



期三十第 卷五第十
HARVEST Farm Magazine
Vol. XV No. 13
版出一月七年四十五國民華中
July 1, 1965
號七十二巷六〇一街通伊市北臺
27, Lane 106, I-Tung Street
Taipei, Taiwan

目 要

甘藷豐收	封面	曹公圳地區裏作大豆 (特寫)	三
農業新聞	八一九	香蕉的灌溉和排水	三
最近命名的兩個甘藷新品種	二〇	點燈解蛋提早出鷄——具有肥效的	三
甘藷增產五大要點	三三	殺蟲劑——唱片放出聲音和圖片——眼鏡	三
秋作甘藷怎樣灌溉?	三三	上的小收音機——最快速工業縫衣機——	三
臺中區改良糊仔甘藷栽培法	三四	鉅肥提高油菜籽產量——緩效新化成肥	三
新竹區改良糊仔甘藷栽培法	三四	料——甘藷做的冰淇淋	三
算一算葡萄施肥的帳	三六	雷擊怎麼辦?——安全應用電氣——	三
養豬致富記(四)	三六	幸福家庭基礎——注意酒量酒品——	三
飼養牛蛙新方法	三六	記帳好習慣——吃魚的禮貌——何時	三
農友經驗	三六	結婚——幫助孩子做功課——農忙恢	三
地方簡訊	三五	復疲勞——牙齒整齊健康好	三
豐年畫刊	三五	農業信箱	三
四健園地	六二	農友園地	三
		讀者來信	三

改進蘆筍品質 · 注意原料規格

臺灣蘆筍，年來產量大增，主要是靠製罐外銷，但必須創造國際商譽才有出路。主管當局和有關單位，為顧全僑農利益和維持原料標準，經多次會商，參考美國、日本和歐洲的標準，據聞業已訂定「臺灣省白色蘆筍罐頭原料規格」草案一種，即將公佈實施。經濟部長李國鼎亦曾強調，由於臺灣氣溫較高，加工蘆筍不宜太長，否則易使老化。要實施低培土，縮短採收的期間，總產量不會受影響，而品質和香味則可大為提高。目前七、八月間，產品不宜加工，廠商均將暫停收購，希望農友利用這個時期，注意肥培管理，藉資改善品質。

本刊記者進一步探詢所得，即將實施的收購蘆筍新規格分為兩級：一級白色，特大筍直徑廿二公厘以上，大筍十七至廿一點九公厘，中筍十三至十六點九公厘。長度均為十三公分，但可增減一公分，全部為固有白色，形態正常，鮮度良好，無病蟲害及其他損傷而切口整齊。二級白色，小筍十一公厘至十二點九公厘，形態應與一級品相同。有色大筍十七公厘以上，中筍十三公厘至十六點九公厘，小筍十一至十二點九公厘，長度均為十三公分，亦可增減一公分。形態規定筍尖有色部份不得超過五公分，其他和一級品相同。此外，在檢收蘆筍原料時，也要注意下列事項。

- (一)原料蘆筍應儘量避免陽光直射和吹風，也不要放置在高溫所在。
- (二)原料蘆筍應直立放在特製的原料箱中，並覆以潔淨的濕布。
- (三)從採筍到加工的時間，應力求縮短。

四原料嫩筍，特別是筍尖和芽苞部份應妥加保護，運時送避免因為壓擠或碰撞傷及嫩筍。

消暑歌

赤日炎炎似火燒，
農家工作真辛勞；
清涼解渴口味兒，
經濟方便有神效！

口味兒



▽本刊每月出版二期，一日及十六日發行，每份零售二元。
▽全年(廿四期)收費三十元，半年(十二期)收費十八元。
▽訂費請存郵政到帳儲金臺灣五九三〇號，或向附近農會訂閱。