

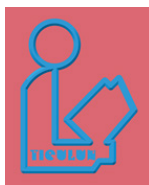


Cách trồng

Nấm rơm

cách trồng nấm rơm

**VIỆN KHẢO CỨU
NÔNG LÂM SÚC**



Paris * 02.2025

cách trồng nấm rơm

Viện Khảo cứu Nông Lâm Súc

Bìa: *Viện KC NLS*

Nguồn: *Thư viện Tiểu Lùn*

cách trồng nấm rơm

VIỆN KHẢO CỨU NLS

**Viện Khảo cứu Nông Lâm Súc
4-1970**

Lời nói đầu

Nấm rơm là một thực phẩm mới xuất hiện nhiều trên thị trường và được đa số giới tiêu thụ ưa thích. Nấm rơm ăn ngon và có chất bổ dưỡng tương đương với rau muống. Nghề trồng nấm rơm ít vốn, mau ăn, lại bán được tiền. Nông dân đã ý thức được giá trị của nấm rơm. Nhưng trong xứ ta nghề trồng nấm rơm chưa được phổ biến vì nông dân chưa rành rẽ kỹ thuật và thiếu giống tốt.

Số nấm rơm sản xuất ở Việt Nam chưa đủ cho nhu cầu trong xứ. Sự sản xuất lại không điều hòa và giá nấm quá

cao nên lớp dân nghèo vẫn ít được thưởng thức hương vị của nấm. Nấm rơm cũng có thể đóng hộp như nấm tây ở các xứ lạnh, nhưng thịt nấm mềm và hình thức không đẹp. Song đem phơi khô như nấm hương để dành hoặc bán cũng có lợi lắm.

Trồng nấm rơm không khó hơn trồng các loại hoa màu khác, chỉ cần có giống tốt, biết chăm sóc và tưới đúng mức thì được chắc ăn. Nông dân ta trước kia chỉ biết trồng may rủi, đắp rơm, rải tro, tưới cháo nếp, chờ mưa hoặc tưới nước hàng ngày, đợi nấm tự nhiên mọc ra. Ở những nơi có nấm thiên nhiên mọc nhiều thì hàng năm cũng sản xuất được dễ dàng đều đặn vào đầu mùa mưa. Song ở những vùng không có, hoặc có ít giống nấm thiên nhiên thì lối trồng nấm như vậy hoàn toàn thất bại.

Hiện nay Viện Khảo Cứu Nông Lâm Súc đã sản xuất được meo giống rơm, để nhượng lại cho nông dân trồng nấm với kết quả chắc chắn.

Meo giống có bán ở hai cơ quan sau đây :

– Viện Khảo Cứu, 121 Nguyễn Bình Khiêm Saigon.

– Sở Bảo Vệ Mùa Màng, 242 Trương Minh Ký Tân Sơn Hòa, Gia Định.

CÁCH TRỒNG NẤM RƠM

I. THỜI TIẾT VỀ MÙA TRỒNG NẤM

Meo nấm rơm cần một nhiệt độ khá cao mới mọc mạnh và ra nụ nấm được. Nhiệt độ đó do hơi nóng của rơm rạ tiết ra sau khi sắp mô nấm, cần lên tới 38° – 40°C trong vòng 3-4 ngày và giữ vững một tuần nữa. Tới khi bắt đầu ra nụ, mô nấm chỉ còn 32° – 33°C ; dưới 30° nấm không ra được.

Rơm rạ tưới ướt tự nhiên lên hơi nóng ngay, nhưng nếu mô không nén chặt, hoặc ngoài trời lạnh, hơi nóng sẽ bị tản đi hết. Cho nên ở miền Nam, tiết

trời từ tháng chạp đến tháng hai không thuận lợi cho việc trồng nấm. Tuy nhiên nếu nhiệt độ ban đêm không xuống dưới 20°C, có thể dùng tấm đệm hay bao bố hoặc tấm ny-lon phủ kín mô để giữ hơi nóng, ban ngày nắng, mở ra cho thoáng khí. Hơn nữa còn có thể gia tăng hơi nóng bằng cách tưới cháo nếp trộn men rượu, và rắc thêm ít tro rơm, trong lúc làm mô nấm; hoặc dùng phân chuồng mục giở rải lên nền mô.

Từ tháng 2 đến 7, trời nóng rất thích hợp cho nấm và đầu mùa mưa vừa ẩm vừa nóng lại càng thuận lợi hơn. Nhưng mưa nhiều mô nấm bị ướt lạnh, các meo mốc ký sinh nảy nở rất nhanh lấn áp nấm rơm. Meo nấm rơm yếu đi hoặc chết. Vậy cần che mô nấm bằng phen lá, phen nứa, chỉ để nước mưa hắt vào vừa đủ khỏi tưới.

Trời âm u mà không lạnh thì không có hại. Trời nắng gắt mô nấm mau khô, tốn công tưới nhiều. Vì vậy nhà nông thường chọn nơi có bóng mát, ít gió, để đỡ mất hơi nóng và giữ được khí ẩm.

II. ĐẤT VÀ NƯỚC TƯỚI

Có thể trồng nấm trên đất ruộng, vườn thông thường dù là đất thịt hay đất pha cát. Để phòng mùa mưa úng thủy làm thúi mô nấm, nên chọn nơi cao ráo, nhưng gần nước để tưới.

Mô nấm cần luôn luôn ẩm từ 60 – 70% bởi vậy nước là một vấn đề rất quan trọng trong việc trồng nấm. Thiếu nước, nụ nấm không lớn lên được. Nước tốt nhất là nước mưa, hay nước giếng ngọt, nước sông sạch, không mặn không phèn.

Không nên tưới bằng nước ao tù, vũng lầy, dễ làm thúi nấm.

III. GIỐNG NẤM

Có hai thứ nấm thông dụng: nấm đen và nấm xám (cũng gọi là nấm trắng). Hương vị cũng tương tự, nhưng nấm xám chắc thịt hơn, đẹp mã hơn, và được giá hơn. Nấm xám kém chịu ướt lạnh, nên mùa mưa thường chỉ có nhiều nấm đen.

Nhà nông có thể tự gây giống thiên nhiên bằng cách xin hoặc mua lại một ít “rơm giống” của nhà vườn đang sản xuất nấm, tức là rơm rạ lấy ở mô nấm đã thu hoạch hết lúa đầu. Hoặc thấy cây rơm nào tự nhiên có nấm mọc thì vớ lấy đám rơm ở đó ra, dùng làm giống, cũng có hy vọng thành công.

Song muốn được chắc chắn hơn thì nên dùng meo giống thuần của Viện Khảo Cứu sản xuất và cấp nhượng. Chỉ cần một số lượng nhỏ lúc đầu để trồng năm ba thước, rồi gậy thêm ra, theo lối thông thường,

Phương pháp sản xuất meo giống thuần đòi hỏi một kỹ thuật chuyên môn và những dụng cụ tốn tiền, chỉ những cơ sở trồng nấm với tính cách kỹ nghệ mới đủ tài lực để đảm đương. Tư nhân sản xuất để bán với giá đắt thì nông dân không hưởng ứng được, đó là chưa kể tới sự quảng cáo thương mại bất bảo đảm.

Tuy nhiên, dưới đây sẽ trình bày phương pháp gậy meo giống với đầy đủ chi tiết để các cơ sở nấm tương lai tùy nghi ứng dụng và có thể mau lệ khuếch trương ngành nấm rơm.

IV. KỸ THUẬT TRỒNG NẤM

1. Vật liệu.

Ở nước ta, quen trồng nấm bằng rơm rạ, song cũng có thể trồng bằng lục bình, như tại Phi Luật Tân.

Rơm hay rạ cần sạch sẽ, không mục, không có meo mốc mọc sẵn rồi. Không nên dùng rơm rạ bị bệnh tiêm hoặc ở đồng chua nước mặn, có phèn. Rơm mới gặt còn quá tươi cọng xanh cứng, khi mọc nấm. Tốt nhất là rơm rạ phơi khô xếp đồng chặt chẽ khô ráo. Rơm rạ nếp cho nhiều nấm hơn rơm rạ thường.

Rạ mau ra nấm hơn rơm, và nấm lớn hơn. Tùy mùa nóng hay lạnh, có thể thu hoạch nấm trên mô rạ 13-18 ngày sau khi làm mô ; trên mô rơm cũ cũng mau

như mỗ rạ, còn rơm mới có thể muộ tới 20-25 ngày.

Lục bình vớt cả cây, phơi nắng liên 4-5 ngày cho khô để trồng nấm cũng rất dễ dàng và mau thu hoạch như rơm rạ. Tại Phi Luật Tân, lục bình được dùng để trồng nấm trong mùa hè, vì ít giữ được hơi nóng trong những tháng lạnh.

Ngoài rơm rạ và lục bình, còn có thể dùng gòn và chỉ của các nhà máy dệt thải ra. Kết quả không kém gì rơm rạ. Gòn giữ được nhiệt độ nóng lâu hơn rơm và lục bình.

Bao bố, giấy báo giấy bồi cũng là những vật liệu tiện lợi để trồng nấm.

2. Xếp mô nấm.

a) Sửa soạn.

Rơm hay rạ được bó lại thành từng bó lõi 20 phân đường kính ; dùng lục bình không cần bó. Rơm dài nên buộc ở hai đầu bó, chặt đôi bó rơm cho vừa cỡ chiều rộng mô nấm.

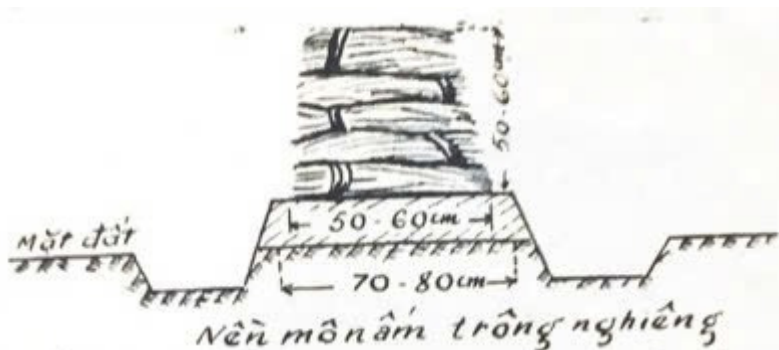
Tiết trời nóng chỉ cần đắp mô rộng 40-50 phân, và cao 50 phân. Mát trung bình 25°C thì nên đắp mô rộng 70-80 phân và cao 60 phân.

Trước khi xếp mô, nên ngâm hoặc nhúng nước các bó rơm rạ cho ướt đẫm, đập cho thật mềm, vớt ra để một buổi hay một ngày, cho bắt đầu lên hơi nóng. Rơm càng cứng thì càng phải ngâm lâu và đập kỹ cho thật mềm.

b) Làm nền mô.

Cuốc đất cho nhỏ, đắp thành nền cao 15-20 phân, rộng 80 phân hay 1 thước,

theo bề rộng mô nấm để thừa ra hai bên chân mô 10 phần mỗi bên. Bề dài nền đất tùy số rơm rạ sẵn có hay tùy nơi vườn ruộng. Bình thường nên làm từng lớp dài 5 thước cách nhau 40 phân.



c) Xếp mô.

Đặt những bó rơm hay rạ nằm ngang nền mô, lần lượt trở đầu nhau, và sát liền nhau để thành một lớp dày 20 phân. Tưới nước cho chảy xuống thấm ướt nền đất, rồi đem meo giống ra cấy.

Mỗi lọ meo giống (chùng hơn 300g

meo) dùng cho 2 thước bề dài mô nấm. Chia số meo ra làm 3-4 phần để rải 3-4 lớp, mỗi phần lại chia đôi để rải đều hai bìa mô. Có thể rải liên tiếp hoặc bỏ từng miếng một, cách nhau 10 phân, theo hai hàng dọc hai bên bìa, cách bìa 10 phân.

Sau khi rải meo, tiếp tục xếp những bó rơm hay rạ làm hai hoặc ba lớp dày 15 phân, mỗi lớp lại rải meo giống. Sau cùng cời lỏng những bó rơm rạ và phủ lên mố thành một lớp trên cùng mỏng 5 phân, và gom hết những rơm rạ vụn thừa chất lên đỉnh mô cho gọn sạch.

Cần lưu ý làm hai sườn hơi nghiêng từ chân lên đỉnh, và đều hai bên để cho nước tưới chảy xuống đều và sau nấm ra đều hơn. Mỗi lớp xếp xong, cần lấy tay đập hay dùng chân đập cho chặt chẽ.

Xếp mô xong, dùng bình tưới búp

sen tưới thêm ít nước cho ướt đều bốn phía.

3. Đốt mô.



Một hay hai ngày sau, mô nấm khô ngoài mặt, dùng mỗi lửa đốt cho cháy hết những phần rơm rạ so le ở hai bên sườn, lấy chổi tre đập tàn lửa và quét tro rắc đều lên mô, xong tưới nhẹ ngoài mặt.

4. Làm áo mô.

Ba bốn ngày sau, lòng mô lên hơi nóng, rút một nắm rơm bên sườn ra xem để kiểm soát, nếu thấy ấm như da người và bóp không chảy nước chỉ ướt tay, là vừa tốt. Cần làm áo cho mô để che khỏi

nắng gió và giữ khí ẩm và hơi nóng.

Tưới nhẹ cho ướt đều mặt mô. Lấy những bó rơm dài nguyên, nhúng nước ướt, dựng hai bên sườn mô cách nhau nửa thước rồi cời bó ra, san đều thành một mảnh rơm dày chừng 5 phân. Những ngọn rơm úp lên đỉnh được vặn lại với ngọn rơm phía bên kia làm thành một thứ mái có nóc chạy dài theo mô.

Có thể làm áo ngay sau khi đốt, và 3 4 ngày sau bắt đầu kiểm soát và tưới. Cũng có thể dùng nẹp cây để kẹp rơm và đóng đinh làm thành những tấm mảnh rơm dài 1m5 đến 2m, để dựng 2 bên sườn mô, mở ra đậy lại rất tiện lợi.

5. Chăm nom mô nấm.

Mỗi ngày vạch áo hay mở mảnh rơm ra xem chừng độ ẩm thấy khô mặt thì

tưới ; mùa mưa, nếu mưa nhẹ thì khỏi tưới; và không cần che đậy thêm ; nếu mưa lớn nên dùng phen mắt nhỏ để nước mưa hắt nhẹ vào mà không làm ướt sũng mô nấm.

Cách vài ngày nên rút rơm ra kiểm soát lòng mô, vì mô ướt lạnh sẽ hỏng, nhưng nếu không đủ ẩm, mô có thể ra nấm nhưng nụ không lớn lên được. Chỉ nên dùng bình có búp sen để tưới cho đều. Tưới ngoài áo phía trên mô để cho nước thấm qua áo chảy xuống. Cần vạch áo kiểm soát lại xem tưới có đủ và đều hay không. Nếu làm mảnh kẹp thì mở ra để tưới tiện lợi hơn.

Khi nụ nấm ra lớn bằng hạt bắp, phải cẩn thận tưới rất nhẹ để tránh làm hư nụ nấm. Trong mùa lạnh, chỉ tưới lúc có mặt trời, vào khoảng 10 giờ sáng hay 4 giờ chiều. Trái lại trong mùa nóng nực,

nên tưới trước 9 giờ sáng và sau 5 giờ chiều, để tránh bốc hơi nước nóng làm chột nụ năm.

6. Hái năm.

Năm lớn rất mau, từ lúc bằng hạt bắp trở đi, trong vòng 5 ngày đã bắt đầu thu hoạch. Ngay lúc nụ nứt bao nên hái luôn, được giá nhất và nặng cân nhất.

Khi bẻ năm nên cẩn thận tránh làm gãy nụ con ở gần bên. Nếu năm mọc ra cả chùm chen khít nhau thì đợi lúc có nhiều nụ cùng nứt sẽ hái cả chùm, mặc dầu còn nụ nhỏ và có tai đã nở sớm.

Năm ra liền trong 4-5 ngày tới một tuần như vậy rồi hết lúa. Để khô vài ngày, rồi tiếp tục tưới lại, chỉ tuần sau mô năm ra đợt nhì, nhưng nhỏ hơn và ít hơn đợt nhứt. thường khi chỉ được 1/4 lúa đầu.

Năng xuất trung bình lúa đầu là 1kg cho mỗi thước bề dài mô.

7. Trồng bằng rơm rạ giống.

Mô năm hái hết lúa nhứt, bỏ áo ra, lựa lấy những chỗ rơm rạ vàng nâu, ngửi thơm mùi nấm, sạch dấu meo mốc dại ; những phần mục nát, đen, thúi, bỏ riêng để làm phân bón vườn ruộng, những chỗ có meo trứng cá hay nấm dại gom riêng một nơi, để khô rồi đốt hủy đi.

Cuốc đất làm nền, và sửa soạn các bó rơm rạ như đã nói ở trên. Khởi sự xếp mô, rải một lớp rơm rạ giống đã lựa, mỏng chừng 5 phân, để làm chân mô, rồi lần lượt xếp một lớp rơm hay rạ mới dày 15 phân, cách một lớp rơm rạ giống mỏng 5 phân, lại đến lớp rơm rạ mới. Như vậy xếp hết ba lớp rơm rạ mới, và bốn lớp rơm rạ giống. Xong trèo lên

vừa đậm vừa tưới cho nhả nước ra hai bên sườn. Đập lại mô cho ngay ngắn đều đặn, gom rơm rạ vương vãi bỏ lên đỉnh mô. Để một hai ngày cho khô mặt rồi đốt ; việc làm áo và chăm nom cũng đã nói ở trên.

8.- Trồng nấm bằng lục bình và bằng gòn.

Lục bình nguyên cả cây với rễ, phơi khô, để sẵn, lúc trồng đem ra xếp mô cũng y như rơm rạ. Đặt cây nằm ngang nền đất, lần lượt trở đầu nhau, xếp thành 4 lớp, mỗi lớp dày 15 phân. Xong mỗi lớp lại tưới và đập cho chặt chẽ rồi rải meo giống. Trên cùng phủ lớp mỏng 3 phân. Công việc đốt, làm áo rơm và chăm nom cũng giống như meo rơm rạ. Nấm mọc ra sớm như mô rạ và hương vị không khác nhau.

Trồng nấm bằng chỉ và gòn cần phải tưới ẩm nước và để thấm ráo một ngày trước khi xếp mô.

Cũng xếp 3 hay 4 lớp, mỗi lớp thu vén và đập cho gòn ghẽ chặt chẽ. Xem độ ẩm bằng cách nắm gòn trong tay thấy ướt mà không chảy nước là vừa đủ. Cách rải meo, làm áo và chăm nom cũng như mô rơm rạ.

Nấm ra chậm hơn và kéo dài lâu hơn mô rơm.

Trồng nấm bằng bao bố hay giấy cần phải xé nhỏ rồi tưới và để một ngắn gòn.

V. PHƯƠNG PHÁP GÂY MEO GIỐNG THUẦN

Muốn được meo giống thuần, không lẫn lộn nắm đại, nắm ký sinh hay meo mốc nào khác, cần phải có môi trường thích hợp để nuôi meo, một số chai lọ thủy tinh, và lò hấp hơi nước để khử trùng

1. Dụng cụ cần thiết.

- Lò hấp hơi nước hay nồi hơi áp lực cao (autoclaves).
- Hộp thủy tinh Pétri hoặc chai thủy tinh bẹt rộng miệng.
- Chai thủy tinh từ 0,5 lít đến 1 lít, rộng miệng, có nắp xoáy hoặc không.
- Đèn cồn, bông gòn sống, dao nhỏ nhọn mũi, kẹp sắt, kìm dài 30cm đầu nhọn và kìm dài 30cm đầu dẹt.

2. Nấu môi trường và diệt trùng.

Có thể dùng một trong 3 thức môi trường sau đây :

a) Bột bắp xu xoa.

Bắp khô xay nhỏ rây mịn. Hòa 50g vào 1 lít nước, nấu sôi và để chín trong 5 phút : cân 18g xu xoa, ngâm nước lã cho mềm và rửa sạch, cho vào bắp nấu đến khi tan đều, hớt bọt rồi rót vào hộp Pétri hay chai bet, vừa đủ một lớp môi trường dày 3 ly phủ đáy hộp hay chai. Đậy nắp hộp, hay nút gòn sòng vào miệng chai và cắt giấy dầu bọc kín nút gòn, rồi xếp vào lò hấp, để diệt trùng với nhiệt độ 120°C trong 20 đến 30 phút. Tắt lò, đợi cho nhiệt độ xuống dưới 100° , xả hết hơi nước ra, rồi mở lò để nguội dần, lấy ra, tránh khỏi hơi nước đọng trên hộp hay chai.

Đợi một buổi cho môi trường đông rần lại mới đem cấy. Có thể làm sẵn để dành trước một tuần. song phải cất ở chỗ kín gió tránh bụi. Chai nút gòn giữ được lâu hơn hộp đậy nắp.

b) Cốt khoai tây xu xoa ngọt.

Gọt vỏ khoai, rửa sạch cân lấy 200g, xắt lát mỏng, bỏ vào 1 lít nước nấu chín, lọc qua vải để lấy nước cốt trong. Thêm nước cho đủ 1 lít, rồi bỏ 18g xu xoa đã ngâm mềm rửa sạch, nấu quậy cho tan, rồi thêm vào 20g đường glucôt. Rót vào chai, hộp, và khử trùng trong lò hấp. Môi trường này trong suốt, dễ nhận xét cách phát triển và kiểm soát sự tinh khiết của meo, nên dùng để cấy những lần đầu tiên để có kết quả chắc chắn. Sau đó dùng môi trường bấp cấy lại cho meo mọc khỏe hơn.

c) Cốt cà rốt xu xoa ngọt.

Làm giống như khoai tây, và cũng cùng lợi điểm.

3. Gây meo thuần.

Chọn một nụ nấm lớn. mập, lành, sạch, chưa nở hoặc mới nứt bao, mới hái trong vài giờ trở lại. Gọt bỏ rễ lấy gòn khô chùi sạch, lấy kẹp sắt hơ nụ nấm qua ngọn lửa đèn cồn để khử trùng ngoài mặt. Dùng mũi dao nhỏ chùi cồn hơ lửa để khử trùng rồi cắt bỏ bao nấm để lộ chân và mũ nấm ra.

Sau khi cắt bỏ bao nấm, hơ lại dao qua lửa rồi dùng mũi dao xắt bỏ phần dính mũ nấm, khoét vòng quanh trong mũ nấm cho rời một đám phiến thật nhiều, đổ luôn vào hộp Pétri đã khử

trùng. Hoặc cắt bỏ mũ đi còn lại chân nắm xắt 2-3 khúc, chẻ dọc luôn làm 5-6 mảnh, đổ cả vào hộp Pétri đã khử trùng. Sau đó, dùng kim sắt để cấy lần lần từng miếng vào hộp hay chai môi trường, mỗi hộp cấy 3 miếng, mỗi lần đổi hộp lại chùi cồn và hơ lửa kim cho chắc chắn.

Việc cần thiết là các động tác trên đây đều phải nhẹ nhàng, mau lẹ, làm trong một phòng kín để tránh gió bụi, tay và dụng cụ đều lau cồn 90° ; nếu có thể trong phòng nên gắn đèn tử-ngoại-tuyến, thấp sáng nửa giờ trước, tới khi làm việc thì tắt đi. Hộp hay chai môi trường nên ghé gần ngọn lửa đèn cồn mỗi khi hé mở nắp hoặc rút nút gòn ra. Và nút gòn cần hơ qua lửa trước khi tra vào miệng chai.

Những hộp hay chai cấy xong, phải cất vào một tủ nhỏ sưởi ấm khoảng 35°C

(bằng một ngọn đèn điện 40w) cho tơ nấm mau phát triển và tránh khỏi bụi bặm.

Sau 3 ngày, soạn hộp ra xem để loại bỏ những hộp bị vi trùng hay mốc xâm nhập, chỉ giữ lại những hộp mọc tơ nấm thuần khiết. Xếp lại vào tủ ấm nuôi đến 7 ngày hoặc 10 ngày, tơ nấm mọc ra phủ kín môi trường, dày trắng tinh, có thể đem dùng để cấy sang chai giá mỗi làm meo giống.

Nếu tơ nấm mọc lơ thơ, bò dài, tức là yếu, nên loại bỏ. Song nếu tơ nấm ngắn cụt, dày đặc, kết hột nhỏ trắng, nên cấy lại sang chai môi trường mới, nuôi lại trong tủ, cho mọc dài ra. Bình thường, meo cấy bằng mũ nấm mau ra hột và khi đem trồng vào mô nấm thì mau có nấm. Meo cấy bằng chân nấm thường mọc thưa và dài, lâu ra nấm hơn, nhưng cũng

lâu già hơn và giữ được nhiều tháng hơn.

Bình thường sau 10 ngày, meo bắt đầu ngả vàng, tức là già cỗi. Muốn giữ meo trắng lâu hơn, chỉ cần nuôi trong tủ ấm 5 ngày đầu, sau để ở nhiệt độ thường dưới 30°C. Giữ như vậy mỗi tháng cấy lại một lần. Khi muốn sản xuất giống cần phải cho mọc nhanh, tức là phải cấy lại và để nuôi trong tủ 35°C. Và chỉ dùng meo mọc mau và mạnh.

Mỗi khi lựa được nụ nấm thật tốt, nên gầy meo mới để được nhiều dòng chắc chắn và để đảm bảo kết quả.

4. Sản xuất meo giống.

Meo gầy trong môi trường xu xoa không đem trồng ngay được, cần phải cấy sang một thứ giá môi vừa xốp vừa bổ dưỡng để cho meo mọc thành khối

đặc. Giá môi này có thể làm theo nhiều công-thức.

a) Phân ngựa bột bắp.

Phân ngựa tươi hoặc khô đem ngâm nước 2 ngày, rồi xả thật sạch hết chất phân chỉ còn bã, vắt ráo nước, rải ra phơi gió cho rút bớt độ ẩm, bóp ướm tay nhưng không chảy nước. Bột bắp ngâm hai ngày, hơi có mùi chua, vắt ráo nước. trộn với bã phân, theo tỉ-lệ chừng 1/10. Dùng chai cỡ 0,5 lít đến 1 lít miệng rộng 4 phân trở lên, vô phân tới 4/5 chai, lèn nhẹ trên mặt cho phẳng, ở giữa nong một lỗ rộng 2 phân sâu tới gần đáy. Vặn nắp vào chai hoặc nút bằng gòn sống và học giấy dầu che kín gòn. Đem hấp với nhiệt độ 130C trong hai giờ.

b) Rơm trộn thóc.

Chặt rơm ngắn bằng đốt ngón tay, ngâm nước một ngày, vớt ra xả sạch vắt ráo. Thóc xay nát, ngâm nước hai ngày cho lên mùi chua, đem trộn với rơm tỉ-lệ 1/10.

c) Cùi bắp, vỏ bắp, bã mia, cỏ khô.

Dùng rơm trong công thức b. Thóc và bột bắp có thể thay lẫn nhau trong cả ba công thức. Tất cả đều có kết quả tốt. Vật liệu càng vụn nát thì meo càng dễ mọc và phát triển mạnh, nhưng phải tránh lèn chặt.

d) Phân rơm bắp.

Trộn tỉ lệ thể tích 5 phần bã phân ngựa + 5 phần rơm ngâm + 2 phần bắp ngâm.

Công thức này có lợi là không nát bầy như công thức a, và không rời rạc

như b và c, trái lại vừa đủ xốp và dính chắc để meo dễ mọc.

Chai giá môi hấp xong để nguội đem cấy. Dùng cây sắt dài, đầu bẹt như lưỡi dao con, chui cồn hơi lửa nhúng nước cất cho nguội rồi xắn lấy một miếng môi trường với meo trong hộp Pétri, lớn bằng hai đốt tay, đặt vào lỗ ở giữa chai giá môi, vun phân cho miếng meo dính chắc. Xong hơi lửa miệng chai, đốt nút gòn và đậy chai bọc giấy lại như cũ, hoặc vụn nắp.

Nuôi chai giá môi trong tủ ấm 35°C trong một tuần, rồi để nhiệt độ thường; sau 10-15 ngày meo mọc trắng đầy và ra hột lấm tấm, trước trắng sau ngả màu nâu đỏ trên thành chai. Hột càng nhiều, khi đem trồng càng mau ra nấm và năng xuất càng cao. Nhưng để lâu quá

một tháng, meo yếu đi, năng xuất giảm, không nên trồng nữa.

Tóm lại, thời gian từ lúc gây meo thuần đến lúc có meo giống đem trồng đợt đầu tiên, có thể như sau :

– Gây meo thuần :

7-10 ngày nếu tinh khiết và mọc mạnh.

15-20 ngày nếu phải cấy lại.

– Cấy meo giống :

10-15 ngày.

Ấn hành tại Sở Thông Tin Quảng Bá
Nông Nghiệp

TĐ. Số 50

Phát hành lần thứ tư : 20.000 – 4/70

