



現代經濟研究所商品叢書

粉麥業須知

張肖梅校訂

張一凡主編



中華書局印行

自序

經濟人別於普通人，第一個特點就在識貨。經商能力，以識貨程度深淺分強弱的。識貨後，擇業乃可愜意；創業乃可成功；就業乃可勝任；營業乃可發展。所以識貨是擇業的準備，是創業的根據，是就業的基礎，是營業的資本。

可是國內沒有一本合用的商品學教本。這是我過去在滬江大學等商學院裏教商品學時最感困難的問題。也就是現代經濟研究所商學部，長期從事商品研究的理由。

商品學，是一種綜合性科學。從生產到消費，從物理到心理，從生物到化學，從地理到人文，從習慣到法制，無一沒有關係。

商品種類已極繁複，要學的方面又如此廣闊；國內沒有一本合用的教本，國外也很少。所見於歐美的商品學教材，有的偏於商品物理，有的偏於商品製造，有的竟與商品地理學的內容無異，可見斯學之難了。

現代經濟研究所商學部，選定了六十種重要商品，預備逐一調查研究，用叢書形

式，一業一書，個別進行。調查工作已全部完成的有三十種；預定的書名是：（一）米業須知、（二）雜糧業須知、（三）油餅業須知、（四）糖業須知、（五）粉麥業須知、（六）油脂及蠟漆業須知、（七）國藥業須知、（八）五金業須知、（九）菸葉及捲菸業須知、（一〇）紙業須知、（一一）銅錫業須知、（一二）桐油業須知、（一三）茶業須知、（一四）絲綢業須知、（一五）南北貨海味業須知、（一六）百貨業須知、（一七）木材業須知、（一八）紗花布業須知、（一九）陶瓷玻璃料器業須知、（二〇）皮毛油骨業須知、（二一）鋼鐵五金須知、（二二）水泥磚石業須知、（二三）化工原料須知、（二四）西藥業須知、（二五）橡膠業須知、（二六）畜產品業須知、（二七）染料顏料業須知、（二八）珠寶古玩業須知、（二九）五洋業須知、（三〇）動力與燃料業須知。由於整理材料及編撰人力上的調度，預備先出版二十種，並為適應各業分業情況與讀者參考上的便利起見，對於密切相關之商業，儘可能合併編述。所以出版時的各書書名，或略有變動。

這件工作，進行上的繁複與艱巨可知。現代經濟研究所，不過主其事，集其成。調查時得力於正言報經濟新聞部全體記者及訪員先生的協助；編譯時，又承有關各商工同

業公會理監事及祕書先生們的指點與教正。同時又常向大同大學光華大學等教授先生處叨教，都應該特別致謝的。至於鄭純一、陳定偉、張安友、王石安、葉祥祚、陸大經、胡霖根、詹書田、馮鶴羣、何占春、屠錫春、丁勳、李斌、厲如松、鄒鈞培、朱德豐、史久樹、莊繼樑、林欣甫、濮志英、徐海麟、陳宏鈞、陳賢賚、王天培、朱劍安、陸士豪、姚潔、陳毓鈞、趙爾昌、劉伯瑾、鄭詩賡、錢雲能諸位先生之供給資料、協助調查編撰，張肖梅博士對於這個工作的經常指導，海波兄及邦鐸兄對於這個計劃，大多鼓勵，都要特別提出誌謝。最後，尚望工商各界讀者，不吝教正。如荷惠函，請寄上海安福路一九一弄二二號現代經濟研究所（或上海郵政信箱四〇一三號），則不勝感幸之至。

中華民國三十六年三月

張一凡序於現代經濟研究所

粉麥業須知目次

自序

第一編

小麥及其交易

一——三三

第一章

小麥之種類與品質

一——一五

第二章

我國小麥之產區

一五——二一

第三章

我國小麥之產銷

二一——二七

第四章

小麥市場交易習慣

二七——三三

第二編

麵粉之製造

三四——五四

第一章

麵粉之製造程序

三四——四三

第二章

我國麵粉工業

四三——四五

第三章

上海及蘇浙皖麵粉工業現狀

四六——五四

第三編

麵粉之交易

五五—六八

第一章

麵粉之品級與鑑別

五五—五九

第二章

麵粉之貨品

五九—六一

第三章

麵粉之商業機構

六一—六二

第四章

麵粉之交易種類

六三—六四

第五章

麵粉之銷路

六五—六八

粉麥業須知

第一編 小麥及其交易

第一章 小麥之種類與品質

小麥是麵粉的原料品，種類極繁，品質優劣決定出粉多寡。

麥在世界食糧上佔極重要之位置，歐美各國及我國北方均以麥爲主要食品，所以聖經上已稱麥爲養生之源。在我國，普遍情形則爲南人食米，北人食麥。

一七五三年林奈(Linnaeus)出版「植物之種族」(Species Plantarum)一書，將所有栽培之小麥，分爲下列五種，普通生物學家均用之，曰：

一、Triticum aestivum 有芒春小麥；

二、Triticum hybernum 無芒秋小麥；

三、*Triticum turgidum* 圓錐小麥；

四、*Triticum Spelta* 斯卑爾脫小麥；

五、*Triticum monococcum* 一粒小麥。

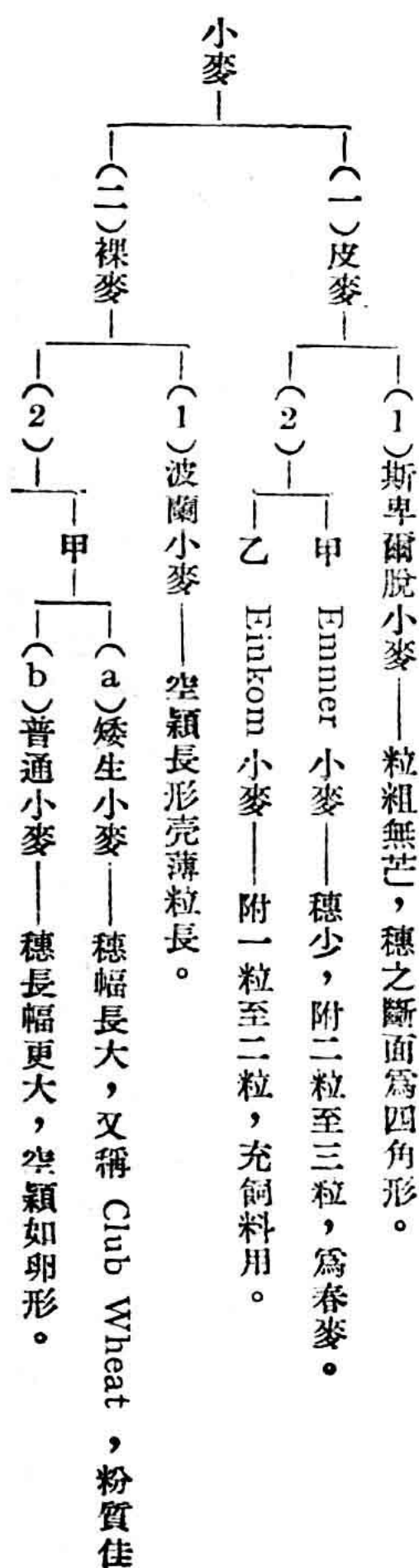
普通小麥之植物學名爲 *Triticum sativum*, Lam 按其遺傳關係可分一粒類 (*Einkorn* group)、二粒類 (*Emmer* group)、斯卑爾脫類 (*Spelta* group) 三大類。其詳細分類如次：——





一粒類具七對染色體，富有麥銹病抵抗力。二粒類具十四對染色體，亦能抵抗麥銹病。斯卑爾脫類具二十一對染色體，缺乏抵抗麥銹病之能力。

按其形狀，則分皮麥及裸麥二類如次：



「乙」——
 (a) 英國小麥——粒短小，粉質極佳，有芒。
 (b) 一粒種小麥——粒長形，有芒，製麵包不甚佳。

皮麥去皮難，裸麥去皮易。皮麥成熟時，穗軸脆弱易折；裸麥穗軸強韌。市場上分類，按播種時期而分爲：

小麥——
 (一) 春麥——春季下種，收穫稍遲於冬麥。適於寒帶地方，加拿大所產者皆是。
 (二) 冬麥——秋季播種，初夏收穫，適於溫帶種植。

春麥富蛋白質，收穫量則較少。又有依皮色而分爲：

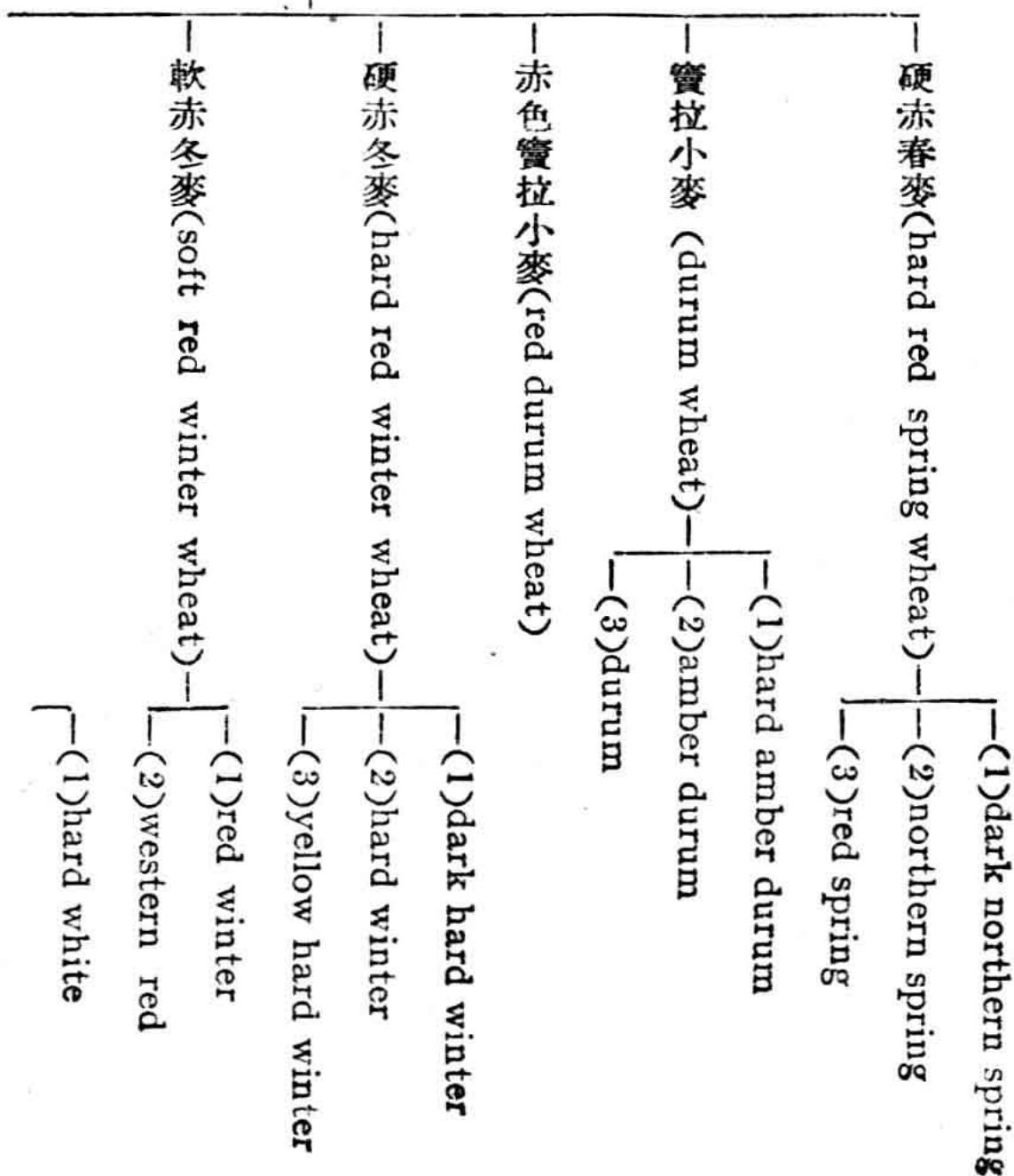
小麥——
 (一) 白色小麥——澳洲小麥皆是。
 (二) 赤色小麥——富蛋白質。

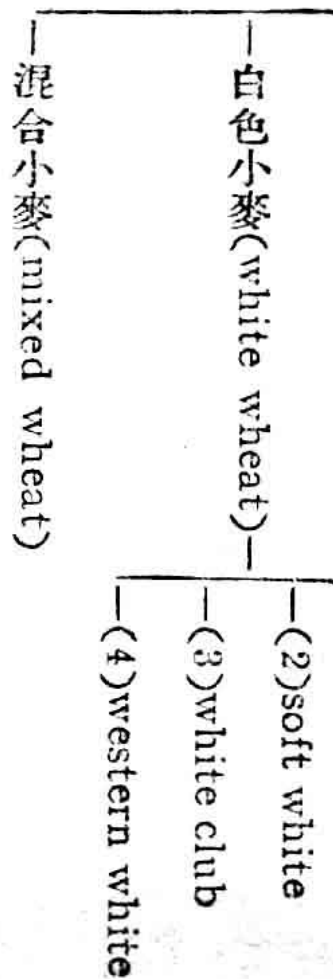
又有依其硬度而分爲硬小麥軟小麥如次：

小麥——
 (一) 硬小麥——質硬多蛋白質，赤色麥屬之，一稱玻璃小麥。
 (二) 軟小麥——質軟少蛋白質，白色麥屬之。一稱粉狀小麥。

美國麥市上之小麥，大致分爲七類，茲分述於後：

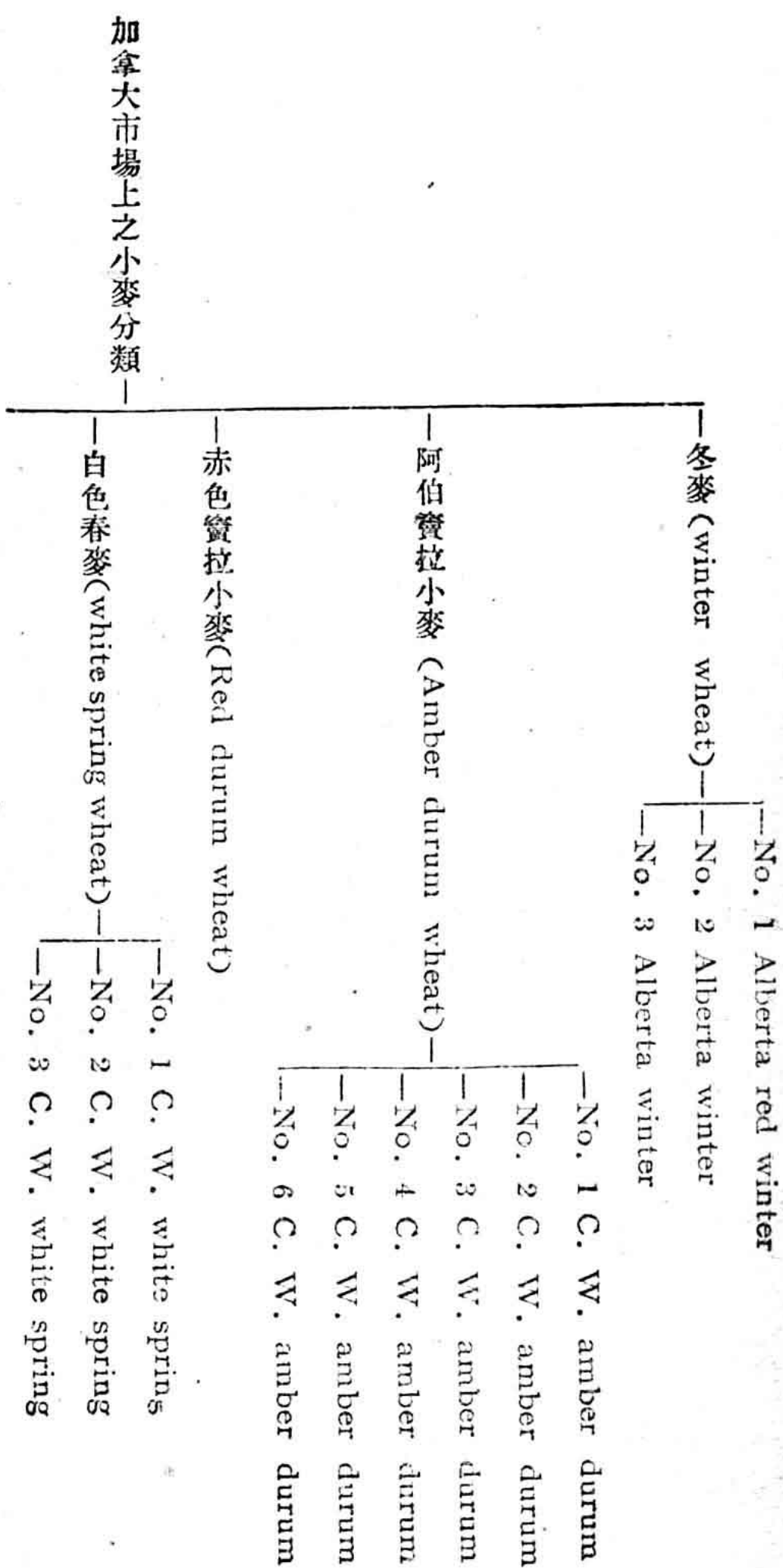
類分麥小之上市麥國美





各類小麥之品級，以每蒲式耳(Bushel)，即解，小麥最低重量之多寡，各分五級。各級每蒲式耳規定之最低重量如下表：（單位為磅）

種	類	特	級	頭	號	二	號	三	號	四	號	五	號
硬赤春麥		六〇		五八		五七		五五		五三		五〇	
寶拉及赤色寶拉		六〇		六〇		五八		五六		五四		五一	
硬赤冬麥		六〇		六〇		五八		五六		五四		五一	
軟赤冬麥		六〇		六〇		五八		五六		五四		五一	
白色小麥		六〇		六〇		五八		五六		五四		五一	





澳洲小麥市場之分類，不若美國及加拿大之精密。澳洲麥多數為白色小麥，利於製粉。其標準品稱 Fair average quality，簡寫 F. A. Q. 亦依每蒲式耳之小麥重量評定其等級。惟重量年有不同，各州亦不一律。

茲列澳洲小麥各年度之標準品於後，單位仍為每蒲式耳之磅數。

	一九三〇年份	一九三五年	一九四〇年	一九四五年
New South Wa'es	五九・五	六四・〇	六一・七	六三・〇
Victoria	五八・五	六三・五	六二・〇	六一・七
South Australia	六〇・〇	六三・五	六〇・〇	六二・〇
West Australia	六二・五	六三・五	六二・〇	六二・五

阿根廷小麥，市場上以其輸出港名稱代表之。如：

- 阿根廷小麥分類名稱——
- (一) Rosafe wheat
 - (二) Baril wheat
 - (三) Barusso wheat

近來之分類，已較精密。在上述三類中，各分硬麥、中間質麥、軟麥三種，各種又各分頭二號兩級，如 Rosafe semihard No. 1 及 Bahia Blanca hard No. 2 等。

我國小麥分類方法不一。亦有以質量、色澤、季候、產地爲名者。如：

(一)白皮小麥 麥粒表皮黃白色，粉量多，出粉潔白。然非土壤良好，氣候乾燥，發育即不能充分。故宜於北方各地。山東省出品，堪與美澳比擬。惟產量不富。

(二)赤皮小麥 麥粒表皮赤褐色，粉質色澤不如白皮，惟富麵筋質。出粉率約六五%至八〇%；在劣等土壤及濕潤天氣下亦能生長。適於中國南部培植。

(三)冬麥（一稱秋種小麥） 秋季十月間播種，翌年五六月收穫。南部中部氣候溫暖，皆產之。

(四)春麥 春季三月間播種，六七月間收穫。中國北部氣候寒冷之區產之。春麥筋力較強，宜製麵包。

(五)軟麥 麥粒柔軟，色淡白；內容爲粉狀，亦稱粉狀小麥。富澱粉，製成食品鬆脆。爲餅乾、點心、糖果之極佳原料。

(六)硬麥 麥粒堅硬，色深黯。內容爲玻璃狀，一稱玻璃狀小麥。富麩質，以之製麵條、饅頭、麵包最佳。

一般言之：國產小麥之品質較美、澳、加之洋麥爲差。美麥每擔可製粉七十七斤，麩二十二斤；澳麥一擔可製粉七十五斤，麩二十三斤；吾國小麥至多能製粉七十二斤，其中頭號粉五十斤，二號粉十六斤，餘爲三號粉，而頭號粉之品質，亦不過與美、澳、加之二號粉相等。

上海市場上常見之小麥，以地名區別之。主要者如：

(一) 山東小麥 內有濟寧小麥等。
(二) 江南小麥 內有浦東、寶山、嘉定、崇明、南京、鎮江、蘇州、無錫、太倉等處小麥。

(三) 江北小麥 包括靖江、浦、蚌埠、徐州、揚州、高郵、儀徵、黃橋以及津浦南段之各地火車麥。所謂火車麥，即由火車運滬之小麥。

(四) 湖北小麥 內有沙市小麥，漢口小麥。

(五) 江西小麥

(六) 河南小麥 內有信陽、駐馬店等處小麥。