

手江教本

初中手工教本第一集

編輯者

上海美術學校師範部手工教師 何明齋

校訂者

上海美術學校高師科主任 俞寄凡
浙江第一高中手工教師 姜丹書

發行者

上海四馬路中
泰東書局

分售處

各省大書坊

初版期

民國十二年九月三十日

書價

每集實價大洋二角五分

初中和師範講習科用

手工教本 · 何明齋編

上海泰東書局印行

手工教本編輯大意

- (一)本書全部六冊是供初級中學和師範講習科手工科用
- (二)本書編製以練習事項爲本位有時採用多種材料結合製作和從前以手工種類爲本位的課本不同
- (三)本書關於材料的使用和工作的方法組織排列是寓係統于總合之中
- (四)本書教材多屬生活上必需的普通的知識技能故簡而易行至須用巨大機械而近于工業等教材以非有許多的設備費不行故暫不採入
- (五)製圖習練爲手工科重要任務工作之先或後應抽出若干時分作極簡的工作圖自由製作尤宜先繪圖然後按圖製作
- (六)自由製作爲養成自動和創作力的最好機會本編第四課之後應課以衣類自由製作第七課之後應課以食類自由製作第十一課之後應課以藤類自由製作第十六課之後應課以竹類自由製作其教順可由教者酌定大概先引起製作動機次予以參考品或參考圖最後則批評及校正
- (七)本書教材每一單元自爲首尾教者可先後調用
- (八)本書爲便于實施起見故于本書發賣處附售關於本書用教便物和手工用具

初級中學手工教本

第一學期用

目次

- 1手工教育的價值
- 2勞工神聖職業平等
- 3工具論
- 4布類縫紉練習
- 5簡單食物調製練習
- 6鹽醃食物練習
- 7蜜餞食物練習
- 8整幹藤製物練習
- 9藤皮編物練習
- 10.....藤心編物練習
- 11.....藤心編物練習
- 12.....竹材鋸劈刮削練習
- 13.....竹材錐剗練習
- 14.....竹材彫刻練習
- 15.....竹材塗飾練習
- 16.....竹材膠附練習

一. 手工教育的價值

(一)心意方面的價值.

一.智識的陶冶 手工科在智育上的價值.

- (1) 正確形體的觀念.
- (2) 正確色彩的觀念.
- (3) 得到自然物的性狀和効用的智識.
- (4) 觀察力的脩練.
- (5) 得到關於實業的智識.
- (6) 想像力的脩練.

二.感情的陶冶 手工科在情育上的價值.

- (1.) 審美感情的養成.
- (2.) 同情及對於社會感情的養成
- (3.) 實業趣味的養成.
- (4.) 學問趣味的養成.

三.意志的陶冶 手工科在意育上的價值.

- (1.) 自治獨立的養成.
- (2.) 自動和創作力的養成.
- (3.) 勤勞習慣的養成.
- (4.) 正確,精密,銳敏,順序,諸德性的養成.

(二)身體方面的價值.

一. 體格的陶冶 手工科在體育上的價值.

- (1) 鍛鍊手腕和全身筋骨,增進身體的健康.
- (2) 磨鍊細微筋肉(如指尖等處)知覺神經,運動神經,使其發育.
- (3) 調和並結合心意的活動,與身體的運動.

二 技能的陶冶 手工科在技能教育上的價值.

- (1) 練習手眼使得敏捷,精確,銳利,及其他諸技能.
- (2) 能應用技能,得日常生活上的便利.
- (3) 能應用技能,得自由發表思想.
- (4) 立職業的基礎.

二. 勞工神聖職業神聖

(一)勞工神聖

- (1) 用勞力去做正當(利社會兼利自己)的工作,叫做勞工.
- (2) 勞力分體力和心力二種,勞働界所費的勞力,大都是體力,以心思治事

的人，所費的勞力，大都是心力。

(5) 勞力平等，用心力的人，賤視用體力的人是極不應該。

(4) 勞工爲生產之母（包括心的生產和物質的生產）

(5) 勞工爲人類獲得衣食住的代價。

(6) 不勞而得的衣食住，是不義的，是不應該的。

(7) 不費勞力的人，是惰民，是社會之賊。

(8) 社會中最高尚的人，是自食其力者。

(9) 勞工爲人類天職，故人類必須以至尊無上視之。

(二) 職業神聖

(1) 社會中各依本能，用正當的方法以謀生計的業務，叫做職業。

(2) 職業平等，無所謂貴賤；（昔人以作官爲無上的貴業，污工，木工，理髮匠，爲賤業，是根本錯誤。）

(3) 世間最可恥，最可賤的人，是無業的游民。

- (4) 坐食無業的富家子，在人格上實不如勤業的小工。
- (5) 無職業技能的人，果屬可恥，有職技能而不屑就細微職業，更屬可恥。
- (6) 無財非貧，無業爲貧。
- (7) 凡是正當職業，吾人皆當以至尊無上視之。

三 工具論

(一) 工具的意義

工作時所用的器具，與力有直接的關係者，叫做工具，否則稱爲附屬雜具。

(二) 工具的種類

- (1) 起力的工具 如氣機，電機，水車，風車等發動機，用以起力的工具。
- (2) 傳力的工具 如刀，鋸，槌，鑿，等類，用以傳力于材料上，使其變形的工具。
- (3) 利用其反動力，使所加的力容易受着的工具。如鐵砧，萬力，等。

(三) 關於應用工具的說明 (另有詳細說明書隨本局出售的手工用具附送)

- (1) 工具的名稱。
- (2) 工具的使用法。
- (3) 工具的保藏法。
- (4) 工具的修理法。
- (5) 工具的創造。

以上參考工具說明書。

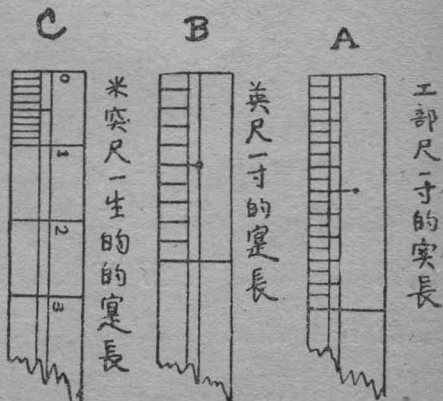
(四)工具創造時應注意之條件

- (1) 能節省時間。
- (2) 能節省勞力。
- (3) 能節省費用
- (4) 能耐久用。
- (5) 式樣美觀。

(五)普通尺度的種類

常用的尺。

爲工部尺，英尺，米突尺，三種。他的單位長短，圖示如右。本書所



用寸法,多屬工部尺。

四 布類縫綴練習

(一)研究事項

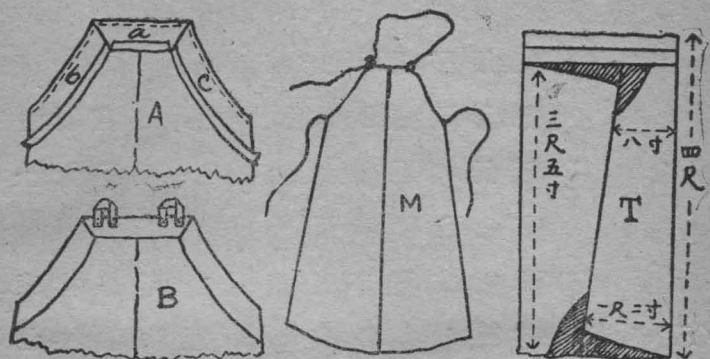
- (1) 織物的種類 綢,緞,紗,羅,布,呢,絨,等。
其原料約可分為絲,麻,棉,毛,四種。
- (2) 衣服的縫法和針法 縫法分機縫
手縫,針法分推針,回針,行針,切針,捺
針,等法。
- (3) 熨具的種類 熨斗為熨去衣服綹
痕不可少的用具,約可分為鉻鑊,中
式熨斗,西式熨斗,(電熨火熨)三種。
- (4) 衣服的式樣,(無論中式西式禮服常
服其長短大小均須適合)色彩,(① 全
身服色須注意調和,② 勿用強烈色
以害目力,③ 須與時令適合,以合衛
生,)和衛生

(二)實習事項 布製工作圍裙。

(三)用具 尺,粉袋,剪刀,頂針箍,熨具,漿刀,桌毯。

(四)材料 白色本廠布四尺,白色絲綫十條,紗
綫帶四尺,糊。

(五)圖式 (A)爲附貼邊時的方法。(B)爲圍裙上端反面圖。(T)爲裁法圖。(M)爲全形。



(六)工作順序

- (1) 先將白布在桌毯上用熨具燙平。(燙時布上須略噴以水)依圖式(T)彈粉綫.並用剪刀裁開.
- (2) 將左右二頁縫合.
- (3) 裙的上端裝貼邊. (先將貼邊裁就.寬約二寸許.附着在裙的上端.如圖(A).更依(A)圖虛綫密縫.縫畢即將 a, b, c, 三貼邊.向後翻轉.用熨斗燙平.再行縫綴.)

(4) 將裙的下端和兩旁滾邊。

(5) 裝紐、繫帶。

(七)關於本題應注意事項

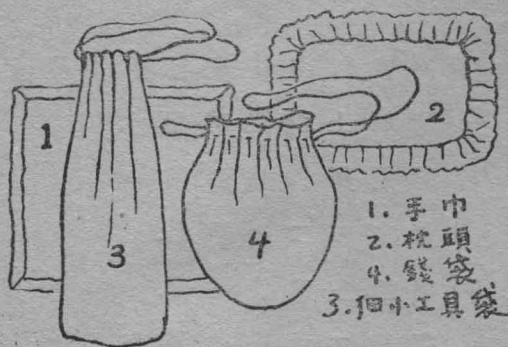
(1) 使用熨具，須先將布類噴潮。

(2) 色彩鮮明的綢緞，用熨具時，宜極注意。

(3) 縫針不易穿過布類時，可于針上或布上擦以洋燭。

(4) 圍裙式樣，可任意更改，不必拘束。

(八)參考圖 圖中各物，與本題製法相當，如不願做圍裙，可在下列圖中任選一樣。



五 食物調製練習

(一)研究事項

(1) 飲食物的經濟。 ① 材料與食量的

預算(分日計月計歲計三種)②時價和需要的斟酌。

(2) 飲食物的衛生 ①食料養分的多少。②食料和時令關係。③食料優劣的識別 ④食料的清潔法。

(3) 正餐(家常一日的三餐)點心(旅行或遇特別事故時,所用簡便的食物)閒食(消閒食物)的利弊。

(二)實習事項 水餃子的製法

(三)用具 鍋,風爐,(金工兼用)風箱,碗,箸,匙。

(四)材料 麵粉(已調成)糖,生豬油,胡桃肉,洋菜糕(用洋菜三分和水二分煮成待冷切成細粒)

(五)圖式



(六)工作順序

(1) 先取調好的麵粉搓圓,並用手掌壓成扁平圓形

- (2) 將生豬油,糖,胡桃肉,等.放在圓形麵皮中心.
- (3) 將圓形麵皮摺疊成半圓形.
- (4) 將半圓形邊緣絞疊如圖 A.製成後各放在碗中.
- (5) 選取清潔者.共放鍋中煮熟.(先煮水使沸.再放入餃子煮熟.即可由原作者分食)
- (6) 未煮的餃子.再照上法煮熟分食.

(七)關於本題應注意事項

- (1) 宜特別注意清潔.
- (2) 餡子如不用糖.可改用肉類.(用豬肉或羊,牛,蝦,蟹,等肉斬爛.加食鹽黃酒和椒末等各少許)
- (3) 此外如麵包,團子,湯團,餛飩,等.製作時無須特別器具的點心.均可試製.

(八)製品的品評

- (1) 製品色澤的品評.(有無清潔美麗的色彩,能否引起食慾.)
- (2) 製品香味的品評.(有無令人可愛的

香味.能否引起食慾.)

(九)參考

- (1) 蛋捲的製法 ① 取雞蛋約八個將蛋黃和蛋白分貯二器 ② 取蛋白打透使箸能直立爲度 ③ 取糖十餘兩與蛋黃調和 ④ 加麵粉二兩于糖蛋中 ⑤ 加蛋白和檸檬汁數滴葡萄酒約一羹匙竭力調和 ⑥ 取調和物放蒸盤上烘熟急取出置清潔的濕巾上以梅醬或豆沙玫瑰醬等塗于面上速卽捲好 ⑦ 用刀切成厚片(6' L'二種手續宜速否則易破裂)
- (2) 葡萄乾蛋糕的製法 ① 取白糖一茶杯豬油一杯調和 ② 加蛋黃半茶杯打勻 ③ 加麵包粉一茶杯檸檬汁一匙葡萄酒二匙與前物一并調和 ④ 取蛋白二茶杯打透(須能使箸直立)和葡萄乾一起加入前物調勻 ⑤ 入模型或淺盆中烘熟卽成(模型須搽油)
- (3) 蛋黃糕蛋白糕等製法大致和上述

製法同惟多加酒花等使製品疏鬆

六 食物鹽醃練習

(一)研究事項

- (1) 鹽醃食物的利益。 ① 能久藏不腐
並可運輸遠方 ② 能變更食物本來的色香味.而產生別的色香味.
- (2) 食鹽優劣的識別 食鹽分海鹽和石鹽二種.色潔白而味鹹者.是上品.色黃.或灰黑味略帶苦者.爲劣品.他的功用.能助消化.和防腐.所以肉類和蔬菜鹽醃後.可經久不腐.

(二)實習事項 菜類鹽醃法

(三)用具 磁盆.(琺琅製洗面盆可代用)切菜刀
(竹工用刮削刀可代用)秤.

(四)材料 菜類.(芥菜,白菜,小白菜,捲心菜)食鹽.
(色白而無苦味的)香料.

(五)工作順序

- (1) 先將菜類在二日前洗淨.晒去菜中水分.(十分之八)
- (2) 取晒就之菜.用刀切細.(每人約半斤)