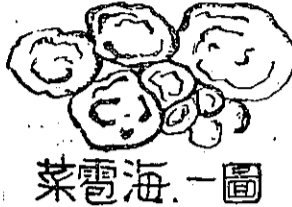






在本刊第二卷第二十期，作者曾介紹三種值得利用的海藻。現在，這三種海藻都盛產地生長在各處海濱了。一片綠色，在各處海濱，一片綠色，在各處海濱，一片綠色...



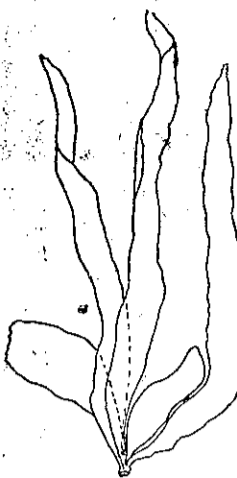
菜電海一圖

海電菜是藍黑色的藻類，成扁的半球狀。附著在高潮線的岩石上。產在南部海濱的岩石上。去後，然後把它搗碎，黏附在瓦器上陰乾。吃的時候，在瓦器上陰乾。吃的時候...



麵索海岐又二圖

又岐海索麵。這是分叉的紅藻，其體多呈黑褐色。像鹿角狀，分枝繁密。所喜有人叫它鹿角菜。它們喜歡生在浪花濺擊的岩石上。採來後可以單獨做湯。肉共煮，又可以和魚、雞、肉、如煮的時間長一些，藻體的一部份就溶化了，變成如膠狀的物質，非常好吃。這種海藻不能曬乾，因為容易變壞。日本人把它叫做「日本海菜」。



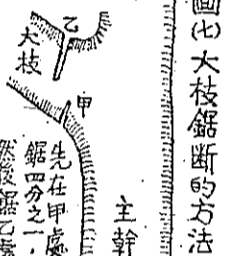
圖三雞腸菜

雞腸菜。日本人把它叫做「日本海菜」。容易變壞。日本人把它叫做「日本海菜」。容易變壞。日本人把它叫做「日本海菜」。

臺灣省農村物價統計表 四十二年二月中旬 價格單位：新臺幣元

Table with multiple columns: 項 目, 單位, 各地區平均價格 (臺北, 新竹, 臺中, 臺南, 高雄, 東臺), 全省平均, 漲跌, 收購或配售價. Rows include agricultural products (rice, beans, etc.), rural consumption goods (fertilizer, etc.), and daily necessities (rice, oil, etc.).

（上接第六頁）柑橘修剪的方法。平滑，不帶殘片，而且應選擇適當的修剪位置。當修剪時，應注意修剪的部位，應與主幹垂直，切勿切面。應與主幹垂直，切勿切面。應與主幹垂直，切勿切面...



圖七大枝鋸斷的方法

柑橘修剪時，剪除的枝條不可任其散置果園，應該收集起來堆於距離果園較遠的地方燒掉，以免病蟲害的傳染。對無病蟲害的枝條，應行焚燒，而把枝條磨碎於土中，令其腐爛以增進地力，也是很好的處理方法。

具用的剪修(八圖)

