



鷓鴣茄

揀嫩茄切作細縷勿透沸湯淖過控乾用鹽醬花椒蒔蘿茴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燻之

燒茄

乾鍋內澆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

深秋摘小茄兒去蒂揩淨用醋一椀水一椀合和煎微沸將茄淖過控乾搗蒜并鹽拌勻納磁罐中就可食

蒜黃瓜

如前法

蓼麴 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挂通風處盛夏為之
兩月可用造酒極醇

蜜煎荔枝 荔枝和壳晒一日頻番令勻次日取肉
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為
度方收於磁瓶內

香糖渴水 好沙糖一斤水一盞半藿香葉半錢其
松一塊生薑十大片同煎以薑熟為度濾淨用磁
瓶盛之入射香如菜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
將隔年本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
飯不饑 用生苜菜鋪飯上過夜則不饑壞

收藏

救生荔枝 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
截斷連梗挿上亦佳

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 用火燒其根陰乾以草包懸挂枝之則葉

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燻則黑又不香若收子用乾土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

七月

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

是月也七七之夜仍以瓜果祭于牛女之星俗謂之

乞巧兒女為穿針弄影之戲此風俗也

十五日為之中元節地官赦罪之辰當建醮事一中

以禳一年之禍

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

新伐竹木 此月氣全則堅韌宜辰日庚午日癸卯日代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朽壤之上者謂之菌芝皆有莖長尺餘真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仙興

蒔種

種發菜

以水浸子二三日看壳軟撈出控乾就地

以盆蓋合候生芽宜肥地鬆土內種之以水澆則茂

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缸內比熟藍二停內用土藍一停摘葉於磨盤上手揉三次用熟汁澆柳瀝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非法一剪

一上糞與種豆同

脩饌

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一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放冷入罐貯之

糖煎藕 取大藕五斤切二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閉慢火煮一伏時待冷開用

食香瓜 見六月

蜜煎 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菜法收之

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更沸便有醋味

收藏

收紅棗 將大缸一隻刷洗拭乾以熱米醋澆缸內蕩令淨控乾又以熱香油勻擦缸口缸底鋪粟稭

草一重棗一重中心四圍亦令草蓋不可重壓又
留不生蛀虫

拔龍眼 與六月收生荔枝法同

八月

是月也飾倉廩用收歛多積聚乃用事於麥

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

當歌老者撫掌以盡叙懽情不可不為

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
以灰糞拌勻蜜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
戊日種

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 棗熟着霧則多損用榮麻散塗於樹枝上則可辟霧氣若用稽稈於樹上四散綰縛亦可則不傷損

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

種雞頭 秋間子熟時収孳子撒於池內待來年春

間自生

種菱 秋間菱角黑時収取撒在池中來年自然生

出
種蒜 地宜熟耕三次肥成溝二寸一窠種之候苗出時頻鋤鬆根傍地以糞水澆之臺出拔去則辨肥大不然則瘦小

種蒜水晶葱 蒜似蒜其葉如葱而三稜水晶葱其葉似葱而蒜二物皆不臭豫章最多宜於鬆土之地鋤成溝以蒜水晶葱擺於內用牛馬糞糠粃拌土蓋之上以芝蔴稽又蓋於上勿令生草八月種來年五七月收水晶葱宜薑醋浸蒜宜糖醋浸可食

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雞糞壅則茂

種胡麻 一名青囊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上勿斷根鬚每窠用糞土一斗白斂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

土膏
改土

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密
篩中擦去皮晒令極乾自用者不須去皮洗淨便
晒更有力

脩饌

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為末鹽四

兩炒拌勻置磁瓶中密封晒七日臨用時以沸
點服

一方 候白木犀花半開者揀花藥成叢處摘之用
鹽梅二箇槌畧碎一箇在上一箇在下夾花在中
間次第裝在瓶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
可與花蜜同浸

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

薤白酒 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耳草
五錢檀香二錢為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
鹽拌勻入磁罍中上用沙糖一塊箬葉扎口泥封
七日可食

醋薑

嫩薑不拘多少炒薑淹一宿用元酒入
同煎數沸候冷入瓶箬葉扎口泥封

糟茄

七八月明採嫩茄去蒂用沸湯候冷和糟鹽
拌茄入罍箬葉扎口泥封

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荻葉扎口泥封
候熟取食

淹韭菜 取花半結子收摘去蒂梗每斤用鹽三兩
同搗爛收磁器中或就韭菜中淹小黃瓜小茄兒
別用鹽淹去水待一二日入韭菜拌勻收貯瓶底
用銅錢充妙

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淹二三日番數次裝入
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稠煎餅麵
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

山芋餈 煮熟山芋去皮搗爛細布紐去滓和麵
豆粉為糝捍切麓細任意初煮二十沸如鉄至百
沸軟滑汁食之

收藏

收梨子枱橘 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枱橘
依此法收亦可

九月

是月也農事備畧五穀之要以供租稅於官勿致租吏之害

是月也霜始降草木黃落乃伐薪燒炭以供一冬之用

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雄也謂之法不祥解一年之災此吾之所以樂也使後世則曰

臞仙能如是乎

是日其親隣之家相送糕酒為之追節

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於司倉之神方可收貯

收芝蔴稽 收於米倉內則米不蛀乾晒收之可點火

收諸色豆稽 晒乾收之冬間可喂牛馬爛壞者鑿下可種芋頭山藥

蒔種

種油菜 宜肥地種之以水頻澆十月亦可種

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

損以茅束之一顛一倒堆堦平地上以石壓令區

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

造乾地黄 九月末旬掘取肥大者去鬚熟蒸微

乾又蒸晒乾食之如蜜可停

脩饌

杞菊茶 用野菊花一兩枸杞四兩茶芽五兩芝蔴

半斤同研為細末篩過如喫時用一時匙入鹽少

許酥油不拘多少以一滾沸湯調服若用縮砂藥

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麪拌和成劑捍

作餅樣晒乾研為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

神隱記 卷一 香橙湯 香橙不拘多少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瓷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爲之亦可蓋酒性與茶性同能逐諸香而自變

一方 酒醅欲熟每瓮用黃草葉菊花去萼蒂其者口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飢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涼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麴拌之候熟任

意用之大能和血注顏

山薯粥 山薯山生者佳園種者無味取去皮搗研為泥粉每碗粥用二合蜜二匙同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按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控乾剝去小脚精并肚蟹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

紫蘇木瓜 大木瓜一對去皮切作瓣新紫蘇葉二兩淨洗眼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

木瓜醬 木瓜一箇切下蓋去穰盛蜜却蓋用簍簍定蒸軟去蜜不用及削去皮另入熟蜜半盞生薑汁少許搗研如泥以熟水三大碗攪勻濾去渣盛餅內并底沉之

酒蟹 揀肥壯者十斤用炒鹽一斤四兩好明礬末一兩伍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摻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

醬醋蟹 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
椒末薑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 團臍大者十箇洗淨控乾經宿用鹽二兩半
麥黃末一兩麩末一兩半仰疊蟹在瓶中以好酒
二升同物料傾入餅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糟五斤鹽十
二斤酒半升拌勻入壘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

神隱志 卷下 十一
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
箬蓋篾籤定候滷出傾去入醇酒浸密封

茭白鮓 切作片子淖過控乾以細葱絲蒔蘿茴香

花椒紅麴研爛并鹽拌勻同淹一時食之

胡蘿蔔鮓 切作片子畧淖過控乾入葱絲蒔蘿茴

香花椒紅麴研爛同鹽拌勻淹一時可食

胡蘿蔔菜 切作片子同好芥菜入醋內畧淖過仍

用川椒蒔蘿茴香薑絲橘絲鹽拌勻食之脆其味
更美

芥菜 取紫青白芥菜切細於沸湯內淖過帶湯

撈於盆內與生蒿苣同熟油芥花或芝麻白鹽
量拌勻按於瓮內待二三日變黃色可食至春間
味不變十月亦可淹

旋炒栗子法 不拘多少入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
用紙十餘重密封可留不壞

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砂炒乾待冷用新
壘罐收貯一層粟一層砂裝九分滿每瓶只可放

三二百箇不可太滿用箬葉蓋覆以竹篾按定掃
淨地將瓶倒覆地上畧以黃土封之逐旋取用不
可近酒氣至來春不壞

一法 取粟子一擔鹽二斤化水浸一二宿漉出晒
乾以芝麻二石拌勻於荆園內收之永遠不壞食
之甘美

收茄種 熟時摘取擘破取子水淘淨取沉者晒乾
收之

收茶子苧麻子 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
之經年如新要久留以淤泥中埋之不壞

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

牧養

收鷄種 霜降時收者為良形小毛淺脚細短者佳
小雞出時宜餵乾飯若餵濕飯則臍生膿而死若
燒柳柴其烟損雞大者目盲小者多死餵小麥飯
則易大勿令失其時

十月

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酒掃墳地與清
明節同

其日田家以糯米蒸糍糕安於牛角上為之牛接
角仍以桑葉為糕喂牛以報一年之力自其日撒
放不收古之所謂放牛於桃林者是也又送糕與
親隣食之謂之送牛
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

耘麥 麥地內有草鋤去尤佳若不耘鋤者其麥少
收

壅芋麻 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

蔣種

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燂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內過冬臘月取葉食正月食薑二月起作淹糟等菜

栽荳蓬菜 地將凍時宜於暖處藏窖候來春栽之採食

救冬瓜 宜高燥處安頓忌鹽酒醋掃帚猶犬觸之

若葉弯曲貼內是雌者可留做種來年春間依法種之

蔣藥

種黃精 擇取葉相對者為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萎蕤或曰相類偏精不如正精功效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 似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心攢聚似蔣蘿子如胡荽苗可作菜食爽口除風疾

種人參黃耆 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 取根深揀肥地二尺埋令沒其易活苗

生如剪韭法剪訖以上壅之

種花

種萱草 即宜男草一名合歡花移根畦中稀種一

年自稠春剪食如枸杞夏不堪食

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 用生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升酒四

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取一七温酒調服

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

揀退四十斤淨洗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前六

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

造熟地黄 擇取佳者依前生地黄法候日晴便早
蒸之即晒於日中夜置汁中以物蓋之次日又蒸
古法九便止令但看汁盡色黑熟蒸三五遍亦可
地黄汁經宿恐酸逐日旋搗取汁用凡晒皆須架
上置箔簾以通風氣

修饌

杞黃湯 地黄枸杞各取汁一升蜜半升砂銚內同
煎如稀飴一服一大匕酒白湯皆可調食

地黃膏

生地黄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銚內熬至淨末
起皆掠去候淨煎至三分去二分別換砂器慢火
熬滴入水不散為度於磁罐內收貯入檀香末并
腦射少許或用蜜熬者入酒中同飲極妙亦可沸
湯點服

地黃酒

薯蕷酒

見九月

割蜜

天色漸寒百花已盡宜開蜂窠後門用艾燒

煙微熏其蜂自然飛向前去若怕蜂蜇用薄荷葉
嚼細塗在手面上其蜂自然不蜇或用紗帛蒙頭
及身或用皮五爪套手甚妙約量存留自冬至春
其蜂食之餘者揀大窠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拘扭出渣再熬預先安排錫錠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水少花木稀其蜜必少恐蜂缺食宜以草雞一二隻退毛不用肚腸懸挂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

蜜候冷侵之

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覆

牛蒡脯 取根洗淨去皮嫩者微煮勿令爛硬者務令熟俱要槌匾然後下雜料物

食香蘿蔔 切作丁頭塊以鹽淹一宿晒乾入薑絲蔣蘿茴香拌勻煎滾醋澆潑用磁器盛之日中晒乾收貯

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

食香菜 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
倒過扭出酒水於乾淨器內另放忌生水却將酒
水澆菜內候七日依前法再倒用新汲水滄浸仍
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梢葉入窖至來年二
月宜潮沙之地犁長溝以蔗卧於溝內土蓋之候
三月間苗出用糞或麻枯壅之仍去傍邊小苗止
留大苗

牧養

收猪種 取短喙無柔毛者良一廂有三牙者難留
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

一片遇極寒鼻涕腰軟無力將蓑衣搭牛脊

背用麻繩綰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

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飽譬天開混沌之意

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 多收堆聚春暖踏成塹坯於蚕房內燒宜

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

種松杉檜栢等樹 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

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 冬至日早以糟水澆根其花鮮盛結子

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泥亦可其花則茂盛

修饌

煎金橘 金橘大者鏤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控乾再用蜜半斤煎入磁器收之若煎橙橘一依此法

蜜煎笋 笋十斤和壳煮七分熟去壳隨意切成花

神隱志 卷下 七十一
樣用蜜半斤浸一時許漉乾却用蜜三斤煎滾掠去沫入筍拌勻於磁器內收貯久留不壞

造點茶鹽筍 以筍煮熟切作細條鹽拌晒乾於新笋壳篋內收貯置於暖處

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

一法 肉三斤作一段每斤用淨鹽一兩擦勻入缸淹數日逐日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煙上薰之日後再用臘糟加酒拌勻塗肉上再淹十日取出挂厨中煙頭上或用糠煙熏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蒔蘿茴香少許葱絲拌和淹五日番三四次取出穿挂透風處候乾紙袋盛之

蒜冬瓜 揀大者去皮穰切如一指闊條以白礬石

灰煎湯淖過漉出控乾每斤用鹽二兩蒜瓣三兩同搗碎拌冬灰裝入磁器添熬過好醋浸之

淹鴨等彈 鴨鴨無雄宜多饒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衮成團收乾瓮內可留至夏間食

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癩子極妙用大瓮盛之埋於冰窖內無冰窖則埋於背陰高阜地下稻草蓋之勿令雨水流入十二

月亦可收

十二月

未

是月也作農計耦耕事修來耜具田器積薪柴

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舊歲

去之意而又迎新歲也以柴架火為之生盆合家

神隱志 卷下 廿四
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讎之
說是也插芝麻糝於門或鋪於地謂之辟邪

務農

種苧麻

宜熟肥地臘八日種者佳正二月亦可

收葶草

刈茅草乾蒿收積勿令雨泥損來春作蚕

蓐則宜蚕簇蚕大涼作繭加倍厚實

浴蚕連

臘八日以水浴之遇雪水尤佳歲除夜用

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

以淨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

掘坑深闊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

修桑

削去小枝條則茂盛去其枯枝則不荒

神隱志 卷下 十一
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瓶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滾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 取鯽魚去腸每一斤用鹽一兩淹半日洗淨去涎控乾每用鹽二兩紅曲末三兩葱絲蔣蘿少許川椒百粒酒半盞和塗魚肉上入瓶封固五日可食

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蔣蘿葱薑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為細末淨鹽拌勻捺
入瓮中晒過一旬則自然成醬其味甘美

收藏

收臘肉 宜烟頭上懸挂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

葵膏藥大有神効若婦人捺頭黑光無蟻虱

收諸般青果 此月以淨瓮壘盛臘水遇時果出用
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薺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 揀擇好完柑橘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枳橘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 與十一月收雪水法同

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塵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中則生繭蹄性好鹽常以鹽啗為妙若生疥便宜間出免致相染

辟蠅法

臘八日曬豬脂於廁上則一家無蠅

牧養之法

六畜房圈 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饑膚令家中用心喂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淫順其性也季春必啗恐其退也盛夏必浸恐傷於暑季冬必溫恐傷於寒

啗以猪膽及犬膽汁煮料則肥

喂料時須揀擇新草節籩穀豆若熟料用新汲水

肌膚

浸淘放冷方可喂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宿水能為患冬月飲水訖亦須騎驟大槩喂水不謹亦能成病也摘卸不宜當風

每日晨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脉貫瞳子頸骨長大後脚股門並快使毛欲短密踈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 毛白乳紅多子乳踈黑無子生時子卧面

相向吉相背子踈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

養羊 向九月初買半腓羯羊多則成百少則不過
數十羸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
水喫水則退腓溺多可一日六七次上草不可太
飽太飽則有傷少則不飽則減腓絞腹則不肯食

枯草

養雞 二月內先耕地二畝令熟做秫粥洒之用生

茅覆上自生白虫便買黃雌雞二十隻大雄雞五
隻於地上四圍築牆高丈許棘遮其頭正中打一
行墻其地平分作兩院每處地上作屋方廣丈五
於屋下懸筐令雞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

養雞易肥 以油和麵桿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鷺法塞定勿令
走動

養雞不抱常川下彈 母雞下彈時日逐食內夾以
麻子喂之永不肯抱常川只下彈矣

養生雞不走 雞初到家便以淨溫水洗濯雞足放
之自然不走

棧鷲鳥少肥 以稻子煮熟先用磚蓋成小屋放鷲在
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

養雌鷲法 鷲宜以一歲再伏者為種大率三雌一
雄將木作彈誘之生時尋即收取別置暖處以柔
草屑以之

養雌鴨法 每年五月五日不得放栖只乾喂不得
與水則日日生彈不然或生或不生土硫黃飼之

易肥

相鷲鴨 鷲鴨母其頭欲小口上齧有小珠滿五者
生彈多滿三者為次

醫畜六畜諸病法

馬證

熱艸噪黑汗鼻有膿啞喘水草不進用黃瓜婁根具
母桔梗小青梔子仁吳藍欵花大黃白鮮皮黃岑
麝香各二兩黃栢馬牙硝四兩研末驗患相當及
常要入啗重者藥三兩地黃半斤豉二合蔓菁油四
合合齊前藥啗之至晚飼大効

神隱志 卷下 十一
遠行到一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

若生瘡焦痂以麵封之即落

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血出
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
硝熬金寒水石大青各一兩水五盞煮取二盞半
以酒油各半盞攪和分二服灌口中妙

類骨脹取羊蹄根四十九箇燒灰熨骨上冷換之如
無羊蹄根楊柳枝指大者炙熨之

啗鹽法鹽酒乾天須晴七日大馬一啗一升小馬半
升用長柄杓子深內咽中令下肥者而強水草也
後胯冷豉葱姜各一兩水五盞煮取半盞和酒灌之
虫桑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温灌之隔一日又灌重
者不過三次

神隱志 卷下 八十二
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瘥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

春瘡用黃丹敷之避風立瘥

治馬蛆蹄槽下立處掘一尺方埋雞子許大圓石子令常立石子上二兩日即瘥

治疥用黃豆炒焦和生油麻搗爛傳之先以醋泔水淨洗

一方 先以皂莢水或米泔淨洗次用樗根末和

油塗令中間少空放虫下得多塗恐瘡大

一方 用巴豆膩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

治啞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搽或為末傳之亦可

一方 用藜蘆末水調塗妙

一方 用生胡麻葉搗汁灌之

傷水先燒人亂髮熏兩鼻後用川烏草烏白芷胡椒

猪牙皂角各等分射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如瓜蒂兼
次一切中結病証

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

瘦瘵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

申結雄雌一隻用拳搥死就熱便開取肚內心肝腸
芡瓜指甲帶糞入風化石灰一合口用碎剝爛入真

麻油四兩重調勻灌之雞不用

驢駃騠與前馬証治同

牛證

有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鐵篋烙之

一切疥癩瘡用杜蘅為末傅之或生搗塗搽亦可

一方用藜蘆為末水調塗妙

傷熱用胡麻葉搗汁灌之立瘥

瘡痂用石菖蒲淡竹葉葛粉鬱金菜豆蒼朮等分為

末每用一兩芭蕉自然汁三升入蜜一兩黃蠟三

錢調和灌之未鮮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吸香立止
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

噎用皂角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滓取鐵篋子火燒令熱將脂
勻篋上烙之勿令入水次日即愈

生疥癩用藜蘆根不拘多少槌碎以米泔浸之瓶盛

塞口置熱竈邊數日候未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汚令淨次用鹽一大撮

就將沸湯研化候冷 取清汁注少許於兩鼻內

五日立愈

貓證

此貓病用烏藥磨水灌之

畏火疲瘁用硫黃少許納猪腸中炮熟畏之或魚腸

中飼之亦可

誤為人踏死用蘇木濃煎湯灌之

雞證

治雞病用真麻油灌之

狗證

狗病用水調平胃散灌之

一方用巴豆去殼和平胃散灌之

卒死用葵根塞鼻內可活

遍身膿癩用百部濃煎汁塗之

為虫蠅咬者用麻油遍擦其身立去

猪證

猪病割去尾尖出血即愈

瘧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澆池面亦可

鴿子證

鴿子病用古壁螺殼續隨子銀杏搗為丸每服十丸

仙畜諸證

鶴病宜飼蛇鼠及大麥煮熟喂之

龜病宜用蚯蚓蛇及飯喂之妙

鹿病宜用鹽拌料豆喂之常以瞭豆草喂之佳

猿病人參黃耆喂之壯而病用蘿蔔喂之

獻祖五世孫瑞曰王所白責拱袖

工刻

忠貞
正山
書德

冲

神隱

卷下終

神隱下卷序

嘗有問於涵虛子曰棄軒冕之榮而
嗜藜藿厭華屋之廣而慕岩穴捨千
乘之貴而甘一農之賤吾未聞也而
王何所歎乎涵虛子曰吾嘗聞之累
榭洞房珠簾玉宸人之所樂也猿鶴
入而練懸瀨急灘波濤洶湧魚龍之
所安也人入而懼雕籠玉食人以為

悅也鳥之而憂犧樽青黃人以為禮也乃木之灾邊豆樽俎禮至尊也其牲見而慄炮羔煎鴻衆口之所嘆也文王嗜菖蒲而厭八珍之味咸池箫韶衆音驟作人以為樂也獸闕而振陽春白雪衆耳之所悅也漢順喜山鳥之音而惡然竹魏文好鎚鑿之聲而不喜金玉之和春蘭秋蕙衆鼻之

所芳也海人謂之至臭蟬螿蛾眉頰顏玉容衆目之所歎也軒皇愛嫫母之醜而好落英之貌蓋人之好惡有所不同耳尔安能知我之所歎乎尔知乎桃中之虫乎其核也肉去分寸之寬而虫恬然於其中盤桓周旋自以為笈千萬里謂物莫能傷患何由至一旦入於饑夫之口食其肉剖其

核而虫死核碎歎求得免可乎處於
勢利之地者亦然昔王子搜被虎豹
之皮歎免剗剔之患而遁居丹穴况
尔者乎今西山之巔有庐存焉可以
藏吾之老西江之曲有田在焉可以
種吾之禾壁间有琴可以樂吾之志
床頭有書可以寤吾之道甕内美酒
可以解吾之憂能如是汨其名蔽其

形鏗其銳解其紛使天下嗤、莫能
識莫能知是為逃空虛泐身於天壤
之間故有志於是書使後之觀者則
曰涵虛子遊方之外者也豈不高矣
客乃喙然四顧彷徨焉據曰吾桃中
之虫耳歎化為螟蛉螺螄翼而飛之
可乎涵虛子曰如驢跛蟹而如青蝇
之翼望生六月與鴻鶴同乎霄漢大

可咲也誠能如是尔之翼可生矣乃
出是書而告之曰是書有二其一樂
于志其二樂于事尔非樂志者也而
樂事焉乃以事示之而紀于篇端云
壺天隱人涵虛子懼仙書



和



