



MG  
TSM6

9

天  
震  
我  
篇

家  
庭  
常  
識  
彙  
編

第  
五  
集



3 1770 6743 0

# 第五集類目舉要

## 第一部 服用

(1) 珍玩 (2) 金屬 (3) 冠履 (4) 衣服 (5) 洗染 (6) 去漬

(7) 玻璃 (8) 燈鏡 (9) 木器 (10) 磁器 (11) 文房 (12) 雜識

## 第二部 飲食

(1) 飲料 (2) 蔬食 (3) 果醬 (4) 肉食 (5) 鮮味 (6) 粉餌

## 第三部 人體

(1) 頭面 (2) 眼目 (3) 耳鼻 (4) 口齒 (5) 咽喉 (6) 手足

(7) 腸胃 (8) 皮膚 (9) 婦孺 (10) 雜治

## 第四部 工藝

(1) 紹興酒之釀造法 (2) 種冬菰詳法 (3) 高麗人蔘種子種法

(4) 萃菓酒製法 (5) 甘藷粉製法 (6) 松香油之製法 (7) 醋酸

之製法 (8) 澱粉製造法 (9) 薄荷之栽培及製腦法 (10) 甘油製

法 (11) 硝酸製法 (12) 硫酸製法 (13) 鹽酸製法 (14) 電鍍術

(15) 麥酒之製法 (16) 紙纖維製造法 (17) 麥稈製法 (18) 小工藝

## 第五部 動物

(1) 禽獸 (2) 魚虫

## 第六部 植物

(1) 花卉 (2) 蔬菓

## 第七部 集益錄

(第五十六問)至(六十六問)

# 家庭常識彙編 第五集

天虛我生編

## 第一部 服用

### ◎第一類 珍玩

◎棒球自製法。棒球之價頗昂。考其構造。係橡皮之球心。外周用繩纏製而成。若以足球之破橡皮膽。以線或

細繩纏繞之。使成球形。其彈力性頗大。與市售者無異。(王潔吾)

◎雕刻石章。欲使石軟易於奏刀。可以胡葱和水。放罐中養之。久之自能柔軟。刻成後以甘草復養。則堅硬如舊。(祝劍初)

◎圖章破裂。圖章佳者性極脆。失手墜地。必致破裂。可用鷄蛋白塗裂處。陰乾即能膠合如初。手術得當。且無痕跡。(好好)

◎皮球保存法。撲小皮球。拾時偶不留意。每被踏破。今有一法。用針於球上刺一小孔。可免是弊。縱誤踏於球上。不過暫癢。可免破裂。一釋足。則癢者仍即還原。於球身固纖屑無傷也。(南京哈星南)却酬

◎自製輕氣球。輕氣球一物。滬上小販。沿街販賣者頗多。小兒無不喜之。製法極簡單。家庭自製。可取雞之嘔

家庭常識 服用部 珍玩

囊。(俗稱鷄肫鼓。先洗淨。用刀括去內外附着肉分。務使愈薄愈佳。洗淨後。日乾之。以備後用。)即以空玻璃一枚。(先備適宜木栓。中貫二三寸長玻管。)投入亞鉛(即銻)如豌豆大四五粒。再加硫酸水或鹽強水一二酒杯。發生輕氣。即可加以木栓。于玻管上套以雞之嚙囊。緊捏下部。俟嚙囊膨脹。將達極度。用兩指力壓近玻璃管部之嚙囊。嚙人用線緊緊繫之。即能上升。至前輕氣之製造。如加鹽酸。生成鹽化亞鉛水。 $(\text{PbO})$ 可爲密封洋鐵板器具時之煤助劑。如用硫酸水。則作用後剩餘液體。即爲皓禁溶液。蒸發水分。可得皓禁 $(\text{Zn}_2\text{O}_4)$ 之結晶。醫學上用爲防腐劑。一舉兩得。蓋至便也。(且過軒幼主)

棚按若多製。可向東洋要貨店購吹叫泡。每羅(十二打)價僅數角。瓶則改用陶製者。較爲堅固。玻管上接以象皮管四五尺。上接尖錐形玻管。用時。將瓶置於地上。使象皮管成U形。以足尖踐之。則收放自如。一人之力。即可製成許多。不必旁人爲助手也。小經濟家。但有一二元資本。已足周轉。日出不窮。

●小洋刀。鍍銅。余前見家庭常識中有銀器着淡紅色一法。當即取銀錢一枚。投入於綠化銅溶液中。詎瞬息即變黑色。數分鐘後。其黑如鐵。趕即取出。幸有照相用之次亞硫酸曹達溶液在。當即投入其中。始漸漸將黑色退去。不審某君所言。何以不驗。所有餘下之綠化銅液。存而無用。鄙人偶取小洋刀蘸之。著處即成赤色如鏽。因急取出以布拭之。不意黯晦去而光澤生。竟變成赤銅色之洋刀矣。此法。鄙人無心得。不識工

藝語書亦曾載有此法否。爰貢所得於諸君（注意洋刀如已生鏽宜先擦去否則黑色之部分不能鍍仍爲原色）（張覺）

●竹製水鎗。仍用內外二筒。外筒取圍徑二寸許之毛竹二節餘。上端去節。下端節下留寸許節底。細鑽四五孔。底上用圓牛皮一塊。視外筒稍小。以能自由上落爲度。牛皮上約寸許之處。用二竹釘。如十字架式。使內筒不至到底。一面使牛皮不浮上。中端一節。則用刀鑿光。令無節痕。內筒用荊竹或烏株竹最適宜。高視外筒長七八寸。徑口視外筒略小七八分。內筒上端留節。中實細孔。底端之外。用布紮緊。以貼近外筒之內沿爲度。中端幾節鑿穿。其效用與銅製水槍同（平沙）

●大理石。大理石爲方解石之一種。用製裝飾品者甚多。惟不宜遇酸類物質（如家用醋酸等）遇酸則起化學家作用。腐蝕成凹形矣。（一鵬）

●花瓶防凍。磁瓶插花。冬令最易凍裂。可用竹筒一箇。通其上而留其底。須以不漏水爲要。貯之瓶中。用以養花。雖嚴寒徹凍。而瓶可保無虞。（戴澍杭）

●自鳴鐘。恒患桌之不平。以致停擺。若置於一極平之桌上。於鐘之底板釘一鋼針。使鍼之首端與擺之末端相對無訛。以爲標記。後即置之不平桌上。可依法以紙平之。則此弊可免。（南強）

●香烟盒之利用。盛香烟之大紙盒。拆開可得同樣之紙板。凡三對。先用一塊。上糊華麗之紙。或假皮紙。木紋紙。均可。於居中開一橢圓或斜方或秋葉式之大孔。另選香烟盒中之小畫片數張。擇其爲彩色花卉者。(人物不適用)用剪將花朵整枝。下勿留空地。於是用膠水或漿糊。黏於孔之兩旁。再用剪將孔邊依花朵之屈曲。剪成不規則之邊。而沿金紙於上下緣。更以一紙板襯其背。開一槽以插玻璃。便成絕精巧之照相鏡架。或掛或立。可任意爲之。但紙板之上邊。宜剪成圓形。庶較雅觀。(小翠)

## ◎第二類 金屬

●擦金飾。婦女佩帶金飾。日久必稍變色。可用韃砲中之火藥擦之。其色如新。(耐冬)

●擦銀器。擦銀器或玻璃器。莫過於用舊天鵝絨。不必用水或油。(剛齋)

●擦銅器。以醋和瓦屑擦舊銅器。其光清亮。有逾新者。蓋醋能使銅之精華外露故也。(佚名)

●銅器出新。銅器用久。便生綠銹。可用米醋浸一日。取出。再用錫箔灰擦之。則與新者無異。(如無錫箔灰。可

用爐灰代之)。(古黠)

●黃銅器着金色。黃銅製之器具。以強灰汁一百分。明礬八分。混和煮沸。而洗滌之。乾後。用細石粉磨。擦則生金色。頗形美觀。(孤舟)

●銀器著淡紅色。浸銀器於綠化銅之溶液中。稍加以熱。數分鐘後取出。則現淡紅色。較原色華麗百倍。

(孤舟)

●小鐵器鍍金。溶綠化金於以脫中。(二物均儀器館售)以精緻之小鐵器。如洋刀剪刀針等。浸漬其內。片時後取出。則金色燦然而鏤無由生。(翼之)

●鋼鐵器物鍍銀。鋼鐵器物。不用電鍍法。亦可鍍銀。法取硫酸銀安母尼亞一分。溶解於沸水二十五分中。將欲鍍之器物。浸於十倍之淡硫酸中片時。用玻璃箸擦出。以清水洗過。浸入此溶液中。經二十至四十分鐘。銀即鍍就。取出。以清水洗滌。更以牙粉磨擦之。則有美麗之光澤。(孤舟)

●代擦銅油。以絨布一小塊。蘸紙錠灰。(即錫箔所摺成之冥錢之灰也)擦各種銅器。光亮異常。與市肆間所售之擦銅油同功。(德照)

●增金器光澤法。取金器以烟草磨擦之。則生綺麗之光澤。(趙英若)

●金類器染色法。金類製之小器具。多須染色。近時新闢之法如左。第一。(硫強水)與(鉛養醋酸水)混和。中放金類器具。徐熱至沸。銅鐵變青色。鉍變青銅色。銅及黃銅。則自黃而赤。而濃青。而淡青。而青白。終成白色。鉛錫無效。第二。如前法。惟以(銅養硫酸)代鉛養醋酸。則黃銅始為美玫瑰色。中轉綠色。終成



虹色。第三。含鉛之溶液。略和樹膠水。就黃銅器具上畫花紋。煮沸。復浸在上述第一溶液中。花紋即顯

麗色（吳素娟）

●拔釘。磚壁或板壁上所附之釘。日久鏽固。欲去之。良不易。若先重擊一下。然後拔之。則鐵鏽自脫而無不能

起者（劍飛）

●洋鐵黏紙。洋鐵一名馬口鐵。可作器皿。人若欲於其上貼以紙條標記。可將洋鐵蘸以碱水。揩淨後。用葱汁

少許塗之。再以麪漿糊紙貼上。俟乾。則堅牢不落。結不解之緣矣。（張育甫）

●壁釘。牆壁質地極鬆。欲敲釘。每慮脫落。可於釘上塗以烟油。則決不脫落。螺旋釘亦可用之。（棚接若於釘

孔。塗以石膏糊。然插後釘。候乾即牢固。）（劍初）

●一磅洋釘之數。向五金店購買洋釘。論磅數則價大廉。欲知其數。則有推算之法。在三分洋釘。每磅八千五

百只。五分洋釘。每磅三千只。一寸洋釘。每磅九百六十只。一寸半洋釘。每磅三百只。二寸洋釘。每磅一百六十

只。二寸半洋釘。每磅九十二只。三寸洋釘。每磅六十只。三寸半洋釘。每磅三十二只。四寸洋釘。每磅二十四

只。四寸半洋釘。每磅十八只。五寸洋釘。每磅十四只。五寸半洋釘。每磅十二只。二寸粗釘。每磅八十只。二寸

半粗釘。每磅十五只。三寸粗釘。每磅三十四只。三寸半粗釘。每磅三十只。（如芳）

●電氣報火警鈴 在一木塊（一英寸方。一英寸半長）之兩端釘住兩條黃銅皮（四分之一英寸闊。三寸長）將銅皮兩足向內灣。（此銅皮兩足之灣度須使其未有強度之接觸）溶蜂蠟一片置於兩銅皮之間。作阻電之具。兩銅皮之上端裝接電線之柱兩枚。此具裝入於牆上。或天花板上。用電線接連乾電池及電鈴。若使房中失火。熱度陡高。蜂蠟以溶。銅皮接連。電流以通。而電鈴自鳴矣。（錢劍俠）

### ◎第三類 冠履

●沙紙擦帽。白氈帽可以細沙紙擦潔。若不效。以鹽和玉米粉。粉居三之二。遍塗帽上。過夜擦去。（剛齋）

●沙布擦瑞典鞍。瑞典鞍上汗點。可以沙布輕輕擦去。然後以刷刷之。（剛齋）

●皮鞋油之簡製法。皮鞋油能使革靴柔軟。成屈撓性。及發光澤之性。惟造此油之必要品。為養色劑。黏着光

澤劑。及柔韌劑之三者等。而原料不注意探擇。則不可得良好之製品。茲述其處方如左（甲液）阿列布油二分。糖蜜十五分（乙液）硫酸一分。麥酒七十五分。將乙液加入甲液。更加骨黑（亦名象牙黑）十五分。及靛藍四分。全體混和。約煮沸十分鐘。即成。（夢芸）

●洋襪耐着。世風日侈。近幾無人不着洋襪矣。而消耗之數。不可勝計。緣洋襪底尖易穿。不久即成廢物。而無所用矣。茲得一法。可以久用。但須備洋襪四雙。多則愈妙。務須逐日調換。至久隔日一換。換下之襪。用水浸

濕。擦以普通肥皂。任置何處。歷三小時。以滾水沖之。漂淨候乾。不必搓洗。能潔淨而不傷線質。凡着襪。尤須內襯襪船。或包脚布。亦須隨襪調換。鞋底另襯厚氈一塊。依底大小。如是則四雙之襪。可經一年之久。余平常每月。須消耗一二雙。今以此法。自本年一月起。至今已經十月。計襪四雙。猶潔白如新。毫無損壞。惟襪船則已被損兩雙矣。推其故。凡洋襪之損破。皆由脚汗中含有鹽硫酸性。沾於襪上。再經磨擦。焉得不腐。今則逐日更換。汗脚被襪吸收。即行滌去。則線質自不及腐爛。且內外襯有軟質。則磨擦力亦減。故能耐久。經用(麥軒)

●貂帽 舊時貂帽及貂袖。廢棄無用。可令帽店改製便帽。每袖一雙。足改一頂。費不過兩元有奇。若向帽店購取新者。價值甚昂。須二十餘元也。如用大帽改製。則尤現成。(翹園)

### ◎第四類 衣服

●艾綿製衣 如以陳艾製造成綿。用以襯貼寒衣。其溫暖較絲綿尤過二十倍。且能祛濕除病。如漂白之直。不知為棉為絲。真奇製也。其製造之法。甚為簡單。人人皆可為之。法將艾葉折下。晒乾。不可過焦。或春或碾或搓。俱可以極絨為度。用以裝衣。一面可稍鋪棉花。不鋪亦可。價廉物美。於衛生亦頗有益。貧苦之人。尤為適用。誠能組織完美。詢可衣被萬方也。(張育甫)

●胡椒除蠹。吾人所藏呢絨衣服。有時斷裂成洞。實爲蠹蟲所嚙。如以胡椒子裹成小包。與之俱藏一處。可免

此患。(梧影)

●玄色罩袍及黑色襪之着法。初着時極易落色。頗惹人厭。宜於未着之前。先用沸水浸至一二時。然後取出。

用溫水或冷水洗之。曝乾。則着時不易落色。(天際孤鴻)

●花袖改造。舊時女衣袖。多用繡花或平金。現已不合時裝。廢棄殊爲可惜。余家嘗以改製小兒爬山虎(即

一字襟)背心着之。與繡貨店所售無異。(龍寒)

●細毛衣服。細毛皮衣服。初作之時。令裁縫將袖口內之第二排皮。調一頭。使與上皮成倒順。則穿着之時。無

往上縮之弊。(冠羣)却酬

●法蘭絨製法。時交冬令。以法蘭絨爲內衣者。頗不乏人。蓋其質軟故耳。今有一製此絨之法。列下。取大釜盛

清水半釜。煮沸後。投入樟腦十五錢。肥皂四兩。用棒攪拌。使其完全溶解。然後將稀薄洋布七丈二尺。投入

釜。棒攪拌五分鐘時間。絞乾置於練板上。用力揉擦。再投入釜內。仍依前法使用。如是者五次。後用清水洗

滌曬乾。即爲最上之法蘭絨。(張學綸)不受酬

●皮衣。凡皮衣宜常着。若久閉箱中。反易脫毛。惟着細手。如白狐金銀嵌等。宜用單夾綢衫作襯。庶幾耐久。不

致黑汚(東村)

●衣履易乾。冬間氣溫低濕。衣履不易曝乾。可置之燃盡已冷之灰中(日久者不適用)約一周時取出曝於日中。不久即乾。再撲去灰塵。即可著矣。(天際孤鴻)

●簡便罩袍。罩袍便於家常大都以布爲之。一經洗滌。恒有短縮。茲有一法。以補其闕。式與半截大褂相似。惟不御馬褂者。不適用耳。罩之長短。依袍爲準。上起腰際。下迄袍邊。約三尺左右。用螺甸鈕扣八枚。分配釘好於袍腰之四圍。將罩搭扣其上。(罩之上端。最好開眼爲佳)至其腰右(即袍袂邊口腰際)則以一鈕而搭雙扣。蓋此罩四週。必有接筭處。而接筭處又必用小掩襟也。遇縮短時。可將鈕扣移下一層。仍可完全利用。脫卸敏捷。簡便逾恒。現已效用多人。無不稱善。若御半臂。則可仿此更置袖套一雙。(支隱)

### ◎第五類 洗染

●洗粗布衣服。無須用肥皂。尋常衣服及被褥等。用之既久。則附着油膩甚多。如用肥皂洗之。未免太費。爲經濟起見。可用大荳(蠶荳)殼之灰。或高粱草之灰之浸液洗之。頗著效力。(謝雪)

●洗蚤扇。白衣染蚤扇。甚屬可憎。洗滌每不易去。當先用冷水浸過夜。然後措以肥皂。逾時洗搓。即消痕跡。若以熱水泡之。反使牢結不解。(呂翼之)却贈

●去紅顏色汚手 手中濡著紅色（如紅墨水、洋紅及銀硃、胭脂等類）一經沾著，非第不易除退，又且殊不

雅觀。法可先用熱水洗滌一次，後再用醋洗，即退。

●洋顏色調合法 紅與黑相合為棕色。深紅與白相合為玫瑰色。白與藍及深紅相合為紫色。白與棕色相合

為栗色。藍與鉛粉相合為珍珠色。白與洋紅相合為粉紅色。靛青與燈煤色相合為銀灰色。白與燈煤色相

合為鉛色。黑與洋紅相合為諸古律糖色。白與綠相合為湖色。淡綠與黑相合為深綠色。紫與白相合為法

蘭白色。白與深綠相合為茸綠色。白與翡翠綠相合為美綠色。紅與黃相合為橘色。白與黃相合為稻草色。

白與藍色黑色相合為白灰色。白與深紅硃砂相合為肉色。洋紅與赭色白色相合為褐色。白與洋紅黃色

相合為乳酪色。藍與黑色紅色相合為橄欖色。黃與白色淡洋紅相合為淺黃色（如芳）

●洗軟皮手套法 用鮮牛奶二兩，炭酸鈉一分，調勻，將手套套於手上，用佛蘭絨一塊，滲透此液，輕輕擦之，擦

畢，再用乾佛蘭絨一塊，抹之使乾，轉瞬之間，污穢之手套，即換然如新矣。（吳素娟）

### ◎第六類 去漬

●退機器油 油跡偶染衣衫，退之不易，可用松節油（Turpentine）二十文，向五金店買，將漬處浸濕，搓之，再

用清水和皂洗之，痕跡全無。如遭別種車油亦同。（元字）却贈

●去墨水跡藥水。去墨水跡藥水分第一第二兩液。第一液製法。以醋酸(即Acetic Acid)儀器館及藥房中均有出售)五茶匙和清水半茶杯。藏之玻璃瓶中俟用。第二液製法。用漂白粉一茶匙和清水半茶杯。置於磁盆中沸之。至變爲淺紅色。乃以細洋紗瀝去沉澱。而再和以冷水四分之一茶杯。亦藏之玻璃瓶中俟用。用時。以玻璃棒蘸第一液少許。塗於墨水跡上。即以吸墨水紙吸去之。然後以第二液塗之。少頃。亦吸去之。如仍留微痕。可復爲一次。此水用以去紙上之墨水跡。最爲相宜。布料亦可應用。惟顏色者有變色之患。但以安母尼亞水塗之。仍可復原。(如芳)

●金箋陳墨。用醬油數滴洗之。更以清水洗醬油。則陳墨盡去。(逸塵)

●凍瘡藥水。三益社所製之甲種凍瘡藥水。內含鹽酸。沾着顏色衣服。立時褪色。可用安母尼亞水。以棉花蘸而拭之。立即復原。(柳園)

●泥汗衣。天雨行路。泥濘沾衣。濕時切勿刷動。聽其自然。待乾後刷之。即可以纖屑無存。否則嵌入組織間。非落水難於去淨矣。(山安)

### ◎第七類 玻璃

●油灰製法。油灰爲配玻璃窗與補缸桶之漏孔所必需。製法。取熟石灰一分。澱粉二分。以適量之胡麻仁油

調和之即成。若欲着色。可加顏料。(孤舟)

●玻璃瓶燙酒。用箸一根。放入瓶內。則沸水亦不致爆烈。且瓶亦耐久用。(古影屏塵)

●玻璃器鍍銀法。玻璃器皿。以銀鍍之。則光亮美麗。令人驚愛。製以發售。定受購者之歡迎。其鍍法如下。用法

亞母尼亞水三十厘。硝酸銀六十厘。酒精九十厘。水九十厘。和勻。待消化而濾清。另將葡萄糖十五厘。酒精

一兩半。水一兩半。和勻。加入前液。將玻璃器洗淨。浸其內。經過二三日。則銀結於玻璃之面。如加熱則較速。

(孤舟)

●瓶塞。取向日葵(即蜀葵)之梗。剝去外皮。可配瓶塞。用代軟木。(劍飛)

## ◎第八類 燈鏡

●紙燈帶。近日通行之洋燈。式樣愈多。所燃之燈帶。往往寬窄不同。鄉僻之地。購買適用者頗難。可將薄紙折

疊數層。寬窄厚薄。與銅燈頭之帶管同。上落自如。不但省費。而光力亦不減於燈帶。(山農)

●洋燈。有時雖將洋燈擦抹潔淨。及至燃時。光仍不顯者。可將樟腦一小塊。置於油中。其光自必明亮。但加油

不可太滿。須留餘隙。以防熱氣騰漲。致燈炸裂也。(谷水)

●煤氣燈紗罩。取極細之苧麻纖維。結成罩狀之綢。浸於極濃之硝酸砒及硝酸鈦混合液中。俟乾。燒之成灰。



色白而韌。復以鐵插紗罩於軟木塞上。置醋中浸透。靜置一晝夜。即可應用。注意用之。可歷數年不壞。與舶來品無異。(雅栢)

●火柴之利用 吾人通病。火柴點後。即行拋棄。殊為可惜。若點後。即吹熄。置之一處。於冬日用為起火盆之用。則事半功倍。即刻可然。(天憐)

●洋燈失慎救熄法 冬令乾燥。火燭尤不可不防。往往失慎之家。大半由洋燈而起。若以水潑之。不但不能撲滅。反助其威。余有一最便之法。錄下。以為救急之需。每逢洋燈起火時。雖烟霧蔽空。萬不可張惶失措。即以床上被褥如撒網狀。撲之即滅。余家曾親歷其事。頗效。(張振鐸)

### ◎第九類 木器

●木器鍍金法 西洋裝畫之木匠等。外面所鍍之金。極平滑光亮。其法將木先磨極光。再將稀膠與極細之白石粉相和。拭上一層。此兩質必用上等者。用細淨石帶水濕擦之。待乾。再將上等之膠水。化於水中。以軟駝毛筆拭其面。待乾。臨鍍金時。將一處稍令濕。以金箔一片輕置其上。用口氣吹之。令其得平。待乾之後。則用瑪瑙研光。(吳素娟)

●去木板油跡 凡木板上染有油跡。欲除去之。可用熟灰撒。則油跡得熱氣而化。即吸入灰中。然後以水洗。

之即可清潔。(張青甫)

③新杉木器具。新置杉木器具。若貯食物及衣服等類。必有一種惡劣之味。觸人鼻觀。若於初製成時。以生姜遍擦其內部。然後施以膏漆。則貯物可免此味。(大言)

●煤油汚木器。若煤油汚桌上。可用爐灰蓋之。待數點鐘後。去灰。再用紙拭淨。其氣全退。(古黟屏塵)

●除西式木器蠹印。凡西式木器一遇熱氣。立時發現白色。揩之不去。頗不雅觀。法可取火酒少許。澆於白式印上。用火燒之。至火酒燒乾後。將毛巾抹之。則白式即去。仍如舊觀。毫不損傷。(慕石)

●假漆器。假漆塗敷之木器。最忌以熱物印之。以其能褪色而損美觀也。故用此等器具者。亟宜慎之。若已褪。色可向五金店購泡力水用布蘸而擦之。即復原。(東方寰華)

●仿造紫檀。梅梨榆等木。浸以蘇木熱液。乾後。塗以醋酸銅冷液。若楓木。則先漬以白礬液。次浸以蘇木熱液。乾後。塗以醋酸銅冷液。色澤均與真紫檀無別。仿造紫檀之法甚多。此為最簡單且完全。(吳素娟)

### ◎第十類 磁器

●擦磁盆。前刊一法。以竹絨擦磁盆。仍覺不甚簡便。綠竹絨未必家家有之也。可以爐灰沾粗紙上。無不應手而淨。(勃)

●陶器之檢查 ①佳者聲音清明堅緊而尖高。次者聲音低微啞濁而寬散。尤次者則木啞而無聲。②紫黃白泥等器。火力過弱者。現淡紫淡黃微白等色。火力過強者。色變灰黑而面多發泡。火力不勻者。色必花亂。其適宜者。爲深紫深黃純白正灰等色。③缸壺壺罐等器。燒後改變原形者。係硬泥少而軟泥多。有砂眼裂縫者。係做工不佳。以器置水中。辨其滲漏與否而用之。④彩釉原料粗劣而僅塗一次者。燒後釉必花淡厚薄不勻而多氣孔。否則必佳。(徐斌如)

●補洋磁面盆 洋磁盆之底。最易爛穿。即成廢物。誠爲可惜。茲得最簡便之法。可以松脂(即松香)一小塊。置於盆孔之上。盆外以紙煤火燒之。使松脂溶化。填塞其孔。即可承水不漏。惟補松香時。盆質不可稍有濕氣。須預將盆烘熱。免與松脂不能粘合。故宜注意。或用紫草膏。或用火漆補之。亦可。(蓉軒)

●補磁鐵盆法 凡家用磁鐵面盆。或茶杯。或保險燈上之箬帽蓋。及一切磁鐵所製器皿。凡遇有碰傷。而鐵面露時。可塗以磁油。能彌補其傷痕。仍可照常使用。(磁油五金雜貨店有買)亦節省家庭糜費者所應知也。(天倪)

●磁器接合劑 密陀僧。乾燥白色砂粉末。石膏。各三分。與松脂細末一分混和。加煮沸胡麻仁油。使成糊狀。俟混和後。更須放置四五小時而後可用。但經過十五小時。則其效力減少。故宜計其用度以製造之。此接合

劑精選原料注意製造時能接合鐵與玻璃。且耐鹽淡之水。倫敦之動物館。以其有效。故專用之。又防屋面之漏水亦宜。又方尋常瀝青二分。阿拉伯樹膠末一分。於鍋中溶之。攪拌混和後。傾瀉于冷水中。爲黑色有彈力之固體。又加熱則可爲軟膏。其液狀之物。用途殊廣。此接合劑爲接合陶磁器象牙等之用。又於玻璃窗可爲油膏之代用物。故爲繁用之物。又方鉛丹三分。密陀僧一分。以生胡麻仁油製爲軟膏。又方清淨細砂二十分。密陀僧二分。生石灰一分。以胡麻仁油調成糊狀之物。可用以接合石階之破片。能漸次堅硬。至與石同(補白)

### ◎第十一類 文房

●粉筆 外國紙上書字。甚不易乾。人每以吸墨紙吸之。時或因而塌糊。最好以粉筆一枝。滾之。則字易乾。而無模糊之慮。姚菽園

●自來水筆 自來水筆(西名 Fountain Pen)今人用之者多矣。然有時將插筆頭之套。旋之過緊。每不易於復啓。雖用鐵鉗亦難旋開。今有一法。祇用熱水一杯(近乎沸者)插筆頭一部於水內。(入水寸許)二三分鐘後。取出旋之。必鬆易勝常。而於筆亦無傷。蓋此原料爲人造之硬象皮。一經熱漬。即漲而軟。故易啓也。中國角器亦然(炳)

●**緞軟之紙** 噴以礬水而加重膠。待乾則緞者不緞。軟者不軟矣。(張育甫)

●**生紙** 作字畫於生紙及綢綾。每苦墨汁之潰散。以生姜汁和水磨墨。則可泯此弊。其色尤佳。(祝劍初)

●**新書去繩捆影** 吾人於坊間所購之書。若一有繩捆影。則翻閱不便。雖以重量之物壓之。亦無效。法將半乾

半濕之布。覆書上。然後以重量之物壓之。越宿自平。(若渠)

●**硬簿面保護法** 近日新出書籍。無論中西。多裝硬面金字。顏色燦爛。頗可悅目。惟一經著水。或霧或蛀。則斑

點。獨目甚屬可厭。若以中國漆(外國漆即POLISH)因膠性太多不可用。漆於書面(須簿面勻)可免上

述諸弊。且能顏色不變。誠良法也。藏書家盍一試之。(孟申)

●**洋裝書** 洋裝書籍如雜誌等類。分期出者。勢必大小各殊。頗碍觀瞻。可將其書數本一疊。囑紙店家依最小

之一本。切其頭尾及左邊書口。便得。(棚園)

●**漆書** 中國書之對摺處。用之過久。易致損壞。若用生漆漆之。則堅固非常。即不致有分裂之患。(振華)

●**洋裝書頁** 余初讀新西裝書時。屢開屢自閉。不禁憤甚。西教員牧君教余曰。若以右手展其最末底之數頁。

以左手展面上之數頁。分爲左右。使之均勻。後乃以手指力壓之。使復合。更如法而行之。待至頁盡。然後啓

所讀之處。即不復自合。吾遂試之。果得良效。(安平)不受酬

●圓規代替法。前刊用洋刀一法雖妙。然忘携洋刀。或刀一面祇有一刃者。即不能成。頗覺不便。且有大小不能隨意。茲將余之所得者述之於下。余友朱君。任某校教員。能於黑版上畫之純圓之圈。其法取手巾以一

角與粉筆同持。對此角之一端。以他手持之。置於黑版上。爲圓圈之中心點。以持粉筆之手轉之。即成一圓圈。任以何處可爲中心點。故大小亦可隨意。余今略變其法。試之於紙。成效尙佳。法於鉛筆之下部幹上。用刀刻一圓凹紋。用線繫於圓凹紋內。可免脫下之弊。以手持線之一端。置於紙上。作爲中心點。他手持鉛筆轉之。欲畫圓圈之大小。亦可隨意。(孤之)

●眞筆板之藥水製法。用玻璃瓶一只。大小不拘。照瓶大小。裝清水八分。加火酒一分三。加硫強水七釐。合成一瓶。另加粒子洋綠適宜。或用洋紅洋藍亦可。

●眞筆板之原紙製法。用東洋白皮紙。將動物膠。(譯名直辣的尼)溶液刷上。用竹棒一根。掛原紙於上。陰乾即成。(程煥章)

●模影畫。將盆種蘭竹。移至光亮燈前。(離燈遠則影小。離近反是。)更取素厚紙。以圖畫釘。釘於壁上。影處。(則其影在紙)乃以柳炭筆照影摹描之。使得極肖蘭竹之真意畫矣。(翼之)

●又法。向南坡窗。秋冬時日必照着。可取盆花置窗外。則其影必現於玻璃。人於窗內。取紙粘玻璃上。則影益

明。以筆照影描之。便得此花極肖之形。惟葉之正側。當於描後改正之。(呂翼之)

●燭上寫字。肥皂水調顏色。可於油燭上任意書畫。(逸塵)

●去畫上白粉。微黑法。凡畫上繪有白粉色者。設被微黑。可用杏仁搗爛。以舊綿絮蘸其汁。輕拭之。一二次即

復白如初。(夢覺)

●不易糊。取純白之澱粉。溶解於熱水中。加入醋酸百分之二。明礬百分之二。樟腦百分之一。亞刺伯樹膠水

百分之五。攪之成糊。即成。計其成本。每瓶至多五分許。而冬不結水。夏不發臭。微微不生。蠅蚋不入。較之舶

來品。有過之而無不及。(雅柏)

●橡皮糊精製法。水一合。入明礬麪粉而攪拌之。復和以阿拉伯樹膠適量。而加熱煮之。至濃厚爲度。即可貯

之瓶中。雖酷暑亦不腐。嚴寒亦不凍。(趙英若)

●畫橢圓法。作橢圓本有二法。其一先作長方形。於其外四邊繪適合相切之四弧。(長短各二。兩兩相對)

相連而成。其一按用畫法。求出多數圓心。逐段作弧。連切而成。前者簡易而不甚自然。後者精確而手續

繁細。應用均多不便。今有一法。用圖畫釘兩枚。線一條。將兩針插紙上。其距離須較短於線之半。又將線之

兩端連結。套兩釘上。用鉛筆線循序順勢而畫之。勿脫釘之羈束。則匝周而自然之橢圓成矣。高低大小。

視線之長短與釘之距離而定。苟能推算精確。所作之形。不難如所欲爲也。(山安)

●殘墨製天然墨。以殘墨頭數塊。浸於醋中。(墨重半兩醋約四兩)隔日即成濃厚之墨汁。置於磁盒中密

蓋。飯鍋上蒸之。即成較之舶來品烏黑而有光。(疑團)

●夾講義。近時學校中多用講義。學生用講義夾夾講義。常苦不易插入。講義多時尤甚。可以紙包圍講義之

夾入部。則易於夾入矣。(東方寰華)

●洋裝書。新置之洋裝書。頗爲美麗。日久書面褪色。於美觀上固屬損色。而於保存亦不能永久。則可塗以一

種塗料。法以酒精七分。松脂二分半。樟腦半分。共置於容器中熱之。待其完全溶解。取出塗之。則光澤較新

者尤美。而牢固異常。(東方寰華)

●寫壞明信片之用法。寫壞之明信片。棄之可惜。以黑墨塗之。用鉛筆作書於上。了了可辨。但不可將郵票塗

去。(王潔吾)

●樹皮堆畫法。法以各種老樹繭皮。剝成薄塊。以刀剪削成山水古樹怪石茅亭等物。然後用魚膠或生漆調

乾麪。黏於白銀杏板上。襯以水彩遠景。無不畢肖。製成掛屏鏡架。懸諸室中。頗古雅可觀。(曹桐廬)

●圖畫免舊。以杯盛輕質碟他爾油。置熱水上。漸次投古得止格於其中。至不再溶解而後止。用布濾過。則得



一種無色透明之假漆。印刷精美之圖畫。用此漆塗之。則苟被污。以濕布拭之即淨。可歷久不舊。惟切不可摺。(孤舟)

●自製墨水筆 取長鵝毛管一支。削其一端。使尖裂一短縫。便可蘸墨水以寫字。(召侯)

●圖畫免舊 圖畫免舊前已刊登一法。茲又得一法如下。法取哥羅弟恩三十分。如草麻子油一分。攪勻。塗於圖面。則乾燥後。苟有污垢着其上。以濕布拭之。即淨。但亦不可再摺。(孤舟)

●墨油 取烟煤一份。和(錳養硫養三)二份。糖四份。以乳鉢磨爲細末。以陳胡麻油相和。攪之使勻。過燥則酌加加陳胡麻油。過溼則酌加烟煤。(欲用他色。可去烟煤。而以他種顏料代之。)(雅柏)

●自製美術賀年明信片 法取硬紙一張。上書字句。(中西文皆可)用小刀照原字勾下。任意排置於普通明信片上。乃取牙刷蘸各色墨水。在洋刀背上刮之。即有極細之點。滿布紙上。遂反側之使附字落去。則空白處字句顯然。斑斕悅目。以之作賀年用。反面尙可屬文。(劍飛)

●包香烟之錫紙 積聚多時。可置坩鍋或銅勺中。鎔化。預備一種石膏模型。傾入於內。可成鑲紙模型之製法。購煨石膏粉八兩。和以水。使成稠薄之糊狀。傾入於小方之木盤或相當之器皿內。刮平其面。糝以雲母粉一層。即取刻花之銅墨盒蓋。擡其上。使蓋陷入半寸許。隔宿取出。便成陰模。將鎔化之錫。傾入模內。冷定傾

出。即成陽文之花面鏡紙。頗美觀而適用。石膏粉及雲母粉。中國藥店有售。價極廉。(桐園)

●沿書面綴摺。余定期購買家庭常識彙編。每有一二冊爲網索勒成深痕。屢向出版部申責無效。繼乃思得

一法。取所綴之面。噴以清水而重壓之。越宿即平復如初矣。(徐劍飛)

●破筆之利用。吾人每以用壞之破筆棄去。不知實有利用之處也。寫壞之大字筆。可用水洗淨。當鉛筆畫時

偶有不合。先以象皮拭去。後即用此筆輕輕拂去其粒屑。若寫壞之小筆。待積至四五枝。將鋒毛剪短。用線

紮住。可用以蘸油。抹於皮鞋等件上。亦廢物利用之法也。(棚按。剪去半截。改作糊帚。最爲適用。)(非我)

●寫誤明信片。明信片大都爲三層之紙。凡寫誤者。可以手指捻開其邊。撕去外層。則中層之纖維部分現出。

可於其上再寫。較之以墨塗黑。再以鉛筆書寫者。實爲妥善。若在正面。則須廢出郵票。又明信片之郵圖。若

經剪下貼於別紙。即失效用。不可不知。(天憐)

●像片上之紅字。以藍墨水書名於照片之上。待乾。用油污抹布輕輕抹過。則變成紅色。頗爲美觀。(天憐)

●墨不凍。冬日研墨和酒。必不凍。(王筱安)

●漿糊。漿糊爲家庭中必需之物。惟不能久藏。甚不便利。欲免此弊。可用白礬一兩。化入一升之熱水中。沸之。

待冷。加以麵粉及松香末半匙。葱頭或蒜頭二三枚。再煮之。隨時攪勻。即成漿糊。而後盛於瓶。封其口。雖經

一年之久亦不壞。倘用時嫌乾。以沸水和之即可。(隣)

●磨石版 前載磨以瓦片。未能盡善。蓋以瓦片磨於其上。稍爲用力。版上即現花紋。不如用炭磨之。(以炭蘸水磨之)則油質盡去。光滑如新。(伯修)

●眞筆版印刷須知 硫酸或硝酸書字於原紙時。筆畫不甚分明。頗廢目力。宜略和以硃或墨。此弊可免。又須於寫就後置一小時。付印。則筆畫愈顯。不致花白。(褚人武)却贈

●鉛筆 鉛筆寫字。人恒苦其字跡不清。可以口津潤濕之。即色黑而字顯。如購用軟鉛筆(取其色深。易於清楚)則尤宜。更宜削尖兩端。以備一端斷折。他端即可承乏。自無措手不及之患。凡鉛筆桿上用B字記號者。爲軟鉛。日者爲硬鉛。(山安)

◎第十二類 雜識

●用橡皮法 橡皮之表面。每多堅硬之硫質。用以拭鉛線。非特不能拭去。而且損壞紙張。宜將橡皮於白壁上磨去此質。使潔白柔軟。然後用之。頗如人願。且可免前者之患。(塔東小隱)

●保存橡皮法 近來橡皮之作用日廣。價值日昂。惟用之既久。即易變硬而折斷。不得不求保護之法。爲耐久計。其法。須於橡皮未用之先。浸於石灰水中。熱至百度。瀆物之大小。以分浸之久暫。俟橡皮吸去其水。自百

分之二或至八分止。水中取出。懸蒸室中。自一至四點鐘不等。俟橡皮漸乾。則寬緊力如常而適用。並可敵外攻之光氣等力。尋常用橡皮之時。鼓氣不可太緊。勿近油膩。懼其侵傷。亦勿置於日光太多及潮濕之處。又屢行洗淨吸乾。如此處理。自可堅韌耐用。(張育甫)

●七曜日期心算法

自西歷元年起至無量數年。均可以下述之法推算。

①凡「世紀數」末二位以四除

之餘三者作一。餘二作三。餘一作五。適盡作〇。②凡「年數」以四除之。將所得整數加於年數上。復以

七除之。餘六者作六。餘五作五。……適盡作〇。③凡「月數」十二個月順次作〇三三六一四六二

五〇三五。但遇閏年。則一月作六。二月作二。④凡「日數」減一。以七除之。餘六者作六。餘五作五。……

適盡作〇。⑤例如算西歷一千九百十七年十一月十日爲星期幾。法將十九世紀作一。十七年作〇。

十一月作三。十日作二。又將一〇三二四數併之爲六。以七除之。餘六。卽知其日爲星期六。(因餘六者爲

星期六。餘五爲星期五。……適盡爲星期日也。)又如算西曆一千九百十六年正月十五爲星期幾。法將

十九世紀作一。十六年作六。正月作六。十五日作〇。將一六六〇四數併爲十三。以七除之。餘六。卽知其日

爲星期六。餘做此。⑥凡整世紀年。其世紀數末二位。爲四除盡者。其年爲閏年。⑦凡非整世紀年。其年

數爲四除盡者。其年爲閏年。(永嘉張兆麟)

◎生油布製法。油布一物。爲旅行者所必需。平常多用油漆店之熟桐油敷之。性燥易裂。不耐於用。若以生桐油製成。則性柔耐用。法將桐油一份。加入米酒一倍。用棍攪勻。敷布上。待其自乾。不但遇水不透。且柔軟適用。(程山農)却酬

◎綠礬滅臭。常見清潔之家。排洩物中。往往注入石炭酸水。以滅其臭。而農家遂不適用。無人收倒。反受其窘。蓋石炭酸有殺菌之力。能阻止糞尿之醱酵腐熟。失其肥料之作用也。故不如綠礬(即硫酸鐵)爲佳。綠礬(雜貨舖內及藥房多有)能固結安母尼亞氣。使其中有效成分。不致飛散空中。排洩器中多宜之。既省調製之力。且能增益肥料。(佚名)

◎陽歷月建大小之記憶法。陽歷每年八月大。八月以前單月大。八月以後雙月大。但記其大。則知其餘皆月小矣。(海鶴)

◎陽歷大小月記憶法。昨見陽歷月建大小記憶法一則。雖佳。終不甚便。頃有一口訣如下。四六九(十一)其餘三十一。二月念八日。閏年加一日。(俠憤)

◎斤求兩之提訣。閱家庭常識第二集。見有兩求斤之提訣。而斤求兩法。則無之。爰述之於下。法以禁指爲本位。無名指半之中指。又半之食指。又半之大指。又半之。例如一百四十四文一斤。求其一兩爲若干。則先握

其拳口誦一百四十四。七十二。三十六。十八。九。而五指齊伸。即知一兩之價爲九文矣。(海鶴)

●錶代指南。置錶於掌上。將短針對正太陽。則短針與羅馬字之十二點距離折半處。卽爲正南向。(海鶴)

●人影指南。早晨六時指正西。九時指西北。十二時指正北。下午三時指東北。六時指正東。依此推之。可無迷

路之患。(海鶴)

●糊窗。窗紙每被風雨所侵而脫離。若以醋調糊而貼之。永不再脫。(祝劍初)

●壁上糊紙。粉壁上糊紙。溼時固屬黏牢。乾後卽易脫落。雖重糊之。亦復如是。若先用漿糊塗壁上。而後黏紙

其上。則可永不脫落。(非我)

●柏油油車。農家車水之車。其車板車骨車床車盤等。向用熟桐油油擦。如改用煤柏油燉熱油擦。防爛杜蛀。

價亦甚廉。(寄萍)

●加非渣爲鉞墊。加非渣爲最妙之鉞墊實料。可免鐵鏽。復無過堅過密之弊。(剛齋)

●火酒擦手套。若嫌白山羊皮手套有臭味。以火酒拭之。可免。兼可清潔。(剛齋)

●痰盂。置過錳酸鉀少許。則與石炭酸同效。而無強烈之刺激。於病人甚爲有益。(枕流)

●皂莢子潤絨法。取針引絨。貫莢子腹。則絨色光麗。絨物倍覺鮮艷。

●皮箱去印。新置皮箱。每印有店號圖記。以豆腐渣擦之。可使痕跡不留。

●貼門條。門戶新漆。欲貼門條。不易黏着。且紙必黏裂。今有一法。可先以生大蒜搗擦之。則牢而不脫。

●手工刀。學校中所用之手工刀。可用自鳴鐘之舊發條。截其一段。(約三四寸)一端夾以竹木薄片。以簾紮

好一端磨成利刃。以之切紙削竹。鋒利異常。(陳少波)

◎石板。石板繅縫。可用水門汀和石灰填補。(佚名)

●製紙。用竹片一根。以左手按於紙上。以右手拈紙一角。向身畔一扯。光如刀切。而快捷過之。捐局中製聯票。

多用此法(補白)

●舊漆器重新。洋漆器具。新時固美麗奪目。然稍經年月。則光色減退矣。若以阿母尼亞少許。和水拭之。則新  
鮮如初(覺人)

●啓煤油桶。近來煤油公司。多出重價收回白鐵油桶。以資復用。然啓桶習慣。往往用釘鑽一小孔。以致不合  
重裝之用。售價便低。法宜將桶角之小圓蓋當中。以鐵釘鑽一孔。次用鐵箝自孔箝住其蓋。力轉而絞之。則  
蓋必自其焊處翹脫。桶口圓正。而其他牆底等處。悉無所損。公司收此。以之重貯煤油。則與新桶無異。故售  
價自高。每只可售半元有奇也。(讓竹)

●去火油箱氣味。箱中滿盛以灰。日換一次。逾兩三日。即氣味全無（南京哈星甫）

●熨斗之代用。凡紙有皺痕者。可兩手緊張於洋燈罩上熨之。頃刻即平。又絲線及絨毯等。拳曲不舒者。可以

沸水之蒸氣蒸之。更以手理之。即復原狀（張覺）

●補修扇釘法。摺扇之骨釘。其小端每易脫落。若以煨紅之鐵塊熔之。使略熔解。更拭以浸濕之布巾。即還復

如初（召侯）

●探水紙製法。煤油一物。與水無異。互相混合。玉石難分。近來奸販。時竟有和水以愚人者。茲得探水紙製法。

即不難試驗。法用中國紙一張（任是何種）浸入石灰酸水內（即臭藥水亦名辟疫藥水）使全部皆染藥

水。提出候乾。即成探水紙矣。試驗法。用杯一只。貯水一分。再加煤油二分。將製成之探水紙。插入杯底。逾二

分鐘。提出視之。則水分處必顯白色。油分處。則藥色不變。如無白痕。始為純粹的煤油也。（定海金晉卿）

●測煤油水分法。前刊探水紙驗煤油法。係專用於散輸煤油。但市上發售煤油。均有洋鐵箱貯裝。倘有奸商

混入清水。更難探測。今得一法。最為簡易。將買來煤油。連洋鐵器投入池中。如無水分。即浮而橫仆。倘有水

分。即沈而直立。欲悉罐內水分幾何。則沈下水中幾寸。即可一望而知。舉例如下。試以泰豐圓鐵罐一只。先

貯煤油。投入水盆。其罐必橫而浮臥。再將罐內煤油倒出三分之一。加入清水貯滿。復入盆中。則其罐必沈



而立其沈下之部分。必三分之一也。(金吾卿)

●綢機頭 各種綢緞上之機頭。質地頗美。棄之可惜。若積各色機頭五六個。令車線舖置一軸幹。對摺而紮其上。則成拂塵。適用而且美觀。(天憐)

●粉刷牆壁 以水玻璃一分。雨水三分。石灰適量。混和塗於牆壁上。則可免剝脫之弊。又能耐久。且得時時洗刷。永遠清潔。(孤舟)

●揚碑易法 揚碑之法。可以氈兩塊。一裹以細沙。一裹以墨屑。即以二氈之面。蘸水使潮。用時相對拍之。則墨汁自出。濃淡適宜。另以巾一塊。浸水使濕。將碑上之塵拖去。使碑濕後。乃以白紙糊上。先用另一氈包。內裹棉絮。輕拍紙面。使有字處。一一凹進。待乾。然後用沙包與墨包相對擊拍。使墨水潤出於沙包。乃拍於碑紙上。隨擊隨拍。將紙拍滿。乃揭下。置之風中候乾。與碑帖店所揚之碑。無以異也。(陳一樂補白)

●學習游泳器 美國女學校。於教授學生游泳一術。頗注重之。近更有一種器具。助之速成。先以闊帶托住學生胸部。將其平懸空中。斯時手與足均能自由運動。乃套其雙足於繩圈。繩圈上連滑車。可隨意升降。至適宜之度。於是教以各種行運。使之十分熟練。當懸空時。既無沈水之懼。即可專心練習。蓋游泳之方法。雖難乎水而習練之。亦頗不易。惟用此器具。自易於奏效云。(叔豪)(補白)

## 第二部 飲食

### ◎第一類 飲料

●小磨麻油。我國小磨麻油。最爲精良。其製法亦甚簡易。先入芝麻於釜中。加熱。十分炒拌。而後用石磨磨之。磨出之油汁。接受於釜中。并加熱湯。以銅製之油勺。徐徐沖擊。則油與粕分離。悉浮於上。即可取而供用。香味極佳。(天際孤鴻)

●試燒酒法。試燒酒純否。取酒半盅。滴入荳油或菜油一滴。純者油必沈至盅底。否則浮而不沈。是不待燃燒而後知也。(陳少波)

●醇酒速清。醇酒以陳宿自清者爲佳。然有時欲其速清。可向藥材店購夏枯草(酒五十斤。約用夏枯草三十文)煎湯。俟冷和入。以棒攪之。成瀉。加蓋靜置。少頃。即澄碧可鑑。(勃)

●敗酒改良法。向酒店購新糟(即嫩糟)數十文。置諸絹袋中。使敗酒由此濾過。可立變爲良酒。(孤舟)

●解酒醉。第二集載有葛花能解酒醉一則。雖有驗者。然不如以枳椇(藥肆購)沖開水尤妙。蓋酒最懼枳椇。試置枳椇於酒壘中。則酒必壞。(崇俠)

●止渴。法以上等茶葉和水糖。合口內嚙化。雖徒行赤日中。數日不飲茶。亦不覺渴。夏日旅行及行軍者。試嘗

之。(崇俠)

- 食鹽之功用。關於日常者：①籐竹器具。以鹽水洗之。可軟韌而不脆。②花園小徑。雜草叢生。若遍洒鹽水。能令不再滋長。③摘下花枝。用鹽水養之。可保鮮艷耐久。④發烟或暗弱之火。撒食鹽少許。即燃。⑤熱水滾沸。不止。加鹽立止。⑥燒灸之物。撒以鹽。能息火焰。⑦黑白棉布。用鹽搓洗。其垢易去。⑧白鐵板。用鹽擦。能去污。玻璃與銅有污。用檸檬蘸鹽擦之。亦去。關於衛生者：①精神頹唐。溶於熱鹽水中。可以復振。②食核果時。少和以鹽。易消化而味亦加美。③牛乳中加鹽少許。能藏至數日而色味不變。④用鹽擦牙漱口。則牙白而堅。口潔而淨。且可預防喉症。⑤以鹽擦髮。可免脫落。鹽水洗眼。可清眼脂。⑥歌唱之前。飲鹽湯少許。可免喉乾。嚔啞。關於醫治者：①負重傷者。不省人事。頃刻間無方可治。急以鹽湯飲之。立甦。②患胃滯及反胃病者。飲鹽湯有效。③腿酸。用鹽水和火酒擦洗之。牙疳出血。含鹽湯口內。亦效。④患疫者。將熱鹽置臍上施救。患風寒發熱。研鹽爲末。擦鼻處。⑤頭痛者。鹽末擦舌。再飲冷沸水。即愈。(天馬山人)
- 牛乳。牛乳有益於人身。然不可放置過久。良以易於有結核菌之繁殖。致發生肺病。爲害甚巨。(東方寰華)
- 藏鮮奶法。鮮奶最易變壞。若用紅色紙將瓶包裹。或逕用紅玻璃裝貯。較之用白瓶能耐久數小時不壞。試

用紅白瓶各一。貯鮮奶置太陽下同曬。即知。(肄江嘯潮)

●茶葉枕 用過之茶葉。每多廢棄。設按日積之。羅中。待有成數。晒半乾。放置當風處數日。取以爲枕。不獨廢物利用。且能清熱明目。如以綠豆之壳爲枕。其功效亦相同。(好好)

●泡茶之法 吾人飲茶。每嗜白旗。又苦於泡茶。不得其法。湯水一二過。色香俱淡。今得一法。下沸湯時。勿將碗中全體茶葉衝起。由碗邊悠悠而下。蓋茶葉衝起。則色香均爲二過之沸湯汰出矣。此法予得於授業獻師。云足久耐泡。予曾試之。信然。(佚名)

●解燒酒毒 用蒸氣水一杯。須取自鍋蓋者。灌之神效。(病鵬)

●暴酒速陳 葡萄酒以陳者爲可口。可以新製之酒。藏之暖室中。熱四十度者。一月而陳。熱三十度者。三四月而陳。熱五十度者。數時即陳。惟猛漲甚烈。瓶勿宜滿。又以堅繩繫瓶塞。否則塞出而酒亦溢出矣。(讓竹)

●靈茶葉變新 茶葉靈則味劣。殊不可口。置釜中乾焙之。約數分鐘即取出。則其味新鮮如故。

●甜酒之製法 甜酒又名酒釀。其製法有二。一爲硬作法。一爲軟作法。硬作法者。用白米一升。米麴(與製酒用者同)二升之配合而製成者也。所用之米以糯米爲佳。粳米亦可。製法先以精良之白米。煮之成飯。時取出鋪於清潔之簾上。使漸冷却。俟冷至攝氏三十六度時。加入米麴。充分拌和。入於桶中。加少量之溫湯。用力攪拌之。至米與麴混合均勻時。以蓋蓋之。置於溫暖之所。(普通均置於草製之桶內)夏間二三日。

冬季十數日。即營糖化作用。而甜酒成矣。軟作法者。米麴與米之量相等。而造成者也。法以米煮成飯。取出逼去米湯。混入酒藥。(即米麴) 叮嚀攪拌之。放於桶中。於攝氏六十二三度時。時時攪拌之。四五時後甜酒成矣。

甜酒放置數日。常變酸味。蓋因其中之細菌繁殖而行酸化作用也。預防之法。以甜酒煮之。則細菌殺滅。而酒不致酸變。若酒已有酸味。宜加入重碳酸曹達及水而中和之。(伯誠)

●煉乳之製造法 煉乳俗名罐頭牛奶。製法頗簡單。然非熟煉。不能得良好製品也。法以新鮮牛奶。入於蒸發器中。蒸發水分。溫度不可激烈。使漸漸加高。至攝氏七十度為止。此時不絕攪拌。使牛乳中之水分。減去原容積之一半時為止。乃以潔白之砂糖加入。至於砂糖之用量。不能一定。大約對於牛乳一升。加二兩至四兩爲度。加入後盡力攪拌。至牛乳呈淡黃色如蜂蜜狀。而水分減去三分之一時。即冷卻而罐詰之可也。罐詰之時。所最要者。空氣不可漏入。故大規模往往用真空罐。即爲此也。茲舉製造之注意事項如下。①牛乳必用新鮮者。否則有腐敗之虞。②加熱之際。蛋白質易於凝固。當混入重碳酸鈉中。和牛乳而後加熱。爲必要之手續。③加熱量不可用急劇。當以低溫漸次加上。否則有損風味。④混入之糖。宜用純良潔白之甘蔗糖。⑤若煉乳在罐內腐敗時。其罐之表面一方膨脹。生突起之部分。宜注意檢出之。⑥煉乳中砂糖分量

過多有害體質之健康。故砂糖之量不可過牛乳之半量。(伯誠)

◎家常造醋法。紹酒或三白酒如已敗壞。可每天用燒紅之火釵(忌用銹鐵)入酒壘中。攪三四次。約一禮拜後。酒已全變爲醋矣。(謝雲)

◎濾濁酒。取布囊一只。懸空際。鋪以白礬糠灰。(即搗米用者)然後將酒傾入。則點滴而下。接以容器。皆清酒也。(蘇悅亭)

◎人造牛乳法。精米五勺。水四合。入釜煮之。待煮至存二合作穀粉狀之糊精時。即傾出其浮在上面之濃液。盛於他器。更以鷄卵二個。白糖五錢。小蘇打五分。食鹽一分。加入而攪拌之。即成。(趙英若)

◎金橘酒。取金橘之大者。以刀割其皮。作數瓣。挖去其心。投入好高粱酒瓶中。泡之。逾月取飲。香味撲鼻。若加入龍眼及乾葡萄等。則又補益。好飲甜酒者。不妨加入冰糖少許。(棚按予家製法。係用銀針刺孔。並不去心。味香而冽。色白而醲。)(張覺)

## ◎第一類 蔬食

◎驗菌類。顏色美麗者有毒。白色或灰白色者無毒。菌柄組織可橫斷者有毒。無毒者可縱裂。汁液白濁如乳者有毒。無毒者汁液無色而清。裂開菌體有刺鼻之味者有毒。無毒者味香或無味。置暗室發光者有毒。無

毒者不發光。試以銀器插於菌體變色者有毒。無毒者不變色。形狀奇異者有毒。無毒者形狀普通。(山人)

●豆腐湯 將蠶豆用清水煎熟。然後撈出。用布榨取其漿。(榨時頻沖以水。水用原湯爲佳。若不敷用。亦可加以開水。)復加入切成小塊之豆腐皮。嫩豆腐。芋頭片。(或馬鈴薯亦可)及蘑菇少許。煮沸數滾即可。食時再加以香菜及芝蔴末核桃片。頗覺清香。且極滋養。尤益衛生。此味惟吾鄉有之。他鄉未見也。好口味者盍嘗試之。(星)不受酬

●白菜梗 將白菜去葉剩梗。切之爲片。長約一寸。闊三四分。入鍋內。加少許之水。并油鹽等量。炒四五分鐘。置諸瓦器中。蓋好。約一周時。啓而食之。味甚鮮美。鬆嫩可口。(大俠)

●拌菜梗 取青菜之梗。(老梗亦可)鹽拌一小時。將清水去盡。須先用蔴油拌過。後加醬油。之。味頗佳。(他種小菜亦可)若先拌醬油。再拌蔴油。則不入骨矣。(怨天)

●山芋片 近日山芋(一名番薯)甚多。食之者每不得其法。若將山芋切片。用素油煎之。煎至兩面微黃。即取出。以糖蘸食。味甚可口。(山東人所賣之實心饅頭。如以煎食山芋法製之。亦別有風味。)(姚振華)

●素火腿 蔴醬油拌香乾花生。有火腿滋味。若加少許食鹽。雖隔數日。而花生香脆依然。(衍蕃)

●甜大蒜 逐瓣分開之大蒜頭一斤。與食鹽四兩。同置器中。泡透。(至盡變色爲度)約三四日後食之。味甜而

稍辣。脆嫩適口。誠佳味也。惟不能久藏。爲可憾耳。(亦飛)

●除蒜臭。北人喜食大蒜。最惹人厭。第一集載嫉俗君之呷醋法頗有效。或食黑棗數枚。則不嗜酸者亦可行之。(警世人)

●發芽豈。購蠶豈數升。浸水中一晚或二晚。取出裝蒲包內。置於陰濕而不見太陽之處。四周用稻柴裹之。以助發熱。越日取出視之。如嫌太乾。略以水灑之。俟豈發白芽。攤大篩中。置日下晒之。夜則露之。不必收藏。屋中數日之後。豈則晒乾。乃置鍋中炒之。待豈殼爆發。即可停火。冷後食之。甘脆鬆香。頗有奇味。如發芽後。弗曝乾。去皮與鹹菜作羹。食之亦極適口。(如芳)

●香菜。香菜一物。味極美。爲皖南人民之秘製品。涇縣與灣沚。精於此道者尤夥。他處間亦有之。終不若此二地之美。以故外埠食者少。而製者亦寥寥無幾焉。顧其製法。亦不甚難。試略舉於下。①將冬日之白菜。摘取其心。用水洗淨。曝於日中。以二日爲度。②將心切成絲。長約寸半。復曝之。惟曝不得過五日。否則水分盡去。食時則索然寡味矣。③用曝過之菜絲。加大麥香粉八角粉。胡椒粉。(以曝過之胡椒磨之。)再加以搗爛蒜頭揉之。以出水爲止。後儲於壇中。約一月可食。惟儲壇時。須要留意。蓋封口不密。內必潰爛。有同嗜者。盍一試之。(翟醒園)



●製鹹菜法 將菜葉類曝於日中約一二日。取放桶內或缸內。加食鹽。壓以石。過一二日。石漸落。溢出液汁。滿蓋菜面。是食鹽與葉菜液之一部溶和。致其外部收縮。此液能防黴菌及空氣侵入。不致腐敗。約經月餘。即可食。但歷時過久。桶內酸性醱酵。釀生醋酸。使菜帶酸味。如欲久藏。必除去舊滷。重加食鹽少許。使再生新滷方可(翼翼)

●白蘿蔔 白蘿蔔爲化痰良物。若搗汁半杯。入薑汁一二滴。蒸之溫熱(過蒸則熱)飲之。無論痰多寡。及閉塞不通者。立愈。其功用較諸化痰藥品尤佳。(張嘉穗)不受酬

●莖笋 新笋以沸湯煮。則易熟而脆味尤美。(滌新)

●香蘿蔔 香蘿蔔一物。味極鮮美。爲皖北人特製之品。他處精此術者。甚是寥寥。顧其製法。亦甚不難。茲說如下。(一)取白蘿蔔。用溫湯洗淨。曝於日中。以水乾爲度。(二)用菜絲匏。匏成蘿蔔絲。(或以利刀切成)放置日光中。約曝二日。以乾柔爲度。(三)將曝乾之蘿蔔絲。加五香(丁香茴香八角香胡椒乾姜)粉末。(不可過多)反復揉拌之。儲入罌中。約十二日。即可取食。惟食時加入醬麻油米醋爲妙。若吃茶用。加入白糖。味亦香美。倘儲罌時。能密封其口。不與外氣接觸。可儲至明年三四月間。亦不敗壞。(與伯)

●炒小菜 炒小菜。宜以滾油下鍋。一撈即熟。其色青綠爲貴。其有須微爛者。若以鍋蓋蓋之。則啓蓋之後。不可

再蓋否則其色必黃。有如宿菜矣。(張覺)

●凍豆腐。凍豆腐和魚羹食。味極鮮美。誠佐食品中之佳而有益者也。其製法極簡便。即於冬日將豆腐用清

水洗淨。以刀剖半寸左右厚。再撒清水。懸之戶外。越宿即冰。(天際孤鴻)

●藏芋艿。芋艿一物。久藏患爛。茲據友人述云。若貯入酒埕內。以稻草封面。倒置於乾燥之地板上。則可歷久

不爛。(蘇悅亭)

●白菜梗。白菜梗做法。前已載過。茲另有一法。將白菜去葉留梗。切爲四分闊。六分長。放於滾水中。將菜翻一

身。立即撈起。俟冷。用適量之食鹽醃之。約十餘日。取出食之。味略帶酸。鮮而嫩。(大俠)

●榨菜製造法。榨菜近爲全國人士所歡迎。其風味之佳。毋煩贅述。而其製造之原料爲羊角菜。(四川俗名

結韃菜)性好暖地。栽培之法。凡讀蔬菜園藝書者。類能言之。然用以製造榨菜之法。則除川人外。莫得其

詳。爰將余幼時親歷者介紹如次。以爲留心物產者之參考。

製榨菜之羊角菜。在四川以陰歷七八月下種。即收稻之後。發芽後二週間。移植於本畦。株間距離二尺。

肥料多用堆肥或廐肥。亦有用人糞尿者。於移植前及生育中。數回施之。至翌年陰歷二三月。菜之莖部膨

大時。割取之。即曬於日光下。蒸發水分。俾嫩芽不再伸長。經四五日葉變黃。乃用大缸盛水。納菜於缸中。以

竹刷淨洗附着於莖之凹入部及葉之細土。同時並以菜刀切大者爲兩半。且剝去硬皮老葉。洗後用繩掛於簷下。風乾四五日至一週間。菜之水分失去大半。乃取下盛於大壘中。加以適量之鹽。（在四川以用雪白花鹽爲佳。次之爲鍋粃鹽。如江浙地方無井鹽。可用久大精鹽。）大約菜一百斤加鹽五斤。用手揉勻。然後覆以木板。其上加大石壓之。或於攪鹽之後。納菜於布袋而置於磨。盤用磨石壓之。榨壓之中。須時時瀝去其所壓出之澀水。經三四日。至水不見出爲止。乃去壓出菜。攤於大竹籬。就廊下陰乾。又數日菜愈收縮。嘗之鹹味較濃時。即預備盛菜之壘。及二次浸漬之鹽與香料等。盛菜之壘。家常所用者曰朝天罐。又曰自潑水。即壘口下三四寸處。另出一托盤。可容水。盤上承陶製倒鉢形之蓋。取其平日空氣未由透入也。用以運於上洋販賣者。則用如盛紹興酒之壘。另備一淺底鉢。鉢中盛水。將壘倒置於其上。亦可使空氣不易侵入。各種準備告竣時。先將壘洗淨。驗其瀘水與否。次分別榨菜之老嫩。另置於大缸中。加鹽極力揉勻。此時菜一百斤約加鹽六斤以至十斤。（鹽少者入壘後經久則酸敗。又水分未乾盡者。亦易變酸。）其後加適量之五香末與辣椒末。（此爲家庭自用者之製法。其量依製造者之嗜好而定。用販賣者多不加。）混勻。乃取其大塊而嫩者。先入於壘底。（入壘之時。其剖開面有擦以一撮之鹽者。）次第填實。最後入以較老者。並用由已榨一次之菜莖撕下之葉。覆於其上。用力壓實。然後用洗淨之竹籬與竹片。以水不易侵入爲

度。押於其內緊封之。事畢。即加水於壘口之盤。上蓋。或將壘倒置於容水之淺底鉢。以後每二三日換清水一次。至二三月後則壘中菜之香氣馥郁。即成榨菜可食矣。惟榨菜壘中。最忌空氣侵入。苟壘有罅隙。則壘內之榨菜。不但失其香味。且漸次腐敗生黴。如發見有此徵時。即須換壘裝封。裝完可加高粱酒一二兩。然後密封之。平日留心換水。則風味可復原矣。(摩樵)

### ◎第三類 果醬

●梨膏煎製法。任取半爛之梨。將爛處挖淨。投入普通煮飯菜之鍋中。(原料愈多愈妙)注入清水。至原料之大半而止。然後加熱蒸煮。同時攪拌。煎至水分減少三分之二。(加熱較久梨汁溶出較多)即可取出濾之。去皮取汁。洗潔其釜。侵入濾液。煮沸一次。再投入玉盆糖每濾液一斤。投入一斤之糖。或十一二兩亦可。不過前者較甜而已。傾入後。攪拌之。加熱。終至液成膠狀而後已。即可取出貯藏。或販賣之。水菓行大可以此為副產品也。(且過軒幼主)

●桂花梅醬。取新鮮桂花。去其蒂。浸冷礬水中五分鐘。再浸霜梅之酸水中。使其色鮮明而不焦。然後瀝乾。與白糖霜梅層層相間。置磁甌中。三十日後便可食。若雜以南瓜片。佛手片。薑片。等均可。(金仲禹)

●地栗。地栗亦名地力。即荸薺也。最能解酒。為筵席間必需之品。然雖鮮而嫩者。食之亦必有渣。惟與山查糕

同嚼則純粹化爲清水且甘美異常予曾親試之(吳秉恒)

●鮮梨貯藏法 梨在樹上時擇形正無蟲傷者於霜降前包以油紙若已採摘者用皮紙包之藏於乾燥木屑中勿透空氣可至翌春不壞(翼翼)

●花生鏢 花生爲香脆之物年老之人苦於口齒脫落不能咀嚼可向木器店中定做鏢子一個鏢碎食之香美較整食尤烈鏢之做法如下高三寸許長六寸闊一寸許統共三層第一層中鑿穿一寸許大之方孔配以木塊活塞可以啓合中層安鐵鏢鏢口向所鑿方孔與第一層作推槽筍可使來回推動下層即一長盒與第二層作套筍投合即成置花生仁於上層方孔中將木塊塞於花生仁上以手擦木塊推鏢之花生即成絲屑紛紛墜落下層盒內(按家庭常識初集載杭州紅木小件舖中有一種花生鏢出售鏢之做法即與此同但下層可不用裝以四脚便得)(張嘉穗)不受酬

●梨膏糖 生梨可以煎爲糖法以三斤白糖四斤梨浸於清水中經六句鐘後置鍋中燒一句鐘方止煎蘿蔔糖木瓜糖亦用此法(讓竹)

●枇杷醬 枇杷一二十枚去皮核置飯鍋中蒸熟逼去水分用白糖攪勻即成(補白)

◎第四類 肉食

●鑑別肉類 肉類富有蛋白質脂肪膠質等。爲動物質食品中之最有滋養分者。故肉類爲人生不可缺少之品。

然亦有死肉焉。亦有病肉焉。有害於人生者良多。故不可無區別其良惡之法。今將檢查肉類時之要點誌下。①肉色過於紅淡者爲病肉。見有紫色者。則非屠宰之肉。係斃死者。含有血液凝固之現象。不可以供食用也。②良肉強固而有彈力。接觸於手指間。不見濕潤。其汁液常見酸性。反之。惡肉則柔軟而濕潤。或如塗有膠質物。或筋肉間之脂肪中。見有如大理石樣之斑紋也。③良肉絕無臭氣。有之亦不覺其不快。若病肉。則有病屍之臭氣。或藥氣也。④良肉放置一日之久。亦祇見其外面乾燥而已。若惡肉則濕潤。或見有汁液。⑤良肉與以攝氏百度之高熱。凝固之後。其重量可消失其百分之七十乃至七十四分之間。其有達至八十分者。則爲不良肉。⑥肉類當沸煮後。其量大減或緊縮者。皆爲不良肉也。(左丹)

●炒肉片 用精豬肉切片。如寸方式。略沾藕粉。用菜刀橫面將肉片反覆敲之。放鍋中。加適量之醬油等調和之。俟熟。取而食之。肉嫩味美。勝於鷄片。(大俠)

●牛肉絲 燒法不佳。多老而無味。欲其鮮嫩。法可先取脰筒牛肉切絲。放碗內。將醬油葱薑等味合好。後一刻鐘。另以醋及天花粉兩物各少許。(多則味酸而不鮮)放入調和。用豬油鑊七八炒。連鑊起去。二三捧。即好。鮮嫩無比。(墓石)

●牛肉粥 取精牛肉切之成醬。用清鹽及酒薑等物拌好於白米粥燒熟至極滾之時。將拌好之牛肉放入攪

之使均即起去。味鮮美異常。且此法乃進肉湯一同食下者。故較諸牛汁等補品。有過之而無不及。(慕石)

●神仙鴨 宰鴨一隻。洗淨。去腸雜。以食鹽一小杯。置鴨肚內。將鴨安入一品鍋。以頂好黃酒三斤。加入其內。蓋

好。置炭爐中燉之。約自早晨至下午。即可食。其味甚美。(姚菽園)

●薰鷄法 用鐵鍋一口。盛茶葉小半鍋。(無論已食未食均可)離茶葉高二寸。置一鐵網。將洗淨之雞。塗以芝

蔴油及醬油少許。置於鐵網上。鍋下燃火。俟茶葉起烟後。漸次退火。視雞帶淡黃時。再塗以蔴油醬油。如是

數次。熟後食之。味美無倫。(王榕城)

●羹鷄鴨肉類 凡羹鷄鴨牛肉豬蹄等類。最不易爛。若以滾水下鍋。用炭結燉之。即易酥爛。(蓉軒)

●羹鴨 羹鴨欲速熟。莫如將鴨置鉢頭內。不攪鹹味。安置鏊內。外護以柴灰。然後鏊底加以武火。不二小時即

可熟爛。乃倒入釜內。調味食之。此予家常行之法也。(陳少波)

●肉蛋餃 取蛋六枚。傾碗中打散。加葱。酒。鹽。各少許。另取精豬肉四兩。切成細丁。和入葱。酒。鹽。醬油。笋丁。香菇

丁。蝦米。干貝絲。各少許。再用刀斬至成糜爲度。即用文火燒鍋。抹豬油一度。入打透之蛋一匙。蛋遇油滾起

成薄餅狀。當取肉糜如龍眼大。置於其上。用洋刀將蛋之一面。輕輕翻起。作成餃形。兩面燻黃取出。如前再

製及既製盡。即盡數倒入鍋中。和水一大勺。醬油一小勺。用武火煮滾數十轉。加蔥花少許。盛起下飯。鮮美可口。(好好)

●火腿干貝。取頂大干貝。浸水中一日取出。(水可留作別用)置碗中。上覆以厚片雲腿。再加蝦子醬油少許。用紙封固。蒸飯鍋數餐。取食。香味俱勝。(好好)

●生牛肉。將牛肉一塊。以洋刀於肉上平刮之。不久則此塊肉已盡變爲肉鬆。於是以鷄蛋數只。將其黃白和入鬆內。次以黑醋薑汁辣油等。置鍋上煎十五分鐘。取出。和入牛肉鬆內。食之味甘而香。(若覺其淡。宜於煎汁時。投入鹽少許。惟不用醬油)。(伯修)

●臘肉。青浦一帶。有自製臘肉者。經三四年不壞。其法於臘月極冷之時。購鮮豬腿數隻。用熟鹽及花椒擦。以腿髀骨灣轉爲度。貯於缸內。以石壓緊。每隔一星期。覆擦鹽一次。正二月取出。曬乾。外用菜油渣或麻油渣及豈醬塗之。再行曬乾。掛於通風之處。以避蟲蟻。夏季切片蒸之。或與鮮肉同煮。清爽健飯。若取臘雪和鹽約五分之一。藏於甕內。夏天以鮮肉及鷄鴨浸入。隔日取出煮之。其色紅。其味香而嫩。亦較勝於醃肉鹹鷄鴨也。(經常)

●防腐鹽。肉內醃之以鹽。雖可久藏。然猶不免變臭。若鹽中加以防腐品。則百無一失。操家政者。亦不可不知。



也。其製法有二。一爲食鹽三十五分。硝石三十五分。硼酸二十分。混合即成。一爲食鹽八十分。硝石十分。硼酸十分。混合即成。惟取食醃肉。須以冷水再三清洗。(日箋)

●八寶肉圓 猪肉精肥各半。斫成細醬。用松仁。香蕈。笋尖。荸薺。瓜薑之類。斫成細醬。加真粉捏成團。放入盤中。加甜酒秋油蒸之。入口鬆脆。(蘇滌新)

●食物注意 肥濃煎炒之物。味雖鮮美適口。終必成患。蓋此等物。甚難消化。其熱毒入胃入血。每發爲癰疽腸痔等症。故食物以清淨易消化者爲上。毋貪口腹之慾。貽後日大患。至調和之味。雖不可無。然須適中而止。不可偏於鹹酸辛烈。蓋此等物。不第無益於身。而且有害也。煎炒之物。熱毒更甚。尤宜切戒。(覺人)

●自製香腸 香腸亦稱臘腸。冬月自製。可久貯。法於廣東店購製臘腸用之乾腸。每兩約七角。用溫水浸軟。候用。另購鮮猪肉二三斤。(須精多肥少) 切成骨牌塊。浸於漬料中。漬料之製法。每醬油一大碗。入高粱酒一杯。白糖兩許。花椒一撮。攪勻。置三四小時。檢去椒實。將肉塊拌入。漬過宿。先將腸之一端。用線紮住。用洋鐵製一漏斗。套於腸口。將肉料自斗用筋塞入。至極飽滿。更以線。每長五寸一紮。紮時。須用銀針將腸之周圍多刺細孔。放出空氣。嘖嘖有聲。紮成後。懸於向日簷際。曝一星期。更移入屋內。風兩星期。即可食。若多製。即至翌年亦不壞。且愈陳愈佳。味勝茶腿。(羽園)

●洗火腿。火腿霉汚。以碱皂洗之。多失原味。如以舊棉花在水中擦之。靈污易去。不變原味。(王筱安)

●火腿及燻肉之製法。製造火腿燻肉。最適宜之時候爲冬季。夏令不可製。製法。選擇肥滿之豚。縛於長樑上。用銳利之小刀割斷其咽喉。使盡失所有血液而斃。移入大桶中。注以熱水。約浸七八分鐘。取出。用刀刮去其毛及表皮。更以瓦片注意磨擦。使皮面淨滑而色白。磨訖。剖其腹。取出內臟。復以水反覆洗滌。至毫無血跡而止。以竹竿連擊其前後各二蹄間。以背向下。高懸梁間。經三四日。然後放下。先循脊骨縱剖爲兩半。繼砍四蹄。前蹄自肩胛骨處切下。後蹄自大腿骨之上關節處切下。斬切既終。滿擦以鹽。入於大桶中。十日後取出。以和有硝石砂糖香料之鹽水浸漬之。又經二星期。乃取出。懸於四壁釘鐵皮之室中。日取糝糠等物。於室中燃燒以燻之。約燻四星期。自具一種香氣。乃用薑束磨擦其皮。數次以後。即現有光澤之亦褐色。可以發售矣。(孤舟) (按此係譯稿。略而未詳。我國南腿。不知製法若何。願實驗者有以教之。)

●紅煨牛肉。購生牛肉一方。改切小塊。不用水洗。(因牛肉用水洗過則味殊) 放置鍋內。(如悶釀最妙) 即放水過半。(即較牛肉加半) 生蘿蔔一枚或半枚。(此蘿蔔須用銀針刺孔) 同放鍋內燒之。俟水耗去大半。(將蘿蔔棄去。添酒一盃) 再放好醬油。若牛肉之半分量。再加八角茴香二三粒。再燒。燒至腐爛爲止。其味鮮美無倫。此法係得之回回教人。(梅生)

●**煮肉之法** 肉內俱含蛋白質。如以肉先置於冷水中。則蛋白質盡行浮出。故必待水沸下肉。則蛋白質不致

流出。俟再沸後。乃加足冷水。燒至極熟。則味全而有益於人。(覺人)

●**醬醃肉** 市醃蹄一肘。洗淨。乾後遍塗豆豉醬。懸日中曝之。蒼下風之。極乾。則可久藏不壞。烹而食之。味埒火腿。(蘇悅亭)

●**炒米肉餅子**

用精豬肉一斤。切爲極細。和以炒米。(即市上所售之凍糯米)二三兩。加適量之醬油白糖紹

酒。揉而糰之。每個如胡桃大小。放入滾油內。沸熟。取而食之。味鮮而質鬆。即隔日食之。餅子雖較軟。亦柔韌

可口。(大俠)

●**肉糕** 將精肉輾轉切細。(和鹽少許亦佳)捏成厚約三分之平面形。(長闊可隨意。能容於鍋爲度)安

置豆腐皮上。(腐皮須放蒸汽上略潮之。因腐皮乾燥。容易破裂。)復用雞蛋(鴨蛋亦可)多枚。攪之使

勻。煎成薄餅數片。切爲細絲。攪亂。平鋪肉上。厚約八九分。此時彷彿洋蛋糕式。乃用蕨粉調水澆之。使能凝

結。不致鬆散。乃置鍋內蒸之。取出。亦如洋蛋糕式。切爲平行四邊形。甚堪下箸。惟食時當用頂好醬油蘸

之。如欲久藏。亦可用糟封之。(平沙)

◎第五類 鮮味

◎鑑別魚類。魚之滋養素。稍遜於肉。然食後。較肉易爲消化。故魚類亦爲食品中之俊俊者。茲述其辨別法如下。①魚天然以活者爲生鮮。但無活者。則當以強硬者爲貴。②魚目突出者新鮮。凹陷者不良。③目邊及腮均鮮紅者爲鮮魚。淡白者不良。④魚本腥氣。腥而不臭者爲鮮魚。腥而且臭者不良。⑤無論鮮魚醃魚。柔軟而濕滑者。皆爲不良魚。(左丹)

◎魚之檢查。①生者眼珠黑白。分清而不混濁。死者眼珠多混濁而帶灰白。(除擦傷者)②鰓深紅者生。淡白者死。③生者判開後。除鯉肉常帶微紅色外。餘皆潔白光明。反是者必係先死而後剖賣。④生者刀剖處。肉光滑而不帶毛。死者則否。⑤久蓄魚籠者。鰓雖微動而身必先僵硬死。捕於水中者不然。(徐斌如)

◎四鰓鱸。此魚爲松江特產。名甲天下。但煮不得法。食之無味。其法不可剖腹。用方竹篾由鰓孔通入腹中。捲去臟腑。將其肺檢出。(鱸魚肺爲最佳之品。食者往往棄之。)洗淨。置磁碗中。須用鷄湯或臘肉湯燒滾。將魚入鍋。(肺須後下。以免焯去。)約煮數分鐘。以肺投入。再加豬油少許。依此煮法。鮮美無比。但此項鱸魚。產於冬天。如蓄之水內。一刻即殞。可置於簞糠內。經七八日不壞。(聞遠)

◎皮蛋。皮蛋爲家常所必用之食品。購自市上。或太老而有辣味。(係製時石灰成分太多)或失之太嫩。而剝時黏壳。(係石灰少而混合液未充分裹足)予有一法。製之既極簡單。而且老嫩得中。每百蛋。法用石灰三

升半（須整塊用紅茶碾汁化成者）爐灰四升。鹼七兩。食鹽十兩。將以上四物攪和塗蛋上。在糖漿中略一滾轉。則蛋外混合泥灰。已敷得薄薄一層。然後置甕中約二旬即成（佚名）

●造松花蛋 南人稱皮蛋。北人稱松花。即鴨蛋製成者。其法。鴨蛋十個。炭灰一碗（忌稻草灰）加以石灰少許。

食鹽八錢。用滾過之水。冷透調和。若以冷茶汁調灰更佳。使灰如泥。包裹蛋面。一星期以上。二星期以下。即變成松花蛋。多則可以類推。如炭灰新鮮。除去石灰亦可。余鄉貧苦婦女。均賴此以爲生活。（按市上售者有種澹心之皮蛋。價倍於常。泥團亦較大。未審製法如何。尙乞賜教）（耐冬）

●澹心皮蛋 昔吾湖錢篋仙先生云。京師松花。個個澹心。其實無他訣巧。但做蛋時。於灰內量加燒酒幾許。則做就之蛋。盡成澹心矣。惟吾家祇做灰鴨蛋。不做皮蛋。此語聞之二十餘年。迄未一試。然做灰鴨蛋時。灰中放燒酒。則蛋黃有油。以此理推之。其說當可信。有志製澹心松花者。盍姑試之（髯）却翻

●辨蛋之生熟 置蛋於桌上。以手使之旋轉。觀轉勢之緩捷。卜蛋之生熟。如轉勢緩。即係生蛋。反之。即爲熟蛋。無疑（德照）不受酬

●假鴿蛋 鴿蛋爲酒席中之上品。設有無可置辦之時。可以鷄蛋製之。用豬小腸。竹刀刮如薄紙（如翳膜。然）以鷄蛋白灌入。再以蒸熟鷄蛋黃（圓形大小切如鴿蛋黃相似）放入一粒。如鴿蛋之大小。用棉線縛之。再

灌再燒。灌成一串。沸湯略煮。去膜。宛然鵝蛋。味亦無甚大異。(胡顯誠)

●醉蟹。選團臍蟹之老者。水洗淨。瀝乾。挖臍。以銀針刺其胸部。成數小孔。入鹽於臍。另於磁罈內入好醬油。以能浸沒蟹之全部爲度。加黃酒三十分之一。(例如醬油三斤入酒一斤)花椒八十分之一。白糖四十分之一。封好罈內。忌見燈火。閱三日即啓罈可食。較市售味勝。盍小試之。(栩園)

●除蟹腫。祇須滴燒酒少許於手心。互相磨擦後。用冷水洗過。再用熱水並肥皂擦洗一次。則蟹腫全消矣。  
(俠憤)不受酬

●食蟹。食蟹之後。手上留有腥氣。宜以濕茶葉。或菊花葉搓之。然後再以肥皂洗擦。較用燒酒尤效。(警世人)

●食蟹須知。蟹目相向足斑目赤者。不可食。

●食蟹中毒。紫蘇煮汁飲之。或紫蘇子搗汁飲之。皆愈。又冬瓜汁飲之。或食冬瓜亦愈。(紫蘇中國藥材店有

出售)(翼孫)

●解食蟹毒。食蟹誤中其毒。倉卒不知以何藥救治。可急用橘皮去絡煎湯飲之。即解。(王夢覺)却贈

●蟹壳。前刊蟹壳辣椒燻臭虫法。尚有一語遺忘。即死臭虫務宜搜剔淨盡。否則日後又復活矣。(栩園)

●鼈。一名神守。(俗名甲魚)人恒嗜之。有滋陰降火之功。每見人家。不知將足邊一種黃油割去。食之每厭腥

燥。若剖而棄去。此弊自免。(王夢覺)却贈

●煎蝦餅 購大蝦。剪去鬚足。浸好醬油中。又以乾麪粉。加冷水及醬油。(醬油之多寡。以鹹爲度)攪成厚糊。乃將此糊一匙。入油鍋中。(油宜多爲妙)速以蝦三四只。置糊上。炸之。炸後兩面微黃。可食。味頗香美。但此餅宜乘熱食之。冷食味遜。(德照)不受酬

●假鷄湯 買生豬油。縱橫切成細塊。入鍋。加清水煎之。油既和水。乃去其水面浮珠。須淨盡。則其味實不亞於鷄湯。惟豬油與清水。爲一與五之比例。(如豬油約三兩。則清水約斤許)。(非我)

●糟蟹 當於未糟時。盛蟹之罈罐。宜先置皂莢二寸許於內。再用酒釀糟蟹。貯罈罐中。密覆其口。(忌見燈火)日後取食。蟹黃且不流散。而無起沙之弊。(夢覺)

●禾花雀 一名麻雀。冬季雨雪時。頗夥。若設法捕之。去毛及內臟洗淨之。調以五味羹之。味甚可口。若腹內實以碎肉羹之。則風味更佳。(按按略蘸微鹽。入豬油鍋炸之。爲味尤美。且不易壞)。(疑團)

●麻雀燉蛋 去雀之毛。及腹內物。連骨斬之極細。同雞蛋二枚。打透。加醬油豬油。置於飯鍋上燉之。其味駕於蝦仁燉蛋之上。(疑團)

●食生鷄蛋之注意 近世維新學家。羣言服生鷄蛋。有益於身體。然服生鷄蛋者。多患停食不消化之胃病。現

經日本胃腸專家。美與春吉博士覃究精思。知生鷄蛋與粥飯混食。則鷄蛋白之衣。蒙於米粒上。致胃中失其消化穀類之力。穀類不消化而停於胃中。此胃病之所以多也。研究衛生學者。不可不注意之。(覺人)

●鮮魚防腐法 切去頭部。除其臟腑。縛其尾而倒懸之。使全體內之血液滴淨。可以保存多日不壞。而其味仍美。(翼翼)

●久藏鮮蟹法 蟹味至美。特惜不能久藏。殊為恨事。茲有一簡便之法。檢極肥之大蟹。用壇子一只。內鋪稻穀一層。上鋪蟹一層。逐層鋪滿。即將壇口緊緊封固。至冬取出。較之初裝時更加肥大。如所藏之蟹。一次未必食完。下存之蟹。仍用上法將稻相間鋪滿。可不致死。(張育甫)

●松花蛋 前刊耐冬君造松花法。與寒舍造法相反。爰亟郵陳以貢同好。每鴨蛋一百枚。炭灰五斤。石灰半斤。食鹽半斤。用礮水二兩。(以礮沙為上)密佗僧(研末)二兩。(各料重輕。與鴨蛋多寡。即照此為比例)用粗茶葉煎濃。水調和合。熱包。不可太冷。密貯罈內。一月後取出。自然成皮蛋矣。照此製法。惟因過嫩之故。多有不能凝固。而質味已成皮蛋者。萬勿詫為未成棄之。以之炒飯。如炒木樨飯之法然。附加火腿雞丁等輔助。尤顯異味。但此等嫩蛋。亦為最不易得之品。諸君盍逐一試之。(朱响)不受酬

●炒假山雞 將精肉切成骨牌片。浸之酒和醬油中數小時。以武火燒鍋使極熱。將前肉傾入鍋中勻炒片時。



加以醃菜或多菜。晚菜之類。味皆香美。餅炒。(菜須預先細切)臨了。用芡粉調水沖之。將鍋蓋掩蓋少選。取出。即成鮮美之小菜矣。(平沙)

●包風魚。包風魚味美無倫。吾鎮人士(灣沚)多喜食之。法以重約四兩之鯛魚。將肚挖一孔。去盡內臟。用水洗淨。浸於鹽水中。約一星期後取出。曝於日中。以三四日爲限。再加以豬油花椒。(須渾和)塞入孔中。外以紙封之。掛於有風處。兩星期即可食。惟食時須蒸於鍋中。以油出爲度。(翟醒園)

●干滾蛋。每餐煮飯。俟米下鍋而水滾沸時。以洗淨之鷄蛋置入鍋中。煮之。米熟則蛋可取出。再如上述之法。煮之。約煮四五次。(天時寒冷。則不妨煮六七次)可食。(如喜鹹者可蘸鹽食)此時蛋白已陳微黃色。質鬆味美。芳香四溢。食之有益。常食補身。(德照)不受酬

●宰割鵝鴨。其水稍沸。即患皮脫。誠憾事也。茲得一法。於器中先置食鹽一撮。即水沸透極點。亦不致有脫皮之患。(蘇悅亭)

●茶蛋。江西人過年喜食茶蛋。每客至。奉茶之後。以碗盛雙蛋進之。名曰端寶。茶蛋之製法。即取鷄蛋或鴨蛋。先連殼煮熟之。然後微敲其殼。便作碎紋。更以濃茶葉煮之。其敲殼作碎紋者。欲其入味也。至吃食時始剝去其殼。氣香味美。(桐按杭俗製法並於碎壳後加入醬油)(張覺)

●製皮蛋法

前閱貴報所登耐冬君之皮蛋製法。余未敢深信。茲就經驗所得之法。公諸同好。其法。每鴨蛋白一枚（或鷄蛋白二十枚）可以生石灰二斤半。用沸水化成細末與樹木灰（或豆箕灰）一斤半。礮五兩。食鹽四兩。沸水（如欲於蛋白或蛋黃上顯花紋者。則於煮水時以帶葉之松竹梅枝加之。迨水既沸。即去之可也）一斤六兩。攪勻搗爛。然後以之包圍蛋面而置於瓦器中。用泥密封其口。置之乾燥之地。約半閱月。即可取食矣。（照此法製成之蛋。味肥嫩可口。鮮美異常。）雖幾閱寒暑。而其蛋黃長澹且濃。較市上所售之澹心皮蛋爲尤佳。謂余不信。請一試之。（栩按另有葆琪君投稿。謂蛋壳青者良。白者無用。每百枚須石灰樹柴灰各四升。忌稻草灰。碱與鹽各十兩。經八十日可食云。）（亦飛）

●製皮蛋法

原料用鴨蛋百枚（如用鷄蛋加十五枝上下）食鹽七兩。石灰六兩（須陳過一年者）礮五兩。老茶葉水一鉢。以和勻黃泥爲度。黃泥一鉢。以能拌蛋一層爲度。製法以老茶葉水冷透。和黃泥調勻。拌蛋一層（並不用手搓。以蛋一一放入清稀泥中。一轉即起。使其能黏石灰等物。）用小火將鍋烘乾。放石灰鹽礮。同入鍋內拌勻。加火再炒。炒至以上三物。炸至滿鍋。即將火退下。將蛋放入鍋中。拌勻。石灰等物黏滿。黃泥上。即取出。置入好瓦壩內。蓋好密封。放在房內（土地須用輒墊。壩底不可低濕。）以涼緩適度爲宜。一月後可食。而其蛋黃澹濃異常。如逾成熟。約一月後。即可開壩數日。再蓋好。以後隔久。常開常蓋無妨。且有

益徹處製食如是。並無老嫩濕之弊。蛋白剖開壳後。即現松花紋。如近壘底。變化稍遲。即將壘內之蛋。上下易置。請實業家一試驗之。再如炒炒百枚。已炒半數。而各物漸冷。即須再加微火。使鍋中各物不至過涼。然太熟亦不相宜。此法全在臨時之斟酌也。（長沙張宏謨）

●製松花皮蛋法 坊間製皮蛋多用礮。殊碍衛生。吾涇家製皮蛋。不用礮而味甚佳美。其法每蛋百枚。（鷄蛋亦可）清水洗淨待乾。用木柴灰或栗炭灰。須乾燥而未沾潮者。（大豆蠶豆及芝麻等幹燒灰。均佳。惟茅草稻草灰不可用）約五十兩。（以能裹百枚爲度）成塊未化石灰約十兩。（臨時用水化開）併一處篩去粗粒。再加食鹽十兩。鹼二三兩。少用濃茶調和。乾濕合度。熟揉成餅。勻作百數。如作湯團法。將蛋包裹令滿。以粗糠裹其外。俾彼此不沾。裝入壘內。緊封其口。約一星期。即變成皮蛋。色如琥珀。內現松花。如近壘底者。變化稍遲。即將壘內之蛋。上下易置。數日即成。（未成搖之即鬆。不可生開。煮熟食之。味亦美。）其變化太過。蛋白以凝而復化成液體。雖煮亦不凝者。則散置潮地。（其或變成而味頗濇辣者。亦如之。）任鹼性消散。久之蛋復凝結。再裝入壘。經年不壞。味尤佳美。較天津皮蛋。殊不多讓。但天津皮蛋。亦不用礮。未識投稿諸君。有以其製法見示。以益饒智否。（饒智）

●野味之驗視法 西人每喜食野禽野獸之肉。爲鮮美也。華人近亦嗜之。但吾人不得其選擇之法。每致購不

堪食者。今以經驗所得。述之如下。①視其兩目。如目已陷入而濇者。則爲不新鮮之品。切勿購之。如其目稍濇。則尚係佳者。如其完全不濇。與活時無異者。則係最新鮮之品。②以兩手用力壓迫其背部及腹部。乃以鼻就近其口（宜張開之）及其尾端而嗅之。如有臭氣。則爲不新鮮之品。（德照）不受酬

鮫魚之製法。鮫魚一物。嗜之者極衆。需要之大。銷場之暢。大有不可思議之概。製法如下。①原料 製鮫

魚之原料。爲烏賊魚及鱈魚。（鱈魚與烏賊魚無異。惟無骨。）二魚均生於海中。我國粵閩二省沿岸以及温州沿岸鎮海附近。樂城灣直隸海峽諸地。皆爲其著名之產地。②製法 收捕烏賊魚及鱈魚。用刀剖

其腹。取出內臟及一切不可食之物。更剝去其皮。先以鹹水洗滌。次以清水洗之。使極潔淨。攤於蘆簾上。置日光中晒之。至稍乾。用壓榨器壓扁。再晒之。至極乾燥。然後包裝。③包裝法 先用麻線束爲把。每把二

十枚。次用蒲蓆或草蓆包之。每包百把。包裝既畢。可以發售矣。（孤舟）

鹹魚滷。醃臘行製鹹魚時。多疊置缸中。鏡以巨石。則滷浸浸然下。第一二次者。味極鹹澀。色亦濃濁。行主仍用以熬鹽。摻和售賣。至第三次。則淡而帶。率多棄之。不知乃絕妙品也。當留起。定淨渣滓。貯入磁瓶。食時。以少許傾碗中。開水和之。加入豬油一小匙。用代羹湯。鮮美絕倫。若再配以紫菜冬菇筍尖之類。則其味尤可口。（吳秉恬）

●蟹 人家每以整串之蟹。放在水中。其味已在湯內煮出。蟹味盡失。最好於饊內用一竹墊。將蟹放在竹墊上。待下面水沸。至蟹已熟透。其味頗美。若於水內略加生姜。紫蘇。陳酒。以消寒性。亦且免膻。更於食蟹之後。用生薑一二片。泡白糖湯一盃飲之。可免口燥舌碎之患。(志憲)

●熬魚膠 以高粱酒與水。參半加入。於炭火上熬之。隨熬隨以木杵杵之。使其完全溶解。然後乘熱用以膠物。極其牢固。且易乾燥。而膠成之件。少頃即可應用無礙。

●鯉之遠運及庖製 濱海之區。鱈皆鮮食。而內地則不然。蓋以此物不易運鮮故。祇得食其乾者。其味遜於鮮者遠甚。茲有一法。將鯉一一整起。而擠於編竹器中。令其鼻均向上。勿洗去其壳上原有之泥沙。如是。然後將其運往遠方。即經數十日之久。彼猶活動不呆。異地欲食其鮮者。用此法轉運之即可。又凡以油臘酒炒食鮮鯉。若炒至半熟即起鍋。則其肉正鬆嫩異常。否則火候既過。肉老不堪食矣。又聚鯉鼻洗淨。落滾水鍋中。約一分鐘熟。即取起。則其鼻自節節零落成小片。無須乎刀切。用醬油麻油醋拌食。香脆可口。(讓竹)

●製灰蛋法 灰蛋製法。略似皮蛋。而實則鹽鴨蛋之一種。惟較用鹽水所浸之鹹蛋。味尤鮮美。且製法亦較安。全如浸蛋鹽水中。蛋壳偶有損壞。則味色俱變。灰包蛋則無此弊。法用柴灰二十份。加食鹽一份。以米湯(即煮飯時濾出之米汁)混之如泥狀。敷於生鴨蛋上。置通風處乾之。至三星期後。蘸去其灰。煮而食之。味

美無倫。

●製風鷄法。取鷄一隻。殺之。剖腹出腸臟。而留其全體。鷄毛不拔。(勿沾水)復取食鹽於鐵鍋中炒之。俟鹽極

燥熱時。納鹽鷄腹中。務使厚附於腹腔各部。再以燃熾之炭。數小段。置其腹中。然後將鷄緊捲成束。用繩紮捆之。懸於通風處。逾二月或三月。取下。去其毛。煮而食之。味甚鮮美。較普通鹽醃之鷄。有天淵之別。(若仙)

●五香魚。取新鮮之鱸魚。剖腹去鱗。洗淨後。遍擦以鹽。數小時後。更用甜醬或青醬。加茴香末。川椒末少許。遍塗之。放置三四日後。取出。刮去其醬。以油煎而食之。味美無倫。(張覺)

●乳腐水蒸蛋。吾人常食乳腐。其餘下之水。不可棄去。以之蒸蛋。其味甚美。又吾人常食乾魚。所餘之渣滓魚骨。以煮豆腐作湯。其味亦佳。(張覺)

●兩前蝦仁。濟南菜有兩前蝦仁。味極美。法以生蝦肉一碗。另用鷄蛋一枚。去黃用白。打極透。將兩前茶葉一撮。和蝦仁拌勻。以能個個分離為適度。略入鹽少許。起豬油鍋。乘油滾時。將蝦仁用漏勺盛之。入鍋擺動。即起。則茶葉已展。清香甘美。頗饒風味。勝於尋常之乾炒蝦仁。若作湯蝦仁。則先以鷄湯泡開茶葉。入蝦仁。一滾起鍋。味猶清冽。忌加雜味。(棚園)

●罐頭食物。吾人在市上購買罐頭食物時。須細察其罐面鏢點。有無二處。如有二處者。則可知其製造失慎。

重行裝置。其味必有稍損。並宜擇其罐面稍有橢圓形之凹入者。蓋因罐內成爲真空。受外界空氣之壓力而陷入也。可知其製造精良。其味必無稍變之慮。但凹處成一線狀者。則非空氣壓力所致。實觸外界硬物而使然之也。(慕石)

●雞粉 取生雞之胸肉。擲下。切成最小之方丁。入烈日中曬之。至乾極時。乃用石磨磨之。成粉。貯於玻璃器內。可久置不壞。不論白粥清湯以及無滋味之食物。放入少許。即成鮮美之雞食品。且省便異常。不致有客惠臨而一時無以應付也。(慕石)

### ◎第六類 粉餌

●清蛋糕 蛋五兩。白糖五兩。麥粉三兩。(爲蛋十分之六)檸檬汁二三滴。(玫瑰汁亦可)蛋黃蛋白各自打開。蛋白須打至投箸於中能直立爲度。又以糖和蛋黃同打。加麥粉。與打好之蛋白調和。注入檸檬汁。盛於模型內。熱之。即得模型須塗油。打蛋須始終同一方。向不可逆打。(爾儂女士)

●杏仁餅 預備雞蛋九個。粉三十兩。豬油十二兩。糖十二兩。各種調和。捻成餅形。上嵌杏仁數粒。烘之。即得。蛋黃宜另打開。先入黃。後置白。加水一杯。可爲餅乾。(爾儂女士)

●S. 餅乾 糖六兩。豬油六兩。粉十五兩。蛋五個。葡萄酒少許。檸檬汁十滴。各種調和。入模型。以活塞支入。料由

花銅蓋射出。成條形切斷。擺作S形。烘之即成。(繭儂女士)

●薑餅。油糖薑粉各三兩。糖醬六兩。粉十八兩。牛乳一杯。葡萄酒半小匙。小蘇打液二小匙。製成餅。亦可放杏仁糖醬。可以紅糖代。(繭儂女士)

●香水餅。蛋三個。糖一杯。油半杯。粉三杯。玫瑰水或橙花水一小匙。葡萄酒半匙。各種拌和。注入模型。成熟後。上置葡萄數枚。以供裝飾。(入模型時不可太密)(繭儂女士)

●普通餅乾。麥粉十二兩。豬油九兩。葡萄酒少許。牛乳二三匙。水二三匙。將粉篩過。與油九兩之三分之二。及冷水一匙。調和之。用桿棒桿至一寸厚。又油九兩之三分之一。與粉捲好。桿成薄片。遂用模型。一一鑿之。(模型須塗油。調和時不可過濕。)如上製法。其殘餘之料。再桿成片。製成各種花樣。烘之即成。(繭儂女士)

●糖心皮蛋。余曩自京中得來一法。手續甚簡。可買市上所售皮蛋。老辣無碍。用小刀挖去泥殼。成一小孔。以高粱一小瓢灌入。使蛋直立勿倒。候半句鐘。即成糖心。惟高粱切不可多。多則蛋心含有酒味。失其本真之風韻矣。(辛易)却酬

●素肉餅。購白蘿蔔數斤。切片煮爛。貯於布袋。將汁擠乾。和以熟山芋一二段。再入碎花生仁少許。(花生須先研碎)一并斬濃。做成餅狀。用油煎之。再入青菜鍋內略燒片時。(青菜須煮熟者)即可盛食。其味甘鮮。



美(張嘉穗)却酬

●生·菜·包·飯。取萵苣菜葉之肥大者。洗淨。以巾拭去其水。另以鷄蛋豬油炒飯一碗。取葉一張。即以匙盛飯一瓢。傾於其上。包而食之。清香可口。飯上更加以韭菜或冬笋炒肉絲一箸。更佳。粵桂人多食之。喜清味者。盍嘗試焉(張覺)

●鎮·江·元·宵。吾邑家製之元宵。最爲精美。俗呼鎮江元宵。爲他處所不及。其實製法極簡。並無巧妙。用茶食店所賣之薄脆餅(即芝蔴餅)碾極細。更用熱豬油拌透。候半冷時。捏作團。如梅子大。捏時。以桂花蕊瓜子仁少許納入。此即餡心。然後用水蘸濕。在糯米粉上播之。庶米粉不可過厚過薄。播成不宜隔宿。若餡心則儘可多備。雖由冬至春亦無妨也(吳秉恬)

●南·瓜·粉·餅。取燒熟南瓜和以白糖。調入粉內。須糯米粉)拌之。然後團粉成餅。實以洗沙餡。剪小圓箬觀其底。置鍋內蒸熟食之。甘美異常。色略帶黃。亦頗美觀。(非我)

●麵·筋。先投小麥麩於木桶中。加水(或稀鹽水)十分捏合。再以手(最好用足)踏和。俟生黏氣。移置於篾篩上。加水揉之。下置受器。則漿粉流下。其留於篩上者。即爲麩質。但須充分洗滌。盡去其渣。始成生麵筋。食時油灼之。即得(天際孤鴻)

◎木柴煮粥。煮粥須用木柴或荳蔻粗糠。因多存腳火。聚於竈內熬煮多時。則米汁盡出。粥白稠而有味。最益人之臟腑。(張庚)

◎鷄汁飯。嫩鷄一隻。取出腸雜洗淨。置飯鍋蒸之。則其汁盡入飯中。即用此鷄下飯。風味極佳。有易牙癖者。盍一試之。(好好)

◎自製年糕。每逢臘底。年糕一物。必應時上市。但市上所售者。大都粉質粗糙。甜味太過不及。即上海之豬油年糕。亦嫌粉質不細。又以糯粉太多。以油煎之。不能成片段。余家每屆新年。必自製年糕。以糯七梗三(或糯六梗四)質既軟和。而煎之亦復成片。至粉質之細。糖味之美。尤非市品所及。製法如下。法以糯米七升。和上白粳米三升。淘洗淨後。以清水浸之過夜。次日以小磨一具。和水磨之。別以粗布做成一袋。張於磨口。盛其流下之漿。袋下置一盆。以盛其澄出之水。迨磨畢。即將袋取起。緊紮其口。置於磨盤上。以磨石壓之。經過一夜。俾水分徐徐滴去。然後取出。每米粉二斤。和以白糖一斤。捏之極韌。另以小蒸籠一具。取箬葉之大張者。鋪於其內。每葉以半墊底。以半緣邊。葉葉相疊。周籠之緣。然後再以捏成之米粉。輕輕放入。先鋪一層。隨將預備之豬肉果肉等。鋪一薄層。(豬肉須淨肥。切成厚二分許之大方片。果仁如核桃松子瓜仁等皆是)然後面上復蓋米粉一層。便可入釜內用沸水蒸之。約蒸兩三點鐘之久。方熟。取起。以桂花糖酒其

面若饋人者。更以紅棗及瓜仁等嵌於其上。作成花形。迨冷。即可出籠。緣上之罍葉。可剪之使齊。其旁及底者。則任之。俟食時。擲去。但須注意者。筥葉鋪籠時。宜整齊。不可漏縫。以粉入籠時。手續宜輕。若牽動筥葉。則粉漿。逕從籠底漏去矣。(張覺)

●蘿。蔔。糕。 每歲新年。余家於年糕之外。必兼製蘿蔔糕。年糕味甜而蘿蔔糕則鹹。年糕以糯。而蘿蔔糕則以粳製法。取蘿蔔之肥大者。先切成絲。用水煮去其辛味。然後拌入於如常法所磨之粳米粉中。加以水。使稠濃合度。微加以鹽。然後盛以銅盤蒸之。糕中則夾肥肉一層。面上則滿布以蝦米香蕪及火腿之細屑。食時。須切片以油煎之。酥軟而腴。別有風味。每客至。各煎一盤。一甜一鹹。出以餉客。昔人於立春日食蘿蔔謂之咬春。作糕之意。竊取於此云爾。(張覺)

●自。製。八。珍。糕。 法用茯苓。山藥。薏苡仁。白扁豆。(去壳)各四兩。蓮肉半斤。(去心及皮)粳米糯米各一升。(炒熟)共磨細末。用白糖加入。再以粉末置木模型中。即成。其味甘美。可以充饑。(芙蓉山人補白)

●荷。葉。粥。 煨粥一罐。摘連柄嫩荷葉二三張。俟粥初沸時。浸入五分鐘。即掣去。待粥煨成。色微碧。芳香滿口。真消夏佳品也。浸不宜過久。久則香盡而苦來。連柄則掣去便易。有以南腿末雜入其中者。享肉食之客。固未能免此。(睡仙補白)

## 第二部 人體

### ◎第一類 頭面

◎腦漏。此症非常傷腦。久之成損。鄙人數年前常患腦漏。如絨艾。生落花生等。無不試驗。然卒無一效。後蒙友人授一單方。用豬腦一對。挑淨血筋。（不宜落水）鷄蛋兩枚。打碎。加陳酒。冰糖。與淨豬腦同入碗中。蒸熟食之。如是兩次。居然除却。永久不發。後傳他人。均皆立效。（聯卿）

◎治頭暈法。凡人思想過度。或久閱細字之書。往往起腦脹頭暈。神意不舒之態。若以浸於冷水中之毛巾。覆於額上。不數分鐘。而清爽自如矣。（桐廬）

◎洗髮水。前見某君主。張用鷄卵爲洗髮料。然價太貴。不適於普通人之用。茲有一法。於豆腐店中。購豆腐漿。和香水少許。沐之。不第穢垢盡脫。且香氣襲人。清鮮異常。（覺人）

◎美容術。余友面目黧黑。頗不雅觀。近日見其潔白異常。詢之。則云。每晨以無敵牌擦面牙粉。和水擦臉。垢既易除。而面目亦潔白。計爲時不過一星期耳。但擦後必須淨去。（蘇滄新）

◎治癩癧。初起未潰者。用鷄蛋一個。鑽一洞。將新鮮之梅花（不拘紅白）七朵。裝入蛋內。煮熟。將花取去。淨蛋食之。每次一個。連食七個。其症自愈。如已潰者。用鷄蛋一個。將壁虎一條。擦入蛋內。以火用瓦炙乾。研末。

搽之立效。(修過氏)

●治瘰癧簡法。此症初起時。尙未破頭。可用蝸牛(可於牆陰缸脚下覓之。宜活者)去殼搗爛。加硃砂調和成黏質。搽患處。其效奇驗。敵感嘗患此瘰。就醫無效。後得鄰人王君之言。用此方日日搽之。不一月已完全告愈矣。(孟申)

●去痣。面部生痣。殊不雅觀。治之雖有方。修合頗費事。可用稻柴心一條。向火焚之。即捲作圓形。再用針挑破痣。將此灰塗上。略作痛。俟痂落後。即泯然無跡。兼治雀斑。(劉耕嵐)却酬

●礪酸粉。用以塗面。較鉛粉爲佳。蓋鉛質者。久用之能使皮膚萎黃而無光。故當忌之。(江駿)

●代蜜。寒天潤膚之蜜。可以橙或金柑汁代之。法取去皮之橙子(若金柑可不去皮)貯磁缶中。用時以指力按之。蘸其汁。抹肌膚上。移時即覺光滑異常。不似洋蜜之有粘性也。(劍飛)

●烏髮。男婦髮黃。爲終身憾。法以松葉搗爛成汁。搽於髮上。經三五次。色烏可愛。余少時曾親自試之。果有奇驗。(王筱安)

●鑷花水。市上所售之鑷花。均以桐樹乾鑷之。雖有黏性。並無鮮汁。不如取桐枝之最嫩者。剪作寸許。略錘使扁。開水泡用。最能烏髮。且此樹隨地皆有。取之甚易。亦節省之一法也。又沙田柚(即文旦)之核。用沸水

洵之亦成黏滑之質。效用正同（吳秉恬）

●除面黥。鼻。余弱冠時。面上發現一種如疥之小瘡。久之漸大。蔓延面部。幾無隙處。皮肉浮腫作癢。破之內含小粒如米。遍試方藥。或外敷。或內服。均無效驗。如是者年餘。後得友人秘傳一方。照方合服一劑。不十日浮腫盡消。瘡亦結痂。迄今十餘年。並無復發。洵奇方也。方用枇杷葉（去毛刺）八兩。酒炒黃芩四兩。生甘草一兩。荆芥穗一兩。天花粉四兩。生山梔四兩。共研細末。白蜜和丸如桐子大。每服三錢。開水送下。空心服。至多三料必愈（梅士）

●治天泡瘡。敝東柯先生之女公子。曾患此瘡。累累滿面。苦無治法。後就醫於寧波某醫士。授以丹方。不日而愈。法以瓜子草搗汁調六一散。敷患處。其效如響（舟子）却贈

### ◎第二類 眼目

●治目中白星。舍妹去冬。目中忽患白星。初發尙輕。亦不留意。後乃愈發愈重。目光漸減。如此月餘。求醫診治。投藥無效。幸得隣嫗傳來一方。依法煎搽。未至旬日。所患即愈。念此效獲之方。不敢自秘。敬錄以告同病者。名七針丹。用白菊花三錢。青鹽二錢五分。膽礬三錢五分。花椒三錢。銅綠二錢五分。烏梅一個去核。繡花針七枚（須用本針洋針無效）以上六味。均各研碎。用淨水一碗拌勻。盛入磁碗內。其針用白絲線穿好。放入

藥碗底。線頭露出碗沿。再加水二碗。用蓋蓋好。再取大鍋一隻。盛水。將藥碗隔水放於中間。再用大蓋蓋好。用木炭火煎十二小時。炭火要旺。不可間斷。時刻煎到。則所露線頭。用手察之。知針已化水者。即可取出。用淨絹擠出藥渣。用碗裝好。放泥地上一天。即可取用。此藥永遠不壞。每用少許。擦眼外眶。與肉眼角。後擦少閉片刻。立見其功。惟擦時少有微痛。倘針煎滿十二小時不化。則此藥無效。須照前法。另再配煎。聞此方係隨州陳茂才所傳。茂才年逾花甲。雙目成瞽。後得此方。製藥試之。漸見目光。未及半載。雙目復明。并治各種目疾。試之無不神效。(因明宏視) 翻按此方極驗。惟針小易化。僕經如法照煎。失敗四次始成。用之竟效。

●白障。目患白翳者。沿用不落水猪苦膽一個。法以小刀剖開。取出苦水。棄去膽囊。將苦水置於銅杓內。向炭爐上煎令乾。即為小丸如菜子大。一苦膽約可成數十丸。候冷納入病目。遇熱丸仍化為水。能去翳障。朝夕各納二丸。俟一苦膽盡。即愈。神驗無比。(翼之)

●科學的相法。眼呈黃色者。形體強幹。眼呈黑色者。形體柔弱。眼圓而突露者。作事多輕率。眼細而長者。居心多狡猾。眼斜視者。其行事難於憑信。眼下瞰者。其性情概屬溫厚。憂鬱性者。眼無軒豁之光輝。富於辨別力者。眼角光銳而細長。(笨生譯)

◎第三類 耳鼻

◎治耳鳴。曩見貴報載戎廷芳君耳聾微方。因憶鄙人常患耳鳴。屢藥不效。深懼失聰。偶閱驗方新編。用生烏

頭削尖。塞耳孔中。頗有微驗。述之四醫。則謂烏頭有安神之功。然從未以治耳疾。有草烏頭精在。姑試之。乃一滴而愈。近耳復鳴。復試之。越宿即止。願以治耳鳴而已。戎君久患耳聾。不知此藥有效否。藉此宣布。亦使未聾而鳴者。或得一方便法也。法用草烏頭精。(係糙米色極小之藥片。圓徑約三分。裝絕細之玻璃瓶中。性甚毒。)每用一片。化以酒精。入耳祇須一滴。以藥棉塞之。宜由醫生購製。不易自備。即生烏頭非有保證。中國藥肆。亦不肯出售也。(無相樓主) 爾按此方用僕曾試。甚驗。

◎耳聾。患耳聾者。可用真北細辛(藥店出售)研末。溶黃蠟爲丸。如鼠糞大。以綿絮類裹之。塞耳中。二三次即愈。此法曾經實驗。頗有奇效。(徐德民)

◎立止鼻衄。鼻衄一症。雖非若吐血咳血之危險。每易令人受驚。治法莫善於將雙手舉起。使血行於手。使頭上之血管不致被血所壓。足宜使煖。背宜澆以冷水。或用冷鎖匙搔之。(谷水)

#### ◎第類四 口齒

◎口吃。有此病者。言語艱難。殊爲不便。若先將空氣吸足。徐徐言之。可免此患。(陳麟書)

◎牙痛。以向日葵莖中之髓。(白色)燒灰。和梅片。蘸齒縫上。數次即愈。(戈士)

家庭常識 人體部 耳鼻



●止牙痛。敷以梧桐淚。於患處立愈。須購自著名藥店。(病牘)

●牙痛藥水。藥房中出售之風火牙痛藥水。什九用嚼囉仿謨。及精製樟腦製成。如需是水。可至西藥房購精製樟腦五瓦。和嚼囉仿謨四十五瓦。用新綿蘸塗患處。或塞入齧齒窩內。(赤松山人)

●蟲蛀齒痛。齒痛多由蛀處而起。痛時坐立不安。寢食俱廢。其困苦之情狀。非過來人莫能悉也。其治療之法。可以芥子泥敷於頰部及耳後。再用生薑二片。貼於太陽上。時取上上老酒。合於口中。若有蛀孔。則先以綿花團成小團。然後浸於石炭酸水內。以填入孔中。如此則痛可即止。此乃實試之驗方。故敢述告。凡有同病者。其盡試之。(榻按此法良效。但芥子泥敷處。必起紅腫。至十餘日始褪皮。又石炭酸液宜淡。若濃則皮膚亦被毀矣。(曹桐廬)

●刷牙。刷牙之時間。普通必在早起漱口時。其實最好在晚餐臨睡前。蓋齒牙之污垢。皆從食物而來。晚餐後及臨睡時。既不再食。自須清潔之。以免食屑殘留齒內。越宿而腐敗。至明晨洗面時。但須漱口。以去其胃氣耳。刷牙須先刷齒之內面。蓋吾人咀嚼食物。恒在齒之內方。故齒裏實為藏垢納污之處。而常人往往徒刷其外。而鮮顧其內部。是無益於齒也。牙刷須上下移動。則齒縫之殘屑易去。又不可用力過重。以防損壞其琺瑯質。每食後。須漱口數次。(一鵬)

●舌之判斷法。長舌之人。決活而具勇敢之氣。短舌之人。憂鬱而爲僞善之性。廣舌之人多辯。狹舌之人。知自巳而不知社會。長廣舌之人。不堪任大事。狹長舌之人。臨事必乏誠意。短廣舌之人。好弄虛僞而放大言。光舌之人。言常銳利而聳人聽聞。(笨生譯)

●治舌腫木舌重舌。用大黑棗一枚。去核。裹入青礬一錢。紙包煨熟。去棗留礬。聽用。遇有以上各症。只用一二分調水塗之。無不立愈。誠奇方也。(鄭寄漁)

●保護牙齒之法。牙齒爲牙齒外面堅且光白之物。其內包被牙骨。若牙齒被損。則牙骨亦立見腐爛。此時不第令人疼痛難堪。亦且臭氣撲鼻也。保護牙齒之法有四。①過硬之物不咬。②過冷過熱之物不食。③常以溫水刷牙。不使牙縫間有纖維屑之食物留存其間。④不以粗硬之物剝除牙縫間之細屑。(覺人)

●走馬牙疳。牙肉腐爛。有名走馬牙疳。治法。用少許桐油敷患處。三五次即愈。若入口覺有桐油氣。卽非是症。宜止之。(蘇悅亭)

●睡中磨齒。有人每於夜間睡熟後。忽發上下齒相磨之聲。殊令人厭。若於臨睡時。含糖一小塊。(如粽子糖等)此患可免。(初按。不如用青鹽陳皮等。含糖則醒時口必發酸。(非我))

●牙粉之鑑別。牙粉原料。以碳酸鎂(亦名輕鎂炭養)爲第一。體質極輕。而所含鹼性至爲馴良。故能去垢而

無害於牙磁。且其除滅乳酸之功甚偉。(乳酸即食物之殘餘所化。駭蝕牙磁。而致毀損者。即是此物爲害。)

惟價值殊昂。故多屢用石膏。而欲使購者當面見功。立時可以擦白。遂有屢入煉石粉及烏鯛骨粉。以減輕其成本。惟一經歸入此類物品。顏色即不能潔白。故必加入洋紅粉以爲掩飾。而其味多鹹且澀。故必屢入樟冰丁香等藥。此猶市上所售欺騙兒童之擦白藥耳。若炭酸鎂則本精鹽製成。無色無臭。何用着色。故泰西最名貴之牙粉。價值半元一瓶者。其色純白。其質極輕。但加香味。不着顏色。而吾國人只貪價廉。罔顧利弊。日用粗劣牙粉以擦牙。欲其有益。是無異以水銀製之擦白藥。擦金銀器也。僕因有鑒於此。特發誓願爲我同類保護齒牙。以期永固。爰製一種無敵牌擦面牙粉。即用純粹之炭酸鎂製成。加以礪酸煉石及薄荷腦等品。故功能擦面擦牙。兼除皮膚口腔面部各病。不屢石膏。故入口不膩。不用樟冰。故氣味不惡。純用香精研成。並不於浮面着香。故雖洩氣。而着水仍香。欲於國貨界中占一完全之美譽。故不計成本重輕。但期切於實用。願衛生家一試用之。孰優孰劣。要待熟諳理化學者始能鑑別焉。茲述其功用如下。

⊖用此粉擦牙。其用法與普通牙粉無異。惟能不傷牙磁。可免口臭。顏色則潔白而無洋紅。香味則着水而愈能透出。絕無樟冰丁香等藥材氣味。是其異點。

⊕用此粉擦面。能除一切油光暗晦。及免發生熱癩酒刺面瘡額瀰。用法宜於每早未曾擦牙之前。即以牙刷柄挑取此粉一七。置於左掌心。注水使滿。以右手中食二

指調和。即細擦面部。使備。仍用水洗去。拭乾。再用燥手帕套左掌。對鏡重拭。面部立顯潔白。而無毫毫之粉痕。久用雖冬不用蜜。亦不皴。③用此粉爲婦女擦面。不拘代水粉用。代撲粉用。均極佳。因內中並無鉛質。可免發生雀斑。雀斑之患。惟代水粉用。則須和以香蜜。④用此粉爲小兒夏日之撲粉。涼爽無

比。可免生痱子。熱癩。及一切癬疥等患。如浴後以此粉撲身。尤能吸收汗液。免生汗斑。如搽腳丫。能免濕癢。 (但不宜太多) ⑤用此粉以擦金銀器皿飾物。立煥光彩。而無絲毫紋路。因其體質極細。雖擦鍍金銀

器。亦不致褪色。⑥用此粉擦牙。雖焦黑之齒。亦能漸漸轉白。惟年深日久者。急切不能見功。本社另有一種立去黑牙散。擦一二次即白。但不可常用。致損牙磁。如要此種黑牙散。或擦面牙粉。樣包。但寄郵票三分。至上海西門靜修路家庭工業會社。當即郵奉一袋。多索照加。(天虛我生)

### ◎第五類 咽喉

●治噎。如連噎數日不止。恐有性命之虞。用柿蒂六枚。丁香一錢。水兩飯碗。煮滾。逐口徐飲之。再用艾葉一團。同高粱酒週身擦之。即愈。(王孝治)

●咽喉辨治。咽喉之患。最爲險惡。忽然頃刻而痛難忍。係屬寒症。若悠緩而痛。乃爲熱症。內經云。驟起非火。緩起非寒。虛寒實熱。是在明睿者知所區別。則所投乃可無誤。此林屋山人妙論也。惟予發明之一種漱喉藥。

水則不論何種喉症。均可用之。屢試屢驗。方用鹽素酸鉀。化於六十四倍之蒸溜水中。加以甜香之劑。以取適口。惟鹽素酸鉀。係炸藥原料。研不得法。極易生危險耳。(糊園)

●喉癰。體虛多鬱者患之。喉生苦癬。色暗不紅。不閉不腫。氣出如常。微微疼痛。有碍飲食者即是。此係虛火淹纏難愈。已刺畏補。用以胎黃牛屎。放新瓦上。並用瓦蓋。周圍文武火煨至烟盡。存性。連瓦取下。用鉢蓋住。候冷研末。用筆管徐徐吹入自愈。

●咽喉癢痛聲啞。用肉桂一錢。杏仁五錢。爲末。蜜丸櫻桃大。綿裹化咽汁。如係陰虛聲啞。由於色慾過度。元氣耗喪。雖參茸無能爲力。惟有未破身十六七童男女。五更早起未食物之前。不必漱口。爛嚼海南子檳榔一二個。與病者服之。換十人。嚼至十次。其病自愈。男病用童女嚼。女病用童男嚼。又方。新好槐花。放新瓦上。慢火炒熟。放身旁隨行隨坐。間送一二粒置口中。咀嚼咽之。使咽中常有氣味。久之自通。又方。生白礬煉蜜爲丸服之。

◎第六類 手足

●煖手器之簡便法。取泰豐罐頭公司什景餅乾筒。貯以沸水。蓋後。水即不溢出。以之作手爐。價既極廉。且甚妥便。(徐劍飛)

●手冷。每屆冬令。兩手無手套。則覺其冷。戴手套。則作事又感其不便。可於作事之前。將兩手互相磨擦。使發生電熱。則作事時不致屈縮矣。(非我)

●襪襪。寒天襪襪。可購本廠粗線襪。(每雙百餘文)以代裹足布。既煖足。又收汗省襪。(徐劍飛)

●治凍腫。凍腫。(以見於手背爲多)由於受極低之氣溫刺激。溫度稍升。皮膚漸漲漸腫。其甚者至動作不便。余嘗患之。去歲由友人授余一法。即以冷水或雪團力擦手背。至發高熱爲度。再遍塗煤油。以兩手背相摩擦。復伸屈手指。活動血脈及筋肉。如是約數次。果逐漸消退。今歲竟未發生。亟記之以告同病者。(天際孤鴻)

鴻)

●鷄眼。取萬年青葉。搗爛敷患處。可以斷根。且極效驗。(南強)

●鷄眼。初起時如泡。久而爛之甚痛。其形狀與鷄眼相似。生足指上。凡喜足球者每患之。治法。以生石灰一塊。如鈕大小。再以糯米與碱研末。同冷水少許。調和於小杯中。經二三時則成糊。每晚臨睡擦少許。數日即愈。惟擦時。須將鷄眼用刀剔開少許。乃有效力。(鄭留隱)却酬

●脚冷。勞心之人。坐時爲多。足部之運動甚少。故時屆冬令。雖有棉鞋絨襪。恒覺脚冷如水。最妙之法。莫如臨睡前任便行走一二百步。則血液流通。足部自然和暖。遠非烘灼所能及也。衛生者曷嘗試之。(山安)

◎第七類 腸胃

●脫肛。昨由書篋中檢得先大父遺記單方一紙。謂予游幕多年。精神疲憊。時患疾病。唯脫肛爲尤甚。至六十三歲時。所發最爲利害。大解經五十三日始通。未通之先。肛頭脫出。難過異常。偏覓草藥單方。或薰或洗。不下三四十起。終未見效。嗣經友人告予。以脫肛年久不收者。最好用酸板寬(即豆板寬)煎湯。倒入腳桶內。放白礬三四枚。乘熱薰之。稍冷即洗。洗至湯冷爲度。其肛用手指撮之。自然收進。予依法薰洗。果然靈驗。真奇方也。遇患斯疾者。其試驗之。(邵漱泉)

●胃擴張。胃擴張病。皆由於多進雜食。或飢時暴進所致。公衆機關人員。每多有之。若注意於食前。先飲以湯一匙。然後緩緩進食。則足以開胃健脾。行之月餘。即見奇效。余戚某。亦以此法治愈。勿以平易而忽之。再此法常人行之。亦頗有益衛生。(東方寰華)

●胃呃。凡久病犯胃呃。最爲危險。法用黃連一錢。紫蘇葉八分煎湯服之。神效。(大俠)

●痢疾驗方。金銀花蕊。焙焦研極細末。大人每服一錢。日三服。小兒每服三分。日三服。俱用蜜糖沖服。此方經驗多人。余家有小兒患痢。百藥不效。後遇友人贈與此藥。兩日全愈。樂善諸君。每年於夏秋之間。預製分送。所費甚微。功德無量。(鍾照葵)却贈

◎第八類 皮膚

●治火燒爛方。用最好陳酒一二十觔。略燒溫。傾入浴缸內。令患者坐酒中浸之。雖極重者。亦不致死。若浸於冷水中。使火毒內攻。必爛至骨。則不救矣。(聞遠)

●治癬。患癬者可取大胡蜂(俗稱大脚黃蜂。藥店有售)窠一個。大小不拘。以生白礬研碎。填入孔內。盛於無用之破磁罐中。仰口朝上。用炭火煨炙。使白礬化盡爲度。乃取出。其研粉末。擦癬上。一二次即除根。永不發。(徐德民)棚。按用安母尼亞水擦之。極效。

●腋臭。兩腋狐臭實爲惡病。不但他人聞之生厭。即自己亦覺難堪。予今思得一法。極其便利。已經試驗數十人。雖不能除根。亦足可除一日氣味。祇須向各藥房或洋貨店。購買洋鐵盒黑色之加波力酸肥皂。(每盒洋四角。俗稱藥水皂)先用水將兩腋擦淨。二三次。即用肥皂擦上。一二分鐘之久。再用水洗淨。惟夏天一日須多擦一二次。(九江盧五洲)

●痰核。大南星磨酸醋調敷。數次自消。余嘗躬試之。頗驗。(一鵬)

●消瘤法。初起時。用極細鐵屑。好醋拌。放銅勺內煨乾。則再拌。如是者三次。研極細。再用醋調敷。便覺患處漸漸作癢。過一宿。剝去再敷。三五次必愈。(吳秉恬)



⑤治凍瘡。各藥書載治凍瘡方不下十餘。然試之均無效驗。市售之藥靈者亦鮮。鄙人年年患此。苦無良藥。昨見南京路某店有凍瘡藥出售。姑購試之。居然奇效。詢其方。堅不肯告。鄙人乃窮二日之力。將餘藥由化學分析。得其成分如下。患凍瘡者。自製極便。安息香酒百分之一。比魯漿百分之十。松節油百分之十。甘油百分之五十。酒精百分之二十。(誦清)

⑥檢驗體溫。凡動物食物消化而成營養物質。遇血液中養氣而燃燒。故發生體溫。吾人之體溫。常在攝氏三十七度間。過與不及。皆為有疾之徵。醫家別體溫為三種。(一)常溫。在三十六度七分至三十七度四分。為健康體。在三十六度至三十六度五分為稍弱體。在三十七度五分至三十八度為熱性體。(二)熱性溫。在三十八度至三十八度四分為輕症。在三十八度至三十九度為中等症。在三十九度五分至四十度五分為重症。在四十度六分以上為最重症。(三)虛脫溫。在三十五度至三十六度為不危險者。在三十三度至三十五度為可望生命者。在三十三度以下為必死者。檢驗時宜於朝夕。檢法。先拭淨腋下汗液。次插入寒暑表。約閱十分鐘。即可取出觀其度數。是亦衛生之常識。家庭間可行之也。(罪我)

⑦膿癩瘡。以黃魚子研極細。調以麻油。時時敷擦瘡上。三日即愈。余前患膿癩瘡甚劇。以此法治之。不數日果驗。(周嘉逆)

●凍瘡 用瓦楞子末調麻油敷。極效。但紅腫未破者敷之。日內必見潰爛。切勿疑懼。仍以此藥敷之。數日愈矣。其已經潰爛者。於藥內少加龍骨末。尤易收口。(周慕蓮)

●止癢 山藥或芋。於生時去其皮。其黏汁恒不免沾上手指而作癢。欲免此患。實無須乎用藥。只須將山藥或芋。從速煮熟。即可。此法躬試有效。物理相感。誠不可思議者。(讓竹)

●凍瘡聖藥 號友胡顯庭。久患凍瘡。每及冬令工作。手足奇癢不可耐。歷四五年。徧求治法不能愈。日前閱貴館所刊之家庭常識初集。內載海鹽酸治凍瘡有奇效。爰即買一小瓶來試。恐性過烈。因用海鹽酸一分。和入清水十分。搽患處。未五分鐘癢旋止。三五日後。平復如初。真可謂治凍瘡之聖藥矣。惟有一當注意。則瘡已潰者。萬不可用。胡君小指凍破一處。如豆大。沾藥痛甚。急用水洗去。今亦愈。以已受海鹽酸性。不患其作劇。畏痛人須慎之。又陳家行順記莊友某婦。產後失乳。同事汪君玉章。亦以初集芝蔴研鹽催乳法。令食。第二日果即乳汁洋溢。源源而來。均請貴報刊出。以廣傳聞。(吳廷揚)

●治凍瘡 冬日手足有凍瘡。既癢且痛。頗覺困難。友人告以良法。謂取火爐入木桶中。置粗織絲網於爐上。以皂莢入爐。置手足於網上燻之。另取棉衣蓋木桶。至皮膚發紫色時取出。可永遠除根。予如法試之。果得奇效。(君樹)

●凍瘡。天氣驟寒。手足易患凍瘡。於初起時。即用生南瓜（亦稱番瓜）切片擦患處。覺熱即換。早晚二次。行之數日。必愈。若用白芝麻花預擦會患之處。則且永遠不發。（洪震亞）

●止血。用舊綿絮燒灰擦之。即愈。（病鵬）

●已潰之凍瘡。凍瘡既潰。欲其全愈甚難。徧試各方。惟硼酸油膏加入淡礬砂少許。頗能去腐生新。收效極速。硼酸油膏。西藥房有售。淡礬砂則惟中國藥店有之。每油膏一兩中。拌入五厘即足。硼酸油膏亦可自製。每礬酸粉一兩。和煉豬油六兩。即成。加入加波力酸少許尤妙。（翎園）

●皮膚白色膏。法將雞子青三個。放入乳鉢中。加昇汞○。一。精製樟腦○。五。礬砂（即鹽化安母尼亞）

○。六。搗爛。再加酒精少許。使蛋白凝固。再充分細研之。復加酒精半磅。使成白色乳狀之液體。於洗面後。用以塗面。可去油垢。而皮膚亦甚覺白嫩。有自覺皮膚黑暗者。不妨一試。（以上藥品除雞子外。西藥房均有出售）（江肇）

●癬。俗謂銅錢癬。萃癬。生於面上。及髮際。甚癢且燥。易傳染。兒輩均患之。余以豬油四寸文。松香十文。白礬五文。研末。和豬油拌而搗之。敷三四天。居然全愈。（胡顯誠）

●治癬。友人患癬逾年。購買各藥房癬藥。朝夕塗敷。迄無效驗。適其戚自粵來。教以皂角和醋熬煎成膏。塗敷

患處。數次便愈。吳駟。(伯修)

## ◎第九類 婦孺

●驗乳汁。乳汁爲小兒唯一之食料。關係小兒身體之發育。須擇良者方佳。驗之之法。除醫生行精密的檢查

外。有一種簡單之法。家庭皆便行之。用乳汁一滴。入清水中。立時化散而不停滯者良。否則不適用。(一鵬)

●治乳癰。法甚簡單。向廣東藥店。購天仙子二十文。用冷開水拌成洋錢餅之大小。將餅貼在患處。不可使乾。

察其稍有乾象。即再用冷開水潤潮。如是一夜。無不愈者。此方屢試屢驗。並治一切無名腫毒及痰核。但忌

入口。(楊養齋)

●種痘須知。(甲)種痘之適宜否。有下列之諸項者。不可施行種痘。①生後未經七十日者。②種痘後增進

疾病者。(如身體上生有濕疹或其他之皮膚病及虛弱者)③居住於丹毒流行之地方者。④罹熱性傳

染病愈後未久者。適於種痘之條件如下。①生後經九十日者。②身體強壯而無他種疾病者。③二四五

月及九十十一月爲最佳。但天然症流行之際。不拘何時均可種之。(乙)善感與否之鑑別。鑑別種痘

善感與否。以下列各項之要點定之。①種痘後。第二日後始形成者。②目紅暈者。③痘疱常形。其大及硬度

在皮下共同者。④經過整然者。⑤第八。發熱者。⑥痂皮暗褐色或帶黑色者。有以上各種者。爲已善感之

證。可毋庸再種。(但數年後。仍須再種之。)(丙)種痘。正規之經過。接種後第一日第二日之間。針痕之周圍。發生淡紅色之小暈。第三日。針痕之部。生小紅點。試以指觸之。覺稍隆起。(經過慢者。第四至第五日。始現此紅點。)(第四日。紅點硬且隆起。發生圓形或橢圓形之小結節。第五日。結節成細小之水泡。其周圍見狹紅暈。第六日。水泡稍增大。其邊緣隆起。泡之中央呈凹陷。泡中充實稀薄透明稍帶黃色之液。周圍之紅暈亦增大。第七日。水泡益增增大。第八日。痘泡完全形成。其大如豆。周圍掀腫。微有疼痛。泡中之液。益充實。紅暈更著。而增大。此期(或此期以前)身發微熱。或熱度甚高。顏面蒼白。或腋下脾腫脹。第九日。紅暈更大。色澤亦加。第十日。泡中水樣液。化膿濁。或呈黃色之膿稠液體。泡之中央。稍稍隆凸。然其形扁圓。第十二日。痘瘡變形。泡之邊緣次第乾涸。漸變褐色。周圍之紅暈亦漸消退。爾後結暗褐色或黑色緊實之厚痂。初與皮膚緊着。不易剝離。結痂後八日至十日方剝落。脫後遺癍痕。為圓形或精圓形之淺凹窩。更呈數多之凹點。以上為第一次種痘之經過。若再三接種者。其痘泡小。全經過僅七八日間。(丁)種痘。不善感之諸症。○種後第二日始形成。而發蔓泡之炎症。皮下覺有硬度。紅暈不正形。痘瀰之化膿迅速。其隆起之狀態不規則。或半球形或圓椎形。其時雖腋下腺腫脹。但身體不發微熱。○種後第一日。發大赤色痘瀰。迅速充實漿液。膿面或見濕潤淡紅色之爛皮。○紅暈迅速增大。腫起。或遂陷於潰爛。○第八日。數泡相合。

一大潰瘍。或一面結痂皮。又痂皮之周圍。呈廣汎之紅色。③痂皮脫後。所遺之癍痕深。呈不正規之形狀。而底部平滑。凡有以上之危狀者。於下年仍須再種之。其所以致此者。要皆消毒法之不嚴重也。(戊)種痘時之注意。種痘時之消毒法。由牛痘醫主之。故不贅述。但育兒家應注意者如下。①種痘前。須沐浴。否則種痘部。必清洗之。②種痘前。須更換清潔之衣服。③污穢之手指。不可接觸於痘部。④注意擦破。(原滬)

●小兒黃水瘡。小兒頂上生瘡。(俗呼黃水瘡)西醫多以凡士林擦之。然易污枕褥。不若於煮飯時。將沸於鍋蓋上之米沫。擦之。尤爲神速清淨。於嘴角生瘡。(俗呼剪口瘡)用之亦效。(能寒)

●稀痘方。橄欖核搗碎。研磨如粉。雜入粉麪中作糕餅。隨意與小兒食之。服之四兩以上者。出痘稀少。服至斤許者。永不出痘。真奇方也。好善者。宜廣爲傳播之。(柏蘇)

●消胎毒。婦人妊娠至三月後。即購乾艾和甘草少許。以清水煎之。一日三服。則母體溫和。兒童之胎毒自去矣。(覺人)

●治驚。凡小孩值起驚時。可用蚯蚓一條。與白糖少許。用箸和之。略搥使黏。取置尋常膏藥上。貼小孩肚臍口上。即可減輕熱度。驚亦漸減就痊。但不可逾一小時。如逾一時。恐小孩長大時。恒有肚痛之患。又凡小孩初生之後。即用飛麪少許。與蛋青和之。塗小孩足底心。再用布包纏。每逢朔望日晨爲之。至暮取去。以至五六

歲止即可永無驚患。此亦有益之預防法也。(梵雲)

●乳汁減少。新產婦服淡者居多。如偶沾鹽味。則乳汁立減少。將熬熟豬油。開水沖服。則立下。(石室)

●白帶。婦女患帶者多均係濕熱所致。下方治之甚驗。土炒冬朮五錢。雲苓三錢。車前一錢五分。再加紅鷄冠

花三錢。如赤帶用白鷄冠花(大挾)

◎第十類 雜治

●治黃疸病方。患黃疸病者。飽食無力。面黃肌瘦。下列一方。只須費錢數百文。便可霍然治愈。曾試二人俱驗。

特錄之以告同病。去殼黃樞四兩。綠礬五錢。去核黑棗半斤。以上三味同炒。漬入米醋四兩爲丸。飯前吞服。

每服三錢(元元)

●治鼾聲。夜寢有鼾聲。擾人清夢。最爲人所厭惡。欲除此患。可於臨睡之前。以冷水盪口。如此。則能靜眠無聲

矣(覺人)

●疝氣勿藥。余友曾患疝氣。發時困苦不堪。延醫調治。百藥罔效。後經友人指述一法。其法甚效。法以臨睡時

在牀。以兩膝盤坐。兩手在腰際前後上下。擦之。如左手在前擦。右手在後擦。每擦七次。更換兩手。以四十九

次爲度。目須閉。靜坐不動。口須運氣。氣不可急。以氣若提上爲主。手擦七下。連氣一口。照此法連行三日。

疝氣即愈。至今數年。不復發矣。(丹陽姜逸庵)

●咳嗽。凡人偶受風寒而咳嗽者。可取梨實一枚。置飯鍋內煮之。用瓢舀去核。加水糖少許。熟食之。一二次即愈。且味頗適口。患者盡一試之。(衍蕃)

●治痰中帶血。絲良方。用生野百合七瓣。搗爛。和入生鷄卵白。每晨空心吞服。連服數晨。奇效。(按是方係友人張君從前亦患斯症。渠母卽以是方治愈。(佚名))

●血症。衄血救急。以馬蘭頭葉塞鼻爲最靈。吐血急救。食烏鱔墨囊少許即止。然無論何種血症。常取蘆粟。儘量食之。病卽痊愈于無形。此爲名醫遺方。屢試屢驗。

●食鹽療毒。蝮常匿居壁中。夜間多出外遊行。覓小蟲爲食。或至門窗桌椅牀榻等處。人誤觸之。必被其螫。螫後麻痛。令人不舒。近世醫家。皆以安母尼亞水卽淡輕三 Ammonium Hydrate (NH<sub>4</sub>HO) 敷之。卽愈。

其故因蝮之螫人。乃將蟻酸質 Formic Acid 注入皮內。此藥水有毀滅酸性之功。故敷之卽愈也。僕由是理推之。食鹽或可解蟻酸之毒。乃於前歲任職鹽城醫院。夜半某甲叩門。號泣不休。謂被蝮螫。乞藥。京銓卽作實地試驗之。想。遂囑某甲。用細鹽一撮。水調敷於螫處。包妥。置入熱水內。浸之。以三十分爲限。彼卽如法浴之。次早得回信。僅浸十分鐘。麻痛大減。卽全愈矣。後又查閱本草食鹽項下。亦詳及之。以今證古。尤爲



的確。安母尼亞非人人常備之藥。患蝸螫者。常在夜間。又非就醫所能及。用食鹽以代之。一則價廉。一則便用。深盼閱報諸君。廣傳此方爲要。(宿遷仁濟醫院嚴京銓)

●驗嗎啡。通常市上所售之戒烟丸藥。往往含有嗎啡(Morphine)服者雖能見效於一時。然身體之受損。已屬不少。茲有一法。可以檢查其有無嗎啡之存在。其法。以藥少許。投入濃硫酸中。放置十五小時之則。加以硝酸。如有嗎啡。則呈青紫色。終成赤血色。(東方寰華)

●血枯症。此症宜食鮮肉鮮菜。並多食水菓與檸檬汁等類。以榮養之。(谷水)

●試肺強弱。肺之強弱。可自試之。須吸長氣一口。屈指緩緩數之。若能數至二十次至三十五次。方始透氣。知肺強健。再如欲肺強健有力。須每日體操。其法不必拘定規矩。祇須將身直立。首後仰。呼吸宜長而緩。先吸氣。運動上部。後漸至下部。每日至少十五分鐘之久。若肺軟弱。每日如前法操五分鐘。並服補肺藥品。

●睡中驟起行走。此實最險之舉。可於牀前釘白鐵一方。則其人起立時。脚踏白鐵。遇冷而醒。(谷水)

●安母尼亞水之功用。安母尼亞水。西文爲(Ammonia Water)係取安母尼亞溶於水中者也。此水功用極廣。家庭間不可不備。凡洗漬醫治之類。無不需用。如(一)舶來品墨水。沾染衣上。可以此水洗去。(二)地氈及絨毯有污。可用刷蘸此水擦之。(三)櫥篋毛刷上。滿推油膩塵垢。可用此水滌除之。(四)金屬物色暗無光。用此

水擦之。使其燦爛。⑤安母尼亞水和礪砂水。可去衣上果汁之跡。⑥西法裁縫。衣上易染機油之漬。可用此水刷去之。⑦衣服有霉跡。可用此水洗去之。⑧窗戶上玻璃。可用此水滌之。異常光明。⑨酸類污衣。可用此水滌之。⑩衣沾葦油跡。可以此水濕其處。上覆紙板。用烙鐵熨之。⑪墨污衣服。用此水和漂白粉洗之。⑫安母尼亞水和樟腦油擦手。可防冬日皸裂。⑬沐浴水中。略滴安母尼亞水少許。能使肌膚光潤。且去汗臭。⑭彩色畫一有污點。可用此水輕輕拭去之。⑮皮膚爲蟲所咬。不論何蟲。急以此水擦之。立能止痛。⑯食河豚中毒。可飲安母尼亞水。少許立愈。(非我)

●童癆。無論男女。凡在輕年面黃肌瘦。咳嗽少食。醫藥罔治者。俗稱童子癆。可用子鷄一隻。剖腹洗淨。向藥店購買阿魏三十文。加酒及水淡煮。食後。保存其骨。母失一段。瓦上焙酥。研末。用黃酒送下。一隻不愈。再食一隻必愈。余確見同居林姓女郎食此。所患全失。用廣其傳。萬勿河漢斯言。

●疳積。兒童面黃肌瘦。胃呆腹堅。是謂疳積之症。治法。用活蟻娘(本草名飛廉。杭人稱爲蟻娘)一只。入鍋炒焦。去翼足。以喂兒。一瀉即愈。苟非是症。即不受喂。亦一奇特之試驗良方也。(蘇悅亭)

●盜汗。酣睡時出汗。謂之盜汗。患者用小麥炒熟。泡湯飲之。約一大碗即止。(大俠)

●白芨。跌打損傷。酒服二錢。磨水治湯火灼傷。及面上皸斜。手足皸裂。切片浸水內。可作糊料。以膠毛筆與麩

鱗菜之效用同(二鱗)

●服藥免嘔。病人服藥。每多嘔噦。若用生姜一片置舌上。須臾。則此患可免。(蘇悅亭)

●誤飲鹽滷。速購生豆腐漿。(或生豆腐)儘多傾入其口。使咽入腹中。復任其盡情傾吐。即不致有生命之危險。(梯雲)

險(梯雲)

●誤吞金器。急用白鴨血灌之。即愈。余友王君。曾吞金戒。延一日之久。家人方知。用羊脛骨灰服下無效。後用

白鴨血灌之。數點鐘即愈。後檢大便秘驗之。其金戒均被鴨血層層包裹。

●治疔。以家菊花搗爛之。取出其汁。約碗許服下即愈。(病鵬)

●治下疳。用白鵝一隻。以白米養三四日後。取鵝糞。置新瓦上焙乾爲末。每糞一錢。和丹砂。水片。各一分。研極

細。另用米泔水洗淨患處。將藥敷上。二三次。即有效驗。如瘡乾者。可用雄豬膽潤之。(聞過)

●治便毒。敬讀九月六號。貴報雜誌刊登。鑒如君治魚口便毒方。雖好。無如藥味過多。今有蘇閩某旅館主。傳

述一方。既靈且簡。據伊云。從前身染便毒。三月之久。業已潰爛。後用隔年陳水仙花兒。和口水(即口津)在

粗石上磨成濃汁。用杯盛貯。擦於患處。未潰者擦之即散。已潰者擦之。膿即提出。俟膿盡。再用野菊花煮水。

洗淨患處。然後向藥店購(九乙丹)擦上收口。至爲神效。再此方凡外症無名腫毒。均可敷治。甚效。(佚名)

## 第四部 工藝

### ◎第一類 紹興酒之釀造法

紹興酒即黃酒。產自紹興。故有此名。由來甚古。相傳爲夏少康所發明。其品質之美。爲我國百酒之冠。自古有酒王之尊稱。嗜之者極衆。銷場極廣。茲述其製法如次。

(一)原料 釀造紹興酒之原料。爲水糯米大小麥。及酒藥。惟其優劣。與酒之品質大有關係。須慎加選擇。故次第述之。(甲)水。按水之最適於釀造紹興酒者。莫如紹興鑑湖之水。故紹興釀酒。水之選擇不必大注意。若他處仿造。則不可不注意矣。選擇所須注意之項如下。(一)須清冽透澈。無雜物混合其間。(二)須無臭味。苦味。鹹味。而常帶快味。(三)須少含有機質及安母尼亞。而多含炭酸氣。(四)須含石灰硫酸等鹽類適量。(乙)糯米。糯米之選擇。亦須極注意。選擇法如下。(一)須不甚粗。不甚精。(二)須不含糠殼碎米蟲害米及其他夾雜物。(三)須米粒完實齊一。(四)須無雜色米混雜其間。(五)須腹白部不甚大。(六)須硬度極高。(丙)大。小麥。麥之優劣。與酒之品質亦大有關係。故選擇不可不慎。選擇法如下。(一)須十分成熟。顆粒無大小不勻。(二)須色呈淡黃。形式整齊。粒實兩端不帶褐色。(三)須品質同一。收穫後不滿一年。(四)每百粒之重量須在九分五厘內外。(五)須乾燥適度。軟硬合宜。且絕無不快之臭氣。(六)須毫

無異種及碎粒塵埃等混雜其間。(七)須胚乳不呈透明狀。(丁)酒藥。酒藥。凡紹興釀造業發達之所均有出售。但不足恃。以自製爲宜。其類有二。一色白。一色黑。白藥材料較黑藥爲簡單。而效用則一也。茲述白藥之製法如下。當盛夏時。採取未開花之野生辣蓼草。去莖存葉。曬乾。研成細末。至十一月間。以早米粉十倍和之。更和以辣蓼草之浸出液適量。使粘合。置榨船中踏實。以刀切成寸許塊狀。用陳白藥粉敷散其上。於匾中轉成圓形。置於草蓆上。以草及麻袋覆之。並密閉房屋。一二日後。藥之四圍。如現白色菌絲及分生孢子。則麻袋等可撤去。盛藥匾中。置於架上。俟天氣晴朗。一次曬乾。(按辣蓼草卽紅蓼)

(二)釀造法。釀造法分釀製酒麴。釀製酒醪。釀製酒液三事。(甲)釀製酒麴法。製麴之原料爲麥與水。

麥。或用小麥。或加大麥。或大小麥混合而用之。均隨釀造家之便。用前須磨爲粉。製麴之時候。係自秋分至霜降。製法如下。法取麥粉四五分。置桶中。加清水一分。攪勻。移置木框內。框底有板台。框面覆蒲蓆。以足踏之。使水與麥粉粘合成塊。即啓框去蓆。用刀劃爲四條。用稻柴包之。每包二條。置諸麴床上。密閉窗門。使屋內溫度上升。但如溫度過高。須稍開窗。俟三四星期後。麴現黃白色菌絲。且帶香味甘味。即去稻柴。置諸空氣流通乾燥適宜之他室中。(乙)釀製酒醪法。製酒醪之目的。即以酒藥蒸米水麴四者相混合。使紹酒釀母菌繁殖其內也。其手續分浸米蒸米釀醪三事。(一)浸米。盛糯米於缸內。以清水浸之。每米三斗。用

水二十餘斤。浸漬二十四小時至三十六小時。用水抽吸去漿水。及浸出物。再用清水洗滌二三次。此洗滌水有用處。宜留存。(二)蒸米。以洗淨之米置飯甑內。於沸騰之大釜上加熱。甑底墊圓形棕薦。使米不致漏下。熱氣可以上升。蒸至米飯可捻成餅塊。不見米粒。移甑於木桶上。以清水洗滌。減其溫度。(三)醱酵。

入米飯於大口缸內。約六分滿。和以酒藥四五兩。(酒藥須研碎爲粉)塔成凹形。放置一晝夜或二晝夜。即有液體集於中央。乃加水可七八十斤。酒麴四斗。以長柄酒耙竭力攪拌。覆以草製缸蓋。密閉房屋。經一日或三四日。米飯膨起於水面。其溫度高至攝氏三十度左右。更用酒耙攪拌。攪拌之次數。須按溫度之高下而增減。高則每日十餘次。低則每日三四次。約經八九日。溫度既低。時起氣泡。以發洩炭酸氣。炭酸氣洩盡。即成香醇。(丙)釀製酒液法。釀製酒液分浸米、蒸米、醱酵、濾酒四事。(一)浸米。取糯米稱過。置於缸中。用清水浸漬。經二三星期。用水抽吸去其水。更以水洗滌二三次。此洗滌水有用處。宜存留。(二)蒸米。與製酒醱蒸米同。(三)醱酵。入蒸熟之糯米飯於缸內。加以酒麴。酒醱。洗米水。及清水。其配合因酒之種類而異。凡製京莊。每用糯米二百八十四斤。加酒麴四十五斤。酒醱八斤至十斤。洗米水及清水各一百四十四斤。如製隨莊。則每用糯米二百五十六斤。加酒麴三十六斤。酒醱八九斤。洗米水及清水各一百四十四斤。用酒耙攪勻。蓋以草製缸蓋。密閉窗戶。經一日或三四日。缸內溫度漸高。並發聲音。乃更用

酒把攪拌。攪拌之次數。須按溫度之高低而定。溫度高時。每日攪十餘次。溫度低時。每日攪四五次。其溫度初在攝氏三十度左右。後漸低下。約經八九日。即起氣泡。發出炭酸炭。炭酸氣發盡。酒液即成。(四)濾酒。酒濾分濾出糟粕。濾出沈澱二事。(一)濾出糟粕。用布袋將酒濾過。濾出其中糟粕。更將糟粕連袋置酒榨中。榨出酒分。(此糟粕猶多含酒精。蒸溜之可得紹燒。爲一種極佳之燒酒。蒸後又可作肥料及家畜之飼料。)(二)濾出沈澱。以缸盛酒。覆以蓋。放置一夜。當有沈澱沉於缸底。乃用絹濾出之。(此沈澱可作食物。又可調味。)

(三)貯藏法。傾酒釜中。覆以蓋。徐徐加熱。至攝氏五六十度間。以竹篩去其浮起之固形物。一俟沸騰。即灌入已經蒸熟措乾之罌內。罌口包以竹箬。封以泥土。晒於日中。令其乾燥。然後堆存室內。

紹興酒以陳爲貴。新者不適用。經半年至一年者爲下等品。經數年者爲普通品。經數十年者爲上等品。最優者色赤。名花雕。(孤舟)

### ◎第五類 種冬菰詳法

家庭常識第一集。載種冬菰法。大略已具。今就余所經驗。再爲詳述。俾有志於此者。得以照法試驗。可毋庸以若干元購一紙白話書矣。查冬菰一項。每歲輸自他國者。不下千萬元。亦漏卮之一端。吾非登廣告招收學員者。可

弗具論。然吾欲使國人深知漏卮之可懼。共以毅力振興實業。以期挽回利權。此則吾所深望。冬菰一項。特其小焉者也。

⊖種子。菰之發生。由於菌絲之發達。菰種即飽含菌絲之糞磚也。無種則菰無由出。造種之法。先以馬糞照堆

肥之法。製成磚塊。產生冬菰之處。尋取菌絲。（白色極細無味）納於其中。俟兩星期後。菌絲布滿磚塊。即可用矣。但冬菰產於關外。居內地者。尋菌絲殊難。可於洋行家購取種子。以供第一次之施種。於採菰畢後。視土中有白色細絲。取之。照上法製成菰種。亦可出菰。但不甚繁盛耳。有謂將老冬菰陰乾。研成粉末。和入馬糞黃土。即可用之為種者。其中並無菌絲。何能產菰。此妄談耳。（菰種譯稱為麥血龍 *Wheat-loom* 上海

南京路福利公司購每塊僅洋六角）

⊖堆肥。菌絲至為嬌嫩。唯安母尼亞足以養之。菌絲得安母尼亞。即可傳播發育。故安母尼亞者。為培養菌絲不可少之物。亦即種菰不可少之物。查諸肥料中。含安母尼亞最多者。厥惟馬糞。而牛騾驢糞次之。故馬糞之熱度最高。而保持熱度之力亦最強。於種菰最為合宜。然純用馬糞。則熱度又有過高過低之弊。不可無物以平均之。則泥土亦不可缺也。蓋泥土足以保持平均溫度。且吸收安母尼亞。以培養菌絲。助其發育也。其糞與土之混合法如次。



取新鮮馬糞。多多益善。(馬糞希少之處。可用牛馬糞各半。純用牛糞。恐溫度不能持久。)馬糞以良馬爲佳。瘦馬病馬遺者。則出菰不良。(良馬糞色大都灰黑。病馬糞偶現金黃色。此其鑒別也。)取者可至厩中。指肥馬跨下取之。取得後。先將其中有長草未化者。取出。(恐妨菌絲之發育也。)再取地中未曾施肥之土。(河泥塘泥。黃土均可。)已經施肥者。恐有毒。故不可用。取得後。即將此土加入新鮮馬糞內。拌堆結實。次日復加土少許。拌之。堆之。蓋馬糞熱度最高。須隨取隨拌以土。否則不免有糞蛆之發生也。如已經發生者。可急用石炭酸水(即臭藥水)洒其四周。即可消滅。但石炭酸水切不可沾於糞土上。是宜注意。至糞與土之量。約糞四分。加土一分。(糞土對攪亦可。)(但不可過多。恐力弱出菰不茂。)其堆法。可於屋內堆成約高一尺之長方形。堆使結實。(堆之過高。恐翻動不能周遍。)每日鏗翻一次。俾在下之糞。可以轉上。翻後。仍堆成原狀。堆使結實。每日如之。約兩星期後。糞轉爲灰褐色。柔潤無臭。即可從事後列之工作矣。(糞堆於屋外。亦可。但必搭棚其上。免爲雨濕。致失養分。)

布置 種菰可於屋內行之。亦可行之屋外。種於屋內者。其布置如下。取製就木匡。約寬二尺四寸。高一尺。長逾四尺者。(或用水箱亦可。寬高長亦如之。)數只。置地上。用鋸刀將前堆肥之糞。鏟入。每入少許。遍鋪於其內。用磚輕輕敲撲。使土平均。再鏟入少許。再鋪再敲。鋪至八寸高時爲止。不可過多過少。恐熱度有太

過不及之弊。鋪後用法倫察暑表（即華氏寒暑表。儀器箱有售價約六角）插於糞內。約深二寸。越二日後。熱度升至一百度。再越一二日。即漸低降。至八十度時。即可施種。此爲種於屋內之布置。宜於冬日。夏日亦可用之。但必須開窗戶。以通風氣耳。至於屋外種菘之布置如下。擇於日光不及之處。（或以棚蔽其上。將糞堆成弓狀。下部約寬四尺。漸上漸狹。至最上部。約寬一尺。高約二尺五寸。長短可不論。每堆距離須二尺五寸。以便菘出後。採菘者有立足地。堆時亦僅糞少許。逐漸堆高。層層敲緊。布置既妥。亦以法倫寒暑表插入。俟熱度降至八九十度間。可施種矣。此法宜於夏日。至冬日。則決不可用。

④施種。於前三節所豫備之糞土上。每距離十寸。掘一洞。約深三寸。（按所述之尺寸。俱以英尺言。）後將菘種。（形如磚塊）分數小塊。如雞子大。（約種一塊。分成十二塊。而寬二尺四寸。長四尺之木箱。用種半塊足矣。）每洞納一枚於內。復用糞土填滿。鋪敲平緊。與未掘洞時同。用草蓋上。俟十二日後。菌絲傳播已遍。另取黃土。（未含糞者）鋪於糞上。約二寸深。鋪後仍以法倫表裝邊插入（約深四寸）再以草數層鋪於泥上。約三寸高。種於屋外者。尚須用蓋油布以防雨。用磚緊壓四周以防風。則施種之事畢矣。

⑤注意。已經施種後。所宜注意者。糞之熱度。與土之濕度也。糞之熱度。須常保六十度。過低則加蓋稻草。若太冷（五十度）可燒炭火溫之。（不可與糞土太近。又恐熱度過高。菌絲燒死也。）（若熱度過六十時。可將

稻草減薄。縱熱度太過總以薄蓋稻草一增爲宜。或蓋蘆席一層亦可。不可使糞土直接觸于空氣也。總以保存六十度爲妥。種子屋外者。則熱度宜在六七十度間。過與不及。亦加減稻草以補其缺憾。糞面黃土亦須注意。若果十分乾燥。即用微溫水澆之。（切不可用冷水。恐溫度過底。菌絲凍死也。）若土有濕氣。即可不澆。澆水宜于下午。然亦不可常澆。澆畢須仍將稻草蓋好。

④採。行第四節工作後。（蓋泥後。）越五星期。極遲七星期。菌絲由糞中達於土面。即產香嫩銀白如釘之冬菰。（土面現白點。似霧非霧爲菌絲上達之徵。）長至寸許。莖紅肉滿時。即可採拮。採時。須連根拔起。採此方菰時。只將此方之草掀起。採畢。仍蓋覆如初。是爲至要。（防寒氣衝入也。）第一次採菰後。可用淡鹽微溫水澆之。以助其發育。以後每晨必須採拮。約五星期後。第一期冬菰已盡。再另加糞土約深半寸於上。澆以微溫水少許。仍以草覆密。一月後。第二期冬菰又發生矣。此期冬菰。直採至不出時爲止。採盡後。糞與泥之力已盡。歸於無用。若欲再種。須再爲措辦。（所以能產第二期冬菰者。因糞土中有菌絲。而土方未盡也。此後糞中亦尚有菌絲。而不能產第三期冬菰者。因土方已盡也。）

⑤善後。新鮮冬菰。除即時供食外。即當烘乾。否則有腐敗之慮。或火烘。或日曬。均可。又採後。須以數枚與銀器同煮。若銀器現黑點。即爲有毒之徵。則此期冬菰不可用。（菰有毒者。蓋用病馬糞所致。）

①附識 以上所述者爲馬糞種菰法。此外尚有稻草種法。以稻草炭和土。將菰種研成粉末。灑於土上。再灑碎母粉末一層。再鋪草炭土於上。再灑再鋪。約三層。即可出菰。但此法未經試驗。不敢妄談。吾書至此。不能無慨。我國實業。方在幼稚。既爲先覺。即當覺人。方今秋風颯爽。溫度適宜。諸君盍依鄙人之法一試種之。(梅花瘦客)

### ◎第二類 高麗人蓆種子種法

高麗人蓆爲朝鮮之特產。故以高麗名之。考其種法。向有二種。一曰土種。即將種子播於山地。任其自然生長。不加入工。但其收穫不良。有百粒種子中。僅活其一二者。故今用此法種植者絕少。一曰養種。即用人工倍養之。也。刻下大概用養種法者。居其多數。茲據朝鮮人之老於種蓆者。其所得之經驗。筆述如左。

養種法在陰曆七月以內。即處暑之後。先將種子用水洗淨。用乾淨細白砂混合。埋入乾淨土(不施肥料者)之苗床。深約三寸。上蓋泥土。並覆以蘆簾或竹簾。由簾上潑水。以免沖動種子。每三天潑水一次。天如陰雨。可不拘定日數。至立冬以前四五日。將種子取出。細細查看。內有開皮(即甲拆)者。選出爲種子。不開皮者棄之。再將選出之種子。以乾淨細白砂混合藏於蘆草所編之包。埋於地中。約五寸深。上蓋泥土。使仍得地氣而不至凍死。至翌年清明前五六日。取出。種入黃土與砂混合之地。約一寸半深。每顆距離約一尺五寸。再蓋泥土。上覆蘆簾。

經三四十天出苗之後。將蘆篾除去。另搭棚架。前高二尺。後高三尺。上面及左右前後。均覆掛蘆簾。以避日光之直射。惟前面祇掛其半。取其通風。平時割草培土澆水。至八月末九月初葉落後。拆去棚架。上蓋泥土三寸厚。至第二年清明前五六日。除去上年所蓋之泥。再搭棚架。其一切手續。與第一年同。至九月落葉後。均掘起之用。乾淨白土舖在乾淨地方。約三寸厚。將掘出之根。放在上面。覆土三寸。再蓋以乾草。至第三年清明前五六日。均取出再種。用臥種法。以參草稍高。全體略斜。其餘手續。亦與第一年同。但棚架上面。須覆簾二層。以遮日射。至第三年落葉後。須將棧體掘出。檢查一次。如有蟲蛙及黃色赤色之病。棧皆棄之。以免傳染。選無病者。按照第二年掘起後之手續。處置之。第四第五第六年一切手續。悉與第三年同。而棧之佳者。則以栽植愈久為愈妙云。（張靜生）

### ◎第四類 葦菓酒製法

◎原料。葦菓有甘酸苦三種。而葦菓酒之原料。概用甘種與苦種。其配合量。或用甘種二分。苦種一分。或用甘種一分。苦種二分。又在德國南部所用之原料。為葦菓與梨果之混合物。其結果較僅用葦菓釀造者為優。夏季收穫之葦菓。不適於釀造用。若使強用為原料。則於未熟之時採收。速行壓榨發酵。但釀成之酒。缺耐久性。僅供一時之飲用而已。秋季收穫之葦菓。使其在樹上十分成熟。收穫後可直供釀造之用。又冬季收

穫者。於收穫後貯藏少時。使之遺熟。然後供釀造之用。凡採收果實之際。務宜除去腐敗者。損傷與羅蟲害者。而選擇成熟均齊。富香味者爲要。

⑤釀造法。(榨汁) 苹果酒之釀造。普通於十一月間。着手將採收之苹果割裂爲二。除去心部。而壓榨之。或不除去心部。直盛入碎壞器。使之破碎。再壓榨而得果汁。用檢糖計以驗其含糖量。若糖粉不足。則加甘蔗糖以補充之。果汁中之含糖量。約須百分之十二。又酸之含量。宜在糖分之十分之一左右。(醱酵) 將調製之果汁。移入樽中。經二三週。便起自然醱酵。至本醱酵終結時。醱酵漸衰。將樽口密閉三四週。俟酵母沈澱樽底。將沈渣設法除去。移置貯藏室。使營後醱酵。此後再除沈渣一二次可也。(翼翼)

### ◎第五類 甘藷粉製造

甘藷價格頗廉。隨處皆有。用以製粉。法甚簡單。近今市售藕粉。多以此充用。苟製造得宜。色味且勝於藕粉。聞者諸君。盍嘗試之。方知言之不謬也。

原料 甘藷宜用澱粉多而凹凸少者。蓋因凹凸深。則洗滌費工也。原料若罹病害或凍害。則澱粉之產量少。又原料採掘後。以直行製造爲宜。若採掘後置於溫暖場所。或使之水結。則有糖分增加。澱粉量減少之弊。製造者宜留意之。

製法。製法大別爲洗滌、磨碎、分離、精製、乾燥、漂白、調製。七工程。順次述之如次。①洗滌。將原料入於槽中。注加清水。用束成×形之棒攪拌之。反覆清洗。至洗水不呈污濁時爲止。如在水流便利之場所。可將原料入於竹製器內。使其在流水中迴轉。亦得自然洗淨矣。②磨碎。洗滌後之原料。須入於磨碎器。(不論家庭所用何種器具。務使達到磨碎目的爲要。)中。磨碎之。使成糜粉糜。而置於他器內。以待分離。③分離。將澱粉糜置入麻袋(即夏布袋)中。壓榨之。其榨出之白濁澱粉水。移入桶中。殘滓再加水壓榨。反覆至三四回而止。④精製。濾過之澱粉乳中。尙含有細胞膜及他種夾雜物。色呈灰黃。不可不再加精製。但澱粉乳中所含之此等不純物。比澱粉輕。故加水於澱粉乳中。充分攪拌。靜置數時間後。(約五時間以上。)澱粉質先沈於桶底。不純物後沈下。被於澱粉層之表面。於是去其上澄液。用竹篾將上層之灰白色沈澱取出。再將上層之白色沈澱。移入他之清潔桶中。更注水而強加攪拌。待其沈澱後。又去其上澄液。取出灰白色部。則其下層之沈澱層。卽爲純白之澱粉矣。(稱爲生澱粉)⑤乾燥。於竹簍上敷以白布。置生澱粉於其上。充分曬乾。或行人工乾燥亦可。但人工乾燥時。室溫以華氏八十度爲宜。⑥漂白。澱粉之難於純白者。須行漂白之法。漂白時。對於生澱粉十斤。約用漂白粉三兩。水三斗。硫酸少許。同時加入。攪拌二時間之後。靜置十時間。去其上澄液。更加水洗滌數次。(約亘三日間)取出澱粉而乾燥之可也。⑦調製。乾燥之澱粉。用扁壓器碎其固塊。再以金屬網篩與絹篩分之。然

後裝入厚紙袋或木箱內而貯藏之。以供不時之需。

產量。澱粉之產量。固依原料之品種與製法等而異。然普通約得原料百分之十乃至十五。

製品。甘藷澱粉之品質。以純白而帶光澤。乾燥充分。不混有夾雜物者為優等。

副產物。精製時第一回之上澄液。富於窒素。磷酸加里。可供家園肥料之用。其灰白色之不純層。含有多量澱

粉。及分離時之殘滓等。均可乾燥貯藏之。為家畜良好之飼料。(村士)

糊按甘藷粉一項。用途極大。糊在民國四年。辦理巴拿馬賽會時。徵集鎮海出品。因知此項藷粉。為柴橋鎮出產大宗。每年運銷國內國外。不可勝計。實一大利源也。甘藷一物。上江出產尤富。曩見處州一帶。農家多以飼豬。豬食此。極肥壯而肉嫩。諸價至廉。每百斤不過二三百文。惜上江人不知製粉之法。坐失天然之利。實至可惜。竊願就地實業家。有以提倡之。

## ◎第六類 松香油之製法

松香油又名松節油。西名脫里比底油。或作的列並底油。又作退立並油。為工業要品。用途之廣。殆與酒精等製法如下。

①原料。用小刀傷松柏科植物之樹皮。即有濃厚之汁液。自傷處流出。是為松香油與樹脂之混合物。即製松香油之原料也。收盛之於器內。以備製造。

②粗製法。取自松柏科植物取得之汁液。和以水。置曲



頸甌中蒸之。引其氣入冷器。凝為液體。是為松香油與水之混合物。留於甌內之塊狀物即樹脂。俗稱松香。可供製造火漆等用。⑤精製法。將松香油與水之混合物。和以石灰或綠化鈣。而蒸之。即得精松香油（孤丹）

### ◎第七類 醋酸製法

醋酸為工業上之要品。其製法如下。①取三口瓶一個。於各口插曲玻璃管。第一管與燃燒管相連。燃燒管內盛白金絨少許。與冷器相連。第二管與燒瓶相連。瓶盛酒精。第三管亦與燒瓶相連。瓶盛綠養酸鉀與二養化錳等分。用酒燈光加熱於二瓶。燒。使發酒精氣及養氣。後加熱於燃燒管。則醋酸生成。凝於冷器中。此為最新之法。②以木屑置鐵甌中加熱。而引發出之氣入冷器。凝成液體。更置曲頸甌中。加以攝氏六十七度之熱。蒸出木酒精。放冷。漸次添入石灰粉末。加至適量。用藍試紙試之。如變紅色。則少添石灰。而再試之。至藍試紙不再變紅。瀝取其沈澱。每沈澱八分。加硫酸五分。置曲頸甌中蒸溜。即得醋酸。名曰木醋。其副產物木酒精。工業上有大用。價甚貴。③取腐敗之酒。用燒紅之鐵棒屢屢攪拌。即成稀醋酸。④取酒糟置空室中。使腐敗至極。蒸溜之。即得醋酸。此外製法尚多。不及備載（孤丹）

### ◎第八類 澱粉製造法

①洗滌。收馬鈴薯或甘藷。投入水槽或水桶中。用木製叉狀之器。轉輾攪拌之。使其互相摩擦。除去角塊及種

種不潔物。然後行磨。

②磨碎。簡便可用豆腐磨磨之。先將洗淨之原料入臼搗碎。或切爲小塊如豆大。加水磨之。

③澱粉之分離。如上法磨出之澱粉糜。宜入堅布袋中榨之。使澱粉粒從布袋通過。其渣滓再加水榨之。取淨

所含之澱粉。其榨出之白濁。用水沈澱之。

④沈澱及乾燥。上法所得之澱粉水（即白濁）尙有種種不純物混雜。宜分置桶中靜放之。約六七小時。其粉

皆沈澱於桶底。此時去其上面之澄液。其沈澱物則用粗眼篩濾過。除去塵芥。乃以三桶并足一桶。再加水攪拌之。放置十小時。再如前狀換水濾過。經一晝後。澱粉自厚積於器底。於是去其上澄。將澱粉層切處適宜之塊。鋪於板上曬乾之。其他穀類麥類蔬果等含澱粉質者。皆可仿行此法製之。（天慈）

### ◎第九類 薄荷之栽培及製腦油法

①品種。有青莖赤莖二種。更有圓葉（一名紫葉）柳葉（一名青葉）之別。圓葉含腦油成分較多。故香味亦較強。②土宜。薄荷雖隨地可植。然以砂質壤土爲適。若栽培於排水不良之陰濕地。莖葉固可繁茂。而主要成分之腦油減少。頗爲不利。③圃地整理。秋季栽培前。善耕耨之。作一尺七八寸寬畦。苗栽植後。可聽其經過三年。至第四年。另移他圃。④肥料。每畝施基肥一千五百斤。此等基肥。普通用廐肥。油粕魚糞。

等。尤以油粕魚粕爲優。因能生成多量腦油故。補肥則用人糞尿可也。⑤栽植。薄荷繁殖。利用分根。是曰苗根。苗根橫列於淺畦。植後覆以淺土。約寸許。深則恐苗根腐敗。苗根良好者。充實多漿。白色。長約四五寸。易於折斷。⑥栽植期。分春秋二季。秋植者十一月中旬。春植者在春分夏至之間。長四五寸時。作畦一尺五六寸。每苗二三根。以二三寸距離。並而植之。秋季所要之苗。一畝約五百斤。帶土。春植苗根宜疏。一畝約一百八九十斤（帶土）足矣。⑦栽植後之管理。秋期栽植後。撤布穀殼類防寒。翌年早春。乘欲降雨之日。或日沒後。施稀薄人糞尿二三回。若晴天澆施。融於莖葉。則苗有枯損之虞。⑧乾燥法。刈取莖葉。速運屋內。以繩編之。掛於檐下陰乾。若生葉水積一處。則醱酵生熱。恐消失薄荷之主成分。約乾燥二三週間。即可供製造之用。⑨製腦油法。於用水便利之處築灶。置蒸溜器。納以乾葉。沸騰其水。則水蒸氣與腦油。共同通過細管。至冷却器。凝爲水滴。而集於受器。將水分與腦油分離。即得。每乾葉百五十斤。約得腦油混合物二斤。次將腦油混合物分離成爲腦分與油分。其法取腦油混合物。注罐壺內。以華氏四十五度以下低溫冷却之。經過二三時間。結有白色之結晶體。用金屬網掬取。集於別器。即爲腦分。（俗名薄荷水）所餘之液體。即爲腦分。（俗名薄荷油）每腦油混合物六斤。平均可得腦二斤半。油三斤四兩。⑩功用。薄荷腦及薄荷油。性清涼去熱。可治齒痛。及神經痛等症。又有殺菌之效。故夏令每遇蟲咬。以此油塗傷處。頗見功效。

(實業)

## ◎第十類 甘油製法

甘油即甘醇。又名屈里設林。或稱各里司里尼。俗稱洋蜜。可爲防腐劑及潤澤劑。或製爆藥。又可爲醫藥。用途甚廣。其製法甚多。茲就其簡者述之如下。①取牛豚等脂油。置於磁器。或玻璃器中。通以極熱水氣。使熔而分解。放冷。則其下層爲液體。取此液。蒸去水分。即得甘油。②取牛脂或豚脂一分。和水二分半及石灰一分。置鍋中加熱。濾取其液。置鐵製曲頸甌中。加以攝氏二百九十度之熱。而引其氣入冷器。復凝成液。蒸去水分。即成甘油。(附記)製造肥皂。亦得甘油。精製之法。可入鐵甌蒸溜。惟用鹽析法。與肥皂分離者。須先煮濃放冷。使鹽結晶。而分去之。至其中含鹽不多。然後蒸溜(孤舟)

## ◎第十一類 硝酸製法

硝酸一名硝強水。爲化學要品。而工藝用之尤多。其類有二。各有用途。一爲無色硝酸。無色而透明。一爲發烟硝酸。色赤而不透明。其製法如下。『無色硝酸製法』取炎硝(即硝酸鉀)二百分。或智利硝(即硝酸鈉)二百十五分。研爲粉末。置曲頸甌中。又取濃硫酸一百分。水一百二十六分。和勻。注入甌內。甌之上口。塞以木塞。插入攝氏寒表。搖動後。更以長頸燒瓶。與其下口連接。外浸冷水。以爲受器。用酒精燈徐徐加熱於甌。使其溫度常在

二百二十度以下。則硝酸化氣發出。入受器中。凝為無色之液。其副產物為酸性硫酸鉀。或酸性硫酸鈉。發烟硝酸製法。發烟硝酸之製法。與製無色硝酸同。惟寒暑表不必用。所用炎硝或智利硝之量。當增一倍。而硫酸不和水。其副產物為硫酸鉀。或硫酸鈉。(注意)蒸畢時。須速注水入甌。使此副產物溶解。而取出之。否則堅結。而破碎甌體。又硝酸最易化分。見熱亦化。見光亦化。其分出之氣。常抵開瓶塞。故收藏宜極注意。開瓶時宜遠面目。以防氣與弱水同噴。致受其害。(孤舟)

### ◎第十二類 硫酸製法

硫酸一名硫強水。用途甚廣。幾為製造百物之源泉。甌國者觀用硫酸多寡。即知其國工業之盛衰。如造糖類酸類肥料以及染色鍊取貴金。非此不成。其製法如左。

①鉛室造法。用鉛製一室。或用木製之。而襯鉛板於其內。(室之大小可隨意)在其側壁際處作一管。管有活塞。以便放出硫酸。又於其上部一隅。作小門一。小門對面一隅。作三管。乃注水入室。將硫黃或硫化鐵礦燒之。使發無水亞硫酸氣。又以濃硫酸炎硝等分。置甌中加熱。使發硝酸氣。更以水置甌中加熱。使發水氣。由三管通入室中。則無水亞硫酸氣。硝酸氣。水氣。與無水亞硫酸氣同入之空氣。羣起變化。硫酸於是成。而融合於水中。久之。開小門以洩餘氣及膜。下以淡氣。開出水管。放出硫酸而受之。再入清水。再進新氣。但放

出之硫酸尚淡。須置白金鍋中加熱。以蒸散其水分。至比重一·八而止。

◎煨蒸法。置青礬於空氣中。使漸漸養化。而成黃色粉末。置生鐵蒸器中。加以大熱。引其發出之氣入冷器中。則得深褐色之濃液體。遇空氣則發白霧。滴入水中則有聲。是謂奴陀僧硫酸。一名發。硫酸亦可用。其副產物爲鐵丹。可爲繪料及磨粉。如將奴陀僧硫酸再蒸之。則有無水硫酸一分散出爲白霧。以冷器凝之。則得白色之結晶。狀如絹絲。和以水則發聲生熱。變爲硫酸。此法雖未盡善。然鄉僻之小工廠。以及自修化學之士。用以自製硫酸。亦頗有益於經濟（孤舟）

## ◎第十二類 鹽酸製法

鹽酸。一名鹽強水。爲強酸之一。其成分爲輕綠。蓋輕綠氣之水溶液也。在化學及工業上。應用極廣。治病亦極有功力。其製法有二。分述如左。

甲法。取食鹽六分。（此鹽須先置鍋中炒乾。研爲細末。而再炒之。反覆數次。使水分盡去。）置於乾燥燒瓶中。瓶塞有孔之軟木塞。插漏斗曲玻璃管各一。別取三口瓶四五個。獨口瓶一個。各盛蒸氣水。甲三口瓶盛少許（洗氣用）除瓶均約盛半瓶。瓶口皆塞有孔之軟木塞。三口瓶之側邊二口。插曲玻璃管二個。一管用受送入之氣。名受氣管。其下端插入水面（在水面下二三分）一管用通氣至飽瓶。名送氣管。其下端近瓶口中。

口插直玻璃管一個。其下端亦插入水面。用象皮管將甲三口瓶之受氣管與燒瓶之曲管相連。其送氣管則與乙三口瓶之受氣管相連。乙三口瓶之送氣管與丙三口瓶之受氣管相連。丙三口瓶之送氣管與丁三口瓶之受氣管相連。其餘三口瓶亦如此送受相連。獨口瓶亦插曲玻璃管一管之下端亦插入水面。其上端則與末三口瓶之送氣管相連。裝置既畢。乃取濃硫酸五分。水五分。和勻。加入燒瓶中。（宜徐徐加入。不可一次加盡。）用酒精燈徐徐將燒瓶加熱。則食鹽與硫酸互起變化。而有輕綠氣發出。此氣通入三口瓶及獨口瓶。溶解於水。即成鹽酸。（零度水一體積。能溶解此氣五百體積。溫度漸高。溶解漸少。）

注意一 水溶解輕綠氣必發大熱。故宜將氣置水盆中。或以水層圍之。

注意二 蒸若干時。見燒瓶全器發熱。即為輕綠氣發盡。水氣通過之證。可將象皮管解開。注水於燒瓶中。以瓶內所生之元明粉。最易堅結。破壞其瓶也。見其溶解於水。則傾入淺盆。使之結晶。可供種種工業之用。又可用為醫藥。

注意三 甲三口瓶中之鹽酸。內含雜質。不可用。

乙法 此法所用之器具與布置法。與前法同。惟燒瓶不插漏斗。取製葶腐用之鹽鹵。（綠化鎂）置於燒瓶中。加大熱。則輕綠氣發出。溶解於水。即成鹽酸。其副產物為養化鎂（孤舟）

附記。鹽酸純者無色。市販者內含鐵質。故爲黃色。

## ◎第十四類 電鍍術

電鍍用液。各因其金屬之種類而異。然其大體之方法。要無不同。惟於施電鍍之前。對於被鍍物品。有應注意之事項五。述如次。①被鍍物表面之生銹者。或附着油脂者。當使之十分潔淨。②既去銹或油脂之後。則復洗滌於炭酸曹達水溶液中。取出。或浸於稀硫酸中。而洗刷之。③繫被鍍物於電池之陰極。而繫所鍍之金屬片於陽極。④既繫之後。即將二者同置入所鍍之金屬液中。⑤使用之電池。以兩個爲度。如欲得良好之結果。則通以弱電流。方爲適合。今示其實例如次。

**鍍銀法。** 鍍銀用有二。曰硝酸銀液。曰衰化鉀溶液。先取硝酸銀溶液。注入於衰化鉀溶液中。則生衰化銀之白色沈澱。於是再將衰化鉀溶液。徐徐加入。至全溶解爲度。乃於甲電池之陽極。繫以銀片。乙電池之陰極。繫以被物。(無銀片即以普通之銀飾物代用亦可) 乃浸入前混合液中施行之。但當時時取出洗刷之。恐被鍍表面或生細氣泡。防其攝引之力也。最終。得灰白色之鍍銀物。若欲得美麗之光澤。則復以鐵丹磨之。

**鍍金法。** 鍍金用液亦有二。曰鹽化金溶液。曰衰化鉀溶液。即取鹽化金溶液。注入衰化鉀溶液中。通常以至黃



色之消失爲度。即繫金片於甲電池之陽極。繫被鍍物於乙電池之陰極。如前法行之。鍍金既成。亦必磨擦之。乃生光澤。法取鋼鐵製之棒以研之。但須異常光滑。且形略扁如小刀者。方爲適用。

**鍍鍍法** 鍍鍍則用硫酸鍍阿莫尼亞之溶液。若鍍鍍於鐵。即當以結晶碳酸膏達擦去其銹。復入於硫酸銅溶

液中。使其表面略附着以銅。然後如前法施以電鍍。

**鍍銅法** 鍍銅乃用硝酸銅溶液。或醋酸銅之溶液亦可。亦繫銅片於甲電池之陽極。繫被鍍物於乙電池之陰

極。如前法行之。此電鍍銅法。雖不甚珍貴。然於工業上頗爲重要。銅之精鍊法。電氣分銅法。及電氣銅版之製造法等。靡不基於是者也。

**附電鍍銅造法** 從前鉛印書籍中普通之插圖。多用電氣銅版。其效用於鋅版同。其製法。則先製一原版。乃取

蠟或格塔伯查 (Gutta-percha 產於馬來半島之一種樹膠) 之類。製一與原版凹凸相反之模型。即於

其裏面敷以石墨粉。使成爲導體。乃繫之於甲電池之陰極。別於乙電池之陽極。繫以鍍片。於是此銅片即徐徐析出其分子。而附着於石墨之上。遂成一與原版同樣之銅版焉。當達於適宜之厚薄時。即取出而分離之。更注入鉛之性質於其裏面。即可以供印刷之用。

按趙君爲上海龍門師校高材生。該校理化教員現聘王君。指言爲鍾君壽臧之代。王君於化學工業上

經驗極深將來造就當未可量竊願於課餘之暇時有發明錄示新稿賜刊以惠工業則凡讀者胥受益焉  
此稿則嫌過略殊不饜鄙人之望也

## ◎第十五類 麥酒之製法

麥酒之種類雖多。然其釀造法之大要。皆自大麥製出之麥芽汁加以火布。使生苦味及芳香。再混入麥酒酵母。使起酒精醱酵而釀成之飲料也。有助消化資營養之效。世界各國多釀造之。

(甲)原料之選擇。①大麥。大麥品質之良否。與麥酒品質大有關係。故大麥之選擇。最爲重要。而自外觀上之鑑識方法。其標準約有數端。一當取完全成熟而收穫者。二麥粒之大小形狀色澤整齊均一者。三麥粒之重量大並無缺損者。四麥粒乾燥適度。斷面呈粉狀者。五當取新鮮之麥。清潔而不混雜物者。以上五條如缺少其一項。則難於釀出純良之麥酒。故宜注意之。②火布。HOP 一名蛇麻草。其主要之部。乃雌蕊周圍之黃粉。此粉含有芳香油及苦味質與樹脂等物質。加於麥酒內。使增加一種芳香與苦味。並樹脂有防腐力。可增麥酒之貯藏性也。須選新鮮之火布。取未失芳香者。貯藏尤宜注意。於乾燥後。入袋壓迫之。若曝露於大氣中。則易消失其香氣矣。③水。釀造時所用之水。亦與製品大有關係。供釀造用水之性質。一當取無色無臭而早透明狀者。二無機物之含量。在二千分之一以下者。三空氣及碳酸氣含量多而

有機物之含量少者。因不含亞硝酸鹽類。硫化水素及安母尼亞者。缺少以上各性質之釀造水。則製品之風味不良。難適於人之嗜好。甚至有腐敗而不堪飲用者。④酵母。通常製造家其酵母多有培養貯藏之者。臨釀造時。便於混入麥汁中。使其營養酒精發酵也。選擇酵母時。須於顯微鏡中檢之。不使混入有害之細菌。致招麥汁腐敗之損失爲要。

**釀造法。**麥芽之製造爲釀造麥酒之第一手續。其目的在糖化大麥之澱粉。而使之易於發酵也。其法將大麥納槽中。(石製鐵製均可)加水攪拌。少時間停置。則充實之粒皆沉於槽底。擲去粗粒與夾雜物於水面。槽中之水。每晝夜更換二三次。浸至二晝夜。麥粒膨大而柔軟。爲適於發芽之狀。然後取出。鋪於蓆上。厚約二三寸。周圍列置蘆束。上被以新蓆。三四層。時時攪拌之。溫度漸次升高。遂至發芽。芽長二分時。粉碎之。麥經製後。既成麥汁。乃加水沸煮。造成糖液。再加火布而煮沸之。如此製成之液爲褐色。火布之用量。製後即飲者。火布爲麥芽重量百分之二三。久貯者當用火布百分之四乃至七。加入之法。最初投入全量之半。至沸煮將終時。再加餘一半。此後將麥汁濾過。去其殘滓。麥汁入一種冷卻器而流入釀酵室之釀酵桶中。加入酵母。使之繁殖而營養發酵作用。麥汁釀酵之法。有二。一爲表面釀酵。一爲底面釀酵。二種釀酵之進行。均可分爲三時期。第一期最初十日至十四日間。酵母繁殖力強。釀酵作用極盛。麥芽糖分解而生之酒

精量甚多。此稱爲本醱酵。第二期。本醱酵終。則酵母之繁殖頓衰。故麥芽糖之分解甚遲緩。酵母次第沈降於桶底。麥酒因之澄清。此稱爲後醱酵。第三期。酵母全停止繁殖。麥芽糖雖繼續分解。然極遲緩。而不能明認之矣。如是醱酵終結。乃開桶側之活栓。將澄清之麥酒。直傾於貯藏之樽中。置於攝氏二度乃至七度之室內。此後經過一二月可供販賣之用矣。(孤星)

## ◎第十六類 紙纖維製造法

頃閱家庭常識第三集。工業欄內吳君廷揚投稿之造紙法。對於造法手續上。可謂詳備矣。而於原料之製造。漂白之施行。未免過簡。夫欲製紙之佳良。必求原料之精美。故予再述紙纖維之製造及漂白法。以步吳君之後塵。精益求精。完而兼備。則於製紙手續上。庶幾可完美而無缺憾矣。揖仁識。

①竹。紙纖維製造法。竹爲吾國古來唯一之製紙原料。其品質之優美。價值之低廉。非他種原料所能比擬。其製成之紙。有粗細之別。如福建山西所產之連史貢川。均屬細料。浙江所產之表心火紙。均屬粗料。凡竹之適於製紙者。爲毛竹及石竹二種。其品質因生育之久暫。分爲三等。一。未開枝。即筍之發生約四五旬。將脫殼未生旁者。料屬上等。二。芒種竹。即已生旁枝者。料屬中等。三。夏至竹。即初生嫩葉者。料屬次等。總之竹愈嫩者。則製品愈佳。可供細料之用。而老竹惟能供粗料之用而已。今分別述之。

②桑皮紙纖維之製法。桑皮纖維細軟而白。有韌力。能造極薄之上等皮紙。且原料又極易取。故現在造紙家均利用之。(剝皮)將新鮮桑枝或乾桑枝搗碎。剝其樹皮。(乾桑枝須浸水數日。方可用以剝皮。)洗去膠質。束成小束。懸乾曬至絕無水分。然後貯藏待用。如此之皮。謂之黑皮。

白皮製法。將乾黑皮浸水數日。以刀括去外層黑膚。或不用刀括。而將黑皮用杵搗軟。然後抖去黑膚。(蒸煮)蒸煮之法有三。一白皮百斤。浸水數日。陰乾之。一面用苛性曹達十斤。入釜加水煮融。然後將白皮投入。攪拌煮沸。約三四時。停火。更越二三時。取出。瀝去碱水。乘熱用水沖洗之。二石灰六十斤。置大缸內。加水攪成漿。以浸水白皮百斤投入。浸漬三月左右。隨時攪拌。俟纖維已分解。乃取出沖去石灰待用。三以灰二石盛桶中。注以熱水。攪拌之。取其上面澄液。入缸中。用白皮百斤。略濕以水。投入灰汁中。徐徐煮沸之。二小時後。取出。洗去灰分待用。(搗洗)將煮過之皮料。入臼舂碎。或用槌打之。務使其纖維易於分解。然後置細竹羅內。用水沖洗。至極潔淨時。取出。貯於水槽中。毋令乾燥。以待漂白。(漂白)以漂白粉十斤。入細布袋中。至水內揉洗之。則粉漸溶解。至完全溶解後。加硫酸二斤。攪和之。乃以皮料投入。屢次攪拌。七八小時後。傾去漂白液。注入清水瀘洗之。更浸水一日。或再漂一次。便成潔白之纖維矣。

③稻草紙纖維之製法(選料)稻草以柔軟純良之糯稻草為佳。若梗稻草則不及前者。料既選好。除去稻節

及穗。分其桿爲三段。其中以稍段爲最佳。末段最劣。吾國選料。多用人工。而歐洲則均用器械選別焉。（蒸  
煮）其法有二。一。先將截斷寸許長之精選稻草。浸水三四日。（夏季一二日）取出入釜。加水煮沸。投入苛  
性曹達十餘斤溶解之。約煮一時。反覆攪拌。經三四時久。（釜中水須較稻草爲高）見草碎爛取出。乘熱入  
羅內濾去黑色水。再用水沖洗。隨洗隨揀。去雜物。然後置石臼內搗碎。至極軟時。入流水中洗至水無黃  
色乃止。二。將浸透稻草百斤。入蒸釜中。加生石灰四十斤。煮沸之。半日後停火。至翌日取出稻草。濾去黑水。  
乘熱沖洗清淨。再入蒸釜。加石碱粉七斤。如上法煮之。煮後取出。入水洗淨。置臼中搗至極軟。用水漂洗。除  
去雜物。以待漂白。（漂白）未漂白之原料。色本微黃。祇可供中下等紙料之用。如欲充上等紙料。須經漂  
白。普通多用漂白粉漂之。法以漂白粉十斤。置布袋中。入水揉洗之。至粉完全溶解後。注稀硫酸一斤。十分  
調和。即將稻草百斤投入。蓋置一夜。或半日。然後取出沖洗淨盡。務使藥味全除。若一度漂白不良者。須漂  
二三次。至十分潔白時。而後即可抄漉成紙矣。

④麥桿紙纖維之製法。麥桿爲造紙原料之重要者。其品質不亞稻草。而又以小麥桿爲最良。其製造之法。與  
稻草同。惟藥物與水分宜稍多。因麥桿質較韌也。

⑤雁皮紙纖維之製法。雁皮一名萑花。俗稱蜜蒙花。又名塞不湖。其外皮所含纖維之品質。緻密而強韌。以之

製紙。消澤細韌。不易破損。爲造紙原料中之最上品。其栽培法。刈取法。見於農學專書。茲不贅述。（剝製）雁皮質甚細弱。剝取爲難。刈取後宜浸貯水中。隨時剝取其皮。以小刀括去外黑層。水清洗淨。立即精製。若擱置數日。則皮瘠而品劣矣。

蒸煮劑用碱粉及灰汁爲宜。製法一似桑皮。

④三極皮紙纖維之製法。三極一物。吾國向不用以製紙。然其纖維細軟有光。可供上等皮紙之用。（栽培法不述）（黑皮製造）刈取之枝。依蒸桶之載度截斷之。每二三十枝爲一束。入蒸釜煮沸。二三小時後。俟蒸氣上沖。發含乾之臭味時。啓釜檢視。如見切口之皮萎縮。而木質突出寸許時。取出乘熱剝皮曬乾之。是謂黑皮。（白皮製造）將乾黑皮浸水數日。用刀括去外層黑層。再浸清水中一日。洗去脂質。然後蒸煮。其蒸煮與桑皮同。

⑤楮皮紙纖維之製法。楮之名稱。因地而殊。吾國野生甚多。然尠有用之者。其纖維品質甚佳。製法與三極同。

⑥燈草皮紙纖維之製法。燈草皮爲製造燈芯所餘之皮。價格甚廉。其纖維品質較稻草爲良。可供皮紙之助

料。（選料）選潔白而未曾腐敗者。揀去雜物。洗淨塵芥。浸水五日。以待蒸製。（蒸製）將石灰四十斤。加水化成漿狀。混入皮料拌勻之。堆積旬日。加水煮至沸騰。然後停火。越數日取出。洗去石灰質。再入釜中用

碱粉八斤溶於水中燒之。燒畢。加火煮至沸透。停火。過三五日取出。入清水洗淨。置白搗至極爛。然後納入羅內沖洗。至極潔淨而止。如須潔白。可如稻草之法漂白之。

④蒲草紙纖維之製法。蒲草向來專供織造蒲包之需。以製纖維。其品質實出稻草之上。堪充各種紙料云。其

原料除蒲草外。即未會腐敗之蒲包。亦可利用也。蒸製法與燈草皮同。

⑤舊紙纖維之製法。舊紙種類極多。須考其原料而選別之。中國紙約分三類。即皮紙類。細料竹紙類。粗料竹

紙類是也。其製法。祇須加水搗爛。即可製紙。如須漂白。可用桑皮之漂白法。或稻草之漂白法漂之。至於舊洋紙。則因糊料過多。且含有松香等。非經碱煮殊難分解耳。

(附)其他紙纖維之製法。植物之可以製紙者。除上述數種外。尚有種種之植物。均可造紙。如蘆草。蘆葦。茅草。

玉蜀黍桿等。均可用製燈草皮法。製成種種之纖維焉。又如芙蓉。梧桐皮。白楊皮等。均可用製桑皮法。製成種種之原料焉。滙而通之。神而化之。是在閱者。(揖仁)

## ◎第十七類 麥稈製法

麥稈自麥類之莖漂白而成。用以製造夏日帽子等。需要甚多。世界有名之地。為伊大利及美國。其漂法亦極簡單。編紐之事業。又適於婦人小兒等之操作。故取為家庭之副業。頗有利益。



①原料。大小麥稈等。皆得用爲製麥稈之原料。但以莖幹長大而直。光澤鮮麗。質柔而富於彈性者爲上等。採收原料。在穗莖呈淡黃色之時。（收穫過晚。則光澤減退。彈力衰弱。）選購日刈取之。倒懸麥架上。充牙晒乾之後。將種實拔落。再曝於日光中數日間貯藏之。俟暇日即可着手製造矣。

②製法。將麥稈上部之第一節間。用手拔除。再用大庖刀將其一端切齊。次用鉞剪取第二節間。各別納入箱中。至全體剪畢後。每取其二把。以蠶束其上部。下部擴成扇形。晒乾後。包以簾類。防濕氣侵入。次在室外廣闊之場所。安置曬箱。先將麥稈浸入稀薄之曹達（即碳酸鈉）液中。少時後取出。積置於箱中。上加以蓋。另於他器內燒灼硫黃。將其發生之亞硫酸氣體。自小管導入曬箱之下部。以燻蒸麥稈。（每麥稈六斤。約用硫黃一兩燻蒸。）歷六時間乃至十時間後。麥稈全行漂白。取出用清水洗淨。十分乾燥之。其後將漂白之麥稈。分別其大小。再取麥稈透視於日光下。以鑑定其品質之良否。若全部透明。則爲優等品。各處生斑點者。則爲劣等品。優等品可直供編紉之用。劣等品常於染色後用之。（曬箱爲高四尺。縱橫三尺之木箱。設開戶。下底有小孔。內部有簾棚。其中可置麥稈。）麥稈之漂白尙有一種。稱爲野晒法者。其法當麥類收穫之時。在麥圃之一端。安置火鉢。以竹木數本。造成圓錐形之屋頂。而以麥束蔽其上。使其穗向外方。株向內方。至上部全充塞時。更以溼蓆被覆之。次將硫黃投入火鉢。自下方燻蒸七八時間。漂白作用完成。於是解

開其堆。曝乾於日光下而貯藏之。此法省勞力與時間。其利益特大。

③原理。將麥稈浸於曹達液中。則水分增加。脂肪鹼化。可助漂白之作用。後以硫黃所發生之亞硫酸氣體燻之。則能分解稈中之色素。使變爲無色。同時可發揚其固有之色澤。

④製品。麥稈以近於透明。呈乳白色。富於固有之光澤與彈力。質軟而充分乾燥者爲優品(村士)。

### ◎第十八類 小工藝

●果子露製法。果子露一名果汁。或稱果糖汁。種類甚繁。其味極甘甜。其質極清冽。中外國人多樂於飲用。銷路極暢盛。製法如左。①製糖液。先選上等白糖。溶於適量之蒸溜水內。入諸鍋中。用文火煮沸。移入他器待冷。然後取大鉢一只。以清潔之白布覆之。布上置清潔之石綿。將已冷之糖液傾入。以蓋覆之。任徐徐瀝過。②蒸香汁。選香氣馥鬱之果實。去其核。將皮肉剝切細搗爛。以蒸溜水一二倍和之。入於大燒瓶中。瓶置小鍋上。鍋盛水。置於爐上。再用蛇紋管一個。置於冷水槽中。連其上端於燒瓶。其下端則通出槽壁下部。與受器相連。布置既畢。於爐中燒炭加熱於鍋。則鍋中水熱而沸。燒瓶亦熱。瓶中香汁化汽。通入蛇紋管。復凝成液。流入受器。③製果子露。取已經濾過之糖液三分。入於清潔之磁器或玻璃器中。加香汁一分。攪勻。即成果子露。④裝瓶。先將瓶洗淨。倒置之使乾。乃將果子露傾入。至將滿而止。(不可過滿)加以栓入。

攝氏六十度溫水內五分鐘以殺菌。然後以火漆或錫紙封之。(孤舟)

◎硝石之效用及其製作法

硝石效用頗廣。可用爲火藥硝酸原料。及鞣皮醃肉等用。藥房所售朴硝。乃硝之

純者也。硝本天產之礦物。惟產地甚稀。我國採硝。常於坑洞之旁。古屋之牆壁。有石色如菌絲者。取而製之。

既不多獲。又係粗品。不足以供火藥之用。故各省所辦硝磺局。終取給於洋硝。利源外溢。漏卮殊大。欲圖挽

救。宜創人工之硝圃。夫天然硝石。西歐亦不多見。昔法皇拿氏。禁各國軍。入普。普因乏硝爲軍火原料。懸

賞以求製法。而於是普之科學家。悉心研究。得模仿天然硝而發明人造硝矣。試觀天然硝之產地。有在廁

所。有在牛棚馬廐。及其他牲畜棲息所。或村屋床下之土中。釀成之者。(村屋常小。房竈櫛比。婦女又勤農

事。常拋嬰兒睡於床上。任其尿溺。於是遂有釀成之機會。)推原其故。即因硝之成分。爲鉀淡養<sup>三</sup>。而尿溺

則含有淡氣質。草木灰乃碳酸鉀鹽。土壤屋壁。又必有鈣化合物。因是而起變。化釀成硝。石亦即因此研究。

而得人工製硝法。其法先擇高燥原野。不爲大山襄陵之處。作階段以常常至之風。蓋草棚以避不時之雨。

而以動物之血肉毛骨。和以草木灰燼及生石灰。與土壤混合而稱其地曰硝石圃。又常以人尿澆灌。之如

是。動物質所放出之安母尼亞氣。(淡輕<sup>二</sup>)。與空氣接觸。由拔克台里亞媒介而生亞硝酸等。(淡養<sup>二</sup>)。更

由草木灰與石灰作用。析出酸化鉀與亞硝酸。變化而成硝酸鉀。即硝石也。收穫時期。分二種。一閱月收穫

一回。一待滿三年收穫一回。而三年者與間月收之所得量。總計每立方尺地多十二兩。其收穫法。即挖掘堆積處（帶土約一尺深）置之水缸中。攪拌之。而泥土腐渣沉於下。（仍可覆於原地）其澄清液內所溶成者。已爲硝石大部分及少許鹽類。將此清液移釜中煮之。使水蒸發。則釜底結白色晶體。即粗硝也。（少有含鹽在內）提淨他種鹽類。而得純硝。即可應用於軍事藥品上矣。（穀和）

●粉紙製法。粉紙爲化妝品之一種。女界大多使用。惟其質不良者。大多以鉛粉爲原料。而鉛粉中含有鉛毒。以之擦面。反覺不美。茲將改良製法列之。如次。酸化錳二十份。滑石粉四十五份。澱粉三十五份。橙花油。薔油。桂皮油。適宜。於是置入研鉢內細研之。適量之蒸溜水。復細研之。至充分均勻。再加次亞硝酸鐵二十份。（西藥房中有售）乘漸溫時。刷於無膠之紙上。使之乾燥即成（穀和）

●製草紙法。富陽草紙製造法。日前工業欄曾被露貴絨君所述。且欲便利變通之。鄙人舊曾實地試驗。有可資以參考者。用特詳述如下。製紙之法。先按稻草性質。江蘇米糯而草硬。徽州米硬而草糯。客秋因事返里。曾以稻草五十斤。除去稻稍七寸。鋤爲數段。（不必去衣三四段均不拘）用炭酸鈣四斤。清水一大釜。蓋密同煮。沸後每經一刻。啓蓋上下翻動一次。務使稻草全行受水。歷四小時之久。草紙全爛。撈入大竹羅。就溪淘洗。愈洗則愈爛。蓋草經藥料煮後。冷水浸擦。更易解碎。其時草紙已由灰色而轉黃。由黃而成淡白色。另

用清水半缸。滴入硫酸千分之一。下草料充分攪拌。露浸三十分鐘。取入淘羅再洗之。洗後之草。色如白干。質成糊狀。少加牛膠入槽。漚出之紙。比富陽所出之元邊。（徽地稱登廁之芳草紙爲元邊）爲白質地較細。並不粗毛。蓋富陽以古法製料。非數十日不能成。即成矣。而料之精粗。仍不能自主。是以貨之最粗者。只聽作包裹之用。拭穢且恐刺肛門。鄙人以西法製料。只須數點鐘而已。即紙之顏色。亦能使改變。是以質之最細者。且能配上等之料。而成上等之紙張。惟炭酸鈣買諸西藥房或儀器館。實合不通。鄙人幸因青性。納而得之。價值天淵懸絕耳。故製料之便利。莫便利於西法。（家庭常識三集工藝部所刊製紙一則。亦曾述過。）所苦者竹籬漚紙。每工只能漚四五百張（大張一開九）不及機器製造之速。然亦會豫算。以五槽人工論。每月除開銷亦獲百金。若用機器。獲利之厚。更不待言。是亦小生計之一種也。（吳廷揚）

●製磁鐵法 以五分徑圓鐵條。尺許。曲成U形。使兩端平直。相離寸許。以絹裹之電線。繞於鐵條之兩端。須以一根電線繞成。並須注意。兩端一順一轉。不可紊亂。鐵條中端灣處。可越線二三寸裏之。另用乾電一瓶。接電線之兩端。於電瓶之陰陽極。電氣通過線內。則鐵條之兩端。即發生吸力。以鋼件使其吸住。挖下。則此被吸過之鋼件。已成爲磁鐵。復可轉吸他種鐵器矣。惟製鐵條與鋼件時。宜注意者二。①鐵條須燒紅。待其自冷。使成軟性。②鋼件須燒紅。焯水。使成硬性。又電線接電瓶時。須臨用臨接。用畢即宜分開。否則電力銷耗。

矣。(按絹裏電線。並乾電池。儀器館五金店。均有出售。)(蓉軒)

●人造羊皮紙法。取濃硫酸一百分。水十二分。置淺磁盆中。用玻璃箸攪和。待冷。取無膠生紙。即滲墨紙。浸

入約置五至二十秒時。取出漂淨。浸於淡亞母尼亞水中。滅其酸性。漂淨乾之。即成人造羊皮紙。可供種種

工業之用。若乘濕時染色。以雕刻板壓成皺紋。或縐粒紋。則尤美觀。(孤舟)

●電氣造吸鐵針。取包絲線之極細紫銅絲一尺。繞作螺旋圈。圓徑一分。以銅絲之兩端連於電池之兩極。取

鋼針。出入螺旋圈一次。即能運滿吸鐵氣。可以作指南針。與用磁石製成者無異。

●錳藥水。玻璃瓶內先注入鹽酸四兩。另加入二倍之清水。攪和極勻。乃投入鋅皮。(鋅即亞鉛。儀器館購每磅

需洋五角。不如以火柴包皮代之。純而且賤。使其融化。迨冷。以紙摺成三角漏斗濾清。即爲市上製白鐵

水溜之錳藥水。惟融化時。所發之輕綠氣有毒。呼吸宜忌。(餘姚徐孝同)

●杏仁水製造法。杏仁一物。具有一種苦扁桃油之特香。故香水中。多以杏仁水爲主要物。法將杏仁置臼中

搗碎之。其中含有之脂肪分等。用壓搾器搾出。搾出之汁。用二倍之水混合之。用水蒸汽通過而蒸餾之。其

時杏仁中之脂肪。同水蒸汽餾出。可以與杏仁水分離之。所得之杏仁水。或加酒精或加水。依其用途之不

同。而稀釋其濃度。當臨時斟酌之。(附)水蒸汽通過之裝置法。若小試驗。可取一燒瓶。瓶中放入蒸餾水。

再用一雙頸瓶。瓶中即放搗碎之杏仁及適量之水。一顆同燒瓶用玻璃管連續。一顆中插入一蛇管（即螺旋曲屈之管）。蛇管放於槽中。槽中注以冷水。蛇管之末端通出於槽中。盛一玻璃杯。若是裝置已畢。用火於燒瓶下熱之。待沸騰後。水蒸汽通過雙頸瓶。則杏仁中之脂肪等。同蒸汽引入蛇管。因蛇管之外皆冷水。故水蒸汽凝結。而溢出。滴入玻璃杯中。放置之上層者爲杏仁油。下層者爲杏仁水（左丹）。

⑤假湘妃竹之製法。將帚蘸粘土泥漿。任意灑布竹材之上。次混和硝酸或硫酸於泥漿中。任意一灑。置於酒精燈上烘之。色稍黃。洗去泥塗。即成斑紋美麗之湘妃竹矣。設不用泥漿。則用巴辣非尼（製造洋燭行有售）置於蒸發皿中。襯以鐵絲網。疊於三腳架上。下用火酒燈燃之。使巴辣非尼溶解。而以筆蘸之。點於竹材之上。塗以硝酸。如上法烘之。再塗安母尼亞水。置於碳酸鈉水溶液後。洗之。削去巴辣非尼。即成（若渠）。

●包裹紙造法。包裹紙。（按富陽人稱坑邊紙。越人稱草紙。吳人稱粗紙。杭人稱毛紙。）爲紙中之最粗者。乃南貨及糖果各肆所必需。其價雖廉。而其製造之手續則頗繁。吾鄉業此者最夥。農人每至冬間。俱造此紙。出貨雖衆。而銷路亦頗廣。聞獲利亦甚厚。然至春季。率皆耕作。以故屢有不濟之虞。且此鄉有專利。本縣內他鄉不得仿造。吾觀我國業農者。冬間每事休息。何不業是。以稍濟家政乎。茲特揭其造法如次。先以富陽灰（即石灰）若干。傾於淺水溝內。用棒攪之使亂。以紅稻草（即巨稻草）若干把。浸之。約一日運出。堆而爲

篷中留小孔。至四五日。自小孔處火之。(火時須察其乾濕。乾則不可。)及烟霧奔騰。奪孔而出。然後以濕草掩之。歷一月有餘。則草皆霉腐。乃以軋刀截之。長約寸許。再置於礮。以牛循環踏之。使勻。用布袋盛之。架三足架於河濱。將布袋拋諸河內。上以繩繫於架間。用木杵(即竹竿上有圓木者)插入袋內。盡力攪之。約百餘下。取出。傾之槽中。和水與沙(即石沙)攪亂。以竹簾濾之。曝諸日下。迨乾。即成是紙矣。(貴絨)

●治淳鹵 鹹薄之地。曰淳鹵。此種地土。含鹼質甚多。恒有一薄層浮出地面。望之潔白如霜。是為不毛地。絕不宜於種植。中國土地如此者。實屬不少。無論墾以何種肥料。種以何種植物。欲使其中植物生長。終歸無效。茲有一法。先將土地犁起。然後多取玉蜀黍軸(即玉蜀黍穗之脫去黍者。其中含糖分極富)敲碎。鋪滿土上。再用田耙梳破土塊。使細。隨種之以穀。移時穀必生長。而有收成。迄下次耕種。逐次減壅黍軸。增壅肥料。則所種之穀。且能茂盛。嚮之鹹薄地。一變而為膏腴土矣。此法傳自老農。的有奇效。(讓竹)

●精製膠製法 精製膠。一名直辣的尼。俗稱鷄絲膠。為製珂羅版。葯蕪版等所必需。用途甚廣。茲述其製法如下。精製膠為純粹之膠質。膠質在高等動物身體之組織中。殆無處無之。故凡高等動物身體之組織。殆無一不可以製精製膠。惟普通多用皮筋骨及軟骨製之。餘多不用。皮筋骨及軟骨之製精製膠法。分述如下。①用皮及筋製精製膠。先將皮筋切細。浸於稀石灰乳中。每日攪拌四五次。每閱二日。另換新鮮之稀



石灰乳。經二星期至三星期。使其血肉及脂肪爲石灰所鹼化而去。取出。用稀石灰乳洗滌三次。更用清水再三洗滌。去其石灰。又用極淡之苛性曹達水洗一次。復用清水再三洗滌。以去其鹼性。次入諸極淨之釜中。加以大量之水。用武火煮之。則膠質漸溶於水。待膠質溶盡。用精細之白布濾其膜下之雜質。復煮之。使其水蒸散。至極濃稠。傾入極淨之器中。使凝。凝至將固。用刀切成薄片。置於極淨之金屬網上。取至乾燥之室中。用扇輕輕不絕扇之。至乾燥適宜。然後收藏而發售。⑤用骨製精製膠。先將骨入諸釜中。加水煮之。使其脂肪浮出水面而除去之。除盡後。取出之。置於玻璃器或磁器中。用比重一・〇五之鹽酸浸之。浸至柔軟而透明。取出。用清水再三洗滌。以去其酸性。更浸入石灰水中。以化去其不能洗去之餘酸。次入諸潔淨之釜中。加以大量之水。用武火煮之。使膠質溶解於水。用精細之白布。濾去膜下之磷酸石灰。復煮之。使其水蒸散。至極濃稠。傾入潔淨之釜中。使凝。凝至將固。切爲薄片。置於潔淨之金屬網上。取至乾燥之室中。用扇輕輕不絕扇之。至乾燥適宜。然後收藏而發售。⑥用軟骨製精製膠。用軟骨製精製膠之法。與用骨製精製膠同。惟不必用鹽酸浸漬。除去脂肪之後。可即將膠質煮出。以製精製膠（孤舟）

●製木爲假石法。花架日晷儀及戶外之種種用具。欲製成石狀。可用生石灰十分。松脂十二分。胡麻仁油一分。盡力調合之。乘熱時塗於木上。則燥後其形狀無異於石。且能經久不變。（真吾）

## 第五部 動物

### ◎第一類 禽獸

●冬鷄生卵。人家所畜之鷄。每至冬時。欲其生卵。殊覺其難。今得一法。俾母鷄冬時下卵。其法。用馬糞堆墪下。

高約一尺。糞性發酵。故熱甚。四周又置食槽。雌鷄居於煖方。日下卵焉。(張育甫)

●漂白馬尾。馬尾拂塵及牙刷。用舊後。用碱水漂之。仍潔白如新。(寄萍)

●治瘟猪。皂角細辛爲末。吹鼻即愈。公左母右。(一鵬)

●治貓死毛。法以煤烟墨研粉。及檫木粉。又硫黃末。調和塗於患處。每日三次。三四日後即復生毛。(育甫)

●相貓法。蓄貓捕鼠爲人家最要事。然所蓄之貓。非偷則懶。殊難得其良者。欲免此患。不可不以相法相之。⊖

腰短⊕尾長⊕眼圓⊕面猛⊕聲高⊕爪藏⊕六徵至。則良否分矣。(理堂)

●鼠虱。鼠疫云者。卽西醫所謂百斯篤病也。實是一種微細毒菌。入於血液之內。化生極速。血受其毒。遂致人

於死。考該微菌生於鼠間。其所以能至人。身者。由鼠虱爲引渡也。蓋每鼠之身。必有小虱。無疫之時。其虱尙

少。苟疫氣盛行。虱數倍增。平常之時。平均每鼠亦不下三十虱。凡染疫之鼠。血液之中。皆含爲微細毒菌。虱

以鼠血爲生。故病鼠身上之虱。一時皆染毒汁。腹中滿藏毒菌之血。疫鼠既死。鼠虱飢而襲人。吸人之血。吸

血之後。即吐其腹中毒汁。毒汁內含有微菌。鼠子毒菌。由此而入於人身血肥之間。遂染疫焉。惟此鼠本賴鼠血而爲生活。不願寄食於人身。(人血非鼠虱之養生料。鼠虱壽命。本有四十一日。若改吸人血。不過二十七日。)故鼠苟不死。虱決不乞食於人也。若用毒斃之法。則鼠必死。鼠死。鼠虱因飢而襲人。鼠疫由是而染。誠莫大之危險也。故捕鼠之法。莫妙雀膠鐵籠。蓋生擒鼠子。則鼠虱不去。足免遺虱傳染之害。次之莫如畜貓。蓋貓捕鼠。往往不全食其皮肉。而仍難免無鼠虱遺留之患。但鼠畏貓之威聞。聲遠颺。蓋鼠虱五日不食則死。若鼠子遠死他處。是亦可免鼠虱之襲人身矣。(普利醫學社)

●猪之飼料。猪之飼料。自以糠麸爲最。他如廚中之殘滓。酒粕。菜根。豆滓。海草。魚貝。獸肉及其臟腑。殆無所不食。此等飼料。宜混煮一鍋。而以稀薄者飼之。日凡三次。或二次亦可。惟忌辛味。如薑。蕃椒等類。倘誤與之。必下痢。又飼料中混以少量之食鹽。則能補助消化。活潑生育。關。生長較速。又每日能混石灰二三錢於飼料中。可去軟骨病。於生育上頗有效益。(天悲)

●雞卵孵化法。須以新鮮卵供孵化之用。既孵出後。須經過一晝夜。俟其元氣充足。食慾大開。始與食料。蓋給食過早。每不能消化。關於後日之發育。甚不良也。又其生後一二日之飼料。以煮熟之蛋黃爲最良。每雞每日之量。約蛋黃一枚之十分之一。則每一蛋黃。可飼十雞。第三日後。乃與以通常之食餌。日凡四五次。至三

個月後。則日給二三次足矣。常飼菜者不必與水。否則略與以水。(天悲)

●**鷄豚肥育法** 凡鷄豚專供肉食者。可用肥育法。於經濟上。頗有利益。茲分述於次。①以壯碩之鷄。籠於暗室。禁其運動。每日以麥粉糠粃等羹而飼之。須規定時刻。籠中宜掃除清潔。如是十五日即肥滿。可供食用矣。小鷄(指生後四五個月鷄言)亦可行肥育法。惟必先使其絕食一晝夜。而後依上法肥育之。因其消化力本弱。若驟與以多量之食料。恐其滯留傷胃也。②猪之肥育期。以生後八個月為最適。其時不可使運動。並於暗室中飼養。日給飼料四五次。約二十日即充分肥大矣。(天悲)

●**鷄病 捉壁蟻** (形如蜘蛛。而扇窠色白。作圓形。附於梁柱上。) 和菜油飼之。自愈。又用胡椒。裹以菜葉與之食。或以鼠矢用菜油浸過飼之多驗。(翼之)

●**驗鷄鴨生卵** 如驗鴨。先視其尾。如尾撕開。則其生卵之期已近。凡不產卵之鴨。則其尾毛必不撕開。如驗鷄。先觀面部及尾。如面紅尾毛豎直。即生卵之雞。否則面部色白。以此驗之。百不失一。(葆琪)

●**鷄脹食** 鷄販每以豆穀。強餵鷄食。求增重量。以致購者有越宿即斃之患。預防之法。察其鷄有食過量者。可以胡椒和菜油灌之。即免此患。(振回)

●**捕鼠新器** 捕鼠之器甚多。茲得一法。祇須以舊腳踏車橡皮輪圈(長二三尺)及大口瓶各一。輪圈之一端。

置於地板下。口圍須寬。俾易得入。其一端則通過木塞而折入大口瓶中。鼠既入瓶。不得脫矣。(逃虛)

◎第二類 魚虫

●鯽魚 青陽燕來函云。習聞人言。鯽魚同甘草食。有毒。前載薰鯽魚用甘草。究與衛生有無妨礙。糊安鯽魚。和黑沙糖食。則生疳蟲。和芥菜食。則成腫疾。和豬肝。雞肉。雉肉。鹿肉。猴肉。同食。則生癰疽。和麥冬食。則害人。並無與甘草相忌之說。本草達明謂諸魚屬火。獨鯽魚屬土。有調胃實腸之功。惟多食亦能動火。靜紆齋食物相忌表。謂忌蒜。但經驗方。則以鯽魚去腸留鱗。入大蒜片填滿。紙包十重。泥封曬半乾。炭火煨熟。取肉和平胃散製丸。以酒隔氣吐食。則與蒜亦不忌矣。甘草忌豬肉。嘗見於載籍。或以此而傳訛耳。(楞園)

●蟋蟀 前日有人投稿。謂小便閉結。用三尾蟋蟀一個。開水沖服。不一小時必通。考之本草。蟋蟀附於竈馬。古方無用入藥者。此方所述。用開水沖服。但飲水耶。抑併吞耶。以其不明。故不刊錄。偶檢故籍。見養素園集驗方載。小便閉。用蟋蟀一枚。煎服立驗。據此。則但飲湯矣。又慈航活人書云。小兒遺尿。取全蟋蟀一個。焙末滾水服。依年齡服若干歲。每服一個。多至十一個止。此理似正相反。然細按之。則知其理又正同也。蓋小兒遺尿。多由熱結。頻數而不暢。致成習慣。乃至夢中輒溺。自以為猶在日中也。蟋蟀性清利。既能療便閉。則服後小便必暢。膀胱中無復存留。則臥後縱復夢在墻陰屋角。握衣而溺。亦無尿矣。由是觀之。則其服時必在臨

睡二三小時之前。是爲最宜。許景宜云。養蟋蟀者。冬則封盆。待其自斃。成對乾之。留爲產科痘科用。須成對者入藥。而鮑際昌則云。鬪蟲自死。勿棄去。凡難產不下。用乾者一枚。煎湯服。即生。無橫生倒養之患。既稱鬪蟲。則取二尾者矣。予按二尾爲雌。以善茹鬪。性躁急。故入藥取速效。三尾爲雄。性懦則功緩。似各有其用。取對者。殆寬猛相濟之義耳。藥性考謂能發痘勝於桑蟲。則許說固足徵矣。又任城日鈔云。昔有人患水蠱。百藥無效。一日偶飲開水。其中有蟋蟀一對。併吞之。越數日而其病漸消。後以告人。人試服之。亦愈。一對不足連服至二三對必效。此朱煥齋所著之驗方也。然則此物雖微。而厥功甚偉。固不獨供戲玩而已。(棚)

●滅胡蜂。

胡蜂一名壺蜂。不能釀蜜。而善螫人。滅之之法。俟其臨晚進房。將松香油注入其房。約二三兩。以他

物封之。使油不洩。則蜂嗅其油氣皆斃。(張育甫)

●捕鱗麒。

用綿花一團代鈎。如釣魚然釣之。則其螫必鉗住綿花。驟提之。則得矣。(默然)

●蛙捕。

以紅布如上法釣之。亦着。(按蛙見紅必食亦奇事也。)(吳默然)

●除花蟲。

花之香者。每有細蟲。可用雄黃調清水澆之。(崇俠)

●蟹。

蟹壳和辣茄燻臭蟲。實至靈驗。予家曩有廢屋五楹。堆積破壞木器。并住僮僕。戊申歲。以房屋不敷。乃始

洒掃一空。加以修葺。糊植花草於庭。用爲消暑之所。部署既竣。移榻入焉。偶一仰視。則承塵白紙上。有蠅

蠅之物。排如蟻陣。諦視之。乃壁虱也。時或下墮。則几案間亦滿。乃大懊恨。督率婢媪搜捕。雖獲無算。終不能盡。家嫂謂蟹壳辣茄燻之良效。姑試之。不三日。竟無應類。嗣後每秋食蟹。必留蟹斗。以線穿之。繫繫懸風中。至冬則向菜傭購辣茄。亦以線穿之。朱紅一串。掛簷牙間。亦頗可觀。至初夏。用薰房榻。竟無蟲患。而白蟻亦不復飛矣。予曩歲輒蓬客。恒携玻璃瓶。以蟹壳辣茄共研爲屑貯之。所至邸舍。覺有膻氣。即薰之。鄰室皆患臭。而予室中獨安然。去歲僑居海上。不與眷屬俱。乏人整潔。牀帳間蟲窠纍纍。薰之數次。亦遂絕。故信此物。實勝於市售各種除蟲品也。辣茄不載本草綱目。龍柏藥性考謂即秦椒。然綱目書秦椒形狀。殊不類也。按辣茄一名臘茄。以臘月熟。故名。苗葉似茄葉而小。高尺許。夏日開白花五出。倒垂如茄花。結實初青綠。如秤錘形者。有如人指者。有扁圓如柿者。種類不一。至冬乃成朱紅。中有白色子纍纍如珠。江浙間菜傭多種之。初冬叫賣於市。用以熬辣醬。俗稱辣虎子。產關東者尤大而紅。光澤如塗朱漆。尋常供食品者。率取其小。此則當取其大。整個風乾。臨用但熾炭火一盆。任投蟹壳辣茄若干。閉門窗燻之。氣味雖惡。於人無傷。考經驗廣集。有祛臭蟲方。用羊頭骨一根。秦椒半觔。共入火盆內。同樟木屑燒之。其蟲盡死。秦椒殆辣茄也。又摘玄方。薰辟壁虱。用蟹壳燒烟薰之。壁虱即臭蟲也。以冬日蟄居壁縫間。故名。人家食蟹。多棄其壳。盍留其斗。以待來年一試用之。竊謂小經處家。大可製賣。價廉而效偉。當不讓臭蟲大王獨據一席也。(摺園)

## 第六部 植物

### ◎第一類 花卉

●養菊花 以多量之糖融於水中。以養折枝菊花頗能耐久（癡僧）

●菊花放法 菊花之類。每於陰東九月初。叢生花苞。將漸開放。此時不加處理。必難得完美之花。如當花苞叢生時。摘去其餘。留下一二朵或二三朵。再用稀薄肥料。早晚灌溉。去其污物。及害蟲。不待半月。即可肥滿開放矣。（且過軒幼主）

●白菊花蜜 將未開殘之白菊花。選其鮮潔無疵者。摘下。去心并去莖蒂。用其花瓣。盛於器內。加注冰糖末。蒸使溶化。移貯別器。蓋密。用之爲蜜。擦面擦手。至冬可免皴裂。又可以療風濕。（憂覺）

●水仙花 水仙花。往往葉長而花梗短小。不適於觀瞻。今有一法。可令花梗長大。而枝葉短縮。花朵亭亭直立。甚爲雅觀。須於種水仙花之時。（即葉已茁芽而花梗未生之時）盆中不可置水。僅於每日晨間。稍灑水於葉面。如是。則花梗勃長。而枝葉矮小矣。刻下正在種水仙花之時。栽植者曷一試之。（橫溪）

●收藏蘆粟 蘆粟一名蘆稗。崇明產者最著。可已一切血疾。久藏之法。（甲）取法。不可用刀斫。亦不可拔斷。連根用力褪出。不去葉穗及根。則水分無從洩出。外氣亦不得入內。而不醉。（中心變紅有酒味者爲醉。此



爲藏蘆粟之最要關鍵。(乙)造坑。掘深坑。長等蘆粟。深二尺左右。寬以能容所藏爲度。下鋪稻草一薄層。然後以蘆粟整齊入之。上覆柴草及泥土。雖至來春掘出。拭去腐葉。色味毫無變動。既無空心乾燥之弊。且具易于斷節之能。(勃)

◎接菊花。菊花接以艾本。則花開時非常之大。(召侯)

◎藏菊花。七八月間收老冬瓜一個。去瓤。菊開剪下。藏於瓜內。用紙封好。來春取出。仍不萎敗。(禮仁)

◎菊之保存及繁殖。家庭間觀賞用之菊花。率多盆栽。冬臘而後。即便枯死。及至明年秋間。又須購置。殊不知

其保存極易。能至翌春保全不死。並可行繁殖法矣。彼藝菊者未嘗求之市間。而其數歷年有增無減者。實保存及繁殖。有以致之也。其法。即當菊花枯萎後。移置於不經風處。莖之四週。圍以草蘘。(如盆甚多。在外間亦可。)如是不受寒害。即不致死。至清明前後。視已發青。即須注意管理。至陽曆五六月間。擇其肥壯者。留二三節。切取之。(約二三寸長。另插於他盆或土中。(以插於土中者爲佳。))留數分於土外。覆以碎草。以防日光照射。嗣後時時灌水。約半月左右。即生根發芽。其植於土中者。俟根部發育完全。即可掘起。植於盆中矣。至繁殖時之注意。亦宜擇天陰無風之候。與前者同。(天際孤鴻)

●南天竹。南天竹。爲玩賞植物之一。人家多栽培之。然多不甚高。大僅四五尺而止。若以冥繼灰培養之。繁茂

甚易。可高及丈許。所結紅果。纍纍滿樹。極爲雅觀。(橫溪)

●菊花蜜。菊花(白者尤佳)瓣。生薑。白糖。共置粗碗內。於飯鍋內蒸之。飯熟取出。即溶爲液體。去其渣滓。色澄清。冬日代蜜。面部可免起皺。手部可免凍瘡。以菊性耐冷。薑性能暖故也。(能寒)

●萬年青培養法。萬年青以玉邊者爲貴。冬日結實纍纍若瑪瑙然。然培養不得其法。往往青白不顯。或多蟲蟻。或花而不實。欲祛斯弊。其法如下。(一)置牆陰下。(二)不常移動。(三)不可過濕。(四)澆以蛋白。(五)盆

中周圍植青蒜少許。(此專防蟲)(六)冬日宜置屋內。周圍暖以稻草。(能寒)

●縮矮雞冠。雞冠花多高種。高則無趣。如於初生時。以魚骨橫刺入於其莖中。則即不再長高。一任人願而爲

高下。(讓竹)

●石菖蒲。菖蒲葉易萎黃。若以鼠矢埋其根下。則免此病。見有焦葉。宜以竹剪剪之。忌鐵剪。(翟醒園)

●保鮮花不褪色法。欲使採下之花。常保其固有之色。其事殊易。法取普通所用之洋燭。截爲數斷。去心。盛諸鍋中。加熱鎔之。造成液狀。乃取花(花瓣須極乾燥。即微細之露點。亦不可有)濡之。先浸其半。時時往來

振盪之後。乃全行沒入。少頃即可取出。但此時不可遂置於桌上。致花瓣受壓而互相黏合。必執之手中。或

●菊花變色 將所欲變色之菊。(例如白色)距土面數分處。以利刀斷之。(斷面須平滑)棄去莖葉。復於斷面切開皮部二分許。另以他色之菊。(例如紅色)擇其枝之強壯者。亦以利刀斷之。(長以二三寸爲度)削成斜面。以之插入。與切開之縱斷面須緊接。以稻草縛之。外封以泥。嗣後注意灌水。防日。則接本亦漸發芽生葉。至秋間所發之花。即係兩色。(紅白色)俟其所變之色。業已固定。再接以他色之菊。(例如黃色)又得間色之花。(色兼黃紅白三色)矣。是法園藝家有行之者。余以其手續簡便。應用於家庭。亦無不可。聞南京某地。已試行徵實。得紅白色之花。錫名二喬。亦藝花者之別開生面者也。惟欲行此法。須注意左之事項。○春間菊花未發芽前行之。⑤所取之母本。須肥壯者。細弱者不適用。⑥接時宜擇天陰無風之候。烈日強風天燥天雨均宜避。

●菊花之經久 菊之開花期。不爲不長。然現時菊花。秦半凋零。其故。以菊花不能受重霜。復須時時灌水。故欲菊花經久。夜間不可置之戶外。宜移置於室內。隔日宜澆以稍含糖分之溫水。如是自能耐久。諺謂乾蘭濕菊者。以菊花習性。固如是也。余友人室中。亦置菊數盆。前以公出。數日後歸來。均枯萎矣。於此益信。又如見其葉甚多。可隔一週。去其二三。至餘七八葉爲止。則花可大放而久。更參行前法尤佳。(天際孤鴻)

●冬時花草之保護法 法以稻草圍其近土部分。雖雪壓寒侵亦不致凍死。(天際孤鴻)

●茶葉 茶葉一物。爲用極廣。亦人家必有之品。今將用法如下。①泡過之茶葉置花鉢中。開花必甚茂盛。花如蘭花。茉莉。玫瑰。珠蘭等。②泡過之茶葉。收貯壺中。能作湯火之良劑。③多年茶葉。用沸水泡之。洗滌毒數次。即愈。④鍍金粧飾之品。藏之紅茶葉中。可不退色。⑤用茶葉泡水。洗蠶繭。極易愈。鍋中有魚腥。用茶葉煎水洗之。其腥即去。(亞予)不受酬

### ◎第一類 蔬菜

●栽蒜 取已冷之糞灰。盛於土器或破花盆中。先以手剝開蒜之球根。(即蒜頭)一二分植其中。微露其尖端。(即生葉之一端)後澆以水。嗣後但時時注意灌水。以防乾燥。如是。約歷二週後。即萌芽。(此芽即日後之葉)萌芽後。無須施肥。因灰中肥分極富。足敷其需也。且以灰分有刺激及促成之作用。生長極盛。自萌芽後半月或二旬。其葉既肥又長。即可供食。是亦廢物利用之一法。并可得家常需用之副食品也。又法。於栽器內。下鋪泥土。(以輕鬆者佳)上敷糞灰。而植之。亦可。惟此法農家多行之。普通用前法。(天際孤鴻)

●菜蟲驅除法 蝕菜蔬菜葉之蟲。種類甚多。如青蟲。蟲蝶。蛾。螟。蛉等之幼蟲。欲驅除之用。苦參素汁和以石灰。或用躑躅花末。於朝露未晞時。撒於葉面。頗效。但躑躅花末。撒於葉面上。非經雨後。不可採食。又法。用石油乳劑。即以石鹼二兩。除蟲菊粉二兩。石油二升五合。水二升五合。先將石油稍溫。然後投以石鹼除蟲菊

粉十分攪拌。再加一定之水。即成。用時再加水稀釋之。於早晨薄暮時。用唧筒噴於葉面。因此時蟲皆出蝕莖葉。故得毒斃而落於地上。(翼翼)

●洗魚水 蔬菜在天氣溫暖時。最易生蟲。行人工驅除法。則甚艱難。若以洗魚之水和硫黃粉。早晚撒布之。不數日。蟲盡死滅。效驗甚速。講究園藝者。請一試之。(耿與伯)

●橘樹結實法 橘樹每多不結實。其法。每年春季將樹根皮稍稍刮破。用碎銀嵌入。再用泥土封護。次年即可結實。(耐冬)

●取橄欖實法 橄欖將熟。由食鹽少許。置於樹皮之上。或以竹釘釘之。其實自落。(召侯)

●桃李生蛀 桃李樹上。如已生蛀。急澆以煮豬頭之汁。可除蟲害。但其汁。須待冷時再澆。(召侯)

●藏橄欖 切菜藤成小片。與橄欖同時。則橄欖常脆而不易乾枯。

●潤面法 冬日盥面後。再取乾巾擦之。不必塗蜜。而膚常潔白。柔順如恆。(仲禹)

●銀耳栽培新法 銀耳一物。吾人用為貴重食品。其價有昂至每斤八十元。然著名出產之地。厥為川鄂。但外省之人。以為此二省得天獨厚。即產地之土民。亦每有出自天惠之想。實則銀耳與香蕈蕈蕈相同。可以人工繁殖。並可傳種於外方。試述其法如下。銀耳常生於青岡(一名櫟樹)之枯木。故欲栽培銀耳。須

先豫備青岡木。(如無青岡之地。用與青岡同類之木亦可。但以樹皮可澀素者爲佳。)即於前年十月中。樹葉變黃之時。伐徑大五六寸之木。不可去皮。就地使其充分乾燥腐朽。至翌年三四月。鋸爲四五尺之段。自小頭向大頭。縱橫每隔四五寸。用大刀砍口。深達材部。砍遍。用石爲枕。次第架成井字。架木之地。以有樹陰影者爲宜。如積於森林內之傾斜地。則用木爲枕。列成階段亦可。積木之後。乃行施種。如當地多已生銀耳之母木。則插數本於積木之間。或於五六月之頃。取方長熟之銀耳。浸於沸後冷靜之清水中。以水變白漿爲度。然後用杓汲漿。注於已砍之口內。即可繁殖。如無已生銀耳之母木。而於產地購種時。則選長銀耳已三四年之木一二段。運搬之際。務須不觸日光強風。不使鬱悶。且不得過半月之久。碎之爲粉。和淨水調漿如前法注之。再若此項種木不易得時。則唯向產地訂購七八分成熟之銀耳。囑其用包郵票之蠟紙。裹銀耳。摘下時用手輕壓。以紙裹落有白粉爲止。(此白粉即銀耳種子)連疊數十枚。迅速用信封送寄。大約兩禮拜以內。還可種活。即依前法調漿注射可也。播種銀耳後之木。最忌陽光。須以樹枝或蘘桿覆之。約經三禮拜後。可以除去。若夏天陽光過烈時。宜陰蔭庇覆之。間遇雨水過多。又須取開。總期給與木以相當濕氣。春季播種後。至當年八九月。即有銀耳小體發生。此時不可採。若不見發生。而或疑未種成者。則將各木用斧砍進皮層。如皮不脫。而皮底帶白色絲狀者。即爲銀耳已種成之證。此白絲即銀耳之根。(名曰

菌絲)此時雖未結耳。然根已蔓延矣。如砍之皮脫。而裹帶他色者。其木已不能生耳。可取出而爲他用。至翌年三四月。則於陰陰適度之森林內。(無森林搭棚亦可)架木爲叉。叉上橫梁。而以將生銀耳之木斜立於左右。則五六月生耳必旺。適度採之。以日曬乾。即可販賣。又若於秋季欲使銀耳盛生。則以木之兩端用黏泥漿叩之。每三五日叩一次。約三禮拜。放置如前。則銀耳易生。以後倣此。至第三第四年出產最多。至第六七年則減少。此時可豫備其次栽培之木。而陸續以此爲種木。則銀耳之收穫。未可限量矣。(曾濟寬)

●各種植物子所含之油量。蓖麻子。每百斤能榨油六十二斤。棉花子。每百斤能榨油自十每斤至二十斤。花生。每百斤能榨油自五十斤至六十五斤。榛子。每百斤能榨油六十斤。杏仁。每百斤能榨油自四十斤至五十四斤。紅蘿蔔子。每百斤能榨油五十斤。胡麻子。每百斤能榨油五十斤。白芥菜子。每百斤能榨油自十六斤至三十八斤。葵子。每百斤能榨油自三十六斤至四十斤。野芥菜子。每百斤能榨油三十斤。茶子。每百斤能榨油二十八斤。大麻子。每百斤能榨油自三十斤至三十五斤。亞麻子。每百斤能榨油自二十一斤至三十二斤。黑芥菜。每百斤能榨油十五斤。掬實。每百斤能榨油自十五斤至十七斤。向日葵子。每百斤能榨油自二十八斤至三十斤。胡桃。每百斤能榨油七十斤。黃荳。每百斤能榨油四十斤至五十二斤。(如芳)

●植物種子每畝用數。種小麥。每畝用種子七升至一斗一升。大麥。每畝用種子九升至一斗四升。燕麥。每

畝用種子一斗一升至二斗三升。黑麥。每畝用種子六升至一斗一升。蕎麥。每畝用種子四升五合至七升八合。黍。每畝用種子一升三合至六升。玉蜀黍。每畝用種子一升五合至六升。黃豆。每畝用種子六升至一斗一升。豌豆。每畝用種子一斗四升至二斗四升。苧麻。每畝用種子六升爲九升。胡麻。每畝用種子三升至一斗一升。稻。每畝用種子一斗一升至一斗四升。蜀黍。每畝用種子六升至九升。山芋。每畝用種子三斗至五斗半。芥菜。每畝用種子一升半至三升半。蘿蔔。每畝用種子四兩至六兩。金花菜。每畝用種子六兩至八兩。紅蘿蔔。每畝用種子八兩至十兩。黃芽菜。每畝用種子七兩至九兩。飼牛草。每畝用種子二升四合至四升四合。此則譯自美國農藝雜誌。所云升合。本爲美量。現已化爲吾國之量。(如芳)

●各種種子收藏法。余潛心農學。歷有年所。對於農事改良。十分注意。茲研究種子收藏法。屢試有效。特舉以告農界同志。海內達人。幸垂教焉。

生石灰。草木灰。硫黃。三種。均有防腐殺菌消毒之效力。用以混合種子中。能消殺菌類之寄生。爲預防病害之一種良好方法也。且種子有因管理不周。則發生小蟲蛾。使種子失去發芽之力。如豆類。麥類。暨十字花科之蔬菜種子。其最易生蟲者也。茲利用其效力。以種子性質不同。而定配合加入之量。又小粒種子。受異常感觸則失去發芽之力。此收藏種子時。所當留意處也。留意之要點。則惟混入乾土壤。以保持其性質而



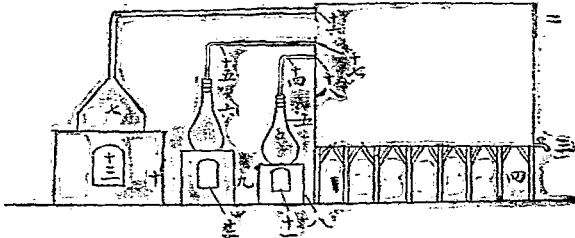
已。茲列配合方法如次。①稻類種子一升。用生石灰三兩。草木灰三合。②大麥種子一升。用生石灰五兩。硫黃一兩。③麥稈種子一升。用生石灰四兩。硫黃一兩。④小麥種子一升。用生石灰六兩。硫黃一兩。⑤玉蜀黍種子一升。用生石灰六兩。⑥黍種子一升。用草木灰三合。乾土三合。⑦豆類種子一升。用生石灰四兩。草木灰半升。⑧小豆種子一升。用生石灰七兩。硫黃二兩。⑨菜蔬種子一升。用草木灰半升。硫黃少許。⑩棉種子一升。用草木灰半升。生石灰二兩。⑪麻類種子一升。用生石灰二兩。草木灰四合。乾土少許。⑫蕪菁種子一升。用生石灰五兩。硫黃一兩。⑬落花生種子一升。用生石灰三兩。草木灰半升。⑭胡麻種子一升。用生石灰二兩。草木灰三合。乾土少許。⑮蓼藍種子一升。用草木灰三合。乾土二合。⑯烟草種子一升。用草木灰二合。乾土三合。⑰茶子種子一升。用草木灰三合。乾土半升。⑱果菜類種子一升。用草木灰半升。乾土二合。⑲根菜類種子一升。用生石灰五兩。草木灰三合。乾土少許。⑳葉菜類種子一升。用生石灰二兩。硫黃一兩。乾土少許。㉑花菜類種子一升。用生石灰二兩。硫黃一兩。乾土二合。㉒香辛類種子一升。用草木灰半升。乾土二合。㉓芽菜類種子一升。用草木灰半升。乾土三合。㉔花卉類種子一合。用草木灰半合。將以上各種種子。先於日光中曝乾之。再如法配合加入。收藏於洋鐵箱中。萬無生蟲失敗之慮也。(歌與伯)

## 第七部 集益錄

### ◎第五十六問 硫酸製法

十月十三日。孤舟君所登硝酸製法。頗合實用。鉛室法所得尤多。特無圖以說明之。初學之士。不便試驗。懼略有錯誤。生危險焉。各化學書。均詳言其理。於法則略。此事於農工業所關非細。敢請孤舟君本其平日實驗之所得。繪一詳細之圖。並說明何處須注意。何時有危險。俾略解化學者。人人得而自製之。便也何如。(韓振業)

下圖爲製孤舟答云。造硫酸之器具布置式。一爲鉛室。室中盛水數寸。二爲小門。爲入水放氣所用。三爲有活塞之管。四爲支鉛室之架。五六均爲燒瓶。一盛水。一盛炎硝及濃硫酸。七爲鐵製漏斗。八



九均爲炭火爐。十爲燒硫黃或硫化鐵之爐。十一二十三均爲爐之下口。十四十五均爲曲管。十六十七十八均爲氣體入室處。此處或作三管。與曲管及鐵漏斗相連。或直接将曲管及鐵漏斗插入。可以隨意。(三爐之排列法。亦可以隨意。)

用鉛室造法。製硫酸雖頗妥善。然苟不小心從事。亦難免生危險。茲將必須注意之諸項詳述如下。⊖無水亞硫酸。有一種刺激性之臭。吸之發嚏而傷肺。故鐵漏斗置於燒硫爐上。須

無氣可洩出之孔縫。燒硫爐宜大。燒硫時須極注意。慎勿吸入。①硫黃或硫化鐵須漸漸添入。且不可多添。否則室內無水亞硫酸過多。其一部分不成硫酸。積至室爲充滿。室外諸氣不能再入室。燒瓶中水氣及硝酸氣。必衝去瓶塞。或漲裂瓶體。燒硫爐中發出之無水亞硫酸亦必逆出。②硝酸氣須時有入室。不可間斷。如燒瓶中氣已發盡。即須換去。③盛水之燒瓶。如其水將乾。亦須即換去。否則瓶裂。④閱時既久。須盡熄爐中火。開鉛室小門。放盡室中淡氣及別種氣體。然後閉門再燒。⑤放氣數次之後。須開鉛室活塞。放出硫酸少許。用玻璃器或磁器受之。試其比重。如其比重爲一·五至一·五五。須即將室中硫酸。盡行放出。以磁器或玻璃器受之。或直接放入白金鍋煎之。再注清水入室。附誌燒瓶中炎硝與濃硫酸之配合。爲炎硝二分濃硫酸一分。前日誤書等分。特此改正。二物等分。非不可用。所得硝酸氣少也。

### ◎第五十七問 青魚之養殖

鄙人籍隸浙江。素以蓄殖爲職務。浙省於水產一類。講求者雖不乏人。惟有養殖青魚之方法。尙付闕如。查長江一帶。所產青魚雖多。迥不如蘇產之螺螄青遠甚。大凡事欲求其精。必須由研究而來。固非朝夕之功。竊每思效法。以補浙地水產之不逮。無奈苦無經驗家指示問津。鄙人之宿願不能償有年矣。今閱貴報悉實業欄內。列有問答一門。有益世人。豈淺鮮者。務乞將下問登載。普求四方實業大家。將飼養青魚之階級揭曉。豈不快哉。如選

魚種如何爲良。及日常喂飼。螺螄所出甚繁。何處來源。抑係自行養殖。其方法若何。凡魚有病。如何解療。及保護。平日如何培植。容易生長。又天時地理。如何適宜。種種方法。諸祈一一明示。俾實業前途。得以進步。誠非一人之私幸也。(施久卿)按此答案甚長。本集未及列入。

### ◎第五十八問 造碱法

上海碱廠林立。均以洋碱粉(即純碱)和水製成。(以鉛皮箱爲模型。每箱成爲一大塊。甚堅硬。約一百四十斤。)售於市上。即俗稱中國碱。又名老碱者。鄙人曾以白碱粉四斤。清水十斤。飴糖四兩。同入鍋和勻。煮沸。去火。靜置三晝夜。仍是清水不結。令人失望。意必有應用之藥品加入。塊碱每百斤水量。粉量。藥量。各若干。及冷製熱製之法。敬乞各先覺先生不吝賜教。是所切禱。(海陽吳廷揚)

梅花瘦客答云。洋碱改造土碱一項。鄙人固曾折肱。但以洋碱中國無自製者。而思以此爲業者。實繁有徒。以其法告人。不啻爲洋碱公司大登廣告。推廣其銷路。實所不願。故欲投函自由談者。屢矣。而握管輒止。今因吳君之問。爲詳述之。其法用碱粉百斤。清水百斤。(冬日易於凝結。可用清水百二十斤。)先將碱粉舂成粉末。用篩篩過。(不如此。則料者過水凝結成硬團。)用水冷水即可。(溫水熱水或水煮皆可。但多費經濟。而效力均等。故可不必。又水之分量。只可如此。多則不能凝成硬塊。吳君用水過多。故三晝夜猶如清水也。)其製法。先以清水

入缸內。後將碱緩緩注入。隨入隨極力用木棒攪拌。(注粉時極宜少少注。入使碱得溶成乳狀。若注粉太速。攪拌未溶。則先入者即沈缸底。結成硬團。上面仍然清水。即歸失敗。)使溶成乳狀。可無須藥品。成乳狀後。尚須極力拌攪一小時。(否則凝結後。成魚子狀。甚不雅觀。)嗣後復宜常常攪動。俾上下可以互換。(吾則恐上面先凝。或凝結過硬。致缸破裂。)約十二小時後。即乾如糊狀。即可納入盒中。再越半日。即可起盒。硬如鑽石矣。此一法也。若欲其凝結迅速。可於碱粉加入清水。攪成乳狀後。另用熱水將潔面碱(即小蘇打)約碱粉百斤用五斤(化開)(不可用冷水。蓋小蘇打過水即結成硬團也。)水量與潔面碱等。將所水和入缸內。極力攪和。即立見乾燥。二小時後。即可注入盒內。(盒之四角須先用油紙條黏糊。恐碱水漏出也。)至次日即可起盒。此又一法也。但此二法製成後。皆爲白色。若欲成土碱色。可以荷葉(鮮乾皆可。乾者最便)熬水。於造碱所用清水內。酌以此水幾成兌之。濃淡可以隨意。若乘荷葉水煮熟時製碱。色尤鮮艷。上色之法。有用紅茶者。有用餡糖者。但經濟上以用荷葉水爲宜。(此外又有染坊所用之洗濯碱。黃色透明。乃以碱粉百斤。水二百五十斤。潔面碱十五斤。仿上法製成。其黃色亦以荷葉水爲之。)

上二法製成之碱。爲最上純粹之碱。其次等者。則於製碱時。加入石粉若干。亦能凝結。於是因所加石粉之多寡。而有一二三四等之別。其最下等之碱。至碱粉百斤中。和石粉五十斤。故碱廠之利甚厚。而競起林立矣。(閱者

注意。小試驗可用鍋代缸。但無須火煮。盛碱之盒。可以木爲之。但散後較慢。成品少遲耳。

接吳君所試驗未成之碱水。如未傾去。可加碱粉六斤於內。尙能凝結。或再入鍋中蒸發其水分。一小半。使所餘之水。與所用碱粉重量均等。亦能凝結。不至廢棄。嗣後試驗。如有差遲。不妨加水使之溶化。再加碱粉以改造之。成品固仍然良好也。

### ◎第五十九問 絲光手帕

市上所售絲光手帕。以棉料質而有絲光。其上光之法。不下用何藥料製造。又滬上達觀染織廠所售絲光線。價值甚貴。擬欲自製。此二者鄙人已盡費腦力。苦無方法。務懇熱心實驗之士。有以賜教。(謝曙東)

阿麟答云。謝曙東君問棉料質而有絲光。未知塗布何種藥品云云。且過軒幼主答以人造絹絲之製法。市上所售絲光手帕。固有以人造絹絲織成者。然按原問。謂棉質而有絲光。則非謂人造絹絲而指擬絹絲。即俗稱絲光紗而言也。翎園所述雞絲膠及白芨之法。亦不過一種整理法耳。案木棉之特性。對於青性阿爾加利。其纖維能縮短而膨脹。在一千八百五十年間。英人 *Wigg* 氏最初發見此作用。在當時不過知其有此作用。而未能應用其特長也。迄一千八百九十五年。經化學家研究之結果。始知青性阿爾加利。處理張緊之木棉。微特不至縮短。且得發一種如絹絲之光澤。所謂 *Sheer* 是也。茲略述其製法如下。先選擇良質棉紗若干。煮以熱湯。再以兩

軸張緊棉紗。浸於 3:1:70 T. W. 之冷苛性氫噠液中。一二分鐘後。取出水洗。繼復漂洗於淡硫酸液中。取出再水洗之。最後再通過極淡炭酸氫噠液。仍水洗而乾燥之。即得。且水洗時。亦用兩軸張緊。則其光澤必更增也。且過軒幼主所述之人造絹絲。乃西歷一千八百八十四年 Chardonnet 氏（法人）所發明。時至今日。發明者已至八九十種之多。Chardonnet 之人造絹絲。特其創製耳。

### ◎第六十問 粉筆

粉筆為教育要品。惜多來自日本。其原料為石膏。盡人皆知。然而實在製造手續。却非易易。（蓋石膏一混水。即速凝不能實用。余以法煮之。雖能延長其凝結之時間。而成品反不佳。希識者。有以教之。（佚名）

粉按粉筆原料。粉膏經過種種實驗。最後以理想而得一極佳之效果。蓋因舶來粉筆。其分量極輕。考粉質之最輕者。無過於碳酸鎂。（日本稱鎂養。西藥房稱鎂輕炭養）因純用碳酸鎂試製一板。候乾。權其輕重。與舶來品輕過半數。乃以一份煨石膏粉。三份碳酸鎂合製。果極合用。而顏色尤佳。叩之其聲輕脆。竟與西洋製品無異。而成本亦大廉。蓋碳酸鎂質地甚輕。面積極大。曩購百斤。竟製成廿餘萬條。現在日金大廉。向東洋行家購辦。每百磅僅四十餘元耳。石膏粉則每磅僅一角有奇。

左丹云寶山監獄署中。有蝴蝶牌粉筆出售。為犯人所製成者。每匣百枝。值洋七分。連木匣售洋九分。其價值不

可謂不廉。其品質純良。甚爲適用。該處學校所用粉筆。皆取給焉。考其製法。又極簡單。祇須用光粉一分。石膏粉五分。水四分。照量配合。充分攪和。令成厚糊狀。乃實於銅模中。取出曬乾。即成粉筆矣。似無甚大難。其曷試之。

### ◎第六十一問 絨布與毛巾

鄙人從事棉織十餘年矣。舉凡造機織染漂製各法。無不躬親。切實研究。惟鑒於舶來品衛生絨布。或普通絨布。或日本之老牌鐵鐘手巾。其質地殊堅結。冬令用之。尤覺柔軟溫暖。而華人所製之棉織物。無論堅固耐久。勝過舶來品。或稀鬆薄弱。不及舶來品。欲其嚴冬冰雪之時。以手指摸索。其性質如棉花絮之有溫暖氣。而柔軟者。得未曾有。意其中必有一種化學製法。敢請吾國經驗大家。以此法賜登集益錄。廣惠同胞。增進實業智識。則工界幸甚。(郭承烈)

江一南答云。十一月九日郭承烈君問華人所織毛巾。出品無論堅固耐久。勝過舶來品。欲其嚴冬冰雪之時。得溫暖柔軟。實未曾有。意其中必有化學製法。徵求知者答復。增進實業家智識云云。鄙人今照前曾設廠斯業。經過所知。節略奉答如左。

①用水第一最有關係。河水混濁。井水鹽性。城河之水穢濁。均不可用。即使以明礬澄清。用亦不佳。因水內有酸



濇之性。即自來水亦不佳。因其水經過鉛鐵之管。但看隔夜茶腳變成黑色。水性可知。最好爲澗水泉水。

②酸時踏之草率。並漂洗未將粉漿及氣味漂淨浸透。

③漂白後。其漂白粉未曾漂淨。尚有留存毛眼之中。並其稍強石灰之氣味。未經盡退。（至應用漂白粉。夏少冬多。並冬夏時間之長短。業此者大衆皆知。故略之。至略加些藍粉。諒亦多數人知之矣。）

④非一日之曬乾。

⑤曬乾之後。未經拍練。

⑥在冬天時。漂洗經西北風吹過。（最好盛夏伏天漂洗。秋後所織之品。曬乾打細。以待來歲夏天漂白。所以業此者。非大資本不可。）能將以上六弊之手續改良。出品未有不潔白柔軟溫暖之理。至於堅韌耐用。紗質之優劣。織工之稀密。自不必言。於漂白時其用漂白粉分兩之輕重。時間之長短。亦大有關係也。

蓋製造毛巾。中國人非不能駕舶來品之上。所不能與外貨爭衡者。有數大原因。①限於地址。②厄於經濟。（資本不充管理不善）③工人。（少教育。乏道德心。各種手續。偷懶草率。）④業此者多數。但願眼前一時之利。以致國貨出品。多數低劣。查此宗營業。現我國內廠家。資本大都二三千金。多至四五千金。以區區之資本。而營此業。又安得盡美盡善也。

## ◎第六十二問 造糖

前閱第二集家庭常識內載伯誠君之造糖法。並有製造水糖一節。用上等白糖熬煎。注入瓶中。用無數竹片雜置其間。將糖漿注入。安置一月爲度。取出即成水糖等云。竊思糖漿注入瓶中。後已結晶。勢必結成硬塊。當以何法取出。可成碎粒之形。又糖液沸至  $100^{\circ}\text{C}$  以內。糖色已變。且甜性亦失。如再煎過攝氏表二百度夜。則所剩惟焦炭矣。伯誠君謂須要熬煎一日。此亦一疑問也。松前試驗糖質。煎至結晶後。如遇酸性。或  $\text{CaCl}_2$  即變成黃色。且潮而易化爲水。竊思凡事欲求精良。務須詳加研究。固非朝夕之功。且舶來之水糖。其形三角。白如真晶。既堅且燥。未識以何法可使結成白色晶形。敢乞伯誠君指教。以便試驗。考中國自製各糖。無論白糖水糖。其色均次。總不若外來之潔白。松研究糖類。苦無成績。尙希一一教我。俾得良好效果。實爲工業界所馨香禱祝者也。

(朱松泉)

伯誠答云。前投造糖法一節。半由經驗家所口述。半由專書上所讀得。非臆造者也。所問中國糖不白之因。由於未經精製之故。西洋糖之所以白者。於未結晶之先。已於骨灰中濾過。不純物盡爲骨灰吸收。故結晶自白水糖一法。所用之瓶。爲直口瓶。非小口瓶也。如所製之糖。潮而易化爲水。則因蛋清量不適。煮熬未達適當濃度之故。非有特別原因。請參看農業叢書種蔗法。及東文農產製造學。卽知其詳。

◎第六十三問 驅除害虫

吾國以農爲本。而對於農事。素乏研究。以致凡百有害農業之端。聽諸天然。吾常西鄉三十餘里。爲產米之區。十八年前。發現一種害稻之蟲。每至稻花之時。此蟲發生於稻莖之節。初在節外。一二日後。將稻節咬成一洞。將身穿入莖中。又二三日而斃。此被咬之稻。亦苦萎而死。古人有螟賊螫騰之說。此咬節之蟲。即賊蟲。所謂農會也者。祇有吃飯拿錢之人。其設會之本義。原不在農。吾亦無怪其不爲鄉民設法。驅此賊蟲。鄉民。又無人研究。故吾常西鄉三十餘里。十八年來。受賊蟲之害。而破產者。十有八九。亦無形之浩劫也。此蟲發生。每在晚稻開花之時。（即晚米之稻）若秈稻插秧較晚。稻爲早。故開花之時。此蟲不生。近年來。鄉民漸改種秈稻。今年則全數改種秈稻。因此秋收尙佳。然秈稻晚稻收成少。秈米之消數。亦不如晚米之廣。而兩米之價格。亦大有上下。故改種秈稻。乃無可奈何之一法也。昔年。此蟲祇生於西鄉。近年東南兩鄉。亦發生此蟲。若不設法驅除。則二三年後。吾常東南六七十里之鄉民。又將家家破產矣。據鄉民經驗之談。則謂每至晚稻開花之時。每晨必有惡露。一二晨後。其露沿稻莖而下。停滯節間。即發生此蟲。當世研究農學者。不乏其人。務求指示驅此害蟲之法。則吾常民感受其賜矣。（延陵農）

兩答云。按延陵農所詢害稻之蟲。蓋螟蟲也。比年以來。江浙一帶。咸受大害。今秋氣候和熙。此蟲發生尤繁。若不

及早防除。則逐漸滋蔓。其禍實有不可勝言者矣。至於常郡蟲害。鄙人聞之已久。雖未躬往考察。曾經托友調查。悉秋令稻穗白莠之原因。確本螟害之所致。故延陵君雖未切指。而鄙人則敢斷為螟蟲也。螟蟲本卵生。鄉民不察。遂謂惡露所化耳。茲特略述螟蟲形性及防除之方。以爲一得之供。（螟蟲本有二化三化之別。江浙所產者二種皆有之。二者形性大同小異。所不同者。一則年生二次。一則年生三次耳。茲爲避繁就要計。特綜述之不復細分矣。）

螟蟲爲黃白色之小蟲。形似蠶。復似蛆。背有斑紋。（亦有無斑者）自卵出時。卽嚙破葉鞘。侵入莖中。蠶其心髓。以漸長。成熟時體長八分。逕蟄稻莖內而化蛹。蛹經時日。復化小蛾。（其蛻化狀況與蠶略同）飛出莖外。往來田圃。蛾體色灰白。長四五分。具翅四。前二翅色灰黃。而略生黑色小點。後二翅色較淡。靜止時疊翅覆背。狀若屋蓋。晝匿夜出。好趨燈光。產卵稻葉。團聚成塊。其狀有色紫排列若魚鱗者。有上被細毛而色呈茶褐者。卵經旬餘。復變化而肆害。如是反復化生。蟲遂日漸滋蔓。

二化螟蟲。每年五六月化蛾。產卵苗葉上。孵化後侵入稻莖。約經四旬。至八月間。復化蛹出蛾。而產卵稻葉。卵經一旬更孵。此時所生之蟲。冬匿葉內。翌年復出。三化螟蟲。則首次產卵在五月。孵化後至七月終化蛾。行第二次產卵。卵後至九月終又化蛾。復行第三次產卵。經旬又孵。蟄於殘留地中之稻莖內以越冬。

凡稻莖之受螟害者。因心髓被蝨。致養液上昇之路絕。故葉黃萎。抽穗白枯。被害與否。不難一望而知。欲防螟害。首宜搜除其卵。以杜發生之漸。考螟卵之產於苗葉者。恒在距葉寸等許之處。略加注意。即可覓得。故每年五月中旬始。當時往巡視。搜集卵塊。付諸一炬。或搗之糜爛。苟遇潛匿苗茸之螟蛾。亦可捕獲而殺之。螟蛾有飛撲燈火之性。故當其發生之時。可設燈燃火誘致而殲之。法以誘蛾燈架田中。除烈風大雨之夜外。每夜自暮至夜半。皆點燈高懸。藉以誘致蛾類。使之自溺而斃。誘蛾燈之製不一。最簡而妥者。係以徑二尺之盤。架置距稻葉高尺許處。盤中盛水。水面滴以煤油。另以玻璃造方匣。頂用鉛皮造蓋。其上並開氣孔。乃以煤油燈置匣中。並將匣架水盤中。安燈之處。務求空曠。燈罩玻璃。揩拭宜勤。勿令積塵。則燃後光芒四射。蛾類咸集。飛撲燈火。觸墮盆內。既着煤油。立被淹斃。此燈在鬱蒸黑夜。功效最著。若晴明月夜。則集蛾較少。至其設燈之數。秧田每畝需二具。稻田則畝半一具。

凡遇稻莖枯萎。抽穗白秀。或葉鞘有孔。中容蟲糞者。當立即起。集而燬之。因此中概有螟蟲寄生也。惟拔時宜將被害莖除盡。切勿令其下部。仍存土中。並須注意。勿傷健稻。

螟蟲皆匿稿中。越冬。故刈起之稿。當於五月以前。用之盡淨。宜供燃料。不可蓋屋。如不得已。須貯至五月以後。則可在四月終運稿入室。封藏窖內。防有螟蟲化蛾而出。肆其侵害。至七月以後。方可取出。至於遺留土

中之根莖亦爲螟蟲潛匿之淵藪。當於冬耗之際。掘起收集。曝乾燻去。或埋入深層。使之腐熟。以杜後患。（前法宜於乾田。後法宜於濕田）

以上諸法。皆簡而易行。苟能不憚煩勞。勵行無忽。則藁爾微蟲。必無以自存矣。顧防除害蟲。非獨力所易行。必策衆人之力。共同施行。方可見效。設有勤者在已田中。盡力驅除。而在其周圍者。絕不顧問。則害蟲仍可由其周圍源源而來。勤者雖備嘗辛苦。亦終歸徒然而已。斯又不得不賴在上者之有以督促施行矣。

### ◎第六十四問 防水布

昨見家庭常識欄載有某君投稿。謂中國自製之防水布。可製雨衣。價僅四元已足。未審此布如何製法。何處有售。其功用形式若何。擬乞詳示。亦提倡國貨之一也。（陸則軒）

翻按防水布其實亦橡皮布。昨接我浙君投稿。橡皮附屬品中。有防水布製法。係用橡皮溶解於煤油。拿普答林以布浸入其內。然後使拿普答林發以去。而橡皮則殘留布上。卽有防水之功用云。本國製者。查本報前刊廣告。有天津宜彰公司三星牌出品。上海由法界天主堂街同順祥經理。諒必有售。市上則軍服公司大都有之。但現成製就者。均係軍服。不合普通人用。宜令特製。每襲之價。似無須四元也。其功用形式。與橡皮雨衣同。惟中國人心理。凡價廉之物。雖美亦不喜用。奢侈成習。以爲非貴品不屑御。竊恐此項材料。未必能壓人人之欲耳。又此

項雨衣。着水卽行抖去。固可不留點水。若衣此而植立雨中。則最好之橡皮雨衣。尙且滲透。何況乎此。故車中貴人。用以防護衣服則可。若勞動界人。衣此以行雨中。則殊不適用也。

### ◎第六十五問 食鹽精製法

鹽之一物。最易行滲。幾知有何妙法。可使不轉潮性。而免虧折。前刊食鹽精製法。所云取市上不淨食鹽。溶於水中。由濾槽濾去泥土等之雜物。製爲飽和鹽水。然後處理不能見之物。卽加鹽化鎂。碳酸鈉。鹽酸等藥品。濾清。卽可加熱蒸發之。遂得精製之食鹽云云。但未知每擔（二百斤）污鹽。約需鹽化鎂。碳酸鈉。鹽酸各若干。抑不知鹽酸放入鹽水。入結晶成鹽。於人食之有無關礙。又查鹽內含有石膏甚富。可以提出。未識應如何提法。均乞賜教。無任盼禱。（李成志）

且過軒幼主云。食鹽之滲。以鎂鹽類爲主。故欲去其滲。卽除去鎂鹽類可也。前食鹽精製法中。所加碳酸鈉者。一方使石灰鹽類變爲碳酸石灰。沈降液中。一方卽與鎂化合。生成碳酸鎂之白色沈澱。由濾過法濾去之。卽得不潮解性之精製食鹽。所云加鹽化鎂。碳酸鈉之量。亦視原料成分之如何。而無一定準繩。總之於加入攪拌之。靜置後。取其上部澄清液。再加沈澱劑少許。見其白澱之生成與否。以定加入量。如有沈澱生成。卽知藥品不足。須再行加入攪拌之。至鹽酸之加入。雖與除去食鹽中夾雜物無關。於第二次沈澱劑（碳酸鈉）加入時。或因

分過多。將成礆性（鹽基性）有損製品。故加藥。用鹽酸少許中和之。至加入量以適度中和爲度。即用兩色試紙 Titmus Paper 插入液中。各不變色（即紅不變藍藍不變紅）即可停止加入。並無關礙人身。且稀鹽酸有助消化之功也。至石膏之取出法。於加入碳酸鈣時。所生之白色沈澱。以石膏爲主成分（Gages）可依化學變化提取之。即將所生白澱。使溶解於醋酸中。加入硫酸鈣。使鎂爲硫酸鎂而沈澱。由濾過法濾去之。濾液中加入過量安母尼亞液。及草酸銨液。（以上藥品西藥房均有出售）使鈣盡爲白色。草酸鈣沈降水中。即可取出乾燥之。不過成本較昂。無補製品。

塘沽久大精鹽工廠答云。食鹽一物。關係人生健康。極爲密切。國人狃於舊習。視吃黑鹽爲固然。良可浩歎。敵公司以精製食鹽爲職志。創辦以來。已三易寒暑。徒以微力書生。受酷烈限制。故雖完納國家正稅之精鹽。竟不能自由行銷國內。以公同好。然一得之經驗。深願爲社會告也。中國產鹽地。自爲法。故食鹽成分。決無標準。即如長蘆之粗鹽。每百斤僅能製精鹽六十五至七十斤。所需之鹽化鎂。約六兩至七兩。碳酸鈉約一斤二兩至一斤五兩不等。其量視粗鹽每次化驗之成分而定之。至於鹽酸。則未嘗用過。蓋以強酸有傷鐵器故也。如此所得之結晶鹽。必不轉潮。其有轉潮者。必係配藥之成分不確。化學反應未完全之故。鹽粒結出。其中之石膏。自然與鹽分離。緊黏器底。頗易提取。惟品質粗劣。無加工之價值也。



◎第六十六問 紹興酒製法

工藝欄內所登製造紹興酒之法。其中尙有未諳之處。條列請示。俾可試驗。①製藥所用之辣蓼草。未知本草中有無此名。藥肆中有無此藥。倘他省無此草者。可否由產地收買。曬乾轉運應用。所云將此草浸水取汁一節。未知浸多少時間。以及各草之分量若干。均乞列示。至於製藥節候。據示立冬前後。但紹興人皆言五六月之間。未知孰是。②製糲取大小麥磨粉。未知可否以麵粉代之。至所磨之粉。是否如麵粉之細。抑略磨亦可。所製之糲。是否單用麥粉。不加別藥。③洗米之水。留爲製酒之用。是否取其澄清之水。抑帶沈下澱粉。④蒸米成熟。釀以冷水。後。應否攤於平器之上。涼乾待用。抑即帶濕落缸。⑤製酵之米。每百斤成飯後。應配的確之水量若干。請爲明白示知。蓋各處器具不同。無七石之缸。則恐不準耳。至於溫度不到三十度者。是否加以火力之助。至製成酵之後。是否連液帶飯並用。抑單用其液。當下缸之始。據示和藥末挖成壑。一二晝夜。則有酒液。未知藥末是否放在壑中。抑與飯拌和而後挖壑。⑥釀酒溫度。如不到三十度。是否加以火力。抑聽其自然。至於將入小壘之前。將壘焮熱至燥。方可貯酒。此節可否改用熱湯蕩過。覆地俟燥後用。均祈明示。以惠工業。(陳榆濬)

孤舟答云。①辣蓼草即蓼。其名之在本草等書中者。皆曰蓼。藥肆中無之。鮮者曬乾。儘可轉運。浸取汁液。浸約一晝夜。浸汁之水。以二三倍積於乾蓼爲度。製酒藥之時候。普通皆在盛夏。惟酒藥製成後。貯藏極難。一經潮濕。即

失效力。普通釀造之多失敗。大半爲酒藥失效所致。故鄙人改於釀酒時製之。以便隨製隨用。自改更以來。已經釀造二次。非特發酵佳良。且得美酒焉。①麵粉可以製酒麴。磨麥成粉。須磨至細如麵粉。製造酒麴之原料。除麥粉與水外。別無他物。②釀製酒液之洗米水。須用帶沈澱者。③蒸飯洗冷後。須卽落缸。製酒醉所用原料之配合。每用糯米百斤。加酒藥二十兩。酒麴一石五斗。水二百八十至三百二十斤。適用酒釀之發酵溫度。最低者。須至攝氏二十七度。倘酒麴與水。加八缸中。已經五日。尙未發熱。卽爲不發酵。須設法救助之。如發熱而不達攝氏二十七度。可攪拌之。如更閱一夜。尙不達攝氏二十七度。則爲不充分發酵。亦須救助。救助之法。可於室內遠缸處。燒炭以溫之。惟須注意室內溫度。亦不可過高。普通救助法。則多以棉被棉衣稻草等物護缸。或用微溫水沿缸壁徐徐灌之。惟此三種救助法。不過爲救助法之重要者。實則原因繁多。救助法亦不一。不能拘拘於此三法也。酒醉製成後。浮於面上之粕。須取出。一可以蒸取紹燒。然小釀時。多不取出。以免多勞。蒸飯酒藥下缸時。須先攪勻。然後搭成凹形。酒液發酵溫度。至低者。亦須至攝氏二十七度。不發酵及不充分發酵之救助法。亦與酒醉同。壘之蒸熱搗乾。不過取其迅速。故亦可改用熱湯盪過。覆地俟乾。

●附錄

◎再答五十四問 酒精製法

村士答云。頃聞吳廷揚君投函。以孤星君所述酒精製法中。謂普通製造。亦須含百分之八十以上之酒精云。而今仿製。僅含百分之二四。相差甚遠。疑其此中必另有多样化酒精之藥品加入。方能收實用之效等語。查多样化酒精之藥品。在今科學界尙未發明。而於原料之性質。製法之精粗。於產量之多寡。容或有之。爰述管見。藉供研究。(原料)馬鈴薯含糖分甚微。用以製造酒精。產量本不豐富。全賴製造得宜。始能得優美之成績也。(製法)孤星君所述製法。其說甚是。惟蒸溜一部。尙未十分完全。蓋醱酵終後。可直入於蒸溜釜中加熱。初熱至攝氏七十八度左右。漸次增高溫度。則酒精分與水蒸氣共同蒸發。自導管入於冷却器。凝縮爲酒精液而滴下於受器中。至釜中酒液漸次減少。達原來容積三分之一時。則所含酒精分已盡行蒸發矣。但如此所得之酒精液。尙不純粹。除酒精分以外。仍含揮發性之污物。此污物有放芳香者。有放惡臭者。故此種酒精液。尙須蒸溜一次。稱爲再溜法。行再溜法時。溫度更宜徐徐增加。其溜液可分三段採集之。初溜含較酒精沸點低之污物。如弗借爾油等。終溜含較酒精沸點高之污物。如水等。惟中溜含真正之酒精。故僅取中溜部分。更幾次施行再溜法。即可得百分之九十以上之酒精。此稱工業上之純酒精。若欲製成強度更大之酒精。則加生石灰以吸收水分而濾過。至其最濃液達百分之九十九內外時。稱爲化學上之純粹酒精。(村士)

●附白 書中如有誤字讀者能列表見示無任歡迎

中華民國七年五月初版  
 中華民國十二年七月六版

家庭常識彙編第五集(全一冊)

每部定價洋三角



分售處

代 主 分 印 發 發 發  
 表 編 纂 行 行 行  
 者 者 者 者 者 者 者  
 者 者 者 者 者 者 者

申 報 館  
 天 虛 我 生

(小蝶)(小翠)(春痕)(蝶蛹)

文 明 書 局

上 海 南 京 路

文 明 書 局

上 海 棋 盤 街

中 華 書 局

北京 天津 張家口 保定 石家莊 濟南 太原 開封  
 西定 成都 重慶 長沙 常德 衡州 漢口 武昌

中 華 書 局

沙市 廈門 南昌 廣州 九江 汕頭 安慶 蕪湖 蘇州 奉天 吉林 新加坡

10124

