

經遇過的色催成皮果，像檸檬的色既好看又可口，高價的商品可看。

檸檬的色催

劉希介 藝園試驗所分部

留在樹上，讓它自然着色，這是不可能的。着色還沒有完成，果實就會自然脫落。就是不脫落，檸檬的芳香風味多已散失，品質低劣，且貯藏力也低，商品價值減低。綠色的檸檬味苦而澀，風味不爽，也不適宜食用。因此人工催色，很為必要。這就是用人工方法，使檸檬的綠色果皮，在很短的時間內變成檸檬黃色。這種檸檬既好看又可口，提高了商品價值。

催色的方法很簡單，選適度成熟果皮綠色的檸檬果實，把果面附着污物或藥劑，洗滌乾淨，陰乾後放在催色箱內（附圖）。用小容器（碗或碟）盛適量的電石（俗名電土或瓦斯土），另用小杯盛清水，同時放入箱的下層，再嚴密關閉箱門。這樣經過六十至八十八小時，綠色的檸檬成檸檬黃色了。

現在把催色的要點，分述如下：

催色箱要能嚴密封閉，使箱內外空氣不得交流。

一、催色箱的構造

催色時間，普通需要六十至八十八小時。如超過八十八小時，妨害果實品質。夏季氣溫較高，六十二小時就可以，冬季因氣溫低，需要八十八小時。在催色處理中，每隔二十小時打開箱門一次，以換入新鮮空氣。又催色至八分着色時，就要停止，才可以經久貯藏。

三、電石的用量

電石用量多少，要看催色箱容量的大小決定。和附圖尺寸相同的催色箱，據土林園藝試驗所多次測定，每次催色，電石的消耗總量約為二十八公分³。

在夏季，

要把檸檬果實

，才能進行催色作用。催色箱構造分為內外兩層，外層是稍厚木板，內層是白鐵皮。箱內以相等的間隔，分為若干層，以便放置盛果盤。果盤用木條或四分鐵絲網製成。箱門四週宜釘墊稍厚的呢絨，才能關閉嚴密。箱的大小尺寸，請參閱附圖。

二、催色時間

四、溫度和濕度

適溫度是華氏六十至七十度，如超

過華氏九十一度；易發生

生霉病，

果實易於萎凋。最適濕

度為百分之八十五，如超過

百分之九十五，病菌易於

發生。

- 方法，可以收到防治稻薑馬的效果：
- 噴射二五% DDT 乳劑的二、二五〇倍水溶液，或七五% 水濕性 DDT 三、七五〇倍。其在稻抽穗期發生的成蟲、幼蟲深入穗中，食害花粉，並吮吸液汁，以致穗枯而不能結實，發生白穗。稻薑馬也能傳染水稻的一種萎縮病。
 - 撒佈一、五%—五% DDT 粉劑，較有效成份一% 的 BHC 粉劑有效。

本年第一期作水稻，臺中縣新社鄉也發生過稻薑馬，受害面積約一〇〇〇公頃，他們用

BHC 噴射防治，效果也很好。

臺東縣卑南鄉和臺東鎮的農友們，請你們立刻應用五% DDT 粉來撒佈，你們的稻田就不會受嚴重的損害。希望你們趕快動員，施用 DDT，作一次有計劃的防治，像你們過去防治甲蟲的精神一樣。

