

時黃黑色桶ニ入置ケバ黑糖トナルナリ、暖地ニテ春植コト早ク、秋製スルコト遅ケレバ、莖實シテ糖多ク結砂粗シテ味佳ナリ、寒地ニテ遅ク植早ク伐タルハ、糖少ク結砂微細味淡シ、且抄ニ至テ用ニ當ラズ、故ニ寒地ニ植タル蔗ハ、莖ノ末半切去、莖ノ本實シタル處ノミ製スル故ソノ利少シ、

造白糖法

漢土ニテモ往古白糖ヲ造コトヲ知ズ、元ニ至テ始テ是ヲ製ス、閩書南產志曰、初入莫知有覆土法、元時安南有黃長者、爲宅煮糖、宅垣忽壞、壓於漏端、色白異常、遂獲厚貲、後遂効之、凡ソ造白糖ニハ先瓦溜ヲ燒造シムベシ、是スヤキノ赤瓶ノ類ナリ、其形上寬下尖レリ、大抵徑リ尺許ナルベシ、一小乳アリ、是ヲ桶ノ上ニ置キ、藁ヲ以テ孔ヲ塞住、其内ヘ黑糖ヲ入、結シ定ルヲ待テ、孔中ノ塞タル藁ヲ去リ、黃滑泥ヲ以テ其上ニ置バ、黑汁孔ヨリ流出、經日溜内悉ク白霜ト成、上面二三寸許ハ其色甚白シ、下ナルモノ稍黃褐色ナリ、

〔天工開物〕造糖○圖

凡造糖車制用橫板二片、長五尺、厚五寸、濶二尺、兩頭鑿眼安柱、上筭出少許、下筭出版二三尺、埋築土内、使安穩不搖、上板中鑿二眼、並列巨軸兩根、木用至堅重者軸木大七尺、圍方妙、兩軸一長三尺、一長四尺、五寸、其長者出筭安犁擔、擔用屈木、長一丈五尺、以便駕牛團轉、走軸上鑿齒、分配雌雄、其合縫處須直而圓、圓而縫合、夾蔗于中、一軋而過、與棉花趕車同義、蔗過漿流、再拾其滓、向軸上鴨嘴扱入、再軋、又三軋之、其汁盡矣、其滓爲薪、其下板承軸鑿眼、只深一寸五分、使軸脚不穿透、以便板上受汁也、其軸脚嵌安鐵錠于中、以便扳轉、凡汁漿流板有槽、規汁入于碕内、每汁一石、下石灰五合于中、凡取汁煎糖、並列三鍋、如器字、先將稠汁聚入一鍋、然後逐加稀汁兩鍋之内、若火力少、束薪其糖卽成、頑糖起沫、不中用、