

沙漠下有豐富水源

今天全世界各地的沙漠，並非有史以來就是乾旱地區。舉例來說，有一段時期，撒哈拉大沙漠是一個雨量充足，河川衆多，草木茂盛的熱帶地區，直到一百多年前，日趨乾燥的氣候才把住在沙漠上的人和其他動物趕走後成爲今天的景象。但是，一千多年前的在撒哈拉地區的雨量顯著減少之先，已有大量的雨水滲入地下。因此，據調查，今日約有十五兆立方公尺的地下水存在沙漠底下。此種地下水分爲兩類：一類是自動噴水，另一類是靜止的。自動噴水的，只要整井至水層，水就自己噴出來；靜止的得像石油一樣使用抽取幫浦。

目前，非洲若干國家已在利用此種水源，使沙漠成爲良田。阿拉伯聯合共和國之「新谷」計劃，已藉此使沙漠的很多地方生產馬鈴薯農作物。(三興取材自「科學的美國人」一九六六年五月號)

夏季胡瓜網架栽培

近年來，日本夏季小胡瓜的消費量在逐漸增加，因爲栽培有利，農友們乃競相種植，栽培技術也不斷地在求改進，尤以網架栽培的方式，已由試驗進入了實用階段。

所謂網架栽培，就是在胡瓜畦線上每隔一·八公尺插立交叉竹柱兩支，再把交叉點用橫放竹柱連結，然後在這交叉竹柱所構成的兩個交叉面上張掛

尼龍線網，以供小胡瓜藤蔓攀援生長。以往的網架栽培，均採移植方式，但是目前，爲了節省人工，大部份都改用直播。

適合網架栽培的胡瓜品種，有「大利根」、「夏培落」、「新光A」和「松風」等。它們的分枝力較強，品質也很好，唯一的缺點是抗病性較差。根據幾年來的經驗，網架栽培有三個優點：

- (1) 節省勞力：栽培小胡瓜，最費人工的是收穫的工作。網架栽培時，支柱內成爲自然的通路，收穫較爲方便。
- (2) 品質提高：網架通風透光良好，而且易於噴藥劑，所以瓜果品質較好。
- (3) 產量增加：每十公畝地(一分地)收量在八千至一萬公斤之間。(美)

肉類的化學味處理

美國芝加哥肉類研究基金會的蘭德曼博士說：罐頭中加了化學味，嚐起來就像牛排一樣好吃。

他又稱：肉裏面的味道只僅由於一種簡單的化學物所引起的，而這種化學物可以在烹調以前加在食物中，產生任何令人垂涎欲滴的所希望的味道。

肉類曾經被分爲可以溶解於水的物質、脂肪和不溶於水的物質。在進一步分析這些物質後被指出：基本的肉類味道可以由兩種化學物產生，次黃嘌呤核苷酸(Inosinic Acid)和一種含糖的蛋白質。

這些化合物本身沒有味道，但當它們混合起來由脂肪或水加熱之後便能產生出味道來，且可任意調配它的濃淡。(朱捷譯自三月號「科學文摘」)


乳牛減少乳量提高 水牛數量亞洲第一

美國的乳牛每年都在減少，目前已漲到每頭二百廿九美元。一九五三年時還有二千一百七十萬頭，到一九六五年却祇有一千五百五十萬頭，但是產乳量則仍在繼續提高。


鷄羣受蟲子的刺激，會迫使鷄的體重減輕或減少產卵百分之十至廿，所以必須經常照顧他們，發現有蟲子時，可利用晚間鷄羣棲息以後較爲安靜的時候噴撒殺蟲藥。

亞洲國家除蘇俄以外，馬、騾、驢的數量佔全世界的百分之廿一，乳牛佔百分之卅一，羊佔百分之五十，水牛佔百分之九十七，豬有百分之四十，鷄鴨鵝和火雞佔百分之三十。

美國的漁產餉銷一百多個國家。銷往英、日、加拿大等國的約佔他們出口量的半數以上。一九六四年罐頭鮭魚已代替了魚油而成爲主要的水產輸出品之一。(惠仁譯自 USIS Feature)



協和醱酵



新發售

抗生藥

王黴素 注射劑

スピラマイシン

使用其他抗生素無效時請改用本劑

◆主治：

急性性肺炎、弓蟲病、急性性下痢

、仔豬白痢、細菌性痢疾、萎縮性

鼻炎。

日本

協和醱酵工業株式会社

台灣總代理

裕元興業股份有限公司

台北市南京東路二段七十號

電話：52541 57840

說明書備索歡迎來信索取

(郵政劃撥：台北第7046號)