

但是，臺灣五十七號計諸，要在八月下旬 比較濕潤的地區，那末在九月中旬以前插植也以前插植，產量才高。如果地下水位高，土壤 可以。

草菇裝運法四種

謝英鐸

草菇又叫廣東香菇，從下種起，經過八到十四天，就可採收。栽培容易，管理簡單，價格又高。但是草菇的生產速度很快，從採下來到運銷的過程，仍在繼續生長，菌傘容易裂開，會影響品質和價格，所以運銷技術的好壞，很重要。這裏介紹四種草菇運輸方法，都是非常經濟而實用的。

浸水法

把採收的新鮮草菇用水洗後，浸在清水裏，必要時，可以加水塊，加到約桶裏的清水每隔一小時換一次。

乾冰法

把採收的新鮮草菇用水洗後，浸在清水裏，必要時，可以加水塊，加到約桶裏的清水每隔一小時換一次。

二、另一種方式和前面一樣，用十臺斤裝的竹籠，但是鋪了一層牛皮紙之後，先加一層木屑，再鋪一層牛皮紙。然後裝入全重三分之二的草菇，上面放二磅乾冰，再裝入其餘的三分之一，上面用牛皮紙覆蓋。

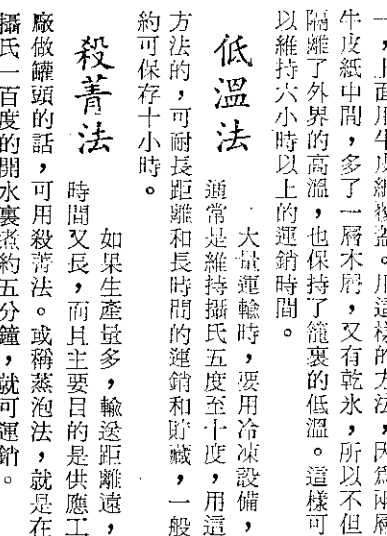
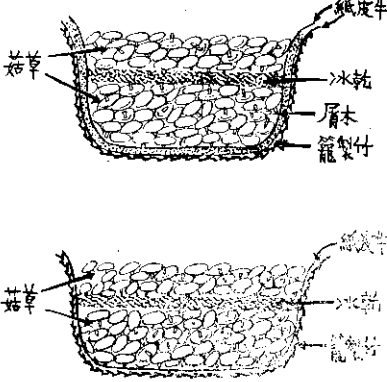
大量運輸時，要用冷凍設備，通常是維持攝氏五度至十度，用這方法的，可耐長距離和長時間的運銷和貯藏，一般約可保存十小時。

低溫法

大量運輸時，要用冷凍設備，通常是維持攝氏五度至十度，用這方法的，可耐長距離和長時間的運銷和貯藏，一般約可保存十小時。

殺菁法

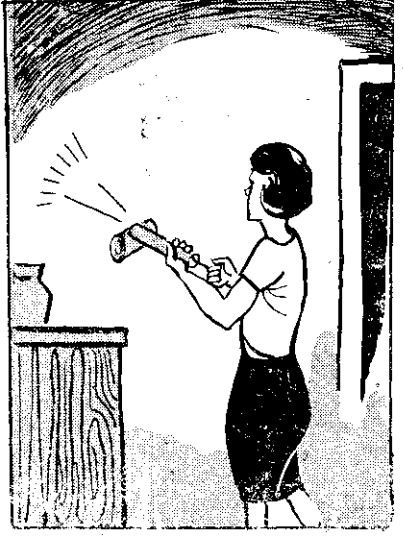
如果生產量多，輸送距離遠，時間又長，而且主要目的是供應工廠做罐頭的話，可用殺菁法。或稱蒸泡法，就是在攝氏一百度的開水裏煮約五分鐘，就可運銷。



，意注請家大友農
，(細仔)字細愛水藥仔蚊
。以可也無是那
。(替代)理代來窗紗(帳蚊)革蚊



，果結無定一人歹
，漏不疏快慢網法
，(牢坐)關去擦破索至阿
。路無走類收會社



，用來買婦主庭家
，總擺霧邊四內厝
，險危真毒中了霧
。窮無害康健響影