

脱落。其它处理对果实的着色,后期发育以及果实硬度没有影响。微乎的差别可能和座果多少有关。

即使没有疏除效果的处理,第二年(1990)也没有适量的花量。虽然呼吸抑制剂造成了落果,但翌年的花量也不理想。

试验四:人工遮荫(92%)两天,共疏除作用高于西维因 50 可湿性粉剂,西维因 4L 以及 10 毫克茶乙酸/升+吐温 20 处理,对各种化学疏果剂处理后的树体增加 2 天遮荫,均可增加疏果效果。这表明了化学疏果和自然条件下发生的所谓“六月落果”有可能相互影响。上述三种药剂未引起果锈,但遮荫会造成种子发育不良。茶乙酸和西维因都不影响种子数量。遮荫造成的种子数量减少但并未影响果实的大小,而遮荫疏果树上的果实直径变大。西维因处理的树第二年的花量多于茶乙酸+吐温 20 处理的。

试验五:对大珊瑚品种人工遮光两天比喷施西维因 50 可湿性粉剂和喷施西维因 4L 以及喷施 100 毫克茶乙酸/升+吐温疏果作用好。这三种化学药剂对果锈的影响没有差异,但比人工疏果和对照的果锈多。座果量和果实大小对果锈有影响。上述药剂对果实中具有生命力的种子数量尚无影响,对果锈无直接影响。测定表明,遮荫处理的树上果实数量不足,第二年的花量虽受前年的座果量的影响,但在大珊瑚品种上并不象金冠和元帅那样大。

试验六:喷施两次 2400 毫克/升呼吸抑制剂 RPA86117 没有疏果效果。对果锈也无影响。但 RPA86117+表面活性剂(Exp80033A)非但有疏果作用,而且加重了果锈。不同的表面活性剂是否能减轻对果实后期发育的影响,尚需进一步的研究。

试验七:西维因 50 可湿性粉和西维因 4L 单独使用或同柴油乳剂混合施用时,两种剂型的西维因效果相同。有生命种子的数量在统计上同对照相比没有差异。伐虫腺、柴油乳剂单独或混合使用都没有疏果作用。果径 16 毫米时,使用 500 毫克乙烯利/升+柴油乳剂会造成疏果过量。在果径 30 毫米时,即果实开始积累淀粉后 10 天,使用 1500 毫克乙烯利/升+柴油乳剂会使大部分果实脱落。单独使用呼吸抑制剂 RPA86177 无疏果作用,但加入表面活性剂(Exp80033A)或吐温 20 后,会产生与上述相同的效果。混合施用 RPA86177 和柴油乳剂,造成叶片伤害:部分叶片脱落,果实生锈和落果。

呼吸抑制剂 RPA86177 单独使用或同表面活性剂、柴油乳剂混合使用时其光合作用均减弱。

处理后的第二年即 1991 年所有的试验树花量可 50 (总 90) Northern Horticultutre

以满足生产需要。短枝开花达到 40—50%即可满足生产要求。所调查树中开花短枝达 85%,高浓度乙烯利疏掉过量果实的处理,当年形成花芽较多,这些花通常比短枝上的花开放晚。可以免遭早霜危害,但其所结果实一般不如短枝上的大。

试验概述

通过对一些疏果药剂及其增效剂的不同组合试验,取得了化学疏果药剂的疏果效应范围,化学疏果剂可增加第二年的花量。

柴油乳剂作为西维因的增效剂 66%的年份可增加疏果效果,且具有抑制红蜘蛛虫口密度的作用。但是柴油乳剂加重了金冠的果锈。西维因的两种剂型无论是单独使用还是结合人工遮荫(92%)疏果作用相似。

试验数据表明,人工遮荫 2 天(92%)(即相当于 3 天美国西部典型阴天天气)可减少有生命种子数量达 50%,起到了疏果作用,而增加了果实的体积。该试验所用的各种疏果剂对种子数量无任何影响。

一次或多次用药估计疏果数量的效果是果树栽培者所要研究的主要目标。化学疏果受不同年份的自然条件以及果树本身的多种因素的影响变化甚大。本篇报道的各项试验企图给种植者提供从无疏果作用到疏除过量的用药范围。由于栽培者喜欢根据上一年的经验以及当年的天气及座果情况作出增加或减少果量决定,因而这些试验中各种有关的用药浓度和组合对估计各种疏果剂的用药量是很有启发帮助的。

(参考文献略)

摘译自:《Horttechnology》1991,1,1,41—48

校者:杨振伟

紫甘蓝是理想的泡菜原料

紫甘蓝是理想的四季凉菜。早春淡季,各种喜温性蔬菜上市量很少,紫甘蓝可做冬贮菜或灌制品可大量上市来补充淡季,夏季又是北方旅游观光的盛季,而紫甘蓝又可以糖醋泡菜式各种凉菜迎接四面八方的游客。特别是它鲜紫艳丽的独特颜色,再加上不同的工艺加工,咸、酸、甜、辣风味应有尽有,具有调剂口味、增进食欲、帮助消化之功能。紫甘蓝可称北方土地的特产,也可做出口贸易的原料基地,它将会为国家创造大量外汇。下面介绍一种紫甘蓝泡菜制做方法。

1. 成品特色:微酸清脆,增进食欲,帮助消化与吸收。

2. 配料选择:紫甘蓝叶球,少量加几枚普通甘蓝外叶;青辣椒丝,红辣椒丝,再加上适量盐、姜片、花椒、茴

香、黄酒。

3. 原理:选用突起菜坛(或普通菜坛也可),周围有一圈四形托盘(水槽盛水),扣上扣碗、密封坛内,使泡菜在缺氧的情况下,加速发酵,产生大量乳酸。

4. 制做过程:泡前将菜块洗净→沥干→切块→入坛腌制,坛内菜要装满,尽量少留空隙,以液面距坛口6—8cm,盐水淹没菜为宜。记住:冬天放阳台或室内阴凉处,夏天放地窖或背阴处密闭。7—10天可食用。

5. 泡菜盐卤的制法:将清水烧开,加入食盐,每一公斤水80—100克盐,待盐完全溶解后,再放入备好的配料,倒入坛中,(以卤水淹到坛子3/5处为宜)。待卤水完全冷却后再放入紫甘蓝。

注意事项:

1. 食用时备一双专用筷子,切忌带入油腻物以免污染。

2. 要保持陈汤的清洁,如续新菜2—3天可食用。

3. 配料时可根据不同地区食用习惯,添加香料,喜欢食脆、硬的可多加些醋。

(呼盟国营哈达图农牧场科技中心 苗育英)

新路果树场 欢迎看果购苗

日中性草莓常年开花,月月结果,南北方均可栽培,一次播籽或栽苗,年年亩产酸甜可口的草莓鲜果3,000公斤,再与七、八个称半公斤的特大李子和单果重800克的雪花大梨,立体种植,果园四周密植零下40多度不用下架防寒的北极葡萄,果树占天,草莓占地,优势互补,经济效益十分可观,欲购种苗的单位和个人,速去信与吉林省浑江市新路果树场联系。联系人:辛洪莲 邮编:134300

结果后枝条下垂,具有富士的丰产性。无早期生理落果和采前落果现象,克服北斗的弱点。

——从成熟期和果实着色看,在日本北海道10月20日采收,在长野10月13日采收,比富士早半个月左右。以M26为中间砧的,糖度一般在15%左右,酸度0.36—0.46g/100ml;以富士为中间砧的高接树,平均单果重420克,糖度略低,酸度略高,着色不良,而且有树势愈旺,着色愈差的趋势。

——从接替富士向北推进的意义看,富士苹果以其优良的品质,代替了国光,成为日本最主要的晚熟苹果品种。我国自1980年春引入红富士以来,10多年间,其栽培范围从北纬33度左右的黄河故道地区,到北纬40度左右的辽宁南部;从东经122度左右的山东北岛东端,到东经102度左右的甘肃天水地区,均有大面积栽培,总面积达600万亩,实现了我国苹果品种构成的调整,已在社会上产生了很大影响。但是,富士在渤海湾周围和雨水较少的干、寒地区栽培,“抽条”现象相当严重,在辽东半岛的金州北部地区,有的年份也发生“抽条”死树现象。因此,要使良种苹果占据原小国光的栽培范围,向我国北纬40度线及以北的区域推进,绝非富士所能胜任。北海道9号则可承担这一向北开拓的任务,特别是辽宁省,代替原来小国光的品种,非北海道9号莫属。成为继富士之后,又一个可在更大范围内发展的优良品种。(烟台市果树科学研究所 264004)

极有发展前途的苹果新品种 北海道9号

刘志坚

北海道9号,是1980年日本北海道中央农业试验场,从“富士”与“津轻”杂交育成的168个个体中选育出的新品种。1986年11月,获日本农林水产省种苗登记证第1237号,并定名为:“HAC9”,即北海道9号。烟台市果树研究所1989年把北海道9号引入我国,随即进行了高接观察和专点高倍繁殖,如今已培育成半成品苗15万多株。

北海道9号是一个新的苹果品种,又是一个极有发展前途的品种。通过考察、引进、繁育,我们对它的了解有了不断深化的认识。

——从育种目的看,是为了解决在高纬度地区生长期短、栽培晚熟品种困难的问题。北海道位于日本最北部,北海道9号耐寒性强,达到了育种目的。

——与母本比较,北海道9号树势比富士强,与北斗相似,树姿比富士开张。果实个头大于富士,条红或片红,着色程度与富士相同。果肉黄白色,肉质比富士致密,果汁较多,糖度与富士相同,酸甜适中,贮藏期间酸度比富士保持时间长久,口感清爽,综合品质高于富士。贮藏性比富士稍差,冷藏可至翌年2月末。

——从生长结果特性上讲,由于该品种为三倍体,因而枝条粗壮,叶片肥大,多腋花芽,易成花,具有津轻的早实性。初果期树体短果枝上的果实特别大,但不均匀,中、长果枝上的果实较均匀。强枝基部易光秃,大量