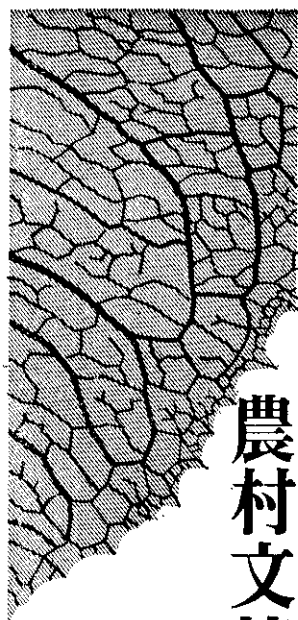


農村文摘



禁獵小海豹

法國女星碧姬芭杜說，她希望和加拿大總理杜魯道會面，以說服他停止每年一度的獵殺小海豹的行動。

碧姬芭杜宣稱：全世界都已表示反對獵殺小海豹，如果情勢不改善，加拿大將冒著外交衝突的危險。

依照目前的獵殺率，最後一隻海豹將在一九八五年之前喪生。海豹屬於加拿大的自然遺產，政府應該阻止此種屠殺。

她說，一些歐洲人已經停止購買海豹皮大衣，全歐各地曾舉行過無數次的抗議行動，反對獵殺小海豹。此外，法國總統季斯卡已經決定禁止輸入海豹皮。(六六年三月十七日中央日報·美聯社電)

銀票受損

可兌新鈔

溪湖的一名老婦吳碧桃，為避免失竊，將兩萬元會款藏在爐灶裡，結果一不小心，竟將以飯

盒盛裝的現鈔全部燒成一堆灰燼。司法調查局昨天表示，如果吳婦向該局提出申請，該局願意為其焚燒的鈔票作鑑定識別。

四年前，台北市有一位市民陳添財，因住宅發生火警，把他購買的中央公債及銀行存單悉數燒燬，總額為六十九萬元。後經申請調查局協助，經以紅外線攝影有關儀器及高超技術，將已燒成灰的中央公債票券照相放大，使其期別、金額及號碼清晰可見。陳添財就憑著調查局的鑑定書，得以將公債及利息領回。

據調查局表示：他們願意為民衆解決技術上的困難，但也需要民衆的合作。像這一類的科學鑑定，被鑑定物必須未經弄亂，才不會為鑑定工作帶來困難。

彰化銀行溪湖分行經理高火恭今天說，被火燒的現鈔，依其受損程度的輕重可向銀行換取新鈔票。

他說，以新台幣一百元現鈔為例，如受損鈔票尚餘紙鈔的四分之三以上且可辨識者，依現行廢票處理辦法規定，可向銀行換

得一百元現鈔，但是如僅剩下紙鈔的一半者，則僅可換得五十元現鈔。(六六年三月十六日中央日報)

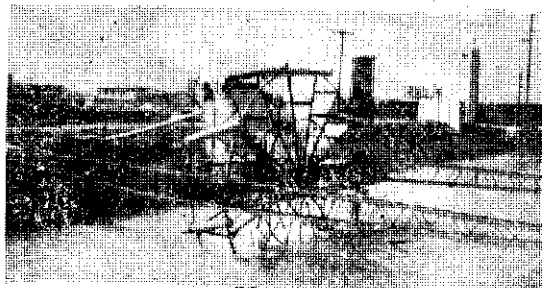
古典水車新利用

在中壢，從高速公路水尾交流道往台北，很容易看到一部古色古香的水車，日夜不休在自動轉動。

不要小看它是舊農業時代的落後器械。此馬頭並不小。

這是農業工程研究中心，採用古方，配合現代化的產品：「鋼鐵、鋁箔」組合製成。利用圳水衝力，引水灌溉，蛻化成現代產品。

製作時耗費了心血和時日。製成後却不忘本，給它起了個典雅的名字，叫做「古典水車」。



古色古香的水車

日本原裝進口

濃縮液體有機肥料

農林廳肥料登記農肥字第0149號
已列內銷檢驗第302014號

說明書備索



特奇液タキイ

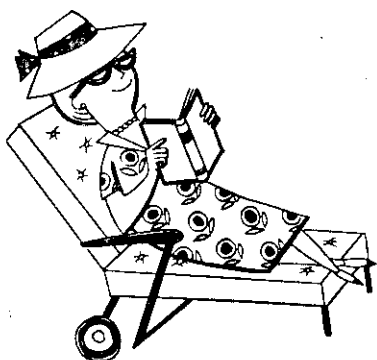
獨特成分：含氮、磷、鉀外，另有核酸、亞米諾酸、加里高級成分、完全有機質成分。

保證功效：

※促進發芽 ※提高品質 ※防止蟲害
※提早收成 ※增加收量 ※改善土質

日本タキイ(TAKII)種苗株式會社 榮譽出品
總經理：日九實業股份有限公司
台北市吉林路12巷14號 TEL:5110464





它也是桃園縣境，唯一取水灌溉的設施，水利會特別給它一免征水費。(江生節錄自六六年三月十五日台灣日報·作者沈文龍)

嚼檳榔·會上癮

市場邊，小街巷旁，常見賣檳榔的攤販，小方玻璃櫃中，孤零零的擺著一盤檳榔，或許，旁邊會有一碗「紅泥」相伴，別小看這種檳榔攤子，遇上地段好，行人多的地方，一天總有好幾千元的生意。

通化街一位賣檳榔的婦人說：「一般吃檳榔的，多半是中、下層階級做工的人，不過坐著私家轎車來的公司董事長、總經理，照樣也有，現在，連一些初中小男生也會好奇的買來吃。」

吃檳榔和抽煙一樣，也會上癮，不吃檳榔的時候就覺得口乾齒酸，好像少了樣什東西似的，不對勁。

吃檳榔的樂趣在那裡？這是一個難以回答的問題，個中滋味只有吃過的人才會體會，不過，檳榔嚼起來有一種澀澀、甘甘的味道，吃後不久，會面頰潮紅，感覺體熱，第一次吃的人會醉。

檳榔是一種熱帶植物，有健胃、驅蟲、鎮靜及防齲齒等好處，中醫常與常山、草藥、柴胡等合用，以作驅瘧藥；其果皮稱大腹皮，亦可入藥，為治赤痢及消導劑。

另外，檳榔有消滯去膩的功效，酒醉飯飽之後，嚼檳榔可以幫助消化。

此外，據說檳榔能增加暗視的功能，熱帶地方白晝天氣炎熱，各種活動多在夜間，在印度、泰國、印尼、菲律賓等國，嚼檳榔的風氣頗為盛行，大概也與此有關。

吃檳榔還有檳榔葉、檳榔花、檳榔灰等附加物，有了這些附加物，嚼起來才會甘甜多汁。

檳榔加上檳榔灰後，固然美味多了，但也使得愛嚼檳榔的人嚼出問題來。在國內，研究口腔外科的張寬敏大夫，好幾年前就用老鼠做過這方面的實驗研究，將老鼠分成四組，分別用不同的配方塗擦其口腔，第一組用生理食鹽水，第二組用檳榔子，第三組用檳榔加石灰，第四組用石灰塗擦口腔的老鼠，其口腔有潰瘍、角化的情形，這證明檳榔中石灰與口腔癌有很大的關係。

另外，檳榔灰對腸胃具有侵蝕性，長期吞嚥會影響消化系統。

(摘自六六年三月十五日聯合報·文：彭碧玉 圖：高鍾助)

衛生臭豆腐

臭豆腐是中國具有鄉土風味的醃製食品，很受大眾喜好，但目前市面上出售的臭豆腐，是採用自然醃酵液開放式醃造法，容易感染病原菌及微菌，可能有害人體健康。

食品研究所微生物組研究員賴敏男，從市面上製造臭豆腐的醃酵液中，分離出適合醃造臭豆腐的微生物，接種於蔬菜、毛豆及食塩、碎豆腐調製而成的培養基中，豆腐浸泡在這種液體中六小時後，即成為臭豆腐，品質甚佳，同時，這種臭豆腐不含黃麴毒素，合乎食品衛生條件。(大偉摘自六十六年三月十六日中央日報)

柑桔柚皮

提煉甜味

紐約時報報導，行將禁止以沙加林做為糖代用品的決定，已使人們對一種自柑桔和柚皮提煉出來的人造甜味加以注意。曾品嚐過的人說，這種替代的甜味略帶柑桔類的香味。

據農業部官員說，加州和新疆西州的廠商已準備大量生產此種甜味出售。(大偉·六十六年三月十六日中央社紐約專電)

推介給您！農友種苗最新優良品種

- ※香郁甜美營養價值極高的露地洋香瓜，「農友34號」「農友35號」「農友115號」正式推廣了！目前在南臺市安南區栽培十多公頃，結果非常好，為栽培戶帶來財富，為人類帶來口福。
- 「農友34號」生育強健，結果力強，開花後約40天成熟，網紋甚美，果重1~1.5公斤，糖份14~15度，肉質細軟，果汁多，味道芬芳優美，果實七分半至八分熟採收者，果色不易變黃，果柄不易脫落，且耐貯運。
- 「農友35號」抗病力強，栽培容易，開花後約45天成熟，果重1~1.5公斤，糖份13~15度，果肉厚約3.5公分，肉質細軟，果汁多，氣味芬芳佳美，果實七分半至八分熟採收，甚耐貯運。
- 「農友115號」開花後約35天成熟，其餘特性與農友34號相似，但果汁稍少。
- ※將成為台灣大型西瓜之王的「華龍」抗侵割病特強，且適於各種土壤栽培，結果力強，果實長橢球型，果重12~15公斤，外皮綠色，底子青色條斑，相當鮮明醒目，肉色深紅，不易崩裂，鬆爽多汁，糖度約12度，種子褐色小，果皮薄而堅韌，甚耐貯運。
- ※本公司育成的各種瓜類及蔬菜種子，信用可靠，品種純良，為您帶來豐收。

農友種苗股份有限公司

地址：高雄市中正二路26號
電話：(07) 299106~9 (四線) 郵政劃撥41866號



栽培說明書
價目表備索