



行政院營養改進運動刊物之十一

蔬菜栽培淺說

第一集

孔祥熙題



目次

南瓜栽培淺說.....	二〇四
白菜栽培淺說.....	五〇九
茄子栽培淺說.....	一〇二四
辣椒栽培淺說.....	一五二九
大蔥栽培淺說.....	二〇二六
絲瓜栽培淺說.....	二七三〇
蕪菁栽培淺說.....	三二三四
菜子淺說.....	三五二四〇
豌豆淺說.....	四一三四四

目次

7

806030

南瓜栽培淺說

管宗嘯

A. 引言

南瓜別名番瓜、倭瓜等，與絲瓜、黃瓜、西瓜、甜瓜等同屬於葫蘆科，它是一年生的蔓性植物，可以利用隙地栽培，農家多有將瓜蔓誘引上矮牆讓它開花結實的，果實內含有甲乙兩種生活素，澱粉和糖，煮熟後柔軟味甘，但各品種間品質差異很大，南瓜非但可以做菜，多吃南瓜也能代替主要食糧澱粉的供給，並且也常常用以爲家畜的飼料。

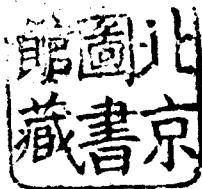
B. 栽培法

1. 氣候 南瓜原產於熱帶，性喜溫暖，在生長的時候，必須溫度高，並且要雨量調順，天氣太乾太溼都不相宜，在它開花的時候，最忌多雨，在結果的時候，則忌久旱。

2. 土壤 栽培南瓜最適宜的土壤是肥沃深厚的砂質壤土，黏土雖可栽活，然莖葉徒長，結瓜不多，在砂土生長，結瓜不大，與其在瘠土栽培，不如在肥沃的黏土來得好。

3. 播種育苗 播種期在溫度的地方大約在三月上中旬，寒冷的地方在上中旬，這是照播種後再把幼苗定植來講，假設直播在圃地，隔溫暖地方應在三月中下旬，寒冷地方在四月中下旬。每畝需用種子的分量，因各品種種子大小，以及生長勢力等等而有差異，大約在半畝左右。

南瓜栽培淺說



南瓜性質強健，可以直播，但有時因天氣寒冷，土壤潮溼，種子不發芽而腐爛，直播的南瓜生育繁茂，結果遲延，土地利用也不經濟，終不如苗床育苗，俟天氣轉暖的時候，移植圃地為佳。在國內一般情形，多用直播，苗床育苗雖比直播好，但要用冷床溫床，手續麻煩，技術不熟練的人也弄不好，直播的播種期比苗床育苗來得遲些，無須冷床，溫床的設備，以及移植的麻煩，在這裏祇說直播的方法。

播種前先整地作成四尺至六尺寬長十二尺之畦，耕鋤細碎，混入基肥，以株間二尺至四尺之距離點播，畦的寬度和株間的距離因栽培的品種不同而有差別，應自行酌定，每穴放入種子三四粒，尖端向下，蓋細土半寸，經七日左右發芽，苗長至二寸許間拔，拔去柔弱的苗，留下生育佳良的苗二株，以後再採比較柔弱的一株拔去祇留下一株生長結果。

4. 施肥：栽培南瓜中等土地每畝的施肥量，施肥時期施肥方法，簡述於下：

基肥：堆肥六百斤，糞灰二十五斤，人糞尿八十斤，基肥在播種前十天左右混入穴內，播種時在基肥上面蓋土一層，再行播種。

第一次追肥：人糞尿二百斤和水二百斤在播種後四十日施下。

第二次追肥：人糞尿三百斤和水三百斤，在第一次追肥施下後二十日施用。

施追肥的方法應先在南瓜根部四周穿孔或開溝，肥料傾入溝中，隨即覆土，南瓜的根羣繁茂，復期顯現，在收穫前不多天施追肥，能遲延它的成熟期，所以在將近收穫之時，

不宜施用追肥。

5. 中耕除草：在美國有幾處地方，南瓜和玉蜀黍間作，中耕的時候一舉兩得，軍獨栽培時要時常中耕除草，每逢灌溉，降雨，施追肥後都宜中耕一次。

6. 摘心、摘芽、壓蔓、授粉：要精細地栽培南瓜，用摘心、摘芽的方法，使它生長個枝，多開花，多結果。南瓜的葉片很大，用壓蔓的方法，以防大風吹折瓜蔓。南瓜雌雄異花開株，抽開花期間天氣陰溼，會妨礙它的受精結果，就要行人工授粉，但都不是必要的作業，對於蔬菜栽培技術不精細的人，一時也不容易學得會做，這裏不過爲讀者提起罷了。如六月收穫：南瓜的成熟期自六月中下旬至九月上中旬結實採收，一條蔓上不同部位結的瓜成熟度也相異，大概在花謝後二十多天，皮色轉黃時就可採摘做菜，此時尚未充分長大，但已甘美可食，南瓜過於老熟，品味變劣，所以採收不能太遲。每株平均結三四個瓜，一畝收穫量二三千斤，生產成本不高，需要的技術也少，它可說是食料與飼料的兩用作物。採摘後不要使瓜皮受損，很耐貯藏。

7. 8. 病蟲害防治

9. 瓜守：瓜守是瓜類害虫中爲害最烈，防除最難的一種，在春季栽培瓜類的時候，幼苗嫩葉剛出土，就被瓜守侵害，甜瓜、西瓜的葉子也都要吃，有時嫩莖咬斷，往往死去，幼嫩成長的時候，真葉開展，瓜守也要吃。防除的方法，用網捕殺成虫，或以除虫菊粉一

南瓜栽培淺識

四

腐與木灰五成充分混和，密閉一晝夜，清晨撒在葉面上，也可殺死瓜守。

露菌病：南瓜葉面上發生黃褐色斑點，次第擴大，漸變為赤褐色而蔓延及其他葉面。全葉乾枯，不能結實。此病甲子土地潮溼，空氣不流動，苗勢柔弱、預防之法，剪去過于繁茂之葉片，使空氣流通，日光充分照射，發病以後，用波爾多液噴撒，波爾多液之製法，用生石灰十四兩五錢，硫酸銅十四兩五錢，分別溶解在三十六升清水中，再混和在一起，就可以噴撒。被害甚者，全株拔出燒却，以免傳染。

9 食用方法

南瓜餅：將皮果青綠之嫩南瓜洗淨，刨成細絲，加鹽少許拌和，壓去水分，再加肉屑或火腿屑及麵粉醬油等調和，將油鍋燒熱放入煎成南瓜餅。

南瓜可以切成小塊煮熟食用，南瓜絲可以和肉絲一起炒菜，老南瓜和豬油、糖一起煮，可以做成南瓜泥甜菜，吃法是很多的。

白菜栽培淺說

管家璜

A 引言

白菜原產我國，至今已具有數千年的栽培歷史，品種很多，大別之可分為結球種（亦稱捲心種），普通種（亦稱不結球種），以及塌地種三大類。我國栽培的面積很廣，由南至北，由東到西，都有它的蹤跡，終年栽培供給食用，我國栽培的白菜品質特別佳良，葉片葉柄都復發達，柔軟多汁，有特殊的清香。花梗也多肉多汁，可供食用，俗名菜苔。

白菜含有維生素與芳香物質，食之足以振起食慾，助長澱粉的消化，並有利尿防止便秘等等的效能，對於食物又賦予相當的容積，令人有飽滿的感覺。

B 栽培法

I. 氣候：白菜喜歡冰涼溼的氣候，捲心種在生長的末期，尤需冷溼。在炎熱的氣候下生育，往往生長過甚，普通種因葉片薄品質低下，捲心種則結球不易，且易受病蟲的為害。未及成長即行抽苔，所以普通都在秋季播種栽培。

生育期中宜交適度的雨水，不然必需給與相當的灌溉，因為白菜是葉菜類，食用的部分是葉子，要葉子生長迅速，柔嫩肥厚，非得圃地裏水分充足不可。

2. 土壤：白菜對於土壤的選擇雖不十分嚴，但以含有適度水溼的砂質壤土，壤土，黏

實壤土爲合宜，捲心種更宜黏質壤土。過溼之地，不宜栽培，因根極易於腐爛。

8. 播種育苗：栽培白菜春秋都可播種，一般都行秋播，時期依氣候，品種而異，大概自六月下旬至九月中下旬，在這一時期中可自行酌定。普通腰地不結球種與塌地種宜在九月中下旬播種，捲心種八月下旬至九月上旬播種。寒地不結球種在八月中旬播種，捲心種在七月下旬至八月上旬播種。總之，寒地宜早播，溫暖之地則稍遲無妨，在城南附近栽培白菜供給春夏兩季的需要，可以在春季播種，約在三月上旬舉行，播種的方法有直接移植二種，分述於下：

直接法：播種前先將土地深耕打碎，便行灌溉，令土壤含有相當水分，再多加耕種，而後澆入基肥，做成四尺寬二十尺長的高畦，小白菜可行撒播，普通種與塌地種俟行間二尺，株間一尺的距離行點播，捲心種行間二尺五寸。株間二尺，所以畦幅也要放寬，種子播下後即行覆土。蒔草，每天早晚澆水，三四日後發芽，苗長至寸許。開始間拔，長至五六葉片時每穴留一株，拔出的苗，也可供食用。

移植法：播種前選擇肥沃輕鬆由土壤爲苗床，仔細耕種，混入基肥，做成四尺寬十二尺長的高畦，行撒播或條播行條播者在床面每隔四寸開橫溝，種子條播溝中，薄蓋細土一層，土覆蓋草，然後澆水，發芽後除去雜草，苗長至一寸多高時行間拔，長至三個葉片時，再開拔一次，以每畝三寸留一株爲度，長到五六葉片時，即可定植。種一畝白菜照上述大

小綠苗床，要準備四種，播種最約用一兩種子。

4. 定植：定植前四五小時，先在苗床充分灌水，拔出幼苗，依照直播法所說的距離栽植，定植宜於午後或陰天行之。

5. 肥料：一般葉菜類都喜氮素肥料，因為氮肥最能促進葉部的生長，現在將中等土地每畝的施肥量列舉如下。

擔心種的施肥量：

基肥：堆肥一千斤，草木灰七十斤，定植時混入圃地。

第一次追肥：人糞尿二百斤和水施用，秋播者（七八月間）在九月上旬施第一次追肥。

第二次追肥：分量同第一次，九月中旬施用。

第三次追肥：分量同第一次，再加油粕八十斤。九月下旬施用。

第四次追肥：人糞尿二百斤，十月中旬施用。

普通種及塌地種的施肥量：

基肥：馬糞一千斤，草木灰三十斤，先混入圃地。

第一次追肥：人糞尿四百斤，移植後兩星期和水施用。

第二次追肥：分量同第一次，移植後四星期和水施用。

第三次追肥：分量同第一次，移植後六星期和水施用。

白菜栽培淺說

施追肥時須注意使糞水勿觸及葉片，萬不能澆在菜心。

6. 灌溉：白菜需要水分很多，在生育期間如遇天旱，尤宜勤加灌水，大概長到五六葉片時，每日灌水一次，已經成長後，每隔五日灌水一次，以使土壤時常保持溼潤的狀態為宜。

7. 中耕：白菜種下後耕鋤宜勤，發芽後每灌水一次以後就要行中耕一次，最初宜淺，以後漸次加深，天旱時尤宜善用中耕的方法，以保持土中水分，苗成長後，就不必再行中耕。

8. 束葉：秋季播種的捲心白菜，約到霜降節時，葉部已滿蓋畦面，此際可用稻草束葉菜葉，促其捲心，普通種與塌地種，則無須束葉。

C 收穫：

一般在城市附近栽種白菜的農家，因為要隨時供給城市居民的需要，可以隨時採收販賣，但捲心種或供做醃菜用者，要到適度大小，才可以採收。所以春播的白菜，生長到三四寸高時，就可隨時採收出賣。秋播的白菜普通在播種後四個月，白菜生長到相當大小，就可以採收。在溫暖地方栽培晚熟種，可以繼續採收兩個月到三個月。

D 病虫害：

1. 腐敗病：病菌由傷口侵入內部組織，即逐漸腐敗死去，此病常因黃條蚤虫之咬傷葉

片，因而傳染極速，所以要防止此虫，並且中耕時也要注意，不能使葉片損傷。

2. 白銹病：本病發時葉部後面有白色小點。花梗如染及此病，則膨大而呈畸形，防除法最速作，並噴撒波爾多液，波爾多液的製法，用生石一斤，硫酸銅一斤，水一百二十斤和成，先將生石灰和硫酸銅各溶解在六十斤水中，再混和一起就成。患病的葉片，一齊摘去燒却，以免傳染。

3. 青虫：青虫的身體大約一寸多長，綠色，有細毛，從葉子的邊緣食害葉肉，它最後變成白粉蝶，常常的葉子的背面產卵，卵形很小，黃色，防治青虫要捕殺幼虫及虫卵。

4. 蚜虫：蚜虫在天氣乾旱的地方，為害最烈，常藏在葉子背面，很不易覺察。防治法可用硫酸尼古丁一份，水一千份混合噴撒，最為有效。

E 食用方法：

白菜的製品有醃白菜，糖白菜，乾菜等，白菜可以做菜，做湯，無不相宜，可以稱它是蔬菜類中之王。

茄子栽培淺說

A. 引言

茄子在我國是一種普遍的蔬菜，它和番茄辣椒同屬於茄科，在形狀和栽培法方面，很有相同之處，它的品種很多，有圓形的、長形的、卵形的、深黑色的、綠色的、白色的、紫色的，它的果實中含有乙、丙兩種生活素營養價值也相當高。

B. 栽培法：

1. 氣候：茄子原產熱帶，喜歡溫暖而乾溼調勻的氣候，它的生育期很長，在生長期間，尤喜高溫，所以在熱帶，亞熱帶以及溫帶南部地方，栽培最盛，生育期間如逢乾旱，有礙生長，應以適度的灌溉。

2. 土壤：栽培茄子適宜的土壤是沙質壤土或富於腐植質的壤土，須要排水佳良，如在粘重的土壤栽培，則生育旺盛而結果不多，開時成熟期也遲延，天旱則土壤發生裂縫，天雨則雨水排不出，易於使它的根腐爛，所以不應當在粘重的土壤栽培。

3. 播種育苗：溫暖地方在三月上旬，寒冷地方在三月下旬至四月上旬下種，如春季不甚降霜的地方，還可提前播種，早播的茄子，生育期較長，收穫量也高。

播種前將土地充分耙細，做成四尺寬十二尺長的苗床，種一畝種子，照上述大小的

苗床要鋪薄草或五穀，每畝施人糞尿半担，草木灰三升，薄薄撒在灰土上，再撒骨粉七兩五錢，真土讓充分混和，再在上面鋪一層細土約五六分厚，然後在苗床上每隔四寸栽苗淺溝條播，播籽覆一層細土，蓋沒種子，稍加鎮壓，上覆蓋草，途即澆水，以後如不下雨，每天也要澆水，大約經過半個月左右發芽，發芽後立即除去覆蓋草，使幼苗受到日光，以免徒長。以後不斷注意澆水，如逢天氣寒冷時白晝或夜間，應用草覆蓋防凍，苗長至一吋左右，宜行間拔，以一吋許留一株為準，拔去柔弱的苗。留下肥大而健壯的苗。苗長至二三吋長時，移植一次，行間五寸，株間三寸，長至本葉發生六七片時，就可原定植於圃地。

4. 定植： 茄子定植後不能受霜，在氣候不同的地區栽培茄子，要酌量適當的定植時期，溫暖地方四月中下旬就可定植，寒冷地方要在六月上中旬。

定植前先整地，做成三尺寬的畦，以株間一尺五寸的距離，每畦栽一行，定植前先掘穴，穴中施入基肥，與土壤充分混和，再蓋些細土，將苗栽下，栽下後把周圍的土壤壓緊，挖苗苗床要充分澆水，使根部多帶附土，栽植後才易活着，定植處在露天或無風的下午舉行，定植完畢，隨即澆水，以後如天久不雨，也應不斷澆水，以免受旱實而妨害生長。

5. 肥料： 栽培茄子，不宜多施人糞尿等氮肥，否則莖葉徒長，結果不多，現在農耕中等土地每畝施肥分量，時期和方法，以供參考。

糞肥：堆肥一千斤（製造堆肥可用四川省農業改進所推廣的元平菌種）油粕三十三斤。米糠二十四斤，過磷石灰四十斤或骨粉二十二斤。草木灰一百二十斤，上述各種肥料在定植前幾天或定植時施入圃地。

第一次追肥：人糞尿三百斤和水三百斤，在定植後半個月左右施下。

第二次追肥：堆肥六百斤，人糞尿三百斤（和水施用）在第一次用後半個月左右施下。

第三次追肥：堆肥六百斤，人糞尿三百斤（和水施用）在第二次施用後半個月左右施下。

施追肥的時候，在植株四周挖淺溝，施入其中，再加土覆蓋，以免臭味外溢。

6. 中耕除草：種茄子的圃地，每隔十天或十五天左右，要中耕一次，如有雜草滋生，更宜隨時除去，在施肥、灌溉或雨後，也要中耕，中耕不可太深，以免傷及根羣，有礙生長，如天氣過於乾旱，應於適度之灌溉，或摘去植株下部嫩葉，可以減少蒸發，抑制生長，往往能使它多結果子。

C. 收穫

茄子的收穫期因栽培方法、品種、食用方法以及市場情形而不一致，大概自播種後一百天左右，就可以開始採收，三月上旬播種的茄子，六月下旬開始採收，四月上旬播種的

茄子，七月下旬開始採收。一直可以到霜降的時期為止，每畝收穫量約二三千斤。

採收的時期，栽培者要看情形酌定，過嫩時採收，則收量不高，老熟時採收，則果實裏面充滿肥大的種子。同時外皮也粗硬不堪，食用價值降低。

採收應在清晨或傍晚舉行，清晨採者，當日可以販賣，傍晚採者，翌晨可以販賣，不宜久貯。採時附帶一小段果梗剪下，輕輕放入筐中，排列整齊，勿使果梗損及其他果實之果皮。運送到遠距離市場的時候，可裝入三十斤或五十斤的容器，包裝以前最好能分級，就是將大小、形狀、色澤相同的裝入一個容器，以便販賣。

D 病虫害：

茄子的病害有立枯病，青枯病，果腐病等，前二者在發病的時的病徵是植株凋萎，逐漸枯死，防治之法，燒去病株，避免連作，就是今年在圃地發現上項病狀時，以後五六年間在病圃就不栽茄子，否則栽後發病更烈，在定植前、穴中撒一把草木灰。也能減輕立枯病之為害。

果腐病則時侵及葉部，防治法可將種子在千分之一的昇汞液內浸二分鐘，取出後用肥水沖洗一刻鐘，再行播種。另一法在它的幼苗時期撒佈兩次波爾多液，定植活着後每隔一星期撒佈一次波爾多液，共撒佈五次，亦屬有效，波爾多液的製法用生石灰一斤，錳銅一斤，木一百二十斤的分量配合而成，先將生石灰與硫酸銅分別溶解在六十斤清水

茄子栽培淺說

一四

中、再混和在一起，就可以噴撒。

茄子的害蟲有蚜蟲，二十八星瓢蟲，切根蟲等，防治的方法和番茄栽培無相同。

E. 食用方法：

茄子可以煮、糟。新鮮的茄子切塊和肉炒食，其甚鮮美，也可單獨蒸熟，用醬油燻拌調味佐食。

辣椒栽培淺說

I 引言

辣椒在我國栽培非常普遍，它的別名有辣子、海椒等，在西南以及川湘諸省，吃辣椒成爲普遍的嗜好，生產的數量很多，其他地方大都用它調味，或者在青嫩不甚辣的時候做菜，在美國一九二六年估計全國生產辣椒總值達五百多萬金元，數量也着實驚人。

辣椒富于辛辣的滋味，吃辣椒以後，能使血液循環加速，興奮發汗，嗜之者頗能增進食慾，但它含有的養分，比番茄差得遠，在西南及川湘各省，因人民食用習慣上的嗜好，它也可說是一種重要的蔬菜。還有一種桔紅色圓形小果子的辣椒，可以種在庭園或盆中當花卉觀賞。

II 栽培法

1. 氣候：辣椒與馬鈴薯、茄子、番茄同屬一類，它與番茄、茄子同樣地喜較溫暖而不耐乾不溼的時候，它的生長期很長，至少須要三個月不降霜，才能得滿意的收穫。

2. 土壤：培適宜辣椒土壤，同茄子、番茄一樣，以排水佳良的壤土爲最佳，但在不甚適宜的土壤栽培時，它的適應性很強，也能生育，在很瘠薄而保水不佳的土壤栽培時，可以促成它早熟，但結的果子不大，產量低，辣味特別強烈。

3. 播種育苗：溫暖地方大概在三月上旬播種，寒冷地方在三月下旬至四月下旬播種，每畝需用的種子大約五勺左右。

播種前先將土地充分耕鋤耙細，做成四尺寬十二尺長的苗床，種一畝辣椒，照上述大小苗床要準備三幅或四幅。每幅施人畜尿半担，草木灰三升，過磷酸石灰十二兩（骨粉七兩五錢），與土壤充分混和，再在上面一節層細土，約五六分厚，然後在苗床上每隔四寸橫劃淺溝條播，播後覆土一層，以不見種子為度，稍加鎮壓，上覆蓋草，逐即澆水，以後如不下雨，每天也要常心澆水，大約經過半個月左右發芽，發芽後立即除去覆蓋草，使幼苗受到日光，以免徒長。以後不斷注意澆水，如逢天氣寒冷的白晝或夜間，應用蘆草覆蓋防寒，幼苗長至一寸左右，宜行間拔，以一寸許留一株為準，拔去柔弱的苗，留下肥大而強健的苗。

4. 假植：辣椒幼苗生長至二三寸長時，可行假植，行間四寸，株間四寸。假植並不是必須的作業，不過假植以後，幼苗間的距離增大，可以格外長得好。

5. 定植：辣椒定植後不能受霜，所以在不同的地方栽培辣椒，應酌量適宜的定植時期，普通在五月上旬本葉生長到五六，幼苗高四五寸時定植，在定植前十天左右，先將土地仔細耕鋤，然後作畦，畦幅二尺，土壤混入基肥，定植時按株間一尺的距離掘穴栽植，栽下後用手把根部四周的土壤壓緊，隨即澆水，定植後如天久不雨，每天都須澆水，以

免受旱害而發生長。

挖苗定植應當選擇無風的陰天，或者在下午四五時為最適宜，挖苗前四、五小時先在苗床澆水，掘出時根部多帶泥土，定植後才易活着。

6. 肥料：栽培辣椒施肥同番茄，茄子差不多，氮素肥料不宜多施，現在舉出中等肥沃土地種植辣椒施肥的時期，分量，種類和方法，以供參考。

基肥：堆肥一千斤（製造堆肥可用四川省農改進所推廣的元平菌種），油粕三十二斤，米糠二十四斤，過磷酸石灰四十斤或骨粉二十二斤，草木灰一百二十斤，上述各種肥料在定植前幾天混入圃地。

第一次追肥：人糞尿三百斤，和水三百斤，在定植後二十天左右施下。

第二次追肥：堆肥六百斤，人糞尿三百斤（和水施用），在第一次施用後半個月施下。

第三次追肥：堆肥六百斤，人糞尿三百斤（和水施用），在第二次施用後半個月施下。

施追肥的時候，在畦的中夾縱開溝，肥料施入溝中，再加土覆蓋，以免臭味外溢。

7. 中耕除草：種辣椒的圃地每隔半個月要中耕一次，如有雜草滋生，要隨時除去，在施肥澆溉或雨後，也要中耕，在天氣乾旱澆溉不便之處，用中耕的方法，可以減少水分的損失，中耕不可太深，以免傷及根羣，有礙生長。如天氣過於乾旱，應予適之澆溉。

8. 收穫：栽培辣椒因食用目的，栽培方法，以及市場情形不同，收穫期也不一致，普

通常在八月上旬至十月上旬收穫，不甚辣而用爲炒菜的辣椒，可以在果實已充分成長，果皮仍是綠色的時候採收，作罐頭用的辣椒，要它的顏色充分轉紅時採收，做乾辣椒粉用的，要在它變成紫赤色時採收，有裨爲節省勞力計待一株上果實完全成熟，連植株拔出，在日光下曬乾，再一一摘落，每畝大約可收乾辣椒二百斤左右。辣椒不像番茄的柔軟多汁，運輸時可裝入三十斤或五十斤的容器。

9. 病蟲防治

蚜虫：侵害馬鈴薯，菠菜的蚜虫，也能侵害辣椒，可以用烟草汁來治它，烟草汁的製法，用下等烟葉一斤磨碎，加水五斤，浸一晝夜，將葉渣濾出，再加水五斤，浸一晝夜，如此者三次，共得一斗五升烟草汁，再加入清水，就可以噴撒到辣椒的植株治蚜虫。

炭疽病：果實上現出黑炭一樣的斑，漸次腐爛，本病可用波爾多液防治，波爾多液的製法，用生石灰十四兩五錢，硫酸銅十四兩五錢，分別溶解在三十六升清水中，再混合在一起，就可以噴撒。

10 食用方法

青椒炒肉絲，青椒溜雞片：將充分成長而果實尚呈青色時之辣椒切開去子，切成細絲，次把油鍋炒熱，將肉絲或雞片放入炒熟，加入青椒，以及醬油等調味品炒片刻即成。

青椒灌肉：將肉切成碎屑，加入醬油，黃酒，豆粉調和。再將青椒切去蒂部，以肉塞

入，上鍋蒸熟，滋味鮮美異常。

辣油：將乾辣椒磨碎，再將大豆油或麻油入鍋蒸透，放入辣椒粉煎熬片刻，起鍋後瀝出辣椒渣，即得透明呈橘黃色之辣油。可以和在上好醬油中作調味之用。在西南各省則接將辣椒粉攪入醬油中調味。

還有辣醬，如四川俗名「葫豆醬」，就是辣椒和蠶豆做成的調味品，辣椒在食用方面途是很廣的。

大葱栽培淺說

管家驥

I 引言

大葱是我國主要的香辛葉菜，各地都有栽培，四季都有出產，北方人喜吃大葱和四川人湖南人喜吃辣椒同樣是全國聞名。北方人以生吃為主，生的大葱含有極豐富的兩種維生素，燒煮以後。就損失一部份，所以在營養方面說來，生吃比熟吃好。因為大葱有香味辛味，所以能促進食慾，在醫學上常被用為發汗劑及健腦劑。

II 栽培方法：

1. 氣候：大葱原產在寒帶，喜冷不喜熱，一般講來，它的適應性很強，差不多到處可以栽培，不過在冷涼的區域栽培時，產品特別優良，在降雨多的地方，則生育不佳軟化成功將近收穫時期，尤忌久雨，足致根部腐爛。

2. 土壤：栽培大葱最適宜的土壤是粘質壤土，或含有腐，在植質很多的粘土，上述兩種土壤富於有機質，含氮量高，保水力佳，軟化時，軟白部分淨白柔嫩，品質最好，栽培在輕鬆土壤的大葱軟化後軟化部分不是純白色，肉質也不緻密，品質不佳。大葱既喜歡在粘重的土壤生長，但一般的粘重土壤都排水不佳，軟化時如逢久雨，常使根部腐爛，所以要注意排水，不宜在過於粘重土壤栽培。

8. 播種青苗：溫暖地方春播在三月下旬至四月上旬，夏播在六月下旬至七月上旬，秋播在九月中。下旬，寒冷地方春播要遲，因為天氣冷，種子不易發芽，幼苗出土，也易受凍害，大約在四月下旬至五月上旬，夏播在六月下旬至七月上旬。秋播要早，因為天氣冷得早，遲則幼苗根部淺，也易受凍害，所以宜在九月上中旬。

播種前仔細耕鋤土地，把細，做成四尺寬十二寸長的苗床，乾燥地可以做低床，潮溼地要高床，苗床做好務混入與水對和的人糞尿六升，即準備播種，通常行撒播，就是把大粒的種子撒在苗床上，不覆土，稍加鎮壓，再蓋糞草。也可在苗床上每隔五寸橫劃淺溝，種子條播溝中，鎮壓後蓋草、澆水。以後如不下雨，每天也要當心澆水，大約經過七天到半個月左右發芽，發芽後立節除去覆草，苗長到三二寸長時，施入稀薄人糞尿，長對五六寸左右時，再施一次，長得太密的地方加以間拔，每隔十天施肥，仍用沖淡的人糞尿，隨時中耕鋤草。

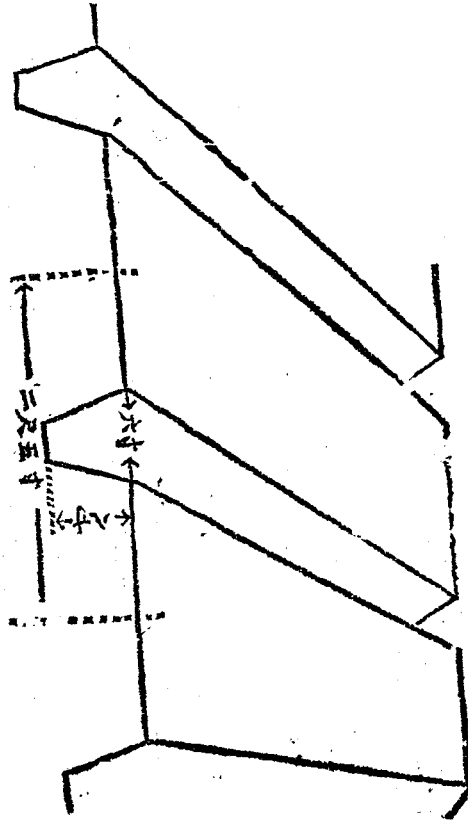
4. 栽植：春播者自播種後一百二十天左右定植，定植期在六月下旬至七月下旬，夏播者自播種後九十天左右定植，定植期在九月上旬至十月中旬，秋播者自播種一百八十天左右定植，定植期在三月下旬至五月下旬。定植期因氣候的差異，育苗管理方法的不同而有出入，總之幼苗在苗床中生長到適度大小，就要定植，否則生長過密，幼苗細弱，定植後生長必不佳。

大葱栽培淺說

三三

定植前充分整地，劃定畦形的大小，混入糞肥，畦幅二尺五寸，畦間的中央開溝縱，溝幅六寸左右深八寸左右，輕鬆的土壤要深些，寬些，粘重的土壤可淺些，狹些。溝底鋤鬆土一二寸，即可栽植，如栽培者目的在多收綠葉，則不開溝，輕鬆土做平畦，粘重土做高畦，畦幅三尺，行距一尺，栽植即可。行數化的蔥栽培時株距二三寸每一六株，分蘗力強的品種，一穴兩三株，採收綠葉的大蔥栽植時株間七八寸，每穴二三株，植定植時間以無風的陰天，或者下午四，五時為最適宜。

5. 肥料：栽培大葱中等地每畝施肥分量如左圖所示：



基肥：堆肥八百斤，人糞尿八百斤和水八百斤，堆肥在栽植後埋在大葱根部，再施入人糞尿。

第一次追肥：人糞尿八百斤和水八百斤於栽培後半個月左右施下。

第二次追肥：分量同前，於栽植後一個月左右施下。

第三次追肥：分量同前，栽植後一個半月左右施下。

第四次追肥：分量同前，栽植後兩個月左右施下。

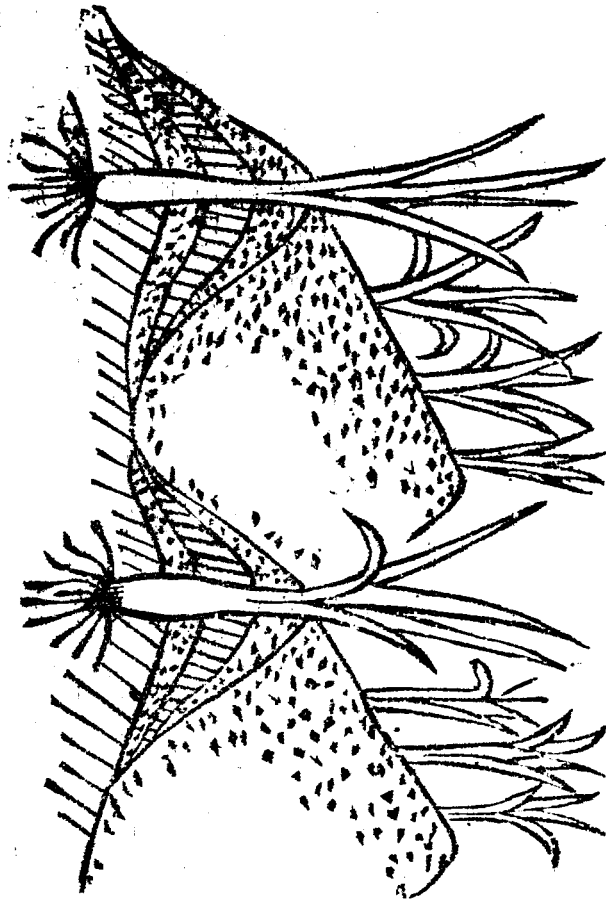
大葱根部向四處蔓延，接近地面部分也有很多根，所以施肥在土地上，也很易被它吸收，施追肥最好用化學肥料，因為用人糞尿施肥後，不宜生吃，而大葱栽植行距很密，施人糞尿很容易施在葉子上所以最好不要用人糞尿，或者用人糞尿後，不要生吃。

6. 軟化：大葱軟化的方法，是在根部培土，春播的大葱在栽植後每隔二十天在根部培土，漸次加高，培土五、六次後，大概即可收穫，不必再培土。下播的大葱，要到明年收穫，在定植後約經兩個月培土一次，以後每隔一個月培土一次，共培土四次，就可以收穫。秋播的在定植後經一個月行一次培土，以後每隔半個月培土一次，共三次，可以提早採收。

培土法用手鏟（如圖）

大葱栽培淺說

二四



自溝邊切土入
溝內，培土的厚薄
以至最下一葉的基
部爲止，第二次培
土大概可以將溝填
平。以後培土時隨
時挖鬆根部附近土
壤培壅。

培土應當在早
晨，雨後或陰天行
之，天晴陽光很強
的時候，表土熱而
乾燥，此時行培土
，便妨礙大葱的生

7 中耕除草：種大葱的園地要時常中耕，如有雜草滋生，也應隨時鋤去，中耕鬆草不

長

可太深，因為大葱的根部分佈很淺，中耕太深，要傷及根部。

夏收穫。

春播行軟化的葱，大約在定植後四個月可以收穫，夏播的定植後八個月可以收穫，因為夏播的軟化期在冬節，天氣寒冷，生育遲緩，所以要經過較長時期，才能收穫，秋播的軟化期在夏季，天氣溫暖，生長迅速，定植兩三個月就可以收穫。每畝收穫量因品種及採收時期而有不同，大約少則二千斤，多則四五千斤。

夏病蟲害：

大葱的蟲害很少，比較常見的是切根蟲，它白天伏在地下，夜間活動，咬斷大葱根部，預防法在冬季耕翻土壤使它翻出地面凍死，現發以後，要隨時捕殺。

大葱的病害，普通有黑穗病，露菌病，前者的病象是在莖上發現黑粉，結種子時，則像小麥的黑穗病一樣的被害情形，預防法在播種前以生石灰施入土中消毒，後者的病象是在葉子及花莖上生黃褐色的病斑，逐漸擴大，葉子終於乾燥枯萎，當這病發生時，燒去病株，每隔二星期撒佈阿多藥液，藥液的製法是用生石灰十四兩五錢，硫酸銅十四兩五錢，分別溶解在三十六升清水中，再混和在一起，就可以噴撒。

V 食用方法：

大葱的食用方法很多，北方人常蘸醬生吃，吃的葱白部分，南方則大都以它為香辛料

大葱栽培淺說

，大葱養魚，大葱煮豆腐，都是好吃的菜餚。

絲瓜栽培淺說

農產促進會
管家驥

工引言

絲瓜與南瓜，黃瓜，西瓜等同屬於葫蘆科，是一年生的蔓性植物，可以利用籬邊屋角，用竹桿誘引，讓它開花結實，它的果實細長，柔軟多汁，有特別的清香，老熟後纖維發達，就不堪食用，纖維呈網狀，質強韌，俗名絲瓜絡或絲瓜筋，用途甚大。

II栽培法

1. 氣候：絲瓜性喜溫暖，生長時如天氣和暖，雨水調勻，則生長極為迅速，開花時最忌久雨，以致妨礙花粉之傳播，而減少結果，果實發育時如逢乾旱，則生育遲緩，長得不大，纖維粗硬，食用上之價值降低。

2. 土壤：栽培絲瓜最適宜的土壤是肥沃而腐植層多的壤土，砂質壤土也適宜，總之地勢要平坦，又要溼潤得宜，在乾燥的地方，生長緩慢，果實結得不大，並且纖維粗硬得早，在粘重的土壤栽培時，莖葉易於徒長，結果不多，成熟期延遲。

3. 栽培絲瓜大都行直播，播種期暖地在三月中旬，中部地方在三月下旬，寒地在四月上旬，播種前先行整地，耕鋤耙細，畦幅四尺，按株間二尺五寸之距離掘穴，下種前十天

。將基肥混入穴內，上面稍覆新鮮土一層即可準備播種。

播種時每穴插入絲瓜子三四粒，尖端向下，種子間距離各四寸，覆土七分，穴上覆粗糠，如天氣乾旱，須時行澆水，經十天至半個月發芽，本葉生出二片時，即行間拔，每穴留一株，第一次之幼苗，無一優良者，可將他穴掘出較健狀之幼苗補入，並立即澆水。播種量每畝一升。

4. 肥料：栽培絲瓜中等地一畝的施肥分量，施肥時期，大約如下：

基肥：堆肥六百斤，油粕一百斤，過磷酸石灰八斤或骨粉五斤二兩，基肥在播種前十日左右混入穴中。

第一次追肥：堆肥四百斤，人糞尿四百斤，在瓜蔓長至五寸左右時和水施下。

第二次追肥：堆肥四百斤，人糞尿四百斤，在第一次施下後半個月，蔓長至二尺左右時，和水施下。

第三次追肥：堆肥四百斤，油粕四百斤，在第一次施後一個月施下。

5. 中耕除草：播種後行間拔的時候就中耕，此後每隔半個月左右中耕一次，共三次，中耕不可太深，以免傷及根羣，至瓜蔓長至四五尺長時，就搭棚架誘引，如有雜草滋生，應隨時除去。

6. 搭棚：瓜蔓長到四五尺時，就用七尺左右的竹竿插入絲瓜植株間，上用繩或

縛成×形（如圖）讓瓜。

蔓逐漸向上生長，蔓生長過。

長之時，可行摘心，以抑制主蔓的生長，促其開花結果。

Ⅲ收穫

供給食用的絲瓜，自花謝後瓜長到適度大小，一直老熟以前為止，可以不斷收穫，如纖維粗老，就不能食用，食用的絲瓜，不要果形大，只要柔嫩品質好。

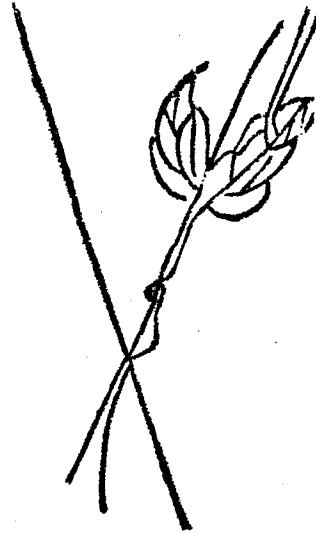
收穫期普通在八月中旬至十月下旬十一月月上旬不斷採收，一株可採十多個，每畝約產二千斤左右。

Ⅳ虫害

同南瓜

Ⅴ食用方法

絲瓜的果實柔嫩多汁，有特殊的清香，可以炒菜，但做清湯最佳，吃之有增進食慾的功效，絲瓜清草獨燒煮，味不甚佳，如和入肉片或雞片，湯用肉湯或雞湯一起燒煮，則滋



絲瓜栽培淺說

絲瓜栽培淺說

三〇

味特別鮮美，用以炒菜和入肉片共炒，加入糖醋調味，也是非常可口的看饌。

菠菜栽培淺說

管家驥

引言

我國栽培菠菜的區域很廣，差不多到處都種。它的營養價值很高，因為它含鐵質多，有補血的功效；又因為它含有水分和纖維，多吃可防便秘，在綠葉蔬菜中，它佔據了很重要的地位。

栽培法

1. 氣候：菠菜的性質非常耐寒，它喜歡在冷涼的氣候生長，除外國菠菜品種中特別的幾種以外，在我國普通都是春秋二季栽培的。

2. 土壤：栽培菠菜的土壤不須要十分選擇，大凡排水佳良而很溼潤並且含有豐富腐植質的砂質壤土，和黏質壤土，都是適宜種菠菜的，低溼的地方，最不適它的生長。

3. 播種：菠菜的播種期因為栽培者的目的不同，以及各地氣候不同，而稍有先後，如栽培者為供給秋冬兩季市面上食用，可在八月到十一月之間繼續下種；如為供給春夏兩季的，可從三月到五月之間繼續下種，有幾種外國菠菜甚至夏季也有可以下種的。

菠菜不須要移植，普通都是直接播種於圃地，這樣的播種方法，叫做直播。播種前先

整地，壓碎土塊，做四尺寬十二尺長的畦，留下一尺寬的小路，混入基肥，鬆地和施基肥的工作，應當在播種前幾天準備好。播種前在畦上每隔一尺縱劃一條淺溝，然後條播，再覆土二三分厚，稍加震動即可。也有不開溝用草木灰與種子混合後而行散播的，撒播後也要覆土，每畝播種量依品種、氣候、土壤播種期、播種法等而有不同，大約是四升到六升左右播種後約十日，就可發芽。

1. 肥料：菠菜是綠葉蔬菜，可吃的部份是葉子，我們要它的葉子柔嫩好吃，當多施些人糞尿，和骨粉和米糠，以促進他葉子的生長，現在中等肥沃土壤每畝的施肥量舉出如下：

基肥：人糞尿七百五十斤，骨粉十斤半，草木灰二十斤在整地作畦時混入土中。

追肥：人糞尿六百斤在發芽後三十日施下。施追肥時要注意不能澆在葉上，應當在菜的兩旁開溝施下，然後覆土；因為人糞尿中或者有寄生虫卵和菌病，如洗不乾淨或沒有十分發熱，吃下去就傳染到健康的人身上去，有礙衛生。撒播的菠菜不能用開溝法施肥，所以最好不要撒播。

5. 管理：播種後約三十天，菠菜已經生長得很大，這時在過密的地方應當拔去最大的苗，留下小的苗，拔去的苗可以食用；所以間拔，猶如開始收穫一樣，以後隨時澆水，使它生長迅速，如有雜草生長，應當隨時拔去。

收穫

播種後六七十日，菠菜已充分成長，大概從它長到五六個葉片一直到抽苔以前為止，都可以陸續採收，春播的從四月起到七月止，秋播的從十一月起到明年四月止。如要產量高，要等到它完全充分長大的時候採收，大規模栽培菠菜時，常分兩次或多次採收，採收的時候，當然採最大的菠菜先拔出。每畝收量在一千六百斤左右。

在附近的市場販賣時，收穫後可用水將菠菜洗乾淨出售，如運送到遠距離，不應灑水沖洗，否則在運送途中，便易腐爛。

採收應當選擇在明朗的天氣，雨後採收，菜柄容易折斷。

病虫害

菠菜的虫害有蚜虫、青虫兩種，病害有白霉病、菜腐病、根腐病等。防治的方法，虫害撒佈烟草汁、烟草汁的製法：用下等烟草一斤磨碎加水五升，浸一晝夜，將葉渣濾出，再加水五升，浸一晝夜，如此者三次，可得烟草汁一斗五升，再加入一斗清水，就可噴撒。病害可以撒佈波爾多液，波爾多液的製法用生石灰十四兩五錢，硫酸銅十四兩五錢，分別溶解在三十六升深水中，再混和在一起，就可噴撒。

還有，菠菜在酸土栽培時，常生長不佳，葉片萎黃，補救的方法，是施石灰或堆肥，以中和土壤的酸度。

食用的方法

1. 拌菠菜：將菠菜在沸水中燙一刻取出切碎，加醬油、麻油等調味品拌吃。
2. 波碧燒豆腐、菠菜湯、菠菜炒肉絲等。煮熟後食用。在煮熟的時候，要把菠菜最後放入，炒幾下就取出，因為菠菜的葉子很柔嫩，不必久煮，久煮反而容易使葉內有的營養物損失；但不久煮，不能殺死附在菜上的寄生虫卵或病菌，所以施肥的時候要特別注意，在煮食以前，也要留心洗得乾淨。

菜子淺說

農林部中央農業實驗所
馬鳴琴編

一 分佈區域與生產狀況

菜子屬十字花科，蓋其花形似十字。普通栽培者，可分二類：一爲油菜（又名矮油菜、甜油菜、白油菜、青油菜），二爲芥菜（又名高脚油菜、蠻子油菜），前者植株矮產量低，惟成熟早，後者適得其反。在平原區內，農民多種油菜，丘陵區內則多種芥菜。

菜子爲我國重要油料作物之一，其栽培幾遍於全國，北至察哈爾，南至廣東，西至青海，東至海濱均有栽植。根據農林部中央農業實驗所之歷年估計，我國年產菜子五千餘萬市担，其所榨之菜油，平時除供給國內燃燈外，尙供摻合柴油及提煉汽油之用，同時在營養上講，更可以代豬油，如烹用得法不致菜餚中有菜油味道，應普遍提倡食用，以增體內營養，故菜子對於民生國防均有莫大關係。茲抄錄中央農業實驗所農情報告民國二〇至二六年間之數字，可知各省歷年菜子生產之概況：

份	省	面積（千市畝）	產量（千市担）	每市畝產額（市斤）
察哈爾		六二二	三三五	五四
菜子栽培淺說				三五

綏 貴 雲 四 湖 河 安 江 山 河 山 陝 甘 青 寧 綏

南 州 南 川 北 南 徽 蘇 東 北 西 西 肅 海 夏 遠

菜子栽培淺說

六、〇八八	二、五七〇	一、四二八	一一、〇一三	三、一三二	三、八二九	三、七八九	五、三三四	一、二六四	一、八一四	二、一二一	八、一二	五、一三	一、二四四	一、五
-------	-------	-------	--------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	------	------	-------	-----

四、八九一	一、九三四	一、〇六六	一二、四八〇	二、二二四	五、六〇	三、二七三	三、三七九	四、九六	六、五八	一、〇八一	一、〇一八	五、一〇	四、二一	一、〇	七、〇七
-------	-------	-------	--------	-------	------	-------	-------	------	------	-------	-------	------	------	-----	------

八〇	七五	七五	一一三	七一	六五	八五	八九	九三	五二	六〇	四八	六三	八二	六七	五七
----	----	----	-----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

江	西	六、八五三	五、五三二	八一
浙	江	二、九七〇	二、二五七	七六
福	建	六六一	四四一	六七
廣	東	九八二	八三一	八五
廣	西	二、四七四	二、四六七	一〇〇

二 菜子栽培法

(一)氣候及土宜：菜子生長期內，須氣候溫暖溼潤，成熟期內更宜天氣乾燥，吾國各地均可栽種，惟以南粵及中部所產較北部者為優良，土質以壤土及黏質壤土為最佳，其他各土除重黏土及砂土外，均可栽種。

(二)整地及施肥：前作收穫後，即宜耕耙一二次，以備直播或移植之用。肥料以人糞尿草木灰及堆肥為最宜，其用量每畝約需人糞尿八百斤草木灰百斤堆肥三百斤。

(三)播種：

1. 方法——分直播即點播法與移植二種，所謂直播者，即直接播種於本田是也。所謂移植者，即先播種於苗床而後將幼苗移栽於本田是也。田間工作精密之區域如四川及長江下游諸省，多採用移植法，田間工作較為粗放之區域如黔滇桂等省，多採用

直播法，此外在同一地內又因前作物（同一田地上種菜子以前之作物）之收穫時期及後作物（同一田地上菜子以後擬種之作物）之播種期而異，如前作物收穫早則多用直播法，如收穫遲，則多用移植法，如後作物播種宜早則多用移植法，蓋移植之菜子生長期較短，無礙於後作物之栽培也。

2. 時期——採用移植法者，普通於九、十月間播種於苗床，十一月移植，採用直播法者，普遍於十一月間行之。概言之，北方播種宜早，南方宜遲，在嚴寒之地，更有在早春雪融後栽種者，春播則多用直播法。

3. 行距——直播者宜用點播，每穴約下種七、八粒，移植者每穴僅栽一株，行間距離通常爲一、五市尺上下，行中株距約爲一市尺左右。

(四) 間苗與定株：點播者當苗高一寸內外時舉行第一次間拔，每穴留四至五株，苗高三、四寸時行第二次間拔，每穴留一至三本，如株距不寬可以少留，否則多留一、二株。

(五) 栽培制度：吾國栽培制度可分爲單作與間作二種，單作者即單種菜子，間作者即菜子與其他作物同時栽種者，我國大部份菜子區，均實行單作制，間作制僅佔極少部份，間作物多爲蠶豆。

(六) 中耕及除草：間苗期間如有雜草或土面硬板，即須中耕除草，同時根旁須用土培壅，以防倒折。

七、收穫：

1. 時期：暖地於三四月間，寒地於五六月間行之。

2. 方法：棗子成熟，先自花枝之下部開始，漸次及於枝梢，若待全熟始行收穫，則先熟之角果，即已爆裂，有損產量，故須於大半成熟時收割之，堆積數日，即可用鏈枷脫粒之。

3. 產量：普通農家品種每畝僅產六十至百餘市斤，改良種則可產二百餘市斤。

4. 留種法：於收穫前選擇形狀相同而優良之植株數十株或數百株，混合脫粒，留作下年播種之用，每年如是辦理，二、三年後即可發見可驚人之成績。中央農業實驗所於抗戰後三年中，即用上述方法，獲得優良品種十餘，其中之羅甸種產量最高，每畝多一百十斤，種子棕色，可以引種。

三、病虫害的防治

病虫害名稱

病徵及為害部份

葉部受害，發生黃斑點，葉面及葉緣變為皺縮不平。烈者不抽花梗，即抽梗亦矮小，輕者

防治方法

此病最易傳染，如有病部份與健全株接觸，則即得病。

棗子栽培淺說

三九

菜子栽培淺說

變為叢生枝，頂多彎曲平直結果少。

白 銹 病

受害部份膨大，後發生白色粉狀物，最後枯死。花枝頂端易受此病，受病之花常膨大至四五倍。

菌 核 病

外叶先行枯萎，而倒於地面，而後浸入內部葉片，數日內枯死。宛如沸水燙死。過數日，葉之基部及下面初發生棉絮狀菌絲，最後產生黑色菌核。

黃 條 葉 蚤

成虫為圓形，小如蚤，黑有光，翅鞘上有暗黑縱條，善跳，幼虫為害根部。

四〇

故病株宜即拔去燒掉。

病株或有病部份宜即拔去燒掉。

病株宜即拔去燒掉。

1. 所有藥劑可以殺除之。
2. 冬季清除雜草。
3. 引水入田淹之便即排去。
4. 先種其他作物誘殺之。
5. 用草木灰袋置於作物下搖動槽使成虫墮入而毀。

豌豆淺說

農林部中央農業實驗所
楊守仁編

一、來源和種類

「本草綱目」說豌豆的苗，柔弱宛宛，所以稱做豌豆，我國之有豌豆，大概是漢時張騫使西域帶回來的，鴨的原產地，至今還沒有證實，以歐亞非三洲之接近地帶最有可能。豌豆的主要種類，僅有兩種，一種是蔬菜豌豆，另一類是谷實豌豆，前者是白花種，後者是紫花種。我國的豌豆，多為白花，但品種似乎比鴛豆要多，如同大麥混作的與同小麥混作的，有時便顯然兩樣，就是摘嫩頭為蔬菜的，與採青莢而連莢為蔬菜的，也有不同的地方。生長習性有蔓性，半蔓性，矮性等種類。成熟期有早、中、晚等種類，莢有青、黃、軟、硬的分別，種實品質的差別更多。通常以晚熟種的豆粒，甜味較濃。以成熟早晚不一致的最適宜於作蔬菜用。

二、分佈和風土

豌豆是現在世界上栽培極普遍的莊稼，可以說能種大小麥的地方都有豌豆的栽培，以我國而論，很少種麥類鴛豆的華南沿海各地，也有相當栽培，黃河流域及其以北各地很少

豌豆栽培淺說

種蠶豆或根本不能種蠶豆的地方，也能種植。牠的耐寒力，比蠶豆爲強，所以在高寒的地方，也可以種豌豆，此外豌豆又比較的能耐乾燥和瘠薄，在丘陵斜坡之上，在河流兩岸沙地，在高亢果園，以及新墾劣土等等，種別的莊稼不大好的地方，栽培豌豆都是最適宜不過的。而且豌豆播種量較蠶豆要少得多，播種又可早可遲，用途也較廣，所以牠的分佈比較蠶豆要廣大，總而言之，豌豆是比較下賤的一種莊稼，對環境的適應力極大，在比較良好的環境下，栽培利益，雖然未必頂高，但在比較下劣的環境下，則是最適宜的莊稼。

三、栽培方法

甲、整地 大概的說，種豌豆的田地，通常是比較少施人工的，在種豌豆之前也不仔細整地，但是翻土的工作是必要的。

乙、播種 南方秋播，北方春播，稍早稍遲亦沒有多大關係。通常和蠶豆的下種期相仿，在長江流域多在國歷十月。普通用點播法，開穴不妨稍深，每穴播種三四粒，做綠肥的則用撒播法。用種量視種籽大小及播種方法而定，普通每市畝要風三四市斤，比較蠶豆要少四五倍，用點播法的時候，行穴距都以在一市尺左右爲宜。在我國習慣，除單獨栽培的情形外，常使牠與大小麥蠶豆等混作或間作，也有僅在田邊與大小麥混作，或在菜園埂處，單獨點種的。

丙、施肥 作綠肥的，用不着施肥，作別種用途的時候，通常在點種後隨即點施灰糞之類。

丁、管理 栽種蔬菜用的蔓性種應立支柱。

戊、收穫 取嫩頭作蔬菜的，可於開花期以前，陸續採摘，取青嫩莢實作蔬菜的，要挑選莢已飽滿而沒有老的。把地作爲綠肥的，要在莢葉茂盛的時候耕翻，預備收老熟種籽的，要在豆莢已經多數變黃以後，每畝乾種籽收量普通在一市石以上，但常不及蠶豆。

四、成分和用途

豌豆乾子實的化學成分和蠶豆相仿，蛋白質含量約佔總重量的四分之一，脂肪在百分之以上，纖維以外的炭水化合物在二分之一以上。蛋白質的含量稍次於蠶豆，遠不如大豆，脂肪的含量與蠶豆相仿，但僅爲大豆的十六分之一，纖維以外的炭水化合物含量較蠶豆爲多，而爲大豆的二倍以上。

豌豆的用途比較蠶豆爲廣，在我國主要的用途有四種，一，是取牠的嫩頭作蔬菜，二是取牠的莖葉作綠肥，三，是取牠的青嫩莢實作蔬菜，四，是取牠的乾老種子磨粉作粉條，二、三兩種用途與蠶豆相仿，一、四兩種用途是豌豆勝於蠶豆的地方，也是牠分佈較廣的

主要原因之一，豌豆每畝用種量遠較綠豆爲少，適應力又強，所以我國是常把牠作爲綠肥的。

豌豆也是我國輸出農產品之一種，平時輸出總量每年達幾十萬担之多。

五、勸大家多種

第一吃米的人該多吃蛋白質含量豐富的豆類，豌豆是比較價廉物美的蔬菜，而且從初冬到春末，都可供給人們的需要。

第二、豌豆的適應力很強，耐寒耐乾旱，也耐瘠薄，那些荒坡沙地種別的莊稼不大的地方，統統可以種豌豆，而且一定會有相當的收成，就是在田邊庭園多種一點也非難事，無論從增加人民生活必需或是從改進人民營養方面說，都是極有意義的。

中華民國三十一年八月 初版一萬册

蔬菜栽培淺說

每册定價伍角（外埠酌加匯費郵費）

編者 農林部中央農業實驗所

管家驥
馬鳴琴
楊守仁

發行者 行政院營養改進運動

印刷者 上海文昌印刷公司

辦事處：新橋石梯溝

本書歡迎翻印
但須先將意見

