

居家必用事類全集

居家必用事類全集庚集目錄

飲食類

燒肉品

筵上燒肉事件 鍋燒肉

剗燒肉

釀燒魚

釀燒兔

碗蒸羊

煮肉品

煮諸般肉法

肉下酒

生肺

酥油肺

琉璃肺

水晶膾

魚膾

鱠醋

肝肚生

聚八仙

假炒鱔

曹家生紅

水晶冷淘鱠

肉灌腸紅絲品

松黃肉絲

韭酪肉絲

灌肺

湯肺

灌腸

肉下飯品

千里肉

乾醃豉

法煮羊頭

法煮羊肺

牛肉瓜羹

骨炙

紅燒腊

川炒雞

燒鵝鴨

鵲雀兔魚醬

一了百當

馬駒兒

盤兔

罍兔一

粉骨魚

酥骨魚

肉羹食品

骨煇羹

蘿蔔羹

炒肉羹

假蟹羹

螃蟹羹

團魚羹

假香螺羹

假腹魚羹

蒸時魚

製造決明

製造鰕巨

三色醬

四色荔

油肉釀茄

油肉豉茄

回回食品

設克兒疋刺

捲煎餅

饊麋

酸湯

禿禿麻失

八耳搭

哈耳尾

古刺赤

海螺廝

即你疋牙

哈里撒

河西肺

女直食品

廝刺葵菜冷羹

蒸羊眉突

塔不刺鴨子

野雞撒孫

柿糕

高麗栗糕

濕麪食品

水滑麪

索麪

經帶麪

托掌麪

紅絲麪

翠縷麪

米心碁子

山藥撥魚

山藥麪

山芋餛飩

玲瓏撥魚

玲瓏餛飩

勾麩

鯤鮑皮

乾麩食品

平坐大饅頭

打拌餡

猪肉餡

熟細餡

羊肚餡

薄饅頭水晶兒包子等皮

魚包子

鵝兜子

雜餡兜子

蟹黃兜子

荷蓮兜子

水晶餛飩

從食品

白熟餅子

山藥胡餅

燒餅

肉油餅

酥蜜餅

七寶捲煎餅

金銀捲煎餅

駝峰角兒

烙麪角兒

盞酪焦油

圓焦油

餛飩角兒

素食

玉葉羹

膳生

斷乳羹

假灌肺

素灌肺

炒鱧乳蓋淘

山藥飢饑

酸餡

七寶餡

菜餡

灌漿饅頭包子餛飩角兒糝子撒

澄沙糖餡

豆辣餡

甘露餅

素油餅

兩熟魚

酥燂鹿脯

鹹豉

帶汁鹹豉

三色雜燴

炙脯

炙葷

酒炆葷

候蜆子

燂骨頭

燂山藥

假魚膾

水晶膾

假水母線

煎酥乳酪品

煎酥法

造酪法

曬乾酪

造乳餅

就乳團

造諸粉品

藕粉

蓮子粉
芡粉

菱粉

庖厨雜用

天厨六料物

調和省力物料

造麥黃

造蕪黃

染作類

染小紅

染棗褐

染椒褐

染明茶褐

染荊褐

用皂礬法

染靛褐法

染青皂法

絡絲不亂法

洗練

洗毛衣法

洗竹布法

洗蕉葛法

洗皂衣法

洗槌鐵力布法

洗羅絹法

洗彩色法

洗白衣法

練絹帛法

用胰法

造糧粉法

起油法

洗油墨污衣

香譜

旁通圖

信靈香

雪中春泛

春消息

篤耨香

雪蘭香

瑞雲香毬

蠟梅香

野花香

藏春返蒐梅

木犀香

桂香

小龍涎

薰香

玉華醒醉香

拂手香

梅花衣香

蜀王薰御衣香

薰衣香

透裏衣香

洗衣香

倣薔薇面花子

貴人溫汗香

傅身香粉

治香法

煉蜜法

煉炭法

香媒

香餅子

飛麝腦法

閨閣事宜

和粉方

麝香十和粉方

常用和粉方

利汗紅粉方

雞子粉方

烏頭麝香油方

石灰粉方

摩風膏

金主綠雲油方

常用長髮藥

梳頭髮不落方

塗面藥

八白散

洗面去癢瘡方

傅面桃花末

治粉刺黑斑方

夜容膏

香身丸

宮內縮蓮步捷法

金蓮穩步膏

取麝五灰膏

治針入皮膚方

收翠花朶法

洗真珠法

洗油浸珠法

洗焦赤珠法

退赤色珠法

洗屍氣珠法

洗象牙等物

洗玳瑁魚鮓法

居家必用事類全集



飲食類

燒肉品

燒肉事件

羊腩

燒熟

羊肋

燒生

麀鹿腩

燒熟

黃牛肉

燒熟

野雞

燒生

鵪鶉

燒生

水扎兔

燒生

苦腸蹄子

火燎肝

腰子

腎肉生燒

羊耳舌

黃鼠沙鼠

搭刺不花

膽灌脾並生燒

羊肱肪半熟燒

野鴨川鴈熟燒

督打皮生燒

全身羊燒

右件除爐燒羊外皆用簽子插於炭火

上蘸油鹽醬細料物酒醋調薄糊不佳

于勤翻燒至熟剥去麪皮供

鍋燒肉

猪羊鷺鴨等先用鹽醬料物醃一

二時將鍋洗淨燒熟用香油遍澆以柴
棒架起肉盤合紙封慢火煨熟

剗燒肉

但諸般肉批作片刀背搥過滾湯

蘸布紐乾入料物打拌上剗燒熟割入
埤澆五味醋供

釀燒魚

鱖魚大者肚脊批開洗淨釀打拌

肉杖夾燒熟供

環燒兔

只用腔子將腿脚肉與羊腰纓切

鎖飯一匙料物打拌釀入腔內線縫合杖夾燒熟供

碗蒸羊肥嫩者每斤切作片。麤碗一隻先盛少水下肉。用碎葱一撮薑三片。鹽一撮。濕紙封碗面。於沸上火炙數沸。入酒醋半盞。醬乾薑末少許。再封碗。慢火養候軟。供砂銚亦可。

煮肉品

煮諸般肉法羊肉滾湯下。蓋定慢火養○

牛肉亦然不蓋○馬肉冷水下不蓋入
酒煮○獐肉冷水下煮七八分熟○鹿
肉亦然煮過則乾燥無味○駝峯駝蹄
醃一宿滾湯下一二沸慢火養其肉衡
油火緊易化加地椒○熊掌用石灰沸
湯搗淨布纏煮熟或糟尤佳○熊白批
小段焯微熟同蜜食多食破腹○鹿舌
尾冷水下慢火煮水少火慢不損味做
肉絲用○鷄老鴈青鷄滾湯下慢火養

八分熟。虎肉、獾肉、土內埋一宿，鹽醃
半日，下冷水煮半熟，換水加葱椒酒，鹽
煮熟。○煮硬肉，用礪砂、桑白皮、楮實同
下鍋立軟。○煎肉入阿魏同煮，如無用
胡桃三箇，每箇鑽十數竅，臭氣皆入胡
桃中。○煮驢馬腸，無穢氣，候半熟，瀝出
用香油葱椒炒，盤內入胡桃三箇，換水
煮軟。○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。

肉下酒

生肺 療肺為上兔肺次之如無山羊肺代之一具全無損者使口啞盡血水用凉水浸再啞再浸倒盡血水如玉葉方可用韭汁蒜泥酪生薑自然汁入鹽調味勻灑去滓以濕布蓋肺冰泚用藿袋灌之務要充滿就筵上割散之

酥油肺 用獐兔肺如無羯羊肺亦可依上去血水用蜜酥加稠酪杏泥生薑汁同

和瀝紐去滓布蓋冰泚筵前割散

瑤瑤豚用殺羊肺依上去血淨用杏泥四兩生薑汁四兩酥四兩蜜四兩薄荷葉汁二合酪半斤酒一盞熟油二兩已上和勻瀝滓二三次依前法灌至滿水泚就筵割散

水晶膾猪皮刮去脂洗淨每斤用水一斗葱椒陳皮少許慢火煮皮軟取出細切如縷却入原汁內再煮稀稠得中用綿

子瀝候凝即成膾切之醃醋澆食○文
法。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葱椒陳
皮熬至稠粘以綿瀝淨入鰾少許再熬
再瀝候凝即成膾縷切用韭黃生菜木
犀鴨子筍絲簇盤芥辣醋澆

魚鱠

魚不拘大小鮮活爲佳去頭尾肚皮
薄切攤白紙上晾片時細切如絲以蘿
蔔細剝布紐作米薑絲少許拌魚鱠入

堞飢作花樣簇生香菜芫荽以芥辣醋澆○將魚頭尾煮薑辣羹加菜頭供浙西人謂之燙鱸羹

鱸醋

煨葱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鱸用之或臠薑半兩加胡椒一錢

肝肚生

精羊肉并肝薄切攤紙上血盡縷

切羊百葉亦縷細裝堞內簇嫩韭芫荽

蘿蔔薑絲用膾醋澆

炒葱油拌過肉不腥

熟雞爲絲。襯腸焯過。剪爲線。如無
羊肚針絲。熟蝦肉。熟羊肚。脰細切。熟
羊舌片切。生菜油。鹽。揉糟。薑絲。熟筍絲。
藕絲。香菜。芫荽。簇堞內。鱸醋澆。或芥辣
或蒜酪皆可。

假炒鱸。羊膾肉批作大片。用豆粉白麪裹
勻。糝以骨魯槌拍如作湯齏相似。蒸
熟。放冷。斜紋切之。如鱸生用。木耳。香菜
簇釘。鱸醋澆作下酒。縱橫切。皆不可。唯

斜紋切爲製

曹家生紅

羊膂肉四兩細切。熊白一兩如

無肚。肱代糟薑絲半兩。水晶鱠半兩。酥
二錢。蘿蔔絲嫩韭香菜簇鱠醋澆

水晶公補膳

猪夾脊皮三斤淨。及腩刷

淨入鍋添水。令高於皮三指。急火煮滾。
却以慢火養。伺耗大半。即以杓撇清汁。
澆大漆單盤內。如作煎餅。乘熱搖蕩。令
遍滿盤底。候凝揭下切。如冷淘。簇生菜

韭筍蘿蔔等絲五辣醋澆之

肉灌腸紅絲

松葉肉絲

用麴醬或榆仁醬研爛入薑汁

醋松子研爛芥末等瀝去滓調和得所
入鹽喫肉入黃瓜絲名黃瓜肉絲

韭酪肉絲

稠酪入細切生韭蒜泥鹽少許

攪勻澆肉食

雞肺

羊肺帶心一具洗乾淨如玉葉用生

薑六兩取自然汁

如醃以乾薑末

麻泥

杏泥共一盞白麪三兩豆粉二兩熟油
二兩一處拌勻入鹽肉汁看肺大小用
之灌滿煮熟○又法用麪半斤豆粉半
斤香油四兩乾薑末四兩共打成糊下
鍋煮熟依法灌之用慢火灸

湯肺

肺一具生切作條或塊用薑四兩取

自然汁杏泥二兩薑一匙頭鹽錢半打
拌淹肺下滾肉汁內兩滾便盛供

肥羊盤腸

肥羊盤腸并大腸洗淨每活血杓半

凉水杓半攪勻依常法灌滿活血
旋對不可多了多則凝不能灌入

肉下飯品

羊浮騾

連皮羊浮騾五斤醋三升葫荽子

一合絹袋盛鹽三兩酒三盞蒜瓣三兩

同煮慢火養熟壓成塊切畧曬乾

乾醃

精羊肉每斤切作塊或疑子鹽半

兩酒醋各一掬砂仁良薑椒葱橘皮各

少許慢火煮汁盡曬乾可留百日

法煮羊臍

擇煉淨下鍋煮入葱五莖橘皮

一片良薑一塊椒十餘粒滾數沸入鹽
一匙尖慢火煮熟放冷切作片臨食木
梳盛酒灑蒸熱入罌供勝燒者作簽亦
佳羊棒臍尾乾皆可製

法煮羊肚

切為數段洗入沙罐煮用生

薑三片良薑微益各少許葱三握濕紙
罐口勿泄火慢火煨候半熟再切細
酒再煮以供羊肚托胎便皆可

禁中謂雜漚

牛肉瓜齏

每十斤切作大片細料物一兩

鹽四兩拌勻醃過宿次早翻動再醃半
日控出此春秋醃法夏伏醃半日冬醃
三日控乾用香油十兩煉熟傾肉下鍋
不住手攪候油乾傾入醃滷再炒用醃
醋傾入上指半高慢火熬五六滾下醬
些小慢火煮令汁乾漉出篩子攤曬乾
爲度如要久留肉每斤用鹽六錢酒醋

各半盞經年不壞猪羊皆可

骨炙

帶皮羊脇每枝截兩段用礪砂末一

捻沸湯浸放溫蘸炙急翻勿令熟再蘸
再炙如此三次好酒畧浸上鏊一翻便
可食凡猪羊脊脊脊脊脊脊脊脊脊脊
炙之

紅燒脂

夾精帶肥每段約三斤凉水浸一

二時燒滾下鍋用葱三荳蔻胡椒各
三錢煮兩三沸漚出用石壓去油水切

作大片皂角汁合漿水洗再以溫水淘淨肉汁澄清入醬下鍋却放肉煮不用蓋用大料物兩半紅麴半兩慢火煨軟掠去油末將肉瀝出控乾調汁滋味得所下白礬末半小撮起渾脚澄清別碗裝肉汁澆葱絲供

川炒雞

每隻洗淨剝作事件煉香油三兩

炒肉入葱絲鹽半兩炒七分熟用醬一是同研爛胡椒川椒茴香入水一大碗

下鍋煮熟爲度加好酒些小爲妙

椒薑鹽

每隻洗淨煉香油四兩燼變黃色

用酒醋水三件中停浸沒入細料物半
兩葱三莖薑一匙慢火養熟爲度

鰱雀兒魚

洗淨各別置之每斤料用白

鹽麴末四兩葱三莖切一寸長酒三合
胡椒蒜薤川椒乾薑並爲細末各一錢
紅麴末二兩同拌勻每十斤入熟油六
兩再拌入餅裝簍蜜泥封臘月造三月

開四月熟。唯魚醬加葷撥半錢。

二百當牛羊猪肉共三斤。剉爛鰕米
淨半斤。搗爲末。川椒馬芹茴香胡椒
杏仁紅豆各半兩。爲細末。生薑細切十兩。
麴醬斤半。臘糟一斤。鹽一斤。葱白一斤。
蕪荑細切二兩。用香油一斤。煉熟。將上
件肉料一齊下鍋炒熟。候冷。裝磁器內
封蓋。隨食用之。亦以調和湯汁尤佳。
平章常用

馬駒兒馬核桃腸洗淨。翻過。將馬肉羊肉同川椒陳皮茴香生薑葱榆仁醬一處剝爛。裝入腸內。每箇核桃裝滿。線扎煮熟。就筵上割塊。又入芥末肉絲食之。

盤兔肥者一隻。煮七分熟。折開縷切。用香油四兩煉熟。下肉入鹽少許。葱絲一握炒片時。却將元汁澄清下鍋。滾二三沸。入醬此。小再滾一二沸。調麪絲更加活血兩杓滾一沸。看滋味添鹽醋少許。若

與羊尾羊腩縷切同炒尤妙

響兔剥皮去腸肚等用成塊良薑橘皮川
椒茴香葱并蘿蔔五七塊填腹中朴硝
一塊在口內用水一大碗入酒醋鹽油
各少許於鍋內安箠子閣兔勿令着水
瓦盆蓋紙糊合縫勿走氣煮覺水滾溢
扯火益過再燒一食久即熟矣

粉骨魚鮓魚洗淨勿切碎鹽醃得所魚腹
內納細料物椒薑葱絲鍋內著水入酒

半匙。散下魚。摻楮實末三錢。盤蓋定。勿走氣。慢火養半日。或一夜。放冷。置盤中。其骨如粉。

酥骨魚。鯽魚二斤。洗淨。鹽醃控乾。以葛蔓釀抹魚腹。煎令皮焦。放冷。用水一大碗。荳蔻川椒各一錢。馬芹橘皮各二錢。細切。糖一兩。豉三錢。鹽一兩。油二兩。酒醋各一盞。葱一握。醬一匙。楮實末半兩。攪勻。鍋內用箸葉鋪。將魚頓放。若覆蓋。傾

下料物水浸沒盤合封閉慢火養熟其
骨皆酥

肉羹食品

骨插羹羊肥肋每枝截五段每斤用水二
碗煮轉色下淘淨碎白糯米兩匙葱三
握候肉半軟下去皮山藥塊三之一攪
勻令上下濃戀俟米軟入酒半盞鹽半
錢乾薑末少許醋半杓更入少乳餅筴
簞尤佳鷄鵝鴨鵪亦同此製造

羅蔔羹 羊肉一斤。鰾塊切。蘿蔔半斤。如上
切水。鹽。葱。三莖。川椒三十粒。慢火
煮。入乾薑末一稔。鹽酒醋各少許。軟爲
度。

炒肉羹 羊精肉切爲縷。腎肱脂鰾塊切。二
兩。葱二握。水四碗。先燒熱。下肉葱。入酒
醋調和。肉軟。下脂薑末少許。

鰾羹 肥雞煮軟。去皮。絲。擘如鰾肉。黑羊
頭煮軟。絲。擘如裙。攔鴨子黃與豆粉搜。

和爲泥焯熟用木耳粉皮礮底面上對
裝肉湯盪好湯澆加以薑絲菜頭供之
加乳餅尤佳

蛭麤菜

大者十隻削去毛淨控乾剝去小

脚稍并肚壓生拆開再剝作四段用乾
麤蘸過下鍋煮候滾入鹽醬胡椒調和
供與冬瓜煮其味更佳

團魚羹

先剝去頭下鍋入大料物煮微熟
漚出拆開擘去殼并膽刮洗淨控乾下

醬清汁肉煮軟插胡椒川椒紅豆杏仁
砂仁極爛下鍋滾數沸入鹽薑葱二握
調和得所供

養田螺

田螺清水養三日以鴨子黃灑

上令食淨勻排籠內放冷水鍋上慢火
蒸其肉盡出去腸脣以鹽醬椒末橘絲
茴香末拌勻籠內先鋪粉皮一箇灑生
粉絲勻排螺肉再灑粉絲再用粉皮蓋
之蒸熟以五辣醋碗內裝或用清原汁

澆作羹供亦可

蟹羹 田螺大者煮熟去腸醬切爲片以蟹汁或肉汁米熬之臨供更入薑絲無筍爲佳蘑菇汁尤妙

鱗鱗羹 去腸不去鱗。糝江茶抹去腥。洗淨切作大段。盪鑊盛。先鋪薤葉或茭菜或筍片。酒醋共一椀。化塩醬花椒少許。放滾湯內。頓熟供。或煎食。勿去鱗。少用油。油自出矣。

製法大明

洗淨煮軟切去裙襴片兒薄批

冷水水浸之

製法

只用醃醋浸軟脊上搗去泥洗

淨薄批乾放

二色醬

熟麩筋一搗碎切醬瓜兒二箇糟

薑半斤各細切下油鍋加葱絲炒熟食

無糟薑生薑亦可

四色醬

用白茄五箇切兩半再切半月又

五箇切作兩段上用刀按作碁盤樣再

十字切。於油內燂過三分。黃瓜五箇切作兩半。再切半月。鹽醃片時。去水。薑醋內拌。生精羊肉四兩。燂子。鹽醬薑橘絲各少許。仍用熟油炒熟。同半月茄一處拌。一半與荔枝茄一處拌。荔枝茄內入鹽豉少許拌勻。又用大蘿蔔一箇切作絲。鹽醃去水。細乾薑醋炒煨拌。松仁半合研爛。下於肉湯一盞內。薑醋少拌勻。分作四分。於堦中心供。用松仁汁少許。

澆之同胡餅供

茄肉

白茄十箇去蒂將茄頂切開剉

去穰更用茄三箇切破與空茄一處籠
肉蒸熟取出將空茄油內燻得明黃瀝
出破茄三箇研作泥用精羊肉五兩切
燥子松仁用五十箇切破鹽醬生薑各
一兩葱橘絲打拌葱醋浸用油二兩將
料物肉一處炒熟再將茄泥一處拌勻
調和味全裝於空茄肉供蒜酪食之

油肉豉茄

白茄十箇去蒂切作兩半錢厚
半月切油燥得黃色瀝出用精羊肉四
兩切碎油二兩將肉炒熟用生薑一兩
陳皮三片各切作絲碎葱二握鹽醬各
一兩醋少許將物料茄肉同拌過加蒜
酪食尤佳

回回食品

設克兒疋刺

胡桃肉溫水退皮二斤淨控
乾下搗盆搗碎入熟蜜一斤曲呂車燒

餅揉碎一斤。三件拌勻。搗作小團塊。用
臨呂車燒餅劑包餡。捏作糝字撒樣。入
爐貼熟爲度。

卷

餅薄煎餅以胡桃仁松仁桃仁榛

仁嫩肉乾柿熟藕銀杏熟栗芭攪仁
已上除栗黃片切。外皆細切。用蜜糖霜
和。加碎羊肉重末鹽葱調和作餡。捲入
煎餅油爆焦。

饅

羊頭黃極爛提去骨。原汁內下回回

豆候軟下糯米粉成稠糕糜下酥蜜松仁胡桃仁和勻供

酸湯烏梅不拘多少糠醋熬爛去滓核再入沙鍋下蜜嘗酸甜得所下搗爛松仁胡桃酪熬之胡桃見烏梅醋必黑此汁須用肉汁再調味同煮爛羊肋寸骨肉彈回回豆供

无壳麻朱如水滑麪和圓小彈劑冷水浸手掌按作小薄餅兒下鍋煮熟撈出過

汁煎炒酸肉任意食之

八五格

水一大碗燒滾下蜜半斤去沫用

豆粉六兩調糊下鍋覷稀稠添水熟用
盤子香油抹底盛澆酥油刀裁食

六五格

乾麪炒熟羅過再炒下蜜少加水

攪成按片刀裁

五刺赤

雞清豆粉酪攪勻攤煎餅一層白

糖末松仁胡桃仁一層餅如此三四層
上用回回油調蜜澆食之

海蜆

雞卵二十箇打破攪勻。以羊肉二斤細切。入細料物半兩。碎葱十莖。香油炒作燥子。攪入雞卵汁令勻。用醋一盞。酒半盞。豆粉二兩調糊。同雞子汁燥肉再攪勻。傾入酒瓶內。箬扎口。入滾湯內煮熟。伺冷打破瓶切片。酥蜜澆食。

即依

豆粉和麪爲稠糊。於滾油內澆

下煤如軟食之類。或去豆粉。止用麪蜜。錫花冷水調糊煤。

合璧

小麥一碗擣去皮。牛肉四五斤。或

羊肉切臠同煮。極糜爛。入碗攤開。澆羊

尾油。或羊頭油。同黃燒餅供。

加松仁妙

合璧

連心羊肺一具浸淨。以豆粉四兩

肉汁破開。麪四兩韭汁破開。蜜三兩酥
半斤松仁胡桃仁去皮淨十兩搗細。瀝
去滓和攪勻。灌肺滿足。下鍋煮熟。大單
盤盛托至筵前。刀割標內。先澆灌肺。剩
餘汁入麻泥煮熟。作受賜。

女直食品

新刺菜菜冷菜

葵菜去皮。嫩心帶稍葉長三四寸。煮七分熟。而下葵葉候熟。涼水浸。拔揀莖葉另放。如簇春盤樣。心葉四面相對放。間裝雞肉皮絲。薑絲。黃瓜絲。筍絲。蒿筍絲。藤菇絲。鴨餅絲。羊肉。舌腰子。肚兒。頭蹄肉皮。皆可爲絲。用肉汁淋蓼子汁。加五味澆之。

炙羊肩突

羊一口。燂淨去頭蹄腸肚等。打

作事件。用地椒細料。酒醋調勻。澆肉上。浸一時許。入空鍋。肉柴棒架起。盤合泥封。發火。不得大緊。候熟。碗內另供原汁。

卷不郭鴨

大者一隻。擇淨去腸肚。以榆

仁醬肉汁調先炒葱油。傾汁下鍋。小椒數粒。後下鴨子。慢火煮熟。折開另盛湯供。鶩鴨鷄同此製造。

野鷄撒孫

煮熟。用脯上肉剝爛。用蓼葉數

汁澄清入白麵三斤二兩豆粉一斤攪和成糊布蓋一時許再攪捍開用米粉爲粹闊細任意切煮熟其麪自然紅色才任意只不化猪肉恐動風氣

紫菜 採槐葉嫩者研自然汁依常法攪和捍切極細滾湯下候熟過水供汁葷素任意加蔴菇尤妙味甘色翠

米心素 頭麪以涼水入鹽和成劑捍過捍至薄切作細綦子以密篩隔過豆

用刀切千一百次再隔過篦者再切細者
有藥末却飯去如下湯煮熟連湯起入
凉水盆內攪轉撈起控乾麻汁加碎肉
醬瓜米醬瓜米黃瓜米香菜等

白麪

白麪一斤豆粉四兩水攪如稠

煎餅麪入搗爛熟山藥同麪一處攪勻
用匙撥入滾湯候熟燥子汁食之

山藥麪

插爛生山藥於煎盤內用少油攤

作煎餅攤至第二箇後不用油逐旋煨

之細切如麪葷素汁任意供食之

山藥羹

蒸熟山羊去皮搗爛細布組去

滓和麪豆粉爲粹捍切闊細任意初煮
二十沸如鍊至百沸軟滑汁任意

玲瓏撥魚

白麪一斤調如稠糊以肥牛肉

或羊肉半斤碎切如豆入糊攪勻用匙
撥入滾湯麪見湯開肉見湯縮候熟麪
浮肉沉如玲瓏狀下鹽醬椒醋調和食
之極有味

玲瓏餅

冷水和麪羊腎生脂剉碎入麪

同搜拌勻捍切作闊麪下鍋煮自然漏
塵矣

勾麪

蘿蔔一斤切碎煮久三兩沸入韶粉一

匙頭勻糝於上攪勻煮至爛漉出搗布
紐去滓和麪一斤捍切闊細任意

銀餅

白麪一斤用鹽半兩涼水和如落

索狀頻入水攪和如餅劑停一時再搜
斂爲小劑豆份爲粹骨魯搥捍圓邊微

薄入餡蘸水合縫下鍋時將湯攪轉逐箇下頻灑水火長要魚津滾候熟供○餡子葷素任意

乾麪食品

平坐大饅頭 每十分用白麪二斤半先以

酵一盞許於麪內跑一小窠傾入酵汁就和一塊軟麪乾麪覆之放溫暖處伺泛起將四邊乾麪加溫湯和就再覆之又伺泛起再添乾麪溫水和冬用熱湯

和就不須多揉再放片時揉成劑則包
若揉搥則不肥泛其劑放軟捍作皮已
餡子排在無風處以袱蓋伺麪性來然
後入籠床上蒸熟爲度

打拌餡

每十分用羊肉二斤半薄切入滾

湯略淖過纓切番脂半斤生薑四兩陳
皮二錢細切鹽一合葱四十莖細切香
油炒煑熟杏仁五十箇松仁二握剝碎
右拌勻包大者每分供二隻小者每分

供四隻

猪國雞

每斤縷切入羊脂四兩殼塊切摘

皮一箇碎切杏仁十粒椒末一錢茴末半錢葱十莖細切香油二兩醬一兩搗先將油煉熟下葱醬炒另入醋二合調製一匙作捧傾鍋內同炒熟與生餚調和得所依上包

猪國雞

去皮熟猪肉縷切細熟筍縷切細

加川椒末物料同煎製打拌滋味得所

搗作小團包

羊肚鮓

羊軟肚三箇軟肺一箇羊舌熟者

五箇棗熟縷切精生羊肉半斤脂四兩
縷切用葱十五莖醋三合生薑四兩陳
皮二片椒茴香各一錢煉熟油打炒葱
入胡椒鹽少許打拌滋味得所作鮓用

平坐小饅頭

生鮓

撚尖饅頭

生鮓

卧饅頭

生鮓春
所供

捺花饅頭

熟鮓

壽帶鮓

熟鮓壽
是供

龜蓮饅頭

同上

箇切作四片每盞內先鋪一片裝新蓮
肉去心鷄頭肉松仁胡桃仁楊梅仁乳
餅蘑菇木耳鳴餅子却放肉餚掩折定
蒸熟匙翻在碟內供用濃豚泥汁和酪
澆之

水晶銀鑠

精羊肉半斤妳肪羊肚羊尾子

膳竹笋决明各四兩羊舌五箇煮熟纒
切橘絲半兩薑絲二兩香油二兩炒葱
絲五莖麪醬半兩研鹽斟酌用薑末半

兩調粉擀四兩打拌入粉皮熟油抹過
切作四片盪盛裝餡蒸熟匙翻碟內澆
好湯供

從食品

白熟饅子

頭麪三斤內一斤作酵麪一斤

作湯麪一斤錫蜜水和三件麪二處和
勻揉一二百拳再放煖處停一時許伺
麪性行暄泛再揉一二百拳逐旋取麪
作劑用骨魯搥捍開入紅爐燂熟鏤上

亦可。捍餅入蜜少許，不脆硬。

藥餅 熟山藥二斤，麪一斤，蜜半兩，油半兩，扣搜捍餅。

燒餅 每劑一斤，入油半兩，炒鹽一錢，冷水扣搜，骨魯搥研開，鏃上煨得硬，糖火內燒熟，極脆美。

肉餅 曰麪一斤，熟油二兩，羊脂各二兩，剝碎酒一小盞，與麪同和如硬，入羊骨髓分作十劑，捍開包餡，用托子印。

花樣入爐燂熟筵席上大者每分供二箇小者供四箇餡與饅頭生餡同或者供素食蜜穰餡素穰亦可

酥蜜餅

麵十斤蜜三兩半羊脂油春四夏

六秋冬三兩猪脂油春半斤夏六兩秋冬九兩溶開傾蜜攪勻澆入麵搜和勻取意印花樣入爐熬紙襯底慢火燂熟供

七寶松糖餅

白麵二斤半冷水和成硬劑

旋旋添水調作糊。銚盤上用油攤薄煎餅包餡子如捲餅樣。再煎供餚。用羊肉炒燥子。蘑菇熟蝦肉松仁胡桃仁白糖末薑米入炒葱乾薑末塩醋各少許調和滋味得所用。

金銀送煎餅

鴨卵或鷄卵打破清黃另放

添水調開加豆粉再調攤作煎餅包餡。出煎每分供一對作下飯餚炒熟。

金銀送煎餅

麪一斤半入溶化酥十兩或猪

羊油各半代之。冷水和鹽少許。搜成劑。用骨骨搗捍作皮。包炒熟。餡子捏成角兒。入爐煨。燂熟。供素餚亦可。

烙素餚 麪二斤半。燒湯升半。候滾。傾下麪八停。留二停作糝。用湯攪烙熟。取出晾冷。搜劑捍皮。包炒熟。餡子捏成角兒。入盞。脫下。爐熬。燂熟。素餚皆可。

蒸素餚 以麪調作稠糊。攤作厚煎餅。翻轉慢火燂熟。不可焦了。取出入蜜和爲。

劑桿爲厚餅樣。包熟餡子。即脫花樣。深油燂黃色。或手按圓燂之。素餡亦可。

麵二斤半。內六分熟水和成酵各一合。化作水入麵調打泛爲度。餡用熟者。凡如彈子。將麵餡上手包裹了。虎口即出滾深油內燂熟爲度。

銀鑊餅 麵一斤。香油一兩。傾入麵內。揉以滾湯斟酌。逐旋傾下。用杖攪勻。滾熟。熟麵挑出鍋攤冷。桿作皮入生餡包。以

齋脫之。作娥眉樣。油燂熟。筵上供。每分
四集。

素食

素下酒并
素下飯

五 每十分乳團二箇。薄批。方勝切。入
豆粉拌。煮熟。磨菇絲四兩。天花。桑葉各
二兩。山藥半熟。去皮。印葉切四兩。筭甲
葉切四兩。糟薑片切三兩。梳內。開。滾燙
過熱汁。燒。

膳

每十分生麪。勰一。塌手。按薄。臨。入。

鋪粉皮灑粉絲抹過將麪筋鋪粉皮上
蒸熟用油抹過候冷切三寸長細條三
色粉皮各一片如上切熟麪筋一塊切
絲笋十根切絲蘑菇三兩絲油炒簇裝
碗內盪過熱汁澆

斷藥 牛乳一升銀石器熬候凝入碗用
薑鹽可供兩分

候瀉肺 鋤蒿切作片焯過用杏泥椒薑醬
醃兩時許揩淨先起蔥油然後同水研

乳椒薑調和勻。筍蒟燂過合汁供。

熟麪筋切肺樣塊五味醃豆粉內滾煮熟合汁供。

切細麪煮熟過水用麪筋同豆粉灑顏色水搜和捍餅細切焯熟如鱈魚色加乳合薑汁澆麪供。

每麪一斤熟山藥一斤薑汁一兩豆粉一合入水搜和如水滑麪硬骨魯搥研開切作筍子入豆粉卧定案上

搓約長尺許。下鍋煮熟。合葷素汁任用。
酸餛 餛頭皮同褶兒較簾餛子任意。豆餛
或脫或光者。

土寶餛 栗子黃松仁胡桃仁麩觔舊米熟
菠菜杏麻泥入五味牽打拌滋味得所。
搗餛包。

菜餛 黃蘗碎切。紅豆粉皮山藥片加栗黃
尤佳。五味拌打拌搗餛包。

雙頭包子 餛角兒糝字撒餛倣此。

制製造麻汁漿

澄火糖餅

紅豆煑熟研爛淘去皮小蒲包

漚極乾入沙糖食香搗餡脫或麪劑開
做此餡造澄糖千葉蒸餅

豆漿餅

葉豆磨破浸去皮蒸熟入油塩量

汁拌搗餡包

豆漿餅

麪一斤上籠紙襯蒸過先以油水

中停攪加錫汁傾入麪拌和豆粉爲糝
捍作薄餅細攢褶兒兩頭相啣綽住手

按開再加粉粹。骨魯搥研圓油煤控起
蜜澆糝松仁。

兩款魚

等做肉油餅造餡用蜜或棗穰包
每十分熟山藥二斤乳團一箇各

研爛陳皮三片生薑二兩各剝碎薑末
半錢鹽少許豆粉半斤調糊一處拌再
加乾豆粉調稠作餡每粉皮一箇粉絲
抹濕入餡折掩捏魚樣油煤熟再入蘑
菇汁內煮樸供。糝薑絲菜頭。

酥燂蘑菇 每十分生麪筋四塊。細料物二錢。韭三根。鹽一兩。紅麪末一錢。同剝爛。如肉色。溫湯浸開。搓作條煮熟。絲開醬醋合蘑菇汁醃片時。控乾油煎。却下醃汁同炒乾。

鹹蔬 熟麪筋絲。碎筍片。木耳。薑片。或加蘑菇。桑菰葷。下油鍋炒半熟。傾入搗爛醬椒沙糖少許。粉牽煑熟。俟汁乾供。

帶子鮑翅

製造同上。加浸蘑菇汁。菠菜少。

許帶汁供

三蛇雞 桑義磨姑乳團下油鍋少鹽炒。

用原滷合汁供。

炙脯 熟麩劬隨意切。下油鍋掠炒。以醬醋葱椒鹽料物搗爛調味得所。醃片時用竹簽插。慢火炙乾。再蘸汁炙。

炙草 肥白者湯浴過。握乾。鹽醬油料等拌。如前炙之。

酒炆葷 逐根栽立沙土內。米泔發經宿令

鮮潤脆軟絲開用炒葱油薑橘絲鹽醬料物酒攪勻炆熟供不用醋。

猴鮮蓮肉不切姜肉剉散塊焯過物料鹽油鹽楮供。

豆乳團豆粉生麪一斤鹽醬茴香橘皮散末和勻蒸熟切作骨頭樣油燂却入醬清汁糖沙熟大麻子加沙糖合汁慢火燒入少麪牽不須用油麻子炒不熟令人瀉。

煤山藥

熟者切作段粉牽內蘸搽梔子水拌的稊煤熟供

假魚膾

薄批熟麪筋用薄粉皮兩箇牽抹濕上下夾定蒸熟薄切別漆紅粉皮縷切筍絲藤筍絲蘿蔔絲生菜香菜間裝如春盤樣用鱸醋澆

水晶鱠

瓊芝菜洗去沙頻換米泔浸三日

畧煮一二沸入盆研極細下鍋煎化瀝去滓候凝結縷切如上簇盤用醋澆食

假水母線 以蒟蒻切絲滾湯焯如上裝簇
膾醋澆食。

煎酥乳酪品

煎酥法 羊脂一斤。猪肉四兩。慢火熬瀝去
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。熬候梨乾再瀝收
貯。

造酪法 牛乳不拘多少。取於鍋釜中緩火

煎之緊則底焦。燂牛馬糞火爲上。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。候四五沸便止。瀉入盆中。勿揚動。待小冷。掠去浮皮。著別器中。即真酥也。餘者生絹袋瀝熟乳乾淨。磁罐中卧之。酪罐必須火炙乾候冷。則無潤氣。亦不斷。若酪斷不成。其屋中必有蛇蝦蟇故也。宜燒人髮牛羊角碎之。則去其熟乳。待冷至溫。如人

體爲候。若適熱。卧則酸。若冷則難成。憑訖。先以甜酪爲酵。火率熟乳一升。用甜酪半匙。著杓中。以匙痛攪。開散入熟乳中。仍以杓攪勻。與氈絮之。偶覆罐。令暖良久。換單生布蓋之。明旦酪熟。或無舊酪。漿水一合代之。亦不可多。六七月造者。令如人體。只置於冷地。勿蓋煖。冬月造者。令熱於人體。

曝乾酪

七八月間造之。烈日炙酪。酪上皮

成掠取更炙入掠肥盡無皮乃止
許鍋中炒少時即出盤成曝乾溫溫
作團如梨大又曝乾收經年不壞以
供遠行作粥作醬細削以水煮沸便有
酪味

造乳餅

取牛乳一斗絹濾入鍋煎三五沸

水解醋點入乳內漸漸結成凝出絹布
之類裹以石壓之

就乳團

用酪五升下鍋燒滾入冷漿水半

升自然撮成塊如未成塊更用漿水一盞決成塊濾滓以布包圍搗如乳餅樣春秋月酪滾提下鍋用漿就之夏月滾傾入盤就

造諸粉品

藕粉

藕者洗淨截斷碓中搗爛布紋取汁以密布再濾澄去上清水如汁稠難澄添水攪即澄爲粉服此輕身延年

蓮粉

蓮粉

並取新者蒸熟烈日曬皮即

開春作粉

姜粉與藕粉製造同危茨澤瀉葛根芋頭
茯苓等皆可造

庖厨雜用

大風天料物蕪荑仁良薑煎撥紅豆砂仁
川椒乾薑炮官桂時羅茴香橘皮杏仁
各等分爲末水浸鉅餅爲丸如彈

調經養血丸馬芹胡椒茴香乾薑官桂
花椒各等分碾爲末滴水隨意丸每用

調和撚破入鍋出外者尤便

造麥黃

六月內取小麥淘去浮者水浸烈日曬七日每朝換水至第七日取出控乾蒸熟覆蓋盒黃上曬乾造餅用

造餅

餉錢不拘多少曬乾於磁器內鋪

榆錢一層撒鹽一層如此相間以漿水澆候軟控起用麪衣拌覆蓋盒黃上曬乾爲度

凍作類

蘇木

以練物帛十兩為率

蘇木

四兩

黃丹

一兩

槐花

一兩炒香
兩末

明礬

一兩為細末

右件先將槐花炒香礬末用淨水二升熬一升之上瀝去滓下白礬末些子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椀熬至一碗之上瀝去滓將汁頓起留頭汁再入水一碗半煎至八分一碗瀝去滓再與頭汁

相和別頓起將滓再入水二碗煎至一
碗濾去滓與第二汁相合下黃丹在二
汁內攪勻下入凡了轉令勻浸片時扭
起將頭汁溫熱下染出帛急手提轉浸
半時許可提轉五七次扭起顏色鮮紅
可變只當掛於風頭內不可令日曬即
退了顏色

大槐花與蘇木同熬用之極妙

染素絹以十兩帛爲率

蘇木

明礬分紅白

右件用礬蒸色漆法皆與小紅一體至
下了頭汁時扭起將汁煨熱下碌礬不
可多了當旋旋看顏色深淺却加多則
黑少則紅務要得中

漆板

以絹十兩爲率

蘇木

四兩

橡斗

一兩

白礬

二兩

綠礬

半兩

右件與前漆小紅法同其綠礬看顏色

深淺用不可多用亦不可少務要得中
綠礬別用冷水化開將染出物扭乾抖
開捺入綠礬水內看色

以帛十兩爲率

黃蘗研碎

白礬研碎

右件黃蘗依煎礬木法作三次煎熬亦
將物先染了然後下顏色汁內染之
臨了時顏色煖熱下礬礬在汁內攪勻
下物帛常要提轉不歇恐顏色不均其

祿以用看顏色淺深逐旋加入

以物帛十兩爲率

荆葉

兩

白礬

兩

皂礬

兩

右將荆葉煎作濃汁亦先礬過物帛扭乾方下顏色汁內皂礬旋看顏色輕重明之

皂礬法

先將皂礬用冷水化開別作一

盆將所染物帛扭乾抖搜開下入皂礬水盆內提轉令勻扭此子看色淺深如

色淺下入顏色內提轉染一時許再扭
此子實如色好便扭出若色淺再似此
皂礬入盆內將所染物帛便下皂礬內
其色必正矣凡用皂礬須作三次下慎
勿作一次下了

用紅茶染鐵漿軋之

五倍子 綠礬 白礬煎 秦皮

右爲木湯浸染

絲綢洗滌法

木槿葉不拘多少揉汁浸絲

洗練

洗滌法

如檀油污法猪蹄爪煎湯乘熱

洗

洗滌法

衣服惟竹布不可揉洗揉則隨

于斷裂酒是摺疊聚只用隔宿米泔浸
半日次用溫水淋以手壓乾曬則垢膩
皆可盡

洗焦葛法

清水揉梅葉洗焦葛衣經夏不

脫

又法梅葉搗碎泡湯洗衣易脫○梅蒸衣
服用梅葉洗

濃煎梳子濯之如新

搗松子肉洗則滋潤不脆
糖時入好末茶少許或煎龍茶滴搭色
入香油一滴薄糊搗之

洗羅絹衣服稍覺有垢貳即折
置桶內溫皂角湯洗之移時頻頻反覆

且浸且拍覺垢膩出盡却別過溫湯又浸之又拍不必展開徑搭於竹竿上候滴盡方展開穿而晾之不漿不烈候乾摺拍藏之

洗彩色法

洗彩色膩衣服膠水浸半日然

後溫湯洗之

洗白衣法

取白菖蒲不犯鐵用銅刀薄切

曬乾搗作末欲淨衣服先以末於水盆內攪了後將衣服只可擺少時垢膩自

脫落白淨

練絹帛法

先用礬桑灰或豆榴等灰或竈

中柴灰煮熟絹帛然後用猪胰練帛之
法同灰大滾下帛俟沸不住手提轉不
可過熟過熟即爛不可夾生夾生即脆
驗絹生熟法者熟絹就手扭此隨手散
開即未熟再煮候扭住不散爲度

用礬法

以猪胰一具用灰搗成餅陰乾如

用時量帛多寡剪用稻草一條折作四

指長條槎湯浸帛如無曉只用瓜蒌去
皮將滾剝碎入湯化開浸帛亦可

黃粉法

細白粟米一斗

朴消四兩

皂角三箇
作濃汁

右先將朴消用滾湯泡開澄定去其沙
洗淨與皂角汁相和先將米用沸湯泡
兩三次然後將滾湯豁在缸器內將米
投入就將皂角汁投入攪勻五六日便

爛依常法造

起色法

治油污衣服并顏色書畫等物

龍骨半一兩

滑石二兩

烏魚骨二兩

白堊二兩

右爲末糝污處紙襯熬油污多日者再用油抹污處熨

洗油墨污衣

半夏 烏魚骨 滑石 白礬各等分

右爲末油污者油潤一宿墨污者淡墨

潤之洗淨燈草擦去又法墨污者嚼
生杏仁旋吐旋洗嚼粟飯亦可

香譜

家通圖

四和凝香百花碎瓊雪英寶篆清真

文苑

沉香二錢 檀香二錢 香葉一分 日松玄參丁皮 麝香

新料

真降香 檀香 甘松 香白芷 茅香

笑蘭

檀香 二錢 香葉 一分 降香 真麝香 腦子 甲香

清遠

茅香 半兩 生結沉香 麝香 檀香

錦囊

腦子 各一分 麝香 木香 檀香 丁香 各一分半 錢

醒心

香 各一分 麝香 沉香 沉香 腦子 各一分半 錢

凝和

麝香 丁香 檀香 甲香 結香 甘草 膠子 各一分半 錢

已上碾為細末用蜜少許拌勻如常法燒於內惟寶篆香不用蜜

寶篆香

沉香

白檀香

降真香

乳香

各一分 錢 苓 各一分 錢

大黃

甘松

各一分 錢 霍香 各一分 錢

香附子

各一分 錢

玄參錢

白芷錢

藁本錢

右爲細末煉蜜爲丸如小指尖大捏作餅寒水石爲衣○甲子日攢丙子日碾戊子日和庚子日凡壬子日盛入葫蘆內至甲子日開先燒二餅供養

天地神祇畢然後隨意焚之修合忌婦人鷄犬見之

聖中春浸東平李子新方

腦子二分

麝香錢

白檀錢

乳香錢七

沉香錢三

寒水石三錢

燒

右件爲極細末煉蜜并蘇梨汁和勻爲餅就濕置寒水石末中磁餅合收貯

香消息

歌括云人人盡道是江梅半兩丁

香一兩茴更用甘松苓半兩麝香一分是良媒○右爲細末煉蜜和令得中籠盒盛埋地中半月可燒

焦麝香

雪白雲香以酒煮入桂末和勻燒

之

雪蘂香歌括云十兩箋香一兩檀楓香兩
半各秤盤更加一兩玄參木槨蜜同和
瑞雪調

龍腦

錢一

白檀

兩一

白芷

兩三

茅香

兩一

草豆蔻

去一兩
皮兩

香附子

兩三

青木香

兩一

丁香

兩一

酸棗仁

一升入水研汁
一兩煎成膏

艾納

一兩松樹上青灰是也

右件爲末以酸棗膏搜和入艾納熟蜜和勻木臼內杵令不粘得所九如蓮子大每燒一丸煙直起三尺許結成毬子移時不散

沉香

檀香

各三錢

丁香

六錢

右件爲末以麝香一字龍腦半錢生蜜和之

獸香

箋香

檀香

降真香

冬等

腦子

字一

麝香

字一

舶上丁皮

分三

右爲細末入炭末半兩煉蜜和勻久窰
燒之如要煙聚入製了甲香一字

藏春返魂梅

黃魯直方

黑角沉

兩半

丁香

分一

臘茶

一錢各末之

定粉

一粒如米粉大即細粉

麝香

字一

白蜜

一錢置鉢上蒸熟

欝金

小者麥麩炒熟分

右件各爲末先細研麝取臘茶之半字
先湯點澄清調麝次入沉香丁香欝金
次入餘奈及定粉共研細巧入蜜使稀
稠得所收沙羅器中窰日餘取燒久窰
尤佳燒時以雲母銀葉襯之

木香

附子

沉香

紫檀香

箋香

降真香

各十兩

甲香

二兩用灰
煮兩三沸淨

薰陸香

篤耨香

塔乳香

各五兩

丁香

木香

各二兩

右搗爲末入麝香半兩梅花腦子二錢
用薔薇油細和作餅子瑤琉璃瓶盛
地一日

香花香

甘松

川芎

各半兩

麝香

許

右爲末煉蜜拌和丸如彈子大安在爐中恰似杏花迎風燒之尤妙

勝來劑

沉香

一兩

檀香

金顏香

各二錢
研細

大丁香

十粒
研末

腦麝

各一錢

右麝用冷腦茶清三四滴研細續入腦子同研木犀花方開未離披者三大盞去蒂於淨器中研爛如泥入前作六天

再研勻拌成餅或用模子脰成花樣
密入器中窞一月

木犀香

採木犀未開者以住窞拌勻不可

窞多實捺入瓦器中入地埋廕愈久愈
奇取出却入乳鉢研勻拍成餅子油紙
裹收旋取燒採花時不可犯手剪之爲
妙

冬青子絞汁

同桂花蒸廕乾入爐燒

類木犀也

小龍涎沉香一兩龍腦半兩爲末用蘇梨
汁和作餅子燒之

薰香

採牡丹葉與藤花清酒拌
范潤得所當風陰一宿杵細搜作餅子
窰乾上用腦子塗擦安於枕前

滋潤白檀三兩錯末用蜜三錢化
湯一盞許炒冷水浸稍覺濕濕焙乾杵
羅極細入水腦一兩研將阿膠一片化

湯入糊入木臼中搗三五百杵捏作餅
子或入花模子窰乾中穿一穴用綵線
懸胸前

丁香一分木香一錢同爲末入腦麝
各少許

香

丁香

箋香

沉香

檀香

麝香

甲香

右件爲末煉蜜濕拌之入窖月餘

薰衣香

南劍州梅花香方

木香

檀香

甘松略半

藿香葉

牡丹皮

茺香

苓苓

各一兩

丁皮

三柰子

官桂

辛夷

各二分

右爲麝末以甘蕉汁拌濕紙蓋日曝汁盡爲度

透衣香

甘松

藿香

茴香

苓苓

各一兩

檀香

搗碎漉浸
蒸過焙乾

丁香

各半兩

右爲麝末紙包近肉或枕中放七日入

腦麝少許

洗衣香

牡丹一兩甘松一分搗爲細末每

洗衣最後澤水入一錢

假檀微通聖丹

甘松

苓苓香

丁香

香品月異

檀香

各一兩

藿香葉

半兩

白芷

香墨

茴香

各一分

古件爲細末入黃丹少許以熟蜜和拌
稀稠得所隨意脫之腦麝爲衣與真者
無異

真入過汗香

丁香

一兩

川椒

六分

右丁香爲末以飯碎在丁香內以絹袋
盛而佩之永絕汗氣

得香粉

夷粉

青木香

麻黃根

甘松

藿香

苓苓香

附子

炮多
等分

方為末浴罷以生絹袋藥傳身

治香法

向宗旦云松上寄
生草合香煙不散

凡合香成

用下津窰合盛時以鑽紙半
固入淨地埋五寸埋日餘

凡和香

用蜜漬微煉數沸不可大過仍
入麝合油若壑一升入油二兩

同煉
大炒

凡治檀香

須東真活到如米粒大慢火炒金翅出紫色新氣即正

凡藿香甘松零陵之類

須揀去枝莖曬乾揉碎揚去塵

上不可用水洗湯忌煑香

凡治茅香

須揀好香剉細以酒蜜水潤一夜炒令赤燥為度

治甲香法

須揀如龍耳者好自餘小者次也取二兩以灰

汁一錢者煮盡後用醋內方同好酒一盞煮盡入蜜半匙炒如金色

煉蜜法

須是好蜜以綿濾過入瓷罐內用

油單三兩重緊縛定入釜內重湯煮一

日却取出再煎數沸出水氣經年不動

凡合香用炭不拘黑白須重燒煉過通紅於密器內藏令冷一去炭中餘薪之煙二去炭中雜穢之氣

香藥 茄子穢燒爲灰每燒香以一錢大燃紅次燒香灰燒存性

香餅 堅硬羊脰木炭三斤杵爲末黃丹定粉針砂牙硝各半兩入炭末中拌勻爛煮棗一升去皮枝杵炭末作餅子或棗肉少以煮棗汁和之餅子大小隨意

造一枚可燒一日

取獐腦法

取獐腦一二兩以兩盞合之濕紙糊口文武火脅之半時辰取起候冷收之

閨閣事宜

和粉方

官粉

十兩

蜜陀僧

一兩

白檀

一兩

黃蓮

半兩

腦麝

各少許

蛤粉

五兩

輕粉 錢二

朱石 錢二

金箔 筒九

鷹條 錢一

右件爲細末和勻用

常用和粉方

好粉 兩一

蜜陀僧 錢一

腦麝 許各少

白檀 錢一

蛤粉 兩半

輕粉 錢一

黃蓮 半錢水淘
置紙上乾

黃粉 錢二

白米粉子 錢二

右件爲細末和勻用

麝香十和粉方

官粉

一錢飛

朱砂

二錢

蛤粉

白熟者飛

鷹條

二錢

蜜陀僧

五錢

檀香

五錢

腦麝

各少許

紫粉

少許用之

寒水石和腦麝同研

右件各爲細末和勻入腦麝顏色似

花爲度

雞子箇破頂去黃止用白將
粉一處裝滿入蜜陀僧半錢紙糊頂了
再用紙渾裹水濕之以文武火煨候乾
爲度取出用金面終日不落瑩然如玉
利紅粉滑石一斤極白無石者水飛
過每斤內用

心紅

錢二

輕粉

錢五

麝香

錢少

右件同研極細用之其粉如肉色爲度
金身體利汗

石灰

方

治大人小兒夏月痱子瘡及熱

毒瘡

蛤粉

三兩

石灰

一兩

甘草

一兩

右件同和拌勻。以綿子搥撲之。

香油

二兩

栢油

二兩

訶子皮

一兩

沒石子

六兩

五倍子

半兩

真膽礬

一錢

川百藥煎

三兩

酸榴皮

半兩

猪膽

二箇

旱蓮莖

半兩

右件爲施末先將香油鍋內熬數沸然後將藥末下入油內同熬少時傾出油入罐子內盛微溫入栢油攪漸入猪膽又攪令極冷入下藥

苓苓香

藿香葉

香白芷

甘松

名三錢

麝香

錢一

再攪勻用厚紙封罐口每日早午時晚西各攪一次仍封之如此十日後早晚洗頭髮淨次早髮乾搽之不待數日其

髮黑紺。光澤香滑。不染塵垢。更不須再洗。用之後自見也。黃者黑。早蓮臺諸處有之。科生一二尺高。小花如菊。折斷有黑汁。名胡孫頭。

徐頭仙方 每香油一斤。棗枝一根剉碎。新竹片一根截作小片。不拘多少。用荷葉四兩。入油同煎至一半。去前物。加百藥煎四兩。與油再熬。入香物一二味。依法搽之。



黃耆

仁

當歸

白芍藥

白芷

甘草

甘松

藿香

苓苓香

白檀

白附子

白欬

白芨

西

腦麝餅

右件以清香油三斤浸五七日銀石器

熬黃色用綿子濾過入黃蠟四兩再熬

成膏柳軍子不住手攪冷

金匱要略

沉香

蔓荊子

白芷

南沒石子

躑躅花

生地黃

苓苓香

附子

防風

覆盆子

訶子肉

蓮子草

芒硝

丁皮各

右件等分入卷栢三錢洗淨曬乾各細
剉炒黑色以寬紙袋盛入磁罐內每用
藥三錢以清香油半斤浸藥厚紙封七

日每洗梳頭淨手蘸油摩頂心令熱入髮竅不十日禿者生髮赤者亦黑婦人用不禿髮黑如漆已禿者旬日生髮

膏 亂髮淨洗曬乾以油煎令焦就鐺內細研如膏擦頭長髮

又法 凡婦人髮禿酒浸漢椒搽髮自然長
側柏 兩片如手大梔子肉

三箇胡桃肉二箇

右件研細擦頭皮極驗或浸水掠頭亦

可

金匱要略

白附子

蜜陀僧

茯苓

胡粉

香白芷

桃仁各二

右件爲細末用乳汁臨卧調塗面上早
辰漿水洗十口效

金匱要略

金匱宮中洗面方

白丁香

白僵蚕

白附子

白牽牛

白茯苓

白茯苓

白芷

白芨

右件八味入皂角三定去皮弦錄豆以
許爲末常用

洗面去脂藥方

天門冬

二兩

百部

二兩

皂角

二斤酒
全炙

杏仁

二兩

冬瓜子

半斤

茯苓

去皮

大豆

十兩
去皮

清膠

四兩
火炙

土荻根

五兩

香附子

二兩

瓜蒌

二箇

甘草

半斤

益智子

一斤燒灰用漿水和成丸煨過

右件和合焙乾搗羅爲末早辰加酒
水用其藏自去

仲春收桃花陰乾爲末七月

七日取烏雞血和之塗面及身紅白鮮

緊大驗

五月五日收帶根天麻

白

者皆用天麻乾燒灰却用商陸根搗自

然汁加酸醋作一處綃絞淨搜天麻
餅炭火煨過收之。半年方用。入面藥尤
能潤肌。

夜交藤 治癩癧風刺面垢

白茯苓

白牽牛頭末

黑牽牛頭末

白芷

玉女粉

白丁香

白欬

白芨

蜜陀僧

白檀

鷹條

右件各等分爲細末。雞清和爲丸。陰乾。

每用唾津調搽面神効。

治遍身熾氣惡氣及口齒氣

丁香

半一兩

藿香葉

苓苓香

甘松

各三兩

香附子

白芷

當歸

桂心

檳榔

益智仁

一兩

麝香

半兩

白芷薏仁

二兩

右件爲細末。煉蜜爲劑。杵千下。如桐子大。每噙化五丸。常覺口香。五日身香。十日衣香。二十日他人皆聞得香。

灰用水淋取濃汁如醞醋色方可用磁
砂白茯苓薑朮三味等分爲細末每用
三大錢藥末用前灰汁三大碗於砂鍋
內同煎數沸棄熱如常洗脚淋滌至溫
又添熱者浸滌不過數次自然柔軟易
扎矣或於脚面生小小瘡勿疑乃是毒
氣出耳部以訶子研爲細末付之即差
此方出於至人神妙之甚不可盡述三

十歲婦人亦可爲之。

金瘡膏 地骨皮同紅花爛研極細。如雞卵痛處付之。成瘡者次日結掩。

柳柴灰

柳柴灰 小灰

石灰

陳草灰

右件五灰用水煎濃汁入醎醋點之。凝定不散收貯。

不問遠年近日酸棗燒灰

不問遠年近日酸棗燒灰

存性。酒送下。在上食前服。在下食後服。覺額痒即從元入處出。

收 用漢椒、雜菜、萸盒中收貯。

炭 用乳浸一宿。次日以益母草燒

灰。林汁入麝少許。絹袋盛。珠輕手揉洗。其色漸明如新。忌近麝香。色昏暗。

洗 用戴鴨糞曬乾燒灰。熱湯澄

汁洗。絹袋盛珠。

洗 以樵子皮熱湯浸水洗。研羅

葡萄醃一宿即白淨。

退赤色法

芭蕉水洗蕪浸一宿自然潔

白。

洗屍氣珠

珠犯屍氣者以益母草煎濃

汁澱炭灰擦洗潔淨。

洗牙痛

以阿膠水尾刷刷之然後以

水再滌。

又方

水煮未賊令軟掇洗以甘草水滌之

又方

淺盆貯水安牙物浸之烈日中曬淨