



多能鄙事卷之三

飲食

造糖蜜果法

蜜煎諸果

凡果醋者用朴消破水大段硬酸者用泐化朴消放冷浸去酸味漉出淘过控乾燥蜜放冷水再入舊蜜煎如琥珀色却收去淨罏中煉蜜養之其果軟煖者只煉蜜放冷流漉一宿換蜜煎已不用鐵器

又法

應干煎果先用泐泡白梅肉候冷浸之却控乾燥煉蜜浸

冬瓜煎

經霜老冬瓜去青皮用近青逐肉切片沸泐焯过放冷以石



灰湯浸一宿去灰水以蜜放銀石器內熬熟下瓜片煎數沸
漉出別用蜜七煎候瓜色微黃傾出待冷以磁罐收煉蜜養

生姜煎

社前嫩姜不令見水用生布拭淨用蜜煎去頭水換蜜煎令
金色淨磁器收之

笋煎

笋新米和殼煮七分熟去皮隨意雕切每十斤以蜜半斤浸
半日漉乾則用蜜三斤煎成收之

蜜梅 杏亦可

梅子青者或去核或不去核或金鏤花或切片皆可先用鹽
水浸一宿次日漉乾用蜜浸之日中以盆貯晒日愈佳愈烈
但嘗蜜酸苦即換以糖為度收之至來年換蜜又晒或經一

兩月開者但竟略有動變即換蜜晒收久藏弥佳有用
入蜜浸者色雖有青而味不佳不必用也

糖醋梅

青梅但核已堅硬便可雖苦者不妨只不要黃熟切去兩頭
以刀直劈作細路每個用胡椒粉少許手指蘸抹切處不要受
以糖和醋每梅一百用好糖一斤半極可久藏周年一換糖
醋半年一開視之畧有動作便換糖醋不動作不必換

糖椒梅

梅子半青黃者搥破核以鹽淹一日淨瓦罐中鋪梅一層入
沙糖用椒姜絲和勻一層重之鋪罐內八分滿以物蓋蓋二
遍再用生紗蒙罐口暴十日可用

椒梅

黃梅一百个為率用盆硝少許焯過漉出控乾時入生姜
絲一斤甘草四兩川椒皮一兩磁盆拌勻又入炒薑半斤同
晒如欲作梅楊晒放稀欲作餅子晒放乾晒時兩三日攪

糖燒李子

李子一斗鹽二升糖三斤先將李子用鹽水浸一宿曬乾
以監泥已罐四面炙令乾入糖拌李在內以瓦房蓋泥封用
糖皮燒一宿開收之

燒菓子

栗肉一斗鹽水浸一宿晒乾入新壘內用白蜜五斤煎皮一
升文武火燒一夜明日早收入糖二斤再燒候令別等收之

燒木瓜

木瓜去皮穢用鹽淹裁草少許作色控乾入瓶以糖

放微火燒一宿收之

糖煎藕

大藕五斤切二寸長又碎切之日晒出水氣以沃糖五斤金
魚末一升全入磁器內又入蜜一斤用泥封磁器口慢火煮
一伏時口待分開用

糖蘇木瓜

木瓜大者一雙去皮切作辨白鹽一升新紫蘇葉二升淨洗
切眼乾切細同淹小時入生姜絲四升糖二十升拌勻磁
器貯日中暴之時抄勻以乾為度

五味醬

五味子一升為率滾湯浸一宿取汁黑豆曲派煎汁相和
取色恰好煉熱蜜合和嘗味甘酸適中慢火同熬收之

凉热任用

香糖醬

好糖一斤水一盞半霍香半米甘松一塊生姜十斤用煎以姜熟為度濾淨磁器收之入麝末一綠豆大白檀末半及入并沉或冰水尤佳

治蔬菜法

菜脯

鹽菜去根用葉鋪開如薄餅大用料物糝之料物用陳皮縮砂杏仁甘草特羅回香川椒炒米同為細末糝菜上更鋪葉一重又糝料物如此鋪糝五重以平石壓之籠內蒸過切作小塊調豆粉稠水蘸之入油燻熟冷定瓷器收之

香瓜

菜瓜薄切鹽一宿曬起用元鹵煎湯焯過眼乾用好醋煎滾候冷調沙糖姜絲紫蘇時蘿回香拌勻用瓷器貯日中

糖醋茄

新嫩茄切三角塊沸湯焯過粗布包壓乾壓乾鹽淹一宿暴乾用姜絲橘皮絲紫蘇絲拌勻煎滾糖醋澆暴乾收之

香羅葛

羅葛根切段子塊鹽奄一宿日中曬乾用姜橘絲時羅回香并內煎滾醃流完乾成暴乾收之

乾菜

大葉芥菜洗淨略晒過沸湯內焯五六分熟晒乾用鹽醬時羅回香花椒陳沙糖周煮熟晒乾再煮少時收貯用時以肉羹飯入醋飯上蒸熟

糟菜瓜

菜瓜用石灰白几前湯冷浸一伏時用煮酒泡糟鹽入銅錢百餘文拌勻淹十日取出拭別乾換好糟入鹽嘗味適中煮酒泡再拌入罈收貯葉葉扎口泥封賢之日每十斤用要錢百文

糖糟茄

八九月嫩茄線抽去蒂用活水煎湯冷定糟鹽拌勻入罈泥封之每糟一斤茄一斤用鹽 刀適

鶴鴉茄

嫩茄切半以刀縷細勿令透沸湯焯過控乾用鹽醬花椒時羅回香甘草橘皮杏仁紅豆研細林入縷縫晒乾蒸過收貯用

時以沸湯醮香過油煤熟

脆薑

嫩生姜去皮以甘草白芷零陵香少許同煮熟切片食之真極美

燒通草

多能奇事三卷
通草實者刻作物像以紫灰淋汁煮用水浸去灰脚以沙糖
毛罷煎之

沙粟

栗不物多少沙銚或尉斗中入細油紙撚一介同炒極美
木香餅

木香二兩為極細末用水三升煎至二升入牛乳半斤蜜二
兩於銀石器內煎如稀糊即入羅過粳米粉半合又煎候米
熟糊硬捍作薄餅切城棊子眼乾收之

燒杏仁

杏仁用香油燻焦胡色為度用鉄結絡兜出候冷定極肥美

法製栢枝

栢枝洗淨控乾入梅鹵乾以其草桂心為細末淨器中

一層藥栢枝一層藥末緊封藏之又不開則上鹽花上小櫟
一枝可翫可食

法製杏仁

杏仁一斤用滾灰水焯過曬乾麪炒熟煉蜜拌勻下滾項藥
末拌之 縮砂陳皮茴香入參薄荷白豆寇檀香二朶松甘
草三朶炙過同為細末以拌杏仁食之治肺氣喘促心似腹
脹悶

水楊梅法

先和鹽水浸梅於盆鹽多則浮鹽少則沉着中則味佳留之
若要妙不損連瓶貯鹽水於樹上摘入瓶中浸長妙

細同庵少時入生姜去皮切絲四月沙糖二十月拌勻瓷器

中日暴之時七妙句以乾為度

蜜藕一法蜜煎藕先用鹽水浸去黑汁煎又則白

初秋新藕沸湯焯過五分熟去皮切條或片每一斤用白梅四升湯浸取汁一大碗候冷浸一時許瀝出控乾用蜜六升浸去鹵水別以蜜十升慢火煎令琥珀色放冷收之

糖楊梅

以梅三斤為率用鹽一升淹半日月沸湯浸一宿控乾糖二斤輕手拌勻日暴汁乾收

蜜煎金橘

金橘以刀勻斲細路法酒煮候冷以針挑去核搥遍酒汁每一斤用蜜半斤煎去酸苦水再以蜜半斤煎入器收之

法製木瓜

取初收木瓜於湯內焯過令白色取出放冷於頭上開蓋尖刀取出穰淨便入鹽一小匙候水出即入桂心白芷藁細碎藿香川芎胡椒益智仁縮砂等分細末一個木瓜入藥一小匙以木瓜內鹽水調勻日暴候木乾入熱蜜令滿又暴直以蜜乾為度

白梅

梅子擇肥大紅臉者摘下勿稍損每一百個用鹽汁三四碗浸過兩宿糖出控乾別用鹽一升重滾湯氾開薄紙瀝取清汁

寬浸日中晒之候鹽汁凝霜為熟又不如炒灰粥浸一宿洗晒乾糖汁乾為度

五美姜

嫩姜一片切薄片用白梅半斤打碎去仁入炒鹽二刀拌勻
晒三日取出其松三錢半章五錢攪末二錢再拌勻晒三日
後收貯

糟薑

嫩姜天晴時采去葉陰乾五日取粗布拭去紅殼每一片用
鹽二兩糟三斤淹七日取出再以布淨指別用鹽二十兩拌
姜勻法糟五斤搽之隨意仰縱先取核桃兩枚搥碎安下
底然後入姜平糟面以小熟栗末搥止仰常法封固泥之如
要色紅入牽片花拌糟內栗末則姜無味

醋薑

姜不可以多少炒鹽淹一宿用鹵入米醋同煮數沸候冷入
姜箸扎泥封之 或用糖醋亦可

蒜醋茄

深秋小茄壁去蒂抹淨用常醋一椀合煎微沸將茄焯過控
乾搗蒜并盐和冷定醋水以浸著為度內餅中 小黃瓜依
上造

蒜冬瓜

冬瓜大者留至冬至前後去皮切作一指闊條以白礬灰煎
湯焯過控乾每一斤用鹽二刀蒜辯三刀同搗碎拌勻入瓶
流熬過好醋浸之

淹韭花

韭花半結子時取搗去蒂梗梅一斤用鹽三刀同搗爛入瓶
中或就中淹小茄小黃瓜先別用鹽淹去水時三二日入韭
花中拌勻用銅錢三四枚着瓶底却入韭花

鹽韭

霜前無黃稍肥韭淨洗控乾於磁盆內鋪韭一層糝鹽一層
淹二三日翻數次裝入瓶用元鹵加些香油浸之

醬瓜茄

醬醬黃瓜茄不拘多少先以醬黃鋪在磁缸內次以鮮瓜茄
鋪一層糝鹽一層又不醬黃一層瓜茄一層鹽一層如此層
已相淹七日夜烈日暴之欲作乾瓜取出暴之不必用水

胡蘿蔔齋

胡蘿蔔切片同芥菜入醋內畧焯食之美仍前胡椒時羅回
香姜鹽拌勻

胡蘿蔔鮮

胡蘿蔔切片畧焯过控乾入葱系時羅过回香川椒紅麵研

爛并鹽拌勻淹一時食

姜白鮮鮮鮓如胡蘿蔔法

蕭筍鮓

生蒲筍一斤寸截沸湯焯过布裹乾姜絲熟油柄絲紅麵
梗米飯花椒回香葱絲同拌勻入瓶一宿可食

藕稍鮓

藕稍寸截沸湯焯过鹽淹去水葱油少許姜絲時羅回香
梗米飯紅麵研細拌勻荷葉包之隔宿

薑菜

先將菜去黃者

淨洗控去水每菜一秤用鹽十刀湯化候温逐

菜洗过就入缸煮天色温凉温則煮日即倒下煮房上以元

鹽水浸之一層菜一層搗碎老姜或到碎片亦可約菜百斤
老姜二斤天寒連一日倒也了以石壓令水滲出來

蘿蔔齋

蘿蔔切作片高直條或嫩蔓菁白菜切大小同各以鹽熬之
良以用湯沸焯過入新水中然後煎酸醬調之以掩蓋入并
中浸冷

芥末茄

嫩茄切作條不須洗便晒乾及着油鍋內加鹽炒熟入磁盆
中攤開候冷用乾菜末糝拌勻磁瓶收貯之

瓜齋

生者用竹籤穿透每瓜十枚用鹽四刀淹滷去瓜水令
乾入新碗內收貯之

用醬又看瓜大小少斟量用之

燒茄

內澆香油三升茄兒去蒂十個排鍋內盆煑火洗候
軟如泥研鹽醬料物麻香泥蒜酪食

收乾菜苗作菜

枸杞地黃牛膝青葙甘菊槐芽椿芽白木車前黃精合歡知
商陸

决明黃連樹芽之類皆可

右各取嫩心燻之醬水渾了以鹽汁浸搗去汁暴乾收於竹
籠中以紙包之勿令風塵入中欲用暖湯漬令軟中澤去惡
汁更以別湯燙熱隨意調和

蘇乾

多能部事三卷

嫩蔬蒸熟以乾灰拌同晒乾洗去灰又暴乾收欲用以湯浸軟了物料炒之

乾蒜薹

肥嫩蒜薹用鹽湯焯過暴乾用時以湯浸軟

乾藤花

藤花半盞開成開者去枝蒂鹽湯灑拌勻入甌蒸熟暴乾收之用作麩食餡葷素皆可或以鹽醋浸作菜亦佳

乾笋

鮮筍去皮切沸湯焯過晒乾收貯 炒淋浸用或以鹽湯焯亦可

紅花子膏

紅花子淘去浮者搗碎入湯滷汁更搗更煎汁鍋內沸入醋

點絹搥之似肥肉

巨芽菜

綠豆揀淨用水浸兩宿候漲以新水淘控乾掃淨地水溫鋪紙一重勻糝豆用甌覆蓋一日兩次灑水候芽長寸淘去皮為茹

赤小豆亦可

糟瓜

糟瓜每五斤用鹽七刃和糟勻淹用古錢五十逐層領十餘日取出去錢并雜糟別換糟衣前用鹽之入甕收之

法製姜

製姜之法先須曬乾其法隔有煎湯入并入鹽三斤打勻

次早別取

清水以白梅半斤搥碎和浸同前鹽水合和貯頓

逐日菜牽牛花去白蒂隨多少

投水中候水色深濃盡去其花取嫩

姜千斤拭去紅殼隨意切塊片先用白鹽五兩白九五刃沸

湯五椀化開澄清以姜浸之微

向日影中曬二日將姜搥出入花汁中浸直透紅搥出服乾

再入小鹽拌和置烈日中曬以姜上白鹽凝燥

為度入器收之

五其瓜隨辨切開去穢不去皮於百沸湯中悼起每十斤用

鹽五刃搥翻轉豆鼓米半斤麪一斤半馬芹川椒橘皮姜

末四香各半刃無莢二兩並為細末全瓜拌勻入藥湯厚被

冷退半月後熟色如琥珀而味美

苦菜

海參採積頭陰

室中根須靠內候根畔迸出嫩黃摘取寸截盛以盤鉢之為

覆小瓷蓋之令可透水將沸湯從蓋上澆下急澆下急澆起

以鹵汁供之

糟茄

茄子天晴時亭午摘去蒂用麥熟煮粥浸一宿夜取出以軟

帛拭乾每十斤用鹽二十刃飛過白凡末一刃法糟十斤拌

勻如常法收之久而茄色

愈黃透不黑

青白菜羹

大菘菜嚴十字劈剝擇緊小羅蔔破作兩片日月中晒去水
擲二神具切作薄方片入淨罐中以馬芹回香雜酒醋水調
白鹽澆

手舉

之隨手舉罐撼桐五六十次蓋蓋罐口置竈上溫處仍日一
次依上擷之三日可茹色青白相間最佳

糟藏法

凡糟藏淹時先用鹽糟過十數日收須別用一項鹽糟其先
次所淹糟須及拭去不犯生水大抵花醱多因初糟內君淹
出宿水之故

又糟茄於罈面平其糟上作一次穴貯以清水則茄熟透明
負美

香蘇

紫蘇嫩心長三寸許采擇洗淨控乾每實擦一中然其許用
鹽三刀淹一宿再用梅鹵浸三宿晒乾入其乾牛蒜白芷桂
木勻糝收之

藏芥菜

芥菜擇肥美者亭五午采勿見水就沸湯焯過一乾將元湯
再煮沸杓置缸中候冷內菜浸冷過紫刺血口用則旋
開還封之可

糟筍

筍大者五十筍常皮用鹽三十斤沸湯化浸筍三日取出晒

乾入磁鉢內用糟五斤以鹽拌勻糟之以鹽化水二椀藏於
盆內

淹蘿蔔

蘿蔔採之俾數日以烏豆乙并炒去黑皮了相內水約高
三指許候熟取用

醋蒜

淨蒜瓣一斤用石灰凡沸焯過後乾用鹽三斤淹一宿瀝出
再滾乾用鹽七斤炒乾以醋投入炒鹽內煎一二沸候冷
入瓶泥封經年不壞

醋蒜

每一斤亦用灰凡沸湯輕焯過浪去水痕鹽乙斤半糟一斤
半拌勻入瓶內泥封兩月後方可食

冬瓜煎

好冬瓜切作片子滾湯焯過鹽醋全生芥菜拌勻同浸三日
次瀉出冬瓜入熬熟冷蜜內餅好緊封閉十日後可熬

嫩橘煎

用水於瓦上擦去厚皮銅刀界破入蜜一半沸湯浸了蒸一
飲時自然去核候乾煉蜜再煎數沸收之

收藏果物宜忌

凡收梨橘橙切不可近酒及糗米近之必爛金橘金柑
凡收茶不可與川椒相近椒亟能奪茶味

主姜與大蒜俱晒令斷濕同曬收之薑蒜儘可芽可久留
以布袋掛起與防風全收松子不由其防風亦不壞

以粗布作袋盛掛當風處不賦

冬瓜置芥子中不壞

桐仁松子仁瓜仁之類以燈心剪碎雜和置淨磁罐中安燥
燻不蒸

櫃子以舊貯茶葉盛之不損

糖霜以新罐收箬封口覆棉電上雖久不空

又法用燈心寸許蓋上相間吹

瓜茄取染方淋退及晒乾埋中其至冬如新

栗霜后老者水浸去淨者者澆出新布拭乾日細片時令全

無水脉用新瓶罐先入炒乾冷定細沙將栗裝入一層栗一

層沙約九分滿以沙蓋上每瓶只可三日百許枚不可滿用

簍一重蓋之竹蔑按定掃一燥淨地覆瓶以黃土封之逐旋

不用亦可近酒可不損得留至夏

夏

又法栗一石用鹽二斤水泡浸栗一宿漉出曬乾用油麻

碩拌勻前固貯衣不壞

又法取大竹剝開一片盛沙一片盛栗仍舊合上竹篾緊扎

橫放乾地上可經年

又法連外剝皮肉甕缸中覆置地上不壞

紅棗以大缸一隻刷洗淨拭乾燒熟米醋潑缸內滿令勻拭

乾用熟香油勻擦缸口於缸底鋪栗穰一重下棗一重下棗

一重中心四圍亦以生乾棗晒乾了須於甕上

暑炊蓋棗在肉中炊之則死然後更晒乾新罐

亦可預自

生棗侵

生薑侵晨采入瓶甕中逐層置淡竹枝 古考教收白丸

小許新汲水浸密封瓶口懸之井中可留經年

石榴連

諸般青果用十二月收貯下臘水入些少銅青末果收之類
色不變凡有青梅枇杷淋橋小菓蒲萄菱芡甘瓜橙蓮橄欖
李柰皆可

石榴連枝柄下用新瓦罐安排在內用紙十餘重密封之

又法取未裂者以米泔煮沸焯過數逐個排竹籃中勿用相

挨掛當風可經夏

採取不空心大羅葡棟不損大解以柄插土紙包放煖處春

下臘水同

蓋合擇完好者及高紙封其縫置淨地

五六月不損

筍菜未出土者日晒去濕水勿去殼逐個切去老根融黃

封之頭新缸中以根向上煮粳米稀粥飲漉去米糝每斗米

粥入炒鹽半升枯礬末三升和勻澆浸令滿鎔蠟蓋面以油

紙厚箬緊封之石灰塗置淨燥不見白處至秋冬取出之如

新好

茄擇肥美莖亭午摘不剥去蒂鎔蠟離剝皮先於甕中用

箬藉底厚鋪炭二層茄一層炭灰再用箬蓋面懸當風處候

月餘再別取炭灰換鋪至春取之如新

乾荔枝以新磁缸貯每放一層即取白梅三五個以箬包如

粽置其中密封缸口至交新不蛀壞

乾鹵晒燥納箬籃中每放一層即剪碎碧葉鋪一層隨多少

積

壓收之可留經年

挑取未大熟者用少麥磨連殼煮粥入鹽少許候冷傾入新

缸以挑內其中密封缸口至冬如新

林禽每百顆內取二十個推碎入水煎候冷內缸中浸以之

劣浸者為度密封缸口久留儘佳

柑摘橙鋪棕松毛間收頭不近酒處多不壞

又法柑摘橙金柑藏綠豆中不近酒米不壞

又法頓銀錫器中以油麻埋之佳

梨栗柑橘等果取三石缸實以何泥井水撒綠豆於上用竹

簍安缸內上去泥二寸以果置上密蓋封泥固之豆芽長菓

果上經年色味如新

梨用紙包同北棗買卷中可到遠

桃李杏用生竹鑿一孔投其中以木塞孔泥封之久留不壞

紅柿未熟者以冷鹽湯浸之可周歲

乳餅置鹽甕底不拘年月欲用則取出洗淨蒸軟用之如新

小麥晒乾了置缸中或桶中辨蒸和并取蝦蒸二二枝可作

乾內

其中蓋封之蛾不蛀

江茶用硫黃一塊安在其中即不蒸亦不藥氣

治壞果物法

柑橘久留中乾者以針刺十許孔取沸湯化蜜候冷浸一宿

如新者

松子仁之類蒸壞者攤竹紙上焙之还好

煎蜜果經酸者置其脆於溫沙中則味自正

糖霜溶而味變者以洗水浸洗之焙乾

榧子陳者水浸一宿烈火焙之皮皆貼其殼食之如新

陳荔枝膠棗淨洗之焙乾蒸之

銀杏乾壞者淨洗以粉醬色如新

荔枝乾變者用蜜水先於殼上刺十許孔而後浸之銀盃盛

於

湯罐頭上蒸透即肉滿

又烹餅法

煮猪羊以故竹箆上篋一把同煮立軟

煮豚肉以粉後必壅可隔箆以田中泥

合一消次日淨洗而煮其美而色白

老鷄以赤錫兩塊安鍋內立軟

炒肺入糖少許則無味

炙魚用乾麩少許糝皮上自然黃焦而皮不破

洗猪頭肥膩割耳尖蘸皂角末洗之自淨

洗猪羊肚以茶少許揉洗去臭氣

煎鴨子餅調時着少冷水煎不粘

茶湯法

枸把茶

深秋采紅枸把子同乾麩拌和成齊把作餅暴乾研細每末

二兩用江茶一刃和勻入煉化酥油三刃旋添湯攪成稠膏

入鹽少許下鍋煎熟飲之入服明目

枸把菊花茶

狗把子 四刃淨 甘菊花 乙刃淨 川椒皮 二錢八分

縮沙仁 乙刃五錢八分重 細芽茶 五刃 油麻 去皮炒熟乙刃五

或湯點服 或用乙茶亦可甘草炙 乙刃 右為細末拌勻煎

或湯點服

橘茶

芽茶用湯浸軟脂麻炒熟去皮同橘極細入川椒末酥鹽油餅再搗如乾旋添浸茶湯無油餅則以乾麩代之入鍋煎熟隨意入松子胡荽栗皆可

蘭膏茶

上等紅茶研細一刃為率先將好酥一刃半溶化傾入茶末內不佳手攪夏月漸也添水水攪水不可多添只一二匙尖

足矣頻添無妨務要攪勻直至雪白為度冬月漸也添湯

攪春秋添溫湯入鹽些少

酥發茶

好酥於銀石器內溶化傾入紅茶末攪勻旋上添湯攪成稀膏散在盞內却以湯上澆供之茶於酥相客多少用桓酥多為茶為佳四時皆用湯造冬月造在風爐上

腦子茶

好茶研細以薄紙包梅花片腦埋茶中經宿則有腦子氣味極妙

天香湯

白木犀盛開時清晨帶露用杖打下花以布被盛之揀淨頭甕器中候積多少了用砂盆研爛如泥每已斤入鹽乙兩炒

粉甘草二兩炙為末拌勻置瓶中密封暴七日沸湯煎服

暗香湯

梅花將開時清旦摘取半開花頭連蒂置瓶內每乙及重用炒鹽乙及灑之不可用手觸壞以厚紙數重密封置陰處次年取

時先置密於盞內然後取花二三朵置於滾湯一泡
花頭自開

杏湯

杏仁三刃半用百沸湯二升浸蓋之候冷又換沸湯如是五度了逐個搯去皮尖細研用蜜一斤煉又三沸看湧即撥退
中冷旋傾入杏泥又研如是旋添入研
細湯成

鳳腿湯理肺病

點服
松子仁胡桃肉各乙刃煉蜜半刃右礪二味入蜜和勻沸湯

醍醐湯

烏梅乙斤搥碎四匙熬乙匙澄清不犯鉄器縮砂半斤

白檀香二錢 麝香乙字 蜜五斤

右梅水及蜜細砂細末於銀石瓦甌內熬赤色為度候冷

白檀麝香

水芝湯可常

乾蓮子乙斤著外皮搥羅取細粉甘草乙刃微炒

右為細末入滾湯服過飢氣乏服之最良

香橙湯

香橙湯

大橙三斤去肉
生薑二斤檀香半斤

右將橙姜各爛研細入甘草檀香細末和作餅暴
乾用時研細入鹽點服

解醒湯治中酒

白豆寇半斤白伏苓乙半半木香乙半陳皮去白乙錢

青皮三斤澤瀉二斤細砂仁半斤神麴二斤炒黃

葛花半斤乾生薑二斤猪苓去黑皮乙半

白朮二斤人參去芦乙半

右為細末和勻每服二錢乙白湯調服但得微汗酒病便去

木瓜湯

木瓜去皮穢一斤藥研細泥窰二斤煉

右件同和入取石髓內熬數沸嘗之如

寒如欠味

則如姜直修勻適再熬收之加白檀腦射諸香亦可

熱梅湯

黃梅十斤助益乙斤青椒四斤甘草末六斤生薑汁壹碗

右拌勻日晒半月收之

梅湯又方

黃梅不拘多少先將二三十枚於瓦鍋內煮令出汁出速旋

添毒不添水只乾煮熟淨罐收之不犯銅鐵用時旋動細姜

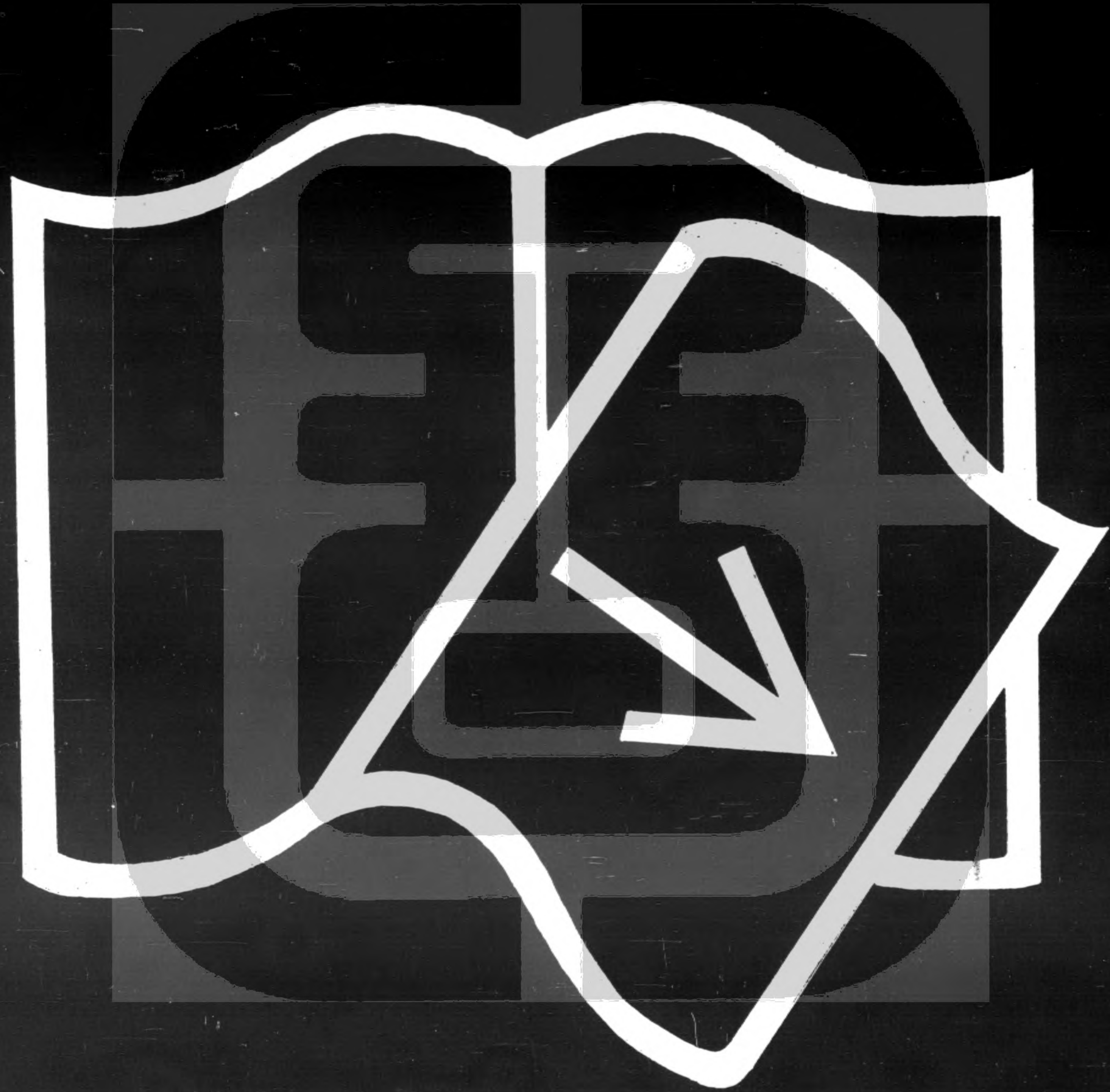
絲花椒甘草鹽隨意入之

荔枝香

烏梅半斤沙糖二斤桂末三斤丁香末一斤乾生薑末半斤

右將烏梅洗淨熬漚去滓沙糖熱水化漚去滓合和入砂石

甞熬令耗一半然後入丁香桂末三斤再熬成膏收之



原件短缺

溫棗湯

棗乙斤去核 生姜汁 蜜

右先將棗用水五升熬濾去皮絞取膏合姜蜜和調嘗味得中收貯沸湯點服

香蘇湯

乾棗一斗去核擘碎木瓜五斤去皮槩搗碎紫蘇葉半斤

右件一處再搗勻分肉將一分勻攤竹籬內燒滾湯

淋汁嘗至棗無味再換一分

淋至味盡為度將所

淋汁銀石器

內慢火熬成

膏候冷收之

菘菜洗淨湯中畧焯過入極清麪湯內以小缸盛看菜勻麪湯多少相稱菜不必多候五七日酸可契如有蓋脚一小椀只一口便可用冬月略近火湯熟菜皆可造

香水

沉香木用淨瓦片燒微紅置平地上煎香以瓶器蓋定約香氣竭即翻瓶以沸湯傾入蓋之

香水用丁香五介竹葉七片炙同投沸湯中密封片時可用之豆寇木用白豆寇殼淨投入沸湯瓶中密封少時用之每次只用七介多用則香下清

紫蘇水取蘇葉用紙隔焙勿翻候香泡一次急傾再泡合和用之

凡造熟水須先傾百沸湯在瓶內然後以所用物投之

蜜封

其口若先置物以湯泡之則不甚香若水犀紫蘇葉蒲
年者須畧灸用之

孩兒香茶

細孩兒茶一斤研細白豆蔻仁四斤研菓澄茄三斤研
百藥剪五米研細末粉甘草各收三斤為細末已上沉香半斤
劈成一片插入鶯梨花內用紙裹水溫過灰火內煨梨熟為
度取出沉香晒乾為細末其梨取汁製射香付香用梅花片
腦三斤與製過寒水石同研水腦亦可水石半斤炭火煨紅
先將薄荷葉四刀水浸溫透鋪紙上將煨過寒水石放石葉
上裹子放冷取出秤五斤與腦同研餘滓收后次用其葉七
去不用此死腦子法也麝香三斤揀去毛淨研開同元製沉

香架汁和為沉雅甕內或銀器內用紙糊蓋口針鑽小餘
孔煨火弄焙乾研細末再於甕內焙熟合和煎料
右用上等紫白糯米一升煮至爛稠粥搗細冷定用絹袋取
濃汁和齊須要糊蓋硬於半搥石上搥數千下搥不壓
却用白擅煎油抹印脫造成懸透風之二三別光收之

董花茶

用錫打連蓋四管合一个下一層裝上筭高江茶半合
層鑽箭頭大孔數乙个薄紙視裝花次上一層亦鑽小孔
紙視鬆裝茶以蓋上定紙封經宿開去舊花換新花如此三
度四時但有香无毒之花皆可只要眼乾不可帶溫

足味茶

乾葉茶十斤半生蒸磨細入甘草三刀苦三四刀炒綠豆四

斤磨細粉合和之

荔枝醬

馬豆半斤浙桂法皮丁香二分縮沙仁三刀追碎生薑切半

右件澄清相和勻入糖二斤半良石罷熬濾去滓再熬令稠

濃用

木瓜醬

木瓜一个切下頂去心滿入蜜還以頂蓋竹簽放甑上蒸軟
熱傾去蜜削皮用蜜煉過半盞入姜汁同研如泥以熱水三
大碗調勻濾去滓瓶封入井底沉冷用之

多能鄙事卷三終

多能鄙事夏卷目錄

卷之四

飲食類 老人療疾方

服飾類 洗練法 染色法

卷之五

器用類 書畫法 文房四寶法

製燭炭法 製油蠟法

治器物法 合諸香法

製藥物法

卷之六

百藥類 經効方 理容方

目錄

多能鄙事卷之四

飲食

老人飲食療疾方

製豬肝補老人羸弱之氣方

豬肝二枚洗如常法入參 去芦半升糯米三合乾姜二錢炮

川椒 去目及不開者二錢微炒 葱白七莖去須

右諸藥搗細末入米和合入猪肚中縫合水五升鍋中慢火煮

熟空心食已飲酒一盃

枸杞煎治老人虛弱

生枸杞根細切一斗以水五斗煮取一斗五升澄清白羊脊

骨一具剉碎去滓

右用枸杞汁煮羊脊水縮至五升乃臆去骨以豉瓦合盛每用一

合食前溫酒一盞調服

梨羊頭治老人勞傷虛損

白羊頭蹄一具草火燒令黃色剝去皮胡椒一握羊肝半斤

乾生姜半斤葱白切各半斤

右用水先煮頭蹄半熟入藥煮令爛去骨空腹適性食之日一具滿七具止禁生冷醋滑五辛猪鷄陳臭物七日

煎猪肪治老人虛羸困

右用猪肪半斤入白葱一莖煎令葱黃即止候冷溫如人腹空腹頓服台及煖蓋覆臥至日哺後乃食白粥調之過三日後服

羊肝羹

羊肝羹方

羊肝一具去筋膜膽細切羊膈肉二條細切麩末半斤杞

五斤對水一斗五升煮四升去滓

右用枸杞汁煮肝肉令爛入破小錢葱白七莖切碎以五味調和作羹空腹食令飽三日止慎食如上

油麩餅治老人虛勞

生胡麻油一斤粳米泔清首一升

右以微火煎泔清乃止出貯之取合鹽湯和麩作餅飽食之

猪肝羹治肝虛弱不能遠視

猪肝一具細切去皮膜助鷄子三个葱白一握去頭細切

右用豉汁煮作羹臨熟下鷄子食之

羊肝粥

羊肝一具去筋膜細切葱子勻炒熟為末

右先用水煮葱子熟去滓更入水下米煮粥食

馬齒實粥治老人青白翳常服明目

右以馬齒實一升為末每用一匙煮葱豉粥攪和食之馬齒菜作羹食亦能明目

烏雞肝粥治老人肝虛目暗

右以烏雞肝一具細切用豉汁和米作羹粥食之

蒼耳子粥治老人目暗

右以蒼耳子半升搗爛用水二升絞濾取淨汁和粳米半升煮

粥當服

蓮子粥益心神明音嘶耳

連實

去壳半升

糯米

右先以水煮蓮子熟漉出入米煮粥候熟入蓮子攪勻食

竹葉粥治老人高上風熱目赤頭疼視不見物

竹葉

五十片

口膏

三四沙糖

一升

糯米

三合

右以水三大盞煎竹葉石膏去滓取一盞澄清煮粥熟入糖食之

磁石猪腎羹治老人耳聾

磁石

搗碎

一斤水淘去赤汁綿裹猪腎一對

去脂膜細切

右以水五升煮磁石取二升去石入腎以葱豉姜椒鹽酒調和

作羹空腹食作亦可

鹿腎粥治氣虛損耳聾

鹿腎一對

去脂膜細切

粳米三合

右以豉汁煮作粥五味和空腹食之或羹或酒皆可

鯉魚腦粥治老人耳聾

鯉魚腦

粳米

右以五味和作粥空腹食之

猪腎粥治老人虛耳

猪腎一對去膜細切 葱白二根去頭切 薤白七莖去頭切

人參二分 防風一分去芦為末 粳米二合

右先以米及鹽物下鍋煮候粥熟門中心下腎莫打

火 復良久 腹下服

壯陽燄下藥 治五勞七傷遺精數溺

附子一兩炮去皮臍 神麴三兩 乾姜三兩炮 棗三十枚去皮核

桂心一兩五赤子一升 肉苁蓉一兩半酒浸一宿刮去皴

皮炙乾 川椒半升去目及閉口者微炒出汗 兔絲子一兩酒

浸二宿具乾 羊髓三升 酥二升 蜜四升 黃牛乳一升干

白麪一升

右以藥作細末 麴用酥髓蜜乳相和入棗熟搜於盆中蓋覆

勿令通風非 煎取取出再搜令熟捍作胡餅面上以筋琢

入炒飯中上下以火燒藥每日空腹食一餅 亦宜

此藥治老人五勞七傷益下元壯氣延年益壽損者

黃雌雞一隻去毛藏 生薯蕷一兩 粳米二合 肉從容 酒浸一

宿去皴皮阿魏少許煨

右先將雞爛煮去骨取汁下米及肉藥同煮下五味空腹食

羊腎煎容美治勞傷衰弱

羊腎一對去 肉從容 酒浸二宿刮去波皮

右 羊腎煎容美治勞傷衰弱

雀五枚 治如 雀五枚 治如 雀五枚 治如

雀五枚 治如 雀五枚 治如 雀五枚 治如

右將雀炒入酒一合煮少時入水一大盞半下米作粥飲熱下

葱及五味空腹食

骨汁煮餅治虛損昏聩

大羊尾骨一條水五大盞煮取一半葱白五莖去頭切荆芥

一莖陳皮一兩湯浸去白羊肉四斤細切麩三升

右以骨汁煮藥去滓用汁搜麩作索餅却以羊肉入汁煮和以五味食之

羊肉粥治體瘦壯筋骨

羊肉二斤黃耆到人參伏苓各兩大棗五個梗米二合

右以肉去皮留四兩細切餘肉用水五大盞并藥同煮至三盞去滓用汁入米煮粥臨熟下切了生肉更煮入五味調和食

鷄子索餅治心虛損瘦弱

鷄子清四升羊肉四斤炒作臠

右以鷄子清搜麩作索餅於豉汁中煮熟入五味調和食

石英水粥治虛損風濕肢節痺疼

白石英二十斤磁石三十斤

右並搥碎甕盛以水二斗浸露天安夜晴則揭去蓋每日取水作粥取一升則加新水一升服之經年氣力強盛顏如童子

羊肉四斤白麩六斤生姜汁二合

右以姜汁搜麩入豉汁煮和以五味椒葱以肉作臠一日一食瀆菜羹治胃虛不進食

右以藿菜四兩鯽魚肉五兩同作羹常食

釀猪肚治胃弱食少乏力

猪肚一枚人參末橘皮末各半斤飯半糲猪脾二枚細切

葱白半握切

右總入猪肚中和以五味椒醬細合爛蒸空腹三五料見効

麩末索餅治脾虛少食多卧

細麩 二升搗如麩白麩 五兩 生姜汁 三升 羊肉 三升炒曬

右以姜汁搜麩并麩末同作索餅五味和椒醬每日空腹一食

羊脊骨粥治老人胃弱不進飲食

羊脊骨一具椎碎青梁米 四合

右以水五升煎骨取汁二升下米煮粥空腹常食甚効

粟米粥治老人胃弱嘔吐不下食漸瘦

右以粟米四合淘淨白麩四升和勻作粥空心食日一食

黃鷄飽飽治老人胃弱不進飲食痿瘦

黃雌鷄肉 五兩 白麩 七升 葱白 切細 二合

右同作飽飽如常法煮食

鯽魚熟鱠治老人胃氣不和冷痢

鯽魚肉 九升切作鱠 豉汁 七合 乾姜末 半升 橘皮末 全

右以五味椒醬調和豉汁沸即下魚煮熟下二味空心食一日食

石脂餅飴治老人虛冷氣痢

赤石脂 五升 水飛 白麩 六升

右合和作之煮熟下葱醬五味臙頭空心食三四遍即瘥

雌鷄炙治老人脾胃虛冷下痢

右以黃雌鷄一隻淨如常以五味椒醬炙令熟空心漸食極

補臟腑

甘草湯治老人冷熱不調下痢赤白腹痛

甘草 一升 生姜 一升 烏豆 一合

右劉碎以水一升煎取七合去滓空心服不過三日愈

薤白粥治老人胃冷泄瀉不分水穀

薤白細切一升 粳米四合 葱白細切三合

右和作羹下五味椒醬姜空腹當食之

麩末粥治老人脾虛食不消化泄痢不定

神麩炙搗末二升 青粱米四合

右和作粥空心食之常服溫中極佳

車前子五合綿包以水二升煎汁乙升半 青粱米三合

右汁煮米作飯空心服日二服

枸杞飲治老人煩渴口乾 枸杞根白皮一升 小麥一升 粳米三合研

右以水一斗煮前二味取汁七升下米作飲渴即服之

大麥湯治老人煩渴

寒食殘大麥一升 赤飴二合

右以水七升煎取五升去滓下飴調之渴即服

黃雌雞治老人煩渴小便黃無力 黃雌雞一隻治如常粳米二合 葱白一握

右項同煮作羹下五味以着鹽空心食之

軟猪肚治老人消渴熱中飲水不止小便無度

猪肚一具淨洗 葱白一握 豉五合綿包

右煮爛下五味和空心切漸食之渴飲汁亦治勞熱

兔頭飲治老人煩渴飲水不足日漸羸困

兔頭一個洗淨 豉心五合綿包

右以水七升煮取五升汁竭煩熱燥悶

冬瓜半個去皮豉心二合綿包 葱白半握

右煮作羹下五味和常食作粥尤佳

煮鹿頭治老人消渴

右以鹿頭一箇燎去毛刮淨洗爛煮和五味空心食以汁燕之

鯉魚臙治老人水氣病腫脹氣急不食皮膚滿四肢痛

不可屈伸

鯉魚肉十斤 葱白一籃 麻子一升細研

右以水瀰麻子汁和煮作臙入五味椒姜和腹空時徐食之

煮水牛肉治老人水氣病四肢腫滿喘息不寧

右以水牛肉鮮肥者煮令極熟空心切以姜醋五味調和任意

食之

麻子粥治老人水氣腫滿肢體疼痛入能食

冬麻子一升熱研瀰汁 鯉魚肉七斤切

右取麻子汁下米四合和魚煮作粥以五味葱椒空心食

煮赤豆治老人水腫急脹

赤小豆 三月通寧 白稗柳根 細切一升

右和者煮爛空心常食渴即飲汁勿雜食日物三服取効

郁李仁粥治老人水氣面腫腹脹氣喘身困或疼

郁李仁 二月研水瀰取汁 薏苡仁 五合

右以汁作粥空心食日再服

桑白皮飲治老人水氣面目浮腫足跂張滿喘急

桑白皮切一升以水五升煮取汁三升半青梁米四合研細

右以汁煮米作飲常服

鯉魚煮豆治老人水腫手足俱脹

大豆二升 白水一升 鯉魚肉一斤

右以水煮令豆爛熟空心常食以汁燕之

猪胰酒治老人上氣喘急坐卧不安

猪胰三具細切 大栗三十枚

右以酒三升浸秋冬三日夏一日春二日密封以布絞去滓空

心温服忌鹹熱物

棗煎治老人上氣喘急胸滿飲食不下

大棗去核 土蘇三升 錫二合

右相和以微火温令消即下棗核之相和以棗煎令蘇錫泣

及即止每食上即噉一二枚熱上即噉一二枚熱上即噉

姜糖煎治老人上氣喘急胸滿飲食不下食下即嘔逆

腹内脹滿

生姜汁五合 砂糖四升

右和微煎三五沸即止空心每含半匕徐匕咽之

桃仁煎治老人上氣熱咳嗽引心腹痛

桃仁 二兩去皮尖炒末 赤飴四合

右和微煎三五沸即止空心每含半匕徐匕嚥汁

猪肚生治老人脚氣煩熱腫入膝滿悶

猪肚 一枚細切作生

右以水洗布絞令乾以蒜醋椒醬五味空心常食亦治熱禁

鯉魚臙治老人脚氣逆心煩躁

鯉魚肉一斤 蓴菜四升 粳米二合研 葱白一握

右切了以葱和煮臙下五味姜椒調空心常食亦治水氣

麻子粥治老人脚氣煩悶吐逆痺弱

麻子 一升炒研水瀝取汁 粳米四合

右以麻子汁作粥空心日一服

烏鷄羹治老人脚氣攻胃腹脹滿

烏骨鷄一隻 葱白一握細切 水二合研

右煮熟和五味作羹常食之

猪腎粥治老人脚氣痺弱不能行步

猪腎一隻去腹細切 粳米四合 葱白半握細切

右和煮作粥下五味椒姜空心日一食

豉心酒治老人脚氣痺弱煩燥不安

豉心三升九蒸九暴 酒五升

右同浸二日空心任意溫服

製青豆治老人熱淋痛澀

青豆二升 橘皮二刀 麻子汁一升

右先以水煮上項熟却下麻汁空心漸食併飲其汁

小麥湯治老人五淋其熱腹滿

右以小麥一升通草二兩水二升煮一升去滓漸七服即愈

酥蜜煎治老人淋病小便痛澀

藕汁五合 白蜜五合 生地黄汁一升

右相和微火煎之令如錫空心含半匙漸七噉之忌熱及炙物

蘇粥治老人五淋燥痛小便不通

右以青梁米四合煮作粥臨熟下上蘇二刀空心服

車前飲治老人淋病小便下血身熱

車前子五合綿包黃汁 青梁米四合

右汁煮米作飲空心食煎能明目去熱毒

羊肉索餅治老人胸膈痞塞食飲不下

多能事四卷
羊肉四刃切作臠 白麩六刃 橘皮末一分

右以姜汁搜麩作如常法入五味葱椒薑豉日一食大効

黃雌雞臠治老人噎氣病食不下胸滿

黃雌雞四刃切作臠 白麩六刃 茯苓末二刃

右以茯苓同麩搜作之臠汁中蒸空臠食之

蒜煎治老人中風癱瘓肺悶寒手足緩弱

大蒜一斤去皮細切 大豆黃二斤炒

右和勻以水一升微火煎稠即止空心每服二三匙蒸補腎氣

補腎地黃酒

生地黃切一升 大豆炒二升 生牛蒡根切一升

右以絹袋盛以酒一斗浸之五六日空心溫服任意多少勿太

醉則無益

鴈脂酒治老人風痺偏枯不利

右以鴈脂五兩熬化每日空心溫酒化半合服

巨勝酒治老人風痺虛弱四肢乏力骨節疼痛

巨勝一斤炒 薏苡仁二升 乾地黃切半升

右以絹袋盛無灰酒一斗漬之勿令洩氣滿七日空心任意溫

服之

蒼耳茶治老人風痺筋脉緩急

右以蒼耳子炒為末入茶同煎每日常服

槐茶治老人熱風下血兼治齒痛明目益氣

右以曼雅煎治如常切作片炙熟著椒薑醬調和空腹食

煎茶治水腫腹脹身腫

右用肥鼠一枚剝去皮細切入梗米四合煮粥空心服一二度

即瘥

青鴉屎治脾胃氣虛胸膈下痢

右以黃連一雙治寒熱火夫健胃以藍醋刷又炙令熱燥空
腹食之

治赤白痢不下食

右用肥雞一隻細研作膠其汁作麪或餅空食

醉寒熱治老人氣噎吐逆不能食

右以土蘇二刀白蜜生姜汁各五合和微火煮稠空心服半匙
細嚼之

桃仁粥治老人冷氣心痛不食

右以桃仁二刀去皮尖研水解瀝取汁入青梁米四合煮粥空
心食之

茱萸飲治老人冷氣坐痛腹脇脹滿

右用茱萸末二分以水二升煎取一升外將青梁米一合研碎
入作飲日進三服

椒麴餅既治老人冷氣心痛嘔吐不下食煩悶

右以川椒末一刀和白麴五刀按水糝入葱白三莖切下五味
調和食之

鯉魚鱠治老人病痔下血

右用鯉肉十刀切鱠如常入蒜醋五味每日空心食之忌鮓及
甜食

野猪羹治老人五痔

右以野猪肉細切煮入粳米研下作羹以葱白切五味調椒姜
空腹食之

鮫魚湯治前証下血

右用鮫魚肉葱白同煮空腹蒸酥徐食之

麻子飲治老人中風頑痺

右以麻子五合炒研細水淘取汁入粳米四合煮作飲常服之

大豆酒治中風口噤身體反張

右用大豆二升炒令聲絕即以清酒二升浸之候一二沸去滓

頭服覆卮汗出即瘥口噤者抄開罐之

右方專治陰證急傷寒服之極神效

烏雞臙治老人氣心痛腹脹胸滿坐卧不寧

烏骨雞半斤細切 麻子汁五合 葱白半握

右煮作臙次下麻子汁五味姜椒空心食之

鷄腸酒治小便數

右以鷄腸一具洗治如法剉碎炒作臙以酒著椒葱五味食之

鷺粥治十腫水氣不差垂死

右用青頭鴨一隻治如法細切黃極熟入粳米加五味作粥食

釀蒸鴨治水氣脹滿浮腫小便澀少

右以白鴨一隻去內外洗淨用饋飯半斤加姜椒葱釀腹中縫

定爛蒸熟食之

野鷄餛飩治脾胃氣虛下痢日夜不止

右以野鷄一隻治如食法細研入橘皮末椒鹽葱醬調和以麩

作餛飩熟食之

野鷄湯治消渴舌焦口燥小便煩澀

右以野鷄一隻治如法入五味煮令極熟取汁二升半渴即飲

并其肉食之

白鴿煎治消渴飲水不知足

右以白花鴿一隻治如法切作小塊以土蘇煎合而嚙其汁

鴛鴦羹治五痔瘻瘡

右以鴛鴦一隻治如法細切煮極熟如五味入醋作羹空腹食

桃仁粥治傳尸鬼氣咳嗽痰癖日漸羸瘦

右以桃仁一升去皮尖搥碎用水三升煮去滓着粳米三合作

粥食之

杏仁粥治上氣喘促浮腫小便赤澀

右以杏仁一升去皮尖研入水同粳米作粥每食二合空心食

杏仁粥治五痔下血不止

右以杏仁一升治如前用水三升淘濾煎一半入粳米作粥待

冷空心食之

豆花羹治寒熱泄痢兼治痲酒頭痛

右用小豆花入支汁煮以五味和作羹食

粟粟粥治反胃不納飲食

白粳粟米 二合

參木 三升

生山芋 五寸切

右項以水一升二合煮取六合生姜汁并鹽少許和勻作二次

服之

葱子粥治目暗補虛

右以葱實為末每用一匙以水二升煮取一升半濾去滓入粳

米煮粥食之

馬齒粥治青盲白翳除邪氣利大小腸去寒熱

右馬齒苋子同粳米為末每用一七頭煮葱頭煮葱豉粥和攪

食之

煮小蒜治心痛不可忍

右以小蒜去須皮及青葉用醃醋煮頓服取飽勿用鹽久年不
瘥者服永不發

○服飾

洗練法

洗毛衣及氈法

猪蹄爪煎湯乘熱洗之污穢即去

洗竹布法

竹布不可揉七則隨手破折須摺疊起以隔宿米泔浸半日却
用溫水淋以手按乾晒則垢膩皆自去

洗蕉葛法

清水柔梅葉洗其衣不脆或以梅葉泡湯洗之亦

洗鐵羅布法

取丁肉研細糲之不脆

又法

用好茶末少許入糊糲之或煎濃茶入香油一滴糲亦佳

洗羅絹法

凡羅絹衣稍有垢便摺置桶中溫泡皂灰湯洗之頓翻轉且浸
且拍垢膩出尽却過別器以溫湯浸之又拍少展開徑搭竹竿
上候水滴絕乃展開穿眼不壞不傷色

洗彩色法

凡洗彩色垢衣先用牛膠水浸半日才溫湯洗之

洗白衣法

白葛蒲用銅竹力薄切暴乾作末先於盆內用水攪了將衣

之若臍自脫皂角不如

又法煮羅蔔汁洗

又法著見菜壘燒灰淋汁洗

又法煮羊汁洗皆佳

洗皂衣法

濃煎柘子湯洗之

練絹法

凡用礬系柴灰或豆豉膏糝穉灰或罈中硬柴白灰灰者熱了
然後用猪胰練帛之法須俟灰大滾下帛候沸不住手提轉勿
過熱上則爛勿夾生上則脆臉生筋以所煮絹就手扭此
隨手散即未熟者候扭住不散為度

用胰法

猪胰一具同灰搗成餅陰乾用時且需多火剪用稍草一條折

作四指長條搥湯浸帛如無胰只用瓜葉去皮取醱剉碎入湯

化開浸帛尤好瓜葉即枯揆俗呼掛瓜

糞木綿布法

銀杏研入粉糞之即不吸損綿絹

洗黃草布法

肥皂水洗取清灰汁慢壓之勿揉

洗黃泥污衣法

生姜汁投了以木槌去之

洗油污衣法

滑石天花粉不拘多少為末將污處以炭火烘熱以末糝振去
之未及再烘再糝其者不過五度

後能即事四卷

又法

連葱白一握入餅煎爛定汚處用湯洗之勿揉只以口含新水少許用著入口微引水注汚處以手平洗即失

又法

白堊坭黑牽牛等分滑石減半為末以早經二層粉藥於上將汚處鋪藥上又粉末鋪紙二重以熨斗慢火熨之小刻彈去末去再作

又法

以滑石白石脂取石膏為末火炒和勻用紙隔汚處粉藥在

又紙隔熨之

又法以蚌粉厚緣汚處以熱熨斗坐熨即去

又法用蜜洗之

又法用醋洗之

洗桐油汚衣法

沸前清淨寫在水中三遍口中亦含洗去甚妙

洗油汚善法

海漂蛸滑石各二小龍骨一小半白堊一錢共為細末用紙如汚衣法熨之大凡汚多時已乾者仍以此油漬亦大不妨否則以水浸一宿絞乾用藥亦可

洗漆汚衣法

杏仁川椒等分爛研將汚處淨洗之

洗墨汚衣法

杏仁去皮尖茶子等分為細末漆上溫湯搗之

洗字則壓去油羅極細絲字熨之

又法黑牽牛生為末洗之

又法青蘘肉洗之

又法生杏仁細碎擦汚處燒一洗天去無迹洗油亦可

又法以新採天南星就絹上磨其毒即換煩指自去

又法先用猪胰溫水潤汚處次以夜明沙擦洗之即去

又法以日梅搥洗之

又法以醬洗之

又法用乳髮齒洗之洗字亦可

又法以口含清水自著頭溜下汚處逐旋搥洗之

又法用乾飯擦以水洗之

又洗油法

以多年石灰鳩鴿骨灰為末糝上以帛隔溫熨斗熨之

勿熱上則成紅色

洗蟹黃汚衣法

洗塵衣法

洗血汚衣法

洗青蘘汚衣法

洗牛油汚衣法

洗瘡汗汚衣法

溫洗墨油方

皂角一技去皮弦乾棗五個滑石半刀豆豉一刃為細末杏仁

合和遇有油墨汚水難濕用

出油藥方

龍骨海漂滑石定粉各一刃風化石灰四刃為細末久月熟

用蟹中腮搥之則去

用大蒜搥如南星去墨法

用冷水洗之即去

將杏仁洗之

將粟米洗之

牛皮膠洗之

磚上燻夏月日免

洗布法

梅葉搗取汁以水和浸布後用清水漂之帶水鋪淨地晒乾未白再浸再晒

造回上撒蓬法

減與北酥和取杭州西湖底青泥下紅

透撒上藥即按動洗不可

洗衣茶花子湖州有之用同前法

洗繩失汚衣冠法

草捲成束堅定擦之即去

取錯字

蔓荆子 二升 龍骨 一升 相子霜 半升

定粉 少許

右同為末點水字上以末糝之候乾即拂去

洗象牙器物

木賊 令軟擦之却以甘草湯洗之

又法曰梅煮湯洗之插芭蕉樹中二三日出之如新

又法以阿膠水尾刷上之然後再滌

又法淺盆貯水以牙物浸其中烈日暴三五日候瑩白為度

洗玳瑁魚枕法

以肥皂按冷洗清滌再用淡鹽水出色妙最忌熱水

洗真珠法

先以人乳浸一宿次日以益母草燒灰淋汁入麩麵少許縮袋盛珠輕手揉洗忌近射香

洗油浸珠法

以鵝鴨矢曬乾燒灰熱湯淋澄汁絹袋盛珠洗之

洗赤蕉珠

木槵子皮熱湯泡小洗了研蘿蔔汁淹一宿即白

又法巴蕉水浸一宿洗之即白

洗刀法

鐵皮杉木炭鐵藍粉為細末以羊脂炒乾為度用之擦刀光如皎月

洗油絹衣法

生藕擦洗之

洗油靴法

用梨心擦洗之

洗油帽法

以芥末打成膏糊上候乾以冷水淋洗之

洗簪梳上油膩法

新瓦盛新石灰以水漬物置灰中烈日暴之潮溼去油候生之為佳

○染色法

染小紅

以練帛半兩為率蘇木四兩黃丹一兩槐花二兩明礬一兩

先將槐花炒令香碾碎以水二升煎一升之上濾去其下白

礬末些少攪勻下入絹帛却却以沸湯一椀化開餘礬入黃絹

浸半時許將蘇木以水二椀煎一椀之上濾去滓為頭汁頭起

再將首入水一椀半煎至一半仍憑別器貯將首又水二椀煎

一椀又去滓與第二汁和入黃丹在內攪極勻下入礬了黃絹

提轉令勻浸片時扭起將頭汁濕熱下染出絹帛急手提轉浸

半時許可提轉六七次扭起眼於風頭令乾勿令日晒其色鮮

明甚妙

又法只以槐花蘇木同煎亦佳

染紫褐

以帛十兩為率用蘇木明礬各分兩與前同熬染皆同至下了頭
汁時扭起將汁煨熱下綠礬勿多當旋上看色深淺添加太多
則黑少則紅台中乃佳

染椒褐

以同前為率用蘇木四兩到研碎皂斗一兩碾碎白礬二兩綠
礬半兩前染之法與小紅同其綠礬亦看顏色深淺旋用綠
礬別用冷水化開將染出絹帛扭乾抖開入綠礬水內看色加
之 染明茶褐

同前為率用黃柏木五兩到研碎白礬二兩研細將黃柏依前

蘇木法作三次煎熬亦將帛先礬了然後下於顏色汗內染之
臨了時將顏色汗煨熱下綠礬末汁內攪勻下帛常要提轉
不歇恐色不勻其綠礬亦有色深淺旋加

染暗茶褐

亦同前為率以黃柏木三兩到碾碎白礬二兩為末皂斗二兩
研細依前法煎顏色用白礬綠礬皆同

染艾褐

以前為率用荆葉一兩白礬皂斗各一及皂礬少許將荆葉少
許煎濃汁先用白礬浸半時許扭乾搥揉令勻下顏色汁內皂
礬看色深淺用之

染荆褐

亦同前率以荆葉五兩白礬二兩皂礬少許先將荆葉煎濃汁

卷之四
染了絹帛扭乾下汁內皂礬看深淺旋用之

用皂礬法

先將凡以冷水化開別作一盆將所染帛扭乾并開入其水內
提轉令勻扭出看色淺深如淺入顏色缸內提轉染一時許再
扭看如好便扭出淺則再化皂礬入盆下帛其中好即扭出
之凡用皂礬可作三次下切勿不可作一次下了

染磚榻

用江茶染鐵轆車之

染青皂法

五倍子綠礬百葉煎秦皮各二文為末湯浸染

染白象絲布法

用蠟灰蛤蚧殼灰和紗條紡成者熬熟家機織之

染鐵驪布法

火麻紗用桑皮荷葉同煮用畧紗乃壯靛

染皂巾紗法

生紗以皂斗子鉄銚內同煮褐色眼乾勿見日次用黑豆酸石
榴皮煮黑眼乾

洗染舊皂皮色法

泥礬百葉煎薑水調刷晒乾以亂髮醃薑水入麻油擦之婦人
油髮尤佳

收藏法

翠花葉用川椒雜合中收

又法

用桑更雜收不蛀晒時晒背不晒面

多能鄙事卷之四終



