



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絰
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



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儼興

○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

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椰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鰾鱮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碗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冬入罐貯之

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固慢火煮一伏時待冷開用

食香瓜 見六日

瓜齏

甜瓜十枚帶生者竹籤穿透以鹽四兩拌瓜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又甯不生蛀虫

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

棗熟着霧則多損用麻散給於樹枝上則可辟霧氣若用稻稈於樹上四散給縛亦可則不傷損

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裏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頻鋤鬆根傍地以糞水洗之薑出拔去則辦肥大不然

則瘦小

種藟水晶葱

藟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藟水晶葱擺於內用牛馬糞糠粃拌土蓋之上以芝麻稽又蓋於上勿令生草八月種來年五七月收水晶葱宜姜醋浸藟宜糖醋浸可食

分韭菜

韭菜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歛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播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鉶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槌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茸松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酒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

罌箬葉扎口泥封

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
酒再拌入罌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糝捍
切粗細任意初煮二十沸如鐵至百沸軟滑汁食之

○收藏

收梨子耕橘

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祛
不祥解一年之灾此吾之所以樂也使後世則曰
臞仙能如是乎

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席鋪墊選擇吉
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用

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

宜肥地種之以水類澆十月亦可種

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

九月末旬掘取肥大者去鬚熟蒸微晒乾又蒸晒乾食之如蜜可停

○修撰

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鹽少許酥油不拘多少以一滾沸湯調服若用礪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樣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

酒醅欲熟每瓮用黃萼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
椀粥用二合蜜二匙日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

山羊麩

與前山薯麵同

螃蟹羹

大者十隻削去毛洗淨控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

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甑中以好酒二升同物
料傾入甑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

滴出傾去入醉酒浸密封

茭白鮓

切片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淖過帶水撈於盆內與生薑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瀝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
損鷄大者用育小者多死餵小麥飯則易大勿令火
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

種麥

麥地內有草鋤去尤佳若不耘鋤者其麥少收

壅芋麻

宜牛馬糞或厩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菜畦南過冬臘月取葉食正月食薹二月起作淹糟等

收茗蓬菜

地將凍時亦於暖處蔽窖候來春栽之採食
收冬瓜

宜高燥處安頓忌鹽酒醋掃帚猫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
逐日旋搗取汁用丸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餠
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散

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留自冬至春其蜂食之餘
者揀大窠脾用利刀割下却封其窠將窠脾用新生
布濾淨不見火者為白沙窠見火者為紫窠入磁器

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

食香蘿蔔

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

切作丁頭塊以鹽淹一宿晒乾入薑絲蒜蘿蔔茴香拌

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滴水於
乾淨器內另放忌生水却將滴水澆菜內候七日依
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二三月間苗出用糞或麻姑壅之仍去旁邊小苗上留大苗

○收養

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

多收堆聚春暖踏整坯於蚕房內燒宜蚕

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
糞土壅之或只用糞洗亦可其花則茂盛

○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蜜控乾再用

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
淹一二宿出瓮用无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
以香油勻刷上掛烟土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滲
過漉出控乾每斤用鹽二兩蒜瓣三兩同搗碎拌冬
瓜裝入磁器添葵過好醋浸之

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地

下稻草蓋之勿令兩水流入十一月亦可收

○十二月 九二十八條

是月也作農計耦耕事終耒耜具田器秣薪柴

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儻之說是也插芝麻階於門或鋪於地謂之辟邪
○務農

種榮麻

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葉茂勝如春栽

修葉

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蒔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蒔蘿蔥姜絲川椒各少許和好酒同淹令酒浸過魚一寸逐日翻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焯過晒乾收之臨用時以米泔水浸過如鮮用鹽湯焯過者即是鹹笋

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爲細末淨鹽拌勻捺入瓮中晒過一旬則自然成醬其味其美

○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熬膏藥

大有神効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枇杷林檎小棗葡萄蓮蓬菱角甜瓜梨子柑橘香橙橄欖荸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

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着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内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 凡十六條

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熟不宜加熟料

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脉貫瞳子頸骨長大後脚股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

向九月初置半張羯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膝

溺多可一日六七次土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鵝法塞定勿令走動

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

棧鷄易肥

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夫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珠滿五者生彈多滿三者為次

○醫六畜諸病法九六十五條

○馬證

熱虫嘔黑汗鼻有膿啞喘水草不進用黃瓜萹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
遠行到歇處良艾與空草熟刷刷罷飲竟當飼因

時與料及水穀必病

若生瘡焦痂以麵封之即落

急黃黑汗者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
鬱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熨骨上冷換之如

無羊蹄根楊柳枝指大者炙慰之

嚼鹽法鹽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

虫蟻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鷄子許大圓石子令常立石子上兩日即瘥

治疥用黃豆炒焦中生油麻搗爛傅之先以醋泔水淨洗

一方先以皂夾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搥或為末傅之亦可

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

中結雄鷄一隻用拳搥死就熱便開取肚內心肝腸
紫瓜指甲帶糞入風化石灰一合用碎剉爛入真麻油四兩重調勻灌之鷄不用

騾驢駃騠與前馬證同

○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籠烙之
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

瘡疾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

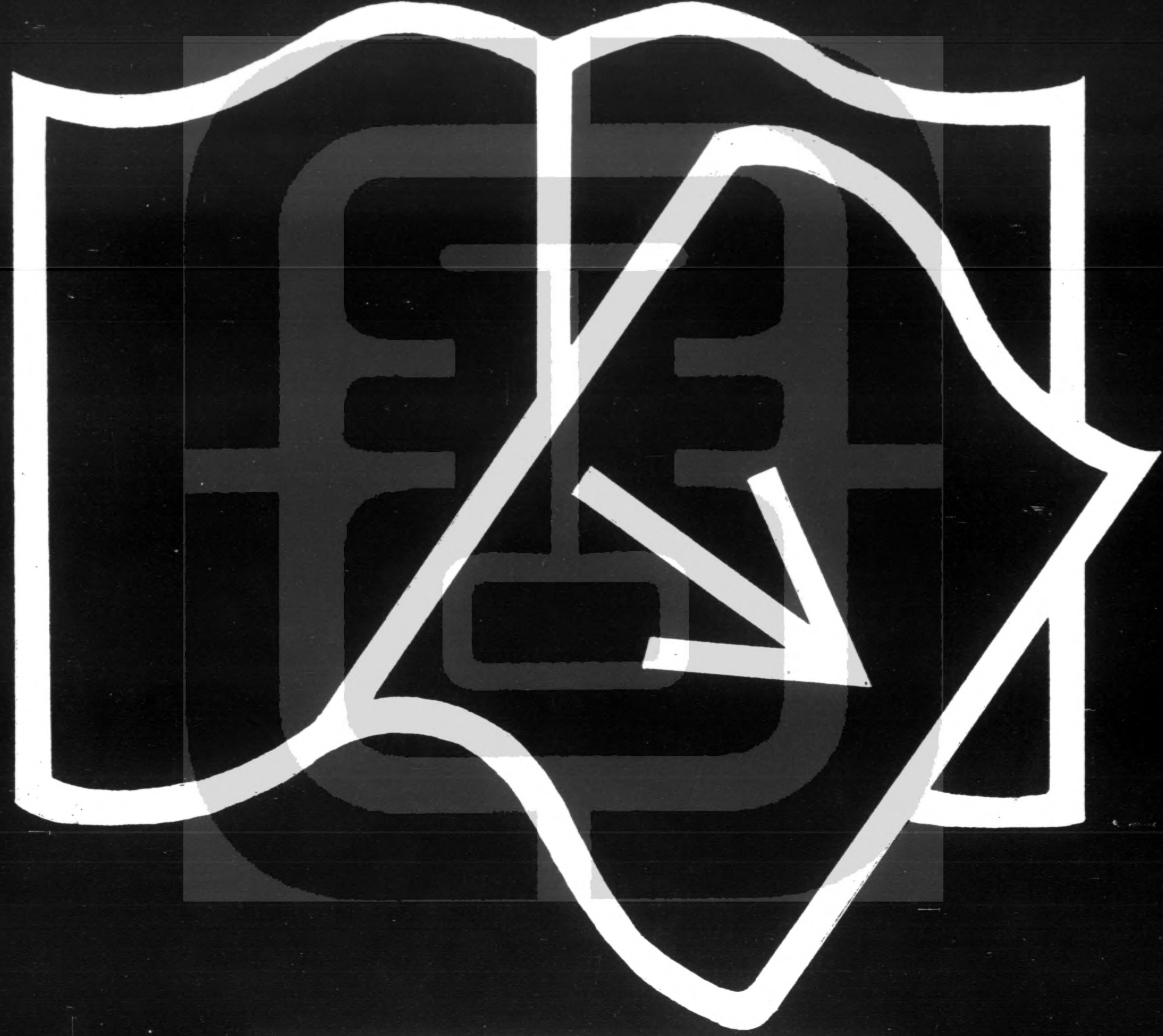
○羊證

夾蹄以羖羊脂煎熟去渣取鉄篦子火燒令熱將脂
勻篦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



P45以后缺

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

誤為人踏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



