

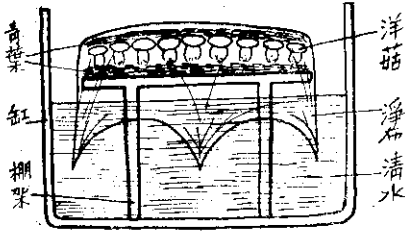
洋菇的裝運和貯藏

肥嫩的洋菇，含有很多水分，假使運到遠處販賣，必需包裝妥當，以防止品質變壞，及腐爛或乾癟減低價值。普通包裝用的匣盒，有以下數種：①木盆：用無味的薄木板做成，長三十公分，寬二十四公分，深十五公分，兩側鑽氣孔三至四個，約裝菇一、五〇〇公分。②方竹籠：用竹篾編成，尺寸和木匣一樣。③圓竹籠：也是用竹篾編成，圓形，直徑二十四公分，深九公分，可裝菇八〇〇公分。④紙盒：用馬糞紙或其他厚紙作成，長三十公分，寬二十公分，深十二公分，兩側開氣孔。紙盒也可代用。

匣盒中，要用填充物，防止運途中搖盪、摩擦，並可保持濕潤，以免乾癟。普通可填充玻璃紙條，乾淨的乾草，或綠的松杉葉片等。

採收來的洋菇先分級，剔除形狀不良，和有病斑的。選擇大小、色澤一樣的一起。匣盒內，敷一層填充物，墊一張玻璃紙，然後把洋菇一個個的站排緊。一層排滿，再墊填充物，敷紙，排洋菇。夏季裝二層，冬季裝三、四層，蓋好封妥就可打捆運銷。運銷時，須先計算距離和時間，冬季可經過五至六日，春秋經二至三日，距離太遠，費時間過長，就不便運銷了。

採收當日吃不完或賣不出去的洋菇，要好好的貯藏，以防腐爛。貯藏的方法如下：用不漏水的缸、桶等器具，盛入清水，距水面二寸以上，棚一簍子，敷數層青葉，如杉、檜、荷、芋葉等，把鮮菇排列葉上，上面再覆蓋一層青葉，然後用淨布覆蓋，使布角浸水，以免乾燥。若以水塊代水也可以。把這缸放在黑暗、通風較好的房間裡，只要溫度在攝氏五至五、六度，就可以貯藏。

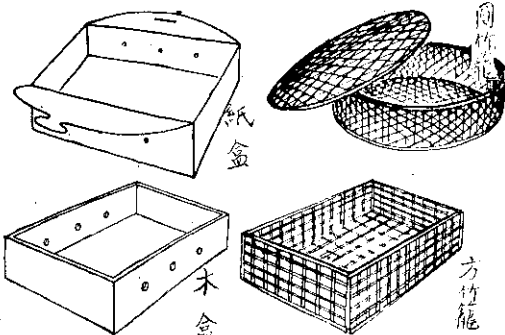


備設的菇洋藏貯

到五至十天。洋菇製成罐頭，美味可以保存，也耐貯藏運銷。裝罐頭用的洋菇，菇傘不要完全張開，菇蕾堅固，菇傘直徑約三公分以內，沒有病蟲害，色澤好，形狀正常的。選好洋菇後，立即用無銹銳刀，與菇傘平行切去菇柄基部，然後立即用水洗滌四至五次，輕輕攪拌，除去土粒。洗淨的洋菇約三十七公斤，放入水三十六公升，加 Blankite (低亞硫酸鈉 $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3$) 三、五至五、六、二五公分蓋好，浸漬三十分鐘漂白。漂白過的洋菇，再用開水煮五至十分鐘；如加入少量「第一鹽化錫」或「枸橼酸」，可使色澤變得更好。水煮熟後，趕快水洗冷卻。

冷卻後的洋菇，用篩篩別，分大小。這種篩，是用薄板製成，板上開有圓孔，直徑有二、五公厘(2.5mm)，二十一公厘，一六、五公厘，十二公厘四種。不能通過直徑二、七、五公分圓孔的大形洋菇，要分切為二至三片。選別後，為保持香味，應立即裝入罐內。普通洋菇罐頭，是用七號罐裝，重量一五六公分。裝罐後，加入三至五%的食鹽水。這食鹽水，是溶解在〇、一%枸橼酸中的。食鹽水要充滿罐，不可有空隙。

加入食鹽水後，加溫攝氏九四、五度，五分鐘，立即用封罐機封蓋，然後立即移入殺菌器內殺菌。殺菌時間五磅(華氏二二二度)六十分鐘，或八磅(華氏二二六度)三十分鐘。殺菌後，立即冷卻，就可貼商標出廠。(本文取材自胡開仁先生著「農復會編印之西洋菌培養法」)



具器的菇洋裝包

(二) 每甲地種三百五十株 柑桔園的土壤，不應過於貧瘠，並應排水良好。種植前，必須整地深耕，然後依照株距掘穴。株距應在五、四〇公分至六、〇〇公分以上，可採用三角形方式種植，這樣每甲地約可種植三百五十株左右。植穴寬約一八〇公分，深約一〇五至一二〇公分，半球形。植穴底多用堆肥；如用腐熟堆肥，在定植一至二月前施下，未熟堆肥，在定植三、四月前施下。

(三) 肥料的適當配合與施用 肥料應注意三要素的配合。一株一、二年生的柑桔，每年約須施肥硫酸銨〇、九五公升，過磷酸鈣一、一公升，硫酸鉀〇、八七公升，厩肥(或堆肥)三十公升，人糞尿十二公升。這些肥料，應分三次施用。第一次在開花之前施用。氮素肥料用量要最多。第二次在幼果時期施下。第三次在收穫後施用。三期施肥比率如下表：

期別	三要素		
	氮素	磷酸	鉀質
第一期	六〇	三〇	四〇
第二期	二〇	四〇	四〇
第三期	二〇	三〇	二〇

多年生柑桔園施肥量如第九頁左下角的表。

(下接第九頁)