



罐頭食品

仍需冷藏

美國菲立浦·懷特博士最近說，早年人們把食物儲藏在地窖裏，是很有道理的；即使是現代的罐頭食物，也需要放在較冷的地方，以防止維他命丙和維他命乙的喪失。

懷特博士是美國醫學會「食物與營養」公會的秘書，他舉例說，在肉類罐頭中的維他命乙，如果放在華氏七十度的地方，六個月中便會損失百分之三十；蔬菜罐頭放在六十五度的地方，一年內也會失去百分之十五的維他命丙和維他命乙。如果放在八十度的地方，這種損失便會高達百分之二十五。水菓罐頭的維他命丙的損失也是如此。這些數字是根據美國農部的報告資料。（朱捷譯自「讀者文摘」）

海水變淡水新法

美國的專家們，正在試驗一種把海水變淡水的新的方法。這方法，應用溫度、壓力和「丙烷」，僅一個小試驗廠，每天就能製出二萬加侖的清水。製造的步驟：在冰點以上的溫度下，使「丙烷」和水化合成結晶。這結晶只會吸收淨水而排除鹽分，所以，從海水中分離結晶並洗淨後，就可以分解放出淡水。當結晶分解時，所放出的「丙烷」，可以再利用來製造新的結晶。（美）

人工造成地面龜裂

有效吸收利用雨水

農友們都知道，在乾旱的季節裏，田地會發生

龜裂。這種龜裂，却有一個好處：下雨時，水滴可以迅速地流入土中，不致有流失。

美國農部的專家們，利用一種特殊的犁，於四月間土壤較濕時，在地上縱橫地刻痕。到了乾旱的夏天，這地面便發生許多龜裂。一般說來，人工造成的裂痕，比自然形成的要大兩倍，且能有效地吸收雨水。

科學家們指出，土地發生龜裂的情形，是因地區而不同的。上述以人工造成龜裂的方法，可以在其他同樣氣溫和同樣乾燥的地區應用。（美）

測定磷礦肥料價值

美國專家發明新法

由於磷肥需要量的急激增加，美國農部的科學家們，發明了測定磷礦的簡便方法。

這方法的測定標準，是根據磷礦石在百分之二檸檬酸中的溶解度來決定的。溶解度的測定法很簡單，並不費錢。且和過去實驗室所用的分析方法一樣的精確。（USIS Feature）

利用震盪方法

白天捕捉小蝦

利用一種「震盪」的方法，可以使小蝦離開它們的洞穴，易於捕捉。因為有一種小蝦，在白天經常躲藏在洞穴中，漁夫們只能在夜晚捕捉它們。利用「震盪處理」的方法，漁夫們在白天也可以捕到這種小蝦。（USIS Feature）

世界人口增加率

仍超過農業生產

雖然在某些國家裏，農業增產勝過了人口增加的比率，但就整個世界來講，一九六三—一九六四年的農業增產只有百分之一，而人口的增加率却仍保持百分之二。這數字表示了增加世界糧產的重要性。（USIS Feature）

農友們！

敝公司歷年向美國、日本及其他國家直接輸入之各國優良蔬菜種子本均批發給同業，由於品種優良，信用可靠，在業內已獲有崇高的聲譽，因為擴展業務對農友們進一步服務起見，乃增設郵購部，歡迎賜顧。

蘆筍

五〇九號美麗華盛頓。它有遠大的外銷前途，希望顧客，歡迎預約訂購。栽培容易，產量極豐，每分地在一萬六千至一萬八千斤。

紫色瑞典燕菁

以上。通於秋季栽培，每分地產量在一萬四千至一萬六千斤。

青色瑞典燕菁

左右，可加工浸漬儲藏長期食用。

- 巴比嫩莖高苣
- 普利美大湖結球高苣
- 葛藍早生結球高苣
- 美國黑籽細結生結球高苣
- 坂田中早生甘藍
- 梅若甘藍
- 金力甘藍
- 銀力甘藍
- 長岡一號甘藍
- 長岡六十日甘藍
- 長岡四季甘藍
- 秀悅甘藍
- 長岡理想白菜
- 長岡二號白菜
- 長岡耐病五五白白菜
- 長岡六十日白菜
- 坂田漬白白菜
- 其他未及刊載之品種應有盡有，歡迎賜顧。

輸入元 大三貿易公司

直賣部 大豐種子行

公司：高雄市新興區七賢二路六二號
電話：二一四八八號
行址：高雄市三民區建國三路一〇三號
電話：二二八三四號
劉撥儲金：臺灣一二八三九號
高字四〇二七七號