


物格  
類物  
相麤  
感志  
談







叢書集成  
初編

主編者  
王雲五

商務印書館發行



談 麤 物 格

著 軾 蘇

編主五雲王

編初成集書叢

種一他其及談蟲物格

中華民國二十六年六月初版

著者 蘇軾

發行人 王雲五

上海河南路

印刷所 商務印書館

上海河南路

發行所 商務印書館

上海及各埠

朱

九六四

(本書校對者 陸秉全 鮑嘉祥)

本館據學海類編  
本排印初編各叢  
書僅有此本

格物蟲談目錄

卷上

天時

地理

樹木

花草

種植

培養

獸類

禽類

魚類

蟲類

果品

瓜蔬

卷下

飲饌  
服飾  
器用  
藥餌  
居處  
人事  
讀籍  
偶記



# 格物蟲談卷上

宋 眉山蘇 軾子瞻著

天時

立春晴朗無雲歲熟。

上元晴主一春少雨。

春風對秋雨。

清明泉水造酒可留久。

立夏夏至日暈主水。

烏賊魚過小滿則形小。

秋熱則無蠶。

中秋晴主來年水。

中秋無月蚌無胎。

冬風夜半息必凍。

未雨先雷船去步回。

月望則蚌始實。

正月八日雲掩月春雨多。  
雨水陰多主水少。

清明柳條止醬醋潮溢。

芒種前蘊豆開花主水。

小滿前收鹽芥菜可交新。

鳳仙花五月開主水。

秋分晴主少收。

中秋月光多兔少魚。

立冬晴主暖多魚。

重霧三日必大雨或大風。

月暈主七日內有風雨。

閏月梧桐樹多生一葉。

對三光便溺折人年壽。

重陽晴則冬至元旦上元清明四日皆晴。

鴉浴風鵲浴雨鳩浴斷風雨。

田螺肉視月盈虧月毀于天螺消于淵。

削冰令圓舉以向日以艾于後承其影則得火。

元旦端午鷄鳴時以火照諸樹無蟲。

鴨過清明後則生卵內陷不滿。

醬味不正取冰雹一二升入甕中即佳。

臘月廿四日種楊柳不生戴毛蟲。

怒目久視日月令人失明。

元旦及端午五鼓以斧砍諸果樹則結子繁不落辰日亦可。

棗熟著露則多損以籬麻或稽穰四散樞樹上可避霧氣。

季冬鵲始巢開戶背太歲向太乙知來歲風多巢必卑下。

炭與土等重懸室中天將雨則炭重晴則炭輕又云以此驗二至不雨之時夏至一陰生炭重冬至一陽生炭輕。

小兒指月令耳後生瘡。

初三月下有橫雲橫截主來日雨。

雲如人頭在月傍白主風黑主雨。

大風將至月暈重圓風從缺處來。

榆葉化灰置密室中將風則飛揚。

清明午前晴早蠶收午後晴晚蠶收。

清明日三更以稻草縛樹上不生戴毛蟲。

立秋前收小麥以蒼耳剉碎同曬則不蛀。

雪水浸原蠶矢和五穀種之耐旱不生蟲。

滑明探薺菜花陰乾。暑月置近燈燭。則蚊蛾不侵。

地理

山有薤。下有金。

下有人參。上有紫氣。

山有穀者。生玉。

山有陵石。下有赤銅。

上有赭。下有鐵。

草青莖赤。其下多鉛。

山中二月。草木生光。下垂者。有玉。掘地二尺餘。下卽有土氣。

入名山。必齋戒。牽白犬。抱白雞。以白鹽一升。山神喜。芝藥異寶爲出。未到百步。呼林兵二字。卻百邪。

入山。攜明鏡。精魅見形自遁。

庭州瀟水。以金銀鐵器盛之。皆漏。唯瓠葉不漏。

入山林。默念儀方。不見蛇狼。念儀康。不見虎。

穿山甲血入土。則隄岸滲漏。

山有葱。下有銀。

山有慈石。下有金。若銅。

上有鉛。下有銀。

草木黃秀。下有銅器。

中煤氣毒。飲冷水卽解。

等開刀。畫地。多招不祥。

山中見小人乘車馬。長七八寸者。是山芝。

朱書禹字。佩身渡江。免風濤。

默書土字于手中。握定。過江不懼。

樹木

櫻桃接貼梗。則成垂絲。

柿接桃。則爲金桃。

銀杏雌雄合種。則結實。

桑以楮接。則葉大。

桑上接楊梅。則不酸。

松喜乾。

柏樹向面。

橘畏冷。

梨畏熱。

槐樹無蟲。大豆有收。

梅少。穠不收。

松毛可斷米蟲。

楊桃枝去粘。

橘見尸而實繁。

山礬葉燒灰。可染色。

梨樹接貼梗。則爲西府。

梅接桃。則肥。

木犀接石榴花。必紅。

李接桃。則爲李桃。

棗木作匙。不餒。不粘飯。

檜喜溼。

火榴愛日。

虎刺愛潔。

林有梓。則諸木皆內拱。

李樹不蛀。菘豆有收。

杏花多。豆有收。

枇杷不宜蠶。

橘渡江北種。化爲枳。

橘樹下埋鼠。則結實加倍。

河豚殺樹。狗膽能生。

荔枝熟時人未採則諸蟲不敢近人纔采動烏鳥蝙蝠之類無不傷殘必日中而衆采之海棠色紅接以木瓜則色白剪去結子來年花盛而無葉

竹多年則生米急截去離地二尺許通去節以大糞灌之仍茂

梧桐花初生色赤主旱色白主水

橄欖野生者子繁而樹峻不可梯緣將熟時以木釘釘之一夕自落

葡萄以甘草作鍼鍼之立死其藤穿過棗樹則實味更美

果樹作穴納鍾乳末少許固密則子多而味美納少許于老樹根皮間則復茂盛

阜角樹不結實樹鑿一孔入生鐵三五片泥封之即結莢

林檎樹生毛蟲埋蠶娥于下或洗魚水澆之即止冬青樹上接梅則開灑墨梅花

枇杷開花時將中間黑心摘去則結果無核

銀杏熟時以竹篾箍樹本擊篾則自落

植榴時根下安僵石枯骨則花實繁茂

桃樹生蟲煮豬頭汁澆之即止

花樹蟲蛀孔以硫黃末塞之

桑木白皮煮汁染褐色久不落

木犀蛙者用芝麻帶殼懸樹上

阜角樹刺多難採。篋籠其樹。一夜自落。

續麻骨插竹圍四向。竹不沿出。芝麻骨亦可。

桑生黃衣。其木將槁。謂之金桑。

橘樹不宜肥。肥則春分後多死。

楊梅樹上生癩。以甘草釘之則已。

桂花作屑。布磚階縫中。不生草。桂木釘樹立斃。

桃樹生蟲。以多年竹燈架掛樹上。即落。

種柳。先于土坑中置蒜一瓣。甘草一寸。永不生蟲。

花草

牡丹得鍾乳而茂。

茉莉怕冷。

海棠得糟水而鮮。

葵葉可染紙。

嗅臘梅花生鼻痔。

栽牡丹花。根下安白斂末。辟蟲。穴中點硫黃。殺蟲。烏賊魚骨。鹹其葉。必枯。

楮汁能合硃砂爲團。名爲五金膠漆。

桑樹下埋龜甲。則茂盛不蛀。

葡萄樹用麝香入樹皮內。則葡萄盡作香味。

柘木以酒醋調壩灰塗之。一宿則作開道烏木文。

黃楊歲長一寸。遇閏則不長。

橄欖樹作舟楫。撥著魚皆浮出。

李樹石榴。以石安丫中。堆根下。則結子繁。

菖蒲喜水。

葵藉枯時。燒灰。藏火耐久。

蜀葵藉作火把。雨中不滅。

荷花梗塞穴。鼠自去。

油紙燈入荷池。葉死。

種蘭。去土。用水浮炭屑種之。

養石菖蒲。無力而黃者。鼠糞灑之。

水中浮萍。乾。焚烟熏蚊蟲。則死。

旋復花。卽滴滴金。嗅之損目。

龍舌草根。杵汁。能喫鵝鴨卵。

凌霄花。不可近鼻。聞傷腦。花上露入目。令昏朦。

委泥和馬糞。塗石上。則生苔。

葵花乾。入香炭壚內。引火耐燒。

### 種植

種菠菜子。過月朔。乃生。

夫婦同種。芝麻則茂。

欲知來年五穀豐登。先視今年五木茂盛者種之。禾生于棗。或楊。黍生于榆。大豆生于槐。小豆生于李。麻

生于楊。或荆。

水仙花。犯鐵器。永不開花。白酒糟和水澆之。則茂。初起葉時。以磚壓住。不令卽透。則花出葉上。

三月上旬。取諸果。如拇指大好枝條。三尺長者。插大芋。或大蘿蔔。蕪菁中。種之。皆活。三年後成樹。

牡丹根下放白朮。諸般顏色。皆是腰金。

建蘭生蝨斑。以好冷茶和香油灑葉上。自除。

鳳仙花。欲令再開。但將子逐旋摘去。則又生花。

十月中。以糠覆藕荷根下。則過冬不凍死。

水萍。以竹篩攤曬。下置水一盆。映之。卽易乾。

荷葉煎湯。洗錫器。或用荷梗。或用糟醋。

水木犀葉。搗爛。加礬。染指紅。過鳳仙。

芙蓉花。初開第一朵。秤其輕重。知來年米價貴賤。

種芋。開刷鍋聲。多不孳生。

立秋時辰。扞花卽活。

帶殼老蓮子。磨薄尖頭。浸靛缸中。明年清明取種。開青蓮花。茄秧根上。擘開。嵌硫黃一卓子大。以泥培種。結子倍多。味甘。

簸箕扇子。撒雞冠花種。則成大片。立種。則與人齊。坐種。則矮。手種。成穗。

頭生雞蛋。頂開小孔。去黃白。將菜子納入。紙固。母雞伏七七日。一雞不能。換雞伏足。撒濕地。須臾菜出。市賣葱韭子。以銅鑄盛水。火上微煮。須臾生芽者可種。

菜子在三伏中曬過。須雜麻莖內心播之。頃刻即出。曬一年長一寸。五七年即長五七寸。葵菜子。微炒。燂。散著溼地。踏之。朝種暮生。遠不過宿。

清明前下蠶豆種。以草灰蓋。不用土覆。則子盡出。望前栽果。則茂。望後栽實。少。黃葵及金鳳花子。置手中。高撒下種。則枝幹高。

春分前栽荷花。則花出葉上。燒馬蹄羊角成灰。春夏撒在溼地。生羅勒。椰子樹初栽時。用鹽置根下。則易發。

木絲子。雪水浸種。耐旱。鱖魚汁浸過。不蛀。陳葵子。秋種。覆蓋。令經冬不死。春有子。權樹作籬。須一連插去。若少住手。便不相接。竹性西南行。移竹必擇西南方。易盛。竹有雌雄。雌者多筍。根上第一節生雙枝者為雌。

培養

春花半開。折枝。即插蘿蔔上。花盆內實土。種之。灌溉以時。花過則根生。或插大芋頭內。



醃肉滾汁。微去浮油。熱入瓶。插梅花。可結實。煮鮑魚湯亦可。荷花以亂髮纏折處。泥封其竅。先入瓶底。後灌水。不令入竅。則多存數日。

養荷花。以溫水入瓶中。以紙蒙固。將花削尖籬。則花開且久。

蜀葵花削爛。以石灰蘸過令乾。插滾水瓶中。塞口。開至頂而葉不輟。鳳仙芙蓉同此法。

養梅花用糞肉汁。撇去面上肥油。其餘放冷。用養。則花盡開而久難謝。

牡丹芍藥。搯子。竝刮去皮。火燒。以鹽擦。插花瓶中。加水養之。

用青磁瓶入硃砂四兩。將梅蕊刀割一枝。插入瓶中。常澆水。開花。結果可食。

紅花膏曬乾。將大鳳耳花身開一孔。將紅花膏入孔內。仍用原物合口。用溼桑皮纏裹。長著如菊。將綻

時。取膏并鳳耳花搗成一塊。水物點之。每日數次。即成紅菊。

缸盛雞鵝毛。投韭菜一把。或入枇杷核。則毛盡爛。澆花甚肥。

芭蕉初發。分種。以油籬橫穿其根二眼。則不長大。可作盆景。

栽桂宜高。舉半日半陰處。臘雪高壅于根。則來年不灌自發。忌人糞。宜豬糞。冬月宜搗豬湯澆一次。妙。

死蟹浸水澆花。不莠蟲。且肥。

馬糞調水澆花。能早開數日。

牡丹芍藥。戎葵萱花。養當燒枝。

養梔子花。將折枝根搥碎。擦鹽。插入。則花不黃。

凡養柔枝花。以滾湯貯瓶。插下塞口。可觀數日。

花被麝冲。急以艾雄黃于上風燒之。立解。

欲菊葉青茂。時以韭汁澆根。  
海棠花用薄荷水浸之則開。

獸類

犀角置穴。狐不敢歸。

然犀可見水怪。

馬有墨在腎。

馬食雞糞。則生骨眼。

獾飲酒則斃。

鼠胆纒死便消。

狐貉皮毛。見燕則毛脫。

惡馬食牛肉。即馴。

薄荷醉貓。

猿臂骨作笛。甚清亮。

蟬令虎申。蛇令豹止。

蠶沙飼牛。可以代穀。

蠹蟲生枝上。以桐油圍梗。自死。  
花瓶中欲水不臭。用火燒瓦一片在內。膠泥亦可。

狐目狸腦。鼠去其穴。

沈象可驅水怪。

牛有黃在胆。

牛胆塗熱釜。自鳴。

熊食鹽則死。

狗食番木鱉。即死。

馬腹畜母猴。辟馬瘋疫。

貓病。以烏藥水灌之。

死貓引竹。

胡麻飯啖犬。黑光而駿。

虎食狗則醉。豺見狗則跪。

牛乳去油。

貉不渡汶水。

馬食穀則足重。

黑犬白前兩足宜子孫。

黃犬白尾代有衣冠。

黑犬白耳畜令富貴。

龍喜嗜燕肉而愛美玉。空青畏鐵。及茵草。蜈蚣。棟葉。五色絲。

臘月收雄狐胆。人卒暴亡。溫水微研。灌入喉。即活。移時即無及矣。

小犬吠不絕聲者。用香油一蜆殼。灌入鼻中。經宿則不吠。

冬瓜一顆。和桐葉與豬食之。一冬勿與諸物食。自然不饑。長三四倍。

獾齒骨極堅。刀斧火燬不壞。可許充佛牙。以羚羊角一擊便碎。

熊惡穢物及傷殘。捕者置此物于穴。則合穴自死。獾糞可爲兵切玉。尿能消鐵爲水。

豺皮燒灰。和酒灌解槽牛馬。便馴良。附人。乾蝟皮并刺作刷。治紙帛絕佳。

鹿帶玉而角斑。魚懷珠而鱗紫。續膏性利。銅鐵瓦器悉透。惟以骨盛則不漏。

龍肉以醴漬之。則文章生。犬黑色者。養之能辟伏尸。青斑者。識盜賊。則吠。

蝟脂燭鐵中。入少水銀。則柔如鉛錫。價爲末塗馬齒。即不能食草。以桑葉拭去。還食。

鼠食鹽身輕。食礮即死。

白犬虎文。畜之可致萬石。

白犬黃頭。家大吉。

黃犬白前兩足。利人。

養純白犬。家凶。

桐梓二樹花葉飼豬。竝能肥大。且易養。  
取貓尿。以糞或蒜擦鼻牙。或生薑搗鼻。卽出。

禽類

鶴聞降。眞香則降。

鴻毛作蠶。可以渡江。

雞吃貓飯。能啄人。

燕畏艾葉。

鳩食桑椹。則醉。

竹雞叫。可去壁蝨白蟻。

雁食粟。足重不能飛。

翡翠屑金。

鸚鵡不渡濟水。

燕能制海東青鵠。故有鷺鳥之稱。鷹鷂食之則死。入水能致蛇龍。

罌粟子二兩。硫黃二錢。共爲末。以米湯拌藥。與雞食之。食盡。其雞如拳。其毛五色可愛。

硫黃雄黃雌黃藤黃各七錢。共爲末。每日用藥一錢。拌食。餒初出小雞。藥盡。其雞大。自退毛。另出絲毛可

貓產止一子。妨主。純雄純雌亦不吉。  
鷹尾能辟塵。拂氈則不蠹。置茜帛中。歲久色紅不黯。

鶴骨爲遠甚清越。

鵲矢中蠟。蠟卽反而受啄。

畜蠶之家。雞輒飛去。

鶴糞能化石。

羣雞夜鳴。主不祥。

雄雞黃昏獨啼。主有天恩。

狗糞中米。鴿食則死。

鸚鵡巢有礬石。

燕肉和麪爲餌。得魚甚易。

愛。

胡桃樹東南枝。劈之書券字。邊雞栖下。則夜鳴不止。

禽翼右掩左爲雄。左掩右爲雌。

母雞生子。與青麻子喫。則長生不抱。

雄雞毛燒著酒中。飲之。所求必得。

鷓鴣上下飛鳴。以音感而孕。以視而抱。

草烏頭末塗雞冠上。連鬪連贏。

燕作窠。長能容二丈絹者。令人家富。

魚類

魚食蔞草則醉。

蛙得牛胆則不鳴。

螺螄畏雪。

落蟹怕霧。

蟹同溼漆。則化爲水。

鱧魚燒烟熏。甞免蛙。置其骨于衣箱中。斷蠹。燒薰竹木。不生蛙蟲。

故瓦書契字。置牆上。遇鳥鳴投之。不敢更鳴。

燕巢有艾。則不居。其營窠。燕避戊己。蝠伏庚申。

鴉鶻帶帽兒飛去。立喚則高飛。伏地喚則來。

雉屬火。雞屬木。雞養則冠變。雉養則冠紅。

北絹黃色者。以雞糞養之。卽白。鴿糞亦然。

南人養鸚鵡。發瘴噤戰。以餘甘子飼之。卽愈。否必死。

魚池邊種芙蓉。可辟水蠹。

金魚食肥阜則死。

燒鱧鱸魚骨。蚊蟲化爲水。

香油抹龜眼。入水不沈。

春月勿食鯽魚。頭中有蟲。

羅嗜睡力至猛。常于穴中掘之。百人掘百人牽之。一人掘亦一人牽之。不然終不可出。身具十二生肖。肉惟蛇肉在尾最毒。

鱧魚皮殼堅。可爲冠。屈可爲杓。入香能發香氣。尾可作小如意。脂燒之能集鼠。

鱧。二三月曳腸于水際草上。纏綴如索。日見黑點。漸至春水時。鳴以聒之。則出蝌蚪。謂之聒子。所謂蝦蟆聲抱是矣。月大盡則先生前兩足。小盡則先生後兩足。足生則尾脫。

取魚子。將雞蛋去黃白。以子入內。用雞抱廿一日。取出陰乾。放水中卽成魚。

魚池中納神守。則魚不走。神守。鼈也。

柿子一兩。牽牛五錢。共搗塗蟹上。其殼自吐。

魚食巴豆而死。鼠食巴豆而肥。

魚瘦而生白點者。名蠹。用楓樹皮投水中。則愈。

木瓜燒灰。勿撒池中。能毒魚。

燒蠶脂可以致鼈。鼈一鳴而鼈伏。蠶鳴則鼈應。

烏賊魚骨。淡鹽敵箆。亦能淡鹵。

蟲類

麝香可驅壁蝨。

陳茶葉燒烟。可辟蚊。

草索可驅青蠅。

麻葉可辟蚊蟲。

荆葉辟蚊。

臺葱辟蠅。

蕎麥稗鋪牀。辟臭蟲。

小麥收時。以蠶沙和。辟蠹。

蛇畏蕪黃。

園中種決明。蛇不敢入。

蔓菁園中無蜘蛛。

蜂交則黃退。

蜂蝶以鬚代鼻。

蜂叮以野葛菜搗敷之。

鳩步則蛇出。

蛇觸蒿莖。則目不見物。

蝸畏蝸牛。

蘆粟地種年久多蛇。

蟻蟻以背行。快于足。

端午時。收貯浮萍。陰乾。加雄黃。作紙纏香。燒之。能祛蚊蟲。

藜蘆爲末。酒拌。放盤內。或洒在柳枝之上。蠅食之。卽昏迷。暈落地。令人掃去。不可傷命。

草上花蜘蛛絲。能纏斷牛尾。人遺溺。絲纏其陰。亦至爛斷。

水銀一錢。白果十枚。水粉一錢。用油帶縫內繫腰開。永不生蟲。

蜈蚣畏油。

蒼蠅叮蛋。則生肚蟲。

芋麻子近蠶種。則蠶不生。

蝶交則粉退。

蜜蜂一日兩銜。應潮上下。

蝸蟄以木盃合之。

鴉鳴則蛇結。

桑薪炙蛇。其足立出。

馬蠟畏肥阜。

稷黍置溝。卽生蟻蟻。

見蛇交則有喜。

令蛙不鳴。三五日以野菊花爲末。順風撒之。

唾津抹胡蝶翅。則當空高飛。

蜘蛛能制蜈蚣。以溺射之。節節爛斷。

蠶畏鼓聲。則伏而不起。亦畏雷響。

雷震人死。或取蚯蚓搗爛。覆臍中。可活。

果品

食梅牙輒。食藕解之。

銀杏多食能醉人。

吃西瓜。食子不噁。

臘雪水淹藏果食不壞。

豬油炒樞皮自脫。

雞豆一斗。用防風四兩。換水浸之。久久益佳。他果羹以防風水浸之。經月不壞。

收一切鮮果。用臘水同薄荷一握。明礬少許。入不津器浸之。色味俱美。一云只近水氣。不入水尤妙。

霜後取沈水栗一斗。用鹽一觔。調水浸栗。令沒。經宿。漉起。噴乾。用竹籃或粗麻布袋掛背。日少通風處。日

搖動一二次。至來春。不損不蛀不壞。

死蟹拋坑內。取其糞澆菜。蟲自滅。

蛇蟠人足。淋以熱尿。或沃以熱湯。則自解。

盆覆寒食飯于閤室地。入夏盡化爲赤蜘蛛。

蛇入人竅。炙以艾炷。或辣以椒末。則自出。

臘雪水浸五穀種。則耐旱。不生蟲。酒席開則蠅自去。

橄欖與鹽同食。則無苦味。

樞子同甘蔗食。則滓輒。

蘿蔔梗同銀杏羹。則不苦。

食梅齒齲。嚼胡桃肉解。

果得麝則壞。酒得麝則敗。



红柿摘下未熟。每籃用木瓜兩三枚放入。得氣即發。竝無澀味。

五月五日。以麥麪煮粥。入鹽少許。候冷。傾入甕中。收鮮紅色未熟桃納滿。外用紙密封口。至多月如新。

十二月。洗潔淨瓶或小缸。盛臘水。遇時果出。用銅青末與果同入臘水內。收貯。顏色不變如鮮。凡青梅枇杷林檎小棗葡萄蓮蓬菱角甜瓜綠橙橄欖荸薺等果。皆可收藏。

揀完好橄欖。用好錫打有蓋瓶。裝滿紙封。放淨地上。至六月尚好。

揀不損大梨。取不空心大蘿蔔。插梨枝在內。紙裹。放暖處。至春深不壞。帶枝柑橘。亦同此法。

地上活毛竹窠一孔。揀有蒂櫻桃裝滿。仍將口封固。夏開出不壞。

用一大碗盛橙在內。再以一。小盞蓋之。用泥密封固。可至四五月。

每柿百枚。用磺灰一升。湯調浸一宿。即不澀。若要稍遲。即停湯冷浸之。

地中掘一窠。或稻草或松茅鋪厚寸許。將剪刀就樹上剪下橘子。不可傷其皮。即逐個排窠內。安二三層。

別用竹作梁架定。又以竹篾圍上。再安一二層。卻以缸合定。或烏盆亦可。四圍溼泥封固。留至明年不

壞。

紅楊梅一觔。白礬二兩。白糖水四鍾。入罐內放陰處。至冬不損。

梨與蘿蔔相間收藏。或削梨蒂種于蘿蔔上。皆可經年不爛。

佛手柑若安冰片于蒂。而以溼紙圍護。經久不壞。或搗蒜罨其蒂。則香更溢。

平底栗二枚。一用香油塗底。一用白水塗底。合作一對。置鍋心中。逐旋蓋栗在上。將鍋蓋密。燒一飯頃。俱熟。不粘殼。

檳榔同扶留藤。及瓦甎子灰。或蠟蚌灰食。則柔滑甘美。

藕以鹽水供食。則不損口。同油燥麩米果食。則無渣。

胡桃與銅錢共食。即成粉。

煮菱角。用石灰水拌過。先洗去灰。煮之。則色青。

栗子與橄欖同食。作梅花香而無渣。

爆栗子。銀杏拳一個在手。勿令人知。則不爆。

楊梅核與西瓜子。用柿漆渣拌勻。曬乾自裂開。

菱煮過。以礬湯綽之。紅綠如生。

食荔枝過多。飲蜜漿一盞。便可解。

湘橘以煮湯。錫瓶收之。經年不壞。

柿置盒中。每百枚用肥阜二枚同放。不下二宿即熟。

瓜蔬

煮杏仁栗子。入油紙撚在內。則皮自脫。  
藕皮與菱米食。則軟而香甜。  
乾果子黷者。夜露之味如新。  
藏金橘于菘豆中。則經時不變。  
食荔枝多則醉。以殼浸水飲之則解。  
石榴連枝藏瓦新缸內。以紙重封密收。  
木瓜以鉛霜或胡粉塗之。失酢味且無之。  
核桃松子。以粗布袋盛。掛當風處。不油。

貓踏西瓜即易沙。

冬瓜內置茄子。至春不壞。

燒稷黍則瓠死。

牛踐匏苗則子細。

茄柴灰可醃海蜃。

精茄內入石綠切開不黑。

出窰新甕自來不曾盛水并雜物者。于六月天大日中曬三五日。預先取莖葉截作寸許長。亦曬令十分乾。安茄之日。再與甕同曬至乾。旋滴帶帶茄子。不可傷損。先鋪莖葉在甕底。安茄一層。又鋪莖葉一層。如此層層安滿。箸葉并紙密封甕口。外加泥固。不令透氣。曬乾。安空屋地板上。至明年正二月取出。如新摘下者。味亦不改。

種細腰壺盧一顆。傍種全紅大莧菜幾顆。待壺盧牽藤時。將壺盧硬上。皮刮破些須。再將莧菜梗上亦刮破些須。兩梗合爲一處。以麻葉裹之。不可搖動。結時俱是紅壺盧。甚妙。

長頸壺盧結成。趁嫩時。將根下土挖去一邊。劈開根。搥入巴豆肉一粒在根內。仍以土掩。俟二三日。輒敲欲死。任意作成條環式。取去根中巴豆。培養數日。依然生發。

冬瓜切碎者。以石灰糝之。則不爛。

染坊瀝過淡灰。曬乾。包藏瓜茄。至冬可用。

茄子以糝灰藏之。可至四五月。

冬瓜蔓。上午時用荇箒打之。則多生。

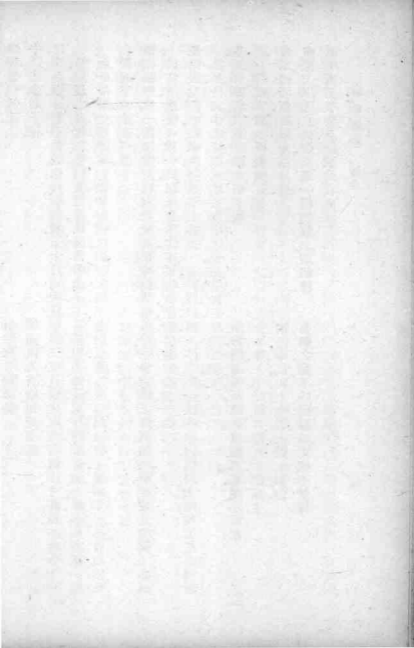
西瓜得酒氣。近糯米則易爛。

紫色萵苣。和土作器。火煨如銅色。

壺蘆上以巴豆搗爛。將筆一楞。榜畫之。則起楞。

畜瓠之家。不燒糞。種瓜之家。不焚漆。

酒中置茄子柴灰。則酒到夜成水。



# 格物蟲談卷下

## 飲饌

榧子煮素羹甜美。

橙合醬不酸。

燈心能煮江楸。

薄荷去魚腥。

糟蟹入胡椒粉不沙。

粉楸畏椒。

煮芋以灰湯易酥。

酒調羹味美。

用鹽搗椒味佳。

曬肉以油抹辟蠅。

芥子隔年者辣。

韶粉和梅食牙不酸。

櫻桃葉煮老鴨易軟熟。

爛橄欖研細燻團魚甚香。

寸切稻草可煮臭肉。

蒜同生薑棗子食不臭。

洗豬臟肚子用鹽則不臭。

夏月魚肉安香油內不臭。

食韭口臭含沙糖解之。

胡椒煮臭肉則不臭。

研芥菜子入豆腐不生蟲。

銅器不用盛酒過夜。

啖榆則眠不欲覺。

積油滿萬石則自然生火。

飲真茶令少睡。

茶與韭菜食，令人身重。

人食豆三年則身重。

人常食赤小豆，令人枯燥。

香油熬熟，入醬內，以之醬蟹，可以久留，且不沙澀。凡糟蟹，瓶口上蓋阜莢四五大片，卽不沙。

先將羊肉放在鍋內，用胡桃二三個，帶殼煮三四滾，去胡桃，再放三四個，竟煮熟，然後開鍋，毫無膾氣，將

胡桃敲開，則臭不可當。

每酒一甌，用鉛一觔，炙令熱甚，投入酒中，過一日，酸味盡去。

酒酸，用牡蠣甘草等分，大甌用四兩絹袋盛之，過夜，重湯煮熟，卽不酸。

每醬一瓮，用草烏五七個，每個切作四片，排醬瓮下，四弦及中心，其蟲自死，永不再發。若加百部尤妙。又

法：端午日取桃枝共雄黃入內，不生蟲，兼解毒，不生瘡癩。

糟茄鹽中若加白礬末些少，經歲不黑。又法：糟茄時，右手提茄，從背後傳在左手，卻將來糟，永不黑。

九月間取新蟹黃和糟糟蛋一七，其蛋軟如繇，用木匣盛，煮爲方蛋。

雞子二三十枚，打放一處，攪勻，裝入豬尿胞內，懸于日月之下，一日一夕，或蒸或煮，其蛋黃白自分。一法，

黃昏裝入井中，至三更取出，煮之，似龍蛋。

煎麻油，水氣盡，無烟不復沸，則還冷，可內手攪之，得水則焰起，散卒不滅。

灰鹽鴨子，上半日醃，則黃居中，不然則偏。一云：日中醃，乾葛一兩，荷薄五錢，甘草三錢，兒茶一錢，研細末，

烏梅肉丸。阜角子大。每一丸噙口。則飲酒不醉。

葛花。薄荷。如意草。石菖蒲。草果。肉豆蔻。藜豆。花各等分。煉蜜丸。桐子大。噙一九舌根下。可飲酒不醉。豬肚。煮滾。乘熱撈起。安土地上。以磁盆蓋住。卽縮厚寸許。再煮再蓋。或以乾荷葉襯地。

荷花蒂。煮肉。精者肥。肥者沈。

凡雜色羊肉。入松子。則無毒。

芝麻花。陰乾。漬汁。搜麪食。至粉滑。

煮蟹。用蜜塗之。候乾。煮則青。

糟蟹。用阜角一寸置瓶下。則不沙。

韶粉。去酒中酸味。赤小豆炒過入之。亦變好。

研芥辣。用細辛少許。與蜜同研。則極辣。

肉汁。密藏。氣不泄者。令腹脹作瀉。

日未出。或已沒。可下醬。無蠅。

山查。或白梅。煮老雞。則易爛。

甌中蒼耳子七枚。燒灰投酒中。飲之卽不嗜。

糟醋醬。瓶內安蟬退。雖老無筋。

肉微煮。放臘月熬熟。豬油內。雖夏天經久不變。豬肚及臟。不可入椒同煮。將熟。一入便起。

煮老鵝。就竈邊取瓦一片。同煮。易爛。羊肉亦然。

蛤蜊。以枇杷核數粒同煮。則肉丁自落。

吃蟹後。以蟹鬚洗手。則不醒。

糟酒醬蟹。入香白芷。則黃不散。

銅器蓋肉汁。氣回滴入。有毒。

烹硬魚肉。投鳳仙子數粒。易爛。多用戟人咽。

蟹用方柿蒂數個同煮。則色青如生。

枳實煮魚骨。白鳳仙花子亦炒。

藜豆粉。勿近杏仁。則爛不能索。

米醋內入炒鹽。則不生白衣。

胡椒入鹽，併蔥葉同研，辣而易細。

每肉一觔，同石花菜四兩煮化，夏月凝凍如水晶。

人中酒不解，以湯浸，卽醒，湯亦作酒氣。

炙肉以芝麻花置肉上，則油不流。

夏天餚饌懸井中，經宿不壞。

草果爲細末，遇飲酒，以少許置盞內，卽醉。

藏火腿于穀內，數十年不油，一云穀糠。

服飾

無患子洗真珠甚妙。

滑石末塗去衣油。

酒醋醬污衣，藕擦無蹤跡。

赤小豆湯洗色衣垢。

白善土可以浣衣。

茶褐衣段發白點者，以烏梅煎濃湯，用筆塗發處，立還原色。

膏藥污衣，生蘿蔔擦洗卽去，將蘿蔔口嚼碎，吐油衣上，以手搓洗，亦去。

灌肺用蘿蔔汁，洗後入灌，物永不老。

煎鹽盆中能煮飯，不擺動則不饑。

火腿用豬胰二個同煮，油盡去。

夏天以生苧菜鋪飯上，置涼處，經宿不饑。

凡飲酒，先食鹽一匕，則後飲必倍。

煨阜角一挺置鹽內，不走油。

和麪時，入鹽蜜少許，各等在內，可留三五日不硬。

香櫞浸汁，浣葛紵勝酸皴。

洗墨污衣，杏仁細嚼擦之。

芋子糞汁，洗膩衣白如玉。

梔子濃煎水，洗阜衣如新。

槐花污衣，酸梅洗之。



伏中裝棉布衣。無棉珠。秋冬以燈心少許置棉上。亦無珠。

墨污白衣。大蒜敲碎摩搽。用水洗即白。杏仁亦妙。可去藍與墨。

凡衣帛爲漆所污。卽以麻油先浸洗透。令漆去盡。卽以水膠溶開。著水令濃。再洗麻油。頃刻可盡。或細研

杏仁溫湯洗油二三次。無迹。

白蓼花未開者。裝鉛粉在內。以線縛口。久之。傅面。經歲尙香。

洗珠子。用人乳浸一宿。次日以益母草燒灰淋汁。入些麩炭。以絹袋盛。輕揉洗。鮮明如新。忌近麝香。最能

昏色。被油透者。鴨鴨屎曬乾燒灰。入熱湯澄清。用絹盛洗。色蕉黃者。以麩子皮熱湯浸水洗。研蘿蔔汁

醃一宿。卽白。赤色者。以芭蕉水浸一夜。自然潔白。犯尸氣者。以益母草煎湯。入麩灰揉洗自白。

葛布年久色黑。將葛布洗溼。入烘籠內鋪著。用硫黃薰之。卽色白。

洗頭巾。用沸湯入鹽攪洗。則垢自落。或熱麪湯洗。亦妙。

油污衣。甘子土末搽之上熨。或河水調塗。曬乾卽去。

梅葉煎湯洗夏衣。黴點卽去。

清水揉梅葉洗蕉葛衣。經夏不脆。

鱗魚鱗。石灰水浸過。層層起之。可作花鈿。

血污衣。用溺煎滾。以其氣薰衣一宿。來日洗之。自落。

楊梅及蘇木污衣。以硫黃熏之。然後洗。其紅自落。

梅黴衣。以枇杷核研細末洗之。自去。

蟹黃污衣。將蟹鬚搓洗。自去。

多年血污跡。以生菱肉磨洗即去。

衣裳黧壞。先以清水浸溼。次以蘿蔔水洗之。

衣服書畫溼蒸者。用冬瓜或銀杏蒜洗之。

衣服黏漆。杏仁爲末。包在漆上。乾擦即去。

夏月衣黧。以冬瓜汁洗則無跡。

氈襪以生芋擦之。則耐久不蛀。

紅苧菜。養生麻布。則色白如苧。

墨污衣絹。用飯黏擦污處。搓洗即去。

墨污衣服。口噙水。再橫安竹箸。一頭滴水。洗即去。

新染靛青布。勿洗。用包貂皮。狐貉等件。不蛀不脫毛。

器用

代赭拭寶劍。倍益精明。

石灰可以藏針器。

磨鐵致蝕。

香油蘸刀。則刀不脆。

綠礬百藥煎。污衣服。以烏梅水洗之。

水內加醋少許。洗大紅衣鮮明。

甘土洗膩衣。如灰汁塗衣去油垢。

油污衣。用炭灰熨之。或以滑石擦熨。

豬油污衣。以生栗子嚼細放污處。揉擦即去。

絹作木棉夾裏。用杏仁漿之。則不吃棉。

用蒜擦絹。用白蘿蔔擦布。則寫字易上。

酒污衣。以淨河水澆之。令自乾。顏色不變。

牛皮膠煎湯洗瘡癩膿血污衣。即淨。

胡桃燒灰研細。藏針不鏽。

鐵鋪以燂炭乾擦。則快。

汗襪引兔。

津唾畫鏡令乾。呵鏡自見。

羊血擦酒壺。則不漏。

鷓鴣脂。塗刀劍。不鏽。

鷓鴣脂。塗刀劍。不鏽。

琉璃用醬湯洗。油自去。

補玉石用透明芸香五錢。土粉三錢。黃蠟三錢。前二味研碎。候蠟化開調勻。乘熱黏補。過七日方用。

紅鳳仙花搗爛。裝犀杯。色如蠟。可充舊犀。初裝出。忌見風。卽裂。

錚刀。用白馬蹄或羊角一兩。煨頭髮五錢。煨灰水銀三錢。共爲細末。錚之卽明。

鐵砧槌卓角。卽自損。鐵報報久。則成孔。鍋下鑿之多爆片落。

補盤。用白芨末。雞子白。調塗破處。以線緊縛。火上烘乾。任用。忌見雞湯。

銀器上書黑字。礪砂一錢。雄黃五分。膽礬五分。硫黃三錢。米醋調書。

缸甌碎縫。用鐵屑醋調擦縫上。鏽則不漏。或以芋頭煨半生。半熟擦之。

商嵌銅器。以肥阜塗之。燒赤後。入梅鍋燻之。則黑白分明。

象牙黃者。用豆腐渣浸擦。洗之自白。錫器上黑垢。用燻雞鴨湯洗之。

熱盥足盪漆。桌成跡。以錫注盛沸湯。衝之自去。銅器或鎗石上青。以醋浸過。洗之自落。

椒木作播槌。用久不臭。且香。油籠漆籠漏者。以馬屁字塞之。卽止。

荷梗煎湯洗鐵。垢自新。

斧怕肥阜。

油籠漏。用肥阜塗塞。則止。

羊蹄葉可潔擦瑜石。

葶藶羹銅則軟。甘草羹銅則硬。  
葶藶善毀銅。合錢搗之則錢化。  
竹器蛀。用生桐油點蛀處則止。  
細繻綠布包豬牙阜角。揩玉器光潤。

藥餌

乳香同燈心研便細。  
藕皮能散血。  
大黃葉鋪薦上。去壁蝨。  
研乳香口念延胡索。  
麝香置枕中。可絕惡夢。  
銅青塗物。入水不腐。  
藕豆黑者。瀉人。  
白青得鐵。卽化爲銅。  
金遇鉛則碎。  
磁石引針。

鐵花出鍛竈中。如塵紫色。輕者可摩鑿銅器。  
薑本湯布拭酒器并酒桌。則蠅自去。  
榆皮溼搗如糊。用黏瓦石。極有力。  
油籠滲漏。剝穿山甲裏面肉。醫投入。自至漏處補住。

乳香久留。能生舍利。  
大麥蘖。多服消腎。  
鼠食梘石則死。蠶食則肥。  
末茶屑可以收水銀。  
乳石忌參朮。犯者多死。  
曾青塗鐵。色赤如銅。  
肥皁水鉄。見之則不就。  
鐵遇神砂。如泥似粉。  
津唾可溶水銀。  
稻草羹香。附子不苦。

養通草茗飲之不睡。

山茶花末可代鬱金。

不灰木乃滑石之根。要燒成灰。但斫破以牛乳養黃牛糞燒之即灰。

龍腦以杉木炭養之。更良不耗。或同雞毛相思子入小瓷罐蜜收亦佳。

取大麻子仁以帛包置沸湯中。浸至冷出之。垂井中。一夜勿令著水。次日曝乾。就新瓦上按去殼。篩揚取仁。

艾難著力。若入白茯苓三五片。同報立成細末。

鹵鹹同礪砂罨鐵。一時即輟。

蟾蜍膏。玉如泥。苦酒消之成水。

夏月暴黃蠟百日許。自白。或洋納水中數徧。亦白。

代赭石可點書。又可罨金益色。

蟾酥入目。令赤腫。盲紫草汁洗點即消。

瘡藥中用硫黃者。以竹葉燒烟薰之。則不臭。

染乾卑皮顏色。內入杏仁。則光且黑。

赤小豆粉敷腫毒。加葶根汁。則易去不黏。

通草以薄麪醬抹曬磨成末。

川椒以三四粒搗碎。塗口鼻上。則不生漆瘡。

黃蠟合大棗。咀嚼即易爛。可度饑歲。

艾火作炷。炙瓷缸。蠶錐打即成孔。

積艾草三年。後燒津液。下流成鉛錫。

浮水金丹。樟腦。銀珠搗為餅。入水即遊走。

燈心蘸油。再蘸白礬末。黏起炭火。

代赭以酒醋養之。插鐵釘于內。扇之成汁。

鹽湯養雲母。可為粉煉之用。礬則柔爛。

草烏切碎。同米作飯。餵雀醉倒。

紫草收時。忌人溺及。驢馬糞。并烟氣。令草黃色。

韶粉蒸之。不白。以蘿蔔瓮子蒸之。則白。

黃占四兩。黏瀝青二兩。勻用蠟靴。

無名異煮蟹。殺腥煎桐油。收水塗剪。剪燈則燈自斷。

夏月合藥。宜置象牙于傍。辟邪。

筮子油污。或汗透者。以烏頭煎濃湯洗之。

鞋中著樟腦。去腳氣。用椒末去風。則不冷疼痛。

人參類見風日。則易蛀。并忌鐵。

鹼水松香末攪勻。用篾圈撒去成毯。

青皮最能發汗。有汗者。不可用人罕知之。

血竭若同衆藥搗。則化作塵飛。

石灰止血。但不可著水。著水即爛肉。

燈心以粳米粉漿過。曬乾。研末。入水澄之。浮乃燈心。

雌黃與胡粉同用。則兩色俱變。

居處

造房有梓木。衆木不震。

栗木作門關。可以遠盜。

大樹不宜當門。

中庭不宜種樹。

屋後不可種芭蕉。

門口不宜有水坑。

堂前不可穿井。

房門不可對天井。

塞古井令人盲聾。

廳後不宜作竈。

女子不宜祭竈。

廚房不可對房門。

上廁不可唾。

大樹不宜近屋。

清明前二日。夜鷄鳴時。炊黍米熟。取釜湯。徧洒井口。邊地及洗甕。則百蟲不近。

戊己日。燕不銜泥。慮巢不堅。凡宅舍。土工等事。亦宜避土日。

清明前二三日。螺螄浸水中。不拘多少。至清明日。以水洒牆壁。甃砌。去蟻蝨。

塞漆樹作釘。用米泔水浸之。待乾。釘月臺板。易入且堅如鐵。

三月三日。取薺菜花。鋪竈上及牀席下。辟蟲蠹。收苦楝花。或葉藏薦下。可辟蚤蝨。

入臘。遇上水日。勿令人見。以少水細洒薦蓆褥。辟狗蚤壁蝨。

正月未日。夜蘆荳火照井廁中。則百鬼走。

端午取棟樹子。碎投廁中。不生蟲。

新造屋柱下。四隅埋蒲扇。蚊永不入。

端午午時。望太陽寫白字。倒貼于柱上。四處無蠅。

端午午時。書儀方二字。倒貼柱腳上。辟蛇蝎。

狗肝和土泥竈。令婦妾孝順。

梓木柱放下柱。則響。云是爭位。

掛帳用水閉日。無蚊蠅。

井竈不宜相見。

上元盜取富家燈。盡置牀下。令人有子。

端午午時。硃砂寫茶字。側貼柱壁。蛇蝎不敢近。

端午午時。取浮萍投廁中。絕青蠅。

杉木煇炭末。入門臼。開門則響。

刀斧不宜安竈上。簸箕不宜安竈前。

竈內燒阜角。其鍋底煤并突塵自落。

水缸內養活魚兩三尾。則不生腳。

飯鳴。釜鳴。男作女拜。女作男拜。卽止。

臘月八日。懸豬脂于廁上。則一家無蠅。

人事

人藉帶眼者。則夢蛇。

烏銜人髮。夢飛。

人氣粉犀。

故窗紙治鼻齜。

飯帶懸戶。止兒夜啼。

青芝麻葉湯。浸良久。涎出稠黃。梳髮甚佳。可作湯沐髮。

凡人逃走。取其髮于緯車上。卻轉之。則迷亂不知所適。

生人髮掛果樹上。烏鳥不敢來食。其實。

取本兒初穿毛衫。放瓶內。則小兒夜啼自止。

母哭淚。墮子目。令傷睛生翳。

飛絲入眼而腫者。頭上風屑少許措之。

本人衣裏磁石。懸于井中。則逃人自返。

臘月掛豬耳于堂梁上。令人致富。

身上生肉丁。芝麻花擦之。

夜行叩齒。鬼不敢近。

醉中飲冷水。令手戰。

祀冢之黍。啖兒。令不思母。

嬰兒號。婦乳出。

脚跟厚皮。用有布紋瓦片擦之。

夜臥時。以鞋一仰一覆。則無魘及惡夢。

天行瘟疫。取初病人衣服。于飯上蒸過。則一家不染。

亂頭髮。不可頓壁縫。房內招祟。

下牀及出門。先左足。百事吉。



男生而覆女生而仰。胞胎及溺水亦然。人食鷓肉入水爲蛟龍所吞。

婦以吹火筒吹兒陰。被蚯蚓呵腫卽消。染頭髮用烏頭薄荷入綠礬染之。

韻藉

芝麻烟熏紙被無聲。

書筒中藏綠毛龜辟蠹。

硯水虛凍少著可解。

撮鹽入火炭不爆。

裱書畫麪糊內加蘿蔔汁則不瓦。一云加紫蘿蔔汁少許。加生礬花椒則蟲鼠不侵。

畫上若粉被墨或硫烟熏了。以石灰湯蘸筆拭二三次。則色復舊。

起字鶴糞鷹糞各三錢。金鳳花子五錢。白丁香一錢。礪砂二錢。俱研末。用時取少許水調勻。量字大小。攤

塗在上。待少乾卽拂。若要急去字。緊按半時。卽脫痕迹。

梅花半開者。同蜜投入罐中。鎔蠟封口。用時挑三四朵。同蜜點湯。花開香如新摘。

香櫟去蒂。以大蒜搗爛罨蒂上。則滿室生香。更以溼紙圍蓋。

以男子裹腳布。勒爛經宿。則嬌乳卽回。

極熱扇手心。五體俱涼。或以點水溼手心扇之。

眉髮落者。生半夏擦之。復生。

行路辛苦。夜向壁蹲足睡。則明日足不勞。

穿山甲油和印色。則不滲。

香櫟蒂上安芋片。則不腐。

鹽油寫紙上。烘之。字墨。

礬水寫黃紙上。則成赤字。

玉印以蟾酥塗擦則易雕。或以吉祥草擦亦妙。其銅章以葶藶擦之則鬆脆易雕。紙被舊而毛起將破者。用黃蜀葵根五七根。槌碎水浸涎刷之。則如新。

木賊草于磁器內水煮象牙。乾即添熱湯煮三個時。即軟。任意雕刻。以甘草水煮復硬。磨黃芩入白礬些須。寫字畫在紙上。以水洗去紙。則字畫脫浮水面。

墨無光彩化黃。明水膠加入磨之。如覺滯筆。入生薑自然汁少許。或溶膠時。入濃阜角水數滴。金箋及扇面。誤字以醋或醬油用新筆蘸洗。或燈心措之即去。

誤寫字以雞子一枚。去黃留青。入白礬砂末二錢。攪勻。紙封殼口。陰乾研細。新筆蘸水描字。將藥搽上下。再用石灰兩面鋪。火熨即去。

輓玉法。用地榆一兩。先煮一滾。再入蒜汁一盞。葱汁一盞。再煮二滾。即能入刀。

聖燈法。浮萍。瓦松。遠志。黃丹。蛤粉各一兩。共為細末。每油一兩。入藥一錢。點燈可久一月。

獸炭法。細炭十觔。鐵矢塊十觔。生芙蓉葉三觔。合搗為末。糯米粥和成劑。塑炭獸形曬乾。一枚可三日。

水晶玉石用吉祥草根搗爛。同入銅鐵鍋內煮熟。光景易雕刻。若用砂鍋。則鍋亦輓矣。

聖蠟燭。槐角子二觔。白膠香一觔。硫黃四兩。先將角子搗爛。以膠化開。入角子同熬爛。次下硫黃槐條攪

勻。甲小母指大竹筒長七八寸。灌入。陰乾去筒。每條可點一二十日。

門神聯對紙。有礬水貼不能上。以竹紙一層背之。半乾糊即上。

書燈用香油一觔。入桐油三兩。則耐點。又辟鼠耗。以鹽置盞中。可省油。以生薑擦盞邊。不生暈。壺內茶跡。入冷水令滿。加鹼三四分。煮滾。則茶跡自去。

滿罐金。真水粉一兩。山煇炭二兩。共爲末。放入爐內。一點火星。卽刻滿罐。

鹿麻子油。寫紙上。以紙灰擦之。卽見字。一云杏仁尤佳。

琉璃瑪瑙玉石。以自然灰埋之。卽爛如泥。至易雕刻。

肥阜水調顏色。可畫花燭上。

石灰水煮竹片。數沸。取出。雕刻花文。易如切藕。

案牘年久。故暗者。用水晶承日照之。則見。

白紙扇錯字。香爐火和水。筆醮洗字。卽去。

楮樹汁和白芨。飛麪調和。接紙。永不脫解。

藏筆以黃連或黃蘗煎湯。調輕粉。蘸之。候乾貯用。

礬水寫字。令乾。以五倍子水澆之。則成黑字。

鐵末浸醋。書字于紙。背後塗墨。如碑字。

墨用熟艾收。或藏風化石灰內。則不黠。

金箋上。悞印圖書。急搓手掌。極熱。按吸卽去。

墨寫水晶上。以苦茶浸過夜。則不落。

藏書畫。以樟腦包放在內。不生蠹魚。

墨污絹綢。牛膠塗之。候乾。揭起。墨隨膠落。凡絹可用。

臘梅樹皮。浸硯水。磨墨。有光彩。

樺皮燒烟。熏紙。作故色。勝如墨泥。

冬月以楊花鋪硯槽。則水不冰。

肥阜浸水磨墨。可在油紙上寫字。

棉布及絹上寫字。用薑汁磨墨。及粉。則不散。

彈琴士指甲薄者。用殭蠶燒烟。熏之。則厚。

墨污絹畫。用燈草蘸水洗卽去。

墨漆器上有硃紅字。以鹽擦之。則作紅水洗下。

留宿火好胡桃一枚。燒半紅埋熱灰中。三五日不滅。

洗硯用蓮蓬或大半夏擦之。去滯墨。

蠟燭抽去心中柴蕈梗。則剪燭花易。

臘雪水調寒食麪爲糊。裱背書畫不生蠹。

偶記

釜底煤可代草引火。

茨菇乳香能咬銅。

酒能發香。

桐油吐人得酒卽解。

雞子開小竅。去黃白。了入露水。又以油紙糊好。日中曬之。可以自升起地三四尺。

鴨蛋以礪砂畫花寫字。候乾以頭髮灰汁洗之。則黃直透內。

鷄子作琥珀法。取伏卵段黃白混雜者煮。及尙軟。隨意刻作物件。以苦酒浸數宿。既堅。內著粉中。佳者乃

亂真矣。

煮鷄子令一層層熟。相間煮。用火一著一滅。頻炒動。則層層熟。入去。

雌黃飛研極細。和膠成錠磨之。校書甚良。

穀樹滋塗燈草。陰乾。又上硫黃少許。一梗可點一更。

讀書不睡。磁石一錢。夜明砂一分。蒸酒調抹香上點。

炭加些礬。在滾水內浸一宿。燒則耐久。

煮象牙。用酢滴煮之。自軟。

煎血入酒糟不出水。

伏鴨卵。聞鷄磨聲則不成。

夜臥停燈。與賊爲眼。

猪髓與樟腦相同。能水中生火。惟以酒噴則滅。不可于屋下收。

蕪麻搗膏。以箸點鵝馬六畜舌根下。卽不能食。或點肛門內。卽下血死。

水銀和牛羊豕三脂杵成膏。以通草爲炷。照于有金寶處。卽知金銀銅鐵鉛玉龜蛇妖怪。故謂之靈液。

弔脂透物甚于醜。以銅瓦器盛。皆能走失。惟鷄卵殼或琉璃瓶盛。則不漏。

地洩油又如泥。色黃金氣腥烈。柔鐵燒赤投之。二三次。剛可切玉。

石腦油直透金銀。惟真琉璃瓷器可貯。入水涓滴。烈焰遽發。餘力入水。魚鼈皆死。撲之以灰則滅。

赤銅入罏。甘石煉爲黃銅。其色如金。砒石煉爲白銅。雜錫煉爲響銅。

七月七日。取地榆根不拘多少。陰乾百日。燒爲灰。復取生者與灰合搗萬下。灰三分。細末一分。合之。白石

二。三斗。以水浸過三寸。將藥入水攪之。煮至石爛可食乃已。

龜尿磨瓷器令軟。磨墨書石。能入數分。以豬鬃或松茅刺其鼻。尿卽出。

取芫花葉。按擦皮膚。輒作赤腫如被傷。小人之誣人。

油手以鹽花洗之。可代肥皂。一云順手洗。自落。濃酒積油。得熱氣則火自生。

啄木鳥舌。好事者引之。令長。作穿拍板繩。標炭灰成花燒之。有墨處著。無處不著。

花紅者。令白。以硫黃燒烟熏。蓋子蓋。花卽白。煮紅鴨子。以金欄根同煮。白皆紅。

葬家用炭。能使蟲蟻不入。竹木之根。自回。天落水煮飯。白米變紅。紅米變白。

猴獅毛置網四角。則多得魚。如人見錦繡。

酒水之精名曰蟾。以名呼之。可取魚鱉。

鐵內有硬處。名鐵核。香油塗燒卽散。

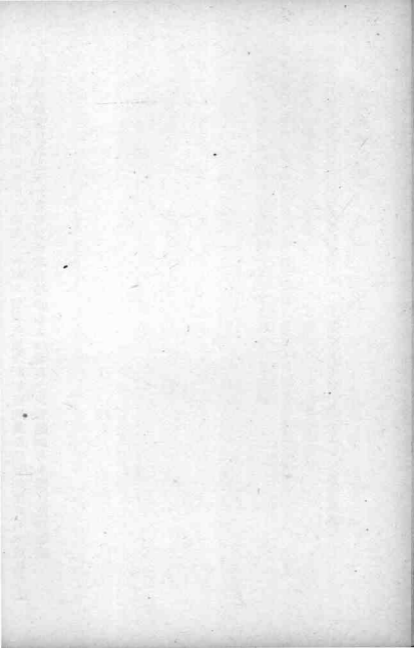
銅錫相和。硬且肥。水淬便硬。

池中混濁。以瓶入人糞。用箬包札之。投水中卽清。

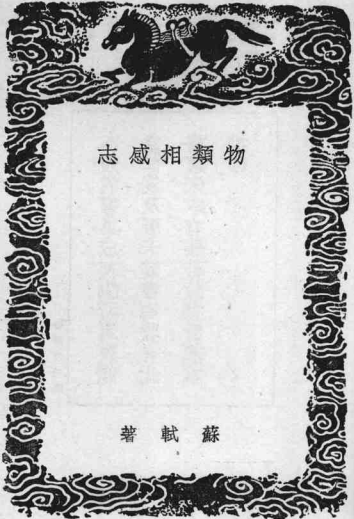
漆器不可置蓴菜。雖堅漆亦壞。

椿樹葉、冬青葉、絲瓜梗葉、各等分。每四季燒烟薰堂屋中。其鼠遠避。

物類相感志相傳東坡所作前輩已有議其僞者此屬假託無疑庶幾紛錯有相反亦有相成造化之機妙誠難測度若必于此窮究其理其爲格物亦太疏矣存之以資譏談可也清江范梈德機







物類相感志

蘇軾著

本館叢書集成初編所選寶顏  
堂祕笈及唐宋叢書均收有此  
書唐宋本有刪節故據寶顏本

排印

# 物類相感志目錄

身體 十一條

衣服 三十條

飲食 一百十五條

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

蔬菜 十三條

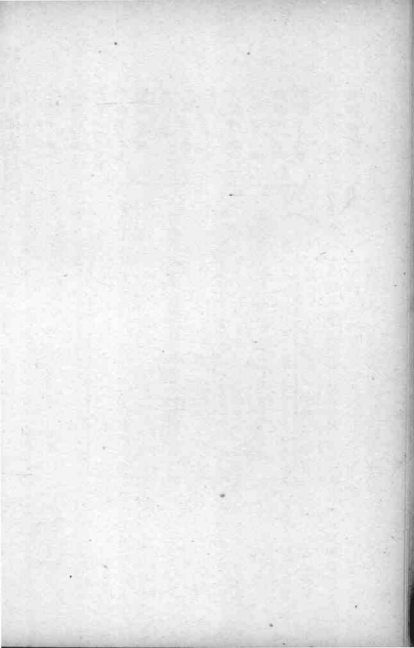
花竹 三十三條

禽魚 四十四條

雜著 七十二條

物類相感志

目錄



# 物類相感志

總論

東坡蘇軾著

磁石引鐵。琥珀拾芥。蟹膏投漆。漆化爲水。皂角入竈突。烟煤墜。胡桃燒炭可藏針。酸漿入盃。水垢浮。滑石去衣油。乾麪相與作。燈心能細乳香。榧子能軟甘蔗。撒鹽入火炭不爆。用鹽搗椒椒味好。川椒麻入水能解。胡桃裏臭肉不臭。瓜得白梅爛。栗得橄欖香。豬脂炒榧皮自脫。韶紛和梅牙不酸。芽茶得鹽不苦而甜。井水蟹黃沙淋而清。石灰可以藏鐵器。草索可以祛青蠅。夏月熱湯入井成冰。羹湯洗盃青蠅不來。焯炭斷道行蟻自回。油殺諸蟲亦殺螻蛄。狗糞中米鴿食則死。桐油入水池荷死。江茶入水池菱枯。粉蠹畏椒。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瘧疾。又治小兒疳。春日火烟青。冬日火烟黑。香油抹烏龜眼。則入水不沈。唾津抹蝴蝶翅則當空高飛。鳥賊過小滿小。青梅過小滿黃。蠶過小滿則無絲。蜀葵過小滿則長。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。柿糞蟹不紅。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。韃靼見酒。駱駝見柳。荆葉逼蚊蟲。薑葱逼蠅子。

酒能發香。藕皮散血。津唾可溶水銀。末茶可結水銀。鶴知子午。貓眼亦能。清明柳條可止醬醋潮溢。芝蔴其烟熏紙被不作聲。櫃子裏素羹則甜。薄荷去魚腥。葶藶羹銅則軟。甘草羹銅則硬。芒種日螳螂一齊出。九月九蚊子嘴生花。燕畏艾人。蝸畏蝸牛。蟹畏茈茹。斧怕肥皂。螺螄畏雪。落蟹怕霧。河豚殺樹。狗膽能生。蜘蛛申日能□□。燕子戊日不歸家。燈心能煮江鳧。麻葉可逼蚊子。物類相感如斯而已。

身體

身上生肉丁。芝蔴花擦之。

飛絲入人眼而腫者。頭上風屑少許措之。一云珊瑚尤妙。

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則自去。

彈琴士指甲薄者。用僵蠶燒烟熏之。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。  
腳跟生厚皮者。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。以雞糞養之。卽白。鴿糞亦好。

墨污絹綢。牛膠塗之。候乾。揭起膠。則墨隨膠而落。凡絹可用。

血污衣用溺煎滾。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。將衣擺洗無迹。

或用蘿蔔擦之。或紙蘸水擦無迹。

綠礬白藥煎污衣服。用烏梅湯洗之。

鞋中着樟腦。去腳氣。用椒末去風。則不痛冷。

洗頭巾用沸湯入鹽擺洗。則垢自落。一云以熱麪湯擺洗亦妙。

驗真紫以舌舐之。不以唾嚙者便黑色。

槐花污衣者。以酸梅洗之。卽去。

蠟靴用黃蠟四兩。以二兩粘漚青入蠟。均用。

絹作木棉夾裏。用杏仁漿之。則不吃絹。

伏中裝棉布衣無棉珠。秋冬則有以燈心少許置棉上則無珠也。

紙被舊而毛起者將破。用黃蜀葵梗五七根捶碎水浸涎刷之則如新。或用木槿針葉搗水刷之亦妙。

笠子油污或汗透者以黑頭煎濃湯熱洗之。

茶褐衣段發白花點者以烏梅煎濃湯用筆塗發處立還原色。

蚊蠅糞污衣及物以燈心蘸水擦之則去。

酒醋醬污衣藕擦之則無迹。

梅蒸衣以枇杷核研細爲末洗之其斑自去。

纏轆以生芋擦之則耐久而不蛀。

紅苧菜煮生麻布則色白如苧。

蒼蓬菜煎湯洗衣垢自落。但先打溼洗之。不作二色。

楊梅及蘇木污衣以硫黃烟熏之然後洗其紅自落。

真紫衣油污者用燒紅炭泡汁乘熱搨之候乾則無迹不可經手。

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。

染舊紅纓以醬合之少時洗則紅如新。

染綠斜紋以礬砂調銅綠染之。



油污衣用炭灰熨之。或以滑石擦熨之。或水調麪塗之。乾後自去。或蘿蔔湯洗之。墨染衣帶溼以油浸透。須用炭汁搨之。

衣裳蒸壞。先以水浸溼。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。見燈亦沙。治法用皂角一寸置瓶下。則不沙。或用焯炭少許亦妙。糟蟹法詩云。三十團臍。

不用尖。臍臍半半。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。

打血不就者用燈心在內。或壁土亦可。一云用一順攪則就。若逆攪之則不就。

醬內生蟲。以馬草烏碎切入之。蟲卽死。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。

糟薑餅內安蟬壳。雖老薑亦無筋。

煎白腸用百藥末。臨熟撒之。則香脆。一云芝蔴花乾末。糝亦好。或用鳳仙花爲末。

煮魚羹。臨煮熟。入川椒。多則去腥。

食蒜。令口中不臭。用生薑。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。

煮蟹。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。入薑杏仁。妙。

米醋內入炒鹽。則不生白衣。

煮河豚。用荊芥煮。三四次換水。則無毒。

用鹽洗豬臟。脂子則不臭。或以水洗。脂翻過。洗淨。令乾了。以乾麪糝之一茶時久。便洗去麪。垢隨麪去。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。做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。

晒葫蘆乾以藥本湯洗過。不引蠅子。鹽水亦可。

煮豬肉用白梅阿魏煮。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。一云用葶藶煮。以葱莖淹之洗淨。煮羹。則剔骨。茶能去涎殺腥。

桃花飯做飯了。以梅紅紙盛之。溼後去紙和勻。則紅白相間。

鴨子上以牛膽汁或寫字或畫花。令乾煮之。去殼則青色透內。

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。少時取針畫茶而成花。上作白路妙。或以皂礬百藥煎竹絲畫花。楊梅核西瓜

子用柿子漆相拌了。晒乾自開。只揀取仁。

鴨蛋以礬砂畫花及寫字。候乾以頭髮灰汁洗之。則黃直透內。

乳齋淘用乳餅醬內炒。

梅浦可淹梔子花萱草花牽牛花林檎藕冬瓜葫蘆須得紫蘇葉入則妙。

灌肺用蒲萄汁洗後入灌物永不老。

煮銀杏栗子用油紙撚在內則皮自脫。

臘肉內用酒腳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蜊納之則口閉少時使用汁攪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。

樨子與甘蔗同食。其查自軟如紙一般。樨子一作地栗

鹽搗胡椒甚辣。蔥青尤佳。

樨子殼反菘豆能殺人。

油餅與藕同食。無查更美。

蜜屈律能敗酒。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。

煮老豬肉。以水煮熟。以冷水淋肉冷。又浸冷。再煮。卽爛。

花藤可煮肉易爛。

蘿蔔解醬豆腥。蘸醬喫不噁。

橘葉陰乾。收造臙肉不炎膩氣。可留至五月。懸烟突上。梅月水洗之。再懸。

煎血入酒糟不出水。

餛飩旋裏便煮食不噁。蓋物未久也。入鮮亦得。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。

歎夏月易壞。用白湯燻過。自然如初。

食荔枝多則醉。以殼浸水飲之則解。

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。皆可合汁清酒。後喫理中湯調氣散。一處乾嚼。則可口中無酒氣。

無名異。煮蟹不變色。礬水煮亦不變。

韶粉去酒中酸味。赤豆炒過入亦變。

爛橄欖研細。燒團魚甚香。

荷花蒂煮肉。精者浮肥者沈。

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。服礪砂末。

喫栗子於生芽處咬破些。吹氣一口。剝之皮自脫。竹葉與栗同食無損。

茄柴灰可淹海蟄。

冬月就血不堅。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。

寸切稻草。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。要即熟則在日中晒。

糟酒醬蟹入香白芷。則黃不散。

煎鴨子賣絲者。用濟水同煎。有用蓮蓬梗灰汁煎。

餛飩皮。饅頭皮。用麪糊和則易熟不破。

煮烏賊魚。每十箇洗淨。入水一二盞。煮熟。令有汁半盞止。取起入蛤蜊醬油一茶瓖許。拌勻。少時喫妙。

水蘿蔔。滿及鹽蘆內。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。

煮麪令湯清。北方用花蘇。南方用糠醋撮。

煮豬脂及血臟羹。不可入椒同煮。作豬糞氣。臨熟後入。就起。

煮老鵝不爛。就竈邊取瓦一片同煮。即爛如泥。羊亦然。

喫西瓜喫子不嘔。

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。

籬上舊竹篾縛肉。煮則速糜。

餛飩入香蕈在內不嘔。

醬水內煮蟹不腥。青蝦蟹之類。芻腳和煮不腥。

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。燒赤後入梅鍋燂之。則黑白分明。

金鋼鑽鈍。取置□片上。令着物向上。以炭燒之。通赤取出。冷則銳矣。一云用水晶珠磨之。

黑漆器上有朱紅字。以鹽擦則作紅水洗下。

油籠漆籠漏者。以馬屁字塞之。卽止。一云用肥皂搗爛塞之亦可。

柘木以酒醋調磺灰塗之一宿。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葶菜雖堅漆亦壞

新石銹用黃泥塗其中貯水滿糞一時方可用

棗木作匙者爲其不餽及不粘飯也

熱碗足澱漆卓成跡者以錫注盛沸湯衝之其迹自去

銅器或鑰石上青以醋浸過夜洗之自落

琴阮無聲者乃舊而膠解也宜用沙湯洗之

針眼割線者宜用燈燒眼

錫器黑垢上者用燻雞鵝湯洗之

酒瓶漏者以羊血擦之則不漏

碗口上有垢用鹽擦之自落

水焯炭缸內夏月可凍物

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

以皂角在竈內燒烟鍋底煤并突煤自落

胡桃殼燒炭收針不銹香油拌燂炭亦得杉木炭末亦可  
肉案上抹布豬膽洗之油自落

燂炭瓶中安貓食不臭夏月亦不臭

石灰燒過者但是鐵器以油塗之安灰內經久不銹

薑本湯布拭酒器并酒桌上蠅不來

燭心散以線縛之

鮮桶漏用醋調合粉泥之

點桐油燈盞以生薑塗之令乾入油點燈不生垢

呵鏡子以津唾畫鏡令乾呵鏡自見

燈剪用無名異塗之剪燈則燈自斷

梓木爲舟起蜃

香油蘸刀則刀不脆

琉璃用醬湯洗油自去

椒木作搗槌不臭且香

礮不可細礮皂角蝕作孔

鐵鏽以炭磨洗之。鈍以乾煇炭擦之則快。

泥瓦火煨過作磨石。

牛皮膠內入乾麪粘篋子。

乳鉢研乳香松香瀝青之類。欲洗淨者。以雪洗之。夏月用碎冰洗。或以沙土入鹽洗則淨。醋桶漏。以末香桶內塞之。外更塗之。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。隔夜以大糞破水澆之。次日又澆一次。待乾收之。則涼。不爾則不涼。

甘遂麪裏煮熟。毒自去。

服茯苓勿食醋。

鉛白煎霜。入蜜中煎炒。

瘡藥中用硫黃氣者。以竹葉燒烟薰之。則不臭。

當歸晒乾。乘熱收入缸。不令透風。則不蛀。

生地黃乾土培之不爛。

巴豆大黃同用。則反不能瀉人。

服乳石忌參朮犯者多死。

研乳香爲末口念玄胡索。

看附子則露之以不溼爲妙。

乳香留久有舍利子。

稻草煑香附子不苦。

丁香數顆麩裏裹作燒餅與狗食則死。

草烏切碎同米作飯喂雀兒盡皆醉倒。

收大黃葉鋪薦上去辟虱。

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。

吃茶多令人黃。

蜂叮痛以野苋菜搗傅之。

故窗紙治鼻蛆。

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。

打麪糊用白芨濃煎汁入麪內。則不蛀生蟲。一云入黃蠟川椒在內。

臘梅樹皮浸硯水。磨墨有光彩。

合印色須是極力研細。不爾則砂而不可用。

礬水寫字令乾。以五倍澆之。則成黑字。

絹布上寫字。用薑汁磨及粉。則不溼開。

肥皂浸水磨墨。可在油紙上寫字。

肥皂水調顏色。可畫花燭上。

櫟炭灰成花燒之。有墨處着。無墨處不着。

磨黃芩寫字在紙上。以水沈去紙。則字脫在水面上。

畫上若粉被黑。或硫燻熏了。以石灰湯蘸筆洗二三次。則色復舊。

苧麻子油寫紙上。以紙灰撒之。則見字。一云杏仁尤佳。

大黃用米泔水浸三宿。燒作沈香氣。

燈心乳香一處研自細。雲母亦然。

糯稻草燒甘蔗。作麝香。

杉木燂炭。養龍腦不折。燈心亦可。

礬紙上字可洗去。

收墨用皂角柴燒石灰。令黃盆之。

墨被尿浸。或水浸。色敗而淡。以水煮熱黃蠟塗之。如磨用時去蠟包。色如故。

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。

冬月花瓶中插花。欲不凍者。以頭灰汁插之。或每水一碗。酒二盞亦妙。

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。入缸藏之。要得地氣。半月一拌爲妙。

生红柿欲易熟者。用水梨子書之。置盆內密護之。不可通氣。一云收桶內。用草拌不爛。可置三四月。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。

藏金橘於菘豆中。則經時不變。

藏柑子以盆盛。用乾潮沙蓋之。土瓜同法。

甜瓜生者。用石首鯨魚骨插蒂上。一宿便熟。勒鯨亦可。

收湘橘用煮湯錫瓶收之。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。

新榧子以豬脂炒過。則黑皮不着肉。

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。

以針刺破荔枝圓眼殼。沸湯焯之。肉白如新。

炒銀杏在十個以上。則不爆。

西瓜要冷。以指甲指破。打開晒日中。少時安在陰處。則冷如冰。

收水楊梅。鹽礬澀之。如便喫。少用鹽。留久鹽要多。

石蓮試之久者。以十枚俱洗。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。

爆栗子銀杏拳一箇在手則不爆勿令人知。

熏橘皮及烏梅荔枝必先綽過方熏焙則乾。

收橘子用葉同收層層相間入土壤之不壞。

香員蒂上安芋片則不癆。

水楊梅入焯炭則不爛。

西瓜宜懸高處忌惹荖帶風卽爛并貓踏之卽沙。

### 蔬菜

收芥菜子宜隔年者則辣。

收冬瓜忌荖帶風。

生薑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瓶中實按之用淺盆中盛鹽酒寸許將笋瓶口覆

蓋酒盆上至冷取出用。

合輩以箬籠盛貯不可近泥壁近則易壞。

未霜時不可收芋爲其多也。

喫菜多腹脹。以醋解之。

作羹用醬油煮之妙。

茄子以爐灰藏之。可至四五月。

小滿前收鹽芥菜可交新。

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。晚間置地溼處。以蒲包蓋之。可多開三五日。如經雷時。即時零落。

養荷花用溫湯入瓶中。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。插瓶中。方入水。則開。或以火燒。或以針於花蕊上。扞數穴亦可。或於中間切少許亦可。

蜀葵花削壞了。以石灰蘸過令乾。插水瓶中。開至頂而葉不軟。

冬青樹上接梅。則開酒墨梅。

石榴樹以麻餅水澆。則花多。

梧桐樹閏月多生一葉。按六壬梧桐常年十  
二葉閏年十三葉。

養石菖蒲無力而黃者。用鼠糞酒之根下。以水洒之。蝙蝠糞亦可。或欲其直者。用綿裹筋上。每朝捋之即直。

養牡丹芍藥梔子。並刮去皮火燒。以鹽擦之。插於瓶中。或用沸湯插之亦開。

鳳仙花欲令再開。但將子逐旋摘去。則又生花。

種蘭去土。用水煇炭屑種之。上用青苔蓋了。則花茂且直。宜頻洒水。用燂雞鴨毛水澆蟲。

蒲萄樹用麝香入其皮。則蒲萄盡作香味。

花樹蟲孔。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。以犬糞灌之。則餘竹不生米也。

海棠花用薄荷水浸之。則開。

蒲萄以甘草作針。針之立死。

牡丹樹以海螵蛸針之立死。

凡草生水中。其梗如藕狀。皆有孔。蓋欲舒其氣也。

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。藏攝甲。

銀杏不結子。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。更以溼紙圍蓋上。

芝蔴柴掛樹上。無蓑衣蟲。

牡丹根下放白朮。諸般顏色皆是腰金。

皂角樹上有刺不可採。以一篋箍樹上。用木砧砧箍。箍緊自落。銀杏樹高亦用此法。

冬瓜蔓上午時用荅帶打之則生多。

插鳳仙花用石灰湯養。不爾連根種。餅添水可半月開。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。金魚生虱者。用新磚入糞桶中浸一日。取出令乾投水中。

金魚浮水面上者則雨必至。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。

蟹與蟾蚌被蚊子叮了即死。

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。

雞未羸者以苕帚趕之則猥毛倒生。

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麪納入口中飼之則三日不飢。

小貓叫不絕聲陳皮末塗之則不叫甘草食之則就死。

蜈蚣引上竹筍者令頭向上插地自死或插壁上令頭向外亦死速不能回身之故也。

母雞生子與青一作麻子喫則常生不抱卵。

白馬蹄燒烟熏壁虱則死饅頭燒烟熏亦死臥牀下煎鱧魚亦可又能去蛙蟲。

水中浮萍乾焚烟熏蚊蟲則死。

竹雞叫可去壁虱并白蟻。

雞食鹽哮者。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。

馬蝗畏肥皂。

雞黃變者。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。

油殺諸蟲。

蝸牛涎去蝸毒。以其涎圍蝸。不可去。蜈蚣亦然。

貓兒眼知時。有歌云。子午線。卯酉圓。寅申巳亥銀杏樣。辰戌丑未側如錢。

樓葱逼蠅。

蠶畏鼓聲。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。日中對日下亦雄。

香狸生四箇外腎。

鷹無脛而有肚子。喫肉故也。飛禽喫穀者有脛。

土附魚不破肚糞。則子不熟。

雞吃貓飯能啄人。浮萍草內抱鴨死。

令蛙不鳴。三五日以野菊花爲末順風撒之。

逼蠅臘月豬脂以餅懸廁上。

麻葉燒烟能逼蚊子。

雜著

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。以瓶入糞用箬包札之。投水中則清。

醉中飲冷水手顫。

切豬肉油汙手。以豬耳尖洗手油自去。

錫銅相和硬且脆。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。鐵釘插在內扇之作汗。

日未出及已沒下醬不引蠅子。

鹽滷好者以石蓮投之則浮。飯亦可。

灰芻能化細粉銀杏亦可。

燒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。不以蘿蔔瓮子內蒸之。

梨蒸沈香入香茶妙。



水銀撒了。以鑰石引之皆上石。

打落器中。白礬與韶粉研刷。其皮色不退。

蛇畏薑黃。

續麻骨插竹圍四向。竹不沿出。芝蔴骨亦可。

芝蔴骨插栗中不蛀。

胡麻麩噴犬則黑光而駿。

梓木作柱。在下手則木響叫。云是爭位。

杉木煇炭爲末。安門栢中。開門則自能響。

釘月臺板。用塞漆樹削作釘。以米泔水浸之。待乾。釘板易入。且堅如鐵。

荷花梗塞鼠穴自去。

活溼松木段。柱頂上鑿一窩子。以桐油注內。關起一夜。則水自下流。則乾。又不生白蟻。

荷花葉煎湯洗鐵器。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。

蜜煎舖內用肥皂洗抹布。拭盒子櫃上。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。燒刀插之。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。則亦是飯湯。

真香油以少許擦手心。聞手背香者真。

伏中不可鑄錢。汁不清。名爐凍。

造雪竇。必須燒地赤。則冰不消。一云。窰底用石板砌。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。則活不生腳。

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。

腐水不臭。下醬不生蟲。

養蚌不變可過年。

收置蝨不蒸。用杉木炭層層收之。

豆油可和桐油作捻船灰妙。

燈心蘸油再蘸白礬末粘起炭火。

獐腦黃蠟和勻染黑投水中作科斗。自然水中走動。但欲潔淨。用了油手指則住。

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。以黃蠟鎔畫花了。以醋浸至夜。來日自軟。

鑰石惟高麗者可磨下石汁塗筆簧上。不惹氣水。庶得不鋪。

看桐油法。以草圍蘸之。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。

裘象牙用酢滷煮之自軟。

漆中多是油煎朴硝爲假點上紙上少時無油滲者佳。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。

銅與鉛石上貼金欲取下者。以肥皂塗之。燒火中。則金圈在肥皂上。

以水銀聚之鐵上。渡金。先用赤熟銅於鐵面上畫花。以飛箔梅鍋內煤白。然後以金箔貼之。