

後發酵溫度無法升高主要
由於空氣不夠，配方失當

多數菇農都瞭解，也很希望堆肥後發酵時，能按推廣方法將溫度提高及保持適當時間，但無論如何添油加火，還是無法達到目的，最後只好草草了事，而致產量偏低。

經研究發現，主要的原因是由於新鮮空氣不夠，堆肥中因缺氧而使溫度無法升高。根據經驗，堆肥上床前應盡量翻鬆，使有足夠的空氣混在堆肥中，上床時還應將門窗全部打開，並利用通氣機打入外氣，如此不但可使工作人員在工作時不致過於悶熱而提高工作效率，且可提供更多的新鮮空氣，使堆肥溫度易於升高。一般的情況在堆肥上床關閉門窗一天後，即開始加溫後發酵，此時如能急速將菇舍換氣一次再行加溫往往會得到更佳效果。另一方面，如堆肥配方未依規定重量配合，差異太大，或部分材料遺漏不施也會造成溫度不能升高的現象。

後發酵保溫期的延長 對洋菇產量幫助最大

後發酵升溫達 $65\sim 70^{\circ}\text{C}$ ，維持 6～12 小時，漸漸緩慢降溫至 $52\sim 45^{\circ}\text{C}$ 的保溫期，維持 72 小時（3 天），即可使堆肥達到適合洋菇生長的狀態。但若要提高洋菇產量，則必須延長保溫期，經多年觀察，須維持 4～7 天左右，維持時間與洋菇產量有呈明顯正比的趨向。上年度於臺東縣關山鄉，實施標準短期發酵的菇農，在一切正常的情況，保溫期維持 7～8 天者，據查已有平均高達 70 公斤／坪以上的記錄，其他地區相似情形者，產量在 60 公斤／坪左右已為數頗多，而一般維持 4 天者平均只有 40 公斤／坪左右。

保溫期最好以 50°C 左右為準，當床溫降到 50°C 時，隨即加入蒸氣維持適當的溫度，並注意隨時通入適量外氣，即可達到良好的後發酵目的。

訂正：

29 卷 20 期 28 頁，“立枯病”第 12 行：「並不呈現在地面莖葉上」為「在地上部莖葉並不呈現病斑。」

同期 29 頁，“藥劑防治”第 4 行：「8000 倍」為「800 倍」。第 7 行：「萬力 300 倍」為「萬力 3000 倍」。

豐年曆

隨 69 年元旦號豐年
贈長期訂戶！

主要內容：農家日記
／日曆、節氣／農家
記帳／食物熱量與營
養／身高與標準體重
／孕婦保健／育嬰指
南／老年生活飲食／
電冰箱、洗衣機使用
保養／出國觀光須知
／宴席禮節／……

夏 夏 夏

●因紙張及印刷工資上漲，為求收支平衡，本刊自 69 年 1 月 1 日起調整訂費：全年 24 期 200 元，零售每本 12 元。

●本刊長期訂戶，凡在 68 年底到期，於 68 年 12 月 31 日前續訂的，仍照舊訂費全年 150 元。

●未訂豐年的請快訂閱，以免失去精美實用的豐年曆。

豐年社

郵政劃撥 5930 號
台北市溫州街 14 號