



物類お茶志

徳川様御用

服部文庫  
イ 17  
2095



2095

類相感志

坡公



薄

生肉丁芝麻花擦之。飛絲入人眼而腫者頭上風屑少許揩之一云珊瑚尤妙。人有見漆多為漆氣上騰着人而生漆瘡用川椒三四十粒搗碎塗口鼻上則不為膠所害。指甲中有垢者以白梅與肥皂一處洗則自去。彈棗士指甲薄者用僵蚕燒烟熏則厚。染頭髮用烏頭薄荷入綠礬染之。今良梅子牙軟啖藕便不軟。一用韶粉擦之。油手以鹽洗之可代肥皂。一云將手洗自落。脚跟生厚皮者用有布紋瓦片磨之。

之 衣服

夏月衣蒸以冬瓜汁洗其跡自去。北絹黃者以雞糞煮之即白。鴿糞煮亦好。墨污絹絹牛膠塗之候乾揭起膠則墨隨膠而落。凡絹可用。血污衣用湖煎滾以其氣熏衣一宿。車日洗之則自落。綠髻百藥煎污衣服用烏梅洗之。鞋中着樟腦去脚氣用椒末去風則不痛。冷波頭巾用沸湯入鹽揉洗則垢自落。一云以熱麩湯揉洗亦效。槐花污衣者以酸梅洗之即去。蠟靴用黃蠟四兩以二兩粘瀝去入蠟均用。絹作綿夾裏用杏仁漿之則不吃絹。伏中裝綿布衣去綿珠秋冬則有以炷心少許置綿上則無珠。紙被舊而毛起者將彼用芫芻葉梗去。

七根搥碎水浸涎刷之則如新。篋子油污或汗透者以烏頭煎濃湯洗之。茶褐衣段發白花點者以烏梅煎濃湯用事塗發立還原色。酒醋醬污衣藕擦之則去跡。梅蒸衣以枇杷核研細為末洗之其斑自去。纏靴以生芋擦之則耐以而不蛀。紅苜菜者生麻布則色白如守。楊梅及蘇木污衣以硫黃烟熏之然後洗其紅自落。油污衣用炭灰熨之或以滑石擦熨之。墨染衣帶濕以油浸透須用炭汁搗之。衣裳蒸壞先以水浸濕次用蘿蔔汁洗之。波墨污衣用杏仁細嚼擦之。

飲食

餅

炙肉以芝麻花為末置肉上則不流。糟蟬久留則洩。見燈亦洩。治法用皂角一寸置瓶下則不洩。煮老鴉以山梨果煮就爛或用白梅亦好。枳實煮魚則骨軟或鳳仙花子。將肉內生虫以子艸烏碎切入之虫即死。糟茄入石綠切潤不黑。糟薑。內有蟬殼雖老薑亦去筋。煎白腸用百藥末。臨熟撒之香脆。煮魚美。臨煮熟入川椒多則去腥。食蒜令口中不臭。用生薑棗子同食。煮菱要青用石灰水拌過。先洗去灰煮則青。煮蟹用蜜塗之候熟煮之則青。酒中火焙以青布拂之自滅。做飯入朴硝在內則自各粒而不粘。米醋內入鹽

炊

乾

飯

齋

則不生白衣。用鹽洗猪臟。脂子則不臭。煮鷄子令一層。熟扣間者以火煮令一著一滅。頻炒動則層。熟入去。做魚鮓用礬鹽淹去涎洗淨如魚鮓法造。凡雜色羊肉入松子則去毒。藕皮如菱米食則軟而甜。研芥辣用細辛。少許與蜜同研則辣。晒葫蘆乾以藁本湯洗過不引蠅子。桃花飯做飯了以梅紅紙盛之濕後去紙和勻則紅白相潤。酒中置茄子柴灰則酒到夜成水。楊梅核與西瓜子用柿子漆粗拌了晒乾自潤。只揀取仁。鴨蛋以礬砂畫花及寫字候乾以頭髮灰汁洗之則黃直透內。乳齋淘用乳餅醬內炒。灌肺用蒲萄汁洗後入

灌物永不老。煮银杏栗子用油紙撚在內  
則自脫。臘肉內用酒脚醋煮肉紅酒酒羹則  
味甜。夏月魚肉安香油亦不臭。紅糟酸入  
鴨子與酒則甜。用蘿蔔梗同煮银杏不苦。  
酒漿面上不見人影不可食。日月蝕時飲損牙  
。銅器內不可盛酒過夜。煮芋以灰以之則蘇  
。煎鹽盆中強煮飯不攪動則不鹹也。樞子  
與其蔗同食其查自軟如紙一般。花瓣可  
煮肉易爛。蘿蔔解醬豆醒蘸醬喫不噁。  
煎血入酒糟不出水。酒肉須油抹不引蠅子  
。夏月易壞用白湯燂過自然如初。食茄  
枝多則醉以殼浸水飲之則解。做灰鹽鴨子月

煮

炒

半日做則黃居中不然則偏一云日中做。韶  
粉去酒中酸味赤豆。過入亦變爛橄欖研細  
煨固魚甚香。荷花蒂煮肉精者浮肥者沉  
。煮紅鴨子以金桐根同煮白皆紅。天落水做  
飯白米變紅。米變白。飲酒欲不醉服礪砂  
末。喫栗子於生芽處咬破些吹氣一口剝之皮  
自脫竹葉與栗同食無相。茄柴灰可掩海折子  
寸切稻草可煮臭肉其臭皆入於草內。煮燒肉  
用朴硝仍其氣在肉內。冬瓜切動未喫盡者三  
五日皆爛以石灰糝之則不爛。淹鹹蛤蜊以蘆  
灰入鹽鹹之味好且不開口要即熟則在日中  
晒。糟酒醬蠟入香白芷則不散。水蘿蔔

此  
火

暗

愛  
ラクビ

滷乃鹽壘內做其露子則不黑以細篾穿  
 之易取。煮麵令湯清北方用花籬南方用  
 糠醋撮。煮猪~~肉~~及血臟羹不可入椒同煮  
 作猪羹氣臨熟後入就起。煮老鷄不爛就  
 竈邊取瓦一片同煮即爛如泥手亦然。喫西  
 瓜契子不愛。喫蟹了以蟹鬚洗午則不腥  
 新煮酒灰氣者開時入水一盞。豆油煎  
 豆腐有味。籬上舊竹篾縛肉煮則遠穢  
 餛飩入香葶在內不愛

器用

高嶽銅器以肥皂塗之燒赤後入梅鍋燥則  
 黑白分明。黑甲器上有朱紅字以鹽擦則作

漆

紅水洗下。油籠漆籠漏者以馬屁字塞之即  
 止。朽木以酒醋調礮灰塗之一宿則作間道  
 烏木。漆器不可置葶菜雖堅漆亦壞。棗  
 木作匙者為其不餽及不粘飯也。熱碗足盪  
 漆卓成~~者~~者以錫注盛沸湯衝之其跡自去  
 銅器或銻石上者以醋浸過扣皮之自落  
 琴阮等聲者乃舊而膠解也宜以泔湯洗之  
 針眼割線者宜用燈燒眼。錫器黑垢上用燭  
 鬻湯洗之。酒餅漏者以羊血擦之則不漏。碗  
 口上有垢用鹽擦自落。水煇炭缸內夏月可  
 凍物。刀子銹用木賊草擦之則銹自落。  
 以皂角在竈內燒烟錫底煤并突煤自落

○肉案上抹布楷膽洗油自落。煇炭餅中  
 安指食不臭。夏月亦不臭。葉本湯布拭  
 酒器并酒卓上蠟不來。燭心散以線縛之  
 ○鉅桶漏用醋調合粉泥之。呵鏡子以津唾  
 画鏡令乾呵鏡自見。燈前用無名異塗  
 之。剪此則燈自斷。梓木為舟口蜜。香油  
 蘸刀則刀不脆。琉璃用醬湯洗酒自去  
 ○椒木作搗槌不臭且香。鐵鏽以石灰磨洗  
 之。純以乾煇炭擦之則快。泥瓦火煨過作磨  
 石。一藥品  
 耳遂麥裡煮熟毒自去。服茯苓勿食醋  
 ○鉛白煎霜入蜜中煎冰。瘡藥中用硫磺

之

傳

氣者以竹葉燒烟薰則不臭。生地黃  
 乾土焙之不爛。巴豆大黃同用則及不  
 能瀉人。研乳香為末口念去胡索。箱  
 草煮香附子不苦。草烏切碎同末作飯  
 喂雀兒盡皆醉倒。收大黃葉鋪薦上  
 辟風。收丹石不可食。蛤蚧腹中結痛病  
 ○疾病  
 生瘡毒未愈不可食。生薑時子則肉突  
 出作塊。喫茶多令人黃。蜂叮痛以碎莧  
 菜搗博之。故鴿乳治鼻衄。  
 文房  
 研墨出沫耳膜頭垢則散。臘梅樹皮浸

硯水磨墨有光彩。礬水寫字令乾以五  
 倍澆之則成墨字。絹布上寫字用薑汁  
 磨及粉則不涇開。肥皂浸水磨墨可在  
 沖紙上寫字。肥皂水調顏色可畫花燭  
 上。標炭灰成花燒之有墨度者若墨  
 處不著。磨黃芩寫字在紙上以水洗去  
 紙則字画脫在石面上。画上若粉被墨  
 或硫煙熏了以石灰蕩蘸等洗二三次  
 則色復舊。草麻子油寫紙以紙灰撒  
 之則見字。一云杏仁。尤佳。冬月硯凍入  
 酒磨墨不凍。鹽海寫紙上烘之字墨  
 日久三月令水不冰以楊花硯槽各文房等

風膏硯。椴皮燒煙熏紙作故色。勝如  
 墨泥。花紙欲水不臭。用火燒瓦一片存肉  
 膠泥亦可。收画法。未雨之先晒乾緊  
 捲入匣以厚紙糊縫。梅月取出掛之。  
 收筆在坡田黃蓮煎湯調輕粉蘸筆  
 候乾收之。

果子  
 收棗子。蛀以一層栗草一層棗相間安之。  
 收栗不蛀。以栗蒲燒灰淋汁澆二宿出之。  
 候乾置盆中用油覆之。藏西瓜不可日  
 影見之。則芽。收雜頭。晒乾入紙袋了  
 復埋之地中。藏金橘於蒜豆中。則經



壞  
梨子

時不變。藏柑子以孟盛用乾潮水蓋之  
土瓜同法。收相橘用煮湯錫餅收之經  
年不壞。藏胡桃不可焙。則油了。藏  
胡椒用蘿蔔間之勿令相著經年不爛  
梨帶插蘿蔔上亦不爛藏香圓同此  
法。松子仁帶皮則不油。橄欖樹高難採以  
鹽塗樹則實自落。青梅小滿前嫩晚過後  
則易。新榧子以備脂炒過則黑皮不著  
肉。栗子與橄欖同食作毒花香。橄欖與鹽  
同食則無苦味。梅子與韶粉同食不酸不軟  
梅葉尤佳。炒銀杏在十個以上則不燥。乾  
口子蒸了者露之味如新。菱煮過以礬湯

黃

緯之紅綠如生。燥栗子銀杏拳一個在手  
則不燥勿令人知。香員蒂上安芋則不病  
水楊梅入煑炭不爛。

蔬菜

忌

。收芥菜子宜隔年者則辣。收冬瓜豉豉  
帶風。生薑社前收。冬節。赤霜時不可收  
芋為其多也。喫茶多腹脹以醋解之。茄子  
以爐灰藏之可至四五月。小滿前收鹽芥  
菜可交新。豆豉內用甜瓜頭生者晒乾  
方可入不然則爛了晒時以爐灰摻灰  
摻之引蠅子

花竹

養荷花用溫湯入瓶中，以紙蒙了，以花削尖  
 簪刺花間，且久。蜀葵花削根了，以石灰蘸  
 過，令乾，挿水瓶中，開至頂而葉不軟，冬青  
 樹上接梅，則開，洒墨梅。石榴樹以麻餅水  
 澆，則花多。梧桐樹，開月多生一葉。按：十子梧桐，常年十  
二葉，開年十一葉。  
 養石菖蒲，無刀而黃者，用鼠糞洒之。養  
 牡丹芍藥，梳子並刮去皮，火燒，以鹽擦之。  
 挿花瓶中，或用沸湯挿之，亦用。鳳仙花  
 欲令再開，但將子盪，旋摘去，則又生。并化  
 種蒲，去土，用水煇，尖，香鈴之。蒲萄樹用  
 香入其皮，則蒲萄盡作香味。花樹虫孔  
 以硫黃末塞之。木犀蛀者，用芝麻梗帶殼

薄

甲

虫

束懸樹上，竹多年者，則生米而死，急截  
 去，離地三尺許，通去節，以大糞灌之，則  
 餘竹不生米也。海棠花用薄荷水浸之，  
 則開。橘柚樹澆肥，春分後多死，竹葉以  
 沸湯蘸過，則不捲。藏楸中。銀香不實  
 子於雌樹鑿一孔入雄樹木一塊，以泥塗之，  
便生子。葫蘆照水自正，草木花被羊食，並  
 不發。花紅者，令白，以硫黃燒煙熏，蓋子  
 蓋花則白。香圓去蒂，以大蒜搗爛，醃蒂  
 上，則滿堂香。更以濕紙圍蓋之。芝麻葉  
 掛樹上，無絲衣。牡丹根下放白木，諸般  
 顏色，皆是腰金。冬瓜蔓上午時用苔蒂

打之則生多。

禽魚

東 車東

虱

魚瘦而生白點者名虱。用楓樹皮投水中則愈。蟹與蝸蚌被蚊子叮了則死。

小犬吠不絕者用香油一硯敷灌入鼻

中經病則不吠。烏骨鱗舌黑者則骨

黑舌不黑者但肉黑。終未眠者以苦

蒂起之則眠。毛倒生。母終生子與青

續。麻子喫則常生。石抱卵。水中浮萍

乾焚煙熏蚊虫則死。竹筒叫可去壁虱并

白蟻。將鶻帶帽兒飛去立喚則高去伏地

喚則來。馬螳畏肥皂。終黃雙者生兩頭

死

及三足蝮。使蒼蠅不來席上以稻草索

數條懸壁洞則盡。油殺諸虫。猫兒眼知時

有云子午線卯酉圖。寅申己亥銀杏樣

辰戌又未側如錢。樓蕙逼蠅。蚕畏鼓

声則伏而不起。亦畏雷故也。燕聚魚。馬

誤食沙骨眼生。終下卯辰則雄暮則雌。日

中對日下亦雄。香狸生四個外腎。鷹食

此而有肚子喫肉故也。飛禽喫穀者有此

。終喫猫飯強咬人。今蛀不鳴三五日以野菊

花為末順風撒之。逼蠅。隔月搗脂以餅懸

刷上麻葉燒烟強逼。蚊子。

雜著

丑

蠱

蠅

礬

溪中水沫取起令乾為末入湯中而不沸。池水  
渾濁以瓶入藥用箬包之投水中則清。醉中飲  
冷水手顫。錫銅相雜亦易鎔化。銀銅相雜亦易  
鎔化。釜底煤可代火草引火。陳茶末燒煙蠅連  
去。油燈入荷地葉。金遇鉛則碎。日未出乃已  
沒。下疳不引蠅子。銅錢與於桃一處嚼之錢易碎  
。水銀撒了以籬石引之皆上石。打落器中白  
礬與韶粉研刷真皮老不退。蛇畏薑黃。續  
麻骨揮花團四向竹不沿芝麻骨亦可。胡  
麻槌吟大則黑火而駿。梓木作柱在下手則木  
響叫云是爭位。杉木煖炭為末安門柏中開門  
則自能響。釘月臺枚用寔漆樹削作釘以米泔

凍化

水浸之得乾釘枚易入且堅如鐵。荷花梗塞  
鼠穴自去。荷花葉煎湯洗鋪器或用荷梗一方  
用糟醋。凍乾皮鼻顏色內入杏仁則光且黑。薑臘  
與果子同食則臘似去。蘿蔔提硝則白煎亦然。  
伏中不牙鑄錢汁不沸多煙凍。水缸內養三  
兩個則活不生脚。伏中合醬與燻不生魚。  
心蕪油再蕪白礬末粘起炭火。治子開山。去  
去黃白子入露水又以油紙了日中晒之以自升  
起三四尺。收椒帶眼不帶葉收不變色。伏中  
收松葉斫碎以黃泥水中浸皮脫晒乾冬月燒  
白烟竹青亦可煮象牙用酢淘煮之自軟  
類打感志畢

東坡先生作

[Blank page with faint horizontal lines]

田 子 義 子	江 子	江 子
江 子	江 子	江 子

