

實 用 茶 作 學

中 國 農 業 書 局 出 版

謹以本書紀念

先慈熊太夫人

黃炳玉謹誌

序

茶爲我國特產，歷史攸久，產地分佈，甚爲廣闊。神農食經有曰：「茶茗久服使人有力，悅志」是遠在紀元前，吾人已採茶爲飲料。對外貿易，則遠在漢唐時代。迨至一八八六年（清光緒十六年），竟達二百二十餘萬擔，佔當時出口商品第一位。自是以降，各國鑒於茶市之廣，獲利之厚，乃羣起直追，并竭力引用科學方法，改進產製技術，反觀我國茶之栽培製造諸方法，則墨守成規，不事改良，因而國際貿易市場，多被日本、印度、錫蘭等國所奪取。至民國九年，輸出額，竟降至三十餘萬擔，茶農失利，茶商虧本，國家經濟收入亦隨之而蒙損失，一蹶不振，良可慨也。

作者鑒於我國茶業衰落，影響國民經濟甚鉅，亟欲從產製技術之改善，圖謀挽救之策。昔在南通大學肄業時，即竭力研究茶葉產製技術之改良諸問題，畢業後，苦乏

機緣，獻身茶業，至民國廿九年，入江西省立婺源製茶科職業學校任實習主任，兼負江西省茶葉產銷合作工作總站技術總責，復入江西省農產物檢驗處負茶葉檢驗責任，從事茶葉之志，乃得以申，惟我國茶葉書籍，僅有茶業專家吳覺農先生所著中國茶業計劃及胡浩川先生所著中國茶業諸問題，前者着重於我國茶業復興計劃，後者爲一般茶業問題之討論，對於茶之栽培、病蟲害、製造、茶廠管理及茶葉檢驗等基本智識，尙無比較完備之書籍可供參考，各種雜誌，間有所述，亦係討論某種小問題而已，以致從事茶業者及有志茶業者，極感痛苦。因此，作者乃懷拋磚引玉之旨，特將前在茶校所編講義，詳加整理，再增集各種參考材料，彙編成冊，籍作菑蕘之獻。

本書材料，蒙方翰周，謝治平及胡襄讓諸先生供給頗多，脫稿後承方瑤女士，李崇堯先生分別繕寫底稿，宋應贊先生繪製綠茶精製圖表，使此書能於短時間告成，特此誌謝，脫稿匆促，錯誤甚多，尙祈海內外茶業專家，予以指正！

三十六年春黃炳玉序於江西省農業院研究室

新學會社圖書部發行↑

↓
實業專書

農業經濟學

品種改良

實驗什糧栽培

油桐棕櫚栽培

植物油類研究彙編

除虫菊

害虫防除

果樹園經營

果樹栽培法

果樹病虫害防除法

蘋果園藝

柑橘栽培

實際家庭園藝

科學種菇

段木種菇

人工種草

花卉栽培

花卉裝飾

實用養羊全書

乳牛飼養學

實驗養猪學

最新養兔法

兔之飼料

盎古拉毛用兔

皮用兔

養雞全集

多產鷄之研究

實驗養蜂學

乳用羊飼育

薄荷

實用茶作學

目錄

第一章 茶之沿革·····	一
第一節 俗名之沿革·····	一
第二節 學名之沿革·····	二
第二章 茶樹之原產地及其分佈·····	五
第一節 茶樹之原產地·····	五
第二節 茶樹之分佈·····	一〇
第三章 茶樹之性質·····	一一
第一節 茶樹之狀態·····	一二

第二節 茶樹之生理·····	二三
第四章 茶樹之種類·····	二六
第五章 氣候·····	三〇
第一節 茶樹之生育與溫度·····	三〇
第二節 茶樹之生育與雨量·····	三四
第六章 土壤·····	三六
第一節 茶園之土質·····	三七
第二節 製茶品質與土性·····	三八
第三節 茶園土壤之反應·····	四〇
第七章 茶樹之品種改良·····	四〇
第一節 茶樹品種改良之重要性·····	四二
第二節 茶樹品種改良之一般理論·····	四七

第三節	茶樹品種改良之標準·····	五三
第四節	茶樹品種改良之方法·····	五五
第八章	茶樹之繁殖·····	五七
第一節	實生法·····	五八
第二節	壓條法·····	六五
第三節	插木接木及分株法·····	六六
第九章	栽植·····	七〇
第一節	茶園之設置·····	七〇
第二節	播種及整地·····	七一
第三節	茶樹之移植·····	七三
第十章	耕耘·····	七五
第一節	淺耕·····	七六

第二節 深耕·····	七七
-------------	----

第十一章 肥料·····	七九
--------------	----

第一節 茶樹之必要成分·····	八〇
------------------	----

第二節 茶樹之需要量·····	八〇
-----------------	----

第三節 肥料種類之選擇·····	八一
------------------	----

第四節 施肥時期及方法·····	八三
------------------	----

第五節 綠肥·····	八六
-------------	----

第六節 製茶品質與肥料·····	八七
------------------	----

第十二章 修剪法·····	八九
---------------	----

第一節 修剪之目的·····	八九
----------------	----

第二節 修剪之時期·····	九一
----------------	----

第三節 修剪之方法·····	九二
----------------	----

第四節 修剪應注意之點	九五
-------------	----

第十三章 茶園間作	九七
-----------	----

第十四章 採摘	九九
---------	----

第一節 採摘時期及回數	一〇〇
-------------	-----

第二節 採摘之標準	一〇一
-----------	-----

第三節 採摘之方法	一〇二
-----------	-----

第四節 採摘要點	一〇四
----------	-----

第十五章 茶樹病蟲害	一〇四
------------	-----

第一節 茶樹發生病蟲害之原因	一〇五
----------------	-----

一 病害發生之原因	一〇五
-----------	-----

二 蟲害發生之原因	一〇六
-----------	-----

第二節 茶樹之重要病害	一〇七
-------------	-----

一	褐葉枯病·····	一〇八
二	炭疽病·····	一一一
三	輪斑病·····	一二二
四	白紋羽病·····	一二四
五	白絹病·····	一二七
六	赤葉枯病·····	一一八
七	赤枯病·····	一一九
八	灰星病·····	一二一
九	穿孔病·····	一二三
十	白斑病·····	一二三
十一	地衣病·····	一二三
十二	黑點病(一)·····	一二四

十三 黑點病(二).....一二五

十四 黑沙病.....一二五

第三節 茶樹之重要蟲害.....一二六

一 茶毛蟲.....一二六

二 茶蠶.....一三四

三 茶捲葉蟲.....一三七

四 簑衣蟲.....一三九

五 茶蠹蟲.....一四一

六 茶枝尺蠖.....一四三

七 茶刺蟲.....一四四

八 紅蜘蛛.....一四六

第四節 茶樹病蟲害防治法.....一四八

甲	茶樹病蟲害之一般防治法	一四八
乙	茶樹病害之特效防治法	一五〇
丙	茶樹蟲害之特效防治法	一五一
第五節	茶樹病蟲害重要藥劑製造法	一五三
一	波爾多液	一五五
二	石油乳劑	一五六
三	石灰硫黃合劑	一五七
四	銅石鹼液	一五八
五	創傷劑	一五八
第十六章	茶樹調查之方法	一五九
第一節	形態學之特性	一五九
一	樹枝	一五九

二 葉.....	一六〇
----------	-----

(一) 嫩葉 (二) 成葉

三 花.....	一六五
----------	-----

四 果實.....	一六六
-----------	-----

五 種子.....	一六六
-----------	-----

第二節 生理學之特徵.....	一六七
-----------------	-----

第三節 青葉成分及製茶品質.....	一七〇
--------------------	-----

一 青葉成分.....	一七〇
-------------	-----

二 製茶品質.....	一七〇
-------------	-----

第十七章 茶葉製造.....	一七一
----------------	-----

第一節 綠茶之製法.....	一七二
----------------	-----

一 初製方法.....	一七二
-------------	-----

二 精製方法·····	一七四
-------------	-----

第二節 紅茶之製法·····	一八〇
----------------	-----

一 初製方法·····	一八〇
-------------	-----

二 精製方法·····	一八二
-------------	-----

第三節 烏龍茶之製法·····	一八三
-----------------	-----

一 初製方法·····	一八三
-------------	-----

二 精製方法·····	一九一
-------------	-----

第十八章 茶廠管理·····	一九四
----------------	-----

一 茶廠性質及資本·····	一九五
----------------	-----

二 茶廠內部之組織·····	一九六
----------------	-----

三 茶廠地點之選擇·····	二〇二
----------------	-----

四 茶廠之設備·····	二〇二
--------------	-----

第一節	毛茶買賣狀況·····	二〇三
第二節	茶用材料之採辦·····	二〇六
第三節	茶廠管理之目標·····	二〇七
第四節	茶廠管理之要點·····	二〇八
第五節	茶廠管理實施辦法·····	二一一
第六節	檢驗毛茶·····	二二七
第七節	監督精製·····	二二七
一	人事監督·····	二二八
二	技術監督·····	二二九
三	勻堆監督·····	二三三
四	品質檢驗·····	二三七
第八節	箱茶包裝·····	二三八

第十九章 茶葉檢驗

二四一

第一節 檢驗標準與程序

二四二

甲 檢驗標準

二四二

乙 檢驗程序

二四六

第二節 檢驗方法

二四七

甲 水分測定

二四八

乙 灰分檢驗

二四九

丙 品質檢驗

二五〇

丁 粉末檢驗

二五一

戊 純潔度檢驗

二五二

己 着色檢驗

二五五

庚 包裝檢驗

二五九