

雾状水, 切记不能过早向菇蕾喷水, 每天喷2~3次, 保证湿度要求。人们往往盼出菇心切, 发现有菇蕾就向上喷水, 起了拔苗助长的作用, 造成大量菇蕾死亡, 产量降低。经过二十~二十五天左右即可获得第一茬鲜菇。采摘前, 将它放在室内, 用鱼缸及一些装饰品点缀, 将是一件很好的观赏物品, 能使人心旷神怡, 精神大振。采收后, 做成菜肴, 吃一口又能使你赞不绝口, 回味无穷。头茬菇后, 继续保温、保湿、见散射光, 注意通风, 进行二茬菇的培养管理。当采完二茬菇后, 必须补水, 方法是: 将袋两端用刷过石灰水的铁棒插三~四个孔, 深度为袋长的 $\frac{1}{3}$ ~ $\frac{1}{2}$, 放在洁净的水盆中浸泡12~24小时后捞出, 放回原处, 进行上述方法的管理, 可再次出菇, 每次采摘后, 养殖袋都会变轻、变软。出菇管理是一项重要的工作, 只有做好, 才能得到较好的收益。

五、采收方法: 鲜菇子实体形成后, 要注意掌握它成熟情况, 以便适采收, 采早了或迟了都将影响产量及品质。最佳采收时期, 应该在菌盖边缘与菌柄之间的复盖物开始拉紧、颜色由深变浅时采摘鲜菇为最好。正确的采摘方法是, 摘菇时用右手大拇指和食指捏紧菌柄的基部, 先左右旋转后, 再轻轻向上拔起, 即拧下来, 而不是揪下来。若一个根茎上长出许多鲜菇, 这时需要大小一起收, 以便管理促进下茬出好菇。采下的鲜菇, 用小箩筐或小篮子装盛, 要轻放轻取, 保持鲜菇的完整, 防止互相挤压损坏, 影响品质, 也可装入塑料袋, 排出袋中空气后扎紧封口, 这样在短期内能起到保鲜、保质作用。

六、注意事项: 在室内人工栽培食用菌的过程中, 应该注意加强栽培管理, 对病虫害, 要以防为主, 防治结合, 具体注意事项如下: 1. 注意食用菌生长过程中各阶段的温度控制, 同时应有良好的通风, 扎眼后的头两天温度建议在 20°C , 空气湿度为70%。给水应是雾状水, 不应有积水留在上面。2. 所用水是自来水困用10小时以上, 以便使水中氯气达到最低限度。3. 当袋内出现黄色水珠时, 用小刀在有水珠的下方切一小口, 将黄水放出, 以防积水出现杂菌。4. 如果袋内出现绿色毛霉, 应用刀削下拿纸包好烧掉, 削下部位应立刻用饱和石灰水涂抹。如持续出现杂菌, 应检查隔板是否干净, 如不干净, 再反复用石灰水刷几遍。5. 一旦发现病虫害, 要认真分析, 及早采取防治措施进行消灭, 抑

制其蔓延。在确需化学药剂时, 应注意在未出菇或采收后进行, 以少量局部施用, 防止扩大污染, 影响人体健康。

6. 栽培食用菌过程中, 鲜菇常发生下列现象, 这要根据情况采取相应措施加以处理。①出现长柄菇。这是光照不足和二氧化碳增高、缺氧造成的, 及时调光和通风换气即可纠正。②菇脚大、菇柄多。温度稍高, 湿度稍大, 通风不好。应降低温度和湿度, 适当通风。③菌盖有裂斑, 边缘变黄色。湿度不够, 加强喷水。④菌体不够白, 如水冻状。温度不够, 水份稍大, 遮光不严。应提高温度, 减少水份, 避光。(黑龙江省农业机械化研究所 哈尔滨)

用皂角树围园

经几年试验证明, 皂角是一种新型围园良材。皂角属豆科多年生乔木, 羽状复叶, 具枝状硬刺, 长而尖锐, 长可达16—20厘米。园篱形成, 人畜均不得过, 而且植株富含皂, 禽畜及虫类不去危害。荚果条形, 宽2—4厘米, 长13—20厘米, 每果有种子10—25粒, 种子黑、褐色, 千粒重175克, 其角果煎汁可代皂, 荚瓣种子入药有祛痰通窍功效, 枝刺可消肿、排脓、杀虫、治癣。分布东北及全国大部地区的路边、沟沿、宅旁。

在大田播种适期, 将种籽用 80°C 温水浸泡, 并不停搅拌至室温, 然后浸种一昼夜, 捞出种籽, 放在 25°C 左右地方催芽, 待种子明显膨大后即可播种。对直播者每延长米双行等距点播膨大种籽20粒, 复土厚1—2厘米踩实, 对畦播育苗者每平方米播种200粒。早春亦可购苗直接栽植可防止缺苗, 每延长米双行栽拐子苗10株, 苗木栽时重剪, 第二年春再适当重剪一次秋天即可达1.5米高, 第三年春将下部部分长条平行别绑于其它株根部利用背上枝可使园篱加密, 使鸡鸭难入, 对不作防风林者长到2米高栏头并反复修剪不使其长高, 围园树篱即告完成。(吉林舒兰福顺园艺场 孙希祥徐玉芬)

欢迎订阅1993年《山西果树》

《山西果树》为面向全国的水果综合性科技期刊, 具有强烈的生产性、实用性、技术性。本刊为季刊, 每本定价1.80元, 全年4期共7.20元。全国各地邮局均可订阅, 邮发代号22—17。未能从邮局订上的, 现在汇款编辑部仍可订到全年各期。款请汇: 山西省太谷县省果树研究所《山西果树》编辑部, 邮编: 030800。