



排除井水鐵質

你的井水含有鐵質嗎？井水的鐵質含量太高時將形成「紅水」。紅水會污染衣服、器皿、水槽、水管等，

並使抽水機和輸水系統的其他部份發生障礙。紅水帶有金屬味道，不適飲用。

你可藉井水的味道、氣味、以及衣服和水管上的污點，來檢查井水的含鐵情形。但是，當你要選擇除鐵設備時，應該先請教專家。

首先必須分析井水的成分，了解水中所含鐵質的數量和形態，以及其他可能影響設備的因素，如水的硬度、酸鹼度等。

井水氯化後再過濾，能有效地除去水中的鐵質，以及由銹鐵所產生的細菌。有一種自動氯化器能將氯，通常是家庭用的漂白劑，送入井中或輸水系統裏。

又有一種錳綠砂濾水器，以氧化作用和過濾作用排除水中鐵質。這種設備須定期以高錳酸鉀做「還原」處理。

軟水器可除去一小部份的氧化鐵，但是如果前面沒有設置適當的除鐵器，軟水器很容易損壞。

充碳酸氣後再過濾，也可以除去井水中的鐵質。
(愛琴譯自 Prairie Farmer)

利用光線分級

誰都想要最紅的番茄和最熟的蘋果，將來生產者如何將產品做這些品質的分級呢？

就像現代社會的其他部門，我們可以讓自動機械來做這件事。

美國電動分級機械公司，三十年前就已製成一

種「自動顏色分級器」。在新的模型中，有一種可對小形產品，如豆子、玉米等分級。這種機器能夠「個別召集」、「兩面檢查」，做到無枉無縱。而且，速度也非常驚人，每分鐘可將二萬五千個豆子分級，也就是一天八小時可處理五噸的豆子。

市場上的分級器，大部份是就產品所反射的光線，加以比較、選擇。這種方法能有效地排除變黑的產品，「光色選擇法」可解決許多外表分級問題。

「缺陷分級」比較困難，通常須用數個檢光器檢查產品的重要部份。刻好皮準備加工的馬鈴薯，通過配有數個檢查器的分級機械，每個檢查器只檢查塊莖的一小部份，只要任何一架檢查器檢查到一個黑斑，馬鈴薯即被移走。

除了色澤和外表，光線還可處理其他性質的分類。例如，大部份的農產品對短波紅外線的反射良好，但泥土則否。因此，可利用紅外線的反射器，找出根類作物如花生和馬鈴薯中的泥土，而加以清除。
(英隆譯自 Prairie Farmer)

谷類乾燥機

美國石油公司的研究人員，已為谷類乾燥機設計一種「無烟燃油爐」。

以前的火爐通常會散發烟霧和氣味，甚至將谷物染上了煤灰。

美國石油公司的新火爐，能使油滴完全汽化，當燃燒時就出現了集中、乾淨、無烟、無味的火焰，而通過谷類的空氣也因此是乾淨的。

研究人員認為氣流是新設計成功的主要關鍵，特殊的設計產生強烈氣流，使完全汽化的油從三個高壓管嘴噴出。

新爐子主要是為農場乾燥機設計，但亦適用於大型的升降乾燥機。工作量每小時可達一千英畝。煤油、柴油均可使用。
(安童譯自 Prairie Farmer)

飼牛新法

根據美國伊里諾州立大學動物學家所做的試驗，顯示每天給飼兩次尿素添加的飼料，對於小母牛生產的小牛最為有效，可以迅速的促使它增重。

大東牌農藥

稻熱病防除：**新綠精** 液劑

花卉：玫瑰露菌病、菊白銹病、黑銹病、康乃馨銹病，斑點病。

蔬菜：刺瓜白粉病、露菌病、蕃茄葉銹病、疫病、香瓜白粉、爪類苗立枯病。

果樹：葡萄晚疫病、白粉病、蘋果黑點病、杉赤枯病、柑桔潰瘍病、露菌病、黑星病、瘡痂病。

水稻：白葉枯病、在萊種稻熱病。

其他：茶白星病、炭疽病。

水稻紋枯病防除：**必速靈** 液劑

水稻紋枯病、葡萄晚疫病

◎在廣告期間購買隨貨贈送精美大型塑膠袋

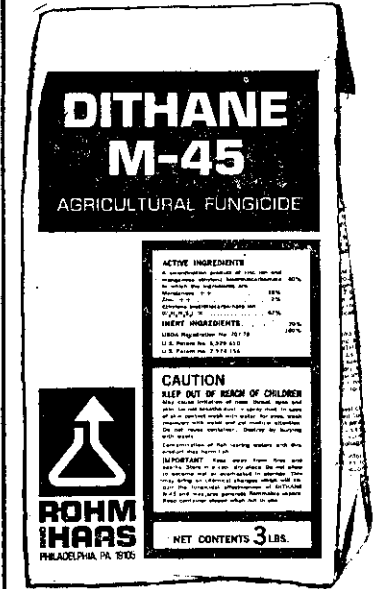
大東元化學工業股份有限公司
台中市西區三民路一段97號

ROHM AND HAAS
PHILADELPHIA
PHILADELPHIA PENNSYLVANIA 19105 USA



大生 四十五

(DITHANE* M-45)



農藥登記證第七二二號
三磅紙袋原裝

■現貨供應■

民豐化工股份有限公司

台中縣大肚鄉中和村中山路10~6號
電話：烏日局一〇六號

台灣總代理：

青象貿易有限公司

台北市漢口街壹段肆肆號柒壹壹室
電話：三三六一七七

◎說明書函索即寄

*美國賓州費城羅門哈斯公司
登記商標

蜜寶西瓜風行越南

大約在七年以前，美國國際開發總署的一位專家約瑟夫漢米頓，在越南擔任作物生產顧問的職務，他曾經引進了三十個西瓜品種進行試種。漢米頓協助在越南的三個省份試種了一千株西瓜，在一九六二年的冬天，栽培西瓜的面積達十五英畝，其中來自台灣的蜜寶西瓜最受越南農民歡迎。當蜜寶西瓜上市的時候，在西貢的市場上極為暢銷。

隨着蜜寶西瓜的風行，栽培它的農民也增加了收益。一九六七到一九六八年間，越南全國的栽培面積已超過了五千英畝。蜜寶西瓜的生長時間只需要八十五天，但是每英畝的收益却高達八百元。

蜜寶西瓜給越南的農民帶來了極大的影響，就以湄公河中的小島公孫島來說，當地的人原先因為生活貧苦，多數是以船板及小艇為家，自從引進種

蜜寶西瓜風行越南

經過一百二十天的飼育期後，每天給飼兩次的牛牛要比其他以正常方法飼育者增重四十五磅。因為飼料中添加的尿素在牛胃裏消化得很快，如果每天給飼一次的話，將會損失相當數量的氮素。

在這項飼育試驗中，每天給飼一次者，其份量約可供三個小時的消化；每天給飼兩次者也是同樣的份量，不過是分為相等的兩份。(永平譯自 World Farming Apr. 1969)

微波烤爐

冬天到了，又是吃烤肉的季節。現在美國市面上已經出現了一種新穎的微波烤爐，很有可能會取代老式的瓦斯或電氣烤爐。

人們愛吃烤肉，因為它有各種特殊的香味，分別用燃燒針葉樹的木片、鋸屑或木塊所產生，但是這種方法太費時間，同時也太麻煩。

針對前項問題，美國路易士安那州南方大學的科學家們製成了一種微波烤爐。在分光儀的光譜中，微波介於無線電波與散射波之間。

科學家們指出：大多數的食物對微波的阻滯性極高，因此當它通過時便會產生高熱而使食物烤熟。老式的烤肉法是在烤熟的過程中就收到煙燻的效果，微波烤爐則另設有煙燻的裝置，雖然分為兩道程序，但是所花的時間卻還要比老式方法節省三分之一。牛的裏肌肉和雞，需要三分鐘，普通的牛排要五分鐘，新鮮火腿要六分鐘。

根據試驗的結果，用微波烤爐烤出的肉，風味絕不比老式方法差，如果在攝氏零下十三度的冰箱中冷藏，可以保存三個月。(永平譯自 USIS Agr. Notes)

美國的養貂事業

在全美國大約有五千多農民從事養貂，這種行業利潤很大，他們擁有的貂類價值共達美金一千一百萬元。

儘管養貂業的規模不大，但是它每年的收益卻達到山羊和綿羊業的三分之一。全美國現存的貂類，每年消耗飼料約四十五萬噸，這些飼料的效用如果與供應家畜或禽來比較，價值却要高多了。

為了增進貂的生產，養貂業者每年支付鉅額的經費來從事研究，主要的研究項目是營養問題，因為貂類的疾病或生殖障礙，多數都是飼育不良的結果。(永平譯自 USIS Agr. Notes)

農業點滴

從一九六〇年起，美國的綿羊頭數跌落了三分之一，目前只有二千一百萬頭，比一九六八年減少了百分之五，主要原因是母羊的死亡率增加。

雖然在兩億美國人民中只有百分之五從事農業生產，農業仍然是美國最大的生產事業。

在過去十年之間，美國的農地價格上漲了百分之七十。

一隻豪爾士汀公牛的賣價，打破了世界紀錄，這項在美國完成的交易中，牠的身價高達美金十三萬元。(永平譯自 USIS Agr. Notes)

農業點滴

從一九六〇年起，美國的綿羊頭數跌落了三分之一，目前只有二千一百萬頭，比一九六八年減少了百分之五，主要原因是母羊的死亡率增加。

雖然在兩億美國人民中只有百分之五從事農業生產，農業仍然是美國最大的生產事業。

在過去十年之間，美國的農地價格上漲了百分之七十。

一隻豪爾士汀公牛的賣價，打破了世界紀錄，這項在美國完成的交易中，牠的身價高達美金十三萬元。(永平譯自 USIS Agr. Notes)