



東港

發現

中國

鱒魚

報載屏東縣東港鎮漁民，在今年一月十日枋寮鄉水底附近海面，捕獲一條怪魚，由於魚殼很硬，標槍無法射入，而是等到受鏢槍擊斃後，才拖回東港魚市場拍賣，但因魚肉不能食用，所以無人問津。

那條魚全長二百九十五公分，實重一百九十三公斤。背板十五個，側板四十三個，腹板十五個，右十六個，尾柄背腹兩面各具骨板三個，它的分類位置介於軟骨類的鮫類和硬骨魚類之間，隸屬真口綱的鮫目，鱒科，學名為中國鱒。

中國鱒屬寒帶性的底棲性魚類，分佈在我國南部和揚子江，韓國南部日本九州西部等地，在臺灣西南部沿海出現還是第一次。且由鱒魚的棲息環境推測，中國鱒能在冬季而具有暖流影響下的臺灣西南海域出現很為少見，這和著名的烏魚河游擊似很有關係。(曾剛節錄自「中國水產」一七一一期)

土壤中微生物

可分解馬拉松

土壤裏有兩種普通微生物：細菌和細菌，它們能因為施用馬拉松而產生的殘留物變為無害。

馬拉松對於農作物是一種有效的除蟲藥，因此，科學家們正在尋求一種分解的方法，使它僅留下無害的殘餘物在土壤內。

在最近所舉行的土壤試驗中，所用的土壤是來自美國渥海華州西北部的六個地區，那些地區曾大量施用馬拉松用來防治害蟲的。科學家們從那些土壤樣本中把土壤微生物分離出來，然後把它加入沾

染有馬拉松的土壤裏，如此經接觸幾天以後，再測定馬拉松的殘跡，發現在某一個土壤樣本之中，僅留有馬拉松百分之二，其餘則都變成了無害的馬拉松的殘留物，這就證明馬拉松的為害部份已為土壤微生物中的一種假菌所分解。

有一種假菌叫做 Trichoderma 也能有效的破壞馬拉松的殘跡，但是同樣的也有幾次，約有百分之十一至廿五的馬拉松仍舊出現在被測驗的土壤，另外則經測知有三種上述同一類的假菌和一種假菌，對於分解馬拉松是不活動的。

凡用同一種假菌而用不同方法分離的結果，經證明在那一羣中具有許多種分解馬拉松的能力，但在細菌方面，到目前為止，還不能斷定究竟是那一種細菌能有此分解的能力。科學家們說，他們雖然並不知道在化學上正確的分解方法，但他們已知一種產物是由馬拉松的碳氫鍵分解而成為一種無害的殘留物。(惠丁譯自 Prairie Farmer-December 1960)

溶劑碾米出米率高

自從公元前三千年有記錄的碾米以來，第一次的大改革便是這種使比一般碾米方法高出百分之十的新碾米法。

這種使用溶劑的精碾法(Solvent Extraction Milling Process)主要是採用一種革命性的「濕碾」。

通常的碾米方法，不論是用原始的臼也好，現代的電動機械也好，主要原理都是把外面的一層糠，因機械的磨擦和殼粒的壓力而被除掉，這種方法容易將米粒弄碎，吃起來不如整粒的合乎理想。

在溶劑碾米法中，外層的糠先被弄軟，然後加以「濕碾」。因為溶劑可以幫助米糠的脫離米粒，而且有潤滑的作用保持溫度的不致增加，阻止破碎。用此法所碾出的米粒，除增加米量外，還特別的白，油脂較少，儲存可以更久些。

米糠通常都是拿來餵家畜，如改用溶劑碾米的，可以使它有高達百分之五十的蛋白質而沒有脂肪，可用來製造嬰兒食品、熱粥、化粧品和藥品等。

金力甘藍

TENRI HYBRID CABBAGE "KINRYOKU"

天 交
理 配



- ①本種耐暑，耐旱，耐病性等極強，適合本省氣候條件栽培。
 - ②品質良好，生食，煮食均可。
 - ③週年可栽種。
 - ④育苗30天，定植後60天可收穫，每棵重量2公斤程度
 - ⑤以1尺6寸方栽種每分地4,500棵，宜密植。
 - ⑥生長快施肥要配合好。
 - ⑦本公司備有樣品待索，希望試種者請函索即寄。
 - ⑧本公司另有洋蒜種子(リーキ)草花種子等現貨供售
- 生產元：日本大和農園株式會社
臺灣總代理：新裕興企業股份有限公司
臺北市迪化街一段一四九號 電話：43787



西德拜耳廠最新出品！

是獨一無二的可濕性水和硫磺劑
(省農林廳登記農藥字第229號)

瓜類、豆類：白粉病。
柑 桔 類：火燒柑、紅蜘蛛、象皮病。
Wettable Sulphur 75% Bayer

(殺 菇 靈)

代 理：中德貿易有限公司

現貨供應：洽豐農產行

雲林縣北港鎮大同路84號 電話：341號

其他尚有進口三共會社製品以及青象「大生M22」等

經 銷：臺灣南興泰貿易有限公司

臺中市區市府路 116號 • 電話4542

在這種技術問世以前，必須使用一種析出方法先煉出米油，現在從每百磅未碾的米中，在正常的碾米情形下，可以產生兩磅的油來。米油的用途很廣，包括色拉油，人造奶油以及特種油漆和地板蠟等。（朱捷譯自元月號「科學文摘」）

用硼酸殺滅石斑蟲

美國路易士安那大學的寄蟲權威艾必林博士建議使用硼酸來殺滅石斑蟲。他報告稱試驗已經證明這種白色粉末比最強力的化學殺蟲藥還要有效。

硼酸效能的所以會如此之大，關鍵在於它對於昆蟲沒有排斥的效應，就像大多數配製的殺蟲藥一樣。艾必林博士說，石斑蟲已經學會了遠離那些有排斥性的殺蟲藥。（朱捷譯自 Popular Mechanics Oct. 1966）

水果蔬菜加熱處理

殺滅微菌減少腐爛

美國農部的專家們已發現一種用來防止青果或蔬菜腐爛的方法。他們把水果和蔬菜予以溫湯處理或暴露在既濕而又熱的空氣裏，便能殺滅附着在那上面引起損傷的微生物。例如甜瓜、桃子、櫻桃、和檸檬等已被打包商們應用過，但對其他種類，尚在繼續研究中。

在實驗室內業經被證明：甜瓜、檸檬、橘子、桃、木瓜、草莓和馬鈴薯等，都可用加熱處理以減

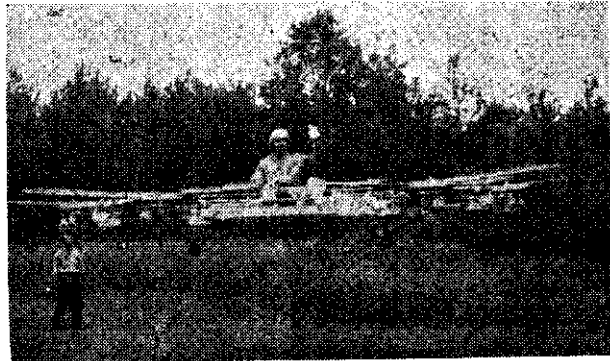
免損傷。至於甜椒、馬鈴薯、栗子、無花果等，是否可用同樣的方法處理，則正進行試驗中。

運用同樣的方法，又能預防蘋果和梨子發生腐爛，又能防止貯藏和銷售過程中所引起的雜色。此外，那種加熱處理的方法，比了化學方法處理的，不但成本較為節省，冒險性也較小，而且還能防止若干化學方法所不能殺滅的腐爛細菌。

專家們又指出：那種加熱處理的方法，祇要能小心控制，則無論果蔬的外觀、風味、密度和全重，不致有什麼影響，重要的是要保持果蔬的良好衛生，否則，果蔬一經污染必將遭受很大的損失。（惠仁譯自 USIS Feature）

飛行曳引機

以每小時四十五哩的速度低空翱翔的農人，能够攜帶液體肥料、殺蟲藥，甚至較小的家畜等。這種飛行曳引機（Flying Tractor）有三百五十磅的昇舉能力，操縱靈便，能在任何一個方向飛行前進，有三十至五小時的飛行時間而不會發生意外。（朱捷譯自 Science News Nov. 12, 1966）



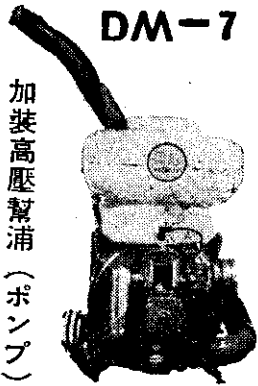
湖泊也會自然衰老

由於物理和生物的作用，地球上的一切天然湖泊、池塘，有一天終會自行消失。人類活動也會使這些作用加速前進。湖泊衰老的自然原因是湖水裏生物的增多。當生物增加而且有機性沉澱物又堆積在湖底時，湖身就變得越來越小和越淺，湖水溫度也越高。同時，植物在湖底生根，逐漸佔據更多的空間，此外，它們的遺體又增加了在湖底的沉澱物。最後湖就成為沼澤，漸漸被週圍的植物蔓延、覆蓋，以至消失。

當湖泊衰老時，湖泊裏的魚也將改變，就是說原來適合於冷水的魚，如鱈魚，會被那些適合於較暖、較淺的環境如鱸魚等所取代。自然衰老的速度通常很慢，但都市或工業區的污水流入湖後，往往使它的速度增高數十倍或數千倍，尤其在開鑿運河時，會無意中導入特殊的魚種，常會立即破壞湖泊生態學上的平衡，使某些魚類的產量在數十年內，或數年內降至零點。（三興取材自「科學的美國人」一九六六年十一月號）

日本 共立牌 原裝

動力噴霧散粉兼用機

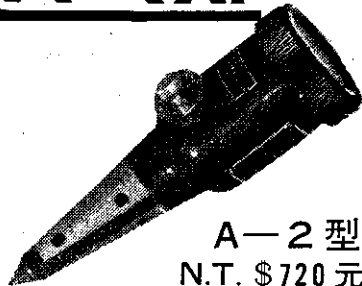


加裝高壓幫浦（ポンプ）

N.T.S 8000元

農事指導，現代的農業必備
起電式
土壤酸濕度檢定器

ハーベスト



A-2型
N.T. \$720元

徵求經銷

服務中心

- 永昌資材行：羅東中正路140
- 豐年農藥行：中壢民權路35
- 何家農產行：臺中何厝西巷17
- 富光農藥行：員林民生路233
- 臺南縣農會：臺南南門路53
- 永興農藥行：美濃永安路118
- 慶豐農藥行：潮州中山路54
- 東宏行：臺東光明路138之2
- 兄弟行：光復中山路159

臺灣總代理

永裕行德記股份有限公司

臺北市漢口街一段45號

（說明書備索）

農業部收