



文蛤1.殼長2.殼高3.殼幅的測定

(3)每次換水宜注排水各半，或排去 $\frac{1}{3}$ ，注入 $\frac{2}{3}$ ，不宜排乾再全注新水，以防萬一注入污水，引起暴斃。

(4)池內生長藻類應去除。並投放糞肥，公頃 200 ~300 公斤。糞肥應分包安置於距注排水門且無文蛤養殖的場所。令其自然發生生物供作蛤的餌料，以促進其成長。

(5)當外海有文蛤死亡時，應停止或少量注排水。又於水氣溫突變時，或突來西北雨時，必要立即注排水，以防水面溫突變影響文蛤死亡。

(6)放養參考：以往淺海養殖貝類文蛤的密度，每公頃多放養500粒/台斤者3,000台斤以上。這是污水不嚴重時，如今有似污水的威脅，不宜放養太密，應每公頃放養（500粒/台斤）數減半為 1,500台斤，最多應不超過 2,000台斤。

放養前利用犁牛工將蛤床沙土翻新鬆弛，使文蛤於不良水質時能潛入較深的土層避難，可減少其死亡。

(7)文蛤在魚塢內養殖，可以控制其水溫和水質，但也不可盲目換水，當大潮來臨時其水質可能含有污水，所以文蛤養殖池的換水，應在退潮之後。即大潮時排水，退潮時注水，水的注排量在注意事項(3)已有詳述。

買下列豐年蔬菜叢書送彩色 蔬菜病害防治 一本 送完為止

(增訂三版)

專業栽培蔬菜30種

介紹芥菜、甘藍、結球白菜、小白菜、蕃茄、茄子、芋、胡蘿蔔、山藥、菱角、蘆、蓮子、金針菜、大蒜、青花菜、菠菜、莧菜、紫蘇、葉萵苣、蘿蔔及黑皮波羅門參等之栽培法、病虫害之防治。

定價140元

莖菜栽培

介紹球莖甘藍、竹筍、葱、韭蔥、嫩韭萵苣、茭白、蘆筍、四川榨菜、大心芥菜、蘿荷、大蒜、薤、分葱、洋葱、百合、馬鈴薯、菊芋、慈菇、荸薺、芋、草石薹、蓮藕、山葵、薑之栽培法。

定價120元

瓜類栽培

(增訂再版)

介紹冬瓜、節瓜、甜瓜、西瓜、有子西瓜、無子西瓜、梨瓜、甜瓜、苦瓜、南瓜、扁蒲、絲瓜、蛇瓜等。

定價100元

豆類蔬菜

介紹花生、毛豆、紅豆、綠豆、萊豆、菜豆、蠶豆、蠶豆、紅豆、鵲豆、刀豆、回回豆、金麥豆、米豆、菜豆、小豆、翼豆、角豆、巴巴拉花生、樹豆、穗豆等21種。附營養成分表、綠豆芽生產及重要品種檢索表。

(精)150元·(平)120元

食用菇 栽培技術

杜自疆著

介紹香菇、鮑魚菇、木耳、白木耳、金針菇、真珠菇、金花菇、草菇、竹筴、羊肚菌、靈芝等栽培法，菌類認識，菇類食用價值，藥效與保健，菇類食譜及毒菌概說。三版增加香菇太空包(鋸腐)栽培，其餘部份均由原作者根據最新資料修訂。

(增訂三版) 定價145元