



粮油加工先进工具

湖北省黄冈专署粮食局編

湖北人民出版社

粮油加工先进工具
湖北省黄冈专署粮食局编

湖北人民出版社出版 (武汉解放大道332号)
武汉市书刊出版业营业许可证新出字第1号
新华书店武汉发行所发行
武汉市国营武汉印刷厂印刷

787×1092毫米 $\frac{1}{32}$ 开 • 1- $\frac{1}{6}$ 印张 • 19,000字

1958年7月第1版

1958年7月第1次印刷

印数：1—15,500

统一书号：T 15106·22

定 价：(5) 0.10元

編写人的話

黃岡专区粮食系統的广大职工，在党的正确領導下，經過偉大的整风、双反运动，打破了陈規旧制，职工群众的共产主义觉悟有了飞跃的提高，他們的干劲十足，以敢想、敢作、敢創造的无畏精神，創造和改进了大批新式工具。目前工具改革运动，在我区來說还只是萌芽，为了进一步發揮广大职工的智慧，把工具革新运动推向高潮，最近我們在浠水县举办了全区的技術革新展覽，展出的新式工具共有256件。通过現場参观鉴定，大家一致認為大部分工具可以普遍推广。如在加工方面創造的一人脚踏打四榨，經過簡單的改装后，較老式打榨提高工效十一倍；一牛拉四磨是解决当前小麦加工的有效工具；各种各样的风車溜篩，都比以往提高了工效，減輕了职工的体力劳动。

創造和改进了的这些工具构造簡單，操作方便，造价低廉，費力小，收效大。特別是很多工具可以在广大农村普遍使用，以节省劳动力，投入生产。

但是由于我們的編写水平有限，時間仓促，缺点一定很多，希讀者多多指正。

目 录

- | | |
|--------------------|------------------|
| 1 一人脚踏打四榨·····1 | 17 整糠撞篩·····24 |
| 2 一人脚踏双槽榨·····3 | 18 除杂风车·····25 |
| 3 脚踏四鍋炒籽灶·····5 | 19 一人脚踏四礮·····27 |
| 4 保温拖餅箱·····6 | 20 烘糠灶·····28 |
| 5 四眼灶·····8 | 21 带圈蒸餅器·····29 |
| 6 一牛拉四磨·····9 | 22 滤油器·····30 |
| 7 改良磨·····10 | 23 破餅器·····31 |
| 8 水力碾、磨、礮、碓·····12 | 24 夹餅器·····32 |
| 9 脚踏削餅机·····13 | 25 自制风鼓·····33 |
| 10 花生剥壳机·····14 | 26 仓、厂輸米管·····34 |
| 11 脚踏切苕机·····16 | 27 打芒器·····35 |
| 12 脚踏夹子机·····18 | 28 軋鉄机·····37 |
| 13 联合“之”字溜篩·····19 | 29 軋花調节器·····38 |
| 14 脚踏双撞篩·····20 | 30 自制車床·····39 |
| 15 溜篩联合作业·····22 | 31 改制花車下刀·····40 |
| 16 一人脚踏四撞篩·····23 | 32 改装彈子·····41 |

1. 一人脚踏打四榨

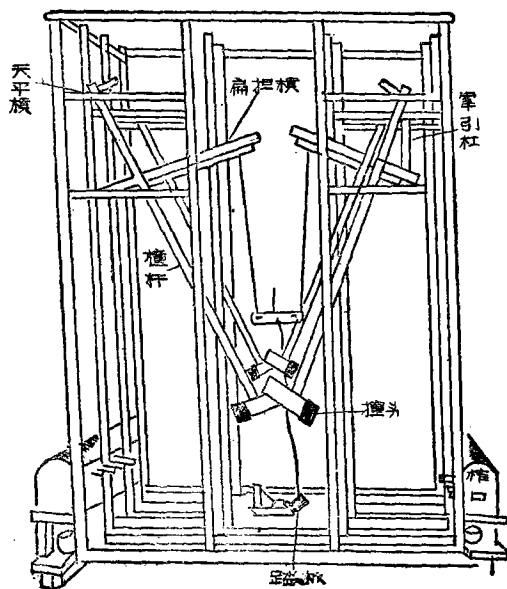
(一)創造人：圻春县白池油厂工人郑輝兵。

(二)制作方法：将四个油榨，分两行相对排列，在每个单榨两侧（距榨身12—15市尺）竖立四根支柱，长15—16市尺。中間架一天平杠，长8—9市尺；杠的一端安一撞杆，长9—10市尺；撞头安在撞杆的下端，长3尺，两头加鉄箍，重約80—100市斤。天平杆的前側，安一向上揚的扁担杠，长3.2—3.5市尺，向上揚的角度，約为15—20度，在每两个扁担杠之間，横系一根牵引杠，根据两榨的距离决定长短；再在牵引杠下面各系一根活动钩杠，一头固定在油榨背立軸上，一头向上揚出，杠端繩子，集結在中間踏板上。为增加拉繩滑度和撞身的冲击能力，在踏板前端，竖一长达2.6市尺左右的立架；在踏板中間，安一滑輪；将脚踏拉繩，一头系在踏板前的固定立架上，穿过踏板滑輪，与两

边构杠繩子发生关系，这样，就能打得高，回力大，一人手拉脚踏，便可打四个榨。为了調节上下尖，将四个榨的升降杆，用繩連系在一起，可以一次升降，为了便于打上尖，使用一个撑尖木架，把长尖撑住。撑肩架的形状即一方形平架，下安四个小輪，便于推动，上安两个高低不一的木撑，木撑中間，安一活軸，能伸能曲，隨着打撞的进度，撑肩架自动倒下，既便利工作，又保證了工具安全，不受损坏。

架自动倒下，
既便利工作，
又保證了工具
安全，不受损坏。

(三)使用
效果：使用一
人脚踏打四
榨，較原来工
效大为提高，
如按原老式三
人打一榨計
算，提高工效



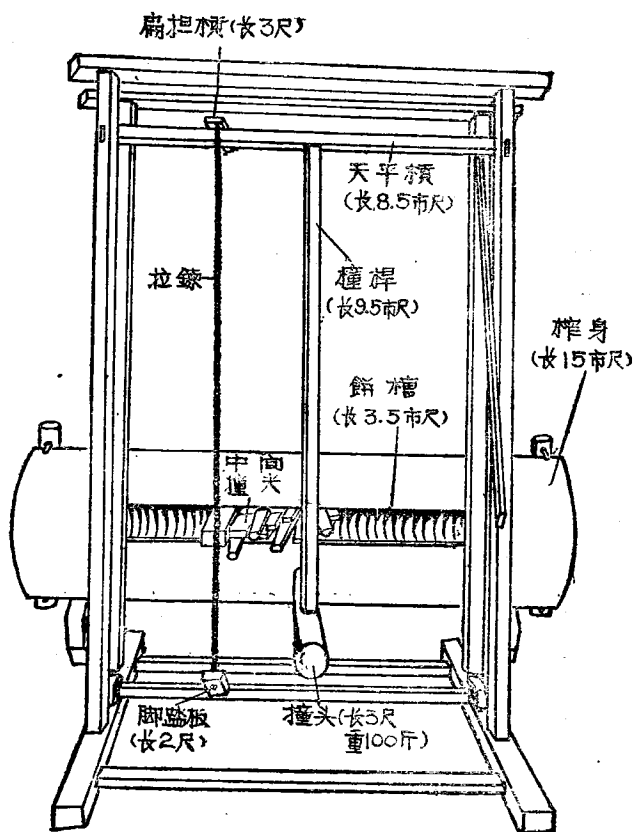
11倍；按新式单人脚踏打榨计算，提高效率3倍。如农业社将分散土榨集中起来，推行脚踏打四榨，能节省更多的劳动力，减少开支。

2. 一人脚踏双槽榨

(一)改制单位：圪春、浠水县粮食局。

(二)制作方法：双槽榨是用两棵较大的树干，挖成一个大榨，榨身长14—15市尺。在榨的两头各挖一个放饼槽，长约3.5—4市尺。中间加撞尖，两侧加木退木方。中间打撞，两头出油。使用时操作简便，仅一人手拉脚踏，打一榨就等于打两个榨。

(三)使用效果：原来单槽榨打油，每榨只能打300—400斤。现在能打600—800斤，如条件可能，可安装一人打两个双槽榨，等于四个榨；如打四个双槽榨就等于8个单榨。但必须注意：1.两边的槽口要绝对挖平，不能稍高稍低，不然上松下紧或上紧下松，容易把木方木退抬起来，打不尽油。2.在打油时，必须两边都加方加退，不能只打一边，影响出油速度，增加打榨时间。



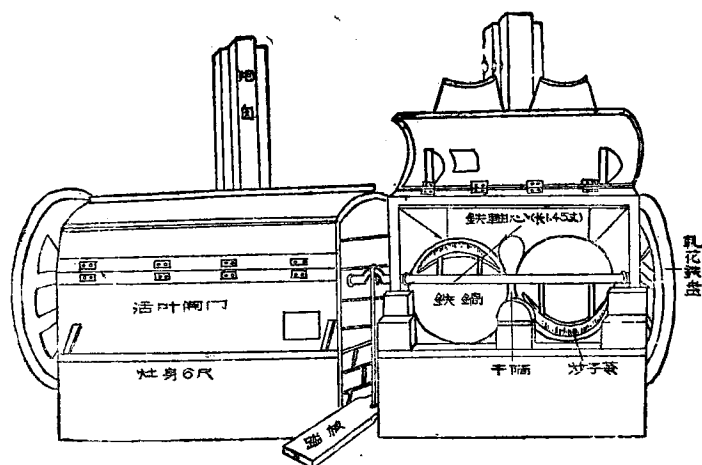
3. 脚踏四鍋炒籽灶

(一)創造单位：浠水县城关油厂。

(二)使用效果：过去榨房炒籽是一人炒一灶，产量很低，一个工人每天最多能炒600斤，还要付出繁重的劳动，也时常影响生产。脚踏四鍋炒籽灶只要一人用脚踏动踏板，可以联动炒四鍋，日产量2500斤，比原来提高了3倍多。

(三)制作方法：脚踏四鍋炒籽灶，是用青磚砌成的并排两个火灶，两灶身全长1.3丈，各灶上端安一拱形木盖，木盖前半边成活叶式开门，各灶内安两口鉄鍋，鍋与鍋之間横一干隔。鉄鍋上空横一根长1.45丈的鉄軸心，将两灶連起，在对准每口鍋的軸心上各安一个半月形鉄制炒籽签，签长1.5市尺、寬2.1市尺，各签要互相交錯。軸心两头各安一直徑4市尺、重140斤的軋花鉄盘，盘内装4个彈子。两灶中間空隙处安装脚踏板，用脚踏动踏板，带动两个軋花鉄盘，軸心上的四个炒籽签即隨着在鍋内上下翻动。灶身后部挖两个灶門，門墙高4.6市尺。灶門上

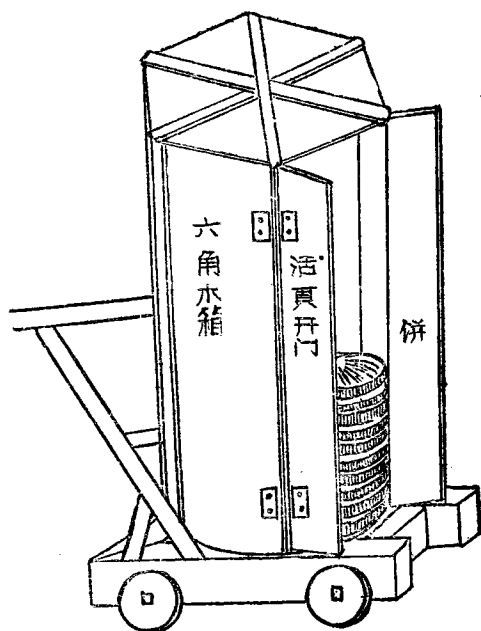
安两个烟筒伸出屋顶1尺为限。全部造价150元。



4. 保温拖餅箱

(一)創造单位：浔水县城关油厂。

(二)制作方法：保温拖餅箱是用一个高4.5尺的六角木箱作成，每角长1市尺左右，木箱的一面作成活頁式開門，將木箱放在木板手推車上，在木箱底部和車板中部鑽22个圓孔。在蒸餅灶的附近平地上挖一眼地下灶，上置鉄鍋一口，鍋內經常要有



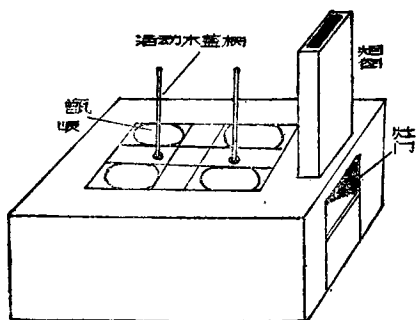
沸水。使用时将手推車推到地下灶上，将作成的餅一一放于木箱內，这样就可以利用鉄鍋內的沸水蒸汽通过箱底圓孔进入箱內，使餅保持一定温度。一榨餅作成后，将手推車推至榨边上榨。

(三)使用效果：为了使油料提高出油率，必須使未上榨的餅保持一定温度。利用这个保温箱，可使每百斤原料多出油半斤至一斤。

5. 四眼灶

(一)創造人：圻春县白池油厂郑輝兵。

(二)制作方法和使用效果：用磚砌一个双层灶，灶中間直安两个約等于大油桶 $\frac{2}{3}$ 的半截油桶，当作貯水鍋(因为油桶底着火面积小，火力集中，增快水的沸度。同时桶的容量大、貯水多、蒸汽大，容易使餅粉蒸熟蒸透)，火由油桶鍋底通向灶背，再分由油桶鍋的兩側折轉到灶前，烟由烟窗向外飄出，使火和烟的力量能充分發揮作用。在每个油桶鍋的上面各安两个甑眼，其余的空隙地方，用水泥砌好，



以免被水汽冲破。在两个甑眼之間，安一个活动掩盖，在换甑时，即可随手掩住，保住热气不

漏。用四眼灶蒸餅，一处燒火，一次能蒸四块餅，

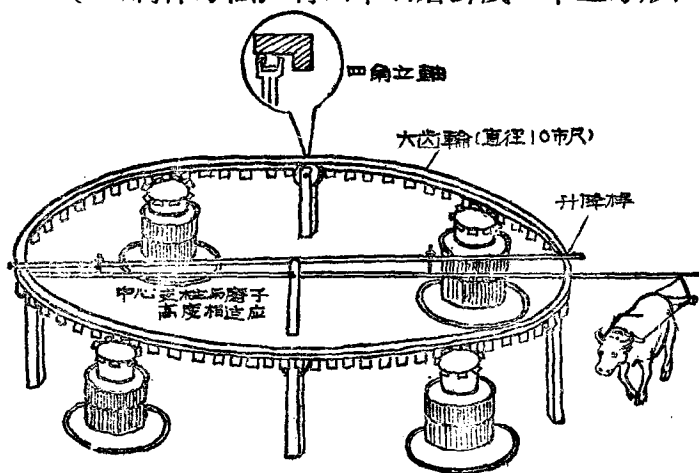
在人力上能提高工效两倍，同时每个榨还可节约60—70斤柴火。

6. 一牛拉四磨

(一)創造人：圻春县圻州油厂甘国旺。

(二)使用效果：它可以加工油料和粮食（磨小麦）。工效很高，原来一人一磨，每天只能磨菜子450斤，改用一牛拉四磨，每天能磨菜子1800斤，提高工效3倍半，还节省4个人力。

(三)制作方法：将四个石磨排成一个正方形，



每个石磨上面安装一个小圆齿轮，中间竖一中心支柱，上面安一个大圆齿轮，用一个牛配上工具拉动大齿轮，带动小齿轮，大齿轮转一次，小齿轮转10次；并在大齿轮上安一升降杆，顶在中心支柱上，两头用升降螺丝调节升降，减低牛的负荷重量。为了使大齿轮转动平衡，不发生震荡，在4个磨子之间，安4个立柱滑轴，在大齿轮的边缘，留一个与立柱滑轴相适应的小轨道，掌握大齿轮的运动平衡，增快磨子的旋转速度。

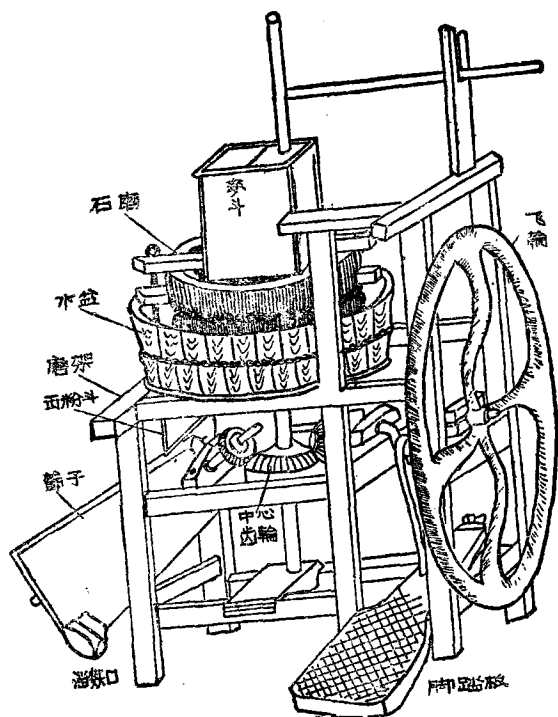
7. 改良磨

(一)制造单位：浞水县城关农具厂。

(二)使用效果：它可以磨大麦、小麦、豆类等，并能磨干磨湿。一人一天可磨小麦120—150市斤，比手推磨一个人每日磨25斤，提高了效率5—6倍，并能自磨自筛。除石磨磨平外，初步预计可以用50—60年。

(三)使用方法：①架磨子时要正要平，并将脚踏的地方要挖一个小洞，以便利使用。②凡是碾轴

上有油眼的地方和軸承、齒盤，都要經常上油，不但靈活輕便，而且經久耐用。③如果磨子的磨齒磨平了，把稀麥斗拿下來，担鐵扁担的两个螺絲取下來，就可叫石匠凿洗，加深磨齒溝。另外磨子上的鐵扁担上的螺絲，可以加重或減輕。④如果磨子磨不用



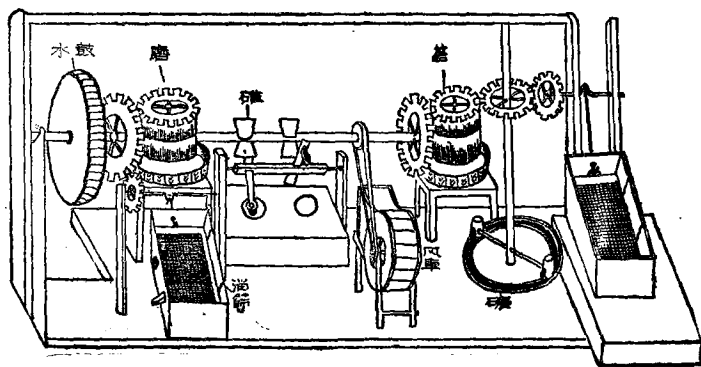
篩子的东西，如豆糕、豆腐、猪食等，就可以把篩子取下来，再把家用的木盆放在木架上就可以。

8. 水力碾、磨、礱、碓

(一)創造者：罗田县城关粮管所。

(二)使用效果：使用水力碾、磨，每天可碾米2000斤、磨面240斤，并同时能进行礱谷、风篩。四人操作比人力加工减少8个人、两条牛，提高生产效率3倍。

(三)制作方法：利用急流的水沟和河边的水力，安装一个直径6市尺、圍2市丈的木制水鼓，水



鼓周圍有木板橫檔、寬3市尺。在水鼓中心穿一條通心軸，通心軸上安兩個木齒輪；第一齒輪與磨盤上的齒輪銜接，第二齒輪與礱子上的齒輪銜接；在通心軸的中心有帶動碓的葉板。當引入的河水沖動水鼓後，通心軸便隨着轉動，並帶動碾、磨、碓、風篩等工具。

9. 腳踏削餅機

(一)創造人：浠水縣關口糧油管理所董朝如。

(二)使用效果：一人一天能削復瀝油餅450塊，比人工碓餅快5—6倍。很適用於農業社；同時，用削餅機削餅，能消滅餅末浪費，每百斤能增產油脂5—7兩。

(三)制作方法：腳踏削餅機架，寬2市尺、長3市尺；腳踏板長2尺9寸，高2尺8寸；大發輪直徑2尺8寸，小發輪2尺；鉄拐長2尺5寸；軸心直徑8寸，長7寸；鋼刀7把，刀長5寸5，刀寬1寸2，鉄勾1尺6寸；裝餅斗高8寸，長1尺5寸，上口寬7寸，下口寬6寸。