

多

能

鄙

事

多能鄙事卷之三

括蒼劉基編

吳郡范惟一校

餘金類

蜜果法

蜜煎諸果

凡果醋者用朴硝破水大段硬酸者用湯化朴硝放冷浸去酸味瀘出淘過控乾煉蜜放冷水再入舊蜜煎如琥珀色却收去淨器中煉蜜養之其果軟爛者只煉蜜放冷澆淹一宿換蜜煎煎不用鐵器

又法 應于煎果先用湯泡白梅肉候冷浸之却控乾煉蜜浸

冬瓜煎

經霜老冬瓜去青皮用近青邊肉切片沸湯焯過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新蜜煎候瓜色微黃傾出待冷以磁罐收煉蜜養之

生薑煎

社前嫩薑不經見水用生布拭淨用蜜煎去頭水換蜜煎令金色淨磁器收之

筍煎

筍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縷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曬日愈烈愈佳但嘗蜜酸苦卽換以甜爲度收之至來年換蜜又曬或經一兩月間看但覺略有動變卽換蜜曬收又藏彌佳有用銅青入蜜浸者色雖有青而味不佳不必用也

蜜梅

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箇用胡粉少許手指蘸採切處不要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

梅子半青黃者擇皮核以鹽醃一日淨瓦罐中鋪梅一
層入沙糖用椒絲和勻一層重重鋪罐內八分滿以
物蓋蒸一遍再用生紗蒙罐口暴十日可用

椒梅

黃梅一百箇為率用益硝少許焯過漉出控乾搥碎入
生薑絲一斤甘草四兩川椒皮一兩磁盆拌勻又入炒
鹽半斤同攪如欲作梅湯曬放稀欲作餅子曬放乾曬
時兩三月攪一次

糖燒李子

李子一斗鹽二兩糖三斤先將李子用鹽水浸一宿曬乾先以泥泥罐四面炙令乾入糖拌李在內以瓦片蓋泥封用糖皮燒一宿開收之

燒栗子

栗肉一斗至水浸一宿曬乾入新甕內用白蜜五斤椒皮一兩文武火燒一宿早收入糖二斤再燒候冷別器收之

燒木瓜

法木瓜薄切拖麪酥煎紫

木瓜去皮穰用鹽醃藏草少許作把控乾入餅以糖層層間放微火燒一宿收之

糖煎藕

大藕五斤切二寸長又碎切之日曬出水氣以沙糖五斤金華末一兩同入磁器內又入蜜一斤用泥封磁器口慢火煮一伏時待冷開用

糖蘇木瓜

木瓜大者一雙去皮切作片白鹽一兩新紫蘇葉二兩淨洗曬令乾切細同醃一小時入生薑絲四兩糖二兩兩拌勻磁器貯日中暴之時時抄勻以乾爲度

五味醬

五味子一兩爲率滾湯浸一宿取汁黑豆濃煎汁相和取色恰好煉熟蜜合和嘗味甘酸適中慢火同熬收之

涼熱任用

杏糖醬

好糖一斤水一盞半藿香半錢甘松一塊生薑十片用
煎以薑熟爲度濾淨磁器收之入麝末一綠豆大白檀
末半兩入井沉或冰水尤佳

治蔬菜法

菜脯

鹽菜去梗用葉鋪開如薄餅大用料物糝之料物用
陳皮硝砂杏仁甘草蒔蘿茴香川椒炒米同爲細末糝
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煤熟冷

定磁器收之

香瓜

菜瓜薄切醃一宿漉起用原鹵煎湯焯過晾乾用好醋煎滾候冷調沙糖薑絲紫蘇時蘿茴香拌勻用磁器貯日中

糖醋茄

新嫩茄切三角塊沸湯焯過粗布包壓乾壓乾鹽醃一宿暴乾用薑絲橘皮絲紫蘇拌勻煎滾糖醋澆暴乾收之

香蘿蔔

香蘿蔔根切散子塊鹽醃一宿日中曬乾用薑橘絲時

蘿蔔香拌勻煎滾甜澆磁器盛暴乾收之

乾菜

大窠苕芥菜洗淨略曬過沸湯內燂五六分熟曬乾用鹽醬時蘿蔔茴香花椒陳砂糖同煮熟曬乾再蒸少時收貯用時以油投微入醋飯上蒸熟

糟菜瓜

菜瓜用石灰白礬煎湯冷浸一伏時用煮酒泡糟鹽入銅錢百餘文拌勻醃十日取出拭乾別換好糟入鹽醬味適中煮酒泡再拌入罈收貯箬葉扎口泥封之

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二兩

鵝鶉茄

嫩茄切兩半以刀縷細勿令透沸湯焯過控乾用鹽醬
花椒蒜蘿蔔香甘草橘皮杏仁紅豆研細林入縷縫曬
乾蒸過收貯用時以沸湯蘸香過油燂熟

脆薑

嫩生薑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

通草實者刻作物像以紫灰淋汁煮用水浸去灰脚以
沙糖瓦器煎之

炒栗

栗不拘多少沙銚或熨斗中入細紙撚一箇同炒極美
木香餅

木香二兩爲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卽入羅過粳米粉半合
又煎候米熟稠硬捍作薄餅切城棋子眼乾收之

燒杏仁

杏仁用香油燂焦胡色爲度用鐵結絡地出候冷定極
肥美

製杏仁

杏仁一斤用滾水淖過曬乾麩炒熟煉蜜拌勻下後項

藥末抹之縮砂陳皮茴香人參薄荷白豆蔻檀香各二錢
粉甘草三錢炙過同爲細末以拌杏仁食能消肺氣
喘促心腹脹悶

五味薑方

嫩薑一斤切作薄片用白梅半斤打碎去仁入炒鹽二兩
拌勻曬三日取出入甘松三錢甘草五錢檀末三錢
再拌勻曬三日入磁器收貯

造糟薑法

社前嫩薑不以多少去薑揩擦淨用麥酒和糟鹽拌勻
入磁罈中上用沙糖一塊箬葉扎口泥封頭

造醋薑法

不以多少炒鹽醃一宿用原酒入醃醋同煎數次候冷
入薑簪扎瓶口泥封固

蒜茄法

深秋摘小茄兒擘去蒂揩淨用常醋一碗水一碗合和
煎微沸將茄焯過控乾搗碎蒜并鹽和冷定酸水拌勻
納磁罈中爲度

蒜黃瓜法

深秋摘小黃瓜醋水焯用蒜如前法

蒜冬瓜法

揀大者留至冬前後去皮穰切作一指闊條以白礬石
灰煎湯焯過漉出控乾每斤用鹽二兩蒜瓣二兩同搗

碎拌勻裝入磁器添熬過好頭醋浸之

醃韭花法

霜前揀肥韭無稍者擇淨洗控乾於磁盆內鋪韭一層
糝鹽一層候鹽韭勻鋪盡爲度醃二三宿割數次裝入
磁器用原酒加香油此少尤妙

胡蘿蔔菜

切作片子同好芥菜入醋內略焯過食之脆芥菜內仍
用川椒蒔蘿茴香薑絲橘絲鹽拌勻用

假蒿笋法

金鳳花梗大者去皮剝令乾淨早入酒干供食之

胡蘿蔔鮮

切作片子略焯過控乾入少許細葱蒜時蘿茴香花
椒紅麴研爛并鹽拌勻同醃一時食

茭白鮮笋鮮如胡蘿葡法同

蒲筍鮮

生蒲筍一斤寸截沸湯焯過布裹壓乾薑絲熟油橘絲
紅麴粳米飯花椒茴香葱絲同拌勻入瓶一宿可食

藕稍鮮

生藕稍寸截沸湯焯過鹽醃去水葱油少許薑絲時蘿
茴香粳米飯紅麴研細拌勻荷葉包隔宿食

蘆菜

先將菜去黃者淨洗控乾每菜一秤用鹽十兩湯化候

溫逐窠洗過就入缸看天色溫涼溫則來日卽倒下者
居上以原鹽水浸之一層搗碎老薑或剉碎片亦可約
菜百斤老薑二斤天寒遲一日倒倒了以石壓令水滄
過菜

蘿蔔齋

蘿蔔切作片蒿苣條或嫩蔓菁白菜切大小同各以鹽
熬之良久用湯沸焯過入新水中然後煎酸醬泡之以
枕蓋入井中浸冷

芥末茄

嫩茄切作條不須洗便曬乾多着油鍋內加鹽炒熟入
磁盆中攤開候冷用乾芥末糝拌勻磁瓶收貯之

瓜齏

甜瓜生者用竹籤穿透每瓜十枚用鹽四兩醃瀝去瓜水令乾用醬十兩拌勻烈日暴翻轉又令乾入新磁器內收之用鹽醬又看瓜大小斟酌量用之

燒茄

乾鍋內澆香油三兩茄兒去蒂十箇排鍋內盆煆發火燒候軟如泥研鹽醬料物麻香泥蒜酪食

收乾藥苗作菜

枸杞地黃牛膝青葙甘菊槐芽椿芽白朮車前黃精合歡當陸決明黃連樹芽之類皆可

右各取嫩心燂之醬水澤了以鹽汁浸握去汁暴乾收

於竹器中以紙包之勿令風塵入以暖湯漬令軟淨澤去惡汁更以別湯煮熟隨意調和

蕨乾

嫩蕨蒸熟以乾灰拌同曬乾洗去灰又暴乾收欲用以湯浸軟物料炒之

乾蒜臺

肥嫩蒜臺用鹽湯焯過暴乾用時以湯浸軟

乾藤花

藤花半盞盛開者去枝蒂鹽湯漉拌勻入甑蒸熟暴乾收之用作麪食餡葷素皆可或以鹽醋浸作菜亦佳

乾筍

鮮荀去皮切沸湯焯過曬乾收貯以米泔浸用或以鹽湯焯亦可

紅花子膏

紅花子淘去浮者搗碎入湯泡汁更煎汁鍋內沸入醋點綸挹之似肥肉

豆芽菜

菘豆揀淨用水浸兩宿候漲以新水淘控乾掃淨地水濕鋪紙一重勻糝豆用器覆蓋一日兩次灑水候芽長寸淘去皮爲佳赤小豆亦可

糟瓜

糟瓜每五斤用鹽七兩和糟勻醃用古錢五十枚逐層

頓十餘日取出去錢并舊糟依前用鹽入甕收之

法製薑

製薑之法先須釀花其法隔宿煑沸湯八升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帶隨多少投水中候水色深濃盡去其花取嫩薑千斤拭去紅殼隨意切塊片先用白鹽五兩白礬五兩沸湯五椀化開澄清以薑浸之微向日影中曬二日將薑攙出入花汁中浸直透紅攙出眼乾再入少鹽拌和置烈日中曬以薑上白鹽凝燥爲度入器收之

琥珀瓜

五甘瓜隨辦切開去穰不去皮於百沸湯中焯起每十斤用鹽五兩撥翻轉豆豉米半斤麩醬一斤半馬芹川椒橘皮薑末茴香各半兩蕪荑二兩並爲細末全瓜拌勻入甕醃壓收冷處半月後熟色如琥珀而味美

黃葱壘

葱多采積頓陰室中根須靠內候根畔迸出嫩黃摘取寸截盛以甌鉢之屬覆小器蓋之令可透水將沸湯從蓋上澆下急漉下急漉起以滷汁供之

糟茄

茄子天晴時亭午摘去蒂用麥麩煮粥浸一宿夜取出以軟帛拭乾每十斤用鹽二十兩飛過白礬末一兩糟

十斤拌勻如常法收之久而茄色愈黃透不黑

又糟茄於罈面平其糟上作一次穴貯以清水則茄熟
透明真美

青白菜壘

大菘菜如十字劈勢擇緊小蘿蔔破作兩片日曬去水
切薄方片入淨罐中以馬芹茴香雜酒醋水
調白鹽澆手舉之隨手舉罐撼撞五六十次密蓋罐口
置竈上溫處仍日一次依上撞之三日可茄色青白相
間盡佳

糟藏法

凡糟藏醃時先用鹽糟過十數日收須別用一項鹽糟

其先次所醃糟須盡拭去不犯生水大抵花醱多因初
糟內醃出宿之故

香蘇

紫蘇嫩心長三寸許采擇洗淨控乾每一筲箕許用鹽
三兩醃一宿再用梅滴浸三宿曬乾入甘草甘草白芷
桂末勻糝收之

藏芥菜

芥菜擇肥美者停五午菜勿見水就沸湯焯過控乾將
原湯再煮沸杓置缸中候冷內菜浸冷過緊封缸口用
則旋開還封之可經年

糟筍

并大者五十莖帶皮用鹽三十斤沸湯化浸筭三日取出曬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

醃蘿蔔

蘿蔔採之停數日以烏豆一升炒春去黑皮相入水約高三指許候熟取用

醋蒜

淨蒜頭一斤用石灰熬湯焯過眼乾用鹽三錢醃一宿漉出再曝乾用鹽七錢炒乾以頭醋投入炒鹽內煎一二沸候冷入瓶泥封經年不壞

糟蒜

每一斤亦用灰礬沸湯焯過眼去水痕鹽一兩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三兩次漉出冬瓜入熬熟冷蜜內銜貯緊封閉十日後可熬

橄欖煎

用水於瓦上擦去厚皮銅刀界破入蜜一半沸湯浸了煮一飲時自然去核候乾煉蜜再煎數沸收之

收藏果物宜忌

凡收梨橘柑橙切不可近酒及糯米近之必爛金橘金

柑

凡收茶不可與川椒相近椒極能奪茶味

生薑與大蒜俱曬令斷濕銅器收之薑蒜俱可芽可久

留

松子以布袋掛起與防風全收松子不油其防風亦不壞以粗布作袋盛掛當風處不膩

冬瓜置芥子中不壞

梅仁松子仁瓜仁之類以燈心剪碎雜和置淨磁罐中安燥處不蒸

榧子以舊貯茶甕盛之不損

糖霜以新罐收箬封口覆懸甕上雖久不壞

又法 用燈心寸剪重重相間

瓜茄取染切林退灰曬乾埋中其至冬如新

栗霜後老者水泛去浮者漉出新布拭乾日曬片時令全無水脉用新瓶罐先入沙炒乾冷定將栗裝入一層栗一層沙約又分滿以沙蓋上每瓶只可三四百枚不可滿用箬一重蓋之竹箴按定掃一燥淨地覆瓶以黃土封之逐旋取用不可近酒氣得留至夏

又法 栗一石用鹽二斤水泡栗一宿漉出曬乾用油麻二石拌勻草囤貯又不壞

又法 取火竹剝開一片盛沙一片盛栗仍舊合上竹箴緊扎橫放乾地上可經年

又法 連外皮剝入瓦缸中覆置地上不壞

紅棗以大缸一隻開洗淨拭乾燒熟米醋灑缸內蕩令勻拭乾用熟香油勻擦缸口於缸底鋪粟桿一重下棗一重中心四圍亦以生苧草灑乾覆於缸上略炊蓋棗雖在肉中炊之則絕然後更曬乾新罐亦可

生棗侵晨采入甕中逐層置棗竹筴數根古錢數枚白礬少許新汲水浸密封甕口懸之井中可留經年

諸棗青果用十二月收貯下噴水入些少銅青末與果同入水收之顏色不變凡有青梅枇杷林檎小棗葡萄菱茨甜瓜橙蓮橄欖李杏皆可

石榴連枝摘下用新瓦罐安掛在內用紙十餘重密封

又法 取未裂者以米泔煮沸湯焯過數次逐箇排竹籃中勿用相挨掛當風可經夏

梨揀不損者取不空心大蘿蔔以梨柄插上紙包放煖處春深不壞帶枝柑橘同

橄欖用錫打有蓋罐擇完好者裝滿紙封縫置淨地上至五六月不損

筍菜未出土者日曬去濕水勿去殼逐箇切去老根融黃蠟封之頓新缸中以根向上煮糯米粥飲漉去米糝每斗米粥入炒鹽半兩枯礬末三錢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日處至秋冬取出之如新

茄擇肥美者亭午摘下剝去蒂鏽蠟蘸剝處先於密籃中用箬藉底厚鋪炭灰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卽取白梅三五箇以箬包如粽置其中密封缸口至交新不蛀壞

乾滷曬燥納箬籃中每放一層卽剪碎箬葉鋪一層隨多少積壓收之可留經年

桃取未大熟者用少麥磨連麩煮粥入鹽少許候冷傾入新缸以桃入其中密封缸口至冬如新

林滷每百顆內取二十箇搥碎入水煎候冷入缸中浸以
浸者爲度密封缸口久留儘佳

柑橘橙鋪 松毛間收頓不近酒處多不壞

又法柑橘橙金柑藏藁豆中不近酒米不壞

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并水撒綠豆於上

用竹篾安缸內內去泥二寸以果置上密蓋封泥固之

豆芽長 果上經年色味如新

梨用紙包同北棗買醃中可到遠

桃李杏用生竹鑿一孔投其中以木塞孔泥封之久留

不壞

红柿未熟者以冷鹽湯浸之可周歲

乳餅置鹽甕盛不拘年月欲用則取出洗淨蒸軟用之

如新

小麥曬乾了置缸中或桶以辨蓼和并取蝦蟇二三枝
可作乾入其中蓋封之蛾不蛀

江茶用硫黃一塊安在其中卽不蒸亦不藥氣

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

松子仁之類整壞攤竹紙上焙之還好

煎蜜果經酸者置其器於濕沙中則味自正

糖霜溶而味變者以洗水浸洗之焙乾

椎子陳者水浸一宿烈火焙之皮皆貼其殼食之如新

陳荔枝膠棗淨洗之以焙乾蒸之

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
玉盞於湯罐頭上蒸透即肉滿

茶湯法

煎茶法

先用有焰炭火滾起便以冷水點住伺再滾起再點如
此三次色味皆進

腦麝香茶

腦子隨多少用薄藤紙裹置茶合上密蓋定點供自然
帶麝香其腦又可移別用取麝香殼安確底自然香透

尤妙

百花香茶

木犀茉莉橘花素馨等亦依前法薰之

煎香茶法

上春嫩茶芽每五百錢重以菘豆一升去殼蒸焙山藥十兩一處細磨別以腦麝各半錢重入盤內同研約二千杵罐內密封竈三日後可以烹點愈久香味愈佳

蘭膏茶

以上號高茶研細一兩爲率先將好酥一兩半溶化傾入茶末內不住手攪夏月漸漸添水水攪水不可多添但一二匙尖足矣頻添無妨務要攪勻直至雪白爲度

冬月漸漸添滾湯攪春秋添溫湯入鹽些少

酥筴茶

好酥於銀石器內溶化傾入紅茶末攪勻旋旋添湯攪成稀膏散在盞內却以湯侵供之茶於酥相客多少用但酥多方爲佳四時皆用湯造冬月造正風爐上

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

孩兒香茶

細孩兒茶一斤研細羅過用白豆蔻仁四錢研細末葦澄茄三錢研細末百藥剪五錢研細末粉甘草炙三錢

爲末已上各收封固沉香半兩劈成一片插入鴛梨花
內用紙裹水濕過灰內內煨梨熟爲度取出沉香曬爲
細末其梨取汁製射香付香用梅花片腦三錢與製過
寒水石同研米腦亦可水石半斤炭火煨紅先將薄荷
葉四兩水浸濕透鋪紙上將煨過寒水石放在葉上裹
了放冷取出秤五錢與腦同研餘者收後次用其葉棄
去不用此腦子法也麝香三錢揀去毛淨研開同尤製
沉香梨汁和爲泥攤磁盞內或銀器內用紙糊盞口針
鑽十餘孔慢火焙乾研細末再於盞內焙熟合和前料
用上等潔白糯米一升煮極爛稠粥搗細冷定用絹袋
絞取濃汁和劑須要糊盞硬於淨搥帛石上搥數千下

槌不懶多却用白檀煎油抹印脫造成器透風處二三
日刷光磁器貯之

董花茶

用錫打連蓋四層合一箇下一層裝上等高江茶半合
中一層鑽筋頭大孔數十箇薄紙襯裝花次上一層亦
鑽小孔薄紙襯裝茶以蓋蓋定紙封經宿開去舊花
換新花如此三度四時但有香無毒之花皆可只要眼
乾不可帶濕

足味茶

乾葉茶十斤半生蒸磨細入甘草三兩若三四兩炒棗
豆四斤磨細粉合和之

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頓磁器中候積多少用砂盆研爛如泥每一斤入鹽一兩炒粉甘草二兩炙爲末拌勻置瓶中密封暴七日沸湯點服

暗香湯

梅花將開時清晨摘取半開花頭連蒂置瓶內每一兩重用炒鹽一兩灑之不可用手觸壞以厚紙數重密封置陰處次年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

杏仁三兩半用白沸湯二升浸蓋之候冷又換沸湯如
是五度了逐箇搗去皮尖細研用密一斤煉三兩沸看
湧卽撥退候半冷旋傾入杏泥又研如是旋添入研極
細湯成

鳳腿湯理肺病

松子仁胡桃肉各一兩煉蜜半兩研爛二味入蜜和勻
沸湯點服

醍醐湯

烏梅一斤槌碎四枕熬一枕澄清不犯鐵器縮砂半斤
碾白檀香二錢麝香一字蜜五斤以梅水及蜜縮砂細
末於銀石瓦器內熬赤色爲度候冷入白梅麝香

水芝湯可常

乾蓮子一斤帶皮擣羅取細粉甘草一兩微炒爲細末
人鹽沸湯點服過饑氣乏服之最良

香橙湯

大橙三斤去核生薑五兩甘草二兩檀香半兩將橙
各爛研絹濾取細膏入片草檀香細末和作餅暴乾用
時研細入鹽點服

解醒湯治中酒

白豆蔻半兩白伏苓一錢半木香一錢陳皮去白一錢
青皮三錢澤瀉二錢縮砂仁半兩神麴二錢炒黃芩
半兩乾生薑二錢猪苓去黑皮一錢半白朮二錢人參

去蘆一錢各爲細末和勻每服二錢半白湯調服但得微汗酒病便去

木瓜湯

乾木瓜去皮淨四兩白檀一兩沉香半兩茴香炒一兩白荳蔻半兩硝砂仁一兩粉草炙二兩半乾生薑二兩爲極細末每用半錢加鹽沸湯點服

熟梅湯

黃梅十斤鹽一斤青椒四兩甘草末六兩生薑汁一椀拌勻日曬半月收之

又方 黃梅不拘多少先將二三十枚於磁鍋內煮令溲出逐旋添葷不添水只乾煮熟淨罐收之不犯銅鐵

用時旋切細薑絲花椒甘草鹽隨意入之

荔枝香

烏梅半斤沙糖二斤桂末三錢丁香末一錢乾生薑末半兩將烏梅洗淨熬瀝去滓沙糖熟水化瀝去滓合和入銀石器熬令半然後入丁香桂末三錢再熬成膏收之

溫棗湯

棗一斤去核生薑汁蜜先將棗用水五升熬瀝去皮絞取膏合薑蜜和調嘗味得中收貯沸湯點服

香蘇湯

乾棗一斗去核劈碎木瓜五箇去皮穰擣碎紫蘇葉半

斤各一處再擣勻分內將一分勻攤竹籬內燒滾湯淋
汁嘗至棗無味再換一分林至味盡爲度將所林汁銀
石器內慢火熬成膏候冷收之

香水

沉香水用淨瓦片燒微紅置平地上焙香以瓶器蓋定
約香氣盡卽翻瓶以沸湯傾入蓋之

香水用丁香五箇竹葉七片象同投沸湯中密封片時
可用

荳蔻水用白荳蔻揀淨殼投入沸湯瓶中密封少時用
之每次只用七箇多用則香不清

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
密封其口若先置物以湯泡之則不甚香若木犀紫蘇
葉隔年者須略炙用之

荔枝漿

烏梅半斤煎汁桂去皮三兩丁香二分硝砂仁三兩搥
碎煎汁一升生薑汁半盞澄清相和勻入糖二斤半銀
石器熬濾去滓再熬令稠濃用

木瓜漿

木瓜一箇切下頂去心滂入蜜還以頂蓋竹簽放甑上
蒸軟孰傾去蜜削皮用蜜煉過半盞入薑汁同研如泥

以水三大椀調勻，瀝去滓，瓶貯入井底，沉冷，用之。

多能鄙事卷三終

多能鄙事卷之四

括蒼圖經編卷之三 吳郡范惟一校

飲食類

老龍食療疾方

製猪肚補老人虛羸乏氣方

猪肚 二枚洗如常法 人參 去蘆半兩 糯米 二合

乾姜 二錢 炮 川椒 去目及不開者二錢 微炒

葱白 七莖去鬚

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

細剉一斗以水五斗煮取一斗五升澄

清白羊脊骨

一具剉碎煮去滓

右用枸杞汁煮羊骨水縮至五升乃濾去骨以磁瓶合
盛每用一合食前溫酒一盞調服

製羊頭治老人勞傷虛損

白羊頭蹄一具

草火燒令黃色刮去皮

胡椒

草

各半兩

乾生姜

半兩葱白切

豉

各半升

右用水先煮頭蹄半熟入藥更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乏

右用猪肪半斤入白葱一莖煎令葱黃卽止候冷温如
人饑空腹頻服令盡煖蓋覆卧至日哺後乃食白粥調
之過三日後服羊肝羹

羊肝羹方

羊肝一具去筋膜細切羊脊膜肉二條細切

麩米半兩枸杞根五斤剉水一斗五升煮取四升

去滓

右用枸杞汁肝肉令爛入豉一小盞葱白七莖切碎以
五味調和作羹空腹食令飽三日止慎食如上

油麩餽飢治老人虛勞

生胡麻油一斤

粳米泔一升清者

右以微火煎盡其清乃止出貯之取合鹽湯和麪作餅
飪食之

猪肝羹治肝藏虛弱不能遠視

猪肝一具細切去筋膜膽鷄子三個葱白一握去
鬚細切

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半升炒熟為末

右先用水煮葱子熟去滓更入水下米煮粥食之

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

烏鷄肝粥治老人肝虛目暗

右以烏鷄肝一具細切用豉汁和米作羹粥食之

蒼耳子粥治老人目暗

右以蒼耳子半兩搗爛用水二升絞瀝取淨汁和粳米半升煮粥當服

蓮子粥益心神明目聰耳

蓮實半兩去殼 糯米三合

右先以水煮蓮實熟漉出次入糯米煮粥候熟入蓮實攪令勻熟食之

竹葉粥治老人膈上風熱目赤頭疼視不見物

竹葉

五十片淨洗

石膏三兩沙糖

一兩粳米三合

右以水三大盞煎石膏竹葉去滓取二盞澄清煮粥熟入糖食之

磁石猪腎羹治老人耳聾

磁石

一斤煨碎水淘去赤汁

猪腎一對去筋

膜細切

右以水五升煮磁石取二升去石入腎以葱豉姜椒塩酒調和作羹空腹食作粥亦可

鹿腎粥治老人腎氣虛損耳聾

鹿腎一對

去筋膜細切

粳米三合

右以豉汁煮作粥入五味和空腹食之或羹或酒皆可

鯉腦粥治老人耳聾

鯉魚腦

粳米三合

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

二根去鬚切

人參

二分去芦為末

防風

一分去芦為末

粳米二合

薤白

七莖去鬚切

右先以米及藥物拌和下鍋煮候粥熟入開中心下腎
莫動慢火煮良久入五味空腹服之

壯陽煖下治五勞七傷遺精數溺

附子

一兩炮

去皮脂

神麴

三兩

乾姜

三兩炮

棗三十枚去皮核桂心一兩五味子一兩

肉蓯蓉一兩酒浸一宿刮去皺皮炙乾酥二兩

川椒半兩去目及閉口者微炒出汁兔絲子一兩

酒浸二宿曝乾為末羊髓三兩黃牛乳一升

蜜四兩白麪一升

右以藥作細末入麪用酥髓蜜乳相和入棗熟搜於盆中蓋覆之勿令通風半日頃即取出再搜令熟捍作餅面上以筋珠之即入爐斂中上下以火煔熟每片空腹食一枚一方入醇和更佳

雄雞粥治老人五勞七傷益下元壯氣海年少虛損者亦宜服

黃雌鷄一隻去毛臍生薯蕷一兩粳米二合

肉蓯蓉酒浸一宿去皺皮阿魏少許煨

右先將鷄爛煮去骨取汁下米及肉藥同煮下五味空
腹食之

羊腎蓯蓉煑治勞傷衰弱

羊腎一對去筋膜脂細切肉蓯蓉一兩酒浸二宿

刮去皺皮細切

右件藥和作羹着葱白鹽五味末一如常法空腹服之

雀腎治老人臍臍虛損羸瘦陽氣乏弱

雀五隻治如常細切葱白二根去殼切粟米一合

右將雀炒入酒一合煮少時入水一大盞半下米煮作

粥欲熟下葱白五味空腹食之

羊汁煮餅治老人虛損昏聩

大羊尾骨一條水五盞煮取一半麩三兩

葱白五莖去根切荆芥一握陳皮一兩湯浸去白

羊肉四兩細切

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

羊肉粥治羸瘦壯筋骨

羊肉二斤黃耆一兩生劉人參一兩去芦

白茯苓一兩棗五枚梗米二合

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之

鷄子索餅治虛損瘦弱

鷄子清 四兩

麩 四兩

羊肉

四兩炒

以鷄子清搜麩作索餅於豉汁中煮熟入五味調和食之

石英水粥治虛損風濕肢節痺疼

白石英 二十兩

磁石

三十兩

右並超碎甕盛以水二斗浸於露天安置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

羊肉四兩 白麩六兩 生姜汁二合

以姜汁搜麩入豉汁煮和以五味椒葱以肉作臠一日一食

藿菜羹治脾胃弱虛不進飲食

以藿菜四兩鯽魚肉五兩同作羹下五味椒姜常食

釀猪肚治胃弱食少乏力

猪肚一枚 人參末橘皮末各半兩 飯半碗

猪脾二枚細切 葱白半握切

右絀入猪肚中和以五味椒醬縫口合蒸爛熟空腹食之三五料見効

麩末索餅治脾虛少食多臥

細麩 二兩 搗如麩 白麩 五兩 生姜汁 三兩

羊肉 三兩 炒臠

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 搗碎 青梁米 四合

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

以粟米四合淘淨白麩四兩和勻作粥空心食一日一
食

黃雞餛飩治老人胃弱不進飲食痿瘦

黃雌雞肉五兩

白麩七兩

葱白

切細二合

右同作餅如常法煮食

鯽魚孰膾治老人胃氣不和冷痢

鯽魚肉

九兩切作膾

豉汁七合乾姜末

橘皮末各半兩

以五味椒醬調和豉汁沸即下魚煮熟下二味空心食

一日一食

石脂餅既治老人虛冷氣痢

赤石脂

五兩水飛

白麩

六兩

右合和作之煮孰下葱醬五味臠頭空心食三四遍即

愈

雌雞炙治老人脾胃虛冷下痢

以黃雌雞一隻淨如常法以五味椒醬炙令熟空心漸食極補藏臍

甘草湯治老人冷熱不調下痢赤白腹痛

甘草一兩 生姜一兩 烏豆一合

右剉碎以水一升煎取七合去滓空心服不過三服愈

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

和作羹下五味椒醬姜空腹常食之

鮑魚粥治老人脾虛食不消化泄痢不定

神麴炙搗末二兩 青梁米四合

和作粥空心食之常服温中極佳

車前子 五合 綿包以水三升煎汁一升半

青粱米 三合

右汁煮米作飯空心食每日二服

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

以水一斗煮前一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 赤鴿 二合

以水七升煎取五升去滓下飴調之渴即服

黃雞羹治老人煩渴小便黃無力

黃雌鷄 一隻治如常粳米二合葱白一握

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

煮爛下五味調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

兔頭一箇洗淨 豉心五合綿包

以水七升煮取五升汁渴即飲之

冬瓜羹治老人煩熱躁悶

冬瓜半箇去皮豉心二合綿包葱白半握

煮作羹下五味調和當食作粥尤佳

煮鹿頭治老人消渴

以鹿頭一箇燎去毛刮淨洗煮爛和五味空心食以汁
嚥之極妙

鯉魚臄治老人水氣病腫脹氣急不食皮膚滿
四肢痛不可屈伸

鯉魚肉十兩 葱白一握 麻子一升細研

以水瀼麻子汁和煮作臄入五味椒姜調和腹空時徐
徐食之

煮水牛肉治老人水氣病四肢腫滿喘息不寧
以水牛肉鮮肥者蒸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痠痛

冬麻子一升熬研瘧汁

鯉魚肉七兩切

取麻子汁下米四合和魚煮作粥以五味葱椒空心食
煮赤荳治老人水腫急脹

赤小荳三升淘淨

白樟榔根

細切一升

和煮爛空心常食渴即飲汁勿雜食別物三服取効
郁李仁粥治老人水氣面腫腹脹氣喘身困或
疼

郁李仁二兩研水瀝取汁

薏苡仁五合

以汁作粥空心食日再服

桑白皮飲治老人水氣面目浮腫足跗脹滿喘

急

桑白皮

切一升以水五升煮取汁三升半

青梁米

四合研細

以汁煮末作飲常服

鯉魚煮豆治老人水腫手足俱脹

大豆二升

白朮一兩

鯉魚肉一斤

以水煮令豆爛熟空心常食以汁噉之

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

以酒三升浸飲冬三日夏一日春二日密封以布絞去

滓空心溫服忌鹹熱

棗煎治老人上氣喘急胸滿飲食不下

大棗三十枚去核

土蘇三兩

錫二合

相和以微火溫令消即下棗攪之相和以微火煎令蘇
錫泣盡即止每食上即噉一二枚漸漸咽汁忌鹹熱炙
肉

姜糖煎治老人上氣咳嗽氣急喘熱不下食食
即嘔逆腹內脹滿

生薑汁五合

砂糖四兩

相和微火煎一二十沸止每含半匙新漸咽之

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

相和微火煎三五沸即止空心每食半匙徐徐嚥汁

猪肚生治老人脚氣煩熱脚腫入膝滿悶

猪肚一枚

細切作生

用水洗布紋令乾以蒜醋椒醬五味空心常食之亦治熱勞

鯉魚腫治老人脚氣逆心煩燥

鯉魚肉一斤

蕁菜四兩粳米三合研

以葱白一握相和煎臛下五味椒姜調和空心常食亦治水氣

麻子粥治老人脚氣煩悶或吐逆痺弱

麻子一升

炒研水瀉取汁梗米四合

用麻子汁作粥空心食日二服

猪腎粥治老人脚氣痺弱不能行步

猪腎一隻去膜細切粳米四合葱白半握切

和煮作粥下五味椒姜空心食服

烏雞灸治老人脚氣攻心胸腹脹滿

烏骨雞一隻治如常葱白一握細切米二合研和五味

煮熟作灸食

豉心酒治老人脚氣痺弱煩躁不安

豉心三升九蒸九晒酒五升同浸二日空心任意温服

三盞

青豆治老人熱淋痛澀

青豆二升 橘皮二兩 麻子汁一升

以水煮上項熟却下麻汁空心漸食併飲其汁

小麥湯治老人五淋身熱腹滿

以小麥一升通草二兩水三升煮一升去滓漸漸服即愈

酥蜜煎治老人淋病小便痛澁

藕汁五合 白蜜五合 生地黃汁一升

以和微火煎之令如飴空心含半匙漸漸嚥之忌熱及炙物

蘇粥治老人五淋燥痛小便不通

以青梁米四合煮作粥臨熟下土蘇二兩空心服

車前飲治老人淋病小便下血身熱

車前子五合綿包水煮取汁青梁米四合研

汁煮米作飢空心食亦明目去熱毒

羊肉膏餅治老人胸膈痞塞食飲不下

羊肉四兩切作腫白麩六兩橘皮末一分

以姜汁搜麩作如常入五味葱椒搗姜豉日一食大効

黃雞饅託治老人噎病食不下胸滿

黃雌雞四兩切作腫白麩六兩茯苓末二兩

以茯苓末搜麩作之豉汁中煮空腹食之

蒜煎治老人中風毒臟腑悶塞手足軟弱

大蒜一斤去皮細切大豆黃二斤炒

以水一升和微火煎稠即止空心每服二三匙亦補腎

氣

補腎地黃酒

生地黃切一升

大豆炒二升

生牛蒡根切一

斗

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

鴈脂酒治老人風癩偏枯不利

以鴈脂五兩熬化每日空心溫酒化空合服

巨勝酒治老人風痺虛弱四肢無力骨節疼痛

巨勝一升炒

慧苡仁二升

乾地黃一升切

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

以蒼耳子一升炒爲細末入茶同煎每日常服

槐茶治老人熱風下血兼治齒疼明目益血氣

以鰻鱓魚治如常切作片炙熟着椒鹽醬調和空腹食鼠粥治水蟲腹脹身腫

用肥鼠一枚剥去皮細切入粳米四合煮粥空心服一二度卽瘥

黃雞炙治脾胃氣虛腸滑下痢

以黃雌雞一隻治淨炭火炙槌過以鹽醋刷炙令熟

燥空腹食之

雌雞麩治赤白痢不下食

用肥雌雞一隻細斫作臠煮汁作麩或餛飩空心食

酥蜜煎治老人氣噎吐逆不能食

以土蘇二兩白蜜生姜汁各五合和微火煮稠空心服
半匙細嚥之

桃仁粥治老人冷氣心痛不食

以桃仁二兩去皮尖研水解濾取汁入青梁米四合煮
粥空心食之

茱萸飲治老人冷氣心痛腹脇脹滿

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

椒麪餅飢治老人冷氣心痛嘔吐不下食煩悶
以川椒末一兩和白麪五兩搜水煮入葱白三莖切下
五味調和食之

鯉魚膾治老人病痔下血

用鯉肉十兩切膾如常入蒜醋五味每日空心食之忌
鮮及甜食

野猪羹治老人五痔

以野猪肉一斤細切粳米二合研煮作羹以葱白切五
味調椒姜少腹食之

魷魚湯治五痔下血

用鮫魚肉一斤葱白半把同煮空腹以蒜醋徐徐食之

麻子飲治老人中風頑痺

以麻子五合炒研細水淘取汁入粳米四合煮作飲常時服之

大豆酒治中風口噤身體反脹

用大豆二升炒令聲絕即以清酒二升投之候一二沸去滓煏服覆臥汁出即瘥口噤者拗開灌之亦能治陰證急傷寒服之神効

烏雞臙治老人冷氣心痛腹脹胸滿坐臥不寧

烏骨雞半斤細切麻子汁五合葱白半握

煮作臙次下麻子汁五味姜椒空心食之

雞腸酒治小便數

以雞腸一具洗治如法剉碎炒作臛以酒着椒葱五味食之

鴨粥治十腫水氣不差垂死

用青頭鴨一隻治如法細切煮極熟入粳米加五味作粥食

釀蒸鴨治水氣脹滿浮腫小便澁少

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

野雞餛飩治脾胃氣虛下痢日夜不止

以野雞一隻治如食法細研入橘皮末椒鹽葱醬調和

以麪作餅熟煮食之

野雞湯治消渴舌焦口燥小便煩澀

以野雞一隻治如法入五味煮令極熟取汁二升半湯
即飲併其肉食之

白鴿煎治消渴飲水不知足

以白花鴿一隻治如法切作小塊以土蘇煎含而嚥其
汁

鴛鴦羹治五痔痿瘡

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痞癖日漸羸瘦

以桃仁一两去皮尖槌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

以杏仁一两去皮尖研入水同粳米作粥每服二合空
心食

杏仁粥治五痔下血不止

以杏仁一两治如前用水三升淘濾煎一半入粳米作
粥待冷空心食

豆花羹治寒熱泄痢蕪蕪治病酒頭痛

用小豆花入豉汁煮以五味和作羹食之

粟粟粥治反胃不納飲食

白鬻粟米二合

人參末三錢

生山芋五寸切

以水一升二合煮取六合生薑汁併鹽少許和勻作二次服之

葱子粥治目暗補虛

以葱實爲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

馬齒莧子同粳米爲末每用一匙煮葱頭粥和攪食之
馬齒菜作煮粥喫並明目極佳

煮小蒜治心痛不可忍

右以小蒜去鬚皮青葉用醱醋煮頓服取飽勿用鹽久
年不瘥者服亦不發

服飾類

洗練法

洗毛衣及氈法

猪蹄瓜煎湯乘熱洗之污穢即去

洗竹布法

竹布不可揉揉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

洗蕉葛布法

清水柔梅葉洗其衣不脆或以梅葉泡湯洗之亦可

洗襪飲驪布法

松子肉研細糲之不脆

又法用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筴湯洗之頻翻轉且浸且拍垢膩出盡却過別器以溫湯浸之又拍勿展開徑搭竹竿上候水滴絕乃展開穿眼不熨不熨候乾摺藏

洗綵色法

凡洗綵色垢衣先用牛膠水浸半日溫湯洗之

洗白衣法

白苧蒲用銅竹刀薄切暴乾作末先於盆內用水攪了將衣襯之垢膩自脫皂角不如

又法蒼莧菜莖燒灰淋汁洗

又法煮芋汁洗皆佳

洗皂衣法

濃煎梔子湯洗之

練絹法

凡用釀柔柴灰或豆稽蕎麥稈灰或甕中硬柴白炭灰煮熟了然后用猪胰練帛之法須俟灰大滾下帛候沸不住手提轉勿過熟過熟則爛勿夾生夾生則脆驗生

熟以所煮絹就手扭些隨手散即未熟再煮候扭住不散爲度

用胰法

猪胰一具同灰搗成餅陰乾用時量帛多少剪用稻草一條折作四指長條搓湯浸帛如無胰只用瓜葵去皮取釀剝碎入湯化開浸帛尤好瓜葵即栝樓俗呼杜瓜

糠木綿布法

銀杏研入粉糠之即不吸損綿絹

洗黃草布法

肥皂水洗取清灰汁浸壓之勿揉

洗黃坭汚衣法

生姜汁投了以水擺去之

洗油污衣法

滑石天花粉不拘多少爲末將污處以烘熱以末搽振去之未盡再烘再搽甚者不過五度

又法連葱白一握入鉗煎爛定污處用湯注之勿揉只以口含新水少許著入口微引水注污處以手摩洗去即

又法白墘泥黑牽牛等分滑石減半爲末鋪草紙一層粉藥於上將污處鋪藥上又搽末鋪紙二重以熨斗慢火熨之小刻彈去末

又法以滑石白石脂軟石膏爲末火炒和勻用紙隔污處搽藥在上又紙隔熨之

又法以蚌粉厚繆汚處以熱熨斗坐緣處即去
又法用醋洗之

洗桐油污衣法

沸前清淨寫在水中三遍口中亦念洗去甚妙

洗油污書畫法

海漂蚶滑石各二錢龍骨一錢半白堊一錢共爲細末
用紙如汚衣法熨之大凡汚多時已乾者仍以油漬迹
大不妨否則以水浸一宿絞乾用藥亦可

洗漆汚衣法

杏仁川椒等分爛研揩汚處淨洗之

洗墨汚衣法

杏仁去皮尖赤子等分爲細末糝上溫湯擦之

洗字則壓去油羅極細糝字熨之

又法黑牽牛生爲末洗之

又法嚼棗肉洗之

又法生杏仁細嚼擦汚處漬透熱湯一洗盡去無迹洗油亦可

又法以新採天南星就絹上磨墨染即換頻揩自去

又法先用豬胰溫水潤汚處次以夜明沙擦洗之即去

又法以白梅槌洗之

又法以醬洗之

又法用亂髮揩洗之洗字亦可

又法以口含清水自筋頭溜下污處逐旋揉洗之
又法用乾飯擦以水洗之

又洗油法

骨灰爲末糝上以紙隔溫熨斗

熨之勿熱熱則成紅色

洗蟹黃污衣法

用蟹中腮揩之則去

洗墨衣法

用大蒜搗如南星去墨法

洗血污衣法

用冷水洗即去灰湯亦可

洗青黛污衣法

嚼杏仁洗之

洗牛油污衣法

嚼粟米洗之

洗瘡汁污衣法

牛皮膠洗之

濕洗墨油方

皂角一枚去皮弦乾棗五箇滑石半兩豆豉一兩爲細末杏仁合和遇有油墨污水蘸濕用

出油藥方

龍骨海漂蛸滑石定粉各一兩風化石灰四兩爲細末
冬月熱磚上煨夏月日炙

洗苧布法

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

造面面撒蓬法

草與北酥和取杭州西湖底青泥下紅

洗

時先用

透撒上藥即按動洗不可

則爛衣

洗衣茶花子湖州有之用同前法

洗繩矢汚衣冠法

草捲成束堅定擦之即去

取錯字

蔓荊子二錢

龍骨一錢

栢子霜半錢定粉許

右同爲末點水字上以末搽之候乾即拂去

洗象牙器物

木賊木賊今軟擦之却以甘草湯洗之

又法白梅煮湯洗之揀芭蕉樹中二三日出之如新

又法以阿膠水尾刷刷之然後再滌

又法淺盆貯水以牙物浸其中烈日暴三五日候瑩白
爲度

洗玳瑁魚鮐法

以肥皂按冷水洗清水滌過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
許絹袋盛珠輕手揉洗忌近射香

洗油浸珠法

以鷲鴨矢晒乾燒灰熱湯淋澄汁絹袋盛珠洗之

洗赤焦珠

以木槌子皮熟湯炮水洗研蘿蔔汁淹一宿卽白淨
又法芭蕉水浸一宿洗之卽白

洗刀法

鉄皮杉木炭鉄豔粉爲細末以羊脂炒乾爲度用之擦
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

新瓦盛新石炭以油膩清物揮灰中烈日暴之翻滲去

油候之爲佳

染色法

染小紅

以練帛十兩爲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淨水二升煎一升之上瀝去滓下白礬末些少攪勻下入沸湯一椀化開下黃絹帛浸半時許先將蘇木用水兩碗熬至一碗之上瀝去滓將汁頻起留頭汁再入水一碗半煎至八分一碗瀝去滓再與頭汁相和別頻起將滓再入水二碗煎至一碗瀝去滓與第二汁相合下黃丹在二汁內攪勻下入礬了黃絹提轉令勻浸片時扭起將頭汁溫熱下染

出綉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

染棗褐

以帛十兩爲率用蘇木明礬各兩與前同熬染皆同至
下了頭汁時扭起將汁煨熟下綠礬勿多當旋旋看色
深淺添加太多則黑少則紅合中乃佳

染椒褐

以同前爲率用蘇木四兩剉研碎皂斗一兩碾碎白礬
亦二兩綠礬半兩煎染之法皆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綉帛扭乾

抖開入綠礬水內着色加之

染明茶褐

同前爲率用黃枨木五兩剉研碎白礬二兩研細將黃枨依前蘇木法作三次煎熬亦將帛先礬了然後下於顏色汁內染之淋了時將顏色汁煨熟下綠礬末汁內攪勻下帛常要提轉不歇恐色不勻其綠礬亦着色深淺旋加

染暗茶褐

亦同前爲率以黃枨木三兩剉碾碎白礬二兩爲末皂斗二兩研細依前法煎顏色用白礬綠礬皆同

染艾褐

以前爲率用荊葉一兩白礬皂斗各一兩皂礬少許將荊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

染荊褐

亦同前率以荊葉五兩白礬二兩皂礬少許先將荊葉煎濃汁礬了絢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抖開入其水內提轉令勻扭些看色深淺如淺入顏色汁內提轉染一時許再扭看如好使扭出淺則再化此皂丸入盆下帛其中好即扭出之凡用皂礬可作三次下切不可

可作一次下了

染博樹

用江茶染鐵漿軋之

染青皂法

五倍子綠礬百藥前秦皮各二文爲末湯浸染

染白蒙絲布法

用蠟灰蛤蚧殼灰和紗條紡成者蒸熟密織之

染鐵驪布法

火麻紗用桑皮荷葉同煮用畧紡乃壯韌

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

泥礬百藥煎並水調刷晒乾以亂髮醃並木入麻油擦
之婦人油髮尤佳

收藏法

翠花葉用川椒雜合中收

又法用茱萸雜收不蛀晒時背不晒面

多能鄙事卷之四終