

農政全書卷之四十一

上海徐光啓原本

明

東陽張國維
穀城方岳貢

原刻

上海太原氏重刊

牧養

六畜

雜附

禮記月令曰季春之月合累牛騰馬遊牝于牧

累騰皆乘

匹之名

仲夏之月遊牝別羣則繫騰駒

孕任欲止為其牝氣有餘恐相

也 蹄齧

仲冬之月牛馬畜獸有放逸者取之不詰

陶朱公曰子欲速富當畜五牝

牛馬猪羊驢五畜之牝蓋畜牝則速富之

也術

齊民要術曰、服牛乘馬。量其力能。寒温飲飼。適其天性。如不肥充繁息者。未之有也。

凡馬驢駒初生。忌灰氣。遇新出爐者。輒死。

經雨者則不忌

四時類要曰、凡驢馬牛羊收犢子駒羔法

常于市上伺候含重

垂欲生。輒買取。駒一百五十日。羊羔六十日。皆能自活。不復藉乳。乳母妖堪為種。產者因留之。以為種。惡者還賣。不失本價。生羸駒犢。還更買。懷子孕者。一歲之中。牛馬驢得兩脊。羊得四倍。羊羔臘月正月生者。留以作種。餘月生者。剩而賣之。用二萬錢為羊本。必歲收千口。所留之種。率皆精姝。與世絕殊。不可同日而語之。何必羔犢之饒。又羸酪之利也。羔有死者。皮好作裘。羶肉好作乾腊。及作肉醬。味有甚美。

玄扈先生曰。居近湖草廣之處。則買小馬二十頭。大
騾馬兩三頭。又買小牛三十頭。大犛牛三五頭。構草
屋數十間。使二人掌管牧養。二人仍各授一便業。以
爲日用飲食之資。久而羣聚。增人牧守。湖中自可任
以休息。養之得法。必致繁息。且多得糞。可以壅田。

馬爾雅曰。駒駮馬。又曰宗廟齊毫。戎事齊力。田獵齊

足。郭璞註曰。齊毫。尚純也。齊力。尚強也。齊足。尚疾也。

相馬經曰。馬頭爲王。欲得方。目爲丞相。欲得光。脊爲
將軍。欲得強。腹脇爲城郭。欲得張。四下爲令。欲得長。

凡相馬之法先除三羸五駑乃相其餘大頭小頸一羸弱脊大腹二羸小頸大蹄三羸大頭緩耳一駑長頸不折二駑短上長下三駑大髀短脅四駑淺骹薄鬮五駑騮馬驪馬鹿毛闕黃馬驪駱馬皆善馬也馬生墮地無毛行千里溺舉一脚行五百里相馬不藏法肝欲得小耳小則肝小肝小識人意肺欲得大鼻大則肺大肺大則能奔心欲得大目大則心大心大則猛利不驚目四滿則朝暮健腎欲得小腸欲得厚且長腸厚則腹下廣方而平脾欲得小廉腹小則脾

小脾小則易養望之去就之小筋馬也望之小就之

大肉馬也皆可乘致致瘦欲得見其肉謂前肩守肉致肥

欲得見其骨骨謂頭顱馬龍顱突目平脊大腹脰重有肉

此三事備者亦千里馬也水火欲得分水火在鼻上兩孔間也

脣欲急而方口中欲得紅而有光此馬千里馬上齒

欲鉤鉤則壽下齒欲鋸鋸則怒頷下欲深下脣欲緩

牙欲去齒一寸則四百里牙劍鋒則千里鬮骨欲廉

如織杼而闊又欲長頰下側入骨是目欲滿而澤眶欲小上

欲弓曲下欲直素中欲廉而張素鼻孔上陰中欲得平股下

主人欲小。股裏上陽裏欲高則怒。股中上額欲方而

平。八肉欲大而明。耳下玄中欲深。耳下耳欲小而銳如

削筒。相去欲促。鬣欲戴中骨高二寸。骨也易骨欲直。

眼下直。頰欲開赤長。膺下欲廣一尺以上。名曰挾。一作

尺。能久走。鞅欲方。頰前喉欲曲而深。胸欲直而出。間

向前鳧間欲開。望視之如雙鳧。頸骨欲大。肉次之。髻欲

桎而厚且折。季毛欲長多覆。肝肺無病。髮後背欲短

而方。脊欲大而抗。膈筋欲大。夾脊飛鳧見者怒。胸欲

三府欲齊。兩髀及尻欲頰而方。尾欲滅。本欲大。脅肋

中骨也

欲大而窪。名曰上渠。能久走。龍趨欲廣而長。升肉欲

大而明。

脾外肉也。

輔肉欲大而明。

前脚肉。

腸欲充。腔小。

腔。

季

肋欲張。

短肋。

懸薄欲厚而緩。

脚腔。

虎口欲開。

股肉。

腹下欲平。

滿善走。名曰下渠。日三百里。陽肉欲上而高起。

脾外近前。

髀欲廣厚。汗溝欲深明。直肉欲方。能久走。

髀後肉也。

輪

翰鼠欲方。

直肉下也。

胸肉欲急。

髀裏也。

開筋欲急。短而減。善

細走。

翰鼠下筋。

機骨欲舉。上曲如懸。匡馬頭欲高。距骨欲

出。前間骨欲出。前後曰

外臆臨蹄骨也。

附蟬欲大。前後曰

夜眼。

股欲薄而博。善能走。

後髀前骨。

臂欲長。而膝本欲起。有力。

前脚膝上句前肘後欲開能走膝欲方面痺髀骨欲短兩肩

骨欲深名曰前渠怒蹄欲厚三寸硬如石下欲深而

明其後開如鶴翼能久走相馬從頭始頭欲得高峻

如削成頭欲重宜少肉如剝兔頭壽骨欲得大如綿

絮苞圭石壽骨者髮所生處也自從額上入口名俞膺一名的

顱奴乘客死主乘葉市夫寬馬也馬眼欲得高眶欲

得端正骨欲得成三角睛欲得如懸鈴紫豔光目不

四滿下唇急不愛人又踐不健食日中縷貫瞳子者

五百里下上徹者千里曉亂者傷人目下而多白畏

驚瞳子前後肉不滿皆克惡若旋毛眼眶上壽四十年值眶骨中三十年值中眶下十八年在目下者不借睛却轉後白不見者喜旋而不前目睛欲得黃目欲大而光目皮欲得厚目上白中有橫筋五百里上下徹者千里目中白縷者老馬子目赤眦亂齧人反眦者善奔傷人目下有橫毛不利人目有火字在者壽四十年目偏長一寸三百里目欲長大旋毛在目下名曰承泣不利人目中五彩盡具五百里壽九十年良多氣血也駑多赤青肝氣也走多黃腸氣也材

知多白、骨氣也。材多黑、腎氣也。驚用策、乃使訛也。白馬黑目、不利人。目多白、却視有態。畏物善驚、馬耳欲得相近而前豎、小而厚一寸、三百里。三寸、七百里。耳欲得小而前竦、耳欲得短、殺者良。植者驚、小而長者亦驚。耳欲得小而促、狀如斬竹筒、耳方者千里。如斬筒七百里。如雞距者五百里。鼻孔欲得大、鼻頭文如王火字、欲得明。鼻上文如王公、五十歲。如火、四十歲。如天、三十歲。如小、一十歲。如今、十八歲。如四、八歲。如宅七歲。鼻如水文、二十歲。鼻欲得廣而方、唇不覆齒、少

食上脣欲得急、下脣欲得緩。上脣欲得方、下脣欲得厚而多理。故曰脣如板鞅御者嘸、黃馬白喙不利人、口中色欲得紅白如火光爲善、材多氣良且壽、卽黑不鮮明、上盤不通明爲惡、材少氣不壽。一曰相馬氣發口中欲見紅白色如穴中看。此皆老壽。一曰口中欲正赤上理、文欲使通直、勿令斷錯。口中青者三十歲、如虹腹下皆不盡壽、駒齒死矣。口吻欲得長、口中色欲得鮮好、旋毛在物後爲御禍、不利人。刺芻欲竟骨端、刺芻者齒間肉齒左右蹉不相當難御、齒不周密不久。

疾不滿不原不能久走一歲上下生乳齒各二二歲

上下生齒各四三歲上下生齒各六四歲上下生成

齒二成齒皆背三入四方生也五歲上下著成齒四六歲上下著

成齒六兩廂黃生區受麻子也七歲齒兩邊黃各缺區平受米

八歲上下盡區如一受麥九歲下中央兩齒白受米

十歲下中央四齒白十一歲下六齒盡白十二歲下

中央兩齒平十三歲下中央四齒平十四歲下中央

六齒平十五歲上中央兩齒白十六歲上中央四齒

白若看上齒依下齒次第者十七歲上中央六齒皆白十八歲上

中央兩齒平、十九歲上中央四齒平、二十歲上中央
六齒平、二十一歲下中央兩齒黃、二十二歲下中央
四齒黃、二十三歲下中央六齒盡黃、二十四歲上中
央二齒黃、二十五歲上中央四齒黃、二十六歲上中
央六齒盡黃、二十七歲下中二齒白、二十八歲下中
四齒白、二十九歲下中盡白、三十歲上中央二齒白、
三十一歲上中央四齒白、三十二歲上中盡白、頸欲
得脰而長、頸欲得重、頷欲折、胸欲出、臆欲廣、頸項欲
厚而強、迴毛在頸不利人、白馬黑毛不利人、肩肉欲

寧、寧者如也雙鳧欲大而上、雙鳧胷兩遂肉如鳧脊欲得平而廣、能

負重、背欲得平而方、鞍下有迴毛名負尸、不利人、從

後數其脇肋、得十者良、凡馬十一者、二百里、十二者

千里、過十三者、天馬萬、乃有一耳、一云十三肋五百里、十五肋千里也

腋下有迴毛、名曰挾尸、不利人、左脇有白毛直下、名

曰帶刀、不利人、腹下欲平、有八字、腹下毛欲前向、腹

欲大而垂、結脈欲多、大道筋欲大而直、大道筋從腸下抵股者是

腹下陰前兩邊生逆毛入腸帶者、行千里、一尺者五

百里、三封欲得齊如一、三封者即尻上三骨也尾骨欲高而垂、

尾本欲大尾下欲無尾汗溝欲得深尻欲多肉莖欲
得粗大蹄欲得厚而大跪欲得細而促髀骨欲得大
而長尾本欲大而張膝骨欲圓而長大如杯盂溝上
通尾本者踰殺人馬有雙脚脛亭行六百里迴毛起
踟膝是也脰欲得圓而厚裏肉生焉後脚欲曲而立
臂欲大而短骸欲小而長腕欲促而大其間纔容鞞
鳥頭欲高鳥頭後足外節後足輔骨欲大輔足骨者後足骸之後骨後左
右足白不利人白馬四足黑不利人黃馬白喙不利
人後左右足自殺婦相馬視其四蹄後兩足白老馬

子前兩足白駒馬子白毛者老馬也四蹄欲厚且大
四蹄顛倒若豎履不可畜

便民圖曰看馬捷法頭欲高峻而欲瘦而少肉眼下
無肉多咬人胸堂欲闊肋骨過十二條者良三山骨
欲平則易肥四蹄欲注實則能負重腹下兩邊生逆
毛到膝者良

相馬毛旋歌括云頂上須生旋有之不用誇還緣不
利長所以號騰蛇後有喪門旋前兼有挾尸勸君不
用畜無事也須疑牛額并銜禍非常害長多古人如

是說此事不虛歌帶劍渾閔事喪門不可當的盧如
入口有福也須防黑色耳全白從來號孝頭假饒千
里足奉勸不須留背上生毛旋驢騾亦有之只惟鞍
貼下此者是駝尸銜禍口邊衝時聞禍必逢古人稱
是病焉敢不言凶眼下毛生旋遙看是淚痕假饒福
也病無禍亦防侵毛病深知害妨人不在占大都知
此類無禍也宜嫌檐耳駝鬚項雖然毛病殊若然兼
豹尾有實不如無

玄扈先生曰五明爲國馬四足白去之三足白可自

乘、二足白速去之、一足白留之、 訣曰、一明留、二明

丟、三明收取、四明售、五明國馬載王侯、

齊民要術曰、久步即生筋勞、筋勞則發蹄痛凌氣、

日一

生骨則發癰腫 一曰發蹄生癰也

久立則發骨勞、骨勞即發癰腫、久

汗不乾則生皮勞、皮勞者驥而不振、汗未善燥而飼

飲之則生氣勞、氣勞者即驥而不起、驅馳無節則生

血勞、血勞則發強行、何以察五勞、終日驅馳舍而視

之不驥者、筋勞也、驥而不時起者、骨勞也、起而不振

者、皮勞也、振而不噴者、氣勞也、噴而不溺者、血勞也、

筋勞者、兩絆却行三十步而已。

一曰筋勞者、絆之徐行三十里而

已。骨勞者、令人牽之起、從後笞之起而已。皮勞者、夾

脊摩之熱而已。氣勞者、緩繫之、櫪上、遠餵草噴而已。

血勞者、高繫無飲食之大溺而已。飲食之節、食有三

芻、飲有三時、何謂也。一曰惡芻。二曰中芻。三曰善芻。

善謂飢時與惡芻。飽時與善芻。引之令食。食常飽則無不肥。到草粗。雖是豆穀亦不肥充。細到無節筵而

食之者。令馬肥不啞。自然好矣。何謂三時。一曰朝飲少之。二曰晝飲

則宵厲水。三曰暮極飲之。

一曰夏汗冬寒皆當節飲。諺曰旦起騎穀日中騎水。

斯言且飲須節水也。每飲食令行驟則消水。小驟數百步亦佳。十日一放。令其陸梁舒展。令馬硬實也。

夏卽不汗、冬卽不寒、汗而極乾、

便民圖曰、馬者火畜也。其性惡溼。利居高燥之地。日
夜餵飼。仲春羣。蓋順其性也。季春必嚼。恐其退也。盛
夏午間。必牽於水浸之。恐其傷于暑也。季冬稍遮蔽
之。恐其傷于寒也。嚼以豬膽火膽和料餵之。欲其肥
也。餵料時須擇新草。篩簸豆料。若熟料。用新汲水浸
淘放冷。方可餵飼。一夜須二三次。起餵草料。若天熱
時。不宜加熟料。止可用豌豆大麥之類。生餵。夏月自
早至晚。宜飲水三次。秋冬只飲一次可也。飲宜新水。

宿水能令馬病。冬月飲畢亦宜緩騎數里卸鞍不宜當簷下風吹則成病。

飼父馬令不鬪法。

多有父馬者別作一坊多置糟廐到芻及穀頭各自別安唯著轡頭

浪放不繫非直飲食遂性舒適自在至于黃溺自然一處不須掃除乾地服臥不溼不汗百匹羣行亦不

鬪也

飼征馬令硬實法。

細剉芻杓擲揚去葉專取剉和穀豆秣等置槽于迥地雖復雪寒仍

令安厰下一日一走令其肉熱馬則硬實而耐寒苦也

凡以猪槽飼馬以石灰泥馬槽馬汗繫著門此三事

皆令馬落駒。

術曰常繫獼猴于馬坊令馬不辟惡消百病故也

治馬病疫氣方。

取獾屎煮以灌之。獾肉及肝更良。不能得肉肝，只用屎耳。

治馬患喉痺欲死方。

纏刀子露鋒刃一吋刺咽喉，令潰破，即愈。不治必死也。

治馬黑汗方。

取燥馬屎置瓦上，以人頭亂髮覆之，火燒馬屎及髮，令烟出，著馬鼻下熏之，使

烟入馬鼻中，須臾即瘥也。

又方。

取猪脊引脂、雄黃、亂髮，凡三物，著馬鼻下，燒之，使烟入馬鼻中，須臾即瘥。

治馬中熱方。

煮大豆及熟飯，噉馬三度，愈也。

治馬汗凌方。

取美豉一升，好酒一升，夏著日中，冬則溫熱浸豉，使液以手搦之，絞去滓，以斗

灌口，汗出

則愈矣。

治馬疥方。

用雄黃、頭髮二物，以臘月猪脂煎之，髮消以搯，搏疥令赤，及熱塗之，即愈也。

又方、湯洗疥、拭令乾、煮麩糊熱塗之、即愈也。

又方、燒栢脂塗之、良。

又方、研芥子塗之、差、六畜疥悉愈、然栢瀝芥子並是燥藥、其徧體患疥者、直歷落班駁、以漸塗之、待

差更塗餘處、一日之中、頓塗徧體、則無不死。

治馬中水方、取鹽着兩鼻中、各如雞子黃許大、捉鼻、令馬眼中淚出、乃止、良也。

治馬中穀方、此數過、以鈹刀子刺空中皮、令突過、以

手當刺孔、則有如風吹、人手則是穀氣耳、令人溺上、又以鹽塗、使人立乘數十步、即愈耳。

又方、取錫如雞子大、打碎、和草飼馬、甚佳也。

又方、取麥蘖末三升、和穀飼馬、亦良。

治馬脚生附骨不治者入膝節令馬長跛方

取芥子熟搗如

雞子黃許取巴豆三枚去皮留齊三枚亦搗熟以水和令相著和時用刀子不爾破人手當附骨上拔去毛骨外融蜜蠟周而擁之不爾恐藥燥瘡大著蠟罷以藥傅骨上取生布割兩頭作三道急裹之骨小者一宿便盡大者不過再宿然須要數看恐骨盡便傷好處看附骨盡取冷水淨洗瘡上刮取車軸頭脂作餅子著瘡上速以淨布急裹之三四日解去即生毛而無癢此法甚良大勝炙者然瘡未瘥不得輒乘若瘡中出血便成大病也此方可治

治馬被刺脚方

用礬麥和小兒哺塗即愈

治馬炙瘡

未瘥不用令汗瘡白痴時慎風得瘥後從意騎耳

治馬瘡蹄方

以刀刺馬蹄叢毛中使出血愈

又方、融羊脂塗瘡
上以布裹之

又方、取鹹土兩石許以水淋取一石五斗釜中煎取
三二斗剪去毛以泔清淨洗乾以鹹汁洗之三

愈度卽

又方、以湯洗淨燥拭之嚼芥子塗之以布帛
裏三度愈若不斷用穀塗五六度卽愈

又方、剪去毛以鹽湯淨洗去加燥拭於
破瓦中煮人屎令沸熱塗之卽愈

又方、以鋸子割所患蹄頭前正當中斜割之令上狹
下濶如鋸齒形去之如剪箭括向深一寸誅刀

子摘令出血色必黑
出五升誅解放卽愈

又方、先以酸泔清洗淨然後爛
煮猪蹄取汁及熱洗之瘡

又方、取炊釜底湯淨洗以布拭水令盡取黍米一升
作稠粥以故布廣三四寸長七八寸以粥糊布

上厚裹蹄上瘡處以散麻
纏之三日去之即當瘥也

又方、耕地中拾取禾菱、東倒西倒者若東西橫地取
南倒北倒者一壟取七科三壟凡取二十一科

淨洗釜中煮取汁色黑乃止剪却毛、
淨洗去痂以禾菱汁熱塗之一上即愈

又方、尿清羊糞令液取屋四角草就上燒令灰入

又方、鉢中研令熱用泔洗蹄以糞塗之再三愈

又方、煮酸棗根取汁淨洗訖水和酒糟
毛袋盛漬蹄沒瘡處數度即瘥也

又方、淨洗了擣杏仁和猪
脂塗四五上即當愈

治馬大小便不通、眠起欲死、須急治之、不治一日即

死、以脂塗人手探穀道中去結屎、以
鹽納溺道中須臾得溺、便當瘥也

治馬卒腹脹、眠臥欲死、方、川冷水五升、鹽二觔、研
鹽令消以灌口中必愈

治馬發黃方

川黃柏雄黃木鼈子仁等分爲末醋調塗瘡上紙貼之初見黃腫處便用針遍

藥、即塗

治馬疥癩方

馬疥癩及癩瘰用川芎大黃防風全蝎各一兩荆芥穗五兩爲末分作五服白

湯調冷灌之

治馬梁脊破方

成瘡不能騎坐如未破將馬脚下溼稀泥塗上乾即再易溼者三五次自

消或只用溝中清臭泥亦可已破成瘡者用黃丹枯白礬生薑燒存性人天靈蓋燒存性各等分爲末入麝香少許瘡乾用麻油調若瘡溼有膿用漿水同蔥白煎湯洗淨傅之立效

治馬中結方

川山甲炒黃色大黃郁李仁各一兩風化石灰一合如無灰以朴硝代之共爲

末作一服用麻油四兩蠟醋一升調勻灌之立效如灌藥不通用猪牙皂角爲細末同麻油各四兩和勻

填糞門中再灌前藥一服即愈

常啖馬藥方

欵金大黃甘草貝母山梔子白藥黃藥

每服二兩以油蜜和灌之若駒則隨其大小量為加減啖後不得飲水至渴餵飼

治馬諸病方

用白鳳仙花連根葉熬成膏抹于馬眼角上汗出即愈

治馬諸瘡方

夜令花葉黃丹乾薑檳榔五倍子為末先以鹽水洗瘡後用麻油加輕粉調傅

治馬傷料方

用生蘿蔔三五個切作片子啖之效

治馬傷水方

用蔥鹽油相和搓作團納鼻中以手掩其鼻令氣不通良久使淚出即愈

治馬錯水方

緣馳驟喘息未定即與水飲須臾兩耳并鼻息皆冷或流冷涕即此證也先燒

人亂髮燻兩鼻後用川烏草烏白芷猪牙皂角胡椒各等分麝香少許為細末用竹筒盛藥一字次入鼻

中立效。又法葱一握，鹽一兩，同作爲泥罨兩鼻中，須臾打通，清水流出，是其效也。

治馬患眼方。用青鹽、黃連、馬牙、硝、麩仁各等分，同研爲末，用蜜煎入磁瓶中，盛貯，點時旋取。

多少以井水浸化點。

治馬頰骨脹方。用羊蹄根、草四十九箇，燒灰，熨骨上，冷即換之。如無羊蹄根，以楊柳枝如

指頭大者，炙熱熨之。

治馬喉腫方。螺青、川芎、知母、川鬱、金牛、蒴炒、薄荷、貝母，同爲末，每服二兩，蜜二兩，用水煎沸。

候溫調灌之。

又方。取乾馬糞，置瓶中，以頭髮覆蓋，燒烟熏其兩鼻。

治馬舌硬方。用款冬花、瞿麥、山梔子、地仙草、青黛、硼砂、朴硝、油、烟、墨等，分爲細末，每用五錢。

農政全書 卷之四十一 六畜 左

許塗舌
上立瘥

治馬傷脾方

川厚朴去麤皮為末同薑棗煎灌一應脾胃有傷不食水草褰唇似笑鼻中氣

短宜速與
此藥治之

治馬心熱方

甘草芒硝黃栢大黃山梔子瓜萋為末水調灌一應心肺壅熱口鼻流血跳躑

煩燥宜急與
此藥治之

治馬肺毒方

天門冬知母貝母紫蘇芒硝黃岑甘草薄荷葉同為末飯湯入少許醋調灌療

肺毒熱極
鼻中噴水

治馬肝壅方

朴硝黃連為末男子頭髮燒灰存性漿水調灌一應邪氣衝肝眼昏似睡忽然

眩倒此
方主治

治馬卒熱肚脹方
川藍汁二升升花水二升或冷水和灌之立效

治馬流沫方
當歸菖蒲白木澤瀉赤石脂枳殼厚朴加甘草為末每服一兩半酒一升蔥白

三握水煎
溫灌之

治馬氣喘方
玄參葶蘆升麻牛蒡兜苓黃耆知母貝母同為末每服二兩漿水調草後灌之

一應喘
嗽皆治

治馬啞喘毛焦方
用大麻子揀淨一升銀之大效

治馬結糞方
皂角燒灰存性大黃枳殼麻子仁黃連厚朴為末清米泔調灌若腸突加蔓荊

子末
同調

治馬傷蹄方
大黃五靈脂木鼈子去油海桐皮甘草土黃芸薹子白芥菜子為末黃米粥調

藥攤帛
上裹之

治療馬結熱起臥戰不食水草方

黃連二兩杵末白鮮皮一兩杵末油

五合猪脂四兩細切右以溫水一升
半和藥調停灌下牽行拋糞即愈

治新生小駒子瀉肚方

藁木末三錢七大麻子研汁調灌下咽喉便效次以黃連

末大麻
汁解之

治馬氣藥方

青橘皮當歸桂心大黃芍藥木通郁李仁瞿麥白芷牽牛子右件一十味各等

分同搗羅為末用溫酒
調灌每疋馬藥末半兩

治馬急起臥方

取壁上多年石灰細杵羅用油酒調二兩用水灌之立效

治馬食槽內草結方

好白礬末一兩分為二服每貼和飲水後痰之不過三兩變即

內消却此
法神驗

治馬腎搐方

烏藥芍藥當歸玄參山茵陳白芷山藥
杏仁秦芩每服一兩酒一大升同煎溫

灌隔日

再灌

治馬尿血方

黃耆烏藥芍藥山茵陳地黃兜苓枇杷
為末漿水煎沸候冷調灌應卒熱尿血

皆主

療之

治馬結尿方

滑石朴硝木通車前子為末每服一兩
溫水調灌隔時再服結時甚則加山梔

子赤芍

藥同末

治馬膈痛方

羌活白藥甜瓜子當歸沒藥芍藥為末
春夏漿水加蜜秋冬小便調療膈痛低

頭難不

食草

俯一仰觴皆踊齧黑脣特黑背抽黑耳犴黑腹牧黑脚捲其子犢體長特絕有力欣假

農桑通訣曰牛之爲物切于農用善畜養者勿犯寒暑勿使太勞固之以勞捷順之以涼燠時其飢飽以適其性情節其作息以養其血氣若然則皮毛潤澤肌體肥腴力有餘而老不衰其何困苦羸瘠之有於春之初必去牢欄中積滯蓐糞自此以後但旬日一除免穢氣蒸鬱爲患且浸漬蹄甲易以生疾又當以時拔除不祥淨爽乃善方舊草凋朽新草未生之時

宜取潔淨藁草、細剉之、和以麥麩、穀糠、碎豆之屬、使之微溼、槽盛而飽飼之、春秋草茂、放牧飲水、然後與草、則腹不脹、至冬月天氣積陰、風雪嚴凜、卽宜處之煖燠之地、煮糜粥以啖之、又當預收豆楮之葉、舂碎而貯積之、以米泔和剉草糠麩以飼之、

玄扈先生曰：冬月以棉餅

飼

古人有臥牛衣而待旦、則知牛之寒、蓋有衣矣、飯

牛而牛肥、則知牛之餒、蓋啖以菽粟矣、衣以藁薦、飯以菽粟、古人豈重畜如此哉、以此爲衣食之本故耳、

此所謂時其飢飽、以適性情者也、每遇耕作之月、除

已牧放、夜復飽飼、至五更初、乘日未出、天氣涼而用之、則力倍于常、半日可勝一日之功、日高熱喘、便令休息、勿竭其力、以致困乏、此南北晝耕之法也、若夫北方陸地平遠、牛皆夜耕、以避晝熱、夜半仍飼以芻豆、以助其力、至明耕畢、則放去、此所謂節其作息、以養其血氣也、且古者分田之制、必有萊牧之地、稱田爲等差、故養牧得宜、而無疾苦、觀宣王考牧之詩、可見矣、今夫藁秸不足以充其飢、水漿不足以濟其渴、凍之曝之、困之瘠之、役之勞之、又從而鞭箠之、則牛

之斃者過半矣、飢欲得食、渴欲得飲、物之情也、至于
役使困乏、氣喘汗流、耕者急于就食、或放之山、或逐
之水、牛困得水、動輒移時、毛竅空疎、因而乏食、以致
疾病生焉、放之高山、筋力疲乏、顛蹶而僵仆者、往往
相藉也、利其力而傷其生、烏識其爲愛養之道哉、牛
之爲病不一、其用藥與人相似、但大爲劑以飲之、無
不愈者、便溺有血、傷于熱也、以致便血之藥治之、冷
結則鼻乾而不喘、以發散藥投之、熱結卽鼻汗而喘、
以解利藥投之、其或天行疫癘、率多薰蒸相染、其氣

然也愛之則當離避他所祓除沴氣而救藥或可偷
生傳曰養備動時則天不能使之病然有病而治猶
愈于不治若夫醫治之宜則亦有說周禮獸醫掌療
獸病凡療獸病灌而行之以發其惡則藥之其來尙
矣

齊民要術曰牛岐胡有壽

岐胡率兩腋亦分爲三也

眼去角近行

駛眼欲得大眼中育白脈貫瞳子最快二軌齊者快

二軌從鼻至髀爲旁軌甲至髀爲後軌

頸骨長且大快壁堂欲得濶

壁堂

脚肢間也倚欲得如絆馬聚而正也莖欲得小膺庭欲得

廣、膺庭

天關欲得成

天關脊接骨也

僞骨欲得垂

僞骨脊骨中夾欲得

下也洞胡無壽

洞胡從頭至臆也

旋毛在珠淵無壽

珠淵當上眼下也

池有亂毛起妨主

上池兩角中一日戴麻也

倚脚不正有勞病角

冷有病毛拳有病毛欲得短密若長疎不耐寒氣耳

多長毛不耐寒熱單髻無力有生癩即決者有大勞

病尿射前脚者快直下者不快亂曉者觸人後脚曲

及直並是好相直尤勝進不甚直退不甚曲為下行

欲得似羊行頭不用多肉臀欲方尾不用至地至地

少力尾上毛少骨多者有力膝上縛肉欲得硬角欲

得細橫豎無在大身欲得促形欲得如卷卷者其形側也插

頸欲得高一曰體欲得緊大廉疎肋難飼龍突目好

跳又云不能行也鼻如鏡鼻難牽口方易飼蘭株欲得大蘭株

尾林豪筋欲得成就豪筋脚後橫筋豐岳欲得大豐岳膝株骨也蹄欲

得豎豎如羊角垂星欲得有努肉垂星蹄上有肉覆蹄謂之努肉力柱欲

得大而成力柱常車肋欲得密肋骨欲得大而張張而廣也髀

骨欲得出僂骨上出背脊骨上也易牽則易使難牽則難使

泉根不用多肉及多毛泉根莖所出也懸蹄欲得橫如入陰字也

虹屬頸行千里陰虹者有雙筋白毛骨屬頸寧公所陽鹽欲得廣陽鹽者夾

尾林前兩膝也

當陽鹽中間脊骨欲得窄

窄則雙膂不窄則為單膂

常有

似鳴者有黃

便民圖曰相母牛法毛白乳紅者多子乳疎而黑者

無子生犢時子臥而相向者吉相背者生子疎一夜

下糞三堆者一年生一子一夜下糞一堆者三年生

一子

農桑直說曰餵養牛法農隙時入暖屋用場上諸糠

穰鋪牛脚下謂之牛舖牛糞其上次日又覆糠穰每

日一覆十日除一次牛一具三隻每日前後餉約飼

草三束豆料八升或用蠶沙乾桑葉水三桶浸之牛
下餉，噍透，刷飽飯畢，辰巳時間，上槽一頓，可分三和，
皆水拌，第一和草多料少，第二比前草減半，少加料，
第三草比第二又減半，所有料全繳拌，食盡卽往使
耕，噍了牛無力，夜餵牛，各帶一鈴，草盡牛不食，則鈴
無聲，卽拌之，飽卽使耕，俗諺云，三和一繳，須管要飽，
不要噍了，使去最好，水牛飲飼與黃牛同，夏須得
水池，冬須得煖厰牛衣。

家政法云，四月伐牛骨茭，

四月毒草與茭豆不殊，齊俗不收，所失大也。

治牛腹脹欲死方

研麻子取汁温令微熱擘口灌之五六升許愈此治生豆腹脹垂死

者大

良

又方

用燕子屎一合調灌之

治牛肚反及噉方

取榆白皮水煮極熱令甚滑以五升灌之即瘥也

治牛中熱方

取兔腸肚勿去屎以裹草吞之不過再三即愈

治牛虱方

以胡麻油塗之即愈猪脂亦得凡六畜虱脂塗悉愈

治牛病

用牛膽一個灌牛口中瘥

又方

真安息香于牛欄中燒如燒香法如初覺有一頭至兩頭是疫即牽出以鼻吸之立愈

又方

十二月兔頭燒作灰和水五升灌口中良

治牛鼻脹方中立瘥

治牛疥方煮烏豆汁熱洗五度

治牛瘴疫方用真茶末二兩和水五升灌之又治牛

細研出油和灌之即愈又

治牛尿血方用當歸紅花為細末以酒二升半煎

治牛患白膜遮眼方用炒鹽并竹節燒存

治牛氣噎方以皂角末吹鼻中更以

治牛觸人方牛顛走逢人即膽大也用黃連大黃

治牛尾焦不食水草方以大黃黃連白芷各五錢

治牛氣脹方

淨水洗汗，鞵取汁一升，好醋半升許，灌之，愈。

治牛肩爛方

舊綿絮二兩，燒存性，麻油調抹，忌水五日，愈。

治牛漏蹄方

紫礬為末，豬脂和納入蹄中，燒鐵篋烙之，愈。

治牛沙疥方

蕎麥隨多寡，燒灰淋汁，入綠礬一合，和塗，愈。

治水牛患熱方

用白朮二兩半，蒼朮四兩二錢，紫苑藥本各三兩三錢，牛膝三兩二錢，麻

黃三兩，去節，厚朴三兩一分，當歸三兩半，共為末，每服二兩，以酒二升，煎放溫，草後灌之。

治水牛氣脹方

用白芷一兩，茴香、官桂、細辛各一兩一錢，桔梗一兩，芍藥、蒼朮各一兩三

錢，橘皮九錢五分，共為末，每服一兩，加生薑一兩，鹽水一升，同煎，候溫灌之。

治水牛水瀉方

青皮、陳皮各二兩一錢，白礬一兩九錢，蒼朮、橡斗子、乾薑各三兩二錢，共

共為末、每服一兩、生薑一兩、鹽三錢、水一升、煎灌之。
羊爾雅曰、羊牡粉牝咩、夏羊牡踰牝殺、角不齊脆角。
三、養羶、辨羊黃腹、未成羊羶、絕有力畜。

便民圖曰、羊者火畜也、其性惡溼、利居高燥、作棚宜高、常除糞穢、若食秋露水草、則生瘡。

齊民要術曰、常留臘月、正月生羔為種者上、十一月

二月生者次之、

非此月數生者、毛必焦卷、骨髓細小、所以然者、是逢寒遇熱故也、其八、九

十月生者、雖值秋熱、比至冬暮、母乳已竭、春草未吐、是故不佳、其三、四月生者、草雖茂而羔小、未食常飲熱乳、所以亦惡、六、七月生者、兩熱相仍、中之甚惡、十一月及二月生者、母既含重、膚軀充滿、草雖枯亦不

羸瘦，母乳適盡，即得春草，是以亦佳也。

大率十口一羝。

羝，多則亂羣，不孕。羝

者必瘦，瘦則非惟不蕃息，經冬或死。

羝無角者更佳。

有角者喜相舐，觸傷胎所由也。

供

厨者宜刺。

刺一之，刺法生十餘日，用布裏齒挫碎之。

牧羊須老人及

心性宛順者，起居以時，調其宜適。卜式云：牧民何異

於是者。

若使急性人及小兒者，欄約不得，必有打傷之災，或遊戲不看，則有狼犬之害，懶不驅行

無肥充之理，將息失

唯遠水為良，二日一飲。

頻飲則傷水而

鼻，緩驅行，勿停息。

息則不食而羊瘦，急行則全塵而艸類也。

春夏早放，秋

冬晚出。

春夏氣和，所以宜早；秋冬霜露，所以宜晚。養生經云：春夏早起，與雞俱興；秋冬晏起，必待

日光。此其義也。夏月盛暑，須得陰涼，若日中不避熱，則塵汗相染，秋冬之間必致癘疾。七月以後，宜氣

後必須日出霜露晞解然後放之
不爾則逢毒氣令羊口瘡腹脹也
圈不厭近必須與

人居相連開窗向圈
所以然者羊性怯弱不能禦物狼一入圈或能絕羣也
架

北牆為廠
為屋則傷熱熱生疥癬且屋處慣煖冬月入田尤不耐寒
圈中作臺開

竇無令停水二日一除勿使糞穢
穢則汚毛停水則挾蹄眠溼則腹脹

也圈內須並牆豎柴柵令周匝
羊不措土毛常自淨不豎柴者羊措牆壁

土鹹相得毛皆成疔又豎柵頭出牆者虎狼不敢踰也
羊一千口者三月中

種大豆一頃雜穀并草留之不須鋤治
八九月終刈

作青茭若不種豆穀者初草實成時收刈雜草薄鋪

使乾勿令鬱浥
豈豆胡豆蓬藜荆棘為上大小豆其次之高麗豆其尤有所便蘆藪二種

則不種凡秋刈草非直為爭然大凡既至冬寒多饒悉皆倍勝崔實曰七月七日刈芻芟

風霜或春初雨落青草未生時則須飼不宜出放積

芟之法于高燥之處豎桑棘木作兩圓柵各五六步

食竟日通夜口常不佳終冬過春無不肥充若不作

柵假有干車芟擲與十日羊亦不得飽羣羊踐躡而

已不得一不收芟者初冬乘秋假有甫生羊羔乳食

莖入口

其母比至正月母皆瘦死羔小未能獨食水草尋亦

俱死非直不滋息或滅羣斷種矣余昔有羊二百口

一歲之中餓死過半假有在者疥瘦羸斃與死不殊

毛復淺短全無潤澤余初謂家自不宜又疑歲道疫

病乃飢餓所致無他故也人家八月收穫之始多無

膏假且買羊雇人所費既少所存者大博曰三所

如為良醫又曰廿年於外寒月生者須然也世事器皆如此安可不存意哉

於其邊夜不然火必凍死也凡初產者宜糞穀豆飼之白羊留

母二三日即母子俱放并母久佳則令乳之殺羊但

留母一日寒月者內羔子坑中日父母還乃出之坑中

煖不苦風寒地熱使眠如常飽者也十五日後方喫草乃放之 白羊

三月得草力毛牀動則鉸之鉸訖于河水之中淨洗

五月毛牀將落鉸取之鉸訖更洗如前八月初胡菓子未成

時又鉸之鉸了亦洗如初其八月半後鉸者勿洗白

後鉸者匪直著毛難治又歲稍晚比至寒時毛長不足令羊瘦損漠北塞之羊則八月不鉸鉸則不耐寒

中國必須鉸，不鉸則毛長相著作，瓊難成也。

便民圖曰：棧羊法，向九月初買脹羯羊，多則成百，少則不過數十羸。初來時，與細切乾草，少着槽水拌，經五七日，後漸次加磨破黑豆，稠糟水拌之。每羊少飼，不可多與，與多則不食，可惜草料。又兼不得肥，勿與水，與水則退脹。溺多，可一日六七次上草，不可太飽。則有傷，少則不飽，不飽則退脹。欄圈常要潔淨，一年之中，勿餵青草，餵之則減脹，破腹不肯食枯草矣。

家政法云：養羊法，當以瓦器盛一升鹽，懸羊欄中，羊

喜鹽白數還啖之不勞人牧。羊有病輒相污欲令別病。法當欄前作瀆深二尺廣四尺往還皆跳過者無病不能過者入瀆中行過便別之。術曰懸羊蹄著戶上辟盜賊。

龍魚河圖曰羊有一角食之殺人。

玄扈先生曰牧養須已出未入不使食沾露之草則無耗。羊一羣擇其肱而大者而立之主。一出一入使之倡先。或圈于魚塘之岸草糞則每早掃于塘中以飼草魚。而羊之糞又可飼鱧魚。一舉三得矣。露草上

有綠色小蜘蛛羊食之即死故不宜早放。

作羶法。春毛秋毛中半和用。秋毛緊強春毛軟弱。獨

羶不須厚大。惟緊薄均調乃佳耳。二年敷臥小覺垢。

以九月十月賣作鞞羶。明年四五出羶時更買新

者。此為長存不穿敗若不數換非直垢汙穿冗之後

便無所直虛成糜費。此不朽之功豈可同年而語也。

令羶不生虫法。夏月敷席不臥上則不生虫。若羶多

中羅灰徧著羶上厚五寸許卷束于風涼

之處閣置虫亦不生如其不爾無不生虫。

羶羊四月末五月初鉸之。性不耐寒早鉸寒則凍死。

雙生者多易為緊息性既

豐乳有酥酪之饒毛堪酒袋兼繩

索之利其潤益又過于白羊也。

作酪法。牛羊乳皆得別作和作隨人意。牛產日即粉

設如羔膺多著水費作則薄粉時令次

頸令褊身脈脹倒地卽縛以手痛接乳核令破以脚
二七褊蹴乳房然後解放羊產三日直以手接痛令
破不破脚蹴若不如此破核者乳脈細微攝身則閉
核破脈開捋乳易得曾經破核後產者不須復治牛
產五日後外羊十日外羔犢得乳力強健能噉水草然
後取乳之時須人斟酌三分之中當留一分以與羔
犢若取乳太早及不留一分乳者羔犢瘦死三月末
四月初牛羊飽草便可取酪以取其利至八月末止
從九月一日後止可小小供食不得多作天氣枯寒
牛羊漸瘦故也大作酪時日暮牛羊還卽間羔犢別
著一處凌旦早放母子別羣至日東南角噉露草飽
驅歸捋之訖還放之聽羔犢隨母日暮還別如此得
乳多牛羊不瘦若不先放先捋者此覺日高則露解
常食澡草無復膏潤非直漸瘦得乳亦少捋訖於鑑
釜中緩火煎之火急則著底焦常以正月二月預收
乾牛羊矢煎乳第一好草既灰汁柴又喜雉乾糞火
輒無此二患常以杓揚乳勿令溢時復徹底縱橫

直勾攪勿圓攪喜斷亦勿口吹則解四五沸便止瀉
 著盆中勿更揚之待小冷遂取乳皮著別器中以爲
 酥屈木爲棬以張生絹袋系濾熟乳著瓦瓶中臥之
 臥之新瓶卽直用之不燒若舊瓶已曾臥酪時輒須
 灰火中燒瓶令津出迴轉燒之皆使周匝熱徹好乾
 待冷乃用不燒者有潤氣則酪斷不成若日日燒瓶
 酪猶有斷者作酪屋中有此蝦蟇故也宜燒人髮羊
 牛角以辟之聞臭氣則去矣其臥酪待冷煖之節溫
 溫小煖于人體爲合宜過熱臥則酪醋傷冷則難成
 濾乳訖以先成甜酪爲酪大率熟乳一升用酪半匙
 著杓中以匙痛攪令散瀉著熟乳中仍以杓攪使均
 調以擅絮之屬如瓶令煖良久以單布蓋之明日酪
 成若去城中遠無熟酪作酪者急掄醋食研熟以爲
 酵大率一斗乳下一匙酪攪令均調亦得成其酢酪
 爲酢者酪亦醋甜酢傷多酪亦醋其六七月中作者
 臥時令人如人溫直置冷地不必須溫茹冬天作者臥
 時少令熱於人體
 降餘力茹令極熱

作乾酪法

七月八月作之日中炙酪酪土皮成掠取更炙之又掠肥盡無皮乃止得一斗許

于鑊中炒少許時即出於盤上曝浥浥時作圓大如

梨許又曝使乾得經數年不壞以供遠行作粥作漿

時細削著水中煮沸便有酪味亦有全擲一團著湯

中嘗有酪味還漉取曝乾一徧則得五徧煮不破看

勢兩漸薄乃削

研用者倍矣

作漉酪法

八月中作取好淳酪生布袋盛懸之當有水出滴滴水不盡著鑊中暫炒即出於盤

上日曝浥浥時作團大如梨許亦數年不壞削粥漿

味勝前者炒雖味短不及生酪然不炒生虫不得過

夏乾漉二酪久停皆喘氣

不如年別作歲管用盡

作馬酪醇法

用鹽乳汁二三升和馬乳不限多少澄酪成取下澱團曝乾後歲作酪用此為

也醇

拌酥法，以夾榆木碗為杷法，割去碗半上剡四廂，各作一團孔，大小徑寸許，正底施長柄，如酒杷。

形拌酥，酥酪甜皆得，所數日陳酪極大，酪著亦無嫌。

酪多用大甕，酪少用小甕，置甕於日中，旦起瀉酪著。

甕中炙，直至日西南角起，手拌之，令杷子常至甕底。

一食頃，作熱湯水解，令得下手，寫著甕中，湯多少令。

常半酪，乃拌之，良久酥出，下冷水多少，亦于湯等更。

急拌之，于此時杷子不須復達甕底，酥已浮出，故也。

酥既徧覆，酪上更下冷水多少，如前酥凝，拌上大盆。

盛冷水著甕邊，以手接酥，沈手盆水中，酥自浮出，更。

掠如初，酥盡乃止，酥酪漿中和，飡粥盆中浮酥，待冷。

悉凝，以手接取，搨去水，作團著銅器中，或不津瓦器。

亦得十日許，得多少併納，鑄中然羊矢，緩火煎，如香。

澤法，當日內乳涌出，如雨打水，中水乳既盡，聲止，沸。

定酥便成矣，冬即內著羊肚，中夏盛不津器，初煎乳。

時，上有皮膜，以手隨即掠取，著器中，寫熟乳，著盆中。

未濾之前，乳皮凝厚，亦悉掠取，明旨酪成，若有黃皮。

亦悉掠取，併著甕中，有物痛熱，研良久，下湯，又研亦。

須下冷水，純是好酪，接取作團，與大段同煎矣。

羊有疥者，間別之，不別相染污，或能合羣致死。羊疥先著口者，難治多死。

治羊疥方，取藜蘆根，咬咀令破，以泔浸之，以瓶盛塞口，於竈邊常令煖，數日醋香，便中用以磚

瓦刮疥，令赤，若強硬，痂厚者，亦可以湯洗之，去痂拭燥，以藥汁塗之，再上愈。若多者，日別漸漸塗之，勿頓

塗，令徧，羊皮不堪藥勢，便死矣。

又方，去痂如前，洗燒葵根為灰，煮醋澱熱塗之，以灰厚傅，再上愈。寒時勿剪毛，去即凍死矣。

又方，臘月猪脂加熏黃塗之，即愈。

羊膿鼻眼不淨者，皆以中水治方，以湯和鹽，用杓研之，極鹹塗之為佳。

更待冷接取清以小角受一雞子者溝兩鼻各一角非直水瘡永息天虫五日後必飲以眼鼻淨為候不瘡更溝如前法

羊膿鼻口頰生瘡如乾癬者名曰可妬運迭相染易著者多死或能絕羣治之方豎長竿于圈中竿頭施橫板令獼猴上居數日

自然差此獸僻惡常安于圈中亦好

治羊挾蹄方取羝脂和鹽煎使熟燒熱令微赤著脂烙之著乾勿令水汎入七日自然瘡耳

凡羊經疥得差者至夏後初肥時宜賣易之不爾後年春疥發必死矣

治羊火蹄方以殺羊脂煎熟去滓取鐵篋子燒熱將脂勻塗篋上烙之勿令入水次日即愈

豬爾雅曰豕子猪猶積么幼奏者豨豕三縱二師一

特所寢櫓四猶皆白豨其跡刻絕有力豨牝豨注云豨也

其子曰豚一歲曰豨廣志曰豨祖豨鬯豕也穀艾豨也

豨祖豨鬯豕也穀艾豨也

齊民要術曰母猪取短喙無柔毛者良喙長則牙多三牙以上則

不煩畜為難肥故牝者子母不同圈子母一圈烹聚有柔毛治難淨也

牝者同圈則無嫌圈不厭小圈小肥疾處不厭穢泥穢得避暑

亦須小厰以避雨雪春夏中生隨時放牧糟糠之屬

當日別與八九月放而不飼所有糟糠則畜待冬

春初猪性甚便水生之草杞糲水藻等近岸猪食之皆肥初產者宜煮穀飼之

春初猪性甚便水生之草杞糲水藻等近岸猪食之皆肥初產者宜煮穀飼之

農政全書 卷之四十一 六畜 三

其子三日搯尾六十日後捷三日則不畏風凡死者皆尾風所致耳捷不截

尾則前大後小捷者骨細肉多不捷者骨粗肉少如捷牛法者無風死之患十二月子生

者豚一宿蒸之蒸法索籠盛腦凍不合出旬便死所以然者豚性

腦少寒盛則不能自煖故須煖氣攻之供食豚乳下者佳簡取別飼之

愁其不肥其母圈粟豆難足宜埋車輪為食場散粟

豆於內小豚足食出入自由則肥速

農桑通訣曰江南水地多湖泊取近水諸物可以飼

猪凡占山皆用橡食藥苗謂之山猪其肉為上江北

陸地可種馬齒量多寡計畝數種之易活耐旱割之

比終一畝其初已茂用之鋤切以泔糟等水浸於大
檻中令酸黃或拌麩糠雜飼之特爲省力易得肥膩
前後分別歲歲可鬻足供家費

四時類要曰鬪猪了待瘡口乾平復後取巴豆兩粒
去殼爛搗和麻粃糟糠之類飼之半日後當大瀉其
後日見肥大

玄扈先生曰猪多總設一大圈細分爲小圈每小圈
止容一猪使不得鬪轉則易長也肥猪法用管仲三
觔蒼朮四兩黃豆一斗芝麻一升各炒熟共爲末餌

之十二日則肥

肥猪法

麻子二升搗十餘杵鹽一升同煮和糠三升飼之立肥

治猪病方

割去尾尖出血即愈若瘟疫用蘿蔔或及梓樹華與食之不食難救

狗爾雅曰犬生三獫二師一獬未成毫狗長喙獫短

喙獨獫絕有力狔尨狗也

便民圖曰凡人家勿養高脚狗彼多喜上卓橈竈上

養矮脚者便益純白者能為怪勿畜之凡黑犬四足

白者凶後二足白頭黃者吉足黃招財尾白者大吉

一足白者益家白犬黃頭吉背白者害人帶虎班者

吉黃犬前二足白者吉、背白者吉、口黑者招官事、四足俱白者凶、青犬黃耳者吉、犬生三子俱黃、四子俱白、八子俱黃、五子六子俱青吉。

治狗病方、用水調平胃散灌之、加赤殼巴豆尤妙。

治狗卒死方、用葵根塞鼻內即活。

治狗癩方、狗遍身膿癩、用百部濃煎汁塗之、狗蠅多者、以香油遍身擦之立去。

貓、爾雅曰、貓如鹿、善登木、郭璞注曰、健上樹。

便民圖曰、貓兒身短最爲良、眼用金銀尾用長、面似虎威聲要噉、老鼠聞之自避藏、露爪能翻瓦、腰長會

走家面長雞絕種尾大懶如蛇又法口中三坎者捉一季五坎者捉二季七坎者捉三季九坎者捉四季花朝口咬頭牲耳薄不畏寒毛色純白純黑純黃者不須揀若看花猫身上有花又要四足及尾花纏得過者方好

治猫病方凡猫病用烏藥磨水灌之若煨火疲惓用硫黃少許入猪湯中泡熟餵之或入魚湯

中餵之亦可小猫悞被人踏死用蘇木濃煎湯濾去粗灌之

鷺爾雅曰舒雁鵝廣雅曰駕鷺野鵝也說文曰鷺騷

眼黃象家家有馬大康中太倉有鵝從喙至足四尺有九寸體色豐麗鳴鷺人

鴨爾雅曰舒鳧鷺

說文曰鷺舒鳧廣雅曰鷺雅也野雅雄者亦頭有短鷺生百卵或一

日再生有露鷺以秋

冬生頓並世蜀口

齊民要術曰鷺鴨並一歲再伏者為種

一伏者待時少三伏者冬

寒雛亦多死也

大率鷺三雌一雄鴨五雌一雄鵝初輩生子

十餘鴨生數十後輩皆漸少矣

常足五穀飼之生子多不足者生子少

欲於厰屋之下作窠

以防猪犬狐狸驚恐之害

多著細草于窠中

令煖先刻白木為卵形窠別著一枚以誑之

不爾不肯入窠

東西浪生若獨著窠後有爭窠之患

生時尋即收取別作一煖處以柔

細草覆之

停置窠中凍即須死

伏時大鷺一十子大鴨二十子

大者減之。多則不周數起者不任為種。數起則凍死也共貪伏不

起者須五六日一與食起之令洗浴。久不起者即羸身冷雖伏無熱

驚鴨皆一月雛出量雛欲出之時四五日內不用聞

打鼓紡車犬叫猪嚎及春聲又不用器淋灰不用親

見產婦。觸忌者雛多厭殺不能自出假令出亦尋死也雛既出別作籠籠之

先以粳米為粥糜一頓飽食之名曰填噤。不爾喜軒壺菴逾量

而然後以粟飯切苦菜蕪菁英為食以清水與之濁

則易。不易泥塞鼻則死入水中不用停久尋宜驅出。此既水

水則死。臍未合久於籠中高處敷細草令寢處其上

雛小臍未合不欲冷也

十五日後乃出

早放者匪直乏力致困又有寒冷兼鳥鳴災也

鶯唯食五穀稗子草菜不食生虫

葛洪方曰居射工之地當養鶯鶯見

此物食之故鶯辟此物也

鳴靡不食矣水稗成實時尤是所便噉

此足得肥充供厨者子鶯百日以外子鳴六七十日

佳過此肉硬大率鶯鳴六年以上老不復生伏矣宜

去之少者初生伏又未能工惟數年之中佳耳風

土記曰鳴春季雛到夏五月則任啖故俗五六月則

烹食之

便民圖曰凡相鶯鳴母其頭欲小口上齧有小珠滿

五者生卵多滿三者為次

棧鷺易肥法稻子或小米大麥不計煮熟先用磚蓋成小屋放鷺在內勿令轉側門中木棒

簽定只令出頭喫食日餵三四次夜多與食勿

令住日擄去尾際毳毛如此三日加肥一觔

養雌鴨法每年五月五日不得放棲只乾餵不得與水則日日生卵不然或生或不生土硫黃

飼之 易肥

作杭子法純取雌鴨無令雜雄足其粟豆常令肥飽

一鴨便生百卵俗所謂穀生者此卵既非陰陽合主雖伏亦不成雛宜以供膳杭木

皮爾雅曰杭魚毒郭璞注曰杭大木子似栗生南方

爾雅曰茶虎杖郭璞注云似淨洗細莖剉煮取汁率

紅草粗大有細刺可以染赤

二斗及熟下鹽一升許和之汁極冷內甕中則致敗

不堪浸鴨子一月任食煮而食之酒食俱用鹹徹則

久停吳中多作者至十數斛

雞爾雅曰雞大者蜀蜀子雞未成雞健絕有力奮雞

三尺為鷓郭璞注曰陽溝巨鷓古之雞名廣志曰雞

荆自雞金散者鳴美吳中送長鳴雞鷄鳴長倍于常

雞異物志曰九真長鳴雞最長聲甚好清朗鳴未必

在曙時潮水夜至因之並鳴或名曰伺潮雞風俗

通云俗說朱氏公化而為雞故呼雞者皆言朱朱

齊民要術曰雞種取桑落時生者良形小淺毛脚細

聲善育是遊蕩饒聲產乳易厭既

雞子是遊蕩饒聲產乳易厭既

春夏生者則不佳是遊蕩饒聲產乳易厭既

六畜

不守窠。則無緣蕃息也。雞春夏雛二十日內無令出窠。飼以燥

飯。出窠早不免易。鷓與溼飯則令臍膿也。雞棲宜據地為籠。內著棧。雖

鳴聲不朗。而安穩易肥。又免狐狸之患。若任之樹林

一遇風寒。大者損瘦。小者或死。燃柳柴。雞雛小者死

大者育。此亦燒穰殺瓠之流。其理難悉。

家政法曰。養雞法。二月先耕一畝作田。秣粥灑之。刈

生芽覆上。自生白虫。便買黃雌雞十隻。雄一隻。于地

上作屋。方廣丈五。于屋下懸簣。令雞宿上。并作雞籠

懸中。夏月盛晝。雞常還屋下息。并于園中築作小屋。

覆雞得養子，烏不得就。龍魚河圖曰：畜雞白頭食之，病人雞有六指者亦殺人，雞有五色者亦殺人。養生論曰：雞肉不可食，小兒食令生疣，虫又令消體，瘦鼠肉味甘無毒，令小兒消殺，除寒熱，炙食之良也。玄扈先生曰：或設一大園，四圍築垣，中築垣分爲兩所，凡兩園牆下，東西南北各置四大雞棲，以爲休息。每一旬撥粥于園之左地，覆以草，二日盡化爲虫，園右亦然，俟左盡，卽驅之右，如此代易，則雞自肥而生卵不絕。若遇瘟疫傳染，卽須以藍盛雞，又口懸挂，或

移于樓閣上即免死矣

養雞令速肥不杷屋不暴園不畏烏鴟狐狸法

別築牆匡

開小門作小厰令雞避雨日雌雄皆斬去六翮無令得飛出園多收桃稗胡之類以養之亦作小槽以貯水荆藩為棲去地一尺數掃去屎鑿牆為窠亦去地一尺惟冬天著草不然則子凍春夏秋三時則不須直置匡上任其產伏留草則蠅虫生雛出則著外以罩籠之如鷓鴣大還內牆匡中其供食者又別作牆匡蒸小麥飼之三七日便肥大矣

又穀產雞子供常食法

別取雌雞勿令與雄相雜其牆匡斬翅荆棲土窠一如前

法惟多與穀令竟冬肥盛自然穀產矣一雞生百餘卵不雜並食之無咎餅炙所須皆宜用此

瀹雞子法

打破著沸湯中浮出即掠取生熟正得即加鹽醋也

炒雞子法

打破銅鑑中攪令黃白相雜細擘蔥白下鹽米渾豉麻油炒之甚香矣

棧雞易肥法

以油和麵捻成指尖大塊日與十數枚食之又以做成硬飯同土硫黃研細每

次與五分許同飯拌勻餵數日即肥

養雞不菴法

母雞下卵時日逐食肉夾以麻子餵之則常生卵不菴

養生雞法

雞初來時即以淨溫水洗其脚自然不走

治雞病方

凡雞雜病以真麻油灌之皆立愈若中蜈蚣毒則研茱萸解之

治鬪雞病方

以雄黃末拌飯飼之可去其戾至此藥性熱又可使其力健

魚 陶朱公曰治生之法有五水畜第一水畜魚也

以六畝地為池池中有九州求懷子鯉魚長三尺者

二十頭。牡鯉魚長三尺者四頭。以二月上庚日。內池中。令水無聲。魚必生。至四月內。一神守。六月內。二神守。八月內。三神守。神守者。鱉也。內鱉。則魚不復飛去。在池中。周遶九州無窮。自謂遊江湖也。至來年二月。得魚長一尺者一萬五千。三尺者五千枚。二尺者萬枚。直五千。得錢一百二十五萬。至明年。一尺者十萬枚。二尺者五萬枚。三尺者五萬枚。長四尺者四萬枚。留長二尺者二千。種所餘皆貨。得錢五百一十萬。候至明年。不可。所以養鯉魚者。不相食。易長。

不費也。

農桑通訣曰、凡青魚之所、須擇泥土肥沃、蘋藻繁盛、爲上、然必召居人築舍守之、仍多方設法、以防獺害、凡所居近數畝之湖、如依陶朱法畜之、可致速富、今人但上江販魚、取種塘內畜之、飼以青蔬、歲可及尺、以供食用、亦爲便法、

農圃四書、魚種古法、俱求懷子鯉魚、納之池中、但自涵育、或取在近江湖、蘆澤、陂、泖、水際之土、數舟布底、則二年之內、土中自有大魚宿子、得水卽生也、今之

俗惟購魚秧其秧也漁人汎大江乘潮而布網取之者初也如針鋒然乃飼之以雞鴨之卵黃或大麥之麩屑或炒大豆之末稍大則鬻魚池養之家閩錄云仲春取子于江曰魚苗畜于小池稍長入葦塘曰葦鯪可尺許徙之廣池飼以草九月乃取有難長之秧曰艫艘其首黃色曰螺師青以其食螺師也故名爾雅翼曰鱒魚螺蚌是也其口尖期年而鼻竅始通不得通則死長至尺許乃易太惟鱒魚爲良其口濶而益首似鯉而身圓謂之草魚食草而易長爾雅翼曰

鯪魚食草白鯪乃魚之貴者白露左右始可納之池中或前一月或後一月皆不育漁人攜于舟若煎炙油氣觸之則目皆瞎京口錄云巨首細鱗池塘中多畜之鯪魚松人於潮泥地鑿池仲春潮水中捕盈寸者養之秋而盈尺腹背皆腴爲池魚之最是食泥與百藥無忌京口錄云頭匾而骨軟閩志云目赤而身圓口小而鱗黑吳王論魚以鯪爲上也其魚至冬能率被而自藏

養法凡鑿池養魚必以二有三善焉可以蓄水鬻時

可去大而存小，可以解汎。此池汎可入彼池不可以漚麻，一

日卽汎，魚遭鴿糞則汎，以罽糞解之，魚之自糞多而返復食之，則汎亦以罽糞解之。池不宜太深，深則水寒而難長，魚食雞鴨卵之黃，則中寒而不子。故魚秧皆不子。魚之行遊，晝夜不息，有洲島環轉，則易長。池之傍樹以芭蕉，則露滴而可以解汎。樹棟木，則落子池中，可以飽魚。樹葡萄，架子于上，可以免鳥糞。種芙蓉岸周，可以避水獺。魚食楊花，則病，亦以糞解之。食蟋蟀嫩草，食稗子。池之正北後宜特深，魚必聚焉，則

三面有日而易長。飼之草亦宜。此方一日而兩番。須有定時。魚小時。草必細飼。至冬則不食。凡魚嘯子必沿水痕。雖乾涸十年。遇水卽生。其長甚易。其嘯子也。以五月鯉魚。以五月下。惟銀魚。鱸。殘魚。嘯子。于水。冰解三日乃生也。飼魚之草。不可搽水草。恐有黑魚。鮎魚。等子。在草上。是能食魚。黑魚者。鱧魚也。夜則仰首而戴斗。鮎魚者。鯁魚也。卽鯁魚也。大首方口。背青黑而無鱗。是多涎。池中不可着碱水。石灰。能令魚沉。凡池之蘓。相傳一夜生七子。太密則魚皆鬱死。必去其

半乃佳。

便民圖曰：凡魚遭毒翻白，急疏去毒水，別引新水入池，多取芭蕉葉搗碎，置新水來處，使吸之，則解。或以溺澆池面，亦佳。

玄扈先生曰：江西養魚法，掘小池，方一丈，深入尺底，又作小池，方五尺，深二尺，用杵築實，畜水至清明前，後出時，買鱧魚、鱣魚苗，長一寸，上下者，每池鱧六百，鱣二百，每日以水荇帶草喂之，無草時，可用鹹蛋殼食之，常時積下，至時用之。冬月尤宜用之，令魚并泥。

食之不散游。至五月五日後，五更時用夏布袱于塘近邊釘四椿，張布袱其上。次以夏布兜撈魚苗，傾袱內，選去雜魚，另置一水盆中。其鱧鱒入水桶，旋送入中池。中池方二三丈，每池可放七八百。池中先栽荇草，栽法于二三月邊，舊魚入大塘，去水晒半乾，栽荇草于內，栽完放水。長草以養新魚。其中池移過大池之鱧魚，每百日用草二擔，則中池過塘時，魚重一觔者，至十月可得三四觔。大塘者，大小爲魚多寡，水宜深五尺以上，每食魚只于大塘內取之。中塘荇草盡。

再入之。或用正本草。若大池。面方二三十步以上者。可畜三四斤以上魚。卽與老草連根食之。刮芋麻。取下葉以席蓋之。勿晒乾。至晚入池中。當夜食盡。又冬月大魚無食。有一法。常時積舊草薦。置僻處。使人溺其上。久之。至冬月。剉細。以稻泥或黃土和草成碗大團子。晒乾。置池中心深處。大魚則并泥食之。中池。中魚。剉草宜更細。入水二三日。和土成團。冬月乾塘。取起魚。寄別池內。或入大桶。速乾水。起生泥。壅池。生泥。只取爛泥。勿取乾者。池瘦傷魚。令生虱。取過泥。速栽。

荇草放水入魚。魚虱如小豆大似團魚。凡山中暴雨入池。帶惡虫。蛇氣亦令魚生虱。則極瘦。凡取魚見魚瘦。宜細檢視之。有則以松毛遍池中。浮之則除。凡小池定在大池之旁。以便冬月寄魚。小池過小魚于中。中池卽栽荇。

又曰。作羊捲于塘岸上安羊。每早掃其糞于塘中。以飼草魚。而草魚之糞。又可以飼連魚。如是。可以損人打草。但魚畧有微滯耳。水畜之利。須擇背山面湖。山聚水曲之處。起造住宅。先置田地山場。凡僕從。卽便

播穀種蔬樹植蠶繅以爲衣食之源。然後擴築方圍
大塘以收水利。塘內有九州八谷如同江湖。納蝦鰲
螺螯爲神守。使魚相忘相若。自以爲江湖之中。日夜
遊戲而不息矣。

蜜蜂王禎曰。人家多於山野古窠中收取蜜蜂。蓋小
房或編荆圉。兩頭泥封。開一二小竅。使通出入。另開
一小門。泥封。時時開却。掃除常淨。不令他物所侵。及
于家院。掃除蛛網。及關防山蜂土蜂。不使相傷。秋花
彫盡。留冬月可食蜜脾。餘者割取作蜜蠟。至春三月。

掃除如前。常于蜂窠前置水一器。不致渴損。春月蜂盛。一窠止留一王。其餘摘之。其有蜂王分窠。羣蜂飛去。用碎土撒而收之。別置一窠。其蜂卽止。春夏合蜜及蠟。每窠可得大絹一疋。有收養生分息數百窠者。不必他求。而可致富也。

經世民事曰。十月割蜜。天氣漸寒。百花已盡。宜開蜂窠後門。用艾燒烟微熏。其蜂自然飛向前去。若怕蜂螫。用薄荷葉嚼細塗在手面。其蜂自然不螫。或用紗帛蒙頭及身上。截或皮套五指。尤妙。約量冬至春。其

蜂食之餘者。揀大蜜脾。用利刀割下。却封其窠。將蜜絞淨。不見火者爲白沙蜜。見火者爲紫蜜。入窠盛頓。將絞下蜜。粗入鍋內。慢火煎熬。候融化。拗出絞粗。再熬。預先安排錫鏟。或瓦盆。各盛冷水。次傾蠟水在內。凝定自成黃蠟。以粗內蠟盡爲度。要知其年收蜜多寡。則看當年雨水何如。若雨水調勻。花木茂盛。其蜜必多。若雨水少。花木稀。其蜜必少。或蜜不敷。蜜蜂食用。宜以草雞。或一隻。或二隻。退毛不用肚腸。懸掛窠內。其蜂自然食之。又力倍常。至春來二月。門開。其中

止存雞骨而已。

玄扈先生曰。冬月割蜜過多。只此飢。飢時可將嫩雞白煮置房側。令食之。

農政全書卷之四十一

終

農政全書卷之四十二

上海徐光啓原本

明

東陽張國維

原刻

穀城方岳貢

上海太原氏重刊

製造

食物

齊民要術曰。凡甕七月坯為上。八月為次。餘月為下。凡甕無問大小。皆須塗治。甕津則造百物皆惡。悉不成。所以時宜留意。新出窰及熟脂塗者大良。若市買者。先宜塗治。勿使盛水。未塗遇雨亦惡塗法掘地為小員坑。

傍開兩道。生炭火於坑中。合甕口於坑上而熏之。火

以引風火。易破。微則難熱。數以手摸之。熱灼人手。便下寫熱脂。盛

務令調適乃佳。於甕中迴轉濁流。極令周匝。脂不復滲。乃止。牛羊脂為第一。

好猪脂亦得。俗人用麻子脂者。誤人耳。若脂不濁流。直一偏拭之。亦不免津。俗人釜上蒸甕者。水氣亦不

佳。立扈先生曰。黃蠟甚佳。價貴。用松脂亦可。以熱湯數斗著甕中。滌盪疏

洗之。瀉却。滿盛冷水。數日便中川。用時更洗淨。日曝令乾。

治釜。令不渝法。常於暗信處買取最初鑄者。鐵精不

渝。輕利易然。其渝黑難然者。皆是鐵滓鈍濁所致。立扈

先生曰。清之又清。治令不渝法。以繩急束蒿。軒兩頭

之。可作佳器也。

令齊著水釜中。以乾牛屎然釜湯煖。以蒿三遍淨洗。杼却水乾。然使熱。買肥豬肉脂。合皮大如手者三四段。以脂處處徧揩拭釜。察作聲。復著水痛疎洗。視汁黑如墨。杼却更脂拭疎洗。如是十徧許。汁清無復黑。乃止。則不復淪。煮杏酪。煮錫。煮地黃。染皆須先治釜。不爾則黑惡。

造神麴。凡作三斛麥麴法。蒸炒生各一斛。炒麥黃。莫令焦。生麥擇治甚令精好。種各別磨。磨欲細。磨乾合和之。七月取甲寅日。使童子著青衣。日未出時。面向

殺地，汲水二十斛，勿令人潑，人長水亦可瀉却，莫令人用，其和麴之時，面向殺地和之，令使絕強，團麴之人，皆是童子小兒，亦面向殺地，有行穢者不使，不得令入室，近團麴，當日使訖，不得隔宿，屋用草屋，勿使用瓦屋，地須淨掃，不得穢惡，勿令溼，畫地爲阡陌，周成四巷，作麴人各置巷中，假置麴王，王者五人，麴餅隨阡陌比肩相布訖，使主人家一人爲主，莫令奴客爲主，與王酒脯之法，溼麴王手中爲椀，中盛酒脯湯餅，主人三徧讀文，各再拜其房，欲得板戶密泥塗之。

勿令風入。至七日開堂處，翻之。遷令泥戶。至二七日聚麴，還令塗戶。莫使風入。至三七日，日出之。盛著甕中，塗頭。至四七日穿孔。繩貫日曝，欲得使乾。然後內之。其餅麴手團二寸半，厚九分。

祝麴文曰：某年月某日辰朔日，敬啟五方五土之神。主人某甲謹以七月上辰造作麥麴，數千百餅，阡陌縱橫，以辨疆界。須建立五王，各布封境。酒脯之薦，以相祈請。願垂神力，斲鑿所願，使出類絕蹤。穴垂潛影。衣色錦布。或蔚或炳。殺熱火爇。以烈以猛。芳越椒熏。

味超和鼎。飲利君子。既醉既逞。惠彼小人。亦恭亦靜。
敬告再三。格言斯整。神之聽之。福應自冥。人願無爲。
希從畢永。祝三遍。各再拜。

又造神麴法。其麥蒸炊。生三種齊等。預前事麥三種。
合和細磨之。七月上寅日作麴。洩欲剛。擣欲粉細。作
熟餅。用圓鐵範。令徑五寸。厚一寸五分。於平板上。令
壯士熟踏之。以棧刺作孔。淨搗。東向開戶。屋布麴餅
於地。閉塞竇戶。密泥縫隙。勿令通風。滿七日。翻之。二
七日聚之。皆還密泥。三七日出外日中曝之。令燥。麴

成矣，任意舉閤，亦不用甕。盛甕盛者，則麴烏腹。烏腹者，達孔黑爛。若欲多作者，任人耳。但須三麥齊等，不以三石爲限。此麴一斗，殺米三石。笨麴一斗，殺米六斗。省費懸絕如此。用七月七日焦麥麴，及春酒麴，皆笨麴法。

女麴法：秣稻米三斗，淨浙炊爲飯，軟炊停令極冷，以麴範中用手餅之，以青蒿上下奄之，置牀上。如作麥麴法，三七二十一日開看，徧有黃衣則止。三七日無衣，乃停。要須衣徧乃止。出日日曝之，燥則用以藏瓜。

菹最妙。

釀酒法皆用春酒麴，其米糠滓汁饋飯，皆不用人及狗鼠食之。

黍米法酒，預判麴曝之令極燥，三月三日秤麴三斤三兩，取水三斗三升，浸麴經七日，麴發細泡起，然後取黍米三斗三升，淨淘，凡酒米皆欲極淨，水清乃止。法酒尤宜存意，淘米不得淨，則酒黑，炊作再餽飯，攤使冷，著麴汁中，搗黍令散，兩重布蓋甕口，候米消盡，更炊四斗半米，酸之，每酸皆搗令散，第三酸炊米六

斗自此以後每酸以漸和米，甕無大小以滿爲限。酒味醇美，宜合醅飲食之。飲半更炊米重酸如初，不著水麴，唯以漸加米，選得滿甕，竟夏飲之，不能窮盡，所謂神異矣。

作當梁酒法：當梁下置甕，故曰當梁。以三月三日日未出時，取水三斗三升，乾麴末三斗三升，炊黍米三斗三升，爲再餹黍，攤使極冷。水麴黍俱時下之。三月六日，炊米六斗，酸之。三月九日，炊米九斗，酸之。自此以後，米之多少無復斗數，任意酸之。滿甕便止。若欲

取者。但言偷酒。勿云取酒。假令出一石。還炊一石米。酸之。糞還復滿。亦爲神異。其糠瀋悉瀉坑中。勿令狗鼠食之。

秔米作酒法。三月三日。取井花水三斗三升。絹筵麴末三斗三升。秔米三斗三升。稻米佳。無者早稻米亦得充事。再鎔弱炊。攤令小冷。先下水麴。然後酸之。七日更酸。用米六斗六升。一七日更酸。用米一石三斗二升。二七日更酸。用米二石六斗四升。乃止。量酒備足。便止。合醅飲者。不復封泥。令清者。以盆密蓋泥封。

之經七日，便極清澄，接取清者，然後押之。
作願酒法，八月九月中作者，水定難調適，宜煎湯三
四沸，待冷，然後浸麴，酒無不佳。大率用水多少，酸米
之節，畧準春酒，而須以意消息之。十月桑落時者，酒
氣味頗類春酒。

河東願白酒法，六月七月作，用笨麴陳者，彌佳。剗治
細剗，麴一斗，熟水三斗，黍米七斗，麴殺多少，各隨門
法，常於甕中釀，無好甕者，用先釀酒大甕，淨洗曝乾，
側甕著地作之，旦起煮甘水，至日午，令湯色白，乃止。

量取三斗著盆中，日西淘米四斗，使淨，卽浸。夜月炊作再餹飯，令四更中熟，下黍飯，席上薄攤，令極冷，於黍飯初熟時浸麴，向曉味旦日未出時下釀，以手搗破塊，仰置勿蓋，日西更淘三斗米浸炊，還令四更中稍熟攤極冷，日未出前酸之，亦搗破塊，明日便熟，押出之，酒氣香美，乃勝桑落時作者。六月中唯得作一石米酒，停得三五日，七月半後稍稍多作，於北向戶大屋中作之，第一如無北向戶，屋於清涼處亦得然。要須日未出前清涼時下黍，日出已後熱卽不成一

石米者前炊五斗半後炊四斗半

笨麴桑落酒法。須前淨剗麴，細剗曝乾，作釀池，以藁
茹甕，不如甕則酒甜。用穰則大熱，黍米淘須極淨。九
月九日日未出前，收水九斗，浸麴九斗，當日卽炊米
九斗爲饋，下饋著空甕中，以釜內炊湯，及熱沃之，令
饋上者水深一寸餘便止，以盆合頭，良久，水盡饋熟，
極軟，瀉著蓆上，攤之令冷，挹取麴汁於甕中，搗塊令
破瀉甕中，復以酒杷攪之，每酸皆然，兩重布蓋甕口，
七日一酸，每酸皆用米九斗，隨甕大小，以滿爲限，假

令六酸半前三酸皆用沃饋半後三酸作再餹黍其
七酸者四炊沃饋三炊黍飯甕滿好熟然後押出香
美勢力倍勝常酒

笨麴白醪酒法淨削治麴曝令燥清麴必須累餅置
水中以水沒餅爲候七日許搗令破漉出滓炊糯米
爲黍攤令極冷以意酸之且飲且酸乃至盡秬米亦
得作作必須寒食前令得一酸之也

作黃衣法黃衣一名麥麴六月中取小麥淨淘納於甕中以

水浸之令醋漉出熟蒸之槌箔上敷席置麥於土攤

令厚二寸許，預前一日刈薺葉，薄無薺葉者刈胡薺。

胡薺蒼耳也。

擇去雜草，無令有水露氣，候麥冷似胡薺覆

之，七日看黃衣色足，便出曝之，令乾，去胡薺而已，慎

勿颺簸，齊人喜當風颺去黃衣，此大謬，凡有所造作，

用麥麩者，皆仰其衣爲勢，今反颺去之，作物必不善，

作黃蒸法，七月中取生小麥細磨之，以水溲而蒸之，

氣脯好熟，便下之，攤令冷，布置覆蓋成就，一如麥麩

法，亦勿颺之，慮其所損。

作蘖法，八月中作盆中浸小麥，卽傾去水，日曝之一

日一度著水卽去之。脚生布麥于席上，厚二寸，日一度以水澆之。芽生便止，卽散收令乾。勿使餅餅則不復任用。此煮白錫蘖，若煮黑錫卽待芽生青成餅。然後以刀剗取乾之。欲令錫如琥珀色者，以大麥爲其蘖。

造常滿鹽法以不津甕受十石者一。以置庭中石上。以白鹽滿之。以甘水泛之。令上恆有浙水。須用時挹取煎卽成鹽。還以甘水添之。取一升添一升。日曝之。熱盛還卽成鹽。永不窮盡。風塵陰雨則蓋。天晴爭還。

仰若黃鹽鹹水者鹽汁則苦。是以必須白鹽甘水。
玄扈先生曰：是法令鹽味佳。永不窮盡。恐無此理。姑
試之。

造花鹽印鹽法。五月中旱時取水二斗。以鹽一斗投
水中。令清盡。又以鹽投之。水鹹極則鹽不復消融。易
器淘治。沙汰之。澄去垢土。瀉清汁於淨器中。鹽甚白
不廢常用。又一石還得八斗汁。亦無多損。好日無風
塵時。日中曝令成鹽。浮卽便是花鹽。厚薄光澤似鍾
乳。久不接取。卽成印鹽。大如豆粒。四方千百相似而

成印。輒沉漉取之。花印一鹽。白如珂雪。其味尤美。

作醬法。十二月正月為上時。二月為中時。三月為下

時。用不津甕。甕津則壞。植酢者亦不中用之。置日中高處石上。夏雨

水浸甕底以一銚。鐵一本作生縮。鐵釘子皆歲殺釘。著甕底石下。後雖有妊娠婦人食之。醬亦不壞爛也。

用春種烏豆。春豆粒小而均。晚豆粒大而雜。於大甕中燥蒸之。氣

半日許。復貯出。更裝之。迴在上居下。不爾則生熟。氣

錙周徧。以灰覆之。經宿無令火絕。取乾牛屎圓累令中央空。然之不煙。

勢類好炭者。能多收。常用作食。既無灰塵。又不失火。勝於草遠矣。齧看豆黃色黑極

熟。乃下日曝取乾。夜則聚覆。無令潤溼。臨炊春去皮。更裝入甕。

中蒸令氣餹則下一日曝之明日起淨簸擇滿日春

之而不碎若不重餹碎而難淨簸揀去碎者作熱湯於大盆中

浸豆黃良久淘汰按去黑皮湯少則添慎勿易湯易湯則走失豆味令醬不

美漉而蒸之淘豆湯汁即煮細豆作醬以供旋食大醬則不用汁一炊傾下置

淨席上攤令極冷預前日曝白鹽黃蒸草蒿麥麴令

極乾燥鹽色黃者發醬苦鹽若潤溼令醬壞黃蒸令醬赤美蒿令醬芬芳蒿按簸去草土麴及黃

蒸各別擣細末篋馬尾羅彌好大率豆黃一斗麴末一斗黃蒸末一

斗白鹽五升蕎子三指一撮鹽少令醬酢後雖加鹽無復美味其用神麴者

一升當笨麴三升殺多故也豆黃堆量不概鹽麴輕量平概三種

量訖於盆中面向太歲和之。向太歲則無蛆虫也攪令均調以

手痛按皆令潤徹亦面向太歲內著糞中手按令堅

以滿為限半則難熟盆蓋密泥無令漏氣熟便開之

臘月五七日正月二月四七日三月三七日當縱橫裂周迴匝糞底生衣

悉貯出搗破塊兩糞分為三糞日未出前汲井花水

於盆中以燥鹽和之率一石水用鹽三斗澄去清汁

又取黃蒸於小盆內減鹽汁浸之接取黃滓漉去滓

合鹽汁瀉著糞中。率十石醬黃蒸三斗鹽水多少亦無定方醬如薄粥便是豆乾水故

也仰糞口曝之。諺曰萎蕤葵日乾醬言其美矣十日內每日數度以

杷徹底攪之，十日後，每日輕一攪，三十日止，雨即蓋

甕，無令水入。水入生虫每經雨後，輒須一攪，解後二十日

堪食，然要百日始熟耳。

作酢法。酢者今醋也。凡酢甕下皆須安磚石，以離溼潤。為姪娘婦人所壞者，磚輒中乾土末淘著

甕中即還好。崔實曰：四月可作酢，五月五日亦可作酢。

作大酢法：七月七日取水作之，大率麥麩二斗，勿揚

簸，水三斗，粟米熟飯三斗，攤令冷，任甕大小，依法加

之，以滿為限，先下麥麩，次下水，次下飯，直置物攪之，

以綿幕甕口，扳刀橫甕上，一七日著井花水一碗，三

七日旦又著一碗便熟常置一瓠瓢以挹酢若用溼器內甕中則壞酢味也

秣米神酢法。七月七日作置甕於屋下大率麥粦一斗水一石秣米三斗無秣者粘黍米亦中用隨甕大小以向滿爲限先量水浸麥粦訖然後淨淘米炊而再餹攤令冷細擘面破勿令有塊子二頓下釀更不重投又以水就甕裏搗破小塊痛攪令和如粥乃止以綿幕口一七日一攪二七日一攪三七日亦二攪一月日極熟十石甕不過五斗澱得數年守久爲驗

其淘米泔卽瀉去勿令狗鼠啖得食貴添亦不得人
炎

又法亦以七月七日取水大率麥麩一斗水三斗粟
米熟飯二斗隨飯大小以向滿爲度水及黃衣當日
頓下之其飯分爲三分七日初作時下一分當夜卽
沸又三七日更炊一分投之又三日復投一分但綿
幕甕口無機刀益水之事溢卽加甑也

大麥酢法七月七日作若七日不得作者必須收藏
取七日水十五日作除此兩日則不成於屋裏近戶

裏邊置甕，大率小麥麩一石，水三石，大麥細造一石，不用作米，則科麗，是以用造籩訖，淨淘，炊作再餹飯，揮令小煖，如人體下釀，以杷攪之，綿幕甕口，二日便發，時數攪，不攪則生白醭，則不好，以棘子徹底攪之，恐有人髮落，中則壞醋，悉爾亦去，髮則還好，六七日淨淘，粟米五升，亦不用過細炊，作再餹飯，亦揮如人體，投之，杷攪，綿幕，三四日看水消，攪而嘗之，味甘美，則罷，若苦者，更炊三二升粟米投之，以意斟量，二七日可食，三七日好熟，香美，淳醪一盞，醋和水一盞。

可食之。八月中接取清，別甕貯之，盆合泥。
年未熟時，一日三日，須以冷水澆甕外，引出熱氣，勿

令生水入甕中。若用黍米，搗爛佳。白倉粟亦得。

食經作大小豆，干歲苦酒法。苦酒醋也。用大豆一斗，熟汁

之。漬令澤，炊曝極燥，以酒灌之，任性多少，以此為率。

作小麥苦酒法：小麥三斗，炊令熟者，罍中以布密封。

其口，七日開之，以二石薄酒沃之，可久長不敗也。

豆豉：六月造豆豉，黑豆不限多少，三二斛亦得，淨淘

宿浸，漉出瀝乾，蒸之令熟，於簞上攤，候如人體，蒿覆

一如黃衣法。三日一看。候黃衣上遍。卽得。又不可太過。簸去黃。曝乾。以水浸拌之。不得令太溼。又不得令大乾。但以手捉之。使汁從指間出爲候。安甕中。實築桑葉覆之。厚可三寸。以物蓋甕口。密泥於日中。七日開之。曝乾。又以水拌。却入甕中。一如前法。六七度。候好顏色。卽蒸過。攤却大氣。又入甕中。實築之。封泥卽成矣。

麩豉。六月造。麩豉。麥麩不限多少。以水勻拌。熟蒸。攤如人體。蒿艾。罨取黃衣。遍出。攤晒令乾。卽以水拌令

滷滷却入缸甕中實捺安於庭中倒合在地以灰圍之七日外取出攤晒若顏色未深又拌依前法入甕中色好爲度色好黑後又蒸令熱及熱入甕中築泥却一冬取喫溫暖勝豆豉

夏月飯甕井口邊無虫法清明節前二日夜雞鳴時炊黍熟取釜湯遍洗井口甕邊地則無馬虱百虫不近井甕矣甚是神驗

蒸藕法水和稻穰糟楷令淨研去節與蜜灌孔裏使滿漉蘇麵封下頭蒸熟除麵瀉去蜜削去皮以刀截

奠之又云夏生冬熟雙奠亦得

按食經所載食物法甚多今以其近于農

者錄之

魚茄子法用子未成者

子成則不好也

以竹刀骨刀四破之

用鐵則渝黑也

湯燂去腥氣細切葱白熬油香醬清擘葱白

與茄子共下魚令熟下椒薑末

作菹藏生菜法

蕪菁菘葵蜀芥鹹菹皆同

收菜時卽擇取好者

蒲朶之作鹽水令極鹹於鹽水中洗菜卽內鹽中

先用淡水洗者菹爛其洗菜鹽水澄取清

中令沒菜肥卽止不復調和菹色仍青

汁煮爲茹、與生菜不殊、其蕪菁、蜀芥二種、三日打出之、粉黍米作粥清、擣麥麵、麩作末、絹篩布菜一行、以麩末薄塗之、卽下熱粥清、重如此、以滿甕爲限、其布菜法、每行必莖葉顛倒安之、舊鹽汁還瀉甕中、菹色黃而味美、作淡菹、用黍米粥清及麥麩末、味亦勝、釀菹法、菹菜也、一曰菹不切、曰釀菹、用乾蔓菁、正月中作、以熱湯浸菜、令柔軟、解辦擇治、淨洗沸湯燂、卽出於水中、淨洗、便復作鹽水、斬度、出著箔上、經宿菜色生好、粉黍米粥清、亦用絹篩麥麩末、澆菹、布菜如

前法然後粥清不用大熱其汁纔令相淹不用過多泥頭七日便熟菹甕以穰茹之

藏生菜法九月十月中於牆南日陽中搯作坑深四五尺取雜菜種別布之一行菜一行土去坎一尺便止穰厚覆之得經冬須卽取粲然於夏菜不殊

食經藏瓜法取白米一斗釜中熬之以作糜下鹽使鹹淡適口調寒熱熟拭瓜以投其中密塗甕此蜀人方美好又法取小瓜百枚豉五升鹽三升破去瓜子以鹽布瓜片中次著甕中綿其口三日豉氣盡可食

之

拘酸酒法。若冬月造酒，打扒遲而作酸，卽炒黑豆一二升，石灰二升，或三升，量酒多少加減，却將石灰另炒黃，二件乘熱傾入缸內，急將扒打轉，過一二日，揅則全美矣。○又方，每酒一大瓶，用赤小豆一升炒焦，袋盛放酒中，卽解。

造千里醋。烏梅去核一斤，以礮醋五升浸一伏時，曝乾，再入醋浸，曝乾，以醋盡爲度，搗爲末，以醋浸蒸餅和爲丸，如雞豆大，投一二丸於湯中，卽成好醋。

治醬生蛆用草烏五七個切作四片撒入其蛆自死
治飯不餽用生莧菜鋪蓋飯上則飯不作餽氣

營室

雜附

沈括曰營室之法謂之木經或云喻晤所撰凡屋有三分自梁以上爲上分地以上爲中分階爲下分凡梁長幾何則配極幾何以爲榱等如梁長八尺配極三尺五寸則廳堂法也此謂之上分楹若干尺則配堂基若干尺以爲榱等若一丈一尺則階基四尺五寸之類以至承拱榱桷皆有定法謂之中分階級有

峻平慢三等宮中則以御輦爲法凡自下面登前竿

垂盡臂後竿展盡臂爲峻道荷輦十二人前二人曰前竿次日前條又次日

前曾後三人曰後勝又後曰後條末後曰後前竿平竿輦前隊長一人曰傳倡後一人曰報賽

肘後竿平肩爲慢道前竿垂手後竿平肩爲平道此

之爲下分其書三卷近歲土木之工益爲嚴道善舊

木經多不用未有人重爲之亦良工之一業也

王禎法製長生屋論曰天生五材民並用之而水火

皆能爲災火之爲災尤其暴者也春秋左氏傳曰天

火曰災人火曰火夫古之火正或食于心或食于味

藝文全書 卷之四十二 製造

味爲鶉火，心爲大火，天火之孽，雖曰氣運所感，亦必假於人火而後作焉。人之飲食，非火不成，人之寢處，非火不明，人火之孽，失於不慎，始於毫髮，終於延綿，且火得木而生，得水而熄，至土而盡，故木者火之母，人之居室，皆資于木，易以生患，水者火之牡，而足以勝火，人皆知之，土者火之子，而足以禦火，而人未之知也。水者救之于已然之後，土者禦于未然之前，救于已然之後者，難爲功，禦于未然之前者，易爲力。此曲突徙薪之謀，所以愈于焦頭爛額之功也。吾嘗觀

古人救火之術，宋災樂喜爲政，使伯氏司里，火所未至，徹小屋塗大屋，陳畚耜，具緇缶，備水器，蓄水潦，積土塗表，火道此救療之法也。是皆救于已然之後，嘗見往年腹裏諸郡所居瓦屋，則用磚裹，椽草屋則用泥朽，上下旣防延燒，且易救護。又有別置府藏，外護磚泥，謂之上廬，火不能入，竊以此推之。凡農家居屋，厨屋、蠶屋、倉屋、牛屋，皆宜以法製泥土爲用。先宜選用壯大材木，締構旣成，椽上鋪板，板上傅泥。泥上用法製油灰泥塗飾，待日曝乾，堅如瓷石，可以代瓦。

凡屋中內外材木露者，與夫門窗壁堵，通用法製灰泥朽漫之，務要勻厚固密，勿有罅隙，可免焚爇之患。名曰法製長生屋，是乃禦於未然之前，誠爲長策。又豈特農家所宜哉？今之高堂大廈，危樓傑閣，所以居珍寶而奉身體者，誠爲不貲。一旦患生于不測，釁起于微眇，轉盼搖足，化爲煨燼之區，瓦礫之場，千金之軀，亦或不保。良可哀憫。平居暇日，誠能依此製造，不惟歷劫火而不壞，亦可防風雨而不朽。至若閭閻之市，居民輳集，雖不能盡依此法，其間或有一焉，亦可

以間隔火道，不至延燒，安可惜一時之費而不爲永久萬全之計哉。

法製灰泥法。用磚屑爲末，白善泥、桐油、枯如無桐油枯以油代

之芋炭、石灰、糯米膠，以前五件等分爲末，將糯米膠

調和得所，地面爲磚，則用磚模脫出，趁溼于良平地上，用泥墁成一片，半年乾硬如石磚然，朽墁屋宇，則加紙筋和勻用之，不致拆裂，塗飾材木上，用帶筋石灰，如材木光處，則用小竹釘、簪麻鬚惹泥，不致脫落。

造雨衣法。茯苓狼毒與天仙貝母蒼朮等分全。半夏浮萍加一倍。九升水煮。不須添。騰騰慢火熬乾淨。雨下隨君到處穿。莫道單衫元是布。勝如披著幾重氈。去墨汗衣。用棗嚼爛。搓之。仍用冷水洗。無迹。或用飯擦之。或嚼生杏仁。旋吐旋洗。皆可。

去油汗衣。用蛤粉厚摻汗處。以熱熨斗坐粉上良久。卽去。或用蕎麥麵鋪上下紙隔定。熨之。無迹。或用白沸湯泡紫蘇擺洗。若牛油汗者。用生粟米洗之。羊油汗者。用石灰湯洗之。皆淨。

洗黃泥汗衣。以生薑按過。用水擺去。

洗蟹黃汗衣。用蟹中腮搽之。卽去。

洗血汗衣。用冷水洗卽淨。若瘡中膿汗衣。用牛皮膠洗之。

洗白衣。取豆稽灰。或茶子去殼洗之。或煮蘿蔔湯。或煮芋汁。洗之皆妙。

洗葛焦。清水揉梅花葉洗之。不脆。或用梅葉搗碎。泡洗之亦可。

洗竹布。竹布不可揉。洗須褶起。以隔宿米泔。浸半日。

農政全書 卷之四十三
次用溫水淋之。用手輕按。晒乾。則垢膩盡去。

洗黃草布。以肥皂水洗。取清灰汁浸壓。不可揉。

漂苧布。用梅葉搗汁。以水和浸。次用清水漂之。帶水鋪晒。未白。再浸再晒。

治漆汗衣。用油洗。或以溫湯畧擺過。細嚼杏仁接洗。又擺之。無迹。或先以麻油洗去。用皂角洗之。亦妙。

治糞汗衣。埋土中一伏時。取出洗之。則無穢氣。

燻衣除虱。用百部秦艽搗爲末。依焚香樣。以竹籠覆。

蓋放衣在上。燻之。虱自落。若用二味。煮湯洗衣。尤妙。

去蠅矢汗凡巾帽上取蟾酥一蚬殼許用新汲水化開淨牙刷蘸水遍刷過候乾則蚊蠅自不作穢或用大燈草或束捲定堅擦其迹自去

絡絲不亂木槿葉揉汁浸絲則不亂

收瓊物不蛀用芫花末摻之或用晒乾黃蒿布撒收捲則不蛀

收皮物不蛀用芫花末摻之則不蛀或以艾捲置甕口泥封甕口亦可

補磁碗先將磁碗烘熟用雞子清調石灰補之甚牢

又法用白芨一錢、石灰一錢、水調補之。
補缸缸有裂縫者，先用竹篾箍定，烈日中晒縫令乾，
用瀝青火鎔塗之，入縫內令滿，更用火畧烘塗開，水
不滲漏，勝於油灰。

穿井凡開井必用數大盆貯水，置各處，俟夜氣明朗，
觀所照星，何處最大而明，則地必有甘泉，試之屢驗。
除磚縫草，官桂末補磚縫中，則草不生。

浸炭不爆，米泔浸炭一宿，架起令乾，燒之不爆。
留宿火用好胡桃一個，燒半紅，埋熱灰中，三日尚不

燼

長明燈雄黃、硫黃、乳香、瀝青、大麥麵、乾漆、胡蘆頭、牙
硝等分爲末、漆和爲丸、如彈子大、穿一孔、用鐵線懸
繫、陰乾、一丸可點一夜、

點書燈用麻油、炷燈不損目、每一斤入桐油二兩、則
不燥、又辟鼠耗、若菜油、每斤入桐油三兩、以鹽少許
置盞中、亦可省油、以生薑擦盞、不生滓暈、以蘇木煎
燈心、晒乾、炷之無燼、

乾蜜法、地丁花、皂角花、百合花、共陰乾、等分爲末、黃

蠟丸如彈子大收之。每十斤蜜。砂鍋內煉沸滾。搥碎。一丸在蜜候滾。乾滴在水內。如凝不散。成蠟得三十兩。

祛寒法。用馬牙硝爲細末。唾調塗手及面。則寒月迎風不冷。

護足法。用防風細辛草烏爲末。摻鞋底。若著靴。則水調塗足心。若草鞋。則以水溼草鞋之底。沾上藥末。雖遠行不疼不趺。

治壁虱。用蕎麥稈作薦。可除。或蜈蚣萍晒乾。燒煙熏。

辟蟻凡器物用肥皂湯洗抹布抹之則蟻不敢上
辟蠅臘月內取棟樹子濃煎汁澄清泥封藏之用時
取出些少先將抹布洗淨浸入棟汁內扭乾抹宴用
什物則蠅自去

辟蚊蠹諸虫用鰻鱧魚乾于室中燒之蚊虫皆化爲
水若熏檀物斷蛀虫置其骨于衣箱中則斷蠹魚若
熏屋宅免竹木生蛀及殺白蟻之類

治菜生虫用泥礬煎湯候冷灑之虫自死

解魘魅凡臥房內有魘魅捉出者不要放手速以熱油煎之次投火中其匠不死卽病○又法起造房屋于上梁之日偷匠人六尺竿并墨斗以木馬兩個置二門外東西相對先以六尺竿橫放木馬上次將墨斗線橫放竿上不令匠知上梁畢令衆匠人跨過如使魘魅者則不敢跨

逐鬼魅法人家或有鬼怪密用水一鍾研雌黃一二錢向東南桃枝縛作一束濡雌黃水灑之則絕迹矣所用物件切忌婦女知之有犯再用新者

祛狐狸法。妖狸能變形。惟千百年枯木能照之。可尋
得。年久枯木擊之。其形自見。

農政全書卷之四十二 終