

家庭日用指南

居家必備 第一冊

上海廣益書局發行

6

0

640  
—  
8085

榮志齋先生  
惠贈



居家必備

(第一編)

家庭日用指南

上海廣益書局發行

上海廣益書局出版

再版  
秘本  
晉唐小說六十種

小說風行無過今日譯本近著觸目皆是瑜少瑕多世有公論妨礙光陰猶為有限損害道德乃至無窮有心人所為側目而悲也欲救此弊當刊行舊小說願甄錄不嚴弊即乘之或破碎割裂炫人耳目亦非所宜本局乃訪家藏秘本詳慎選擇得晉唐小說六十種為亟印行多與坊間刻本有別世之覽者或有取乎八冊一函一元二角

秘本  
唐人小說六種

是書為長沙葉氏觀古堂藏本分六種一明皇十七事二楊太真外傳三梅妃外傳四李林甫外傳五高力士外傳六安祿山事跡其中如明皇事為次柳氏舊聞與太真梅妃等傳皆世不易觀安祿山事跡三卷乃江陰繆荃孫先生手校許為完帙茲依原本影印欲知天寶遺事者不可不人手一編也四冊五角

西青散記

每部四冊  
定價五角

青樓小名錄

洋裝  
定價一冊  
七角

石印精刊

明顧氏  
四十家  
小說

每部四冊  
定價四角

我佛山  
人筆記

各省分售

廣益書局發行

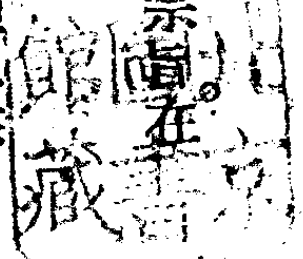
王漁洋  
筆記

每部八冊一函  
定價一元二角  
近刊

▲八冊一函  
▲一元二角▼

### 編輯大意

- 一 是編所述。無一非日用尋常所必要。故定名曰家庭日用指南。
- 一 自生活程度日高。舉一切衣食住。惟撙節乃可生存。故是編本此宗旨。在從儉字上著想立論。
- 一 全書總分一十四大類。上編分類六。續編分類八。各類更列子目。類以隸章。目以屬節。務使讀者有按圖索驥之便。
- 一 是編內容。或譯自新著。或出自秘授。迥非陳言抄襲者可比。而著者生平實驗諸法。亦竭誠貢獻社會。無絲毫諱飾。亦小善必為之意云爾。
- 一 是編所列各種良方。均非前人所能道其隻字。讀者果能率而行之。重證可化為輕證。輕病可化為無病。謹代四萬萬同胞馨香祝之。
- 一 附錄之西藥一覽表。以限於篇幅。僅舉是編所有各種。其餘姑付闕如表。



中並列西文。爲便於購求計。又舉性狀及價目。則購者益得豫備。不致一味盲從。大抵工業上應用各藥。可向教育儀器館購之。醫治上應用各藥。可向各東西藥房購之。惟藥價時有漲落。表中所載。悉係現時價目。讀者幸毋拘泥。

一 著者廁身編輯界中。垂二十年。生平譯著。除強半醫籍外。他種刊行亦夥。讀者幸毋以無所成名譏之。

# 家庭日用指南目錄

## 第一章 居處類

第一節 庭園

第二節 房室

第三節 井竈廁所

## 第二章 服飾類

第一節 衣服

第二節 冠履

第三節 寢具

第四節 雜具

## 第三章 珍玩類

第一節 佩帶品

第二節 裝飾品

第三節 食器

第四章 器用類

第一節 木器附藤器竹器

第二節 陶磁器附洋磁器

第三節 玻璃器

第四節 五金製器具

第五節 文房

第六節 雜具

第五章 飲饌類

第一節 食飲

第二節 穀菽

第三節 蔬果



第四節	肉類
第五節	雜類
<b>第六章</b>	
第一節	形體類
第二節	頭面
第三節	耳鼻
第四節	眼目
第五節	口齒
第六節	咽喉
第七節	胃腸
第八節	皮膚
第九節	手足
第十節	婦人
第十節	小兒

家庭日用指南 目錄

第十一節 外傷附急救

第十二節 中毒

第十三節 雜治

第七章 防災類

第一節 水火

第二節 盜賊

第三節 諸般災害

附錄 西藥一覽表附西文、性狀、現價、

家庭日用指南目錄終

# 家庭日用指南

無錫顧鳴盛譯輯

## 第一章 居處類

### 第一節 庭園

(去庭中草) 春間甃石縫中。往往發生青草。薙去又生。殊為可厭。惟官桂屑能除之。每年初春。取此細屑。勻布甃縫中。經宿。草自死盡。可保一年不生。

(栽種宜忌) 家屋四圍。俱宜種竹。既無俗氣。又有旺象。門前屋後。宜種垂楊。臥房外勿植桂。能敗壞室中空氣。致人疾病。廳堂外勿留大樹。恐為竊賊階梯。且易於認識。

(去排水管垢穢) 管中積有脂垢。最難除去。惟淡綠礬水。可以去之。

(試陰溝通否) 雨水約三大碗。純醋酸一兩。攪和。竹紙浸濕。取出。候紙半乾。移置室中。若見此紙變黑。該室中有陰溝臭氣無疑。室中有陰溝臭氣。其陰溝閉塞不通無疑。臥室如有陰溝臭。萬不宜住宿其間。陰溝如閉塞不通。須速召匠作挑澆。

### 第二節 房室

## 第一章 居處類

(試室內燥濕) 出懷中小鏡置地板上。數分鐘後。拾起檢視。如鏡面發生汽水。空氣必甚潮濕。須設法改良之。

(灑掃法) 常人每先揩抹椅桌而後掃地。又不知灑水。掃時塵埃四起。仍如未揩。若先掃後揩。即無此弊。掃時灑水。塵且不揚。此灑掃法也。

(安牀法) 安牀宜在室之中央。否則亦不得緊靠牆壁。若依常法安置。則兩面牆壁濕氣。盡收入牀上。空氣又不流通。人臥其中。多病少健。不可不知。

(臥室置物宜少) 臥室中位置物件。多則使空氣醞醞。且不易灑掃。少則空氣新鮮充足。有裨人身。至牀下尤不可堆積雜物。

(辟濕氣法) 房中地板。最妙須在離地二尺高處。並須製一活板。不時開啓。以便宣洩。或堆炭屑。煤屎等於其下。亦善收濕。倘地板不能攤開。但置炭兩三盆於室中。亦能收空氣中之潮濕。

(天花板刷新) 天花板上被燈火熏灼。烏黑似煤。以曹達水滌之。立淨。

(紙糊牆壁) 不必藉匠人之手。己亦可以為之。糊法。平時搜集各種顏色之紙。裂作種種形式。縱橫斜正。任意張貼。但須先將整張一色之紙打底。然後糊上碎紙。乃愈顯明。及滿房糊好。遠處視之。儼

然冰裂碎紋。盡在壁上。若更於各碎紙上。隨意書畫。或作諸金石形。則益美觀。儘可不必另懸畫軸。衣鏡之類矣。此碎紙長大。每片俱不得在一尺以上。否則不雅。又須用本國紙。一不褪色。二不脆裂。洋紙反是。惟澤不沾塵。差勝一籌耳。

（解匠人魔鎮） 吳俗建造。承造之水木作等匠人。均須主人供以酒食茶點。且優禮之。若輩始願爲執事。若略有疏慢。匠人於豎柱上樑後。每置一二什物於樑間隱處。且咒詛焉。該物謂之魔鎮。俗名做鬼結。他日主人入宅。或妨人口。或主官刑。或失財產。種種不一。大都以家長暴死爲多。諸匠人中最忍心害理者。尤無如木匠。迨殃禍發生。家人尙不覺悟。咸歸咎於宅向之不利。實大謬不然也。今有一法可以解之。於完工之日。打淨水一盆。命家人各執柳枝。蘸水繞屋內外四周灑之。且咒曰。木郎木郎。一去何方。作者自受。爲者自當。吾奉太上老君急急如律令敕。隨灑隨誦。魔鎮卽不能爲害。或取竈神前淨水。以柳枝遍灑門柱各處。口誦云。天地陰陽。日月星光。凡有魘魅。俱變吉祥。吾奉太上老君律令。不住口誦。灑完爲止。亦驗。

（拖洗地板法） 尋常臥室地板。鮮有油漆者。故一經拖洗。多不易乾。可於西式木器店中。購揩地板毛刷。吸去水分。便易乾燥。

第一章 居處類

四

(去壁紙污迹) 乾麵十兩。水適宜。調和溲之。分捏粉團數塊。向壁紙上捺抑。或搓滾。一切塵垢。都被粉團吸淨。而壁紙不損。殊佳。

(選配地毯色) 室中明亮者。宜用黑色地毯。黑暗者宜用別色地毯。牆壁亦然。

(書齋外牆壁忌白) 夏秋日光酷烈。其東西南三面牆壁。為日光所反射。最炫人目。窗下讀書。眼病滋多。須粉以淡灰。或深灰色。則不惟不傷視官。書齋亦覺陰涼。此因白色拒熱。黑色則收熱也。物理之相反如此。

(紅色牆壁) 臥室牆壁。以粉紅。或桃紅色為佳麗。法取精製白堊。以水化開。酌加極淡之過滿俺酸加里液。攪和。至所需之紅色為度。乃以草帚粉刷牆壁。自上而下。此法有三長。一美觀。二衛生。三價廉。

(去漆臭法) 取葱頭二三個。薄切。入提桶中。滿注清水。置桶室之中央。約四五時。漆氣自散。一法。室內貯水一提桶。桶中投乾草一握。經一夜後。亦能滅臭。

第三節 井竈廁所

(淘井須試驗毒氣) 舊有家井。多年廢棄。如須飲用。必先淘過。然恐有毒氣。夏秋之交。中之醜殺人。

試驗之法。可將雞羽拋下。直下者無毒。可用。迴旋而下者有毒。不可用。若必欲用之。須先澆酸醋數斗。方可入井工作。

(塞自來水管漏) 自來水管猝然滲漏。水漸漸來。一時不及召匠人至。可速取洗衣肥皂。與白堊末若干。和水些許。捻捏至軟。塞入隙穴。自然不漏。此急救法也。

(雨後井水溷濁) 但將桃仁、杏仁等一同搗碎。投入井中。水即澄清。

(辟厨房臭氣) 厨竈内外地脚。每因倒棄骨殖、魚腥等物。及油膩污穢。往往發臭。取楓、桃、松各樹脂。盆中燒之。立能滅臭。稱錘燒紅。入酸醋盆中焯之。亦解。又方。零陵香、生大黃各四兩。蒼朮、白芷各三兩。沈香、芸香、山柰、辛夷、甘松各二兩。共研細末。燒之。大可辟一切穢臭。

(去竈輒油脂) 法至便易。火鏟取竈中熱灰。勻布輒面。少頃。注水少許。竹箒刷洗。最善去污。用漂白粉。尤佳。但不必水刷。乾揩可也。

(堆物處須燥) 不論披屋與自打之閣。用以堆積雜物之所。第一須透風。如係披屋。須留窗榻數扇。不時啟閉。如係矮閣。則須常開閣門。庶幾所貯什器。不致霉爛。

(倉宜在屋後) 小家無倉。亦有米間。米間一不可近臥房。二不可近書室。因臥房內衣服所在。書室

第二章 服飾類

六

爲書畫所在。皆最忌米蛀蟲蛀蝕。祇可擇屋後披屋。或與窻相近處。如防偷竊。鑰其門戶可也。

(清潔廁所法) 大小便所。須常常灑臭藥水。頗有辟穢之功。但不必過多。一法。焚燒艾朮。效亦相同。且驅蚊蟲。價更低廉。居家須知之。

第二章 服飾類

第一節 衣服

(白夏布變黃) 用上等肥皂若干。切碎。牛乳二升許。同入鍋中煮之。候肥皂完全溶化。再入夏布。約煮半點鐘久。取起。另換肥皂水澆灌。更以冷水過兩次。其第二次所換冷水中。加入藍些許。則色尤純白。

(去平金禮服污迹) 以極細之石礬末糝污迹處。細細擦之。自鮮潔如新。

(去衣服血迹) 調稀糊厚刮染迹處。乾則血迹隨漿俱去。卽最陳舊者。如法連行兩三度。污迹無不淨脫。婦人宰殺雞魚等小動物時。往往有之。惟用此法可免。一法。以蘿蔔湯。或自己小便洗。亦佳。

(各色夏布汚果汁) 不論何種果汁。祇須撒澱粉末(卽乾麵)於其上。放置數時。果汁汚色。自然全被吸收。但須從速。遲則不能去淨。



- (鑷水污顏色衣服) 鹽鑷水、硝鑷水、磺鑷水等。均屬酸質。如污顏色衣服。俱能褪色。速將礮砂精(日本名安母尼亞精)濕之。即可消滅酸性。更洗以嚼囉仿謨。則褪去之色。仍可還元。然切記須先用礮砂精。否則質地且被燒焦。不可不知。
- (鮮豔顏色還元法) 鮮豔衣服。爲日所曬。色必褪淡。以海綿蘸嚼囉仿謨。揩洗一過。色仍鮮豔如新。但措時須勻。不可有此多彼少之弊。不然。還元之色。亦不勻淨。
- (防白皮統子沾污) 先以軟肥皂水洗過。曝曬乾透。再用濃生礬水浸過。又入微溫水浸。然後曬乾。製成衣服。以後永不染污。
- (去白夏布焦痕) 先取漂白粉少許。濕水輕擦焦黃之處。更洗以水。陰處風乾。焦痕自可消滅。一次無效。續行之。必能褪去。
- (去白絨布污迹) 以蛋黃與甘油等分混和。綿花蘸塗污迹上。約半點鐘久。水洗。自去。
- (去衣服油漆法) 速擦以潔淨之豬油。繼用肥皂水洗之。污點可以褪淨。
- (泥水污衣) 以重碳酸曹達些許。入水中溶化。湍之。泥污立去。黑色衣服爲泥所污。水調烏莖石洗之。殊效。若黃泥沾污。須用薑汁洗。

(去白羔皮污穢) 將皮衣平展桌上。先濕以水。乃用麩皮細細擦之。麩皮濕。又換乾麩擦之。終更擦以酸化麻佃涅矢亞。則自然潔白。惟濕麩皮。須用絨布擦。乾麩皮。須用粗夏布擦。

(墨迹污衣) 布類可洗濯者。米飯搓洗。最爲簡便。用杵碎南棗。及燈草洗。亦效。如係綢緞衣服。或毛皮上。須取滑石。研爲極細粉末。和水調上。乾卽掃去。自除。或用赤石脂末。更妙。一方。黑丑一錢。草果白芷各五分。研極細末。牙刷濡水。蘸末刷洗。墨迹亦去。

(瘡毒膿水污衣) 明黃膠少許。入水溶化。約稀稠得所。淨毛筆蘸塗被污處。細心搓洗。

(膏藥污衣) 須先用油洗。再用杏仁嚼洗去油。然不如用滾酒微浸三五次。再用手搓洗。清水數遍。既較簡便。又無再滴油迹之煩。舊法尙有用竈心土者。殊不驗。勿輕試之。

(一切油類污衣) 清油沾污。蜂蜜。或蘿蔔水洗。豬油沾污。栗子嚼洗。牛羊油沾污。石灰搓洗。桐油沾污。豆腐渣洗。煙油沾污。瓜子嚼洗。或用米洗。西法。以曹達(卽蘇打)或肥皂溶水洗之。便可除去。但曹達鹹性甚烈。往往害及衣服之顏色。如係絲綢之類。且有損傷纖維之虞。故寧用其稀薄者爲佳。或以揮發油塗污迹處。燙以熱熨斗。使其蒸發亦妙。

(酒醬醋污衣) 均以藕汁洗之。一次不褪。如法再洗。自可去淨。

(樹脂類污衣) 樹脂及蠟諸物沾污衣服。但用火酒洗之。即去。

(鐵銹污衣) 鐵銹及其他鐵類沾污衣服。先以水濕污迹處。乃注以二十倍之單寧酸水。子細揉搓。仍放置六點鐘許。方用清水洗淨。其已變黑之部。先以肥皂水洗。繼以清水洗。乃注以二十倍之醋酸水。子細揉搓。如前放置六點鐘許。再洗以水。亦能滅迹。倘係新有之污點。但用羧酸水。或酒石酸水洗之。已可。若既沾鐵銹。又染油類。則須先以揮發油。或火酒除去油迹。再依前法除去鐵銹。方為合法。

(洋墨水污衣) 洋墨水中。如藍、紫、紅等顏色。一旦沾污衣服。先濕以濃厚之過滿俺酸加里水。數分鐘後。再滴上稀薄之亞硫酸水。則污迹立褪。如尚係新污。只須以清水。及肥皂水洗滌。再洗以檸檬汁。終以清水洗過。即得。

(蠟類污衣) 苛性曹達、炭酸曹達及其他蠟類。與肥皂等沾污衣服。祇須以稀薄之醋酸水。或他種酸類溶液洗之。自淨。

(去污新劑) 淨河水一斗。好肥皂三兩。切細。投水中煮滾溶化。再加炭酸曹達一兩半。硼砂八錢。安母尼亞水一兩半。火酒二兩。依的兒一兩半。均俟十分溶化。取起。候冷。淨瓶收貯。以洗衣類。一切油

質污迹。俱能褪淨。

(毛織物洗濯法) 今人所用圍頸、毛布、及他種毛織物類。洗濯如不得法。動被損壞。法須先以尋常肥皂。加適量之水。熱使溶化。取下。放冷。再加松節油、火酒各少許。攪拌極勻。乃入毛織物洗濯之。最後更和食鹽少許於清水中。再洗一過。然後曬晾。又洗出時。忌用手絞。絞則必延長。只可擰去其水。

(貯藏白色衣服) 凡白色衣服。不論爲紬爲布。隨意疊置箱中。輒易泛黃。若四周襯以藍紙。外再裹以鶩黃色之包袱。雖經久。可不變色。其已變黃者。可先以微溫水浸泡一夜。明晨以清潔之肥皂水洗之。更入潔淨之大銅器中。滿注冷水。加肥皂屑少許。礪砂粉一小匙。煮滾二十分鐘。取出。再移置清水中。仍加礪砂粉少許。又浸一夜。則純白矣。

(褪色還元) 生礬一物。不論何種褪色。俱能使其還元。法須先將褪色之物品。用肥皂水洗淨污穢。再過以清水。末後乃濯以生礬水。則顏色分外鮮豔。此與前鮮豔顏色還元法。可以互相參照。但此法不僅限於衣服。卽一切服用。俱可施之。且價尤低廉。僻地多有。非若嚮囉仿謨之購自藥房也。一法。冷水中加松節油約一二匙。將衣服浸泡一夜。再換清水過清。以後便永不褪色。又法。先浸滾水中。候將冷取出。亦妙。

(洗白布衣服) 洗滌白布衣服。除白夏布外。概須先以米泔水浸兩三遍。乃入曹達少許洗之。又取安母尼亞。注一二滴於水中。並和礬砂少許攪勻。再行搓洗。則衣服不損。而又潔白如新。

(洗愛國布衣服) 凡愛國布之色。雖有深淺不同。然一經浣濯。其色必淡。洗時須先於洋磁盆中。下鹽約二兩。熱水五大碗溶化。將衣浸入。候冷。取出。另換清水。擺淨鹽水。則可安心洗濯。保不落色。

(洗紅色及他種顏色衣服) 依尋常洗衣法。無不落色。惟水中入酸醋數滴。可不落色。但肥皂萬不可用。

(洗衣光潔) 衣服等類。有須先煮而後浣濯者。煮時加地蠟少許。乾則色益鮮明。

(洗衣省力) 應洗衣類。洋磁盆中盛水。注純安母尼亞一小匙。攪勻。將衣服浸置一夜。明日稍稍搓洗。便已潔淨。省力不少。

(洗白夏布衣服) 不可用肥皂水搓洗。須置洋磁盆中。入米泔水蓋煮之。自能潔白。若用木盆洗。色必變黑。又不可手絞。祇能帶水掛起。不可日曬。祇能陰處吹乾。

(洗絨布衣服) 須先用冷水浸過。後換熱肥皂水洗濯。切忌用硬板刷蘸肥皂揩擦。損及絨頭。洗出亦帶水掛起。忌用手絞。如係有顏色。或花絨布。更忌當光熱處泡洗。

(油污羅紗衣服) 將沾污處平展桌上。上下置吸墨紙一張。熨斗隔紙熨之。油迹自然收淨。一法。豆豉泡湯。乘熱淋洗。亦效。或用白龍骨、滑石各一兩半。烏賊骨一兩。白陶土三兩。同研細末。糝污斑上。蓋尋常紙。或吸墨紙。熨斗燙之。其迹自去。法亦極便。油迹已經久者。更以綢類細揩污處。熨之。或水調澱粉末塗之。乾後拂之。亦無痕迹。

(衣服生霉) 用乾麵、軟肥皂、檸檬汁三物。等分調和。塗霉班上。日中曝之。連行兩三度。可以褪淨。

(夏衣沾汗) 先浸以水。生蘿蔔搥汁搓洗。自能消滅。用綠豆芽洗。亦佳。枇杷核研末揉搓。更入清水中洗之。功效與前相同。

(元色衣服還元) 元色衣服。久必發黃。綢布皆然。若以未曾用過之大板刷。飽蘸藍色水刷洗之。均得復還原色。

(洗羽紗衣服) 大忌用熱水泡洗。祇可以冷肥皂水洗之。

(曬白色衣服法) 凡曬月白、或漂白等衣服。穿竿之時。須先串一白布套。不然。乾後收下。兩袖正面。必沾一線黃斑。再洗亦不易去。白衣套不必另製。祇須將平時人家所給之白束腰。接長爲之。已可。

(洗橡皮雨衣) 先以河水浸濕。平展桌上。硬板刷蘸肥皂。順布紋揩刷全面。污穢既去。再入水擺清。

肥皂水。帶水穿掛遠火通風處。此物有三大忌。一忌熱水。二忌火烘。三忌日曬。犯之易壞。又井水、泉水亦不宜用。若沾染油氣、或洋墨水、布片蘸松節油拭之。可去。其餘一切污染。但用肥皂已足。

(保存雨衣法) 置橡皮雨衣。無論已否穿過。均宜常掛通風處吹之。使得乾透。然後收藏。若以舊布濕水蘸安息香酸少許。常常揩拭。更能經久不壞。

(買皮統法) 購買各種皮統。須選其毛長且密者。口對毛尖吹過。吹之毛緻密。不見地者。其皮必佳。若微吹即開。便是劣品。

(洗洋服白色硬領袖) 先以白堊末、或酸化苦土擦洗。再用刷衣服板刷拂去。便煥然一新。

(防袖口擦破) 著綢緞衣服。據案寫書作文。人人知加一套袖。其長約與肘等。以之免袖底之污。肘部之破。法固甚佳。豈知袖口未經包裹。動即破裂。雖免此弊。須如余友法。春秋以花席法布製成套筒。冬則以絨線編織。半套袍褂之內。半捲袖口之外。乃更加套袖於上。則袖口得保護物矣。無事時。套袖須撤去。套筒不必去。

## 第二節 冠履

(舊緞帽變新) 男女戴過之緞帽。油脂已多。棄之則可惜。聽之則發霉。且不堪用。祇須於不用時。擇

晴霽之日。絨布片蘸火酒細細揩拭。日中曬之。油氣自絲毫不留。用好燒酒亦可代之。

(絨帽沾雨雪) 不論本國絨與外國絨。一沾雨滴。絨頭立即塌下。點點如星。甚不雅觀。法先用吸墨紙吸乾水滴。繼以舊天鵝絨一小塊。纏指頭上。輕輕倒拭。又復順揩。如此連拂四五度。絨頭仍可堆出。凹痕一無所見。此法曾經實驗。故錄之以告愛惜物力者。

(去黑氈呢帽污迹) 黑氈呢帽戴久。亦必沾附油氣。可用偏陣之溶液揩抹一過。再掛風前吹之。則偏陣之臭氣不留。而帽仍嶄新。

(去灰呢帽塵垢) 但用尋常板刷。不易刷去。且損呢質。須用好肥皂水。再和安母尼亞少許。用軟毛刷蘸之。輕輕揩刷。末後更以曹達水洗清。日中曬乾。便不知是舊帽。

(麥編帽變黃) 先洗以肥皂水。繼以清水淋過。去盡肥皂水。吹乾。薄塗攪打之雞蛋清一層。黃色自然褪去。或取檸檬一枚。破作兩半。就以破面蘸硫黃末。遍擦麥編。還用清水洗淨。掛當風處吹乾。亦妙。

(去絨帽灰塵) 用軟毛刷。仍不易淨。用硬毛刷。絨易受損。用舊絨措。絨頭易壓扁。須如鞋帽店法。用高粱帚。或草帚刷之。最爲爽利。且不壞絨。



(著皮底鞋勿響) 皮底鞋叩軋作響。頗覺可厭。欲其無聲。可將麻油煮滾。注寬廣盆中。將鞋底浸入。使遍及全底。二三日後。取出曬乾。再著。即無聲。如一次無效。連浸二三次。自驗。但器中麻油。祇可注入一薄層。否則油必污及鞋帮。切記切記。

(試穿新鞋時刻) 足之漲縮。早晚不定。惟飯後無漲縮。一如天然之大。此時試穿。可作標準。將來無嫌緊嫌寬之弊。

(皮鞋著水變硬) 皮鞋變硬。不但易於脆裂。且動輒嵌痛脚部。惟常用火油塗之。則柔軟如新。塗火油法。竹箸一端。結舊布一塊。頭端剪開如雞冠花。蘸油塗之。更覺簡易。但塗後不可近火。

(漆皮鞋不龜裂) 新買漆皮鞋。穿著未久。鞋頭脚跟等處。往往裂縫。漆既綻開。皮亦易裂。自來無良法防之。茲得一法。祇須於每次穿著前。先用熱水揩洗一過。則皮既柔軟。不生龜裂。且因熱漲寬。亦不壓趾。誠一舉而兩得也。

(舊皮鞋裝新) 黑皮鞋著舊。無論如何洗刷。色終淡而不顯。可先以水洗去泥污。取生洋山積。切成薄片。乘濕擦之。一片擦乾。再換一片。如此兩三度。便烏黑矣。洋山積。小菜場有之。如在內地。番菜館亦有之。可乞取少許也。

(防皮鞋透水) 雨天著皮鞋行走。鞋底、鞋頭。往往透水。可於平時以極濃之肥皂水。將鞋底連頭。浸置數時久。取出。風乾。陰雨著之。永不透水。因肥皂及脂肪質之酸。已盡入皮中故也。

(防皮鞋太緊) 新買皮鞋。當時試著。尺寸恰好。迨著之行走。纔及里許。便覺緊迫。約束趾踵。十分痛苦。棄之不可。掉換不能。頗為難事。我有一法解決之。每次臨著。先以熱水布搭放鞋上。冷則再換。約片刻許。取著自覺舒適。蓋皮革受熱則漲。漲則放寬也。

(防鞋帶解散) 穿有絲帶之皮鞋。帶上微塗以蠟。結遂易解。此固盡人知之。然因之常易脫出。以致拖泥帶水。反不雅觀。豫防之法。祇須近頭端處。勿塗以蠟。再將帶端之銅鞮緊塞鞋裏。自無此弊。

(著打掌鞋) 不論單鞋、棉鞋。著過月餘。鞋頭及後跟。皮必踏破。倩補鞋匠打掌。釘脚雖已敲彎。然仍突起底面。致襪底動被嚙穿。經濟上殊不合算。後思得一法。以西洋厚紙骨。依鞋樣剪一塊。余妻為美觀計。更於兩面糊淡藍竹布一層。插入鞋裏。以禦釘脚。自是襪遂經穿。從不破損。此蓋板如底面。嚙破。隨將上面翻下。大約一片紙骨。直可用至鞋破為止。省襪已三四雙矣。

(防褲腳擦破) 凡著高筒呢幫棉鞋。鞋口及後跟兩旁。每易於行動時。擦破褲管滾條。或面子。如係綢緞褲。豈不可惜。余戚命家人購絨線自織套筒。於未穿鞋前。先將此筒套上。下緣齊足背。然後穿。

鞋。一任行動。襪脚永無擦破之患。既得保護。又復雅觀。且套筒係絨線織成。不易破壞。洵妙法也。

(紅皮鞋底改造) 紅皮鞋底繫線法有兩種。一種直行密繫。著舊一無所用。一種僅四周及中央一處繫線。著舊尚可拆去鞋圈及蓋板。將皮底改製女鞋。周圍切去。依然完好。武進吳秋暉爲余言之。較配新鞋底。省小洋四角。

(著洋襪法) 買來洋襪。雖頗緊小。然穿過數日。便能稱脚。然後下水。卽微有收縮。尙不如新襪之甚。若先洗後著。必緊小過度。雖亦能著。奈易撐破。何。又人之兩脚。略有大小。最妙兩襪預作記號。每日著襪時。互相替換。則可始終同大。

(著長筒毛襪法) 長筒毛襪。著久輒寬大。最妙三五日後。卽洗濯一次。因毛織物入水必縮也。惟洗出時。祇可搾去其水。不可手絞。絞則仍寬。與他種毛織物同。

### 第三節 寢具

(去被褥蚊帳油迹) 先以火酒濕之。再擦肥皂。緩緩揉搓。清水滌洗。油漬自去。

(收拾舊席) 席經用過。色澤不顯。可以軟布片蘸極淡鹽水。細細揩拭。曬乾。色仍鮮黃。如沾油脂。水調小粉塗之。自淨。乾麵亦得。

(複染絨毯) 有色絨毯。久必褪淡。可購取牛膽數個。和水化開。其比例爲牛膽一。水二。海綿蘸洗。自然復還原色。

(洗鴨絨枕) 洗時不必將枕拆開。取出鴨絨。不妨囫圇入大浴盆中。浸以和漂白粉之熱水。且浸且擦。擦須用小毛刷。俟通身擦淨。再換熱水過清。乃擠去水分。日中反覆曬之。候八分乾時。以手提之。枕已極輕。乃再懸繩吹曬。且以棒打之。鴨絨自然鬆解。但必須揀伏中晴日。否則陽光不烈。甚難乾也。

#### 第四節 雜具

(去桌圍椅披污迹) 沾污茶漬。可速注熱水於斑點上。則不致暈開。日後洗之即去。沾污燭淚。可覆吸墨紙於污迹上。用熱熨斗熨之。則蠟油被吸去。西式器具所用之檯毯、椅套等。如被沾污。其法同前。惟小件及布製者。不妨徑洗濯之。

(去天鵝絨椅面污迹) 西式天鵝絨製之椅櫈、沙發等。價值極昂。如被沾污。不可不知去漬之法。沾染各種顏色。可以白絨布蘸冷茶揩洗。沾染白漆。以牛乳揩之。即脫。沾他種白色污迹。絨布蘸樟腦油揩之。自退。

(洗鏤空窗簾) 西式鏤空窗簾。係用白洋紗線結成。價亦甚貴。然懸掛不久。即沾附塵沙。如欲洗濯。大忌手搓。一搓即破。無有倖免。余家所用窗簾。兩年中已換過二次。每逢浣洗。均由女傭任之。乾則大洞小孔。幾遍及矣。詢之。則手搓也。旋又易其新者。及洗。教以用極大之洋磁盆。(較面盆大一半者。已適用)中盛濃肥皂水。置火爐上。一面將該窗簾。先用冷水泡去塵垢。捺去污水。投肥皂水中。更以稍小之面盆蓋緊煮之。約刻許。啟蓋。將其翻轉一次。連翻三四次。取起。候半溫時。用手輕捺。再換清水。過三四遍。仍擠去水。輕手搭起。果然完好。

(去皮夾污迹) 懷中皮夾。及手提革囊。羊皮手套等物。使用既久。便有垢膩。祇須取醋酸些許。熱水沖拌。海綿或舊絨布。蘸此水揩洗之。即與新置者無異。

(洗面布) 將不潔之面布。浸肥皂水約半點鐘。撈起。水中注藍墨水一滴。和勻。然後搓洗。再換清水。搓淨肥皂。又純白如新矣。

## 第三章 珍玩類

### 第一節 佩帶品

(去金飾污光) 金製筭釵之屬。久用必沾油脂氣。法取杜松子油一小匙。酌和磨粉少許。拌和。牙刷

或絨布蘸取塗上。近火處烘乾。淨絨布輕輕揩去磨粉。則金光燦爛。仍如新置。金質又毫不受傷。但如金鍊條等細巧之物。揩擦時更須謹慎。否則難免斷裂。

(去銀飾污光) 以揩布染炭酸。徐徐揩之。即得。如油脂重者。須先入火中微灼。抹去油脂。然後用藥擦抹。或以礪砂若干。熱水化開。製成濃液。乘熱浸幾點鐘。取出拭乾。色已純白。又法。以安母尼亞水洗滌。立變簇新。常法且可永不受污。余妻則別有洗法。先以鹽揩洗。後以肥皂水洗。既便且易。亦可試之。

(辨黃金) 銀樓製出金器。以九成金作十足算。尚係老招牌各家所為。若新開各店。則併九成金而無之。故不可不辨之也。今有一法。將該金飾置掌心摩熱嗅之。若作松花香。含之味甘者。真金也。若氣腥味鹹而苦者。撓銅或點藥必多。此法既簡便。又確實可恃。藏金家可一試之。

(去鍍金飾物污光) 取連根葱數科。根拍碎。水中煮滾。使氣味極濃。取下。軟布蘸此水細細拭洗。又換布片抹乾。污光自然除淨。若如尋常以肥皂水洗之。則無益有損。

(辨金剛鑽) 置炭火內燒紅。投醞醋中浸之。僞者必酥而易碎。真者仍堅硬如初。

(洗珍珠法) 以精製白堊。冷水中攪勻。細細擦洗。光彩自顯。若用肥皂水。則晦黯如死。熱肥皂水。尤

屬大忌。舊法先以人乳浸一宿。明日用益母草燒灰淋汁。入麵粉少許。絹袋盛珠。輕手搓洗。色即鮮明如新。珍珠變紅。芭蕉汁洗。更浸一夜。即白。珍珠變黃。亦然。如染油脂。用鵝鴨糞曬乾燒灰。熱水澄清。絹袋盛珠洗之。又一法。絲線穿定珍珠。置手掌中。生豆腐搓洗。再以清水淋過。尤驗。

(保護嵌寶石戒指法) 手戴鑲嵌各色真寶石之戒指。最忌見水。肥皂水尤甚。若常浸肥皂。寶石極易褪色。又易與座子脫離。欲保護之。切記將戒指脫去。然後下水。

(收藏珍珠法) 舊法。但知用新棉花包裹珠子。藏錦匣內。尙不甚妥。最妙須藏於炭酸苦土。或乾麵玉蜀黍粉中。如恐珠子沾染粉末。臨用不易收拾。不妨先裹以棉。再入其中。依此收藏。光澤一如新時。且亦不沾油氣。

(洗金剛鑽飾物) 鑲嵌鑽石之戒指、環釵等首飾。不妨用肥皂水洗。洗淨後。以極軟之吸墨紙摺成尖角。入鑽石底面諸隅。吸乾水分。又換紙通體拭抹。最妥。

(洗珊瑚飾物) 珊瑚頸鍊、簪簪等物。可以好肥皂與曹達同入水中。候滾。將該飾物投入。煮三四分鐘。另換清水洗淨。拭乾。再以軟羊皮細細揩之。寶光愈覺可愛。

(藏銀飾物) 將樟腦膠數塊。一併收藏。則銀色雖久不變。

(洗琥珀飾物) 宜用精製白堊。微濡水擦之。再以舊布片蘸橄欖油潤之。又換乾絨布拭淨其油。倍覺寶貴。橄欖油。大藥館有之。或向藥房中購買。亦良便也。

(洗翡翠飾物) 鑲嵌翡翠之手鐲、戒指、耳環等首飾。只可用舊絨布濕清水揩抹。再以軟羊皮細心乾擦。即能復舊。若一下水。則鑲嵌處水不易乾。且易脫落也。慎之。

(洗象牙飾物) 象牙摺扇。柄最易污。可將扇面輕手取下。先以肥皂水洗淨污斑。還浸水中。連曬二三日。自如新牙。或以象牙柄浸入稀硫酸水中。數點鐘後。取出曬乾。再以肥皂水洗過。亦佳。舊法水洗後。烈日中連曬七日。候色變白。擦以木賊子。再用甘草湯洗之。效與上述數法略相似。

(洗玳瑁飾物) 梳時式髻。有必需玳瑁彎櫛者。新時頗悅目。久用輒失其光澤。可先用滑石粉輕輕磨擦。更以舊羊皮。或軟布片蘸油潤之。便光澤放艷。若能平時常以軟皮揩拭。光色可毫不損失。

(袋藏金銀表法) 金銀表貯藏懷中。切忌與銀銅貨幣雜置。否則表殼往往為所損壞。最妙莫如套一羊皮袋。既得保護。又免受污。

(揩手表法) 不論金銀各表。如已染有污光。須先用揩眼鏡紙。微濕清水拭淨。再用柔軟之羊皮細細抹拭。自然潔淨如新。



第二節 裝飾品

(去金咬嘴油污) 先用熱水一浸。硬雞毛插入。數數旋轉。煙油盡下。嘴端如被煙油塞住。銅絲捲棉花一薄層。伸入措過。再換熱水。毛捲一次。並煙氣亦無有矣。乃以細竹杆纏緊棉花。插入孔中。吸盡水氣。外以棉花細細措過。便可。若漫用銅杆挖掘。金質必致損傷。切戒。

(去銀花瓶汚光) 可以杜松子油代水。調拌磨粉。塗敷器上。置近火處烘乾。用軟皮輕輕措之。磨粉既去。寶光即燦然發現。銀質亦毫不受損。

(煮玉令白法) 取新烏梅搗碎。與玉同煮一二時。若加陳年鹹白梅搗碎同煮。更妙。但須時時取出驗視。若火候不及。則色不白。火候太過。則色晦黯。須以得中為佳。

(復古銅香爐色) 法用銅青、礬砂各二錢。鴨背膽礬、硃砂各五錢。共為細末。好米醋調勻。先以細硬炭灰。將爐擦光。勿使有痕迹沾油。再用清水洗過。候乾。以筆蘸藥塗遍。少頃。入火於內逼之。自然變色。火候未到。又洗又塗。又燒數十次。即如舊矣。若有紅黑斑。更妙。如色不好。再以灰擦。仍如前洗塗。燒之。但炭灰打擦之後。藥水未上之前。還須將手用力磨擦。至極光潤為妙。既上藥後。少停。仍以清水略洗去色。然後逼之。逼後。再將手指蘸炭灰通身輕輕磨擦一過。其爐口底沿上。及兩耳。則須重

第三章 珍玩類

二十四

擦之。若欲其作栗殼色。可加膽礬一錢。爲末和塗。逼至栗殼色爲度。欲其作橘皮色。加蓬砂二錢。爲末和塗。不用洗淨。

(磨銅插鏡丹藥) 以水銀一兩。上好錫七八分。生礬一錢二分。至一錢半。先將錫鎔化。入水銀攪勻。冷定。同礬研細如飛麵。大約要不起霜。礬少爲妙。以此藥磨擦鏡面。則古色顯然。與秦漢物無二。

(補碎損晶玉) 真松香七分。白蠟三分。白芨三分。白礬二分。取淨瓦器一個。先將松香熬去渣。次將三白勻化。不令滴入水內。淨器收貯。繼將碎損晶玉。火烘極熱。取前藥鎔化膠補。堅固如一。且不露痕迹。惟晶玉入火時務須潔淨。否則留有斑點。不能著力揩擦也。

(保存鍍鍊香煙盤法) 隔一、二日。以羅紗片濕安母尼亞精。細細揩擦。則光輝燦然。

(洗古銅器) 先用水浸。拭乾。將搗羅過極細灰末遍擦。以硬毛刷刷之。再用棉花揩擦出色。

(洗石膏像) 以水三合。入礪砂半兩。溶化。成礪砂水。乃將舊綉子蘸水拭洗。塵穢卽去。最忌刀刮。

(磨寶刀鐵鏹) 用木賊草擦之。其鏹自去。最爲簡便。一法。刀面注香油少許。取細石一小塊。徐徐磨去刀上鏹。再用鐵爐旁打下之鐵花三兩。入木炭一兩。水銀一錢。同研細末。摻刀面上。布片蘸油。緩緩磨擦。其光遂可鑑人。後用棉花拭淨。酥塗掛壁間。自永不生鏹。大忌用粗石及水。又法。以香油調

水粉敷擦。亦免生銹。

(安置風琴) 風琴最忌潮濕。受濕動即損壞。須置於乾燥透風之處。方能經久。

(揩抹畫片) 油畫掛片及古今名人畫軸。如張掛日久。染有塵埃。只可以軟雞毛帚。輕微拭拂。換帚再拂。先正面。後背面。切不可用粗布。恐摸擦失神。

(張無框油畫) 畫片多少。因地制宜。配定張數。試張壁間。視已端詳。隨於畫片四隅。各捺銅釘一枚。自然整齊可觀。但畫片必須展平。方可入釘。不然。畫片僕起。既不雅觀。兼易染塵。

(去著衣鏡劃痕) 先以上等海綿遍擦鏡面。後將天鵝絨裹海綿。蘸鐵丹更擦之。瑕疵盡去。痕亦不見。

(去牙牌油污) 象牙或骨製之牌。與象棋等玩具。久為汗脂所污。可先用硬毛刷刷之。再以極細之木屑。注檸檬水三四滴。拌濕捏塊。厚敷其上。任其自乾。約一二日後。更以毛刷刷之。垢脂自然不見。如尙未淨。再行一次。必效無疑。但牌上之點。棋面之字。均係染色。檸檬水如用之過度。必至落色也。

### 第三節 食器

(揩擦銀杯匙) 如潔治銀花瓶法。若每次用後。即入水中煮滾。油酒氣自可脫淨。更入濃礬砂水中。

第三章 珍玩類

二十六

浸置數時。光澤益佳。其常用以服藥者。往往變色。遇鹽化鐵。變色愈甚。須先以硫酸擦之。再入肥皂水一過。立能復舊。

(銀茶壺酒壺用後處置) 每次用過之後。壺中插毛竹筷一根。然後覆蓋。則壺中透氣。不發霉臭。下次取用。熱水蕩過。又免塵埃。

(揩擦鍍銀食具) 番菜用之刀叉。及端茶之托盤等。係銅鐵鍍銀。故瑩白似銀。然久必發黃。須先以極細軟之沙紙揩過。再用羊皮揩之。便與新製無別。

(象牙器復新) 西洋食器中之象牙柄刀。與本國之象牙箸。如染油漬。可先於硫酸中和水少許。浸象牙其中。或以漂白粉與鹽素水化合。浸若干時取出。日中曬乾。又入肥皂水浸洗。再曬乾。便能純白。如嫌煩瑣。則先入肥皂水。竹花(即竹二青)揩洗極淨。換水浸一日。取出。連曬二三日。亦佳。

(洗大理石插鏡掛屏) 用曹達兩分。極細之白堊末。並輕石粉各一分。拌勻同篩。和水些許。擦大理石面上。污點自去。且光可鑑人。末以漂白粉與熱水洗之。益妙。

(膠補石片) 大理石片等損裂。取榆白皮濕搗如糊。膠粘裂縫處。堅固如初。殊有力。

第四章 器用類

第一節 木器附藤器竹器

(揩紫榆木器) 廣東之紫榆木器。於陳列物中。最爲上乘。他器揩抹。須用水布。獨此不宜見水。水揩轉覺晦暗。卽偶有油垢之類。非水不去者。仍須用乾抹布。順木理重揩。則色澤光明。儼如上蠟。而又不膩。其較小之器具。如鏡架等類。尙可微潤以油。還用布抹去。尤艷麗奪目。

(揩真紅木器) 真紅木。雖次於紫榆木。然揩拭之法。亦須如前。

(去木器焦痕) 凡白色油漆器具。爲火柴紙煤燬焦。顯呈痕迹者。可先用檸檬少許擦之。再塗精製白堊。細拭之。乾則一無痕迹。

(去几上碗印) 洋漆几案之類。均不可將熱碗放置其上。否卽現一白印。杯盤等亦然。此印輕易擦之不去。惟火油可以退之。布片蘸些許。細細揩之。印卽不見。冬日以冰雪覆其上。亦能滅迹。金漆几桌之類。一受熱氣。多變黃色。須昇至露天。經霜一夜。便如舊。雪中更妙。蓋受熱而顯者。遇冷則滅也。物類之相感如此。

(洗雕花木器) 熱水一升二三合。松節油牛乳各一大匙。肥皂若干。攪和。毛刷蘸而洗刷。垢穢立除。清光大來。

(去假漆器上指痕) 舊布片濡橄欖油少許。細細抹之。指痕自消。

(洗各種石檯面) 蠟石沾附膩垢。布蘸食鹽少許。用力揩擦。清水洗過。純潔如初。大理石面受污。亦用此法。或依上述插鏡、掛屏等處置。亦佳。一法。漂白粉與水。調成稀糊。硬板刷飽蘸刷上。當去。如仍不褪。改用炭酸加里。與精製白堊兩物。水調成糊。搽上片時。拭去必淨。或以輕石粉和肥皂水擦之。清水洗過。其效同上。如染鐵銹。可用鹽酸一分。兌水四分。解淡洗之。再過清水。銹斑立退。一法。先以蓼酸溶液洗拭。換水淨抹。即得。

(去木器污迹) 墨汁、洋墨水等。誤沾無油漆之木器上。須先以細砂少許。略注安母尼亞。細細磨擦。再以濃曹達水洗過。白油漆等污迹。舊絨布濡火酒。或樟腦油揩擦。立去。

(去油漆臭氣) 凡新置油漆器具。每有漆臭。取米泔浸片刻。即無此臭。几椅等不能浸者。則以藁豆汁揩洗之。

(保護漆器法) 揚州上等漆器。及福州精製漆器。切不可用熱水浸洗。漆受熱必龜坼。或且片片脫落。即須揩洗。亦祇可用冷水。

(假花梨木器) 白身木器。先以石灰水刷過。將紅花紫草和水煎汁。澆上搽磨。候乾。即成花梨木色。

一法。煎蘇木濃汁。先套三次。至末一次。趁濕搽上石灰。良久。拭去。卽成花梨色。

(揩木器藥油) 松節油、火酒、好醋各半斤。麻油加倍。各裝一瓶。軟木塞塞緊。臨用。各注若干於一器內。十分攪和。凡家具之油污不堪者。先以毛帚拂淨塵穢。繼用舊布片濡肥皂水拭淨。換布濡此藥油少許。遍揩器上。又換破毛巾細細拭過。則刮垢磨光。竟不知爲舊木器也。但用此藥油。愈少愈佳。多則光轉不顯。

(舊木器變新) 牀榻几椅。以及櫃匱之類。舊則黑黯無光。若用曹達、肥皂屑各兩分。漂白粉八分。熱水搜和。捏成團塊。揩洗家具。功效不讓前項藥油。拭乾。再取破洋紗條。濡亞麻仁油些許。細細揩擦。益覺鮮明可愛。

(補嵌木器釘眼蛀洞) 木器上如有釘眼蛀洞。最不雅觀。且易潛藏蟲虱。損害人類。可就木作覓取極細之鋸木屑。略和膠水。調作稠糊狀。精細補嵌洞中。既甚堅牢。亦不能辨。法良便也。

(防木器裂縫) 木器久置燥爽之處。或受日光曝曬。動卽開裂。若以鹽酸與石灰適宜拌和。塗其兩面。則永不開裂。

(防椅脚脫筭) 最妙囑銅匠於椅橙面之四隅。各包銅皮一條。卽能經久不脫。若常坐之椅。又非

第四章 器用類

三十

十分精緻者。自剪洋鐵皮一條。釘以細洋釘。亦能搭住。如須雅觀。可剪作小膏藥狀。每於圍筭處周圍釘住。亦頗堅牢。

(除新飯桶臭) 新打飯桶。每有一種異樣之氣。俗呼木頭腥氣。可先入蕎麥粉少許。注熱水浸洗。約一晝夜。臭氣自去。然後取用。

(舊藤器復新) 藤器經久。顏色變黑。紙捲硫黃。點著煙熏。色即純白。惟曾經廣漆者。不可用此熏。但重漆可也。

第二節 陶磁器附洋磁器

(去磁器油膩) 嵌磁片之桌面、面湯檯、及一切碗盞等。沾染油膩。輕易洗之不去。惟用淡灰汁煮之。或指洗。立時潔淨。

(去磁器茶銹) 茶鍾粘著茶銹。最足令人生厭。尋常用肥皂水洗。亦不易去。惟先用乾鹽揩擦。再用水洗。能除去之。如尙無效。以骨炭末濕水力擦。無不潔淨。無骨炭。以稻草灰代之。亦得。新置茶壺。間一二日。以瓦楞子和水蕩洗。即永不起銹。

(去磁器焦痕) 香煙盤。洋油爐等。被火燒炙。即生焦黃之痕。雖刮之不去也。若浸置濃礪砂水中。一



拭卽下。

(冬日菜碗) 冬日氣候寒冷。一切盆碗。須先浸熱水中。然後盛取湯菜。自不易冷。

(制磁器損裂) 新置磁器。不先制之。遇熱湯必爆裂。須先以米泔水溫煮之。再以生薑汁及醬塗底。面入火煨過。永保不裂。

(粘磁器) 取生石灰粉。研至極細。和雞子清調勻。將該磁器烘熱。毛筆濡此膠之。乾仍堅固可用。一法。白芨石灰等分研細。雞子清調勻。修補。以線紮緊。火上烘乾。如新。但忌盛雞湯。又法。取未蒸熟麵筋。入篩淨石灰少許。舂百數下。忽然化開如水。以之膠粘破處。縛定陰乾。永不脫開。遠勝用釘。但破處勿著力。亦勿久浸水中。

(磁器作記) 取自然銅腐汁寫器底。既乾。百法不能洗去。

(花瓶水不臭不凍) 夏月入火燒磚一小方。或火燒瓦一片。則水不臭。冬月入硫黃於內。則水不凍。入爐灰亦可。一法。以礬石入水。亦不凍。

(補缸) 不論磁瓦之缸。如有裂縫。先用竹篾箍定。烈日中曬乾。加炭燒炙。至裂縫處極熱。乃以好瀝青末勻摻縫間。自然變成溶液。滲入縫中。候滲。更用火烘塗開。待一二日後。去竹篾。則永不滲漏。遠

第四章 器用類

三十三

勝油灰。

(洗臭缸瓶) 水缸、花瓶等。經久不洗。必發奇臭。可先水洗三四次。再將白眼果(即銀杏)春碎。泡湯刷洗。自淨。

(揩洋磁面盆) 用肥皂。不如用絲瓜絡之易。用絲瓜絡。又不如用竹花(即竹二青。藥舖中名竹茹)之廉。即洋磁痰盂等物。亦得以此擦之。

第三節 玻璃器

(揩玻璃片) 先將舊新聞紙擦去污穢。再取精製白堊。研成極細粉末。摻上破布乾揩之。自然明淨。或以濡水之絨布。粘取白堊拭之。候乾。又換絨布抹淨。亦能清澈無比。一法。取硫酸苦土若干。沖水少許。攪溶成濃厚之液。再加阿拉伯樹膠液一二倍。打和。軟毛刷薄塗玻璃片上。聽其自乾。便永不起暈。

(去玻璃片上假漆) 以煮熱之濃醋抹之。立可去淨。上過白漆之玻璃片。如欲揩去。祇須用火酒抹之。

(洗燈罩燈泡) 洋燈罩及電燈泡等。使用既久。被煙火熏黑。須先放熱曹達水中浸過。再注安母尼

亞二三滴調和。又浸片時。取出。以舊絨布片蘸肥皂水揩洗。換清水淨過。夏布揩乾。即透徹如琉璃矣。

(制玻璃損裂) 玻璃及玻璃杯等。甫盛熱水。又驟入冷水中。則往往爆裂。若買來後。先入鹽水內煮過。則永不損裂。如洋燈罩。不必用鹽水。祇須入冷水中。文火煮滾。又徐徐放冷。取出拭乾。即得。

(粘合玻璃) 凡不見水之玻璃。如窗櫺玻璃、掛鏡玻璃、及玻璃燈罩等。失手擊碎。常人只知以紙粘貼。仍易脫落也。當用魚鱉膠少許。先以火酒化開。再入水些少。文火熬鎔。塗破碎處。乾則自能連合。又絕無痕迹。勝紙貼多多矣。

(去玻璃器油膩) 肥皂、鹼水。俱難洗淨。若以石灰、硼砂各一分。和水兩分研勻。布蘸揩之。最去油膩。如嫌煩瑣。即先浸冷水中片時。俟油氣已去。再以熱水洗淨。

(洗舊玻璃瓶) 先以鹽酸水泡洗。再換清水蕩洗數遍。仍可使用。

(洗玻璃瓶中油) 瓶中裝灰。投冷水中。文火煮至百沸。約一炊飯時。取起。放冷。再以肥皂水洗。清水過淨。遂無絲毫油氣。

(開瓶塞) 玻璃塞往往喫緊瓶口。無法開出。祇須於瓶口周圍滴油少許。放置一兩點鐘。一旋即出。

第四章 器用類

三十四

如係空瓶。可以細麻繩扣住塞上。連瓶浸熱水中。約片刻久。扯繩拔之。亦應手脫出。如係軟木塞。一時無螺絲鑽。不妨即用尋常之螺絲釘。抹布包釘頭。緩緩旋進。至恰好處。釘頭緊扣細繩。用力扯繩。軟木塞必能拔出。與用螺絲鑽者無異。

第四節 五金製器具

(去鐵牀銅欄杆汚光) 新置鐵牀。其兩頭之銅欄杆。燦爛作金黃色者。以曾揩過假漆故也。假漆俗名泡力水。極有保護銅質之功。然經久亦輒變汚色。如欲新之。須將銅桿取下。破棉絮。或舊絨布蘸火酒。遍擦一過。再換布塊用力抹擦。汚色立退。金光奪目。但此後假漆愈薄。間三五日。必須用灰布一擦之。若欲免此煩碎。可向五金店購泡力水一瓶。拭淨後。自取新棉花濡泡力水少許。勻塗銅上。頃即乾透。如此則又可經久矣。

(洗白銅器皿) 銅茶壺。銅茶托等器。常常用羅紗片。濕礮砂精。細細揩擦。永免生暈。光輝燦然。以酸鹽草拌鹽擦之。亦色白而新。

(洗黃銅器皿) 先洗去其塵埃油膩。續取鹽酸一分。和水兩分沖淡。薄塗其上。候乾。再以橄欖油擦之。自光艷可愛。

(洗紫銅器皿) 以水銀二錢。白礬一兩。飛丹一錢。微水調研成末。將該銅器洗淨擦之。非但能去污光。兼能變白如銀。

(洗銅水壺) 銅水壺及銅杓等。其裏面動易發生垢皮。以洋山積(即馬鈴薯)皮一握。投入壺中。並滿盛水煮之。候滾。取下。傾其水與皮裏面。已如新造。表面以此水趁熱洗之。效亦如之。

(洗錫器) 錫製之煖碗、品鍋、茶壺、酒壺、蠟臺等。一經用舊。以荷葉或連梗煎湯洗之。垢去如新。或先以橄欖油塗擦。再用極細之精製白堊末。以潔淨柔軟之破布片蘸而打磨之。尤妙。

(洗白鐵器具) 白鐵。即亞鉛也。所製器物。如水壺、水桶、小浴盆等。近皆盛行。但如受膩垢。頗難潔治。只用熱碱水洗刷。便淨。再揩火油。自然光潤。或以石灰調水。硬布蘸擦。法尤簡捷。

(去新鏽鐵銹) 新買鐵鏽。其裏面每有鐵銹一層。不能即行烹煮。須先塗豆油。再撒布稻草灰。下以火灰烘之。鐵銹自去。熬皂角水洗之。其淨亦如刮。

(鐵鍋不可乾燒) 鐵鍋乾燒二三分鐘。尚不注水。必即破裂。洋鐵鍋如此。必燒穿成洞。

(去舊鏽臭氣) 多年不用之舊鐵鏽。不惟垢污。更有一種臭氣。如欲用之。須入冷肥皂水。先浸泡。再煮滾。便如新鑄。放心使用可也。

(去釜中油氣) 油鏝用後。隨即用乾鹽少許擦過。再以布拭淨。則他物下鍋。自無油氣。

(去釜中腥氣) 凡烹煮五葷(葱蒜韭等)及魚類之釜中。每留有腥臭之氣。用清水洗。尚不能淨。須先用碱水泡洗。換冷水八分許。曹達水適宜。(冷水六合、和曹達水一大匙)煮滾。瀉去。再換清水洗過。自然毫無氣味。

(去小刀污迹) 剖切水果用之小刀。如因果汁發生斑點。切不可用砥石硬磨。致損刀質。法用軟木塞一個。平面粘取金剛砂。置刀面上。連擦三五次。污迹去而刀不損。再以鋸斷之木頭磨之。棉花濡水揩淨。便光澤無比。

(去鐵鏟刀腥氣) 鏝中盛水。投蕎麥粉適宜。置鏟刀其間煮之。水滾。腥氣即去。

(去切菜刀臭氣) 切菜刀如曾切葱。再切他物。臭氣殊不可耐。必須將生薑擦過。或用熱水浸洗。方可再用。

### 第五節 文房

(防眼鏡生霧) 未用之前。先以甘油少許濕之。再以舊絨布細細拭淨。則可不生霧。

(去印章印泥) 印泥沾滯印文。洗之不去者。祇須取淨香灰少許。入茶杯中。注水半杯。布蘸洗之。氣

以舊牙刷刷之。則印泥盡去。油氣亦淨。

(收藏毛筆) 以川椒煎濃汁。調膩粉如稀糊。遍塗筆頭。便能久藏不蛀。

(膠筆頭法) 將筆頭及筆管內松香剔淨。以糯米飯。或粽子尖。杵搗如膠粘之。雖用至穎毫禿盡。亦不復脫也。若膠以生漆。尤爲堅固。且不畏濕。

(去鋼筆頭鐵銹) 取橄欖油、松節油等分調和。破布濡油擦筆頭。銹斑立去。若用刀刮。轉損筆頭。且水不易下。

(防鋼筆頭生銹) 鋼筆頭使用不久。已銹蝕者。此因洋墨水中。含有酸性物質。最能蝕壞鋼質故也。若以斷釘頭。或已銹之鋼筆頭一二枚。預浸洋墨水內。酸質卽被其收去。而現用之鋼筆頭。遂不易變壞。

(去書籍污迹) 書中誤染油脂、墨汁及各色洋墨水。以酒石酸洗之。最便。或水溶蓆酸。新毛筆蘸塗。再以吸墨紙輕按其上。污迹自退。未盡。再行一次。累效。又法。烏賊骨、滑石各二分。龍骨一分半。白芷一分。同研極細末。摻被污處。熨斗隔紙熨之。倘經時已久。水浸透。方治之。

(書籍墮水) 不可亂翻。如在夏日。細心層層揭開。陰乾。再用吸墨紙熨之。如在冬日。直用夾板夾好。

第四章 器用類

三十八

月餘。候乾。再用吸墨紙熨。

(去字畫墨迹) 絹紙畫上如染墨迹。燈草浸水洗之。卽去。綾素爲墨所污。下用紙襯。上用廣膠水磨紙。屢易墨自滲去。

(去字畫煙煤) 畫爲煙所熏黑。或染白粉處變黑。新毛筆蘸石灰水換兩三次。色便復舊。

(去字畫碑帖白醭) 凡書畫等。久不展開。必起白醭。必須先用軟帛。細心拭去白醭。方可日曬火烘。否則醭附紙上。堅不去矣。

(溫硯水) 寒天硯水。凍成冰花。殊爲不便。今有一法。以荔枝殼。或花椒煎湯。注入硯中。磨墨寫字。便不凍。或將栗子一片。煎濃汁。小瓶收貯。常入懷中。取以磨墨。亦不易凍。且又光潤。前清供奉內廷。及在軍機處行走者。悉用此法。

(寫石碑) 以皂莢水調硃寫上。不落。肥皂水調寫。亦得。

(洗硯池墨垢) 尋常多用海沫。不知海沫極軟。能去新墨。難除墨垢。惟用竹花措洗。則事半功倍。且不傷石。余每洗硯輒用之。殊佳也。

(去紙摺痕) 紙張誤留摺痕。便不雅觀。用潔淨之新草帚蘸水恰好。輕勻灑水紙上。候半乾。重物壓



平。摺痕自滅。圖畫尺幀之類。如有摺痕。則須先濕以水。上下襯布。熨斗熨之。自然貼平。

(膠水經久不壞) 粘貼用之膠水。雖不如糊之易壞。然究難免也。若注酸醋數注於其中而封之。後再啓用。便如新製。經久亦不變壞。

### 第六節 雜具

(新洋燈帶子) 買來後。以洋棉線橫豎縫數行。旋轉時即無寬緊之弊。一法。帶子兩邊各抽去紗線兩三縷。亦得任意上下。

(洋燈注油) 不能太滿。祇可入分內外。不然。點燈之後。一受溫熱。油必溢出。

(點洋燈無煙煤) 點洋油燈。若非老牌火油。或火頭過大。煙煤必重。祇須將洋燈帶子。先浸入好醋內。約兩三點鐘。取出曬乾。點之。自無煙煤。

(點洋油爐) 以洋油爐。或火酒燈。烹煮食物。須在無風之處。點之。則火頭直上。熱度既高。又省火油。火酒。

(拔生銹螺絲釘) 已生銹之螺絲釘。極難捻出。可將火夾頭燒紅。置螺絲釘頭上少時。候冷再捻。即易取出。凡洋式門窗之用鉸鏈者。如欲卸下。可用此法。

(去熨斗鐵銹) 西式熨斗均係鐵鑄。故易生銹。去銹之法。須先用沙皮紙擦過。再以硬板刷刷之。未後取蜜蠟一塊。包入布中。將熨斗燙熱揩抹。又換布拭淨。則光滑如初。或光板上摻白砂。以熨斗揩擦數次。亦佳。防銹之法。每次用後。厚紙包裹。置乾燥處。不受濕氣。可免銹也。

(點洋燈使明亮法) 洋燈之油池中。入樟腦一塊。則燈光倍明。

(保護橡皮彈力) 橡皮熱水袋。及包車輪上之橡皮圈等。欲其彈力經久不變。祇須以極淡之重曹水洗之。一年五六次。即得橡皮管亦然。

(燒煤炭) 燒煤欲使火勢直上。但投以砂糖少許。立應。且火力倍增。若欲其經久不燼。可入白堊。煤炭各兩三塊。則常留火種。

(燒松柴無煙煤) 松柴煮飯。煙煤最重。若於伏中收買松柴。劈碎。浸黃泥水中。候皮脫取起。曬乾。冬月燒之。即無煙煤。

(油布再新) 油布光澤。漸次磨滅。再塗假漆一薄層。仍可使用。幾於新舊無別。

(留宿火) 胡桃一個。燒半紅。埋熱灰中。可三五日不燼。蜀葵枯時。燒作灰藏火。火久不滅。

(洗海沫) 洗筆用之小海沫。或洗浴用之大海沫。均須時常以酒石酸。曹達少許。入水溶化浸洗。再

換清水泡洗。自然潔淨。或以檸檬酸四五錢。熱水約六合半化開。取海沫浸其中。俟淨。清水洗過。此檸檬酸水之分量。洗大海沫。可五六塊。小海沫。可三四塊。

(舊毛刷) 各種毛刷。用久毛軟。遂難刷去垢污。可取肥皂少許。熱水化開。入毛刷飽蘸之。置烈日中曬乾。立能堅硬如初。凡板刷、牙刷、刷帚等。均得施用此法。

(橡皮製物耐用法) 新時。先以甘油。或凡士林搽過。約一二日。油爲橡皮吸盡。仍以舊絨布揩淨。所餘油滓。便能耐用。一法。每三四個月。入濃曹達水煮一次。亦不易損。

(洗梳篦油膩) 用新瓦盛新石灰。將梳篦等入灰中。烈日曝之。約半日許。取出。稻柴灰水洗刷。油膩立淨。

(藏針) 平時以胡桃殼燒灰收之。卽不銹。或取杉木炭。研末拌收。亦可。已生銹者。煤屑磨之。不過兩三分鐘。已甚光滑。引線無滯澀之虞。

(收洋織) 洋織爲雨水淋濕。用後卽須撐開吹乾。晴天不妨曝曬。若一任放下。潮濕鬱而不散。不久便破。不可不知。

## 第五章 飲饌類

第一節 食 飲

(收天雨水) 泉水、河水。皆不及天水之味甘美。且取之甚易。惟晴久之時。須候雨水沖流之後。方可收用。

(鹽雪) 取臘雪醃藏一切果食。不蛀蠶。春雪有蟲。水亦易敗。所以不收。

(冰凍荷蘭水) 能損齒傷胃。大忌濫飲。汗後尤不相宜。飲之益易致病。昔宋徽宗食冰太過。病脾疾。其明徵也。今人變本加厲。設立種種名目。誘人飲食。致有霍亂、泄痢之證。願攝生家毋受其愚。

(泉水) 泉水性寒。多飲能患泄瀉。即名泉亦然。又只可以之烹茶。不合供煮飯烹調用。

(驗水清濁) 此之所謂清濁。乃眼不能見之清濁也。欲試驗之。可取水一杯。入礪砂少許。箸攪置之。清濁立分。或取水一杯。入硝酸銀少許。竹箸攪之。如立變乳白色者。必為濁水無疑。又非井泉水而帶銅鐵腥氣。並發現一種光彩者。是必有含混霍亂。與他種微生物之疑。尤忌飲用。

(百滾水) 水經百滾煎熬。亦能補人。昔嚴陵衲僧枯坐深崖。多積山柴。每日煎服沸水數碗。不死。其明徵也。

(試驗井水) 井水多含污穢之有機物質。故凡飲用井水者。至少須每月試驗一次。法取井水一碗。

入過滿。俺酸加里少許試之。如立現淡葡萄酒之紅色。或栗殼之褐色者。水中必含有污穢物質。飲之殊爲危險。

(驗水軟硬) 江河之水。皆軟水也。若山岩泉水。則係硬水。硬水不宜飲。且不合用。卽以之洗衣。亦多堅硬。前人苦無法辨別之。余實行試驗。乃知甚爲易易。法於火酒中。入上好肥皂少許。化開。靜置。取水一小碗。注此火酒四五滴於水中。如立變乳白色者。必爲硬水無疑。若係軟水。色終不變。

(砂漏水) 井水稍鹹。烹茶味劣。河水泛漲。渾濁難飲。可用淨缸開一小竅。實淨砂半缸。置高處。令水從砂上漏下。以空缸接之。則水清味美。較西法之砂漏水。益簡便矣。

(渾水澄清法) 水一巨缸。約入生薑十片。不必攪打。頃刻卽清。所有污垢。盡沈缸底。視用生礬打。尤爲便利。

(收尋常水) 取尋常水煮滾。總入大磁缸。置庭中。新草蓆密蓋。以避日光。俟天色皎潔之夜。開缸受露。凡三夕。其清徹底。積垢可二三寸。亟取出。壘盛封口。以之烹茶。與惠泉無異。

(驗牛乳) 天氣稍煖。牛乳卽易變壞。但頗難辨別。今有一極便之法。向藥房中。購買紅藍兩種試驗紙數張。各剪一小方。分注牛乳一滴以驗之。若藍試驗紙不變紅。紅試驗紙不變藍者。必爲良好之

品變色則腐敗矣。飲之有害。

(防牛乳變壞) 投炭酸苦土少許其中。卽不壞。一法。早晨送來牛乳。隨卽入鍋煮滾。雖熱天。亦不變。若欲緩緩飲用。可清拭牛乳瓶。釜底鋪蘘束。注水恰好。將各瓶並陳蘘束上。閉蓋煮之。候滾。下火。放冷。乃入箱中。雖經數年。仍如新出。蓋牛乳最易吸收空中之霉菌。煮滾收藏。便無此患也。

(釀造梅酒) 生大梅兩個。沈香木一錢。桂皮一分。元水適宜。雙料燒酒三升。同入一罈。緊封罈口。卽成上好梅酒。飲之。味清冽可口。色又鮮艷。元水製法。水一斗。紅花二兩。棉花包浸一晝夜。再加燒菜糖。洋白糖各一斤半。煮滾放冷。便成。此東洋釀造法也。

(紫蘇酒) 乾紫蘇葉二錢。洗淨。沈香木錢半。桂皮二分。小茴香二分。元水適宜。雙料燒酒三升。同入一罈。卽成。最能驅風。

(辨酒) 買來之酒。優劣不定。惟飲酒家能以味辨之。常人不能也。可於買得後。挹取半杯。入過格魯兒鐵液一滴。視其酒變色與否。若現黑色。是劣品也。宜去之。一法。以手扣罈。聲清而長者。其酒必佳。聲重而短者。其酒必惡。聲不響者。其酒必壞。

(去酒酸味) 已變酸之酒。入重炭酸曹達少許。味便不酸。以酸味爲重曹消去也。

(烹茶水) 烹茶須用軟水。忌用硬水。因軟水能使茶葉十分展開也。又須用新煮之水。否則風味不佳。

(辨醬油) 醬油良否之別。可入洋磁缸中。隔湯煮之。若見其面上。結有膜一層。狀如蛋白質者。必佳。  
(止酸酒) 每酒一斗。入生雞子一個。石膏五錢。搗碎。砂仁七粒。封三日。未酸者可不酸。已酸者即轉正。一法。甘草、肉桂各一兩。白芷、砂仁各一錢。同為細末。每酒一斗。入藥三錢。稀夏布作袋。盛藥末。浸酒中。酸味便去。白酒變酸。取石決明數個。火煨。研成細末。將酒燙熱。攪入決明末。蓋住一時。取飲之。亦即不酸。可與上條參觀。

(飲酒不醉) 先服礪砂末少許。任飲不醉。或先以清水嗽口。雖飲至斗不醉。又方。薄荷三錢。柿霜一兩。乾葛花五錢。炒棗豆粉二錢。同為細末。蜜丸含舌下。亦效。

(醬味不正) 取冬月霜投入。即如舊味。

(酸酒造醋) 敗酒一斗。加水一斗。甕盛。置日中曬之。有雨蓋之。候衣生。勿攪動。若見衣沈。便美香成醋矣。

(制醋發霉) 醋生蠶。面上即起白衣一層。惟入砂鹽少許。即止。

(制醬生蛆) 用草烏頭五六個。切作四片。撒入。其蛆自死。

第二節·穀菽

(選米) 米以顆粒勻淨。置手掌中搓之。發現光澤者佳。

(煮粥) 煮粥須水米融洽。柔膩如一。法先將米淘淨。同水下鍋。煮滾。蓋住。少停攪轉。再添火煮滾。又少停。用笊箒撈起。入甌內。俟午間蒸透作飯。所餘米飲作粥。煮粥之火。須用木柴。或豆楷粗糠。因多存脚火。聚於鍋底。熬煮多時。米汁盡出。故粥自稠而有味。

(藏米) 草墊襯米桶底外。米便不霉。米內置松絲。則不生蛀蟲。或放整個蟹殼。亦妙。

(淡黃蠶煮粥) 取蠶菜洗淨。貯缸中。用麥麪入滾熱水。調極薄漿。澆菜上。以石壓之。不用鹽滲。六七日後。菜變黃色。味有微酸。便成黃蠶矣。此後但以菜投入蠶汁中。便可作蠶。更不復用麪。取蠶切碎。蠶米相兼。煮粥食之。每米二升。可當三升之用。雖不及純米養人。亦儉歲節縮之一法也。

(筍粥) 山僧煮筍。切大塊。入粥久煮令軟。其味自全。幽尙可愛。

(芡實粥) 芡實去殼三合。新者研如膏。陳者作粉。和粳米三合。煮粥食之。能益精氣。

(薏苡米粥) 薏苡米淘淨。對配白米煮粥。入白糖一二匙食之。去濕氣腫脹。利腸胃。功勝諸藥。



(熱天留飯) 以生莧菜鋪飯上。置涼處。經宿不餒。或將飯鋪新荷葉上。更得香氣。或用竹籃盛飯。懸掛簷前透風處。亦不餒。

(製小粉) 穀物除米麥外。若珍珠米、蕎麥、及洋山蕓、甘藷、葛、蕨、藕、菱、芡等。均可製為小粉。法將各物洗淨。牽磨成粉。羅篩注水。桶中放置片時。小粉自沈水底。其漂浮上面之粗皮等。連水撇去。清水連過數次。遂得純粉。篩中餘下之粗屑。仍可入磨。若欲其潔白如霜。祇須多漂數次。便可。

(燒豆腐) 取葛粉少許。先以水化開。再下鍋同燒。雖久。亦嫩如腐花。

(杏李麩) 杏李熟時多取爛者。盆中研之。生布絞取濃汁。塗盤中。日曬乾。以手摩刮取之。可和水漿及米麩。所在入意也。

(林檎麩) 林檎赤熟時。擘破。去子心蒂。日曬令乾。或磨或搗。下細絹篩。麩者更磨搗。以細盡為限。以方寸匕投於碗中。即成美漿。不去蒂則大苦。合子則不度夏。留心則太酸。若乾噉者。以林檎麩一升。和米麵二升。味正適調。

(蜜酒) 用蜜四斤。煉熟。入熱湯相攪。成一斗。入好麵麴二兩。南方白酒餅子。米麴一兩半。搗細。生絹袋盛。都置一器中。密封之。大暑中冷下。稍涼溫下。天冷即熱下。一二日即沸。又敷日沸定。酒即清可。

第五章 飲饌類

四十八

飲初全帶蜜味。澄之半月。渾是佳耐。方沸時。又煉蜜半斤。冷投之。尤妙。其味甜如醇醪。善飲之人。雖非其好。然不善飲者。則便矣。

(煮鹽豆) 煮鹽豆。惟吾鄉人最擅長。法將豆淘淨。控乾。置鍋內。攤令平。中作一窩。放鹽在內。用水繞鍋邊瀉下。平豆爲度。方用火燒。水乾豆熟。其鹽自四散豆中。並不粘鍋。若以鹽水漬。則鹽盡在鍋上矣。

(燒豌豆不變色) 連莢浸極淡曹達水中。即可常存綠色。臨烹方剝莢殼。色尤鮮艷。

(豆腐渣) 有胃病者。食之最屬相宜。

(麥飯) 患腳氣病。勿食米飯。改食麥飯。則病易愈。

(甜醬) 欲其味美耐久。須每早翻攪一次。此宜自行下手。不可假手僕輩。致有不潔之弊。造成後。取蒔蘿撒面上。雞翎蘸豆油抹缸沿。候日未出。或已沒時。下醬。則不引蠅子。

(藏乾點心) 糕餅等類。貯藏器中。若取柿餅一枚。並藏之。即免生霉。

(米與麥) 米重麥輕。米中所含發生體溫之成分。視麥爲多。故夏宜食麥。冬宜食米。

第三節 蔬果

(洋山蕓) 先去其薄皮。冷水浸兩三點鐘。自然潔白如玉。

(試蠶毒) 蕓熟後。入銀匙放片時。如果含有毒質。匙必變色。切不可食。其無毒者。不變色也。

(藏黃芽菜) 新聞紙三五層包裹。收放冷暗處。雖經多日。依然新鮮。臨下鍋。冷水先浸一點鐘。則味尤甜嫩。

(食蒜) 大蒜之臭。令人難聞。惟與生薑、棗子同食。列不臭。或呷醋一口。或食芝麻。亦妙。

(留黃瓜) 黃瓜欲其經久。以染坊淋過之灰。曬乾埋藏。留待冬月。取食仍鮮。

(喫素) 素菜中如一切蔬菜。勝於肉類多多。舉其要者。第一、含纖維多。第二、即過食。害亦少。第三、含鐵分多。第四、含消化醱酵素。第五、能助胃腸消化。第六、有清血之效。第七、能使魚肉之香味益佳。觀渡廬居士之唱導素食。良有以也。

(食橘須知) 食橘過多。全身必發黃。作橘皮色。手足心尤甚。惟粘膜與尿無異。亦不致死耳。

(煮筍) 入薄荷加鹽。則不老而味更鮮。

(收芋) 收芋須擇十月大晴日。採得後。曬令極乾。放草中。勿任凍傷。春間煮食。味殊甘美。

(薯蕷) 薯蕷祇可偶食。切忌常食。常食必生馬刀瘰癧。

(藏冬瓜) 切過之冬瓜。一次食之不盡。置之輒爛。但以生石灰摻之。卽不爛。

(煮青菜) 青菜含有硫酸石灰。故煮之多時仍硬。若入碳酸曹達少許。則易透爛。

(收芹菜) 芹菜見水必發黃。須貯於密閉之器中。更安器於透風處。便新鮮可愛。

(蔬菜火候) 芋諸之類。須煮二十餘分鐘。洋山蕓需三十分鐘。豌豆、刀豆。需二十至二十五分鐘。蘿

蔔需三十分鐘。冬日需一點鐘。甜菜根。夏日需一點鐘。冬日需一點半鐘。葱等中等大者。亦需一點鐘。火候方到。

(藏茄子) 以爐灰拌收。可至四五月不壞。取食。味仍佳。

(食瓜果傷) 食諸瓜過傷。卽用瓜皮煎湯解之。食梨過傷。卽以梨葉煎水解之。食荔枝醉。荔枝殼浸

水飲之。自解。食梅子牙齦酸。嚼胡桃卽解。

(藏水果) 藏梨及香櫞。俱用蘿蔔隔開。小者整個用。大者切開用。勿使相著。用竹篾收貯。可經年不壞。屢試屢驗。藏福橘。已凍堅者。冷水浸之。味不變。若加溫水。則味大減。藏橙橘。以綠豆拌收。經久不壞。用松毛包藏。三四月不乾。用有蓋新瓦罐。每罐放一個。密封藏樓上。更可經久。此法最妙。冬日藏一切水果。第一須防凍壞。最妙莫如用舊報紙包裹數層。或包以舊毛巾。亦佳。

(藏糖果) 常置涼爽黑暗之處。便不易引濕發霉。

(西瓜糖) 患腎臟病。常食之。神效。因西瓜能將因濃厚食品所中之毒。中和消除之也。

(蜜橘露) 蜜橘皮三整個。水一合半。同入鍋煮。至水作淡黃色。撈去橘皮。入白砂糖四兩。文火再熬

片時。末後加酒石酸五分。取起。淨布瀝過。候冷。瓶裝。即成。味清香可口。

#### 第四節 肉類

(辨雞鴨肉老嫩) 欲辨雞鴨肉之老嫩。必須先知其年數。知年數法。全在視其嘴脚。脚趾細小。關節分明。頸細嘴軟者。其年必幼稚。非然者。肉必老。不中食。鶩、鴉、鶻、諸禽亦然。

(選肉) 牛肉須選犢。猪肉須選豚。羊肉須選羔。凡肉愈老。風味愈遜。愈嫩。滋養成分愈多。又凡新鮮之肉。大都為中性。或鹼性。若變酸性。是敗兆也。欲知肉性。可仍以紅藍兩種試驗紙試之。置肉紅色試驗紙上。紙不變色者。中性也。紅紙變藍者。鹼性也。置肉藍色試驗紙上。紙變紅色者。酸性也。百試不爽。但此法恐非僕輩所曉。則尚有極普通之選擇法。舉如下。

一 色澤 凡新鮮肉。必有一種之肉色與光澤。腐肉則色帶紅。或現暗褐色。且無光澤。若見脂膜處。帶黃色。精肉現綠色者。亦腐敗之徵也。

二 軟硬 新鮮之肉。指捺之。有彈力。去指不留捺痕。若軟而留指痕。必腐肉也。

三 香氣 好肉有一種之香氣。腐肉則但發腥臭。令人起不快之感。

四 乾濕 好肉濕氣少。腐肉濕氣多。又曬之外面即乾者。好肉也。粘手濕潤者。腐肉也。

購買野雞、野鴨等山禽。可試拔其毛羽。新鮮者不易落。多日者應手脫。又細察眼珠光澤。亦能辨別。

(去魚貝泥土氣) 剝破後。先以鹽水浸四五點鐘。再加和料。便無泥土氣。

(燒牛肉) 牛肉不論紅燒、清燉。均不易爛。惟入醋少許。則易軟。

(暑天凍肉) 將肉煮透。放灰中過夜。即凍。用洋菜煮融和入。亦可。

(去山禽腥氣) 以極濃之曹達水洗之。再換清水過淨。拭乾。腥氣便去。

(買蝦蟹蜆子) 買蝦。勿選其尾曲向前而緊縮者。買蟹。勿取其殼帶紅者。買蜆子、水菜等。勿索其開口者。

(買魚六事) 一視肉色。新鮮魚肉。自有一種艷麗之色。且放光澤。二察魚腮。新鮮者色必鮮紅。否則變深紅。或暗黑。有塗豬牛等鮮血以混售者。不可不防。三看眼珠。新鮮者眼必透明有光。微凸出。若

眼珠陷沒。且不透明。必信宿矣。四批魚鱗。鮮魚之鱗。逆批之不易脫。陳則反之。五辨氣。腐敗者魚腮處必發一種難聞之臭氣。六辨質。新鮮者肉緊而有彈力。指捺之。不留痕。腐敗則反之。

(燉羊肉) 肉中加青草一把。則易爛。且無羶氣。

(煮魚) 臨熟。入川椒數粒。則去腥。用枳實數片。或鳳仙花子數粒。則骨軟。

(辨牛馬肉) 奸商有以馬肉混充牛肉者。以無人能辨之故也。茲有一法能辨之。牛肉色鮮紅。肉理細密。脂肪色白。非四度以上之熱。脂肪不能熔。馬肉色深紅。肉理粗大。脂肪帶黃。受三十度內外之熱。脂肪可熔。

(藏豬油) 須將其潔淨者。另入一器。去淨渣滓。加蓋密閉。藏器木炭桶中。可一年不壞。已酸敗者。再入鍋煎熬。並入焦麵包一塊。約二三分鐘。撈去棄之。油仍可口。因其惡臭敗味。已盡被麵包收去矣。

(造魚鮮) 先用鹽並礬。醃洗去涎。再用炒鹽紅麴末。醃透入罈。則經久味佳。

(藏肉) 藏肉冰上。吸收肉之液汁。冰必變臭。法仍不妥。須以炭末拌肉。而貯藏於燥冷之所。則雖有臭氣。炭盡收去矣。若在暑天。則可易以乾麩。高懸簷下通風之所。

(藏魚) 瓦鉢一個。入上等豆油。將魚放下。以恰能浸沒。不稍露出為度。任何時烹食之。不殊鮮魚也。

(選雞蛋) 選雞蛋有五法。一、雞蛋發霉臭者。必係久貯糠皮內。殼上現石灰斑點者。必久藏石灰中。俱勿買。二、取雞蛋映燈下視之。中央透明者必新鮮。一端透明者必陳腐。三、以鹽三兩二錢。清水四兩化開。將蛋放下視之。沈下者必新鮮。浮上者必陳腐。四、煮熟後驗其是否縮小。縮小者必陳腐。五、以蛋殼觸齒面。覺冷者必新鮮。覺溫者必陳腐。

(藏雞鴨蛋) 冬日收買雞鴨蛋。欲其久藏不壞。須取石灰三斤。鹽八兩。酒石英一兩。同入一甕。熱水四升化開。放冷。取雞鴨蛋逐個放下。以不露出水面爲度。如蛋多水少。則加水若干。石灰等亦遞加。反是則遞減。放置既妥。卽以報紙或簍葉等密封甕口。仍將此甕安置燥冷室中。如在夏日。萬勿置冰箱內。

(煮水菜) 水菜。貝類也。入蘿蔔與糖。立軟。

(白煮雞子) 卽煮帶殼雞蛋。如不得法。極易破碎。此因蛋中空氣。受熱而膨破也。若於下鍋前。當頂針刺一孔。殼卽不破。

(煮老雞) 老雞宜燉不宜煮。隔湯連燉兩點鐘。便肥嫩如童雞。

(熬油) 熬油最須當心火候。倘火勢過猛。或煎熬太久。必火燭上焚。滿鍋俱著。惟速注以水。則立時



熄滅。

(洗猪肚臟) 用鹽或糖洗之。則不臭。用麵同洗。亦得。

(燒醃臘肉) 隔日以冷水先浸一晝夜。明日下鍋。則肉質柔軟。無殊新鮮。

(食肉不消) 山查肉四兩水煮食之。並飲其汁。即消。

### 第五節 雜類

(鹽常乾) 鹽性最易還潮。若常攤案上吹乾。還入鉢中。便易結塊。

(罐頭食物) 一切罐頭食物。均宜新鮮。不取陳宿。陳宿則有腐敗之虞。欲驗其是否陳宿。可細看罐

頭底蓋。鐵皮凸起與否。凸起者。其中食物必腐敗。凹平者則佳。

(剝栗) 栗子最不易剝。因不得其法也。若於生芽處咬破些許。吹氣一口。剝之。皮自脫。

(買白糖) 白糖以色白有光。凝結不溶者為上品。否則必惡劣。

(收食物) 一切有滴汁之食物。均不可裝洋鐵罐中。食之易中毒。切戒。

(試綠茶) 綠茶每有攪銅綠以作偽者。可取安母尼亞二三錢。水一半溶開。注入小玻璃瓶中。以綠

茶葉四五片。投下。搖之。如果攪有銅綠。該藥水必立現鮮艷之青藍色。飲之難免中毒。

(試咖啡) 取咖啡些許。入茶杯中。注以冷水。若水立變如極濃之紅茶色者。必攪和他物無疑。

## 第六章 形體類

### 第一節 頭面

(頭痛與眼) 凡向患頭痛之人。與眼最有關係。若用目力過度。及患近視眼者。配凸度太甚之眼鏡。俱能使頭痛加劇。故宜少用目力。並戴光頭恰好之眼鏡。

(風邪頭痛) 風邪頭痛。頗令人脹痛難堪。若以薄荷一分三釐。硼酸末二錢。次硝酸蒼鉛。安息香末各三錢。細細乳和。製成膏劑。每日五六次。傾少許紙上。指蘸啗入鼻內。如喫鼻煙法。為治頭風聖藥。屢試屢驗。可自製以備不虞。頭痛甚者。棉花一小團。浸甘油少許。塞鼻孔內。亦佳。

(去頭垢法) 每夜以甜巴且杏油塗頭皮上。明朝以肥皂蘸河水揉洗。再用溫水十分洗清。頭垢自然潔淨。一法。蘘本。白芷各等分。研成粉末。隔夜摻髮中。明朝梳理其髮。頭垢亦自落。更有上好藥水。其方如下。

碳酸安母尼亞 碳酸加里 各一錢  
斑蝥酒 四錢  
火酒 水 各二兩半  
右溶化。即成上好藥水。專治頭垢。

〔注船方〕 注船病。不必僅注船也。即在火車、電車上。亦往往發之。其不便殊甚。向來無完全豫防之法。茲覓得最靈效之方數則。錄如左。

一、安知必林 二分 小粉 三分 右研和。製成藥粉。上船後服之。即不暈。

二、薄荷腦 一分 龍腦 一分 乳糖 五分 右研和。製成藥粉。分作三包。每次

服一包。

三、辣椒酒 二錢 甘油 二錢 龍腦 一分 火酒 一分 右溶化搖和。裝

入滴瓶中。每服十五滴。俱極驗。

〔白禿風〕 白禿風專生於頭髮內。結痂則形圓如錢。臭如鼠尿。殊可厭也。亦有秘方數則。特揭之以

公同好。

一、依比知阿兒 一錢 水楊酸 五分 甘油 一兩 火酒 一兩 右溶和。時

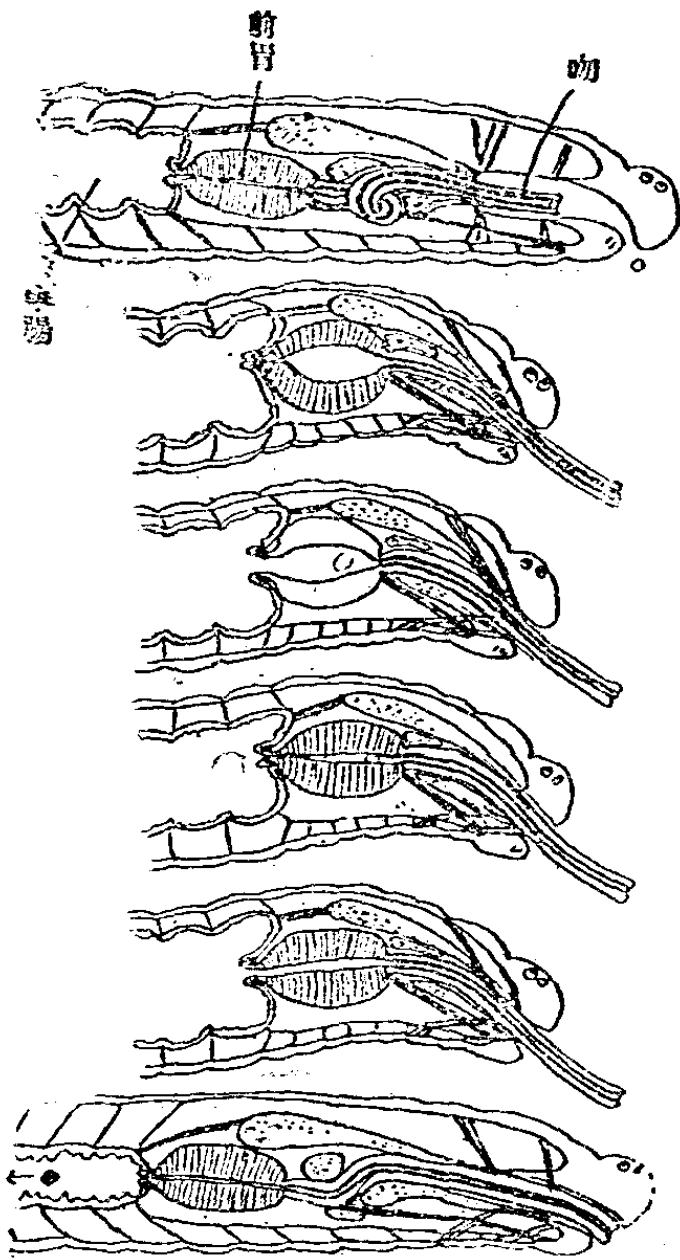
時塗搽。效。

二、火油 一兩 秘魯漿 一錢 右溶化。用法同上。

三、羊毛脂 五錢 甘油 二分半 薔薇油 一錢 蒸餾水 二分半 右調煉。

為捕取食物起見，腔腸動物乃利用觸手及附屬於此之刺細胞；但在箭蟲 (*Sagittaria*) 口邊有

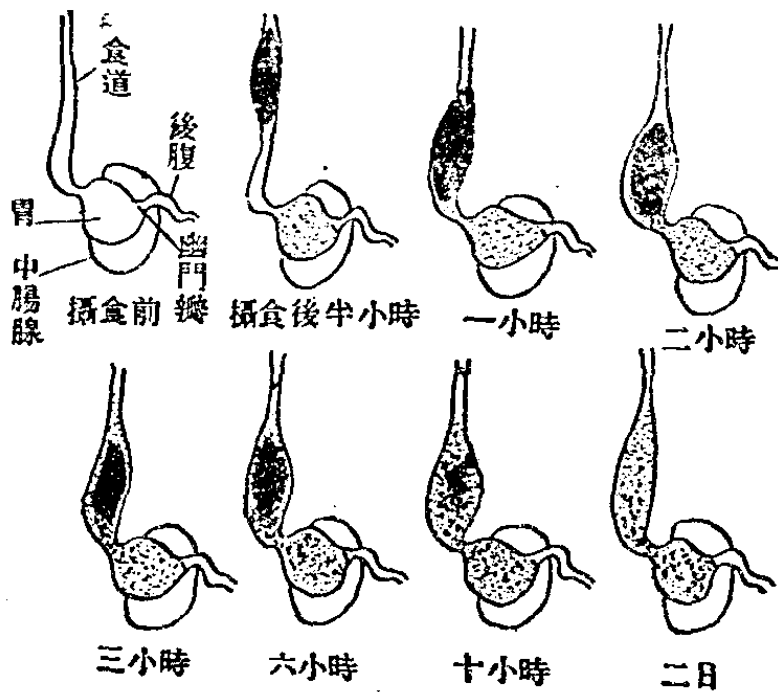
第三十八圖 示 *Antholysis* (多毛類) 攝取食餌之際，吻及前胃之運動狀態 (據 Okada, 1928)。



多數之鈎；在多毛類，用長吻而急吸餌食焉 (第三十八圖)。

在脊椎動物，以此型居多；在魚類，從鱧 (*Acanthias*) 類之下級者起至

五 食餌之攝取



第三十九圖 示 *Penrobanchaea Meekohi* (腹足類) 之預備消化，在食道之膨大部行之；其胃中祇裝化學的已浸軟之食片者 (據 Hirsch 氏 1915)。

多數之深海魚，時或鯉魚等，靡不將食餌全吞；在兩棲類如蛙，避役等，由其特異構造之舌而鵜吞蠅及其他之小昆蟲，人所共知；蛇等爬蟲類，亦盛行鵜吞。此等情形，其齒多向內側而生，以便嚥下；但在鳥類，雖用嘴啄食，但亦營同樣之工作。普通在鳥或哺乳動物，餌物之行鵜吞者不少；又如鷺之類，祇對於鼠等行鵜吞；又此鵜吞之語原鵜鷗等，將魚類整吞之鳥亦不少。在獸類水棲者屬於此型者甚多。據報告如逆戟鯨 (*Orca*) 之僅有七公尺半之體長者，有整吞十三頭之海豚及十五頭之海豹云。

在鵜吞黨之動物，具有如腔腸動物或渦蟲

類等之簡單之腸者，姑置不論；在較高等者，其食道部廣大，食餌一時貯藏於此，同時在該部行豫備消化（第三十九圖）。在某種魚類，有以胃營此役而得異常擴大之事；更進而有分化為胃分二部。

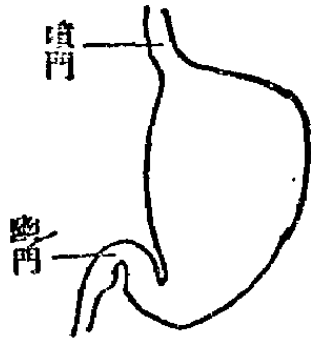
第四十圖 海豹之胃與食

道之移行徐徐而與腸

之移行則在幽門部顯

著區別（據 Jordan

u. Hirshel 氏 1928）。



大部營貯藏及預備消化，小部營真胃工作之肉食獸（第四十圖）。鳥之嗉囊或牛之反芻胃，亦可認為屬於此類。

咀嚼，在脊椎動物往往行之。因此且有牙齒。是以在草食者臼齒之發達甚著，便於纖維之磨碎；在肉食者大都銳利，故宜於將食物組織牽裂焉。在哺乳動物，齒為分類之一要素，盡人皆知。在輪蟲類，齒亦為分類之重要要素。此類及多數之高等甲殼類，多數之昆蟲或軟體動物頭足類，亦常行咀嚼。此等之中，輪蟲之齒，不存於口部而在食道部；又在甲殼類亦在其胃内生齒焉（第四十一圖）。更有利用胃壁強韌之肌肉而營胃咀嚼者（第四十二圖）如是之胃，在穀食之鳥，亦甚發達；但如鱈魚之類，不僅口內具有尖銳之齒，且胃內亦有肌肉，在該處充分

第二節 耳鼻

(飛蟲入耳) 溫水少許注入洗之。卽出。切勿驚慌亂爬。致蟲轉深入也。

(耳痛) 樟腦油二分半。純甘油十六分半。甘巴且杏油十分。入一器中。十分調和。取脫脂綿少許。捻作小球。蘸此油塞耳竅內。日換一二次。良佳。以此擦耳後。亦妙。又方。巴且杏油。雅片酒各等分。入瓶搖和。加溫水二三滴。又搖和。病人側臥。將患耳向上。注藥數滴其中。痛卽止。

(猝然耳鳴) 瓜蒌根削尖。以臘猪脂煎三沸。取塞耳內。三日卽愈。

(耳中有物不得出) 以麻繩剪令頭散。著膠粘上。徐引出之。佳。

(水入耳竅) 薄荷梗葉任取多少。搥汁滴入。立效。

(耳中聒聒) 聒聒卽耳垢也。有乾結大塊。挖之不出。閉塞耳竅者。至爲困苦。覓取白頸蚯蚓。入葱葉中。自化爲水。滴耳令滿。不過數度。卽易挖出。一法。銀簪蘸橄欖油。注二三滴耳中。候其化開。輕輕挖之。卽便取出。不效。再滴。必驗。

(耳凍瘡) 生薑自然汁熬膏塗。卽愈。或夏日將天辣椒(卽最小色青者)剪兩半。就耳上塗液汁。盡兩三枚。止手。其時耳上必發熱如燒。然不妨也。以後入冬。卽永不生凍。

(中年耳聾) 余年六七。卽喜以挖耳搔爬兩耳。不幸傷膜。致流膿血。年幼無知。搔爬如故。至十三四齡時。不惟膿血不止。且患聾閉矣。始尙微聾。後更加劇。乃惶急無似。惟時家大人分守運山。僻地無醫。有語余者。必以目代耳。方能瞭解。而所答亦不謬。其苦悶實甚矣。一日天氣寒冷異常。行庭園中。冷風撲面。偶緊閉口唇。復指捺鼻竅。疾趨而過。及入室。耳乃豁然大聰。因之喜極欲狂。走告家人。其後又復聾閉。余遂得訣。如法閉唇捺鼻。果仍開朗。殆勝於藥餌遠矣。凡中年患耳聾者。盍試之。

(老年耳聾) 慈石一斤搗末。水淘去赤汁。綿裹之。豬腎一具。細切。以水五斤煮石。取二斤入腎。下鹽豉。作羹食之。米煮粥食。亦可。一方。鍊松脂三兩。巴豆一兩。和搗成丸。薄綿裹塞。一日二度。

(耳中生核) 如棗核大。痛不可動者。以火酒滴入仰之。半時。卽可箝出。

(耳卒熱腫) 木髓子仁一兩。赤小豆。大黃各半兩。爲末。每取少許。生油調塗。自消。

(鼻傷風) 每日晨起。微溫鹽水。洗兩鼻孔。最妙。用清水亦佳。

(鼾鼻不通) 皂角末吹之。卽通。或用乾薑末。蜜調塞鼻中。尤驗。

(鼻淵) 大蒜切片。貼足心。取效。止。若鼻中時流臭黃水。腦作痛者。用瓜絲藤近根三五尺。燒存性。每服一錢。溫酒下。以愈爲度。



(鼻血不止) 蒜一枚。去皮。研如泥。作錢大餅子。厚一豆許。左鼻血出。貼左足心。右鼻血出。貼右足心。兩鼻俱出。俱貼之。立瘥。或取明礬。骰子大一塊。水一茶杯。竹箸攪化。洗鼻。亦止。

(鼻中生息肉) 硝砂點之。卽落。一方。白礬燒末。豬脂和。綿裹塞之。數日。息肉自隨藥出。

(酒鼓鼻) 一名酒糟鼻。卽紅鼻也。不論男女。患之。頗令人觸目。取大風子仁。木鼈子末。輕粉。硫黃等分。共研細末。夜夜水調塗之。不久自退。

(食物入鼻) 介介作痛。不出。用牛脂一棗大。納鼻中。吸入。脂消。物隨出。

(鼻毛暴長) 凡久食豬羊血。則鼻中毛出。晝夜長五寸。漸如繩。痛不可忍。摘去復生。惟用乳石。硃砂等分爲丸。臨臥服十丸。自落。

### 第三節 眼目

(眼瘦) 目久視。必疲勞。隨用鹽水洗眼。則視力仍強。

(紅眼) 雞子清。打入器中。入玫瑰水少許。攪和。布片濡濕。覆眼上。閉目靜坐。候熱且乾。再換一片。屢之。連用數次。自愈。仙方也。

(眼丹) 此病重者。每致化膿。中西治法。均有種種。西方之最簡單者。祇須用硼酸一錢。兌水兩倍化。

開溫罨眼上。或以甘油一兩。水半兩。溶化。搽患部上。一日數次。亦效。如用中方。以下列者為驗。

一、芍藥 防己 獨活 防風 當歸 荆芥 甘草 菊花 右等分。水煎服用。

二、薄荷葉 益母草 黃柏 胡黃連 生地黃 青黛 右各等分。水煎洗眼。

(爛弦風) 取明礬一分。薄荷油半滴。凡士林一兩。調和。磁缸收貯。塗眼睫上。數次可愈。或用爐甘石。石膏各一錢。海螵蛸三分為末。入片腦。麝香各少許收點。

(雀目) 一名夜盲。俗名雞蒙眼。入夜即不能視物也。決明一升。地膚子五兩為末。米飲丸。梧子大。每米飲下二三十丸。又方。蒼朮二兩。泔浸。焙搗為末。每服一錢。以好羊子肝一斤。竹刀切破。搽藥在內。麻扎。以粟米泔煮熟。待冷食之。以愈為度。不論時月久近。俱妙。

(塵沙入目) 飛塵入目。以少鹽並鼓置水中。視之。立出。或以豉三枚。浸水洗目。並視之。亦出。沙芒入目。盪沙揀淨。空心以新汲水吞下十枚。勿嚼破。自出一法。杵白魚。以乳汁和。滴目中。即出。或為末點之。

(竹木入眼) 覓蟾蜍搗塗之。立出。

(視物不見) 多食雞肝。或鴨鵝肝。任何烹法。均可不拘。且可用以下飯。久久自然光明。余以此法治

人。往往百不失一。卽病人亦稱奇不置。或者信中醫家肝養目之言。然苟因紅腫等而起者。則決無效。故當分別論之。

(偷針眼) 獨生芎藭根。同鹽研傅。甚效。或剉秦皮夾沙糖。水煎。調大黃末一錢服。微利。佳。

(眼痛) 冷淚羞明。用香附子一兩。夏枯草半兩爲末。每服一錢。茶清下。痛使止。

(眼生翳膜) 瞿麥、乾薑炮爲末。并華水(早晨第一次汲取之水。謂之并華水)調服二錢。日二服。

因紅眼生浮翳者。枸杞葉、車前葉二兩。按汁。以桑葉包懸陰地一夜。取汁點之。不過三五度。卽效。

(拳毛倒睫) 用刀微割動。以藥泥眼泡上。睡自起也。石鹼一錢。石灰一錢。醋調塗之。或用青礬火煨

出毒。細研泡湯。澄清點洗。

#### 第四節 口齒

(口唇燥裂) 時取豬脂少許。薄薄塗上。數次卽愈。且不復裂。凡士林亦佳。此余經驗之方也。

(虛火牙痛) 西洋參泡湯。代茶飲。細細呷嚥。並含口中。日餘。火降痛定。神方也。勿輕視。

(舌腫出血) 烏賊骨、蒲黃各等分。炒爲細末。每用塗之。一方。蓖麻子油。紙燃燒烟熏鼻中。亦自止。

(食韭口臭) 沙糖解之。立驗。食大蒜臭。亦得用此。

第六章 形體類

六十六

(辟除口臭方) 豆蔻、細辛爲末含之。卽能止臭。或以茴香煮羹。及帶生嚼食。並得。或取曬乾梅脯常時含之。亦佳。

(口乾無津) 取雄豬膽五枚。酒煮皮爛。入定粉一兩。研勻如芡子大。每含化一九。嚥汁。自能生津。

(取牙便法) 金鳳仙花子研末。入硃少許。點疼牙根取之。良便。

(秘製牙粉) 法取沈降炭、石灰八兩。石鹼末、烏賊骨粉、硼砂、泥菖根末、白糖各二兩。冬綠油十數滴水少許。研和。卽成上好之牙粉。

(擦牙水) 以玫瑰水二兩半。入瓦鍋中。煮至微溫。投硼酸五錢。攪拌。俟全溶化。再入鹽酸聖古尼涅三分。重曹五錢。薄荷精適宜。攪拌如前。卽成。瓶收聽用。遠勝市上牙膠。

第五節 咽喉

(魚骨鯁喉) 生雞子一個。囓圖吞下。魚骨自裹雞子中。更不爲患。

(聲啞) 生雞子一個。攪碎。入白沙糖多量。緩緩嚥之。聲音自然清亮。

(咳嗽及冬日傷風) 冷水大半杯。將有加利油滴落其上。置口鼻前。吸其氣。立能減少咳嗽。並治胸痛。誠家庭必備之要藥也。

(咳嗽又一方) 好蜜小半杯。牛油胡桃大一塊。攪拌後。沖以滾水。再取檸檬一個。搾其汁。加入飲之。便能止咳。老人小兒。用此咸宜。

(喘息) 路別利亞、曼陀羅花、硝酸加里、黑茶各二兩。研爲細末。混和篩過。取少許捲紙中。作紙煙喫。殊效。或只用濃硝石。入水中溶化。攪勻。粗草紙浸下。吸收藥水。火旁烘乾。剪成紙條。燃火熏煙。亦能大減。

(喉腫氣塞不通) 葱鬚陰乾爲末。每用二錢。入蒲州膽礬末一錢。和勻。每用一字吹之。立通。

### 第六節 胃腸

(開胃飲) 每晨起身後。傾冷開水半杯。檸檬一個。絞汁和入。徐徐飲之。能使口中清爽。胃口大好。

(橘能治胃病) 每日早晨。食蜜橘一枚。能治消化不良。

(嘈雜) 冷開水一酒杯。鹽半小匙。攪和服之。必愈。不愈。飯後用重曹七釐。開水小半杯。沖服。立止。此余妻經驗之方也。

(胃腕脹痛) 晝飯後飲濃咖啡一茶杯。連飲數日。卽霍然治。頑固之症。連飲三禮拜。無不奏效。此亦余妻經驗良方。

(潤腸湯) 向有便秘之人。飲芝麻湯極效。法取開水一大鍾。沖芝麻一大匙。蓋片刻飲之。功能潤大腸。去宿垢。但須在食後二時。臨臥飲服亦妙。

(便秘簡易方) 每取甘油一小匙。或製成坐藥。插入肛門。或徑以之灌腸。立即大便。其應如響。洵良藥也。惟灌腸用者。記取先逐去灌腸器內之空氣。方可注入耳。

(胃弱) 熱牛乳中。攪入石灰水三分之一。攪和飲之。用以代茶。飲食即能大進。但勿飲茶。咖啡亦忌。  
(吐藥) 白開水中。沖入芥子。或鹽。飲服多量。立起嘔吐。百試不爽。凡猝然吞服生煙。火柴等致中毒者。均宜採用此法。

(肝胃氣痛) 關羊花酒五分。雅片酒二十滴。同入小瓶。每痛時服五滴。累效。

(寒冷腹痛) 麩皮炒熱。布包熨貼腹上。冷則再易。數次即愈。

(腹中生蟲) 檳榔半兩。炮為末。每服二錢。葱蜜煎湯調服一錢。諸蟲俱下。誠千金不易方也。若先以水三升半。煮檳榔皮。取一升。空心調末。一調羹服之。則又能治寸白蟲。經日。蟲自盡出。未盡再服。以盡為度。

(脫肛) 潔淨豬脂少許。塗掌心。徐徐托進。再裂三寸闊之稀洋布一條。作帶。由後向前。兜住肛門。以

防復出。若於肛門外。先墊棉花一小塊。再加帶子。益妙。

(痔核) 凡痔必先生核。生核之時。肛門必異常發癢。有時便後脫出。甚且核破流血。亦至苦之證也。祇須買柿餅一兩枚。連霜嚼服。初發半枚見效。稍久者。食兩枚。核自收縮。血亦不出。神驗異常。余雖信仰西藥。然於此等單方。則頗重視之也。

(冷呃) 含嚙碎冰塊一小片。立止。無則嚙冷水少許。亦效。一法。已以兩手之食指緊閉兩耳。使他人進溫茶一杯。入喉。必愈。又法。兩手重按肋骨。亦止。

### 第七節 皮膚

(皮膚曬黑) 白楊皮十八兩。桃花一兩。白瓜子仁三兩。爲末。每服一匙。日三五。十日後。面及手足皆白。此內治法也。如欲外治。莫如西藥。法用安息香酒一錢。達爾樹脂二十滴。玫瑰水七八匙。化開。瓶收。日敷三次。亦能漸漸轉白。

(皮膚粗糙) 牛乳少許。和硫黃花攪成脂狀。早晚塗搽。自然細膩無比。

(皮起皺紋) 以濃厚之巴旦杏乳二兩。玫瑰水八兩。硫酸亞爾密紐謨一錢三分。調和。常常用以噴面。一切皺紋。都能消盡。

第六章 形體類

七十

(美容方) 滑石、杏仁、輕粉三味。同研細末。微蒸。後加龍腦、麝香攪和。雞子清煉勻。每晨取少許搽面。飯後洗去。臨臥再搽。清晨洗去。如此約十日後。面容自轉紅活。又方。雞子清。每夜臨臥搽面。明晨熱水洗去。一禮拜後。容光亦然煥發。此外尚有西藥二方。亦頗有效者。茲錄出之。以公同好。

一、樟腦 安母尼亞水 各二兩 食鹽 五兩 火酒 半合 蒸餾水 適宜

右調和。塗搽身面。兼治夏日汗多。

二、炭酸苦土 硼砂末 等分 右撲頭面全身。

(狐騷臭) 俗又名猪狗臭。最惹人厭。故凡患此者。幾難登大雅之堂。可以水楊酸、小粉等分研和。常粉腋下。臭氣可退。無則以枯礬、滑石等分研和。如前用之。亦驗。

(身面瘰子) 白礬、地膚子等分煎水。頻洗之。倘生黑痣。則用藜蘆灰五兩。水一大碗。淋汁。銅器重湯煮成黑膏。以鍼微刺破點之。不過三次。效。或用洋紙捻細紙捻。一端斜剪。蘸純石炭酸水。微點痣上。數次。亦愈。

第八節 手足

(防皸裂) 每盥手後。拭乾。即取尋常之小粉少許。滿手用力揉擦。即永不皸裂。功效不可思議。已皸



裂者。用此又能止皮膚之痛。

(防凍瘡) 胡椒二粒焙焦。桑皮紙包紮臍窩。便不生凍。除見第二節耳凍瘡。

(雞脚風) 男子患此者。多因作字而來。故名書瘡。可取松節油一分。麻油二分。攪和。時時搽該手指。有效。且此藥購取良便。盍一試之。

(脚冷) 婦人多有證此。自膝以下。其冷如冰。故俗有本元病之名。治法之最簡便者。祇須每夜臨臥前。以熱水浸洗。片刻後。拭乾就蓐。卽溫暖如常矣。

(脚汗) 最妙每日洗脚。並用肥皂滌淨。再浸入微溫之明礬水中。約兩三分鐘。取出拭乾。常常如此。不惟脚汗可止。卽臭氣亦無從發生。

(脚底轉筋) 立則重踏地上。臥則緊踢牀欄。立愈。

(小腿轉筋) 稍輕者。發時手握小腿力擦之。卽止。重篤者。貼膏藥必效。膏藥修合法。複方樟腦軟膏。二兩。石鹼軟膏六兩。單軟膏一兩。調和。磁罐裝貯。臨用。隨患部大小。剪布攤藥其上。卽成膏藥。若貼腰間。並治腰痛。

(脚極濕爛) 硼酸末。滑石末等分。各研極細。混和。再研。每晨起牀著襪時。撮少許。搽十趾間。任濕爛。

如何重篤。無不立見功效。余患濕氣十年。不惟濕爛。而且奇癢。搔抑略重。便爾出血。受累不堪。如用西藥水洗。則憚煩。搽油膏。又嫌其不潔。因以己意發明此藥。用之。果至靈且便。洵良方也。

(脚底木硬) 牛皮膠。生薑汁化開。調南星末塗上。烘物熨之。

(雞眼肉刺) 枯礬、黃丹、朴消等分。爲末搽之。次日浴二三次。即愈。

(嵌甲成瘡) 趾甲嵌入肉中。作瘡腫痛。不可著履。礬石燒灰傅之。蝕惡肉。生好肉。細細割去甲角。旬日取愈。此方神效。婦人甲疽。用皂礬日曬夜露。每以一兩煎湯浸洗。仍以礬末一兩加雄黃二錢。硫黃二錢。乳香、沒藥各一錢。研勻搽之。累驗。如延爛者。則以綠礬五兩。燒至汁盡。研末。色如黃丹。收之。每以鹽湯洗拭。用末厚傅之。軟帛煖裹。當日即汁斷瘡乾。每日一遍。鹽湯洗濯。有膿處。使淨。傅末。其痂乾處。不須近。但有急痛處。塗酥少許令潤。五日。即起痂。依前洗傅。十日。痂漸剝盡。軟處或更生白膿泡。擦破傅之。自瘡。

(遠行足趺起泡) 水調生麵塗之。一夜即平。或臨臥時。取火酒。並蠟燭油少許。混和。搽水泡上。明朝水泡自然消滅。無火酒。好燒酒亦得。

第九節 婦人

(惡阻) 卽孕婦嘔吐也。俗稱病疑。輕者可聽其自然。重則必須治之。法將重曹一錢。分作三包。每發。開水冲服一包。嘔吐自止。或每服煨製苦土五分。亦妙。

(乳閉) 穿山甲炮研。酒服二錢。名涌泉散。奇效。母猪蹄並通草煮食。更飲其汁。亦佳。或用茴香根、茴香子各一兩六錢。茴香葉、水楊梅葉、蔞蘿葉各一兩二錢。水煎服。一日三次。三日後。乳汁必下。又百發百中方也。

(乳多) 取洋硝朴三錢。水溶化。頓服。連服兩日。乳卽不多。

(回乳) 產後無子飲乳。欲回轉者。神麴炒研。酒調服二錢。卽回。無則用大麥麩炒研。白湯服二錢。

(難產) 蓮花一葉。書人字吞之。卽易產。一方。生附子爲末。醇酒和塗右足心。立效。胎下。卽去之。

(斷產) 滇南馬檳榔。經後常嚼服二枚。井水下。久則子宮冷。自不孕。或產後吞服鳳仙花子。亦卽斷產。

(辨婦女貞淫) 婦人目長。作豕視者。必淫亂。

(化妬丸) 赤黍、薏苡米等分爲丸。常常吞服。妬心卽消化淨盡。

(占母子吉凶) 如下表則凶。否則俱吉。

十三歲 十九歲 二十五歲 三十一歲 三十七歲 四十三歲 正月產子危 七月產母危

十四歲 二十歲 二十六歲 三十二歲 三十八歲 四十四歲 二月產子危 八月產母危

十五歲 二十一歲 二十七歲 三十三歲 三十九歲 四十五歲 三月產子危 九月產母危

十六歲 二十二歲 二十八歲 三十四歲 四十歲 四十六歲 四月產子危 十月產母危

十七歲 二十三歲 二十九歲 三十五歲 四十一歲 四十七歲 五月產子危 十一月產母危

十八歲 二十四歲 三十歲 三十六歲 四十二歲 四十八歲 六月產子危 十二月產母危

(定胎兒男女) 母年逢二、四、六、八得胎。應在明年端節前產者。必為男胎。應在明年端節後產者。必為女胎。母年逢一、三、五、七、九得胎。應在明年端節前產者。必為女胎。應在明年端節後產者。必為男胎。屢試屢驗。

(知受胎法) 川芎一兩。煎艾葉湯混和飲之。如腹動者。為已受胎之徵。不動者無胎。然亦無害。

第十節 小兒

(小兒風邪) 早晚以橄欖油搽拭胸膛。每次約五六分鐘。並令內服此油一小匙。已患者體質可恢復。未患者疾病可豫防。寶之重之。

(調護小兒規則) 一、小兒勿令飽食。亦勿以食物賞給小兒。二、小兒食物務須煮熟。三、一切鹹肉、火腿、煎炒、饅頭、蜜餞、酒類及未熟之水果均不可與之。四、食物須每日更換。惟既食不可更換。五、小兒不思食物之時。勿故誘起其食慾。六、食物須令細嚼。七、小兒切勿令著皮鞋。八、小兒頭腦勿任受非常之冷熱。

(夜啼) 青木香末。白湯送服。立止。或以當歸焙研。和乳灌服。亦愈。

(胎毒) 以炭酸苦土六分。大黃末二分。茴香油糖四錢。撒爾沙根末一錢。研細爲散。分作十包。早晚各服一包。功能掃清毒質。

(遺尿) 玫瑰花樹根。細剉二錢。酒煎。每夜飲之。約三禮拜可愈。

(嬰孩皮赤或無皮) 以凡士林調極稀之醋酸鉛水。製爲軟膏。薄塗全身。皮卽不赤。蜜陀僧粉身。無皮者三日卽生。

(小兒睡眠時間) 四五歲之小兒。午前須睡一點鐘。夜則於六七點鐘安睡。一晝夜內須睡十二至十四點鐘。十五歲後。須睡十點鐘。

(腹痛) 服茴香露最效。製法。茴香一斤。入水二升半。飯取其露。卽成。每次服一小匙。殊效。亦治大人。

風氣疝痛。

第十一節 外傷附急救

(刀傷) 手指等處受輕微之刀傷。如實係清潔者。儘可不用水洗。裂淨夏麻一細條。繫住傷口。不過兩日。已完全長好。若輕易水洗。反將血液滌去。不易連合。水若不潔。且致紅腫。不可不知。

(火傷) 傷處小者。將冰敲至極碎。與豬油一同拌捏。入麻布袋中。而置袋於被傷處。立能止痛。然冰解必又痛。則又速換一袋。此法能防止發熱。收縮傷痕。傷部廣者。則用石灰麻油攪作稀糊狀。遍塗傷處。外用帶紮好。隔日一換。既能速愈。亦無痛苦。至便利也。

(脚骨扭傷) 立即用力摩擦。血自散而不滯。此余經驗之法也。隨取熱水浸十分鐘。亦佳。若痛楚異常。則以麩皮納布袋中。復以熱醋浸袋。取罨脚骨上。立效。

(骨節脫離) 生蟹去殼同黃。搗爛微炒。納入瘡中。能續斷絕筋骨。

(因傷出血) 龍眼核。去外皮。搗碎。再研至極末。摻傷口上。立即止血定痛。愈後又無癍痕。但勿見水。此物不值一文。而功效卓著。故不可輕視之也。

(疥瘡) 醋砂麥麩。罨貼之。自愈。

(熱油澆瘡) 以白蜜頻塗之。痛立止。

(暴斃) 暴斃不必皆因病也。可速將該人平臥牀上。頭下不用枕墊。使周身血脈。可以流通。腦部得血。自有回蘇之望。

(猝然氣閉) 喉間如有物梗住者。須兩人扶之。僂坐椅上。一人乘其不備。猝以手掌力拍肩胛稍下處之中央一下。倘係圓球等物。無不應手哇出。其效如神。若為他物所阻。則用雞翎頻探喉。促其嘔吐。亦能將該物吐出。此法愈速愈妙。遲則不救。

### 第十一節 中毒

(砒毒) 以牛乳、麻油、石灰水三物等分攪調。多服之。立能解毒。吞雞子清亦妙。一方大豆煮酒。頻頻飲之。良。

(水銀毒) 速飲芥子湯。能起嘔吐。無則以雞鴨蛋打碎。沖水攪服。或於牛乳中和麵粉飲之。亦俱解毒。多多益善。若係慢性中毒。以三年陳醬化水頻漱之。

(生煙毒) 須曳之疾行。禁其睡臥。仍服吐藥。催其嘔吐。又泡濃咖啡頻飲之。更篤則行人工呼吸法。  
(杏仁毒) 多食杏仁。迷亂欲死。乃中青酸之毒故也。青酸之性大毒。除杏仁外。他種果實之核仁中。

亦含有之。惟用炭酸加里、與混合綠礬輪流服之。能解其毒。如猝難覓得。即截取杏樹根。切碎煎湯服。亦立解。

(楓菌毒) 誤食楓上菌。令人笑不止。飲地漿毒即解。

(諸菌毒) 以附子天雄毒。並用防風煎汁飲之。良。

(河豚毒) 一時倉卒無藥。急以清麻油多灌取吐。毒物出。即愈。若以五倍子、白礬末等分。以水調服。亦得。

(自死肉毒) 凡六畜自死者。其肉有毒。食之能殺人。惟用黃蘗末。水調服一匙。可解。

(火柴毒) 松節油四五十滴。調入極稀薄之藕粉中飲之。自能嘔吐。迨嘔吐既盡。再令服極淡之丹礬水。五分鐘一次。每服四錢許。輒驗。

(斑蝥毒) 取玉簪花根。搗水服之。即解。

(巴豆毒) 人服巴豆。下利不止。大豆煮汁一升飲之。勢即平定。

第十三節 雜治

(麻皮) 雞蛋殼煨枯。研之極細。白糖調和。沐後取少許勻敷面上。再以雞子清薄塗之。即不能辨爲



麻皮勝麻面藥水。功效多多也。

(肥胖法) 瘦人欲使肥胖。可日取桂圓肉二錢。分三次食之。更常食牛羊肉、牛乳、乳皮、脂肪、洋山蕓。忌酸醋及未熟之水果。如此約一兩月後。即見功效。

(消瘦法) 肥人欲使瘦小。可日服山椒子十粒。更常食麵包、石灰水、酸醋。忌肉類、脂肪、砂糖、澱粉、牛乳、乳皮、洋山蕓及鹽等。久之自驗。

(長身法) 一、清晨起牀後。即數數伸展背脊。二、矯正姿勢。三、時曲足屈體。伸兩手。使得觸及足趾。四、左右兩足。輪流伸出。且畫圓圈。五、勿坐彎背之椅子。六、十分運動於新鮮空氣中。食物務取其適口者。

(戒酒新法) 常服白犬乳。則雖大酒家。亦立放下酒樽。一法。捉生鰻入酒罈中。蓋之。候鰻醉。去鰻。即飲此酒。亦終身不飲。

(夢囈) 灸章門穴。即永無此惡癖。章門穴在季肋之端。

(鼾聲) 俗名打鼾。即睡中發生之喉鼻間聲也。男子尚屬不妨。女子有此。最易為人輕賤。若於臨臥時。先以冷水漱口。便不發鼾。極驗。

第七章 防災類

八十

(盜汗) 睡中發汗。醒即自止。是名盜汗。不必勞損。家始有之。即尋常體質虛弱之人。亦往往而有。豫防之法。莫如用鹽水揩身。即不盜汗。在有寒熱之人。則改用曹達水為佳。如屆冬日。可先自手足始。且每揩過。即行穿好。然後再揩他處。又得免感冒也。

(夜不能睡) 燈草一兩煎水。當茶飲。向晚不可飲茶。

第七章 防災類

第一節 水火

(乘船遇風) 船行江海之中。猝過風浪大作。船隻勢將覆滅。速取桐油、棉子油等對浪瀉去。立即風平浪靜。船人無恙。可謂奇極。蓋波濤洶洶。遇油即不振也。

(禦水災) 近江海處樓居。遇大水暴至。急撤去樓板。則水不泛。

(撥翻火油) 急取柴灰撒之。撒沙益佳。無則抓取被褥之類。展開撲去。火勢亦立即熄滅。萬不可澆水。火得水。愈助其燄威也。切記切記。

(火燒著衣) 火著衣服。不論大小。切忌站立。並狂走亂跳。宜鎮定心志。就地打滾。或則平臥地上。他人舉氈毯之類緊蓋身上。火亦自滅。但頭面須暴露在外。不可一併蓋住。蓋必氣閉而死。

(避火咒) 凡遇火起之處。用雞蛋三個。每個大頭寫溫字。小頭寫瓊字。向火焰絕高處儘力擲去。口念敷施發潤天尊。連擲連念。其蛋落處。火焰自低矣。或不諭男婦大小。每人持米一盤。誠心向天搖簸。口念敷施發潤天尊。其火亦熄。

### 第二節 盜賊

(防搖門) 杉木炭少許。納門臼中。門啓必響。此法較門鈴尤妙。

(洋門鎖孔) 門上裝洋式暗鎖。一孔洞穿。內外可以納鑰。故欲防室外人以相同之鑰。潛來啟鎖。必須將己之鑰留置孔中。固也。不知留鑰孔中。尚有分別。余曾實驗之。先將一鑰自內豎置孔中。別取一相同之鑰自外納入。隨聞橐然一聲。內鑰已被外鑰突落。而外鑰已全占鎖孔中。方知此法仍不穩妥。繼將內鑰旋轉。橫置孔中。更將外鑰納入。則竟被阻不得入矣。居家房門有用暗鎖者。須知之。

(滅火就寢) 臥處停燈。與賊爲眼。兼恐走火。故臨臥以熄火爲第一要義。

(鐵算盤) 其術極秘。能使箱中銀物。不翼而飛。惟用紅紙包銀。四圍以五穀護之。則鐵算盤之術不行。

### 第三節 諸般災害

## 第七章 防災類

第七章 防災類

八十二

(地震) 震動劇甚者。屋宇有傾圯之虞。宜疾趨至廣衢、或荒園無屋處。以免壓斃。孟子所謂知命者。不立於巖牆之下是也。

(出門) 凡水陸舟車。輒有歹人混跡其間。身藏悶藥。藉煙茶爲名。與人飲食。候悶倒卽施祛篋之技。最須留意。中途有人殷勤攀談。切勿過於周旋。如與飲食。萬萬不可入口。恐中其計也。又有一種悶香。能於睡後受其迷悶。亦不可不防。法於臨睡時口含冰糖。卽免。無則糖霜亦可。如或嚙下。務須再含。

(鬼祟) 以虎頭骨二兩。硃砂、雄黃、雌黃、鬼臼、皂莢、蕪荑、仁、鬼箭羽、蒺藜各一兩。各生研末。煉蜜丸如彈子大。囊盛一丸。繫臂間。男左女右。一切鬼魅不敢近。

# 附錄 西藥一覽表

藥名	別名	西名	名性	狀分	量現	價
安母尼亞水	碱砂精	Aqua Ammoniac.	無色、澄明、性易揮發、有特異之臭氣、	一磅	二角半	
哥囉仿謨	哥羅方	Chloroformium.	有特異之香氣、亦易揮發、味略甜、	一磅	二元二角半	
重碳酸曹達	重碳酸那篤留謨	Natrium bicarbo- nicum.	白色粉塊、味甚鹹、 遇溫水即溶化、	一磅	一角半	
甘油	偏利設林	Glycerinum.	透明無色、無臭、頗 似糖漿、味極甜、	一磅	二元八角	
煨製麻偏涅矢亞	煨性苦土	Magnesia usta.	極輕且微之白粉、 水不能溶化、	一磅	一元六角	
曹達	蘇打	Natrium.				
單寧酸	鞣酸	Acidum tannicu- m.	微黃色之粉末、略 有閃光、味甚澀、	一磅	二元五角	
蓆酸	草酸	Oxalicum.				

酒石酸	Acidum tartaricum.	無色無臭、結晶如柱、或為白粉、露氣中不變化、	一磅	二元
葡萄酒	Spiritus.	有特異之竄透性香氣、味如灼、點火則發藍焰、	一磅	三角
過滿俺酸加里	Potassium permanganicum.	紫黑色乾片、和水十六分、熱水二分、則現紅紫色、	一磅	七角
亞硫酸	Acidum Sulphuricum.		一磅	七角
醋酸	Acidum aceticum.	澄明無色、性易發揮、有酸性之臭味、	一磅	三角半
碳酸曹達	Natrium carbonicum.	無色透映之結晶、露氣中能風化、	一磅	二角半
硼砂	Borax.	白色堅硬之塊片、和水十七分、熱水半分、能溶化、	一磅	四角
依的兒	Aether.	無色澄明之液、性易發揮、有特異之氣味、	一磅	一元

巴拉賓	地蠟	Paraffini.	澄明稠厚之液、有油臭、	一磅	三元八角
松節油	的列並底油	Oleum Terebinthinae.	無色或淡黃色之液、有特異之香氣、味辛辣、	一磅	六角半
安息香酸		Acidum benzoicum.	白色或帶黃色之小片、熱則昇華熔化、	一磅	十元
白堊		Umm greta.	白色如土之塊、擊之易碎、著物即易受污、	一磅	五角
偏陣	石油偏陣	Benzium Petrol- ei.	澄明無色之液、性易發揮、有特異之臭氣、		
樟腦油		Oleum camphoratum,	樟腦一分、研極細、和橄欖油四分、候溶、濾過、即成、	一磅	三角
杜松子油		Oleum Juniperi.	澄明無色、或帶黃色之液、有特異之香味、		
炭酸鐵		Ferrum Carbonicum.			

檸檬酸	凡士林	硫酸苦土	亞麻仁油	鹽酸	炭酸加里	稀硫酸	硫酸	橄欖油
枸橼酸	華攝林	洋朴硝 硫酸麻僱澄矢亞		鹽強水	炭酸加個謨		硫強水	阿列布油
Aoidum citreum.	Vaselineum.	Magnesium sulf- urium.	Oleum Lini.	Aoidum hydroc- hlericum.	Kalium carboni- cum.	Aoibum sulfuric- um dilutum.	Soidum Sulfuri- cum.	Oleum olivarum.
透映無色之塊、味 極酸、然帶清涼、	厚如軟膏、質半透 明、色白或淡黃色、稠	無色之稜柱狀小 片、露氣中亦不風 化、味清涼而苦鹹、	澄明黃色之油、有 特異之臭氣、	澄明無色之液、露 氣中即放出白霧、	狀如顆粒之白色 粉末、極易引濕、	亦為澄明無色之 液、	無色無臭、澄明稠 厚之液、遇熱則全 發揮、	淡綠或黃色之油 液、臭氣略異、味緩 和、
一磅	一磅	一磅	一磅	一磅	一磅	一磅	一磅	一磅
二元五角	(白)四角半 (黃)五角半	二角	九角半	二角半	二元	四角	一元半	



硝酸銀	銀丹	Argentum nitro- um.	成片如板狀、無色、 有光輝、遇鹽酸、則 起白色物。	一英兩	一元四角
過格魯兒鐵液	淡鐵綠水	Liquor Ferris ses- quichlorati.	澄明之液、色深黃 褐。	一磅	八角
炭酸苦土	炭酸麻僱涅矢亞	Magnesium carb- onatum.	白色易碎之塊、或 成粉末、體極輕、略 和水即溶化。	一磅	五角半
石酒英	純精酒石	Kalium bitartar- icum.	白色粉末、或堅硬 之細塊。	一磅	二元二角
次硝酸蒼鉛	硝蒼	Bismutum subni- tricum.	結晶微細之白粉 末、性極沈重。	一磅	六元五角
安息香末		Benzoë.	褐色塊片、研末則 色白、熱之則發極 佳之香氣。		
炭酸安母尼亞		Ammonium carb- onatum.	堅硬成塊、有安母 尼亞臭、露氣中則 風化、色白不透映。	一磅	六角半
斑駁酒	芫菁丁幾	Tinctura cansha- ridum.	液作黃褐色、和水 等分、則變濁似乳 色。	一磅	十三元五角

安知必林	精製樟腦	Amipyrinum.	結晶微細之白粉末、無臭、味微苦、或為柔韌塊片、或為白色粉末、味微苦、氣香、	一磅	四十五元
龍腦	蕃椒丁幾	Camphora deducta.	帶紅黃色之液、味辛烈而如灼、	一磅	二元
辣椒酒	撒里矢爾酸	Tinctura Capsici.	帶紅褐色、稠厚如糖漿、有焦性臭氣、入水則澄清、	一磅	二元
依比知阿兒	百露拔爾撒謨	Ammonium sulf-eichthyolicum.	結晶成粉、色白輕鬆、無臭、味甜酸而微辣、	一磅	五元
水楊酸	刺納林	Acidum salicylicum.	暗褐色之液、牽之不起絲、質澄明、氣極香、味辛稍苦、	一英兩	一元三角
秘魯漿	安息香丁幾	Balsamum Peruv-ianum.	結塊如軟膏、色帶黃白、無臭、溫則溶化、	一磅	四元
羊毛脂	安息香酒	Adeps Lanac.	帶黃紅褐色之液、和水則溷濁似乳、	一磅	一元二角
安息香酒		Tinctura Benzo.			

硫黃花	昇華硫黃	Sulfur sublimat- um.	黃色細粉、性極乾 燥、無臭、燒之則發 硫黃氣、	一磅	五角
那布答林	精製護亞粉	Naphthalidum.	成片極小、無色有 光、臭氣竄透、味如 灼、	一磅	一元五角
苦列沙羅並		Chrysarobinum.	黃色粉末、性頗輕、 加水濾過、則微帶 褐色、	一英兩	一元二角
鹽酸加里	鹽剗	Kalium chlorat- um.	為結晶狀細末、無 色而有光輝、	一磅	一元五角
木爹兒		Pix liquida.	稠厚之液、質半透 明、色帶褐黑、臭氣 特異、		
迷迭香		Rosmarini.			
列曹兒珍		Resorcinum.	無色或微帶紅之 結晶、臭氣特異、味 辣微甜、	一英兩	四元
蓖麻子油		Oleum Ricini.	澄明無色或微黃 色之液、質頗濃厚、 臭氣略異、	一磅	六角

古倫撲根	肉豆蔻油	沈降炭酸石灰	石鹼	路別利亞	曼陀羅花	硝酸加里	雅片酒	達爾樹脂
Radix colombo.	Oleum myristiceae.	沈降炭酸加爾叟謨	番鹼	亞路卑 山梗菜	喇叭花	硝剎	阿片丁幾	達爾拔爾撒謨
Calcium carbonicum. praecipitatum.	Supones.	Herba Lobelise.	Flores stramonii.	Karium Nitrium.	Tinctura opii.	Balsamum tolu- sanum.		
到片色黃、鎊層帶 灰褐色、微起皺紋、 闊九分至寸八分、 無色或淡黃色之 油、氣味似肉豆蔻、 結晶微細之白色 粉末、見水亦不溶 化、	味辛烈苛辣、須留 意、	味微苦而鹹、須留 意、	結成細粉、無色透 映、露氣中不變化、 為紅褐色之液、味 頗苦、	帶紅褐色之塊、乾 則變帶黃色之粉 末、氣極香、味酸微 辣、				
一磅	一磅	一磅	一磅	一磅	一磅	一磅		
三角	一元二角			九角	七元半			

硫酸亞爾密紐謨	Aluminium sulf- uricum.	結成塊片、色白、熱 水極易溶化、		
石鹼軟膏	Unguentum sap- onatum.	黃色之軟膏、		
單軟膏	Unguentum sim- plex.	黃蠟兩分、胡麻油 一分、隔湯燉融、即 成、	一磅	八角
撒爾沙根末	Carbo Radix sar- saparillae.			
大黃末	Carbo Radix Rh- ei.		一磅	五角半
醋酸鉛	Plumbum acetic- um.	無色透映之塊、大 小不一、略帶醋酸 臭氣、	一磅	一元一角
青色試驗紙	Charta exploratoria Laccae caerulea.			
紅色試驗紙	Charta exploratoria Laccae rubra.			

家庭日用指南終



附錄 西藥一覽表

訂 正 三 版  
(男)(女)(婚)(姻)(衛)(生)(寶)(鑑)

欲強國必先自強種。始欲強種必先自青年男女注重婚姻上之衛生始。此男女婚姻衛生寶鑑之所由編譯也。是書彙集東西各國新籍二十餘種。擇其中之有關於青年男女衛生之學說。分門別類。撮要譯錄。間附以吾國舊有關於男女衛生之學說。融會貫通。以資考鏡。其優點有六。○書中搜羅東西各國最新學說。及吾國舊有理化。融會中西。治之於爐。復能以淺顯之筆。達深奧之理。特色一。○書中遇有東西各國之病名藥名。其下皆有詳細註釋。可免檢索之煩。特色二。○書內所揭慎疾之要。所以防患於未然。所列治療之法。所以防患於已然。皆有裨於實用。特色三。○書中所列學說。在吾血氣未定與血氣方剛。及血氣既衰之人。讀之咸得以識此種衛生學之必要。永保護其軀體之健康。如醫學家讀之。更得以增進其醫學上之智識。特色四。○書中於男女婚姻上醫生之關係。敘述疾病之原因症候。與預防法治療法。俾患病者可得其救治之方。特色五。○凡男女生殖之機能及孕育胎兒等。皆附有詳圖。以便參考。特色六。○男女婚姻上衛生事項。書中備載無遺。初版編輯未能盡善。現已重行改訂。書印無多。購者從速。洋裝一冊。定價一元。廉價七角。

傳奇彙考

傳奇之行世者夥矣。顧其類多。附會情節。又甚離奇。欲得其真。焉乎其難。閱者苦之。本書則搜集古今著名傳奇。近二百種。分編八卷。每種先辨正其是非。次復略敘其始末。以示作者之意指。末用按語。俾得與正史真蹟。可以考證。詳明欲知傳奇真相者。固當取資于是。編也。全書六冊。定價洋一元二角。

小蓬萊仙館傳奇

全書六冊  
傳史印  
定價一元

東海劉古琴女士著。俞曲園撰序。注柳門嬰簽女士名清詞。填詞凡十種。雖似述舊事。而時出新意。詞目節拍。皆極靈動。至其詞。則不以塗澤爲工。而以自然爲美。頗得元人三昧。雅潔新警。且以李笠翁而突過之。近今女學競進。凡瀟灑是編者。當無不推爲第一女才子書也。

古今情史類纂

全書八冊  
一元二角

我佛山人筆記

全書四冊  
定價四角

晉唐小說六十種

全書八冊  
一元二角

顧氏四十家小說

全書八冊  
一元二角

揚州畫舫錄

全書八冊  
一元二角

紅樓夢傳奇

全書二冊  
定價一元



家庭日用指南第二編出版預告

家庭日用指南

續編

生業食寡為疾用舒生財之大道也方今生計維艱國民非兼習農工商賈尚難自立於競爭之世界即如樹藝畜養制物技藝等等皆時勢所需要者也本編即應時勢之需要而一一講述之更妙在此等事業本輕利重不學而能此尤本編之特色也但身體之強弱關於營為者甚重故以攝生發其凡品行之良否關於事業者至大故以格言殿其後又如廢物利用所以愛惜物力也游戲所以休養身心也故併附之都凡八章子目多至三十餘條前編以節用為主眼本編以生財為前提兩者相合貧家遂可一躍而為富戶利民裕國其道在斯豈曰小補云爾哉有志發財者幸勿交臂失之◎洋裝一冊◎價洋三角

民國十一年三月四版

有著作權  
必究

家庭日用指南  
第一編  
定價洋三角

著者 廣益書局編輯部

校閱者 廣益書局編輯部

印刷所 上海廣益書局

▲英界棋盤街

發行所 上海廣益書局

▲電話四一三八號

總發行所北京長沙廣州漢口開封

▲廣益書局

41

上海廣益書局新書

清歌

洋裝 二冊 斷腸花 定價七角

是編叙 一孟家帶 莫出輕薄天 專寄松其怪 詠情節極其 艱奇而文筆 復能以嬉笑 怒罵為濁世 出鏡

愛國小說

秘水

全書二十四回以芙蓉仙子為歸 莊別以寓言為佛藏之禪耶 載確能為小說界特聞

游戲文章

消世

界

角六

是書共分為十六回能將兒女 心腸英雄氣魄寫得躍上紙上令人讀若如對 天香國色脂暗嫩才絕豔大有不可思議之概

愛國小說

紅白杜鵑

洋裝二冊 定價七角

小說

劍

書評八九萬 言詞一雙雄 雄劍縮合也 奇蹟與采尋 未曾齊誠消 遺之佳品也

定價六角

C

8

大龍沉派至

上海分館 北京 廣東 漢口 沙市 開封