

三年來福安茶業的改良

夏之驊題



只問耕耘不問收穫
自助者天始助之

陳儀



福安茶業改良場三週年紀念

培育天產

嚴家淦頌



福安茶業改良場三週年紀念

閩東之利

鄭貞文敬題



福安茶業改良場三週年紀
念

成績斐然

張果為題



福安茶業改良場三週年紀念

三年有成

陳希誠敬題



福安茶業改良場三週年紀念

成效昭著

柯仲正敬題

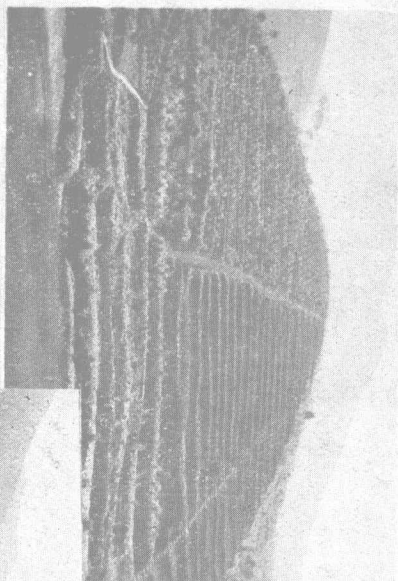


福安茶場創辦於民國廿四年
其一切設施均甚合理歷時三稔
開已華其規模足資取法惜
愍美里枋寮一畝茲值叢刊報
告聊復為之郵附一布末

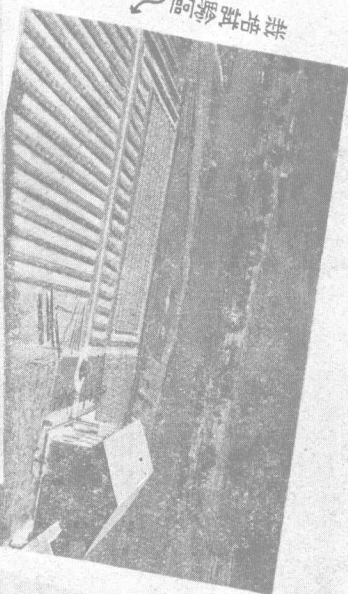
陳體誠題



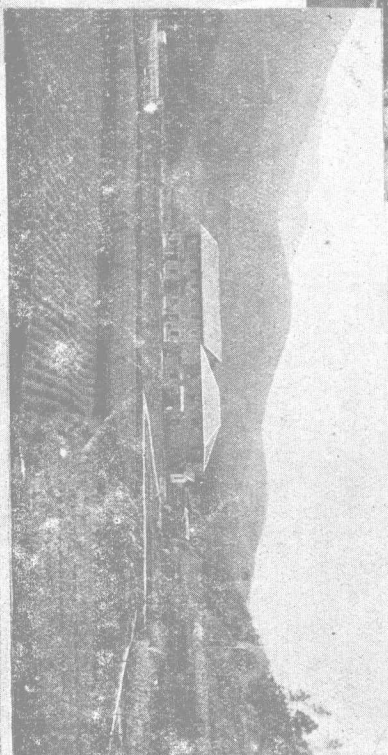
本場一覽



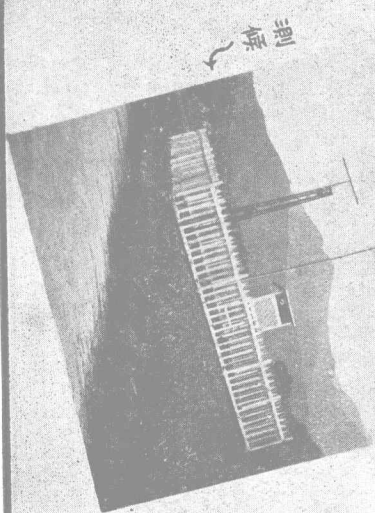
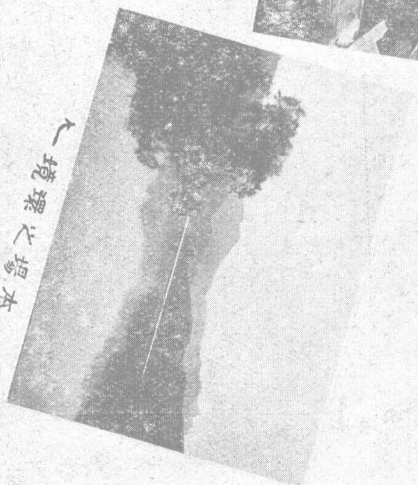
茶園茶園



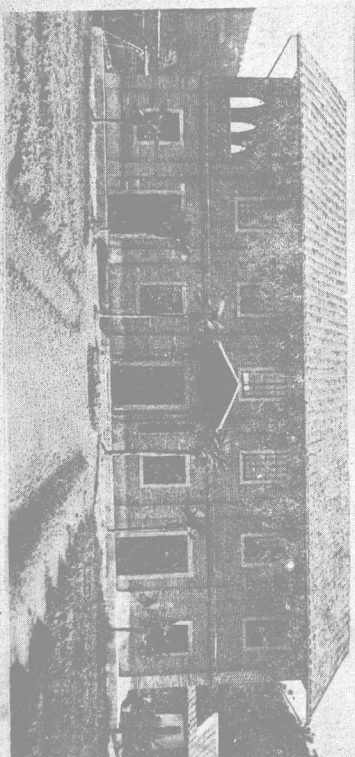
栽培試驗場



本場之環境

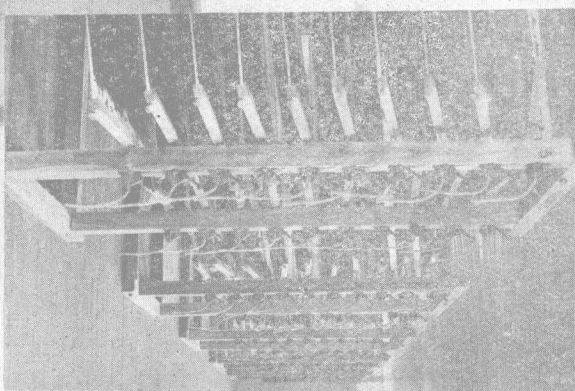


工場全景

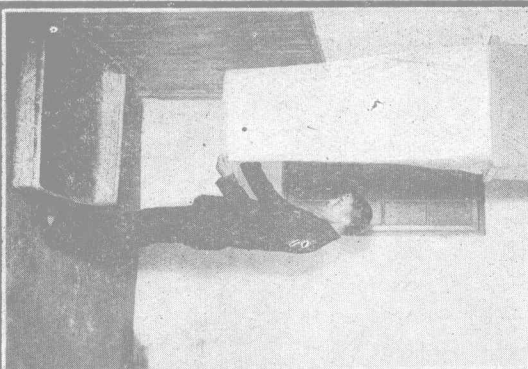


製茶工場

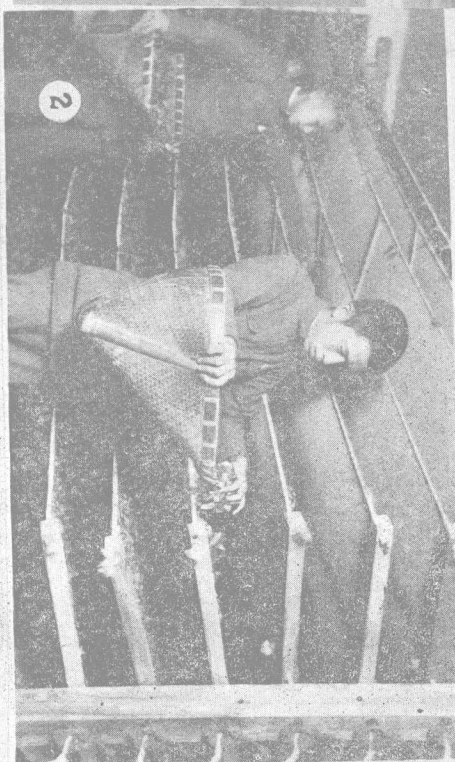
室内装架 距地十八呎



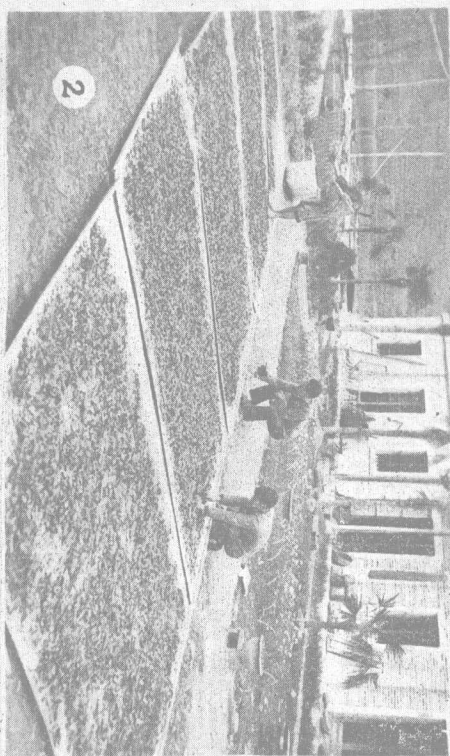
装架茶位 搬上落地工场



装架内室

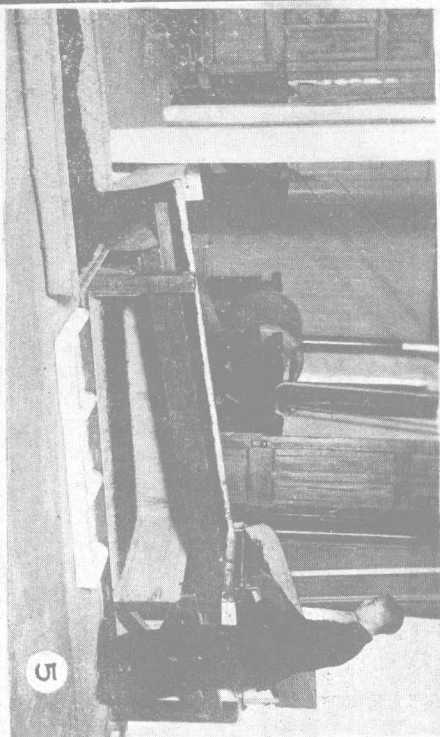


采摘

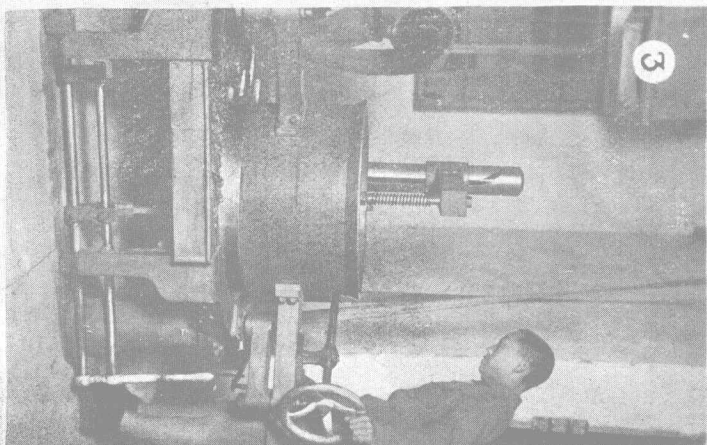


装架下口

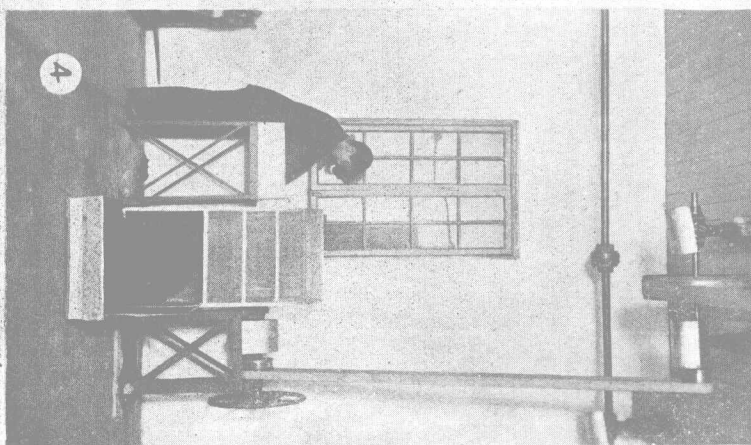
红茶制造



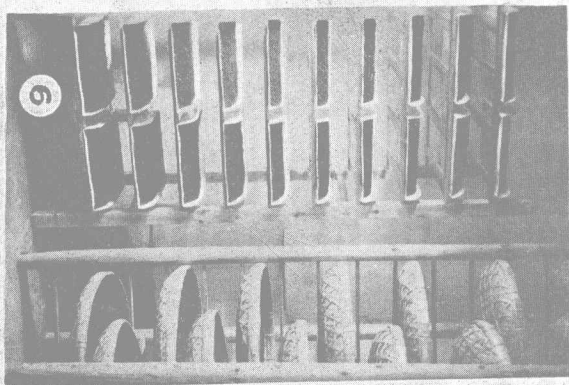
篩一起回馬排
盤角碼碼



採檢

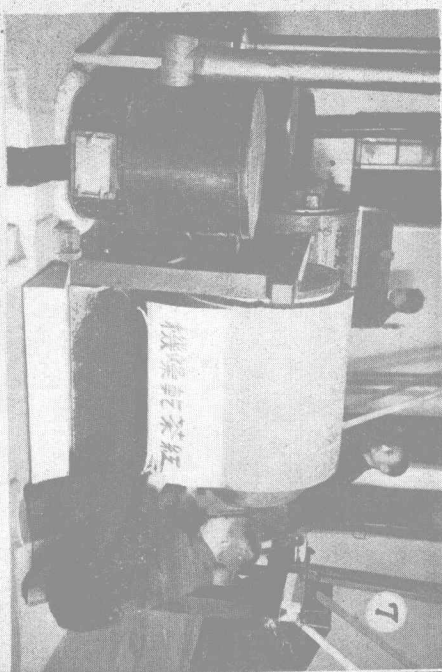


塊解



酸醃

初乾乾燥

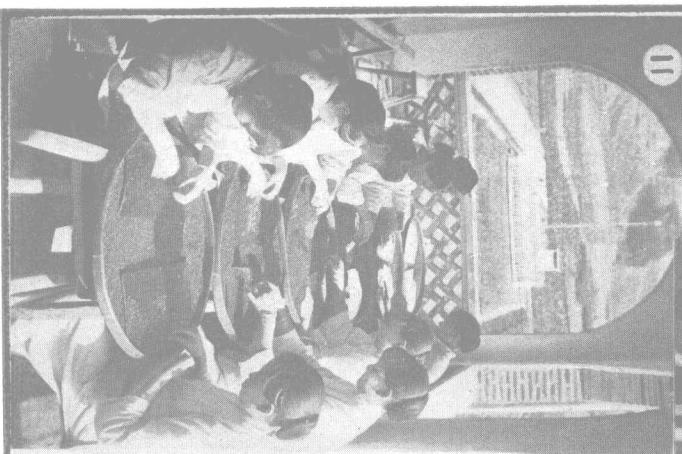


分篩

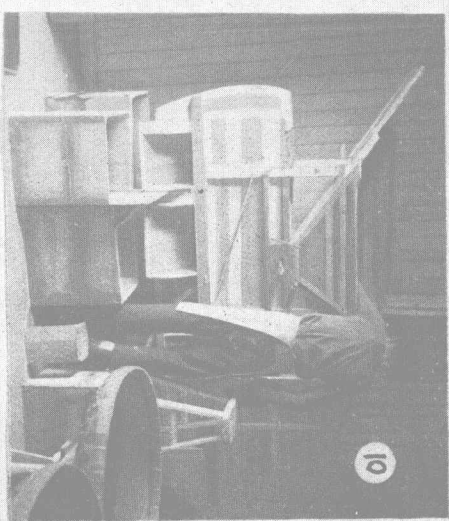


揀

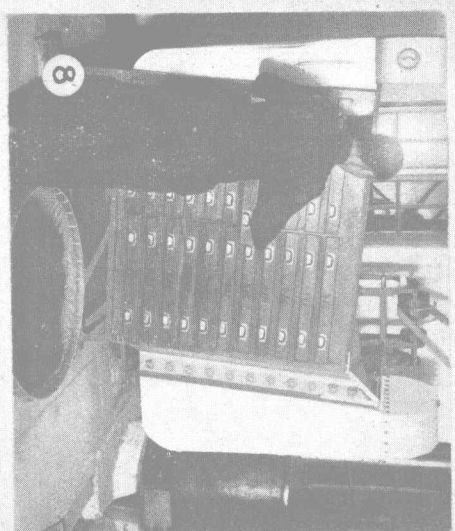
11



扇

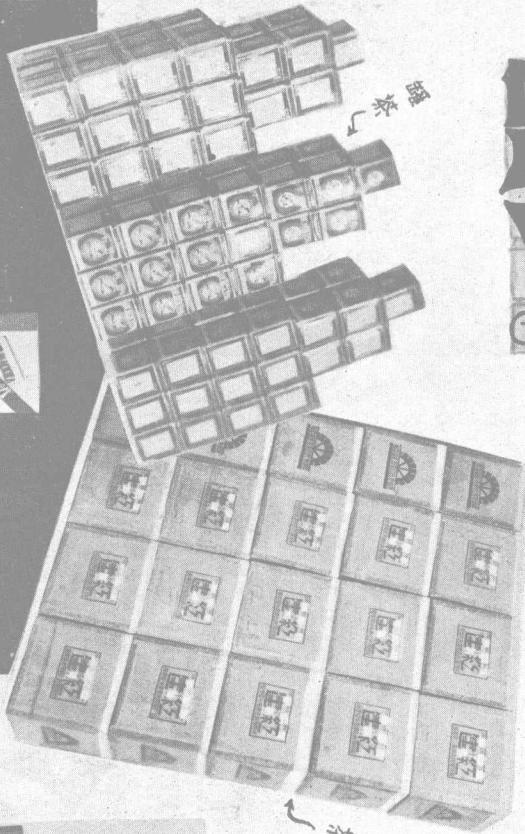


本乾燥



品

罐茶

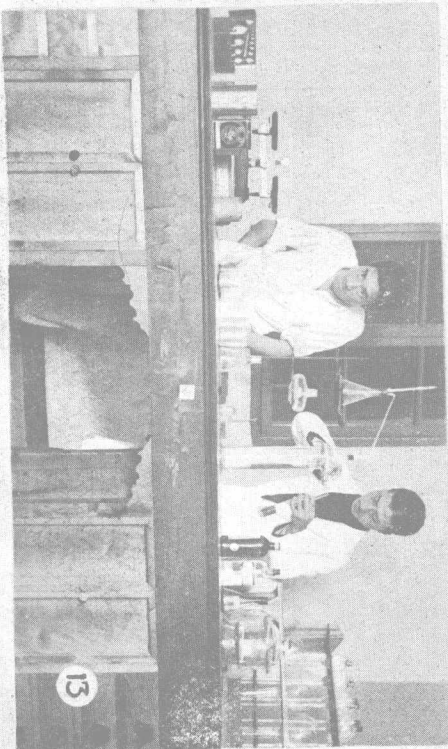
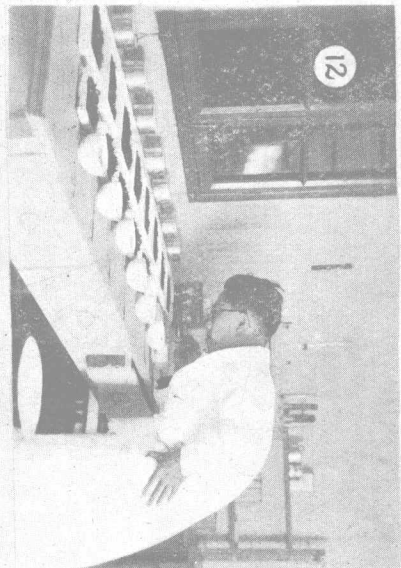


箱茶



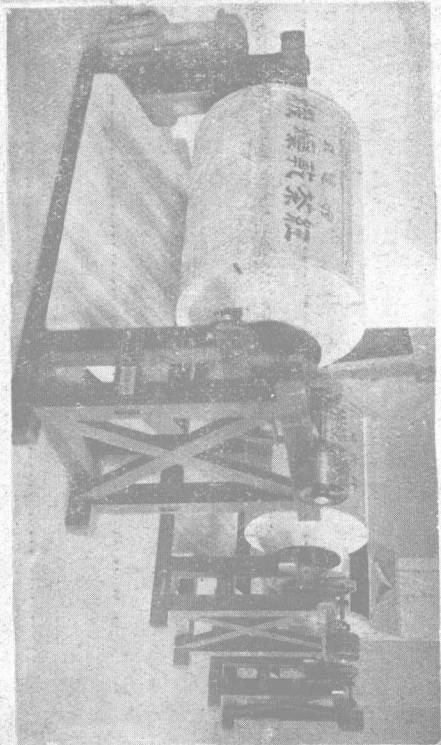
小袋茶

窗茶



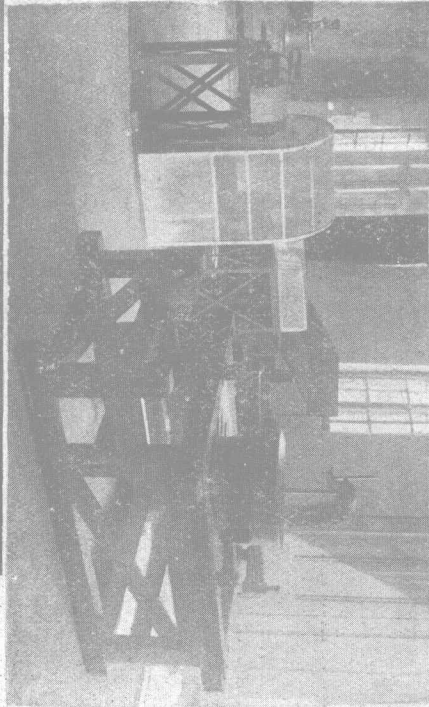
驗檢

製茶機械一覽



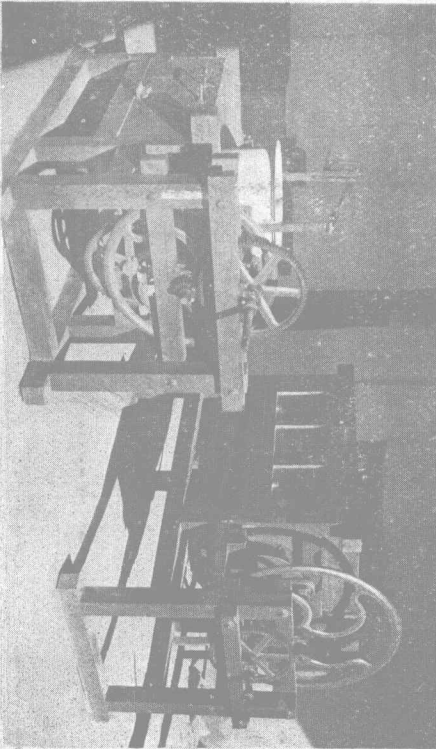
乾
燥
機

揉
捻
機

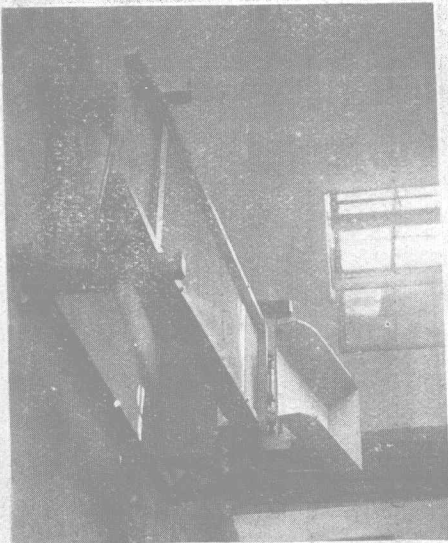


揉
捻
機

手
搖
揉
捻
機



手
搖
揉
捻
機



篩
機

三年來福安茶業的改良

福安茶業改良場三年

目錄

題

字

陳主席

嚴廳長

鄭廳長

張廳長

陳處長

柯處長

夏處長(封面)

陳廳長

插

圖

本場一覽

紅茶製造程序

製茶機械之一斑

一 導言

三年小史

組織系統

二 概況

場地

建築物

製茶設備

氣象

儀器

經費

人員

三 報告

事務報告.....一〇

購地.....建築.....購辦.....歷年文件往來之統計.....歷年收支之報告.....其他

技術報告

栽培之部.....一般事項.....開闢與種植.....經常管理.....其他.....一七

試驗事項.....茶樹品種比較試驗.....茶樹施肥試驗.....茶樹之粗嫩枝條之扦插與扦插法比較試驗.....不同.....二〇

處理之枝條與壓期關係試驗.....茶子貯藏試驗.....苜荊防冬試驗.....茶子採摘期試驗.....台刈方法試驗.....茶葉採摘試驗.....茶樹栽培方式比較試驗.....其他.....製造之部

一般事項.....工場佈置.....兩年來生產製茶之經過.....四四

試驗事項.....茶葉採摘老嫩與質量之關係試驗.....醱酵時間之研究.....零星試驗.....四八

其他之部.....出席全國茶業技術討論會.....編印淺說及手冊.....氣象之觀察.....五六

調查報告.....福安之茶業.....五七

四 編 後.....八二

五 附 錄.....一一七