

4665

51322;0

244301

4665
51322;0

縣社大办工業技术資料

臨泉县县社工厂建厂資料

中共臨泉县委編

輕工业出版社

1956年·北京

1956年志

目 录

序言

一、建厂技术资料

1. 城关公社机械厂	4
2. 宋集公社造纸厂	7
3. 一万鍛土紡紗厂	16
4. 賴泉縣玻璃廠	19
5. 賴泉縣肥皂廠	24
6. 艾亭公社化工厂火硝车间	27
7. 長官公社燒碱厂	28
8. 長官公社食品厂	30
9. 老集公社队办的面包厂	31
10. 長官公社鉛糖厂	33
11. 酒子酒精塔兴建及生产操作上的几点經驗	34

二、建厂经济资料

全县工厂主要經濟項目表（表列机械厂4、木器厂2、化
肥厂2、农药厂1、化工厂1、烧碱厂1、玻璃厂1、磚瓦
厂3、水泥厂1、陶瓷厂1、棉花加工厂1、紡紗厂1、針
織厂2、縫綢厂2、制鞋厂1、麻綫厂1、造紙厂3、印刷
厂1、文具厂1、粉笔厂1、蠟燭厂1、油厂2、肥皂厂1、糖
厂2、酒厂3、食品厂3、面粉厂2、淀粉厂4、酱菜厂2。主要
經濟項目为产品产量或产值、职工人数、主要生产工具設
备、所用动力、主要原材料、投資、經濟效果等）。

序　　言

我們為了交流經驗，“拋磚引玉”，特把我县最近一个多月來大办工业的某些經驗和部分技术資料整理成三个小冊子出版。一冊为“臨泉縣大办县社工业的經驗”，一冊为臨泉縣县社工厂建厂資料；一冊为“臨泉縣县社工业生产技术經驗”。

虽然我們有山东高唐大办县社工业的經驗可以借鏡，有八屆六中全會“關於人民公社若干問題的決議”作為指導，但限於政治和业务水平，我們的工作还很不够，沒有很好地總結經驗教訓，这几本小冊子，內容是很不完整、很不系統的，而且会有不妥当、不正确的的地方。希望讀者隨時提出批評與意見。

中央輕工业部、省輕工业厅以及地委、专署工作組的同志，在这次大办工业中給予我們很多具体指導与帮助。本書之成，得力於他們的帮助更多。特此致謝。

編　者

1959年2月

一、建廠技術資料

1. 城关公社机械厂

一、規模：全厂占地面積約485平方公尺，內分鑄工、鍛工、刨工、滾珠、鋼套、翻砂、模型等7個車間。

二、職工人數 256人。（正常每日工作8小時，每人每年有292個工作日）。

三、產品 車床、鋼套、滾珠軸承、農具、炊事工具，等等。

四、投資

1. 資金來源

公社投資	30,000元（現金）
其他物資作價	87,874元

2. 資金分塵

土建投資	535元
機械設備及生產工具投資	13,000元
生產原料投資	103,839元
合 計	117,874元

五、房屋及其分配情況

總房數：165間（每間面積約為4×4.5平方公尺）

厂房共 97間	非生產用房共 68間
模型車間	15間
翻砂車間	15間
鑄工車間	12間
鉗工車間	8間
刨工車間	13間
鋼套車間	13間
滾珠車間	14間
保管室	7間
辦公室	5間
會議室	4間
俱樂部	4間
職工宿舍	25間
職工家屬宿舍	8間
圖房	6間
供銷部	3間
理發室	2間
醫院	6間
產婦院	5間

注1. 本厂是羣眾獻房、獻料建成的，全部厂房都是旧民房。

注2. 修理共花535元，計用窗草50,000斤(200元)，青磚3,000塊(90元)，石灰1,000斤(45元)，其他修配另用200元。

六、 主要設備和工具

模型車間	鋸斧	26把(砍木用)。
	圓盤鋸	2把(鋸木用)。
	大小鋸	17把(鋸木用)。
翻砂車間	柴油機	1部(18匹馬力，鼓風用)。
	翻砂爐	1個(化鐵用)。
鑄工車間	紅爐	18個(鍊鐵用)。
	打鐵錘	39把(打鐵用)。
	鉗子	39把(挾鐵用)。
鉗工車間	扳子	4個(擰螺絲用)。
	洋鋼錐	7把(鑽鐵用)。
	鋼錐	13把(光鐵用)。
	洋鑽	4把(鑽各種大小鐵眼孔)。
銅工車間	車床	40部(銅套用，其中有銅床， 床、鑽床和磨床)。
	絞輪(手搖)	13部(發動各種車床用)。
滾珠車間	鐵錐	20把(硬鋼珠用)。
	鋼錐	1部(鑄鐵條鋼珠用)。
	模型	20套(過濾鋼珠用)。

七、 生產所需的主要原材料及其需要量

(一) 总用量

黑鐵	20萬斤
白鐵	15萬斤
熟鐵	90萬斤 (包括洋鐵15萬斤)
鋼	3萬斤
煤	140,160斤
柴油	2,628斤
木材	146立方公尺
肥皂	1,190條

(二) 單位消耗量

車床	86,000斤	鍛	9,000斤
鑄乾機	12,000斤	錫	12,000斤

柴油机	6,000斤	锯	20,000斤
水泵	15,000斤	钉耙	12,000斤
钢磨	32,000斤	轴承	100,000斤
水輪机	5,000斤	鍊	20,000斤
切絲机	2,800斤	其他	318,500斤

(三) 1959年計劃产品产量

車 床 55部(其中銑床10部，洗床4部，冲床4部，磨床4部，鑽床4部；其他車床29部)

鍋碗机	2部	柴油机	2部
水輪机	33匹馬力	水 泵	15部
鋼 磨	70瓩	水 車	65部
切絲机	14部	軸 承	10万套
鋸	2,000把	鍬	1,500把
鍊	20,000把	鍊	20,000把
釘 紙	2,500把		

八、 1959年計劃总产值165,893元

九、 經濟效果

全年的总收入	195,893元
总投资	117,374元
应上缴利润(全年)	660元
国家稅收(全年)	4,300元
工人工資(全年)	12,000元
行政管理費	720元
从总收入中扣除以上各項支出，工厂 所得的純利潤	60,780元

十、 建廠注意事項

1. 这样的厂有紅爐，有化鐵爐，容易引起火灾。因此厂址的选择应注意找靠近水源的地方，万一发生火灾事故，易於

白天。

2. 厂房要集中一些，好处是各车间联系搬运方便，又便於领导掌握。

3. 在安装机器时，要注意车间与车间的关系，如模型车间与翻砂车间，翻砂车间与铸工车间，元车与铸工、红爐，一定要衔接起来，不能距离过远，以免往返耽誤生产。

4. 注意保卫工作，防止事故发生，以免造成不应有的损失。

2. 宋集公社造纸厂

一、一般情况

本厂采取当地原料稻草制造农村日常所需要的文化用纸。备料部分采用钢刀切草（有条件时采用切草机），制浆部分采用低温浸渍和常压碱法蒸煮，同时采用木材或竹材代替钢铁制造打浆机，在打浆设备尚未正式使用前用土法石碾代替。造纸部分则采用木铁结构的机器造纸。（采用轻工业部轻工业设计院1956年11月出版的500公斤稻草综合利用工厂设计中“跃进式”纸机）。

二、产品种类及产量

生产规格为 787×1092 毫米纸重为 $25 \sim 60$ 克/米²的文化用纸，如有光纸、办公纸招贴纸等，日产 $0.5 \sim 1$ 吨（目前计划以0.5吨为标准），年产 $150 \sim 300$ 吨。

三、生产程序和设备情况

1. 生产流程如图1。

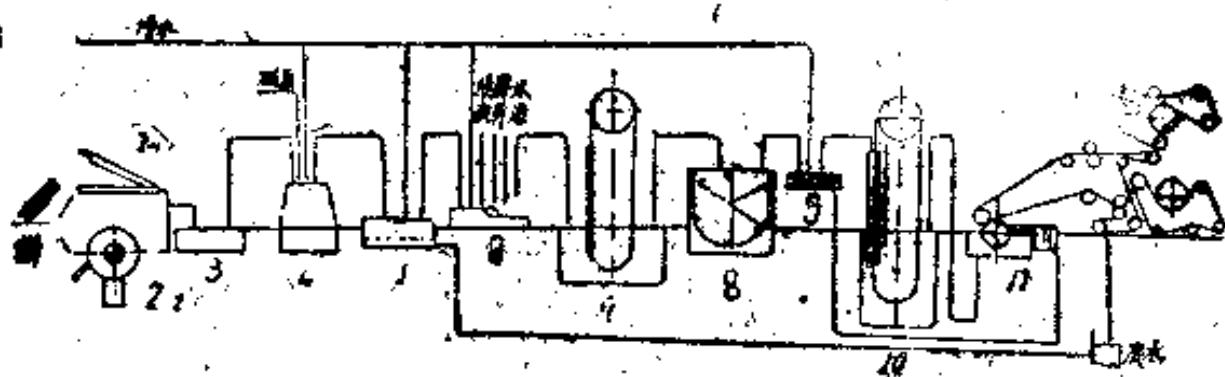


图1 造纸工艺流程图

2-1—鋸刀，2-2—切草机，3—浸漬池，4—蒸煮鍋，
5—洗滌池，6—打漿机，7—成漿池，8—攪拌池，9—除
砂盤，10—廢水池，11—造紙机。

2. 說明

①备料 采用本公社生产的稻草，运来后用鋸刀切断成20~30毫米或10毫米的草片。稻草进厂时是杂乱无章的，进厂前又未经过任何加工，如有必要而且不能的话可用风车（車米用的）进行选别。

②制碱 蒸煮用的碱是由纯碱（土碱）和石灰苛化而来的，在蒸煮前要将一定量浓度的碱液准备好。

③浸漬 利用蒸煮和洗涤后的废碱液，借位差自动流入浸漬池中。利用废液中残存的碱将草片浸漬以便浸出一部分可溶物质，以降低用碱量及缩短蒸煮时间。浸漬时间为12小时。

④蒸煮 将浸漬后的草片挤出黑液（有可能时在浸漬池中进行一次洗涤），装入以木甑为甑体有假底和自然循环装置的蒸煮鍋中。加入碱液（用碱量为8~10%，液比1:8~10），盖好鍋蓋，直接加热升温到102℃进行蒸煮每次蒸煮时间为6小时（包括装草和放浆）。蒸煮完毕用虹吸管放出黑液后用人工

把漿料放入洗滌池中。

⑤粗漿洗滌 粗漿由蒸煮鍋送入有木架支撐席假底、四周用磚砌抹洋灰的洗漿池中，用清水洗滌3~4次，直到洗滌水為清水為止。

⑥漂白和打漿 在附有洗鼓的打漿機中同時進行，打漿機除池體用磚砌洋灰抹面外，其餘均為木制，設備傳動可用動力，如無動力，可以腳“踩”。

洗滌好的粗漿利用人力由洗漿池移入打漿機內，漿料在4~6%的濃度下先經疏解、漂白、洗滌然後打漿，漂白打漿總時間約為6小時（包括裝料放料）。在打漿的同時加入填料及膠料。最後加入矾土液混合均勻後，放入成漿池中，再用水車送入攪拌池中。

⑦攪拌除砂 攪拌池和打漿機同，除池底用磚砌洋灰抹面外，軸、軸承、攪拌臂及畚斗均為木制。

攪拌池分兩格串聯使用，每池寬1160毫米，自成漿池來的漿料放入第一池內，用水沖稀（濃度為3%）。然後用畚斗將攪拌均勻之漿料轉入第二池。再由第二池的畚斗將漿料送入木制輸漿槽，流到沉砂盤，在沉砂盤進口處用來自白水池的紙機白水沖稀到0.2~0.3%。漿料在沉砂盤中除去砂土，漿渣等雜質後流入造紙機。

⑧造紙 造紙機系採用網籠直徑700毫米、抄寬820毫米有一道壓榨的雙烘缸“跃進式”造紙機一台，紙機銅網系用竹席代替整個紙機用濕毛布一條，干毛布兩條（干毛布系用普通絨布代替），烘缸拟用蒸汽（鍋鈆機廢氣和部分新蒸汽）加熱，目前暫用洋鐵皮烘缸（燒木柴或木炭）代替。紙機速同攪拌池及白水水車均由一台10馬力的單缸蒸汽機帶動，紙機車速根據

紙張厚薄而定，一般為每分鐘10~20公尺。

來到造紙機的漿料經網前箱在“銅網”上脫水後，白水由網槽經水管流入白水池，再由水車送到沉砂槽循環使用。“銅網”上的濕紙經壓輶壓榨脫水後進入烘缸進行干燥，最後在烘缸上捲成紙捲。

⑨切紙、選紙和打包 造紙機抄成的紙捲用人工摺到捲紙架，用周長大於1,092毫米的捲紙輶捲到十條層後，以刀割開取下，將紙張放在工作台上切邊、選紙、數紙後利用當地材料（草墊、竹夾板、竹籤）打包成件，最後送倉庫貯存。

⑩廢紙邊的回收 切紙時割下來的紙邊可送入打漿機打散後再抄紙。

四、技術經濟指標

序號	名稱	指標
1	每年計算工作日	340天
2	每日計算工作時間	8小時
3	切草	24小時
4	蒸煮，洗滌，漂白，打漿	22小時
5	抄紙	8小時
6	切紙，選紙，打包	12~15%
7	原料(稻草)水分	20~25毫米
8	切紙規格	8%
9	物料損失	100公斤/立方米(風干草片)
10	浸漬池置	12小時
11	浸漬時間	130公斤/立立方米
12	蒸煮本底裝草量	6小時
13	蒸煮總時間	102~105°C
14	蒸煮溫度	10%(對總干草片)
15	粗漿收率	43~56%
16	漂率	3(有效氯)
17	漂白濃度	4~6%
18	漂白時間	40°C以下或常溫
19	漂白時間	6小時
20	漂洗總損失	15%(對粗漿)
21	漂洗收率	40.8%
22	紙重	25~60克/米 ²
	松香用量	1%(對成品)
	硝石用量	3%(對成品)
	植物油用量	10%(對成品)

五、主要設備

序號	設備名稱	規 格	數量	所用材料
1	浸漬池	1米長，1.1米寬，1米深	6個	磚、石灰、水泥
2	蒸煮鍋	鍋體內徑100厘米，高150厘米	2	鐵鏈，木頭，磚，石灰，水泥，鐵鏈條，白鐵管，竹制底座下襯木板
3	洗藤池	1.7米長，2.5米寬，1米深	1	磚，石灰，水泥，竹制假底下襯木板
4	打漿機	1米寬，2米長，0.5米高	2~4	磚，木制，石灰，水泥，鐵鏈。
5	攪拌池	1160毫米寬，2460毫米長 1790毫米高	1	磚，木材，水泥，石灰
6	沉砂盤	1500毫米寬，2800毫米長， 300毫米高	1	木材
7	抄紙機	“跳進式”，抄寬82厘米	1	木材，鐵

六、原材料消耗

原材料名稱	規 格	日用量(公斤)	年用量(公斤)	單價(元)	每噸紙消費定額(元)
稻草	12%水分	1272.00	433,600	0.04	101.5
石灰	純度75%	115.80	39,400	0.05	11.5
純碱	純度	174.00	59,200	0.20	69.6
漂白粉	有效氯30%	50.03	17,050	0.21	21.1
松香	皂化值150	5.16	1,750	0.558	5.73
矾土		15.48	5,280	0.26	8.1
滑石粉	通過200目篩	51.60	15,480	0.08	8.25
鋼網	里網為粗時絲網， 外網為每英寸24根 經織的竹席子				
毛布					
水煤		170立方公尺 800.00	57800立方公尺 272,000		

注：如需計算產品成本，則除原料費用外尚須包括工資，管理費及其他材料、打包用品……等。

按輕工業部造紙設計院日產一噸小型紙廠設計說明書總經濟指標，每噸產品成本為433.5元。我們的成本估計不會高于此數。

七、人員配各

人員別	有工作班數	每班人數	總人數
厂長	1	1	1
會計	1	1	1
蒸煮工	2	4	8
抄紙工	2	4(包括燒烘缸二人)	8
洗切	2	6~7(包括除竹漿機2~4人)	10~14
成勵品力水	1	6	6
供料	1	2	2
制共	2	1	2
	1	2	2
			48~52

注：目前按二班日產500公斤計算。

八、建廠施工資料

1. 原材料消耗

鐵 370公斤

軸徑6厘米的滾珠軸承46個

軸徑3.7厘米的滾珠軸承6個

軸徑3×3厘米的滾珠軸承9個

軸徑4~5厘米的滾珠軸承4個未包括在內

木材 設備淨木料6立方米

若加工損失為30%，則需原木8~9立方米

磚 18,000块

石灰 1500公斤

水泥 ——

白鐵皮 2張

汽油桶 1 个

2. 設備

10~15馬力動力機一台

人力往復泵 1 台

水車 3 台

3. 工作量

木工 650~700個工作日

瓦工 100~130個工作日

鐵工 ——

九、建廠中應注的問題

1. 廠址的選擇安排

(1) 在選擇廠址的時候，應首先考慮的是水源問題，因為每噸紙消耗水量約340立方米，沒有大量的水是不行的，選擇不好，會影響將來的產量，甚至建好廠後不能生產。同時廠址離水源要盡量近些，以便節省一些管子。如打井取水則不可離房屋過近，以免損壞地基。

(2) 廠址不可離城鎮過近，以免機器噪音及塵土妨礙安靜和衛生。

(3) 廠址選擇最好離原料燃料產地近些。

(4) 廠址選擇還要注意在城鎮下游，以便排污水。

(5) 廠址離公路河流近，運輸方便。

2. 廠房及車間布置

要保證生產操作方便，原材料、半成品運輸路線短，占地面積少，美觀整齊。宋集紙廠在滿足第一個條件（水源）下，為了利用現有房屋減少蓋新廠房的人力物力，因此按舊有房屋作了安排，主要廠房是 1 間 16×4 米 和 1 間 9.7×4.2 米 的比較新的房屋，用來做抄紙和蒸煮車間。其他車間則盡量圍繞這兩個。

车间做了比较合理的安排（或利用原有旧房子或搭棚子）。纸机的传动部分是放在屋外的，这样不但保证了操作上的安全，同时工作面也不受房屋太窄的影响而有了一定的宽度。（见图2）。

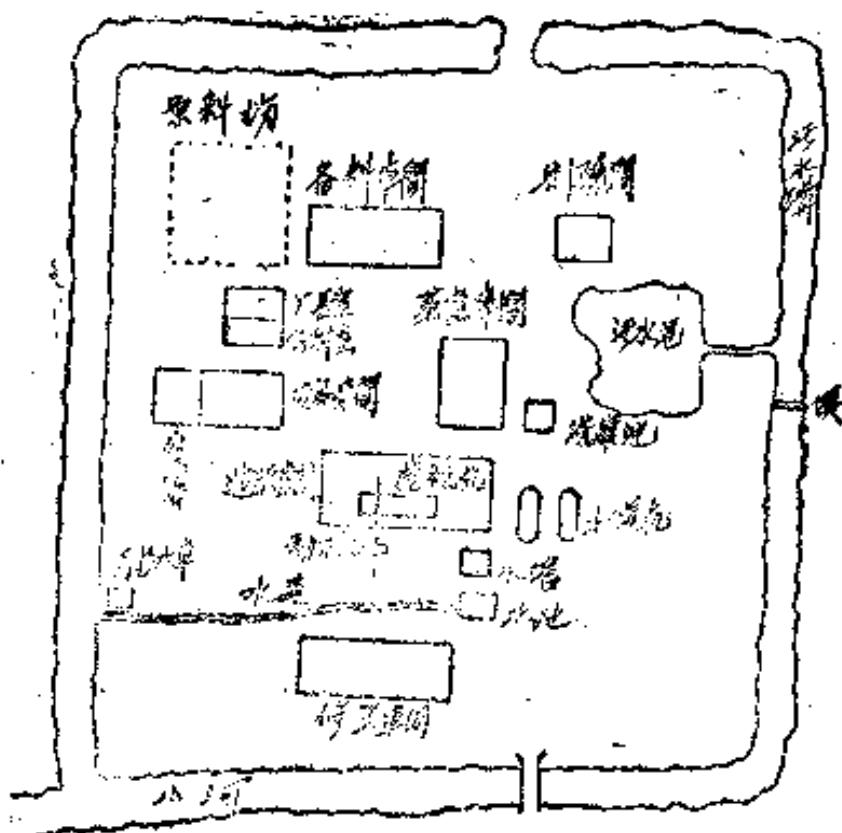


图2 宋集公社造纸厂厂房车间布置图

3. 制造安装中注意事项

(1) 机架未接上柱头前，可事先打好螺絲孔以便安装軸座。安好机架再打孔，有时就发生困难，不是打到地底下，就是鑽子柄碰到柱子或接柱处。我們这次由於事先沒有打好孔，被迫移动了几处輥子的位置，原設計在这一点是沒考慮到的。

(2) 烘箱箱、沉砂盘、网槽及浆管、白水管、接水盘等木制容器，事先用麻捻（油灰）或其他物堵好缝，干燥后試驗它是否漏水，直到不漏水时才可以安装。

(3) 木制輥子不必用太重的木材（如槐木、桑木等），用

輕而堅固的木材即可。

(4) 把基礎打結實，量好水平，再固定機架，埋土打緊后再安轆子，否則紙機坑內無法打夯。

(5) 每根轆子的安裝都要成水平，轆子與轆子之間要相互平行。

(6) 木制機架及其他木制設備樺頭要做得大些，以免裝好后不結實。

(7) 因為公社鐵工廠和木工廠設備較簡陋，所以加工製造的設備和零件，對尺寸的要求不可能過嚴，能用就行。只要注意一下各零件之間的配合即可（如鐵制零件孔的位置在打好后再定，否則一有誤差，孔的位置就不對了）。

十、關於幾點以木材代替鋼鐵及以 “土”代“洋”的說明

1. 蒸煮鍋沒有水泥可用木甑，因為考慮常壓，液比大，估計壽命不會太短。

2. 銅網不易买到，我們用竹席子代替，使用良好，完全可以代替銅網應用（編織方法見臨泉縣委會編：臨泉縣農社工業生產技術經驗，第26頁，輕工業出版社，1959年版）。

3. 下壓榨及伏轆沒有膠皮，可以用稻草，棉花包在裏面，最外層包2～3層麻袋。但一定要鋪平緊緊。

4. 兩塊干毛布可以用普通絨布代替。

5. 我們在沒有蒸汽烘缸情況下用白鐵皮焊接（加鉚釘）成外皮，內墊鐵條架子，用半個汽油桶做燃爐，制成了燒炭或木柴的烘缸（這種烘缸試生產結果還不够理想，紙干得不勻，不易揭下，有待改進——編輯）。

6. 除了三根傳動軸是用3厘米直徑鐵軸外，其他轆子軸

头都用木制，轴头和轆子成一整体，直徑为 6 厘米，制造方便，节省鐵，使用起来也不差。

7. 由於公社机械厂当时沒有車床，傳动軸是鍛打而成的，所以在制造时方的比圓的要容易些，同时滾珠軸承(鋼套)也容易固定(只要里套打成方形即可)。

8. 純碱不易买，可用草木灰制碱。(輕工业部工作組整理)

3. 一万錠土紡紗厂

一、产品規格10~21支

二、主要設備——紡紗机

紡紗机的傳动用手搖和腳踩，因此每台机錠数不宜过多，一般以60錠/台比較合适。1万錠即需60錠/台的紡紗机167台。

三、人員配備

1. 擋車工 以每人看60錠計，則1台紡紗机需1个人看錠，此外还要2个工搖手輪，这样，1台紡紗机就需要有3个工。1万枚紗錠就需要擋車工 $167 \times 3 = 501$ 人。

2. 捲筒工 2个人可供应10台机的捲筒，因此167台机需要捲筒工35人。

3. 保全工 每人可保养5台机器，因此167台机需要保全工35人。

4. 彈花工 全厂需要6台彈花机，每台机需要2个工，1台机则需要 $2 \times 6 = 12$ 人。

全厂生产工人合計

$501 + 35 + 35 + 12 = 583$ 人。

預備工占55%，即等於 $583 \times 5\% = 30$ 人。

生產工人和預備工人工數

$$= 583 + 30 = 613$$
人。

四、房屋及其分配情況

總 房 數 262 間 (民房)			
生產用房 121 間		非生產用房 141 間	
紗車間	84 間	辦公室	10 間
彈花間	15 間	宿舍	100 間
捲筒和打紗間	10 間	飯 厅	15 間
倉 庫	12 間	伙 房	10 間
		廁 所	6 間

五、棉 紗 產 量

以每錠每天生產棉紗3.5兩計算，則每錠全年（以340個工作日計算）生產棉紗

$$3.5 \times 340 = 1,190$$
兩。

1萬枚錠全年生產棉紗

$$1,190 \times 10,000 = 11,900,000$$
兩

$$= 743,750$$
斤

$$= 371,875$$
公斤

$$= 2,041$$
件。

即1萬枚錠全年生產2,041件紗。

六、需 原 棉 數

自彈花到紡成紗，以用棉110%（對成品紗）計，則全年需棉數

$$763,750 \times 110\% = 818,125 \text{斤}$$

= 8181 盒

七、机器排列

現在紡紗厂是利用民房作厂房，机器排列比較混乱。經過一个阶段的生产观察，認為如下排列（图3）比較合理。

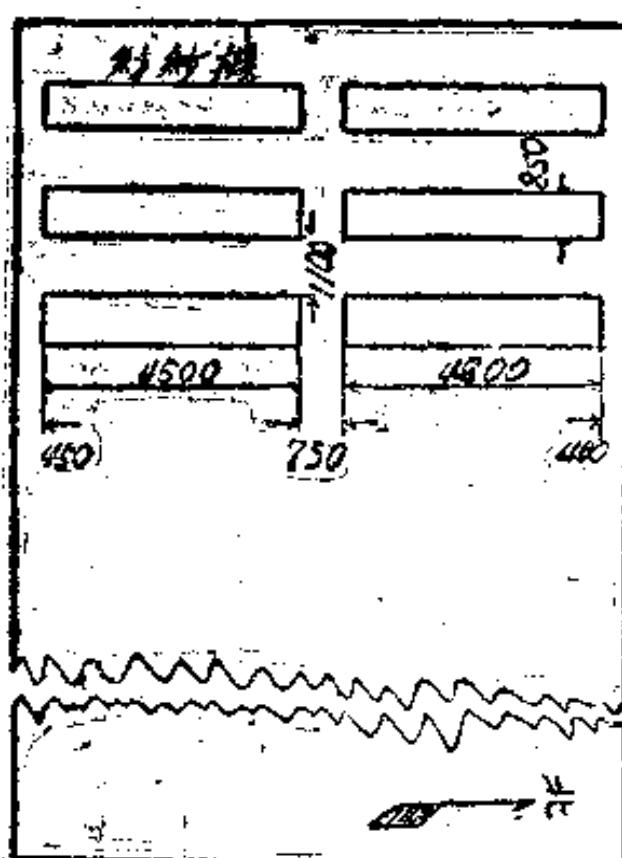


图3 紡紗车间布置图

八、工艺流程

彈花 → 捲筒 → 紡紗 → 包裝。

九、經濟效果

根据初步計算，每台60錠紡紗机价值 270 元，則 1 万錠需投資。

$$270 \times 167 = 45,090 \text{元。}$$

厂房方面，因利用旧房屋，沒有花錢。

据初步計算，原棉每斤为1.10元，紗每斤为2.00元，即工厂从每斤紗中可得到加工費0.90元。除去工人工資，办公費用和原料的消耗等，工厂从每斤紗中所得的純收入为0.60元。全年工厂可得 $0.6 \times 743,750 = 44,625$ 元。

十、建厂时注意事项

1. 建厂时必須考慮安装活动天窗，以調節溫湿度。因为在天气干燥时，纤维含水份减少，棉花容易飞扬和产生断头；在天气潮湿时，纤维沾连，不易抽紗。
2. 机器的排列最好是与南北方向或垂直，以便光綫照射均匀，便於操作。
3. 机器的制造必須考慮到以后改用电动时的改装問題。
4. 在建厂时，必須同时培訓好各种技术工人，以便开始生产时不致因技术工人缺少而影响生产。

（临泉县棉織厂根据本厂情况整理）

4. 临泉县玻璃厂

在临泉，玻璃工业还是一个新的工业。过去全县玻璃制品全部都是靠外地供应。近年来，由於工农业大跃進，人民生活提高了，对玻璃品的需要量也大大增加。因此，在这次大办工业运动中，县委决定办一个玻璃厂。

玻璃厂在建厂时，根据先土后洋的精神，結合本县具体情况，首先选用土爐。因为土爐的结构簡單，用的耐火材料少，不需要烟囱。土爐在1月10日建成，由於缺少生火經驗而停用。13日，另照广东兴宁玻璃厂的熔爐設計图纸，建3座反射爐。14日点火，利用鼓风机鼓风。由於自制耐火材料差，堵墙燒裂

了。27日，另建1座半反射爐单坩埚（350磅）。2月1日，生产出第一塊玻璃。半反射式熔爐不需要很高的烟囱，用2.5匹馬力的鼓风机就可以使煤燃烧得旺盛，建爐的方法也比较简单，但耐火材料比土爐多一倍，投资比较大。在試制阶段，由於人力鼓风不匀，造成爐溫不正常，因此产品質量不好。后来由於爐前頂牆塌，只好另建一座。2月6日新建成1座有12米高烟囱的单坩埚爐（450磅）。

一、产 品

平板玻璃 灯罩 茶杯 瓶子 玻璃肥料

二、人 员 配 备

25人，其中燒火工4人、挑料吹制工6人、退火工2人、
燙口工2人、磨口工4人、烘口工2人、配料工2人、备料工
3人。

三、主 要 設 备

450磅的单坩埚爐1座

退火爐2个

2.5匹馬力的鼓风机1部

四、原 料

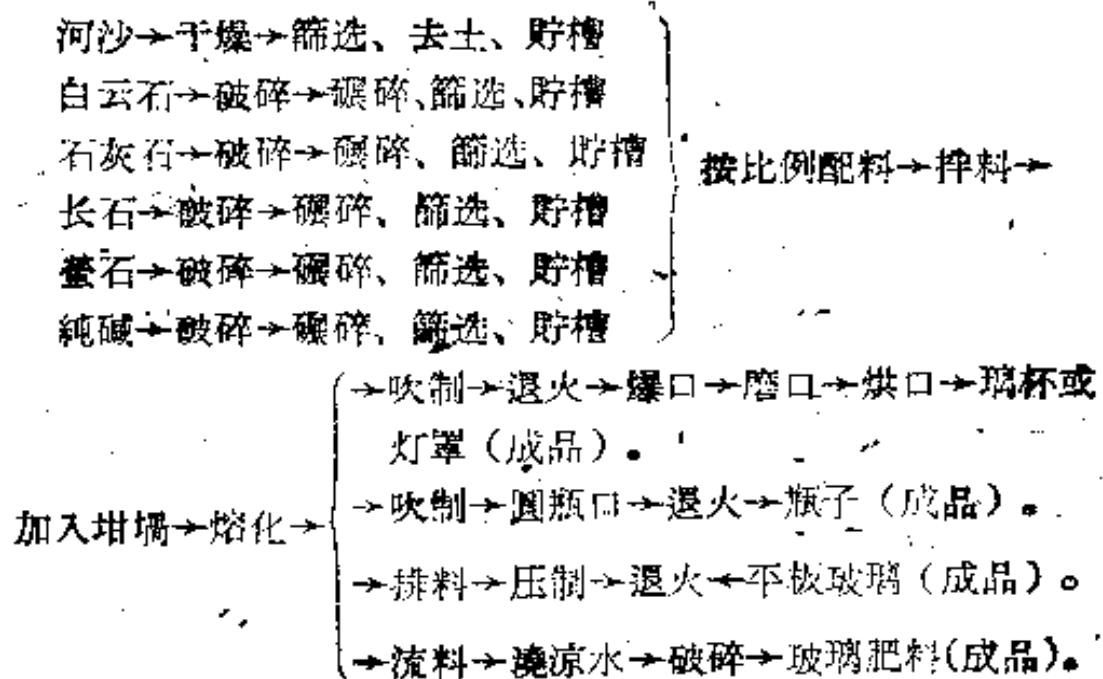
河沙、白云石、石灰石、长石、螢石、純碱、火硝、錳粉、
硼砂、有烟煤等。

五、配 料

河沙100斤、长石6斤、白云石4斤、石灰石4斤、純碱

47斤，砂砾2斤5两、芒硝5斤、煤粉3两、食盐1斤、锯粉12两、碎玻璃100斤。

六、工艺流程



七、操作方法

1. 矿石粉碎 先用人工把矿石砸成小块，然后用石碾碾成粉末，过筛（筛眼为80目）。

2. 拌料 按照配方将各种原料拌好，然后放在木箱或缸内搅拌均匀。

3. 煤炉 要求逐渐地提高爐溫，以保护坩埚。先在爐条上铺稻草（或其他草），上放干劈柴30斤左右，然后在劈柴上加烟煤块（装满），最后加上烟煤末。装料完毕，用草从爐条下点火；随即即将进风口堵死，将爐門关闭，让火慢慢地燃烧。待坩埚烧至通红，即疏通进风口，逐步加大火力，直至坩埚烧成白亮才加入原料。

4. 烧火 要求勤加、少加、均匀；要注意通风，使煤烧

得旺盛。煤要往爐膛中最旺的地方加，大約 10 分鐘加 1 箍 煤（約 5 斤）。不过，加煤多少和加煤的時間应根据爐子燃燒的情況來決定，不能机械按照規定执行。

5. 加料 新爐一般加料 6 次，第二爐加料 4 次。加料前應該用碎玻璃放到坩堝內熔化。待碎玻璃熔化后，用鐵鏟攪玻璃液，用它来清洗坩堝，一共清洗 2 次。坩堝洗净后，再把它燒成白亮，然后才开始第一次加料。第一次加料要少，用鐵棍拌一下，試驗是否完全熔化。如无疙瘩，即可加第二次料。这样分 6 次把料加完。第二爐分 4 次加料，每次均可将坩堝加滿。从第二次加料起，必須等上一次加入的原料完全熔化后才能加料。

6. 熔化 熔化过程一般分熔化、澄清、冷却三个阶段。在第一次投料后再燒 6 ~ 7 小时，料即可燒成。要了解料子是否熔化，就要進行試驗。用吹管子伸入坩堝內，蘸少許玻璃液，看是否有小的气泡。无气泡表示料已熔化，有气泡表示料还未熔化，應該繼續燒，直至燒成才能吹制。

7. 刷模 模子須要經常洗刷，以免模紋堵塞。蘸少許光油（可用食油代替）塗在模子內，然后均匀地刷上烟灰，最后再撒上一层浮烟灰。在挑料吹制之前，先用鐵棍將坩堝內的杂质挑出来，然后挑純玻璃液吹制。

8. 挑料 无论吹制玻璃器皿或压平板玻璃，均应用鐵棍（空心无缝或有縫鐵管）把料挑出。在挑料前，先把鐵棍放在坩堝中烤热，直至鐵棍发暗紅，这样才能粘料，将料挑出。

9. 吹制 吹制玻璃器皿，先用吹管（鐵棍）插進玻璃液內，用手轉動，吹管（不能快也不能慢）挑出。挑出的玻璃液不能有梗，有梗不能吹匀。挑出无梗的方法是当吹管剛要离开玻璃液时，向前稍伸一点才挑起，将扯长的玻璃液纏在里边。如果再有梗，可将吹管在平的鐵板上滾动几下，把梗推至吹管

后部。如果梗还没有完全去掉，可把吹管放在堵嘴口烧一下，脱去梗。然后用口吹成小泡，小泡的厚薄要均匀。小泡吹成后再放到堵嘴内蘸玻璃液（手法与吹小泡同），挑出，在冷碗内滚圆，然后不断转动吹成大泡。吹成大泡后，立即放入模型内吹制成型。吹时要转动。

10. 冷却模子 模子吹制一次后要浇冷水一次，因为模子过热，吹出的东西不光。

11. 压制 用铁棍把料从堵嘴挑到平板玻璃轧辊机两辊之间，用力转动轧辊即能压成平板玻璃。

12. 退火 为了使玻璃制品受热不炸，生产时一般都要经过退火过程。退火炉一般都在 500°C 左右。温度过高，吹制的成品容易变形；温度过低，成品容易爆炸。退火炉一般要在挑料前4小时把火点着，使退火炉的温度在挑料前就达到 500°C 。

吹制的成品用铁叉送进退火炉。吹制完毕把退火炉口堵住，再加2~3次煤，即可停止烧火，使炉温逐渐冷却。退火后的成品在取出时上面是否有一层白霜，是退火炉工作好坏的标志。有白霜，即表示退火炉工作的好。

13. 爆口 成品退火后，须把口切开。爆口的方法是：先用金钢刀在成品口周围拉成一裂痕，然后在扁火头上烤。受热后沿裂痕断裂。

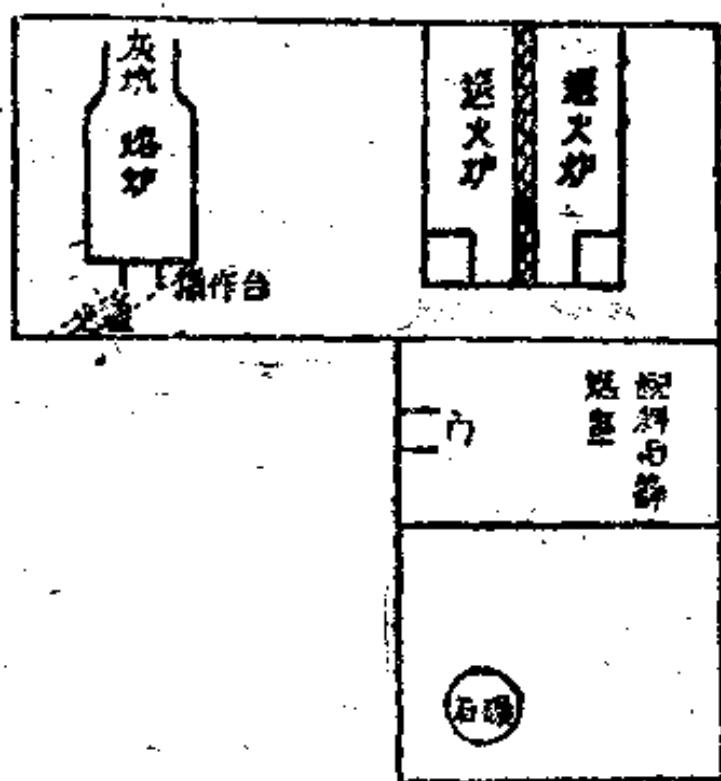


图4 厂房平面布置图

14. 磨口 爆口的成品，由於口不平須在鐵板上用細沙和水磨平。

15. 烘口 磨好口的成品，放在烘口机上把口烘光。

16. 圓瓶口 制瓶子無須經過爆口、磨口、烘口的过程。瓶子吹制成型后，用特制的鉗子把瓶尾挾着，把瓶口放在烘口爐內。烘紅后，再插入圓瓶口鉗子內來回轉動。烤好后再放進退火爐內退火。

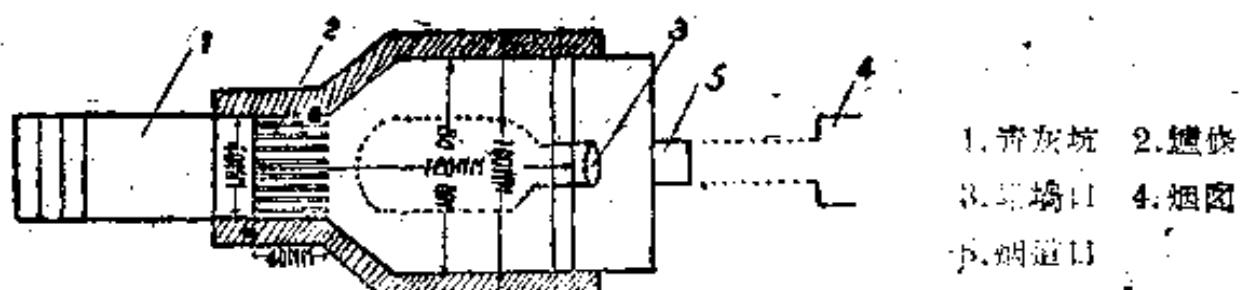


圖 5 烘口爐俯視圖

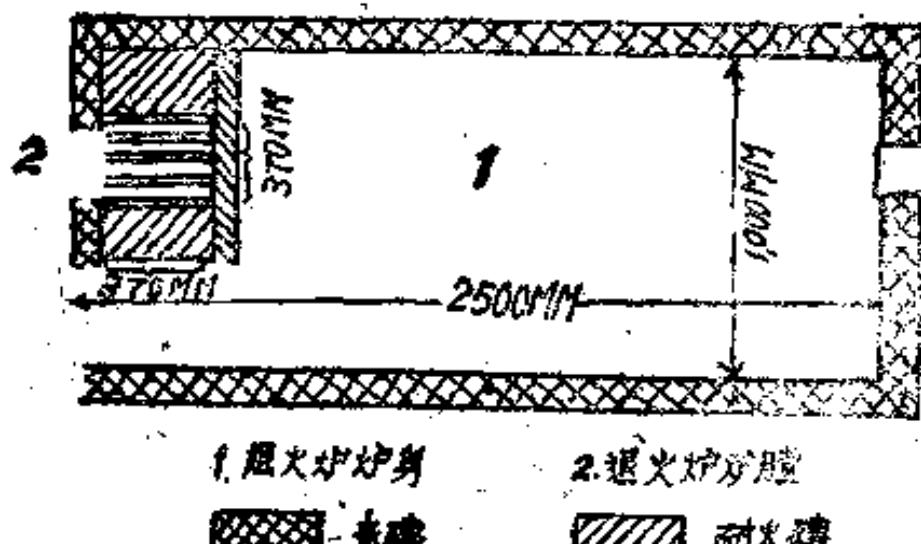


圖 6 退火爐平面圖

5. 臨泉縣肥皂廠

一、規模 日產肥皂1,000條。全年生產時間為300天，這樣，年產肥皂為300,000條。

二、職工配備 全廠職工14人，分兩班生產，其中：熬鹼

工 2人；打印工 2人；煮皂工 8人；木箱工 2人。
以后准备用4口锅生产，需30人，其中：熬碱工 6人；打印工 3人；煮皂工 14人；木箱工 4人；熬甘油工 3人。

三、设备及其投资

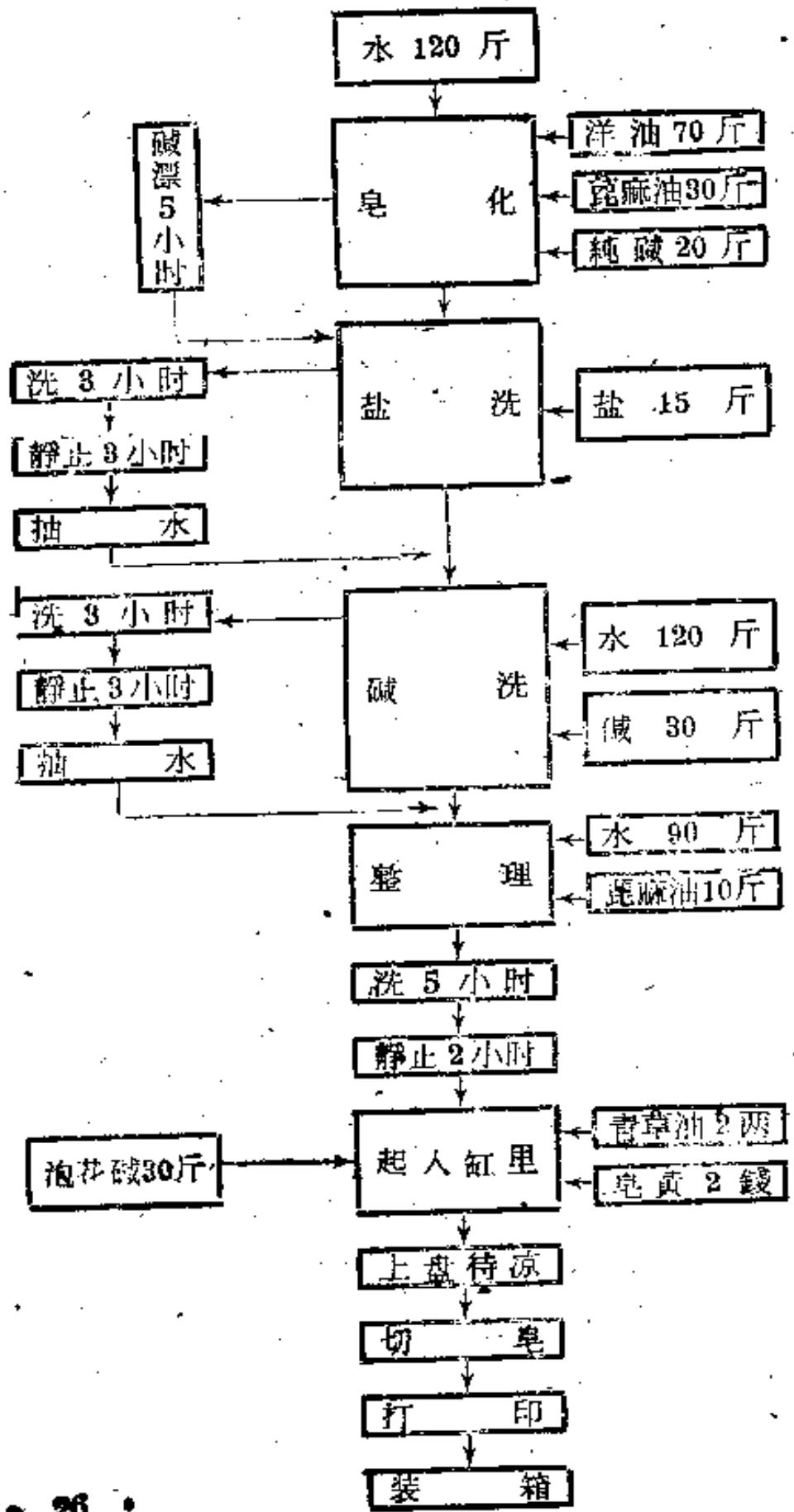
大锅(兵铁筒) 4口	200元(每个容水量为300斤，高4.5尺，直径1.5尺)。
大缸 15个	225元(每个容水量为500斤)。
切皂机 2部	10元(自制，其中色括进皂机和出皂机①)。
打印机 1部	5元(上印1个，小印1个，厚1寸，长4.4寸，宽1.7寸)。
凉皂床 8张	56元(一般的床板亦可代用)。
起皂液用瓢 1个	2元(兵铁筒)
提抽机 1个	3元
小白铁筒 4个	20元
提链 2个	5元
感液盘 14个	(价钱不详，长宽各1.5尺)。
设备投资合计约为	526元。

四、主要原料消耗定额(每天以两锅生产来计算)

主要原料	规 格	日用量 (斤)	年用量 (斤)	单 价 (元)	金 额 (元)	备 注
羊 油	纯度90%	140	42,000	0.65	91	金额以日用量计算
菜 麻 油	95%	80	24,000	0.68	54.4	
花 碱	98%	24	7,200	0.07	1.68	
油 草 油	纯	45	13,500	0.13	5.85	
皂 草 油	纯	0.25	75	13	3.25	
皂 黄	纯	0.025	7.5	13	0.325	
酸	95%	30	24,000	0.61	48.8	

(1)造皂机长1.6尺，高4.5寸，有4根钢丝，每两根间距为4.5寸。出皂机长度与高度相同，有钢丝17根，每两根间距为0.8寸。

五、工艺流程



六、經濟效果

日产肥皂	1,000条，合計270元（单价每条0.27元）
年产肥皂	800,000条合計81,000元
每日支出	250 元（包括工資、杂費、上繳利潤和稅收等）
全年支出	77,100元 同上
日純利	19元
年純利	390元

七、注意事項

1. 鍋最好用白鐵皮或鋼板。
2. 切皂机的鋼絲不能太軟。
3. 盘子最好用白鐵皮盤（涼得快）。
4. 皂化时，碱量要适当，多了浪費鹽，少了出甘油少。
5. 鹽洗时要把鹽水起淨，以免多用鹼。
6. 鹼洗时不能帶鹼水，否則會毀鍋。
7. 整理时要整理成熟，否則出的皂液成漿汁。

6. 艾亭公社化工厂火硝車間

一、規模 日产5斤火硝

二、职工人数 10人。

三、投資 60元左右（現金只用了32元）。

四、厂房 4間（一般民房）。

五、厂址選擇 要有硝土，最好是水的地方。厂房附近要有較大的空地便於晒硝土。

六、設備 大缸6个、盆8个、鍋2个、扫帚3把、鐵

秤 3 个、木掀 3 个。

七、原料 硝土 1300 斤左右，青灰 700 斤左右（一天用量）。

八、工艺流程

硝土 → 滤液 → 粗结晶 → 成品（火）

九、操作方法 将硝土晒干、弄碎、然后按 2 份硝土，1 份灰的比例将硝土和青灰混合在一起，随后即可装缸。装缸不宜太满，上面要留 2 ~ 3 寸高的地方以便装水。缸的下面有小孔眼，备作放出滤水之用。装好硝土后即将小孔眼堵塞，注入热水，加盖静放一夜，使硝完全溶解在热水中。第二天用水将硝从小孔眼冲出来。滤出的溶液要在锅里蒸煮 5 ~ 6 小时，然后用瓢淘出一点溶液看看，如果有白色芽状的结晶体出现，就可停止蒸煮，将它放在缸里冷却。待完全结晶后，把这些结晶体再放到锅里去煮，使它再结晶一次，以便除去杂质而成为较纯的产品。

第一次结晶时应放一点明矾或硝芽。

硝土缸里的热水全部排出后，可以用凉水来冲缸里的硝土，这样，滤出的凉水经过烧开可以用来烧第二缸的新料。

7. 長官公社燒鹹厂

一、規模 日产固体燒鹹 90 斤。

二、投資 130 元。

三、人員配备 10 人，其中厂长 1 人、燒鹹工 2 人、打柴挑水 2 人、原料采購运输工 5 人。

四、设备

碱 灶 1 个（高 80 公分、宽 1.2 公尺、长 3.2 公尺）。

24 印 鐵 鍋 2 个（熬鹹用）

8 印 小 鐵 鍋 1 个（安置在灶的末端，用来烧开水）。

缸

7个（直径64公分，高64公分，其中4个是灰缸，在缸的下部打1个直径约3.3公分的缸眼，用以放出灰水。另外3个缸用来装成品或水）。

小 盆

5~6个（用来装从缸里放出的灰水）。

木 架 子

4个（用来放灰缸）。

篩 子

1个（用来筛灰）。

木 鍤

1个（用来鍤灰）。

瓢 子

2只（用以取碱水）。

五、原料 青灰（普通柴火烧完的灰）、石灰。

六、配料 100斤青灰、10斤石灰水，及固体烧碱10斤（此数亦可能有误——编輯註）。

七、工艺流程

青灰→放入缸内→加开水同浸4~6小时→取出清汁过滤→
→熬成胶水状→再熬成浆糊状→冷却→纯碱。

加生石灰→熬成浆糊状→冷却→烧碱。

八、操作方法 用篩子筛选青灰，去掉杂质和灰团，然后将篩好的青灰装入灰缸（每个缸可装120斤）。接着将煮沸的开水倒入灰缸，先慢慢地倒入4桶（民用水桶）开水，待热水渗入灰中后倒入6桶冷水。经过4~6小时的闷浸，即可拔去缸眼的木塞，把灰水放到小盒里。第一、二次流出的灰水，呈深褐色，可以熬碱；第三、四次的灰水可作开水回用。

把第一、二次放出的灰水倒入锅内，加大火力熬成胶水状。这时，可适当减小火力，一面搅拌，一面把灰水熬成糊状，然后停止烧火，冷却，即成纯碱。

制烧碱的方法大体上与制纯碱相同，不同的地方仅仅在灰水熬成胶状时，要加入过滤好的石灰水（100斤青灰加10斤澄清石灰水）。

8. 長官公社食品厂

一、规模 日产面包2000个；
日产点心120斤；
日产饼干3000斤。

二、人数

三、厂房 2间。长12公尺，宽3.8公尺。

四、设备

面包炉 1座（长400公分，宽200公分，高178公分；分上下两层，可连续生产，即一盘进一盘出，有2个火门，1个烟囱）
蒸煮锅 数口（根据生产需要决定）
和面案子 数台
盘 85只（烤面包用）
铜筛 5把
饼干模型和点心木模若干个。

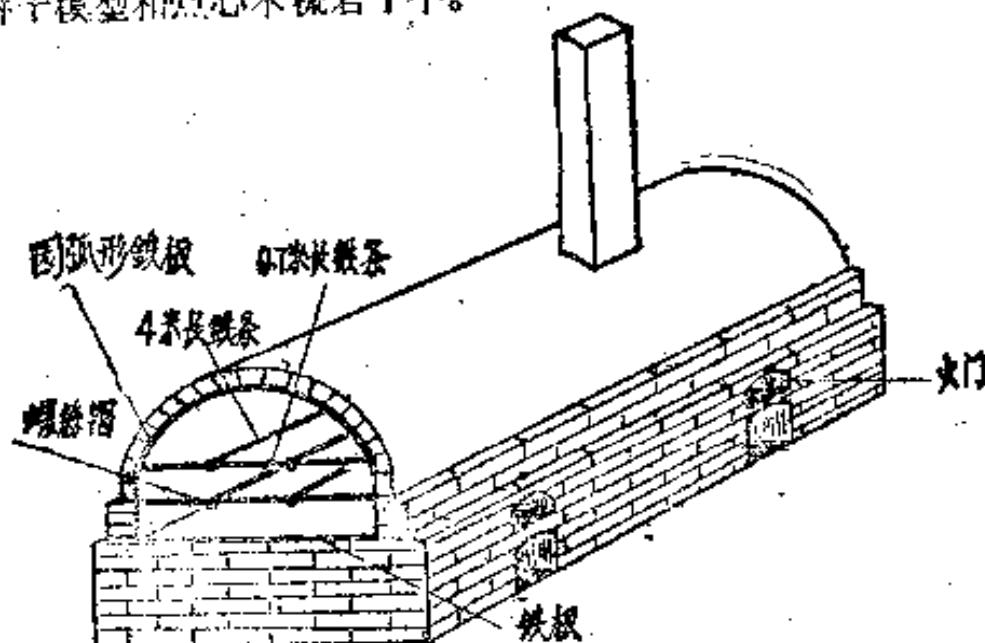


图7 面包烤爐

五、原料 红薯、面粉、糖、鸡蛋、香油、小苏打或发酵粉。

六、配料

1. 面包 80斤去皮的熟红薯、20斤面粉、25斤糖、1斤香油、15只鸡蛋、6斤小苏打或酵母。
2. 并干 60斤面粉、40斤红薯粉、12.5斤饴糖、25斤红糖、1.04斤小苏打。
3. 点心 150斤面粉、50斤红糖、100斤糖泥、24斤油。

七、工艺流程

红薯→煮熟去皮→碾碎→加面粉、糖、香油、小苏打→
成形（饼干）→放入烤爐烤熟→饼干（成品）。

→搅拌发酵 成形（面包）→放入型爐膨脹→在面包上涂一层薄
蛋汁入烤爐烤熟面包（成品）。

成形（点心）→入爐烤熟→点心（成品）。

八、操作要点

1. 做面包 在面包放入盘之前，要先在盘上塗一层薄油，
以防止面包粘在盘上。然后，将面包盘放入型爐，待面包充分
膨大后，再放入烤爐。

2. 做并干 做并干的红糖和饴糖要先加开水搅拌，然后
加香油、苏打，制成混合液。随后将混合液倒入红薯粉和面粉
内，搅成粘状。混合液和红薯粉、面粉的比例为1:1。

3. 做点心 在配料完毕后，可根据需要和易熟的原则做
成各种形状。

9. 老集公社队办面包爐

一、产量 日产面包200~300斤（用1个火門）。

日产面包600斤（用2个火門）。

二、特点 结构简单，省料，完全不用铁板。

三、结构

1. 灰坑 在地下挖长5尺、深2.5尺、宽1尺的灰坑，坑内的周围用砖砌到地平线上。

2. 小风洞 在灰坑的上面，洞口为4平方寸。

3. 火门 在小风口的上面，门口的大小高1尺、宽8寸里面装有爐条。

4. 烘门 在面包爐的上部，高6寸、宽1尺。它的大小可根据面包粧的大小来决定，但一般不宜太大，以免影响保温。

四、造炉材料 青磚800块（可用土坯），爐条14根。

五、建炉注意事项

1. 砌磚时，爐子要留出2~3寸寬的火道，使爐頂的磚块也能受热，否则，下面熱力大上面熱力小，会造成面包上生下熟的現象。

2. 烘爐两火道是一列磚，厚2寸，周圍一层磚厚8寸。

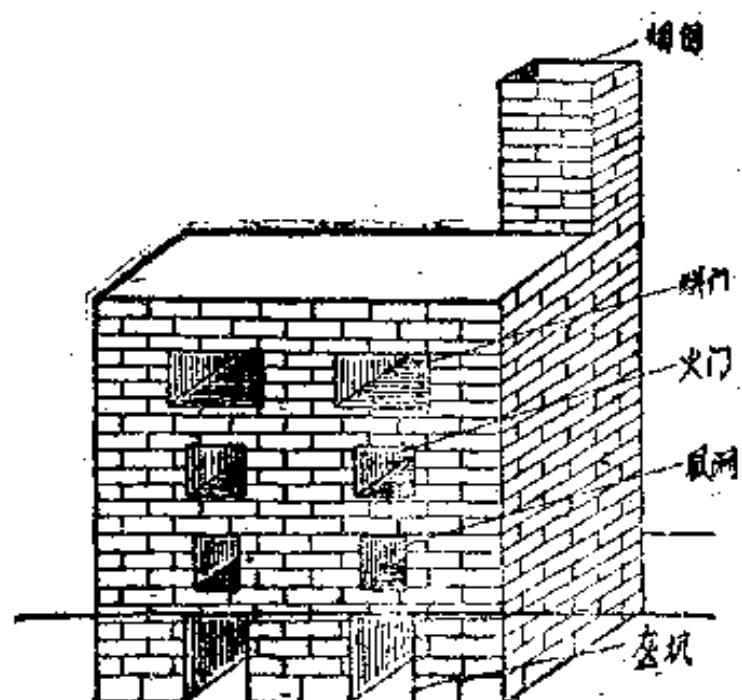


图 8 小型烤爐

10. 長官公社飴糖厂

一、規模 日产飴糖75斤。

二、投資 80元。

三、人員配備 10人，其中煮糖工4人，打柴、挑水、切洗紅薯工3人，原料采購运输工3人。

四、厂房 居民住房2間，長7公尺、寬3.8公尺。

五、設備：

爐 灶 1个（長1.5公尺，寬1.25公尺，高35公分）

甑 鍋 1个（直徑55公分，高70公分）。

10印小鐵鍋 1个（放在灶中部，用來燒開水和盛糖水）。

糖化壘 1个（直徑70公分，高105公分，在壘的下部打一個直徑約3.3公分的小洞，以備糖化後放出糖水）。

籃 子 8个（用來放大麥芽）。

盆 5只（裝水用）。

缸 4只（裝飴糖用）。

籬 2只（用來攪拌和混合糠和碎紅薯）。

碾 1盤（用來碾發好芽的大麥芽）。

切 薯 刀 1把。

六、原料 紅薯、稻糠、大麥芽。

七、配料 100斤紅薯、10斤稻糠、10斤大麥芽。

八、工藝流程

生紅薯→洗滌→切碎→加稻糠→攪拌→蒸煮→攪拌和加麥芽→放進糖化壘→加入攝氏50度的熱水→保溫（60度）2小時→放出糖水（放4次）→熬糖→成品糖。

九、操作方法

將100斤紅薯用水淘洗干净，用刀切成粒徑約6公分大小的

薯块（大了不易蒸熟，小了下层容易先熟，影响蒸汽上升）。然后加入10斤粗糠，将薯块和粗糠的混合料搅拌均匀。

另一方面，在甑锅内烧开水。待水煮沸后陆续加入混合料。甑锅什么地方有蒸汽冒出来，就在什么地方加料。加料完毕即加大火力煮煮2小时。然后加入碾碎的大麦芽，并用木棒搅拌。随即把混合料放入糖化罐，并加入摄氏60度的热水进行糖化，温度最好保持在摄氏60度左右。2小时后，拔开木塞，从罐子下的孔眼将糖汁放入盆中。为使糖汁全部流出，加水入罐和放糖汁的次数可以增加到3~4次。

将第一、二次放出的糖水倒入锅内熬煮，然后用木棒试验，如果挑起来的糖浆滴下时成片状，即可停止烧火，取出饴糖。第三、四次放出的糖水可代替80度的热水，再用来进行糖化。

大麦芽的制造方法是将大麦芽放在筐子中，用摄氏20度的温水浸泡，在温室里放置1星期，待麦芽长达1.5公分时即可取出碾碎使用。

11. 罐子酒精塔兴建及 生产操作上的几点经验

安徽省临泉县迎仙人民公社在这次大办工业中，兴建了日产500斤酒精的罐子酒精塔五座，均已投入生产，所产酒精度数都在90~93°。在建厂和生产过程中，有下列几点体会，特提出供大家参考，并请大家指正。

一、推广应用器材技术完全就地解决 建一个罐子酒精塔需用：（1）95公分大锅一口，（2）锅盖一个（木制或大缸均可，用大缸要不透水的瓷缸，缸口比锅口略小一点，扣在锅内靠边处；木制的要比锅口大一点，扣在锅口外边），（3）作塔架

的木料六根(4根2丈多长，2根1丈5尺多长)，(4)砌蒸酒灶及塔座用的磚或土坯450块，(5)做分離器、冷凝器、蒸汽管的白鐵皮若干平方公尺(可利用馬拉水車廢舊井筒管)，(6)鑊子18个(每个长8寸，直徑6寸，大小可根據產量來增減)，(7)填料1.5~2.0立方公尺(玻璃、破碗、碎石、陶缸片、爐渣均可，我們采用前三种)，(8)麻泥若干(桐油6斤、石灰20斤、麻刀一斤，或猪肝10斤細碗渣粉若干)；(9)輝錫4斤，(10)50°C溫度計一支，0~50°及50~100°酒精比重計各一支，1000毫升量筒一个，(11)大缸3个(一个做半空分離器外殼，一个做最後冷卻器外殼，一個儲冷水用)。

以上器材除(6)、(8)、(9)、(10)約化現金30元外，其他全是由群众獻的旧料。所用器材除(10)以外，全系就地取得。加工、安装技术也可以就地解决。建成一座酒精塔，全部器材、工資总共不过125元(包括所化現金、旧器材折价和工資)。

二、選擇厂址 要不靠近居民区和厂房多的地区，厂房构造系防火的磚牆或土坯牆，不用鐵笆和木板牆，以免发生火灾时容易蔓延。我們选一个約20平方公尺的旧民房，有的厂房只有10平方公尺(高約2.5~3.0公尺)。由於塔高6公尺，沒有这么高的房子，我們就把鍋灶安在屋內(打地灶)，塔建在屋外，但离得不太远，以免管路太长，多用管子，多耗热量。这样把塔与灶隔开，不仅可以解决沒有高大厂房的問題，同时也比較安全，万一发生火灾，不至於全部燬弃。

三、注意密封 (1) 麻泥密封部分 上面介紹有两种材料。有的地区沒有桐油可采用猪肝和細碗渣粉。这种材料容易取得，用起来比桐油好。它干的快，不易溶化。先将材料配好砸匀。在鍋与鍋蓋接觸处，先用紗布将麻泥裹成一条放在

接触处挤紧，外面再塗一层麻泥。鍋蓋与塔接管子处挤紧，再用麻泥抹好，外边用紗布包紮。每个餸子接头处用紗布将麻泥裹好，放在接头处挤紧，外面再塗一层麻泥。最后一个餸子与塔上分凝器也同样用紗布裹麻泥挤紧，但分凝器外壳比餸子口略粗，可套在餸子口上。

(2) 銀錫密封部分 每根管子先扣起来打圓再焊。这样既不容易坏，又节省銀錫。每根管子安装前（特別是分凝器、冷凝器內部管子）必須逐根檢查是否漏氣。檢查方法是用水（最好是热水）灌入管內，一头堵塞，如不漏气即可装配。装配好后还要檢查一遍。把桶內灌滿水，各个小管要不漏水。各个大管也同样用水試驗不漏，再装起来。

整个塔建成后用20斤白酒，100斤水灌入鍋內加熱（最好待塔密封的麻泥干后再燒，如不干就燒容易被氣壓冲出小孔），使汽上升，馏出酒精。以檢查塔身各部有无漏气地方。如漏气要及时用麻泥抹住小孔。在試燒過程中是邊燒、邊檢查、邊抹小孔，这样容易发现漏气地方。待全部檢查抹好不漏气时，停止加熱使其涼干。以后即可正常生产。如再发现个别地方漏气应及时修补。

四、关于填料方面 最好是采用碎玻璃和破碗盆。这种东西不易取得，我們采用碎石、破陶缸片、爐渣等物。这些东西是不吸水但又亲水蒸氣使其聚集回流，并能排斥酒精蒸氣。每块填料的粒徑大小約1.5~3.0公分（根据填料品种来决定）。每个餸子的填料数量約 $3/4$ 左右。最下边一个餸子不填料。填料大小或多或少关系到酒精度数和出酒精的效率。块大或填的数量少达不到酒精度数，块小或填的数量多，压住汽体上升，容易增大汽压，发生爆炸。我們原来第一塔填料 $3/5$ 满，出的酒精 86° ，經改为 $3/4$ 的填料，酒精度数达到 $90\sim93^{\circ}$ 。

五、生产操作上应注意事项

1. 塔上冷凝回流器装冷水要注意适量，一般开始上升的蒸汽不冷却，要逐渐加冷水，由少到多。以后水温保持在40~50°C。
2. 冷凝分离器——即半室冷凝器，最初少加冷水，逐步增加。以后水温保持20~40°C。
3. 最后的冷却缸，一开始可加足水，水温永久保持在15°C以下。否则酒精温度过高酒精易挥发掉。
4. 开始下来的酒精是由回流管下来的，度数不够，以后快出完时酒精度数也不够90°，可单独接在另外一个罐子里，以后重新提炼。在初开始出酒精和快出完酒精时，应经常测量酒精度数，以免影响酒精质量。
5. 场地周围严禁烟火。夜晚生产时点灯火最好离塔远些（一两公尺以外），如需查看塔身、容器和管路可用手电照明，防止发生火灾。
6. 刮大风，下大雨，由於塔身无房档风遮雨，气候变化大，此时不要提炼。如提炼将要增大气压，容易引起爆炸。而且酒精损耗率高，浪费燃料。
7. 在提炼时如果发生故障，中途不能继续提炼时应马上停止，并将锅内余酒抽出密闭，不要留在锅内，以防挥发掉。
8. 厂内应储备沙子、泥土若干及防火用具。酒或酒精着火时，切勿用水浇或口吹，要及时用砂子、泥土或棉絮浸水蒙住着火处，扑灭火苗。
9. 为了安全，原料及成品应储存在离开厂房较远的仓库里，以免发生火灾时抢救不及，造成损失。（轻工业部工作组 张国范整理）

二、雙豐機械廠主要經濟項目表

工 厂 名 称	產 品 產 量 或 值	機 工 數	主 要 生 產 工 具 館	所 用 能 力	主 要 原 材 料	資 料	經 濟 效 果	明 詳
城關公社機械廠	各類工具、車床、鑄具、等。	256	車床40部	18匹馬力機 的帶油壓	黑鐵、白鐵、鋼 鐵、鋁、木 炭、炭、	以廢紙作燃料	全年總收 入爲195,839 元，扣除各項 費用爲60,780元。	月產能易車 床21部
胡集公社機械廠	車床、輪承、鑄具等。	109	砂輪1個 烘爐13個	車床、工具、 砂輪	鐵、焦炭、木材	8 万元		鋼
化集公社機械廠	机床、鋼鐵、滾珠軸承等。	130	土車床2部 烘爐3個 虎鉗、手鉗、砂 輪	人 力				
老集公社機械廠	機床、柴油機等	118		機床13台、鐵 床2台、虎鉗10 把、鑄鐵8把、 鐵錘20把、鋼錘 20把				

2

工 厂 名 称	產 品 產量 單 值	職 工 人 數	主 要 生 產 工 具 及 雜 器	所 用 離 力	主 要 原 料	投 資	經 濟 效 果	說 明
楊柳公社磚瓦廠	月產青磚14萬塊、石灰2萬斤	122	拖斗40個、土壘等	人力	粘泥、青石	-	每月獲利 1500元 (包括稅 收)	-
艾亭公社砖瓦廠	青磚、石灰、水泥 中標數年產225萬塊、藍值5萬元	20	土窑、砖模、土石模 小土爐、鍋子、鐵 性炉解 土制手机	人力	粘土、砂、青 石、石灰、青磚、粘 土、白土	1000元	-	-
化舉公社水泥廠	紅、盆子、裝 瓦、水管	41	小土爐、鍋子、鐵 性炉解 土制手机	人力	石灰、青磚、粘 土、白土	2360元	每月上繳 和酒 650 元	-
楊樹公社陶器廠	花	16	電花機5臺 花機2臺	人力	棉花、絲	按費折價 2000元、現 金1000元 200元	年產14288 元	每口可獲 利110元
城關公社棉花加工	月產棉紗40斤	30	毛織12 頭、綿1頭	毛織 花機	棉花、絲	2104.45 元、現 款1820元	-	年獲利 1512元
迎仙公社紡紗廠	紗 巾、毛巾、綢子、日產90元 手巾、綢子、日產40雙	49	350枚紗錠	人力	棉花46斤	-	-	-
城關公社針織廠	月產紗巾、棉布、 毛巾、綢子、日產90元 手巾、綢子、日產40雙	69	紗機8 臺、2 織 子 機、毛 巾 機、綢 子 機	人力	棉花	2000元、現 金1000元 200元	-	-
大寧公社紗廠	綢	4	綢 子 機	人力	新 機	-	-	-
城關公社紡合廠	襪服44件、帽子 210只、被子 300張、床子 30隻	146	編織機	人力	新布、破布、 織	-	-	-
城關公社織廠	綢各類衣帽日 產60件	42	織織機21台	人力	-	-	-	-

三

三

工 厂 名 称	產 品 產 量 級 別	職 工 人 數	主 要 生 產 工 具	所 用 離 力	主要原材 料	投 資	經 濟 效 果	說 明
城鄉公社鋼機廠	磨金年產值 17,800件，產值 126,000元	不詳	鐵、砍刀、等工具	手工	鐵、板子、鐵 鏈、鐵鏈、毛鐵、鋼 鐵、鐵鏈、鐵鏈	磨盤費 1532.89元 生活用具費 4415.67元	全年利潤 約50,400 元	城鄉公社鋼機廠
米集公社鋼機廠	磨具年產值 日產肥皂250 條，產值60,20 元	55	各種鋼刀和各 種機型	手工	牛、羊油、鐵 鏈(自制)	磨盤費 250元	城鄉公社鋼機廠	城鄉公社鋼機廠
朝集公社肥皂廠	肥皂年產值 800件，產值 40,000元	8		人力	芝麻油、黃豆、豆 油、花生油、其他糧 物料		芝麻油	日用肥皂3,500 斤、紅薯12,000斤、 稻壳1200斤
化集公社榨油廠		20		人力				化集公社榨油廠
南城公社榨油廠		7		人力				南城公社榨油廠
楊橋公社制糖廠		26		人力				楊橋公社制糖廠

附表

工厂名称	产品产量 吨	职工人数	主要生产工具 及设备	所用动力	主要原材料	耗 费	经济效果	税 费
魁仙公社酿酒厂	日產白酒 100 斤	3	搅拌器 1个 浸渍罐 6个 缸 2个 桶 4个	人力	红薯 160斤 大麦 20斤	60元	每日净收 1000斤 (包括税 收)	
魁仙公社酒厂	日產白酒 3500 斤	40	搅拌器 10个 蒸煮锅 6个 缸 2个 桶 8个 池 1个、 缸 5个	人力	日用红糖 3,200 斤、大米 1,000 斤、玉米 16,60 0斤、稻壳 5,5 00斤。			
魁仙公社 酒精厂	日產白酒 100 斤	4	搅拌器 1个 池子 2个 缸子 1座	人力	糖渣、红薯皮	56元		
鹤城公社 酒精厂	日產白酒 100 斤	5	搅拌器 2个 缸子 1座	人力	50°白酒(本厂 制)200公斤	170元	可年盈利 500元	
黄榆公社 食品厂	面包、月餅、 果子 2400斤	12	大灶 1座、鐵 鍋 9口、烘盤 1个	人力	面粉、酵母、糖 油、酵母、蛋 粉、白糖、花生 油、面粉、芝士 油、红糖、酵母、 白糖、鸡蛋、酵 母	500元		
化繁公社 食品加 工	面包、餅干和 其他食品 6000 斤	34	面包爐 1个、大 鐵鍋 5个、烘 盤 100个	人力	红薯、白糖、 酵母、白糖、 鸡蛋、白糖、 酵母	300元		
魁仙公社 食品廠	面包、餅干、銀 點 2000斤	30	烘爐、紅 薯	人力	红薯、面粉、酵 母、鸡蛋			

卷之三

工 厂 名 称	產 品 產量 單 位	職工數	主 要 生 產 工 具 配 备	所 用 離 力	主要原輔料	投 資	經 濟 效 果	說 明
發售公社面粉廠	日產面粉1500 斤	13	改進三輪石磨二 台，手搖1台 1屬石磨2台 鋼石碾1台	畜力	日用小麥片50 斤、高粱10斤 小麥	200元	日產麵粉4500 斤，每袋約重20 斤，每袋20元 每斤一角 年產利潤560元	
化集公社面粉廠	日產面粉 200 斤	16	15匹馬力1台	畜力	紅薯、紅薯片	2,000	日產麵粉1200 斤，每袋100斤 每袋2角	月產麵粉4500 斤，每袋20元， 每斤一角，年產 利潤3,600元
城關公社淀粉廠	日產淀粉 200 斤	45	石磨、大鍋、 大缸	畜力	日用紅薯1200 斤，每袋100斤	3,000元	紅薯	月產淀粉4500 斤，每袋20元， 每斤一角，年產 利潤3,600元
義芳公社淀粉廠	日產淀粉300 斤	30	石磨12盤 缸50只	畜力			紅薯、黃豆、 黃豆粉	
東平公社擇毫廠	日產淀粉 180 斤	13	石磨4盤 石機1部	畜力			黃豆、紅薯、 玉米、金大頭、 大頭、大頭粉	
楊橋公社淀粉廠	日產淀粉 150 斤	103	石磨、大鍋、陶 盆、粉袋	畜力			黃豆、紅薯、 玉米、金大頭、 大頭、大頭粉	
城關公社營業部 工廠	日產76,000斤 ，價值320元	56	大鍋、大鍋、切 菜机	手工				
義芳公社營業廠		11	刀 缸					手工 大頭菜，150斤 (每天)大頭 菜，100斤