

【答】：(一)彰化並無收購蔬菜機構，至於加工廠茲介紹如下：彰化永靖有一家「源昌製油加工廠」，又臺中市五權路五〇〇巷臺灣蔬菜股份有限公司，及臺中沙鹿新豐美製油工廠。

(二)價格是否穩定，在本省一般作物與產製銷大有關係，目前日本需要量頗多，臺北宏大實業股份有限公司曾與日本宮川商工株式會社合作在屏東山地推廣種植蔬菜，於三月初旬曾來臺東本場觀摩並搜取資料，但彰化地區尚未開有獎勵推廣蔬菜機構。棕櫚林行距寬闊，與蔬菜間作很適宜，土地利用經濟，可增加收益，但低地務要排水通暢，及注意中耕施肥。(臺東區農改場張世福)

工加品食

醃漬生芥菜

鹽量需適當

【問】：(一)豐年第十八卷十二期陳先生刊出的醃菜加工法一文中之貯藏月數和用鹽量，是二次翻缸的鹽量，還是第一次的鹽量？

(二)製造鹹菜除使用食鹽外，還不要加其他藥品？(花蓮壽豐鄉山村三五五號徐其樹)

【答】：(一)拙作鹹菜加工法一文中之醃漬芥菜用鹽量與貯藏月數的關係，是指一二月間大芥菜盛產期間醃漬芥菜最低限度的用鹽量(包括兩次醃漬的鹽量)，如果醃製期在三月，此時氣溫升高，用鹽量可以增加，蓋食鹽為一種防腐劑，當醃漬物的食鹽濃度達八多時，即能阻止大部分微生物的繁殖，但乳酸菌和酵母菌少能繁殖；至一〇多乳酸菌不能活動，繁殖亦被阻止。醃漬物的風味是由乳酸菌及酵母菌的醱酵作用所生成。所以要製良好的醃漬醃物，食鹽用量既不能太少，亦不宜過多，總之用量要適當。茲摘錄臺大農學院方祖達教授著農家實用醃漬蔬菜製法中之醃菜製法的最後一節如次，以供參考。

醃漬時所加入之食鹽量，要看將來醃菜貯藏的久暫而定，鹽量少，菜容易發酸，不能作較長久的貯存，反之鹽量較多，菜醱酵緩慢，菜可貯存較久，現在將鹽量與醃菜貯

藏的關係說明如下：自醃製至消費期間一個半月內者，鹽佔菜重六至八多，二至三個月內者，佔九至十多，三至五個月內者佔十一至十三多，六個月以上者，佔十五多以上。上列的鹽度，是指醃製期在正月時的用量，如食鹽用量佔菜重百分之三，醃菜可保存到四月去販賣，如果製造期在三月，鹽的用量必須提高百分之十一，才能保存醃菜到六月去販賣。(原文載於豐年十五卷三期十四頁)。

(二)食鹽為日常醃製食品不可缺少之物，具有防腐的效力，可不必再加其他藥品。(鳳山熱帶園試所陳景福)

木 樹

栽培鳳凰木

春秋均適合

【問】：(一)鳳凰木要怎樣收穫種子？

(二)要怎樣播種？

(三)差不多幾天才能長出新苗？

(四)經過幾天才能移植？

(五)移植好了，要怎樣來照顧？

(六)適應何種土壤？

(七)什麼時候種植較好？(高雄縣阿蓮鄉中路村六六號黃仁德)

【答】：(一)鳳凰木原產南洋羣島，是一種優美之行道樹及庭園樹。鳳凰木為莢果九、十月成熟，即可採取，曬乾揉碎以脫種(或不去莢)收藏或留至冬季翌春採取亦可。

(二)播種可於行於翌春，播時先將種子浸水一晝夜，行稀播的條播，覆土約一、二公分，因南部春季係乾季，最好覆草於床面，於發芽時取去並注意澆水。

(三)播後十、二十日即可發芽。

(四)幼苗生長很快，當年秋季或翌春即可栽植，若要培育較大之苗木，則於當年秋季或翌春移植可也。

(五)若培育大形之行道樹庭園樹，則移植後須注意除草，中耕澆水施肥整形等。

(六)鳳凰木對於土壤之適應性很強，在壤土地之生長尤佳。

(七)春、秋兩季均可栽植，惟以栽後有雨季節為宜。(黃希周)



新推出

中日合作 (彰化市大竹里大竹莊145號)

三笠農藥

浮塵子，飛蟲類，特效藥。

ミプツン M. I. P. T. N. 水和劑 50%

(日本三笠牌原裝進口)

速全殺 M. T. M. E. 水和劑 50%

(全省獨家製造)

五蜘蛛，銹蟬蟲，介殼蟲之剋星。

笠壽爾 ニッソール 乳劑 25%

(日本日曹普及會)

滅速滅 ミルベックス 水和劑 50%

(日本日曹普及會)

晚疫病等各種病菌得以一掃而淨。

太仙精 ダイセンステシス 液劑 50%

(本公司出品)

防除潛葉蟲(殭蟲)各種蠟蟲。

克復靈 クレパシス 水和劑 50%

(本公司出品)