

商
品
學

商品學

第一編 總論

第一章 商品學之意義

商品學者。研究關於商品諸般事項之學也。自商品之生產以迄消費。其間所經過之狀態。胥屬於此學研究之範圍。故商品之生產貿易原料製造法種類用途包裝法保管法以及銷路賣買慣習等。皆此學所必須論究者也。近世交通日廣。商業上之關係。日益複雜。此學所應研究之事項。亦不能不與之俱增。

吾輩於研究此學之初。有不可不注意者。卽此種科學內之所謂商品者。其意義果如何也。考商品之意義。就廣義言之。凡商業取

引之目的物。皆商品也。而商品學中之所謂商品者。其意義實與是稍異。乃指一切賣買上可得移動之貨物而言。故如田地房屋股票公債券等。不能因賣買而即時移轉者。雖得爲商業上賣買取引之目的物。而非茲所謂商品也。

第二章 商品鑑定法

商品之品質之良否。價格之高低。以及其嗜好用途之適否。皆不可不確爲識別。此商品鑑定法之所以爲必要也。鑑定法有經驗的鑑定法與機械的鑑定法之二種。述之如左。

一 經驗的鑑定法 此種鑑定法。又可分爲六。

甲 肉眼鑑定法 就商品之形狀色澤等外部所表現之諸點而觀察之。以別其品質之良否之方法是也。

乙 音響鑑定法 由音響之良否清濁以鑑別之者是也。

丙 嗅味鑑定法 例如絲棉交織之品。驟見頗難識別。燒其

一端。即可辨其何者爲植物性。何者爲動物性。又如食品飲料等。則可因其味之如何。而辨其良否者也。

丁 試用鑑定法 就實地試用之結果。以判斷之者是也。

戊 標識鑑定法 例如就商標以別其真贋者是也。

己 感觸鑑定法 以指或掌之感觸。判品質之精粗者是也。

二 機械的鑑定法 此種鑑定法。又可分爲五。

甲 秤量鑑定法 定各種商品之標準重量。以衡器秤其輕重。而定其品質之良否之方法是也。

乙 藥品鑑定法 例如試滴硫酸於印花布。以驗其變色與

否是也。

丙 特設機械鑑定法 卽使用特設機械。以爲鑑定之方法也。

丁 顯微鏡鑑定法 肉眼所不能見者。得使用顯微鏡以識別之。

戊 分析鑑定法 以化學之智識。分解物體。檢查其成分。以判斷商品良否之方法也。

第三章 商品包裝法

商品之包裝法。雖因各地方之慣習。商品之性質種類。而各不同。未易定明確之標準。然包裝之適宜與否。影響於商品之聲價者實至鉅。故研究商品學者。不可不注意及此。關於商品之包裝。有

必須注意者七端。述之如左。

一 須因商品之性質。爲適宜之包裝。例如對於易致潮溼之

貨物。裝罐或錫包是也。

二 須從各地方慣習。以爲包裝。此點苟不注意。於運送及賣

買上。多有不便。

三 務求容積之小。容積既小。則運費可以節減。

四 須以防水材料。包裝外部。

五 包裝必須堅固。

六 須謀包裝費之節約。包裝費鉅。則商品代價。不得不因之

而增。故包裝之際。務期巧而不費。

七 須求其便於轉運。

第二編 農產物

Agricultural Products

第一章 米

Rice

我國自古重農。米之產額。足爲世界各地之冠。每年統計。雖不明確。據普通之說。謂近年產額。大約在五〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇斤左右。然生齒日繁。地不加闢。機械耕種化學糞田諸法。又未講求。水旱任天。肥礮任地。於是國內所產之米。不足自給。出口固嚴加禁止。每年由安南暹羅等處進口之額。亦不下數千萬兩。米之生產。常在熱帶及溫帶地方。氣溫之高低。雨量之多少。風雨之適否。皆與米作之豐歉。有至大之影響。而市場之活潑與否。係焉。就品質論。溫帶所產者。與熱帶所產者相較。風味佳而粘性富。就產額論。則熱帶地方。常較溫帶地方爲多。

米之產地。以亞洲爲最盛。除我國之揚子江珠江流域等處所稱爲主要產地者外。如印度日本暹羅朝鮮緬甸等。皆無不產米。此外惟歐洲之意大利。美洲之北美合衆國。略有所產而已。米有粳米糯米兩種。亦有冠以產地之名。而表示其種類之不同者。就各種類中。而欲鑑別其良否。殊難爲明確之標準。且因各人之嗜好。及使用之目的。而有不同。論識別之標準。約有數端。述之如左。

- 一 子粒堅而豐者。
- 二 重量大而外皮薄者。
- 三 味甘美者。
- 四 粒形長大者。

五色單純而有光者。

六 乾燥合度適於貯藏者。

七 碎米砂塊等並未混和者。

八 包裝堅固。便於轉運者。

米之用途。約分三種。卽食用釀造用工業用是也。東方諸國。以此爲常食。而歐美諸國。則以使用於工業上爲多。以米作糊。供染色織物洗濯。以及化粧品製造之用。其額頗不少云。

附記 我國近年。米之進口額。前清光緒三十一年卽西歷一

九〇五年。爲八五四四九七一兩。三十二年。爲一一七四九

五九〇兩。三十三年。爲三四四一七三〇七兩。三十四年。爲

二六五七八九三三兩。宣統元年。爲一五六五五三四二兩。

全世界米之產額。雖以我國及印度爲最巨。然我國所產之米。不足自給。且嚴禁出口。故世界之米穀市場上。未見有我國產米之行銷。印度亦因消費額廣。致出口之額。亦不甚多。其在歐美市場有聲價者。實推緬甸。其餘如暹羅。亦以米爲重要出口之貨。占其國出口總額之七分。如安南。每年亦有多額出口。行銷我國及日本諸國。

我國米之產地。產額最豐者。爲安徽湖南江蘇江西等省。輸運口岸爲蕪湖上海長沙等處。

就米之成分而分析之。不外蛋白質脂肪含水炭素及灰分數者。含水炭素。卽澱粉也。就食物論。蛋白質之少。實爲米之缺點。

米之種類甚多。據印度格爾格德博物館所陳列。其標本實有一千一百餘種。然據通常之分類。究不外粳米與糯米之二者。論粳米與糯米不同之點。約而言之。糯米色白。而粳米透明。糯米之重量。較粳米爲輕。

第二章 茶

Tea

茶爲我國重要之出口貨。每年產額甚鉅。據前清宣統三年即西歷一九一一年所調查。計其所值。實爲二〇八一三三〇〇鎊。幾占全世界總產額之半。每年出口之額。約在三千萬兩左右。除我國外。印度錫蘭日本爪哇等處。亦皆產茶。需要最多者。爲我國及英國。俄美次之。其他如印度日本澳洲加拿大等處。亦皆暢銷。進口額之鉅。以英國爲最。然英國常有向俄美諸國及墨西哥南

非洲等處。再行出口者。

茶之種類甚繁。然可大別之爲綠茶紅茶磚茶三種。綠茶之製法。係就所採之新芽。置諸竹篩。去其塵芥枯葉。入籠蒸之。蒸至適度時。移諸焙爐。攪而揉之。俟水分去其大半。可取出略爲散布。少頃復置諸焙爐中。烘之使乾。而事畢矣。紅茶之製法。與綠茶稍異。先就採取之葉。在日光下曝之使萎。復以機械或人力搓揉之。俟其稍乾。置諸桶內。蔽以厚布等。使之醱酵。至茶葉呈煉瓦色。可去其所遮蔽之物。曝諸日光之下。約經一時間之久。即可置諸焙爐。烘之使乾。至於磚茶之製法。係就茶之粉末。入籠蒸之。少頃即入諸磚形之印板。俟其乾燥。即成磚茶。惟磚茶之中。種類亦不一。我國以紅茶之粉末爲原料。而日本則以綠茶之粉末爲原料云。

茶葉品質之良否。欲確定鑑別之標準。殊非易易。因種類繁多。各有特長。未可以執一論也。然據普通之說。亦大略有可爲鑑別標準之要點。述之如左。

甲 紅茶鑑定之要件。

一 色澤 黑者爲佳。綠色褐色。亦有佳者。

二 形狀 以彎曲者爲佳。直者亦有佳者。

三 香味 味濃而不苦者爲佳。

四 浸出液 色赤者佳。

五 茶滓 以煉瓦色者爲佳。

乙 綠茶鑑定之要件。

一 色澤 濃青色而有光澤者爲佳。

二 形狀 無拳曲形。舒而不卷。破葉碎末。並無混和者爲佳。

三 香味 味甘而爽。不帶苦味者爲佳。

四 浸出液 色黃而清者爲佳。

五 茶滓 色綠而香。未混雜葉者爲佳。

此外尚有共通之要件。卽茶力之必須耐數次之浸出是也。

附記 我國產茶之地。有甘肅江蘇貴州安徽江西浙江湖北湖南雲南福建廣東四川諸省。就中產額最多。且爲出口之地者。爲湖北湖南福建江蘇浙江江西安徽諸省。而以漢口上海福州三市場。爲貿易之中心點。

我國茶質。爲寰球第一。其在古昔。茶幾爲我國之特產物。自近來印度茶日本茶錫蘭茶。產額日增。銷路日闊。而華茶遂

日就衰退。倫敦市場。需茶最鉅。昔爲華茶所獨占。今則華茶爲印度茶錫蘭茶所驅逐矣。惟俄國西伯利亞等處。尙爲我國產紅茶磚茶之獨占市場。考華茶衰減之原因。約有數端。中國各牌茶葉。粗細不一。美惡相雜。底面往往不符。外商業是者。按照貨樣出賣。初並不疑。迨購者察知。指爲有意舞弊。因是華茶聲價頓落。此其一也。華茶製造。專賴人工。與機械製造者相較。未免不潔。歐美人漸有不願飲者。此其二也。印度錫蘭所產之茶。味較華茶爲濃。一八八五年至一八八九年間。英國政府。以英人需茶。較前日增。特派海關董事會調查其故。旋據報告。華茶一磅。僅泡至五軋倫。而味已不甚濃。印茶一磅。泡至七軋倫半。而其味尙濃。於是英人嗜茶者。多

購印茶。此其三也。

第三章

繭

Cocoon

繭爲我國重要內國商品之一。養蠶業之發達。常在熱帶溫帶各地。除我國外。法意日本諸國。皆爲世界之主要產地。貿易市場上。繭之取引甚少。蓋事實上常以生絲爲取引之目的物也。我國繭之產額。實推第一。合全歐洲之產額。不足敵我國所產之數。每年出口額。就價格計。約在二百萬兩左右。全國各地。皆從事飼育。就中如揚子江沿岸各地。從事此業者尤盛。蘇州無錫杭州等處。皆以產繭名者也。養蠶之法。有清涼育與溫度育二種。清涼育者。一依天然之氣候者也。溫度育者。關於蠶之成育。保有適當溫度之方法也。依前之

法。成長之期。約須四十日內外。依後法則僅須三十日左右。

繭有黃繭白繭二種。論絲質則白繭較佳。

繭之絲質。內外各異。內部常較外部爲良。欲辨別繭之良否。須注意於下述各點。

一 色澤之良否。

二 形狀之完否大小。完者便於展舒。大者絲長。

三 絲量之多寡。依重量之多少及繭之硬軟定之。

四 展舒之適否。

五 乾燥之適否。

六 絲質之良否。非經機械試驗。不易辨別。

附記 蠶有家蠶野蠶之別。自然蕃殖於山野者。謂之野蠶。山