

人軍伍退 致富手冊

南京军区政治部研究室

江苏科学技术出版社

86
7325.101
30
3



退伍军人致富手册



江苏科学技术出版社

252908

封面题字 杜 平
封面设计 余连如
责任编辑 陈乃祥
夏继诚

退伍军人致富手册
南京军区政治部研究室

出版：江苏科学技术出版社

发行：江苏省书店

印刷：七二一四印刷厂

开本787×1092毫米 1/32 印张15 字数329,100

1985年8月第1版 1985年8月第1次印刷

印数1—50,695册

书号：17186·052 定价：2.27元

胸怀四化 敢于致富 善于致富

——对退伍军人的祝愿和希望

(代序)

向守志

目前，我们国家正处在一个伟大的历史新时期。在党的十一届三中全会路线、方针、政策的指引下，社会主义事业蓬勃发展，经济建设欣欣向荣。尤其是广大农村，正在向专业化、商品化、现代化的方向进发，生机盎然，成就巨大，举世公认。以城市为重点的整个经济体制的改革，方兴未艾，正在稳步前进。可以预期，我国的四个现代化建设，必将有一个新的更大的发展。

在这样的大好形势下，回到农村和城市的广大退伍军人，真可说是“海阔凭鱼跃，天高任鸟飞”，有了实现宏伟抱负、施展致富身手的广阔天地。消灭贫穷，走向富强，消灭落后，走向现代化，是无数革命先烈梦寐以求的理想，是十亿人民的强烈愿望，是不可抗拒的历史潮流。正如邓小平同志所说：“贫困不是社会主义。不发展生产力，不提高人民的生活水平，就不能说是搞社会主义。”党的十一届三中全会把富民政策定为我们基本国策，这是一个带根本性的伟大转变。现在，实现四化，走富裕之路，既是国家发展的方向，也是全国人民前进的方向；当然也是广大退伍军人努

力的方向。我们应该坚信党的富民政策，在实现我国由贫穷到富强，由落后到现代化的历史性转变中，勇敢地担当起时代赋予我们退伍军人的责任，解放思想，排除干扰，满怀信心地在四化建设中敢于走致富之路。

党中央和中央军委历来十分关怀退伍军人。邓小平同志多次指示部队大力培养军地两用人才。各级政府都把扶持退伍军人勤劳致富作为自己义不容辞的责任。经过部队这所大学校培养锻炼的广大退伍军人，觉悟高，有理想，许多人还掌握了一定的科学文化知识和致富的专业技术，完全有可能成为致富的“能人”，成为发展商品生产的生力军，成为农村中先进生产力的光荣代表。我相信，广大的退伍军人都是胸怀四化大业的，是会有这个雄心壮志的。

有了致富的强烈愿望，并不一定能够富起来。这里有一个怎样善于致富的问题。在这方面，我想谈几点看法，供退伍军人参考。

第一，要靠党的政策致富。从根本上来说，党的富民政策反映了广大群众想致富的要求，但有时也会碰到哪些能做，哪些不能做的问题。因此，退伍军人应该自觉发扬我党我军遵纪守法的优良传统，模范地遵守党和政府的政策、法令、规定，不能明知故犯，更不能见利忘义。要守法致富，走正道致富。这样，光明正大，越富越光荣。

第二，要靠勤劳苦干致富。搞生产，搞经营，为社会创造财富，为发展商品生产和商品流通作贡献，都要付出辛勤的劳动和汗水。那种“马无夜草不肥，人无横财不富”的侥幸心理，靠投机和欺骗致富的做法，都是错误的，也是不牢靠的。只有用自己勤劳的双手和智慧，艰苦奋斗，勤俭创业，才是可靠的致富之道。

第三，要靠科学文化致富。“科学技术也是生产力”。有了较高的科学文化水平，掌握了一定的专业技术知识，就如虎添翼，在致富大道上就能快步前进。因此，退伍军人要坚持不懈地学科学，讲科学，用科学，努力掌握各种信息，不断开拓新的生产经营门路，使致富之路越走越宽广。

第四，要发扬“以富带贫”的高尚风格，坚定不移地走共同富裕的康庄大道。胡耀邦同志指出，党员干部“应当首先为了国家富强，为了人民富裕而奋斗，而献身”。我们退伍军人，尤其是共产党员和共青团员，要经常牢记党的教诲，时刻不忘群众，坚持共产主义的远大理想，以富民强国为己任，把个人致富与国家、人民富裕紧密结合起来，做到一人富带动全村富、大家富，既当建设物质文明的闯将，又做建设精神文明的先锋。这样，党和人民就会更加器重我们退伍军人。

军区政治部研究室的同志为退伍战友着想，针对大家致富的愿望和要求，在较短时间内编成了这本《退伍军人致富手册》。这本书广泛汇集资料，内容丰富，材料翔实，文字简明，知识面广，实用性强，有保存价值，可说是广大退伍军人致富的政策顾问和良师益友。备上一册，经常翻阅，是会大有裨益的。他们为退伍军人做了一件有益的事情，值得称道。我热忱地希望广大退伍军人在建设四化的伟大事业中，贡献自己的青春，谱写出英雄的篇章。

目 录

胸怀四化 敢于致富 善于致富(代序).....向守志

一、有关致富的若干政策规定

中共中央、国务院发布的关于进一步活跃农村经

济的十项政策(节录).....(1)

关于进一步开展扶持退伍军人勤劳致富工作的通

知(国安办一九八四年九号文件节录).....(7)

粮食专业户与国家签订粮食定购合同的有关政策

规定.....(9)

国务院发布的关于组织和发展农副产品就地加工

若干问题的规定(节录).....(10)

农业技术承包的若干政策问题.....(13)

怎样搞好农机承包.....(15)

国务院发布的关于农村个体工商业的若干规定.....(16)

退伍军人从事个体经营如何办理手续.....(20)

国务院发布的关于合作商业组织和个人贩运农副

产品若干问题的规定(节录).....(20)

哪些农副产品和工业品可以在城乡集市出售.....(22)

全国调整了哪些农副产品的购销政策.....(23)

怎样处理城乡集市上的违章现象.....(24)

国务院关于农民个人或联户购置机动车船和拖拉

机经营运输业的若干规定(节录).....(25)

个人或联户汽车拖拉机的油料怎样购买.....	(27)
农民个人能否贩卖大牲畜.....	(28)
个人开业行医有哪些规定.....	(28)
个人开办废旧物品收购有关政策规定.....	(29)
农民可以办集体、个人粮店吗.....	(30)
个人办书店需要什么手续.....	(30)
个人可否经营木材和木制品.....	(30)
个人从事修配活动有哪些规定.....	(31)
个人怎样经营邮电业务.....	(31)
农村个人怎样办电影放映队.....	(32)
农民办小水电有哪些政策规定.....	(33)
个人生产经营食品有哪些卫生要求.....	(34)
农民到集镇兴办第三产业怎样办理手续.....	(35)
国务院关于农民进入集镇落户问题的通知(节录).....	(36)
公安部关于贯彻实施《国务院关于农民进入集镇 落户问题的通知》的通知.....	(37)
城镇待业青年从事个体工商业的有关政策规定.....	(39)
“留职停薪”有哪些政策规定.....	(40)
工商行政管理总局、商业部、粮食部、供销合作 总社、国家物资总局、国家劳动总局关于对城 镇个体工商户货源供应等问题的通知.....	(41)
国务院关于城镇非农业个体经济若干政策性规定 (节录).....	(43)
国务院《关于城镇非农业个体经济若干政策性规 定》的补充规定(节录).....	(46)
国务院关于城镇劳动者合作经营的若干规定 (节录).....	(49)

农村个体工商业户可以享受哪些权利	(53)
农村个体工商业户应尽哪些义务	(53)
怎样向银行申请办理抵押贷款	(54)
怎样向外贸部门借支周转资金	(55)
渔业承包户、专业户怎样贷款	(56)
关于参加农村信用社和向其贷款的有关规定	(56)
个体工商业户如何交税	(61)
农民个人要交哪些税	(62)
实行生产责任制后如何减免农业税	(63)
农民出售自养的家禽和鱼怎样交税	(64)
运输专业户如何交税	(64)
农村退伍军人办养鸡场要不要交税	(65)
农村个体工商业能用发票吗	(65)
农村保险工作有关政策规定	(66)
农村财产保险的项目和收费标准	(67)
国务院发布的农副产品购销合同条例	(69)
国务院批转国家体改委、商业部、农牧渔业部 《关于进一步做好农村商品流通工作的报告》 的通知(节录)	(78)
中华人民共和国合同法(节录)	(81)
国务院关于技术转让的暂行规定(节录)	(97)
中华人民共和国商标法(节录)	(100)
中华人民共和国商标法实施细则(节录)	(105)

二、致富专业技术知识简介

(一)种植业

1.粮食类

早晚稻混作栽培技术.....	(109)
杂交水稻栽培技术.....	(110)
南方小麦亩产千斤栽培法.....	(113)
单季晚稻田套种麦高产栽培技术.....	(114)
利用未成熟玉米种子就地繁殖一年两熟.....	(115)
蚕豆高产栽培技术.....	(116)
2. 蔬菜类	
早熟茄果类的育苗.....	(117)
青菜优良品种简介.....	(119)
塑料大棚秋番茄防病高产技术.....	(121)
无土栽培番茄注意事项.....	(122)
茄子栽培技术.....	(123)
番茄栽培技术.....	(124)
韭芽栽培要点.....	(125)
怎样种好茭瓜.....	(125)
金针菜的种植和管理.....	(127)
金针菜的采摘加工和贮藏.....	(129)
榨菜栽培技术.....	(130)
大白菜、包菜播种和苗期管理.....	(131)
丹阳花菜栽培技术.....	(132)
“苏椒一号”栽培要点.....	(133)
3. 瓜果类	
怎样种好西瓜.....	(134)
西瓜不能重茬.....	(137)
葡萄单芽快速育苗法.....	(138)
猕猴桃栽培法.....	(138)
桔苗的快速繁殖法.....	(140)

枇杷栽培技术.....	(141)
山楂育苗技术.....	(142)
苹果树的修剪.....	(143)
4. 食用菌类	
银耳木耳室内栽培法.....	(144)
黑木耳耳木栽培法.....	(145)
蘑菇栽培法.....	(147)
香菇栽培法.....	(149)
平菇栽培法.....	(151)
冬菇栽培法.....	(153)
5. 花卉类	
怎样种好君子兰.....	(154)
怎样种好月季花.....	(155)
怎样种好牡丹.....	(158)
怎样栽培芍药.....	(160)
怎样培育白兰花.....	(161)
怎样培育兰花.....	(163)
米兰的培育方法.....	(164)
怎样培育珠兰.....	(165)
文竹的繁殖和管理.....	(166)
代代花的栽培技术.....	(168)
倒挂金钟的繁殖和管理.....	(169)
怎样种好荷花.....	(170)
玫瑰的栽培和管理.....	(171)
怎样种好茉莉.....	(172)
梅花的繁殖和管理.....	(173)
桂花的繁殖和管理.....	(174)

山茶花的栽培技术.....	(175)
含笑栽培技术.....	(176)
西洋杜鹃的繁殖和管理.....	(177)
菊花的繁殖和管理.....	(178)
怎样制作小型盆景.....	(180)

6. 中草药类

麦冬的繁殖和管理.....	(182)
金银花栽培技术.....	(183)
怎样种山药.....	(184)
怎样种丹参.....	(186)
枳壳的种植和加工.....	(187)
栀子的栽培技术.....	(187)
茯苓栽培技术.....	(188)
怎样栽培延胡索.....	(190)
怎样栽培白术.....	(191)
怎样栽培枸杞.....	(193)
何首乌的种植和管理.....	(194)
晚贝母栽培法.....	(195)
怎样培植明党参.....	(197)
半夏栽培法.....	(197)

7. 茶的种植和加工

怎样繁育茶树.....	(198)
手工采茶怎样提高产量.....	(200)
怎样自制绿茶.....	(201)
茉莉花茶加工法.....	(202)

(二) 养殖业

1. 水族类

怎样区别鱼种优劣.....	(202)
母亲鱼的秋季培育.....	(203)
稻田怎样育鱼种.....	(204)
稻田养鱼技术.....	(205)
稻田养鱼“八字法”简介.....	(206)
养鱼“四定”投食法.....	(206)
怎样使鱼类安全过冬.....	(207)
鲤鱼快速饲养法.....	(208)
怎样饲养鳊鱼.....	(209)
怎样养黄鳝.....	(210)
怎样养鳖.....	(211)
怎样养对虾.....	(213)
河蚌育珠技术.....	(214)
2. 家畜类	
怎样选择好的奶牛.....	(217)
怎样使奶牛高产.....	(217)
牛奶的初步处理.....	(218)
如何防治奶牛常见病.....	(220)
小奶牛喂养方法.....	(221)
肉牛快速育肥法.....	(222)
怎样饲养山羊.....	(222)
怎样饲养湖羊.....	(224)
羔羊皮加工法.....	(224)
怎样选择苗猪.....	(226)
怎样选择种猪.....	(226)
怎样提高猪的瘦肉率.....	(228)
如何提高母猪产仔成活率.....	(229)

如何防治猪常见病.....	(230)
鸡、猪、蚯蚓循环饲养法.....	(231)
如何饲养长毛兔.....	(232)
怎样增产优级、一级兔毛.....	(233)
什么时候剪兔毛好.....	(234)
家兔皮的加工和保管.....	(235)
怎样饲养水貂.....	(236)
多种饲料养貂成本低.....	(239)
水貂皮的加工.....	(240)
怎样饲养毛丝鼠.....	(242)
3. 家禽类	
养什么鸡好.....	(245)
温水缸孵鸡法.....	(246)
怎样养好苗鸡.....	(249)
怎样使母鸡多产蛋.....	(250)
怎样获得合格的种鸡蛋.....	(251)
如何防治鸡常见病.....	(252)
养什么鸭好.....	(255)
怎样使鸭多产蛋.....	(255)
养什么鹅好.....	(256)
怎样使鹅长得快.....	(257)
4. 昆虫类	
怎样饲养蜜蜂.....	(257)
蜂群四季管理要则.....	(261)
怎样饲养春蚕.....	(263)
怎样养殖蚯蚓.....	(264)
怎样利用蚯蚓喂养家畜、家禽.....	(267)

怎样饲养地鳖虫.....	(268)
怎样养殖蜗牛.....	(270)
怎样饲养无菌蝇.....	(270)
怎样饲养蝎子.....	(273)
怎样饲养蜈蚣.....	(275)

(三)加工制作业

1.副食品加工技术

皮蛋的腌制.....	(277)
咸蛋的腌制.....	(277)
咸肉的加工.....	(278)
香肠的加工.....	(278)
肉松的加工.....	(279)
香肚的加工.....	(279)
牛肉干的加工.....	(280)
板鸭的加工.....	(281)
符离集烧鸡制作法.....	(281)
醉蟹的腌制.....	(283)
墨鱼干的晒制.....	(283)
风鳗的腌制.....	(283)
丁香鱼干的加工.....	(284)
熏鱼的加工.....	(284)
鱼松的加工.....	(284)
淡菜的干制.....	(285)
蛎的干制.....	(285)
蛭的干制.....	(285)
多维山楂糕的加工.....	(285)
冰糖球的制作.....	(286)

粉丝的制作.....	(287)
做豆腐的绝招.....	(288)
怎样发黄豆芽.....	(289)
恒温水浇速生豆芽法.....	(290)
2. 蛋、果、菜贮藏保鲜技术	
鲜蛋贮藏法.....	(292)
柑桔贮藏防腐保鲜法.....	(294)
果蔬贮藏新防腐剂“仲丁胺”使用法.....	(295)
苹果和梨的贮藏方法.....	(296)
红桔“留树保鲜”法.....	(298)
板栗简易贮藏保鲜法.....	(299)

(四) 服务性行业

1. 面食制作法	
怎样制作面包.....	(299)
怎样做蛋糕.....	(300)
怎样做北京包子.....	(302)
怎样做天津包子.....	(303)
怎样做水饺.....	(303)
怎样做馄饨.....	(303)
怎样做馅饼.....	(304)
怎样炸油条.....	(304)
怎样制馅.....	(304)
2. 菜肴烹调法	
涮.....	(306)
烩.....	(306)
炸.....	(306)
溜.....	(308)

爆.....	(309)
炒.....	(309)
炖.....	(311)
烧.....	(311)
蒸.....	(311)
羊肉火锅.....	(312)
三鲜火锅.....	(313)
白肉火锅.....	(313)
什锦火锅.....	(314)
菊花火锅.....	(314)
广东火锅.....	(315)
火候的掌握.....	(315)
调料和调味方法简介.....	(316)
怎样挂糊、上浆.....	(318)
怎样勾芡.....	(320)
3. 服装的裁剪	
怎样量体.....	(321)
常用纺织品经向缩水率.....	(323)
用料计算.....	(324)
不同门幅的换算.....	(326)
服装裁剪制图符号.....	(327)
一般童装规格与排料.....	(328)
4. 摄影常识	
胶卷的选择.....	(331)
怎样曝光.....	(331)
距离、光圈和景深.....	(332)
怎样取景.....	(332)