

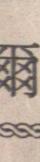
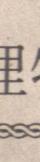
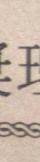
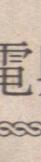
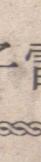
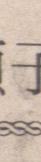
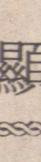
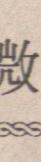
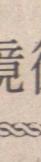
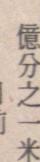
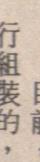
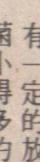
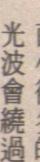
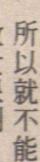
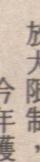
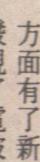
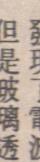
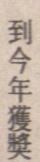
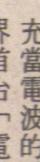
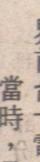
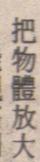
今日各場精選 文勝  
車仔馬佳選

今日各場精選

November 14, 1986

1. Royal Prestige (B. Lindstedt)
2. Amity Chef (J. Campbell)
3. Ideal Choice (P. Megens)
4. Bryce N (B. White)
5. Munabhen Jove (B. Davis)
6. McBurneys Point (G. McQuaid)
7. Western Shadow (P. Coleman)
8. Fellas Patch (G. McQuaid)
9. Twin Cher (P. Megens)
10. Kens Beaut (G. Abbott)
11. Robust Hanover (W. Donnell)
12. Senga Miracle (B. Beelby)
13. Robust Hanover (W. Donnell)
14. Armbo Emerson (W. Whelan)
15. Sugarcane Hanover (R. Waples Sr.)
16. Northern Dan (J. Hudon)
17. Northern Underlude (K. Linton)
18. Flying Romeo A (J. Lackey)
19. Lolas Fella (R. White)
20. Jambo Missy (D. Johnston)
21. Ardens Bret (R. Wills)

馬膽  
Best Bet: 7. Western Shadow (P. Coleman)



科學

最近，西德的雷內卡和拜寧以及瑞士的羅里寧三位科學家，因為在研鏡」方面作出重大貢獻，共同獲得今年的諾貝爾物理學獎。

據介紹，顯微鏡的發明，先後發明了幾個發展階段，才造出如今高倍的「電子顯微鏡」。後

從人類使用玻璃之後，便發明了放大鏡，但它只能將物體放大數倍。後來，人們將多個放大鏡進

適當地進行組合，將物體放大幾百倍，使人類首次能用肉眼觀察微小的生物。

顯微鏡雖然經過不斷的改進，但其最大的放大能力，始終未能超過二千倍，其分辨率本領，也未能小於二千埃（埃是微觀世界常用的長度單位，一埃等於百億分之一米）。

目前，最高倍的顯微鏡，均用放大鏡進行組裝的，因為它是利用光波來觀察物體，故稱為「光學顯微鏡」。但光學顯微鏡的放大極限，究其原因，是由於細菌有許多的波長較長，因此光波會繞過這些微小物體而不被反射出來，所以就不能被觀察到。要突破光學顯微鏡的放大限制，就必需進行新的研究和探索。

今年獲得物理學獎的三位科學家，就是在研製比光學顯微鏡放大能力更大的顯微鏡方面有了新的突破。在此之前，科學家早已發現了電波的波長比可見光的波長短得多，但是玻璃透鏡卻不能將電波的波長聚焦。直

到今年獲獎的科學家雷蒙，才發現磁場可以把物體放大到一百萬倍，分辨本領小至埃，能

夠觀察到即使是最強大光學顯微鏡也看不

到的微細病原體。不過，對於一些小的分子和原子，仍然無法觀察到。後來，拜寧和羅里寧三位科學家，對電子顯微鏡的設計作了關鍵性的改進，研製成一種更微型的「超級電子顯微鏡」，能夠將物體放大到三億倍，分辨本領達到零點一埃，使人類首次能夠觀察到原子的微觀世界，成爲本世紀一項重大的發明，因而得今年的諾貝爾物理學獎。

見的微細病原體及一些大分子。不過，對於一些小的分子和原子，仍然無法觀察到。後來，拜寧和羅里寧三位科學家，對電子顯微鏡的設計作了關鍵性的改進，研製成一種更微型的「超級電子顯微鏡」，能夠將物體放大到三億倍，分辨本領達到零點一埃，使人類首次能夠觀察到原子的微觀世界，成爲本世紀一項重大的發明，因而得今年的諾貝爾物理學獎。

在中國最有名的要數江蘇洋澄湖大閘蟹，所以有「若非洋澄湖蟹好，此生何必住蘇州」的詩句。

大閘蟹，通常都要喝杯

燙熱的紹興酒，兩者調配，其味無窮。據介紹，吃大閘蟹之所以要配紹興酒，除了可祛蟹寒及溫胃之外，更可辟腥調味和強身健脾。

紹興酒歷史悠久，釀製已有二千多年，產於浙江紹興，因以得名。紹興酒具有味香、色美性醇等特質，是中國黃酒中的極品。在

國際市場上，它享有盛譽，曾在一九一〇年南洋勸業會和一九一六年巴拿馬賽會的展覽會中，分別取得金牌和一等獎，被列爲世

界十大名酒之一。由於配料的區別，紹興酒

分有「加飯」、「花雕」、「善釀」和「香

雪」等品種，風味各有特色。

紹興酒成為世界名酒，主要是由於釀

製的材料、釀造過程和特別的水質互相配合

的結果。釀製紹興酒的主要材料爲糯米，可

以分析，來自會稽山的鑑湖水，經驗

水，則是水質特別清冽的鑑湖水。經驗

水質而聞於各國。年前，日本專家分析發現

機物質稀少，取之釀酒，遂得甜、滑、醇的

之冠，比啤酒多六倍，營養價值極高。

家鄉扣肉、豉椒鳳爪、南乳豬手、

牛仔筋、咖喱鷄、咖喱尤魚、

柱候牛腩、蠔油鴨掌、

特製燒鷄、特製柱候鴨、

牛仔筋、咖