



新添脩法纂要

ヤ 9
902
2止



門 897
卷 2

902
2

九師
大臣 右大臣 内大臣

九師 大納言 中納言 少納言

新添脩治纂要卷之三目錄

菓部

- 杏仁 一
- 白梅 三
- 大棗 五
- 山檀子 七
- 酸榴皮 九
- 橘核 十二
- 楊梅樹皮 十四
- 椽實 十六
- 松子仁 十八
- 大腹子 廿
- 蜀椒 廿二
- 烏梅 二
- 桃仁 四
- 木瓜 六
- 柿蒂 八
- 陳皮 十
- 枇杷葉 十三
- 批杷葉 十三
- 胡桃 十五
- 龍眼肉 十七
- 檳榔子 十九
- 大腹皮 廿
- 椒目 廿二



胡椒 七四
旱澄茄 七五

吳茱萸 七
荖 七七

瓜蒂 七六
蓮實 七九

藕節 七
蓮蕊鬚 七一

蓮花 七二
蓮房 七三

荷葉 七四
芡實 七五

木部

柏子仁 七一
側柏葉 七二

松脂 七三
桂 七四

沉香 七五
丁香 七六

丁香皮 七七
檀香 七八

紫檀 七九
烏藥 八十

薰陸香 七一
乳香 七二

沒藥 七三
馬錢子 七四

安息香 七五
樟腦 七六

蘇合香 七七
龍腦香 七八

阿魏 七九
杜仲 七〇

蘆會 七一
黃蘗 七二

厚朴 七三
乾漆 七四

苦楝子 七五
槐實 七六

槐花 七七
秦皮 七八

合歡 七九
皂莢 七〇

皂角子 七一
皂角刺 七二

訶子 七三
榆白皮 七四

蕪荑仁 七五
蘇木 七六

櫻櫚皮 七七
巴豆 七八

大風子 卅九
 猪實子 卅一
 枳殼 卅三
 酸棗仁 卅五
 五加皮 卅七
 地骨皮 卅九
 葛荊子 卅一
 茯苓 卅三
 茯神 卅五
 猪苓 卅七
 桑寄生 卅九
 竹茹 卅一
 天竺黃 卅三
 桑白皮 卅九
 枳實 卅一
 枳實 卅二
 枳實 卅三
 山茱萸 卅五
 郁李仁 卅七
 枸杞子 卅九
 木槿 卅一
 茯苓皮 卅三
 琥珀 卅五
 雷丸 卅七
 淡竹葉 卅九
 竹瀝 卅一
 辛夷 卅三

新添脩治藥要卷之三
 本草異名
 并和名

果部

杏仁 氣味甘苦溫冷利有小
 毒 甜梅 加良毛毛 安卒子
 湯浸皮上尖ヲ去テ細斷ニ炒
 一枚一ツ中ニニツクルヲ不可用
 本綱ニ兩仁ノ者殺入。以湯浸
 去皮尖炒黃或用麩炒過
 時珍曰治風寒肺病藥中
 亦有連皮尖用者取其發
 散也。蒙笠家園種苦
 妙山杏不堪用單仁者泡去
 皮尖麩炒入菜雙仁者惟

堪毒狗悞服殺入。回春水
漬去皮尖双仁者有毒勿用
。集要湯浸去皮尖熬令黃
兩仁者殺久可毒狗。湯
液熬炒去皮尖炒

烏梅氣味酸溫平瀆無毒
布須倍半米 五月二青梅取
皮ヲケツリ核ヲ去リ籠ニ入テ灰
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洗
イ昨乾ノ對ム。本綱取青梅
藍盛テ於突上煎黒若以稀
灰淋汁潤温蒸過則肥澤

不蠹。竹義燻之為烏梅

暴乾藏密器中為白梅

。集要去核。序例皆去核
入丸散熬之。湯液以塩

為白梅去核用

烏梅氣味酸鹹平無毒

梅霜梅 卒米保志 梅實

夕塩水ニ浸ノ白ニ干ノ壺力漆ノ

塗リ物ニ入テ蓋ヲシテ置ハ霜
ノフリタル如ク白クナル也用心時

洗イ核ヲ去ル。本綱取大青
梅以塩汁漬之晒夜漬

十日成矣夕乃上霜

桃仁トウジ 氣味苦平無毒モト

湯ユ浸ヒタ皮カ尖サカ去サ細ホ剉カ後ノチ炒ヒキ丸マカ吉キ七月取仁シチゲツニヒキ
月三日採花ツキニヒクハナ。本綱山桃ホノノツミヤマトウジ
仁ニ不堪用タカシ皆モト圃人ノ以他ニ木ノ
接成殊尖ツギニ本性入葉ニ當用ニ
本生者為佳ホノノ今市肆賣者イマノ
多シ雜接核之仁ニ為不堪也タカシ
又マタ云七月采仁シチゲツニヒク去皮用ニ白ク
木烏豆キクマ二味同於ニ罈鍋中ニ
煮ニ一伏時ヒキ漉ヒキ出サ劈開ヒキ
黃如金色キナノ乃用時珍ニ日行ニ
血ク宜連皮尖ニ生用ニ潤燥ニ活ニ

木棗キサウ 氣味其平無毒モト 乾棗カンサウ

美棗ミサウ 良棗リョウサウ 於保那豆米オホナマメ
木小キコ二種ニシユアリ大ナルオホナルヲ用ニ蒸ニ
テ日二乾ヒニヒ一三度ヒサヒノ核カヲ去サリ
棗サウニ入煎菜ニ入ル時トキハ方カタニ依ユ
ヘシ。今イマ按唐ノオウ棗サウハ核カ少シ多ク
肉ニク多クシ和ノマシ棗サウハ肉ニク少シ核カ多クシ
ニハ唐ノオウ棗サウヲ用ニテヨシクアブル

○本綱今人蒸菓多用糖蜜
拌過。○集要入菜用二糖
テ去核

六

木瓜氣味酸温無毒各異 樹各和

毛計保介 嫩干時

採ル鉄ノ忌破リテ日ニ乾ス

用ル時核ヲ去リ剉焙ル菜鍋

ニ又置クヘカラス久ク置ケバ

カナケ出ルゾ。○本綱勿犯

鉄器以銅刀削去硬皮并

子切片晒乾以黄牛乳汁

拌蓋後已至未待如膏煎

乃晒乾雷公同時珍日合大

但切片晒乾入菜

七

山檀子氣味酸冷無毒各異 鼠

檀 猴檀 茅檀 枕子 繫

梅 羊椽子 山裏果各和 尤流

那志 山ナレト云打碎去核炒

○本綱九月霜後取帶熟者

去核曝乾或蒸熟去皮核

搗作餅子日乾用生食ス

ハ令人嘈煩ノ易飢。○蒙艾全三

蒸熟去核晒乾收藏。○回

春少用温水潤透去子取

肉

柿蒂氣味瀼平無毒各和 串柿

酸橘皮 同根 氣味酸温 濟 藥

毒 安石橘 若橘 丹若

金嬰 佐久保 佐久呂

實ノ皮ヲ用ハ鉄ヲ忌ミ

浸銅刀ニテ坐三日ニ乾シ焙

根ヲ用ニ六米汁ニ浸シ土氣

洗イ石木ニテ打碎テ銅刀

テ對△東ヘサシタルヲ用

本綱使榴皮葉根勿犯銅

並不許乾温皆以漿水浸

一一夜取出用其水如黑

汁也雷公同 行義

陳皮 靜皮 氣味苦辛温無毒

各異 紅皮 黃橘皮 和 太知

波那 美可 牟加波

六陳ノ中ニ入テ陳キヲ辨ユ

三年ニ成ヲ腫ヘタト斫

去リ碎テ炒テヲロス去白

スル時ハ米汁ニ浸シウラノ白

ミヲ去テ炙ル塩水ニ製ス

ル一アリカニ依ヘレ何モ水ニ

テ洗タルカヨイソ香葉散

入ルニ不洗香葉散力

色白クナルソ風ヲ去リ痰

薄而光其氣芳烈今人多以
小柑小柚小橙偽之不可不慎辨
入菜以湯浸去穢切片醋拌丸炒過用
回春少用熱水浸透去穢晒乾

橘核

橘核氣味苦平無毒和三カシ

ノサ子 炒テ用。本綱以新瓦焙香ニシテ去壳取仁研碎。蒙筌研仁調醇酒飲。圖經核微炒去皮用。杷正杷ハ葉ヨウ氣味苦平無毒和巳布ク扁ハ 四月取火ニ少

三

知リ布ニテ毛ヲ拭去リ又筋ヲ去リ剉ニ又焙ル姜製スルノリカリ。本綱火ニ炙リ以布拭去毛不射入肺令欬不正唐本同時珍白治胃病姜汁塗灸ル治肺病以蜜水塗灸。蒙筌以鹿布拭去毛淨ノ搗テ姜汁ニ浸灸微黃ヲ剉碎

四十

楊梅樹皮氣味酸其温無毒

各異 杷子 也末毛

鹿皮ヲ去リ剉ハ婦人良藥。去粗皮細切炒黃用之

胡荽氣味苦瀆有毒各異 卷桃

核桃和久流弥各異 殼各異

彭子用蒙荃碎壳取肉

豫實氣味苦微温無毒各異 橡

朴 皂斗 檫木 柞子

葶和波波曾 豈知 豆

留波美ト千ノ三也 本

網霜後收采去壳蒸之從

已至未到作五片日乾用

雷公同去麤皮一重ラ

龍眼肉氣味甘平無毒各異 龍

目 圓眼 益智 亞荔

枝 荔枝奴 驪珠 燕

卵 蜜脾 鯁液 川彈

子 多豆乃米 殼トヤ子

トノ間ニ黒キ肉ヲカスラ取テ使

酒ニ浸シ乳鉢ニスリテ用

丸菜ニ其俵煎菜ニ少灸

本綱生者沸湯瀹過之食ス

不動脾 蒙荃取肉入菜

松子仁氣味甘小温無毒各異

新羅松子和可羅末豆乃

美 越後有之 本綱新

羅松子其美大温去皮食

之

檳榔子氣味苦辛温澀無毒

寶門 仁類 洗瘡丹

知未佐 尖リテ長キヲ換

即子ト云圓ク平キヲ大腸子

ト云中クサリタルヲハ不可

用堅ク重キヲ用火ヲ慰上

皮ヲモ弁ニ脂ヲモ去リ對公或

ハ其終モ 奈綱頭圓矮

者為柳形尖紫文者為洪

々力小柳ハ力大也九使二用

白櫛及存坐穩正心堅有

錦文者為妙半白半黑并

心虛者不入菜用以刀割

去底細切勿令經火恐無

力若熟使不如不用雷公

同時珍曰近時方菜有以

火煨焙用者。蒙筌有生

形類雞心尖長性如鉄石

沈重存坐正穩中實不盡

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

符義取尖長者入菜言真

扶銳速効力リ屢嘗テ試之

果ノ如其說。婦人良方生

用

北

大腸子氣味辛澀温無毒

大腹檳榔 猪檳榔
保波羅 製法檳榔

本綱時珍曰大腹以形名
所以別雞心檳榔也主治
與檳榔同功。蒙荃檳榔
尖長大腹圓矮一說今市
所貨並此代之以姜塩同

煎

大腹皮氣味辛微温無毒

酒ニテ洗テ後黑豆ヲ煮タル
汁ニテ洗イ日ニ干シ劉公一說
火ヲ忌劉三酒ヲソ、キ日ニ干ス
本綱鳩鳥多集檳榔樹上

九用檳榔皮先以酒洗後
以木豆汁再洗過晒乾入
灰火燒煨切用。蒙荃此
樹鳩鳥多棲糞毒最能為
害先浸醇酒後洗豆湯孫
真人同。回春此有鳩糞
毒用黑豆水洗淨晒乾
蜀椒氣味辛温有毒巴椒

漢椒 川椒 南椒 蒼
藟 點椒 和那留波志加
美 阿佐久良左牟世宇

目ト枝ト口ノカヌトヲ法
少シ炒テ汗ヲ出メ用蜀椒

秦椒川椒皆國名也蜀椒
粒大ニテ甚辛シ日本ニテ朝
倉山升ト云フ蜀椒用。本
綱去目及閉口者以酒拌
温蒸下後已至午放冷之密
蓋無氣後取出便入甕器
中勿令傷風又微炒使出
汗乘熱入竹筒中以槌搗
去裏面黃壳取紅用未
再搗或只炒熟薄紙鋪地
上以枕覆待冷碾取紅用
蒙笠採顆紅者為貴口閉
者殺入製湏炒テ出汗采

去目無去黃壳注擇出目
及閉口者微炒出汗則有
功力炒畢竟投石臼內以
杵舂之播去附紅黃壳只
取外紅皮旋舂旋播以足
為度。衍義同。婦人良
方慢火ニ炒テ冷色變以紙
乘於地上枕覆出汗為度
少常虫好過無用
椒自氣味苦寒無毒 少炒
ルソノ俣ヲ口ス山林目也
胡椒 未留波志可美 其

修ヲ口ス火ヲ息 海菜向陽
者澄茄向陽者胡椒也

本綱同 雷公同 只用無

皴殼者以力大漢椒使殼

胡椒使子每修棟了於石

槽中碾碎成粉用

五 畢澄茄氣味辛温無毒 異毗

陵茄子 天竺波志加麦 少灸

去柄及皴了以酒浸蒸之

後已至酉杵細晒乾入菜

六 是菜黃氣味辛温有小毒 和

加良波志可美 枝ヲ去リ

熱湯ニ浸シモミアライ汁ヲ

スツル一七度ノ日二千ノ劉三

炒ル六陳ノ中ニ陳キヲ用

本綱去葉使每十兩以塩

二兩投東流水四斗中分

作一百度洗之自然無涎

日乾入丸散用若用醋煮

都每十兩用醋一鎰煮三

十沸後入菜黃熬乾用

又云深湯中浸去苦烈汁

七次始可焙用陳久者良

閉口者有毒 蒙荃依法

製湯泡苦汁七次烘乾

碎 同春去梗炒

茗氣味苦甘微寒無毒

檫 檟 護 薜 知也

乃歧。本綱春中始生嫩

葉去苦水未之乃可飲與

古所食殊不同也。蒙

果採細者曰茶注芽如薜

舌麥類。魚甚細嫩猶未

善。又種新芽一發便長寸

餘微粗如針是為上品晚

採麤者曰茗注茶之粗者

多雜木葉不可不擇故經

曰粗者損人細者益人一

說春分已前採者曰茗已

後採者曰茶

瓜蒂氣味苦寒有毒

苦丁香 瓜丁

七月七日二取也

少アフル。本綱勿用白瓜

蒂要取青綠色瓜氣足時

其蒂自然着在莖上采得

繫屋東有風吹乾用

此甜瓜蒂也去瓜皮用蒂

約半寸許曝極乾臨時研

用。時珍曰甜瓜蒂以團

而短瓜團瓜者良也若香

甜瓜及長如瓠子者皆供

菜之瓜也其蒂不可用也
蒙筌落葉在蔓蔓者為美
葉裏懸風吹乾俗呼苦
丁香味甚苦。陶曰便是
甜瓜蒂也人亦有用熟瓜
蒂者取吐乃無異。集要
去瓜皮用蒂約半寸許

九蓮

蓮實氣味甘平瀋無毒
實 藥 藪 石蓮子
水芝 澤芝 八スノ三 刀
二テ四ニワリテ皮ト中ノ青キ
モノヲ去テ少炒ル一説水浸
シヤウラケテワル。木綱三藕實則

蓮子也八九月采黑堅如石
者。至秋黑而沉水為石
蓮子時珍曰石蓮子去黑
殼謂之蓮肉以水浸去赤
皮靜心生食甚佳也入菜
須蒸熟去心或晒或炒乾
用今藥肆一種石蓮子狀
如土石而味苦不知何物
也。孟詵曰生食微動氣
蒸食之良也。孫真人曰
不去心食成霍亂

六藕

藕節氣味澀平無毒
根ノ節也

蓮莖鬚氣味甘，瀋温無毒。

佛座鬚蓮華ノ中ノ一也。

○本綱花開時取陰乾亦可。

充果食其功大抵與蓮子

同也。

蓮華氣味甘，温無毒。

蓉 芙蓉 水華 各和ハスノ

花也。

蓮房氣味甘，瀋温無毒。

蓬殼 各和ハスノ實ノヌケカラ

也。劉三灸リテ可用也。○本

綱陳久者良。○蒙筌燒灰

止血甚捷。

荷葉氣味甘，平無毒。

荷錢 象形 貼水者藕荷生

藕者 出水者芰荷 生花者

芰名荷鼻 各和ハスノ葉也

入菜並多用。○日華子曰

荷葉入菜灸用之。

芡實氣味甘，平無毒。

鴈喙 鴈頭 鴈頭 雞頭

雍 卵菱 葍子 水流

黃 各和美豆布岐 壳ヲ去リ

肉ヲ使。○本綱蒸熟レ列白ニ

晒裂テ取仁亦可。春取粉用

時珍曰新者煮食良入

精菜連壳用

木部

柏子仁シ氣味甘平無毒異糖

側柏柏加惠エ曾波多

天テ。本綱先以酒浸一

宿至明漉出乾用黃精精

自然汁於日中煎之緩火

煮テ成煎為度每煎柏子

仁三兩用酒五兩浸雷公

同時珍曰此法是服食家

用者也尋常用只蒸熟曝

烈春簸取仁炒研入菜

蒙蒙獨佳屋邊者為宜塚

上者切忌霜後採實去壳

取仁先以醇酒浸晒乾次
取黃精汁和煮執筋連攪
多汁總休研細成霜入利
方効。日華子曰入葉微
炒用。

側柏葉氣味苦微溫無毒
坐三焙儿一說北へサレタ枝
葉ヲルト。本綱採去兩畔
并心枝了用糯泔浸七日
以酒拌蒸一伏時每一斤
用黃精自然汁十二兩浸
焙又浸又焙待汁乾用時
珍曰此服食治法也常用

或生或炒各隨本方。蒙
釜翠匾者採收務向月令
建方注春採東夏採南秋
冬做此。垂惠方九蒸九
暴持羅為末。湯液葉與

酒相宜
松脂氣味苦甘溫無毒
膏 松肪 松膠 松香

瀝青 和末豆也仁
本綱以桑灰汁或酒煮軟
採納寒水中數十過白滑
則可用又用大釜加水置
甑用白茅藉甑底又加黃

砂干菓上厚サ寸許然後有
松脂干上炊以桑薪湯減
類添熟水候松脂尽入金
中乃出之投干冷水既凝
又蒸如此二過其餅如玉
然後入菜葉釜同依式勿
錯注沉釜底者勿用

桂 辛夷

氣味甘辛大熱有小

毒 經山桂 侵 桂心 官桂

尉他圭 加豆良 火之忌

麁皮ヲ去リ割ハ桂枝同枝

ノ皮ハ薄ノ細シ是ヲ桂枝上云

厚キ皮ヲ肉桂トモ桂心トモ

云ノ官桂ト云モ同ノ唐本ニ
ワカチナシ皆肉桂ノ一也

日本ニ松浦桂心ト云テ皮

甚厚ノ味淡キアリ本草ニ

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禁性コ

トナルヲナシ但淡桂ハ性ヨ

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

使ノ。本綱時珍曰此即

肉桂也厚而辛烈去粗皮

用其去内外皮者即為桂
心。桂心下二教日用紫
色ニノ厚者去上粗皮并二
内薄皮取心中味辛者用
中土只有桂草以煮丹陽
木皮偽充桂心也時珍曰
丹陽山中有山桂葉如麻
開細黃花此即雷氏所謂
丹陽木皮也。蒙荃採皮
宜冬至必陰乾勿見火日
須密紙重裹犯風免辛氣
泄揚。肉桂指至尊脂肉
桂枝枝梗小條非身幹鹿

五

厚地桂心近木黃肉但去
外甲錯鹿皮。集要刮去
鹿厚近裏者為桂心
沈香氣味辛微温無毒
水香 蜜香 加保卑岐
火ヲ忌シテモクシテ水ニシツム
ヲ腫ヘシ淨タルハ性弱シ常
煎劑ニモ丸散ニモ用煎菜ニハ
餘ノ菜ヲ煎メ吞サニ沈ヲ未
メ入テ可用又生磨水ト云ハ
水ニテスリテ水ノ色濃ナリ又
ルヲ煎菜ニ加テ服ス甚効口
リ朽タル処ヲ削去テ用

本綱須要少枯如龍角硬重
沉于水下者為上半沉出者
反不可見火時珍曰欲入
丸散以紙裹置懷中待燥
研之或入乳鉢以水磨粉
曬乾亦佳也若入煎劑惟
磨汁臨時入之。蒙莖堅
黑沉水燻極清烈故名沉
香猶有精麈凡置須當撰
擇忌且晒火烘又浮而不
沉者名棧香此品最麗半
浮半沉與水面平者名煎
香此品畧次

六

丁香チンカウ香氣味辛温無毒

香 雞舌香 **和** 丁子 火

ヲ忌花ノツホミノヤウナル物

ヲ去テ其根剉ム煎菜丸散

トモニ用薰物入時ハ花モ又

モ可去ルヲサキヲ去也。本

綱小者為丁香大者如巴

豆為母丁香香又云丁香有

雌雄雄者顆小雌者大如

山茱萸名母丁香香入菜最

勝去丁香蓋乳子不可見火

蒙莖形有大小各別雌雄

雄丁香如釘子長雌丁香

似東核大也

丁香皮 木ノ皮也粗皮ヲ去

リキサム火ヲ忌ム。本綱即

樹皮也似桂皮而厚之諸方

家用テ代丁香

檀香氣味辛温無毒釋梅檀

真檀和可良世多字

火ヲ忌白檀ヲ用ユ其從キサム

煎菜ニモ丸散ニモ用或サメニ

テヲロス。本綱有釋數種黃

白紫之異皮實而色黃者

為黃檀皮潔而色白者為

白檀皮腐而色紫者為紫

檀其木並堅重清香也而

白檀尤良宜以紙封收則

不洩氣

紫檀氣味鹹微寒無毒製法

白檀同

烏藥氣味辛温無毒釋旁其

鱗和矮樟和加米和葵

乃歧 麋皮ヲ去テ劉三少

灸ル近年生ニテ使也

薰陸香氣味微温無毒釋馬

尾香 天澤香 摩勒香

多加羅香和南蠻末豆

也仁 火ヲ忌ソノ末ス

乳香 煎菜二八其終碎用丹
 菜二入二八少炒末入九諸
 香八火夕忌ト一在乳香少炒八
 毒ヲ去リ子バラサルゾ。本
 綱乳香ト薰陸ト一物用
 日本ニ前カラ別ニ用重テ
 可尋究。本綱宗奩白葉
 陸即乳香為比垂滴如乳
 頭也李珣言薰陸是樹皮
 乳是樹脂陳藏器言乳是
 薰陸之類寇宗奩言是一
 物陳永言薰陸總名乳是
 薰陸之乳頭也今攷香譜

言乳有千餘品則乳乃薰
 陸中ノ一乳頭之一品今陳
 承說為近理二物原附沉
 香下宋嘉祐本草分出二
 條今批諸說併為一時珍
 日今人多以楓香雜之惟
 燒之可辨。乳性至粘難
 碾用時以蠟袋掛於窓隙
 間良久取研乃不粘也本
 明曰入丸散微炒殺毒則
 不粘時珍曰或言乳香入
 丸菜以少酒研如泥以水
 飛過晒乾或言以灯心同

研則易細或言以糯米數
 粒同研或言以人指中二
 三片同研或以乳鉢坐熱
 水中乳之皆易細。蒙荃
 欲用之不可不擇若盛烘
 燥灯草同搗若合丸散羅
 細和入倘煎湯液臨熟加
 調。日華子白入丸散微
 炒殺毒不得粘。
 沒藥氣味苦平無毒。未藥
 其俟碎于煎菜二毛丸菜三毛
 用。本綱脩治同乳香又
 酒ニテスルヲアリ。蒙荃煎

三十

碎光瑩玉可變播細入菜製

同乳香

四十

麒麟竭氣味甘鹹平無毒。異

血竭。阿賀也仁。

クノミヲロズ。本綱。麒麟

麟亦馬名也此物如乾血

故謂之血竭日本アシマ

ノ血ヲ使フ誤レリ。本綱。

欲驗真偽但嚼之不爛如

蠟者為上。今人試之以

透指甲者為真。以火燒

之有赤汁涌出久而灰不

變本色者為真也。先研

作粉篩過入丸散用若同
衆葉持則化作塵飛也
蒙筌敲斷而有鏡膜光絳
似能射入取摩指甲弦間
紅透甲散方妙

安息香氣味辛苦平無毒

酒ヲ温メテ其中へ安息ノ
末ヲ入テ下沸ノ酒ヲ捨テ
底ニ居ツイタルヲ取出シ水
ニ入テ堅クナルヲ日ニ干シ乾
シキサニ末ス子バリケアハ
又煮ル

樟腦氣味辛熱無毒

須乃岐乃夜仁

天自ニ入テ又天自ヲ蓋ニ
合セメヲ紙ニテハリテイキ
ノ出テヌヤウニシテ燻火
ノ上ニシハラク置ハ煙ニ成テ
上ノ天自ニ白ク取付タルヲ
用下ノ天自ニハ砂石ノ丸ヲ
捨ル也下説ニ七度焼テ良
也又一様ヤキヤウ口傳リ
本綱每一兩以二盞合注
濕紙糊口文武火燻之半
時許取出冷定用又法每
一兩用黃連薄苛六分白

芷細辛四小荊芥密蒙花
 二小當歸槐花一亦以新
 土鹽鋪板木片於底安葉
 在上入水半盞洒腦于上
 再以一盞合住糊口安火
 煨之待水乾取開其腦自
 外干上以翎掃下形如松
 脂可入風熱眼茶入亦以
 乱片腦不可不辨
 煎合香氣味甘温無毒
 波美登利 先ツ水ニツケテ
 置ソ不尔カハクツ茶碗ニ煉三
 ツラ少シ入テ其上へ藕合油

シテ子ルニ猶モ蜜ヲ少ツ入
 テ子リ合スル也藕香圓ヲ
 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
 滓秤ル却テ用煉蜜解開
 用

龍腦香氣味辛苦微寒無毒
 名波律香 南蠻復岐
 火ヲ忌メシリ物アラハヨク擇

テソノ、研ル丹菜ニ入ルニ先
乳鉢ニ蜜ヲ少シ入テ其上へ
龍腦ヲ入研テ猶モ蜜ヲ入
テスリ合テ惣菜ヲ入テ調
和ス但方ニ依ヘシ。本綱白
堇如氷及作梅花片者為
良合糯米炭相思子貯之
不耗時珍曰或言以雞毛
相思子同入小瓷罐密封
之佳也又以松木炭養之
更良不耗也今人多以樟
腦外打乱之不可不辨
衆等若梅花細辨片々

淨氣甚薰入市家多用
硝混搥不可不細擇也注
番硝質重色蒼如砂細碎
龍腦輕浮潔白片々相俾
細認自別也磁罐藏貯灯
草務加不致耗蝕
阿魏氣味辛平無毒阿麩
薰渠 哈昔泥 曾羅志
酒ニ浸シヤワラナテ研タテ
用丸菜ニ入時ハ余ノ粉菜ノ
シメル程ニ酒ヲ入ル也口傳
ニニシクノ香ノスルホト
○本綱用乳鉢研細熱酒器

上裏過入某。蒙荃令市
家多煎蒜白假克不可示
細辨尔。凡使研作粉霜酒
器上裏過待冷入某。

杜仲

氣味辛平無毒置地思仲

思仙木綿柳末由表

麋皮去リ鮮姜汁浸ノ日乾

炒ルキサトモ糸カ引テキレ

又者ノ糸ノ断スルホト火ヲ又

ルクノ炒テ糸ヲ去リ用

本綱削去粗皮每一斤用

酥下兩蜜二兩和塗火炙

以尺為度細到用蒙荃脂

厚潤者為良刮淨麋皮阻

成薄片姜汁潤透連炒去

系。婦人良方每一斤用

生姜一斤研取自然汁菴

一宿次日炒令黃色。集

要炒テ去系。回春去皮

酒和姜汁炒去系

蘆會氣味苦寒無毒韻奴會

訥會象膽

回碗盛泥ニテ封固置坑

中四面穀糠火ニテ煨透用

又塗篋テヤク也

黃蘗氣味苦寒無毒韻蘗木

根名檀植 細 岐波多

昔ヨリ黄へキト云来ル 正
傳黄栢ト書音ヲ借テ書
々本字ハ藥也然レハへキ庄
ハクトモヨムへケレドモ栢ノ
字ニへキノ音ナレ故ニ當流
ニワウハクトヨムヲ 禪祖師
黄栢禪師ト云アリツレニ業
ヲへキトヨムト云ハイハレヌツ
麤皮ヲ去リ判三末ノ黒クナ
ルホト炒酒製メ炒テアリ蜜
ヲ塗り炙ルテアリ塩水浸
焙ルテアリ方ニ依ルヘシ蜜又

ルハ肺胃ニタラセニキキ爲也
酒ヲヌルハ寒毒ヲ和ケシ爲
也。本綱削去粗皮用生
蜜水浸半日漉出晒乾用
蜜塗文武火炙令蜜尺爲
度每五两用蜜三兩時珍
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。蒙筌去外褐象糞
總製先漬蜜水日際曝乾
次塗蜜糖火边炙燥治三
焦製則治上焦單製則治

中焦ツボ不製則治下焦也

回春去粗皮ツボ切片蜜炒酒

炒入乳汁炒童便炒或生

用隨病用之

厚朴ホク氣味苦温無毒烈炒朴

赤朴 厚皮 車皮

樹名榛 子名逐折御ホ

ウノキノカハ 厚ツキヲ用薄

キハ其力弱シ鹿皮ヲ去リ

判三生姜汁ニ浸シ日ニ乾シ

テ黒色ニ成ル程炒ル。本

綱要紫色ニシ味辛者為良

刮去粗皮入丸散每一斤

用酥四兩炙熟用入湯飲

用自然姜汁八兩炙リ為

度。味苦不以姜制則棘

人喉舌。蒙笠ツボ林盡採皮

擇厚脂ツボ顏色紫莹佳也去

鹿皮姜汁炒ツボ用。斗門

方火上炙ツボ乾又蘸姜汁炙

直待焦黑為度。婦人良

方每一斤用生姜一斤研

取自然汁ツボ菴一宿次日炒

令黄色用。回春去粗皮

姜汁浸炒亦有生用者

乾漆氣味辛温無毒異本御

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。本綱須搗
碎炒熟不尔損人腸胃若
是濕蒸煎乾更好亦有燒
存性者。蒙筮搗作碎砂
炒以文火。

苦楝子氣味苦寒有小毒

楝 實名金鈴子 阿布

知 世罕多

川楝子トモ云核ヲ去ル亦ハ
皮ヲモ去リ肉ヲ用酒浸少
炒ル又核皮トモ二用一カリ

方ニ依ヘレ。本綱熱乾酒拌

令透蒸得皮軟去皮取肉

去核用凡使肉不使核使

核不使肉如使核搥碎用

漿水煮一伏時晒乾其花

落子謂之石菜葉不入菜

蒙筮待冬收採向日曝乾

取肉堪煎去皮去核一說

將核搗碎漿水煮一伏時

澆曬収蔵亦堪入菜木抵

用核莫用肉用肉莫用核

槐實氣味苦寒無毒

歧布知 惠年志由

二力干 槐角ト云モ是也

○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。去單子在五子之者
只取兩子三子之者以銅
鎚鎚破用烏牛乳浸一宿
蒸過用雷公同。蒙父實
生莢中十月收採粒大如
豆色紫而堅一莢兩粒三
粒者為良若係單粒五粒
者勿用小銅鎚擊碎烏牛
乳浸膏蒸過總煎

七十

槐花氣味苦平無毒

新

用少レ灸ル

○本綱未開時采收陳久者

良入菜炒

秦皮氣味苦微寒無毒

皮 檟本 石檀 樊櫬

盆桂 苦樹 苦橙 和登

祢利古乃岐 多牟岐

鹿皮ヲ去剝二个月二皮ヲ

トルアフル一説火ヲ忌。蒙

莖秋未採皮陰乾待用漬

水色侵碧書紙紙面畧

青此驗纒真也九求勿誤

各歡氣味甘平無毒

夜合 青裳 萌葛

烏賴樹 祢牟利乃岐

祢牟乃岐 皮ヲ用 鹿皮ヲ

去リ判ニ炙ル採ニ時ナシ

。本綱去粗皮炒用。蒙莖

採皮及葉不拘日時

皂莢氣味辛鹹温有小毒

皂角 雞栖子 烏犀

懸刀 加和良布岐 尤

比加知 尤比加志

皮ヲ用上ノ赤キ皮ヲ去リ

内ノ白キ処ヲ判ニアフリ末

ス鉄ヲ忌。本綱要赤肥并

不蛀者以新汲水浸一宿

以銅刀削去粗皮以酥反

復灸透槌去皮弦用每莢

一两用酥五升又云九用

有蜜炙酥灸絞汁燒灰之

異各依方法。蒙莖去弦

去子煨熟俱宜蜜炙酥灸

燒灰畧異製度馮誼。原

例去皮子炙之

皂角子氣味辛温無毒 仁

炒テ碎テ用又燒一モアリ

。本綱揀取圓滿坚硬不蛀

者以瓶煮熟剥去硬皮一
重取向裏白肉两片去黃
以銅力切晒用其黃消入
腎氣。行義其子炒用。
皂角刺氣味辛温無毒 頭
ノ尖ヲ去リ剉ム炒末ス又燒
一モアリ年久ヲ用之又方
ニ依テ新ク青キヲ用テア
リ

訶子氣味苦温無毒 罌訶黎
勒罌可良加志
紙ニテ包ミツマキノ核ヲ去リ
剉ニ末ノ後ニ炒ル丹茱ニ入

ル時ハ少し黒ク炒口傳の本
綱酒ニ浸シテ後蒸一丁
伏時刀ニテ削去踏取肉
剉ニ焙用用核則去肉
蒙笠六稜黒色爲義火煨
去核。圖經其子未熟時
風飄墮土者謂之隨風子暴
乾收之尤珍貴益少者益
少者益佳也。麴裏爐亦
火中煨之令麴黃熟去核
細研爲采用湯液同

榆白皮氣味甘平滑利無毒
罌零榆 白者名粉 伊

惠仁禮 鹿皮ヲ削去リ

白キ処ヲ剝ニ焙ル付葉十

トニ生ニテ用。蒙莖取向

裏白皮旋曬乾入葉勿令

中濕濕則傷入

五戒

蕪黃仁氣味辛平無毒

蕪 無姑 藪塘 木名

榧和夜仁禮 少炒ル

蒙莖市杖藏多以塩漬殊

失氣味入葉無功故求買

必擇氣腥者為良

六戒

蕪木氣味甘鹹平無毒

方木和須房 ンノニ、剝ム

火ヲ忌。本綱去上粗皮

并節若得中心文橫如紫

角者號曰木中尊其功倍

常百葉須細剝重擣拌細

梅樹枝蒸之從巳至申陰

乾用。蒙莖入葉惟取中

心煎酒

七戒

椶櫚皮氣味苦瀆平無毒

椶櫚和須呂 黒ヤキニノ

用。本綱椶皮燒黒年久

敗椶入葉尤妙。蒙莖用

葉求陳者燒研湯調。本

經入葉燒灰用

豆氣味辛温有毒巴菽

日剛子老陽子阿志

毛乃末米穀上膜心ト

ヲ去テ紙ニ包ニ打ヒシキ油

ヲトル又紙ヲ換テ油ノ尽ル

ホト打也少イル又売ヲ去テ

土器ニテ黒クナルホト炒

アリ方ニ依ベシ本綱最

能汚人新者佳也用之去

心皮熬令黃黑持如膏和

丸散大明曰入丸散炒用

不如去心膜換水煮五度

各下沸也時珍曰有用仁

者用禿者用油者有生用

者麩炒者醋煮者燒存性

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

然霜東井曰霜ヲ古人塗

コメ焼ト云今見蒙筮急

攻為通利水穀方去淨皮

心膜油生ニテ用緩治為

消摩堅積之利ニ炒テ令

相尽黃黑熟一說炒令黃

黑似為太過回春去皮

心膜或生或熟聽用

木風子

木風子氣味辛熱有毒

御可

豆多伊久寸里 其屋常

雷丸ト云ハ木風子也。本

網取木風子油法用子三

竹去壳及黃油者研極爛

瓷器盛之封口入滾湯中

蓋銅密封勿令透氣文武

火ニテ煎ノ至黑色如膏名臭

風油可以相乘東井曰今

俗誤以木風子為雷丸

桑白皮氣味其寒無毒

名椹御冬和 土ノ上へ出々

ルヲハ不可用東へサシタル根

神劫アリ鉄ヲ忌ムト采ヲ

洗テ銅刀ニテ上ノ赤キ皮ヲ

コソケ去テ白キ処ヲ割三焙

酒ニ浸フアリ蜜ヲ塗リテ

日ニホスフアリ方ニ依ルヘシ

本網采無時出ル土上者殺

入東行桑根易得而汗邊

多出土不可輕信時珍曰

桑根見地上者名馬領有

毒殺人旁行出土者名伏

蛇亦有毒丸使采十年以

上東畔嫩根銅力ニテ削去

青黃薄皮一重取裏白皮

切焙乾其皮中涎勿去之
 其力俱在其上也忌鉄及
 鉛。蒙筮ニモクニ覓家者近冬收
 採根出ル土外者殺入根向
 東行者得氣皮取近木洗
 淨トク留白去青片用銅力ヲ咀
 成惡鉛忌鉄稀蜜拌透文
 火炒乾。集要刮去青黃
 薄皮勿冷皮上涎落入葉
 炒用。回春去紅皮
 楮實子氣味甘寒無毒名異穀
 穀ニ桑ニ亦名穀實。楮
 桃多和古字曾可曾

一四

本綱水ニ浸一三日攪旋投
 永浮者去之晒乾以酒浸
 一伏時蒸之後已至亥焙
 乾用雷公同。蒙筮浸水以
 去皮取中子曝乾投酒
 再浸晝夜務後已至亥用
 枳實氣味苦寒無毒名異枳殼
 和加良多知七八月採
 枳實ト云九十月採枳壳
 上云水ニ浸按取ヲ去テ剉三
 小麦ノ粉ヲ拌一日ニ乾
 之イリテ粉ヲ去リ用ニ陳
 キヲ用ニ六陳ノ内也煎葉

不入本草ニアリ然レトモ辺
代ノ方ニ用ル。○李綱
破テ令乾除核微炙以陳
者為良枳實枳壳性效不
同若使枳壳取辛苦腥并
有隙油者要塵以年深者
為佳並去穰核以小麥麩
炒至麩焦去麩用。蒙筌
色黑陳者良剉淨内麩剉
片麩炒用本與枳壳一物
因收遠近異名枳實秋收
枳壳冬採雷公曰久年深
者為佳先去麩以麩炒選

三四

待麩焦黑逐去用布拭
焦黑搗如粉用。○回春水
漬軟切片麩炒。
枳殼氣味苦酸微寒無毒

四四

製法枳實ト同。○蒙筌剉
煎對片麩炒。○回春水漬
軟去穰麩炒。
枳子氣味苦寒無毒。○木丹
越桃 鮮支 花名薺
葡萄 久知那志 アトサキ
ヲ去テ對三黑色ニナルホト炒
酒製スルアリ姜製スルアリ
仁ハ心胸ノ熱ヲ去ル皮

表熱ヲ去ル今皮ナカラ用ニ
霜フリテ後ニ採也。○李綱

須要如雀腦并鬚長有丸
踏赤色者為上先去皮鬚

取仁以其草水浸一宿漉
出焙乾搗篩為末用又云

治上焦中焦連壳用下焦
三去壳洗了去黃漿炒用

治血病炒黑用又去心
胸中熱用仁去肌表熱用皮

○蒙荃霜後收採家園栽者
肥大且長五稜六稜弗計

山谷產者圓小又薄堪為

入菜之用七稜九稜方良
折梗及鬚研碎炒注止

並炒黑色云去熱但燥而
已留皮除熱於肌表去皮

卻熱於心胸注一說去皮
瀉心火留皮瀉肺火雷公

曰勿用顆大者號曰伏尸
梳子無力。湯液大而長

者染色不堪入菜皮薄而
圓小七稜至九稜者名山

梳子。回春清上焦煎火
用慢火炒黑清三焦實火

生用巨清曲屈之火

酸棗仁氣味酸平無毒名和 棗

山棗名和 朮祿布登名和 壳

ヲ去リ少シ炒ル。本綱用

仁以葉拌蒸名和 半日去皮

尖。蒙荃碎核取仁粒名和 匾

色丹亦不易得市家往往

以棘實名和 賣不可不細認

多眠膽實有熱生研末取

茶葉姜汁吞不眠膽虛有

寒炒名和 作散採竹葉煎湯

下集要之義同。回春多

眠用生不眠用炒去壳名和

山茱萸氣味酸平無毒名和 蜀

酸棗 肉棗 魁實 雞

足 鼠矢名和 尤波又菴

也未久菴 酒ニテ煮名和

核ヲ去リ肉ヲ用炙ル

本綱以酒潤去核取皮名和

竹只取四兩已來緩火熬

乾方用其核能滑精不可

服。蒙荃惟取皮肉。回

春酒浸蒸熟取肉去核反

泄精名和

五加皮氣味辛溫無毒名和 五

雀 五花 文章草 白

刺 追風使 木骨 金

鹽 狩漆 狩節 **和** 舞古
伎 宇古岐 ウコキノ根

ヲ去リ皮ヲ用ユ麋皮ヲコ

ソケ去テ剉三炒ル十月根

ヲトル也。本綱葉生五枚

作簇者良四葉三葉者最

多為次。雷令曰其葉三花

是雄五花是雌剥皮陰乾

婦人良方去粗皮細切炒

用

郁李仁氣味酸平無毒 **和** 莫

李 鬱李車下李 崩李

雀梅棠棟 **和** 宇倍 左

須毛毛 ヲノ終炒テ中ノ

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 地骨皮氣味苦寒無毒 **和** 罌

櫟 柏棘 苦杞 緝菜 天

精 地骨 地節 地仙

却老 羊乳 仙人杖

西王母杖 **和** クコノ根ノ皮

土氣ヲ洗イ剉三焙ル根ヲ

本草ニ杓杓トアルハ木

也根ノ皮ヲ地骨皮ト云米
海ニテキト氣ヲヨク洗テ皮ヲ
削リ取テ用ニ性微寒也根
大寒也故血熱甚ニ根ヲ
用ニ枸杞子ハ蒸テ日ニ干シ
少炒ル。本綱使根極得
以東流水浸刷去土挫去
心以熟甘草湯浸一宿焙
乾用雷公同。蒙釜取皮
用。湯液去骨用根皮
某性論根皮細剉麵拌熟
煮

十一 枸杞子氣味苦寒無毒

久須祿 酒製ノ久須ル。本綱
揀淨枝梗取鮮明者洗淨
酒潤一夜搗爛入菜。蒙
釜蒸熟味甜粗小膏潤者
有力赤黯味淡顆大枯燥
者無能今市家多以蜜拌
欺入不可不細認。行義
枸杞子當用紅實。回春
酒洗

十二 蔓菁子氣味苦微寒無毒

波未波布 へタヲ去少炒
本綱去蒂子下白膜一重
用酒浸一伏時蒸之從厄

至未^ニ燉乾用時珍^カ白^ク尋常
只去膜打碎用之。蒙^ニ蒙^ニ
炒研去衣^ヲ總用^ユ

木^ニ檀^ニ枝^ニ花^ニ氣味^ニ其^ニ平^ニ滑^ニ無^ニ毒^ニ

名^ニ楓^ニ 楓^ニ 藥^ニ 日^ニ及^ニ

朝開暮落花 藩^ニ籬^ニ草

花奴^ニ玉^ニ蒸^ニ 卒^ニ久^ニ計^ニ 枝

或八根ノ皮ヲ用^ユ粗皮ヲ去

リ剉^ニ炒^ニル 花^ハ日^ニ乾^ニ炒^ニ用

蒙^ニ蒙^ニ花^ニ枝^ニ各^ニ用^ニ。本^ニ經^ニ入

栗^ニ炒^ニテ用^ユ又花^ハ冷^ニ炒^ニテ用

之

茯苓^ニ氣味^ニ其^ニ平^ニ無^ニ毒^ニ 依^ニ靈^ニ

伏^ニ菟^ニ 松^ニ腴^ニ 不^ニ死^ニ藥^ニ

枹^ニ根^ニ者^ニ名^ニ伏^ニ神^ニ 末^ニ豆^ニ

保^ニ土^ニ 黑^ニ干^ニ皮^ニヲ削^ニリ去^ニリ

剉^ニ三^ニ細^ニニ^ニ水^ニへ入^ニテ浮^ニク物

ヲ去^ニテ日^ニ乾^ニシ炙^ニ几^ニ赤^ニト

白^ニト^ニ分^ニテ別^ニニ用^ニ。本^ニ綱

九^ニ去^ニ皮^ニ心^ニ神^ニ證^ニ類^ニアリ用

皮^ニ去^ニ心^ニ搗^ニ細^ニニ^ニ水^ニ盆^ニ中^ニ

攪^ニ濁^ニ浮^ニ者^ニ瀝^ニ去^ニ之^ニ此^ニ是^ニ伏

苓^ニ赤^ニ筋^ニ若^ニ誤^ニ服^ニ令^ニ人^ニ瞳^ニ子

并^ニ黑^ニ睛^ニ點^ニ小^ニ兼^ニ盲^ニ自^ニ又^ニ作

丸^ニ散^ニ者^ニ先^ニ煮^ニ二^ニ三^ニ佛^ニ切^ニ暴

乾^ニ用^ニ白^ニ色^ニ者^ニ補^ニ赤^ニ色^ニ者^ニ利

蒙筌四五竹一塊者愈佳
久藏曲了毛自無朽蛀咀片
水煎黑皮淨削研末丸服
赤筋尽淘注茯苓中有赤
筋是最損自爲丸散又服
者細末入細布袋中以水
水揉擺如作葛粉狀澄取
粉而筋滓在袋中者棄去
不用若煎湯三則不須介
回春去皮

五五 四五
茯苓皮 土氣ヲ洗イ劉三焙
茯苓氣味甘平無毒 松ノ根
末力心ニナリチアルヲ云々去

六五
用製茯苓ノ如シ。婦人良方
茯苓去木用色白者爲上
琥珀氣味甘平無毒 異江珠

御阿加多末 登良乃多末
末豆邪尔木末 其終末ス

本綱用水調測拍子末安
瓷鍋中置琥珀于内煮之
從已至申當有異光搗粉
篩用雷公同蒙筌手摩熱
可拾草芥湯煮軟儼若錫
糖遇物即粘如是方妙今市
家多黃鷄彈及青魚枕造
成不可不細詳入菜研朱

猪苓氣味甘平無毒綱猪

屎多承多藥多地烏桃多綱久岐

伊乃久曾綱鐵忌銅刀鹿麋

皮去米泔浸到日乾火忌本

綱銅力削去粗皮薄切以東

流水浸一夜至明漉出細切以

外麻葉對取蒸一百去葉照

乾用時珍曰猪苓取其行溫

生用更佳有。蒙筌須法淨

黑皮湯液去皮用。回春去砂石

雷九氣味苦寒有小毒綱雷

實綱雷矢綱竹苓綱和綱大介

保度綱皮ヲ去リ到三日ニ

乾レ末ス火ヲ忌本雷丸茶

ノ實ニ似タリ上黒キモノ

也本綱用甘草水浸一

宿銅刀ニテ刮去黑皮破

作四五片以甘草水再浸

一宿蒸之從巳至未日乾

酒拌再蒸日乾用大明曰

入菜炮用。赤者殺入白

者善也。蒙筌入菜炮用

注甘草煎湯浸一宿尤殺

毒恭曰竹之竹也無

苗蔓時珍曰木小如栗

狀如猪苓而圓皮黑肉白

甚堅實

桑寄生氣味苦平無毒

彫寓木宛童

久和乃保也久和能也

土里岐其終到火ヲ忘

本綱銅力ニテ和根枝並葉

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

俗多以樵樹上者克之氣

性不同恐反有害也蒙

荃碎其實有汁稠粘者真

也又曰折其莖以色深黃

者是固也當宗此辨別仍

貴纏附桑枝雷公曰在

樹上自然生獨枝樹是也

採得後用銅刀和根枝莖

細剉陰乾不見火焦要

桑上者佳也假桑之氣耳

淡竹葉氣味辛平太寒無毒

阿婆多計波知久

淡竹トハ唐承ノ生ナレ葉ヲ

取テ兩ノ尖ヲ去テ水ニテ

洗イ剉其終入テ煎ス本

綱竹類甚多入葉用

一次用淡苦又一種薄殼者
名其竹葉最勝多日洗竹
葉篋苦淡其之外餘皆不
堪入菜不宜入淡竹為上
其竹次之。蒙筍惟當
味淡者為然篋竹雷竹水
竹味淡兼甜治病第上筆
竹籜竹味皆純淡採用亦
宜苦并紫并苦辣而羶不
堪入菜東坡蘇公曰淡竹
者對苦并為反除苦竹之
外皆淡并也。回春用淡
竹者佳也

竹茹氣味甘微寒無毒

計乃阿末波多 カラ竹ノ

青キヲ取テ上ノ皮ヲ削リ

去テ其下ヲコソケテ菜入

ル中ノ白キ処ハ不用世ニア

ハダト云フ。蒙筍削去

青色惟取向裏黃皮。回

春即竹上青皮刮下用

竹瀝氣味甘大寒無毒

計乃阿布利志留 生丸

淡并ヲ切テ節ヲ去テ四

ニ破リ炭次ノ上ニナスア

ブリテ兩ノ切口ヨリ汁出

一ヲ竹瀝ト云茶碗ニウケ煎
入葉。○本綱時珍曰一法
以竹截長五六寸以瓶盛
倒懸下以一器承之周圍
以炭火逼之其油瀝干器
下也。○蒙笠橫鋸截及餘
直劈作數塊兩磚架起緊
火中烘瀝從兩頭流來少
加姜汁調服每瀝一盃生
姜自然汁二匙

天竺黃チクワウ氣味甘寒無毒釋竹
黃タカ竹膏タカ多計乃幾志
留本綱天竺

黃生天竺國今諸竹內伴
々得之人多燒諸膏及膏
粉等雜之守真曰此是竹
內所生如黃土之着竹成
片者時珍曰生南海鋪竹
中此亦極大又名天弁其
內有黃可以療疾本草作
天竺者非矣葦亦有黃此
說得之。○時珍白竹黃出
干大弁之津液結成其氣
味功用与竹瀝同而無滑
之害

四六 辛夷氣味辛温無毒釋不知

侯多 房木 木筆 迎

春和 コブレ花未開時正ニ

月採。本綱拭去赤肉毛

以芭蕉水浸一宿用漿水

煮之後已到未取出焙乾

蒙荃有紅紫二種未開花

紫苞莖刷去毛免射入肺

去心不致入煩

新添脩治纂要卷之三

新添脩治纂要卷之四目錄

蟲部

蜜一

五倍子三

白殭蠶五

蠍七

蟾蜍九

鱗部

龍骨一

穿山甲五

烏蛇五

海螵蛸七

介部

露蜂房二

桑螵蛸四

班猫六

蠟蛇八

蝦蟇十

龍齒二

白花蛇四

烏賊骨六

新添脩治纂要卷之四目錄終

羚羊角 十一
膻臍 十三

麝香 十三

龍甲 一
鱉甲 三
真珠 五
海蛤粉 七
白丁香 一
夜明砂 三
獸部

禽部

毒瑁 二
牡蠣 四
石決明 六
甲香 八
五靈脂 三
酥油 二
牛黃 四
象牙 六
熊膽 八
白膠 十

新添脩治纂要卷之四 本草異名 井和名

蟲部

蜜氣味甘平無毒 **饗蜂糖**

生巖石者名石蜜 石飴

巖蜜 **和** 羨知 白蜜

上トス黒蜜 芳ル黒蜜中又

善悪アリヨクク擇求ヘシ

糖交偽賣尤悪。先布

蜜濃テ大茶碗茶鍋ナトニ

入テ湯煎ニ煉蜜ノ高サ

ト外ノ湯ノ高サト考量テ

慢火ニテ煉惡物皆沫ニ成

テ上ニ浮ラヘラニテ取去沫

尽ルホト煉テ水ニ冷ソ使至
宝丹ナトニハ別ノヨク煉ツスニ
合スルソ石菜カ多キ故ニ和
合レ難キ故ソ又燒物ヲ合
スルニハ生ニテ合スルアリ煉
テ合スルモアリ相傳可依
○本綱九煉蜜一竹只得十
二兩半是數若火少火過
並用不得雷公同時珍曰
煉沙蜜每竹入水四兩銀
石器内以桑柴火慢煉掠
去浮沫至滴水成珠不散
乃用謂之水火煉法又法

以器盛置重湯中煮一日
候滴水不散取用亦佳也
且不傷火也。蒙筌入菜
煉熟滴水成珠。集要生
山谷岩崖間色白如膏者
良也。序例用蜜皆先火
煎掠去其沫冷色微黃則
經久不壞掠之多少隨蜜
精麤

露蜂房氣味甘平有毒
腸 蜂 勳 百穿 紫金
沙 婆 知 乃 須 陰 干 酒
一 夜 浸 能 洗 本 綱

一休時焙乾於柳木灰中
 炮黃用。婦人良方去木
 酥炙黃或以酒炒亦佳也
 白殭蠶氣味鹹辛平無毒
 自死者名白殭蠶和志露
 歧多於禮加伊。本綱四
 月取自死者勿令中濕有
 毒不可用恭曰蚕自殭死
 其色自白云有塩度誤矣
 頌曰所在養蚕處有之不
 拘早晚但用白色而條直
 食桑葉者佳也用時去絲
 綿及子炒過。蒙筌取殭

直自死者勿令中濕犯則
 棄之濕中有毒勿用擇白
 色成條炒去絲綿及子
 班猫氣味辛寒有毒饌
 蟻和未多良牟之未米牟
 志和毛千米ノ泔ニ浸シ羽足
 去又米ヲマセテ焦色ニナル
 ホトイリテ米ヲ去テ用
 ○本綱教曰班蟻ホウケシ荒菁亭長
 地膽脩夏並漬糯米小麻
 子相伴炒至米黃黑色取
 出去頭足兩翅以血餘裹

懸東牆角上カク一夜用之則ト
 毒去也ト大明曰入菜須去ト
 翅足糯米炒熟不可生用ト
 即吐瀉人時珍曰用麩炒ト
 過醋ト三テ煮テ用之也ト
 蒙筌去翅足同粳米炒熟ト
 生者誤服吐瀉ト。衍義糯
 米中ニテ炒米黃ト為度ト
 蠍ト氣味甘辛平有毒ト蜈蚣
 主簿蟲ト杜白ト蠶尾ト
 蟲ト全蠍ト蠍稍ト和ト左曾ト
 里。本綱入菜有全用者ト
 謂之全蠍有用尾者謂之ト

七

蠍ト稍其力危ト緊時珍曰蠍
 形如水蠅八足而長尾有ト
 毒色青今捕者多以鹽泥ト
 食之入菜去足焙用ト。蒙
 筌入劑悉以土除用全用ト
 稍ト
 蟬ト氣味鹹其寒無毒ト蟬
 殼ト枯蟬ト膜ト蟬ト金牛ト
 兒ト世ト義ト乃ト毛ト奴ト計ト世ト
 義ト乃ト加ト良ト宇ト豆ト世ト義ト
 焙トリ用頭足去少焙ト。李
 綱沸湯ニテ洗去泥土翅ト
 足漿水ニテ煮過晒乾用ト

八

○蒙筮係脫換薄殼翅足須
除去。婦人良方溫水洗
石土仍去前足灸用

九

蟾蜍氣味辛涼微毒

醜蠃 蜘蛛 苦蠃 蚶

蛟 癩蟹 蟻 比幾加倍

留 別錄云蟾蜍蝦蟇

一物ト云今本綱二物ト云

詳二論云リ蝦蟇ト云ハ

常ニ水田ニアルカヘルトキ

ニタリ。本綱別錄謂蝦

蟇一各蟾蜍以爲一物非

也按尔雅鼃醜蟾蜍也郭

璞云似蝦蟇居陸地則非

一物明矣蟾蜍多在人家

下濕処形大背上多癰磊

行極遲緩不能跳躍亦不

解鳴蝦蟇多在波澤間形

小皮上多黑斑點能跳接

百虫拳動極急也二物魚

一類而功用小別亦當分

而用之蒙筮義同。別錄五月

五日取得日乾或烘乾用

丁法去皮入酒浸一宿又

用黃精自然汁浸一宿塗

酥灸乾用時珍曰今人皆

鱗部

龍骨氣味其平無毒 龍腦

和豆 鹽ヲミセテ土器

ニテ炒テ塩ヲステ、用ユ

鉄ヲ忌又炭火ノ中ニ打ク

ヘテ煨テ土上ニ冷メ毒

ヲ去テ用フアリ塩水ニ浸

フアリ。本綱時珍曰近

世方法但煨赤為粉亦有

生用者酒浸一宿焙乾研

粉水飛三度用如急用以

酒煮焙乾或云凡入菜須

水飛過晒乾每竹用黑豆

一斗蒸一伏時晒乾否則

着入腸胃晚年作熱也忌

魚及鐵器。蒙笠上品白

中黃也乃次之黑者極佳

檢除勿用。越竟粘舌不假

煨脆研細方精仍水飛淘

免著腸胃。湯液燒通赤

為粉。回春火ニテ煨ク

龍齒氣味濕涼無毒 醋浸

煨或其終用。本綱同竜

骨或云以酥炙

穿山甲氣味鹹微寒有毒 鱧

鱧魚 龍鯉 石鱧魚

火ニウチクヘテヤク又ク口
ヤキニモスル。本綱或炮
或燒或酥炙醋炙童使炙
或油ニテ煎土炒蛤粉ニテ
炒當各隨本方味有生用
者仍以尾甲乃力勝。婦
人良方去大皮細切蛤粉
ニテ炒燥用。

四

白花蛇氣味辛鹹温有毒

斷蛇 寒鼻蛇 酒ニホト
フルホト浸シ身ヲ採テ到
焦色ニ炙リ用。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
刺須速棄之傷人毒与生
者同也宗奭曰去頭尾換
酒浸三日火ニテ炙去皮
骨此物甚毒不可不防時
珍曰黔蛇長大故頭尾可
去一尺斷蛇上可頭尾各
去三寸亦有單用頭尾者
大蛇一條只得淨肉四兩
而已久留易蛀惟取肉密
封藏之十年亦不壞也又
云花蛇春秋酒浸三宿其

丁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。蒙荃諸蛇鼻生
向下此獨鼻向上生諸蛇
死閉眼睛是則眼開如活
舒斲連界上殺獲兩眼則
一閉一開驗此可辨真偽
火上頓爆務令透乾去淨
頭尾過皮漬酒旋飲。雷
公曰二寸許割之以苦酒
浸之一宿至明漉出向柳
木炭上焙之令乾却以酥

炙之酥足為度炙乾後於
屋下已地上握一坑可深
一尺也來安蛇於中一宿
至明再炙令乾佳也九條
夏一切蛇去膽并上皮了
于濕須煮過用之。行義
去頭尾換酒浸三日棄酒
不用火炙仍盡去皮骨此
物甚不可不防也

烏蛇氣味甘平無毒

蛇 黑花蛇 徐久露倍美

加良須久知那和 骨卜
皮卜去酒二浸之炙

本綱九一切蛇頭辨唯雄
列土斲列烏蛇頭上有逆
毛三寸一跖可長半分已
來頭尾相對使之入菜如
神只重一两以下彼處得
此多留進供蛇腹下有白
帶子一條長一寸者雄也
宜入菜用採得去頭及皮
鱗帶子判斷苦酒浸一宿
澆出柳木炭火炙乾再以
酥炙於屋下已地上握玩
埋一夜再炙乾用或以酒
煮乾用亦可也。衍義市

者偽以佗蛇燻黑色貨之
不可不察烏蛇脊高世謂
之劍脊烏稍

六 烏賊骨同コソケテ水飛ノ日

乾用

七

海螵蛸氣味鹹微温無毒

烏鰂 墨魚 鱘魚 乾

者名鱘 骨名海螵蛸

伊加乃古字。本綱炙黃

用數日勿用沙魚骨形真

似但以上文順者是真橫

者是假以血滷作水浸并

煮一伏時漉出掘一坑燒

紅入魚骨在內經宿取出
入菜其效加倍也

介部

龜甲 龜板

氣味其平有毒

神屋 敗龜版 敗將漏

天機 和加米乃古宇 溝

江ニカニ亀ノ甲也自死タ

ルヲハ不用生タルヲ取テ

肉ヲ去リ或醋或酒塗テ

炙ル一五七度ノ碎ク

膜ノ皮ヲ亀板ト云製同

本綱鋸ニテ去四辺石上ニ

テ磨淨灰火炮過塗酥炙

黃用亦有酒炙醋炙猪脂

炙燒灰用者蒙釜得神

龜甲為上注神龜產水中
底曰當心前有一處四方
透明如琥珀者是也分陰
陽用縱ノ長キ方ク
殺圓脚短者為陽龜形長
頭尖脚長者為陰龜陰人
用陽龜陽人用陰龜今醫
不復分別殺死煮脫者微
也自死肉敗者猛只取底
版悉去旁弦精製真酥油
或用猪脂醇酒ヲ存塗ニ存ニ灸
直待脆黃杆細末ニ日ニ華
子日敗龜入菜酥灸用之

○集要用酥灸猪脂酒皆可

璣タマシ瑁タマシ氣味辛寒無毒〇璣瑁

細於加女サメニテスリ

テ未ノ用〇李綱入菜用
生者性味全也既經湯火
即不堪用與生熟犀義同
圖經大者有如盤入菜須
生者〇行義生者入菜蓋
性味全也入湯火中即不
堪用為器物者是也生熟
犀其義同

鼈甲氣味鹹平無毒〇團魚

神守 阿志那倍加米

海中三刀儿大十九龜ノ甲也
酒浸炙ル一六七度剉三末
醋塗炙一アリ。本綱甲
有九肋者為勝入菜以醋
炙黃弘景曰采得生取甲
剔去肉者為好時珍曰以
煨竈灰一斗酒五升浸一
夜煮令爛如膠漆用更佳
也桑柴灰尤妙。蒙莖製
宗雷公去裙并肋治勞熱
漬童便摩堅積漬醃醋週
晝夜文火炙脆入石臼杵

四 牡

細成霜。集要生取甲剔
去肉醃醋浸炙黃色用之
牡蠣氣味鹹平微寒無毒
牡蛤 蠶蛤 古貴 蠔
加岐 炭火二テ焼テ

末入地上冷去毒去リ用
本綱瀕泥固燒為粉亦有
生用者數日先用二十分
以東流水入塩一兩煮一
伏時再入火中煨赤研粉
用時珍曰將童尿浸四十
九日五日一換取出以硫
黃末和米醋塗上黃泥固

濟煨過用。蒙荃大者為
 上品。煨微紅。杵羅細末。
 行義人面向午位。以牡蛎
 頂向子視之。只在老者為
 尤顧云云。湯液燒白杵
 細用。回春火煨尤顧者
 佳也。

五

真珠氣味鹹甘寒無毒。煨
 珠 蚌 蛛 蠟 珠 加 伊
 乃多末。土器二入。又平
 器ヲ蓋ニシテ大豆ヲ四五粒
 加テ豆ノ公ヲキルホトイ
 リチ豆ヲ去リ末ノ用目

六

菜ニ使時白水ニシテ煮ル
 ホシテフキトナル時
 用但相傳可依。李綱以
 新完未經鑽綴者研如粉
 方堪服食不細則傷入藏
 府時珍曰入菜不用首飾
 及見尸氣者以人乳浸二
 日煮過搗研一法以絹袋
 盛入豆腐膜中煮下炷香
 云不傷珠也。蒙荃惟新
 完者可用磁鉢極研薄紙
 重篩為丸。

石決明氣味鹹平無毒。煨丸

孔螺 殼名千里光 **和**阿

和比 九孔ト云テ穴ノ九

ルヲ上トス十孔ヨリ多ハ

不用麵ヲ水ニテコ子テ決

明ヲ畏テ煨ノ麩ヲ去リ外

ノ黒キ処ヲ削リ去テ碎末

打碎キフチノ厚キ処ヲ用

本綱以麩畏煨熱磨去粗

皮爛搗再乳細如麩方堪

入菜時珍曰今方家只以

鹽同東流水煮一伏時研

末水飛用蒙荃擇七孔

九孔者方取注又名九孔

螺十孔以上者不佳麩畏

煨熟將外皮麩黑尽磨搗

細末務如粉霜 **和**

七海蛤粉氣味苦鹹平無毒 **和**

字義加伊 蛤蚧粉力本

名也海石ト云ハ蒙荃ナト

ハ是ト下類ノヤウニ云々本

綱ハ海石ハ浮石ノト云々

平誤具ナリイカニモ又キヲ

用炭火ニテ燒テ研煎菜ニ

不用下説アブラ財元佳也

本綱時珍曰海蛤者海中

出蛤爛壳之總稱不專指

一蛤也。海蛤即海邊沙
泥中得之，大者如碁石，小
者如油麻粒，黃白色或黃
赤相雜，蓋非一類。乃諸蛤
之壳為海水滲，日久光
瑩，都無旧質。蛤類至多，不
能分別，其為何蛤，故通謂
之海蛤也。震亨曰：蛤粉用
蛤蜊燒煨成粉，不入煎劑。
吳球曰：用蛤粉取紫口蛤
蜊壳炭火煨成，以熟栲櫟
連子同搗和成團，風乾用
最妙時珍曰：海石乃海中

浮石也，詳見石部。汪氏評
引朱冠之說為證，陳嘉謨
本草又引為執。今考二公
本書並元前，今正其誤。
蒙聖海蛤乃爛壳混雜泥
沙，被風濤打磨礱碾，巖稜
都盡，礱塊不勻，小者如細
麻，大者若碁子，宜火煨作
散，勿和劑煎湯。○集要此
是海中爛壳，久在泥沙，風
波淘漉，自然圓淨，以小者
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

分新也

甲香氣味鹹平無毒海蠃

流螺假猪螺 籬名

甲香加以加宇 和俗

カイカフト云バイフタ也石

灰ト只ノ灰ト酒ト少ク入

水ト具香トヲ入煮テヤウ

ラキタル時内ノ方ヘギムク

リ外ノ黒キ処ヲケツリ去

レツカニスベシ其後茶研ニテ

ヲロレフルウ三水飛ノウキ

タルモノヲステ、水ヲ換カ

ニ三度ノ四ニ水多ク酒少シ

入合具香ヲ入カキタテ

沸五ニ酒氷ヲステ滴テ其

後水ハカリ入テ沸ノ酒ノ

氣ヲ棄テニ三度水ヲ換

々ユル也六又別ノ清水ヲ入

其中へ蜜三西滴入テ火ヲ

スルクレテ閑ニ沸スヘシ其

時芬香ノ氣甚出也七其

後水ヲステ、茶鍋ニテレツカ

ニイリ乾スベシ其後ニミカナ

フルトニテフルウ也以上

給ニ云是トヲリノ相傳

也家々ニ各々ノ口傳多シ
猶ソク傳受ニシタカフベシ

○本綱數曰凡使用生茅香
皂角同煮半日石曰ニテ搗
篩用之經驗方凡使用黃
泥同水ニテ煮一白温水
ニテ浴過再_レ以米泔或灰
汁煮下日再浴過以蜜酒
煮下日浴過樽乾用須曰
傳信方載其法云每甲香
一斗以泔斗半微火煮下
後時換泔再煮九二換酒
出衆ニテ刮去香上涎物

以白米三合水一斗微火
煮乾又以蜜三合水一斗
煮三伏時乃以炭火燒地
冷熱洒酒令潤鋪香於上
以新瓦蓋上一伏時待冷
硬石曰木杵搗爛入沉香
末三兩麝一分和搗即成
以瓶貯之埋過經又方燒
丸燒此香須用大火爐多
着熱灰剛炭猛燒令盡去
之炉旁着火煖水即香不
散此法出於刘充奉礼也
宗奭曰甲香能管香烟与

沉檀竜麝香用之尤佳也
行義曰甲香善能管香烟
与沉檀竜麝用之甚佳也

禽部

白丁香チヂウ香氣味苦温微毒雄

雀屎セウシ青丹キナ雀蘊セウイン和須ワス

寸差乃久曾チサノキウソウ本綱ホンカウ凡鳥ニツチ

尤翼掩者是雄也其屎頭ウツキカサニ

尖挺直數曰凡使勿用雀ツバサノササガタニ

兒糞雀兒口黃末經コノノ淫者ニ

也其雀蘊底坐尖在上是ニ

雄也兩頭圓者是雌也陰ニ

人使雄陽人使雌獵月採ニ

得去兩畔附着者鉢中研ニ

細以甘草水浸一夜去水ニ

焙乾用時珍曰別錄止用ニ

雄雀屎雌雄分用夏者則
此自雷氏也。蒙荃兩頭
尖者真也端午取之妙其
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
研如粉煎甘草湯浸一夜
乾任用

五靈脂氣味甘温無毒寒
號蟲 鴉鴉 獨春 屎
名黑砂星 酒ニテスリ

立テ、砂石ヲ去リ用又未
ノ炒テ用又炒テ煙ヲ尽

シテモ用。本綱此物多夾
砂石絶難脩治凡用研為
細末以酒飛去砂石晒乾
收用寒號蟲之屎也人亦
以沙石櫟而貨之凡用罇
心潤澤者為真。回春止
血用炒行血用生

夜明砂氣味辛寒無毒天

鼠屎 鼠法 石肝 黑
砂星加字毛里乃久楚

本綱凡采得以水淘去灰
土惡氣取細砂晒乾焙用
蒙荃燒灰酒服下胎孕已

又里知乃... 酥力本
各也本牛羊乳... 所作
也。本綱... 酥乃酪
作其性與酪異然牛酥勝
羊酥其聲牛酥復勝家牛
也思邈曰... 牛乳者
為上白羊者次之... 洗曰水
牛酥與羊酥同切其羊酥
勝牛酥... 機曰牛乳冷羊
乳温牛酥不離寒病之兼
熱者宜之羊酥不離温病
之兼寒者宜之各有所長
也... 魚勝而難得時珍

日酥乃酪之... 成令
人多以白羊脂雜之不可
不辨按... 神隱云造法
以乳入鍋煎二三沸傾入
盆內冷定待面結皮取皮
再煎油出去渣入在鍋內
即成酥油... 法以桶盛乳
以木安板... 日焦沫出... 橄
取煎去焦皮即成酥也凡
入菜以微火溶化... 淨用
之良... 蒙... 乳成酪酪成
酥酥為醍醐色白甘脆爽
口本經云... 酥... 勝羊酥

阿膠氣味甘平無毒綱傳致

膠覆盆膠仁加和

五分ツニ切テ土器ニテイ

カニモ火ヲヌルクソ久ク炒テ

玉ノ如ク成タルヲ末ス。本

綱時珍曰今方法或炒成

珠以麩炒或以火炙或蛤

粉炒或以草灰炒或酒化

成膏或水化膏當各從本

方。漿全真者質脆易斷

明徹如冰假者質軟難敵

枯黷似墨製之宜判薄片

蛤粉和炒成珠。陶隱居

曰厚而清者為盆覆膠作

柔用之皆火ニテ炙ル九散

二須極燥入湯散炙尔濁

黑者可膠物不入柔用

雷公曰先於猪脂内浸一

宿至明出於柳木火上炙

待泡了研碾用。回春蛤

粉ニテ炒テ成珠用

牛黃氣味苦平有小毒綱丑

寶字志乃多末其修

乳鉢ニテ研ル。本綱

草搗細研如塵絹袋裏定

以黃嫩牛皮裏懸井中一

宿去水三四尺明早取之
雷公同。試法但指摩手
甲上透甲黃者為真圖經
同。蒙釜生黃價類黃金
暗室陰乾忌見日月光成
於百白輕虛重疊也可揭
觀氣息微香狀若雞卵黃
同摩指甲竟透九遇賣者
亦此辨真也

五

虎骨氣味辛微熱無毒
髭烏
大蟲 李耳 和士良
刀三破酒塗之灸
剉末虎脛骨トアルモ同也

也ハギノ骨ヲ用ヨト云一ソ

○本綱用頭及頸骨色黃者
佳也凡虎身數物俱用雄
虎者勝其箭射殺者不可
入其毒浸潰骨血間能
傷人時珍曰搥碎去髓塗
酥或酒或醋各隨方法炭
火ニテ灸黃ニノ入菜。蒙
釜色黃雄者為佳塗酥油
炙脆勿煎湯液惟製丸散
象牙氣味甘寒無毒 猓伽耶
細 岐尤。本綱殺取者上也
自死者次之蛻干山中多

六

年者下矣。或謂一歲一換
牙者非也。蒙莖舊者尤
勝。旧牙梳及諸器皿並妙
刮屑未研細和水治雜物
鐵刺如神。

犀角氣味苦酸鹹寒無毒。經

咒。イカニモ黒キヲ用ユ

リテ三ニ八方トモニサメ也

鏝ニテスリテ煎菜ニカキタ

テ用火ヲ忌。本綱入菜

惟雄犀生者為佳。若犀片

反見成器物皆彼蒸者不

堪用。頌曰入菜有黑白二

種以黑者為勝。角尖又勝

生犀トハ独未經水火者蓋

犀有捕得殺取者為上。銑

角者次之。蒙莖造器

物者熟弗効。新採者性烈

方ニ灵カリ。錯屑鋸抄尖紙

畏懷中先抱治。病擇黑色

擇肌鹿皴潤光。衍義鹿

取茸犀取尖其精銳之力

尽有是矣。雷公曰有姓

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

熊膽氣味苦寒無毒和之

煎茶不入丸茶入

水漬之茶皆化水

トナル皮并滓交リタルヲ

瀝去テ余ノ茶ヲ入テシメ

リ合テ本方ニ隨テ丸但方

可依。本綱陰乾用然多

偽者但取一粟許滴水中

一道若線不散者為真時

珍曰佳者通明也每以米

粒點水中運轉如飛者良

餘膽亦轉但緩尔又云善

辟塵試之以淨水一器塵

幕其上投膽米許則凝塵

豁然而開也。蒙筌味極

苦不附于肝春頭上夏移

腹中秋左足冬遷足右依

四時搜檢懸風際陰乾塊

疑明亮如膠遇賣者真偽

難辨研試水優劣便知塵

先封水皮將末繼投塵上

塵竟兩邊分烈末則一線

真行此品極優須研絕細

任為丸散勿用煎湯

九

鹿茸氣味甘温無毒巽斑龍

和志之乃布久呂豆乃

イカニモウスク劉三焙末人
毛ヲ去ル。本綱四月五月
解角時取陰乾使時燥蒸
日夏收之陰乾百不収一
且易臭惟破之火乾大好
數日用黃精自然汁浸兩
日夜漉出切焙搗用免渴
久也又法以鹿茸鋸作片
每五兩用羊脂三兩拌天
靈蓋末塗之慢火炙令肉
外黃脆以鹿皮裹之安室
中一宿則菜魂歸矣乃慢

火焙乾搗末用日華曰只
用酥炙炒研用宗奭曰茸
上毛先以酥薄塗勻于烈
焰中灼之俟毛尽微炙不
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
蒙筌待角將生時繩先繫
致血不耗散陰乾多臭火
乾總宜小若紫茄恐血氣
嫩未全具堅如朽木是氣
血反老衰二者俱未美必得
如琥珀紅潤者為佳仍擇

似馬鞍岐矮者益善也見
勿輿氣其冲有小白虫防

製急燎毛破開塗真酥炙
脆候黃褐色入削研細任
合散丸

十
白膠

鹿角霜 氣味其平無毒

鹿角膠 粉名鹿角霜

和志加乃豆乃仁加和

一名鹿角膠トアル程二同

粉名鹿角霜アル程二煎之

ル也下二詳也。本細先以

米泔汁漬七日冷軟煮煎

如作阿膠法耳又一法判

角令細入乾牛皮一片即

易消爛不尔魚百年無一

熟也說曰作膠法細破亦

截以河水浸七日冷軟方

煮之數日采全角鋸開並

長三寸以物盛干急水中

浸一白取出刀刮去

黃皮拭淨以酸醋煮七日

旋々添醋勿令少歇成時

不用着火只從子至成也

日足角軟如粉搗爛每一

兩入無灰酒一盞煮成膠

陰乾研篩用時珍曰今人

呼莫爛成粉者為鹿角霜
取粉熬成膠或只以濃汁
熬成膏者為鹿角膠以米
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
々添水入醋少許搗成霜
用其汁加無灰酒熬成膠
用。蒙筍用新角成對者
以鋸寸截流水中浸三日
刷淨腥穢汲河水入砂罐
中投角于中每用一罐加
楮實子桑白皮黃蠟各一

兩同煮以桑葉塞罐口勿
令走氣炭火猛煮三日如
水耗荐添熱湯真待角爛
如熟羊指得酥軟則止將
角取起其汁以綿濾淨再
入砂罐中慢火熬稠碗盛
風吹冷凝成膠入葉

羚羊角氣味鹹寒無毒

羊麋羊九尾羊
毛志志也末比豆志

ヤスリニテスリ末メ用ニ風ノヒ
カヌヤツテ可置。本綱有神
羊角甚長有二十四節內

有天生木胎此角有神力
抵千牛九使不可草用須
要不可折元對繩縛銼々細
重々密畏避風以旋旋取
用搗篩極細更研萬匝入
葉免刮入腸。蒙笠入葉
極病鋸角取尖認彎處
有掛痕深入者總真也聽
人耳邊似獅音聲微出者尤
妙注如葶踈無掛痕者聽
無吉者並山羊山野角亦
往々摩成痕跡欺人媒利
不可不察或搗末少加蜜

服

麝

麝香氣味辛温無毒射爰

香麝加於利志加

乳鉢ニ入スリテ毛并皮ヲ

去テコニカニスリテ用火

忌。本綱用當門子尤妙

以子日開之微研用不必

苦細也。不可近鼻有白

蟲入腦患癩久帶其香

開令人成異疾

蒙笠勿近火磁鉢細播

膻膈氣味鹹大熱無毒

骨納 海狗 海狗腎

骨

宇仁宇乃倍曾 宇仁宇
 乃多計里。本綱教曰用
 酒浸一日紙裹灸香對搗
 或於銀器中以酒煎熟合
 葉時珍曰以漢椒樟腦
 收則不壞或置睡犬頭上
 其犬忽驚跳若狂者為真

新添脩治纂要卷之四終
 新添脩治纂要卷之五目錄

人部

乱髮一
 人中白三
 靈天蓋五
 人中黃二
 乳汁四
 紫河車六

金石部

金屑一
 黑錫灰三
 黃丹五
 雲母七
 水銀九
 銀朱十一
 石膏十三
 銀屑二
 胡粉四
 密陀僧六
 朱砂八
 輕粉十
 雄黃十二
 滑石十四

新添脩治纂要卷之五目錄

本草綱目卷之五十四

赤石脂 十五 爐甘石 十六

無名異 十七 石灰 十八

淨石 十九 慈石 廿

代赭石 廿一 膽礬 廿二

砒石 廿三 青礬石 廿四

食鹽 廿五 寒水石 廿六

芒消 廿七 焰消 廿八

蓬砂 廿九 石硫黃 卅

礬石 卅一 陽起石 卅二

阿洗藥 卅三 伏龍肝 卅四

東壁土 卅五 墨 卅六

百草霜 卅七

火部

艾火 一

火鍼 三

神鍼火 二

水部

井花水 一

溫泉 三

生熟湯 五

新汲水 二 熱湯 四

六陳

十八反

忌銅鐵藥

雷公藥性論炮製

八新

十九畏

忌火藥

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

乱髮シラ氣味苦微温無毒誤血

餘人退タリ節ノ志シ計ケ豆利

加カ羨ニ黑燒ニ用ニ

○李綱時珍曰頭上曰髮ウヱ屬

足少陰陽明耳前曰鬢ヒゲ屬

手足少陽目上曰眉マユ屬手

足陽明唇上曰髭ヒゲ屬手陽

明ニ頰ニ下ニ曰鬚ヒゲ屬足少陰陽

明兩頰曰髭ヒゲ屬足少陽其

經氣血盛則羨而長シ氣多

血少則羨而短シ氣少血多

[Faint bleed-through text from the reverse side of the page]

則少而惡氣血俱少則其
處不生氣血俱熱則黃而
赤氣血俱衰則白而落

同 髮髮下二 男子年二十已

來無疾患顏貌紅白干
心ヨリ剪下者入丸菜膏中
用先以苦參水浸一宿漉
出入瓶子以火煨赤放冷
研用時珍曰今人以皂莢
水洗淨晒乾入礮固漆煨
存性用亦良又云髮髮乃
剪鬚下髮也乱髮乃梳櫛
下髮也 蒙笠宜陳久燒

灰存性入劑○本經合維子
黃煎之消為水○唐本注年
久者用之神効アリ○日華子
曰入藥燒灰勿令絕過膏煎
長肉消瘀血也

人中黃氣味苦寒無毒
大便 人屎 比登乃久曾

○本綱震亨曰人中黃以竹筒
用茸草末干內竹木塞兩頭
冬月浸糞缸中丁立春取出
懸風處陰乾破竹取草晒乾
用蒙笠義同○正傳於冬月以
竹截筒刮去青兩頭留節一

頭打通一竅以大甘草細入筒同以竹釘塞敷投糞缸中三三箇月取出晒乾用人中白氣味鹹平無毒瀉白塗御伊波里乃於利。○本綱時珍曰津液為塗此乃人溺澄下白塗也。以風日夕乾者為良入藥並以瓦煨過用。○蒙聖澄底白者瓦上燒灰置風露下二三年者始可用之。乳汁氣味甘鹹平無毒藥好汁世人酒御和志流。本綱乳乃陰血所化生干脾胃攝干衛任未受孕則下為月水既受孕則留養胎已產則赤變為白上為乳汁此造化玄微自然之妙也。○凡入菜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妹小兒飲之吐瀉成疳瘵之病最為有毒也。○蒙聖擇婦體盛及初產者汁濃取煮飯間竟結塊者力勝。

五

天靈蓋氣味鹹平無毒時珍白

本草綱目

時珍白

醍醐蓋骨 仙人蓋頭

顛骨 志也禮加字倍乃

保祿 本綱九用弥腐爛

者乃佳有一片如三指闊

者取得用糖灰火燬一夜

待腥穢氣尽却用童兒溺

于甕鍋子中煮一伏時漉

出干屋下掘一坑深一尺

置骨于中一伏時其某魂

婦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 蒙筌皂莢湯洗

淨酥油塗灸黃少加麝香

研細入菜 本經項骨十

字解者燒令黑細研白飲

和服亦合諸菜為散用之

別說沮以年深塵泥沈漬

朽者為良以其絕屍氣也

日華子曰入菜酥灸用之

紫河車氣味甘鹹溫無毒

人胞 胞衣 胎衣 混沌衣

混元母 佛袈裟 仙人衣

和比士乃惠那 本綱其

色有紅有綠有紫以紫者

為良吳球曰古方不分男女
近世男用男女用女
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
泔擺淨竹器盛于長流水
中洗去筋膜再以乳香酒
洗過篾籠盛之烘乾研末
有瓦焙研者酒煮持爛者
既蒸持晒者以蒸者為佳
董炳云今人皆酒煮火焙
及去筋膜大誤矣火焙水
煮其子多不育惟蒸持和

菜最良筋膜乃初結真氣
不可剔去也正傳取首生
男子胞衣以皂角水洗淨
次放銅銚子內以米醋搽
洗控乾做一小篾籠子盛
之圍以紙密糊之不令泄
氣以烈火焙乾云又云
初生者佳也或無病并年
婦人者亦佳也下說男病
用女女病用男若不可得
亦不必拘束米醋浸一宿
焙乾用蒙產杖者良
勿嫌婦瘦產者次也務擇

婦肥男病覓女胎有切女
病求男胎獲効一說不必
拘泥隨得可補人入急水
中洗淨筋膜或新瓦烘皴
成塊注新瓦二片作覆蓋
盛鐵線扎穿鹽泥固密依
駕鈔上文火烘之時或倒
顛免致焦黑從辰至申漸
乾皴成塊也或密甑蒸爛
杵膏注小甑朗密蒸一晝
夜纔得糜爛杵膏塊者可
久留研末入劑膏者須取
用穢蜜為丸餘某所宜

金石部

金屑氣味辛平有毒釋黃丹
太真御古加祿乃須里
久須本細生者有毒
熟者無毒不以金而更加
謂字者是也經磨骨可用
之義必須烹鍊銀屑為薄
方可入菜金薄亦同生金
有毒能殺人且難解有中
其毒者推鷓鴣肉可解之
若不經鍛骨即不可用
蒙筮在摩成洗淨金器水
煎或搗碎金箔湯服生金

未鍊切忌

銀屑氣味辛平有毒

鑿鉞志呂加祿本細共白

方家用銀屑取見成銀薄

以水銀消之為泥合消石

及塩研為粉燒出永銀淘

去塩石為粉極細用之乃

佳不得只磨取屑耳時珍

曰入菜只用銀薄易細若

用水銀塩硝制者反有毒

矣又有錫薄可偽宜辨之

蒙釜入劑所加屑字義與

金同必用鍊熟磨成或取

銀薄調碎為丸

三 黑錫灰氣味甘寒無毒

青金 金公 水中金

細那未利乃波伊 鉞ヲニ

シラノタル物也即鉞下ニ有

本網錫為白錫故此為黑

錫時珍白以鐵銚溶化寫

丸上瀉去渣脚如此數次

收用其黑錫灰則以鉞沙

取黑灰白錫灰不入菜

四 胡粉氣味辛寒無毒

解錫 鉞粉 鉞萃

定粉 瓦粉 光粉 白

粉 水粉 官粉 **錫** 多字

乃豆知 波伊保 ○李

網即今化鈆所作胡粉也

正誤時珍白錫炒則成黑

灰豈有白粉蕪恭已誤矣

震亨復踵其誤何哉入門

其有金色者名鑽子粉

黃丹氣味辛微寒無毒 **錫** 鈆

丹 丹粉 朱粉 鈆華

正誤。本網即今熬鈆所

作黃丹也時珍曰炒鈆丹

法用鈆一斤土硫黃十兩

消石一兩鎔鈆成汁下醋

點之滾沸時下硫一塊少

傾下消少許沸定再點依

醋前下少許消黃待為末

則成丹矣。蒙筌待消沸

盡黃亦尽炒為末則成丹

蜜陀僧氣味鹹辛平有小毒

錫 沒多僧 爐底 **錫** 志呂

加祿乃留曾古 紙包打

碎一日煮十日二乾用

○本網搗細之安於瓦鍋中重

紙袋盛柳蛀未焙之次下

東流水浸滿火煮一伏時

去柳末紙袋取用雷公同

象筩體堅重如龜齒妙也
凡擊碎有金色佳也絕細
研成

雲母氣味甘平無毒

雲珠 雲英 雲液

雲砂 磷石 岐良良

水滸之日乾之色變不程

灸用。本綱黃黑者厚而

頑赤色者經婦人手把者

並不中用。須要光瑩而如

水色者為上時珍曰鹽湯

煮雲母可為粉又云雲母

下竹鹽下斗漬之銅器中

蒸一日中搗成粉又云

雲母下竹白鹽下外同搗

細入重布袋按之汰冷鹽

味足懸高處風吹自然成

粉。象筩不解節度勿輕

真之

朱砂氣味甘微寒無毒

砂 伊乃字知乃阿加伊

志 辰砂也辰八列名

也細末水滸之用火忌

銅。忌煎劑不入但依煎

某服臨末入。與ル。リ

本綱時珍曰。命法惟取好

砂研末以流水飛三次用
其朱砂多雜石末鉄屑不
堪入菜又法以絹袋盛砂
用蕎麥灰淋汁煮三伏時
取出流水浸洗過研粉飛
晒用又丹砂以石膽消石
和埋土中可化為水。蒙
釜磁鉢三插細三水淘旬
服餌無憂。行義宜生使
煉服少者不作疾者生朱
砂初生兒便可服因火力
所變遂殺人不可不謹也
婦人良方如鏡面箭錠者

干上冷極細如麵無色干

九

水

銀氣味辛寒有毒靈液 姪女御 菱豆

加祿靈液 姪女御 菱豆

網敷曰勿用算汞并舊朱
漆器中者經別菜制過者
在尸中過者半生半死者
其朱砂中水銀色微紅以
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
時其毒自退若修十兩二

汁合七鎰

輕粉氣味辛冷無毒

水銀粉 峭粉 賦粉

御於志呂伊 波良夜

入門畏磁石石黃忌一切血者

鍊輕粉法水銀一兩白礬

二兩食鹽一兩同研不見

星補干鐵器內以小烏盆

覆之篩甯成鹽水和封固

盆中以炭折二炷香取開

則粉升於盆上矣其白如

雪輕盈可愛一兩汞取外

粉八錢又法水銀一兩皂

礬七小自鹽五小同研如

上外鍊又法先以皂礬四

兩鹽一兩燭硝五小共炒

黃為麴水銀一兩又麴二

兩白礬二小研勻如上升

鍊又云諸礬不與水銀相

合而綠礬和鹽能制水銀

成粉何也蓋水銀者金之

魂魄綠礬者鉄之精華二

氣同根是以暫制成粉無

益則色不白

銀朱氣味辛温有毒

銀朱氣味辛温有毒

紫粉霜 **朱**

朱也。本綱時珍曰升鍊銀朱用石亭脂下斤新鍋內鎔化次下水銀下斤炒作青炒頭炒不見星研末錘盛石版蓋住鉄線縛定塩泥固濟木火煨之待冷取出貼錘者為銀朱貼口者為丹砂今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下斤燒朱一十四兩八分次朱三兩五朱

○蒙釜庸醫不曉研為菜衣違悞太深傷宮寧免

雄

雄黃氣味苦平寒有毒 **藥** 黃

金石 石黃 熏黃 水

飛用忌火。本綱教曰每

雄黃三兩以甘草紫背天葵地膽碧稜花各五兩細剉東流水入埴鍋中煮三伏時澆出搗如粉水飛澄去黑者晒乾再研用其內有劫鐵石又另起朱黃能劫干鐵並不入菜用思邈曰凡服食用武都雄黃須

活煎九日九夜乃可入菜
 不亦有毒慎勿生用時珍
 曰下去用米醋入蘿蔔汁
 煮乾用良。蒙笠赤如鷄
 冠明徹此為上品搗細水
 飛作丸為散。婦人良方
 如雞冠通明者于上極細
 如麩無毒于妙
 石膏氣味辛微寒無毒。細
 理石。寒水石。和志良伊
 之。其俟打碎未煎剖入
 又土器入于炭火二スヘテ紫
 ノ上ニモ火ヲ置テ一時ハカリ

燒テ火ヲ去テ紙ニ包ミ土ノ
 上ニ置テ火毒ヲ去テ一宿
 ノ用ユ又粳米等分ニ合シ粉
 ニシ水ニテユ子テ扱ニラシヒ
 ロク乾クノ碎キ用ユ方ニ可依
 又其俟末ノ生甘草ヲ水
 ニ浸レ其水ニ石膏ヲ浸シ
 水飛シテカワカシ用。本
 綱救日石臼中搗為粉羅
 過生甘草水ニテ飛過澄晒
 篩研用時珍曰古法惟打
 碎如豆大絹包入湯煮之
 近人因其性寒火煨過用

或糖拌炒過則不妨脾胃
 蒙荃細理白澤為上火煨
 軟方靈也絕細研成。婦
 人良方如無真者以方解
 石代之心者石入湯碎以
 綿包之

滑石氣味其寒無毒經畫石
 液石 膏石 脫石
 冷石 番石 共石其俛
 碎未煎劑入之又云色ノ
 變ス程炒。本綱教曰先
 以刀刮淨研粉以牡丹皮
 同煮下伏時去牡丹皮取

滑石以東流水淘過晒乾
 用雷公同。蒙荃細膩紫
 白者為佳產頑青黑者勿
 用研細以水飛淨服。婦
 人良方明白而堅者方可
 用之黑者名殺黑石不可用
 湯液白者佳也并細水
 飛ノ用。回春白者佳也

雜色十九八有毒
 赤石脂氣味其酸辛太溫無
 毒 醋三浸七煨七次一說
 水飛三度スルト。本綱研
 如粉新汲水飛過三度晒

乾用時珍曰亦有火煨水
 飛者。蒙笠形赤粘舌為
 良火煨醋淬純研。婦人良
 丸用火煨研如粉或生用
 爐甘石氣味甘溫無毒 **撰** 爐
 生生 童使浸三日又燒
 一三日火氣去用玉器
 入雨ノアタラヌ処ノ土ノ上ニ
 置也。本綱時珍曰以出
 火煨紅童子小便淬七次
 水洗淨研粉水飛過晒用
 無名異氣味甘平無毒 **和** 尸
 イト云五日本ニテハ伊豆

ノ銀山ニアルヲ用ヒテ良ト
 云ヘリ。本綱ニ形似石炭味
 別。入門云另研
 石灰氣味辛溫有毒 **撰** 石堊
 聖灰 希灰 鍛石
 白虎 礦灰 **和** 伊志波伊
 蒙笠燒石而成種有精鹿
 用須選擇以水沃熱蒸解
 者力劣置風吹自裂解者
 力優。雷公曰用醋浸一
 宿漉出待乾下火煨冷腥
 穢氣出用瓶盛着密蓋放
 冷拭上灰冷淨細研用

浮石氣味鹹平無毒

水花^石可留伊志

有浮石輕虛可以磨脚

海蛤下トヨク見合ヘシ

本綱二時珍白乃江海間細

沙水沫凝聚日久結成者

也狀如水沫及鐘乳石有

細孔如蚌窠白色体虛而

輕磨皮垢甚妙也

慈石氣味辛寒無毒

處石 協鐵石 吸鐵石

石 波利須宇伊之 東

流水三テ煮一三晝夜拭乾

布包石ノ上ニテ打碎

リテ用。本綱宗奩白入

葉瀆火燒醋淬研末水飛

或醋煮三日夜。蒙茎能

吸鐵針鉄物製火煨醋淬

七次羅細水飛數遭務如

灰塵總可服

代赭石氣味苦寒無毒

丸 血師 土朱 鐵朱

波仁以志 ウチクハヤキ

醋二浸一三度用下

說水飛スルト。本綱敷白

研細以臘水重々飛過水

面上有赤色如薄雲者去之乃用細茶脚湯煮一伏時取出又研一萬匝以淨鉄罇燒赤下白蜜蠟一兩待化投新汲水冲之再煮一二十沸取出晒乾用時珍曰今人惟煨赤以醋淬三次或七次研水飛適用蒙筌色赤如雞冠有澤佳者染爪甲不論或難得真牡蛎代之火煨醋淬七次方研極細水飛惟作散調勿並湯服。婦人良方用

廿七

火煨令通赤醋淬如此七次或十次方可研令極細如麵或水飛之尤妙

膽礬氣味酸辛寒有毒

膽 黑石 畢石 君石

銅勒 立制石

乃伸 本綱時珍曰

鴨嘴色者為上俗呼膽礬

對差里者色少黑次之信

列者又次之此物乃生于

石其經煎鍊者即多偽也

但以火燒之成汁者必偽

也查干鉄及銅上燒之紅

者真也。又以銅器盛水，投少許入中，及不青，碧數日，乃不異者真也。蒙筌成塊如雞卵，圓大，顏色青碧，不添琉璃云云。今市家以醋揉青，碧假充，不可不細認。爾須研細末，入醫方。砒石氣味苦酸，暖有毒。生者名砒黃，鍊者名砒霜。阿志毛乃乃伊志。本綱入菜醯者，殺生者名砒黃，鍊者名砒霜。信州

出為信石，時珍曰：此乃錫之苗。故新錫與盛酒日，又能殺入者，為有砒毒也。生砒黃，又赤色者為良。製砒霜，以白色者為良。教曰：用小瓷瓶盛後，入紫背天葵石龍芮二味，火煨從巳至申，使用甘草水浸，從申至子，出拭乾，入瓶再煨，別研三方寸，用時珍曰：草家皆言生砒黃，輕見火則毒甚。而雷氏治法用火煨，今所用多是飛鍊者，蓋皆欲

亦殺毒焉
 中用下味即解 醫方醋灸
 菜豆羊血四般 誤中 毒腹
 入菜方妙所畏 醋冷水
 垂下如乳尖長 總名砒霜
 乏冷砒煙上着 疑結 疊々
 謂之砒黃置火 上以器覆
 色黃明徹不雜 此生砒者
 用生者為愈 中蒙聖堦大
 乘速効不措 其毒也 曷若

青礞石氣味 鹹平無毒
 礞石 和 阿於久毛 利伊志
 打碎 于 煨消 等分 于 土器

入塗籠 入 于 取 出 水 飛
 用。本綱時珍曰 用大罇
 罇 下 方 以 礞石 四 兩 打 碎
 入消石 四 兩 拌 勻 炭 火 十
 五 斤 簇 定 煨 至 消 盡 其 石
 色 如 金 為 度 取 出 研 末 水
 飛 去 毒 晒 乾 用。蒙 聖
 欲 辨 假 真 須 依 法 製 敲 碎
 小 顆 粒 貯 傾 銀 罐 中 換 半
 煨 硝 石 及 塩 泥 固 濟 武 火
 煨 下 香 炷 取 出 色 如 雌 黃
 軟 脆 易 搗 方 為 不 假 成 末
 以 水 飛 細 入 菜 作 散 為 丸

食塩食塩 不不氣味其鹹寒無毒

異 鑿鑿 志志 於於 本綱時珍

日九鹽人多以鑿消灰石

之類雜之入菜須以水化

澄去脚滓煎鍊白色為良

○蒙荃如欲單用炒化湯中

寒水石寒水石 氣味辛寒無毒

水石水石 凝水石 凌水石

鹽精石 泥精 鹽枕

鹽根鹽根 加加 字里伊字里伊 之

志遠乃加多末利伊之

投水中與水同色其水凝動

生三毛用土罌入之蓋之

イテモ用ユ方ニ依ヘシ寒水

石ノ正誤詳ニ本文ニアリ石

膏之異名ニモ寒水石トア

リマキレタヤウ十ヲヨク見

合ベシ。本綱須用生薑自

然汁煮乾研粉用每十兩

用生薑下溢也雷公同

○蒙荃惟潤澤清明為上置

水中與水一色魚夏月亦

疑為水須研極細純服用

加加 姜汁

芒消芒消 氣味苦寒無毒

消石消石 鹽消 皮消

和所後惠牟世字 仁惠
牟世字 其係用又煎劑
用餘菜煎粗ヲ去テ芒消ヲ
入テ又下沸ノ其係服スヘシ
朴消馬牙消ナトマルモ同本
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
者為馬牙消狀如白石英
又名英消二消之底則通
名朴消取芒消菜消再三
以蘿蔔煎鍊去鹹味即為
甜消以二消置之風白之

中吹去水氣則輕白如粉
即為風化消以朴消芒消
菜消同其煎過鼎罐外
煨則為玄明粉本文詳也
ヨク可見合

蒙莖初採其苗淋水取汁
十煎成滓乃名朴硝色青
白色者為佳兼黃赤者勿
服黃者傷人赤者殺人
。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
火者謂之盆硝芒硝。回

春即补磁因并煎鍊頃入
盆内結成芒硝也

焰消氣味苦寒無毒 **煨消石**

芒消 苦消 火消

地霜 生消 北帝玄珠

錫志於乃祿利以之 消

石力本名也焰消異名也

焰消ニモ芒硝ト云異名アリ

故古本朴硝子リタ凡芒硝

トニギレタヤウニカルソ綱自

消右下正誤詳也能々可

明其終用アリ其終アリ

燒アリ方ニ可依 **芒硝**入

火ノ上ニシテ水ノ如クナルヲ

アケテヲケハカタニル也

本綱時珍曰溶化投其草

入内即休火

蓬砂氣味苦辛暖無毒 **經** 鵬

石 盆砂 **和** 南蠻乃須那

外須里 其終スリテ用ヤ

ク方ニ依テ色々カリ目

其ナトニ入ハ相傳ニヨルヘシ

本綱同砒石煨過有變化

蒙筌西戎者色白味焦切

遲南番者色褐味和力速

也大塊抄光瑩良

石

石硫黃氣味酸温有毒

黃砂 黃牙 陽

侯 將軍 伊和字 多

加乃米 用之、用之、水

飛スル、アリ。本綱勿用青

赤色及半白半青半赤半

黑者自有黃色內瑩淨似

物命者貴也時珍白丸用

硫黃入丸散用須以蘿蔔

剉空入硫在內合定稍煉

火煨熟去其臭氣以紫背

浮萍同煮過消其火毒以

皂莢湯淘之去其黑漿一

法打碎以絹袋盛用無灰

酒煮三伏時用。蒙聖以

火熔傾水浸過可餌

礬石氣味酸寒無毒

羽涅 羽澤 煨枯者名

巴右輕白者名柳絮礬石

別字領 白礬石云モ明礬

ト云モ同也明トハスキ透

タルト云義也打碎テ土器

ニ入テ炭火ノ上ニヲケハ溶

化ト云テト口ケテ沸アカ

ソ沸定テ冷シテ碎キ末ス

是ヲ枯下云ノ反ハ礬石也

音ヲ假^カ書^ク又生ニテ用ル
一アリ方ニ依ルヘシ。本綱
時珍曰。今人但煨乾汁用
謂之枯礬。不煨者為生礬。
蒙荃生煨。隨輕重應變。並
研細末。任作散丸。婦人
良方。枯過亦有生用者。
陽起石氣味鹹微溫無毒。和
羊起石。白石。石生。
歧良良乃。檢
水飛ノ研火煨醋浸七次。細
ニスル。本綱時珍曰。凡用火
中煨赤酒浸七次。研細水

飛過日乾亦有用燒酒浸
過同樟腦入罐外煉取粉
用者
阿洗菜 中廿三其終又水飛

土部

東壁土氣味甘温無毒

加志乃加倍豆知 水方

キタテ、沙石ヲ去テイサセ

テ日ニホス東ニ向、イカニモ

キカヘツキ也。本綱弘

景曰、此屋之東壁上土也

常先見日、故尔又可除油

垢、衣勝石灰滑石、截器曰

取其向陽久乾也、宗奭曰

久乾之說不然、盖東壁先

得太陽真火烘炙、故治瘧

疫初出、少火之氣旺、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、因得曉日

久烘、務擇多年百年余者

妙也、研羅細末

伏龍肝氣味辛微温無毒

龍心土、可未登乃志多

乃豆知、加未登乃比多

伊乃也、計豆知、水飛、使

入門、火煨水飛兩遍、冷乾

用。本綱弘景曰、此竈中對釜、月下黄土也

以竈有神、故号為伏龍肝

井以迂隱其名尔。教曰九
使勿誤用。竈下土其伏龍
肝是十年以來竈額內火
氣積久自結如赤色石中
黃其形貌介稜取得研細
以水飛過用時珍曰伏龍
佐不可移作則伏龍者乃
竈神也。又云伏龍肝取經
十年竈下掘深一尺有色
如紫瓷者是真也。蒙釜
即竈中對釜月下黃土取
年深色變褐者為良。醋調
或蒜泥塗。

三

百草霜

百草霜氣味辛温無毒。罌

突墨。竈額墨。和那倍須

羨。本綱時珍曰此乃竈

額及烟炉中墨炆也。其質

輕細故謂之霜。又云百草

霜釜底墨梁上倒掛塵香

是烟氣結成。但其體質有

輕虛結實之異。重者歸中

下二焦。輕者入心肺之分

四

墨

墨氣味辛温無毒。罌烏金

陳玄。玄香。烏玉玦。和

須羨。本綱時珍曰古者

以黑土為墨故字從黑土
說文墨烟煤所成土之類
也故從黑土宗奭曰墨松
之煙也世以粟草灰偽為
者不可用須松烟墨方可
入茶惟遠烟細者為佳粗
者不可用今高麗國每貢
墨於中國不知何物合不
宜入茶鄰延有石油其煙
甚濃其燥可為墨黑光如
漆不可入茶時珍曰上墨
以松煙用椴皮汁解膠和
造或加香茉莉物愈人多

以密突中墨烟再三以麻
油入內用火燒過造墨謂
之墨烟墨光魚黑而非松
煙用者詳之

火部

艾火ガク與毛モ歧キ乃比ノヒ。○本ホ經キョウ
灸百病ス者灸諸風冷疾ス入ニ
硫黃末少許モ充良時珍曰
九灸艾火者用陽燧火珠
承日取太陽真火其次則
鑽槐取火為良若急卒難
備即用真麻油燈或蠟燭
火以艾莖燒點於炷滋潤
灸瘡至愈不痛也其憂金
擊石鑽燧サシ八木之火皆不
可用コト邵子曰火無體因物
以為體金石之火烈於草

木之火是矣ヨモ八木者松火
難瘥シ栢火傷神多汗ス桑火
傷肌肉シ栢火傷氣脉ス束火
傷內吐血ス橘火傷營衛經
絡ス榆火傷骨失志ス竹火傷
筋損目也ス
神鍼火キウ毛々乃歧乃波利
乃比ヒ和二神灸ト云是也
茶法チ秘傳アリ又艾葉カ
種ヲ糊コニテ子ヤレ紙ニ包ツ箸
ノ如ク日ニ乾メ用ユ灸スル時
紙ヲ四重ニ疊表裏ニ墨ク点
灸穴キウニ中火針ニ火ヲツケ

墨点二當推へし猶口傳口
川。本綱時珍曰五月五
日取東引桃枝削為木針
如雞子大長五六寸干
之用時以綿紙三五層襯
干患處將鍼蘸麻油點着
吹滅乘熱鍼之又有雷火
神針法用熟蘆艾末一两
乳香沒藥穿山甲硫黃雄
黃草烏頭川烏頭桃樹皮
末各一兩射香五分為末
拌艾以厚紙裁成條鋪某
艾於內緊少卷之如指大長

三四寸收貯瓶內埋地中
七々日取出用時干燈上
點着吹滅隔紙十層乘熱
鍼干患處熱氣直入病處
其效更速並忌冷水

火鍼 燔鍼 焮鍼 燒鍼

煨鍼 也伊波里。本

網麻油滿蓋以燈草二十七
莖點燈將鍼頻塗麻油燈
上燒令通赤用之不赤或
冷則反損人且不能去病
也其鍼用次筋鐵造之為
雀點穴墨記要明白差則

針灸要略

無功。凡用太鹹太深則傷經絡太淺則不能去病。要在消息得中。鍼後發熱惡寒此為中病。

[Faint bleed-through text from the reverse side of the page]

水部

井

花水氣味平無毒

志多久伊乃羨豆

寅一天一力レ水ト云云

平且水レ汲者為本綱

鍊諸菜石投酒醋令不腐

宜煎補陰之菜宜煎一切

瘰癧火氣此菜

新汲水

阿良多仁久伊羨

豆本綱九飲水療疾皆

取新汲清泉不用停汚濁

暖非直無效亦且損入虞

搏曰新汲井華水取天一

[Small vertical text on the left margin]

真氣浮於水面用以煎補
陰之劑及鍊丹者甚味
同於雪水也時珍曰井泉
地脉也人經血象之須取
其土厚水深源遠而質潔
者食月日也

三

泉氣味辛熱微毒和温湯
沸泉和伊天由

○本綱藏器曰下

有流黃即冷水熱猶有流
黃臭流黃主諸瘡故水亦
宜然。湯泉多作流黃氣
浴之則襲入肌膚惟新安

四

黃山是朱砂泉春時水即
微紅色可煮茗長安驪山
是石泉不甚作氣也朱
砂泉色紅而不熱當是雄
黃亦有此石處亦有湯泉
浴之有毒。諸疾在皮膚
骨節者入浴之訖當大虛
憊可隨病與藥及飲食補
養非有病入不宜輕入
熱湯氣味其平無毒和百沸
湯和麻沸湯 太和湯和

○本綱
由仁惠由

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
勿以熱湯濯之能脫指甲
銅瓶煎湯服損人之毒
生熟湯氣味甘鹹無毒
湯水 卒米油。本綱時
珍曰以新汲水百沸湯合
一盞和勻故曰生熟今人
謂之陰陽水又去濁陰不
降清陽不升故發為霍亂
嘔吐之病飲此湯輒定者
分其陰陽使得其平也

十八反

本草明言十八反 一浸
頭說與君 人參為藥與砂
參 細辛玄參及紫參 苦
參丹參前藥並 一見藜蘆
便殺久 白芨白欬並半夏
瓜萎貝母五般真 真見
烏頭與烏喙 逢之一疾反
如神 大戟荒花並海藻
甘遂已上反甘草 若還吐
蠱用翻腸 尋常用之都不
好 蜜蠟莫與葱相睹 石
決明休見雲母 藜蘆莫把

酒采浸 人若犯之都是苦

十九畏

硫黄原是火之精 朴硝一

見便是爭 水銀莫與砒礪

見 狼毒最怕蜜陀僧 巴

豆性烈最為上 便與牽牛

不順情 丁香莫與鬱金見

牙硝難合京三稜 川鳥

草烏不順羣 人參又忌五

靈脂 官桂善能調冷氣

石脂相見便 蹺蹶 大凡修

合者逆順 炮熅炙煉要精

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

用ヒテヨシ藥性強ノ毒

アル故也

八新

紫蘓 薄荷 菊花 桃花

赤小豆 槐花 澤蘭 欬

冬花

右此八種アタラレキヲ用

陳キヲ用ユルナカレ

銅鐵之忌藥

...

葛蒲 龍膽 茜根 五味
 子 枯樓 麻黃 芍藥
 知母 牡丹 藜蘆 香附
 子 商陸 槐花 皂莢
 雷丸 猪苓 藜蘆 桑白
 皮 薯蕷 棟子 石榴皮
 桑寄生 桑茸
 已上九三種ハ鐵氣ヲ忌ム
 地黄 玄參 益母草 肉
 豆蔻
 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 慎リオカス 吉支ナカシ

火ヲ忌藥

青黛 犀角 茵陳 羚羊角
 茜根 柴胡 木香 雲母
 芒消 鍾乳 禹餘糧 朴
 消 滑石 雄黃 菊花
 川芎 藍葉 乳香 甘松
 桂心 丁子 白檀 藿香
 香白芷 檳榔 麝香 牛
 黃 薄荷 紫草 沉香
 薰陸香 胡椒
 右火ヲ忌藥也

雷公藥性論炮製

煨ハ 火ノソウニワタルホトヤ

ク也

ヤク也

炮ハ カ三ニ包テ上ヲヌラフ

アツ灰ニウツム也

炙ハ 串ナトニサレテ火ニ

近クアフル也

アフリコニ入アフル也

アツ灰ノ上ニコロハカス

一也

爆ハ 火ノ上ニテハヒラカレ

テ使フ也

炒ハ

アカノ子ノウス物ナト

ニテイルコト也

煉ハ

子ル一也

灰ニウツミテヲク一

雉ノカイコノアタニ三ホト

ヲ云也

露ハ

夜ルサラスヲ云也

曝ハ

日ニサラスヲ云也

飛ハ

煎レカワカス一也

サラス一也

研テ水ニスリタテ、イ
サセ使フ也
ヤスリナントニテオロ

側柏葉

製クイハ薑汁ハニシ蜜水ミツ鹽水シホ酢ス十ト三サン
浸シメ之ノココニニララユユルル也也

寛永庚辰其日
西村又左海門棒

又

