

答：洋菇堆肥醱酵時，添加「纖維素分解菌」，可促進堆肥醱酵，縮短醱酵時間，減少翻堆的麻煩，同時可促進洋菇增產一至二成。員林鎮臺灣鳳梨實驗中心及臺北縣土城鄉員林村一號厚生農園均有此菌出售。

問十：洋菇盛產期間，部份菇床生出白色菌絲，在此部位，不再發菇，應如何補救？

答：菇床上發生白色菌，以後不再發菇，可噴撒大生七八粉劑一至二次，以抑制本病害發生。

問十一：那一種氣候環境，最適合草菇栽培？

答：草菇性喜高溫，在攝氏三十四度時生長最適，夏天都可下種。

問十二：牛舍內可否栽培草菇？

答：栽培草菇，要選擇場所。在牛舍內培植草菇，空氣已經不夠清潔，又為驅除蚊蠅燃煙火，更是不適合栽培草菇。

問十三：用栽培洋菇的方法培養草菇，成績如何？

答：用種植洋菇的方法培養草菇，據試驗證明是可以的，但所用堆肥是半醱酵而不是全醱酵的。

問十四：草菇菌種的培養方法如何？

答：將稻草切成長，置入百分之二十的蔗糖水中，煮透裝瓶中殺菌，接種純粹培養草菇菌絲，放在攝氏三十四度的保溫箱中，待發育達瓶底時，即可用來播種。

問十五：請介紹直接從一新鮮草菇上抽取菌種的簡便方法。

答：將充分成熟的草菇採收下來，切除菇柄，平放在清潔白紙上，用碗蓋好，經一晝夜，「孢子」自然散落紙上，隨取「孢子」，放在馬鈴薯洋菜培養基上，使發生菌絲。這個菌絲，就可以作菌種之用。

問十六：用人工培養的菌種，可以保存多久？

答：人工培養菌種，生長好後應貯放在攝氏八度的場所，使停止繼續生長，保持原有生活能力，不然就會逐漸老化喪失生活力。

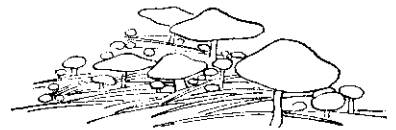
問十七：毒菇如何鑑別？

答：鑑別毒菇，是一件很困難的事，必須具備有植物學上的知識，和豐富的經驗。

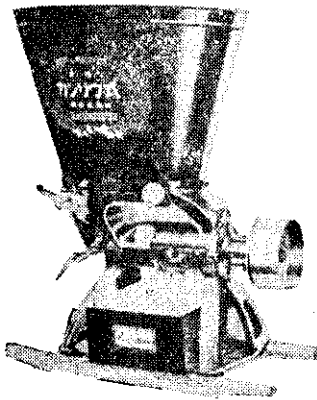
一般毒菇的特徵如下：①具有臭味。②具有美麗鮮艷色彩。③菌柄菌傘等不能縱裂而脆弱，菌柄具有菌環。④具有苦味及辣味。⑤含有乳汁有粘性，曝露空氣時即變色。

問十八：最好的草菇菌種向何處購買？

答：臺北市衡陽街三十三號厚生農場，有生長最好個體最大的草菇菌種出售。

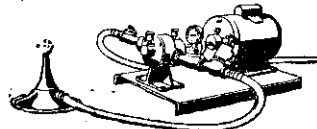


農友之友 農業機械總匯 現貨供應



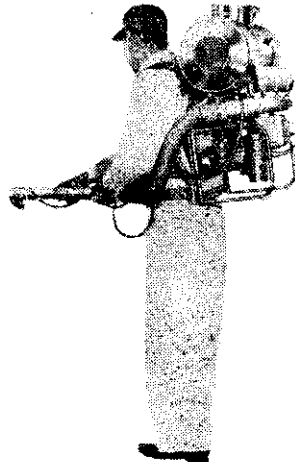
精米機

碾米界新獻，由脫殼到潔白一次完成



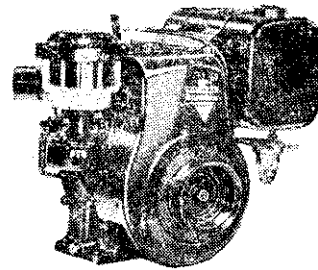
抽水兼噴霧機

輕便、可兼抽水及噴霧用
菜園、菜圃稻田等一物數用



マルナカ動力噴霧機

背負操作式固定放置式
農藥噴射用、可噴三十公尺



克林頓引擎·引擎霸王

美國原裝最高級引擎
特點：省油、耐用、有力、起務快、零件齊。
馬力：2.5、3.3、4.0、6.3、7.5、9.8、10.3
適用：搬運機、抽水機、脫穀機、耕板機、發電機等。



克林頓動力鋸

特點：輕便、耐用、效率大、可抵十五人工作。規格：42、30、26吋鋸板

其他營業項目

整地機、耕板機王牌美利牌
發電機、刈草機、抽水機、

說明書索備

美國克林頓引擎機 日本美利耕板機 臺灣總代理 巨豐貿易有限公司 臺北市昆明街119號 電話：31814·3082