

味香，裂破要剛膜被)
(菇洋的識正)

怎樣種得好洋菇

胡開仁

我們在前

一期裏，已經

刊載過栽培洋菇的準備工作，你如已準備好栽培的場所，和足夠的腐熟堆肥，並已購得洋菇的菌種。那麼你可以按照下面的方法，播種栽培了。

(一) 播種的適當溫度

每年十月至翌年四月，為培養洋菇的適期。培養數日前，打掃栽培室，洗刷栽培床及棚架，拭抹，再用一千倍的昇汞水消毒。

充分攪和準備好的腐熟堆肥，小心均勻填入消毒過的栽培床中，用木板鎮壓，使充實勻一，表面平坦，厚十四至十六公分，並插入溫度計，測量床溫。

填床時的堆肥溫度，通常是攝氏三十八至四十九度。填床後，溫度會一度上昇，然後再漸次下降，到攝氏二十一至二十七度，就不會有顯著的升降。這時就可播種。

堆肥溫度攝氏二十四度時，最適宜播種。用鐮子取出瓶裝的菌種，或破瓶取出種菌，分成二至三分公分的正方形小塊。

栽培床上，每隔三十公分（菌種多時，可縮短些），用手挖掘堆肥做成植穴，深約三分公分。播下種菌於植穴後，蓋好壓平，上面再用乾淨的草簾或麻布等覆蓋，乾燥時，就在這上面洒水。如室內濕度較高，就可不必覆蓋。

(二) 播種後的管理

播種後十日，輕輕挖開播種過菌種的地方，檢查有沒有菌絲發生。如果沒有菌絲發生，或菌絲發生不良的穴，要趕快補種新鮮健全的菌種。

菌絲發育良好時，就用荒山的土，或地下九寸至一二〇公分深的乾淨土，磨碎過篩，均勻撒蓋床面，二至三分公分厚。這覆蓋用的土，要稍帶礫性，絕不可用粘土或砂土，以免床面水分凝滯和散失。

自幼菇發生，到採收終了，栽培室的溫度，最好保持攝氏十五·五至二十一度，濕度最好保持八十%左右。

(三) 常見的病蟲害

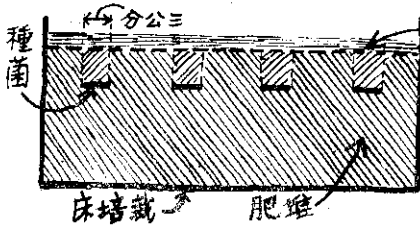
栽培室內，溫度和濕度過高，很容易發生病害。菇傘表面生褐色斑點的，是褐斑病，生黑色小斑點的，是黑斑病。這兩種病，都蔓延的很快，很兇。發現時，立即做以下的緊急處理：

① 採取發病的洋菇燒掉。

② 覆蓋的草簾或麻布，要清洗消毒。

③ 溫度濕度過高或過低時，趕快調節適當。

④ 用二%來蘇爾（ライソール）水，或石灰乳液消毒。



形情的後土覆又種下

種：

⑤ 注意不要洒水在菇上。

洋菇蟲害的種類很多。普通常見的，有下列各種：

① 菌蛆：從菇柄下鑽入，上達傘部，穿孔為害。

② 蠅蛆：在栽培床內吃菌絲。

③ 蛭蟥：吃幼小菇。

④ 灶馬：啃食菇體。

⑤ 蟬蟬及螞蟥：吃幼菇及菌絲。

⑥ 蚯蚓及螞蟥：為害菌絲。

以上害蟲的防治方法如下：

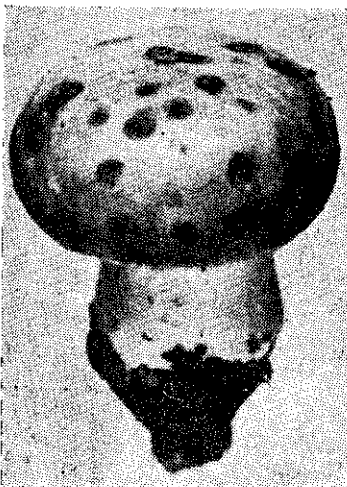
① 注意栽培室內清潔，如發現害蟲，立即捕殺。

② 用馬鈴薯片及有香甜味的食品或蔬菜，塗抹砒酸鉛或其他有毒的殺蟲劑毒殺。

③ 換氣孔、門窗等處，應裝細鐵絲網，阻止害蟲進入。

進入。

(四) 每坪地可收十八公斤



菇病的病點褐色

安哥拉毛用山羊



安哥拉毛用山羊，是一種利用羊毛的山羊。它的適應力強，容易飼養，產毛量又多，很適合於山地的飼養。本省在四十三年，由美國引進後，經試驗所飼養，成績很好。

安哥拉山羊怕潮濕，所以，必須選擇地勢高燥，排水良好的地方蓋羊舍。羊舍面積，種母羊一頭，應佔十五至二十平方尺。舍內須光線充足，空氣流通，地面須鋪三合土。羊舍前，應有羊舍面積兩倍大的運動場。

安哥拉山羊，性好動，喜歡吃雜草及灌木樹葉，所以，最好放牧飼養。放牧外，每日約需給二〇〇公分的蛋白質飼料，可按甘藷一〇〇公分，豆餅五十公分，麥麸三十公分，米糠二十公分的比率配合。飲水及食鹽應經

常供應。羊蹄約須一、二月修剪一次，修剪至蹄底平整。

安哥拉山羊很少發生疾病。剪毛後，偶然會發生腰麻痺。山羊體重每公升每天吃五十至六十公絲（mbs）的 *Supa-tonin*，連續吃六、七天就會好。如要預防，可在剪毛後，給藥一次，隔十五日，再給藥一次，山羊體重每公升每次給二十至四十公絲，每日分二次給與。大部分內寄生蟲，可用一硫二苯胺（*フェノサイアジン*）或磺胺瓜錠（*スルファグアニジン*）驅除。外寄生蟲可用DDT等殺蟲劑驅除。

安哥拉毛用山羊通常一年繁殖一次。出生後五、六個月的幼羊會發情，但應在出生後十五至十八個月後才配種。每年九、十月間，放公羊於母羊群中，使自行配種。一頭公羊，可配四十五頭母羊。懷妊期間，約為一四五至一五二天，這時期內應特別小心管理。分娩期應停止放牧。應使在分娩室或分娩欄分娩，每胎產仔羊一至三隻，初產多為一隻。仔羊產下後，立即用布拭乾仔羊身體，並幫助它吸乳。第二天，就可放到運動場上運動。一週後，可隨母羊群放牧。約一月後，可給青草。三、四月後，可斷乳；但要留做種用的，應遲一點斷乳。

安哥拉山羊，每年可剪毛二次（三、四月間及九、十月間）。今年生的小羊，在明年春季就可剪毛。剪下的羊毛，如不立即出售，應小心包裝，貯藏在乾燥、通風的地方。公羊一年平均產毛十二・五五三磅，母羊六・四四六磅。（安）

洋菇播種後，四十至五十日，就可以採收。當天出售，或家庭自用的，要選被膜正要破裂的採收（通常在破裂的前一日採收），這時的香味最好。

要貯藏、運銷和裝罐頭用的，最好在破膜前前三、四日採收。被膜已開，如同傘狀，或菇褶變褐黑色的，就失去食用的價值。

普通都在每日上午採收，但在盛產期，可以早晚採收二次。大菇收後，小菇續生，約可連續採收三個月。

採收時，用手輕輕握著菌體，左右轉動，向上提取，絕不可連帶菌絲採收。

洋菇在適當環境下，每坪地（三・二七平方公尺）產量平均達十八公斤以上。

洋菇採收完了後，搬出全部堆肥，用作種菜的肥料。栽培床要洗刷清潔，再用千分之三的昇汞水，或福爾麻林液（*ホルマリン*）消毒，準備下次培養應用。

（本文

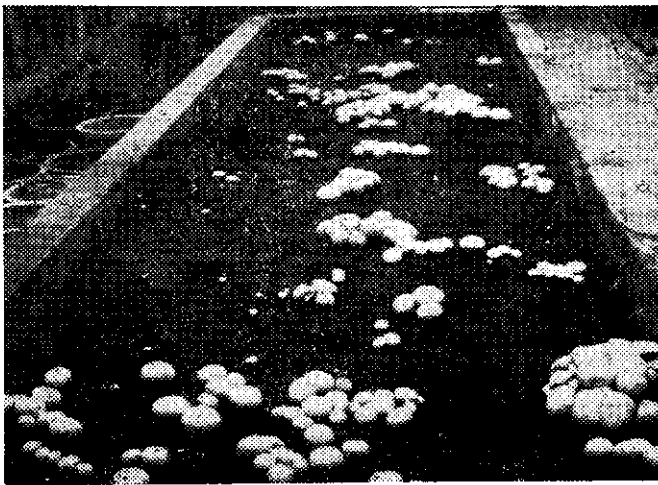
取材自胡開

仁先生著農

復會編印之

西洋菌培養

法）



菇洋小大的上床培栽在長