

靜置，等蟲卵沉下粘在瓶底後，輕輕的傾斜瓶口，棄去尿水。尿有稠濁沉澱時，再加入少許的水，再棄去濁濁，就可以看到白色小點散在瓶底。

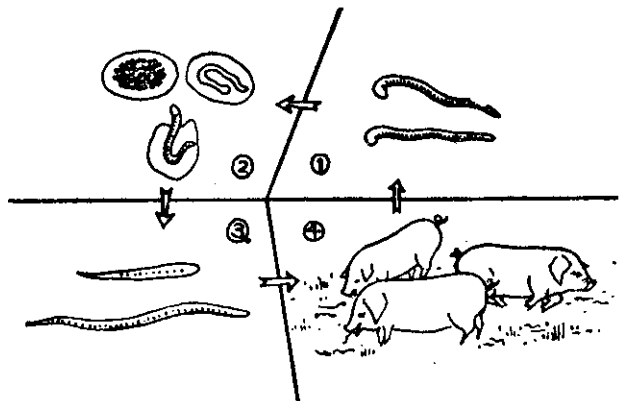
如果用擴大鏡或顯微鏡，就更容易看出來。

預防感染四種方法

因為到目前，對本蟲尚無有效的驅蟲藥，唯一的防治法，是事前預防感染。

本病的感染蔓延，經臺灣糖業公司證明，可利用蟲卵幼蟲的弱點加以控制，方法如下：

- ① 寄生母豬的早期發見、隔離或淘汰。
- ② 隔離病豬舍應做有傾斜的水泥地面，使尿水不停滯，很快流落污水溝，使豬舍內容易乾燥。
- ③ 排尿地點並應盡量曝露於陽光下，利用太陽光線和熱度將蟲卵幼蟲殺死，避免剛生產的仔豬感染。
- ④ 哺乳豬的飼料槽應設置於較高處，避免泥水濺入。



尿隨卵蟲②。卵產於附近及腎在蟲成①。染傳的蟲腎豬在，幼蟲的化糞③。化糞內天二、一在，適合環境如，出排臥躺成，蟲幼期染傳食吞諸④。蟲。幼的期染傳成，六、幼在所蟲幼在

咖啡的採收和加工

朱慶國

咖啡定植後，需要三年才能採收。如今年定植，五十四年九月可以開始採收。

第一次收穫，每株可採鮮果〇·五至五公斤，依管理和發育而不同。如斗六經濟農場，於民國四十五年定植的，在四十八年八月開始採收，每株少者〇·五公斤，多者達六至七公斤。

四、五年以上者，每公頃可收鮮果四千至七千公斤。咖啡果實不在同一時候成熟，每年要分六、七次，依成熟先後順序採收。採收時用人工手採。

咖啡的加工方法有二種：一為水洗法，就是把採收的果實，用脫肉機使果皮、果肉與種子分離，脫肉後的種子經過十二至十八小時醱酵後，用清水洗淨，經五至七日曬乾，即得到可以儲藏的咖啡豆，再經脫殼機脫掉種殼，即可得到咖啡豆，該豆焙炒磨粉後，即為咖啡粉。

第二種方法是乾燥法；採收的果實不必經脫肉機，直接置於陽光下曬乾，得到咖啡乾果，後經脫殼機，使種子與果皮種殼分離，而得到咖啡豆。用第一種加工方法品質較好。



，利有甲全安險保
，疑保保來緊趨保
，克免保保無險有
，忘禁安無險若
，歡真安平人



，好正真影有險保
，靠可險保保各險
，保保保若異農
，惱煩免災水火火



，好正真在實險保
，靠蓋辦合會費處險
，保保保若禽窩家
，惱煩免盈病鴉豬