

雞蛋

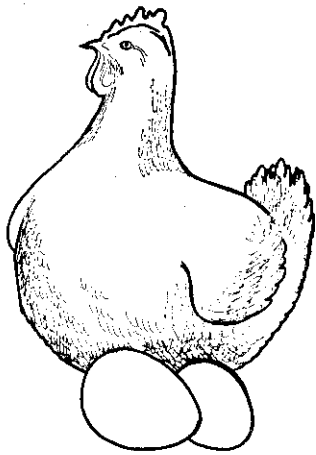
蛋可以蒸、煎、炒、煮、炸或生吃，蛋的卵白是自然界中最純粹的蛋白質。

蛋變成工業化生產後，雞蛋的組織已變弱，味道也差了。所謂工業化生產，就是由大量養雞場大量生產，雞都關在狹小的雞籠內，餵以人工配合的飼料，一年要生二五〇個以上的蛋，雞可以說成是變成生蛋的「機器」，以這種不自然的方法飼養，雞當然會變虛弱了。

大規模養雞的理論，是爲了使廣大消費者，能以較安定的價格吃到雞蛋，然而却使蛋的味道變差了！爲了要恢復從前自然生的雞蛋，現在又有人提倡要讓雞在庭園內放養，自由取食、自由運動。

蛋是活的，愈新鮮和有活力的蛋，調理時愈好看，味道也好。蛋的鮮度可以冷藏（一〇〇—一五度C）來保存。

蛋殼的顏色表示各種雞的品種，而與營養無關，雖然如此，



「紅色蛋」的價錢還是要高些，可能是「物稀爲貴」的緣故吧。

蛋黃一〇〇克中含脂質三二·五克，營養價值很高，但脂質中約五〇%爲胆固醇，若附著於血管，會提早血管的老化，成爲高血壓或腦溢血的主因之一。

蛋黃含有多量磷酸，爲極端酸性食品，攝取過量時會影響血液循環（健康的血液爲微鹼性），所以食用肉類或蛋類時，同時要攝取蔬菜或水果等鹼性食品。

蛋殼的主成分爲碳酸鈣，一個雞蛋含有每天必需量的五倍鈣分，如把蛋殼炒磨成粉狀，加於湯內食用，可補給所需營養。（摘自九卷二期「食品工業」·譯者李明勳）

飛魚上樹

盛產於東南亞紅樹沼澤的一種飛魚，喜歡在沼地上疾走和攀爬植物支幹，並以尋找退潮後留下的貝類爲生。魚居然會爬樹，看來「緣木求魚」這句成語是不能再說了。

這種沼澤飛魚在水底時與一般魚類無異，利用鰓來呼吸，離開水面以後，仍能使鰓室裡保有一股水和空氣的混合物，繼續取得所需的氧氣，所以能在陸上停留很長的期間。沼澤飛魚並非唯一能在陸上生存的魚，東南亞鱈魚及鱸魚，也都能在陸地上蹣

跚而行。

不過沼澤飛魚顯然是最長於陸上生活的一種，藉著有力的胸鰭，它能在沼澤中快速行走。檢視它粗短的腿狀胸鰭和它特有的呼吸方法，多少可以想像出地上的動物的遠祖是如何爬出水中的了。（摘自第五期「幼獅少年」·楊澤譯自美國國家地理雜誌）

利用海水

溫差發電

國內一羣海洋學專家，最近正在積極籌畫，利用海水冷熱不同溫度作發電的研究，希望不久即能成爲事實。

溫差發電的原理很簡單，就是浩瀚的海洋在陽光長久照射下，海水表面通常比水底溫度熱，這種冷熱溫差，可藉媒介物將之轉變爲電能使用。

媒介物可用阿摩尼亞等在低溫下可汽化的化學物質，但必須要有大型的熱能交換器。

溫差發電的設備，較一般火力發電廠大，造價較高；但建廠完成後只需維護費及管理費，不必消耗燃料費，而且沒有環境污染之虞。

這種溫差發電的構想，由來已久，最近並經美國科學家研究成功。

台灣四面臨海，天然條件良好，如果溫差發電，能夠在國內實現，預期將爲國內增加一項新的廉價能源。（六六年三月九日中央日報）



培蘭多液

LIQUID PLANT FOOD
10-10-10

美國原裝進口最新型濃縮液體混合肥料

農藥(水稻、果樹、茶樹、蔬菜類……) + 培蘭多液
= 節省人工、增加產量、提高品質。

北市建三肥字第065號
農林廳肥料登記證 農肥字第0134號

您的理想就是我們的目標……

培蘭多液 爲農友及園藝栽培愛好者
提供更完美的服務!!

原製造廠：美國培蘭多化學公司 榮譽出品
總代理：旭浩企業股份有限公司
總公司：台北市民生東路990巷百樂大廈B座205室 電話：(02)761-7221
苗栗連絡處：苗栗鎮中正路834號 電話：(037)321203 ※說明書備索！