

生財寶庫



簡便實用

生財寶庫

下冊

求

求新編輯出版社

中華民國十四年五月出版

生財寶庫 (全二冊)

定價大洋八角

編著者 王后哲

出版者 求新編輯社

印刷者 求新編輯社

發行者 求新編輯社

代售處 廣益書局
上海棋盤街

分代售處 廣益書局

北京楊梅竹斜街
漢口半邊街
廣東永漢北路
長沙萬福街
江西府學前街
開封書店街

版權所有
翻印必究

簡便實用
生財寶庫

求新編輯社刊行

下篇 工藝

雜用品製造法

(一) 橄欖肥皂

【原料】 橄欖油 二十斤 椰子油 二十斤 精鍊牛

油 五十斤 苛性曹達水 七十斤 (以苛性曹達

二十斤與清水五十斤溶化) 松香 五斤 食鹽

水 二十五斤 (以食鹽十五斤與清水十斤溶化

檀香油 五斤 阿尼林藍 一斤 酒精 一斤

【方法】 將橄欖油、椰子油、牛油同入大鐵鍋中。

用火溶化。另以松香用火溶化後參入鍋中。再

將苛性曹達水分三次下鍋。(當苛性曹達入

清水中溶解之時。須用波美氏表隨時測量。以

二十度以上。三十度以下爲止。食鹽之溶解亦
然。第一次注入三分之一。徐徐隨注隨攪。約
煮一小時。視鍋內起透明大泡爲度。以攪棒挑
之。如油質成堆墜下。再將苛性曹達水之一半。
徐徐注入。隨注隨攪。約煮半小時。視鍋內再起
大泡爲度。然後將所餘之苛性曹達水。分次徐
徐注入。仍隨注隨攪。俟水注完後。即以檀香油、
阿尼林藍、用酒精溶化。加入鍋內。充分攪勻。再
以食鹽水參入。攪勻。離火。閉蓋靜置半日。使肥
皂液上浮。雜質下沉。乃去其雜質及水分。僅以
肥皂液傾入冷槽中凝結。用鐵絲畫成長條。放
入堆盤中。俟其乾至七八分。切成小塊。入模型

打印取出即成。

【附注】煮皂液所用之大鐵鍋。高營造尺三尺。徑口八寸。如以定製不便。可將煮飯鍋代用。鍋口接以木圍。用牛血調石灰塗之。乾後即經熱不脫。冷槽長二尺。寬一尺三寸。高三尺。內用白鐵作寸胆。上下用螺絲扣牢。其形如磚匣。四圍用活絡層累木套。用時可取去一層。以鐵絲劃斷一層。窄堆盤。推劃長條用。寬堆盤。推劃方塊用。木模型。用作洗濯皂打印。銅模型。用作香藥皂打印。大白鉛桶。用以溶解苛性曹達。攪棒。上圓下方。須較皂鍋高五寸。俾可執手。長柄白鐵挽瓢。取出皂液時所用。形如普通廣杓。以上各器。均須自定式樣。向木作鐵舖冶坊定製。因市間無此種成貨也。

(二) 椰子肥皂

【原料】 椰子油 五十斤 精煉牛油 二十斤 豬油

二十斤

亞爾加里 一百斤

(以苛性曹達溶解

水中。即亞爾加里。此處應以苛性曹達三十斤。

溶解於七十斤之清水中。合得百斤。) 精製松

香 二十斤

阿尼林黃 六錢

食鹽水 十五斤

(以

食鹽十斤。溶於五斤清水中。)

【方法】將松香置鍋中。加熱溶解。即將牛油豬油加入。不絕攪拌。使油質與松香十分混合。再將亞爾加里水之一半。徐徐參加。隨參隨拌。約經一小時。(攪拌不宜住手)見油面呈稠度蜜狀。用棒挑起。能成堆下墮。即將所餘一半之亞爾加里。分次徐徐加入。仍隨參隨拌。煮至再呈稠度蜜狀時。以食鹽水加入。行鹽拆法。按。(詳

附誌) 以阿尼林黃加入。竭力攪和。用棒挑起。仍能成堆而墮者。即離火。稍冷。傾入冷槽中。靜置俟其凝結。方可以鐵絲畫成長條。再隔數日打印。手續同上。

【附誌】 鹽拆法。乃製皂之一種大手續。行過之後。必須檢查是否澄明。若混濁不清。即須再以適分之食鹽水加入。充分攪勻。使皂液澄明而後已。

(三) 芝蘭肥皂

【原料】 精製豬油 四十斤 精製牛油 十斤 椰子油 二十斤 精製松香 二十斤 苛性納液 九十斤

食鹽水 十斤 (以食鹽七斤與清水三斤溶和)

一) 辣文達 一斤 芝蘭精 一斤

【方法】 將松香置鍋中溶化後。即以豬油、牛油、

及苛性納液之一半。徐徐參入。隨參隨攪。約煮一小時。鍋中如現稠度蜜狀。用棒挑起試之。若能成堆挑起。再將所餘下一半之苛性納液。照前法徐徐隨參隨攪。仍煮約一小時。至再呈稠度蜜狀。即可行鹽拆法。將食鹽水徐徐傾入。隨傾隨拌。俟鹽水傾盡。即須離火蓋緊。隔半小時。啟蓋視之。如已皂液上浮。水及雜質下沉。(若仍混濁不明。乃拆法不善。必須再加適宜之食鹽水。使之分拆。)即將皂液移置別器。再以辣文達與芝蘭精加入。若嫌液質太薄。可酌加火力蒸煮。厚薄適宜。即用棒充分調勻。傾入冷槽中。待其凝結後。劃塊打印。手續同上。

(四) 桂花肥皂

【原料】 精製松香 三十斤 酒精 三斤半 椰子油

四十二斤

精製牛油 二十三斤

苛性鈉液 四十五斤

斤 苛性鉀液 十五斤

酒精 三斤半

食鹽水 十斤

郁加利油 四斤

桂花油 二斤

【方法】手續同上。如香氣不濃。可於離火前。加

香草油一斤。

(五)松香肥皂

【原料】松香 五十斤

牛油 二十五斤

羊油 十五斤

豬油 十斤

苛性曹達 二十五斤

食鹽 十五斤

清

水 一百二十五斤

(以七十五斤溶解苛性曹達。

五十斤溶解食鹽。須用波美氏表測準二十五

度) 香草油 一斤

上等火酒 一斤

(以火酒溶

化香草油)

【方法】將松香置鍋中。加熱溶解後。即將牛油、

牛油、豬油加入同熬。再以清水溶化之。苛性曹

達之一半。分次徐徐參入。隨參隨攪。約煮一小

時。鍋面即有黑水泛起。再將所餘一半之曹達

液。照前法徐徐隨參隨攪。俟鹼化完善。呈稠度

蜜狀時。然後行鹽拆法。其餘手續均同前。

(六)油脂肥皂

【原料】牛油 五十斤

羊油 十斤

椰子油 三十斤

苛性曹達 二十五斤

食鹽 七斤

清水 一百斤

(以

八十斤溶解苛性曹達。二十斤溶解食鹽。須用

波美氏表測準二十四度為宜) 阿尼林黃 一

斤 酒精 半斤

【方法】將牛油、羊油、椰子油混和鍋中。用火熔

化。以苛性曹達水之一半。徐徐傾入。隨傾隨竭

力攪勻。約煮一小時。鍋中泛起大泡。液厚如蜜

狀。即行拆鹽法。將食鹽水加入。用棒充分攪勻。

離火蓋密。靜置二三小時。啟蓋視之。則皂液上浮。雜質下沉。即將上浮之皂液。移置別器。以經過酒精溶解之阿尼林黃加入調勻。注於冷槽內凝結。約隔三四日。乾至七八分光景。即可劃條打印。

(七) 洗濯肥皂

【原料】 牛油 七十斤 椰子油 二十五斤 松香 五斤

亞爾加里 一百斤 (以苛性曹達二十五斤。

清水七十五斤。混合即成。) 阿尼林黃 一斤 香

草油 一斤 上等火酒 一斤

【方法】 將松香置鍋中。用火熔化後。參入牛油。椰子油。和勻。再將亞爾加里之一半徐徐參加。隨參隨攪。視鍋面呈稠度蜜狀。再以所餘之亞爾加里。徐徐加入。仍隨手用力攪拌。約經一小

時。鍋內泛起大泡。用棒挑之。能成堆墮下。便可離火。以阿尼林黃及經酒精溶解之香草油加入。充分調合。傾入冷槽凝結。以後之手續同上。【附誌】 如欲質細。可於未離火時。行鹽拆法。以食鹽水十五斤徐徐加入。竭力攪和。離火靜置。俟其皂液上浮。雜質下沉。傾注別器。

(八) 基製藥皂

【原料】 椰子油 二十五斤 精製牛油 二十五斤

苛性納液 五十斤 (即以苛性納十五斤。溶化於

清水三十五斤中。測得波美氏表十六度為準。

碳酸納液 十斤 (即以碳酸納三斤。溶化於清

水七斤中。測得波美氏表十三度為準。) 食鹽

液 七斤 (即以食鹽二斤。溶化於清水五斤中。測

得波美氏表十六度為準。) 石炭酸 三斤

【方法】 將椰子油、牛油、入鍋用火熔解後。即以苛性納液與碳酸納液各一半。徐徐加入。隨注隨攪。約煮一小時。見液質呈蜜狀。再將所餘之苛性納與碳酸納徐徐加入。仍隨注隨攪。約煮半小時後。鍋中泛起透明大泡。用棒挑之。成堆下墮。即以食鹽液徐徐加入。竭力攪和。離火蓋密。靜置數小時。啟蓋視之。如已皂液上浮。雜質下沉。即移置另一鍋中。用火蒸去水分。以石炭酸用少許清水溶化加入。充分攪和。見其水分已蒸去。即離火。傾入冷槽中。俟凝結稍乾。從事劃條打印。手續同前。

(九) 熱熔藥皂

【原料】 基本皂 五十斤
 清水 四斤
 石炭酸 三斤
 色料 (不論何色。隨意酌用)

【方法】 將基本皂置鍋中。加清水一半。用火熔化。竭力攪拌。勿稍停止。俟溶化後。(注意水分不可蒸乾。稍乾即加水。)再以石炭酸溶解於一半清水中。參加鍋內。充分攪拌。視鍋中已無雜塊及流雜質等。乃以色料加入。攪勻。離火靜置。然後傾入冷槽。俟其凝結切塊。餘手續同前。

(十) 稻草棉花

【原料】 選揀稻草 一百斤
 斤半 漂白粉 十五斤
 清水
 苛性鈉 十斤
 硫酸 一

【方法】 將稻草剝去外皮。用鋤刀切去兩頭。再將所留之中段。切成每段約四寸。放入深口鍋中。加清水。淹至稻草之上為度。浸一夜。取出。盛竹籬中。濾去污水。另以清水一鍋。加入苛性鈉。用火煮沸。將浸過之稻草。傾入鍋中拌勻。以稻

草不透出水上爲度。再煮。用上圓下方之長木棒。不停翻動。如見稻草透出水面。卽以滾水添入。適宜爲度。忌用冷水。約煮一小時。取出少許稻草。試撕之。倘能撕成若絲絲縷。性亦柔軟。卽爲適度。當取出。若撕不細。則可再煮。如已火力過度。糜爛不堪。不能製棉。可照後法造紙。故煮時。須時時試撕之。以防過度。此時預備竹絲編成之漏水箕一只。將鍋中取起之稻草置箕內。濾去污水。再用清水沖洗多次。沖時須揀去稻節及未爛之莖。（另置藍中。併入下次同煮。惟須後入。）沖至濾出清水爲止。卽行榨乾漂白。此時用敞口大缸兩只。一缸盛清水。加入一斤硫酸。充分攪和。將煮過之淨稻草浸入水內。約半小時取出。入箕濾乾。一缸盛溫水。以漂白粉

加入。用棒攪和後。速將濾乾之稻草放其中。蓋密。靜置一晝夜。取出。卽成純白草絨。當未取出時。先以所餘之半斤硫酸。加入前次之稀硫酸液中。再以漂白稻草濾乾。浸入此稀硫酸液中。漂去漂白粉之臭味。約經半小時後取出。清水洗濾乾淨。卽撕開。曬乾。用新式彈花機彈之。遂成上白棉花。

【附誌】 揀選稻草。用新鮮乾黃。而未經潮濕霉爛者。若預購儲藏。宜置高爽之處。

（十一） 蘇皮棉花

【原料】 蘇皮（舊蘇繩或做繩餘下之蘇皮均可） 五十斤
苛性鈉 七斤
硫酸 十兩
漂白粉

七斤半 清水

【方法】 將蘇皮置竹籬。沉於河中。經三日夜。淘

淨取歸。濾乾後。將外層污黑之皮。用刀刮淨。再切為二寸長之小段。浸於清水中一日夜。取起。置鐵鍋中。以苛性鈉及清水加入。攪和少時。煮至糜爛。傾入幔夏布之竹籬內。用水淘洗。至水清為度。乃置石臼中。搗之極細。先以硫酸入缸。和清水。將搗細之蘇皮加入。約隔一小時。取出濾乾。再將漂白粉和適度之清水。溶解缸內。即以蘇皮浸入。隔一夜撈起。入清水內洗淨。漂白液之臭氣。絞至七八分乾。細細扯開。曬九成乾。用新式彈棉機彈之。即成。

(十二) 桑皮棉花

【原料】 淨桑皮 五十斤 苛性鈉 六斤 硫酸 十兩

漂白粉 六斤 清水

【方法】 將採過桑葉之無用枝條。置河中浸三

四日。取起。剝下其皮。用刀刮去外層黑衣。再切成二寸長之小段。於水缸中浸一日夜。然後置竹籬內濾乾。另以清水一鍋。加入苛性鈉。攪和煮沸。即將桑皮浸入。時時翻動。再煮一小時。鍋中之水。當宜透過桑皮。稍乾。即以滾水參入。不可用冷水。如已煮爛。取出盛於幔夏布之竹籬。入水淘洗。以水清為度。即置石臼中搗爛。浸入稀硫酸液中。(即以硫酸與清水混合)經一小時。再浸入漂白液中。(即漂白粉與清水混合)靜置一夜。次日取出。洗清漂白粉之臭味。其餘手續。與製蘇皮棉同。

(十三) 還原棉花

【原料】 破舊棉花 五十斤 碱 十斤 洗濯肥皂 十斤

漂白粉 十斤

【方法】將破舊棉花。撕成小塊。用彈花機彈過。

浸入清水。隔一夜取出。濾去污水。另以清水一鍋。加入碱與肥皂。（如遇汚棉多時。碱與肥皂之成分。須酌加。漂白粉亦然。）攪和煮沸。將浸濕之舊棉。傾入其中。再用火煮。間時翻動。煮至舊棉之污穢盡去爲度。即取起。以清水沖淨。再入漂白液中。（即以漂白粉與清水混合）浸一日。取出。以清水沖去漂白粉臭氣。曬至九成乾。用彈花機彈之。即成潔白之新棉。

（十四）桑皮紙

【原料】淨桑皮 一百斤 鹼 十斤 漂白粉 三斤 魚

膠 三斤 明礬 一斤 清水

【方法】將採過桑葉之無用枝條。浸水中一夜。剝下其皮。用刀刮去外層黑衣。洗淨。濾乾。置蘆

蓆上曬之。時時洒水。則桑皮漸漸泛白。以盡成白皮爲度。俟乾燥後。再浸於清水中。隔三日。洗淨。入鍋用鹼水煮三小時。（清水以滿透桑皮爲度）煮時。用棒翻動七八次。桑皮如已呈極軟狀。即取出。以壓榨器壓乾。置槽中搗爛。參水及漂白粉攪和。（大約桑皮百斤。加漂白粉三斤。清水五斗）漂白後。加入魚膠明礬少許。使之調和。乃以竹簾如法調之。製時每一料一斗。配清水六倍調勻入槽。兩手捧定簾架。從前邊拌插入水。向身邊兜起。預備竹竿一枝。置於槽右。此時兩手分左右持竿。竹簾瀝水。除去捫木。將簾移攪。榨板輕輕提起。紙即附於榨板之上。以之重疊堆起。加上木蓋。用力壓去水分。必須先輕後重。若着手即用充分重力。則紙必破裂。

俟水分壓盡。拆去木蓋。逐頁輕輕撕開。攤平曬乾。手續乃畢。

【附誌】 不論製造何種紙料。皆依此法為準。凡欲紙質細結。則煮化之時宜多。欲紙潔白。則漂白之時宜多。

(十五) 稻草紙

【原料】 稻草 五十斤 苛性曹達 八斤 硫酸 九兩

食鹽 半斤 漂白粉 七斤 榆樹液 一兩 梧桐液 一兩 鹼酸液 一兩

【方法】 揀選乾黃而未經潮濕潰爛之稻草。除去外皮及根節枯穗。一并切斷。長約三四寸。入水浸一夜。取出濾淨污水。另以清水一鍋。溶化苛性曹達。將稻草加入。煮至極爛為度。取起。置竹籬中。淘以清水。濾乾。傾入石臼。加食鹽搗爛。

取起。浸於硫酸及鹼酸混合液中。約一小時。再移入漂白液中。（漂白液中。亦須稍加硫酸。）隔一夜。如已漂白潔淨。撈起。和以適宜之榆樹皮或梧桐樹之滋汁。即可入紙槽。其餘手續同上。

【附誌】 如欲紙張堅韌光潔。可加牛膠白礬各一斤。或以碳酸鈉生米糊各半斤加入亦可。

(十六) 吸墨紙

【原料】 桑皮 一百斤 嫩竹（即本年所生之竹） 四十斤

苛性鈉 四十斤 漂白粉 四十斤 硫酸 三斤 食鹽 二斤 明礬 三斤 松香 一斤 清水

【方法】 將桑皮剝下。與竹竿一併浸入大水缸。或淺河中。隔一夜取起。用刀刮去桑皮之外層。黑衣。切成二三寸長之小段。一面將竹竿截去

竹枝節。鋸成與桑皮相等之小段。再劈爲細片。另浸於水缸中。隔一日夜取出洗乾。整備大鍋兩隻。滿盛清水用火煮沸。各投以苛性鈉。熔化攪和後。將桑皮竹段投入。蓋好燻煮。每隔一小時。啟蓋用長木棒就底翻攪一次。以煮至軟爛爲度。時常摘出少許。試撕之。如果觸手便成纖維。卽離火。傾入內幔夏布之竹籬中。向河水浸洗。檢去雜質及污屑。取起濾乾。用淨白木綿布分別包裹。入臼搗成粉形。再以純漂白液。（以漂白粉入磁盆中。浸清水調成乳汁狀。靜置一小時。用夏布濾去下澱粗質。）傾入滿盛清水之大缸中。將布包之纖維。傾置缸內。用棒攪和。覆蓋靜置。隔一夜視之。如已成純淨纖維。卽取出。盛以幔布竹箕。濾淨漂白液。再浸入稀硫酸

液中一小時。取出壓乾。再浸入鹽礬混合液中。隔一小時取出。移置幔布之竹籬。用清水沖洗多次。以純潔爲止。壓去水分。傾入紙槽中。另器用熱水溶化生明礬一斤。濾去渣滓。加入纖維中。再另以清水六十分。入鍋煮沸。投入炭酸鈉三分。俟溶化後。以松香一斤加入。不絕攪拌。至煮成黏液爲度。離火稍冷。加入盛纖維之紙槽中。攪和。卽可行灑紙法。（見前）惟須用銅絲簾。其式與尋常紙簾同。灑成約三分厚。欲印商標。預先用銅絲盤成。綴於簾上。用器壓平。灑時字畫顯明。灑成後將簾覆置板上。徐徐揭起。紙卽附着於板。乃將小草蓆覆於紙上。再將紙灑厚。貼於蓆上。再補再貼。疊高重二三尺。再行換板。灑完後。靜置一夜。移至壓榨器中。壓去水分。（

其法見製皮紙內。取出後。如果粘牢板上。不能揭下。可噴水微潤之。移時便得徐徐揭下。即成。

【附誌】 如欲製各種顏色吸墨紙。可於已成纖維之時。將何種顏料。混入松香液中。一并加入纖維攪和。澆成後即得。

(十七) 青色寫真紙

【原料】 第一液 赤血鹽 即第二鐵酸化鉀 一名紅山拔鐵 二〇

瓦 清水 一〇〇 c.c.

第二液 枸橼酸鐵安母尼亞 亦稱淡輕 四桶鐵

二五瓦 清水 一〇〇 c.c.

【方法】 將以上二種液料配合。分別置於不透光之瓶中。(藍色瓶或瓶外包暗色之紙)并置暗處。取用之時。以等量之液料。在暗處混合。塗

於堅潔之紙上。令在暗處陰乾。(切不可受日光)將種板(即照相之乾片)或書畫紙覆上。曬之。使現藍色。即置入淡鹽酸水中。經時。再用清水洗之。則現影跡。其紋與種板或書畫之真跡相反。即上面黑地白字。印成之紙。為青地白字。

(十八) 紫黑色寫真紙

【原料】 第一液 鹽化第二鐵 一二瓦 清

水 四八 c.c.

第二液 酒石酸 三瓦 清

水 四八 c.c.

第三液 沒食子酸 一瓦 清

水 一〇〇 c.c.

【方法】 將以上三種液料配合。分別置於不透

光之瓶內。取用之時。以第一第二等量之液料。在暗處混合。塗於堅潔之紙上。用遠火烘乾。卽照青色紙方法曬印。印成之後。再用等量之第三液洗之。卽得。

(十九) 新原紙

【原料】

直辣的尼

一格

水 十五格

單合利別

各里司里尼

○、三格

薄紙

不等量

【方法】

將直辣的尼與水配合。加熱溶解。再以單合利別加入。充分混和。乘熱引薄紙於液面。(熱度在攝氏表二十五度至三十度之間)陰乾之卽成。

(二十) 真筆紙

【原料】

上品皮膠

四份

水 五份

錘水

三份

冰糖

粉 五份

甘油 八份

白色吸墨紙

不等量

【方法】

將清水與錘水混和。浸皮膠。俟膠軟時。用緩火熔解。化盡。卽以冰糖粉與甘油加入。用棒不停攪和。待膠水沸。離火。取排筆蘸此液塗於吸墨紙上。俟液乾透。以紙上罩一薄層爲度。置於不經風日之處。二三日後。卽可取用。用法以亞尼林墨水寫於尋常紙上。取海棉浸水。揩紙使濕。經一二分鐘。將真筆紙覆上。以手用力按擦。使兩紙緊貼。中間不可稍留空氣。四五分鐘後。將兩紙揭開。真筆紙上卽有顯明之字跡。再以白紙覆其上。乃印出原文。如此可印百張之譜。

(二十一) 滅蠅紙

【原料】

堅韌厚紙(每塊長一尺闊六寸)

五分

松香 四溫司
桐油 二溫司
麻油 一溫司
白蜜 二溫司

【方法】 用瓦罐一隻。將松香、桐油、麻油、白蜜、一併傾入。加微火熔解。成極粘之膠液。離火。以毛刷蘸液。分塗厚紙之一面。即成。

(二二二) 防蛀紙

【原料】 厚質吸水紙 不等分
樟腦丸 一磅
火酒
川椒葉末 十二溫司

【方法】 將樟腦丸與川椒葉末溶解於火酒中。以吸水紙浸入。約隔六七日取起。掛於無日光而通風之處陰乾。即成。

(二二三) 朱色染料

【原料】 水銀 三、〇
硫黃 六、〇
苛性加里 (即苛性鉀) 一六、〇

【方法】 將硫黃研成極細之粉末。用絹篩篩過。置乳鉢中。注入水銀。用力研磨。即變為黑色。再以苛性加里溶液參入。移至鍋中。用微火蒸煮。至攝氏表四十度為宜。即成鮮艷之銀朱。

(二二四) 洋紅染料

【原料】 鹽化安知母尼 (即鹽化錒亦稱三綠化錒) 六、〇
亞硫酸曹達 (即亞硫酸鈉) 四、〇
清水 不等分

【方法】 一器將鹽化安知母尼用水溶解。一器將硫酸曹達用水溶解。然後將二液合置一器。徐徐混合。即得深紅色之染料。沉澱器底。輕輕傾去上面之水。再用清水注入。使之沉澱一次。覆於紙上。將水濾去。曝於日中。待乾。研成細粉。即成。

(二二五) 橙赤色染料

【原料】 硫化安知母尼(即硫化鉍) 七、〇 鹽
酸(即鹽強水) 四、〇 清水 不等分

【方法】 將鹽酸置鍋中。用火微燒。移置別鍋。加入少許清水。至一小時後。再將硫化安知母尼移入。取棒徐徐攪和。靜俟半小時。入蒸氣鍋蒸之。歷二三小時。即可得。

(二二六) 洋黃染料

【原料】 醋酸鉛 一〇〇、〇 重格羅謨酸加里 四

清水 不等分

【方法】 注清水少許入鍋中。將醋酸鉛投入。以火熔解。再將重格羅謨酸加里和水。照法熔解。然後將二種溶液。合置一器。攪拌之。即為黃色。靜置數小時。以俟沉澱。輕輕傾去上面之水分。

更置紙上濾淨。曬乾。即得黃色染料。

(二二七) 淡黃染料

【原料】 醋酸鉛 一〇〇、〇 重格羅謨酸加里 二

五、〇

【方法】 同上。

(二二八) 橙黃染料

【原料】 醋酸鉛 一〇〇、〇 重格羅謨酸加里 三

〇

【方法】 同上。

(二二九) 洋綠染料

【原料】 硫黃 一、〇 重格羅謨酸加里 (即重

鉻酸鉀) 五、〇

【方法】 將二種原料。分別研成極細粉末。用絹篩篩過。同置砂鍋內。燃火炒之。火力初時宜微。

漸次加烈。約炒四五小時。取出。用清水洗漂。所漂之次數愈多。其色愈綠。漂後置日光曬乾。即成。

(三十) 洋藍染料

【原料】

黃血鹽 一〇、〇 硫酸鐵(即皂礬) 一

一、〇 鹽酸加里(即鹽酸鉀) 〇、三 鹽化安

母尼亞(即綠化鏗) 〇、二

【方法】

先將黃血鹽置蒸氣鍋內。用火溶化。使成液質。一面將硫酸鐵另置一器。研為極細粉末。參入黃血鹽熔液中。取棒攪和。再將鹽酸加里及鹽化安母尼亞之粉末參入。充分攪拌。使之混和。即成。

(三十一) 郡青染料

【原料】

硫黃 二〇、〇 木炭 二一、〇 碳酸曹達

(即碳酸鈉) 九、〇 硅礬土 三〇、〇 陶土 一〇、〇

【方法】

將硫黃與木炭。分別研成細末。以木炭篩入硫黃中。又將碳酸曹達與硅礬土。分別研細。一齊參入硫黃炭末內混和。乾置砂鍋中。用微火燒之。約經四五小時。見篩內外皆成紅色。即在鍋上加蓋蓋緊。復以水和陶土。塗封鍋口。勿使走氣。再燒之。及見鍋外之淡紅色變為青色。離火。靜置四五日。啟鍋蓋。其內即為郡青。

(三十二) 緋色染料

【原料】

醋酸鉛 一〇、〇 重格羅謨酸加里 四、

〇 苛性曹達 八、〇 清水 三、〇

【方法】

將醋酸鉛、重格羅謨酸加里。分別置鍋內。各注清水少許。用火溶化。然後同置一器混

合即成黃色。再用清水三分化開。以苛性曹達參入。仍煮之。隨煮隨徐徐攪拌。及見緋色。乃可離火。用清水澄清。輕輕傾去上面之水。用紙濾下。沉澱。曬乾後。即成。

(三三三) 淡樺色染料

【原料】 硫酸鐵 一〇、〇
 硫酸亞鉛(即皓礬) 二〇、〇
 炭酸曹達 七〇、〇

【方法】 將硫酸鐵與硫酸亞鉛研成極細粉末。同炭酸曹達置入砂鍋中。用火煮之。見鍋內通紅。并帶褐色時。始可離火。用清水滌洗數次。即成。

(三四) 濃樺色染料

【原料】 硫酸鐵 四〇、〇
 硫酸亞鉛 二〇、〇
 炭酸曹達 七〇、〇

【方法】 同上。

(三五) 天然墨

【原料】 樟腦 三錢
 油烟 十兩
 白樹膠 十兩
 重碳酸鈉 一兩
 清水 十兩

【方法】 將炭酸鈉、白樹膠、和清水置鍋中。用微火溶化。煮至將沸之時。即以油煙與樟腦加入。充分攪和。薄則再煮片時。厚則離火。俟其冷凝。即可裝匣。

(三六) 松煙墨

【原料】 上好松煙 十兩
 普魯士藍 八錢
 洋紅 四錢
 上好皮膠 四兩
 清水 五兩

【方法】 將松煙研成極細之末。用絹篩篩過。其粗煙則再研再篩。另器以皮膠、普魯士藍、洋紅。同入清水中。加火熔解。充分攪和。再以松煙及

膠水加入。竭力搗勻。靜置數日。即可用模型製墨錠。藏好。隔一年取用。

(三七) 印油墨

【原料】

上好煙煤

三兩半

葦蔴油

一斤

普魯土

藍

加拿大脂(即藥脂)

九兩

靛

五錢

印度

紅

普通肥皂

五錢

【方法】

將煙煤置研槽中研細。用絹篩篩過。加葦蔴油調和。入槽再研。將所餘各料。挨次加入。隨加隨研。至極細為度。即成。

(三八) 純墨汁

【原料】

油煙

十兩

焦性沒食子酸

三兩

樹膠

蒸溜水

五斤

【方法】

將沒食子酸溶解於蒸溜水中。同樹膠入鍋煮沸。離火。再以油煙加入。充分攪和。即成。

(三九) 天然墨汁

【原料】

上好松煙(或用油煙)

十兩

白樹膠

或用廣膠

十兩

硫酸

一兩

蒸溜水

五斤

【方法】

先取少許蒸溜水。將硫酸入鍋溶解。再以其餘蒸溜水同樹膠加入。用火煮沸。取下。參入松煙。充分攪和。即成。

(四十) 墨水粉

【原料】

五倍子

四兩

皂礬(即硫酸鐵)

一兩五錢

樹膠

一兩

冰糖

二錢半

【方法】

將以上四種原料。研成細粉。曬乾混和。分為三包。取用之時。以一包溶解於沸水一斤內。微微攪動。待數小時。即成墨水。隨時可用。

(四一) 普通墨水

【原料】

黃血鹽

五分

硫酸鐵

五分

醋酸

一分

硼

酸^{二分} 樹膠^{二分} 清水^{五十分}

【方法】將黃血鹽與硫酸鐵分別用清水溶解。合置一器。即有藍色之細粉沉澱。用過淋紙濾取其澄清之液。加入醋酸、硼酸、樹膠等料。略用微火。使樹膠熔解。再行過濾。即為無色墨水。應用之時。隨意加以何色。均可書寫。極為便利。

(四二) 紅色墨水

【原料】蘇木紅^{三兩} 明礬^{一兩} 上等火酒^{五兩}

蒸溜水^{二斤} 阿拉伯樹膠^{一兩}

【方法】將蘇木紅、明礬、同蒸溜水入器混和。用火燒煮。至減少一半為度。即可離火。用過淋紙濾之。另將樹膠入火酒中微熱溶化。亦須濾過。加入蘇木水攪和即成。

(四三) 紫色墨水

【原料】蘇木^{十兩} 清水^{六斤} 亞醋酸銅^{一兩} 明礬^{十二兩}

阿拉伯樹膠^{十二兩}

【方法】將蘇木同清水入鍋煮沸。再將各料一併加入。隨用手用棒攪和。立即離火。靜置一夜。用過淋紙濾清。即可裝瓶。

(四四) 藍色墨水

【原料】亞尼林藍(或用柏林青)^{五兩} 阿拉伯樹膠^{一兩} 上等火酒^{十兩} 蒸溜水^{二十五兩}

【方法】將火酒與蒸溜水混合。再將樹膠、亞尼林藍、先後加入。攪勻。傾於磁鍋。用微火煮熔。(約得攝氏表八十度熱力) 取下俟冷。用過淋紙濾清。即成。

(四五) 記號墨水

【原料】碳酸曹達^{二十二分} 硝酸銀^{十七分} 安

母尼亞水 二十四分
樹膠 二十分
清水 八十五分

硫酸銅(即膽礬) 三十三分

【方法】 將炭酸曹達溶解於清水二十五分中。

硝酸銀溶解於安母尼亞水中。樹膠溶解於清水六十分中。則將炭酸曹達液與樹膠液先行混和。再將硝酸銀溶液并入。用棒攪勻。最後以硫酸銅加入。則成藍黑色之墨水。寫於棉麻毛織等物之上。任何洗濯。均不落去。故可作記號之用。

(四六) 隱顯墨水

【原料】 隱顯墨水書寫液與顯色液。各有不同。

茲將四種分列如下。

書寫液

顯色液

第一種 單甯酸 一分
清水 五分
綠礬水

第二種 硫酸鉛 一分
清水 五分
紅礬水

第三種 硫酸鐵 一分
清水 三分
沒食子酸

第四種 澱粉 一分
清水 五分
碘酒

【方法】 任取一種書寫液之原料混和。寫於紙上。初不顯色。將顯色液洗之。字跡乃露。故用此項墨水寫信與人。宜先知照受人。用何種顯色液。否則即失其功效也。

(四七) 紅色打印水

【原料】 呀蠟紅 四兩
阿拉伯樹膠 三兩
酒精 十兩

白糖 二兩
蒸溜水 二十兩

【方法】 將呀蠟紅溶化於蒸溜水中。再以樹膠加入。用火熬煮。隨煮隨攪。至沸為度。即取下。

將酒精、白糖加入。攪勻即成。

(四八) 紫色打印水

【原料】青蓮粉 四兩 阿拉伯樹膠 三兩 酒精 十兩

白糖 一兩半 蒸溜水 二十兩

【方法】將青蓮粉溶化於蒸溜水中。其餘手續同上。

(四九) 藍色打印水

【原料】藍靛 三兩 阿拉伯樹膠 三兩 酒精 十兩

白糖 一兩半 蒸溜水 二十兩

【方法】將藍靛溶化於蒸溜水中。其餘手續同上。

(五十) 粉筆

【原料】燬製石膏粉 五十兩 鉛粉 二十兩 炭酸

鎂 二十兩 澱粉 十兩 清水

【方法】將以上各種原料混合。置於磁器。加入適宜之清水攪拌。成厚漿糊狀。即注入銅製模

型中。以熱度使之乾燥。取出即成。

【附誌】如欲製造顏色粉筆。即酌加色料於粉質中。乃得。

(五一) 石筆

【原料】淨水泥 六斤半 細粘土 三十五斤 清水

不等分

【方法】將水泥與粘土置石臼中。加入適宜之清水混和。用棒搗成極稠度之泥漿。即注入木製之石筆模型中。加熱力使乾。取出即成。

(五二) 石板

【原料】粘石 杉木片 不等分

【方法】將粘石用鋸剖解。依照通用石板尺寸之長方形。再解為二分厚之薄片。取木炭摩擦石板兩面。務使光滑。且現出灰色。即將杉木作

框。圍於四邊。作時最好取一已成之石板作樣。尤為便利。

(五三) 紙石盤

【原料】 阿拉伯樹膠 六兩 細炭屑 九兩 馬糞紙 三十張

清水 不等分

【方法】 須分兩層手續。先將原料中一半樹膠。加清水三兩。同置鐵鍋中。用文火熔解。時時持棒攪拌。約煮半小時餘。當煮此膠液時。一面以炭屑四兩入研槽研細。用絹篩篩過。加入此膠液中。充分攪勻。再煮半小時餘。(如水乾。則酌添清水。)即離火。傾入缸中。然後將所餘之樹膠及五兩炭屑。(炭屑仍須研細篩過)加適宜之清水。照前法燒煮。離火靜置。即將第一次所煮之液料。用毛刷蘸刷於馬糞紙上。不可過厚。

置於無日光之處。俟陰乾後。再將第二次所煮之液料。用刷刷上。仍置陰處。約經半日。取夾板夾之。移置距火爐尺許之處烘乾。隔一日夜。可將夾板拆去。即成。如照石板形式。亦可外加木框。

(五四) 防銹油

【原料】 樹脂 十五分 雲母末 五百分 豚脂 二百五

十分 黃蠟 四十分 橄欖油 四十五分 松節油 四十

五分

【方法】 將樹脂、豚脂、橄欖油、黃蠟、同置鍋內。用微火熔化。拌勻。加入雲母末。離火。再將松節油加入。拌勻即成。

(五五) 黑皮鞋油

【原料】 松煙 五分 的列並油 三十分 柏辣賓

十分 屈里設林 三十分 草蘇子油 十分 黃蠟 十分
酒精 三十分

【方法】 先將柏辣賓與草蘇子油混合融解。再將屈里設林的列并油、松煙、三料加入。用棒調勻。最後以酒精參和。拌勻即成。

(五六) 黃皮鞋油

【原料】 酪酸鉀 四十分 直辣的尼 十分 黃蠟 二十分
松脂石鹼 十分 屈里設林 十分 的列并油 三十分
酒精 三十分

【方法】 先將黃蠟與松脂石鹼混合融化。再將酪酸鉀及屈里設林加入。用棒調勻。更加入直辣的尼與的列并油。最後以酒精參和。拌勻即成。

(五七) 吧喇噠油

【原料】 松節油 十斤 土叻膠(即洋乾漆) 二斤
松脂膠 一斤

【方法】 將以上三種原料。混和一器。浸至松節油與土叻膠化透。即可應用。

(五八) 揩鐘表油

【原料】 橄欖油 滾水 生石灰

【方法】 選用上等橄欖油。滴入滾水內。隨手用棒竭力攪和。經若干時。油與水即自行分開。可將油存於瓶內。加生石灰少許。執瓶搖動多時。置於有日光之處。盛油之瓶。其口須大。不可加塞。勿使雨水塵垢等入內。隔一日。用過淋紙濾清。其液質宜稀。最忌乾濃。又不可使油料發酸。

(五九) 腳踏車燈用油

【原料】 樟腦 一盎斯 鯨腦油 八盎斯 巴辣非尼

二十四查斯

【方法】將以上三種原料混合調勻。即可燃脚踏車燈。其光明亮。遇風不滅。

(六十) 火漆

【原料】 松香 六錢 石膏粉 六錢 酒精 三錢 大紅粉(或銀硃) 三錢

【方法】將松香、石膏、酒精混合於鐵鍋中。加火力溶解。用棒攪勻。加入紅色料。再攪勻。注入模型中。候乾即成。

(六一) 石漆

【原料】 小粉 一斤 石灰 六兩

【方法】將小粉曬乾。與石灰一并研細。用絹篩篩過。貯入器內。遇有磁器碰碎。即取此粉少許。調以清水。即能接合牢固。

(六二) 滅火藥水

【原料】 食鹽 四百兩 鹽化安母尼亞 二十兩 水 一百兩 清

【方法】將三種原料混合於玻璃瓶中。緊閉其口。即可待用。

(六三) 避疫水

【原料】 木炭末 一斤 生石灰 一斤 粗製綠礬 一斤

【方法】將以上三種原料研細混合。裝入鉛罐中。取用之時。以少許和清水。洒於四方。

(六四) 洋漿糊

【原料】 澱粉 稀硫酸 各里司里尼 (即洋

蜜亦稱各里司林) 殺里西昔爾酸(即水楊酸或以樟腦代用亦可) 清水

【方法】將澱粉置磁鍋中。加入稀硫酸。(約硫

酸一分半至二分。加清水八分至八分半。依所用硫酸之濃淡為標準。至成薄漿狀。加微火煮之。隨煮隨用棒攪拌。約經五分鐘。離火。置日光中約曬一小時。面上即凝一層薄膜。輕輕揭去。加入各里司里尼。約於糊之量六十分。再加殺里昔爾酸。約於糊之量三十分。充分攪勻。即成。

(六五) 不易糊

【原料】 小粉 八兩 硫酸 一兩 洋蜜 八錢 樟腦 五錢 清水

【方法】 將硫酸與清水九兩混和。加入小粉。拌勻。加文火熬之。至成粥狀。臭之而有酸味。即離火。再以洋蜜及樟腦加入。更攪勻。即成。

(六六) 除油漬粉

【原料】 酸化鎂 三十格蘭姆 澱粉 十格蘭姆 亞 二十格蘭姆 舊酸

【方法】 將三種原料混和。置乳鉢中研細。用絹篩篩過。裝入瓶中。遇衣服上有污點油漬。先用清水潤濕之。將此粉敷上少許。覆以白紙。用熨斗徐徐熨之。以退盡污點為度。

(六七) 洋燭

【原料】 巴拉芬 七十兩 司替亞林酸 三十兩 上為燭油原料 鬆紡十六號棉紗線 礪砂 滾水(以上為燭芯原料)

【方法】 製燭油 將巴拉芬、亞林酸、入鍋加火融化。另將燭芯(製法詳下)穿於造燭機管內。然後以火化溶。乘熱度恰當時。徐徐灌入各管。(未灌之前。將布條繞裹棒端。蘸石油入管內)

措拭一過。即將冷水注入水櫃中。隔十分鐘

更換一次。俟熱散凝結為度。將芯剪斷。再以刀

割去盤上積蠟。乃用木棒敲擊管背。燭自脫落。

製燭芯。綿紗燭芯。有圓瓣與扁瓣之別。普

通用扁瓣為宜。線紗之粗細。以燭支之多少而

定。大約一磅五支者。芯用五十五線并為一條。

一磅四支者。芯用六十線并為一條。一磅七支

者。芯用四十五線并為一條。一磅八支者。芯用

四十二線并為一條。配成燭芯後。另以礬砂入

清水中加熱熔化。以燭芯浸入此中通過。再壓

去水分。曬乾即成。

【附誌】 以上之燭油原料。係照春秋之季配合。

若在夏季。則用巴拉芬六十兩。司替亞林酸四

十兩。冬季用巴拉芬六十兩。司替亞林酸二十

兩。牛油二十兩。

(六八)假金

【原料】 純紅銅 三十兩 酒石英 二兩四錢 阿摩

尼亞 一兩一錢 苦土 一兩八錢 新石灰 五錢半 純

錫 五兩

【方法】 將純紅銅置入坩鍋。用火熔解後。除錫

外。以所餘各料加入。攪拌五分鐘。蓋密。煮約半

小時。即將錫加入。俟熔化。攪和。離火。傾入土模

中。冷後即成。

(六九)假銀

【原料】 鎳 四十兩 黑錳養 一兩三錢 鹽化亞鉛

三兩七錢 純銅 十斤 鐵 二兩半 錫 六兩八錢 鋅 三

十五兩 鋁 八錢 稻草灰 玻璃粉 棉實油

柳榆樹 炭屑 礬砂 各酌量

【方法】將錫入坩鍋。上覆炭屑。再以鹽化亞鉛、黑孟養鐵、全數。及純銅之半數。次第加入。每加一種原料。蓋一層炭屑。鐵上須於炭屑之外。再蓋礪砂一層。即用烈火熔之。熔化後。再以錫、鋅、鋁、及所餘之一半純銅。一齊加入。上蓋玻璃粉。及稻棉之糊。（先將稻草灰與棉實油混合成燥糊）更用烈火煮之。俟其熔化成液。傾入土模中。冷後即成。

（七十）假珍珠

【原料】

細砥石 五錢
象牙 一兩四錢
辰砂 一兩五錢

光明硃 一兩五錢
鹿角菜 一兩
上好黃明膠

五錢
胡桃油

【方法】將砥石與象牙。搗成極細粉末。用絹篩篩過。加入辰砂及光明硃混和。另以鹿角菜與

黃明膠。分別和適量之清水煮熔。再混合。用過淋紙濾淨。然後參入砥石等粉內。攪和。置爐上煉至乾軟適宜。淨手搓成如珍珠之圓粒。另削柳枝為細杆。潤以胡桃油。隨手將圓粒攢眼。即靜置陰濕處二十日。如已乾燥堅固。乃以浸濕之木賊草鏟之。再以糙樹葉磨之。更入手掌揉搓。即成。

（七一）假瑪瑙

【原料】

水晶 五十份
炭酸鈉 十七份
煨礪砂 十份

鉛丹 八份
養化鈷 三份
硝石 三份
骨灰 七份

【方法】製造手續。與紅寶石同。閱後第七八則。

（七二）假珊瑚

【原料】 硫磺 一斤
朱紅 三兩
細鐵絲

【方法】先將細鐵絲仿其珊瑚狀拗成。另以硫

(七四)假水晶

【原料】 金葉 三十份 鹽強水 四份 硝強水 一份半

錫末 十五份 蒸溜水 一百六十二份 養化第 三十份

炭酸曹達 五百五十份 鉛丹 二百七十份 假硼砂

四百份 硝酸鉀 一百二十二份 過養化錳 十五份

水晶 一千份

【方法】 將金葉、鹽強水、硝強水、與蒸溜水一百

五十份混合。置火上焙燥。再以蒸溜水十二份

釋薄。加入錫末。煮熔攪和。去熱。靜置半日。略漂

以清水。乾燥後即成紫色之粉。乃以此紫粉三

份。加入硝酸鉀、假硼砂、過養化錳、水晶、一起攪

和。傾入坩鍋中。置電爐上熔化。用玻璃桿拌和

勿停。約半小時後。離火。傾入模型。俟冷取出。即

成紅色之水晶。

礦入鍋熔化。火力不可過烈。約得攝氏表七十度為宜。俟化成液質。即以朱紅加入。充分攪和。學攪棒上已有膠粘性。可離火。附着於鐵絲。如欲製各種器皿。即先以鐵絲依樣搆成。將溶化之液塗上。靜置陰處一月。俟其乾燥牢固。用木賊草摩擦之。即成。

(七三)假琥珀

【原料】 松脂粉 二兩 上等白蜡 四兩 上等蘇木

四兩 紫草 二兩 清水

【方法】 將松脂粉、蘇木、紫草、共同研細。入鍋加

清水。(水以透過原料一二寸為度)用火熬成

極濃之液。傾入布濾器。濾去渣滓。取其淨液。再

入鍋煮至半小時後。以白蜡加入。攪勻溶化。即

離火。注於模型中。乃成。

(七五) 假象牙

【原料】 剝皮馬鈴薯 五十份
 硫酸 八份
 清水 一百份

【方法】 將硫酸分八次徐徐加入清水中。隨加隨攪。既盡。將馬鈴薯浸入。隔一夜取出。用壓榨器榨去水分。使成固體。置陰處。俟其乾透。即可雕刻。

(七六) 假蜜蠟

【原料】 白蜡 一兩
 蜜 一斤
 菜油 一兩
 鸚鵡草汁 四斤

【方法】 將鸚鵡草搗爛絞汁。入鍋煮沸。即以菜油與蜜加入。攪和。熬至稠度如糊狀。將白蠟參和。攪勻即成。

(七七) 假金鋼鑽

【原料】 鉛丹 二百份
 炭酸加里 四十份
 硼砂 十份
 三份
 純矽酸 一百三十份
 正砷酸 一份
 蒸溜水 不等分

【方法】 將各料混合。置研槽中極力研細。用絹篩篩過。注於坩鍋。入電氣爐焙熔。注以適宜之蒸溜水。俟其質熔化濃厚。傾入石膏模中。必須十分充滿。下舖平板。上壓重石。壓至堅實乾透。乃取出。如有粗糙及不完全之處。加以人工磨擦。即成。

(七八) 假紅寶石

【原料】 水晶 五十份
 礬硼砂 十三份
 炭酸鈉 三十份
 份
 硝石 五份
 過氧化錳 二份
 三硫化錒 一份
 開
 削司紫粉 三份

【方法】 將各料混合於粘土坩鍋中。置火石砌

成之竈上加極強之火力。須至攝氏表一千二百度。煮數小時後。見已成紅色之稠度液狀。攪勻。離火。傾入鐵模。俟冷取出。則毛坯已成。再用人工。依各式車磨整理。手般高者。出品愈佳。

(七九) 假綠寶石

【原料】 水晶 五十份 乾炭酸鈉 三十份 鉛丹 十份
 養化鈉 二份 硝石 五份 養化錫 一份 綠色炭酸
 銅 一份

【方法】 同上。

(八十) 絲織漂白

【原料】 精製洗濯肥皂 一斤 炭酸鈉 四兩 清水
 一石

【方法】 檢定無石灰質軟水。入鍋煮熟。約得攝氏表四五十度之間。即將肥皂與炭酸鈉同時

加入溶化。充分攪和。另以乾淨蘇袋一隻。用鹼水煮過。再入清水洗盡鹼液。可將絲或絲織品百兩納入袋中。浸於漂白液。增加火力。至五十五度以上。約煮三四小時。取出。上榨榨乾。絲已純白。如欲加染別種顏色。即入清水中洗去漂白液。置日中曬乾。即可加染。如不染。可再行第二次漂白手續。則色愈白。將鍋中用過之漂白液傾去。另盛清水。照前法調和漂白劑。惟分量各減去四分之一。手續仍不改變。最多漂三次。絲量重。則漂白劑亦須依準加重。

(八一) 羽毛漂白

【原料】 炭酸鈉 五份 過養化輕 五份 亞摩尼亞
 水 二份 硫酸 二份 清水 三百份

【方法】 檢定無石灰質之軟水一百份。以炭酸

鈉全數投入。加微熱溶化。充分混和。以羽毛浸入。經四小時取起。另以硫酸溶解於清水百份中。將羽毛加入此液。洗淨碱味。再入清水中滌洗。然後浸入過養化輕稀液中。（此液以過養化輕五份。亞摩尼亞水二份。清水百份。加熱溶化而成。）隔一夜取出。如尚未純白。再照前法漂二次。取起洗淨。上榨榨乾。置日中曬之。

（八二）棉紗漂白

【原料】 碳酸鈉 ^{十五份} 硫酸 ^{五份} 碱 ^{四份} 清水

【方法】 將棉紗入清水洗去所含米糊等。另以碳酸鈉和清水一百份於鍋中。加火熔解。熱力約至攝氏表五十餘度。隔三小時。離火。入水洗淨。再入新漂白液中約二小時。取出洗淨。如已純白。乃納稀硫酸液中浸半小時。取出。再入稀

碱液中洗淨。取出。榨去水分。曬乾即成。蘇布漂白手續亦同。

（八三）羽毛染黑

【原料】 青木 ^{八份} 綠礬 ^{二份} 白肥皂 ^{五份} 炭酸
 加里 ^{一份} 清水 ^{一百份} （各原料重量。依羽毛之多寡為配合。約得二與五之比例。水量較重於染品二三倍。）

【方法】 將白肥皂切細。（或用白肥皂粉）同炭酸加里入於五十倍之清水中。加火力熔解。攪和。離火。俟其冷透。將羽毛放入。洗去脂肪及污垢。取起。再用清水洗淨。另以青木綠礬入五十倍之熱水中溶解。攪和。離火。俟其熱度退盡。即將洗淨之羽毛浸漬此染液中。經三日取起。挖去水分。曬乾即成。（如未現純黑色。則係染料

配合太輕。須再以適量之青木及綠礬。溶化加入。

(八四) 羽毛染青

【原料】 青藍 八份 明礬 二份 清水

【方法】 將青藍與明礬和清水五十倍。加熱溶化。成青色染液。離火。俟冷。即將已經漂白羽毛。浸漬於內。隔三四日取出。曬乾即成。如未曾漂白。須照上法用肥皂液洗淨。染色不純。亦照上再加染料浸漬。

(八五) 羽毛染紅

【原料】 蘇木 八份 明礬 二份 清水

【方法】 與黑色染法無異。所不同之點。即染液單以蘇木與沸水化成。另以明礬入水溶解。將羽毛浸入。洗淨。然後取出。曬乾。浸入染液中。隔

三四日取出。曬乾即成。

【附誌】 無論欲染何種顏色。只須配合其色料。化成染液。依上法浸染。即成。

(八六) 綢緞染紅

【原料】 上好洋紅 六盎斯 五倍子末 四盎斯 吐

酒石 二盎斯 明礬 六盎斯 清水

【方法】 將明礬搗碎。溶解於能浸綢二磅適量之沸水中。(綢綢分量重。各種原料準此配合量加多。) 先將綢或絹浸於礬水中一日。取出。榨乾。另以洋紅、五倍子末、吐酒石、入能容浸漬二磅綢絹之清水中。熱加煮沸。約經十分鐘。即將綢或絹從礬水中撈起。用微溫之清水洗淨。再浸漬此染液中五六小時。取出。曬乾即成。

(八七) 綢緞染黃

【原料】 黃木 六磅 醋酸鉛 三磅半 明礬 二磅 清

水

【方法】 將醋酸鉛、明礬溶解於能容積五磅絹之清水中。加熱煮之。以綢或絹放入。隔一夜取出。榨乾。另以黃木溶解於同前量之清水中。仍加火煮。稍時離熱。以綢或絹浸入。再隔一夜取出。用清水洗淨。曬乾即成。

(八八) 綢絹染槿

【原料】 蘇木 五磅 鹽基性醋酸銅 三磅 明礬 一

磅 清水

【方法】 將醋酸銅溶解於能浸漬五磅綢絹之清水中。用火煮之。俟稍冷。將綢或絹在此液中通過。另以蘇木入滾水中溶解混和。將綢或絹浸入。浸一夜取出。再投入明礬液中。取出曬乾。

即成。

化粧品製造法

(一) 美容粉

【原料】 白澱粉 三磅 滑石粉 六溫司 炭酸鎂 一溫司 拉文達油 五十瓣令 百合花精 五十瓣令 法

國檀香油 二打關

【方法】 將澱粉與滑石粉。用絹篩篩過。和入炭酸鎂。置乳鉢研二十分鐘。再將各種液質香料。用小噴器徐徐注入。隨注隨拌。均勻即成。可裝入紙器。

(二) 豔容粉

【原料】 鉛白 一磅 白澱粉 一磅 紅粉 三打關 司 及司明 三十瓣令 苛買林 二十瓣令 檀香油 十五瓣令

【方法】 將鉛白與澱粉混合。用細絹篩篩過。和入紅粉。置乳鉢中研勻。再將各種液質香料。徐徐加入。隨加隨拌。拌勻即成。（加香料時。能照上法用小噴器。注入更妙。）

(三) 芝蘭粉

【原料】 鉛白 半磅 白澱粉 二磅 滑石粉 二磅 養化鋅 四溫司 辣文達油 四十辯令 芝蘭精 四十辯令

【方法】 將鉛白、白澱粉、滑石粉、三種混合。用細絹篩篩過。和入養化鋅。以辣文達油盛小噴器中。注入。傾置乳鉢。用杵疾研五分鐘。再加芝蘭精。拌勻即成。

四 玫瑰粉

【原料】 白澱粉 一磅 滑石粉 五溫司 碳酸鎂 一溫

司 苛買林 十辯令 辣文達油 十辯令 玫瑰精 二

【方法】 將澱粉與滑石粉。用絹篩篩過。和入碳酸鎂。置乳鉢中研勻。再將各種液質香料。盛小噴器注入。最後參加玫瑰精。拌勻即成。

(五) 薔薇粉

【原料】 白澱粉 一磅半 滑石粉 四溫司 養化鋅 二溫司 碳酸鎂 一溫司 苛買林 二十辯令 薔薇油 二十辯令

【方法】 同上

(六) 胭脂粉

【原料】 澱粉 十溫司 滑石粉 十五溫司 酸化亞鉛 八溫司 甘油 三十四辯令 紅粉 四打剛

【方法】 照前法先篩研粉料。再注液質。最後以

紅粉加入研勻即成。

(七) 白蘭花粉

【原料】 白澱粉 二磅 滑石粉 四溫司 養化鋅 二溫司
辣文達油 二十瓣令 白蘭花精 三十瓣令 檀香油 二十瓣令

【方法】 同上

(八) 無鉛宮粉

【原料】 白澱粉 二磅 滑石粉 三十溫司 美化鋅 三十瓣令
檀香油 三十瓣令 香草油 十瓣令 櫻花精 三十瓣令

【方法】 同上

(九) 白玉香粉

【原料】 白澱粉 半磅 鉛白 二溫司 苛買林 二溫司
薔薇精 二十瓣令 純酒精 二溫司 蒸溜水 二十五

溫司

【方法】 將鉛白、苛買林、酒精、同置器中混合。和澱粉傾入蒸溜水中攪勻。再以薔薇精加入。用力拌和。即成。裝入瓶中封固。以免香味洩出。

(十) 玫瑰香粉

【原料】 自製玫瑰粉 半磅 甘油 三打關 上等火酒 二溫司 蒸溜水 二十五溫司

【方法】 將甘油入酒精中溶解。傾於蒸溜水。再以玫瑰粉加入。用力攪勻。即成。

【附誌】 各種製成之粉類。加甘油、酒精、蒸溜水。即成水粉。不一贅述。

(十一) 清香撲粉

【原料】 白澱粉 二十溫司 滑石粉 二十五溫司 輕粉 四打關 麝香精 二十瓣令 檀香油 五十瓣令

【方法】 將三種粉料。用絹篩篩過。置乳鉢中研

一小時。再以麝香精及檀香油徐徐加入。拌勻
即成。隨手裝匣。勿令香氣走洩。

(十二) 玫瑰撲粉

【原料】 白澱粉 半磅 滑石粉 一磅 炭酸鎂 四溫
司 養化鋅 二溫司 茴香末 三十瓣令 玫瑰精 五十
瓣令

【方法】 將澱粉與滑石粉。用絹篩篩過。置於乳
鉢。再以炭酸鎂、養化鋅、茴香末、加入研和、最後
再加玫瑰精。拌勻即成。

(十三) 桂花撲粉

【原料】 白澱粉 一磅 滑石粉 三十溫司 炭酸鎂
六溫司 養化鋅 二溫司 硼酸 二打關 桂花油 二十
溫司

【方法】 同上

(十四) 芝蘭撲粉

【原料】 白澱粉 半磅 滑石粉 一磅 硼酸 半磅
拉文達 四十瓣令 香草油 四打關 芝蘭精 五十
瓣令

【方法】 同前

(十五) 麝香撲粉

【原料】 白澱粉 半磅 滑石粉 一磅 炭酸鎂 四溫
司 養化鋅 三溫司 拉文達 三十瓣令 芝蘭精 四
十瓣令 麝香精 二十瓣令

【方法】 同前

(十六) 爽身撲粉

【原料】 滑石粉 一磅 輕粉 四打關 蛤粉 八打關
茴香末 四十瓣令 玫瑰精 四十瓣令

【方法】 將滑石粉、輕粉、蛤粉置乳鉢中研和。用絹篩篩過。仍放鉢中。以茴香末與玫瑰精加入。攪勻即成。

(十七) 白玉膏

【原料】 重曹 一磅
硬脂酸 兩磅
屈里設林 八溫
司 十溫司
純酒精 五十瓣令
杏仁油 三十
薔令 二十五溫司
蒸溜水 二十五溫司

【方法】 一面將重曹用蒸溜水溶解於磁器中。一面將硬脂酸傾入銅鍋內。用適度之火力熔解。俟其溶化後。先以屈里設林及酒精加入。用細棒攪勻後。再以重曹及蒸溜水。逐一傾入。急攪半小時。如見各料已混和若薄漿相似。便將鍋取下。放置桌上。約過半小時。即以所餘各料。傾入鍋中。攪勻後裝瓶封口。即成。

(十八) 白雪膏

【原料】 白凡士林 一磅
炭酸鎂 兩磅
硼酸 一兩
屈里設林 五溫司
玫瑰精 五十瓣令
酒精 八溫司

【方法】 將凡士林、炭酸鎂、硼酸、屈里設林混合於盆中。用玻璃桿攪勻若漿糊狀。再以玫瑰精與酒精加入和勻。即成。宜隨手裝瓶。以免香氣走洩。

(十九) 雪花膏

【原料】 白凡士林 兩磅
重曹 一磅半
屈里設林 十溫司
純酒精 六溫司
杏仁油 五十瓣令
芝蘭 三十溫司
精 三十瓣令
檀香油 四打開
蒸溜水 三十溫司

【方法】 與製白玉膏手續同。

(二十) 美容蜜膏

【原料】 硬脂酸 兩磅
礦脂 一磅
豬脂 半磅
屈里

設林 五溫司 玫瑰精 三十瓣令 龍腦 二十瓣令 辣

文達 五溫司 薄花精 三十瓣令

【方法】 將硬脂酸、礦脂、豬脂、屈里設林、混合鍋內置火上熔解。隨時以細棒攪拌。鍋底之火。不宜過烈。約得攝氏表七八十度之間。俟全部溶化若乳汁時。即將鍋取下。稍冷。再以玫瑰精、龍腦、辣文達、薄荷精、攪入攪勻。即成。

【注意】 原料中豬脂一項。即係豬油。須先以硫酸水蒸至呈透明狀而無氣味。方能用。

（一一一）芙蓉蜜膏

【原料】 柏拉芬 兩磅 礦脂 一磅 精製豬脂 半磅

屈里設林 六溫司 橙花油 六十瓣令 芝蘭精 五十瓣令

【方法】 將柏拉芬、礦脂、入鍋熔解。俟其稍化。加

入屈里設林及豬脂。再經十分鐘。鍋中如已現乳汁狀。即離火。待至半冷。將橙花油與芝蘭精加入。攪勻即成。

【注意】 如欲膏澤嬌艷。可於熔化時。畧加紅色。

（一二二）格蘭尼馬香水

【原料】 格蘭尼馬油 四打蘭 丁香油 四打蘭 拉

文達油 四打蘭 橙花油 五打蘭 泥菖酒 三溫司 無

臭酒精 十溫司

【方法】 將各種香料與酒精。共入玻璃器中溶和。即成。其中若不純淨。可用過淋紙濾清。如製成之後。嫌液質太厚。或色彩太黃。可酌加適宜之酒精與蒸溜水調和之。裝瓶出售。以為成本太巨。亦可酌用賤質香料或蒸溜水。此類補救之法。不論何種香水。皆可採用。

(二二三) 及司明香水

【原料】 及司明 三打關 薔薇水 三十溫司 香堇酒

六打關 上等薔薇膏 四打關 無臭酒精 二十溫司

【方法】 將各料混合有蓋玻璃器中。浸一星期。然後用過淋紙濾淨。即成。

(二二四) 齋勃脫香水

【原料】 齋勃脫酒 二溫司 無臭酒精 十溫司 白

檀油 三打關 拉文達油 五打關 橙花油 三打關 桂

皮油 三打關

【方法】 將各料混合。加入酒精溶和。攪勻即成。

(二二五) 派去里香水

【原料】 派去里油 五打關 拉文達油 五打關 芸

香油 四溫司 麝香酒 一溫司 丁香油 四打關 無臭

酒精 八溫司

【方法】 將派去里油、拉文達油、入酒精溶和。再

加入其餘各香料。攪勻。即成。

(二二六) 白蘭花香水

【原料】 白蘭花精 六打關 拉文達油 四溫司 丁

香油 四打關 橙花油 四打關 桂皮油 二打關 頤

司 茄豆酒 四溫司 無臭酒精 十五溫司 蒸溜水 四溫

【方法】 將酒精與蒸溜水放入敞口有蓋之玻

璃器中。用玻璃桿攪和。即將各種香料逐一加

入。和勻即成。

(二二七) 檀香香水

【原料】 檀香油 五打關 薔薇木油 三打關 橙花

油 二打關 拉文達油 四溫司 無臭酒精 八溫司 蒸

溜水 十五溫司

【方法】 同前

(二二八) 芝蘭香水

【原料】

芝蘭精

四打蘭

丁香油

二打蘭

橙皮水

六溫司

泥莖酒

四溫司

無臭酒精

十溫司

【方法】 同前

(二一九) 玫瑰香水

【原料】

玫瑰精

五打蘭

丁香油

二打蘭

橙花油

四打蘭

芸香油

四溫司

順茄豆酒

四溫司

無臭

酒精

六溫司

【方法】 同前

(三二一) 紫露蘭香水

【原料】

紫露蘭精

五打蘭半

薔薇水

十溫司

丁

香油

三十瓣令

麝香油

二溫司

活尼拉酒

六溫司

無臭酒精

八溫司

【方法】 同前

(三二二) 花露水

【原料】

玫瑰精

二打蘭

苛買林

二打蘭

白檀油

一打蘭

丁香油

三打蘭

無臭酒精

二十溫司

【方法】

將苛買林、白檀油、丁香油混合。入酒精溶化。然後再以玫瑰精加入。用玻璃桿攪勻。即成。

成。

(三三二) 其二

【原料】

蘭亞利斯酒

十溫司

無臭酒精

二十五溫

司

香草油

二打蘭

拉文達油

六溫司

橙花油

打蘭

【方法】

將以上各種原料。(酒精後入)混和攪

勻即成。

(三三三) 衛生洗髮水

【原料】 屈里設林 三打關 肥皂粉 十溫司

二打關 薔薇精 四打關 蒸溜水 五十溫司

【方法】 將肥皂粉、硼酸、蒸溜水、同入鍋中。用火融化。取下。用過淋紙濾去屑粒。候冷。以屈里

設林及薔薇精加入。用細棒搗和。即成。

(三四) 上品生髮水

【原料】 無臭酒精 二十五溫司 蒸溜水 一磅 金雞

納霜 二打關 硼酸 四打關 芸青油 六溫司

【方法】 一面將蒸溜水置鍋內。加入硼酸。用火融化。約數分鐘。離火候冷。用過淋紙濾去渣

屑。一面將金雞納霜入酒精中溶化。加芸青油。攪勻。濾清。再與蒸溜水相和。即成。

(三五) 芝蘭生髮水

【原料】 芝蘭精 三打關 屈里設林 三打關 芸香

油 三打關 無臭酒精 二十溫司 蒸溜水 半磅

【方法】 將屈里設林與酒精溶化。加入芸香油。再與蒸溜水混合。用細棒攪勻。向過淋紙濾清。然後以芝蘭精加入。攪勻即成。

(三六) 荳蔻生髮水

【原料】 屈里設林 八打關 荳蔻油 五打關 玫瑰

油 五打關 純酒精 二十溫司 亞摩尼亞水 八溫司

【方法】 將屈里設林、荳蔻油、入酒精中溶和。再與水料混合。靜置半小時。用過淋紙濾去粗渣。然後以玫瑰精加入。攪勻即成。

(三七) 玫瑰生髮油

【原料】 玫瑰油 五十瓣令 巴拉芬油 兩磅 亞摩

尼亞 四打關 培根謨油 二打關 油紅料 一打關

【方法】 將各種油料混和一器用細棒攪勻即成。

【附誌】 如不要紅色可勿加紅料。

(三八)檀香生髮油

【原料】 檀香油 四十緡令 青油 五十緡令

茶油

三十緡令

丁香油 八溫司

【方法】 將各種油料混和置於有蓋玻璃器中

浸五日然後傾出用過淋紙濾清即可裝瓶。

(三九)桂花生髮油

【原料】 桂花油 三十緡令

巴拉茅油 二磅

拉文

達油 四打關

香草油 四打關

丁香油 二打關

【方法】 將巴拉茅油、拉文達油混和於玻璃器

內再以香草油、丁香油加入用細棒攪和最後

加入桂花油攪勻即成。

(四十)香草生髮油

【原料】 巴拉茅油 二磅 香草油 一磅

拉文達油

四打關

培根謨油 二打關

亞摩尼亞 四打關

郁

加利油 二打關

【方法】 將巴拉茅油、拉文達油混和於玻璃器

中再以其餘各料逐一加入攪勻即成。

(四一)肉桂生髮油

【原料】 肉桂油(又名桂皮油) 四打關

巴拉茅

油 二磅

拉文達油 二打關

香草油 二打關

茴香

油 五十緡令

【方法】 同前

(四二)冰片生髮油

【原料】 龍腦(即係製過之冰片) 五打關 巴拉

茅油 二磅

克利姆油 三打關

香茴油 五十緡令

【方法】 將巴拉芬油。用文火熔解。取下。候半冷。即以龍腦加入混和。再將各料加入攪勻。用過淋紙濾清。即成。

(四三) 光潤生髮油

【原料】 亞摩尼亞 四打關
拉文達油 二打關
巴拉芬油 二磅
香草油 四打關
茴香油 一磅
橙花油 二打關

【方法】 依照原料之次序。先後參加混和。攪至十分鐘。用過淋紙濾清。即成。

(四四) 清香生髮油

【原料】 巴拉芬油 二磅
培根謨油 二打關
杏仁油 四溫司
丁香油 二打關
香草油 二打關
薔薇精 二打關

【方法】 同前

(四五) 滋養生髮油

【原料】 豬脂(參閱第二十則) 六溫司
杏仁油 一磅
丁香油 二打關
茴香油 四打關
巴拉芬油 二磅
亞摩尼亞 六打關

【方法】 將豬脂置鍋中。用文火熔化。移下。再以各種香油逐一加入。隨加隨攪。混和即成。

(四六) 髮禿重生油

【原料】 洋斑蝥 五溫司
冰醋酸 三溫司
濃醋酸 五溫司
巴拉芬油 一磅
炭酸阿母尼亞水 六溫司
芸香油 三打關
茴香油 二打關

【方法】 將斑蝥、冰醋酸、濃醋酸、同置鍋中。火煮一小時。即傾出。用過淋紙濾清。再以其餘各料加入混和。即成。

(四七) 精品生髮膏

【原料】 凡士林 四磅 把拉賓 一磅 硼酸 一磅 上等

等火酒 十五溫司 香草油 三十拜令 橙花油 三十

拜令 金雞納霜 十五拜令

【方法】 一面將凡士林與把拉賓置銅鍋內用

火熔解。一面另以硼酸入火酒溶化後。傾入鍋中。用棒攪勻。火力宜緩。約經半小時。取下。俟至半冷。再將香草油、橙花油、及金雞納霜加入。拌勻即成。倘嫌太乾。宜添油料。嫌濕則添粉料。

(四八) 雲盤生髮膏

【原料】 硼酸 一磅半 石炭酸 一磅半 上等酒精

十五溫司 凡士林 兩磅半 香草油 四十拜令 金雞

納霜 五拜令

【方法】 先將硼酸、石炭酸、酒精、同入鍋中溶和。

再以凡士林加入。即置火上溶化。火力不宜過

烈。須用棒徐徐攪勻。約歷四五十分鐘。離火。稍

隔十分鐘。將香草油及金雞納霜加入。拌勻即

成。若溶化之時。火力過烈。致膏質太乾。可酌加

香草油。適度而止。

(四九) 產後生髮膏

【原料】 凡士林 二磅 把拉賓 一磅半 辣文達油

四十拜令 肉桂油 二十拜令 桂花油 三十拜令 金

雞納霜 二十五拜令

【方法】 將凡士林與把拉賓置於鍋內。用火熔

解後。取下。再以辣文達油、肉桂油、桂花油、次第

加入。最末參金雞納霜。拌勻即成。

(五十) 嬌艷香蜜

【原料】 精製豬脂 二磅 甘油 三打爾 冰片 半磅

紅料 一打爾

【方法】將豬脂置鍋中用火熔化。加入紅料攪和。離火。候冷。再以甘油、冰片加入。攪勻即成。

(五一)極品香蜜

【原料】屈里設林 四十緡令 拉文達 三十緡令 杏

仁精 四打關 冬青油 四打關

【方法】將屈里設林與拉文達混和。再以杏仁精與冬青油加入。攪勻即成。

(五二)玫瑰香蜜

【原料】屈里設林 一磅 苛買林 四打關 拉文達 三十緡令 玫瑰精 五十緡令 紅料 一打關

【方法】將各料混和。攪二十分鐘。再以玫瑰精加入。掏勻即成。

(五三)桂花香蜜

【原料】桂花油 五十緡令 屈里設林 四打關 拉

文達 三十緡令 冬青油 八打關

【方法】手續同前。桂花油最後加入。

(五四)芝蘭香蜜

【原料】芝蘭精 五十緡令 屈里設林 半磅 苛買

林 四打關 拉文達 四打關

【方法】手續同前。芝蘭精最後加入。

(五五)檀香香蜜

【原料】檀香油 三十緡令 屈里設林 半磅 冬青

油 四打關 苛買林 五十緡令

【方法】手續同前。檀香油最後加入。

(五六)菊花香蜜

【原料】菊花精 三十緡令 屈里設林 四打關 拉

文達 五十緡令 苛買林 三十緡令

【方法】手續同前。菊花精最後加入。

(五七) 白蘭香蜜

【原料】

白蘭花精

二十瓣令

橙花油

三十瓣令

屈

里設林

半磅

拉文達

三十瓣令

【方法】

手續同前。白蘭花精最後加入。

(五八) 水仙香蜜

【原料】

水仙花精

三十瓣令

屈里設林

二十瓣令

苛買林

五十瓣令

拉文達

三十瓣令

【方法】

手續同前。水仙花精最後加入。

(五九) 擦面牙粉

【原料】

滑石粉

三磅

碳酸鎂

一磅

沉澱碳酸鈣

硼酸

一磅

薄荷霜

五打蘭

玫瑰精

五打蘭

紫羅蘭精

五打蘭

【方法】

將滑石粉與碳酸鎂混和。用絹篩篩過。

即并碳酸鈣、硼酸、薄荷霜置乳鉢中。研二十分

鐘。再以玫瑰精、紫羅蘭精加入。復研五分鐘。即成。宜藏入密器。免洩香氣。

(六十) 固齒牙粉

【原料】

沈澱碳酸石灰

四磅

滑石粉

二磅半

鉛

粉

一磅半

鹽酸鉀

一磅半

硼酸粉

四十瓣令

薄

荷霜

八十瓣令

樟腦

二十瓣令

丁香油

二十五瓣令

橙皮油

二十瓣令

【方法】

將各種粉質置陶器中。用棒攪和。再將

各種液質香料加入。拌勻即成。

(六一) 除臭牙粉

【原料】

熟石膏粉

三磅

碳酸鎂

一磅

沉澱碳酸

石灰

兩磅半

金雞納樹皮末

兩磅

薄荷油

八溫司

橙皮油

八溫司

迷迭香油

五溫司

【方法】

先將前四種粉末入乳鉢中研勻。再將

三種油質加入。用棒拌勻。即成。

(六二) 衛生牙粉

【原料】 白澱粉(俗名小粉) 二磅 滑石粉 一磅

中 拉文達油 五十瓣令 檀香油 二打蘭

【方法】 將澱粉與滑石粉。用篩篩過。再置乳鉢

中細研。加入拉文達油與檀香油。拌勻即成。

(六三) 薄荷牙粉

【原料】 滑石粉 四磅 碳酸鎂 二磅 沙利西里昔

爾酸 四十瓣令 薄荷霜 四打蘭 橙花精 二十瓣令

【方法】 將滑石粉、碳酸鎂、昔爾酸、混合乳鉢中。

研成極細粉末。再將薄荷霜與橙花精加入。拌和即成。

(六四) 玫瑰牙粉

【原料】 碳酸鎂 二磅 滑石粉 二磅 沉澱碳酸鈣

一磅半 薔薇油 三打蘭 玫瑰精 四打蘭 紅粉 二打蘭

【方法】 將碳酸鎂與滑石粉混和。用絹篩篩過。

置乳鉢中。加入碳酸鈣、紅粉。研十分鐘。再以薔

薇油與玫瑰精滴入。研數分鐘。即成。

(六五) 芝蘭牙粉

【原料】 熟石膏粉 二磅 沉澱碳酸鈣 一磅 金鷄

納樹皮 一磅 薄荷油 二十瓣令 芝蘭精 二十瓣令

【方法】 將三種粉料。置乳鉢中研細。再以兩種

液質。用小噴器注入。和勻即成。

(六六) 桂花牙粉

【原料】 滑石粉 二磅 澱粉 一磅 石炭酸 八溫司

碳酸鎂 五溫司 薄荷精 二十瓣令 桂花精 三十瓣令

【方法】 同前

(六七) 芬芳牙膏

【原料】 屈里設林 三溫司 上等火酒 八溫司 炭 二磅 滑石粉 一磅 藥用肥皂 一溫司 薄荷 四十瓣令 玫瑰油 三十瓣令 橙花油 五十瓣令

【方法】 先將屈里設林入火酒中溶化。再將滑石粉、碳酸鎂。(此二料須先用絹篩篩過)藥用肥皂。逐一加入。用棒攪勻。最後將薄荷油、玫瑰油、橙花油加入。研勻即成。隨手裝入器內。以免走洩香氣。

(六八) 固齒牙膏

【原料】 碳酸鎂 一磅 碳酸鈣 一磅 滑石粉 一磅 屈里設林 八溫司 純酒精 十溫司 硼酸 二溫司 糖精 二溫司 芝蘭精 五十瓣令

【方法】 將碳酸鈣、碳酸鎂、滑石粉、硼酸、四種混

合研細。用絹篩篩過。和屈里設林。入酒精中溶化。再將糖精、芝蘭精加入。拌勻即成。倘嫌過厚。可酌加屈里設林或酒精。嫌薄則酌加粉料。

(六九) 衛生牙膏

【原料】 碳酸苦土 半磅 養化鋅 半磅 滑石粉 二磅 屈里設林 十溫司 純酒精 八溫司 薄荷 三十瓣令 薄荷油 三十瓣令 檀香精 二十瓣令

【方法】 手續同前

(七十) 西洋擦牙水

【原料】 甘油 三打蘭 鹽酸鉀粉 三溫司 藥用皂 粉 十溫司 薄荷油 二十瓣令 桂皮油 二十瓣令 茴香油 二十瓣令 蒸溜水 二十五溫司 純酒精 八溫司

【方法】 將各種油料入酒精內溶化。和以蒸溜水。再將鹽酸鉀粉及藥用皂粉加入。最後加香

料。隨加隨攪。如有溶化不解之渣滓。可用過淋紙濾清。即成。

(七一) 芬芳擦牙水

【原料】 藥用皂粉 八溫司 薄荷油 薄荷油
 三十瓣令 薔薇精 二十瓣令 純酒精 八溫司 蒸溜水 二十五溫司

【方法】 將皂粉與硼酸入蒸溜水中溶解。再以酒精加入。用力攪和。靜放半小時。用過淋紙濾清。加入香料。搗勻即成。

(七二) 固齒擦牙水

【原料】 鹽酸鉀粉 三溫司 精鹽 八溫司 屈里設
 林 一打爾 純酒精 六溫司 蒸溜水 二十五溫司 薄荷油 十五瓣令

【方法】 一面將粉料溶化於蒸溜水中。一面將

油料溶化於酒精中。兩相混合。加入香料。攪勻即成。

(七三) 除臭漱口水

【原料】 蒸溜水 四磅 精鹽 二十瓣令 純酒精 二磅
 薄荷油 四十瓣令 茴香油 三十五瓣令 玫瑰精 三十瓣令

【方法】 先將精鹽放入蒸溜水內溶化。用過淋紙濾淨。再將酒精、薄荷油、茴香油、玫瑰精依次加入。隨加隨攪。即成。

飲食製造法

(一) 紹興酒

【原料】 糯米 一石八斗 清水 四桶 酒藥 五兩
 酒麴 四斗 酒釀 七十餘斤 漿水 (浸漬白米之水) 三桶

糯米必選購最純良者。須除去外部之胚膜。胚子。留下其胚乳。係用水力或人力搗白。其搗去之糠分。約在一成左右。置於風箱內扇淨。然後加浸缸。以清水浸之。每缸可浸米約一石五六斗。水量使透過米上三五寸爲度。浸漬時間。視米質及水之溫度而異。釀酒用米約需三十六小時。酒醪用米約需二三星期。浸漬之後。未蒸煮以前。必用米抽吸去漿水。再以清水洗滌二三次。所有洗滌瀝下之漿水。留之亦有用途。蒸煮用甑。係木製之大桶。一缸之米。約盛二甑。置甑於釜上加熱。約經一小時即成飯。

酒之處。不在紹興本地。即用清澄而無臭味之普通河水亦可。酒藥有黑白兩種。以用白藥者爲多。其製法係於盛夏之時。採取未開花之野生辣蓼草。曬乾。折下其葉。研成細末。至十一月間。再以鮮辣蓼浸出液。和早米粉拌勻。蓼葉末爲米粉十分之一。其汁以粉能黏合爲止。置榨脫中踏實。取麪刀切成一寸左右之小塊。用陳白藥粉。敷撒上面。置匾中轉成圓粒。移放草蓆上。再以草及麻袋覆之。藏於有溫度之閉室。隔一、二日。見藥丸外面如現白色菌絲及分生孢子。即可將麻袋撤去。粉品置於蠶匾之擱架上。每日移換一、二次。使其所蒸熱量。上下相等。俟晴天一次曬乾。冬季研碎。即可應用。

酒麴一物。在紹興本地。多由酒家自造。若在他處。則可向紹地購之。以不帶酸味。不帶惡臭。不帶黏氣。不帶黑色者爲合。

酒釀係以酒藥。蒸米。酒麴。及麥混合而成。其製造之手續。可分數段。第一段第二段爲米之調製。已詳述於前。米飯蒸熟後。將飯甑抬置木桶上。將清水凌之。通過飯層。使漏下之水流入木桶。每甑灌水用量。大約在四五十斤之間。米飯洗後。置缸內。加入酒藥四五兩。拌之。使成凹形。隔一二日。卽有液體浸出。味甚甘美。製者依其熟練。視米飯糖化程度如何。加入一百七十餘斤。及酒麴四斗。用長柄酒拌。竭力攪和。稍時。將缸蓋覆上。圍以草葉。使缸內溫度。不能外洩。每隔三四小時。卽開蓋。自缸底再三拌擾。隔五六

日。液體之上層澄清。已成酒液。取而灌於罈中。待用。此液亦可供飲。

【方法】盛清水於缸內。將米飯置入。以長柄繩攪拌之。隨後將酒麴。酒釀。漿水。同時加入。更充分攪拌。使團結之塊勻散。天寒之時。須加缸蓋。并以麻袋草葉圍缸外。每日開繩。其次數及時期。繩工多能隨時決定。大約溫度高者。每日開繩七八次。低則三四次。五六日後。本醱酵可以告終。或灌於罈。成存於缸。前日帶糟。後日缸養。缸養靜置醱酵室內。止加以蓋。使營後醱酵作用。帶糟之瓦罐上加以蓋。靜置於露天七八十日後。全醱酵告終。卽榨取酒液。先以醱至缸中。竭力攪拌。灌於三尺餘長圓徑四寸之綢袋。袋口縛以竹箬。各綢袋置酒醱後。壘積於酒槽上。

約一百數十個。酒液卽由槽底之溝流入缸內。停數日。取其澄清之液。溷濁者再行壓榨。榨出之酒液。必靜置數日。使浮游物大半沉澱。再移置於澄清缸內。停頓數日。又入鍋覆蓋。徐徐加熱。至攝氏五六十度。酒中之蛋白質凝固上浮。以竹篩除去之。一俟沸騰。立卽灌於清潔之罈內。以竹箬包罈口。并用泥封。於日中晒乾。卽可堆存室內。經數月或數年後出售。存放之日愈多。則酒味愈佳。

【附誌】釀紹興酒所餘之糟粕及沉澱。均有效用。糟粕之效用。凡三一。可製酒精。燒酒。食酢之原料。二。可作飼料。三。可作肥料。沉澱之效用亦有三。一。以沉澱灌於布袋。使劣變之酒。由此濾過。可使風味改善。二。以砂糖及米麥粉加於新

酒沉澱中。入鍋蒸煮。可作食品。三。煎煮魚肉時。酌量加入。沈澱少許。可以發生香味。

(二) 麥酒

【原料】純熟大麥 蛇麻草（須收穫後未滿一年者） 清水（須性質柔軟者） 酵母 魚膠

【方法】釀麥酒之方法。須經過發芽、烘焙、浸汁、醱酵、澄清、裝瓶、七層手續。茲依次說明於後。
發芽 將大麥置於淺口之大木桶中。加入清水。透過上面。用棒不停攪拌。撇去浮余於水面之桴皮糠糝。并隨時更換清水。水浸之時。因氣候之寒暖而定長短。若在春季或秋季。約浸七十八小時。待將浸畢之時。試以兩指輕輕按捺麥粒之兩端。覺十分柔軟。且其皮殼亦容易脫

落。即已浸透。可將水盡傾去。移麥於發芽室。層層堆積。堆至四五寸厚爲度。當中宜稍低凹。若見上面乾燥。即須翻轉攪拌。拌後仍照前堆積。當注意於溫度與濕氣之平均。約經六十小時。當萌幼根。乃即卸下。另行堆積。須積厚七八寸。此時發芽之作用日進。堆中約攝表二十五至二十七度。發出之蒸氣亦極盛。宜時時以手探入。翻轉攪拌。仍須注意溫度與濕氣平均。翻轉至三四次後。幼根漸漸伸長。若與麥粒之長相等。更宜翻動。另行堆積。厚約二三寸。以溫度不復上升爲度。如見表面既乾燥。仍宜以手翻轉。使麥粒稍帶潤濕。倘甚乾燥。須酌加入微溫水。至幼根伸長約有麥粒倍半內外。當即卸下。薄薄鋪開。使之乾燥。然後再用火力烘乾。

烘焙 烘焙之時。其初溫度須在攝氏三十一度。熱力之增加。愈緩愈妙。隨烘隨攪。不宜停手。必使乾燥均勻。約經三小時後。熱力增至三十七度。再隔三小時。增至四十四度。每隔一小時。宜攪拌一次。以後經五六小時。火力逐漸加大。至七十六度或七十八度爲止。再隔二小時。即可乾燥。若製濃黃色之麥酒。烘焙麥芽之熱度。可用至一百三十度。約半小時爲宜。麥芽既乾。應將幼根除去。

浸汁 將烘乾之麥芽。磨成細粉。置入大桶。用攝氏表六十度之熱水浸之。（此種大桶。係屬特置。其中間具有一種攪拌裝置。可以旋轉。其底有層。上層底爲金屬類所製。穿有無數之小孔。離隔三四寸爲下層底。其中間裝以鐵管。有

螺旋可以開閉。以爲糖質流出之通路。不絕攪拌。拌約半小時。靜置半小時。再加九十度之熱水。仍行攪拌。至熱度退爲七十五度之下爲止。覆蓋靜置三小時。乃將下層鐵管之螺旋開放。使糖化之液汁流出。桶中留下之麥芽粕。再以較前減半之六十度熱水加入。時時攪拌。覆蓋置一小時餘。再浸出糖汁。可與第一次之糖汁混和。或再加熱水少許。三次浸之。其濾出之糖液。須入鍋煮沸。將蛇麻草加入。其分量以麥芽六十斤。用蛇麻草一斤四兩至一斤半爲宜。若在夏月釀造欲藏多日之麥酒。則蛇麻草宜較多用。約二斤半至四斤四兩爲宜。放蛇麻草於鍋中時。當先投一半。待煮沸將終。再投一半。或分作三次加入亦可。其煮沸之時間。大約須

三四小時。如欲麥汁濃厚。則須煮七八小時。煮時不絕攪拌。欲知煮沸之是否適度。可不時取其少量。注入玻璃杯中。若已煮沸適度。其渣滓隨即沉下器底。乃用濾器濾過。去盡其渣滓。使成透明之麥汁。當即用極迅速之冷卻器。使之冷卻。（此冷卻器用極薄之洋鐵皮製成。如盆狀。口大身淺。其深不滿四寸。）麥汁傾入之後。器底置起寒劑。普通用井水。或水與鹽之溶液。而使之冷卻。手續愈速愈妙。見麥汁冷卻適度。再用鐵絲濾過。即可釀醉。

釀醉 釀醉有底層及上面二法。分別述之。（一）底層釀醉係行於寒冷之窖中。四周安放木箱。貯水或水塊。或再混以食鹽。以促起寒之作用。或在釀醉桶中。裝置洋鐵皮管數條。以

冰水與食鹽之混和液加入。或以炭酸氣過飽和液加入。皆用以使醱酵液冷却。迨麥糖汁裝滿醱酵桶後。即將純良健全之酵母加入。加入之分量。約合千分之五六。（如麥汁一石。則用酵母五六合左右。）經三十小時。即有細美之泡沫。稍稍浮出液面。三四日後。泡沫增加。五六日間。泡沫廣覆液面。初爲白色。日漸進於褐色。宜即注意除去之。再經過十三四日。泡沫次第沉降。麥汁之比重漸輕。此麥芽糖已盡變爲酒精之質矣。至於窖中所需之溫度。隨每日之進行而有升降。麥汁醱酵之溫度。最盛時亦不過達攝氏六、七五度。不若尋常醱酵之有高溫度。即糖液之度數。每日以器檢定之。比重亦逐日遞減。第一日有十四度之麥糖液。即百分中

有二十五六分之糖質。迨後減少達其極端。爲檢糖器六、三度。即百分中尚有糖質十一分。雖已變成酒精之性。然尚有餘剩之糖分未曾變化。但至此時爲醱酵已止之徵。乃即移入小口之大圓桶中。稍攪動之。使底層之酵母混和。將此桶置於冷室。其溫度以兩度至七度爲宜。經過一夜。桶口現出細微之泡沫。再經一日夜。泡沫漸多。變爲褐色。與酵母溢出桶外。當加入純美之麥酒。使液面與桶口相平。經十日左右。泡沫再變爲白色。可用軟木塞緊塞其口。不使透氣。再靜置十日左右。則可以完全。此即爲後醱酵之手續。倘行此桶內之醱酵。其勢即微弱者。當加少量醱酵強盛之麥汁。或糖汁亦佳。（二）上面醱酵之手續較簡。其所須之溫度亦

較高。以攝氏十二三度爲最適當。加入酵母之分量。亦較底層醱酵爲少。酵母既加入之後。約經十小時至二十小時之間。漸見細微之白泡沫。上浮液面。其後逐漸增多。遂變褐色。宜即除去。經三四日後。泡沫漸衰。沉於器底。溫度亦徐徐減除。不再上升。是爲醱酵已止之徵。隨即移注桶口。必使液面與桶口相平。置於室中而行後醱酵之手續。室中之溫度。約在攝氏十七八度爲宜。餘法均與底層醱酵相同。

澄清。醱酵成酒之後。將魚膠先浸於水中。約歷三十小時取出。以魚膠一分。和酒液十七倍。加熱熔化。然後徐徐加入於麥酒桶中。不停攪拌。其加入之分量。約合十萬分之四五已足。如酒液十萬分。用魚膠液四五分。汚濁自然

沉澱。

裝瓶。酒瓶忌用白色。以紫褐色之玻璃爲最宜。裝置以利用空氣唧筒爲佳。裝後選取嚴密之軟木塞塞緊。藏於黑暗而寒冷之窖中。瓶

宜斜置。俾木塞不致乾燥。如欲久藏。或輸運遠地。則裝瓶之後。宜於水中煮之。其法先於大木桶中注熱水。將酒瓶依次排列。徐徐加以高溫之熱水。或逕通以蒸氣。其加入熱度之高低。隨收藏時期之久暫爲轉移。如於兩月以內即出售者。則熱至四十七度左右。以熱半小時爲限。如收藏三個月者。則熱至五十一度左右。熱亦以半小時爲限。餘可類推。

(三) 葡萄酒

【原料】 葡萄酒之先宜注意者。即在收採之

期。須檢查果實十分成熟。方能味美。其收採之時。因天氣之寒暖風雨陰晴而異。最好俟果實全熟。而擇晴和之日。朝露已乾之後。日色未落之前。從事採摘。採摘之時。隨手即將已熟與未熟之果。分別處置。勿使混雜。鑑定生熟之法。即視葡萄之梗。稍稍變赤。皮微生皺。食之甘美。而無甚酸味者。即為適當。如欲釀造白葡萄酒。其採取之時期。須較赤葡萄酒者。約遲十月左右。且宜擇取完全成熟者用之。

【方法】葡萄酒有赤白兩種。其釀製之方法。亦不相同。分別說明如下。

赤葡萄酒 將採收之葡萄。置大缸中。以棒打爛。連漿液與果皮混和。速入釀造桶。（桶之容積。宜大不宜小。其形狀底大上小。近底之邊。開

一孔。接以屈曲向下之嘴。有螺旋可以自由開閉。孔中張以鐵絲網或竹網。用之截留皮核糟粕。蓋上亦攢一小孔。以玻璃管插入。管之上端須灣曲。管口嵌入小茶杯。盛以清水。）宜置於黑暗之室中。溫度以攝氏二十二三度左右為宜。經過一夜。其漿液必漸漸發酵。蓋上之水器。作弗弗之聲。有迸出之勢。倘有此時。尚未發酵。須取少量之液汁。以溫熱之。仍入原桶。至於發酵進行之時間。因天氣之寒燠而不同。發酵桶之大小。亦有關係。大約最速七八日。最慢十餘日。或有至二十日以外者。酸酵告止。桶中即毫無響聲。隨手將底邊嘴上之活塞啟開。以橡皮管接連。使釀出之酒液。流入別桶。當酒流之時。果皮及糟粕。皆存桶中。宜即取出。再行壓榨其

液汁。與前液混和。糟粕榨後。仍可酌加少許之微溫水。入桶中使再醱酵。尙可得下等之酒料。關於葡萄酒之裝置。須用新桶。其容量以能容一石四五斗爲宜。形式兩端狹小。腹部膨大。宜橫臥而忌直立。桶頂之中部。攢一小孔。以入酒液。較低一半處。再攢一孔。用木塞塞緊。以便傾去渣滓時之用。此注入之酒液。卽係由醱酵桶已終之新釀液。用橡皮管通於頂端之小孔流入者。酒液裝滿桶中。有孔之處須空虛。以樹葉蔽孔外。更將細砂裝成布袋。壓於葉上。至桶中液汁起後醱酵之作用。樹葉之周圍。卽見氣泡溢出。此後經三星期左右。後醱酵告終。氣泡不再外出。卽用木塞塞緊此孔。須時常檢視。不可使酒量減少。隨卽注滿塞緊。經五六個月後。卽

成。

白葡萄酒

採用釀酒之葡萄。須擇取全熟者。

榨爛取漿。不可有果皮渣滓混雜其中。將濾淨之液汁。注入新釀酒桶。（此桶卽製赤葡萄酒之兩端狹小。腹部膨大者。）桶內須先用硫黃燻過。方可盛入葡萄酒液。盛後桶須橫置。孔之周圍。亦須使液汁充滿。勿留空隙。裝畢卽以樹葉蔽孔外。并於葉上用砂袋壓置。桶內之漿液醱酵。孔中卽有泡沫迸出。宜隨時揩拭。約經一月。醱酵可以終止。（醱酵宜緩。不可用高溫度催促之。）再靜置七八十日。時常檢視。勿使液汁減少。餘與製赤葡萄酒同。

【貯藏】

葡萄酒釀成之後。須妥置於不直受日光之處。以避氣候上之變化。必時常注意。如見

酒液減少。當注滿之。除隨時補足酒液外。更須去其沉澱之渣滓。去滓之次數。在釀成後之第一年。須去三次。如於八九月釀造之酒。則第一次在明年二月間。第二次在四月間。第三次在九月間。自第二年起。每年去渣一次即可。其法將新桶用硫黃燻過。以熱水再三洗淨。曬乾。更用酒精潤濕。此項酒精。須由葡萄果皮中蒸出者方可。潤濕之後。並列於酒桶旁而稍低之地位。將酒桶前面中心略低處小孔（此小孔於造桶之時。即須鑿就。在收藏期內。須用木塞塞緊。）中之木塞拔去。緊接橡皮管一段。新桶之孔中。亦繫橡皮管一段。兩皮管之間。再接以稍粗之玻璃管。然後拔去酒桶上孔之木塞。酒即流入新桶。迨兩桶內之液面高低相等。即不流。

可照前法更換別桶。如見流出之酒有沉渣混入。宜急速將上孔塞注。勿使再流。惟此酒釀成後。未經半年以上。不可裝瓶。裝瓶必須十分滿足。以軟木塞塞緊瓶口。置於無日光射及之處。宜橫置或倒置。以上所述。爲赤葡萄酒去渣之法。白葡萄酒則稍異。其法先將所準備之新桶用硫黃燻染一過。以漏斗插入桶之孔中。先於漏斗內鋪細紗布一層。并切細洗淨之麥稈置紗布上。然後將酒液由漏斗中濾下。其渣滓即可濾去。至於去渣之次數。第一次去三次。於二四九三個月內行之。第二年二次。於四八兩月中行之。自第三年起。每年一次即可。裝瓶之法。與赤葡萄酒同。

【澄清】 照以上手續去渣之後。如酒液尙不十

分清冽。須再行澄清。其法係就桶中取酒少許。和蛋白拌勻。注入酒桶中。（每酒一桶。約用蛋白五六個。）以棒攪和十五分鐘。更加食鹽一握。攪和如前。然後將木塞塞緊。約經半月。雜質即沉澱桶底矣。此為赤葡萄酒澄清之法。若白葡萄酒則不然。係將魚膠浸入水中。俟十分柔軟。與酒液混和。加熱溶解。稍冷。即傾入酒桶。善為攪拌。仍將木塞塞緊。約經半月後。酒質遂可透澈。至於魚膠參入之量。每桶約用四五錢即可。

(四) 蘋果酒

【原料】 蘋果 蘋果酒精 砂糖

【方法】 擇取純熟之蘋果。置於空氣流通之處。約兩星期內。至將腐敗之時。檢視各果。有爛點

之處。用刀挖去。其善良者放入石臼搗爛。裝布袋中。上榨榨取液汁。盛入釀桶。務須盛滿。塞緊其孔。勿使透氣。至明年春季。可將澄清液汁移入別桶。加入適量之砂糖。及已釀成之蘋果酒精少許。用棒徐徐攪勻。再為蓋密。靜置三四月後。即可以飲。如釀成之後。欲於裝瓶時加各種香料。於香品加入之後。更須加糖液及小蘇打少許。急速以軟木塞塞緊。充分搖和。以銅絲緊束瓶口。橫置約半月。可飲。

(五) 櫻桃酒

【原料】 純熟櫻桃 白糖

【方法】 將櫻桃之柄摘去。榨取液汁。加入純良之白糖。以櫻桃汁每一甌。加白糖二磅為準。善為攪拌。使之充分溶解。然後盛入適宜之釀

造桶中。蓋密勿使透氣。靜置三四個月。將澄清之液裝入瓶中。再約一月。即可以飲。

(六)香賓酒

【原料】白葡萄酒(或蘋果汁) 糖蜜 醴酒

(又名香酒) 酒精

【方法】將優良之白葡萄酒或蘋果汁。添加酒精。使營主發酵。取其上面澄清之液。參加糖蜜。盛入強固之瓶。蓋閉之勿使透氣。并顛倒置之。使雜質沉澱於瓶口。然後將塞拔去。除其雜質。以醴酒加入。仍將木塞塞緊。并以鐵絲緊結瓶口。貯至一年半以上。乃可取飲或出售。

(七)甘橙酒

【原料】甘橙 八十枚 砂糖 四十磅 清水

【方法】將砂糖與清水十三緡令混和。用火煮

沸。經半小時許。成爲糖漿。取出。俟其熱度退至華氏表八十五度時。另以甘橙所榨出之液汁與橙皮混和。共入糖漿中。再盛於釀造桶。時常用棒攪拌。放置三四日後。密封桶上之孔。貯藏地窖內。約經半年。至發酵全終。除去沉澱之渣滓。再移注玻璃瓶。收藏之時間。愈久愈佳。

(八)小梅酒

【原料】全熟小梅 十磅 清水 一緡令 砂糖 白

蘭地酒

【方法】將小梅搗爛。加入清水。置鐵鍋煎沸。榨出液汁。和以砂糖。成適宜之甘味。使在釀造桶中發酵。約經二十日左右。待發酵完全。輕輕撤去沉澱渣滓。將澄清液移入玻璃罈中。更混入上好之白蘭地酒少許。善爲攪和。蓋密貯藏。俟

至夏季供飲。

(九) 梨香賓酒

【原料】 上等熟梨 不等量

【方法】 將梨皮削去。上榨榨取其液汁。盛於桶

中。放置溫暖之處約三四日。即見醱酵。須時常

注意液面。有泡沫即除去之。至醱酵終止。不再

發生泡沫之時。將此液汁移注於大桶。加蓋蓋

密。靜置地窖中約六七星期後。可取出分裝玻

璃瓶。瓶口宜塞密。并用鐵絲結緊。顛倒置之。至

少更經半月。可以供飲。如能貯藏愈久。則其味

愈美。

(十) 雪梨酒

【原料】 上等熟梨 上等白糖 酒石英

【方法】 將梨榨汁。盛罈中。加入適量之白糖。蓋

密置於靜處。約經三四月後。取其澄清之液。加
酒石英少許。善為攪和。再靜置一二月。取出分
裝玻璃瓶。藏之。或飲或售。

(十一) 生薑酒

【原料】 白色生薑汁 三磅 上等白糖 二十磅 檸

檬皮 半磅 乾葡萄 四磅 酒石英 一磅 接骨木果

汁 二瓣令 清水

【方法】 一面將白糖與清水十二瓣令混和。入

鍋煮沸。使成糖漿。一面將檸檬皮與清水一磅

煮熱。榨去其汁。即與糖漿混和。加入葡萄乾及

酵母少許。置於適宜之釀造桶中。約經五十餘

日。可以醱酵終止。即取澄清之液。移盛別桶。將

酒石英與接骨木果之榨汁加入。然後封固其

桶。至少貯經半年。即可飲。

(十二) 番茄酒

【原料】 新鮮番茄 上等砂糖 食鹽

【方法】 採取全熟番茄。上榨榨汁。用布袋濾去渣滓。於汁中酌加砂糖。得適宜之甘味。裝入大玻璃瓶或磁罐中。用木塞緊塞其口。木塞之中部鑿一小孔。使醱酵之時。其中浮渣。可以滲出。至醱酵終止。已成澄清之液。再加食鹽少許。則益香冽。分裝玻璃瓶後。貯藏愈久愈佳。

(十三) 玫瑰酒

【原料】 上等高糧酒 一斤 乾玫瑰花 十朵 冰糖
(或上等白糖) 十兩

【方法】 將以上三種原料。同置器中。攪拌五分鐘。即密閉其口。靜置三星期。可以取飲。

(十四) 茉莉酒

【原料】 最好三白酒 茉莉花

【方法】 盛酒瓶。中上端空二三寸。用細竹編成井字或十字形。障瓶口。以新鮮茉莉花數十朵。用線繫其蒂。懸於竹下。花雖不沉酒中。亦須離酒稍近。外面以皮紙封固。勿使香氣外洩。約經十日後。香透酒中。飲之甘美。

(十五) 菊花酒

【原料】 最好三白酒 一斗 黃菊頭 二兩

【方法】 盛酒甕中。另以晒乾之黃菊花頭。盛絹袋中。懸於酒液上面。距離約一指許。將甕口封密。經宿。去花袋。酒中即透有菊香矣。

(十六) 屠蘇酒

【原料】 大黃 一錢 結梗(去節) 一錢五分 川椒
(去核) 一錢五分 炒白朮 一錢八分 桂心 一錢八分

分
烏頭(去皮包) 六分
風 一兩
吳茱萸 一錢二分
防

【方法】 將以上各種原料。如量配合。共切細片。置酒中煎四五沸。闔家於元旦日飲之。可以辟疫。相傳此華陀方也。

(十七) 五茄皮酒

【原料】 上等高粱酒 二斤 五茄皮 五六錢

【方法】 將五茄皮切片。浸入酒中。約經一星期。餘。如見酒色變黃。即可飲。

(十八) 鋼酒

【原料】 鹽強水 十二兩 細鋼絲 二兩 硝強水 九錢

濃酒醇 清水

【方法】 先將鹽強水八兩。與清水八兩混和。盛瓷罐內。浸入鋼絲。於罐外少加火力。令鋼絲消

化淨盡。即將此溶化液濾清。復盛罐內。加入硝強水。及所餘之四兩鹽強水。急速於罐外加熱。至忽發紅霧。其液質變為橘皮櫻色。則用熱水盆熬之。至餘有十兩為止。乃將此液一兩。合於濃酒醇三兩。盛入玻璃瓶。密塞其口。即成。

(十九) 荷蘭水

【原料】 蔗糖 一〇分 酒石酸 五分 小蘇打 五分
檸檬汁 數滴 蒸溜水(或沸水) 一〇〇分

【方法】 將以上各種藥品原料。酌量配合。混合

於有玻璃球塞之荷蘭水瓶中。加入蒸溜水。瓶內即發氣泡。急以手掩塞瓶口。將瓶底翻上。則球塞自將瓶口塞起。如不用瓶。配於杯中亦可。先置水、糖、檸檬汁、酒石酸等。然後加入小蘇打。【附誌】 檸檬汁之保存法。普通皆滴入醇酒少

許但祇可保其不壞。而味已改變。最好將新榨之汁加熱。至將滾。勿使超過料倫表二百一十度。可加入蛋白。則汁內之渣滓。或浮於上。或沉於底。乃趁熱以淨細白沙漏濾之。盛於玻璃瓶中。至極滿。以軟木塞塞緊瓶口。勿使其中留有空氣。置於陰涼之處。可久存不變。如防加熱時熱度太過。可用蛋白。緩火煎之。至一百七十餘度時。蛋白即熟。汁內之渣滓。盡被蛋白吸收。以去。而後停火。則過熱之弊可免。

(二十一) 白冰忌濂

【原料】

牛酪

四杯

糖

一杯

意大利糖蛋膏

兩匙

苦杏仁酒(或櫻桃酒或他種花露水)

兩匙

【方法】

將蛋白調開。加入牛酪及糖料。調勻。置隔水鍋中煮之。仍不絕調動。切勿煮沸。以黏凝

匙上為度。即離火。俟冷。加入苦杏仁酒和之。即裝於冰桶鉛罐內。罐口用蓋蓋密。桶之四周裝冰。每冰三寸。隔食鹽一寸。至離罐頂寸許為止。即將搖手機裝上。用力連搖半小時。須越搖越重。越搖越急。則冰結精細。搖後掀開罐蓋。用茶匙加入調勻。如欲製成各種形式。可將此冰結質傾入模內。否則仍宜密閉罐蓋。拔去木桶下端之木塞。將冰鹽溶解之水放去。再加冰與食鹽。並用冷水浸透之濕布覆好。隨時可以取食。

【附誌】

冰忌濂模子裝飾法。先用油脂將模子塗抹一過。傾入冰忌濂。再取果子之小塊。或打鬆之牛酪。置入中心。用指捺實。勿使有疏空之處。於面上襯濕紙一層。用模蓋蓋密。置於冰中。約隔一二小時。即可取出。傾置碟中。用黃色蛋

餅一片。置之碟旁。

(二二一) 法國冰忌瀟

【原料】 牛乳 四杯 牛酪 四杯 糖(或糖漿) 一杯
蛋黃 六枚 香料水 一匙

【方法】 一面將牛乳隔水煮熟。一面將蛋黃與糖同置器中。調勻。即傾入煮熟之牛乳。再置隔水鍋中煮之。煮法與白冰忌瀟同。離火後。將牛乳與香水料加入。調至半冷。裝入冰桶內。手續同上。

(二二二) 美國冰忌瀟

【原料】 牛乳 四杯 糖 一杯 雞蛋 三枚 香料水 一匙

【方法】 手續與法國冰忌瀟同。

(二二三) 檸檬凍

【原料】 洋菜 一兩 鮮檸檬汁 三匙 鮮檸檬皮 數片 糖 四兩 沸水 兩碗 冷水 半碗

【方法】 一面將洋菜置冷水中浸一小時。一面將沸水和糖。加入檸檬皮。置淨鍋內煮數分鐘。見糖已十分溶化。即將洋菜和水傾入。善為攪拌。至洋菜溶化。急速去火。瀝去檸檬皮及其他雜質。俟已半冷。以檸檬汁參和之。徐徐傾入模內。外面圍冰。稍時即可凍結。

(二二四) 香賓酒凍

【原料】 洋菜 一兩 香賓酒 一杯 新檸檬汁 一匙 糖 四兩 冷水 半碗 沸水 兩碗

【方法】 與檸檬之手續同。

【附誌】 各種鮮果或糖果。均可照以上方法結凍。茲不分述。

(二五) 檸檬冰

【原料】 檸檬榨汁 六枚 糖漿 兩杯 清水 四杯 香

料水 少許

【方法】 將糖漿和水調勻。煮十分鐘。即加入檸檬汁與香料水。置冰桶中。稍時即可冰結。

【附誌】 糖漿之製法。係用糖四分與水一分。加熱溶化。溶後更熬十分鐘。離火靜置。去其沉澱之雜質。而用澄清者。

(二六) 橙子冰

【原料】 橙子榨汁 六枚 糖漿 兩杯 清水 四杯 香

料水 少許

【方法】 與檸檬冰同。

【附誌】 各種鮮果。均可照以上方法結冰。茲不
分述。

(二七) 果汁凍

【原料】 不論何種鮮果 白糖 清水

【方法】 將果品連皮去核切成薄片。加清水。以淹滿果肉為度。用文火煮之。使之發軟。傾入布袋。絞取其汁。候涼。和白糖。每汁一杯。以和糖四兩為準。置於蜜餞罐中。再煮數分鐘調烱。仍加熱煮沸。即傾入玻璃杯。蓋密。置涼水中。約經半小時。即可成凍。

(二八) 林檎水

【原料】 林檎 一斤 白糖 半斤 清水 二升五合

【方法】 將林檎每枚切成四塊。入水煮熟。置布袋中濾汁。再加入白糖煮沸。去其浮質。盛於玻璃瓶。靜置涼處。隨時可飲。

(二九) 林檎米水

【原料】 米 半升 林檎水

【方法】 將製成之林檎水和米煮成粥。瀝取其汁。俟冷。盛瓶中。隨時可飲。

(三十) 檸檬水

【原料】 檸檬汁 三合 白糖 一斤 冷沸水

【方法】 將檸檬汁與白糖混和攪勻。盛瓶中。取飲之時。參和沸水。

(三一) 檸檬甘橙水

【原料】 鮮大檸檬 一枚 鮮甘橙 六枚 白糖 一斤 水

【方法】 將檸檬與甘橙剝取外皮。置於沸水罐中。加蓋蓋緊。另以白糖和入水三合內。加熱熬煮。成爲糖膏。撇去雜汁。再將檸檬甘橙所浸之水瀝清。俟冷。與糖膏混和。調勻。至取飲時。參加

冷沸水。

(三二) 生薑水

【原料】 純軟水 一斗五升 生薑 二兩四錢 水糖

八斤 鷄蛋白 三枚 檸檬汁 三枚 酵母 一匙

【方法】 將生薑汁沸研末。與鷄蛋白和水少許。緩加火力。徐徐煮沸。約經四五十分鐘。去其上浮之雜質。俟冷。再將酵母及檸檬汁加入。盛於瓶中。緊塞其口。經過十日後。即可供飲。

(三三) 草莓水

【原料】 草莓液 三合 白糖 一斤 清水 三合

【方法】 將白糖和水。用火煮熬。成爲糖膏。即加入草莓液。再微其火力。煮一小時。俟冷。盛入罐中。緊塞其口而儲之。取飲時參和冷沸水。

(三四) 李子水

【原料】 李子 半斤 乾薑 二錢 清水 一升二合

【方法】 將以上三種原料混合鍋中煮成粥狀。濾過。再煮去其上浮之雜質。俟冷盛入瓶中。隨時可飲。

(三五) 櫻桃水

【原料】 櫻桃 冰糖 水

【方法】 揀取大櫻桃十餘粒。去子。搗爛。酌加水。糖。和冷沸水飲之。

(三六) 葡萄水

【原料】 葡萄 冰糖 水

【方法】 將葡萄搗爛。與冰糖及水混和。煮熟。濾清後。可飲。

【附誌】 各種果品。均可依照以上諸法製水。茲不贅述。

(三七) 人造牛乳

【原料】 最好黃豆 六分 最好花生仁 一分 清水

【方法】 將黃豆與花生仁分別用水浸淹。花生浸至嫩皮繃起之時。撕去其皮再浸。二物俱浸至顆粒飽滿為度。不可過久。即相混和。同入磨中磨之。隨磨隨加以水。其水量以原料一成加水七成為準。磨畢。濾取其汁。入鍋中用武火煎煮。至數沸。即撤火。勿使鍋底焦結。傾置別器。乃與牛乳相同。

(三八) 牛乳粉

【原料】 牛乳

【方法】 將牛乳入真空氣。加熱四十度。移置乾燥器。再加熱四十度。即能焙乾成爲整塊。研細粉藏於篋中。可以經久不壞。

【附誌】 以乳粉沖水飲時。若於未沖前加蔗糖及鈉養炭養二少許。則更易溶化。

(三九) 藕粉

【原料】 老藕 清水

【方法】 將藕置石臼中搗碎。移入竹籃。連籃浸於大水桶內。用手竭力攪拌。然後將空籃提出。傾桶中之水於棉布袋內。濾取其汁。盛缸中。時常攪拌。約經兩日後。始可使之沉浸。見粉質俱已下沉。可傾去上面之水。另以清水換入再浸。隔一夜。復傾水換水。如此數次。乃成潔白之藕粉。

【附誌】 山芋亦可依照以上方法製粉。

(四十) 甘蔗製糖

【原料】 甘蔗 石灰 花生油(式麻油)

【方法】 將甘蔗切至適當之長。用轉壓器榨取其汁。濾淨。入鍋熬煮。鍋中容七斗。加石灰一碗。稍停。移置別桶澄清。再加石灰二碗。攪勻後。更置鍋中煮沸。約經半小時。污濁浮於上面。即用漏勺撈去。再加石灰入別桶澄清。澄清再煮。再加石灰。均用竹棍細攪。汁稍濃厚。加入花生油一二滴。如此經三四次。俟冷。即凝結而成紅糖。若不俟紅糖冷定。即與第二次所製之汁相混合。移置別桶。待第三次之糖汁製成。再相混合。此時宜另備木桶二隻。一處地上。一處地中。地上之桶底有孔。可使糖汁流入地中之桶。俟三小時。將三次之混合汁置地上桶中。約半小時後。啟栓。使由上桶流入下桶。流畢。再取起煎煮。復入冷器中二小時左右。即移於土瓶。瓶之底

亦有小孔。使糖汁從小孔下滴。以器盛其下。俟冷。即凝結而成白下糖。若不俟白下糖冷定。可加水促其速滴。滴盡。視之已現微白色時。即取瀝沿之土覆於糖上。約積至五六分厚。經過半月以後。土已乾燥。斥去之。則上層二三寸之糖變白。收取此糖。再換土覆。如此逐層取換。即得白糖。若將白糖和水煮沸。以鴨蛋白陸續滴去。隨滴隨拌。從朝至晚。明日再煮半日。可取出半杯。傾水中試之。如凝而不解。即已成。盛入別器。以小竹片曲折置糖內。上覆礬糠。放於靜處。經過半月。器中之糖皆凝結成冰。乃爲冰糖。

【附誌】 以白糖再製爲冰糖時。每白糖百斤。用清水四五十斤。鴨蛋白十枚。

(四一) 蒸菜製糖

【原料】 蒸菜 石灰 炭酸瓦斯 骨灰 清水

【方法】 將蒸菜斷根洗淨。上壓榨器榨取其汁。盛入桶中。熱以攝氏表八十五度之溫。加入石灰約二百分之一。沸之。去其雜質。入桶通炭酸瓦斯澄清。如此二次。再加入骨灰。汁內之雜質即被吸淨。而現純清。乃用三聯罐蒸之。三罐之溫度壓力。以次遞漸。視汁濃厚適度。即取出。帶熱用骨灰濾盡。入空罐中。加微熱蒸之。至結晶度。入冷器中使之凝結。再移入輪轉機中。輪轉約一千二百次左右。糖即與蜜離開。更加水速轉。乃成淨糖。如此蒸轉三四次。其色潔白無比。

(四二) 槭樹製糖

【原料】 槭汁 雞蛋白 生牛乳

【方法】 秋冬季之晴天。就漆樹離地二尺處。鑿

一深約寸許之一小孔。其下置一半圓形之馬口鐵板。板下承木桶。以盛槭汁。取汁用細布濾盡。夜間入鍋中。文火煎煮。并以雞蛋白與生牛乳加入。其配合之量。約每汁百斤。加蛋清五六枚。牛乳六七合。隨煮隨用器濾去雜質。見汁漸煮濃。火即漸緩。至凝結後。取出移置箱中。箱底列有小孔。上敷細布二三重。靜置之。使蜜滴下。蜜淨。糖乃成。

(四三) 麥芽製糖

【原料】 糯米 一石四斗 麥芽粉 九斗六升

【方法】 將糯米浸水中兩日夜。入鍋蒸熟。移置溫室。貯於桶中。加入麥芽粉一斗六升。并注溫水九斗。水之溫度約合攝氏表六十度左右。用

力攪勻。用草席圍覆。另以所餘之麥芽粉八斗分三次加入。即行醱酵。須不時攪拌。約經七八小時以後。加溫水傾入麻袋。榨取其汁。入鍋煮沸。再用細布袋濾淨。視氣候之寒暖。增減火力煎煉。即成。

(四四) 廢布製糖

【原料】 廢布 硫強水 白石粉 清水

【方法】 將廢布切成小塊。置於乳鉢。逐漸加入硫強水。善為磨乳。數小時後。再加水磨。用布袋濾取其汁。置鍋中熬煮。煮沸至三四小時。須時常加入清水。以補鍋中之消耗。更和入白石粉。照前濾之。以濾下之汁熬乾。即成糖類。

(四五) 餛糖

【原料】 上等大麥 上等糯米 水

【方法】 將大麥浸入硬水中。經一晝夜許。換水

二三次。以指捺之。見粒流出白汁。內部有小芽突出。即可離水。麥少則勻攤篩上。多則用草席。務須攤勻。經三晝夜。其根深約至麥粒一倍半長。芽長亦略相同。即移攤於鐵絲網上。以火焙之乾燥。入石臼中搗成碎粉。另將糯米淹水中一夜。然後蒸熟。置於桶中。俟稍冷。加入麥芽粉。充分攪和。再將蒸籠下之熱水注入。仍不絕攪拌。其參和之量。如蒸米三升。則合麥芽粉與溫水各一升。約經四五小時。米粒僅存外皮。以手輕輕捺之。如見其中作糊狀溢出。即可裝入蘇布袋。上榨榨取其汁。入鍋煮之。隨煮隨攪。除去發出之泡沫。至箸尖挑之極黏。乃去火。俟冷凝結。即成。

（四六）芝蔴糖

【原料】 芝蔴 五斗 玫瑰醬 半斤 瓜子肉 半斤

松子肉 半斤 胡桃肉 半斤 青梅乾 半斤 蜜棗

肉 半斤 白糖 十斤 淨白糖 二斤 清水

【方法】 將白糖、淨糖和水入鍋。用文火煎熬。隨

熬隨攪。攪至見有索絲發現。即將芝蔴加入。竭力拌勻。移置案板上。用具掀扁。裹以玫瑰醬等品。成長條形。俟冷後。切為薄片。即成。

（四七）小米糖

【原料】 粳米 五升 白糖 二斤 胡桃肉 松子肉

清水

【方法】 將粳米於鍋內爆鬆。另置。再以白糖和

適宜之清水熬煮。煮沸。加入粳米。竭力拌勻。盛之於方匣。用手或用他種器具掀之。務使凝結。

趁其尙未冷凍。即將胡桃肉及松子肉加入。待冷凍後。傾出。切爲小塊。即成。

(四八) 香蕉糖

【原料】 白糖 十斤 淨糖 一斤 香蕉油 一兩 清水

【方法】 將二種糖料置鍋內。和適宜之清水。文火熬之使沸。隨熬隨用竹篸攪擾。見糖汁牽絲不斷。即行試驗。以少許糖汁滴入冷水。若已發硬作脆。可將香蕉油加入。攪勻。離火。傾於油布。俟其將硬未硬之時。搓成長條。切爲小斷。即成。

(四九) 玫瑰糖

【原料】 白糖 十斤 淨糖 一斤 玫瑰油 一兩 清水

【方法】 與香蕉糖同

(五十) 花生糖

【原料】 花生仁 十斤 白糖 八斤 玫瑰醬 清水

【方法】 將花生仁炒熟。剝去外皮。候用。另將白糖和適宜之清水。用文火熬沸。隨熬隨攪。見糖份濃厚。有絲牽連不斷。即加入花生仁。竭力攪拌。務使糖汁與花生仁十分勻遍。乃移傾於油布之上。待至七分脆硬。切爲方塊。即成。

(五一) 生薑糖

【原料】 嫩生薑 十斤 白糖 三斤 桂花 四兩 清水

【方法】 將生薑之葉管及黑皮削去。洗淨。切成極薄之片。泡於沸水內。以去其辣質。一面以白糖和適量之清水。在鍋中熔煮。待糖份熔盡而沸時。乃將薑片投入。竭力攪拌。約煮二小時。可加入桂花油。再經五分鐘後起鍋。待冷凝結。乃成。

(五二) 胡桃糖

【原料】 胡桃肉 十斤 白糖 十斤 玫瑰醬 清水

【方法】 將白糖和適宜之清水煮沸。即加入胡

桃仁與玫瑰醬少許。竭力攪拌。使糖份全合於

胡桃仁上。即離火。俟其全冷。乃成。

(五三)蓮子糖

【原料】 蓮子 五斤 白糖 五斤 桂花 半斤

【方法】 將蓮子用熱水浸洗。剝去外皮。挖去其

心。另置。再將白糖和適宜之清水。熬煎至沸。即

加入蓮子與桂花。竭力攪拌。約歷二小時。見

糖已起膩。乃傾置鐵絲網上烘焙。焙乾即成。

(五四)紅棗糖

【原料】 紅棗 十斤 白糖 十五斤 桂花 一斤 清水

【方法】 將白糖和適宜之清水。煎熬至沸。即以

洗淨之紅棗加入。此時火力宜微。不絕攪拌。約

經二小時以後。見糖汁濃厚。盡附於紅棗之上。

乃傾置鐵絲網上烘焙。焙乾。用器壓扁。即成。

(五五)梨膏糖

【原料】 白糖 三斤 梨汁 半斤 脂油 半斤 玫瑰

油 三分 桂花油 三分 薄荷油 三分 香焦油 三分

【方法】 將白糖與梨汁入鍋煎熬。隨熬隨攪。宜

防備熬焦。見糖汁牽絲。即已濃厚。可加入一種

油料。約數分鐘後。傾於木匣。待冷凝結。用刀劃

為方格。不必每塊切開。

【附誌】 梨膏糖之原料。只須白糖與梨汁。另加

任何油料之一種。以上原料項下所列各種油

料。可隨用其一。如用脂油者。即名脂油梨膏。用

玫瑰油者。即名玫瑰梨膏。以此類推。

(五六)牛皮糖

【原料】 白糖 五十斤 潔白糖 十五斤 真粉 七斤半

清水

【方法】 將真粉用清水化開。撤去粉脚。再將白糖和適宜之清水。入鍋煎熬。隨熬隨攪。見糖汁

漸厚。乃將已經化開之真粉加入。此時糖汁益厚。必更用力攪拌。約經二小時後。看準糖汁老嫩適度。即起鍋。傾於青石上。薄薄攤開。約俟半小時。其熱度稍減。糖份凝結。乃用長刀劃為小長條。投入潔白糖內。用手撈拌。使之滿黏白糖。乘手捲起。即成。

(五七) 櫻桃糖

【原料】 櫻桃 十斤 白糖 十斤 桂花 一斤

【方法】 揀取黃熟之櫻桃洗淨。挖取其核。浸於桂花內。隔一夜。一面將白糖和清水。在鍋內煮

沸。再將浸過之櫻桃加入同熬。隨熬隨攪。見糖汁濃厚。即移置於鐵絲網上。(須用油紙鋪底)加緩火烘焙。俟乾即成。

(五八) 楊梅糖

【原料】 楊梅 五斤 白糖 五斤 桂花 半斤 鹽水

【方法】 先將楊梅在鹽水內醃二小時。再用清水洗淨。一面另將白糖和適量之清水煎熬。俟其沸後。即以漂清之楊梅加入。不絕攪拌。約經二、三小時。見糖汁已濃厚。可從事烘焙。其手續與製櫻桃糖同。

(五九) 桂花糖

【原料】 白糖 十斤 淨糖 一斤 桂花 四兩

【方法】 將白糖與淨糖在鍋內煎熬。俟其沸時。不絕攪擾。見糖汁發膩。且乾厚牽絲時。即以桂

花加入。略略攪拌。約經四五分鐘。即起鍋。傾於冷器。凝結即成。

(六十) 橘糕糖

【原料】 福橘 十枚 雞蛋 六枚 白糖 一斤 葷油 一杯

桂花 不拘多少

【方法】 將福橘剝皮去子。暫置備用。一面豁開雞蛋。與白糖、葷油、桂花、福橘。一併傾入鍋內。用文火燒煮。隨煮隨攪。見糖汁漸濃。即可傾入模型內。移置炭火上。徐徐烘焙。待其凝結。即成。

(六一) 山查糖

【原料】 山查 十斤 白糖 十斤 玫瑰醬 半斤

【方法】 先將山查洗淨。剝去其皮。切成小塊。用杵搗爛。納入布袋。絞取其汁。一面將白糖和清水煮沸。與山查汁混和。再熬。隨熬隨攪。以糖份

十分濃厚為度。傾出即成。

(六二) 蜂巢糖

【原料】 白糖 十斤 檸檬油 一兩 檳榔 一兩 紅花 一兩 甘草 二兩 清水

【方法】 先將白糖和適量之清水。入鍋煎熬。不絕攪擾。熬至糖汁乾厚。離火。以檸檬油加入。再為攪擾。則糖面發生小泡。此時乃用蒲包一方。平鋪桌面。將檳榔、紅花、甘草等。攤勻其上。即以糖液傾覆於藥品。俟冷凝結。揭去蒲包。即成。

(六三) 蘇捲糖

【原料】 白糖 十斤 潔白糖 三斤 真粉 一斤 蘇 六升 清水

【方法】 先將芝蘇入鍋炒熟。另置待用。再將白糖和水三碗。用文火煎沸。隨煎隨攪。攪至糖汁

濃厚。乃傾入真粉。(真粉亦須預先用水化開。并撤去粉脚。)糖汁即益見濃厚。更須用力攪擾。勿稍停止。約煎二小時。可以離火。傾於用油擦過之平板上。俟冷凝結。乃移置芝蔴簍內。(此時簍內先舖一半芝蔴)用手將糖牽為薄片。即以其餘之芝蔴覆上。隨將糖坯捲起。用利刀切斷小段。即成。

(六四) 蜜餞福橘

【原料】 橘子 白糖 蜜糖 桂花 礬

【方法】 將橘子剖為數份。不須離碎。挖盡其肉。及子核筋絡等等。以皮投入沸水。用礬撈煮。以去其酸苦之汁。另將白糖、蜜糖、和適量之清水。入鍋煎沸。即以煮過之橘皮投下。善為攪擾。約經二三小時。見糖汁濃厚。乃加入桂花。即可起

鍋。若再拌以白糖。則味益鮮甜。且覺美觀。
【附誌】 依照以上附屬原料之配合及方法。并可製造蜜餞香橙、金柑等品。茲不分述。

(六五) 蜜餞葡萄

【原料】 葡萄 白糖 蜜糖 桂花

【方法】 將葡萄洗淨。去其柄梗。備用。另以糖料熬煮。手續均與上同。

【附誌】 凡欲製造蜜餞冬瓜、桃子、蓮子、棗子、芋頭、栗子、櫻桃等品。均可照此附屬原料之配合

及方法。

(六六) 蜜餞佛手

【原料】 黃蘿蔔 二斤 白糖 五斤 蜜糖 六兩 桂

【方法】 將黃蘿蔔洗淨。用刀切成佛手形狀。另

置候用。一面將糖料桂花混和。分作三份。先以一份和水煮沸。加入佛手同煎。約經二三小時後。撈起吹乾。再將第二份糖料煎熬。照同樣手續。三煎三撈。至第三次撈起。即可帶糖藏貯。不可露風。

(六七) 蜜餞刀豆

【原料】 刀豆 二斤 (其餘同上)

【方法】 選擇青嫩之小刀豆。撕去脊筋。洗淨。切成薄片候用。其餘熬糖之手續。均與蜜餞佛手同。

(六八) 糟鮮肉

【原料】 鮮豬腿 一隻
白糖 五斤
食鹽 四斤
黃酒 半斤
茴香 不拘多少

【方法】 取食鹽徧擦鮮腿上。醃於罈中。加入茴

香、黃酒。用荷葉蓋好。并壓石塊。約經十日。即可起罈。懸烈日下曬乾。然後以糖略和食鹽。塗於肉上。仍置罈中。密封其口。一月後。隨時可食。

(六九) 糟熟肉

【原料】 豬肉 十斤
食鹽 二斤
白糟 五斤
花椒 末 一兩

【方法】 將豬肉在鍋內清燒。待水已溫。乃加入食鹽。俟水沸。急速取出。一面將糟和花椒末在石臼中搗透。連肉裝入罈內。一層糟。一層肉。裝好之後。用箬葉緊扎罈口。其外再以泥土封固。

(七十) 糟鮮魚

【原料】 青魚 一尾約五斤
食鹽 半斤
酒糟 二斤
陳酒 四兩
葱薑 少許

【方法】 將青魚刮鱗剖肚。洗淨之後。切成小塊。

置罈中。用食鹽、陳酒、葱薑等漬之。約經一晝夜。可以取出。裝入布袋。緊紮袋口。再將此袋浸入糟缸中。隔一夜。即可煮食。

(七一) 糟鹹魚

【原料】 鯉魚 一尾約五六斤
食鹽 二斤
酒糟 三斤

黃酒 半斤
茴香 不拘多少

【方法】 將鯉魚刮鱗剖肚。洗淨之後。切成小塊。徧擦食鹽。乃和食鹽、黃酒、茴香等。一併醃入缸中。用石壓緊。約經十日後。取出懸於風口。使之吹乾。再將食鹽和糟。徧塗魚上。另置一罈。以後即可取食。

(七二) 糟鮮雞

【原料】 肥雞 一隻
食鹽 半斤
酒糟 三斤
黃酒 六兩

兩
葱薑 不拘多少

【方法】 將雞殺死洗淨。切成小塊。用黃酒、葱薑拌之。裝入布袋。緊紮袋口。另將食鹽和糟。盛於罈中。乃以布袋連雞一併浸入。密封罈口。經一日夜。可以取出煮食。

(七三) 糟鹹雞

【原料】 肥雞 一隻
食鹽 一斤
酒糟 二斤
黃酒 四兩

茴香 不拘多少

【方法】 與糟鹹魚之手續相同。

(七四) 糟豬肚

【原料】 豬肚 一隻
食鹽 四兩
酒糟 二斤
黃酒 四兩

【方法】 先將豬肚翻轉。用刀刮去內皮。并以食鹽磨去其穢汁。然後於清水中洗淨。即和水入鍋燒透。加入食鹽。再燒。須十分熟爛。可用篾試之。如輕輕一觸。可以穿通。即能起鍋。裝入布袋。

連袋浸於糟罈中。約經二小時。即可取出食之。
【附誌】 以上所述。爲糟熟肚之方法。若糟生肚。則可用葱薑和酒滷好。然後入糟。糟後再煮食之。惟洗時切不可忽略。務使潔淨。否則恐有臭氣苦味。

(七五) 糟蛋

【原料】 鴨蛋 五十枚 香糟 八斤 食鹽 三斤

【方法】 將食鹽與酒糟盛罈中拌和。即取蛋投入。位置均勻。封固其口。約經兩星期後。即可開罈取食。

(七六) 糟蝦

【原料】 小蝦 十斤 食鹽 三斤 酒糟 十五斤 黃葱 一斤

【方法】 將蝦揀淨。盛入淘米籬。在水中過清。候

用。另以食鹽和糟。於罈中拌勻。并將葱切成細屑。與蝦及黃酒。一并傾入糟罈內。混攪之。攪至極和。即用竹箸紮緊罈口。再加泥土封固。使勿洩氣。日久可食。

(七七) 糟蟹

【原料】 大蟹 十隻 酒糟 五斤 食鹽 一斤 花椒 二兩

【方法】 將蟹洗淨。用草紮緊。置於淨處。俟其濕沫吐盡。乃取酒糟與食鹽拌勻。一層糟。一層蟹。裝於罈內。裝好後。再以花椒納入布袋。亦置糟罈中。然後用竹箸紮緊罈口。并以泥土封固。約經一星期後。即可取食。

(七八) 糟蘿蔔

【原料】 蘿蔔 十斤 酒糟 五斤 食鹽 三斤 黃酒 半斤 茴香末 一兩

【方法】 先將食鹽之半。醃蘿蔔於罈內。用石壓之。約經五日。取出曬乾。然後以所餘之各種原料。和醃過之蘿蔔一併裝入罈中。拌勻。約經一星期後。可食。

(七九) 糟大蒜

【原料】 大蒜頭 五斤 酒糟 八斤 食鹽 一斤 陳酒 半斤 石灰 少許

【方法】 先以食鹽與酒糟拌和。再將大蒜頭在石灰湯內焯過。即與糟等一併砌入罈內。固封其口。勿使洩氣。約經十餘日。可食。

(八十) 糟生薑

【原料】 生薑 五斤 酒糟 十斤 食鹽 一斤 陳酒 半斤 桃仁 數粒

【方法】 將生薑洗淨。并去其管葉。候用。一面將

桃仁研成細末。鋪於罈底。即以酒糟、食鹽、陳酒等。與洗淨之生薑拌和。裝入罈內。約經一星期。取出拭淨。另用鹽、酒糟和薑拌勻。仍貯罈中。隨時可食。

(八一) 糟生瓜

【原料】 生瓜 十斤 酒糟 十五斤 食鹽 六斤 黃酒 一斤半 茴香末 二兩 明礬 二兩 石灰 四兩

【方法】 先將明礬與石灰。用沸水化開。即取生瓜加入。約經一小時。可以撈起。瀝乾水份。乃分取酒糟、食鹽、黃酒、茴香末各一半。與已經浸過之生瓜拌和。醃入缸內。經十日後。取出置於風口吹乾。再將所餘之各種原料。和生瓜置罈中。拌勻。隨時可食。

(八二) 糟莧菜

【原料】野苧菜 五幹約十斤 酒糟 五斤 食鹽 三斤

陳酒 四兩 花椒 一兩

【方法】將野苧菜之枝葉削盡。洗淨切斷。候乾之後。即與酒糟、食鹽、陳酒、花椒等。一并拌和。盛入罈內。經四五日。即可取出。去其皮而食之。

(八三)糟高苳

【原料】高苳 五十枝 酒糟 十斤 食鹽 三斤 黃

酒 十二兩

【方法】手續與糟苧菜相同。惟盛罈之後。須經十日。方可取食。

(八四)糟乳腐

【原料】乳腐坯 一作 食鹽 八斤 酒糟 十二斤

花椒 半兩

【方法】先將乳腐坯與食鹽。每層相間。醃入罈

內。約經一月後。可以取出。即將酒糟及花椒併和。仍與乳腐每層相間。舖於罈內。最上舖以食鹽一層。隔一二日。見罈內之容量縮低。乃再略加食鹽。然後於罈口。用泥土固封。勿使洩氣。經半月後。可食。

(八五)糟豆腐乾

【原料】豆腐乾 五十塊 酒糟 三斤 食鹽 半斤 陳

酒 半斤 花椒 一兩

【方法】將酒糟、食鹽、黃酒。同置罈中拌勻。乃取豆腐乾裝入布袋。緊紮袋口。浸於糟中。糟罈上用蓋蓋密。勿使洩氣。隔一晝夜。可以取食。

【附誌】糟豆腐乾有兩種方法。一名老糟。一名嫩糟。其味相做。以上所述。為嫩糟法。若老糟則可不用布袋。即將豆腐乾與酒糟等每層相間。

置於罈。經久可食。

(八六) 醃鹹肉

【原料】 鮮豬腿 一隻 食鹽 二斤 陳酒 一斤 白馬

硝 花椒 各少許

【方法】 將豬腿洗淨。用刀於皮面劃破數痕。即

取食鹽遍擦其上。務使周到。擦後置於罈內。再以食鹽摻其四圍。然後將黃酒、花椒、茴香、馬硝等一併加入。上面舖以荷葉。用石壓緊。愈重愈佳。約經一月餘。取出懸於透風之處。吹乾後。隨時可以煮食。

(八七) 醃鹹魚

【原料】 鮮魚 十斤 食鹽 三斤 黃酒 一斤半 茴香 少許

【方法】 將魚刮鱗剖肚。用食鹽遍擦內外。務使

周到。擦就入缸。以剩下之鹽。亦摻於缸內。即將黃酒、香料加入。上蓋荷葉。并緊壓石塊。約經半月。可起缸。取小竹棒將魚肚撐開。懸於透風之處。吹乾。隨時可以煮食。

(八八) 醃鹹雞

【原料】 肥雞 一隻 食鹽 十二兩 黃酒 半斤 茴香 少許

【方法】 照普通手續將雞殺死。挖去一切肚貨。洗淨。即以食鹽將雞之內外各處擦遍。雞腸亦用鹽捏透。仍納入腹中。然後下缸。再將食鹽摻入缸內。并以黃酒及香料加入。用荷葉包好。石塊壓緊。經一月後。起缸。其餘手續與醃魚相同。

(八九) 醃鹹蛋

【原料】 鴨蛋 一百枚 食鹽 十二兩 黃酒 四兩 紅

茶葉 二兩 稻草灰(或爐底灰) 四升

【方法】 先將食鹽、黃酒、茶葉、柴灰、四種原料相混和。參適量之水。捶成漿糊狀。即徧塗於鴨蛋之上。隨手裝入罈內。用泥土封固罈口。約經一月即成。

【附誌】 鹹蛋之黃。常有淡黃、油黃、黑黃、數種顏色。或心居正中。或偏斜在側。或空頭等。凡在醃時。亦可以指定。以上所配之原料。醃出之蛋係淡黃色。若油黃色則照此料略加燒酒。或全數之蛋。每個倒豎於罈內。煮熟即為油黃色。若黑黃則以上屑所醃之灰。併入此次原料中醃之即得。若在十五日或午刻所醃之蛋。則心居正中。否則偏斜。在清明節前所醃者。則心不空頭。皆有奇驗。

(九十) 醃蝦米

【原料】 海蝦 十斤 食鹽 一斤 陳酒 一斤 清水 五斤

【方法】 將海蝦揀洗清潔。浸入陳酒中。待用。一面將食鹽和清水置鍋中燒沸。即以海蝦連酒傾入。俟再沸。起鍋。平攤於蘆蓆上曬乾。乃裝入布袋。用木棒捶。則殼自脫落。更用箕篩篩去皮屑。即成蝦米。

(九一) 醃蚶子

【原料】 蚶子 五斤 黃酒 一斤半 醬油 二斤 食鹽 半斤 花椒 少許

【方法】 將蚶子洗淨。用沸水泡熟。再傾去熱水。俟冷。即可裝入罈內。更將其餘各種原料。一併和入。固封罈口。經三日後。可以取食。

(九二) 醃麵筋

【原料】 麪筋 十斤 醬油 四斤 食鹽 十二兩

【方法】 將麪筋燒熟。切成小塊。置於篾籠內。羅底先鋪稻草。上面亦用稻草覆之。務使增高其溫度。隔數日後。即發牛霉菌。菌絲甚長。再隔數日。迨菌絲已倒。拌鹽裝入罇內。并將醬油加入。固封其口。勿使洩氣。經久可以煮食。

(九三) 醃豆腐

【原料】 豆腐 五塊 醬油 半斤 蒜油 四錢 醬乳腐 少許

【方法】 用布巾包豆腐。將其水份絞乾。即以醬油及醬乳汁加入。隨時可食。

【附誌】 以上所述。為普通之醃豆腐。若不用乳

腐汁。改用鹹蛋黃醃之。即名蛋黃醃豆腐。用筍油醃者。即名筍油醃豆腐。用菌油醃者。即名菌

油醃豆腐。用蝦子醬油醃者。即名蝦子醬油醃豆腐。種種名稱。皆隨其所用之原料而定。

(九四) 醃瓜乾

【原料】 黃瓜 二十條 食鹽 一斤半

【方法】 將黃瓜剖作兩半。刮去瓜瓢。洗淨後。即與食鹽醃入罇內。以石壓之。隔三天。取出曬乾。再貯於瓦器內。隨時可食。

(九五) 醃筍乾

【原料】 鮮筍 十斤 食鹽 一斤

【方法】 將筍去殼。切成薄片。傾入沸水中焯透。即撈起。於鹽汁內浸一小時。乃攤置竹篩中。曬乾。藏之。隨時可以煮食。

(九六) 醃茄子

【原料】 茄子 五斤 食鹽 半斤 酸醋 二兩 白糖 半

斤
花椒 少許

【方法】 將茄子切成薄片。層層用鹽醃入鏝內。隔一夜。傾去鹽水。以茄片置鍋中。并將醋、糖、及香料等加入。用火燒之。以茄軟為度。俟冷。裝入瓶中。隨時可食。

(九七) 醃高苳

【原料】 高苳 一百根
食鹽 一斤四兩
玫瑰花 不拘多少

【方法】 將高苳削去外皮。醃入食鹽內一夜。次日取出曬之。以原滷煎沸。俟冷。復將高苳投入。浸一夜。再曬再煮。如此二次。曬乾後。與玫瑰花相雜。貯入鏝內。經久可食。

(九八) 醃蒜苗

【原料】 蒜苗 十斤
食鹽 十兩
糖醬

【方法】 將蒜苗洗淨。切成一寸長之小段。醃入鹽水。約經數小時。瀝去臭水。畧曬乾。與糖醬拌和。蒸熟。再曬乾。貯入鏝內。隨時可食。

(九九) 醃酸心菜

【原料】 芥菜心 五斤
食鹽 斤半
醬油 一斤
醋 半斤
紅糖 六兩

【方法】 將芥菜心洗淨。切碎和鹽醃入缸中。雙手揉捏。醃一晝夜。即可取出。捏乾水份。轉盛入鏝。再將醬油、醋、糖等。一并加入。固封其口。隔七八日可食。

(一〇〇) 醃金花菜

【原料】 金花菜 十斤
食鹽 一斤四兩
茴香 少許

【方法】 將金花菜之老梗摘去。洗淨。與食鹽十兩。醃入缸內。經五日。起缸。曬乾。再與食鹽及香

料醃入罈中。須用力揪緊。愈緊愈妙。上面覆以稻草。另以少許清水。貯於雷盆內。將罈口倒覆之。經半月以後。即可取食。

(一〇一) 醃五香鹹菜

【原料】

白菜 五十斤 食鹽 三斤 甘草 蔞蘿

茴香 花椒末 各少許

【方法】

揀取好肥菜。削根。并摘去黃葉。洗淨。晾干。將食鹽撒入菜內。與甘草排置罈中。更以蔞蘿茴香加入。用石塊壓之。隔三日。翻罈。將葉倒過。換去滷水。另置乾淨器內。以滷水澆入菜中。經一星期。再照前法倒之。用新汲水滄浸。加入花椒末。仍以大石壓之。半月後可食。

(一〇二) 醬豆

【原料】 黃豆 豆油 糖醬

【方法】 將黃豆浸於清水中。數日取出。入油鍋煎之。煎後與糖醬拌和。即成。

(一〇三) 醬瓜

【原料】 嫩黃瓜 食鹽 麪醬

【方法】 採取長約二三寸之小黃瓜。刮去其刺。洗淨。曬數小時。即以食鹽擦之。隔一夜。再晒數小時。乃投入新製之麪醬中。經半月後。可以取食。

(一〇四) 醬薑

【原料】 生薑 麪醬 蟬退 (於藥舖中購一

二十文)

【方法】 將蟬退煮水至沸。待少冷。取薑浸入。隔一夜取出。曬乾後。投入醬內。一星期後即可食。

(一〇五) 醬肉

【原料】 純精肉 四斤 醬 一斤半 細食鹽 四兩 葱

白(切細) 一碗 茴香 川椒 陳皮 各五六錢 酒

【方法】 將以上各種原料拌和如稠粥狀。并肉盛於鑊中。固封其口。曬烈日下。約經十餘日。啟鑊視之。乾再加酒。并加食鹽。經久可食。

(一〇六) 醬蘋菓

【原料】 蘋菓 十只 白糖 二斤 構檬皮 四兩 食

鹽 二兩

【方法】 將蘋菓之皮削去。并挖去其心。向烘爐烘鬆。然後以白糖、構檬皮、食鹽等。并加少許清水。與已烘鬆之蘋菓一同煮之。約歷十分鐘。即可起鍋。藏之瓶中。隨時可食。

(一〇七) 醬魚

【原料】 鮮魚 一斤 炒鹽 三兩 花椒 一錢 茴香 一

錢 乾薑 一錢 神麴 二錢 紅麴 五錢 燒酒 不等分

【方法】 將魚切碎洗淨。候用。另以各種原料和勻。拌魚盛入小罐內。固封其口。約經十日後可食。

(一〇八) 風肉

【原料】 鮮豬肉 一只 炒鹽 六兩四錢 香油

【方法】 將整豬一只。斫為八塊。每塊擦以炒鹽八錢。務須細擦。然後用香油塗抹週圍。掛於有風無日之高處。至夏日取而煮食之。

(一〇九) 風魚

【原料】 青魚 十斤 食鹽 五兩 川椒 茴香 各少許

【方法】 將青魚破去腸胃。用鹽醃一星期。乃取出。洗淨揩乾。於腮下切一刀。以川椒、茴香、炒鹽等擦入。并遍擦腹內。外面用厚紙包裹。蘇繩捆

紮掛於無日透風之處。經久可食。

(一一〇) 風鷄

【原料】 肥雞 一只 食鹽 十二兩 木炭 三段

【方法】 將雞殺死。不必去毛。即剖開其腹部。挖去腸肚。不宜染水。另取食鹽在鍋內炒熟。納入雞腹。務於內部磨擦週到。再將木炭燒紅。乘熱塞入雞腹。即用繩紮緊裂縫。外面全體以稻草包裹。懸於通風之處。隔一月後。即可取之煮食。

(一一一) 風芥

【原料】 肥芥菜 十斤 食鹽 二斤半

【方法】 將芥菜曬至六七分乾。去葉。用鹽醃一夜。取出。每莖扎成小把。盛於鏝中。將醃滷盡行瀝出。與菜入鍋同煎。取清汁待冷。仍盛鏝中。固封其口。經久可食。

遊戲品製造法

(一) 顛倒奇人

【原料】 竹竿 白布 鉛球 線 顏色

【方法】 將白布縫成約合竹竿稍細之圓筒一件。長可二三寸。以鉛珠貫入。珠之大小。使能在布筒中流轉為度。另剪兩塊圓布。縫密布筒之兩端。用顏色於兩端各繪一人面。中繪身體。再將長約尺餘之竹竿劈成兩片。取一片刮去其節。削光。即以人形之布筒。放入竹槽中。手執竹之一端。卜下起落。則人形於竹槽中顛倒翻轉。甚為滑稽。

(二) 運動兒童

【原料】 厚竹片 厚紙 蘇線 顏色

【方法】 將厚紙切成長方形七塊。一塊為頭與

身軀。兩塊爲兩臂連手。四塊爲兩腿兩足。各塊先用顏色分別繪成各部形狀。取剪刀在沿邊修去餘紙。卽用針線依各部位穿牢。不可穿緊。使之能轉動活絡。另以長約二尺之竹片。兩端各鑽一小孔。彎成深弧形。暫用蘇線縛牢。次將紙人兩手上舉。雙掌中亦各鑽一小孔。以蘇線穿緊。不可稍有鬆動。卽以此蘇線之兩端。穿入彎竹兩端之小孔中。緊緊縛牢。再除去前縛之蘇線。卽成。玩時以手執竹弓之兩邊。一捏則紙人下垂。忽然一放。則又直跳而上。宛似一運動之兒童。

(三) 英雄獨立

【原料】 馬口鐵 鐵絲 鉛球 五色油漆
【方法】 將馬口鐵剪成一長約三寸之人形。一

腿伸長。一腿彎曲。如獨立狀。外面用五色油漆塗繪。使之美觀。鐵人之左右腰際。各插一長短相等之鐵絲。鐵絲之端。又各繫一輕重相等之鉛球。玩時卽以其一足立於指間或檯角上。雖任意搖動。而不倒下。

(四) 春米女

【原料】 厚紙 絲線 漿糊 顏色 竹片 洋釘 木碗一只

【方法】 用顏色於厚紙上繪成一長約四寸長體完全之村女。沿邊剪去餘紙。并將兩手齊肩肘肘剪斷。另以竹片製一長約三寸之春米砵。形須酷肖。於小木碗近底處鑽兩小孔。用線貫穿。緊縛於另一竹片之下端。竹片長約六寸。闊三分。上端用漿糊粘於村女之背。再以針線穿

縛兩足插於木碗間。更將春米砵下端承於木碗中。上端鑽一小孔。用線穿縛於村女之手掌。砵端牽一三寸長之線。玩時即以一手執紙人下端之木碗。一手將牽線上下移動。則紙人兩手執砵。忽起忽落。宛若春米。惟厚紙背面須再裱紙。方得堅固。

【附誌】 如不用木碗。即以有節之毛竹筒代之亦可。

(五) 吸煙人

【原料】 白厚紙 顏色 漿糊 竹片 組線 洋布

【方法】 用顏色於厚紙上繪一面目滑稽身體完全之人形。(身體約長四寸)沿邊剪去餘紙。背後貼一長約七寸之竹片。下端削尖。以便隨

處可插。紙人之兩手。齊肩截斷。刀口處最好用同色洋布沿邊縫牢。以防破碎。再用線將兩手仍穿於原肩。另削一竹片。長約二三寸。如早烟管狀。竹之兩端各鑽小孔。一端穿於右手。一端縛於脚下之竹片。右手伸平。成一斜度三格形。即成。

(六) 五頭鬼

【原料】 厚紙 圖畫釘 顏色 細棘線

【方法】 將厚紙剪一無頭有頸之人身。兩手上伸。兩脚跨開。如坐馬式。用顏色繪出各部形狀。另以厚紙剪成五瓣梅花式。每瓣須略離開。且花瓣之大小。須適合為已經剪成人體之首。即用顏色於各瓣繪成五官。必須各不相同。愈奇愈覺有趣。繪成後。於梅花形之中心。鑽一圓孔。

即將圖畫釘於紙人頸後。再於一瓣上繫一數寸長之蘇線。玩時以手執蘇線旋轉。則五副面孔。逐一變換。望之可駭。

(七)三上吊

【原料】 薄木板 細木棒 鉛絲 顏色 線

【方法】 先取木板削成長約二寸半之人形三具。四肢須各分開。重行鑽眼。用線穿繫。不宜穿緊。必能轉動活絡。木人上施以適當之顏色。繪爲衣服面目。另製木板一方。長八寸。闊五寸。厚八分。木柱兩根。高一尺二寸。底面積一平方寸。將木板豎釘於板之兩端。柱上近頂之處。各鑽一小孔。再取鉛絲一根。中段拗成弓字形。將一木人之兩足鑽眼。以線穿入。繫於鉛絲之弓字形中。成一倒挂形。更將兩木人用線穿連於上。

一木人之兩手中。(三木人之手中。均須鑽眼。)然後以鉛絲兩端。插入兩木柱之孔中。不必縛。只須將伸出之鉛絲頭拗成雙鉤形。使之活動而不脫落。玩時即將雙鉤式之鉛絲頭搖轉。木人乃上下活動。如舞台上之三上吊相同。

(八)仙人跳

【原料】 薄木板 細鉛絲 大小洋釘

【方法】 先製成長八寸闊三寸之薄木板一塊。另以一木板鋸爲弧形。其平面之闊度。與第一塊木板相等。用釘將平面釘牢於木板之兩端。各豎釘兩根長約四寸之細木桿。相離一寸。適當兩端之中。(須用尺量準)再另取木板製成身體完全之小木人兩具。約長三寸。闊五分。齊雙肩各鑽一小孔。用鉛絲貫之。懸於兩木桿之

上端。桿上鑽眼。以鉛絲縛牢。玩時將弧形板上
下波動。則木桿上之木人跳躍不已。

(九) 五人奪彩

【原料】 木板 木條 細籐 洋釘 鉛絲

顏色

【方法】 依以前方法。將木板削成人形五具。用

顏色繪出五官各部。顏色須各不同。宜易於分辨。再以木條製成十字形。約長一尺三寸。闊四寸。每隔二寸。鑿一凹口。將五具木人分別嵌於凹口中。釘牢。另取細籐幻成圓圈。用鉛絲紮緊。玩時將木人置桌上。數人立於離桌七八尺之處。各取籐圈遙擲。能套中兩端木人者為平勝。中兩端第二人者為優勝。中當中一人者為最優勝。

(十) 二童競走

【原料】 厚紙 顏色 木片 線

【方法】 用顏色在厚紙上繪成身體完全之童

子二人。各長二寸。闊八分。並肩而立。沿邊剪去餘紙。就胸前各鑽一小孔。穿以一二尺長之線。一端縛木片一小塊。玩時以手執線頭。使木片下墜。則紙人即徐徐而下。若競走然。

(十一) 聖誕老人

【原料】 石膏 白粉 膠水 白桑皮紙 廢

紙 棉花 鉛絲 竹片 厚紙 鉛皮 顏

色 肥皂

【方法】 先以鉛皮製成軀幹之圓形模框。約長

九寸。用廢紙五層糊於外面。惟鉛皮上不可粘有膠水。以備取下。只將上下兩端。用另紙粘牢。

少許。廢紙兩端。且須剪碎。以手漉平。勿令纒疊高起。最後糊白桑皮紙兩層。曬乾。劃開。從鉛皮取下。隨手用顏色繪作西裝形狀。最好着紅色。胸前中心剪開。釘以小扁鈕四粒。一邊挖四孔。以作紐洞。框中藏納各種糖菓。下端糊桑皮紙三層。使糖菓不致漏落。然後鈕起。另以粘土捏成面孔雌雄模型。用肥皂水潤過。即將稀膠水溶化之石膏粉澆入模型中。置爐上加熱烘乾。取出。於兩頰稍抹洋紅水。兩眼施以淡青。鬚眉均用棉花粘牢。並須長及於腹。乃將頭與身體相連。須先削一竹杆。趁石膏面具半乾時。插入頸中。再用厚紙剪成長統皮靴一雙。抹以黑色。裱以廢紙。貼附於身體之下。欲其豎立。兩足上更須貼附稍粗之鐵絲兩根。上端插入身體。下

端透出一寸。可以隨處插置。

(十二) 笑彌陀

【原料】 黏土 白粉 膠水 顏色

【方法】 用黏土搓成二寸長。六分徑之圖形。隨手捏爲頭部腹部。下部捏爲上狹下闊之長方形。約長二寸。闊八分。於頂上挖一小圓孔。後腦間亦挖一孔。與頂部之孔貫通。孔上平。孔下當將黏土捏之凸起。用細竹管穿二寸長之圓孔。再捏出五官胸腹等部。肚臍宜袒露凸出。口宜張開作笑。務使畢肖彌陀形狀。製成後。全部塗以白粉。更施適宜之顏色。最後遍抹膠水。即投入火中燒之。俟其乾硬。取出。以口就頂部之孔吹之。乃有聲音發出。

(十三) 不倒翁

【原料】 黏土 廢紙 石粉 石膏 白桑皮紙 顏色 膠水

【方法】 用黏土捏成下部之半圓形。糊以桑皮紙。上部先以黏土製成雌雄模型。曬乾後。再將膠水熔和之石膏澆入。置火上烘乾。取出。用白桑皮紙糊上。皮紙之下端。拖出一寸。黏附於製成之下部土團。再以白桑皮紙糊之。用顏色繪成滑稽面。最後將膠於遍體塗抹一過。曬乾。即成。

(十四) 假面具

【原料】 石膏粉 廢紙 厚韌皮紙 熟油 顏色 膠水 橡皮線 黏土 細白粉

【方法】 先用黏土捏成怪面形一具。曬乾。再以黏土翻成雌模型。亦曬乾。另將石膏粉研細。和

以少許膠水。拌勻。澆入黏土模型中。置火上烘乾。取出。已成假面具之毛坯。再以廢紙糊成三層。面上再糊一層厚韌皮紙。用手漉平。不可稍有縐紋。乾後。全部以細白粉和膠水塗抹。并用濕布揩光。俟乾。用顏色繪出五官。面目必甚可駭。更將眼框挖空。俟顏色乾後。遍塗膠液一過。兩耳各綴以橡皮線。雙股長二三寸。以便玩時套於耳上。眼洞尤須適合兒童之兩目。俾能透視。

(十五) 假鬚鬚

【原料】 頭髮 鐵絲

【方法】 假鬚分長短兩種。造法各不相同。長鬚取二尺餘長之頭髮一束。與一尺長之細鐵絲兩根。先將鐵絲絞纏一寸。次以頭髮對半曲折。

中部套入鐵絲。鐵絲絞一折。即將頭髮夾牢二三根。絞至七八寸闊爲止。不必再加頭髮。單獨以鐵絲絞纏一寸。卽成。兩端再綴鐵絲鈎。以備掛於耳上。最後用剪刀修至長短適可。卽成。若製短鬚。卽用二寸長之細鐵絲兩根。與二寸左右長之頭髮一束。依前法絞纏而成。用剪刀修成八字式。中部綴以鐵絲小夾叉。約二三分開。以備夾入鼻管。

(十六)活動牛

【原料】 木板(厚約四分) 小竹管 鐵絲

小釘 油漆 顏色 砂皮

【方法】 將木板鋸成長五寸。闊四寸之長方形。用砂皮擦滑其兩面。以墨筆鈎成側面牛形。沿墨線鋸去餘木。鋸口處亦用砂皮擦光。再以墨

筆畫出口、鼻、角、毛等部。塗遍清油。兩面均依樣畫就。卽成木牛。另將木板鋸成與前板大小相同之長方形一塊。就長邊厚四分之二。距離一寸。各劃深三分之二之弧形墨線。用銼刀銼通兩條凹槽。取兩根六寸長之小竹管。嵌入槽中。(竹之粗細與槽同)每頭伸出五分長。以便裝輪。用搭釘將竹管釘牢於木槽中。再鋸徑一寸厚三分之圓木板四片。中央各鑽一孔。分插於兩根竹管之兩端。更用八寸長之粗鐵絲。從圓板中心穿過竹管。兩端各伸出一寸。均拗曲成弓字形。使圓輪不致脫套爲度。再將木板短邊一端之中部。鑽兩小孔。距離約一分半。用一寸長之粗鐵絲。兩端拗彎。釘入兩孔中。當作攀鈕。縛以長線。然後用小釘將牛之四足。釘牢

於有輪之板上。即成。玩時將木牛置於桌上或平地。以手拉線徐徐向前。則牛亦隨之而進行。惟牛下之板與圓輪。均須塗以彩色之油漆。乃覺美觀。

【附誌】 照以上之原料及方法。尙可製造木羊木犬等。茲不備述。

(十七)活動馬

【原料】 木板 竹片 馬鬃 馬毛 細銅絲
顏色 油漆

【方法】 將木板兩塊。仿真馬形狀。一塊製馬頭馬頸。一塊製馬背馬股。用竹片削小釘八只。將兩片釘連。再以木板製四隻馬腿并足。亦用竹釘釘於馬身之下。另取真馬毛之上端。用極細銅絲三根辯成。將馬鬃牽於銅絲眼內。釘牢股

後。以作馬尾。更用顏色繪出耳目口鼻及毛片等部。遍體塗以油漆。馬蹄之下。各釘小木輪一個。馬首挽以數尺長之韁繩。玩時拖拽韁繩而行。則馬亦隨之前進。

(十八)活動鴨

【原料】 黏土 石膏粉 膠水 銅絲 薄木板 竹絲 鐵絲 細繩 顏色

【方法】 以黏土搓成蛋形。一端捏頭頸。眼須圓凸。嘴宜扁。再以黏土捏成兩足。蹼宜薄而開展。取竹絲削尖。一端插於足。一端插入蛋形之腹下。注意捏時。務須畢肖真鴨。再將石膏粉加入稀膠水中。加熱熔和。塗抹全體。曬乾。施以適當之顏色。投入火中燒固。另將木板製成長二寸闊一寸之長方形。趁鴨蹼黏土乾至七分時。鑽

兩小孔。用釘釘牢於木板之中央。板底前後。各附黏土製成之小圓輪兩個。中心貫以鐵絲。當作輪軸。前面輪軸之中心。縛細繩一根。以手牽之。鴨即向前進行。

【附誌】 照以上之原料及手續。并可製造活動鷄活動鵝等。祇須改頭換面而已。

(十九)活動魚

【原料】 鷄蛋 厚紙 火漆 膠水 顏色

【方法】 用剪刀將生雞蛋之一端。輕輕穿一如米粒大之小孔。瀘去黃白。若蛋黃堅凝。難以瀘出。可取細銅絲穿入孔內。將蛋黃掏碎。抽去銅絲。倒持之。即可瀘去。另以火漆少許。加熱熔化。將小孔塗塞。再取厚紙剪成魚鱗魚尾。貼牢於蛋殼之上。即用殼色畫出魚鱗魚目魚嘴各部。

最好紅白相間。或全黑。或全黃。務使酷肖金魚。俟顏色乾後。放入清水缸中。可以浮游。

(二十)活動龜

【原料】 黏土 細銅絲 玻璃 錦箋紙 厚

紙 桑皮紙 漿糊 顏色

【方法】 將黏土揉成一蛋形。擱扁。即為龜形。惟擱時手心須略高聳。方有龜背顯出。再以銅絲縱橫界成十三塊淺印。用竹篦按作龜紋。同時以黏土揉一橄欖形。捏成龜頭。乾後用黃色畫一雙小眼。更捏四足一尾。按部裝置。均以細銅絲拗曲為接筭。尾之中段須再嵌入四分長之細銅絲。使之彎曲向上。如此已成完全之龜。另將長方玻璃作匣。大小以能放置龜身為度。以厚紙作底。四圍先用桑皮紙條內外貼固。外面

再以錦箋紙糊於桑皮紙上。再用稍粗之銅絲一寸一端插入龜腹。一端插於匣底之厚紙上。攀牢。然後將玻璃匣罩之。即成。玩時以手執玻璃匣搖動。則匣內之龜首尾四足均蠕蠕而動焉。

(二一) 活動蛇

【原料】 稀白洋紗布 鉛絲 鉛皮 小銅鈎
小銅圈 厚紙 色紙 鞞皮紙 彩色糊
緞紙 線 黏土 漿糊 顏色

【方法】 先將洋紗染成青色。曬乾。用稍粗之鉛絲。連續拗成如蛇身大小之圓圈。稍加壓力。使畧作折疊形。約長一尺二寸。即以染青之洋紗縫成如蛇身之長套。粗細長短。均與鉛絲圈相合。以之套於圈上。更須每圈縫牢。再用較深之

青色。在布上鈎出蛇皮形狀。另以黏土揉一橄欖形。捏成蛇頭。糊鞞皮紙。塗以與蛇身相同之青色。當黏土未乾時。下部貫穿細銅絲。以之縛連蛇身。亦用深青色鈎出口眼。則蛇之全部已告成。另以厚紙糊成一寸六分見方。四寸半深之紙匣。以能容納蛇身為度。匣底須附薄鉛皮。四圍糊以綢緞紙。匣蓋之一面。與匣框相連。對面鑽一小孔。以小銅鈎用鉛絲連於孔中。近銅鈎之匣邊。亦鑽一小孔。將小銅圈剪開。拗成搭鈕。插入孔中。後面轉脚。前面敲扁。將已成之蛇。放入匣中。蛇尾先入。匣短蛇長。必伸出匣外甚長。即用手輕輕按下。放手時。忙將匣蓋蓋上。以鈎鈎住。玩時將銅鈎撥開。則蛇即從匣內忽然躍出。

(二二) 活動虎

【原料】 圖畫紙 色花紙 厚韌皮紙 厚紙

漿糊 顏色

【方法】 用適當之顏色在圖畫紙上繪一平面虎頭。糊於厚紙。沿邊剪去餘紙。以稍粗之六寸長鐵絲一根。拗彎成□形。闊度稍狹於虎頭。將兩空端粘牢於虎頭後面。用三層厚韌皮紙糊之。鐵絲下端之中部。另附以一寸長之鐵絲。預備結於紙匣中之彎曲鐵絲上。另用厚紙剪成長方形四塊。尺寸以能容納虎頭爲度。四角用厚韌皮紙糊牢。再糊以色花紙。托底之厚紙。亦以厚韌皮紙包固。以作虎洞。於下端離底一寸之中部。兩面鑽孔。貫以粗鐵絲。中心拗成几形。將連綴虎頭之鐵絲下端。縛於匣內鐵絲之中

心高凸處。(先做成此種手續。然後將匣底糊牢。不可先糊匣底。)再將匣外伸出之鐵絲。兩面都拗成几形。以當執柄。玩時一手執紙匣。一手執鐵絲柄搖轉。則虎頭在匣內忽起忽落。

(二三) 活動蜻蜓

【原料】 薄洋鐵皮 鐵絲 錫

【方法】 剪成長一寸二分。闊三分半之洋鐵皮一塊。中心鑽直徑一分半之圓孔。就孔劃一斜線。剪去少許。成兩個斜三角。如□形。就缺口對折。即成蜻蜓翼。次以五寸長之細鐵絲。絞成絞絲。一端穿以一寸二分長之稍粗鐵絲。挽成圓圈。再以八分長五分闊之洋鐵皮。捲作圓筒。用錫熔化連之。套入鐵絲籤。再將洋鐵皮剪成之蜻蜓翼套上。即成。玩時左手執鐵絲圈。以右手

之拇指食指。夾持洋鐵筒。用速力向上一擡。洋鐵蜻蜓即向上飛去。不知所終。

(二一四)活動燕子

【原料】 洋鐵皮 廢洋傘骨(必用圓者) 細竹管 蘇線

【方法】 將洋鐵皮剪成如∞形。當作飛燕。大小可以隨意。次用空心竹管長五寸。直徑八分。另削八分長之竹籤兩根。釘於竹管上端之兩邊。再將洋傘骨釘入竹管。伸出八分。適居兩根竹籤之中。其長度亦相等。乃以剪好之洋鐵皮。依竹籤洋傘骨之距離。鑽成三眼。套於竹籤及洋傘骨上。最後取長線纏繞竹管。玩時以一手執竹管。一手執繞餘之線頭。向上高舉。急速將線一抽。則洋鐵皮之燕子。即飛入天空。

(二一五)叫鷄

【原料】 黏土 極細竹枝 竹箸 厚韌皮紙 白粉 顏色 膠水 薄木板

【方法】 將黏土搓成一寸長之圓形。拗之稍彎。捏作鷄之頭頸。冠宜略高。嘴上開一小孔。晒至八分乾。挖去內部之土。約臍周圍三分厚。再以黏土搓一圓形。作為雞之腹尾。并捏出兩足。內部之土仍須挖去。用圓棒貫通。再取黏土搓成扁圓形。先以細竹枝截成八分長。一端削斜。并畧剖開。夾以竹箸。上端粘牢。下端露縫。將平頭一端。插入扁圓黏土中心。黏土兩端。粘以八分闊之厚韌皮紙。(粘牢四分。餘四分作粘連胸腹之用。)一端粘接鷄頭。(細竹管斜口向鷄尾。)一端粘牢鷄腹。再將白粉入稀膠水中。加

熱熔和塗抹鷄之全部。曬乾。施適當之顏色於各部。再將稀膠水遍塗全體。乾後即成。玩時以右手執鷄尾。一指揪住尾孔。左手執鷄頸。開合之。即有叫聲自竹管中發出。若以口就鷄嘴孔中吸氣。亦能作聲。

【附誌】 照以上之原料及手續。并可製叫貓叫和合等。茲不備述。

(二一六) 果鈴

【原料】 薄木板 白果 松香 線

【方法】 將薄木板鋸成一寸對徑之圓形。於兩旁各削作半月式。中心鑽兩小孔。另以白果兩枚。各於中部開一長孔。由孔中將仁剔去。即用松香燒化。將白果粘於圓板兩旁之半月缺處。然後以長線貫穿中心之二孔。兩頭結牢。玩時

以二指鈎繩向前旋轉。俟繩花稍緊。鈎繩之指忽并忽離。白果即有響聲發出。

【附誌】 白果開孔時。入水微浸。則着手較易。製成之後。最好於白果及木板上施以適當之顏色。更覺美觀。

(二一七) 幻燈

【原料】 木板 硬紙 大香煙匣 透明薄紙
白紙 竹筆套 竹籤 舊郵片 漿糊
墨 釘 蠟燭

【方法】 將香煙匣蓋密糊牢。剪去長短邊各一面。成曲尺形。一面短邊之中心。挖一小圓孔。徑約一寸。即以舊郵片糊成圓筒。徑亦一寸。恰能嵌於香煙匣之圓孔內。須用紙糊牢。筒口再糊以喇叭式之白硬紙。另取木板鋸成長方形。長

一尺闊四寸。以香煙匣豎釘於木板之中部。豁口向上。木板上釘一兩頭尖之矮腳細釘。以洋蠟燭插於釘上。更以竹籤二根。上下端削細。套上筆套。筆套上端釘一粗鉛絲作執柄。竹籤與筆套之長度相等。便成活軸。將下端並釘於木板上。(距燭三寸)次以透明紙裁成狹長條。用墨筆繪出種種圖狀。捲於甲籤之筆管上。以紙條頭粘於乙籤之筆套上。手續即告完備。玩時須於夜間。將燈火熄滅。先以白紙一大張。平貼於壁間。將釘匣木板置桌上。相距白紙二尺。喇叭口向壁間白紙之中心。取火點匣中之燭。手持乙籤筆套上之鉛絲柄。徐徐搖轉。則紙上之畫影。射於壁間。與影戲同。

(二一八)馬車

【原料】 薄木板 厚紙 鐵絲 小釘 線
色紙 漿糊 玻璃 厚韃皮紙

【方法】 將木板剖成闊三寸長四寸半厚四分
之長方形一塊。次以白紙繒一側面馬形。貼於
木板上。用曲線鋸沿馬之周圍。截去餘木。將紙
馬揭去。兩面用砂皮磨擦光滑。施以適宜之顏
色。繪出五官鬣尾各部。務須酷肖真馬。四蹄另
用木板製成。長二寸半。厚三分。以釘綴於馬身。
不可緊接。使蹄得以活動。再將木板製對徑二
寸之圓車輪四枚。更用厚紙做成轎車式四面。
(或以大香煙匣改做亦可)上半部挖去十分
之八。嵌入玻璃。裏面用韃皮紙糊牢。兩旁下端
各附木板一條。厚一分。闊一寸三分。長一寸四
分。木條中心。各鑿一分直徑之圓孔。用二寸六

分長之稍粗鐵絲貫穿之。伸出之兩端。以車輪中心插入。將鐵絲頭轉脚。使不脫落。而軸能旋轉於車旁之木板中。馬置車前。頸上釘以細木條一根。一端鑽小孔。用線緊縛於車頂。次用長線牽繫馬足於輪軸之曲凹處。（注意輪軸兩端伸出之鐵絲。當拗成弓形。以免脫落。）車後附以一尺五寸之木柄。玩時執手於此。推之使動。車馬皆能向前進行。

（二一九）萬花筒

【原料】 玻璃 五色碎紙 厚韞皮紙 漿糊
顏色

【方法】 將玻璃裁爲長四寸闊六分之長方形六塊。併成六角式之長筒。用韞皮紙將每角糊牢。務須密固。底蓋兩面亦用六角玻璃黏合。蓋

面之玻璃。於中心留一小圓孔。四邊以紙貼沒。預先將五色碎紙盛入筒中。最後將綢緞紙裁成細條。糊於韞皮紙上。玩時以一目從小孔中窺視。手執玻璃筒。徐徐旋轉。則花式變幻無窮。

（三十）魔術繩

【原料】 竹管 紅繩 鉛丸

【方法】 取五六寸長之同樣竹管兩根。須下端有節。於節下各鑽一如綠豆大之小孔。將紅繩穿入其中。繩之下端。繫一如鈕扣大之鉛丸。上端將紅繩結一小球。使不能脫入。二管均照樣做成。玩時先以二管分開。使人看明絕無牽連。後乃并握於左手。將右管之繩徐徐牽出。此時須暗將左管略豎起。則左管之繩漸向內縮。如被右管牽去者。牽左管之繩亦然。

特種品製造法

(一) 絲

【蓄水】 纜絲必先蓄水。山水及雨水最佳。普通多用河水。先於半月前。蓄於舊缸內澄清。如不及蓄。而臨時欲取其清者。可投螺升許。以吸清之。切忌用礬。亦不能用井水。蓄水之量。約蠶一斤。用水一石。

【用柴】 煮繭之柴。最好用栗樹。因其火烈而無煙。其餘堅炭及堅結之樹。亦均可用。但須乾透。松柴則切不可用之。三眠時每蠶一斤。約用柴五十斤。

【泥灶】 絲灶之種類不一。最好為磚灶。次則缸灶。缸灶係以小黃砂缸改製。正中開火門。用石灰和泥。內外塗托。磚灶以磚坯砌成。約二尺半

高。闊以能容大釜為度。內外亦塗以灰泥。惟煙易污絲。必置馬口鐵之煙囪以出煙。下口圓徑六七寸。上口略小。高約丈餘。使伸出簷面。火門兩旁。將磚砌起。煙囪即置其上。內外並用灰泥塗托。

【設車】 纜絲車普通皆用腳踏車。車床宜置灶右。床與盆齊。縛擋壓石。使不能動。須於貫脚無礙。貫脚打木。須重繫使緊。有三縷或兩縷同繅者。堅厚而乾燥之繭。可繅三縷。每縷用繭五六個。是為細絲。十二三個。即為粗絲。粗絲之價值甚貴。然必蓮子重。絲多而韌。抽之不斷者方可。且此蠶絲甚難齊集。通常皆繅兩縷。少則十五六繭。多則十七八繭。謂之肥絲。總以粗細均勻。白亮而圓者為佳。

【配車】 纜絲之遲速。以繭爲標準。堅厚而乾燥之繭。每日可纜十五斤左右。軟而濕者。祇得十斤內外。必須預計繭數。配以車數。大約繭好天涼。一車可纜一百五十斤左右。繭劣天熱。一車祇得八十斤。總之天氣之涼熱難料。每繭百斤。即需纜車一部。百斤以外。必添車。否則恐纜絲不及。以致出蛾。

【煮繭】 纜絲之最要手續。即爲煮繭。於舊鐵鍋中注水八分。燒火宜勻。不可太涼太熱。先以蛹投入試之。蛹浮則嫌熱。沉則嫌涼。涼熱適宜。即可下繭。用手少撥。令繭滾盪。惹起緒頭。急以左手將粗緒頭捻住。於水面輕輕提撥數下。旋以粗緒頭提起。其下即清絲。用手稍稍將此粗緒頭摘去。一手捻取清絲。一手用漏杓將在水之

各繭闌住。然後將絲繞於撮子上。鍋中之頭緒既多。應分絡上軸。從牌坊板上之絲眼穿過。引上響緒。將絲頭於響緒下交互繳一轉。使隨絲運動。牽上車軸。即以足踏板。須將搭絲理直。然後送入絲鈎。如絲或中斷。其繭颺開。宜酌增繭。並須急將颺之繭。掠而聚之。打起緒頭。抽出淨絲。分搭入窩。聯接而上。至絲盡蛹沉。其絲窩減少者。即酌添以清絲。務使粗細相等。其薄繭漏見蠶窩者。俟抽如紙薄。即撈出。勿使其蛹脫去。隨於絲上。迨脫車。其法用貯皮鬆縛絲板。以送打木。緊緊將打木之小頭抵住。用槌連擊多下。自能脫落。乃取車軸離床。將絲連車衣布揭之。歇車之後。鍋中所餘之繭。謂之湯頭繭。可盛入碗中。俟明日動車。再攪入生繭纜之。最須注意

者。當纜絲時。鍋中之湯宜常換。如見水色微黃。即須以溫清水換三分之一。且纜車軸後。必置炭盆三四隻。離絲約二寸餘遠。隨纜隨烘。務使極乾。

【各繭做法】 繭之有颺緒者。上軸數轉即斷。宜籠火焙燥。以沸湯做之。有上軸即參者。爲生參。宜避潮。以溫湯製之。有纜至中間相錯突出。爲熟參。宜摘去之。有颺且參者。湯熱即參。湯涼即颺。宜涼熱適中。又有野蠶繭。須先曬乾。以沸水浸透。打撈起緒。分一簇入釜纜之。纜至中。又取一簇繼續纜之。釜中之水。祇須略溫。不必加火。更有同宮繭。絲頭多不整齊。祇可纜粗絲。搜緒映頭等繭。亦可揀出另纜。絲湯宜時常更換。不可污濁。以上各繭。均不可與好繭同纜。免將好

絲擾亂。其餘之繭。不中爲絲者。或可爲綿。或可爲絮。

【剝綿】 先用豆莢灰或桑枝灰。濾取清水。入鍋中煮沸。即下繭。俟將熟時。以大碗盛香油一杯。加灰水沖滿。澆半碗於鍋中。攪勻。俟數滾後。再將所剩之半碗傾入鍋中。煮至極熟。乘熱將繭取起。置清水中。浸一晝夜。即將繭撕開。用清水洗淨。套於手上。綳大。曬乾後。即爲綿兒。

【撲絮】 每日歇車後。纜過之繭。揀取其稍厚者。剝綿。其餘傾入原鍋中煮透。用箸撥之。蛹皆落出。絲亦牽連成片。即置於鍋中一夜。至次日早晨。搗去蠶蛹。瀝乾晒之。用灰湯再煮。取出扯開。另以蘆席襯河水中。將扯開之繭舖於席上。用光竹條疊疊撲去蠶嘴。愈撲愈大。取起曬乾。用

以撚線。可織綿綢。

(一) 茶

甲 綠茶

【蒸凋】製茶之第一步手續。卽爲蒸凋。其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台等。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。移於木製冷台上。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凋之適否。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。若蒸熱不足。酸化。酵素仍存在。製品遂帶異色。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。以使煙烟不接觸於茶葉爲要。

【搓揉及乾燥】運送焙爐場之蒸葉。每次以六斤計。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。內部鑿塗粘土。積入木炭約十斤。俟其半分燃著時。燒薰少許。使其灰覆於炭火上。爐上張設

鐵條數本。載以金屬網或鐵板。其上置焙爐箱。中入蒸葉。焙爐箱為木製之框。底面張以厚紙。其大小適合載於焙爐上之用。搓揉為製法中之要部。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
露葉	切將蒸葉上下左右反轉拌攪而行乾燥	十五分	焙爐	百二十度至百七十度
葉	打以掌打擊重葉與包葉等而行乾燥	十五分		
回背	將蒸葉速左右回轉攪拌	四十五分	焙爐	百二十度至百七十度
散中切	將蒸葉稍強揉於兩掌間	十分		
中場	將蒸葉取出強烈壓揉而為固塊	十分	板氣溫	百二十度至百六十度
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

度(華氏表)

搓揉所需之時間。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】 乾燥搓揉已畢之茶。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。同時適宜切細。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。

乙 紅茶

【凋萎】 將採取之茶葉。鋪於蓆簣等上。曝於日光。使之凋萎。而其凋萎之程度。以茶葉失其彈

力。握於掌中。不發微音。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。依葉之軟硬水分之多少。日光之強弱等而異。大約一時間內外。即可凋萎。若過天雨。則鋪於室內。以火力增高室內之溫度。而使生葉凋萎亦可。

【搓揉】 凋萎後之茶葉。入於麻布袋中。以足踏而揉之。如在大規模之製造。則載於橫穿多數小溝之搓揉台。以附把手之板。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。

【發酵】 搓揉既終。解離其塊。在日光下曬乾少時間。盛入箱或桶中。上覆以布。置於暖所而使之發酵。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。此即爲醱酵適度之證。茶乃青臭消失而發生一種香氣矣。

【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。可晒乾。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。於地面掘穿淺穴。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。

丙 烏龍茶

【凋萎】 通常於直徑八尺深八寸之竹製大圓籩內。投入牛葉三十斤以數人立於圓籩之周

圍。兩手不絕將葉打擊。次取直徑三尺許之竹製小圓籩。分入茶葉二三斤。載於竹架上。約三十分間。使葉凋萎。再移入大圓籩而將葉打擊。約三十分間後。又分配於小圓籩而置入架上。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。以足踏蹂。約二分間後。將葉打擊而撒布於小圓籩上。再入釜中。約熬炒三分間。再入於麻布袋踏蹂五分間。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。直移於小圓簸。以手十分搓揉。而將茶形整齊。次用籃焙爐行第二次之乾燥。更將數焙爐分之茶集於一焙爐上。用文火乾燥之。

【附誌】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之乾燥體。以附加香氣者。

(三) 煙

甲 普通製法

【採收】烟草成熟。其下部之葉先呈黃褐色。上部之葉由黃褐色漸呈黃綠色。葉性亦柔軟。可試捲之。當葉端下垂之時。即已成熟。然一株上之葉。非同時成熟。係由下及上。故採收之方法有二。第一法即因其葉之逐次成熟。逐次採取。

最先祇向下部之葉。採取其二三枚。所餘殘葉。俟全體成熟後。一時刈取。第二法即待全樹之葉成熟。一次採收之。行第一法者。所得之品質純一。但須多費手續及時間。常行之於寒地。行第二法者。可以節省手續與時間。但其品質不免雜異。常行之於暖地。

【乾燥】烟草採收之後。即須運往乾燥室。隨手懸起。不可堆置地上。以致起有害之醱酵。損傷品質。其懸挂之方法。或穿其莖於竿上。每一二棵一串。或用細繩穿葉柄之根部。於室內倒懸之。或以繩將各葉柄細為一束而懸垂之。或將採收之葉。分別其品質而懸之。惟懸掛之時。每葉之間。須有五六寸之距離。不可連密。致阻空氣。懸至半乾時。可以稍稍移近。但仍須注意空

氣之流通。當天晴風和之日。乾燥室之四面小窗。可盡行開啟。烈風之日。則必關閉。若陰雨之日。更須嚴閉。須於室內加火力以助其乾燥。但用火之煙草。須於採收後經過半月以上。方可行之。最初切忌火力過強。否則烟葉必現斑紋或青色。以致品質受巨大之損害。倘因乾燥室之構造不完善。空氣不能通暢於各部者。須時常將懸掛之烟葉。調換位置。使能受均勻之空氣。其烟草入室乾燥。約經一個月至一個半月。漸發特異之光澤。且呈褐色。葉面柔軟。葉梗脆硬。易於屈折。即已乾燥適度。可以取下。

【堆積】 烟草既經乾燥。即可進行醱酵。通常之方法。以每束烟葉之尖端向內。柄梗向外。相對堆積。堆積之處。宜於地板上。且須先鋪草蓆以

襯之。葉之四圍。不可貼接牆壁。堆積之高。約在四尺以內。其上以厚板壓之。自能醱酵。然醱酵之溫度。最有關係。必加注意。如空氣溫暖。葉又潮濕。祇須一、二日。即起醱酵之作用。反是則醱酵之時間必多。然溫度過高。烟草亦必腐敗而致損傷。是以內部溫度。務須在三十度以下。當堆積之後。宜時常以手探入堆內。試其溫度。必與體溫之熱度相同為適。若發覺其溫度達於攝氏三十度時。即當將堆積撒散。更換位置。以減低其溫度。每經二、三日。必翻轉一次。更換位置。至五、六日後。溫度減低。不再增加熱度。醱酵即已終止。但須視察其全部之醱酵告終。始可將堆積撒散。分別其品質之參差。包裝收藏。

乙 美國製法

【採收】 美國採收烟葉之時期。約在種植後八十日至一百二十日內外。凡烟葉呈黃色。厚度增加。捲之柔軟而不致破裂者。即已成熟。採收時以小刀由葉莖之下部三分之二處斜割。割後即易萎凋。急速用車運往乾燥之小屋中。

【乾燥】 乾燥時。須預備乾燥框。框有五尺長之竿。將煙草懸竿下。可懸八九株。至於乾燥室之構造。大抵草莖高約十五六尺。除上中下三段。兩面多設相對之窗。其下設灶。引鐵管以通氣。煙草懸掛於乾燥框之後。每日須注意葉上之色澤。時常將竿之位置變更。以使乾燥均勻。故又須注意溫度與空氣。約經過二三日。至十日。於下部懸垂之煙葉。即先呈黃色。乃將懸於上部及中部者。互相更調。葉色均漸漸變黃。或呈

淡褐色。再經十日左右。除主脈厚葉之部分外。多已乾燥。即將二三竿之煙草莖。聚於一竿之上懸掛。此時室內之窗。盡行開啟。放進日光。再約經一星期後。其主脈厚葉等部分。亦均乾燥。可進行醱酵。

【醱酵】 醱酵之前。須將煙葉吸收濕氣。使之柔軟。一一取出。施以展伸手續。平其皺痕。然後緊束。鋪於板床。葉下宜先襯稻草及下等煙葉等。上面再用席覆之。並壓以厚木板。其內部之溫度。即次第發生。起醱酵之作用。宜時時檢查之。如內部溫度將升至攝氏三十度。當急速將堆積撤開。調換煙葉之位置。務使其各方溫度相等。醱酵平均。經四週至六週間。其溫度漸漸降低。不再增加。且四面內外。溫度均相同時。醱酵

即已終止。至斯而煙葉之品質優劣。乃可區別。

丙 德國製法

【採收】 德國採收煙草。常就種植之地。將已成

熟之煙葉。逐片採收。於日光中曬片刻。使之萎凋。可送往乾燥室。

【乾燥】 乾燥之法。先以細繩縛葉柄。或貫通葉

柄。懸掛於乾燥框。使之乾燥。迨乾燥既終。即可進行醱酵。

【醱酵】 將已乾燥之煙葉。堆積至一尺六七寸

高。以厚木壓其上。經一二日。用稻草束之。掛於屋下。擇露多之夜。取下濡濕。施以展伸手續。平其皺痕。然後紮束而置於板房。其下先以稻草或下等烟葉等墊之。再將所束之烟葉堆積其上。以柄梗向外。尖端向內。累層堆至五六尺高。

以厚木板壓於其上。即能使溫度次第上升。而起醱酵之作用。迨經數日後。溫度漸低。且四面相均時。則醱酵已告終止。

丁 加香料法

【紙捲烟】 凡烟草之香味良好。可施以製造之

手續。及適量之藥品而改良之。茲將紙捲烟之香料。合烟草百磅之比例。計算其分量如下。

- 水菖蒲根 八安士半
- 杜松子 八安士半
- 胡荽 八安士半
- 子 八安士半
- 蒸溜水 十五斤
- 丁子 適量

將以上各種藥品。同蒸溜水浸於器內。經二十四小時。濾出其液備用。

砂糖蛋白膠 四磅

砂糖蛋白膠。係用純砂糖六十五分。新鮮雞蛋白十分。與清水三十五分。混合而成。置鍋中煎

滾。俟冷。濾清其液。即與以上之混合液及丁子。再加蒸溜水五斤相混和。

火硝 二磅

濃酒精 二磅

流動蘇合香膏 八

安士半

將酒精入玻璃瓶與流動蘇合香膏溶化。更與火硝混和。濾取其液。再併前作之液。將醱酵完全之烟葉一百磅。適宜浸潤之後。取出而使之乾燥。

【葉捲烟】 葉捲烟之香料配合如下。

緬草酸 六分二厘

銘酸 八滴

醋酸以脫酒 四

十二滴

酒精 適量

將以上各香料混和。用噴霧器洒於烟葉。不必浸潤。酒後即捲好封固。裝入密箱。

【土耳其烟】 產於土耳其之烟草。因風土之關

係。而有一種優美之香味。然亦其處理得法所致。其法將已經乾燥之煙葉。以軟水潤之。累層堆積於醱酵床。每層散以零陵香少許。三四日後。起醱酵之作用。零陵香之香氣遂附着於烟葉。迨醱酵終止。收取裝箱時。更以稀爲之蜜蜂溶液洒上少許。即較普通之烟爲香。

戊 精製法

【增加香氣】 欲增加烟葉之香氣。除以上方法外。更可用水溶香油。洒於烟葉之上。則藥料勻而成本亦廉。但油與水。本不能溶化。須先將酒精化油。酒精愈少愈佳。能使油盡行溶化。變爲細點。不見有油。則已合用。然後加水化開其酒精。則油亦隨之溶化。至所加之香油。或用玫瑰油。或用素馨油。或用茉莉油。或用拉芬油。玉桂

油、丁香油、檀香油、安息香油等。其中以玫瑰素、馨茉莉等油最爲人所嗜。價值亦最貴。其次如拉茅油、玉桂油、丁香油等亦可。

【使味純強】 烟味之燥者。不止刺喉逆口。且傷腦力。故以甜純爲貴。惟味之純者。易失於淡。必使其既純且強。始爲適宜。大抵烟味之適否。視葉中含有尼古丁（爲植物中之質。烟葉中含此質最多）之多少。尼古丁過多。則味燥而刺喉。若過少。則味淡而不適口。其過多者。可用法浸出之。而減輕其強烈之味。浸法有二。一將煙葉浸於清水之中。使葉中所含之尼古丁質。漸

次浸出。此法不用藥水。惟須時頗久。其一則用一大桶。並置一多小孔之板於桶底。而以煙葉置其上。再以淡鹽強水（一稱鹽酸）注入桶中。（淡鹽強水之比例。每水一斤。約用鹽強水二斤至六斤）然後用板蓋面。而以重物壓其板。約浸半小時至一小時許。自桶取出。更用布包裹。而以重物壓實之。復用清水洗去鹽強水。使其乾燥。惟鹽強水之濃淡。與浸漬時間之久暫。均宜視烟味之強弱而斟酌施之。不可使之或過或不及。至歐西改良煙葉之藥水。亦有多種。今將列古斯氏所試驗之成績。具錄如左。

冷水	浸 煙 水 煙 草 減 輕 數	浸過煙葉之品質
水百分視沙三分	百分中減輕二十分	粗惡之味尙留
	百分中減輕三十分	粗惡之味大約去清

石灰水	百分中減輕二十四分	同前
水百分鹽強水四分	百分中減輕二十四分	同前
水百分硫強水四分	百分中減輕二十分	同前

觀於右表。則所浸之藥水。其效力最大者。莫如強水。但所浸之時刻。必須極短。過久則不止除去其惡味。即優美之味。亦為其所奪。

【清涼煙味】 欲使煙葉品質之佳良。則於色澤香氣之外。更須注意於煙味之甘涼。蓋煙本為辛燥之品。若能於食過之後而猶覺涼爽。則人之嗜者必多。其法當用薄荷油溶化於火酒中。然後開水注於煙葉。則乾後經燃燒時。自能發出芳涼之感覺。若欲其感覺有甘味者。當用甘草膏。或用甘草末煮汁。開水煮於煙葉。即有甘涼之味。

【變化色澤】 煙色之深黃者。人多厭之。必用脫色之法。改為淡黃色之煙。方可銷售。脫色亦至簡易。即燒硫黃以薰之是也。

己 製煙總訣

【乾燥注意】 煙葉採取之初。須用日曬或風吹。使之乾燥。若單曬乾者。則色味不佳。若單風乾者。又甚難久藏。故宜先曬至七八成乾。再於空氣中涼之。必使乾透。否則葉易敗壞。且於風吹之時。葉片不宜貼近密接。阻塞空氣之流通。最當注意。

【醱酵注意】 煙葉乾燥後。懸掛於空氣流通之

室內。宜擇露多之夜。取出置於空地露之。或於

陰雨潮濕之天。置於屋內地上潤之。務使葉軟。

此時卽就其品質。分爲上中下三等。各以細繩

繫之。以葉尖向內。柄梗向外。相對堆積於木床

上。酌加壓力於上面。數日卽起醱酵之作用。其

內部溫度。約合攝氏二十八九度爲宜。又須將

內外之葉。互換其堆積之位置。反覆數次。至醱

酵告終爲止。則其醱酵力同時相均。而須宜注

意者。卽於醱酵期內。其溫度不能過高或過低。

【製造注意】製葉捲煙時。係用完全之葉片。製

紙捲煙時。係先切絲而後製。亦有先製而後切

絲者。但不論何種製法。潤水必須適度。若太多

則將煙之原味浸去。太少則有漬潤不勻之弊。

又於加香料時。或藥品不全。代以別種香料。須

用平腦之藥含有香氣者爲宜。