

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，油炒比煮沸所損失的較少。

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沸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。

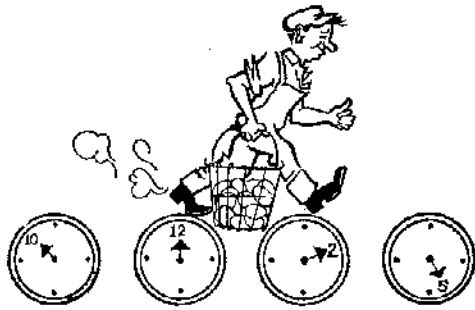
並且因為油炒時部分水分蒸發，使油炒蔬菜每單位的鈉鉀濃度甚至有增多現象。（66年11月8日中央日報）

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



誠徵

嘉義地區經銷商

說明書備索