

小學分年補充讀本

五年級自然科

酒 和 醋

顧曾華編 趙景源校



商務印書館發行

小學分年補充讀本

五年級

(自然科)

酒

趙顯
景曾
源華
校編

和

醋

商務印書館發行

編者 徐應昺
 主編 沈建周
 編者 呂佩人
 編者 金景源
 編者 趙景源
 編者 沈建周
 編者 呂佩人
 編者 金景源
 編者 趙景源

小學五年級自然科
 (33214.2)

版權所有 翻印必究

中華民國二十五年三月初版

每冊定價國幣壹角貳分

外埠酌加運費匯費

編者	顧	曾	華
校訂者	趙	景	源
發行人	王	雲	五
印刷所	上海河南路	商務印書館	
發行所	上海及各埠	商務印書館	

編
輯
人

徐應昶
主編

沈百英

周建人

宗亮寰

殷佩斯

趙景源

目次

一	酒	的	起	源	一	
二	醱	酵	作	用	三	
三	酒	的	種	類	五	
四	葡	萄	酒	六	
五	香	檳	酒	一	
六	白	蘭	地	酒	三

七	啤酒	一四
八	紹興酒	二一
九	高粱酒	三〇
一〇	飲酒的衛生	四三
一一	醋	四四
	本書的撮要	四九
	問題	五三

酒和醋

一 酒的起源

造酒是誰發明的？這是一個很難考證的問題。相傳杜康造酒，然而這也不能說就是杜康第一人發明造酒的。在粵西偶記上有一段記載，說：「在平樂地方（廣西省）的山中，有很多猿猴，能採百花造酒。樵

夫進山去斫柴，往往得酒數石，酒味十分香美，稱之爲猿酒。這不過是一種神話，而且所謂百花可以造酒，也是前人的錯誤。又有花木考一本書上載着說：「因爲山梨味極佳，採取了一百隻放在大甕裏，預備藏起來慢慢地吃的，不料隔了半年，忽然聞到甕中酒氣，清香撲鼻，取而食之，味甚甘美。」我們從這兩段故事看來，可見造酒是偶然發明的。所謂杜康造酒，並不是他發明造酒，只是他善於造酒罷了。

原來果實中都有一種糖類的甜汁，這種甜汁

隔了長久能醱酵變成酒味。在古代時候，地廣人少，果樹很多，人民就採取果實以爲食物。因爲一年的氣候不同，春夏結的果實，到冬天就沒有了，所以他們必須要在有果實的時候，多採一些貯藏起來，作爲冬天的糧食。誰知隔了半年，那些果實就變成清香的美酒。後來有許多聰明人，就摹倣這種方法來造酒。酒的起源，大概是這樣來的。

二 醱酵作用

前面說過，果實中的糖汁，隔了長久的時候，可以醱酵變成酒味。所謂醱酵究竟是什麼一會事呢？且讓我慢慢的講來。

在夏天時候，所有煮熟的飯和粥之類，隔了半天或一夜，不是要變味嗎？這種變味的食物，裏面都有細菌，就是所謂微生物藏在裏面，吃起來有一些酸味。這一種就叫做醱酵。醱酵的作用，能够使糖質分離成酒精和碳養氣。

可以引起物體醱酵的東西，叫做酵母。細菌是

酵母的一種，牠是極小的植物，在顯微鏡下，要放大大三百倍纔能看見。酵母除細菌以外，還有麴菌和黴菌二種，也都有引起物體發酵的作用。

三 酒的種類

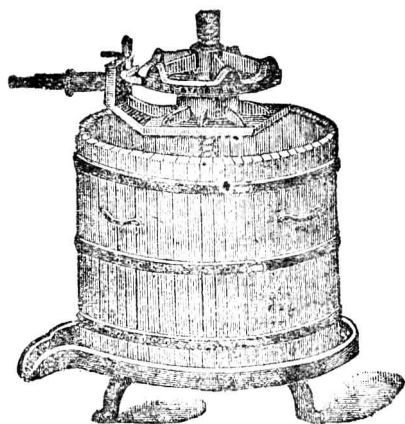
酒有果酒、麥酒、米酒、高粱酒四種。果酒是用各種果子做成的。如葡萄、蘋果、梨、楊梅、櫻桃、小葡萄、無花果等都可以製酒。葡萄酒、白蘭地酒、香檳酒就是

由葡萄製成的，麥酒是用麥芽釀造，最有名的麥酒就是啤酒。米酒是用糯米釀造，紹興酒爲最有名。高粱酒產在我國北方和東三省。汾酒、玫瑰酒、露酒、五加皮酒、藥酒都是用高粱做成的。現在我就把各種酒的製法寫在下面。

四 葡萄酒

(一) 葡萄和葡萄汁 葡萄產在歐洲、亞洲和美

洲。法國所產的葡萄尤爲有名。葡萄在生長的時候，須要有雨，到成熟的時候，要有日光曬。這樣纔會有多量的糖分。葡萄在沒有成熟的時候是硬而酸的，到八月底，纔變爲軟而甜。十月或十一月的時期，纔可採取下來榨汁。榨汁的方法，通常把葡萄放在木桶中，用木杵搗取。有時可以先用腳踏。最好用磨。如果製白葡萄酒，



器 榨 壓

要用壓榨器(見圖)把皮、渣等除去。所得到的清汁，從地板洞中通到下層的發酵桶。如果製紅葡萄酒，只須把梗和葉除去，連皮帶汁的浸在桶裏，使他發酵。因為葡萄皮是紫紅色，所以就成為紅葡萄酒。葡萄皮和發酵的汁浸過四五天以後，就要把牠壓榨。大概每一百斤葡萄，可以榨得葡萄汁六十斤至九十斤。平常把葡萄壓榨三次，第一次榨出的汁最好，可以製上品酒，第二次榨出的汁帶有一些酸味，用來製次品酒。第三次榨的汁就製下品酒。也有人把渣

加一些水，使牠再醱酵，這種酒便是最不好的酒了。

(二)葡萄酒的製法 葡萄汁經過五六點鐘以後，牠就會醱酵。醱酵的溫度大約在六十度到八十九度。在寒冷的地方，最好要把牠放在地窖中。溫度愈高，醱酵愈快。但是低溫度所醱酵的酒更好。

第一次醱酵要經三日至十五日。桶不要加蓋，因為牠需要一些空氣。但是空氣不要過多，空氣過多，會使酒變酸。這第一次醱酵的酒，還不能吃，須再分裝在罈中，把蓋蓋好。使牠再醱酵三四月。於是把

澄清的酒，倒入木桶中，蓋緊，放在冷的地窖裏。這樣便成爲芬芳撲鼻的葡萄酒。

(三)葡萄酒的貯藏 葡萄酒製成以後，要好好地把牠貯藏起來。不然，牠的酒味要變。貯藏的地方，不宜使牠直接受到日光。酒愈藏久愈名貴。但是品質壞的酒就不能久藏，大約酒釀成以後，隔了半年就可以飲用了。酒貯藏以後，要常常使罈中盛滿。並且要去掉牠的渣滓。在貯藏後第一年，要去渣滓三次，第二年起，每年一次就可以了。去渣滓的方法，先

把新桶用硫黃燻過，再用熱水洗數次。清潔的布拭乾。於是把這乾淨的桶，放在原來有酒的桶的旁邊。在原来的木桶上，要預先在近底的地方，鑿一小孔，把木塞塞住。等到要去渣的時候，可以把木塞拔去，使澄清的酒流到其他的木桶中。

五 香檳酒

香檳酒，法國出產最富。製造時候須選擇最優