

萬有文庫

第一集一千種

王雲五主編

種瓜法

胡竟良著



商務印書館發行

040964

第十章 苦瓜……………九〇

第十一章 結語……………九四

種瓜法

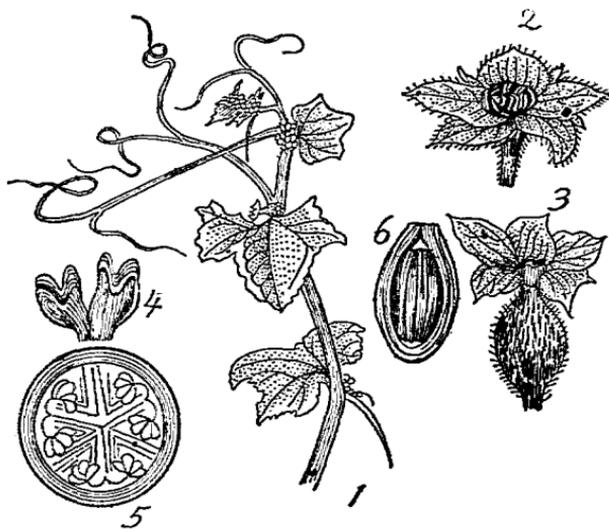
第一章 總論

蔬菜中之瓜類，屬果菜類 (fruited vegetable) 中之瓠果類 (cucurbitous crop)。此類概屬葫蘆科 (Cucurbitaceae) 植物，爲草本灌木或半灌木。草本者，有卷鬚，爲攀緣植物之用，故宜有柵架扶植之。蒴碩大者，則任其蔓生地上。葉互生；有長葉柄；葉片基部多作心臟形，往往掌狀分裂。花整齊，大小蕊異花，同株。花展開後，下部子房同時膨漲爲小蒴形；小蕊花則否；故二者易於識別。花冠通常五裂。花色除一二種——如瓠瓜——爲白色外，均呈黃色。蓋蟲媒花引誘昆蟲，黃色最顯著也。萼五裂，大蕊之萼上生。子房下級。心皮三枚。通常三室。有多數至少數胚珠。柱頭三個，通常各二裂。蒴自子房壁發達而成，在植物學上謂之瓠果。供食之果肉，乃中果皮與內果皮所成；表面硬厚之果皮，卽外果皮也。蒴內藏種子甚多。

是科植物，原產熱帶，喜高溫濕潤氣候，故多為夏季作物。栽培土壤，以輕鬆而排水佳良者為最適。蒴形碩大者，需多量之養分水分，尤宜於肥沃之土壤。茲類作物，經數千百年人為淘汰，與精細培植，苗本羸弱，非有適宜之風土，精到之栽培，難望瓜瓞綿綿也。

瓠果類栽培上最應注意者，厥為摘心與分枝。蓋瓠果類之栽培目的，在果實而不在莖葉，莖葉繁茂，常影響結果能力。欲促進果實之結成，宜適度抑制莖葉之生長，使生殖力專向蒴果方面，此實瓜類栽培之要訣，收成豐歉係也。試以南瓜論，放任生長，每株至少占地一二方丈，每畝不過三十株至六

第一圖



瓜類植物體之各部：1，瓜蔓；2，小蕊；3，大蕊；4，雙單小蕊；5，南瓜子房之橫剖面；6，南瓜種子之縱剖面。

十株，每株以產瓜五枚計，至多每畝不過三百枚；行摘心分枝者，每畝最少二百株，每株以結果四枚計，每畝可得八百枚。摘心不惟增加產量，且結實較早，產品可以早日在市場出售，善價而沽，獲利尤厚焉。

次於摘心分枝者，爲人工授精一法。前已述及，蒴果類爲單性花，藉昆蟲爲媒介，常有蟲媒不周；雌花脫落；或蒴未成而脫落；或蒴成畸形，不能出售；補救此種缺憾，人工授精尙矣。

第二章 西瓜 (Watermelon)

學名 *Citrullus vulgaris*

(一) 來歷

西瓜一名寒瓜、水瓜、夏瓜、南登瓜、青登瓜、雪瓜。原產阿非利加洲，栽培已四千餘年。何時入我國，不可考。五代史，「胡嶠於回紇得瓜種，以牛糞種之，實大如斗，味甘，名曰西瓜。」則西瓜傳入我國至遲當在五代時。歐洲除蘇俄南部外，甚少栽培。美國、日本栽培之盛，不讓我國。

(二) 性狀

一年生蔓性，有卷鬚。子扁平，有白、黑、紅、灰等色。莖長。葉深綠色；大而粗硬；缺刻深，三裂至七裂，稍類羽狀複葉；葉緣無鋸齒狀缺刻。大小蕊異花，色黃形小。無論主蔓枝蔓，均自第三四節始生小蕊花。大蕊花之分佈，因品種而異：有生於第十四節者，有生於第三十餘節者，甚有生於第五十餘葉腋。枝蔓上第一大蕊花，生於第五六節。小蕊花與大蕊花之距離，自五六葉乃至十葉內外。初期所開大蕊

花，瘠小易落。雌花有密被白毛之長圓形子房，受精後漸膨大爲蒴。蒴形有球形，橢圓，長橢圓等形。皮色有濃綠，綠，白及具綠色花紋者。瓢肉有黃，紅，白等色。蒴之碩大者，往往達二十餘斤。吾人所食部分，與甜瓜南瓜等異。蓋非果肉部分，而爲種子周圍之蒴瓢部也。子重一錢，平均約二十三粒，發芽年限六年。

(三) 品種

我國西瓜品種甚多；蘇州之薦福瓜，太倉之蔣市瓜，榆次之刺麻瓜，蜜瓜，均著名於世。外國種以美國種爲佳，日本次之。茲略舉於后：

馬鈴瓜 一名枕頭瓜。爲晚熟種。我國各地皆產之。蒴大，平均八九斤，長橢圓形。碩大者長尺二三寸，徑五寸許。皮黑色，間以綠色花紋。皮厚二寸許。瓢黃色，多汁而甘。品質上等。子黑色。

Mountain sweet 美國中熟種，長橢圓形，中等大。皮暗綠色，有淡綠色雲狀紋。子褐色。瓢淡紅或濃紅。味甘美，品質佳。豐產。

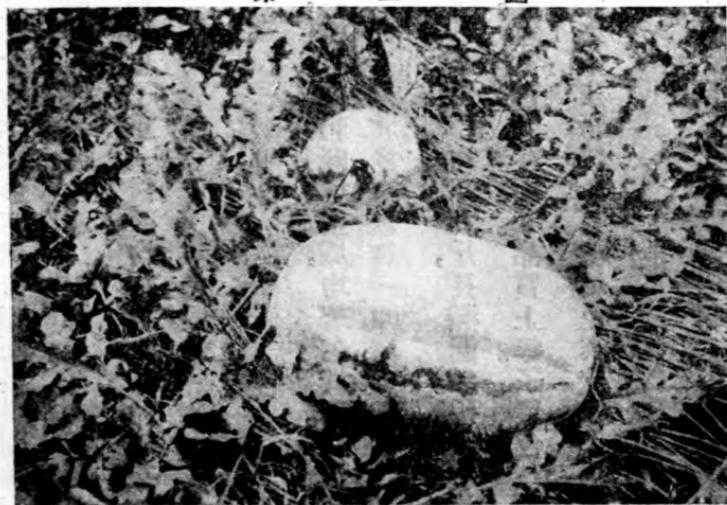
金蜜瓜 外國種，上海市場頗多。蒴形小，重者不過五斤。長橢圓形。皮淡綠，有美麗之綠條紋，

甚光滑。蒂部不凹入。皮極薄。瓢淡黃多汁，味極甘，品質上等。子紅色，邊緣有黃斑。

三白瓜 中熟種。蒞大重約七八斤，球形。皮白綠色，有淺溝。皮厚約二寸。瓢純白，纖維少，鬆而多汁，味甘。子亦白色。故有三白之名。

三異瓜 皮，瓢，子色各異，故名。一種；皮暗綠，而有綠色斑紋，皮稍厚，瓢紅，子黑而多，味甘，蒞圓形，碩大。一種；蒞大，球形。皮白綠色，有淺溝。瓢紅，多汁，味甘。子黑色。

檀香子 蒞長圓形，重十餘斤。皮暗綠色，有深溝，皮甚厚。瓢橙黃色，味尚甘。子紫檀色。品質不甚佳。



Mountain sweet 西瓜 (從蔬菜園藝新書)

冰酪瓜 (Ice cream) 美國產，中熟種。蒴大者，往往二十餘斤，平均十餘斤。蒴圓球形。皮淡綠色，有綠色雲狀紋。瓢淡紅色，味甘多汁。子白色。豐產。

硃砂紅 餘姚寧波產甚多。蒴球形，中等大，重七斤許。皮黑綠色，極光滑。皮極薄。瓢鮮紅，味甘多汁。子爲微帶黃色之黑色。

黃裏心 產地同前種。中等大，球形。皮暗綠色，微有凹凸。皮厚三分許，瓢橙黃色，味甘美。黑子。
雪瓜 一名雪瓢瓜。蒴形中等大，重五斤許。皮綠白色，有綠條紋，甚平滑。皮稍厚。瓢純白。子黃白色，尖部及周緣黑褐色。味甘，多汁。

Sweet siberian 俄國種。低溫之抵抗力強，北方寒冷地方，結果亦佳。蒴卵圓形。皮暗綠有顯明之斑紋。瓢橙黃色，多汁，味之甘美，西瓜中無出其右者。子小，灰褐色。

Sweet heart 早熟。蒴橢圓形。皮有濃綠色斑紋。瓢紅色，質緻密，味甘美。

Cubar queen 美國種。蒴大，長橢圓形。皮淡綠，有綠色雲狀斑紋。瓢深紅色，味甚甘，品質爲晚熟種中之上乘者。堪貯藏。

(四) 風土

西瓜原產熱帶，性喜溫暖乾爽之氣候。設夏季霖雨連綿，大氣濕潤，溫度低寒，則蔓生長不繁，結莢易落，成熟延遲，甚非所宜。

瓜蔓生長極盛，吸收土壤養分力強，土壤以疏鬆肥沃排水透水力強之砂質土爲最宜，砂質壤土及壤土次之，冷濕之黏土絕對不宜，切當避之。

(五) 輪作

西瓜最忌連作，以十二年之輪作制爲最合，至少亦須隔五六年再植。擬栽植西瓜之地，冬季概行休閒，或栽培麥類，預留空畦，以備種瓜之用。西瓜耗費地力最甚，後作多不易繁榮，故以蠶豆、豌豆、白菜及蘿蔔等爲宜。

(六) 種子

作種用之種子，宜擇最初結成之莢之形狀整齊者，令充分成熟，較普通收穫期約遲十日，至十四五日收穫之。採種之母株，不宜與他品種接近，以免雜交變種。摘莢後貯一星期，剖取其子，擇具有

原品種種子之色擇者，水洗曬乾貯藏之。中等大之蔬，每枚約有種子二百粒。每畝需要之種子量，視株間及每穴播種之粒數而異，通常需六百粒以至一千粒。

(七) 播種期

西瓜發芽最低溫度爲華氏六十六度。穀雨前後，土溫上昇，爲播種之最好時期。不宜太早太遲。早則土猶寒，霜凍未停，不易發芽；遲則生長期縮短，發育不良，或成熟遲晚，不能應時上市，影響經濟至巨。故播種期無論苗床與直播，俱以四月中旬至四月下旬爲宜。暖地宜中旬，寒地宜下旬。播種在雨後二三日，天氣晴朗時行之。

(八) 育苗

西瓜播種，有直播與床播二法：

直播 西瓜幼苗鬚根不發達，移植時根部損傷較他種作物爲甚，故多行直播。法於每畦中央種瓜一行。先定株間距離，於定點用方形手鏟插入土中約五六分，取起成一小溝；於溝內每隔一吋下種子一粒，共用三粒；種子尖端向下，以極細之土覆之。更覆土四五分，不必壓實，以免下面之土水

種瓜法

分蒸發，或大雨時板結，難於發芽。越八九日，種子已生根發芽，用鍤輕輕鍤去上面覆蓋之土，使幼芽易於出土。如其上不用土覆，可以砂、稻殼、切藎、水藻等物代之。在稍寒冷地方，宜先浸種子二晝夜，稍爲發芽，微露白根時，以根向下，如上法播之。發芽後宜防瓜守之爲害。

床播 病蟲爲害甚烈之地，爲安全計，宜用床播。床播處理得宜，則亦有利無害。法有二種：(1)用五寸徑之陶鉢盛土，蒔種子二三粒，覆河泥二三分，埋入溫床中。床爲寬四尺，長十二尺之木框，深一尺五寸至二

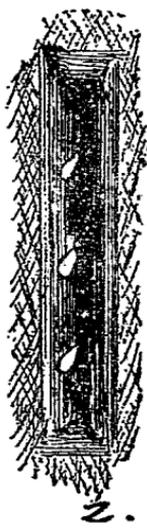
第

三

圖



3.



2.



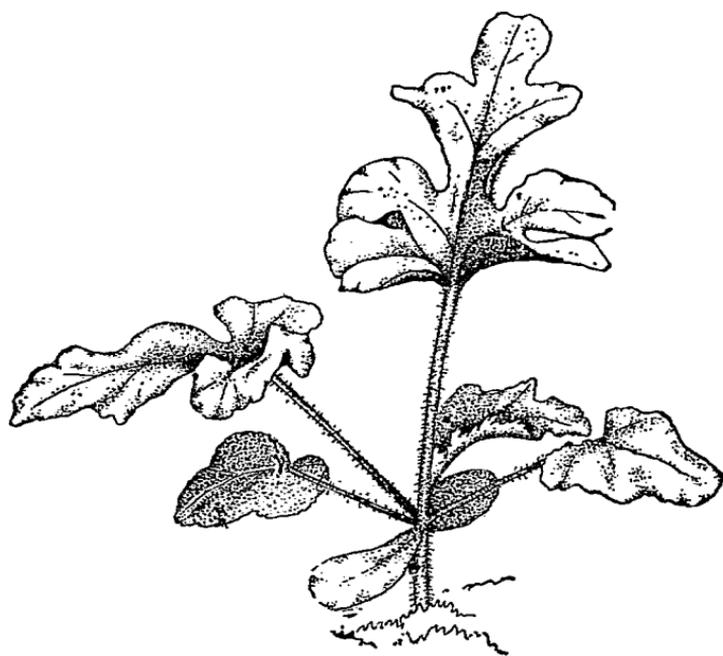
十

西瓜之播種：1，播種時以鍤掘土之狀。2，放入西瓜種子於溝中之狀。

3，覆土後之形狀。

尺；入新鮮廐肥一尺許，上鋪肥沃細土四寸，保持攝氏七十至八十度之溫度；床上蓋紗勿用玻璃蓋，以便空氣流通。發芽後不時澆水，水勿太冷，且寧使稍乾，勿令過多，致溫度低降也。苗稍長，乃間苗移植，無傷根之患。（2）用木板或破門之類一塊，先鋪稻穀灰一層，置厚約四寸深河泥其上，上施稻灰一層，使乾濕適度，劃爲一寸許方格，每格植入已催芽種子一粒。此床日間置於向南日光直射溫暖處所，夜間移入室內，至生六七葉時，就格子切開河泥，連土

第 四 圖



四 瓜 定 植 時 之 幼 苗

移植之亦無傷根之虞。且較第一法設備較簡，費用亦省。移植時，均宜細心拔取，勿傷幼根。根際鋪草，免水分蒸發。向南面置樹枝，免日光直射，傷及幼苗。

(九) 整地及距離

栽植西瓜之圃地，秋冬行深耕，使受冰雪風化作用，凍殺害蟲。深度通常一尺二寸至一尺四寸。表土淺者，九寸至一尺已足。因心土養分多未溶解，過深反有害也。春季再耕耙數次，務使十分鬆碎。播種前二星期作畦，畦心施基肥。畦形略成弧形，以利排水。

行株距，視土壤肥瘠及整枝法而異。如整枝得宜，蔓悉配置於畦之左右兩方，行距一丈至一丈五尺，株間二尺；如整枝略放任，行距八尺，株間三尺至四尺；砂土栽培早熟種，行距四尺，株間二尺五寸至四尺。過稀過密，皆非所宜；一則產量減少，一則養料日光不足。畦成後宜度地勢，於適當處作排水溝，免雨水停滯。因西瓜耐旱，最忌水濕也。

(十) 肥料

西瓜三要素肥料之施用，氮肥過量，茄味淡，纖維富，有損品質，延遲成熟，我國農家多患此弊，最

宜注意！鉀肥，磷肥，至爲重要。鉀肥爲生長莖蔓之用，且有疏鬆土壤之功效，尤以磷酸肥料有增進甜味改進品質，功效尤大，二者皆當充量施加，不可缺乏。肥料種類，爲堆肥、廐肥、人糞尿、芝麻餅、豆餅、草木灰、米糠及過磷酸石灰等。每畝施用量，及施肥時期，以中等土壤論，分述如次：

基肥……每畝廐肥八百斤，草木灰三百斤，於春耕前用鋤勻散田面翻下。

首次追肥……每畝用和水八成之人糞尿三百斤，於苗高二三寸時，距根三四寸處施之。則苗生長茂盛強健，早離幼苗時代，可免蟲害冷害等危險，謂之「催苗」。

二次追肥……每畝用芝麻餅二百斤，草木灰二十斤，米糠二十斤，相拌和，於苗長尺許時，距根六七寸，掘寬六七寸深四寸之溝施之，再覆土。

三次追肥……每畝用芝麻餅二百五十斤，草木灰二十斤，米糠十斤，於蔓長二三尺時，距根二尺許，作溝施下。

芝麻餅須碾碎入缸中加污水使稍發酵，然後施用。米糠含磷酸甚富，惟用時，須先浸於攝氏二三十度之溫水中二三日，使磷酸完全溶解，然後施下；否則直接用之，往往與土中鹽基化合，成不溶

解狀態，收益較少。

(十一) 管理

間拔中耕 直播者，播後經十至十四日即發芽，曾經催芽者，一星期即發芽。至苗生四真葉，每穴擇強健者留一本，餘悉拔去。間拔時行第一次中耕。及後壓蔓時行第二次中耕。中耕時立畦溝間，以免畦面踏實。移栽者，移植後同上法處理。

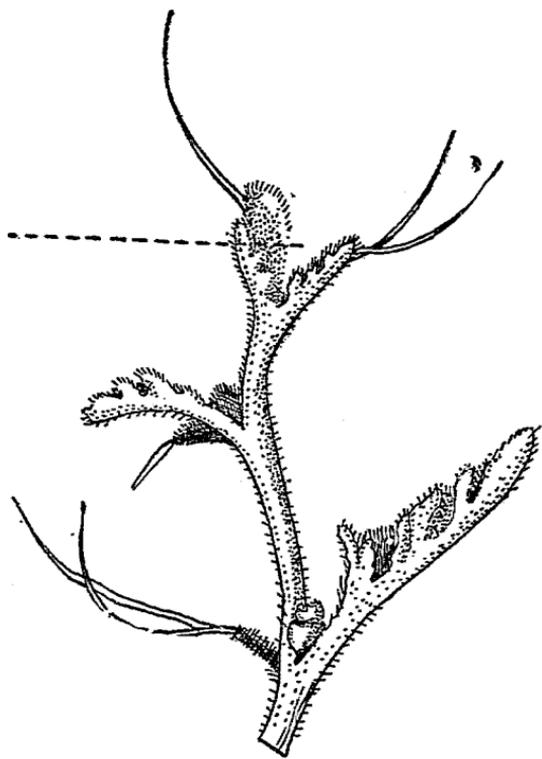
摘心及整枝 西瓜分蘖力強，放任生長，則小枝叢生，影響結實，務行摘心，以抑生長。法於苗生五六真葉時，留四葉摘心，使發生四枝蔓，至發生第二大蕊花再摘心，法與正蔓同。以後任其生長。並隨蔓之生長，鋪蓋地面，以防蔭與地面接觸。我國栽培西瓜，手續尤繁，蔓之分枝，常用人為限制。其方法：留最初發生之蔓，牽置於一側，是為正蔓。根際唯留一芽，俟成蔓牽向正蔓反對方向壓之，是為副蔓。備生第二瓜。——第一瓜生於正蔓——正蔓於距根二尺許留蔓二條，左右各一，與正蔓平行。正蔓如不結蔞或脫落時，可於此二蔓上留瓜補充，是謂枝蔓。生瓜之節，所生之蔓，必須保留，將來摘瓜時，與瓜一同剪下，示購者以瓜生長之佳良也。除以上應留之蔓外，凡節上發生之蔓，悉行除去。準是

法分枝，每株除結瓜之節之小蔓外，僅有四蔓，向畦之兩側配置，井然不亂焉。

壓蔓 壓蔓之功效：（1）免蔓爲風吹動，因而損傷；（2）免昞被牽動脫落，或與地面摩擦傷及外皮，以致腐爛；（3）節抑蔓之徒長——指壓梢言——收穫之豐歉，泰半關係於壓蔓之良

否，未可稍加忽視。法於苗幼嫩時，常培土根際，以防折斷。迨苗長六七寸，將根際所培之土鏟平，使苗向畦之一側橫臥壓之。全畦各株之方向，須一致，則全田整齊一律。以後蔓每生長尺許，壓蔓一次。壓時先以一手提起未壓之一端，以鏟打鬆下面之土使粉碎，盡去硬塊碎石，推

第五圖



西瓜摘心之位置

平壓實，置蔓其上，略用力拉直，以長三寸徑寸許之泥團就節間壓之。無瓜之處，壓可稍密，每隔一二節壓一枚。有瓜處，距瓜五六寸處壓之，免瓜長大時，與泥團接觸互相擁擠，致成畸形。瓜前之蔓，於距瓜二尺許之處，將蔓稍屈曲與原來之方向成直角壓之。屈處稍令損傷，以阻抑蔓之生長勢力。且蔓因屈曲之故，養分不易上昇，概向瓜處流注，瓜得充分發育而碩大也。結瓜之葉腋所留之小蔓，不必壓。壓則生長速，奪瓜養料，妨礙瓜之發育，是宜注意。壓蔓須於午前十時行之。切忌清晨行之。

去瓜 西瓜碩大，需要養料至多，每株結瓜過多，養料不繼，果形瘦小，故行分枝法者常摘去不應生之瓜，每株祇留二枚。法於正蔓距根三四尺處，留一佳良者。迨將近成熟，再於副蔓距根三四尺處留一枚。餘見有瓜發生即行摘去。前者謂為第一瓜，成

第 六 圖



西瓜之壓蔓：一，正蔓，二，副蔓，三，旁蔓，四，泥團，五，幼芽，六，小蕊花，七，西瓜。

熟早，品質佳。後者當於第一瓜採收後始成長肥大，謂之第二瓜。二者先後成熟，肥分供給無不斷之虞，藤自碩大。留瓜必須距根三四尺者，因先期蔓未充分生長，所生大蕊花，每易落敗，即幸而結果，亦多瘦小也。

翻瓜 瓜貼地面生長，半面向日，半面近地。向日之部，發育速，瓢肉佳良；向地之部，生長遲，瓢肉硬劣，藤常呈畸形。且皮色亦不一致，近地者皮色鈍黃或暗白，殊不美觀。故宜不時翻瓜，則此弊可免。藤下常鋪草幹，免藤皮與土壤接觸，致病蟲爲害。翻瓜時期通常於颺大如拳時開始，每週翻瓜一次，至將熟時爲止。

交配 人工授精可免落果之虞，其法於開花期間先一日檢出將開之雄花，以瓜葉覆之，免雨露侵入，翌日摘下，去瓣，於日中將小蕊接於柱頭。一法，採取花葯，盛玻璃盒中，以軟筆塗於柱頭。

(十二) 收穫

早生種，七月中旬開始收穫。大抵花謝後三十五日至四十日完全成熟。採收之遲早，與品質之美惡影響至巨。失之過早，瓜未成熟，味酸淡，瓢硬。過遲，則瓢而纖維多。最安全之法，於颺如鷄卵大時，

——約花謝後十日——用布條或紙牌記明日期，扣蔓上，早生種再經二十四五日，晚生種經三十日，即行採摘。如不扣布條，不可不知瓜熟時之特徵：（1）皮上毛茸消失，而滑澤；（2）臍部稍凹入，四周充分發達；（3）指彈之發鬆脆聲；（4）果梗旁之卷鬚開始枯萎——但亢旱時卷鬚亦先枯萎——（5）體重略減，皆瓜熟之特徵也。

摘瓜時以剪刀連果梗葉腋所出之小蔓自節上寸許斷取之。售時擦光表皮，則光澤美觀，受購者歡迎。每畝收量以每株二枚計，可得四百至六百枚，平均可得三四千斤。

（十三）病蟲害

西瓜之病蟲害述其重要而普遍者如左：

露菌病 (*Plasmopara cubensis*) 天氣潮濕時，葉面現黃斑，漸次擴大癒合，葉背生暗褐之毛，以致全部枯死。葫蘆科植物，十九患此。防治法：（1）未發生前，噴射波爾多液於葉之表裏，每二星期噴射一次；（2）燒摘病葉。

白絹病 (*Hypochytrium cucumeris*) 於氣候溫濕時發生。其病徵，蔓近地之部分生白色絹絲

狀之徵，漸次擴大，不數日莖之表面生粟粒大小之粒狀體，致蔓萎枯。防治法：（1）栽植後根旁壅灰；（2）收害苗燒去；（3）撒布石灰或硫磺華於發現病株之處消毒。

青枯病 (*Bacillus tracheiphilus*) 本病於霖雨驟晴時發生最多。病徵爲日中葉萎凋，夜間及陰雨時恢復原狀，數日後則全株枯死。豫防法，當行輪作。

瓜守 (*Luperodes femoralis*) 屬鞘翅目，金花蟲科。成蟲爲細小甲蟲，橢圓形，腹端膨大，橙黃色，複眼黑色，中後胸，及腹部黑褐色。專食瓜之花葉。卵，圓形，淡黃色，產於瓜之根部，每早能產二百餘粒。幼蟲頭部褐色，腹部淡黃色，在土中食害瓜類根部。七月上旬羽化。蛹黃色，胸部腹背及尾端有巨刺。年發生二次。成蟲於溫暖處越冬。春季瓜類苗生時即次第飛來，食害嫩莖葉。六月上旬產卵於瓜之根際，數日即孵化。七月上旬羽化，中下旬再產卵。八月中上旬發生幼蟲，食害瓜之根部，致不能結實，因而枯死。爲害西瓜最甚。八月下旬羽化再爲害晚生瓜類之葉。防治方法，對於成蟲者：（1）網捕殺之；（2）紗罩掩蓋幼苗；（3）用灰五份，除蟲菊粉一份，混合於早露未乾時撒布葉面。幼蟲用接觸液劑殺之：（1）青酸鉀石鹼合劑；（2）除蟲菊石鹼合劑；（3）四十倍除蟲菊酒精浸

出液。

黑瓜守 (*Luperodes negripennis*) 與前種爲同目，同科，同屬。成蟲頭部，前胸部，及腹部爲鮮黃色，複眼，觸角，翅鞘中後部，胸及足均爲黑色。習性，及防治法與前種同。

種蠅 (*Anthomya brassicae*) 屬雙翅目。蛹期越冬。於瓜類播種時，發生幼蟲，入種子及幼根爲害。三四星期後成熟。成熟之幼蟲，長 $\frac{1}{2}$ 吋，淡黃色。五月中下旬蛹化。一星期後羽化。驅除方法尙無完善方法。惟有 (1) 尋獲幼蟲殺之；(2) 苗床用紗布蓋起，防蠅前來產卵。

(十四) 食法

西瓜爲夏季消渴去暑妙品。除生噉外，尙有他種食法。子亦可炒食。

西瓜糖 榨瓜汁入鍋煮八至十二小時，使水分蒸發，瓜汁濃厚。最後三十分鐘，且煮且攪，至斧底生焦，濃厚如飴時，入瓶密封，可貯藏二三年。

糟西瓜皮 取未熟落果，切去兩端，剖爲二，去子及瓢，以鹽汁浸三四日，洗而就日中曬一日。乃取新酒糟六斤，混鹽五合，酒一合半，拌勻，以曬就之瓜皮浸入，經二星期可食。

第三章 甜瓜 (Muskmelon)

學名 Cucumis melo

(一) 來歷

甜瓜俗名香瓜，一稱甘瓜，黃瓢瓜，捻青瓜，五色子母瓜，酥瓜，蒼玉瓶，東陵餘味，朱陵仙實。木草「味甘於諸瓜，故得甘甜之稱。」原產地不明，或謂印度，或謂亞非利加，惟產自熱帶，則無疑義。栽培始於埃及，迄今已二千餘年。第一世紀傳入歐洲，第八世紀入我國。日本則自我國輸入焉。

(二) 性狀

蔓性，一年生。莖細長，有卷鬚。葉心臟形，淺裂。花黃色，大小蕊異花。蔓上最初生小蕊花。通常枝蔓第一二節生大蕊花，以後間生小蕊花數個，再生大蕊花。枝蔓第一二節如不生大蕊花，可行摘心，使再發生枝蔓。此蔓第一二節常能着生大蕊花。蒴有圓、橢圓、卵、長橢圓等形狀。皮有綠、濃綠、淡黃、白、及黃等色。瓢肉有綠色、淡綠、白色、橙色、白色等別。香味強烈之程度，亦各不同。子小，呈微黃之淡黃白色。

表皮光滑。

(三) 品種

甜瓜可依外皮形狀別爲二類：(1) 網皮種 (netted melon)。外皮密被網狀紋，學名 *C. M. var. reticulatus* (2) 平滑種 (cantaloupe)。麻上有縱溝八至十二條，學名 *C. M. var. cantaloupe*。二類品種甚多，歐美種芳香甘冽，尤以英國種爲最。惟不適於露天栽培，乃其缺點。茲舉著名品種如次：

黃金瓜 我國各地產之早熟種。八月上旬成熟。麻小，平均三四兩，橢圓形。皮色鮮黃，有淺溝十條。肉脆，白色，品質佳。豐產。

梨瓜 我國產。又名白瓜。中熟種。八月中旬成熟。麻中等大，卵形。皮爲微帶黃色之白色。肉白色，軟而多汁，味美。

狸頭瓜 我國產。中熟種。麻形梗部稍尖，重十二兩許。表面光滑。皮微綠白色。臍大，縱溝微顯於臍之四周。皮薄。肉綠白色，質緻密而脆，味極甘。

青皮香瓜 我國產。晚熟種。蒴長圓，重一斤餘，長三寸餘，徑二寸許，有顯明之縱溝八條。肉綠白色，有特殊香氣，汁少，肉酥若香蕉，味中等。

茅草青 浙江產。有綠皮白皮兩種。綠皮種色暗綠，白皮種綠白色。均爲球形，有淺溝十條，肉綠白色，有香氣，質緻密，味甘，品質上等。

Sutton's scarlet 英國種。蒴形中等大。球形。皮濃綠色，網紋密布。肉厚，橙黃色，多汁，甘芳，豐產，溫室栽培種中之強健者也。

Sutton's vest of all 英國種。蒴大，球形。皮黃色，網紋密布。肉厚，淡綠色，味甚美。

Emerald 英國種。早熟，豐產。蒴形小，扁圓。皮

第 七 圖



黃金瓜 (從蔬菜園藝新書)

種瓜法

濃綠色，有縱溝網狀。肉淡綠，味甘芳。

Extra-early Hachensack 美國產。豐產，極早熟種。

扁平，為扁平之球形，有深縱溝。外皮綠色，有粗糙網紋。肉綠色，香氣強，味濃厚，不甚甘。性強健，良種也。

Rocky ford 美國產。瓜中等大。橢圓形。皮綠色，有網八

紋及縱溝。肉厚，綠色，甚甘香，質良，豐產。

西班牙黃金甜瓜 兼有吾國西瓜甜瓜之風味，既甘第

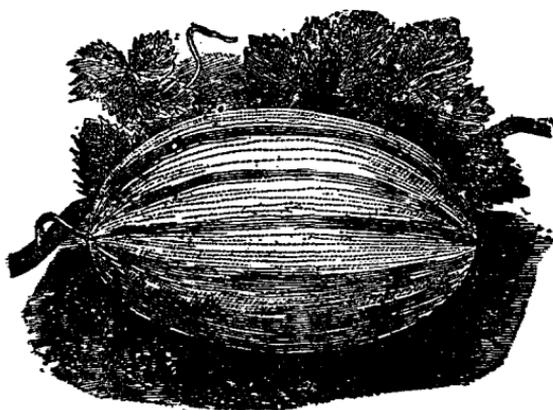
且芳。橄欖形。皮金黃色。瓢白色，微紅，果品中之上品也。

歐美品種，性極弱，概須於溫室中栽培之。

(四) 風土

甜瓜好溫暖乾燥氣候。開花結實時，如雨水太多，易致落果。即結實味香均大減損。

土壤宜排水佳良，含石灰質之黏質壤土，或壤土。種於卑濕土壤之甜瓜，所生之瓜，肉薄，水多，味



西班牙黃金甜瓜

淡而不甘。

(五) 輪作

甜瓜不忌連作。但栽培後越四五年再植，則生育佳良。如行輪作，前後作物與西瓜略同。

(六) 種子

甜瓜易與他品種及越瓜菜瓜雜交而變種，採取種用之種子，須於栽培純一品種之圃地選取先結成之瓜之具有原品種固有之特性者，待完熟後收採之。大約於花謝後三十日，皮已變色，放香氣時摘下，剖開水洗，取沈於水中者，曬一二日再陰乾貯藏待用。每瓜可得種子三四勺，每畝播種量約需四合至六合許。

(七) 播種期

甜瓜發芽最低溫度為攝氏十五度。播種時期，暖地四月中下旬，寒地五月上旬。播於苗床者，以四月上旬為宜。

(八) 育苗

甜瓜播種，有直播床播二法：

直播 甜瓜根弱而長，移植常傷幼根。普通多行直播。播種前施基肥於畦心。播時開穴下種子四五粒，尖端須向下，薄覆以土，至不見種子爲度。再覆稻殼或藁一層，覆以瓦片尤佳。以防土表乾燥，大雨時表土結實，及蟲鳥之害。

床播 移植雖因傷根，故多行直播，但移植有節省種子，抑制莖蔓過度繁茂，促早成熟，及避免瓜守爲害等利益，故亦有行床播。播法與西瓜同。至苗生真葉時移植之。掘取先用小刀，距根二三寸環切之，促生細根，然後移植。

(九) 整地及距離

播種或移植前，耕地作畦，耙碎土塊。畦幅四尺，株間距離一尺五寸，至二尺。耙平後，按株間部位，穿穴施基肥，與土細爲拌和，再取四周之土覆之，厚約寸許。越三四日，乃播種或移植。

(十) 肥料

甜瓜對於三要素肥料之關係與西瓜同。氫肥忌過多，鉀及磷酸，不可缺乏。並宜稍加石灰，則蔓

生長強健。至肥料種類、用量、及施下時期，可參照西瓜章。

(十一) 管理

間苗 直播者，播後一星期至十日即發芽。至生真葉一枚時，行第一次間苗。每穴留二株。至發生真葉三枚時，行第二次間苗。每穴留強健者一本。同時追肥，中耕，摘心。床播者，移植後，同上法處理。

中耕 第一次中耕於定苗時行之。如與麥類間作，則前作收穫後即行中耕。至蔓長尺許時，行最後一次追肥，並培土根際，地面鋪藁或麥稈，防雜草之滋生，及蕨與泥土接觸。

摘心 甜瓜結果習性，主蔓每不着生大蕊花。故摘心方法，當依習性行之。法於苗具真葉三枚時，留二

第九圖



甜瓜定植時之苗

葉摘心。乃發生二蔓。至二蔓各生真葉五六枚，留四葉再摘之。則各生四枝蔓。共爲八枝蔓。瓜經二次摘心，枝蔓基部常茁生大蕊花。如仍無發現，則各枝蔓留二葉，行第三次摘心，令生新蔓，於新蔓着生大蕊花。各蔓大蕊花發生後，如再有大蕊花發生，悉行摘去。蔓則分配於四周，任自生長。此最適當之摘心法也。一法，苗生五真葉時，留四葉摘心，乃生四蔓。至四蔓各生五六葉時，再留四葉摘心，全株共十六枝蔓。後此任其蔓延生長，無庸再摘。

交配 在開花期中，如遇久雨，務行人工交配，以防落果。

(十二) 收穫

溫暖地帶，早生種七月中旬即可開始收穫。寒地早生種，八月方可收穫。蒞成熟特徵：(1) 以指按之稍具彈性；(2) 發生特有之香味與色澤。採後藏冷室二三日，待行後熟作用，然後出售，則風味更佳。每畝收量，以每株產蒞八枚爲豐產，約可得四五百枚。

(十三) 病蟲害

病害 甜瓜病害有露菌病、青枯病等。病徵及防治法，已詳西瓜章，不重述。

蟲害 有瓜守，種蠅，地蠶，等亦詳西瓜章。

(十四) 食法

甜瓜夏季消費額頗巨，惟除生噉外，無他種食法及用途，此則中外一致也。

第四章 胡瓜 (Cucumber)

學名 *Cucumis sativus*.

(一) 來歷

本草「張騫使西域得種，故名。」大業四年，避諱，改胡瓜爲黃瓜。俗呼王瓜。又名刺瓜，白路黃瓜。原產印度，栽培頗古。漢代流入我國。夏季重要之蔬菜也。

(二) 性狀

胡瓜爲一年生草本。蔓長達八九尺，四角形，近根部之莖圓形，甚粗糙。葉互生，形如葡萄葉，粗糙有白毛，濃綠色，亦有爲黃綠色者。葉腋生卷鬚及花。前者絡於支柱，爲維持莖幹之用。花單性，每腋或單生大蕊花，或單生小蕊花，或大小蕊花羣生。蔓上大蕊花排列之位置，因品種而異。或則於第一葉腋即發生，或則於第十四葉腋始生者，而以第六七葉腋着生大蕊花爲最普通。蔓上第一大蕊花發現後，大蕊花續生之地位。主蔓上：有以後每腋均生大蕊花者；有間數葉始生者；有最初間數葉，以後

每腋均生者。枝蔓第一大蕊花之着生，以第一至第三葉腋爲最多，亦有第十四葉腋始生者。第一大蕊花而後，亦均隔數葉生大蕊花，亦有每腋均生大蕊花者。胡瓜花有一異點，雖不受精，亦能結蒴，所謂處女結實。故作種用者，應行人工授精。蒴圓形，大小長短，因品種而不同。外皮有濃綠、淡綠、黃白等色。蒴上之毛，基部發達成刺，刺之多少，亦因品種而異，甚有僅留痕跡者。蒴之近梗部分，常有苦味，其原因或謂由於日光之直射，或謂由於養分之缺乏，或謂由於溫度之低減，尙無定論。是種苦味，可以清水浸去之。子小，爲稍帶紅色之白色。

(三) 品種

胡瓜栽培甚古，品種至多，舉其著稱者如次：

首都青胡瓜 南京產。中熟種。性強健。分枝少。蒴濃綠色，細長，有長達一尺二三寸者。面上有刺，但不多。肉厚而脆，品味俱佳。

首都白胡瓜 性狀與前種同，惟蒴皮淡黃白色，肉質水分較多，品味亦佳。

北平大刺瓜 北平冬季溫室栽培，概用此種。晚熟。性強健。莖粗大。蒴濃綠色，長一尺四五寸，梗

部稍瘦。表面有乳白色之刺，但不甚多。肉厚而緊，品味尙佳。

北平早王瓜 早熟種。蒴長一尺許，直徑一寸。皮濃綠色。多刺。品味中等。

開源大胡瓜 遼寧開源產。栽培甚廣。晚熟。莖粗。分枝多。葉淡綠。蒴長達一尺五寸許，重越二十兩。有二種：一、蒴濃綠而質堅。一、蒴濃黃褐色而軟。肉俱厚，心小，水分多。味佳。產豐。耐炎熱。

浙江白皮胡瓜

早熟。蒴短圓筒形，長四五寸，直徑一寸半。皮淡黃白色，少刺。肉中等厚，水分多，有香氣。味佳。

日本節成胡瓜

爲最早生，豐產，強健種。自第三節起，每節能生

第十圖



日本節成胡瓜

大蕊花結實。故豐產。莖濃綠，肥大，病害之抵抗力強。栽培極易。蒴長四五寸，圓筒形。皮濃綠色，有刺。肉質緊，品質佳，味美，結實期長。蔓較他品種爲矮生。

Vest long anglais 原英產，近爲法國 *Vilmorin* 園藝公司採種販賣馳名。晚熟。性弱。尙可露天栽培。蔓細，側枝多。葉淡綠，蒴濃綠，圓錐形，小而細長。刺黑褐色，基部疣狀突起，散生蒴之中下部。肉緊而甘。品質佳。收量少。

Sutton's A. I. 英國種。胡瓜之最佳者。性弱，適於溫室栽培。蒴濃綠，圓筒形，長大，有重至三斤，長及二尺者。表面平滑，殆無刺。肉厚而軟，多汁。種子極少，每蒴不過數粒，故價極貴。溫室中生長旺盛，蔓長達丈餘。

Every day 法國種。英國 *Sutton* 園藝公司有種子出售。適於溫室栽培。性較健。主蔓雖開花，不甚結實。側枝則善結果。葉大，柄長。蒴淡綠，長一尺許，圓筒形。皮平滑，雖有褐色刺，但甚少。肉堅緊，品味俱佳。

Early Russian 蘇俄產。早生。適於溫室栽培。莖葉纖弱，長不過二尺許。蒴小，皮黃色。肉白色。

豐產。

(四) 風土

胡瓜不甚選擇風土。且抵抗低溫力強。惟高溫多濕之地帶，易致病蟲害，不若雨水較少溫度稍低之地帶之爲宜也。

土壤最宜於砂質壤土，或砂土。黏土亦可種植，但水分過多，根易腐敗，當注意排水。

(五) 輪作

胡瓜連作，易致病蟲害，故不宜連作。前作宜春蘿蔔、雪裏蕪、菠薐、苘蒿、麥類等作物。後作以蘿蔔、蕪菁、白菜等爲宜。

(六) 種子

種用種子，宜擇栽培純一品種之圃地，以免花粉雜交。選具有原品種之特性，且近於蔓下部之蒴，留取種子。早熟種，留第一蒴，中熟晚熟種留第二蒴，待外皮變黃褐色，生細小網紋，肉稍透明，卽爲完熟之徵。採取置室內一星期，俟後熟完畢，種子與瓢肉分離，剖開洗出種子，取洗者曬一二日後，陰

乾貯藏。每畝種子量，條播者，一合半至二合半；點播不間拔者，八勺至二合。子重一錢，約有種子一百三十粒至二百五十粒。

(七) 播種期

胡瓜發芽最低溫爲攝氏二十度。播種期視地帶之寒暖，及溫床、冷床、直播、晚熟栽培等而異。

溫床育苗播種期……暖地三月上旬；寒地四月下旬。

冷床育苗播種期……北方五月上旬；長江一帶，三月下旬；兩廣三月初旬。

直播者……較冷床播期遲二十日。

晚熟栽培播種期……暖地七月上旬；寒地六月上旬。

促成栽培播種期……暖地三月上旬；寒地四月下旬。如欲自十一月至翌年四五月，不斷收採，則

須先後播種三次，時期大略如左表：

	播種期	定植期	採收期
第一次	九月中旬	十月下旬	十一月下旬——一月下旬

第二次

十月中旬

十二月上旬

一月上旬——三月上旬

第三次

十二月中旬

二月上旬

三月上旬——五月中旬

(八) 育苗

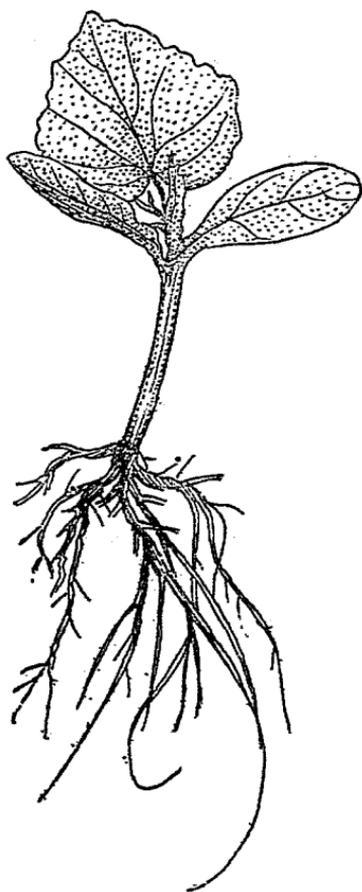
胡瓜育苗，分直播、床播，促成栽培、晚熟栽培四種。分述如次：

直播法 播種期至，就已成之畦，按預定距離，每穴點播種子數粒，覆土。不時澆水，約二星期發芽。留強健者一本，餘悉除去。以後一切施肥、管理等，悉照下述各條行之。是法株本發育旺盛，惟成熟稍遲，收量較少，故栽培者泰半先播於苗床，然後移植於圃地焉。

床播法 依播時之溫度，或用溫床，或用冷床，或先播於溫床，再假植於冷床，然後移植於圃地。床播以點播為最佳，條播次之。點播以方二寸許之距離，將種子尖端插入。條播每條距離二寸，用鐵棒橫壓為小溝，將種子插入。覆土五六分，澆水，經六七日發芽。發芽後，澆水，不時啓閉床蓋。條播者，每方寸留強健者一本，缺苗時，掘應拔之苗補之。至苗具一真葉，第二真葉將放時，乃另設溫床假植之。假植之距離，每株四五方寸。凡苗經假植者，細根多，生長強健，移植後生育佳良，收量增加。故苗床育

苗，務行一次假
植。二次尤佳。至
苗生四五真葉
時，選莖短而葉
色蒼老者，定植
之。床播方法之
管理，與西瓜同。

第十一圖

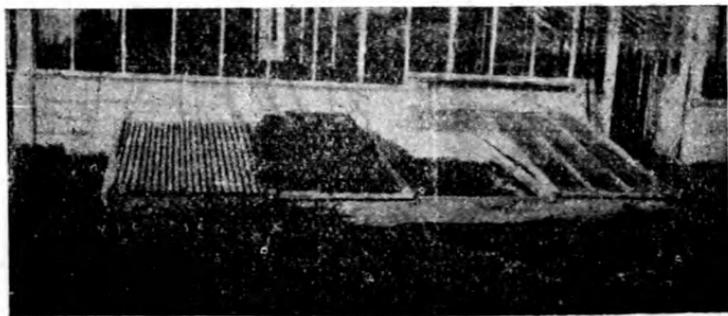


胡瓜適於假植時之苗

促成栽培法 胡瓜市場之需要量至巨，誠能早熟應市，售價自昂。而能為冬春兩季長期供給，則利尤溥也。促成栽培法，有溫室、溫床栽培兩種。溫室栽培，僅行於大都市。溫床栽培，簡而易舉，暖地可以試行。溫床栽培，通常於三月上旬播種於溫床。欲為長期供給者，第一次（參看本章第七節）播於冷床，發芽後移植於溫床；第二三次直播溫床中。床寬四尺，長一丈二尺，填入發熱料尺許深，使保持攝氏二十度之床溫。覆土三寸許。每床施灰十二兩，過磷酸石灰十兩，耙勻。每距二寸，作淺溝條

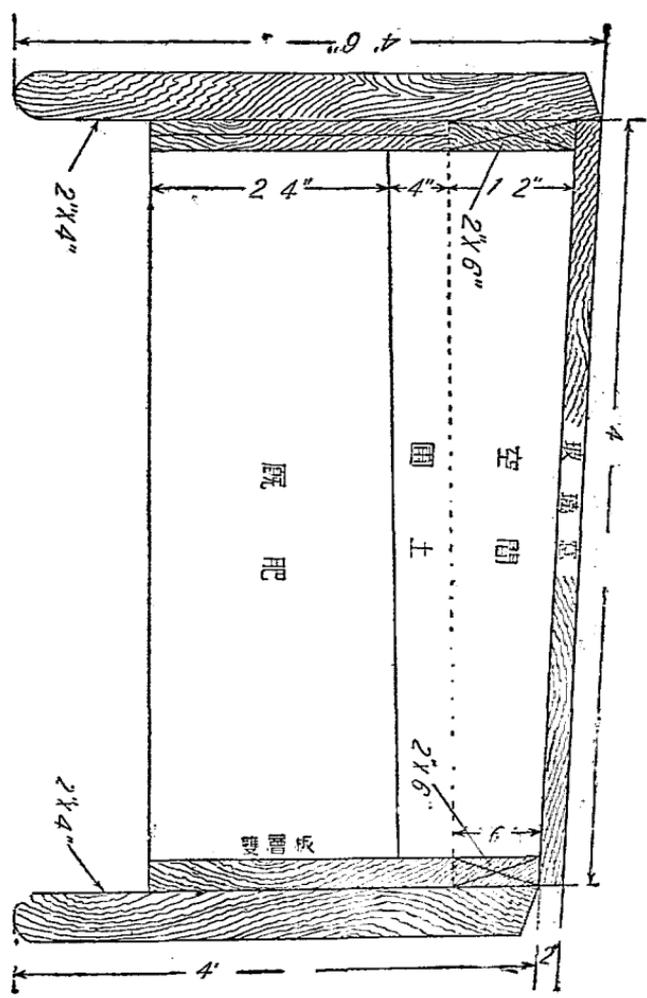
播種子其中，覆土二三分。覆藁澆水，密閉玻璃蓋，經五六日發芽。發芽後，除去覆藁。疏苗。至發生真葉，以三方寸一本之距離，假植於同溫度之床中，是為第一次假植。本葉二枚時，每株以四方寸之距離，行第二次假植。至真葉五六枚，乃移植於定植床中。其距離第一、第二、第三次，每床四十株。即南北四株，東西十株。第二次四十八株。床南壁低，宜離壁八寸處植之。定植床床溫，宜保持二十至二十三度。第一次者，床填發熱料一尺二三寸。經三週後，於木框四周，掘溝填入廐肥，是為補熱法，因此際床溫已降至十七八度也。第二次定植之床，發熱料厚二尺。第三次之床，一尺二三寸已足，因至結果期，天已漸暖，無須補熱。發熱物填入後，再於其上敷園土四份、堆肥四份、細砂土二份之培養土數寸，再以木灰二斤，過磷酸石灰十兩，油粕二十兩，勻拌分施各株，為基肥。

第十圖



床溫葉四

第十三圖



溫 床 之 構 造

晚熟栽培育苗 晚熟栽培者，於胡瓜下市後，以胡瓜供給市場需要之法也。七月上旬直播於露天畦間，方法與直播同。是法產量甚少，而價值稍高，可收相當利益。

(九) 整地及距離

栽植前預爲整地作畦，畦之寬度，依地方之習慣，土壤之肥瘠，胡瓜之品種而不同。通常作四尺至五尺之畦，栽植胡瓜兩行，株間距離，早熟種一尺，中熟種一尺五寸，晚熟種三尺。

整地後，於栽植前數日，按預定距離，作深五寸徑一尺許穴，施基肥拌勻，更覆新土二寸許，乘天陰傍晚種植。如爲移栽，掘苗務多留宿土，勿多傷根。

(十) 肥料

胡瓜之蔬，常有成畸形彎曲者，其原因(1)受旱害，(2)受精偏於一部，(3)肥料缺乏。故三要素成分，應配合充分施用。基肥外，追肥至少二次，且不宜太遲。每畝用量，中等土壤標準如次：
基肥……堆肥六百斤，人糞尿六百斤，過磷酸石灰二十斤，草灰二十斤。

首次追肥……人糞尿四百斤。

二次追肥……人糞尿四百斤。

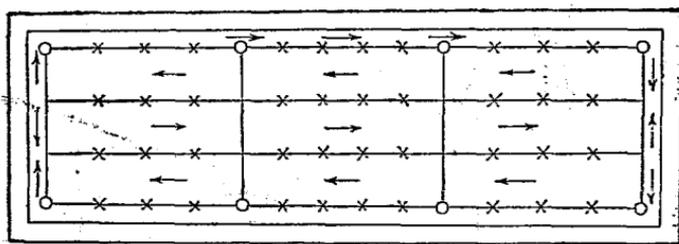
三次追肥……人糞尿二百斤。

(十一) 管理

中耕 生長期中，追肥時中耕二三次。以後隨時除草。

支架 露天栽培者，於苗長尺許時，用長五六尺之竹桿或蘆葦，下入土中，上端交叉成×形，交叉處用繩縛定，引蔓攀升。則日光充足，空氣流通，法簡而易行，惟架之內部，光線與空氣仍感不足。故有用竹及鉛絲造成籬形之架，引蔓纏絡。是法無上法之弊，惟費用較多耳。設架後，沿架下敷草，一以防水分蒸發，一以免雜草發生也。溫床栽培者，床內亦宜作棚架，其支柱在前側（即床之南部）者，高四寸，後側高七八寸，柱上縛橫桿，造成與玻璃窗平行之棚架，如第十四圖所示，每列將胡瓜之蔓依反對方向縛於棚竹上，亦即每行之瓜蔓，均縛其上。

第十四圖



溫床栽培設架圖。×胡瓜，○支柱，一棚竹，→示蔓之方向。

面之竹桿上也。歐美栽培胡瓜，則多不設支柱，蔬易彎曲，及皮色不勻，不足取也。

摘心 早熟豐產品種，如節

成胡瓜，不宜摘心，行之反有害。分

枝少及晚熟品種，於本葉六七枚

時摘心，使自葉腋發生新蔓，以後

任其生長。一法，於本葉四枚時摘

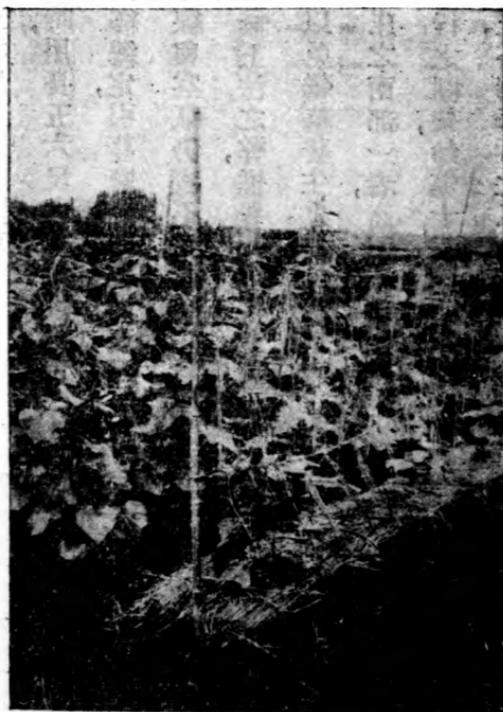
心，使生二枝蔓。枝蔓長達六尺時，

再摘。及後葉腋發生之新枝，留二三葉行第三次摘心，以防過度繁茂，則成熟早，收穫豐。

(十二) 收穫

通常栽後經百日即可開始收穫，經四五十日始畢。第一蔬當於幼嫩時採摘，以免減損株勢之

第十五圖



胡瓜籬形支柱及架下數草之狀

生長。其餘之蕨，於外皮未變黃色時收採。收量每畝平均三千斤至五千斤。

(十三) 病蟲害

蟲害 胡瓜蟲害有瓜守，已詳於西瓜中。此外蚜蟲亦爲害甚烈。

病害 有露菌病，白絹病，亦詳於西瓜中。此外尚有炭疽病 (*Collitetrachum laginarium*) 一種。是病於氣候潤濕時發生。葉面現黃褐色圓斑，及後，龜裂成不規則圓孔。在莖部則生褐色凹穴，致蕨形彎曲。防治方法：(1) 用波爾多液噴射，(2) 燒棄病部。

(十四) 食法

胡瓜除生食外，多供蔬用及漬食。

醃胡瓜乾 擇碩大略老胡瓜二十條——多則以此爲比例——刀切爲二，刮去子及瓢。洗淨。用鹽半斤，鹽置鉢中，上壓小石。隔三日取出，攤篩上曬乾，藏磁鉢中。隨時取食。若切成細丁，加素油白糖在飯鍋上蒸熟，味亦美。

醬胡瓜 採幼嫩胡瓜洗淨，削去蒂及刺，入竹籠中，置籠醬缸中，漬之。浸透，取出，用手勒淨。再入

甜醬缸內，一月後取食，鮮脆無匹。

生拌黃瓜 將黃瓜洗淨，切成細絲，浸水中片刻，取出，擠去水分，以白糖、醋、醬油拌食。

黃瓜炒肉絲 將黃瓜切絲，與肉類共炒食，別有風味。

肉心黃瓜 取黃瓜切去一端，取出子及瓢，填入斬碎之肉醬，紅燒極熟，食之。

第五章 南瓜 (Pumpkin or Squash)

學名 *Cucurbita maxima*.

(一) 來歷

南瓜名稱之由來，據盛京通志，「南瓜出南番，故名」。又遵化州志，「南瓜色赤，南者象火也」。又名金瓜，亦有呼爲北瓜者。萊蕪縣志，「南瓜一名金瓜，其青色者，曰北瓜」。一名番瓜，番南瓜，番冬瓜，飯瓜，倭瓜。原產熱帶。我國，日本，及歐美栽培甚廣。

(二) 性狀

南瓜爲一年生草本。莖粗硬，暗綠色或淡綠色，長達數丈。葉廣大，濃綠色，有沿葉脈生白色斑紋，及全體鮮綠者兩種，圓形或心臟形，常有如葡萄葉之缺刻，葉面粗糙，有毛，柄長，中空，多汁而脆，可煮食。葉腋生側枝，卷鬚及花。花筒形，黃色，甚大，單性，午前開，午後萎。蒴大，多肉，有扁圓、長圓、圓及紡錘等形狀。皮色或黃，或綠，或褐。表面有平滑者，有瘤狀突起者，具縱溝者。肉色爲黃褐至黃赤色，柔軟味甘，

子大，扁形，白色。

(三) 品種

南瓜種類甚多，性狀各異。法國植物學家 M. Charles Naudin 分爲三類：

(1) *Cucurbita pepo* 是類原產北美，通稱 pumpkin。意大利自古栽培一種南瓜，亦稱 pumpkin，則屬於第二類 *C. maxima*，與本種完全不同。本類品種甚多，其特徵：葉概有深缺刻，如槭樹葉，缺刻深幾及主脈；莖梗五角形，粗大，熟時極堅硬，基部不甚膨大；莖有蔓性——即甚長——矮性——即生長不長——兩種，以矮性者爲最多，故有 bush squash 之名。又以莖常供夏季需要，復有 summer squash 之名。矮性種，蔓上葉不滿四十。莖小形者居多。肉有苦味及香氣。種子較小。重要品種如左：

Vegetable marrow 英國多栽培之。早熟。葉中等大，五裂，掌狀，缺刻深。莖蔓性，莖小，紡錘形，兩端尖有淺溝。皮黃白色，平滑。莖梗五角形，基部微膨大。肉白而軟，未熟時供食。

Mammoth bush summer crookneck squash 美國早熟種。葉大，缺刻深。莖粗，矮性。莖

細長，兩端甚圓，形略似胡瓜，直徑一寸許，長六七寸。莖梗粗大，五角形，基部稍膨大。莖面有小突起。皮鮮橙色。肉淡黃，水分多，甚軟，甘味少。未熟採供烹調。

Patagonian squash 莖甚長。葉有深缺刻。莖長圓筒形，兩端稍細，普通長一尺八寸，徑七寸。皮平滑具縱溝五條，隆起。熟時黑色。肉黃色。豐產。品質中等。

Geneva bush gourd 莖矮性。葉鮮綠，缺刻深。葉柄甚長。莖小，扁圓形，徑五寸，高二三寸。外皮平滑，綠褐色，熟時橙黃色。肉黃色。熟時採食。

Courge ornamental 觀賞及玩具用。早熟。蔓長。缺刻深。莖小，有橢圓，扁圓，球形，紡錘等形。皮面有平滑者，瘤狀隆起者。皮色有綠色、橙色；亦有具斑紋者；或一莖一部爲橙色，一部爲綠色者。以一莖之種子種之，而得各種美麗形狀色澤之莖。莖梗細，基部微膨大。肉淡黃色，纖維多，無甘味。不堪食用。

(2) *Cucurbita maxima* 是類原產印度。南瓜中之最碩大者也。通稱 *Spanish gourd*。耐貯藏。供冬季用，故又稱 *winter squash*。葉廣大，圓形或心臟形，無深缺刻。莖之皮色不一。形狀有

扁圓、紡錘等形。蒴梗圓形，極粗大，無縱溝。種子亦最大，平滑。重要品種，略舉如后：

Hubbard squash 美國產。中熟種。蒴大，約重四斤許，紡錘形，上部略有小溝，底部尖而凸

出。蒴梗圓形，甚粗大。外皮平滑，濃綠色，有黃白色縱條。種子大，肉鮮黃色，水分少，組織緻密，味尚佳。外皮堅硬，利刀亦不易剖。

Warted hubbard 似前種，惟蒴面平滑，稍有瘤狀小隆起。

Ohio squash 一名 California narrow 美國產。與前種相似，惟蒴面平滑，紅色。

Golden hubbard 似前種，惟蒴面有瘤狀小隆起，金黃色。

金瓜 我國各地皆產之。中熟種。蒴梗部稍凹，下部三分之一處凸起如臍，而有十字紋深溝，宛如鼎足。蒴梗小而圓。蒴面平滑，為鮮麗之柿色；下部凸起部分灰白色；與柿色分界處，呈綠色。肉淡黃色而軟，質緻密。子大，耐貯藏，觀賞用。

(c) Cucurbita moschata 是類原產亞洲南部，廣栽培於我國印度馬來及日本。歐美栽培甚少。性狀與前二類迥異。莖蔓性，不甚粗大，呈暗綠色，甚充實，易於自節部生根。葉圓形，或略為心

臟形，葉緣有五六枚小凸起，無缺刻。葉綠色，沿中肋及葉脈有不規則白色斑紋，此本類之特徵也。蒴不甚大，蒴面均有縱溝，表面間有瘤狀突起，漸抵成熟，則生白粉一層。梗短粗，五角或六角形，附着蒴之部分膨大。種子均較他類爲小，著名品種如次：

蟾蜍南瓜 一名菊花南瓜。早熟。我國各地皆產之。蒴小，重二三斤，扁圓形。蒴面有深溝，且密生小突起，如蟾蜍之皮，故名。皮赭黃色，組織緻密，味甘美。

扁南瓜 我國產。早熟種。蒴小，重二斤許，扁圓形，表面有溝甚平滑。皮赭黃色。肉黃色，水分多，味甚美。

長南瓜 又名歪脖南瓜，枕頭南瓜，彈花錘南瓜，皆象蒴形而得名也。蒴上部小，下部大，如瓢形。蒴面平滑，赭黃色，有綠色網狀斑紋。肉黃色，組織粗。蒴上部無種子。品味不及扁南瓜之佳。是種有早晚二種：早種曰夏南瓜，蒴小，重二斤許；晚種曰秋南瓜，形大，重十斤許。

日本縮緬南瓜 早熟種。蒴小，重二斤許，扁圓形，表面有深縱溝十六條。蒴梗附着之部深凹，梗小，六角形。蒴面有多數瘤狀小隆起。完熟時赭色，被白粉。肉鮮黃色，緻密，味甘美，豐產。日本種中

之王。

日本菊座南瓜 稍遲熟。蒴扁圓，有縱溝十八條內外。上下端凹入甚淺。蒴梗小，為不正五角形。蒴面平滑，色同前種，密佈白粉。肉淡黃，組織緻密。甘味不及前種。肉則較厚。

日本三毛門南瓜 晚熟。蒴重二斤許，扁形，縱溝淺。表面光滑。果梗大，五角形。皮綠色有淡黃色之不規則斑紋。肉淡黃而薄，質緻密，耐久藏。

(四) 風土

南瓜喜溫暖乾燥氣候。降雨頻繁，蔓每徒長，甚少結實。開花結實期，忌雨尤甚，一則妨礙授精，

第十六圖



南瓜之品種最上為 Hubbard squash 中部為菊座南瓜最下層中部為縮緬南瓜左為日本西京南瓜 (從蔬菜園藝新書)

一則蒴味不佳也。惟旱魃後如逢霖雨，卽行人工授精，亦難免落果。

土壤宜空氣暢達，高燥之地，以砂質壤土或黏質壤土爲最宜。瘠地能促早熟。沃土則收量豐而品質不佳。過肥地蔓徒長甚少結實。含砂礫地種之味美。

(五) 輪作

南瓜不忌連作。連作雖蒴形較小，但有促早熟，增進品質之功能。故無論早熟晚熟品種，均宜連作。前作以麥，韭菜，雪菜，茼蒿，菠薐等爲宜。以麥類及韭菜爲前作者，播麥時預留空畦爲春季種南瓜之用。韭菜於冬季行軟化者，畦間留數尺以備來春種瓜。後作宜萊菔，蕪菁，白菜等。更於其後栽培麥，雪菜，茼蒿，菠薐等，收後復可種植南瓜矣。

(六) 種子

南瓜爲他花授精植物，極易雜交。採種用者，宜行人工授精。此外蒴之着生處，亦殊有選擇必要。在同一株上，因結果之先後，而形狀有不同。通例結蒴愈後，形愈增大，而種性亦漸變，形狀多不正，味亦漸劣。反是，初生之蒴，形雖小，種性不甚變。故作種用宜選取主蔓上之第一蒴。主蔓第一蒴如發生

甚晚，則採第二蔓上最初生之蒴。初生與後生之蒴之區別，大凡初生蒴形小味美，花痕小，果梗短，附着於蒴之部甚膨大；後生者反是，殊易識別也。

每一蒴中種子之粒數，因品種而多少不同。中等大之蒴一枚，約有子二百粒——八勺許——每畝播種用量，大概需三合至八合。

(七) 播種期

南瓜發芽溫度，最低爲攝氏十八度。播種期，暖地三月上中旬；中部地方三月中下旬；寒冷地帶，宜四月上中旬。如直播於圃地，則較上述期遲十日許。至栽培早熟種，而欲促早成熟，可提早種植，不必限於上述期節也。

(八) 育苗

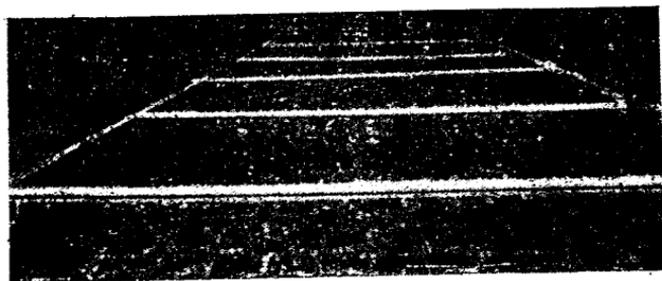
南瓜種子大，如用新鮮者，無不發芽之虞。播種法有直播與苗床育苗兩種。

直播 普通圃戶多用之。是法發育佳良，莖葉繁茂，惟結果延遲，產量不豐，是其缺點。床播則無是弊。

床播 或用溫床，或用冷床。溫床

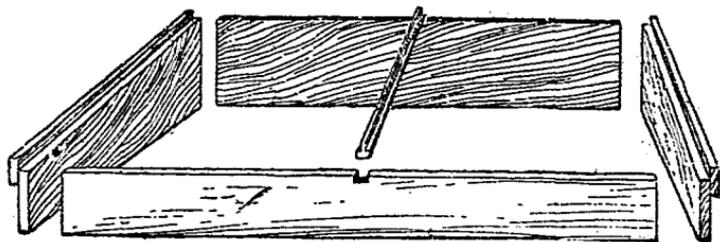
填發熱料八寸至一尺，保持十八至二十二度之床溫。其上再填肥沃園土一層，厚約四寸，播種其中。不須十分促早者，則就溫暖向南處，設冷床播種。冷床前已於胡瓜章提及，而未述其構造，茲補記於此。所謂冷床者，用板圍土作床，構造與溫床差相似，惟不填發熱料耳。床用厚二寸之木板作框，寬四至六尺，長視需要之栽培面積而定。南壁高六寸，北壁較南壁高六寸，上蓋玻璃窗，亦有用紗，粗布，及草作帘蓋覆者。紗布帘

第十七圖



冷床圖

第十八圖



二葉窗冷床之構造

不及玻璃窗之溫暖，而費則甚省。依床之長，每三尺設一橫隔木條，厚一寸五，寬二寸以支持蓋窗。隔木向上之面，作淺溝，以免雨水入床。窗寬三尺。床內填肥沃園土，供種植。床外四壁用穀殼或廐填實，以免寒氣侵入。是為最進步之冷床。其簡單者，擇向陽北面有屏障處，劃區打椿編囊，或以板圍之，寬五尺，長數丈，其內入土，以備種植。種後晨夕及陰雨日以厚蓆蓋覆其上。無論何種床播，概行條播，每行距離三寸，以一寸之間隔播下種子一粒，覆土四五分。播後經五六日即發芽。凡澆水，假植，間拔等，與胡瓜同。至生三四葉時，定植之。

(九) 整地及距離

定植大抵在四月下旬至五月中旬。暖地在四月中旬，寒地約在五月中旬。如未屆定植期，苗已伸長，則行摘心，或即移植，而為禦寒之設備。即設樹枝於畦之北面，以免凍害。

定植或直播前，整地作畦。如為間作，僅犁畦間空留地，否則全部耕犁。畦幅視品種而異。其標準：*C. moschata* 種之早熟中熟種，畦間四尺，晚熟種六尺；*C. pepo* 種三尺至四尺；*C. maxima* 種六至九尺。株間距離，以普通論，二尺至四尺。可依品種之早中晚熟，及蔓之矮性蔓性，酌定。早熟及矮

性種，株間較小，晚熟及蔓性種則需要較廣之距離也。定植方法，與胡瓜同，不贅述。

(十) 肥料

南瓜之三要素肥，宜配合適度。如與麥類間作，氫肥於麥收穫後施下，以免已成熟之麥，受肥分之影響，再行生長也。磷酸及鉀肥全部作基肥施用。追肥應於結果期止以前施用完畢，不宜太遲。遲則已成熟之蔬，再返於幼嫩狀態，不堪供食矣。追肥每隔十至十五日分二三次施下。每畝施用量以肥瘦中等之田論，其標準如次：

基肥……堆肥六百斤，草灰二十五斤，人糞尿八十斤。

首次追肥……和水七成之人糞尿一百六十斤，於定植後十日施於根旁。如爲間作，則併入第二次施之。

二次追肥……堆肥六百斤，過磷酸石灰二十斤，人糞尿三百二十斤，第一次追肥後十至十五日施之。如爲間作，前作物收穫後施下。

(十一) 管理

中耕 栽植後十五六日，行第一次中耕。再經十五六日，行第二次中耕。至蔓長二尺許，鋪麥桿於沿蔓生長之地面，以免各節生根，影響結蔴。且鋪草後，雜草減少，可省勞力。

摘心 南瓜矮性品種，無須摘心。蔓性種摘心可免落果之患。通行方法，於苗具五六葉時摘去先端，令發生四主蔓，配置於四周，任其生長。及後如着生大蕊花之葉腋發生側枝，亦行摘去，以節養分，助蔴教育。如栽培早熟品種，株間距離狹者，則於三四葉時摘心，使生二枝蔓。每枝結果一枚，見有繁枝發生，悉摘去之，則成熟極早。

防止落蔴 南瓜生長過旺，或花不受精，常致落果，防止之法，除摘心外，常切破莖之基部，插入瓦片，或於距大蕊花三四葉處，扞入竹籤於蔓中，或切斷其直根，皆可減殺落蔴之勢力。

交配 留種之蔴，或花季降雨過多，宜行人工授精法。其方法可參照西瓜章。惟南瓜授精，須在午前行之。

(十二) 收穫

南瓜大抵自播種後經九十日乃至一百一十日即可開始收穫。蔓上第一蔴花謝後經二十日

即可收採。第二蒴以次，須於花謝後經三十至四十日始克收採。

第一蒴外皮軟而尚呈綠色之際，味正甘美，欲及早出售，此際即可收採。如欲爲久藏，當於花謝後經四十日以上收採之。

自第二蒴以次，非待瓜面盡行硬化變色，味不甘美。故宜待十分成熟而後摘取。至 *C. pepo* 種，西人每喜於未熟時收採供蔬，則爲例外也。

南瓜收量平均每株結蒴三四枚，大形晚熟品種豐產時，每畝可得二千二百斤至三千斤。

(十三) 病蟲害

南瓜之病蟲害與胡瓜同。

(十四) 食法

南瓜可煮食，不可生食。取成熟之瓜，或煮，或供烹調，或與米麵共煮爲飯，或作餅，或切片乾藏。美則常以未熟者油燻與肉類共食。又可飼畜，幼莖及葉柄亦煮食。子卽南瓜子，炒熟用鹽水噴，爲消閑妙品。食法略舉數種如次：

南瓜餅 取南瓜削皮去子，切爲小塊，煮至極熟，取出，適度加粳米粉與糯米粉共混合搗之，則粉因瓜肉變黃色，乃以核桃肉、白糖、豬油爲餡，作成餅，蒸熟食之。

清燉南瓜 將小形早熟南瓜，尙未黃熟時摘下。稍切去果梗部，取出子及瓢，嵌入斬碎之肉，與香蕈、麻菇、屑等。再將切下之梗部蓋上，以竹籐或蘭草束之，入鮮湯中煮熟，加味食之，甚美。

燻南瓜蟹 取老南瓜去皮切成細絲，再取麵粉一碗，以水調成厚糊，加鹽、醬油，將瓜拌入麵糊，以鏟柑瓜塊入沸油鍋中燻之，至熟能浮起油面，老嫩適宜爲度，起鍋供食，味頗酥美。

糖煮豆南瓜 取老南瓜削皮去子，切爲大小適度之塊，先將菜豆、白果入水中煮熟，乃入南瓜共煮熟，加糖食之。

炒南瓜絲 擇青而未熟南瓜，去皮及子，切爲細絲，入油鍋炒至略熟，盛起另加麻油供食。

煮南瓜梗 取南瓜幼莖及葉柄切寸許長，洗淨，與肉類香蕈等共作湯，味清美，亦可與肉類炒食。

第六章 冬瓜 (Wax Gourd)

學名 *Benincasa cerifera*, Sai.

(一) 來歷

冬瓜或訛東瓜，別名白瓜，水芝，蔬蕨，地芝，枕瓜，白冬瓜。原產我國，及印度。歐美不多見。主栽培於亞洲阿非利加洲。溫暖地方，如琉球，臺灣，兩廣，產大形之蕨。兩廣產有重四十餘斤者。

(二) 性狀

冬瓜一年生草本也。蔓甚長，通常都二三丈，粗大，四方形，粗糙有鋼硬之刺毛。葉偉大，柄長，濃綠色，圓形或掌狀七裂。花黃色，形小，大小蕊異花。大蕊花在蔓上之分布，主蔓有自第七，第十二，第十四，乃至十九葉腋始生大蕊花；枝蔓有自第五葉腋生者，有自第十九葉生者。如行摘心，則可促早發生。蕨球形或長橢圓形。形大者，長二三尺，徑一尺餘，瓜類中蕨之最大者也。蕨皮未熟時綠色，密生針毛，漸熟毛漸消失，最後有多數品種分泌白蠟質而呈白色。味澹泊，另具一種風味。瓢部空虛，沿蕨肉有

六列種座，着生多數種子。種子白色，扁平。

(三) 品種

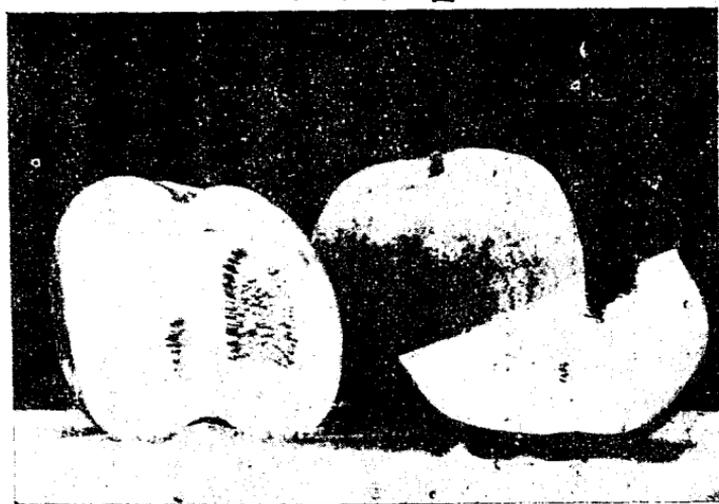
冬瓜品種略分圓形，及長圓形兩種。略舉如次：

圓冬瓜 爲我國最普通之品種。早熟。葉淡綠。蒞小，重不過八九斤，爲具有凹凸不正之球形。肉厚，稍粗糙，多汁，味中等。

長冬瓜 保定多產之。晚熟種。蒞大，重概在十二斤以上，形細長，外皮濃綠而粉多。肉厚，純白色，質緻密，味甚佳，有越瓜之香氣。可生食，亦可鹽食。

琉球冬瓜 琉球臺灣產之。中熟種。葉淡綠色。蔓長，性強健。蒞有橢圓形，在琉球生長極大，直徑九寸，長二尺，重三十五六斤。皮色淡綠，有綠色小斑紋。

第十九圖



圓冬瓜

無白粉，間有生網狀紋者。肉純白色，厚達二寸，質緻密，水分多，味佳，豐產。

臺灣冬瓜 晚生。葉濃綠，生育佳良，性強健。蒴大，爲長圓筒形，直徑一尺，長三尺，重達四十餘斤，我國南方多植是種。皮面光滑，無白粉，作暗綠色。肉質粗軟，水分多，味佳。

(四) 風土

冬瓜爲需長期高溫之作物，宜溫暖乾燥之氣候。但於夏季種植，雖北方寒冷地帶，亦可栽培。大抵雨水稀少，氣候溫燥之年，病蟲及落果均少，可得豐收。在生育期中，雨水過多，雖亦有害，但不若南瓜之甚。總之，冬瓜固易栽培也。

冬瓜強健，到處可以生長，不甚選擇土壤，而最適宜之土壤，則爲肥沃之黏土或黏質壤土，而排水佳良，具有適度濕氣者。

(五) 輪作

冬瓜輪作可參考南瓜輪作法。因冬瓜亦不忌連作也。

(六) 種子

種用者，宜擇第一蘆或近根部所生之蘆之形正者，令十分成熟，至八月旬收穫，剖取其子，取沈者乾燥貯藏。中等大之蘆，每枚可得子一合五六勺。子重一錢，有子七八十粒。每畝播種量，約三四合。發芽年限十年。

(七) 播種期

冬瓜發芽需要之溫度，在瓜類中爲最高，非有二十七八度之高溫，難於完全發芽。播種期，暖地三月上中旬；中部地方三月下旬至四月上旬；寒地宜四月中旬。播種寧失之遲，勿失之早。蓋早播即利用溫床，亦往往不能即行發芽，反不如稍遲之爲安全也。

(八) 育苗

冬瓜普通多行直播。但因發芽需要高溫之故，不若先利用苗床育苗而後移植者，成績較佳。育苗方法，與南瓜同。播種後約二星期發芽，不時澆水，勿使陷於乾燥，免致芽蟲發生爲害。幼苗至五月中旬，定植於本圃。

(九) 整地及距離

冬瓜整地及移植方法，悉與南瓜同。在肥瘠適中圃地，畦幅之寬度，早中晚熟品種，爲六尺。株間距離，早熟及中熟種二尺五寸至三尺；晚熟種以三四尺爲宜，亦有寬至六尺者。

(十) 肥料

冬瓜施肥可參照南瓜用量施之。惟最後追肥時期，遲施無大礙，此其不同處也。

(十一) 管理

中耕 定植後十五六日行第一次中耕，以後每隔十五六日中耕一次，約二三次。冬瓜蒞易腐敗，蒞下宜鋪藁以防之。

摘心 於苗具真葉五六枚時，留四葉摘心，使生四主枝，以後任其生長。至大蕊花發生後，自生花之蔓發生之側枝，亦行摘去，以助蒞之發育。

交配 與西瓜南瓜同。

(十二) 收穫

冬瓜生長期之長短，視氣候及育苗方法而異。氣溫較寒，又爲直播者，自播種後越一百五十日

始克收穫。氣候溫暖，直播或用溫床育苗，則種後經一百十日即可成熟。大抵花謝後經四十日許，果即成熟。成熟特徵，爲蔴面粗毛消失，呈暗綠褐色，或被白粉。產量每畝三千斤，最豐者，可得六千斤。

(十三) 病蟲害

冬瓜病蟲害同南瓜。

(十四) 用途及食法

冬瓜多供蔬用，此外(1)瓜皮可以入藥；(2)瓜犀研爲末，加桃花蜜煉，可以潤顏，兼治雀斑。至瓜之食法，略舉數種如次：

紅燒冬瓜 冬瓜去皮及瓢，切寸許方塊，於鍋中入油少許，燒沸傾入瓜塊，四面煎爆。及爆透，便將醬油清水同時適度加入，再煮一透。更將白糖撒入鍋中，和味後起鍋，略加蔴油，以引香味。

火腿冬瓜湯 火腿切爲薄片，與冬瓜塊共入釜中，加適宜之水煮熟，以鹽調味食之。

蜜冬瓜 擇經霜老瓜一個，去皮及瓢，切作薄片，入沸水鍋煮數透，取出候冷，浸入石灰湯內一宵，取出漂清，取白糖三斤，蜜半斤，桂花二兩，及清水若干，共入鍋煮沸，乃投入冬瓜片，以文火煎煮，時

時攪拌，大約經二三小時，見糖汁漸濃，即可起鍋，待冷，帶蜜收藏，隨時可食。

清燉冬瓜 取小形將熟冬瓜，稍切去果梗部，作蓋，去瓢及子，洗淨，入鷄塊，香蕈，加水將滿，調鹽少許，將切下之蓋蓋上，入籠中蒸之，至熟食之，湯及冬瓜肉，絕鮮美。

第七章 瓠瓜 (Calabash)

學名 *Lagenaria vulgaris*.

(一) 來歷

瓠瓜俗稱扁蒲，亦作瓠子。又有壺盧，葫蘆，瓠，瓠姑，蒲蘆等稱。原產於印度及阿非利加洲。栽培已二千餘年。如何傳至各地，不可考。我國栽培甚古，詩云「匏有苦葉」，莊子「魏王賜我大瓠之種，我樹之成而實五石」，可證栽培之久矣。今則南北無不產之，夏季主要之蔬菜也。日本栽培亦盛。

(二) 性狀

爲一年生蔓性植物。莖粗大。葉互生，甚大，心臟形，有一二尖起，葉緣平滑，有極小之尖齒。莖，葉，藤上，均有柔毛。花白色，大小蕊異花，夕開朝萎。主蔓及因摘心而生之代替主蔓，在生長之上半期，僅開小蕊花，至生長終期，自第三十七八葉，每距四五葉始見大蕊花。惟自主蔓或代替主蔓發生之枝蔓，均着生大蕊花而結實。枝蔓上大蕊花之分佈，殊不一致，或生於第一第二葉腋，或僅生於第一葉腋，

或生於第一、二、三、三葉腋者，亦有自第一至第六葉腋接連生者。以故欲多結蒴，務促枝蔓之發生，而勤於摘心也。蒴青白色，幼嫩時密生白色軟毛，熟時消失。形狀不一，有爲圓形者，有爲長圓者，長至尺餘，首尾粗細差同，皆食用。一種上部細長，下端圓大者，謂之懸瓠，老熟可以作瓢。一種形如重疊二球，中有細腰，乾之鬆以爲玩具，卽俗所爲葫蘆也。未熟時肉厚多汁，味澹泊同冬瓜，及十分成熟，則外皮硬化，不堪食矣。種子扁平，長方形。莖部稍尖，乾燥時爲微黃之灰白色。

(三) 品種

供食用之瓠瓜，有長形，圓形二種。製造乾瓢，以

第二十圖



瓠瓜圖

圓形者爲佳。食用則以長形者爲宜也。品種如后：

長瓠瓜 栽培甚廣。蔴淡綠，有光澤，背日部分白色，圓筒形，中等大者，長一尺三四寸，巨大者長二尺，徑四寸。肉純白，近皮之部微綠，質緻密。收量豐富。

圓瓠瓜 北方多產之，蔴淡綠色，有光澤，下面近地部分白色，最初有毛茸，漸熟乃漸消失，卵形巨大者重達二十四斤。肉純白，近皮部微綠。品質佳。收量富。

胡蘆 亦稱蒲蘆，又名藥葫蘆。與食用種爲同種植物。味苦，不堪食用，常爲玩具及酒器。蔴形，中有細腰，上下爲圓球形，上部之球稍小稍尖，所謂胡蘆形也。又一種小胡蘆，形與此種同，惟長不過三四寸，常繫之爲小兒玩具。

懸瓠 蔴下部大，上部細長，如鶴頸，故又名鶴瓢。味苦，不可食，用途同前種。

(四) 風土

瓠瓜性喜高溫，忌寒冷。生育初期，需適度之雨量，入結實期，氣候宜稍乾燥。

瓠瓜不甚選擇土壤，雖瘠薄之地，亦能發育。而以高燥之砂質或黏質壤土爲最適宜。

(五) 輪作

瓠瓜以行輪作制爲宜。前作以麥、春蘿蔔、菠薐、茼蒿、寬菜充之。後作以麥類、花椰菜、甘藍、豌豆、蠶豆等作物充之。

(六) 種子

採種用者，宜於圃中選取生育佳良，蔓粗細適中者爲母株。留第二藤，使完全成熟，採取其子。藤之形狀，長瓠瓜宜取首尾大小無大差異者；圓瓠瓜則擇其稍長形者。母株蔓不宜過粗，粗則分枝必少。

留種之藤選定後，待十分肥大，至皮變白色，硬化，瓜不能傷損，卽爲適度成熟之證，可自莖部切取，懸室中七日至十日，內部之瓢軟化，剖取種子，就清水洗滌，取沉下者曬乾貯藏。每畝播種量，圓瓠瓜床播者五十粒，直播者一百粒，長瓠瓜床播者四百粒，直播八百粒。

(七) 播種期

瓠瓜發芽最低溫度，爲攝氏十八度。播種期依地帶及播種方法而異。可照南瓜播種期行之。卽

直播者寒地五月上旬，中部地方四月中旬，南部暖地三月下旬。床播者較直播提早一月許。

(八) 育苗

瓠瓜育苗，亦有直播及床播二法：

直播 直播者，莖葉生育佳良，普通多行之。法於播種前一星期整地施基肥，以預定之距離開穴，每穴下種子三四粒，覆土五六分至一寸深，壓實，待發芽後間拔，留強健者一本。

床播 常患凍害之地帶，不克早種者，行床播。床播或用冷床，或用溫床。種時於床面劃五至七寸方格，於交叉點以指作深三分許之穴，播種子二粒，稍覆土，蓋糞，澆水，使得適度濕氣；入夜蓋簾，使保持攝氏十八至二十二度之床溫。經十三四日發芽，乃間拔，每穴留強健者一本。播後經四十日許，苗生三四真葉時，定植之。定植前數日，以刀於距苗二三寸處切入土中，斷其幼根，待斷面發生白根，移植。則移植後易於復蘇，無枯斃之虞。定植方法與南瓜同。

(九) 整地及距離

在栽植前犁耙作畦。如爲間作，則僅犁空留之處。畦之寬度，圓瓠瓜生長極繁茂，畦寬一丈五六

尺，每畦種植一行。長瓠瓜畦寬六尺。株間距離，圓瓠瓜一丈五六尺，長瓠瓜三四尺。作畦既畢，按株間距離，作方一尺五寸，深五寸穴，施基肥其中，與土混和，更於其上蓋土，使高出地面，爲饅首形，以待播種或移植。

(十) 肥料

施用之肥料，爲堆肥，廐肥，人糞尿，大豆粕，米糠，草木灰等。就中以堆肥，人糞尿，米糠，大豆粕爲最宜。瓠瓜生長期長，基肥不混入速效之氮素肥料，而追肥中並宜加入遲效肥料，則收量可以增加。追肥於根之四周作穴施下，再覆以土。每畝之標準用量如左：

基肥……堆肥一百二十斤，大豆粕十斤，米糠三十斤。

首次追肥……堆肥一百八十斤，人糞尿一百五十斤，大豆粕十斤，米糠四十斤。蔓長二尺許施之。

二次追肥……堆肥四百斤，人糞尿八十斤，大豆粕二十斤，米糠七十斤。蔓長四尺施之。

三次追肥……用量同第二次。蔓六尺長時施之。

(十一) 管理

護苗 苗栽植後，根際鋪水藻、穀殼、藁類等，以防土污幼葉，兼保水分。其非間作者，於苗旁插帶葉竹枝，或蓋麥稈，遮蔽日光，以防凋萎。至苗生機完全恢復時移去。

摘心 瓠瓜摘心，因品種而異其方法。栽植圓瓠瓜，而以製乾瓢爲目的者，於苗具本葉六七枚時摘之。使發四蔓，經十五六日，此四蔓各留五至七葉再摘之。使各生四五枝蔓，謂之孫蔓，均能着生大蕊花。凡大蕊花向下，而子房長者，結實常確實；向上而子房圓者，每易凋落。故蔓上生有此類易凋落之大蕊花及不生大蕊花者，當再留一二葉行第三次摘心，以後則任其自由生長。栽培長瓠瓜，而以供蔬爲目的者，其摘心方法：最初二回摘心，一如上述之方法，使生多數孫蔓。此等孫蔓，無論生大蕊花與否，概留二葉摘心，使生曾孫蔓。曾孫蔓生大蕊花後，留最下部之一大蕊花，於此大蕊花前端留一葉摘心。及後，則任蔓生長，惟摘去自結果之腋發生之腋芽，及虛弱之蔓而已。是種摘心方法，蔓上結果甚多，蒴亦碩大。

中耕 中耕可乘追肥時行之。

鋪糞 第一次追肥後，鋪麥糞於株之周圍。最後一次施肥畢，地面全部鋪糞，如遇久旱，不時澆水。如種植圓瓠，於蒞形如頭大之際，將蒞一一擺正，使果梗在上，以免蒞成畸形。

(十二) 收穫

瓠瓜生長期甚長，播種後經一百二十日方可開始收穫。供蔬用者，於未熟時隨時摘取。製瓢用者，必待完熟採之。否則水分多，皮軟，光澤劣，不適用於製瓢矣。其成熟之特徵：(1) 蒞色變淡，帶白色，毛茸泰半消失，表面光滑；(2) 果梗毛茸擦之不落。以一般而論，花謝後經四十日即可收採矣。每畝收量，約二千五百斤，至三千五百斤。

(十三) 病蟲害

瓠瓜病蟲害與胡瓜同。

(十四) 製造及食法

瓠瓜用途甚廣。據廣羣芳譜「瓠之爲用甚廣，大者可煮作素羹，可和肉煮作葷羹，可蜜煎作果，可削條作乾，小者可作盒盞，長柄者可作噴壺，亞腰者可盛藥餌，苦者可治病。」瓠蒞可作瓢，爲玩具，

葉亦可食。製法及食法如后：

製瓢 取已熟圓瓠瓜，刮去外皮，懸簷前乾之至透，用鋸直剖爲二，去已乾之瓢及子，可爲搯水器。

瓠羹 瓠葉五斤，羊肉三斤，葱二斤，鹽五合，作羹。

蒲乾 採適度成熟之蕨，洗淨，去皮，切爲長數寸，厚五釐至一分之片，攤於蓆上，日乾或就乾燥器乾燥之，乾後善爲貯藏，可越一年不壞。

清燉瓠 將瓠削皮，切爲一二寸長塊，去子，塞斬碎之肉，入鍋或罐中燉熟，再加醬油稍燉，即可起鍋。

蠶豆炒瓠 蠶豆浸漲去皮，就飯鍋蒸熟，將瓠切爲片，下油鍋一炒，混入蒸熟之豆肉，加味煮熟，味甚美。

瓠炒肉絲 與胡瓜炒肉絲同。

第八章 越瓜(附菜瓜)

學名 *Cucumis conomon*.

(一) 來歷

本草「此瓜生於越地，故名越瓜」。又有梢瓜、生瓜、菜瓜、青瓜、羊角瓜，皆同種異名也。原產我國南部，及東亞較熱地方。歐美各國，鮮有栽培。僅有與此相似一種極細長之瓜，名 snake cucumber，供玩賞而已。

(二) 性狀

越瓜爲一年蔓性植物，性狀與甜瓜相似。植物學者，多認爲甜瓜之變種，故有命名爲 *Cucumis melo* var. *conomon* 者。生長甚強健。蒴較甜瓜爲長大，碩大者長二尺，重五六斤，小者亦四五寸。皮色有白及淡綠，亦有具綠色縱條紋者。外皮光滑，未熟時有軟毛。質脆軟，醬漬味美。

(三) 品種

浙江越瓜 寧波餘姚一帶產之。俗呼菜瓜。皮淡綠，甚光滑，長圓筒形，約長一尺許，徑三四寸，大者重三四斤。皮極薄。肉厚，水分富，脆美可生啖解渴。不適長期貯藏之醬漬。

江蘇越瓜 蒴圓筒形，長七寸，直徑三寸許，平均重一斤半。皮色淡綠，有淺溝。肉質脆，微甘，可生啖。

東京長越瓜 日本產，皮色淡綠，而有淡色之縱溝。正圓筒形，長一尺，直徑三寸，平均重三斤半。肉厚，質緻密。生食醬漬均佳。

縞瓜 蒴短圓筒形，似甜瓜。皮綠色有白色縱溝。肉稍堅。質稍劣。晚熟。強健。

(附) 菜瓜 菜瓜性狀與越瓜類似。別名有生瓜，梢瓜，白瓜，醬瓜，筍瓜，堅瓜，田瓜，晚瓜等稱。植物學者有認爲甜瓜之變種者，命其學名爲 *Cucumis melo* var. *flexuosus*。有認爲另一種者，故學名又爲 *Cucumis flexuosus*。吾國越瓜，菜瓜，自古混同，不易區別，名稱亦至混淆。有實爲越瓜，而呼作菜瓜者。有實爲菜瓜，而呼作越瓜者。卽其別名，二者相同亦多。惟學圃餘蔬一瓜之不堪生啖者，而堪醬食者，曰菜瓜。深得越瓜菜瓜分別之要旨。蓋菜瓜大抵皮厚，肉硬，僅可醃漬，不堪生食也。其

栽培方法，與越瓜同，故特附於此，不另專章。品種亦多，略舉一二著名者如左：

醬瓜 長棒形，皮暗綠色，而具有深綠之縱溝。長一尺四五寸，直徑三寸許。肉青白色，厚而硬，不可生啖。

漬瓜 日本長野產。圓筒形。皮淡綠色，有綠色縱溝。長五六寸，直徑二寸許。肉厚，呈白色，硬軟適度。

(四) 風土

越瓜喜溫暖乾燥氣候。夏季氣溫高時潤濕亦自無礙。我國南北皆可種植。

越瓜適宜之土壤為壤土，黏質壤土及砂質壤土尤以黏質壤土能增長結果期為最佳。地勢宜擇排水佳良之處。

(五) 輪作

越瓜忌連作，一次栽培後，至少須越三年，始可再植。前作以葱、萵苣等為宜。亦有與麥類間作者。後作以菠薐、雪菜、麥、蘿蔔等為適宜。

(六) 種子

就不雜有他品種及甜瓜之圃地，選取成熟之越瓜作種。選擇之標準：(1) 取莖葉不過繁茂者爲母本；(2) 早熟種留母本之第一蒴，中熟及晚種留母本上之第二蒴；(3) 蒴形取其形正而具有原品種之色澤者；(4) 開花時，行人工交配，以免雜交。選定之蒴，收穫約較普通遲二十日許，務待外皮帶黃色，質柔軟時，收摘。剖取其子，曬一二日，再置室內十餘日，陰乾貯藏。

(七) 播種期

播種期依地帶及播法而有遲早。直播者，暖地四月上旬；中部地方四月中旬至五月上旬；北方寒地五月上旬。床播者，暖地三月下旬，中部地方四月上旬，寒地四月中旬。發芽溫度攝氏二十度。

(八) 育苗

越瓜播種有直播床播二種。移植易傷根。且越瓜多爲醬漬用，不促早成熟，與經濟無若何影響，故多行直播。如用床播，法與甜瓜同。播後五至七日即發芽。至本葉二三枚時移植之。

直播則於施基肥一星期後行之。法於已定之距離，掘一寸五分深穴，下種子五六粒，覆土五六

分，用手壓實，再覆切藁或穀殼，以防表土乾燥硬結。

(九) 整地及距離

栽植前整地作畦。畦寬五六尺。株間二尺。按株間距離，作穴深六七寸，施基肥，蓋土，以備種植。與麥類間作者，播麥每隔二畦留一空畦，屆時將空畦耕起，穿穴施肥同前。

(十) 肥料

越瓜施肥與西瓜甜瓜差同。氫肥不宜過多，俾早熟避免病害。鉀，磷肥，宜充分用之。每畝標準用量如次：

基肥……堆肥二百斤，過磷酸石灰四斤，草灰八斤。

首次追肥……加水八成之人糞尿二百五十斤。本葉一枚時施下。

二次追肥……混水五成之人糞尿五百二十斤。本葉三四枚時，距六七寸施之。

三次追肥……堆肥六百斤，人糞尿七百二十斤，過磷酸石灰十二斤，木灰十二斤。蔓長一尺許時，距根際一尺五寸施之。

(十一) 管理

間拔中耕 間苗鋪草，參酌甜瓜行之。如設支柱，引蔓攀升，可照胡瓜行之。中耕三次；直播者，第一次於間拔時行之；施第一次追肥，乘便培土；及後施二三次追肥時，同時中耕。

摘心 越瓜摘心，於本葉四枚時摘之，使生二蔓。待各具五六時，再留四葉摘心，使各生四蔓。如尚不着生大蕊花，更留一葉摘心。以後任其生長。摘心宜避雨天行之。否則發育不良，且易落果。

交配 開花期如逢天雨，宜行人工交配，以防落花。

(十二) 收穫

越瓜六月中旬開大蕊花。花謝後，早生種經十日至二十日可開始收穫；晚生種則經二十日至三十日方可收穫。通常自七月中旬至九月中旬收穫完畢。每株約產蒴五六枚，每畝可得一千五百斤至二千五六百斤。

(十三) 病蟲害

越瓜病蟲害與甜瓜同。

(十四) 食法

越瓜，菜瓜，多供醬漬，然後取食。略舉如次：

十香瓜 黃豆一斗煮爛，去湯，用麵粉四斤拌勻，鋪潔淨蘆蓆上，厚約二寸，以蒲包覆蓋，旬日，取出曬乾，即成豆豉，貯以待用。菜瓜生時，用瓜二十一斤，切爲小塊，鹽二斤，醃一宿，取出，晾乾，加薑絲二三斤，陳皮絲半斤，去皮杏仁二斤，豆豉一斤，醃瓜水三碗，好酒一瓶，入瓜拌勻，再以花椒四兩，大小茴香各二兩，甘松，白芷，桂皮，各半兩，研爲末，拌入極勻，貯罇中，箬泥封口，外寫東、南、西、北、四字爲記，每日曬一面，二十一日後可食。又法，菜瓜切碁子大塊，每斤入鹽八錢，和香料拌勻，醃一二日，清晨取出，控乾，曬於日下，至晚復入滷中，次晨取出，再控再曬，如是三次，勿太乾，嚴藏罇中，隨時可食。

醬瓜 麵粉不拘多少，夏季伏中用新汲水和揉，軟硬得宜，搓成圓周三寸之長條，木板拍令堅實，成扁圓形，切爲分許厚之塊，勻排蓆上，黃蒿覆之，約三星期，如面上生黃衣，取出曬乾，入水略濕，刷去黃衣，研爲細末，名曰醬黃，以爲醬瓜之用。其法，先將菜瓜剖開，去子，用石灰，白礬爲末，調清水泡瓜一晝夜取出，洗淨，鹽醃一日，滾湯掠過，晾乾，不可見日，每瓜二斤，入醬黃一斤，鹽四兩，拌置缸中，一月

後醬透，隨時可食。清脆甘美。

糖醋瓜 菜瓜一斤，切爲小塊，用鹽一兩五錢，醃過一宿，撈出煎汁令沸，候冷，入瓜拌透，曬乾，以好醋一碗，砂糖四兩，小茴、砂仁、花椒、紫蘇、薑片，同盛瓷器，取瓜浸之。

香瓜 菜瓜切成長塊，用鹽滷浸一宿，撈起，煎滷令沸，入瓜微煮一過，曬乾，再以好醋煎滾，候冷，調砂糖、薑絲、紫蘇，大小茴香，將瓜拌勻，磁器收藏。

乾瓜 取菜瓜十枚，切塊，每塊以簽刺孔數個，鹽四兩，醃一夜，瀝出瓜水，令乾，用醬十兩，拌勻，置烈日中，時時翻動，曬至極乾，瓷器收存。

搬醬瓜 秋初越瓜熟時，擇嫩而完整者，不必去瓢，每斤用炒鹽四兩，醃過一宿，次日以醬黃一斤，調入白鹽，一層瓜，一層醬黃，放入缸內，每層夾置茄子一枚，排好，不動，次日清晨將瓜一一搬置一盆中，搬畢，仍依上法排缸內，晚間又搬一次，如是日夕二次，經旬日製成。收藏，隨時可食。

糟瓜 菜瓜切塊，以石灰、白礬煮水，候冷，將瓜浸入良久，取出，以糟拌醃，十日取出，控乾，另用好糟加鹽，與瓜拌勻，入罈，箬泥密封。

甜瓜醬
越瓜或菜瓜切塊，用甜醬漬之，味頗佳。

第九章 絲瓜 (Luffa or Vegetable Sponge)

學名 *Luffa cylindrica*.

(一) 來歷

泉州府志，「絲瓜老則其中有絲，故名」。又蠻瓜、布瓜、天絡、縑瓜、魚鱗、水瓜、菜瓜、天羅絮、天絲瓜、天羅布、仙人拐，皆別名也。原產印度。栽培起原在二千年前。我國自南方傳入，故有蠻瓜之名。唐以前尚無絲瓜之名。

(二) 性狀

蔓性，一年生草本植物。莖細長，長至二丈餘，故有天絡之名。分枝甚易。葉腋生卷鬚。葉互生，綠色，掌狀分裂。花形似瓠瓜花而色黃。每一葉腋或單生單性花，或大小蕊花羣生於一腋。主蔓上大蕊花少，枝蔓之近尖端各葉腋，殆悉生大蕊花。蒴細長，長達一二尺，嫩時可食。熟則外皮下部生網狀強韌纖維，所謂絲瓜絡也。子小，黑色，亦有白色者。

(三) 品種

絲瓜品種不多，大約分食用與纖維用二種。食用者細長，纖維用者粗短。略舉品種如次：

長絲瓜 我國固有之品種。蒴甚長大，直徑二三寸，普通長二三尺，甚長者往往五六尺。皮淡綠色。宜作蔬菜用，纖維不佳。

稜絲瓜 廣東產。蒴長一尺許。皮綠色，面上有數條稜線，故橫剖面爲多角形。有八稜、十稜等種。質軟，可食用。纖維尚佳。

達摩絲瓜 日本清松產。形粗短，首部細，尾部粗，成棍棒形，直徑四寸，長一尺五寸許。外皮濃綠色。纖維純白色，有光澤，且緻密而細，頗強韌，採纖維用之良好品種也。

(四) 風土

絲瓜宜溫潤之氣候。土質宜富含腐植質之壤土，砂質壤土次之。採纖維用者，不適於十分乾燥之地。

(五) 輪作

絲瓜忌連作，前後作具可用麥類。

(六) 種子

採種用者，宜俟十分成熟而後收採。蘇宜擇肥大健全者。種子用量，床播每畝五合，直播一升。

(七) 播種期

絲瓜發芽溫度爲攝氏十八度。播種時期，床播者三月下旬至四月中旬，直播者五月上旬。

(八) 育苗

絲瓜播種，亦有床播直播二種。惟蔬用絲瓜，需要不多，栽培不盛，多利用閑地、籬舍隙地。採織維用者，始爲大規模之栽植，但無取乎早熟，故多半行直播焉。直播方法，於畦上已施基肥處開穴，播種子四粒，尖端向下，各粒相距四寸，成四角形，覆土七八分，更以穀殼或切藁覆之，俾子易發芽。床播者，在向南溫暖處設畦寬四尺長隨意之冷床。每距三寸許開穴。每穴種種子三粒，尖端向下，覆土七八分，再覆藁其上。自後夜間用草蓆蓋覆，以保溫度。不時澆水。經十日至十五日發芽。卽行間拔，每穴留一株。再經二十餘日，苗生本葉三枚時，選雨後或旁晚移植於本圃。移時多帶宿土。栽植後澆水，並於

根際鋪草。

(九) 整地及距離

整地作畦。畦寬四尺。株間二尺四寸至三尺。播種前照株距開穴施基肥。

(十) 肥料

絲瓜施用之肥料，爲堆肥、廐肥、人糞尿、油粕、米糠、過磷酸石灰等。如與麥類間作，速效氫肥勿於基肥施下。追肥分三回施用。每畝標準用量如次：

基肥……堆肥六百斤，油粕一百斤，過磷酸石灰八斤。

首次追肥……堆肥四百斤，人糞尿四百斤，於蔓長五寸時施之。

二次追肥……堆肥四百斤，人糞尿四百斤，蔓長二尺時施之。

三次追肥……堆肥四百斤，人糞尿四百斤，於初結成之瓜五六寸大時施之。

(十一) 管理

間拔中耕 直播者，苗生二葉時間拔之，每穴留健壯者一本。如全穴之苗，生育不佳，則掘擬拔

之苗補植之。中耕時期，直播者於間拔或前作物收穫後，施肥中耕，移植者定植後十日或前作物收穫後行之。及後，每隔十五日行之，約二三次。

支柱 於絲瓜蔓長四五尺時，設支柱俾蔓纏絡其上。如用籬式架，作架之材料，用竹及鉛絲。法於園地周圍，及畦行上，每距一丈二尺，插入五六尺之樁，沿樁架竹，更於各樁端穿孔，貫以鉛絲，此絲他端再束於小樁上，打入地中，拉緊。架之總骨既定，其內再每距二尺許，縱橫拉鉛絲可也。架成後，牽蔓絡於架上。

去花 絲瓜習性，能於蔓之先端連續結實，故概不摘心，任其生長枝蔓，此枝蔓擇強健者留四五枝，細弱者摘去之。蔓長未達一丈二尺時，所生大蕊花，結莢不甚肥大，嫩時收採供食。未生大蕊花前，所生之小蕊花，悉行摘去。既生大蕊花後，則每一大蕊花，留小蕊花二枚，餘亦摘去。大蕊花當開花時，子房已長三四寸，故大小蕊花極易識別焉。

(十二) 收穫

絲瓜蔬用者，花謝後於莢尚未硬化時隨時收採。熟則纖維發達，不堪食矣。通常自八月上旬至

十月下旬收穫完畢。

纖維用者，花謝後經三四十日，瓜之上下部變淡黃色，重量減輕，即可收採。未熟則纖維軟，過熟則纖維帶黑色，皆非所宜也。每畝收量：食用者，每畝約收二千斤；纖維用者，每株約四枚。

(十三) 用途及製造

絲瓜供蔬外，纖維用途甚廣，可代海綿爲浴身滌器之用，又可入藥。我國近年多有輸出海外者，惜無精確統計，不能知其產額及價格耳。

製絲瓜絡 絲瓜收穫後，稍去頭尾二端，踏壓使生龜裂，入桶，以流水浸漬五六日，多則二星期，取出，剝去外皮，洗去種子，掛於竹鉤上，每枝相距一尺五寸，乾燥之，即可出售。乾燥後，如因久藏，色澤欠佳，可入漂白粉於水桶，浸三四小時取出，再乾燥之，其色自白。不可用硫磺熏蒸，熏則纖維脆弱。

第十章 苦瓜 (Balsam Pear)

學名 *Momordica charantia*

(一) 來歷

苦瓜俗稱錦荔枝，又名紅姑娘。元宮殿記，「棕毛殿前，有野果名紅姑娘，外垂絳囊，中含赤子，甜酸可食，種出南番。」一名癩葡萄，癩瓜，蓋皆因外形而得名也。原產東印度，自南番傳入我國。日本則由我國輸入。歐美均作觀賞用，栽培不盛。我國亦不重視，僅於園際階畔，栽培一二株，供玩賞而已。肉有苦味，非嗜者不喜食。

(二) 性狀

蔓性，一年生。莖細長，以卷鬚攀升。葉深裂，掌狀，淡綠色。花黃色，形小，大小蕊異花。開花習性，略似絲瓜。初僅生小蕊花，及後連續生大蕊花。蒴紡錘狀，長者五六寸。外皮初爲青色，上多癩癩，如癩皮及荔枝殼狀。熟則黃色自裂。內有紅瓢裏子。瓢味甘可食。有一種香味，及苦味。子大而硬，淡脂色，扁平橢

圓形。表面有雕刻形之斑紋。

(三) 品種

苦瓜品種，可依其形狀分爲
紡錘及長紡錘形兩種。

普通種 我國各地產之。

紡錘形，兩端尖，長三四寸，直徑一寸五分。外皮初爲微黃綠色，後變黃色。肉薄，淡綠色。熟時橙黃色。生時苦味強，完熟時減少。

長苦瓜 各地皆產之。莖大，直徑一寸許，長一尺五寸，重達七兩。爲長紡錘形。種子在莖二分之一以下之部分生長。色澤品味與前種同。

(四) 風土



苦 瓜

苦瓜不擇風土，到處可栽。栽培甚易。

(五) 種子

作種用者，待麻變橙黃色時採之。水洗，充分乾燥，貯藏。

(六) 播種期

播種期間，直播者，五月上中旬播種。床播者，四月上中旬播種。五月中旬定植之。

(七) 育苗

絲瓜直播床播均可行。其方法與胡瓜、絲瓜同。

(八) 整地及距離

栽植前整地作畦，行距二三尺，株距一尺五寸。

(九) 肥料

苦瓜施肥量可參酌胡瓜用量施之。

(十) 管理

栽植後乘施肥之便，中耕除草。及蔓伸長，宜照胡瓜法設枝柱以扶植其蔓。

(十一) 收穫

播種後經九十日至一百日，藤大抵十分生長，外皮綠色，即可採收。自七月中旬至霜降止，隨時可收。每株可得十枚。

(十二) 食法

苦瓜多作玩賞及生噉。日本則有於嫩時採取煮肉或醬漬供食。

第十一章 結語

瓜類經人工栽培者，都爲西瓜、甜瓜、胡瓜、南瓜、冬瓜、瓠瓜、越瓜、菜瓜、絲瓜、苦瓜、瓜萋，十一種。茲爲便於查閱，謹總結如左：

(一) 土壤與瓜類之關係

各種土壤適宜之瓜類：

- (1) 黏土 冬瓜。
- (2) 黏質壤土 胡瓜、瓠瓜、越瓜、菜瓜。
- (3) 壤土 南瓜、越瓜、菜瓜、絲瓜。
- (4) 砂質壤土 越瓜、甜瓜、瓠瓜。
- (5) 砂土 西瓜。
- (6) 各種土壤 冬瓜、苦瓜、瓜萋。

(11) 肥料

瓜類肥料宜注重磷鉀二要素，已分述於各章。間接肥料石灰一種，對於瓜類之關係，據美國 Rhode Island 之試驗，結果如次：

(1) 用石灰功效顯著者 胡瓜、甜瓜。

(2) 用石灰有害者 西瓜。

(三) 瓜類之溫床溫度

瓜類多用溫床播種，其種期播量，平均床溫，及發芽日期，如下表：

種類	播種期	每畝播種量	平均床溫(攝氏)	發芽日數
胡瓜	三月上旬	三合五勺	二〇——二五度	五——十日
南瓜	三月中旬	四合	一八——二三	五——十日
冬瓜	三月下旬	四合	二三——二八	十五日
越瓜	三月下旬	三合五勺	二〇——二三	八日

西瓜	四月上旬	四合	二二——二五	五——十日
甜瓜	四月上旬	三合五勺	二〇——二五	五——十日
苦瓜	三月中旬	八合	二〇——二五	十二日
絲瓜	四月下旬	六合	一八——二四	十日
瓠瓜	四月中旬	四合	一八——二四	十日

(四) 輪作

- (1) 連作不但無害且能增進品質者 南瓜。
- (2) 連作無害者 冬瓜 絲瓜 瓜萘。
- (3) 須休閒一年者 苦瓜 瓠瓜。
- (4) 須休閒二年者 胡瓜。
- (5) 須休閒三年者 甜瓜 越瓜。
- (6) 須休閒五年以上者 西瓜。

(五) 生長期

瓜類生長期約須日數如次：

西瓜 九十日——一百十日

甜瓜 九十日——一百十日

早熟南瓜 六十五日——八十日

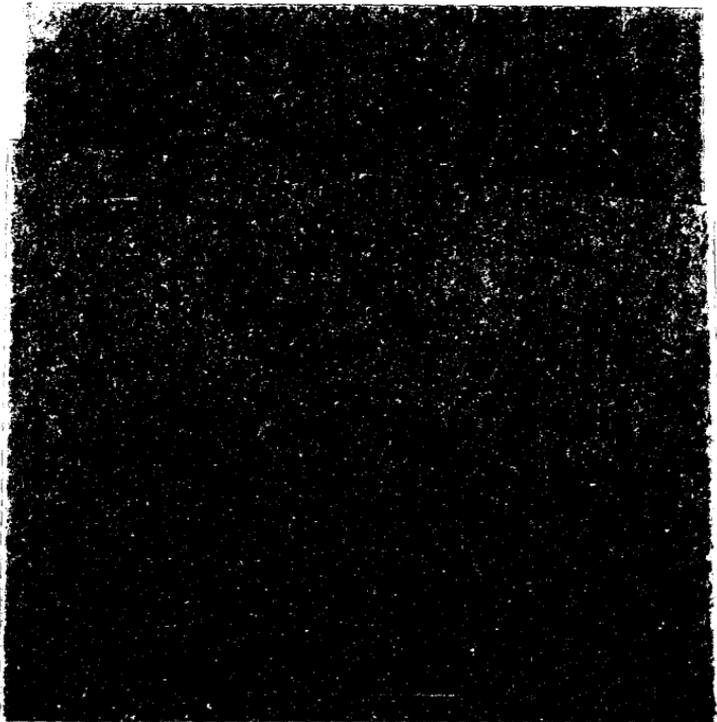
晚熟南瓜 七十日——一百十日

胡瓜 六十五日——八十日

冬瓜 一百十日——一百五十日

瓠瓜 一百二十日

苦瓜 九十日——一百日



編主五雲王
庫文有萬
種千一集一第
法瓜種
著良竟胡

號一〇五路山寶海上
五雲王 人 行 發
路山寶海上
館書印務商 所 刷 印
埠各及海上
館書印務商 所 行 發

版初月二十年十二國民華中
究必印翻權作著有書此

The Complete Library
Edited by
Y. W. WONG

MELON CULTURE
BY HU CHING LIANG
PUBLISHED BY Y. W. WONG
THE COMMERCIAL PRESS, LTD.
Shanghai, China
1931
All Rights Reserved

040964



2121.6

A stylized, black and white logo or symbol, identical to the one in the center of the page, located at the bottom left corner. It features a central vertical element with a circular or oval shape in the middle, flanked by two curved, wing-like or arm-like shapes extending outwards and upwards.