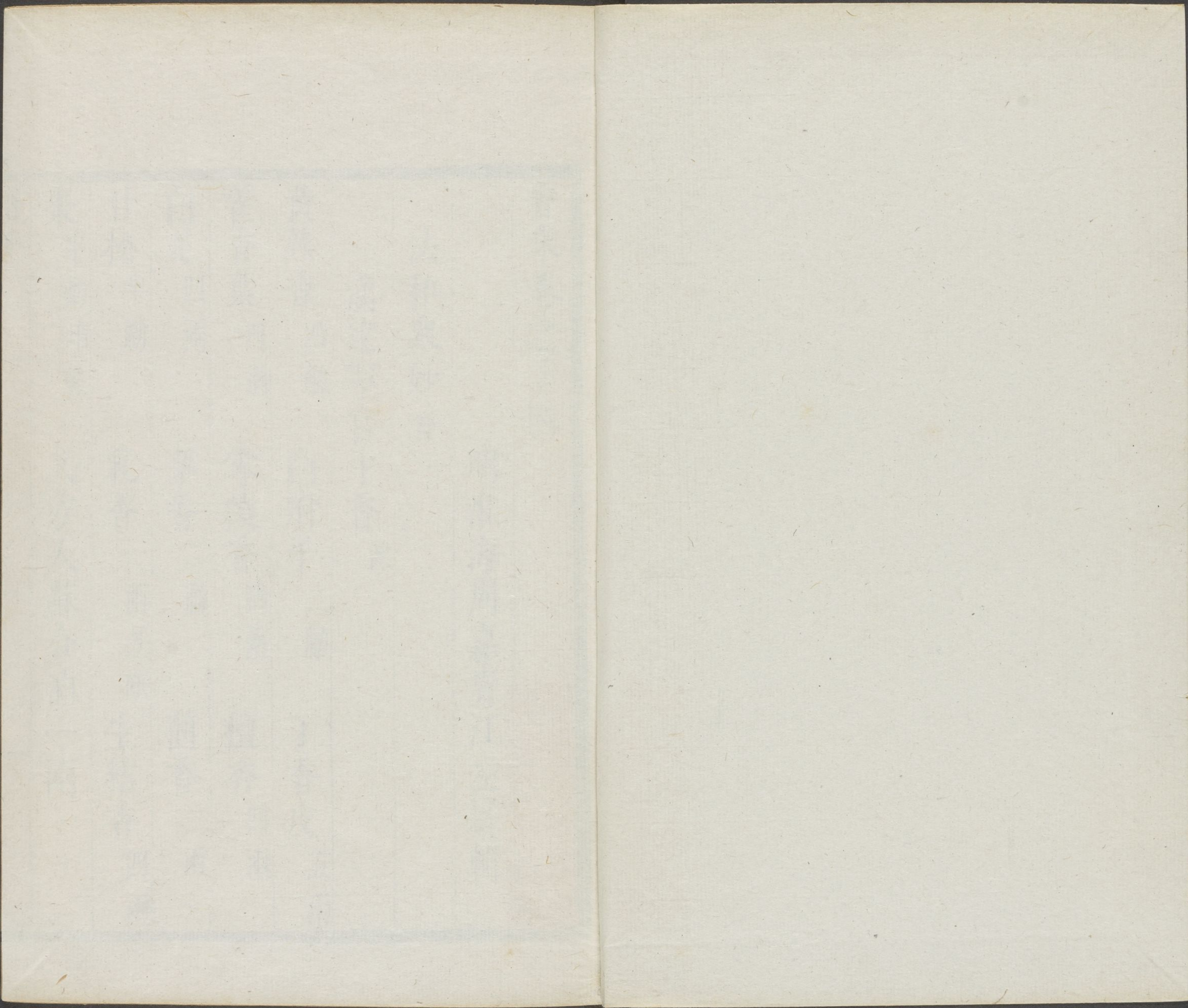


7

CHINESE - JAPANESE LIBRARY OF
HARVARD - YENCHING INSTITUTE
AT HARVARD UNIVERSITY
JUN 22 1953

T 8580 / 7245



香乘卷之十四

明淮海周嘉胄江左纂輯

哈佛大學漢和
圖書館珍藏印

法和衆妙香 一

漢建寧宮中香 沈

黃熟香 四兩

白附子 二兩

丁香皮 五兩

藿香葉 四兩

零陵香 四兩

檀香 四兩

白芷 四兩

茅香 二兩

茴香 二兩

甘松 半兩

乳香 一兩另研

生結香 四兩

棗 半兩焙乾

又方入蘇合油一兩

香乘

右為細末煉蜜和勻窸月餘作丸或餅蕪之

唐開元宮中香

沉香

二兩細剉以絹袋盛懸于銚子當中勿令着底蜜水浸慢火煮一日

檀香

二兩清茶浸一宿炒令無檀香氣味

麝香

二錢 甲香 一錢 馬牙硝 一錢

右為細末煉蜜和勻窸月餘取出旋入腦

麝丸之藝如常法

宮中香 一

檀香

八兩劈作小片臈茶清浸一宿取出焙乾再以酒蜜浸一宿慢火炙乾

沉香

三兩 生結香 四兩 甲香 一兩

龍麝

各半兩另研

右為細末生蜜和勻貯磁器地窸一月旋

丸蕪之

宮中香 二

檀香

十二兩細剉水一升白蜜半觔同煮五十七沸控出焙乾

零陵香

三兩 藿香 三兩 甘松 三兩

茅香

三兩 生結香 四兩 甲香 三兩 洪

香乘

黃熟香

五兩煉蜜一兩拌浸一宿焙乾

龍麝

各一錢

右為細末煉蜜和勻磁器封窖二十日旋
焚之

江南李王帳中香

沉香

一兩剉如炷大

蘇合油

以不津磁器盛

右以香投油封浸百日焚之入薔薇水更
佳

又方

沉香

一兩剉如炷大

鶯梨

一箇切碎取汁

右用銀器盛蒸三次梨汁乾即可焚

又方

沉香

四兩

檀香

兩

麝香

一兩

蒼龍腦

半兩

馬牙香

一分研

右細判不用羅煉蜜拌和燒之

又方

補遺

沉香末

一兩

檀香末

一錢

鵝梨

十枚

右以鵝梨刻去穰核如甕子狀入香末仍
將梨頂簽蓋蒸三溜去梨皮研和令勻久

香乘

窳可藝

宣和御製香

沉香 七錢剉如麻豆 檀香 三錢剉如麻豆大炒黃色

金顏香 二錢另研 背陰草 不近土者如無則用浮萍

硃砂 各二錢半飛 龍腦 一錢另研

麝香 另研 丁香 各半錢

甲香 錢製

右用阜兒白水浸軟以定盃一隻慢火熬令極軟和香得所次入金顏腦麝研勻用

香脫印以朱砂為衣置於不見風日處窳乾燒如常法

御爐香

沉香 二兩細剉以絹袋盛之懸於銚中勿着底蜜水浸一盃慢火煮一日水盡更添

檀香 一兩切片以膈茶清浸一宿稍焙乾 甲香 一兩製

生梅花龍腦 二錢另研 麝香 一錢另研 馬牙硝 一錢

右搗羅取細末以蘇合香油拌和令勻磁盒封窳一月許入腦麝作餅藝之

李次公香 武

香乘

棧香

不拘多少剉如米粒大

腦麝

各少許

右用酒蜜同和入磁罐密封重湯煮一日

窞一月

趙清獻公香

白檀香

四兩劈碎

乳香纏末

半兩研細

玄參

六兩溫湯浸洗慢火煮軟薄切作片焙乾

右碾取細末以熟蜜拌勻令入新磁罐內

封窞十日藝如常法

蘇州王氏禱中香

檀香

一兩直剉如米豆太不可斜剉以騰茶清浸令沒過一日取出窞乾慢火炒紫

沉香

二錢直剉

乳香

一錢另研

龍腦

另研

麝香

各一字另研清茶化開

右為末淨蜜六兩同浸檀茶清更入水半

棧熬百沸復秤如蜜數為度候冷入麩炭

末三兩與腦麝和勻貯磁器封窞如常法

旋丸藝之

唐化度寺衙香

洪譜

沉香

一兩半

白檀香

五兩

蘇合香

一兩

香乘

甲香 一兩煮

龍腦 半兩

麝香 半兩

右香細剉搗為末用馬尾篩羅煉蜜搜和得所用之

楊貴妃幃中衙香

沉香 七兩二錢

棧香 五兩

雞舌香 四兩

檀香 二兩

麝香 八錢另研

藿香 六錢

零陵香 四錢

甲香 二錢法製

龍腦香 少許

右搗羅細末煉蜜和勻丸如豆大焚之

花蕊夫人衙香

沉香 三兩

棧香 三兩

檀香 一兩

乳香 一兩

龍腦 半錢另研

甲香 一兩法製

麝香 一錢另研
香成旋入

右除龍腦外同搗末入炭皮末朴硝各一錢生蜜拌勻入磁盒重湯煮十數沸取出窸七日作餅焚之

雍文徹郎中衙香 洪譜

沉香

檀香

甲香

棧香 各一兩

黃熟香 一兩半

龍腦

香乘

麝香

各半兩

右件擣羅為末煉蜜拌和勻入新磁器中貯之密封地中一月取出用

蘇內翰貧衙香

沈

白檀

四兩砍作薄片以蜜拌之淨器內炒如乾旋旋入蜜不佳手攪黑褐色止勿焦

乳香

五阜子大以生絹裹之用好酒一錢同煮候酒乾至五七分取出

麝香

一字

右先將檀香杵粗末次將麝香細研入檀又入麩炭細末一兩借色與玄乳同研合

和令勻煉蜜作劑入磁器實按密封地埋

一月用

錢唐僧日休衙香

紫檀

四兩

沉水香

一兩

滴乳香

一兩

麝香

一錢

右擣羅細末煉蜜拌和令勻丸如豆大入

磁器久甯可焚

金粟衙香

洪

梅臙香

一兩

檀香

一兩臙茶煮五七沸二香同取末

香乘

黃丹 一兩

乳香 三錢

片腦 一錢

麝香 一字研

杉木炭 五錢為末秤

淨蜜 二兩半

右將蜜於坩器密封重湯煮滴水成珠
方可用與香末拌勻入臼杵百餘作劑窰
一月分焚

衙香

沉香 半兩

白檀香 半兩

乳香 半兩

青桂香 半兩

降真香 半兩

甲香 半兩製過

龍腦香 研

錢另

麝香 一錢另研

右擣羅細末煉蜜拌勻次入龍腦麝香搜
和得所如常焚之

衙香 二

黃熟香 五兩

棧香 五兩

沉香 五兩

檀香 三兩

藿香 三兩

零陵香 三兩

甘松 二兩

丁皮 三兩

丁香 一兩半

甲香 三兩製

乳香 半兩

硝石 三分

龍腦 三錢

麝香 一兩

右除硝石龍腦乳麝同研細外將諸香擣

香乘

羅為散先量用蘇合香油并煉過好蜜二
觔和勻貯埧器埋地中一月取藝

衙香 二

檀香 五兩

沉香 四兩

結香 四兩

藿香 四兩

零陵香 四兩

甘松 四兩

丁香皮 一兩

甲香 二錢

茅香 四兩燒
灰

腦麝 各五分

右為細末煉蜜和勻燒如常法

衙香 四

生結香 三兩

棧香 三兩

零陵香 三兩

甘松 三兩

藿香葉 一兩

丁香皮 一兩

甲香 一兩製過

麝香 一錢

右為粗末煉蜜放冷和勻依常法窰過藝
之

衙香 五

檀香 三兩

玄參 三兩

甘松 二兩

乳香 半觔另研

龍腦 半兩另研

麝香 半兩另
研

右先將檀參剉細盛銀器內水浸火煎水

香乘

盡取出焙乾與甘松同擣羅為末次入乳香末等一處用生蜜和勻久窹然後藝之

衙香 六

檀香

十二兩剉茶清炒

沉香

六兩

棧香

六兩

馬牙硝

六錢

龍腦

三錢

麝香

一錢

甲香

六錢用炭灰煮兩日淨洗再以蜜湯煮乾

蜜比香

片子量用

右為末研入龍麝蜜搜令勻藝之

衙香 七

紫檀香

四兩酒浸一晝夜焙乾

零陵香

半兩

川大黃

一兩切片以甘松酒浸煮焙

甘草

半兩

玄參

半兩以甘松同酒焙

白檀

二錢半

棧香

二錢半

酸棗仁

五枚

右為細末白蜜十兩微煉和勻入不津磁

盒封窹半月取出旋丸藝之

衙香 八

白檀香

八兩細劈作片子以臈茶清浸一宿控出焙令乾用蜜酒拌令得所再

乾

浸一宿慢火焙

沉香

三兩

生結香

四兩

甲香

一兩先用灰煮次用一生土煮次用酒窹煮漉出用

龍腦

半兩

香乘

麝香 半兩

右將龍麝另研外諸香同搗羅入生蜜拌
勻以甕確貯窖地中月餘取出用

衙香 武

茅香 二兩去雜草塵
玄參 二兩薤根大者

黃丹 四兩細研已上三味和搗篩揀過炭末
半觔令用油紙羅裹窖一兩宿用

夾沉棧香 四兩
紫檀香 四兩

丁香 一兩五錢去梗
滴乳香 一錢半細研

真麝香 一錢半細研

蜜二觔春夏煮煉十五沸秋冬煮煉十沸
取出候冷方入棧香等五味攪和次以硬
炭末二觔拌搜入臼杵勻久窖方藝

延安郡公蕊香 洪譜

玄參 半觔淨洗去塵土於銀器中水煮令熟
控乾切入銚中慢火炒令微烟出

甘松 四兩細剉揀去
白檀香 二兩剉

麝香 二錢顆者 別
滴乳香 二錢細研同麝
藥成末方入研入

右並用新好者杵羅為末煉蜜和勻丸如
雞頭大每香末一兩入熟蜜一兩未丸前

香乘

再入曰杵百餘下油紙封貯磁器中旋取
燒之作花香

嬰香 武

沉水香 三兩 丁香 四錢 製甲香 一錢各末

龍腦 七錢研 麝香 三錢去 旃檀香 半兩一方

右五味相和令勻入煉白蜜六兩去末入
馬牙硝末半兩綿濾過極冷乃和諸香令
稍硬丸如芡子扁之磁盒密封窸半月

香譜補遺云昔沈推官者因嶺南押香藥
網覆舟於江上幾壞官香之半因刮治脫
落之餘合為此香而鬻於京師豪家貴族
爭而市之遂償值而歸故又名曰償值香
本出漢武內傳

道香 出神仙傳

香附子 四兩去須 藿香 一兩

右二味用酒一升同煮候酒乾至一半為
度取出陰乾為細末以查子絞汁拌和令
勻調作膏子或為薄餅燒之

香乘

韻香

沉香末 一兩

麝香末 二錢

稀糊脫成餅子窰乾燒之

不下閣新香

棧香 一兩

丁香 一錢

檀香 一錢

降真香 一錢

甲香 一字

零陵香 一字

蘇合油 半字

右為細末白芨末四錢加減水和作餅如

此○大作一炷

宣和貴妃王氏金香 售用錄

古臘沉香 八兩

檀香 二兩

牙硝 半兩

甲香 半兩製

金顏香 半兩

丁香 半兩

麝香 一兩

片白腦子 四兩

右為細末煉蜜先和前香後入腦麝為丸

大小任意以金箔為衣藝如常法

壓香 補

沉香 二錢半

腦子 二錢與沉香同研

麝香 一錢另研

右為細末棗兒煎湯和劑捻餅如常法玉

香乘

錢觀燒

古香

柏子仁二兩每箇分作四片去仁腌茶二錢
沸湯半盞浸一宿重湯煮焙令乾

甘松蕊一兩
檀香半兩
金顏香三兩

韶腦二錢

右為末入楓香脂少許蜜和如常法窰燒

神仙合香沈譜

玄參十兩
甘松十兩去土
白蜜減用

右為細末白蜜和令勻入磁罐內密封湯

釜煮一伏時取出放冷杵數百如乾加蜜

和勻窰地中旋取入麝香少許焚之

僧惠深濕香

地榆一觔
玄參一觔米泔浸二宿
甘松半觔

白茅一兩
白芷一兩蜜四兩河水一盃同煮水盡為度切片焙乾

右為細末入麝香一分煉蜜和劑地窰一

月旋丸焚之

供佛濕香

檀香二兩
棧香一兩
藿香一兩

香乘

白芷 一兩
 丁香皮 一兩
 甜參 一兩
 零陵香 一兩
 甘松 半兩
 乳香 半兩

硝石 一分

右件依常法誤治碎剉焙乾搗為細末別用白茅香八兩碎劈去泥焙乾火燒之焰將絕急以盆蓋手中圍盆口勿令洩氣放冷取茅香灰搗末與前香一處逐旋入經煉好蜜相和重入臼搗軟硬得所貯不津器中旋取燒之

久窸濕香 武

棧香 四兩生
 乳香 七兩揀淨
 甘松 二兩生
 茅香 六兩剉
 香附 一兩揀淨
 檀香 一兩
 丁香皮 一兩
 黃熟香 一兩剉
 藿香 二兩
 零陵香 二兩
 玄參 二兩揀淨

右為粗末煉蜜和勻焚如常法

濕香 沈

檀香 一兩一錢
 乳香 一兩一錢
 沉香 半兩
 龍腦 一錢
 麝香 一錢
 桑柴灰 二兩
 香乘

右爲末銅筒盛蜜於水鍋內煮至赤色與香末和勻石板上槌三五十下以熟麻油少許作丸或餅爇之

清神濕香 補

芎須 半兩

藁本 半兩

羌活 半兩

獨活 半兩

甘菊 半兩

麝香 少許

右同爲末煉蜜和劑作餅爇之可愈頭風

清遠濕香

甘松 二兩去枝

茅香 二兩棗肉研爲膏浸焙

玄參 半兩黑細者炒

降真香 半兩

三柰子 半兩

香附子 半兩去須微炒

白檀香 半兩

韶腦 半兩

丁香 一兩

麝香 二錢

右爲細末煉蜜和勻磁器封窖一月取出

捻餅爇之

日用供神濕香 新

乳香 一兩研

蜜 一筋煉

乾杉木 燒麩炭細節

右同和窖半月許取出切作小塊子日用無大費其清芬勝市貨者

香乘

香乘卷之十四

香乘卷之十五

明淮海周嘉胄江左纂輯

法和衆妙香 二

丁晉公清真香 武

歌曰四兩玄參二兩松麝香半分蜜和同圓
如彈子金爐蕤還似千花噴曉風
又清室香減去玄參三兩

清真香 新

麝香檀

一兩

乳香

一兩

乾竹炭

四兩帶性燒

香乘

右為細末煉蜜搜或厚片切作小片子磁盒封貯土中窰十日慢火焚之

清真香 沈

沉香 二兩

棧香 三兩

檀香 三兩

零陵香 三兩

藿香 三兩

玄參 一兩

甘草 一兩

黃熟香 四兩

甘松 一兩半

腦麝 各一錢

甲香 二兩半 泔浸二宿同煮油盡以清為度後以酒

澆地上置蓋一宿

右為末入腦麝拌勻白蜜六兩煉去沫入

焰硝少許攪和諸香丸如雞頭子大燒如

一常法久窰更佳

黃太史清真香

柏子仁 二兩

甘松蕊 一兩

白檀香 半兩

桑木麩炭末 三兩

右細末煉蜜和丸磁器窰一月燒如常法

清妙香 沈

沉香 二兩 剉

檀香 二兩 剉

龍腦 一分

麝香 一分 另研

香乘

右細末次入腦麝拌勻白蜜五兩重湯煮
熱放溫更入焰硝半兩同和磁器窰一月
取出焚之

清神香

玄參 一觔

腦茶 四勝

右為末以糖水搜之地下久窰可焚

清神香 武

青木香

半兩生切蜜浸

降真香 一兩

白檀香 一兩

香白芷 一兩

右細末用大丁香二箇槌碎水一瓊煎汁

浮萍草一掬擇洗淨去鬚研碎裂汁同丁

香汁和勻搜拌諸香候勻入臼杵數百下

為度捻作小餅子陰乾如常法焚之

清遠香 局方

甘松 十兩

零陵香 六兩

茅香 七兩局方六兩

麝香木 半兩

玄參 五兩揀淨

丁香皮 五兩

降真香

係紫藤香已上三味局方六兩

藿香 三兩

香附子

三兩揀淨局方十兩

香白芷 三兩

香乘

右為細末煉蜜搜和令勻捻餅或末焚之

清遠香 沈

零陵香 藿香 甘松 茴香

沉香 檀香 丁香 各等分

右為末煉蜜丸如龍眼核大加龍腦麝香各少許尤妙藝如前法

清遠香 補

甘松 一兩 丁香 半兩 玄參 半兩

番降香 半兩 麝香木 八錢 茅香 七錢

零陵香 六錢 香附子 三錢 藿香 三錢

白芷 三分

右為末蜜和作餅燒窰如常法

清遠香 新

甘松 四兩 玄參 二兩

右為細末入麝香一錢煉蜜和勻如常藝之

汴梁太一宮清遠香

柏鈴 一觔 茅香 四兩 甘松 半兩

香乘

瀝青 二兩

右為細末以肥棗半觔蒸熟研如泥拌和令勻丸如芡實大焚之或煉蜜和劑亦可

清遠膏子香

甘松

一兩去土

茆香

一兩去土炒黃

藿香

半兩

香附子

半兩

零陵香

半兩

玄參

半兩

麝香

半兩另研

白芷

七錢半

丁皮

三錢

麝香檀

四兩即紅兜婁

大黃

二錢

乳香

二錢另研

棧香

三錢

米腦

二錢另研

右為細末煉蜜和勻散燒或捻小餅亦可

邢太尉韻勝清遠香

沈

沉香

半兩

檀香

二錢

麝香

半錢

腦子

三字

右先將沉檀為末次入腦麝鉢內研極細別研入金顏香一錢次加蘇合油少許仍以阜兒仁二三十箇水二錢熬阜兒水候粘入白芨末一錢同上件香料加成劑再入茶碾貴得其劑和熟隨意脫造花子香

香乘

先用蘇合香油或麩刷過花脫然後印劑則易出

內府龍涎香補

沉香 檀香 乳香 丁香

甘松 零陵香 丁香皮 白芷各等分

龍腦 麝香各少許

右為細末熱湯化雪梨糕和作小銷脫花燒如常法

王將明太宰龍涎香沈

金顏香 一兩另研 石脂一兩為末須西出者食之口澁生津者是

龍腦 半錢生 沉香各一兩半為末用水磨細再研

麝香 半錢絕好者

右為末阜兒膏和入模子脫花樣陰乾藝之

楊吉老龍涎香武

沉香 一兩 紫檀即白檀中紫色者半兩

甘松一兩去土揀淨 腦麝各二分

右先以沉檀為細末甘松別碾羅候研腦

香乘

麝極細入甘松內三味再同研分作三分
 將一分半入沉香末中和合勻入磁瓶密
 封窖一宿又以一分用白蜜一兩半重湯
 煮乾至一半放冷入藥亦窖一宿留半分
 至調合時摻入彼勻更有蘇合油薔薇水
 龍涎別研再搜為餅子或搜勻入磁盒內
 掘地坑深三尺餘窖一月取出方作餅子
 若更少入製過甲香尤清絕

亞里木吃蘭脾龍涎香

蠟沉

二兩薔薇水浸一宿研細

龍腦

二錢另研

龍涎香

半錢

共為末入沉香泥捻餅子窖乾藝

龍涎香 一

沉香

十兩

檀香

三兩

金顏香

二兩

麝香

一兩

龍腦

二兩

右為細末阜子膠脫作餅子尤宜作帶香

龍涎香 二

檀香

二兩紫色好者剉碎用鷲梨汁并好酒半瓊浸三日取出焙乾

甲香

八十粒用黃泥煮二三沸洗淨油煎赤為末

沉香

半兩切

香乘

生梅花腦子 一錢 麝香 一錢 各另研

右為細末以浸沉梨汁入好蜜少許拌和得所用瓶盛窰數日於密室無風處厚灰蓋火燒一炷妙甚

龍涎香 三

沉香 一兩 金顏香 一兩 篤耨皮 一錢

龍腦 一錢 麝香 半錢 研

右為細末白芨末糊和劑同模範脫成花陰乾以牙齒子去不平處藝之

龍涎香 四

沉香 一兩 麝香 五錢 龍腦 二錢

右以沉香為末用碾成膏麝用湯研化細汁入膏內次入龍腦研勻捻作餅子燒之

龍涎香 五

丁香 半兩 木香 半兩 肉苳蔻 半兩

官桂 七錢 甘松 七錢 當歸 七錢

零陵香 三分 藿香 三分 麝香 一錢

龍腦 少許

香乘

右為細末煉蜜和丸如梧桐子大磁器收貯捻扁亦可

南蕃龍涎香 又名勝芬積

木香 半兩

丁香 半兩

藿香 七錢半 晒乾

零陵香 七錢半

香附 二錢半 鹽水浸一宿焙

檳榔 二錢半

白芷 二錢半

官桂 二錢半

肉荳蔻 二箇

麝香 三錢 別本有甘松七錢

右為末以蜜或皂兒水和劑丸如芡實大

焚之

又方 與前頗小異兩存之

木香 二錢半

丁香 二錢半

藿香 半兩

零陵香 半兩

檳榔 二錢半

香附子 一錢

白芷 一錢半

官桂 一錢

肉荳蔻 一箇

麝香 一錢

沉香 一錢

當歸 一錢

甘松 半兩

右為末煉蜜和勻用模子脫花或捻餅子慢火焙稍乾帶潤入磁盒久窳絕妙煎可服三錢餅茶酒任下大治心腹痛理氣寬

香乘

中

龍涎香 補

沉香 一兩

檀香 半兩 腦茶

金顏香 半兩

篤耨香 一錢

白芨末 三錢

腦麝 各三字

右為細末拌勻皂兒膠鞭和脫花蕪之

龍涎香 沈

丁香 半兩

木香 半兩

官桂 二錢半

白芷 二錢半

香附 二錢半 鹽水浸一宿焙

檳榔 二錢半

當歸 二錢半

甘松 七錢

藿香 七錢

零陵香 七錢

右加荳蔻一枚同為細末煉蜜丸如棗荳

大兼可服

智月龍涎香 補

沉香 一兩

麝香 一錢 研

米腦 一錢半

金顏香 半錢

丁香 一錢

木香 半錢

蘇合油 一錢

白芨末 一錢半

右為細末皂兒膠鞭和入白杵干下花印

脫之窰乾新刷出光慢火玉片觀燒

香乘

龍涎香新

速香 十兩

涇漏子香 十兩
沉香 十兩

龍腦 五錢

麝香 五錢

薔薇花 不拘多
少陰乾

右為細末以白芨瓊梔煎湯煮糊為丸如

常法燒

古龍涎香 補

沉香 六錢

白檀 三錢

金顏香 二錢

蘇合油 二錢

麝香 半錢另研

龍腦 三字

浮萍 半字

乾青苔 半字陰乾去土

右為細末拌勻入蘇合油仍以白芨末二錢冷水調如稠粥重湯煮成糊放溫和香入臼杵百餘下模範脫花用刷子出光如常法焚之若供佛則去麝香

古龍涎香 沈

沉香 一兩

丁香 一兩

甘松 二兩

麝香 一錢

甲香 一錢製過

右為細末煉蜜和劑脫作花樣窰一月或

百日

香乘

古龍涎香

沉香 半兩

檀香 半兩

丁香 半兩

金顏香 半兩

素簪花

半兩廣南有之最清奇

木香 三分

思篤耨 三分

麝香 一分

龍腦 二錢

蘇合油 一匙許

右各為細末以皂兒白濃煎成膏和勻任意造作花子佩香及香環之類如要黑者入杉木麩炭少許拌沉檀同研却以白芨極細末少許熱湯調得所將篤耨蘇合油

同研香如要作軟香只以敗蠟同白膠香少許熬放冷以手搓成錠煮酒蠟尤妙

古龍涎香 二

古蠟沉 十兩

拂手香 十兩

金顏香 三兩

蕃梔子 二兩

梅花腦 一兩半另研

龍涎 一兩

右為細末入麝香二兩煉蜜和勻捻餅子焚之

白龍涎香

檀香 一兩

乳香 五錢

香乘

右以寒水石四兩煨過同為細末梨汁和為餅子

小龍涎香 一

沉香 半兩

棧香 半兩

檀香 半兩

白芨 二錢半

白蘂 二錢半

龍腦 二錢

丁香 二錢

右為細末以皂兒水和作餅子窰乾刷光窰土中十日以錫盆貯之

小龍涎香 二

沉香 二兩

龍腦 五分

右為細末以鵝梨汁和作餅子燒之

小龍涎香 新

錦紋大黃 一兩

檀香

乳香

丁香

玄參

甘松 已上各五錢

右以寒水石二錢同為細末梨汁和作餅子焚之

小龍涎香 補

沉香 一兩

乳香 一錢

龍腦 五分

香乘

麝香 五分 臙茶清研

右同為細末以生麥門冬去心研泥和丸
如梧桐子大入冷石模中脫花候乾甕盒
收貯如常法燒

吳侍中龍津香 沈

白檀 五兩 細剉以臙茶清浸半
月後用蜜炒 沉香 四兩

苦參 半兩 甘松 一兩 洗淨
丁香 二兩

木麝 二兩 甘艸 半兩 炙
焰硝 三分

甲香 半兩 洗淨先以黃泥水煮次以蜜水煮
復以酒煮各二伏時更以蜜少許炒

龍腦 五錢 樟腦 一兩 麝香 五錢 并
味各另研 焰硝 四

右為細末拌和令勻煉蜜作劑掘地窖一
月取燒

龍泉香 新

甘松 四兩 玄參 二兩 大黃 一兩 半

丁皮 一兩 半 麝香 半錢 龍腦 二錢

右搗羅細末煉蜜為餅子如常法燒之

香栗

香乘卷之十五

香乘卷之十六

明淮海周嘉胄江左纂輯

法和衆妙香 三

清心降真香 局

紫潤降真香 四十兩 剉碎

棧香 三十兩

黃熟香 三十兩 丁香皮 十兩

紫檀香 三十兩 剉碎以建茶末一兩湯調 兩益拌香令濕炒三時辰勿焦黑

麝香水 十五兩 焰硝 半觔湯化開淘 去滓熬成霜

白茅香 三十兩 細剉以青州棗三十兩新汲 水三斗同煮過後炒令色變去棗及

香乘

黑者用
十五兩

揀甘草

五兩

甘松

十兩

藿香 十兩

龍腦

一兩香
成旋入

右為細末煉蜜搜和令勻作餅蕪之

宣和內府降真香

蕃降真香

三十兩

右剉作小片子以臈茶半兩末之沸湯同

浸一日湯高香一指為約來朝取出風乾

更以好酒半盞蜜四兩青州棗五十箇於

磁器內同煮至乾為度取出於不津磁盒

內收頓密封徐徐取燒其香最清遠

降真香

蕃降真香

切作片子

右以冬青樹子布單內絞汁浸香蒸過窰

半月燒

降真香

蕃降真香

一兩磅
作平片

橐本

一兩水二盞銀石
器內與香同煮

右二味同煮乾去橐本不用慢火襯筠州

楓香燒

香乘

勝篤耨香

棧香 半兩

黃連香 三錢

檀香 一錢

降真香 五分

龍腦 一字半

麝香 一錢

右以蜜和粗米焚之

假篤耨香

老柏根 七錢

黃連 七錢 研置別器

丁香 半兩

降真香

騰茶煮半日

紫檀香 一兩

棧香 一兩

右為細末入米腦少許煉蜜和劑焚之

假篤耨香 二

檀香 一兩

黃連香 二兩

右為末拌勻以橄欖汁和濕入磁器收旋取焚之

假篤耨香 三

黃連香或白膠香

以極高煮酒與香同煮至乾為度

假篤耨香 四

楓香乳 一兩

棧香 二兩

檀香 一兩

生香 一兩

官桂 三錢

丁香 隨意入

香乘

右為粗末蜜和令濕磁盒封窰月餘可燒

馮仲柔假篤耨香售

通明楓香

二兩火
上溶開

桂末

一兩入香
內攪勻

白蜜

三兩匙
入香內

右以蜜入香攪和令勻瀉於水中冷便可
燒或欲作餅子乘其熱捻成置水中

江南李王煎沉香

沈

沉香

吹咀

蘇合香油

各不拘
多少

右每以沉香一兩用鶯梨十枚細研取汁

銀石器盛之入甌蒸數次以晞為度或別
沉香作屑長半寸許銳其一端叢刺梨中
炊一飯時梨熟乃出之

李王花浸沉香

沉香不拘多少剉碎取有香花若醑醪木犀
橘花或橘葉亦可福建茉莉花之類帶露水
摘花一盃以磁盒盛之紙蓋入甌蒸食頃取
出去花留汁浸沉香日中曝乾如是者數次
以沉香透爛為度或云皆不若薔薇水浸之

香乘

最妙

華蓋香

補

歌曰沉檀香附兼山麝艾納酸仁分兩同煉
蜜拌勻磁器窰翠烟如蓋可中庭

寶毬香

洪

艾納

一兩松上青衣是

酸棗

一升入水少許研汁煎成

丁香皮

半兩

檀香

半兩

茅香

半兩

香附子

半兩

白芷

半兩

棧香

半兩

草苴菟

一枚去皮

梅花龍腦

麝香

各少許

右除腦麝別研外餘者皆炒過擣取細末
以酸棗膏更加少許熟棗同腦麝合和得
中入臼杵令不粘即止丸如梧桐子大每
燒一丸其烟裊裊直上如線結為毬狀經
時不散

香毬

新

石芝

一兩

艾納

一兩

酸棗肉

半兩

沉香

五錢

梅花龍腦

半錢另研

甲香

半錢製

麝香

少許另研

香乘

右除腦麝同搗細末研棗肉為膏入熟蜜少許和勻捻作餅子燒如常法

芬積香 沈

丁香皮 二兩

硬木炭 二兩為末

韶腦 半兩另研

檀香 五錢末

麝香 一錢另研

右拌勻煉蜜和劑實在罐器中如常法燒

芬積香

沉香

棧香

藿香葉

零陵香 各一兩

丁香 三錢

芸香 四分半

甲香

五分灰煮去膜再以好酒煮至乾搗

右為細末重湯煮蜜放溫入香末及龍腦

麝香各二錢拌和令勻磁盒密封地坑埋

窰一月取焚之

小芬積香 武

棧香 一兩

檀香 半兩

樟腦 半兩飛過

降真香 一錢

麩炭 三兩

右以生蜜或熟蜜和勻瓷盒盛地埋一月

取燒之

香乘

芬馥香補

沉香 二兩

紫檀 一兩

丁香 一兩

甘松 三錢

零陵香 三錢

製甲香 三分

龍腦香 一錢

麝香 一錢

右為末拌勻生蜜和作餅劑磁器窰乾可之

藏春香武

沉香 二兩

檀香 二兩酒浸一宿

乳香 二兩

丁香 二兩

降真 一兩製過者

欖油 三錢

龍腦 一分

麝香 一分

右各為細末將蜜入黃甘菊一兩四錢玄參三分剉同入瓶內重湯煮半日濾去菊與玄參不用以白梅二十箇水煮令浮去核取肉研入熟蜜勻拌衆香於瓶內久窰可藝

藏春香

降真香 四兩臘茶清浸三日次以香煮十餘沸取出為末

丁香 十餘粒

龍腦 一錢

麝香 一錢

香乘

右為細末煉蜜和勻燒如常法

出塵香

沉香 四兩

金顏香 四錢

檀香 三錢

龍涎香 二錢

龍腦香 一錢

麝香 五分

右先以白芨煎水搗沉香萬杵別研餘品同拌令勻微入煎成阜子膠水再搗萬杵入石模脫作古龍涎花子

出塵香 二

沉香 一兩

棧香 半兩 酒煮

麝香 一錢

右為末蜜拌焚之

四和香

沉檀 各一兩

腦麝 各一錢 常法燒

香棖皮荔枝殼榎櫨核或梨滓甘蔗滓等分為末名小四和

四和香 補

檀香 二兩 剉碎蜜炒 褐色勿焦

滴乳香 一兩 絹袋盛 酒煮取出研

麝香 一錢

臈茶 一兩 與同研

松木 麩炭末 半兩

香乘

右為末煉蜜和勻磁盒收貯地窖半月取出焚之

馮仲和四和香

錦紋大黃 一兩
玄參 一兩

藿香葉 一兩

蜜 一兩

右用水和慢火煮數時辰許判為粗末入檀香三錢麝香一錢更以蜜兩匙拌勻窰過爇之

加減四和香 武

沉香 一兩

木香 五錢 湯浸

檀香 五錢 各

丁皮 一兩

麝香 一分 另研

龍腦 一分 另研

右以餘香別為細末木香水和捻成餅子如常爇

夾棧香 沈

夾棧香 半兩

甘松 半兩

甘草 半兩

沉香 半兩

白茅香 二兩

棧香 一兩

梅花片腦 二錢 另研

藿香 三錢

麝香 一錢

甲香 二錢 製

香乘

右為細末煉蜜拌和令勻貯磁器密封地
窞半月逐旋取出捻作餅子如常法燒

聞思香 武

玄參

荔枝皮

松子仁

檀香

香附子

丁香 各二錢

甘艸

二錢

右同為末查子汁和劑窞蕪如常法

聞思香

紫檀

半兩蜜水浸三日慢火焙

棖皮 一兩晒乾

甘松

半兩酒浸一宿火焙

苦練花

一兩

榎查核

一兩

紫荔枝皮

一兩

龍腦

少許

右為末煉蜜和劑窞月餘焚之別一方無

紫檀甘松用香附子半兩零陵香一兩餘

皆同

百里香

荔枝皮

千顆須閩中朱開用鹽梅者

甘松

三兩

棖香

三兩

檀香

半兩

製甲香

半兩

麝香

一錢

香乘

右爲末煉蜜和令稀稠得所盛以不津磁器坎埋半月取出焚之再投少許蜜捻作餅子亦可此蓋裁損聞思香也

洪駒父百步香 又名萬斛香

沉香 一兩半

棧香 半兩

檀香

半兩以蜜酒湯另炒極乾

零陵葉

三錢用杵羅過

製甲香

半兩另研

腦麝

各三錢

右和勻熟蜜搜劑窰焚如常法

五真香

沉香 二兩

乳香

蕃降真香

製過

旃檀香

藿香 已上各一兩

各爲末白芨糊調作劑脫餅焚供世尊上聖不可藝用

禪悅香

檀香 二兩製

柏子

未開者酒煮陰乾三兩

乳香 一兩

右爲末白芨糊和勻脫餅用

籬落香

香乘

玄參

甘松

楓香

白芷

荔枝殼

辛夷

茅香

零陵香

棧香

石脂

蜘蛛香

白芨麩

各等分生蜜搗成劑或作餅用

春宵百媚香

母丁香

二兩極大者

白篤耨

八錢

詹糖香

八錢

龍腦

二錢

麝香

一錢五分

欖油

三錢

甲香

製過五分

廣排草鬚

一兩

花露

一兩

茴香

製過五分

梨汁

玫瑰花

五錢蒂取瓣

乾木香花

五錢收紫心者用花辦

各香製過為末腦麝另研蘇合油入煉過

蜜少許同花露調和得法搗數百下用不

津器封口固入土窰春秋十日夏五日冬

十五日取出玉片隔火焚之旖旎非常

亞四和香

黑篤耨

白芸香

欖油

金顏香

香乘

右四香體皆粘濕合宜作劑重湯融化結塊分焚之

三勝香

龍鱗香 梨汁浸隔宿微火隔湯煮陰乾

柏子 酒浸製同上

荔枝殼 蜜水浸製同上

製法如常

逗情香

牡丹

玫瑰

素馨

茉莉

蓮花

辛夷

桂花

木香

梅花

蘭花

採十種花俱陰乾去心蒂用花瓣惟辛夷用蕊尖共為末用真蘇合油調和作劑焚之與諸香有異

遠濕香

蒼朮

十兩茅山出者佳

龍鱗香

四兩

芸香

一兩白淨者佳

藿香

淨末四兩

金顏香

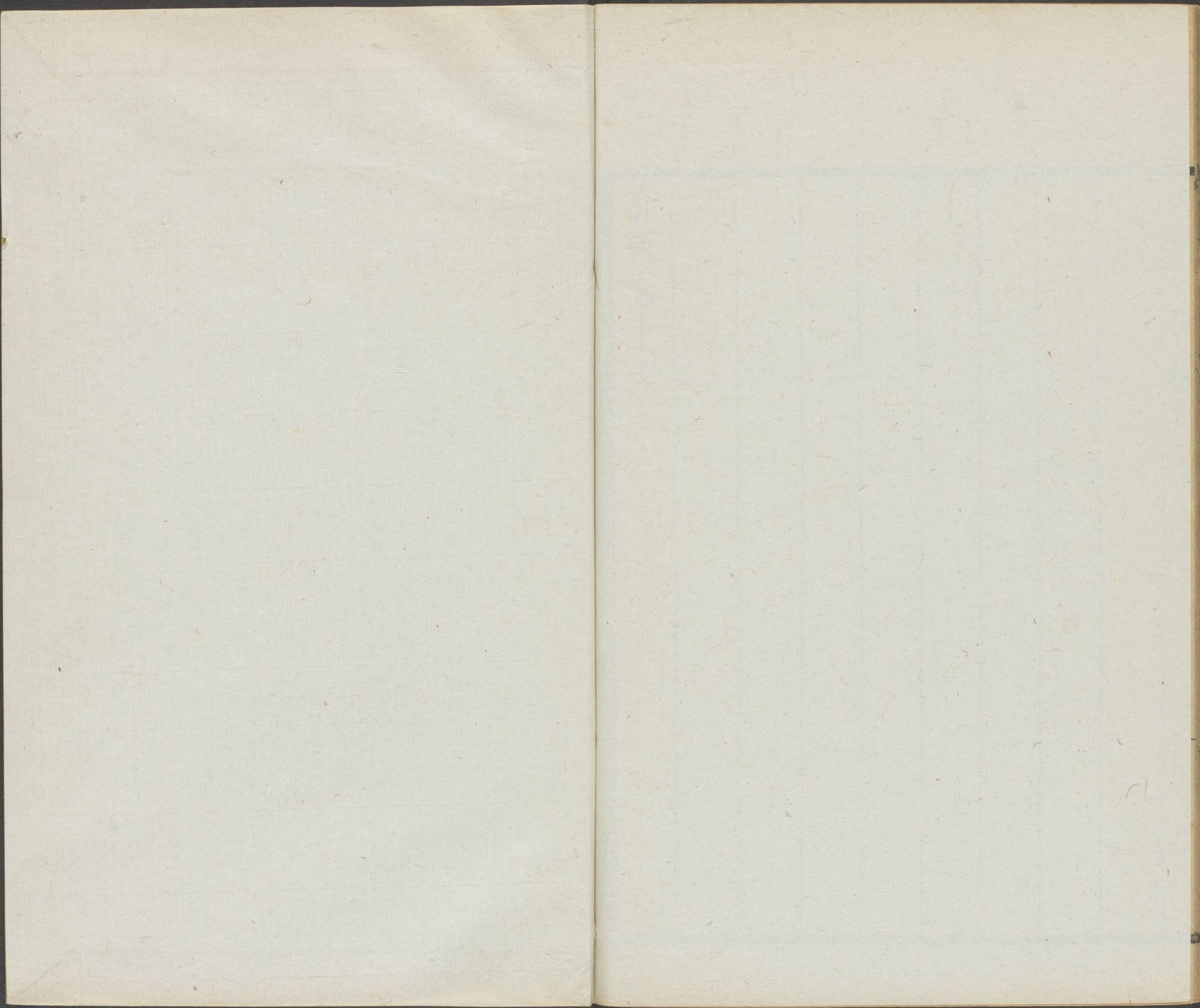
四兩

栢子

淨末八兩

各為末酒調白芨末為糊或脫餅或作長條此香燥烈宜霉雨溽濕時焚之妙

香乘卷十六



Faint, illegible markings or text, possibly bleed-through from the reverse side of the page.