

# 農友經驗



## 氫氮化鈣的好處

有很多人討厭氫氮化鈣，因為氫氮化鈣有特殊的臭味，且容易傷及皮膚，若不幸被傷害，是疼痛難忍的。各位農友請不可因此而忽略了施用氫氮化鈣的觀念。

最好在施肥以前不要飲酒，施肥時使用口罩罩在口鼻。施用後應立即洗淨暴露部份。下面是我施用氫氮化鈣的經驗：

(一)酸性土壤每分地施用一小包(廿五公升)肥效較硫銨明顯，且能防止雜草生長以及防治病蟲為害。

(二)堆積堆肥，每一臺尺厚的雜草施用五公升氫氮化鈣，可提早腐熟，增加肥份。

(三)甘蔗採收後，留小部份的蔗葉舖在溝底，上面撒氫氮化鈣。每二分地一小包，則能使蔗葉提早腐爛，增加有機質。(臺南縣後壁鄉嘉基村一一八號邱玉書)

**我怎樣栽植蔥作分葱**

分葱即大頭蔥，蔥球除包肉粽時用外，日常烹飪也常用到，用途甚廣。在此我要介紹我去年裏作分葱經驗以供農友們做參考：

雖然我是頭一次小量試種，但是成果極佳，實可大量栽植。(一)省工又省肥，(二)所結的葱球比種在菜園者(整地方式)優良。方法如下：

問即可。

(一)施肥：種植一星期內要施用三要素肥料在機間，再經過二十天，先灌水使田地濕潤然後再一次單獨施下硫酸就可。

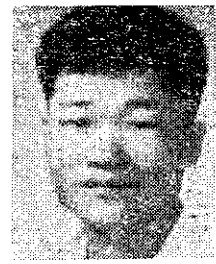
(二)管理：除草為主要工作。初期灌水宜勤，使其發育旺盛，後期需要節水不可灌太多。四或五行為一畦，管理較方便。(臺南新生街二一八號吳振鏡)

(一)先準備已經長大的做種蔥，把它分成小株，第二期水稻收成後即刻灌水使田地濕潤，田地不須掘鬆，只須用一枝尖的物品(如菜刀)將種蔥種植在稻株的中間即可。

**簡易的豆種貯藏經驗**

留種用的豆類種子，從健株選種時(留大粒，去小粒)應用篩選較為方便。選種後即置於水泥晒谷場上或席上，利用日光曬乾，經咬會覺其質硬脆時就置於陰涼的地方，使其放熱，然後與乾細砂(淡水河中的細砂為宜)均勻混合後，入清潔乾燥的線中，線口用膠布覆蓋且綁緊密閉線口，線底用磚塊墊起置於能防風雨陰涼的場所。

用此法貯藏做種用的豆類種子非常簡便，而於下期播種後萌芽率也相當高。(高雄縣岡山鎮灣裡里一號顏勝隆)



友農隆勝顏

種不同尺寸的採檢機，我在錫蘭所負責的茶場工廠中，配置的採檢機為四十七吋者三十四吋者四五又二分吋者一臺，四十四吋者四五又二分吋者一臺，三十四吋者一臺，均為單動式。解塊機一般均為每三臺採檢機配置一臺，其規格比臺灣現用者大，篩網都用五目及六目。多數工廠採檢作業，採四回採檢，其時間支配，第一回四十分鐘，二、三、四回均為三十分鐘，另裝卸及解塊時間五十分鐘。或第一回至第四回採檢均為三十分鐘，裝卸及解塊四十分鐘。因為錫蘭製茶萎凋程度比臺灣重得多，採檢亦加重壓，各次解塊篩下茶情形如下：

第一次篩下茶	一〇〇	一五%
第二次篩下茶	二〇〇	三〇%
第三次篩下茶	二五〇	三〇%
第四次篩下茶	二〇〇	三〇%

最後的篩面粗葉通常在五至十一%。釀酵時間二至三小時，視工廠情形調節。

**乾**

燥作業，溫度為華氏一八五至一九五度，時間約二十五分鐘，乾燥機的排氣溫度須控制於華氏一百三十度左右，錫蘭乾燥機出的茶能力比臺灣者大，係由於構造比較進步，一臺四呎型乾燥機，每小時能乾燥茶葉二百五十磅，五呎型者三百七十五磅，六呎型者五百四十磅，剛自乾燥機出來的茶葉，其水份含量常在一·五至三%。

經乾燥的茶葉，移送篩分室即行分級，一般工廠篩分工作均僱用女工操作，篩分作業愈快愈好，並儘量少節，俾保持茶身黝黑的色澤，分篩結果大概如下：

BOP	五〇%
B.P.Fgs	三三%
BOPF	二五%

B.M. DUST No1 三六%  
Eggs 二二%  
Pekoe 三三%  
Durt No2 二二%  
Orange Pekoe 三三%  
Bop 2 f B. P. 三三%

有些工廠不製 Pekoe Orange Pekoe 等級，因此類茶葉必須用手工揀別茶枝，工資化費太多，故將此二級茶葉切碎分別拼入 Bop Bp 級中，亦有些工廠將 B.M (Broken Mixture) 切碎拼入 F.D.、F.Bop 及 F.BOPF 級茶葉銷路有限，僅低海拔地區少數工廠有製造。

**茶**

葉篩分完畢，儘快放入茶倉，以免吸收潮氣，茶倉構造務必密閉，不透空氣。一旦同一等級的茶葉，積有成數，即予拼堆裝箱。小規模茶場一發貨單茶葉可能祇有二十四箱，大茶場則四十八至七十二箱，最大的茶場通常在六十箱以上乃至一百二十箱，BOP BOPF 以外等級的茶葉一發貨單多為十八至三十六箱，依茶場大小而不同。

茶葉包裝後，運往可倫坡或倫敦拍賣市場 (Auction) 銷售，其運往倫敦者，直接水運倫敦交販賣經紀人，其需運可倫坡者運往可倫坡送入販賣經紀人所有的棧房。經紀人一經收到發貨單，即將每筆茶葉詳細編入最近一次拍賣的目錄中，每筆茶葉編一號碼，並將茶樣連同目錄分送各買手，拍賣當日茶業為叫價最高者標到。

**最**

後我須向你們提出者，即錫蘭製茶工廠，在製茶各過程中經對講究清潔，製茶機械於每日工作完畢必經清洗，揉捻室與醱酵場所，每週必洗刷一次，大部錫蘭茶廠對各項機械非常注意保養，像臺灣普遍破舊的機器，在錫蘭難得見到。