

蠶桑萃編

纒

政



蠶桑萃編卷四

繅政目錄

繅法類

清水

乾柴

新竈

好車

量日

新繭

轉軸

觀火

易湯

緊繩

撈蛹

加繭

搭頭

去病

烘絲

下架

歇車

繅具類

撈絲帚

火盆

絲竈煙洞

雙絲眼牌坊

三絲眼牌坊

鍋上牌坊

絲秤

牝孃墩繩

車軸

貫脚

踏脚板

車牀

無聲車

簡便絲軋

製繭類

烘繭

醃繭

蒸繭

製繭

煮絲類

纈水絲

又法

纈火絲

蠶桑萃編繅政卷四

繅繭類

清水

繅繭以清水爲主泉源清者最上河流清者次之井水清者亦可如山澗中水須擇溪中極清者或流自石罅間如江邊水黃宜早數日儲舊缸內澄清若先未儲存臨時缺用成都有沙缸濾水之法置上下二缸上缸盛沙缸底隔之以布穿小孔安竹管水由上缸流入下缸清潔無滓或投螺升許於缸內無用白礬使繭滯難繅若井水則擇味不鹹苦色不晦黯者

備用水不清絲卽不亮此儲水法也

乾柴

煮繭以無煙爲佳桑條火極旺如無桑條柴芝蔴桿極好如乏蔴桿板炭木炭亦好如少炭則栗柴柏柴柿柴皆可須曬得極乾自然無煙若煙多不可用因絲被煙薰色不明亮

新竈

竈置車牀之前鍋之後半上對牌坊用鍋一日銅鍋爲上鐵鍋次之鍋宜小下繭宜少旋下旋繅絲條澤亮若鍋大下繭必多繅之不及煮過繭性絲粗漫無

力矣

好車

縑絲車牀安竈基後江浙蜀中用腳踏車手理絲一人兼二人事極爲靈便人工亦省此坐縑式較諸以手轉車倚竈立縑諸法更覺逸而不甚勞車前置牌坊中置絲秤置車軸以牡娘繩繫於其旁

量

繭摘後不待蒸炕而計日以縑者其色鮮豔爲絲之上品然爲時甚迫促不過七八日卽須縑完如湖絲每繭一斤約縑得絲一兩杭絲每繭一斤約縑得絲

一兩四五錢湖細而杭肥成都武昌兩法兼用細則貨高價昂肥則斤多價減第以細絲計之繭百斤得上細絲百兩善繅者以三絲眼繅之一日八兩計煮繭八斤十二三日乃畢次繅者以雙絲眼繅之一日六兩計煮繭六斤十六七日乃畢又次者以單絲眼繅之一日只繅三四兩計煮繭三斤須二十五六日內外乃畢故繅多便須添車若繅中細絲每日可多繅半倍是繭過若干斤應添若干車以此類推否則必用蒸繭炕繭窖繭諸法免致蛹變成蛾可以緩繅不必尅期

新繭

繭分生熟二起摘下新繭卽刻縑絲爲生縑若繭已
蒸烘始取絲爲熟縑蒸炕者爲日過久絲頭乾燥縑
之欠利水內須入油鹽少許以箸攪勻下繭至換水
酌添油鹽如未蒸未烘或蒸炕未久不必添用鍋內
先盛極清水俟水滾下繭約二十箇上下不可太多
久煮則損法以右手執撈絲帚輕挑繭便滾轉再攪
幾下隨手一撩將絲頭帶出水面無撈絲帚則用筷
子三四隻以左手捻住絲頭於水面輕提數次右手
隨卽放下撈絲帚捻住絲頭下之清絲左手摘出粗

絲頭另放鍋前再以清絲穿入牌坊絲眼繭五六箇
或七八箇合成清絲一縷爲七繭絲其絲細品高十
一二箇合成一縷爲中勻絲其絲肥而品略次若以
十八九箇合成一縷則粗而下矣

轉軸

摘粗絲頭後先以清絲穿入牌坊板上絲眼又由絲
眼引上牌坊響緒交互一轉再由響緒送入絲秤上
之絲鈎復由絲鈎搭上車軸繫於貫脚橫梁用手搖
車或用脚踏板軸自旋轉絲便環繞於軸之上

觀火

煮爾火候最爲緊要不可過大過小過大則水太熱
絲多疵累過小則水未溫爾必颺開可將颺開之爾
掠聚一處挑起絲頭以淨絲搭入絲眼便接聯而上
大約看火之法斟酌合宜湯如蟹眼所謂爐火純青
正是十分火候

易湯

絲鍋換水必須一人專理其事繅絲者力不暇及換
水以勤爲佳然不勤換不可過勤換亦不宜絲要亮
又要白換水太勤則白而不亮換水不勤則亮而不
白務留心斟酌以清而半溫者妥如湯色渾卽傾三

分之一以微溫清水攪入溫熱得當卽換湯要法

緊繩

車軸上之牡娘繩宜緊不宜鬆鬆則絲秤移動諺曰走板且絲縷不能錯綜如式縲者須常澆水於繩上繩溼則繫自緊

撈蛹

絲竈左宜設木盆高與竈齊絲已盡則蛹沈將蛹撈置盆內若有水繭縲不上頭亦撈盆內留以做棉

加繭

計繭一箇抽絲一縷細絲合六七繭爲一縷絲眼下

應有繭六七箇肥絲合十一二繭爲一縷絲眼下應有繭十一二箇絲盡蛹沈去一蛹便少一繭鍋內均勻添煮絲縷接續如式若時多時少粗細不勻添繭未上絲眼則須另挑以清絲搭入是添繭工夫更要恰當

搭頭

絲眼絲縷歸總處也眼下衆縷爲絲窠或繭絲已盡或忽然中斷或所添繭未上絲眼則絲窠減少須另挑絲頭以清絲搭入謂爲搭頭法先以右手大二中指執清絲以左手二中指分開絲窠再以清絲頭搭

入窠內自然絲頭夾帶上去天然無跡若從窠外纏繞帶上便有接頭跡痕是在縑絲者之熟與不熟耳

治病

治病繭有二要義若煮時繭牽連而上至絲眼阻塞去路爲一種病由結繭時火力過大所致法以繭攤曬盤上熱水勻噴置窠內封蓋片時取出縑絲自然順利更有縑時已過眼上軸忽然細斷又一種病由結繭時火力過小所致法以燒酒勻噴繭上不必封蓋窠內再縑便不中斷此去病繭要也

烘絲

車後用炭火一盆隨燥隨烘因絲從水中抽出任其自乾多致膠黏烘乾則絲澤而白火盆離軸勿過遠亦勿過近遠則火力不到近則火氣受傷以不煙不爆爲佳

下架

絲繞軸約四五兩重卽宜卸下曰脫車法以送杙木緊抵杙木之小頭用槌頻擊杙木鬆而貫脚脫將絲與車衣布一併揭下不可使架上之絲過多

歇車

日晚則歇車待明日再燥鍋中餘繭曰湯頭急撈出

次日入鍋雜生繭煮之以湯會下油鹽未經湯日生繭

繅具類

撈絲帚

撈絲帚以帶竹節爲之寬二寸長八寸便撈繭提緒

火盆

火盆有大小兩種結繭時簇架之下熏灼蠶身用大火盆則盛炭多而耐久繅絲時車軸之後烘炙溼絲令色光亮則用小火盆便於移動

絲竈煙洞

竈宜上寬下窄或用缸竈或以磚砌竈之內外以石灰和泥厚塗之鍋口四圍亦以泥護之不可漏煙煙