特1
2245

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号 特1-2245

ガラス使用

致富全書卷之十一目錄

竹木部 木類多不圖中者不列

竹 松 柏 杉 槐 榆

梧桐

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号　特1-2245

ガラス使用

楊柳西河柳附
撥摑
椿
冬青
石楠

草部

菖蒲
芭蕉
金線草即重陽柳

特1—2245
2083

翠雲草
薜荔
薑
吉祥草
苔
萍

圃史卷之十一目錄

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号 特1-2245
ガラス使用

吳郡周文華舍章補次

竹木部

竹

竹幹凌青雲而直上枝葉蕭疎開色青翠風來有声東坡居士曰可使食無肉不可居無竹無肉令人瘦無竹令人俗人瘦尚可肥士俗不可医傍人笑此言似高還似癡若對此君成大噱世間那有楊州鶴竹譜所載竹類甚

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号 特1-2245
ガラス使用

詳今止就吳地所種者而次之一曰毛竹遍
身毛刺其本堅厚需用最多其葉大即青箬
取作笠及丹蓋諸用笋於初即生名潭笋味
最鮮出荊溪苕溪剡溪一帶山中過玉山人
江右東粤所產則味苦以石灰醃過方食其
味喪矣此竹非種山土不活一曰護基竹木
高大而葉粗種易盛宜於園宅故名護基四
月生笋肥而甘一曰燕竹三月初燕来生笋
故以燕名其本青細笋味鮮喜潮鹵地故喜

宜上海狹盛一名貴竹五月生笋又名五月
貴即淡竹又名五月淡可醃笋苦不可食一曰紫竹高可丈餘大僅
易茂笋苦不可食一曰紫竹高可丈餘大僅
手握相傳紹興中有商泛海阻風山下見一
僧背後有竹斬之作杖隨刃有光倏忽即是
落伽山觀音座後旃檀林紫竹又名觀音竹
可作簫笛一曰斑竹博物志云洞庭之山帝
二女揮涕於竹竹盡生斑又名班皮竹長短
大小不等可作扇边又与紫竹竝取充文房

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号 特1-2245
ガラス使用

諸具之用一名金竹幹色純黄似金一名黄
金間碧玉鞘青黄色間節或一節半青半黄
一曰方竹本方可經寸而長似紫竹種出天
台有近移至吳中亦活一曰慈竹迹異記曰
漢章帝三年子母竹笋生白鹿殿前時謂之
孝竹群臣作孝行頌李太白姑孰十詠有慈
姥行海錄曰紫雲蓋慈竹也其本叢生其色
乍秋俱乍他竹迴別冬夏俱出笋冬繞於母
竹之外夏生於母竹之内人取其慈孝名義

多植之種極易生一曰鳳尾竹高五六尺本
細葉多枝如鳳尾庭砌可植
中清玩喜瘦不喜肥宜流水及冷茶香齋百
卉志曰竹有雌雄者多笋凡物欲辨雌雄
當自根上第一枝視之枝為雄西陽雜俎曰竹六十年易根則結實枯
死沙門贊寧竹譜曰竹根曰鞭以鞭行時八
月為春二三月為秋凡百穀皆以始生為春
成熟為秋出種法須俟五月十三日岳州風

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号　特1-2245
ガラス使用

土記謂之龍生日齊民要術謂之竹醉日又
謂之竹迷日宋子京種竹詩陳他墻陰植翠
筠踈枝茂葉与時新賴逢醉日元無損政自
得全於酒人一云宜用辰日黃山谷詩根須
辰日劇筆看上番成一云宜用臘月杜少陵
詩東陵竹影薄臘月更宜栽一云宜每月本
命日如正月一日二月二日之類然諺云種
竹無時雨過便移多留宿土記取南枝凡大
暑大寒中必不活宜忌之種須堀閑溝鋤
治令熟以馬糞和泥填高尺許如無馬糞以
舊糠代之候至雨霽劇取向南枝斬去竹梢
舉以草繩移種東北角每數竿一叢以河泥
壅之勿以足踏及用鋤築實如慮風搖須作
架扶之蓋竹性向西南故須種東北諺云東
家種竹西家治她是也若生竹米滿林輒枯
法於初時擇一大竿截留二三尺鑽通其節
以大糞實之或云如欲引竹於隔離埋貍或
死貓於墻下明年筍自迸出唯聚旱筑剌或

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号 特1-2245
ガラス使用

芝蕨箕埋之土中可以障之每年冬初宜用
田泥壅根筍殼名花箬收取覆龍毛竹筍箬
外毛肉光亮質硬不卷与他筍箬異可作鞋
底

松 松之所貴不在子故不入果部

松古人呼為蒼顏史記曰松柏為百木長抱朴
子曰松之三千歲者其皮中有膠脂狀如龍
形名曰飛節芝異苑云漢末大乱宮人小黃
門上樹避兵食松柏實遂不饑餓身生毛長
足許魏武聞而收養之還食穀遂落頭白唐
玄裝法師往西域手摩靈嚴寺松曰吾西去
永佛教法可西長吾歸卧東向使吾弟子輩
知之既去其枝年々西指一年忽東向弟子
曰殁王陽矣果還至今謂之摩頂松凡松之
言兩粒五粒者粒當作鬣鬣五鬣松皮不皺又
有七鬣者三鬣松俗謂之孔雀松玉策云千
年松栢枝葉上杪望如偃蓋其中有物如青
牛青羊採食其實得長生酉陽云欲松不長

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号　特1-2245
ガラス使用

以石抵其直下根必千年方偃灌園史曰截去松中大根惟留四旁根鬚則無不偃蓋博物志曰松脂入地千歲為茯苓茯苓千歲為琥珀琥珀一名江珠今大山有茯苓而無琥珀益州永昌出琥珀而無茯苓本艸經曰松脂一名松肪味苦溫出隴西如膠者善久服輕身延年本艸曰松花名松黃廣志曰千歲老松子色黃白味似栗可食今松有三種一名剔牙松幹青而枝葉疎秀歲久未得高大種出杭州一名天目松出天目山幹短而枝葉拳折有古意紫松隨地皆有數載便可參天小時不堪觀大則結頂成林霞蔭尤妙剔牙松宜庭際天目松宜盆玩紫松宜山及墓上剔牙松食子味甘紫松取花和蜜作餅清香可口松葉隆冬不凋唯春秋二時生新葉脫舊葉生新皮脫舊皮長數尺雖微風亦有松濤種法於春分前浸子十日治畦下糞漫散畦內如種菜法或草排點種覆土二指許

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号　特1-2245
ガラス使用

搭棚蔽日早則以水頻澆秋後去棚結籬障
北面以禦風寒仍以麥糠覆樹令厚數寸穀
雨前後去糠澆之三年之後帶土移栽須先
掘一區以糞土填合水調成稀泥栽植於內
擁土令滿下水搗實勿以腳踏及用杵築次
日用裂以腳踐合常澆令溼十月祛倒以土
覆藏勿使露樹至春去之若栽大樹亦於社
前廣留根土剗去低枝用繩纏束勿使搖動
記其南北運至區處栽如前法天目松不用

糞喜背陰處紫松飄子居處即出松秧於宜
山土剔牙松最忌傷本稍以指傷皮即松脂
成溜如欲脩之即以火鉄燙止用糞泥密封
方不泄氣紫松任意脩翦大則可充柴求之
用

栢

栢一名蒼官尒雅曰栢槲也廣雅曰一名汁栢
廣志曰有續栢有計栢崔寔月令曰七月收
栢實列仙傳曰赤松子好食栢實遂居更生

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号 特1-2245
ガラス使用

今栢有四種扁栢葉扁實黃一名黃栢檜栢
葉尖實赤一名檜尖又名血栢側栢葉俱側
加掌香味清涼痛可炮湯瓔珞栢枝葉如瓔
珞側栢種重唯園圃中植之檜栢體堅難長
亦難萎扁栢易長易萎山他丘隴近相宜瓔
珞栢亦難長可植庭除僞無花有子色至冬
天愈翠春分下子清明或秋後移載大低松
栢時久可植止不宜於夏月極喜糞澆檜栢
小時可縛作盆玩亦可就其軟枝紮屏園

杉幹直葉細易長二十年後更可參天其秋古
杉
杉
材大者伐解造廚阜甚佳較勝於黃栢
杉幹直葉細易長二十年後更可參天其秋古
其色翠望之可愛江浙間最盛而徽州婺源
者質最堅紋理堅粗又名徑木自棟梁以至
器用小物無不畢需他木久生貴蛀此則性
乾燥千年不朽即浸水雨淋亦比他木遲毀
山中植者鬻價斬伐明年放火燒山驅牛耕
耨別火灰壓下土氣漸肥然後揮種今吳中

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号　特1-2245
ガラス使用

專植杉於丘墓園圃中土山曲徑亦間植之
法宜驚蟄前後斬取新枝鋤坑入枝下泥杵
堅天陰和種遇雨尤妙大者伐取亦可充用
但鬆嫩不如山中者堪施斧鋸

槐

槐葉細皮粗質菘脆非實種只取槐蔭音齊景
公種槐令云犯槐者刑傷槐者死王祐嘗手
植三槐於庭謂吾子必有興者生子王曾為
丞相六月開小花花歛亭轉花謝收取煮汁
染紙布色深黃可入茶結子至明年春盡方
落自生小槐正二月移栽墻園史曰收熟槐
子曬乾夏至前以水浸生芽和蘇子撒當年
即与蘇齊刈蘇留槐別壅不必編欄定來年
復種蘇其上三年後移植則亭亭條直可愛
別有盤槐膚理葉色俱与槐同而枝從頂生
下垂盤結蒙密如罩性難長雖百年者高不
盈丈餘植門牆外或廳署前齊整可觀不宜
種於秦林木処

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号　特1-2245
ガラス使用

榆

榆有三種黃榆青榆野榆葉俱細密色緑蘿陰該云種榆柳者爰得其蔭野榆又有沙棉二種黃榆質堅潤可作器用青榆則性劣野沙榆亦可混入黃榆而野棉榆劣更甚今園圃門牆皆植黃榆青者間亦雜之野榆唯鄉村野畔最多非特栽者各種俱有子春分下子喜肥土頻澆糞兩三年便可移栽栽時截去上枝用窠包裹下土踐實多縛荊棘以防人高旋繞搖動或云春閒牧蕘漫手撒之明年春初附地芟殺以爛草覆其上放火燒灰數條俱生留一強者三年乃移不用剔沐野榆鳥啄子出糞皆陰地即生

梧桐 梧桐不貴食子故不列果部

梧桐直幹葉箱似芙蓉而本大尔雅注栄木梧桐也豪鄂皆五陶淵明詩再尋栄本結根於茲是也或取為栄華失之矣礼記云季春之月桐始華周書曰清明之日桐始華桐若不花

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号　特1-2245
ガラス使用

歲有大寒詩義疏曰有青桐赤桐白桐白桐
宜琴瑟遁甲曰梧桐生十二葉一边有六葉
從下數一葉為一月至上採東南孫枝為
三葉視葉小者則知潤何月也王逸曰松栢
冬茂陰木也梧桐春榮陽木也風俗通曰梧
桐生於嶧山之陽嶠石之上採東南孫枝為
琴声極清麗孫枝之生於根者也唐王義
方買宅既定見青桐二株回曰此宅酬直或謂
無別酬例王曰此佳樹非他物比也召宅主
付之錢三千蓋古人喜據梧而吟也然易載
植春間種子治畦下水即生稍長可移栽宗
在春時其根甚脆不得損折地喜実不喜浮
喜清不喜濁栽背陰処方盛三月盡四月初
發芽漸放葉成緑蓋五月始花即結子八月
方可擊取葉去殻香而有味立秋之刻必脫
一葉以後漸脫至冬則一葉無存

楊柳

楊柳在々有之説文曰楊蒲柳也檉河柳也柳

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号　特1-2245
ガラス使用

小楊也通志云柳曰天蓼大戴礼曰正月柳稊不發芽也崔寔月令曰三月三日及上除採柳絮可以愈瘡張敞為京兆尹時罷朝會過走馬章臺街有柳絲垂地敞數株枝條拂云刘俊之為益州刺史獻蜀柳數株枝條拂披葉如絲縷武帝以植太昌靈和殿前常咨嗟歎曰此柳風流可愛似張緒當年陰書云煬帝自板堵引河築道植以柳名曰隋堤一千三百里毛詩疏義曰蒲柳之木二種一種皮正青一種皮紅又曰杞柳也生水旁葉粗而白木理微赤今人以為箱箧古今注曰白楊葉圓青楊葉長柳葉亦長細移楊圓葉弱帶微風則大搖一名高飛一名獨搖蒲柳生水邊迫帶似青楊亦曰蒲移亦曰移柳赤曰水楊枝勁而韌可任大用又有赤楊霜降則葉赤材理亦赤也今村居野畔俱植白楊赤楊唯圖圃中植青楊移楊及柳三種枝幹皆入畫景扦插頂帶嫩條方活然十必死其二三白

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号 特1-2245
ガラス使用

楊赤楊隨手擘折或老根着地即生發伐以
為薪有云順插為楊倒插為柳此謬語不可
信法宜臘月扦插交春犯蛙扦時削尖大頭
以利刀劈開其皮夾甘艸一片入土亦不生
炭扦喜實土浮則多凍死

檵桐

檵桐一名鼠麴葵又名蒲葵廣志曰檵一名并桐
葉如車輪有皮纏之二旬一搡轉復上生山
海經曰毓之山其木多檵八月開黃花九十
月結子蓏地即生小樹或鳥雀食子出糞牆
下亦生扦分移栽性喜鬆土先堀大穴純用
狗糞鋪底種樹入穴再用肥土填滿初種月
餘以河水間日一澆亂插亦須澆灌斜檵
縛花枝絞細繩紮竹扉圍粗繩扛樹根盆石
雖經雨不朽爛園圃中最不可缺此近吳中
又取色紫回亮者結鞋著之甚雅且不染塵
甚樹本造扉水車轂最能堅久

椿

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号　特1-2245
ガラス使用

椿樹高聳而枝葉疎乏樗不異香者曰椿臭者
曰樗俗亦呼臭椿圃中沿牆宜多植椿春采
之炙嫩葉初放即摘之淖熟點茶味絶香美
或拌塩鋪鉄篩内下燃炭火炙乾秋冬時取
出以滾水充炮其味稍遜於鮮者却可致遠
根旁出小樹春秋二分栽即活五月開花着
子落地亦出

冬　冬青

冬青枝幹疎勁葉緑而亮色狀皆如木樨隆冬
不枯故名冬青園徑排直号曰冬牆四五月
開白花氣臭花令蘂必雨花脱則晴結子田
青可以釀酒隆地生小樹移植即長性賤除
夏日隨時可移欲其盛以猪糞壅或以猪溺
灌之雖至剔痒亦轉青茂其本質細取以
造梭又一種名細葉冬青枝葉細軟乘短小
時種傍籬下密編以蔽籬眼堅久如壁

草部

葛蒲

菖蒲九節仙家所珍一名蒻歌一名菟韭一名
昌陽青葉長一二尺許葉中心有脊狀如
劒五月十二月採根今以端陽日收之其根
盤曲有節狀如馬韁大一根傍引三四根傍
根節尤密初虛軟曝乾方堅实折之中心色
微赤嚼之辛香亦澤治風溼本艸云一寸十
二節者又名鳥蒜抱朴子曰韓終服菖蒲十
三年身有毛呂覽曰菖蒲草之先生者也冬
至五旬七日菖始生故菖蒲又謂之蘭蓀援
神契曰菖蒲益聰凡俗通云菖蒲放花人食
之可長年梁太祖張后見庭前菖蒲花光彩
照灼問侍者俱不見后嘗聞之見者當富貴
因取吞之是月產武帝蕪子膽和子曲菖蒲
詩云無梟何由識簪蔔有花令婚信菖蒲令
人種此於池中端陽取根和雄黃入酒餘惟
入菜別有細葉者用尾層我盆盎中最爲清
玩灌園史載蒲種有六白金錢牛頂臺蒲劍
谷虎鬚香苗長佩花史云蒲有四種福建蒲

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号 特1-2245
ガラス使用

細長而直泉州蒲葵短而黑龍泉蒲盤繞而
粗蕪州蒲壯長而密蓋蒲性見土則粗見石
則細蕪人多植土中取其易茂今福建泉州
不可多得法當於四月初旬不論粗細皆去
泥淨翦用堅石歛屑和
種實深水蓄之不令見日半月後長成粗葉
即便修云缺初再翦半月漸深根鬚盤錯無
令塵垢相染日色相侵自然稠密細短九月
移室中不可缺水十一月用缸密蓋地上仍
以土封缸口二月初開置無風處性極畏春
風清明後始可動移方翦若石上蒲花宜洗
根澆以雨水勿見飛烟夜移就露日出即收
如患葉黃塵以鼠糞或蝙蝠糞用水灑之若
欲其直以綿裹筯頭每朝將之宜蓄梅水漸
添滋養如置几上須繫疎簾微襲日煖青翠
易生毛蟲清目最忌油污及貓喫水犯之即
爛死至根修翦於四月初八日尤妙俗云四
月八日翦蒲髮煞翦不如逐葉摘剝到根其

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号 特1-2245
ガラス使用

苗自然細直

養蒲訣

換水不換水　凡嫌水宿以一次盡去濁水添加新水仍入原水

方不洩元氣故曰換水不換水　見天不見日　見天使露雨露見日恐壯而黃

宜薄不宜分　薄頻則細而短分頻則粗而佈

則潤浸葉則腐　浸根不浸葉　浸根

四時訣

春遲出　春分出害　夏不惜　二次後十月害　秋水深　深養之水　冬藏密

四宜

春初宜早除黃葉夏旦常宜滿灌幾秋季更宜露雨露冬宜煖日避風霜

四畏

春來畏見摧花雨夏畏炎涼驟熱似湯秋畏水根生垢膩冬寒充畏雪風霜

芭蕉

芭蕉漢書注一名芭苴廣志曰一名芭苴或云甘蕉蓼如荷葉大如垂斗葉廣尺長丈許有

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号　特1-2245
ガラス使用

角子兩仁相抱皮色黃白味似葡萄甜而脆
其莖解散如絲績以為葛謂之蕉葛雖脆而
色黃白不如葛之赤色也出交趾建安南州
異物志曰甘蕉草類望之如樹大者一圍花
大如酒杯秋色如芙蓉著莖枝根似芋大者
如車轂凡三種一種子大如手拇指長而銳
似羊角因名羊角蕉味最佳一種子大如雞
卵似牛乳遂名牛乳蕉味微減一種大如藕
長六七寸秋正方最下也取葉以灰練之如
絲可績梁沈約甘蕉詩曰抽葉固盈尺擢本
信兼圍流甘擁椰實翦繏冠綈衣唐僧懷素
善書貧無紙嘗於故里種芭蕉以供揮灑本
草圖經蕉生花實即成甘露丘文莊公群書拾遺
載中炁毒用白蕺荷柳子厚在柳州種之蓋
亦不知為何物也梅堯臣江志曰白蕺荷即今
甘露者之本草其秋性正同或因袁安臥雪
圖有雪中芭蕉遂謂蕉能踰寒而不知實畏
寒性至霜降即用稻草密裹不致凍萎來年

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号 特1-2245
ガラス使用

方莖長尺餘宜向陰避風處不喜糞性愛燥故於兩廣山中独盛遍地芭蕉皆生甘露民間取以和飯以喂小孩服其甘甜也

金線草

金線草俗名重陽柳草類萱紅葉田甚長不盈尺重陽時吐枝生紅花附其枝上花甚細雅山志云金線草一名蠅殼蔓葉田如蠅殼蔓生節間有紅線長尺許或生巖石上乎井池边性亦寒凉治湯火瘡最効

翠雲草

翠雲草以其葉青翠似雲故名止可供玩而無香非芸草也太倉志云翠雲草生陰濕处滿砌如連錢青翠可愛即此種法用旧草鞋浸羹坑透溼拐起曬乾再浸再曬屯数次將石壓平安放草側待其蔓上生根移栽別处方盛卅方取其汁治五疸極効將水洗淨搗爛絞汁每日用滾酒兌下

薜荔

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号　特1-2245
ガラス使用

薜荔被薜荔帶女蘿注薜荔無根緣物而生

本草云在石曰石鱗在地曰地錦繞叢木曰

長春藤又曰扶芳藤又曰龍鱗薜荔即今所

謂巴山虎是也冬間種牆邊攀援而上兩三

年大盛霾陰如傘蓋夏月垂蛇多宿叢处在

樹者傷樹亡不能長其藤則漸大

蓋

蓋即千年蓋葉闊叢生深綠色冬夏不枯又名

万年青吳中家々植之以盛衰占興敗有造

房治壙諸吉事連根葉取置頂上以為祥瑞

結姻聘幣翦綾綢肖千年蓋与吉祥草及葱

松四秋為供盆中大小不一種法宜於春秋

二分時分種尾盆置背陰処四月十四俗言

神仙生日删翦旧葉拋棄子通衢令人踐踏則

新葉發茂盛則再分喜加肥土澆用冷茶

吉祥草

吉祥草似萱而小四時蒼翠不凋九月開小花

内白外紫如瑞香即武志云吉祥草生泉石

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号　特1-2245
ガラス使用

中馮志謂葉如鹿葱而小然此草微有莖葉
皆附莖而生非如鹿葱葉出於地也考本艸
亦有此名謂其味甘温無毒主明目強記補
心力生西国胡人移來第未知即是此否西
湖遊覽志云吉祥草蒼翠如建蘭而無花不
藉土自活涉冬不枯性極喜溼今人多植庵
盆置几案間日無缺水則葉茂色益鮮哉不
擇時若乱植土中不見其趣王元章詩云得
名良不惡瀟灑在山房生意無休息存心固
久長凡霜徒自老蜂蝶爲誰忙歲晚何人問
山空莫雨荒

苔

苔生陰溼処尔雅曰蕈石衣也說文曰苔水衣
也古今注曰苔或紫或青一名円解一名綠
錢一名綠蘚凡土記曰名髮水衣也青綠色
皆生於石迹異記曰苔錢亦謂之澤蒌又名
連錢草南人呼爲姤草本艸云一名昔邨一
名鳥韭一名天韭一名垣衣一名鼠韭在屋

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号　特1-2245
ガラス使用

曰屋游屯苔在地上謂之地衣在墻垣謂之
垣衣晉武帝時植梨園叙夔苔亦曰金誓又
曰夜明苔拾遺記云晉梁國献金誓色如金
若螢火聚投水中夔延波上其光射目如火
乃於宮中穿地百步以聚苔或貯漆硯中照
耀滿屋著衣則如火光名曰夜明苔宮人有
幸者以金苔賜之今園圃中花壘石砌及盆
盎放喜緑苔點綴或春時從他処移栽或用
米泔水澆則盛梅杏諸樹生苔班有古趣

萍

萍一名水華一名水簾生雷沢尓雅曰萍々也
無根浄水而生其大者曰蘋本艸曰味辛寒
治暴熱丹癢下水氣勝酒烏髭髮久服輕身
紫背者能治疝瘕春末夏初池沢中受雨水即
生瑣碎錬云柳絮落水経宿為浮萍隨風移
動色緑亦緻園林之景交冬自消如養魚別
処生即食盡無遺也

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号 特1-2245
ガラス使用

致富全書卷之十二目錄
蔬菜部
枸杞
甘菊
五加皮
椒
萬苣
芡白
茄

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号 特1-2245
ガラス使用

蘿蔔 胡蘿蔔附
芋
山藥
紫蘇
薄荷
薑
韭
葱
蒜

菜
芥
莧 馬齒莧附
菠薐
芹
瓜豆部 豆類甚多入五穀者不列
王瓜
生瓜
甜瓜

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号 特1-2245
ガラス使用

絲瓜
冬瓜南瓜甘瓜附
瓠即胡蘆葫蒲附
蚕豆蛾豆附
毛豆
豇豆
刀豆
扁豆

蔬菜部

枸杞

枸杞尔雅曰杞枸
夔茹徵苦壼似　子
益氣本草云一名根杞一
一名羊乳一名却暑一
毋杖味苦寒根大寒子微
寒服之可輕身
名地輔
名西王
無刺者是

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号　特1-2245
ガラス使用

其亞葉補氣益精除風明目堅筋骨補勞傷
陰陰道久食令人長壽

枸杞當用梗皮地骨當用根皮子當用紅実
諺云去家千里莫食枸杞言其補益強盛無
所為也和羊肉作羹和粳米煮粥入葱豉五
味補虛劳尤勝南征多枸杞村人食之多壽
潤州大井有老枸杞樹井水益人名著天下
其性与乳酪相反凡山中皆有之老本虬曲
可愛結子紅熟今若緻其葉初萌取炙熏

茶甚美吳中好事者植盆中為几案供玩

甘菊 雖有色香不足供玩故不入菊類

甘菊莖紫氣香味甘委齋百井志云可作羹春
月採之亦有花重陽時採以泛酒陸龜蒙採
杞菊春苗以供左右拆寒固作杞菊賦冬月
鋤地成隴以壞糞澆之次年穀雨前後分秧
栽時摘去長根種不宜密用河水澆活至黃
梅雨和糞再澆三四次方茂立夏至芒種一
月內亦防菊虎為害深秋摘花去心蒂以熟

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号　特1-2245
ガラス使用

塩和之再入橙瓤或香橼瓤甘草屑共作陽
用沸水充唆極清香解酒或止将花雜曝乾
泡湯飲亦可或摘菊頭和糟露作餅最有香
韻

五加皮

五加皮蜀中名白刺韌陶隱居云釀酒主益人
又異名曰金塩王屋山人曰何以得常久何
以食蓄金塩毋又曰寧得一把五加不用金
玉滿車譙周異物志曰文章作酒能成其味
以金買草不言其貴文章草即五加皮也本
草曰五加五車之星精也性喜肥春分移栽
秋分後扦亦活今吳中園圃圩基籬落並植
之清明時葉方芽未放摘之塩淳熏乾翠色
欲滴釀酒香烈

椒

春秋運斗樞曰玉衡星散為椒尔雅曰櫻大椒
也本草曰椒味辛熱有毒主心腰冷氣除濕
痛壯陽療陰汗縮小便開胸理通血脈潤髮

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号　特1-2245
ガラス使用

明目殺鬼蛀虫毒及魚蛇毒久服輕身延年
又能敵穢凡感楊梅瘡毒者食之俱能消解
烹解入調和能殺腥氣性寒鱗鱶相反多食
令人乏氣十月勿食赤色者能閉口者殺人
喜栽陰処宜壅河泥若糞過則葉焦死四月
開小花五六月摘青椒入塩及醬作肉最
有風味

萵苣

苣數種有苦苣有白苣紫苣皆可食苦苣野苣
也又名萵苣白苣葉有白毛嶺南有之異地
無此唯植野苣以供厨饌所謂萵苣也本草
曰味苦冷微毒補筋骨利五臟開胸膈壅氣
通經脈止脾氣令人盡白聰明少睡產後不
可食令人寒中小腹脹痛六月收子八月下
種十月分栽冬間以濃糞澆七八次培壅二
三次三月起土削皮和塩入麪器切作片點茶
或入醬作蔬或同雞肉煮作羹皆有鮮味

茭白

茭白一名雕胡古人有作雕胡飯者本草云味甘冷去煩熱又云主五臟邪气腸胃癇熱心胸浮熱止消渴利小便多食令人下焦冷發冷氣傷陽道不可同蜜食令人泄精清明前分秧每科四五根插蒔水田内或池沢边不用澆灌逐年移之心不黑若犯鉄器則變為黑四五月取葉裹角黍五六月茭白甚盛取以和羹可生啖唯糟食醋食味佳

茄

茄一名落蘇几三種或青或紫或白紫為上青次之白為下又有两秋或夫長如牛角或渾圓如小瓜夫長者鬆嫩渾圓者四五月生花即結實晚者六月始生九月尚盛豎高二三尺隋煬帝名茄子為崑崙紫瓜昔蕃遵為吳興郡主簿前種白莧紫茄以為常饌種法九月間劈子潤潭曝乾藏之至春布種以糞水頻澆常令潤沢生葉有蟲每晨去之合泥移栽但性畏日炙須有雨時或

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号　特1-2245
ガラス使用

夜間栽之栽宜稀密得勻太密難長太稠則
日曝土熱易萎夏天日洗水地宜肥瘠則
少結一云種時初見根處拍開搗硫黃二錢
以泥培之結子倍多其大如盞味甘而脆益
人或候花開時取葉布過路以灰圍之結子
加倍謂之嫁茄或於晚日種莧真傍同澆灌
之茄莧俱茂作羹或燒煮充素饌或醃或醋
或醬或糟或灰小者浸苦辣食俱佳而糟辣
二種尤善唯吾蘇各邑得此法糟辣甚宜曉
茄有劍取茄蒂風乾藏朝和菜花乾食名安
樂菜

蘿蔔 胡蘿蔔附

蘿蔔一名土酥委齊百卉走回真葉謂之薾菁
又名蔓菁形似萊可生食味微辛刻夢得曰
三蜀之人呼蔓菁為諸葛菜王龔善當度子
弟不許仕官為羊止令種火田玉乳蘿蔔壺
城馬面萊可致千緡東坡詩中有蘆菔根尚
含曉露清蘿白蔓菁實有二種種宜春食於

夏其莖紅者爲蘿白種宜秋食於冬其莖白
者爲蔓青本草曰蘿白味辛甘温無毒煮食
下氣消穀去痰癖止咳嗽制麵毒搗汁服主
消渴治肺痺祛止血消血与地黄何首烏同
食令人髮白子名萊菔治喘嗽下氣消食以
衝牆壁蔓青味温無毒主利五臟輕身益氣
子祛明目每子一升可種甘畦先用熟糞勻
布畦内仍用生糞和子撒種以疎爲良密則
芟之帶露勿鋤犯則生蟲或云以宣州大梨
刳去其核留頂作蓋如甕子狀納蘿蔔子以
頂蓋之埋於地中候梨乾或爛取出合種州
實如梨而且有梨味矣起洗淨以刀四破
之或塩或醋或糟或用塩汁浸蒸曝作乾俱
可啖或酒煮作饌或肉和作羹菹亦相宜別
有一種紅皮鮮如血染毘陵間有之京口以
上則遍地矣蘡松嘉湖間絶無人偶携以
水漬之爲玩

胡蘿蔔秋如錘柄有二種一種出江南正黄色

上下相等長可八九寸
上細下粗長僅四五寸味甜本草曰味甘平
無毒主氣利腸胃穜宜潮沙地六月下子七
月分栽七月下子八月分栽喜糞澆九十月
起土和羹或切段或界絲曬乾或長條線
穿挂簷下風乾食有風味

芋

芋名土芝一名蹲鴟芋數種叢生有水芋有旱
芋大者為魁小者為子芋荒年可以度饑本草
曰芋味辛平有毒主寬腸充肌膚滑口久食
令人虛勞無力冬月食之不發病紫芋毒少
青芋毒多野芋殺人廣志曰君子芋大如斗
魁青蹲芋淡善芋大如瓶亦子葉如撒蓋緗
色紫莖孝經援神契曰德至中牧莒芋
米均曰莒亦芋凡土記曰博士芋蔓生根如
鴛鴨卵莊子徂徠山賦芋杜詩園收芋栗苹栗
果木也誤以為芋非唯相傳昔人有擁爐煨
芋詩深夜一爐火渾家圍坐煨得芋頭熟

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号 特1-2245
ガラス使用

天子不如我則此品可當南面王樂豈独禦寇哉有老僧築芋為墾以度山歲人多賴之種法先擇善種於南簷堀坑以鼈糠舖底將種放下用稻草蓋之至三月間取埋肥地苗發數葉移栽近水處區行欲寬尺則遍風芋本欲深尺則根大壅以河泥或用灰糞霜降捩葉使液歸根其中所種最大無過茶甌粵東西則有大至十斤者如民火炙亦佳小芋叢生大芋身俗呼芋娘和雞肉煮及烹素饌皆堪啖

山藥 香蕷唐花生附

山芋一名藷薁暄雜錄曰山芋本名薯蕷唐代宗諱豫改名薯芋宋英宗諱曙遂名山芋本草云一名山芋秦楚名玉延鄭越名土藷一名脩脆一名兒草黑苑云堀取山芋煞然則獲唱名便不可得植之者隨所種之物而冢之兩廣山中最多有重至二三斤一條者種法先將肥地鋤鬆作垅栝取美種竹力切

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号　特1-2245
ガラス使用

陡約二寸許卧排種之覆土五寸許旱則以
水澆之如欲壅培勿犯人糞須以牛糞及用
麻粗既生苗蔓以竹扶之或云霜降收子種
之亦得若以足踏根亦如之古稱最大者曰
天公掌次者曰独眷羊今吳中所種賞遠曰
濟寧近曰嘉定嘉定雞小於濟寧而味更甘
香他土種者皆不如也
香蕷味淡甘大者如雞卵小者如彈丸種法
二月用極鬆地掘土成溝入種用雞糞灰蓋
蓋覆則發蔴以竹刻之十月起土煮數滾食
士庶家俱用點茶
落花生藤蔓莖葉似扁豆開花落地一花就
結一果其秧与香蕷相似亦二月内種喜鬆
土用隔年肥灰壅宜栽背陰处秋盡冬初取
之煮食味甚甘美人所珍貴若未經霜則味
苦雞入口与香蕷山菜俱出嘉定瀕海之地
有佳
紫藕白藕附

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号 特1-2245
ガラス使用

紫蘇莖葉俱紫嗅之有香本艸云味辛甘温無毒解蟹毒主下氣除寒中腹脹滿開胃下食止腳氣通大小腸煮汁飲之二月下子四月分秧初種先澆河水俟活澆糞水不可用濃糞十月收子伏天擣其葉入梅醬頃刻紅如染血搾山曬乾拌糖名梅蘇凡糖醋蜜梅及糸薑諸蔬品皆需之十月收子

白蘇莖葉俱淡綠色稍法与紫者同其性喜糞須頻澆只收子味淡而鬆脆作糖纏食佳別有野蘇研取煎湯鹽浴亦有香氣子細而黑不可食亦無用

薄荷

薄荷一名薄荷本草曰味辛苦主傷頭腦風發汗通利關節及小兒風涎驚風壯熱乃上行之菜病新癒人食之令虛汗不止猫食之即醉出吾郡学宮前城中有卧龍街而郡学為龍首故又名為龍腦其香味

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号 特1-2245
ガラス使用

較他処産者果勝法宜於清明肉取旧根発
芽者不甚喜肥止用清糞澆三四次小暑後
斫青頭亦可泡湯曬乾充物或作糖纏或入
糖蜜脆梅或澆糟成片名薄荷糖皆缺佐酒

薑

薑苗高三尺葉似箭竹葉而長両々相對苗青
根黄而無花実論語註曰通神明去穢悪晏
子復曰薑性到老愈辣本草曰生薑味
辛甘氣微温去皮則熟留皮則温主傷寒頭
痛鼻塞咳逆上氣止嘔吐入肺開胃益脾散
風治痰嗽無病人夜不宜食蓋夜氣宜靜而
薑能動氣故耳乾薑味辛熱温無毒主胸膈
欬逆止腹痛霍乱脹満温中種法宜於三月
耕熟肥地作畦種之隴闊三尺以便澆灌培
以蚕沙或将灰糞壅之待芽發擇去老根上
作矮棚以防日曝秋社採之遅則漸老成絲
矣小雪前後将種曬乾堀窖藏之裹以糠粃
免致東損来春種之其利益倍該云養羊種

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号 特1-2245
ガラス使用

薑子利相當早採剝白醋食極鮮或醬食可
接新老薑和羹佐解腥氣
韭

韭叢生葉細而長近根処白圓
趙爾雅山韭荅曲礼韭曰豐本棼齋百弁老
曰韭是菜鐘乳昔南史周顒清貧終日長蔬
王儉謂顒曰卿山中何所食荅曰赤米白鹽
綠葵紫蓼文惠太子問顒菜中何味最勝曰
春初早韭秋末晚菘本艸曰韭味辛微酸氣
温性急無毒不可与蜜同食婦心安五臓除
胃熱下氣補虚充肝利病人宜常食冬月用
根研汁飲之下瞞間瘀血小兒初生灌之即
吐惡血一生少病未出土時為韭黄食之滞
氣令烹饌中多用之種法有用韭子於二七
月間先鋤肥地成壟其土須極細以碗合地
上作範布子範中用灯把蓋将水浇溼上覆
乾灰不可渇水候出為度有種根宜於八月
種後須用河泥壅四圍冬間土凍培之尤妙

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号　特1-2245
ガラス使用

正月上辛掃去陳葉以耘耨起下水下糞高
至三尺然後翦之至冬移根藏地窖中培以
馬糞氣煖即長其葉黃嫩謂之韭黃又名溫
韭又名韭芽唯崐山四明者味絶勝價亦貴
百里外便難得視為奇品和醬与生肉用炙
作皮煠熟名韭餅味極可口

薤似韭本艸曰味辛苦氣溫無毒主金瘡久敗
諸瘡中風寒水腫生搗熟塗之与蜜同搗塗
湯火瘡甚効悕心去水氣利病人止久痢冷
泻齊田横門人為薤露之歌曰薤上露何晞
明朝還復落稽法与韭同二三月種每尺一
本葉生則鋤

葱

葱凡四種山葱胡葱入菜東葱漢葱可食似蒜
能消五穀本艸曰味辛溫無毒主傷寒寒熱
頭痛如破發汗中風面目浮腫無喉痺不通安
胎利五臟悕目除肝通利大小腸久食昏人
神忌与蜂蜜同食能和羹又名和事草種不

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号　特1-2245
ガラス使用

拘時先去心臟密排種之雞糞培壅或以羊
糟耒春移栽

蒜

蒜即大蒜因別有一種小蒜故以名別之五代
宮中呼爲齏香草花中水僊酷似其形六朝
人亦号水僊爲雅蒜本艸曰味辛温屬火有
毒主散癰腫蠆瘡除風邪毒健胃善化肉破
令氣爛痰癖辟瘴氣蠱毒蛇虺溪毒治中暑
霍乱轉筋腰痛温水送之鼻衄不止搗塗脚
心止即拔去独子者佳八月初鋤地成隴逐
瓣分排栽二三寸一科糞水澆之葉嫩長摘
以烹腐或和羹俱佳搞去復生三月臺苗採
可和肉或醃食亦爽口氣臭惟蒸熟作乾則
臭去味甘四月立夏以醋浸之經
年食乃佳或搗汁入醋澆名首魚或和蔗醋
入塩菜名蒜菜味亭烈

菜

菜四時皆有種類特異總謂之疏有疏通之義

焉食之則腸胃宣暢而無壅滯之患春曰春
菜又名白菜本艸曰味甘溫無毒主通利腸
胃除胸煩解酒毒八月下子十月分種二三
月起食夏曰菘菜本艸曰性味与白菜畧同
然多食小冷二月下子三月分種四五月起
食秋曰蔡菜又名秋菜王摩詰詩東園露葵
朝折灌園史曰蔡能衛足為百菜最又云凡
搗心須露解該曰觸蔡不搗蔡白中不爛韭
是也本艸曰味甘寒無毒治五臟六腑寒熱
瘧痩五癃利小便療婦人乳難四月下子五
月分種七八月起食種於秋起於冬則為冬
葵早冬者家人戶人醃藏過冬曰藏菜此有
百二種一名箭稭菜稭長潭而白葉少一名
苑菜相傳種出天竺国故以苑名稭扁短而
青葉多食有香味較勝箭稭性各不同箭稭
宜燥土苑菜宜濕地二種俱七月下子八月
分栽冬前起醃方佳若經霜則皮脫塩菜宜
先曬半日洗淨入塩箭稭塩多苑菜塩少醃

過即以石壓缸内冬至煎汁上鐔晚冬者曰
蹋菜愈經霜雪其味愈甜止宜烹饌九月下
子十月分栽春盡收子搾油以供一歲烹飪
燃燈之用者曰油菜九月下子十月分栽春
初発菜心即生花未花時摘心以和羹或醃
或糟但甘鮮心可摘一二次後生長二月間
黄花如鋪錦騷人韻士都攜酒賞之有摘花
淖熟曝乾憂閒作素饌或拌醬炙肉尤妙栽
法畦種為上先將熟糞和土寸許耙耧令熟
用水澆潤然後下子以足蹋之後覆糞土深
如其下既生三葉晨夕澆之時々不可缺糞

芥

芥多種有晉芥黄芥紫芥白芥白芥似菘有毛
味方右傳季氏介其辨雖謂揚芥子播其羽也
本竹曰味辛温無毒歸鼻主除腎邪氣利九
竅明耳目安中久食温中多食動氣生食発
冉石子治凡腫毒及痲麻痺醋研傳之攙損瘀
血腰痛腎冷和生薑研微煖塗貼心痛酒醋

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号 特1-2245
ガラス使用

服北方種者葉根大如蔔味佳南方所傳葉
種於土不相宜比之南種僅稍勝八九月
下子九十月栽種喜濃薰頻澆冬盡宜窖收
培根春間取其心作菹或取全本入塩霍乾
其色碧翠或再和茴香椒末蘿蔔片名蓊菊
菜俱有氣味其子以水浸片時用醋同置
石盆內久研成漿絞出名芥辣澆雞鴨及緜
粉切麵素饌內啖之胸口堵俱爽子須隔年看
佳或用磨擂或不入醋不絞查法不得法藏
貯甕瓶可越數日用韭菜塞口不致出氣變
味

薑 馬尾薑附

薑有數種赤薑白薑紫薑紅薑又有人薑糠薑
鼠薑惟人白二種入菜餘皆作蔬茹本艸曰
味甘寒無毒通九竅散疣贅益氣輕身利大
小便多食動風令人煩悶冷中損孕婦胎不
可与鷺同食以葉裹鷺甲層置土中悉化
成鷺八月收子二月初旬下種先鋤地成壠

將子拌細泥向撒用濃
煮食老則無味
馬蓮菜一名五行叶以葉
子黑而得名也其葉似豆瓣故吳俗又呼為
醬瓣叶本叶曰味酸寒性滑節葉間有水銀
服之長年頭髮不白毛目盲白翳利大小便
止渴殺蟲去寒熱破癥結塗白禿瘡生春時
自発遍地有之不需人力播種
菠薐菜

菠薐外国種莖微紫葉圓而長綠色本叶曰性
冷微毒利五臟通腸胃解酒毒北人多食肉
麪食此則平南人多食魚鱉水米食此則冷
不可多食冷大小腸發腰痛令人脚弱不能
行服丹石人食之佳刘禹錫嘉話錄云此菜
来自西域頗稜國誤呼菠薐藝苑雌黃亦云
灌園史曰鐘謨所嗜名雨花菜四月收子八
月下種喜肥細土栽宜高阜仏和麥煮尤香

芥

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号　特1-2245
ガラス使用

芹一名水英委齊百卉志曰芹楚葵也字亦作
靳生水中有二種荻芹取根白色赤芹取莖
葉堪作菹嵇叔夜曰野人有快曝背而美芹
子者欲獻之至尊雖有區區之意亦已陳也
本艸曰味甘平寒無毒主女子赤沃止血養
精保血脈益氣令人肥健嗜食治煩渴令大
江灘蘆葦肉雜出有長至五六尺者南京城
外往々栽之水田園圃惟置根種於池沃性
爰肥土不可缺水清明前發苗摘取入鹽點

醋食佳

瓜豆部

王瓜

王瓜蔓生秋長而圓礼記曰孟夏之月王瓜生
今有青白二種白者曰早王瓜四月即結青
者曰晚王瓜五六月結俱宜嫩摘老則色黃
故又曰黃瓜本艸曰味苦氣寒無毒主消渴
內痺瘀血月閉寒熱酸疼益氣愈聾療諸瘕
氣熱結黃疸散癰腫留血止小便數遺不禁

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号 特1-2245　ガラス使用

種法宜於臘月鋤土極細成壟春分内作溝
以瓜子勻排用榮灰密蓋再用稻艸横鎮將
河水遍灑逕透為度每晨又灑候出。止即
澆糞水未出不可經糞瓜味淡而脆。切片
點薑醋或拌肉食糖醬皆可

生瓜

生瓜亦蔓生形似王瓜稍長大亦有青白二種
白者色類扁蒲青者色類田雞又名田雞瓜
六月採取種法亦与王瓜同半破塩浸入醬
為醬瓜可作虀或塩浸曬乾為白瓜點醋食
或生切片曬乾浸薑醋或拌糖醋俱堪吃

甜瓜

瓠瓜亦蔓生形似扁六稜皮有青白二種味甘
青者較勝中有汁浸子飲汁更甘本艸曰味
甘寒有毒止渴除煩多食令人虚下部脩痺
生磨動宿冷發虚熱破腹裏山田間村出者
為最候其在蔓上熟者味解美今園人懶偷
児多預採以草籠熟則味失矣種法与王瓜

同小暑後方熟生時採之亦与王瓜同用肉
稍厚或錢空入生瓜先青椒薑絲砂仁掩蓋
投醬肉治八宝瓜味佳別有一種名蒜同瓜
形但有三寸而長六七寸色青綠有稜其肉
不似甜瓜之酥而味清香為絶勝唯田明出
他土栽之不生又有一種名金鴛蛋狀類鴛
卵而色純黃亦有稜嘗味与甜瓜同

綠瓜

綠瓜一名天羅絮一名布瓜花黃結瓜深綠色
有紋而長有長至二三尺者本草曰性冷解
毒瘡瘡及脚癰燒灰傅之粥鍋内煮熟同薑
醋食佳或同雞鴨猪肉炒食枯者去皮及子
用瓤滌器性賤易生不擇土二月中下子即
出亦搭架引藤今上架方用糞水澆四五月
至七八月尚生結霜降後收子和糞亦香灌
園史曰種後劈開近根嚴銀硃少許以泥培
之瓜瓤紅鮮可愛

冬瓜 南瓜 北瓜 附

冬瓜皮上有霜有大三尺圍長四五尺者本艸
曰味甘温無毒治小腹水脹止渇除煩消胸
滿解魚毒性走而急欲輕健則食之欲肥脾
則勿食二月下子即出頻澆糞一生花則不
可再澆六月則所生瓜皆爛六月最盛如此
和羹可啖唯入鱠鱸味更相宜

南瓜紅皮如丹楓色北瓜青皮如碧苔色秋皆
同稍扁有稜如甜瓜狀種法与冬瓜同時其
藤喜緣屋上或一科而生石校則基家主大
福故人種之者少味亦庸劣多食発暗疾食
物本仲永不載

瓠扁蒲附

瓠即葫蘆詩經曰幡幡瓠葉采之烹之月令仲
冬行秋令則瓜瓠不成莊子魏王遺我大瓠
之種註言護落無所不容也昔齊惠王有五
石之瓠亦彫好飲酒以壷瓠杭皮為敝委齊
百卉志曰匏亦瓜也一曰匏蔓葉大盈尺実
青白色大尺圍長二尺許有毛本艸云瓠味

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号　特1-2245
ガラス使用

苦寒有毒主面目四肢浮腫下水多食令人
吐葫蘆味甘平無毒主消水腫益氣利氣与
葫蘆實有別今吳中皆呼為葫蘆唯圓扁如
石榴者名盒盤葫蘆上細下墜者名長柄葫
蘆上尖中細下圓如兩截者名摘頸葫蘆又
名茉葫蘆谷種摸大小不一種法掘坑深五
尺許以麻油及爛牛糞填底令各一重棟子
十顆種着糞上待至蔓長作架引之棟取漁
者兩莖相貼用蔴纏合各陳一頭莖院相着

如前再貼如是數次併為一稈結子之後摘
棟留一大者別有累瓢法研碎芥辣以筆畫
之其処不長儭如刻成此細頭者用之欲令
栁曲切開藤根嵌巴豆肉一粒在肉兩三日
後葉盡癟瓢亦柔軟隨意挽結作巧以線
縛定取出巴豆隨即甦活遂成結瓢此長柄
者用之或將瓢子種傍籬笆兩边去皮合繫
一壺待長切斷瓢根令牝雞冠結瓢紅色謂
之仙瓢回高者嫩可作羹或刻取再綠隨回

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号 特1-2245
ガラス使用

旋轉相續不斷曝乾和雞肉煮更有風味摘頭者不可食

扁蒲亦青白色貿似葫蘆上帶尖小以下漸大形多彎者秋初收子冬晝鋤地淺鬱二月再鋤移潭下種每潭入子二三粒即蓋薄土以防雨淋四月採作羹味不甚美

蚕豆

蚕豆殼似蚕故名子青白色畢有清明開花至夏子綻脫者穀雨開花芒種子純種出雲南

傳來者子扁圓如手指味甘小者名黃豆稍細味亦淡本艸曰味温氣微寒主快胃利五臟種法宜於八月秋鋤地九月初打潭下子十二月土凍用乾草薄蓋立春撤去將棵旁土鋤鬆苗自長大不須澆灌採豆後收莖拌河泥最肥麦地高田俱可種青時採剝淖熟食甚佳然須圃內生者為鮮街頭市賣則經日趁箔食無味候枯收子曝乾勿食亦香高阜处多枯採以斗石易價即作豆種

豌豆莢酷似決明而子同如蕎豆以小兒喜啖
又名豌豆莢俗又呼蠶豆為大豌豆為小
豌本艸曰味甘平無毒主調順榮衛和中益
氣種法同蚕豆採食亦同時煮湯甘鮮香美
毛豆 黄豆紫羅豆黑豆菜豆赤豆
俱穀類圖中雖在蔬不入史
毛豆殼子俱青殼有毛又名青豆本艸曰味甘
平無毒主救患氣止痛逐水除胃中熱下癆
血解菜毒生食令人吐嘔專種早晚不同自
四月至八月相續不絶唯以子大而甘為佳

種二月至四月皆可鋤地下子不澆灌自生
長但種豆則地瘦栽他物不茂青豬和羹汆
入水燒熟去殼啖味俱佳鮮或剝子加塩水
淖滾撈起鋪鉄篩內下燃炭灰火炙乾名青豆
點茶或入果盒俱佳秋枯收子作種

紅豆

紅豆細長如裙帶又名裙帶豆莢色有青赤二
種帶莢食種与扁豆同時而生豆別畧於扁
豆蔓不甚長以籬竹三五搭架引上即生喜

地黄糟浇薑採薄點薑醋或油拌或和雞肉
羹俱佳秋枯收種青莢者子黑赤莢者子紅
亦有黑青煮啖可作豆砂為籠炊餡有和白
米烝飯亦香可食

刀豆

刀豆莢扁長似刀青色子扁細九豆俱食子唯
紅豆与刀豆連莢食而刀豆味全在莢穅子
引蔓生採俱与紅豆同時同法摘取醬食味
味佳本忤不載或有用以和羹不如醬者

扁豆

扁豆蔓生一名沿籬豆又名羊眼豆莢形扁而
色青子有白紫二種早者六月開花結豆晚
者七月方生白花白豆紫花紫豆白者呼為
白扁豆其質味香嫩勝於紫豆本忤曰味甘
微温無毒主和中下氣治霍乱吐痢不止殺
一切忤木及酒毒花主女子赤白帶下乾末
米飲和服之葉主霍乱吐痢不止別有一種
五六莢聚生忤如龍爪名龍爪豆散色淡白

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号　特1-2245
ガラス使用

特1
二
2245

子則無異清明內鋤地下子出長三四寸即
以竹引蔓再長用竹木搭架透風處多生自
出後至結子無時可缺冀如天暑久旱宜先
澆水溼地然後澆糞有黃葉蘚之摘豆煮湯
湯与豆味皆香美此夏月菜圃中第一品也蒸
食雖無湯豆味尤佳剝豆薰乾或俟深秋枯
採炒食或收貯至冬春先以滾水炮去子入
糖霜水煮熟點茶俱極可口

圃史卷之十二
大尾

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号 特1-2245
ガラス使用

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』 請求記号 特1-2245

ガラス使用