



神隱下卷序

客有問於涵虛子曰棄軒冕之榮而
嗜蓑笠厭華服之廣而慕岩穴之
乘之貴而甘一農之賤吾未聞也而
王何所歆乎涵虛子曰吾嘗聞之累
榭洞房珠簾玉宸人之所樂也猿鶴
入而竦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



悅也鳥入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探炮羔煎鴻衆口之所噍也文王嗜菖蒲而厭八珍之味咸池蕭韶衆音驟作人以為樂也獸聞而振陽春白雪衆耳之所悅也漢順喜山鳥之音而惡絲竹魏文好鉦鑿之聲而不喜金鼓之和春蘭秋蕙衆鼻之

所芳也海人謂之至臭蟬螿蛾眉頰頰玉容衆目之所歆也軒皇凌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歆乎尔知乎桃中之虫乎其核也内无分寸之實而出恬然於其中盤桓周旋自以為幾千萬里謂物莫能傷患何由至一旦入於饕夫之口食其肉剖其

核而出死核碎欲求得免可乎處於
勢利之地者亦然昔王子搜被虎豹
之皮欲免剝剔之患而適居丹穴况
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
種吾之禾壁間有琴可以樂吾之志
床頭有書可以完吾之道甕內有酒
可以解吾之憂能如是汨其名藏其

形鎡其銳解其紛使天下嗟莫能
識莫能知是為迹空虛潔身於天壤
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哉
客乃喙然四顧彷徨無據曰吾枕中
之虫身欲化為螟蛉裸羸翼而飛之
可乎涵虛子曰痴驢跛鼈而妬青蠅
之翼登生六羽與鴻鵠同乎霄漢大

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
 志其二樂事尔非樂志者也而
 樂事為乃以事示之而紀于篇端云
 壺天隱人涵虛子懼仙書



神

神隱下卷目錄

歸田之計

春一百五十一條

正月 二十九條

二月 五十九條

三月 五十三條

夏一百二十三條

四月 三十九條

五月 三十條

六月 五十四條

秋一百五條

七月 二十一条

八月 四十条

九月 四十四条

冬八十六条

十月 三十八条

十一月 十九条

十二月 二十九条

牧養之法 十六条

治六畜諸病法 六十四条

目錄終

神隱 卷下

涵 虛子 懼 仙 製

正月

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
書大吉二字于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畢乃旬桃符書灑字畫重
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祇前朗誦諸品
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叙長幼坐定自少
至長各飲屠蘇酒一杯食馬齒莧數筋以祛一年
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雞豚之屬酒禮祭之以祈
一年之吉方叙長幼於家堂各行拜賀以叙一年

之禮乃設肴饌自幼至長舉觴慶祝盡飽而休以
取一年之利

北方庄家其夜束長高草把燒之謂之照庭火伺
燒將過看向何方倒所向之方其年必熟乃以大
椽重舉拋去听其声則衆和曰一跌田禾盛茂二
跌五穀滿倉三跌六畜成群四跌人口和平如此
隨口所說不拘幾跌此在家之年事也

十五日謂之上元天官賜福之辰當建醮事一中以
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——月明騎鶴下瑤臺如此叫聒久之其人乃昏忽有鬼附其体而善舞乃問其禍福但以手示之終不言有捏恠者假為之群女大咲以為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——隨口所說至於十請令兩人扛之其石隨桶而起謂之神來矣若見婦人卽落此是村童之節戲也

卽又以笊節偷門神糊於上畫成人面以柳枝為身以衣覆之衆女和而請之謂之請七姑娘若來能拜人稱之則重又以簪箕人衣覆於上以筋一根插於箕頭請之若來能寫字打人謂之請簪箕姑、此南方閨中之戲也

驗歲 一日雞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温暖則蕃息安泰風雨陰寒慘冽則疾病衰耗以各日驗之

驗草 每年先種此七般草於堦前以觀一年之候如薺菜先生歲欲甘葶藶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古之

卜歲事 先於除夜可將舊門神取下載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公為公事云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個相接止留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圈者兩二條作一圈者抖之乃落其地無挂碍則吉纏結解不開凶

卜年豐 於除日作米粉窩六十二枚若閏月多

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多則其月雨多乾者其月必旱餘皆倣此 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左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

盡力於畎畝也

一年之計在春嘗謂當春不用力秋後受飢寒此是勤力於春也

一日之計在寅嘗謂晏眠并早起三朝當一工此是勤謹為先也

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生必令與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

斧斑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樞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利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樞間或堆於根則結實甚繁

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則根舒暢易活三四日後方可用水澆灌上半月移栽則多實宜愛護勿令動搖

移栽諸樹 自朔暨晦可移松栢槐榆等樹二三月亦可

騎諸色果樹 樹芽未生之時於根傍寬深掘開尋攢心釘地根截去謂之騎樹留四邊亂根勿動却用上覆蓋築實則結果肥大勝插接者

使果實不落 社日春百果樹下則結實堅牢不脫落不結實者亦依此為之

摘果實 凡果實初熟時以兩手採摘則年結實茂盛

摘果禁忌 凡百果子忌孝服人採摘若犯之來歲不生

治果樹有蠹虫 用杉木作丁塞其穴虫立死

辟五果虫法 正月元日鷄鳴時以火把遍照五果及乘樹上下則無虫如時年有乘灾生虫照之不生

止鴉鵲食果 果子熟時不可先摘如被人盜喫一

故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甚妙

種柳 取弱柳枝如臂大者長一尺五寸燒下頭三二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虫常以水澆之必數條俱生留三四條茂者削去枝稍其枝必茂或栽插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與楊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可愛又可為行人繫馬這是粧點春色好處

栽棄樹 耕地宜熟移栽時行須要寬橫行闊八步長行相離四步對栽棄行中間可用牛耕做田不廢棄不致荒二月內移栽及臘月亦可

修棄 削去枯枝及低小亂枝條根傍掘開用糞上培壅若臘月亦可此月若不修理則葉生遲而不茂

接棄 棄本大如臂者去地二三尺以刀子剔起皮離木勿令破取柔棄條鶴膝下斷取如筋大者一

尺削其本如馬耳乃插入葉皮中令皮相接其精巧須如接樹之法乃以葉皮纏糞土包之至春生葉茂盛

修諸色果木樹 削去低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土灰拌種如撒子以土灰和腐草蓋密則細疎則粗待葉出則刪耘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

種茄匏冬瓜葫荽黃瓜菜瓜 此月預先以糞和灰

土實作一推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灌溉上用低棚蓋之待長茂帶土移栽社後種亦可

作種大葫荽坑法 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 去冗鬚微晒乾踈行密擺栽之宜雞糞
培壅

種苦蕒蒿苣生菜四月芥 宜用煖過灰糞拌七種
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耙訖
然後作溝、闊一尺兩溝作一畦、闊四尺其畦
微高而平硬甚不受水苗未生時得水即爛畦中
又撒作溝、深三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生葉厚茂根益壯自
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至
春不復更種其生者尤得三四年但採訖比之明
年耨耘而已參驗古法此為最良按本草二月八
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氣已滋不如冬月
採妙又與蒸晒相宜古人云二月八月非為種者
將為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

尺餘或一科不得稠不久其根甚茂若取根即留
一分外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煖出黃衣穿掛
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日撓動晒過七日後便可
食用合醬時斟酌豆黃用之

二月

是月也農事大作勿防農事有事於東郊少者作而
老者餉

是月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
材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 有則宜豆無則早種禾農家每歲經驗

之事

驚蟄自以石灰摻於門限墻壁之下則辟除諸般虫
蟻

務農

壓乘條 用燥土壓之則根易生若濕土壓則條爛
不生

種黍稷 新開莖田為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、傷無實黍心初生畏天露每日
早用榮麻散絰長繩上令兩人對持於黍上牽拽
抹去其露則不傷黍刈捺欲早刈黍欲晚諺曰稌

青喉黍折頭黍稷熟時炊飯又可釀酒搗碎蒸糕
以備食用春後亦可種

種麻子 取斑黑麻子為種一畝地用子三升芽出

鋤草淨相離五六寸留一根待放勃後時去雄者
田邊宜種遮六畜収子可打油然燈食用

種大罍豆 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煖過灰糞勻

蓋頻鋤

種木

種樹木 二月上旬斫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、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
雨初晴北風寒切是夜必然有霜遇此則放火作
燼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两步栽一株候二年削
去枝梢將桃杏李子等枝長五六寸削尖似馬耳
樣先將野桃身鑿開挿入令兩皮相合就用本色
樹皮一片長尺餘闊三分纏所接樹枝用桑皮果

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標樹砧
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百株百活若過此時則不

生也

栽梨 以春分日將旺梨筭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利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篋圍之三年不得入觸着宜

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狂花則結實多

栽葡萄 宜於棗樹邊栽之春間鑽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蒲萄用米泔水頻澆之

插葡萄 預先於去年冬間截取藤枝旺者約長三尺埋密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放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

種棗椹 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紀去糞草用水澆灌每一窠出芽數枝留旺者一枝餘枝削去至秋長五六尺來春可移於熟地內相對令大寬行栽之

種槐芽 取槐子畦中和糝黍種之至冬放火烧過明年便取苗食取苗依取枸杞法入土深割上糞澆灌遍如此至秋末常取芽食又且無虫若根大即斫去并以快鋤鋤深刻遍便上糞待春初雨過種之

種楮 宜澗谷間種之楮子熟時多収淘淨晒乾耕地冷熟用麻子同攪和漫撒秋冬留麻勿刈去為楮作暖明年春首芟殺放火烧之三年便可斫取皮可以抄紙用斫法十二月為上四月次之其枝可以供柴矣

種皂莢肥皂 有不結莢者於樹鑿一孔入生鉄三

五斤用泥封固便開花結子或於樹身南北二面
離地一尺各鑽一孔用木丁釘之以泥封其孔便
結實如莢熟欲取以篾束其樹數遭用木楔之一
夕自落

種椒 擇濕潤肥地深耕耙勻取上年元埋地中椒
子種之用灰糞和細土覆蓋則易生來年依時分
開每株相離七八尺用麻粃灰糞和土栽之忌水
浸根三年後換嫩枝方結實辟蛇不喫椒宜種香
白芷或種生菜或以髮纏樹根亦可

種茶 茶性惡水宜斜坡陰地去水處用糠與焦土
種之每一圈可用六七十粒覆土厚一寸出時不

要耘草旱以米泔水澆之出時以小便糞水或蚕沙
壅之水浸根必死三年後可採茶九種相離二尺
一叢

時種

種葫荊黃瓜菜瓜冬瓜茄子 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

種大葫荊法 正月先作坑了至此月每坑只種十
餘顆子待生後揀取四莖肥好者每兩莖相縛着
一處仍以竹刀刮去半邊皮以物纏住以牛糞黃
泥封之一如接樹法畧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荊時只揀取兩箇周
正好大者餘除之若依此法其葫荊極大一箇可
盛一担米

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指硫黃一皂
子大以泥培之結子倍多其大如盞味又倍常開
花時取葉丟踏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 宜肥地掘坑如斗六每坑納瓜子四枚多
種則漫撒苗出後根下壅土作盆多鋤則饒子不
鋤則無實餘蔓花掃去則瓜肥大

種藕蓮 取藕節頭就用帶草濕泥包裹却於池塘
中栽之或用封酒壘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蓮極旧桐油

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

種苕帚即獨掃 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
利

時藥

種牛蒡子 取子畦中種、時乘雨即生若有水不

候雨也地須加糞要肥旱則澆水取苗食如剪韭
法但多種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体粘住
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煑煉並
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
即生可取子種之為菜花服之明日其苗最可食
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
辦於畦中如種蒜法五寸一辦種之直作行以糞
水澆灌待苗出即鋤淨四邊草春後看疎密得所
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
遲不如種辦

種百部 宜山地種之如百合法多種為佳取根按
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門用鋤掘取根如法
料理

種花

種盆內花樹 凡種盆花樹必要肥土先於冬間取
陽溝泥晒乾篩瓦礫用大糞潑濕晒乾如此三四
次了以乾柴草一重肥土一重用火燒過收藏至
正二月間便栽花果樹木或種花木子粒每日用
糟過退雞鵝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、則落矣如石榴

花日中常晒早午晚澆水若嫩芽長起便搖去心
凡花三四月間便可上盆則根不長多生花根多
則無花矣若用蚕沙浸水澆之尤佳

種菖蒲 取積年溝渠瓦為末種之如歛石上生苔
以茨泥馬糞和勻塗濕潤處不久即生

栽茉莉花 此花生閩廣大葉花似荼蘼今吳中亦
有此花最香以雞糞壅之則盛

種蜀葵 宜於院內路傍墻畔種之候花開盡帶青
收其梢勿令枯槁於水中浸一二日取皮作繩索
用度

種黃葵金鳳 以子置手中高撒於地種之則主枝

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 凡花藥最忌射香瓜尤忌之求田
邊栽蒜薤數株遇射不損又法於上風頭以艾和
椎黃末焚之即如初

治藥

造熟乾地黄法 見八月

修饌

煎桔梗 桔梗棟均大者以未泔水浸去皮及爛者
以井水煮取出以蜜四兩慢火煎蜜盡為度再用

蜜半斤浸日中晒乾蜜為度以磁器盛貯再煉蜜
添之

摘茶 以葉畧蒸候變色攤開搗去氣用干揉火氣
焙乾以箬葉收之

三月

是月也生氣方盛陽氣發泄時雨降降乃視原野修
利隄防以通溝瀆

是月也蚕始生農事作男力畎畝婦工桑林

是月也一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為一年之樂或
臨流或就野團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
盡懽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
為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

其日有秋千之戲本山戎之戲蹴之以樂流光今庄家以為樂豐稔之戲不可無也自清明前起至四月上

月內三卯 有則宜豆無則宜麻麥此農家經驗之言也

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難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放水浸之糯稻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煖生芽依前法撒種候芒種前後插秧

種秫黍 宜卑下之地春月早種便收得子多其子可食糶得可夾籬編蓆又可作柴燒城郭間貨賣多得濟益庄家可多種

種芝蔴 宜肥地內種此月為上時每畝用子二升

上半月種者莢多頻鋤草淨收刈作束要小大則難乾以五六束為一叢斜倚之則不被風雨所倒候口開抖下依旧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并生八月又收子

種大豆 宜上旬種夏至後二十日皆可肥地宜疎瘦地宜密苗出便耘若莢赤莖蒼則有收其年祝樹無虫則豆旺忌申卯日種

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為佳四月亦可種其豆可作醬

及馬料糶稗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虫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肥勻種之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用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

蔣種

種葵菜 其菜陽草也開花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墻上者亦茂陰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燻過菘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澆灌人家園邊水側皆可種忽值饑年可接糧食用

種藍 宜平地耕熟種之肥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畝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採藍取汁見七月

種靛 先於旧年八九月間耕地肥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肥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煨過熱以麥地上做
壟則四畔泥不流下每壟闊三尺揀有芽者一尺
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芦蔽日東西為坑、
口種芋頭以遮日色

種甜瓜 用鹽水洗子取煨過糞土種之仍將洗子
鹽水澆之候拖秧時插去蔓心再用糞土壅培根
下

種芡筍茨菰 先深掘地用芦蓆鋪墊擺茨菰於上
用泥覆水浸之種芡筍不可用芦蓆止於水邊深

栽

種茴香 収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

収薺菜花 三月三日収鋪床蓆下去蚕若鋪窰上
去虫蟻

蔣藥

種紫草 宜鬆沙地肥勻逐壟下子肥田一畝用子
二升半薄田用子三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糶或菜豆壳腐

草包裹鋪墊山藥上有白粒芒刺者用竹刀切下一二寸作一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粗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

用鬆肥上種之以退牲水澆之則肥

種枸杞

枸杞子於水盆內按令散晒乾耕地作畦

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表煉每種用三月初一日每年但五

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搥

作麪可食益人

種

胡麻 宜白地種二月三月上旬為上時四月上

旬為中時五月上旬為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

移蒼葡萄

即捩子花帶花移易活霽雨時插嫩枝易

生

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

修饌

松藥 去赤皮取嫩白者蜜漬之畧焙令蜜熟勿大熟極香脆

松栢粉 當春帶露採嫩葉搗為末當日為之經宿則無粉

試茶 採嫩芽先以沸湯煮變色挹去水焙乾以銚炒令香磨碾皆可坐園臨泉旋摘旋烹芳新不類常味

糖脆梅 青梅一百箇力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 取生者一介寸截沸湯淖過布裹壓乾薑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略乾入沸湯內焯五六分熟晒乾用鹽醬蒜蘿花椒沙糖橘皮同煮極熟又晒乾并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洒拌勻
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
油鹽薑醋拌食

做笋乾 笋肉一百片用鹽五升水一小桶調鹽漬
笋半晌取出扭乾以元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蕪者少
入薄苛同煮則不蕪與肉同煮不用薄苛其笋亦
鮮

造熟笋鮓 切作片子沸湯淖過控乾入葱絲蒔蘿
茴香花椒紅曲并鹽拌勻同淹一時食

漿水 清明日熟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纒酸便用如過酸
即不中用

養蚕法

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秃眉焦尾赤

肚無毛等蛾揀去不用止留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鈞掛至十月內捲收於無烟淨屋內頓放臘八日依前浴畢於中庭用竿高掛以受日精月華之氣

生蟻 蚕生一月之前預將蚕屋泥補乾淨牆壁濕則多傷蚕蟻生三五日之前先將蚕屋用火薰暖仍多準備乾中糞蚕變灰色已全於無烟暖屋內捲放至蚕生候東方白時將連鋪箔上候里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葉葉摻於蓐上隨將蚕連翻搭葉上蟻自下連有不下者輕、振下却秤空連便知蚕分兩依此生蚕萬無一損三兩蟻可布一箔可老三十箔蚕量葉放蟻慎莫貪多不然則勞而無功

涼暖總論 自蟻初生相次兩眠蚕屋正要溫暖蚕毋須着單衣可知涼暖自身覓寒蚕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窓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 蚕必晝夜飼若頓數多者蚕必早老少

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
十餘兩飼蚕葉要均勻若值陰雨天寒比及飼蚕
先用乾柴柴或去葉稈草一把點火繞箔照過焮
出寒濕之氣然後飼之則蚕不生病一眠候十分
眠絕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
眠蚕欲向眠時見黃光便住食搗解直候起齊慢
飼葉宜薄摻厚則多傷慢食之病蓋因生蚕得食
力須勤飼最忌露水濕葉并雨濕葉飼之則多生
病

分搗總論 搗蚕之法住食即時分搗去其燠沙不
然則先眠之蚕久在燠底溫熱蒸薰蒸後變為風蚕
搗蚕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死蚕食冷露
溫葉必成白僵蚕食旧乾熟葉則腹結頭大尾尖
倉卒開門暗值賊風必多紅僵若高撒遠撒蚕身
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 宜切極細葉微篩不住頻飼一時辰
可飼四頓一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搗飼正

宜極煖極暗當用心勤慎飼之

頭眠搗飼一晝夜可飼六頓次日可漸次加菜葉向黃之時宜極暖蚕眠起時却要微暖

停眠搗飼起齊投食宜薄散葉一晝夜只可飼四頓

次日漸加葉眠起宜溫和則蚕安穩

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

豆麪白米麵或黑豆熟麪與切下菜葉一處微用

溫水拌勻一箔可飼麪十餘兩却減菜三四分隔

一日再如此飼一頓不惟鮮蚕執壽又省菜葉仍

得絲多易繰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併無

如蚕麥

四月

是月也蚕事畢麥乃登驅禽獸毋害五穀

是月也霧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為角祀之謂之不落

角中國人有奉胡教者倣而食之

月內三卯看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

務農

防霧傷麥 但有沙霧用葦麻散絃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攔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、則肥而無實

插芙蓉石榴櫻桃 於霽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

時藥

種麥門冬 最宜黑地及黃沙地皆須肥良四月初來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
取子淨洗晒乾除根去心以備藥用

種花

栽瑞香 有數種惟紫花葉青色而厚似橘葉者最
香人家須就廊廡簷下墻基上去屋簷滴水二尺
餘種之不可露根，則不榮在屋下太深亦不
可惡溫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
珀色為度放冷以磁器收貯為佳

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為度
桃一百枚去皮核切作片子先以蜜熬去酸水然
後另用蜜煎滷出晒乾收之

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竟有酸氣便換
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

鋪梅一層入沙糖椒片薑絲一層重，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

糖揚梅

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，用手拌勻日晒汁乾

為度磁器收貯

燒林擒

青林擒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

李子一十鹽二兩糖三斤用鹽水浸一宿

晒乾先以鹽泥，罐子四面炙乾入李糖在內瓦

蓋泥封用糠火燒一宿另以磁罐收之

栢湯

採嫩栢葉線繫垂挂一大瓮中紙糊其口經

月取如未乾更閉之候乾取為末如嫩草色不用

瓮置密室中亦可但不及瓮中者青翠若見風則

黃臨食以沸湯點之可以代茶夜話飲之尤醒睡

飲茶多則傷人栢湯甚有益如太苦則少用

杏湯

山杏不可用有大毒只用家杏仁不拘多少

煮去皮搗了尖大火煮二三十沸再換滾水又煮

二三十沸不可用冷水如此換水煮三四遍只要

杏仁爛水淡了方無毒乃取出入酥蜜一同搗爛

調勻沸湯一滾就食此子所製也其味甚佳

百花熟水 取夏月但有香無毒之花摘半開者用冷熟水浸一宿密封次日早其花以沸湯浸香水食之

林檎渴水 林檎小者不拘多少搗碎以竹器盛之用沸湯淋下汁渣無味為度以文武火熬常撓勿令燻了熬至滴入水不散然後加腦射少許檀香末尤佳

楊梅渴水 楊梅不拘多少揉取自然汁濾淨入砂石器內慢火熬濃滴入水不散為度若熬不到則生白醖貯於淨器內用時每梅汁一斤入熟蜜三斤腦射少許冷熟任用如無蜜用毬糖四斤入水熬過亦可

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旧酪少許於妳子內撓勻以紙封罐口冬月暖處夏月涼處頓放則成酪

蒼蒿鮓

蒼蒿花即柘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葱油

少許薑橘絲蒔蘿苗香粳米飯紅麴研細拌勻荷葉包隔宿食

蒸時魚

去腸不去鱗摻江茶抹去腥洗淨切作大

段盪鑼盛先鋪莖葉或茭菜或笋片酒醋共一碗化鹽醬花椒少許放滾湯內頓熟或煎食少用油

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燻黃色晒乾為度

收藏

收杏子 杏熟時收核至秋冬間敲取仁揀去山杏仁及双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搥碎入水同煎候冷入淨筩中沒之密封筩口久留愈佳

收諸色菜子 斫倒就地晒打收之用瓶罐盛貯標記名號

收皮貨虫不蛀法 用荒花末摻之則不蛀或以艾捲於皮貨內放在筩中泥封筩口或用花椒在內捲收之亦可

收毡毛物虫不蛀法 用荒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收之則不蛀

五月

是月也芒種至布谷催耕可盡力於隴畝此一年之計也

是月也女縲爾絡繹事以供織紡

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虫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為之粽子沈於江祀之風信相傳至今有喫粽子之說至日凡隣鄉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

其日宜除殛驅瘧鬼以解殛氣各鄉庄村曠置會首一年一家聚父老長幼乃於溪河之中過鼓大減競渡龍舟以送殛鬼會首置物食之類使其爭捨競爭以為樂豐年之事是日採百草以治藥

中旬可食

割穀 夏至前後看葉上有皺紋方可收割每五十斤用石灰一斤於大缸內水浸次日變黃色去梗用木屙打轉粉青色變過至紫花色已然後去清水成穀種穀見三月

種花

種碧蘿 如種常樹法有數種葉細如絲者佳遠望碧烟籠木雨中即萬顆細珠綴於葉端葉大而蔓麗者不佳

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濕之器收

晒蒜薑法 揀肥嫩者不拘多少用鹽湯淖過晒乾用時湯浸令軟食之與肥肉同食尤佳

蜜煎桃 見四月

茉莉湯 用蜜一两甘草一分生薑自然汁一滴同研令勻調塗於碗中心不令洋流每於凌晨採摘

茉莉花二三十朶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得翻動候香先泡一次急傾了再泡留之食用大能分氣

味尤佳

斫菜 斫菜不可留觜角至夏至開掘根下用糞或蚕沙培壅此時不斫則枝條來春不生

栽竹 五六月時旧筍已成新根未行此時可移先期兩三月或半年去竹本一工尺以錘新其根仍

旧以土覆之數以水澆至期乃移之即活亦不換葉盖以斷其傍根竹木未動將護日久斷根處

創以平澆故移之都無所傷然須忌搖動先截去竹梢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脚踏用推打則次年便出筍山家多種筍又可食可賣

竹又可賣養家

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米時擇
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 竹根多穿壞墻砌唯取皂角刺埋土中
障之根即不過又法以芝蔴糝縛成小把埋地中
根亦不過

引筍法 隔篋埋火或猫於墻下明年筍出

蒔種

種夏蘿蔔菘菜 上旬撒子用灰糞蓋頻澆灌六月

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
插每四五根為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 看根亦便刈，了用蚕沙麻靛糝肥糞
壅之則盛至六月刈一次八月半再刈一次隨即
用手搥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拖費農家
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 取核不留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為坑收濕
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甘

種桑椹 見二月

嫁棗 午日用斧於樹上斑駁敲打則結實肥大其

宜熟用冷傷人

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
色紅者佳

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浥損

收桑椹 即時多收以待來春種收貯勿近濕壁墻
邊則浥損不生

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 五月五日以蒲艾搯井水畧浸去尿收掛
勿令烟薰損

六月

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視袴
鞋襪以應一年之候故阮氏有晒犢鼻視之說是
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 麻稈上生白膩時即刈難宜薄束宜少漚宜

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乱草用脚踏入泥中

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岸田此月正宜

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壟種帶露耙地則生虫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

種萹菁 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餓饑之年若種得一頃可活百人其子可打油燃灯甚明同芝蔴煉熟與清油無異

鈴羊

宜侵晨露未乾及雨後耘鋤令根傍虛則芋大子多若日中耘太熱則蕩以灰糞培則茂

開墾田法 凡開耕墾田荒地先燒去野草犁過漫撒芝蔴種之一年其草木之根悉皆敗爛若種五谷則無荒草之害芝蔴之於草木若錫之與五金性相治也不可不知

修饌

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搾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

夏陳皮茴香川椒酒醬醋少許煮至酒醋乾以篩子盛烈日晒乾

一法 用磁器盛熟肉於鍋中少貯水燒滾候冷再夏燒常令熱氣不絕可留二三日不壞

夏月收生肉 白面搜和如桿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開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 知精肉四斤去筋膜醬

麩一斤半搗細鹽四兩葱白細切一椀良薑小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麩一斤酒麩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為末同鹿肉拌勻以酒調和稀稠得所用瓮盛密封之三五日一撓日晒于庭夜置煖處百日可食看稀加酒麩味淡加鹽

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芦蓆上用麥稽蒼耳葉燻待有黃衣烈日晒乾一斤黃子用鹽五兩以井華水下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芦蓆上用麥稽蒼耳葉燻一日發熱二日作黃衣三日浚番轉烈日晒乾愈好黃子一斤用鹽四兩井華水下水高黃子三寸晒之不犯生水為佳

黃醬 黃豆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搗作團子蓋候一月方裝過用大眼簾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臙水化開遇火日侵晨下兩月可食

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葉蒼耳麥稽燻蓋至黃衣上勻為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 黑豆辦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麩百斤拌
勻以米篩下麩用煮豆汁和投作劑切作大片
蒸熟取出攤冷以楮葉煖蓋候黃衣上汗乾再晒
搗碎揀了日或火日下之每一斗黃子用鹽二斤
井華水八升同置於缸內晒之

下醬法 凡下醬先用水逐旋入白鹽多留此蓋面
上和訖以蒔蘿苗香甘草葱椒物料撒面上其味

香美仍以翎蘸香油抹醬面及缸上用火日晚間
點燈下醬則不生虫

治醬瓮生蛆 用草烏五十箇每箇切作四塊放入
瓮內其蛆自死

小麥醋 小麥不拘多少淘淨用清水浸三日漉出
控乾蒸熟於煖處攤放芦蓆上以楮葉蓋之三五
日黃衣上去葉晒乾簸淨入缸用水拌勻上面可
留三寸水封閉四十九日可熟

大麥醋 大麥仁二斗內一斗炒令黃色水浸一宿
炊熟以白麩六斤拌和於淨室內鋪蓆攤勻楮葉
覆蓋七日黃衣上晒乾又將一斗炒黃浸一宿炊

熟攤溫同和入黃子捺在缸內以水六斗攪勻密蓋三七日可熟

老米醋 六月六日用米不拘幾斗淘淨每日換水浸一七控乾蒸熟候冷洗淨壘裝入約七分用青夏布封壘口燉黃一七用六月水裝滿壘又放七七四十九日用椒葱煮過裝入小瓶隨用

米醋 用秬穀三斗每日換水浸七日蒸熟攤開燉成黃子晒乾三伏內以糙糯米一斗五升水畧浸蒸熟候冷以穀黃搗碎拌和蒸熟糯米缸底先用蓼子數莖然後入缸內用水五升上又用蓼子數莖以米糠蓋之密封一月然後笊出用烏梅數箇

鹽少許同入鉶內煮數沸泥封收貯坊忌生水濕器盛頓

蓮花醋 白麪一斤蓮花三朶搗細水和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定每層寫七日二字過七日揭去一層至四十九日然後開封笊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 烏梅去核一斤許以醞醋五升浸一伏時晒乾再入醋浸晒乾再浸以醋盡為度搗為末醋和為丸如芡實大飲食投一二丸於湯中

即成好醋矣

收醋法 凡收須用頭醋裝瓶內每瓶燒紅炭一塊
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用芦
蓆二層圍定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、底下用麤糠一籬竹篾
隔之桶裏四圍用草薦二層荷葉二層圍之入豆
豉在內面上仍用葦蓋以亂草護之用石壓之過

十五日取出晒乾方蒸但氣來則止不可多時晒
乾收用

食香瓜 不拘多少切作棋子六塊每一斤用鹽八
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
煮熟取出候冷用麵為衣攤於蓆上以衣蓋之又
用青蒿燻一七取出晒乾搓去麩黃置於缸內煎
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同茄拌勻於缸內淹一二日取出控乾日晒晚復入滷水內次日取出晒如此三五次以淨壘収之

芥末茄 小嫩茄切作條不用洗晒乾多著油鍋內加鹽炒熟入磁盆中攤冷用乾芥末拌和収磁罐中

糖醋茄 取新嫩茄切三角塊沸湯淖過布包榨乾鹽淹一宿晒乾用薑絲橘絲紫蘇拌勻煎滾糖醋潑洒収磁器內

蒜茄 蒜嫩茄切作細縷勿透沸湯淖過控乾用鹽醬花椒蔞蘿茴香甘草陳皮杏仁紅豆研細末拌勻晒乾蒸過収之用時以沸湯泡軟蘸香油燂之

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蘘香葉半錢并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略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
飯不饒 用生苜菜鋪飯上過夜則不饒壞

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沅以新芭蕉截斷連梗插上亦佳

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頗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絰

是月也七月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毋不相離謂隔年
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
之根汚壤之上者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
助仙興

蒔種

種波菜 以水浸子二三日看壳軟撈出控乾就地

以盃蓋合候生芽宜肥地鬆土內種之以水澆灌
則茂

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三停內用生
藍一停摘葉於磨盤上手揉三次用熟汁澆擲瀝
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
時以鰻鱖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一斤用白梅四兩以沸湯一大攪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

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

葫芦茄匏乾 茄切片葫芦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，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 將大缸一隻刷洗拭乾以熟米醋澆缸內蕩令淨控乾又以熟香油勻擦缸口缸底鋪粟稗

草一重棗一重中心四圍亦令草蓋不可重壓久
留不生蛙虫

收龍眼與六月收蛙荔枝澆同

八月

是月也飾倉廩用收斂多積聚乃用事於麥

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苑團圓使狂者起舞少者

飲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口種小麥忌

戊日種

種木

種木衣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 棗熟着霧則多損用蒜麻散塗於樹枝上則可辟霧氣若用猪屎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自然不動一如巨木所結

蔣種

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 秋間子熟時收擘子撒於池內待來年春間自生

種菱 秋間菱角里時收取撒在池中來年自然生

出

種蒜 地宜熟耕三次祀成溝二寸一窠種之候苗出時頻鋤鬆根傍地以糞水洗之臺出拔去則辦肥大不然則瘦小

種薤水晶葱 薤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薤水晶葱擺於內用牛馬糞糠糝拌土蓋之上以芝麻糝又蓋於上勿令生草八月種來年五七月收水晶葱宜薑醋浸薤宜糖醋浸可食

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 一名青蕞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

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

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為末鹽四

兩炒拌勻置磁瓶中密封晒七日臨用時以沸湯
點服

一方 候白木犀花半開者揀花藥成叢處摘之用
鹽梅二箇搥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
梅肉一層穞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、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、香少許同煮
熟切作片子食

五美薑 嫩薑 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松三錢甘草
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芦擦淨用酒和糟
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用元酒入醱醋
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
拌茄入壘箬葉扎口泥封

糟白菜 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

淹韭花 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

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

收箴

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
依此法收亦可

九月

是月也農事備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甑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祛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建節

務農

收五穀 逐日割了堆積於場上用輓軸使牛碾過去草晒乾以風揚淨用牛車旋載入倉先以五簾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留下可種芋頭山藥

時種

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

損以第束之一顛一倒堆堦平地上以石壓令匾

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

造乾地黄 九月末旬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 用野菊花一两枸杞四两茶芽五两芝蔴

半升同研為細末篩過如喫時用一匙入鹽少許

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麵拌和成劑桿

作餅樣晒乾研為細末每茶一两枸杞末二两和

勻入煉化酥油三两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
末一两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
花香又甘美如蠟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

一法 酒醅欲熟每瓮用黃草葉菊花去萼蒂甘者
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倣此用之皆
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脈益氣力利耳目每
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 山薯山生者佳圃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撓令勻乃食

山薯麪 取山薯去皮薄切晒乾簸中投為粉篩如常麪食之加酥蜜為醇麪尤佳

山芋粥 與前山薯粥同

山芋麪 與前山薯麪同

螃蟹羹 大者十隻削去毛洗淨控乾剝去小脚梢并肚鬻生拆開再剝作四段用麪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剝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拌勻以乾為度

木瓜漿 木瓜一箇切下蓋去襖盛蜜却蓋用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如泥以熱水三大碗攪勻瀉去渣盛餅內并底沉之

酒蟹 搏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
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

撈於盆內與生蒿苳同熟油芥花或芝麻白鹽約
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

收葺

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
壘罐收貯一層栗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 取栗子一擔鹽二斤化水浸一二宿漉出晒
乾以芝麻二石拌勻於荊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 宜掘深窖以穀稈糠秕相和埋之不致凍損
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者
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洒掃墳地與清
明節同

其日田家以糯米蒸糕安於牛角上為之牛接
角仍以桑葉包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

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

蔣種

栽過冬白菜及諸般菜

江南種過冬菜擇肥地以

犁鋤過用糞土掩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

定葉起便用糞澆土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

收荇蓬菜

地將凍時宜於暖處藏窖候來春栽之

採食

收冬瓜

宜高燥

安須忌鹽酒醋掃帚猫犬觸之

若帶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 如種萊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一两生地

黃十六斤取汁沙蜜十斤瀝淨同和為一處用棗

柴於砂鍋內煮三日取出用蠟布封固勿令水入

浸於井底一伏時取出再煮一伏時然後調服

地黃煎 用生地黃十斤洗淨瀝出一宿後搗壓取

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，盡下酥蜜同汁

煎良久候稠貯淨器中空心取一七溫酒調服

造生地黃 地黃一百斤揀擇肥好者六十斤有鬚

者去之然後淨洗瀝出攤晒三四日令微皺及取

揀退四十斤淨洗瀝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今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丸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餳每服一大匕酒白湯皆可調食

地黄膏 生地黄肥大者以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 天氣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乏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飢

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覆

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曬乾入薑絲蒔蘿苗香拌勻煎滾醋澆潑用磁器盛之日中曬乾收貯

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

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
了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
於沸湯內淖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
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 用蓑草間芦花如結蓑衣法上用蓑草結

綴則利水下用芦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
背用麻繩紮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
其春屬當行拜賀之禮食餽餽譬天開混沌之意
建子之說也

是月也日短至伐竹水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傾
於土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坵於蚕房內燒宜

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

蒔種

鋤油菜 鋤淨加糞壅其根此月不涪壅來年其菜
不茂

種花

一法 肉三斤作一段每斤用淨鹽一两擦勻入缸
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
厨中煙頭上或用糠烟熏十日亦可臘羊肉亦依
此法

淹猪舌 每斤用鹽半两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条以白礬石

灰煎湯淖過漉出控乾每斤用鹽二兩蒜瓣三兩同搗碎拌冬衣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椰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

是月也作農計耦耕事修耒耜具田器秩薪柴

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旧歲

去之意而又迎新歲也以柴架火為之生盆合家

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儻之
說也是也插芝麻藉於門或鋪於地謂之辟邪

務農

種檉麻 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

馬齒莧同挑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

擣磨乾葉葉 臘月內製者能消蚕熟病擣磨成麵

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

栽棗 掘坑深闊二尺却於坑內以土糞和成泥漿

栽棗根埋定糞土壅培微將棗向上提起則根舒

暢復用土壅與地平次日築實切不可動搖其棗

榮茂勝如春栽

修棗 削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 用青橄攬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

蜜煎橄攬 揀青橄攬不拘多少汲新水於瓦上熬

去青皮用刀劃破以米泔麥過取出去核用蜜再煮控去水晒乾再煉好蜜入橄攬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 大鯉魚剗寸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

晒筍乾 鮮筍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

即是鹹筍

治臘糟醱渾頭 乾糟用鹽拌捺實泥封則香帶酒

味酸又不香醱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

熬膏藥大有神效若婦人搽頭黑光無蟻虱

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

凡青梅桃李桃杷林檎小棗葡萄蓮蓬菱角甜瓜

梨子柑橘香橙橄欖荸薺芋果皆可收藏以備不

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

充鮮

收柑橘 揀擇好完柑橘樹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井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臭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 臘八日懸猪脂於厠上則一家無蠅

牧養之法

六畜房圈 雖是畜生其性與人亦同也有飢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喂飼不致飢餓要存這點人心

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

喂料時須揀擇新草篩簸穀豆若熟料用新汲水

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而

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癸
下有小莢生則賤

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
放收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羔羊只用二隻少
則不孕多則亂群

找羊 向九月初買半腰羯羊多則成百少則不過
數十控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
水喫水則退腰溺多可一日六七次上草不可太
飽十則有傷少則不飽則減腰破腹則不肯食
枯草

養雞 二月內先耕地二畝令熟做沐粥洒之用生

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
行牆其地平分作兩院每處地上作屋方廣丈五
於屋下懸筐令雞宿拖於內如左院食虫盡趕在
右院內多虫院依上再用秫粥種之
找雞易肥 以油和麵桿成指尖大塊日與十數枚
食之以做成硬飯同土礶黃研細次用半錢許同
飯拌勻喂之數日即肥矣依浚養鵝法塞口多令
走動

養雞不拖當川下彈 母雞下彈時日逐食內夾以
麻子喂之永不肯拖常川只下彈矣

養生雞不走个雞初到家便以淨溫水洗濯雞足放之自然不走

接鵝易肥 以稻子煮熟先用磚蓋成小屋放鵝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雄將木作彈誘之生時尋即收取別置暖處以桑草覆之

養雌鴨法 每年五月五日不得放柵只乾喂不得與水則日个生彈不然或生或不生土硫黃飼之

易肥

相鵝鴨 鵝鴨母其頭欹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

熱虫喋黑汗鼻有膿啞喘水草不進用黃瓜萎根貝母桔梗小青拖子仁吳藍欵花太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啗重者葉三兩地黃半斤豉二合蔓菁油四合个齊前葉啗之至晚飼大効

遠行到歇處良久與空草熟刷之罷飲之竟當飼因
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旧靴頭皮水浸汁灌之
如不効用大黃當歸各一两盞半盞以水三盞煎
取半盞分两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各一两以鹽一
盞水五盞煮取二盞半分為二服灌後灌前用芸
硝鬱金寒水石大青各一两水五盞煮取二盞半
以酒油各半盞攪和分二服灌口中妙

頰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

嚼鹽法盞須乾天須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
後胯冷鼓葱姜各一两水五盞煮取半盞和酒灌之
虫噤十年者醬清如膽汁者半合分两服灌鼻內每
灌一兩日將息不得連灌即損馬也

虫噤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

虫咬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

脊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一两日即瘥

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檮根末和麻油塗令中間少空放虫下得多塗恐瘡大

一方用巴豆臍粉研細麻油塗之日洗塗數日妙目暈用霜後乾穀樹葉為細末一日兩度以芦管吹眼中

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搽或為末傳之亦可

一方用藜芦末水調塗妙

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桑

一字吹入鼻中須臾打嚏清水流即放加瓜蒂煎
治一切中結病証

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傅

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

春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

中結雜雞一隻用拳搥死就熱便開取肚內心肝腸
鬚爪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雞不用

騾驢駃騾與前馬証治同

牛證

有爛旧綿絮三兩燒存性麻油調傅忌水五日

漏蹄紫礦為末猪脂和內蹄中燒鉄篋烙之

一切疥癩瘡用杜蘅為末傅之或生搗塗搽亦可

一方 用菘芦為末水調塗妙

傷熱用胡麻葉搗汁灌之立瘥

瘡疫用石菖蒲淡竹葉葛粉鬱金菴豆蒼朮等分為

末每用一两芭蕉自然汁三升入蜜一两黃蠟二

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吸之香立止
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
生疥癩用藜芦根不拘多少搥碎以米泔浸之瓶盛

塞口置熱竈邊數日候米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於腸
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

一方用巴豆去壳和平胃散灌之

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

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菴清澆池面亦可

鴿子證

鴿子病用古壁螺壳續隨子銀杏搗為丸每服十九

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豨豆草喂之佳

猿病人參黃耆喂之壯而病用蘿蔔喂之

神隱

卷下終



