

農圃便覽

秋

秋

虹見西方。青雲覆之。冬多寒。人病癰。苦濕。赤雲覆之。冬旱。黃雲覆之。米賤。白雲覆之。冬多風。黑雲覆之。冬多雨。雹主稻遲熟。暴雷名天收百穀。虛耗不實。秋雷忌甲子日。主歲大凶。人多暑死。

秋三月。謂之容平。天氣以急。地炁以明。早卧早起。與雞俱興。使志安寧。以緩秋刑。收斂神氣。使秋氣平。無外其志。使肺氣清。此秋氣之應。養收之道也。逆之則傷肺。秋炁燥。宜食麻以潤之。禁寒飲。并穿寒濕內衣。肺病宜食黍。桃葱。三秋服黃芪等丸。

三兩劑。却百病。肺氣旺。味屬辛。金能尅木。木屬肝。肝主酸。當秋宜減辛增酸。以養肝氣。立秋以後。稍宜和平。將攝。但凡春秋之際。故疾發動。切須安養。不宜吐汗。令人消鑠。以致臟腑不安。清晨睡覺。宜閉目嚥津。以兩手搓熱。熨眼數多。能明目。腦足。但宜凍。戒溫煖。瘡疾。用常山青皮各壹錢。烏梅壹箇。甘草五分。枳殼。草果。檳榔各二錢。姜三片。棗二枚。水二鍾。煎八分。溫服。又方。用常山末。雞子清和丸。如桐子大。每服三十九。空心溫酒送下。又

方用常山草果柴胡甘草各等分水二鍾煎八分
露壹夜臨發日預溫服 又方常山半斤水熬過
七分入紅棗半斤同煮乾去常山將棗晒乾瘡者
臨發清晨空心用姜湯嚼下七枚重者服三次忌
生冷葷油猪羊肉蛋麪壹切發物半月 瀉泄用

蒼朮厚朴姜製陳皮猪苓澤瀉白朮土炒茯苓白
芍炒各壹錢肉桂甘草各二分姜三片棗二枚水
二鍾煎八分空心服治脾胃不和腹疼作瀉陰陽
不分如水瀉加滑石壹錢暴痢紅白去肉桂加木

香檳榔黃連久瀉加升麻壹錢如濕加防風升麻
各壹錢如食積加神麴麥芽山楂各壹錢 濕瀉
用豬牙草醋煮九次晒乾爲末每服壹錢二分如
小兒服五六分水瀉米湯下紅痢陳茶下白痢煨
姜湯下裡急後重吳茱萸湯下 又方用茯苓猪

苓白朮土炒澤瀉山藥訶子去核陳皮蒼朮肉豆
蔻砂仁各八分官桂甘草各二分烏梅壹箇姜三
片燈心三十寸水二鍾煎服 小兒水瀉用烏梅
十枚去核黃連三分咀片將黃連入梅肉內炭火

燒出白烟爲度。取出冷過，研細末。用米泔水調服。或搽乳頭上，吮乳卽帶下。痢疾三日後，用罌粟

殼溫水泡去頂蒂筋，劍蜜炙黃色。三錢，炙甘草二分。烏梅打碎壹箇，蜜壹兩，沖入滾水，碗蓋少時服。

痢疾香連丸：廣木香四兩，公丁香壹兩，黃連壹兩，檳榔四兩，熟大黃六兩，山楂肉六兩，共爲細末，水滾成丸，如棗豆大，每服三錢，紅痢紅糖水下，白痢白糖水下。痢疾初起卽服更妙。痢疾不論紅

白，用檮白皮、地骨皮、粗葛秫米各三錢，水煎露壹

宿清晨入蜜少許溫服。休息痢用烏梅肉夷茶
乾姜爲丸服。木槿花焙乾爲末紅痢用白者紅
糖下白痢用紅者姜湯下。陳皮枳殼厚朴各壹
兩飯焦五兩各炒黑共爲末每服三錢黃酒下或
用麴焦飯各等分炒黑爲末每服三錢黃酒下或
用陰乾蘿蔔煮水服或用鮮蘿蔔英搗汁入蜜調
服。禁口痢用糞中蛆洗淨瓦上焙乾爲末每服
壹二匙米飲調服卽思飲食。秋日勿多食薑。

稻遇秋旱未至枯死者得大雨速連鋤之尙可有獲

豆角嫩者滾水焯熟晒乾眉豆同。

番瓜乾晴明日摘將壞小番瓜切薄片即日晒乾美同乾筍不壞者不佳。

神仙雞用本年小雞壹隻擣毛去腸洗淨腹內入鹽少許花椒數粒葱白二枝鍋內置水碗餘燒滾架雞其上瓦盆蓋嚴用草十四兩細燒鍋底卽熟。

賦

積芳兮選木。幽蘭兮翠竹。上蕪蕪兮陰景。下田田兮被谷。左蕙晚兮彌望。右芝圃兮寓目。山霞起而

削成水積明以經復於是蔽風闔之藹藹聳雲館
之迢迢周步檐以升降對玉堂之沈寥追夏德之
方暮望清秋之始飈藉晏私而游行時晤語而逍
遙爾乃日棲榆柳霞照夕陽孤蟬已散去鳥成行
惠風湛兮帷殿肅清陰起兮池館涼陳象設兮以
玉瓚披蘭籍兮咀桂漿仰徽塵兮美無度奉英軌
兮式如璋藉高文兮清談預含毫兮握芳則觀海
兮爲富乃游聖兮知方

謝朓

詩

日照前窗竹。露濕後園薇。夜蛩扶砌響。輕蛾遶燭
飛。湯休之 田野安吾拙。襟期頗自由。已滋蘭九

畹。禾種橘千頭。日月閑窮巷。乾坤老素秋。向來飛
動意。寂寞對吳鉤。王世懋 秋來東閣涼如水。容

去山公醉似泥。困卧北窗呼不醒。風吹松竹雨淒
淒。蘓轍 葦風荷露逼人寒。午夢天高眼界寬。落

落與誰同此意。纖纖初月上雲端。僧貫休 蘿屋

無隣長閉門。芙蓉秋水自成村。退耕喜及筋骸健。
小築欣看松菊存。農圃生涯共伏臘。江湖身世任

乾坤更堪心跡。雙清處。風竹蕭疎。月壺痕。

張祥鸞

無數繁華過眼消。半生貧賤果誰驕。違時莫鼓
齊門瑟。懷古徒憐季子貂。衣製荷輕。風颯颯。英餐
菊。晚露蕭蕭。茅簷不到。逢迎客。明月當杯。每自邀。

詞

深院靜。小庭空。斷續寒砧。斷續風。無奈夜長人不
寐。數聲和月到簾櫳。

李後主搗練子

蛩聲泣露

驚秋枕。羅幃夜濕。鴛鴦錦。獨卧玉肌涼。殘更與恨
長。陰風翻翠幌。雨澁燈花暗。畢竟不成眠。鴉啼

金井寒秦少游菩薩蠻

烟草萋萋小樓西雲壓

雁聲低兩行踈柳壹絲殘照數點鴉棲春山碧

樹秋重綠人在武陵溪無情明月有情歸夢同到

幽閨劉基眼兒媚

七月 是月也清風戒寒農乃登穀天子薦新此月爲

孟秋首秋初秋上秋涼月相月 天火午 地火

辰 荒蕪亥 九焦酉 糞忌酉 雷大吼主有

急令 有三卯田禾熟無則早種麥 朔日風雨

人不安米貴南風禾倍收雷鳴損晚禾 三日有

霧年豐。八日得滿斗。秋成。十五日爲中元。乃大慶之月。當地官較籍之辰。是白帝乘時之運道。藏經云。是日乃太上老君同元始天尊會集降福世界。昔有設盂蘭盆齋者。綱目特書示訊。國家於是節。則設厲壇之祭。蓋因民俗以均惠於幽明。仁政無遺耳。然則北人最重墓祭。爲子孫者。追遠是勤。隨時盡孝。固不可泥古禮而失永慕。亦不可懈時日而有先後也。雨收乾稻。百日來霜。十六日月上早。主收稻有雲罩上遲。秋雨多。雨主來。

年荒。是月勿食生蜜雁獐肉。勿多食猪肉。

伐木修樹培葱。

澆桂花。但忌用肥。

種白菜黃瓜水蘿蔔同蒿蔓菁瓢兒菜菠菜。

稷八九分熟便刈。少遲遇風卽落。將地種蕎麥。或稀種綠豆。秋後塌起種麥。

澆牡丹。七八日壹次。有雨少澆。

澆蘭。三日壹次。虹蚓傷根。皂角煎湯同尿灌出之。仍以清水換去鹹味。如有蟻。用腥骨引而棄之。

壅芋月初在芋旁掘土培根則結子圓大糞壅更好
月內連壅二次失壅則瘦 換芋葉銜其梗晒乾
刈藍打靛用風泛石灰凡風泛者以手握之如麩不
成塊置炕上怕返潮若握之成塊乃水泛者不佳

之駒遇輒死故秦有禁

將葉莖細切鍋內煮數

藍三停用生藍壹停摘

身三五... 用熟汁澆按濾相合以淨
缸盛用以染衣或綠或藍或沙綠沙藍染工俱于

生熟藍汁內斟酌。割後仍留藍根。可再割。或留至
開花結子收。來春三月種之。

種蕎麥在立秋前。每中畝用種二升。密則實多。稀則
實少。種遲則收微。如霜早。割取晒乾爲菜。或餵牛。

詩

大儀幹運。天廻地游。四氣鱗次。寒暑環周。星火旣
夕。忽焉素秋。涼風振落。熠燿宵流。吉士思秋。實感
物化。日與月俱。在萬代謝。逝者如斯。曾無日夜。嗟
爾庶士。胡寧自舍。張華勵志
商風初授。辰火微。

流朱明送夏少昊迎秋嘉禾茂園芳草被疇于時

秋游以豫以休

潘尼

獨坐小窻下幽蛩不絕鳴

青天孤月淨滿耳是秋聲

潘女郎

清風望不及

迢遞起層陰遠水兼天淨孤城隱霧深葉稀風更
落山迥日初沉獨鶴歸何晚昏鴉已滿林

杜子美

詞

七月新秋風露早蓮渚未折庭梧老是處瓜花時
節好金樽倒人間綵樓爭祈巧萬葉敲聲涼乍

到百虫啼晚烟如埽漏箭初長天杳杳人語悄那

堪夜雨催清曉。歐陽修漁家傲

早起未梳頭倦

尚高樓添些半臂掛簾鉤。剪剪輕風來拂面。微帶

涼柔。寫老燕含羞。交付輕鷗。荷花十里蓼花洲。

對對雙雙眠水上。賣弄新秋。陳糴儒浪淘沙

立秋 在六月晦。旱稻遲。值朔日。人多疾。值火日。

老人不安。地震。牛羊死。舊曆。值巳酉。

日多晴。風寒。直報。主來年災。年終。風從乾來。

暴寒。多雨。坎來。冬多雨。雪陰寒。良來。爲逆氣。穀不

熟。稻有災。糴貴。震來。秋多暴雨。人不和。草木再榮。

巽來凶。離來多旱。坤來五穀熟。甲禾倍收。兌來秋
多雨。霜重。是日西方有雲吉。申時西方有黃雲
如羣羊。坤氣至也。宜穀赤雲亦吉。如無赤黃雲氣
萬物不成。地震牛羊死。應在來年正月。黑雲相
雜。宜桑麻豆。如無此氣。則歲多霜。人病。應在來年
二月。虹見西方。萬物皆貴。有雷損晚禾。大抵
秋後雷多。晚田不收。雷雨折木。主多怪異。立
秋後。稻秀豆花。雨不厭多。吾鄉故有壹處下雨壹
處收之諺。又云。七月不得盭。必定是豐年。秋後

雲興若無風則無雨。是日沐浴令人皮膚粗燥。後七日去手足甲燒灰服之滅九蟲三尸。

踏露麴。立秋取稻葉朝露和白麴五升純糯米麴二升去皮尖杏仁四兩去梗青花椒少許和成塊黃蒿包掛衝風處四十日取用。

晒皮衣毡毯立秋節內最生虫時也。遇天晴卽晒晾不厭其勤封在甕內置炕上者常令炕溫。

鋤豆最爲緊要。未鋤兩遍者急速趕完。乃犁戶有壹遍不鋤者主人亦聽之。尙可以謀生乎。當查現在

未鋤豆田條段開寫壹冊逐日親查添工速治務必鋤完若至處暑更無濟矣。

辣蘿蔔出土卽鋤至此節當定科務費細工薶薪使疎密得宜。

割黍乘濕卽打則稭易脫遲則稭着粒上難脫塢則不粘稭用困盛勿令浥濕黍穰不可鋪床醉卧其上令人生癩落眉髮。禮王制庶人春薦韭夏薦麥秋薦黍冬薦稻韭以卵麥以魚黍以豚稻以雁祭有常禮薦者遇時物則薦黍爲五穀之長故祭

先王爲上盛。然則中元祭墓。麥麩夾黍糕爲供。不亦可乎。割黍後。將地鋤壹遍。鎊去黍茬。使地方歸於豆角。既可多結。又宜麥。理黍苗作茗帚。

割穀稔。食貨志云。力耕數耘。收穫如盜賊之至。故熟

速刈。乾速積刈。早則傷鎌。刈晚則折穗。遇風則收

減。濕積則藁爛。積晚則粒耗。連雨則生耳。所以收

穫。須及時也。收穫者。農事之終。可任意早晚。而棄

前功乎。照俗割黍。多先置坡下。俟乾方搬。恒被

偷竊。近溪河者。又有漂沒之患。當督速搬。犁戶

割稔必逐段報數記冊。自己仍逐段查之。搬時在場點數上垛。莊農原煩碎。不可托大也。稔穰晒乾。垛好。喂養牛驢。因地不產穀。藎草甚少。若稔穰。穰壞。牲畜何資。

塌地務早。以爛夏草。看白背。卽耙平。防秋旱。若雨過。再犁轉。候種麥。犁轉之地。務必耙細。萬不可透風出糞。

拔早黃瓜藤。刨起。候種蒜。

腐乳用細腐乾。切象棋子。大蒸透。卽用籠盛着。速以

稻草鋪蓋七日發露如長毛取出黃酒洗淨加紅
麴花椒茴香炒鹽末浸以白酒娘二十日可用或
用乾蒸酒浸酌加醬黃。

燒茄用醬三兩油三兩茄十枚去皮蒂排鍋內盆蓋
燒候軟如泥入椒鹽拌加蒜更妙。

醃黃瓜稍瓜或整用或開兩片去淨子瓢細擦鹽醃
過宿棄汁取晒至晚另擦鹽醃次日取晒留汁另
貯至晚再醃次日再晒俱貯汁候用看瓜晒出鹽
鹵便不用醃排罈內將前汁熬數滾候冷浸之。

黃瓜切兩片去淨子瓢。鹽醃三日。取晾半日。入滷醬
十餘日。滾水眼冷。洗淨。眼乾。入好麪醬醃。極嫩
黃瓜整醃之。尤肥美。茄同法。

處暑

此節當查塌地之勤惰。凡帶種之豆。盛則留。否則
塌。不可糊塗留連。倒糞尤要緊。處暑前三日。出
完糞。砍秫畢。卽專人倒糞。蓋糞四遍。始細。白露七
八日。卽當種大麥。若糞不細。能不束手。况有陰雨
阻隔乎。此後割韭。必用糞壅。

砍蜀秫。理飯帚。秫粒必連晒方乾。若少濕必黴。刈糝作小束晒乾。池內漚之。俟皮爛取糝片洗極淨。晒乾潔白如雪。糝杆晒乾劈成條。蘸硫黃用以取火。名引光奴。或趁濕用草灰培。換灰以乾爲度。可然火。糝多者刈取晒乾。來年夏月漚之。

芍藥枝葉平土剪去。插竹記墩。以糞壅根。

拾棉花以桃開絨露爲熟。旋熟旋摘。攤放箔上。日曝夜露。子粒旣乾。方可收貯。則絨不涸而子不腐。草束藜腰并培其根。

醃韭花於韭花半結子時收摘去梗蒂每斤用鹽三兩同搗爛入確先別用薑醃小茄小黃瓜醃出水眼二日入韭花拌勻用錢三四文着確底收貯刈麻束宜小漚清水中俟生熟恰好取晒栽葱培作蔥花。

曬麩夜承露水勿見霜着雨。

泡甜醬用火日先將晒乾黃子濕布拭淨碾爲末粗羅羅過每斤用水二斤淨鹽四兩入鍋熬沸取出澄清候冷去脚入黃麩泡之。

甜醬瓜先將苦瓜去瓢十斤用石灰白礬各兩半煮水極沸取出候冷去渣泡瓜壹晝夜取出洗淨酌用鹽醃過宿滾湯掠過晾去水氣不可日晒揀去爛者再加稍瓜黃瓜去瓢嫩茄子不拘多少每斤用醬黃壹斤炒鹽四兩將數內鹽醃瓜茄過宿次日入醬黃拌勻盛甕中清晨盤入盆內日夕盤入甕中十餘日卽成或將苦瓜同前法製過揀去爛者每斤用醬黃壹斤炒鹽四兩拌勻入甕四十日取瓜少帶醬入罈收餘醬或食或再醬蔬菜

糖醋瓜用苦瓜壹斤切小塊加鹽兩半醃過宿將汁
漉出煎滾候冷入瓜拌晒二三日再加好醋半斤
白糖四兩椒茵砂仁末紫蘓橘絲姜絲少許拌勻
數日可用

黃瓜茄子不拘多少先用醬黃鋪在缸內次以鮮瓜
茄鋪壹層鹽壹層又下醬黃瓜茄鹽層層相醃五
七宿烈日晒之欲作乾瓜取出晒之

瓜丁用苦瓜二斤切小塊加鹽八兩醃過宿漉起將
滷入水半斤煎滾掠過晒半乾用好醋壹斤煎滾

候冷將瓜同姜絲紫蘓嫩茴香梗加白糖半斤拌勻收貯。

糖醋茄用嫩茄切三角塊沸湯掠過布包壓乾鹽醋醃壹宿曬乾加生姜紫蘓橘皮絲茴香末拌勻煎滾糖醋澆曬乾收貯用時以湯泡過香油燂用。

鵝鶉茄用嫩茄切細縷淖過控乾以鹽醬椒茴陳皮甘草末拌曬蒸收用時以湯泡軟香油微炒。

芥末茄用嫩茄切條不洗曬半乾多着香油加鹽炒熟晾冷用乾芥末拌和磁罐收。

茄乾大茄切三片小二片河水浸半時撈入鍋內加
鹽用水煮壹滾取出晒至晚仍入原湯再煮壹滾
留鍋內明早又煮滾取晒至晚如前再煮以湯盡
爲度晒極乾入罈收。稍瓜去瓢汁夏布拭過絲
瓜去粗皮俱照上法做。又法大茄煮熟劈開用
石壓乾趁日色晴先晒磚瓦令熱攤茄于上晒極
乾收正二月和物食之其味如新。又方茄切片
晒乾用鹽醬椒茴陳皮砂糖水同少煮又晒乾再
蒸少時晒乾收。葫蘆切條照上法做。

茄鯗將茄煮半熟使板壓扁微鹽拌醃二日取晒乾
放好滷醬上面露壹宿磁器收。

七夕 西南風無秕穀 雨麥麻豆賤。

道書七月七日爲慶生中會此日地官三宮九府
四十二曹同會天水二宮六宮十八府七十八曹
同考罪福是日勿想惡事况爲者乎仙家大忌。

夜洒掃中庭露施几筵設酒脯時果散香粉於河
鼓織女守夜者見天漢中有奕奕正白氣有光耀
五色以爲徵應見者便拜而乞富乞壽乞子惟得

乞壹不得兼求。三年乃言之。頗有受其祚者。本
日曝衣物。阮咸云。未能免俗。聊復爾耳。正不必如
郝隆仰臥。曝腹中書也。本日取百合。熟搗。新瓶
盛。密封。掛門上。陰乾百日。每拔去白。摻之。卽生黑
者。本日取絲瓜根。燒存性。爲末。治咽喉骨鯁。溫
酒調服二錢。本日采黑脂麻。最上標頭花。陰乾
爲末。黑麻油漬之。眉髮不生者。日塗之。卽生。又生
禿髮。採豨薟草。

詩

銀燭秋光冷畫屏。輕羅小扇撲流螢。天階夜色涼
如水。臥看牽牛織女星。杜牧長安城中月如練

家家此日持針線。仙裾玉珮空自知。天上人間不
相見。長信深陰夜轉幽。玉階金閣數螢流。班姬此
夕愁無限。河漢三更看斗牛。崔灑

詞

梧桐墜秋光碎。豈痕河影添嬌媚。錦梭撇綵橋結。
今朝天上歡娛節。嫦娥凝望也。應痴絕。熱熱熱。
天如醉。雲如睡。朦朧方便。雙星會。雞饒舌。催離別。

別時打筭閒年月。自從盤古許多周折。歇歇歇。陳

眉公釵頭鳳

西風涼透梧桐院。銀河斜映珠簾

卷。鈿盒蛛絲。金針綵綫。分瓜擘果年年慣。近時

興致偏踈懶。緇紈無緒難抽展。兒女情多英雄氣

短。算來巧拙還相半。丁雁水七娘子

八月 是月也。日夜分。蓂定禾熟。多積聚。凡可備饑。無

不儲貯。種麥毋或失時。此月爲仲秋。壯月。天火

酉。地火卯。九焦午。糞忌申。荒蕪卯。大

盡有水災。少菜。有三庚三卯。低田麥稻吉。三庚

二卯麥宜高田。虹見秋米平。來春米貴。此月
雷主多盜。雨多麥難種。豆不成。米貴牛貴。朔
日晴冬旱。畧得雨宜麥。布絹絲綿貴。油蔴少。三日
內俱宜陰雨。朔日爲六神日。取栢葉上露點眼。以
朱點小兒額。名天灸。厭疾。十壹日。卜來年水旱。
侵晨或隔夜於水邊無風浪處作壹水。則子至晚
看之。若沒主水。露主旱。平主小水。又主本年好種
麥。名曰橫港。十六夜月皎潔。來年熟。陰來年水。
月戒夫婦容止。犯者減壽。朔望各十年。晦日壹

年上下弦各五年。庚申甲子本命二年。初三日萬
神都會。十四十六日三官降。犯者中惡。二十八日
人神在陰。秋分社日并忌。月內食雉肉。令人氣
短。食芹菜。恐成蛟龍瘕。發則顛狂。面青黃。小腹脹
食生蜜。作霍亂。食生果子。患瘡癰。食雞子。傷神。食
生蒜蘆葦。損胆氣。食姜。損壽。飲陰地流泉。發瘡。勿
食猪肺及餈。和食之。至冬發疽。勿犯賊邪之風。及
多食腥肥。自此煖足。勿令冷。

天旱至此得雨。多種芝蔴。嫩時割取。曬乾。亦以御

冬仍於其地種麥。

澆灌芍藥瑞香並宜猪糞。

栽韭。月初掘韭去老根分植。當年勿剪。

芟菊蕊。每枝留頂上壹蕊。餘俱摘去。

穫薏苡取其仁打碎。同粳米煮粥。日食之大有益。

採茴香花椒。

種同蒿。水蘿蔔。菜子。油蔕菜。蒼蓬。葱。蒜。生菜。蒿。芎。菠。

菜。瓢兒菜。

刈葱晒乾。以板壓扁。揅去子葉。再晒再揅。以多爲妙。

子炒香酒下錢餘治疝氣危急。

斷冬瓜梢以存其力。檢小者摘去。以養大者。俟經霜後摘之。早收必爛。未經霜者常食令人反胃。

玉簪花瓣。拖麪香油。燻過。入少白糖。香清味美。取未開者。裝以鉛粉線紮兩頭。日久猶芳。兼治雀斑。

稍瓜分兩片。去瓢。又橫切薄片。晒乾。加姜絲糖醋拌勻。磁器盛。

食香瓜。用苦瓜切碁子塊。每斤用鹽八錢。加生姜。陳皮。絲椒。茴末。同瓜拌醃。二日。控乾。日晒。晚收入汁。

如此三次勿令太乾裝罈。

瓜。鑿用大苦瓜切兩片去瓢畧醃出水每箇用生薑
二錢陳皮五分薄荷紫蘓嫩葉少許俱切成絲茵
香炒砂仁末少許用線紮成箇置好醬內七日取
出切碎磁罐收。

梨酒用好熟梨連皮核切大片排罈內令滿灌以上
好火酒封口土埋三月取用能潤肺涼心消痰降
火解毒澁精。

梨膏將梨搗爛扭汁入沙鍋或銅鍋內文火熬至滴

水成珠。凡酸梨換水煮熟則甜美。

梨乾甜梨去皮切厚片火焙乾尤爲佳果。

青豆黃豆將眼蒼葉七八分熟時連穢割來摘角盞
水煮八九分熟撈出剝皮用篩盛豆灰火烘乾。

玉露霜用菜豆粉團三茶盅細羅羅過先以薄荷葉
密鋪篋上葉上鋪紙壹層攤粉紙上上又用薄荷
葉密覆兩三層仍用紙蓋嚴入鍋蒸之水壹滾再
燒三把火便取出火候不可過入糖壹茶鍾糖亦
用粗羅羅過拌勻印果如太乾入熟水少許或

將粉蒸出。磁器盛。勿出氣。用時現拌白糖印果。
新棗纔熟。乘清晨。連小枝葉摘下。勿損傷。通風處。晾
去露氣。用新缸。無油酒氣者。清水刷淨。火烘乾。晾
冷。淨稈草晒乾。候冷。壹層草。壹層棗。入缸。封嚴。冬
月勿致凍壞。傷熱。可至新正。充鮮品。

剝棗。齊民要術云。旱澇之地。不任稼穡者。種棗則任
矣。棗全赤。撼而落之。先治地令淨。有草則令棗臭。
駕箔椽上。以無齒木扒聚而散之。日二十度。乃佳。
夜不必聚。得霜露氣。速成。如有雨。則聚而苦之。五

六日選紅軟者上高箔晒之。脾爛者去之。不則恐壞餘棗。其未乾者仍如法晒。

蘭當澆以腥穢以防秋風肅殺。

牡丹剪枯枝並葉上炕土五六日壹澆。

嫩藕搗碎。鹽醋拌食。可以醒酒。綠豆粉調沙糖灌藕孔中。茶定煮熟。切片用藕切斜片則不脫。

蜜煎藕。取嫩藕去皮切條或片。焯半熟。每斤用白梅四兩。煮湯壹大碗。浸藕壹時。撈出控乾。以蜜六兩浸過宿。去汁。另取好蜜十兩。漫火煎如琥珀色。放

冷入磁罐收。

糖煎藕用大藕五斤切碎日晒出水氣沙糖五斤蜜壹斤金嬰末壹兩同入磁器內泥封口漫火煮壹時待冷開用。

淨藕蒸爛風前吹晾少時石臼中搗極細入糖蜜再搗令勻取出作團停冷硬爭刀隨意切食糖爲佳蜜須適中過用則稀百合芋俱可照法做藕以鹽水供食則不損口同油燂米麵果食則無渣
酥柿用水壹甕置柿其中數日卽熟或埋河沙水中

二日取食更甜脆與蟬同食令腹疼。

柿餅用大柿去皮捻扁日晒夜露至乾納甕中自生柿霜食柿飲醇酒患心疼。

核桃熟時摘下漚爛皮肉取核用麤布袋盛掛當風處則不膩留種者勿摘俟其青皮裂自落乃佳。

嫩青黃瓜切條懸通風處成乾。

甌盛芝蔴油以筯取秋葵花瓣入甌內勿犯手密封收治湯火傷以油塗之甚妙葵葉爲末敷之亦佳。

刀豆蒸晒作乾。

葫蘆老者開瓢。湯火傷灼舊瓢燒灰香油調敷。
煎雞用嫩肥雞。擇毛去腸洗淨。香油煎熟。醬油少加
醋烹之。

詩

八月更漏長。愁人起常蚤。閉門寂無事。滿地生秋
草。昨宵西窻夢。先入荆門道。遠客歸去來。在家貧
亦好。戎昱秋風何日疑。白露爲朝霜。柔條旦夕

勁。綠葉日夜黃。明月出雲崖。皦皦流素光。披軒臨
前庭。嗷嗷晨雁翔。高志局四海。塊然守空房。壯齒

不恒居歲暮常慨慷

張華

銀漢無聲露暗垂玉

蟾初上欲圓時清樽素瑟宜先賞明夜陰晴未可

知

黃省曾

清秋山色淨簾櫳八月芙蓉滿鏡中

醉任嶺雲連海綠愁禁楓葉接天紅養魚好伴鷗
夷子飲水如無桑苧翁江上美人期不到吹簫獨

自向虛空

蔡羽

詞

八月豆花新過雨晴霞片片明溪嶼牛背斜陽吹
笛去林鴉哺啄殘柿葉翻紅樹
端正夏宵溪叟

聚金錢。螾孽浮芳醕。杜影婆娑香暗度。酣笑語。三
更共看蟾華吐。丁雁水漁家傲

白露

晴半月。倒糞耕地俱善。雨多。瓜菜生虫。牛草薺
黑。播種失時。此後驢馬當歸棚。六畜房圈及時
修理。不使受寒致疾。前塌之地。至此再轉熟。更
驗糞之粗細。七八日後。卽種麩麥。大麥。蓋旱澇常
多。若待恰好時候。恐有耽懸。故如其晚也。不如其
早。而人反謂早種長過了苗。吾鄉莊農可知矣。當
速送糞。并催犁戶。拔豆角藤。塌起種麥。製牛草。

獲脂麻簡熟者先割束欲小大則難乾五六束壹攢斜倚之使風得入候口開以小杖微擊令子出仍攢之三日壹打五遍乃淨晒乾收其穢入米倉不蛀除夜撒之臥房內外云可辟邪單條者名霸王鞭尤能祛鬼。

瓜蘞用苦瓜去淨瓢百沸湯掠過每十斤用塩五十兩勻擦翻轉加豆豉末醞醋各半斤甜醬斤半椒苗乾姜陳皮甘草各五錢蕪荑二兩並爲細末同瓜拌勻入磁甕醃壓於冷處半月可用。

十香瓜用澌過大黑豆三升姜絲壹斤橘絲三兩法製杏仁半斤椒苗末各兩半白豆蔻草果甘松五味子各些須將苦瓜切丁十斤用鹽斤半拌醃二日取出晾乾同前物料拌勻入醃瓜水八碗火酒四碗裝罈令滿扎口泥封置日中輪晒月餘取用

又方大黃豆二升煮熟以麩罨熱去麩嫩瓜茄各五斤切丁用鹽五兩醃過宿去水加橘絲壹斤姜絲嫩紫蘗各十兩法製杏仁八兩桂花五兩甘草五錢鹽十兩拌勻入罈按實燒酒灌滿泥封晒二日

取出拌入花椒茴香砂仁末各兩半再裝入罈泥封晒之。

做豆豉用澌中豆簸淨十斤花椒煮水候冷洗豆晒乾再用燒酒泡壹夜搗豆看之如無乾心方加鹽料先將杏仁壹斤滾水焯去皮日換涼水浸十四日再用鹽水煮頃刻鮮姜壹斤去皮切粗條滾水焯過嫩茄六斤連皮切方塊鹽醃石壓出水晒八分乾醃透苦瓜切丁二三片嫩紫蘆櫚絲各三兩官桂草果各五錢大茴壹兩小茴甘草各二兩花

椒三兩俱爲細末炒。鹽二十兩同拌勻。入小罈。灌以好燒酒。大約浮則壞。堅則不壞。乾則壞。濕則不壞。加醃嫩草麻子。西瓜子。甘露子。核桃仁。食之所嗜。酌量加之。鹽泥封固。向日輪晒四十日。取用。

豆豉如法拌勻。入罈。不用燒酒。但用香油澆灌。久貯不壞。第非貧士所能。

水豆豉用水三斤。鹽四兩。煎滷。冷定。泡澌中豆壹斤。晒四十日。加甜酒壹斤。椒。茴。草果。官桂。陳皮末各壹錢。姜絲法製杏仁。不拘多少。拌入。再晒。常攪。數

日裝罈封固過年更佳。

社雨來年豐。是日令兒女夙興則壽。晏起有神名。

社翁社婆者遺尿面上其後面白或黃切忌。

社日種麥必倍收。麥當早種務於秋分節內種完。若至寒露則晚矣。霜降後種麥更無益。吾鄉有云十月朔種麥。趕頭壹壩者。悞人不淺。

種水蘿蔔。十月初掘起。晾四五日。入窖作種栽。種蘖麥大麥。

秋分 是日微雨最妙。或陰天俱主來年大熟。諺云。秋

分不宜晴。酉時西方有白雲如羣羊，是分氣主
大稔。有黑雲相雜，並宜麻豆。赤雲來年旱。分社
同壹日，低田盡叫屈。主水滄田禾。秋分在社前，
斗米換斗錢。秋分在社後，斗米換斗豆。本日勿
殺生，用刑弔喪，問疾大醉，夫婦戒容止。

種麥正在此時，土欲細，溝欲深，糞欲多，種欲勻，以棉
子油拌種，則無虫而耐旱。每畝加鹽壹斗，最忌地
薺麥大麥種，不論新陳，而園塢者不可用。

穫稻畢，速耕，多送糞種麥，拌糞稻草，備繩索之用。

收桐子晒乾用時微炒布包少許磚地上輕輕板之
簡出仁未破者再板陸續收取。

掘芋擇圓長尖白者晒半乾留作種九月掘亦可芋
經霜則益美但不可凍損。

收蕪子晒乾收炒熟入糖煎拌芝蔴均爲佳品。

分百合將根掘出取食外瓣留原根并小頭分栽肥
地內三寸壹科加雞糞常澆之二年或三年壹移
否則枯死春月忌分耳聾耳疼乾百合爲末早
晚溫水服各二錢。

移木瓜。貼梗海棠。蠟梅。

移牡丹。如天尚熱。寒露亦可。須全根寬掘。以漸至近。勿損細根。將宿土洗淨。再用酒洗。每窠用熟糞土壹斗。白蘇末半斤。拌勻。先下小麥數十粒於窠底。然後植於窠中。以細土覆滿。將牡丹提與地平。使其根直易生。土須與幹上舊痕平。不可太低太高。勿築實。勿腳踏。隨以河水或雨水澆之。窠滿卽止。待土微乾。畧添細土覆蓋。過三四日。再澆。封培根土。成小堆。用手拍實。免風入吹壞花根。每本約離

二尺使葉相接而枝不相摩。風透日不晒，乃佳。太密則枝相擦，損花芽。太稀則日晒土熱，傷嫩根。若欲遠移，將根用水洗淨，取紅淤土羅細末，趁濕勻粘花根。隨用軟綿花自細根尖纏至老根，再用麻紙纏定，以水洒之。枝上紅芽用香油紙或礬綿紙包扎籠住，不得損動，卽萬里可致也。

接牡丹須秋社後，重陽前。過則失期，將單瓣花本如指大者，離地二三寸許，斜削壹半。取千葉牡丹新嫩旺條，亦用利刀斜削壹半，上留二三眼，貼于小

牡丹削處合如壹株麻紕緊扎泥封嚴密兩瓦合之。壅以軟土罩以蒭葉勿令見風日向南留小戶通氣。至來春驚蟄後去瓦土即用草薦圍之仍樹棘數枝以禦霜。茂者當年有花。

分植芍藥相離約二尺如栽牡丹法穴欲深土欲肥根欲直將土刨虛以壯河泥拌猪糞或牛羊糞栽深半尺尤妙不可少屈其根稍只以河水注實勿踏築覆以細土高舊土痕指餘勿使土裂風入栽向陽則茂。

種罌粟麗春先糞地極肥鬆用冷飲湯并鍋底灰和
細土拌子兩手交撒仍用耙耩出後澆清糞刪其
繁以稀爲貴長扶以竹若土瘦種遲則變單葉

中秋 晴來年高田熟低田水 雨來年低田熟本年

澇 月光好蚌胎蕎麥實多兔少魚 無月主來
年燈時雨

月餅用白糖七兩瓜子仁核桃仁橘餅各二兩青紅
絲松子仁各壹兩桂花玫瑰不拘多少香油二兩
作餡子或加生白麵四五兩再用熟麵十兩生麵

六兩。脂油六兩。白糖五兩。加水少許。酌麵之乾濕。以軟硬得宜爲度。作皮子。包餡。少按。入爐。或用白麵壹斤。白糖五錢。脂油五兩。滾水壹茶盅半。和成。作皮子。或用白麵二十兩。油五兩五錢。糖七錢五分。溫水合成。又作酥。加入。其酥用蒸熟。晒乾。重羅。白麵十兩。油三兩。擦成。每麵皮壹兩三錢。酥七錢。包住。趕開。卷起。又趕三次。方勻。共重二兩。作皮。凡熟麵不可炒胡。

詩

九十日秋色。今朝已中分。孤光含列宿。四面絕纖

雲。衆木排踈影。寒流淚細紋。

廖凝

秋月仍圓夜

江村獨老身。捲簾還照客。倚杖更隨人。光射潛虹

動。明翻宿鳥頻。茅齋依橘柚。清切露痕新。

杜甫

少皞磨成白玉盤。六丁擎出太虛寬。清光千古復

萬古。留向人閒。此夜看。

黃省曾

常時好月賴新

晴。不似今朝此夜生。初出海濤疑尙濕。漸來雲路

覺偏清。寒光入水蛟龍起。靜色當天魍魅驚。不獨

坐中堪仰望。孤光應到鳳池明。

秦韜

玉宇沉沉

夜氣寒。金飈颯颯。桂香殘。人憐此夜重輪滿。天與
中秋兩度看。小沼芙蓉添暮色。深杯醺醖。借餘歡
佳期勝會。還能再。解道山中歲月寬。甲瑤身閩月
中秋

詞

憑高眺遠。見長空萬里無雲留跡。桂魄飛來光射
處。冷浸壹天秋碧。玉宇瓊樓。乘鸞來去。人在清涼
國。江山如畫。望中烟樹。歷歷我醉拍手狂歌舉
杯邀月。對影成三客。起舞徘徊風露下。今夕不知

何夕便欲乘風翻然歸去。何用乘鵬翼。水晶宮裡。

壹聲吹斷橫笛。

蕪東坡

榕陰覆水弄新晴。涼颼

蘋末生。殷勤勸客換犀觥。蟾華今夜明。珠箔卷。

澱紋平。龜魚藻影橫。壹分秋作十分清。人如月有

情。

丁雁水醉桃源

九月

是月也。霜始降。百工休。農事備。務畜菜蔬。伐薪

爲炭。此月爲季秋。暮秋。末秋。暮商。季商。杪商。天

火子。地火寅。九焦寅。糞忌巳。荒蕪未。

九月物不凋。三月草木傷。霜不下。三月多陰寒。

庚寅辛卯雨冬米貴。雷鳴穀大貴。上卯日
北風東風三月七月米貴。虹出西方大小豆貴。
朔日至九日主來年正月至九月西北風其月
米貴。又豫章書云凡北風其月穀賤。姑雨存其說
以俟靜觀。朔日值寒露主冬寒嚴凝值霜降多
雨來年豐晴萬物不成小雨吉風雨主來年春旱
夏水米貴虹見麻油貴人災東風半日米麥貴。
十三日晴。壹冬多晴雨則多雨十四更靈。是月
肝氣微肺金用事當增酸以益肝氣助筋血。月末

十八日當省甘增鹹以益腎氣。二十日齋戒沐浴淨念必得吉事。天祐人福雞三唱時沐浴令人辟兵。二十八日陽氣未伏陰氣既衰宜沐浴服袂衣補養之藥。是月勿食血脾季月土旺在脾食犬肉傷神氣食霜下瓜冬月翻胃食生冷作痢食野鴨鴉雞等肉損人神氣勿以猪肝和飴同食。至冬成嗽病。月忌夫婦容止犯者減壽朔望各十年晦日壹年上下弦各五年庚申甲子本命二年二十八日人神在陰切忌。

割豆。大黑豆易爛不可等十分熟。豆葉當速收。栽蒜當在八月內。若陰雨失時。至九月則太遲。速於月初在蒜畦中。稠栽蒜瓣。俟來年二月初先刨地數次。多加糞。再倒勻。持木耨。插壺竅。栽壺科。栽訖常以水澆。蒜大如拳。

牡丹五六日壹澆。頻則發秋葉。來春不茂。若天氣寒。更當稀澆。

摘黃熟茄種。劈四瓣。或六瓣。晒極乾。懸之。

醬茄。用秋後嫩小茄。蒸熟。布包。壓淨水。晾乾。入甜醬。

內月餘取用。 鹹醬內小茄切片，炙腫毒甚效。

拌醬油。凡漸中麩壹斗，加豆四升，磨破煮熟，連汁拌麩，入鹽四升，如豆汁不足，添熟水拌，以手握，汁順手了流爲度，貯罈內，盆蓋泥封口，晒用時以胡大麥湯淋出，椒苗同大黑豆熬至豆皮縐爲度，去豆。

收貯。

熟柿去蒂，入好麩末，蒸酒浸沒，封口，來春取用。

酸棗取紅軟者，箔上晒乾，入鍋加水，僅掩棗，煮沸，卽漉出，入盆研，布絞取濃汁，塗器上，晒乾，取爲末，遠。

行和米炒解饑渴甚妙。

做酒娘用純糯米水泡透蒸飯盛篩內置盆內澆以

冷水水流盆內約少半盆另貯候用再以冷水澆

飯以冷爲度復以先澆原汁澆飯過酌留原汁每

壹升米之飯加原汁兩飯碗酌量拌麴子盛小盆

內外又盛以大盆盆內填碎稻草最怕傷風三日

來漿常以漿澆飯七日便熟出漿壹半另貯瓶內

重湯煮熟候用留漿壹半在槽內每斤用塩三錢

或二錢拌勻入罈數日糟物大約米壹升可得糟

六斤餘糟三斤可糟魚五斤。

詩

藜杖侵寒露。蓬門啓曙烟。力稀經樹歇。老困撥書
眠。秋覺追隨盡。來因孝友偏。清談見滋味。爾輩可
忘年。杜少陵 秋聲蕭瑟客途中。河柳衰黃野草

紅。獨有蓼花顏色好。霜寒臨水耐西風。先君淮于

雜咏

秋盡千山木葉稀。草堂蕭索對斜暉。黃花
帶露籬邊濕。白鳥依人宇下飛。車馬已辭當路客。
菱荷猶剪舊時衣。求羊不見來相訪。獨醉清樽賦

采薇方九功

卧疴數月久忘機造化何須嘆不

齊出入漆園甘抱甕沉酣蝶夢怕聞雞微軀活計
參苓藥晚歲生涯松菊畦濁酒三卮成薄醉窻前
蕉葉任情題西風颭颭布帷穿壹榻蕭條怯蚤
眠垂老何須干薄祿尊生正好坐枯禪菊開喜酌
茱萸酒霜落閒看鴻雁天子鶴妻梅林處士誰云
猶未斷塵緣先祖瘦竹集

詞

黃菊枝頭破曉寒人生莫放酒杯乾風前橫笛斜

吹雨醉裡簪花倒着冠。身健在且加餐。舞裙歌
板盡清歡。黃花白雲相牽挽。付與時人冷眼看。黃
魯直鷓鴣天

寒露 前後有雷電。主次年有水。風自東來。半日不
止。主米麥貴。有風雨。主來年春旱夏水。

割豆正在此時。遲則有崩爛之患。而麥未種完者。
又急須速種。又農人極忙時也。添工料理勿遲。
移竹。培竹。培蔥花。

鋤蘿蔔。擘其黃葉。曬乾收。

移茉莉北房簷下見日不見霜大寒移入暖處圍以草薦盆中任其自乾至乾極畧以河水盪許澆其根枝葉上有白色小虫刮去冬天更勿透風氣。

菊花隔日澆肥則花大色濃植在地者登盆賞玩去荷缸水荷梗塞穴鼠自去煎湯洗鑷自新。

收松栢子過時則零落又易生蛀各貯晒籠開子出覆以絛紗免爲雀食見霜則不生。

醃韭將韭洗淨空去水切二指長每韭壹斤用鹽壹兩三錢壹層韭壹層鹽醃三日翻數次裝入罐內。

原汁加香油浸之。

蝙蝠茄用嫩茄切四瓣滾湯煮將熟榻好醬上俟稍鹹取出加椒末麻油入籠蒸香籠內托以厚麪餅盛油或煮熟晒乾用時滾水泡透去蒂中木絲加香油醬油椒苗末炒熟

酸菜用肥嫩白菜稍少煮不可太熟取出冷透入確內溫小米飯清湯浸之勿太熱不用鹽纔酸便用陸續添湯菜可竟冬食

收烟種

種菠菜蒿苣。

刈蕎麥其穢燒灰淋汁洗六畜瘡甚效或熬乾取鹼蜜調塗爛癰疽蝕惡肉去靨痣最良蕎麥麵硫黃末各二兩并華水和作餅曬乾癰疽發背壹切腫毒用餅磨水傅之痛則令不痛不痛則令痛卽愈割棘子爲芷墻之用。

刈麻頭打種曬乾收。

霜降 本日見霜來年清明日霜止或前或後日數皆同霜來晚霜止亦晚百果遇霜花則不結實。

此後種麥已晚極必不收。但遇久雨不得種。至此晴霽不得不種。不過安佃戶之心。究無益也。每畝加種半升。多用糞。耙地令細。免凍死麥苗。麥若未種足。來春勢必種大麥。以足其數。當趁此時將地塌起。送糞。俟春凍初解。卽種。如未出九。用冬大麥種。此後當秋耕地。將豆葉掩入地中。來春田禾自盛。牛須喂料。若牛具軟弱。耕半亦可。然必晌午露乾方可耕。若掩霜入地。來春多折苗。搭牛棚。遇雨雪。拴棚內。此後勿割韭。滌酒器。

收雞冠花。婦人白帶用白者，赤帶用赤者，曬乾爲末。空心酒服三錢。紅者亦治經水不止。同上法服之。

忌魚肉。痢疾雞冠花煎酒服。赤用紅，白用白。

拾臭棘子。

刷山藥。此蔬健脾益腎，最宜常食。篩盛置簷風處，不見日陰乾，甚妙。

起辣蘿蔔。必待微凍後，晾七八日，入窖。帶莖蘿蔔懸之簷下，煮水治痢止嗽，愈久愈妙。

栽菜子。勝春栽者。

酵種菊土黃壤赤壤爲上沙壤黑壤次之俱在每歲
秋盡冬初擇高阜肥地將土掘起潑以濃糞篩過
雜以雞鷲糞令肥用草苫蓋之正二月再酵壹次
腐乳用絹過細豆腐十斤切四方小塊入炒塩二十
二兩醃七日另倒入別器使在下者在上又過七
日取晒半乾用漿酒調醬黃成糊將腐排磁罐內
每層加醬糊壹層上留二指空將醃腐塩汁再添
漿酒灌滿封固兩月後開用如無漿酒用好蒸酒
好燒酒亦可酌加椒茴紅麴末亦好

做酒淘米欲淨洗器務潔翻糜必快蓋缸須遲生水
盞汁遣之卽壞苦酒每黃米壹斗用晒好麩麩
麩二升若麩平常少增之露酒用糯米四升黃
米六升露麩麩壹升二合露麩勿用陳者

精烏蛋先將烏蛋泡過宿擇淨晒乾臨時用火酒洗
過入糟加細鹽椒苗末不用香油糟蝦米同

糟魚將上好鹹魚水浸去鹹味再用石灰煮水冷定
洗過晾乾再用好火酒洗過壹層魚壹層糟裝罈
將椒苗細末入香油內層層澆之封固四十日取

用大約糟三斤，可糟魚五斤。若欲久留過夏者，魚同前法洗過，每十斤用糟五斤，入罈，半月後取起，拭去舊糟，另用，再以火酒洗過，照前糟之。

糟白菜，將肥嫩不蛀好菜，搭陰處晾乾，水氣俟葉稍俱軟，每二斤用糟壹斤，鹽四兩，拌勻，糟菜相間，隔日壹翻騰，十日後取起，拭去舊糟，另用好糟壹斤，鹽十兩，糟菜三斤，糟菜相間，隔日壹翻騰，待熟，攪定，入小罈，上澆糟菜汁，封固。

大頭菜，用好芥菜洗淨，菜頭擘爲四瓣，繩繫陰乾，次

菜猶俱軟，擇去黃葉老梗，每斤用炒研細鹽三兩，二錢分作數次，着力擦根，稍揉梗葉，俟鹽入菜，仍早晚揉搓倒弄，半月後取晾十日，加椒苗末入心，以梗窩起，入罈填極堅，泥封，置冷處，勿受地氣。

辣菜用芥根切細條，曬乾，用滾水壹淘，卽取出酌量加鹽畧揉，再加椒苗末、熟青豆、芝麻，少入香油，拌勻，貯罐內，又將蘿蔔切細條，少鹽揉汁，澆入，卽以蘿蔔絲填罐口，蓋以蘿蔔片，碗封口，三日可用。

或切粗條煮熟，閉之罐中，上蓋蘿蔔片，三日後可

用蘸以醋油。

芥脯先以鹽醃芥葉去梗將葉鋪開如薄餅大用陳皮杏仁砂仁甘草花椒茴香細末撒菜上更鋪菜壹層又撒物料如此鋪撒五重以平石壓之篋上蒸過切小塊調豆粉稠水蘸過入油碟熟冷定磁器收。

芥壘用青紫白芥菜切細條沸湯焯過帶湯撈入盆內與生蒿苣熟芝蔴白鹽拌勻按入罐內三日後變黃可食至春不改味。

微乾菜芥梗葉百斤用鹽二十二兩拌勻或盆或鉶
重疊放定壓以大石醃數日出水浸過石撈起晒
乾以原汁煮半熟再晒乾蒸過置乾淨甕中任留
不壞出路作菜極便六月伏天用炒過乾肉復同
菜炒可數日不壞若醃芥汁煮黃豆并極乾蘿蔔
丁晒乾收貯經年可食

蘿蔔乾以蘿蔔切骰子大晒乾用醃芥滷汁加花椒
小茴香同煮再晒乾或以芥滷煮後晒乾拌椒茴
末收貯

淡芥菜將菜切碎淡醃布包石壓乾少加鹽花椒苗末放小罈內按極堅實竹衣封口地上洒草灰將罈口朝下放之。

草束窩心白菜。

九日 是雨歸日。此日雨主來年熟無雨冬晴雨則冬至元旦元夜清明四日皆雨晴則皆晴。東北風來年豐西北風來年歉。是日採豨薺草採木芙蓉葉陰乾爲末以井水調貼疔腫油調敷湯火瘡。又治各種腫毒效驗不可枚舉當珍重之。

謝無逸以書問潘大臨近作新詩否答曰秋來景物件件是佳致昨日清卧聞擾林風雨聲遂起題

筆曰滿城風雨近重陽忽催租人至敗意止此壹句奉寄 蘓東坡與李公擇書秋色佳哉想有以

爲樂人生惟寒食重九慎不可虛擲四時之景無如此節 汝南桓景從費長房游學長房謂曰九月九日汝南當有災厄急令家人縫絳囊盛茱萸繫臂上登高飲菊花酒此禍可消景從其言舉家登山夕還雞犬皆暴死長房曰此可代之今人九

日登高是其遺事。仙書以茱萸爲避邪翁。菊花爲延壽客。九日詩多用落帽事。獨東坡南柯子詞云。破帽多情却戀頭。反之尤竒特。魏文帝與鍾繇書。歲往月來。忽復九月九日。九爲陽數。而日月並應。俗嘉其名。以爲宜於長久。故以宴享高會。是月律中無射。言羣木庶草。無有射地而生者。惟芳菊紛然獨菲。非夫含乾坤之純和。體芬芳之淑氣。孰能如此。故屈平悲冉冉之將老。思殫秋菊之落英。輔體延年。莫斯之貴。謹奉壹束。以助彭祖之

術 家禮云俗節則獻以時食元夕端午重陽皆有祭而照邑俱不舉行當以時新薦之以伸孝饗考孫氏儀範九日祭文云伏以農夫之慶百穀用成稷黍馨香適當時薦謹以重九祇率嘗事致嚴斯格仰冀鑒歆尙饗 風土記漢俗九日飲菊花酒後除不祥 韓衛公九日讌諸曹有詩曰莫嫌老圃秋容淡爲愛黃花晚節香李彥平深敬此語

詩

今日雲氣好水綠秋山明携壺酌流霞舉菊汎寒

榮地遠松石古。風揚絃管清。窺觴照歡顏。獨笑還
自傾。落帽醉山月。空歌懷友生。李白 梧小秋添

晚萸深節又當。百年多此醉。壹笑展重陽。山報衣
須倍。花知閨勝常。莫疑籬色減。霜緩是初黃。沈佺

期開月重九

落拓滯他鄉。節物驚陽九。兀坐倦

登臨。嗒然喪其偶。翩翩二妙來。名出召杜右。促席
共論心。秋氣爽戶牖。玉屑繞座霏。梨橘可於口。嗟
予棄置材。安心學忍垢。暫借習家池。壹醉茱萸酒。
陶然脫衣冠。傾蓋成三友。布鼓過雷門。頽頽無乃

厚素心類過從交澹此耐久

先君三山詩草

秋

葉風吹黃颯颯晴雲日照白鱗鱗歸來特問茱萸

女今日登高醉幾人

張諤

不須三逕追元亮何

必龍山學孟嘉是處黃花是處酒漫言秋色屬誰

家

會弗人

玉泉高會憶龍山笑語香生樽酒間

蒼翠秋空搔首望亂峯圍合碧雲閑重陽何事

必登高勝友招尋興倍豪昨夜白衣曾送酒相將

爛醉好題糕老至難言百事高論文載酒愧三

豪眼前花發鶴林似且把茱萸當鹿糕也知今

日是重陽。無奈龍山屬客鄉。強欲登高登未得。閉
門深巷。月昏黃。不甘辜負此重陽。典盡衣衫入
醉鄉。敢道柴桑風味在。白頭閒對菊花黃。重陽
節。屈懶登臺。好友招尋倦眼開。斷續山光聯地軸。
蒼茫海氣接天台。方期載酒攀崖上。更爲談經入
座來。自笑年年虛九日。逢君始醉菊花杯。先君三

山詩草

欲賦前賢九日詩。茱萸相闕壺枝枝。可
憐宋玉情何限。爭似陶潛醉不知。綠鬢愛隨風景
變。黃花能與歲時期。登臨問處狂多少。笑殺高陽

拍手兒

李群玉

杜門欲避朔風侵，爲訪東籬不

自禁。對景都忘當世事，愛花猶是少年心。誰將秋色深深染，好把瓊漿淺淺斟。聞道主人多獲黍，梅開還向雪中尋。木落霜繁雁叫哀，重陽寂寞懶登臺。愁心每至秋深動，笑口今從花下開。好友形忘談，自劇主人情。重酒頻來，與酣不覺更籌止。萬丈雲霞海日催。

先祖瘦竹集

詞

九日歡遊何處好，黃花萬蕊雕欄遶。通體清香無

俗調天氣好。烟滋露結功多少。日脚清寒高下。

照寶釘密綴圓斜小。落葉西園風嫋嫋。催秋老。叢

邊莫厭金樽倒。歐陽永叔漁家傲霜降水痕收。

淺碧粼粼露遠洲。酒力漸消風力軟。颼颼破帽多

情却戀頭。詩酒若爲酬。但把清樽斷送秋。萬事

到頭都是夢。休休。明日黃花蝶也愁。蘇軾南柯子