

用甜椒的植株和莖葉都容易被風吹斷或損傷，所以應選較為避風的盆地或周圍有防風林的地區栽培，前作如曾有白絹病發生，以不採用為宜。

優良品種·圓錐果型

加工甜椒應選果型圓錐形，果皮硬而光滑，果肉厚而呈濃紅色者栽培。關於加工用甜椒的品種，本省正在試驗中，但似以Perfection和Early Piment較宜。

育苗移植·栽培簡單

加工用甜椒的栽培方法，和一般青果用甜椒相同，栽植密度○·六×○·四五公尺，或畦寬一·二公尺栽植二行，株距○·四至○·四五公尺，每十公畝施用二千公升腐熟堆肥，另施尿素三十五至四十五公升，過磷酸鈣三十五公升，草木灰一百至一百二十公升為宜。豬糞尿也是良好的肥料，如有可能，每十公畝宜施一千五

蘆筍售價，價售可！低降能可

在本省栽培蘆筍，春季三月栽植的，於當年九月每十公畝地（一分地）可以採收一百二十至一百五十公升，翌年四月至十月上旬可以採收五百六十至六百二十公升；秋季九月栽植的，於翌年四月至十月上旬可採收四百至四百五十公升。蘆筍的育苗期間約一百五十至一百八十天，定植後約需一百八十至二百天始可採收，所以，從播種到採收，約需一年左右。

生蘆筍的價錢，一級以上的每公升十六元左右，二級品十二元左右。大量生產時，可能跌到一級以上十三元左右，

花蓮縣新城鄉蔡龍成農友來信詢問蘆筍問題，本刊特請臺北區農業改良場王進生先生解答如上。

百至二千公升。每戶的栽培面積，以十公畝或十五公畝為宜。注意育成健全苗株，以免落花，提早生產。同時注意土壤乾燥，澆蓋畦面，以促進植株生長和著果。

注意炭疽病、白絹病和黑霉病，並防治夜盜蟲、椿象和蚜蟲，始有良好的收成。

單位產量·二千公升

加工用甜椒須等全果成熟是濃紅色才可收穫。果實的着色，由向陽光的一面開始，然後慢慢向遮蔭的一面進行。在果實一面尚未充分着色時採收的，宜放在攝氏二十四度左右的溫度下追熟，至全果變紅。所以採收時，應檢查果實反面，確定充分着色後才用果剪採收。因為果實須在成熟後採收，單位面積產量較青果用甜椒為低，每十公畝產量一千五百至二千公升就不算差了。採收後的果實，應按規格分級裝箱出售。

訂約產銷 保證收益

加工用甜椒，須先與工廠訂定契約始可栽培。因為這一菜種在本省銷路不多，必須加工出口，而要加工出口，一定要訂定生產計劃，不可超出面積栽培，統一品種，厲行果實分級，使產銷一致才能成功。

原料供應期間，以果實着色適溫期（即攝氏十八至二十四度的月份）為主，所以應調節播種期，以決定生產時期為宜。

果實分級應按製罐規格的訂定，使生產者和加工者的利益互為調和。

資投僑華

司公限有份股業企球全

全球養雞完全飼料

保證您的雞長得

又「快」又「肥」



附設種雞場供應
美國最優秀之快
肥 (COBB) 肉雞

四八二〇五 電話
七二八二〇五 電話
三三〇一 電話

司公 台北 市 東 路 一 段 五 〇 號
廠 桃 湖 縣 八 鄉 大 村 中 路 一 號