

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