

書叢小學科學

種菜的方法



NO7

中華書局印行

科 學 小 叢 書

種菜的方法



NO7

中 華 書 局 印 行

民國十四年五月印刷
民國十四年五月發行



著者閱發印刷所

鄧盛衣鏡局文言芙蓉局局七七二路寺安靜上海中華書局

中華書局

漢口青島天津保定張家口濟南
徐州太原開封鄭州西安蘭州南京
福州杭州蘭溪安慶蕪湖南昌九江
門廣州長沙衡州油常德成都新嘉
陽哈爾濱雲南新嘉坡

△ 定價銀一角
(外埠另加郵匯費)

總發行所

上海棋盤街

中華書局



種菜的方法

目 次

一	總說	1
二	菜的種類	5
1.	根菜類	5
2.	花菜類	6
3.	果菜類	7
4.	莖葉菜類	8
5.	香辛菜類	8
6.	菌類	9

三 菜的種法	10
1. 種的時候	10
2. 一畝地的播種量	11
3. 蓋土	11
4. 發芽的日數	12
5. 移種的時候	12
6. 適宜的泥土	13
7. 每行每株的距離	13
8. 適宜的肥料和下肥的時候	14
9. 蟲害	14
10. 收穫的時期	14
11. 一畝地的收穫量	15
四 菜園的佈置	15
1. 方位	16

2. 泥 土	18
3. 排 水	18
五 輪 種	19
六 菜 類 的 貯 藏	21
七 結 論	22



科學小叢書

種菜的方法

— 總 說

菜是幫助下飯的一種食品。雖然有許多人吃動物的皮肉和內臟，幫助下飯，但是因為經濟的關係，衛生的關係，嗜好的關係，約計有百分之八十是要吃菜的。就是吃肉的，也是多數要混吃菜類。我可以反證一句話說：“世界上的人，有終身不吃肉，沒有終身不吃菜的。”愛吃菜的幾種關係，申說如下：

1. 因爲經濟的關係 一般平民，他們每天的收入有限，并且他們每天所入的，不僅供給他自己一個人食用，還要顧到他的家庭。把所入極少的錢，供給多數人用，當然是非常困難，

恐怕沒有常常購食肉類的力量。實在因爲肉



類太貴，祇得買些菜類吃了。

2. 因爲衛生的關係 從前總以爲能够常吃肉類，身體一定可以強健，那曉得這件事，恰是相反，多吃

菜,才能够使身體康健哪。因為肉類總多脂肪,很難消化;並且時常做各種病菌的媒介。就是你抵抗力強,多吃肉類,不發生危險,但是身體處處不靈敏,也很可厭。所以現在有一般講究衛生的人,願意犧牲一時口腹之慾,不吃肉類,常吃菜類。

3. 因為嗜好的關係 我們對於食品的嗜好,各人不同,有人喜歡濃厚,却有人喜歡清淡,看見那些動物質的食品,就生出一種厭惡的心腸,情願揀吃菜類。

上面三種,是普通的;還有些人為了戒殺生,所以常食菜的。總之,菜類的需要,和米麥相等,超過別種食品。我們能够不注意種植菜的方法

嗎？

我國田園，盛行種菜，已經是好久了。不過種菜的成績，非但不能夠超勝以前，並且不及以前；每年的產額，總不能增加。但是需要的人，一天多一天，有供不應求的景象；所以市上時有舶來品發現，或是生賣，或是熟賣，利權外溢，真是可惜。其故都由於一般人不講究種菜的方法，以致拋棄財源。在歐美各國和日本，做宅主的，大都注意種菜這件事；住宅的旁邊，尺寸隙地，都種滿菜類；不僅節省金錢，身體上亦得益不少。所以我常希望家家能够種菜，特地把我所知道關於種菜的各種知識，寫些出來。

二 菜的種類

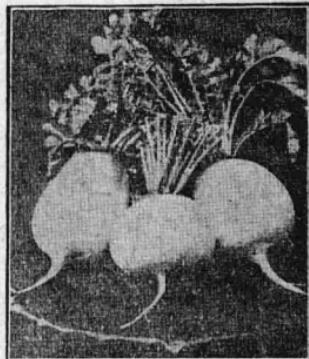
我們要曉得種的菜類，先要曉得吃的菜類。可以吃的菜類，我國原來已經不少；自從和國外交通以來，菜種又增加了許多，約計共有二百種。我們常吃到的，也有五六十種。這五六十種菜，所吃的部分，是不同的：有的是吃他的花；有的是吃他的葉；有的是吃他的根。……各種菜的分類，依據我們所吃的一部份做標準，可分下面幾種：

1. 根菜類 用菜的根部做菜吃的，叫做根菜。為什麼用根做菜吃呢？因為根裏面包含着許多滋養料，——這種滋養料，是供給他自己開



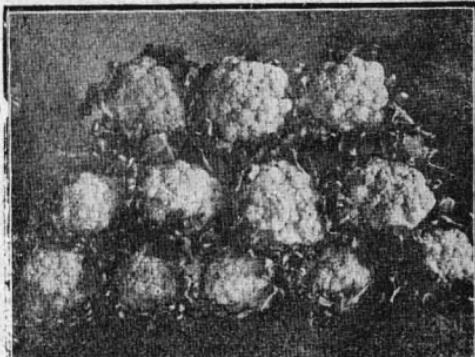
(蘿 蔔)

花、結果用的。——我們吃他的根，很有益處。根菜大都是二年生，如蘿蔔、蕪菁、慈菇、甘藷、薑等。(地下部可以吃的，也包括在根菜類裏。)



(蕪 菁)

2. 花菜類 用菜花做菜吃的，叫做花菜。凡是花瓣很大、很嫩，或是有特別滋養料的，都可以吃。如花柳菜、黃花菜、薊茗荷等。



(花 柳 菜)

花柳菜在外國，吃的人多極了，因為滋味實在不差，現在上海等處，本國人也都愛吃。

3. 果菜類 用菜的果實做菜吃的，叫做果菜。因為果實中所含的滋養料亦很多，



(黃瓜)

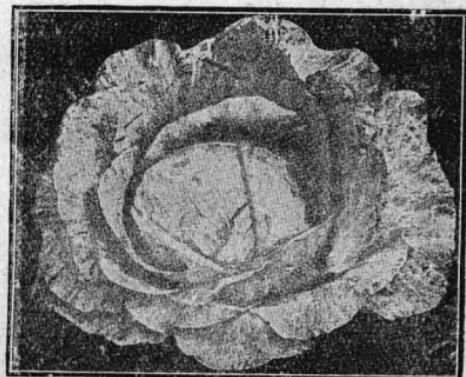


(菜豆)

這種滋養料，是預備供給自己發芽用的。果菜因為形態的不同，還可以分做兩類：如黃瓜、絲瓜、菜瓜等，成叢形的，屬叢類；蠶豆、

菜豆、豌豆等，成莢形的，屬莢類。

4. 莖葉菜類 菜中莖葉類最多，一年四季，差不多不斷的。普通的價值，比果菜、根菜等便宜些，滋養料的成分，却並不比前幾種少，並且多澱粉質，所以常覺得有甜味。如白菜、甘藍、菠蘿菜等，都是



(甘藍)

有價值的莖葉菜類。

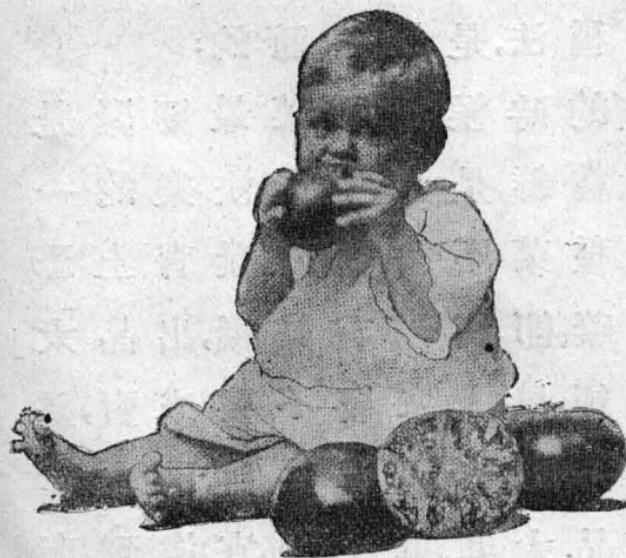
5. 香辛菜類 有一種菜，帶有香味或辛味，能够刺激胃部，提起食慾，也有益處。不過多吃了，刺激過分，反不相宜，這是很要注意的。吾國北方人，大都喜歡吃香辛類；嗜好的人，

竟是每飯不忘。香辛
菜類最著名的，有番
椒、番茄、芹等。

6. 菌類 菌類
是我國人特別喜歡
吃的一種菜，或是吃
新鮮的，或是焙乾以
後，等要吃的時候再



(番 椒)



開滋
養料雖
不及前
幾種富
足，滋味
却最鮮
美，蘑菇、
冬菇、草

菇、香菌、鮮菌、木耳都是的。

三 菜的種法

上面所舉的各種菜類，我國需要的人很多，所以各處的農家，早已能够種了。但是除農人以外，會種的却很少。我們現在既然主張自己種菜，那能不先明白種菜的方法呢？下面所載的種法，是最普通的：

1. 種的時候 種菜最要緊是得時，及時嘗鮮，是人生最快樂的一件事。設使種菜不得其時，發育上恐怕很有妨礙。即使沒有妨礙，出品太早，市上不經見，人家要不要來賣，是一個重大問題。你說專供自己吃，亦很為難。出品太遲，也不相宜，送到市

上，惠顧的人也決計很少，所以不宜過早，也不宜過遲。我們常吃的幾種菜，應該在甚麼時候種，可參看最後的一覽表。

2. 一畝地的播種量 種菜在地 上，每畝地應該種多少，須看菜的種類而定。因為各種菜，充分生長的時候，所佔的面積有大有小，要是種多了，太擠，發育不完全；種少了，空耗地畝，那也大可不必。我們常吃的幾種菜，每畝地應該種多少，可參看最後的一覽表。

3. 蓋土 菜的種子，種下泥土以後，上面一定要蓋土。蓋土的厚薄，看種子的大小而定。太厚了，壓迫太重，發芽不容易；太淺了，難吸到泥土