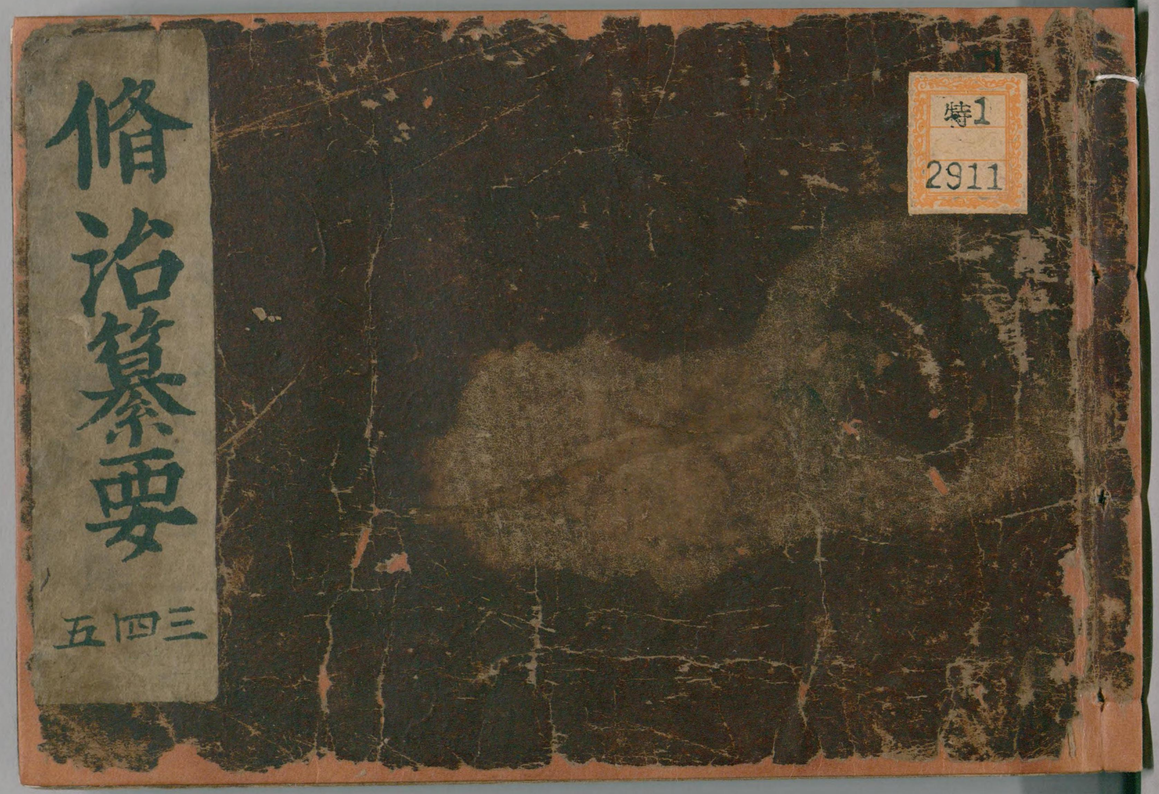

国立国会図書館　タイトル『新添脩治纂要 5巻』 請求記号 特1-2911

ガラス使用

新添脩治纂要巻之三目録

菓部

一 杏仁（キャウニン）
二 烏梅（ウバイ）
三 白梅（ハクバイ）
四 桃仁（タウニン）
五 大棗（タイサウ）
六 木瓜（モククワ）
七 山楂子（サンザシ）
八 棟蕾（レンライ）
九 酸榴皮（サンリウヒ）
十 陳皮（チンピ）
十一 青皮（セイヒ）
十二 枇杷葉（ビハヨウ）
十三 橘核（キツカク）
十四 楊梅樹皮（ヤウバイジュヒ）
十五 胡桃（コタウ）
十六 橡實（シヤウジツ）
十七 龍服肉（リウガンニク）
十八 松子仁（セウシニン）
十九 檳榔子（ビンラウジ）
廿 大腹子（タイフクシ）
廿一 大腹皮（タイフクヒ）
廿二 蜀椒（ショクセウ）

国立国会図書館　タイトル『新添脩治纂要 5巻』　請求記号 特1-2911

ガラス使用

一 柏子仁
二 側柏葉
三 松脂
四 桂辛夷
五 沈香
六 丁香
七 丁香皮
八 檀香
九 紫檀
十 烏藥
十一
十二

木部

十三 沒藥
十四 騏驎竭
十五 安息香
十六 樟腦
十七 藤合香
十八 龍腦香
十九 阿魏
二十 黃蘗
二十一 薰會
二十二 乾漆
二十三 厚朴
二十四 猢實
二十五 苦楝子
二十六 秦皮
二十七 槐花
二十八 皂莢
二十九 合歡
三十 皂角刺
三十一 皂角子
三十二 訶子
三十三 榆白皮
三十四 蕪荑仁
三十五 藤木
三十六 椶櫚皮
三十七 巴豆

二十三 蓮房
二十四 荷葉
二十五 芡實
二十六 吳茱萸
二十七 瓜蒂
二十八 藕節
二十九 蓮實
三十 蓮蓬鬚
三十一 蓮花
三十二 胡椒
三十三 椒目
三十四 卑澄茄
三十五 茗
三十六 薰陸香

国立国会図書館　タイトル『新添脩治纂要 5巻』 請求記号 特1-2911

ガラス使用

四十 桑白皮
四十一 杉實
四十二 庖子
四十三 山茱萸
四十四 郁李仁
四十五 枹杞子
四十六 木槿枝花
四十七 茯苓皮
四十八 琥珀
四十九 雷丸
五十 淡竹葉
五十一 竹瀝
五十二 辛夷
終

四十九 大風子
五十 楮實子
五十一 枳殼
五十二 酸棗仁
五十三 五加皮
五十四 地骨皮
五十五 蔓荊子
五十六 茯苓
五十七 茯神
五十八 豬苓
五十九 桑寄生
六十 竹茹
六十一 天竺黃

新添脩治纂要卷之三 本草異名并和名

果部

一 杏仁 氣味甘苦溫冷利有小毒

雷 稠 桃仁 加良毛 安牟須 湯浸皮尖ヲ去テ細切炒核一ツ中ニ二ツアルヲ不可用○本綱ニ西仁ノ者殺人ノ故ニ湯浸去皮尖炒黃或用麩麩炒過時珍曰治風寒肺病藥中亦有之皮尖用者取其發散也○蒙筌家園種者名山杏不堪用單仁者泡去二皮尖麩炒入茶雙仁者惟堪毒狗誤服殺人○回春水漬去皮尖双仁者有毒勿用○集要湯浸

国立国会図書館　タイトル『新添脩治纂要 5巻』　請求記号 特1-2911
ガラス使用

去皮尖熬令黄 兩仁者殺人可
毒狗 ○湯液燖炒去皮尖炒
[二]烏梅 氣味酸溫平濇無毒 和名 布須
倍牟米 五月二青梅ヲ取皮ヲナヲリ核
ヲ去リ籠ニ入テ火ヲタク上ニツリテフス
ベ黒クナルヲツボニ入テ置ク也用トキ水ニテ
洗イ日ニ乾ノ剉ム ○本綱ニ取青梅盬
盛テ於突上熏黒若以稻灰淋汁
潤温蒸遍則肥澤不蠹 ○衍義
熏之爲烏梅暴乾藏密器中ニ爲
白梅ト ○集要去核 ○序例皆去核ノ
入ニ九散熬之ヲ ○湯液以塩爲白
梅去核用ヲ

[三]白梅 氣味酸醎平無毒 和名 塩梅
霜梅 和名 牟米保志・梅實ヲ塩水ニ
浸ノ日ニ干ノ臿カ漆ノ塗リ物ニ入テ
盖ヲシテ置ク霜ノフリタル如ク白クナ
ル也用ル時洗イ核ヲ去ル ○本綱取大
青梅ヲ以テ塩汁漬ニ之日晒夜漬十
日ニ成矣久ノ乃上霜ス
[四]桃仁 氣味苦甘平無毒 和名 毛々
湯ニ浸シ皮ト尖ヲ去リ細ニ剉ミ後炒
タルカ吉七月取リ仁三月三日採ル
花ヲ ○本綱山桃仁不堪用皆細
人以テ他木ノ椄成ス殊失本性ヲ入ニ薬
當用本生者爲佳今市肆ニ賣者

国立国会図書館　タイトル『新添脩治纂要 5巻』 請求記号 特1-2911
ガラス使用

多ク雜接核之仁爲不堪也又云七月采仁去皮用白朮烏豆二味同於坩鍋中煮了二伏時漉出劈開心黃如金色乃用時珍曰行血宜連皮尖生用潤燥活血湯浸去皮尖炒黃用或燒存性各隨本方雙仁者有毒不可食○蒙筌湯浸去皮尖研湯液同○回春水泡去皮尖

五 木棗氣味甘平無毒 異名 乾棗 美棗 良棗 和名 於保那豆米大小二種アリ大ナルヲ用蒸テ日ニ乾了三度ソ核ヲ去リ莖ニ入煎莖ニ入ル時ハ刀ニ依ヘシ○今按唐ノ棗ハ核少ク多肉多シ和ノ棗ハ肉少シ核ヲ去ニハ唐ノ棗ヲ用テヨシアブル○本綱今人藥棗多用糖蜜拌過○集要ニ入レ菜用ニハ蒸テ去核

六 木瓜氣味酸溫無毒 異名 楙 和名 毛知 詵保介 燃キ時採ル鉄ヲ忌破リテ白ニ乾ス用ル時核ヲ去リ剉焙ル菜鍋ニ久置クヘカラス久ク置ケハカナケ出ルゾ○本綱勿ノ犯鉄器火銅刀削去硬皮并子切片晒乾以黄牛乳汁拌蒸後已至未待如膏煎乃晒乾雷公同時珍曰

国立国会図書館　タイトル『新添脩治纂要 5巻』 請求記号 特1-2911
ガラス使用

今人但切片晒乾入某

七 山櫨子氣味酸冷無毒 鑞 鼠櫨 猴櫨 菊櫨 杌子 檠梅 羊梅子 山裏果 和名 左流那志 山ナレ上云打碎去核炒。本綱九月霜後取帶生熟者去核曝乾或蒸熟去皮核搗作餅子日乾用生食ス レハ令人嘈煩メ多動氣。蒙筌二蒸熟去核晒乾收藏。回春少用温水潤透去皮取肉

八 棟蒂氣味濇平無毒 和名 串柿 ノヘタヌノ俗訛ム

九 酸榴皮同根 氣味酸温濇無毒

黒 安石榴 若榴 丹若 金罌

佐久保 佐久呂 實ノ皮ヲ用ヒ鉄ヲ忌 米泔浸銅刀ニテ剉三日ニ乾シ焙ル根ヲ用ニハ米泔ニ浸シ土氣ヲ洗イ石木ニテ打碎テ銅刀ニテ剉ム東ヘサシタルヲ用。本綱使榴皮葉根勿犯銅並不ル許乾濕皆以テ漿水浸ヿ一夜取出用其氷加・黒汁也雷公同。衍義殻ノ薄ク久者佳也微炙

十 陳皮 青皮 氣味苦辛温無毒 紅皮 黄橘皮 和名 太知波那 美可牟加波 六陳ノ中ニ入テ陳

キヲ腑ニ三年ニ成ヲ膿ヘタト斬ヨヲ去リ碎テ炒テヲロス去白スル時分米泔ニ浸レウラク白ミヲ去テ灸ル塩水ニ製スルヿアリ方ニ依ヘレ

何モ水ニテ洗タルカヨイソ香蓋散ニ入ルヽニ不洗香蓋散カビテ色白クナルソ風ヲ去リ痰ヲ去リ氣ヲ散スルニハ白ミヲ去脾胃ヲ補ニハ白ミヲ不去橘紅ト云ハ白ミヲ去タルヲ云ヿ

說ニハ近冬赤熟薄皮新採者ヲ云ソト橘皮ト云カ本名也フルキヲ用ル故ニ陳橘皮ト云ソ數ソ書也青キヲ青橘皮ト云同意也。本綱ニ入和

中ヲ理胃ヲ茶則尚白入下氣消痰茶則去白去白ハ以テ白湯入塩洗ヒ潤透刮去筋膜晒乾亦有煨焙者各隨本方又柚皮柑子ノ皮不可使。蒙筌ニ近冬ニ赤熟薄皮細紋新採者名橘紅ト氣味稍緩胃虛氣弱ニ宜レ久藏者名陳皮ト氣味辛烈ニ瀉實氣ヲ能ク也。回春ニ用テ温水畧洗浄ス不可用氷久泡則滋味盡去。婦人良方ニ取多年而紅者佳也

【十】青皮水ニ浸レ穰ヲ去刮ヲ炙ルヿ七月末青ヲキヲ取テ日ニ乾ス用ル時米泔ニ浸レ白ヲ去自然ニ洗タルヲハ

国立国会図書館　タイトル『新添脩治纂要 5巻』 請求記号 特1-2911
ガラス使用

不用茶性ナシ ○本綱橘之未黄而
青色者薄而光其氣芳烈今人多
以小柑小柚小橙偽テ爲ルヘカラス可
不愼辨入茶ニ以テ湯浸去レ瓤切片
醋ニ拌丸炒過用 ○回春ニ少用熱水ニ
浸透去テ穰晒乾ス

【十二】橘核 氣味苦平無毒 和名ミカンノ
サネ 炒テ用 ○本綱ニ以テ新瓦焙香
ニシ去殻取仁研碎 ○蒙筌ニ研仁調テ
醇酒飲 ○圖經ニ核微炒去皮用ユ

【十三】枇杷葉 氣味苦平無毒 和名ビハ
久刷四月取火ニテ少シ炙リ布ニテ
毛ヲ拭去リ又炙リ去リ剉三又焙ル

姜製スルヿアリ ○本綱ニ火ニテ炙リ
以テ布拭去毛不ンハ射ニ人肺令ニ欬
不止唐本同時珍曰治ニ胃ノ病姜
汁ヲ塗炙ル治ニ肺病ヲ以ニ蜜水ヲ塗炙ル ○
蒙筌ニ以ニ麄布ヲ拭去毛浄メ搗ニテ
姜汁ニ浸ス久微黄ニシ剉ニ碎ム

【十四】楊梅樹皮 氣味酸苦温無毒
異名 杤子 和名 也末 毛毛 ○龜皮ヲ去リ剉
婦人良方ニ去ニ粗皮ヲ細切炒黄用ユヘシ

【十五】胡桃 氣味苦濇有毒 異名 羌桃
和名 久流弥 殻ヲサリ取ル肉ヲ
蒙筌ニ碎殻取ル肉ヲ

【十六】橡實 氣味苦微温無毒 異名 櫟子

皂斗 櫟実 柞子 苓 和名 波波曽
登知 豆留波美 トチノミ也
本綱霜後收采去殼蒸之経日至来歳作五片日乾用 雷公同
去麁皮一重

七 龍眼肉 氣味甘平無毒 異名 龍目 圓眼 益智 亞荔枝
荔枝 奴 驪珠 燕卵 蜜脾 敷淚 川彈子 和名 多豆乃米 殼
トサ子 ト ノ間ニ黒キ酢アルヲ取テ使
酒ニ浸レ乳鉢ニテスリテ用 丸葉ニ
八共ノ侭煎葉ニハ炙ラル。本綱ニ生者
沸湯ニ瀹過メ食スヲ動脾。蒙筌ニ

取肉入葉

八 松子仁 氣味甘平小温無毒 異名 新羅松子 和名 可羅末豆乃美 越後
有之。本綱新羅松子甘美大ニ
温去皮食之

九 檳榔子 氣味苦辛温澁無毒 異名 賓門 仁頻 洗瘴丼 和名 阿知末佐
尖リテ長キヲ択ル子ト云圓ク平キ
ヲ大腹子ト云中ノクサリタルヲハ不
可用堅ク重キヲ用火ヲ忌上皮ヲ
毛并ニ腎ヲモ去リ劈ク或ハ其侭モ。本
綱頭圓ク微ク尖リ者為雄形尖紫艾
者為牝ニ力小雄ハ力大也九使ニ

国立国会図書館　タイトル『新添脩治纂要 5巻』 請求記号 特1-2911
ガラス使用

用白檀及存性穩正心堅有錦文者爲妙半白半黒并心薄者不入某用以刀刮去底細切勿令經火恐無力若熟使不知所用雷公同時珍曰近時方某有以火煨焙用者。蒙筌有生形類雖心尖長性如鉄石流重存性正穩中實不虛破有錦紋此品方妙也。集要狀如雞心正穩尖長心不虛中有錦文者良。行義取尖長者入某言真扶鈆速効アリ屢掌テ試之果ソ如其說。婦人良方生用

【北】木胵子氣味辛澁温無毒 名果

木胵檳榔 猪檳榔 和名於保波羅

製法檳榔子同。本綱時珍曰木胵以形名所以別雞心檳郎也主治與檳榔同功。蒙筌檳榔尖長大胵圓矮一說今市所貨並此代之以姜塩同前

【北】大腰皮氣味辛微温無毒 酒

三ノ洗テ後黒豆ヲ煮ル汁ニテ洗イ日ニ干シ劍ムニ說ニハ今ノ忌劍ニ酒ヲソソキ日ニ干ス。本綱熁息多集檳榔樹上九用檳榔皮先以酒洗後以木豆汁再洗過晒乾入灰

国立国会図書館　タイトル『新添脩治纂要 5巻』 請求記号 特1-2911
ガラス使用

不燒熁切用 蒙筌此樹鴉鳥多棲糞毒最能為害先浸醇酒
後洗豆湯孫真人同回春此有鴉糞毒用黑豆水洗淨晒乾
蜀椒氣味辛温有毒 經巴椒
漢椒 川椒 南椒 蕃藪
點椒 和名 那留波志加美 阿佐久
良左牟世宇 日下枝トロノアカヌトノ云テ少シ炒テ汗ヲ出メ用蜀
椒秦椒川椒皆國名也蜀椒 粒ノ大ニノ甚辛シ日本ニテ朝倉山外
ト云ヲ蜀椒用 本綱去目及閉口者以酒拌温蒸一宿巴豆仁
放冷ノ窮盖無氣後取出便入罐先器中勿令傷風又微炒使出汗ヲ
乘熱入竹筒中以梗搗去裏面黄売取紅用未尽再搗或只炒
熟滿紙鋪地上以椀覆待冷碾取紅用蒙筌採顆紅者為貴口
閉者殺人製須炒ニテ出汗来去目及閉口
白無去黄売注雖殺目及閉口若微炒汗出則有功力炒單竟
投石曰内以折春之播去附紅策
売只取外紅皮旋舂旋播以尽為度 行義同 婦人良方慢
火ニ炒ニテ冷急ニ以紙乘於地上

椒覆出汗爲度少許忌好過無用
三 椒自氣味苦寒無毒。少許炒其依ヲロス山椒目也。蒙筌炒之研末。衍義同。
四 胡椒 和名 未留波志可美 其倭ヲロス火ヲ忌 海菜向陰者澄茄向陽者胡椒也。本綱同。雷公同只用無皺殼者以カ太漢椒使殼胡椒使子無修棟了於石槽中碾破成粉用
五 畢澄茄氣味辛溫無毒 和名 天竺波志加美 少炙去柄及皺了以酒浸蒸之後已至酉杵
細研乾入菜
六 呆菜黃氣味辛溫有小毒 和名 加良波志可美 枚ヲ去り蒸湯ニ浸シモミアライ汁ヲスツルコト七度メ日ニ干ノ劍三炒ル六陳ノ中ニ入陳キヲ用本綱呆菜梗葉十月西以鹽二十兩投東流水四斗中分作二百度洗之自然無延日乾入丸散用若用醋煮者每十兩用醋一鎰煮三十沸後入菜黃熬乾用又云深瀦中浸去苦烈汁七次始可焙用陳久者良閉口者有毒蒙筌依法製湯泡苦汁七次炒乾

杵碎 ○同春去梗炒

茗氣味苦甘微寒無毒 異名 苦荼

續 薁 莽 知也乃政 本綱

春中始生嫩葉去苦水未之乃可飲與舌所食殊不同也 ○蒙筌昂採細者曰茶注芽如雀舌麥顆魚眼甚細嫩猶未稱善又種新芽一發便長寸餘微粗如釘是爲上品晚採黃者注茶之粗者多雜木葉不可不擇故經曰粗者損人細者益人一說春分已前採者曰茶已後採者曰茶

八廿 瓜蒂氣味苦寒有毒 異名 瓜丁

苦丁香 カラウリノホソ七月廿日ニ取ルト也キサニ少アフル ○李綱

勿用白瓜蒂要取青綠色瓜氣足時其蒂自然落在蔓上采得陰乾藏東有風處吹乾用此甜瓜蒂也去瓜皮用蒂約半寸許曝極乾臨時研用特珍曰甜瓜蒂以團而短瓜匾瓜者良也苦香甜瓜及長如瓠子者皆供菜之瓜也其蒂不可用也 ○蒙筌落在荃蘭又者爲美柳葉裹懸風處吹乾俗呼苦丁香味甚苦 ○陶曰便是甜瓜蒂也人亦有用熟瓜

国立国会図書館　タイトル『新添脩治纂要 5巻』 請求記号 特1-2911
ガラス使用

蒂者取吐乃無異。○葉要去邪皮用蒂約半寸許

九 蓮實氣味甘平濇無毒 異 藕實

蔈 藪 石蓮子 水芝 澤芝

和 ハスノミ

刀二テ四ニワリテ皮ト中ノ青キモノヲ去テ少炒ル一說水ニ浸シヤワラケテワル。本綱ニ藕實則蓮子也八九月ニ采黑堅如石者。至秋黑而沉水爲石蓮子時珍曰石蓮殼去黑殼謂之蓮肉以水浸去赤皮青心生食甚佳也入藥須蒸熟去心或晒或炒乾用今菜肆一種石蓮子扶如土石而味苦不知何物也。○孟詵曰生食微動氣蒸食之良也。張真人曰不去心令成霍亂

八 藕節氣味澁平無毒 和 ハスノ根ノ節ノ也

七 蓮蕊鬚氣味甘濇溫無毒 異

佛座鬚 和 蓮華ノ中ノ心ヘ也。本綱ニ花開時取陰乾亦可乾果食其功大抵與蓮子同也

六 蓮華氣味苦甘溫無毒 異 芙蓉

芙蕖 水華 和 ハスノ花也

三 蓮房氣味苦濇溫無毒 異 蓮

蓬殼 和 ハスノ實ノヌケカラ也 蜂

国立国会図書館　タイトル『新添脩治纂要 5巻』 請求記号 特1-2911
ガラス使用

灸リテ可用也○本綱陳久者良
○蒙筌燒灰止血甚捷

四戒 荷葉氣味苦平無毒 嫩者
荷錢 衆形 貼水者藕荷生 藕者
出水者芰荷生花者蒂名荷鼻
ハスノ葉也入葉並多用○日華
子曰荷葉入葉灸用之

五戒 芡實氣味甘平無毒 雞頭
鷄喙 鷄頭 鵝頭 雞雍
卵菱 蔦子 水流黃 美豆
布岐 殼ヲ去リ肉ヲ使○本綱蒸
熟レ舂去レ殼曰二晒裂テ取仁亦可二舂取
粉用時珍曰新者爲食良入レ藥一

精葉連殼用

一 梔子仁氣味苦平無毒 薬鑑 側梔
加恵 曽波多夫○本綱先以酒浸ス一宿至明漉出曝乾用
黄精自然汁於日中煎之綾火
煮テ成煎爲度每煎梔子仁二両
用酒五十両浸置公同時珍曰先法
是服食家用也尋常用只蒸
熟曝烈舂簸取仁炒研入葉
蒙筌独佳擣边者爲宜塚上者
切忌霜後採實去殼取仁先以酢
酒浸一晩乾次取黄精汁和煮熟

国立国会図書館　タイトル『新添脩治纂要 5巻』 請求記号 特1-2911
ガラス使用

蕨連擯尽汁縦休研細成霜入
刻方効○日華子白入某微炒用
二 凋柏葉氣味苦微温無毒 蝨
燈心一說北ヘサレタル枝葉ヲトルト○
本綱採去両畔并心枝子用糯
米浸七日以酒拌蒸一伏時毎二
升用黄精自然汁十二両浸焙又
浸又焙待汁乾用時珍曰此服
食治法也常用或生或炒各随
李方○蒙筌翠扁者採枝葉向
月令建方注春採東夏採南秋
冬做此○聖恵方九蒸九暴持
羅為末○湯液葉與酒相宜

三 松脂氣味苦甘温無毒 松膏
松肪 松膠 松香 瀝青

未豆也仁○本綱以桑灰汁或酒
煮軟採納実水中数十過白滑
則可用又用大釜加水置甑用
白蒻藉甑底又加黄砂干築上亦
甘草許然後布松脂干上炊以桑
薪湯減頻添熟米候松脂尽入
釜中乃出之投千冷水既凝又
蒸如此二過其白如玉然後入
某蒙筌同依式勿錯注沉釜
底者勿用

四 桂辛熱氣味甘辛大熱有小毒

桂 梫 桂心 官桂 尉他主

加良良 火ヲ忌 龜皮ヲ去リ蜘ム

桂枝同 枝ノ皮ハ薄ノ細レ是ヲ桂枝上云事キ皮ヲ肉桂トモ 桂心トモ 云ソ官桂ト云モ同ソ唐本ニ ワカチナレ皆肉桂ノ一也 日本ニ松浦桂心ト云テ皮甚事メ味淡キアリ本草ニ 淡桂ト云又天竺桂ト云味淡トアル程ニ日本ノ桂心ト云ハ此淡桂ノ一ナルヘシ 菜性コトナルナレ但淡桂ハ性ヨワキ也日本ニテハ昔カラ肉桂ト桂心トヲ分ル也今當流ニ桂枝ト肉桂トハ分テ

使ソ。本綱時珍曰此即肉桂也取而辛烈去粗皮用其去内外皮者即爲桂心。桂心ノ下ニ敷曰用紫色ニメ厚者去上粗皮并ニ内薄皮取心中味辛者用中心ニ只有桂草以煮卅陽木皮偽充桂心ニ也時珍曰卅陽山中有山桂葉如麻開細黄花此即雷氏所謂卅陽木皮也。蒙筌採皮宜冬至必陳乾勿見火日須密紙重裹犯風免辛氣泄揚。

肉桂 指至厚腊肉桂 枝梗小條非身幹麁厚處 桂心 近木黄

国立国会図書館　タイトル『新添脩治纂要 5巻』 請求記号 特1-2911
ガラス使用

肉但去外甲鉗麁皮ヲ。集要刮去麁厚近裏者爲桂心ト

【五】沈香氣味辛微温無毒 紺黒沈水香 蜜香 紺加保里岐 ヲ忌

モクレテ水ニヒタシ用ヘシ浮タルハ性駃シ常煎劑ニモ丸散ニモ用ユ煎葉ニハ餘ノ葉ヲ煎ジ呑サシニ沈ヲ末ノ入テ可用又生磨水ト云ハ水ニテスリテ水ノ色濃ナルヲ煎葉ニカケテ服甚對アリ梢タル処ヲ削去テ用ユ本綱須要不枯如黒硬重沈千水下者爲上平沈者次之不可見火ヲ時珍曰欲入丸散以紙裏置懐中待燥研之或入乳鉢以水磨粉晒乾亦佳也若入煎劑惟磨汁臨時入之。蒙筌堅黒沈水燃極清烈故名沈香猶有精麁几置須當撰揮忌日晒火烘又浮而不沈者名栈香此品最麁半浮半沈與水面平者名煎香此品次之

【六】丁香氣味辛温無毒 紺黒丁子香 雞舌香 紺丁子 火ヲ忌花ノ末ニノヤウナル物ヲ去テ其伏剣ノ煎葉ヲ散トモニ用薫物入時ハ花モツメモ可去アトサキヲ去也。本綱

小者爲丁香大者如巴豆爲丑丁
香又云丁香有雌雄雄者顆小
雌者大如山茱萸名丑丁香入
葉最勝去丁蓋乳子不可見火
○衆筌形有大小名列雌雄丁
香如釘子長雌丁香似棗核大也
〔七〕丁香皮　木之皮也粗皮ヲ去リ
キサム火ヲ忌　○本綱即梔皮也似
桂皮而厚ク諸家用テ代丁香
〔八〕檀香氣味辛温無毒〔緝〕旃檀
直檀〔和名〕可良世宇多宇　火ヲ忌
白檀ヲ用ユ其佐キサム煎茶ニモ丸
散ニモ用或サメニテヲロス　○本綱

有數種黄白紫之異皮實而色
黄者爲黄檀皮虚而色白者爲
白檀皮麤而色紫者爲紫檀其
木並堅重清香也而白檀花良
宜以紙封收則不洩氣
〔九〕紫檀氣味鹹微寒無毒製法白
檀同
〔十〕烏藥氣味辛温無毒〔緝〕旁其
鰟魮　矮樟〔和名〕加米婆乃岐　麁皮
ヲ去テ剉ミ少ク炙ル近年ハ生テ　使也
〔十一〕薰陸香氣味微温無毒〔緝〕馬尾
香　天澤香　摩勒香　多伽羅
香〔和名〕南蠻末豆也仁　火ヲ忌

国立国会図書館　タイトル『新添脩治纂要 5巻』 請求記号 特1-2911
ガラス使用

メノミ末ス

(十)乳香　煎業ニハ其ノ麁ク粹ヲ用ヒ丹茉ニ入ニハ少シク炒末ス九諸香ハ火ヲ忌トイヘ𪜈乳香少ク炒ハ毒ヲ去リ子ハラザルゾ。本綱乳香ト薫陸トハ一物ニシテ用ヒ本ニ前カラ別ニ用ヒ重テ可尋究。本綱宗奭曰薫陸即乳香為ル𪜈垂滴如乳頭ノ也李珣言薫陸是樹皮乳是樹脂陳蔵器言乳是薫陸之類宋宗奭言是一物陳承言薫陸總名乳是薫陸之乳頭也今攷諸譜言乳有十餘品則乳乃薫陸中ノ似乳頭之

(十一)没药　陳拳説為辺理二物原附ス況香下宋嘉祐本草分出二條今攷諸説併為一ト時珍曰今人多以楓香雑ヘ惟焼之可辨。乳性至粘難ク碾用時以繒袋裹之於窓隙間良久取研乃不粘也大明曰入丸散微炒殺毒則不粘時珍曰或言乳香入丸茉以少酒研如泥以氷飛過晒乾或言以灯心同研則易細或言以糯米数粒同研或言以人指甲二三片同研或以乳鉢坐熱水中乳之皆易細。蒙筌欲用之不可不擇磣盛焼煤灯

国立国会図書館　タイトル『新添脩治纂要 5巻』 請求記号 特1-2911
ガラス使用

草同擂若合丸散羅細和入倘煎湯液臨熟加調○白蜜一方曰入丸散微炒殺毒不得粘

[三十] 波藥氣味苦平無毒 [纈] 未藥其根碎主煎葉三毛丸葉三毛用○本綱脩治同乳香又酒三升煎取一升○蒙筌剉碎光瑩可愛擂細入葉製同乳香

[西] 騏驎竭氣味甘鹹平無毒 [異名] 阿賀也仁 ソノニゴロス○本綱騏驎亦馬名也此物如乾血故謂之血竭日本アレケ馬血ヲ使フ誤レリ○本綱欲驗真偽但嚼之不爛如蠟者爲上○今人試之以燒指甲者爲真○以火燒之有赤汁滴出久而灰不變本色者爲真也○先研作粉飾過入丸散用若同衆葉搗則化作塵飛也○蒙筌敲粉而有鏡臉光彩似能射人取磨指甲弦間紅透甲者方妙

[十五] 安息香氣味辛苦平無毒 酒ヲ温メテ其中ヘ安息ノ末ヲ入テ一沸メ酒ヲ捨テ底ニ居ツイタルヲ取出シ水ニ入テ堅クナルヲ日ニ干乾ノキサミ末ス子ハリケアレハ又煮

十六 樟腦氣味辛熱無毒 和名 樟腦

和名 久須乃岐乃夜仁 天目ニ入テ又天目ヲ蓋ニヌ 合セメヲ紙ニテノハリテイキノ出テヌヤウニシテ燻火ノ上ニシハラク置ハ煙ニ成テトノ天目ニ白ク取付タルヲ用下ノ天目ニハ砂石ノアルヲ捨ル也一說ニ七度燒テ良也又一樣ヤキヤウ口傳アリ。本綱每一兩以一盞合注濕紙糊口ノ文武火燃之半時許取出冷定用又法每一兩用黃連薄荷六不白末細辛四不荊芥蒙花二不當歸槐花一不

以新土盆鋪枚木片於底安茶在上入水半盞洒腦于上一拜以一盆合住糊口安火煨之待水乾取開其腦自外千上一以翎掃下形如松脂可入風熨眼茶入亦以乱片腦不可不辨

十七 藤合香氣味甘温無毒 和名 加波美登利

先ツ水ニツナテ置ソ不尒カハクゾ茶碗ニ煉三ツヲ少シ入テ其上ヘ藤合油ヲ布三ノコレテ入テ湯煎ニシテ子ル二猶モ蜜ヲ少ツヽ入テ子リ合スル也藤香圓ヲ合スルニ安息ノ末ヲモ同入テ子リ合

スル也交リカヌレハ沙末ヲ入ル口傳アリ○婦人良方先以生布絞テ去滓粹ルヲ却テ用煉蜜解開用ヘ

十八 龍腦香 乳味辛苦微寒無毒 異名 片腦 羯婆羅香 亶名婆律香

和名 南蠻須岐 火ヲ忌ミ忌リ物アラハヨク擇テツノミ研ル丹茉ニ入ル二先ツ乳鉢ニ蜜ヲ少入テ其止ヘ龍腦ヲ入研テ猶モ蜜ヲ入テスリ合テ慥ニ茉ヲ入テ調和ス但方ニ依ヘシ○本綱ニ白瑩如冰及作梅花片者爲良合糯米炭相思子貯之不可不耗時珍曰或言以雞毛相思子同入小瓷雞密封之佳也又以枚木炭養之更良不耗也今人多以樟腦升打乱之不可不辨○蒙筌若梅花細辨片々繁淨氣甚薫人市家多用番硝混換不可不細擇也注番硝質重色艾者如砂細碎龍腦輕浮繁白片々相倂細認自別也磁罐蔵貯灯草務加不致耗蝕

九十 阿魏 氣味辛平無毒 和名 阿虞 薫渠 哈昔泥 和名 曽羅志酒ニ浸シヤクラナテ研タテ、用丸茉ニ入時ハ余ノ粉茉ノシメル程ニ酒ヲ入ル也

只傳三ンニクノ香ノスルホト。本綱用乳鉢研細熬酒器上裹過入某。蒙筌今市家多煎蒜白假充不可不細辨。九使研作粉霜酒熟置地器上裹過待冷入某

九 杜仲氣味辛平無毒 名思仲 思仙木綿 綿 名木棉 未見裏麁皮去

皮薄片姜汁潤透連炒去絲咀

一廿 蘘會氣味苦寒無毒 異名奴會 納會 象膽 回碗盛泥ニテ封固置坑中四面穀糠火ニテ煨透用又塗筐篚ニテヤク也

三廿 黃蘗氣味苦寒無毒 異名蘗木 根名檀植 和名岐波多 昔ヨリ黃ベキト云來ル 正傳黃栢ト書ク音ヲ借テ書ク夕本ノ字ハ蘗也然レハヘキ

国立国会図書館　タイトル『新添脩治纂要 5巻』 請求記号 特1-2911
ガラス使用

斥ハクトモヨムヘケレドモ栢ノ字ニ
ヘキノ音ナレ故ニ當流ニワウハク
トヨムソ　禅祖師黄栢禅師ト云ア
リソレニ準ヘキトヨムト云ハイハレヌ
フン麁皮ヲ去リ剉三末メ黒クナルホ
ト炒酒製メ炒アリ蜜ヲ塗リ炙
ルアリ塩水浸焙ルアリ方ニ依
ルヘシ蜜ヌルハ肺胃ニタヽラせニキ爲
也酒ヌルハ寒毒ヲ和ケン爲也○
本綱ニ削去粗皮用生麪水浸半日
漉出晒乾用蜜塗文武火炙令
蜜尽爲度毎五兩用蜜三兩時
珍曰性寒而沉生用則降實火

熟用則不傷胃酒製則治上塩
製則治下蜜製則治中○蒙筌
去外褐衣糙一線製先漬蜜水日
際曝乾次塗蜜糖火辺炙燥治
三焦製則治上焦酥製則治中
焦不製則治下焦也　尚春去粗
皮切片蜜炒酒炒人乳汁炒童
便炒或生用隨病用之

厚朴無味苦温無毒　然朴
赤朴　厚皮　重皮　樹名楺
子名逐折　ホウノキノカハ厚キ
ヲ用薄キハ葉カ弱シ麁皮ヲ去
剉三生姜汁ニ浸シ日ニ乾シニ黒色

三成ル程炒ル○本綱要紫色ニ〻味辛者爲良刮去粗皮ニ入丸散毎一
㕮用酢四兩灸熟用入湯飲用
自然姜汁八兩灸尽爲度○味苦不以姜制則辣人喉舌○衆甘
秘盡採皮擇取脂顏色紫瑩佳也
去麁皮姜汁炒褐用○斗門方火
上炙乾又蘸姜汁炙直待焦黑爲度○婦人良方每一斤用
生姜一斤研取自然汁罨一宿次
旧炒令黄色用○回春去粗皮
姜汁浸炒亦有生用者

廿四 乾漆氣味辛温無毒 異 茶 旨 純

宇留之土器ニ入テ炭火ノ上ニ
テ煙ノ盡ル程炒ル先打碎テ炒
ルノ○本綱須搗碎炒熟不尓損
人腸胃若是溫漆煎乾更好亦
有燒存性者○衆甘搗作碎砂
炒ニ以文火ヲ

廿五 苦楝子氣味苦寒有小毒 異 純

楝 實名金鈴子 純 阿布知 世
牟多牟 川楝子ト モ云核ヲ去
ルヲ肉ヲ用ユ酒浸少
炒ル又核皮ト モニ用フアリ方ニ依
ヘシ○本綱熬乾酒拌令透蒸得皮
軟去皮取肉去核用九使肉不

使梭使梭不使閔如使梭槌砕
用漿水煮一伏時晒乾其花落
子謂之石菜莫不入菜蒙筌待
冬收採向日曝乾取肉搗煎去
皮去核一名將掲搗砕漿水煮
一伏特澁蠟收藏亦堪入菜大抵
用梭莫用肉用肉莫用梭

六 槵實 氣味苦寒無毒 和名 槵

岐布知 恵牟志由 二カ半 槵角
卜云モ是也 本綱七月七日采嫩
實搗汁作煎十月采老實入菜
皮根采無時醫家用之最多去
単子并五子之者只取兩子三
子之者以銅鎚鎚破用爲牛乳
浸一宿蒸過用雷公同 蒙筌
實生焚中十月收採粒大如豆
色紫而堅一焚兩粒三粒者爲
良若係単粒五粒者勿用小鍋
鎚擊碎烏牛乳浸宵蒸過綿煎ス

七 槵花氣味苦平無毒 新キヲ用ユ
少シタヘル 本綱 開時 采收
陳久者良入菜炒

八 秦皮氣味苦微寒無毒 和名 於ノ皮

樗本 石檀 樊樹 盆桂
苦樹 苦櫪 語 祢利古乃岐
多牟岐
龜皮ヲ去利ハ二八月二

皮ヲトルアフル一說火ヲ忌○蒙筌秋未採皮陰乾待用漬水ニ水色侵碧書紙紙面畧青此驗縱真也九來勿採

九卅 合歡氣味甘平無毒 纂 合昏

夜合 青裳 萠蔔 烏賴樞 和 祢牟利乃岐 祢牟乃岐 皮ヲ用 蘗皮ヲ去リ對三炙ル揉ニ時十レ○本綱ニ去粗皮炒用○蒙筌揉ニ皮及葉不拘日時ニ

卅一 皂莢氣味辛鹹溫有小毒 纂

皂角 雞栖子 烏挙 懸刀 和 加和良布岐 加和知

尤比加志 皮ヲ用上ノ赤キ皮ヲ去リ内ノ白キ処ヲ對三アフリ未ス鉄ヲ忌○本綱要赤脆并不蛀者以新汲水浸一宿以銅刀削去粗皮以酥炙 後炙透槌去皮弦用 每莢一兩用酥五分又云九用有蜜炙酥炙絞汁燃炭之異各依方法○蒙筌去弦去子 熟須宜蜜炙酥炙 焼灰畧異製度憑證○序例去皮子炙之

卅一 皂角子氣味辛溫無毒 云炒テ碎テ用又焼テモアリ ○本綱揀取圓滿堅硬不蛀

国立国会図書館　タイトル『新添脩治纂要 5巻』 請求記号 特1-2911
ガラス使用

着以舩煮熟剥去硬皮一重取向裏白肉両片去黄以銅刀一切晒用其黄消久腎氣ヲ平炒用

肺 皂角刺 氣味辛温無毒 頭ノ尖ヲ去リ刻ム炒リ末ス又燒テモアリ年久ヲ用之又方ニ依テ新ク青キヲ用トテアリ

肺 訶子 氣味苦温無毒 名 訶黎勒

可良加志 紙ニテ包ミツヽヤキ核ヲ去リ刻ミ末メ後ニ炒ル冊茱ニ入時ハ少シ黒ク炒ロ傳。本綱酒ニ浸シテ後蒸ス一伏時刀ニテ削去路取肉刻ミ焙用用核則去ヲ肉。蒙筌ニ六稜黒色爲妙火煨去ヲ核。圖經其子未熟時風酢墮者謂之隨風子暴乾收之尤珍貴盛少許若益少者益佳也。麪里燼炙火中煨之令麪黄熟去核細研爲末用湯液同

肺 大腸

榆白皮 氣味甘平滑利無毒 名 零榆 白者名枌 和名 伊惠仁禮

麁皮ヲ削去リ白キ処ヲ刻ミ焙乾ス十ト六生ニテ用。蒙筌取向裏白皮旋曝乾入茶勿令犯温温則傷人

五蕪荑仁氣味辛平無毒 雜 莖莢無姑藪藤木名 和 梗 夜仁禮少シ炒ル ○蒙筌市ニ枝藏多ク以塩漬殊ニ失氣味入ル某無功故求買ル必撰氣腥者爲良

六蕤木氣味甘鹹平無毒 雜 蘗方木 和 名 須ノ旁 ソノ、剉ム火ヲ忌ム ○本綱去上ノ粗皮并節若得中心ノ文横如紫角者號曰木中尊其功倍常百葉須細剉重湧拌細梅樹枝蒸之後乾至申陰乾用 ○蒙筌入某惟取中心ノ煎酒

七椒椒皮氣味苦熱平無毒 雜

栟櫚 和 名 須呂 黒ヤキニノ用ユ ○本綱椶皮燒黒年久敗椶入某衣效 ○蒙筌用某求陳者燒研湯調 ○本經入某燒灰用

八巴豆氣味辛温有毒 雜 巴萩曰剛子 老陽子 和 名 阿志毛乃未米殼ト膜ト心トヲ去テ紙二包ミ打ヒヲ油ヲトル又紙ヲ換テ油ノ尽ルヲ打也 少イル又殼ヲ去土器ニテ黒クナルホト炒コアリ方ニ依ベシ ○本綱最能浄人腸胃新者佳也用之去心皮熬令黄里搗如膏和丸散大明曰入丸散炒用不如去心

膜換釜煮五度各一沸也時珍曰有用仁者用殼者用油者有生用者炒者醋煮者燒存性者有研爛以紙包壓去油者謂之巴豆霜不去膜則傷胃不去心則作嘔之不然霜東井曰霜之古人塗鼻燒下云今見蒙塗急攻爲過利水穀方去淨皮心膜一油生三下用緩治爲消磨堅積之劑三六炒三下令焦黃黑熟下說炒令黃黑似爲大過○回春去皮心膜或生或熟聽用

九味大風子氣味苦熟有毒和名吻豆

多伊久士里 紫屋常雷丸下二六八大風子也○本綱取大風子油法用子三斤去殼及黃油者研極爛瓷器盛之封口入滾湯中盞鎗窯封勿令透氣文武火三下煎乂至黑色如膏名大風油可以和紫東丸日今俗誤以大風子爲雷丸下

十四 桑白皮氣味苦寒無毒和名桑乃加波

名穗和久和 土ノ上ヘ出タルヲハ不可用東ヘサシ夕丸根神効アリ鉄ヲ忌土氣ヲヨク洗ヒノ銅刀ニテ上ノ赤キ皮ヲコソケ去テ白キ処ヲ刻ミ焙酒ニ浸ヲアリ蜜ヲ塗リテ日ニ乾

スヿアリ方ニ依ルヘシ・本綱来無
時出土ヒ者殺ス人東行桑根易
得而汗辺多出生不可輕信時
珍曰桑根見地上者名馬鞭有
毒殺人蒼行出土者名伏蛇亦
有毒九使来千年以上東畔嫩根
銅刀三テ削去青黄薄皮一重取
裏白皮切焙乾其皮中涎勿去之
葉力倶在其上也忌鉄及鉛。
蒙筌不見家者近冬收採根出土
外者殺人根向東行者得氣皮
取近木洗浄留白去青斤用銅刀
咀成悪鉛忌鉄稀蜜拌透炙火
炒乾ス。集要刮去青黄薄皮勿レ
令皮止経蒸入葉ニ炒用。回春去
紅皮ヲ

四

楮實子氣味甘寒無毒 各異 穀
穀桑 亦名穀實 楮桃 各和 古
字曽 可曽 イル本綱ニ水ニ浸ス
三日擣爛投水淘者去之晒乾以
酒浸一伏時蒸之後已至炙焙
乾用雷公同。蒙筌浸衆ス去皮
取中子曝乾投酒再浸一昼夜
務後已至炙用

四十二

枳實氣味苦寒無毒 各異 枳殻 各和
加良多知 七八月採枳實ヲ

云九十月採枳殻ト云水ニ浸接
麩ヲ去テ蚓三小麦ノ粉ヲ拌ニ並テ
日ニ乾レイリテ粉ヲ去リ用ユ陳キ
ヲ用ユ六陳ノ内也煎薬ニ不レ入本
草ニハ然レトモ近代ノ方ニ用来ル
ソ○本綱ニ破テ令乾除核微炙ス
陳者為良枳實枳殻性攻不同
若使枳殻取半苦腥并有臙油
者要塵灰年深者為佳並去穣
核ス小麦麩炒至麩焦去麩用ユ
○蒙筌ニ色黒陳者良剉浄内妻炒
片麩炒用本與枳殻一物因ニ收
遠近異名枳實秋採枳殻冬採

雷公曰久年深者為佳先去妻
ス麩炒過待麩焦黒遂ニ去用
布拭上焦黒搏如彩用

四三 枳殻氣味苦酸微寒無毒 製
法枳實ト同○蒙筌ニ剉片
麩炒用○回春ニ水漬軟去穣麩炒

四四 庶子氣味苦寒無毒 木附
越桃 鮮支 花名薔薇 冬
知那志 アトサキヲ去テ剉三里黒色
ニナルホト炒酒製スルアリ姜製ス
ルアリ仁ハ心臓ノ熱ヲ去ル皮表
熱ヲ去ル今皮ナカラ用ユ霜フリテ

後二採也 ○本綱 須要如雀脚井鬚長有九一跗赤色者爲上先去皮鬚須取仁以甘草水浸一宿漉出焙乾搗篩爲末用又云治上焦中焦連壳用下焦二六去壳洗ヲ去黄漿炒用 治血病炒黒用又去心臍 中製用仁去肌表熱用皮 ○蒙筌霜後收採家園栽者肥大且長五稜六稜弗計 山谷産者圓小又薄堪為入茶之用七稜九稜方良 折梗及鬚研碎綫炒注血炒黒色ニス去熱但燥而已 皺皮除熱於肌表去皮卻熱於心胸注一說去皮瀉心火留皮瀉肺火 雷公曰勿用顆大者甚伏尸 桃子無力 ○湯液六而長者染色不堪入茶皮薄而圓小七稜至九稜者名山桃子 ○回春清上焦痰火用慢火炒黒清二焦實火生用 ○清曲局之火

四五 酸棗仁氣味酸平無毒 諸經 補肝 寧心 斂汗 安魂 止渴 療虚煩 胆虚不得眠 ○本綱 凡用去殼取仁研碎 ○蒙筌 炒熟研碎 ○回春 炒用 ○清曲局之火

東垣名 龙芻布叠 売ヲ去リ少シ炒ル ○本綱 用仁以葉拌蒸ヲ半日去皮尖 ○蒙筌碎核取仁粒匾色冊亦不易得市家往々以棘實充賣不可不細認 ○多眠胆實

有熱生研末取茶葉姜汁呑下不
眠瞻蔔有寒炒二作散揉付葉
煎湯下渣集要之義同○回春多
眠用生不眠用炒去殼
四六 山茱萸氣味酸平無毒 名果 蜀 酸棗 肉棗 睡實 雞足 鼠矢
和名 左波久美 也末久美 酒三
テ煮テ核ヲ去リ肉ヲ用灸九
○本綱以酒潤去核取皮一斤只
取四兩已来綾火蒸乾丸用其
核能澁精不可服○蒙筌惟取
皮肉ヲ○回春酒浸蒸熟取肉去
皮核反テ泄精

四七 五加皮氣味辛温無毒 名 五佳
五花 文章草 白刺 追風使
木骨 金塩 狩漆 狩節 和名
無古岐 宇古岐 ウコキノ根
ヲ米泔三テ土氣ヲ洗ノイ心ヲ去リ
皮ヲ用ユ麁皮ヲコソケ去テ剉三
炒ル十月根ヲトル也○本綱葉生
五一枚作簇者良四葉三葉者最
多為次○雷公曰其葉三花是雄
五花是雌剥皮陰乾○婦人良方
去粗皮細切炒用

四八 郁李仁氣味酸平無毒 名 薁李
欝李 車下李 爵李 雀梅 奈

国立国会図書館　タイトル『新添脩治纂要 5巻』 請求記号 特1-2911
ガラス使用

楝 和名 苦倍 左須毛毛 ソノ根、炒、テ中ノ仁ヲ用巴豆ノ如ク油ヲトル ○本綱以湯浸去皮尖用生蜜浸一宿漉出陰乾可如膏用

四十九 地骨皮氣味苦寒無毒 異名 枸杞根 苦杞 甜菜 禾精 地骨 枸棘 地節 地仙 却老 羊乳 仙人杖 西王母杖 和名 クコノ根ノ皮 土氣ヲ洗イ剉三焙ル根ヲ本草ニ枸杞トアルハ木ノ名也根ノ皮ヲ地骨皮トス米泔三ノ土氣ヲヨク洗テ皮ヲ削リ取テ用ユ性微寒也根ハ太寒也故血熱甚ニハ根ヲモ用ユ

枸杞子ハ蒸ヲ日ニ干シ少シ炒ルソ ○本綱使根楓得以東流水浸刷去ノ土ヲ揉去心ヲ以熟茸草湯浸一宿焙乾用雷公同 ○蒙筌取皮用 ○湯液去骨用根皮 茶性論 根皮細剉麪拌熟煮

五十 枹杞子氣味苦寒無毒 和名 久須乃木 異名 枸杞 ○蒙筌 酒製炙 ○本綱 棟浄 枝梗取鮮明者洗浄 酒潤一夜 搥爛入茶 ○蒙筌 紫熟味甜粗小者潤者 有力赤黯味淡顆大 枯槁者無能今市家多以蜜拌欺人不可不細認 ○衍義 枸杞

子ヲ當用紅實ヲ○回春 酒洗ヲ

一五 蔓荊子氣味苦微寒無毒 和名

波末波布 ヘタヲ去少炒ル○本綱ニ去蒂子下白膜一重用酒浸一伏時蒸之從巳至未曝乾用時珍曰尋常只去膜打碎用之○衆筌ニ炒研去衣納用ユ

二五 木槿枝花氣味甘平滑無毒 雷

根 槭 葬 日及 朝開暮落花 藩籬草 花效王葵 和名

牟久計 枝或ハ根ノ皮ヲ用ユ

粗皮ヲ去リ剉炒ル 花ハ日ニ乾ヒ炒用ユ○衆筌ニ花枝各用ユ○本經ニ入ル

柒ニ炒テ用ユ又花ハ汤ニ炒テ用ユ之

三五 茯苓氣味甘平無毒 雷 伏靈

伏蒐 松腴 不死藥 抱根者

名伏神 和名 末豆保土 黒キ皮ヲ

削リ去リ剉三細ニメ水ヘ入テ浮ク物ヲ去テ日ニ乾ニ炙ル赤ト白ト

ヲ分テ別ニ用ユ○本綱ニ凡去皮心

神證類アリ用ユ皮去心搗細ニシ

于水盆中攪泻浮者漉去之此

是伏 苓赤節者誤服令人瞳子

并黒睛點小藪音目又作丸散ト

者先煮二三沸切暴乾用白色

者補赤色者利 衆筌ニ四五ヶ

塊者愈佳 冬藏曲干毛自無蛀 但宜水煎黑皮淨削研末丸服 赤節冬淘洼蒸苓中有赤節是最損目 爲九數丸服 若研末入細布袋中以令水搓擺如作葛粉狀澄取粉而節滓在袋中者棄去 不用若煎湯三八則不須汆 ○回春去皮

四五 茯苓皮 土氣ヲ洗イ劑三焙

五五 茯神 氣味甘平無毒 松根末カベニナリテアルヲ云木去用製茯苓ノ如シ ○婦人良方 茯神去木用色白者爲上

六五 琥珀 氣味甘平無毒 鐫江珠 阿加多末 登良乃多末 末豆那木太末 其佐末ス ○本綱用水調劑柏子未定瓷鍋中置琥珀干內煮之從巳至申當有異光搗粉篩用雷公同○蒙筌手摩熱可拾茸茅湯煮軟儻昔餳糖遇物即粘如是方妙今市家多煮鷄彈及青魚枕造成不可不細詳入葉研末

七五 豬苓 氣味甘平無毒 鐫豬衆 豕蒙 地烏桃 和名 久波伊乃久曽 鉄忌銅刀鹿髓皮去米泔浸劑日乾 必忌本綱銅刀削去粗皮薄切以

流水浸一夜至明瀘出細切以刻蒸葉對取蒸一日去葉瞰乾用時珍曰猪苓取其行濕生用更佳十月○蒙筌須去淨黑皮湯液去皮用。回春去砂石

八五 雷丸 氣味苦寒有小毒 雷實

雷矢 竹苓 和 太介保度 皮ヲ去リ剉三日ニ乾レ未ス火ヲ忌ム本雷丸茶ノ實ニ似タリ上黒キモノ也○本綱用茅草水浸一宿銅刀ニテ刮去黒皮破作四五片以茅草水ニ拌浸一宿蒸之從巳至未日ニ乾レ酒拌蒸日ニ乾用大明曰入葉炮用○赤者殺人白者善也蒙筌

入葉炮用注茅草煎湯浸一宿去殺毒ヲ恭曰ク竹之苓ナリ也無苗ノ蔓時珍曰ク大小如栗狀如猪苓而圓皮黒肉白甚堅實

九五 寄生 氣味苦平無毒 各異 寄屑 寓木 宛童 蔦 和 久ノ和乃保也 又和能也 土里岐 其ノ莖剉ム火ヲ忌ム本綱銅刀ニテ和根枝並葉細剉陰乾用不見火○其葉圓而微尖厚而柔面青而 光澤背淡紫而有茸須自來或連桑來者乃可用世俗多以樣樹上者充之氣性不同恐反有害也○蒙

笠碎其實有汁黐粘者真也又
曰折其莖以色深黄者是固也
當宗此辨別仍貴纏附桑枝。
雷公曰在樹上自然生独枝樹
是也採得後用銅刀刮根枝莖
細剉陰乾不見火ヲ。集要桑上
者佳也假桑之氣耳

淡竹葉氣味辛平大寒無毒 和名
阿婆多計 波知久 淡竹ト云唐
种ノ生ナル葉ヲ取テ西ノ尖ヲ去
テ水三升洗イ剉用絹袋ニ入テ煎ス
本綱竹類甚多入葉用葉門次ニ
用淡苦又一種薄殻者名甘竹
葉最勝タリ誌曰竹葉莖苦淡其
之外餘皆不堪入葉不宜人淡
竹爲上甘竹次之。衆経惟堂
爭味淡者爲然葦竹雷竹水竹
味淡甚治病第一箬竹箇竹味
皆絶淡採用亦宜苦朱紫朱苦
辣而澁不堪入葉東坡嬾公曰
淡竹者對苦朱爲文除苦竹之外
皆淡朱也。回春用淡竹者佳也

竹茹氣味甘微寒無毒 和名
乃阿末波多 カラ竹ノ青キヲ
取テ上皮ヲ削リ去テ其下ノ
コソナニテ葉ニ入ル中ノ白キ処ヲ

用世二アヘタト云ソ○蒙筌ニ
剖去青色惟取向裏黄皮ヲ○回
春即竹上青皮刮下用
竹瀝氣味甘太寒無毒和名多計乃阿布利志留生ナル淡井ヲ
切テ節ヲ去テ四ツ二破リ炭火ノ
上ニナラベアブリテ西ノ切口ヨリ汁
出ヲ竹瀝ト云茶碗二ウケ煎ル入
薬ニ○本綱時珍曰一法以竹截
長五六寸ニ以瓶盛倒懸下ニ以二一
器承之周圍以炭火遍ク之其油
瀝干器下也○蒙筌横鋸截尺
餘直劈作数塊両磚架起堅火
中燃瀝從両頭流来少加生姜汁
調服每瀝一盃生姜自然汁二匙
天竺黄氣味功寒無毒和名多計乃幾志留○本綱云
竹青
竹膏和名多計乃幾志留○本綱云
天竺黄生天竺國今諸竹内往々
得之人多燒諸骨及葛粉等雑
之宇真曰此是竹内所生如黄
土之着竹成片者時珍曰生南
海鎌竹中此竹極大又名禾弁其
内有黄可以療疾本草作天竺
者非矣等亦有黄此説得之時
珍曰竹黄出于大弁之津液結成
其氣味功用与竹瀝同而無滑

之害

辛夷氣味辛温無毒（續）不知
侯飛 勿木筆 迎春（名醫）
ニブレ花未開時正二十月採○本綱
枝去赤肉毛一切芭蕉水浸一宿
用藥水煮之後色到未取出焙
乾○蒙筌有紅紫二種未開花紫
苞蕊剔去毛免射人肺損去心
不致人煩

新添脩治纂要卷之三終

脩治纂要四目錄

蟲部（一蜜）

三 五倍子
五 白殭蠶
七 蝦蟆蝣
九 蟾蜍

四 露蜂房
六 桑螵蛸
八 班猫
十 蟬蛻
一 蝦蟇
一 龍骨
三 穿山甲
五 烏蛇
七 海螵蛸
一 龜甲
三 鼈甲
五 真珠

鱗部

二 龍齒
四 白花蛇
六 烏賊骨

介部

二 瑇瑁
四 牡蠣

国立国会図書館　タイトル『新添脩治纂要 5巻』 請求記号 特1-2911
ガラス使用

新添脩治纂要巻之四 本草 異名 井和名

蟲部

一 蜜 氣味甘平無毒 蠟 蜂糖 牛糞石者名石蜜 石飴 巖蜜 蜂蜜

和名 蓑知 白蜜ヲ上トス黒蜜劣ル黒蜜中ニ又善悪アリヨク〳〵撰求ベシ沙糖交偽賣ル悪シ ○先ツ布ニテ蜜濾テ大茶碗若鍋ナトニ入テ湯煎ニメ煉蜜ノ高サト外ノ湯ノ高サト考量テ慢火ニテ煉悪物皆沫ニ成テ上ニ浮ヲヘラニテ取去沫尽ルホト煉テ水ニ冷メ使至宝丹ナトニ別ソヨク煉ツタテ合スルソ石

新添脩治纂要巻之四 目録終

六 石決明 甲香
七 海蛤粉
八 獣部
一 五靈脂
二 白丁香
三 夜明砂
獣部
一 酥油
二 牛黄
三 象牙
四 熊膽
五 白膠
六 麝香
一 猪脂
二 阿膠
三 虎骨
四 犀角
五 鹿茸
六 羚羊角
七 腽肭臍

国立国会図書館　タイトル『新添脩治纂要 5巻』 請求記号 特1-2911
ガラス使用

葉力多半故二和合レニスキ故ソ
又燒物ノ合スルニハ生ニテ合スルア
リヲテ合スルニアリ相傳可レ依
○本綱ニ九煉蜜一斤ヲ只得二十二兩
半ヲ是数若火少モ火過スクモ並用不得
雷公同時珍カ曰煉沙蜜毎斤入レ
水四兩銀石器内ニテ以ニ柔柴火ヲ慢
煉掠去浮沫至ニ滴水ニ成レ珠不散
乃用ユ謂之水火煉法ト又法以器
盛置重湯中ニ煮一日候滴水ニ不
散取用亦佳也且不傷火也○
蒙筌ニ入葉ニ煉熟滴水ニ成レ珠○集
要ニ生ノ山谷岩崖間ニ色白如ク膏ノ者

良也○序例ニ蜜皆先火煎掠
去其沫ヲ以色微黄則經久不壞
掠之多少隨ヲ蜜精麁

三露蜂房 氣味甘平有レ毒 鰈蜂腸
蜂勳 百穿 蜚 金沙 和婆知乃
須 陰干酒ニ一夜浸能洗アフル
○本綱ニ九使ニ蜂窠先以ニ鴉豆ヲ杭
等同ク拌蒸從ニ巳至ニ未時ニ出ニ鴉豆
杭了晒乾用大明曰入レ葉ニ並炙
用○蒙筌ニ七月七日收取陰乾
去ニ外包裹ノ衆皮ヲ内房煙ニ炙燥

三五倍子 百藥煎 氣味酸平無
毒 蠹 文蛤 百蟲倉 法醸

過名百藥煎和名布志ヌルデノ木實也ハニクリヲモ文蛤ト云一名二十物也○本綱ニ詳也百藥煎ハ是ノ制スル也ヌ桑蟭蛸氣味鹹苦平無毒俗ニ蟷螂刀蜋拒斧不過蝕肬其子房名蟭螟蛸蜱蛸蟷蠰致神野狐臭漱和名伊保志利乃久和乃岐須○本綱生桑枝上螳蜋子也三月二月採蒸過火炙用不尒令欠洩敷曰勿用雜樹上生者名螗蜩々須覓桑樹東畔枝上者采得去枝子用沸漿水浸淘七次鍋中熬乾

用別作脩妛無効保昇曰三四月采得以熱漿水浸一伏時焙乾於柳木灰中炮黄用○婦人良方去木酥炙黄或以酒炙亦佳也

五白殭蠶氣味鹹辛平無毒俗ニ自死者名白殭蠶和名志露岐多久於禮加伊○本綱ニ四月取ニテ自死者勿令中ニ濕有ニ毒不可用恭曰蚕ノ自殭死其色自白云ニ有ニ塩度誤矣須曰所在養蚕処ニ有之不拘ニ早晩ニ但用ニ白色而條直食桑葉者佳也相時去藥綿及子炒過○蒙筌取ニ殭直自死者勿ニ令中ニ濕

国立国会図書館　タイトル『新添脩治纂要 5巻』 請求記号 特1-2911
ガラス使用

犯則 棄之湯中有毒勿用擇白
色成條炒去絲綿及子
六 班猫 氣味辛寒有毒 蝝 斑蠶
蟲 蠶蟲 龍蛇 斑蛇 和名 赤多良
牟之 赤米牟志 モチ米ノ洲
二浸ヒ翅足去又米ヲ一ツ廿ニテ焦色ニ
ナルホトイリテ米ヲ去テ用ユ○本綱ニ
敷曰 班蠶荒蠶亭長 地膽俗支
並漬糯米小麻子相伴炒至米黄
黒色取出去頭足両翅以血餘
畏 懸東牆觚上二十夜用之則毒
去也○大明曰入菜須去翅足糯
米炒熟不可生用 即吐瀉人時
珍曰用麪炒過醋三ツ煮テ用
之也○蒙筌去翅足同粳米炒熟
生者誤服吐瀉○衍義糯米中
三ツ炒米黄ヲ爲度
七 蠍 氣味甘辛平有毒 蝝 蜥蜴
和名 左曽里○本綱ニ入ル共ニ有全
用者謂之全蠍有用尾者謂之
蠍稍其力尤緊時珍曰蠍形如
水黽八足而長尾有節色青今
捕者多以塩泥 食之入菜去足
焙用○蒙筌入剤悉以土除用
全用稍

国立国会図書館　タイトル『新添脩治纂要 5巻』 請求記号 特1-2911
ガラス使用

八 蟬殼 氣味鹹甘寒無毒 續蟬殼

枯蟬 腹蜨 金牛兒 紹世美乃毛奴計 世美乃加良 宇豆世美

焙リ用 頭足去 少焙 ○本綱 沸湯三ツ洗去泥土 翅足漿水三ツ煮過焙乾用 ○蒙筌係脫換薄荷敷封足 須除去 ○婦人良左温水洗去土 仍去前足 灸用

九 蟾蜍 氣味辛涼微毒 續蠭 龜鼈

蠭 蝦蟆 苦蘘 虫蛙

瀕賖蟇 紹北幾加倍留 別錄云蟾蜍蝦蟇 一名蟾蜍 以爲一物非也 按尓雅蠭蟾蜍也 郭璞云似蝦蟇居陸地則非一物明矣 蟾蜍多在人家下濕処形大背上多疣蹲行極遲緩不能遠躍 亦不解鳴 蝦蟇多在波澤間形小皮上多黒斑點能跳接百虫 挙動極急也 二物魚一類而功用小別 亦當分而用之 蒙筌同 ○別錄云五月五日取得 日乾或焙乾用 一法去皮爪酒浸一宿又用黄精自然汁浸一宿塗酥灸乾用時

八 常ニ水田ニアルカヘルトキコヘタリ ○本綱別錄謂蝦蟇一名蟾蜍以爲一物非也 按尓雅蟾蜍蝦蟇 一名蟾蜍 一物上云 今本綱二物上云 詳ニ論ニアリ 蝦蟇上云

国立国会図書館　タイトル『新添脩治纂要 5巻』 請求記号 特1-2911
ガラス使用

珍曰今人皆於端午日捕取風乾黄泥固緒煆性存用之永類鈐方云蟾目赤腰無八字者不可用有酒浸取肉若如聖九用乾若酒煮成膏丸茉亦一法也○集要入茉灸或燒灰用之○普濟炒云俟下有丹書八字者以足畫地真蟾蜍也○行義取眉間有白汁謂之蟾酥以油單裹裂之酥出單止入茉用此有人收三二足枯蟾以酥象但以水浮半日尽見其僞蓋本無三足者

十蝦蟇氣味辛寒有毒 和名 ガマ

加倍留○本綱別錄蝦蟇一名蟾蜍云誤矣蝦蟇蟾蜍二物各別先去皮并腸及爪子脹乾每ヶ用真牛酥一分塗炙乾時珍曰古方多用蝦蟇近方多用蟾蜍蓋古人通称蟾為蝦蟇今攷三物功用亦不甚遠則古人所用多是蟾蜍且今人亦只用蟾蜍有効而蝦蟇不復入茉

雜部

一龍骨氣味甘平無毒 和名 リウコツ

龍腦

多豆 塩ヲ以テ土器ニテ炒テ温ヲ去テ用ユ鉄ヲ忌又炭火ノ

中ニ打クヘシテ煅テ土ノ上ニ冷シテ
火毒ヲ去テ用フヘシ塩水ニ浸スヿ
アリ○本綱ニ時珍曰近世方法但
煅赤ヲ為粉亦有生用者酒浸一宿
焙乾研粉水飛三度用如急用
以テ酒煮焙乾或ニ云凡ソ入薬須水
飛過晒乾毎斤用黒豆一斗蒸一
伏時晒乾不尓則着人腸胃脱牛ニ
作熱也尼ム魚及鉄器○蒙筌上古呂
白ニ中黄也乃次之黒者揉テ低挽除
勿レ用紙貼ノ者不假煅脆研細方
精仍水飛浦免着腸胃○湯液
焼通赤ヲ為粉○回春火ニテ煅

三龍歯氣味澁涼無毒醋浸煅或
其侭用○本綱同竜骨或ニ云ヒ酥炙ル
三穿山甲氣味鹹微寒有毒 異名
鯪鯉 龍鯉 石鯪魚○火ニウ子
クヘテヤク又クロヤキニモスル○
本綱或炮或焼或酥炙醋炙炙童
便炙或油ニテ煎土炒蛤粉ニテ
炒當各隨本方未有生用者汚
以尾甲乃力勝○婦人良方去大
皮細切蛤粉ニテ炒焙用
四白花蛇氣味甘鹹温有毒
蘄蛇 褰鼻蛇 酒ニホトフルホ
上浸レ身ヲ採テ剣ニ焦色ニ炙リ

国立国会図書館　タイトル『新添脩治纂要 5巻』 請求記号 特1-2911
ガラス使用

用 ○本綱頭尾各一尺有大毒
不可用只用中段乾者酒浸去
皮骨炙過收之則不蛀其骨刺
須遠棄之傷人毒与生者同也
宗奭曰去頭尾揀酒浸三日炙
干炙去尺皮骨此物甚毒不可
不防時珍曰黿蛇長大故頭尾
可去蝮蛇上可頭尾各去
三寸一尺亦有單用頭尾者大蛇一
條只得淨肉四兩而已久留易
敗惟取肉密封藏之十年亦不
壞也又云花蛇春秋酒浸三宿
炙干宿冬五宿取出炭火焙乾
如此三次以砂瓶盛埋地中一宿
出火氣去皮骨取肉用 ○蒙筌
諸蛇鼻生向下此獨鼻向上生
諸蛇死閉眼睛是則眼開如活
卻斬連界上殺摧兩眼則一閉一
開驗此可辨真偽火上頻爆
務令透乾去淨頭尾過皮漬酒
旋飲 ○雷公曰二寸許割之以
苦酒浸之一宿至明洗出向柳
木炭上焙乞令乾却以酥炙之
酥尽為度炙乾後於屋下已地一
尺握一玩可深一尺也來安蛇
於中一宿至明弃炙於乾住也

国立国会図書館　タイトル『新添脩治纂要 5巻』 請求記号 特1-2911
ガラス使用

九條夏一切蛇去髆井上皮ヲテ于温須煮過用之○衍義ニ去頭尾換酒浸三日蒸酒不用火炙仍尽去皮骨此物甚不可不防也

国 烏蛇 氣味甘平無毒 漢 烏梢蛇

黒花蛇 和名 久露倍麦加良須久 和名抄 那和 骨ト皮トヲ去テ酒ニ浸シ炙○李綱ガ一切蛇須辨雄雌刈主鼈刈為蛇頭上有逆毛三寸一路可長半分已来頭尾相對使之入筒ニ神只重一両以下彼処ニ得ル処多留進供蛇腰下ニ有白帯子一條長一寸者雄也宜入ル薬用採得去頭及皮為帯子剉焙酒浸一宿漉出初木炭火炙乾再炒酥炙於屋下已地上揉玩埋一夜再炙乾用或以酒煮乾用亦可也○衍義市者偽以佗蛇燻黒色貨之不可不察烏蛇脊高世謂之劔脊烏梢骨周コソケテ水飛ノ日乾用

海蟄蛸氣味鹹微温無毒 漢

烏鮸 黒鮭 纁魚乾者名鯊骨名海蟄蛸 和名 伊加乃古宇○本綱炙黄用教曰勿用沙魚骨形真似但以上文順者是真横者

是假以血鹽作水浸并煮一伏時漉出掘一坑燒紅入魚骨在內經宿取出入藥其効加倍也

介部

龜甲 龜板 氣味甘平有毒 補

神屋 敗龜版 敗將漏天機

加 加米乃古宇 溝江ニカル龍

加 甲也 自死タルヲハ不用生タルヲ取テ肉ヲ去リ或醋或酒塗テ炙ルー五七度メ碎リ膠ノ皮ヲ龜板ト云製同 ○本綱鋸ニテ去四邊石ノ上ニテ磨淨灰火炮過塗酥炙黃用亦有酒炙醋炙猪脂炙燒灰用者 ○蒙筌得神龜甲爲上注神龍產泥中底曰當心前有二一處四方透明如琥珀者是也分陰陽用雌雄ノ殼圓脚短者爲陽龜形長頭尖脚長者爲陰龜陰人用陽龜陽人用陰龜合醫不二復分別殺死煮脫者微也自死肉敗者猛只取底版悉去旁弦精制炙真酥油或用猪脂醋酒蒸塗炙存炙直待脆黃杵細末 ○日華子曰敗龜入苯酥炙用之 ○集要用酥炙猪脂酒皆可炙

国立国会図書館　タイトル『新添脩治纂要 5巻』 請求記号 特1-2911
ガラス使用

二 瑇瑁氣味甘寒無毒 和 玳瑁
於加女 サメニテスリテ未メ用ユ
○本綱ニ入葉用ユ生者性味全也 既ニ經ヘ湯火ノ即不堪用與生熟畧義
同○圖經ニ大者有如盤入葉須生ノ
者ヲ ○衍義生者入葉ニ蓋性味全也
入ニ湯火中ニ即不堪用爲器物者
是也生熟畧其義同ニ

三 鼈甲氣味鹹平無毒 通 團魚
神宇 和 阿志那倍加米 海中ニアル大ナル龜ノ甲也酒浸炙ルヿ六七
度劍三未ス醋塗炙ルヿアリ○本綱
甲ニ有先肋者爲勝入葉又醋炙リ
黄弘景曰采得生取甲 則去肉ヲ
者爲好時珍曰以 煆鼈灰一斗
酒五升浸一夜煮令爛如膠漆
用更佳也桑柴灰充 妙○蒙筌製
宗奭公去裙并肋治勞熱 漬童
便摩堅積漬醸醋週 晝夜文火
炙脆入石臼杵細成霜○集要生
取甲易去肉醸醋浸炙黄色用之

四 牡蠣氣味鹹平微寒無毒 和 通
牡蠣 蠣蛤 古賣 蠔
加岐 炭火ニテ燒テ未ス地上ニ
冷ヤ火毒去リ用ユ○本綱須泥固燒
爲粉亦有生用者敎曰先用ニ

十ケ双東流水入塩一両煮一
伏時舂入火中煅赤研粉用時
珍曰将童泉浸四十九日五白
換取出双硫黄末和米醋塗
上黄泥固済煅過用○蒙筌大
者為十品火煅微紅杵羅細末
○衍義人面向午位双牡蛎頂向
下視之口在左者為左顧云云
○湯液焼白朴細用○回春火
煅左顧者佳也

五 真珠氣味鹹甘寒無毒 雑 珍珠
蚌蛛蠙珠 和加 伊乃多末
土器ニ入テ又土器ヲ蓋ニメ大
豆ヲ四五粒加テ豆ハラ〳〵キル
ホトイリテ豆ヲ去リ末メ用ル
某ニ使時白水ニテ煮々ホレテ
フチくトナル時用但相傳可
依○李綱以新完末経鑽綴者研
如粉方堪服食不細則傷人蔵
府時珍曰入某不用首錄及見
只采者取人乳浸三日煮過搗研
丁法以絹袋盛入豆腐内煮二
炷香云不傷珠也蒙筌惟新完
者可用磁鉢極研薄紙重篩為丸

六 石決明氣味鹹平無毒 雑 九
孔螺 殼名千里光 和 和北

九孔ト云テ宛ノ丸アルヲ上トース
十孔ヨリ多ハ不用麵ヲ水ニテコ
ネテ夾明ヲ畏テ煨ノ麩ヲ去リ外
ノ黒キ処ヲ削リ去テ砕キ末打碎
キフチノ厚キ処ヲ用ニ○本綱ニ攷麩
畏煨熱磨去粗皮糲搗舂乳細
如麪方堪入菜時珍曰今方家
只以塩同東流水煮一伏時研
末水飛用○蒙筌撰七孔九孔
若去取注又名九孔螺十孔以
上ノ者不佳麵畏煨熟將外皮麁
黒尽磨搗細末務如粉霜

十七 海蛤粉氣味苦鹹平無毒

宇羨加伊 蛤蜊粉ノ本名也
海石ト云ハ蒙筌ナト二ハ是ト一類ノ
ヤウニ云タ本綱ハ海石ハ海石ノ一
ト云タ正誤見ナリイカニモ又キヲ
用炭火ニテ焼テ研煎茶ニ不用
一説アブラ貝ナ佳也○本綱時珍曰
海蛤者海中諸蛤爛壳之總称
不專指一蛤也○海蛤即海邊沙
泥中得之大者如碁石小者如
油麻粒黄白色或黄赤相雑蓋
非一類乃諸蛤之壳為海水砲
日久光瑩都無旧質蛤類至
多不能分別其為何蛤故通謂

之海蛤ト也震亨曰蛤粉用蛤蜊
煅煆成粉不入煎劑呉球曰用
蛤粉取潔口蛤蜊売炭火煆成
灰熟搭様連子同搗和成團風
乾用最妙瞎珍曰海石乃海中
浮石也詳見石部汪氏誣引朱
冠之説為證陳嘉謨本草又引
為拠今考二公本書並元前今
正其誤蒙荃海蛤乃爛売混雑
泥沙被風濤打磨礎砺屢稜都
尽礧塊不匀小者如細麻大者
若碁子宜炒煆作散勿和劑煎
湯○集要此是海中爛売久在

泥沙風波淘澘自然圓浄以小十
日而久遠者為佳又云文蛤者
表有文此是未爛時殼猶有文
者也二蛤同類惟分新旧

甲香氣味鹹平無毒 海蠃

流螺 俗名 甲香

以加宇 和俗カイカフト云

バイノフタ也石灰ト只ノ灰ト酒ト
少シ入レ水ト貝ノ香トヲ入レ煮テ
ヤワラキタル時内ノ肉ヲヘキムクリ
外ノ黒キ処ヲケツリ去リレツカニ
スベレ其後葉砕ニテヨロシフルウ
三水飛メヨキタルモノヲステヽ水

国立国会図書館　タイトル『新添脩治纂要 5巻』 請求記号 特1-2911
ガラス使用

ヲ換ル二三度ノ四五求多ク酒少シ入レ合具香ヲ入レカキタテ、沸五ニ酒水ヲステ滴テ其ノ後水ハカリ入レテ沸メ酒ノ氣ヲ乘ラ二三度水ヲ換々ユル也六又別ノ清水ヲ入其中ヘ蜜三西滴入テ火ヲヌルクシテ閉ニ沸スヘシ其時芳香ノ氣甚出也七其ノ後水ヲステ、茶鍋ニテレッカニイリ乾スヘシ其後コニカナルフルイニテフルウ也以上私ニ云是ハ一トヲリノ相傳也家々ニ各々ノ口傳多シ猶ノ傳受ニシタカフヘシ○本綱擊曰九使用生茅香皂角同煮半日石臼ニテ搗篩用之經驗方九使用黄連同水ニテ煮ル一日温水ニテ浴過舂収米糊或灰汁煮一日舂浴過収蜜酒煮一日浴過搏乾用須曰傳信方載其法云無甲香一仆以糊斗半微火煮一復時換酒舂煮九二換漉出象ニテ刮去香上ノ涎物収白米三合水一斗煮三煮乾又収蜜三合水一斗煮三伏時乃収炭火焼地令熱洒酒令潤鋪香於上収新瓦蓋上一伏時待冷硬石臼木杵搗爛入沈香末三兩麝一分和搗即成収

国立国会図書館　タイトル『新添脩治纂要 5巻』 請求記号 特1-2911
ガラス使用

瓶貯之埋過經久亦佳九燒
香須用大火爐多著熱炭剛炭
猛燒令盡去之炒令香不飲此法出於刘奉举礼
也宗奭曰用香能管香炒与沉
檀龍麝香用之尤佳也○衍義曰
用香喜能管香炮与沉檀龍麝
用之甚佳也

禽部

鷄

白丁香氣味苦温微毒 雌雄

雞青卵 雀藏 須水炙乃
久曽○李綱九鳥尤襄掩若是
雄也其冠頭尖搥負數曰九使
勿用雀兒糞雀兒只黄未經
者也其雀藏底坐尖在上是雄
也兩頭圓者是雌也陰人使雄
陽人使雌猶月採得去兩雌附
着者鉢中研細以井草水浸一
夜去水焙乾用時珍曰別錄止
用雄雀屎雌雄兼用亥者則出
自雷式也○蒙筌兩頭尖者真
也端午取之妙井草湯浸一宿
曝乾研細收藏○集要名白丁香
兩頭尖者是也五月採之良也
研如粉煎井草湯浸夜乾任用
三五靈脂氣味井温無毒 雀號

国立国会図書館　タイトル『新添脩治纂要 5巻』 請求記号 特1-2911
ガラス使用

鵝鶏　獨舂　屎名熏砂
星　酒三テスリ立テ、砂右ヲ
去リ用又末メ炒テ用又炒テ
煙ヲ尽シテモ用。本綱此物多走
砂右絶難脩治ル用研為細末
以酒飛去砂右晒乾收用寒蜆
蟲之屎也人亦以沙石様而貨
之凡用鑑心潤澤者為真・回春
止血用炒行血用生

(三)夜明砂氣味辛寒無毒　蝙天鼠
屎　鼠法　石胆　黒砂星　加
宇毛里乃久楚　。本綱凡采得
以水淘去灰土悪氣取細砂晒
乾焙用。蒙筌焼炭湯服下胎孕
已死腹中過調酒治瘧痞生瘕
上衝散少許飯食又治小児無辜

獣部

(一)猪脂氣味甘微寒有小毒　豬
脉　豕　猪　豕　伊
以乃古布多・本綱時珍曰凡凝
者為脂釋者為膏為油為膩
月煉淨收用菜曰十二月上亥
日取入新瓶埋亥地百日用之名
臘脂每升入雄子白十四枚更
良弘景曰勿令中水臘月者歴
年不壊。蒙筌臘月陳者妙也

(三)酥油氣味甘微寒無毒(和名)豆久里知乃宇波　酥カ本ノ名也本牛羊乳ニテ所作也○本綱蕃曰酥乃酪作其性與酪異然牛酥勝羊酥其糜牛酥復勝家牛也思邈曰搾牛犛牛乳者爲上白羊者次之洗曰水牛酥與羊酥同功其羊酥勝牛酥汪機曰牛乳冷羊乳温牛酥不離寒病之兼寒者宜之羊酥不離温病之兼寒者宜之各有所長也犛酥魚勝而難得時珍曰酥乃酪之浮面所成今人多以白羊腑維之不可不辨按雷仙神隱云造法以乳入鍋煎二三沸傾入盆内冷定待面結皮取皮再煎油出去渣入在鍋内即成酥油一法以稍盛乳半日攪沫出撇取煎去焦皮即成酥也凡入茶以微火溶化漉淨用之良○蒙筌乳成酪酪成酥酥爲醍醐色白甘腴爽口本綱云牛

(三)酥尤勝羊酥

(三)阿膠氣味甘平無毒(續)傳致膠(和名)久豆乃阿加　五分ツヽ二切テ土釜ニテイカニモ火ヲヌルクヽ久

ク炒テ玉ノ如ク成タルヲ末ス○本綱時珍曰今方法ニ或炒成珠ニ或炒麪炒或以灸或蛤粉炒或以灸或草灰炒或酒化成膏或水化膏ニ當ニ各從本方ニ○衆甫曰真者質脆易散明徹如氷假者質軟難散枯黯似墨製之宜剉薄片蛤粉和炒成珠○陸隱居曰專而清者爲盜覆膠作葉用之皆火ニテ炙ル九散 二須極燥入湯散炙不濁黑者可膠物不入葉用○雷公曰先於豬脂内浸一宿至朝出於柳木火上炙待泡了研碾用

回春蛤粉ニテ炒テ成珠用

(四)牛黄公乳味苦平有小毒 (丑寶)

宇志乃多未 其ノ汁乳鉢ニテ研ル○本綱ニ單搗細研如塵絹袋裏定ノ以黄嫩牛皮裹緊心井中宿去水三四尺明旦取之雷公同○試法但揩摩手甲上透甚ニ黄者爲真圖經同○衆甫曰生黄潤類黄金暗室陰乾忌見日月光成ニ於百日ニ輕虚重疊也可揩鼻氣息微香狀若雞卵黄同摩者即竟透九週書者亦此辨真也

(五)虎骨氣味辛微熱無毒 (烏酸)

大蟲　李耳　士良　刀三ノ破テ酒ヲ塗テ炙リ剉未兎脚骨トアルモ同妄也ハギノ骨ヲ用ヨト云ソ。本綱用頭及頸骨色黄者佳也凡兎身數物俱用雄者勝筋射殺者不可ヽ入藥其毒浸潰骨血間能傷人時珍曰搥碎去髓塗酥或酒或醋各隨方法炙火三ノ炙黄三ノ入藥。蒙筌色黄雄者爲佳塗酥炙脆勿煎湯液惟製丸散

六　象牙氣味苦寒無毒　撰　別附

岐尼　本綱殺取者上也自死者次之蛇于山中多年者下矣或謂一歲一換牙者非也。蒙筌舊者尤勝旧牙梳及諸器皿並妙刮磨未研細和米治雜物鉄刺如神

七　犀角氣味苦酸鹹寒無毒　撰

兕　イカニモ黒キヲ用ユワリテ三ノ八方トモ三ノ廿ノ也　錄ニテスリテ煎葉ニカキタテ、用ユル忘ル本綱入藥惟雄犀生者爲佳若犀片反見成器物皆彼蒸煮不堪用須白入藥有黒白二種以黒者爲勝角尖又勝生犀ト八独ト

經氷火者蓋屋有捕得殺取者爲上銳角者次之。○蒙筌造器物者熟弗効新採者性烈方二灵ア指滑錐抄尖紙裹懷中雜滑錐抄尖紙裹懷中先抱治病擇黒色擇肌麤皺潤光。○衍義鹿一取茸屋取突其精銳之力尽有是矣。○雷公曰有雄勿服九脩治一切角大忌塩也。○序例九湯中用之熟末如粉臨服内湯中令調和服之

八熊膽氣味苦寒無毒名和久ノイ

煎茶二ハ不入丸茶入水ニ漬テヲケハ皆化ノ水トナル皮作粽

交リタルヲ濾去テ余ノ茶ヲ入テレメリ合テ本方ニ隨テ丸但方可依。○本綱陰乾用然多偽者但取二粟許滴氷中一道若線不散者爲真時珍曰佳者通明也每以米一粒點氷中運轉如飛者良餘膽亦轉但緩尓又云善辟塵試之以淨水一器塵埃其上投膽米許則凝塵皆然而開也。○蒙筌味極苦不附于肝春頭上夏移腹中秋左足冬遷足右依四時搜檢懸風陰乾堪凝明亮如膠遇貴者真偽難辨研試

国立国会図書館　タイトル『新添脩治纂要 5巻』 請求記号 特1-2911
ガラス使用

水優劣便知塵先封水皮漸漸
縱放塵止塵竟兩邊入分烈末則
一線直行此品極優須研絶細
作爲丸散勿用煎湯

丸鹿茸氣味苦温無毒 臣珍 龍

志之乃布火呂豆乃 イカニモウ
スク剉三焙末ス毛ヲ去ル○李綱
四月五月解角時取陰乾使時
燥蒸曰夏收之陰乾百不收一
旦蟲臭惟破之火乾大好 敷曰
用黄精自然汁浸兩日夜漉出
切焙搗用兎猪人也又法以鹿
茸鎔作片每五兩用羊脂三兩

拌一晝夜天霊蓋末塗之慢火炙令内
外黄脆以鹿皮裹之安室中一一
宿則茅魂帰矣乃慢火焙乾搗
末用日華曰只用酥炙炒研用
宗奭曰茸上毛先以酥薄塗炙
干烈焰中炙之候毛尽微炙不
以酥則火焰傷茸矣時珍曰諸
方有用酥炙酒炙及酒蒸焙用
者當各隨本方○衆甫待角將生
時縄先繫致血不耗散陰乾多
臭火乾縁宜小若焚茄恐血氣
歛未尽貝堅如朽木是氣血反
老裏二者俱未妙必得如琥珀結

国立国会図書館　タイトル『新添脩治纂要 5巻』 請求記号 特1-2911
ガラス使用

潤者爲雀仍撰似馬鞍峽ノ矢者益善也見勿顯氣并有小白虫防製急燎毛破開塗裏酥炙脆候黃褐色入乳研細作各散九

十白膠鹿角霜氣味甘平無毒

鹿角膠　粉名鹿角霜 志加乃

豆乃仁加和一名鹿角膠ト云ル程ニ煎ル程ニ同粉名鹿角霜ト云ル程ニ煎ル程ニ詳也○本綱先以米潘汁漬七日冷軟者蒸如作阿膠法耳又一法剉角令細入乾牛皮一斤即易消爛不爾亦百年無一也熟也說曰作膠法細破水漬以河水浸七日令軟方煮之數日乘全角鋸開並長三寸以物盛干急水中浸二百日取出刀三ヲ刮去黃皮甘淨以醞醋煮七日旋々添醋勿令少歇成時不用攪只從子至戌也日足角軟如粉搗爛每一兩入無灰酒一盞黃成膠陰乾研細用時珍曰合人呼黃爛成粉者爲鹿角霜取粉熬成膠或只以濃汁熬成膏者爲鹿角膠以米泔浸鹿角七日冷軟入急流水中浸七日去粗皮以東流水桑柴火煮七日旋

ヤ絲氷入二醋少許一搗成霜用レ其汁加無灰酒熬成膠用○衆塗二用新角屑對レ以鋸レ截流水中浸三日刮淨腥穢汲河水入レ砂罐中投角于中每レ用一罐加二楮實子桑白皮黃蠟各一兩同煮以桑葉塞罐口勿令走レ氣炭火猛煮三日如レ水耗蒋添熱湯煮待角爛如二熟羊一撈得酥軟則止將レ角取起其汁以綿濾淨再入二砂罐一中慢火熬稠碗盛風吹冷凝成膠入レ藥

十一 羚羊角氣味鹹寒無毒 雄鹿麝羊

麚羊 九尾羊 加 毛志々也末比豆志 ヤスリニテスリ末メ用ル風ノ ヒカスヤウニテ可レ置 本綱有二神羊一角甚長有二二十四節一內有二天生木一胎此角有二神力一抵二千斤牛一凡使不レ可レ單用レ須要不折元對縄縛銼々細重々密裹避レ風以旋々取用搗篩極細更研萬匝入レ茉免刮人腸○衆塗入レ茉極病銼角取尖認彎處有レ掛痕深入者總真也聽人耳邊似二鄉音一聲微出者花妙注如レ節踈無レ掛痕者聽無レ声者並山羊山野角

亦往々摩成痕跡欺人媒利不
可不察或搗末少加蜜服
麝香氣味辛温無毒 和 射
香麝香 和 加於利志加 乳鉢ニ入ス
リテ毛并皮ヲ去ニテコマカニスリ
テ用火忌○本綱ニ用當門子ヲ充
妙以子日開之微研用不必苦
細也○不可近鼻有白蟲入腦
患癩又帶其香透開令人成異
疾○蒙筌勿近火磁鉢細擂
腽肭臍氣味鹹大熱無毒 集
骨肉 海狗 海狗腎 和 宇仁
宇乃倍曽宇仁宇 乃多計里

○本綱ニ曰用酒浸一日紙裹
炙香剉搗或於銀器中以酒煎
熟合茶時珍曰以漢椒樟腦同
收則不壞或置睡犬頭上其矢
忽慤焉跳若狂者爲真

新添脩治纂要巻之四終

人部

一 亂髮　二 人中黃
三 人中白　四 乳汁
五 靈天蓋　六 紫河車

金石部

一 金屑　二 銀屑
三 黑錫灰　四 胡粉
五 黃丹　六 密陀僧
七 雲母　八 朱砂
九 水銀　十 輕粉
十一 銀朱　十二 雄黃
十三 石膏　十四 滑石
十五 赤石脂　十六 爐甘石
十七 無名異　十八 石灰
十九 浮石　廿 慈石
廿一 代赭石　廿二 膽礬
廿三 砒石　廿四 青礞石
廿四 食鹽　廿五 寒水石
廿七 芒消　廿八 焰消
廿九 蓬砂　卅 石硫黃
卅一 礬石　卅二 陽起石
卅二 阿洗藥

土部

一 東壁土　二 伏龍肝
三 百草霜　四 墨

国立国会図書館　タイトル『新添脩治纂要 5巻』 請求記号 特1-2911
ガラス使用

火部
一 艾火 二 神鍼火
三 火鍼
水部
一 井花水 二 新汲水
三 温泉 四 熱湯
五 生熟湯
六陳 十八反 忌銅鐵藥
八新 十九畏 忌火藥
雷公炮製 雷公藥性論
新添脩治纂要卷之五目錄終

新添脩治纂要卷之五 本草異名 井和名

人部

一 乱髮氣味苦微温無毒 燻血餘 入退 夕志詩豆利 加美黒焼 ニヲ用○本綱時珍曰頭上曰髮属足少陽明耳前曰鬢属手足少陽眉上曰髦属手足陽明屈手足陽明唇口曰髭属手陽明頷下曰鬚属足少陰陽明兩頰曰髯属足少陽其經氣血盛則髮而長氣多血少則髮而短氣少血多則少而悪氣血俱少則其処不生氣血俱熱則黄而赤氣血俱衰則

白而落の同髪髪の下に男子年二十
已来無疾患顔貌工みに白千頂心
ヨリ前の下者入て九葉臺中用先以
苦参水浸一宿漉出入瓶子以
灰煆赤放冷研用時珍曰今人
以皂莢水洗浄晒乾入礬固濕
煆存性用亦良○又云髪髪及剪
髭下髪也乱髪乃梳櫛下髪也
○蒙筌宜陳久焼灰存性入剤○本
經合雞子黄煎之消爲水○唐本
注年久者用之神効アリ○日華子
曰入藥焼灰勿令絶過當前長肉
消瘀血也

三 人中黄氣味苦寒無毒 纂要 人糞
大便 和 ヒトノクソ 乃久曽 ○本綱
震亨曰人中黄以竹筒用甘草末
千匁竹木塞両頭冬月浸糞缸中二月
立春取出懸風處陳乾破竹取黄晒
乾用蒙筌義同○正傳於冬月以竹
截筒刮去青両頭留節一頭打通
一竅以大甘草細入筒同以竹釘
塞竅投糞缸中三箇月取出
晒乾用

四 人中白氣味醎平無毒 纂要 溺白垽
和 伊波里乃於利 ○本綱時珍曰溲
澄爲垽此乃人溺澄下白滓也以

国立国会図書館　タイトル『新添脩治纂要 5巻』 請求記号 特1-2911
ガラス使用

風日久乾者爲良入藥並收之
煆過用。蒙荃溫底自者一兩七燒灰
置風露下二三年者始可用之

四 乳汁 乳汁乙乳味甘酸平無毒補妳汁
仙人漬 和志流。本綱乳乃陰盛所化
生于脾胃攝衛在表受田則下爲月
水既受孕則留養胎已產則赤
變爲白上爲乳汁此造化玄微
自然之妙也。凡入藥並取首
生男兒無病婦人之乳白而稠
者佳若色黃赤清而腥穢如涎
者並不可用有孕之乳謂之忌
妳小兒飲之吐瀉成痃癖之病
最爲有毒也。蒙荃擇婦依盛
及初產者汁濃取煮飲間竟結
塊者力勝

五 天靈蓋乙氣味鹹平無毒時珍曰理
腦蓋骨一仙人蓋頭顱骨。和
志也禮加字倍乃保祘。本綱
凡用弥腐爛者乃佳有一片初
三指闊者取得用燔灰火煅一夜
待腥穢氣盡却用童兒溺于甕
鍋子中煮一伏時漉出于罐下
掘一坑深一尺置骨于中一伏時
其業魂歸神妙陽人使陰陰人
使陽好古曰有用檀香湯洗過

酥灸用或燒存性者男骨色不赤女骨色赤以此別之也○紫蘇葉皂莢湯洗淨酥油塗灸黃少加麝香研細入葉○李經頂骨十字解者燒令黑細研白飲和服亦合諸葉為散用之○別說亘以下年深塵泥放漬朽者為良以其絶氣也曰葦子乃曰入葉酥灸用之

六 紫河車氣味甘鹹溫無毒 入肺胞胞衣胎衣混沌衣 混元毋佛袈裟 仙人衣 和名比七乃恵那

李綱其色有紅有緑有紫以紫者為良景珠曰古方不分男女近世男用男女用女一云男病用女女病用男初生者為佳次則健壯無病婦人者亦可取得以清米淘擺淨竹器盛手長流水中洗去筋膜再以乳香酒洗過錢籠盛之烘乾研未有瓦焙研者酒煮搗爛者甑蒸搗爛者皆為佳薑炳云今人皆酒煮火焙及去筋膜大誤矣火焙令燥其乎多不脩惟蒸搗和葉最良筋膜乃初結真氣不可剔去也並傳取首生男子胞衣以皂莢用水洗淨次放銅銚子內以米醋

国立国会図書館　タイトル『新添脩治纂要 5巻』 請求記号 特1-2911
ガラス使用

撰洗控乾做一小飯籠子盛之
圓以紙窓糊之不令泄氣以烈
火焙乾云○又一云初生者佳也
或無病壯年婦人者亦佳也一
說男病用女女病用男若不可
得亦不必拘東米醋浸一宿焙
乾用○蒙筌產初者良勿嫌婦
瘦產者次也旁撰婦肥男病覓
女胎有切女病求男胎覆效一
說不必拘泥隨得可補人入急
水中洗淨膜或新瓦烘皺成
塊注新汞二片佩覆蓋盛鉄線
扎穿塩泥固窓低焉鉗上文火
烘之暖或倒頓免致焦黒從底
至中潮乾皺成塊也或舂觔蒸
爛杵膏注小觔朗舂盛一罐夜
緻得熟爛杵膏塊者可久留所
未入剋膏者須即用搥窓為丸
餘並所宜

金石部

〔一〕金胃氣味辛平有毒 緑黄形
大真 古加 祢乃須里 久須
○本綱生者有毒熟者無毒不白
金而更加鉛字者是也經暑胃
可用之義必須烹鍊鍛胃為薄
方可入藥金薄水同生金 有毒

能殺人且難解有時其毒者推
鵝鴨肉可解之若不經鍛腐即不
可用○榮筌在擊成洗淨金器水
煎或擂碎金消湯服生一金
末鍊切忌

〔二〕銀 音氣味辛平有毒 異名 白銀 鑒
錄 志呂加袮○本綱恭曰方家用銀
腐取見成銀薄以水銀消之爲泥
合消石及塩研爲粉燒出水銀淘
去塩石爲粉極細用之乃佳不
得只磨取腐耳時珍曰入茶只
用銀薄易細若用水銀塩硝制者
反有毒矣又有錫薄可僞宜辨

之○蒙筌入劑加減腐字義與金
同必用鍊熟擊成或取銀薄調
酌爲丸

〔三〕黑錫灰 氣味甘寒無毒 異名 鉛
青金 金公 水中金 錄 那未
利乃波伊 鉛ヲコニラヘタル物也
即鉛ノ下ニアリ○本綱鑞爲白錫故
此爲黑 錫時珍曰以鐵銚溶化
傾瓦上濾去渣脚如此數次收
用其黑錫灰則以鉛沙取黑灰
白錫灰不入茶

〔四〕胡粉 氣味辛寒無毒 異名 鉛粉 錄 鉛華 定粉 瓦粉
解錫

光粉　白粉　水粉　鉛粉

多宇　乃豆知　波伊保　○本綱

即今化鉛所作胡粉也正誤時珍

曰錫灼則成黑灰豈有白粉蕪

荑已誤矣　雲亭後跋其誤何哉

入門　其有金色者名鑞丁粉

〔五〕黄丹氣味辛微寒無毒　纂鉛丹

丹粉　朱粉　鉛華　正誤○本綱

即今熬鉛所作黄丹也時珍曰

炒鉛丹法用鉛一斤土硫黄十両

消石一両鉛成汁下醋點之

滾沸時下硫一塊少頃下消少

許沸定再點依醋前下少許消

黄待為末則成丹矣○蒙筌云待

硝沸尽黄赤尽炒為末則成丹

〔六〕窓陀僧氣味鹹辛平有小毒　纂和志呂加祢乃

波多僧　爐底　留曽古

紙包打砕一日煮干白

乾用　○本綱搗細入安瓷鍋中

重重紙袋盛柳蛀末焙之次下東

流水浸清公煮一伏時去柳末紙

袋取用雷公同　蒙筌體堅重如

竜歯妙也　九撃砕有金色佳也

絶細研成

〔七〕雲母氣味甘平無毒　纂雲華

雲珠　雲英　雲液　雲砂

礜石 和名 岐良良 水飛シテ白色ノ要スル程炙用ユ。本綱黄黒者尊而頑赤色者經婦人手把者並不中用須要光瑩而如水色者爲上時珍曰塩湯煮雲母可細入壺布袋盛之沃玲塩味尤鹹高処風吹自然成粉。蒙筌又云雲母一斤塩一斗漬之銅器中一蒸一日曝中搗成粉又云雲母一斤白塩一斤同搗細入壺布袋盛之沃玲塩味尤鹹高処風吹自然成粉。蒙筌不解節度勿輕餌之

朱砂 氣味甘微寒無毒 和名 丹砂 俗 伊乃宇知乃阿加伊志 辰砂

ノ也辰ハ列ノ名也細末ノ水飛ノ用少シ忌銅ヲ息煎削ス入但方依煎茶服臨末入テ與ルアリ。本綱時珍曰今法惟取好砂研末以流水飛三次用其朱砂多雜石未鉄屑不堪入葉又法以絹袋盛砂用喬麥炭林汁煮三伏時取出流水浸洗過研粉飛晒用又丹砂以石膽消石和埋土中可化爲水。蒙筌磁鉢三ノ擂細ニシ水潤ス服餌無憂。行義宜生使煉服少有不作疾者生朱砂初生児便可服因火力所変緑殺

水銀粉 俗名哨粉 赎粉 俗名於志呂
伊波良衣 入門畏磁石一石黄
屑一切血者。本綱時珍曰并
鍊輕粉法水銀一兩白礬二兩
食塩一兩同研不見星補千鐵
器内以小烏盆覆之篩竈灰塩
水和封固盆口以炭打二炷香
取開則粉升於盆上矣其白如
雪輕盈可愛一兩汞可升粉八
錢又法水銀一兩皂礬七分白
塩五分同研如上升鍊又法先
以皂礬四一兩塩一兩硝五分
共炒黄為麹水銀一兩又麹二

入一匙不謹也。婦人良方加鏡面
簪錠都干上冷極細如麺無毒
干妙

九 水銀氣味辛寒有毒 俗名汞漿
靈液 姹女 俗名蕎豆加孫。本
綱敘曰多用草汞并舊朱漆器
中者經別業制過者在方中過
者半生半死者其朱砂中水銀
色微紅收得後用壺蘆貯之免
遺失若先以紫背天葵并夜交
藤自然汁二味同煮一伏時其
盡自退若修十兩二汁合七鍼

十 輕粉氣味辛冷無毒 俗名汞粉

兩白礬二不研勻如上外鍊又云諸礬不與水銀相合而綠礬和鹽制水銀淺粉何也蓋水銀者金之魂晲綠礬者鉄之精華二氣同根是鹽制成粉無鹽則色不白

十一 銀朱氣味辛溫有毒 雷 猩紅紫粉霜 雷 朱 朱也 ○本綱時珍曰外鍊銀朱用石亭脂二斤新鍋內鎔化次下水銀一斤炒作青砂頭炒不見星研末罐盛石版蓋住鉄線縛定鹽泥固濟大火煅之待冷取出貼罐者為銀朱貼口者為毋砂人多以黃丹及礬紅雜之其色黃黯宜辨之真者謂之水華朱每水銀一斤硫朱二十一四兩八分次朱二十兩五永 ○蒙筌用酸醋小瞼研為業衣違悞太深傷心宮兒

十二 雄黃氣味苦平寒有毒 雷 黃金石黃 熏黃 水飛用忌火 ○本綱敘曰每雄黃三十兩以其一兩細剉東流水入坩鍋中煮三十次時瀝出搗如粉水飛澄去黑者乾研用其內有數鉄石又

上二置テ火毒ヲ去ル一宿ノ用ユ又粳米等分二合ノ粉ニノ水ニテコ子テ枚ニヲシヒロケ乾ノ碎キ用ユ方ニ依ル又其侭未ノ生其草ヲ水ニ浸シ其水ニ石膏ヲ浸シ水飛シテカワカシ用ユ本綱敎曰石膏ノ中ニ鵞鳥粉羅過生其草水ニテ飛過澄晒篩研用時珍曰古法惟打碎如豆ノ大絹包入湯煮之迎人因其性寒火煅過用或糖拌炒過則不ル麪脾胃ノ蒙筌細理白澤爲上火煅軟去靈也絶細研成ス婦人良方ニ如無真者以方解石代

駁赤芍藥能 如干鐵並不ニ入ル茶用思邈曰九脹人食用武都雄黃酒煎九日九夜乃可ル入茶不ル尓有毒愼勿生用時珍曰一去用ル醋入ル藥當汁煮乾用良 ○蒙筌赤如鷄冠明徹此爲ニ上品ト搗細水飛作丸爲散 ○婦人良方如雞冠通明者王上極細如麪無ニ芭ト妙三石膏氣味辛微寒無毒 ○細理石寒水石 ○志良伊之 其侭打碎未煮者入又土器入テ炭火ニスヘテ紫 ノ上ニ毛火ヲ置テ一時ハカリ燒テ火ヲ去テ紙ニ包三七ノ

レ之心者石入レ湯碎以レ綿包ヲ

四十 滑石氣味甘寒無毒 雷公畫石

滑石 脅石 脫石 冷石 番石

共石其俗碎未煎別入ヘシヌ云

色ノ変スル程炒レ。本綱敦曰先ノ

以刀刮淨研粉以牡丹皮同煮一

伏時去牡丹皮取滑石以東流水

淘過晒乾用雷公同レ。蒙筌細膩

潔白者為佳龜頭青黒者勿レ用

研細レ以水飛淨服ス。婦人良方明

白而堅者方可用之黒者多

黑石不可用湯液白者佳也拌細

末ノ水飛ノ用レ。時春白者佳也

雜色ナルハ有レ毒

五十 赤石脂氣味甘酸辛大温無毒

醋二浸レ煆ルコト七次一説水飛三度ス

ルト。本綱研如レ粉新汲水飛過三

度晒乾用時珍曰亦有レ火煆水飛

者。蒙筌形赤粘舌為レ良火煆

醋淬總研。婦人良方用レ火煆研

如レ粉或生用

六十 爐甘石氣味甘温無毒 雷公爐生

生 童便浸三日又煆ルコト三日火

氣ヲ去用五器入レ甫ノアタラヌ処

ノ土ノ上ニ置也。本綱時珍曰以レ出

火毒紅童子小便淬七次水洗

淨研粉水飛過晒用

七十 無名異氣味甘平無毒 和アイ

ト云ヒ日本ニ三ノ八伊豆ノ銀山ニアルヲ用ヒテ良ト云ヘリ。本綱ニ形似石炭味甘ト云ヒ別ニ研ル。入門ニ云ヒ別ニ研ル

八十 石灰氣味辛溫有毒 槧石堊

堊灰 希灰 鍛石灰 白虎礦灰

和 伊志波伊。蒙筌燒石而成種有精麁用須選擇塊水沃熟安無解者力劣置風吹自裂解者力優。雷公曰用醋浸一宿漉出待乾下火煅冷腥穢氣出用瓶盛着密蓋放冷拭上灰令淨細研用

浮石氣味鹹平無毒 槧海石

水花 和 可留伊志 海中有浮石輕虛可以磨脚 海名ニキルアリ海蛤ノ下トヨリ見合ヘシ。本綱ニ時珍曰乃汗海間細沙水沫凝聚日久結成者也狀如ニ水沫及鐘乳石ノ有細孔一如蜂窠白色体虛而輕磨皮垢甚松也

六 慈石氣味辛寒無毒 槧玄石

處石 惚鐵石 和 吸鉄石 波利須宇伊之 東流水三ノ煮一三晝夜拭乾布包石ノ上ニテ打碎キスリニテ用。本綱ニ宗奭曰

入漬火燒醋淬研朱水飛或醋煮三日夜○蒙荃能吸鉄鍼鉄物製必煆醋淬七次羅細水飛數遍務新多厥塵綫可服餌

一廿 代赭石氣味苦寒無毒 續須丸名血師 玉朱 鐵朱 維 波仁反志

ウチクヘヤキニシテ醋ニ漫ス一二度用ス一説水飛ハルト○本綱敦曰研細以臕水車ヶ飛過水面上有赤色如鷰雲者去之乃用細茶牌湯煮一伏時取出又研一萬杵以淨鉄鍋燒赤下白蜜蝋一両待化投新汲水沖之再煮一二

十沸取出晒乾用時珍曰今人惟煆赤以醋淬三次或七次研水飛過用蒙荃能色赤如雞冠有澤佳者染朱甲不脱或難得真牡蛎代之火煆醋淬七次方研極細水飛惟作歙調勻並湯服婦人良方用欠煆合通赤皺醋淬如此七次或十次方可研令極細如麺或水飛乂右妙

二九 膽礬 氣味酸辛寒有毒 續石膽 黒石 畢石 君石 鉄勒 立制 名知 攷志 乃伊 ○本綱時珍曰鴨嘴青色者爲上俗呼膽礬出羌

黑者色少黑次之信州者又次之此物乃生于石其經煎鍊者即多僞也但以火燒之成汁者必僞也金手鉄及銅上燒之紅者真也又以銅器盛水投少許入中及不清碧數日二乆不異者真也○蒙筌云成塊如雞卵圓大顏色青碧不添硫磺云云今市家以醋探青餐假亦不可不細認亦須研細未入醫方

礜石氣味苦酸暖有毒 雷信石 人言

生者名礜黄鍊者名礜霜 雷阿志毛乃伊志李綱

入菜醋煮殺毒生者名礜黄鍊者名礜霜信州出為信石時珍曰此乃錫之苗鈆新錫器盛酒日久能殺人者為有礜毒也生礜黄以赤色者為良熟礜霜以白色者為良○敩曰用小瓷瓶盛後入紫背天葵石龍芮二味火煆從巳至申便出其草水浸從申至子出拭乾入瓶再煆別研三十方卞用時珍曰草家皆言生礜黄蛭見火則毒甚而雷氏治法用火煆今所用多是飛鍊者蓋皆欲其速効不指其毒也

国立国会図書館　タイトル『新添脩治纂要 5巻』 請求記号 特1-2911
ガラス使用

若用生者爲愈乎○蒙筌塊大色黃明徹不雜此生礬者謂之礬黃置火上以器覆之令礬煙上着凝結繁々垂下如乳小長纔各礬霜入茶方効勿畏酸醋冷水苦棗豆羊血四般誤中毒腹中用一味即解醫方醋多亦殺毒者

青礬石氣味甘鹹平無毒 綠礬

礬石 和名 阿於久毛利伊志 打碎

干燔消等分入土器入塗籠乾取出水飛ノ用○本綱時珍曰用太甚鑄一片以礬石四兩打碎入消石四兩拌勻炭火十五斤緩定煅至消尽其石色如金爲度取出研末水飛去消毒晒乾用○蒙筌欲鍛假真須依法製敲碎小顆粒貯頑銀鍾中摊半燔硝石一双塩泥固濟其口煅一炷香久取出色如雌黃軟脆易擣方爲不假成末以水飛細入茶二作散爲丸

五 良薑 木鑑 氣味辛鹹寒無毒

異名 蕺 和名 志於○本綱時珍曰九土人多以藥消灰石之類雜之入茶須以米化澄去脚滓煎鍊白色爲良○蒙筌如欲單用炒

化湯中ニ一

廿五 寒水石氣味辛寒無毒 俗用白

水石 凝水石 凝水石 塩

精石 泥精 塩秘 塩根 和名

加宇里伊之 忘遠乃加多未

利伊之 投水中與水同色其水

凝動 生ニテモ用ユ土器ニ入テ蓋ヲシテヤ

イテモ用ユ方ニ依ヘシ煮水一石ノ正

誤詳ニ本文ニアリ石膏之異名ニモ

寒水石トアリキレタヤウナヲ

ヨク見合ベシ○本綱須用生姜自

然汁煮乾研粉用毎十兩用生薑

一溢也雷公同○蒙筌惟潤澤清明

為丸置水中與水一色氣夏月亦

凝為氷須研極細絞用服加生姜汁

廿六 芒消氣味苦寒無毒 俗用朴消

消石朴 塩消 皮消 和名阿良

恵牟世宇 仁恵 牟世宇 其ノ

冬用又煎煉用餘菜煎粗ヲ去テ

芒消ヲ入テ又一沸メ其ノ侭服スヘシ

朴消焉牙消ナトアルモ同本文ニ詳

也○本綱煎鍊入盆凝結在下粗

朴者為朴消在上有芒者為芒

消有牙者為焉牙消狀如白石

英又名英消二消之底則通名

朴消取芒消英消并三以蘿蔔

国立国会図書館　タイトル『新添脩治纂要 5巻』 請求記号 特1-2911
ガラス使用

煎鍊去醋味即爲硇消以二消
置之風日之中吹去水氣則輕
白如粉即爲風化消以朴消甚消
莫消同其草煎過瀝雞牙煆則
爲玄明粉本文詳也ヨク可見令
蒙荅初採其苗粥水取汁一煎
成滓乃名朴硝色青白色者爲
雀兼黄赤者勿服黄者傷人赤
者殺人○玄明粉製法本文詳也
○湯液硝石者總名也但不經火
者謂之生硝朴硝經火者謂之
盆硝甚硝○四春即朴硝因其
煎鍊傾入盆内結成甚硝也

焰消氣味苦寒無毒 鰈 消石
苦消 苦消 火消 地霜
生消 北帝玄珠 和 志加乃於
利以之 消石カ本名也焰消
異名也焰消三毛甚硝上云異名ト
リ故古本朴硝ヲリタル甚硝ト
キレタヤウニアルソ網目消石下ノ平
誤詳也能ク可朋其仭用フアリ
者フアリ燒フアリ方三可依土器
ニ入火ノ上ニヲケハ水ノ如クナルヲアケテヲケハカタマル也○本綱時
珍曰溶化投芽菜入内即仆火
逢卧氣味苦辛援無毒 鰈 鵬砂
盆砂 和 南蛮乃須那 久須里

其俗スリテ用ヤクフ 方ニ依テ色々アリ目ノ菜ナトニ入ハ相傳ニヨルヘシ。本綱同砒石ニ煅過有変化。蒙筌西戎者色白味焦切遅南番者色褐味和力速也大塊妙光瑩良

[此]石硫黄氣味酸温有毒 鐫 硫黄 黄礬砂 黄牙 陽侯 将軍 多和 伊和字 多加乃米ノヽ用フヘリ水飛スルフアリ。本綱勿用書赤色及半白半青半赤半黒者自有黄色内瑩浄似物命者貴也時珍曰九用ニ硫黄入ニ丸散用須以ニ醋煮過ニ乾ニ去ニ其黒漿ニ一法打碎以絹袋盛用無灰酒煮三伏時用。蒙筌以ニ火煅熟去其臭氣以紫背浮萍同煮過消其火毒以皂莢湯淘之去ニ其黒漿ニ一法打碎以絹袋盛用無灰酒煮三伏時用。蒙筌以ニ火熔頃ニ水浸過可用

[一]礬石氣味酸寒無毒 鐫 涅石 羽涅 羽澤 煅礬者名 巴石 輕白者名和礬 礬 名和 多字須白礬者ト云モ明礬者ト云モ同フ也明ト云義也打碎テ土器ニ入テ炭火ノ上ニヲケハ溶化ト云テトロケテ沸アカルソ沸定テ冷シテ碎キ末ス是ヲ枯礬ト

又礬也音ヲ假テ書ス又生ルフアリ方ニ依ルベシ　本綱ニ時珍曰今人但煆乾汁用謂之枯礬不煆者爲生礬○蒙筌生煆隨証重應變並研細末仕作散丸○婦人良方枯过亦有生用者

二冊

陽起石氣味鹹微溫無毒 纈 羊起石　白石　石生 和名 岐良良

乃礬水飛ノ研火煆醋浸七次細ニスル○本綱時珍曰凡用ル外中煆赤酒淬七次研細水飛過甘乾ス亦有用テ燒酒浸過同樟腦入罐外煉取粉用ル者

三

阿洗茶　キサ三其俗又水飛ニ

十部 一

東壁土氣味甘温無毒 和名 比加志

乃加倍豆知　水ヲ方キタテ、沙石ヲ去テイサセテ日ニホス東ニ向イカニモ又キカヘツチ也○本綱弘景曰此屋之東壁上土也常先見日故尓又可除油垢衣勝石灰滑石藏器曰取其向陽久乾也宗奭曰久乾之説不然蓋東壁先得太陽真火烘炙故治瘟疫初出少火之氣壯及當午則壯火之氣衰故不用南壁而用

東壁○蒙筌惟取東壁陳土因
得曉曰久烘誇擇多年百年
余者妙也研羅細末
二 伏龍肝氣味辛微温無毒 藥
竈心土 綱 可末登乃志多乃豆知
加末登乃比多伊乃也計豆知
水飛ノ使○入門火煆水飛兩遍令
乾用○本綱弘景曰此竈中對釜
月下黄土也以竈有神故号爲
伏竜肝并以迂隱其名尓敎曰凡
使勿誤用竈下土其伏竜肝是
十年以来竈額内外氣積久自
給如赤色石中黄其形貌不稜

取得研細以水飛過用時珍曰
伏竜在不可移作則伏龍者乃
竈神也又云伏竜肝取經十年
竈下掘深一尺有色如紫瓷者
是眞也○蒙筌即竈中對釜月下
黄土取年深色変得者爲良醋
調或蒜泥塗
三 百草霜氣味辛温無毒 藥 竈
突墨 竈額墨 綱 那倍須荼○本
綱時珍曰此乃竈額及烟炉中
墨灰也其質輕細故謂之霜又
云百草霜金底墨梁上塵壁有
毒是也氣結成但其體質有輕

塩結實之異重者燒中下二焦輕者入心肺之分。蒙筌百草霜名鍋底墨

【四】墨氣味辛温無毒【纂】烏金。陳士良香烏玉玦【纂】須養。本綱時珍曰古人以黑土爲墨故字從黑土說文墨煤也煤成土之類也故從黑土宗奭曰墨松之煙也世以粟草灰僞爲者不可用須松烟墨方可入葉懷遠烟細者爲佳粗者不可用今高麗国每貢墨於中国不知何物合不宜入葉劑恐有石油其煙甚濃其煤可爲墨點墨光如漆不可入葉時珍曰上墨以松煙用楜皮汁解膠和造或加香葉等物今人多以窯尖中墨烟再三炒麻油入內用火燒過造墨譜之墨烟墨光無黑而非松煙用者詳之

火部

【一】艾火【本】與毛岐乃比。本綱灸百病若灸諸風者疾入疏黄未少許七良時珍曰凡灸艾火者用陽燧火珠承日取大陽真火其灸則鑽槻取火爲良若急卒難備即用苧麻油燈或蜥蜴火以艾

国立国会図書館　タイトル『新添脩治纂要 5巻』 請求記号 特1-2911
ガラス使用

並燒點火使灸瘡 灸瘡至愈不
痛也其氣金 擊石鑽燧八木之
火皆不可用郡子曰火無體因
物以爲體金石之火烈於草木
之火是矣八木者松火 難瘥痂
火傷神多汗燥火 傷肌肉痂火
傷氣脉痛火 傷內吐血痂火傷
營衛經絡瘉火傷骨失志竹火
傷筋損目也

〔三〕神鍼火 紐 毛々乃岐乃波利

乃比 和三神々灸卜云是也業法
秘傳アリ又艾葉一種ヲ粘ニテ
子ヤシ紙二包箸ノ如ク上ニ乾ノ用ユ

灸スル時紙ヲ四重ニ疊表裏墨
点ノ灸穴ニ中ル針ニ火ヲツケ墨
点ニ當推ベシ猶口傳アリ○李綱
時珍曰五月五日取東引桃枝削
爲木針如雞子大長五六寸ニヲ
乾之用時以綿紙三十五疊攝于
患處將鍼蘸麻油點着吹滅乘
熱刺之又有雷火神針法用熟
艾末一兩乳香沒葉穿山甲
疏黃雄黃草烏頭川烏頭桃樹
皮末各七錢射香五分爲末拌
艾以厚紙裁成條鋪艾於內
緊々卷ノ如指大長三四寸收尾

国立国会図書館　タイトル『新添脩治纂要 5巻』 請求記号 特1-2911
ガラス使用

瓶内堤地中二七々日取出用時
干燈上點着吹滅隔紙十數重
熱鍼干患処熱氣直入病処其
効更速並忌冷水
三 火鍼 集 燈鍼 粹鍼 燒鍼
俗稱 煨鍼也伊婆里。本綱麻油
滿盞以燈草二七莖點燈將鍼
頻釜麻油燈上燒令通赤用之
不赤或冷則反損人且不能去
病也其鍼用火煅鍼造之爲佳
點穴墨記要明白差則無効凡
用火鍼太深則傷經絡太淺則不
能去病要在消息得中鍼後発
熱悪寒此爲中病

水部

一 井花水氣味甘平無毒 俗稱阿
志多久牟伊乃義豆寅一天二力
ヘシ水ト云ニ云平旦汲上汲者爲
名ト。本綱錬諸薬石投酒醋令不
癖宜煎補陰之薬宜煎一切
痰火氣血薬
二 新汲水 俗稱阿良多仁久牟義豆
本綱凡飲氷療疾皆取新汲清
泉不用停汚濁暖非直無效亦
且損人廣博曰新汲井華水取
天一之氣浮於水面用以煎補

国立国会図書館　タイトル『新添脩治纂要 5巻』 請求記号 特1-2911
ガラス使用

陳之神及鍊丹養者性味同於雪水也時珍曰井泉地脉也人經血養之須取其土厚水深源遠而質繁者食用可也

三温泉氣味辛熱微毒 温湯 沸泉 和名伊天由 ○李綱蕭㕔曰下有流黄即今水熱猶有流黄臭流黄主諸瘡故水亦冥然湯泉多作流黄氣浴之則襲入肌膚惟新安黄山是朱砂泉春時水即微紅色可著長安驪山是喜石泉不甚作紅也朱砂泉良紅而不熱當是准黄亦有此

石灰亦有湯泉浴之有毒○諸疾在皮膚骨節者入浴久久訖當大虚憊可隨病與藥及飲食補養非有病人不宜輕入

四熱湯氣味甘平無毒 百沸湯 和名由 仁惠由 ○本綱熱湯須百沸者佳若半沸者飲之反傷元氣作脹或云熱湯漱口損齒病自人勿以熱湯洗浴凍僵人勿以熱湯灌之能脫指甲銅瓶煎湯服損人之壺

五生熟湯氣味甘鹹無毒 鹽湯 和名辛米油 ○本綱時珍曰

新汲水百沸湯合一盞和勻故
曰生熟今人謂之陰陽水又云
濁陰不降清陽不昇故発為霍
乱吐瀉之病飲此湯轉定者令
其陰陽使得其平也

十八反

本草明言十八反逐一逆頭
說與君人參芍藥與砂參
細辛玄參及紫參苦參丹參
前藥並一見黎蘆便殺人
白蔹白斂並半夏瓜蒌貝母
五般眞莫見烏頭與烏喙
逢之一疾反如神大戟甘花

並海藻甘遂巳上又甘草若還
吐蠱用鬱腸等常用之都不
妒蜜蜡莫與葱葫賭石宋
明休見雲母黎蘆莫把酒來
浸人若犯之都是苦

十九畏

硫黄原是火之精朴硝一見
便是爭水銀莫與砒霜見上
最為上便與牽牛不順情
丁香莫與鬱金見牙硝難合京
三稜川烏苴烏不順羣人
參又忌五靈脂官桂善能調

国立国会図書館　タイトル『新添脩治纂要 5巻』 請求記号 特1-2911
ガラス使用

冷氣ヲ指相見便疏蹊大凡修合者逆順炮爁炙煿要精微

六陳

狼毒 吳茱萸 半夏 橘皮
枳實 麻黃
右此六種如何ニモ陳キヲ用ヒテヨシ藥性強ノ毒アル故也

八新

紫蘇 薄荷 菊花 桃花
赤小豆 槐花 澤蘭 冬瓜花
右此八種アタラレキヲ用陳キヲ用ユルフナカレ

鉄ヲ忌ム藥

葛蒲 龍膽 茜根 五味子
栝樓 麻黃 芍藥 知母
牡丹 藜蘆 香附子 商陸
槐花 皂莢 雷丸 猪苓
蘇葉 桑白皮 薯蕷 楝子
石榴皮 桑寄生 桑葉
已上九三種ハ忌ム氣ヲ忌
地黃 玄參 益母草 肉豆蔲
已上四種ハ銅鐵ヲ忌
辰砂 雄黃
已上二種ハ鐵氣ハカリヲ忌ム
右銅鐵ヲ忌ムノ藥也悞リオカス事ナカレ

国立国会図書館　タイトル『新添脩治纂要 5巻』 請求記号 特1-2911
ガラス使用

必ス忌薬

青黛　犀角　茵蔯　羚羊角
茜根　柴胡　木香　雲母
芒消　鍾乳　禹餘粮　朴消
滑石　雄黄　菊花　川芎
藍葉　乳香　茸松　桂心
丁子　白檀　藿香　香白芷
檳榔　麝香　牛黄　薄荷
紫草　沉香　薫陸香　胡椒

右火ヲ忌葉也

炮炙　火ノソウニワタルホトヤク也
燻

雷公薬性論炮製

カミニ包テ上ヲヌラメアツハイニウツム也
炙　串ナトニサシテ火ニ近クアフル也
焙　アフリコニ入レアフル也
煨　アツ灰ノ上ニコロハカスコト也
爆　火ノ上ニテハレラカレテ使フ也
炒　アカヽ子ノウス物ナトニテイルコト也
煉　子ルフ也
伏　灰ニウツニテヲクフ雄雌ノカイコノアタニホトヲ云也
露　夜ルサラスヲ云也

国立国会図書館　タイトル『新添脩治纂要 5巻』 請求記号 特1-2911
ガラス使用

特1
2911

史書キ兼而
膳も畫ニ有ル

聯ハ日ニサラスヲ云也
敷ハ煎レカワカスヲ也
暴ハサラスヲ也
飛ハ研テ水ニスリタテヽイ
使フ也
鎊ヤスリナントニテオロスヲ也
製ハ薑汁蜜水塩水酢ヲ上ニ浸シテヨシラユルヲ也

萬治元戊成歳八月吉日
惹木利兵衛開板

国立国会図書館　タイトル『新添脩治纂要 5巻』 請求記号 特1-2911
ガラス使用

国立国会図書館　　タイトル『新添脩治纂要 5巻』 請求記号 特1-2911

ガラス使用