

注意

洋蔥

的收

穫貯

藏與

包裝

雄 宗 郁

二、貯藏 (續上期)

洋蔥收穫後，假如即時貯入冷藏庫，不但會促進發芽，同時貯藏費用也浩大，並不合算。臺灣洋蔥在春季收穫後，立即進高濕的夏季，高溫可以抑制洋蔥休眠，洋蔥收穫後，假如先用上述的吊掛貯藏法貯藏，大概經過二個月後，再移入冷藏庫冷藏。

從吊掛的洋蔥中，選好的剪去頸葉，裝入通氣の木條箱，然後把木條箱豎直（每四箱的中間就有一條通氣道），放入冷藏庫。冷藏庫的

地板和四壁，也應該有木條襯墊，以利通氣。

貯藏溫度應在攝氏零度左右，濕度最好在百分之八十左右。濕度過高時，促進發根發芽腐爛，或使蔥球變褐色及老化，減損品質。

在冷藏期間，須每隔二十天翻檢蔥球一次，有發芽腐爛可疑的，應即出售。

冷藏洋蔥，如貯藏得法，貯至十二月新洋蔥上市，少有發芽發根和霉爛變色的。

冷藏洋蔥出庫後，很快就發芽腐爛，應迅速脫售。

三、分級和包裝

洋蔥應大小分級後出售。「早玉」和「勝玉」分大（橫徑八公分以上）、中（橫徑六至八公分）

、小（橫徑不滿六公分）三級。「紅玉」和「白玉」分大（橫徑五·五公分以上）、小（橫徑五·五公分以下）二級。大小分級，可用筆者新設計的分級板。（參看前期本刊十頁）

外銷洋蔥應照省訂標準分級，同時在各級中，應除去分球、雙胞球（這是在貯藏中發生的）、抽苔球、粗頸球和病害球、不整形球等，產品力求乾燥清潔。

包裝容器，如為鮮銷和省內消費的，可用香蕪簍或草包，外銷的最好用缺角木條箱，（長六十二公分，闊三十六公分，高四十一公分，木條闊八至九公分，間隙二公分，一箱裝四十五公斤），以便內外通氣，同時在箱的橫肚捆草繩二道，使箱和箱間的通風良好。（全文完）

興農大梅花蘿蔔栽培成果大懸賞

- 一、本行為使熱心栽培蔬菜之農友對各該品種增加興趣及更深刻之瞭解，並使各界明瞭其優點特性而興辦栽培成果大懸賞。
- 二、凡採用興農大梅花蘿蔔或興農晚生大梅花蘿蔔者，希於以前以明片通知（因準備午餐係於二月十二日以前），並將產品包裝妥當，交中聯貨運、新貨運、南貨、通運、或於二月十五日上午九時以前，親自攜帶來本行參加。
- 三、本行於二月十五日上午九時，請專家會同評定，凡出品參加者，並互相檢討成果，並交換意見。
- 四、評定結果分爲下列等級並贈獎金：
特等一名一百元
一等一名二百元
二等一名三百元
三等一名五百元
晚生大梅花蘿蔔三百元
大梅花蘿蔔三百元
- 五、本行準備招待參加者參觀興農研究農場遊覽近郊以增盛況。

本行：臺北縣三重鎮重新路一段四三三號二號樓
電話：四四五三三三二號

藥效特增收水稻 特許美口

寒冷時期秧苗生長救星

トランスプラントン

- 適用期：自播秧15天前起至插秧當日
- 一促進發根，健康幼苗
 - 一增加分枝，提高收量

- ◎フルートン（果實多旺）：防止落花落果，增加收量
 - ◎ルートン（根多旺）：種子，挿木，接木用
 - ◎各種殺蟲殺菌劑批發
- 說明書函索即寄（請付郵票4角）

石原産業株式會社

總代理店 大豐農藥股份有限公司

臺北市漢口街1段23號

日農：水和硫黃劑

サルトン90

成分90%：500g包裝
適用作物與使用倍數

- 小麥：赤銹病 赤黴病 500倍
- 蔬菜類(含瓜類)：ウドンコ病ダニ類 500—1,000倍
- 果樹(含柑桔、茶樹)：ハダニ類 400—500倍

- 特長
- ①不損噴霧器且比自製石灰硫黃合劑使用成本便宜
 - ②具有強力的殺菌力兼殺紅蜘蛛(ダニ)
 - ③不污穢果實
 - ④藥劑使用調製極簡單
 - ⑤極微粉高濃度高品位90%以上

備註：本劑在於日本農民最普遍愛用

吉本農畜用品社 臺中民權路88號 TEL3691