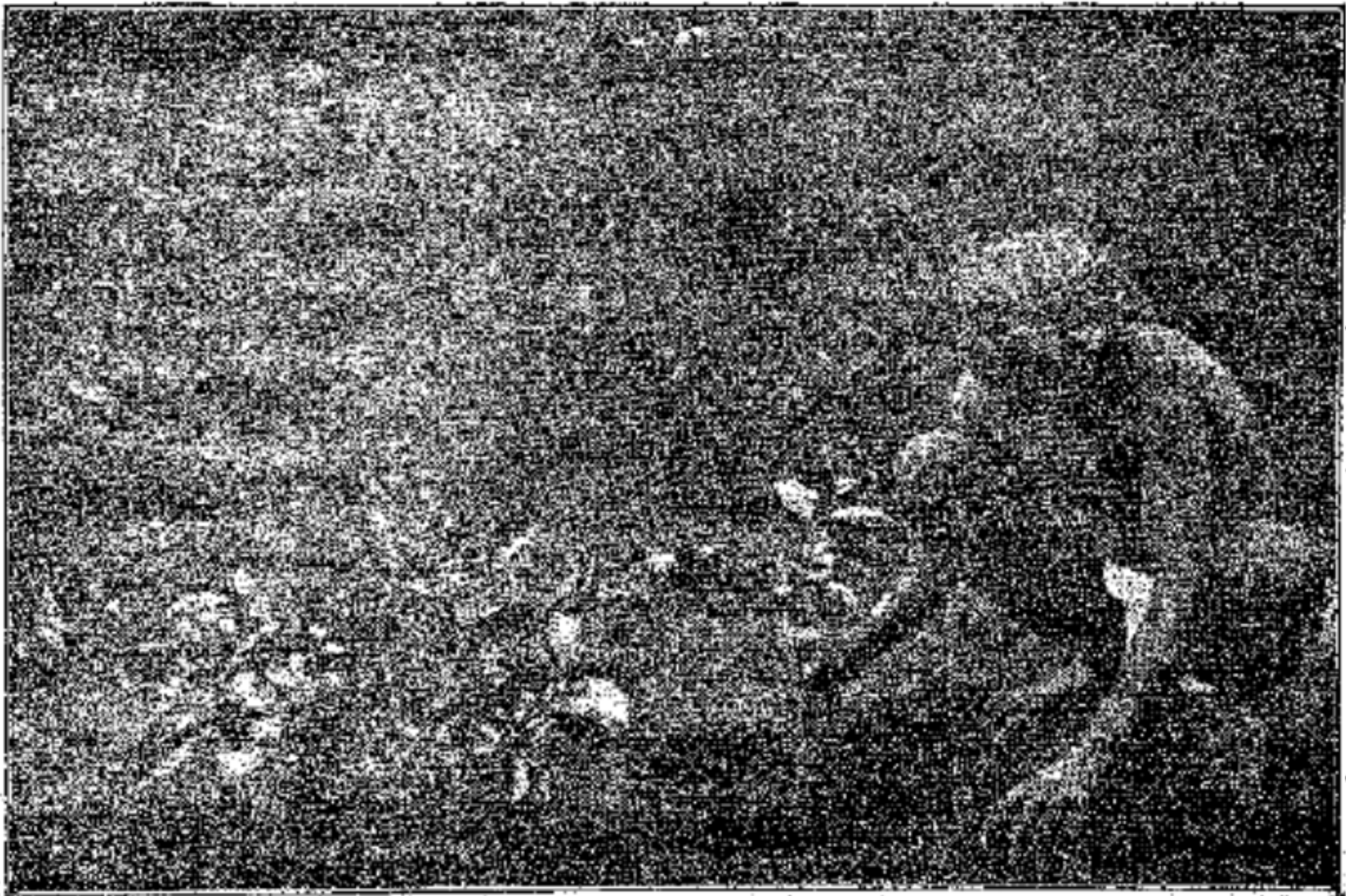
第六章 茶之培植及製造新法

第一節 紅茶及綠茶

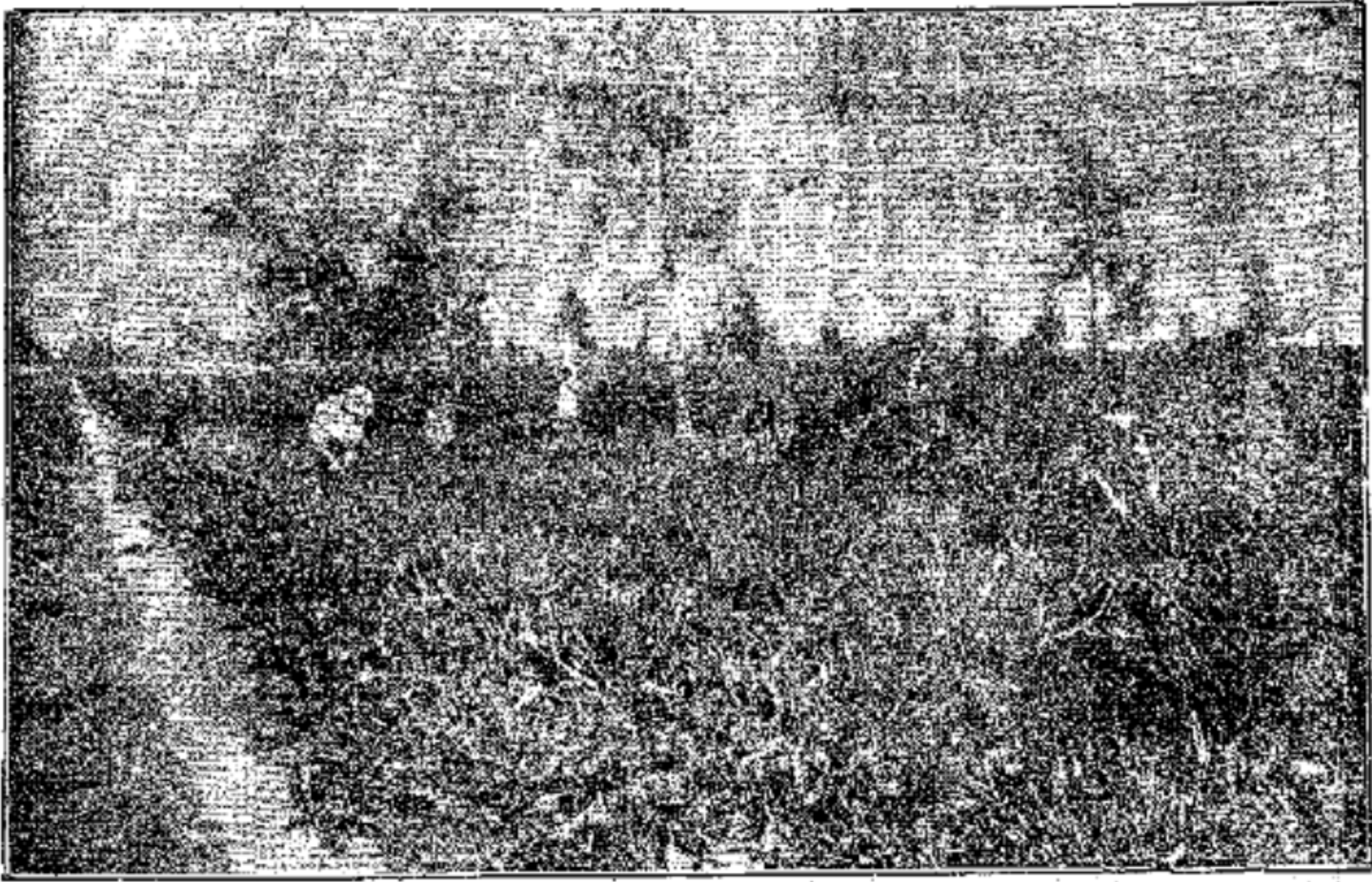
今試進而就錫蘭印度之歐洲種植家。一考其培植之方。製造之法。

凡闢新茶園者。其第一步在設一養樹園。以培養幼樹。而移植於茶園。其法於茶園近處治片地。謹慎鋤耨。以備撒子。次將地上分爲若干壇。中掘淺渠。播種既竣。徐徐茁芽。則覆以茅草。以防驕陽之晒灼。養樹園又須設堅固欄柵。庶牛羊並其他獸類。不能入而踐踏傷害之。此外並特設種子園。以供搜集。園中樹葉樹枝。均不加剪削。而一任其自然生長。

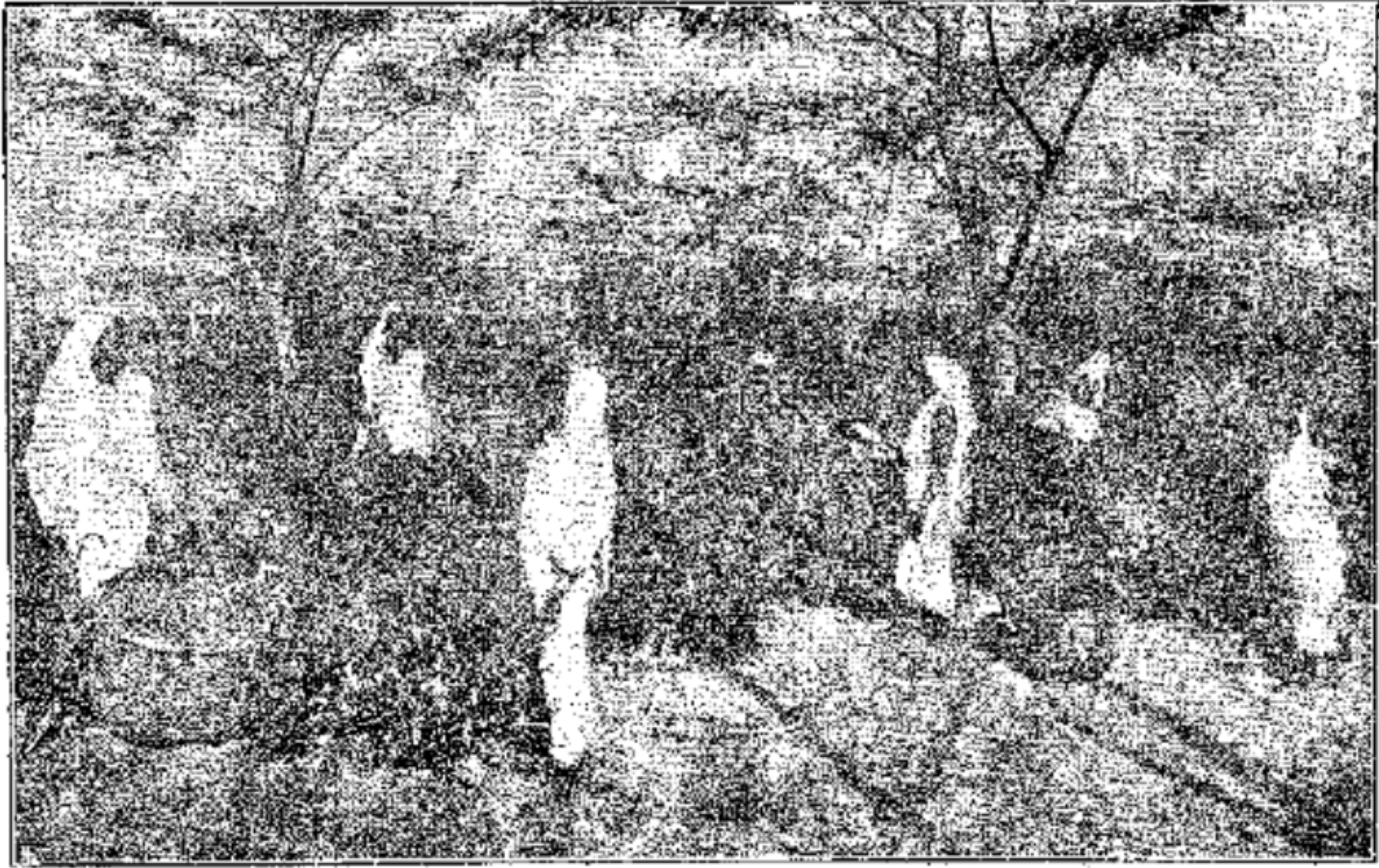
同時未來之茶園。亦開始糞治。完竣後。謹慎鋤耨。立椿爲記。相距四英尺。以示茶之行列。園中道路水溝。則令工人開掘之。於是乃從事移植幼樹。自養樹園中掘取時。高約十二英寸。卽植於預設之穴中。樹根周圍。須完全覆蓋泥土。不可缺露。樹既培植得當。三年後乃爲採摘之預備。斯時嫩葉充軀。謂之紅葉。採摘於一定時間中爲之。欲致豐富之紅葉。須時時剪削枝葉。且用此法。可令樹之高低適中。而便於採摘。在中國及日本。氣候較寒。一交冬令。卽無紅葉。然在錫蘭。則終年有之也。錫蘭之紅葉。每間十日或十二日採摘一次。法將嫩芽摘下。並聯帶其下之



移 植 幼 樹



修 前 枝 葉

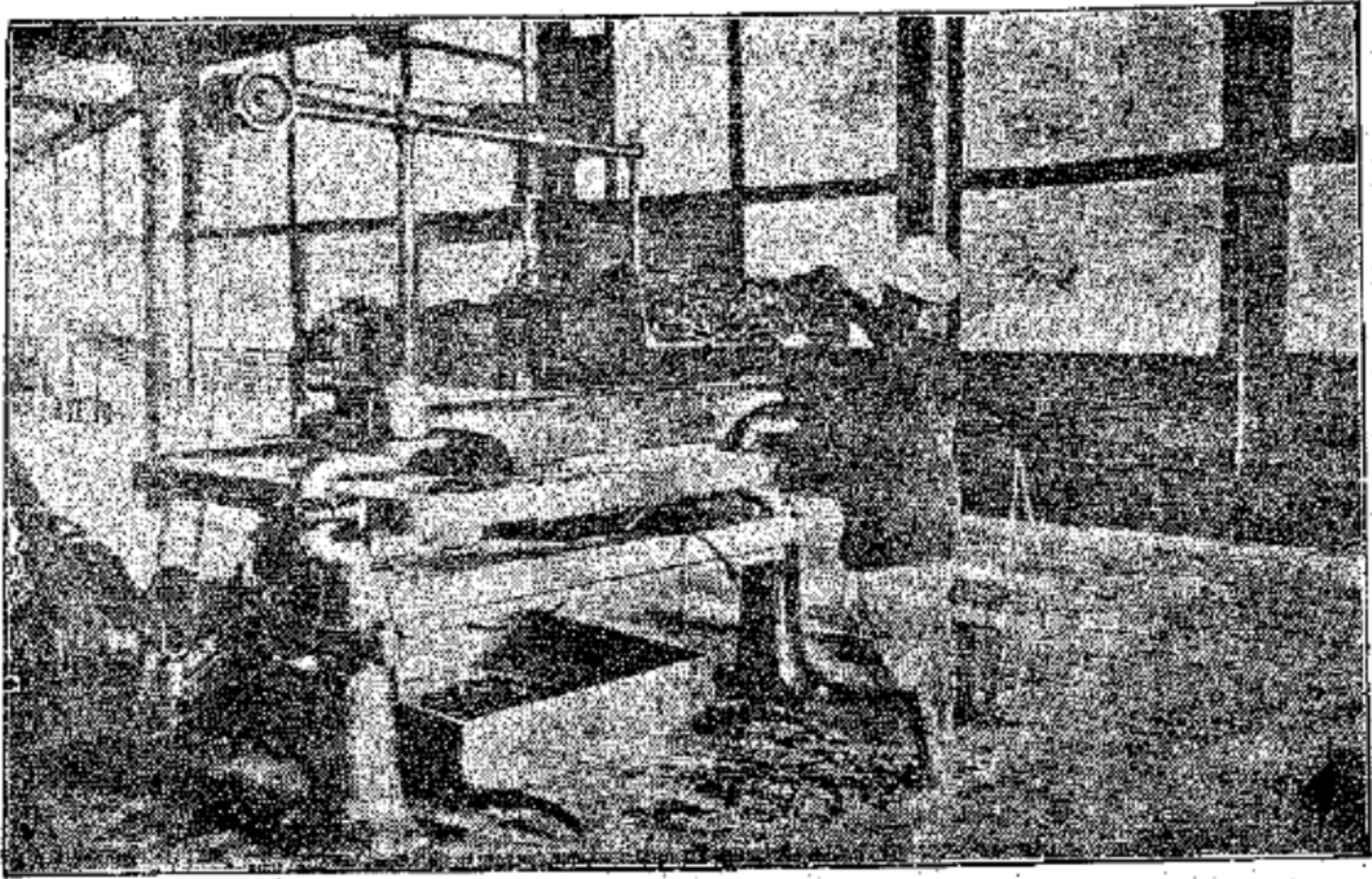


茶 採 摘



茶 秤

葉三四片。至製成熟貨後。其葉之大小。以製造之方法而殊。蓋摘取芽葉之頭而聯帶其下之嫩葉二片者。爲細品。聯帶三片者爲中品。聯帶至四片者爲粗品。由細品製成者。謂之香紅茶。(Pekoes) 其中又分爲數種。一香紅茶花。最嫩之葉所製也。一橙色香紅茶。次嫩之葉所製也。一尋常香紅茶。第三等嫩葉所製也。至小種紅茶(Souchong)及工夫紅茶(Congou) 則爲較大之葉所製。又有香紅小種紅茶。(Pekoes-Souchong) 其品質在香紅茶與小種紅茶之間。紅茶以婦女採集之。而貯諸筐。滿則携至廠中。聽候秤權。秤後連上二層樓。薄敷於麻製網架或鐵絲網架之上。架分數級。所以便烘焙也。若天氣晴爽。則歷十七小時或十八小時。葉之柔軟。自能適度。反是天氣陰濕。則必用火烘之。次自架上聚集乾葉。傾入搓捲機中。機恆置樓下地板上。搓捲之目的。第一將葉榨破。使葉汁混和。第二令葉鬆曲。機形若棹。中央有穴。爲貯葉之所。上裝漏斗。二轉機以離心力上下轉動。榨力之度。視葉之多寡。約及一小時。機底門啓。葉墜出作微黃色。



揉 葉 機

團。結成塊更以解捲機分解之。此機上常附裝飾筥以篩別粗細之葉。再次爲發酵法。最關緊要者也。而葉之能發酵與否。幾全視其品質及形狀之何若。不能發酵者則棄之。往時綠茶爲一般人所嗜飲。其製造法卽如是。製造紅茶亦必經過此順序。其法堆積搓捲之葉於抽斗中。數斗相疊。或堆置席上亦可。次移斗或席於空氣流通之處。任其發酵。至時間之久暫。則以園之所在地及氣候而異。發酵時。葉中放出奇異之香氣而變色。二小時後。成適當之銅糲色。乃移置烘機上烘焙之。以止其發酵。在多數公司。皆於烘焙前再爲搓捲。烘焙之目的。除阻遏發酵外。且可祛除濕氣。然不至排去花草精油並其他成分。熟貨之價格。蓋全基於是也。烘焙之機器有種種。而其通溫熱乾燥之氣於葉上。使其乾脆則皆同。最普通使用者。爲歇洛殼 (Sirocco) 狀。見下圖。次將葉運入分等室。以篩機篩分爲若干等。機上裝置數篩筥。網眼大小。各不相同。篩分之結果。分爲橙色香紅茶。花。橙色香紅茶。及一號香紅茶。二等。皆以不破茶名之。其葉較粗大而不能自網眼下落。

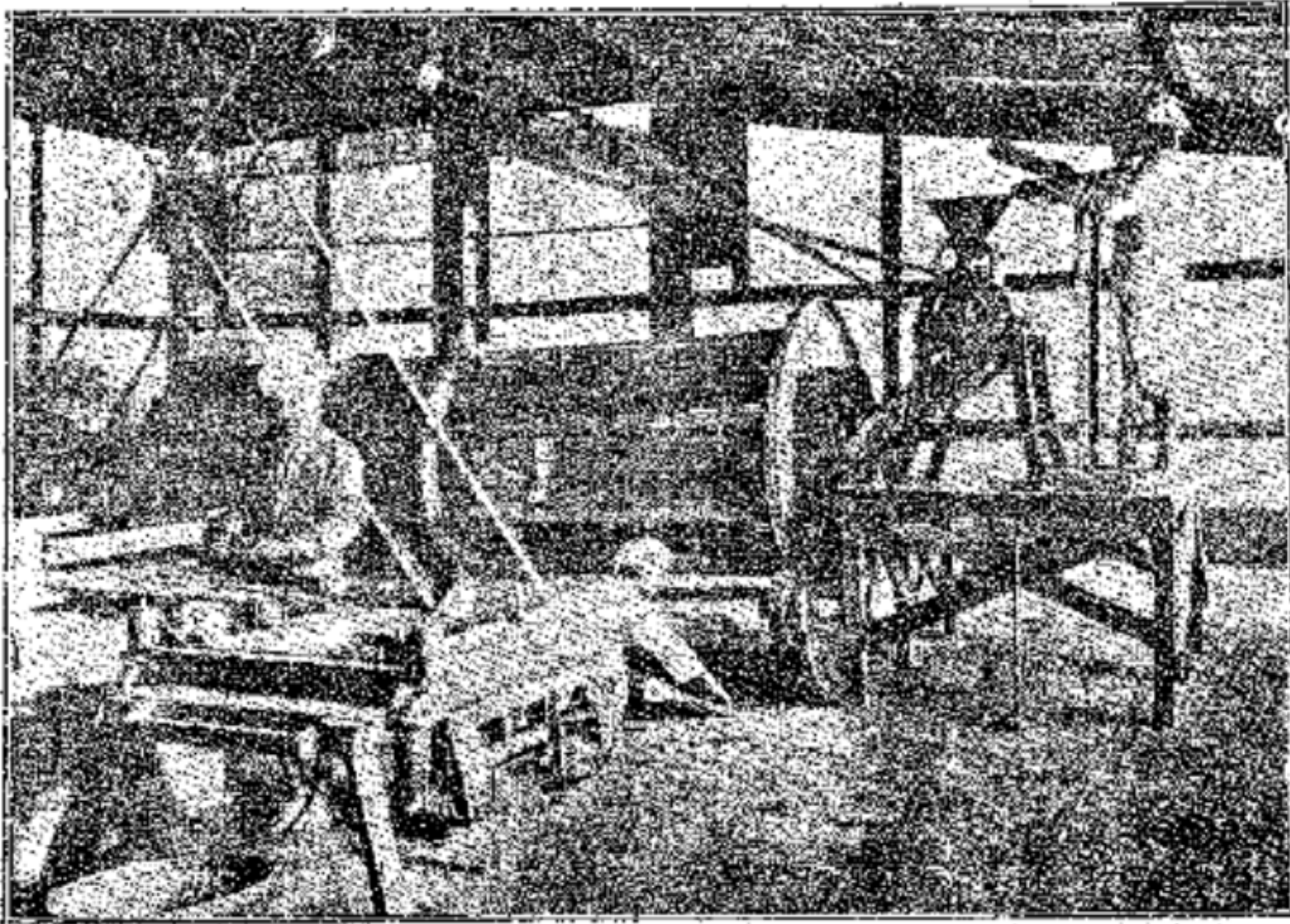


發 酵 抽 斗



秋 洛 漫

茶 葉 圖 第六章 茶之地理及製造新法



茶葉機

者。則移入破裂機。破裂而再篩之。名爲破香紅茶。二號香紅茶等。同時堆積篩下之末屑。則另貯他所。作爲茶末茶屑而輸出之。

製造綠茶之方法順序。亦畧同紅茶。惟篩分爲數等後。名稱互殊。其主要者爲嫩熙春 (Hyson) 一號熙春。二號熙春。珠茶 (Gunpowder) 茶末等。無論紅茶綠茶。既經篩分。卽裝入鉛裏之箱中。箱上印以園名或廠名。次運往可倫破加爾各塔或噶塔公等輪埠。由水道輸往英格蘭。

第二節 茶磚

西藏及俄羅斯數部屬所用之茶。名爲茶磚。茶類中之最奇異者也。質言之。則至賤至粗之茶而已。以碎枝斷柄壓爲大塊而成之。其主要之出產地。在中國四川省。西藏人每年輸入是類之茶。約自三千萬磅至四千萬磅。採摘之方法絕粗劣。蓋種植者之目的。祇求不勞而獲一定重量之貨。多則愈佳。枝頭之葉六七片草率摘去之。且往往有長至十二英寸之枝。亦簡直剪下。又製造時無正當之烘焙。



箱 裝



工 人 搬 運 茶 磚 赴 西 藏

茶 葉 箱 裝 茶 葉 之 裝 箱 及 搬 運 裝 箱

或發酵法。摘去之枝葉。立置薄鐵鍋中。熱之。數分鐘後。即紮縛爲束。貯入囊內。而致諸茶廠或茶行。堆積以任其發酵。已乃曝於日中令乾。然後區分爲若干等。最後用蒸汽蒸發畢。以重大鐵桿搗成磚形之塊。更取米汁漿糊黏之。三四日間。即甚堅硬矣。次將製造者之姓名或標誌。印於磚上。用紙包裹。裝入堅囊。而運往西藏銷售焉。

每年在漢口製成之茶磚。恆達二萬噸左右。茶磚外。尙有一種方塊茶。二者均爲行銷俄羅斯之用。顧漢口茶磚。與西藏品大異。蓋以上等之茶屑製成者。茶屑或由俄人管理之製茶廠所購辦。或購茶葉而以機器磨碎之。凡茶屑亦須謹慎篩分數等。且蒸發數分鐘。而後以水壓機壓成各種模型。更二三日。磚質乾固。即裝入竹筐中。預備轉運。若方塊茶則以更佳之茶製之。專銷於歐羅巴俄羅斯。

第三節 其他各種之茶

著名之柏蘭葛茶。南美洲之最廉品也。此種之茶。概爲薏萊克司柏蘭葛里司

(*Zlex paraguariensis*) 之葉所製。顧在數年前。嘗有人於克幼 (New) 從事究察。發見與此同類之樹若干種。亦產茶葉。又與此不同類而同屬者。亦有數種。其葉可製茶。不第此也。據經驗所示。歇姆勃洛苛蘭塞蘭坦 (*Symplocor lanceolata*) 及愛蘭台德羅格德葛蘭德 (*Flaodendron quadrangulatum*) 均爲另一種族之樹。而亦可供同一之應用。

雖然就多數言之。則皆薏萊克司葛里司葉所製也。此樹爲一種灌木。而屬於阿忌福里司 (*Aquifoliaceae*) 類。葉如蛋形。長約四英寸或五英寸。邊若鋸齒。勃蘭夕爾 (Brazil) 及柏蘭葛一二處。產生最多。且有正當之種植地。其葉則飲用者徧南美。每年自柏蘭葛輸往本洲各埠者。達數百萬磅。並有少額輸入歐羅巴洲。製柏蘭葛茶之法。先依採茶法將葉採下。葉多者則連枝剪下。置樹枝編成之格子架上。燃木料於架下烘之。至完全乾枯始止。次置枯枝於地板上。以杖擊葉令下。復次以巨笨之磨。磨爲粗粉。然後預備裝入革囊中。據傳說。南美洲市場中主

要之柏蘭葛茶分三等。第一喀苦惹絲。(Caa-chys)半展放之芽葉所製也。第二喀米里。(Caa-Miri)葉之未焦灼而已除去粗大之葉脈者也。第三喀古撒。(Caa-quaza)以焦葉雜枝幹中製成之。飲時以葉少許置杯中。並攪糖少許。次以底有鐵絲網或細孔之啜管置杯中。然後泡以沸水。俟水全冷時。乃自管啜飲之。柏蘭葛茶頗芳香適口。惟畧帶苦味。然極有興奮性。且能補益精力。用體力過度時飲之尤佳。外此尚含有溫和之利便質及輕瀉質焉。

薏萊克司喀蕊 (Zlex Cassine) 者北美洲印度人所用以製著名之紅飲料者也。土人以藥樸 (Youpoh) 名之。此植物之故鄉。在合衆國東南之海濱。內地則不可得。樹形佳美。高自十英尺至十四英尺不等。然亦有高至十五英尺者。葉蛋形。邊有齒。長約一英寸。表面甚光滑。土人嘗用之代茶。其製成飲料之方法。與製茶法悉同。

製造喀蕊之法。最爲單簡。至收穫季。將葉及嫩枝謹慎採下。曝於日中。或陰於陰

處。俟其既乾。乃置竈中烘焙之。竈之形狀。在周記 (Cherpee) 猶有遺跡可尋也。焙乾之葉。貯入筐中。置於乾燥之所。預備取用。以沸水泡發之。汁冷時。微有香味。惟泡至一小時。即變爲暗黑色。與濃茶中之烏龍相似。其味亦略同。下等紅茶。苦而無復香氣。

除以上所述外。尚有數種植物之葉。亦時爲地球上各處人民用之作興奮飲料。如澳大利亞洲殖民之李托司貝菜 (Leptospermum) 及梅蘭李格 (Melaleuca-Fuca) 是也。是類植物屬於郁加李 (Eucalyptus) 屬。質雖不盡佳。然亦嘗視爲茶而飲之。又著名之南非洲野人茶。乃希克羅比忌立司打 (Cyclopia genistoides) 之葉所製者。而印度內地之土人。則以檸檬汁爲飲料。此外若巴布 (Boirbon) 茶。亦名番哈 (Faham) 茶。與屋漆德 (Orchid) 同類。價值最廉而最奇異之品也。其葉青色。終年不變。且有發尼拉 (Vanilla) 香味。歷久不散。製飲料法。先將乾葉用冷水浸於茶壺中。次泡以沸水。約十分鐘。乃注入杯內。和糖少許飲之。此茶味

極甘美適口。且芬芳之氣。長留口頰間。洵佳品也。

第七章 茶類鑒別法

茶之香味。隨產及品質之優劣而有不同。中國之茶。異於印度錫蘭之茶。香紅茶異於烏龍。苟不知鑒別法。則偽貨可以亂真。而市場將大受其害矣。欲圖鑒別。必須取各種之茶置杯中。一一精密秤權之。使其重量相等。秤時有用尋常商店天秤者。然甚難正確。故當購一隻專供此用之準確小秤。其次則備若干數之壺。將秤過之葉置其中。壺必爲同質之品。可自大磁器店以廉價購得之。尤以無嘴者爲最佳。既可保清潔。又不易破壞。選壺之法。有切宜記憶者。卽其容量必皆相等是也。苟參差不齊。則水之重量不均。而其結果難免錯誤矣。又壺底應以數目字記之。其故閱後文自明。次取冷水煮至達於沸點。同時傾注各壺中。取時計對準時刻。至遲不可逾五分鐘。即應從速開始試驗。

無經驗者之論茶也。恆謂茶之別異。吾見亦罕矣。蓋其味皆同一也。此未習鑒別

法者之言耳。鑑別法卽所以彌此缺憾者。上述供試驗之茶。分爲四種。(一)印度茶。(二)錫蘭茶。(三)中國茶。(四)爪哇茶。試驗之第一步。則取亞薩茶代表度印茶。以香紅茶花或橙色香紅茶代表錫蘭茶。以紅茶代表中國茶。而以爪哇香紅茶殿焉。首就葉注察之。中國茶形狀特異。其他三種之茶。則皆相似。蓋爪哇茶大半爲亞薩種所產。故純粹爪哇茶。可亂印度茶。茶形旣悉。次一一嗅之。而牢記其香味於心中。苟頻頻試驗。卽不難以鼻辨別種種之茶。久而久之。而茶之價格。亦得確切估定之矣。次將四種之茶。各以沸水泡發。試驗之時。溫度須中和。而適與味感相宜。若茶過熱。則辨別茶之香味及性質。益覺困難矣。反是水冷時。究察壺中泡發之葉。最爲便利。復次將葉傾於壺蓋上。榨出其中過多之汁。苟所試驗者爲上等佳品。則其浸泡之葉。必光潤無疵。此時尤必精密察視中國茶與其他三種茶顏色之區別。

初學者自信爲已能辨別四種茶時。則自能以其智識爲試驗。又試驗時每種茶

各備副品。重量相等。泡水於入壺中前。一一混合之。壺底之所以記以數目字者。至是可顯然其故矣。復次以類分置。二亞薩茶爲一起。錫蘭茶中國茶爪哇茶亦然。此實驗法最爲有益。一二次後。卽無疑難之處。次所當習者。則爲印度茶之鑑別法。其最重要者。(一)達席林。(二)亞薩。(三)丟阿爾。(Dooars)。(四)希爾海德。(五)德蘭發哥。(六)喀察爾。試驗之第一步。在備齊各樣。達席林香味特異。故立可辨別。德蘭發哥與錫蘭茶相似。亦易覺察。其他則非言語所能形容其特質。惟就泡發之茶。堅忍不斷。究察之。始能完全認知。丟阿爾在壺中。常厚且重。雖有時或可以強烈品目之。終不能謂爲有刺激性。此與亞薩不同者也。希爾海德微有與喀察爾相似處。試驗時。往往不能分何者爲希爾海德。何者爲喀察爾。而低廉品尤然。實則希爾海德較優於喀察爾。以其多汁也。錫蘭茶無種種名稱上之區別。上等錫蘭茶。泡發時色淡味甘。乾葉之芳香。尤美妙無比。各茶園皆自有其特殊之認別法。然亦僅能由嘗味而識別。因土壤高度所生之種種差異耳。以言中

國茶則其種類之繁。足令初學者對之失驚。然若嘗其數種。即可達試驗之目的矣。茲先言紅茶。亦名蒙櫚。(Moring)其最重要者分爲景德。(Kintuck)祁門。(Keemun)宜昌。(Ichang)寧州。(Mingchow)等數種。景德與祁門屬同種。宜昌則自有其香味。乃介於寧州祁門間之新種也。下等紅茶。謂之蒙櫚。然凡名蒙櫚者。未必卽屬惡劣。上等宜昌或景德。中國人亦往往於包上印蒙櫚字樣。蒙櫚者。實紅茶之通稱也。紅茶外尚有赤茶。色較鮮嫩。亦名甘蘇。(Kaisows)主要者爲柏榮。(Pai-yong)金壺。(Chingwo)希木。(Seumoo)山菸。(Saryume)柏德蘭。(Padrae)貝可工夫。(Pecco Congou)六種。甘蘇之消於聯合王國者甚少。柏榮金壺及貝可工夫泡發時。質甚淡薄。惟嘗柏榮而與寧州或祁門別其同異。則殊有益。此外尙有一種中國茶。久爲一般所酷嗜。今日爲精密之評論者。亦堅執謂其可飲。是卽蘭柏山。(Lapsang)紅茶也。此茶有天然之香味。嗅之芬芳觸鼻。令人愛不能釋。惟葉之形狀。則頗粗糙凌亂。

英國數處之業商舶者。頗喜中國茶。每歲恆輸入重二十磅或二十一磅之箱。若干箱。謂之柏克林。(Parklin) 此種之茶。自有其特殊之形狀。葉小而均一。色深黑。純粹之柏克林。雖有時用爲飲料。然究以蒙檉或不帶雜質之景德爲佳。他種茶之每箱重二十磅者。外國人以新製品名之。然自近數年來。是類之茶。輸出者已極微。

茶之最要而受特殊之重視者。烏龍也。苟有人嘗臺灣烏龍茶者。必不易忘其甘美之桃味。或芬芳之杜鵑花形。一物而兼二長。可爲精品矣。

烏龍在美洲最被歡迎。銷額亦甚大。英吉利則銷額較少。且祇供攪和之用。每茶一噸。攪入二十分之一以爲常。除上舉外。並須搜集他種合意之茶樣。而特別究察其葉。綠茶並其他上品茶。除供輸出之用外。本國之消費。今已甚微。其最重要者爲開披。(Capee) 珠茶。橙色香紅茶及嫩海生。(Hysch) 開披葉小作顆粒形。色深綠。故常名橄欖色開披。泡發時。味淡而烈。佳者有興奮香氣。珠茶及嫩海生。均

綠茶也。開披色雖深綠。而與之不同類。橙色香紅茶又分澳門產。福州產。廣東產。三類。前二者形狀及泡水均相似。廣東香紅茶則全異。葉長且黑。名爲長葉橙色香紅茶或蛛葉香紅茶。

上述之綠茶上品茶。皆產於中國。然錫蘭及印度亦製多量之綠茶。一九〇八年。印度綠茶產額逾三百萬磅。惟輸入倫敦者僅居少數。其大部分則直接輸往俄羅斯並其他各國。印度及錫蘭之綠茶屑亦非無用。雖消費於英國者爲數不多。而供攙雜用者比之他品爲增加。

上舉之種種茶葉。苟一一取其樣而試驗之。則其結果必可得充分之智識。而後此能由乾葉或泡水識別其種類矣。惟欲估定其價格。則更當有進。夫估價爲至難之事。不第初學者難期確切。卽有經驗之茶商亦不能常無錯誤。必也堅忍不輟。時時試驗之比較之。則庶乎有收效之一日。

特殊之茶。常得高於定價之代價。此人所深異也。然其理則無難明。蓋茶有爲某

地所特嗜者。售之他處。固不能得同等之代價。例如馨葉香紅茶。形狀優美。泡發後則無復佳處。然業商舶者。皆喜運售之。故恆得善價。又如數年前印度茶末。逐漸增價。至禁止供本地交易時始止。此其故由於中國製造茶磚。印度茶末爲必不可缺之品也。惟在今日。此種之茶價。已稍廉平矣。

下述之試驗法。最足爲估價之助。既取各壺之茶。一一嘗其味矣。乃任其自冷。冷後不久即現暗淡色。如加已入少許牛乳。然者。蓋苟非極惡劣之茶。皆能如乳皮之凝結。然所當精密注意者。則何種之茶。凝結最甚是也。凝結最甚者。品質最佳。而香味之尙存與否。則無關緊要。此外有益穩妥之試驗法。則在加少許牛乳於茶中。且須各杯相等。否則無效。次以茶匙攪和之。而比較其孰爲凝結。凝結較甚。質亦較佳。若污濁無味者。則最惡劣不堪飲者也。多數飲茶者。皆喜攪和牛乳。若未攪和而與乳皮相似。則其佳可知矣。

泡製適口之攪和茶時。有一應注意之重要原由。葉之大小形狀是也。尋常家屋

中之泡茶法。泡茶者以茶匙量其需要之量。一依一己之習慣爲之。而葉之大小形狀。則非所計及。故其泡發之茶。以種類而大有差別。凡飲茶者。通例喜色深性強之品。故當選均一而不過巨之葉。庶秤權時。重量較大。又有須特加注意者。泡製時。茶屑及茶末。不可不細心檢去。否則且有混亂茶水之虞。在愛爾蘭喜用破香紅茶屑。或橙色破香紅茶屑。其結果則杯中皆屬碎葉渣滓。又在英國各處。有專愛購外觀優美之茶者。而所得反多係劣品。蓋其葉尖且悅目也。

茶之選擇。一視其需要之目的如何。貧窶之地。以省費爲尙。故葉須適當鬆曲。而不過於平勻展放者。其理由以茶壺常注水二次。且有至三數次者。既緊密鬆曲矣。則第一次注水時。不至盡失其特質。反之展放之葉。或如鱗片之碎茶。最適於咖啡店之用。以注入沸水時。其精質立可提出也。商人中多有以售賣自飲純粹錫蘭或亞薩茶屑爲專業者。其佳者較葉茶之昂貴者尤可愛焉。

凡偶爾購茶者。非時嘗最重要產地之茶。不易知市場之傾向。然各大茶店。每星

期皆有市場報告。不妨取覽也。此等報告敘述一時之狀況。機敏者得此。即可覘社會之心理。而爲適當之佈置。又購茶者不可不求著名茶店之助。彼此利益相同。則必能推誠勸告。以自圖增進其商業。至大茶商之勤求指導。尤爲重要。需要供結之定律。固屬一成不變。而時能研究商部關於茶之輸出入及存貨之報告。亦可預測市場之傾向。而早爲準備。

普通之攪和品。成於錫蘭茶及印度茶。其比例則以市場之情形及時期而異。在一定時期。印度茶稀少。不易獨用。則多攪入錫蘭茶以補之。夏日飲茶者喜輕淡之品。則用錫蘭茶者居多數。某種錫蘭茶及印度茶。可與牛乳適當混和。所謂自用茶也。此種茶苟選擇得宜。最爲佳勝。且可自箱中取出零售。畧無貴賤不均之慮。

飲茶者皆惡變更其習慣。故攪和品於形式香味二者。皆不可有急劇或重大之變更。

第八章 攪和法裝包法及貯藏法

下舉之種種方法。所以確保茶質之恒久者。其第一法爲攪和。將攪和品分爲八分。以數目字順次記之。分數有增減時亦然。茲假定一攪和品爲印度茶三種。錫蘭茶一種。其價則印度茶甲種每磅一仙令三辨士半。乙種一仙令五辨士。丙種一仙令四辨士。又四分之三辨士。錫蘭茶一仙令七辨士。試驗後。知欲得良好結果。在每種茶皆用一分而其方式如左。

一號	印度茶	價	一仙令三辨士半
二號	全上	價	一仙令五辨士
三號	全上	價	一仙令四辨士又四分之三辨士
四號	錫蘭茶	價	一仙令七辨士
五號	印度茶	價	一仙令三辨士半
六號	全上	價	一仙令五辨士

七號 全上 價 一仙令四辨士又四分之三辨士

八號 錫蘭茶 價 一仙令七辨士

平均 一仙令五辨士強

若攪和品告罄。則必須更爲攪和。惟爲組合成分之單品。不免有缺乏之時。則仍依前式。用同一之茶。以售罄之單品爲標準。而以他種茶頂補之。舉例如左。

一號 印度茶 價 一仙令三辨士半

二號 全上 價 一仙令五辨士 已售罄須頂補

三號 全上 價 一仙令四辨士又四分之三辨士

四號 錫蘭茶 價 一仙令七辨士

五號 印度茶 價 一仙令三辨士半

六號 全上 價 一仙令五辨士 已售罄須頂補

七號 全上 價 一仙令四辨士又四分之三辨士

八號 錫蘭茶 價 一仙令七辨士

如上例二號及六號之印度茶價一仙令五辨士者。既無存貨可供攙和。則以價值一仙令四辨士者代二號。而以價值一仙令六辨士者代八號。若是則攙和品價仍如舊。此項頂補法。所以防組成分之有缺乏也。攙和品之成分較多者。其頂補法亦同。然若缺乏之單品。僅有一種。則將如何頂補之乎。於此必增加其組合之分數為九。惟方式仍不可變易。舉例如左。

一號 印度茶 價 一仙令三辨士半

二號 全上 價 一仙令五辨士

三號 全上 價 一仙令四辨士又四分之三辨士

四號 錫蘭茶 價 一仙令七辨士

五號 全上 價 一仙令四辨士

六號 達席林 價 一仙令十辨士

七號 印度茶 價 一仙令二辨士半 已售罄須頂補

八號 錫蘭茶 價 一仙令五辨士半

如上例七號須頂補。而存貨中適有印度茶二種。一值一仙令一辨士。一值一仙令三辨士。即取而頂補之。反可節省半辨士。其式如左。

七號 二分之一 印度茶 價 一仙令一辨士
二分之一 印度茶 價 一仙令三辨士 平均一仙令二辨士

苟攪和品之重量為一百六十磅。則自一號至八號之單品。均須二十磅。而七號

則價 一仙令一辨士者 十磅
一仙令三辨士者 十磅 合二十磅

攪和時。末號之葉。常有損失之虞。故異論紛起。第一箱底之餘剩物。與末屑相似。而非復攪和時之原形。第二或有若干磅之茶。茶質滅失。而平淡無味。欲免此弊。當於需要前重為攪和。若是則前攪和品之餘剩物。可混於新攪和品之中。而平淡無味。或似末屑者。亦可不發見。顧客亦不至有違言矣。攪和品以不立時應用為佳。蓋任其經過若干時間。始能完全混和也。



茶 秤

攪和之目的。不僅混合各種之茶而已。且欲成一種之特別攪和品。選茶時。即以此標準。其結果可成一種完全混和之新品。同時又有宜注意者。凡攪和品宜有特異處。庶與今日通行之無性無味強烈混合品有所區別。往時商人喜積貯香烈茶。如烏龍。橙色香紅茶等是也。其售賣也。亦單獨售賣之。不幸時尙變遷。至今日則有受損失之虞矣。

以言貯藏。必謀所以預防污穢之法。若置茶於他貨附近。或任其潮濕。則其易於染污霉壞。實非意料所能及。故貯藏室須與他室隔離。且又不可與外國茶相接觸。凡茶桶茶箱。皆當嚴密覆蓋。不可露置。茶室中應備種種天秤木杓等。以供應用。庶臨時不至張皇無措。

凡茶商皆自有其攪和法。或固執舊法。而於地板上爲攪和。或喜用新法。以攪和機攪和之。然無論採何法。皆不可過於攪和。此最關緊要者也。若機器轉動之次數過多。或攪和於地板上。逾其需要之度。則葉之形狀。必因之而損壞。英華散失。

末屑黏集。混和品乃灰暗無色矣。又攪和之量。苟非甚少。則小剪機或磨機。不可缺。蓋如香紅茶或小種香紅茶。均爲卓越之飲料。而亞薩產者尤佳。然非將葉剪小。必不可用。選購大葉香紅茶或小種香紅茶時。宜磨以試之。倘破裂不甚。或末屑不多。卽係上品。亦有過分烘焙而似甚脆者。其經過剪機時。破碎必多。殊不適於攪和之用。小磨機僅有一軸。所以磨葉使大小均一者。顧葉轉動一次。未必能磨齊。故須再磨一次。其次之工事。則在使葉之大小。適於應用。篩分是也。以細密篩箕爲之。茶苟不幸而碎爲末屑。不難以篩箕篩出之。此末屑或作爲茶末茶屑而售之。或混入下等攪和品之中均可。

最近數年間。裝包茶之需要。大有增加。雖多數茶商。不免因之陷於悲觀。然彼輩不就國民所需要者而爲供給。亦無怪其失敗也。顧裝包非得有經驗者爲之。殊難滿意。自攪和室開箱之時起。迄顧客家中治茶者接收其小包。其間茶與手不須相觸接。亦有以電機或新發明之機械。攪和秤權裝包。並標籤價目者。則尤迅

速便易矣。

茶業之競爭。既日新月異。若零售商購辦貨品。而欲自攬和自裝包。則須熟習其方法。非然者。必無發達之可望。在規模宏大之商店。固不妨雇用他人爲之。資本微薄者。則莫如就大躉賣商購辦已攬和裝包之貨。此輩經驗富足者居多。必能供給相當之品。苟投時好。前雖失敗。後無難恢復也。

第九章 引致顧客注意法

品質優良之茶。一經顧客注意。銷售即易且速。引致顧客注意之法甚多。最要者爲登廣告。凡茶之產地優點。一一詳說之。細述之。觀者爲其所動。必思一試。苟適其嗜好。自不難暢銷矣。次則陳列窗口。亦足引行人之注目。而有新品時尤然。且宜時時易換。庶不以習見而生厭。復次則陳列照片。如本書中所複製者。不第有教育上之效力。且至有趣味。顧客觀之。恍如親臨其地。愛好之念。自因之而起矣。

中華民國四年十月出版

(定價大洋三角五分)

茶業論

譯著者

宜興胡大望

校訂者

奉化江起鯤

發行者

新學會社

印刷者

國民印刷公司



總發行所 上海

棋盤街 交通路

新學會社

分發行所

寧波日新街 漢口後花樓
濟南后宰門 廣東雙門底

新學會社

化學工藝
第一編

金屬類

五 二
分 角

◎一·合金

◎二·金屬著色法

◎三·鍍金術

◎四·冶金法

化學工藝
第二編 玻璃及瓷石類

五 二
分 角

◎一·玻璃

◎二·顏色玻璃

◎三·水玻璃

◎四·法瑯(即瓷鈿)

◎五·人造寶石

◎六·陶器用具

化學工藝
第三編

火藥及顏料類

五 二
分 角

◎一·火藥及爆烈劑

◎二·煙火

◎三·火柴

◎四·色料

◎五·品脫

化學工藝
第四編 漆染類

八 二
分 角

◎一·華尼司(即洋漆)

◎二·漂白粉

◎三·工場用水及飲料

◎四·纖維精練及漂白法

◎五·染色法

◎六·洗濯及去污粘法

新 學 會 社 出 版

化學工藝
第五編
食品類

- ◎一·防腐及貯藏法
- ◎二·煙草
- ◎三·酒
- ◎四·冰果
- ◎五·糖漿

八 一
分 角

化學工藝
第六編
日用類

- ◎一·洋墨水
- ◎二·接合劑
- ◎三·肥皂
- ◎四·化妝品類
- ◎五·毒物及解毒藥

四 三
分 角

化學工藝
第七編
用器及藥物表類

- ◎一·密達尺
- ◎二·秤拉姆量
- ◎三·利脫路量
- ◎四·磅量
- ◎五·英國液量
- ◎六·滴量
- ◎七·匙量
- ◎八·起寒劑表
- ◎九·起熱劑表
- ◎十·沸騰點表
- ◎十一·比重計比較表
- ◎十二·檢溫器比較表
- ◎十三·元素原子量表
- ◎十四·比重及熔融點表
- ◎十五·藥品價目索引表
- ◎十六·試藥製法附

角 二

新學社會圖書目錄之五

▲國民學校用書

○國民新國文教科書	八本	八	角
○新編修身教科書	八本	每本	六分
○新編修身教授法	八本	對折	三分
○新編國文教科書	八本	每本	一角四分
○新編國文教授法	八本	對折	七分
○新編國文教科書	八本	每本	一角五分
○新編國文教授法	八本	對折	五分
○新編算術教科書	八本	每本	一角三分
○新編算術教授法	八本	對折	三分
○新編算術教科書	八本	每本	一角五分
○新編算術教授法	八本	對折	五分
○速通文法教科書	二本	二角	五分
○初級作文模範	一本	一	角
○修身啓蒙	二本	二	角
○歷史啓蒙	二本	二	角
○地理啓蒙	二本	二	角
○博物啓蒙	二本	二角	四分
○造句啓蒙	二本	二	角

◎論說啓蒙 二本 二角

◎珠算啓蒙 二本 二角五分

◎尺牘啓蒙 二本 二角

▲高等小學校用書

◎詳註高等小學國文讀本 三本 四角七分

◎古訓修身教科書 一本 一角五分

◎簡明歷史教科書 二本 三角

◎簡明地理教科書 四本 五角

◎簡明物理教科書 二本 二角五分

▲女子學校用書

◎女學修身古詩歌 二本 二角五分

◎初等家政教科書 一本 一角五分

◎中等家政教科書 一本 三角

◎女子歷史教本 二本 二角五分

◎女子尺牘教本 二本 二角

▲中學校及師範學校用書

* 商 業 叢 書 十 一 種 *

茶 業 論
糖 業 論
羊 毛 業 論
咖 啡 業 論
棉 業 論
絲 業 論
橡 皮 業 論
菸 業 論
煤 業 論
鋼 鐵 業 論
油 業 論

我國自通商以來。外貨流入。利源外溢。損失之鉅。年不下數十億萬。而邇來國家財政。與人民生計。俱日趨於困迫者。其原因未始不由於此。然四十年前。出口大宗。猶有絲及茶棉。足資挹注。今則并此亦成弩末。可慨已。夫東西各國之所用以吸收我金錢者。亦率不過棉糖煤鐵羊毛石油等之數大宗商品。而之數者。則又皆我所自有而不能自給者也。我誠本固有之物產。而於農工商業。悉心研究之。則科學愈明。品物愈美。何患出產之不豐。而漏卮之不塞乎。本社有鑒於此。特函訂江蘇胡願深先生。將英國最新出版之茶業糖業等書十一種。急為譯出。以供社會之研求。原書作者。皆富於學識經驗之專門家。而其所論究。又皆係科學上之新理法。故於各貨品之若何生產。若何製造。無不詳晰言之。彼國方以此為參攷之要需。我國益可用為借鏡之良資。詩不云乎。他山之石。可以攻玉。從事商工農業者。得此自足為實行之助。而一般熱心國事諸君。人手一編。或者亦恍然於貧弱之源。瞭然於挽救之方也已。 上海新學會社啓

新學社會圖書目錄之一

實業之部

▲乙種農業用書

●農學大意全	三本	八角
●農學大意上	一本	二角五分
●農學大意中	一本	二角五分
●農學大意下	一本	三角
●農學新書	一本	一角五分
●果樹栽培篇	一本	一角五分
●蔬菜栽培篇	一本	一角五分
●土壤學教科書	一本	二角五分
●肥料學教科書	一本	三角
●栽培通論教科書	一本	二角五分
●普通作物教科書	一本	三角
●特用作物教科書	一本	三角
●園藝教科書	一本	二角五分
●養畜教科書	一本	二角五分

●造林學教科書	一本	三角
●農產製造教科書	一本	二角五分
● <small>作物</small> 病蟲害教科書	一本	三角
● <small>經濟及法規</small> 農業教科書	一本	三角
●農藝化學教科書	一本	四角
●農業氣象教科書	一本	二角五分

▲甲種農業用書

● <small>無機篇</small> 化學教科書	一本	六角五分
●礦物學教科書	一本	四角五分
●動物學教科書	一本	六角
●土壤學教科書	一本	五角
●肥料學教科書	一本	五角
●作物汎論教科書	一本	六角
●果樹教科書	一本	五角
●蔬菜教科書	一本	六角

新學社會圖書目錄之三

● 罐藏食物製造法	一本	五角
● 果木栽培新法	一本	三角
● 柑橘萃 果梨類 果實貯藏法	一本	八分
● 蔬菜栽培新法	一本	三角
● 畜產叢書	一本	六角
● 畜產學各論	一本	八角
● 家畜飼養論	一本	五角
● 實用養雞全書	一本	一元
● 實用養豚全書	一本	一元二角
● 實用養蜂新書	一本	二角五分
● 水產養殖法	一本	一元
<small>一名養魚全書</small>		
● 農家百事問答	一本	七角
● 農家副業	一本	四角五分
● 農藝輯要	一本	一元
● 農業全書	一本	五元三角
<small>(並裝) (精裝)</small>		
● 普通蠶業用書		
● 養蠶必讀	一本	二角
● 實驗養蠶法	一本	二角五分
● 實驗蠶桑簡要法	一本	四角五分
▲ 甲種蠶業用書		
● 栽桑新論	一本	六角
● 養蠶新論	一本	五角
● 蠶體解剖論	一本	六角
● 屑繭紡絲論	一本	一角五分
● 桑樹蟲害論	一本	三角
● 蠶體生理論	一本	五角
● 蠶體病理論	一本	六角
● 蠶病預防論	一本	五角
● 病蠶消毒法	一本	五角
● 製絲新論	一本	二角五分
● 烘繭法	一本	三角

新學社會圖書目錄之五

▲國民學校用書

○國民新國文教科書	八本	八	角
○新編修身教科書	八本	每本	六分
○新編修身教授法	八本	對折	三分
○新編國文教科書	八本	每本	一角四分
○新編國文教授法	八本	對折	七分
○新編國文教科書	八本	每本	一角五分
○新編國文教授法	八本	對折	五分
○新編算術教科書	八本	每本	一角三分
○新編算術教授法	八本	對折	三分
○新編算術教科書	八本	每本	一角五分
○新編算術教授法	八本	對折	五分
○速通文法教科書	二本	二角	五分
○初級作文模範	一本	一	角
○修身啓蒙	二本	二	角
○歷史啓蒙	二本	二	角
○地理啓蒙	二本	二	角
○博物啓蒙	二本	二角	四分
○造句啓蒙	二本	二	角

◎論說啓蒙

二本 二角

◎珠算啓蒙

二本 二角五分

◎尺牘啓蒙

二本 二角

▲高等小學校用書

◎詳註高等小學國文讀本 三本 四角七分

◎古訓修身教科書 一本 一角五分

◎簡明歷史教科書 二本 三角

◎簡明地理教科書 四本 五角

◎簡明物理教科書 二本 二角五分

▲女子學校用書

◎女學修身古詩歌 二本 二角五分

◎初等家政教科書 一本 一角五分

◎中等家政教科書 一本 三角

◎女子歷史教本 二本 二角五分

◎女子尺牘教本 二本 二角

▲中學校及師範學校用書

新學社會圖書目錄之七

●三角表解	一本	二角	○軍人要覽	一本	五角
●外國 <small>地名</small> 辭典	一本	二元	○彈擊學術	一本	二角
▲名人著述			○非偵探之偵探	一本	二角
●精選韓柳歐蘇文鈔	八本	一元	▲圖冊		
●明末痛史南天痕	八本	二元八角	●五版增補中外大圖地	一本	七元
●明末痛史所知錄	二本	五角	●五版增補中國大圖地	一本	四元
●王陽明傳習錄集評	二本	五角	●增補世界現勢圖	一本	一元六角
●橫山史論	一本	二角	●東洋歷史圖	一本	八角
●橫山文詩全集	四本	一元	▲掛圖		
△菜根譚前後集	一本	一角	△天下最新圖	一套	七角
△俞曲園註金剛經	一本	一角	△中華最新圖	一套	六角
▲近世雜著			△中華最新道制圖	一套	七角
●近世亡國史	一本	四角	●新出中華輿地全圖	一套	一元
○國民教育論	一本	一角八分	▲分圖		
○世界十二傑	一本	三角五分	●世界全圖	一張	一角

新 學 會 社 出 版

農藝輯要單行本

種茶法
附製茶法

二角五分

種芋法
種菸法
種蔗法
附製糖法

二角五分

種楮法
種三極法
種雁皮法
附造紙法

三角

種樟法
附製腦法

一角

種漆法
種柏法

四角

種茶法
附製茶法
種竹法
種藍法
附製靛法

二角二分

是書內容皆切於實用為近今生計上一絕大根本問題編者係學稼堂主人從事墾務十年尤非汎論家可比蓋自歐戰頻仍東鄰逼處政府方急急講求實業以舒民生而裕國計其於棉糖茶紙土靛等類靡不極意

凡有志實業者正當奉是書為

衣解 團體欲勸道平民分

給以上各單行本躉批在百部以上六折千部以上五折零售七折郵費包紮外加一成

上海新學會社啓



916
40

39554