



### 談驗經魚養田水

最近雲林縣西螺地方，水田養魚非常盛行，其面積現在已達十甲以上。茲將該地農家（前西螺鎮長）的水田養魚經驗談，介紹如下：

一、對於水田的必需要設施：廖先生的水田養魚面積約有五、六畝，水田周圍挖溝寬五尺，深一尺八寸的水溝，將所挖的泥土築成高四尺的堤防，此外又設置灌水門二所，排水門二所，同時並使用竹簍，以防止魚的逃走。除灌水和排水時以外，這四所門，普通都用土塊關閉。排水時除必用竹簍以外，尚須用鐵絲網，以防止子魚的逃走。全部設施費約台幣一五〇元。使用於魚路及堤防的面積約一分，但在這堤防上可以種植甘薯、應菜、蕃茄、瓜類等，所以利用的面積不算損失。

二、養殖時期及養殖量：第一期作插秧後經過二十天的三月下旬，放養了吳郭魚苗二五〇斤，此外也將草魚八尾，鱧魚二尾，混合放養，以作試驗。三、給餌：米糠一日五斤，人糞尿一星期二十擔而已。四、管理：田水時常要保持二寸至三寸深，只在除草施肥時要排水二、三天。五、收量：三月下旬放養了魚苗，到五月下旬已生產了很多的子魚，但因連日的大雨，有了相當的損失。七月上旬當作魚苗賣出的有一五〇斤，其後常常賣出，其數已達四百斤以上。現在大尾的魚，還有三〇〇斤，可作魚苗用的尚有十萬尾。混飼的草魚，重約二斤，鱧魚因水多逃走，烏仔魚成績不佳，鯉魚成績良好。照上面所說，漸次由大尾收穫，到第二期作水稻收刈後全部收穫時，其收量一定不少。六、稻谷收量：昨年第一期作全收量六、五〇〇斤，本年全收量七、五〇〇斤，但收量却增加一分，但收量却增加一分，但收量却增加一分。

### 讀者來函

豐年社各位先生雅鑒：星月初渡銀漢秋際之節，想貴社業務以時而進，於斯可為預卜可欣可賀也。敬啟者貴刊內容豐富，種種記載事實，乃農家所最關心，且多不鮮，近貴刊內載吳郭魚一事，此乃農家可以多得之福音，有興味且非常有利，副業，但不知魚苗價如何及從何入手，貴社為我農人先知道，願農家所希望指導，幸甚，又者養殖及管理方法亦望詳細指導。

中華民國四十年八月二十五日  
彰化縣芬園鄉莊村彰南路一九號  
張佳澤

### 本社覆信

張先生：您的信已收到，關於吳郭魚魚苗價格在雲林縣西螺地方運送費算在內，魚苗一斤為六元，但因地方之遠近，其價格也因之不同，最好請詢問雲林縣農會及高雄漁會，不至其養殖及管理方法，請參考本刊第二期「吳郭魚在水田養殖」一文及本期第七頁「水田養魚經驗談」一文為盼。

豐年社啟

### 蛋類的加工

農家除務農外，總常養一些雞鴨，而每年雞鴨生的蛋無形中給農家不少利益。如果我們能把這些蛋用簡易的方法加工後，不但他們的風味有了各格的增進，而且在市場上的價格也可以提高，這我們何樂而不為呢！現在把最普遍的加工方法，簡易地說明如下：

一、鹹蛋：普通用鴨蛋為原料，用鮮鴨蛋約二十五枚，取食鹽及生石灰各四〇〇公分，與一五〇公分之茶葉濃煎汁混合，將蛋洗滌風乾後即將上述之混合劑塗於其上，再敷以粉殼，裝入罐中密封貯藏。在較高氣溫時二三月即可完熟，而較我國北部之寒地，則需四五個月之皮蛋，以供市場所需。

二、鹹蛋：用赤粘土一五

三、精蛋：用三公斤之酒精及一公斤食鹽混合，將蛋於此中浸漬半年以上，則蛋殼變軟，而其內容如雲丹狀，即可

四、燻蛋：雞蛋煮熟後去殼，以燻火腿或燻肉之法處理，其風味很好。

五、茶葉蛋：將蛋於清水中煮熟，取出後擊碎其殼（但不剝去），再於茶葉、五香、鹽之混合汁內煮於微火上，使其調味品之香味滲入蛋殼內，於蛋殼成茶褐色時即可趁熱或冷涼後供給市場。（喻適安）



田庄歌謠 (同五第) 藍蔭鼎  
八月十五好中秋 月娘出來拋繡球  
白雲作粉湖作鏡 粧得漂亮上天遊

### 法培栽菜蔬



「成房度印」善改爲場良改林農區北臺島國團成育的種雜之配交子茄種來在與而質品之

三、茄子的栽培：茄子的栽培，在子葉展開後，即應注意其生長情形。若發現有萎凋現象，即應檢查其根部，看是否有病蟲害。若發現有病蟲害，應及時採取防治措施。茄子的收穫，應在果實成熟後進行。收穫時，應注意果實的品質，選擇果實飽滿、無病蟲害的果實進行收穫。收穫後，應及時將果實運往市場銷售。

四、茄子的採收：茄子的採收，應在果實成熟後進行。採收時，應注意果實的品質，選擇果實飽滿、無病蟲害的果實進行採收。採收後，應及時將果實運往市場銷售。

五、茄子的貯藏：茄子的貯藏，應在果實成熟後進行。貯藏時，應注意果實的品質，選擇果實飽滿、無病蟲害的果實進行貯藏。貯藏後，應及時將果實運往市場銷售。

六、茄子的營養：茄子含有豐富的營養成分，包括蛋白質、碳水化合物、脂肪、維生素和礦物質等。茄子還含有大量的纖維素，有助於消化和預防便秘。茄子的營養豐富，是人們日常飲食中不可缺少的蔬菜之一。

七、茄子的選購：選購茄子時，應注意果實的品質，選擇果實飽滿、無病蟲害的茄子進行選購。選購時，還應注意茄子的成熟度，選擇成熟度適中的茄子進行選購。

八、茄子的烹飪：茄子的烹飪方法多種多樣，包括炒、燉、煮、蒸等。茄子的味道鮮美，營養豐富，是人們日常飲食中不可缺少的蔬菜之一。

九、茄子的病蟲害防治：茄子的病蟲害防治，應從預防入手。在栽培過程中，應注意果實的品質，選擇果實飽滿、無病蟲害的果實進行栽培。在收穫後，應及時將果實運往市場銷售。

十、茄子的營養價值：茄子含有豐富的營養成分，包括蛋白質、碳水化合物、脂肪、維生素和礦物質等。茄子還含有大量的纖維素，有助於消化和預防便秘。茄子的營養豐富，是人們日常飲食中不可缺少的蔬菜之一。