



### 倉庫新消毒劑

日本市面新近出現一種叫做「セントラルヒューム」的倉庫混合蒸劑，與過去的倉庫蒸劑完全不同，具有下列優點：

- ① 藥劑殺虫力不受氣溫變化的影響。
- ② 殺虫力強，滲透力優異。
- ③ 對散積的倉庫，或倉庫中的袋裝谷物，都有優異的殺虫效果。
- ④ 無強烈的刺激臭，毒性低微，對人畜均無害。
- ⑤ 絕不引起倉庫中谷物的變質，也不影響食味。

——黃添盛取材「家の光」

### 金絲鳥

我們目前所飼養，各種色彩的金絲鳥，是由野生金絲鳥，經過數世紀

的改良和進化而來的。

野生金絲鳥原產於非洲西北部加那列羣島的一些小島，那時牠的頸部和腹部呈橄欖色，翅部和尾部是黑褐色，背部和翅側有黑色條紋，嘴部和爪部是赤褐色，鳴聲像今日我們所飼養的一樣，清脆而和諧。

一四七八年，西班牙人統治了加那列羣島，發現牠鳴聲美妙，就帶到歐洲，大量繁殖，銷到德國、法國、瑞士和英國。

英國在十六世紀，確以培養金絲鳥聞名，但他們主要注意鳴聲，其次其形態，尚未注意色彩。

自一九〇〇年開始，荷蘭逐漸重視金絲鳥色彩的培養。英國、紐西蘭和德國，先後培養出各種美麗色彩的金絲鳥。

日本自二次大戰後，對彩色金絲鳥的培育非常努力，也很有成就。

今後培育的重點，當以彩色，鳴聲及優美的形態三者並重。

——吳學章

### 鋅的重要性

美國密西根大學的生物化學家理查·劉克說：鋅缺乏，是人類生長衰退的一個重要原因。由於動物性蛋白質含鋅較多，所以理想的食譜，應該包含足夠的肉類。

可是肉類價格較高，生產也不敷需要，因此他認為，栽培農作物時補充鋅的話，可使植物性蛋白質成爲更好的食物，有助於世界某些地區糧食問題的解決。

——常耕取材 World Farming, March 1973

### 適用作物：

菸葉、鳳梨、葡萄、柑桔、梨、桃、檸檬、荔枝、馬鈴薯、番石榴、蕃茄、蘆筍、及其他一般果樹。

## 硫酸鉀

K<sub>2</sub>O 50%以上

### 使用效果

- 一、菸葉：所含氯成分(Chloride)在0.90%以下可降低尼古丁含量，增加葉內糖分及菸葉香味，並有助病蟲害之抵抗力。
- 二、鳳梨：質量、密度及糖分提高，葉片擴大，光合作用率高，使產量增加。
- 三、葡萄：果糖增加，果皮乳白鮮艷，藤枝堅實，不易枯死。
- 四、柑桔：果實肥大，果皮變薄，色澤濃而美麗，果汁濃度增加，風味佳良，酸份減少，更耐貯藏，樹體組織強健，增加耐寒，並可抵抗病蟲害。
- 五、番石榴：果肉不易軟化，而較香脆，且增加糖分，能長期貯藏。果皮不變黑，葉片小而強韌，枝莖硬實，不爲強光所灼傷，被風吹折。
- 六、馬鈴薯：果實肥大，果肉水分減少，糖分及澱粉量增加，可長期貯藏。
- 七、蕃茄：糖分增加，色澤鮮艷，果實肥大均一，維生素丙(Vitamine C)提高。
- 八、其他果樹：糖分增加，果肉肥美，果皮色澤鮮艷。



## 東南碱業股份有限公司

總公司：台北市中山北路二段70號 電話：548680~4  
工廠：台灣省宜蘭縣蘇澳鎮 電話：144