

農村文摘



牡蠣多菌

不宜生吃

牡蠣(俗稱蚵仔)不宜生吃，經化驗證實，每公克含有一百萬生菌。

牡蠣雖然含有高度營養，超過蛋白的七倍，但生吃因含有大量生菌，會損壞人體健康。

牡蠣是本省三大養殖業之一，僅次於鯉魚及虱目魚，年產三萬公噸。因冷藏保鮮及急速冷凍方法未臻完善，所以外銷數量甚少，有關單位正研究改善。(六年十月十九日中央日報)

芒果去花

調節產期

芒果栽培種 *Dachehari*，具有自交不和合性，花序在早春(一二~一月)時萌發，易受到霜的危害，開花期不能和其他品種配合，也沒有媒介昆蟲活動，因此產量很低，尤其是從樹的東南面至西南面此現象尤明顯。

印度農業試驗所在 New Delhi 從一九二一至一九三三年

進行研究，以一八年生大小相同的芒果樹為材料，在相同栽培管理情況下，重覆四次試驗，自十二月廿八日至三月中旬，每隔七天或每隔一四天進行去花處理，每種處理取直徑七五公分的枝條一〇〇枝，採逐機區集設計。

在試驗中不論是每七天摘一次花或是每十四天摘一次，效果是以摘花處理至一月底?二月中旬為最佳，處理後開花枝條的數目，足以產生達經濟效益的產量。若是去花處理超過二月中旬，則開花枝條的百分率降低，這是由於連續不斷地摘花，使開花刺激物質用罄所致。每一四天摘一次花者，在所有處理中，效果反應皆較佳，由此可見去花次數太頻繁，反而會擾亂開花生理。

花的畸形對產量關係頗大，畸形的圓錐花序無能力生產果實，在對照組畸形花百分率至二八·六%，去花處理可減少畸形花的百分率。

早期學者認為在大年除去部分花，可以使來年(小年)增加一些產量。然而目前觀察結果，否認這個觀念，因為在同一個季

節內不管是否重覆地去花，還是會再看到開花的。除非早期研究者是在較後時期才去花。

在各種去花處理中其若果率與對照組相較，可高出七?五〇倍，尤其是每隔一四大處理一次，至二月中停止處理，若果特別好，若超過二月中去花，效果並不見得較好，因為處理過的枝條上，花序在一四大的間隔內正好又完成發育，再者其他品種開始時期也將過去。可見去花處理促進產量提高，只有當二月中旬停止處理才有效果。

去花可使 *Dachehari* 的開花期由一月底延至二月中旬，無形中也使果實延後二個半月成熟，本省芒果生產事業是否也能利用「去花處理」來調節產期，以增長供果時限。(歐錫坤譯自 *Scientia Horticulture*, 2 (1974) 380—403)

旗魚

黑馬林魚這個名稱怪怪的，誰也不知道就是街上常見的旗魚，本名是立翅旗魚。台語叫「翹翅仔」。黑馬林魚是 *Giant black marlin* 的譯音。

梁實秋遠東英漢大辭典，誤譯誤解成「馬林魚」，身體細長的深海大魚。「此魚重達七、八百公斤，怎能細長。又是棲息在海洋的表層，怎能說是深海魚?

事實上，是體形肥大，上顎如矛，比下顎長一倍。背部鐵青色，近似海水，不易發現。性孤獨，不羣棲。游速快比得上高速

FERTI-FOLIAGE 肥綠健

為農民省工、省錢，效果保證的肥綠健為作物健壯，抵抗病菌，豐收用肥綠健

- 特長：
1. 能快速供給作物養分。
 2. 能保持地力。
 3. 省工、省本，效果特佳。
 4. 價格合算。

適用作物：茶樹、果樹、瓜類、豆類、蔬菜、秧圃、蘆筍等。

製造廠：美國 *Lobel Chemical Corp.* 公司

90HR-325 鎂綠健

高單位純鎂90%暢銷世界27個國家鎂為供給作物葉綠素主要元素

專攻：果樹、柑橘落花落果，蔬菜腐心爛根。

- 特長：
- ① 可混合農藥噴施。
 - ② 對果樹葉面銅黃色，花葉萎縮最佳用劑。
 - ③ 以事實證明效果。

製造廠：Basic Chemicals 公司



保證美國原裝進口

(誠徵：縣市經銷商)

台灣總經理 真農實業股份有限公司

台北市中山北路一段82號7樓

電話：5618882

公路上的汽車。牌氣大得出名，一旦被上鉤，牠會翻騰掙扎四五次，也會衝衝把小船洞穿，同歸於盡。

旗魚近親族類很多。如雨傘旗魚、黑皮旗魚、紅肉旗魚等。魚肉中脂肪豐富，有好幾種可做生魚片。為東方民族所愛吃。近經實驗體內含水銀量有碍人體。近來旗魚在台北批售價，每公升近八十元。吳郭魚，連魚仍有二三十元。但貪吃的人對它仍是喜愛，一杯啤酒，加上一小碟紅白兩色的生魚片，真爽口啊！（江摘自六六年十月二十九日聯合報）

海水淡化

現任嘉義市林外科醫院院長的林國川博士，與蔡耀振先生共同研究成功利用太陽能將海水化成淡水，榮獲十多個國家專利。

這種太陽能海水淡化水器，是利用光學原理，用雙凸透鏡和單凸透鏡的集光，收集太陽輻射的光能，轉變為熱能，將容器內海水加熱變成水蒸氣，導入冷凝室凝結成水滴，再落入集水管中即可取用；另在水容器內面設一沖洗塩分的箱底水管，使塩分能被沖掉。

林博士和蔡先生在民國六十二年研究成功太陽能熱水器後，進一步研究成功太陽能蒸餾水器，現又改良設備，完成了太陽能

海水淡化的研究柳。（摘自六六年十月十六日台灣新生報）

綠色蔬菜

減低肺癌

一位日本專家在第三次亞洲癌症會議上報告，抽煙的人雖然得癌症的機會仍舊較多，可是吃綠色蔬菜則可以減低這種危險。

日本國家癌症中心研究所的 Takeshi Hirayama 博士說，吃黃綠的蔬菜可以緩和——不過並不是消除——這種危險，因為蔬菜含有維他命，可以反抗招致癌症稱為亞硝酸的東西。

他說，黃綠的蔬菜由於動物實驗和其他的研究，都證實有制止的效果。（沈月桂摘自66年10月8日青年戰報）

蔬菜宜用油炒

台大醫院內科研究發現：蔬菜中鈉、鈣的含量，油炒比煮湯所損失的較少。

鈉是維持血液正常循環的重要因子，鉀是細胞的重要成分，台大醫院內科以各種蔬菜分煮湯和油炒兩種烹飪方法處理，再加測定，發現：煮沸後蔬菜中不少鈉鉀移到湯中，但油炒則損失較少。

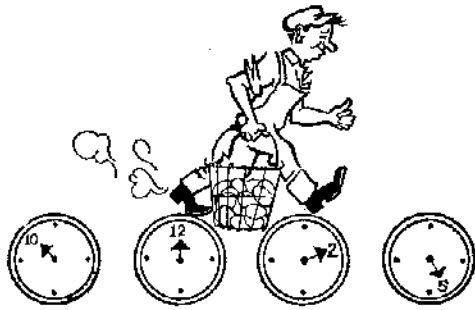
並且因為油炒時部分水分蒸發，使油炒蔬菜每單位的鈉鉀濃度甚至有增多現象。（66年11月8日中央日報）

不時出汗

有益心臟

台大醫院心臟內科醫師李源德說：一週作兩次止於出汗的運動，對冠状動脈心臟病的人是有益的。他建議心臟病人，為了調整骨骼肌肉的血流，使血液順利回到心臟，病人對自己的運動量，應作適量、漸進的調整。

體能訓練的漸進調節，可以發生治療的輔助，例如以爬樓梯計算，這一週練習爬幾級，下一週可把次數增加。級數逐步增加，使骨骼肌肉的血流也逐步促進，心臟血流也逐步增強，但不能太激烈，應適可而止，病人自己觀測，至少一週做兩次運動，運動程度最好只到「出汗」為止。（柳摘自六六年十一月六日台灣新聞報）



濃縮液體有機肥料 日本原裝進口 農林廳肥料登記農肥字第0149號 已列內銷檢驗第302014號

特奇液 夕キイ

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

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。

日本夕キイ(TAKII)種苗株式會社 榮譽出品
總經銷：日九實業股份有限公司
台北市敦化南路390巷46號 金城大廈3樓之一
電話：7810131~2 中部服務中心：電話(048)327198

說明書備索 誠徵 嘉義地區經銷商