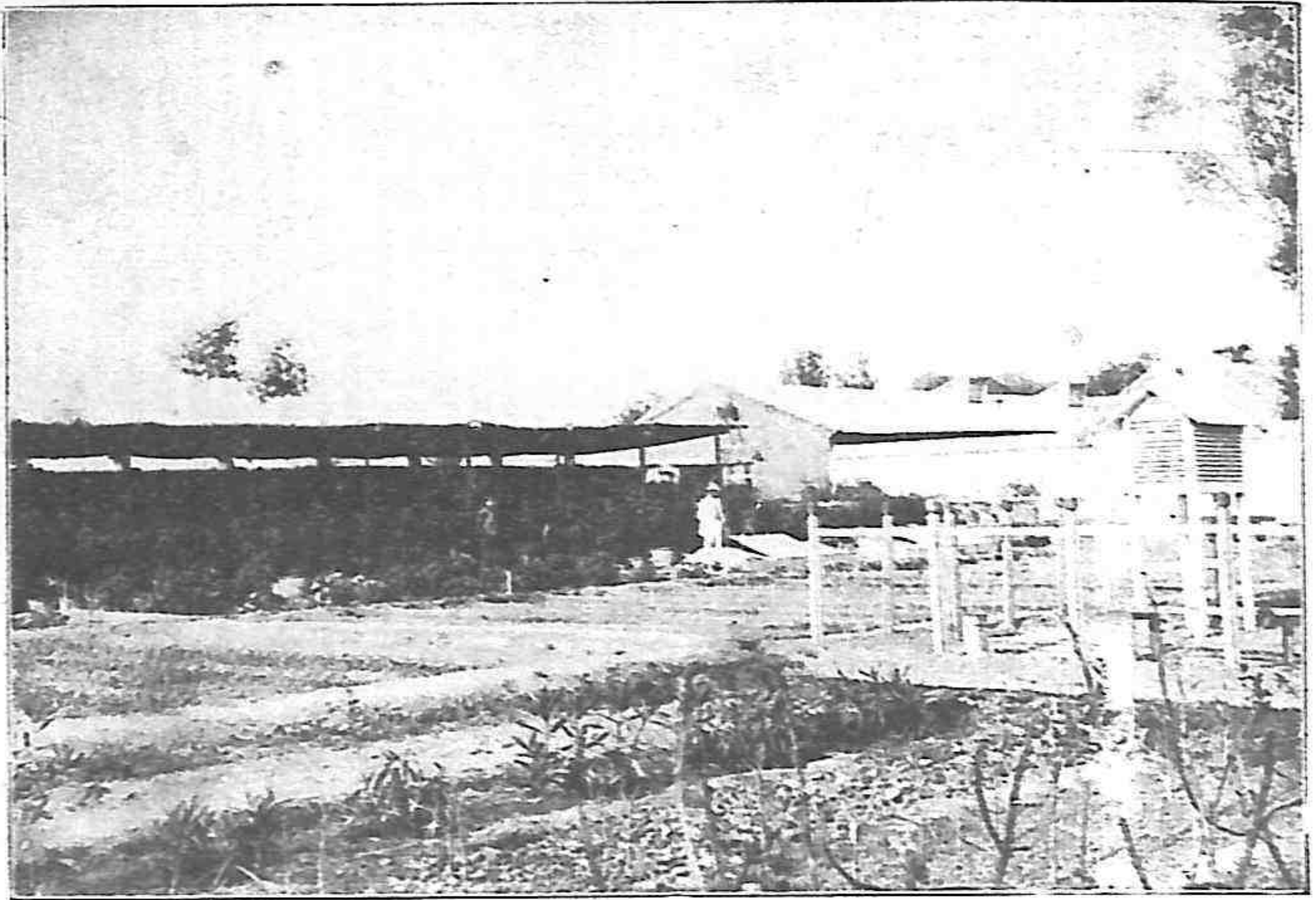


中華民國
五
四
年
度

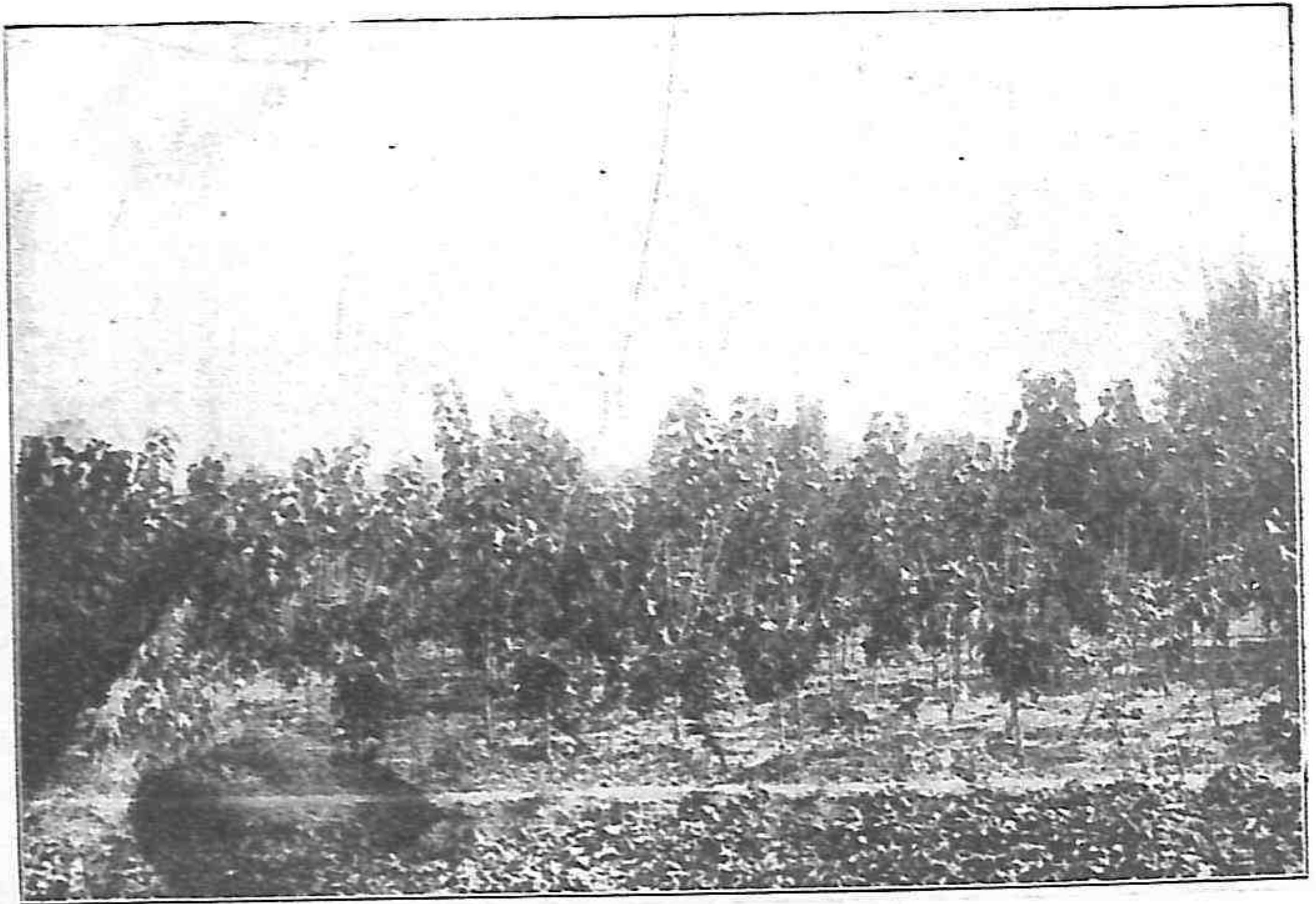
直隸
續
農
業
專
門
學
校
成
績
報
告

D
430.32
225

直隸公立農業專門學校成績報告表

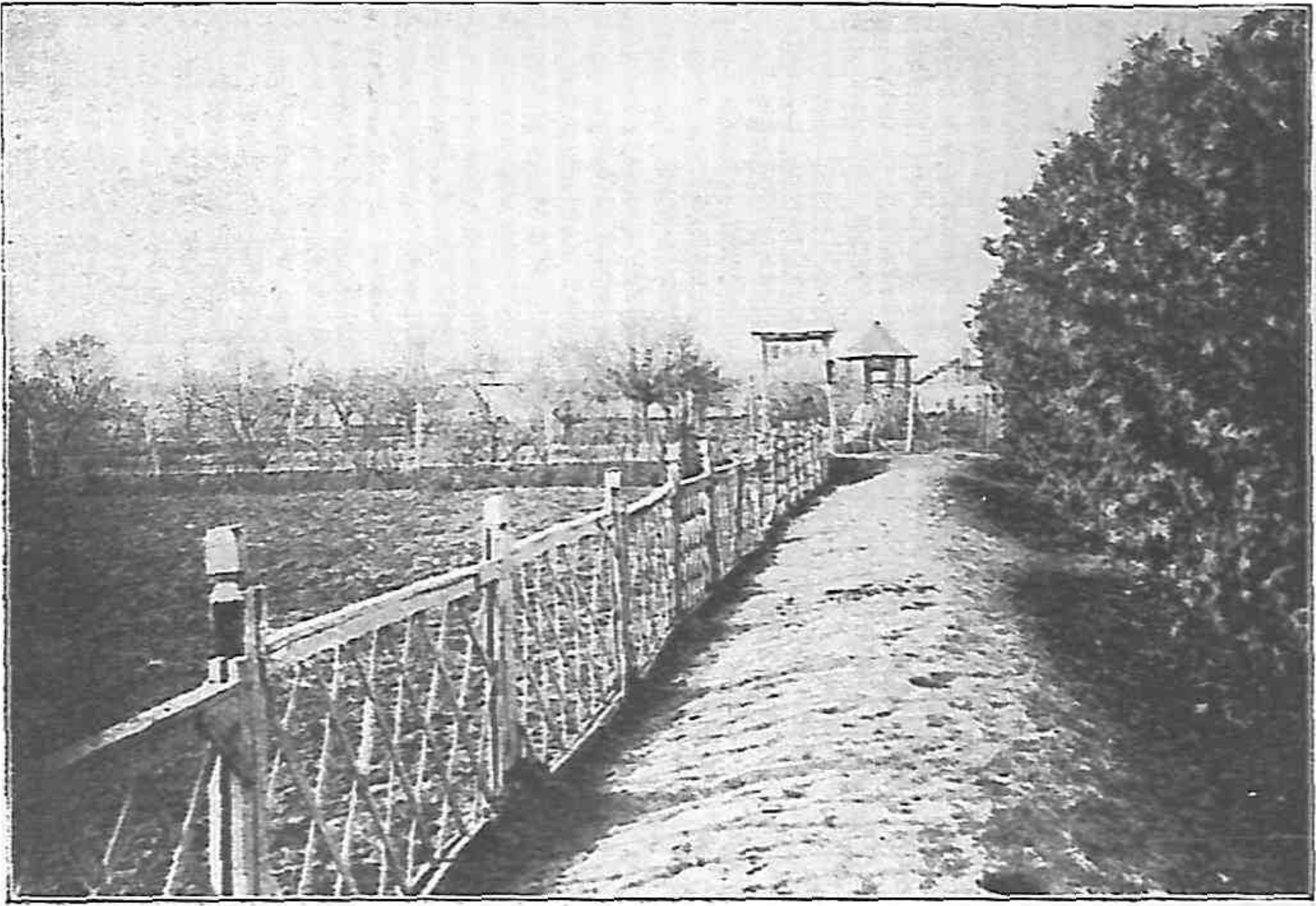


花園及氣候觀測所一部



模範桑園

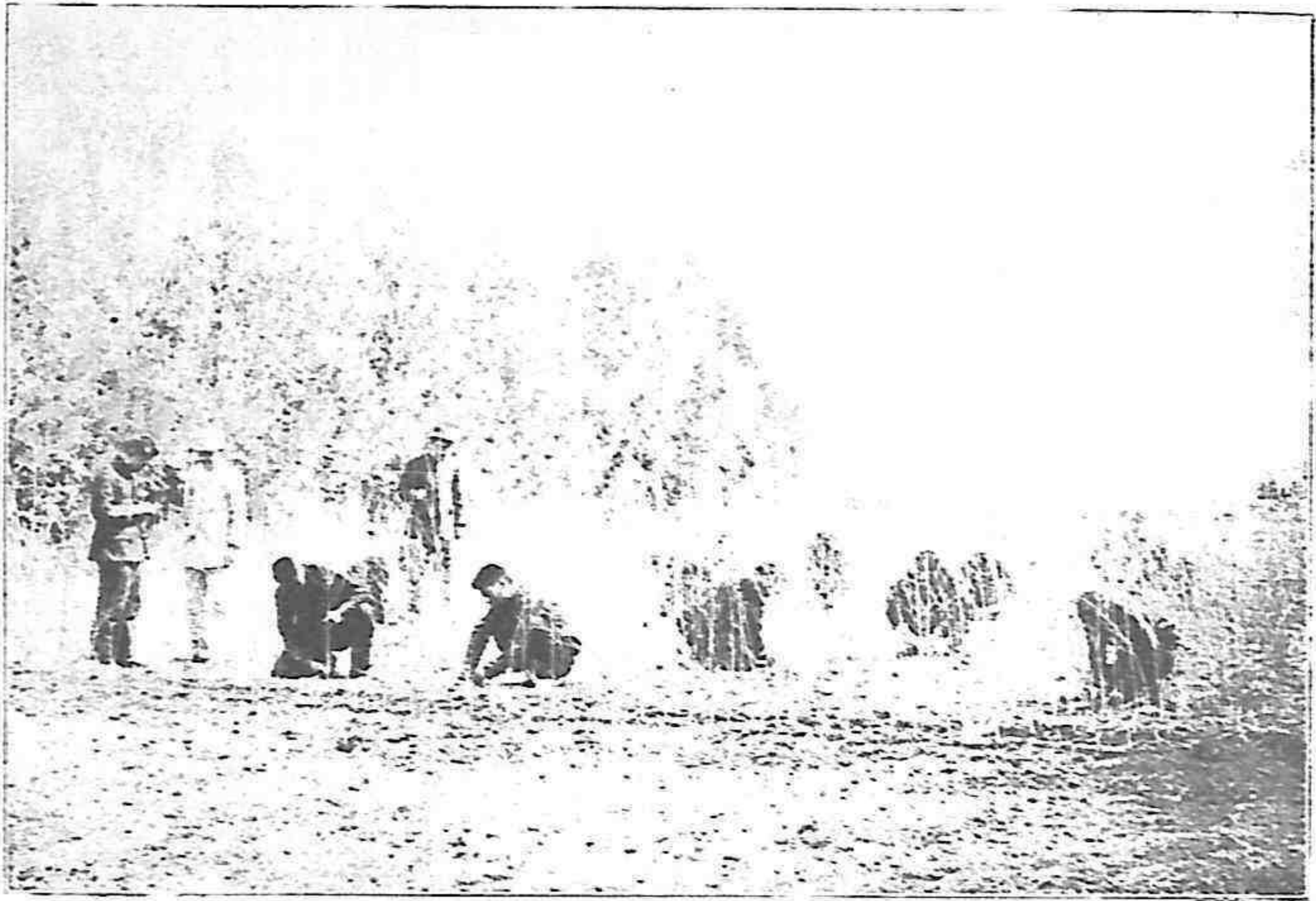
10880



果園全景



農科第四班第一年級實習種馬鈴薯



農科第三班實習接桑



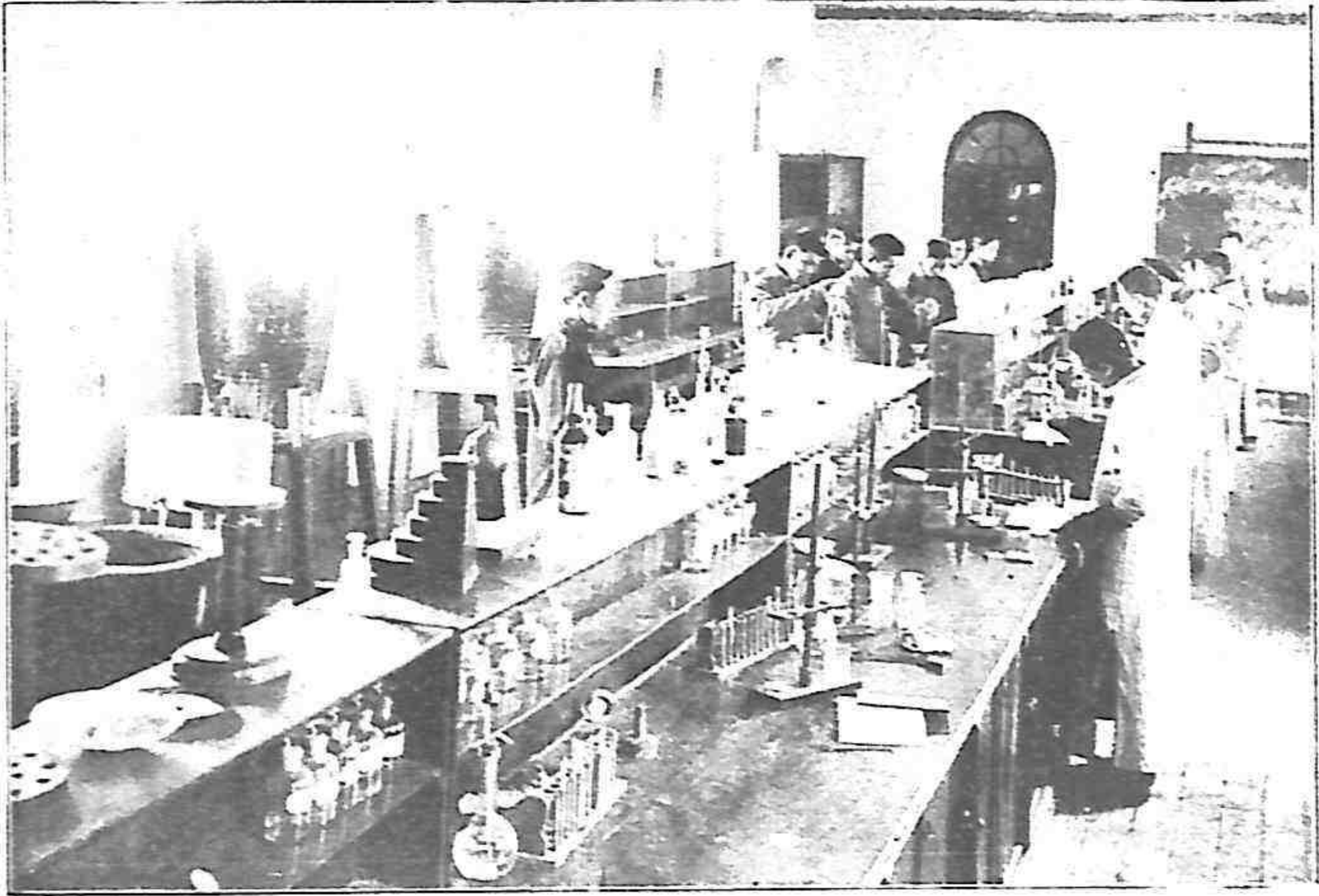
葡萄施波耳多液



農科第三班及師範第二班學生實習葡萄剪技



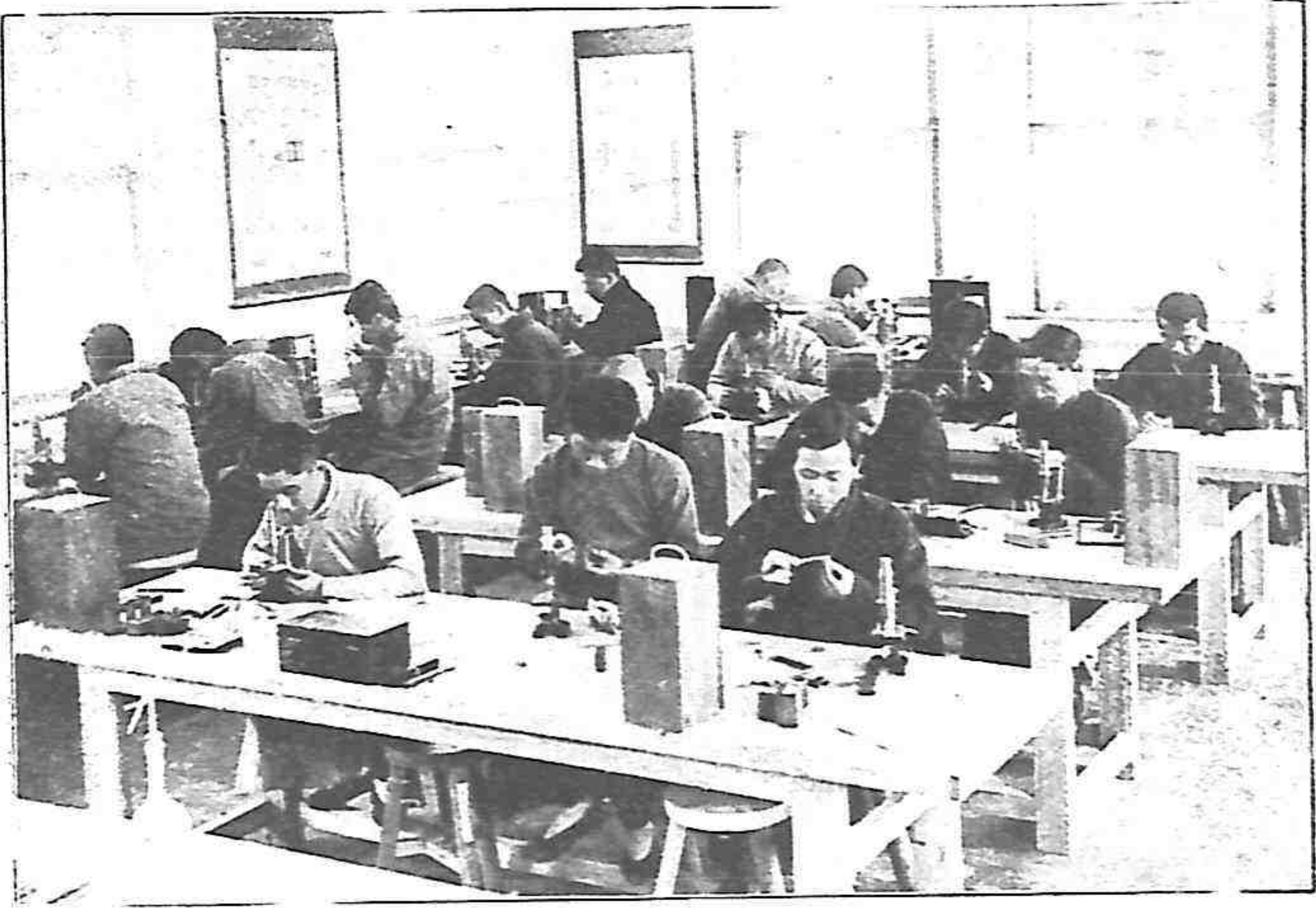
藝徒班第一年摘棉花圖



農科第四班第一年級化學實驗

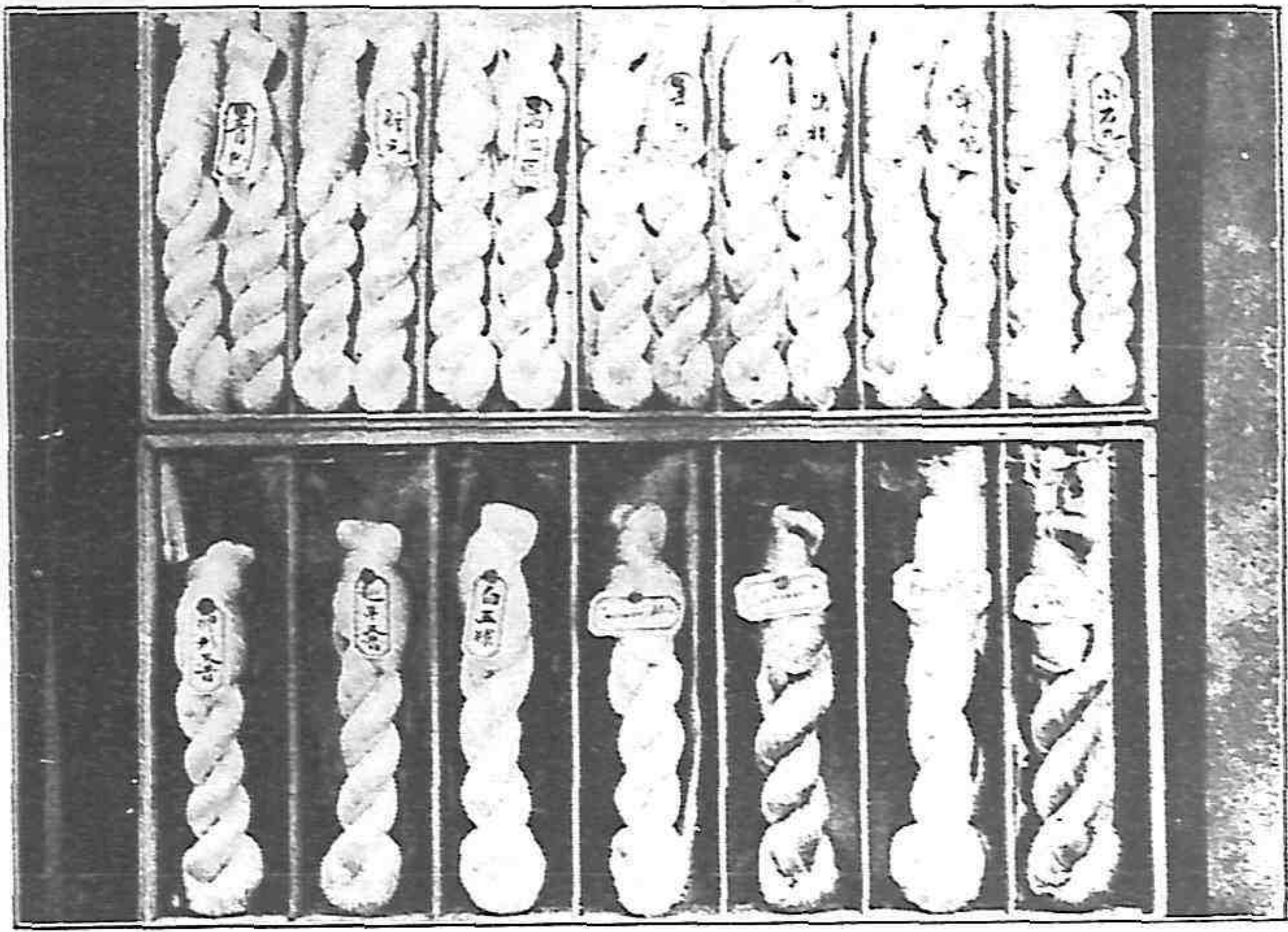


農科第三班及師範第二班實習定性分析

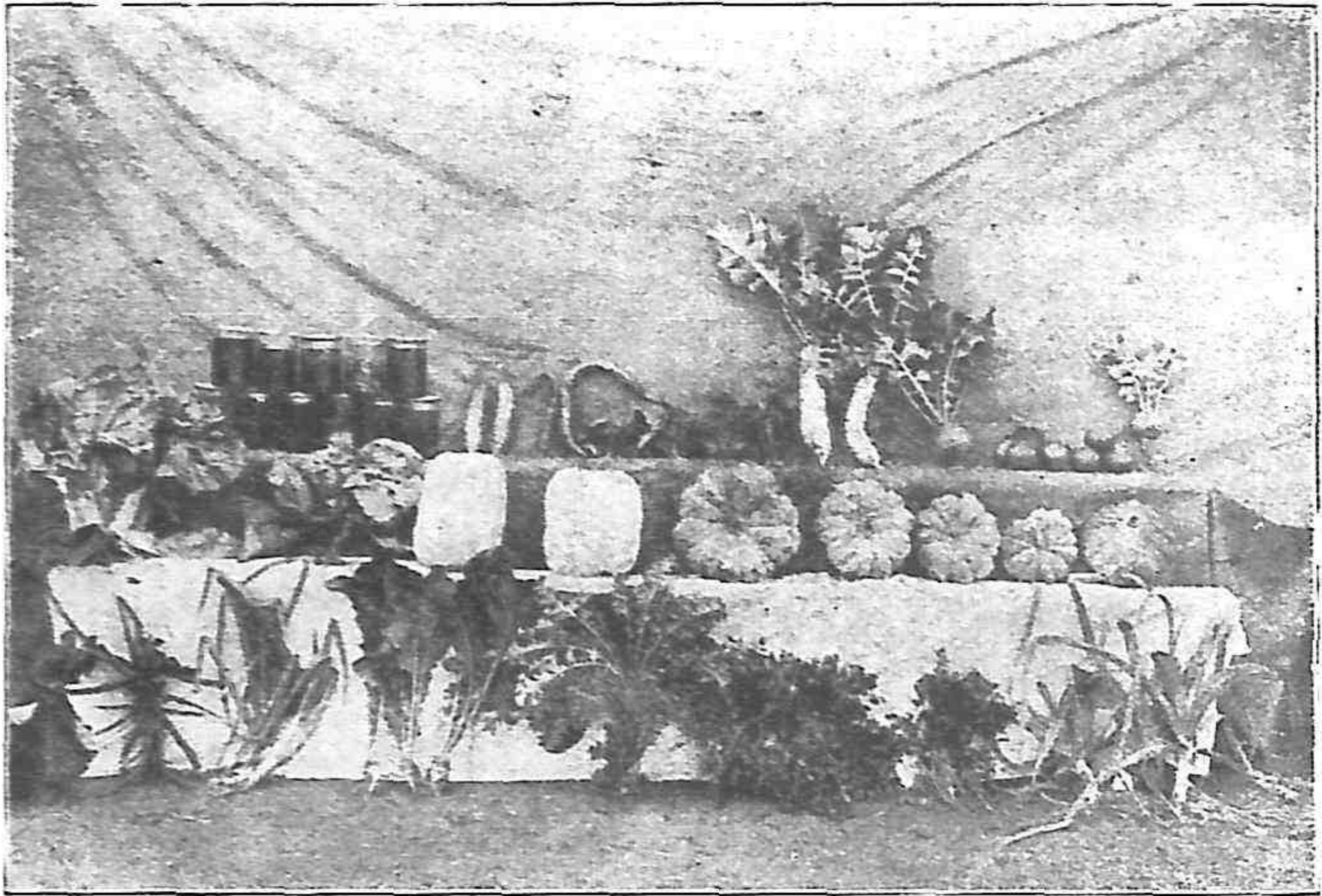


農科第四班第一年級植物解部





家 蠶 絲



蔬 菜 瓜 果 合 影



花 椰 菜



南 瓜

直隸公立農業專門學校民國五年成績報告書發刊小引
農業教育非實習不能得真諦非試驗不能探精微實習試驗
二者不可偏廢試觀歐美東瀛農業之發展日新月異考農業
教育家之論說亦不外此也 元溥 自承乏斯校以來於茲三載
對於試驗場所力謀擴充加意整理未曾專恃紙上空文理想
用事祇以才力不足抱愧良多凡於學生之實習試驗時時督
察以期周詳問心似覺稍安查各年級之進度先後無不銜接
卽如本年校內之分析試驗蠶室實習校外之果樹剪定蔬菜
栽培皆屬本年教業內最至要之課程素日檢其經過之事實
概與學科適相吻合用是編輯成帙付諸梓人深望海內諸公

互相研究藉匡不逮則農業前途幸甚幸甚是為引

二

中華民國五年十二月

校長郝元溥識

凡例

- 一 本報告所載月日概用陽曆
- 一 本年報告成績有連續上年者
- 一 本報告氣象觀測部所用之寒暖計緊用攝氏惟養蠶則用華氏
- 一 本報告分析部各組皆在二人以上故其成績亦取各組所得之平均數
- 一 本報告係學生年級實習之事項與以上每年重複之實習概不記載

直隸公立農業專門學校成績報告書

目次

氣象觀測部

清苑氣象平均表 中華民國五年

清苑氣象圖表 中華民國五年

分析部

分析土壤人名表第一

飛散土分析成績表

清苑縣西門未耕地土分析成績表

清苑縣北門麥作地上分析成績表

高等師範學校北側土分析成績表

山西省黃土底土分析成績表

本校果樹園土分析成績表

北京果樹園土分析成績表

北京麥作地土分析成績表

分析土壤人名表第二

清苑縣附近未耕地土分析成績第一表

第二表

清苑縣車站附近河內土分析成績第一表

第二表

河南省黃河岸土分析成績第一表

第二表

河南鄭縣黃河附近田土分析成績第一表

第二表

滿城縣土分析成績第一表

第二表

天津農事試驗場附近深一尺土分析成績第一表
第二表

天津附近土分析成績第一表
第二表

分析肥料飼料人名表

肥料分析成績表一

肥料分析成績表二

飼料分析成績表一

分析水質人名表

水質試驗成績一

水質試驗成績二

水質試驗成績三

水質試驗成績四

水質試驗成績五
水質試驗成績六

穀類部

- 一、高陽縣白小麥
- 二、北京附近白小麥
- 三、清苑縣紅小麥
- 四、滿城縣紅小麥
- 五、芒大麥
- 六、米大麥
- 七、黃玉蜀黍
- 八、白玉蜀黍
- 九、紅高粱
- 十、白高粱

- 十一、晚生種黃穀
- 十二、早生種白穀

果樹部

(子)栽培概要

- 一、種類及品種
- 二、苗木
- 三、栽植
- 四、樹形及剪枝
- 五、除草耕耘
- 六、施肥 并附四表
- 七、葡萄埋蔓
- 八、葡萄之灌水
- (五)比較栽培

目次

梨

- (一) 供試種類及其性狀表
- (二) 各種之生長結實狀況
- (三) 生育中之管理

蘋果

- (一) 供試品種及其性狀表
- (二) 各種之生長結實狀況
- (三) 生育中之管理

桃

- (一) 供試品種及其性狀表
- (二) 各種之生長及其結實狀況
- (三) 生育中之管理

杏

- (一) 供試品種及其性狀表
- (二) 各種之生長及結果狀況
- (三) 生育中之管理

葡萄

- (一) 供試品種及其性狀表
 - (二) 各種之生長及結果狀況
 - (三) 生育中之管理
- (寅) 洋梨種類試驗
- (卯) 桃之盃狀整枝栽培

附錄

果樹園年中行事

蔬菜部

蔬菜小引

目次

(子) 栽培概要

(一) 種子

(二) 園地之耕鋤及整畦

(三) 施肥

(四) 灌溉

(五) 中耕及除草

(六) 苗床

(丑) 栽培試驗

一、馬鈴薯之連栽試驗

二、蘿蔔之品種試驗

三、花椰菜之栽培

四、菜豆之栽培

五、茄之種類比較栽培

六、春不老之栽培

七、甘藍(俗名洋白菜)之栽培

八、蕃茄之栽培

(附)特殊栽培

(一)胡瓜之促成

(二)蕃茄之胡瓜之木框溫床栽培

附錄 本校所有之蔬菜種類及品種

花卉部

一、草花類

(一)栽培緊要

(二)近數年栽植之品種

二、菊花

菊花品種表一

菊花品種表二

菊花品種表三

菊花品種表四

蠶桑部

蠶之種類表

飼育分組及人名表

催青中觀測表

催青概說

齡中室外觀測表

第一齡室內觀測表

第二齡室內觀測表

第三齡室內觀測表

第四齡室內觀測表

第五齡室內觀測表

第一齡經過表

第二齡經過表

第三齡經過表

第四齡經過表

第五齡經過表

收繭表

繭狀表

絲之檢查表

總結表

夏蠶齡中觀測表

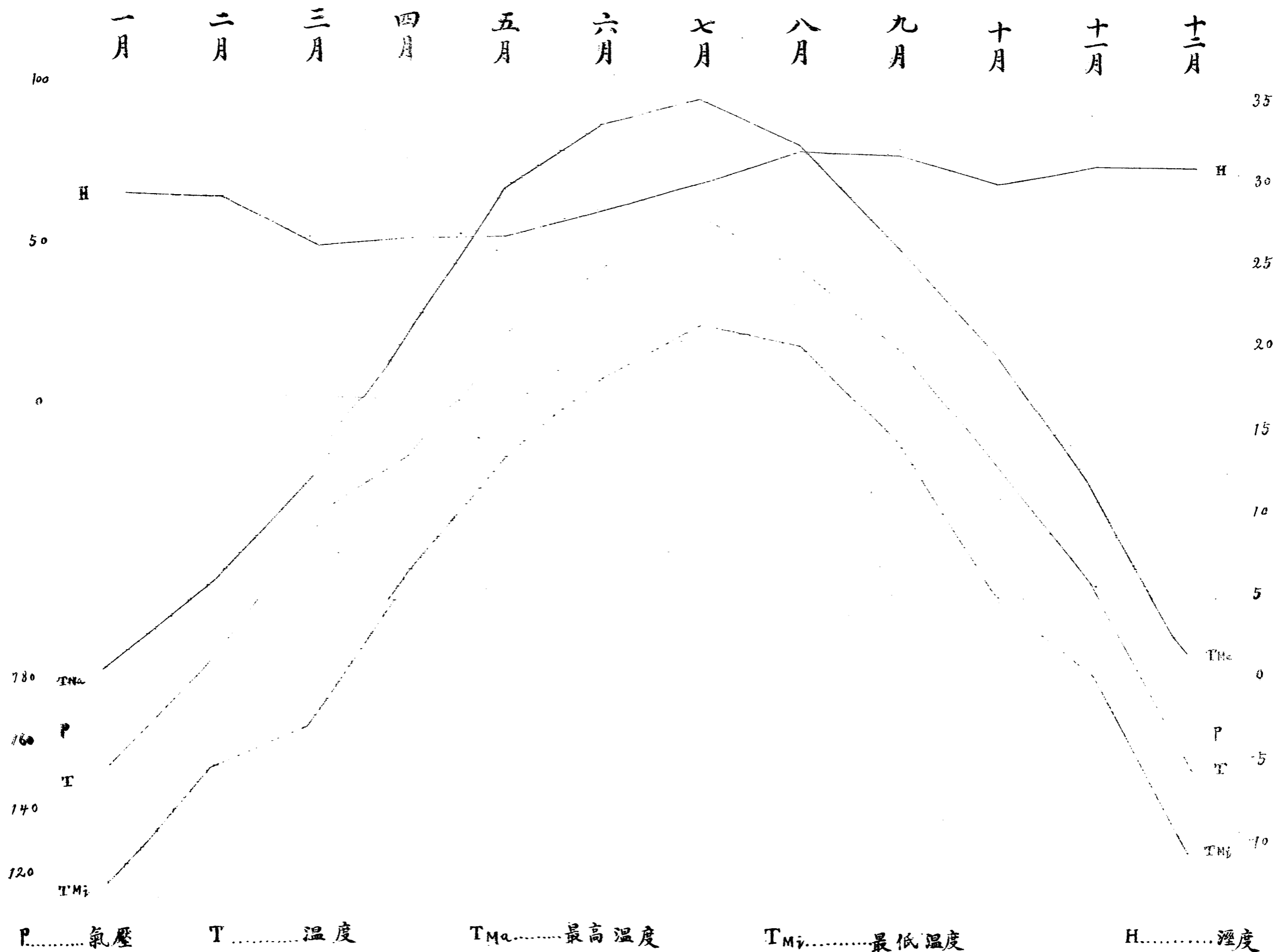
夏蠶齡中經過表

成績報告書目次終

中華民國五年清苑氣象平均表
直隸公立農業專門學校氣象觀測所報告

項目 月	氣壓			氣溫			地面溫	地內溫	水溫	濕度	雨量	備考
	最高	最低	平均	最高	最低	平均	平均	平均	平均	平均	總計	
一月	764.94	761.00	762.90	0.3	-12.8	-6.98	-5.66	-0.4	8.2	63.2	0.0	氣溫最高為七月二日至攝氏表四十一度最低為十二月二十七日至攝氏表零下二十五度
二月	761.90	757.70	759.90	4.7	-5.8	-0.90	0.20	0.9	12.0	62.0	3.7	
三月	759.00	753.60	756.39	10.9	-3.3	3.74	6.36	3.3	11.5	47.3	5.2	
四月	751.90	742.49	747.57	19.4	5.2	12.47	15.34	9.9	13.3	49.1	9.5	
五月	742.90	726.92	736.37	28.7	12.4	20.72	25.08	15.1	14.5	49.6	9.8	
六月	734.10	716.83	725.36	32.8	17.6	24.94	28.72	20.4	14.8	57.5	56.8	
七月	729.68	711.22	720.96	34.2	20.8	27.16	30.87	22.9	15.7	66.0	106.0	
八月	733.55	717.65	726.60	31.5	19.6	24.70	28.70	23.5	13.7	75.5	107.4	
九月	744.47	733.73	739.88	25.7	13.7	19.18	20.30	20.4	15.9	74.8	55.5	
十月	754.19	744.81	750.99	20.4	4.6	12.34	12.58	15.6	14.4	66.3	3.2	
十一月	761.20	756.67	758.98	11.2	0.1	5.05	5.46	9.3	12.1	72.0	45.7	
十二月	763.39	759.58	761.55	1.2	-10.8	-5.42	-4.19	4.4	10.5	72.0	5.1	
總計	750.10	740.18	745.56	18.4	5.1	11.41	13.59	12.1	13.1	62.9	407.9	

中華民國五年清苑氣象圖表



分

析

部

分析土壤人名表第一

土壤種類

飛散土

清苑縣西門未耕土

清苑縣北門麥作土

分析

劉景昆

王志尹

趙振春

宗馨吾

宋林生

李海璋

龐璠

王永勳

溫灝

張世英

徐正本

分析部

	張耀奎
高等師範學校北側土	劉廷弼
山西省黃土底土	李士鐸
	王殿霖
	馬步雲
	羅權中
	丁椿年
	崔廷瓚
	王思浩
本校果樹園土	崔廷瓚
	徐渤
	閃寅辰
北京果樹園土	劉錫鼎

北京麥作土

王樹槐
杜文田

分析部

三

飛散土分析成績表

成分	百分率	
	風乾細微土	乾燥細微土
水分	三、九九四	。
灼熱損失量	一、二二六	一、二七七。
鹽酸不溶物	八、一八八四	八、五二八。
鹽酸不溶礦物質	七、六一〇五	七、九二七一。
溶解鹽酸中之硅酸	〇、三三一	〇、三四五。
溶解炭酸曹達中之硅酸	一、二六七九	一、三、二四。
硅酸總量	一、三〇一。	一、三、五五一。
礬土 (Al_2O_3)	一、二〇四	一、二五四。
酸化鐵 (Fe_2O_3)	九、二〇七	九、五九。
滿倫 (Mn_2O_3)	〇、〇一七	〇、〇一七六
石灰 (CaO)	一、〇八七	一、一三二。

分析部

五

苦土 (MgO)	0.670	0.698
加里 (K ₂ O)	0.124	0.129
曹達 (Na ₂ O)	0.542	0.565
磷酸 (P ₂ O ₅)	0.156	0.163
硫酸 (SO ₃)	0.314	0.327
炭酸 (CO ₂)	0.808	0.842
鹽素 (Cl)	0.617	0.642
依硫酸為可溶性粘土分		
矽酸	1.0123	1.0597
鐵化	1.113	1.159
礬土	5.165	5.385

清苑縣西門未耕地土分析成績表

成 分	百 分 率	
	風乾細微土	乾燥細微土
水分	三、七六〇〇	
灼熱損失量	五、四八〇〇	五、六九五
鹽酸不溶物	七九、〇六〇〇	八二、一五一
鹽酸不溶礦物質	七七、一四七〇	八〇、一六二
溶解鹽酸中之硅酸	〇、八一二五	〇、八四四
溶解炭酸曹達中之硅酸	一二、三八八〇	一二、八七二
硅酸總量	一三、二〇〇五	一三、七一一六
礬土 (Al_2O_3)	五、四八五九	五、七〇〇
酸化鐵 (Fe_2O_3)	五、一六六四	五、三八六
滿 俺 (Mn_2O_3)	〇、三一一二	〇、三二三
石 灰 (CaO)	〇、九七一七	一、〇〇九

分析部

七

苦土 (MgO)	0.0255	0.0283
加里 (K_2O)	2.9940	2.383
曹達 (Na_2O)	3.0720	3.192
磷酸 (P_2O_5)	0.0183	0.019
硫酸 (SO_3)	1.2280	1.277
炭酸 (CO_2)	2.0000	2.078
鹽素 (Cl)	0.0169	0.015
依硫酸為可溶性粘土分		
矽酸	1.5810	1.642
鐵酸	5.0160	5.212
礬土	2.3030	2.399

清苑縣北門麥作地土分析成績表

成分	百分率	
	風乾細微土	乾燥細微土
水分	一八〇〇〇	〇〇
灼熱損失量	二五四〇〇	二五八五七
鹽酸不溶物	八一五五〇〇	八三〇一七九
鹽酸不溶礦物質	七九九一九〇	八一三五七五
溶解鹽酸中之硅酸	〇四〇〇〇	〇四七二〇
溶解炭酸曹達中之硅酸	一三六六〇〇	一三九〇六〇
硅酸總量	一四〇六〇〇	一四三一三〇
礬土 (Al_2O_3)	二〇〇九五	二〇四五七
酸化鐵 (Fe_2O_3)	三六四四五	三七三六九
滿倫 (Mn_2O_3)	〇〇〇九七	〇〇〇九九
石灰 (CaO)	三〇三六五	三〇九二二

分析部

九

高等師範學校比例土分析成績表

成分	百分率	
	風乾細微土	乾燥細微土
水分	一、八〇〇〇	〇、〇
灼熱損失量	二、五四〇〇	二、五八五七
鹽酸不溶物	八一、五五〇〇	八三、〇一七九
鹽酸不溶礦物質	七九、九一九〇	八一、三五七五
溶解鹽酸中之硅酸	〇、四〇〇〇	〇、四七二〇
溶解炭酸曹達中之硅酸	一、三六六〇	一、三九〇五九
硅酸總量	一、四〇六〇	一、四三二五一
礬土 (Al_2O_3)	二、〇九五〇	二、〇四五七
酸化鐵 (Fe_2O_3)	三、六四四五	三、七〇九六
滿侖 (Mn_2O_3)	〇、〇〇九七	〇、〇〇九九
石灰 (CaO)	三、〇三六五	三、〇九二二

分析部

一一

苦土 (MgO)	一、五六八。	一、五九六二
加里 (K ₂ O)	〇、二三〇。	〇、二三四一
曹達 (Na ₂ O)	〇、九四一。	〇、九五七九
磷酸 (P ₂ O ₅)	〇、三九〇。	〇、三九七。
硫酸 (SO ₃)	〇、三五〇。	〇、三五六三
炭酸 (CO ₂)	三、一九九。	三、二五六六
鹽素 (Cl)	〇、〇一〇。	〇、〇一〇二
依硫酸為可溶性粘土分	硅酸	五、五〇五。
	鐵化	一、〇八七。
	鐵	一、五二二六
卷土	一、五二二六	一、五五〇。

山西省黃土底土分析成績表

成分	百分率	
	風乾細微土	乾燥細微土
水分	0.915	0
灼熱損失量	3.214	3.244
鹽酸不溶物	80.390	81.760
鹽酸不溶礦物質	80.020	80.760
溶解鹽酸中之硅酸	2.390	2.412
溶解炭酸曹達中之硅酸	2.124	2.144
硅酸總量	4.514	4.555
礬土 (Al_2O_3)	2.711	2.736
酸化鐵 (Fe_2O_3)	5.018	5.064
滿倫 (Mn_2O_3)	0.0326	0.0329
石灰 (CaO)	6.845	6.908

分析部

一三

苦土 (MgO)	0.502	0.506	
加里 (K ₂ O)	0.099	0.100	
曹達 (Na ₂ O)	0.563	0.660	
磷酸 (P ₂ O ₅)	0.350	0.353	
硫酸 (SO ₃)	0.041	0.042	
炭酸 (CO ₂)	27.20	27.50	
鹽素 (Cl)	1.069	1.079	
依硫酸為可溶性粘土分	矽酸	二四〇七	二四六〇
		酸化鐵	〇四九四
礬土	〇九三九	〇九四五	

本校果樹園土分析成績表

成分	百分率	
	風乾細微土	乾燥細微土
水分	0.79	0
灼熱損失量	3.18	3.205
鹽酸不溶物	87.871	88.573
鹽酸不溶礦物質	84.691	85.368
溶解鹽酸中之硅酸	2.748	2.769
溶解炭酸曹達中之硅酸	2.601	2.622
硅酸總量	5.349	5.391
礬土 (Al_2O_3)	0.034	0.034
酸化鐵 (Fe_2O_3)	0.161	0.162
滿 俺 (Mn_2O_3)	0.138	0.139
石 灰 (CaO)	3.923	3.954

分析部

一五

苦土 (MgO)	二、二七八	二、二九六	
加里 (K ₂ O)	〇、二九八	〇、三一〇	
曹達 (Na ₂ O)	〇、六一九	〇、六二四	
磷酸 (P ₂ O ₅)	〇、〇〇四	〇、〇〇四	
硫酸 (SO ₃)	〇、〇五二	〇、〇五二	
炭酸 (CO ₂)	四八五二	四八九四	
鹽素 (Cl)	〇、〇三九	〇、〇三九	
依硫酸為可溶性粘土分	硅酸	三八一九	三八四九
	酸化鐵	〇、〇〇九	〇、〇〇九
	礬土	〇、〇三一	〇、〇三一

北京果樹園土分析成績表

成分	百分率	
	風乾細微土	乾燥細微土
水分	二、五三〇〇	
灼熱損失量	六、五〇〇〇	六、六六八七
鹽酸不溶物	八二、六二〇三	八四、七六四八
鹽酸不溶礦物質	七九、六〇九九	八一、六七六三
溶解鹽酸中之硅酸	〇、三〇四三	〇、三一三二
溶解炭酸曹達中之硅酸	一四、二一三一	一四、四七九四
硅酸總量	一四、五一七四	一四、八九四二
礬土 (Al_2O_3)	一、八六〇三	一、九〇八五
酸化鐵 (Fe_2O_3)	二、六一六八	二、六八四七
滿倫 (Mn_2O_3)	〇、一二二四	〇、一二五五
石灰 (CaO)	〇、三五九六	〇、三六八五

分析部

一七

苦土 (MgO)	0.0306	0.0314
加里 (K ₂ O)	0.08996	0.0922
曹達 (Na ₂ O)	0.6530	0.6697
磷酸 (P ₂ O ₅)	三六九〇一八	三七八五九
硫酸 (SO ₃)	0.00420	0.00437
炭酸 (CO ₂)	0.8500	0.87206
鹽素 (Cl)	0.03272	0.0335
依硫酸為可溶性粘土分	0.5222	0.5537
酸化鐵	0.2892	0.2967
礬土	0.6152	0.6311
硅酸		

北京參作土分析成績表

成 分	百 分 率	
	風乾細微土	乾燥細微土
水分	二九九.〇	
灼熱損失量	四八四.〇	五〇〇.九四
鹽酸不溶物	八一.一二〇.〇	八三.九五九二
鹽酸不溶礦物質	七六.二四一.〇	七八.九〇九四三五
溶解鹽酸中之硅酸	〇.九二四七	〇.九五七.六四五
溶解炭酸曹達中之硅酸	一三.四五三.〇	一三.九二三八五
硅酸總量	一四.三〇.〇二	一四.八〇七.七九
礬土 (Al_2O_3)	四四.九三九	四六.五二八六五
酸化鐵 (Fe_2O_3)	五.四四三五	五.六三四.三二五
滿 俺 (Mn_2O_3)	〇.三四四二	〇.三五六.二四七
石 灰 (CaO)	〇.八六二八	〇.八九二九九八

分析部

一九

苦土 (MgO)	0.0352	0.0364三二
加里 (K ₂ O)	二、三八九〇	二四七六一五〇
曹達 (Na ₂ O)	四〇〇五〇	四一四五七五〇
磷酸 (P ₂ O ₅)	0.01840	0.0190四四
硫酸 (SO ₃)	二〇〇八〇	二〇七八八〇
炭酸 (CO ₂)	二一〇三〇	二一七六六〇五
鹽素 (Cl)	0.0169	0.0174九一五
依硫酸為可溶性粘土分	一四九二〇	一五四四二二
矽酸	五九一六〇	六一三〇六〇
鐵化	三〇〇三〇	三一〇八一〇五
礬土		

分析土壤人名表第二

土壤種類

分

析

者

清苑縣附近未耕土

張祖頤

姚持簡

劉希漢

紀源裕

劉佩章

黃作楫

馬全奕

郭溫理

張煥吉

劉紹基

楊普權

河南省黃河岸土

河南鄭縣黃河附近土

張朝元

任端本

王志純

焦如煥

何文亞

滿城縣土

天津農事試驗場附近深一尺土

嚴鑄

趙繼志

宋西園

天津附近土

汪孝坊

張蒼南

白庭蘭

清苑縣附近未耕地土分析成績第一表

化 學 分 析		分 析	
成 分	重 量 百 分 率	風 乾 土	乾 土
		百 分 率	百 分 率
水 分	一八五〇.〇 _五	〇	〇
灼熱損失量	四四五〇.〇	四三三〇.〇	四三三〇.〇
鹽酸中之不溶礦物質	八一〇.一〇〇	八二五三.〇	八二五三.〇
鹽酸中溶解之硅酸	〇.〇二〇七	〇.〇二一一	〇.〇二一一
礬 土 (Al_2O_3)	二八八八七	二九五.一	二九五.一
酸化鐵 (Fe_2O_3)	五六二八五	五七三.四	五七三.四
酸化錳 (Mn_2O_3)	〇.一四一五	〇.一四四二	〇.一四四二
石 灰 (CaO)	三一四四四	三二〇.三	三二〇.三
苦 土 (MgO)	一四五五〇	一四八三.〇	一四八三.〇

分析部

二三

加里 (K ₂ O)	0.0611	0.0623
曹達 (Na ₂ O)	0.6000	0.6113
磷酸 (P ₂ O ₅)	0.3270	0.3332
硫酸 (SO ₃)	0.0212	0.0216
炭酸 (CO ₂)	7.0100	7.1420
鹽素 (S)	0.0082	0.0083
水溶性固形分量	0.1614	0.1644
炭酸曹達中溶解之硅酸	1.1000	1.1340
硫酸中 矽土及酸化鐵	3.3274	3.4900
溶解之 酸化鐵	1.6017	1.6320
粘土成分 硅酸	3.3365	3.4780
全酸度		
全鹽基度	3.6000	3.6650

第二表

理學性試驗

填充之度	粗	密
比重	二、七六五。	
容積比重	一、〇〇一三	一、二五八二
土壤之重量(一〇〇cc)	一〇二、〇一八〇	一二八、一九〇〇
一〇〇g土壤沉定於水中之容積	九六、五〇〇〇	
在水中之土壤一〇〇cc之重量	一〇三、六二〇〇	
容水量(重量百分率)	四三、〇七〇〇	三四、六〇七〇
容水量(容量百分率)	四三、一三〇〇	四三、五四〇〇
土壤之實積(容積百分率)	三六、六三八〇	四五、四九六〇
土壤之空竅(容積百分中)	六三、三六二〇	五四、五〇四〇

分析部

二五

土壤之色	物理學的組成(風乾土)						一。 粒之高吸昇水之時間	最小空氣透通量	最大空氣透通量
	(重量百分比率)								
	土		細			礫			
	土微細		一	二	三	四			
0.25以下	0.5-0.25	1-0.5	2-1	3-2	4-3				
黃白	九三六五〇二	三七四六〇	〇三四五〇	〇六九九〇	〇四五一〇	〇二四二〇	〇八五七八	四三分	六八五一二〇 二〇二五二〇 五二六五四〇 一〇九六四〇 二點零二分

清苑縣車站附近河內土分析成績第一表

化學分析		分析	
成分	重量百分率	風乾土	
		乾	土
水分	二八九〇〇	〇	
灼熱損失量	七九二〇〇	八一四六〇	
鹽酸中之不溶礦物質	六六四〇六〇	六八三八二〇	
鹽酸中溶解之硅酸	〇〇五四〇	〇〇五六〇	
礬土 (Al_2O_3)	一九七一〇	二〇二九〇	
酸化鐵 (Fe_2O_3)	四二五〇〇	四三七七〇	
酸化錳 (Mn_2O_3)	〇二〇〇〇	〇二〇六〇	
石灰 (CaO)	八七四二〇	九〇〇二〇	
苦土 (MgO)	一三一九〇	一三五九〇	

分析部

全鹽基度	全酸度	粘土成分	溶解之	硫酸中	硫酸曹達中	水溶性固形分量	鹽素 (Cl)	炭酸 (CO ₂)	硫酸 (SO ₃)	磷酸 (P ₂ O ₅)	曹達 (Na ₂ O)	加里 (K ₂ O)
		硅酸	酸化鐵	礬土及酸化鐵	溶解之硅酸							
0.1020	痕跡	2.8000	0.2030	1.1850	1.07450	0.1430	0.0035	8.4600	0.2500	0.1940	0.3830	0.2590
0.1050		2.8840	0.2090	1.2200	1.10650	0.1470	0.0036	8.7120	0.0254	0.2000	0.3940	0.2660

第二表

理學性試驗

填充之度	粗	密
比重	二六三八。	
容積比重	七八二一。	一二三八一七。
土壤之重量(一〇〇cc)	八〇五四。	一二七五〇二。
一〇〇cc土壤沉定於水中之容積	一二。	
在水中之土壤一〇〇cc之重量	八三三三三。	
含水量(重量百分率)	五三〇七六。	四三九三九。
含水量(容量百分率)	四一五〇六。	五三一六七。
土壤之實積(容積百分率)	二九五九二。	四六九四六。
土壤之空竅(容積百分中)	七〇四〇八。	五三〇五四。

分析部

二九

土壤之色	理學的組成(風乾土)						礫	一〇 種之高吸水二十四時後 <small>粗狀態減高 密狀態增高</small>	一〇 種之高吸昇水之時間	最小空氣透通量	最大空氣透通量
	(率分百量重)										
	土		細			土微細					
	一	二	三	四	五						
暗灰色	〇.二五以下	〇.五—〇.二五	一—〇.五	二—一	三—二	四—三	五以上	一—二五	一—四十分	二八.九〇.二〇	六七八—一八〇
	九	〇.二—二四〇	〇.二—九九〇	〇.二—一三〇	〇.一—〇五〇	〇.〇—〇三八〇	三.〇—二八〇	一—二五	四時十五分	負〇.一二三〇	五〇.二—一四〇
	六	〇.二—二四〇	〇.二—九九〇	〇.二—一三〇	〇.一—〇五〇	〇.〇—〇三八〇	三.〇—二八〇	一—二五	四時十五分	負〇.一二三〇	五〇.二—一四〇
	一	〇.二—二四〇	〇.二—九九〇	〇.二—一三〇	〇.一—〇五〇	〇.〇—〇三八〇	三.〇—二八〇	一—二五	四時十五分	負〇.一二三〇	五〇.二—一四〇

河南省黃河岸土分析成績第一表

化學分析		重量百分率
成分	風乾土	乾土
水分	一、二四〇〇	〇
灼熱損失量	二、三〇〇〇	二、四四六九
鹽酸中之不溶礦物質	七、四四〇七四	七、五一七一一
鹽酸中溶解之硅酸	〇、一〇九三	〇、一〇九六三
礬土 (Al_2O_3)	二、一九〇〇	二、二三五一
酸化鐵 (Fe_2O_3)	四、〇一〇〇	四、九三三五
酸化錳 (Mn_2O_3)	〇、三九〇〇	〇、三九五四
石灰 (CaO)	二、四二〇〇	二、四四八八
苦土 (MgO)	一、七七〇〇	一、七九九二

分析部

全鹽基度	全酸度	粘土成分 矽酸	溶解之	硫酸中	炭酸曹達中溶解之矽酸	水溶性固形分量	鹽素 (2l)	炭酸 (CO ₂)	硫酸 (SO ₃)	磷酸 (P ₂ O ₅)	曹達 (Na ₂ O)	加里 (K ₂ O)
			酸化鐵	礬土及酸化鐵								
0.204378	0	0.7035	0.1222	0.2028	四七一四九	0.0161	0.0040	二六〇一〇	0.0890	0.2390	0.4910	0.2950
0.20672	0	0.7204	0.1246	0.2061	四六八七五	0.0167	0.0042	二五九八〇	0.0892	0.2625	0.4884	0.2863

第二表

理學性試驗

填充之度	粗	密
比重	一、六三五〇一	
容積比重	一、一七四〇	一、四六〇〇
土壤之重量(一〇〇 C.C.)	一一一、九七〇〇	一三九、五二〇〇
一〇〇 g 土壤沉定於水中之容積	七六	
在水中之土壤一〇〇 C.C.之重量	一二九、九八	
容水量(重量百分率)	三一、一七八〇	二九、七四五九
容水量(容量百分率)	三六、六〇三〇	四三、二四八〇
土壤之實積(容積百分率)	四三、二三八〇	五三、九五六〇
土壤之空竅(容積百分中)	五六、七六二〇	四六、〇四四〇

分析部

三三

土壤之色	物理學的組成(風乾土)							一。種之高吸昇水之時間	最小空氣透通量	最大空氣透通量
	土		細				礫			
	土微細		一—〇、五	二—一	三—二	四—三	4m以上			
	〇、二五以下	〇、五—〇、二五								
黃褐色	二	六	五	〇	〇	〇	〇	四二分	二〇、一五九〇	五五、一六七〇
	五、三七五三	八、三八四七	二、三三〇〇	〇、四八三〇	〇、四〇七〇	〇、一三〇〇	〇	五五分	二、六一六〇	四四、〇六一一

河南鄭縣黃河附近田土分析成績第一表

化學		分析	
成分	風乾土	重量	百分率
		百分	
水分	一一四〇〇	〇	
灼熱損失量	二七三〇〇	二七六〇〇	
鹽酸中之不溶礦物質	七八六七〇〇	七九五七〇〇	
鹽酸中溶解之硅酸	〇〇八五二	〇〇八六一	
礬土 (Al_2O_3)	一一五〇〇	一一六三〇	
酸化鐵 (Fe_2O_3)	三三〇〇〇	三三三八〇	
酸化錳 (Mn_2O_3)	〇四一〇〇	〇四一四七	
石灰 (CaO)	三三〇四〇	三三四〇〇	
苦土 (MgO)	一一九〇〇	一二〇〇〇	

分析部

三五

加 里 (K ₂ O)	一、六一八八	一、七二〇〇
曹 達 (Na ₂ O)	一、〇八〇〇	一、〇九〇〇
磷 酸 (P ₂ O ₅)	〇、二九八〇	〇、二九四四
硫 酸 (SO ₃)	〇、〇八二〇	〇、〇八三〇
炭 酸 (CO ₂)	二、五三〇〇	二、五六〇〇
鹽 素 (Cl)	〇、〇〇四六	〇、〇〇四七
水溶性固形分量	〇、〇〇三二	〇、〇〇三二
炭酸曹達中溶解之硅酸	四、三一九五	四、三六九〇
硫 酸 中 礬 土 及 酸 化 鐵	二、八五六〇	二、八八八〇
溶 解 之 酸 化 鐵	〇、〇一七九	〇、〇〇一八
粘 土 成 分 硅 酸	〇、八九六九	〇、九〇七二
全 酸 度		
全 鹽 基 度		

第二表

理學性試驗

填充之度	粗	密
比重	一五六七八	
容積比重	一一一三六	一四〇六一
土壤之重量(一〇〇cc)	一一二六二九〇	一四二二一四〇
一〇〇g土壤沉定於水中之容積	七一—	
在水中之土壤一〇〇cc之重量	一三八八八〇〇	
容水量(重量百分率)	二四六四〇〇	七〇一六〇
容水量(容量百分率)	二七四四〇〇	九八六五〇
土壤之實積(容積百分率)	七一〇三〇〇	八九〇五〇〇
土壤之空隙(容積百分中)	二八九七〇〇	一〇九五〇〇

分析部

三七

土壤之色	物理學的組成(風乾土)						一〇糖之高吸昇水之時間	最小空氣透通量	最大空氣透通量	
	土		細			礫				
	土微細		一—〇、五	二—一	三—二	四—三				4 mm 以上
	〇、二五以下	〇、五—〇、二五								
褐黃	二六	六八	四三	〇、三九	〇、四一	〇、一	〇	二七、八四〇〇	九、八二〇〇	
	四六	二九	三三	九五	一五			一、五三〇〇	一、〇八五〇	
	四二	五八						三、八分	五、一分	

滿城縣土分析成績第一表

化學		分析	
成分	重量	百分率	
		風乾土	乾土
水分	二四五〇〇		〇
灼熱損失量	六四〇〇〇		六五六一〇
鹽酸中之不溶礦物質	八〇〇一七〇		八二〇二六〇
鹽酸中溶解之硅酸	〇〇六〇〇		〇〇六二〇
礬土 (Al_2O_3)	〇三九三〇		〇四〇二〇
酸化鐵 (Fe_2O_3)	〇〇〇八〇		〇〇〇九〇
酸化錳 (Mn_2O_3)	五八三〇〇		五九七六〇
石灰 (CaO)	二三七九〇		二四八三〇
苦土 (MgO)	〇三一二〇		〇三一九〇

分析部

三九

加里 (K ₂ O)	0.0290	0.0300
曹達 (Na ₂ O)	0.1010	0.1130
磷酸 (P ₂ O ₅)	0.2070	0.2120
硫酸 (SO ₃)	0.0910	0.1190
炭酸 (CO ₂)	0.0880	0.1150
鹽素 (Cl)	0.1790	0.1840
水溶性固形分量	0.1400	0.1440
炭酸曹達中溶解之硅酸	0.0800	0.0830
硫酸中礬土及酸化鐵	0.0500	0.0950
溶解之酸化鐵	0.0250	0.0740
粘土成分	0.252370	0.25870
全酸度	無	無
全鹽基度	0.0850	0.0870

第二表

理學性試驗

填充之度	粗	密
比重	二、五〇三〇〇	
容積比重	無供試土	
土壤之重量(一〇〇cc)	九三六〇〇	
一〇〇g土壤沉定於水中之容積	一〇六八三六〇	
在水中之土壤(一〇〇cc)之重量		
含水量(重量百分率)	無	
容水量(容量百分率)		
土壤之實積(容積百分率)	供	
土壤之空隙數(容積百分中)		

分析部

四一

土壤之色	物理學的組成(風乾土)						最大空氣透通量	最小空氣透通量	一〇糖之高吸昇水之時間
	(率分百量重)								
	土		細			礫			
	土微	細	一	二	三	四			
白黃	〇、二五以下	〇、五—〇、二五	一—〇、五	二—一	三—二	四—三	4 ^{mm} 以上	土	試
	二〇、六二—一〇	七、八三—〇、七〇	〇、八三—三〇	〇、二〇—〇〇	無	無	〇、二〇—九〇		

天津農事試驗場測定深一尺土分析成績第一表

化		學		分		析	
成	分	重	量	百	分	率	
		風	乾	土	乾	土	
水分		二八四〇〇				〇	
灼熱損失量		六九四〇〇				七二五三〇	
鹽酸中之不溶礦物質		六五九八八六				六七八七三〇	
鹽酸中溶解之硅酸		〇、一七七二				〇、一九二六	
礬土 (Al_2O_3)		一七九四九七				一八三七〇	
酸化鐵 (Fe_2O_3)		六二〇〇〇				六三八〇一	
酸化錳 (Mn_2O_3)		〇、二五〇〇				〇、二五八二	
石灰 (CaO)		二二〇六四				二二七〇八	
苦土 (MgO)		二六七九八三				二七五八〇	

分析部

四三

加里 (K ₂ O)	0.13599	0.0139
曹達 (Na ₂ O)	0.1158	0.1180
磷酸 (P ₂ O ₅)	0.25502	0.2627
硫酸 (SO ₃)	0.064468	0.0662
炭酸 (CaO)	3.5210	3.6230
鹽素 (Cl)	0.2367	0.2436
水溶性固形分量	0.2178	0.2240
炭酸曹達中溶解之硅酸	1.25510	1.29190
硫酸中礬土及酸化鐵	2.12385	2.1849
溶解之酸化鐵	1.60765	1.7084
粘土成分硅酸	4.8914	5.0350
全酸度		
全鹽基度	4.8000	4.9400

第二表

理學性試驗	
填充之度	粗
比重	二、四四〇、五七二
容積比重	
土壤之重量(一〇〇c.c.)	
一〇〇g土壤沉定於水中之容積	一四五、〇〇〇
在水中之土壤一〇〇c.c.之重量	六八九六六〇
容水量(重量百分率)	
容水量(容量百分率)	
土壤之實積(容積百分率)	
土壤之空竅(容積百分中)	

分析部

四五

土壤之色	(土乾風) 成組的學理					一〇 粒之高吸昇水之時間	最小空氣透通量	最大空氣透通量
	(率分百量重)							
	土		細		礫			
	土微細	一	二	三	四			
	0.25以下	0.5-0.25	1-0.5	2-1	3-2	4-3		
淡褐								

天津附近土分析成績第一表

化學		分析	
成分	重量百分率	風乾土	
		重量百分率	重量百分率
水分	四七五〇〇	〇	
灼熱損失量	六〇三〇〇	六三三一〇	
鹽酸中之不溶礦物質	七一六九九〇	七五二八三〇	
鹽酸中溶解之硅酸	〇〇九九六	〇一〇四六	
礬土 (Al_2O_3)	四九四〇〇	五一八六〇	
酸化鐵 (Fe_2O_3)	六〇五〇〇	六三五二〇	
酸化錳 (Mn_2O_3)	〇二六〇〇	〇二七九三	
石灰 (CaO)	二三〇六〇	二四二一〇	
苦土 (MgO)	二〇五〇〇	二一五二〇	

分析部

加里 (K ₂ O)	0.0823	0.0864
曹達 (Na ₂ O)	0.8376	0.8814
磷 酸 (P ₂ O ₅)	0.1600	0.1680
硫 酸 (SO ₃)	0.0588	0.0617
炭 酸 (CO ₂)	2.9200	3.0660
鹽 素 (Cl)	0.0023	0.0024
水溶性固形分量	0.2448	0.2570
炭酸曹達中溶解之硅酸	9.9554	10.4500
硫 酸 中 礬 土 及 炭 酸 化 鐵	3.6113	3.7910
溶 解 之 炭 酸 化 鐵	1.5325	1.6100
粘 土 成 分 硅 酸	4.7936	5.0330
全 酸 度		
全 鹽 基 度	6.0000	6.3000

第二表

理學性試驗

填充之度	粗	密
比重	二、五四〇〇	
容積比重		
土壤之重量(一〇〇cc)		
一〇〇g土壤沉淀於水中之容積		
在水中之土壤一〇〇cc之重量		
容水量(重量百分率)		
容水量(容量百分率)		
土壤之實積(容積百分率)		
土壤之空竅(容積百分中)		

分析部

土壤之色	物理學的組成(風乾土)						一〇種之 高吸昇水之時間	最小空氣透通量	最大空氣透通量
	(重量百分比率)								
	土		細			礫			
	土微細		一	二	三	四			
褐 白色	0.25以下	0.5-0.25	1-0.5	2-1	3-2	4-3			

分析肥料飼料人名表

分析種類

分

析

脂麻油粕

程崇光

宋西園

姚持簡

劉佩章

楊普權

郝玉鐸

馬全葵

黃作楫

王志純

何文亞

紀源裕

胡麻油粕

分析部

小麥麩

焦如煥

王志純

劉珮章

劉布漢

楊普權

馬全彝

程崇光

宋西園

姚持簡

郝玉鐸

肥料分析成績表一	
供試品	芝蔴油粕
主要成分	重量百分率
水分	九六八二〇
灰分	一一三九〇〇
土砂	二一六六〇
窒素	四九五〇〇
磷酸	二九九六〇
加里	一九三二〇

分析部

五三

肥料分析成績表二		重量	百分率
供試品	胡麻粕		
主要成分			
水分			一〇.七七八〇
灰分			一二.一四〇〇
土砂			二.三九六〇
窒素			二.八六六〇
磷酸			二.三六四〇
加里			一.七〇八〇

分析部

五五

飼料分析成績表一		供試品	小麥	麩
		主要成分	重量	百分率
水分			一〇.五	〇.四〇
灰分			四.五	六.四〇
粗蛋白質			一四.六	三五.三七五
粗脂肪			三.六	〇.八〇
砂分			一.九	五.八〇
粗纖維			一.一	〇.五〇
可溶性無氮素物			五.五	四.四八二五

分析部

五七

分析水質人名表

水之種類

分

析

者

清苑縣府河水

王殿霖

馬步雲

羅權中

宗馨吾

宋楨生

丁椿年

王恩浩

王志尹

李海璋

龐 縉

李士鐸

本校東井水

本校花園灌溉水

趙振春

劉景昆

王永勳

張耀奎

劉廷弼

溫灝

本校南井水

徐正本

崔廷瓚

崔廷瓚

閔寅辰

本校農場井水

徐渤

劉錫鼎

邾鳳俊

清苑縣雞蛋公司胡同井水

王樹槐

侯朝珍

杜文田

分析部

六一

水質試驗成績表一

供試水	清苑縣府河水
一、反應	弱阿爾加里性
二、色	淡乳白色
三、依煮沸之變化	煮沸則生白色沉澱
四、浮游性物質	0.000二二0
五、全固形物	0.一四四00
六、亞莫尼亞	0.000一一六
七、石灰	0.000八五0
八、苦土	0.000五00
九、加里	0.000三二0
十、曹達	0.000四九0
十一、鹽素	0.000七0七

分析部

十二鐵

十三有機物

0.000004

0.832000

六四

水質試驗成績表二

供試水	本校東井水
一、反應	弱亞爾加里性
二、色	稍帶白色
三、依煮沸之變化	生灰白色沉澱
四、浮游性物質	0.010
五、全固形物	1.005
六、亞莫尼亞	0.020
七、石灰	0.110
八、苦土	0.052
九、加里	0.071
十、曹達	0.309
十一、鹽素	0.264

分析部

十二 鐵

十三 有機物

○

○、○、○、九

六六

水質試驗成績表三

供試水	本校花園灌溉水
一、反應	弱亞爾加里性
二、色	無色
三、依煮沸之變化	煮沸後生白色沉澱
四、浮游性物質	0.00070
五、全固形物	0.0630
六、亞莫尼亞	0.0075
七、石灰	0.0105
八、苦土	0.0012
九、加里	0.0046
十、曹達	0.0062
十一、鹽素	0.0077

分析部

水質試驗成績表四

供試水	本校南井水
一、反應	弱酸性反應
二、色	無色透明
三、依煮沸之變化	煮沸後生白色沉澱
四、浮游性物質	、〇六五
五、全固形物	、〇九二
六、亞莫尼亞	、〇〇三
七、石灰	、二二七
八、苦土	、一一一
九、加里	、〇〇七
十、曹達	、〇〇八
十一、鹽素	、〇四一

分析部

十二鐵

十三有機物

、〇八一

、〇〇三

水質試驗成績表五

供試水	本校農場井水
一、反應	中性
二、色	無色透明
三、依煮沸之變化	煮沸時乳白色冷時則有白澱
四、浮游性物質	0.0000一四二00
五、全固形物	0.000八00000
六、亞莫尼亞	0.000000六八五
七、石灰	0.0000一0六三五
八、苦土	0.0000一三九三七
九、加里	0.000一八九六0
十、曹達	0.000一三二七四
十一、鹽素	0.000一五九九0

分析部

十二鐵

十三有機物

0.0001809

0.0158000

水質試驗成績表六

供試水	保定雞蛋公司胡同井水
一、反應	弱亞爾加里性
二、色	微黃白色
三、依煮沸之變化	生灰白色之沉澱
四、浮游性物質	0、0 三六0 0
五、全固形物	0、0 八00 00
六、亞莫尼亞	0、五00 000 0
七、石灰	0、0 00 一七0 0
八、苦土	0、0 00 九二0 0
九、加里	0、一00 000 一
十、曹達	0、四八八 三三0 0
十一、鹽素	0、0 一三三 五

分析部

十二鐵

十三有機物

0.00060

0.00253

穀

類

部

一、普通作物實習

目的 在使學生實地練習本省普通之栽培法以為研究農業之基礎
實習栽培之種類

一、高陽縣白小麥

二、北京附近白小麥

三、清苑縣紅小麥

四、滿城縣紅小麥

五、芒大麥

六、米大麥

七、黃王蜀黍

八、白王蜀黍

九、紅高粱

十、白高粱

十一、晚生種黃穀

十二、早生種白穀

土壤之整理 採用直隸舊法深耕一次平耙一次

施肥 對於每畝施用乾人糞二百五十斤堆肥六百斤

選種法 大麥行清水選種法小麥行鹽水選種法高粱穀及玉蜀黍等均行箕

選法

播種量 對於每畝計算芒大麥用種五升米大麥用種四升小麥三升玉蜀黍

二升五合高粱一升五合穀一升

栽培期及方法 大麥類於三月十五日條播

小麥類上年九月二十一日條播

玉蜀黍類於四月二十九日條播

高粱類於四月二十二日條播

穀類於五月三日條播以栽培之

發育期之管理 中耕除草皆採用本校附近之普通方法

實習之結果如左表

種	類	項	目	一畝之收穫量			品質
				種	實	收穫	
高陽縣	白	小麥	八六七三	三一四	優		
北京附近	白	小麥	九七二五	三二五	中		
清苑縣	紅	小麥	六四一五	二七四	中		
滿城縣	紅	小麥	七二四三	二八四	中		
芒	大	麥	一四三六〇	二一六	中		
米	大	麥	一〇四五六	二二〇	優		
黃玉蜀	黍		九七四六	五〇〇	中		
白玉蜀	黍		一一四三〇	六二四	中		
紅	高	粱	八九四二	五一六	中		
白	高	粱	九二三〇	六四六	優		

穀類部

晚生種黃穀

一三一四五

三五二

優

早生種白穀

九二四六

二九二

中

右表收穫雖有多寡不齊然諸生實習尚能得完全明瞭之結果足見於普通栽培法之熟諳也

果

樹

部

(子)栽植概要

一 種類及品種

(一) 梨之品種

鴨梨 秋梨 爛酸梨 頂皮香 半斤酥 (以上中國種)

世界第一 早生赤 二十世紀 長十郎 太平 明月

真輸 大圓梨 (以上日本種) Dogorne de julle, Bourse

dile, Duchesse d'angoulême, Bourse diamantée, White dogorne,

grape favorite, Louise Bon de jersy, Paal

grasore, Dogorne du Comice, Kiffes,

Souvenir de Jules grandon, Eastern Bourse,

Winter redin, FLEMING BANTON,

de Jernale, Bourse giffard, de Conte,

Bartlette, (以上西洋種)

(二) 苹果之品種

中國苹果、紅魁、初笑、鳳凰卵、國光、柳玉、紅綾、甘露、祝、旭、紅玉、小町、

緋之衣、(以上十二種西洋苹果)

(三) 桃之品種

深州蜜桃、五月鮮、紅桃(即天津蜜桃)、蟠桃、華桃、

七月紅、金桃、*Amsden's fine*、*Moon Tain's*

(四) 杏之品種

金奎杏、香水杏、小白杏、大白杏、闊臉杏、

(五) 李之品種

黃李、紅李、

(六) 櫻桃之品種

山櫻桃、(白種) *Bigarreau grand*, *napoleon*,

大紫 養老

(七) 葡萄之品種

無核白 白牛奶 黑牛奶 雞心 龍眼

Early Ohio, Lady Washington, Brighton,

Black Hamburg, Muscat Hamburg,

Malaga Muscatella, Palestine, Catawba,

Concord, Alexandria, Sweet water,

瑪瑙紅 青葡萄

(八) 石榴之品種

白石榴 紅石榴

(九) 柿

(十) 無花果

(十一) 棗

(十一) 胡桃

二、苗木 本校所栽樹秧新品種概購自日本餘則係自己育成苹果之砧木用榛子梨之砧木用杜樹桃、杏、李之砧木用山桃實生砧接木法多用芽接及切接芽接期在九月上中旬切接期在四月上旬葡萄之繁殖則專用挿木法

三、栽植 保定地方冬季最低溫度時降至零下十七八度秋季栽植頗不相宜故每年以三月下旬至四月上旬為栽植適期植穴普通直徑一尺五六深一尺許過淺植易因乾燥而枯死植法將苗置於穴正中央隨加土持幹動搖令土充滿於細根間至填土至七八分滿時灌之以水水滲再填土踏壓堅固且高其根邊之土以防乾燥以後視氣候之如何須再灌水二三次以促其活着栽植距離因果樹種類而不同苹果、梨、杏每方一丈五六至二丈栽植一株桃李、櫻桃每方一丈二至一丈五、一株塙垣整枝之葡萄每方七八尺一株本地冬季寒冷每年埋蔓故葡萄距離較廣於在他之暖地者

四、樹形及剪枝 本校所有大果樹年齡十餘年者不少栽植係取混植法且樹

姿亦多取自然形近數年來始漸趨於果園整枝法蘋果梨則取圓錐形或水平或墻垣形李桃杏櫻桃則取盂狀形葡萄則取低棚及墻垣整枝法蘋果梨桃等之冬季剪枝概在三四月之交葡萄時行之於埋蔓以前時行之於春季掘出蔓以後行之於埋蔓以前須比目的長多留數節至春季再剪為一定之長夏季剪枝在六七月間不時行之

五、除草耕耘 園地管理上除草耕耘最為必要本校果園自五月至八月常行五六次之中耕兼除草落葉後及春季三四月間常行一次深耕

六、施肥 果樹之吸收肥養分同於普通作物其吸收量且多於他作物園藝家已証明之矣惟因土壤之肥瘠肥料用量不無差異本校果園概為少粘之壤土每對於一株果樹所施之肥料量如下表所示此表亦難保無過不及之虞俟後再為更正

梨

骨粉	豆粕	堆肥	人糞	肥料		木灰	粗製骨粉	棉實粕	豆粕	堆肥	人糞乾
				期	施						
三〇		一〇〇	二〇〇	二年	二年	四〇		八〇	八〇〇	三〇〇	
五〇		一二〇	三〇〇	四年	四年	七〇	一〇〇	一〇〇	一二〇	一五〇	五〇〇
八〇	一〇〇	一五〇	四五〇	六年	六年	一二〇	一五〇	一〇〇	一五〇	二〇〇	一〇〇〇
一〇〇	一四〇	一五〇	八〇〇	八年	八年	二〇〇	二〇〇	一五〇	二〇〇	二五〇	一五〇〇
一五〇	一四〇	二〇〇	一〇〇〇	十年	十年	二五〇	三〇〇	二〇〇	三〇〇	三〇〇	一六〇〇
二〇〇	一六〇	二五〇	一六〇〇	十二年	十二年	三〇〇	四〇〇	二〇〇	五六〇	三五〇	一六〇〇

苹果

木灰	三。	四。	六。	一〇。	一五。	二〇。
桃杏						

肥料	施期	一年	二年	三年	四年	五年	六年	六年以上
堆肥		六〇。	六〇。	一〇〇。	一六〇。	一六〇。	二〇〇。	二〇〇。
人糞		三〇。	五〇。	一〇。	一六〇。	二〇。	三〇。	三〇。
豆粉		三〇。	四〇。	六〇。	一〇。	一五。	二〇。	二〇。
骨粉		三〇。	四〇。	六〇。	一〇。	一五。	二〇。	二〇。
木灰		四〇。	六〇。	一〇。	二〇。	三〇。	四〇。	四〇。

以上肥料之外常混加少量石灰質肥料

葡萄(牆垣式整枝)

肥料	施期	二年	三年	四年	五年	六年	七年以上
堆肥		六〇。	六〇。	一〇〇。	一六〇。	一六〇。	二〇〇。
人糞		三〇。	五〇。	六〇。	七〇。	七〇。	七〇。
豆粉		五〇。	六〇。	六〇。	七〇。	九〇。	一〇。

木灰	三〇	六〇	一〇〇	二〇〇	二五〇	三〇〇	三〇〇
骨粉	三〇	五〇	五〇	五〇	六〇	六〇	六〇
米糠			二〇	四〇	六〇	一〇〇	一〇〇
堆肥	五〇〇	五〇〇	五〇〇	六〇〇	六〇	六〇	六〇

高棚整枝至四五年以後所用肥料量比此約多三分之一

本校施肥原肥概施之於三月中下旬梨苹果之追肥概施於六七月間中熟及晚熟桃之追肥則在核硬後施之

栽植時之施肥方法直投肥料於穴內與土混合後行栽植自二三年以後則在樹之周圍掘溝施肥覆土

七、葡萄埋蔓 冬季嚴寒非埋蔓則不免枯死埋土之深淺由三四寸至尺許則可埋蔓時期普通在十一月上中旬掘出期概在三月下旬去之過早仍不免凍死焉

八、葡萄之灌水 保定春季常乾燥過甚致害其發芽故每當其發芽前及開花

期常灌水一二次以防過於乾燥

(丑)比較栽培

本校原有果樹概係亂植者不得已專就年齡畧同之園種果樹比較其各種之優劣除葡萄外樹形俱係自然形或圓錐形

梨

(一)供試種類及其性狀表(此表係民國五年調查者)

品名	樹之強弱	開花期	收穫期	平均一樹收量	平均一果重量	最大一果之重	形狀	色澤	品質	貯藏
鴨梨	中	四二三	九二六	二〇〇個	五二兩	七一兩	瓶狀	黃	上	適
秋白梨	最強	四二一	九一五	五二個	三〇兩	四〇兩	長圓	黃白	中	—
爛酸梨	最強	四二〇	九一五	九〇個	二〇兩	二五兩	扁圓	黃白	中	—
長十郎	弱	四二四	八二〇	五一個	三五兩	五〇兩	圓	黃褐	下	否
世界一	弱	四二四	九一六	四〇個	二五兩	三一兩	扁圓	黃褐	下	否
明月	強	四二四	九二〇	三四個	八〇兩	一二〇兩	橢圓	淡黃褐	中	適

<i>Bartlett</i>	中	四二五	九一〇	六〇 <small>個</small>	五五	七〇	瓶狀	淡黃	上	否
<i>Kieffer</i>	強	四二五	一〇五	一〇 <small>個</small>	五五	六五	紡錘形	暗黃	下	適
<i>Bogert's de Juville</i>	中	四二二	七六	二五 <small>個</small>	二二	二〇	卵圓	綠黃	中	否

(二) 各種之生長結實狀況

保定地方平均氣候乾燥於果樹之生長結實可稱適宜惟長十郎明月等之日
 本以氣候不慣樹多矮生枝條伸長不良結果雖較多而形小品劣日甚一日
 絕非北方相宜之品種也鴨梨生育良好惟樹冠尚小故果實收量猶不見多
 秋白梨及爛酸梨年齡約十年以上樹冠已形成花芽着生良好全枝着花芽
 者亦實所常見所結果實不大貯藏十餘日則肉質柔軟香氣可人亦有足取
Bartlett 洋梨生長結果俱中等每年少行剪枝尚未見休年現象 *Kieffer* 及
Juville 洋梨樹齡約五六年枝條發生良好 *Kieffer* 自民國四年始開花結
 果 *Juville* 已結果四年尚未見豐產惟成熟甚早是其良點

(三) 生育中之管理

四月下旬摘花五月中旬第一次摘果六月上旬第二次摘果五月初旬食心蟲發生秋白梨及酸梨最多集落果而燒之五月間常生一種食葉蟲(名捲葉蟲又名金毛蟲)西洋梨被害尤大用手壓潰或當初現時取包蟲葉而燒之均可天氣乾燥五六月間又常生蚜蟲以水或石鹼水噴之病害無多見梨之掛袋在第一次摘果後隨時行之惟袋紙不堅須常巡視而換之綠枝剪定除徒長枝外概無煩行之必要

革果

(一)供試品種及其性狀表

品種名	樹之強弱		開花期	收穫期	平均一果之重	最大一果之重	平均一樹收量	形狀	色澤	品質	貯藏
	強	弱									
革果(種國)	中		四七	八三〇	三一	四〇	四〇	尖圓	青白帶紅色	中	否
紅魁	強		四六	七五	三一	四〇	二〇	扁圓	深紅白粉	中	否
初笑	中		四八	七二五	二九	三八	三〇	扁圓	黃地赤條斑	上	否
祝	弱		全	八二五	三三	五		圓	黃色少紅條	上	少適

柳玉	最强	全	二〇	五、八	七	一五〇	圓	紅黃色	上	適
國光	最强	四二	一〇、四	四四	六	二七	圓	暗綠黃	中	甚適
旭	中	四五	九三		四五		圓	紅色	上	適

表內開花期除旭外概係民國三年調查者他係四年及五年調查者

(二) 各種之生長結實狀況

中國種蘋果枝條細短花芽形成頗易冬季少行剪枝即可西洋種蘋果每年結果最多者為柳玉及國光兩種柳玉品質良好頗被時人歡迎國光甘酸適度且堪貯藏惟常成熟於降霜後是其缺點紅魁及初笑品質雖非甚良而成熟過早亦有可取祝枝條細短易於剪枝果實品質亦良好旭之一種今年始見結果品質中等栽培適否尚屬疑問

(三) 生育中之管理

五月十日第一次摘果二十八日第二次摘果六月中旬赤壁蝨發生用水及石油乳四十倍液驅逐之有效七月間天牛之幼蟲為害頗大用青酸加里小粒投入

蟲孔塞之以土甚有效民國四年七月葉現赤星病摘葉燒之五年葉統之初撒布二斗式薄爾多液五月十日又用全液撒布一次是年毫無發生足徵此液之效能革果之食心蟲尚未多見惟至七月後常受赤蜂之害故掛袋之管理仍不能省也

桃

(一)供試品種及其性狀

品類	強弱	開花期	收穫期	最大一果之重	平均一果之重	平均一樹收量	形狀	色澤	核之	肉色	品質
五月鮮	中	四下旬	七月一日	四〇	三一	二五〇個	尖圓	白色 線微紅	半粘	白	中
紅桃	中	全	七二〇	四五	三〇	一五〇個	尖圓	暗紅	離核	濃紫	下
革桃	強	全	七三三	三〇	二一	一〇〇個	尖圓	青白 尖帶紅	粘核	青白	中
七月紅	強	全	八三三	二二	一五	四〇〇個	圓	青白 部紅色	離核	青白	上
蟠桃	中	全	八二〇	一五	一〇	三六	扁圓	黃綠少 有紅點	粘核	白綠	中
金桃	中	全	九四〇	五〇	四一	二九	圓形	黃色少 有赤色	粘核	黃白	中

<i>Amador</i>	強	四月中旬 至下旬	七二	二一	一〇	三〇	圓形	暗紅	粘核	青白	上
深州蜜桃	弱	四月中旬	九一〇	一二兩	七九	三〇	畧圓形	黃白	粘核	白	最上

(二) 各種之生長及結實狀況

土質少粘膠病常生深州蜜桃尤甚併該桃多已過結果年齡花芽着生雖多而收果仍少五月鮮卑桃等結果作用尚未甚衰蟠桃樹尚幼齡結果無多金桃自去年初結果 *Amador* 因冬季寒冷致枝條常枯死未形成大樹冠所結果實較原產地者頗小其良點在味甘漿多且及早成熟若注意栽植不難收良好成績

(三) 生育中之管理

五六月之交摘果掛袋介壳蟲為害匪淺用十倍之石油乳劑塗殺之天氣乾燥每年由葉統始蚧蟲即不絕發生影響於果實之肥大新梢之伸長實非淺鮮每年自夏至秋時撒布水或石油乳劑三十倍液桃將熟時常有金龜子發生夜間行燈火誘殺法甚有效綠枝剪定桃樹甚為必要蓋冬季剪定所留之果枝開花

後未必盡結果不結果之枝條若任其自然生長毫不加整理其尖端之葉芽雖伸長旺盛而下部之基芽多不能發生而就枯死以致果枝愈趨於上而下部則成空虛狀態矣每年當果實確定落住時須詳加檢視凡無果之枝宜留基部數芽剪之以促預備枝之發生即結果枝條亦須在結果以上四五葉處切斷上端之枝間以促進下部枝條之生育若有數新梢叢生亦須留其良者而剪其弱者如是不惟無枝葉過密之弊且可免樹姿下部空虛之患焉

杏

(一)供試品種及其性狀表(開花期民國五年調查)

品種名	樹之強弱		開花期	收穫期	最大一果之重	平均一果之重	平均一樹收量	形狀	色澤	品質	肉色
	強	弱									
金奎杏	最	強	四月二日	六下旬	二七兩錢	一·九	三九〇	歪圓	淺黃 陽面紅	中	紅黃甘味多 酸澀少
香水杏	中		四月三日	六下旬	一·五	一·〇	一〇〇	近圓	鮮黃	上	淺黃甘味多 酸澀
小白杏	中		四月一日	六中旬	〇·八	〇·六	七四一	圓	青白	上	白色柔軟 熟則多漿
闊臉杏	中		四月四日	七月上旬	二七	一·七	一五〇	扁圓	陽面 基紅	下	肉色黃 肉質硬

(二) 各種之生長及結果狀況

金奎杏樹勢強壯，葉大枝粗，除受特別妨害外，每年花芽着生良好，概不休年。結果實品質雖屬中等，而形狀偉大，他種莫能及之。且甚被市場歡迎，識大面積培上最適當之一種也。香水杏果實品質優良，枝條細，樹勢中庸，惟產量較少。是其缺點。小白杏樹勢強健，枝條細，短產量多，品質亦優，惟果頗小，採收後少經時日，即招腐敗。是其缺點。闊臉杏枝條細長而曲，結果過多時，常致枝條垂於地面。花芽着生良好，果實品質雖不甚良，而成熟少晚，亦有可取也。

(三) 生育中之管理

五月上旬摘果一次，各種均未掛袋，每年隨花葉之開綻發生介殼蟲甚多。除用棒壓殺外用石油乳劑亦甚有效。惟值帶葉之夏季用此藥頗危險，且當蟲之散布於各枝葉撒布此藥尤不易均勻。甯不若施於冬季之為愈也。所幸者隨介殼蟲之發生尚有一種瓢蟲之幼蟲吸食介殼蟲汁液，致其枯死。將來此益蟲之繁殖如能與介殼蟲相等，則介殼蟲之絕跡當不難推知也。八月間復生一種粘蠍

蟲羣集而食葉頗有關於來年之結果搖落殺之或值幼蟲初生時撒注二三十倍之石油乳劑均有效綠枝剪定在杏樹固非甚必要然見徒長枝發生亦須及早除去以免其擾亂樹姿

葡萄

(一) 供試品種及其性狀表(開花期係民國三年調查)

品種名	強弱	開花期	收穫期	大穗之重	平均一穗之重	一樹平均收穫量	一畝收穫量	粒之大小	粒之形狀	粒之疏密	色澤	品質
無核白	強	齊齊	七下旬	一二三	七五	一一〇	八八〇	小	長圓	密	黃白	上
白牛奶	中	全	八下旬	一五〇	九七	七〇	五六〇	大	極長圓如牛奶	疎	黃白	上
雞心	強	全	九月中旬	一〇〇	六〇	九〇	七二〇	中	卵圓	疎	紫色	上
龍眼	強	全	九月中旬	一七〇	一一七	一六〇	二八〇	大	圓	少密	微赤	中
Palatine	中	全	九月中旬	一六〇	九〇	一〇九	八四五	小	橢圓	疎	透明黃白	上
New Oak	中	全	八月中旬	七五	四二	九〇	七二〇	大	橢圓	疎疎	暗紫	上
Bomburg	弱	全	九月中旬	九〇	五五	八〇	六四〇	大	圓	疎	黃白	上
Alexandria	弱	全	九月中旬	九〇	五五	八〇	六四〇	大	圓	疎	黃白	上

Washington	中	全	八下旬	六〇	四一	一〇〇	八〇〇	中	圓	少疎	青白	中
Early Ohio	中	五帶旬	七中旬	二五	一六	七五	五八四	中	圓	疎	黑	中
Catawba	強	帶旬	九上旬	二五	一九	七五	五八四	中	圓	密	暗赤	下
Concord	強	全	八下旬	三一	一八	七八	六〇〇	大	圓	疎	黑	下

上表之收量專指墻垣整枝法而計算者

(二) 各種之生長及結果狀況

保定地方雖冬季嚴寒依埋蔓尚可十分防其凍害由春至夏至秋一般雨量少氣候乾燥故枝條之伸長果實之成熟均可謂相宜惟民國四年八月後因雨水少多晚熟種受病較大耳無核白樹勢強壯枝粗節短每年比較豐產品質優良無核成熟期早均其特點市場甚歡迎之七月中旬每畝可值銅元十四五枚實一良種也白牛奶樹性枝條近似無核白果粒之長大肉質之緻密遠非他種所能及只收量少果實易罹黴病是其缺點難心葡萄樹性強健枝條節間短不易罹病蟲害且果實香氣特殊成熟較晚實為釀造酒之良種也龍眼葡萄樹性強

壯枝條粗大果實品質中等惟產量較多且成熟期概在中秋節前後銷路最廣
實營利栽培之一良種也 *Palatine*, *Alexandria* 及 *Muscat Hamburg* 原係歐洲種一般枝
條節間短而 *Alexandria* 及 *Muscat Hamburg* 兩種值結果年內其枝條尤不易伸長故
繁殖上少感困難 *Palatine* 原為培養困難之品種本校試種以來未嘗罹于病害
果穗長一尺七寸品質亦稱上等焉 *Alexandria* 顆粒香氣甘味俱稱上等惟因
樹性柔弱易犯各種病害終未得完全結果 *Hamburg* 果粒疎着最甚香氣特
殊生食最適市場上最歡迎之洵可珍譜之一品種 *Washington*, *Ohio*, *Catawpa*
及 *Lancet* 原屬米國種一般樹性強健枝條節間稍長果實多帶臭氣時人多嫌
棄之其中比較良好者為 *Washington* 及 *Ohio* 兩種前者果實甘味多果皮
黃白適於生食堪氣候之力甚強後者雖少帶臭味而熟期尚早於無核白亦一
良種也 *Catawpa* 果食臭氣甚強非以釀酒為目的者決不可植之 *Lancet* 品質不
良成熟不齊絕非可提倡之品種也

(三) 生育中之管理(限於民國五年)

早熟種未摘果中熟種及晚熟種自七月上旬起摘果一次 *Palatine* 及 *Parandis* 摘果兩次

五月五日施「薄爾多」液一次二十五日施第二次六月十九日施第三次

七月中旬整理枝蔓一次

七月初旬發生一種食葉幼蟲 *Phyllocnistis* 受害最大此幼蟲羽化後仍為害頗似擬瓢蟲搖落捕殺最有效至下旬 *Palatine*, *Kamfury*, *Parandis* 雞心等掛袋以防蝨害及赤蜂侵食 *Parandis* 香味特大民國三年初結果時以未掛袋殆被赤蜂食盡至五年未至香氣發生即掛以袋袋且為二層者故是年得完全果穗甚多矣

(寅) 洋梨種類試驗

目的 在就各種之洋梨發見良好之品種

栽植期 民國四年四月上旬

距離 方一丈二尺

整枝法	圓錐形					
栽植法	見栽植概要					
栽植後一 般管理法	係一年苗高約尺許栽植後只將尖端少加剪定因是年土壤濕潤植後灌水三次全數俱活因是苗來自日本之溫暖興津恐其不慣寒冷氣候故冬季以麥桿圍之園地深耕一次					
第二年	即民國五年三月上旬解束下旬剪枝高者定株低者仍只將尖端剪去少許每株施堆肥十觔人糞乾二觔耕耘一次春季太旱灌水二次十一月下旬又各束以草耕地一次					
品種及其生育狀況如下表						
品	種	名	產苗地	株數	第一年枝 條之伸長	第二年枝 條之伸長
世界一			日本興津 園藝部	三	無甚伸長	生育中
早生赤			全	三	全	全
二十世紀			全	一	全	全

長十郎	全	一	—	全
明月	全	二	伸長良	生長良一株上半部 受凍傷
Duchene d'angouleme.	全	二	伸長不良	原三株春季枯一株餘 二株生長亦不良
Beurre d'amarillo.	全	三	伸長良	生育良枝條開張
Beurre dile	全	二	伸長中	原三株春季死一生育 中枝條開張
Greppo Jouvotte.	全	三	伸長良	生育良枝條開張
Louise Bon de Jersey.	全	二	伸長頗良	生育甚良枝條少開張
White dogemne.	全	三	伸長中	生育良枝條開張
Pare graaone.	全	三	伸長良	生育甚良枝條開張
Dogemne du Cornice.	全	二	伸長中	生育中枝條開張
Coates Beurre.	全	三	伸長良	生育良枝條少開張
Souvenir de Julia grandon.	全	三	伸長中	生育中
Kieffer	全	一	伸長良	生育甚良枝粗

一〇〇

	三次全數皆活七月上旬每側主枝又結一竿正其位置八
	月中旬摘心以促其充實至中耕除草則與他同
	第二年 四月初旬將各側主枝剪為一尺四五寸長使從尖端各生
	二枝昨午之副梢及着花芽者概留二三芽剪之春季每株
	施堆肥九畝人糞一畝七八月之交發生繪畫蟲歷殺之是
	年各株完全形成之六本側主枝者約居十分之八九
五月鮮之 生育狀況	第一年 枝條伸長良好副梢間有着花芽者
	第二年 枝條少見直立性側枝發生少劣於深州桃花芽亦少幹部
	多附着介殼蟲
深州蜜桃之 生育狀況	第一年 枝條伸長良好亦有着花芽者
	第二年 側枝多花芽多枝條少現開張性幹部之附着介殼蟲不劣
	於前者

附錄

果樹園年中行事 (由果園日誌抄來)

一月

製果實袋

修理器具器械

整理日誌簿

二月

製果實袋

整理棚架

驅除害蟲

三月

上旬 用石油乳劑五六倍液塗殺桃梨之介殼蟲

中旬 施肥 革果梨之剪枝

下旬 杏、李、桃、櫻桃之剪枝 整枝果樹支柱之設立 葡萄蔓之

掘出 果樹栽植及移植 葡萄上架 草莓掘出

四月

上旬 葡萄上架剪枝 桃李杏梨華之接樹 葡萄之挿條

果園全面耕耘

中旬 葡萄灌水 用石灰硫黃合劑噴梨蘋果之枝幹

下旬 梨蘋果摘花 驅除梨之食花蟲 用三斗式薄爾德液噴

葡萄 苗圃灌水

五月

上旬 用除蟲菊加用石油乳劑稀薄液驅逐桃之蚜蟲 葡萄灌水

蘋果及日本梨施二斗五升式薄爾德液 驅除介壳蟲

中旬 梨蘋果之摘果 葡萄施薄爾德液 潰殺桃之折心蟲及

梨之金毛蟲(西洋梨最多)

下旬 淺耕除草 收穫草莓 驅除害蟲

六月

上旬 葡萄施薄爾德液 用石鹼水驅除蚜蟲 桃摘果掛袋

梨蘋果二次摘果 小果櫻桃採收 草莓採收

中旬 中耕除草 桃之綠枝剪定

下旬 葡萄之綠枝剪定 杏之收穫 杏乾製造 軍配蟲及

赤壁蟲之驅除用松脂合劑

七月

上旬 杏之收穫 杏樹施肥 金龜子之驅除 整枝果樹之

新梢纏縛

中旬 桃、蘋果、梨、葡萄早生種成熟 害蟲驅除 中耕除草

桃之綠葉剪定 桃乾製造

下旬 桃、葡萄、蘋果等之收穫 葡萄枝之整理 蘋果鐵砲蟲之

驅除 晚生種葡萄之掛袋(採定地方蜂害太甚須用二層袋)

八月

上旬 果實之收穫 害蟲驅除 中耕除草

中旬 果實之收穫 害蟲驅除

下旬 果實之收穫 害蟲驅除 桃之芽接 葡萄罹病粒之

摘除

九月

上旬 桃之芽接 果實之收穫 病蟲害驅除

中旬 果實之收穫 害蟲驅除 中耕除草

下旬 梨之罐詰 果實之收穫

十月

晚生苹果梨之收穫 果實之冬期貯藏 掃集落葉

十一月

掃集落葉 埋葡萄蔓 園地耕耘

十二月

掃除樹上之殘袋 掃除害蟲

蔬

菜

部

蔬菜小引

前之果樹乃為長年生長之樹木試驗成績決非一時所得產出當學生實習時只可將剪定整枝施肥管理等之技術學理詳細教授併督其熟練操作至蔬菜則不然試驗成績一年內即可產出也故諸事俱令學生分班自作自誌但本校所栽蔬菜種數甚多見後零碎日誌不勝書諸紙上茲只就重要栽培日誌列於下

(子) 栽培概要

一、種子 除新品種及易變性之種類外俱用本校自採者選種概依箕選水選及鹽水選法

二、園地之耕鋤及整畦 菜園耕耘為栽培上最費勞力且最要精緻者本校每年秋後耕耘一次或兩次春季冰解後再耕一次始着手作畦耕地之深淺因目的蔬菜而不同在球蔥、甘藍、萵苣、蒜等深約五六寸在蘿蔔、甘藷等深約一尺著預之深根作物深約一尺以上為宜畦之整作即將既耕起之土壤再細碎播平應蔬菜種類規定為一定之畦畦之形式因蔬菜而不同豆類、甘藍、瓜

類菜類多用稍低之平畦甘藷白蘿蔔多用高畦(俗謂畦背葱之須軟白者以溝畦為宜)

三、施肥 蔬菜比他作物多要肥料人盡知之本校常用肥料為馬糞堆肥人糞尿粗製骨粉豆粕棉實粕落生粕芝麻粕草木灰等過磷酸石灰除特別試驗外概不用之基肥多祇用堆肥補肥近漸用液肥矣基肥施用概行於畦既整好而未撥平之時施後須與土壤十分混和再行播種或移植補肥之施用則在每蔬之周圍掘溝加肥覆土其施用回数因作物而不同也

四、灌溉 蔬菜為生長迅速且貴品質柔軟之作物其吸收水分之多自無庸贅述況在保定地方由春至夏至於秋雨水不調多失於亢旱非時行灌水決不能維持其生活故在北方經營菜園時給水裝置之便否極宜注意本校所用之水乃為井水用水車汲取者也

五、中耕及除草 中耕除草菜園為必要而在常乾燥常灌水之北方殆尤甚焉除草回数視雜草之多寡而定中耕概行之於栽植後灌水後及雨後之一

二日內栽植後之中耕以少深為利他時則反之

六、苗床 利用苗牀之目的諸書已言之無遺本校所用者有冷牀及木框溫牀兩種茲分記於下

(甲)冷牀 三月中下旬在果園北牆向陽之地掘深一尺五寸寬五尺長丈二之溝周圍以土打好前面離床底高約二尺後面高約二尺八九寸春季寒冷間用高粱桿作籬圍之床底踏平投以堆肥與壤土深約五六寸榻平後再加油粕五六觔木灰十觔人糞乾五觔十分與表土混和再榻平即形成冷床矣以後至播種時期灌水以濕潤土壤水滲立即播種薄覆以碎土或砂質壤土播種概由撒播法初播時須常覆以草席或草簾以避過乾芽已抽出地面雖不常覆蓋而夜間及雨天仍須上覆草簾等以保護幼苗幼苗既成形矣先就密生者間苗一次至第二次第三次須辨別其系統而後行之灌水之多寡及回數視床面之乾濕而定要以不失於過多為要必要灌水時須用細孔噴霧器低接床面而行之灌水時期以午前為良如是養成

之苗至一定程度遂移置于本圖胡瓜茄子蕃茄甘藍花椰菜之播種每利用此苗床

(乙)木框溫床 此床則做洋式木框溫牀而製者框板為榆木民國三年做做床寬四尺長一丈二尺前方高八寸後部一尺五寸四隅及中央之前後各釘有柱脚以挿入土中框之上部每隔三尺架一橫木上蓋玻璃窗四枚早春行胡瓜蕃茄等促成栽培時常利用此床惟此床使用上宜注意者有三茲畧述於下以供參考

(一)保持溫度 床內所填發熱物究不能永保同一之溫度所栽作物不免因溫度之變化受或損害况在保定地方即春季之氣候其變化猶無一定此注意更不可忽也本校用此床時常於窗上蓋數層之粟草簾於床周圍掘溝填馬糞以防溫度之低降併設有兩個木框以便此床溫度低時再移植於他床但移植只限於定植以前苗大時則專賴前兩法維持之

(二)灌溉 灌水之注意與冷床等惟此則常用少溫之水耳

(三)換氣 為保持溫度固宜使之密閉然床內之水蒸氣及諸種之瓦斯均

不利於作物生長此必常啟開玻璃窗以使空氣流通之所以也本校每

年使用此床時常有午前八九時漸啟窗子至午後三時則又漸落之矣

(丑) 栽培試驗

一、馬鈴薯(亦名瓜哇薯)之連栽試驗

馬鈴薯原為忌連栽之一蔬茲特行栽培以驗確否併考其原因為何

栽培事項

分區	事項		肥料	全量	畦寬	株間	下種期	發芽期	灌溉及 耘鋤	除藥及摘花	佔地 面積
	堆肥	人糞									
連栽區	二四五	一三五	全	全	畦寬三 尺	一尺	四月 二七	五 一〇	五月 至 七月 自播 花一 次	三 七	
初栽區	全	全	全	全	畦寬三 尺	一尺	四月 二七	五 一〇	五月 至 七月 自播 花一 次	三 七	

播種法 將塊按眼切開塗之以木灰

原肥使用期 四月二十二

補肥 六月一日

生育狀況及成績比較

	生育狀態	收穫期	收穫量	一畝改算收量	罹蟻增產受比例
連栽區	生育少弱	九一九	二九六	八〇〇	七〇一八〇
初栽區	生育普通	全	四八一 _初	一三〇〇	一一一五

由此試驗結果可知馬鈴薯終不利於連栽且其原因在保定則主為蟲害也明矣至於疫病概未之見也

(二) 蘿蔔之品種試驗

目的在比較其收量之多寡

施肥量(按一畝計算)

原	料	總		肥	肥	補	肥	補	肥	施用期
		量	原							
堆	肥	一〇〇〇	一〇〇〇							
人糞	尿	五〇〇	一〇〇〇			四〇〇 _{液肥}		九 _月	四 _日	
落花生	粕	一〇〇	一〇〇							

木 灰 二五_初 二五

品種及栽培事項

品名	事項	畦寬		株間	下種期	發芽期	灌水回數	除草		生育狀況
		畦	寬					中耕	間引	
燈籠紅	二尺	一尺五	七、四	七、一	七、一	共五次	三次	第一次	第二次	發生良好
練馬大根	全	全	全	七、一八	全	全	全	全	全	壯茂
宮重大根	全	全	全	七、二〇	全	全	全	七、三〇	全	因播種于陰曆未解 後則壯茂矣聞者抽 生葉
櫻島大根	全	全	全	全	全	全	全	全	全	全
聖護院	全	一、二	全	全	全	全	全	全	全	草勢少弱

畦寬 指此畦背與他畦背之距離也

播種 點播法

收穫狀況及其性狀

品名	事項	估地	收穫期	收穫量	一畝改算	最大一個	性狀
燈籠紅	二分	一〇、二六	三五〇 _初	一七五〇 _初	四 _初	扁圓赤色過於乾散	

練馬	四五 _分	一〇二四	一五〇〇	三三三〇 _分	七 _初	圓筒形甚長白色 醃食
宮重	一分	一〇二四	一〇二 _分	一〇二〇 _分	五 _初 八 _初	尖棒狀長白色菜食 醃食
櫻島	八 _分	全	一〇〇 _分	一二五〇 _分	三 _初 六 _初	紡錘形長白色菜食
聖護院	五 _分	全	六〇	一二〇〇	二 _初 三 _初	球形青白色菜食

(三)花椰菜之栽培

按花椰菜之播種期在歐米慣行者有三(一)為冬季二三月之交(二)為秋季九月間(三)為三四月之間此期所栽品種以晚生者為宜本校數年前連植數次開花者固有而不能結蕾者實居大半(參考前直隸保定農事試驗場宣統二年之報告書可知矣)此殆別有原因也茲特購到晚生種按第三法播種以驗其與品種是否有關此為本栽培之目的也

施肥量及施肥期(畝計算)

原	料總	量原	肥	第一次	第二次	第三次
				第一次	第二次	第三次
堆肥	一五〇〇	一五〇〇				

人糞尿	六〇〇	二〇〇	一〇 _九	一〇 _九
木灰	三〇	三〇〇		
熟油菜子	二五〇		二五〇	

施追肥期 六月二十日第一次

七月十四日第二次

八月五日第三次

品種及栽培事項

品名	播種期	播種法	發芽期	定植期	畦寬	株間	澆水回數	除草中耕	現蕾期
普通	四月	床播	五 _六	六 _二	三 _尺	二 _尺	十次	四次	九 _{二六} 始

普通四月上旬即可播種是年因種子購到晚故播種少遲

現蕾後視花蕾掌大時須束縛外葉以避日光而免球部著色

收穫狀況

品名	佔地面積	收穫期	收穫量	最大一畝之重	一畝收穫量	未現蕾者之比例	花蕾性狀
----	------	-----	-----	--------	-------	---------	------

蔬菜部

<i>Antennaria</i>	六	一〇六五	四	三八	六六〇	一〇	此處考種有 少優者
<i>gerani</i>		一一三					

由此次栽培觀之前之不現花蕾或由於品種之所致歟擬自今續行栽培如將來之結果俱與此次相同則此關係在何當無容疑也保定地方最大

一蕾價洋二角五

四菜豆之栽培

目的在採種及比較新種類之性狀

施肥量及施肥期(畝計算)

原	堆肥	人糞乾	木灰	棉實粕	料總		肥補	肥補	肥期
					量	原			
	五〇〇 _加	三〇〇	三〇	九〇					
	五〇〇	一〇〇	三〇						
		二〇〇		九〇					
		六 _八 一五		六 _八 一五					

品種及栽培事項

蔬菜部												
辛野菜豆	竹山菜豆	襄陽菜豆	五月鮮	華菜豆	三尺菜豆	黑菜豆	黃菜豆	一尺青	馬賽	白云豆	紅云豆	品 種 事 項
全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	畦 畦寬
全	全	全	一 二	一	一 五	全	一	一 二	全	全	一	株 間
全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	四 一六	下 種期
全	全	四 二六	全	全	全	全	全	全	全	全	四 二五	發 芽期
全	全	全	全	六 一〇	七 一〇	全	六 七	全	全	六 二一	六 九	開 花期
全	全	全	全	六 下 旬	七 中 旬	全	全	全	全	全	六 下 旬	摘 心
全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	一 〇	回 數 水
全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	四 次	中 除 耕 草

蔬菜部

一一七

收種量及其性狀

四季豆		全	一尺	全	全	全	全	全	全
品種	佔地面積	收種期	收種量	種之形狀	種之色泽	每畝數	莢之大小	未熟莢之色泽	花色
紅云豆	五 <small>毛</small>	自五月中旬至八月中旬	五五	高平腎臟形	鮮赤色	一六一	二九	綠色	白
白云豆	全	全	八〇	長圓腎臟形	暗白	九八	三九	綠色	白
馬賽	全	全	六五	細長圓腎臟形	灰色白班	一七五	三六	綠色	紫
一尺青	一 <small>種</small>	全	一五〇	腎臟形	赤色濃條	二九八	一〇〇	青白	灰紫
黃菜豆	全	全	一〇〇	肥大長腎臟形	深黃	一一四	三九	青	白
黑菜豆	五 <small>毛</small>	全	三五	細長腎臟形	黑色	一七三	三六	綠	紫
三尺菜豆	全	八下旬	二五	短腎臟形	黑	二六八	一一〇	青	青
華菜豆	全	自五月中旬至八月中旬	五五	肥大腎臟形	乳白紅點	九一	三九	綠	少紫
五月鮮	一 <small>種</small>	全	一九〇	小腎形	赤赤色有濃條	三三五	一〇〇	深青	白
襄陽菜豆	五 <small>毛</small>	全	四〇	腎臟形	赤褐色	三四五	一四〇	青白	灰紫

竹山菜豆 五毫 全 五〇 全 全 全 全 全 全

辛野菜豆 全 全 六〇 全 赤色 三七八 一四〇 全 白

四季豆 全 全 三五五 赤圓 腎臟形 暗白 九六 三八 綠 白

由此試驗觀之襄陽菜豆概與竹山菜豆係一種四季豆與白云豆概係同

種俟再栽培再調查即可確知矣

表內之收種量專就良好者而言也過早過晚成熟者及形狀劣小者均不

在其內

五、茄之種類比較栽培

目的在調查各種之性狀以定優劣

兼採收種子以為將來經濟栽培之預備

施肥量及施肥期(對一畝計算)

堆肥	原料總量	原肥	補肥	請肥期	
				第一次	第二次
八〇 <small>斤</small>	八〇〇				

大圓茄	品類		收穫期	均收顆	均之重	形狀	色澤	品質	生育狀態	大圓茄	千成茄	大長茄	五葉茄	品種及栽培事項																										
	種	事												項	行	間	株	間	下	種	期	發	芽	期	定	植	期	灌	水	回	數	中	耕	除	草	摘	側	芽		
自七月下旬 至十月下旬	六個	八六	圓	黑紫	子少	木立性	全	全	全	全	全	全	全	二天	一八	一六	全	全	全	四七	五二四	七次	三次	自六月下旬 旬止	三〇〇	九〇	九〇	一〇〇	六二〇	七二九	二〇〇	六二〇	七二九	一〇〇	九〇	九〇	一〇〇	二〇〇	六二〇	七二九
下種之先用溫水浸種二三日														收穫及其性狀																										

千成茄	自六月下旬 至九月下旬	二〇	二、七	長卵	全	子多	枝細蔓性
大長茄	自七月十日 至九月下旬	一五	二、九	長一及五六 彎曲	全	子少	全
五葉茄	同上或茄	二〇	二、五	長卵	全	子中	全

凡第二個茄子均留種用收種期為八月三十日

由此試驗觀之可知千成茄及五葉茄均不適於普通栽培乃專供促成栽培之品種也大長茄形狀特殊品質上等而時人多不歡迎亦非現時可行大栽培之種也大圓茄形大質良煮食頗宜時人最好之我國農家之不肯捨此種良有以也

六、春不老之栽培

春不老原為保定清苑之特產保定三寶之一也其醃漬品之銷售廣多其風味之特殊實在本地蔬菜內占重要之位置本校為研究其性狀及栽培法故特購種栽培之

施肥量及施肥期(按一畝計算)

原	料	總	量	原	肥	補	肥	補	肥	期
厩	肥	一五〇〇	一五〇〇					第一	第二	次
人	糞	八〇〇	三〇	五	八二	四	九二			
木	灰	三〇	三〇							

栽培事項

八	葉	種	行	間	株	間	下	種	期	播	種	法	發	芽	期	間	苗	期	灌	水	回	數	除	中	耕
			七	寸	五	寸	七	二	元	條	播	八	三	八	〇	八	四	八	次	三	次				

保定習慣法俱在立秋節後六七日播種播種之深約四五分播後之鎮壓及灌水與種白菜法相同

收穫及其性狀

八	葉	種	佔	地	面	積	收	獲	期	收	獲	量	性														
			二	畝	一〇	二	四	一	三	〇	畝	葉	長	二	尺	許	濃	綠	色	葉	柄	粗	圓	形	內	面	四

根有刺有草味紋芥 根小圓錐形白色

收穫法 以利刀自根之少下端刈之刈後直販賣於醬園每百觔約銅

圓四十枚上下

用途

最適於鹽漬醃後生食與肉食炒食俱佳

採種法

秋季收穫時選莖葉良好之株掘出許多再就根部十分選擇只取根部中等大者將葉柄留二三寸切去上部之莖葉冬季置於窖內以貯藏之至翌春驚蟄節取出栽於溫暖位置周圍壅以馬糞以防寒冷天氣漸暖不絕灌水穀雨節約可開花立支柱以防其倒伏以後經過四十餘日即可收穫矣

七、甘藍(俗名洋白菜)之栽培

施肥量(一畝計算)

原料	總量		補肥
	原肥	堆肥	
堆肥	一〇〇〇 _斤	一〇〇〇	一〇〇〇
人糞尿	七〇〇	二〇〇	五〇〇
油菜粕	二〇〇		二〇〇

木 灰	八 〇	八 〇
-----	-----	-----

原肥施用期 五月十九日

補肥施用期 六月十日

品種及栽培事項

品 種 事 項	畦 寬	株 間	下 種 期	發 芽 期	定 植 期	灌 水 回 數	中 耕 除 草
	三 尺	一 尺	四 月 五 日	四 月 一 日	五 月 二 〇 日	五 次	三 次

播種法 冷床播種

定植期 本葉七枚至九枚

收穫狀況

品 種 事 項	佔地面積	每畦株數	收 獲 期	收 獲 球 數	一畝球數
	二 畝	三 八	自七月十八 至八月三日	五 〇	二 五 〇 〇

此次栽培不結球者甚多細查其故多由於變性所致此概種子不純正故也今春自日本購到如是每球按銅圓二枚計算尚得三十五圓之總收入

若每株俱能結球則利益當更隨之而增加矣實將來宜提倡之一蔬也

八、蕃茄之栽培

施肥量(一畝計算)

原堆肥	料總	量原	肥補	肥	施原肥期		施補肥期	
					五月二十日	六月二十五日		
堆肥	一〇〇〇 _斤	一〇〇〇						
人糞	五〇〇	一〇〇		四〇〇				
木灰	五〇	五〇						
菜油粕	一〇〇			一〇〇				

栽培事項

品種	事項		畦寬	株間	下種期	發芽期	定植期	摘側芽	立支柱	澆水回数	除草中耕	
	畦	寬										
普通種	二	五	二	八	四	五	四	一	五	五	二	五
原種	二	五	二	八	四	五	四	一	五	五	二	五

播種法 冷牀播種

定植期 本葉七枚至八枚

去側芽 自七月初旬不絕行之

支柱 高三尺用木棍造成

整枝法 三本式

收穫狀況

普通種	品項	佔地面積	收穫期	共收顆數	一畝改算 應收顆數	每百個價	一畝總收益
	三座	自八九至 一〇下旬	九五七個	三一九〇〇	三〇錢	七三六錢	

查蕃茄為西洋之貴重蔬菜栽培極廣食法極多或生食或醃食或煮食或作醬油我國人尚未慣其風味故市場上銷路尚狹本校栽培無多概皆賣之外人將來我國人若能慣其風味則蕃茄栽培之有利更不待言矣

(寅) 特殊栽培

一 胡瓜之促成

栽植所	本校無完全溫室此次栽培乃利用舊花洞之南面(我國舊來之煉胡瓜菜豆等俱利用此室內列許多花盆床下設一火道由一端燃煤給熱此裝置不完全保溫甚難況在嚴寒之候調和溫度尤不容易雖給以許多之煤而溫度不能如標準溫度之升降亦時有之此次試驗之結果少遲溫度變化不順者以此也
品種	北京早生胡瓜(查此種之性狀比普通種雖少矮生然比之 <i>Perla</i> <i>de</i> <i>Parade</i> 則不及遠矣故所結瓜數亦甚少)
下種期	十一月十日
下種法	用溫水浸種二日芽少露令芽部向下裨於淺盆內
發芽期	十一月十七日
定植期	十一月二十九日(本葉一二枚)
定植法	將苗連土掘出植於盆內(盆內先入土半滿)立灌水少許
苗數	每盆二株三十五盆共苗七十株

用土	壤土沙土及堆肥之等量配合者
肥料	堆肥 人糞 醬油粕
管理	初定植後每日攪拌土壤一次灌水少許土亦漸次增加至一月二日始填滿此時加入糞乾三兩許以後每日午前灌溫水一次二月四日後每隔五六日灌人糞或醬油粕液肥一次液肥甚稀中間尚須灌水一次一月三日支架病害無蚜蟲少現極力驅逐未致蔓延行人工授粉數次瓜之曲者墜以小石
生育狀況	一月八日葉生三枚
	一月二十八日雄花開甚少
	二月二日雌花開未生花者甚多
	栽植至見瓜共六十五日
採收	自二月二十八至四月下旬
收量	共二百七十五條

溫度 如下表

		月 日		
		午前七時	午後二時	午後九時
十一月	中旬	一七八	一八二	一八一
	下旬	一七九	一八五	一八〇
十二月	月上旬	一七一	一八二	一七五
	中旬	一九〇	一九五	一九〇
	下旬	一八五	一九一	一九〇
一月	月上旬	一七八	一九七	一七七
	中旬	一八〇	二三七	一九〇
	下旬	一八九	二三七	一九三
二月	月上旬	一六七	二一八	一七八
	中旬	一六六	二五一	一九二
	下旬	一八〇	二一七	一九一

蔬菜部

三月上旬	一八一	二一九	一九四	
中旬	一七九	二二〇	一八三	
下旬	一九四	二三六	一九三	
四月上旬	一七四	二二四	一八七	
中旬	一八五	二三六	一九〇	
下旬	二〇〇	二五〇	二三〇	
<p>附錄 置黃瓜花盆之板下尚栽菜豆少許播種法為直播者自播種經六十日則結莢共收嫩莢三百九十四條</p>				
<p>二、蕃茄胡瓜之本框溫牀栽培</p>				
種類	<p>早生胡瓜 早生蕃茄(友人所贈經栽培後乃知非促成用種故結果頗晚)</p>			
下種期	<p>三月十一日(因本框造成晚故遲)</p>			
下種法	<p>溫水浸二日點播</p>			
發芽期	<p>三月十八日</p>			

定植期	四月十五日
一株內定植株數	蕃茄 十株 胡瓜 八株
發熟物	馬糞二分 落葉一分 木灰少許之混合物定植之溫牀尚加碎草
發熟物厚	一分
用土	一尺六寸 堆肥一分壤土三分
肥料	原肥 過磷酸石灰 四兩
	棉實粕 八兩
	木灰 十兩
	醬油粕 十六兩
溫牀設置期	三月九日
管理法	見前
收量	胡瓜共收四十七條 蕃茄共收一百二十五個

溫度及其行事

如下表

下種至定植之株內溫度

二〇	十九	十八	十七	十六	十五	十四	十三	十二	三月十一	月 日
全	全	全	全	全	全	晴	陰	雨	陰	晴雨
二二	一六	一七	一五	一六	一五	一五	一五	一四	一五	午前九時
二三	二三	二四	二六	二五	二五	一六	一七	一五	一六	午後二時
灌水		胡瓜發芽		灌水					灌水	摘
										要

二八	二七	二六	第一次移植後之牀内温牀			二九	二八	二七	二六	二五	二四	二三	二二	二一
全	全	晴				全	全	全	全	全	晴	全	陰	晴
一八	二〇	二〇				一九	一八	一九	二〇	一六	二〇	一九	一七	一九
一八	二四	二七				三〇	一九	二三	二七	二〇	一九	二三	二〇	二一
		胡瓜灌水				蕃茄第一次移植				黃瓜第一次移植	灌水			蕃茄發芽

一〇	九	八	七	六	五	四	三	二	四月一日	三一	三〇	二九
全	全	晴	全	全	陰	晴	全	全	陰	全	全	晴
一九	一八	一八	一八	一九	一六	一四	一四	一四	一五	二三	二〇	二〇
二八	二八	二七	二六	二五	一九	二三	一九	一七	一五	二六	二六	三〇
								雪			午後風	蕃茄灌水

二二	二一	二〇	一九	一八	一七	一六	定植後之株内温度	一五	一四	一三	一二	一一
全	全	全	全	全	全	晴		全	全	全	全	晴
一九	二〇	二〇	二〇	二〇	二一	二〇		二〇	二〇	一九	一八	一九
二九	三〇	三〇	二九	二九	三〇	三一		三〇	二九	二九	二七	二八
						灌水以後每隔六 七日一次			灌水(微湿)			

五	四	三	二	五月一日	三〇	二九	二八	二七	二六	二五	二四	二三
全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	晴
二五	二二	二三	二二	二二	二〇	二〇	二一	二二	二一	二〇	二〇	一九
三四	三五	三五	三四	三三	三一	三〇	三二	三一	三一	三〇	二八	三〇
					黄瓜开花		蕃茄摘心			黄瓜支架		

一八	一七	一六	一五	一四	一三	一二	一一	一〇	九	八	七	六
陰	全	全	晴	全	全	陰	全	晴	陰	全	全	晴
二三	二四	二五	二二	二一	二五	二四	二五	二四	二一	二四	二五	二三
二四	三二	三一	三二	二六	二四	三〇	三四	三五	二七	三二	三二	三四

三一	三〇	二九	二八	二七	二六	二五	二四	二三	二二	二一	二〇	一九
全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	晴
二四	二四	二五	二五	二六	二二	二三	二五	二四	二五	二五	二二	二一
三六	三七	三七	三七	三五	二九	三一	三五	三七	三五	三七	二八	二七
黄瓜收三條		施薄雨多液							黄瓜收四條			

	一三	一二	一一	一〇	九	八	七	六	五	四	三	二	六月一日
	全	晴	陰	全	全	全	全	全	全	全	全	全	晴
	二五	二六	二五	二六	二五	二五	二六	二七	二七	二四	二三	二四	二一
	四〇	四一	三六	四一	三八	三九	三九	三八	三八	三九	三五	三六	三四
	黃瓜收三條		黃瓜收三條	自此以後概取自然溫度			黃瓜收三條				黃瓜收一條		

蔬菜部

一三九

二六	二五	二四	二三	二二	二一	二〇	一九	一八	一七	一六	一五	一四
全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	晴
二三	二八	二八	二七	二七	二六	二七	二六	二八	二七	二四	二六	二四
三三	三八	三七	三五	三三	三二	四〇	三〇	四一	四二	三七	四一	三八
晚雨	黃瓜收七條	蕃茄收五個	黃瓜收三條	夜微雨		晚雨 黃瓜收二條		黃瓜收五條		黃瓜收二條		

九	八	七	六	五	四	三	二	七月一日	三〇	二九	二八	二七
全	全	全	陰	陰雨	陰	全	全	全	全	全	全	晴
二七	二四	二六	二五	二四	二五	二六	二六	二六	二八	二九	二八	二六
三〇	三〇	二八	二九	二九	三〇	三一	三六	三六	四〇	四〇	四〇	三四
蕃茄收五十個			蕃茄收十個		黃瓜收三條		黃瓜收三條				黃瓜收兩條	晚雨

附錄

本校所有之蔬菜種類及品種如下

菜豆	見前
茄子	見前
胡瓜	清苑黃瓜 北京早生黃瓜 荊門黃瓜 鄒西黃瓜
	樊城黃瓜 襄陽黃瓜 地蔓黃瓜
菜類	竹葉青 小松菜 小窩心 大窩心
	安肅高莖 箭桿白 瓢菜 紫苔菜
	春不老
萬苣	紫結球 白結球 普通舒葉苣 縮葉苣
	法國野生苣
葱	赤球葱 黃球葱 韭葱 絲葱
花椰菜	<i>Autumn giant,</i> <i>Magnum Bonum,</i>

芥菜												
茼蒿												
菠蔴草	有利種											
<i>Aparagus</i>												
蒜	紅皮種	白皮種										
蓮	紅花種											
牛蒡	日本大長牛蒡											
胡蘿蔔	小頂種	大頂種										
蕪菁	洋白長種	洋紅扁平種	甜各達	蔓菁								
蘿蔔	前品種外	小紅蘿蔔	紫蘿蔔									
球莖甘藍	清苑學藍											
碗豆	紫花種	白花種										
甘藍	普通甘藍(品種見前)	紫羽衣甘藍										

片	西洋種	清苑種
蕪菜	易州種	
南瓜	白南	縮緬南瓜
		日本菊座南瓜
		各種觀賞南瓜
冬瓜	清苑種	
絲瓜	長系種	
瓠	長形種	
蕃茄	普通種	
蠶豆	小形種	
<i>Okra</i>		
韭	清苑種	
香葵		
馬鈴薯	白皮種	
甘藷	白皮	紅皮
		紫皮

花

卉

部

一草花類

(一) 培植概要

普通三月下旬整地施堆肥作二三尺寬之畦畦要精密整平四月中旬以水灌畦水滲立即撒播種子薄覆之以砂壤土更覆以草簾至芽抽出地面則去之以後不絕灌水間苗五月間移植於目的花壇夏間灌水中耕管理周到則美麗之花可常令觀覽者悅目而爽心焉

(二) 近數年栽植之品種

虞美人

火球

黃臘菊

百日草 (Garden Cosmos)

石竹花

西洋石竹

鳳仙花

百鳥朝鳳雞冠

各色矮生雞冠

各色高雞冠

蜜蜂食草花

江西臘

黃芙蓉

龍鬚海棠

藍絨花

葵

秋葵

蝴蝶

含羞草

秋海棠

翠菊

金蓮花

赤白花除蟲菊

草茉莉

單瓣西番蓮

星草

Révéla

花香菊

香草

Digitales

Gaillarde,

Centauréa,

Cineraria,

二、菊花

菊花品種表一(民國五年調查)

品名	莖		葉			花		藥芽	備考				
	高	低	粗	細	色	厚	薄			形狀	大小	色澤	瓣形
金鳳蓮台	一三二		全		全	薄	全	三五	深黃	全	少		
黃瑤台	一六一		細		全	全	寬短	四九	全	半筒	多		
臘金鶴	二九三		全		全	中	全	四四	淡黃	全	多		最後花瓣 錯綜
杏花春雨	二三六		中		濃綠	全	狹長	四五	白 <small>紅點</small> <small>初少帶</small>	全	中		
綠牡丹	二〇八		粗		全	厚	寬大	四四	綠	全	少		莖屋外易 黃變
雪青飄帶	一二六		全		全	全	狹小	三七	紫	單	少		少露心
紅葉狩	二〇一		中		綠	全	短小	四六	暗紅	單 <small>少</small> <small>極</small>	中		露心
紫鳳荷花	二三一		全		淡綠	全	寬短	四四	灰紫	單	中		
燈草管	二〇四		細		綠	薄	寬短	四九	白少紅	半筒	中		
麥芽菊	一六五		中		濃綠	中	狹長	三四	赤班 白色帶	單	中		

花卉部

一四九

白鶴翎	玉龍城	海紅蓮	花火星	玉龍掛彩	金芍藥	全上	寒煙浮錦	酒醉三變	化糴水	大金魁	羚羊掛角	粉臉荷花
二一七	一九八	二九一	一九三	一七五	一六三	二九一	二九四	二一五	二一八	二〇五	一三三	一三二
中	粗	全	全	細	全	全	粗	中較少	全	全	全	細
綠	濃綠	綠	濃綠	綠	濃綠	全	綠	濃綠	全	全	全	綠
厚	全	中	全	薄	厚	全	全	全	全	中	全	薄
狹小	寬短	寬大	全	狹小	長大	全	寬大	狹小	中	寬短	狹	寬
四九	四四	四六	四一	四三	六一	五七	四七	四六	二八	三二	四九	三九
純白	淺粉紅	暗黃	全紅	粉紅	淡黃	灰藍色	黃	灰黃	粉白又	黃	白粉	粉紅
全	全	單	半筒	細筒	單	全	全	筒	全	單	半筒	筒
少	中	少	中	多	多	少	少	少	少	中	多	中
辨先結少卷	露心					十分開後 成全圓形						

菊花品種表二

品名	莖		葉		花		葉芽	備考				
	高	低	粗	細	色澤	厚薄			形狀	大小	色澤	瓣形
玉文霞環	一六五	中	綠	薄	狹長	三〇	粉紅	筒	少			
金虎爪	二一一	全	全	全	狹小	五六	黃 _{先紅}	筒	少	露心		
酒醉灰屏	一九〇	全	全	厚	寬長	三四	灰紫	半筒	中	全		
金菊五彩	二〇四	全	全	薄	全	五四	紫	單	少			十分開時狀如懸金鈴
都櫻	二二三	細	淡綠	中	狹小	三七	粉白似櫻花	半筒	少			
秋錦	二〇二	粗	全	厚	狹長	三七	淺黃	單	少	花瓣卷曲		
荷花玉蘭	一六五	全	綠	中	寬大	五七	粉紅	單寬	少	露心		
水晶照玉	一五〇	中	濃綠	全	中	三三	紫內白	半筒	少			
雪芍藥	一七五	粗	全	厚	寬長	五八	白	單 _{內瓣}	少			
金背荷花	一六五	全	綠	全	長	四二	金紅背 面黃色	單寬	多	露心		

花卉部

一五一

金龍開血	粉牡丹	喜報華堂	亂絲台	黃寶鶴	望月	紫雁金珠	金繭絨	金尖絨	雨羅紅鈎	香白梨	白棋	黃司
一六八	一一四	一一四	一二四	一一四	一九三	一五五	一〇〇	一五三	一五二	一九五	二〇五	二四二
細	中	全	全	細	中	全	全	全	細	中	細	中
綠	全	濃綠	全	綠	淡綠	全	全	綠	濃綠	全	淡綠	綠
中	厚	中	全	薄	全	全	全	全	全	中	全	薄
短圓	中	短寬	小	短小	中	狹小	短小	全	狹小	中	小	長
四五	三四	三四	五〇	四六	三九	三四	二八	三五	三七	三六	五二	四三
金黃	粉白	殊色	白	白	白	紫	黃	黃	褐黃	白	黃白	黃
筒	半筒	半筒	單	筒	單	筒	單	單	筒	筒	筒	單
少	少	中	少	少	中	少	少	少	少	少	少	多
		露心	花辦長短不齊		露心		瓣之先端分歧			香氣如梨		

菊花品種表三

品名	莖		葉		花		葉芽	備考		
	高低	粗細	色澤	厚薄	形狀	大小	色澤		瓣形	多少
清水樓	一八一	粗	濃綠	厚	長寬	四八	粉紅	單	多	露心
珊瑚針	一九八	中	綠	中	中	四九	灰紫	筒	多	
日照乾坤	一九三	中	全	薄	長	四三	黃紅	單	少	
玉堂金馬	二二八	中	淡綠	中	中	四八	黃白	筒	中	
雪雁朱雀	二二一	中	濃綠	全	中	四二	白黃	半筒	多	
銀紅針	一五一	細	淡綠	全	圓小	二八	黃紅	細針	少	
漁翁養	一六五	細	全	薄	狹長	四一	青白	筒	多	露心
金盞花桂	二三四	中	濃綠	全	小	四〇	金黃	筒	多	
青桃	一三四	中	全	全	寬短	三七	白黃少	單	少	瓣緊露心
桃紅帶	一五六	中	全	厚	短中	五五	粉紅	半筒	多	

花卉部

一五三

全	乃代黃	孔雀舞	競豔	墨麒麟	硃砂蓋雪	金邊大紅	白素雙球	紫龍卧雪	天宮紫衣	賽番蓮	蝦夷空	硃墨雙輝
一〇	二二三	二三六	二〇一	二二二	一二九	二一六	一三五	一六七	一〇〇	一五六	一四六	八〇
全	細	粗	細	全	全	中	粗	中	細	全	中	細
全	全	全	全	全	全	綠	淡綠	全	全	全	綠	淡綠
全	薄	厚	全	薄	全	全	全	中	長	全	全	中
短圓	圓小	全	中	圓大	寬大	全	中	狹長	中	圓寬	全	小
四一	五〇	五二	三九	三〇	三七	三二	五六	三三	三〇	二六	二八	一六
赤褐	白黃	粉白	粉紅	墨紅	赤或白	紅	白	紫少	紫紅	粉紅	粉白	黃褐
筒	半筒	單	單	單	半筒	單	半筒	半筒	單	半筒	單	半筒
中	少	少	中	中	少	少	中	少	多	少	少	多
		露心					露心		露心			

菊花品種表四

茶菊	玉鳳朝陽	紫鳳雙疊	黃金華	南朝粉黛	鵝黃牡丹	金龍吐血	白牡丹	泥金豹	蓋雪	品項	
										名目	高低
二〇一	全	全	全	全	未讀 查潛	一九〇	一五〇	一〇〇	一〇八	粗	莖
細						粗	中	粗	中	細	葉
綠						全	全	全	綠	色澤	
薄						厚	中	厚	中	厚薄	花
小						長大	小	長大	短小	形狀	
一四						四四	四二	四三	二九	大小	葉芽
白黃						赤褐	白	褐黃	白	色澤	
單						單	單	單	半筒	瓣形	備考
多						中	少	少	少	多少	
						露心		露心			

花卉部

一五五

𧈧

桑

部

蠶之種類表

種	別性	質蠶種 購 買 地
青熟	一化	日本
越年又昔	一化	日本
赤熟	一化	日本
卵形又昔	一化	日本
法白	一化	佛國
小石丸	一化	日本
青桂	一化	浙江蠶業學校
白龍	一化	日本
新元	一化	上海蠶業學校
白玉球	一化	中國
諸桂	一化	農商部農事試驗場

蠶桑部

高温區

千代鶴

二化

二化

日本

日本

班		徒						
第三組				第二組				第一組
千代鶴	高溫區	諸桂	白玉球	白龍 <small>(二)</small>	青桂 <small>(三)</small>	越年香 <small>(二)</small>	新元 <small>(二)</small>	新元 <small>(一)</small>
韓振邦	鄭書銘		王樹楷		趙士榕		齊健貞	
王松友	王潤富		李士榮		安錫瑞		王樹珊	
王瑞芝	沈冠羣		馮煥文		盧樹山		冀俊明	

催青中觀測表

月日	順日	天		風力	風向	平均室外 溫度	平均室外 濕度	平均室內 溫度	平均室內 濕度
		晴	雨						
五月一日	第五日	晴		0	無	七八〇	八九〇	六三五	七三五
五月二日	第六日	晴		二三〇	南	一五六	八五〇	六四八	七二八
五月三日	第七日	晴		0	無	六八七	六七五	六七五	六九五
五月四日	第八日	晴		一三〇	雷	七〇二	七〇二	六七三	七一〇
五月五日	第九日	晴		0	無	七三七	六七〇	六九六	六一八
五月六日	第十日	陰		五〇〇	西北	六六一	六九八	七〇六	六八〇
五月七日	第十一日	晴		0	無	六七一	六六五	七一六	六七三
五月八日	第十二日	陰		〇	無	六五六	九四〇	六二六	七八〇
五月九日	第十三日	陰		〇	無	七〇二	九六四	六二八	七八〇
五月十日	第十四日	陰		〇	無	五八〇	九三〇	六三八	六八〇
五月十一日	第十五日	晴		〇	無	七八〇	八九〇	六三五	七三五

蘇秦部

一六一

催青概說

本年蠶室於四月二十四日用二十五分之一之 *Fomaline* 液消毒二十
六日開放窗戶去其臭氣二十七日午後二時始行催青當日室內溫度平均用
六十一度以後溫度逐日增加促其發育但因種類不一故發育亦各異至五月
四日午前六時而卵之色澤有仍呈紫色者有由紫漸趨綠褐色者有全紙呈綠褐
色者有由綠褐色漸趨灰褐色者而高溫區完全呈灰褐色尚有數頭孵化者是
日十一時以紙包之至五日午後二時掃立以後則次第孵化次第掃立至十日
完畢

齡中室外觀測表

月	日	順	天		風	力	風	氣	向	平均室外溫度	平均室外濕度
			晴	雨							
五月	五日	第一日	晴		○		無	無		七三.七	六七.〇
	六日	第二日	陰		五二.〇		西北			六六.一	六九.八
	七日	第三日	晴		○		無			六七.一	六六.五
	八日	第四日	晴		○		無			六六.八	六六.四
	九日	第五日	晴		○		無			七五.〇	六八.三
	十日	第六日	晴		○		無			七六.八	六四.三
	十一日	第七日	晴		一五.〇		北			八六.六	七二.三
	十二日	第八日	晴		二三.五		南			八三.一	七三.六
	十三日	第九日	晴		○		無			六九.一	八五.八
	十四日	第十日	晴		一五.七		西南			七一.三	六八.一
	十五日	第十一日	晴		○		無			七四.七	六六.六

發條部

一六五

十六日第十二日	十七日第十三日	十八日第十四日	十九日第十五日	二十日第十六日	二十一日第十七日	二十二日第十八日	二十三日第十九日	二十四日第二十日	二十五日第二十一日	二十六日第二十二日
晴	晴	晴	晴	晴	晴	陰	陰	陰	晴	晴
〇	〇	二三五	二四〇	〇	〇	〇	〇	〇	二四〇	三六八
無	無	西北	東南	無	無	無	西南	西	西北	西南
七五八	七七六	七三〇	七五〇	七五八	七五一	七一六	六八六	八〇〇	七九一	八三八
七七〇	七五八	七三六	七八六	六八六	六八五	六六八	八五〇	五九一	六六六	七八一

十日 第三十日	九日 第二十九日	八日 第二十八日	七日 第二十七日	六日 第二十六日	五日 第二十五日	四日 第二十四日	三日 第二十三日	二日 第二十二日	六月一日 第二十一日	五月三十日 第二十日	五月二十九日 第十九日	五月二十八日 第十八日
晴	晴	晴	晴	晴	晴	陰	晴	晴	晴	晴	晴	晴
〇.八〇	〇.八〇	一〇.八	〇	二六五	〇	一七	〇	〇	〇	〇	〇	〇
西南	西南	西南	無	北	無	東	無	無	無	無	無	無
七八六	七六八	七三八	六〇二	六五六	七六二	七九八	九八四	九〇四	八七六	六九〇	八一六	七一
七八二	八二二	八二二	七七〇	七八〇	八三四	七六六	四四八	六七八	三八六	六四四	五〇一	六七一

錄桑部

一六七

第一齡室內觀測表

			科蠶第一組及第二組								科
			十三日	十二日	十一日	十日	九日	八日	七日	五月六日	月
			第八日	第七日	第六日	第五日	第四日	第三日	第二日	第一日	日
											順
											平
											均
											室
											內
											溫
											度
											平
											均
											室
											內
											濕
											度
			七三〇	七四五	七五五	七四一	七一二	六八二	六四〇	六八四	
			七一四	六七三	六三四	六三一	五六〇	五七六	六五〇	六二二	

蠶桑部

蠶科第三組及第四組										
					五月六日	第一日	六九一	七三五		
					七日	第二日	六三六	五九五		
					八日	第三日	六九六	七三二		
					九日	第四日	七一五	七四五		
					十日	第五日	七六〇	七五五		
					十一日	第六日	七七七	七一七		
					十二日	第七日	七六五	七六四		
					十三日	第八日	六八二	八四五		

農科第一組及第二組									
				五月七日	第一日	七〇・〇	七三五		
				八日	第二日	六八四	七五八		
				九日	第三日	七〇・五	七四八		
				十日	第四日	七二・一	八〇・八		
				十一日	第五日	七六二	七五一		
				十二日	第六日	七七・一	七四二		
				十三日	第七日	七二・七	八三一		
				十四日	第八日	六九・〇	七八・〇		
				十五日	第九日	七〇・〇	七四六		

蠶桑部

一七一

					農科第三組第四組第五組										
					五月七日	八月	九日	十日	十一日	十二日	十三日	十四日			
					第一日	第二日	第三日	第四日	第五日	第六日	第七日	第八日			
					七〇、五	六九、〇	七〇、五	七四、一	七八、六	七八、〇	七四、四	七三、二			
					六七、二	七五、六	五五、五	七二、四	七三、四	七四、〇	七八、一	七七、五			

				藝徒第一組及第二組									
					五月六日	第一日	六七〇		七七〇				
					七日	第二日	六七三		七二七				
					八日	第三日	七一四		七一〇				
					九日	第四日	七二七		六九七				
					十日	第五日	七五六		七五八				
					十一日	第六日	七九四		七一二				
					十二日	第七日	八〇五		七一〇				
					十三日	第八日	七一、一		七〇、四				

藝徒部

一七三

藝徒第三組								
					五月五日	第一日	七五〇	七八五
					六月六日	第二日	六七六	七八〇
					七月七日	第三日	六七三	七〇八
					八月八日	第四日	六八八	七三四
					九月九日	第五日	七一四	七三一
					十月十日	第六日	七八三	六九六
					十一月十一日	第七日	七七〇	七一七
					十二月十二日	第八日	七二六	七四八

第二齡室內觀測表

料蠶					料蠶					料			
組二第及組一第					組二第及組一第					月			
										日			
										日			
										順			
										平均			
										室內			
										溫度			
										平均			
										室內			
										濕度			
					十九日	十八日	十七日	十六日	十五日	五月十四日	第一日	七一〇	六八〇
					第六日	第五日	第四日	第三日	第二日		第二日	七一三	六五一
											第三日	七三三	五六二
											第四日	七二一	六二五
											第五日	七〇〇	六六
											第六日		

蠶糸部

蠶料第三組及第四組										
										五月十四日
										十五日
										十六日
										十七日
										十八日
										十九日
										第六日
										第五日
										第四日
										第三日
										第二日
										第一日
										七一〇
										七〇三
										七六二
										七三六
										八四二
										七一六
										七九五
										七七五
										七六三
										七二〇
										七六九

					農科第一組及第二組										
					五月十六日	五月十七日	五月十八日	五月十九日	五月二十日	五月二十一日	五月二十二日				
					第一日	第二日	第三日	第四日	第五日	第六日	第七日				
					六九五	七二一	八五〇	六九〇	六八八	六七七	六九五				
					七七四	七七八	八〇四	七九四	八〇五	八〇〇	七九一				

陸奥部

一七七

							農科第三組及第四組第五組						
							五月十五日	十六日	十七日	十八日	十九日	二十日	二十一日
							第一日	第二日	第三日	第四日	第五日	第六日	第七日
							七〇、四	七三、三	七一、五	七一、五	六九、四	五一、六	七一、二
							九〇、五	七八、四	八三、一	八〇、一	八六、五	八四、五	七〇、二

								藝徒第一組及第二組						
								五月十四日	十五日	十六日	十七日	十八日	十九日	
								第一日	第二日	第三日	第四日	第五日	第六日	
								七三四	七二五	七四四	七四〇	七三〇	七二〇	
								七六六	七六一	七六五	七九七	六八〇	八二〇	

發給部

一七九

藝徒第三組

						藝徒第三組					
						五月十三日	十五日	十七日	十九日	廿一日	廿三日
						第一日	第二日	第三日	第四日	第五日	第六日
						七四、八	七二、四	七四、五	七五、〇	七三、三	七二、五
						七八、〇	七四、〇	七四、〇	七四、七	七八、七	七五、五

第三齡室內觀測表

料蠶第一組及第二組										料			
										月			
										日			
										日			
										順			
										平均			
										室內			
										溫度			
										平均			
										室內			
										濕度			
										五月二十日	第一日	六九五	六四一
										二十一日	第二日	八一四	六〇二
										二十二日	第三日	七一四	六八二
										二十三日	第四日	七〇〇	六四五
										二十四日	第五日	六八七	六〇二
										二十五日	第六日	七三三	六〇五
										二十六日	第七日	七六一	六四三
										二十七日	第八日	七三一	五九三
										二十八日	第九日	七三〇	五七四

蠶桑部

蠶料第三組及第四組							
				五月二十日	第一日	六二〇	六三四
				二十一日	第二日	七一五	七四〇
				二十二日	第三日	七一〇	七五一
				二十三日	第四日	七三六	七六二
				二十四日	第五日	七二五	七一〇
				二十五日	第六日	七三一	六七二
				二十六日	第七日	六一〇	五六四
				二十七日	第八日	六一〇	五九五

農料第一組及第二組										
					五月二十三日	第一日	六九三	八一三		
					二十四日	第二日	六九八	七五〇		
					二十五日	第三日	七四一	六九五		
					二十六日	第四日	七五三	七二〇		
					二十七日	第五日	七四八	六三一		
					二十八日	第六日	七四四	六〇二		
					二十九日	第七日	七一二	七四七		
					三十日	第八日	七三〇	七一〇		

蠶桑部

一八三

						農科第三組及第四組第五組									
						五月二十三日	五月二十四日	五月二十五日	五月二十六日	五月二十七日	五月二十八日				
						第一日	第二日	第三日	第四日	第五日	第六日	第七日			
						七二・三	七〇・三	七〇・〇	七三・〇	七四・三	七三・八	七二・三			
						七四・二	八二・〇	七五・三	七三・一	七二・三	七三・八	七五・五			

						藝徒第一組及第二組				
						五月二十日	第一日	七二〇		七七〇
						二十一日	第二日	七一〇		七五〇
						二十二日	第三日	七四〇		八〇〇
						二十三日	第四日	七三二		八二二
						二十四日	第五日	七二二		七六〇
						二十五日	第六日	七七二		七二二

藝徒部

蠶料第三組及第四組							
				五月二十八日	第一日	七二〇	六五四
			二十九日	第二日	七二三	六八三	
			三十日	第三日	七三四	六一三	
			三十一日	第四日	七六四	六六七	
			六月一日	第五日	七六〇	七〇五	
			二日	第六日	九三九	七九五	
			三日	第七日	八五一	六四四	
			四日	第八日	六五〇	七三〇	

										農科第一組及第二組	
										五月三十日	六月一日
										第七日	第六日
										第五日	第四日
										第三日	第二日
										第一日	
										七三七	七三七
										七三四	七〇二
										八一四	七〇三
										八五一	七〇一
										八一八	七八五
										八三〇	七七五
										七三五	七五四

農科第三組第四組第五組									
						五月二十九日	第一日	七二五	七三〇
						三十日	第二日	九一二	九三五
						三十一日	第三日	七五一	七三三
						六月一日	第四日	七七二	七七〇
						二日	第五日	八一二	七二五
						三日	第六日	八三四	六八二
						四日	第七日	七三〇	八一〇

藝徒第三組						
						五月二十五日
						二十六日
						二十七日
						二十八日
						二十九日
						三十日
						三十一日
						第七日
						第六日
						第五日
						第四日
						第三日
						第二日
						第一日
						七四〇
						七五八
						七五五
						七四五
						七二〇
						七五五
						七九四
						六八六
						六八八
						六三八
						六〇三
						六三〇
						六五五
						六八二

蠶 科 第 三 組 及 第 四 組											
											六月六日
											七日
											第八日
											第九日
											第十日
											第十一日
											第十二日
											第十三日
											第十四日
											第十五日
											第十六日
											第十七日
											第十八日
											第十九日
											第二十日
											第二十一日
											第二十二日
											第二十三日
											第二十四日
											第二十五日
											第二十六日
											第二十七日
											第二十八日
											第二十九日
											第三十日
											第三十一日
											第三十二日
											第三十三日
											第三十四日
											第三十五日
											第三十六日
											第三十七日
											第三十八日
											第三十九日
											第四十日
											第四十一日
											第四十二日
											第四十三日
											第四十四日
											第四十五日
											第四十六日
											第四十七日
											第四十八日
											第四十九日
											第五十日
											第五十一日
											第五十二日
											第五十三日
											第五十四日
											第五十五日
											第五十六日
											第五十七日
											第五十八日
											第五十九日
											第六十日
											第六十一日
											第六十二日
											第六十三日
											第六十四日
											第六十五日
											第六十六日
											第六十七日
											第六十八日
											第六十九日
											第七十日
											第七十一日
											第七十二日
											第七十三日
											第七十四日
											第七十五日
											第七十六日
											第七十七日
											第七十八日
											第七十九日
											第八十日
											第八十一日
											第八十二日
											第八十三日
											第八十四日
											第八十五日
											第八十六日
											第八十七日
											第八十八日
											第八十九日
											第九十日
											第九十一日
											第九十二日
											第九十三日
											第九十四日
											第九十五日
											第九十六日
											第九十七日
											第九十八日
											第九十九日
											第一百日

		農科第一組及第二組										
												六月七日
												八日
												九日
												十日
												十一日
												十二日
												十三日
												十四日
												十五日
												第一日
												第二日
												第三日
												第四日
												第五日
												第六日
												第七日
												第八日
												第九日
												六七五
												七二三
												七七三
												七六四
												七六四
												七六六
												七六四
												七六六
												七八二
												七七〇
												六五〇
												七二九
												七七四
												八〇五
												七八〇
												八二四
												七六〇
												八五五
												八九〇

發給部

一九五

農料第三組第四組第五組								六月五日				
					十二日	十一日	十日	九日	八日	七日	六日	第一日
					第八日	第七日	第六日	第五日	第四日	第三日	第二日	第一日
					七七九	七六八	七六八	七三二	七四八	七二〇	七〇〇	七二〇
					七八一	八三二	八一二	七五〇	七五八	七五〇	七六二	七七四

藝徒第一組及第二組

		六月三日	第一日	八一〇	七五〇
		四日	第二日	八五二	八七二
		五日	第三日	七九〇	八三二
		六日	第四日	七八二	八一二
		七日	第五日	七六三	七八二
		八日	第六日	七四四	七九四
		九日	第七日	七六二	八〇二
		十日	第八日	七七四	七三二
		十一日	第九日	七九〇	八〇二
		十二日	第十日	七八〇	八〇〇
		十三日	第十一日	八〇〇	七九〇

露糸部

藝徒第三組

六月一日	第二日	第三日	第四日	第五日	第六日	第七日	第八日
第一日	第二日	第三日	第四日	第五日	第六日	第七日	第八日
八〇五	八三四	八六六	八〇九	七八八	七一二	七一七	七二二
六七八	六二〇	六六四	七二〇	八〇八	七二四	七九六	七〇〇

第一齡經過表

種目	掃立月日	食葉日數	停食月日	停食時間	齡中日數	給桑回數	給一錢蟻
青熟(一)	五月六日 午後二時	五日六時	五月十一日 午後九時	二日六時	八日十二時	三八	三九一
越年又昔(一)	五月六日 午前十二時	六日四時	五月十二日 午後五時	一日十三時	八日三時	四四	三九一
赤熟(一)	五月六日 午後二時	六日二時	五月十一日 午後五時	一日十四時	七日十六時	四四	四〇〇
卵形又昔(一)	五月六日 午後二時	六日三時	五月十二日 午後五時	一日二十時	七日二十三時	四四	四〇〇
法白(一)	五月六日 午後二時	六日八時	五月十二日 午後十一時	二日	六日十九時	四五	四〇〇
法白(二)	五月七日 午後二時	六日十六時	五月十三日 午前九時	二日十一時	七日十六時	四三	三八五
赤熟(二)	五月七日 午後二時	五日十三時	五月十三日 午前九時	一日二十時	八日	四〇	四〇五
卵形又昔(二)	五月七日 午後二時	五日二十時	五月十二日 午前四時	一日二十時	七日十六時	四三	四〇五
小石丸(一)	五月七日 午後二時	五日二十時	五月十三日 午前十一時	一日二十時	七日十六時	四四	三九〇
白玉球	五月八日 午前十一時	五日十一時	五月十三日 午後十一時	一日十四時	七日一時	三八	四〇〇
青熟(二)	五月七日 午後二時	五日二十時	五月十三日 午前十一時	一日十一時	七日七時	四五	四〇〇

蠶桑部

一九九

	千代鶴	高温區	諸桂	白龍(二)	青桂(三)	越年又昔(二)	新元(二)	小石丸(二)	新元(一)	白龍(一)	青桂(二)	青桂(一)
	五月六日 午前十一時	五月五日 午後二時	五月八日 午前十一時	五月七日 午前十一時	五月七日 午前十一時	五月八日 午前十一時	五月九日 午前十一時	五月六日 午後二時	五月九日 午前十一時	五月六日 午後二時	五月六日 午後二時	五月七日 午後二時
	五月十一時	六日八時	五日十一時	五日十一時	五日十時	五月十一時	五日八時	六日八時	五日八時	五日八時	五月二十時	五月二十時
	五月十一日 午後十一時	五月十日 午後十一時	五月十三日 午後十一時	五月十三日 午前八時	五月十一日 午後十一時	五月十三日 午後十一時	五月十四日 午後八時	五月十一日 午後十一時	五月十四日 午後八時	五月十一日 午後十一時	五月十一日 午前十一時	五月十三日 午前十一時
	一日十七時	一日二十時	一日十四時	一日二十三時	一日九時	一日十四時	二日二十三時	一日十四時	二日二十三時	一日十四時	一日二十三時	一日二十三時
	七日四時	八日四時	七日一時	七日二十時	六日九時	七日一時	八日七時	七日十二時	八日七時	六日十二時	七日九時	七日九時
	四〇	三八	三九	四一	三四	四〇	三七	三九	三七	三八	四一	四四
	四〇〇	四〇〇	四〇〇	四五〇	三九五	三九一	四四〇	四一〇	四二〇	四三〇	四三〇	四五〇

第二齡經過表

種目	飼食月日	催眠月日	食葉日數	停食月日	停食時間	齡中日數	給桑回數	給一錢量
越年又昔(一)	五月十四日 午後五時	五月十七日 午後二時	三日十三時	五月十八日 午後五時	一日十一時	五月十日	二九	八七〇
青熟(一)	五月十四日 午前四時	五月十七日 午前八時	五日四時	五月十九日 午前九時	一日十八時	六月十三時	三三	八七〇
赤熟(一)	五月十四日 午前八時	五月十七日 午前八時	四日三時	五月十八日 午前十二時	二日四時	六月七時	三六	八七五
卵形又昔(一)	五月十四日 午後二時	五月十七日 午前十二時	三日十三時	五月十八日 午後二時	一日十三時	五月十三時	三一	八七五
法白(一)	五月十四日 午前十一時	五月十七日 午前十二時	四日六時	五月十八日 午後五時	一日二十時	六月二時	三〇	八七五
法白(二)	五月十五日 午前十一時	五月二十日 午前八時	五日十八時	五月二十一日 午前五時	二日四時	七月十三時	三五	八九〇
赤熟(二)	五月十五日 午後二時	五月十九日 午後二時	五日二時	五月二十日 午後五時	二日十一時	七月十三時	三二	八九五
卵形又昔(二)	五月十五日 午前八時	五月十八日 午前六時	四日	五月十九日 午前九時	一日	五月	三四	九〇〇
小石丸(一)	五月十五日 午前八時	五月十八日 午後五時	四日十一時	五月十九日 午後八時	二日十一時	六月十三時	三五	八七一
白玉球	五月十五日 午後二時	五月十九日 午前八時	四日十三時	五月二十日 午前四時	一日十八時	六月七時	三六	八七五
青熟(二)	五月十五日 午前十一時	五月十八日 午後二時	四日四時	五月十九日 午後五時	一日十五時	五月十九時	三二	九〇〇

陸桑部

二〇一

青桂(一)	青桂(二)	白龍(一)	新元(一)	小石丸(一)	新元(二)	越年又音(三)	青桂(三)	白龍(二)	諸桂	高温區	十代鶴
五月十九日 午前十一時	五月十四日 午前十一時	五月十三日 午後二時	五月十七日 午後八時	五月十三日 午後二時	五月十七日 午後八時	五月十五日 午後二時	五月十四日 午前八時	五月十五日 午前八時	五月十五日 午後二時	五月十二日 午後八時	五月十三日 午後五時
五月十八日 午後五時	五月十六日 午後三時	五月十六日 午後二時	五月十六日 午前八時	五月十六日 午前十一時	五月十三日 午前八時	五月十九日 午前十一時	五月十七日 午前十一時	五月十九日 午前十一時	五月十八日 午前八時	五月十五日 午後五時	五月十七日 午前八時
四日十一時	三日四時	四日二時	四日七時	四日二時	四日九時	四日十三時	三日五時	四日二時	三日二時	三日二時	四日十時
五月十九日 午後五時	五月十七日 午後五時	五月十七日 午後五時	五月二十日 午前四時	五月十七日 午後五時	五月二十日 午前七時	五月二十日 午前四時	五月八日 午後二時	五月十日 午前四時	五月九日 午前二時	五月六日 午後十時	五月十八日 午前四時
一日十二時	二日一時	二日一時	二日十八時	二日一時	二日十六時	一日十時	一日十四時	一日十八時	一日十七時	一日十五時	一日十時
五日十三時	五日五時	六日三時	七日一時	六日三時	七日一時	六日七時	四日十九時	六日十四時	五日十三時	四日十七時	五日二十時
三三	二三	二六	三一	二九	三〇	二九	三〇	三五	二七	二八	三一
九一〇	八九一	八九二	八九二	九〇五	九〇〇	九一〇	九二〇	八九一	八七〇	八七〇	八七〇

第三齡經過表

種別	飼食月日	催眠月日	食葉日數	停食月日	停食時間	齡中日數	給桑面數	給桑量
青 熟(白)	五月二十一日 午前四時	五月二十六日 午後五時	六月十九日	五月二十日 午後三時	二日四時	八月二十三時	四一	三三〇三
越年又昔(白)	五月二十日 午前五時	五月二十五日 午後八時	六月十八日	五月二十日 午後三時	一日四時	七月十三時	四三	三三〇〇
赤 熟(白)	五月二十日 午後五時	五月二十五日 午後二時	五月十六日	五月二十日 午前十一時	二日一時	七月十七時	三二	三三〇三
卵形又昔(白)	五月二十日 午後五時	五月二十五日 午前十一時	六日	五月二十日 午後三時	二日十三時	八月十三時	三三	三三〇三
法 白(白)	五月二十日 午後二時	五月二十四日 午後五時	五日八時	五月二十日 午後十一時	二日十三時	七日十三時	三三	三三〇〇
法 白(白)	五月二十日 午前十一時	五月二十四日 午前八時	五日十三時	五月二十日 午前九時	一日十二時	七月十九時	三六	三三五〇
赤 熟(白)	五月二十日 午前五時	五月二十八日 午前八時	六日三時	五月二十日 午前九時	一日九時	七月十三時	四〇	三三五五
卵形又昔(白)	五月二十日 午前十一時	五月二十四日 午後二時	五日六時	五月二十日 午後五時	一日十五時	六月十三時	三五	三三〇〇
小石丸(白)	五月二十日 午前八時	五月二十六日 午前八時	五日	五月二十日 午前九時	一日二十三時	六月十三時	三一	三三〇〇
白玉球	五月二十日 午後十一時	五月二十五日 午後十一時	四日十三時	五月二十日 午後十一時	一日十三時	六月十三時	二九	三三〇〇
青 熟(白)	五月二十日 午前九時	五月二十五日 午前十一時	五日一時	五月二十日 午前十一時	一日十一時	六月十三時	三一	三三五五

昆蟲桑部

千代鶴	高溫區	諸桂	白龍 _(二)	青桂 _(三)	越年又音 _(二)	新元 _(二)	小石丸 _(二)	新元 _(一)	白龍 _(一)	青桂 _(二)	青桂 _(一)
午後三時	午後三時	午前五時	午後十時	午前五時	午後十時	午後十時	午後七時	午後十時	午後七時	午後七時	午前十二時
五月十九日	五月十八日	五月二十一日	五月二十一日	五月二十日	五月二十一日	五月二十四日	五月十九日	五月二十四日	五月十九日	五月十九日	五月二十一日
午前三時	午前八時	午後三時	午後八時	午後五時	午後八時	午後五時	午後三時	午後八時	午後八時	午後五時	午前八時
五月二十三日	五月二十日	五月二十三日	五月二十三日	五月二十三日	五月二十五日	五月二十八日	五月二十三日	五月二十八日	五月二十三日	五月二十五日	五月二十三日
四月十三時	四日八時	四日九時	四日二十三時	四日十七時	四日二十三時	四日十九時	五日三時	四日十九時	五日三時	五日三時	四日二十三時
午前五時	午前五時	午後三時	午後十一時	午後十時	午後十一時	午後七時	午後十一時	午後七時	午後十時	午後十時	午後十一時
五月二十四日	五月二十三日	五月二十五日	五月二十六日	五月二十四日	五月二十六日	五月二十九日	五月二十四日	五月二十九日	五月二十四日	五月二十四日	五月二十四日
一日十七時	一日十七時	一日十三時	一日十三時	一日二十時	一日十三時	一日十三時	一日二十時	一日十三時	一日二十時	一日二十時	一日十一時
六日六時	六日一時	五日十三時	六日十三時	六日十三時	六日十三時	六日八時	六日十三時	六日八時	六日十三時	六日十三時	六日九時
二八	四〇	二八	二九	二五	二九	二九	二七	二九	二七	二七	三二
三三六〇	三三四〇	三三二〇	三三〇三	三二五五	三三四〇	三三〇〇	三三〇〇	三四〇〇	三二〇〇	三二〇〇	三四〇〇

第四齡經過表

種日	餉食月日	催眠月日	食禁日數	停食月日	停食時間	齡中日數	給桑回数	一張桑量
青 熟(一)	五月三十日 午前五時	六月一日 午後六時	三日三時	六月二日 午前九時	一日十九時	四月十三時	二四	一〇二七七
越年又昔(一)	五月二十八日 午前五時	五月三十日 午前八時	三日十三時	六月一日 午前五時	一日十三時	五月十三時	二六	一〇二七七
赤 熟(一)	五月二十八日 午前二時	六月三日 午前八時	六月十三時	六月四日 午前十二時	一日十三時	八月十三時	三九	一〇二七七
卵形又昔(一)	五月二十九日 午前五時	六月二日 午前八時	五日十三時	六月三日 午前九時	一日十九時	六月十三時	三三	一〇二七七
法 白(一)	五月二十八日 午前二時	六月一日 午後五時	五日十一時	六月二日 午後二時	二日四時	七月十五時	三二	一〇二〇〇
法 白(二)	五月三十日 午前五時	六月四日 午前八時	四日十三時	六月五日 午前五時	一日十七時	六月十六時	三二	一〇〇〇〇
赤 熟(二)	五月三十日 午後七時	六月四日 午後三時	五日十六時	六月五日 午前十二時	二日五時	七月十一時	三三	一〇〇〇〇
卵形又昔(二)	五月二十七日 午前九時	五月三十日 午後三時	五日五時	六月一日 午後三時	二日十四時	七月十九時	三三	一〇三〇〇
小石丸(一)	五月二十九日 午前九時	六月二日 午前八時	五日一時	六月三日 午前二時	一日十八時	六月十九時	三一	一〇三〇〇
白玉球	五月二十八日 午後十一時	六月二日 午後三時	五日十三時	六月三日 午前十二時	一日一時	六月十三時	三三	一〇三〇〇
青 熟(二)	五月二十八日 午前九時	五月三十日 午前五時	四日二時	六月一日 午前十二時	一日十三時	六日	三一	一〇〇〇〇

發桑部

二〇五

第五齡經過表

種日	標	餉食月日	催熟月日	食葉日數	齡中日數	給桑面數	給桑錢量	上簇月日	摘繭月日
青熟(一)	六月四日	六月九日	六月五日	六日五時	六日五時	三五	四六七二	六月十日	六月二十日
越年又昔(一)	六月五日	六月八日	六月六日	六日八時	六日八時	三七	四六七二	六月九日	六月二十日
赤熟(一)	六月六日	六月十日	六日	八日	八日	三九	四六七二	六月十日	六月二十日
卵形又昔(一)	六月五日	六月十日	七日八時	七月八時	七月八時	四二	四六七二	六月十日	六月二十日
法白(一)	六月五日	六月十日	八日五時	八月五時	八月五時	四一	四六九九	六月十日	六月二十日
法白(二)	六月六日	六月十日	七	七	七日	四〇	四六九九	六月十日	六月二十日
赤熟(二)	六月七日	六月十日	七日五時	七月五時	七月五時	三五	四六九九	六月十日	六月二十日
卵形又昔(二)	六月四日	六月九日	六日	六日	六月	三五	四六九〇	六月七日	六月二十日
小石丸(一)	六月五日	六月十日	六日二十時	六月二十時	六月二十時	三八	四六七〇	六月十日	六月二十日
白玉球	六月四日	六月十日	七日八時	七日八時	七日八時	四〇	四六七〇	六月十日	六月二十日
青熟(三)	六月三日	六月十日	八日十二時	八月十二時	八月十二時	四〇	四六七二	六月十日	六月二十日

發桑部

二〇七

千代鶴	高溫區	諸桂	白龍(一)	青桂(一)	越年又昔(一)	新元(一)	小石丸(一)	新元(一)	白龍(一)	青桂(一)	青桂(一)
六月一日 午後十時	六月一日 午前五時	六月三日 午前十時	六月五日 午前十時	六月三日 午前十時	六月五日 午前十時	六月六日 午後六時	六月三日 午前九時	六月六日 午後六時	六月九日 午前九時	六月三日 午前五時	六月三日 午前五時
六月七日 午後六時	六月六日 午前十時	六月九日 午後二時	六月十一日 午前十二時	六月九日 午後二時	六月十二日 午前五時	六月十二日 午後八時	六月十日 午前九時	六月十二日 午前十二時	六月八日 午後二時	六月十日 午後二時	六月七日 午後八時
六日十八時	六日四時	七日七時	七日十一時	七日十二時	七日二十時	七日四時	七日十三時	七日四時	七日十三時	八日二時	五月十七時
六日十八時	六日四時	七日七時	七日十一時	七日十二時	七日二十時	七日四時	七日十三時	七日四時	七日十三時	八日二時	五日七時
三四	三二	三六	三七	三九	三九	二七	四〇	三七	四〇	四一	三三
四六七五〇	四六七〇〇	四六七二〇	四六七三〇	四六七三〇	四六七〇〇	四六七〇〇	四六九九〇	四六八二〇	四六八二〇	四六九九〇	四六八八〇
六月八日 午後六時	六月七日 午前十時	六月十日 午後六時	六月十二日 午後七時	六月十日 午後六時	六月十三日 午前八時	六月十三日 午後二時	六月十一日 午前九時	六月十三日 午後三時	六月九日 午後九時	六月十一日 午前八時	六月八日 午後十時
六月十六日	六月十五日	六月二十日	六月二十日	六月十九日	六月二十日	六月十九日	六月十七日	六月十九日	六月十七日	六月十八日	六月二十二日

收 蒞 表 民 國 五 年 六 月

農				科			蠶		科		種 日
青 熟 (二)	卵形又昔 (二)	赤 熟 (二)	法 白 (二)	合 計	法 白 (一)	卵形又昔 (一)	赤 熟 (一)	越 年 又 昔 (一)	青 熟 (一)	名 標	
二四	六〇	四二	三三	三四	九二	八四	四二	五	七五	量 重	上
八〇	九〇	八〇	九〇		八〇	八〇	九〇	八〇	九〇	量 容	蒞
二七	三〇	三〇	三〇		三〇	三〇	三〇	二二	三〇	個 數	中
三	二	一	二							量 重	蒞
八〇	八〇	七五	九〇							量 容	下
三〇	三〇	三〇	三〇							個 數	蒞
六	四	六	七	二五	七	三	五	三五	四	量 重	蒞
			七		七	七				量 容	同
		三	三		四	四				個 數	功
三	四	五	八	三	一	七	三	一〇	一	量 重	蒞
			八		八	七		九	九	量 容	同
		九	一		二	二		二	一	個 數	蒞
四	七	六	三	三	一	九	三	六	八	量 重	合
			三							量 容	計
六	一	七	九	三	八	八	三	三	八	量 重	考
三	三	三	三		〇	〇	〇	〇	〇	量 容	考
製 種 用 (二)		製 種 用 (二)	製 種 用 (二)		製 種 用 (二)	製 種 用 (二)	製 種 用 (二)		製 種 用 (二)		

雜 桑 部

二〇九

	徒						藝		科			
白玉球	白龍 (二)	越年又昔 (二)	諸桂 (三)	青桂 (三)	新元 (二)	新元 (一)	青桂 (二)	白龍 (一)	小石丸 (二)	合計	小石丸 (一)	青桂 (一)
五	五	四	八	五	六	五	六	四	五	一六	三	三
	九	九	五	五	八	八	五	八	八		八	五
	三	三	三	三	二	二	二	三	三		三	三
	三	一	一	八	六	三	三	三	四	一六	六	六
	八	八	三	七	七	五	七	五	五		八	八
	三	三	三	三	五	三	三	六	六		三	三
	三	八	六	四	三	三	七	九	五	一六	一八	四
	三	三	三	七	三	七	七	五	五		七	
	雷	雷	三	三	三	三	三	元	二		三	
	五	四	四	九		五	六	六	八	一五	七	三
			七	五			七	八	八		七	
			四	四			三	一	一		一	
	四	三	三	一	五	三	三	三	八	四	二	三
	一	六	六	一	七	一	六	七	七	五	一	五
	二	二	二	二	九	九	八	七	七		三	三
		製種用二二	製種用二四	製種用一二		製種用二六	製種用一二	製種用一二	製種用二四			

班		班三	總計						
高濕區	千代鶴	合計	蟻量						
壹	四	壹	二兩一錢二分二釐						
壹	叁	壹		一百九十二觔七兩					
叁	叁	四							
		壹							
壹	六	壹							
六	壹	四							
七	八								
七	八								
元	六	壹							
元	壹	壹							
六	壹	壹							
製種用一五〇個	製種用一五〇個								

發桑部

11 1 11

齒狀表

		種目		別標		形狀		色澤		組織		齒層	
諸	桂	齒圓而大	色白微明	不精密	甚	齒圓而大	色白微明	不精密	甚	齒圓而大	色白微明	不精密	甚
白	玉球	齒小球形	白色鮮麗	細賦	質甚厚	齒小球形	白色鮮麗	細賦	質甚厚	齒小球形	白色鮮麗	細賦	質甚厚
新	元龍	齒圓	色光且潤	精細	厚而且堅	齒圓	色光且潤	精細	厚而且堅	齒圓	色光且潤	精細	厚而且堅
白	龍	粗大中腰束	色白微明	精密	甚堅硬	粗大中腰束	色白微明	精密	甚堅硬	粗大中腰束	色白微明	精密	甚堅硬
青	桂	齒圓大	色白鮮潔	緻密	堅厚	齒圓大	色白鮮潔	緻密	堅厚	齒圓大	色白鮮潔	緻密	堅厚
小	石丸	齒微束中腰束	色白而光	精細	堅厚	齒微束中腰束	色白而光	精細	堅厚	齒微束中腰束	色白而光	精細	堅厚
法	白	中腰束	色白光澤	密	堅厚	中腰束	色白光澤	密	堅厚	中腰束	色白光澤	密	堅厚
卵形	又昔	中腰微束	白而微明	不精密	薄	中腰微束	白而微明	不精密	薄	中腰微束	白而微明	不精密	薄
赤	熟	齒長大中腰束	色白不鮮	微粗	質甚堅厚	齒長大中腰束	色白不鮮	微粗	質甚堅厚	齒長大中腰束	色白不鮮	微粗	質甚堅厚
越	年又昔	粗大中腰束	白而鮮明	微精	質甚堅厚	粗大中腰束	白而鮮明	微精	質甚堅厚	粗大中腰束	白而鮮明	微精	質甚堅厚
青	熟	長大中腰束	色白欠光澤	不甚精密	厚而且堅	長大中腰束	色白欠光澤	不甚精密	厚而且堅	長大中腰束	色白欠光澤	不甚精密	厚而且堅

鑿桑部

絲之檢査表

種日	類	對於初頭		頭數	仲度	強力	切斷	類節	一個頭之長度	一個頭之重量	織度
		之出絲量	之出絲量								
青熟	青熟	三八	三八	一〇	一一	五一	無	二	四三〇	〇・一一	二〇
越年又昔	越年又昔	四五	四五	一〇	一二	六五	無	無	四五〇	〇・一二	二一
赤熟	赤熟	三八	三八	一〇	六九	四五	一	三	四〇〇	〇・一四	二四
卵形又昔	卵形又昔	三九	三九	一〇	一一	五〇	一	二	四二〇	〇・一三	二四
法白	法白	三〇	三〇	一〇	六七	四五	無	無	四〇〇	〇・一一	二一
小石丸	小石丸	三四	三四	一〇	一二	六五	二	三	四四〇	〇・一一	二六
青桂	青桂	四〇	四〇	一〇	七五	六四	無	無	四七〇	〇・一五	二三
白龍	白龍	三五	三五	一〇	九八	五〇	無	無	四三〇	〇・一五	二六
新元	新元	四一	四一	一〇	一一	五五	無	一	四九〇	〇・一三	一八
白玉球	白玉球	二六	二六	一〇	七八	四五	無	無	四三八	〇・一	二四
諸桂	諸桂	四一	四一	一〇	一一	五一	無	一	四二〇	〇・一二	二一

發糸部

二一五

千代鶴	高温區
三四	三〇
一〇	一〇
一二	一一
六〇	五八
一	無
二	四
三八〇	三六〇
〇一	〇一
二八	三〇

總結表

備考	合計	同功繭及製種 出級繭	下繭	中繭	上繭	繭別繭量	絲量	綿量	木炭量	石鹼量
絲頭四觔十五兩 共繭種一百七十一張 蛹十六觔四兩	六六三	七一	一八五	二二一	一八三	七一	一八六〇	四十二兩八錢六分	三七三	七一四一
		製綿一百七十五張計 四十二兩八錢六分							一一〇	白蠟七觔十一兩 紫蠟五觔三兩二錢

夏藝齡中觀測表 藝技全班學生青製種用

月 日	順	天		氣		平均室外溫度	平均室外濕度	平均室內溫度	平均室內濕度
		晴	風	風	向				
六月三十日	第一日	陰	一三	北		八二二	八一八	八〇四	八〇〇
二十七日	第二日	晴	二六〇	西北		八八六	七八〇	八一二	六七二
二十六日	第三日	晴	一三三	西南		八〇六	七八六	七四七	六一五
二十九日	第四日	晴	二三三	西北		九四一	八九九	九〇〇	六〇二
三十日	第五日	陰	一六〇	北		八一一	八三五	八〇五	七三五
七月一日	第六日	晴	二三〇	西南		八九四	七六六	九〇三	六一六
二日	第七日	晴	〇九七	西北		九五五	七七二	八五六	六六二
三日	第八日	晴	一一五	北		九二七	七二七	八四二	五七六
四日	第九日	晴	〇六五	西南		九六二	八九三	八九〇	六一八
五日	第十日	雨	一二二	東北		九八八	六〇六	八九一	七一
六日	第十一日	雨	一九七	西北		七六四	八二五	八一六	七八二

藝技部

十九日 第廿四日	十八日 第廿三日	十七日 第廿二日	十六日 第廿一日	十五日 第廿日	十四日 第十九日	十三日 第十八日	十二日 第十七日	十一日 第十六日	十日 第十五日	九日 第十四日	八日 第十三日	七日 第十二日
晴	晴	晴	晴	雨	晴	陰	雨	陰	雨	雨	雨	雨
0.六七	0.八三	0.七八	0.三二	0.八八	一.二七	0.二六	0.五五	0.八七	一.〇〇	一.一七	0.九〇	0.五三
南	南	南	南	西南	西南	西南	北	北	北	北	東南	西南
八六〇	八七三	八二三	八四〇	八四〇	八三三	八〇三	八〇〇	八〇五	七六四	七六五	八一—	七八二
六七一	七三〇	七六〇	八二一	六三五	七五〇	八六〇	九五〇	八七一	九二二	九四六	八三一	九〇六
八一五	八二六	八三〇	八二一	七九二	七八六	八〇三	八一〇	八二二	七六四	七七六	八一四	七八七
八一—	八七四	六〇〇	八〇三	七七三	七九六	八二二	九〇〇	七九六	八二九	八五六	七九五	八四〇

第三齡

種名	標	飼食月日	催眠月日	食葉日數	停食月日	停食時間	齡中口數	給桑日數	給桑量
高溫區		七月五日 午前十二時	七月七日 午後八時	三日	七月八日 午後一時	一日一時	四月八時	二五	三三〇
千代鶴		七月八日 午前十二時	七月十日 午後六時	三日七時	七月十一日 午後八時	一日七時	四月十四時	二八	三三〇

第四齡

種名	標	飼食月日	催眠月日	食葉日數	停食月日	停食時間	齡中口數	給桑日數	給桑量
高溫區		七月九日 午後三時	七月十一日 午後八時	三日七時	七月十二日 午後十時	二十三時	四月六時	二三	一〇三〇
千代鶴		七月十三日 午前四時	七月十五日 午後二時	三日十八時	七月十六日 午後十時	二十三時	四月十七時	二六	一〇三〇

第五齡

種名	標		飼食月日	催眠月日	食葉日數	齡中月數	給桑回數	給桑量	上簇月日	摘繭月日
	高	千代								
高區	午後十時	午後十一時	七月十三日	七月十八日	五日三時	五十三時	二五	四六八二〇	七月十九日	七月二十六日
千代鶴	午後十一時	午前八時	七月十七日	七月二十二日	五日四時	五十四時	三六	四六八二〇	七月二十二日	八月一日

高區 兩張半
千代鶴 紫種 四張半

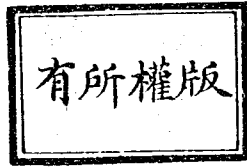


保定印書館廣告

本館開設保定府稅務角遠東自置鉛印石印機器聘請超等技
師承印軍事圖書學校講義名片傳單商標廣告簿記表冊及公
私文牘雜件繪印精緻顏色鮮明兼售軍事書籍石印材料取值
低廉定價公道如蒙委託就購無任歡迎之至

本館主人謹啓

中華民國六年十一月出版



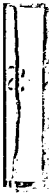
編輯者

直隸公立農業專門學校

印刷者

保定城內稅務角遠東路南
保定印書館

10/2/20



10/2/20