

釋迦不落葉

【問】新種釋迦去年成熟期比往年延後許多，目前已入春季，照理應是吐新葉時期，但在枝上仍舊有許多老葉未掉，今想喚使使落葉，提早開花是否可行？（嘉義市鹿寮里103號張中興）

【答】釋迦採收後老葉不落，新梢不發，也不開花結果，如果用藥劑如PCC（五氯酚鈉）加石灰噴試，也可催進落葉，發出新梢，但藥量太多，果實太小，還要疏果，增加樹體高度。

最好的辦法是，選1年生枝條進行留6公分左右的強修剪。對其他枝條行一般修剪，原則是「強枝弱剪，弱枝強剪」。剪後剷除老葉，過2~3星期即可出油發新梢，開花結果了。（林錫榮）

絲瓜追肥

【問】(1)絲瓜追肥，可否施用過磷酸鈣？

(2)每次每個植穴的追肥量若干？（台南市勝利路41號陳國勳）

【答】(1)過磷酸鈣主要作用在於促進根部的發育，除了採種外一般蔬菜栽培，可全量作為基肥。

過磷酸鈣做絲瓜基肥，可採用植穴基肥的方式，如與堆肥混合，可免與土壤接觸，當可提高磷肥的效果。

磷肥的效果與氣溫高低有關，除週長期低溫外，在追肥可免施用過磷酸鈣。

(2)以栽植密度而定，若以行距

3公尺，株距1.2公尺，則每10公畝可種植278株。平日將1公畝植株每月278株之，即為每種穴的追肥量。（王進生）

香菇烘乾法

【問】(1)香菇宜在何時採收？
(2)採收後應採用何種方法烘乾，才能使香菇的香味更濃？

(3)我以木炭烘乾，為何不能達到香的程度？（台北內政部理惠冬里中華街33~11號3樓鄭金波）

【答】(1)以食用方式來說，香菇採收適當時期可分2種：

①鮮食出售用，即不須烘乾，宜在約七分熟時採收。

②若為烘乾出售，可在八分熟採收。所謂八分熟的菌傘邊緣已完全離開菌柄而張開，但張開程度不大，菌傘邊緣部仍呈捲曲狀態。

(2)香菇烘乾方法，可分為下列2種情形：

①雨天採收，應先在室內陰乾或吸去多餘水份，然後以30°C溫度，每小時升高3~5°C，慢慢升溫至60°C。

②晴天採收則可由35°C開始，升溫至60°C。

(3)採用木炭烘乾而未達到香的程度，可能原因有：

①溫度未達到60°C~65°C之間，而且未維持一段時間。

②沒有通氣，因加熱而使香菇子實體散出的水蒸氣無法排出，使乾燥程度不夠。

③香菇沒有批開而互相重疊，或上下格未加調整，如上層過於潮濕而未加以換格，以致部份過於潮

濕。

按照正常烘乾，注意換氣及調整上下格，並使溫度達到60°C，即可得豐富香氣的乾菇香菇。（廖英明）

猪赤痢症

【問】據說猪患赤痢，以「泰農」治療後，會影響到嗣後發育。是否屬實？原因何在？（嘉義縣大埤鄉春珠村153號黃火鉞）

【答】猪赤痢症在本省，起初（約10餘年前）都用「泰農」治療或預防，那時效果相當滿意，但經過以後產生抗藥性，所以現在用「泰農」治療赤痢的效果已不如以前。

「泰農」無法完全殺死赤痢菌，得到痊癒效果，以致變成慢性赤痢症，雖外觀好好的，隨時有復發情形。因之猪增重受到影響，生長發育延遲，並不是藥物的反應或毒性能變性生長阻礙。

猪赤痢應改用下列藥劑治療：①Caverdox（在飼料中添加，治療用50ppm，預防用20ppm，後期猪不得使用），②赤痢星（治療用250ppm，預防用100ppm，屠宰前28天停藥）③方素（治療飼料中60ppm，配製60ppm水溶後連續投藥3天，屠宰前7天停藥）。

「泰農」目前多用於治療肺炎，有時亦用於治療腸炎。（張聯歌）

