



牧 養
日 用

1 3
1492
6



門 403
號 1492
心 7-6



攷事新書卷之十三

牧養門

養蠶

養蠶日忌庚戌以蠶姑死日也

祀蠶神五月初五日祀蠶神室當午處具香食餅令
婦禱祀用茶代酒○齊諧記吳縣張成夜見婦人
於宅南婦人舉手招成曰此地是君家蠶室我即
其神明年正月半宜作白粥泛膏於上以祀我已
後年年大得蠶

備蠶具凡蠶室北屋爲上西屋次之

蠶喜東照

大忌東屋



無西窓亦可為西日暝照又西風非長養之氣也

二月五日泥蠶室○蠶生一月之前預修蠶室須要寬快潔淨通風氣映日陽牆壁勿使有濕屋前不宜有樹木窻戶虛明易辨眠起糊以新紙各備葦簾下附地列置風竇令可啓閉以除濕鬱蟻生三五日之前先將蠶屋用火熏煖○擇日安排上下閑鋪三箔上承塵埃下隔濕潤鋪切碎稗草上中箔以備分擡○臘月刈茅草收積勿令雨浥待來春作蠶蓐則作繭加倍厚實○蠶喜牛糞牛喜蠶沙牛糞熏屋大宜於蠶至月多收牛糞堆聚春暖

踏塹坏於蠶房內燒之令無煙○乾桑葉臘月內擣磨成麵以瓮收貯飼蠶則能消蠶熱病餘剩者可做牛料甚美

擇種育蠶之法始擇種雄繭尖細緊小雌繭圓漫厚大開簇時擇近上向陽或在苦草上明潔堅實者置透風涼房內淨箔上一單排日數既足其蛾自出第一日出者為苗末後出者為本蛾不可用若有拳翅禿眉焦尾焦脚赤肚無毛黑紋黑身黑頭者亦皆不用只畱完全肥好者以厚紙為連散蛾於上以次日以後每一日出者為一連至十八

日後西南淨地掘坑貯蛾以土封之使免禽蟲傷
 食其生子如環成堆者皆不用生子數足更令連
 上覆三五日遇天色晴明日未出時汲井水浴連
 一飯頃浸去毒氣掛於通風涼房內連背相靠鉤
掛掛時蠶子
向外恐有
風靡其子勿令煙熏日炙至十月捲收頓放於無
 煙淨屋內○冬至日浴連臘月內三、八日浴連三
 次流水為上井華水為次無冷水極凍用桑
柴或稻草灰淋汁浸三日取出雪水尤佳浴畢
 用桑皮繩懸掛浴畢於中庭用竿高掛
以受日精月華之氣至除夜用
 五方草或馬齒莧同桃符木以水同煎放冷元日五更
 浴過歲之瓮內每數十日日高時一曬每陰雨止

即便晒曝

出蠶三月穀雨出蠶令蠶母洗水淨潔

凡切葉飼養
擡布之際並

當如將甕中蠶種遷於無風溫室懸掛太高則傷
 風太卑則傷土蠶種初變紅肥再變如春柳色三
 變如遠山色用盤其中此必收之種也若頂平焦
 乾蒼黃赤色此必不用之種也○蠶種變色遲速
 由已勿致損傷自變桑葉已生自辰巳間將甕內
 取出舒卷提掇亦無度數但要第一日變三分第
 二日變七分却用紙密糊封了還甕內收藏至第
 三日午時又出連舒卷須要變至十分

下蟻蠶變灰色已全以兩連相合鋪淨箔上緊捲兩頭繩束卓立於無煙淨涼房內第三日晚取出展箔蟻不出為上若有先出者名曰行馬蟻留則蠶不齊須以雞翎掃去不用不可以鵝翎掃撥蓋蠶生不齊則其眠起至老俱不能齊故曰蠶欲三齊子齊蟻齊蠶齊是也候蟻齊生和蟻秤連記寫分兩多少用細切擣軟稗草均鋪箔上為蓐又揀淨紙粘鋪蓐上便取桑葉着懷中細切如絲髮篩於蓐紙上務令均薄將連合於葉上蟻自下連緣葉有不下者輕輕振下勿用雞毛等物拂掃以至驚傷或過時不下連及緣上連背者

此殘病蟻也并連棄了却秤空連便知蠶分兩三兩蟻可布一箔至老可分三十箔每蟻一錢即為老蠶一箔量葉放蟻慎勿貪多不然則勞而無功矣

飼蠶蟻初生色黑漸漸加食至第三日巳午時擘如小碁子布于箔中漸漸飼葉謂之擘黑○初一日時辰可飼四頓一晝夜飼四十八頓或三十六頓第二日飼至三十頓第三日亦飼三十頓當用心勤飼○初飼蟻時旋摘細葉用利刀細切用篩子篩下不注頻飼蓋旋摘則不乾非利刀則無液非

細切則蓋蟻非篩則不均桑槎微液不能久存小
頃成枯故頻飼也

初眠

一云頭眠
一云正眠

黑蟻變白則向食宜少加厚變青則

正食宜益加厚變白則慢食宜少減變黃則短食
宜愈減純黃則停食謂之正眠○頭眠擡飼候十

分眠纔可住食至十分起方可投食

若八九分起
便飼之直至

老都一晝夜可飼六頓次日可漸次加葉○向黃

之時宜極煖眠起時却要微煖起後天氣清明已

午時間暫捲窻間簾幃以通風日

南風則捲北窻
北風則捲南窻

放入風氣
不傷蠶

再眠

一云
停眠

正眠起後自黃而白食宜少加自白而青

食宜益加自青復白食宜少減自白而黃食宜愈
減此又一眠也○向眠時見黃光便住食擡解直

候起齊慢飼葉宜薄摻厚則多傷一晝夜只可飼

四頓次日漸漸加葉○眠起宜溫和起後天氣清

明巳午時間捲簾通風如上法

大眠直候十分起齊投食一晝夜三頓次日加葉至

第七八頓午時天氣晴暖取菜豆麵白米麵或黑

豆熟麵凡麵預先
磨下待之與切下桑葉一處微用溫水拌

勻一箔可飼麵十餘兩却減葉三四分隔一日再

如此飼一頓不惟解蠶熱毒又省桑葉仍得絲多
少全在此數日不可怠慢日見有老者量分類減
飼候十蠶九老方可入簇○大眠起後飼罷三頓
捲簾去紙窗以透風日必不頓驚生病雖大眠後
喜涼亦避
風若天氣炎熱門口置缸旋添新水以生涼如遇
風雨夜涼却將簾幃放下

飼養總論蠶必晝夜飼飼要均勻若頓數多者蠶必
早老少者遲老二十五日老一箔可得絲二十五
兩二十八日老得絲二十兩若月餘或四十日老
止得絲十餘兩○若值風雨天寒比及飼蠶先用

乾桑柴或去華稗草一把點火繞箔照過焮出寒
濕之氣然後飼之則蠶不生病○蠶食雨濕葉及
涼露濕葉則成白殭食風日所乾葉及舊乾熟葉
則生腹結食浥臭葉則生諸疾濕葉有可製之法
芟葉積實苫席覆之少時內發蒸熱審其得所照
葉攤之濕隨氣化葉亦不寒即可飼之至乾葉臭
葉無可製之法棄之可也○採桑婦必疎爽於室
中出熱氣後乃與食○育蠶而缺葉者以甘草水
洒葉次以米粉糝之候乾與食可度一日夜成繭
厚實謂之齊蠶

分擡總論蠶滋多必須分之沙燠厚必須擡之失分

則不勝稠疊失擡則不勝蒸濕故分擡宜頻住食

分擡○每擡之後布蠶若稠則強者得食弱者不得

食必繞箔遊走且於擡時久堆亂積遠擲高拋則

蠶身相繼損傷生疾切宜稀布而安頓也

涼暖總論自蟻初生至兩眠蠶屋正要溫暖毋須着

單衣自覺身寒則蠶亦寒便添熱火自覺身熱則

酌量去火大眠後天氣炎熱却要屋內清涼○晝

夜之間大槩亦分四時朝暮類春秋正晝如夏深

夜如冬寒暄不一用火斟酌多少不宜一例

八宜方眠時宜暗眠起後宜小明蠶並向眠時宜暖

宜暗蠶大並起時宜涼宜明向食時宜加葉緊飼

新起時宜薄葉慢飼

雜忌忌煙熏忌煎燂魚肉忌燒皮毛忌燃紙吹滅忌

臭穢忌酒醋五辛羶腥麝香忌室宇掃塵忌西照

日忌當日迎風忌倉卒開門暗風忌燈火射窻忌

敲擊門戶忌放刀竈上忌屋內哭泣叫嗔穢言淫

辭忌產婦孝子不潔人入蠶室忌帶酒切葉飼蠶

擡解布蠶○未滿月產婦不宜作蠶母○蠶母不

宜頻換衣服○蠶陽物火忌水故食而不飲

晚蠶又有夏蠶秋蠶名曰晚蠶夏蠶自蟻至老俱宜涼惟忌蚊蠅必設帳以衛之秋蠶初宜涼漸漸宜暖養法同前○夏蠶不中線絲惟堪綿繅而已夏不宜多育或育之孽黑後須日早辰一擡其沙繅絲凡繭宜擇涼處薄攤蛾自遲出免使押線相逼不及則有甕溫籠蒸之法繅絲之訣惟在細圓勻緊無粗節不均也○繅絲有熱釜冷盆之異然皆有繅車絲軒然後可用大釜要大甕置于釜上甕中入水滿甕中用一棍攔斷可用二人對繅水須常熟旋旋下繭多下則繅不及鬻損些可麤絲單

繅者雙繅亦可但不如冷盆所繅潔淨光瑩也冷盆要大先泥其外用時添水八九分水宜溫暖長勻無令乍寒熱可繅全繅細絲中等繭可繅雙繅比熱釜者有精神而又堅韌也

養牛

相母牛方毛白乳紅多產毛疎乳黑不產產時犢卧與其母面相向則數產相背則稀產一夜下糞三堆一年一產一堆則三年一產○相耕牛方眼要去角近眼欲大白脉貫瞳角欲細兩根着近體欲粗麤毛欲短密頸骨尾稍長大後脚股門謂脚並

快則吉毛疎長者不耐寒尾稍亂毛轉卷則命短
○寧戚相牛經曰頭小腦大頭長身短角方眼圓
脊高臂低毛不分立齊足乃可爲畊牛○頭欲瘦
小不用多肉面欲方長短則命促眼欲窳窳則有
力不窳則少力眼赤者觸人眼下有旋毛名淚滴
不吉鼻欲斬而大易牽鼻如鋸難牽無力鼻上毛
逆凶口欲方大能食齒欲白角向前吉向後凶兩
角間有亂毛妨主角圓紋細耳去角近略可容指
方好骨欲長大尾骨麤少毛者有力毛短密而黑
者耐寒疎長如鼠毛者怕寒前脚欲直而潤後脚

欲曲而開蹄欲大青黑紫爲鐵蹄吉屎如螺旋用
力如雷

牛之爲物切于農用善養畜者必有愛重之心順其
涼暖時其飢飽節其作息養其血氣若然則皮毛
潤澤肌體肥腴力有餘而至老不衰其何困乏羸
瘠之有○春初必去牢欄積糞自此以後旬日一
除免穢氣蒸鬱爲患且使無浸漬蹄甲以生疾○
方舊草凋朽新草未生之時宜取潔淨藁細剉之
和以麩殼糠豆之屬使之微濕槽盛而飼之春秋
草茂放牧飲水然後與草則腹不漲至冬月天氣

積陰風雪嚴凍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儲積之以米泔和剉草糠麩以飼之又或以綿餅飼之此所謂順其涼暖時其飢飽○每遇耕作之月晝以放牧夜復飽飼至五更初乘日未出天氣涼而用之則力倍於常半日而勝一日之功日高熱喘使令休息勿竭其力以致困乏此南方晝耕之法也若夫北方陸地平遠牛皆夜耕以避晝熱夜半仍以芻豆助其力至明耕畢放去此所謂節其作息養其血氣也○飢欲得食渴欲得飲物之情也至於役使困

乏氣喘汗流耕者急于就食或放之山或逐之水牛之七竅空疎筋力疲乏顛蹶而僵仆者往往相藉利其力而傷其生烏識愛養之道哉○家有一牛可代七人之力無牛者備九人挽犁可代一牛力日耕可種二三十斗如教小牛必令慣耕老牛同負犁耙使其純熟自然知耕道矣

造牛衣上用蓑草結綴則利水下用蘆花結絡則溫煖相連織成如結蓑衣法遇極寒鼻流微涕腰軟無力將蓑衣搭牛脊背用麻繩綰繫免致凍損牛之爲病不一其用藥與人相似但大爲劑以飲之

無不愈者溺有血傷於熱也以血藥治之冷結則鼻乾不喘以發散藥投之熱結則鼻汗而喘以清利藥投之其或天行疫多薰蒸相染則牽避他所後除疹氣而救藥或可偷生也

牛患氣脹病冷熱相衝傷重損脾先用攻胃散白芷一兩茴香一兩一錢桔梗一兩二錢蒼朮一兩三錢細辛一兩一錢芍藥一兩三錢橘皮九錢半官桂一兩一錢右爲末每服一兩用生薑一兩鹽水一升同煎溫服灌之脾俞鐵烙最良

牛忽肚脹狂走觸人用大黃黃連各五錢雞子清一

箇酒一椀和勻灌之○牛喫雜蟲腹脹用燕子屎

一合水調酒調灌之○尿血用當歸紅花爲末酒

煎一椀灌之○糞血取竈中黃土二兩酒一升煎

候冷灌之○尾焦不食水草用大黃白芷黃連各

五錢爲末以雞子清一箇酒調灌之立效○鼻脹

鼻用醞醋一盞灌耳中立差○白膜遮眼用炒

鹽并竹節燒存性細研一錢點膜上○身上生蟲

用當歸搗爛醋浸一宿塗之○爛肩用舊絮三兩

燒存性麻油即真油調傅忌水○漏蹄用紫礦木液結

成形若爛石與血竭同條爲末猪脂和填漏蹄中燒鐵烙之○

咳嗽用鹽一兩豉汁一升相和灌之法見日用○身戰汗出口鼻冷先灌鹽湯一升細切蔥白同煎三五沸灌之如不差更灌血轉胞者以血轉胞者難活○牛患熱病口黃黑色似青泥四脚不收用白朮散白朮二兩半蒼朮四兩二錢紫苑三兩三錢牛膝二兩二錢麻黃去節三兩厚朴三兩一錢當歸三兩半藁本三兩三錢右為細末每服二兩用酒二升煎放溫草後灌之即差一云用胡麻葉搗汁灌之立差一云青蓑煎水灌之○牛疫所近處先用小便使未病牛飲之日三四次則牛不傳染常時

牛喜人小便男子直放注其口則自能吞飼最為神效赭土塗於牛角上辟惡○未發時吐涎者是瘟疫也取黃栢研汁白石燒灰二種以酒調和灌口以防先吐涎不止者取香墨研汁及藍汁各三合石灰一合酒半升相和灌之○未發時預以羊蹄汁二三升灌口始發亦灌○有病氣千金木研取擁廐水煮千金木與葉待冷灌口○千金木葉剉和草飼之○牛欄中燒安息香蒼朮以鼻吸香止○牛得急卒之疫以頭打脅者用巴豆七介去殼搗爛以麻油和灌之一云用巴豆兩介如無則大黃五錢作末和生油一

兩淡醬水仍用皂角末一撮吹入鼻中更用鞋底
半升灌之於尾停骨下拍也打之○牛疫採芭蕉根爛搗絞取
汁灌口每灌一碗雖毒疫連灌三日則百無一失
此草不常有於鄉村預種以備可防牛疫○石菖
蒲淡竹葉竹即綿葛粉鬱金菜豆蒼朮等分爲末每
用一兩芭蕉自然汁三升入蜜一兩黃蠟二錢調
下灌之未解則再灌熱極加大黃鼻頭無汗加麻
黃鼻口出血加蒲黃○臘月糟一大升赤茯苓末
四兩石菖蒲末大黃末各二兩地黃汁一升醋半
升小便一大升調和灌之隔日一灌五度卽止仍

鍼鼻毛際一分許血出差○大黃柴胡各一兩剉
水煎灌之立差如無柴胡只用大黃二兩水煎分
兩次灌之以下泄爲限○黃柏剉水煎無量灌口
○真茶二兩爲末和水五升灌之○臘月兔頭燒
灰和水五升灌之○狐腸燒灰和水灌之○地龍
多取納口中拗其吭使下以差爲度○取大蟾蟾中
亦可壓之放溺去皮頭取肉搗爛和水灌之○以油
塗手探穀道去結屎以通爲度○牛馬時疫獺肉
及屎煮汁待冷灌之一云獺肉肝肚以水○牛馬
瘟毒黑豆煎水灌之○牛馬時疫用白朮藜蘆芎

蕪細辛鬼臼石菖蒲等分粗末燒熏兩鼻令煙入腹即愈○牛馬疫初發時身體中有小腫仔細審之以燒鐵條烙其腫處又冷水浸腎令體寒為度又以艾炷如小指大灸神闕穴即臍中也三壯○牛馬六畜疫病酒和麝香少許灌之○牛馬百病柳葉生牛乳同搗令爛丸如彈子曬乾用時搗為細末仍和生牛乳灌之神效○牛病後腸結不得放糞白米二升浸一宿研取汁生油半升相和灌之差○牛疥癩用藜蘆為末水調塗之妙○蕎麥穰燒灰淋洗之

養馬

每月上庚日
馬必啖鹽
病出末繼

主良相馬捷法曰頭欲高峻面如瘦而少肉耳欲得小耳小則肝小識人意緊短者性最快眼欲得大眼大則心大而猛利不驚眼下無肉者多咬人鼻大則肺大而能奔腎欲得小腹欲厚則腹下廣方而平廉欲得小廉小則脾小而易養胸堂欲濶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倒廉者良望之大就之小筋馬也望之小就之大肉馬也至瘦欲見其肉至肥欲見其骨今之買馬且看眼鼻大筋骨

麤行立好便是好馬○相良馬法腴骨欲圓耳如削筒腦骨欲圓眼如垂鈴眼下有肉無則傷人面如剥兔鼻要寬大上唇欲方口又欲深下唇欲圓食槽欲寬項長彎曲欲似雞鳴鬃欲茸細鬣欲高排鞍肉欲厚脊梁欲平腰欲短促硯骨欲平肋扇骨欲密後看似狗蹲臆欲平胸膛欲潤接脊骨欲短脅欲圓前脚欲直節欲近節骨欲麤脛脰骨欲細前蹄欲圓掌欲高腹欲平汗溝欲深外腎欲小腿如琵琶尾骨欲短尾欲茸細後脚欲曲曲池欲深鹿節欲曲後蹄欲尖○辨駑馬法頭大而重耳

關慢大口义淺下唇急頰薄冷食槽容骨狹筋細皮急鬃麤毛麤賺大盛鐙無肉脊高直肋稀腹狹跨骨上潤下淺三山高後賺小蹄下淺腕小膝小腋下肉急脅下肋潤腹大而垂後脚直高汗溝淺小尾株高○相旋毛法兩目間壽星善旋項下帶纓善旋胸膛靠槽善旋肚下垂鐙善旋後脚接腹間賺花善旋其餘皆惡旋也○相壽天法馬目中五采具及眼箱下有字形者壽九十鼻上紋如王如公壽五十如火四十如天三十如山如水二十如介十八如四八如宅七旋毛在眼箱上四十在

值箱骨中三十在值中箱下十八口中見紅白光
如穴中看花老壽黑不鮮明盤不通明不壽○相
齒法一歲駒齒一二歲駒齒三三歲駒齒六四歲
成齒二五歲成齒四六歲肉牙生七歲角區缺八
歲盡區如一九歲咬下中區二齒曰十歲四齒曰
即咬下中區十一歲六齒曰十二歲二齒平十三
下皆倣此歲四齒平十四歲六齒平十五歲咬上中區二齒
曰十六歲四齒曰即咬下中區十七歲六齒曰十
下皆倣此八歲二齒平十九歲四齒平二十歲咬上下盡平
二十一歲咬下中區二齒黃二十二歲四齒黃二

十三歲六齒黃二十四歲咬上中區二齒黃二十
五歲四齒黃二十六歲咬上下盡黃二十七歲咬
下中區二齒白二十八歲四齒白二十九歲六齒
白三十歲咬上中區二齒曰三十一歲四齒白三
十二歲咬上下盡白○齒左右蹉不相當難御齒
不周密不久疾不備不厚不能久走

馬者火畜也其性惡濕利居高燥忌作房於午位日
夜喂飼中春放淫順其性也季春必嚼恐其退也
盛夏必浸恐傷於暑季冬必溫恐傷於寒嚼以猪
膽及犬膽汁煮粥則肥○養馬冬須暖廐夏必涼

棚槽櫃須令潔淨毋得雜以羽髮蛛絲沙石灰土
諸雜穢惡之物食即瘦生病○喂料時須揀擇新
草篩簸粟豆若熟料用新汲水浸淘放冷方可喂
之切忌陳料陳草每夜二三次起喂草若馬熱不
宜加熱料○食有三芻一日惡芻二日中芻三日
善芻謂飢時與惡芻飽時與善芻引之令食常飽
則無不肥剉草麤雖足豆穀亦不肥細剉去節而
飼之馬肥○飲水一日三次朝飲則小之晝飲則
酌其中暮飲則極之飲時宜以新水切忌宿水夏
曠冬寒亦節飲大槩喂水不謹亦能成疾○冬月

飲訖便須騎驟

飲訖牽行即無傷

○或以鹽水飲者勿多

多則損其腰腹以成腎冷冷則後失○每日取晚
須看其口色以知其冷熱○日看其糞溺若溺清
糞慢則無病○日中若不乘騎遇草處須拋放令
自在舒暢

放牧法五月後勿放至秋放牧八月望後一日騎出
汗勿過勞着草馬衣過夜收汗平明刷之無穗長
草一二束啖之淨水一二鉢飲一息乃止還放隔
十日如前法騎勞良馬五度常馬三度
東人經驗牧養法冬春騎勞出汗則勿解鞵鞞徐徐

刷毛去鞅鞞則中血汗風無汗則去鞍着馬衣後
去革勒馬大勞則平繫待息氣平飼長草一束後
與折草良久又料一二升和水草啖之又淨水一
大斗折草與料三四升和啖常飲淨水馬歇多息
汗未易收則有病更騎微生汗如前法養○行路
時不飲水尤忌近歇處戰馬勿例論○遠行則歇
處良久與空草熟刷刷罷飲飲竟當飼○凡騎馬
遠行歇宜早喂宜遲未喂之先飲水數口方可飼
草不爾必有中結之症

飼征馬令堅實之法細剉芻枚揚去葉全取莖和穀

豆秣之置槽於通地雖復雪寒勿令安廠下一日
一走令其肉熟馬卽硬實而耐寒○馬瘦喂之不
肥者煮料時貫衆一二枚同煮久久喂之瘦蟲自
出○馬雖食草料腹不能充甘草人蔘白朮當歸
各二錢大黃六錢貫衆五分爲末無水酒一鍾真
油一盞雞卵一箇和早朝灌口高繫不啗水草午
後啗水草未愈再服

治馬咬以殭蠶拭馬唇內外卽不咬○治馬目暈用
霜後乾穀樹葉爲細末一日兩度以蘆管吹眼中
○治馬眼骨初發未甚時削柎木如簪子樣以針

橫刺頂上旋毛中向上直插二寸餘用布帛尺即差差後經宿拔去○初有氣亂髮燒熏鼻流清涕至流濃涕則愈○白礬四錢青鹽彈子大二塊如無代用鄉鹽將鹽爲末銚子內中必用礬盖用火飛之熬定後取出却入炭火燒絕黑煙爲度研如粉入小龍腦點之○初發時釜底黑鹽炒等分細末一錢納眼差○熊膽如小豆大細研酒一鍾半和勻以小杯徐徐灌之後腹痛則一日不給料即差○凡馬眼骨後腹痛灸神關穴即膻中五十壯即差神驗○治馬諸腹痛亦灸神關五十壯神驗○治馬不進水

草方雞卵則一箇鳩卵則二箇去殼取水真油三

合清蜜三合熊膽一錢半大蒜一顆爛研豆淋酒

取黑豆炒令極熱投酒中名曰豆淋酒一升和空心灌之至夕先與

草料飽後與水一斗許徐徐飲之不愈再灌○治

馬蟲噪重者用葶藶子一合炒令紫色搗如泥桑

白皮一大握大棗二十枚擘去核以水二升煮取

一升去渣入葶藶末調勻適寒溫灌之隔日又灌

重者不過三次○治蟲噪十年者醬清如膽汁者

半合分兩服灌鼻內每灌一二日將息不得連灌

即損馬○蟲噪馬鼻沫出梁腫起者不治○治馬

急黃黑汗取舊靴頭皮水浸汁灌之如不效用大黃當歸各一兩鹽半盞以水三盞煎取半盞分兩服灌之如再不效鍼破馬尾尖血卽效○治馬啞喘毛焦用大麻子揀淨一升飼之大效○治馬傷水騎驟緊急喘息未定時遇水飲之須臾間兩耳并鼻息皆冷及流冷涕卽此證也用蔥一握鹽一兩許同擣爲泥罨於兩鼻內須臾打嚏清水流出是其效也○又方先燒人亂頭髮薰兩鼻後用川烏草烏白芷胡椒猪牙皂角各等分麝香少許爲細末用竹筒盛藥一字二分吹入鼻中須臾打嚏

清水流卽效更加瓜蒂等分用之則兼治傷水中結一切病症三效如神不效再吹○治馬中結騎行遠路安歇肚中熱脂未凝便飼乾草則熱脂裹草不能消化而成此病用雄雞一隻勿用刀割以拳搥成就熱便開破雞肚取心肝腸嘴爪指甲帶糞入風化石灰一合用碎剝爛入真芝麻油四兩調勻灌之立效雞不用肉只用肚中物○又方用大黃郁李仁穿山甲微炒黃色各一兩風化石灰一升如無灰代用朴硝四兩爲細末作一服芝麻油四兩醋一升調勻灌之立效如灌藥不透用猪牙皂角

爲細末芝麻油四兩同和勻填於後糞中再灌前藥一服卽時便透○治馬大小便不通眠起欲死須急治之若不急治則死以脂或油塗人手探穀道去結屎又以鹽納溺道中溺出便差○治馬小便不通滑石一兩研朴硝研木通牽牛子白者名黑者名各二兩爲末同溫水灌之未通再灌○治馬泄瀉好麴末微炒四兩蒼朮末四兩溫泔湯調灌之未愈再灌○治馬起卧胞轉及腸結用細辛防風芍藥各一兩以鹽一盞水五盞煮取二盞分爲二服灌後灌前用芒硝鬱金寒水石大青各一兩

水五盞煮取二盞半以酒油各半盞攪勻分二服灌口中甚妙○馬轉胞欲死用小兒尿和水灌之立差搗蒜納小便孔中深五寸亦可○治馬頰骨脹取羊蹄根四十九箇燒灰熨骨上冷則換之如無羊蹄根楊柳枝指大者炙之○治馬後胯冷豉蔥薑各一兩水五盞煮取半盞和酒灌之○治馬蛆蹄槽下立處掘一尺方埋雞子許大圓石子令常立石上一二日卽差○治馬黃黃栢雄黃木鱉仁木實似鱉各等分爲細末醋作糊調冷塗於瘡上紙貼初見黃腫起時使用鍼遍刺腫處然後塗上

前藥○治馬梁脊欲破未破時將馬脚下尿屎濕
稀泥塗上乾即易之如此三五次自然消散或溝
中臭泥亦可○脊瘡用黃丹傅之避風立差○馬
瘡焦痂以麩封之即落○治馬鼻內癩病用蕎麥
磨粉灌仍用麥稈飼之○治馬疥癩瘡用杜蘅生
搗搽或為末傅之亦胡麻葉搗汁灌之○蕎麥穰
燒灰淋洗之○疥瘡用黃豆炒焦和生油麻搗爛
傅之先以酸泔水淨洗○採俗名藤葛根去土洗
作末水調塗之雖難治之疥不過一二度即效○
草麻子一升連皮爛搗用麩五合釀酒過四五日

待熟先以杵木尖其頭束之刷其瘡處後以此酒
塗之雖積年難治之疥無不即效○以木麥浸小
便一宿連皮搗爛作糊塗之即效○治馬疫與治
牛疫同○治驢騾病與治馬病同

養羊

羊種臘月生者最良正月亦佳十一月二月生者則
次之若母羊有十隻則羴羊宜二隻小則不孕多
亂羣○羊者火畜也其性惡濕利居高燥作棚棧
宜高常除糞穢○羊初成時與細切乾草少着槽
水拌經五七日後漸加磨破黑豆調槽水拌之每

宜少飼不可多與多則不食可惜草料兼又不肥
慎勿與水喫水則退脹溺多可一日六七次上草
不可大飽飽則有傷○羊性好鹽常以鹽嚼之爲
妙春夏宜早放早收若收晚遇午未時熱必汗出
有塵土入毛內卽生瘡疥秋冬宜晚放若放早喫
露水草口内生瘡鼻亦成膿○巳時放羊未時還
入

中水先以水洗眼及鼻中膿污令淨次用鹽一大撮
就將沸湯研化候冷澄取清一升注少許於兩鼻
內五日立愈○羊有疥者便宜間別之免致相染

不爾則合羣致死治疥以藜蘆根不拘多少槌碎
米泔浸瓶盛塞口置熱竈邊數日候未時先以瓦
片刮瘡處令赤用湯洗之去瘡甲拭乾以藥汁塗
之再次卽愈○疥多漸漸塗之○一方用百草霜
錫底及鹽桐油等分調勻塗之看多少隨宜用之

養豬

母豬取短喙無柔毛者良喙長則牙多一廂有三牙
以上者難肥不須畜小則餵糟不長牝者子母不
同圈子母同圈喜相聚不食牝者同圈則無害圈
不厭小處不厭穢亦須小廠與之避雨雪春夏草

生隨時放牧糟糠之屬當日中則與八九十月放而小飼

猪病割去尾尖出血即愈○瘴疫者以蘿菔或葉與之此物猪所好食性涼能愈其熱毒又能宣轉其腸胃使之流通若不食則難救

養雞鵝鴨

雞種取桑落時霜降時生者為良春夏生者不可形小毛茂脚細短者善守窠育雛

設一大園四圍築牆高丈許棘遮其頭中築一行墻分為兩園園內各作一屋方廣丈五屋下懸筐墻內

東西南北各置四大雞樓令雞宿菴二月間先於左園內耕地

令熟做秫粥洒之覆以草二日盡化為蟲便以雌雞二十隻大雄雞五隻養於其中如左園蟲盡即

驅之右依上再用粥洒之如此則雞自肥多置穀糠於園

內灑水令濕則蟲自生可作雞食園旁可種蜀黍畝許以取蔽陰

至秋收子又可飼雞易為肥長○以油和麵担成指尖大塊日與數十枚食之或以硬飯同土硫黃研細每次用半錢許同飯拌勻餵之數日即肥○餵小麥飯則易大

母雞下卵時逐日食內夾以麻子餵之永不肯菴只

下卯矣○下雛十餘日三十日無令出窠出窠則烏

鴟取去○雞初生時飼以燥飯若飼濕飯則臍膿

而灰若燒柳柴則小者灰大者盲

雞初到家便以淨溫水洗其脚足自然不遠走

凡雞雜病以真麻油灌之立愈○雞中蜈蚣毒則研

茱萸飼之○若遇瘟疫一雞染之餘雞皆灰即須

以籃盛雞叉口懸掛或移於閣上則免

食雞黑身頭白者病六指者殺人

鴨種亦取桑落時生者為良形小毛茂脚細短者善

守窠育雛○鵝鴨母其頭欲小口上齧有小珠滿

五者生卵多滿三者為次○鵝鴨宜以一歲再伏

者為種大率鵝三雌一雄鴨五雌一雄鵝鴨貪伏

不起者可為種其數起者不任為種

鵝鴨抱時皆一月雛出量雛欲出時四五日之內不

可聞鼓聲砧聲及猪犬吠叫不可用淋灰器作抱

窠勿令產婦觀省須五六日○鵝鴨以土硫黃飼

之易肥○棧鵝易肥法以稻子或大麥煮熟先用

磚蓋成小屋放鵝在內勿令轉側門以木棒簽定

只令出頭喫食日喂三四次夜多與食勿令住口

如此五日必肥○雌鴨無雄宜多飼豆麥肥壯則

生卵○雌鴨每年五月五日不得放栖只乾餵不與水則日日生卵不然則或生或不生○將木作卵置鵝窠誘之生卵尋即收取別置煖處以柔草覆之

養魚

五特之法一日養魚二日養羊三日養猪四日養雞五日養鵝鴨經曰治生之術有五水畜第一魚池是也○以六畝為池池中作九洲可擬丈許深以磚石壘塚屹嶇出作十洲勿水面求懷子鯉魚三尺者二十介牡鯉三尺者四介以二月上庚日納池中令水無聲魚必生

至四月納一神守六月納二神守八月納三神守守者鰲也蓋魚滿三百六十則蛟龍為之長而將魚飛去有鰲則魚不飛在池中周遶無窮自謂江湖也至來二月得鯉長一尺者萬枚二尺者四千枚三尺者二千枚至明年得長一尺者十萬枚二尺者五萬枚三尺者四萬枚畱長二尺者二千枚作種所餘皆賣至明年不可勝記所以養鯉者鯉不相食易長又貴也○凡有魚之所須擇泥土肥沃蘚藻繁盛為上然必有居人築舍守之仍多方設法以防獺害凡所居近湖之所依此法蓄之可

致速富此必然之效也今人但上江撈取魚種塘
內畜之飼以青草歲可及尺亦可供用○一法作
羊圈於塘岸上每早掃其糞于塘中以飼魚如是
則可不必人打草但魚略有微滯耳○池水流去
處插以簾子以防失魚而簾密則水不流疎則小
魚漏去用大板亂鑿小孔以代簾子最好○若魚
遭毒翻白急疏去毒水別引新水入池多取芭蕉
搗碎置新水來處使吸之則解或以溺澆池亦解
養金魚法土地最佳可置於草堂後窻之下土氣自
與水相合其萍藻荇帶之類自能茂盛而魚得其

水土自然之性游漾於萍藻之間浮沉出沒甚可
觀翫池中當置一二箇上水石山可種石菖蒲於
石根錢蒲於石上又以松竹梅蘭之類多種於上
儼然是一蓬島餵飼當用無油鹽蒸餅擊窻櫺而
喂之久久聞其聲熟如有客至扣之其魚自出又
快一時之觀賞

養蜂

三月間蜜蜂移向他所成團飛過急用細沙土灑擊
蜂團當畱掛簷籬樹木之間用男子裙襦貯之作
木桶納蜂上開一小竅只容一蜂出入若竅大而

蜂王逃出則舉蜂皆失桶大以米粥塗之以為初
糧蜜蜂滋胤一年增至十三窠窠穴居也窠前常
置一水器蜂不損傷○看其年雨少花稀則其蜜
必少恐蜂缺食宜以草雞一二隻退毛去腸肚懸
掛窠內可救蜂飢

割窠天氣微寒百花已盡宜開蜂窠後門用艾燒煙
微熏之蜂皆飛向前去用薄荷葉嚼細塗在手面
上蜂自不螫或用紗帛蒙頭及身或用皮五爪套
手甚妙約量存留冬春間蜂食之資餘者揀大蜜
脾以利刀割下却封其窠將蜜脾用新生布濾淨

不見火者為白沙蜜見火者為紫蜜入磁器盛之
却將濾下蜜渣入鍋內慢火熬煎候融化拗扭出
渣再熬預先安排錫鏟或瓦盆各盛冷水次傾蠟
汁在內凝定自成黃蠟○六月開蜜為良若韭花
後則蜜惡而不耐久○凡蜜有數十等春為百花
蜜色渾而味酸又作腥氣冬為稻花蜜色如凝脂
味亦易酸皆不堪用須擇真純夏蜜乃佳

養鶴

養鶴但要聲啖清者為上頸長而瘦脚高者可觀○
鶴病宜飼蛇鼠及大麥煮餵之○鶴食全鰓則死

養野禽

取卵使雞抱之臨啄抱時頻頻候視趁其殼毛未燥以唾塗乾則永不颺去如雉鳧鷓鴣鴛鴦等禽皆可

攷事新書卷之十二

攷事新書卷之十三

日用門上

造雨衣歌

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着幾重氈

葦屋防火法

法製長生屋論曰嘗見往年腹裏諸郡瓦屋則用磚爨杉簷草屋則用泥圻上下既防延燒且易救護又有別置府藏外護磚泥謂之土庫火不能入以

此推之凡農家居屋倉屋牛屋皆宜以法製泥土
爲用而椽上鋪板板上傳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
材木露者通用法製灰泥圻墁之可免焚燃之患
名法製長生屋又豈特農家所宜哉高堂大厦盡
依此法可以爲永久萬全之計也○法製灰泥法
用磚屑爲末白善泥桐油枯如無桐油枯 荳炭石
灰等分爲末糯米膠調和地面爲磚摸脫出趁濕
于良平地上用泥墁成一片半年乾硬如石磚
然圻墁屋宇則加紙筋和勻用之不致圻裂塗飾

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

治油污衣法

以木麥末鋪上下紙隔定以熨斗熨之即無跡○用
滑石末糝上熱熨頻換即去○東壁上土可除油
汚衣勝石灰滑石○以蘿菔煎水洗之則雖經久
者皆效

治血汚衣法

用冷水洗可去如以熱湯洗即不落

治墨汚衣法

嚼生杏仁旋吐旋洗嚼粟飯亦可○口噙水以筋頭滴水洗卽去

去衣垢法

合歡皮及葉可洗衣垢又罌葉搗碎湯洗衣垢易脫又芋煮汁洗衣垢白如玉又赤小豆粉解油衣粘綴甚妙又皂角湯去垢最妙○取白菖蒲不犯鐵用銅刀薄切晒乾搗作末於水盆內攪了後將衣服只可擺少時垢膩自脫落白淨○衣服濕蒸變色者用冬瓜或銀杏蒜洗之

收藏果實法

以下至救荒皆係飲食

收藏生果甃地爲深坑藏之以木板蓋之可留不乾○諸般果子以乾沙或以芝麻拌和新瓮收之密封其口○鑿生大竹作穴納果其中而塞之色味經歲不變○臘雪水淹藏一切果實良○酒糟藏物不敗可淹菜果

收藏青果凡遇時果出用銅青研細末與果同臘水收貯顏色不變如鮮凡青梅桃李林檎小棗葡萄蓮蓬菱角甜瓜梨子柑橘等果皆可收藏

收藏松子子卽栢以防風數兩同裹則不油防風亦不壞○以疎布袋盛掛當風處不膩○以燈心剪碎

收之不枯○松仁之類蒸壞不可食者攤置紙上焙之如新

收藏栗子夏小正日栗零而後取之不言剥之霜後收栗子投盆水中去其浮者漉出沉者拭乾晒少時以無水氣爲度先將沙炒乾待冷用新沙器收貯沙一層栗一層若九分滿不可太滿用箬葉一重覆蓋以竹箴按定掃淨地將器倒覆略以黃土封之逐旋取用不令近酒氣至來春不壞○取栗子一擔鹽二斤化水浸一二宿漉出晒乾以芝麻二石拌勻於荆園內收之永遠不壞食之甘美○陳栗

水浸一宿許焙乾其皮皆貼殼食之如新

收藏紅棗將大缸刷淨拭乾以熟米醋澆缸內蕩令淨控乾又以熟香油勻擦缸底鋪粟稈草一重棗一重中心四圍亦令草間蓋不可重壓久留不生蛀蟲

收藏梨子初霜後卽收梨性最怕凍宜頓暖處最忌酒慎勿與宴餘同收又有酒處亦不宜藏○揀不損大梨取不空心大蘿菔插梨枝以紙裹置暖處至春不壞○梨子別取麤者一顆以數顆插其上頓暖處不壞

收藏红柿每箇以櫟葉厚裹盛於杻器柳筍等器結架樹間頓置其上仍以苫厚蓋不使雨雪透入則久留不損○红柿未熟者以冷鹽湯浸之過歲顏色不變

收藏桃子以麥麩煮粥入鹽候冷傾入新甕中取桃納粥內密封甕口冬月食之如新桃不可太熟但擇其色紅者佳

收藏林檎每一百箇內取二十箇搥碎入水同煎候冷入甕中密封甕口久留愈佳○以臘水盛甕缸用銅青末同入收貯顏色不變

收藏石榴揀大者連枝摘下用新瓦甕安排在內用紙十餘重密封可留不壞○石榴以新罐盛頓陰僻處不乾

收藏葡萄以蠟裹頓罐中再溶蠟封之至冬不壞○酒浸葡萄盛以新甕密封懸掛當火處則不壞○以臘水盛餅缸用銅青末同入收貯顏色不變
收藏柑橘取帶梗者挿於蘿菔裏紙置暖處至春不壞○柑以燥松毛逐層鋪頓無酒處不爛○金橘頓銀錫器內或雜以油麻蔽之經久不壞○金橘着於菜豆中蔽之經時不變橘性熱而豆性涼故

能久也○橘橙之屬葢菜豆中極妙不宜頓近米邊

造煎果法

凡煎果者酸者用熱湯化朴硝放冷浸去酸味軟嫩者只煉蜜放冷澆在果子上淹一宿其酸味自去漉出淘過控乾并先煉熟蜜復入煎五六沸放出冷再入舊蜜內煎如琥珀色去蜜置器中煎時須用銀石砂銚為佳以半蜜半水煮十數沸乘熱控乾別換純蜜入砂銚內用文時復看視纔覺蜜酸急以新蜜煉熟易之

煎白梅先用湯盪白梅肉候冷浸之却控乾煉蜜浸

之如前法

煎青梅青杏刮去皮用銅青極細末銅器內勻滾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不拘多少但滾勻便可

煎杏杏一百箇鹽半斤淹三日出晒半乾冷水洗過晒乾去核以熟蜜三斤浸之曬蜜乾為度

煎桃桃一百箇去皮核切作片子先以蜜熬去酸水然後另用蜜煎撈出曬冷收之

煎櫻桃四月摘去核以蜜半斤銀石器內慢火熬煎

出水控乾再入蜜二斤慢火煎如琥珀色爲度放
以磁器收貯

煎木瓜先用蜜三斤或四五斤於砂石銀器內慢火
熬濾過次將木瓜去皮穰核取淨肉一斤切作方
寸大薄片入蜜同煎如滾起泛沫旋旋掠去煎至
二三時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
度若火緊則焦味又不佳但慢火爲佳

煎藕初秋取藕新嫩者沸湯淖過半熟去皮切作條
或作片每斤用白梅四兩以沸湯一大碗浸一時
漉出控乾用蜜六兩煎去水另取好蜜十兩慢火
煎如琥珀色放冷入罐貯之○熟灌藕用絕好真
粉入蜜少許灌藕內從大頭灌入以油紙包札爛
煎切片啖之

煎薑社前取嫩芽二斤洗淨控乾不用鹽淹以沸湯
淖過漉乾用白礬一兩半搥碎湯泡一宿澄清浸
薑二三宿漉出再控用蜜二斤煎一滾放冷却於
磁器內入蜜薑約十日半月別換蜜一斤半若留
經年換蜜兩次

煎冬瓜十月取經霜老冬瓜去青皮近青邊肉切作

片子沸湯淖過放冷以石灰湯浸四宿去灰水同蜜半盞於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磁器內收貯候極冷方可蓋覆

煎笋五月取笋十斤和殼煮七分熟去殼隨意切之用蜜半斤浸一時許漉乾却用蜜三斤煎滾掠淨入笋拌勻磁器內收貯久留不壞

煎桔梗二月揀均大者以米泔水浸去皮及爛者以井水煮取出以蜜四兩慢火煎蜜盡爲度再用蜜半斤浸日中晒乾蜜爲度以磁器盛貯再煉蜜添

之

造紅花子淘去浮者曰內搗碎入湯滷汁更搗更煎汁鍋內沸入醋點之似肥肉入素食極珍美酥杏仁杏仁不拘多少香油燂燂變色爲度候冷食極脆美

煎造茶湯法

煎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佳○湯不欲老老則過苦聲如澗水松風不宜遽淪惟移瓶去火少待其沸止而淪之方爲合節○茶宜焙不宜曬

引三素書
杞菊茶用野菊花一兩枸杞四兩茶芽五兩芝麻半升同研爲細末篩過如喫時用一匙入鹽少許酥油不拘多少以一滾沸湯調服

枸杞茶至深秋摘紅枸杞子同乾麵拌和成劑捍作餅樣曬乾研爲細末每茶一兩枸杞末二兩和勻入酥油三兩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明目

溫棗湯大棗去核用水熬汁生薑汁和蜜同將三味調勻入磁罐內攪令稀稠得中一大匙沸湯點服
冰芝湯乾蓮實一斤帶皮炒極燥搗爲細末粉草一

兩微炒右爲細末每二錢入鹽少許沸湯點服蓮實搗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住精世人多不知也此湯夜坐過飢氣乏不欲取食則飲一盞大能補虛助氣

茴香湯入炒茴香細末一兩檀香薑末少許只省滋味如何隨意加減沸湯點服

杏酪湯杏仁三兩半浸百沸湯蓋定候冷如是五度搯去皮尖入砂盆內細研次用好蜜一斤煉至二三沸看涌掇退候半冷旋傾入杏泥又研和勻

鳳髓湯松子仁子栢胡桃肉湯浸去皮各一兩研爛次

入好蜜半兩和勻每用沸湯點服

醍醐湯烏梅一斤搥碎用水兩大椀熬作一椀澄清

不犯鐵器次將縮砂碾半斤蜜五斤同梅水於砂

石器內熬之候赤色為度冷定入白檀末二錢麝

香一字寶鑑曰烏梅肉另末一斤草菓一兩縮砂

沸攪勻磁器盛冷水調服

栢湯栢側採取嫩葉線繫垂掛大甕中紙糊其口經月

視之如未乾更閉之至乾取出為末如不用甕置

密室中亦可而但不及甕中者青翠此湯可以代

茶夜話飲之尤醒睡味大苦則少加山芋尤妙

木瓜漿木瓜一箇切下蓋去穰盛蜜却蓋了用簾簾

定入甕蒸軟去蜜不用削去其皮別入熟蜜半盞

薑汁少許搗研如泥以熟水三大椀攪勻濾去滓

盛瓶內并底沉之

五味湯五味子滾湯浸一宿取汁同煎下濃豆汁對

當酌顏色恰好同煉熟蜜對入酸甜得中慢火同

熬一時許涼熱任用

造粉麩餅法

藕粉取麤者淨洗截斷碓中搗爛布絞取汁以密布

再濾渣去上清水如汁稠難澄添水攪卽澄爲粉服之輕身延年○蓮子粉芡仁粉取新熟者蒸熟烈日晒皮卽開春作粉如上法入肉作羹○菱角粉去皮作粉如上法○薑粉以生薑搗爛濾汁如上法和羹○葛根粉去皮作粉如上法○杆城葛粉最好和菜末作麵能解渴出沙土中者尤佳千金麩麩卽糜食之類用白麩六斤蜜二斤香油二斤白茯苓四兩生薑去皮四兩乾薑炮二兩甘草二兩爲細末拌勻搗爲塊子蒸熟陰乾爲末每一匙冷水調下可經百日不飢絹袋盛之可留十年

山薯麵取山薯去皮薄切曬乾簸中接爲粉篩如常麵食之加酥蜜爲醇麵尤佳

紅絲麵鮮鰕二斤淨洗搗爛用川椒三十粒鹽一兩水五升一處煮熟揀去椒濾汁澄清入白麩三斤二兩豆粉一斤搜和成劑布蓋一時許再搜捍開用米粉爲粹潤細任意切煮熟其麵自然紅色用汁任意只不犯猪肉恐動風氣

玲瓏撥魚白麩一斤調和稠糊以肥牛肉或羊肉半斤碎切如豆入糊攪勻用匙撥入滾湯麩見湯開肉見湯縮候熟麩浮肉沉如玲瓏狀下鹽醬椒醋

調和食之極有味

山藥撥魚白麩一斤豆粉四兩水攪入搗爛熟山藥
同麩一處攪勻用匙撥入滾湯候熟食之

山芋餈

世說注曰北人會麩名餈又曰餅謂之餈

煮熟山芋去皮搗

爛細布紐去滓和麩豆粉為梘捍切麤細任意初
熟二十沸如鐵至百沸軟滑汁食之

柿糕糯米一斗乾柿五十箇同搗為粉如乾棗泥拌
搗篩過上甑蒸熟入松仁胡桃仁再拌成團蜜澆
食之

栗糕栗子陰乾去殼搗為粉三分之二加糯米粉拌

潤蒸熟食之

防儉餅以栗子紅棗胡桃柿并四果去核皮於碓內
同搗爛揉勻捻作厚餅晒乾收之以防荒儉之用
石茸餅瞿麥春篩百匝調蜜水雜石茸蒸於鋤甑其
味甚佳雖瓊糕糯柿餅遠不逮焉

造飴糖法

飴糖

本草曰諸米皆可作惟以糯米作者入藥以糯米煮粥候冷入麥芽

末候熟取清再熬如琥珀色者謂之膠飴可入藥
其牽白堅强者謂之飴糖不可入藥只可啖之而
已○一云以大米炊飯仍置鼎內乘熱入麥芽末

及溫水米一斗約入麥芽一升三合許水三瓶許還覆鼎蓋留糠火於
鼎底使不至冷過半日後飯化為水只有米皮仍
以布絞下米水於鼎內再熬成糖熬時置甌鼎內
以防沸溢

造煎藥法

白薑五兩桂心一兩丁香胡椒各一兩半已上另為
細末大棗蒸去核取肉為膏二鉢一作三鉢阿膠煉蜜
各三鉢右先熔膠次入棗蜜消化乃入四味藥末
攪勻煎微溫下篩貯器待凝取用

造粥飲法

栗子粥小栗去殼切如米粒每粳米一升栗肉二合
同煎

百合粥生百合辛夷根花白者佳一升切蜜一兩同煮熟

防風粥俗稱屏風藥粥乘露曉摘防風初芽令不見
日精舂稻米煮為粥半熟投之候其沸移盛於冷
瓷碗半溫而食之甘香滿口三日不衰

山芋粥即山薯山生者佳去皮於石上或新瓦上細磨
如泥二合蜜二匙牛乳一鍾於慢火上極熱不極熱則
啖乃投白粥一碗中攪勻食牛乳無

枸杞子生研取汁粥一碗入汁一盞加熟蜜少許同

煮食

茯苓去皮剉如彈子大水浸去赤汁蒸熟晒乾作末
水飛熬粥能補心腎

牛乳粥煮粥半熟去米湯下牛乳代米湯煮之候熟
挹置碗中每碗下真酥半兩置粥上溶如油遍覆
粥上食旋攪甘美無比○今內局煮法牛乳一升
和水二合慢火三四沸去其浮漚用他器以水少
許調心末二合看粥滑燥加減心末乘乳之沸以匙掉和心
末一沸後用鹽湯調味適其鹹淡以磁器火乾而
注盛之○作心末法取米精舂沉水作末用焙籠

火乾更舂作末以帛篩篩下三四次用之久貯則
致傷每五六日改作爲妙或以米沉水用磨石磨
之水飛曬乾尤佳○作鹽湯法鹽一升水二升同
煎至七八合用細篩篩之盛於淨器待其滓沉下
去滓用之○服乳必停冷啜之熱食即壅○凡乳
酪與酸物相反

雞粥陳肥雌雞爛烹解散篩下去脂下粳米心適鹹
淡候熟下雞卵數箇調和煮一沸出

造蔬菜法

造乾菜法乾筍五月取筍肉一百斤用鹽五升水一

小桶調鹽漬笋半餉取出紐乾以原滷水澄清煮
笋令熟撈出壓之晒乾臨用時以水浸軟就以浸
笋水同煮之其味尤佳○晒乾笋五月取鮮笋去
皮切開沸湯淖過晒乾收之臨用時以米泔水浸
過如新用鹽湯淖過者卽是鹹笋○乾蕨菜三月
採嫩蕨菜蒸熟以乾灰拌之晒乾洗去灰又晒乾
收之臨食以湯浸令軟蔥料油醬炒熟味佳○晒
臺菜俗名
莘芷夏至後摘臺菜花不拘多少沸湯淖過
乾控少用鹽拌勻良久晒乾以紙袋收貯臨用湯
浸油鹽薑醋拌食○晒蒜臺五月揀肥嫩者用鹽

湯淖過晒乾臨用時湯浸令軟調和食之與肥肉
同造尤佳○蒸乾菜三四月間將大窠好菜洗淨
略乾入沸湯內焯五六分熟晒乾用鹽醬花椒沙
糖橘皮同煮極熟又晒乾再蒸片時以磁器收貯
用時着香油搽微入醋飯上蒸過食之

煮新笋以沸湯煮則熟而脆味尤美若萑者少入薄
荷同煮則不萑與肉同煮不用薄荷亦可

造熟笋鮓五月切作片子沸湯略淖過控乾入蔥蒜
茴香花椒紅麴研爛并鹽拌勻同淹一時食之○
造蒲笋鮓五月取生者一斤寸截沸湯淖過而裹

壓乾薑蒜熟油橘紅紅麴粳米飯花椒茴香蔥拌
勻入磁器內一宿可食○藕梢鮓四月採取生者
寸截沸湯淖過鹽醃去水蔥油少許薑橘紅茴香
粳米飯紅麴研細拌勻荷葉包隔宿食之

蓴蔔

卽桅子花

鮓四月採嫩花作鮓極香美

蒜茄深秋摘小茄兒去蒂揩淨用醋一碗水一碗合
和煎微沸將茄淖過控乾搗蒜並鹽拌勻納磁罐
中○蒜黃瓜如前法○蒜冬瓜揀大者留至冬至
前後去皮穰切如一指濶條以白礬石灰煎湯淖
過漉出控乾每斤用鹽二兩蒜瓣三兩同搗碎拌

勻裝入磁器添熬過好醋浸之

芥末茄小嫩茄切作條不用洗曬乾多着油鍋內加
鹽炒熟入磁盆中攤開候冷用乾芥末拌和收磁
罐中

豆芽菜揀菜豆水浸二宿候漲以新水淘控乾用蘆
席洒濕鋪地糝豆於上用盆器覆一日洒水二次
以濕薦覆之候芽長一寸許淘去豆皮沸湯淖薑
醋油鹽和食之

醋薑八月取嫩薑炒鹽淹一宿用元酒入醞醋同煎
數沸候冷入甁箬葉扎口泥封

糟薑社前取嫩薑去蘆擦淨用酒和糟鹽拌勻入磁
壘中用沙糖一塊箬葉扎口泥封七日可食○糟
茄七八月間揀嫩茄去蒂用沸湯候冷和糟鹽拌
茄入壘箬葉扎口泥封○糟瓜菜用石灰白礬煎
湯冷浸一伏時用酒泡糟鹽入銅錢百餘文拌勻
淹十日取出控乾別換糟鹽酒再拌入壘收貯箬
葉扎口泥封候熟取食

淹韭菜霜前揀肥韭無黃梢者淨洗控乾於磁器內
鋪韭一層糝鹽一層淹二三日翻數次裝入磁罐
用元酒加香油少許拌勻收貯○淹韭花取花等

結子時摘去蒂梗每斤用鹽三兩同擣爛收磁器
中或就韭花中淹小黃瓜小茄兒別用鹽淹去水
待一二日入韭花拌勻收貯甌底用銅錢尤妙

黃花菜

萱草名
廣菜

六七月間花方盛去花鬚淨水微煎

一沸和醋食之入口覺有仙味柔滑疎淡味勝松
茸菜中第一也中朝人王通判君榮作菜食之

沉汁菹茄九月以茄菹一分醬一斗麩三升和沉埋
盛熟馬糞經三七用

山芥沉菜擇其精好者淨洗盛於竹器以熱水以不
手入爛傷為度注之而合其蓋置於溫埃以衣被覆之一食

頃許取出則其色漸黃和醋醬食之與蘿菔薄片
芽蔥白同沉則辛味少減食之尤佳

香蒲

即蒲黃苗

菹鮓春初生嫩茸啖之甘脆大美可爲鮓

或爲菹養生書曰蒲笋作菹甚佳

熊蔬四月念晦間蠶上新時摘葉去其傷破者擇精
累疊之少加水漬磨於木瓢中使其汁盡出後入
甕注水以石壓之常令水加葉上至冬取出色黃
甚軟裹飯喫之其味極佳

飪魚肉法

凡燒肉忌桑柴火○燒肉用簋子挿於炭火上蘸油

鹽醬細料物酒醋調薄糊不住手勤翻燒至熟剝
去麩皮煮肉用芝麻花爲末置肉上則油不流○
煮諸般肉用紙封鍋口或以楮實同煮則易爛其
味香美○煮肥肉先用芝麻花茄花同物料調稀
糊塗上火炙乾下鍋煮熟○夏月熟肉單用醋煮
可留旬日○夏月用磁器盛熟肉於鍋中少貯水
燒滾候冷再燒常令熱氣不絕可留一二日不壞
○煮陳肉待滾時將燒紅炭數塊淬之則不斂敗
肉用胡桃三箇每箇鑽十數竅同煮其臭氣皆入
胡桃中

治鹿肉法經云獸肉雖多惟鹿可食蓋食靈草異其衆也○醃鹿尾刀削去尾根上毛剔去骨用鹽一錢鉸錢五分填尾內杖夾風吹乾○醃鹿脯淨肉十斤去筋膜隨縷打作大條用鹽五兩川椒三錢蔥蒜四兩好酒二升和肉拌淹每日翻兩遍冬三日夏一伏時取出以線逐條穿油搽晒乾○炙鹿肉煮半熟燒燒法見上○煮鹿舌尾冷水下慢火煮水小火慢不損味○煮鹿肉冷水下煮七八分熟煮過則乾燥無味○鹿羹用肉不拘多少洗淨控乾先以鹽酒多醋少浴過用花椒茴香紅豆桂

皮俱爲細末量肉多少下之却將酒醋醬拌勻加蔥白數莖入磁器密封其口用重湯慢火煮只候軟爛方可食

煮牛肉滾湯下不蓋慢火養熟○雪下覓炙取牛肉作片以刀背搗之使軟挿串和油鹽壓置待其盡入用慢火燒之乍浸水旋出更燒如是者三又塗油荏而更燒之極軟味佳○牛肉去其筋骨與雜肉爛搗和以油醬印於小刻板暫乾而食其味極佳

洗猪肚用乾麪洗猪腸用砂糖則不腥○糟蒸猪肚

將一箇洗淨將黃芪地黃洗淨搥碎裝入肚內令竹簽簽住用醇糟包肚放在罐內重湯以文武火蒸熟爲度○猪肉三斤作一段每斤用淨鹽一兩擦勻入缸醃數日逐日翻二三遍却入酒醋再醃三五日翻三五次取出控乾先備百沸湯一鍋逐旋將肉入湯蘸急提起趁熱以香油勻刷掛當煙頭處熏之日後再用臘糟加酒拌勻塗肉表裏再醃十日取出掛厨中煙頭上若人家煙少用糠煙上熏十日使其煙晝夜不絕羊肉亦當依此法○猪皮水晶膾猪皮刮去脂洗淨每斤用水一斗蔥

椒陳皮少許慢火煮皮軟取出細切如縷却入原水內再煮稀稠得中用綿子濾候凝卽成膾切醃醋澆食

煮羊肺肚胎髓切洗入沙罐煮用生薑三片椒鹽各少許蔥三握濕紙覆罐口勿泄味慢火煨候半熟再切細添些酒再煮軟供○蒸羊羊一隻擣淨去頭蹄腸肚等用地椒細料物酒醋調勻澆肉上浸一時許入空鍋內柴棒架起盆合泥封發火不得大緊候熟碗內另供原汁○膾羊肝薄切攤紙上血盡縷切羊百葉亦縷細入薑蒜醋澆供炒蔥油

沫過不腥

煮熊掌用石灰沸湯搨淨布纏煮熟或糟尤佳

煮兔肥者一隻煮七八熟圻閱縷切用香油四兩煉熟下肉入鹽少許蔥蒜一握炒片時却將原汁澄清下鍋滾二三沸入醬些少再滾一二沸調麵絲更加活血兩杓滾一沸看滋味添鹽醋少許

糊犬黃者大補黑者次之用犬一隻退淨剔去骨鹽酒醋浴過每肉一斤用醇酒一盞醋一盞白鹽半兩油醬少許細料量下拌勻用冬瓜一箇切去蓋取出穰將肉盛於內仍用蓋合了又用竹簽釵定

紙封固不令漏氣又用稻草紐索將冬瓜纏定又用鹽泥固濟却用稻糠火燒半着却將冬瓜埋在火中煨過一宿至次日剖開食之其冬瓜亦可食此法最佳如無冬瓜只用瓦罐煮之亦佳○犬一隻去皮與骨先以骨交安於鼎中只洗其腸而他臟及肉並皆勿洗於水洗則生臭割裂作片與油醬及胡椒川椒等諸料物調勻置於骨上以陶器坐安於鼎口用麩調塗其隙勿令泄氣貯水於陶器內仍以藁草慢火煮之待其陶器水熱易以他水三易則肉已爛熟用空石二三立足矣其味極佳少

無犬臭

炒雞雞每隻治淨煉香油三兩炒肉入蔥蒜鹽半兩
炒七分熟用醬一匙同研爛胡椒川椒茴香入水
一大碗下鍋煮熟爲度加好酒些少尤好○七香
雞用陳肥雌雞去毛淨洗從下作穴出其腸肚桔
梗煮浸去苦味一鉢薑四五片蔥一握川椒一握
清醬一鍾醋油各半鍾子右七味和雜納於雞腹
內滓如有餘同盛於砂瓦缸中用油紙封其口又
以砂櫟蓋之鼎水重湯候熟食之雞味中第一上
品也

煮鵝用櫻桃葉數片同煮則易軟○醃鴨卵雌鴨雖
無雄多喂豆麥肥壯則生卵自冬至後清明前皆
可醃每卵一百箇用鹽十兩灰三斤拌勻以卵蘸
米飲於鹽灰內滾成團收乾甕內可留至夏

洗魚滴生油數點則無涎煮魚冷水或滾湯下末香
則不腥○烹魚時入酒少許則骨爛如粉○蒸鱖
魚即葦魚去腸不去鱗糝紅茶末去腥淨洗切作大
段盪鑼盛先鋪薤葉或茭菜或笋片酒醋供一椀
和鹽醬花椒少許放滾湯內頓熟供或煎食少用
油油自出

粉骨魚鯉魚洗淨勿切碎鹽醃得所魚腹內納細料
物椒薑蔥蒜鍋內着水入酒半盞放下魚糝楮實
末三錢蓋定勿走氣慢火養半日或一夜放冷置
盤中其骨如粉○取生鯉繫懸而割其尾出血則
無臭

椀子湯大魚去皮骨取肉細剝肥牛猪或雉雞肉亦
細剝合椒薑茵蔥真油等物料為丸栗子大中葳
海松子一箇醬與水調鹹淡沸之取雞卵或菜末
為衣淖過食之

魚生膾去尾肚皮薄切攤白紙上晒片時細切如絲
以蘿菔細剝布紐作汁薑蒜少許拌魚膾入楪以
芥粹醋澆○魚熟膾鯉魚皮鱗不拘多少沙盆內
擦洗白再換水濯淨約有多少添水加蔥椒陳皮
熬至稠粘以綿濾淨以鏹少許再熬再濾候凝縷
切作膾用黃韭生菜木犀鴨子笋蒜簇鹽芥粹醋
澆○膾醋煨蔥四莖薑二兩榆仁醬半盞椒末二
錢一處搗爛入酸醋內加鹽并糖拌膾用之或減
薑半兩加胡椒一錢

酒魚脯臘月取大鯉魚洗淨以布拭乾每斤鹽一兩
蔥薑蒜川椒各少許和好酒同醃冷酒浸過魚一

寸逐日翻動候滋味透取出晒乾削食○酒麪魚
淨洗大魚切作手掌大用鹽二兩神麪末四兩椒
百粒蔥一握酒二升拌勻密封冬七日夏一宿可
食

養蟹秋間多捉蟹無論雌雄盛以竹籃懸置瀑流或
急灘餵以稻穗春來甚肥黃膏白肪珍美無比○
淮南人藏蟹凡一器數十蟹以皂莢半挺置其中
則可經歲○糟蟹九月揀蟹三十介去尖淨拭乾
糟五斤鹽二斤醋酒各半升交沉七日熟留至明
年○酒蟹九月揀肥壯者十斤淨洗用稀篾籃盛

之懸當風處半日或一日以蟹乾爲度用炒鹽一
斤四兩明礬末一兩五錢好酒五斤同拌勻浸蟹
良久取出每蟹一箇揭開臍納花椒一粒用磁甕
收貯更用花椒糝其上以紙包甕口紙上放鉛粉
一粒如小豆大仍將箬葉扎縛封固或用好酒同
臘糟五斤拌鹽製造其味亦佳○醬醋蟹揀蟹大
者麻皮扎定於溫暖鍋內令肚出涎沫取出每斤
用鹽七錢半醋酒各半升香油二兩蔥白五握炒
作熟蔥油醬半兩茴香椒末薑蒜橘皮各一錢同
拌勻將蟹排在淨器內傾入酒醋浸之半月可食

底下安皂角一寸許○醬蟹揀百箇洗淨控乾逐箇臍內滿填鹽用線縛定仰疊入磁器中以法醬二斤椒末二兩好酒一斗拌勻澆浸令過蟹一指酒少再添密封泥固冬二十日可食○法蟹大者十箇淨洗控乾經宿用鹽二兩半麥黃末二兩麩末一兩半仰疊蟹在瓶中以好酒二升同料物傾入半月熟用白芷末二錢其黃易結○沉蟹煮鹽湯極鹹放冷入缸以生蟹洗淨拭乾納於湯中若死蟹則腐傷不可食而使湯高於蟹仍入川椒以櫛葉填定其上以木枝交撐待熟取用久留不傷○藥蟹清

醬和鹽煮放冷納蟹入川椒胡椒末等料餘同上法○沉蟹以燈照則砂取食時不許見燈

石花沉菜淨洗石花加鹽又取蔓菁蔥白切作細片加鹽待其鹽透傾出鹹汁煮之貯於缸中候其微溫同沉石花菁蔥必使石花與鹹汁多少相均置諸溫處覆以衣被經宿食之

造軟泡法

煮軟泡法造泡不堅壓則軟切作小片每一串插三四箇白鰕醢汁和水入煮器以布加其上使醢水透出倒浸泡串於其中而煮之待其少熟取出別

以石花入於汁中而煮之爛搗生薑和汁以食極軟美絕佳

造料物法

造大料物法蕪荑仁即榆仁良薑葷撥紅豆砂仁川椒

乾薑炮官桂時蘿茴香橘皮杏仁等分爲末水浸

餛餅爲丸如彈○造省力料物馬芹胡椒茴香乾薑官桂花椒即川椒各等分爲末滴水爲丸每用調和燃破入鍋出行者尤便

造蕪荑法榆錢不拘多少曬乾磁器內鋪榆錢一層撒鹽一層如此相間以漿水熟炊粟飯乘熱傾在冷缸浸五六日酸便

用即所謂漿水

澆候軟控起用麩滾拌覆蓋盒黃上晒乾

○造麥黃法六月內取小麥淘去浮者水浸烈日晒每朝換水至第七日漉出控乾蒸熟覆蓋盒黃上晒乾造酢用

造酪法爛子半斤鍋內炒過後傾餘爛熬數十沸盛

於罐中候溫用舊酪於爛子內攪勻以紙封罐口冬月煖處夏月涼處頓放則成酪○牛乳不拘多少鍋釜中煖火煎之緊則底焦燃馬牛糞火爲上常以杓揚勿令溢出時復徹底縱橫直勾勿圓攪若斷亦勿口吹吹則解若酪斷不成其屋中必有幕故也宜燒人髮牛羊角

酸慕候四五沸便止瀉入盆中勿揚動待少冷掠
去浮皮着別器中即真酥也餘者生絹袋濾濾訖
以甜酪爲酵若無甜酪漿水一合代之亦不可多大率熟乳一升用
甜酪半匙以杓攪勻火炙磁罐須極乾盛盛時熟
乳溫如人體爲候熱則酸冷則難成以氈絮之屬
覆罐令暖良久換蓋單生布明朝酪成六七月造
者令如人體只置冷地勿蓋冬月造者令熱於人
體○晒乾酪七八月間造之烈日炙酪酪上皮成
掠取更多又掠取盡無皮乃止鍋中炒少時即出
盤盛曝乾浥浥時作團如梨大曝極乾收經年不

壞以供遠行作粥作漿細削以水煮沸便有酪味
○炒乾酪用曬乾酪於熱酥油鍋內炒黃色收起
以備遠行食用○乳成酪酪成酥酥成醍醐醍醐
酥之精液也

造酥油法用牛孪下鍋滾二三沸自在盆內候冷定
面結成酪皮將酪皮鍋內煎油去渣自在碗內即
是酥油○羊脂一斤猪肉四兩慢火熬濾去滓梨
一箇去皮穰薄切栗肉十箇薄切紅棗十五箇去
核切燈心一小把皂角一寸碎苾蓼子少許熬候
梨乾再濾收貯

收臘糟乾糟用鹽拌捺實泥封則香帶酒味酸不香
收香油夏至間以甕瓶貯麻油密封以甕器蓋之置
瓦屋上立秋間下之則上明油也○臘月宜收香
油若蠶室內點燈諸蟲不入用熬膏藥大有神效
婦人捺頭黑光無虱○鳳仙花子取油入饌則佳
造豉以大豆爲黃蒸卽才醬每一斗加鹽四升川椒四
兩同淹春秋三日夏二日冬五日卽成半熟加生
薑細切五兩拌勻入器封口埋蓬艾積草中厚覆
之或馬糞中過七日或二七日乃取用

造醬法

正月雨水日及十月立冬日造醬○造醬忌辛日○
水日造醬則生蟲○三伏內黃道日浸豆黃道日
蒸拌忌婦人見則生蟲○東坡曰三伏中合醬不
生蟲○日未出及已沒下醬不引蠅子○晦日造
醬下面北啣枚不語合醬則蟲不生
生黃醬三伏中不拘黃黑豆揀淨水浸一宿漉出入
鍋煮令熟爛取出攤令極冷多用白麩拌勻攤在
蘆席上用麥稽蒼耳葉淹一日發熱二日作黃衣
三日後翻轉烈日晒乾愈晒愈好黃子一斤用鹽
四兩爲率汲井華水下水高黃子一拳晒之不犯

生水麩多好醬黃晒多好醬味

黃熟醬黃黑豆揀淨炒熟磨成細末每豆末一斗麩
一三斗入湯和勻作片子蒸熟攤在蘆席上用麥
稽蒼耳葉淹待有黃衣烈日晒乾黃子一斤用鹽
五兩并華水下水高一拳晒之

麩醬白麩冷水和作硬劑切作一指厚片子籠內爛
蒸熟攤晒半日候乾以楮葉蒼耳麥稽淹蓋至黃
白衣上勻爲度去蓋物翻轉至次日晒乾刷去黃
搗碎每斤用鹽四兩煎湯泡鹽作水下之
用貫衆煎湯泡
鹽作水下之

大麥醬黑豆五斗炒熟水浸半日并浸水入鍋煮令
爛傾出候冷以大麥麩百斤拌勻以篩篩下麩用
煮豆汁和搜作劑切作大片上甑蒸熟取出攤冷
以楮葉淹蓋候黃衣上汁乾再晒搗碎揀丁日或
火日下之每黃子一斗用鹽二斤并華水八升和
鹽入缸晒之

榆仁醬榆仁淘淨浸一伏時搓洗去浮皮再以布袋
盛於寬水中揉洗去涎控乾以蓼汁拌濕同晒乾
如此七次每用榆仁一升發過麩麩四斤鹽一斤
依造麩醬法製之○榆實作醬食甚香美

東國造醬法大豆揀淨水浸一宿漉出入釜煮令爛
熟取出手摩作團如拳盛於藁箒而每層以藁草
爲隔置溫處待上黃衣烈日出晒還置溫處使之
自乾此所謂末醬也末醬一斗以鹽五升和於沸
湯篩其滓放冷先以末醬入甕仍以下鹽湯與末
醬平晒之觀其水縮更下鹽湯待熟用之○沉醬
時沙蔘桔梗去皮曝乾搗末篩下盛袋沉水去苦
味絞去水入袋沉醬甕味勝泡醬○生蟹細打絞
取醬肉壓凝蒸熟入袋沉于醬甕味極好○雞鴨
卵微碎外皮入醬甕味極佳○乾大鰕搗入醬甕

其味絕美牛肉亦好○獐肉或羊肉兔肉去筋膜
四斤醬麩一斤半搗細鹽一斤一斤云蔥白細切一
椀良薑川椒蕪荑陳皮各二兩三兩云右件用酒
拌勻如稠粥小甕盛封十餘日覷稠時再入酒味
淡時加鹽用泥封固日中曝之○救醬失味取麩
一二升入甕中卽如本味○夜去甕蓋入霜雪則
好

造醋法

米醋陳倉米一斗或糯米用水浸一宿炊作飯攤溫
冷麤麩二十兩搗細火焙乾以紙襯地上出火氣

子事親書
拌飯勻放淨器內入新汲水三斗又拌勻摺捺平
用紙兩三層密封甕口勿見風向南方安候四十
九日開用小麥二升炒焦投瓮少頃取醋鍋內煎
沸入甕上用炒麥一撮醋久不壞取頭醋了再用
水一斗半釀第二醋旬日可食第二醋了又用水
七升半釀第三醋更數日取食第三醋了又用焦
麥半升許入甕內搭色猶可取第四醋醋味尚如
市中賣者此醋妙不可言米醋熟者蓋謂炒米耳
此法用炒米所以性平○陳倉米五斗不淘淨浸
每日換水二次至七日做熟飯乘熱便入甕按平

封閉勿令氣出第二日翻轉至第七日開再翻轉
傾入井華水三擔又封閉一七日攪一遍再封二
七日再攪至三七日即成好醋此法甚簡易尤妙
○三黃醋三伏中將陳倉米一斗淘淨做熟硬飯
攤勻候冷定飯面上以楮葉或蒼耳青蒿蓋罨候
黃衣上去蓋物翻轉過至次日晒乾簸去黃衣淨
器收貯再用陳米一斗做熟硬飯晒乾亦用淨器
收貯至秋社日再用陳米一斗做熟飯與上件黃
子乾飯拌勻下水飯面上約水高四指紗帛蒙頭
至四十九日方熟慎勿動着待其自然成熟此法

極妙

小麥醋小麥不拘多少淘淨用清水浸三日漉出控乾蒸熟於煖處攤開鋪放蘆席上楮葉蓋之三五日黃衣上去葉曬乾簸淨入缸用水拌勻上面可留一拳水封閉四十九日可熟

大麥醋大麥二斗內一斗炒令黃色水浸一宿炊熟以白麩六斤拌和淨室內鋪席攤勻楮葉覆蓋七日黃衣上曬乾更將餘者一斗炒黃浸一宿炊熟攤溫同和入黃子捺在缸內以水六斗勻攪密蓋三七日可熟

秋牟醋五月五日或七月七日以秋牟米一斗麤鑿爛烹碎麩五升調和東流水一盆并華水亦好沸湯調和盛瓮以油紙封口加以青色楸以艾編覆之過三七日用之用一盞則還以旨酒一盞添入燒酒尤好釀時菖蒲細剉乾淨調和則好

柿醋柿子欲紅時摘取去蒂盛於甕內日久待毛生以清酒灌之又將麩子一塊火炙浸之便成好醋醋盡更灌酒浸多麩用之雖至累年更不入柿棗醋大棗半熟時依上法沉之○菖蒲根剉作醋法依上極佳

糟醋臘糟一石水泡麤糠春秋四斗夏三斗冬五斗麥麩春秋夏二斗半

手三和勻溫暖處放罨蓋勤拌捺須氣香啞嘗有醋味依常法製造淋之

千里醋烏梅去核一斤許以醞醋五升浸一伏時晒乾再入醋浸晒乾再浸以醋盡為度搗末醋浸蒸餅和為丸如芡實大欲食投一二丸於湯中即成好醋

收醋法凡收醋須用頭出者裝入瓶每瓶燒紅炭一塊投之更糝炒小麥一撮箬封泥固或有入燒鹽者其味反淡○醋甕下須安磚石以隔濕氣忌生

水鹹氣雜手皆易致敗又因娠婦取毀者車轍中土掬着甕中即成好

造酒法

三伏中合麴不生蟲○木日造麴則酸○造麴初伏後最佳中伏後末伏前次之小麥不拘多少磨搗率麥十斗取麴二斗為准踏麴麴劣則先浸菜豆酒味薄取汁取蕪蓼與菜豆汁和造日未出時漉麴欲剛量是日人力可踏漉之不可經宿踏欲極堅每團用蓮葉蒼耳葉密裹懸當風通涼處至十月收之造麴良好全在剛漉堅踏若不剛漉雖欲堅踏濃

潰而出若不堅踏麴力頓失不能殺米○造麥麴用糯米以蓼汁浸一宿漉出以乾麴拌勻篩去浮麴紙囊貯之掛通風處盛夏爲之兩月可用造酒極醇○作酒腐本白米一斗洗淨浸水冬十春秋五夏三日待米透心潤濕取蒸爛熟入麴少許手接搗十分調勻納缸封口冬置煖處夏置涼處待消化成酒取用其味微酸澁而滑爲好○清明水及穀雨水造酒色紺味烈可儲久清明日及穀雨日取長江水造酒色紺味烈蓋○秋露繁濃時作盤以收之造酒名秋露白味最香冽○中原人釀好酒以泥封口

莫令絲毫漏泄藏之數年其味轉佳纔泄漏便不

中用

白露酒俗稱方文酒白米一斗百洗作末盛于器以熱水

三瓶乘沸調和待冷麴末一升半真末一升半腐

本一升調極勻入瓮第三日一云過三日四日待熟又以白米

二斗百洗熟烹以沸湯六瓶調和待冷與本釀添

麴末一升調和過七八日乃熟以紙心燃火入于

甕內驗其生熟熟則火不滅生則滅此後切勿添

他水欲作旨酒則調水時每斗以二瓶半爲限欲

多出則上槽時并華水二瓶添調一云一斗米用麴五合足矣添

釀二斗時不可添麴欲使
色白則每斗用麴三合

少麴酒精鑿粳米一斗箒籌百洗作末盛陶盆淨水
二瓶合米末泔湯沸以湯水和末勻調候冷和以
碎麴一升五合至七日又以精鑿米二斗如前百
洗先以水湯沸每一斗水二瓶酒勻候冷以前釀
雜調之入甕至三七日澄清後用之

藥山春正月上亥日白米五斗淨洗浸水好麴麤搗
五升以五瓶水浸之翌日作末蒸熟作餅篩浸麴
去滓將前浸并新汲水澆之合爲二十瓶調蒸餅
乘熱入瓶取東向桃枝攪之再三覆油紙布欂置

虛廳日久或有浮漚每每搔去至二月晦間五斗
米如前淨洗蒸飯以添待春末夏初間蟻浮色濃
後用之味甚薰烈酌用時勿令入生水氣此乃十
斗釀酒法所釀多少以此推之○正月上亥日或
日暄則餅及飯候冷入瓮或日寒則過亥日釀之
無妨但添釀視此退日欲久用則倒清盛入砂缸
埋不見陽處則雖經三夏味不變一云每一斗用
麴三合真末三合入水二瓶半亦爲旨酒或用三
瓶猶好欲十斗則以四斗爲本以六斗添釀而添
釀米沉水搔出更不調水而蒸之仍置甕中待其

熱氣少出便納酒本瓮中以東向桃枝并酒本力攪之其餘同上

壺山春某月初一日白米一斗五升百洗細末以冷水七升調勻更以沸湯一斗八升沃晒攪調則米膠待其極冷麴末二升真末二升拌勻入瓮釀之至十三日又以白米二斗五升百洗細末盛廣器以熱水二斗五升拌勻待冷勿入麴末與前本雜調爲二次酒本至十三日白米五斗百洗蒸飯入熱水五斗調極其透潤鋪諸簞席待冷入麴末二升真末一升與二次前本調入瓮置不寒不熱處

露其甕不覆則酒味不變過二三朔可飲一法後次五斗作末蒸熟亦可

三亥酒法正月上亥日粘米一斗百洗作末煮稀粥待冷麴末真末各一升調和入甕次亥日粘米白米各一斗百洗作末孔餅煮出停冷和前釀納甕三亥日白米五斗百洗蒸飯停冷熟水三鍤盆調冷同入過三月用

內局香醞法造麴以麥磨之不篩其末每一圓入一斗碎菜豆一合調和造作○白米十斗粘米一斗百洗蒸出用熱水十五瓶調和待其水盡入于蒸

飯然後鋪於簞上寒之良久麴末一斗五升腐本
一甌調和釀之

栢子酒釀法如香醞而但以實栢子二斗與原入麴
末一斗同擣爛入酒本調和釀之

胡桃酒釀法與栢子酒同而但以胡桃代之

桃花酒元月將精鑿粳米二斗五升百洗作末活水
二斗五升湯沸和勻候冷調麴末真末各一升入
甕待桃花盛開復以粳米粘米各三斗百洗經宿
合蒸活水六斗湯沸候冷均調又待飯冷取桃花
二升先納甕底並前釀和入桃花二三枝插其中

待熟上槽

一云雖如此初釀減水五升合釀時亦
減三四升味尤佳常置寒冷處待熟

蓮葉酒粘白米百洗浸水經宿蒸熟又明日計每斗
入麴末七合熟水二甌飯與水各器停冷和合先
鋪蓮葉於瓮底次鋪飯麴層層隔鋪切禁生水日
熱則或味酸須趁霜前葉未枯時釀之香味異常
雖過春夏不變傾瓮取用後以好酒替入香味依
舊

鏡面綠波酒白米一斗水浸經一宿作末以水二斗
作粥待冷入麴末二升調勻作本粘米二斗水浸
經夜蒸熟以熱水三斗拌勻待冷與前本合釀待

熟上槽可得酒五斗○粘米一斗作末爲本白米
二斗或三斗作末作粥釀法上同色可愛味殊絕
多出

碧香酒白米一斗百洗作末用湯水二斗作粥待冷
真麴二升和合釀之七日後白米二斗百洗濃蒸
湯水二斗均調待冷真麴二合合釀待熟上槽法
雖如此麴必少加乃好

荷香酒白米一升作末造孔餅烹熟待冷麴末五合
拌撒調和釀之第三日又以粘米一斗洒水熟蒸
良久寒之與本釀調和入瓮不使有客水之氣過

三七日乃熟

梨花酒正月上亥日前期三日百洗白米浸水出細
末細篩不用水捏作塊大於雞卵於瓮中松葉作
隔層鋪置房上不暖處七日出鋪草席或生布上
晒乾半日又埋松葉又如是一次後出晒令極乾
藏置紙囊梨花開後經夏皆可釀之白米如前爲
末作孔餅煮出停冷以所造麴末拌勻入瓮數日
一翻易春一七夏三七可用熱時置瓮水中欲酒
稠甘則一斗入麴末七升欲其清烈則入三四升
煮餅水停冷調釀或蒸米飯如常釀或粘米釀皆

終始切忌生水作塊時太燥則不堅太濕則中腐
有青點

清暑酒精鑿粘米一斗朝浸活水別以麴末二升分
浸二瓶水同日夕蒸熟和水半瓶待其盡漬舉瓶
就井注洗蒸飯以冷爲度去水氣後以浸麴水用
篩除滓拌勻翼日夕盛冷水於大器以釀瓮安其
中日易水再三六七日上槽常以盛酒瓶浸水用
之此方只宜暑月

浮蟻酒粘米一斗蒸飯盛器冷之水三瓶沸湯冷之
以麴末一升先調於水與蒸飯調和入甕經二宿
乃熟澄清後以酒醅少許浮而用之其形如浮蟻
味甘而冽正合於夏節之用○麴末先一日浸水
篩下用之妙

清甘酒粘米一斗蒸飯麴末半升不用水以好酒一
瓶半調和釀之其味如蜜

葡萄酒葡萄熟者採取汁同粘米飯白麴和釀自然
成酒味亦美好山葡萄亦可

白酒春夏用糯米二斗各用三斗放缸內浸水一夜清晨
用新水淘洗數次務要潔淨漉出控乾上甕蒸之
待氣上又加一層如此數次米盡用甕蓬蓋上候

其糜熟將大盆一箇放水架於盆上擡甌架上用

井水淋過務要糜冷冬則用井水淋過數次復用盆內熱水淋一次令糜溫

放入缸內每米二斗用白酒麴五丸三斗則用九丸研細

糝於糜上用手拌勻中間開井四邊撲緊着以籬

箕冬用甌蓬蓋缸口冬用草薦四邊圍定上來日面亦蓋草薦勿令缸冷

酒出用盞舀酒澆淋四邊如此七日取酒用之冬月

缸冷酒醇不來則用瓶盛熱水放缸內酒醇自來

一日酒好酒一鉢麴末二升水三鉢白米一斗爛蒸

調勻置之溫處朝釀夕飲夕釀朝飲以糯米作飯

釀尤勝作末造粥釀亦可

三日酒湯水一斗待冷麴末四升浸其水經夜白米

一斗百洗蒸飯爛熟候冷以所浸麴搥取汁去滓

以其汁調飯釀三日乃飲更入好酒一鉢則尤佳

雜穀酒梁秫粘葛粘黍粘稷等米中一種或相雜一

斗作末水二瓶半沸熱入末攪勻作粥待冷麴末

真末各二升調和入瓮忌客水過三四日待熟又

以雜米中一種或相雜米或雜白米尤好三斗作末水七

瓶沸湯先入末滓待幾熟次入米末作粥候冷與

前本合釀過七日上槽過半熟後粘米或黍米三

四升作末作粥加釀則味尤辛烈雖雜米必須作

末釀之

地酒白米一斗麴末三升松葉剉一升入缸密蓋掘地以松枝四圍納缸覆土七月而出

內局紅露酒釀法如香醞而麴則以二斗爲限香醞三瓶二鎔燒出一瓶承露時以芝草一兩細切置于瓶口則紅色濃深內局則以清酒用銀器煮取故與外處燒酒不同○露酒方粳米粘米各一斗浸水作末細麴九升湯水八斗加之亦可交釀過三日粘米二斗蒸飯待冷與本合釀七日後燒出易上水十二次則其味平順八九次則味極烈取

火用真木及麥稈藁等而勿使緩急○露酒消毒方燒出時以蜂蜜塗于承露瓶底則消毒味甚佳若蜂蜜多則太甘少則無效隨酒多寡量宜塗之○以桂皮砂糖末置缸口則酒味殊絕

煮酒以上好清酒一瓶胡椒黃蜜各一錢用陶缸盛置於釜內從絃置水煮之經時乃出煮時瓶數多少任意○酒一瓶入黃蠟二錢胡椒研一錢緊封口置一撮濕米於其上重湯煮之米成飯即成取出放冷用

過夏酒粘米一斗箒箒百洗浸又以細末麴五合盛

細袋湯水半瓶候冷浸袋翌日淨水八九合湯沸
候冷將粘米灑勻蒸熟後和以半瓶浸麴水麴末
則不用入缸封口至三日開視其爛熟與否以露
酒灌之若粘釀甘則灌九鎔欲其味烈更加二三
鎔欲甘則量減灌後七日上槽○粘米一斗百洗
水浸一宿漉出灑水三四合蒸熟後以巾拭器使
無水氣鋪其蒸飯候冷以白露酒數鎔灑調以飯
粒散解爲度和麴末五合入缸置不熱不冷處待
其爛熟以露酒灌之甘烈隨意候其飯盡解上槽
蜜酒蜜四升酒九升同煮掠去沫夏月極冷冬月少

溫入麴屑四兩白醪一兩龍腦豆大紙七重掩之
日去一紙七日酒成勿近地氣冬月須用火溫勿
令凍味甘軟○蜜二斤水一碗同熬去沫下白麴
一升半好乾醪三兩每日三攪三日熟甚佳
花香入酒方甘菊盛開時揀摘晒乾用甕盛酒一斗
以菊二兩盛生絹袋懸於酒面上約離一指高密
封瓮口經宿去袋酒味有菊香如臘梅一切有香
之花依此法爲之亦可○酒醅欲濃時用甘菊去
萼蒂二兩入醅攪勻次日早榨取其味香美諸有
香無毒之花亦可依此

五加皮酒四五月去外皮用一斤乾則冬月則并外
皮倍入水十甌煎至五甌用白米一斗百洗作末
以五加煎水三甌欲作昔酒半甌乘沸調和待冷麴末
五合真末五合腐本一升調均入瓮爛熟後以白
米二斗百洗熟蒸以五加水六甌調和待冷與本
釀同和以釀待熟上槽雖釀累斗煎水用麴做此
爲例且凡調水時切勿用他水○白米一斗百洗
入麴末四升以五加煎水四五甌釀酒熬作露酒
又以粘米五升百洗入細末麴七合用五加水三
甌釀酒待其味少甘多烈以露酒注于其中以油

紙封置微溫處過七八日上槽○古人云寧得一
把五加不用金玉滿車又曰文章五加一名文章草作酒
金不言貴五加皮蓋上品靈藥也

天門冬酒去皮心擣取汁二斗漬麴二升麴發以糯
米二斗准家釀法造酒封四七日取出澄清飲之
若得天門冬爲末和服尤佳

枸杞酒枸杞子煎五升如稀餲浸麴擣末一升以
糯米五升淘洗晒乾炊飯春夏冷下秋冬稍溫和
白入甕夏七日勤省勿令熱春冬十日密封閉之
待熟榨濾用之五加皮地黃白木天門冬酒皆准此法○枸杞春夏

採葉秋採莖實莖當用 稜皮久服輕身益氣○枸杞子
漬酒服法正月上寅日採根細切陰乾一升二月
上卯日漬於清酒一斗滿七日去滓晨服勿於食後服之
四月上巳日採葉五月上旬日漬酒七月上申日
取花恐作莖八月上酉日漬酒十月上亥日取實十
一月上子日漬酒服並如上法河西女子服此酒
得年三百九十五而如十六七歲漢使者得其方
服十三日身輕氣盛百日容顏充麗白髮還黑落
齒更生得三百年不老○枸杞子五升清酒二斗
研搗浸七日去滓飲之初以三合為始後則任性

能補益

甘菊酒甘菊苗釀酒常服可以却老○南陽穰縣有
甘谷水左右皆生菊花墮水中故味甘居人不穿
井飲谷水壽高者百四五十歲

石菖蒲酒石菖蒲一寸九節者五月五日採根絞取
汁入糯米飯細麴釀酒服通神延年

百花酒百草花煮取汁釀酒服治百病長生

地黃酒糯米一斗生地黃三升細切同蒸爛熟入白
麴如常法拌釀候熟飲之大能和血住顏

戊戌酒糯米三斗蒸熟黃雄犬一隻去皮腸煮一伏

時候極爛擣爲泥連汁與飯同拌勻用白麴三兩和勻釀之二七日候熟空心飲一杯勝常酒一瓶補養元氣老人尤佳

酒中漬藥法凡漬酒藥皆細切生絹袋盛之入酒密封經春五夏三秋七冬十日視其濃烈便可漉出取清服之滓可暴燥爲麤末更漬飲之○一瓶酒浸麤末藥三兩爲正

救酒不沸法釀酒失冷有三四日不沸者卽撥開飯中央以好酒傾其中須臾便沸○救酸酒法每大瓶赤小豆一升一云二升炒焦袋盛浸於酒中酸味卽

止

食麪後欲飲酒先以酒嚥去目漢椒二三粒則不爲病○洛陽人劉凡年七十猶劇飲每一飲酒輒一嗽口雖醉不忘因此無齒疾○醫鑑本草曰酒之毒在齒每飲一杯卽吸水漱滌則不醉○養生紀要云暮母大醉又云再三防夜醉蓋恐酒毒停聚害人臟腑也○晦日不可大醉○杜康善造酒以丁酉日成故是日不飲酒會客

附食忌

粥後食白湯成肺疾○銅器合熱食汗滴食中殺人

醫方云日月蝕未平時特忌飲食又云凡人患齒病多由月食夜飲食之致○過熱病後食葷菜殺人○蜜忌蔥蒿荳○蟹黃蔥韭與蜜同食殺人一云燒蔥和蜜食促人氣必殺人○木麥與猪同食發熱風髮髮落○食果忌桃杏雙仁有毒勿食○食桃後入浴成淋疾○果子落地經宿蟲蟻食之者勿食○九月勿食被霜瓜令人成反胃病○红柿不可與酒同食○柿梨不與蟹同食○食菌忌有毛者及下無紋者夜有光者煮不熟者欲爛無蟲者煮訖照人無影者春夏有惡蟲毒蛇經過

者皆殺人○赤色仰面不覆者生田野中者皆毒○誤食毒菌者往往笑不止而死惟掘地爲坎投水攪取清者飲之○食菌中毒即飲真油觀症輕重多少隨宜○治菌毒瓢子裏燒灰和水飲之甚妙○食魚忌魚無腸膽及頭無魷勿食三年陰不起女子絕生○生魚目赤不可作膾○魚目合者不可食○鱉目凹不可食○頭髮在魚鮓內者殺人○鯽魚與麥門冬同食殺人○生魚與牛乳酸物不可同食○黃鱧魚即鮎魚之類與荊芥同食殺人○蛤肉不可與醋同食○食鳥獸忌牛羊猪肉皆

不得以楮木桑木蒸炙食之令人腹内生蟲○六畜自死疫死皆不可食○鳥獸自死口不開者不可食○獸自死北首及伏地者食之殺人○凡肉及肝落地不着塵土者不可食○燥肉不乾者殺人○猪肉落水浮者不可食○肉中有如珠點者不可食○痼疾人不可食煎肉令終身不愈○諸禽肉肝青者殺人○雞及野鳥不伸足者殺人○烏雞白足者不可食○牛與猪同食生寸白蟲○牛與白酒同食生寸白蟲○食肥肉及熱羹不得飲冷水○犬肉與蒜同食則損人○白犬肉與生

蔥同食九竅出血○牛乳與生魚酸物同食腹中

結癖凡牛酪皆與酸物不同食

附救荒

飢困將成人救活法飢困將死之人若頓食或喫熟物則必死先以生醬汁和水與之次以涼粥與之候其蘇醒漸與粥食○飢而有浮氣者如右法救療後元氣稍實而浮氣不消則千金木皮俗名北木不限多少煮之取汁以米稱汁作粥量飢者之氣候而與之消飢腫極良○千金酒方先以糯米稈濃煎去稈次入千金木皮再煎一二沸待冷入甕斟

酌和麴末次日入米粥待熟澄清則味甘美服之
消飢腫神驗凡釀水二盆米一升爲准○取松葉
末法松葉安五臟能不飢其實與脂根及皮皆云
辟穀惟葉最能絕粒然必須和以榆皮汁可無大
便秘瀉之患○松葉不限多少摘取生者搗取細
末蒸曝用之如搗時自然成片者晒乾易搗或取
葉二斗豆一升炒過乘熱合搗則作末甚易若蒸
搗再末則可減苦味而不蒸者尤有氣力○松葉
搗碎盛帛浸於流水中經三四日取出蒸晒或埃
乾搗末則其味甚甘○松葉末三合米末一合榆

皮汁一升和勻作粥可以朝夕度飢蓋松葉性澆
榆皮性滑和之以穀末能益胃分利二腑不但備
凶歉欲善攝養者用此則勝於五穀膏粱亦可以
治病延年榆皮不產之處則作粥
不須用榆汁白水不妨松葉末二合豆
末一合和冷水服之走一息不飢常須盛帛帶之
○松葉摘取熟搗則葉糜碎成泥須搗之甚熟以
成泥爲限和穀末作淡粥舊方初搗成片曝乾更
搗爲末其爲末遲味亦不好至於以榆汁作粥則
味極惡不堪食此方則可以即時爲末味亦甚好
○松葉久食大便不通則豆末一二匙和水飲連

女界新書
二三日即通○以豆末和粥作之或以生豆浸潤嚼食則大便不堅秘○服松葉生瘡取瀑下靜水底塵泥塗之即差○松白皮蒸熟食之辟穀不飢救荒方曰必和穀末而食之乃可以生○松脂一斤白茯苓四兩為末每晨和水服或蜜丸服可辟穀長生○栢葉同松脂久服斷穀不飢○榆皮荒歲人食之以當糧取白皮搗末和水服○榆皮性滑久服不飢採皮取白曝乾搗末以用而不如取汁之為易且良實與葉亦可採用○榆皮不拘老嫩採取搗碎盛於陶器或木槽浸水取汁用汁盡添水攪之汁出無

窮○榆白皮末一升米末一合松葉末一合白湯和勻作餅納沸湯中熟過放冷取食○一法榆白皮末一升米末一合白湯作餅烹食或以油少灼之作煎餅以食如無油則用蠟灼之亦良○橡實去皮煮食最益實中令人不飢救荒方曰必加穀末而食之乃可以生○桔梗淨洗爛烹入袋沉水踏之令苦味盡出而糜爛成泥和穀末蒸熟或蒸之於炊飯中食之不飢雖無穀而食亦不飢○葛根淨洗去皮爛搗水飛去其絲取成泥泥沉澆去水和米末作飯粥食之不飢○白茯苓善能斷穀不飢○取朮作散

或作丸服可以代糧有人避亂山中飢困欲死採
木服遂不飢至數十年還鄉里顏色如故○薯蕷
根蒸熟食之或搗粉作麪食之凶年可以充根不
飢最佳○旋菴根蒸熟食之不飢○萎蕤味甘平
無毒補虛勞與松皮等物同煮熟食之最好療飢
○黃精其葉相對為黃精不對為
偏精功用劣平安道有之久服斷穀不飢
甘美易食根葉花實皆可服餌或蒸熟或晒乾丸
散隨宜凶年可休糧○天門冬取根蒸熟去皮心
食之甚香美荒年取啖足以斷穀止飢○百合採
根蒸煮食之甚益人可休糧○何首烏採根蒸曝

丸散任意亦可生啖可休糧○蓮子蓮根菱仁芡
仁皆可休糧○芋土煮熟食之可以當糧而度飢
年○閣皂山一寺有異僧專力種芋歲收極多杵
搗如泥造塹未燒也為墻人莫測其所為後遇大無
民多餓死獨此寺四十餘僧食芋塹免飢人始異
之齊民要術曰芋可以救飢而人或不知此方或
知而不種坐致滅沒悲夫為人牧者安可不督
哉○烏芋俗名烏
味卓作粉食之或煮熟食令人不飢
漢書荊州飢民採鳧茨而食之范仲淹巡撫江淮
時進此草○蘿菴根旱朝煨熟食之不飢不寒○
蔓菁四時皆有春食苗夏食葉秋食莖冬食根可

以備飢歲○蔓菁子水煮三遍令盡苦味曝乾搗末水服二錢日三次久漸增服可以辟穀○兔絲子酒浸春五夏三秋七冬十日取出蒸熟擣爛作飯常服之療風疾耐飢有人患風疾後因兵荒收服數斛舊疾頓愈○薺菜性温和中利五臟煮粥喫能引血歸肝蔡西山讀書時常啖薺療飢○羊蹄根取芽煮羹亦足充腹○二月以後則田菜山菜檀葉欒葉蒿葉皆可以救飢而然必和以穀末而食之乃可以生無穀而食則不得生矣須自穀物稍有時預爲搏節和雜穀食之無使頓盡○生

粟煨熟食之令人耐飢○黃粟紅棗胡桃乾柿右四果去核皮確內同搗團作厚餅或印作磚塊晒乾收用古有異僧預求右物積久至多遇荒歲喫此全生○大棗久服不飢○海松子子相食之不飢○小柿蒸熟去核大棗亦去核同搗食之足以代糧○榛子久服令人不飢○食蠟法嚼蠟方寸終日不飢以蠟合大棗咀嚼則易爛○大米三合炒過以蠟二兩熔銚內入米炒令乾嚼數日不飢喫胡桃二箇卽思食○黃蠟爲油入白麪一斤作煎餅飽食百日不飢○黃蠟合松脂杏仁棗肉茯苓

等分爲末作丸服五十丸便不飢○白茯苓末四
 兩白麩二兩水和以黃蠟代油燂成煎餅飽食一
 頓便絕食三日後飲脂麻湯少潤腸胃○黃蠟松
 脂白茯苓甘菊花等分爲末煉蜜和丸如彈子大
 每一丸白湯嚼下辟穀不飢○千金麩每一匙冷
 水調下可百日不飢○大麥麩小麥麩亦可一斤白茯
 苓末四兩以牛乳和爲方寸餅子煮熟飽食可百
 日不飢○劉景先服黑豆法景先即永寧中黃門
侍郎傳得此方於太
白山黑豆五升淘洗蒸三遍曬乾去皮爲末大麻
隱士子俗云虎菴而未詳或三升湯浸一宿漉出曬乾
以成鏡道麻子代用

蒸三遍令口開去皮爲末用糯米粥合和擣勻成
 團如拳大再入甑蒸之從夜至子住火至寅取出
 盛磁器蓋定勿令風乾每服一二塊以飽爲度不
 得喫一切物第一頓七日不食第二頓七七日不
 食第三頓百日不食第四頓永不飢容貌佳勝更
 不憔悴渴則研大麻子汁飲之以潤臟腑若要重
 喫物服葵菜湯以解之或葵子三合擣碎煎湯冷
 服亦可一方有白
茯苓五兩○左元放救荒法擇取雄黃黑
 豆三七粒生者熟接之謂手摩
良久也令暖氣徹豆心先
 一日不食次早以冷水吞下魚肉菜果不復經口

渴則飲冷水初雖少困十數日後體力壯健不復
思食○黑豆一升貫衆一斤細剉同煮豆香熟反
覆令展盡餘汁簸去貫衆只取黑豆空心日啖五
七粒任食草木無妨忌魚肉果菜及熟湯數日後
不復思食○黑豆炒熟以棗肉同搗爲糜糜即糜食之類
可以代食○大豆黃末服餌之可辟穀度飢歲○
胡麻九蒸九曝熬搗餌之斷穀不飢長生又合白
大豆紅棗同蒸曝作團食不飢斷穀○白脂麻蒸
曝服餌以辟穀○荏子蒸熟烈日乾之當口開春
取米食之亦可休糧○青粱米醋拌百蒸百曝可

作糗糧辟穀○青粱米一斗以苦酒一斗漬之三
日出百蒸百曝好裹蔽之遠行時一殮十日不飢
重殮九十日不飢○糯米一斗淘洗百蒸百曝搗
末每日以三合許和冷水喫之得三十日都盡則
可終身不食不飢○取粳米一升以酒三升漬出
曝乾又漬又曝酒盡乃止稍稍食之渴則飲冷水
辟穀周年○取穀末法白米一升可出末二升五
合皮麥去芒連皮炒作末可出二升粟稷亦同大
抵一升米末約二升五合可供二十五人一斗米
可供二百五十人若供一人則可資四朔三斗之

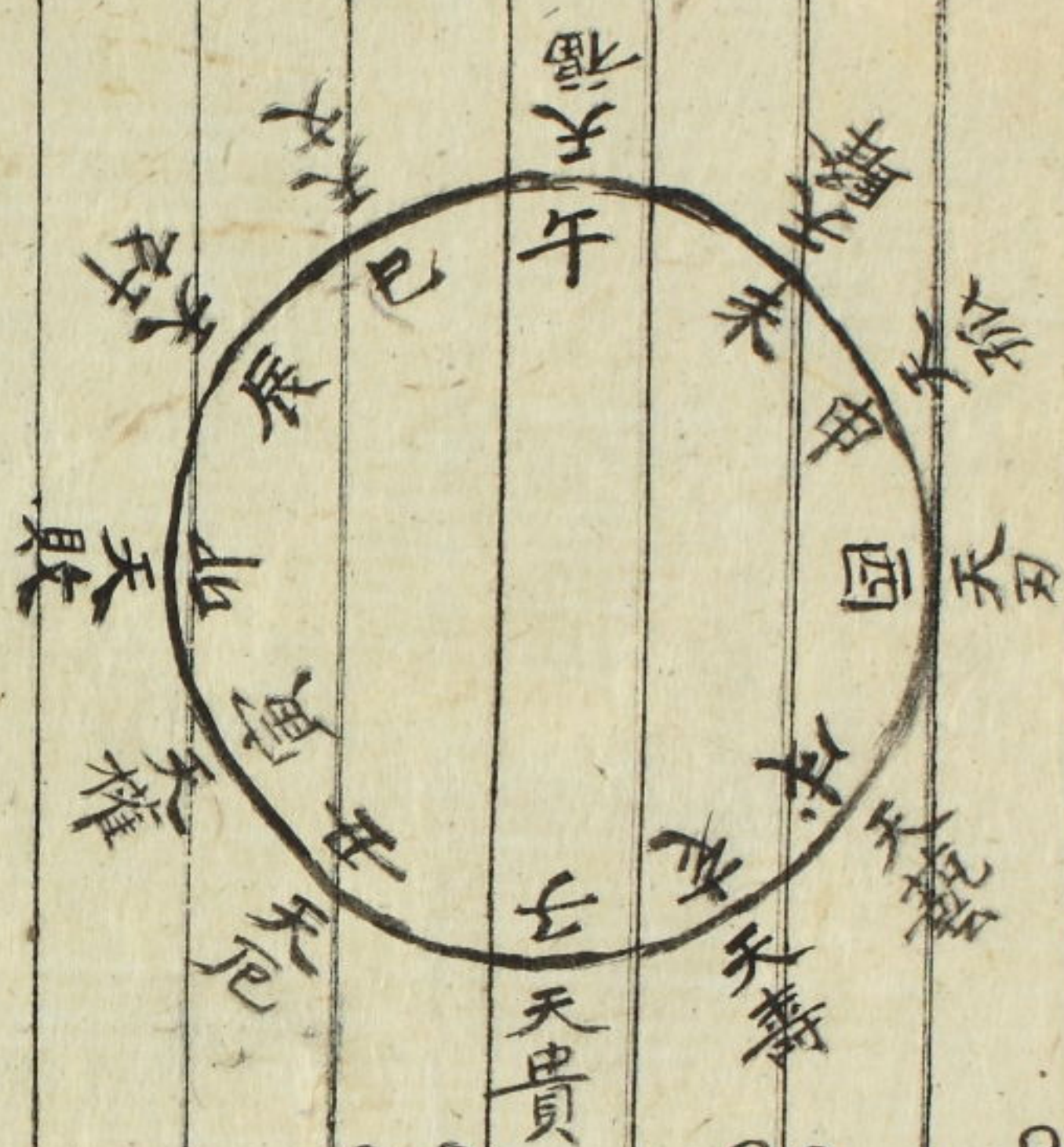
米可備一年○作糝法木麥花大豆葉與殼作末和穀末作糝蒸食極良如無此等物穀根細末作糝食之亦能度飢不浮○一法大豆殼煮熟溫埃鋪乾作末浸水澄清再三易水去毒後作糝極好○木麥半熟莖葉柔軟時取乾之並莖葉細剉炒搗篩末和水食之一鉢足當飯一盂可度朝夕若未及秋刈取則以經打之藁炒搗作末如上法食之但秋後刈者不可單食須和穀末乃可○作醬法大豆葉洗淨煮熟待汁濃入瓮平滿約量和鹽則成清醬勝於豆醬○又方大豆殼烹爛和鹽間

入末醬沉之爲醬甚好雖無末醬亦可未烹前沉水去毒煮用爲宜不然必傷人○又方沙蔘桔梗去蘆頭洗乾搗末篩過入帟浸水去苦味緊握去水入甕約末十斗入末醬一二斗於其上鹽水量宜沉之皆熟爲醬○本方雖如此嘗驗之多採沙蔘桔梗打去皮洗土浸流水若泉井中待苦味盡出去水氣爛搗略洒鹽緊握作團若末醬狀暫乾後納瓮中次積末醬入鹽一依常例兩物與末醬等分亦可就熟後用之以醬汁用之於盤餐無不宜○榆實亦可作醬○造清醬法鹽七合炒極燥

真末八合又和鹽炒之俟真赤色黃後陳甘醬三合和水六鉢煎至四鉢味好○大豆一斗爛烹真麥五升取精炒搗碎交合溫埃鋪乾色黃爲限又曝乾再三極燥後鹽六升湯水和合沉之置於受陽處頻頻攪揮七日成醬○大豆一斗爛烹麴子三升鹽四升搗入缸堅封置受陽處味好○一法取可容十斗之甕當腰中橫置木五六枝以草索結網或編藁爲小簾鋪於其上以隔其上下而入置末醬五斗於其上注鹽水滿甕則熟爲清醬滿一瓮○一法大豆葉爛烹取烹水及葉入缸和鹽

以末醬量宜入添熟則便成清醬○松笋酒法多取松笋滿盛於大瓮中湯水極溫入瓮盈滿過數三日後搔去松笋篩甕水去滓還入瓮粘米一斗蒸熟麴一升和甕水釀之封甕口過十五日後用之其味甚烈雖過多日不變○謫仙燒酒方白米一升五合百洗經宿作末湯水四斗作粥待冷如麴末三升和合入甕夏則三日冬則五日後粘米一斗百洗經宿蒸飯本酒和合入甕待熟分四注之則一注出四升合十六升味好

攷事新書卷之十五



○天貴平生吉為人俊秀
 天厄一時困苦不能抱病
 ○天權凌通自在權震
 天敗百事不成如意不進
 ○天奸多謀多奸之相
 ○天文繼子業有名容額端正
 ○天福衣會之餘德澤漸新
 天驛雖無定處之相
 天刃手足有刃亦有木傷痕
 天孤兄弟分離孤單之相
 ○天藝凡事分明有無刃
 ○天壽命長十首年
 男則酸如子生自子教正月至某月而日亦
 自子計一月至某日而時則自某日所生日
 計子丑至某時而男則煩計女則詳計
 情處再計



