

當心有素的色素！

色、香、味、是理想食物的三大要素，其中顏色列為第一、可見它是多麼重要。天然的色素，能使食品呈現美麗的顏色。可是，近年有些不法的商人，常把一些人工製造的有毒色素摻合在食品內，以增加美觀並吸收顧客。據本省衛生機關的調查，市面上有一半以上的食品，都是用有害的色素染色的，這對於人們的健康，該是多麼大的威脅呀！

色、香、味、是理想食物的三大要素，其中顏色列為第一、可見它是多麼重要。天然的色素，能使食品呈現美麗的顏色。可是，近年有些不法的商人，常把一些人工製造的有毒色素摻合在食品內，以增加美觀並吸收顧客。據本省衛生機關的調查，市面上有一半以上的食品，都是用有害的色素染色的，這對於人們的健康，該是多麼大的威脅呀！

色、香、味、是理想食物的三大要素，其中顏色列為第一、可見它是多麼重要。天然的色素，能使食品呈現美麗的顏色。可是，近年有些不法的商人，常把一些人工製造的有毒色素摻合在食品內，以增加美觀並吸收顧客。據本省衛生機關的調查，市面上有一半以上的食品，都是用有害的色素染色的，這對於人們的健康，該是多麼大的威脅呀！

美麗的食物令人饞

食物裡添用色素，可使食物的顏色鮮艷誘人，引起食慾。本省應用得尤甚。譬如拜的「紅龜」、家常食用的「黃蘿蔔」、糖果、點心、醬菜、汽水、果汁等，都染了各種美麗的顏色，令你見了，不禁垂涎欲滴。

就因為這個原因，有些不法商人，常用一些人工製造的有毒色素摻在食物內，這些人工製的有毒色素，不但顏色鮮艷，而且氣味芳香，容易博得顧客的愛好。

有毒色素影響健康

為了避免有毒色素遺害身體，我們在購買食品時應該確

都要十分小心。

像本省

最普通使用的黃蘿蔔(タクアン)是一般的家用小菜。過去，這是用蘿蔔、米糠、甘草粉、和食用黃粉等醃漬而成的。但目前，有些商人為了省錢省時，常摻用一種價格既便宜、顏色又鮮艷、氣味芬芳的有毒的黃色素「阿羅米」，於是蘿蔔很快便變成美麗的黃色。却不知道，這種有毒色素，毒性相當強烈，如果吃多了，二十分鐘後就會發生中毒現象，即使吃少了幸而未會中毒，但體內毒素，積少成多，也會影響壽命。



切注意下列幾點：

- 一、在購買糖菓點心時，應該避免那些着有大紅、大綠顏色的，最好能選購那些天然色的糖菓。

二、小菜(尤其是醬菜)

中是否摻有色素很難辨別。但是真正浸漬的小菜，是不會脫色的，加有人工色素的小菜，表面多半呈濃褐色或深紅色。

三、街頭或店舖所賣的飲料(如橘汁或冰水等)，及人造果汁粉，有時是由有害色素所泡製成的，應儘量避免飲用。

凡是帶有大紅、大綠、深紅或深褐色的食品，或者着有與自然色素色澤不同的食品，

大鮮艷的不要買

為了避免有毒色素遺害身體，我們在購買食品時應該確

都要十分小心。

三幹式大菊栽培後定植細心管理

大菊三幹式栽培，應於四月下旬，五月中旬時，分根插芽，插後三週生根，即可移植，等株高三、四寸時作摘心選芽等工作，詳法已於本刊十二卷二期刊出。

定形

三幹預留的芽生長極快，生長至四、五寸時，即可定形。定形須靠定形鉤幫助，定形鉤可自製，在鉤的時候要特別小心，不可過於勉強。同時還要另立支柱，用繩子縛住三主幹，以免斷裂。

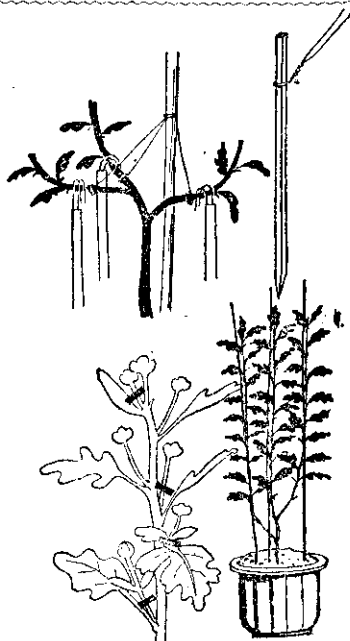
定植

三幹式之雛形既定，至六月下旬，七月中旬，便可換植於口徑一尺之大盆中，盆底之處理均與移植時同。不過此次換盆仍須同時將舊盆中的培養土整個移入新盆，否則將影響菊株生長，培養土和盆口須距離二寸，以便日後施追肥，澆水。

管理

定植後的管理工作直接影響日後開花，尤須小心。除每日充分澆水，放在蔭棚下外，還要注意三幹之平均生長，立支柱，支柱都用竹子。這時，視菊株生長情形，約每隔二十日須施追肥一次，枝葉不宜過於繁茂，至現花蕾後，則絕對停止施肥；花蕾如豆大時行選蕾，當宜留正蕾，但也可留一、二側蕾以備意外。花開以後，不宜放室中過久，以免葉片枯黃掉落，縮短花期。

右：定形鉤
左：定形法



右：立支柱
左：選蕾