

## 噴施磷酸一鉀 可促進柑桔果實着色



觀光柑桔園開放了！(阿郎攝)

**問** (1)在柑桔上磷酸一甲和硫酸鎂的使用法及優點？

(2)如何加速極柑果實的成長，以提早採收？(台南縣東山鄉東原村崎脚45~2號尤登金)

**答** (1)磷酸一鉀和硫酸鎂的使用方法及其優點為

：①磷酸一鉀( $\text{KH}_2\text{PO}_4$ )可用0.3~0.6%噴施柑桔葉片，亦可與農藥混合施用。若在11~1月噴施，可增加著花數，在果實收穫前噴施，可促進果實的著色。②硫酸鎂的使用法，可以2%的硫酸鎂溶液噴施葉片，也可與農藥混合噴施，可迅速矯正柑桔的缺鎂症。

(2)如何加速極柑果實的成長，以提早採收乙節，無法三言兩語在此答覆，總而言之，在果實生長前期，適當的供給營養和水分，使果實充分生長，並加強病蟲害防治，在生長後期，即減少氮肥的供給，提高磷、鉀、鎂的成分，並噴施催色劑如磷酸一鉀(鈣)，石灰硫黃合劑或硫黃粉，即可以促進著色，提早成熟。(藍調)

## 螺旋藻 未推廣

**問** (1)在我國是否有研究螺旋藻的機構？

(2)如果有，它發展的情況如何？是否已推廣至民間？

(3)何處可購得？(台中縣霧峰鄉南柳村47號楊國忠)

**答** (1)台灣沒有專門研究螺旋藻的機構，但是有些大學、台灣省畜產試驗所、台灣省水產試驗所台南分所曾做過螺旋藻培養的試驗研究。

(2)螺旋藻的培養試驗，大都局限於實驗室的研階段。但畜產試驗所是利用豬糞尿，經厭氣發酵後的排出液為螺旋藻培養的營養源，做為淨化豬糞尿水的手段。從培養、採收、烘乾脫水及家禽飼養試驗有一連貫的試驗報告，但一直沒有推廣至農村被採用。

(3)台灣沒有出售螺旋藻的商業機構，但如所需

數量不多時，可向台灣省畜產試驗所畜牧經營系洽詢。(洪嘉謨)

## 田螺養殖 水深須保持30公分

**問** 我想試養田螺，但不知養殖方法。請問：

(1)水深約多少公分最適合？

(2)水須流動嗎？

(3)用什麼飼料養殖？(花蓮縣豐濱鄉新村6鄰113號偕萬來)

**答** (1)水深約為30公分，太淺容易發生絲藻。

(2)池水須保持流通為宜。

(3)田螺屬雜食性，攝食池底的動植物和腐敗的有機物，可投給少量米糠或吳郭魚粒狀飼料，注意觀察能夠攝食完為度，倘殘飼過量，反而對田螺有害。(余廷基)

## 時效的「重行起算」

——高瑞錚律師——

彰化縣芬園鄉茄荖村原新街788巷33號曾耀宗先生問：

民法第137條第2、3項自受確定判決重行起算，請求權因5年間不行使而消滅。請問「重行起算」是什麼意思？

高瑞錚律師答覆：

法律為促使權利人在一定的期限內行使其權利，以免長期不行使，權利義務關係陷於不安定的狀態，有碍交易安全與社會秩序，同時亦顧及長期不行使權利，舉證上將愈趨困難，所以設立「消滅時效」的制度。規定權利人於一定的法定期間不行使其請求權者，義務人將取得「時效消滅抗辯權」。權利人在法定期間屆滿後，始行使請求權，而義務人對之行使時效消滅抗辯權者，權利人將受敗訴的判決。

一般債權請求權的時效為15年，利息、紅利、租金為5年，住宿費、飲食費為2年。消滅時效，自請求權可行使時起算。換句話說，各種請求權於其清償期屆至時，即開始計算時效期間，逾期仍未行使請求權，即發生時效消滅的結果。如在法定期間內行使請求權，例如向義務人催告，向法院起訴或聲請發給支付命令，聲請調解等等，都能有中斷時效進行的效力。不過，於中斷時效的事由終止時，時效期間即應重新起算，這叫做「重行起算」。

舉例說明，利息的時效期間為5年，某乙積欠某甲70年元月份的利息，某甲於74年6月間向法院提起訴訟，該案法律關係與原因事實比較複雜，纏訟兩年多，而於76年8月31日經最高法院判決確定。則某甲是項利息請求權應自76年9月1日重行起算，算到81年8月31日時效期間將告屆滿。所以某甲雖經判決確定勝訴，仍須於81年8月31日以前，更向地方法院民事執行處聲請強制執行，縱使無法查獲債務人可供執行的財產，仍應聲請強制執行，請求核發債權憑證，藉以產生中斷時效的效果。然後，某甲的利息請求權時效期間，又可自取得債權憑證之日起，重行起算，不致因罹於時效而消滅。

辣椒醬貯存期間要時常略加攪拌



## 製做辣椒醬

### 發酵均勻風味才好

**問** 製作「辣椒醬」時，有下列問題。請問：

(1)以新鮮紅辣椒為原料，打碎後加入，成品沒有辣椒的香味。一般市售辣椒醬多有一股發酵的香味，其製造過程如何？

(2)市面出售的紅辣椒有羊角、牛角、雞心等多種，何品種較適合製做辣椒醬？（台北市南港區三重路79巷8弄1號林友明）

**答** (1)辣椒醬製法如下：

原料：選擇新鮮紅色的中型辣椒50公斤、粗鹽5公斤、茴香與花椒各少許。

器具：缸、桶、粉碎機、攪拌機、攪拌棒、刀、手套。

製造方法：新鮮辣椒用清水洗淨，攤開使其自然風乾，然後用粉碎機打碎，移入水缸內，加入全部粗鹽並混以經炒焙的茴香及花椒各少許，用攪拌棒攪拌均勻，水缸加蓋放在露天的地方，使其慢慢發酵，時間約3～5個月，貯藏愈久風味愈佳。在貯存期間也要時常略加攪拌，使其發酵均勻風味更佳。

需要時，可由缸中取出酌加鹽水，使成稀糊狀，然後裝入玻璃瓶內，加蓋，在蒸籠中以95°C溫度殺菌20分鐘，即得成品。

(2)新鮮紅辣椒品種，以雞心品種最辣，其次為羊角及牛角品種，但以上品種產量低，加工成本高。一般都使用百香種及四川種。（黃本田）