

新刻臞仙神隱目錄

一卷

○攝生之道 凡五條

凡人修養

若夏月間

若冬月間

既居泉石

能善調養

○山人家事 凡一條

凡居林泉

○知命聽天 凡一條

但人常要知止知命

○寄傲宇宙 凡一條

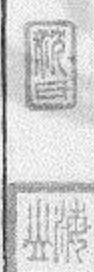
如天朗氣清之際

○嘯詠風月 凡一條

或時心平氣和

○弄丸餘暇 凡一條

飽食暖衣





○閑中日月 凡一條

山間農事

○醉裏乾坤 凡一條

但飲酒本不可太醉

○神遊天闕 凡一條

凡心上無事

○縱橫人我 凡一條

士之於世

○放浪形骸 凡一條

我與天地一體也

○播弄造化 凡一條

生我者造化也

○曠志物外 凡一條

如有客到所談者

○枕流漱石 凡一條

或有客至

○雲窓鶴夢 凡一條

草堂之中

○松風蘿月 凡一條

草堂前

○郊亭酌月 凡一條

當秋月明之時

○遁世無悶 凡一條

古者有樵隱之說

○臨流賦詩 凡一條

日常稍覺悶倦

○坐石觀雲 凡一條

或醉卧醒時

○掃花弄日 凡一條

其秋也

○滄浪濯足 凡一條

或田間農事

○助雲畊月 凡一條

若藥苗出時

○風帘邀客 凡一條

至秋冬天涼時

○留連山客 凡一條

凡客至家

○一蓑江表 凡一條

輪竿用紫竹為之

NATIONAL CENTRAL LIBRARY TAIWAN R.O.C.



○扁舟五湖 凡一條

河內必置一小漁船

○醉鄉深處 凡一條

古者鄉飲是也

○要知驢背安 凡一條

既居山間

○須知牛背穩 凡一條

凡子姪家童

○卜築之計 凡十條

凡山林之士

左右起屋

院外置客位

院內置藥室

藥室之東

藥室之後

籬內鑿丹井

正屋西去

厨東作屋

正屋之東

草堂只宜幽僻處

茆亭

書窓宜明

中門外

籬外

凡作籬

○藥圃 凡一條

○菜園 凡一條

○團標 凡一條

○地窖 凡一條

○打谷麥場 凡一條

○倉囤 凡一條

○地窖 凡一條

○冰窖 凡一條

二卷

○草堂清興 凡二十七條

琴室

琴案

焚香鼓琴



對人鼓琴

對物鼓琴

對月鼓琴

臨流鼓琴

膝上橫琴

壺漏

阮製

簫

笛

愚鼓簡子

書

掛琴

掛畫

書燈

硯瓦

水滴

香爐

香草

香

信靈香

四和香

石枕

野輿

巾車

○山家農具凡十五條

牛車

芸草

種護堦草

種菊

種梅

蘭

種水仙花

養鶴

養猿

畜神龜

麋鹿

司晨雞

辟鼠貓

看庄狗

養金魚法

國家圖書館, NATIONAL CENTRAL LIBRARY TAIWAN, R.O.C.



○草堂雜用

凡二十條

背書畫法

油書窓法

收筆

衣香

熏衣香

醒醉香

煉炭法

香煤

香炭

香餅子

造獸炭

留宿火法

耐點燭燭

風前燭

茶竈

茶磨

茶碾

茶臼

茶匙

茶甌

茶餅

砧杵

○道具之屬

凡三十條

幅巾深衣

月衣

雪巾

雲笠

雲屐

木屐

杖

拐

歌床

紙帳

蘆花被

蒲花褥

紙被

竹枕

藥枕

國家圖書館, NATIONAL CENTRAL LIBRARY, TAIWAN, R.O.C.



百花香

醒心香

小龍涎

臘梅香

野花香

木犀香

桂香

採芝

石山

蒲草

蓑笠

桔槔

犁鉞

鋤

斧

鋸

鎌

網

連錯

禾杵

石礮

碓

磨

磴

○仙家服食凡二十條

山中煑白石法

服食鍾乳法

服食松根法

服食茯苓法

服食蒼朮法

服食黃精法

服食萎蕤法

服食天門冬法

服食胡麻法

服食雜米麥法

守中徑易法

又一法

又一法

瓊玉膏

丹砂水

國家圖書館, NATIONAL CENTRAL LIBRARY, TAIWAN, R.O.C.



曾青水

鷄子丹法

餌鴈腹丹法

方朔餌雄黃法

餌鷄子雄黃法

○山居飲食

凡九十條

○此常用不拘時月者其四時製造者見諸月分載諸後卷

蘭膏茶

腦子茶

擂茶

柏湯

濕棗湯

香蘓湯

輕素湯

櫻硃湯

辰砂湯

胡椒湯

縮砂湯

茴香湯

葵湯

稻葉

沉香熟水

荳蔻熟水

春夏造白酒法

冬做白酒法

蜜酒

戊戌酒

造蜜煎法

換生蜜法

防儉餅

四時臘肉

醃鵝鴈等

醃鹹鴨蛋

醃鹿脯

又法

醃鹿尾

蕒諸般肉法

千里肉

骨炙



川炒鷄

燒鵝鴨

糊犬

糟蒸猪肚

魚鮓

細料鮓

省力鮓

鶩鮓

鍋燒肉

調和省力物料

餛飩皮

藕粉

姜粉

鷄頭粉蓮子粉

菱角粉

葛根粉

茯苓粉

括萎根粉

鹿羹

牛羹

乳粥

地黃粥

茯苓粥

鹿角粥

粟粥

百合粥

枸杞子粥

馬眼粥

乾蕨菜

醃藏諸般菜

造五葉菜

造藪菜

食香菜

造豆芽菜

造紅花子菜

造薤菜法

薤水法

紫不托

造乳餅

就乳團



復爐燒餅

糕糜

豆粉糕

蜜調炒麩

瓶裏糕

油燂麵粉條

蒸羊

收藏乳餅

造乳線法

造酥油法

又法

炒乾酪

洗麩筋

作漿衣粉法

又一法

生葷菌法

又一法

用黃蠟

用黃精

用鷄頭實

生服松柏葉

用蜜二斤

用杜仲

水池中

凡飲食

凡造食

○收藏果物凡二十七條

收乾荔枝

收松子

收松仁之類

收煎果

糖霜溶而味損者

收陳榧子

收陳荔枝膠棗

收核桃及松子

收桃穰及松子楊梅

收紅柿未熟者

糖霜入新瓦器

糖霜以燈心

煎果遇霽月

國家圖書館, NATIONAL CENTRAL LIBRARY, TAIWAN, R.O.C.



梨肉最忌見酒

酒浸葡萄

又收榧子

梨橘石榴土瓜

收棗子

收柑橘

橘子

收橙橘之屬

收金橘

收葡萄以蠟紙裹

收鷄頭實

收生果

收梨子

梨子最怕凍

○造麴醞酒醋日凡

十二條

正月

二月

三月

四月

五月

六月

七月

八月

九月

十月

十一月

十二月

○醃肉瓜菜鮓脯日凡二條

宜

忌

○禁辟虫物凡七十

治諸物被蠹法

治衣帛虫蛀法

又一法

又一法

胡人治百虫飛入燈法

治井甕生虫法

凡造醬不生虫法

國家圖書館, NATIONAL CENTRAL LIBRARY, TAIWAN, R.O.C.



治鼠耗法

又一法

又一法

又一法

又一法

又一法

又一法

治蠅蟲法

又一法

又一法

又一法

辟蛇法

又一法

又一法

又一法

又一法

又一法

治燕子不歇來巢者

又一法

治蚰蜒不生

又一法

又一法

治蚊蟲法

又一法

又一法

又一法

又一法

又一法

又一法

又一法

又一法

又一法

又一法

又一法

又一法

又一法

又一法

又一法

又一法

又一法

國家圖書館, NATIONAL CENTRAL LIBRARY, TAIWAN, R.O.C.



又一法

又一法

又一法

又一法

治壁虱法

又一法

又一法

又一法

又一法

治狗蚤法

又一法

又一法

又一法

又一法

又一法

又一法

又一法

又一法

又一法

又一法

又一法

治蠅蚋法

又一法

治頭上虱法

又一法

又一法

治衣服有虱

治蟲蟻法

三卷

○歸田之計

○正月凡三十  
八條

是月也天氣下降

元旦三更

十五日謂之上元

驗歲

驗草

卜歲事

卜年豐



○一歲之務

一家之計

一生之計

一年之計

一日之計

○務農

教牛

○種木

種木法

嫁果樹

移栽諸色果樹

移栽諸樹

鬪諸色果樹

使果實不落

摘果實

摘果禁忌

治果樹有蛀蟲

辟五果蟲法

止鴉鵲食果

插樹

種柳

栽桑樹

修桑

接桑

修諸色果木樹

○蒔種

種麻

種茄匏冬瓜葫蘆黃瓜菜

作種大葫蘆坑法

種芋秧

栽葱韭薤

種苦蕒蒿苣生菜四月芥

○蒔藥

種地芎法

種天門冬



○修饌

合小豆醬

○二月

凡五十一條

是月也農事大作

是月也上戊之日

某月十五

社日

月內三卯

驚蟄

○務農

壓桑條

種黍稷

種麻子

種大罈豆

種豌豆

○種木

種樹木

接諸般果木

腰接

根接

栽松

栽梨

栽桃李杏

種栗

種銀杏

種棗

栽葡萄

插葡萄

種桑椹

○蒔種

種葫蘆黃瓜菜瓜冬瓜茄子

種大葫蘆法

種莧菜

種茄子

種蘿蔔蒜菜

種西瓜

種藕蓮

種柑露子

種苕帚即獨掃



種紅花

種蘇子

種紫蘇

○蒔藥

種牛旁子

種商陸

種野菊

種百合

種百部

種牛膝

○種花

種盆內花樹

種菖蒲

栽茉莉花

種蜀葵

種黃葵金鳳

催花法

治花被麝香

○治藥

造熟乾地黃法見八月

○修饌

煎桔梗

摘茶

○三月

凡五十  
五條

是月也生氣方盛

是月也蚕始生

是月也一年之富

是月也初三日

月內三卯

犁秧田

浸稻種

種秫黍

種芝麻

種紅豇豆白豇豆

種大豆

種黑豆

種粟穀

國家圖書館, NATIONAL CENTRAL LIBRARY, TAIWAN, R.O.C.



種苧麻

種綿花

○時種

種葵菜

種香菜

種藍

種靛

種薑

種甜瓜

種莢筍茨菰

種茴香

收薺菜花

○時藥

種紫草

種山藥

種川芎

種枸杞

種百合

種胡麻

種薔蔔

移石榴

○修饌

松藥

松栢粉

試茶

糖脆梅

造蒲笋鮓

蒸乾菜

晒蕨菜

晒藤花

晒薑菜

做笋乾

煮新笋

造熟笋鮓

漿水

○養蚕法

繭種

生蟻

下蟻



涼暖總論

飼養總論

分槿總論

初飼蚕法

頭眠槿飼

停眠槿飼

大眠起直

○四月凡三十條

是月也蚕事畢

是月也霖雨至

是月八日

月內三卯

初八日

○務農

防霧傷麥

○種木

種槐

種杏

插芙蓉石榴櫻桃

斫楮皮

○蔣藥

種麥門冬

○種花

栽瑞香花

○修饌

蜜煎櫻桃

蜜煎杏桃

蜜煎青杏

糖椒梅

糖楊梅

燒林擒

燒李子

白木丁香丸

雄黃丸

又一方

又一方

五倍子散

造酪

國家圖書館, NATIONAL CENTRAL LIBRARY, TAIWAN, R.O.C.



膳葡萄鮓

藕梢鮓

蒸時魚

造榆錢

○收藏

收杏子

收林擒

收諸色菜子

收皮貨蟲不蛀法

收毡毛物蟲不蛀法

○五月凡二十九條

是月也芒種至

是月也女繅繭

是月五日

○務農

插稻秧

收豌豆

刈苧麻

收小麥

○種木

種杏李梅核

種桃

種桑椹見二月

嫁棗

斫桑

栽竹

治竹枯法

障竹根法

引笋法

○蒔種

種夏蘿蔔菘菜

割靛

○種花

種碧蘿

○修饌

晒乾酪

晒蒜蘆法

蜜煎桃見四月

國家圖書館, NATIONAL CENTRAL LIBRARY, TAIWAN, R.O.C.



茉莉湯

紫蘇熟水

○收藏

收桃

收紅花

收桑椹

收水仙

收蚕種

○六月

凡四十九條

是月也土潤

是月也六日

○務農

耕麥地

種菜豆

刈麻

耘稻

晒小麥

種蘿蔔

種胡蘿蔔

種晚瓜

種蔓菁

鋤芋

開墾田法

○修饌

夏月收肉不壞

夏月收熟肉

又一法

夏月收生肉

夏月煮肉停久

造肉醬法

造鹿醢

熟黃醬

生黃醬

造豆醬

造麩醬

榆仁醬

大麥醬

下醬法

蓮花醋



千里醋

收醋法

造豆豉

食香瓜

食香豆

食香茄

芥末茄

糖醋茄

鷓鴣茄

燒茄

蒜茄

蒜黃瓜

蓼麩

蜜煎荔枝

香糖渴水

熟水

飯不饒

○收藏

收生荔枝

收瓜茄

收紫草

收椒

四卷

○七月

凡二十  
一條

是月也農乃登穀

是月也寒蟬鳴

是月也七七之夜

十五日

○務農

種蕎麥

○種木

取漆

斫伐竹木

○仙道

採芝



○蒔種

種菠菜

割藍

種蔓菁

種苜蓿

○修饌

蜜煎龍眼

蜜煎藕

糖煎藕

食香瓜

見六月

瓜齏

葫蘆茄乾

乾酪

○收穢

收紅棗

收龍眼

○八月凡四十一條

是月也飾倉廩

是月也社日至

其十五日

○務農

種大小麥

○種木

種木瓜

防霧傷棗

收柿油

鋤竹園

脫果

○蒔種

種葱子

種菠菜

種常食白菜

種胡荽

種鷄頭

種菱

種蒜

種菑水晶葱

分韭菜



種胡麻

放芋根

種蚕豆

栽牡丹

○治藥

造牛膝

○修饌

天香湯

又一方

又一方

薯蕷酒

見九月

薤白酒

蜜煎薑

脆薑

五美薑

糟薑

醋薑

糟茄子

糟瓜菜

醃韭花

醃韭菜

山藥鱖魚

山芋麩

見九月

山芋餠飩

○收藏

收梨子柑橘

○九月

凡四十四條

是月也農事備

是月也霜始降

是月也日當重陽

○務農

收五穀

收芝麻

收諸色豆穉

○蒔種

種油菜

栽諸般冬菜

刈紫草

○種花

栽水仙



造乾地黃

○脩饌

杞菊茶

枸杞茶

香橙湯

菊花酒

又一法

薯蕷酒

地黃酒

山薯粥

山薯麩

山芋粥

山芋麩

螃蠏羹

糖蘇木瓜

木瓜漿

酒蟹

醬醋蟹

法蟹

糟蟹

酒蟹

黃雀鮓

茭白鮓

胡蘿蔔鮓

胡蘿蔔菜

醃芥菜

旋炒栗子法

○收藏

收石榴

收栗子

又一法

收茄種

收茶子苧麻子

收藕

收薑

○牧養

收鷄種

○十月凡三十條

是月也天氣上升



是月朔日

十五日為之下元

○務農

種麥

壅苧麻

○種木

移栽香橙金橘柑子

種梅

見草堂清興

包裹寒畏諸般樹木

○蒔種

栽過冬白菜及諸般菜

收菘達菜

收冬瓜

○蒔藥

種黃精

種防風

種人參黃耆

種五味子

種五加皮

○種花

種萱草

○治藥

瓊玉膏

地黃煎

造生地黃

造熟地黃

○修饌

杞黃湯

地黃膏

地黃酒

割蜜

蜜煎地黃

蜜煎冬瓜

牛旁脯

食香蘿蔔

醃蘿蔔

食香菜

見正月

醃鹽菜



○收藏

收蔗

收諸般果子

○牧養

造牛衣

收猪種

泥飾牛馬

○十一月

凡二十條

是月也天開於子

是月也日短至

○務農

收牛糞

試穀種

修池塘

○種木

壅椒

種松杉檜柏等樹

○蒔種

鋤油菜

○種花

培牡丹

種海棠

○修饌

蜜煎笋

煎金橘

臘肉

又一法

醃猪舌

蒜冬瓜

醃鴨等蛋

○收藏

收雪水

○十二月

凡二十八條

是月也作農計



是月也可捕魚  
是月也八日  
三十謂之除日

○務農

收蓐草

種蔴麻

浴蚕連

擣磨乾桑葉

○種木

培橘

栽桑

修桑

伐竹木

○修饌

暗香湯

醒醉湯

蜜煎橄欖

紅魚

糟魚

酒魚脯

晒笋乾

治臘糟醪渾頭

○收藏

收臘肉

收油

收諸般青果

收橄欖

收柑橘

收臘八水

○牧養

收羊種

辟蠅法

○牧養之法

凡十六條

六畜房圈



養馬

相牛

相母牛

知牛馬貴賤

養猪

養羊

棧羊

養鷄

棧鷄易肥

養鷄不菀常川下蛋

養生鷄不走

養鵝易肥

養雌鵝法

養鷓鴣法

相鵝鴨法

○醫六畜諸病法

○馬證

熱蟲喋黑汗

凡六十五條

遠行到歇處

若生瘡焦痂

魚黃黑汗

起卧胞轉

頰骨脹

啗鹽法

後胯冷

蟲喋十年者

蟲喋重者

蟲喋馬鼻

馬胞轉欲死

騎馬走上坂

治脊瘡

治馬蛆蹄

治疥瘡

又一方

又一方

治目暈

治空喘毛焦

治生疥癩瘡



又一方

又一方

治傷水

治諸瘡

治瘦喂不肥者

治鼻內癩病

治打破脊者

治中結

騾驢駃騠與前馬證同治

○牛證

治肩爛

治漏蹄

治一切疥癩瘡

又一方

治傷熱

治瘴疫

又一方

又一方

又一方

治尿血

治腹脹

治噎

治身上生蟲

○羊證

治夾蹄

治生疥癩

又一方

治中水

○猫證

治凡猫病

治煨火疲瘁

治誤人踏死

○鷄證

治鷄病

○狗證

治狗病

又一方

治卒死



治遍身膿癩

治為蟲蠅咬者

○猪證

治猪病

治瘡疫者

○魚證

治凡遭毒番白

○鴿子證

治鴿子病用古壁螺壳

○仙畜諸證

治鶴病

治龜病

治鹿病

治猿病

新刻臞仙神隱目錄終



新刻懼仙神隱卷之一

錢唐全菴道人胡文煥德甫校

○攝生之道 凡五條

凡人修養攝生之道各有其法如平昔燕居之日大槩勿要損精耗氣傷神此三者道家謂之全精全氣全神是也三者既失真氣耗散體不堅矣曷能擬於仙道哉每於鷄鳴時便可起坐床上擁衾調息叩齒聚神良久神氣既定方行火候搬運數十遍一遍謂之一周天便覺渾身和暢血脉自然流通當此之時華池水生神氣滿谷便當大漱嚥下納入丹田以補





元陽要在師傳口授豈敢輕泄若是常人所傳絕不可信若彼能爲之則仙去矣豈可學於盲師瞎友而望成道哉必須遇於異人可也且如在床上搬運了就喫些平昔補養的藥餌以兩手摩擦令熱乃行導引之法行畢徐徐下床方可櫛漱盥漱畢乃焚香默誦洞章一遍逍遙步庭約行百步待日高三五丈方可食粥食畢以手捫腹又行二三百步大忌嗔怒每於晨興時務在烏鵲未鳴人事未動之先此時天地之氣尚清陽氣方盛感得此氣令人可壽若烏鵲既鳴人事既動濁氣已亂清氣矣能敗人神氣則不清

也此是養生之大畧不可不知但能行之比之常人則不凡矣

若夏月間不可當風取涼不可太扇取風至晚可披襟曳杖逍遙散步與二三知心友於林下相與談道可消一日之暑

若冬月間老人氣弱不耐寒當砌一炕於室內炕上頭置一鍋以磚木隔之以防兒女匍匐之患鍋中就燒水頓茶煮藥皆可房內不必砌爐恐火氣太熱則傷人竈中就可燒榾柮煨芋栗以代不時之茹炕頭置一甕以釀藥酒如飲就以瓢於甕內飲之此是山



林風况

既居泉石之間欲要修道尤宜將息如喫飯太飽太飽則損氣食後緩行勿令氣急行訖還床偃卧食飽不得急行及走不得大語遠喚人嗔喜卧睡覺食消後隨其所業不得勞心力腹空即須索食不得忍饑生硬粘滑等物多致霍亂秋冬間暖裹腹腹中微似不安即服厚朴生姜等飲如此將息必無橫疾紫陽真人曰竹破須教竹補宜是以類相感也凡肉補人莫過於乳酪牝牛當多養幾頭似供乳酪勝如食肉所用藥物尤宜備贍如益於人者山藥地黃枸杞甘

菊人參蒼朮胡麻石菖蒲茯苓防風苗何首烏之類當收之時則多收採治而食之甚能益元陽助真氣如萊蔓菁作菹甚妙如春間採韭四時採薤食之可助腎氣不衰麪食雖養人益氣力胃氣弱者多食慣悶難消菜豆紫蘇芝麻皆能下氣薄荷又能解熱皆可收貯其餘豉醬醃藏以菜乾肉之屬食所不可缺者皆須造下以防一年之用若肉新鮮有氣息者食之則生惡瘡隔宿之物不可食恐防惡蟲皆要計較則無他患

若能善調養者必當用藥以扶之少壯者血氣方定



則無虛弱。其中年之下及於老年，其保殘喘扶羸濟弱之理，防危備疾之道，不可不知。九轉靈砂，愚人以為火候太熱，傷人孰不知有神化妙理在焉。一錢靈砂加硃砂、琥珀、珍珠、石菖蒲各一錢，棗肉為丸，如黍米大，每服九九。人參、石菖蒲湯下服之，其藥性徑至丹田，以固元氣，此靈砂之功也。其壽若無百年必過九九之數，謂陽氣不絕不能死也。予常服之，亦不知其熱而熱，何所至哉。老者必當服此，其常藥也。如瓊玉膏、地黃煎，皆能延生益壽，助氣生血。每歲至新地黃出時，可造下數十斤煎鹿解角時，可收下鹿角熬作膠入於煎中，大能補養真元。其鹿角霜亦可熬粥以助神氣，不耗其於防禦風氣瘡疾諸般之證者，宜有藥草時都採取，下製造停當，以備不時之困。凡人肉血之驅，豈有常無疾者。故藥餌不可缺，藥方令人人熟讀之，以記其用藥之法，可以救人之疾，苦豈獨救於家。其城郭鄉野之間，得之可為藥方之利，是存活人之心，不可無也。

○ 山人家事 凡一條

凡居林泉之下，山野之間，必先要治其家道。家道齊而農事具，所事必謀諸婦。婦賢則家道可成，故擇妻



切莫取城市之家及鄉村大戶者惟貧難之家者最佳何也。能辛苦一也。不嫌貧二也。善織紡三也。會養牲四也。脚大可爲活五也。又不可取有顏色俊美者。愈醜陋者愈無患。大槩則要粗壯可以爲活。又恐醜婦多姪。家中不置小妾。則無妬矣。若買奴僕。須擇愚惰痴呆者。此等懵懂人身必粗壯。多加。又勤謹。大能做活而無異心。若是聰俊性乖者。必生奸滑。又多趨懶。又會說謊。搬舌甚者。偷盜逃走告狀。以爲家患。不淺。切宜忌之。

○知命聽天凡一條

但人當要知止知命。老子所謂知止不殆。可以長久。天生萬物各有定分。切不可奇求。任爾用盡心力。便求得來。做的成終不長久。莫如且靜觀物。我巧者爲而拙者看。任他求奇。莫如抱拙。老夫只是順命聽天。以樂此生足矣。

○寄傲宇宙凡一條

如天朗氣清之際。或槐陰滿庭。或竹影告午。橫斜上窓。或夜靜月明。雲閑天淡。四無人聲。萬籟俱寂。於斯時也。倚蓬窓。或扣松櫺而歌。或吹洞簫而坐。或自爲之語曰。今日如是。古人其何如哉。昔古之所謂聖者。



誰賢者誰不肖者誰而今安在耶漢唐是幾年春秋  
是幾篇誰是興誰是亡誰是得誰是失得者如何失  
者如何興者如何亡者如何當時之英雄當時之事  
業而今安在來孔丘盜跖而無間矣可爲大嘆息也  
於是放浪形骸播弄造化與時休息寄傲於兩間以  
樂此生足矣其志不亦高乎

○嘯詠風月凡一條

或時心平氣和於風清月白之際曳杖而行或水邊  
林下逍遙徜徉或觸景或自况或寫懷或偶成或詩  
詞或文賦瀉其素志以擴幽懷與風月為侶爾豈不

樂乎

○弄丸餘暇凡一條

飽食暖衣逸居而無事則無用心於世慮或於松竹  
之下或於花月之間乃與數客或投壺或鼓琴或撥  
阮或奕棋或飲酒以消白晝之閑不亦樂乎但與客  
飲一兩杯自勸之酒下兩局不爭之棋打兩聲呵呵  
便是一日快活多少好處

○關中日月凡一條

山間農事俱付子姪老者無所明心又恐子孫日後  
賢與不肖不可料恐有不甘於貧而怨饑寒者乃取



古今興亡成敗英雄事業得失之由編之爲書使知夫功業有如此之不堅而農事何其固乎千萬載而下未有官守言責之到山家也這是閑中的工課人家子姪孫輩不可不教不過使知且人倫綱常之道進退揖讓之禮但能識其姓名知其數目寫得幾行歪字上的穀米糧數足可矣了長成人便喚做庄家秀才豈要能文章求科舉而已如或不然便是有求功名之心則無山居之志也

○醉裏乾坤凡一條

但飲酒本不可大醉大醉則神魂昏亂不省人事有何樂乎但取半醉與風月爲侶翱翔道化與時屈伸則如是醉中又有一種好處又是一壺天地此樂非俗子可知也不說不說

○神遊天闕凡一條

凡心上無事神清氣平便當入園室中焚一炷好香將柴門關上靜坐一回待靜定了可出神遊於太清之上朝謁虛皇如所言之事則默告之如此飛神謁帝久久純熟又使神真感通若百年飛昇之日雲衢勿勞神氣自然可通自謂我非世間客原是天上人出入天地間自然有神靈



○縱橫人我 凡一條

士之於世而行其道者務在知進退之節。可出則出，可隱則隱。果道之可行，則激昂振厲，大鼓宣化，爲需澤爲甘霖，以輔王道。果道之不行，便當抱一張無弦之琴，佩一把倚天長劍，騎一角黃牛，拽一輛破車，載其妻子，向青山深處，白雲堆裏，以爲巢穴，去土炕上笑吟吟的坐定，長吁一兩聲，嘆道：數十回將頭只點幾點，則曰：不如是，不如是，如是，如是，如是，做一箇老實庄家，以保妻子，以老此生，足矣。多少好處。

○放浪形骸 凡一條

我與天地一體也。形與物一理也。天地之道可以長存而不朽，形與物皆有成敗，故有生死。從馬故，聖人知形之爲患，則曰：使吾無身，吾有何患？若人曰：這裏見得透天地，乃傳舍也。我身過客也。於是存心太和，出入杳冥，與天地爲一，而身閒矣。或蓬頭洗足，或垢面敝衣，視其身如他人，抱其道如子母，被褐懷玉，使人不知，故曰：知我者稀，則我者貴。

○播弄造化 凡一條

生我者造化也，我定所生亦造化也，何以見之一語一點，莫非道也。始於無爲，終於有爲，造化之在身如



心之使手足無不從命制度萬事皆我之所造所化所成所敗而我役之知我者其惟天地之心乎

○曠志物外 凡一條

如有客到所談者皆以天地未分前之事出世間之語與他相論不過談老氏之玄虛言造化之核實而以道相契也但是俗氣醜話臭事絕不可說臭了口歪了嘴

○枕流漱石 凡一條

或有客至若言城市中人事如何某人爲官某人得罪某人富某人貧便隨即起身向溪邊以水淨洗其

耳則曰污吾耳矣任他成敗與老夫何干掩耳絕不可聞也若蕨芽出時乃可食竹笋有時又可食乃向溪邊漱石以礪吾齒或有人問曰漱石何爲則曰蕨芽笋出矣吾齒非食祿者也欲喫此物爾不礪則不能食其物這又是迂濶處雖然如是就中又還有多少意思

○雲窓鶴夢 凡一條

草堂之中蓬窓之下必置一榻扣窓而安或時身軀困倦偃仰自如日間欲睡只於窓下睡一两覺甚是清爽便做箇夢時有多少清處予常睡於竹窓之下



夢乘白鶴遊乎太空俯視塵壤莫若蟻壘自謂莊子  
夢爲蝴蝶入於桃溪吾乃夢乘白鶴遊乎太空其道  
與子休相類爾

○松風蘿月 九一條

草堂前離茆簷約丈四五可栽大松二株每株之下  
種烟蘿兩藤使其附松枝而上懸絲垂藤自然可愛  
若當風清月明之際風聲入耳月色滿懷但見一鈎  
新月或一輪水鑑掛在烟蘿之中端然可愛於斯時  
也老夫乃倚蓬窓搔白髮摩挲醉眼而觀之乃指視  
兒女子曰爾知乎世之與吾交至深者莫如此物所

謂交深惟有松蘿月每向茆齋伴我眠非此物而誰  
歎其松風蘿月之情於此得矣 種法見五月

○茆亭酌月 凡一條

當秋月明之時正宜夜坐茆亭可捧一瓢與老婦子  
女自相對酌吾所謂合家共飲茆亭月酌盡古來天  
地心又是一團道氣

○遁世無悶 凡一條

古者有樵隱之說隱於一岩一壑之間與大斧為友  
每入山取柴必至山岡高阜去處觀白雲之出沒朝  
昏之吐吞千變萬態之狀有感於心者若歷代之變



遷惻然有傷也於是放歌長嘯聲振林麓獨猿鶴之  
所知白雲之識我青山爲之點頭江流爲之長嘯又  
可慨也乃痛飲而歸醉舞下山是樂一世之狂也豈  
真事於柴乎

○臨流賦詩 凡一條

日常稍覺悶倦便曳杖於溪河之邊坐於磐石之上  
見山色之蒼蒼可以樂吾之志見流波之洋洋可以  
快吾之情乃臨流以賦詩寫興以自遺乃爲鬼神自  
相談道爾而俗人安能得哉

○坐石觀雲 凡一條

或醉卧醒時精神尚倦乃向松根石上箕踞而坐太  
山列屏於前滿眼皆如故人白雲出沒如與吾之相  
揖慨然有思勃然有志此山間之豪傑也不覺與造  
化俱化其斯樂豈可與人共語哉而吾自得之可爲  
不凡於志矣

○掃花弄月 凡一條

其秋也清明在天萬里如洗冰輪皎潔萬籟寂寥當  
斯時也桂花弄秋香氣襲人乃令童子掃花陰之下  
枕琴而卧抱瓢而飲或橫琴或弄笛誦一篇黃庭說  
一兩句不喫烟火食話便是道人風味及其醉也倒



臆仙神隱卷一  
戴接羅起舞花下踏碎滿天明月至於踉蹌倒卧乃枕一部書只睡到明此又是先生酒醒時也

○滄浪濯足 凡一條

或田間農事歸乃向滄浪之中水涯之際必用濯其足以去其污仰觀青天下視綠水與影自吊乃曰吾有此樂爾亦有此樂乎濯畢乃大笑毀屐而歸又是一段清興

○鋤雲畊月 凡一條

若藥苗出時必於清晨往藥圃中荷鋤而去其時天氣將明白雲滿谷爲之鋤雲五更參上月未落之時

農家於此時夜間趕涼皆去使牛以畊其田爲之畊月這兩般事爲子姪孫輩都要知道乃是庄家受用風月處

○風帘邀客 凡一條

至秋天涼時可賸釀醇酒取糟以糟一年瓜菜魚肉之類粗者又好養猪其酒又可賣此錢以供租稅之用則如是可置一酒旗或草稔以竿插於籬外或在杏花枝頭或於綠楊深處使行人往來者則指之曰此酒家也必扣柴扉而沽之笑而與之揖而問曰此數日城市中市色何如爾某鄉某村何事某物何



價不入城郭而知其價色矣。多少好意思。

○留連山容 凡一條

凡客至、家長者出迎、待居中堂、作揖拜見、訖尊容於左、主人居右、家中子姪畢至、長揖而退、令數童子拱立於側、先命取茶、其厨下置辦酒食、晌飯以待之、不可使之空歸、茶後款話之餘、或蜜水藥湯、留連而食、以待酒饌、或奕棋、或鼓琴、或論詩、或投壺、如此久之、如酒食未備、欲留連其客、乃取茶磨、白碾搗鉢之類、列於客前、令童子旋搗碾、一童子汲水取火造茶、茶成、令數童子捧盞撇、令一人分主賓以捧獻之、則曰

爲君以瀉清臆、非此不足以破孤悶、此延客款話之禮也。若夜間燈窓之下、連床而坐、則又不是這般製度、於別室製造、以瓦罐置於茶爐、挈至床前、令一童子守之、旋要旋入盞、獻之可也。如酒食備、令童子捧獻而至、必令飯飽酒醉方可、如其告歸、主人送出門外、約一二百步、令童子扶送而去、此衛是一團和氣、取美於鄉黨、不可少差、則生不協、大宜忌之。

○一蓑江表 凡一條

輪竿用紫竹爲之、輪不欲大、竿不欲長、但綵長則可、釣竿惟豫章有叢竹者、其節最長、又直、可爲竿、却要



長丈四五可也所謂一鈎掣動滄浪即釣出千秋萬古心其樂志也或於灘瀨之間崩崖之上或值陰雨西風江上紅蓼灘頭或值冬寒凍雲填壑飛雪打頭於斯之時披一領青蓑戴一箇箬笠執一竿於水邊儼然如米芾之寒江獨釣比之太公子陵不亦高乎

○扁舟五湖 凡一條

河內必置一小漁舡繫於柳根上閒暇可執鈎釣坐於其上中流以取魚可謂樂志於水也若遇雪晴月明之時又可放舟當溜卧吹簫管以動天籟使孤鶴唳空野猿嘯月以助道興不亦美乎若事不相偶有

忤於志者乃斷纜扣舷翩然雲水飽飡五湖風月擊舟於急流之中任其所往以快一世之情何其樂也

○醉鄉深處 凡一條

古者鄉飲是也使序其鄉黨親族之意非今之所謂鄉飲禮而官府使之非自然之義不可不知也予之所制則又不然如田家秋收之際米穀入倉耕牛解犁此是一年農家勤苦之功見矣乃有祭賽於牛王之社各村必立會長一年一索鄉人聚之乃殺牛羊蒸作麪食酒禮之屬以祭享之其鄉之老少男婦扶老携幼俱至撾鼓擊鑼而迎以排鋤耒於隴畝之上



大叫鼓舞喧呼而迎至於廟所祭賽畢其會長之家  
預先搭蓬於院內置以酒食候祭畢迎之於家各序  
長幼而坐以尚其齒老者頽然於中白髮童頭少者  
匍匐於前跪拜盡禮先令童子道詩主人或起舞或  
鼓琴老少搥鼓村夫執鋤鋤而舞或粉其面或墨其  
眼歌笑盡懽謂之村田樂務在盡醉或吐或噉或狂  
歌或野叫而咲語喧呼撫掌捫腹踉蹌起走者則知  
客醉也使人望之則曰豐年之歡有如此之樂也及  
其歸也乃令童子扶其老策其醉而歸會首遠送而  
歸則如此太平之象得覩也會首來日各至於門徑

於老者曰昨日此樂安乎酒無恙乎老者曰何幸得  
覩太平之世其樂足矣有勞其爾乎會首拜曰盡歡  
而不知其勞可為樂矣恐不能恆長者之懷為愧爾

○要知驢背安凡一條

既居山間切忌不可騎馬騎馬太村騎驢雖清類乎  
富家切莫騎驢更清須喂飼一兩頭好躡驢便是山  
中人物若往來鄉村戴一箇雲笠騎一枚瘦蹇令一  
牧童子持杖抱琴而隨儼然便是山水間一段人物  
教人指點道好箇王維水墨圖端的堪畫若山水間  
不得這們一箇人物便是天地間無清氣了須要人



會粧點故曰是非不到驢鞍上有甚閑愁得上心

○須知牛背穩凡一條

凡子姪家童上五六歲便教他在牛背上戲安到七八歲便可騎牛牧放教他牛背上學吹凹鳴此是牧童之戲也十一二上便教他倒騎牛背橫一笛於霜林月坡之間又助天地間多少清處所謂馬背不如牛背穩之樂也

○卜築之計凡二十六條

元山林之士必擇地向陽背山臨流處而為終焉計焉房屋正屋五間柱令稍高簷用長或苫以草或蓋以瓦四面用土坯砌之務要厚密泥飾如法須忌風隙折縫門窓依常法用左右起屋十間離正屋簷相接為子女親屬所居房屋也

院外置一客位以待客

院內置藥室三間天井眼晒藥餌一間着藥藥房更造一大櫃高脚為之天陰霧氣櫃下安火一間焙茶藥物毛皮之屬地上安厚板勿着地

藥室之東置屋三間以安丹爐藥竈之處更以籬院隔之外人不可至也林下養性之道豈真點金石而



求富貴耶但守丹爐調火候以養己之本性便是道人活計

藥室之後幽棲之所置以圜室以磚砌之無磚以土坯砌成圓圍樣寬廣一丈高廣九尺左右置日月二竅徑八寸用紙糊之以通三光之明內置板榻高尺二上用蒲褥或草薦厚覆之夏以蓆冬以氈仍用小褥一箇墊坐榻上用小几一枚可容一爐一經榻下冬用一火盆煨一罐湯藥以候不時之飲門用兩摺簾以竹編成用拐撐起以遮風雨北方無竹但以荆柳條編亦可

籬內鑿丹井一眼深而狹小不宜口大乃取紫白石英鍾乳粉玉屑硃砂磁石置於中以取金石之性有長生補養之氣以養其水而水性晏故

正屋西去屋十步造屋五間脩飾如上三間作厨北二間作庫庫內置一棚兩層高八尺長一丈濶四尺以安食物不近正屋恐烟氣及人兼慮火燭尤宜防慎

厨東作屋兩重十間子弟家人住處以籬院隔之正屋之東置屋三間奉天尊上帝晨昏誦經入靜之處不可魚道家供天尊處謂之天官是也



草堂只宜幽僻處必用松竹作逕縈迴掩映而入可也

茆亭只宜在蒼松老竹之下

書窓宜明窓窓外安平板一片可置芸草一盆以助清興

中門外鑿一池可半畝餘深三尺水常令滿養魚於中種芡荷菱茨逸池岸種甘菊芙蓉紅蓼水柳取其根以護崩塌之意又可採食又可觀賞又便於鷺鴨育養引雛於中也

籬外挖溝一周遭以防其水

凡作籬先於地四畔掘坑深闊二尺孰斲待酸棗熟時多收取子坑中概種之生後護惜勿令損一年後高三尺一尺以下留一莖稀密行伍端直來春削去橫枝留刺不留刺恐長大至冬編作籬隨宜夾縛明年更高七尺便定木槿亦可但無刺不可防賊如江南有臭橘枳殼可取破作四片於陰地熟斲加糞即密種之至春生隔一丈高一尺然後移栽每一尺種一科高五尺以物編之甚可觀雖賊盜虎狼亦不能入

○藥圃凡一條



凡山中有所產之藥便於用者有花葉時可認記下  
至秋冬移栽於圃內各以木牌寫名記之各分畦隴  
不可相雜以備一時之用時常令老僕幼童汲水以  
滋之

○菜園 凡一條

人所不可缺乃作高篱以護牛羊六畜之踐篱上可  
種牽蔓葫蘆瓜瓠園中穿井用大柳斗壳篋繫秤竿  
之上以取水最是省力澆畦則分溝使水自流蔭浸  
而去免使挑担此是良法

○團標 凡一條

大槩庄家無木起房將就而已大能避風雪周圍如  
編圍之狀內外皆以厚泥塗之上以草覆其間止可  
容一夫婦子女而已

○地窖 凡一條

於北方苦寒之地必當用此若龍蛇蟄藏之意也擇  
地傍岡隴之前向陽窩風處掘地深七八尺濶狹從  
宜上如蓋房之狀亦用桁脊過梁椽子於上以荆條  
爲芭泥厚覆之再用草一層又用土於上以實培之  
兩旁上留小窓以透天日之明夜卧則知其晨昏而  
不悞其農事內又砌炕連曲四圍以板木隔間各人



睡處不使相雜炕內用火炕脚用竈炕頭用烟筒出烟則使烟氣旋轉其炕周圍皆暖矣門內就以土裁成薑擦上下便益門用板作門門掛厚毡作簾如無藁薦於上以禦風雪

○打穀麥場凡一條

擇好黃土純實之地近園邊處先於春夏間以轆軸令牛碾至光平候秋成之時積穀堆於場北可以遮風其穀堆之中先以木為大架或荆條編為城門樣深丈許高六七尺方堆穀麥於上其堆中打穀麥者於夜就在內宿卧極暖可以避風寒又可防虎狼

獸之擾看場之人必帶一二犬相伴守場其場四圍約二三十步切不可留草先令斬去方可堆穀不然恐沿野火

○倉囤凡一條

置如團標樣下用稜木架起以板幔平四圍用蘆蓆以護之門用閘板一尺高一塊度使糧食在內取計不致漏撒

○地窖凡一條

南方卑濕不可用營州遼陽彼處皆有予昔封鎮於此有擬其窖者其窖於兵後以來二十餘年矣避兵



之家所藏糧食以泥築藏如山地之狀而人莫識開之其穀穗帶稈草成把縛之儼然如故是知北方之地土無有濕氣土氣又善能收養五穀又是庄家一等好處此法不可不知如冬間窖物擇高阜向陽處掘地深七八尺上覆以草不留窻隙但留一門可容人出入其菜蔬至秋成連根拔出擺放於窖內不用泥培蓋其根至明年春儼然如生滋味偏美其瓜果花木皆可收藏於內則無凍損之患遇天晴日暖無風時可開門以取日色如天陰有風雪時則不開

○冰窖凡一條

擇地向北作窖深七八尺下用稜木用芭箔鋪之使不能滲水則冰不化之意其蓋苫架木如廩房樣不用柱嚴寒冰厚之時取其厚無草土明淨者收入  
窰窰築待炎熱之用





仁禮卷一



新刻臞仙神隱卷之二

錢唐全菴道人胡文煥德甫校

○草堂清興

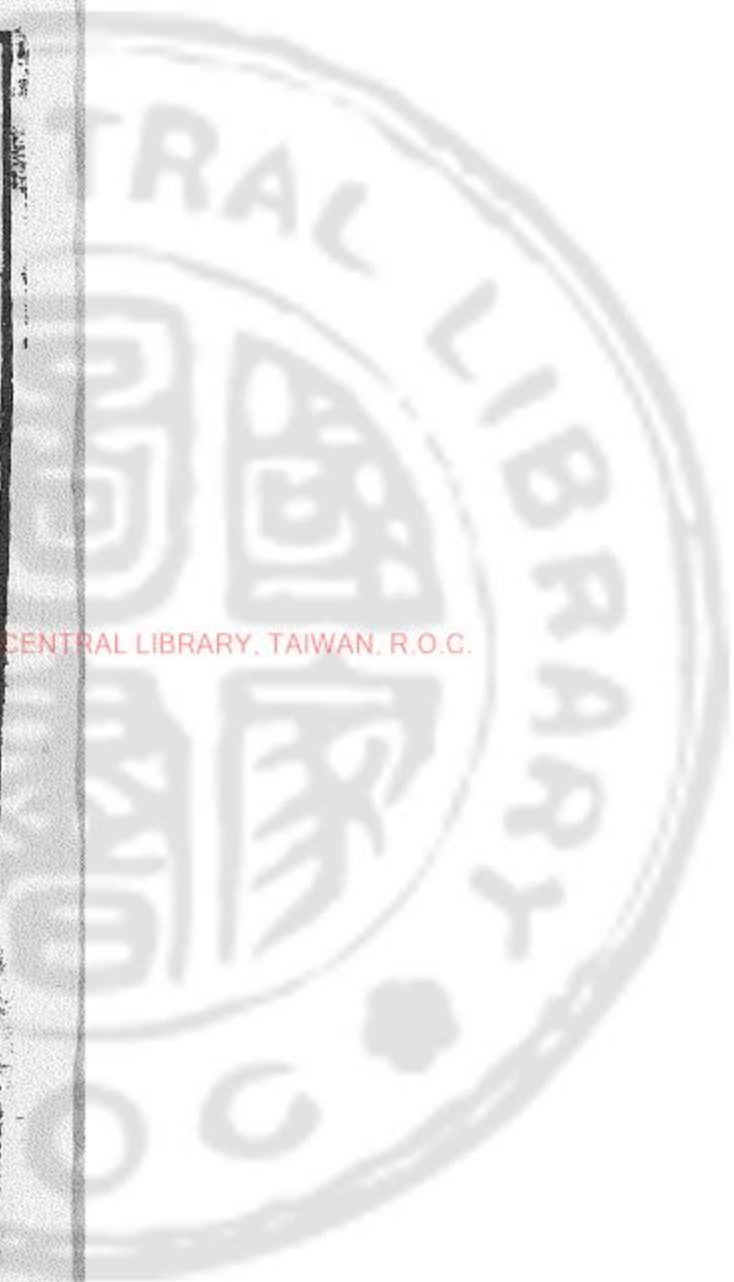
凡二十七條

琴室

可就草堂中或茆亭內地下埋大缸數口上用地板鋪平則其聲空明可愛若在山谷中鼓之尤有清趣不必別置琴室與城市中者不同

琴案

高尺六廣尺二長二尺五琴出至鳳沼半虛其下案面厚四寸中虛下留一竅用梓木為之





焚香鼓琴

當用沉速乳香攬香最佳如栢鈴衛一味野况倍常

對人鼓琴

宜對道流儒士有德義尚清致者其龍鍾古老知古今之士者尚黃老之學者此數等人心清於物而無塵俗之氣是以不玷聖人之器而有太古之風故也俗謂道人鼓琴不清亦清俗人鼓琴不濁亦濁况俗夫乎若粗俗之夫勇悍之士喪門之人惡疾之徒有嚙腋之氣者大宜忌之是厭穢清物觸瀆玄音故也

對物鼓琴

快吾志可又為一代之製也其尺寸製度皆見予所製琴阮啟蒙譜嗚呼阮之失者將八百年而予又繼而成之豈非有盛衰必因人而興也

簫

洞簫為上圍五六寸者是若秋夜月明或於桂花之下或於茆亭之中仰卧片石吹一兩曲秋風古調以動天籟冷沁一身毛骨妙妙

笛

龍虎山仙岩中所出竹節長一節可作一管其聲又清遠可愛予近得鑛鉄笛一枝清夜吹之有裂石穿



雲之聲又比常笛不同也

### 愚鼓簡子

截筠筒為之不過助興以徜徉風月爾令童子作醉仙狂舞於林下乃擊愚鼓以唱道情而引鶴戲之儘人罵風道人也吾其樂乎

### 書

既居山林歷代史書或興亡成敗之事閉眼絕不可觀以污其目但床頭堆數部丹書治農之策几上堆數部黃庭道德陰符周易之書陰陽天文藥方之冊墻上帖一板曆日便是林泉之下生意也

### 掛琴

掛琴不宜着壁有土氣惟紙糊格及板壁上為妙

### 掛畫

一室之中止可掛一幅於正座後多則四幅者掛於兩旁或用兩幅掛於兩旁多不過五幅十數日一換庶不惹塵埃烟油之損如無古畫只用水墨山水及戲筆之墨尤清或用吊字亦可助清興凡畫上有胡塚喪門之事高人忌之草堂琴室之中恐瀆污清氣也

### 書燈



以薄木板作之如木櫃狀黑漆漆之寬六七寸只可容一小燈盞高八寸頂有圓竅徑三寸前有吊窓挂起則燈光直射於書上其明倍於常燈香油一斤入桐油三兩耐點又辟鼠耗以鹽置盞中亦可省油以生姜擦盞邊不生暈

### 硯瓦

好奇者喜古硯如銅雀瓦雖清氣山間豈得莫若但一枚石硯足矣如洗硯用蓮蓬壳或半夏切平擦之大去滯墨草紙亦可

### 水滴

銅性猛烈貯水久則有毒多脆筆毫碰者本好只是村氣莫若竹取一節長二寸許以小竹插作簞以笋壳置一盞於上甚是標格清致誠野人之物也

### 香爐

古銅雖佳山中難得但一瓦爐其清足矣

### 香卓

用竹為之最清北方無竹以木代之脚用象鼻嵌石面者妙若以木根為之古恠為一

### 香

虛堂清夜宴坐焚之降真一斤沉香四兩龍腦一分



密和焚之自然有一種清氣

### 信靈香

沉香白檀香降真乳香各五錢藿香八錢去土甘松  
白芷各一兩六錢大黃玄參各二錢苓苓香一兩六  
錢香附子二錢去毛藁本一兩六錢去土碾為細末  
煉蜜為丸如小指尖大捻作餅寒水石為衣甲子日  
攢丙子日碾戊子日和庚子日丸壬子盛入葫蘆內  
至甲子日開先燒三餅供養天地神祇畢然後隨意  
焚之脩合忌婦人鷄犬見之

### 四和香

沉香二兩一錢檀香三錢腦子一錢麝香蘆皂莢莽  
草凡石半夏細辛已上各一兩皆剉碎以毒藥下安  
之滿枕中枕外又用布縵之枕百日面有光澤一年  
躰中諸疾病皆愈而身亦香四年白髮變黑齒落更  
生耳目聰明此方出太清玉函

### 石枕

擇取石光淨如枕頭樣者置林下又是一般風味

### 野輿

古之隱者於山中出入只是乘驢及其老也乃乘肩  
輿山人以籃為之故曰籃輿甚醜當用竹圈成四方



用竹制...  
如椅樣前深後高以防顛墜之患前必用隱手杖之  
後高可以扶頭遂不到於傾斜勿令人擡謂不可以  
人代畜當置二驢前後以軟襻置於杠上挂之驢脊  
令童子牽之而行甚是穩當老者庶得受用

### 巾車

車廂上立四柱作尖頂用草苫之若用棕有富貴氣  
不可車內向後作一櫃床所藏衣鞋諸物於內廂前  
用板一片如卓大放香爐筆硯經書於上四柱上用  
勾釘挂瓢笠琴劍於上四圍用布幙活絡撐放以蔽  
風日其出入遠遊如騎驢不勞於躰

### ○山家農具 凡十五條

#### 牛車

凡山居之家必置牛車數輛以載米穀柴草之類不  
可缺

凡上如夜間觀書則收烟而無害目之患若夜置於  
星月之下至旦取葉尖露珠以洗目大能明目久則  
可以白晝見星

#### 芸草

古人藏書必用芸草採置書櫃中則去蠹書窓之下  
不可無故謂之芸窓置席下去蚤虱栽園庭間香聞



十步極可愛葉類豌豆作小藪生秋間葉粉白如汗  
南人謂之十里香江南極多大率香草多只是花過  
不香此草葉香只至冬枯自卷至秋不歇絕不玩也  
種護堦草  
土堦汨日以跚塌可子麥門冬護其堦邊則根把住  
其土永無崩塌雖好又恐藏蛇可養夾蛇龜數枚於  
兩堦之間則永無蛇蟲之患

### 種菊

惟野菊最生有子可種又可為藥清頭明目又可釀  
酒待山間菊花開將過時取花揉碎於周圍籬下

春則生至秋乃花又助籬落多少佳趣淵明所愛者  
此也其家菊有奢侈氣不可栽更且紅色者最惱人  
不清

### 種梅

五月收取梅核至來年二月間方種於庄前後崗阜  
高處或水邊橋下種一二顆取影倒於水中又可觀  
門前可種數百株至冬雪間花開時其香能襲人入  
骨又能喚醒醉魔詩興到結實時取子又好作蜜煎  
造烏梅都可賣錢養家茆亭草舍之傍書窓之下更  
宜置之若月明其影於窓橫斜扶疎可愛以助道興



若移樹十月間可但深掘其坑埋之不使搖動則無患不避饒瘠之地却不可失水期年便花若種子五月間梅熟爛時帶肉埋於肥土中候出芽時用灌溉至十月已長七八寸高一尺者有之至第二年伺長至二三尺方可移無有不成

### 蘭

只是清氣古人常以芝蘭比德予謂初開時甚香將過却似抹布臭惱人莫若水仙始終清香可愛江南甚多宜鬆土糞澆則旺之木一寸者比之蘭清物也非糞則不旺花少比之清潔之士必貧其理亦然栽也

時家種者八九月分宜至於草堂松石之下以助遠氣

### 種水仙花

其花葉似蒜其質俗於常花花香勝蘭其氣清於凡卉凡好清者不可不栽種法見五月九月若不移出浸吊宿根在地更旺

### 養鶴

但要聲喉清者為上頸長而瘦脚高者可觀古有相鶴經所說甚多絕不可信此好事者之捏怪爾

### 養猿



本清物道院中可置一枚只是不敢放出必須鎖其頸於籠中則大殺風景蓋形類人而鎖其頸不亦醜乎况又置於籠中不亦悶乎莫而不養

### 畜神龜

龜者壽物養庭檻中可以愛翫惟攝龜可養腹下殼能開合俗謂之夾蛇龜是也此龜啖蛇蛇甚畏之庭檻中養此龜則蛇不復至以致園囿中多畜之大能辟蛇予嘗養此龜於庭院間一日天雨雷電作其龜於雨中以脚撐立以頭向天噴水如線二三尺高而愈緊而噴愈急是知靈物與天地之氣相合也

在道院書房內養人家宅室內置之其子孫灸其蹠跗之形雖不足信亦可忌之如養綠毛龜用艾泥馬糞蚯蚓糞同鱖魚血拌勻塗擦龜背置陰溝處久即生毛

### 麋鹿

庭前若養鶴必用鹿以為友此氣相合也又助多少道氣

### 司晨鷄

山間不聞鍾鼓不知昏曉天陰不知早晚可養能啼之鷄不可一處飼養於房東西山頭及屋前後各養



數隻以報晨昏可也

### 辟鼠貓

人家屋室之內不免有鼠以害食物須用畜貓以辟之如山家有一貓或坐於窓牖之間自有一般和氣可愛

### 看庄狗

人家須防盜賊况山居者乎但置犬數枚於籬院柴扉之間柳陰杏花之下鳴犬數聲多少好意思若日間客至犬先為報夫夜間有暴客犬必齶吠立人則警可避其害也若獨行各村往來但一犬隨之何如

有一人同行在曠野中則心不惧又可作伴

### 養金魚法

土池最佳可置於草堂後窓之下土氣自與水相合其萍藻荇帶之類甚於茂盛而魚得其水上自然之性游漾於萍藻之間浮沉出沒甚可觀翫切不可種蓮蒲之屬在內就村氣了不過貴其清以取觀翫之樂耳池中必當置一兩個上水石山可種石菖蒲於石山之根錢蒲於石山之上其松竹梅蘭金橘之類多種於上儼然又是一壺蓬島喂飼當用魚油鹽蒸餅擊窓櫺而喂之久久聞其聲熟如有客至扣之其



魚自出又快一時之觀賞

○草堂雜用 凡二十二條

背書畫法

黃糊椒好麵量所用多少先以盆貯淨水乃緩傾麵於水上任其自沉不可攪攪則有塊置盆淨室中夏月七八日冬可半月候極臭敗乃徐徐去水但水臭爾麵不甚臭候水盡別用新水調攪令勻煮令極熟稍硬為佳取出作大團入石灰湯浸之候冷經宿尤好臨時取出量稀稠添熟湯爛研以布絞濾過每一椀可入白礬半兩為末黃蠟二錢半和勻任使用之

永不暴敗亦不捲縮凡背碑文及綾帛須用硬糊即不失光若浸潤透即先光矣不用礬則有蟲蛀蒸腸之患用礬亦善耳

油書窓法

糊窓以皮紙糊訖用桐油白水等分打勻以刷子洒上令勻雨不透且明亮或用翎羽刷亦可

收筆法

東坡以黃蓮萬荳煎湯調輕粉筆蘸過候乾收之

衣香

苓苓甘松白檀茴香微炒各半兩丁香一分木香一



錢同為末入腦射各少許

### 熏衣香

苗香一兩甘松苓苓香丁香各半兩射香一分碾為細末煉蜜和勻以甕盛埋地中半月可燒熏之

### 醒醉香

採牡丹藥與茶麝花清酒拌泥潤得所當風陰一宿杵細搜作餅子甯乾上用腦子塗擦安於枕前

### 煉炭法

凡合香用炭不相黑白須重燒煉過通紅於密器藏令冷一去炭中餘薪之煙二去炭中雜穢之氣

### 香煤

茄子稍燒為灰每燒香以一錢大燃紅次燒香灰燒存性

### 香炭

以石炭同生葵葉搗和為餅晒乾焚香雖冷濕地火亦不滅如無石炭碎木炭亦可石炭雖好則多硫黃氣以雜香味

### 香餅子

堅硬羊脛木炭三斤杵為末黃丹定粉針砂牙硝各半兩入炭末中拌勻爛煮棗一升去皮核杵炭末作



餅子或棗肉少以煑棗汁和之餅子大小隨意造一枚可燒一日

### 造獸炭

炭十斤鉄屎十斤合搗成末生芙蓉葉三斤再搗入糯米膠和拾作獸物形狀晒乾要用燒紅三日不滅

### 留宿火法

好胡桃一箇燒半紅熟灰埋三五日不燼

### 耐點蠟燭

黃蠟松脂槐花各一斤浮石四兩同一處溶用燈心布澆一晝夜僅點一寸

### 風前燭

乾漆搗海金沙硝石硫黃各一二兩瀝青黑豆末蠟各各二兩先溶瀝青蠟成汁後入莖件袞和以舊布火上攤作條風前點之不滅有用蜀葵稽風雨中亦不滅

### 茶竈

古用銅鑄如鼎爐狀上用提攆攆上兩邊皆有鈎搭以挂吹筒竹筦之屬山中只宜瓦爐可也

### 茶磨

必用青礫石為之又可化痰妙妙



茶碾

用鉄爲之長不過五尺愈小愈佳

茶臼

檀木爲之大槩取其聲予嘗爲詩謂松下搗茶驚鶴  
夢爾

茶匙

以竹爲之更佳

茶甌

可用黑磁大忌青白處饒等器

茶餅

瓦者最清

砧杵

於松根下安大光石一塊以檀棗木鏃爲棒槌一付  
兩箇以雙手搗之非蛮夷作大杵立如搗米者大可  
咲也若月明夜涼之時霜露之下合家婦女都做洗  
漿生活其搗衣之聲凄然有感動秋意予謂砧聲搗  
碎茆簷月惹得秋懷天地寬快活快活

○道具之屬 凡三十九條

幅巾深衣

時有不同事有所宜若文公家禮之製今人有用之



者反以為市井之笑官府謂之妖人徃徃見責被其  
捶辱可謂時風不古衣冠反為罪人誠可嘆也今予  
之所製幅巾者內不用梁冠上一小束髮冠外用一  
幅紗或綾絹約三尺許前貼一層為邊若網巾樣用  
環二枚以大帶二條穿縛於後以帶仍又繫之於髻  
前則更其制曰矐仙巾深衣與道衣同製上衣下裳  
而作袖大不過一尺邊用本色綠使人觀之不詫其  
日故不得罪於官長亦不取笑於市人謂與道人衣  
製相似也就中之製大不同焉甚是高古好着使軒  
皇之風再見於今日非老夫其誰歟更其製曰矐仙

服

月衣

裁似半月以堯羅錦為者最佳坐園之人不可缺

雪中

以皂綾或氈為之扁方頂後長至腰或加綿或加毛  
皮則耳不寒

雲笠

作大斗笠徑二尺以皂紗蒙之周圍用簷以遮風日

雲屐

以皮為之用雲頭勿令長就逢於鞋上不致挂碍



木屐

以桑柘木爲之必用漆以柰水裏用棕釘墊於內令其不滑謂古有上山之屐前齒短而後齒長者皆其謬說不足信

杖

道家有九節杖一節名太陰星二節名熒惑星三節名角星四節名衡星五節名張六節名營室星七節名鎮星八節名東井星九節名拘星以爲降妖却而神靈聽其指揮也武當山之靈壽杖謂玄帝所執之杖挿而生之持之萬靈震伏只可閑行忠而已不可

用力不敢以逐猫犬畜類又恐怒氣因之以打人大槩莫若蜀中鶴膝竹甚佳又輕拄之可以扶老楷木杖孔子所植者至脆持之可以戒性不可以力拄

拐

莫若薊條枝爲上北方多使棗枝亦可拄之力甚於杖貴乎牢壯

歌床

高尺二長六尺五面用藤竹編之勿用板輕則童子易擡上置倚圈靠背如鏡架後有撐活絡轉動高低從宜如醉卧偃仰觀書皆可



紙帳

用藤皮紙繭皮更佳纏於竿上以線纏之勒作皺紋不用糊但以線挫縫縫之頂不用紙只用綿布取其透氣

蘆花被

以蘆花置於木綿被中南方八九月夜寒可用北方無用則性寒不暖不過取其清也

蒲花褥

癡重成塊不可用但攀枝花者久壓不實勝於綿花紙被

以厚藤皮紙夾縫為之不過取其清耳只可五七月間蓋之以代卧單

竹枕

江南以竹為之多夾髮不若蒲編者亦好

藥枕

五月五日或七月七日取山林栢木板以為枕長一尺二寸高四寸空中容一斗二升以栢心赤者為蓋厚四分善致之令密又當便可開閉也又鑽蓋上為三行行四十孔凡一百二十孔孔令容粟米也其藥用川芎當歸白芷辛夷杜衡白朮藁朮木蘭蜀椒桂



乾姜防風人參桔梗白薇荆實肉蓯蓉飛廉柏實薏  
落子欵冬花白蘅秦椒蘼蕪凡二十四物以應二十  
四氣加氣毒者烏頭附子一錢

### 百花香

箋香一分沉香一分麝香一錢檀香一兩半

### 醒心香

藿香一分麝香腦子一錢箋香一兩沉香半兩碾為  
細末用密少許拌勻如常法燒

### 小龍涎

沉香一兩龍腦半兩為末用鵝梨汁和作餅燒之

### 臘梅香

沉香檀香各三錢丁香六錢碾為細末以麝香一字  
龍腦半錢生蜜和之

### 野花香

箋香降真香各一分船上丁皮三分腦子一字麝香  
半字碾為細末入炭末半兩煉蜜和勻以窰燒之如  
要烟聚入製了甲香一字

### 木犀香

採木犀未開者以生密拌勻不可密多實捺入瓦器  
中入地埋窰愈奇取出却入乳鉢研勻捻成餅子油



紙裹取旋取燒採花時不可犯手剪之為妙

桂香

冬青子絞汁同桂花蒸陰乾焚燒

採芝

方見七月

石山

不欵高大但生有奇秀上水者佳

蒲草

西江天寶洞天洪崖丹井二處所生石菖蒲九節者種之一年至春剪洗一發愈剪愈細栽於石山亦可

若種炭上炭必用有皮者佳置一盆於上

蓑笠

今之斗蓬編竹成之莫若上以櫛葉蓋面則有道氣不村蓑用海邊鹵水中所生蓑草最佳以茆結之太重不清

桔槔

此物務農者不可缺遇天旱之時每一桔槔一日夜可蔭數畝大得其力凡春夏初種及收成時須當祭賽

犁鉞



必置數付田園之中勝如鋤鑿不勞其力不可不重也

### 鋤

南北人鋤田有各樣者南人薈田用高頭鋤北人用鵝頸鋤種菜多用鷹嘴鋤因地凍堅硬故也家有一男子必置一把如遼人薈田只用長竿鏟不用鋤

### 斧

有兩樣有作斧小鋒刃者是也有斫木斧厚刃大重者是也破柴皆用每人當置一柄此物不可缺此野人之本

### 鋸

雖有解木之鋸山間如截大樹必用段鋸亦可置數張以防秋冬作柴取木之用

### 鎌

有兩樣有割草者用鋸齒者佳腰鎌斫柴斫木皆可當斧使之其家每人當用一把古所謂腰鎌長担野人隨身之物也豈可缺哉

### 網

山人之富者莫過新酒活魚爲之最必置一網一罾挂於屋後避風日處免致朽爛或一時客到欲取魚



就以罾網於河邊或撒網或扳罾與客遊咲而取既得魚矣甕頭新酒取之與之共食又是一般清况滋味偏甜快活快活

連錯

籐用棗木或薊木為之長五六尺鞭用鉄三條為一率長三尺如無鉄桑棗薊條皆可用生牛皮或鉄環繫之

禾杖

以鉄為之亦可以防虎狼之害

石碾

可用牛碾省力最好

碓

凡碓多置於門外人以為所宜孰不知為行客取糧之法耳甚是不好看當於厨房前安之

磨

牛磨驢磨者乃市人磨房用之非山家之物但以手磨足可供一家之用

○仙家服食

凡二十條

山中煮白石法

七月七日取地榆根不拘多少陰乾百日燒為灰復



取生者與灰合搗萬下灰三分搗生末一分合之若石二三斗以水浸過三寸所用藥粉水中攪之煮數沸而爛如餌可食取飽亦可與葱及鹽豉煮如肉謂仙人石羹是也

### 服食鍾乳法

味甘無毒性溫主明目下氣益精搗為末服之酒水任下服百日可通神明久服除百病柰寒不飢

### 服食松根法

取東行根剝取白皮細剉曬乾為末飽食之不可絕穀渴則飲水

### 服食茯苓法

削去黑皮搗末以醇酒漬於瓦器中密封十五日方可食日三次屑服亦可不飢渴除病延年

### 服食蒼朮法

用蒼朮五斤搗絞取汁以和茯苓屑三斤丸如芡實大旱年晚年各吞二丸不飢不老久服六甲六丁之神至可役使

### 服食黃精法

黃精細切一石用水二石五升煮旦至夕熟候冷以手接碎布囊榨取汁煎之粗曬乾搗為末同入釜中



煎熬為丸如鷄子大每服一九一日三服絕穀除百病身輕健不老渴則飲水

服食菱麩法

二月九月採根晒乾依黃精作餌法服之導氣脉強筋骨治中風跌筋結肉去面皺好顏色久服延年其形類黃精葉狹而長表白裏青莖直似箭籥有節根黃多鬚大如指長一二尺三月開青花結圓實立春後採根陰乾用

服食天門冬法

乾天門冬十斤杏仁一斤擣末蜜漬服方寸一日三

服一名曰仙人糧

服食胡麻法

胡麻肥黑者不拘多少蒸晒九遍搗為末以蜜丸鵝子大日服五枚用錫和或酒和亦可服百日無後病一年後身面滑澤水洗不着內五年水火不害行如奔馬

服食雜米麥法

粳米黍米小麥大麻子熬大豆各五合入白蜜一斤煎一沸冷水中丸如李子大一頓服之則終不飢

守中徑易法



桑椹黑者晒乾為末水服三合日三次則不飢

又一法

牛酥羊酥松脂蠟蜜各三斤合和煎食之三年不飢

又一法

天門冬末一升松脂一升蠟蜜各一升合和煎丸如梧桐子大早午晚服三丸

瓊玉膏

地黃煎

方見十月

丹砂水

丹砂一斤石膽二兩硝石四兩以小口磁罐漆固其

口埋地中四十九日出視成水味苦可服服之延壽  
殺精魅邪惡鬼養精神安魂魄若未化再埋又法用  
竹筒盛亦可

曾青水

製同丹砂不用石膽永二兩其水洗目止目痛收風  
淚久服輕身不老

鷄子丹法

取鷄雌雄純白者別養得其卵扣出黃白取丹砂細  
研和入此卵中蠟封其口還令白雞同子菹之待雞  
出藥成和以蚤服如黃豆大二丸日三夕服長生延



年  
勝仙和陽卷二

### 餌鴈腹丹法

丹砂三斤治下篩盛以重練囊內鴈腹中縫腹令合  
蒸黍米下炊以桑薪三日三夜出之以白蜜丸如黃  
豆大每服二九日三除萬病亦可延年

### 方朔餌雄黃法

雄黃不拘肥鴨去腸臟內入腹中蒸三日三夜服如  
棗核日再尤妙

### 餌鷄子雄黃法

雄黃一斤研細取生新雞子黃白和之置銅銚中以

蓋覆之封固勿令出氣微火蓋上容得手不用太熱  
三日夜勿令火絕寒乃起之掠去上粗清者在下當  
涌涌如水銀寒則堅着人氣復軟煉一斤得十兩盛  
以竹筒勿使見風服如麻子使人肌膚潤澤冬則能  
溫夏則能涼辟除寒氣

### ○山居飲食 凡九十八條

此常用不拘時月若其四時  
製造者見諸月分載之後卷

### 蘭膏茶

將好酥於磁石器內溶化傾入江茶末攪勻旋旋添  
湯攪成稀膏子散在盞內却着湯浸供之茶與酥看



容多少用但酥多於茶些為佳此法至簡至易

美四季皆用湯造冬間造在風爐子上與酥簽茶同

### 腦子茶

先將好茶研細薄紙包梅花片腦一錢許茶末內埋之經宿湯點則有腦子氣味極妙

### 擂茶

將芽茶湯浸軟同炒熟芝麻擂細入川椒末鹽酥油餅再擂勻如乾旋添茶湯如魚油餅斟酌以乾麵代之入鍋煎熟隨意加生栗子片松子仁胡桃仁如魚芽茶用江茶亦可

### 柏湯

柏味苦微溫主吐血衄血痢血崩血久服輕身益氣耐寒暑去濕止飢採取嫩葉線繫垂挂一大甕中紙糊其口經月視之如未乾更閉之至乾取出為末如不用甕置密室中亦可但不及甕中者青翠若見風則黃矣此湯可以代茶夜話飲之尤醒睡飲茶多則傷人耗精氣害脾胃柏湯甚有益尤助齒大苦則少加山芋尤妙

### 濕棗湯

大棗去核用水熬汁生姜汁和蜜同將三味調勻入



磁罐內攪令稀稠得所入麝香少許每盞挑一大匙  
沸湯點服

### 香蘇湯

乾棗一斗去核擘碎木瓜五箇去皮穰搗碎紫蘇葉  
半斤同一處再搗勻分作五分內將一分勻攤在竹  
籬內燒滾湯潑淋下汁嘗瓜棗魚味子去却換好者  
一分依上潑之以味盡為度將淋下汁慢火於砂銚  
內熬成膏子冷熱任用

### 輕素湯

乾山藥三兩蓮子肉半斤浸去皮并心洗淨曬乾為  
細末生龍腦少許沸湯點服

### 櫻珠湯

用一味好南參不以多少碾為細末以胡桃仁松子  
同研和勻煉蜜為丸如櫻珠大以辰砂為衣取其紅  
色每用二顆沸湯點服

### 辰砂湯

入辰砂末二三錢看顏色如何腦麝依前法

### 胡椒湯

入胡椒末一兩腦麝依前法

### 縮砂湯



入縮砂末二兩半丁香乾姜末少許不用腦麝

### 茴香湯

入炒茴香細末一兩檀香姜末少許不用腦麝已上只看滋味如何隨意加減

### 薤湯

凡有菜時用白菜不拘多少洗淨裝入罐內用清滾米湯澆灌令滿用紙封口放溫和去處待味成隨時用之乾了又添菜添湯如前法

### 稻葉橘葉

稻葉橘葉樟葉皆可採陰乾用紙囊懸之用時火炙

使沸湯沃封其口良久食之

### 沉香熱水

先用淨瓦一片放竈中燒微紅安平地上焙香一小片以瓶蓋定約香氣盡速傾滾湯入瓶中密封蓋檀香速香之類亦依此法為之

### 荳蔻熟水

白荳蔻去壳揀淨投入沸湯瓶口密封其口待片時用之極妙每用七箇足矣不可多用則香濁

### 春夏做白酒法

用熟糯米二斗放入缸內水浸一夜清晨用新水淘



洗過數次務要潔淨控乾上甑蒸米待氣上又加一層如此數米盡用甑蓬蓋若務要蒸得糜熟用大盆一箇放木架於盆上搗飯甑閣架上用井水淋過數次務要糜冷放入缸內每米二斗用白酒麴五丸研細糝於糜上用手拌勻中間開井四邊撲緊着簸箕蓋缸口來日酒出用盞合酒澆淋四邊如此七日取酒奠過或生用亦可

### 冬做白酒法

用熟糯米三斗放缸內水浸一夕清晨用新水淘洗數次漉出控乾上甑蒸米待氣上又加一層如此數

次米盡用甑蓬蓋若候糜將大盆一箇放木架於盆上搗甑閣於架上用井水淋過數次復用盆內熱水淋一次令糜溫和下缸每米三斗用白酒麴九九搗細洒於糜上以手拌勻中間開井四邊撲緊着甑蓬蓋缸口草薦四邊圍定上面亦用草薦蓋勿令缸冷候酒醇來以盞合澆四圍待七日取酒煮熟生用亦可如缸冷酒醇不來用瓶盛熱水放缸內酒醇自來取出湯瓶為度

### 蜜酒

蜜四斤酒九升同煮掠去沫夏月極冷冬月少溫入



麩屑四兩白醪一兩龍腦豆許大紙七重煇之以大  
針刺十數竅日去一紙七日酒成即閣起勿近地氣  
冬月須用火溫勿令凍之即不發味頗甘軟

### 戊戌酒

每糯米三斗蒸熟用犬一隻煮一伏時候極爛搗為  
泥連汁與飯同拌勻方下白麩候熟空心飲一杯勝  
飲常酒一瓶能補養元氣老人飲之妙

### 造蜜煎法

凡煎果子酸者用朴硝以水化開硬酸者用熱湯化  
朴硝放冷浸去酸味果最要逐其本性酸苦辛硬

性製之以半蜜半水煮十數沸乘熱控乾別換純蜜  
入砂石鉢內用文武火再煮取其色明透為度入新  
缶盛貯緊密封甯勿令生虫更須時復看視纔覺蜜  
酸急以新蜜煉熟易之

### 換生蜜法

此法切須蜜丸蜜有數十等春為百花蜜其蜜雜以  
亂蜂色渾而味酸又作腥氣冬為稻花蜜色如凝脂  
味亦易酸皆不堪用須擇真純夏蜜乃佳應於果子  
如常法煎訖随手控去熟蜜換生夏蜜浸入瓶久凝  
結乾淨可愛



防儉餅

以栗子紅棗胡桃柿餅四果去核皮於碓內一處搗爛揉勻捻作厚餅晒乾收之以防荒儉之用

四時臘肉

收臘月內醃肉滷汁淨器收貯泥封頭如要用時取滷一碗加臘水一碗鹽三兩將猪肉去骨三指厚五寸濶段子同鹽料末醃半日却入滷汁內浸一宿次日其肉色味與臘肉無異若無滷汁每肉一斤用鹽半斤醃二宿亦妙煮時先以米泔清者入鹽二兩煮一二沸再換水煮

醃鵝鴈等

擇淨於背上剖開去腸肚每斤用鹽一兩加入川椒茴香蒔蘿陳皮等遍擦泮月後晒乾為度

醃鹹鴨彈

不拘多少洗淨控乾用竈灰篩細一分鹽一分拌勻却將鴨彈於濃米飲湯中蘸濕入灰鹽滾過收貯

醃鹿脯

淨肉十斤去筋膜隨縷打作大條用鹽五兩川椒三錢蒔蘿半兩葱絲四兩好酒二升和肉拌醃每日番兩遍冬三日夜一伏時取出以線逐條穿油搽晒乾



為度

又一法

鹿肉或鹿子肉去皮膜連脂細切二十斤用鹽二十兩入榆錢二合一處拌勻用羊大肚一箇去草洗淨裝肉於內縫合用杖子夾定於風道中或日晒乾

醃鹿尾

刀削去尾根上毛剔去骨用鹽一錢榆錢半錢填尾內杖夾風吹乾

羹諸般肉法

煮羊肉滾湯下蓋定慢火養牛肉亦然不蓋 馬肉

冷水下不蓋入酒煮

獐肉冷水下煮七八分熟

肉亦然煮過則乾燥無味

駝峯駝蹄醃一宿滾湯

下一二沸慢火養其肉衝油火緊易化加地椒

熊

掌用石灰沸湯揉淨布纏煮熟或糟尤佳 熊白批

小段淖微熟同蜜食多食則破腹 鹿舌尾冷水下

慢火煮水少火慢不損味做肉絲用 鷓老鴈青鷓

滾湯下慢火養八分熟 虎肉搗肉土內堆一宿鹽

醃半日下冷水煮半熟換水加葱椒酒鹽煮熟 煮

硬肉用硃砂桑白皮楮實同下鍋立軟 敗肉入阿

魏同煮如無用胡桃三箇每箇鑽十數竅其臭氣皆



入胡桃中 煮驢馬腸無穢氣候半熟漉出用香油  
葱椒於盆內拌入胡桃三箇換水煮軟 煮肥肉先  
用芝麻花茄花同料物調稀糊塗上火炙乾下鍋煮  
熟

### 千里肉

連皮羊浮筋脇五斤醋三升芫荽子一合絹袋盛鹽  
三兩酒三盞蒜瓣三兩同煮慢火養熟壓成塊切畧  
晒乾

### 骨炙

帶皮羊脇每枝截兩段用碯砂末一捻沸湯浸放溫

蘸炙急翻勿令熱再蘸再炙如此三次好酒畧浸上  
鏟一翻便可食凡猪羊脊膂兔精肉亦同

### 川炒鷄

每隻治淨剝作事件煉香油三兩炒肉入葱絲鹽半  
兩炒七分熟用醬一匙同研爛胡椒川椒茴香入水  
一大碗下鍋煮熟為度加好酒些小尤妙

### 燒鵝鴨

每隻治淨煉香油四兩燈燻黃色用酒醋水三件中  
停浸沒入細料物三兩葱三莖醬一匙慢火養熟為  
度



糊犬

味鹹酸溫無毒主安五臟補純傷益陽事輕身益氣黃者大補黑者次之餘色者又次之莫與蒜同食能損人用犬一隻退淨剔去骨鹽酒醋浴過入冬瓜內煨最佳每肉一斤用醇酒一盞醋一盞白鹽半兩油醬少許前料量下拌勻右用冬瓜一箇切去蓋取出穢將肉盛於內仍用蓋合了又用竹簽簽定紙封固不令漏氣又用稻草組成鬆要子將冬瓜纏定又用鹽泥固濟却用稻糠火燒半着却將冬瓜埋在火中不用大火煨過一宿至次日剖開任意食之其冬瓜

亦可食也如無冬瓜只用砂鍋瓦罐煨之亦可

糟蒸猪肚

猪肚一箇洗淨將黃耆地黃洗淨槌碎裝入肚內令竹簽簽住用醇糟包肚放在罐內重湯以文武火蒸熟為度常服健脾胃進飲食補中益氣治諸虛弱

魚鮓

每大魚一斤切作片嚮不得犯水以淨布拭乾夏月用鹽一兩半冬月用鹽一兩待片時醃魚水出再燂乾次用姜橘絲蒔蘿紅曲饋飯并葱油拌勻入磁罐捺實箬葉蓋竹簽插覆罐去滷盡即熟或用礬水浸



肉緊而脆

細料鮓

鯉魚十斤治洗淨控乾切作鱖用酒半升鹽六兩醃過宿去滷入姜橘絲各二兩川椒蒔蘿各半兩茴香二錢紅曲三合葱絲四兩粳米糝升半鹽四兩酒半升拌勻入磁器內收貯箬蓋竹簽候滷出傾去入熟油四兩澆

省力鮓

青魚或鯉魚切作三指大鱖治淨每五斤用炒鹽四兩熟油四兩姜橘絲各半兩椒末一分酒一盞醋半

盞葱絲兩握飲糝少許拌勻磁瓶實捺箬蓋箴插五七日熟

鷓鮓

肥者二隻去骨用淨肉每五斤細切入鹽二兩酒一大盞醃過宿去滷用葱絲四兩姜絲二兩橘絲一兩椒半兩蒔蘿茴香馬芹各少許紅曲末一合酒半升拌勻入罐實捺箬封泥固猪羊精者皆可倣此製造

鍋燒肉

猪羊鷓鴨等先用鹽醬料物醃一二時將鍋洗淨燒熱用香油遍澆以柴捧架起肉盆合紙封慢火煨熟



調和省力物料

馬芹胡椒茴香乾姜官桂花椒各等分碾為末滴水為丸每用調和熬破入鍋出行者尤便

餛飩皮

白麵一斤用鹽半兩凉水搜和如餅劑停一時再搜攪為小劑豆粉為粹骨魯槌捍圓邊微薄入餡蘸水合縫下鍋時將湯攪轉逐箇下頻洒水火長要津滾候熟食之餡子葷素任意

藕粉

取麤者洗淨截斷碓中搗爛布絞取出以密布再露

澄去上清水如汁稠難澄添水攪即澄為粉服之自輕延年

姜粉

以生姜搗爛濾汁如上法和羹

鷄頭粉蓮子粉

取新熟者蒸熟烈日晒皮即開春作粉入肉食肉作羹

菱角粉

去皮如上法同前

葛根粉



去皮如上法開胃止煩熱可調湯服亦能解酒毒

### 茯苓粉

剉如彈子大水浸去赤汁如上法此粉熬粥能補心腎

### 茯苓粉

搗去上皮簸取實如上法此粉去風輕身同前

### 括萋根粉

去皮如上法同前

### 鹿羹

味甘無毒經云獸肉雖多惟鹿最可食性溫補益氣

力助五臟強陰益食靈草異其衆也頭肉又治煩憊多夢蹄治脚膝痠血治肺痿吐血及崩帶下每用肉不拘多少洗淨控乾先以鹽酒多醋少浴過用花椒蔞蘿苗香紅豆桂花如魚桂皮代之俱為細末量肉多少下之却將酒醋醬油拌勻加葱白數莖入磁器內密封其口用重湯慢火煮只候軟爛方可食

### 牛羹

味甘平無毒止吐泄安中益氣養脾胃心主虛忌肝主明目腎主補腎氣益精胃主消渴風眩補五臟髓主補虛填髓久食增年安五臟平三焦溫骨髓補中



續絕和五味食之冰牛肉不用黃牛肉不拘多少用活動肥嫩之肉洗淨其製法與鹿肉同但心肝肚不必重湯只可就鍋中煮糜爛食之惟腎可批開剥去内外皮膜用鹽酒多醋少浴浸一時入香油椒料打拌勻燒沸湯攪食惟髓取出以蔥花椒末同下在酒中食

### 乳粥

牛乳味甘無毒生微寒熱補虛羸止煩渴除風熱潤皮膚養心肺解諸熱風毒用黃牛乳水牛不用凡煮粥半熟去米湯下牛乳代米湯煮之候熟挹置碗中

每碗下真酥半兩置粥上溶如油遍覆粥上食旋攪甘美無比大助元氣

### 地黃粥

切地黃二合候湯沸與米同下罐中先用酥二合蜜一合同炒令香熟候粥熟時乃下同煮取熟食之大能和血生精

### 茯苓粥

治法與地黃粥同但不用酥蜜專補心益神氣

### 鹿角粥

鹿角味甘無毒消痺益氣力補精髓強陰用新鹿角



一具寸截流水內浸三日刷洗去腥穢以河水入砂  
罐內以桑葉塞口勿令漏氣炭火猛煮時時看候如  
湯耗旋添熱湯煮一日候角爛似熟芋指得酥軟即  
止未軟更煮慎勿漏氣漏氣則難熟取出晒乾為粉  
其汁澄瀝候清冷以綿瀝作膠片椀盛風中吹乾謂  
之鹿角膠可入藥每粥一椀入角粉五錢鹽一匙同  
攪溫服大能補腦髓益精血固元氣

### 栗粥

小栗去壳切如米粒每粳米一升栗肉二合同米煮

### 百合粥

生百合一升切蜜一兩同水窰熟投將熟粥生每椀  
用三合

### 枸杞子粥

枸杞子生研瀝取汁粥一椀可入汁一盞加熟蜜少  
許同煮

### 馬眼粥

新黑豆一斗淨淘入大釜中如常用水煮合熟擗去  
汁以熟麻油浸之豆上油深四指蜜蓋之慢火煮直  
候露出豆即以匙拌轉更煮即令油盡即住每粥一  
釜可下熟豆三五椀候熟時拌勻食之



乾蕨菜

採嫩蕨菜蒸熟以乾灰拌之晒乾洗去灰又晒乾收之臨食用水浸令軟味佳

醃藏諸般菜

葱韭胡荽冬瓜茄子胡蘿蔔等菜可依時候醃藏所用物料宜者為佳忌生水濕器收貯

造五葉菜

俗名莽莽菜摘洗候乾用茄切作絲和菜用鹽拌勻以瓦罐盛之壓緊候三四日取開食遇有茄時可造

造蕨菜

或白菜或辣菜洗淨切碎晒乾用蘿蔔切成條晒令微乾用姜絲炒黃豆瓣入食香鹽相停揉回鹵性裝入罐內候熟隨用

食香菜

或嫩芥菜或春不老菜洗淨細切晒乾每斤用鹽相停入食香和醋拌勻揉回鹵性裝入瓶內如法築緊隨用遇有菜時皆可做

造豆芽菜

菜豆揀淨水浸兩宿候漲以新水淘控乾掃淨地水濕鋪紙一重勻摻豆用盆器覆一日洒水二次須候



芽長一寸許淘去豆皮沸湯淖姜醋油鹽和食之鮮美

### 造紅花子法

淘去浮者白內搗碎入湯澁汁更擣更煎汁鍋內沸入醋點絹之似肥肉入素食極珍美

### 造虀菜法

先將水洗淨菜揀去黃損者每菜一秤用鹽十兩湯泡化候湯大溫逐窠洗菜就入缸看天道涼煖煖則來日菜即滄下隨即倒下者居上一層菜一層姜約菜百斤老姜二斤天寒遲一日倒倒訖以石壓令水

### 滄過菜

#### 虀水法

菘菜洗淨畧湯中淖過入極清麪湯內以小缸盛看菜與麪湯多少相稱菜不必多候五七日酸可喫如有虀脚一小椀只一日使用冬日畧近火尤易熟諸菜皆可菘菜即生菜

### 紫不托

新黑豆煮取濃汁搜麪作湯餅極甘美能去麪毒令不蒸熱服丹石人尤宜食此雜蓴菜為羹甚妙

### 造乳餅



取牛乳一斗絹濾入鍋煎三五沸水解用醋點入漸  
漸結成漉出絹布之類裹以石壓之

### 就乳團

用酪五升下鍋燒滾入冷漿水半升自然撮成塊如  
未成塊更用漿水一盞決成塊漉滓以布包團搗如  
乳餅樣春秋酪滾提下鍋用漿就之夏月滾傾入盆  
就

### 復爐燒餅

薦桃肉退去皮者二斤搗爛入蜜一斤以爐燒酥油  
餅一斤為末拌勻措作小團仍用酥油餅剝包之作

餅入爐燒熟

### 糕糜

羊頭蕒極爛提去骨原汁內下糯米候爛成糕糜下  
酥蜜和勻不入果物

### 豆粉糕

米一大碗燒滾下蜜半斤去沫用豆粉六兩調糊下  
鍋覷稀稠添水熟則盤子酥油抹底盛澆酥油刀裁  
食之

### 蜜調炒麩

乾麩炒熟羅過再炒下蜜少加水攪成按片刀裁食



之

### 瓶裏糕

鷄蛋二十箇打破攪勻以羊肉二斤細切入細料物半兩碎蔥一撮香油炒作燥子攪入鷄蛋汁令勻用醋一盞酒半盞豆粉二兩調糊同鷄蛋汁燥肉再攪勻傾入酒瓶內箬扎口入滾湯內煮熟伺冷打破瓶切片酥蜜澆食

### 油煤麩粉條

發酵麩十四兩後入豆粉麩二兩同調前酵麩令稀用麻子下入油內煤之候熟用蜜一斤小糖半調

入前茶食浸之食用

### 蒸羊

羊一隻擇淨去頭蹄腸肚等打作事件用地椒細料物酒醋調勻澆肉上浸一時許入空鍋內柴捧架起盆合泥封發火不得大緊候熟碗內另供原汁

### 收藏乳餅

取乳餅在鹽瓮底不俱年月要用取出洗淨蒸軟食用一如新者

### 造乳線法

用牛妳不拘多少盛於磁盆內晒候四邊有清水出



方成下鍋溫熱以酸妳漿點之用杓攪動瀉出放於木盆內用手揉擦三兩次搥成塊又下舊湯鍋內再錫捻成絹片樣上竹木棍捲扯仍下本鍋內再錫捲扯三五次上揜床晒乾收起如用時溫油燂酒蜜或白砂糖食用

### 造酥油法

用牛妳下鍋滾二三沸昏在盆內候冷定面結成酪皮將酪皮鍋內煎油出去租昏在椀內即是酥油

### 又一法

用竹筒約長三尺裝牛妳於內約七分滿以木棍長

三尺五寸上安拐頭下釘一圓板安於竹筒內搗半日候沫出撇於盆內聚多下鍋煎撇去焦沫即成酥油如妳多用缸桶壩盛造亦可

### 炒乾酪

用晒乾酪於熱酥油鍋內炒黃色收起以備遠行食用

### 洗麩筋

用白麩一秤鹽四兩溫水和帶軟候水麩相停少時以冷水一桶從慢至緊搥洗得成麩筋再換新水一桶擇洗出麩筋作團於籠內蒸熟隨宜食用洗下麩



水澄作粉好漿細軟絹帛最妙

作漿衣粉法

每新米麥各一担、簸揀乾淨、入缸內、用水洗一二次、量時候浸三五日、每日淘一次、後磨成粉、用絹羅淘淨去滓、次日候漿水澄清、撇去水、用絹袋或布袋盛粉、懸於高處待水乾、取出攤晒、可漿細軟絹帛。

又一法

不用麥、用米一担、亦如前法、可漿衣服用。

生蕈菌法

取爛朽木及葉、於地下埋之、常以米泔澆之、令溫三

兩日後即生、炒脯食之、甚美、本是朽木、亦不損人。

又一法

畦中下爛糞、取朽木長六七寸、截斷槌碎、如種菜法、畦中勻布土、蓋水澆、常令潤、如初有小菌、即摧之、明日又出、亦摧之、三度後出甚大、收食之、最佳、此是山人良法。

用黃蠟

用黃蠟炒粳米充饑、食胡桃肉即解。

用黃精

用黃精陰乾為末、每日用淨水調服、任意多、少、一年。



變老爲少

用鷄頭實

用鷄頭實三合煮熟去壳研如膏入粳米一合空心食之頻服甚益精氣

生服松柏葉

用茯苓骨碎補杏仁甘草搗羅爲末取生葉蘸水滾藥末同食香菜

用蜜

用蜜二斤白麩六斤香油二斤茯苓四兩甘草二兩生薑四兩去皮乾姜二兩炮爲細末拌勻擣爲塊子

蒸熟陰乾爲末絹袋盛每服一匙冷水調下可待百日

用杜仲

用杜仲醋炒絲術苓甘草荆芥等分爲末糊丸如梧桐子大每服數丸即喫草木可以充饑止有竹華忌甘草不可食

水池中

水池中多種菱芡陸地多種薯芋山藥芎藭根百合年荒可以救饑

春宜食麥 夏宜食菜豆 秋宜食麻 冬宜食黍



凡飲食

空心食粥生津液 老人常以生牛乳煮粥食之有益 夏月熟肉單用醋煮可番旬日 麪不宜過水以滾湯候冷代水用之 熱水用陳紫蘇炒 茶宜漱口不宜多啜 凡食麪硬作熟澆湯深煮久則無毒 食麪後欲飲酒須先以酒嚥去目漢椒三兩粒則不爲病

凡造食

茶宜焙不宜晒 燒肉忌桑柴灰 凡糟蟹醬蟹以燈照則砂 救酸酒每大瓶用赤小豆一升炒焦袋

盛放酒中即解 洗猪肚用乾麪洗猪臟用砂糖則不腥 筴筍以薄荷入鹽少許同煮則鮮一法以灰汁煮之則解 藏乳多醜以茶清水浸之則減 糟蟹放皂角半挺在上可留久洗魚滴生油數點則無涎 煮魚冷水或滾湯下用末香則不腥 煮鵝用櫻桃葉數片同煮則易軟 煮陳臘肉待滾時將燒紅炭數塊淬之則不斂 煮諸般肉用紙封鍋口或以楮實同煮則易爛其味香美

○收藏果物 凡二十七條

收乾荔枝以新磁甕盛每鋪一層即取鹽梅三五箇



以箬葉裹如粽子狀置內密封瓮口則不蛀壞極妙  
收松子以防風數兩同裹則不油則防風亦不壞  
松仁之類蒸壞不可食者攤置竹紙上焙之如新  
煎果經夏蜜酸者但置其瓮於濕沙中則味如新  
糖霜溶而味損者以冷水浸洗晒焙乾味色如新  
陳榧子水浸一宿許乾麤皮皆貼壳上食之如新  
陳荔枝膠棗洗淨蒸過銀杏洗淨以粉漿過如新  
核桃及松子以疎布縫袋盛掛當風處則不膩  
桃穰及松子楊梅仁以燈心剪碎收之則不油  
红柿未熟者以冷鹽湯浸之可週歲顏色不動

糖霜入新瓦器箬葉封之覆懸竈上須久不溶  
糖霜以燈心十剪重重間和收之經久不潤

煎果遇霉月換蜜置細辛末於頂上則蟻不生  
梨肉最忌見酒慎勿與供宴餘者同收之不酸  
酒浸葡萄以新瓮密封懸掛當火處則不壞  
榧子以舊盛茶磁瓮收之經久亦不損

梨橘石榴土瓜等以新罐盛頓陰僻處不乾

棗子以粟草置裹中相間令勻收之不蛀

柑橘以燥松毛逐層鋪頓無酒處不爛

橘子以薄竹刀就其柄處微勒一匝則味不枯



橙橘之屬藏菜豆中極妙若頓近米邊則不宜  
金柑頓銀錫器內或雜以麻油藏之經久不壞  
葡萄以蠟裹頓罐中再溶蠟封之至冬不壞  
鷄頭實以原水藏浸新瓮中供於剝不壞  
生果甃地為深坑藏之以木板蓋之可留不乾  
梨子別取麓者一顆以數顆插其上頓煖處不壞  
梨子最怕凍宜頓煖處若藏久有酒處不宜

○造麴醞酒醋日九十二條

正月 丁卯甲辰丙辰丁未巳未乙酉丁酉吉  
二月 巳巳丁巳吉

三月 丙子巳巳庚子乙巳丁吉

四月 乙丑丁丑丁卯辛卯乙卯吉

五月 丙寅甲申庚申吉

六月 壬申戊寅巳酉丁酉巳卯吉

七月 庚午庚戌戊子戊戌吉

八月 丁亥癸巳巳亥巳巳吉

九月 辛巳戊子丙申戊申辛亥庚申吉

十月 巳卯丁卯甲戌癸未甲午庚子巳未吉

十一月 乙丑戊寅乙未壬寅戊申甲寅甲申吉

十二月 庚子丁卯壬申壬寅乙卯甲申庚申巳卯吉



○醃肉瓜菜酢脯日凡二條

宜初一初二初七初九十一十三十五  
忌初五十四二十三

○禁辟虫物凡七十五條

治諸物被蛀法

用莽草燒烟薰之則蛀虫皆盡

治衣帛虫蛀法

端午日取蒿苳葉於厨櫃中則蛀虫不生

又一法

七月七日曬曝革裘無虫

又一法

七月收角蒿置毡褥書藉中辟蛀虫

胡人治百虫飛入燈法

凡遇初上燈時先執燈草呪曰波利瑟吒護生草救  
護衆生離煩惱一氣呪九遍將草置燈盞上諸虫不  
入

治井瓮生虫法

清明前二日夜鷄鳴炊黍米熟取釜中湯遍洗井口  
瓮邊地則魚馬蝗百虫不近井甕甚驗

凡造醬不生虫法



於三伏內黃道日浸豆黃道日蒸拌忌婦人見則無  
虫

治鼠耗法

用安息香蟬黃松鼠等分為末夜靜時焚燒其鼠若  
來不得打殺以物盛放土中不復還矣

又一法

用木刻貓兒一箇以赤鼠尿調彩畫之鼠見自走

又一法

用黑犬血和蟹燒之諸鼠悉去

又一法

每月辰日塞鼠穴則自無鼠

又一法

遇寅日以物塞鼠穴鼠自斷

又一法

用狼糞和印香燒可聚鼠

又一法

取大雄鼠一箇割去其勢放之滿屋自咬鼠死尤勝  
似貓

治蝇虫法

用臘月雪水遇蝇灑几牀上自去



又一法

用綠礬水漬濕巾蓋卓器不敢近

又一法

端午日午時寫白字倒貼於柱上四處無

又一法

元日平旦用鹽豉吞七粒終歲不於食中誤喫蠅子

辟蛇法

凡行山路帶雄黃在身或研水塗脚心或腿繃上帶之蛇自不敢近

又一法

凡入山林默念儀方不見蛇虫誦儀康不怕虎狼

又一法

於四壁柱上用倒流水研墨書龍字貼之

又一法

多用小片瓦寫儀方二字置四處蛇見字畏退之

又一法

端午日午時用朱砂寫茶字倒貼之蛇蝎不敢近

治燕子不欲來巢者

書戊字貼至處則不來矣

又一法



用白紙朱書鳳凰二字貼巢上即去

治蚰蜒不生

打春時拾春牛泥撒在簷下

又一法

用白礬水灑來處則無

又一法

端午日書滑字貼之亦不生

治蚊虻法

用社日祭餘酒噴屋四壁能辟

又一法

於除夜五更使一人堂中向堂扇一人問云扇甚的  
荅云扇蚊子問荅乃已則無蚊虻

又一法

端午日五更依前法扇問荅尤驗

又一法

端午日取大蠖蟆一箇用好墨一塊入於口中紅線  
縛住取正午時方握一坑深五寸埋於內至第二日  
午時取蠖蟆口中墨於壁上畫葫蘆一箇用淨水噴  
三口蚊子盡入葫蘆內不可打殺欲其去時用扇搨  
去取墨蠖蟆活則驗



又一法

用浮萍菹活為末燒之蚊蚤自灰

又一法

用蟹殼夜明砂為末燒之

又一法

端午日午時望太陽將水呪曰天上金鷄喫蚊子腦  
髓吸太陽氣吹燈心上念呪七遍遇夜將燈心點照  
辟去蚊子

又一方

端午日用臘水洗屋下無蚊蠅

又一法

清明日日未出時採薺菜花枝候乾夏間做挑燈杖  
能祛蚊及取花陰乾暑月置近燈燭令蚊蛾不侵故  
名護生草

又一法

用木鱉子川芎各一兩雄黃半兩為末蜜丸如芡實  
大燒一丸則蚊蚤盡去

又一法

書風字間字則窻壁下無蚊

又一法



用苦楝花柏子菖蒲各一兩為末慢火燒聞氣自去  
又一法

五月五日取浮萍草陰乾燒烟蚊子自去

又一法

夏間點燈欲無蚊蚋相近就春前一日或臘前一日  
以水浸燈心少時晒乾收之夏月用

又一法

端午日用麻線一條圍床周匝以蝙蝠血塗遍繫床  
四面絕蚊蚋

又一法

蝙蝠屎燒烟可辟蚊子

又一法

夜明砂海金沙苦楝花每夜燒一捻其蚊蚤自去

又一法

木鱉子茅香堆黃每夜燒之其蚊蚤自去

又一法

木屑一斗天僊藤末四兩研勻如印香燃之蚊蚤自  
去

又一法

用鱉血畫圍蚊聚或早間開一路即從開處出



又一法

呪曰天地太清日月太明陰陽太和急急如律令勅  
面向太陽念七遍吸氣吹燈草上點之辟蚊蚋

又一法

端午日取浮萍晒乾二月收桐花一作苦楝花夜明  
砂合搗為末作印香燒堂中蚊蚋永無

治壁虱

用紙書云欠我青州木瓜錢將此七字貼于床脚上  
忽然不見一云張三賢買了木瓜不還錢一去三十  
年寫此貼床脚上亦驗

又一法

用白馬蹄於床下焚燒壁虱盡化為血

又一法

用臘月水日晒薦蓆能去蚤虱

又一法

用麝香壳三箇為末置蓆下即去

又一法

三月三日收苦楝花或葉鋪於蓆薦下可辟蚤虱

治狗蚤

用菖蒲末摻蓆上極驗



又一法

用草烏菖蒲根等分併一盞晒乾為末摻於蓆下

又一法

用白膠香床下薰之蚤虱盡去

又一法

五月五日用熨斗燒一棗置床下辟狗蚤

又一法

清明日用熨斗內着火炒棗子於床下帳內上下令烟出令一人問炒甚的荅云炒狗蚤七問七荅則狗蚤不生

又一法

用葫蘆或茯苓末鋪摻茵蓆下或用牛角燒薰亦好

又一法

用辣蓼晒乾鋪蓆下除壁虱

又一法

用枸杞子樟腦椎黃為末包貯置床蓆下可去壁虱

又一法

用百部根燒烟薰之亦好

又一法

用好木瓜切片鋪於床下



又一法

用菖蒲浮萍葱各一斤為末每用半盞許撒席上次日皆自灰

又一法

用騾蹄牛角黃蘗木瓜燒烟薰之已上諸法亦治壁虱

治磯虱

用菖蒲神麩白礬各半兩硝石一分黑錫一兩鉞內鎔錫入礬硝研成粉入菖蒲麩末以水同煮綿帶子不拘多少一炊久候乾每條以水銀一銖於手心內

唾調如泥搓擦帶上用繫腰及頭衣服上永無

治頭上虱

用藜蘆為末摻髮中經宿虱皆自落

又一法

用輕粉少許摻頭上一二日虱盡灰

又一法

人多虱者將及冬用水銀二三錢臘茶末一錢於掌內以津唾調開將綿作緇按勺在上以絹作帶裹之繫於腰間

治衣服有虱



用百部秦艽各一兩為末燒烟熏衣服虱盡落淨

治虫蟻法

驚蟄日用石灰摻門限外免虫蟻出







新刻臞仙神隱卷之三

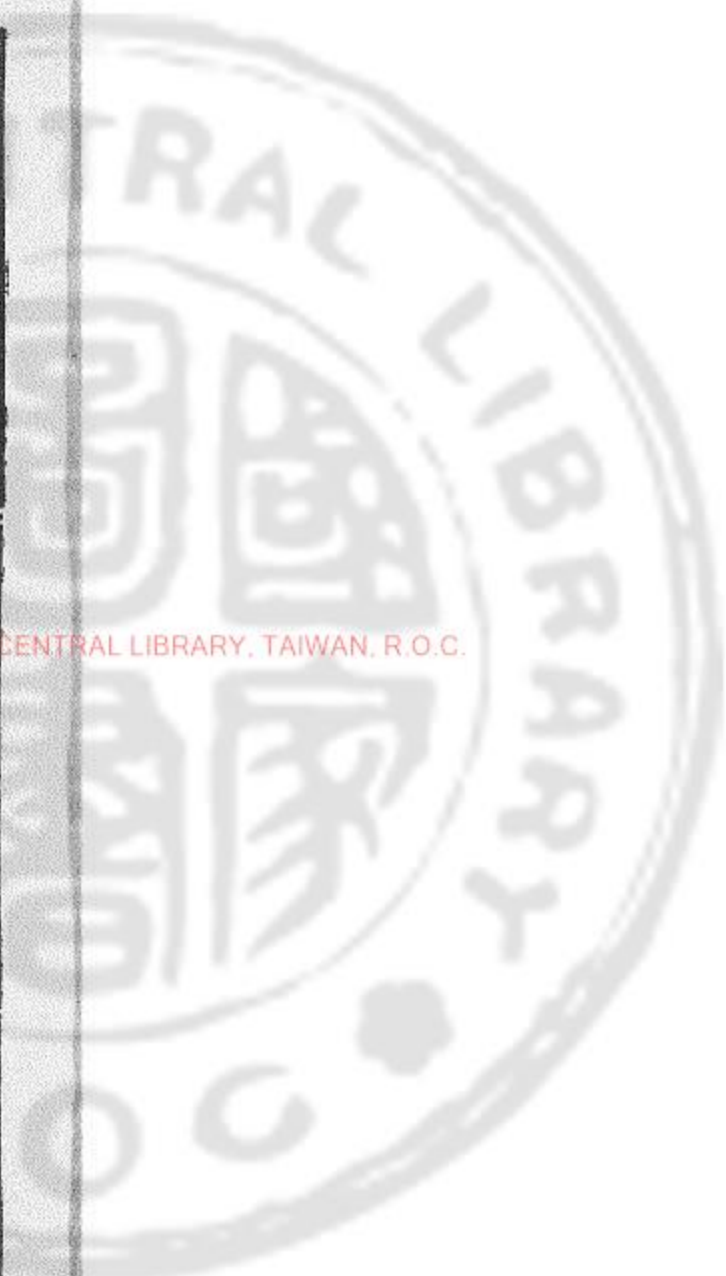
錢唐金菴道人胡文煥德甫校

○歸田之計

○正月凡三十八條

是月也。天氣下降。地氣上升。陰陽和同。草木萌動。農事方作。立春之日。父老迎春於東郊。取土牛之泥。書大吉二字於壁。謂取一年之吉。喫春餅。生盤。謂之迎春氣也。

元旦三更。先詣厨迎祀竈果。乃釘挑符書響字。畫重明鳥。及貼門神鍾馗於門。以辟一年之祟。設香案。





燈燭於天地前至五更家長領合家大小焚香點  
燭置酒菓素供於案上畢方率家眷祈谷於

上帝拜三光及萬靈又拜本境山河土地五穀之神  
以祈一年之福乃於所祀天帝神祈前朗誦諸經  
太上洞章各一迴以祈一年之安方用牲酒之禮  
祭於祖考享於宗族方於家堂敘長幼坐定自少  
至長各飲屠蘇酒一盃食馬齒苳數筋以祛一年  
不正之氣至天明祭農家所司六畜之神以祈一  
年蕃息仍以農具犁耙之屬網罟之器及蓑笠之  
具此乃務農之本亦用鷄豚之屬酒禮祭之以祈

一年之吉方敘長幼於家堂各行拜賀以敘一年  
之禮乃設肴饌自幼至長舉觴慶祝盡餉而休以  
取一年之利

北方庄家其夜束長高草把燒之謂之照廳火伺  
燒將過看向何方倒所向之方其年必熟乃以大  
椽重舉拋丟聽其聲則衆和曰一跌田禾盛茂二  
跌五穀滿倉三跌六畜成羣四跌人口和平如此  
隨口所說不拘幾跌此庄家之年事也

十五日謂之上元天官賜福之辰當建醮事以申以  
祈一年之福於十四點燈起以祀太乙至十六止



用糯米圓不落角以祀之燈下兒女相聚而食謂之慶上元

北方婦女有請耍線兒之戲以一女子用被蒙其頭衆女子拍手大叫曰壽域天開天開月明騎鶴下瑤臺如此叫聒久之其人乃昏忽有鬼附其體而善舞乃問其禍福但以手示之終不言有捏拐者假爲之羣女大咲以爲嬉戲終夜不睡男子乃請灌卽神以桶盛水取一大石以黃泥塗之安桶於上衆請曰一請灌卽神云隨口所說至於卜請令兩人扛之其石隨桶而起謂之神來矣

見婦人卽落此是村童之節戲也

南方婦人以草一根插於爐中上挂兩草如人脚以帛於頭上抹之取其熱氣請草粘之謂之請亭卽又以箴節偷門神糊於上畫成人面以柳枝爲身以衣覆之婦女和而請之謂之請七姑娘若來能拜人秤之則重又以筍箕人衣覆於上以筍一根插於箕頭請之若來能寫字打人謂之請筍箕姑姑此南方閨中人之戲也

驗歲

一日鷄二日犬三日豕四日羊五日牛六日馬七日



人八日穀日色清明溫暖則蕃息安泰風雨陰寒慘  
列則疾病衰耗以各日驗之

### 驗草

每年先種此七般草以堦前以觀一年之候如薺菜  
先生歲欲甘葶蘆先生歲欲苦藕先生歲欲雨蒺藜  
先生歲欲旱蓬先生歲欲流水藻先生歲欲惡艾先  
生歲欲病皆孟春占之

### 卜歲事

先於除夜可將舊門神取下裁作條搓成九條於夜  
飯甑中蒸過取出至五更蟠於盤中供養天地前謂

之結羊腸以卜一年之事凡卜乃持羊腸望空而祝  
曰今臣某爲某事云未知吉凶願祈昭報乃以羊  
腸兩頭摺回共一十八頭用手搓亂兩兩相接止番  
兩頭仍後放開解之如順吉者一條如線無有縮結  
或有一條作一團者兩三條作一團者抖之乃落其  
地無挂礙則結纏結解不開凶

### 卜年豐

於除日作米粉窩穴一十二枚若閏月多一枚擺於  
甑中蒸至飯熟以觀一年旱澇之驗如第一箇窩中  
有水則知正月有水水多則其月雨多乾者其月必



早餘皆做此此庄家觀年豐之驗也

○一歲之務

築墻垣 編籬落 開溝渠 堰陂塘 整屋漏

修蚕屋 修農具 織蚕箔 置蓑笠

此九事非獨正月農隙之時皆可

一家之計在和伯叔子姪在孝夫婦妯娌和睦此家之肥也

一生之計在勤嘗謂欲求家富貴須下苦工夫此是盡力於畝畝也

一年之計在春嘗謂當春不用也秋後受饑寒此是

勤力於春也

一日之計在寅嘗謂晏眠并早起三朝當一工此是勤力為先也

○務農

教牛

牛者農之本為家長者須當留心提調每日水草不可失時水牛夏間下水坑不可觸熱冬間要溫暖切忌雪霜凍餓家有一牛可代七人之力雖然畜類性與人同切宜愛惜飽養如教小牛必令慣耕老牛同負犁耙使其純熟自然則知耕道矣



○種木

種木法

凡種果木須望日前種望日後種實少移木須要愛護封其根土不動即易活

嫁果樹

諸果木樹茂而不結實者於元日五更以斧班駁雜斫則子繁而不落十二月晦日夜同若嫁李樹則以石頭安樹榪中更以長竿打其樹稍結子亦繁桃樹五年不結子蓋樹皮緊束不得長故也凡三年必用尖刀刮破樹皮直長者四五條其樹多結子石榴樹

元日以石頭安於樹榪間或根於榪則結實甚繁

移栽諸色果樹

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清糞水和土成泥漿根有宿土者栽於泥中候泥水乾次日方用土覆蓋根無宿土者深栽於泥中輕提起樹根與地平其根舒暢易活三四日後方可用水澆灌上半月移栽則多實切宜愛護勿令搖動

移栽諸樹

自朔暨晦可移松柏槐榆等樹二三月亦可



駟諸色果樹

樹芽未生之時於根傍寬深掘開尋攢心釘地根截去謂之駟樹畱四邊亂根勿動用土覆蓋築實則結果肥大勝插接者

○使果實不落法

社日春百果樹下則結實堅牢不脫落不結實者亦依此法爲之

○摘果實

凡果實初熟時以兩手採摘則年年結實茂盛

○摘果禁忌

凡百果子忌孝服人採摘若犯之來歲不生

○治果樹有蠹蟲

用杉木作釘塞其穴蟲立死

辟五果蟲法

正月元日鷄鳴時以火把遍照五果及桑樹上下則無蟲如時年有桑災生蟲照之不生

○止鴉鵲食果

果子熟時不可先摘如被人盜喫一枚飛禽則來食切宜謹之

插樹



見二月接樹同務取向陽之枝則多結果實其妙

### 種柳

取弱柳枝如臂大者長一尺五寸燒下頭二三寸鑽一竅用杉木丁釘入埋之用杵打實永不生刺毛先於坑中置蒜一枚甘草一寸永不生蟲常以水洗之必數條俱生晉三四條茂者削去枝稍其枝必茂或栽培者長五六尺亦可人家若種千樹足可以供柴箕柳可漫插於河邊及平地至秋間收取可為簸箕升斗用度二月亦可栽插垂最可愛或於門前小橋之邊或於柴門之外可多種數株到春來又可知春

色深淺到秋來又可知秋意垂條柔軟又可愛又可為行人繫馬這是粧點春色好處

### 栽桑樹

耕地宜熟移栽時行須要寬橫行濶八步長行相離四步對栽桑行中間可用牛耕做田不廢桑不致荒二月內移栽及臘月內亦可

### 修桑

削去枯枝及低小亂枝條根傍掘開用糞土培壅若臘亦可此月若不修理則葉生遲而不茂

### 接桑



桑本大如臂者去地二三尺以刀子剔起皮離木勿令破取柔桑修鶴膝下斷取如筋大者一尺削其本如馬耳乃插入桑皮中令皮相接其精巧須知接樹之法乃以桑皮纏糞土包之至春生葉茂盛

○修諸色果木樹

削去底小亂枝條勿令分其氣力則結果自然肥大

○蒔種

種麻

古人云十耕蘿蔔九耕麻地要肥熟以灰拌種如撒子以土灰和腐草蓋密則細疎則粗待葉出則刪云

宜帶露撒灰耘糞三兩次二三月皆可種之宜早不宜遲臘月八日亦可

種茄匏冬瓜葫蘆黃瓜菜瓜

此月預先以糞和灰土實作一堆候土發過熱以盆盛土種瓜茄子於土中常以水洒之日間朝日色夜間收暖處候生甲時分種於肥地常以清糞水澆灌上用低棚蓋之待長茂帶移栽社後種亦可

作種大葫蘆坑法

正月中掘地作坑方四五尺深一丈實填油麻菜豆葉及爛草等一重糞土一重草如此四五重向上一



尺餘着糞土填之種法見二月

### 種芋秧

先鋤過地一遍又以新黃土覆蓋鋤過却將芋芽向上密排種之用草覆蓋候生出三四葉約四五寸高於三月間移栽之

### 栽葱韭薤

去穴邊微洒乾糞行密撒種之宜鷄糞培壅

種苦蕒蒿苣生菜四月芥

宜用落過灰糞種之二三月種皆可

### ○蒔藥

### 種地黃法

十二月耕地至正月可三四遍細爬訖然後作溝溝濶一尺兩溝作一畦畦濶四尺其畦微高而平硬甚不受水苗未生時得水即爛畦中又撥作溝溝深三四寸取地黃切長二寸種於溝內訖即以熟土蓋之其土厚三寸以上每種一畝用根五十斤蓋土訖即取經冬爛草覆之候芽稍出以火燒其草令燒去其苗再注葉肥茂根益壯自春至秋凡五六耘不得鋤八月堪採根至冬尤佳若不採其根大盛春二月當宜出之若秋採訖比之明年耨耘而已參驗古法此



爲最良按本草二月八月採殊未窮物性也八月殘葉猶在葉中精氣未盡歸根二月新苗已生根中精已滋不如冬月採妙又與蒸晒相宜古人云二月八月非爲種者將爲野生當須見苗矣欲食其葉但露散後摘取旁葉勿損中心正葉甚益人勝諸藥

種天門冬

正二月取苗種須用肥地每根相去二尺餘栽一科不得稠不久其根甚茂若取根即留一分小者却栽時常上糞有草即耘此物甚難種若都摘了恐不活種子雖得成亦晚矣

○修饌

合小豆醬

小豆蒸爛候冷團成餅煨出黃衣穿掛當風處至三四月內用黑豆或黃豆炒過磨去皮簸淨煮熟撈出每豆黃一斗熟豆一石用鹽四十餘斤拌勻搗爛入瓮每月攪動晒過七日後便可食用合醬時斟酌豆黃用之

○二月九五十一條

是月也農事大作勿妨農事有事於東郊少者作而老者餉



是月也上戊之日王者勸農之時農家當祭農具祈穀以享牛王

其月十五日俗謂之花朝節乃太上誕生之日道家謂之真元節可與同道者作群仙會諷道德經畢設村醪酒果擊愚鼓唱道情狂歌醉舞以樂仙家之風月

社日農家當祭五穀之神王者祭社稷是也以祈一年豐熟

月內三卯

有則宜豆魚則早種禾農家每歲經驗之事

○驚蟄

驚蟄自以石灰摻於門限牆壁之下則辟除諸般蟲蟻

○務農

壓桑條

用燥土壓之則根易生若溫土壓則條爛不生

種黍稷

新開豆田爲上一畝用子四升春分前後用灰土和子種之頻鋤三五窠作一叢書曰黍心未生雨灌其心心傷無實黍心初生畏天露每日早用糝麻散絰



長繩上令兩人對持於黍上帝拽抹去其露則不傷  
黍刈黍欲早刈黍欲晚諺曰黍青喉黍折頭黍熟  
時炊飯又可釀酒擣碎蒸糕以備食用春夏亦可種

種麻子

取斑黑麻子爲種一畝地用子二升出鋤草淨相  
離五六寸留一根待放勃拔時去稚者田邊宜種遮  
六畜收子可打油燃燈食用

種大罌豆

宜疎種用灰蓋地要肥頻澆灌待芽出鋤淨根下

種豌豆

社前於大麥根邊種之以掩過灰糞勻蓋頻鋤

○種木

種樹木

二月上旬所取直枝嫩者如指大長五寸插芋中種  
之如無芋大蔓菁根蘿蔔根亦可用此勝種核核四  
五年方大崔寔云正月盡二月可削樹枝種土中令  
生二年已生即可移種矣凡五果樹花盛時遭霜即  
無子預於園中貯惡草生糞天雨後晴北風寒切是  
夜必然有霜遇此則於火作爐少出烟氣即拒其霜  
花不壞矣



接諸般果木

熟地內作畦成行用野桃子種之待長成小樹次年分開相離兩步栽一株候二年削去枝稍將桃杏李子等枝長五六寸削尖似馬耳樣先將野桃身鑿開插入令兩皮相合就用本色樹皮一片長尺餘濶三分纏所接樹枝用桑皮裹縛以泥封之用草標記以刺棘遮護則易活

腰接

驗其樹身大者離地一尺截作木砧小者離地七八寸截用細齒鋸齒粗則傷樹皮於砧相對側劈開令深一寸每砧對接兩枝俱以兩樹皮相合用黃泥封之候活生葉去一枝弱者若接梨或林檎宜赤梨樹砧上接之若接栗子宜於櫟樹砧上接之

根接

附地截去劈開以接頭削尖插之黃泥封固以糞壅之用草標記勿令搖動頻澆水即活

栽松

須去松中大根惟留四邊鬚根則無不偃蹇必用春社前帶土栽之栢株百活過此時則不生也

栽梨



以春分日將旺梨笋作拐樣斫下兩頭用火燒紅鉄器烙定津脉卧栽於地深一尺許春分前後日皆不可只宜春分日

### 栽桃李杏

栽桃宜密栽李宜稀可南北行杏宜近人家栽亦不可密桃三年結實五年盛七年衰十年死至第六年以刀剝開皮令膠出其樹多有五年活

### 種栗

及時收下去外毛於屋下着濕土埋之須要深莫交凍損二月芽生種之待長成遇冬以草裹之至二月

解放仍用篱圍之三年不得人觸着宜忌之

### 種銀杏

有雌雄雌者有兩稜雄者有三稜須合種之若臨池水邊種之照影亦能結實

### 種棗

選好味者留種之候芽生高則移栽三步一樹至花開時以杖擊樹振去牲花則結實多

### 栽葡萄

宜放棗樹邊栽之春間鑿棗樹作一竅引葡萄枝從竅中過候葡萄枝長塞滿竅斫去葡萄根托棗根以



生其肉實如棗葡萄用米泔頻澆之

### 插葡萄

預先於去年冬間截去藤枝旺者約長三尺埋窖於熟糞內候春間樹木萌芽發時取出看其芽生以藤籤蘿蔔內栽之埋二尺在土中則生根留三五寸在土外候苗長牽藤上架根邊常以煮肉肥汁於冷澆灌三日後以清水解之天色乾旱輕鋤根邊土澆之冬月用草包護防霜凍損二三月間皆可插

### 種桑椹

宜熟耕地打成畦以舊椹撒於畦中常用水澆灌候芽出時如法愛護冬間附地割去其窠用亂草薄蓋以走火烧過勿令火大則傷其根以糞草蓋至春爬去糞草用水澆灌每一窠出芽數枝留旺者一枝餘前削去至秋長五六尺來春可移於熟地內相對凡大寬行栽之

### ○蒔種

#### ○種葫蘆黃瓜冬瓜茄子

宜天晴日中種之每日早以清糞水澆之此月下旬栽五月中旬結實若三月種之已遲

### 種大葫蘆法



正月先作坑，至此月每坑只種十餘顆子，待生後，揀取四莖肥好者，每兩莖相縛著一處，仍以竹刀剖去半邊皮，以物纏住，以牛糞黃泥封之一，如接樹法，裹之待生，做一處只留一頭，取此兩莖亦如前去半邊，合之便是四莖作一莖矣，待得活，只留一莖待結葫蘆時，只揀取兩箇，周正好大者，餘除之，若依此法，其葫蘆極大，一箇可盛一擔米。

○種莧菜

用月晦日晚下種之。

○種茄子

初分栽茄秧時，向根上拍開，搯硫黃一皂子大，以泥培之，結子倍多，其大如盞，味又倍，棠開花時，取葉丟路上，以灰圍之，結子加倍。

種蘿蔔菘菜

上旬撒種，三月中旬可食，宜肥地，以熟糞蓋之。

○種西瓜

宜肥地，掘坑如斗大，每坑納瓜子四枚，多種則漫撒，苗出後，根下壅土作盆，多鋤則饒子，不鋤則無實，餘花搯去，則瓜肥大。

種藕蓮



取藕節頭，就用帶草濕泥包裹，却於池塘內栽之。或用卦酒壩頭上泥栽種，則當年開花。若種蓮子，用堅黑者，於磚上磨蓮子頭，令皮薄，則易生。取溝邊土作泥包，裹蓮子在內，蓮子頭上作尖樣，約三指大，長二寸，底下務要平重。候泥乾時，擲於池中，重頭沉下，自然周正。荷花極惡桐油。

種甘露子

宜肥地，熟鋤，取子稀種，三四尺一窠。葉上露珠滴下，一點生一珠，其根皆如連珠，蒸煮食之，味如百合，須要耘到。

種茗筴，即獨掃

屋側路傍皆可種。嫩芽可做菜食，以草繩腰束。九月間刈取，以石壓扁收之。三月亦可種。

種紅花

種時欲雨，漫撒爬勻。如種麻法，至五月收子，便種晚花。秋間八月及臘月皆可種。

種蘇子

於五穀地邊及路傍種之，收子打油，點燈甚明。

種紫蘇

於瓜畦邊成行撒子，每叢長高，可以得兩科。



○蔣藥

種牛旁子

取子畦中種種時乘雨即生若有水不候雨也地頭加糞要肥旱則澆水取苗食如剪韭法俾多取苗及根莖食之皆有益於人其子壳似草麻壳有刺尖有倒鉤鼠甚畏之着其體粘住即死一名鼠粘子置於鼠穴可逼鼠

種商陸

取根紫色及白色者良赤與黃有毒根擘破畦中作行種之若種子亦可根苗莖堪食色紫者味尤佳更勝白者淨洗熟蒸不用灰汁煮煉並無毒尤下諸藥若服丹砂乳石等人不可

種野菊

移根最佳易活一年花開子落於地來年即生可取子種之爲採花服之明且其苗最可食常服却老剪如韭法一名甘菊

種百合

宜好肥地加糞熟鋤春中取根大者劈取瓣於畦中如種蒜法五寸一瓣種之直作行以糞中澆灌待苗出即鋤淨四邊草春得看疎密得所更別移之亦可



若乾即澆水三年後其大如拳可取食之種子亦可  
或一年以後二年以來始生甚遲不如種蒜

### 種百部

宜山地種之如百合法多種爲佳取根按汁濯衣潔  
白又不生虱如用皂角同

### 種牛膝

秋收子至春種宜肥地深耕土鬆則易長爬平土然  
後下子種之用水糞澆之待苗出堪採如剪韭法荒  
則鋤耘旱則澆水秋中亦可種至秋子成高刈取莖  
收子九月末間用鋤掘取耕如法料理

## ○種花

### 種盆內花樹

凡種盆內花樹必要肥土先於冬間取陽溝泥晒乾  
篩瓦礫用大糞溼濕晒乾如此三四次了以乾柴草  
一重肥土一重用火烧過收藏至正二月間便栽花  
果樹木或種花木子粒每日用糟過退鷄鷄毛水與  
糞水相和澆之如花上發萌下便行根此時不可澆  
糞水如嫩條長成生花頭時便好澆糞花開時又不  
可澆逐日早晚只宜澆清水如已結果實不可澆糞  
澆糞則落矣如石榴花日中常晒早午晚澆水若嫩



芽長起便掐去心。凡花三四月間便可上盆。則根不長。多生花。根多則魚花矣。若用蚕沙浸水澆之尤佳。  
種菖蒲

取積年溝渠尾爲末種之。如欲石上生苔以芟泥馬糞和勻塗濕潤處不火即生。

○種茉莉花

此花生閩廣大葉花似茶蘼。今吳中亦有此花最香。以鷄糞壅之則盛。

種蜀葵

宜於院內路傍牆畔種之。候花開盡帶青收其穉勿

令枯槁於水中浸一二月。取皮作繩索用度。

種黃葵金鳳

以子置手中高撒於地種之則生枝幹亦高。

○催花法

凡花用馬糞浸水澆之三四日開者次日盡開。

治花被麝香觸

凡花葉最忌麝香。瓜尤忌之。瓜田邊栽蒜薤數株。遇麝不損。又法於上風頭以艾和雄黃末焚之即如初。

○治藥

造熟乾地黃法 方見八月



○修饌

煎桔梗

桔梗揀勻大者以米泔水浸去皮及爛者以井水煮取出以蜜四兩慢火煎蜜盡爲度再用蜜半斤浸日中晒乾蜜爲度以磁器盛貯再煉蜜添之

摘茶

以葉畧蒸候變色攤開搨去氣用手揉火氣焙乾以箬葉收之

○三月 凡五十五條

是月也生氣方盛陽氣發泄時雨將降乃視原野修

利隄防以通溝瀆

是月也蠶始生農事作男力畎畝婦工桑林

是月也十年之富在春一春之富在於是月謂其天氣明媚和暖之時百鳥鳴野萬花綻開人樂清寧皆可遊賞携琴載酒邀客踏青以爲一年之樂或臨流或就野圍坐而嬉能詩者詩能琴者琴能酒者酒直至日晡簪花滿頭爛醉而歸便是山家快活處也

是月也初三日謂之上巳古人於水邊修禊事飲酒盡歡以除不祥清明前三日謂之上巳禁烟之時



農家先作熟食至日盡絕其火只喫熟食謂之寒食至清明其日早取東方榆柳之木鑽燧以取火爲之換新火以取一年之利

其日合家大小挈酒漿拜掃於祖壠女子歸寧於父母之家

其日女童有踏青鬪草之戲要知生意何草先生也

其日有鞦韆之戲本山戎之戲蹴之以樂流光今庄家以爲樂豐稔之戲不可無也自清明前起至四月止

月內三卯

有則宜豆無則宜麻麥此農家驗之言也

○務農

犁秧田

其田須犁耙三四遍用青草厚鋪於內爛打平方可撒種爛草與灰糞一同則秧肥旺

浸稻種

早稻清明前浸晚稻穀雨前後浸其種用稻草包裹每包一斗或斗五投於池塘水內浸不用長流水雞得生芽浸三四日微見白芽針尖大然後取出擔歸



家於陰處蔭乾密撒於秧田內候八九日秧青於水浸之糯秧出芽較遲可浸八九日如前微見白芽出時方可種或於缸瓮內用水浸數日撈出以草掩生芽依前法撒種候芒種前後插秧

種秣黍

宜早下之地春月早種便收得子多其子可食稽稗夾籬編蓆又可作柴燒城郭間貨賣多得濟益庄家可多種

種芝麻

宜肥地內種此月爲上時每畝用子二升上半月重

者莢多頻鋤草淨收刈作束要小大則難乾以五六束爲一叢斜倚之則不被風雨所倒候口開抖下依舊叢倚之三日一次敲打白者油多四五月間亦可種之

種紅豇豆白豇豆

穀雨前後種六月收子便種再生八月收子

種大豆

宜上旬種夏至後二十日皆可種肥地宜疎瘦地宜密苗出便耘若莢赤莖蒼則有收其年槐樹無蟲則巨忌申卯日種



種黑豆

種時熟耕耙地手內握豆半抄行一步一撒苗旺便鋤淨草爲畦四月亦可種其豆可作醬及馬料稽稈可以作柴城郭中貨賣得濟

種粟穀

粟穀用臘雪水浸過耐旱辟蟲傷春種欲深夏種欲淺凡遇小雨宜趁濕種若大雨鋤一遍然後爬勻種之候苗出頻鋤多鋤則不秕細而結實熟則宜速刈乾則速收不然恐致拋撒

種苧麻

宜於肥地內撒子種之以草蓋以蚕沙壅之二年後移疎行密栽用灰糠拌土寒露後收子十月以後用牛馬糞勻蓋其根免致凍死

種綿花

先將種子用水浸片時漉出以灰拌勻候芽生於糞地內每一尺作一穴種五七粒待苗出時密者耘去止存旺苗二三窠勤鋤時常掐去苗尖不要長高若高則不結至八月間收花

○蒔種

種葵菜



其菜陽草也。花開時其花自朝至暮隨日而轉。古之謂向日葵者即此物也。取之以比忠臣俗傳以蜀葵黃葵向日謬矣。其菜易生郊野甚多不拘饒瘠之地皆有生於牆上者亦茂。奎陽極廣儉年可濟饑饉於不堪作田空地多撒其子使其野生以防儉歲之用。灰條菜亦如之。此一物不可不備。

### 種香菜

宜近水肥地種之。每窠根邊用煖過菜豆壳壅之。或用麻灰糞牛羊踏過爛草壅其周圍則易長大。有草宜頻鋤之。旱則以水流灌。人家園邊水側皆可種。忽

值饑年可接糧食用。

### 種藍

宜平地耕熟種之。爬勻上用荻簾蓋之。每日早用水洒至生苗去荻簾長至四寸高以熟肥地作畦打溝成行離五寸栽一窠。每日用水澆灌。如地瘦則用清糞水澆。一二次至七月間收刈。搽藍取汁見七月

### 種靛

先於舊年八九月間耕地。爬平臘月間復耕一次。臨種時又耕一次。宜此月種之。撒種後橫直復爬三四次。候生五葉時即鋤有草再鋤。至五月間收刈打靛。



種薑

清明後三日種之立夏後蚕大眠時生芽未可移栽先用蚕沙麻枯灰糞燻過熱以變地上做壟則四畔泥不流下每壟濶三尺揀有芽者一尺一窠橫斜栽坑內用灰糞蓋厚三寸上用土一寸以腐草蓋之六月棚蓋或插蘆蔽日東西爲坑坑口種芋頭以遮日色

種甜瓜

用盥水洗子取燻過糞土種之子子之候拖秧時搗去蔓心再用糞土花下種茭筍茨菰

先深掘地用蘆蓆鋪墊擺茨菰於上用泥覆水浸之種茭筍不可用蘆蓆止於水邊深栽

種茴香

收子陰乾宜向陽地以糞土和子種之仍種麻一窠以遮日色十月斫去枯梢以糞土壅其根下

收薺菜花

三月三日收鋪床蓆下去蚕若鋪窠上去蟲蟻

○蒔藥

種紫草

宜鬆沙地爬勻逐壟下子肥田一畝用子二升半薄



田用子參升苗生有草用手拔去用鋤傷其根則不茂盛

### 種山藥

預先鋤地成坑壟以芝麻稽或菜豆壳腐草包裹鋪墊山藥上有白粒芒刺者用竹刀切下一二寸作段相挨排卧種之四邊用灰則無虫傷覆土五寸旱則澆水忌人糞宜牛糞麻粃生苗出則鋤耘以竹木扶架霜降後收子種亦可立冬後根邊四圍寬掘深取則不碎

### 種川芎

用鬆肥土種之以退其水澆之則肥

### 種枸杞

枸杞子於水盆內揆令散晒乾耕地作畦畦中去却五六寸土以壤糞草鋪之以糞土一層蓋草上將子種之又以爛牛糞蓋之又蓋土一重令與畦平待苗出時勤要澆水至堪採時即如剪韭法更不要煮煉每種用三月一日日每年但五度剪不可過也凡枸杞生西河郡谷中及甘州者其味過於葡萄今蘭州西去鄴城靈州九原並大根莖尤大

### 種百合



種法見二月北方三月種取其根晒乾搗作麩可食  
益人

種葫蘆

宜白地種二月三月上旬爲上時四月上旬爲中時  
五月上旬爲下時種如生菜法苗出亦堪食其味香  
美能補人亦堪沐髮

○種花

移簷蔔

即桅子花帶花移易活霉雨時插嫩枝易生

移石櫛

葉未生時用肥土於嫩枝條上以蓆草包裹束縛用  
水頻洗自然生根葉方截下栽之用碎石之類覆壓  
則易活

○修饌

松筴

去赤皮取嫩白者蜜漬之畧焙令蜜熟勿大熟極香脆

松柏粉

當春帶露採嫩葉搗爲末當日爲之經宿則無粉

試茶

採嫩芽先以沸湯煮變色挹去水焙欲乾以銚炒令



香磨碾皆可坐一臨泉旋摘烹芳新不類常味

### 糖脆梅

青梅一百箇劃成路將熟冷醋浸過一宿取出控乾別用熟醋調沙糖一斤半浸沒入新瓶內以箬葉扎口仍用碗覆藏在地中深一二尺用泥土蓋過白露節取出換糖浸

### 造蒲笋鮓

取生者一斤寸截沸湯淖過布裹壓乾姜絲熟油橘絲紅麴粳米飯花椒茴香葱絲拌勻入磁器內一宿可食

### 蒸乾菜

三四月間將大窠好菜擇洗淨畧乾入沸湯內焯五六分熟晒乾用鹽醬時蘿花椒沙糖橘皮同煮極熟又晒乾再蒸片時以磁器收貯用時着香油揉微入醋飯上蒸過食之

### 晒蕨菜

採嫩者蒸熟晒乾用時以湯浸軟葱料油醬炒熟味如蘑菇

### 晒藤花

花開盛時摘取揀淨去蒂以鹽湯灑拌勻入甑蒸熟



晒乾可作素食餡極美葷用尤佳

### 晒薑菜

春分後摘薑菜花不拘多少沸湯淖過控乾少用鹽拌勻良久晒乾以紙袋收貯臨用湯浸油鹽姜醋拌食

### 做笋乾

笋肉一百斤片用鹽五升水一小桶調鹽漬笋半晌取出扭乾以原酒水澄清煮笋令熟撈出壓之晒乾臨用時以水浸軟就以浸笋水煮之其味尤佳

### 煮新笋

以沸湯煮則易熟而脆味尤美若舊者少入薄荷同煮則不焉與肉同煮不與薄荷其笋亦鮮

### 造熟笋鮓

切作片子沸湯淖過控乾入葱絲蒔蘿苗香花椒紅麴并鹽拌勻同淹一時食之

### 漿水

清明日熬炊粟飯乘熱傾在冷水中以缸浸五七日酸便好如夏月逐日看纔酸便用如過酸便不中用

### ○養蠶法

### 繭種

以繭種為先開簇時將好繭擇出於淨箔上薄攤開



日數至自然生蛾若有拳翅禿眉焦尾赤肚無毛等  
蛾揀去不用止畱無病者勻布連上生子既足待二  
三日移蛾下連至十八日後早晨汲井水浴一次浸  
去蛾便溺毒氣夏秋於通風涼房內連背相靠鈎掛  
至十月內捲收於無烟淨屋內頓放臘八日依法浴  
畢於中庭用竿高掛以受日精月華之氣

### 生蟻

蠶生一月之前預將蠶屋泥補乾淨若墻濕則多傷  
蠶蟻生三五日之前先將蠶屋用火薰暖仍多準備  
乾中糞蠶變白色已全於無烟暖屋內捲放至蠶生  
候東方白時將連鋪箔上候黑蟻全生和蟻秤連記  
寫分兩多少

### 下蟻

蟻生足勻鋪細軟蓐草切細桑葉摻於蓐上隨將蠶  
連翻搭葉上蟻自下連有不下者輕輕振下却秤空  
連便知蠶分兩依此生蠶萬無一損三兩蟻可布一  
箔可老三十箔蠶量葉放蟻慎莫貪多不然則勞而  
無功矣

### 涼暖總論

自蟻初生將次兩眠蠶屋正要溫暖蠶母須着單衣



可知涼暖自身覺寒蠶必寒便添熟火若自熱約量去火一眠之後天氣清明於巳午時間捲起窗薦以通風日至大眠後天氣炎熱却要屋內清涼務要臨時斟酌寒暖

### 飼養總論

蠶必晝夜飼若頻數多者蠶必早老少者遲老二十五日老一箔可得絲二十五兩二十八日老得絲二十兩若月餘或四十日老止得絲十餘兩飼蠶葉要均勻若值陰雨天寒比及飼蠶先用乾桑柴或去葉稈草一把點火照箔照過焬出寒濕之氣然後飼之

則蠶不生病一眠候十分眠纔可住食至十分起方可投食若八九分起便投葉飼之直到老決都不齊又多損失停眠至大眠蠶欲向眠時見黃光便住食擡解直候起齊慢飼葉宜薄摻厚則多傷慢食之病蓋因生蠶得食力須勤飼最忌露水濕葉并雨濕葉飼之則多生病

### 分擡總論

擡蠶之法住食即時分擡去其燠沙不然則先眠之蠶久在燠底濕熱薰蒸後變為風蚕擡蠶時不得將蚕推聚蚕受鬱熱後必病損多作薄繭又蚕眠初起



若直烟薰即多黑成蚕食冷露濕葉必成白殭蚕食  
舊乾熟葉則腹結頭大尾尖倉卒開門暗值賊風必  
多紅薑若高撒遠撒蚕身與箔相擊後多不旺多赤  
蛹癩老翁是也凡蚕諸般之證切宜忌之

### 初飼蚕法

切宜極細桑葉微篩不住頻飼一時辰可飼四頓二  
晝夜飼四十九頓成三十六頓第二日飼至三十頓  
第三日飼至三十頓但凡擡飼正宜極暖暗當用心  
勤慎飼之

### 頭眠

頭眠擡飼一晝夜可飼六頓次日可漸次加桑葉向  
黃之時宜極暖蚕眠起時却要微暖

### 停眠

停眠擡飼起齊投食宜薄撒葉一晝夜只可飼四頓  
次日漸漸加葉眠起宜溫和則蚕安穩

### 大眠

大眠起直候十分起齊投食一晝夜可飼三頓次日  
加葉至第七八頓午後天氣晴暖取預先磨下菜豆  
麩白米麩或黑豆熟麩與切下桑葉一處微用溫水  
拌勻一箔可飼麩十餘兩却減葉三四分隔一日再



如此飼一頓不惟解蚕熱毒又省桑葉仍得絲多易  
縲堅韌有色自眠起喫食十五六頓即老得絲養蚕  
全在此數日不可怠慢農家忙併無如蚕麥

○四月凡三十一條

是月也蚕事畢變乃登驅禽獸毋害五穀

是月也霖雨至其經書圖畫衣服之類及茶當於焙  
籠用火焙之以防霉爛

是月八日西胡有神名曰佛胡人謂之佛生之日乃  
以黑黍飯及用不落葉包黍爲角祀之謂之不落  
角中國人有奉胡者倣而食之

月內三卯

有則宜麻無則麥不收此是農家經驗之言

初八日

有雨下則無麥十三日亦然此老農有驗之言也

○務農

防霧傷麥

但有沙霧用棘麻散拴於長繩上侵晨令兩人對持  
其繩於麥上牽拖去其沙霧則不傷麥也

○種木

種槐



槐子熟時收晒乾勿令生虫夏至前十日水浸六七  
日生芽勿傷其皮遇好雨和麻子撒種當年與麻齊  
以木繩欄明年再於下種麻護之長二年正月移栽

### 種杏

杏熟時并肉核埋糞土中凡薄地不生則不成至  
春生後即移實地栽之不移則實少味苦樹下一年  
不須耕耕則肥而無實

### 插芙蓉石榴櫻桃

於霉雨時選好枝如指大者肥土中插之最易活

### 斫楮皮

凡斫皮用此月非此月斫者多致枯死十二月斫亦  
可

### ○蒔藥

#### 種麥門冬

最宜黑地及黃沙地皆須肥良四月初採子芟却根  
去頭半寸許相去約一尺栽一科入土一寸半實築  
四邊每年六月九月十一月三次上糞常以水澆有  
草即耘凡採取宜夏至前一日取子洗淨晒乾除根

#### 以備藥用

### ○種花



栽瑞香

有數種惟紫花葉青色而厚侶橘葉者最香人家須就廊廡簷下堦基上去屋簷滴水二尺餘種之不可露根露根則不榮在屋下太深亦不可惡濕畏日洗衣服灰汁澆之去蚯蚓以退牲水澆灌則茂盛

○修饌

蜜煎櫻桃

不拘多少擠去核以蜜半斤於銀石器內慢火熬煎出水控乾再入蜜二斤慢火煎如琥珀色爲度放冷以磁器收貯爲佳

蜜煎杏桃

杏一百箇鹽半斤淹三日出晒半乾冷水洗過晒乾去核以熟蜜三斤浸之晒蜜乾爲度桃一百枚去處核切作片子先以蜜熬去酸水然後另用蜜煎滂出晒乾收之

蜜煎青杏

不拘多少刮去皮用銅青極細末銅器內勻滾令綠色然後用生蜜浸但覺有酸氣便換蜜至三五遍自然不復酸可以久留銅青不拘多少但滾勻便可青梅亦可依此法造



糖椒梅

黃大者不拘多少以鹽淹一日後槌破核鋪梅一層入沙糖椒生薑絲一層重重鋪罐內八分滿以物蓋覆蒸一遍再用生絹覆罐口晒十日可食晒時先用椒葉在梅肉上

糖楊梅

以三斤為率鹽一兩淹半日次以沸湯浸一宿控乾入好糖二斤輕輕用手拌勻日晒汁乾為度磁器收貯

燒林檎

青林檎一斗沙糖三斤蜜一斤油四兩鹽二兩以油鹽先浸過與糖同入瓶中盡以蜜淋上石灰泥封頭四面火燒別以淨器收之

燒李子

李子一斗鹽二兩糖三斤用鹽水浸一宿晒乾先以鹽泥泥罐子四面炙乾入李糖在內瓦

白木丁香丸

水瀉脾虛飲食不進水穀不化用 白木不油二錢

浸半日切焙 半夏一錢半湯泡七次 丁香半錢微炒 右為細末用生

薑自然汁煮糊為丸如梧桐子大十歲上下可服二



十五九七八歲二十九五六歲十四五九二三歲十  
九週歲五七九用薑湯或米湯魚時送下一服不止  
日進二服新洩一服見効舊洩三服即止

雄黃丸

諸般咳嗽鹽醋等齏兼治大人用 雄黃 五錢 半夏

一兩 人言用明明礬 巴豆另研各 右用明礬火

化開入信末同枯乾再研為末再炒成砂同前藥為  
末和勻麩糊丸如粟米大每服三十九大小加減臨  
睡桑白皮湯冷送下山冷茶湯亦可

又一方 治走馬火丹

用景天一名慎火草一名仙指甲不拘多少搗爛取  
汁塗之即效

又一方 治夜啼

用蟬蛻二十枚全者去大脚入硃砂一字同為末蜜  
丸令小兒吮之

五倍子散 治頭瘡胎毒等瘡用 五倍子

白芷各二 花椒 黃丹各五 熬過亦可

造酪

妳子半勺鍋內炒過後傾餘妳熬數十沸盛於罐中  
候溫用舊酪少許於妳子內攪勻以紙封罐口冬月



暖處夏月涼處頓放則成酪

### 簷蔔鮓

簷蔔花即梔子花採嫩花作鮓極香美

### 藕梢鮓

採取生者寸截沸湯淖過鹽淹去水蔥油少許姜橘  
絲蒔蘿苗香粳米飯紅麴研細拌勻荷葉包隔宿食

### 蒸鱒魚

去腸不去鱗摻江茶抹去腥洗淨切作大段盪鑼盛  
先鋪薤葉或茭葉或笋片酒醋共一椀化鹽醬花椒  
少許放滾湯頓熟或煎食少用油油自出矣

### 造榆錢

榆錢不拘多少晒乾於磁器內鋪榆錢一層撒鹽一  
層如此相間以漿水澆候軟控起用麩衣拌覆蓋煨  
黃色晒乾爲度

### ○收藏

### 收杏子

杏熟時收核至秋冬間敲取仁揀去山杏仁及雙仁  
有毒者去尖皮揀小者收貯食用

### 收林檎

每一百箇內取二十箇槌碎入水同煎候冷入淨甕



中沒之密封瓮口久留愈佳

收諸色菜子

斫倒就地晒打收之用瓶罐盛貯標記名號

收皮貨蟲不蛀法

用芫花末摻之則不蛀或以艾捲於皮貨內放在瓮中泥封瓮口或用花椒在內捲收之亦可

收毡毛物蟲不蛀法

用芫花末摻之或取角黃又名黃蒿五月收角晒乾布撒或毛物毡內捲之則不蛀

○五月 凡二十九條

是月也芒種至布谷催耕可盡力於隴畝此一年之

計也

是月也女縑繭絡繹事以供織紡

是月也五日乃節謂之端午縛艾人艾虎懸於門飲蒲酒入雄黃於內以辟一年之毒繫百索於項臂以辟蛇蟲之患其日楚大夫屈原忠死於汨羅之江楚人哀之以箬葉包糯米黍角爲之粽子沉於江祀之風俗相傳至今有喫粽子之說至日凡鄉鄰各村親友之家可挈筐盛粽子數十枚酒一壺務令皆到以通一年之和氣



其日宜除殞驅瘡鬼以解殞氣各鄉庄村疇置會首  
一年一家聚父老長幼乃於溪河之中槌鼓大喊競  
渡龍舟以送殞鬼會首置物食之類使其爭搶競奪  
以爲樂豐年之事 是日採百草以治藥

○務農

插稻秧

芒種前後插之拔秧時輕手拔出就水洗根去泥約  
八九十根作一束却於犁熟水田內栽插每四五根  
爲一叢離五六寸插一叢務要窠正行直南方多在  
立夏前後栽插

收豌豆

諸豆之中豌豆耐陳多收熟早如近城郭摘豆角可  
賣錢

刈苧麻

看根赤便刈刈了用蚕沙麻糝糠粃肥糞壅之則盛  
至六月刈一次八月半再刈一次隨即用手斲斷剥  
下皮以刀刮白其粗皮自然脫落縛作小束搭於房  
上夜間水露之則麻潔白

收小麥

麥半黃時趁天晴收割過熟則拋費農家忙併無如



蚕麥若遲慢遇雨則傷

○種木

種杏李梅核

取核連皮肉於肥地內種之至來年帶土移栽種梅見草堂清興

種桃

取核不畱皮肉須刷淨縫中可令女子艷粧種之他日花艷而離核宜於暖處寬深爲坑收濕牛糞於坑中以桃核數十箇尖頭向下厚蓋尺許春深芽生和泥移栽接杏最大接李紅耳

種桑椹

方見二月

嫁棗

午日用斧於樹上斑剝敲打則結實肥大其味尤佳

斫桑

斫桑不可留梢至夏至門掘根下用糞或蠶沙培壅此時不斫則枝條來春不生

栽竹

五六月時舊筍已成新根未行此時可移先期兩三月或半年去竹本一二尺以錘斷其根仍舊以土壅之數以水澆至期乃移移之即活亦不換葉蓋以斷



其旁根竹木未動將護日久斷根處創以平復故以之都無所傷然須忌搖動先截去竹稍仍縛架護之為妙五月十三日謂之竹迷日可用馬糞拌土栽之不用作泥漿水栽又忌腳踏用椎打則次年便出笋山家多種笋又可食可賣竹又可養家

○治竹枯法

竹有花輒枯死花結實如稗謂之竹米一竿如此久則舉林皆然其治之法於初生時擇一竿稍大者截去近根三尺許通其節以大糞灌入內則止

障竹根法

竹根多穿壞堦砌惟取皂角刺埋土中障之根即不過又法以芝麻糝縛成小把埋地中根亦不過

○引笋法

隔離埋犬或猫於墻下明年笋出

○蒔種

種夏蘿蔔菘菜

上旬撒子用灰糞蓋頻澆灌六月中旬可食

割靛

夏至前後看葉上有破紋方可收割每五十斤用石灰一石於大缸內水浸次日變黃色去梗用木爬打



轉粉青色變過至紫花色然後去清水成靛種靛見  
三月

○種花

種碧蘿

如種常樹法有數種葉細如絲者佳遠碧望烟籠木  
雨中即萬顆細珠綴於葉端葉大而蔓竈者不佳

○修饌

晒乾酪

將好酪於鍋內慢火熬令稠去其清水攤於板上晒  
成小塊候極乾收貯忌用生水溫之器收

晒蒜薑法

揀肥嫩者不拘多少用鹽湯淖過晒乾用時湯浸冷  
冷軟食之與肥肉同食尤佳

蜜煎桃

方見四月

茉莉湯

用蜜一兩甘草一分生薑自然汁一滴同研令勻調  
令於碗中心不令洋流每於凌晨採摘茉莉花二三  
十朵放於碗內蓋之臨喫時以沸湯點用

紫蘇熟水

紫蘇葉不拘多少用紙隔焙不動翻動候香先泡一



次急傾了再泡留之食用大能分氣宜熱用冷傷人

○收藏

收桃

以麥麩煮粥入鹽冷傾入新瓮中取桃內粥內密封  
瓮口冬月食之如新桃不可太熟但擇其色其者佳

收紅花

侵晨採花微搗去黃汁用青蒿蓋覆一宿捻成薄餅  
晒乾收之勿近濕墻壁則澁損

收桑椹

即時多收以待來春種收貯勿近濕壁墻邊則澁損

不生也

收水仙

五月初收用小便浸一宿晒乾懸當火處待九月初  
栽之

收蚕種

五月五日以蒲艾揉井水畧浸去尿收掛勿令烟薰損

○六月 凡四十九條

是月也土潤溽暑可以糞田疇肥隴畝

是月也六日凡經書圖畫衣服器用之類悉宜曝晒

以取太陽之光盡日而止如農家則晒蓑笠裋袴



鞋襪以應一年之候故阮氏有晒犢鼻裩之說是也  
○務農

耕麥地

此月初旬四五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候七月間犁翻豆秧  
入地勝如用糞則麥苗易茂

種菜豆

宜刈了麻地上種之太早不生角若其年李不蛀則  
豆有收忌卯日下種

刈麻

麻稈上生白臙時即刈攤宜薄束宜少漚宜清水生  
熟要相宜帶麻一斤可取皮四兩

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土乾裂  
時放水淺浸稻秧謂之序田此月正宜加力六月一  
次七月一次依上耘

晒小麥

宜三伏日晒乾方收用蒼耳辣蓼同收甚妙

種蘿蔔



宜肥地撒種沙地尤佳瘦地用糞作隴種帶露耙地則生蟲苗稠耘稀則肥大不厭鋤霜降後挖取七月亦可種

種胡蘿蔔

宜三伏內以地作畦種若地肥則漫撒頻澆灌則肥大

種晚瓜

諸般瓜子宜肥地內種則瓜肥大

種蔓菁

地要耕熟一畝用子三升勻撒種之葉可採食又可作乾菜至十月取根一畝可出數擔饑饉之年若種

得一頃可活百人其子可打油點燈甚明同芝麻煉熟與清油無異

鋤芋

宜侵晨露未乾及雨後耘鋤令耕傍虛則芋大子多若日中耘太熱則蒿以灰糞培則茂

開墾田法

凡開耕墾田荒地先燒去野草犁過漫撒芝麻種之一年其草木之根悉皆敗爛若種五穀則無荒草之害芝麻之與草木若錫之與五金性相治也不可不知

○修墾



夏月收肉不壞

凡諸般肉大片薄批每斤用鹽二兩細料物少許拌勻勤翻動淹半日榨去血水香油抹過蒸熟竹簽穿懸烈日中晒乾收貯

夏月收熟肉

切作大片每斤用鹽半兩淹片時入陳皮茴香川椒酒醬醋少許煮至酒醋乾以篩子盛烈日晒乾

又一法

用磁器盛熟肉於鍋中少貯水燒滾候冷再燒常令熱氣不絕可留一二日不壞

夏月收生肉

白麵搜和如捍餅麩劑裹生肉如茶鍾大塊入油缸內浸久留不壞肉色如新麩堪作餅食

夏月煮肉停久

每肉五斤用胡荽子一合醋二升鹽三兩慢火煮熟透風處放若加酒葱椒同煮尤佳

造肉醬 獐兔羊肉皆可

用精肉四斤去筋膜醬麩一斤半搗細鹽四兩葱白細切一椀良薑川椒榆錢陳皮各一兩用酒拌勻如稠粥小瓮盛封十餘日看稠時再入酒味淡時加鹽



用泥封固日中晒之

### 造鹿醢

鹿肉去筋膜細切八斤菜豆麵一斤酒麵一斤榆錢末一斤肉豆蔻二兩川椒地椒各六兩葱白細切一升半鹽一斤紅豆半兩茴香甘草各一兩爲末同鹿肉拌勻以酒調和稀稠得所用瓮盛密封之三五日一攪日晒於庭夜置暖處百日可食看稀加麩味淡加鹽

### 熟黃醬

黃黑豆不拘多少揀淨炒熟取出磨成細末每豆末一斗麩三斗以湯和勻切作片子蒸熟攤在蘆蓆上用麥稽蒼耳葉煨待有黃衣烈日晒乾一斤黃子用鹽五兩以井華水滄過醬黃三寸烈日晒之

### 生黃醬

黃黑豆不拘多少揀淨水浸一宿漉出入鍋煮令熟爛取出攤令極冷多用白麩拌勻攤在蘆蓆上用麥稈蒼耳葉煨一日發熱二日作黃衣三日後翻轉烈日晒乾愈晒愈好黃子一斤用鹽四兩井華水下高黃子三寸晒之不犯生水爲佳

### 造豆醬



豆黃不拘多少揀淨磨碎簸去皮再磨細浸半日控乾擦去皮至來日淘淨控乾麩熟搯作團子蓋候一月方發過用大眼籃懸掛透風處至來年二月中旬用布擦去白醭搗碎再磨每細麩二十斤用鹽六斤四兩以臘水化開遇日侵晨下兩月可食

### 造麵醬

白麵不拘多少冷水和作硬劑切作一指厚片子籠內蒸攤晒半日候乾以楮蒼耳麥稽煖蓋至黃衣上勻爲度然後晒乾刷去黃衣搗碎每斤用鹽四兩用貫衆煎湯泡鹽水下之

### 榆仁醬

榆仁不拘多少淘淨浸一伏時搓洗去浮皮再以布袋盛於寬水中揉洗去涎控乾與蓼汁同晒乾再以蓼汁拌濕同晒如此七次同發過麩麩依造麩醬法用鹽下之每用榆仁一升發過麩麩四斤鹽一斤如法製之

### 大麥醬

黑豆瓣淨者五斗炒熟水浸半日就取浸豆水入鍋內煮令爛傾出候冷以大麥麵百斤拌勻以米篩篩下麩用煮豆汁和搜作劑切作大片蒸熟取去攤冷



以楮葉掩蓋候黃衣上汗止再晒搗碎揀下日或火  
日下之每一斗黃子用鹽二斤并華水八升同置於  
缸內晒之

### 下醬法

凡下醬先用水逐旋入白塩多番些蓋面上和訖以  
葶蘿苗香甘草葱椒物料撒面上其味塩少許同入  
餅內煮數沸泥封收貯切已忌生水濕器感頓

### 蓮花醋

白麵一斤蓮花三朵搗細和水成團用紙包裹掛當  
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每層寫七日二字過七  
日揭去一層至四十九日然後開封筍出煎數沸收  
之如糟有味用滾水再釀可供日用忌生水濕之器  
收貯

### 千里醋

烏梅去核一斤許以釀醋五升浸一伏時晒乾再入  
醋浸晒乾再浸以醋盡爲度搗爲末醋浸蒸餅和爲  
丸如芡實大欲食投一二丸於湯中即成好醋矣

### 收醋法

凡收須用頭醋裝餅內每燒紅炭一塊投之更摻



炒過小麥一撮箬封泥固若用鹽者其味反淡

### 造豆豉

黑豆一擔用冷水浸半日漉起蒸熟用簸子十箇蚕架一箇十層每一層安一簸四圍於蘆蓆二箇圍十日取出晒一日搓淨用紫蘇四兩甘草四兩青礬一兩香油四兩百藥煎四兩同熬水拌勻乾濕相宜上桶桶底下用麩糠一斗雜竹箬隔之桶裏四圍用草薦二層荷葉二層圍之入豆豉在內面上仍用草以亂草覆之用石壓之四週十五日取出曬乾方蒸但氣來則止不可多時晒乾收用

### 食香瓜

不拘多少切作棋子大塊每一斤用鹽八錢食香同瓜拌勻於缸內淹一二日取出控乾日晒晚復入滷水內次日又取出晒凡經三次勿令太乾裝入壘內任用

### 食香豆

六月六日揀大黃豆不拘多少洗淨下鍋煮熟取出候冷用麵爲衣攤於蓆上以衣蓋之又用青蒿淹一七取出晒乾搓去麵黃置於缸內煎紫蘇鹽湯候冷浸豆與水平每豆一斤用鹽六兩浸過一夜取出和



食香拌勻裝淨壘內令日晒四五日從新搜過一次再晒再搜四五次任用

### 食香茄

用茄不拘多少切作小塊每一斤用鹽四兩以食香內茄拌勻於缸內醃一二月取出控乾日晒晚復入滴水內次日取出晒如此三五次以淨壘收之

### 芥末茄

小嫩茄切作條不用洗晒乾多着油鍋內加鹽炒熟入磁盆中攤冷用乾芥末拌和收磁罐中

### 糖醋茄

取新嫩茄切三角塊沸湯淖過布包擦乾鹽淹一宿晒乾用薑絲橘絲紫蘇拌勻煎滾糖醋潑晒收磁器內

### 鷓鴣茄

揀嫩茄切作細縷勿透沸湯淖過控乾用鹽醬花椒蔣蘿苗香甘草陳皮杏仁紅豆研細末拌勻晒乾蒸過收之用時以沸湯泡軟蘸香油燂之

### 燒茄

乾鍋內燒香油三兩茄兒去蒂十箇擺鍋內以盆蓋定發火燒候軟如泥搗鹽醬料物麻杏泥拌和食之



以蒜酪拌尤佳

### 蒜茄

深秋摘小茄兒去蒂穢淨用醋一椀水一椀合煎微沸將茄淖過控乾搗碎并鹽拌勻納磁罐中就食

蒜黃瓜 如前法

### 蓼翅

用糯米不拘多少以蓼汁浸一宿漉出以乾麵拌勻篩去浮麵紙囊貯之掛通風處盛夏爲之兩月可用造酒極醇

### 蜜煎荔枝

荔枝和壳晒一日頻番令勻冷日取肉每一斤用白蜜一斤半於砂鉢內慢火熬百十沸又以文武火養一日磁鉢攤開於日中晒蜜濃爲度方入磁瓶內

### 香糖渴水

好沙糖一斤水一盞半藿香葉半錢茸松一塊生薑十大片同煎以薑熟爲度濾淨用磁瓶盛之入射香如菘豆許白檀末半兩以瓶沉水內臨食點水飲之極香美

### 熟水

夏月凡造熟水先以百沸滾湯入瓶內然後將隔年



木犀或紫蘇畧火上炙過投入瓶內密封瓶口則香  
倍矣若以湯盞內泡則不香

飯不餒

用生莧菜鋪飯上過夜則不餒壞

○收藏

收生荔枝

臨熟時摘入瓮澆蜜浸之以油紙封固瓮口勿令滲  
水投井中雖久不損又法以新芭蕉截斷連根插上  
亦可

收瓜茄

用淋過汁灰晒乾以黃瓜茄子埋於內冬月取食如  
新

收紫草

用火燒過其根陰乾以草包懸掛收之則葉不落

收椒

中伏後遇天晴帶露收陰一日後晒三日則紅而裂  
遇雨薄攤當風處頻番若燂則黑又不香若收子用  
乾拌和埋於避雨水地內約深一尺勿令水浸生芽  
至來年二月內取出於肥地深耕種之









新刻臞仙神隱卷之四

錢唐全菴道人胡文煥德甫校

○七月 凡二十一條

是月也農乃登穀薦於

上帝后土之神方炊獻於長者曰嘗新老少皆喜  
曰農功乃見

是月也寒蟬鳴促織入土乃告寒婦女當急織  
是月也七夕之夜仍以瓜果祭於牛女之星俗謂之  
乞巧兒女爲穿針弄影之戲此風俗也

十五日謂之中元節地官赦罪之辰當建醮事一中



NATIONAL CENTRAL LIBRARY, TAIWAN, R.O.C.



以穰一年之福

○務農

種蕎麥

立秋前後宜稠密撒種則結實多若稀則結子少

○種木

取漆

以斧斫破其樹皮滴下汁用竹管盛之則成漆

斫伐竹木

此月氣全則堅韌宜辰日庚午日癸卯日伐之諺語云翁孫不相見子母不相離謂隔年竹可伐臘月斫

者最妙六月六日亦可

○仙道

採芝

芝有二其形同菌有紫白二色者生於朽木之根汚壤之上謂之菌芝皆有莖長尺餘與靈芝相似豫章西山最多靈芝生於石上其形如石可服秋採之菌芝可種於堦前老松頑石之下以助僊興

○蒔種

種波菜

以水浸子二三日看壳軟撈出控乾就地以盆蓋合



開在神隱卷四  
候生芽宜肥地鬆土內種之以水澆灌則茂

割藍

每藍一擔用水一擔將葉梗切細於鍋內同煮數百沸去渣以汁盛鍋內此熟藍三停內用生藍一停摘葉於磨盤上手揉三次用熟汁澆柳濾相合以淨缸盛之仍存藍根候開花結子八月收來春三月種之

種蔓菁

一名蕪菁種法見六月七月亦可種凡種時以鰻鱓魚汁浸其子晒乾種之無虫

種苜蓿

地宜肥熟作畦種之澆水一如韭法一剪一上糞與種豆同

○修饌

蜜煎龍眼 與六月煎荔枝法同

蜜煎藕

至初秋取藕新嫩者沸湯淖過半熟去皮切作條或作片每斤用白梅四兩以沸湯一大椀浸一時瀉出控乾用蜜六兩煎去水另取好蜜十兩慢火煎如琥珀色於冷入罐貯之

糖煎藕



取大藕五斤切三寸長又碎切之日晒出水氣以沙糖五斤金櫻末一兩蜜一斤同入磁器內用泥封固慢火煮一伏時待冷開用

食香瓜 見六月

瓜齏

甜瓜十枚帶生者竹籤穿透以鹽四兩拌瓜瀝去水乾用醬拌勻烈日晒乾以新磁器內收之用鹽醬看瓜大小量用

葫蘆茄匏乾

茄切片葫蘆匏子削條晒乾依做乾法收之

乾酪

七八月間造之烈日晒酪酪上皮成掠取再晒又取皮無皮方止得斗許鍋中炒少時以盤盛晒乾團如餅大又晒極乾收之經年不壞以供遠行作粥作漿細削以水煮沸便有醋味

○收藏

收紅棗

將大缸一隻刷淨拭乾以熟米醋澆缸口蕩令淨控乾又以熟香油勻擦缸口缸底鋪粟桿草一重棗一重中心四圍亦令草蓋不可重壓久留不生蛀虫



收龍眼 與六月收生荔枝法同

○八月九四十一條

是月也飾倉廩用收歛多積聚乃用事於變

是月也社日至農家祭五穀土神如王者上戊日祭

社稷是也以報一年秋成

其十五日夜金精旺盛之時月光最盛合家大小於

庭前序長幼而坐設盃盤酒食之具乃造大餅一

枚衆共食之謂之人月永團圓使狂者起舞少者

當歌老者撫掌以盡敘懽情不可不爲

○務農

### 種大小麥

地要耕犁得熟古人云無灰不種麥兩經社日佳白露節後逢上戊日下種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拌勻密種之若當年杏子多則虫不蛀大麥桃子多則虫不蛀小麥大麥忌子日種小麥忌戌日種

○種木

### 種木瓜

種法與桃李同秋社前後移栽次年便結子勝如春間栽壓枝亦生



防霧傷棗

棗熟着霧則多損用檉麻散塗於樹枝上則可辟霧氣若用稻稈於樹上四散塗縛亦可則不傷損

收柿油

每柿一升搗碎用水半升釀一日可榨取油令乾其油可以供做傘者用

鋤竹園

鋤遍以稻糠或麥糠壅之不可雜用或以河泥蓋之亦妙

脫果

木生之果八月間以牛羊糞和土包其鶴膝以紙包裹麻縛令密以木撐住常用水澆任其發花結實明年夏秋間開一包視之其根生則斫斷埋土中其花實皆晏然不動一如巨木所結

○蒔種

種葱子

以地作畦用灰糞拌子上旬種之來年三月移栽

種菠菜

初種時務要過月朔乃生假如初二三日種與二十六七日種者同驗之信然



種常食白菜

栽法如十月過冬菜同四十日乃起食之九月皆可

種胡荽

用月晦日晚下種

種鷄頭

秋間子熟時收擘子撒於池內待來年春間自生

種菱

秋間菱角黑時收取撒在池中來年自然生出

種蒜

地宜熟耕三次耙成溝二寸一窠種之候苗出時頗  
鋤鬆根傍地以糞水洗之薑出拔去則瓣肥大不

則瘦小

種菖水晶蔥

菖似蒜其葉如蔥而三稜水晶蔥其葉似蔥而蒜二  
物皆不臭豫章最多宜於鬆土之地鋤成溝以菖水  
晶蔥擺於內用牛馬糞糠粃拌土蓋之上以芝麻糶  
又蓋於上勿令生草八月種來年五七月收水晶蔥  
宜姜醋浸菖宜糖醋浸可食

分韭菜

韭根多年交結則不茂別作畦分栽摘去老根微留  
嫩根栽之用猪鷄糞壅則茂



種胡麻

一名青蘘秋間取八稜者以地作畦如種菜法種之  
生苗可採作菜食甚滑美

放芋根

此月芋苗正旺宜鋤開根邊土却上肥泥壅根及蟠  
稈葉則力回於芋頭其子肥大

種蚕豆

種罌粟

如種菜法

○種花

栽牡丹

宜社前或秋分後移時記取南枝多留宿土勿斷

鬚每窠用糞土一斗白欒末一斤拌勻然後坐於坑  
中用水澆灌勿令脚踏若種子六月取子黑者以水  
試之浮者不用沉者以糞土拌盛之至八月種於畦  
來春則生芽甚宜愛護若分時八月九月皆可如前  
栽法仍記向南之枝若接時秋社前後一如靠花樹  
法

○治藥

造牛膝

八月中以長鋤掘取根水中浸一宿置窰篩中擦去  
皮晒令極乾自用者不須去皮洗淨便晒更有力



○修饌

天香湯

一名仙桂湯白木犀花開時清晨帶露用杖打下花以布被盛之揀去蒂萼乾淨木犀一斤用新砂盆搗爛如泥次以甘草二兩炙爲末鹽四兩炒拌勻置磁瓶中密封晒七日臨用時以沸湯點服

又一方

候白木犀花半開者揀花葉成叢者摘之用鹽梅二箇槌畧碎一箇在上一箇在下夾花在中間次第裝在餅中用生蜜注浸蓋之如欲用一盞取花枝及鹽

梅一箇安在盞中以沸湯當面衝點則香酸拂鼻其鹽梅用淡醋煮一沸漉出晒乾方可與花同浸

又一方

一層煉蜜一層白木犀花連枝一層去核鹽梅肉一層椒葉又一層煉蜜若花枝多更依此法相間入磁器封固若四時中有香無毒之花皆可製須是帶露剪花取小枝去葉點湯時以一枝於盞內以湯輕輕傾下花枝儼然如生

薯蕷酒

見九月

薤白須



用薤白一握切細酥一兩同炒香量多少以酒投之

### 蜜煎薑

社前取嫩芽二斤洗淨控乾不用鹽淹以沸湯淖過瀝乾用白礬一兩半搥碎湯泡一宿澄清浸薑約十日半月方以蜜煎收磁器內若留經年須換蜜兩次

### 脆薑

取嫩生薑去皮甘草白芷零零香少許同煮熟切作片子食

### 五美薑

嫩薑一斤切作片用白梅半斤打碎去仁入炒鹽二

兩拌勻晒三日取出入甘草三錢甘草五錢檀香二錢爲末拌勻再晒三日用磁器收之任食

### 糟薑

社前取嫩薑不拘多少去蘆擦淨用酒和糟鹽拌勻入磁壘中上用沙糖一塊箬葉扎口泥封七日可食

### 醋薑

嫩薑不拘多少炒鹽淹一宿元滷入醞醋同煎數沸候冷入瓶箬葉扎口泥封

### 糟茄

七八月間揀嫩茄去蒂用沸湯候冷和糟鹽拌茄入



臘仙和陳卷四  
壘箬葉扎口泥封

### 糟瓜菜

不拘多少用石灰白礬煎湯冷浸一伏時用酒泡糟  
鹽入銅錢百餘文拌勻淹十日取出控乾別換糟鹽  
酒再拌入壘收貯以箬葉扎口泥封候熟取食

### 淹韭菜

取花半結子摘去蒂梗每斤用鹽三兩同擣爛收磁  
器中或就韭花中淹小黃瓜小茄兒別用鹽淹去水  
待一二日入韭花拌勻收貯瓶底用銅錢尤妙

### 淹韭菜

揀茂盛韭菜無黃稍者擇洗控乾於磁器盆內鋪韭  
一層摻鹽一層醃二三日番數次裝入磁罐用元酒  
加香油少許拌勻收貯

### 山藥撥魚

白麵一斤豆粉四兩水攪如調煎餅麵入搗爛熟山  
藥同麵一處攪勻用匙撥入滾湯候熟燥子汁食之

### 山芋麵

見九月

### 山芋餛飩

煮熟山芋去皮搗爛細布紐去滓和麵豆粉為稗捍  
切粗細任意初煮二十沸如鐵至百沸軟滑汁食之



○收藏

收梨子柑橘

揀不損大梨取不空心大蘿蔔插梨枝柯在蘿蔔內  
紙裹暖處候春深不壞帶梗柑橘依此法收之亦可

○九月

凡四十四條

是月也農事脩舉五穀之要以供租稅於官勿致租  
吏之害

是月也霜始降草未黃落乃伐薪燒炭以供冬之用

是月也日當重九陽極之辰於是會父老挈酒脯携  
琴書縛茱萸於臂以登崇山仰視霄漢俯臨大川

擴志放懷以狂心目抱破瓢以飲白酒任短髮以  
簪黃花大叫放歌以壯野人一世之雅也謂之法  
不祥解一年之灾此吾之所以樂也使後世則曰  
瞿仙能如是乎

是日其新鄰之家相糶酒爲之追節

○務農

收五穀

逐日割了堆積於場上用轆軸使牛碾過去草晒乾  
以風揚淨用牛車旋載入倉先以蘆蓆鋪墊選擇吉  
日上倉必用牲酒祭于司倉之神方可收貯



收芝麻稽

收於米倉內則米不蛀晒乾收之可點火片

收諸色豆稽

晒乾收之冬間可喂牛馬爛壞者畱下可種芋頭山藥

○蒔種

種油菜

宜肥地種之以水澆流十月亦可種

栽諸般冬菜

栽時每窠根下須用糞土培之只宜寒露前栽不宜  
遲

刈紫草

子熟即刈之晒乾打子收草宜速遇雨則損以茅束  
之一頭一倒堆塚平地上以石壓令匾於屋下陰涼  
處棚上頓放勿令烟薰

○種花

栽水仙

九月初栽用肥壤地則花繁地瘦則無花不可缺水  
故名水仙收法見五月

○治藥

造乾地黃



九月末自掘取肥大者去鬚熟蒸微晒乾又蒸晒乾食之如蜜可停

○修饌

杞菊茶

用野菊花一兩枸杞四兩茶芽五兩芝蔴半升同研爲細末篩過如喫時用一匙入盃少許酥油不拘多少以一滾沸湯調服若用磁砂藥氣用米麵則膨脹人大槩山家只宜便易也

枸杞茶

至深秋摘紅枸杞子同乾麵拌和成劑捍作餅糲晒乾研爲細末每茶一兩枸杞末二兩和勻入煉化酥油三兩或香油亦可旋添湯攪成稠膏子用鹽少許入鍋煎熟飲之

香橙湯

香橙不拘多少去穰批去白止用黃皮每一斤用淨鹽十六兩搗爛入磁瓶內密封至十一月間方開用甘草膏子調和甜淡得所仍加檀香末一兩白豆蔻仁半兩攪勻沸湯點食

菊花酒

九月菊花開盛時揀香甜黃菊摘下晒乾用瓮盛酒



一斗菊花頭二兩以生絹袋懸於酒面上約離一指  
高密封瓮口經宿去花袋其酒有菊花香又其美如  
臘梅花一切有香之花依前法為之亦可蓋酒性與  
茶性同能逐諸香而自變

又一方

酒醅欲熟每瓮用黃華葉菊花去萼蒂其者只取花  
英二斤擇淨入醅攪勻次日早榨取其味香美但是  
一切有香無毒之花採取做此用之皆可

薯蕷酒

薯蕷即山藥一名山芋味甘溫無毒補虛勞羸瘦充

五臟煩熱強陰久服耳目聰明輕身不饑延年山薯  
蒸熟一斤酥三兩同研丸如鷄彈大投沸酒中一枚  
用酒半升薯山生者佳取晒十餘日候皮皺可用之  
書云薯蕷補於狗大有益於補養

地黃酒

地黃味甘苦涼無毒久服輕身不老一名地髓補五  
臟內傷不足通血脉益氣力利耳目每米一斗用生  
地黃三斤同蒸用白麵拌之候熟任意用之大能和  
血注顏

山薯粥



山薯山生者佳圃種者無味取去皮搗研為泥粉每  
椀粥用二合蜜二匙□炒令凝以匙揉碎候粥熟投  
攪令勻乃食

### 山薯麵

取山薯去皮薄切晒乾簸中揆為粉篩如常麵食之  
加酥蜜為醇麵尤佳

### 山芋粥

與前山薯粥同

### 山芋麵

與前山薯麵同

### 螃蟹羹

大者十隻削去毛洗淨仁乾剝去小脚稍并肚屬生

拆開再剝作四段用乾麵蘸過下鍋煮候滾入鹽醬  
胡椒調和與冬瓜同煮更佳

### 糖蘇木瓜

大木瓜一對去皮切作瓣新紫蘇葉二兩淨洗晒乾  
切細以白鹽一兩淹少時再入生薑四兩去皮切絲  
沙糖二十兩一處拌勻盛磁盆中日晒時時拌勻以  
乾為度

### 木瓜漿

木瓜一箇切下蓋去穰盛蜜却蓋用簽簽定蒸軟去  
蜜不用及削去皮另入熟蜜半盞生薑汁少許搗研



開仙神醫卷四  
如泥以熱水三大碗攪勻濾去渣盛瓶內井底沉之

### 酒蟹

揀肥壯者十斤用炒鹽一斤四兩好明礬末一兩五錢先將蟹淨洗用稀篾籃盛之懸當風處半日或一日以蟹乾為度用好酒五斤同鹽礬拌勻浸蟹良久取出每蟹一箇揭開臍納花椒一粒用磁瓶實捺收貯更用花椒搽面上以紙包瓶口放韶粉一粒於紙上仍將箬葉扎縛封固取食時不許見燈或用好酒同臘糟五斤拌鹽製造其味亦佳

### 醬醋蟬

揀團臍大者麻皮扎定於溫暖鍋內令吐出涎沫取出每斤用鹽七錢半醋半升酒半升香油二兩葱白五握炒作熟葱油半兩醬半兩茴香椒末姜絲橘絲各一錢與酒醋同拌勻將蟹擺在淨器內傾入酒醋浸之半月可食底下安皂角一寸許

### 法蟹

團臍大者十箇淨洗控乾經宿用鹽二兩半麥黃末一兩麩末一兩半仰疊蟹在甌中以好酒二升同物料傾入甌中半月熟用白芷末二錢其黃易結

### 糟蟹



揀團臍三十箇去尖水洗控乾五斤鹽十二斤酒半  
升拌勻入罈內七日可食留到來年不壞

### 醬蟹

揀團臍百箇洗淨控乾每臍內滿填鹽用線縛定仰  
疊入磁器中以法醬二斤椒末二兩好酒一斗拌蟹  
酒少許再添密封固二十日可食

### 黃雀鮓

每隻治淨用酒半升洗拭乾不犯生水用麥黃紅麴  
各一兩鹽半兩椒半兩葱絲少許拌勻却將雀逐箇  
平鋪器內一層以料物摻一層裝滿箬蓋箴簽定候

酒出傾去入醉酒浸密封

### 茭白鮓

切片子子淖過控乾以細葱絲蒔蘿苗香花椒紅麴  
研爛并鹽拌勻同醃一時食之

### 胡蘿蔔鮓

切作片子子畧淖過控乾入葱絲蒔蘿苗香花椒紅麴  
研爛同鹽拌勻醃一時可食

### 胡蘿蔔菜

切作片子子同好芥菜入醋內畧淖過仍用川椒蒔蘿  
苗香姜絲橘絲鹽拌勻食之脆其味更美



醃芥菜

取紫青白芥菜切細於沸湯內焯過帶水撈於盆內與生蒿苣同熟油芥花或芝蔴白鹽約量拌勻按於瓮內待二三日變黃色可食至春間味不變十月亦可醃

旋炒栗子法

不拘多少久油紙撚一箇沙鉢中炒或熨斗中炒亦可

○收藏

收石榴

揀大者連枝摘下用新瓦瓮一箇擺在內用紙十餘重密封可連不壞

收栗子

霜後收栗子不拘多少投水盆中浮者不用沉者漉出控乾晒少時先將沙炒乾待冷用新壘罐收貯一層栗子一層沙裝九分滿每甌只可放三二百箇不可大滿用箬葉蓋覆以竹篾按定掃淨地將甌倒覆地上畧以黃土封之逐旋取用不可近酒氣至來春不壞

又一法



取栗子一擔鹽二斤化水浸一二宿漉出晒乾以芝  
蔴二石拌勻於荆園內收之永遠不壞食之甘美

收茄種

熟時摘取擊破取子水淘淨取沉者晒乾收之

收茶子苧蔴子

熟時收子晒乾以濕沙拌勻筐內盛之用草蓋覆若  
凍損則不生候來年二月間種之

收藕

取好肥白嫩藕不拘多少於背陰濕地下埋之經年  
如新要久番以淤泥中埋之不壞

收薑

宜掘深窖以穀稈糠粃相和埋之不致凍損來春其  
色如新

○收養

收鷄種

霜降時收者為良形小毛淺腳細短者佳小鷄出時  
宜餵乾飯若餵濕飯則臍生膿而死若燒柳柴其烟  
損鷄大者目盲小者多死餵小麥飯則易大勿令失  
其時也

○十月 九三十七條



是月也天氣上升地氣下降閉塞而成冬農乃休息  
天氣寒可造酒以供一年之用

是月也朔日乃陰祀之日當祭祖考灑掃墳地與清  
明節同

其日田家以糯米蒸糍糕安於牛角上為牛之接  
角仍以桑葉包糕餵牛以報一年之力自其目撒  
放不收古之所謂放牛於桃林者是也又送糕與  
親隣食之謂之慶牛

十五日為之下元水官解厄之辰當建醮事一中以  
解一年之厄

○務農

種麥

麥地內有草鋤去尤佳若不耘鋤者其麥少收

壅苧麻

宜牛馬糞或解泥糠粃之類培壅根下免致凍損

○種木

移栽香橙金橘柑子

記取南枝深坑肥土壅培則旺其樹多蛀虫用杉木  
楔之種子二三月作畦種其年即出次年移栽

種梅 見草堂清興



包裹畏寒諸般樹木

以稻草將樹身包裹用草繩拴定泥封以糠粃培壅其根免致凍損

○蒔種

栽過冬白菜及諸般菜

江南種過冬菜擇肥地以犁鋤過用糞土淹之打成畦壟漫撒其子待出芽約三寸高拔起成行於畦內栽之用水澆灌待根定葉起便用糞澆北方地土肥厚如塗陽遼陽之處皆不用糞自然肥大如他處有三四尺高者亦不在地過冬止入窖過冬江南就於畦南過冬臘月取葉食正月食臺二月起作淹糟等菜

收茗蓬菜

地將凍時亦於暖處截窖候來春栽之採食

收冬瓜

宜高燥處安頓忌鹽酒醋掃帚犬觸之若蒂彎曲貼內是雌者可留做種來年春間依法種之

○蒔藥

種黃精

擇取葉相對者謂之正精取根擘破稀種如地黃法



一年極稠陶隱居謂葉不相對者為之偏精一曰即  
歲蕤或曰相類偏精不如正精切効入神四月開細  
青花如小豆花子白如黍根如嫩生薑黃色

種防風

侶青蒿而矮根與蜀葵相類種如菜法取子種之更  
佳五月開細白花花心攢聚侶蔣蘿子如胡荽苗可  
作菜食爽口除風疾

種人參黃芪

如種菜法但要肥土作壟種之

種五味子

取根種者當年就旺子種者二月種之次年方旺如  
豇豆法搭架

種五加皮

取根深掘肥地二尺埋令沒甚易活苗生如剪韭法  
剪訖以土壅之

○種花

種萱草

即宜男草一名合歡花移根畦中稀種一年自稠春  
間剪食如枸杞子夏不堪食

○治藥



瓊玉膏

用人參末一斤半茯苓末三斤一兩生地黃十六斤  
取汁沙蜜十斤濾淨同和為一處用桑柴於砂鍋內  
煮三日取出用蠟紙封固勿令水入浸於井底一伏  
時取出再煮一伏時然後調服

地黃煎

用地黃十斤洗淨漉出一宿後搗壓取汁鹿角膠一  
斤半生薑半斤絞取汁蜜二斤酒四升文武火煮地  
黃汁數沸即以酒研紫蘇子四兩取汁下之又煎一  
二十沸下膠膠盡下酥蜜同汁煎良久候稠貯淨器

中空心取一匙溫酒調服

造生地黃

地黃一百斤揀擇肥好者六十斤有鬚者去之然後  
淨洗漉出攤晒三四日令微皺及取揀退四十斤洗  
淨漉乾於栢木臼中熟搗絞取汁如盡以酒投之更  
搗絞即引得餘汁盡用拌煎六十斤乾者於日中晒  
乾如天陰即於通風處薄攤之夜亦如此以乾為度

造熟地黃

擇取佳者依前生地黃法候日晴便早蒸之即晒於  
日中夜置汁中以物蓋之次日又蒸古法九便止今



但看汁盡色黑熟蒸三五遍亦可地黃汁經宿恐酸  
逐日旋搗取汁用凡晒皆須架上置薄簾以通風氣

○修饌

杞黃湯

地黃枸杞各取汁一升蜜半升砂銚內同煎如稀餲  
每服一大匙酒白湯皆調食

地黃膏

生地黃肥大者於初冬採之淨洗搥碎入石臼中以  
木杵搗爛榨取汁入砂鍋內熬至浮末起皆掠去候  
淨煎至三分去二分別換砂器慢火熬滴入水不乾

為度於磁罐內收貯入檀末并腦麝少許或用蜜熬  
者入酒中同飲極妙亦可沸湯點服

池黃酒

薯蕷酒

方見九月

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葉嚼細塗在  
手面上其蜂自然不螫或用紙帛蒙頭及身或用皮  
五爪套手甚妙約量存番番自冬至春其蜂食之餘  
者揀大蜜脾用利刀割下却封其窠將蜜脾用新生  
布濾淨不見火者為白沙蜜見火者為紫蜜入磁器



盛之却將濾下蜜渣入鍋內慢火熬煎候融化拗扭  
出渣再熬預先安排錫鏟或瓦盆各盛冷水次傾蠟  
汁在內凝定自成黃蠟以渣內蠟盡為度要知其年  
收蜜多少則看其年雨少花木稀則蜜必少恐蜂缺  
食宜以草鷄一二隻退毛不用肚腸懸掛窠內其蜂  
自然食之可救蜂饑

### 蜜煎地黃

生地黃根肥壯者四兩白梅肉半斤同以水煮不可  
爛以竹刀去皮再用甘草二兩浸水煮一時後入蜜  
半斤慢火煎數沸入磁器內再煉蜜候冷浸之

### 蜜煎冬瓜

取經霜老冬瓜去青皮內白切作片子沸湯淖過候  
冷以石灰湯浸四宿去灰水同蜜半盞於砂銚內熬  
熟下冬瓜片子煎四五沸去蜜水別入蜜一大盞同熬  
候冬瓜色微黃為度入磁器內收貯候極冷方可蓋罇

### 牛蒡脯

取根洗淨去皮嫩者微煮勿令爛硬者務令熟俱要  
根匾然後下雜料物

### 食香蘿蔔

切作丁頭塊以鹽淹一宿晒乾入薑絲蔞蘿蔔茴香拌



勻煎滾醋洗潑用磁器盛之日中晒乾收貯

### 淹蘿蔔

不拘多少削去根鬚洗淨以鹽擦之放於瓮內淹五  
六日下水攪勻一月後可食春間有食不盡者就以  
酒水將蘿蔔煮透控乾入醬或切作細條晒乾收之  
臨食以沸湯浸軟炒食為妙

### 食香菜

方見正月

### 淹鹽菜

白菜削去根及黃老葉洗淨控乾每菜十斤用鹽十  
兩甘草數莖以淨瓮盛之將鹽撒入菜丫內擺於瓮

中入蔣蘿少許以手實捺至半瓮再入甘草數莖候  
滿瓮用磚石壓定淹三日後將菜倒過扭出滴水於  
乾淨器內另放忌生水却將酒水洗菜內候七日依  
前法再倒用新汲水淹浸仍用磚石壓之其菜味美  
香脆若至春間食不盡者於沸湯內焯過晒乾收之  
夏間將菜溫水浸過壓乾入香油拌勻以磁碗盛於  
飯上蒸過食之其味尤佳

### ○收藏

### 收諸般果子

以乾沙拌和新瓮收之密封其口或芝麻亦可拌和



收蔗

月初收蔗揀節密者連稍葉入窖至來年二三月間苗出用糞或麻秸壅之仍去旁邊小苗上畱大苗

○收養

收猪種

取短喙無柔毛者良一廂有三牙者難畱難肥小時餵糟不長

造牛衣

用蓑草間蘆花如結蓑衣法上用蓑草結綴則利水下用蘆花結絡則溫暖相連織成四方一片遇極寒

鼻流清涕腰軟無力將蓑衣搭牛脊背用麻繩綫繫可以敵寒免致凍損

泥飾牛馬屋

天色晴明修補屋漏泥飾牆壁預先修理可避雨雪

○十一月凡二十條

是月也天開於子陽氣發生之辰君子道長之時也其眷屬當行拜賀之禮食餽饅譬天開混沌之意建子之說也

是月也日短至伐竹木收蔬食獵野獸為淹臘以供一年之用



○務農

試穀種

冬至平日量五穀種各一升用布囊盛頓於北墻陰下埋之於冬至後十五日又云四十九日取出平量最多者來歲好收宜多種之

收牛糞

多收堆聚春暖踏墊坯於蚕房內燒宜蚕

修池塘

宜於農隙之時填補埂岸令高池中要深則聚水寬廣可以防旱澆灌田禾

○種木

種松杉檜柏等樹

自冬至後至春社前皆可種之則易活

壅椒

用焦土乾糞培壅草蓋免致凍死以米泔水澆灌此物乃陽中之樹所以不耐寒也

○蒔種

鋤油菜

鋤淨加糞壅其根此月不培壅來年其菜不茂

○種花



種海棠

冬至日早以糟水洗其根其花鮮盛結子剪去來年  
花盛

培牡丹

冬至夜撥開根脚下土至來日以水池內青苔衣拌  
糞土壅之或只用糞澆亦可其花則茂盛

○修饌

煎金橘

金橘大者縷開以酒煮過候冷用針挑去核捺透瀝  
盡汁每一斤用蜜半斤煎去酸水苦汁蜜控乾再煎

蜜半斤煎入磁器收之若煎橙橘一依此法

蜜煎筍

筍十斤和壳煮七分熟去壳隨意切成花樣用蜜半  
斤浸一時侯控乾却用蜜三斤煎滾掠去入筍拌勻  
於磁器內收貯久置不壞

造點茶鹽筍

以筍煮熟切作細條鹽拌晒乾於新筍壳篾內收則  
置於暖處

臘肉

新猪肉打成段用小麥煮滾湯淋過控乾每斤用鹽



一兩擦拌置瓮中二三日番一度至半月後用好糟  
淹一二宿出瓮用元淹汁水洗淨懸於無烟淨室內  
二十日以後半乾半濕以故紙封裹用淋過汁淨乾  
灰於大瓮中一重灰一重肉裝滿蓋合置於涼處經  
歲如新煮時用米泔浸一時刷洗淨下鍋慢火煮熟  
取食臘牛馬肉同此法

又一法

肉三斤作段每斤用淨鹽一兩擦勻入缸淹數日逐  
番動量入酒醋再淹三五日每日番三五次取出控  
乾先備百沸湯一鍋逐旋將肉入湯蘸急提起趁熱  
以香油勻刷上掛烟上薰之日後再用臘糟加酒拌  
勻塗肉上再淹十日取出掛厨中烟頭上或糠烟上  
薰十日亦可臘羊肉亦依此法

淹猪舌

每斤用鹽半兩酒一盞川椒蔞蘿茴香少許葱絲拌  
和淹五日番三四次取出穿掛透風處候乾紙袋盛之  
蒜冬瓜

揀大者去皮穰切加一指闊條以白礬石灰煎湯淖  
過漉出控乾每斤用鹽二兩蒜瓣三兩同搗碎拌冬  
瓜裝入磁器添熬過好醋浸之



淹鴨等彈

雌鴨無雄宜多餵豆麥肥壯則生彈可以供食可以淹藏自冬至後至清明前皆可淹每彈一百箇用鹽十兩灰三升拌勻以彈蘸米飲於鹽灰內滾成團收乾窰內可留至夏間食

○收藏

收雪水

雪者天地之氣五穀之精若浸諸色種子耐旱不生虫淋猪清可治小兒斑疹調蛤粉可搽痲子極妙用大窰盛之埋於冰窖內無冰窖則埋於背陰高阜也

下稻草蓋之勿令兩水流入十一月亦可收

○十二月 凡二十八條

是月也作農計耦耕事終耒耜具田器秩薪柴

是月也可捕魚冰方盛水澤腹堅可收冰

是月也八日道家謂之五臘齋戒之日用五味煮粥

而食之取其逼寒邪去陰氣也獵兔食治諸病

三十日謂之除日吳楚風俗送酒食相問親隣為之

分歲其夜俗謂竈神上天言過之辰祀竈合家大

小一夜不睡置酒食以會之謂之守歲取不捨夜

歲去之意而又迎新歲也以柴架火謂之生盆合



家跳之謂以燎去一年之晦氣又燒爆竹俗謂歲暮鬼皆放假恐來為禍燒爆竹以驚之古有驅傩之說是也插芝麻諧於門或鋪於地謂之辟邪

○務農

種蒺麻

宜熟肥地臘八日種者佳正二月亦可

收蓐草

刈茅草乾蒿收積勿令雨泥損來春作蓐則宜蚕簇蚕大涼作繭加倍厚實

浴蚕連

臘八日以水浴之過雪水尤佳歲除夜用馬齒莧同桃符木粗以水煎之放冷至元日五更浴之辟諸惡壓魅則宜蚕蚕連即下子蚕布也

搗磨乾桑葉

臘月內製者能消蚕熱病搗磨成麵以瓮收貯飼蚕餘剩者可做牛料甚美

○種木

培橘

以死鼠浸溺缸內候鼠浮取埋橘根邊次年結實必盛柑橘樹為虫所食取蟻窩放其樹上則虫自去或



將橘樹根寬作盤澆糞二次至春澆水二次花實必茂

### 栽桑

掘坑深濶二尺却於坑內以土糞和成泥漿以桑根埋定糞土壅培微將桑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榮茂勝如春栽

### 修葉

刪去小枝條則茂盛去其枯枝則不荒

### 伐竹木

此月伐竹木則不蛀與七月斫者同

### ○修饌

### 暗香湯

梅花將開時清旦摘取半開花頭連蒂置磁甌內每一兩用炒鹽一兩洒之不可用手漉壞以厚紙數重密封置陰處次年春夏取開先用蜜少許於盞內後用花二三朵於盞中以沸湯一泡茶頭自開清香可愛

### 醒醉湯

用青橄欖黃損者不用瓦上磨去粗皮核細切如縷



一斤以粉草末二兩炒鹽二兩拌勻入磁罐內密封以沸湯點服自然生津液醒醉

### 蜜煎橄欖

揀青橄欖不拘多少汲新水於瓦上擦去青皮用刀劃破以米泔煮過取出去核用蜜再煮控去水晒乾再煉好蜜入橄欖熬沸候冷入磁罐盛之任用

### 紅魚

取鯽魚去腸每斤用鹽一兩淹半日洗淨去涎控乾每用鹽二兩紅麴末三兩葱絲蒜蘿少許川椒百粒酒半盞和塗魚肉上入甌封固五日可食

### 糟魚

大魚片每斤用鹽一兩淹一宿拭乾別入糟一斤半鹽一分半和糟魚片紙裹以糟覆之

### 酒魚脯

大鯉魚剝淨拭乾每斤用鹽一兩蒜蘿葱姜絲川椒各少許和好酒同淹令酒浸過魚一寸逐日番動候滋味透取出晒乾削食

### 晒笋乾

鮮笋不拘多少去皮切開沸湯淖過晒乾收之臨用時以米泔水浸過如鮮用鹽湯淖過者即是鹹笋



治臘糟酵渾頭

乾糟用鹽拌捺實泥封則香帶酒味酸又不香酵子渾頭晒乾爲細末淨鹽拌勻捺入瓮中晒過一旬則自然成醬其味甘矣

○收藏

收臘肉

宜烟頭上懸掛若藏黑豆中可過夏若生白膩以泥封之

收油

臘月宜收香油若蚕室內點燈諸虫不入用燄膏

大有神効若婦人捺頭黑光無蟻虱

收諸般青果

此月以淨瓮罌盛臘水遇時果出用銅青研細末與果同入臘水收貯顏色不變如鮮凡青梅桃李枇杷林檎小棗葡萄蓮蓬菱角甜瓜梨子柑橘香橙橄欖葶藶等果皆可收藏以備不時之用

收橄欖

用上等好錫打作有蓋罐子揀好橄欖裝滿以紙密封罐縫放於淨地上至五六月間取出尤鮮

收柑橘



棟擇好完柑桶將有眼竹籠內鋪草墊底及四圍勿令露出重疊裝滿安於人不到處勿令酒氣觸之收至四五月間若乾了取出於柑桶頂上用竹針簽小孔數十箇入溫蜜湯內浸半日其漿自然充滿與新摘者無異

收臘八水 與十一月取雪水法同

○牧養

收羊種

臘月生者最良正月亦佳春夏宜早放早收若收晚遇午未時熱必汗出有鹿土入毛內即生瘡疥秋冬

宜晚放若放早喫露水草口內生瘡鼻又生膿久在泥內則生繭蹄性好鹽常以鹽嚼為妙若生疥便宜間出免致相染

辟蠅法

臘月八日懸猪脂於厠上則一家無蠅

○牧養之法 九十六條

六畜房園

雖是畜生其性與人亦同也有饑寒之苦不可不留心在上當於秋收之時預先整理以避風雪不使寒冷凍其肌膚令家中用心餵飼不致饑餓要存這點



人心

養馬

馬者火畜也其性惡濕利居高燥忌作房於午位日夜喂飼中春放溼順其性也季春必嚼恐其退也盛夏必浸恐傷於暑季冬必溫恐傷於寒嚼以猪膽及大膽汁煮料則肥

喂料時須揀擇新草篩簸穀豆若熟料用新汲水浸淘放冷方可餵之每一夜須二三次起喂草若熱不宜加熟料

飲水一日三次早午晚是也飲時宜以新水切忌飲水能爲患冬月飲水訖亦須騎驟大槩喂草不謹亦能成病也摘卸不宜當風每日農晚須看其口色以知其冷熱之候

相牛

相耕牛眼去角近眼欲大眼中有白脈貫瞳子頸骨長大後脚朕門並快使毛欲短密疎長者不耐寒角欲得細身欲得粗尾稍長大吉尾稍亂毛轉主命短

相母牛

毛白乳紅多子乳疎黑無子生時子卧面相向吉相背子疎一夜下糞三堆一年生一子一夜只一堆三



年生一子

### 知牛馬貴賤

黃帝問師曠曰欲知牛馬貴賤秋葵下有小葵生則賤

### 養猪

母猪取短喙無柔毛者良喙長則牙多一廂三牙以上則不須畜為難肥牝者子母不同圈子母同圈喜相聚不食壯者同圈則無害圈不厭小處不厭穢亦須小厰與之避雨雪春夏草生隨時放牧糟糠之屬當日則與八九十月放而少飼

### 養羊

羊者火畜也其性惡濕利居高燥作棚棧宜高常除糞穢已時放之未時收之若食露水草則生瘡死凡羊種以臘月正月生羔為種者上十一月二月生者次之若母羊有十隻羝羊只用二隻少則不孕多則亂群

### 棧羊

向九月初置半脰羝羊多則成百少則不過數十羝初來時與細切乾草少着糠水拌經五七日後漸次加磨破黑豆稠糟水拌之每當少飼不可多與多則不食可惜草料又兼不得肥慎勿與水喫水則退脰



溺多可一日六七次上不可太飽太飽則有傷少則不飽則減脹破腹則不肯食枯草

### 養鷄

二月內先耕地二畝令熟做秫粥洒之用上茅覆上自生白虫便買雌鷄二十隻大雄鷄五隻於地上四圍築牆高丈許棘遮其頭正中打一行牆其地平分作兩院每處地上作屋方廣丈五於屋下懸筐令鷄宿抱於內如左院食虫盡趕在右院內無虫院依上再用秫粥種之

### 棧鷄易肥

以油和麵捍成指尖大塊日與十數枚食之以做成硬飯同土硫黃研細次用半錢許同飯拌勻喂之數日即肥矣依後養鷄法塞定勿令走動

### 養鷄不抱常川下彈

母鷄下彈時日逐食內夾以麻子喂之永不肯抱常川只下彈矣

### 養生鷄不走

鷄初到家便以淨溫水洗濯雞足放之自然不走

### 棧鷄勿肥

以稻子煮熟先用磚蓋成小屋放鷄在內勿令轉側



門以木棒簽定只令出頭喫食日喂三四次夜多與食勿令住只如此五日必肥如稻子小麥或大麥皆要煮熟喂之

養雌鵝法

鵝宜以一歲再伏者為種大率三雌一堆將木作彈誘之生時尋即收取別置暖處以柔草覆之

養雌鴨法

每年五月五日不得放棲只乾喂不得與水則日日生彈不然或生或不生土硫黃飼之易肥

相鵝鴨

鵝鴨母其頭欲小口上乾有小塊滿五者生彈多滿三者為次

○醫六畜諸病法凡六十五條

○馬證

熱虫嗉黑汗鼻有膿啞喘水草不進用黃瓜萸根貝母桔梗小青梔子仁吳藍疑花大黃白鮮皮黃芩鬱金各二兩黃柏馬牙硝四兩研末驗患相當及常要嚼重者藥三兩地黃半斤豆豉二合蔓菁油四合合齊前藥嚼之至晚飼大効

遠行到歇處良久與空草熟刷刷罷飲飲竟當飼因



時與料及水穀必病

若生瘡焦痂以麩封之即落

急黃黑汗右割取上斷訖取舊靴頭皮水浸汁灌之  
如不効用大黃當歸各一兩鹽半盞以水三盞煎取  
半盞分兩服灌之如再不効針破馬尾尖出血即効  
起卧胞轉及腸結用細辛防風芍藥各一兩以鹽一  
盞水五盞煮取二盞半分為二服灌後灌前用芒硝  
礬金寒水石大青各一兩水五盞煮取二盞半以酒  
油各半盞攪勻分二服灌口中妙

頰骨脹取羊蹄根四十九箇燒灰慰骨上冷換之口

無羊蹄根楊柳枝指大者炙慰之

嚼鹽法鹽湏乾天湏晴七日大馬一嚼一升小馬半  
升用長柄杓子深內咽中令下肥者而強水草也  
後勝冷豉葱薑各五兩水五盞煮取半盞和酒灌之  
虫噪十年者醬清如膽汁者半合分兩服灌鼻內每  
灌一兩日將息不得連灌即損馬也

虫噪重者用葶藶子一合炒令紫色搗如泥桑白皮  
一大握大棗二十枚擘去根以水二升煮取一升去  
渣入葶藶末調勻適寒溫灌之隔一日又灌重者不  
過三次



腫化利 卷四  
一四七  
虫噪馬鼻沫出梁腫起者不治

馬胞轉欲死用小兒尿和水灌之立瘡搗蒜內小便孔中深五寸亦可

騎馬走上坂用木於腹來去刮擦以手內後孔令探糞出即愈探法剪去手指甲以油塗手恐傷破馬腸脊瘡用黃丹敷之避風立瘡

治馬蛆蹄槽下立處掘一尺方埋鷄子許大圓石子令常立石子上一兩日即瘡

治疥用黃豆炒焦中生油麻搗爛傳之先以醋泔水淨洗

一方先以皂夾水或米泔淨洗次用樗根末和麻油塗令中間少空放虫下得多塗恐瘡大

一方用巴豆臙粉研細麻油塗定日洗塗數日妙

目暈用霜後乾穀樹葉為細末一日兩度以蘆管吹眼中

治哮喘毛焦用大麻子揀擇淨一升飼之大効

生疥癩瘡用杜蘅生搗搯或為末傳之亦可

一方用藜蘆末水調塗妙

一方用生胡麻葉搗汁灌之

傷水先燒人亂髮薰兩鼻後用川烏草烏白芷胡椒



猪牙皂角各等分麝香少許為細末用竹筒盛藥一字吹入鼻中須臾打嚏清水流即放加瓜蒂兼治一切中結病證

諸瘡昆沙夜合花葉黃丹乾薑檳榔五倍子為末先用鹽漿水洗瘡後用麻油加輕粉調傳

瘦喂不肥者貫仲一兩放藥料內久虫去即肥

鼻內癩病用蕎麥磨粉灌仍用麥稈飼之

脊打破者用馬脚下尿尿濕稀泥塗上乾即易之或溝中臭泥亦可

中結雄雞一隻用拳搥死就熱便開取肚內心肝

紫瓜指甲帶糞入風化石灰一合用碎剝爛入真麻油四兩重調勻灌之鷄不用

騾驢駃騾與前馬證同

○牛證

肩爛舊綿絮三兩燒存性麻油調傳忌水五日

漏蹄紫礦為末猪脂和內蹄中燒鉄篋烙之

一切疥癩用杜蘅為末傳之或生搗塗搽亦可

一方用藜蘆為末水調塗妙

傷熱用胡麻葉搗汁灌之立瘥

瘴疫用石菖蒲淡竹葉葛粉鬱金棗豆蒼朮等分為



末每用一兩芭蕉自然汁一升入蜜一兩黃蠟二錢  
調和灌之未解再灌熱極加大黃鼻頭無汗加麻黃  
鼻口出血加蒲黃

一方於欄中燒安息香及蒼朮以鼻及香立止

一方用臘月兔頭燒灰和水灌之

一方用真茶二兩為末和水五升灌之

尿血用當歸紅花為末酒煎一合灌之

腹脹用燕子屎一合水調灌之

噎用皂莢末吹鼻中以鞋底拍尾停骨下

身上生虫用當歸搗爛醋浸一宿塗之

### ○羊證

夾蹄以殺羊脂煎熟去渣取鉄篋子火燒令熱將脂  
勻篋上烙之勿令入水次日即愈

生疥癩用藜蘆根不拘多少搥碎以米泔浸之瓶盛  
塞口置熱窳邊數日候味酸先以瓦片刮疥處令赤  
用湯洗之去瘡甲拭乾以藥塗上兩次即愈若癩多  
逐旋塗之

一方用鍋底墨及鹽桐油各二兩調勻塗之

中水先以水洗眼及鼻中膿污令淨次用鹽一大撮  
就將沸湯研化候冷澄取清汁注少許於兩鼻內五



日立愈

○猫證

凡猫病用烏藥磨水灌之  
煨火疲瘁用硫黃少許內猪腸中炮熟喂之或魚腸  
中飼之亦可  
誤為人咭死用蘇木膿煎湯灌之

○鷄證

治鷄病用真麻油灌之

○狗證

狗病用水調平胃散灌之

一方用巴豆去壳和平胃散灌之

卒成用蔡根塞鼻內可活

遍身膿癩用百部濃煎汁塗之

為虫蠅交者用麻油遍擦其身立去

○猪證

猪病割去尾尖出血即愈

瘡疫者以蘿蔔或葉食之不食則難救

○魚證

凡遭毒翻白急疏去毒水別引新水衝之多取芭蕉  
搗碎置新水來處使吸之可解糞清洗池面亦可



○ 鴿子證

鴿子病用古壁螺壳續隨子银杏搗為丸每服十九

○ 仙畜諸證

鶴病宜飼蛇鼠及大麥煮喂之

龜病宜用蚯蚓蛇及飯喂之最妙

鹿病宜用鹽拌料豆喂之常以豨豆草喂之為佳

猿病用人參黃芪喂之壯而病用蘿蔔喂之

新刻耀仙神隱卷之四