

處理者較高。

果汁品質除受果汁率，糖度含量影響外，則枸橼酸含量關係甚巨。處理間平均以「尿素」25%處理區較高達0.52%，「尿素」12.5%及「益收」生長素0.4%處理次之，各為0.49%，「尿素」6.25%及「益收」生長素0.2%，各為0.48%。時期與處理間而論，以12月份處理間有顯着差異外，其餘則不顯着。若以「尿素」6.25%濃度區分，9月份較高達0.57%，12月份次之為0.55%，6月份為0.41%，3月份為0.4%最低。



46%尿素25%濃度處理後對植株損傷嚴重的程度

· 輕鬆一下 ·

## 多多失戀

小方：「我失戀了。」

阿雄：「你是不是想自殺？電視上都這麼演。」

小方：「我才沒那麼笨，我要化悲痛為力量，開創嶄新的前程。」

阿雄：「太好了，現在的社會就缺少你這種青年，你應該多失戀幾次。」（楊志賢）

## 要等很久

張克雲駕了一輛老爺車，既會嘎嘎作響，也會大冒黑煙，他把車子開到修車廠，問修車工人：「我能不能在這裏等你把車修理好？」

修車工人：「當然能，不過你要等一段時間，你可以把你的床鋪拿來，在隔壁的工具庫睡。」（老萊子）

(6)繼續加熱熬煮，並不斷攪拌務必使鍋底能夠均勻拌到，否則易造成焦化；待加熱到果醬終點後即可將其裝罐，並予以熱水殺菌15分鐘，冷卻後即可保存於冰箱中數個月。

### 3. 注意事項：

一般製造果醬時，最困難的階段乃在於其終點的判定，因此這項工作往往交由比較資深的老師父來判斷。在此提供一種比較簡易的方法給您做為調製果醬時作判斷終點之參考。

果醬終點判定——冷水法：

1.預置一杯冷水於一旁，待熬煮果醬時見起泡沫比較細小而均勻，何時攪拌的力比較吃重時即可知已快達到熬煮之終點；此時我們可用小湯匙取少許的果漿滴於此冷水中，若見果漿散開，則表示尚未達到終點，待果漿液滴於冷水時不會散開要沉到杯底時即為其終點。

2.沒有檸檬酸時，可以10cc的檸檬汁取代。

3.用以裝果醬的玻璃瓶，於洗淨後必須先予預熱到70℃以上，方可進行裝瓶，以免玻璃瓶破裂。