

要做到下位葉4片不採收的標準。

不採收土葉是有利的。因為土葉很薄，乾燥率低。而採收、乾燥、調理所費人工、油料很多，收入反而不够支出。另據菸農的實際經驗和試驗結果在於草摘芯時，同時採下土葉丟在田裏，就是凡經判斷沒有達到5等的土葉即應採除，並多留一片天葉。如此不僅產量不會降低，整株上其他菸葉的生長會更充實，品質也更提高。（摘自合菸第19卷第4期）

電腦基本結構簡述

電腦是處理資料的設備。在處理時，除了電腦機器本身外，還要有程式。電腦中稱機器本身是硬體，稱程式是軟體。一部電腦的基本結構約可分5部分：

①輸入：相當於人的眼睛和耳朵的功能，一切處理程式或要處理的資料，須經這部分送進電腦。

②記憶：相當於人類腦細胞的功能，用來記憶或回憶由輸入部門讀入的程式或資料。

③算術和邏輯運算：相當於人類大腦思想的功能。它可根據前項記憶或資料，進行各種演算，把資料換算人類所需要的形態。

④輸出：相當於人的手或口，用來傳達演算的結果。

⑤控制：相當於人類神經中樞的功能，用來控制整體運作，使它有條不紊。（摘自大同雜誌70年11月號原作者蔡江隆）

冰淇淋品質有好壞

好的冰淇淋：(1)入口即化，具有滑潤感。(2)組織細緻沒有砂粒狀。(3)在常溫下不易很快溶解。(4)香味宜人，沒有不良惡臭。但是品質不好的冰淇淋，因為所用材料不好，例如有的廠商不用奶粉，代以麵粉；或用過期奶粉，吃過後喉頭、嘴裏會有不快的感受。

做冰淇淋的原料之一是奶油，但須進口，所以成本高，一般廠商改用奶油和其他油脂混合。那些油包括硬化豬油、酥烤油、椰子油等。在台灣，很少有人生產含有12%乳脂肪的高品質冰淇淋。

冰淇淋中要加乳化劑和安定劑。前者是使脂肪球乳化，分散脂肪球以外的粒子和增加起泡性。後者的效果是增大硬度，增加製品的堅韌性。有些廠商為盡量降低成本，使用價廉的單一安定劑，不用含有多種效果的安定劑，因此影響品質很大。

在配方、製造原料相同時，冰淇淋的引人喜愛與否決定於香料。可惜有些業者只考慮成本，買進一些低廉品，也糟塌了冰淇淋的品質。否則，為什麼台灣的冰淇淋會這麼便宜呢？（摘自科學月刊70~12號）

農林廳肥料登記農肥字第0149號 日列內銷檢驗第302014號

濃縮液體有機肥料

日本最新進口



特奇液 TAKII

日本TAKII (TAKII) 種苗株式會社榮譽出品

保證功效：

* PH中性 * 促進發芽 * 提早收成 * 提高品質
* 增加收成 * 防止蟲害 * 改善土質 * 無害連作

獨特成分：

* 含氮、磷、鉀微生物外，* 另有核酸、亞米諾酸、加里等高級成份。

* 完全為有機質成份。



現實供應

總經理

野生企業有限公司

電話(033) 323339 · 374004~6

男子中年以上 常有攝護腺腫大的情形。夜晚小便1~2次 就是紅燈信號。本書原著者提供調節營養 早期預防之道，可供醫師及一般人士參考。

請看——

南瓜子與攝護腺

J. I. Rodale 原著 梁 鶯 編譯

本社與美國 Rodale Press, Inc. 合約取得中文版之譯著及發行權。

定價120元

(郵購另加掛號郵資9元)

豐年社

台北市溫州街14號
郵政劃撥 5930 號