

# 生財寶庫



大達圖書供應社刊行  
行刊紅樓

# 例言

一、生財之道。惟賴實業。實業之事。不外農工。本書爰宗斯旨。編爲上下兩篇。分述農藝工藝。

一、本書注重實用。力求簡便。俾各界人士。均易從事。編輯之時。雖博參羣籍。而於實驗方面。尤爲致意。絕鮮空泛之論調。

一、本書收羅宏富。凡可生財之道。無不列入。閱者可各就所近。仿效爲之。必有所得。

一、本書上下篇所述各種方法。無不力趨便利。卽關於工藝之原料。亦均屬日常習見之物。或爲市間藥房等所宜購備者。

一、本書爲通俗起見。文字以明白淺鮮爲主。幸閱者鑒之。

編者識



實用簡便 **生財寶庫目錄**

求新編輯社刊行

**上篇 農藝**

樹木種植法……………一至一六

- (一) 桑……………一
- (二) 茶……………四
- (三) 漆……………六
- (四) 櫨……………七
- (五) 樟……………八
- (六) 柞……………八
- (七) 竹……………九
- (八) 松……………九
- (九) 落葉松……………一〇
- (十) 柏……………一〇

(十一) 杉……………一一

(十二) 櫟……………一一

(十三) 楮……………一二

(十四) 椴櫚……………一二

(十五) 梧桐……………一三

(十六) 杞柳……………一三

附一 苗木育成法……………一四

附二 天然造林法……………一五

**果品種植法……………一六至二九**

- (一) 桃……………一六
- (二) 杏……………一八
- (三) 李……………二〇

(四) 梅	二二
(五) 棗	二二
(六) 柿	二三
(七) 栗	二五
(八) 梨	二五
(九) 蘋果	二七
(十) 石榴	二八
(十一) 櫻桃	二九
(十二) 葡萄	三〇
(十三) 枇杷	三一
(十四) 胡桃	三二
(十五) 楊桃	三二
(十六) 福橘	三三
(十七) 蜜柚	三三

(十八) 荔枝	三四
(十九) 無花果	三五
附一 繁殖法	三五
附二 盆栽法	三七
花卉栽培法	三九至五〇
(一) 牡丹	三九
(二) 芍藥	四〇
(三) 蘭	四〇
(四) 荷	四一
(五) 菊	四二
(六) 薔薇	四三
(七) 玫瑰	四四
(八) 茉莉	四四
(九) 玉簪	四五

(十)月季	四五
(十一)水仙	四五
(十二)秋海棠	四五
(十三)剪春羅	四六
(十四)桂	四六
(十五)臘梅	四六
(十六)瑞香	四六
(十七)山茶	四七
(十八)杜鵑	四七
(十九)紫荊	四七
(二十)芙蓉	四七
(二十一)凌霄	四八
(二十二)夾竹桃	四八
(二十三)梔子	四八

(二四)葛蒲	四八
(二五)天竹	四九
(二六)除蟲菊	四九
<b>蔬菜栽培法</b>	<b>五〇至七五</b>
(一)菘菜	五〇
(二)菠菜	五一
(三)蓬蒿	五二
(四)萵苣	五三
(五)蘿蔔	五三
(六)胡蘿蔔	五五
(七)蕪菁	五五
(八)芋頭	五六
(九)山芋	五六
(十)山藥	五六

(十一) 百合	五七
(十二) 蒜姑	五八
(十三) 馬鈴薯	五八
(十四) 藕	五九
(十五) 薑	五九
(十六) 葱	六〇
(十七) 葱頭	六一
(十八) 大蒜	六二
(十九) 胡椒	六二
(二十) 韭	六三
(二十一) 菜豆	六三
(二十二) 豌豆	六五
(二十三) 蠶豆	六六
(二十四) 刀豆	六六

下篇 工藝

(二五) 豇豆	六七
(二六) 扁豆	六七
(二七) 茄	六七
(二八) 蕃茄	六八
(二九) 王瓜	六九
(三十) 冬瓜	七〇
(三一) 生瓜	七〇
(三二) 絲瓜	七〇
(三三) 西瓜	七一
(三四) 甜瓜	七二
(三五) 南瓜	七三
(三六) 葫蘆	七三
附苗床	七三

雜用品製造法……………一至三三

(一) 橄欖肥皂……………	一
(二) 椰子肥皂……………	二
(三) 芝蘭肥皂……………	三
(四) 桂花肥皂……………	三
(五) 松香肥皂……………	四
(六) 油脂肥皂……………	四
(七) 洗濯肥皂……………	五
(八) 基製藥皂……………	五
(九) 熱熔藥皂……………	六
(十) 稻草棉花……………	六
(十一) 蘇皮棉花……………	七
(十二) 桑皮棉花……………	八
(十三) 還原棉花……………	八

(十四) 桑皮紙……………	九
(十五) 稻草紙……………	〇
(十六) 吸墨紙……………	〇
(十七) 青色寫真紙……………	二
(十八) 紫黑色寫真紙……………	二
(十九) 新原紙……………	三
(二十) 真筆紙……………	三
(二十一) 滅蠅紙……………	三
(二十二) 防蛀紙……………	四
(二十三) 朱色染料……………	四
(二十四) 洋紅染料……………	四
(二十五) 橙赤色染料……………	五
(二十六) 洋黃染料……………	五
(二十七) 淡黃染料……………	五



(二八) 橙黃染料	一五
(二九) 洋綠染料	一五
(三十) 洋藍染料	一六
(三一) 靛青染料	一六
(三二) 絳色染料	一六
(三三) 淡樺色染料	一七
(三四) 濃樺色染料	一七
(三五) 天然墨	一七
(三六) 松烟墨	一七
(三七) 印油墨	一八
(三八) 純墨汁	一八
(三九) 天然墨汁	一八
(四十) 墨水粉	一八
(四一) 普通墨水	一八

(四二) 紅色墨水	一九
(四三) 紫色墨水	一九
(四四) 藍色墨水	一九
(四五) 記號墨水	一九
(四六) 隱顯墨水	二〇
(四七) 紅色打印水	二〇
(四八) 紫色打印水	二〇
(四九) 藍色打印水	二一
(五十) 粉筆	二一
(五一) 石筆	二一
(五二) 石板	二一
(五三) 紙石盤	二二
(五四) 防銹油	二二
(五五) 黑皮鞋油	二二

(五六) 黃皮鞋油	二二
(五七) 吧喇唎油	二二
(五八) 揩鐘表油	二三
(五九) 腳踏車燈用油	二三
(六十) 火漆	二四
(六一) 石漆	二四
(六二) 滅火藥水	二四
(六三) 避疫水	二四
(六四) 洋漿糊	二四
(六五) 不易糊	二五
(六六) 除油漬粉	二五
(六七) 洋燭	二五
(六八) 假金	二六
(六九) 假銀	二六

(七十) 假珍珠	二七
(七一) 假瑪瑙	二七
(七二) 假珊瑚	二七
(七三) 假琥珀	二八
(七四) 假水晶	二八
(七五) 假象牙	二九
(七六) 假蜜蠟	二九
(七七) 假金鋼鑽	二九
(七八) 假紅寶石	二九
(七九) 假綠寶石	三〇
(八十) 絲織漂白	三〇
(八一) 羽毛漂白	三〇
(八二) 棉紗漂白	三一
(八三) 羽毛染黑	三一

(八四) 羽毛染青	三二	(九) 白玉香水分	三五
(八五) 羽毛染紅	三二	(十) 玫瑰香水分	三五
(八六) 綢緞染紅	三二	(十一) 清香撲粉	三五
(八七) 綢緞染黃	三二	(十二) 玫瑰撲粉	三六
(八八) 綢緞染綠	三三	(十三) 桂花撲粉	三六
化粧品製造法	三三至四九	(十四) 芝蘭撲粉	三六
(一) 美容粉	三三	(十五) 麝香撲粉	三六
(二) 豔容粉	三三	(十六) 爽身撲粉	三六
(三) 芝蘭粉	三四	(十七) 白玉膏	三七
(四) 玫瑰粉	三四	(十八) 白雪膏	三七
(五) 薔薇粉	三四	(十九) 雪花膏	三七
(六) 胭脂粉	三四	(二十) 美容蜜膏	三七
(七) 白蘭花粉	三五	(二一) 芙蓉蜜膏	三八
(八) 無鉛宮粉	三五	(二二) 格蘭尼馬香水	三八

(二三) 及司明香水	三九
(二四) 奮勃脫香水	三九
(二五) 派去里香水	三九
(二六) 白蘭花香水	三九
(二七) 檀香香水	三九
(二八) 芝蘭香水	四〇
(二九) 玫瑰香水	四〇
(三十) 紫露蘭香水	四〇
(三一) 花露水	四〇
(三二) 其二	四〇
(三三) 衛生洗髮水	四〇
(三四) 上品生髮水	四一
(三五) 芝蘭生髮水	四一
(三六) 荳蔻生髮水	四一

(三七) 玫瑰生髮油	四一
(三八) 檀香生髮油	四二
(三九) 桂花生髮油	四二
(四十) 香草生髮油	四二
(四一) 肉桂生髮油	四二
(四二) 冰片生髮油	四二
(四三) 光潤生髮油	四三
(四四) 清香生髮油	四三
(四五) 滋養生髮油	四三
(四六) 髮禿重生油	四三
(四七) 精品生髮膏	四三
(四八) 雲盤生髮膏	四四
(四九) 產後生髮膏	四四
(五十) 嬌艷香蜜	四四

(五一) 極品香蜜	四五
(五二) 玫瑰香蜜	四五
(五三) 桂花香蜜	四五
(五四) 芝蘭香蜜	四五
(五五) 檀香香蜜	四五
(五六) 菊花香蜜	四五
(五七) 白蘭香蜜	四六
(五八) 水仙香蜜	四六
(五九) 擦面牙粉	四六
(六十) 固齒牙粉	四六
(六一) 除臭牙粉	四六
(六二) 衛生牙粉	四七
(六三) 薄荷牙粉	四七
(六四) 玫瑰牙粉	四七

(六五) 芝蘭牙粉	四七
(六六) 桂花牙粉	四七
(六七) 芬芳牙膏	四八
(六八) 固齒牙膏	四八
(六九) 衛生牙膏	四八
(七十) 西洋擦牙水	四八
(七一) 芬芳擦牙水	四九
(七二) 固齒擦牙水	四九
(七三) 除臭嗽口水	四九
<b>飲食品製造法</b> ······ <b>四九至九〇</b>	
(一) 紹興酒	四九
(二) 麥酒	五二
(三) 葡萄酒	五六
(四) 蘋果酒	六〇

(五) 櫻桃酒	六〇
(六) 香賓酒	六一
(七) 甘橙酒	六一
(八) 小梅酒	六一
(九) 梨香賓酒	六一
(十) 雪梨酒	六一
(十一) 生薑酒	六二
(十二) 番茄酒	六三
(十三) 玫瑰酒	六三
(十四) 茉莉酒	六三
(十五) 菊花酒	六三
(十六) 屠蘇酒	六三
(十七) 五茄皮酒	六四
(十八) 銅酒	六四

(十九) 荷蘭水	六四
(二十) 白冰忌濂	六五
(二一) 法國冰忌濂	六六
(二二) 美國冰忌濂	六六
(二三) 檸檬凍	六六
(二四) 香賓酒凍	六六
(二五) 檸檬冰	六七
(二六) 橙子冰	六七
(二七) 果汁凍	六七
(二八) 林檎水	六七
(二九) 林檎米水	六七
(三十) 檸檬水	六八
(三一) 檸檬甘橙水	六八
(三二) 生薑水	六八

(三三) 草莓水	六八
(三四) 李子水	六八
(三五) 櫻桃水	六九
(三六) 葡萄酒	六九
(三七) 人造牛乳	六九
(三八) 牛乳粉	六九
(三九) 藕粉	七〇
(四十) 甘蔗製糖	七〇
(四一) 黍稷製糖	七一
(四二) 槭樹製糖	七一
(四三) 麥芽製糖	七二
(四四) 廢布製糖	七二
(四五) 錫糖	七二
(四六) 芝蔴糖	七三

(四七) 小米糖	七三
(四八) 香蕉糖	七四
(四九) 玫瑰糖	七四
(五十) 花生糖	七四
(五一) 生薑糖	七四
(五二) 胡桃糖	七四
(五三) 蓮子糖	七五
(五四) 紅棗糖	七五
(五五) 梨膏糖	七五
(五六) 牛皮糖	七五
(五七) 櫻桃糖	七六
(五八) 楊梅糖	七六
(五九) 桂花糖	七六
(六十) 橘糕糖	七七

(六一) 山查糖	七七
(六二) 蜂窠糖	七七
(六三) 蔗捲糖	七七
(六四) 蜜餞扁橘	七八
(六五) 蜜餞葡萄	七八
(六六) 蜜餞佛手	七八
(六七) 蜜餞刀豆	七九
(六八) 糟鮮肉	七九
(六九) 糟熟肉	七九
(七十) 糟鮮魚	七九
(七一) 糟鹹魚	八〇
(七二) 糟鮮鷄	八〇
(七三) 糟鹹鷄	八〇
(七四) 糟豬肚	八〇

(七五) 糟蛋	八一
(七六) 糟蝦	八一
(七七) 糟蟹	八一
(七八) 糟蘿蔔	八一
(七九) 糟大蒜	八一
(八十) 糟生薑	八二
(八一) 糟生瓜	八二
(八二) 糟莧菜	八二
(八三) 糟蒿苣	八三
(八四) 糟乳腐	八三
(八五) 糟豆腐乾	八三
(八六) 醃鹹肉	八四
(八七) 醃鹹魚	八四
(八八) 醃鹹鷄	八四



(八九) 醃鹹蛋	八四
(九十) 醃蝦米	八五
(九一) 醃蚶子	八五
(九二) 醃麪筋	八五
(九三) 醃豆腐	八六
(九四) 醃瓜乾	八六
(九五) 醃筍乾	八六
(九六) 醃茄子	八六
(九七) 醃萵苣	八七
(九八) 醃蒜苗	八七
(九九) 醃酸心菜	八七
(一〇〇) 醃金花菜	八七
(一〇一) 醃五香鹹菜	八八
(一〇二) 醬豆	八八

(一〇三) 醬瓜	八八
(一〇四) 醬蕓	八八
(一〇五) 醬肉	八八
(一〇六) 醬蘋果	八九
(一〇七) 醬魚	八九
(一〇八) 風肉	八九
(一〇九) 風魚	八九
(一一〇) 風鷄	九〇
(一一一) 風芥	九〇
遊戲品製造法	九〇至一〇五
(一) 顛倒奇人	九〇
(二) 運動兒童	九〇
(三) 英雄獨立	九一
(四) 春米女	九一

(五) 吸烟人	九二
(六) 五頭鬼	九二
(七) 三上吊	九三
(八) 仙人跳	九三
(九) 五人奪彩	九四
(十) 二童競走	九四
(十一) 聖誕老人	九四
(十二) 笑彌陀	九五
(十三) 不倒翁	九五
(十四) 假面具	九六
(十五) 假鬚髮	九六
(十六) 活動牛	九七
(十七) 活動馬	九八
(十八) 活動鴨	九八

(十九) 活動魚	九九
(二十) 活動龜	九九
(二一) 活動蛇	一〇〇
(二二) 活動虎	一〇一
(二三) 活動蜻蜓	一〇一
(二四) 活動燕子	一〇二
(二五) 叫鷄	一〇二
(二六) 果鈴	一〇三
(二七) 幻燈	一〇三
(二八) 馬車	一〇四
(二九) 萬花筒	一〇五
(三十) 魔術繩	一〇五
特種品製造法	一〇六至一一〇
(一) 絲	一〇六

生財寶庫 目錄

(二) 茶.....一〇九

(三) 煙.....一一三



簡便  
實用  
生財寶庫

求新編輯社刊行

上篇 農藝

樹木種植法

(一) 桑

【植秧】 桑秧係由桑葚種出。其法於五月間。取純黑之桑葚。置水中搓碎。去其浮者。而取其沉者。置陰處使乾。然後撒於肥沃之地。透施薄糞。并以木灰覆之。俟其出芽。再勤澆薄糞。至明年春季。已生出長約尺許。即可移栽他處。整地作畦。須便於排水。將秧苗分行栽之。不可過密。距離約八寸至一尺之間。栽後時常澆水施肥。并鋤鬆其土。待其長如指粗。即可進行接苗。使之變為家桑。

【接苗】 接桑之法不一。有插接。有劈接。有鑿接。有搭接。插接劈接之法。亦可以搭接法代之。故通常多行搭接法。宜於驚蟄以後。清明以前。天氣晴穩。一時不致陰雨之際。將桑秧離地剪留寸許。隨剪家桑如筆管粗者。勿見風日。其條上半空下半實。空者無用。將實者剪作三寸長之小段。削斜寸許。其二寸留芽二三個。將剪留之小桑根。四旁撥開。用快刀劃破其皮寸許。取竹片削尖。探入令鬆。隨將削斜之條。反插皮內。須以刀削一面對皮。蓋桑之膏液在皮。必以斜削之皮。與桑根之皮。膏液粘併。方能浹洽。若將接條正插。以皮貼皮。以骨貼骨。必不能入骨。如法

接好後。紮以桑皮。塗以河泥。復以泥捏作丸形。覆於桑頂。切勿搖動。清明後。芽即漸生。迨至冬月。可以栽種。

【栽種】栽桑之地。最忌低濕。必擇高平之處。每株距離。約六七尺。不可太密。先掘一尺半深三尺廣之植穴。以薄糞注入其中。與泥和濃。一面將桑秧之根。用水洗淨。剪去其腐而無用者。留下之根。不宜畧有彎曲。須極舒暢。即以之植於穴之中部。上面加土築緊。至於栽種之時期。冬季最佳。春季正二月間亦可。過遲則易生蟲。

【施肥】桑栽之後。每值冬春二季。必須施肥。其法於樹旁掘一穴。以糞注入。上面覆土。施糞而外。更須以河泥或塘泥培於根際。則益茂盛。栽桑之地。不可使有雜草。亦恐分去肥氣。即石子

之類。亦不宜有。須時常注意除去。當桑未盛時。可種黃豆、蔬菜、棉花等類於其下。則土鬆動。便於生長。惟所種各物。切不可稍有妨害桑根。

【刈枝】桑樹長大。修剪最宜注意。其總訣可以刪繁補缺。去舊補新二語蔽之。當桑樹栽活之次年。芽嘴透露。用桑剪將頭上之枯枝剪去。餘均留下。至第三年立夏後。於上年所養之條上。每條留大而長者三四枝。其餘均剪去。至第四年立夏後。於第三年所養之條上。每條再留大而長者二三枝。其餘均剪去。第五年立夏後。仍照上法留剪。至第六年。則所養之枝。已有四層。可於立夏後。將所發之嫩芽。盡行剪去。專養以前各年所留之枝條。若有橫斜彎曲及不良等枝。均除去之。至於所留之枝。并非完全不剪。乃

於近幹之處留五六寸。

【壓條】桑樹栽後於近地之處常有旁出之枝。每株可留其一條。俟至二尺餘長。將其下之土鋤一小溝。約二三寸深。攀桑條臥於溝內。加肥泥於其上。用石壓緊。露其梢。使之向上。時常施以薄糞。至次年一二月間。其下即已生根。可將土撥開。剪斷其連於大樹之根。而移栽之。

【除蟲】桑樹所生之蟲有二種。一爲桑牛（即天水牛）生於皮外。其口有雙鉗。鋒利如剪。常將新發之條齧斷。下卵則必齧破樹皮。以其卵藏於皮內。驅除之法。宜視察樹幹及大枝上。如有流出脂膏之處。即將其皮剝破。中有蟲卵如米粒狀。設法碎却之。倘已成蟲。則尋樹上有蛀屑處。即爲蟲所出入之戶。用鐵絲向內刺之。使

斃。若所蛀之穴甚深。鐵絲不能及。則以百部草切碎。用水於甕中浸爛。封閉甕口。使勿洩氣。取其汁注於穴內。或用熟桐油注之。均能殺蟲。惟須注意者。此蟲自初一至十五。頭向於上。十五至月底。頭乃向下。故殺蟲必須於十五以前行之。且須清晨。否則輒難見效。另有一種害蟲。俗名白蠶。生於皮外。常在五六月間。其狀似蠶而小。專食桑葉。驅除之法。用煙筒內之煙油和水。或百部草汁。洒於葉上。蟲食其葉即死。惟於初生時治之。遲則成繭出蛾。且留種於次年。治之更難。

【採葉】桑葉有初桑二桑之稱。於二三月間萌芽者爲初桑。剪條後重生之葉。謂之二桑。採之飼蠶者。皆係初桑。雖無蠶食。亦必剪去之。次年

之葉。方可茂盛。若二桑既生。如養二蠶。祇可採葉。而不可剪條。即不養二蠶。冬季以之飼羊。亦甚相宜。但切不可傷其條。

【補栽】桑樹栽後年久。因枯空而將殘敗者。可於其四圍空缺處。補植一株。經二三年。俟新者生長。即將殘者伐去。如不補栽。亦可將老樹離地六七寸截去。而留下其老格。以肥土堆於其上。至明年春季。另抽嫩條。乃可養成低桑。

### (二) 茶

【土質】種茶宜砂質土或砂質壤土。土層至深且易排水。若表層淺薄之土及卑濕之處。皆不適。其地勢則宜傾向南方。

【播種】茶樹種子。須選完熟重大之粒。播種期在春秋二季。暖地宜秋種。寒地宜春種。其方法

則有點播條播二種。點播更分三式。爲輪播。爲四角播。爲三角播。用輪播式者最廣。其法先作栽畦。距五六尺。其畦上。每距四五尺。作圓形。徑一尺有餘。以種子十餘粒。播下其圓。四角式於株處作方形。因而播種其四隅。各三四粒。三角式則播種於正三角形之三隅。至於條播。作栽畦。距五尺許。以其畦中兩側。爲播種線。每線距一二寸。播下種子。惟兩列參互種粒。若棋局之目。如廣圓栽茶。可令產輸外之料者。多用條播法。所播之種子。宜浸水數日。而播下之。播種處。穴土深一尺有餘。以堆肥糞尿等施其中。播種後。覆以土一寸有餘。而鎮壓之。復以稻草掩之。

【施肥】茶樹之肥料。爲人糞尿。油粕。豆粕。大豆。堆肥。草肥。稿桿等。而糞尿。油粕。草肥。尤佳。每年

須施數次。初春發芽之前。及早芽摘採之後。各施以糞灰油粕之類。夏時加以草肥。秋冬之交。則深耕且施堆肥油粕等。則嚴冬。更加以糞尿。樹下之草。須時常掘去。掘有深淺之分。如在霽雨以前。可行淺掘。約五六英寸。深掘每年不過一次。在霽雨收歇綠葉成陰之後。其深則至十二英寸。凡一切野草。埋之土中。愈深愈妙。掘草宜於天氣晴朗之日行之。此外又須以小耨犁其土面。以通空氣。

【修剪】 茶樹之修剪。利益甚多。其法於初動刀時。必視其樹之情形而施之。大約初栽樹栽一年半後。乃剪其枝頭。去地約六寸至九寸之間。而必留一二路高之枝。去地約一尺半至二尺之間。次年再修此留高之枝。可容漸長至四尺。

高後再修剪。則擇其枯者或弱者去之。細小之枝。及逼及根株之條。亦宜削去。免生花果。至於修剪之時期。則宜冬令。

【治蟲】 茶樹之害蟲。有毛蟲、青蛛蟲、綠豆蟲、羽化蟲、地蠶蟲、蝸蠶蟲等。而以毛蟲為最毒。防除之法。可於冬令視察茶園。有圓形或長圓形之小塊。覆以黃色鱗毛者。即為毛蟲。取其卵塊焚燒之。蟲卵發現時。少者用煤油乳加除蟲菊塗抹。多者用肥皂水和除蟲菊撒布之。（煤油一斤、肥皂一兩半至二兩、水五合、攪之。至起白泡。即成煤油乳。用時再加除蟲菊二三兩、水二三十倍、塗抹樹枝。或用噴霧器撒之。）若採葉之時。觸毛蟲。以酒精或阿摩尼亞塗之。可愈。

【採收】 茶葉之採收。恒自種後第四年始。其時



期隨處不同。最早者在四月初。通常以五月初爲多。新芽開四五葉者。可以爪摘其三葉。摘葉亦有每年行二次者。初次摘葉後。約隔一月。再摘第二次。惟不宜多採。若於茶園收採上品之葉。須先設覆蓋以蔽遮日光。凡一二週。然後採摘之。則含茶素較多。且香味濃厚。

### (三) 漆

【播種】 漆之播種。在春秋二季。春種者。先於上年十月十一月間。採摘良熟子實。置臼中輕輕搗之。使其核與果肉分離。以核投入木灰中。摩去其蜡質。再投水中。棄其浮者。取其沉者。納入古席囊。而儲之土中。務勿令其乾燥。至次年春季播種時。先擇易於灌水之處。作淺溝。將囊置溝中。并以菰覆之。時時灌水。待種核稍形膨脹。

即播於苗床。苗床之地宜極肥。作二三尺廣之畦。高約六寸。而勻平其面。再施以融水之油粕。或人糞尿。然後撒播種子。每一步約一二合。上面覆土鎮壓之。更掩以稻草等。時時灌米泔水。勿使乾燥。發芽後。作蓋棚。將上掩之。稻草等撤去。除去雜草。並疎整其密生處。又時時施液肥。至本年秋末。可假植苗床之外。培養二三年。乃移植本圃。

【栽植】 栽植距離。各有不同。通常以一丈外爲準。穴深二尺。徑亦二尺。先多施廐肥、草肥、廐芥等。畧覆碎土。植樹其上。再覆土而鎮壓之。初時令根際呈凹窪。宜逐次覆土。而至坦平。至於選苗之法。專取漆汁者。可植雄木。(分枝少者爲雄) 取漆汁及蠟者。可栽雌木。(分枝多者爲

雌)

【取汁】取汁時期約在夏秋之際。我國舊法。乃以竹筒釘入木中。或用斧劃破樹皮。以竹管承之。日本之取法。則有二種。一爲生取法。不傷樹幹。亦不取於樹枝。僅行邊取。取後。不行止取。取汁之後。來年仍可再取。又有一種殺取法。幹枝受傷甚大。取後即將正幹砍去。令其側生新芽。長成再取。其取時兼用邊取、鼓取、止取。枝間亦取之。故得汁較多。

【採實】漆樹栽後四五年。即能結實。惟初結時。不足一升。至十年後。約三四升。達十五年。則可得五六升。採其實者。於十月落葉後。以長柄鎌斫其梗。置日中晒乾。打之令其粒脫落。可以製蠟。

#### (四) 櫨

【播種】櫨與漆樹相似。播種方法。悉與漆同。播種後。時時灌水。令苗床常濕。迨發芽後。則時時以稀薄肥液澆之。且除去雜草。至秋。取苗假植他處。亦如漆樹。苗之距離約八九寸。時時施肥。鋤除。至次年春季。伐幹。其所存者長一尺許。作爲砧木。另取強壯優良之櫨枝爲接穗。行接木法。一年後。再移植本圃。

【栽植】櫨之栽植。悉如漆樹。

【修整】栽植後一年。必由距地二三尺或五六尺處。而斫幹莖。以令分生多枝。其斫留二三尺者。曰低植。五六尺者。曰高植。欲以他物種於櫨圃。宜用高植。春秋二季。必多施肥料。春時之肥料。用油粕、醬粕、豆粕等。秋時則用草肥、堆肥等。

【改接】 櫨樹栽植後。未經二三年。所開之花。宜摘去之。勿令其結實。四五年後。始有收穫。迨入九年至二三十年之間。爲結實最盛之時。此後則樹勢漸衰。宜斫枝令其存部稍長。距其截口稍下處。以新穗接之。卽爲改接。改接宜於春季或夏季行之。

【收穫】 櫨子之收穫期。在十月十一月間。若過期則收量減少。用竹或鐮。由果梗而採之。置日中曬乾。然後藏於冷涼潮濕之處。藏愈久則製蠟愈佳。

### (五) 樟

【取種】 樟樹種子。須擇五六十年以上。一百二十年以下。旺盛之母樹。俟秋間結子。成熟落下。一一拾起。浸於水中一星期。使肉腐敗。乃洗淨。

置布席上陰乾之。

【播種】 先於冬季擇向陽之地爲苗床。深耕之。施以糞尿和油粕之肥料。至次年春季。將地面耙平。播下種子。覆細土五六分厚。上覆稻草。迨出芽生長後。乾燥及暑熱之日。須於晚間灌水。寒冬之季。則搭棚以覆之。至播種後之第二年。春分時。新芽長至二三寸許。卽可移植。

【栽植】 樟樹之栽植。有人工天然二法。人工栽植。卽以播種之苗木移栽。宜向無樟樹之處。若已有之。可行天然栽植。其法於母樹結子已熟。尙未脫落時。將足以妨礙之別樹伐去。使落下之子。足以隨處生長。生長之後。適宜整理之。二十年後。卽可爲熬腦之用。

### (六) 柞

【剪枝】 柞樹多爲野生。吾人祇須加以適宜之

培植。蓋其性質脆硬。飼蠶最易生病。欲使其性質變爲柔軟。必剪枝二三次。但年年剪伐。亦非所宜。須二年一剪。或三四年一剪。

【割莖】 柞樹初生之莖。最難長大。欲使易於發育。須於第一年初春。用快刀將莖平地割去。迨

夏間重生新莖。當年即可長至一尺餘高。

【留柞】 柞樹過密。則生殖不繁。過高則枝葉常疏。故不可聽其自然生長。須加修剪。可於每叢擇最壯最直之一本留下。其餘均除去。俟其長至四五尺高。即截其稍。則必旁生之枝條甚多。疏密高低。均適其中。

【剷根】 欲柞之枝葉暢旺。須於冬季除保全其本根外。將四周支根。盡行剷斷。則養液聚總。能

遂枝幹之生機。

【培養】 放蠶於柞樹。一年祇可一次。或春或秋。而連放三四年。更須止放一年。使之休養。山中所生之雜木。均須除去。春夏兩季。酌施肥料。須先鋤其土壤。而後施之。

### (七) 竹

【新法】 竹之繁殖。惟分根一法。可於陰雨之日。向土地掘一二尺深。施以肥料。將竹根埋其中。自能出筍。

【舊法】 俗以五月十三日爲竹醉日。種之最宜。種後用槌將土打緊。勿以脚踏。取馬糞糖糠等培壅之。每年冬季。更以塘泥壅根。

### (八) 松

【取種】 採收松樹之種子。於十月底邊。就疎立

於陽地之太木。擇其尙帶有青色之毬果。摘下。置於席上風乾之。約經半月。果鱗裂開。用手輕輕揉之。種子即能脫出。可將長翅除去。然後貯入布袋。

【播種】 播種之時期。當在清明節前後。宜擇高燥向陽之地爲苗圃。每三方丈之地積。約播種子一合八勺。播種後。用篩眼二三分大之細篩。篩土覆於上面。以能將種子隱沒爲度。再取板輕輕鎮壓覆土。逐次以稻草覆之。更用竹片加草上。以免被風吹散。

【栽植】 苗木生長二三年後。即可栽植山地。每株距離二尺五寸至五尺。由土地之肥瘠而定。植穴宜深。植後二三年間。當初夏與初秋二季。宜各鋤草一次。以後二三年間。即每年鋤草一

次。凡有枯枝。宜除去之。

### (九) 落葉松

【取種】 落葉松種子之收採。宜向三十年以上之強壯母樹。其方法與松相同。採後曬乾。使十分乾燥。其種不須手揉。即可振落而出。種子之處。不宜除去。裝入布袋或蓑包而貯藏之於乾處。

【播種】 苗牀之擇取。播種之時期及方法。均與松同。播種量。每一方丈約一合以內。

【栽植】 苗木生長二年以上。即可栽植山地。其地若有遮陰之樹木。須預先除去。植期四時均宜。每株之距離。以四五尺爲度。植後三四年間。每年鋤草一二次。

### (十) 柏

【取種】扁柏之種子。可取於四五十年以上健

全之母樹。俟其球果帶有黃色時採下。脫出種子後。將塵芥除去。貯入布袋。置於乾燥之處。

【播種】扁柏之播種。於初春行之。宜擇日光不強之處設苗床。床之闊約三四尺。每畝約播二三升左右。其餘悉與松之播種同。

【栽植】播種後四五年。苗木約長至一尺五六寸時。可以移植山地。每一畝約植二百株至四百株之譜。栽植後之次年春季。須詳察種地。如有苗木之枯死者。宜另選大苗而早行補植。樹下雜草。亦須於適當之時期鋤之。

### (十一) 杉

【取種】杉樹之種子。於秋分時就疎立之大樹採收。先擇其結有多數球果之枝剪下。置席上

曬之。約經十天左右。取棒輕輕敲擊。然後以箕畚去其種殼與雜物。納入布袋。置於乾燥之處。

【播種】播種之時期及方法。均與柏同。幼苗發生後。於適當之時。行遮日、防寒、除草、施肥等事。

【栽植】播種滿三年後。苗木長至一尺八寸左右。即可植於山地。一切與柏同。

### (十二) 櫟

【取種】櫟樹種子之採取。與通常各樹同。惟櫟之種子形大。且忌乾燥。採後三四日間。須以水浸之。然後播種。

【播種】櫟樹播種時。不用另設苗床。即於普通之田地。整一二尺之畦。每一二寸間。播種一粒。覆土三四寸厚。發生後。宜時時去除雜草。不需遮日防寒。

【栽植】 苗木生長滿三年時。可以植於山地。於春季發芽前舉行。植穴宜深。每一畝地。約植三四百株。

【伐採】 櫟樹伐採之通例。於栽植後十年至十四五年。為第一次之舉行。以後每八年至十二年舉行一次。伐採之時期。自冬季至春分間行之。初次宜接近地面低伐。以後伐採。則漸高其切口。此最應注意者。

### (十三) 櫟

【取種】 櫟樹之種子。宜於晚秋採收。播種之法。均與櫟同。

【栽植】 播種後滿三年。苗木長至二尺以上時。可栽植山地。先於早春掘取苗木。將根及枝葉適宜剪定。暫於另地假植。候生有白根。再行本

植。植穴宜深。以細土覆之。用足踏緊。栽植距離。約為四五尺之四方形。植後三四年間。每年均宜刈。至十四五年。行第一次間伐。以後間伐。於適宜之時行之。不可過度。

### (十四) 櫻櫟

【播種】 櫻櫟之種子。於十一月採取。擇稍庇蔭之地為苗床。每隔二三寸作穴。即行播下。此為取播法。如當時不播。可以草將種包好。埋於地下。俟次年春季種子萌芽時播之。苗床之整理。悉如通常所行方法。發芽甚遲。須時常灌溉。或施薄肥。圃間生出雜草。必須除去。苗床上面。最好搭棚。避夏季之日。及冬季之霜。發生之次年。假植他處。須於春季作畦。寬約二尺。每隔五六寸一株。以後善為管理。至三四年後。生出有數

葉時。可以移栽。

【栽植】栽植之時期。於春季之末。每株距離。約五六尺。初時。其根細且淺。最畏風摧。宜先造松林。更植欒欄於松下。至欒欄生長未大時。即伐去松之下枝。迨欒欄高達四五尺。即將松林全行斫去。

【採苞】通常採取欒欄之毛苞。於植後七年至十年之間。高達三四時。用銳利之鉞。在毛苞下部周圍切開。隨即剝下。切不可損傷其幹。每年於四月七月十月採取三次。亦有每月採取者。然頗使樹受傷。殊非所宜。每次可採毛苞四枚。如欲多採。則須施以堆肥人糞尿或草木灰等肥料。

### (十五) 梧桐

【播種】梧桐播種之法。於種子採收後。封置灰罈中。至清明取出。如種菜手續。點於畦中。距離半尺。點二三顆。再以熱肥和土。覆於上面。并時常澆水。出芽之後。如天氣寒冷。須再覆以稻草。俟長至一二尺高。即可移植。

【插枝】插枝之法。於深秋時。取強壯之枝。約一尺半長。以爲插木。插於土中。時常澆水。勿令乾燥。則其長大。較播種尤速。四五年間。即已成材。

### (十六) 杞柳

【栽植】杞柳之栽植。冬季最佳。春季二三月亦可。整地爲畦。約三尺餘寬。每株距離八九尺許。其深則以六寸爲度。露出地上者。約有三寸。【施肥】栽植後施肥。不可過多。俟苗長至四寸時。平均每株施肥一合。經三星期後。每株再施



約五勺。以後可用油粕豆粕等爲補助肥。每年三月須將根際土壤培壅到高。

【刈取】 刈取時期以春季爲最宜。秋季亦可。惟品質甚劣。秋季刈取時宜取其三尺以上株中最粗者。其餘均宜留俟次年春季刈取。至於春秋刈取當分爲三段。并非一時全刈取之。

### 附一 苗木育成法

【苗圃】 苗圃爲育成苗木之所。有播種苗圃與床替苗圃之別。播種苗圃係用以播種種子者。床替苗圃則移植幼苗。暫爲培養者。苗圃之地形宜面於南方而稍稍傾斜之。土質肥瘠須適乎中。至於位置則宜近於本圃。可以一切便利。【治地】 設苗圃之地於未播種前一年夏秋之際。深耕之。至冬季再以其土塊翻土。使飽經風

霜。土地衰弱者更須施以人糞尿、油粕、草木灰等肥料。而尤以草木灰爲佳。

【播種】 播種之時期多在春季。亦有行秋播者。終不若春播之種種適宜。惟有貯藏困難之種子必俟成熟之後。卽行播種。謂之取播。播種之法有撒播與條播二種。通常多行撒播。播種時宜擇穩靜無風之日。播下後以土覆之。惟撒播細粒之種子。僅攪其土卽可。

【防護】 苗木初生時。頗畏日光之直射。宜爲之遮蔽。可用乾草搭棚。南低北高。或半屋頂形。此種草棚須朝覆夕去。至於天寒亦須如遮日之法。爲之搭棚。惟改爲北低南高之半屋形。若有嚴寒。可更撒布穀殼落葉及切斷之稻草等類於苗之上面。床地生草。每月亦宜行鋤一二次。

如地瘠不良。除草之後。并須施以稀薄之液肥。  
【床替】凡苗木於播種後一二年間。須行床替。其時期以春季爲最宜。先將苗木掘起。剪留其根約三四寸許。枝葉亦如法剪之。卽植於床替之地。如一時不便栽植。可將苗木集成一束。埋於濕地。或以濡薦包之。置於多濕之陰處。亦可。床替之後。仍須照以上方法。爲之遮日護寒。當移棧之前一年。最好再行床替一次。然後隔年移栽。

### 附一 天然造林法

【分別】天然造林。多係經營於森林已成之地。由種子之飛散。使之生長萌芽。自成新林。然以地位關係。有側方與上方之分別。方法各自不同。

【側方】側方天然造林法。先自森林之一端。伐採其一部。成狹長之區域。其於殘林沿邊樹上之種子。遂飛於伐採之地。自成幼林。但母樹若在平地。宜留之於當上風者。在山腹。則留其在上部者。

【上方】上方天然造林法。可行於廣大之處。利益較多。其法更有傘伐與擇伐二種。傘伐須先行預備伐。將母樹伐疏。以備其種子之落下。次行下種伐。於母樹十分結實之年。再行伐疏。以助落下種子之發生。迨幼樹不須母樹保護時。乃將母樹全行伐去。使幼樹成爲新林。謂之後伐。此種方法。需十餘年方成。然可得林木之完全結實。至於擇伐法則異是。係於林中擇其木之將殘敗者。相當伐去。以俟他樹之種子自然

下落。幼苗自然發生。

【萌芽】 利用萌芽造林法。祇限於闊葉樹。其法有三。一由樹之根株伐去。使其全部更新。可於枹櫟、櫟等樹行之。二伐去樹之上部。僅留下其幹四五尺。使樹之上部更新。可專於櫟樹等行之。三將樹之枝條伐去。使其更新。可於楊柳等行之。

### 果品種植法

#### (一) 桃

【氣候土質】 桃之性好溫暖。土質不須過肥。砂質壤土最爲適宜。排水宜便。如粘質土壤之底土。由砂礫所成。易於排水者。亦可。若純爲粘質肥沃之地。則不能多結果實。徒滋枝葉。殊不宜種植之。

【栽培】 桃苗須先接本。於夏秋之間行之。如土質頗肥。恐其長成徒多枝葉。可用杏李爲接本。移和本圃之時期。以晚秋落葉後至早春發芽前爲適宜。於移植之先。須掘一尺半深二尺直徑之植穴。施以堆肥木灰磷酸等肥料。將苗植於穴之中央。以細碎之土覆之。至略凸出於地面爲止。土須捶緊。當時不必施肥。以後每年施以適量之肥料。但其分量。因枝梢之發育。及結實之狀態而不能相同。普通每株大樹。約施人糞二斗五升。加污水五斗爲寒肥。及果實稍行發育。再施人糞一斗二三升。或施油粕二三升。或施油粕一二升及木灰一二升過磷酸石灰一二斤均可。

【整理】 桃之果實。多結於新梢。已經結實之枝。

則不重生花芽。是以下部之枝。必逐年枯萎。欲防此弊。可施一種手續於新梢基部之一二微弱葉芽。（即係經過一年以上不能發育之葉芽）其手續何若。即爲枝之剪定。必於葉芽直上部行之。使近於切口之部。發生枝梢。惟葉芽與花芽之區別。最須熟悉。桃樹之芽。有單芽、雙芽、三芽、三種。單芽或爲葉芽。或爲花芽。但其尖瘦者爲花芽。肥大者爲葉芽。不難辨別。雙芽皆爲花芽。三芽則其中之一芽爲葉芽。兩旁之芽爲花芽。故剪枝時。當從三芽或單一葉芽之直上部分行之。剪定之標準。當顧全枝之勢力。約剪去其全長之三分之一。或二分之一。使枝條基部。所有微弱葉芽。得速於發育。若伸長一尺內外之枝條。充實而着生花芽者。即爲良好之

結果枝。於夏季摘斷其新梢之前端。可以促副枝之發生。因而生花芽。但副枝發育過遲。組織不甚充實。亦不能使花芽發生。

桃之剪枝式。亦有多種。以行盃狀者爲最廣。着手剪枝時。先於距地一二尺高之處。切斷其苗。僅留三枝。其餘皆除去之。至此三枝發育。於當年冬季剪定時。各枝留長二三尺。且令其向外方之二枝發育。而摘去其向外方者。如是至第二年即成六枝。迨第三年冬季。再留一二尺長。剪定。留二枝向外發育。至夏間除去其向外方之枝梢。更於冬季照前剪定。此後祇去密枝。務使成爲盃狀。

桃之結實過多。常恐養分不足。以致中途落果。亦須預防。可於花落後數日。見其生長果實。略

現大小不均。即除去其勢力微弱。形狀細小者。而其摘除之標準。更須視樹枝之強弱而定。普通以每果約距離五寸爲度。

【採收】 桃之採收。見其色澤變淡。或呈紅色。以手觸之。覺內部柔軟者。爲適當時期。若過時則易於腐敗。恒致妨害其品質。如將運往遠地。更須帶生採收。

【病蟲害】 桃有縮葉病、銹病、腐敗病等。而尤以縮葉病爲害最烈。係由於菌類寄生而起。於五六月間發生。葉之被害者。必縮而膨大。漸變爲灰白色。落下之葉過多。則果實亦因之脫落。若從事預防。須於開花前後。及果實結如豆大時。撒布二、三斗式薄爾特液。至於蟲害。亦有數種。其中爲害最大且發生最多者。爲蚜蟲、介殼蟲、

枝切蟲。宜設被袋以防之。即用油紙或舊報紙製成紙袋。套於發育優良之果實上。而摘去其不良者。及採果之前數日。必除去之。介殼蟲亦可以石油或石油乳劑三四倍或五六倍液。於冬季用毛刷摩枝幹以預防之。

### (二) 杏

【氣候土質】 杏頗能耐寒。惟於開花期間。易受霜害者。亦非所宜。其土質不能粘力過強。排水必須便利。其餘者均可不必選擇。

【栽培】 杏之接本。普通多用李。但接於桃及巴旦杏之砧者。其性質實較優良。栽植亦覺便利。栽植之距離。因長幹短幹。各有不同。大凡長幹樹距離。一丈八尺至二丈四尺。短幹樹距離。一丈二尺至一丈八尺。其他栽培之方法及管理。

皆與桃同。

【整理】杏之結實習性與桃相同。花芽多着生於本年生之長短枝上。至次年開花結實。然其結果枝之最有希望者。在發育佳良之長枝。而不在短枝。花芽除單獨者外。一腋腋常能生二三個花芽。當中一芽。多爲葉芽。兩旁之一芽或二芽。多爲花芽。桃之結果枝上。常以三芽支持之。而杏則否。雖於一腋腋上。亦發生二芽。是其特性。

杏結實於本年生之長果枝及短果枝上。主枝冬季於二尺內外剪定之。其副削之發生不多。若主枝於同年內發生副削。則可留三四芽而剪定之。主枝上。至次年春季伸長之側枝。經過夏季。如有徒長細長者。須加以摘心。俾充實其

組織。至冬季。則各腋芽發生一二花芽而成果枝。故可留二三寸長剪定之。若不生花芽而仍爲葉芽時。則可剪留六七芽。使次年再生亞側枝。若此側枝至次年於其尖端之一二腋芽再形成強勢新梢。而基部葉復發生枝葉時。只須發育中庸。亦可形成果枝。冬季剪定時。可留其基部一二果枝。而去其尖端之葉枝。至於整枝摘果二法。則與桃相同。

【採收】杏之採收時期。最適宜於六七月間。如將運往他處。宜於未全熟前採收之。方可耐久不腐。

【病蟲害】杏最易發生膨葉病。於五月下旬生於新梢。枝梢即生長遲緩。葉柄共變多肉質而呈紅色。被害之部。甚爲膨大。葉面粗雜而起縮

波。呈深紅色。一覽而知與他葉不同。至六月半前。全葉均呈紅色。最後則變灰白色。更轉爲黑色而脫落。驅除之法。於發見此項病葉時。即摘除燒却。切勿遺留。以免延蔓。至其蟲害。約有三種。一爲蓇蟲。發生於春季。侵入新芽。以小枝營巢蟄伏。其頭自巢中伸出。蝕害葉片。幼蟲體長八分。呈暗黑色。至第二年春。蛹化。成蟲兩翅開展。約長九分。交尾產卵後。即死亡。驅除之法。於秋冬二季。見有垂下之蓇巢。捕而殺之。二爲尺蠖。成蟲體長七分。幼蟲發現於春季。約長一寸五分。有灰黃色之縱條。其蛹伏於粗繭之內。而附着於枝上。驅除之法。見幼蟲則捕殺之。迨已成蟲。可用網以捕捉之。三爲天幕蚧。成蟲爲蛾。晝隱於葉。夜始飛翔。前翅暗黑色。且有暗黑

色之橫斷線二條。夏季產卵於枝之周圍。至次年五月間。孵化。幼蟲日間侵蝕樹葉。夜間居於巢內。至老熟後。乃作繭蛹化。驅除之法。於冬季。遍覓其卵而殺之。在化蛹時。連繭採下。注石油燒殺。若幼蟲已蔓布全葉。則頗不易驅除。

### (三) 李

【氣候土質】 李性喜溫暖。而頗能耐寒。其土壤以粘質壤土爲最佳。冷濕地與砂地。皆非所宜。

【栽培】 李之接木。關係最重。於早春或八九月。行之。接活後。培養本圃約一年。然後移栽。栽種之距離。因品種各有不同。普通約一丈八尺平方。於秋季落葉後。栽之爲宜。

【整理】 李之花芽。多生於本年生之長短枝上。生於長枝上之花芽。現於葉腋者居多。尖端之

芽。常爲葉芽。而短枝上發生花芽亦甚多。是以李之結果。常欲依賴短枝。種者最宜養成之。李之剪定。宜行棒狀。選一二年之苗栽植之時。期宜於秋季落葉後。栽植之初年。使其近於先端之部。發生四五本強枝。剪定之初。視強健之枝。留一尺半至二尺光景。并自其發生之側枝。擇向外方伸長而強健者留存之。俾發育較易。惟發育過旺之枝。剪定時期。則又宜於夏季。可得種種便利。至於李之整枝。可照桃而行盃狀整法。然行水平整枝。斜形整枝。亦均適宜。李之結果甚多。是以必行摘果之手續。可作行於桃。但欲增進其結果力者。又不可不混以數多種類。

【病蟲害】 李頗易生葉腫病。其裏面生有圓形

或橢圓形之赤黃色斑點。至六月上旬。其裏面密布細微之濃黑點。預防之法。惟於秋冬之季。集被害之葉而燒之。至於預防蟲害。則莫若舉行被袋。可參閱杏類。

#### (四) 梅

【氣候土質】 梅之性強。如非極寒之地。均可栽種。土質以混有砂礫之粘質壤土爲最宜。地勢則以東南或南向爲佳。

【栽培】 梅之接木。於二三月或八九月行之均可。既接之後。培養於苗圃一二年。再移植本圃。栽植之方法。與桃相同。其距離約一丈八尺至二丈四尺。移栽後生長達於二三尺高時。使之發生四五枝條。善爲培養。二三年後。即可結果。至十年以上。則結果愈盛。至於施肥之支配。冬



季除用堆肥骨粉及過磷酸石灰之外。又宜加用木灰。在季發芽之前。可專施以人糞。如遇豐年採收果實之後。更須檢查其樹之強弱。施相當之肥料。

【整理】 梅之剪定法與杏相同。整枝摘果二法。與桃相同。

【採收】 採收之法。附袋於竹竿之端。徐徐採納其中。若僅以竹竿直接叩落。則難免果實之潰爛。至於採收之熟度。因其用途而不同。作青梅者。於果青時採收。製乾則須待其黃熟採收。

【病蟲害】 梅之病害。一種為銹病。在葉之裏面。滿布褐色小斑點。終致葉片脫落。預防之法。可焚燒其落葉。及灌注薄爾特液。更有一種為囊果病。係果實發育呈畸形。先自綠色變為白色。

最後則現黃色。預防之法。當病象發現之時。連枝切去而焚燒之。以免其發達及傳布。至於梅之蟲害。則悉與杏樹相同。

### (五) 棗

【氣候土質】 棗宜暖而不宜寒。其土質宜肥沃潮潤而不宜乾燥。

【栽培】 棗之種子。播下土中。常經二年以上。始能發芽。是以普通繁殖。多用生於根邊之萌蘗。或行壓條。或行扦插均可。然除欲得苗木外。根邊之萌蘗。必須除去。勿使滋生。凡屬壓條或扦插所得之苗。生長甚緩。可於另地培養二三年。俟長至五六尺時。再行移植本圃。種植之距離。以一丈八尺為度。

【整理】 棗樹已經結果之舊枝。須剪去之。養成

其下部所存之新梢。而徒長枝、枯枝、弱枝等。均須除去。若有隔年結實之樹。則須耕鋤株間。酌施肥料。每株樹之普通結果量。約二三十斤。

【採收】 棗之供生食者。可於梢呈紅色之時採收。如作乾棗。則必須完全成熟方可。

### (六) 柿

【氣候土質】 柿性喜暖。故寒地不宜栽植。其土質頗不須選擇。大概以肥沃而有砂礫之土壤。便於排水者為佳。

【栽培】 種植柿樹。并無何種特異於他樹之點。每株距離。約二丈許。肥料以加里質及磷酸質為宜。石灰質亦甚適。

【整理】 柿之枝條尖端。切不可加以剪定。其結果枝自基部二三葉起。於五六腋上。各生一果。

實。不生葉芽。是以採收果實之後。該部虛空。枝之生長。專恃頂芽。且基部二三葉芽亦不生長。而果實着生部分。遂生一大空處。而結果枝亦常向前方轉移。漸致離遠樹幹。故欲枝上基芽之生長。形成完全種枝。保持結果枝之近於主枝。實於剪定上最為緊要。且普通柿樹。更有隔年結果之弊。如欲避免。當其休年時。多施肥料。使之多生果枝。選擇剪定。即生強壯之發育枝。而產生果實。雖本年結果枝。至次年停止結果。而全樹果實。仍可繼續。又結果過多。必須摘果。將枯死之枝。亦宜從速剪去。

【採收】 作樽柿者。於未成熟時即可採收。甘柿則濕氣全去。甘味充足時採收之。如製柿油。於未呈黃色。滋味達於極度時採收。

【病害】 柿之病。發生最多者有兩種。一爲黑斑病。發生於枝梢或果實上。枝梢發現時。呈暗黑色之橢圓形斑點。莖中稍凹。發生小裂隙。至淡紅色之粘液漏出時。則枝梢已形枯死。如果實發病時。表面凹陷而現黑褐之光。且發生圓形之斑點。經過數日。表面帶淡紅色而生粘質之小粒突起物。且病斑部失光。周圍之果肉軟化而生皺。如苗木發生此病。必致枯死。預防及驅除之方法如下。一、新梢發育至三四寸時。每隔兩星期。施三斗式薄爾特液一次。二、預防果實生病。於花落後。施二斗五升式薄爾特液。以後隔兩星期再注一次。三、枝梢生病。其病菌必經年。至明春再發。故可將病枝燒除之。四、苗木當入窰之際。施二斗五升式或三斗式薄爾特

液。以後隔兩星期注射一次。連注三次。可防發病。五、購入苗木之時。如見有此項病害者。卽倒浸於生石灰九斤六兩。與水一斗之混合液中。經二十分鐘。取出種植。以上所述。均屬黑斑病。尙有一種黑星病。係發生於果實及樹葉等。葉部發生者。有黑色之圓形斑點。斑之四邊。且呈黃綠色。若葉柄新梢發病。則有黑褐色之斑點。其中部并梢有陷落之狀。預防方法。可於三四月間。新芽開展。撤布二斗五升式薄爾特液。以後經過兩星期。再布一次。至開花前行第一回落葉後。行第二回。若被害枝之病菌。常隔年再發。是以宜將被害之部。均燒除之。

【蟲害】 柿之蟲害。亦有兩種。卽柿蜡蟲與柿實蟲蛾。柿蜡蟲體呈橙黃色。背部有六角形之白

色蜡質物黏附於樹葉或幹。惟摩落可以驅除之。若柿實蟲蟻食為茶褐色。翅為灰褐色。有黃色之筋。七八月間。飛於果園。於果實之蒂部產卵。孵化後。即由蒂部而蝕入果肉。以致落果。預防及驅除之方法。在其發生之時。可用燈火誘殺之。如落下之幼果。有此蟲伏其中者。亦須收集燒殺之。

### (七) 栗

【氣候土質】 栗之性強。隨處可種。其土質以赤粘土。火山灰土。砂質壤土等為最宜。但帶有多分之濕氣者。亦不甚適。須易於排水乃佳。

【栽培】 種栗不須成圃。亦不須施肥。關於整理。僅疏伐密枝。及除去枯枝。其剪定之方法。悉與柿同。

【採收】 栗成熟後。即自行脫落。可拾取之。欲作久藏之預備。宜選完好之果實。埋於乾燥土砂中。

### (八) 梨

【氣候土質】 梨宜於氣候稍涼之地。土質以沖積地砂質壤土為最適。

【栽培】 梨之接本。用山梨實生梨均可。於春間或夏秋之間行之。接後。培養苗圃一二年。再行移植本圃。於早春發芽前及晚秋落葉後移植。最為適宜。先掘二尺直徑一尺半深之植穴。施堆肥木灰燐酸肥料。與碎土混合。將苗植於穴之正中。再以碎土覆上。鎮壓根際。植於肥沃之地。當時不須更施肥料。俟秋季落葉後。春季發芽前。於根之周圍掘溝。施堆肥人糞油粕木灰。

米糠等。或以土壤。在夏之交。施稀薄之腐熟人糞。惟不可施之過多。最當注意。

【整理】 梨宜作矮生之樹。苗木行二三尺之前。定而栽植之。至次年春季發芽之時。僅留其發強健之四本或五本。其餘則用中枝指取。而所存之枝。剪定至一尺半二尺之長。此爲第一年剪定當行之手續。至第二年春。前年所留之強枝。亦必發生數本之新枝。又如前法而存其強壯之數本。剪定至一尺左右長。如此再三施行。則生芽必能強健。出枝及樹形發育。亦定能整齊而完美。但此僅其樹形之已整者如是修剪。若於苗木之際。則當由樹之形狀。其方法亦不相同。如作架棚式。先以接成之一年苗。剪定至半尺長。植於苗圃。任其生長。迨長至四尺半左

右而行棒狀剪定。然後植於本圃。附注以棒。至次年春季。於其頂端生出數芽之時。卽留其強健之四五本。待稍稍生長。至新芽已固之時。乃建竹於四方。更橫二竿於其上。作十字形。於是將其強健四枝屈曲。輕輕置於橫竹之上。但於曲枝時。切不可用力。務宜徐緩。至秋季或次年春季。凡在各枝長一尺半。而上部已有芽時。卽可剪定。若梨之結果過多。則須疏摘。於落花後二十日內外。行第一回疏剪。一花序留三四顆。餘悉去之。再經二十日行第二回摘果。是爲最後之疏剪。

【採收】 梨之採收時期。因品種不同。西洋梨枝上不能完熟。採收則宜略早。日本梨須待其生長。至有香味時採收之。若運往遠處。仍應稍早。

無論何種果品。均須連梗採之。採後收藏。宜選擇完好者。置於通風之室內。一、二日。各以白紙包之。收入箱內。

【病害】一、黑星病。於五六月間發生。在葉與果實嫩枝等處。倘發生葉上。葉柄葉肋葉脈等處。均現不正形之煤色斑紋。終致脫落。若發生於果梗。其現象亦同。惟果實較大時發生者。則發育停止。漸變黑色而硬化。預防之法。在開花前後。宜撤布薄爾特液數次。若病既發現。須聚集而燒棄之。二、赤星病。亦名銹病。發生時。葉上現黃色斑點。次漸向裏而擴大。而生突起之總狀孢子。能使果葉均行脫落。預防之法。自春季花蕾開綻時。達果實長至蠶豆大時。值此期內。每隔兩星期撤布薄爾特液一次。但開花時。不宜

撤布。如施用窒素肥料過度。則發病更甚。不可不多施磷酸木灰。若病已發現。須從速燒棄之。

【蟲害】一、葉蝨。體帶橙赤色。聚集於嫩芽及葉上。驅除之法。以石油二勺。和水一斗。撤布之。至落葉後。再用此液。洗滌枝幹。即可免去。二、黑斑小椿象。成蟲白色。有黑褐色及赤褐色之斑紋。六七月間發現。葉之裏面。可用煙草煎汁。石油乳劑等。以噴霧器撤布而驅除之。

### (九) 蘋果

【氣候土質】 蘋果隨處可種。而以氣候稍涼之地為最適。土質宜排水佳良之砂質壤土。若在氣候溫暖之處。最忌輕鬆濕潤之土質。

【栽培】 蘋果之接木。除實生蘋果外。林檎、山梨、海棠、木瓜等均。接活之後。先於苗圃培養一

二年。然後移植本圃。栽植之距離。先爲一丈二尺或一丈五尺之平方。俟枝梢繁茂密接。再將中間之一株拔去。乃爲二丈四尺至三丈平方之距離。其植以足容苗根爲度。於穴底施骨粉木灰等腐熟之堆肥。但土壤肥沃者。亦可不施肥料。於春季發芽前。秋季落葉後。栽植爲最適。根鬚過多。宜酌剪去。枝幹同時亦須略加修剪。栽植後之施肥時期。冬季用堆肥骨粉木灰等。春季用人糞尿。其施用量。可依枝梢發育之狀況。斟酌多少。

【整理】 蘋果之剪定及整枝等。均與梨同。

【採收】 待果實成熟。帶梗摘下。不可有所傷損。如欲收藏期久。宜擇其完好者。置於空氣流通之處數日。然後以白紙包之。收入箱中。

【病蟲害】 蘋果之病害。有赤銹病、腐敗病、黑星病等。預防之法。於葉方萌芽。病未發現之時。每隔十日。施以二斗五升式或三斗式薄爾特液。若病已發現。則宜從速摘去發病之部分。燒棄之。至於蟲害。有蚜蟲、綿蟲、介殼蟲、葉捲蟲等。預防及驅除之方法。可撒布煙草合劑。或注石油乳劑。或施除蟲菊。而於冬季。尤須搜索卵。子幼蟲滅殺之。或用石油乳劑以刷子塗於樹幹。定能滅除。

### (十) 石榴

【氣候土質】 石榴之性強健。隨處可種。惟極寒之地。則不相宜。土質以濕潤砂礫之壤土爲適。粘土亦佳。若輕鬆土則生育不良。

【栽培】 石榴多用壓條及插苗。以爲繁殖。栽植

距離約在一丈左右。整枝法宜用中幹。去其下部萌芽。剪定強大枝梢。以後將不齊之枝條。常剪去之。以保其圓形。石榴之根部。最好以石礫壓之。則易於結實。

### (十一) 櫻桃

【氣候土質】 櫻桃宜栽於溫暖之處。惟西洋種則反是。其土質適用砂質壤土。礫質壤土。壤土等。須宜於排水。若黏重多濕之土。則結果不良。

【栽培】 櫻桃之繁殖。以接木爲多。其接本最好用山櫻。於早春之季行之。若西洋種則須於七八月間行之。接活後。先於苗圃培養二三年。再行移植本圃。栽植距離。普通以二丈四尺爲度。或先距離一丈二尺。至發育茂密。再拔去中間者。至於肥料。雖不施用。亦常能結實。然欲其果

實之肥美而繁盛。則必施以適當之肥料。春季宜施人糞。夏間施稀薄人糞。秋間則施堆肥。油粕等。

【整理】 移植之後。剪定一尺五寸之中樹幹。其後根際發生分孽。必均除去。其他整枝之方法。則與桃樹相同。惟須注意之點。剪枝不可太嚴。冬季剪定時。宜避嚴寒。必於三月間開花前行之。

【採收】 櫻桃宜帶梗採收。欲運往他處。可於將熟時採之。但終不宜於貯藏。

【病蟲害】 病害常發生者有兩種。一葉枯病。夏季於葉上生大斑點。初呈黃綠色。頗不易察覺。既覺之後。即須摘除而燒却之。二天狗巢病。發生之處。即隆起而成瘤狀。樹皮柔軟。稍呈綠色。



被害之枝。務於開花前切去。可免蔓延。其蟲害則有金龜子及鐵砲蟲等。須注意捕殺。而尤爲緊要者。卽成熟期間。多被鳥吸。必用布兜等物。設法掩護。

### (十二) 葡萄

【氣候土質】 葡萄喜乾燥。故須排水便利。其土質宜於砂質壤土、礫質壤土及岩地等地。而富有石灰質者。

【栽培】 葡萄之繁殖。多用壓條或插苗。插苗於春季行之。須每日加灌溉。壓條則春夏均可。栽植之距離。因種類而異。甲州種須留棚架地步。宜距離一丈半至二丈平方以上。外國種可作各種牆壁。枝間常六尺左右。植穴不必過深。如土地肥沃。栽時勿用施過量之肥料。否則卽以

堆肥油粕木灰米糠人糞等酌量配合。

【整理】 葡萄之剪定。有長梢短梢二法。長梢剪定。種枝長約八節至十二節。使腋芽伸長。而得多數之結果枝。短梢剪定。係於種枝基部。留二三芽剪定。然不論長梢剪定或短梢剪定。新梢葉腋上。常發生次年生長之芽。而爲副枝。此等副枝。宜於將化木質時。留一二葉而摘斷之。冬季則自其基部剪去。以免冗雜。其整枝之法。則有棚架整枝、牆壁整枝、弓形整枝、水平線整枝等。至於其果穗。亦須注意。如結果不適應於樹勢者。其果粒至豌豆大時。卽可摘除。凡矮小之樹。每本不得過二三十穗。每株成臺。亦祇得一二穗爲度。

【採收】 果梗微枯。果變黃色時。爲採收之適當

時期。可用鐵鉞剪斷果梗。必須手術精密。勿使脫落。

【病害】一腐敗病。發生於嫩莖者。生紫赤色之凹凸。發生於葉部者。突起三角形。生赤褐色之小孔於周圍。發生於果實者。則現赤褐色之凹陷。並有不規則之斑紋。乃致停止其發育。防除之法。於發芽前及開花期之前後。撒布二斗五升式之薄爾特液數次。或於冬季用硫化加里一兩五錢。與清水一斗之溶液。洗滌枝幹。若病已發生。當速燒却其侵害之部。二、立枯病。侵害葉部。始於葉之裏面。生斑紋狀之白色黴點。繼變褐色。乃致枯落。預防方法。可於開花之前。施薄爾特液三四次。或於開花前及結果後。各注硫酸亞莫尼亞液一次。三、白澁病。發生於莖葉

及花軸。係散布一種白粉。即爲黴菌。驅除之法。與腐敗病同。

### (十三) 枇杷

【氣候土質】枇杷性好溫暖。不適寒地。其土質雖可勿用選擇。而以粘質壤土。畧帶濕氣之地爲最佳。

【栽培】繁殖枇杷。多利用接苗。於三四月間行之。移植之時。切不可使根受損傷。栽植距離。約一丈二尺至一丈八丈。若土地肥沃。盛於發育之處。則常離開更遠。其時期宜於三四月間。至於肥料。亦須酌量施用。九月間開花之前。宜用緩性肥料。次年春間。可施以追肥。

【整理】枇杷樹有向外方之特性。故其枝勿用十分剪定。可適宜剪縮其徒長之枝。使樹姿整

齊。同時亦可剪除樹幹密生之內部。俾生育得以寬暢。結果之時。當注意採摘。於果實達拇指大時。行第一次疏果。一花序約留十顆。第二次留七顆。最後留五顆爲止。

### (十四) 胡桃

【栽培】 胡桃宜用實生接本。須以優良種類接之。於春季或秋季落葉中移栽。栽植之距離約五六尺。其管理之方法。與栗相同。

【採收】 十月間。果實尚帶青色時。自樹上擊落。浸於水中。用棒時時攪拌。俟皮肉脫落。以水洗淨。曬乾後貯藏之。

### (十五) 楊桃

【氣候土質】 楊桃性喜溫暖。土質以肥沃濕潤之半砂泥土爲宜。若含有多量石灰質之充積

土則尤佳。

【栽培】 楊桃之繁殖。多用接苗。植穴宜深宜大。下施腐熟之堆肥。落以塘泥或肥土。即將苗木植於穴之中部。覆土築固。插竹枝支持之。使不得搖動。栽植距離。約一丈半至二丈。其肥料須於每年春季施以水糞。冬季施堆肥。以塘泥布於根際最佳。樹長大後。除照上法施肥外。更宜兼施骨粉木灰等類。

【整理】 每年冬春之交。花未開時。須將其向天之徒長硬枝剪去。開花之後。再剪一次。只以四面伸張及下垂之柔枝留下。其夾於中心之枝及枯枝等。均須剪去。惟樹枝之西向者。宜少剪。或全不剪。

【採收】 楊桃之結實期。自七月始。迄於冬月。結

實愈早則愈貴。採收時須注意。

### (十六) 福橘

【氣候土質】 福橘必須暖地爲佳。土質宜壤土

之富於砂礫者。若粘重濕潤之地則最不適。

【栽培】 福橘宜於播種。三四年後。樹高數尺。即

移栽於本圃。栽植距離約一丈以內。堆土二三尺。每年深秋。堆土一次。施肥分春秋二次。其

肥料用人糞尿過磷酸石灰等均可。剪枝於秋末冬初行之。

【蟲害】 蚜蟲、天牛、均爲福橘之害。蚜蟲侵害枝

葉果實成爲煤病。天牛之幼蟲。蛀入樹皮。及已成蟲。則樹之枝葉。現淡黃色。以致枯死。凡有此

等蟲害發生。宜收集殺斃之。

### (十七) 蜜柚

【氣候土地】 蜜柚雖好溫暖。然除寒冷之地外。

隨處均可栽植。惟宜於平陽。或高亢略旱之地。其土質則以沙質壤土。且底有黃土者爲最佳。

次爲粘土亦可。

【栽培】 種柚之先。當耕地以鬆土質。栽植距離

均一平方丈。宜作三角形。互相交錯。植穴約深五六寸。將苗木植於穴之中部。覆上碎土。用足

踏平地面。略灌清水。此後每日或早或晚。均須灌水。俟活後。視土地之燥濕程度。隔日或數日

灌溉。其肥料於樹小之時。宜多施淡肥。結果後

則宜多施鉀質之肥。施用之時期。在發芽之前。施一次。結實大如拇指時。施一次。採收之後。再

施一次。施時於樹旁挖一圓溝。深約半尺。以肥料納入。再覆土。惟須注意之點。即不可多施人

糞尿。以免發生煤病。每值冬季。用塘泥培壅。或  
堆青草於根際。亦爲不可少之手續。

【整理】 蜜柚之枝。不可亂剪。宜擇其徒長枝。陰  
枝。最繁密之枝。及有病害之枝等。用鋸或用利  
刀截斷之。其切口須傾斜下垂。以免停水腐  
爛。樹上嫩枝。亦宜拗曲使之下垂。最好用繩繫  
石。縛於枝而墜之。俟曲後解去。開花之時。枝上  
花朵過多。宜擇其遲開而朵小者。汰摘其繁密。  
至結成果實。更須視其不良者。摘去。務使疏密  
適宜。又栽植蜜柑之隙地。每年冬夏二季。須中  
耕。最好以人力鋤之。圃中落葉。亦必常時掃聚  
而燒却之。免致蟲害發生。

【採收】 蜜柚之採收。於霜降前後。果皮綠色全  
褪。轉呈赤黃色時。最爲適宜。須擇晴天。以利刀

從果梗處截斷而下。輕輕置於器內。務宜勿使  
損傷。

### (十八) 荔枝

【氣候性質】 荔枝不宜於寒地。其土質并無何  
種特須。惟極瘦或過濕之地。則不適栽植。

【栽培】 植荔枝之地。先於冬春之間整理。將草  
根除去。至二三月。掘方約二尺之深植穴。植穴  
之距離。約自一丈二尺至一丈五尺之間。取塘  
泥及腐熟堆肥等。壅入穴底。即將果苗植穴中。  
植後插竹枝於旁以扶持之。隨時澆水。發育後  
酌施稀肥。每年約四次。樹漸長大。則肥亦以漸  
加濃厚。且減爲年施三次。迨已盛壯。則可於冬  
春間施一次。摘果後施一次。其肥料幼時宜用  
人糞。麩類浸水。及腐熟廐肥。盛壯時宜用草

灰塘泥、骨粉、皮屑、鷄鴨毛、廐肥、麩類等。至於施用方法。於樹根四周。掘二三寸之圓溝。施後以土覆之。

【整理】 枝葉太密。冬季宜加剪定。樹之幼小者。不可使之結實。須於開花時剪去花穗。迨樹勢稍壯。始陸續令其結實。關於鬆土鋤草。幼時每年宜行五六次。長大之後。可遞減至二三次。

【採收】 荔枝宜於早晨帶露採收。其時期以果實紅熟為度。

### (十九) 無花果

【氣候土質】 無花果性好溫暖。土質以肥沃之砂質壤土。且富有潮濕者為宜。

【栽培】 無花果之繁殖。雖有壓條、分株、插苗諸法。而普通利用插苗為最多。栽時可與他樹混

植。迨樹形已成。每年剪除其根際之萌芽。及徒長之冗枝。以整定樹勢。

【採收】 果稍開裂。為採收之適當時期。若製乾果。一期宜稍早。曬於日光中。使之乾燥。

#### 附一 繁殖法

果樹之繁殖。有種生、壓條、分根、插樹、接樹數法。分別說明如下。

【種生法】 種生法係以成熟之果實播種。恒易變而為劣。故種生之後。必經過接木。方能優良。其種子須擇完好而純熟之果實。去其皮肉。以水洗淨。埋於燥濕適宜之土中。至次年春季取出種之。宜於溫暖之日。先擇定不甚濕潤之壤質。鬆土地為苗圃。細為耕鋤。整作一尺半至二尺寬之畦。施完全腐熟之人糞。然後將種子

撒播約播下二三倍深。用鋤輕輕敲鉤。以碎土與堆肥相混和。覆於其上。更將稻草薄覆一層。以後天時垂暮時。宜常澆水。若日光過烈。須於苗床上作棚。約高二尺。以蘆席遮蓋之。迨種子發芽後。稻草及蘆席即可撤去。及其真葉生出四五葉時。須時常以稀薄之肥料灌之。如當年長至一尺以上。即可於秋季掘取而行假植。次年春季發芽前。再行移植。移植之畦。約寬二尺。每株距離半尺。更俟來年春季。即可從事接木。

【壓條法】 壓條係以果樹近根之枝條。用土壓於地下。使重生新根。截離之以爲苗樹。惟此種方法。品因種之不同。各有適宜與否。通常之壓條。於三四月間行之。擇母樹之旁出枝。長達二尺以上。且距地不高者。乃以其下之土鋤鬆。攀

條就之。上加肥土。并壓以石塊。使枝條微露向上。時常澆水。隔一年後。即可截取移植。

【分根法】 分根係將生育良好之根切斷。埋入土中。使之發生萌蘖。其法於果樹落葉後。掘取一二年生之小根。將同大之頭梢並列。束以稻草。切爲三五寸之小段。埋於土中。其穴約深一尺左右。並須向陽高燥之地。以細土充塞其根際。次年即能生芽。

【插樹法】 插樹係切取生長旺盛之枝條。插入土中。使其生根。亦有用根插者。或葉插者。總稱之曰插穗。普通均於秋季行之。因可取用本年所生之枝條。插木之長。約六七寸以至一尺。截斷之一面。必使斜而帶滑。則生根較易。以其長度三分之一。插入土中。露於土面者。可以稻草

等被覆之。

【接木法】接木係切取接穗。(果樹之枝梢或

萌芽)與砧木(果樹之本身)相接合。寫繁殖果樹最有効之方法。各種果樹適用砧木之種類都不相同。其時期亦各有規定。方法亦甚多。普通所利用者。爲芽接與枝接。芽接須選取強健之芽。稍附其周圍之皮。次割砧木之皮。成丁字形。插入其中。至次年春季活後。於芽上二三寸處。割斷其砧木即可。枝接更分爲割接、合接、切接、吡接數種。再分別說明之。割接適宜於粗大之砧木。其法取數寸長之接穗。削其下部成楔形。次將砧木割開。以接穗插入割口。如砧木粗大。可插二枝。接於砧木切口之兩端。接好後。必塗駁蠟於切口缺隙。合接適宜於細小之砧

木。其法取砧木與接穗均削爲對合之斜形。使之互相接合。外面以柔稻草縛之。或縛塗蠟之布片。其鬆緊之度。視接生之難易而定。切接適宜於皮薄之砧木。其法先橫斷砧木。平滑其面。於其一側用刀切皮肉之間。深約一寸。再取接穗於下端一寸處斜削。使密着於砧木。然後以砧木之外皮裹蔽之。呼接適宜於難接合之樹。其法植砧木於樹下。將樹枝撓屈。使與砧木相接合。且緊縛之。俟已接合後。可自母樹切離其枝。即得。此外尚有鞍接、舌接等法。其手續及接後之生活。與以前數種。大致相同。不贅述。

### 附一 盆栽法

各種果樹。均可栽爲盆景。以供清玩。凡桃、柿、梨、櫻桃、柑橘、林檎、葡萄、無花果等。尤易滋長。此等樹苗。



亦以曾經接過者方能結果。

【栽培】 果樹盆栽宜於秋後，盆之容積不可狹小。取肥沃之土壤。若土性太燥，則和以塘泥。若土性過粘，則雜以沙泥或腐草。先以砂礫或碎瓦舖於盆底，俾便洩水。然後將泥土傾入。其深度約全栽盆三分之一。乃取樹苗植入中央。再以泥土覆之。根旁須凸起。沿盆之邊則略低。隨手用噴壺澆水。置於陰處。以後尚須早晚澆水。至冬季再行覆土。約高出盆沿一二寸。其肥料可取草木灰、腐草、豆餅粉等。於初種時和入土中。施用之分量。每盆約合草木灰二十兩。腐草二握。豆餅粉十五兩。

【整理】 初自果園取出之樹苗。其根幹各部多無規則。種時須就盆之大小。將根鬚剪斷。約留

三寸許。其幹則留八寸許。其上亦須剪去之。待栽活後。發出新枝。則將新枝剪作各種形狀。約可分為三。一為覆杯狀。係將枝留於幹頂之四旁。倒垂而後。生出新葉。乃如蓋形。二為圓錐狀。係將橫枝攀直。與最高之中幹。成爲錐形。三爲叢狀。并無一定之形式。係就其生長自然之姿勢。略加剪攀。此外或有留雙幹而攀成牌樓形者。或攀作各種鳥獸形者。初無定式。要在栽培者之善於經營。惟葡萄爲蔓藤類。與他種果樹不同。須就盆作架。架形如燈籠者最便攀搭。先植立竹片四五枝於盆沿。次則於其中部及上部。以細竹絲或鐵絲繞之。乃擇最肥碩之藤苗二枝。以一枝緣於架之上部。一枝緣於架之中部。其餘則均剪去之。至第二年。所留之二枝。發出

新芽。再於每枝各留一芽。至第三年。即另留新發之芽二枝。而剪去其第一年之舊芽。以後每年。即依此法新舊交替。

【結實】果樹盆栽後。均於二年內。可以結實。結實過多。須疏間擇去。存活至七八年後。當另栽新苗以代之。

### 花卉栽培法

#### (一) 牡丹

【下種】牡丹之種子。於六月收子。間黑子。先曬一日。拌於濕土中。至八月。浸以水。棄其浮者。取其沉者。下土中。約三寸一枚。至次年八月。即可移栽。惟當其出芽時。頗畏日光。夏季宜用葦簾遮之。

【接枝】接枝宜於秋分前後。將本枝及分枝相

對削斜一半。互相接合。用麻縛之。調泥塗沒。并取兩瓦對合。瓦之隙處。以碎土填滿。至次年春季。將瓦撤去。隨手圍以草席。揀肥大之芍藥根。削尖如馬耳形。再劈開牡丹枝如燕尾形。以芍藥根插下。用草縛之。培以肥泥。即可活。

【栽植】栽牡丹亦於秋分前後。掘起全根。其細根切勿傷損。洗去泥土。一面於植穴中施熟糞土一斗。白蘇末一斤。拌勻。然後植之。務將其根伸直。用細土覆於上面。與舊痕齊。即以河水灌滿植穴。勿令乾涸。

【分根】牡丹之繁殖。通常皆用分根。須揀強壯之花。於八九月掘起其全根。視其可分之處。以手扯開。隨取小麥一握拌土。栽法如前。

【澆水】澆水須有定時。於八九月間。十日澆一

次宜用雨水。立冬後。五日澆一次。宜用糞水。至十一月後。鬆其根下之土。澆糞一二次。除此而外。如嚴寒土凍。春季花發。夏日炎熱。均不宜澆。若遇天旱。則可於清晨澆以河水。勿使其枝葉沾濕。

【培養】 栽花後三年以內。夏季烈日。須以帳幕覆之。冬季冰雪。須以棘枝障之。花未放時。將其小莖摘去。花方落後。即剪去其故枝。每年八九月間。於根際壅土二三寸。冬至日。撥開花根。以水中苔衣壅之。

【變化】 如欲牡丹變化。可於九月取鐘乳粉和硫黃碾細拌之。埋入花根下一寸深。則開時花大異常。或謂以白朮末壅根下。則種種顏色。均為金腰云。

【瓶養】 折花插於瓶中。熔蜡塗其斷處。可以數月不萎敗。或用蜜養亦然。

(二) 芍藥

【栽植】 芍藥多用分根。於八九月間將全根掘出。適宜分開。用清水洗淨。隨手以竹刀剖開。剝去老腐。一面以豬糞和泥。植於向陽之處。不宜過深。種後如能施用鷄糞及黃酒。則花能變。惟其分根。必三年一行。

【培養】 花開時。如枝不能勝。可用竹篠扶之。若遇天雨。則以葦箔遮之。俾花能耐久。迨謝落後。亟剪其子。扇盤根條。使不離散。則次年花開。逾益繁茂。

(三) 蘭

【栽植】 栽蘭之土。以砂質壤土為宜。於梅雨後

取之。入火煨過槌碎。至深秋時。將舊本挑起。刪去老根。種於盆內。以搗碎之泥壅之。俟一盆長滿。再分其根。以三年爲度。

【培養】 蘭花最畏春雪。須遮以竹簾。迨花發時。用河水雨水或魚腥水澆之。切不可用井水。能常澆清茶則尤佳。葉上沾有塵土等。卽須洗淨。

【要訣】 諺有培蘭四戒云。春不出。夏不日。秋不乾。冬不濕。又有十二月養蘭訣云。正月相宜置坎方。黎明相對向陽光。晨昏日曬都休管。要使蒼顏不改常。二月栽培更是難。須愁葉變鷓鴣斑。庭前移進還移出。惜葉猶如惜玉環。三月新條出舊叢。雨多切忌向西風。隄防濕處多牛蝨。根下猶嫌着糞濃。四月盆泥日曬焦。微微着水灌根苗。最宜河水與池水。煎過濃茶亦可澆。五

月新條葉更青。綠陰深處架高檠。須防蟻穴根窠下。老葉凋殘盡莫驚。六月驕陽驟雨加。芳芽枝葉正開花。涼亭水閣堪安頓。否卽簷前作架遮。七月雖然暑漸銷。更須三日一番澆。却防蚯蚓傷根本。肥水還應和溺調。八月之時稍覺涼。任他風日也無妨。經年污水今須換。却用雞毛浸水漿。九月之時有薄霜。堦前南向好安藏。若生白蟻兼黃蟻。葉洒青油定不妨。十月陽生暖氣回。來年花筍已胚胎。玉根不露須培土。盆滿猶且急換栽。冬月底中須向陽。夜間宜用密收藏。長教土面生微濕。乾燥須知葉要黃。臘月風寒雪又飛。嚴收暖處保孩枝。直教解凍春司令。移向庭前對日暉。

(四) 荷

【栽植】 栽荷花之前。先於甃鉢後取塘泥。置缸中。曬以日光。天雨則加蓋。至春分時。分取藕根。栽於泥中。植時須以枝頭南向。泥上加水。使之常滿。冬季宜用稻草圍護缸外。免其受凍。每年清明前。均須翻缸。曬泥及藕根。數日後再行栽植。

【盆景】 種盆荷法。可於春季取黑乾蓮實。裝入卵殼。混羣卵中。使母雞抱之。俟子雞出。用天門冬搗末和泥。種蓮於盆。即能開花。狀如錢。

【瓶養】 荷花瓶養法。取溫水盛瓶中。以紙蒙瓶口。一面將荷梗削尖。急速破紙插入瓶中。可以多日不萎。

(五) 菊

【陽胎】 菊花枯萎後。將枝葉折去。留取其根。埋

於土中。施人糞尿數次。來年春季。即發新芽。

【傳種】 凡有佳種。欲其留傳者。可用朽木鑽孔。插秧其上。浮於水缸中。俟生根。向陰地栽之。或泥丸埋於土中。澆以薄肥。數日即活。若得接目。須於花開後。將枝按下。橫埋土中。施以薄肥。每近節處。即能生苗。收其中幹。花本亦不改變。

【扶植】 取肥土搗鬆。以厚糞和之。乃植花。土上可覆碎瓦少許。迨萌芽。以小竹扶之。

【修葺】 二月間。取老根洗去其土。於雨後分植。植後以箔覆之。勿經日光。晨間且須澆水。迨發出芽有數寸高。摘去其頭。使之多生岔枝。至長達一寸。用竹籃覆於其上。月覆九日。有長出於籃外者。則綴其腦。及秋分始止。而葉間生眼。亦須摘去。當覆籃時。夜間必除去。使之承露。及至

花開。枝頭宜少。可留其一。蓋。拂去細蓋。

【培護】 蓋未開時。須移於宇下。以避寒霜。此時亦不宜澆水。可以紙條縛於根際。就盆汲水。則花開之後。定能持久。若有黃葉。即用韭汁澆之。可轉。

【幻弄】 菊花亦可由人工使之變作種種形態。當春初時。擇艾之老者。剪其枝葉。以原土培之。與菊相接。將本土封固。俟其枝茂。然後除去接頭。則開花時各依本色。或於九月間。收霜貯瓶中。埋之入土。俟菊含蕊時。以霜調和各種顏色。塗於蕊上。可以隨意改變。

【土宜】 栽菊之上。須擇好者。以多景之人糞拌和三次。藏於室內。至春初。搬置日光曬之。并搜去蟲蟻等類。務使潔淨。隨時作登盆之用。

【施肥】 菊花之施肥。宜有定時。宜有專料。春季

用蠶沙。夏季用燻雞鵝毛水。秋後施水數次。初次以糞一倍。和水三倍。二次糞一倍。水二倍。三次糞水各半。結花蕾時。乃施純糞。

【除蟲】 菊之害蟲頗夥。傷根者有蚯蚓。宜先灌以石灰。再澆河水。癭頭者有菊蟻。須以鱉甲置旁引出棄之。瘠枝者有黑蚰。須以麻裹筋頭。輕搗去之。鬮葉者有象幹蟲。可以鐵絲磨尖。刺入穴中以殺之。此外尚有菊牛。又名菊虎。係一種黑殼蟲。發生於夏至前後。宜於早晨或中午時。尋殺之。葉之被其嚙傷者。亦須摘去。

### (六) 薔薇

【新法】 薔薇宜於陰肥之地。於梅雨時。并條。施以堆肥。燻肥等。若盆栽。尤須注意灌溉。

【舊法】 立春之時。折當年所生枝條。插於肥地。即活如生蟲。傾銀爐灰撒之。可免。

### (七) 玫瑰

【新法】 玫瑰之性。與薔薇近似。其新條發生。老本即枯。必從速移植新條。若分根種。春日最宜。移栽則以秋冬之季為適。肥料切忌人糞。溺。可施污穢糞肥。

【舊法】 正二月之交分栽。以溝泥壅之。根本不可太密。嫩條新發。即宜移栽別地。

### (八) 茉莉

【新法】 茉莉最好肥暖。初苗時摘去嫩枝。澆以米泔水。或厚糞。或以豆餅皮骨等浸水澆之。六月七月間。可勿避日。於每日下午澆水一次。冬季於根際壅土。不可受霜。須藏於溫暖之處。至清

明後。可漸漸出窖。不可驟出。如土太燥。宜於大晴澆以冷茶。若起東南風。尤須避之。發芽之後。始可施肥。肥料則越濃愈佳。無所不宜。尋常澆水時。最好略加魚肥。梅雨時。并插於厩肥之地。頗易活。若根下生蟻。可用烏頭湯冷透澆之。則免。

【舊法】 栽茉莉時。先將盆底之舊泥除去。更換新泥。剪去枯枝老葉。以米泔水或燻豬湯澆之。六月六日。則澆以魚腥水。至霜降後。宜移置向陽之窗下。或於向陽之屋內。掘一小坑。連盆埋之。以棉花子壅根半尺。上罩竹籠。用紙封密。或以泥土實竹籠之旁。勿使通氣。隔數日。開啟一次。畧澆冷茶。至穀雨後。始可啟戶。立夏後。始可起土。其藏其出。均須由漸。切不可驟寒驟暖。迨

發芽。即可施糞。次年起根。重換土栽。若行扦插。宜於梅雨時從節折斷。插之肥土中。即活。

### (九) 玉簪

【新法】玉簪性喜陰而土宜肥。初春時下種。勿見烈日。時常灌溉。然下種殊不若分根移栽爲佳。亦於春間掘起。去其老根。移栽肥地。栽時勿近鐵器。

【舊法】春初時移栽肥土。以水養於盆石之中。尤宜。

### (十) 月季

【新法】月季之性與薔薇相似。最畏烈日。分根扦插俱可。盆中易生莠草。須勤爲除去。施以魚肥水。開花時。間一二日澆水一次。不可連日澆之。

【舊法】於春季扦插。時常澆水。開花時。宜搬置室中。冬季則用棉子壅根。不宜多肥。

### (十一) 水仙

【新法】栽水仙法。於六七月間。浸於人溺中。二日取出。曬乾。懸之暖處。至九十月。用廐肥和土種之。每日澆以肥水。十二月後。掘起置盆中。襯以砂石。時時洒水。勿用井水。日曬於外。夜藏於室。如不起土。冬季必用物遮護其霜雪。俟春日去之。起土時。忌用鐵器。

【舊法】五月初起根。浸於人溺中一夜。取出曬乾。以濕土拌之。懸於近灶之處。使火煙可以吹及。至八九月。以豬糞和土栽之。忌鹹水。

### (十二) 秋海棠

【新法】通常種秋海棠者。皆聽其自落自生。如



分根移栽。可於春秋分行之。宜於陰濕之地。移栽時。將澆薄糞水及魚肥水。不必多施肥料。冬季宜以草覆之。

【舊法】 性喜陰濕。宜種階砌間。另有木本海棠。二月間將貼梗海棠。拔枝着地。壅以肥土。至冬季截斷所生之根。二月間移栽。

(十三) 剪春蘿

【新法】 剪春蘿多用分栽。性喜陰。培以尋常之土。澆以清水。其肥料宜用草木灰及薄堆肥水。不可太肥。苗嫩時。忌雨水泥污。秋間開花者。為剪秋蘿。栽培法同。

【舊法】 種於肥土。性陰忌糞。清水澆。

(十四) 桂

【新法】 桂宜植高處。最好半陰半日。雖嗜肥。而

不可用糞。宜用廐肥。磷酸等。或以塘泥培壅。常用骨粉肥水灌之亦佳。

【舊法】 春時。拔桂枝着地。壓以土。次年截斷其所生之根。於含蕊時移栽。肥料用豬糞。并以蠶沙壅其根際。欲免各種蟲害。可取芝麻梗懸於樹間。如以石榴接桂枝。即開紅花。是為丹桂。

(十五) 臘梅

【新法】 臘梅與春梅之性相似。不開花時。宜時常澆以薄肥水。如根旁多生枝條。即須斫去。

【舊法】 臘梅宜過枝。而不宜接枝。以狗蠅小本栽大本邊。攀其枝用麻皮縛緊。俟皮相粘。合。即將蠶海截下。而去狗蠅。於春分時移栽。用糞水澆之。

(十六) 瑞香

【新法】性陰喜肥。畏寒與濕。尤不可澆糞。宜施磷肥。挾扞之。使勿見日。卽能生長。根易生蟲。可用白蠟末撒土中培之。開花時。須與他花遠離。因其香氣能損他花。冬季須收置暖室。或入窖中。

【舊法】芒種時。剪取嫩條。破開。放大麥一粒。用髮亂纏之。插入土中。置於陰處。以燻豬湯澆之。最忌糞。若能壅以灰汁更佳。夏季宜避日。冬季須收入暖室或窖內。

### (十七) 山茶

【新法】冬季或春季移栽。用冬青爲接本。不宜施重肥。性喜陰燥。

【舊法】性喜燥。冬春之間。均可移栽。於二月間接。最好以單葉接千葉。不宜澆糞。

### (十八) 杜鵑

【新法】杜鵑喜陰。每日清晨澆以河水。澆後卽置樹陰下。以羊糞、油粕、過燻酸石灰等爲肥料。忌用人糞、豆粕及重肥。

【舊法】用山黃泥栽。澆羊尿水。置於樹下陰處。更宜避熱。

### (十九) 紫荊

【新法】紫荊性最畏濕。不可有水。冬日取其莢。栽於肥地。或春日取其根旁小條栽之。施肥宜多。

【舊法】性喜肥而畏水。與棗棠并植。最覺美觀。

### (二十) 芙蓉

【新法】芙蓉宜栽於向陽之水邊。用糞漿爛草和土培之。其他肥料亦宜當施。

【舊法】冬二時剪去綠嫩條。截為一尺長。埋於

土中。次年春季用木桿向塘之四圍打穴。滿填人糞。然後將芙蓉條插入。上面露出寸許。以爛草遮之。

(一一) 凌霄

【新法】凌霄性喜向陽。土宜肥而地宜燥。種時深壅厚肥。生長後須作木架。使有依附。

【舊法】黃梅時節或冬月分種。重施肥料。

(一二) 夾竹桃

【新法】夾竹桃喜暖而畏寒。好肥而忌濕。故冬季必置於向陽之室。或藏地窖中。每隔數日。於溫和時。以水微澆之。開春出窖。須常施肥料。至開花為止。

【舊法】宜於向陽處用肥土栽之。時交冬令。即

宜移置室中

(一三) 梔子

【新法】梔子於春季佈種。次年梅雨時移栽。第四年可以開花。施以草木灰、人糞尿、堆肥等肥料。惟不可太肥。恐生蟲蝨。

【舊法】用扦插或分本之法。開花較速。能以人乳於冬季澆之。開花必茂。

(一四) 菖蒲

【新法】菖蒲性喜陰濕。宜種於淺水沙石間。肥料用油粕、人糞、木灰、木屑、過磷酸石灰、堆肥等。務須輕薄。根不宜常分。若行盆栽。必每日換以清水。日間陰之。夜間露之。

【舊法】菖蒲之性。近石則細。培土則粗。初夏時。用竹剪修淨。種以細砂。蓄以清水。勿使日曬。至

初秋。再剪淨。愈剪則葉愈細。勿令沾染油膩及塵垢等。霜降後。蓋以瓦盆。收入室中。至次年三月。始可開啟。不宜常分其根。有訣四句云。添水不換水。見天不見日。宜剪不宜分。浸根不浸葉。又有四季訣云。春遲出。夏不惜。秋水深。冬藏密。此言春日之移出室外宜。夏日須修剪二次。不可愛惜。秋則蓋以深水。冬則藏之密室。

### (二二五)天竹

【新法】天竹喜陰。故宜種於背陰之處。肥料用酒糟。禽糞。過燻酸石灰之薄肥水等。澆以冷茶更宜。

【舊法】用分根法。取山黃泥種背陰處。結子時須以頭髮或破燈籠遮護。以避鳥吸。

### (二二六)除蟲菊

【土宜】除蟲菊宜栽於乾燥或新墾之地。砂質壤土亦適。卑濕之處。絕不可用。

【播種】播種之期。宜於秋季。寒地則於春季。先將泥土鋤碎。并須篩過。用乾糞或堆肥之細末。與碎土相混。俟其膨軟後。以木板輕輕壓之。灌水以濕表土。乃將種子播下。每一分地。約播種一合。種後篩土於上面。掩其種子。再覆稻草。

【育苗】種子發芽。即將所覆之稻草撤去。如覺乾燥過甚。須酌量澆水。如生雜草。必從速除去。俟苗長出寸許。暫移植他處。至次年春。乃栽於本圃。每一畝地。約可栽五千株。栽後手續。并不繁雜。祇須勤除雜草。於春季施肥二次。秋季一次。肥料用木灰及糞類。

【摘花】五月間即開花。開後二三日。可以採收。

宜連花蒂摘下。其根部二寸以上之處。亦均刈取。同置於透風處陰乾。然後製粉。其遺留土中之根株。自能重芽開花。且逐年增加產額。

【製粉】以花製粉時。須使之乾燥。乾燥有三法。一爲整乾。一爲切乾。整乾係以整朵之花。於晴天曬數日。聽其全朵自乾。若切乾則於摘花後。以小刀將花朵切碎。置日中曬五六小時。使之乾燥。既乾之後。即置碾槽中碾碎。用細篩篩下粉末。即可施用。

【施用】除蟲菊粉施用時。必與他物合劑。方法不一。茲分述之。一、除蟲菊石鹼合劑。先以石鹼一錢和水。煮之溶化。再取除蟲菊粉一錢。和溫湯一合。然後以兩液相混。竭力攪拌。更加清水八合。注入噴水壺。洒於有蟲害之處。二、除蟲菊

澱粉合劑。以除蟲菊粉一錢。與一二十倍之麪粉相和。撒布室內。可除妨害人體各蟲。及妨害其他動物各蟲。三、除蟲粉浸出液。以除蟲菊粉一二錢。與微溫水一升相混和。閉置一日夜。即可灑用。四、以除蟲菊粉混合少量之木灰或石灰。放置一日夜。亦可施用。

### 蔬菜栽培法

#### (一) 苘菜

【治地】苘菜之品種甚多。而栽培方法。并無特異。其地以曾種豆類或瓜類爲最佳。未播種前。須將地鋤鬆。碎其土塊。作二三尺寬之畦。濕地宜高。畦上施以腐熟廐肥堆肥或塵芥等之有機物質。與草灰油粕人糞尿等。作爲基肥。

【播種】播種時期。約在九月前後。每一畝地約

播種子一升。精選者可減半。播法有條播點播二種。菜類大者。宜於點播。每顆約距離半尺至一尺之間。其餘均行條播亦可。播後以薄土覆之。再蓋碎草更佳。

【管理】播種後四五日即發芽。再隔七八日。宜行第一次中耕。以後連行三四次。土地乾燥。須於下午灌水。并施以人糞尿。施時不可觸於幼葉。至發芽後二三十日。從密處漸次疏拔。疏拔二次至四次不等。如害蟲少而雨濕不盛之處。則疏拔宜早。反是則宜遲。

【採種】欲採收完全之種子。須先將菜移植於日光充足之溫暖處。移植時期。以十一月之間為適。每顆距離。約占二尺平方。移植時於離根三四寸處。施以稀薄人糞尿。以後再酌施追

肥。至春季抽穗時。可用銳刀於其先端。切開十字形。以助其抽穗。至花莖抽出時。須以竹枝支柱。防其倒伏。迨五月初。種子即成熟。係其熟至六七分。即可刈取。陰乾後種自脫落。

【除蟲】菜類之害蟲頗夥。其最著者。有以下數種。一、蚜蟲。於天氣乾燥過甚之時發生。故預防之法。即須時常灌水。若已發生而驅除之。可將被害之外葉摘去。撒布除蟲菊粉。二、嚙根蟲。為夜盜蟲之幼蟲。棲息地中。夜間出而為害。須於被害地掘出幼蟲而捕殺之。如不能尋覓。可於被害處之周圍。撒以稻草灰與除蟲菊粉之混合物。此外尚有黑蟲青蟲等。均須搜捕而殺却之。

## (二) 菠菜

【時期】 通常種菠菜者。分為春秋二季。茲將播種期與收穫期。列述如左。

播種	採收
八月下旬	十一月至一月上旬
九月下旬	十二月至二月下旬
十月中旬	一月至三月下旬
十一月上旬	三月至四月中旬
三月中旬	五月至六月之間
五月上旬	六月至七月之間

以上所述。為常年之栽種。若每年祇栽種一次。其最適當之時期。則於九十月間播種。至十二月及次年正月採收。

【播種】 先整地施基肥。上覆肥土。然後將種子用撒播法播下。再以細土覆於其上。十餘日後

即發芽。於秋冬之季播種者。其畦宜作於溫暖之處。寬約一尺半至二尺。施加肥料。行條播法播下種子。上面厚覆肥土。發芽之後。須隨時疏拔。其距離以四五寸為度。以後宜時澆肥水。常耕表土。經三四個月。即可採收。

【採種】 菠菜以採種為目的者。於八月下旬至春季擇其形狀端正者。每隔一尺以上。定植一顆。至六月開花後。拔雄留雌。及七月末。即已成熟。刈取後陰乾之。以棒打落。

(三) 蓬蒿

【秋播】 秋季播種。於九十月之間。作一尺半至二尺寬之畦。行條播法。播後略覆碎土。經十餘日即發芽。俟稍長。宜行疏拔。每顆距離。以五寸為度。生育期中。酌施肥料及中耕。其他可無注

意。

【春播】春季播種。愈早愈妙。施以堆肥。覆以薄土。經一二月後。即須採收。至於採種。須就秋播中之形質佳良者。至春後採之。

【簡法】就畦中行撒播法。俟其生長。刈取其近根之葉。刈後即施肥一次。以後乃隨刈隨長。隨長隨刈。可以採收不絕。

#### (四) 萵苣

【播種】春季播種。於三月杪整地作苗床。碎其土塊。耙平後。以種子播下。上覆薄土。隨時澆水。使勿乾燥。

【移植】種子萌芽後。至生有二三葉時。即可移植本圃。移植時以二三苗為一株。每株距離約六寸至一尺。以後漸將劣者疏拔。時常澆水。并

施人糞尿油粕之水肥。其基肥則用腐熟堆肥。

【除害】萵苣之病害。為核菌病。發生於地上稍高之莖部。莖之周圍。初生白色斑點。漸次侵及上部。終至全莖乾燥而枯死。驅除之法。除將被害之處盡行燒却外。并撒布石灰水於被害之地。至於蟲害。則為地蠶。發生時可以糖蜜誘殺。或燈火誘殺之。如能於秋季耕鋤。則地中之蛹。露於外表。而致凍殺。

#### (五) 蘿蔔

【播種】蘿蔔之播種時期。因品種而異。大多以八九月間為適。最好以夏作物收穫後之地。精細深耕。除去株間土塊石礫等物。種子或行點播。或行條播。每畝約播七八合。以堆肥廐肥為基肥。惟種子切忌與肥料接觸。則播種後之施



肥。必於周圍與種子距離稍遠爲要。

【管理】 播下種子。上覆碎土二三分厚。並以稻草撒布。隨時澆水。使勿乾燥。四五日後即發芽。俟其長至三四寸時。舉行疏拔。每株約距離半尺至一尺之間。以後須注意灌溉。土地不可過乾過濕。

【採收】 通常採收蘿蔔之時期。於冬季一季中。至於取其種子。則於花謝後。皮峇呈黃時。乃於根株刈取。懸於不經日光處。俟其完熟。然後剝取其種實。

【病害】 一、腐敗病。最易發生於低濕之土及多雨之時。而久經乾燥。突逢降雨。以致根部開裂。亦易受病。防除之法。宜排其水分。多施加肥。料。病既發現。則將被害之處除去。二、白銹病。多

寄生於葉裏面。生白色而有光澤之小斑點。被害之處。肥大彎曲。而現怪形。其於根部發生者。葉變黃色。預防之法。須嚴避連作。及撒布三斗式薄爾特液。若發現害葉。宜從速拔去之。

【蟲害】 一、根切蟲。卽地蠶。嚙斷根部。預防方法。用除蟲菊粉與木灰混合。撒布根際。若已發現。則搜捕殺却之。二、心蝕蟲。多發生於晚夏之時。體有黃色之條紋。常潛伏於心部。必用箸鏟出而殺滅之。三、青蟲。於九月間發生。體長一寸。色與葉相混。齧害葉部。凡發現時。須從速捕殺。其幼蟲可用三四十倍之石油乳劑液撒布之。四、蚜蟲。多發生於久旱之時。體呈綠色。或暗褐色。而有光澤。常寄生於葉之裏面。可用除蟲菊乳劑與石油乳劑等撒布之。

## (六) 胡蘿蔔

【播種】 胡蘿蔔之播種。分春秋二期。春季不拘何時。秋季以七月中爲宜。播種方法。與蘿蔔同。整地作畦。其寬大形種二尺。小形種一尺。行條播必先施肥料。每一畝地。約播四升。須用新鮮之種子。播後以薄土覆之。或將種子輕輕壓迫。上覆稻草。

【管理】 播種後約經十餘日。始發芽。可將土面所覆之稻草除去。至真葉發生二枚時。行第一次疏拔。株間約距離二寸左右。經二週後。再行第二次疏拔。同時中耕及施肥。施肥之量。每一畝地。約需堆肥七百餘斤。過磷酸石灰二十斤。草木灰七十斤爲基肥。以人糞尿五百六七十斤爲追肥。於初生時分二次施用之。

【蟲害】 胡蘿蔔蟲害之最烈者。爲黃鳳蝶。一年內發生至三次。春季生者甚小。其後漸大。體呈綠色。各節之背部有黑線。頭部有黃色觸角。一類。頗美觀。發現之時。必盡力捕殺。

## (七) 蕪菁

【播種】 蕪菁之播種。雖可不拘時季。而實以初秋爲佳。其地可用夏作物之地。最爲相宜。整二尺寬之畦。行條播法。種子一升。約可播一畝六分之地。若形狀較大者。宜行點播。約距離一尺至一尺半之間。

【管理】 種子播下後。以薄土覆之。再將稻草切斷。撒布於上面。天旱之時。須加灌溉。二三日後。即能發芽。至適當之時期。漸次舉行疏拔。其距離小形種約數寸。大形種約尺許。以後更須舉

行中耕、除草、補肥等事。其肥料則以堆肥人糞等爲主。亦須分期施與加里磷酸。

【病蟲害】 蕪菁之病蟲害與蘿蔔相同。

### (八) 芋頭

【下種】 下芋頭種時。先於南檐掘坑。坑底鋪以蕪糠。放下芋種。上蓋稻草。三月埋肥地。苗葉發出數枚。即可移栽。

【移栽】 移栽於近水之處。行欲寬。本欲深。以塘泥或灰糞壅之。霜降後。掘其葉。使液歸根。當心出苗者爲芋頭。附生於四邊者爲芋子。

【害蟲】 芋之害蟲爲背條荳。一名烏蠅蛾。現於六七月。有前後翅。前翅大。呈灰褐色。有灰白色線。後翅小。呈灰黃色。腹背中部有白線。背部有金色毛條。其幼蟲發現於八九月間。體長三寸。

許呈綠褐色。亦有帶紫色者。觸角黃色。脚赤褐色。體下黑色。冬季即作蛹。均須注意捕殺。

### (九) 山芋

【土宜】 栽種山芋。土質宜輕鬆。凡壤土、砂質壤土、壤質砂土。皆佳。海邊含鹽之地亦宜。黏重之土。則不可用。其初生時宜濕。漸長則宜漸燥。

【種植】 通常栽山芋者。於三四月間下種。用廐肥米糠麥麩等爲肥料。四月底即可發芽。至六月初。移植本圃。治二尺寬之畦。株間距離一尺。宜施堆肥及木灰米糠骨粉及磷酸肥料等。夏日并敷草於地。迨八月中。蔓之發育。若太繁盛。則撓之加以抑制。同時更舉行中耕除草等事。及霜降後。視其葉稍萎。乃可掘取之。

### (十) 山藥

【播種】山藥之播種。方法有二。一以零餘子播種。定植本圃。生長甚緩。應在床地養成之。至次年春移植。此種方法。能得多量之收穫。一以截斷之山藥播種。切斷三四寸長。塗以草木灰。可直接植於本圃。此種方法。能成長迅速。

【治地】栽種山藥之地。須於三四月間深耕。碎其土塊。整為四尺寬之畦。高三四寸。穿植溝二條。施堆肥。油粕等肥料。使與土壤混和。隔一尺內外植之。

【管理】山藥生籐之後。須支竹架。使之附繞。夏季宜行中耕。施用水肥。肥料宜多。施堆肥。廐肥等。每一畝地之施肥量。約須堆肥六百斤。至九百斤。米糠三四十斤。稻草灰三十斤左右。油粕三四十斤。過磷酸石灰十餘斤。發芽之後。更以

腐熟人糞尿八九百斤為追肥。分三四次施之。

【採收】山藥須栽植後二三年間採收。方能肥大。於秋後春前掘取之。務宜仔細處置。防其折斷。其形狀中正。肉質純白者。即可作種。貯於土中或箱內均可。

### (十一)百合

【播種】種百合時。於秋季採收熟稔之球芽。播入肥沃之苗床。至冬季。以稻草等撒布其上。次年春季。待其發芽稍長。行中耕。施肥一二次。經一年。球芽已成鱗莖。如鷄卵大。乃可移植本圃。

【管理】移栽之先。耕地施肥。作距離二尺半之栽線。每間隔約一尺。栽以鱗莖。至次年夏季。則開花。宜於開花前將花枝摘去。鱗莖乃可肥大。葉腋之發生球芽。除其供繁殖之用外。亦宜摘

去之。至秋季葉葉枯槁，即可掘取採其鱗莖。更移栽於他圃培養一二年，則益肥大。其管理方法，與初年同。

【附誌】此外更有一種山丹，於六月間掘取鱗莖，將其莖幹插植土中，則能生多數之小鱗莖。待葉莖枯槁，可掘取而移栽本圃，距離宜較密。其管理方法，與上述略同。至次年初秋，即可採收。

### (十二) 慈姑

【栽種】栽種慈姑，須肥沃之水田。於四五月間深耕之。將球莖播下，每隔三尺，劃一縱線。株間距離二尺。種後經一月餘，須行中耕，施追肥。當球莖生長及半時，用手入土，摘去土中小球。每株留下其肥大而整齊者數枚，可球莖可以肥

大。

【採收】秋季葉葉枯黃，即已成熟，可以採收。其法須先行排水，然後以鐵耙掘起，須留下一部分於土中，使之次年生長。以後數年之間，無須再種。僅略施追肥可也。如秋季不必採收，則留至次年春季發芽前採收亦可。

### (十三) 馬鈴薯

【栽種】馬鈴薯之栽種，每年春夏二季均可。先耕鋤圃地，整碼二尺餘寬之畦。株間之距離，約一尺內外，即施以原肥，將種薯種下。（種薯宜取中形完好而芽眼較淺者，若大形者，可折半栽之，其切口以木灰石灰等塗之。）覆土其上，用脚踏平。俟發芽後，舉行中耕除草數次，并於根際培土。

【肥料】馬鈴薯可施之肥料。爲堆肥、骨粉、油粕、魚粕、草灰、過磷酸石灰等。惟不可多用人糞。栽植之時。最宜施腐熟之堆肥。且混加以木灰、燐酸肥料等。

【收穫】至秋季。其葉凋枯。卽已成熟。可以鐵耙掘取其塊莖。一段步能得三四百貫。惟於夏季栽植者。收穫之量較少於春植。

#### (十四) 藕

【栽種】藕之母根。須取白花者爲佳。截斷各存三四節。於四月下旬。排去水田中之水。深耕一次。且施肥料。每一步以苗根二本。插植泥中。然後灌水於其上。

【管理】種藕之後。田中之水。須使之常存五寸至八寸深。夏季花蕾發生時。務宜摘去。則根莖

可以肥大。

【採收】藕之採收時期。宜於十月中至次年春季發芽前之間。先將田中之水排去。然後以短鋤掘取之。此時留存其根之一部分於田土中。則次年可免栽植之勞。

#### (十五) 薑

【栽種】薑宜沙地。取母薑於清明後三日種之。培以蠶沙。壅以灰糞。立夏後蠶大眠時卽出芽。須以蘆棚覆之。

【治地】種薑之畦。視採收之早晚而異。早收者畦寬一尺半至二尺。株間六七寸。其種量每一畝地約七百餘斤。晚收者畦寬二尺。株間一尺半。其種量每一畝地約二百四十餘斤。枝入土中約二三寸。宜用堆肥木灰等爲肥料。糞不

可多施。

【採收】 秋社時即可採收。不宜過遲。小雪前後將種曬乾。藏於窖內。

### (十六)葱

【播種】 葱之播種期。不論春秋。春播者三四月間。設冷床。寬四尺。長合寬之三倍。於播種前二十日。施肥料。每一畝地。約施人糞尿二擔。播種時。更用人糞尿二擔和污水四擔施之。耙平其表土。然後將種子播下。每一畝地。播種之量。約須三合左右。播後撒布草灰二十五斤。以薄土覆之。輕加鎮壓。并以稻草遮於其上。約二週後發芽。可將稻草除去。苗長至三寸許。則施稀薄人糞尿。若着於莖葉。須以清水洗去之。以後再施追肥一二次。

【定植】 凡行春播者。於八九月定植。秋播者至次年春季。假植一次。亦於八月定植。品質以春播爲佳。莖身以秋播爲大。定植之深度。因品種而異。如長莖之千住葱。則掘距離二尺半深八九寸闊一尺內外之植溝。施以基肥。用堆肥一千一百餘斤。人糞尿三百六七十斤。草灰五十餘斤。過燐酸石灰十七八斤。更加肥土二三寸。然後以葱苗植於其上。如直根之下仁田葱。亦掘植溝。以苗植於溝之兩側。莖細者三四本一束。隔三四寸植之。粗者每隔三寸植之。上面覆土。不可過深。植後一週。以人糞尿一百六七十斤和水二倍施之。並於根際培以一寸厚之土。二週後。再施肥培土如前。以後可止。種長葱於粘質之地。即照普通法施行培土。若在土質軟

而濕氣少之地。培土欲高。必築堤於兩旁。若以築堤有礙苗之成長。則可於初植之時設淺溝。如在地平面然。俟苗發育後。支麥莖於兩旁而培土。

【病蟲害】 葱之病害爲銹病。發生時葉面現圓形或橢圓形突起之赤褐色斑點。察覺即宜燒却之。至於害蟲則有紫椿象。防除之法不一。一以網捕獲。二拂入於石油乳劑瓶中。三拂入於青酸加里毒壺中。四次第殺其發現堆積之卵。五、以三四十倍石油乳劑灌注。

### (十七) 葱頭

【直播】 葱頭之直播。行於春季。必再三耕鋤。使表土純熟。設一尺三寸距離三四寸闊之平底。而條播之。施以稀薄人糞尿。播種之量。每一畝

地約須一升。播後覆土約五分厚。俟苗出三寸時。即行疏拔。株距約一寸左右。以後須時常注意疏拔中耕除草等事。恒使球莖露出半部爲要。

【移植】 葱頭之行移植法者。於九月間播種。約經十餘日。即出芽。施薄肥一次。至秋末掘取貯藏之。次年春季三四月間。定植於園地。至夏季行中耕二三次。時常培土於根際。使莖之下部軟白。

【肥料】 不論直播或移植時。撒布過磷酸石灰二十斤以內。木灰二三十斤。魚粕三十餘斤。與表土混和。並以二倍之水稀釋。追肥以人糞三百六十斤加水二三倍稀釋之。人糞共用十擔左右。



【採收】 葱頭之收穫時期。自六月至十月之間。

莖葉枯黃。乃為適當採收後。將莖部切去。近球根部分。約留一寸內外。不可稍浸濕氣。如作留種之用。當選其純良者。次年春季下種。整地為畦。約寬二尺半。株間一尺半。自一球抽莖二三本。使之逐漸發生。成熟後。約帶尺許之莖。收穫之。陰乾而取其種質。

【病蟲害】 葱頭之病害有萎縮病。發生於四五個月間。初於葉身生微細青白之斑點。不久即成霉點。更變為淡黑色。終至枯死。防除之方法。一、避濕地。二、行輪作法。三、以生石灰與硫黃混合之粉末撒布。四、搜察被害之莖葉。至於蟲害。則有地蠶與螻蛄。地蠶已詳述蕪菁項下。螻蛄之驅除法如次。一、以燈火誘殺之。二、秋季以

馬糞等發熱物埋於土中而誘殺之。三、撒布石油乳劑。石炭酸乳劑。

### (十八) 大蒜

【栽種】 八月初。整地為一尺半寬之畦。將蒜種分甄排種。株距半尺。澆以糞水。發芽後。行中耕。除草各二三次。并酌施補肥。

【採收】 栽後之次年。七八月間。其葉枯萎。球即成熟。可以掘採。其葉則可隨時採取。採後即發。

### (十九) 胡椒

【栽種】 胡椒之播種。於三月間下溫床。至本葉發生一二枚時。移栽之於他溫床。其株間距離約三寸。及五月中。乃定植於本圃。本圃須先耕。耙。施以人糞尿堆肥等。其栽畦約寬二尺。株間距離八九寸。

【採收】結實後不必成熟即可採取供食。辣味較成熟後為強。其種子雖經四五年尚不失活力。

(二十) 韭

【栽種】韭之繁殖。通常多利用分株。於春季作一尺寬之畦。分為三列。每距三寸餘。植一二株。發芽後。須注意除草中耕補肥等事。

【採取】葉高三寸便刈。宜於早晨行之。切忌日中。一年之內。不得刈至五次以上。刈後即施補

肥。如欲收種。祇可刈一次。於初夏採收之。

【更新】韭刈後復生。其根常留。久而不乏。不須再種。惟經三四年後。舊株勞力漸衰。應行分株以更新之。

(二一) 菜豆

【時期】菜豆為短期作。自播種以至採收。祇須三四個月。故於溫暖之地。若能不失其時。而順序播。則可週年不絕。茲將播種期與採收期之關係。列左如左。

播種期	採收期	備考
一月中旬	三月中旬至五月上旬	促成栽培
三月中旬	五月中旬至六月下旬	早熟栽培
四月中旬	六月上旬至六月下旬	露地栽培

六月下旬	七月中旬至八月下旬	同上
七月中旬	九月上旬至十一月上旬	同上
九月中旬	十月下旬至十二月下旬	冷床播種溫床栽培
十一月下旬	二月中旬至四月上旬	溫床栽培

【春季栽培】 菜豆之栽培於春季者應選早生

之矮性種。於三月間播於溫床。每穴三四粒。穴之距離縱四寸。橫三寸。播後覆土一寸。隨時灌水。至氣候溫暖之時。而有定植。其地須於冬季先混合堆肥等物於其中。植時整一尺半寬之畦。株間距離一尺。俟活後。淺耕其土。施稀薄人糞。至花落後二十餘日。即可採收其軟莢。

【夏季栽培】 自四月至六月之間播種。先整二尺寬之畦。株間距離尺許。每穴播種五六粒。每

粒須使分離。不可相擠。播後覆土一寸餘厚。俟其生出本葉時。行第一次中耕。開花時。行第二次中耕。并加培土。當其莢部漸長時。即須以竹枝交叉搭架。使之兩繞。採收嫩莢。每三四日一次。如採收其種以供食者。每五六日一次。

【促成栽培】 菜豆行促成栽培者。其種子須選莢之柔軟細長矮性種。於正月間播之溫床。每穴約三粒。播後三日。即發芽。再經十日。可移植他床。床面覆土六寸厚。以二三本併成一株。株

間距離約一尺。補穴宜深。經兩個月後。乃結實。至莢長一寸。即可順次採收。採收之期。二日一次。

【病蟲害】 菜豆有以下數種病害。一、斑葉病。多生於葉莖部分。初生微細暗黑色之斑點。其周圍常作赤色圓圈狀。其後斑點漸大。由暗黑色變為暗褐色。遂致表皮凹陷。預防之法。可以稻草敷於地上。或於病害發生時。撒布薄爾特液。而破害之莢。尤不可採為種子。二、菌核病。多於久陰之日發生。葉部先現黃褐色之污點。其先生白色之微毛。起腐敗之現象。終致其葉脫落。預防之法。可於葉腋部撒布硫黃華。或於葉勢繁茂過度時。適當疏摘。若既被害。宜收集而燒棄之。至於蟲害。則與菘菜同。

### (二二) 豌豆

【播種】 豌豆之播種期。有春秋兩期。大概暖地宜秋播。寒地宜春播。整二三尺寬之畦。株間距離一二尺。每株二三粒。其播量一段步約需種子二三升。

【管理】 播種發芽後。於適當之時期。行中耕數次。并於根際培土。待其漸長而生舊蕾。則以竹木等支柱之。使之附繞。其肥料宜施堆肥。過磷酸石灰。草木灰。糞尿等。最須注意者。豌豆必年年更換新地栽培。不可連栽。否則即生忌地病。【病害】 一、白澁病。生於葉之下部。其後撒點白色粉狀物於葉之表裏。甚至其葉變黃色而枯死。預防方法。於栽種之時。距離宜廣。并以二斗五升式薄爾特液與肥皂一兩五錢混合而撒。

布之。二子苗立枯病。發生於莖部與地面接觸之處。莖部細弱。倒伏而至枯死。發生之時。宜將被害部拔除燒却之。而排水便利。即可預防。

### (二三) 蠶豆

【播種】 蚕豆之播種期。以十月十一月之間爲適。先將種子浸於水中四五日。以促其發芽。再整二三尺寬之畦。株間距離一尺左右。每穴四五粒。覆土二寸厚。播種之量。每一畝地。約需九升或一斗。栽培地宜先施木灰九十五斤。與過燐酸石灰三十八斤之混合肥料。以後過於乾燥。宜時常灌水。或撒布厩肥以預防發芽之妨害。

【管理】 發芽約一寸長時。須於適得之時期。行中耕二次。不可太遲。生育中狀況不佳。宜施稀

薄人糞一次。當莖之生長繁茂時。宜摘去其先端。或培土於畦間。或張以繩架。以防伏倒之患。

【病蟲害】 蚕豆常有一種葉澀病。於五六月間。發生葉之表裏面。現栗褐色之小圓點甚多。其後葉面全作粉末。由葉及莖。莢之表面。亦漸次發生多數橢圓形或紡錘形之斑點。終致莖葉呈黑褐色而枯死。預防之法。可於發病期十日前。撒布三斗式薄爾特液。以後每隔二週。撒布一二次。而收穫之後。尤須將被害之莖葉燒却之。至於蟲害。則一切情形。均與蒜菜同。

### (二四) 刀豆

【播種】 刀豆播種之時期。以四月間爲宜。可播於瓜類之溫床內。須時時灌水。防其乾燥。表面宜畧鋪稻草一層。

【栽植】 種子發芽。至心葉着生二枚以上時。即可移植本圃。圃整二尺寬之畦。施堆肥爲基肥。

株間距離一尺。每株一本。隨其生長於二畦。乃爲之交叉支柱。使之纏繞。以後於適當時期。酌施草灰人糞尿等肥料。

【採收】 八月以後。刀豆之嫩莢。即可漸次採收。如作種子。須擇其完好者。俟完全成熟。帶莢採下而收貯之。

### (二五) 豇豆

【栽培】 豇豆之播種時期。四五月間均可。整二尺寬之畦。每距一尺。點播三四粒。上面覆土。先施基肥。用草木灰堆肥等。待發芽後。以薄糞尿澆之。不久即可採收。

【蟲害】 防除豇豆之蟲害。可澆以洗魚之水。撒

布除蟲菊粉亦可。

### (二六) 扁豆

【播種】 扁豆之播種時期。於四五月間。整二尺寬之畦。每距一尺。播種二三粒。用灰蓋於上面。宜先施堆肥草木灰等爲基肥。

【管理】 芽長之時。須搭棚架。使之纏繞。於適當時。施中耕一二次。并酌施補肥。至三尺長。可將頂端摘去。至八月後。即可採收。

### (二七) 茄

【播種】 茄之播種時期。早則二月。晚則三月。先用微溫水將種子浸一晝夜。然後行條播法。條間約距離二寸。播種之量。每一畝地。約需種子六七勺。遇天氣寒冷過度時。須用草蓆蓋於苗床之上。發芽後。生長過密。宜行疏拔。俟真葉發

生二三枚時。於本床內行假植一次。約距離二  
三寸爲度。

【定植】 茄苗長至五六葉時。即須定植本圃。本  
圃之地。最忌連作。須精密耕鋤。先施堆肥爲基  
肥。整二尺半寬之畦。掘四五寸深之植穴。穴之  
距離。約一尺半至二尺爲度。以油粕人糞屎等  
加入穴內。覆碎土於上面。

【施肥】 定植之後。隨時即宜施加液肥。當夏季  
土面乾燥。須於每日垂暮。多施液肥。其施用之  
處。須離四根際八寸左右。切不可由根部直接  
灌注而下。

【管理】 生長期中。自根際四五葉間所有之腋  
芽。必須摘去。至莖葉發育旺盛時。宜支柱於旁。  
防其傾倒。

【採收】 茄之採收期。早則六月。晚則七月。宜於  
早露未乾時採之。若留爲種子。須擇其完好而  
結果不多者。俟至十分成熟。皮呈黃色。肉亦柔  
軟。乃採下藏於暗處。數日後。即於水中去其果  
肉。而洗其種子。陰乾而藏之。

【防害】 茄之防害法。於播種之前。其床內之土。  
須選用無病安全之園土。不可用連年栽茄之  
地。并須撒布草木灰少許。使與土壤混合。至定  
植之時。每株根際。再撒布草木灰一二合。均可  
預防病害。

### (二八) 蕃茄

【播種】 蕃茄之播種。宜於早春播之溫床。發芽  
後。生長至三寸時。可假植溫床。株間距離三寸。  
根宜稍深。上面掩其日光。待移生即撤去之。至

天氣溫暖。乃可定植木圃。

【定植】定植之土地。須先耕鋤施肥。作距離二尺五寸之核線。株間距離。以一尺半至二尺爲度。每株一本。植宜稍深。植後時常灌水。經數日。支柱於每株之旁。并以藜片縛之。此時注意摘除側枝。務使結實於主枝之上。

### (二一九) 王瓜

【播種】王瓜之普通播種時期。於四月中旬。擇溫暖之溫床。定以一定之距離。於一處播下種子數粒。覆細砂土於上面。時常灌水。約經二週。間卽能發芽。以後乃留其強壯之一株。餘皆拔去。如此。可免行移植之手續。

【管理】疏拔之後。待其蔓稍生長。附旁以竹枝。每二枝斜交叉。以便蔓之纏繞。斲而行摘心。僅

令二三枝伸長。惟節成種。則可勿行摘心。

【採種】採收種子之瓜。須選擇其完好勻整而結果最早者。周密保護之。最好每夕摘去其株間他部發生之雌花。至所留之瓜。色澤變黃。肉部柔軟時。再視察確無病害。乃連蔓探下。置於暗處。數日後。於水中洗淨。取其下沉之種子。陰乾而貯藏之。

【病蟲害】王瓜之病害不一。防除之法。不外燒却其被害之部分。而於發病前撒布薄爾特液於葉之裏面。自後隔六七日撒布一次。則被害自可免除。至於蟲害。則可以除蟲菊粉加入肥皂水撒布之。

【附誌】以上所述。係普通栽培。此外尚有促成栽培法。爲木框內之栽培。早熟栽培法。播種於



溫床內而後定植之。抑謂栽培法。卽行晚播。

### (三十) 冬瓜

【播種】 冬瓜之播種期。於三月間播於溫床。略

如茄。至五月。始移植本圃。

【移植】 移植之土地。須加深耕。作四五尺距離之栽線。株間約隔四尺。植穴宜稍大。多施堆肥於內。植後亦須時常施肥。至結實時。以糞程布於地面。迨七八月。可開始採收。

【採收】 冬瓜之採收。以其外皮綠色變淡爲度。但亦可應市場之需要而採收較早。若留爲種子。手續與茄同。

### (三一) 生瓜

【栽種】 生瓜於四月上旬播種。通常行直播法。其土質以洩水便利之砂土或壤質砂土爲最

宜。至五月中下旬。可舉行移植。整四尺寬之畦。株間距離。以三尺爲度。植時宜注意勿損傷苗之根部。

【管理】 生長期中。須酌施肥料。可用堆肥油粕等物。待本葉生長數枚。乃先行摘心。以後隨側枝之發生。每枝殘留二三葉。繼續行如第一次之摘心法。迨七月之後。漸次開始結果。再經二三週。即可採收。其留取種子之手續。與各種瓜類相同。

### (三二) 絲瓜

【栽種】 絲瓜於三四月間播種溫床。行通常之直播法。至五月間。移植本圃。整六尺寬之畦。株間距離二三尺。種後之管理。與各種瓜類相同。

【採收】 絲瓜之作食品者。於花落後一週間。生

長達全形三分之一大時。即宜漸次採收。過遲則粗毛不適於口。

### (三三三)西瓜

【播種】西瓜於四五月之間播種。其方法有直播床播二法。通常多行直播。先將圃地精細耕鋤。於播種一週前。須整理空地。隨所定株間。掘一尺半對徑尺許深之植穴。施入基肥。再加土約二寸厚。每穴播種五六粒。插入土中。使其尖端向下。然後覆土五寸許。更以砂土稻草等物覆於其上。

【移植】播種於溫床者。俟其萌芽。真葉生長時。即可移植。宜擇天晴日暖。圃地亦須行整地之預備。與直播時同。移植之苗。須多帶宿土於根部。當移植之二小時前。必灌以適量之水。植後

以切斷之稻草撒布於上。并以常綠樹之枝。或聚成稻簇。遮蔽南方。以免日光之直射。

【管理】發芽後經一星期。向株之周圍掘開。施以液肥。并行中耕。俟其小葉生出六七枚時。再照前法施肥中耕。且整理畦形。將麥稈敷於地之全面。當第一次施肥中耕之後。未久。必行摘心。留存其勢力強盛之腋芽二片。令作枝蔓二條。每枝結瓜一二。則果實肥大。若欲結瓜增多。則留存之芽。亦須較多。

【肥料】西瓜之收穫量。與肥料極有關係。基肥用草餅。米糠。魚屑等物。其果實必能逾分甘美。堆肥可與此項肥料混合施用。補肥則施人糞尿二三次。舊時種瓜者。常於冬季將牛馬糞與糞類混合積置於堆肥場。再以人糞尿加入練

之。至次年春季已經腐熟。卽用作基肥。

【收穫】 西瓜之收穫時期頗難適當。必由經驗而得。當結果之節。所生之卷鬚已枯。瓜身觸地之處變爲黃色。以指彈之。其聲與幼果不同。斯皆爲成熟之據。此外尙有一簡單方法。卽注意花謝之後。經四十五日而採收之。

【採種】 採爲種子之西瓜。須擇其完好碩大。并具有特殊之形狀。色澤斑紋等。留於蔓上。俟其熟透。採下置室中。經七八日。擊破投於水中。使子與肉分。卽用草灰混合。略事磨擦。陰乾而納之布袋。懸於屋內乾燥之處。

### (三四) 甜瓜

【播種】 甜瓜之播種。與西瓜大致相同。其方法亦有直播與移植二種。通常多行直播。於四月

中耕。鋤圃地。同時施加基肥。隔二十日播種。整四尺內寬之畦。株間之距離。約三尺左右。每株播種十餘粒。至發芽後。生出第二真芽時。舉行疏拔。一株祇留二本。餘皆拔去。乾卽灌水。并須時常中耕。其肥料多用腐熟堆肥及木灰混和人糞尿爲基肥。以後酌施人糞尿。

【管理】 甜瓜之管理。略同王瓜。開花後須以麥稈鋪於地面。勿使莖葉果實等與土相接觸。

【採收】 甜瓜之採收時期適當。亦須由經驗而得。其外部堅硬。嗅之無味。爲未熟之果。若已成熟。則外皮元滑。肉部柔軟。且有香氣外溢。色澤亦由淡而轉深。若以時日計之。大抵花落後經四十日內外。可漸次採收。至於採取種子之手續。與各種瓜類同。

### (三五) 南瓜

【播種】 南瓜之播種。亦有直播與移植二種方法。通常行直播者。與西瓜甜瓜等相似。生育中之管理亦然。農家視為泛常之作物。

【採收】 採收南瓜。可於其果實帶青黑色時。或色澤變黃色時。或表皮露白色時。

### (三六) 葫蘆

【栽種】 葫蘆於三四月間播種。其方法與瓜類相同。待其芽葉生出四枚時。即可移植。須先於植穴中施腐熟之原肥。以土覆之。作成丘形。俟數日後。乃實行移植。

【管理】 移植後數日。以稻草等覆蔽之。至本葉發生七枚時。須摘心。俟枝蔓再生七枚。二次摘心。其後宜注意剪除柔弱之蔓。每隔二三十日。

施肥二次。其肥料則用廐肥、米糠、人糞等物。

【採收】 栽培葫蘆之目的。或供用。或供食。供食者。須於七月中旬。天氣晴朗之日收採之。若取為乾瓢。則須老透。

### 附一 苗床

#### 甲 總則

【位置】 苗床之位置。宜於氣候溫暖、空氣流通、光線充足、排水便利之處。

【構造】 構造苗床。必先將床地踏堅。以保持其水分。床之表面。施以有保水力之堆肥與土壤。混合。約三四寸厚。所用之土。以砂質土及壤土為最適。切不可用粘土。至於苗床用土。雖因各種作物之性質不同。然通常之支配。多用園土六分。堆肥四分。細砂土二分。混台而成。

【肥料】六尺平方面積四寸深之苗床。施肥之量。約用豆餅半斤。過燐酸石灰六兩。草木灰十二兩。人糞尿五六糞杓。

【注意】苗床內之播種。不可太密。施肥不可過多。否則恐根部擁擠。或徒增莖葉。均非良苗。而移植之時。尤須注意使苗勿受損傷。

乙 冷床

【平床】冷床利用日光。為普通之苗床。而以平床之構造為最簡單。其法於地上鋪土約四寸厚。三尺半至四尺寬。其上作南北方向之淺溝。以播種子。床地須精細耕鋤。除其石礫。碎其土塊。堅踏底土。多灌水分。撒布腐熟廐肥及堆肥等於其上。約二三寸。更以人糞尿施加之。其表面復須覆蓋細土。然後播種。若土壤過乾。宜時

常灌水。種子發芽長成時。則須以稻草等遮蔽之。

【溝床】溝床為一種防寒之床。於不積水濕之地。開長溝約三尺闊。一尺半深。鋪四寸厚之床苗用土於溝底。即播種其上。夜間蓋以草類。

【木框床】此項冷床。不必掘溝。即裝一木框於地上。框之前面高八寸。後面高一尺半。長約丈餘。寬約四尺。其上則蓋以玻璃窗或油布窗。能使日光透入。

丙 溫床

【構造】溫床雖有高低兩種。而通常多利用低溫床。其面積約四五尺闊。十三四尺長。掘下約一尺半至二尺深。底部中央宜高。周圍宜深。

【釀熱料】溫床內所用之釀熱材料。大抵為新

鮮馬糞與樹葉各三分。切斷之稻草四分。互相混合。通常之方法。先掘地約一尺半深。投入樹葉約二寸餘厚。稍稍灌水。再將馬糞與稻草鋪於其上。復多灌水。或稀薄人糞尿。用足踏實。至下部之高遠一尺左右時。再置肥土。夜間則覆以稻草。俟一星期後。可檢查其溫度而行播種或移苗。

【園蓋物】 溫床之四周及上面。須有園蓋物。其最簡易者。以木柱四枝。立於床之四隅。以細竹橫於木柱。而以柴草束縛於竹枝之上。約五寸厚。園之向南一面約一尺二寸高。向北約二尺高。上面以白油布或油紙蓋之。如再用柴蓆遮於其上更佳。此種柴園之結構固簡。然尚不免溫熱之洩漏。及野物之侵入。故不如以木板作

園爲佳。其法以木板四塊。約十二尺長。四尺寬。前面高八寸。後面高一尺半。每塊各鑿以簍。上面蓋玻璃窗四扇。每扇之寬三尺長四尺二寸。各窗之相接處。架以橫木。且於其上鑿淺凹。使雨水得以瀉下而不漏入於床內。此窗又須能自由開閉。故必備有鋸齒形木柱以撐之。使其開閉之大小。可以隨意。而便空氣之流通。



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

水 二十五斤 (以食鹽十五斤與清水十斤溶化) 松香 五斤 食鹽

水 二十五斤 (以食鹽十五斤與清水十斤溶化) 松香 五斤 食鹽

水 二十五斤 (以食鹽十五斤與清水十斤溶化) 松香 五斤 食鹽

水 二十五斤 (以食鹽十五斤與清水十斤溶化) 松香 五斤 食鹽

【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。三十度以下為止。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。視鍋內起透明大泡為度。以攪棒挑  
之。如油質成堆。際下。再將苛性曹達水之半。  
徐徐注入。隨注隨攪。約煮半小時。視鍋內再起  
大泡為度。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。四圍用活絡層緊木套。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。長柄口鐵攪瓢。取出皂液時所用。形如普通廣杓。以上各器。均須自定式樣。而木作鐵鋪治坊定製。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。加熱熔解。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。(攪拌不宜佳手)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。行鹽拆法後。(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) 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 牛油 二十五斤

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。  
 炭酸納液 十斤 (即以炭酸納三斤。溶化於清水七斤中。測得波美氏表十三度為準。)  
 食鹽 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鈉液與碳酸鈉液各一半徐徐加入。隨注隨攪。約煮一小時。見液質呈蜜狀。再將所餘之苛性鈉與碳酸鈉徐徐加入。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 苛性鈉 十斤 漂白粉 十五斤 硫酸 一斤半 清水  
【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。瀝去污水。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。即以滾水添入。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。（另置籃中。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。遂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】 將蘇皮貯竹籬。沉於河中。經三日夜。淘

淨以歸。濕乾後將外層汚黑之皮。用刀刮淨。再切爲二寸長之小段。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。至水清爲度。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。瀝乾。再將漂白粉和適度之清水。溶解缸內。卽以蘇皮浸入。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。卽成。

### (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。然後置竹籬內瀝乾。另以清水一鍋。加入苛性鈉。攪和煮沸。卽將桑皮浸入。時時翻動。再煮一小時。鍋中之水。當宜透過桑皮。稍乾。卽以滾水參入。不可用冷水。如已煮爛。取出盛於幔夏布之竹籬。入水淘洗。以水清爲度。卽置石臼中搗爛。浸入稀硫酸液中。(卽以硫酸與清水混合)經一小時。再浸入漂白液中。(卽漂白粉與清水混合)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。置廬

席上曬之。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。竹簾灑水。除去捫木。將簾移覆。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。一併切斷。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） 一百斤  
 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。切成二寸長之小段。一而將竹竿截去。

竹枝節。鋸成與桑皮相等之小段。再劈為細片。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。以煮至軟爛為度。時常摘出少許。試撕之。如果觸手便成纖維。即離火。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。即取出。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。以純潔為止。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。至煮成黏液為度。離火稍冷。加入盛纖維之紙槽中。攪和。即可行澆紙法。（見前）惟須用銅絲簾。其式與尋常紙簾同。澆成約三分厚。欲印商標。預先用銅絲盤成。綴於簾上。用器壓平。澆時字畫顯明。澆成後將簾覆置板上。徐徐揭起。紙即附着於板。乃將小草蓆覆於紙上。再將紙澆厚。貼於席上。再補再貼。彈高重二三尺。再行換板。澆完後。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。移時使得徐徐揭下。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。漉成後即得。

### (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揆鐵 二〇

瓦 清水 一〇〇〇。

第二液 枸橼酸鐵安母尼亞亦稱淡輕四桶鐵

二五瓦 清水 一〇〇〇。

【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 四八〇。

第二液 酒石酸 三瓦 清

水 四八〇。

第三液 沒食子酸 一瓦 清

水 一〇〇〇。

【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。即照青色紙方法曬印。印成之後。再用等量之第三液洗之。即得。

### (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) 〇、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)陰乾之即成。

### (二十)真筆紙

【原料】 上品皮膠 四份 水 五份 鋸水 三份 冰糖

粉 五份 甘油 八份 白色吸墨紙 不等量

【方法】 將清水與鋸水混和。浸皮膠。俟膠軟時。用緩火熔解。化盡。即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。以紙上罩一薄層為度。置於不經風口之處。二三日後。即可取用。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。真筆紙上即有顯明之字跡。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。

步 (二二) 防蛀紙

【原料】 厚質吸水紙 不等分 樟腦丸 一磅 火酒 二十溫司 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。用微火蒸熬。至攝氏表四十度為宜。即成鮮艷之銀朱。

(二四) 洋紅染料

【原料】 鹽化安知母尼 (即鹽化鏷亦稱三綠化鏷) 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。

(二五) 橙赤色染料

【原料】 硫化安知母尼(即硫化錳) 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。

(二六) 洋黃染料

【原料】 醋酸鉛 一〇〇、〇 重格羅謨酸加里 四

〇、〇 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。各置一器。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。

更置紙上瀝淨。曬乾。即得黃色染料。

(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。

(二八) 橙黃染料

【原料】 醋酸鉛 一〇〇、〇 重格羅謨酸加里 三

〇、〇

【方法】 同上。

(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(即綠化銦) 〇、二

【方法】

先將黃血鹽置蒸氣鍋內。用火熔化。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之粉末參入。充分攪拌。使之混和。即成。

【三一】郡青染料

【原料】

硫黃 二〇、〇 木炭 二二、〇 碳酸曹達

一、〇 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。用火熔化。然後同置一器混

# 墨水

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(即醋礬) 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】 油烟 十兩  
 樟腦 三錢  
 白樹膠 十兩  
 清水 十兩  
 重碳酸鈉 一兩

【方法】 將炭酸鈉、白樹膠、和清水置鍋中。用微火熔化。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 荳蔴油 一斤 普魯士藍 一兩 加拿大脂(即藥脂) 九兩 靛 五錢 印度紅 四分 普通肥皂 五錢

【方法】 將煙煤置研槽中研細。用絹篩篩過。加荳蔴油調和。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 十兩 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<sup>二分</sup> 樹膠<sup>二分</sup> 清水<sup>五十分</sup>

【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。使樹膠溶解。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<sup>三兩</sup> 明礬<sup>一兩</sup> 上等火酒<sup>五兩</sup>  
蒸溜水<sup>二斤</sup> 阿拉伯樹膠<sup>一兩</sup>

【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<sup>十兩</sup> 清水<sup>六斤</sup> 亞醋酸銅<sup>一兩</sup>  
礬<sup>十二兩</sup> 阿拉伯樹膠<sup>十二兩</sup>

【方法】將蘇木同清水入鍋煮沸。再將各料一併加入。隨用手棒攪和。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)<sup>五兩</sup> 阿拉伯樹膠<sup>一兩</sup> 上等火酒<sup>十兩</sup> 蒸溜水<sup>二十五兩</sup>

【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】炭酸曹達<sup>二十二分</sup> 硝酸銀<sup>十七分</sup> 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。任何洗滌。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。宜先知照受信人。用何種顯色液。否則即失其功效也。

### (四七) 紅色打印水

【原料】 蚜蠟紅 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】 將蚜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

錢 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 四十分 五分

【方法】 將樹脂、豚脂、橄欖油、黃蠟、同置鍋內。用微火溶化。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  
 草蓀子油 十分  
 黃蠟 十  
 酒精 三十分

**【方法】** 先將柏辣質與草蓀子油混合融解。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  
 松脂石鹼 十分  
 屈里設林 十分  
 的列并油 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)吧喇呢油**

**【原料】** 松節油 十斤  
 土叨膠(即洋乾漆) 二斤  
 松脂膠 一斤

**【方法】** 將以上三種原料混和一器。浸至松節油與土叨膠化透。即可應用。

**(五八)指鐘表油**

**【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

二十四齒斯

【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。加火力熔解。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和。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。加復火煮之。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。輕輕搗去。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 蓆酸

【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 (以上為燭油原料) 鬆紡十六號棉紗線 礬砂 滾水 (以上為燭芯原料)

【方法】 製燭油 將巴拉芬、亞林酸、入鍋加火熔化。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

劑。蓋上積蠟。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。另以礫砂入

清水中加熱溶化。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。攪拌五分鍾。蓋密。煮約半

小時。即將錫加入。俟溶化。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 礪砂 各酌量

【方法】將錄入坩鍋。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、鉛及所餘之一半純銅。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。再以糙樹葉摩之。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】先將細鐵絲仿真珊瑚狀拘成。另以硫

礮入鍋熔化。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。

魯攪棒上已有膠粘性。可離火。附着於鐵絲。如

欲製各種器皿。即先以鐵絲依樣切成。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。攪勻熔化。即

離火。注於模型中。乃成。

### (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 五百九十份 鉛丹 二百七十份 鍛硼砂

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、鍛硼砂、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。

### (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 十三份 純矽酸 一百三十份 正矽酸 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 鋸硼砂 十三份 炭酸鈉 三十三份 硝石 五份 過氧化錳 二份 三硫化錳 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 乾碳酸鈉 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 碳酸鈉 四兩 清水 一石

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

加入溶化。充分攪和。另以乾淨蘇袋一隻。用水煮過。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。如不染色。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】 碳酸鈉 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。以碳酸

鈉全數投入。加微熱熔化。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 <sup>十五份</sup> 硫酸 <sup>五份</sup> 碱 <sup>四份</sup> 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。加火溶解。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 <sup>八份</sup> 綠礬 <sup>二份</sup> 白肥皂 <sup>五份</sup> 碳酸  
加里 <sup>一份</sup> 清水 <sup>一百份</sup> （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）同碳酸加里入於五十倍之清水中。加火力溶解。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

配合大輕。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。然後取出榨乾。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) 綢絹染紅

【原料】 上好洋紅 六盎斯 五倍子末 四盎斯 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。再浸於此染液中五六小時。取出曬乾即成。

### (八七) 綢絹染黃

【原料】 黃木 六磅 醋酸鉛 三磅半 明礬 二磅 清

【方法】 將醋酸鉛、明礬溶解於能容積五磅綢絹之清水中。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) 綢絹染棹

【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 五十滴令 百合花精 五十滴令 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。拌勻即成。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 三十滴令 荷買林 二十滴令 檀香油 十五滴令



【方法】 將鉛白與澱粉混合。用絹網篩過。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

化鎂 四溫司 辣文達油 四十瓣令 芝蘭精 四十瓣令

【方法】 將鉛白、白澱粉、滑石粉、三種混合。用細

絹篩篩過。和入養化鎂。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 炭酸鎂 一溫

司 苛買林 十瓣令 辣文達油 十瓣令 玫瑰精 二

【方法】 將澱粉與滑石粉。用絹篩篩過。和入炭

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 養化鎂

二溫司 炭酸鎂 一溫司 苛買林 二十瓣令 薔薇油 二十瓣令

【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 三十四瓣令 紅粉 四打蘭 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

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

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 三溫司

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) 白玉香水分

【原料】 白澱粉 半磅 鉛白 二溫司 苛買林 二溫司

高薇精 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。再以高薇精加入。用力拌和。即成。裝入瓶中封固。以免香味洩出。

### (十) 玫瑰香水分

【原料】 自製玫瑰粉 半磅 甘油 三打蘭 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。

即成水分。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

粉 四打蘭 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 尚香末 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、尚香末加入研和。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 二打爾 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 四打爾 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 麝香精 二十瓣令  
芝蘭精 四

【方法】 同前

### (十六) 爽身撲粉

【原料】 滑石粉 一磅 輕粉 四打爾 蛤粉 八打爾

尚香末 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 純酒精 十溫司 杏仁油 五十瓣令 玫瑰精 三十  
瓣令 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 芝蘭精 三十瓣令  
檀香油 四打蘭 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 三十姆令 龍腦 二十姆令

文達 五溫司 薄花精 三十姆令

【方法】 將硬脂酸、磷脂、豬脂、屈里設林、混合鍋內、置火上溶解。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) 芙蓉蜜膏

【原料】 柏拉芬 兩磅 磷脂 一磅 精製豬脂 半磅

屈里設林 六溫司 橙花油 六十姆令 芝蘭精 五溫司

【方法】 將柏拉芬、磷脂、入鍋溶解。俟其稍化。加

龍腦

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。可於溶化時。畧加紅色。

(一二) 格蘭尼馬香水

【原料】 格蘭尼馬油 四打蘭 丁香油 四打蘭

文達油 四打蘭 橙花油 五打蘭 泥膏酒 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。

### (二二二) 及司明香水

【原料】

及司明 三打蘭 薔薇水 三十溫司 香薷酒

六打蘭

上等薔薇膏 四打蘭 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) 奮勃脫香水

【原料】

奮勃脫酒 二溫司 無臭酒精 十溫司 白

檀油

三打蘭 拉文達油 五打蘭 橙花油 三打蘭 桂

皮油 三打蘭

【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 五打蘭 拉文達油 五打蘭 芸

香油

四溫司 麝香酒 一溫司 丁香油 四打蘭 無臭

酒精 八溫司

【方法】 將派去里油、拉文達油、入酒精溶和。再

加入其餘各香料掬勻。即成。

### (二二六) 白蘭花香水

【原料】

白蘭花精 六打蘭 拉文達油 四溫司 丁

香油

四打蘭 橙花油 四打蘭 桂皮油 二打蘭 噴

茄豆酒

八溫司 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。用玻璃桿搗和。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 五打蘭 薔薇木油 三打蘭 橙花

油

二打蘭 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 泥菖酒 四溫司 無臭酒精 十溫司

【方法】 同前

(二九) 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 頓茄豆酒 四溫司 無臭酒精 六溫司

酒精

【方法】 同前

(三十) 紫露蘭香水

【原料】 紫露蘭精 五打蘭半 薔薇水 十溫司 丁香油 三十打蘭

麝香油 二溫司 活尼拉酒 六溫司

無臭酒精 八溫司

【方法】 同前

(三一) 花露水

【原料】 玫瑰精 二打蘭 荷買林 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】 將荷買林、白檀油、丁香油混入酒精

溶化。然後再以玫瑰精加入。用玻璃桿攪勻。即成。

成。

(三二) 其一

【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 四打蘭

打蘭

【方法】 將以上各種原料(酒精後入)混和攪

勻即成。

(三三) 衛生洗髮水

【原料】 屈里設林 三打蘭 肥皂粉 十溫司 硼酸

二打蘭 薔薇精 四打蘭 蒸溜水 五十溫司

【方法】 將肥皂粉、硼酸、蒸溜水、同入鍋中。用火熔化。取下。用過淋紙濾去屑粒。候冷。以屈里設林及薔薇精加入。用細棒攪和。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 二打蘭 硼酸 四打蘭 芸香油 六溫司

【方法】 一面將蒸溜水置鍋內。加入硼酸。用火熔化。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。加芸香油。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 三打蘭 屈里設林 三打蘭 芸香

油 三打蘭 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 八打蘭 荳蔻油 五打蘭 油 五打蘭 純酒精 二十溫司 亞摩尼亞水 八溫司 蒸溜水 一磅 紅水 十五蘇令

【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 五十蘇令 巴拉芬油 兩磅 亞摩尼亞 四打蘭 培根謨油 二打蘭 油紅料 一打蘭



【方法】 將各種油料混和。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 四十斤令 牛油 五十斤令 茶油 三十斤令 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 三十斤令 巴拉茅油 二磅 拉文達油 四打蘭 香草油 四打蘭 丁香油 二打蘭

【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 四打蘭 培根謨油 二打蘭 亞摩尼亞 四打蘭 加利油 二打蘭 都

【方法】 將巴拉茅油、拉文達油混合於玻璃器中。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) 四打蘭 巴拉茅油 二磅 拉文達油 二打蘭 香草油 二打蘭 茴香油 五十斤令

【方法】 同前

(四二) 冰片生髮油

【原料】 龍腦(即係製過之冰片) 五打蘭 巴拉茅油 二磅 克利姆油 三打蘭 茴香油 五十斤令

【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】洋斑整 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】將斑整、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

等火酒 十五磅 香草油 三十磅 橙花油 三十

金雞納霜 十五磅

【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 四十磅 金雞

納霜 五磅

【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

四十磅 肉桂油 二十磅 桂花油 三十磅 金

雞納霜 二十五磅

【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 三打蘭 冰片 半磅

紅料 一打蘭

【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 四十瓣令 拉文達 三十瓣令 杏仁精 四打關 冬青油 四打關 杏

【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 荷買林 四打關 三十瓣令 玫瑰精 五十瓣令 紅料 一打關 拉文達

【方法】將各料混和。攪二十分鐘。再以玫瑰精加入。攪勻即成。

(五三)桂花香蜜

【原料】 桂花油 五十瓣令 屈里設林 四打關 拉

文達 三十瓣令 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 五十瓣令 屈里設林 半磅 林 四打關 拉文達 四打關 荷買

【方法】手續同前。芝蘭精最後加入。

(五五)檀香香蜜

【原料】 檀香油 三十瓣令 屈里設林 半磅 油 四打關 荷買林 五十瓣令 冬青

【方法】手續同前。檀香油最後加入。

(五六)菊花香蜜

【原料】 菊花精 三十瓣令 屈里設林 四打關 文達 五十瓣令 荷買林 三十瓣令 拉

(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

一磅 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

半 拉文達油 五十瓣令 檀香油 二打關

【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 四打關 橙花精 二十瓣令

【方法】 將滑石粉、碳酸鎂、普爾酸、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 三打關 玫瑰精 四打關 紅粉 二打關

【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  
 酸鎂 二磅 滑石粉 一磅 藥用肥皂 一溫司 薄荷  
 油 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、炭酸鎂。(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】 炭酸鎂 一磅 炭酸鈣 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】 將炭酸鈣、炭酸鎂、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】 炭酸苦土 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 硼酸 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 齒香油 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 硼酸 四打蘭 薄荷油 三十拜令 蒸薇精 二十拜令 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。攪勻即成。

### (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 一打蘭 純酒精 六溫司 蒸溜水 二十五溫司 薄荷油 十五拜令

【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 二十拜令 薄荷油 四十拜令 茴香油 三十五拜令 純酒精 二磅 玫瑰精 三

【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。

### 飲食品製造法

#### (一) 紹興酒

【原料】 糯米 一石八斗 清水 四桶 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、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。所有洗滌濾下之漿水。留之亦有用處。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。

釀紹興酒之水。必於紹興鑑湖中擇之。視河道廣闊。船隻通行較少之處。汲取其水。須清冽透澈。無夾雜物、臭味、苦味、鹽味等。方可應用。如釀

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。粉品置於蠶匾之欄架上。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。則可向紹興購之。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。將飯餽抬置木桶上。將清水凌之。通過飯層。使漏下之水流入木桶。每飯灌水用量。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。圍以草蓆。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。并以麻袋直繫圍缸外。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。本釀醉可以告終。或灌於罈。成存於缸。前日帶糟。後日缸養。缸養靜置釀醉室內。止加以蓋。使管後釀醉作用。帶糟之瓦罐上加以蓋。靜置於露天七、八日後。全釀醉告終。卽榨取酒液。先以醪至缸中。竭力攪拌。灌於三尺餘長圓徑四寸之綢袋。袋口縛以竹箬。各綢袋置酒醪後。疊積於酒槽上。

約一百數十個。酒液即由槽底之溝流入缸內。停數日。取其澄清之液。潤濁者再行壓榨。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。立即灌於清潔之罐內。以竹箬包罐口。并用泥封。於日中曬乾。即可堆存室內。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。撤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。約浸七八十小時。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。卽已浸透。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。卽須翻轉攪拌。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。乃卽卸下。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。當卽卸下。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。卽可乾燥。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。其瀘出之糖液。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。乃用瀘器瀘過。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。再用鐵絲瀘過。即可醱酵。

●醱酵 醱酵有底層及上面二法。分別述之。（一）底層醱酵係行於寒冷之窖中。四周安放木箱。貯水或水塊。或再混以食鹽。以促起寒之作用。或在醱酵桶中。裝置洋鐵皮管數條。以

冰水與食鹽之混和液加入。或以碳酸氣過飽和液加入。皆用以使醱液冷却。迨麥糖汁裝滿醱桶後。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。亦較底層醱釀爲少。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。加熱溶化。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】 葡萄釀酒之先宜注意者。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。速入釀酒桶。(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。管之上端須彎曲。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。其漿液必漸漸醱酵。蓋上之水器。作弗弗之聲。有進出之勢。倘有此時。尚未醱酵。須取少量之液。以溫熱之。仍入原桶。至於醱酵進行之時間。因天氣之寒燠而不同。醱酵桶之大小。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。醱酵告止。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。撥一小孔。以入酒液。較低一半處。再撥一孔。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醱液。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。)桶內須先用硫磺燻過。方可盛入葡萄液汁。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。面稍低之地。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。為赤葡萄酒去渣之法。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。如酒液尚不十

# 清棧酒。

分清濁須再行澄清。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。此爲赤葡萄酒澄清之法。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。加熱熔解。稍冷。即傾入酒桶。善爲攪拌。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。再爲蓋密。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。以櫻桃汁每一瓣。令加白糖二磅爲準。善爲攪拌。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。使營主醱酵。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】 將砂糖與清水十三瓣令混和。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。至醱酵全終。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 一瓣令 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。使在釀造桶中醱酵。約經二十日左右。待醱酵完全。輕輕撤去沉澱渣滓。將澄清液移入玻璃罇中。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。盛罐中。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 二磅 清水

【方法】 一面將白糖與清水十二觔令混和。入鍋煮沸。使成糖漿。一面將檸檬皮與清水一磅煮熟。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。即可以。

## (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。距離約一拵許。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  
吳茱萸 一錢二分  
防風 一兩

【方法】 將以上各種原料。如量配合。共切細片。置酒中煎四五沸。闔家於元且日飲之。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。即將此熔化液濾清。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) 白冰忌濼

【原料】 牛酪 四杯 糖 一杯 意大利糖蛋膏 兩匙

苦杏仁酒(或櫻桃酒或其他種花露水) 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】 冰忌濼模子裝飾法。先用脂油將模子塗抹一過。傾入冰忌濼。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。瀟去檸檬皮及其他

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 中碗 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。

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。溶後更蒸十分鐘。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。入水煮軟。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。

(三十一) 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 雞蛋白 三枚 檸檬汁 三枚 酵母 一匙

【方法】 將生薑汁沸。研末。與雞蛋白和水少許。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。盛入罈中。緊塞其口而儲之。取飲時參和冷水。

(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】 將生乳入真空氣。加熱四十度。移置乾燥器。再加熱四十度。即能焙乾。成為整塊。研細粉。藏於篋中。可以經久不壞。

# 糖製蔗甘

【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。始可使之沉澱。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

# 軟和菓糖製糖

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。即取沿沿之士覆於糖上。約積至五六分厚。經過半月以後。士已乾燥。斥去之。則上層二三寸之糖變白。收取此糖。再換士覆。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。上覆醇糠。放於靜處。經過半月。器中之糖皆凝結成冰。乃為冰糖。

【附誌】以白糖再製為冰糖時。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。帶熱用骨灰瀝盡。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。擊

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。以盛槪汁。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。隨煮隨用器澆去雜質。見汁漸煮濃。火即漸緩。至凝結後。取出移置箱中。箱底一列有小孔。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。善為磨碎。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) 錫糖

【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。至等尖挑之極黏。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 半斤  
 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。攪至見有牽絲發現。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。卽成。

(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。隨熬隨用竹篴攪擾。見糖汁牽絲不斷。卽行試驗。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。卽成。

(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。用文火煮沸。隨熬隨攪。見糖份濃厚。有絲牽連不斷。卽加入花生仁。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。卽成。

(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。約歷二三小時。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 香蕉油 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。不絕攪拌。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。一面將白糖和清水熬沸。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。

### (六二) 蔗捲糖

【原料】 白糖 十斤 潔白糖 三斤 真粉 一斤 芝蔴 六斤 清水

【方法】 先將芝蔴入鍋炒熟。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】 將橘子剖為數岔。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 桂花 三兩

【方法】 將黃蘿蔔洗淨。用刀切成佛手形狀。另

置使用。一面將糖料桂花混和。分作三份。先以一份和水熬沸。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】 將豬肉在鍋內清燻。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 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。可用筴試之。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。為糟熟肚之方法。若糟生肚。則可用葱薑和酒漬好。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 黃酒 一斤 葱 一斤

【方法】 將蝦揀淨。盛入淘米羅。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。醃蘿蔔於罎內。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罎中。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。即與糟等一併砌入罎內。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。鋪於罎底。即以酒糟、食鹽、陳酒等。與洗淨之生薑拌和。裝入罎內。約經一星期。取出拭淨。另用鹽、酒糟和薑拌勻。仍貯罎中。隨時可食。

(八一) 糟生瓜

【原料】 生瓜 十斤 酒糟 十五斤 食鹽 六斤 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。和生瓜置罎中拌勻。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)糟苧菜

【原料】苧菜 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。

置於罎。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。擦後置於罎內。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。用食鹽徧擦內外。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) 醃鹹鷄

【原料】 肥鷄 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。隨手裝入罇內。用泥土封固罇口。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。每個倒豎於罇內。煮熟即為油黃色。若黑黃則以上屆所醃之灰。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。平攤於簾席上曬乾。乃裝入布袋。用木棒捶。則殼自脫落。更用篾篩篩去皮屑。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。即可裝入罇內。更將其餘各種原料。一併和入。固封罇口。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。籠底先鋪稻草。上面亦用稻草覆之。務使增高其溫度。隔數日後。即發生霉菌。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 蘇油 四錢 醬乳腐 汁 少許

【方法】 用布巾包豆腐。將其水份絞乾。即以醬蘇油及醬乳汁加入。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。種種名種。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。刮去瓜瓤。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)醃高苣

【原料】 高苣 一百根  
食鹽 一斤四兩  
玫瑰花 不拘多少

【方法】 將高苣削去外皮。醃入食鹽內一夜。次日取出曬之。以原滴煎沸。俟冷。復將高苣投入。浸一夜。再曬再煮。如此二次。曬乾後。與玫瑰花相新。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。濾去臭水。畧晒乾。與糖醬拌和。蒸熟。再晒乾。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。晒乾。再與食鹽及香

料醃入罇中。須用力揪緊。愈緊愈妙。上面覆以稻草。另以少許清水。貯於甯盆內。將罇口倒覆之。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。洗淨晾乾。將食鹽撒入菜內。與甘草排置罇中。更以蔞蘿茴香加入。用石塊壓之。隔三日翻罇。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。用新汲水滌淨。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。并肉盛於罐中。固封其口。曬烈日下。約經十餘日。啟罐視之。乾再加酒。并加食鹽。經久可食。

(一〇六) 醬蘋果

【原料】 蘋果 十只 白糖 二斤 檸檬皮 四兩 食鹽 二兩

【方法】 將蘋果之皮削去。并挖去其心。向烘爐烘鬆。然後以白糖、檸檬皮、食鹽等。并加少許清水。與已烘鬆之蘋果一同煮之。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。藤繩捆



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。即用細紮緊裂縫。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半。取一半刮去其節。削光。即以人形之布筒。放入竹槽中。手執竹之一端。上下起落。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。即用針線依各部位穿穿。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。更將舂米砵下端。承於木碗上。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。宛若舂米。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。一端削尖。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。如旱烟管狀。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 細線

【方法】 將厚紙剪一無頭有頸之人身。兩手上伸。兩腳跨開。如坐馬式。用顏色繪出各部形狀。另以厚紙剪成五瓣梅花式。每瓣須略離闊。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。繪為衣服面目。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。另以一木板鋸為弧形。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。用鉛絲繫緊。  
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。勿令縐疊高起。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 厚軟皮紙 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。面上再糊一層厚軟皮紙。用手灑平。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。絞至七八寸闊為止。不必再加頭髮。單獨以鐵絲絞纏一寸。即成。兩端再綴鐵絲鈎。以備掛於耳上。最後用剪刀修至長短適可。即成。若製短鬚。即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。約二三分闊。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。即成木牛。另將木板鋸成與前板大小相同之長方形一塊。就長邊厚四分之一兩端。距離一寸。各劃深三分闊二分之弧形墨線。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。再銼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。使圓輪不致脫套為度。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



於右輪之板上。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。方覺美觀。

【附誌】 照以上之原料及方法。尚可製造木羊木犬等。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】 鴨蛋 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。濾去黃白。若蛋黃堅凝。難以濾出。可取細銅絲穿入孔內。將蛋黃掏碎。抽去銅絲。倒持之。即可濾去。另以火漆少許。加熱溶化。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。擡扁。即為龜形。惟擡時手心須略高聳。方有龜背顯出。再以銅絲縱橫界成十三塊淺印。用竹篋按作龜紋。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。

### (一一) 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 彩色綢  
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。前面蔽扁。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 厚鞞皮紙 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。用三層厚鞞皮紙糊之。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。四角用厚鞞皮紙糊牢。再糊以色花紙。托底之厚紙。亦以厚鞞皮紙包固。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。用連力向上二擗。洋鐵蜻蜓即向上飛去。不知所終。

### (二四) 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 $\infty$ 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。以竹籤洋傘骨之距離。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。一手執纏餘之線頭。向上高舉。急速將線一抽。則洋鐵皮之燕子。即飛入天空。

### (二五) 叫鷄

【原料】 黏土 極細竹枝 竹箸 厚軟皮紙  
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。約贖周圍三分厚。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。粘以八分闊之厚軟皮紙。(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。使成活軸。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。

## （二八）馬車

【原料】 薄木板 厚紙 鐵絲 小釘 線  
色紙 漿糊 玻璃 厚韞皮紙

【方法】 將木板剖成闊三寸。長四寸半。厚四分。之長方形一塊。次以白紙繪一側面馬形。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。裏面用韞皮紙糊牢。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。當拘成弓形。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。

### ● (二九) 萬花筒

【原料】 玻璃 五色碎紙 厚韃皮紙 漿糊  
顏色

【方法】 將玻璃裁為長四寸闊六分之長方形六塊。併成六角式之長筒。用韃皮紙將每角糊牢。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。糊於韃皮紙上。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】 繅絲必先蓄水。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。如不及密。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。惟煙易汚絲。必置馬口鐵之煙囪。以出煙。下口闊徑六七寸。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】 繅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。其下節清絲。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

各繭關住。然後將絲繞於蠶子上。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

者當纒絲時。鍋中之湯宜常換。如見水色微黃。即須以溫清水換三分之一。且纒車軸後。必置炭盆三四隻。離絲約二寸餘遠。隨纒隨烘。務使極乾。

【各繭做法】繭之有鬚緒者。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。有纒至中間相錯突出。爲熟參。宜摘去之。有鬚且參者。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。纒之。纒至中。又取一簇繼續纒之。釜中之水。祇須略溫。不必加火。更有同宮繭。絲頭多不整齊。祇可纒粗絲。沒緒映頭等繭。亦可揀出另纒。絲湯宜時常更換。不可污濁。以上各繭。均不可與好繭同纒。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。即爲綿兜。

【撲絮】每日歇車後。纒過之繭。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。擺去蠶蛹。瀝乾晒之。用灰湯再煮。取出扯開。另以蘆席襯河水中。將扯開之繭鋪於席上。用光竹條疊疊撲去蠶嘴。愈撲愈大。取起曬乾。用

以捻線。可織綿綢。

## (二) 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。製品遂帶黑色。且搓揉之時葉質脆而易成粉末。反之蒸熱過度。則葉綠粒分解。有損於茶之色澤。且香氣全消失而風味亦不良矣。又蒸葉時所使用之竈。以使燻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。內部塗粘土。積入木炭約十斤。俟其半分燃著時。燒盡少許。使其灰覆於炭火上。爐上張設

鐵條教本。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	間場所	溫度
露	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	揉將蒸葉速左右回轉攪拌	四十五分	板氣溫	百二十度至百六十度
散中切	揉將蒸葉稍強揉於兩掌間	十分		
中場	揉將蒸葉取出強烈壓揉而為固塊	十分	焙爐	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	揉以左手在右手在上而揉蒸葉	五分	揚焙爐	七十度
合	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		

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。閉時取出而行精選。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。鋪於簾篋等上。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。則舖於室內。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。入於蘇布袋中。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。

【醱酵】 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。置於暖所而使之醱酵。此際溫度須昇至三十度乃至三十二

度。凡三時間內外。茶葉失其綠色。而帶紅褐色。此卽爲醱酵適度之證。茶乃青臭消失而發生一種香氣矣。

【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簸內。投入生葉三十斤以數人立於圓簸之周

圍。兩手不絕將葉打擊。次取直徑三尺許之竹製小圓簸。分入茶葉二三斤。載於竹架上。約三十分間。使葉凋萎。再移入大圓簸而將葉打擊。約三十分間後。又分配於小圓簸而置入架上。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底。豫先加熱。投茶葉三斤許。上下攪拌。進行熬炒。使葉中之水分蒸發。隨即取出。行第一次之揉揉。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簸上。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。卽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。直移於小圓籠。以手十分搓揉。而將茶形整齊。次用籠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。每一二株一串。或用細繩穿葉柄之根部。於室內倒懸之。或以繩將各葉柄細爲一束而懸垂之。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。且須於室內加火力。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。且須先舖草蓆以

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。包紮收藏。

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。將烟草懸竿下。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。然後繫束而置於板房。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

子 八安士半 蒸溜水 十五斤 丁香 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

渣。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。

繖草酸 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



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	粗惡味去清且質極柔軟
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。其法常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

陰雨潮濕之大。置於屋內地上潤之。務使葉軟。

此時即就其品質。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。數日即起發酵之作用。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。至發

酵告終爲止。則其發酵力同時相均。而須宜注

意者。即於發酵期內。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。太少則有潰潤不勻之弊。

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。



中華民國二十四年六月出版

生財寶庫

著者 王后哲

出版者 大達圖書供應社

發行人 周健人

上海河南路  
大達圖書供應社  
一三七號

分發行所全國各大書坊

洋裝一冊定價一元一角



