



新刊農桑撮要卷之下

楊玉麟

五月

艾午日浸蠶種

以蒲艾揉井水略浸去尿收料勿令
烟薰損。

午日嫁棗

用斧於樹上斑駁敲打遍則結實肥
大味美。

插稻秧

芒種前後插之。拔秧時。輕手拔出。就水洗根去泥。約八九十根作一小束。却於犁熟水田內插栽。每用四五根為一叢。約離五六寸插一叢。脚不宜頻那。舒手只插六叢。却那一邊。再插六叢。再那一邊。逐旋插去。務要窠行整直。

斫桑

斫桑不可留觚角。比及夏至。開掘根下。用糞或蠶沙培壅。此時不斫。則枝條來春不旺。

收椹

椹子熟時摘取。以水淘過。畧晒乾。便種。同二月法。或畦種之。便生。即時多收。椹子以時來春尤佳。收時勿近濕。

壁牆邊則絕損不生。

種桃杏李梅棗

宜和肉於肥地內種。來年成小樹。帶土移栽。

移竹

五月十三日。謂之竹迷日。可用馬糞和糠泥。做漿栽之。切忌用脚踏推打。則次年便出筍。

刈苧麻

看根赤便刈麻。畢宜用蚕沙麻粃糠糞和糞壅之。盛旺。於此月刈一鎌。六月刈一鎌。八月半刈一鎌。隨即用竹刀從梢分批開剥。下皮以刮去白瓢。浮上粗皮自然脫去。縛作小束。搭於房上。夜間得露水露之。則麻潔白。

收小麥

麥半黃時。趁天晴着緊收刈。過熟則
拋費稍。日至晚載上場堆積。農家忙
併無事。蠶麥。若遲慢遇雨。多為災傷。
又秋田苗稼。亦誤鋤治。

收紅花

侵晨採花。微搗細去黃汗。用青蒿蓋
覆一宿。稔成薄餅子。晒乾收之。勿近
濕墻壁。則絕損。

種夏蘿蔔菘菜

上旬撒子。用灰糞蓋。頻澆灌。六月終
旬可食。

壅田

以青草踏於泥內。則地肥。秧窠旺。與
灰糞同。

收豌豆

諸豆之中。豌豆耐塵。收多熟。且如近

城郭。則豆角賣先。可變物。此豆以為
嘗新。貴其先也。

刈黥

夏至前後。看葉上有着文。方可收刈。
每五十斤。用石灰一斤。於大缸內水
浸。次日變黃色。去根。用木把把轉。粉
青色變過。至紫花色。然後去清水。成
黥。種黥之方。先於三月終具載。

造酥油

以酪成於桶內。或甕中。安置近屋柱
邊。可將竹篾或桑條作二小圈。或用
一小木板。各鑿一孔。亦得木柱或樹
傍。上下以繩絰定二小圈。或二木板。
別作一木鑽。下釘園板。一半放置桶
中。一半放於上下圈內。却於兩圈中
間木鑽上。以皮條或繩子纏兩遭。兩

手拽鑽鑽之。令轉生沫。傾於原水中。凝定。候聚得多。却於鍋內慢火煉過。去浮上焦沫。即成好酥。

曬乾酪

將好酪於鍋內熬。慢火熬令稠。去其清水。攤於板上。晒成小塊。候極乾。收貯。切忌生水濕器。

六月

盪醬法

用豆一石炒熟。磨去皮。煮軟。撈出。用白麵六十斤。就熱搜麵。勻於案上。以箬葉鋪填攤開。約二指厚。候冷。用楮葉或蒼耳葉搭蓋。發出黃衣為度。去葉。涼一日。次日晒乾。簸淨。擣碎。約量用鹽四十斤。無根水二担。或稀者。用白麵炒熟。候冷。和於醬內。若稠者。用

甘草同鹽煎水。候冷添之。於火日晚
間點燈下醬。則不生蟲。加蒔蘿茴香
甘草葱帳物料。其味香美。

做麥醋

大麥一石。或三五斗。炒過。取一半細
碎。取一半完全。先以細碎者浸一宿。
次日蒸成餅。用楮葉蓋。盪成黃子。七
日後。以完全者浸一宿。炊成餅。以炊
湯半鑊。候溫。將黃子同釀。密對蓋。如
封不密。則生蟲。過七日後。則成醋。二
七日後。出頭醋。煮過收貯。二糟有味。
再釀之。

做老米醋

將陳倉杭米三斗五斗。淘淨。水浸七
日。每日換水。七目。每日換水一遍。七
日後。蒸熟。後飭冷。於席箔上攤開。以

楮葉蓋覆。發黃衣遍晒乾。臨下時簸
淨。每黃子一斗。用水二斗。入甕內。又
用紅麴一合。溫水泡下。將甕口封閉。
二十日看一遍。候白衣面墜下。或封
衣不下。澄清以味酸為度。去白衣。將
醋鍋內熬一沸。又炒鹽少許。候冷。用
潔淨缸甕收貯。以泥封之。可留一二
年。

做米醋

用粘谷三斗。每日換水浸七日。蒸熟
攤開。盪成黃子。曝晒乾。及三伏內以
糙糯米一斗五升。水畧浸。蒸熟候冷。
穀黃搗碎。拌和蒸熟糯米。缸底却先
用麥子數莖。然後入缸內。用米五升
上。又用麥子數莖。以米糠蓋之。密糊
封閉一月。然後窺出。用烏梅數箇。鹽

少許。同入缸內。煮數沸。泥封收貯。切忌生水。濕器盛頓。

做蓮花醋

用白麵一斤。蓮花三朵。擣細水和成團。用紙包裹。掛於當風處。一月後取出。以糙米一斗。水浸一宿。蒸熟。用水一斗。釀之。用紙七層密封。定每層寫七日字。過七日。揭去一層。至四十九

日。然後開封。筍出煎數沸。收之。如二糟有味。用滾水再釀。盡有日用。忌生水。濕器收貯。

做豆豉

大黑豆淘淨。煮熟。漉出。篩麵拌勻。攤於席上。放冷。用楮葉盪成黃子。候黃衣上遍。晒乾。用瓜茄切片。二件每一斤。用淨鹽一兩。入生薑橘皮紫蘇時

羅小椒甘草切碎。同拌一宿。次日將豆黃籬去黃衣。同入甕內。取原汁拌勻。上用箬葉。用磚石壓蓋。覆定紙泥密封。晒半月後。可開取。豆瓜茄晒乾。畧蒸氣透。再晒收貯。

造麩豉

以麥麩不拘多少。用水勻拌。熟蒸出。放溫高文盒。出黃衣晒乾。以水勻拌。帶潤。却入缸甕。實捺定。倒合庭中地上。以小灰圍之。七日外。取出攤晒。若顏色未深。又拌依前法。色好為度。色黑。又蒸熟。入甕。捺實泥封。至冬取食。溫暖。

醬醃瓜茄

新摘瓜茄。鹽醃二三日。於醬內醃之。則肥美。

耕麥地

此月初旬五更時。乘露水未乾。陽氣在下。宜耕之。牛得其涼。耕過地內。稀種菜豆。後七月間。犁翻豆秧入地。勝如用糞。則麥苗易成。

收椒

中伏後。過天色清明。帶露收。陰一日之後。晒三日。則紅而裂。遇雨。薄攤。當風處。頻翻。若盪則黑。又不香。仍收椒子。用乾土和拌勻。攪勻。埋於避雨水地內。約深一尺。勿令承浸生菜。至來年二月內。取出。於肥地深耕。依前法種之。

種菜豆

立秋前。宜刈了麻地。上種。大早不生。角。若預占收否。當年李多。不蛀。則宜。

豆忌卯日下種。

刈麻

麻稈上生白溶時即刈。攤宜薄。束宜少。濕宜清水。生熟要合宜。帶骨一升。可取皮四兩。

耘稻

稻苗旺時。放去水。乾將亂草。用脚踏入泥中。則四畔潔淨。用灰糞麻粃相

和。撒入田內。晒四五日。至泥乾裂時。放水淺浸。稻秧謂之厚田。此月正宜加力。六月一次。七月一次。依上耘耨。晒小麥。

宜三伏日晒。乾極方收。用蒼耳辣蓼同收之。

蘿蔔

宜肥地撒種。沙地尤妙。瘦地用糞作

壟種。帶露耙地。則生蟲。鋤不厭頻。苗稠則小。拔減令稀。則肥大。霜降後。或腌。或藏窖。皆可。七月種。逢。

種葫蘿蔔

宜於伏內畦種。或肥漫種。種後頻澆。灌則肥大。

種晚瓜

諸般瓜子。於肥地內種之。則瓜肥大。

可以糟藏。

收紫草

用火燒其根。陰乾。用草包收。掛之。則葉不落。

種蔓菁

耕地要熟。一畝用子三升。勻撒種。葉可以作菜食。至十月取根。一畝可出數擔。早收者根細。如值凶年。一項可

可活百人。其葉可作乾菜。子可打油。燃燈甚明。同芝麻煉熟。與小油無異。
鉏芋

宜侵晨露未乾。及雨後耘鉏。若大熱日中耘鉏則焉。灰糞蓋則茂。鉏得根傍虛。則芋大多子。

飯不饒

用生莧菜薄鋪在上。蓋之過夜。則不

饒壞。

七月

刈藍

每藍一擔。用甜水一擔。將葉根細切。於鍋內同煮數百沸。去粗。將汁盛缸內。至第二日。比熟藍三停內。用生藍一停。摘葉於磨盤上手揉三次。用熟汁澆。擲。濾。粗。令淨。缸內盛之。存藍根。

開花結子。八月收種。來春種。

種蕎麥

立秋前後宜用稠撒種。則結實多。稀則結少。

斫伐竹木

此月氣全則堅韌。宜辰日庚午日血忌日癸卯日佳。諺云翁孫不相見。子毋不相離。謂隔年竹可伐。木便去皮。

者最妙。六月六日亦得。

種菠菜又名赤根菜

用水拌子。浸三二日。看殼軟。撈出控乾。就地以盆盒蓋。候生芽。宜肥虛地。土種之。則茂。

做葫蘆乾

茄切片。葫蘆瓢子削條。晒乾。依做乾菜法。

取漆

以斧斫破其皮。用竹管盛之。滴下汁。則成漆。

八月

種大麥小麥

田宜熟耕犁。古人云無灰不種麥。兩經社日佳。白露節後。逢上戊日。每畝種子三升。中戊日。每畝種子五升。下

戊日。每畝種子七升。以灰糞勻拌。密種之。若當年春多不蛙。則宜大麥。忌子日種。桃多不蛙。則宜小麥。忌戊日種。

防霧傷棗

棗熟着霧則多損。用桑麻散。絳於樹枝上。則可避霧氣。或用糞穉於樹上。四散。絳縛亦好。

糟薑

社前取薑用布擦去皮。每一斤用鹽二兩。臘糟一升。腌藏。用乾淨罈罐盛。忌生濕水器。

種蔥子

上旬治畦。用灰糞勻。撒子。來年三月移栽。

分韭菜

年交結則不茂。別作畦。根微留嫩根。栽之用雞

猪糞乾壅之亦可。

種雞頭

秋間子熟時。收取。孳子撒於池內。來年自生。

種菱

秋間菱角黑時。收取。撒在池內。則自

然生之。

種蒜

宜熟地耕三次。以耨耨成溝二寸一
窠種之。候苗出時。鋤不厭頻。常令根
傍潔淨。須要鋤地令虛。以糞水澆灌。
則辦肥大。不然則瘦小。

放羊根

此月羊苗正旺。鋤開根。並去。都上。

泥及蟠稈葉則茂盛。羊頭與子肥大。
不然則苗盛羊小。

栽木瓜

秋社前後移栽之。次年便結子。勝如
春間栽。壓枝下生。栽種與桃李法同。
霜降後摘取。

收柿漆

每柿子一升。搗碎。用水半升。釀四五

時榨取漆令乾。漆水再取亦得。可以
供做織者用度。

鉏竹園

以稻糠或麥糠壅。不可雜用。或添或
可泥蓋之。

收鵝鴨彈

水鄉居者宜養之。雌鴨無雄。若足其
豆麥肥飽。則生卵。可以供厨。甚濟食。

用。又可腌藏。

九月

寒露收茶子。苧麻子。

熟時收子晒乾。以濕沙拌勻。筐內盛
貯。用草蓋覆。凍損則不生。候來年二
月間。依法種之。

栽諸般冬菜

栽時每窠根下。須用熟糞。移栽並在

寒露前。

刈紫草

子熟即刈之。晒乾打子。濕則沓。沓務要整理。

收草宜速。遇雨則損。每一小束。茅草束之。當日斬齊。一顛一倒。十層堆架。平地上。以格石壓定。令匾於屋下陰涼處。棚上頓放。勿令烟薰。

收芝麻稈

芝麻稈。收入米倉內。則米不蛀。乾晒可點火。

收粟

和殼收。用砂缸內盛頓。種時揀大粟埋屋簷下。用糠沙蓋石壓。至二月移以芽向下栽之。

收茄種

熟時摘取擘破。水淘子取洗者。晒令乾。收之。

收諸色豆稈

冬間可喂牛馬。損爛者留以種芋頭及山藥。

收五穀種

揀擇好穗刈之。晒乾打下。簸去浮糝。以穰草裹收。勿貯器中。亦不得近牆。

壁濕地。恐泥損。

種油菜

宜肥地種之。以水頻澆灌。十月種則無根脚。

腌芥菜

取紫草白芥菜切細。於沸湯內灼過。帶撈於盆內。與生蒿苣同熟。油分花。或芝麻白鹽。約量拌勻。按於甕內。熟。

熟則攪動按下。待二三日變黃色。可食。至春間味不變。十月亦可醃。

醃藏諸般菜

葱韭葫荽冬瓜茄子葫蘿蔔等菜。依時候醃藏。所用物料宜者為佳。忌生水濕器收貯。

藏薑

宜掘深窖。以穀皮稗糠糝合理之。則

不凍損。

收雞種

霜降時收者為良。形小毛淺。腳細短者佳。小雞出時。宜餵乾飯。若餵濕飯。則臍下生膿而死。燒柳柴。其烟損雞。大者目肯。小者多死。餵小麥。則易大。有病灌清油則愈。勿令失其時。

十月

醃蘿蔔

蘿蔔不以多少。削去根鬚。淨洗。以鹽擦之。放於甕內。醃五六日。下水時復攪勻。一月後可食。用一二鵝梨則香脆。春間有食不盡者。就以鹵水將蘿蔔煮透。控乾入醬。或切作細條。晒乾收起。候臨食之時。熱湯浸透。炒食。味美。

醃鹹菜

白菜削去根。及黃老葉。淨洗乾。每菜十斤。鹽十兩。用乾草數莖。放在潔淨甕盛。將鹽入菜了。內排頓甕中。入蔣蘿少許。以手實擦。至半甕。再入甘草數莖。候滿甕。用磚石壓定。醃三日後。將菜到過。揔出鹵水。於乾淨房內另放。忌生水。却將鹵水澆菜內。候七日。

依前法再到。用汲水滄浸。要新汲的。用磚壓定。其味美香脆。若至春間食不盡者。於沸湯灼過。晒乾收貯。夏月間。將菜溫水浸過。壓水盡。入香油勻拌。以磁碗盛頓。飯上蒸之。其味尤美。

收蒼蓬菜

此月地將凍。宜於煖處藏窖。來春可收種。

收冬瓜

宜地面乾燥處安頓。忌鹽醋掃帚。猫兒。帶弯曲貼內是雌者。可做種。來年春間依法種之。

收藏諸般菓子

以新瓦甕和沙拌。密封蓋收之。或芝麻亦好。

壅芋麻

宜用牛馬糞。或厩泥糠粃之類。亦不凍死根。

耘麥

麥地內有草。鋤去尤佳。不耘鋤者。其麥少收。

包裹木瓜石榴諸般等樹

以穀草盛稻草。將樹上包裹。有草繩或麻麻拴定。泥封。以糠粃培壅其根。

免致霜雪凍損。

割蜜

天氣漸寒。百花已盡。宜開蜂窠後門。用艾燒烟。微薰其蜂。自然飛向前去。若怕蜂螫。用薄荷嚼細。塗在手面上。其蜂自然不螫。或用紗帛蒙頭。及身上。截或用皮五指套手。籠妙。約量存蜜。自冬至春。其蜂食之餘者。揀大蜂

脾用利刀割下。却封其筭。將蜜脾用
新生布濾淨。不見火者為白沙蜜。見
火者為紫蜜。入筭成頓。却將濾下蜜
粗。入鍋內慢火煎熬。候融化物出。鉏
粗再熬。預先安排錫鍍。或瓦盆。各盛
冷水。次順蠟汁在內。凝冷自成黃蠟。
以粗內蠟盡為度。要知其年收蜜多
寡。則看當年雨水如何。若雨水勻調。
花木盛茂。其年蜜必多。若雨水少。花
木稀。其蜜必少。或蜜不敷。蜜蜂食用。
宜也大雞一隻。或二隻。退去毛。不用
肚腸。懸掛筭內。其蜂自然食之。又力
倍常。至來春二月間。開其封視之。止
存雞骨而已。

收豬種

取短喙無柔毛者良。一廂有三牙者。

難留難肥。小時餒糟不長。猪瘟病。灌以黃梔子。或斷尾尖。啖以水草菜豆。或灌米泔。或灌鹽。即愈。

造牛

將簾草間蘆花。如織簾衣法。上用簾草結綴。則利水。下用蘆花結終。則溫煖。相連織成四方一片。遇極寒。鼻流清涕。腰軟無力。將簾衣搭牛背脊。用

麻紙綵繫。可以敵寒。免致凍損。

泥飾牛馬屋

天色晴明。修補屋漏。及泥飾墻壁。顯倍雨雪。

十一月

壅椒

宜用焦土乾糞培壅。與草蓋。免致凍死。遇早用水澆灌。此物乃陽中之樹。

所以不耐寒。

種松杉檜栢等樹

冬至後立春社前皆可種之。則易得生活。

鉏油菜

鉏淨。加糞壅其根。此月不培壅。來年無根脚。

式穀種

冬至日。平量五穀種各一升。用布囊盛頭。於北墻陰下埋之。於冬至后十五日。又云四十九日。取出平量多者。來歲好收。宜多種之。

益鴨子

自冬至後。至清明前。每一百箇。用鹽十兩。灰二升。米飲調成團。收乾甕內。可留至夏月食。

收牛糞

冬收牛糞。春暖踏成擊塊。於蚕房內燒。宜蚕。

修池塘

宜於農隙之時。填補塘岸。令高中間。要挑掘令深。則聚水寬廣。所以預備乾旱。澆灌田禾。

十二月

掘坑深闊約二小尺。却於坑畔取土糞和成泥漿。將桑根埋定。再用糞土壅培。微將桑栽向上提起。則根舒暢。復用土壅與地平。次日築實。切不可動搖。其桑加倍榮旺。勝如春栽。

修桑

削去小枝條。則枝葉茂盛。去其枯枝。則不荒。

浴蚕連

臘月八日。以水浴之。遇雪水尤佳。歲除夜。用五方草。即馬齒莧也。同桃符木。粗以水煎之。於冷於元日五更浴之。避諸般惡厭魅。則宜蠶。

收蓐草

刈茅草乾。蕎收積。勿令雨浥損。來春作蚕蓐。則宜蚕。護蚕不涼。則繭加倍。

厚實。其絲更好。

種麻蒜

宜犁熟肥地。臘八日種者。與正月二月同。

擣磨乾桑葉

臘月內製者。能消蠶熱病。擣磨成麵。入潔淨甕內收貯。飼蚕餘剩者。可做牛料。甚美食之。

伐竹木

此月伐竹木。則不蛀而堅。與七月間斫者同。

收雪水

雪者天地之氣。五穀之精。浸諸色種子。耐旱不生蟲。淋猪清者。小兒班疹調蛤粉治痲子。

造油

臘月所榨清油。收貯。蠶屋內點燈。諸蟲不入。熬膏藥。大有神效。婦人搽頭。黑光更無虱賊。

收臘糟糶芋頭

乾糟用鹽拌。搽實泥封。則香。帶酒則酸不香。酵芋頭晒乾為細末。用淨鹽拌勻。搽入甕中。晒旬日間。自然成醬。其味甘美。並無蠅蟲。

收鰕魚

臘八日收鰕魚。治小兒斑疹不出。燒存性。研極細末。用淡酒調服。即發。瓦安懸。廁上不生蟲。

收猪肪脂

背陰處懸掛。能治諸般瘡疥。敷湯火及六畜瘡疥亦宜。下人諸般皮條。不宜糾。倍壯。韌。

臘肉

肉一斤。鹽一两半。擦之。壓五六日。入酒糟。或濁酒。翻轉了。再壓五日。背陰處晒晾乾。若生白皰。以泥封一宿者。如故。黑豆中藏。可過夏。

收羊種

臘月生者良。正月生者亦好。春夏早放。早收。若收晚。過巳午時。熱必汗出。

有塵土入毛內生瘡。秋冬晚放。若放
早。喫露水草。口內生瘡。又鼻生膿。又
在泥中。則生繭蹄。性好益。常以益啖
為妙。若有瘡。便宜簡出。則免致相染。
通俗直說

四方風土氣候不同。凡務本者。宜順
時而動。
一家之計在於和

父慈子孝。兄友弟恭。夫婦和睦。此家
之肥也。

一生之計在於勤

欲求生富貴。須下死工夫。人之常談。
理之至當。

一年之計在於春

當春不種。秋無所收。早宜種植。勿致
失時。

一日之計在於寅

晏眠并早起。三朝當一工。若不加勤
謹家豈得從容。

新刊農桑撮要卷之下終



