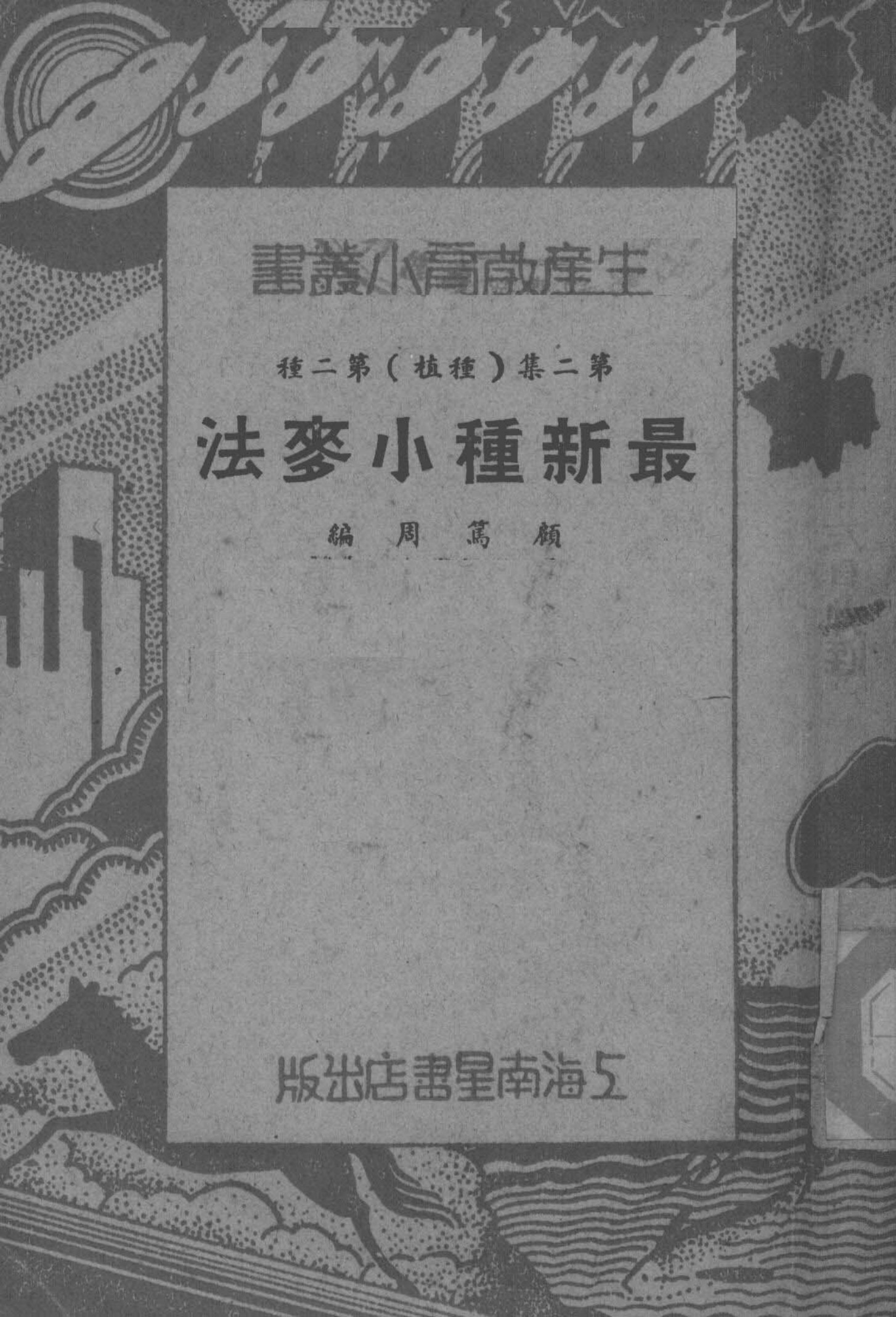




生產教育叢書

第二集（種植）第二種

最新種小麥法

顧篤周編

五洲書局出版

第三種 (雜種) 集二第

法麥小種新最

編周篤顧



行印店書星南海上

中華民國二十三年六月初版

生產教育小叢書
第二集 第二種 最新種小麥法

全書一冊 價洋一角五分

編輯者

復興生產教育研究社
顧篤周

主編者

楊東垣
曹芝清

發行者

上海南星書店

印刷者

上海南星書店

總發行所

上海(四馬路麥家圈)
廣州(永漢北路)

南星書店

經售處

本外埠各大書局

版權所有
翻印必究

國府林主席題詞

衣食足而後知廉耻
倉廩實而後知禮義

林森題



種二第(集二第)書叢小育教產生

要提法麥小種新最

本書不尚高深學理，注重切實方法，以淺明文詞，寫述種小麥的最新方法。先指示小麥的採種，選擇優良品種；行溫湯浸種，取得健全的種子，次述手續簡便，生長良好的種子條播法，與生長期中的管理；如怎樣中耕，使土壤行風化作用，怎樣除草；以裕生長，怎樣壅土，防風吹倒；保護根株，怎樣抑制生長，使產量豐富，最後詳述小麥的重要病蟲害，如黑穗病等的防治，線蟲等的驅除，此外如小麥的收穫，調製、製粉等等，都有淺明的指示，全書所述，對於我國農家，有相當的幫助，並適應一般人的需要。

生產教育小叢書
第二集第二種
最新種小麥法目錄

最新種小麥法

- 一 小麥的概述
- 二 小麥的用途
- 三 小麥的種
- 四 小麥的氣候土質
- 五 小麥的採種和選種
- 六 小麥田的整地
- 七 小麥的播種

目
錄

- | | |
|----|-------|
| 八 | 小麥的管理 |
| 九 | 小麥的肥料 |
| 十 | 小麥的收穫 |
| 十一 | 小麥的病害 |
| 十二 | 小麥的虫害 |

生產教育小叢書
第二集第二種 最新種小麥法

復興生產教育研究社編

一 小麥的概述

小麥是人類最主要的食用作物之一，我國各地，都用栽培。大別分爲二類，就是北方小麥和南方小麥。北方小麥，自秋天播種後，經過冬季春季，到第二年的夏天纔收穫，歷四時之氣。南方小麥，自播種到收穫，經過的時間較短。所以北方的小麥，性質溫和

一 小麥的概述

二

，食後不會口渴。南方的小麥，性質較熱，食後稍覺渴燥，這是南麥和北麥不同之點。我國小麥產量，以四川最多，其次是江蘇湖北，黃河流域和長江流域，產量也不少。全國栽培小麥的面積，約三萬萬二千餘萬畝，每年產麥約二萬萬六千餘萬石，每畝平均產量約八斗五升，比較美國小麥，一畝能產五石的，只及十分之三。這是栽培方法的不講究，而影響到產量的減少。我國每年自製麵粉，約二十餘億萬斤，可是全年的需要量，須八十餘億萬斤。那不足之數，惟有向

外國購買。今將最近五年來，洋麥洋麵的進口數，列表如下：

年 份	洋麥進口數	價值海關兩	洋麵進口數	價值海關兩
民國十六年	五·六七·三四担	一七·七五·六六兩	六·六三·七六担	三〇·二九·三五兩
民國十七年	七〇·二五担	二·六五·三五兩	二·七二·七八担	一四·六八·七八兩
民國十八年	四·二五·三七担	一七·九六·一九兩	四·二八·〇九担	二二·五三·九三兩
民國十九年	一·六九·一五担	七·〇五·六七兩	三·八二·八一担	二二·二〇·七三兩
民國二十年	九〇·〇八担	三·三三·八八兩	五·九七·四六担	三三·三五·三六担

我們看了上面的統計表，就知道洋麥洋麵，年有

輸入，而爲數却很大。民國二十二年，政府又向美國借大批棉花和小麥，價值五十萬美金，其中小麥計二十五萬金圓。該項小麥，專供國內麵粉廠之用。這證明我國小麥需要迫切，可惜沒有大量產生。今後欲謀補救，一方提倡普遍的栽植，增加種麥面積。一方力求栽培法的改良，使產量豐富。如再不圖自己振興，專仰外國供給，金錢外溢，國民經濟更感困難了。

二 小麥的用途

(甲) 小麥種實的用途

(1) 糧食用 小麥的種實，含有澱粉很多。可以做麵，饅頭，燒餅。在我國北方，是重要的糧食。在南方除米外，小麥也是主要的副食品。又因小麥的皮層，富有維他命，(註一)食之能使身體健康，北方人體軀強壯，和食麥大有關係。南方人食米飯，多腳氣病。所以患腳氣病的人，最好食麥麵。

(2) 釀造用 小麥除富有澱粉外，還含有不少炭水化合物。如葡萄糖蔗糖等，使他發酵，可以釀酒。我國古時，已有利用小麥。爲造酒的原料。所釀成的酒類，性質和順，有活血之功。

(3) 菜餚用 小麥的皮屑，叫做麩皮。富於蛋白質，是極滋養的東西。將麩皮在適度的水中，浸一晝夜，加食鹽少許，然後握麩皮一把在手中，在清水中不住的捏，捏到後來，手中祇剩粘韌的東西。就成麵筋。可以煮成菜餚，其味鮮美。

(4) 飼料用 在做麵筋的時候，沉在清水中的皮屑，取出晒乾。以之飼家禽中的雞鴨，家畜中的猪牛，都能發育肥大。

(乙) 小麥莖稈的用途

(1) 編織用 小麥的莖稈，組織柔韌。壓之使扁，用硫磺或漂白粉漂白，可以編草帽辮，做草帽。質輕涼快。

(2) 燃料用 小麥的莖幹，可做燃料，火力甚旺。腐爛之後，撒在田地裏，充做肥料。

三 小麥的種

我國的小麥，種類很多；但沒有一定的名稱。普通分類標準，都依芒的有無，殼的色澤，播種的時期，和麥粒的硬糯而定，今說明如下：

(一)有芒無芒種 芒是葉子的變形，在麥殼的頂端，像細針般的東西。有的小麥生芒，有的沒有芒。有芒的小麥 麻雀烏鴉等害鳥，因芒的刺痛，少來啄食，損失較少，產量自多。又因芒能製造小部份的澱

粉，供其營養，所以有芒的麥粒，內容充實。照此看來，有芒種比無芒種好；但是習慣相傳，種無芒的居多，不過沒有芒的小麥，在作業上，比較便利些。

(二)赤殼白殼種 麥皮赤褐色的，叫做赤皮小麥；麥皮黃白色的，叫做白皮小麥。赤皮小麥，我國南方各省，栽培最盛。白皮小麥，北方栽培最多。白皮小麥，宜生長在土質肥沃，氣候乾燥的地方。製成麵粉，非常細白，粉量也多。如果氣候土質不適當，發育就不旺。赤皮小麥，耐溼力强，土質也可稍劣，不

最新種小麥法

過新製成的麵粉，品質不十分好。

(三) 春播秋播種 春播小麥，常在春季三月間，

播下麥種，到七月上旬收穫，北部氣候寒冷，爲最適宜。秋播小麥，在秋季十月或十一月播種。過冬之後，到明年五月下旬收穫，南部氣候溫暖，可行秋播。

(四) 麥粒軟硬種 因麥粒的軟硬，分爲軟小麥和硬小麥。軟小麥的粒子和軟，色淡白，形狀如粉，含澱粉質很多。最宜製造餅乾，糖果之用。硬小麥的粒子粗硬，色不鮮明，多含麩皮質，富粘性，可以做麵