

## (上接41頁)

玻璃容器內，加蓋，用溫水逐漸冷卻即可。

所製得的百香果汁飲用前可以用2倍的冷開水或冰水稀釋，色澤淡黃悅目、甜酸適中，香氣芳香，是夏天極高級的飲料。

**李子** 台灣栽培的李子品種很多，有珍珠李、黃柑李、硯菜李、花螺李、紅肉李等，其中以深紅色果肉的紅肉李最適合做果汁。

原料李也應在完全成熟，果肉稍軟時採收更佳，因為此時所含果汁較高，色澤深紅且已具香味。果實洗清潔後，如有時間，最好用小刀削去外面果皮，如已軟則可直接切出果肉，留下種子。

將果肉同上面葡萄果汁的加工方法，先以3倍量的沸水煮約半小時，煮時要時攪拌，以免煮焦變味。加入與果肉等量重的砂糖，繼續以文火煮約10分鐘。等自然冷卻後靜置1夜，倒出上面澄清汁液，留在鍋底的濃厚果肉汁可供製果醬之用。

澄清的李子汁液，再以文火煮至品溫達85°C時，裝入玻璃瓶中，加蓋封口，用溫水逐漸冷卻，則可久藏。

上述的李子果肉汁同砂糖一起煮後，也可趁熱裝入較大的容器內，加蓋密閉封口，在飲用前再取出過濾，過濾出的果汁加冷開水或冰水飲用。也可於加糖

時同時加入0.5%食鹽，使李子汁的風味更濃厚。

**梅子** 梅子含酸分很高，在產期可先採收，經清水洗淨後，即可用約5~8%的食鹽揉擦後，醃漬於水缸內，上面用重石頭鎮壓，再覆1層紗布，加蓋缸蓋，避免昆蟲、蚊蠅進入，可以保藏數月。

製汁時將梅子及浸汁一起取出，用約10倍的10%糖水煮約10分鐘，放冷並靜置1夜，次日取出下面澄清汁液，加熱至85°C時趁熱裝瓶即可。

**楊桃** 有甜味種及酸味種2類，都可供果汁加工用。選用完全成熟的楊桃，風味較佳。果實先洗刷清潔，縱切成5塊，每塊再橫切1刀。

先煮約5倍量的水至沸騰，加入與楊桃等重的砂糖，等加熱至完全溶化後，將楊桃塊倒入煮沸，再以文火煮約20分鐘，放冷後用打果汁機打細約2分鐘，過濾。

濾液加熱至85°C時即可裝入容器內，加蓋包裝即可。楊桃汁亦可先經微發酵後，再取汁包裝，方法是將糖水(約30%濃度)煮沸，放冷至品溫約45~50°C左右，將生楊桃倒入，浸漬於此糖液中，液面用一瓷盤或皿覆蓋，再蓋上鍋蓋，經過1~2天，略有酒味時，用過濾法取汁裝瓶，或用果汁機打細再過濾。但裝瓶前均須加熱殺菌。

# 2,4-D防止荔枝落果

黃弼臣

荔枝現正開花，今年各地均有豐產的現象，荔農為減少落果可噴荷爾蒙劑。處理要點如下：

- 藥劑種類以2,4-D較好，但須新鮮而仍具藥效的。
- 使用濃度宜低，以20萬倍至10萬倍為度，濃度過高將生藥害，果實不能發育，且來年長出新梢，也不正常，所以須小心調配。
- 噴藥於荔枝幼果發育至豆粒大時進行，宜選晴朗無風的天氣噴布。
- 用水須清潔，無污染或雜質。
- 藥以噴2次為佳，每次相隔1星期。



- 藥劑以單獨噴布最好，不與其他農藥混用。
- 噴藥不用展着劑亦可，普通用於農藥的展着劑，尤其不可摻

用。

- 噴霧器在使用前後均須洗淨。
- 噴藥期間如土壤過於乾燥，須稍灌水。灌水最好用無底塑膠筒直接埋入樹下，(大竹筒亦可)，將水灌入，使水徐徐滲入根部，可減少蒸發，增加效果。
- 為測定噴藥效果，可於噴藥前以大塑膠袋數個，包裹果穗，噴藥後解除，這是未噴藥的果穗。然後另選同數已噴藥的果穗，分別編號，各數記小果數，約經1個月後再分別按號數查果數比較，即可瞭解噴藥的確實效果。