



## 菜蔬

番茄雜交一號何處有售？

【問】：（一）貴刊十八卷十五期

所刊載的『農友雜交一號』種子，何處有售？

（二）每分地需種子量若干？

（三）苦麻跡地種番茄，是否適當？（嘉義

縣大林鎮義里七之九號簡水道）

【答】：（一）農友雜交一號番茄種子及價

格，可直接向高雄縣鳳山鎮三民里一四八號（第二市場內）農友種苗店採購。

（二）每分地種子量為三

十公克。

（三）苦麻跡地種番茄

不甚適合，最好與瓜類、禾本科及豆科等作物輪作較宜。（李樹泉）

金針菜切忌多施肥

【問】：（一）本地土質為半砂土約有五寸

至一尺深，下鴉砂塊是否可種金針菜？

（二）金針菜當施何種肥料，其施肥方法如何？

（三）要如何管理可使花量增多？

（四）金針乾的製法如何？（花蓮縣新豐鄉裡村七鄰一四六號謝木強）

【答】：（一）可以種植。

可否嫁接其他新品種的接木？

番石榴不宜高接

適時更新最好

（一）番石榴（月拔）多年老樹，

樹冠外緣正投影處挖一臺尺寬，十五至二十

公分深之淺溝施用之。

（二）柑桔潛葉蛾（刺圓蟲）之防治在嫩

葉期間，每隔七至十天撒佈○、○○二五四粉

將肥料施用於二臺尺深處。

除磷肥可施於深處以外，其他要素應在

每株平均結果量僅在二粒左右。日照不足，

排水不良及氮肥過多亦為不結果之原因，須

注意園地管理。

（三）三年生酸桔或廣東柳成柳根部，

每年均分佈在地下二十至三十公分之處，不該

將肥料施用於二臺尺深處。

最有效。（翁仁祿）

封底全頁（二色）四千九百元

內頁半頁……一千九百元

封面裡全頁……四千元

封底裡全頁……三千八百元

內頁四分之一頁……一千五十元

第一頁全頁……七百五十元

內頁八分之一頁……六百元

至四分之一頁……六百元

至四公斤，加水二百五十至三百倍，行灌灌

噴佈。

（三）金針菜不可施肥過多，否則嫩葉成嫩

，而減少開花。

（四）金針菜可於早夏採收後，先置於太陽

下晒軟，然後倒入鹽水中浸至第二天早晨浮

起，洗以沸水，再在陽光下曬乾，或以炭火

烘乾，即可貯藏待售。（丁俊傑）

檸檬植後四年

產量方可正常

【問】：（一）我於烟地種了五十株檸檬，

已三年多了，發育茂盛，沒有病蟲害，但在

今年因何都沒開花結果是何原因？

（二）我所種檸檬已三年多了，每次施肥時

，都挖穴約二臺尺深，然後將肥料施入，是

否適當？

（三）樹葉面圓蟲，何種農藥噴施有効

？（臺南縣東山鄉頭南村二鄰十六號胡新計）

【答】：（一）檸檬須到四年生以後才有正

常結果量。二年生苗木雖亦有結果能力，但

每株平均結果量僅在二粒左右。日照不足，

排水不良及氮肥過多亦為不結果之原因，須

注意園地管理。

（二）三年生酸桔或廣東柳成柳根部，

每年均分佈在地下二十至三十公分之處，不該

將肥料施用於二臺尺深處。

最有效。（翁仁祿）

封底全頁（二色）四千九百元

內頁半頁……一千九百元

封面裡全頁……四千元

封底裡全頁……三千八百元

內頁四分之一頁……一千五十元

第一頁全頁……七百五十元

內頁八分之一頁……六百元

至四分之一頁……六百元

至四公斤，加水二百五十至三百倍，行灌灌

噴佈。

（三）金針菜不可施肥過多，否則嫩葉成嫩

，而減少開花。

（四）金針菜可於早夏採收後，先置於太陽

下晒軟，然後倒入鹽水中浸至第二天早晨浮

起，洗以沸水，再在陽光下曬乾，或以炭火

烘乾，即可貯藏待售。（丁俊傑）

封底全頁（二色）四千九百元

內頁半頁……一千九百元

封面裡全頁……四千元

封底裡全頁……三千八百元

內頁四分之一頁……一千五十元

第一頁全頁……七百五十元

內頁八分之一頁……六百元

至四分之一頁……六百元

至四公斤，加水二百五十至三百倍，行灌灌

噴佈。

（三）金針菜不可施肥過多，否則嫩葉成嫩

，而減少開花。

（四）金針菜可於早夏採收後，先置於太陽

下晒軟，然後倒入鹽水中浸至第二天早晨浮

起，洗以沸水，再在陽光下曬乾，或以炭火

烘乾，即可貯藏待售。（丁俊傑）

封底全頁（二色）四千九百元

內頁半頁……一千九百元

封面裡全頁……四千元

封底裡全頁……三千八百元

內頁四分之一頁……一千五十元

第一頁全頁……七百五十元

內頁八分之一頁……六百元

至四分之一頁……六百元

至四公斤，加水二百五十至三百倍，行灌灌

噴佈。

（三）金針菜不可施肥過多，否則嫩葉成嫩

，而減少開花。

（四）金針菜可於早夏採收後，先置於太陽

下晒軟，然後倒入鹽水中浸至第二天早晨浮

起，洗以沸水，再在陽光下曬乾，或以炭火

烘乾，即可貯藏待售。（丁俊傑）

封底全頁（二色）四千九百元

內頁半頁……一千九百元

封面裡全頁……四千元

封底裡全頁……三千八百元

內頁四分之一頁……一千五十元

第一頁全頁……七百五十元

內頁八分之一頁……六百元

至四分之一頁……六百元

至四公斤，加水二百五十至三百倍，行灌灌

噴佈。

（三）金針菜不可施肥過多，否則嫩葉成嫩

，而減少開花。

（四）金針菜可於早夏採收後，先置於太陽

下晒軟，然後倒入鹽水中浸至第二天早晨浮

起，洗以沸水，再在陽光下曬乾，或以炭火

烘乾，即可貯藏待售。（丁俊傑）

封底全頁（二色）四千九百元

內頁半頁……一千九百元

封面裡全頁……四千元

封底裡全頁……三千八百元

內頁四分之一頁……一千五十元

第一頁全頁……七百五十元

內頁八分之一頁……六百元

至四分之一頁……六百元

至四公斤，加水二百五十至三百倍，行灌灌

噴佈。

（三）金針菜不可施肥過多，否則嫩葉成嫩

，而減少開花。

（四）金針菜可於早夏採收後，先置於太陽

下晒軟，然後倒入鹽水中浸至第二天早晨浮

起，洗以沸水，再在陽光下曬乾，或以炭火

烘乾，即可貯藏待售。（丁俊傑）

封底全頁（二色）四千九百元

內頁半頁……一千九百元

封面裡全頁……四千元

封底裡全頁……三千八百元

內頁四分之一頁……一千五十元

第一頁全頁……七百五十元

內頁八分之一頁……六百元

至四分之一頁……六百元

至四公斤，加水二百五十至三百倍，行灌灌

噴佈。

（三）金針菜不可施肥過多，否則嫩葉成嫩

，而減少開花。

（四）金針菜可於早夏採收後，先置於太陽

下晒軟，然後倒入鹽水中浸至第二天早晨浮

起，洗以沸水，再在陽光下曬乾，或以炭火

烘乾，即可貯藏待售。（丁俊傑）

封底全頁（二色）四千九百元

內頁半頁……一千九百元

封面裡全頁……四千元

封底裡全頁……三千八百元

內頁四分之一頁……一千五十元

第一頁全頁……七百五十元

內頁八分之一頁……六百元

至四分之一頁……六百元

至四公斤，加水二百五十至三百倍，行灌灌

噴佈。

（三）金針菜不可施肥過多，否則嫩葉成嫩

，而減少開花。

（四）金針菜可於早夏採收後，先置於太陽

下晒軟，然後倒入鹽水中浸至第二天早晨浮

起，洗以沸水，再在陽光下曬乾，或以炭火

烘乾，即可貯藏待售。（丁俊傑）

封底全頁（二色）四千九百元

內頁半頁……一千九百元

封面裡全頁……四千元

封底裡全頁……三千八百元

內頁四分之一頁……一千五十元

第一頁全頁……七百五十元

內頁八分之一頁……六百元

至四分之一頁……六百元

至四公斤，加水二百五十至三百倍，行灌灌

噴佈。

（三）金針菜不可施肥過多，否則嫩葉成嫩

，而減少開花。

（四）金針菜可於早夏採收後，先置於太陽

下晒軟，然後倒入鹽水中浸至第二天早晨浮

起，洗以沸水，再在陽光下曬乾，或以炭火

烘乾，即可貯藏待售。（丁俊傑）

封底全頁（二色）四千九百元

內頁半頁……一千九百元

封面裡全頁……四千元

封底裡全頁……三千八百元

內頁四分之一頁……一千五十元

第一頁全頁……七百五十元

內頁八分之一頁……六百元

至四分之一頁……六百元

至四公斤，加水二百五十至三百倍，行灌灌

噴佈。

（三）金針菜不可施肥過多，否則嫩葉成嫩

，而減少開花。

（四）金針菜可於早夏採收後，先置於太陽

下晒軟，然後倒入鹽水中浸至第二天早晨浮

起，洗以沸水，再在陽光下曬乾，或以炭火

烘乾，即可貯藏待售。（丁俊傑）

封底全頁（二色）四千九百元

內頁半頁……一千九百元

封面裡全頁……四千元

封底裡全頁……三千八百元

內頁四分之一頁……一千五十元

第一頁全頁……七百五十元

內頁八分之一頁……六百元

至四分之一頁……六百元

至四公斤，加水二百五十至三百倍，行灌灌

噴佈。

（三）金針菜不可施肥過多，否則嫩葉成嫩

，而減少開花。

（四）金針菜可於早夏採收後，先置於太陽

下晒軟，然後倒入鹽水中浸至第二天早晨浮

起，洗以沸水，再在陽光下曬乾，或以炭火

烘乾，即可貯藏待售。（丁俊傑）

封底全頁（二色）四千九百元

內頁半頁……一千九百元

封面裡全頁……四千元

封底裡全頁……三千八百元

內頁四分之一頁……一千五十元

第一頁全頁……七百五十元

內頁八分之一頁……六百元

至四分之一頁……六百元

至四公斤，加水二百五十至三百倍，行灌灌

噴佈。

（三）金針菜不可施肥過多，否則嫩葉成嫩

，而減少開花。

（四）金針菜可於早夏採收後，先置於太陽

下晒軟，然後倒入鹽水中浸至第二天早晨浮

起，洗以沸水，再在陽光下曬乾，或以炭火

烘乾，即可貯藏待售。（丁俊傑）

封底全頁（二色）四千九百元

內頁半頁……一千九百元

封面裡全頁……四千元

封底裡全頁……三千八百元

內頁四分之一頁……一千五十元

第一頁全頁……七百五十元

內頁八分之一頁……六百元

至四分之一頁……六百元

至四公斤，加水二百五十至三百倍，行灌灌

噴佈。

（三）金針菜不可施肥過多，否則嫩葉成嫩

，而減少開花。

（四）金針菜可於早夏採收後，先置於太陽

下晒軟，然後倒入鹽水中浸至第二天早晨浮

起，洗以沸水，再在陽光下曬乾，或以炭火

烘乾，即可貯藏待售。（丁俊傑）

封底全頁（二色）四千九百元

內頁半頁……一千九百元

封面裡全頁……四千元

封底裡全頁……三千八百元