



胡蘿蔔採收

產過剩或栽培較易的蔬菜，如甘藍菜、豌豆莢、四季豆、包心白菜等，也不妨試試大量冷藏，等到夏天時再拿出來供應，如此才能免除高溫多濕及颱風或雨水侵襲的威脅。

惟目前所遭遇的問題是技術及費用太高，此點有待學者專家針對作物收穫後的生理，作研究改進，以求技術的創新或突破。

也許在冷藏袋內加某些氣體或化學藥品，便可提

高冷藏的溫度，減低冷藏費用，但仍可達到長期或數月的保鮮效果。

(3)蔬菜罐頭的加工製造：有些冷藏仍不易保存品質的蔬菜如甜玉米等，可模仿洋菇製成罐頭，也可減低冷藏費用。例如四季豆、豌豆仁等罐頭食品，在美國很普遍，也比較新鮮的便宜很多，我們也不妨試一試。

除此之外，也可嘗試其他蔬菜種類的製罐加工，以減低冷藏費用。如此，不但可以增加夏季蔬菜的供應量，也可以提高冬季蔬菜的價格，達到調節供需的效果，豈不是一舉兩得，皆大歡喜。

200元
徵求你
寶貴的意見



對於農業的產、運、銷，希望政府及有關機構改進措施，或關於農村生活，促請農家合力推行的事項，請用簡單文字寫出（500字為度），寄台北市溫州街14號豐年社葉小姐收。刊出後即付200元，恕不退稿。特別歡迎過去未發表意見的讀者參加。

買下列豐年蔬菜叢書，送彩色「蔬菜病害防治」一本，送完為止。

豆類蔬菜

介紹花生、毛豆、紅豆、綠豆、菜豆、豌豆、刀豆、回回豆、金麥豆、米豆、菜豆、小豆、蠶豆、角豆、巴巴拉花生、樹豆、蠶豆等21種栽培法。

(精) 150元
(平) 120元

食用菇栽培技術

杜自彊著

介紹香菇、鮑魚菇、木耳、白木耳、金針菇、真珠菇、金花菇、草菇、竹筴、羊肚菌、靈芝等栽培法，菌類認識，菇類食用價值，菇類食譜及毒菌概說，香菇太空包(銀屑)栽培。

定價145元

莖菜栽培

定價120元

介紹球莖甘藍、竹筴、蔥、韭蔥、嫩莖茼蒿、茭白、蘆筍、四川榨菜、大心芥菜、蕹菜、大蒜、薤、分葱、洋蔥、百合、馬鈴薯、菊芋、慈菇、芋、草石龍、蓮藕、山葵、薑之栽培法。

專業栽培蔬菜30種

介紹芥菜、甘藍、結球白菜、小白菜、蕃茄、茄子、芋、胡蘿蔔、山藥、菱角、薑、蓮子、金針菜、大蒜、青花菜、蘿菜、莧菜、紫蘇、葉高苣、蘿蔔及黑皮波羅門參等之栽培法。

定價140元

瓜類栽培

介紹冬瓜、節瓜、甜瓜、西瓜、有子西瓜、無子西瓜、梨瓜、甜瓜、苦瓜、南瓜、扁蒲、絲瓜、蛇瓜之栽培法。

(增訂再版)
定價100元

國外郵購請先通知書名及數量以便報價。
國內郵購每次請另加掛號郵資9元。

豐年社

台北市溫州街14號 · 郵政劃撥5930號