

集中孕蕾开花枝。菊花花芽很多,九月中旬现蕾后,当长到绿豆大小时,及时疏蕾,留一顶蕾,其余剔除。

5. 病虫害防治 菊花的病虫害主要有叶斑病、蚜虫,应以防为主。菊盆定植后应喷一次500倍多菌灵。以后每半月喷一次。发现蚜虫应立即喷1000倍功夫或1000倍氧化乐果溶液,并连喷三次,效果较好。

四、适时上市:进入十月下旬,案头菊花开五成时,浇一次透水后,铲断盆外根系,及时上市。(王翠荣 河南省中牟农业学校 张晓莉 郑州日产公司)

苹果贮藏期病害防治

果品贮藏,是根据果品生物学特性的要求,给以适宜的保鲜贮藏环境条件,以维持果品正常的新陈代谢作用,减少果品变劣和腐烂损失,延长鲜果供应和加工期。贮藏期的病害防治是保障果品贮藏增效的一项重要措施,认真实施,必将有效增加果品贮藏的经济效益。苹果贮藏期病虫害可分为生理性病害,主要有虎皮病、红玉斑点病、苦痘病、水心病以及低温伤害等;真菌性病害主要有青霉病、炭疽病、褐腐病等。

虎皮病、红玉斑点病:采收后立即用4%氯化钙液浸果2—3分钟;或用含1.5—2毫克二苯胺或3000ppm的乙氧基唑啉/液浸果,但注意残留药量不超过4—5ppm,都能起到明显的防治作用。

苦痘病、水心病:应在采果后用2—4%的硝酸钙或氯化钙液浸果,降低贮藏温度,注意通风等。

低温伤害:一般果库温度应保持在0—2℃,温度过高会加重病害发生,但温度过低,由于果实细胞液的PH值降低,二氧化碳在细胞液中的溶解度增高,使果实产生缺氧呼吸,导致果实中毒。因此,贮后应很好监测和调节贮藏环境中的二氧化碳的浓度。也可在入贮前用保果灵或仲丁胺18号药100倍液洗果,或用仲丁胺熏蒸。

苹果青霉病:此病多由伤口侵染或接触传染而发病,入贮时应避免损伤和注意择除虫、鸟和自然伤果。入贮前果库要清扫干净并用硫磺熏蒸,或喷50%的福尔马林液,进行全面消毒,也可用500—1000ppm的苯莱特、托布津、多菌灵药液浸泡;也可用100—200ppm的仲丁胺,或0.5—2%的乙醛气熏蒸处理1—3小时。并注意适当降低贮藏温度,以控制和减轻青霉病的发生。

苹果炭疽病:应在入贮前用仲丁胺衍生物20号药100倍液,或用保果灵150—200倍液洗果,尽量采用气调贮藏,适当降低贮藏温度。

苹果褐腐病:采果后用2—4%的氯化钙液浸果10分钟,可防止果肉褐变。入库贮藏时,应严格选果,防止

机械损伤,以避免贮藏期形成大量发病烂果。入贮果可用保果灵,或仲丁胺衍生物18号药100倍液洗果,可用仲丁胺熏蒸。(永寿县农技中心 董毅 冯登龙)

冬季种植大棚菜“五忌”

怎样提高大棚菜的经营效益?下述“五忌”可供借鉴:

一忌品种老化。不能停留在以往大宗中低档菜的水平,应开发种植新品种,搞好异地中高档菜系的交流,在引进试种高产新品种上有所突破。

二忌顾产忽销。为了给棚菜找好“婆家”,经营者应按照种植的品种、产量,预先到大中城市蔬菜批发市场、站点,签订预销合同,策划销售市场。

三忌时令欠佳。好菜卖不好价钱,往往是由于没有打好时间差。菜农要把握种植时令,你先种我后种,你不种我抢种,利用好时间差的优势。

四忌技术落后。要提高效益,就要在生产中采用新技术,科学管理。

五忌贪产误市。蔬菜收获应提早和适度,若贪产好利,其结果只能是适得其反,贻误上市机会,应当遵循宜早不宜迟,宜鲜不宜老的生意经。(毕金)

幼龄果树的冬季管理

冬季由于气候寒冷,土壤冻结,干旱多风,常使一些幼龄果树树体失水过多,造成树枝干枯死亡。这种现象叫果树抽条。防止的办法是:

一、卧床法。把幼树整个地上部分轻轻按倒在地,根部呈弯弓形,用杂物捆好。然后盖上15—20厘米厚的湿土。覆土表面用锹拍实。

二、土埂防寒法。对比较粗的幼树,在它的北面66厘米左右的地方筑一月道牙形土埂,埂高67厘米,长1—1.3米。如果能在果树根中铺一些马粪保温,更能提高防护效果。

三、涂保护剂法:可以用0.5公斤石硫合剂,0.5公斤食盐,0.5公斤豆浆,3公斤石灰,加适量的水调合成涂剂,还须加点沾着剂。涂在幼树的主干一段上,起防寒作用。也可用棉花或旧布蘸凡士林膏涂抹树干,使表面形成一层保护膜,减少水分蒸发。

四、绑缚防寒法。把幼树枝干用作物秸秆或者塑料薄膜裹起来。(文泉)

北方园艺 (总94) 53