



魚類空怖意識應用

有位美國人試把剛捕得的一條白條魚，讓它痛苦地被太陽活活的晒死後，立刻把屍體搗碎並研磨成汁，吸起那些濃汁若干，把它滴到一大群白條魚棲息的小池塘裏，結果那群魚立刻跳出水面，爭先恐後地彈落岸上，表示恐怖萬分。相反的他把一條自然死地白條魚的若干濃汁放入池中，便不但沒有騷動，反而還有聞香前來的舉動。因此利用這種特性，可以用來做「嚇阻劑」如河魴，或如後者可作「誘餌」，在乎各人的應用之妙了。

另有位日本人，也做了類似的研究。他在漁網一拖上船，立刻取樣把活魚用各種方式例如棒打、電擊、曝曬等使魚立即致死；回港分別化驗，發現每條魚在肌肉中所含那種魚的特殊味覺，都由其死因不同而有異。因此知道了什麼魚在捕獲後，應如何處理才能保有滋味最鮮美的方法。（摘自釣魚雜誌第30期作者大川）

電腦用在畜牧業上的方式可分3大類：

(一)飼料配方：畜牧事業中，除創業初期的龐大投資外，在營運過程中，飼料佔全部費用80%以上，所以必需用電腦來作精確的計算，它的計算方法和步驟是：搜集飼料配方計算所需的條件和資料，設計飼料配方計算程式和利用電腦解決上述方程式。

(二)現場管理作業：例如配種時通知，配後再觀察，預告分娩期，獸醫預防注射通知，逾齡或繁殖性能欠佳的種母猪淘汰通知，公猪利用通知，肉猪售量精估和種猪檢定等。

(三)一般行政管理作業：包括人事、薪資管理系統，庫存物料統計，銷售方面可建立客戶主檔，出貨記錄和財務系統等，可以隨時查出客戶資料、銷售業績和應收應付帳等。（摘自雞友天地71年1月號，作者劉琳琳）

泡茶和煮水餃原理

滾水泡茶，茶葉下沉；煮熟水餃，餃往上浮。道理何在？其實這兩個現象並沒有關聯，只是都是在熱水中可以觀察到的現象，所以在此一併考慮。

滾水就是很燙的水，它的毛細現象比冷水顯著。滾水的表面張力不如冷水那麼有內聚力。因此滾水對茶葉上的呼吸小孔有很好的穿聚力，滾水泡濕後的茶葉比重大於水，所以下沉。

水餃餡裏的空隙含空氣，在高溫時體積會膨脹，像熱氣球升空而上浮的道理一樣。又像一些溺斃幾天後的動物，因為內臟開始腐爛，產生了氣體後，體積膨脹，比重降低，自然會往上浮。（摘自科學月刊71~2作者開泰）

豐年叢書HV #781

莖菜栽培

內容：

洋葱、大蒜、薤（薤頭）、分葱、百合、芋頭、
慈姑、荸薺、草石蠶、藕、山葵、薑、馬鈴薯、菊芋、
蘆筍、茭白、竹筍、嫩莖高苣、葱、韭葱、球莖甘藍、
四川榨菜、大心芥菜、蕺菜等食用莖部之蔬菜

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

本社約請15位專家撰著，
並請園藝家蔡致謨先生校閱。