



臺南縣農會指導黃顯揚(左) 在中華農學會聯合年會中接受褒獎。(少銘)

### 間作高苜 增加收益

在海拔一千二百公尺的地區，早期結球高苜於二月中旬以種子直播栽培，一公尺畦而，間作甜椒時行距三十五公分，株距四十公分；間作番茄時行距四十公分，株距三十公分，開穴點播結球高苜種子，至五月初旬，結球高苜開始結球時，番茄和甜椒依一定株距間作於結球高苜二行的外側面(如前頁下圖)，待結球高苜於五月中旬收穫，番茄或甜椒隨即管理施肥，撫育生長。

這種間作法，在海拔一千二百公尺的地區，時間配合上並無困難。但在高海拔一千六百至一千八百公尺的地區進行試驗，因早期氣溫不足，結球高苜生長緩慢，必須等到六月中下旬才可收穫，間作上就發生困難。

### 採收處理 · 注意要點

甜椒果實採收適期，以未充分長大時為佳；如待果實紅熟採收，不但消耗樹勢，減少生長勢力，而且品質也不好。

反之，如過早收穫，不但收量減少，而且品質尚未發揮，採收後易於萎軟，不耐貯藏。採收時宜用圓頭剪刀，靠近果梗與枝梗着生處

剪下，然後再齊莖部基部剪短。採收後的甜椒，在高山夏季，經七天不易變質；但運到平地，在蔭涼處亦僅能貯藏二至三天。

番茄果實採收適期，以綠熟採收，即果形已發育至固定大小，果實堅硬，果面已呈乳白色，子室內種子周圍已有膠質物發生時為宜。

採收後可以後熟。如待全部成熟，或至中熟以後採收，運輸上困難甚多。

採收時亦用圓頭剪刀，齊果莖部剪下。綠熟採收的番茄，運到平地，約經七天，漸變紅色，但其色澤，無紅熟採收的鮮艷。在高山夏季，可經半月以上不會變質。

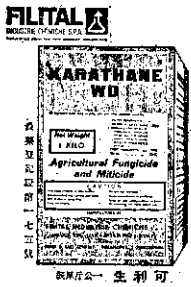
番茄和甜椒採收後，必須用堅固的容器包裝。番茄最理想的包裝容器是木箱，每箱裝三十公斤，內襯紙屑或穀糠。

甜椒以堅固耐壓的竹篾，每裝裝三十公斤為合適，集貨至平地後，再行分裝出售。高溫的夏季，以晚上運送為宜。

### 徵求 照片 啟事

本刊經常需要封面、畫刊、專稿插圖及農村活動照片，歡迎讀者投寄。應徵者請將照片放大為明信片大小，寄本刊編輯部。

敬告農友們：近來有不法之徒偽造農作物白粉病特效藥可利生農藥，偽品包裝與真品極為相像，如不注意就買到偽品，此不但花費了金錢而且因防治不了白粉病而減少收成，造成雙重損失。本公司在此介紹「真品」與「偽品」之包裝及內容物不同處如左，以免誤購「偽品」。



### 可利生

真品——英文字體清晰

偽品——字體較真品模糊，因用照相版印刷。

- 一、包裝
- 二、內容物
- 一、檢驗方法：以二份可利生加一〇〇份之水攪拌後加一二滴稀硫酸，如真品則由原來之黃色漸漸變為乳白色，如偽品則變紅色。
- 二、檢驗參考方法：用雙喜香烟包裝用鋁箔一張，放一點可利生於光亮的一面，然後於底下用火點火，使火焰接觸鋁箔如真品則本身會燃燒變為深黑色，偽品本身不燃燒，只轉為灰色的灰。

### 現貨進口經銷商：

- 一、福農公司：臺北市漢口街一段五十七號二樓
- 二、惠光貿易有限公司：臺南市東門路二三一號
- 三、裕豐公司農化廠：彰化市中和里中和莊五十號
- 四、英明貿易有限公司：基隆市郵政信箱八六號
- 五、群英公司：臺北市民權東路二一一號

臺灣總代理：青象貿易有限公司 謹啟

臺北市漢口街壹號壹肆號壹壹壹室  
電話：三六 一七七 七

司公斯哈門羅城貴州賓國美\* 標商記登