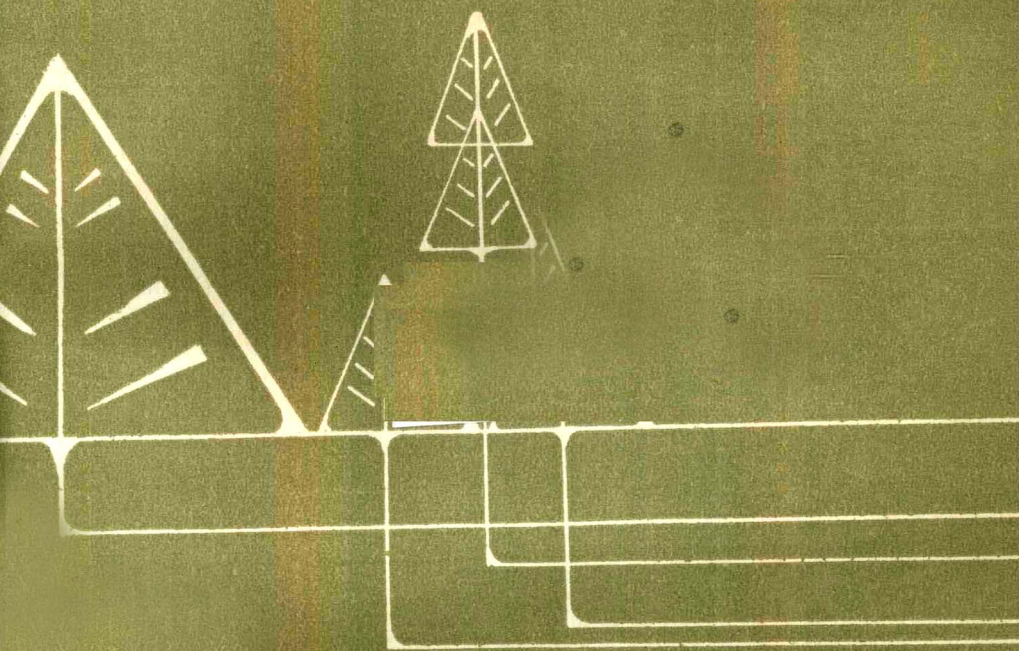


山西人民出版社 王宗晋 刘甫 范森林



农村商品 生产指南



农村商品生产指南

王宗晋 刘 甫 范森林

目 录

家 畜 家 禽

猪	599	兔	622
经济价值	599	经济价值	622
生态特性	600	生活特性	623
良种简介	602	品种介绍	623
繁殖技术	604	兔舍建造	624
饲养管理	607	繁殖技术	625
猪病防治	611	饲养管理	626
羊	613	兔病防治	627
经济价值	613	鸡	629
良种介绍	614	起源与特性	629
繁殖技术	616	分类和品种	631
饲养管理	616	品种简介	631
羊病防治	617	人工孵化	634
奶牛	618	雏鸡抚育	638
经济价值	618	产蛋鸡的饲养管理	640
品种介绍	618	肉用鸡的饲养管理	641
繁殖及管理	619	鸡病防治	642
挤奶技术	620	鸡蛋保鲜	642
常见病防治	621	鸭	643
鲜奶短期贮藏	622	由来及经济价值	643

良种简介·····	643	小鹅的养育·····	651
小鸭培育·····	645	仔鹅的饲养·····	652
鸭的饲养方式和常 用饲料·····	646	成鹅的饲养·····	653
成鸭的饲养管理·····	646	毛皮的处理·····	654
鹅·····	649	动物毛皮的区分·····	654
由来及经济价值·····	649	动物处死及剥皮·····	655
良种简介·····	650	毛皮的初步加工·····	656

经 济 动 物

鹿·····	659	饲养管理·····	670
经济价值·····	659	鼯鼠·····	671
生态习性·····	659	生态习性·····	671
饲养管理·····	661	住宿建筑·····	672
麝·····	663	饲养繁殖·····	672
经济价值·····	663	地鳖虫·····	673
生态习性·····	663	医用价值·····	673
交配繁殖·····	664	生态习性·····	673
饲养管理·····	664	饲养方法·····	674
取香技术·····	665	繁殖及生长规律·····	677
艾虎·····	666	病虫害防治·····	677
经济价值·····	666	采取与加工·····	678
特征及习性·····	666	蝎子·····	679
饲养管理·····	667	生活习性·····	679
疾病防治·····	668	繁殖方法·····	680
毛丝鼠·····	669	饲养管理·····	680
由来及用途·····	669	收捕及加工·····	681
种类与习性·····	669	蚕·····	681

经济价值及生态变化	681	饲养管理	682
蚕室蚕具消毒	682	秋蚕饲养	683
		蚕病防治	684

鱼 类

淡水鱼	685	生态习性	697
品种简介	685	鱼池建造	697
鱼苗培养	686	饲养管理	698
水库养鱼	688	人工孵化	699
池塘养鱼	690	金鱼	699
稻田养鱼	695	饲养管理	700
团鱼	696	繁殖孵化	700
成分及用途	696	防治病害	701

副 食 调 味

淀粉制品	702	粉皮	709
淀粉	702	豆制品	710
原料及工具	702	豆芽	710
薯类淀粉的生产	702	豆腐	712
豆类淀粉的生产	703	五香豆腐干	714
淀粉的质量要求	704	豆腐皮	715
粉条	704	腐竹	716
粗粉条的加工方法	704	腐乳	717
粉丝	705	豆腐脑	720
绿豆粉丝	706	素鸡	721
马铃薯粉丝	706	鸡腿	722
甘薯粉丝	706	素卷	722
高粱粉丝	708	人造蛋白肉	723

小食品	725
寸金糖	725
花生片	726
泗安酥糖	726
麻糖	727
杂糖	728
花生粘	729
芝麻糖	729
米糖	730
莲花豆	731
北京金糕	731
酥糖	732
琥珀花生	732
榆皮花生	732
奶油花生	733

炒蚕豆	733
五香葵花籽	733
调味品	734
陈醋	734
酱油	739
大豆酱	745
蚕豆酱	747
甜面酱	748
豆瓣辣酱	750
芝麻辣酱和花生辣酱	751
辣椒酱	751
西红柿酱	752
人造黄油	753
蛋黄酱	754

糕

基础知识	755
糕点的分类	755
糕点的主要原料	756
糕点的辅助原料	759
膨松剂及改良剂	761
生产技术	761
卫生标准	762
包装、运输和贮存	763
中式糕点制作	764
干点类	764
油炸类	767

点

酥皮类	773
油酥类	779
浆皮类	781
蛋糕类	785
其它类	788
西式糕点制作	794
西式蛋糕	794
奶油开面	796
哈斗	798
羊角酥	799
桃仁蛋白酥	800

西点半成品制法	800	华夫饼干	808
饼干	803	水泡饼干	809
韧性饼干	804	白脱饼干	811
酥性饼干	806	奶油蛋卷	811
苏打饼干	808	面包	812
夹心饼干	808		

蔬 菜 加 工

蔬菜腌制的基本原则	816	酱莴笋	828
腌制品	819	酱黄瓜	829
腌雪里蕻	819	北京辣菜	829
泡大头菜	820	酱茄子	830
腌萝卜	821	临晋玉瓜	830
腌小茄子	821	干制品	831
腌青辣椒	822	五香萝卜干	831
糖醋大蒜	823	平定黄瓜干	832
盐水蘑菇	823	茄干	835
五香芥菜	824	马铃薯虾片	836
八宝酱菜	825		

果 品 加 工

水果罐头基本知识	837	藏	840
由来及意义	837	糖水苹果罐头	841
选料及处理	837	糖水桃罐头	841
选罐及处理	838	糖水梨罐头	842
糖液的配制	839	糖水山楂罐头	842
制罐的主要程序	839	果汁	843
罐头的验质和贮		选料	843

处理	843
破碎	844
榨汁	844
过滤	844
调味	844
杀菌	845
沙棘汁	845
果干	846
原料选择	846
干前处理	846
干制方法	847
蜜饯、果脯	848
分类	848
生产	849
果酱	850

制作原理	850
加工方法	851
果醋	852
山楂制品	852
山楂片	852
山楂糕	853
山楂冻	853
果丹皮	853
山楂糖葫芦	853
红枣制品	854
蜜枣	854
熏枣	855
酒枣	855
无核糖枣	855

饲 料

配合饲料	857
种类	857
原料	859
生产	861
配方	862
加工饲料	864
血粉	864
粉渣及粉浆	871

秕壳	872
棉子饼	872
菜子饼	873
再生饲料	875
饲料处理	876
青饲料贮藏	877
挖窖贮藏法	877
塑料袋贮藏法	878

肉 蛋 奶 加 工

肉制品	880
-----------	-----

火腿	880
----------	-----

腊肉	882	鲜乳	892
香肠和灌肠	883	乳粉	895
平遥牛肉	886	炼乳	902
道口烧鸡	886	奶油	906
保店驴肉	887	麦乳精	908
蛋制品	887	羊乳及羊乳粉	911
松花蛋	887	奶皮子	912
咸蛋	889	酥油	913
糟蛋	890	奶豆腐	913
五香盐茶蛋	892	扣碗酪	914
乳制品	892		

饮 料、酒 类

液体饮料	915	猕猴桃晶	932
汽水	915	山楂蜜	933
汽酒	919	汤、汁饮料	934
格瓦斯	921	配制原料	934
固体饮料	924	配制方法	934
冰棒	924	配制原则	936
雪糕	926	酒类	936
冰淇淋	927	黄酒	936
酸枣晶	930	葡萄啤酒	938
蛋奶麦尔精	931		

采 掘 冶 炼

煤炭	941	综合采煤法	943
刀柱式采煤法	941	瓦斯事故的防治	944
全部陷落采煤法	942	冒顶事故的防治	946

水灾事故的防治	947
焦炭	948
原料加工	949
炼焦窑建造	949
装窑步骤	950
炼焦方法	952
硫磺	953
性质及用途	953
冶炼炉的建造	954
冶炼方法	955

铝矾土	956
性质及用途	956
开采	956
竖窑结构及建造	957
煅烧	957
石膏	958
用途及性质	958
开采	960
加工	961

建 筑 材 料

粘土砖	962
土圆窑建设	962
土轮窑建设	963
调泥	963
制坯	964
装窑	965
烧窑	966
烟窑	967
灰渣砖	967
砖坯的原料	937
砖坯的制法	967
挖窑	968
装窑和点火	969
普通水泥	969
成份	969
生产工艺	970

性质和使用	973
无熟料水泥	975
原料配制	975
性能、贮存及使用	976
水泥制品	977
水泥预制梁、柱	977
水泥平瓦	978
水泥空心砖	979
石灰	979
石灰窑建造	980
原料选择和开采	980
装料	981
煅烧	982
耐火砖	983
原料的选配	983
砖坯的成型	984

建窑和装窑	984
煨烧	685
纤维板	986
生产工艺	986

沥青油毡	988
生产工艺	988
规格与物检	990

日 用 杂 品

粗陶器	992
原料及配方	992
生产工艺	993
白麻纸	995
生产工艺	995
花炮	998
制作原理及类型	998
制作原料	999

制作工艺	999
礼花弹类的制作工艺	1001
平定砂货	1002
品种及用途	1002
烧制技术	1003
阳泉铁锅	1006
种类	1006
砂型铁锅的铸造技术	1006

编 织

编织基础知识	1008
编织原料及处理	1008
通用编织技术	1009
编织要领	1011
物品编织	1011
玉米皮提篮	1011

麦秆草帽	1013
苇席	1015
苹果筐	1017
拾筐	1018
箩筐	1020

采 集

植物药材	1022
天冬	1022
五味子	1022
茜草	1022

远志	1022
玉竹	1023
五加皮	1023
天南星	1023

甘草·····	1023	石蒜·····	1032
牛蒡子·····	1024	野生油料·····	1032
秦艽·····	1024	苍耳籽·····	1033
马兜铃·····	1024	蒿籽·····	1033
茯苓·····	1024	榆树籽·····	1033
知母·····	1025	椿树籽·····	1033
动物药材·····	1025	梁树籽·····	1034
牛黄·····	1025	花椒籽·····	1034
狗肾·····	1025	化工原料·····	1035
驴肾·····	1026	橡壳·····	1035
山羊血·····	1026	皂角·····	1035
虻虫·····	1026	栓树皮·····	1036
蜻蜓·····	1026	槐米·····	1038
蟋蟀·····	1026	核桃皮·····	1038
蝼蛄·····	1027	胡里豆·····	1038
矿物药材·····	1027	川地龙·····	1038
滑石·····	1027	纤维原料·····	1039
浮石·····	1027	龙须草·····	1039
磁石·····	1028	茜麻·····	1040
赭石·····	1028	椴树皮·····	1041
云母石·····	1028	构树皮·····	1041
钟乳石·····	1029	桑树皮·····	1042
龙骨·····	1029	蒲绒·····	1042
雄黄·····	1030	芦花·····	1043
淀粉原料·····	1030	芨芨草·····	1043
橡子·····	1030	马连草·····	1043
槐豆角·····	1031	马蔺根·····	1044
葛根·····	1031	棉秆皮·····	1044

捕

野鸡	1045
麻雀	1045
野兔	1046
野猪	1046
黄鼬	1047

附

风力等级表	1052
降雨等级表	1053
各种肥料可否混合使用表	1054
常用化肥鉴别法	1055

猎

狐狸	1048
旱獭	1049
狍子	1050
獾	1050

录

常用农药混合使用表	1056
常用度量衡简表	1059
农业常用计算公式	1060

家畜家禽

〔猪〕

经济价值

猪，属哺乳纲，猪种。古时别名很多，如豕、豚、豮、彘、豨（小猪）、豮（大猪）、豮（公猪）、豮（母猪）、豮（阉猪）等等。我国养猪历史悠久，约在五、六千年以前即由野猪驯化而成。

猪对人类的贡献很大，我国历来把猪列为六畜之首。它的肉、皮、骨、毛，以及每天排出来的体外之物，无不有重要用途，真可谓“浑身是宝”。

猪肉是我国人民的主要副食品。猪肉鲜美，营养丰富，含热量高。一般含脂肪28%，蛋白质14%，可消化率达75%，每克猪肉折合能量为6195卡。

我国目前肥料的重要来源之一是猪粪。一头猪就是一个小型有机化肥厂。据测定，一头猪平均每天可排泄粪尿9公斤，全年合计3285公斤，其中含氮素26.2公斤，磷素15.6公斤，钾素28.5公斤。如折合成化肥，相当于硫酸铵131公斤，过磷酸钙78公斤，硫酸钾59.6公斤。如能勤垫圈，勤除圈，一头猪一年可积优质肥料5000公斤左右，基本解决一亩地需肥问题，并有改善土壤理化性状作用。

猪的鬃、皮、骨、血、内脏是工业的重要原料。如皮可以制革和煮胶；鬃和毛是毛纺工业、机械工业的好原料；血可制成血

粉，是畜禽的优质蛋白饲料；肝、胆、脑髓等可提取有价值的药品和化工产品。医药上用的治糖尿病的胰岛素，使血变稀的抗凝血剂，治甲状腺的甲状腺荷尔蒙，都是从猪身上提炼出来的。

猪肉、猪皮、猪鬃、肠衣、火腿是我国重要的出口物资，可以换取外汇，促进工农业生产的发展。

发展养猪，对于提高人民生活水平，支援四化建设具有重要的意义。同时，养猪投资小，收益大，见效快，也是乡村农民增加收入的一个重要途径。

生态特性

猪在进化发展过程中，由于人类的培育和生活环境的影响，形成了一些独有的特性。

第一，猪达3—5月龄时性成熟，若身体发育充分，8月龄时就可配种。猪有多胎高产的特性，一年四季均可繁殖。

母猪发情不限季节，妊娠期平均114天，哺乳期一般45—60天，一年可产两胎或两年五胎。每胎生仔猪10头左右，个别高产的达20多头。

猪的繁殖年限，母猪大多数利用到4—5岁，因第八胎以后产仔数逐渐下降；公猪也最多利用到6—7岁，年老，配种能力差，有的性情变凶暴，容易伤害人。

第二，猪胚胎期较短，出生时各器官发育不完善。为适应外界环境生活，出生后生长发育迅速，特别是生后头两个月生长速度最大。一月龄的体重可达初生重的5—6倍，二月龄的体重为一月龄体重的2—3倍。以后生长速度虽然逐渐下降，但生长还是很快的，至到成年时停止生长。在8—10月龄时体重可达成年体重的一半，体长可达成年体长的2/3。猪由初生到成年，即在18或36个月内，体重可由一公斤左右增加到200—300公斤，即增加200—300倍。

第三，猪杂食，能利用各种动植物和矿物质饲料。由于消化

道结构较简单，在胃和小肠中不能分解粗纤维，大肠和盲肠内的微生物消化过程又不如草食兽发达，所以猪对含粗纤维多的饲料消化较差。猪多胎高产，生长期短且生长发育迅速，也就需要养分多而集中。同时猪又不能消化大量粗纤维，所以，喂猪必须供给适量养分浓度高的饲料，如谷粒、糠麸和油饼类等。

猪有辨别口味的能力，特别爱吃甜味的东西。猪少吃多餐，吃饱了就不再多吃，不会吃得过量。但猪的躯体大，消化得快，不多久又会感到饥饿。

猪利用可消化营养物质的效能较高。转化饲料蛋白质为体组织蛋白质的效率可达14.3%，而肉牛为6%，绵羊为3%。

第四，小猪怕冷，大猪怕热。小猪皮薄毛稀，皮下脂肪层薄，对寒冷、潮湿和温度急剧变化很敏感，很容易受冻。

猪不出汗，大猪皮下又积聚脂肪，故不耐热。在高温情况下，猪常采取在泥里或水里打滚的办法来散发过多的体热，并时常把鼻子朝向凉风。有的猪把泥土地面拱成坑，躺在较凉快的下层泥土上。

第五，猪的嗅觉发达，依靠嗅觉寻找食物。仔猪生后几小时便能鉴别气味。据称它的嗅觉可以侦察到20英尺以外在10英寸的地下生长的块菌。

猪的听觉灵敏，能精细辨别声音的强度、音调和节律。容易对呼名、各种口令和声音刺激物形成良好的条件反射。在猪的性行为中，听觉有很大作用。

猪的视觉很弱，不靠近就看不到东西。对光刺激反映较慢，对颜色、光线强弱和物体形象的分辨能力差。

猪对痛觉刺激特别容易和迅速形成条件反射。对猪的态度凶狠或鞭打，会使猪变得暴躁，甚至伤人。

第六，猪的活动大部在白天，只有夏天才于夜间活动和采食。一天内活动与睡眠交替几次。

猪有爱好清洁的习性。游泳和洗澡是猪的天性。在猪栏里一般不愿在吃食和睡觉的地方排粪尿，喜排在潮湿、荫蔽和墙角处。除非人们不为它创造这些条件。

在群养开始时，会出现互斗现象，以建立每头猪在队内的位次。位次确定后，才保持群居生活秩序。同时，群养的猪有争食行为，比单养的猪吃得多、吃得快。

良种简介

现将一些著名的优良品种介绍如下，以便选择利用，定向杂交，改良当地猪种。

新金猪 原产辽宁省新金县，是当地猪与巴克夏杂交选育成的。毛黑，四肢下部、尾尖、嘴端为白色，称为“六白”。颈短，耳前倾，背平宽，胸深，腹略下垂，臀丰满，毛细。性情温顺，适应性强，耐粗饲，皮薄肉嫩。成年猪体重150—200公斤。每胎产仔8—12头。屠宰率80%。

荣昌猪 原产四川省荣昌和隆昌县，是我国有名的地方良种。体型中等，皮毛白色，尾部及颈常有黑毛，一般眼圈有黑毛，故又叫眼镜猪。体躯短深，背腰微凹，耳小下垂，腹下垂，腿较细，鬃毛洁白。活泼温顺，耐粗饲，特别喜食青粗饲料。肉味美。成年猪体重，公猪175公斤，母猪150公斤。每胎产仔10—12头。屠宰率76%。

内江猪 原产四川省内江县。头方大有深皱纹，躯深宽，肢粗大。脂多皮厚，繁殖力强。每胎产仔8头。成年猪体重：公猪180公斤，母猪150公斤。屠宰率79%。

金华猪 又名“两头乌”，原产浙江金华一带。头尾部黑色，躯干部白色，头小面平耳下垂，颈短，背宽，腹部松，尻斜脚细。早熟，繁殖力强。年产二窝，每胎产仔12—15头。成年猪体重，公猪150公斤，母猪120公斤。屠宰率71—73%。

哈白猪 原产黑龙江省哈尔滨市。是苏联大白猪、约克