

# 農友新知

Digest Oct. 1962

## 成人身長

### 先天限定

一個人將來會長到多麼高，可從嬰兒時期推斷。據美國醫學界統計，一個十八、九歲成人的高度，約為他兩歲時體高的一倍，在一百個人中，有九十九人的高度都在這個推斷高度的半英寸之內。

人的高度受遺傳的限制，後天的因素好，即可長到這個限度，但絕不能超過限度。沒有任何藥劑或其他方法，可使一個人長過限度。

人在生長時，是先拔高，然後充實。如果你要拿初生的嬰兒做推斷的話，下面是一個由統計數字證實的經驗律：從出生到成熟，頭和頸長大一倍，軀幹長大三倍，胳膊長大四倍，兩腿長大五倍。(士奇取材 Reader's Digest Oct. 1962)

## 超聲波殺死線蟲

應用「超聲波」殺死為害農作物的線蟲，對於寄主作物並無傷害，這是美國奧本大學農業專家的新發現，並在繼續研究中。

線蟲是為害多種作物的害蟲，世界各地都有發生。「超聲波」是無聲之聲，它的「聲波頻率」，超過人類耳朵的感覺，因此我們不能聽到。超聲波已經利用製成搜索潛艇的「聲納」，在堅硬鋼鐵上鑽洞，以及工業和醫藥方面的多種用途。(USIS Feature)

## 番茄收後培土

### 可以繼續生產

在日本栽培番茄，通常在夏季生產期過後，即連根拔起，改種裏作物。神埼郡的農民，在這時

期施行培土，使衰老的番茄植株恢復活力，再度結實。有一位叫做大島的農友，今年栽培半分地，在結實末期的九月十日培土，這樣可望繼續結果到十二月中旬。

培土後所生產的番茄，品質雖然較差，但是連同夏季生產的滿期收穫，每一分地收益可達日幣四十萬元，這比一般生產的收益為高。(阿明取材「農業富民」十二月號)

## 新時代的新食物

人類處理食物的方法，是跟着時代進步的。在繁忙緊張的現代生活裏，便於運輸貯藏，食用簡便的新食物，應運而生，這裏介紹新近研究成功的幾種新時代食物。

### 脫水米飯

專門製造軍用食品，供應全國三軍部隊的聯勤糧秣廠，已經完成了「脫水米飯」的研究工作。煮好的米飯，除去水份後，製成「脫水米飯」，適合中國人口味。這種脫水米飯可以加配副食，摻水調和以後，立刻可以食用，口味和營養，跟新鮮飯一樣。(中央社)

### 火雞肉排

美國密蘇里州農會，新製成多種火雞肉食品，供給家庭及餐館應用。其中的火雞肉排，是把火雞胸部和腿部的肉煮熟切碎調味後，壓成長麵包形狀的肉排，貯藏在水箱裏。食用時，切成一片一片，就可以夾在麵包裏，做成「三明治」。為了適應顧客的不同口味，有全部由白色胸肉做成的「全胸排」，以及白色胸肉和深色腿肉混合製成的「混合排」，供人選擇。目前，在市場上頗受歡迎。(The Missouri Farmer, Oct. 1962)

### 天然柑粉

美國農部和佛州柑桔會的專家們，試驗用最新的方法，製成理想的柑桔粉。這種新鮮柑桔汁的製成品，在冷水中溶解後，就成為富有營養的柑桔汁，和目前市場上出售的「化學合成品」大不相同。

為了充分保持天然柑桔汁的性質，在製造柑粉的過程中，加入少量特製的蛋白質和纖維物質。經過氣乾以後，再加入「柑桔油」。這樣製成的柑



豐年 廣告 廣告

◀ 料飼合配學科新最準標口出際國合符 ▶

既作飼料 · 又作藥料 · 用途廣泛 · 價格公道 · 營養豐富

# 超級農友飼料

令十四種阿米諾酸  
十一種高單位維他命  
營養豐富  
抗病力強

總管理處：北臺安東街三〇號  
電話：二五五二

聯美農業生產股份有限公司