

洋葱收穫後，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。臺灣洋葱在春季收穫後，立即進高溫的夏季，高溫可以抑制洋葱休眠，洋葱收穫後，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（每四箱一箱道），放入冷藏庫。冷藏庫的

洋蔥的收穫與藏包裝

雄 宗 郁

興農大梅花蘿蔔栽培成果大懸賞

一、本行爲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舉辦栽培成果大展覽。

二、凡採用與農大棉花或與農大花生巨大花部葉栽培者希於以前以明信片通知臺南本行。

三、請將生產品包裝妥善，交中聯貨運、新竹貨運、臺南貨運、花蓮貨運、或空貨運等或郵寄於二月十三日及十四日送到本行。

四、本行於二月十五日午上邀請專家會同審評，凡出品參加者懇請於二月十五日午上九時以前光臨本行參加審議，並互相檢討成果並交換意見。

五、評定結果分爲下列等級並贈獎金：

特等一名 一等一名 二等二名 三等三名

晚生巨大花部葉 三百元 二百元 一百元 五十元

大花部葉 三百元 二百元 一百元 五十元

六、本行準備招待參加者參觀與農大研究菜場遊覽近郊名勝，並餵豬於下午五時在臺北站前解散諸勇隨轎應以增盛況。

興農種子行

本行：
電話：四三三二號

三、分級和包裝

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

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，或使葱球變褐色及老化，減損品質。

在冷藏期間，須每隔二十天翻檢葱球一次，有發芽腐爛可疑的，應即出售。

冷藏洋葱，如貯藏得法，貯至十二月新洋葱上市，少有發芽發根和霉爛變色的。

冷藏洋葱出庫後，很快就發芽腐爛，應迅速脫售。

、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）

外銷洋葱應照省訂標準分級，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，如爲鮮銷和省內消費的，可用香蕉簍或草包，外銷的最好用缺角木條隙箱，（長六十二公分，濶三十六公分，高四十一公分，木條濶八至九公分，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）

サルトン 90

適用作物與使用倍數

小麦：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

- 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(夕=)
- ③不污損果實
- 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



美口特許 水稻增收特效藥

寒冷時期秧苗生長救星

トランスプラントシ

適用期：自插秧15天前起至插秧當日

—促進發根，健康幼苗—

—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

◎ルーション (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