

03742

書叢小學農

業副家農

著編權鏡韋 垚乃李

行發館書印務商

李乃奎
編著
韋鏡權

農學
叢書

農

家

副

業

商務印書館發行

中華民國二十二年十二月初版
中華民國二十四年六月四版

三五六八上 同

農學小叢書 農家副業一冊

(65314)

每冊定價大洋叁角
外埠酌加運費匯費

編著者 李鏡乃 權壺

發行人 王雲五

印刷所 上海河南路商務印書館

發行所 上海及各埠商務印書館

* 有 所 權 版 *
* 究 必 印 翻 *

(本書校對者王永良)

目錄

第一章 緒論

第一節 農家副業之意義

一

第二節 農家副業與經濟

二

第三節 農家副業與社會

三

第四節 農家副業應注意之點

五

第二章 樹藝

七

第一節 引論

七

第二節	蕈	八
-----	---	---

第三節	黃草	一五
-----	----	----

第四節	琅琊草	一八
-----	-----	----

第五節	杞柳	二一
-----	----	----

第六節	除蟲菊	二四
-----	-----	----

第七節	油桐	二八
-----	----	----

第八節	白菜	三一
-----	----	----

第九節	甘藍	三四
-----	----	----

第十節	薔薇	三七
-----	----	----

第十一節	草莓	四〇
------	----	----

第十二節	西瓜	四四
------	----	----

第十三節	橘	四九
------	---	----

第三章 養殖……………五三

第一節 引論……………五三

第二節 兔……………五四

第三節 白蠟蟲……………六三

第四節 火雞……………六六

第五節 蜂……………六九

第六節 豬……………七七

第七節 雞……………七九

第四章 製造……………八二

第一節 引論……………八二

第二節	罐頭	八三
第三節	蛋粉	八七
第四節	香精	九〇
第五節	樟腦	九三
第六節	榨菜	九七
第七節	雪裏蕻	一〇〇
第八節	麥稈	一〇二
第九節	柿餅	一〇六
第十節	柿澁	一〇八
第十一節	番茄醬 番茄汁 番茄醋	一〇九

農家副業

第一章 緒論

第一節 農家副業之意義

我國幅員廣大，跨寒溫熱三帶，自古以農立國；凡所種植養畜，隨氣候土宜而不同，燥濕異地，寒暖殊候，各地之主要作物，彼此不同，各地之副業，亦各異其類，故副業種類繁多，難於罄述。加之各地交通情形不同，利滯不一，工商發達不同，程度互異，如蔬果花卉之類，在一般農家，不過資爲副業，以供自用，若能稍補經濟，於願已足，而在都市附近，則有以之爲專業者。故主業副業，種類有何不同，亦不能執一以概其餘，遽下一籠統之定義；約言之，凡利用隙地，暇時，殘料，餘力以從事於生產者，皆得謂之副業。此四要件，農家副業必居其一，或且兼之。蓋副業者對主業而言，何者乃爲主業，當視各地

之情形而定之，以大多數農民所視爲主業者爲準，特別者認爲例外可也。

本篇所論，則以全國各地之農家副業無例外之嫌者爲標準，唯種類繁多，篇幅有限，未容盡行列論，特擇其易於舉行，適合需要，且足以塞漏卮挽利權者而揭出之；亦有爲人所未注意及者，特舉出之；或則爲鼓吹之資，或則寓提倡之意，良以農業爲立國之本，興衰所係，民命所關，不得不注意也。

第二節 農家副業與經濟

我國雖以農立國，而農業之不進步，已無可諱言。或則種子不良，或則技術不精，或則資本不足，或則工作不力，故農民終歲辛勤，而所得者無多，豐年僅足溫飽，凶年不免死亡。觀於近年海關報告，每年入口之米麥棉三項，所值已逾一二萬萬，則國內農產之不足自給，已昭然若揭。此三者爲衣食所資農家之主要作物也，出產不豐，農民何能獲利，既無資本，則作物之肥料不充，工作不足，作物不能充分發育，何能有良好之收穫，此充分之資本，將何自而得之，寧非一大問題耶？若由政府貸款於農民，則政府庚癸頻呼，自救不遑，若由商人貸款與農人，則利率之高，非農人所能任，此貧苦無告之

農民，將如何乃能蘇此困厄耶？是亦求諸農民自身而已。若欲增加作物之產量，縱種子佳良，技術嫻熟，工作周到，肥料充足，而旱潦無常，兵匪滋擾，一有蹉跌，全功盡棄，一年之生計，將何所資？幸而年熟，亦穀賤傷農，未必有利。是故主要作物，雖可改良，然變化不易，尾大不掉，受損害之機會較多，不若農家副業之易於變化，輕活從遇也。用暇時則工資低，用隙地殘料則成本輕，故獲利較豐，農業副業之種類多，擇利重者而營之，取舍較易，不似主要作物之受時地之限制，不能隨意變更。且副業之時間短，經營中之操持較易，故利用副業，以補助農民經濟，以副業之利，發展主業，即所以發展國家生產，補益國家經濟，舍此外更無善法。試觀出口之絲及草帽，值千百萬者，何一非副業之產物。此不過已著名者耳，我國各地之特產多，若能從事研究提倡指導，其成就亦未可忽視。山東出口之髮網，長江出口之桐油，推銷世界，譽滿全球，亦不過一區域之農家副業而已，豈不偉哉！

第三節 農家副業與社會

我國幅員廣大，交通未發達，全國社會情形，相差懸遠。交通便利之地，社會已入工業時代，窮鄉

僻壤，尚不脫農業時代，而社會問題之無法解決，則全國一致；女子之職業，教育之普及，安寧之維持，道德之挽回，皆不易解決者也。在交通便利，工業發達之區，女子尚可入廠作工，脫其寄生蟲之生活，而自食其力，唯在工業未發達之地，則無所用其力，即能用其力，則報酬微薄，不足以自給，若能發展農家副業，女子雖在家庭，亦可工作以得利，其效與入廠作工者相等。蓋今日國中之病象，不在男子之不能力苦生財，而在女子之閑居分利，得此則困難立除矣。一家之生計豐，一鄉之經濟暢，衣食足而禮義興，倉廩實而知榮辱，則教育之普及速，而安寧之維持易。因農家之副業多爲手工業，爲由農業社會至工業社會，所必經之階級，順時利導，故易見功。若不出之以漸，使民智開明，而使人民驟由農業社會以入工業社會，則物質之誘惑，超過其理智之決斷，必至道德墮落，奸罔叢生。各大埠報紙，周年不斷之記載，凡關於奸盜騙殺者，莫非無知之氓，無工業時代之素養，而處工業社會所致，若各地之農家副業能發達，凡此等等，皆可消滅於無形。即社會學家認爲最不易解決之家庭問題，因女子之不必離家作工，已得釜底抽薪之策，而有歸宿矣。

第四節 農家副業應注意之點

我國物產豐饒，各地皆有特產，其優越之點，迥非常人之所能想像，徒以無人從事改良提倡，遂令天賦良材，湮沒無聞，即能致用，亦囿於一鄉一邑，美而不彰。故營副業者當具高明之眼光，施以靈妙之手腕，於此種不著名之特產，施以改良推廣，既可以獲厚利，又可以博盛名，蓋物不著名則無用而價賤，既爲特產，則可居奇而利豐，事理使然，無足怪者。況以之爲副業，成功則利厚可觀，不成亦所損有限，各發展其特產，則利害亦不至衝突，而受競爭之危險，此所以宜著意於特產也，唯有志者圖之。

有特產之區，固宜發展其獨具之良材，唯特產不必各地皆有之。則營副業者宜從事於廢物及廉價原料之利用，以製作急需之物，且成品務求能致遠，然後可獲大利。良以副業之種類多，可供利用之原料亦多，儘有自由選擇之餘地，不若主業之受環境支配矣。

我國農家之生活，每苦於簡陋單調，因農人之生產力有限，不若商賈之操奇計贏，反得席豐履

厚也。欲求其能舒適有趣，則所資以爲生之材料，必能有所取得。故營副業者，縱不欲利市三倍，則家庭日用之需，儘可利用隙地暇時以經營之，藉供家庭之用，亦可補漏卮，增興趣，暗得其助力不少。故經營副業者，不可不企圖遠大，亦不可不較及錙銖也。

第二章 樹藝

第一節 引論

農家屋角園隅，溪岸河堤，陂隄坡坎，皆爲副業所利用之地。在陸則豆麻桑果，花卉菜蔬，栽柳種樹，或供齋廚之需，或爲編製之料，柴薪賴以取給，甘旨藉以供奉，故地無荒穢之區，物無委棄之材，地盡其力，物盡其用，農家之能事，盡於斯也。然副業之特點，在化無用爲有用，致小用於大用，故同一地域，各因需要而不同，地近城市，則隙地宜於種蔬果，較遠者，則宜於種豆麻，蓋運輸有便與不便之分，則獲利與否亦隨之而定。若荒原僻壤，則宜於種樹栽竹，非可與近市之區，等量齊觀也。

植物之可以爲副業者多，本章所舉，爲數十二，非謂只此十二種，乃可爲副業，乃可獲利也。因有若干之植物，已由副業而漸爲主業者，如栽桑是也，故本書不以栽桑爲副業。亦有在外國爲主業，而本書列之爲副業者，蓋欲使此種事業，傳播中土，蔚成大觀，由副業以成爲主業，如葦與除蟲菊是也。

甘藍白菜之類，滋養豐富，爲最有價值之蔬菜，又可運銷遠地，特南方農人，尙少種之者，故表而出之，若能成爲主業，固所倖望，卽僅爲副業，而能普遍於全國，亦可滿意。至於油桐及黃草琅、椰草、杞柳，皆爲工業原料，竊願使之成爲盛大之副業，使原料充分，則資此四者爲原料之副業，可突飛猛進。僅舉十二種者，意在於斯。其他種類雖多，容俟異日再論之耳。

第二節 蕈

蕈之種類繁多，通常呼之曰菌，供饌之松蕈、香菌、茅蕈、草蕈、東蕈、磨蕈、麻蕈、竹蕈、木耳、銀耳皆屬之。長洲吳林著之蕈譜，所列尤多。蕈類之重要，不在其能供滋養，蓋所含之磷、氫等質，遠不如肉類豆類之多，特其味鮮美適口，遂成席上之珍。唯毒菌則含 *muscarine*，有劇毒，不可食。

種蕈之法，我國及歐洲均有之。我國則用木材，以作培養木；歐洲則利用廐肥。我國需時久而歐洲需時短，各有利弊。爲適合我國情形，亦將中歐兩法并列之，以備有志斯道者之采擇，唯亦以普通方法爲限。若蘭花蕈之用稻草，松蕈之用松林，各有其特異之法，限於篇幅，恕不旁及也。

(一) 中國種蕈法

我國種蕈者，利用蕈之孢子生殖，以木材作培養木。所種者大都爲木耳、香菌、銀耳之類。茲將其種法述之如下：

培養木之預備 種木耳銀耳者，用桑、榆、槐、楮、柳、接骨木、山茱萸等種。種香菌者用櫟、栗、樺、槲、櫟、白櫟等，凡生於向陽之處，樹齡在二十至五十之間，直徑在二寸至一尺之間者，均可用。於秋末葉色半黃時伐倒，（因此時樹之養分正存儲於幹內，爲蕈內所資以爲生之重要成分故也，）不可損破其皮，防雜菌寄生。至翌年四五月，視木之兩端有裂紋，內皮呈萎縮狀，爲已乾燥之徵，截爲長四尺至六尺之節，并用斧斫之成缺刻，每隔四五寸斫一缺刻，且旋且斫，使各缺刻如在一螺旋線上。於樹林中擇一略透陽光，而空氣潤濕之地，作二尺五寸高之架，將樹段斜倚其上，以較小之端著地，每百根爲一排，至此即可種蕈也。

種蕈 黃梅時節，爲種蕈之良時。凡初種蕈者，須自他處購種子，此種子自採下至插入，至多得逾半月。將購得之菌，與沸後冷卻之水，和而攪之，使成乳狀，用匙灌於缺刻中，或用舊培養木，挖取

其朽破之部，和水調作漿狀，灌於缺刻內，或於每排培養木中，插入三四根已生蕈之培養木，俟成熟後，孢子自行飛散於新培養木之缺刻內，即在彼處發育成蕈，或則於曾種蕈之地，置放新培養木，聽其自生，凡此四法，皆可應用，唯須防雜菌之躡入耳。

管理 插種既竣，即用樹枝或草簾，覆於培養木上，使木不乾，若天候相宜，經十日，蕈絲即可伸展至木之內部，但通常則須三四月後，乃可見樹上附有白色之菌絲，此時可除去覆蓋物，地上雜草亦須除去，天氣多濕時，亦須使之通風，過濕則蕈之生長不良，若陽光強者，須設法爲之掩護，俾免乾燥，致蕈絲枯死，若有雜菌發生，當即除之，至第二年，則蕈生出也，初次生出之蕈，形體甚小，不可即採，將培養木浸於水中，經一晝夜，而用力擊其兩端，復於幽暗之地，將木交互疊架，十根相聚於一處，每隔五尺一疊之，如是則木之四周空虛，蕈之生長可多，採取亦較便利也，至第三年，則各木皆可生蕈，春季天氣潤，生蕈較多，秋季天氣較燥，收蕈較少，以後每年皆可收蕈，至木朽乃已，爲期可七年。

採蕈 視蕈蓋將近全部展開時，即用手將蕈採下，或於日光中曬乾之，或用線串之而懸於透風處乾之，或則用火烘之，唯須隨時翻動，否則爲炎勢所逼，變爲黑色，市價不免減低也。