

膏1%、制成料含水量65—70%。

6. 玉米蕊培养基：玉米蕊78%、麸皮或米糠20%、石膏粉1%、糖1%、水适量。

该培养基适于香菇、平菇、木耳、银耳、猴头、金针菇、滑菇等、玉米穗轴用粉碎机粉碎，与其它成分拌匀即可。

7. 稻草段培养基：稻草段78%、米糠或麸皮20%、石膏粉1%、糖1%。该配方适于平菇、凤尾菇、草菇、双孢菇，选取无霉变的干稻草，切成0.5—1寸长草段，在清水中浸泡数小时、吸透水拌入米糠、石膏粉、糖溶化后拌入。

8. 花生壳培养基：花生壳78%、米糠20%、石膏粉1%、糖1%、水适量。适于香菇、木耳、猴头、金针菇的生长。

9. 甘蔗渣培养基：甘蔗渣(干)78%、米糠20%、糖1%、石膏粉1%、水适量。

该配方适于多种木腐性食用菌生长，在南方甘蔗产区取材方便。

10. 棉籽壳培养基：棉子壳78%、麦麸或米糠20%、糖1%、石膏粉1%、水适量。

该配方应用比较广泛，适合于多种食用菌生长。

11. 麦粒培养基：小麦在80℃水里煮2小时，然后捞出控水，并加入1—3%的碳酸钙，然后装瓶在1.5 kg/cm²压力下灭菌1—1.5小时。

栽培种培养基：即原种再扩大的过程。

菌种分离：用CPDA培养基：200克(土豆去皮切成薄片)20克葡萄糖、3克磷酸二氢钾、1.5克硫酸镁、10毫克维生素B₁、琼脂15—18克。

组织分离：选择欲开伞新鲜子实体，用无菌水洗净杂质，用手掰开此菇，用灭过菌的镊子夹取组织，迅速放入斜面培养基中，在25℃±2℃环境中培养3—5天，在斜面上无其它杂菌菌落，而只从组织周围长出匍匐菌丝，这即是新分离的蘑菇菌种。

黑木耳也可用耳片组织分离。可用无菌水浸泡4—6小时，反复用无菌水冲洗，然后将耳片在无菌条件下剪取黄豆粒大小，20℃培养24小时，可看到绒毛状菌丝体。当经过出菇试验后，方可扩大。

孢子分离：各种食用菌释放孢子有所不同，平菇、凤尾菇13—20℃、黑木耳20—26℃、猴头20—25℃释放孢子。

悬挂法：采集木耳孢子用此法，在无菌环境中将新鲜成熟的耳瓣用无菌水洗数次，后用无菌沙布

吸干，取一小片挂在钩上，另一端钩在三角瓶口，瓶内有分离用的PDA培养基，耳片距培养基2—3cm，温度24℃培养24小时。

直接孢子印法：将伞面洗净的子实体用75%的酒精擦拭菌盖表面。放在无菌的培养皿上，第二天可在培养皿上看见清晰印担孢子印。然后无菌操作将孢子移接到PDA斜面上培养，并进行出菇试验。

斜面低温保藏法：菌种保藏方法，将培养出的菌种斜面放在4℃环境中保藏三个月移接一次。

胶塞斜面保藏法：选择与试管口粗细一致的胶塞，洗去胶塞表面污物或用2%碳酸氢钠煮沸30分钟，用前用酒精浸泡一小时，用灭菌镊子在酒精中取出，并在酒精灯火焰上烧去其表面附着的酒精，同时去掉试管棉塞，用胶塞代之并塞紧。(全文完)

覆地膜可挽救受冻害葡萄

我的朋友庭院栽植的一株巨峰葡萄，1988年因防寒时盖土过少而发生了冻害，去年4月下旬出土后，新剪口没有伤流出现，芽眼迟迟不萌发，至5月下旬才萌芽。萌芽以后叶片小而不新鲜、挂灰，叶缘向叶背卷曲，节间极短。扒土查根发现根系冻死量约40%左右，半死根约20%。冻死植株的根木质变为褐色，表面腐烂，半死根木质部黄褐色，表皮土黄色部分腐烂、活根木质部乳白色。针对这种情况，我们采取了塑料地膜覆盖法，取得了很好的效果。方法是：在5月底把根颈周围1.5米范围内的土全部撒开，撒土深度为40cm，撒土时把活根和半死根都保留，死根全剪除，然后铺上好土(山皮土或田园土加有机肥)15cm深，并浇透水。最后在其上扣上地膜，以迅速提高地温，使根系恢复活力，促进地上枝叶生长。扣膜后约20天半死根系恢复活力并产生大量新根。此时追施一次尿素或二胺并回填部分土。填后适当浇水以发挥肥效，促进根系生长。扣膜后约一个月，新梢生长加速，叶片和节间大小达到正常。到6月底将根系周围土全回填，并再追施尿素一次。到7月中旬撤掉地膜，此时根系已全部恢复正常活力。当年秋成熟新梢长度达到1.8米以上，新梢粗达0.8cm以上。达到正常生长标准，挽救了受冻害的葡萄。(河北省隆化县林业局) 刘国平