

本省養豬比較容易發生的傳染病有豬瘟、豬丹毒、豬肺疫和豬副傷寒等。關於這幾種傳染病，常有各地農友寫信來詢問病症的現象和防治方法。列在後面的一個簡表，也許能給農友們一些參考。但農友們注意，發現你們養的豬發生病症時，還是要立刻就近請獸醫來診視，才是最妥當的辦法。

洋葱的收穫和貯藏

各地洋蔥現在將要大量收穫，如果處理不當，在運銷或貯藏中就容易發生腐敗（最普遍的是頂腐病），以致遭受損失。現在把收穫包裝和貯藏要點，分述如下：

(一) 收穫：在葱球葉部開始倒伏時收穫（普通以三成以上植株葉部倒伏時才開始收穫），收穫時須選晴天，拔起植株，排列田間，以葉部覆蓋球部，整齊排列。經二、三日葉部曬乾後，把葱球葉部結成一束一束，懸掛於簷下或屋內通風地點風乾，風乾時間約二星期。葱球頸部完全枯乾時，然後在蔥頸上留四、五分長，以剪刀剪除葉部，即可包裝，供貯藏或運銷之用。

(二) 人工風乾：葱球收穫後，要提早販賣，或由於氣候潮濕，無法風乾時，必須應用人工風乾法，可以防止「葱球頂腐病」的發生。就是把收穫的葱球，通入乾燥熱氣（熱氣溫度華氏105—110°）經過十五小時，即可完成。本省可利用稻谷乾燥機，或加工用乾燥機處理。

(三) 貯存：爲避免因大量生產而價格低落，可用貯藏方法。風乾後釐球，經分級包裝後，即可放入冷藏庫貯藏。冷藏溫度爲華氏33°—36°度，相對濕度七〇%—七五%可以貯藏八十日之久。

(四)包裝：風乾處理後的蔥球，應依大小和品質分級，並剔除發芽和敗壞的蔥球，然後包裝運銷。省內運銷，用中型竹篾裝簍，最爲理想，每簍可裝蔥球三十公斤，如短期內可銷售的，用草袋包裝，最爲經濟。運銷省外或貯藏用的，應以木箱裝箱，可減少損傷，每箱實重四十五公斤等。