

蛋城的奇蹟

一百七十萬隻雞，每天生蛋一百萬枚，美國加州的「蛋城」大概是世界最大的雞蛋業了。

經營「蛋城」的高德曼，是於一九五二年由德赴美。一九五三年他原有一萬二千隻產卵雞，不到十年，在他佔地一百五十英畝的雞房中，已經超過一百萬隻。蛋城所採用的新設施值得注意。

蛋城僱用了二百名工人，有二十座雞房，每座飼養母雞九百隻，二十籠一排，每籠五十五隻。自給自足是蛋城的特色之一，它所提供的服務使他自己保留了可能為中間商人所賺取的利潤，例如「蛋城」自備全日工作的獸醫和營養專家。所有的飼料原料不論五穀雜糧、魚粉、肉屑、棉子、黃豆都由外買進，然後由蛋城自備的磨坊，調製成飼料。蛋城的營養學家馬思維，爲了適應不同的雞和不同的天候，而配製了八個飼料配方。

「蛋城」也有獨有的雞蛋處理法，先把雞蛋放置到五十度的溫度裏過夜。再經過各有四人探縫的四條自動裝配線，通過洗滌、分等、塗油、包裝四個程序，這樣每小時可以出品六十箱雞蛋。每天由自備貨車分送到加州洛杉磯地區的商店。在處理過程中，「蛋城」以電子設備檢查染血的雞蛋，並用檢驗光找出破裂和劣質的予以拋棄。

肉食容易造成蛋產量的降低和雞類的嚴重損失，特別是像「蛋城」五十五隻一籠這樣的擁擠。爲解決這個問題，「蛋城」採用小雞在六至九天就「切嘴」的新法，來代替於第十二週切除的舊法。新的切嘴機是加州大學的布蘭荷所設計，可以自動調節切除的位置，將雞嘴灼短。使用時由工人以姆指和食指握住小雞，伸進機器前面金屬板上的一個半徑三十四分之十吋的孔內，由另一塊紅熱的金屬板將雞嘴灼短。

在加州大學所作的一次試驗的，這個機器不但能够控制雞的肉質。而且可使蛋產量增加了百分之四點七。

新法對「蛋城」這樣大規模的雞蛋業尤有裨益，因爲六天到九天的雞切嘴時容易握住，同時還可以減少食料和肉食的浪費。這種機器是加州聖地牙哥的里昂農科電氣公司的出品。

在「蛋城」他們也在試驗一些與眾不同的方法來控制蒼蠅，清除糞便。過去的方法是把雞糞堆起來，每年清除三次，消滅膠蠅。蛋城工作人員自己設計的一個特別方法是，每天把雞房活門放下倒出糞便，使蒼蠅幼蟲在發育期不能成長。六天由汽車收集一次乾糞，裝上貨車，再送往肥料工廠加工，買給橘農和菜農。根據蛋城人員報告，他們不用化學品可以接近百分之百的控制蒼蠅，而過去的廢物

，現在也可以賣到每噸三塊美金。蛋城還有一種可以調節的燈光設備，維持一個最好的生產環境。因爲減少燈光使雞的成熟期減慢，在開始就生大蛋。母雞開始每天有二十小時的光線，這裏則每週減少十五分鐘，直到雞長到二十二週大然後恢復正常。到生蛋時，逐漸增加到每天二十小時。(崇澤譯自 World Farming April, 1968)

蔬菜水袋覆根法

塑膠袋內裝水把它蓋於蔬菜根部，由實驗證明可增收約百分之二十。

這個方法由美國農業研究所的土壤學者西度尼包亞博士所發明。據說：袋子內的水，可以吸收白天過熱的太陽能，防止夜晚的地溫發散，而使植物經常保持適宜的溫度。

在實驗中，雖是使用對熱反應敏感的玉米和菜豆，但由於這種水袋覆於根部，可增高剛下種不久的蔬菜生育，而且能繼續維持整個生育期間，因而得到預料之外的豐收。

包亞博士說：水袋覆根法，如應用在蔬菜生育中，氣溫會變化劇烈或寒流會突然襲擊的地方，特別有效。同時，採用此法時，不必擔心霜害，也可提早下種。(勝河譯自七月號「家之光」)

現貨進口經銷商：

- 一、裕豐公司農化廠：彰化市平和里和平莊五十號
 - 二、惠光貿易有限公司：臺南市東門路二二三號
 - 三、群英公司：臺北市民權東路二一一號
 - 四、英明貿易有限公司：基隆市郵政信箱八六號
 - 五、福農公司：臺北市漢口街一段五十七號二樓
- 臺灣總代理：
青象貿易有限公司
臺北市漢口街壹段壹肆肆號壹壹壹室
電話：三六一七七

號九八五第證登農藥農林農
■說明書函索即寄

標商記登司公斯哈門羅城費州賓國美*

MINOC
SUBSIDIARY OF
ROHM AND HAAS COMPANY / PHILADELPHIA

新進口！
新包裝！
大生七十八
(DITHANE * Z-78)

壹斤公法原裝

DITHANE Z-78
REGISTERED TRADE MARK
ROHM and HAAS Company
Philadelphia

Net Weight 1 KILO

Agricultural Fungicide

CAUTION
Do not breathe dust or spray mist. Do not get on face, eyes, neck, or clothing. Wash thoroughly with soap and water after use.

MANUFACTURED BY
MINOC
17, RUE DE MIROMESNIL
PARIS-8^e
FRANCE