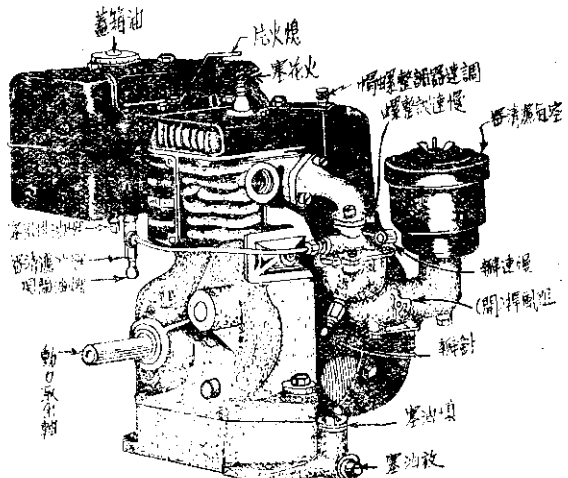


引擎油汽的器霧噴力動



造構的擎引油汽「格瑞布」(一圖)

本省近來有一種由農復會補助的新型動力噴霧器，一部份受補助的農友，對這種噴霧器的使用和應該注意的事項，還沒有十分明瞭，這種動力噴霧器裏所用的引擎（エンジン），叫做「布瑞格」汽油引擎。

劉相臣 編譯

一、發動前的準備

(1) 曲軸箱內加機油 如圖二①所示，把引擎放置平穩，打開填油塞，注滿SAE二十號機油，並把填油塞裝回旋緊。

(2) 空氣濾清器內加機油 旋下翼螺帽，取出濾清子，加SAE二十號

濾清器須時時檢查，至少在二十五小

一次工作五小時，就須更換曲軸箱內的機油。此後每工作五小時，加油一次；每工作二十五小時，重換新機油一次。

(3) 曲軸箱內換機油 新引擎第一次工作五小時，就須更換曲軸箱內的機油。此後每工作五小時，加油一次；每工作二十五小時，重換新機油一次。

(4) 空氣濾清器內換機油 空氣濾清器須時時檢查，至少在二十五小

機油到油平線位置。

(3) 燃料箱內加汽油 使用清潔新鮮的汽油。注意不要使機油混入汽油內。

二、使用的方法

(1) 發動

(2) 關閉燃料開關

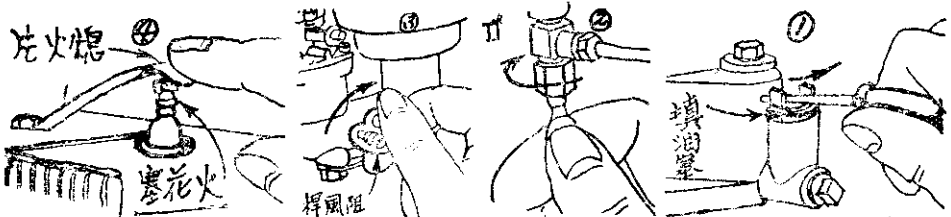
(3) 關閉阻風：如圖二③，把阻風桿依箭頭方向關閉，但引擎一經發動，就須把阻風桿漸向外移回，以維持正常的運轉。

(4) 拉動繩：把繩子的一頭，放入始動輪的月牙口內，繞數周後，用力迅速拉；如需重複時，須把阻風桿稍開再拉。

(5) 停止 如圖二④用手指按下熄火片，使熄火片和火花塞接觸，就可以熄火。

(6) 曲軸箱內換機油 新引擎第一次工作五小時，就須更換曲軸箱內的機油。此後每工作五小時，加油一次；每工作二十五小時，重換新機油一次。

(7) 空氣濾清器內換機油 空氣濾清器須時時檢查，至少在二十五小



。火熄④，風阻閉關③，關開料燃開打②，塞油填開打①：火熄和動發 (二圖)

三、保養和調整

(1) 調整

(2) 保養

時內清潔並換機油一次；如圖三①旋下翼螺帽，取出濾清子，③拿下碗柱，再傾出舊油，用汽油洗滌各部，並擦乾後裝回，加入新機油到油平線為止。

時內清潔並換機油一次；如圖三①旋下翼螺帽，取出濾清子，③拿下碗柱，再傾出舊油，用汽油洗滌各部，並擦乾後裝回，加入新機油到油平線為止。

(2) 化油器的調整

① 先把針瓣關閉，再打開一轉半；然後關閉慢速瓣；再打開半轉到四分之三轉；發動引擎；把針瓣再慢向內轉，直至引擎要停止時為止，再慢向外移，直至引擎運轉平滑。這時候的混合氣體最豐富最適宜。

(3) 調整慢速調整螺絲：使節氣門停在慢速位置，轉動慢速瓣向內或向外，直至引擎運轉平滑，再調節慢速調整螺絲，使引擎達於最慢速度（每分鐘一七五〇轉），放鬆節氣門，重複調整，到引擎運轉平滑為止。

(4) 調整速器的調整 這類引擎有兩種型式：

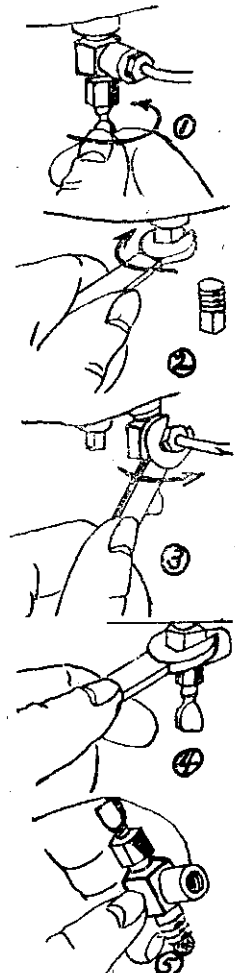
① 氣翼調整速器：如圖五②所示，要增加速度，把引擎頂端調整桿螺帽，依逆時針方向轉動就可以。

② 機件調整速器：機件調整速器比氣翼調整速器多一付機件，如要增加速度，和氣翼調整速器相反，須依順時針方



，子清濾出取②，帽螺翼下旋①：油機換器清濾氣內 (三圖)

(圖四) 排淨油箱、洗滌燃料濾清器：①關閉燃料開關，②旋下油箱放油塞，③分離油管，④旋下燃料濾清器，⑤用汽油洗淨。



向，轉動調整螺帽。

(4) 火花塞間隙的校正 火花塞

應經常保持清潔，並須在每工作一〇小時後，取下清潔校正一次。

不要調整。確實需要調整時，應用磨石或砂紙磨平；間隙為〇·五公厘。

這種引擎的火花塞間隙為〇·六公厘。校正法如圖五③所示。裝回時不要忘記在螺紋端塗一點黃油。

(5) 接觸點的調整 電磁部份須經常保持清潔，如無必要，最好

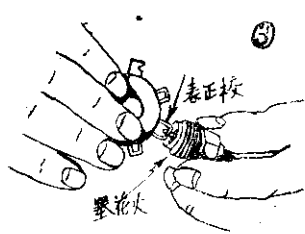
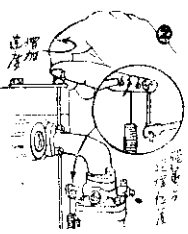
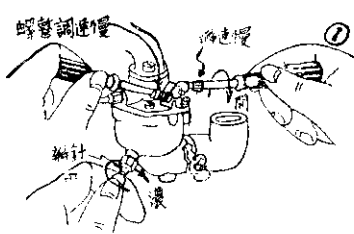
四、收藏

其他不能自己調整或分解的地方，必須找工廠或技術人員調整或分解，決不可以自己作。

引擎在使用完了收藏前，須把油箱和化油器內的汽油全部放淨；把曲軸箱和空氣濾清器內的機油，全部排

出，清潔後加換新機油；取下火花塞，往汽缸內倒入少許機油，搖轉曲軸數轉後，把火花塞裝回；清除汽缸和汽缸蓋上的污穢物質。

(下期刊) 動力噴霧器的幫浦



(五圖) 正校和調整的器油化①；調整的器油化②；正校的器油化③

洋蔥耐久貯藏法

邵宗雄

影響洋蔥貯藏期間長短的原因很多，本省一般種植的「黃勝」和「早玉」品種，都易發芽或腐爛，是不耐長久貯藏的品種。依據筆者之實際經驗，注意下列各項，可以使貯藏較為耐久：

- ①產地：成熟期多雨地區土壤過濕，所生產的蔥球不耐貯藏。成熟期氣候及土壤乾燥，收穫後有充分日光可以把蔥球曬乾縮水的，貯藏可久。又中北部生產的蔥球，一般肉質較為鬆軟，不耐貯藏；南部生產的蔥球，肉質緊實，較耐貯藏。
- ②輪作：連作的土壤，傳染軟腐病基腐病等病菌。輪作可以減少病菌，蔥球受病機會較少，可耐貯藏。
- ③氮肥：氮肥施用過多時，肉質鬆軟，不耐貯藏。
- ④採收熟度：在倒伏或頸部軟萎收縮後，適熟時採收的，較耐貯藏。未熟前頸部粗大，不易收緊，容易腐爛。過熟的容易發芽腐爛，也不耐貯藏。
- ⑤蔥球：大球一般肉質較鬆，容易腐爛。粗頸球、雙胞球、分株球、扯苔球、不休眠球、裂皮球、外皮粗鬆球、有傷口球、日燒球、病球、切口過於接近蔥球而不閉口球，都不耐貯藏。貯藏時應選中等大小或較小的球，選外皮薄滑有光澤的球，選頸細切口乾燥，球形端正完好緊硬的球貯藏（有一種球，外表很好，但心部已

開始腐爛的，應注意除去）。
 ⑥抑制發芽：洋蔥貯藏中，一部份因發芽而損失，故利用MH-1三〇發芽抑制劑，加水〇·二五到〇·一%，在洋蔥田剛有極少嫩株開始倒伏時（或頸部軟萎時），噴射於葉部一次。噴後隔二星期左右收穫，可以減少貯藏中因發芽而腐爛的損失（據鳳山分所去年試驗初步結果）。
 ⑦貯藏條件：貯藏前，應先充分曬乾縮水，使外皮乾燥，貯藏場所應通風乾燥，溫度少有變化，日光不直射，雨濕氣不會侵入。貯藏時，蔥球不可直接觸地面，以免受濕氣腐爛。更不可堆積很厚，應注意蔥球間通風，使蔥球本身發出的濕氣隨時散去，保持球面乾燥。貯藏期間每星期檢查一次，如有發芽腐爛，宜迅速除去，以免傳染。
 ⑧冷藏：最好用攝氏零到四度的低溫貯藏，阻止病菌活動，同時又可抑制發芽。
 ⑨採收方法：採收時要小心，不可把蔥球碰傷或丟壓。因為凡是受傷或有傷口的洋蔥，不論是如何耐貯藏的品種，或土地、肥料都很理想的條件，都無法貯藏。採收的時候，務必謹慎從事，好像搬動雞蛋一樣的小心，才可防止蔥球損傷。