



墨娥小錄卷之一

文府清事

造五色粉紙

用白籙紙大小任意一幅幅粘連軸上膠礬正面一度掛起陰乾再膠礬背面一度依前掛乾却以粉水用排筆先於背面刷一度令十分勻平鋪新磚潔淨地上陰乾又刷一度如此三四度了方刷正面亦依上法至七度可止如欲十分光澤再加幾度愈多愈妙然後用生絹揩擦令紙十分瑩淨顯滑若於臨畢一度粉內入輕粉小許則光澤

異常也去軸作一沓四角紙撚釘牢於練石上搥數千下  
裁截上下兩端方正印花與查隨意為之

### 做紙軸法

每白木小軸桿一根或箭竹直者亦可却用厚紙長尺許  
者粘上兩軸留榦二三寸以為執把之處一如畫上近軸  
處截下一段二樣

### 做排筆法

即畫匠所用膠礬筆也但五管或六管作一排則闊而省  
力然須叮囑筆生裝筆之時擇長羊毫多縛截在筆中

庶不為膠力所滯而易脫也

### 膠礬法

大抵小樣白籙紙一百幅約用明淨換膠半斤溫湯化開  
如水清逐旋入明礬末於舌上試微澁為度春夏畧醱秋  
冬則稀薄

### 煮白芨法

塊子白芨不許分兩剉碎煎熬濃汁入水調和如醋顏色  
一般以不濃不淡為得中

### 調粉法



大抵小樣白籙紙一百幅約用韶粉六十角乳極細逐旋  
用白芨水調和如米飲湯厚薄生絹濾去粗滓極淨依前  
法刷上如欲青黃紅綠於粉內別入後項顏色

造顏色法

青者用小幅青紙

六錢半  
一刃者

作四摺冷水浸不要動至二三宿

逼去黃水然後揉攪青汁另放用白芨水調和深淺加減  
用之紙粗再入搥碎肥皂些少同揉水浸一宿再絞汁用  
如無福青紙以螺青代之尤妙

又

紅者用綿臙脂水浸不要動至一宿絞汁用如無臙脂以  
銀硃代之亦可

又

黃者用槐花炒蕉色煎汁用或用嬌媚則入山梔仁些少  
同煎濾淨同

又

綠者漆綠調用或以螺青臙黃合成草汁綠尤好已上諸  
色竝以乾淨汁水調粉用之

造印花藥法



名雲母粉用雲母石不計多寡以生薑燈草於瓦石器內  
煮一日許取出就水中揉令十分碎先以布絞逐旋換細  
布以至生絹二層絞過逼去水鋪厚紙一二層紙下著灰  
閣乾取出紙與灰又曬令十分乾不要風吹去處以絹篩  
篩過大抵此物愈揉愈細取其如粉為度更無他法如不  
用生薑燈草用蒼朮煮尤妙

### 印花法

其花樣隨意雕刊但以古雅為上刊此印者用堅木惟抗  
城匠人最工蓋供給各處銷金處所用故也印花之法一

如銷金鋪法度可見而知之印白花如銀銷者則調以白  
芨水印黃花如銷金者則和少許姜黃亦調以白芨水也

### 純陽墨

淨煤十兩為率

淨煤若用取烟則太生受止以市肆所鬻  
松烟低耳之墨入火煨青烟起為度取出

放冷研十分細末再篩再乳用若以煨過松烟每六兩加  
油烟四兩則尤妙也或二八亦好也

用北秦皮二兩剉碎水四十碗浸碧色入訶子皂角各半

兩咬咀煎數沸取起去粗滓極淨入酸石榴汁

此件愈多  
方好用之

搗憑白然汁用如用乾者以前藥水浸入取其味須得味  
多方好不若新者為當但趣有此物時造方妙

牛皮膠三兩

撫州明淨年久陳者  
掃去塵垢潔淨用之

魚膠半兩

打糊法

先以川椒熬湯濾去椒盛淨瓦盆內或木桶內放冷將白麵逐旋輕輕糝上令其慢沉不可攪動過一宿明早攪勻如浸數日則每早必攪一次以微微臭敗為度逼去元浸椒湯另放却入白礬白芨末乳香末今多以松香代之亦可各等分及新水調和稀稠得中入冷鍋內上以長大搗槌或木杵不住手搗轉不令結成碎塊下面方用慢火燒候熟鎬切作塊了用元浸椒湯煮攪勻再煮如此三次取出置大盆中日一換水可留半年之上不壞以之裱楷書畫平貼不

瓦

造油紙

桐油六兩麻油二兩輕粉二錢巴豆七粒去皮殼同入油內文武火熬成膏將帛刷透陰乾

觸紙作畫法

今人於紙上作染色畫多用膠礬者其紙色作蜃蚰光甚無古意若不膠礬又暈淡顏色不勻松雪齋祕法以猪牙阜角搥碎浸清水中半日重湯煮濾淨調和濃淡得所先於紙上刷一度掛乾却以明礬末泡湯水再刷一度掛之



乾於此紙上設色與膠礬者無異而細視則儼若生紙雖以設重色亦無妨若安藏經三二月尤妙

### 又礬紙法

水一碗阿膠三塊煎化入明礬一鷄頭大爲末糝之膠水撮清色如淡菜湯方好瀝去粗淀清刷紙令十分透濕用箭竹搭一頭閣竹上陰乾礬多則不受色礬少則難乾膠多則難洗畫了兩次礬之則背時色不脫久而色愈鮮試膠湯法取一點擦乾微粘爲度然後入礬攪勻取一點舌上嘗味畧澁爲佳蓋膠多不妨礬多則不上墨也

### 洗絹軸誤字

絹軸上寫誤別字欲洗去字者以亂髮及用肥皂及米湯洗十分潔淨團作一塊却以蘸淨米湯就絹上誤處逐旋揩洗其墨自漸去矣或未曾粧色者則不須前法只以舌頻頻舔之亦自去矣

### 又法

以石菖蒲碎盪誤處少頃拂去亦妙

### 打疊紙骨用糊法

糯米浸軟搗細瀝淨逼去水稀稠得所入豆粉及篩過石

灰各少許打成糊以之打疊紙骨做器用外面裝裏仍用  
麵糊切記成器後初年須置近人氣處或床榻被閣上尤  
妙不可令其發蒸待一年後骨中藥發其堅如永不蒸蛀  
也

### 調朱書碑石法

凡就石書丹須用肥皂水調銀硃則寫得上用肥皂不若  
皂角

### 染法

黃栢一斤搥碎用水四升浸一伏時煎熬至二升止橡斗  
子一升依上法染臘脂半兩用水二升調勻已上三味各  
成濃汁用器物收盛候冷每以勻淨紙三十幅作一料逐  
張先以黃栢汁塗一遍次以橡斗汁塗一遍次以臘脂水  
染一遍後逐張晾乾搗之以搗礮刷染時須用大盆器盛  
顏色汁將紙拖染即色勻淨更看色深淺加減

### 造春膏紙

足齊利用方用紹興姚黃邵公竹紙遇春後霖霖細雨時  
多放覓子上露天鋪紙候雨濕透一張即再鋪一張累至  
三十來張都疊作一架雖三四百無害以板壓去水脉每



五七張揭起晾令八分乾以軟熟草花卷紙百十張如搥布法直至光滑如油單方止又一方法每十餘張作一沓於雨中濕透如上法搥如造時須是細雨若雨點稍大即打破紙矣立夏後便不可造或搥作羅紋布紋尤佳不必雨中造只以盆貯春水浸紙亦可妙處全在搥搥工夫爾已上皆古法也余得越人親傳不問四季皆可如其法取黃蜀葵根舂絞元汁每水一大碗入葵汁匙許攪勻所以用此者欲紙不粘而滑也如太多則反過每紙十幅將上項水刷濕一幅如此即至累百幅亦不妨仍看紙質厚薄少隔乾紙數幅若薄多隔乾紙數幅須在臨時斟酌調停用厚板一片壓過宿揭起候視則所隔乾紙皆以潤透若大濕則晾令微乾仍疊作一沓平鋪石上用大木槌如此樣者口搥千餘下逐幅揭開晾十分乾再疊起壓一宿又搥數千下逐幅輪轉著槌令發先造成與蠟箋無異此法餘每用之甚好

### 糊法

乳香白芨粉

即膩粉

明礬黃蠟膠更煎白石銹

石 灰

永保百

年牢



粘糊合

糊內入<sup>白</sup>芡末豆粉少許永不脫

造墨和法

洗煙法

石樞樹葉

烏柏樹葉

烏飯樹葉

三件用熬湯十分濃置盆鉢中取雞頭蕩內泥無則芟蕩內泥或烏柏根捏攪在前汁內候墜清密絹濾過再墜再濾如此三次後却以煙裝在兩重細密絹袋內縛定袋口浸於汁內初則浮日久浸潤自沉過月餘取出陰乾其墨

如漆而無光

煎膠法

泥礬煎湯割去脚用以項膠或百藥湯亦可別不要用他藥也

又方

桐油一斤

木鱉子十箇去殼帛包浸七日去不用

燈草

大白者用紫草煎濃汁煮晒十分乾

煙一斤

用漆一錢膠水六兩藥水三兩春夏膠要多秋冬要少

藥

訶子 白芷

紫礦

螺青

當歸

黃柏 甘松

茆香

藿香

半夏

鉄鏽釘



數枚洗淨

膠 一尺四鍋水用

牛皮膠 三兩片掌大  
五六寸長

牛膠 四兩 魚膠 二兩 尾 用巴豆煎湯刷三次  
每刷一次曬乾又刷

過灰 又名鬼過關

世之良工凡畫樓閣臺殿人物仕女花竹翎毛必取法古  
人臨摹為稿於絹上可影若厚紙則難理會所以用過灰  
之法其法用筋韌闊厚紙一張不甚光滑而却澁賦者取  
好紙灰或香灰搽搯令勻拂去浮灰乾淨取起臨畫之時  
先以灰展開却將此紙覆鋪所畫紙上然後將稿鋪灰紙

背骨簪銀簪竹簪之類頭不尖銳者於蒙上一畫揭起  
灰紙則所欲畫者悉在紙上搗翎拂去浮灰方始於所畫  
痕跡上描畫則如絹上臨摹一般不可用竹篦有凹路不  
好看

### 引魚法

將猪胞一箇撚踏令薄吹大収螢火放胞中掛在曾網底  
魚見螢火明朗自來也一旦晚天得利於起網猪胞不如  
羊胞之為佳

墨娥小錄卷之一

墨娥小錄卷之二

博古緒餘

洗古靈壁石

古靈壁石作茶褐者或有斧鑿痕者其茶褐色者蓋緣年  
歲深遠多經人手撫摩汗汙沾漬所結雖用水浸刷洗終  
於不黑當先以朴硝入湯中同煮一二時取出如石灰色  
却以亂絲或絲瓜亦可蘸細砂與石灰逐旋磨洗其黑如  
墨且斧鑿痕一經硝搏之後亦渾然不露圭角若天成矣  
煮玉增白色



新酸烏梅搗碎與玉同煮一二時若加陳年鹽白梅搗碎同煮尤妙

又法

久年天窓片搗碎同煮甚妙又勝前法用烏梅者難於調停須要時時取出驗其顏色若是好了便莫再煮蓋火候不及則色不白火候太過則色顛及類瓊子矣

製玉器似屍古

碾成玉器須微夾石煮先於礬水內煮半日却於鍊漿內煮半日如舊屍古

溫犀

犀角腰帶之類顏色不甚黃者以白鳳仙花葉搗碎盪少時洗去卽色倍黃若遲則色反紅殊不妙也全在手法

調停

令犀有駿眼

籠糠碾爲細末刷牙蘸水并末於犀器上摩刷一二時許其駿眼點點發見突起矣

又法

以犀明處照着內有點點兒者則是本有駿眼而不發見

也却以新磚於新磚上用水磨出符靴刷少時壁上揩光其駿眼即隨手出矣若照看內無小點者即是無眼不必安排也此法止可料理新犀耳若以製古犀恐壞元物資質必須用前一方妙

### 煮舊犀色沉晦者

舊犀器物顏色沉晦以蠟燭油同灰少許入水煮片時則鮮明有光彩

### 洗古錦

古錦爲水淹成迹或塵染將於百沸湯內擺洗其痕迹皆

去若塵屋漏水則不可去

### 洗鍮石銅器

鍮石銅器用絲水蘸水并龍糠揩洗顏色如新

### 鐵上鍍金

酸漿入一碗大蒜三枚搗碎狗油一塊約重五錢將鐵器入水中煮以呆白色爲度取出放乾然後貼金三五重火上烘以青煙微起爲度取出用青珠兒光

### 銅上鍍金

先以酸蘆汁浸數日却以鹽霜梅煮半日炭末炒乾淨烘



乾水銀輕輕塗過然後貼金金皆變色白火上烘熱候金  
還元光珠打實

粘磁器

糯米粥和鷄子清研極膠粘入粉些少再研用妙甚

粘官窰

鷄子去黃留清攪勻糝石灰捉清了別放却以青竹燒取  
竹瀝將鷄子清與竹瀝對停扣和熬成膏粘官窰破處繩  
索縛緊湯內煮一二沸放陰處三五日去繩索其牢如釘

洗羅鈿器

無糢軟絹包香蛤粉滿面撲過却另將軟絹細揩抹其黑  
處則光如鏡而羅鈿亦明顯矣

巢銅器

青綠

用井花水調泥礬浸一周時再烘熱銅器上三度作脚色  
候乾却將礬砂以水浸化淨筆蘸刷上三兩度候日餘洗  
去乾即洗之其妙處全在調停顏色水洗工夫須洗三五  
番方定若入地窖藏之即生硃砂斑要顏色沉用竹葉煙

薰

幽古

泥罽熱上三兩度後方可洗仍用竹葉煙薰

茶褐

泥罽巢二度半日許水浴去莫待水乾頭浴

粘定器

楮樹汁濃塗破處扎縛定令十分緊陰乾永不解

粘碗盞

未蒸熟麵筋入篩淨石灰些少杵百數下忽然化開如水以之粘定縛牢陰乾永不脫開勝如釘釘者遠矣但不可

於水內久浸

粘補石頭

黃蠟白蠟松香鎔開隨所補石色先將為末入藥內同鎔帶熱用止可補硯如欲補則加顏色配搭一般却補之假令色綠入銅青色紅入銀硃之類

養花難謝

海棠用薄苛包枝之根或浸水內

鳳仙用百沸湯

葵花用百沸湯

桅子將枝之根搥碎塞鹽在內置瓶中不用水



牡丹用蜜不用水蜜不壞

竹枝用土些少安瓶底則葉不瘁

### 新墨倣古

墨效古人樣製紋款造成於微温灰內養十許日其面上游光既除即與古色無異且膠性已去體乃輕也

### 藏墨法

用熟艾和墨收過梅月藏石灰中不蒸

### 貯筆法

川椒黃栢煎湯磨墨染藏之不蛀

### 辯別古今畫

上古之畫迹簡意淡中古畫細審精微近代畫煥爛以求備今人之畫錯亂無旨

### 宣和綾子

宣和有四等曰海馬曰龜紋曰粟地曰皮球花皆用作表首

### 點藥鏡

雌黃入些粉霜礪砂細研用膠水調任意於鏡上描畫焉鳳花草候乾火燒片時以磨鏡藥磨去其畫自見

鉸銅

白錫細削投水銀中良久錫自軟爛化成泥乃以津液染揩擦塗銅器以白為度勿過多恐蝕器色退再抹

養梅花

用煮肉汁撒去面上太肥者其餘放冷用養梅花則萼盡開而花難謝

看漆訣

直下明如鏡懸絲象釣鈎若無鷹粉脚必定有硝油

又法云

赤便赤如血白便白如雪言撥開面即合即赤

辯石中玉法

凡石韞玉但夜將石映燈看之內有光明如此出日便知有玉卞和三獻玉不鑿所以遭刑足後有辯者映燈驗之方知玉在石內乃為玉璽價重連城也

化玉為水法

玉可以烏米酒及地榆酒化之為水葱漿水亦可以化餌之可以飛昇

墨娥小錄卷之二



墨娥小錄卷之三

飲膳集珍

太膳白酒麵方

木香

沉香

各一兩半

檀香

丁香

甘草

砂仁

藿香

各五兩

白芷

桂花

芩苓

各二兩半

白朮

一兩白蓮花

一百朵取須用

甜瓜

五十箇搗取自然汁

右為末細用麵六十斤糯米粉四十斤和勻瓜汁拌成餅為度每米一斗官用麵十斤下水八升

右各為細末用麵六十斤糯米粉四十斤先秤麵粉拌勻

次入藥末又再拌藥末逐旋撒入令勻然後作二起以瓜汁拌和得所切不可濕了搓令無塊却下箱踏只可七八分厚每隔須用白麵糝得厚勿令粘切作七八寸闊大用紙逐片包掛當風處四日出晒三兩收用瓜用粗布濾去粗并子蓮須研碎下料如造酒每米一斗官下麵十斤秤下水八升若要燥水頭放寬酵麵在外只用清水者管文宗御奎章曰閣命光祿寺造此酒博覽文翰之餘閣老近臣得賜飲雖近臣不與焉

造紅麵方

無糠粃春白粳米水淘淨浸過宿翌旦炊飯用後項藥乘熱打拌工塢或一週時或二週時以熱爲度測其熱之得中則準自身肌肉開塢攤冷洒水打拌聚起候熱攤開至夜分開攤第二日聚起洒水打拌再聚熱即攤冷又聚熱又攤至夜分開攤第三日下水澄過溼乾倒柳匾內候收水作熱攤開冷又聚熱又攤至夜分開攤第四日如第三日第五日下水澄過溼乾倒柳匾內候收水分開薄攤三四日次若貪睡失誤以致發熱則壞矣

藥

每米一石用麴母四升磨碎海明砂一两黃丹一两無名異一两滴醋一大碗一處調和打拌

白酒藥方

松江錢月溪傳

良姜

四兩

草烏

半斤

茱萸

二兩

薄荷

二兩

白芷

一两

官桂

一两

黃蘗

一两

丁皮

半兩

菊花

二兩

益志

半兩

香附

一两

乾姜

一两

辣蓼

一两

苦參

一两

杏仁

半兩

秦椒

一两

右藥末半斤山石二斤米粉七升官

河水為元依法修製

又法

夏士原傳



內將草烏光烏二件各分出五斤煨熟其餘亦五分內各一分同為末另合成酒藥別安寒天之時加入

草烏 二十斤 光烏 二十斤 白芷 七斤 薄荷 十斤 良姜 三斤

乾姜 三斤 秦椒 七斤 千斤草 三斤 香附 五斤 官桂 三斤

甘菊 五斤 黃皮 三斤 元用青蒿不必用

右末半斤入吳茱萸一两江子五錢土滑石一斤半米粉

一斗吳茱萸愈多愈好但此即取一味加烏頭官桂亦可

合成

又法

吳茱萸 各半 草烏 各半 良姜 甘菊 杏仁

藿香 苦參 香附 各四 乾姜 丁枚

桂枝 木香 丁香 砂仁 天花粉

檀香 胡椒 花椒 各二 黃皮 薄荷

白芷 各六 南星 半夏 各三 羌烏 半兩 白滑石 一斤

右為末米三升官另加赤米三升

又法 何隱齋傳此方神妙在缸日久亦可生罈

附子 去皮 白木 各二 白芷 川芎 官桂 不見火

防風 甘草 各一 川烏 半斤 草烏 去皮 漢椒 去目各



砂仁兩半已上晒乾 辣蓼一斤 青蒿一斤 菖蒲葉

龍腦 薄荷各半 橘葉四兩 蒼耳頭一斤 晚桑葉一斤

勻勒蔓半斤已上草藥淨洗入石臼內杵爛取自然汁不可入水

右用糯米七升陳粳米三升淘淨控令乾杵為米粉入藥末拌勻方以藥汁拌勻須乾濕得所太濕則青衣生再入臼內杵勻取出圓如雞子大中心捏作小穴入舊藥末少許先鋪青蒿半寸再鋪稻草二寸排藥在草上又以稻草鋪厚三寸蓋之二日後取出如天氣熱只一日一夜亦不須厚蓋候通体白衣去草取出用有眼籃掛當風處三日

刷去白衣七日可用

造蓮花白酒法 何老傳

每以糯米一斗七升官 小數為率晚飯時浸經一宿次早

飯後漉米置籬內井水淋清去泔氣下甑炊熟復出飯在籬內再用井水淋極冷如飯性硬帶些水下缸搭平中心留漿潭每斗用藥四九須錢月溪者方妙研令極細撒拌飯內抄令十分勻却搭平作潭待一週時漿映再一週時漿方滿潭看漿老嫩下水每斗有三等第一等十斤二等十二斤三等十五斤若賣者二十斤亦下了水時先下



一半子用飯銚飯作四塊五塊翻轉再下一半畧將飯塊擺開不要蓋了炊中幕之令晚下水來早飯後看老嫩便芻或糠火煨或甑蒸但隔屋聞酒香便住蒸時每甑畧下木香一小片蒸後再過一週時便可飯定置不動移可留至半月造酒時或值天道炎熱用水一小瓶懸掛漿潭內去熱氣若用紅麴便是煨紅

造建昌紅酒法

趙德甫傳

浸水一宿炊飯水淘若天氣井水淘冷依法造待漿來滿養二宿方下水每斗下水一十斤作二次下先以八斤醉

乾糠再下缸又下水二斤停一宿再上醉入瓶用紅麴酌量多少却入塢預先發塢用糟做粥生薯糠內一日第二日安酒瓶在內再用糟粥澆瓶上二宿出塢此卽煨紅是也

倒撞菜

青菜湯內綽過眼半乾切碎入瓶內築實黃草布包口顛倒覆地上雖一二年不壞取出作齋用畧帶淡酸甚有風味

合香頭

松江徐糖糕傳



射香 五分 生姜

一塊如手大 好砂糖 半斤

右先将生姜逐牙擘開洗去泥眼乾搥絞貢汁却將射香於乳鉢內乳令十分細逐旋入姜汁又乳令膠和入砂糖乳令相入停勻盛瓦罐內用厚紙及油紙封愈厚愈妙飯上蒸過經年不壞但遇食品內合香料者用入此少在內其香味蘊藉不可言也

糖甘豆

同上

好大豆淘淨用灰菟茅燒灰淋汁煮酥時於鍋內取豆數粒向煙突上擲去如不粘住再煮必以粘住為度則是酥也漉起別清水浸去灰氣却調停糖漿厚薄得所入豆在內其糖漿內用前香頭些少甚妙

趨熟綠柿

以柿置合中每百枚用肥皂二枚同安不下二宿即熟

趨熟方柿

每方柿一百枚用鑽灰一升湯調浸一宿即不澁若要稍遲即停湯冷浸之

槽茄不黑

鹽中畧加白礬末些少經歲不黑



鹽中煮鹽豆熟木水少熟下異

豆淘淨控乾置鍋內攤令面平中作一窩置鹽內用水澆  
鍋邊瀉下平豆為度方用火燒水乾豆熟其鹽自散入四  
向去盡在豆中並不粘鍋若以鹽水煮則鹽盡在鍋上不  
為妙矣

煮紅白鹽豆

先以鹽霜梅一箇安在鍋底後以淘淨豆蓋鹽梅上如欲  
紅者以蘇木水入少白礬末和鹽同煮

水蘿蔔

張希賢傳

十斤蘿蔔四兩鹽三朝下水沒一拳糯米更加小撮許直  
教喫 大年前

中山府鹽菜

夏蘭渚傳

以炒熟芝麻搗碎入鹽中留藏過年一如用油者其味甚  
妙

巴思把餅兒

夏友文傳

選入棟花紅周正而生硬者批去皮週遭切縫如橘囊狀  
連晒二日用手逐箇輕輕按匾再晒半日蒸熟晒乾收藏  
其刑製氣味與本土出產者無異



芝麻炒熟搗碎入湯內煮數沸殼沉于湯底油浮于湯  
面銅杓撇起碗內澄去水脚與車坊所醉者無異其味無  
偽反為勝之蓋人家止有斗升不可入醉依此甚便

懶婦醋

費東齋傳

六月六日以乳淨小麥磨極細清河水拌和乳濕得所踏  
成餅子若傷於濕則中心青蒸每麥一升作餅一個踏令  
十分堅實度幾不蛀紙包裹掛通風處陰乾至秋社前一  
日粳糯米各一半和勻淘淨浸至次早正社日炊熟攤冷

每米一斗用麴一餅如粳糯各一斗則用二餅研令極細  
拌入飯內盛淨絮窰篋中就以元量米下清河水每米一  
斗下水一斗五升如米二斗則水三斗以紙七八層密封  
過一月即熟筍起頭醋煎藏再燒沸湯令冷下二次醋多  
少酌量三醋四醋亦如之下醋之日忌諸厭下二三四醋  
之時再加少麴尤妙

水糟薑

社前薑七斤肥嫩者搯淨用好臘糟八斤河水二十四兩  
或用盞可燒沸 鹽二十四兩將水化開鹽了又却調糟  
放冷用不生白花



令勻方入薑盛甌內封泥安藏白而嫩脆經年如新

打餅三五尚軟

和麩時入鹽蜜各少許在內可留三五日永不硬

煮蛤蜊脫丁

用枇杷核仁數粒用煮則丁自落

煮鱗青色

用方柿蒂數箇同煮則色青如生

炒栗子

天蟾子傳

先於粟中選擇二粟底面平方可作合者却以一枚用

香油塗濕一枚用白水塗濕仍以作合置鍋底然後取粟  
粟逐旋蓋覆二粟之上雖多至二三年斗亦不妨却蓋鍋  
口合縫火燒一飯頃取出粟顆顆有油且不粘殼猶甚酥  
爛至妙之法也

又法

屠敬夫傳

於粟中取三枚却以一枚用香油塗濕一枚用酒塗濕  
一枚用水塗濕用依前法煮之則又妙也

做糖梅法

將青梅選擇圓正者先以礬湯浸經宿夜然後去礬水隨

將醋與砂糖同浸一二時待酸水抽出即逼去糖醋水再將糖浸三四時方下瓶中重以糖加之泥封不壞

勻醬

每醬一斤用麻油新打下麻餅搗碎篩過用十二兩鹽三兩水二兩攪勻用

白酒藥方

濠梁陳宗道傳與沈彞中

馬鞭草半斤車前草二兩辣蓼十三兩蒼耳草十一兩

薜藤三兩即野華此一味亦不妨二兩

右五味切碎入水同搗細絞取真汁另放先以粳米四升

半官糯米一升半官水浸三二時於石臼內洒水杵粉糠篩篩過入乾姜末三兩或二兩二錢和勻將前草汁和拌為元如餅子樣復用酒藥末些少為衣

盪法

大深浴桶一箇麥稈或油菜鋪桶底令厚却薄鋪青蒿即苦

草一層於麥桿上然後攤排藥餅如天色寒用綿絮衣被

蓋桶面天色熱用夾衣被蓋之經一宿候藥餅如火之熱揭起蓋物涼一二時熱氣退出藥餅放於篩匾上陰乾不見日自盪日為始越七日便可釀酒每米一斗官用藥二



三兩若以半餅搗細投清酒內尤豁辣可喜

搭酒法 夏蘭渚傳

良姜 中 巴荳 中 芫花 中 光烏 多 刺藿香 菊花

官桂 桂枝 陳皮 葷撥 紅豆 胡椒

川椒 細辛 乾姜 木香 天仙子

肉豆蔻 吳茱萸 右為末每米五斗約用二兩重酒味

既濃又且酒多然但可施之市肆耳

### 炒箕荳

清酒糟加水浸豆壹宿漉起眼畧乾謾火炒既太鬆肥脆

不必用炒也

### 造麥麩醋

每麥麩一斗清酒糟七斤拌和十分停勻先以陳米一二

合煮作稀粥湯候麩糟停勻了方以粥湯再拌勻和令乾

濕得所以捻則成圓打則開散為度如捻未成圓再入米

湯些少用蒲萋盛貯上下四面厚用稻草蓋塢頻頻同候

到大熱時翻轉蒲萋再入塢伺再翻如此三四次二宿即

熱如一二宿不熱者用陳米炊飯一碗團放蒲萋內即

便熱也小缸一口於下向鑽一竅布塞定將蒲萋於缸內



入滾湯浸一宿或半日去塞放出醋矣二醋依法再淋

賽蒲萄酒 張仲達傳

麴裏米汁 即酒 白礬 此少 蚶兒 即蜜此少 烏梅數箇

阜衫兒 即黑豆晒乾磨碎去肉用皮約二升許 右用砂鍋或銀器先

將衫兒梅礬一處入水熬黑色濾去粗方入蚶兒和勻再和麴汁調停得所盛瓶中密封一宿飲之與真者無異

### 造豆腐

凡微荳腐每黃豆一升入綠豆一合用酒點就其煮時甚是筋韌秘之秘之

### 糖炙猪肥

每猪肉去皮骨切作二寸長一寸闊半寸以上厚用砂糖少許醬蔞蘿回香花椒同搗碎拌勻畧見日便收若陰乾尤妙用菜油熬熟然後下肉便不要燒火須項自熟

### 皂角錠

猪肉肥嫩者各自切作肥片每片用鹽淹之須令鹹淡得所花椒蔞蘿同搗不要十分碎就拌肉片畧見日炭火上鍊床灸以熟為度

### 糟魚方 孫元璘傳



每魚一十斤爲率挑肚腸不經水用手將淨每斤益四兩  
先將三兩出水留一兩拌糟出水後第二日把魚滷中洗  
淨石頭壓之至晚入瓮魚十斤用糟九斤煮酒二碗調和  
令勻瓮要十分乾淨不要見生水并候潮落入瓮口懸五  
寸許

逡巡醬 胡鼎文同知傳

每以豈一斗官爲率入錫糖四兩重

加減隨宜此大藥也

益一斤可

留十日二斤可留一月三斤可留久遠在人取用其法木  
甑底拜口木上編蒲葦之類或舊蒲葦亦好先着水滿鍋

置甑於上鍋口周圍用物壅殺不令出氣甑中心立竹一  
根下抵鍋底上千甑口其竹蓋通節者以蘆一根從筒內  
插入亦可至鍋底取出看蘆上水痕深淺以此爲候將豆  
淘淨隔宿浸裝甑中蓋蒸之覺鍋中水漸乾用前蘆緝  
如此先痕稍乾卽以注子注水入於筒內添之直候甑面  
豆黑則連底熟矣未黑再蒸須黑爲度但不可動甑而揭  
蓋增水並不妨謂之一氣熟取攤冷石臼內杵爛入錫益  
拌和勻便可食用若要出賣臨時以鷺翎蘸熟油刷面上  
尤香甚可愛此法甚可養生有一人銀十兩傳胡公公與



余相厚善遂傳之

北方酒方至妙

每糯米一石民斛用麴十斤

一法每石臘月只用八斤其亦可三九月則曾一二斤

米用百滾熱湯約二提桶泡之待米漲乾却以十分酸泔約一桶浸米令透如泔少即添水沒一拳如率若泔不酸入些醋充好浸三日漉起便取所浸泔剖面上清者於鍋內煎沸撇去沫仍放滲糠油大紙撚一根在內則湯不湧起却用炊飯倘泔少亦添水令滿鍋煎泔時要熱酒不清初炊飯時先用謾火待飯將熟緊用火無妨飯一熟便

取四五升攤冷先用搗碎麴三四斤第二扒糟二三碗及炊飯溫泔同拌和作酵頭如未曾造酒無糟則以清酒糟代用亦可將飯置缸中看天道寒煖夏天要十分冷春秋微放熱冬畧熱些先所浸泔既以剖面上清者炊飯番餘者浸第二缸米其所餘者下面必有濃脚如簿又逼出面上清者浸米用却將此脚煎令極細如初就豆腐一般待冷與上項酵及餘麴餘泔拌和飯中抄令勻然後下水每斗約二十斤如今晚下水明早午間面上裂開酒作緊方可通一扒待面簿俱可打下過四五日可契絕不可下灰



醱了頭酒却以糟令入缸做副酒下水一宿便上醱此酒則可添升合多不可獨用又法米一斗官水十桶每桶約十八斤副酒一般水用二扒糟二十斤為醱漕酒時下甘水

### 糟茄不黑

糟茄時右手捉茄從背後傳在左手却將來糟永不黑

### 藏茄法

出窰新鬘自來不曾盛水并雜物者於六月大日中晒三五日比先取茭葉截作寸許長亦晒十分乾安茄之日與鬘同晒至日午旋摘帶蒂茄子不要傷損先鋪茭葉在鬘

底安茄一層又鋪茭葉一層如此層層安滿鬘箬葉拜紙密封口又泥令不透氣晒乾安空屋下地板上至明年正二月取出如新摘下者味不改

### 麩糟蟹法

酒醋糟醬各一碗和勻以活蟹納其中蟹若多入少鹽醬蟹法

### 乾蝦不變色法

蝦用鹽炒熟取出盛籬內井水淋去鹽味然後晒乾其色常紅永變



臘肉法

猪肉乘熟每一斤用炒鹽半兩揉治令到俱仰於令皮在下  
下壓缸內每一層用煮酒洒過七五日別用一缸翻過以  
在上者反居下又五日如前法又五日亦如之取出晒刷  
去外面鹽令淨掛當風陰乾安穀囤內永不舊其味如新  
或以一層竈灰一層肉亦可

藏橘法

地中掘一窖或稻草或松毛鋪厚寸許剪刀就樹上剪下  
橘子不可傷其皮却逐箇排窖內安二三層別用竹作梁  
架定又一竹籬閣上再安二三層却以缸合定或烏盆亦  
可四面濕泥封口至明年四五月不壞

煮魚法

凡煮河魚先放在冷水內却燒火則骨軟海魚先調汁却  
入魚則骨堅此良法也

酒醎豉方

醬黃一斗五升篩去麩令十分淨茄子七斤半瓜七斤半  
薑一斤十四兩橘紅隨意淨蔣蘿一升炒鹽四斤六兩青  
椒少許又將一處拌勻入甕用甜酒傾入按實浸兩手背



紙箬扎縛泥封露天晒四十九日取出帶汁晒乾為度上  
以黃草布罩之日色中不可翻恐作醬氣以瓜多為妙晒  
之日於甍上寫一南字每一日輪一面向日為妙

白酒藥方 松江真以傳

烏娘 四斤 木桂 尤烏 青皮 陳皮

蒼木 各半斤 桂花 馬辛 各二兩 茱萸 斤半 千金草

黃皮 白芷 菊花 薄荷 天花粉 各一斤

良姜 苦參 官桂 藿香 望春花

半夏 紅荳 各四兩 香附 半斤 白滑石 二斤

右挫碎石臼內搗過磨為末每藥二兩重又糯米粉一升官

又 山北王酒藥家陸煥文傳

茱萸 六兩 官桂 六兩 用良姜正 香附 十斤 香白芷 十五斤 用芷稍

草烏 十五斤 光烏 或用烏荳 瓜萋根 不拘多少 菊花 通對半

又 松江王思敬方甚秘

麝料

烏娘 光烏 各四斤 青皮 八斤 菊花 白芷稍 各三十斤

秦椒 二十斤 薄荷 香附 黃皮 天花粉

苦參 蒼木 毛烏 各十斤 千金草 六斤

細料

茱萸

二十五斤

官桂

良姜

各十斤

桂花

三賴

獨活

春花

馬辛

藿香

江黃

各五斤

江子

甘松

台芎

半夏

南星

乾姜

細辛

各二斤

白芨

斤半

每料用糯米一官斗土滑石一斤半滑石末二兩麤料半

斤細料四兩

又 李至剛傳

茱萸

黃栢

薄荷

香附子

硬滑石

陳皮

香薷

各十兩

白芷

良姜

天花粉

半夏

桂

望春

各五兩

乾姜

四兩

菊花

帶枝梗一升

丁皮

三兩

細辛

獨活

滑石

杏仁

各三兩

甘松

江子

木香

三賴

各一兩

草烏頭

十五兩

右研半細每四兩用米伍升官作粉一斗小作元合過造酒四官石每料如此

又 謝無相方

芷梢

光烏

木桂

菊花

薄荷

秦椒

茱萸

各一斤

良姜

桂皮

黃皮



苦參 各半斤 川烏 十兩 甘松 江子 各二兩 烏娘 三斤即草烏

三類 望春 馬蹄香 各四兩 白芷 半斤 土石

蒿子

每料四兩并土石半斤用糯米粉三升如小彈子大每酒米一斗下六七九

墨娥小錄卷之三

墨娥小錄卷之四

湯茗品勝

苗香湯

小茴香 一兩 乾薑 半兩 甘草末 二兩 炒鹽 二兩半

右四味碾令極細蜜絹篩白湯調甚有風味用蘆旦茴香并清鹽尤妙

青皮湯

青梅 二十兩 甘草末 四兩 炒鹽 四兩

右將青梅擘開去仁留核切碎與炒鹽甘草末一處拌勻

入瓶內箬包口泥封於通封處放之半月方開入青椒多  
少再拌勻入瓶封泥逐旋取出用須是小滿前梅子製造  
則脆

天香餅子

桂花 一斤 孩茶 半斤 芽茶 五兩 草荳蔻 四錢 甘草 二錢

辰砂 三錢 腦麝 各少許

右為細末入糯米飯搥數千下搥愈多則愈堅愈妙隨意  
印花樣陰乾

又

桂花 斤半 孩茶 三兩 草荳蔻 二錢 甘草 三錢 辰砂

芽茶 三斤 青鹽 二兩

右製造如前 北方佳勝

香橙湯

橙子 黃者一斤剥皮取瓢去筋核連皮用春如泥 甘草 二兩 檀香 半兩 甘松 三錢

炒鹽 三兩 右拌勻入瓶收藏

鉄刷湯

蒼朮 二兩 米泔浸一宿 良姜 三兩 搥碎 油炒 宿砂 一兩 甘草 兩半

炒鹽 三兩 右為末每服一錢空心沸湯點服



丁沉煎丸

白芷菟 半斤 砂仁

葶澄茄

木香

檀香

薄荷葉

甘松

陳皮

桂花

各半

丁香

沉香

半錢

白茯苓

二兩

百藥煎

一兩

入腦麝朋砂尤妙

右為末甘草膏和勻丸如菉豆大能消酒化食

### 熬甘草膏法

粉草一斤搗碎熱水浸半日揉法去滓再洗再浸凡三次將淨甘草水入磁器內熬成膏

### 黃梅湯

每黃梅一斤大者劈作六塊小者四塊去仁用鹽五兩甘草末一兩半檀香末半兩薑絲半兩青椒葉少許拌和丸置磁器中粗布罩口日曬熟收藏妙甚最有風味或不用拌和先以鹽些少鋪器底梅塊一層撒鹽料一層已皆如是之以鹽蓋極

### 杏薑湯

一薑二杏三鹽四草  
每生薑一片搗細絞取真汁却將去皮實淨杏仁二兩炒鹽三兩甘草末四兩同搗細入姜汁搗勻逐旋湯調服甚

有風韻

三妙湯

地黃生者大而肥者取汁一升 枳朮汁一升 崖蜜半斤

右為銀器中同煎如錫酒調湯調任用甚補人氣血宜常

服之

乾荔枝湯

烏梅四兩湯浸去酸水 砂糖一斤 桂末二兩 姜末二兩

右件共入糖內磁器貯沸湯點服

清睡湯一名解醒湯

石菖蒲一兩 甘草七錢 砂仁三兩 檀香五錢

右末入鹽點服

醉醪湯

官桂二兩 烏梅六兩 檀香一兩 乾姜二兩 炒鹽四兩

右焙乾為末和勻入甕瓶收白湯調服

橄欖湯

百藥煎二兩切 甘草末二錢 檀香末五錢 白芷五錢

炒鹽二錢 右為末沸湯點服

桂香湯



桂花 淨煉三升研細 乾姜末 二兩 甘草末 二兩 飛鹽 少許

霜梅 三五兩

右同桂花拌勻入磁瓶收貯沸湯點服

木瓜湯

木瓜 十兩 生薑 四兩 白鹽 五兩 甘草 五兩 紫蘇 五兩

陳皮 一兩 右各為末拌勻收貯湯點

又

木瓜 去籜不拘多少

右蒸爛如泥入鹽少許瓦罐盛貯每用入蜜少許沸湯點

梅湯方

半黃梅子 四斤 槌 青椒 四兩 生薑 細碎搗 用一斤 甘草末 四兩

鹽 八兩 紫蘇 四兩

右和勻曬稀稠得所點用

集香湯

丁香 木香 檀香 沉香 人參

甘草 各一兩 砂仁 五錢 陳皮 一兩 白芷 薤 一錢

為細末沸湯點能消食解酒毒補下元虛令宜常服之

橙子湯

橙予十枚 山藥一兩 炒薑四兩 白梅四兩 甘草末一兩

右爛搥捏作餅子焙乾再碾為末沸湯點服風韻倍常

楊梅煎

楊梅不拘取熟者瓦器內罨一宿絞汁慢火熬為膏入炒

薑少許全蜜點下

梅花湯

梅花半開者鎔蠟封口投蜜罐中用時挑出三四朵同蜜

湯點花自開且香如新摘者

桃花酒

桃花不拘多少用酒醬浸後同酒飯下令人面如童子不

改能除百病

墨娥小錄卷之四



墨娥小錄卷之五

醫方捷法

小兒吞錢

以炭皮搗碎篩過湯調三四服瀉下物如烏梅狀者蓋炭末團裹其錢而出也

又方

但以胡桃任意食之其錢自消

又

喫地栗汁亦自消化其錢

小便不通

紅苧搗碎與江茶和勻湯調服立効

醒頭

皂角滑石牽牛為末糝之妙也

馬屁勃為末

將馬屁勃絲碎入瓶中却投當三錢五七箇包剉瓶口手  
內倒搖一時許再停一時久取出皆成末矣

頭髮為末

將頭髮以肥皂洗淨晒乾却以京墨拌勻再晒乾碾之即

細

去粉痣

益母草燒灰嬰條石各等分和勻調

天下第一洗手藥

入臘後買猪胰脂愈多愈佳剉極細爛入花臘半之再剉  
槎如大彈子壓匾懸掛當道通風處待乾每用少許如肥  
皂用

面生炮瘡

胡粉水銀臘猪脂三味同研如泥夜間付面上勿洗三日痊

目盲



蛇蚋兒入眼青盲河水洗子如故

打傷青腫

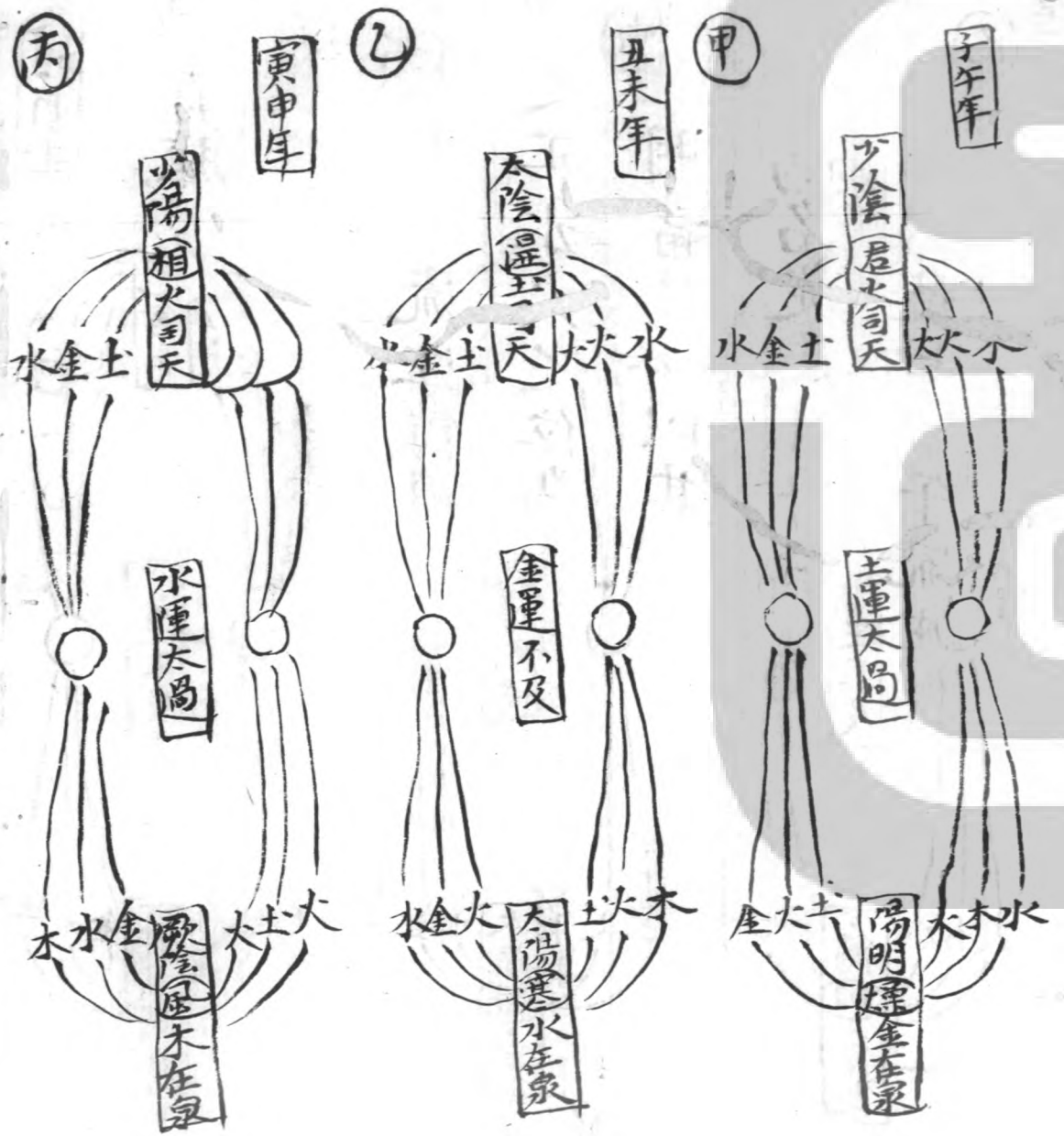
蘿蔔搗爛盒之立消

葶苈粉付之亦散

竇太師子午流注鍼傳心錄

子午乃天地之正水火之位為陽生陰長之窟晝中夜半之時卦應坎離明當日月以其為乾坤之機軸造化之妙用故聖人以之為名定夫人身榮血衛氣流行注住為迎隨補瀉而用針之焉是日子午流注也

五運六氣圖



卯酉年

陽明燥金司天

丁

辰戌年

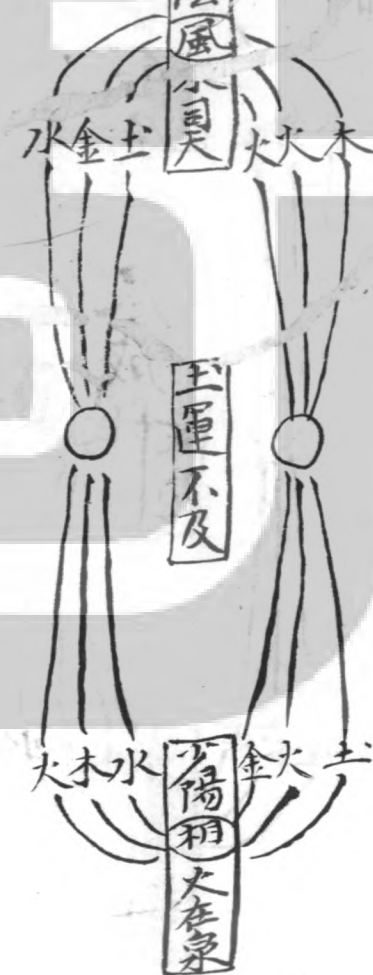
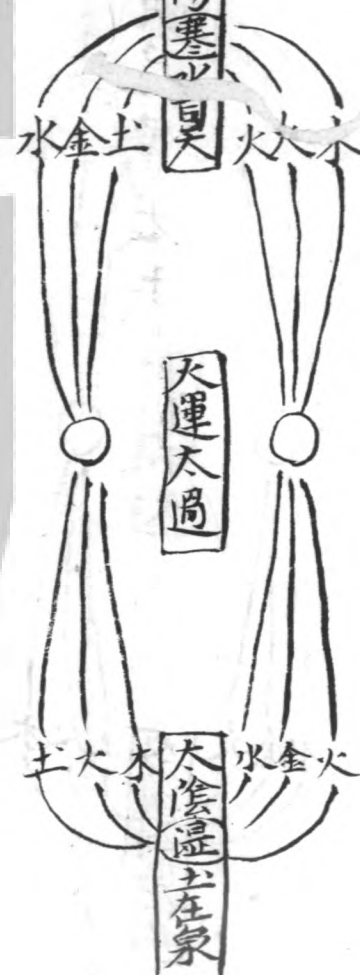
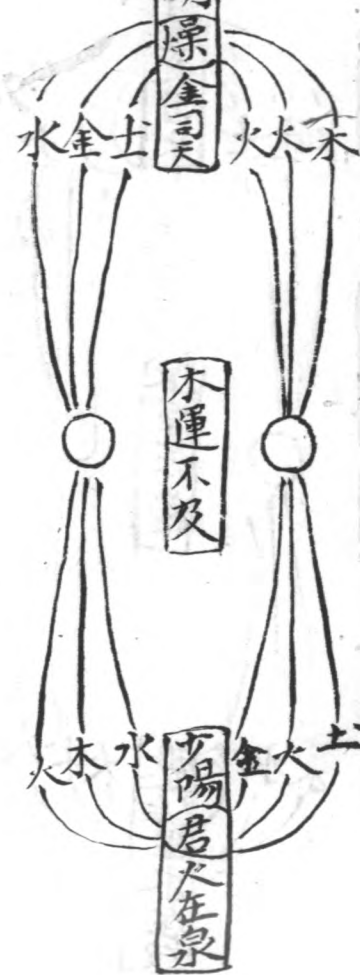
太陽寒水司天

戊

巳亥年

厥陰風木司天

乙



五運歌

即天干化氣

甲巳化土 乙庚金 丁壬屬木 辰戌林 兩辛便是 三江水 戊  
 癸南方火 焰侵

地支配氣

即十二支所屬

子辰屬水 丑卯土 寅巳屬木 未酉金 午申戌亥皆屬火 汗  
 瘥圖中子細尋

甲丙戊庚壬年為太過為陽

乙丁巳辛癸年為不及為陰

六氣



主氣 而不動

木 君火 相火 土 金 水

厥氣風木 少陰君火 少陽相火 太陰濕土

陽明燥金 太陰寒水

客氣動而不息

木 君火 土 相火 金 水

初氣自大寒後至春分前 二氣自春分後至小滿前

三氣自小滿後至大暑前 四氣自大暑後秋分前

五氣自秋分後至小雪前 六氣自小雪後至大寒前

司天在泉歌訣

子午少陰君火天陽明燥金應在泉丑未少陰濕土上火

陽寒水兩連綿寅申少陽相火吐厥陰風木正相照卯酉

却與子午倒辰戌巳亥亦皆然

十二經

三焦心胞 母膽木肝木小腸火心火胃土脾土大腸金

肺金膀胱水腎水

十二原

膻原丘墟

肝原中都

小膻原腕骨

心原通里

胃原衝

脾原公孫

大腸厚合谷

肺原列缺

膀胱原京骨

腎原水泉

三焦原陽池

心胞絡內關

五子起月例歌

甲己之年丙作首乙庚之歲戊為頭丙辛還向庚寅起丁壬壬位順行流戊癸之年何處起甲寅之上問因由

五子起時例

甲己還加甲乙庚丙子初丙辛從戊子丁壬庚子居戊癸何處起壬子是真圖

五行所屬

甲乙屬木丙丁屬火戊己屬土庚辛屬金壬癸屬水

五行相生

水生木 木生火 火生土 土生金

五行相剋

金剋木 木剋土 土剋水 水剋火 火剋金

五行長生

金生在巳 木生在亥 火生在寅 水土長生居申

十干所屬臟腑



甲膽巳肝丙小腸丁心戊胃己脾鄉庚屬大腸辛屬肺壬  
是膀胱癸腎堂 陽干屬府陰干屬臟隨五行所屬

司天司地司人歌

當日日辰即司天前進二辰是在泉在泉又名司地是左  
右問氣司人言

醫經秘方

用方捷法

甲二

連

苓

連

伯

心大

陽肺

濕熱

陰脾

濕熱

肝火

陽腎

大陰

安神發之與典世之

保和奪之聖旨達

大補折之

諸方

大補丸

去腎經火溫除下焦

黃栢

酒炒

右為細末水丸

龍會丸

瀉肝火去脇痛

當歸

草龍應

山枝

黃連

黃芩

柴胡

川芎

各半兩

盧會

三錢

右為細神曲打糊為丸服

抑青丸 瀉肝火

黃連 姜汁炒 芩實 湯洗

右為末水丸菜豈大

與典丸 瀉肺火濕熱

黃芩 炒

右為細末神曲糊丸服

清金丸 治嗽去肺火 止瀉 濕熱並疾

黃芩 酒炒 青黛 衣

補脾丸 止瀉

白朮 兩半炒 白芍 二錢酒炒 冬加肉菹 煨

右為末糊丸炒服

黃精丸

黃精 二兩 土炮 和蒼耳 等稜搗 芎 乾用 蒼耳 浮萍

鼠粘子 冬一 則 白花蛇 酒浸去皮骨二兩

右為末蜜丸酒下

青礞石丸 解食積出濕疾

青礞石 煨 南星 茯苓 各兩半 夏七 冬片

朴硝 蘿蔔水 煮化去 蘿蔔 綿濾 過 令 結 風 用



右為末神曲糊丸小豈大白湯下

小胃丹 除水腫脹

甘遂製大戟製芫花五錢炒大黃一兩煨黃栢二兩

右為末粥糊丸麻子大每服十五丸以小便利為度

較痘丸

石膏 各二十 黃連

粥丸小豆大未飲下二十九丸全為度

御用刷頭方

側柏 柏末 百藥煎 芽茶 酸石榴皮

何首烏 香附二錢 青蘘二錢 青胡桃皮一兩

右咬咀磁器內約量水煎三四沸冷定入生薑自然汁

七兩仍於磁器內安以早晚刷頭用滓再煎

小兒急慢驚風

朱砂 輕粉 土高中虫

右歌括云一斗朱砂一斗雪 以掾汁為率 取虫盛取青蒿

節七月七日碾為末之復用生人血 乳汁也 不問急慢

驚風一歲一丸十歲十九丸

偏墜小腸疝氣



川烏五分 山板一錢 荆芥一錢 甘草五分 陳皮

白木 倉木 各少許

右咬咀煎服

春加川芎 秋加吳茱萸

夏加黃連柴胡 冬加吳茱萸多

小兒頭上膿瘡及爛耳疔肥瘡

松香

錢張

黃丹

一錢飛

枯礬一錢

右為末油調付

湯火瘡

臘猪脂

小兒

輕粉

右用猪脂熬為油入鼠尾拈為度去不用傾猪油瓦器中

下輕粉攪勻安放用

腋氣

又用田螺入蜜陀僧箭香搗爛捻成餅掩腋下縛定

赤白濁

石首清

蔓荊研

益智仁

烏藥

各一兩

右咬咀水煎不拘時服

牙疼方

巴莖一粒

胡椒四粒

右搗綿包塞痛處風牙則出涎虫牙則出虫虫出如糸頭



不再發

腸風痔漏

灸列缺

草烏 六兩 川椒 一兩

右為末盛絹袋中坐之口牙齒皆麻取去濕塊再坐三四

次即愈

鎮心丸

治驚邪失心鎮狂

辰砂 二錢 飛礬 五錢 虎珀 一兩 茯神 三錢

酒糊丸皂子大每一丸食後人參湯下

小腸疝氣

大蘗 炒 青皮 炒 烏藥 良姜 各等分

右為末空心溫酒下

婦人赤白帶下

白芍 二兩 草 委 半兩

右為末每服三錢米飲下一服一日忌生冷

男婦小兒陰腫燥痒

桃仁 去皮不去尖 爛搗如泥付之

禁口痢

鯽魚 四五兩 白礬 五錢

者一箇



以礬納魚腹中縛住炭火燒存性為末米湯下一錢入咽  
即能食再用後貳毒散

敗毒散 治禁口痢

柴胡 前胡 枳壳 桔梗 羌活

獨活 川芎 茯苓 甘草 蓮心

右艾咀煎服

小便秘結不通

麝香 一錢 蜈蚣 箇 葱白 連須

共搗封臍即下

飛絲入目中

羊心筆新者濡以墨攪白出

漆咬生 三方

韭菜汁塗 又羊心塗 又蟹黃塗

小兒疳積吐乳

黃連 一兩 神曲 一兩 麥牙 半兩 木香 二錢半

煨榔 二兩 肉蔻 五錢 史君子 五錢 去皮

右為末糊丸小豆大米飲下二十九絕効

目暗



鼠膽點之但鼠尾元膽便消

赤眼方

黃連為末細入銀匙中取汁點之

耳癢膿出

枯礬

骨香

吹入立効

虫入耳

桃葉

接熟

全兩耳一云便出

丁瘡

蟻娘心付之痛之

飲下

止

又蒜付上亦効

煎湯飲即下

男女

等

烏包

麻草 鷺鷥藤

歌壁

羊拘子

鉄旋布

每取色五分惟箭頭針線  
許白搥取汁老酒調和黃  
昏  
目手搥於塔上以絹束頸數次即愈又  
以槿  
小効



館圖  
書



