

生財寶庫



簡便實用

# 生財寶庫

上冊

求新編輯社出版

# 例言

一、生財之道。惟賴實業。實業之事。不外農工。本書爰宗斯旨。編爲上下兩篇。分述農藝工藝。

一、本書注重實用。力求簡便。俾各界人士。均易從事。編輯之時。雖博參羣籍。而於實驗方面。尤爲致意。絕鮮空泛之論調。

一、本書收羅宏富。凡可生財之道。無不列入。閱者可各就所近。仿效爲之。必有所得。

一、本書上下篇所述各種方法。無不力趨便利。卽關於工藝之原料。亦均屬日常習見之物。或爲市間藥房等所宜購備者。

一、本書爲通俗起見。文字以明白淺鮮爲主。幸閱者鑒之。

編者識

簡便實用

# 生財寶庫目錄

求新編輯社刊行

## 上篇 農藝

### 樹木種植法……………一至一六

- (一) 桑……………一
- (二) 茶……………四
- (三) 漆……………六
- (四) 檣……………七
- (五) 樟……………八
- (六) 柞……………八
- (七) 竹……………九
- (八) 松……………九
- (九) 落葉松……………一〇
- (十) 柏……………一〇

(十一) 杉……………一一

(十二) 櫟……………一一

(十三) 櫟……………一二

(十四) 欖桐……………一二

(十五) 梧桐……………一三

(十六) 杞柳……………一三

附一 苗木育成法……………一四

附二 天然造林法……………一五

### 果品種植法……………一六至二九

(一) 桃……………一六

(二) 杏……………一八

(三) 李……………二〇

(四) 梅	二一
(五) 棗	二二
(六) 柿	二三
(七) 栗	二五
(八) 梨	二五
(九) 蘋果	二七
(十) 石榴	二八
(十一) 櫻桃	二九
(十二) 葡萄	三〇
(十三) 枇杷	三一
(十四) 胡桃	三二
(十五) 楊桃	三二
(十六) 福橘	三三
(十七) 蜜柚	三三

(十八) 荔枝	三四
(十九) 無花果	三五
附一 繁殖法	三五
附二 盆栽法	三七
花卉栽培法	三九至五〇
(一) 牡丹	三九
(二) 芍藥	四〇
(三) 蘭	四〇
(四) 荷	四一
(五) 菊	四二
(六) 薔薇	四三
(七) 玫瑰	四四
(八) 茉莉	四四
(九) 玉簪	四五

(十) 月季	四五
(十一) 水仙	四五
(十二) 秋海棠	四五
(十三) 剪春羅	四六
(十四) 桂	四六
(十五) 臘梅	四六
(十六) 瑞香	四六
(十七) 山茶	四七
(十八) 杜鵑	四七
(十九) 紫荆	四七
(二十) 芙蓉	四七
(二一) 凌霄	四八
(二二) 夾竹桃	四八
(二三) 梔子	四八

(二四) 菖蒲	四八
(二五) 天竹	四九
(二六) 除蟲菊	四九
蔬菜栽培法	五〇至七五
(一) 菘菜	五〇
(二) 菠菜	五一
(三) 蓬蒿	五二
(四) 萵苣	五三
(五) 蘿蔔	五三
(六) 胡蘿蔔	五五
(七) 蕪菁	五五
(八) 芋頭	五六
(九) 山芋	五六
(十) 山藥	五六

(十一)百合	五七
(十二)慈姑	五八
(十三)馬鈴薯	五八
(十四)藕	五九
(十五)薑	五九
(十六)葱	六〇
(十七)蔥頭	六一
(十八)大蒜	六一
(十九)胡椒	六二
(二十)韭	六三
(二十一)菜豆	六三
(二十二)豌豆	六五
(二十三)蠶豆	六六
(二十四)刀豆	六六

(二五)豇豆	六七
(二六)扁豆	六七
(二七)茄	六七
(二八)蕃茄	六八
(二九)王瓜	六九
(三十)冬瓜	七〇
(三一)生瓜	七〇
(三二)絲瓜	七〇
(三三)西瓜	七一
(三四)甜瓜	七二
(三五)南瓜	七三
(三六)葫蘆	七三
附苗床	七三

下篇 工藝



雜用品製造法……………一至三三

- (一) 橄欖肥皂……………一
- (二) 椰子肥皂……………二
- (三) 芝蘭肥皂……………三
- (四) 桂花肥皂……………三
- (五) 松香肥皂……………四
- (六) 油脂肥皂……………四
- (七) 洗濯肥皂……………五
- (八) 基製藥皂……………五
- (九) 熱熔藥皂……………六
- (十) 稻草棉花……………六
- (十一) 蘇皮棉花……………七
- (十二) 桑皮棉花……………八
- (十三) 還原棉花……………八

- (十四) 桑皮紙……………九
- (十五) 稻草紙……………〇
- (十六) 吸墨紙……………〇
- (十七) 青色寫真紙……………一
- (十八) 紫黑色寫真紙……………二
- (十九) 新原紙……………三
- (二十) 真筆紙……………三
- (二一) 滅蠅紙……………三
- (二二) 防蛀紙……………四
- (二三) 朱色染料……………四
- (二四) 洋紅染料……………四
- (二五) 橙赤色染料……………五
- (二六) 洋黃染料……………五
- (二七) 淡黃染料……………五

(二八) 橙黃染料	.....	一五
(二九) 洋綠染料	.....	一五
(三十) 洋藍染料	.....	一六
(三一) 郡青染料	.....	一六
(三二) 緋色染料	.....	一六
(三三) 淡樺色染料	.....	一七
(三四) 濃樺色染料	.....	一七
(三五) 天然墨	.....	一七
(三六) 松烟墨	.....	一七
(三七) 印油墨	.....	一八
(三八) 純墨汁	.....	一八
(三九) 天然墨汁	.....	一八
(四十) 墨水粉	.....	一八
(四一) 普通墨水	.....	一八

(四二) 紅色墨水	.....	一九
(四三) 紫色墨水	.....	一九
(四四) 藍色墨水	.....	一九
(四五) 記號墨水	.....	一九
(四六) 隱顯墨水	.....	二〇
(四七) 紅色打印水	.....	二〇
(四八) 紫色打印水	.....	二〇
(四九) 藍色打印水	.....	二一
(五十) 粉筆	.....	二一
(五一) 石筆	.....	二一
(五二) 石板	.....	二一
(五三) 紙石盤	.....	二二
(五四) 防銹油	.....	二二
(五五) 黑皮鞋油	.....	二二

(五六) 黃皮鞋油	二二三
(五七) 吧喇噠油	二二三
(五八) 揩鐘表油	二二三
(五九) 腳踏車燈用油	二二三
(六十) 火漆	二二四
(六一) 石漆	二二四
(六二) 滅火藥水	二二四
(六三) 避疫水	二二四
(六四) 洋漿糊	二二四
(六五) 不易糊	二二五
(六六) 除油漬粉	二二五
(六七) 洋燭	二二五
(六八) 假金	二二六
(六九) 假銀	二二六

(七十) 假珍珠	二二七
(七一) 假瑪瑙	二二七
(七十二) 假珊瑚	二二七
(七三) 假琥珀	二二八
(七四) 假水晶	二二八
(七五) 假象牙	二二九
(七六) 假蜜蠟	二二九
(七七) 假金鋼鑽	二二九
(七八) 假紅寶石	二二九
(七九) 假綠寶石	二三〇
(八十) 絲織漂白	二三〇
(八一) 羽毛漂白	三三〇
(八二) 棉紗漂白	三三一
(八三) 羽毛染黑	三三一

(八四) 羽毛染青	三二二
(八五) 羽毛染紅	三二二
(八六) 綢緞染紅	三二二
(八七) 綢緞染黃	三二二
(八八) 綢緞染橙	三二三
化粧品製造法	三三二至四九
(一) 美容粉	三三三
(二) 豔容粉	三三三
(三) 芝蘭粉	三四
(四) 玫瑰粉	三四
(五) 薔薇粉	三四
(六) 胭脂粉	三四
(七) 白蘭花粉	三五
(八) 無鉛宮粉	三五
(九) 白玉香水分	三五
(十) 玫瑰香水分	三五
(十一) 清香撲粉	三五
(十二) 玫瑰撲粉	三六
(十三) 桂花撲粉	三六
(十四) 芝蘭撲粉	三六
(十五) 麝香撲粉	三六
(十六) 爽身撲粉	三六
(十七) 白玉膏	三七
(十八) 白雪膏	三七
(十九) 雪花膏	三七
(二十) 美容蜜膏	三七
(二十一) 芙蓉蜜膏	三八
(二十二) 格蘭尼馬香水	三八

(二三) 及司明香水	三九
(二四) 奮勃脫香水	三九
(二五) 派去里香水	三九
(二六) 白蘭花香水	三九
(二七) 檀香香水	三九
(二八) 芝蘭香水	四〇
(二九) 玫瑰香水	四〇
(三十) 紫露蘭香水	四〇
(三一) 花露水	四〇
(三二) 其二	四〇
(三三) 衛生洗髮水	四〇
(三四) 上品生髮水	四一
(三五) 芝蘭生髮水	四一
(三六) 荳蔻生髮水	四一

(三七) 玫瑰生髮油	四一
(三八) 檀香生髮油	四二
(三九) 桂花生髮油	四二
(四十) 香草生髮油	四二
(四一) 肉桂生髮油	四二
(四二) 冰片生髮油	四二
(四三) 光潤生髮油	四三
(四四) 清香生髮油	四三
(四五) 滋養生髮油	四三
(四六) 髮禿重生油	四三
(四七) 精品生髮膏	四三
(四八) 雲盤生髮膏	四四
(四九) 產後生髮膏	四四
(五十) 嬌艷香蜜	四四

(五一) 極品香蜜	四五
(五二) 玫瑰香蜜	四五
(五三) 桂花香蜜	四五
(五四) 芝蘭香蜜	四五
(五五) 檀香香蜜	四五
(五六) 菊花香蜜	四五
(五七) 白蘭香蜜	四六
(五八) 水仙香蜜	四六
(五九) 擦面牙粉	四六
(六十) 固齒牙粉	四六
(六一) 除臭牙粉	四六
(六二) 衛生牙粉	四七
(六三) 薄荷牙粉	四七
(六四) 玫瑰牙粉	四七

(六五) 芝蘭牙粉	四七
(六六) 桂花牙粉	四七
(六七) 芬芳牙膏	四八
(六八) 固齒牙膏	四八
(六九) 衛生牙膏	四八
(七十) 西洋擦牙水	四八
(七一) 芬芳擦牙水	四九
(七二) 固齒擦牙水	四九
(七三) 除臭嗽口水	四九
<b>飲食品製造法</b> 四九至九〇	
(一) 紹興酒	四九
(二) 麥酒	五二
(三) 葡萄酒	五六
(四) 蘋果酒	六〇

(五) 櫻桃酒	六〇
(六) 香賓酒	六一
(七) 甘橙酒	六一
(八) 小梅酒	六一
(九) 梨香賓酒	六一
(十) 雪梨酒	六一
(十一) 生薑酒	六一
(十二) 番茄酒	六三
(十三) 玫瑰酒	六三
(十四) 茉莉酒	六三
(十五) 菊花酒	六三
(十六) 屠蘇酒	六三
(十七) 五茄皮酒	六四
(十八) 銅酒	六四

(十九) 荷蘭水	六四
(二十) 白冰忌瀝	六五
(二一) 法國冰忌瀝	六六
(二二) 美國冰忌瀝	六六
(二三) 檸檬凍	六六
(二四) 香賓酒凍	六六
(二五) 檸檬冰	六七
(二六) 橙子冰	六七
(二七) 果汁凍	六七
(二八) 林檎水	六七
(二九) 林檎米水	六七
(三十) 檸檬水	六八
(三一) 檸檬甘橙水	六八
(三二) 生薑水	六八

(三三) 草莓水	六八
(三四) 李子水	六八
(三五) 櫻桃水	六九
(三六) 葡萄水	六九
(三七) 人造牛乳	六九
(三八) 牛乳粉	六九
(三九) 藕粉	七〇
(四十) 甘蔗製糖	七〇
(四一) 蒸菜製糖	七一
(四二) 槭樹製糖	七一
(四三) 麥芽製糖	七二
(四四) 廢布製糖	七二
(四五) 錫糖	七二
(四六) 芝蔴糖	七三

(四七) 小米糖	七三
(四八) 香蕉糖	七四
(四九) 玫瑰糖	七四
(五十) 花生糖	七四
(五一) 生薑糖	七四
(五二) 胡桃糖	七四
(五三) 蓮子糖	七五
(五四) 紅棗糖	七五
(五五) 梨膏糖	七五
(五六) 牛皮糖	七五
(五七) 櫻桃糖	七六
(五八) 楊梅糖	七六
(五九) 桂花糖	七六
(六十) 橘糖	七七



(六一) 山查糖	七七
(六二) 蜂窠糖	七七
(六三) 蔗捲糖	七七
(六四) 蜜餞福橘	七八
(六五) 蜜餞葡萄	七八
(六六) 蜜餞佛手	七八
(六七) 蜜餞刀豆	七九
(六八) 糟鮮肉	七九
(六九) 糟熟肉	七九
(七十) 糟鮮魚	七九
(七一) 糟鹹魚	八〇
(七二) 糟鮮鷄	八〇
(七三) 糟鹹鷄	八〇
(七四) 糟豬肚	八〇

(七五) 糟蛋	八一
(七六) 糟蝦	八一
(七七) 糟蟹	八一
(七八) 糟蘿蔔	八一
(七九) 糟大蒜	八二
(八十) 糟生薑	八二
(八一) 糟生瓜	八二
(八二) 糟莧菜	八二
(八三) 糟萵苣	八三
(八四) 糟乳腐	八三
(八五) 糟豆腐乾	八三
(八六) 醃鹹肉	八四
(八七) 醃鹹魚	八四
(八八) 醃鹹鷄	八四