



王氏蘭譜序

憲前有草澹溪周先生蓋達其生
意是格物而非玩物余及友龍江王
進封究於六藉經史之餘品藻百
物封殖為設客難而主其譜擷英
於榦葉香色之殊得趣於耳目口鼻
之表非休蘭之生意不能也所稟既

王氏蘭譜序

異所養又流進邦資學亦如斯蘭莖
而巖谷家有庭階國有臺省隨而
置之其芳多艸可以會仁意蘭
之一中云乎哉君子養德於是乎在
淳祐丁未春戊戌葺陽葉大有亭
萬物皆天地委形其物之形而秀者
又天地之委和也和氣所鍾為重為

賢為景星為鳳皇為芝中者蘭亦
世稱三友也花卉中竹有節
而畫葉梅有華而畫葉松有葉而
畫香唯蘭獨有之蘭君子也
澹飲露孤竹之清標勁柯端葉流
陽之清節清香泚質靈均之潔操
韻而幽好而淡曾不与西施貴妃等

伍以天地和氣委之也余嗜疇焉牛癖
媿几之暇奧於心於身後於聲一舉
之間搜求五十品其性質植之空
者謂予曰此身本無物子何取自
累余應之曰下糠間萬物皆寄爾
耳聲之寄目色之寄鼻臭臭之寄
口味之寄有耳目口鼻而欲絕之

色聲臭味則天地萬物將無所
寄矣若認其所以寄我者而為我
有又安知其不我累耶空曰龍江
遂譜之淳祐丁未龍江王貴學進
州敬書

龍江

王氏蘭譜

宋龍江進叔王貴學著

明嘉禾梅墟周履靖校

品第之等

涪翁曰此人滋蘭九畹植蕙百畝蘭少故貴蕙多故賤余按本草薰草亦名蕙草葉曰蕙根曰薰十二畹爲畹九畹百畝自是相等若以一榦數花爲薰賤之非也令均目曰蘭天下深山窮谷非無幽蘭生於漳者獨盛且馥其色有深紫

淡紫真紅淡紅黃白碧綠魚鮎金鉸之異就中
品第紫蘭陳爲甲吳潘次之如趙如何大小張
淳監糧趙道長泰長泰州紫許景初以下又其
次焉金鉸邊爲紫花奇品白蘭龜山爲甲施花
惠知客次之如季如馬如鄭如濟老十九藥黃
八周染以下又其次而魚鮎爲白花奇品其本
不同如此或得其人或得其名所產之異其名
又不同如此

灌溉之候

涪翁曰蘭蕙藜生蒔以沙石則茂沃以湯茗則
芳余於諸蘭非愛之太息使之碩茂蜜蕃蒔沃
以時而已一陽生於子根亥正稗受肥尚淺其
澆宜薄南薰時來沙土正渴嚼肥滋多其澆宜
厚秋七八月預防冰霜又以濯魚水或穢腐水
停久反清然後澆之人力所至蓋不萌者宜寡
矣

分折之法

余於分蘭次年纔開花卽剪去求養其氣而泄

爾未分之時前期月餘取合用沙去礫楊塵使
糞夾和鷺糞為上他糞勿用晒乾儲久逮寒露之後擊碎
元盆輕手解折去舊蘿頭存三年之穎或三穎
四穎作一盆舊穎內新穎外不可太高恐年易
隘不可太低根恐局不舒下沙欲疏則通而積
雨不漬上沙欲細則澗而酷日不能燥堦前砌
側籠晴宿露肥瘦邊宜泥沙順性頓使復生無
易於此

泥沙之宜

世稱花木多品惟竹三十九種菊有一百二十
種荔有百餘種牡丹九十種皆用一等沙泥惟
蘭有差慶魚鮐黃爭無泥瘦沙肥則腐吳蘭儂
霞宜麓細邊宜赤沙澆則肥朱李龜山宜山下
流聚沙濟老惠知客馬大同大小鄭宜溝壑黑
濁何趙蒲許大小張金鉞邊則以赤沙和泥種
之自陳八叙夕陽以下任意用沙皆可須盆面
沙燥方可澆肥平常澆水亦如之而澆水特與
澆肥異肥以一年三次澆水以一月三次澆大

三尸蘭譜
暑又倍之此風植之法

愛養之地

靖節菊和靖梅濂溪蓮皆識物真性蘭性好通風故臺大高衡陽太低隱風前宜向籬後宜背坎故迎南風而陳北牖蘭性畏近日故地太狹蔽氣太廣通炎左宜近野右宜依林欲引東陽而避西照炎烈廕之疑寒晒之蚯蚓盤根以小便去之枯蠅點葉以油湯拭之摘莠草去蛛絲一月之內凡數十週迴其側

橘逾淮爲枳貉逾汶則死余每病諸蘭眉載外郡取憐貴家旣非地土之宜又失蒔養之法久皆化而爲芽故以自得活法貽諸同好君子儻如鄙言則紉爲佩揉爲漿生意日茂奚九畹而止

蘭品之產

陳夢良有二種一紫榦一白榦花色淡紫大似鷹爪排針甚疎壯者二十餘莖垂深綠尾微焦而黃好濕惡於愛肥惡濁葉半出架而尚抽藥

幾與葉齊而未破昔陳承議得於官而寄之孫
夢良字也葉之雞柵傍一夕土花二十五萼與
俱長三尺五寸有奇人寶之曰陳夢魚鮓蘭亦
名趙蘭十二萼花片澄徹宛若魚鮓乎而沉之
無影可指葉頗僅綠顛微曲焉此白蘭之奇品

高陽蘭四明蘭

紫葳蓀花也
出昌州

碧蘭始出於莆陽

興化
郡名

龜山院陳沈二僊修行

處花有十四五萼與葉齊修葉直而瘦花碧而
芳用紅沙種雨水澆之莆中奇品或山面泥和

沙亦宜之

翁通判色淡紫壯者十六七萼葉最脩長此泉
州之奇品亦宜

劍蘭色白而潔味芳而幽葉不甚長只泛二尺
許茶綠可愛最怕霜疑日晒則葉尾皆焦愛肥
惡淤好濕惡濁清香皎潔勝於漳蘭但葉不如
漳蘭脩長此南劍之奇品也品第亦多而予尚
未造其妙宜清泥和沙

碧歲色碧壯者二十餘萼葉最修長得於所食

則萼脩於葉花葉齊色香馥而幽長三尺五寸
有餘更有一品而花葉俱短三四寸許愛濕惡
燥最怕烈日晒之不得其本性則腐爛此廣州
之奇品也

王氏蘭譜

終

跋

猗猗孔琴耿耿楚佩百載尚友二人同心
孰識箇中趣閱王進叔蘭本頗意解苟得
其養無物不長厭南飶之便自得之便當
入室而化此可與有鼻孔者道

桃源戴植謹跋



國

蘭譜奧法目錄

分種法

栽花法

安頓澆灌法

澆花法

種花肥泥法

去除蛾蟲法

雜發法

蘭譜奧法目錄終

蘭譜奧法

嘉禾周履靖校正

分種法

分種蘭蕙須至九月節氣方可分栽十月時候
花已胎朶不可分種若雪霜大寒猶不可分栽
否必損

栽花法

花盆先以麤碗或麤碟覆之於盆底次用膚炭
鋪一層了然後詳用肥泥薄鋪炭上便栽蘭根

在上始勻勻糝泥滿盆面上留一寸地栽時不
可以手將泥担實則根不能長無根不舒暢葉
則不長花不香結乾濕依然時候用水澆灌

安頓澆灌法

春二三月無霜雪天放花盆在露天四時面皆
得雨澆日晒不妨逢十分大雨恐墜其葉則以
小繩束起葉如連雨三五日須移避雨通風處
四月至八月須用疎根竹籃這護畧見日氣再
要通風梅天忽逢急雨須移盆放背日處若逢

大雨過又逢日晒盆內熱水則盪害葉損根遇
花開時若枝上花蕊頭多候開次有未開一兩
蕊頭便可剪去若留開盡則奪了來年花信

九月開花乾處用水澆灌若濕則不可澆或用
肥水培灌一兩番不妨冬十月十一月十二月
正月不澆不妨最怕霜雪須用密籃這護安頓
朝陽有日照處在南窓簷下但是向陽處三兩
日一番旋轉花盆四向俱要輪轉日晒均勻開
花時則四畔皆有花若晒一面只一處有花

澆花法

用河水或陂塘水或積留雨水最好其次用溪澗水切不可用井水凍了花澆水須於四畔澆勻不可從上澆下恐壞其葉

四月若有梅雨不必澆若無雨則澆五月至八月須是早起五更日未出時澆一番至晚黃昏澆一番又要看花乾濕若濕不必澆如十分濕恐爛壞根

種花肥泥法

栽蘭用泥不管四時用山上有火燒處取水流下火燒浮泥尋蕨葉草燒灰和火燒泥用或拾舊草鞋放在小糞中浸日久拌黃泥燒過或灰泥却用大糞澆過放在一壁儘教雨打日晒三兩箇月收起頓放閑處栽花時取用

瑞香花種時用前須肥泥如栽蘭花法一般安排盆內種時只要泥鬆不可實泥如用泥栽花時將泥打鬆以十分為牽八分用肥泥二分和沙泥拌勻

蘭譜與法
三
去除蛾蠹法

肥水澆花必蛾蠹在葉底壞葉則損花如生花此物研大蒜和水以白筆蘸水沸洗葉上乾淨去除蛾蠹

雜發法

遇盆內泥乾時則用茶水澆灌不拘時月須河水或流下雨水切不用井水四月內有花至八月交過九月節氣便可分花蘭之壯者有二三十箇花頭弱無只有五六箇花頭恐泥瘦分種

分種時將元盆內泥取出再加肥泥和勻入盆栽種

氣鱗水亦肥須是浸得氣味過日久及清用尋常盆面泥乾併實則用竹篋挑剔泥鬆休要撥根動了

葉紅紫色則是被霜打了須移於南簷窓下背雪霜處安頓仍舊自青春

盆有竅孔要泥地安頓恐地濕蚯蚓鑽入盆內則損壞花又休要放在盆馬蟻窠處恐引入馬

蟻損花黃葉用茶清澆灌有黃葉處連根拔去
入花盆要放在高架上架上安頓金風從衣入爲妙
風入免蚯蚓馬蟻之患

九月分花時用手擘開擘不開用竹刀擘之休
要損動了根訖如法栽動種

蘭譜與法

終

梅品目錄

玉照堂梅說

花宜稱凡二十六條

花憎嫉凡十四條

花榮寵凡六條

花屈辱凡十二條

梅品目錄終

梅品

目錄

梅品

梅品

宋張功甫撰

明周履靖梓

玉照堂梅說

梅花為天下神奇而詩人尤所酷好淳熙歲乙巳予得曹氏荒圃於南湖之濱有古梅數十散輟地十畝移種成列增取西湖北山別圃紅梅合三百餘本築堂數間以臨之又挾以兩室東植千葉細梅西植紅梅各一二十章前為軒楹

梅品

卷

二

如堂之數花時居宿其中環潔輝映夜如對月
因名曰玉照復開澗環繞小舟往來未始半月
捨去自是客有遊桂隱者必求觀焉頃者太保
周益公秉鈞予嘗造東閣坐定首顧予曰一棹
徑穿花十里滿城無此好風光蓋予舊詩尾句
衆客相與歆豔於是遊玉照者又必求觀焉值
春凝寒又能留花過孟月始盛名人才士題詠
層委亦可謂不負此花矣但花豔並秀非天時
清美不宜又標韻孤特若三閭首陽二子寧橋

山澤終不肯頰首屏氣受世俗湔拂間有身親
貌悅而此心落落不相領會甚至於污褻附近
畧不自揆者花雖眷客然我輩胸中空惆幾爲
花呼叫稱冤不特三嘆而足也因審其性情思
所以爲獎護之策凡數月乃得之今疏花宜稱
憎嫉榮寵屈辱四事總五十八條揭之堂上使
來者有所警省且示人徒知梅花之貴而不能
愛敬也使與予之言傳布流誦亦將有媿色云

花宜稱凡二十六條

爲澹陰爲曉日爲薄寒爲細雨爲輕烟爲佳月
爲夕陽爲微雪爲晚霞爲珍禽爲孤鶴爲清溪
爲小橋爲竹邊爲松下爲明牕爲踈籬爲蒼崖
爲綠苔爲銅瓶爲紙帳爲林間吹笛爲膝上橫
琴爲石枰下棋爲掃雪煎茶爲美人澹粧簪戴
花憎嫉凡十四條

爲狂風爲連雨爲烈日爲苦寒爲醜婦爲俗子
爲老鴉爲惡詩爲談時事爲論差除爲花徑喝
道爲對花張緋幙爲賞花動鼓板爲作詩用調

美驛使事

花榮寵凡六條

爲烟塵不染爲鈴索護持爲除地鏡淨落瓣不
溜爲王公旦夕留盼爲詩人閣筆評量爲妙妓
澹粧雅歌

花屈辱凡十二條

爲主人不好事爲主人慳鄙爲種富家園內爲
與寵婢命名爲蟠結作屏爲賞花命猥奴爲庸
僧牕下種爲酒食店內插瓶爲樹下有狗矢爲

枝下晒衣裳為青紙屏粉畫為生猥巷穢溝邊

梅品終



附農桑撮要

正月

移栽諸色果木

古人云移樹無時莫教樹知多留宿土記取南
枝宜寬深開掘用少糞水和土成泥漿根有宿
土者栽於泥中候水滲定次日方開上覆蓋根
無宿土者深栽泥中輕提起樹根與地平則根
舒暢易得活三四日後方可用水澆上半月移
栽則多實宜愛護勿令動搖

駟諸色果木

樹芽未生之時於根旁掘土須要寬深尋纂心釘地根截去留四邊亂根勿動却用工覆蓋築令實則結果肥大勝挿接者謂之駟樹

移栽諸樹

自朔暨晦可移松栢槐榆等樹二三月亦得

種藕掘藕取三節頭無損者種之二三月亦可

種茄瓠冬瓜胡蘆黃瓜菜瓜秧

築墻 樹籬 開溝

二月

接換桑樹

挿接 劈接 層接 搭接 換接 壓接

籤諸色果揀好嫩枝條籤於芋頭或於蘿蔔頭上栽易活拙上用箬葉包若籤諸般花枝接頭

亦得

種栗將收下栗種只揀獨栗於桑樹下種之三年內忌手近十月以草裹樹身二月解去至八九年栗樹長與桑齊則去桑自然結實

種椒 西瓜 甜瓜 冬瓜 胡蘆 黃瓜

蒸子 麻子 銀杏 茶 瓠

插葡萄

三月

種大豆

甘蔗 葵菜 山藥 香菜 苧麻 茭白

茨菰 栽茄 梔子 百合 薑 蔴

四月

收諸色菜子

做笋乾

五月

收紅花 收紫蘇 種菜豆 種胡蘆荀

移竹 收椒

六月

種小豆 刈麻 胡葵

七月

種菠菜 伐竹木

八月

附農桑撮要
鋤竹園 種薤 葱子 分韭

九月

栽諸般冬菜 種油菜 收粟

十月十一月

種松杉檜栢等樹 修池塘 壅椒

十二月

伐竹木 收雪水 栽桑 收油

附農桑撮要 終

士大夫食時五觀

宋山谷黃庭堅著

明梅墟周履靖校

古者君子有飲食之教在鄉黨曲禮而士大夫
臨樽俎則忘之矣故約釋氏法作士君子食時
五觀云

一計功多少量彼來處

此食墾殖收穫舂磴淘汰炊煮乃成用功甚
多何況屠割生靈爲己滋味一人之食十人

作勞家居則食父祖心力所營雖是已財亦承餘慶仕宦則食民之膏血大不可言

二忤已德行全缺應供

始於事親中於事君終於立身全此三者則應受此供缺則當知愧耻不敢盡味

三防心離過貪等爲宗

治心養性先防三過美食則貪惡食則嗔終日食而不知食之所從來則癡君子食無求飽離此過也

四正是良藥爲療形苦

五穀五蔬以養人魚肉以養老形苦者飢渴爲主病四百四病爲客病故須食爲醫藥以自扶持是故知足者舉箸常如服藥

五爲成道業故受此食

君子無終食之間違仁先結款狀然後受食彼君子兮不素餐兮此之謂也

山谷老人曰禮所教飲食之序教之末也食而作觀教之本也大槩今士大夫誦先

王之法言則一人也起居飲食則一人也
故設教不得不如是君子有九思終身之
思也食時作五觀終食之思也日一日如
是行之念念仁智則夫二人者合而爲一
矣

五觀終

食時五觀跋

靖食先子負郭不克自樹甜墨伸紙外不知
犁鋤爲何物中歲頗與世接漸爲生營始知
一黍半菽來皆有由期少淬勵以補素食而
顛髮種種行老矣唯日弄筆硯標錄古人嘉
言以爲後進博碩宏偉之助庶可懺滌宿愆
山谷此觀尤親切有味者也不厭重複揭之
時戊子三月望日間雲館周履靖題

重題食時五觀跋

余自淹白苧儉歲食貧客鞅鮮及林風篠月
孤悰曠然一日金君弘叔躡屩枉榻爲作麥
飯笋脯欣然一飽品古次偶出此卷金君喜
躍有會於心卽命點筆爲圖其端因勸壽梓
以廣規諷余自惟楷法拙陋唯唯否否念金
君意不可孤而涪翁法輪藉是常轉遂勉從
其請時庚寅四月六日也

羣物奇制目錄

身體 十一條

衣服 三十條

飲食 一百一十五條

器用 四十一條

藥品 十八條

疾病 六條

文房 三十條

果子 三十五條

羣物奇制目錄

蔬菜 十三條

花竹 三十二條

禽魚 四十四條

雜著 七十二條

羣物奇制目錄終

羣物奇制

嘉禾 周履靖 編次

同郡 賀萬祚 校正

金陵 荆山書林 梓

磁石引鍼琥珀拾芥蠟膏投漆漆化為水皂角
入竈突烟煤墜胡桃燒炭可藏針酸漿入盂水
垢浮滑石去衣油乾麩相與作灯心能細乳香
榧子能軟甘蔗撒鹽入火炭不爆用鹽搗椒椒
味好川椒麻人水能解胡桃煮臭肉不臭瓜得

白梅爛栗得橄欖香猪脂炒榧皮自脫韶粉和
梅牙不酸芽茶得鹽不苦而甜井水懈黃沙淋
而清石灰可以藏鐵器草索可以祛青蠅夏月
熱湯入井成冰藁湯洗杯青蠅不來煇炭斷道
行蟻自回油殺諸蟲亦殺螻螳狗糞中米鴿食
則死桐油入水池荷死江茶入水池菱枯粉蚨
畏椒蜈蚣畏油松毛可殺米蟲麝香能祛壁虱
馬食雞糞則生骨眼蒼蠅叮蠶則生肚蟲三月
三日收薺菜花置燈檠上則飛蛾蚊蟲不投五

月五日收蝦蟇能治瘡疾又治小兒疳春日火
煙青冬日火煙黑香油抹烏龜眼則入水不沉
唾津抹蝴蝶翅則當空高飛烏賊過小蒲小青
梅過小蒲黃蠶過小蒲則無絲蜀葵過小蒲則
長乳香久留能生舍利松根年久則生茯苓橘
樹不宜肥枇杷不宜糞羚羊角能碎佛牙人髮
根可粘起舍利銀杏能醉人胡桃能碎錢柿煮
懈不紅橙合漿不酸綠橘過江北爲枳麥得濕
氣則爲蛾麩見肥皂則不就韃鞞見酒駱駝見

柳荆葉逼蚊蟲臺芴逼蠅子酒能發香藕皮散
血津唾可溶水銀末茶可結水銀鶴知子午猫
眼亦能清明柳條可止醬醋潮溢芝蔴燒煙熏
紙被不作聲樵子煮素羨則甜薄荷去魚腥葶
薺煮銅則軟甘草煮銅則硬芒種日螳螂一齊
出九月九蚊子嘴生花燕畏艾人蝎畏蝸牛磬
畏茨菰斧怕肥皂螺螭畏雪落蠟怕霧河豚殺
樹狗膽能生蜘蛛申日能燕子戊日不歸家燈
心能煮江鯀麻葉可逼蚊子物類相感如斯而

已

身體

身上生肉刺芝蔴花搽之○飛絲入人眼而腫
者頭上風屑少許揩之一法珊瑚尤妙○人有
見漆多爲漆氣上騰着人而生漆瘡用川椒三
四十粒搗碎塗口鼻上則不爲漆所害○指甲
內有垢者以白梅與肥皂一處洗之則自去○
彈琴士指甲薄者用僵蠶燒煙熏之則厚○染
頭髮用烏頭薄荷入綠礬染之○食梅子牙軟

喫藕便不軟一用韶粉擦之○飲酒後欲口中
無酒氣用理中湯調氣散合和一處乾服少許
○冬月唇燥裂痛不可以津潤只用香麻油抹
之二三日便可酥油尤妙○油手以鹽洗之可
代肥皂一云將順手洗自落○脚跟生厚皮者
用有布紋瓦片磨之

衣服

夏月衣蒸以冬瓜汁浸洗其跡自去一云大蒜
亦妙○北絹黃色者以雞糞煮之卽白鴿糞煮

之亦好○黑污絹稠牛膠塗之候乾揭起膠則
黑隨膠而落凡絹可用○血汙衣用溺煎滾以
其氣熏衣一宿來日洗之則自落或有淨水一
碗逐口漱過吐盆內將衣擺洗無跡或用蘿蔔
擦之或紙蘸水擦之皆無跡○綠礬百藥煎汚
衣服用烏梅湯洗之○鞋中着樟腦去脚氣用
椒末去風則不冷痛○洗頭巾用沸湯入鹽擺
洗則垢自落一云以熱麵湯擺洗亦妙○驗真
紫以舌舐之不以唾曉者便黑色○槐花汚衣

者以酸梅洗之卽去○蠹靴用黃蠟四兩以二兩研漚青入蠟內同用○絹作木綿夾裏用杏二漿之則不喫絹○伏中裝綿布衣無綿珠秋冬則有以灯心少許置綿上則無珠也○紙被舊而毛起者將破用黃蜀葵梗五七根槌碎水浸涎刷之則如新或用木槿斜葉搗水刷之亦妙○笠子油污或汗透者以黑荳煎濃湯乘熱洗之○茶褐衣段發白花點者以烏梅煎濃湯用筆塗發處立還原色○蚊蠅糞污衣及物以

灯心蘸水擦之則去○酒醋醬污衣藕擦之則無跡○梅蒸衣以枇杷核研細爲末洗之其斑自去○氈鞵以生芋擦之則耐久而不蛙○紅莧菜煮生麻布則色白如苧○蒼蓮菜煎湯洗布衣垢自落但先打濕洗之不作二色○楊梅及蘇木汗衣以硫黃煙熏之然後洗其紅自落○真紫衣油污者用燒紅炭泡汁乘熱擺之候乾則無跡不可經手○染毛段以石灰湯浸之一宿洗淨染之又云先用酸漿熱者浸過染之

○染舊紅纓以醬會之少時洗則紅如新○染
綠斜紋以礪砂調銅綠染之○油污衣用炭灰
熨之或以滑石擦熨之或水調麵塗之乾後自
去或蘿蔔湯洗之○芝麻箕燒煙熏紙被不作
聲○墨染衣帶濕以油浸透須用炭汁擺之○
衣裳蒸壞先以水浸濕次用蘿蔔湯洗之○染
頭巾用黑豆荷湯洗入綠礬染之○洗墨污衣
用杏仁細嚼擦之○紅纓以雪水洗之則淨醋
洗之則紅染則用酸漿浸

飲食

炙肉以芝蔴花爲末置肉上則油不流入火中
○煎烏賊研入醬同煎不出水且味佳或入蜜
最妙○糟蟹留久則沙見灯亦沙治法皂角一
寸置瓶下則不沙或用焯炭少許亦妙糟蟹法
詩云三十團臍不用尖陳糟觔半半觔鹽再加
酒醋各半碗喫到明年也不淹○煮老雞以山
裏果煮就爛或用白梅煮亦好○枳實煮魚則
骨軟或用鳳仙花子○打血不就者用灯心在

內或壁土亦可一云用一順攪則就若逆攪之則不就○醬內生虫以馬鞭草碎切入之虫卽死或用川椒亦可或加熬熟香油百部入之○糟茄入石綠切開不黑或用黃道日則色黃用線纏勒去蒂不許用刀切○糟姜餅內安蟬殼雖老姜亦無筋○煎白腸用葶薺末臨熟撒之則香脆一云芝麻花乾末糝亦好或用鳳仙花爲末○煮魚菱臨煮熟入川椒多則去鯉○食蒜令口中不臭用生姜棗子同食或呷醋一口

或食芝蔴尤妙○煮菱要青用石灰水拌過先洗去灰煮則青○煮蠓用蜜塗之候乾煮之則青或用北五味煮之或以礪砂水塗候乾煮之○酒中火焰以青布拂之自滅○做飯入朴硝在內則自各粒而不相粘○煮牛馬令易爛入姜杏仁妙○米醋內入炒鹽則不生白衣○煮河豚忌荆芥如或不忘食之則有毒○用鹽洗猪臟肚子則不臭或以水洗肚翻過洗淨令乾了以乾麵糝之一茶時久便洗去麵垢隨麵去

久住則連肉爛了○煮素羹用枇杷葉爲細末入之妙○煮木犀蟹用木犀花鋪釜底少水煮之則青○煮雞子令一層層熟相間者以火煮令一著一滅頻炒動則層層熟入去○作魚鮓用礬鹽淹去涎洗淨如魚鮓法造一云以石灰水浸之○凡雜色羊肉入松子則無毒○藕皮和菱米食則軟而甜○研芥辣用細辛少許醋與蜜同研則極辣○晒胡荽乾以藁本湯洗過不引蠅子鹽水亦可○煮猪肉用白梅阿魏煮

或用醋或用青鹽同煮則易爛○白血灌腸用藕汁入血中灌之則白一云用葶薺煮以葱莖淹之洗淨煮羹則剔骨茶能去涎殺腥○書丹必用肥皂則易寫○桃花飯做飯了以梅紅紙盛之溫後去紙和勻則紅白相間○鴨子上以牛胆汁或寫字或畫花令乾煮之去殼則青色透內○藏鹽酒蟹糟蟹一器數十入皂角半枚則經久不沙○酒中置茄子柴灰則酒到夜成水○煮黑豆用荷花梗煮之爛甚賣豆兒煮用

此○江茶點桐花用針扞橄欖少時取針畫茶
面成花上作白路妙或以皂礬百藥煎竹絲畫
花楊梅核西瓜子用柿子漆粗拌了晒乾自開
只揀取仁○鴨子以礪砂畫花及寫字候乾以
頭髮灰汁洗之則黃直透內○孔蝨淘用乳餅
醬內妙○梅滷可淹梔子花萱草花牽牛花林
擒藕冬瓜葫荽須得紫蘇葉入則妙○灌肺用
蒲萄汁洗後入灌物永不老○煮銀杏栗子用
油紙搥在內則皮自脫○臘肉內用酒脚醋煮

肉紅酒調羹則味甜○夏月魚肉內安香油久
亦不臭○紅糟酸入鴨子與酒則甜○用蘿蔔
梗同煮銀杏不苦○蛤蜊餛飩以蛤蜊洗淨安
桶盤內月下露之令口開以真粉研料物鹽以
蛤利納之則口閉少時便用汁搥之去殼真粉
在殼內外如餛飩○酒漿面上不見人影不可
食○日月蝕時飲損牙○銅器內不可盛酒過
夜○煮芋以灰煮之則蘇○淡醋煮雞錫盆盛
蓋了上以灰水淋之則自凍○煎鹽盆中能煮

飯不攪動則不鹹也○地栗與甘蔗同食其粗
自軟如紙一般○鹽搗胡椒甚辣葱青尤佳○
榧子殼反菜豆能殺人○油餅與藕同食無相
更美○密屈律能敗酒本草名枳椇○甘草去
酒毒小豆花亦妙○煮臭肉每觔半用胡桃二
十箇殼上鑽孔令多卽同煮肉熟則臭味不見
矣○煮老猪肉以水煮熟以冷水淋肉冷又浸
冷再煮卽爛○花鱸可煮肉易爛○胡椒去魚
腥○榧子煮素羹肥甜若醬羹尤妙○蘿蔔鮮

醬豆腥○橘葉陰乾收造臍肉不炎臍氣可留
至五月懸烟突上梅月水洗之再懸○煎血入
酒糟不出水○蘿蔔蘸醬喫不噉○餛飩旋裹
便煮食不噉蓋物未及也八鮮亦得或喫了食
鮮○臘月收糟以泥泥頭上至二三月以水澆
泥頭則潤不爾則臭○晒肉須油抹不引蠅子
○楚夏月易壞用白湯燂過自然如初○食荔
枝多則醉以殼浸水飲之則解○方頂柿蒂煮
蟹不紅○做灰鹽鴨子月半日做則黃居中不

然則偏一云日中做○血肝鴨子雞頭蝦杏仁
鵝肺脊血皆可合汁湯○酒後喫理中湯調氣
散一處乾嚼則可口中無酒氣○無名異煮蟹
不變顏色○韶粉去酒中酸味赤豆炒過入亦
變○爛橄欖研細燒團魚甚香○礬水煮蟹色
不變葱亦得○荷花蒂煮肉精者浮肥者沉○
煮紅鴨子以金桐根同煮白皆紅○天落水做
飯白米變紅紅米變白○飲酒欲不醉服礬砂
末○喫栗子於生芽處咬破些吹氣一口剥之

皮自脫○竹葉與粟食無粗○蟹以鹽封臍眼
可久留且鮮○茄柴灰可淹海蟄○冬月就血
下堅安鍋上暖處碗熱則血就○血不可就汁
煮煮則汁淡無味須用湯煮之○豆兒水黑豆
或紫豆以頭灰汁煮○才切稻草可煮臭肉其
臭皆入於草內○煮燒肉用朴硝仍貫氣在肉
內○冬節前水蘿蔔鹽齏菜可留至春不爛○
冬瓜切動未喫盡者三五日皆爛以石灰糝之
則不爛○淹鹹蛤蜊以蘆灰入鹽鹹之味好且

不開口要卽熟則在日中晒○蚌肉洗淨入鴨
肚中煮則爛而有味○糟酒醬蟹入香白芷則
黃不散○煎鴨子賣絲者用濟水同煎一方用
蓮蓬梗灰汁煎○餛飩皮饅頭皮用麵糊和則
易熟不破○煮烏賊魚每十箇洗淨入水一二
盞煮熟令有汁半盞止取起入蛤蜊醬滷一茶
甌許拌勻少時喫妙○水蘿蔔滷及鹽蓋內做
甘露子則不黑以細篾穿之易取○酒酸用糠
醋投之則不酸惟淡每酒一升用醋半盞○煮

麵令湯清北方用花鹹南方用糠醋撮○煮猪
肚及血臟羹不可入椒同煮作猪糞氣臨熟後
入就起○煮老鵝不爛就竈邊取瓦一片同煮
卽爛如泥羊亦然○喫西瓜喫子不噉○喫蟹
了以蟹鬚洗手則不腥○新煮酒灰氣者開時
入水一盞○五月不可做臘肉餘月皆可造六
月須用酒醋鹽同淹當日晒乾○豆油煎豆腐
有味○糟蟹入韶粉不妙○籬上舊竹篾縛肉
煮則速糜○餛飩入香葷在內不噉○醬水內

煮蟹不腥○青蝦蟹之類背脚和煮則不腥○
芽茶得鹽不苦而甜忌此不可用引諸病

器用

商嵌銅器以肥皂塗之燒赤後入梅鍋爍之則
黑白分明○金剛鑽鈍取置口片上令着物向
上以灰燒之通赤取出冷則銳矣一云用水晶
珠磨之○黑漆器上有朱紅字以鹽擦之則作
紅水洗下○油籠漆籠漏者以馬屁淳塞之卽
止一云用肥皂搗爛塞之亦可○柘木以酒醋

調礮灰塗之一宿則作間道烏木○鑰石銅先
燒赤取出令冷以水淬之槌打則不爆○漆器
不可置蓴菜雖堅漆亦壞○新石鈹用黃泥塗
其中貯水滿煮一時方可用○棗木作匙者爲
其不餽及不粘飯也○熱碗足盪漆卓成跡者
以錫注盛沸湯衝之其跡自去○銅器或鑰石
上青以酸浸過夜洗之自落○琴阮無聲者乃
舊而膠解也宜用沙湯洗之○斜眼割線者宜
用灯燒眼○錫器黑垢上者用燻雞鵝湯洗之

○酒餅漏者以羊血擦之則不漏○碗口上有垢用鹽擦之自落○水煇炭缸內夏月可凍物○刀子銹用木賊草擦之則銹自落○淨水盂內水垢酸漿浸之經宿自落漿熱者尤妙○以皂角在灶內燒煙鍋底煤并突煤自落○胡桃殼燒灰收針不銹香油拌煇炭亦得杉木炭末亦可○燒爆炭撒鹽入火便止○肉案上抹布猪膽洗之油自落○煇炭餅中安猫食不臭夏月亦不臭○石灰燒過者但是鐵器以油塗之

安灰內經久不銹○藁本湯布拭酒器并酒卓上蠅不來○燭心散以線縛之○鮓桶漏用醋調合粉泥之○點桐油灯盞以生薑塗之令乾入油點灯不生垢○呵鏡子以津唾畫鏡令乾呵鏡自見○灯剪用無名異塗之剪灯則灯自斷○梓木為舟起屢○香油蘸刀則刀不脆○琉璃用醬湯洗油自去○椒木作檣槌不臭且香○碾不可細碾皂角蝕作孔○鐵銹以炭磨洗之鈍以乾煇炭擦之則快○泥瓦火煨過作

磨石○牛皮膠內入乾麵粘篋子○乳鉢研乳
香松香瀝青之類欲洗淨者以雪洗之夏月用
碎水洗或以沙土入鹽洗則淨○醋桶漏以末
香桶內塞之外更塗蒲之則不漏

藥品

收香白芷取其根洗淨寸以截斷以乾石灰拌
勻半晒子不和爛矣○收薄荷隔夜以大至破
水澆之次日又澆一次待乾收之則涼不尔則
不涼○甘遂麵裏煑熟毒自去○服袞苓勿食

醋○鉛白煎霜入密中煎妙○瘡藥中用硫黃
氣者以竹葉燒烟熏之則不臭○當歸晒乾乘
熱入焙收不令透風則不蛀○生地黄乾土焙
之不爛○巴豆大黃同用則及能瀉傷人○服
乳石忌參朮犯者多死○研乳香爲末口念玄
胡索○看附子則露之以不濕爲妙○乳香留
久有舍利子○稻草煑香附子不苦○丁香數
顆麵裏裏作燒餅與狗食則死○草烏切碎同
米作飯喂雀兒盡皆醉倒○收大黃葉鋪薦上

去壁虱○服丹石不可食蛤蜊腹中結痛病
疾病

生瘡毒未愈不可食生薑鴨子則肉突出作塊
○霍亂轉筋不可忍用冷水浸至膝乃愈○霍
亂吐瀉不止飲米醋半盞卽止○喫茶多令人
黃○蜂叮痛以野苺菜搗傅之○故窓紙治鼻
衄

文房

研墨出沫者用耳膜頭垢則散○或紙或文書

督齊須先以紙一二幅攤卓上督則齊○打麵
糊用白芨濃煎汁入麵內則不蛀生虫一云入
黃蠟川椒在內○臘梅樹皮浸硯水磨墨有光
采○合印顏色須是極力研細不尔則沙而不
可用○礬水寫字令乾以五倍澆之則成墨字
○絹布上寫字用薑汁磨及粉則不湮開○肥
皂浸水磨墨可在油紙上寫字○肥皂水調顏
色可以畫燭上○櫟炭灰成花燒之有墨處着
無墨處不着○磨黃芩寫字在紙上以水沉去

羣物奇制
紙則字脫在水面上○畫上若粉被黑或硫煙
熏了以石灰湯蘸筆洗二三次則色復舊○草
麻子油寫紙上以紙灰撒之則見字一云杏仁
尤佳○大黃用米泔水浸三宿燒作沉香氣○
灯心乳香一處研自細雲母亦然○糯稻草燒
甘蔗作麝香香○杉木煇炭養龍腦不折灯心
亦可○酒能發香氣○礬紙上字可就去○收
墨用皂角柴燒石灰令黃盒之○墨被尿浸或
水浸色敗而淡以水煮熟黃蠟塗之如磨用時

去蠟包色則如故○冬月硯凍入酒磨墨不凍
○鹽滷寫紙上烘之字黑○冬月令水不冰以
楊花鋪硯槽中名文房春風膏○樺皮燒烟熏
紙作故色勝如黑泥○花瓶中欲水不臭用火
燒瓦一片在內膠泥亦可○冬月花餅中插花
欲不凍者以頭灰汁插之或每水一碗酒二碗
亦妙○收畫法未雨之先晒乾緊捲入匣以厚
紙糊縫過梅月取出掛之○收筆東坡用黃連
煎湯調輕粉蘸筆候乾收之山谷用蜀椒黃蘗

羣物奇制
煎湯磨松煤染筆候乾收之。○評筆筆貴鋒齊
勁健今世鋒少易損禿不中用矣

果子

收棗子蛙以一層粟草一層棗相間安之。○收
栗不蛀以栗蒲燒灰淋汁澆二宿出之候乾置
盆中用沙覆之令厚一二尺一方用煇炭拌勻
入餅藏之要得地氣半月一拌爲妙。○生红柿
欲易熟者用水梨子會之置盆內密護之不可
通氣一云收桶內用草拌不爛可至三四月橘

葉尤妙。○藏西瓜不可見日影見之則芽。○收
雞頭晒乾入瓶紙蒙了復埋之地中。○藏金橘
於菜豆中則經時不變。○藏柑子以盒盛用乾
潮沙蓋之土瓜同法。○甜瓜生者用石首鮫魚
骨插蒂上一宿便熟勒鮫亦可。○收湘橘用煮
湯錫餅收之經年不壞。○藏胡桃不可焙焙則
油了。○藏梨子用蘿蔔間之勿令相着經年不
爛或削梨蒂插蘿蔔上亦不得爛藏香圓同此
法。○松子仁帶皮則不油。○橄欖樹高難採以

鹽塗樹則實自落○青梅小滿前嫩脆過後則
易黃○新榧子以猪脂炒過則黑皮不著肉○
栗子與橄欖同食作梅花香○橄欖與鹽同食
則無苦味○梅子與韶粉同食不酸不軟梅葉
尤佳○鉛白霜與木瓜同食不酸澀且無粗胡
粉亦可○木瓜以白梅蒸之無筋且爛○沸湯
綽荔枝圓眼肉則白如新先以針刺破令透○
炒栗子不要爆但以生芽處向上則不爆炒
銀杏在十個以上則不爆○西瓜要冷以指甲

搗破打開晒日中少時復安陰處則冷如水○
收水揚梅鹽礬澀之如便喫少用鹽留久則多
用鹽○石蓮試之久者以十枚俱沉造醬亦然
○乾果子蒸了者露之味如新○梅仁以酸漿
浸三日炒之如杏仁○菱煮過以礬湯綽之紅
綠如生○爆栗子銀杏拳一個在手則不爆勿
令人知○熏橘皮及烏梅荔枝必先焯過方熏
焙則乾○收橘子用葉同枚層層相收雖日八
則不壞○香員梗上安芋片則不腐○水楊梅

入煇炭不爛○西瓜宜懸高處忌惹茗帚風卽爛并猫踏之卽沙

蔬菜

收芥菜子宜隔年者則辣○收冬瓜忌茗帚風○生姜社前收無筋秋分後次之霜後則老矣○笋候出之時去老嫩兩頭於湯中煮熟取出令乾入新餅中實按之用淺盆中盛鹽酒寸許將笋餅口覆蓋酒盆上至冷取出用○收葦以箬籠盛貯不可近泥壁近則易壞○未霜時不

可收芋爲其多口也○喫菜多腹脹以醋解之

○作羹用醬汁煮之妙卽醬油也○茄子以爐灰藏

之可至四五月○小滿前收鹽芥菜可交新○

冬節水蘿蔔鹽蓋菜可留至春不爛○豆豉內

用甜瓜頭生者晒乾方可入不然則爛了晒時

以爐灰糝之不引蠅子○種蘿蔔法以宣州大

水梨切去心留頂作蓋如瓮子狀以蘿蔔子實

之以頂蓋之使埋於地候梨乾或爛取出蘿蔔

子分種之則實如梨圓且有梨味

花竹

種牡丹芍藥花日間簪瓶中晚間置地溫處以蒲包蓋之可多開三五日如經雷時卽時零落
○養荷花用溫湯入餅中以紙蒙了以花削尖簪則花開且久又法削去根少許以蠟封之挿餅中方入水則開或以火燒或以針於花蓋上扞數穴亦可或於中間切少許亦可○蜀葵花削煨了以石灰蘸過令乾挿水餅中開至頂而葉不軟○冬青樹上接梅則開洒墨梅○石榴

樹以麻餅水澆則花多○梧桐樹閏月多生一葉○養石菖蒲無力而黃者用鼠糞洒之根下以水洒之蝙蝠糞亦可或欲其直者用綿裹節上每朝捋之卽直○養牡丹芍藥梔子並刮去皮火燒以鹽擦之挿於餅中或用沸湯挿之亦開○鳳仙花欲令再開但將子逐旋摘去則又生花○種蘭去土用水焯炭屑種之上用青苔蓋了則花茂且直宜頻洒水用燂雞鴨毛水澆虫○蒲萄樹用麝香入其皮則蒲萄盡作香味

○花樹虫孔以硫黃末塞之○木犀蛀者用芝
蔴梗帶殼束懸樹上○竹多年者則生米而死
急截去離地三尺許通去節以大糞灌之則餘
竹不生米也○海棠花用薄苛水浸之則開○
蒲萄以甘草作針針之立死○牡丹樹以海蝶
蛸針之立死○凡草生水中其梗如藕狀皆有
孔盖欲舒其氣也○枇杷樹不可用糞澆○橘
柚樹澆肥春分後多死○竹葉以沸湯蘸過則
不捲藏撤甲○銀杏樹不結子於雌樹鑿一孔

入雄樹木一塊以泥塗之便生子○梅上接冬
青開梅花多或冬青上接亦然○葫蘆照水種
自正○草木花被羊食並不發○花紅者令白
以硫黃燒烟熏蓋子蓋花則白○香圓去蒂以
大蒜搗爛醃蒂上則滿室香更以濕紙圍蓋上
○芝蔴柴掛樹上無蓑衣虫○牡丹根下放白
木諸般顏色皆是腰金○皂角樹上有刺不可
採以一筏箍箍樹上用木砧砧箍箍緊自落○
冬瓜蔓上午時用茗帚打之則生多○挿鳳仙

花用石灰湯養不尔連根種併添水可半月開
石灰種亦得○薑畏日故秋熱則益蔗損薑秋
涼則益薑損蔗蔗損則節密也

禽魚

魚瘦而生白點者名虱用楓樹皮投水中則愈
一方金魚生虱者用新磚入糞桶中浸一日取
出令乾投水中○金魚浮水面上者則兩必至
蓋其水底如沸湯也○橄欖粗金魚食之即死
○肥皂水能死金魚○莽草搗碎傾水中魚即

死○鯿與蝥蟬被蚊子叮了即死○烏龜以香
油抹眼入水不沉○殺鴨灌醋活鴨口中少刻
殺之則刺血易成身不出二毛○小犬吠不絕
聲者用香油一蜆殼灌入鼻中經宿則不吠○
烏骨雞舌黑者則骨黑舌不黑者但肉黑○雞
未糞者以茗帚趕之則糞毛倒生○蛤蜊以胡
粉塗唇四邊月下安之過夜則肉肥壯○駱駝
用力過度則死以鹽和麵納入口中飼之則三
日不饑○小猫叫不絕聲者陳皮末塗之則不

叫甘草食之則就死○蜈蚣引上竹節者人頭
向目插地自死或插壁上令頭向外亦死速不
能回身故也○母雞生子與青續一作麻子喫則
常生不抱卵○白馬蹄燒煙熏壁虱則死饅頭
燒煙熏亦死臥床下煎鰻魚亦可又能去蛀蟲
○水中浮萍乾焚煙熏蚊蟲則死○竹雞叫可
去壁虱并白蟻○雞食辛辣鹽哮者以香油灌
之或用香油搽冬瓜葉喂之仍以香油數滴灌
之○鴉鶻帶帽兒飛去立喚則高去伏地喚則

來○鵝鴨刺血不死者以刀刺頸下斷其腦

卽死

一云腦下

○馬螳畏肥皂○雞子破了被

叮了及凍了長久者皆抱不出○雞黃雙者生
兩頭及三足雞○辟蚊法於日蝕時用紙搓左
股繩先外搓合向裏月蝕時搓右股繩先向內
搓合向外各長五丈小尺又可合作一繩如筋
大以此圍臥處則蚊不敢入○使蒼蠅不來席
上以稻草索數條懸壁間則盡飛集索上○油
殺諸虫○蝸牛涎去蝎毒以其涎圍蝎不可去

蜈蚣亦然○雞知子午而啼○貓兒眼知時有
歌云子午線卯酉圓寅申巳亥銀杏樣辰戌丑
未則如錢○樓葱逼蠅○蚕畏鼓聲則伏而不
起亦畏雷故也○燕聚魚○馬誤食雞糞骨眼
生○雞下卵晨則雄暮則雌日中對日不亦雄
○香狸生四箇外腎○鷹無肫而有肚子喫肉
故也飛禽喫穀者有肫○土附魚不破肚煮則
子不熟○雞喫貓飯能啄人浮萍草內抱鴨死
○令蛙不鳴三五日以野菊花爲末順風撒之
逼蚊子

雜著

○逼蠅膈月猪脂以餅懸廁上○麻葉燒烟能
逼蚊子
溪中水沫取起令乾爲末入湯中卽冷而不沸
○肥皂樹作柴燒鍋鐵作爆片落○米醋結蓋
取出以鹽淹之復爲醋可治發背○池水渾濁
以餅入糞用箬包札之投水中則清○醉中飲
冷水手顫○切猪肉油污手以猪耳尖洗手油
自去○錫鋼相和硬且脆水淬之極硬○銀銅

相雜亦易鎔化○釜底煤可代火草引火○陳
茶末燒烟蠅速去○油紙燈入荷池葉死○金
遇鉛則碎○作偽烏木收油胡桃殼燒烟熏之
次以胡桃肉擦之透心黑○鐵內有硬處不可
發者名鐵核以香油塗燒之立散○代赭石以
醋酒煮之鐵釘插在內扇之作汁○末茶可結
水銀○日未出沒已汲下醬不引蠅子○鹽酒
真者以石蓮投之則浮飯亦可○灰莫能化細
粉銀杏亦可○翎羊角能碎佛牙卽金剛石

○蹺柴怕硫黃烟觸之則黃紅藕亦然搽面粉
亦怕觸觸則青黑色遇雌黃觸則褐色○銅錢
與胡桃一處嚼之錢易碎○韶粉蒸之不白以
蘿蔔瓮子內蒸之○梨蒸沉香入香茶妙○水
銀撒了以鋤石引之皆上石○打落器中白礬
與韶粉研刷真皮色不退○蛇畏薑黃○續麻
骨插竹園四向竹不沿出芝蔴骨亦可○芝蔴
骨插栗中不蛀○胡麻麵啖犬則黑光而駿○
梓木作柱下下手則木響叫云是爭位○杉木

煇炭爲末。門相中開門則自能響。○釘月臺板用寒漆樹削作釘以米泔浸之待乾釘板易入且堅如鐵。○荷花梗塞鼠穴自去。○荷花葉煎湯洗蠟器或用荷梗一方用糟醋。○染乾皂皮顏色內入杏仁則光且黑。○黃蠟與果子同食則蠟自化去。○蘿蔔提硝則白煎亦然。○馬糞與石灰相拌泥池水不漏長青苔不死魚。○密煎鋪內用肥皂洗抹布拭盒子攬上則螻蟻不來。○火筋燒紅插入急提出筋上氣起乃真。

蜜烟起卽有錫也。○上路蜜則以粟米粥入之燒刀挿之有粘刀者乃粟米也。○看柿漆取少許在手中心兩手磨粘住手者爲上白色者多真赤色者有假以冬青葉取汁在內則赤是飯湯。○真香油以少許擦手心聞手背香者真。○活濕松木段柱頂上鑿一窩子以桐油注之。起一夜則水自下流則乾又不生白蟻。○伏中不可鑄錢汁不清名爐凍。○造雪竇必須煉地赤則冰不消。一云宵底用石板砌上鋪生炭一

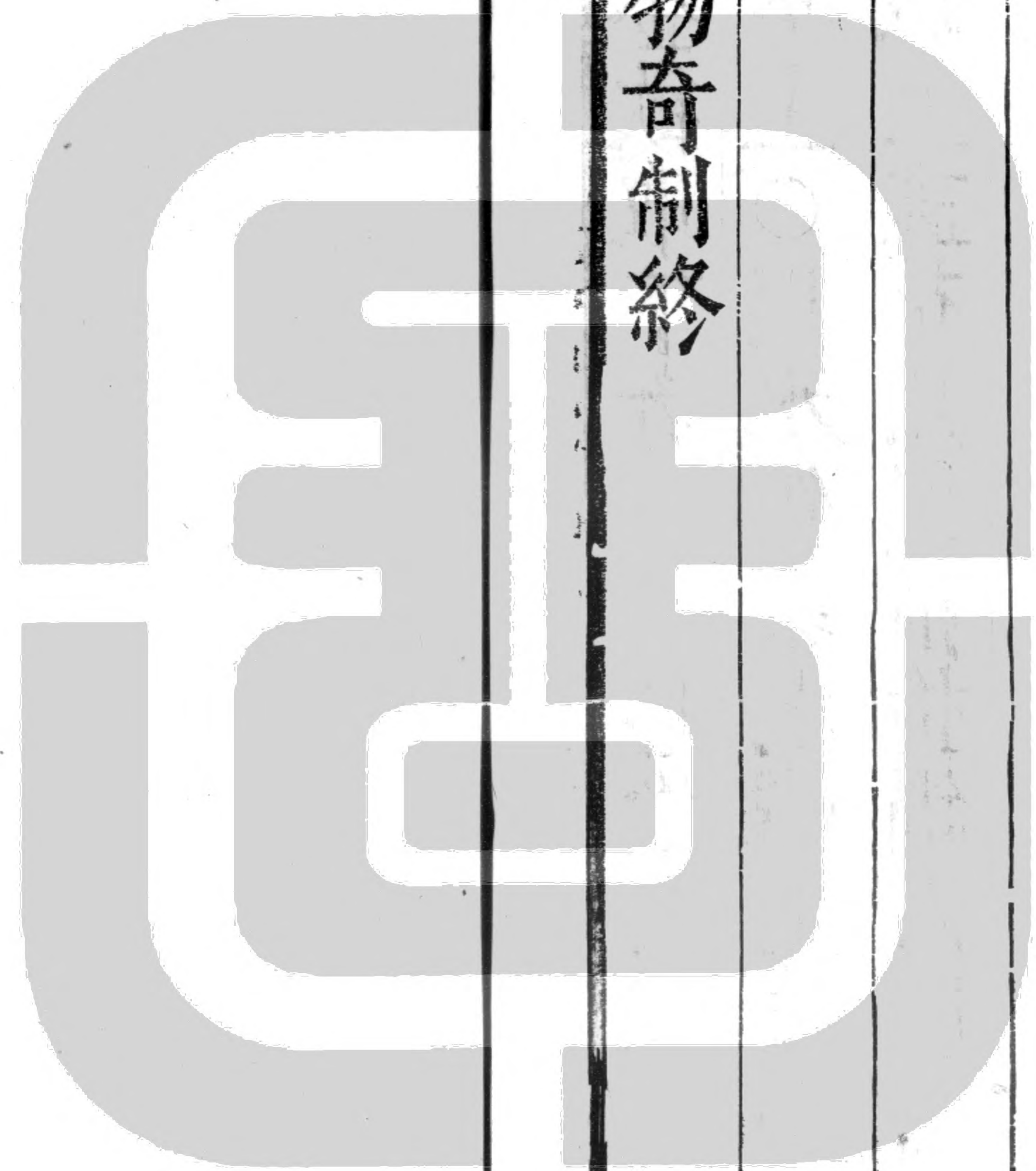
三尺溝下流水入池則冰難化○楊梅樹癩了以甘草釘釘之卽無○芝蔴一二升亦可作油先炒熟了研細沸湯入煮殼在湯內油在湯面上○水缸內養魚三兩箇則活不生脚○香油之性相反炒熟則打出生油生研則打出熟油絞車則滑鑽針則澀○伏火法以杏仁燒灰包火楊梅不燒物可在身邊帶○伏中合醬與麴不生蟲○臍水不臭下醬不生蟲○養針可過年○收蠶蛾不蒸蛙用杉木炭層層收之

○豆油可和桐油作船灰妙○燈心蘸油再蘸白礬末粘起炭火○樟腦黃蠟和勻染黑投水中作科斗自然水中走動但欲潔淨用了油手指則佳○鳳仙花葉梗同梅紅紙一處搗其色甚鮮可代胭脂用且不膩○雞子開小竅去黃白了入露水又以油紙糊了日中晒之可以自升起離地三四尺○收椒帶眼收不帶葉收不變色○伏中收松柴斫碎以黃泥水中浸皮脫晒乾冬月燒之無烟竹青亦可○花鴨子以

黃蠟鎔畫花子以醋浸至夜來日自軟○鑰石
惟高麗者可磨下石汁塗笙簧上不慝氣水庶
得不鋪○若桐油法以草圈蘸之中有膜在草
上者謂之上秤○看漆法揭起籠微扇之如鏡
面者佳○煮象牙用佳滷煮之自軟○漆中多
是油煎朴硝爲假點上紙上少時無油漆者佳
或於沸湯中滴之不散而無暈者妙見風便變
色者次之○銀中雜銅多者鎔化時以錫相投
則其銅如在水上作水片取出○銅與鑰石上

貼金欲取下者以肥皂塗之燒火中則金圈在
肥皂上○以水銀聚之鐵上鍍金先用赤熟銅
於鐵上畫花以飛箔梅鍋內煤白然後以金箔
貼之

羣物奇制終



理