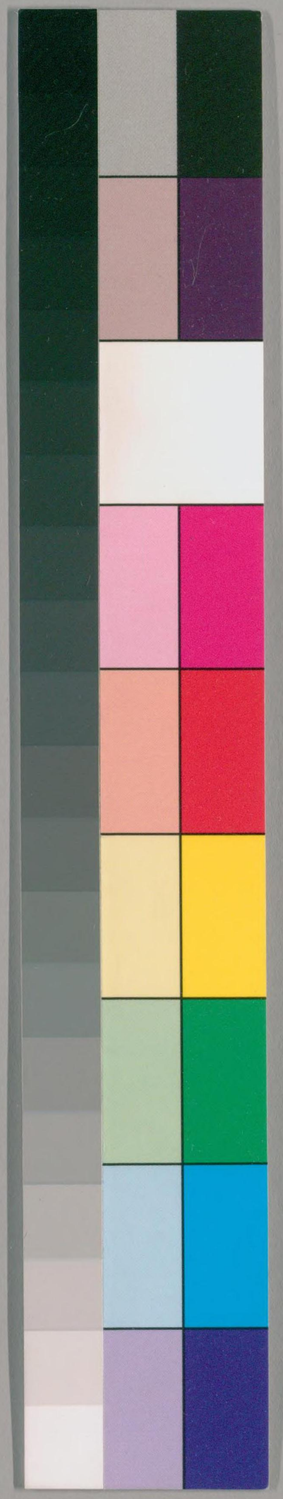
032.
Ky995



国立国会図書館　タイトル『居家必用事類全集10集20巻』　請求記号 032-Ky995

ガラス使用

032
Ky995

国立国会図書館蔵書

居家必用事類全集巳集目録

諸品茶 一篇論茶品
蔡襄進茶録序
茶録後序
茶焙
蒙頂新茶
腦麝香茶
百花香茶
法煎香茶
煎茶法
枸杞茶
擂茶
蘭膏茶
酥簽茶
合足珠茶法

国立国会
25. 5. 24
図書館
203523

国立国会図書館　タイトル『居家必用事類全集10集20巻』　請求記号 032-Ky995
ガラス使用

製孩兒香茶

諸品湯

天香湯　腦香湯

須間湯　杏酪湯

鳳髓湯　醍醐湯

水芝湯　茉莉湯

木香苦湯　香橙湯

橄欖湯　豆蔻湯

鮮醒湯　乾木瓜湯

無塵湯　熟梅湯

綠雲湯　檀香湯

丁香湯　辰砂湯

胡椒湯　碙砂湯

茴香湯　仙术湯

荔枝湯　溫棗湯

香蘇湯　地黃膏子湯

輕素湯　沃雪湯

渴水番名攝里白

国立国会図書館　タイトル『居家必用事類全集10集20巻』　請求記号 032-Ky995

ガラス使用

御方湯水　林檎湯水
楊梅湯水　木瓜湯水
五味湯水　蒲萄湯水
香糖湯水　造清凉飲法

熟水類

粱程熟水　紫蘇熟水
豆蔻熟水　沉香熟水
花香熟水　丁香熟水
造熟水法

漿水類

桂漿法　荔枝漿
木瓜漿　漿水法
藿水法

法製香藥

法製半夏　法製橘皮
法製杏仁　酥杏仁法
法製硝砂　醉鄉寶屑
法製木瓜

国立国会図書館　タイトル『居家必用事類全集10集20巻』　請求記号 032-Ky995
ガラス使用

法製鰕米
果食類
造蜜煎果子法
蜜煎薑法
蜜煎青杏法
糖脆梅法
糖楊梅法
糖蘇水瓜
旋炒栗子法
蜜煎冬瓜法
蜜煎筍法
蜜煎藕法
糖椒梅法
糖煎藕法
造椒梅法
收藏果法
收藏栗子
收藏諸般青果法
收藏梨等
收藏乳餅
酒麴類
收藏紅棗
收藏石榴
收藏橄欖
收藏瓜茄
造麴法
造紅麴法
造紅麴
長春法酒
東陽酒麴方
造麴母
東陽醞法
神仙酒奇方

国立国会図書館　タイトル『居家必用事類全集10集20巻』　請求記号 032-Ky995
ガラス使用

天門冬酒
天台紅酒方
滿殿香酒麴方
羊羔酒法
治酸薄酒作好酒法
白酒麴方 附釀法
造諸醋法
造七醋法
造小麥醋法
枸杞五加皮三散酒
雞鳴酒
窯醞透瓶香
菊花酒法
南番燒酒法
造三黃醋法
造麥黃醋法
造大麥醋法
造糟醋法
造楊糖醋法
造千里醋法
造麴醋法
造糠醋法
收藏醋法
諸醬類
熟黃醬方
生黃醬方
小豆醬方
造麵醬方
蔥豆醬方
揄仁醬方
大麥醬方
造肉醬法

国立国会図書館　タイトル『居家必用事類全集10集20巻』　請求記号 032-Ky995
ガラス使用

造醬醯法
治醬變生蛆法
諸豉類
金山寺豆豉法
鹹豆豉法
淡豆豉法
造都府豉汁法
造麪豉法
造瓜豉法
醞造醯藏忌日
造麴醬酒醋逐月吉凶日
造醬吉日
造麴吉日

造醬忌日
造酒醋忌日
造酒醋吉日
醯藏鮓脯薑瓜吉凶日
飲食類
蔬食
造菜羹法
食香瓜兒
食香蘿蔔
蒸乾菜法
糟瓜菜法
糟茄兒法
造脆薑法
五味薑方
造糟薑法

国立国会図書館　タイトル『居家必用事類全集10集20巻』　請求記号 032-Ky995
ガラス使用

造醋蓼法
蒜黃瓜法
醃韮花法
胡蘿蔔菜
胡蘿蔔鮓
造熟笋鮓
造藕稍鮓
相公鹽法
造瓜鹽法
蒜茄兒法
蒜冬瓜法
醃塩韮法
假筍法
造茭白鮓
造蒲笋鮓
造鹽菜鮓
芥末茄兒
醬瓜茄法

收乾藥菜法
曬藤花法
曬笋乾法
造豆芽菜
肉食
醃藏肉品
婺州臘猪法
四時臘肉
羊紅肝
曬蒜臺法
曬海菊花
造紅花子法
江州岳府臘肉法
醃猪舌
脯法
羊麂獐等肉

203523

国立国会図書館　タイトル『居家必用事類全集10集20巻』　請求記号 032-Ky995
ガラス使用

羊牛等肉
醃鹿脯
醃鵝鴈等
夏月收熟肉
夏月煮肉停久
醃藏魚品
江州岳府醃魚法
紅魚
糟魚

牛腊鹿脩
醃鹿尾
夏月收肉不壞
夏月收生肉
醃鹹鴨卵
魚醬
酒魚脯

酒麴魚
醬醋蟹
糟蟹

造鮓品

魚鮓
貢御鮓
黃雀鮓
鵝鮓

法蟹
醬蟹

玉版鮓
省力鮓
鯉鮓
紅蛤剌醬

酒蟹

国立国会図書館　タイトル『居家必用事類全集10集20卷』　請求記号 032-Ky995
ガラス使用

居家必用事類全集巳集目錄終

巳集

諸品茶

蔡襄進茶錄序 臣前因奏事伏蒙 陛下

論臣先任福建轉運使日所進上品龍茶最爲精好臣退念草木之微首辱

陛下知鑒若處之得地則能盡其材者陸羽茶經不第建安之品丁謂茶圖獨

論採造之本至於烹試曾未有聞臣輒

條數事簡而易明勤成一篇名曰茶錄伏爲清閑之宴或賜觀采臣不勝惶懼榮幸之至

一篇論茶品

色

茶色貴白而餅茶多以珍膏油鼓其面故有青黃紫黑之異善別茶者正如相工之眎人氣色也隱然察之於內以肉理實潤者爲上既已未之黃白者受水鮮明故建安人鬪試以青白勝黃白負

香

茶有真香入貢者微以龍腦和膏欲助其香建安民試茶皆不入香恐奪其真烹點之際又雜珍果香莫奪其香益其

味

茶味主於甘滑惟北苑鳳凰山連屬諸焙所產者味佳隔絕諸山雖及時加意製作色味皆重莫能及也又有水泉不甘能損茶味前世之論水品者以此

右七綱揀芽以四十餅爲角小龍鳳以

国立国会図書館　タイトル『居家必用事類全集10集20巻』　請求記号 032-Ky995
ガラス使用

二十餅爲角大龍鳳以八餅爲角每角圈以箬葉束以紅縷包以紅紙緘以黃綾惟揀芽俱以黃焉

茶焙 茶焙編竹爲之裹以箬葉蓋其上以收火也隔其中以有容也納火其下去茶尺許所以養茶色香味也

茶録後序 茶爲物之至精而小園又其精者録序所謂上品龍茶者是也蓋自君謨始造而歲貢焉仁宗尤所珎惜雖輔

相之臣未嘗輒賜惟南郊大禮致齋之夕。中書樞密院各四人共賜一餅。官人剪金爲龍鳳花草貼其上。兩府八座分割以歸。不敢碾試。宰相家藏以爲寶。時有佳客。出而傳玩爾。嘉祐七年。親享明堂。齋夕。始人賜一餅。余亦忝與。至今藏之。余自以諫官供奉仕內。至登二府。二十餘年。纔一獲賜。而丹成龍駕。弃捐莫及。每一捧詔。清血交零而已。因君謨著

国立国会図書館　タイトル『居家必用事類全集10集20巻』　請求記号 032-Ky995
ガラス使用

録附于後庶知小團自君謨始而可貴如此歐陽永叔

家頂新茶 細嫩白茶斤五　枸杞英炷南
綠豆炒半斤過　米炒二合過

右件焙乾碾羅合細煎點絶奇

腦麝香茶 腦子隨多少用薄藤紙裹置茶合上密蓋定點供自然帶腦香其腦又可複別用取麝香殼安罐底自然香透尤妙

百花香茶 木犀　茉莉　橘花　素馨等花
又依前法薰之

法煎香茶 上春嫩茶芽每五百錢重以葉豆一升去殼蒸焙山藥十兩一處處細磨別以腦麝各半錢重入盤同研約二十千許羅內密封窖三日後可以烹點愈久香味愈佳

煎茶法 前茶須用有焰炭火滾起便以冷水點住伺再滾起再點如此三次色味

皆造

枸杞茶 於深秋摘紅熟枸杞子同乾麪拌和成劑捏作餅樣曬乾研爲細末每茶一二兩同和勻入煉化酥油三兩亥香油亦可旋添湯攪成稠膏子用鹽少許入鍋煎熟飲之甚有益及明目

擂茶 將茶湯浸軟同去皮炒熟芝麻擂極細入川椒末鹽酥油餅再擂勻細如乾旋添浸茶湯如無油餅酌以苦麪代之入鍋煎熟隨意加生栗子片松子仁胡桃仁如無茶只用江茶亦可

蘭膏茶 以上號高茶研細一兩爲率先將好酥一兩半溶化傾入茶末內不住手攪勻直攪夏月漸漸添氷水攪水不可多添但一二匙尖足矣頻添無妨務要攪勻直至雪白爲度冬月漸漸添滾湯攪春秋添温湯攪加入些少鹽尤妙

国立国会図書館　タイトル『居家必用事類全集10集20巻』　請求記号 032-Ky995
ガラス使用

酥簽茶　將好酥於銀石器內溶化傾入江茶末攪勻旋旋添湯攪成稀膏子散在盞內却着湯侵供之茶與酥看客多少用但酥多於茶斐爲佳此法至簡且易尤珎美。四季看用湯造冬間造在風爐子上

合足味茶法　憂溪沈內翰歌括云。甘三苦四妙通神甘草三兩苦參四兩乾茶五斤乾茶五斤蒸蒸過茶葉五斤蒸豆四升同搗合豆過炒此

方宜利勝燒銀

製豬兒香茶法

孩兒茶　一斤研極細羅過用白荳蔻仁　四錢研爲細末

粉草　炙三錢爲細末　沉香　半兩劈成三錢子挿入麝內用紙裹了水濕過火煨熟爲度取出沉香曬乾爲細末用三錢二和之留梨汁製麝香用寒水石　半斤炭火內煅紅先將薄荷葉四兩水浸濕透鋪在紙上將煅過寒水石放在葉上裹了放冷取出秤五錢與水石同研絵者待後次用之則腦子氣葉去味不用此腦子決也無此則腦子同研絵者待後次用之則腦子氣葉去味不用此腦子決也無此　麝香　二錢揀去毛令淨研開用

萆澄茄　三錢研爲細末

国立国会図書館　タイトル『居家必用事類全集10集20巻』　請求記号 032-Ky995
ガラス使用

尤製沉香梨汁和爲泥抹在磁盞內或銀器內上用紙糊口用針透十數孔慢火焙乾研爲末再於盞內焙熱合和前料其香滿室此其法也

川百藥煎半兩爲末將已上四件研和拌入料

梅花片腦三錢米粉亦可用製過寒水石同

右將潔淨高糯米一升煮極爛稠粥擂細令定用絹絞取濃汁和劑須要硬於淨槌上槌三五千下。槌多愈好故名千槌膏却用白檀前油抹印脫造成放於透風處懸吊三二日。刷光磁器貯

天香湯 白木犀盛開時清晨帶露用杖打下花以布被盛之揀去蒂萼頭在淨磁器內候積聚多然後用新砂盆擂爛如泥一名山椒湯亦名木犀湯並同

白木犀 斤
鹽炒 四兩
粉草 豉二十

右件拌勻置磁瓶中密封臘七日每用沸湯點服

暗香湯 梅花將開時清晨未開花頭且摘取半開花頭

国立国会図書館　タイトル『居家必用事類全集10集20巻』　請求記号 032-Ky995
ガラス使用

連蒂置磁瓶內每二十兩重用沙盆一口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置客少許於盞內然後用花二三朵置於中滾湯一泡花頭自開如坐可愛

須閒湯 東坡居士歌括云半兩生薑曬乾一升棄去乾用核三兩白鹽炒黃二兩草炙去皮一兩陳皮二處揭皆煎香木香各半錢約量陳皮也好點也好紅白容顏直到老

杏酪湯 杏仁用三兩半百沸湯二升浸蓋却候冷即便換沸湯如是五度了遂箇摘去皮尖入小砂盆子內細研次用好蜜一斤於銚子內煉三兩沸看沫撥退候半冷旋傾入杏泥又研如是旋添入研和勻

鳥髭湯 潤肺療咳嗽 松子仁 胡桃肉湯浸去皮各用一兩 蜜酥

右件研爛次入蜜和勻每用沸湯點服

醍醐湯　止渴生津（仇公望勝丹方）

烏梅熬一斤（搥碎用水兩大盞煎同澄清不犯鐵器）　白檀末錢二

硝砂半斤　麝香一字

右將梅水硝砂蜜三件二處於砂石器內熬之候赤色爲度冷定入白檀麝香

水芝湯　通心氣益精髓

乾蓮實一斤（燥搗羅爲細末）　粉草（微炒）一兩

右爲細末每二錢入鹽少許沸湯點服

蓮實搗羅至黑皮如鐵不可搗則去之世人用蓮實去黑皮及澁皮并心大爲不便黑皮堅氣而澁皮佳精世人多不知也此湯夜坐過餞氣之不欲取食則飲一盞大能補虛助氣昔仙人務光子服此得道

茉莉湯　用蜜一兩重甘草一分生薑自然汁一滴同研令極勻調塗在椀中心抹勻不令洋流每於凌晨採摘茉莉花三

二十朵將放藥棬蓋其花取於香氣薰之乘閒乃可以點用

木香散湯 王百一承肯常服湯藥

片子薑黃 四兩
木香 半兩
藿香葉 半兩
甘草 一兩半
青皮去白 半兩
黃芪 半兩
硇砂 半兩
白檀 半兩
白荳蔻仁 半兩
陳皮去白 半兩
川練子 半兩
香附子去毛 炒

白扁豆 去皮蒸熟焙乾秤二兩

右細末每服一二錢空心沸湯點服

香橙湯 寬中快氣消酒

大橙子 二片去瓤切作二片
檀香末 半兩
甘草末 一兩

右二件用淨砂盆內研爛如泥次入白檀末每用一錢鹽少許沸湯點服

橄欖湯 止渴生津

百藥煎一兩　白芷一錢
檀香一錢　甘草炙一兩

右件搗爲細末。沸湯點服。

豆蔻湯 治一切冷氣。心腹脹滿。宿膈痞滯噦逆嘔吐。泄瀉虛滑。水穀不消。困倦少力。不思飲食。出有方。

肉豆蔻仁一枚煨　甘草炙二錢
白麪炒一斤半　丁香枝梗二十枚

塩炒三斤
四兩

右爲末。每服一錢。沸湯點服。食前。

解醒湯 中酒後服之。練其孫李信之方傳妙。

白茯苓半兩　白芷蔻仁一錢
木香一錢半　橘紅半兩
蓮花青皮各三分　澤瀉二錢
神麴炒黃一錢　硇砂仁一錢半
葛花半兩　猪苓去黑皮一錢半
乾生薑一錢　白朮二錢

人參 一錢

右爲細末和勻。每服二錢半白湯調下。但得微汗酒疾去矣。不可多食

乾木瓜湯 除濕止渴快氣出李楼氏方

乾木瓜四枚 白檀一兩 沉香半兩 茴香炒一兩 白荳蔻半兩 縮砂仁一兩 粉草酸二兩半 乾生薑二兩

右爲極細末。每用半錢。加鹽沸湯點服

與鹿湯 出李楼氏方 水晶糖霜一兩

右將糖霜乳細羅過。入腦子再研勻。每用一錢沸湯點服。如點帶香湯茶。必須當面烹點。不可多多則令人厭。少則有餘。不足存焉。慎勿背地烹點。則香氣已散矣

熟梅湯 黃梅十斤 鹽一斤 薑汁一小碗 青椒四兩 粉草末二兩

右件拌勻日晒半月磁器收貯

緑雲湯 荆芥穗 四兩 白朮 粉草 酪二

右爲末入塩點服

檀香湯 膏子一分。檀香細末三錢腦麝少許。研細入生薑自然汁。三兩同研。投入膏內。沸湯點服

丁香湯 入丁香細末三錢餘依前法

辰砂湯 入辰砂細末三十錢看顏色如何腦麝依前法

胡椒湯 入胡椒細末一兩腦麝並依前法

碻砂湯 入碻砂細末二兩半。丁香乾薑末少許。不用腦麝

茴香湯 入炒茴香細末一兩檀香乾薑末少許。不用腦麝已上只看滋味如何隨意加減

仙朮湯 辟瘟疫除寒濕温脾胃進飲食方

蒼朮 去皮十二兩 米泔水浸焙 秦艽去枝升 杏仁去皮尖炒斤半 粉草炙三兩半

国立国会図書館　タイトル『居家必用事類全集10集20巻』　請求記号 032-Ky995
ガラス使用

乾薑（炮）五兩　甘草四兩

右爲細末入杏仁和勻每服一錢沸湯點服常服延年益壽明目駐顏輕身不老

荊芥湯 出李氏方

烏梅半斤洗淨煮熟去核用沙糖一斤（熟水化汁濾去滓）煮稠桂末三錢乾生薑末一錢

右將糖梅汁合和了銀石器內熬令耗一半然後入丁香末一錢再熬成膏入淨器收貯

溫粟湯 出李氏方

大粟米一斤去殼用水五升煮汁

蜜　生薑汁

右將三味調停和美再入銀器內令稀稠得所入麝香少許每盞抄一大匙沸湯點服

香蘇湯 出李氏方

乾棗（擘）一對

紫蘇葉半斤　木瓜（穰五箇去皮搗碎）

右件一處再搗勻分作五分每用一分

勻攤在竹籃內燒滾湯發淋下汁嘗味
裏無味了去却別換好者一分依上發
之以味盡爲度將淋下汁慢火銀石器
內熬成膏子冷熱任用

地黃膏子湯 生地黃肥大者於秋暮冬初
採取淨洗折碎入石白中以木杵搗爛
榨取汁入砂石器內熬至浮未起皆掠
去至淨煎至三十分去三別換銀石小器
慢火煎至滴入水不散爲度造時始末

不犯銅鐵器於淨磁器內收貯入檀香
末并腦麝少許或云入蜜熬者并入酒
中同飲極妙亦可沸湯點服此方李。

輕去煞湯 乾山藥三兩 甘草一兩
蓮子肉并心子湯浸去白紫皮
右曰乾爲細末生龍腦少許沸湯點服

沃雪湯 硝砂仁二兩 甘草一兩半
雞蘇葉三兩 荊芥穗半一兩
天花粉甜者一錢服不養也

爲末湯點
渴水酱名攝里白

御方渴水 官桂 丁香 桂花
白荳蔻仁 硝砂仁 酪半
細麴 麥蘗 酪四

右爲細末用藤花半斤蜜十斤煉熟新汲水六十斤用藤花一處鍋內熬至四十斤生絹濾淨用水白髭一箇生絹袋盛前項七味末下入髭再下新水四十斤并已煉熟蜜將髭口封了夏五日秋春七日冬十日熟若下脚時春秋温夏冷冬熱

林檎渴水 林檎微生者不計多少擂碎以滾湯就竹器放定擂碎林檎衝淋下汁滓無味爲度以文武火熬常攪勿令煿了熬至滴入水不散然後加腦麝少許檀香末尤佳

楊梅渴水 楊梅不計多少探摘取自然汁

濾至十分淨入砂石器內慢火熬濃滴入水不散爲度若熬不到則生白朴貯以淨器用時每一斤梅汁入熟蜜三十斤。腦麝少許冷熟任用。如無蜜毬糖四斤入水熬過亦可

木瓜湯水 木瓜不計多少去皮穰核取淨肉一斤爲率切作方寸大薄片先用蜜三斤或四五斤於砂石銀器內慢火熬開濾過次入木瓜片同前如滾起泛沫旋旋掠去煎兩三箇時辰嘗味如酸入蜜須要甜酸得中用匙挑出放冷器內。候冷再挑起其蜜稠硬如絲不斷者爲度若火緊則燋又有涌溢之患其味又不加則燋爆氣但慢火爲佳

五味湯水 北五味子肉。二兩爲率滾湯浸一宿取汁同前煎下濃豆汁對當的顏色恰好同煉熟蜜對入酸甜得中慢火同熬一時許涼熟任用

国立国会図書館　タイトル『居家必用事類全集10集20巻』　請求記号 032-Ky995
ガラス使用

蒲萄湯水　生蒲萄不計多少擣碎濾去滓令淨以慢火熬以稠濃爲度取出收貯淨磁器中熬時切勿犯銅鐵器蒲萄熟者不可用止可造酒臨時斟酌入煉過熟蜜及檀末臙脂少許

香糖湯水　上等鬆糖一斤水一盞半藿香葉半錢甘松一塊生薑十大片同煎以熟爲度濾淨磁器盛入麝香豪豆許大一塊白檀末半兩夏月米水內沉用之

極香美

造清凉飲法　生氣爽神

葛粉　鬱金　山梔鹼　一甘草一兩

右爲細末以新汲水逐旋調飲

熟水類

深稈熟水　故宋京城技藝賣粱稈熟水其法以稻稈心特擇齊整了用水浸洗淨晒乾作小把子如湯盪熟水時以火炙少時先以湯盪兩次然後盪熟米如以糯

稻稈自可縮小便

紫蘇熟水 紫蘇葉不計多少須用紙隔焙不得翻偃乃先泡一次急傾了再泡留之食用大能分氣只宜熟用冷傷人

菖蒲熟水 白菖蒲表裏揩淨長入沸湯瓶中密封片時用之極妙每次用七箇足矣

沉香熟水 先用淨瓶一個炭火焙香一小片以瓶蓋定約香氣平地上盡速傾滾湯入瓶中密封蓋檀香速香之類亦依此法爲之

香花熟水 取夏月但有香無毒之花摘半開者冷熟水浸一宿密封次日去花以湯浸香水用之

丁香熟水 丁香五粒竹葉七片多沸湯密封片時用之

造熟水法 夏月凡造熟水先傾百沸滾湯在瓶內然後將所用之物投入密封瓶

国立国会図書館　タイトル『居家必用事類全集10集20巻』　請求記号 032-Ky995
ガラス使用

口則香倍矣若以湯泡之則不堪矣若
用隔年木屑或紫蘇須暴乾向火上炙過
方可用矣

漿水類

桂漿法 夏月飲之解渴消痰勿與酒同飲

官桂三兩爲末　赤茯苓去皮爲末半斤
細麴末半斤　大麥蘗半兩爲末
杏仁百粒湯浸研細
右用熟水一斗冷定調勻入磁器內攪
三五百轉用油紙封口覆以數重入甕
五日方熟或臘紙密封沉井底七日綿

荔枝漿 桂兩　丁香含　烏梅半斤煎汁半盞
硇砂仁三兩劉拜升
右件澄清相和入糖二斤半銀石器熬
倭稍濃濾過用之

木瓜漿 木瓜一箇切下蓋去穰盛蜜却蓋了用瓷甕之於醴上蒸軟去蜜不用及

創去中別入熟蜜半盞入生薑汁同研
如泥以熟水三大椀拌勻濾滓盛瓶內
井底沉之

【凝水法】熟炊粟飯乘熱傾在冷水中以缸
浸五七日酸便好嘗酸便用如過酸即不中使
夏月逐日看纔

【釃水法】蒸粟淨洗畧浸湯中綿過入極清麪
湯內以小缸盛看粟與麪湯多少相稱
粟不必多俟五七日酸可嘗如有釅腳

一小椀只一日便用冬月畧近火尤易
熟諸菜皆可

法製香藥

【法製半夏】開胃健脾止嘔吐去胸中痰滿
下肺氣

半夏白半斤圓者

丁皮三兩

生薑五兩成片切

右件洗半夏去滑焙乾三藥爲劑以大

晉州絳礬四兩

草荳蔻二兩

国立国会図書館　タイトル『居家必用事類全集10集20巻』　請求記号 032-Ky995
ガラス使用

口漱盛生薑片。并前藥一處用好酒三升浸春夏三七日秋冬一月却取出半夏水洗焙乾餘藥不用不拘時候細嚼一二枚服至半月咽喉自然香甘

法製橘皮 白華子云。皮煖消痰止嗽破癖

痰痰癖

橘皮 白檀 各一兩

青鹽 茴香 各一兩

右件四味用長流水二大椀同煎水乾爲度揀出橘皮放於磁器內以物覆之勿令透氣每日空心取三五片細嚼白湯下

外三味曬乾爲末白湯點服

法製杏仁 療筋氣咳嗽止氣喘促腹痛不通心腹煩悶

枚杏 一斤湯浸去皮尖雙仁炒 蜜拌炒

茴香 炒 人參 陳皮 各一錢 白荳蔻 薄荷 各半錢 縮砂仁 一錢

梗香錢各一　粉草一錢
右爲細末拌杏仁令勻每用七枚食後服之

酥杏仁法

杏仁不拘多少香油煤焦胡色爲度用鐵絲結作網兜捻之候冷定食極脆美

法制硇砂

消化水穀温煖脾胃

硇砂十兩　皮消水浸一宿
即點灰去皮以麻油煤香熟爲度
桂花　粉草各一錢爲細末

右件和勻爲末遇酒食後細嚼

醉鄉寶眉

解醒寬中化痰

陳皮四兩
紅豆一兩六錢
生薑
葛根三兩並咬咀
鹽一兩
右件用水二椀煮耗乾細嚼白湯下

硇砂仁四兩
粉草二兩四錢
丁香一錢半
白荳蔻仁一兩
巴豆十四粒不去皮裹用鐵絲穿巴豆曬

木香煎 木香二兩搗羅細末用水三升煎至二升入乳汁半升蜜二兩再入銀石器中煎如稀麪糊即入羅過粳米粉半合又煎候米熟稠硬捏爲薄餅切成棊子曬乾爲度

法製木瓜 取初收木瓜於湯內煠過令色取出放冷於頭上開爲蓋子以尖刀取去穰了便入鹽一小匙候冰出即入香藥官桂白芷藁本細辛藿香。川芎胡椒益智子。硝砂仁。右件藥搥爲細末一一簡木瓜。入藥一小匙以木瓜內鹽水調勻更曝候木乾又入蜜乾爲度

法製鍛米 鍛米一片去皮殼用青鹽酒炒乾再添再炒香熟爲度真蛤蚧青鹽酒炙酥脆爲度茴香青鹽酒炒四兩淨椒皮四兩青皮酒炒不可過濁煮酒約二升用青鹽調和爲製右先用蛤蚧椒

国立国会図書館　タイトル『居家必用事類全集10集20巻』　請求記号 032-Ky995
ガラス使用

皮茴香三味製訖却製鰕米以酒盡爲度候香熟取上件和前三味一併拌勻再用南木香簁末二兩同和乘熱入器盒內封固候冷取用每二匁空心鹽酒嚼下益精壯陽不可盡述趙菊

果食類

造蜜煎菓子法 凡煎菓子酸者用朴硝破水大段硬酸者用湯化朴硝放冷浸去酸味軟嫩者只煉蜜放冷浸在菓子上

淹一宿其酸鹹味自去瀝出淘過控乾並先煉熟蜜後入前五七沸放出冷再入舊蜜內煎如琥珀色去蜜置器中前時須用銀石砂銚等爲佳使蜜浸者浸一宿餘依用淹一飯時若有味也○又法應乾煎果先用湯盪白梅肉候冷浸之如前法

蜜煎冬瓜法 經霜老冬瓜去青皮近青邊肉切作片子沸湯煠過放冷石灰湯浸

沒四宿去灰水同蜜半盞於銀石砂銚內煎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爲度入磁器內候極冷方可蓋覆如白醭重煎石灰湯二錢沸湯澄清去脚用

蜜煎薑法 社前嫩芽者二斤淨洗控乾不得着鹽淹須候出水一飯間沸湯裏焯過漉乾用白礬一兩半搥碎泡湯隔宿次却澄清浸薑以滿爲度三兩宿漉出再控不得多時用蜜二斤煎一滾去面隔宿冷却於新瓶內入蜜薑約十白半月別換蜜一斤半換蜜若要久經年兩次換

蜜煎筍法 筍十斤和殼煮七分熟去皮隨意切成花樣用蜜半斤浸一時許漉乾却用蜜三斤煎滾掠淨拌勻入磁器收貯浸久不損

蜜煎青杏法 不拘多少刮去皮用銅青極

国立国会図書館　タイトル『居家必用事類全集10集20巻』　請求記号 032-Ky995
ガラス使用

細末銅器內勻漆令綠色然後用生蜜浸但覺有酸氣便換蜜至三五遍自然不復酸可以久留銅青無多少之限但滾的勻便可也青梅亦可依此法造

蜜煎藕法 初秋藕新嫩者沸湯煠過五分熟去皮切作條子或片子每二斤用白梅四兩湯浸汁一大桃候冷浸一時許漉出控乾用蜜六兩去滷水別蜜十兩慢火煎令琥珀色放冷入罐貯

糖脆梅法 青梅一百箇畫成路路兒將熟冷醋浸沒一宿取去控乾別用熟醋調沙糖一斤半浸沒入瓶內以箬葉扎口仍用栲栳覆底在地中深一二尺用淨土蓋過白露節取出換糖浸

糖拌梅法 黃梅大者不拘多少鎚破核未鎚以前先以鹽醃一日鋪梅一層入沙糖用椒生薑絲一層重重鋪罐內入令分滿以物蓋覆蒸一遍再用生絹覆罐口

国立国会図書館　タイトル『居家必用事類全集10集20巻』　請求記号 032-Ky995
ガラス使用

曬十日可供曬時先用莎椒葉在梅肉
土
糖楊梅法 以三斤爲率鹽一兩淹半日次
用沸湯浸一宿控乾入磁罐糖一斤輕輕
用手拌勻日曬汁乾爲度磁器貯
糖煎藕法 大藕五斤切二寸長文破切之
日曬出水氣入沙糖五斤金櫻末一兩
同入磁器內又入蜜一斤用泥緊封閉
磁器口慢火煮一伏時待冷開用

糖蘇木瓜 大者一對去皮切作瓣白鹽一
兩新紫蘇葉二十兩淨洗晒乾細切同醃
少時再入生姜四兩去皮切絲沙糖二
十兩一處拌勻磁器中盛日中晒乾時
時抄勻爲度
造椒梅法 黃梅一百箇爲率用盆硝少許
煠過漉出控乾搥碎入生姜絲一斤甘
草四兩去皮川椒一兩磁盆拌勻又入
鹽半斤同晒如欲作梅湯晒放稀如

欲作餅子晒放乾晒時兩三日攪一次

旋炒栗子法 不拘多少入油紙撚一箇沙銚中炒或麪拌中炒亦可候熟極酥甜香美異常法

收藏菓法

收藏栗子 霜後初生栗子不以多少投水盆中去其浮者餘皆漉出衆手淨布拭乾更於日中晒少時令全無水脉為度用新小瓶罐先將沙炒乾放冷將栗裝入瓶一層栗一層沙納九分滿每瓶只可放二十二百箇不可大滿用苧葉一重蓋覆以竹篾按定掃一淨地將瓶倒覆其上畧以黃土封之逐旋取用不可令近酒氣可至來春不壞

收藏紅棗 將大磁缸一隻刷洗淨拭乾燒熟米醋洗缸內湯令匀控乾又以熟香油勻擦缸口於缸底鋪栗稭草一重棗一重中心四圍亦令草間蓋不可重壓

亦不生蛀虫

收藏諸般雜果法 十二月間盪洗潔淨瓶或小甕盛臘水遇時菓出用銅青末與菓同入臘水收貯顏色不変如鮮尤青梅枇杷林檎小棗浦萄蓮蓬菱角甜瓜綿橙橄欖荔枝等菓皆可收藏

收藏石榴 選揀大石榴連枝摘下用新尾錐一枚安挑在內使紙十餘重密封可置多日不壞

收藏梨等 揀不損大梨取不空心大蘿蔔挿梨枝柯在蘿蔔內紙裹爰處候至春深不壞帶梗柑橘亦可依此法

收藏橄欖 用上等好錫打作有蓋罐子揀好完橄欖裝滿紙封縫放於淨地上二至五六月間尤好藏久者無是說

收藏乳餅 取乳餅在盞底不拘年月要用取出洗澤蒸軟使用一如新者

收藏瓜茄 用柴坊淋退灰曬乾乾埋藏菓瓜

茄子冬月食用

酒麴類

酒醴總敘昔儀狄造酒而美進之於禹飲而甘之遂疏儀狄然酒可以供祭祀可以奉賓客皆禮之所不廢者如詩所謂燕樂嘉賓之心皆是物也至於養生代病世或棄之則日用飲食之間亦不容闕今取其品味之美者載于前釀法之良者備于後諒并好事者之樂聞也

造麴法

東陽酒麴方

白麪一百斤　桃仁二十兩
二桑葉二十斤　杏仁二十兩擂爲泥去皮
蓮花二十朵　蒼耳心二十斤
川烏二十兩炮去皮臍　菉豆二十斤
淡竹葉二十斤　熟甜瓜一十斤去皮擂爲泥
竦毋藤嫩頭二十斤　竦兼嫩葉二十斤
右將五葉皆裝在大缸內用冰二擔浸

日曬七十日用水杷如打澱狀打下以單篩濾去枝梗用此水煮豆極爛先將生桃杏涅等與麥豆和成硬劑踏成片二十斤桑葉裹外再用紙裹掛於不透風處三十五日後將麴房上窗紙批去令透風不致雨恐燒了此麴

造紅麴法 先造紅麴母

造麴母 白糯米一斗用上等好紅麴二斤先將米淘淨蒸熟作飯用水升合如造酒法搜和勻下甕冬七日夏三日春秋五日不過以酒熟爲度入盆中擂爲稠糊相似每糀米一斗止用此母二升此一料母可造上等紅麴五斗

造紅麴 白粳米一石五斗水淘洗浸一宿次日蒸作分熟飯分作十五處每二處入上項麴二斤用手如法搓操要勻分勻停了共併作一堆冬天以布帛物蓋之上用厚薦壓定下用草鋪作底仝

在此時看冷熱如熱則燒壞了若覺大
熱便取去覆蓋之物攤開堆面微覺温
便當急堆起依元覆蓋如温熱得中勿
動此一夜不可睡常令照顧次日日中
時分作三十堆過一時分作五堆又過
兩時却作一堆又過一兩時分作十
五堆既分之後稍覺不熱又併作一堆
俟一兩時辰覺熱又分開如此數次第
三日用大桶盛新汲井水以竹籬盛麴

作五六分渾離濕便提起離盡又總作
一堆以稍熱依前散開作十數處攤開
俟三兩時又併作一堆一兩時又撒開
第四日將麴分作五七處裝入籮依上
用井花水中離其麴自浮不沉如半沉
半浮再依前法堆起攤開一日次日再
入新汲水內離自然盡浮日中曬乾造
酒用

東陽醞法

白糯米一石為率隔中將飯盛

水浸米水須高過米面五寸次日將米
踏洗去濃汁將籮盛起放別缸上再用
清水淋洗淨却上甑中炊以十分熟爲
度先將前東陽麴五斤搗爛篩過勻撒
放團箕中然後將飯傾出攤去氣就將
紅麴二斗於籮內攪洗再用清水淋之
無渾方止天色煖則飯放冷天色冷放
温先用水七斗傾在缸內次將飯及麴
拌勻爲度留斐麴撒在面上至四五日

沸定翻轉再過三十日上榨壓之

上糟 造酒寒須是過熟即酒清數多渾頭
白酸少温凉時并熱時須是合熟便壓
恐酒酷過熟又糟內易熱多致酸変大
約造酒自下脚至就筆時二十四五日
温凉時半月熟時七八日便可上糟仍
須均裝停鋪手安厥毒正下砧簟所貫
壓得均乾並無澌失轉酒入甕須垂手
傾下免見濯損酒味寒時用蒿藁麥麴

国立国会図書館　タイトル『居家必用事類全集10集20巻』　請求記号 032-Ky995
ガラス使用

罨蓋温涼時去了以單布蓋之候三五日澄折清酒入瓶

收酒 上罈以器就滴恐滴遠損酒或以小竹子引下亦可壓下酒須是湯洗瓶器令淨控候二三日次候折澄去盡脚綿有白絲則渾直候澄折得清為度則酒味倍佳便用蠟紙封閉務在蒲裝瓶不在大小以物閣起恐地氣發動酒脚失酒味仍不許頻頻移動大抵酒澄得清更

滿裝雖不煮夏月亦可存留

煮酒 凡煮酒每斗入蠟二錢竹葉五片宜局天南星貫半粒化入酒中如法封整置在甑中秋冬八用天南星春夏用蠟并催葉然後發火候甑草上酒香透酒溢出倒流便更揭起甑蓋取一瓶開看酒滾即熟矣便住火良久方取下置於石灰中不得頻頻移動白酒須撥得清然後煮煮時瓶用桑葉貫之庶香氣不絕

長春法酒 景定甲子五月間賈秋壑以長春法酒一罇并方進于穆陵上欲供而輟者再李垣高忠輔任閤長兼內醫奏云願先賜臣二盞候三五日藥力效驗方可進御李因是得罪於賈適七月十三日居民遺漏脩內司救撲官兵見火勢趨和寧門李於是令預撤民屋保護太內賈謂不遵朝廷節制嗾臺臣上疏三李叩閽屢貶鄂林洲除名勒停方用

當歸　半夏
青皮　白芍藥
黃耆炙　肉桂去皮
熟地黃　白茯苓
薏苡仁炙　硃砂
檳榔　橘紅
枇杷葉炙毛　麥蘗炒
人參　木香
藿香去土　沉香
草果仁　杜仲炒
川芎　神麯炒
木瓜
五味子
甘草炙
白荳蔻仁

国立国会図書館　タイトル『居家必用事類全集10集20巻』　請求記号 032-Ky995
ガラス使用

南香　桑白皮炙厚朴薑炙
丁香　蒼朮製　石斛去根

右件各製㆓㆒洋秤㆓十錢㆒等分作㆓㆒十包㆒每用㆓㆒包㆒以生絹袋盛浸於㆓㆒斗酒內㆒春七白夏三白秋五白冬十白每白清晨㆓㆒盃午㆓㆒盃甚有㆓㆒功效㆒除濕實脾去痰飲㆓㆒行滯氣㆒滋血脉壯筋骨寬㆓㆒中快膈㆒進飲食㆒

神仙酒奇方　專醫㆓㆒攣痺㆒四肢拳攣風濕感

搏重者宜服之

五加皮㆓㆒兩并骨去土炙　紫金皮并骨去土炙　當歸鬚洗淨炙　錢

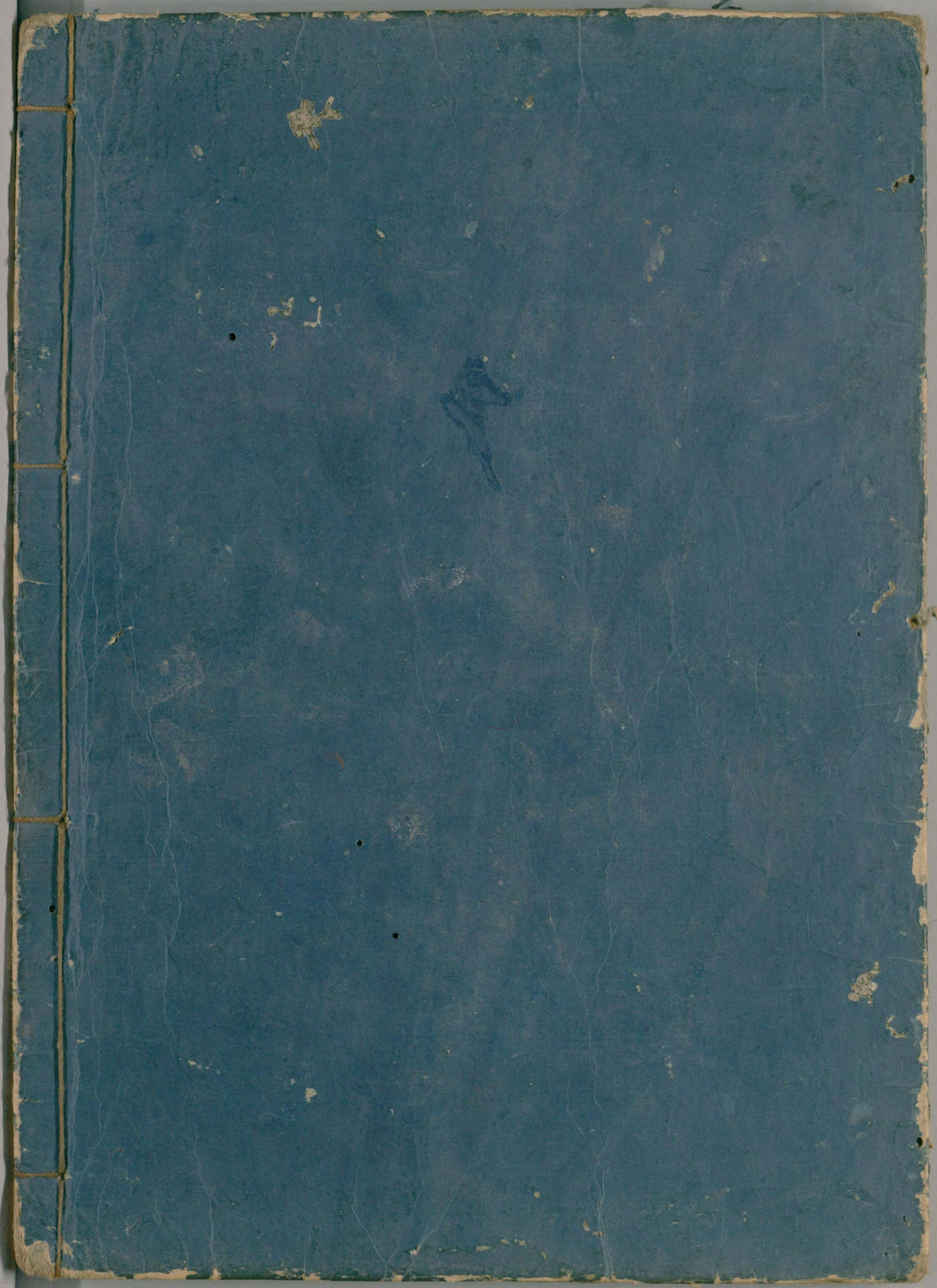
右件咬咀用酒㆓㆒瓶浸㆓㆒宿夏㆓㆒宿更用好酒㆓㆒瓶取酒㆓㆒盞入㆓㆒未浸酒㆓㆒盞每白兩盞煖服兩瓶酒盡時自有神効

天門冬酒　醇酒㆓㆒斗六白麴末㆓㆒升搗篩末好糯米五升作飯天門冬煎五升。其煎但如稀餳即得。煮頃淘乾曬乾

国立国会図書館　タイトル『居家必用事類全集10集20巻』　請求記号 032-Ky995
ガラス使用

取天門冬浸麴如常法候熟炊飯適寒温用煎和飯令相入投之夏七日勤看勿令熱春冬十日密封閉之熟榨濾每服三合再欲造地黄枸杞五加皮薑韲黄精白朮諸藥酒並進此法秋夏飯須冷下春冬須稍温看時候方下之合須九月盡三月前○又法取天門冬三十斤搗碎煮取汁依常法以作酒少少飲之潔作散服尤佳

已集十一卷終



国立国会図書館　　タイトル『居家必用事類全集10集20巻』　請求記号 032-Ky995

ガラス使用