



物類相感志目錄

身體十一條

衣服三十條

飲食一百十五條

器用四十一條

藥品十八條

疾病六條

文房三十條

果子三十五條

蔬菜十三條

花竹二十三條

禽魚四十四條

雜著七十二條

物類相感志目錄

物類相感志

磁石引鍼琥珀拾芥蠟膏投漆漆化為水皂角
入竈突烟煤墜胡桃燒炭可藏針酸漿入盂水
垢浮滑石去衣油乾麵相舂作灯心能細乳香
榧子能軟甘蔗撒鹽入火炭不爆用鹽播椒椒
味好川椒麻人水能解胡桃煮臭肉不臭瓜得
白梅爛栗得橄欖香猪脂炒榧皮自脫韶粉和
海牙不酸牙茶得鹽不苦而甜井水蠟黃沙淋
奇 可以藏鉄器草索可以去奇龜夏可

熱湯入井成冰葉湯不蠅不來燂炭斷道
行蟻自回油殺諸蟲亦殺螻蛄狗糞中米鴿食
則死桐油入水池荷死江茶入水池菱枯粉蚨
畏椒螟蚣畏油松毛可殺米蟲麝香能祛壁虱
馬食雞糞則生骨眼蒼蠅叮蠶則生肚蟲三月
三日收薺菜花置燈擎上則飛蛾蚊蟲不投五
月五日收蝦蟇能治瘡疾又治小兒疳春日火
煙青冬日火煙黑香油抹烏龜眼則入水不沉
唾津抹蝴蝶翅則當空高飛烏賊過小滿小青

梅過小滿黃蠶過小滿則無絲蜀葵過小滿則
長乳香久留能生舍利松根年久則生茯苓橘
樹不宜肥枇杷不宜糞羚羊角能碎佛牙人髮
根可粘起舍利銀杏能醉人胡桃能碎錢柿煮
鱗不紅橙合漿不酸綠橘過江北為枳麥得濕
氣則為蛾焚見肥皂則不就鞞鞞見酒駱駝見
柳荆葉逼蚊蟲臺芴逼蠅子酒能發香藕皮散
血津唾可溶水銀末茶可結水銀鶴知子午猫
眼亦能清明柳條可上醬醋潮溢芝蔴燒煙熏

紙被不作聲樵子煮素羹則甜薄荷去魚腥葶
藶煮銅則軟甘草煮銅則硬芒種日蟬娘一齊
出九月九蚊子嘴生花燕畏艾人蝎畏蝸牛磬
畏茈菰芥怕肥皂螺螄畏雪落蟬怕霧河豚殺
樹狗膽能生蜘蛛申日能燕子戊日不歸家燈
心能煮江鮒麻葉可逼蚊子物類相感如斯而
已

身體

身上生肉丁芝蔴花搽之。飛絲入人眼而腫

者頭上風屑少許搽之一云珊瑚尤妙。人有
見漆多為漆氣上騰着人而生漆瘡用川椒三
四十粒搗碎塗口鼻上則不為漆所害。指甲
內有垢者以白梅并肥皂一處洗之則自去。
彈琴士指甲薄者用僵蠶燒煙熏之則厚。染
頭髮用烏頭薄苛入綠礬染之。食梅子牙軟
喫藕便不軟一用韶粉搽之。飲酒後欲口中
無酒氣用理中湯調氣散合一處乾服少許
。冬月底燥裂痛不可以津潤只用香麻油抹

之二三便可酥油尤妙。油手以鹽洗之可
代肥皂。一云將順手洗自落。脚跟生厚皮者
用有布紋瓦片磨之。

衣服

夏月衣蒸以冬瓜汁浸洗其跡自去。一云大蒜
亦妙。北絹黃色者以雞糞煮之即白。鴿糞煮
之亦好。黑污絹粗牛膠塗之候乾揭起膠則
墨隨膠而落。凡絹可用。血汗衣用溺煎滾以
其氣熏衣一宿來日洗之則自落。或有淨水一

碗逐口漱過吐盆內將衣擺洗無跡。或用蘿蔔
擦之。或紙蘸水擦之皆无跡。綠髮白髮煎汚
衣服用烏梅湯洗之。鞋中着樟腦去脚氣用
椒末去風則不痛冷。洗頭巾用沸湯入鹽擺
洗則垢自落。一云以熱麵湯擺洗亦妙。驗真
紫以舌舐之不以唾嚙者便黑色。槐花汚衣
者以酸梅洗之即去。蠍靴用黃蠟四兩以二
兩粘辦脂入蠟內同用。絹作木綿夾裏用杏
仁漿之則不喫絹。伏中裝綿布衣。三帛木火

冬則有以灯心少許置綿上則无珠也。紙被
舊而毛起者將破用黃蜀葵梗五七根槌碎水
浸漚刷之則如新或用木槿針葉搗水刷之亦
妙。笠子油污或汗透者以黑頭煎濃湯乘熱
洗之。茶褐衣服發白花點者以烏梅煎濃湯
用筆塗發處立還原色。蚊蠅糞污衣及物以
灯心蘸水擦之則去。酒醋醬汗衣藕擦之則
无跡。梅蒸衣以枇杷核研細為末洗之其斑
自去。鹽鞞以生草擦之則耐久而不蛀。紅

苧菜煮生麻布則色白如苧。蒼蓮菜煎湯洗
布衣垢自落但先打濕洗之不作二色。楊梅
及蘇木汗衣以硫黃煙熏之然後洗其紅自落
。真紫衣油污者用燒紅炭泡汁乘熱擺之候
乾則無跡不可經手。染毛段以石灰湯浸之
一宿洗淨染之又云先用酸漿熱者浸過染之
。染舊紅纓以醬盒之少時洗則紅如新。染
綠斜紋以硃砂調銅綠染之。油污衣用炭灰
熨之或以滑石擦熨之或水調麵塗之乾後自

去或蘿蔔湯洗之。芝蔴其燒煙熏紙被不作聲。墨染衣帶濕以油浸透須用炭汁擺之。衣裳蒸了先以水浸濕次用蘿蔔湯洗之。染頭巾用黑豆荷湯洗入綠礬染之。洗墨汚衣用杏仁細嚼擦之。紅纓以雪水洗之則淨。醋洗之則紅染則用酸漿浸。

飲食

炙肉以芝蔴花爲末置肉上則油不流入火中。煎烏賊細入醬同煎不出水且味佳或入蜜。

最妙。糟蟹留久則沙見灯亦沙治法皂角二寸置瓶下則不沙或用煇炭少許亦妙。糟蟹法詩云三十闌脐不用尖陳糟觔半觔塩再加酒醋各半碗喫到明年也不淹。煮老雞以山裏果煮就爛或用白梅煮亦好。枳實煮魚則骨軟或用鳳仙花子。打血不就者用灯心在內或壁土亦可。一云用一順撓則就若逆撓之則不就。醬內生虫以馬草烏碎切入之虫即死或用川椒亦可或加熬熟香油百部入之。

糟茄入石綠切開不黑。黃道日則色黃用
線纏勒去蒂不許用刀切。糟姜餅內安蟬殼
雖老姜亦無筋。煎白腸用百藥末臨熟撒之
則香脆。一云芝麻花乾末糝亦好或用鳳仙花
為末。煮魚羹臨煮熟入川椒多則去腥。食
蒜令口中不臭用生姜棗子同食或呷醋一口
或食芝麻丸妙。煮菱要青用石灰水拌過先
洗去灰煮則青。煮蠚用蜜塗之候乾煮之則
青或用北五味煮之或以硃砂水塗候乾煮之

○酒中火焰以青布拂之自滅。做飯入朴硝
在內則自各粒而不相粘。煮牛馬令易爛入
姜杏仁妙。米醋內入炒鹽則不生白衣。煮
河豚用荆芥煮三七次換水則无毒。用鹽洗
豬臟肚子則不臭或以水洗肚翻過洗淨令乾
了以乾麵糝之一茶時久便洗去麵垢隨麵去
久住則連肉爛了。煮素羹用枇杷葉為細末
入之妙。煮木犀蠚用木犀花鋪釜底少水煮
之則青。煮雞子令一層層熟相間者以火煮

令一著一滅頻炒動則層層熟入去。○做魚鮓用礬盥淹去涎洗淨如魚鮓法造一云以石灰水浸之。○凡雜色羊肉入松子則无毒。○藕皮和菱米食則軟而甜。○研芥辣用細辛少許醋與蜜同研則極辣。○晒胡芦乾以藁本湯洗過不引蠅子鹽水亦可。○煮猪肉用白梅阿魏煮或用醋或用青塩同煮則易爛。○白血灌腸用藕汁入血中灌之則白一云用葶苈煮以葱葶淹之洗淨煮羹則剔骨茶能去涎殺腥。○洗麩

采。○合印顏色須是極力研細不尔則沙而不可用。○礬水寫字令乾以五倍澆之則成黑字。○絹布上寫字用薑汁磨及粉則不湮開。○肥皂浸水磨黑可在油紙上寫字。○肥皂水調顏色可畫花燭上。○標炭灰成花燒之有墨處着無墨處不着。○磨黃芩寫字在紙上以水沉去紙則字脫在水面上。○畫上若粉被黑或硫煙熏了以石灰湯蘸筆洗二三次則色復舊。○草麻子油寫紙上以紙灰撒之則見字一云杏

尤佳。大黃用米泔水浸三宿燒作沉香氣。○
灯心乳香一處研自細雲母亦然。○糯稻草燒
甘蔗作麝香香。○杉木煇炭養龍腦不折灯心
亦可。○酒能發香氣。○簪紙上字可洗去。○收
墨用皂角柴燒石灰令黃盒之。○墨被尿浸或
水浸色敗而淡以水煮熱黃蠟塗之如磨用時
去蠟包色則如故。○冬月硯凍入酒磨墨不凍
○搵滿寫紙上烘之字黑。○冬月令水不冰以
楊花鋪硯槽中名文房春風膏。○樺皮燒烟熏

之不爛。○巴豆大黃同用則反不能瀉人。○服
乳石忌參朮犯者多死。○研乳香為末口念玄
胡索。○看附子以露之以不濕的妙。○乳香留
久有舍利子。○稻草煮香附子不苦。○丁香數
顆麩裏裹作燒餅并狗食則死。○草烏切碎同
米作飯喂雀兒盡皆醉倒。○收大黃葉鋪薦上
去辟風。○服丹石不可食蛤蜊腹中結痛病

疾病

生瘡毒未愈不可食生薑鴨子則肉突出作塊

○霍亂轉筋不可忍用冷水浸至膝乃愈○霍
亂吐瀉不止飲米醋半盞即止○喫茶多令人
黃○蜂叮痛以野苺菜搗傳之○故窓紙治鼻
血

文房

研墨出沫者用耳膜頭垢則散○或紙或文書
督齊須先以紙一二幅攤卓上督則齊○打麵
糊用白芨濃煎汁入麵內則不蛀生虫一云入
黃蠟川椒止肉○臘梅樹皮浸硯水磨墨有光

入油點灯不生垢○阿鏡子以津唾畫鏡令乾
阿鏡自見○灯剪用無名異塗之剪灯則灯自
断○梓木為舟起唇○香油蘸刀則刀不脆○
琉璃用醬湯洗油自去○椒木作搗杵不臭且
香○碾不可細碾皂角蝕作孔○鉄銹以炭磨
洗之鈍以乾燂炭擦之則快○泥瓦火煨過作
磨石○牛皮膠內入乾麵粘篋子○乳鉢研乳
香松香瀝青之類欲洗淨者以雪洗之夏月
碎水洗或以泥土入鹽洗則淨○醋

香桶內塞之外更塗之則不漏

藥品

收香白芷取其根洗淨寸以截斷以乾石灰拌勻半晒子不和爛矣。收薄荷隔夜以大糞破水澆之次日又澆一次待乾收之則涼不尔則不涼。甘遂麵裏煮熟毒自去。服茯苓勿食醋。鉛白煎霜入蜜中煎炒。瘡藥中用硫黃氣者以竹葉燒烟薰之則不臭。當歸晒乾乘熱入缸收不令透風則不蛀。生地黄乾土培

其中貯水滿煮一時方可用。棗木作匙者為其不蝕及不粘飯也。熱碗足盪漆卓成跡者以錫注盛沸湯衝之其跡自去。銅器或鍮石上青以醋浸過夜洗之自落。琴阮無聲者乃舊而膠解也宜用沙湯洗之。針眼割線者宜用灯燒眼。錫器黑垢上者用燂雞鵝湯洗之。酒甌漏者以羊血擦之則不漏。碗口上有垢用鹽擦之自落。水焯炭缸內夏月可凍物。刀子鏽用木賊草擦之則鏽自落。淨水盂

內

皂角在灶內燒煙錕底煤并突煤自落。胡桃
殼燒炭收針不銹香油拌煇炭亦得杉木炭末
亦可。燒爆炭撒鹽入火便止。肉菜上抹布
諸膽洗之油自落。煇炭餅中安猫食不臭夏
月亦不臭。石灰燒過者但是鉄器以油塗之
安灰內經久不銹。菜本湯布拭酒器并酒卓
上蠅不來。燭心散以線縛之。鮮桶漏用醋
調合粉泥之。點桐油灯盞以生薑塗之令乾

即爛如泥羊亦然。喫西瓜喫子不愛。喫蠐
了以蠐鬚洗手則不腥。新煮酒灰氣者開時
入水一盞。五月不可做臘肉餘月皆可造六
月須用酒醋鹽同淹當日晒乾。豆油煎豆腐
有味。糟蠐入韶粉不沙。籬上舊竹篾縛肉
煮則速糜。餛飩入合葷在內不暖。醬水內
煮蠐不腥。青蝦蠐之類背脚和煮則不腥。
草茶得鹽不苦而甜忌此不可用引諸病

聖用

商嵌銅器以肥皂塗之燒赤後入梅鍋燉之則
黑白分明。金剛鑽鈍取置口片上令着物向
上以炭燒之通赤取出冷則銳矣。一云用水晶
珠磨之。黑漆器上有朱紅字以鹽擦之則作
紅水洗下。油籠漆籠漏者以馬尾孛塞之即
止。一云用肥皂搗爛塞之亦可。柘木以酒醋
調礦灰塗之一宿則作間道烏木。鋤石銅先
燒赤取出令冷以水淬之槌打則不爆。漆器
不可置尊菜雖堅漆亦壞。新石銚用黃泥塗

煮菜則汁淡無味須用湯煮之。豆兒水黑豆
或紫豆以頭灰汁煮。寸切稻草可煮臭肉其
臭皆入於草內。煮燒肉用朴硝仍貫氣在肉
內。冬節前水蘿蔔鹽齋菜可留至春不爛。
冬瓜切動未喫盡者三五日皆爛以石灰糝之
則不爛。淹鹹蛤蜊以蘆灰入鹽醃之味好且
不開口要即熟則在日中晒。蚌肉洗淨入鴨
肚中煮則爛而有味。糟酒醬蠃入香白芷川
黃不散。煎鴨。

蓮蓬梗灰汁煎○餛飩皮饅頭皮用麵糊和則
易熟不破○煮烏賊魚每十箇洗淨入水一二
盞煮熟令有汁半盞止取起入蛤蜊醬滷一茶
匙許拌勻少時喫妙○水蘿蔔滷及鹽豉內做
甘露子則不黑以細篾穿之易取○酒酸用糖
醋投之則不酸惟淡每酒一升用醋半盞○煮
麵令湯清北方用花鹽南方用糠醋撮○煮猪
肚及血臟羹不可入椒同煮作猪糞氣臨熟後
入就起○煮老鵝不爛就竈邊取瓦一片同煮

便煑食不噁蓋物未久也入鮓亦得或喫了食
鮓○臘月收糟以泥泥頭上至二三月以水澆
泥頭則潤不爾則臭○晒肉須油抹不引蠅子
○麩夏月易壞用白湯焯過自然如初○食荔
枝多則醉以殼浸水飲之則解○方頂柿蒂煮
蟬不紅○做灰鹽鴨子月半日做則黃居中不
然則偏一云日中做○血肝鴨子雞頭蝦杏仁
鵝肺脊血皆可合汁清○酒後喫理中湯調氣
散一處乾嚼則口中無酒氣○無名異煮蟬

不變顏色。○韶粉去酒中酸味赤豆炒過入亦
變。○爛橄欖研細燒團魚甚香。○礬水煮鱗色
不變葱亦得。○荷花蒂煮肉精者浮肥者沉。○
煮紅鴨子以金剛根同煮白皆紅。○天落水做
飯白米變紅紅米變白。○飲酒欲不醉服礪砂
末。○喫栗子於生芽處咬破些吹氣一口剥之
皮自脫。○竹葉與栗食無祖。○鱗以鹽封臍眼
可久留且鮮。○茄柴灰可淹海螫。○冬月就血
不堅安鍋上暖處碗熱則血就。○血不可就汁

桐盤內月下露之令口開以真粉研料物鹽以
蛤蜊納之則口閉少時使用汁攪之去殼真粉
在殼內外如餛飩。○酒漿面上不見人影不可
食。○日月蝕時飲損牙。○銅器內不可盛酒過
夜。○煮芋以灰煮之則蘇。○淡醋煮雞錫盆盛
蓋了上以灰水淋之則白凍。○煎鹽盆中能煮
飯不撓動則不鹹也。○梔子與甘蔗同食其粗
自軟如紙一般。○塩搗胡椒甚辣葱青尤佳。○
能殺人。○油餅與藕同食無相

更美。蜜屈律能敗酒。一名枳椇。甘草去
酒毒。小豆花亦妙。煮臭肉每筋半用胡桃二
十箇殼上鑽孔令多。即同煮肉熟則臭味不見
矣。煮老猪肉以水煮熟以冷水淋肉冷又浸
冷再煮即爛。花鱧可煮肉易爛。薄荷去魚
腥。樞子煮素羹肥甜若醬羹尤妙。蘿蔔鮮
醬豆腥。橘葉陰乾收造臍肉不炎膩氣可留
至五月懸烟突上梅月水洗之再懸。煎血入
酒糟不出水。蘿蔔蘸醬喫不煖。餛飩旋裹

但見肥皂則不就。挑花飯做飯子以梅紙
盛之濕後去紙和勻則紅白相間。鴨子上以
牛胆汁或寫字或畫花令乾煮之去殼則青色
透內。藏鹽酒蠟糟蠟一器數十入皂角半枚
則經久不沙。酒中置茄子柴灰則酒到夜成
水。煮黑豆用荷花梗煮之爛甚賣豆兒煮用
此。江茶點桐花用針杆橄欖少時取針畫茶
面成花上作白路妙或以皂礬百葉煎竹絲畫
花楊梅核酒瓜子用柿子漆粗拌了晒乾自開

只揀取仁。鴨卵以硃砂盪花及寫字候乾以
頭髮灰汁洗之則黃直透肉。孔雀用乳餅
醬內妙。梅滷可淹梔子花萱草花牽牛花林
檮藕冬瓜葫蘆須得紫蘇葉入則妙。灌肺用
蒲萄汁洗後入灌物永不老。煮銀杏栗子用
油紙搥在內則皮自脫。臘肉內用酒脚醋煮
肉紅酒調羹則味甜。夏月魚肉內安香油久
亦不臭。紅糟酸入鴨子與酒則甜。用蘿蔔
梗桐煮銀杏不苦。蛤蜊餛飩以蛤蜊澆淨安

紙作故色勝如黑泥。花瓶中欲水不臭用火
燒瓦一片在內膠泥亦可。冬月花餅中插花
欲不凍者以頭灰汁插之。或每水一碗酒二碗
亦妙。收畫法未雨之先曬乾緊捲入匣以厚
紙糊縫過梅月取出掛之。收筆東坡用黃連
煎湯調輕粉蘸筆候乾收之。山谷用蜀椒黃蘗
煎湯磨松煤染筆候乾收之。評筆筆貴鋒齊
勁健今世鋒少易損禿不中用矣

收棗子蛀以一層粟草一層棗相間安之。○收
栗不蛀以栗蒲燒灰淋汁澆二宿出之候乾置
盆中用沙覆之令厚一二尺一方用煇炭拌勻
入缸藏之要得地氣半月一拌爲妙。○生红柿
欲易熟者用水梨子盒之置盆內密護之不可
通氣一云收桶內用草伴不媽可置三四月橘
葉尤妙。○藏西瓜不可見日影見之則芽。○收
雞頭晒乾入瓶紙蒙了復埋之地中。○藏金橘
於菜豆中則經時不變。○藏柑子以盆盛用乾

潮沙蓋之土瓜同法。○甜瓜生者用石首菴魚
骨插蒂上一宿便熟勒菴亦可。○收湘橘用煮
湯鈔餅收之經年不壞。○藏胡桃不可焙焙則
油了。○藏梨子用蘿蔔間之勿令相着經年不
爛或削梨蒂挿蘿蔔上亦不得爛。○藏香圓同此
法。○松子仁蒂皮則不油。○橄欖樹高難採以
益漆樹則實自落。○青梅小滿前嫩脆過後則
易黃。○新榧子以猪脂炒過則黑皮不著肉。○
栗子與橄欖同食作梅花香。○橄欖與益同食

則無苦味。○梅子身韶粉同食不酸不軟梅葉尤佳。○鉛白霜與木瓜同食不酸澀且無粗胡粉亦可。○木梅以白梅蒸之無筋且爛。○沸湯綽荔枝圓眼肉則白如新先以針刺破令透。○炒栗子不要爆但以生芽處向上則不爆。○炒銀杏在十個以上則不爆。○西瓜要冷以指甲搗破打開晒日中少時則安陰處則冷如水。○收水楊梅鹽礬澀之如便喫少用鹽留久則多用鹽。○石蓮試之久者以十枚俱沉造醬亦然。

○乾果子蒸了者露之味如新。○梅仁以酸漿浸三日炒之如杏仁。○菱煮過以礬湯綽之紅綠如生。○爆栗子銀杏拳一箇在手則不爆勿令人知。○熏橘皮及烏梅荔枝必先綽過方熏焙則乾。○收橘子用葉同枚層層相間入土壠之不壞。○香員坐上安芋片則不病。○水楊梅入煇炭不爛。○西瓜宜懸高處忌惹若帚風即爛并猶踏之即沙。

收芥菜子宜隔年者則辣。收冬瓜忌若帚風。
○生姜社前收無筋，秋分後次之，霜後則老矣。
○筴候出之時，去老嫩兩頭，於湯中煮熟取出，
令乾，入新餅中，實安之，用淺盆中盛鹽酒寸許，
將筴餅口覆蓋酒盆上，至冷取出用。○合覃以
箬笥盛貯，不可近泥壁，近則易壞。○未霜時不
可收，芋為其多口也。○喫菜多腹脹，以醋解之。
○作羹用醬汁煮之，妙。即醬也。○茄子以灰藏
之，可至四五月。○小滿前收鹽芥菜，可交新。

冬節水蘿蔔，鹽菜可留至春不爛。○豆豉內
用甜瓜頭生者，晒乾方可入，不然則爛了。晒時
以灰灰糝之，不引蠅子。○種蘿蔔法，以宣州大
蒜梨切去心，留頂作蓋，如瓮子狀，以蘿蔔子實
之以頂蓋之，使埋於地，候梨乾或爛，取出蘿蔔
子分種之，則實如梨圓，且有梨味。

花竹

種牡丹芍藥，花日間簪瓶中，晚間置地濕處，以
蒲包蓋之，可多開三五日。如經雷時，即時更

○者

簪則花開且久。又用白土搗少許以蠟封之。并中方入水則開或以火燒或以針於花蕊上。扞數穴亦可。或於中間切少許亦可。○蜀葵花削煨了以石灰蘸過令乾。插水餅中開至頂而葉不軟。○冬青樹上接梅則開。洒墨梅。○石榴樹以麻餅水澆則花多。○梧桐樹閏月多生一脈。○養石菖蒲無力而黃者用鼠糞洒之根下。以水洒之。蝙蝠糞亦可。或欲其直者用綿裹筋。

上每朝將之即直。○養牡丹芍藥。梔子並剔去皮。火燒以鹽擦之。插於餅中。或用沸湯掃之亦開。○鳳兒花欲令再開。但將子逐旋摘去。則又生花。○種蘭去土。用水煇炭屑種之。上用青苔蓋了。則花茂。且直。宜頻洒水。用煇雞鴨毛水澆。○蒲萄樹用麝香入其皮。則蒲萄盡作香味。○花樹虫孔以硫黃末塞之。○木犀蛙者用芝麻梗帶殼束懸樹上。○竹多年者則生米而死。急截去。雖也三尺許。通去節。以犬糞灌之。則餘。

竹不生米也。○海棠花凡遇水浸之其根
蒲荀以甘草作針針之立死。○牡丹樹以海螵
蛸針之立死。○凡草生水中其梗如藕狀皆有
孔蓋欲舒其氣也。○枇杷樹不可用糞澆。○橘
柚樹澆肥春分後多死。○竹葉以沸湯燻過則
不捲藏癩田。○銀杏樹不結子於雌樹鑿一孔
入雄樹木一塊以泥塗之便生子。○梅上接冬
青開梅花茶或冬青上接亦然。○葫蘆照水種
自正。○草木花被羊食並不發。○花紅者令白

以硫黃燒烟熏盡子蓋花則白。○香園土常以
大蒜搗爛醃蒂上則滿室香更以濕紙圍蓋上
○芝蔴柴掛樹上無蓑衣虫。○牡丹根下放白
木諸般顏色皆是腰金。○皂角樹上有刺不可
採以一篋箍箍樹上用木砧砧箍箍緊自落。○
冬瓜蔓上午時用荅帚打之則生多。○插鳳兒
花用石灰湯養不尔連根種并添水可半月開
石灰種亦得。○薑畏日故秋熱則益蔗損薑秋
涼則益薑損蔗損則節

禽魚

魚瘦而生白點者名虱用楓樹皮投水中則愈
一方金魚生虱者用新磚入糞桶中浸一日取
出令乾投水中○金魚浮水面上者則雨必至
蓋其水底如沸湯也○橄欖祖金魚食之即死
○肥皂水能死金魚○莽草搗碎傾水中魚即
死○蟹身蝟蟬被蚊子叮了即死○烏龜以香
油抹眼入水不沉○殺鴨灌醋活鴨口中少刻
殺之則刺血易成身不出二毛○小犬吠不絕

聲者用香油一蜆殼灌入鼻中經宿則不吠○
烏骨雞舌黑者則骨黑舌不黑者但肉黑○雞
未狨者以荍帚趕之則狨毛倒生○蛤蜊以胡
粉塗唇四邊月下安之過夜則肉肥壯○駱駝
用力過度則死以鹽和麵納入口中飼之則三
日不飢○小猫叫不絕聲者陳皮末塗之則不
叫甘草食之則就死○蜈蚣引上竹筍者令頭
向上插地自死或插壁上令頭向外亦死速不
能回身故也○母雞生子與青竇一作麻子喫則

常生不抱卵。白馬蹄燒煙熏壁虱則死。饅頭
燒烟熏亦死。臥床下煎鰻魚亦可。又能去蛀虫。
○水中浮萍乾焚烟熏蚊虫則死。○竹雞叫可
去壁虱并白蟻。○雞食辛辣鹽嗉者以香油灌
之。或用香油搽冬瓜葉喂之。仍以香油數滴灌
之。○鴉鵂帶帽兒飛去立喚則高去伏地喚則
來。○鵝鴨刺血不死者以刀刺頸下斷其髓脉
即死。腦一云○馬螳畏肥皂。○雞子破了被蚊子
叮了及凍了長久者皆抱不出。○雞苦雙者生

兩頭及三足雞。○辟蚊法於日餵時用紙搓左
股繩先外搓合向裏月餵時搓右股繩先向內
搓合向外各長五丈小尺又可合作一繩如筋
大以此圍臥處則蚊不敢入。○使蒼蠅不來席
上以稻草索數條懸壁間則盡飛集索上。○油
殺諸虫。○蝸牛涎去蝎毒以其涎圍蝎不可去
蜈蚣亦然。○雞知子午而喚。○猫兒眼知時有
歌云子午線卯酉圓寅申巳亥銀杏樣辰戌丑
未側如錢。○樓葱逼魂。○蚕畏鼓聲則伏而不

起亦畏雷故也。燕聚魚。馬誤食雞糞骨眼
生。雞下卵晨則雄暮則雌日中對日下亦雄
。香狸生四箇外腎。鷹無肫而有肚子喫肉
故也。飛禽喫穀者有肫。土附魚不破肚煮則
子不熟。雞喫猫飯能啄人浮萍草內抱鴨死
。令蛙不鳴三五日以野菊花爲末順風撒之
。通蠅膈月猪脂以餅懸廁上。麻葉燒烟能
逼蚊子

雜著

溪中水沫取起令乾爲末入湯中即冷而不沸
。肥皂樹作柴燒鍋鐵作爆片落。米醋結蓋
取以鹽淹之復爲醋可治發背。池水渾濁
以餅入糞用箸包扎之投水中則清。醉中飲
冷水手顫。切猪肉油污手以猪耳尖洗手油
自去。錫銅相和硬且脆水淬之極硬。銀銅
相雜亦易鎔化。釜底煤可代火草引火。陳
茶末燒烟蠅速去。油紙燈入荷池葉死。金
遇鉛則辛。作偽烏木收油胡朮皮。

次以胡桃肉擦之透心黑。鐵內有硬處不可發者名鐵核以香油塗燒之立散。代赭石以醋酒煮之鐵釘插在內扇之作汁。末茶可結水銀。日未出及已及下醬不引蠅子。鹽滷好者以石蓮投之則浮飯亦可。灰莫能化細粉銀杏亦可。翎羊角能碎佛牙即金剛石也。○燒柴怕硫黃烟觸之則黃紅藕亦然搽面粉亦怕觸觸則青黑色遇雌黃觸則褐色。銅錢與胡桃一處嚼之錢易碎。韶粉蒸之太白以

蘿蔔瓮子內蒸之。梨蒸沉香入香茶妙。水銀撒了以鍮石引之皆上石。打落器中白礬與韶粉研刷直皮色不退。蛇畏薑黃。纏麻骨插竹園四向竹不沿出芝麻骨亦可。芝麻骨插栗中不蛀。胡麻麵啖犬則黑光而駿。梓木作柱在下手則木響。云是爭位。杉木煇炭為末安門相中開門則自能響。釘月臺板用塞漆樹削作釘以米泔浸之待乾釘板易入且堅如鉄。荷花梗塞鼠穴自去。

煎湯洗鑊器或用荷梗一方用糟醋○染乾阜
皮顏色內入杏仁則光且黑○黃蠟丸菓子同
食則蠟自化去○蘿蔔提硝則白煎亦然○馬
糞并石灰相拌泥池水不漏長青苔不死魚○
蜜煎鋪內用肥皂洗抹布拭盒子櫃上則螻蟻
不來○火筋燒紅插入急提出筋上氣起乃真
密烟起即有錫也○上路蜜則以粟米粥入之
燒刀插之有粘刀者乃粟米也○看柿漆取少
許在手中心兩手磨粘住手者為上白色者多

真赤色者有假以冬青葉取汁在內則赤是飯
湯○真香油以少許擦手心聞手背香者真○
活濕松木段柱頂上鑿一窩子以桐油注內閣
起一夜則水自下流則乾又不生白蟻○伏中
不可鑄錢汁不清名爐凍○造雪竇必須燒地
赤則水不消一去官底用石板砌上鋪生炭一
三尺溝下流水入池則水難化○楊梅樹癩了
以甘草釘釘之即無○芝麻一二升亦可作油
先炒熟了研細沸湯入煮殼在湯內油在湯面

上口水缸內養魚三兩箇則活不生疥。香油
之性相反炒熟則打出生油生研則打出熟油
絞車則滑鑽針則澀。伏火法以杏仁燒灰包
火楊梅不燒物可在身邊帶。伏中合醬與麵
不生蟲。膈水不臭下醬不生蟲。養蚌不變
可過年。收蠶蛹不蒸蛙用杉木炭層層收之
。豆油可和桐油作船灰妙。燈心蘸油再
蘸白礬末粘起炭火。樟腦黃蠟和勻染黑投
水中作科斗自然水中走動但欲潔淨用了油

手指則佳。鳳仙花葉梗同梅紅紙一處搗其
色甚鮮可代胭脂用且不膩。雞子開小竅去
黃白了入露水又以油紙糊了日中晒之可以
自升起離地三四尺。收椒帶眼收不帶葉收
不變色。伏中收松柴斫碎以黃泥水中浸皮
脫晒乾冬月燒之無烟竹青亦可。花鴨子以
黃蠟鎔回花了以醋浸至夜來日自軟。鑰石
惟高麗者可磨下石汁塗筲箕上不惹氣水底
得不鋪。看桐油法以草圈蘸之中有膜在草

上者謂之土秤。看漆法揭起籠微扇之如鏡面者佳。煑象牙用酢滴煑之自軟。漆中多是油煎朴硝爲假點上紙上少時無油漆者佳。或於沸湯中滴之不散而無暈者妙。見風便變色者次之。銀中雜銅多者鎔化時以錫相投則其銅如在水上作水片取出。銅與鑰石上貼金欲取下者以肥皂塗之燒火中則金圈在肥皂上。以水銀聚之鐵上鍍金先用赤熟銅於鐵上画花以飛箔梅鍋內燥白然後以金箔

貼之

句吳潛坤居士姚谷校正

新山園
天樂齋

