

農村文摘



苗栗明德茶

苗栗有兩大產物：一是丘陵，二是露水，這兩大產物又產生了「明德茶」，生生不己。

明德茶，茶色好，茶質優，味道香，製造精細，包裝精美，不下於台灣各地的名茶，是外銷農產物之一。

共種有三四〇〇多公頃。近年已全面用機械採收，並長期使用固定式噴灌及施肥，節省了人工和經費，這就是明德茶能暢銷的本錢。

由於茶農人口減少，先由手採改用手剪。如今又改用動力機械代替，但採得的茶莖較長，只好將過長的茶莖擠成一「心兩葉」再行日光翻晒。

分畦翻晒要三、四次。直到乾燥，再送入室內「萎凋」。

萎凋須每隔半小時到兩小時，攪翻一次。須有技術，以均勻為原則。然後殺青，利用離心力原理，如洗衣機的脫水式，圓筒每分鐘轉動一〇〇一六次，平均每小時可以殺青二四〇〇三〇〇公斤。

殺青後是炒青，利用熱氣促進水分蒸發。炒好後須攪拌散開，使茶葉的熱氣快速發散。

再後是揉捻，須由有高度技術製茶老手負責。交互地用輕壓、重壓、解塊方式進行。用力要恰到好处，使茶葉水分外溢，茶葉堅韌，便於沖泡。否則，太乾易脆，太潮易霉，都難成爲上品的好茶。

此後再經過整形和烘乾，就可包裝出售。烘乾作用在消滅茶葉中殘留的氧化酵素，避免發酵，使茶變質。同時又可整形，增加色澤，達成美觀與便於貯存。種茶與製茶，都要複雜高度的技術。因此名茶有一兩百元的。但在桃園、新竹、苗栗，地多丘陵，土質氣候適合種茶，工資也不很高。

目前世界趨勢都愛飲茶，茶的內外銷，正在不斷增加中。(江摘自66年11月12日聯合報·劉庭羽文)

角膜眼鏡

一種新外科手術現正在哥倫比亞和西德進行實驗中，利用病人

人自身眼角膜磨製成鏡片，這種鏡片可以消除隱形眼鏡和普通眼鏡來矯治視力的諸多不便，或是動過白內障手術而不得不借助於眼鏡的人。

布來梅的赫格博士說：新的技術還可以補救高度近視。手術過程中，將祇有零點五厘米厚的眼角膜取出後，製成零點二五到零點三〇厘米的厚度，然後在攝氏零下二十五度到四十度的低溫中冰凍使之堅硬。

這種冰凍的眼角膜，再以每分鐘五千轉的高速磨製成十分之一厘米的厚度，成爲眼鏡片。這種磨製的工作，必需在角膜離開冷藏箱二分鐘內進行。

這種「角膜鏡片」隨即縫入角膜的剩餘部份，縫線稍後再行拆除。(續摘自66年11月21日中國時報)

珠雞

珠雞原產在非洲，野生，灰黑羽毛有白珠紋而得名。六四年由法國引進始有大量飼養，供應饕餮，肉質鮮美，受人喜愛。

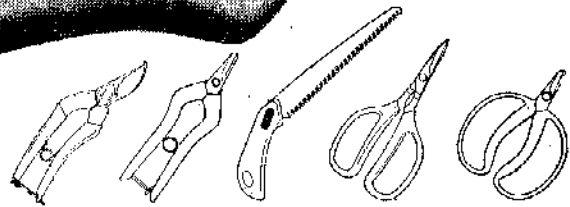
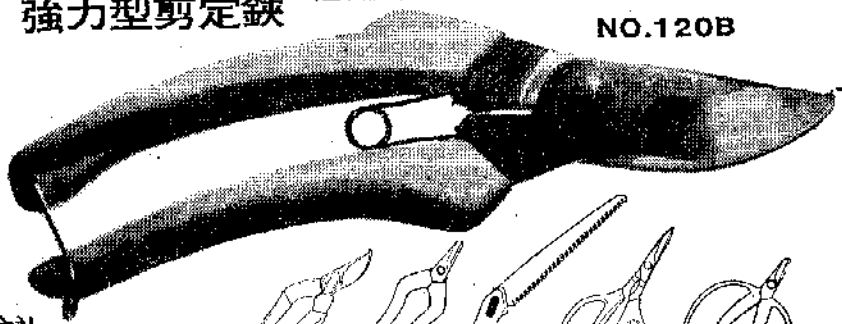
台中福興村林進金，六五年冬在山地果園前養二百多隻，一年後繁殖到一千多隻，每月平均供應二百隻給土雞餐廳。

目前大量飼養的，多在花蓮及雲林。彰化大肚橋旁蔡先生有四千多隻。林進金向蔡先生購小雞每隻三〇元，飼養四個月後重約三公斤，每隻以二百五十元左右，售與中市大坑的土雞餐廳，經料理後，每隻售四百元。

強力型剪定鋏

超硬度特殊鋼製成，絕對不生銹、鋒利耐用

NO.120B



S型剪定鋏 NO. 120S

採果鋏 NO. 310

工作鋏·剪定鋏 NO. PS18

葡萄鋏 NO. 320

採收鋏 NO. 400



ARS

アルス刃物製造株式会社

總代理：台灣農產企業公司

台北市迪化街一段86號 電話：5414253・5412365

經銷商：英仁貿易股份有限公司

台北市赤崁街17巷5號 TEL. 5813264

張光山 台中縣東勢鎮本街59號 TEL. 1687