

每一節小段木，均需同樣接種，然後把二節小段木、洞口與洞口相接合成爲一組。(如前頁圖)並一組一組地堆成四方塊，整堆用塑膠布封蓋，保持濕度，塑膠布上用草席或樹枝遮陰，培養菌絲。待三、四週後菌絲長滿小段木時，即移入P E 菇舍中，每一組兩段，立排於菌床上，菇舍內噴霧，保持濕度，一星期後可見到幼菇發生，可按照一般菇類的栽培方法管理採收。

菌床式栽培較難

本方式適合種過洋菇，自備蒸氣鍋爐，並有後發酵技術經驗的農友採用。到目前爲止，有很多菇農採用本方法遭到失敗，所以此法可說是還不十分確定的方法。根據成功的菇農進行的情形如下：

先取雜木爛葉樹的鋸屑，加約五成的水，混成半濕潤狀，堆積使它發酵約一星期，待溫度下降後，混合三、五成的碳酸石灰，一〇多的脫脂米糠或玉米粉，充分混合均勻，移入菌床上築床，厚度約五、六台寸，床上用木板鎮壓平坦，並開菇舍通入蒸氣，使溫度達到六十五度C，保持五小時。

保持時間到達後，縮小蒸氣，保持溫度，並維持在四十、五十度C，約六小時後，才將蒸氣切斷。床溫下降後，從床的上下兩面下種，維持床溫在二五度C，培養菌絲。

菌絲伸展床面大半時，床上蓋一層與洋菇覆土相同的土壤，待菌絲生長全床時開始噴水保持濕度，大約一星期後可發生多量的鮑魚期，床的下層(底面)平常比表面發生量要多些。

採用此法失敗的原因爲①後發酵的溫度、時間及通風量等基本問題，尙未有完整的資料。②季節性與品種的關係尙不十分明了。③管理方式與鮑魚菇的生理性狀，尙未完全配合，待今後再進一步研究。

太空包安全可靠

此法產量最可靠安定，但製造太空包需要特殊的技術及設備，成本也較高，採用太空包生產，有兩種不同方式，分別說明如下：(一)將培養菌絲

完成的太空包，去棉塞，用剪刀剪除塑膠包口，平均排在P E 菇舍的菌床上(立放平放均可)，噴水保持濕度，七、十天後即可採收。

(2) 太空包與菌床栽培的混合改良法：本方式仍將菌絲培養完成的塑膠太空包兩種，用剪刀剪除P P 袋，使成鋸屑與菌絲的塊狀菌體兩種，再將菌床上並蓋量密排，排妥後蓋一層覆土，預防空氣傳染性雜菌的侵入，待菌絲再生後，噴水保持濕度，約十、十四天後即長出小子實體。

加強防治病虫害

鮑魚菇栽培期間，常因溫度濕度無法人工調節，發生多種雜菌，如青黴菌、麴黴菌、蜘蛛菌等，都是溫度過高，通風不良所引起的。要預防上述各

適當利用：

糖蜜·尿素做肉牛飼料

今日農村11月18日播出

糖蜜和尿素可利用做肉牛的精飼料，補充肉牛所需要的蛋白質。但是如果利用不當，容易引起肉牛中毒。因此利用糖蜜及尿素的肉牛飼料時，使用分量必須適當，才能收到經濟利用的效果。

肉牛飼料以牧草爲主，如果你的牧場是山坡地，可以採用放牧飼養，如果是小面積牧場，以採用青刈牧草來飼養較經濟。

目前一年四季有定量牧草供應的地區還很少，所以養肉牛，一定要在牧草盛產期儲存一些牧草，以供秋冬缺草時的需要。製作乾草的牧草以鐵線草、

鰐齒草較好。選擇好天氣，在上

種雜菌的發生，產菇時期必須選在氣溫二十八度C以下時。不同氣溫時期與地區，應選擇不同溫度特性的品系才能獲得品質優良的產品。

如氣候反常，秋冬季突然來一陣高溫，若菌床上有蓋土時，可以使用殺菌劑預防雜菌的侵襲。常用的藥品是得敵340一〇〇〇倍液，萬力二、〇〇〇倍液，巴斯丁二、〇〇〇倍液。害虫以黑翅菌蠅的爲害最嚴重，這類昆蟲繁殖力特強，能食害菌絲，常常使生長良好的菌床，在二、三天內把菌絲食淨光。

可使用DDVP的原體，使吸收於棉花或紗布內，吊在通風機的出口處，使藥氣吹入菇舍內，發生蒸氣效果，即可撲滅。但菇舍事先要加紗窗，修補塑膠布的破洞，清除菇舍四周的雜草，並予燒毀，使環境衛生清潔，杜絕害虫的潛伏場所。

午十時前刈下，在天黑前曬乾打捆，避免在外面隔宿，更不可淋雨。

狼尾草、大芻草、青刈玉米、甘蔗尾都可製成青儲飼料，只要能壓緊，隔絕空氣，都可製成優良的青儲草，不良的青儲草，在混合時先將尿素充分溶解在水內，然後再加入糖蜜，同時再攪拌混合均勻即可使用。

當你用乾草或鳳梨皮渣餵牛時，在乾草上倒些糖蜜和尿素的混合物，並且和乾草混合均勻，就可以讓牛採食。有關這方面的資料，農林廳和省畜產試驗所都有，可以免費贈送。