

חקירה מיוחדת ע"י מומחים טעונה השאלה: עד כמה אופן גידול זה הוא אקונומי בארץ.

ד) בירור זני בננים מחוסנים בפני הנימטודה, שהתחילו בו במצרים, נותן סיכויים חשובים לעתיד. אולם פתרון זה הנהו ענין לעתיד רחוק ואיננו בא בחשבון כתרופה ישרה כיום.

ה) צריך להפנות תשומת לב מיוחדת למחלת ה"רוויטה", לקבוע את מציאותה בארץ ולמנוע בעד התפשטותה.

ו) מהשאלות: השפעת התנאים החיצוניים (א) על הבננה (ב) על הנימטודה, ופעולתם המשותפת על מצב הבריאות של הבננה, נחקרה במצרים רק השאלה הראשונה. יש להוסיף עליה חקירה מדויקת גם בשאלה השניה: חקירת התנאים החיצוניים והשפעתה האיקולוגית של הנימטודה. שאלה זאת הוונחה עד עתה לגמרי וחקירתה נחוצה עד מאד אם ברצוננו למצוא דרכים חדשות למלחמה במדק המסוכן הזה.

ז) אם החשבון האקונומי של גידול הבננים במשך 4-3 שנים בלבד יהיה חיובי, נפתחת אפשרות להמשיך בגידול הבננה באזורים ידועים בארץ (עמק הירדן, חוף הים). אולם עד שיתבררו תנאי הגידול וההיגיינה הכללית של צמחי הבננה בארץ ע"י נסיונות מקיפים ומדויקים, צריך לפי דעתי לצמצם עד כמה שאפשר נטיעת מטעי בננים חדשים.

רקבון הבצל בארץ והמלחמה בו.

מאת ש. קצפרובסקי.

אין פירות ותבואה באין לירי הרקבה
אלא מתוך דרכיהן של בני אדם.
(תנא דבי אליהו זוטא, פרק ג').

מדי שנה בשנה הולכים ונרקבים בארץ בצלים רבים מאד, והמצב הנוע לירי כך, שהופעה זו נראית לאכזרים כהכרח ואין לשמור על הבצל בארץ. לפעמים ישנה שנה וישנם מקומות שהבצל משתמר בהם והנה בשנה שלאחריה בא שוב הרקבון ואין בעלי המשקים יודעים את סבת הצלחתם וכשלונם. אחוזי הרקבון מגיעים בהרבה מקומות עד למאה (100%). הבצל הנשאר במחסן שבועות אחדים נרקב כולו, וזה מכריח את בעלי המשק להוציא את כל הסחורה, כמעט בבת אחת, אל השוק וממילא יורד מחיר הבצל, במדה שהיה לאחר הגידולים הרחוקים מן השנר והקרבובים להפסד, פה ושם התחילו הנננים עצמם להלחם בהופעה זו. היו שפזרו את הבצל בשבכה דקה בעליות, על הגנות, במחרוזות, על רשתות וכו'. אולם עד עכשו לא עלה בירי האכזרים לשמרם כראוי במשך זמן יותר ממושך, בלי שהרקבון ישלוט בהם.

האימפורט של הבצל בארץ, מחלת רקבון הבצל שאינה נותנת לשמור על הפרי ימים רבים מכריחה את התושב הארץ-ישראלי להכניס את הבצלים מן החוץ. מצרים וסוריה מספקות את צרכי השוק המגיע לסכומים מסוימים. בשנת 1926 שלמה איי יותר מ-14 אלף ל"מ עבור בצל ושום.

ט ב ל א א.
איטפורט הבצל בשנת 1926.

חודש	כמות בק"ג	ערך בל"ש
ינואר	159,294	734
פברואר	58,469	333
מרץ	161,211	839
אפריל	251,146	1,250
מאי	130,492	837
יוני	107,086	1,392
יולי	53,575	688
אוגוסט	313,681	1,611
ספטמבר	318,701	1,707
אוקטובר	181,077	1,051
נובמבר	306,612	1,720
דצמבר	96,036	617
בסה	2,137,380	12,779

מעוררי רקבון הבצל במחסן והתנאים המכשירים את התפתחותם, כדי למצוא פתרון לשאלה זו עברתי תחילה על הרבה משקים בנליל וביהודה, אספתי בצלים ננועים במקומות שונים, בצלים אלה נבדקו על ידי המחלקה לפטולוגיה וסוגו של מעורר המחלה נקבע. אח"כ השתדלתי לעמוד על התנאים העוזרים או המפריעים להופעתו של רקבון הבצל. נוסף על זה בדקתי את הבצלים אצל הערבים בלוד, רמלה, שכם וכו' ולתמהוני מצאתי שהערבים, מבלי חקירות ומבלי לדעת סבת הדבר ידעו להרחיק גורמים שונים המביאים את הבצל לידי רקבון.

מעורר הרקבון בארץ. הדוגמאות של הבצל הרקוב מן-שמואל, עין-חרוד, נבע, תל-יוסף, עין-חי, נחלת יהודה וכו' כולן היו ננועות בבקטריות הגורמות לרקבון הלח. המקום הננוע משנה את צבעו הרגיל המימי, הופך לכהה ונודף ריח רע. בתנאים נוחים מחלה זו מתפשטת באופן מהיר מאד. שם בבקטריות לא הוגדר עדין במלואו, אבל כפי הנראה הן נמנות על אותו הסוג של בקטריות המעוררות רקבון הגור, הכרוב וירקות אחרים והידועות בשם *Bacillus carotovorus*. עפ"י מלווה את הרקבון אבק של פיה שחור. הפיה השחור הזה אינו אלא הנבנים של הפטריה המצויה בכל מקום *Aspergillus niger*. רגילים לאמור, שזו האחרונה הגה מעורר המחלה, אבל עד עתה לא מצאתי, שהאספרגילוס יתקף את הבצל מלכתחילה. דרכו להתפתח רק אחרי שהבצל נתקף ע"י בקטריות, או בשעה שהאוויר שהבצל נתון בו ספוג רטיבות רבה. הוא אינו מעסיק לחרור עד הבשר ומתפשט רק בקליפות העליונות. והנה גם הבקטריה שהזכרתי למעלה, — המעוררת את הרקבון בבצל, איננה יכולה להביא לידי הרקבה בצל בריא, מוצק ולא פצוע. רק כשהבצל

נחלש, או נפצע או כשישנו מסביב הבצל שפע של רטיבות וחום.
רק אז באה הבקטריה ותוקפת את הבצל ומביאה אותו לידי רקבון.
התנאים המכשירים את התפתחות הרקבון במחסן, שני גורמים
עיקריים פותחים דרך לבקטריה לחדור אל תוך הבצל ולהרקיבו: א) אופן גידול רע,
ב) אסוף ושמירה רעים.

אמנם נסיתי אשתקד להלחם ברקבון בעזרת פורמלין ואדי גפרית, אולם כל התוצאות
היו שליליות, מכיון שמעורר המחלה כבר חדר פנימה דרושות שעות רבות בכדי להסיתו
וממילא מתקלקל הבצל בשעת הטפול באדי גפרית ובפורמלין.
א) אפני הגידול. למען ברר את השאלה הזו פנינו אל המשקים בשאלות
ברכר אפני עבוד, אסוף וכיו' והתשובות שקבלנו מסוכמות בטבלא ב':

ט ב ל א ב.

הטפולים השונים במשקים ואחוזי הרקבון.

ה מקום	ה פריחה		ה דריכה		ה רקבון	
	תרפ"ה	תרפ"ו	תרפ"ה	תרפ"ו	תרפ"ה	תרפ"ו
חולדה	—	—	דרכו פעמים רכבו פעם וקשה אחת	כמעט הכל רקב	30% נרקבו	
נחלת-יהודה	—	—	פעם אחת	הכל נרקב	נרקבו כולם	
עין חי	—	—	דרכו	לא דרכו	הכל נרקב	הכל טוב
גן-שמואל	—	—	—	—	90% נרקבו	—
עין חרוד	פריחה ניכרת אבל לא מרובה	50% פריחה	—	—	20% רקבון	יותר מ-50% נרקבו
גבע	40% פריחה	פריחה כלתי ניכרת	דרכו פעמים	לא דרכו מפני האכנים בשדה	יותר מ-50% נרקבו	רקבון מעט מאד
תל-יוסף	פריחה מרובה	פריחה כלתי ניכרת	דרכו במעגילה. הבצלים היו מעל האדמה	דרכו במעגילה. הבצלים היו מתחת האדמה	יותר משני שלישים נרקבו	רקבון מעט מאד
כית-אלפא	פריחה מרובה	פריחה מעטה	דרכו	לא דרכו החפרפרות פצעו את הבצלים	הבצלים נרקבו בשדה	
הפצייבה	20% פריחה	פריחה מעטה	—	—	יותר מ-50% נרקבו	20% נרקבו
דגניות					הכל נרקב	

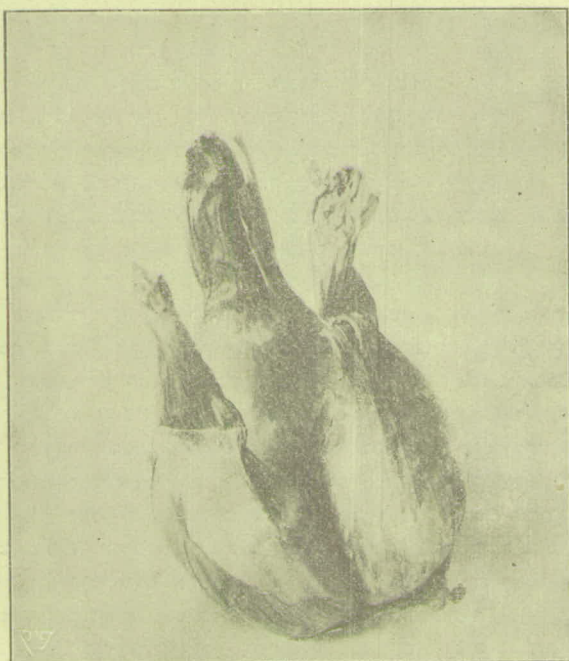
טבלא זו מראה, שישנו קשר בין הדריכה והפריחה ובין הופעת הרקבון. למשל, בחולדה דרכו בשנת תרפ"ה 2 פעמים על הבצל והוא נרקב בשנה זו כולו. בשנת תרפ"ו דרכו רק פעם אחת, אחוז הרקבון ירד ל-40%. הפריחה: בנבע בתרפ"ה הגיע אחוז הפריחה ל-40% והרקבון ל-50%. בשנת תרפ"ו היתה הפריחה מועטה מאד וגם הרקבון לא היה ניכר.

הדרכים לשמור על הבצל מפני רקבון.

(1) נידול הבצל מבצלצלים או מזרעים.

יכולים אנו לאמור בבטחה, שרקבון הבצל בארץ בא מחמת נידול הבצל מבצלצלים. הבצל הוא צמח דו-שנתי, בשנה הראשונה לחייו הוא אוסף חמרי מזון ובשנה השניה או בתקופה השניה לנידולו הוא מוריע, כשאנו נועצים בצלצל שעבירה עליו שנה אחת, אנו מנדלים אותו בתקופת ההורעה, ואם גם פיתוח הזרע נפסק ע"י גורמי חוץ, הבצל עצמו הולך ונחלש. את הסימנים לכך אפשר לראות על פי רוב גם מבחוץ, כי הבצלים הנוטים להוריע צוארם מתעבה. הצואר העבה הוא מקום חלש ופתוח להדירת החידקים. בעוד שיתר חלקי הבצל מוגנים גם ע"י קליפות צבעוניות — צבע זה

תמונה ה.



בצל משולש שגדל מבצלצל.

שהוא ארסי לבקטריות — הצואר הוא חשוף ובשרי והבקטריות הנמצאות באדמה יכולות בקלות לחדור אל הבצל פנימה. בשעת אסוף הבצל בשדה וכניסתו למחסן הבקטריות הנמצאות בפנים הצואר ממשיכות את פעולתן המזיקה.

לעומת זה הבצל הנדל מן הזרע בשנה הראשונה איננו נוטה לפריחה, צוארו הוא דק ומתיבש היטב סבלי להשאיר שום מקום לחידקים להאחז בו. מלבד זה הבצלים הבאים מבצלצלים נוטים לפתח פירות כפולים וגם משולשים וכו' (ראה תמונה ה') ובצלים אלה אינם די מוצקים וסגורים במדה שיעמדו בפני התקפת בקטריות.

נוסף על אלה הבצלצלים הנמצאים בשוק הארץ-ישראלי הם תערובת של מינים ועל הרוכ הם נושאים גם את הגורמים למחלת הרקבון והפיח השחור והירוק, וכמובן שמבצלצלים ננועים אלה אין לקוות ליבול בריא. כפי הנראה הבצלצלים מעיר שכם הם פחות ננועים מאלה הבאים מדמשק, לכן עולים יותר יפה האחרונים. גם הפיח השחור, אף-על-פי שהוא איננו סכלה את הבצל, מוריד את ערך הסחורה בשוק.

מענין מאד שהערכים מצאו בעצמם סוד זה, כי חדלו לנדל בצל מבצלצלים ומגדלים אותו רק מזרעים. וכשתשאלו אותם לסבה יענו לכם שבצלים הבאים מבצלצלים אינם משתמרים, בעוד שהבצל הבא מזרעים משתמר הרבה יותר טוב. בבצלצלים הם משתמשים רק כשהם חפצים למכור את הבצל ירוק או כדי להקדים את התוצרת בשבועות מספר.

3) איך לנדל את הבצל ע"י זרעים.

בארצות אחרות נוהגים לזרוע את הבצל ישר בשדה בעזרת מכונת יד, אולם אופן זה דורש אדמה תחוחה, בלי רגבים וגם עבודה רבה לנדל ולקלטורים נוספים וגם הוצאה נוספת לזרעים. ולכן יש ליעץ במשקים שלנו לנדלם מתוך מנכטה. זורעים את הבצל בערוגות במרחק 12.5 ס"מ בין שורה לשורה; ולדונם אחד יספיק $1\frac{1}{4}$ ק"ג זרעים. את הצמחים מעבירים אל השדה בעונת הגשמים ובשעת ההעברה מקצצים בשרשים עד לאורך של 2.5 ס"מ ואת הראשים מתוים לחצים.

8) השתילה.

כדאי לנו ללמוד ממעשי האכר האמריקאי המשתדל לשכלל את כלי עבודתו ולהמציא לעצמו מכשיר הבא לקמץ בשעות עבודתו בשדה. למען החש את עבודת השתילה של הבצל, הם המציאו מכשיר קטן ופשוט הנקרא בשם: המסמן של Cranés. הוא עשוי חתיכת עץ עגולה, שארכה הוא ששים סנטימטרים והקוטר שלה הוא 25—30 ס"מ. מסביב לעץ זה נמצאים יתדות קצרות שארכן הוא 4 ס"מ ורחוקות 10—15 ס"מ אחת מהשניה—מרחק זה אפשר לכוון כל אחד לפי צרכו. את המכשיר הזה הם מחברים במסגרת עץ אל המענילה ומגלגלים אותו על פני השדה, ובבת אחת הולכים ונעשים חורים בשלוש שורות. אח"כ עוברים את השדה אנשים נושאי צמחים מקוצצים, ונועצים צמח בכל חור וחור ומהדקים אותו ביד.

בקליפורניה מחישים את העבודה עוד יותר באופן הבא: חורשים תלם לאורך השורה אח"כ באים ומגלגלים באלכסון צמחים על גבי דופן התלם במרחק הדרוש ואחרי כן בא שוב החורש ומסכה את התלם השתוח בעפר על גבי הצמחים הנתונים לאורך התלם. תלם שני פתוח זה משמש גם להשקאה.

(4) פציעת הבצל.

כפי שבארנו למעלה, פציעת הבצל היא מסוכנת באותה המדה כמו פציעת פירות תפוחי-זהב, ועלינו להזהר לכלי לפצע את הבצל מזמן היותו בשדה עד שמביאים אותו אל השוק למכירה.

א. בשעת הקלטור והעדור.

יש להזהר בשעת העדור והקלטור לבלתי פצע את הבצל. כשהצמחים עורם קטנים טוב להשתמש במקלטריד בשני אופנים, כששיניו עוברות לשני צדי השורה; אבל לאחר שהצמחים גדלו יותר טוב להשתמש במקלטור בעל אופן אחד, מפני שבו אפשר לנהוג מדת זהירות רבה ולא לפצוע את הצמחים.

ב. הדריכה.

את הנזק המכריע לבצל מביא הספול. כביכול בשדה הנקרא בשם "דריכה"; מידוע נוהגים לעבור על הבצל לפני הבשלו בחבית עם אבנים, בקרש כבד וכו' כדי להרביץ את עלי הבצל. את זה עושים בתקוה להפנות ע"י כך את זרם הזמן מהעלים אל הבצל ולהגדיל בו את היבול. הסתכלותי הראתה ברורות שדעה זאת משובשת מעיקרה. שיטת "הדריכה" בבצל באה אלינו מרוסיה, נרמיה וכו'. אמנם בארצות אלה השיטה הזאת מועילה וגם איננה מזיקה, הנשמים מרובים שם בזמן ההבשלה ואם אינם שוכרים את העלים, הצמח מתחיל שוב לפתח חלקים עליונים על חשבון בצלו. גם הפצעים המתהווים על ידי זה בבצלים אינם נזקים נזק חשוב, מפני שהטמפרטורה הנמוכה איננה נוחה להתפתחות החידקים המזיקים, ויש להיפך, שמוכרחים לשמור על הבצל מפני קפאון. שונים הם התנאים בארץ. כאן אין נשמים בעונת ההבשלה והשמש הבוהקת מרביצה בעצמה את העלים. הטמפרטורה הנכונה נוחה מאד להתפתחות החידקים המזיקים ומחישת את הרקבון.

אפשר להביא דוגמאות רבות מהמשקים המוכיחות עד כמה גדול הנזק הנגרם לבצל ע"י שיטת "הדריכה" (דריכה ברגלים, העברת חביות ריקות או מלאות אבנים, מעילות וכו' על נבי הבצל בשדה). בכל המקומות כמעט שבהם נהגו על פי השיטה הזאת — רוב הבצלים הרקיבו זמן קצר אחרי שאספיהו מהשדה. ובמקומות המעטים שלא נהגו על פי האופן הזה הרקיבו רק אחוז קטן. צריך להעיר שגם מגדלי הבצל הערבים אינם נוהגים לדרוך על הפרי בשדה.

היבוש.

בשעת האסוף בשדה נוהגים אצלנו להשליך את הבצל ולטלטלו בחוקה, ע"י ספול בלתי זהיר זה מוצעים אותו ופוחתים פתח להדירת פרויטים לתוכו, בשעת האסוף יש אפוא לנהוג זהירות רבה, אין לטלטל את הבצל ולהשליכו כי אם להניחו בנחת. כמובן אם מאריכים את זמן יבוש הבצלים בשמש הם עלולים להפגע. ההשפעה המזיקה של סכת שמש אפשר להכיר בהתהוות אבעבועות או התקשות חלקי הבצל. ע"י סכת שמש נחלשים תאי הבצל ואינם יכולים לשמש תרים בפני חדירת הספילים. האופן היותר טוב הוא אפוא להמשיך את יבוש הבצל בצל, ובשעה שאין זמן לזה אפשר לכסות את הערמות בשדה בעשב יבש כדי להציל על הבצלים.

ההובלה מהשדה למחסן.

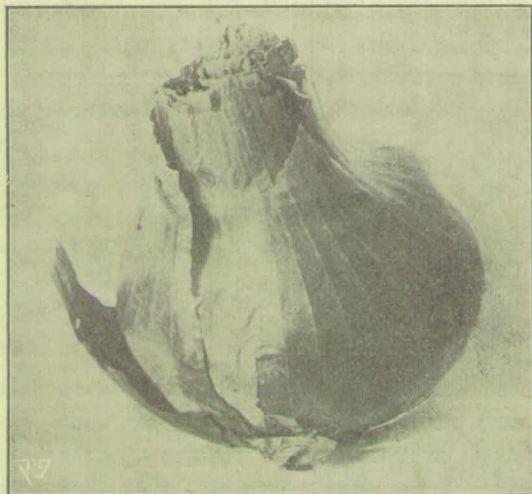
נוהגים אצלנו לאסוף את הבצלים היבשים לתוך שקים. את השקים המלאים בצל משליכים על הענלה וגם עורמים שקים על גבי שקים ולפעמים קרובות דורכים ויושבים על השקים בענלה. הלחץ הזה, יחד עם הטלטול בשעת נסיעת הענלה, פוצעים מקצתם מן הבצלים. אנו מציעים להשתמש בארנוזים במקום השקים. את הארנוזים האלה צריך לסדר באופן שהארנו העליון לא ילחץ על הפרי בארנו שתחתיו.

חפרפרות ומזיקים.

ידוע הדבר, שבמקום שחלק מהבצל נתקף ע"י חפרפרת יתרם ניכ אינם משתמרים, מכיון שדרכה של החפרפרת לכרסם את הבצלים מבלי לאכלם, ויוצא שיש לנו חלק של בצלים פצועים. גם אם הבצל נתקף ע"י חרקים הנוקבים את קליפתו הוא איננו משתמר יפה. המלחמה בחפרפרות ובחרקים היא אפוא נחוצה בשביל שמור הבצל במחסן. החלשת הפירות ע"י הפריחה.

הפריחה או הנטיה לפריחה מחלישים את כח ההתנגדות של הבצל להתקפת בקטריות כאותה המדה כמו הפצעים. באקלים שלנו מעבד לפעמים קרובות החום הגבוה את התפתחות הפריחה, כי התיבשות קצות העלים פועלת באופן דומה לפעולת הסכין. אולם גם אם הפריחה איננה מניעה להתפתחותה המלאה, צואר הבצל הנוטה לפריחה מתעבה (ראה תמונה ו'), נעשה בשרי ונחלש. צואר מעובה כזה מתיבש רק

תמונה ו'



בצל בעל צואר עבה.

לאט לאט ומשמש מזון לחידקים הרעים. הם מתחילים את פעולתם בצואר הרטוב ומכאן חודרים הלאה לפנים הבצל. אין אפוא להשתמש ליבוש בבצל שנטה לפריחה ויש להרחיקו שלא ידביק בצלים אחרים בריאים.

מצב הצמח בשעת האסיף והשפעתו על הרקבון.

מצב הצמח בשעת האסיף משפיע בהרבה על זמן קיומו של הבצל במחסן. אם מאספים את הבצל עד שהספיק הצואר להצטמק ולהתיבש, מאפשרים את הרירת הפטריות לתוכו דרך הצואר המכיל עסים והבלתי מונן ע"י הקליפות הצבעוניות. אין אפוא להוציא את הבצל מהארמה, טרם שהעלים התיבשו והצואר הצטמק והתיבש. רק במצב כזה כל הבצל התבשל והתקשה במדה מספיקה.

לפעמים ישנה בשילה מוקדמת, דהיינו העלים מתישבים לפני זמנם עוד טרם הספיק הבצל להבשיל. בשילה זו באה ע"י פרושים שהתנפלו על העלים אבל צואר הבצל נשאר עדין חי וטרי, והבצלים של צמחים אלה לא יתקומו במחסן זמן מרובה, ויש להפרישם בערמה לחור.

סימן להבשלה טבעית הוא שהעלים מתחילים להצהיב לאט לאט אחרי שהצואר הצטמק, ולבסוף העלים מתיבשים והופכים חום.

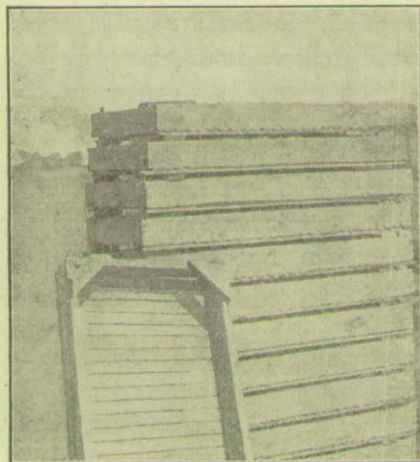
האכרים בארצות הברית הפסידו הרבה כסף, רק מפני שהיו נוהגים להוציא את הבצל מהארמה לפני בשילתו. היו שנים שכמעט כל הבצל הרקוב, אולם כעת הם והדירים מאד בנדרון זה.

הבירור לפני הכניסה למחסן.

דבר זה הוא חשוב מאד ומשפיע בהרבה על קיומו של הבצל. בשעת הבירור יש להרחיק את כל הבצלים החשודים והחלשים, מוכרחים להרחיק בוהדות רבה את כל הפירות הפצועים באיזה אופן שהוא, את הבפולים, את בעלי הצואר העבה, אם אין מדייקים בבירור יוצא, שאלה הנוצים ביותר להתקף ע"י בקטריות יעבירו את המחלה ליתר הבצלים במחסן.

השמירה במחסן.

בזמן האחרון שומרים במשקים את הבצל על רשתות תלויות באויר. אמנם אופן זה טוב הוא בהרבה מן הצבור בערמה על הרצפה או על העליה, בכל זאת יש גם כאן עוד מקום לתקונים נוספים, האופן הכי טוב והכי מעשי — הנם שירדוש הוצאה יתרה בהתחלה — הוא כפי שנהוג בארצות הברית: משתמשים בתריסים שאורכם הוא 1.20 מטר, רחבם 90 ס"מ ונבם 10 ס"מ. יש שנותנים לקצוות גובה של 12.5 ס"מ ולצדדים רק 10 ס"מ, באופן שישאר ריווח של 2.5 ס"מ בין תריס לתריס בשעה שמניחים אחד על גבי השני — לשם אוור ביניהם, אולם נוהגים גם להשתמש



תריסים לשמירה על הבצל במחסן.

בקצוות בנוכה של 10 ס"מ, ועל כל זווית מהדקים באלכסון חתיכת עץ שעבה הוא 2.6 ס"מ. חתיכת עץ זו משמשת באותו זמן גם לחזק את התרים (ראה תמונה ז'). בתמונה זאת אפשר לראות אופן סדור התרים אחד על גבי השני והריוח ביניהם. הגנו רואים שהקרקעית עשויה לפיפות המשאירות ריוח קטן (פחות מחצי ס"מ) בין אחת לשניה, כדי להקל על תנועת האויר בין הבצלים. במקום הלפחות אפשר להשתמש ברשת ברזל מחוברת אל מסגרת כעין זו שהוכרנו למעלה.

המקום הכי טוב לשמור את הבצלים הוא בסככה שיש לה רק גג למעלה והיא פתוחה לצדדיה לאויר המתחדש ומתחלף בנקל. אבל בימות הגשמים ובשעות של טל צריך לכסות את התרים במכסה ברז ולהסירם בשעה שכמות הרכיבות באויר ירדה, היות והרכיבות לא רק עוזרת להתפתחות הרקבון כי אם גם מחישה את נביטת הבצל במחסן. בחורף בשנה שעברה אפשר היה לראות בתל-יוסף באופן בולט את ההבדל באחוזי הנביטה בין הבצל שהיה בסוכה פתוחה בלי רשתות ובין הבצל שהיה בצריף פחות או יותר סגור: אחוז הנביטה באחרון היה בערך החצי ממה שהיה בסוכה הפתוחה.

ס י כ ו ם .

- (1) הנזק השנתי מרקבון הבצל בארץ הוא גדול ולפעמים הוא מכלה את היכול כולו.
- (2) ההכנסה השנתית של הבצל והשום מחויל עולה לסך 14000 ל"מ.
- (3) הרקבון הלח הבא מהתקפת בקטריה הוא הגורם לכליון הבצל במחסן.
- (4) חקירות נעשו למצוא את הסבות לשוניים באחוזי הרקבון במקומות שונים ובשנים שונות.
- (5) הפריחה, "הדריכה" והפציעה נמצאו כגורמים מכריעים הקובעים את אחוזי הרקבון במחסן.
- (6) יש להשתמש בזרעים טובים במקום בצלצלים למען הרחק את הפריחה, את הכפלת הפרי ואת הבצלים בעלי הצואר העבה.
- (7) צריך לגדל צמחים במנכטה ולהעבירם אל השרה בימי הגשמים. ניתן תאור של אופן שתילה המחיש את העבודה בשרה.
- (8) צריך להזהר בלי לפצוע את הבצל בשעת הקלטור. את שיטת "הדריכה" יש לפסול בהחלט.
- (9) זהירות מיוחדת צריך לנהוג בשעת האסיף והיבוש. במקום שקים יש להשתמש בארגזים המסודרים לכך באופן מיוחד.
- (10) המלחמה בחפרפרות ובחרקים הפוצעים את הבצלים היא גורם חשוב לשמירתו בפני קלקול.
- (11) צריך לברר את הבצלים הבשלים לגמרי ורק אותם להכניס למחסן.
- (12) בשעת הוצאת הבצל מהאדמה אין להסיר יותר מדי קליפות צבעוניות.
- (13) צריך להרחיק את כל הבצלים הפצועים, בעלי צואר עבה, כפולים וחלשים לפני כניסת הבצל למחסן.
- (14) ניתן תאור של תרים לשמור הבצל במחסן, של סדור התרים והגנת הבצל מפני הרכיבות.