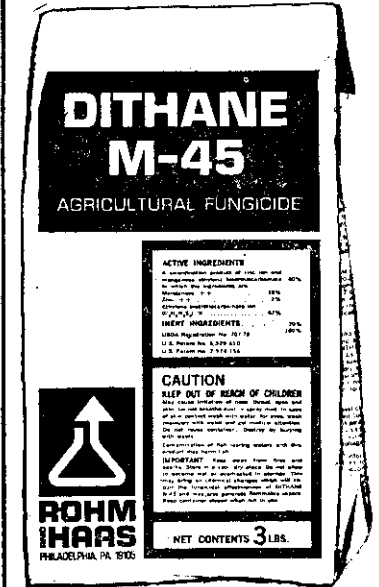


ROHM AND HAAS  
PHILADELPHIA  
PHILADELPHIA PENNSYLVANIA 19105 USA



# 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。

隨著蜜寶西瓜的風行，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

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。

科學家們指中：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)