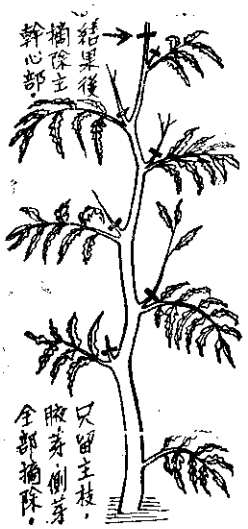
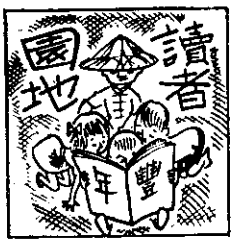
番茄栽培經驗談

臺南市安南區　楊金色

番茄活着後，莖葉生長頗爲旺盛，腋芽發生也多，如果任它生長，莖部分岐多，過於繁茂，雖然着花多，有結果，落果也是很多的，影響收量不佳。所以要使番茄結果良好，應該要行整枝、摘芽、摘果等工作。

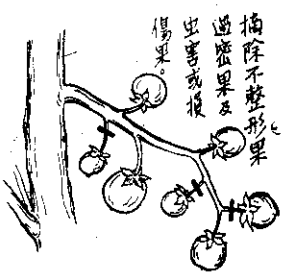
整枝方法，採用「單幹整枝法」或「雙幹整枝法」都可以，我認爲「單幹整枝法」比較好。就是僅留主枝，把腋芽(側芽)全部摘除。摘芽以外，還要摘芯，摘芯就是番茄第三或第四果房(第一果房在下面，由下向上數)以上的頂部，等到已經確實着果以後，上面的心部，也要摘去。摘除腋芽的工作，要提早施行，不宜任腋芽生長過長。要使番茄果形整齊，色澤良好，發育均等，必行摘果。即果實有拇指大的時候開始，不整形的及有傷害的果實必須除去。摘芽摘芯時用手，摘果時用剪刀。





夏季栽培中，常遇降雨並且溫度也高，因此果實很容易發生病害，如黑班病及青枯病等。黑班病不但侵害果實，莖葉也會被害。青枯病的發生和茄子一樣的，莖葉萎凋，終至枯死，而且傳染力很大。如有發見，隨時拔除燒却，同時株跡必須施放木灰加以消毒。蟲害，如椿象蟲和青蟲等，應該提前預防。發見的時候，隨時撒佈BHC，或砒酸鉛等藥劑來驅除，但是施用藥劑的果實，收穫時應先洗滌清潔。

四月下旬定植的番茄，六月中旬就可以收穫。上午收穫比較好。果實比較新鮮。收穫期最好選連續的晴天，以免影響果實的貯藏力。



木瓜酵素劑

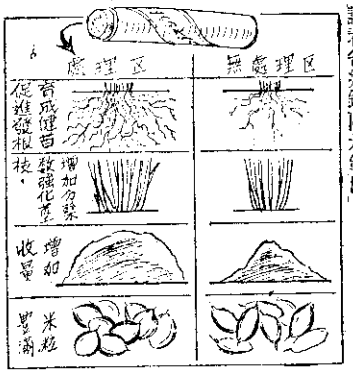
黃啓章

應用生長中期發育良好的未熟木瓜，以骨製小刀、竹刀或其他非金屬刀片（木瓜乳汁有蝕毀金屬之力），於果面劃成淺裂或縱痕。痕深半公分以內，每痕距離一至二公分。果面經劃痕後，乳狀液汁立即源源流出，即用玻璃杯或陶器裝取，火力或日光下乾燥。若不能立即乾燥，要加入少量福爾馬林（ホルマリン，免生不快的氣味。

優良的木瓜酵素劑(Papain，パパイン)製成品，帶一種鹼及辣的味，乾時成爲粒狀小塊，手觸後即碎成粉末，顏色爲淡褐色或褐色。之要製成品的成份較淡，可於製作若時，摻入米粉、麥粉或葛鬱金粉等稀釋。

木瓜酵素劑對蛋白質的消化，有特別的功用。在錫蘭、瓜哇等南洋地方，製造頗多，多銷至美國，年達一、二萬磅。製成品爲褐色或咖啡色，小粒狀或粉狀，可以醫治消化不良，腸胃積滯等現象。近來聽說外地商人，曾至南部洽購木瓜乳汁，粗製這種藥劑。據鳳山園試分所加工組報告，製成之劑，經時不到一年即失去功用。現在本省農業試驗所農化系在繼續研究這種製劑。

美日特許 水稻增收特效藥
旺多朗扶師土壤
(フランスプラントン)



風行全省，到處聲譽鵲起，使用者已突破20,000人
水稻每甲增收250斤—1250斤
請看各鄉鎮風示範田

每甲一矸只十八元
試作用（五分地）：十元
處理時期：插秧十日前後

☆說明書函索即寄，請附郵票4角☆

臺灣總代理店 大豐農藥行

臺北市寧夏路23號　郵政劃儲臺灣10620號

各地分銷處
臺北市衡陽街——農興
臺北縣三重鎮——信本
臺中市第二市場內——永
臺中市力行南路八號——梅
彰化縣埔心鄉瓦磘厝——大
彰化市中華路23號——同
高雄縣鳳山鎮三民路231號——春
各地鄉鎮區農會

臺灣農業試驗所加工組
臺灣農林種苗公司
臺灣農產加工廠
臺灣農業試驗所
臺灣農產品通訊
臺灣農業試驗所園藝行
臺灣農業試驗所農化系