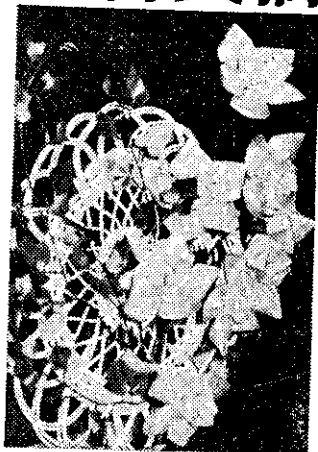


農村文摘



水分會被吸收，細菌自然就不能存在沒有水分的环境中。喜歡蜂蜜的朋友，常會為蜂蜜的真假而煩惱。這裏告訴你幾個簡便的鑑別方法：

認識蜂蜜 鑑別蜂蜜

一隻蜜蜂要往來蜂巢和花叢間七萬餘次，才能釀成一磅的蜂蜜。一百磅的蜂蜜，則需要五萬里以上的里程，等於環球旅行二次。

蜂蜜原是一種稀薄的液體，被工蜂不遠千里的帶回蜂巢，經過幼蜂的再製造，並混以不同種類的蜂蜜後，變成更豐富甜蜜而營養的蜂蜜。

蜂蜜的成分，含有微量的水、蛋白質、糊精、樹脂、揮發性油類，或多或少的花粉，及已消化的脂肪。

此外還含有鐵、銅、鉀、鈣、磷、鎂、鈉等礦物質。

蜂蜜對消化系統沒有刺激作用，能完全被血液所消化，可以消除疲勞，而且還是一種緩瀉劑，有利於便秘者。

蜂蜜尚具有一個特性，即蜂蜜熟製後，內部的細菌自然被消滅。因為任何物質與蜂蜜接觸後

1. 在瓶蓋打個小孔，側放在碟子上，若是純蜂蜜，會慢慢從孔中滴出。

2. 蜂蜜滴在衛生紙上，真品會凝結如珠形，劣品則很快向四周擴散。

3. 放在冰箱冷凍層內，純品不會結冰，偽品會變硬。

4. 蜂蜜加四份的水和一些純酒精後，如變渾濁即是真貨，如有絮狀物析出者，是加了糖的劣品。（消費時代第六六期·作者孟奇）

池水含氯不夠

游泳易染眼疾

國防醫學院生態研究所說：目前許多游泳池的水，含氯量不夠，在這樣的游泳池裡游泳，容易感染急性出血性結膜炎。

台北市自來水的含氯量，殺死一般細菌或病毒是夠的，但還不能殺死急性出血性結膜炎病毒，因此，游泳池需要自行依入水量加入氯，不應該直接就用自來水。

這種病毒在潮濕環境中的生

草藥飲料

活力強而持久，一般公共場所如理髮廳、餐廳、或家裡共用的毛巾，有很高的傳染性，但在乾燥的毛巾上，這種病毒很快死亡。（六五年六月二三日中央日報）

隨著夏天的來臨，草藥舖的各種飲料也漸漸門庭若市。對這些有偏好的人來說，草藥舖所賣的苦茶、地骨露、洛神茶和茅根茶等，都是比汽水、可樂、果汁等更可口的冷飲。

苦茶，名符其實，苦澀難以入喉。是由金吊柳、古參根、山麻根、紅柳根、白雙根五種草藥，煎熬兩個鐘頭而成的藥汁，可以治療頭疼、聲啞、虛火旺、高血壓、腹痛下痢等症，也可以防止感冒、口臭、舌苦、肝火燥熱等夏季最常發生的毛病。

地骨露，是用土枸杞的根皮，浸在開水中，中藥房裡多有出售的。

據說在這些特有的冷飲中，是唯一經過衛生所檢驗合格的。用來作為解熱飲料，且可治周痺風濕。

其他如青草茶、茅根茶、洛神茶等，都能讓人喝了會有清新爽口，齒頰留香的感覺；當然，退火、降血壓、解鬱也都是這些藥草本身具備的功能。

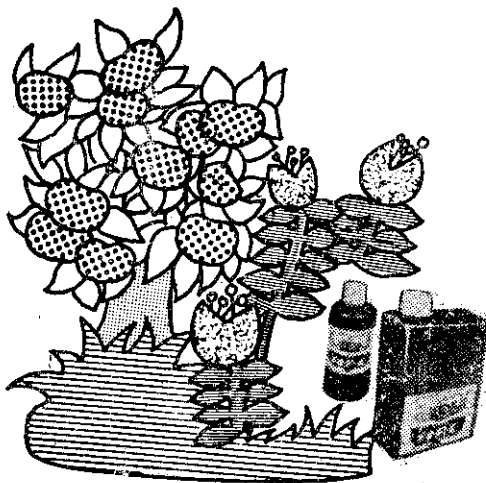
除了這些煎熬的飲料以外，中國人特有的愛玉冰、冬瓜茶、酸梅湯等，亦是普遍受歡迎的夏季冷飲，製法很簡單，原料也是

美能露® 植物活力素 メネダール・MENE DAEL

農林造園園藝專家一致推薦的
70年代最新型活性植物活力劑

特點：促進根群生長 促進色素形成
促進養分吸收 促進着花着果

日本株式會社メネダール化學研究所榮譽出品
總代理：
全寶企業股份有限公司 台北市仁愛路3段26之7號
TEL. 701-1135(五線)



公開的。

喜好這些土產飲料的朋友，一定都爲這類飲料的不求進步而感到遺憾。汽水、果汁等已由瓶裝、罐裝到易開罐的階段，唯有土產飲料仍是買一杯倒一杯。有心的業者，不妨在這方面進行研究。（消費時代第六六期·作者范小玲）

孕婦乘飛機

須醫師證明

曾在客機上急救孕婦的宋祥庭醫師，建議國內航空公司，懷孕八個月以上的孕婦要搭乘飛機，必須有醫師開具的安全證明。宋醫師曾於五月二日由美國返國的華航客機上，爲一有流產現象的華籍孕婦施行急救，因此有感而發。

他說，孕婦在飛機上，可能因爲震動或勞累而發生流產等意外事件，孕婦本人或她的親屬都應該考慮這點，要經過醫師檢查，確定可以搭機才行。

事關孕婦與胎兒的安全，不可大意。（六五年六月二三日中央日報）

綠色牛奶——蔬菜汁

國內的食品科學家，已發現蔬菜汁對人體健康助益很大，是最具發展潛力的新飲料。

這種被外人譽爲「綠色牛奶」的蔬菜汁，在國外早已風行。目前各先進國家，都已研製了各種混合的蔬菜汁，並受到廣大消

費者的重視與喜愛。

本省在這方面起步較晚，目前仍在萌芽階段，如蘆筍汁、番茄汁和「波蜜」等。

飲用蔬菜汁有助於身體機能之正常化，同時也可以防止動脈硬化。營養學家和醫師的臨床研究結果，發現蔬菜汁還具有下列諸功效：

1. 平衡血液酸性，治療胃腸炎。
2. 可治療老年人前列腺肥大症。
3. 治癒早期發現的癌症，並可防止癌之發生。
4. 酒精或農藥中毒，可用蔬菜汁完全治癒；酒醉亦可用蔬菜汁解酒。
5. 美容方面，蔬菜汁可使皮膚光澤，白髮變黑，並可防止寒天之凍傷。（消費時代第六六期·作者藍生葵）



減少人爲污染

保持食品鮮度

對於食品加工業，我們通常所關心的細菌有兩大類，一是食物腐敗菌，一是對人體有害的細菌。

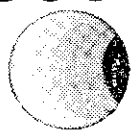
腐敗細菌會使食品發生不快的氣味，而引起人體疾病的細菌，往往是由於人爲和器具的污染所致。

特別水產物的加工，需經過很多的人工操作，所以在接觸水產物之前，若先碰過其他東西，必須每回均經洗手消毒，即在水龍頭下流水洗手，然後浸入二五 PPM 漂溶液內。

所有操作人員應帶髮網或帽子，因爲頭髮容易被消毒。帶戒指者須帶手套；可以帶項鍊，但須放入外衣內。可能的話，最好不要佩戴珠寶，也不要擦指甲油。

食品操作人員必須每六個月作全身健康檢查，凡帶有傳染性疾病者，不得參加作業。患有皮膚病者，不得接觸食物；手上有傷口者，應包上繃帶和防水物。加工用手套的裡外兩面，須定期清洗。

冷藏是保存品質的主要方法之一。低溫下，細菌的生長並不完全停止，但至少使其生長緩慢，防止細菌的繁殖，因此，適當的冰藏或冷藏是很重要的。（摘自中國水產第二八二期·作者陳武雄）



中國月亮會圓

瓜、果、菜、園

稻田的農友都說：

愛利農 * 85

植物免疫賦活要素劑

無殺菌劑的缺點。
有花激素之優點。
國人爲國人研究之結晶！
配合本省需要之新產品！

根、莖、葉、花、果實適用

（全省各大農藥種子行有售）

五〇〇 C.C. 裝
二〇支裝箱

說明書備索



振發化工企業社

總代理：振發種苗行

新營鎮復興路五〇號
電話：二四三八二號
郵政劃撥：三二四六〇號