

庶物類纂

火屬
自九至十

容

第百廿八函

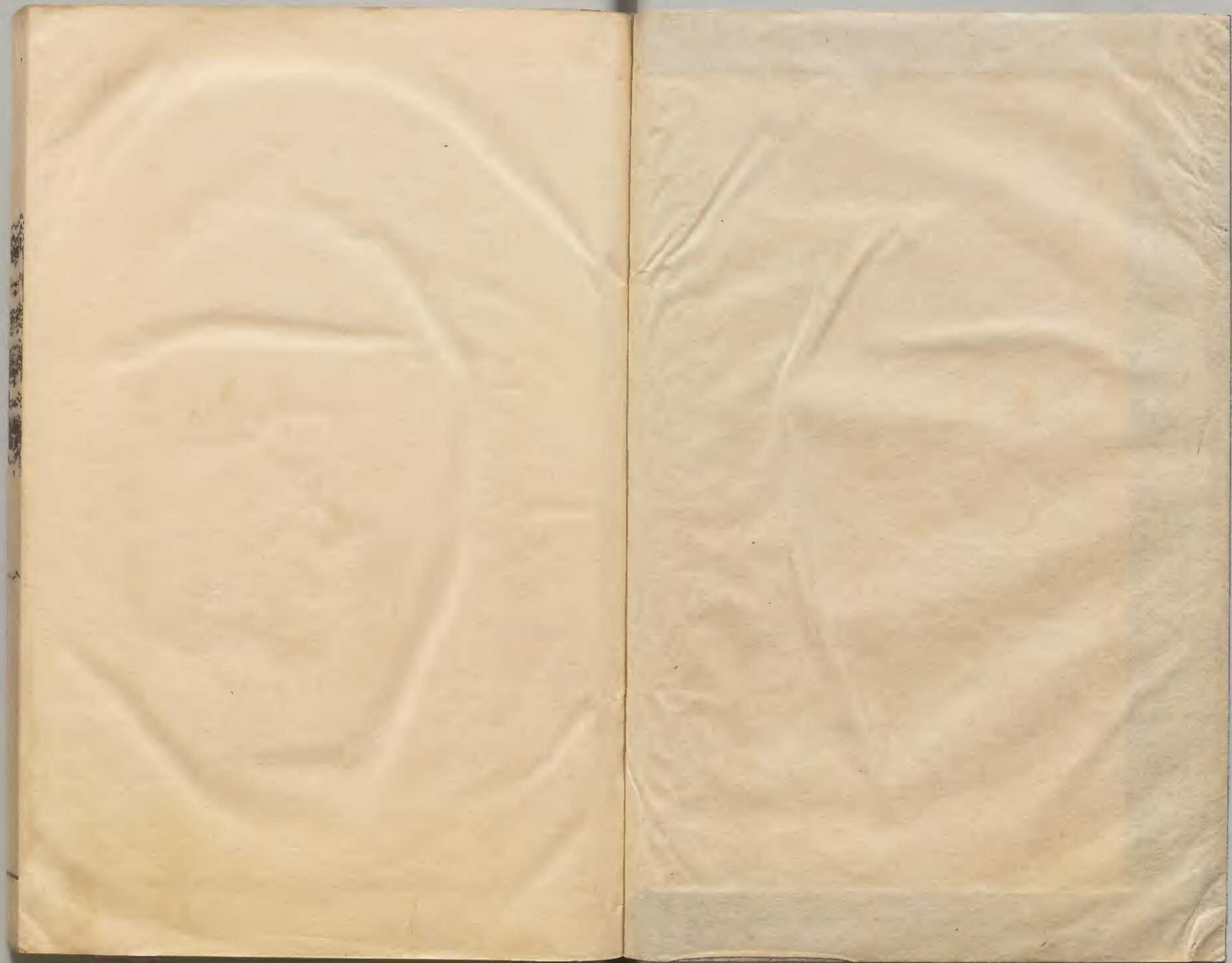
太政官文庫			
和書門	特別	三二	架
類	號	三六二	函
		第	冊
		五十四番	架
		四六五	冊

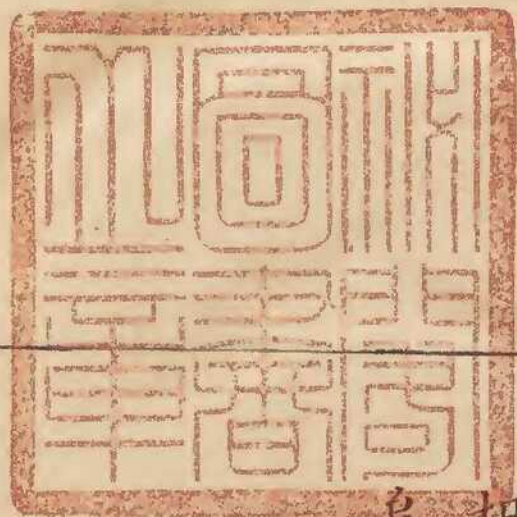
內閣文庫	
番號	和 32362
冊數	465 (116)
函號	特 54 1

八十内

共十二







庶物類纂火屬卷之九目次

燈油

菜油

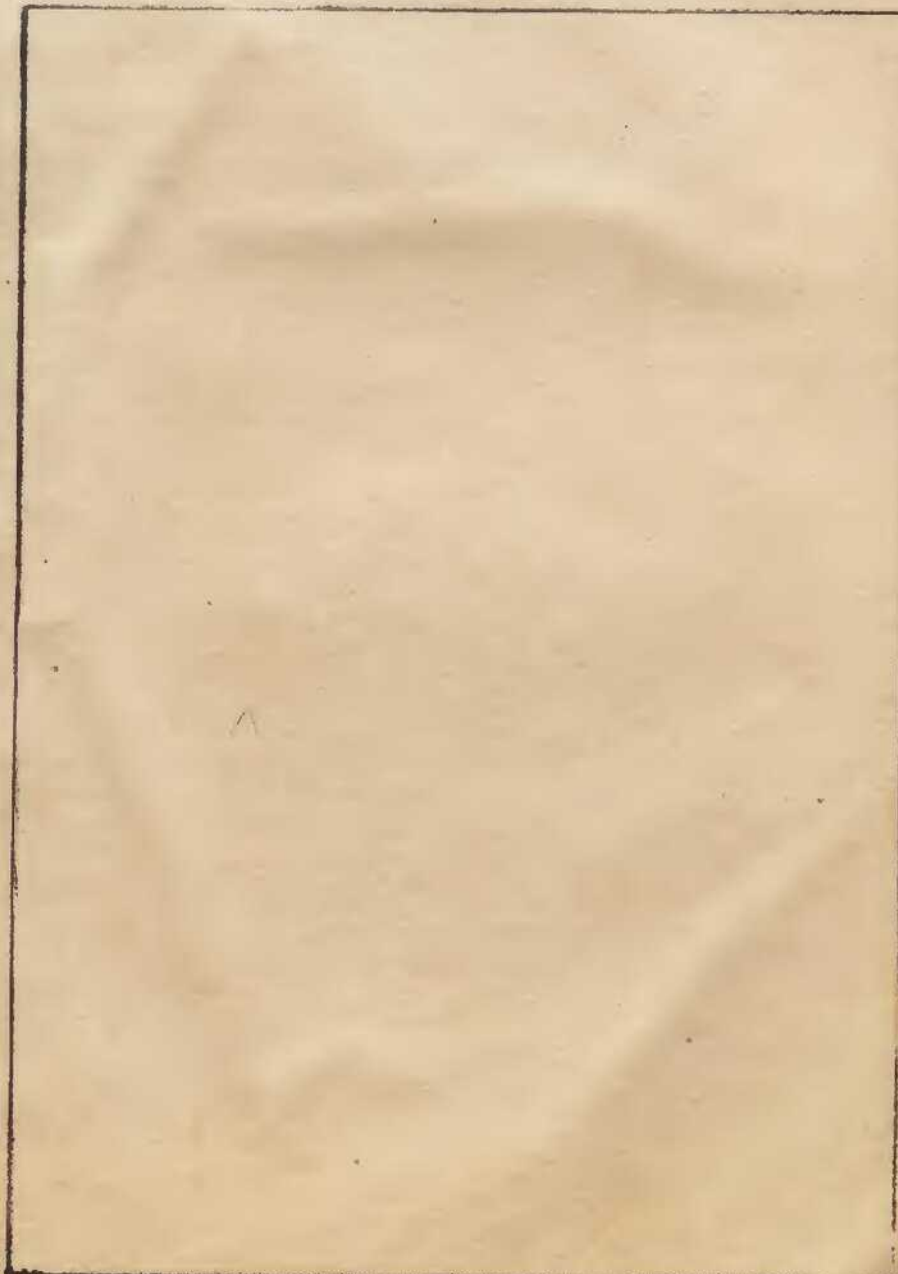
胡麻油

烏柏油

庶物類纂卷九

火屬目次

本草綱目卷之九



燈油

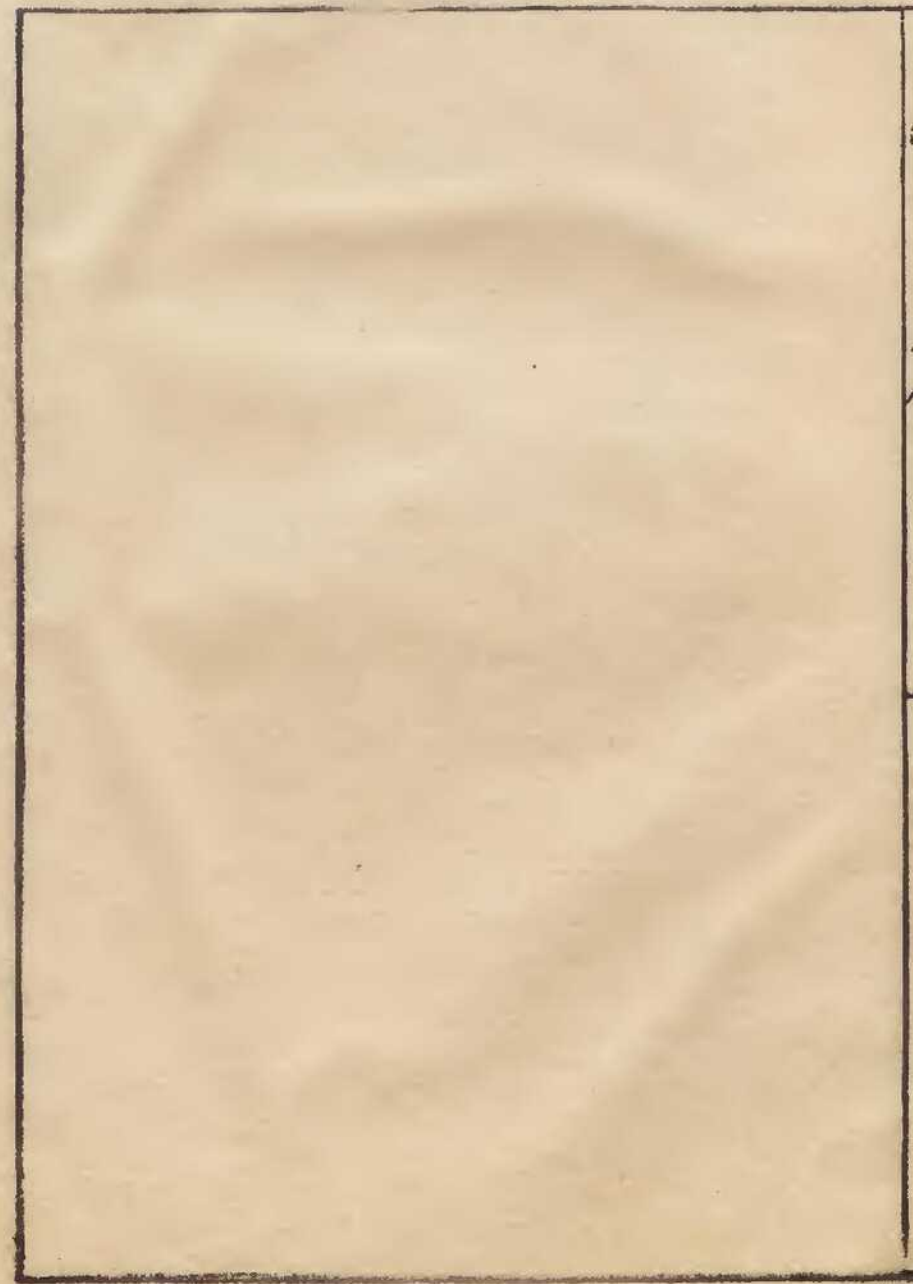
倍名盞虎拉

本草綱目卷之九

火屬

燈油

一



燈油

東宮舊事日月給油六升

宋書曰朱修之為荊州刺史去鎮之日秋毫無犯計在州已來燃油及私牛馬食官穀草以私錢六十萬償之

梁書曰張纘為湘州刺史州境大寧晚積聚多寫書數萬卷有油二百斛米二千石他物稱是

又曰侯景攻臺城為曲項木驢攻城矢石不能制羊侃作雉尾施鉄鉞以油灌之擲驢上焚之俄盡

又曰初侯景既南奔魏相高澄命先剝景妻子面皮
悉以油煎殺之

後周書曰衛刺王真作亂率其黨襲肅章門不得入
乃縱火燒之尉遲運懼火盡真黨得進乃取油灌水
以益火火勢轉盛真不得進乃退

大平御覽

大常博士李處厚知廬州梁縣民有毆人死者處厚
往驗其傷以糟及灰湯之類薄之都無傷迹有一老
父求見曰驗傷而不見迹此易辨也以新赤油繳日
中覆之以水沃屍其跡必見處厚如其言傷迹宛然

自此江淮之間往往用此法

宋彭乘墨客揮犀

廬山下賣油者養其母甚孝謹為暴雷震死其母自
以無罪日號泣于九天使者之祠願知其故一夕夢
緋衣人告曰汝子恒以魚膏雜油中以圖厚利且廟
中齊醮常用其油腥氣薰蒸靈仙不降其震死宜矣
母知其事遂止

宋徐鉉柘神錄津逮秘書

揚炎在中書後閣糊窻用桃花紙塗以水油取其明
甚

鳳池編○唐馮贄雲仙雜記

謹按續秘笈陳眉公辟寒部水油作水油明甚

作明暖無鳳池編三字

油殺諸虫亦殺蟻螳

宋蘇軾物類相感志

笠子油污或汗透者以烏頭煎濃湯洗之

同上

油污衣用炭灰熨之或以滑石擦熨之

同上

墨染衣帶湿以油浸透須用炭汁擺之

同上

煮銀杏栗子用油紙熬在內則皮自脫

同上

晒肉須油抹不引蠅子

同上

燈心蘸油再蘸白礬末粘起炭火

同上

油有蘇合油片腦油腦臍油猛火油得水愈熾

天台

陶宗儀元氏掖庭記

陳康肅公堯咨善射當世無雙公亦以此自矜嘗射於家圃有賣油翁釋擔而立睨之久而不去見其發矢十中八九但微頷之康肅問曰汝亦知射乎吾射不亦精乎翁曰無他但手熟爾康肅忿然曰爾安敢輕吾射翁曰以我酌油知之乃取一葫蘆置於地以錢覆其口徐以杓酌油瀝之自錢孔入而一作錢不濕因曰我亦無他惟手熟爾康肅笑而遣之此與莊生所謂解牛斲輪者何異

宋歐陽修歸田錄○說郛

油說文膏也田中種菜收其子可以壓油名菜油亦曰香油乃供烹調飲食者又芝麻子油曰麻油甚香能解毒可食其黃豆油曰豆油亦曰臭油止可點燈小人家亦食之又桐子者曰桐油可入漆用人食之必吐瀉柏子者曰柏油止可澆燭香油貴時則熬猪油而食之惟徽州人四時皆食之深山窮谷近如於潛昌化一路不能得油則取飯鍋米湯以炒菜名曰米油其窮甚矣

明田藝蘅留書日札

機謹按本草曰胡麻油即香油也古方書皆以胡

麻油為香油而藝蘅以菜油為香油者誤也

蜀嘉定金燈山有淵每歲人日郡守于此脩油卜故

事謂以油灑水面觀其紋驗一歲之豐歉

明陳耀文天中記

梁時長沙宣武王將葬東府忽于庫失油終欲推主

者御史中丞樂藹曰昔晉武庫火張華以為積油幕

萬疋必然令庫若有灰非吏罪也既而檢之果有積

灰時稱其博物弘恕

明馮夢龍智囊補

機謹按失油當作失火

正德八年琉球進玉脂燈臺油一兩可照兩夜光燄

鑑人毫髮風雨塵埃皆所不能侵御用必將之駕幸
香山寺權璫瑾竊以自照燈忽發花作人面耳目口
鼻俱有璫蓄逆謀以為己祥暗祝曰我成大事封汝
作天下光明大元帥花忽凋萎仍作呢噫聲越數尺
飛濺衣袍成油暈數處氣腥如血滿室闇晦瑾大怒
拔金如意碎之逆謀因之遲回竟以誅滅屈軼指佞
神羊觸邪猶是生類王燈臺能然則尤異矣

明陳希
顏事言

黃帝內傳云王母授帝以九華燈檠注膏油子危以

然燈之明徐炬明
事物厚始

予嘗舉似一疑曰油乃水類水能克火何以傳火則
然人不能對曰此同類之所以合體居也油乃菜莖
柏麻草木之液蠟魚羊牛禽虫之膏皆火之類其性
極熱故能傳火而然如燒酒醞酒竹水之類皆能燃
灼亦與火同類故其若油為水類火遇之且熄矣豈
能焰焰而叙弗絕耶善觀物者當必首昔

雲間李豫
亨推途寤
語。續
說。邪

池陽婦以薺花點油洒之水中若成竟鳳花卉之

狀則吉謂之油花卜

明李日華時物典彙

唐昭宗時財用窘乏李茂正令榨油以助軍須俄有司言官油估賣不行多有松明搗奪乞行禁止蓋民間然松明為燈故也優人張廷範曰更有一利便可并月明禁之茂正大笑松明之禁遂止易齊笑林○合壁事類凡燈惟胡麻油蘇子油然者能明目治病其諸魚油諸禽獸油諸菜子油綿花子油桐油豆油石腦油諸燈煙皆能損目亦不治病也明李東璧本州綱目油污用蜜洗又法即時用葱湯入瓶內以湯瓶背

注所污處用人緊綳開衣服以污去為度更不得用羊梅洗自然如故又法嚼蘿蔔吐於其上擦之即去无迹又法百滾湯泡紫蘇擺洗又法用真麵湯洗又法洗桐油以生銀杏肉擦污處透用熟湯洗又法泡牛皮膠湯乘熱洗又法用海螵蛸滑石二味等分為末搽而熨之又法用白墀土末搽少頃輕揉油隨土去无迹又法用蕎麥麩鋪上下紙隔用熨斗熨之无迹米糠亦得華林廣記乾紅為油污用酸漿和皂莢洗乾滴小麻油揉之

其色不陳事林廣記

紅紫衣為油污 用豆鼓湯熱擺油去色不動同上

博物志云積油滿萬石則自然生火武帝大始中武

庫火積油所致淵鑑類函

東坡詠二王書後曰怪君何處得此木上有桓元寒

臭油同上

後周書衛史王真作亂率其黨襲肅章門不得入乃

縱火燒之尉遲運懼火盡真黨得進乃取油灌水以

益火火勢轉盛真不得進乃退同上

黃帝得河圖書 夜觀之乃令力牧採木實製造為

油以綿為心夜則燃之讀書油自此始同上

嘉祐油水頌水在油中見火則起油水相傳水去油

住湛然光明不知有火在火能定油水盡故若不經

火油水同定非真定故見火則起 熙寧元年七月

二十八日元叔設食嘉祐院見召謁長老觀佛牙趙

郡蘓軾書四川總志

油紙上寫字法以肥皂浸水磨墨寫之古今秘苑

宋子曰天道平分晝夜而人工繼晷以襄事豈好勞

而惡逸哉便織女燃薪書生映雪所濟成何事也草木之實其中韞藏膏液而不能自流假煤水火馮藉木石而後傾注而出焉此人巧聰明不知于何稟度也人間負重致遠恃有舟車乃車得一銖而轄轉舟得一石而鑿完非此物之為切也不可行矣至菹蔬之登釜也莫或膏之猶啼兒之失乳焉斯其切用一端而已哉清宋應星天工開物

凡油供饌食用者胡麻一名麻菜菔子黃豆菘菜子一名白為上蘇麻形似紫蘇大子胡麻芸薹子次之江南名菜子搽子

其樹高丈餘子如金罌子去壳取仁次之莧菜子次之大麻仁粒如胡椒取其皮為律索用者為下燃灯則柏仁肉水油為上芸薹次之

亞麻子茨西所種倍名壁虱脂麻氣惡不堪食次之棉花子次之胡麻次之然灯最易竭桐油與柏混油為下桐油毒氣重人相油連皮膜則凍結

不造燭則柏皮油為上蓖麻子次之柏混油每斤入白蠟凍結次之白蠟結凍諸清油又次之樟樹子油

又次之其光不滅但有避香氣者冬香子油又次之部郡膏周嫌其油故列

于北土廣用牛油則為下矣凡胡麻與蓖麻子樟樹子每石得油四十斤菜菔子每石得油二十七斤

蘇物類纂卷九 火屬 燈油 九

異帶益人止臘

芸薹子每石得三十斤其瓣勤而地次榨法

精到者仍得四十斤

陳歷一年則空內而無油

榛子每石得油一

十五斤

油味似猪脂甚美其枯則止可種火及毒莫用

桐子仁每石得油三

十三斤柏子分打時皮油得二十斤水油得十五斤

混打時共得三十三斤

此須絕淨者

冬青子每石得油十

二斤黃豆每石得油九斤

吳下取油食後以其餅充承糧

菘菜子每

石得油三十斤

油出清如綠水

棉花子每百斤得油七斤

出初

甚黑濁澄半月清甚

蓖菜子每石得油三十斤

味甚甘美燥性冷滑

亞麻

大麻仁每石得油二十餘斤此其大端其他未窮究

誠驗與夫一方已誠而他方未知者尚有待云

清宋應星

天工開物

凡取油榨法而外有兩鑊煮取法以治蓖麻與蘇麻

北京有磨法朝鮮有春法以治胡麻其餘則皆從榨

出也凡榨木巨者圍必合抱而中空之其木樟為上

檀與杞次之

杞木為者妨地濕則速朽

此三木者脉理循環結長

非有縱直文故竭力揮推實失其中而兩頭無鑿折

之患他木有縱文者不可為也中土江北少合抱水

者則取四根合併為之鐵箍裹定橫拴串合而空其

中以受諸屑則散木有完木之用也凡開椽空中其
量隨木大小大者受一石有餘小者受五斗不足凡
開椽關中鑿劃平槽一條以宛鑿入中削圓上下下
沿鑿一小孔刷一小槽便油出時流入承藉器中其
平槽約長三四尺濶三四寸視其身而為之無定式
也實槽尖與枋唯檀木榨子木兩者宜為之他木無
望焉其尖過介斧而不過鉋蓋欲其滑慎
報轉也撞木與受撞之尖皆以鉄圈裹者慎披散也
榨具以整理則取諸麻菜子入釜文火慢炒凡柏桐
之類屬

樹木生者皆
不炒而碾蒸透出香氣然後碾碎受蒸凡炒諸麻菜
子宜鑄平底鍋深止六寸者投子仁于內翻拌最勤
若釜底太深翻拌疎慢則火候交傷減喪油質炒鍋
亦斜安灶上與蒸鍋大異凡碾埋槽上內木為者以
鉄片掩之
其上以木竿銜鐵院兩人對舉而推之資本廣者則
砌石為牛碾一牛之力可敵十人亦有不受碾而受
磨者則棉子之類是也既碾而篩擇粗者再碾細者
則入釜甑受蒸氣騰足取出以稻稽與麥稽包裹如
餅形其餅外圍插或用鉄打成或破蔑絞刺而成與

榨中則寸相穩合凡油厚因氣取有生于無出甑之時包裹急緩則水火鬱蒸之氣遊走為此損油能者疾傾疾裹而疾菹之得油之多訣出于此榨上有自少至老而不知者包裹既定裝入榨中隨其量滿揮撞擠軋而流泉出焉矣包內油出滓存名曰枯餅凡胡麻菜蕞芸薑諸餅皆重新碾碎篩去穢芒再裹而再榨之初次得油二分二次得油一分若柏桐諸物則一榨已盡流出不必再也若水煮法則並用兩釜將蓖麻蘇麻子碾碎入一釜中注水滾煎其上浮沫

即油以杓掠取傾于乾釜內其下慢火熬乾水氣油即成矣然得油之數畢竟減殺北磨麻油法以粗麻布袋振絞其法再詳清永應呈天工開物茶樹子可為油萬載縣志有菜子油脂麻油茶油桐油草麻油迺又有落花生油漳州府志有麻油茶油菜子油菜油又有柏油柑核油栢子油迺有落花生油漳浦縣志油以胡麻為者名香以菜子為者名菜油安慶府志

蘇物類纂 卷九 火屬 燈油 十二

機 謹按香字下當有油字

油有櫟油菜油桐油木油江西新城縣志

油有脂麻油菜子油茶油柏油桐油草麻油七邑俱

有泉州府志

油麻油菜油芥子油清油僅以給用桐油柏子油遠

行俗以柏子油為蠟塊亦美其名耳燭以蓬稈為心

棉花裹之耐照而劣或致省下輒另澆之便發光蓋

以燈草為心故也郡中子油不及東邑而燭反著名

亦以是耳其善者擇大稈少著綿而厚澆其外即耐

照而光此本地工人欲立名者陽鄉率雇工多外邑
人事已則去但取主人雇錢而已可不問其貨之優
劣也甚有以牛羊脂及蕎麥等粉雜而成之者益不
堪照物有美質往往為蠶徒所壞殊可恨矣東陽縣志

麻
牛
類
集
卷
九



菜油

倍名拿^十搭^夕紫^子那^ノ盍^尸虎^フ拉^之

麻
牛
類
集
卷
九

火屬

菜油

一



菜油

菜油即芸臺菜倍名菜花菜收子榨油其用頗廣

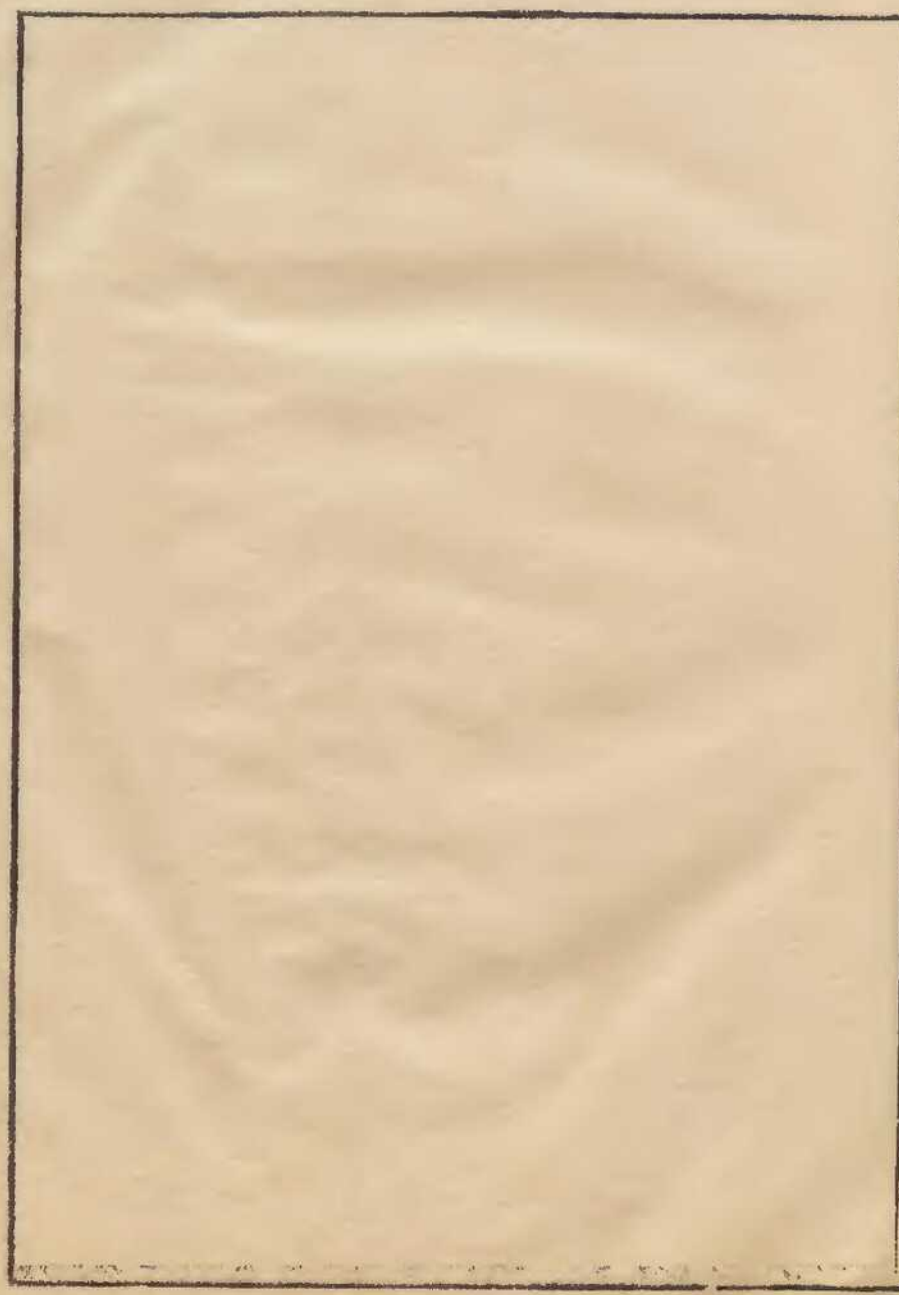
李明

東壁食物水艸

謹按菜油之說詳於油菜之條并然油之中

火屬

菜油



胡麻油

一名香油直指方 一名生油聖劑錄 一名清油普劑

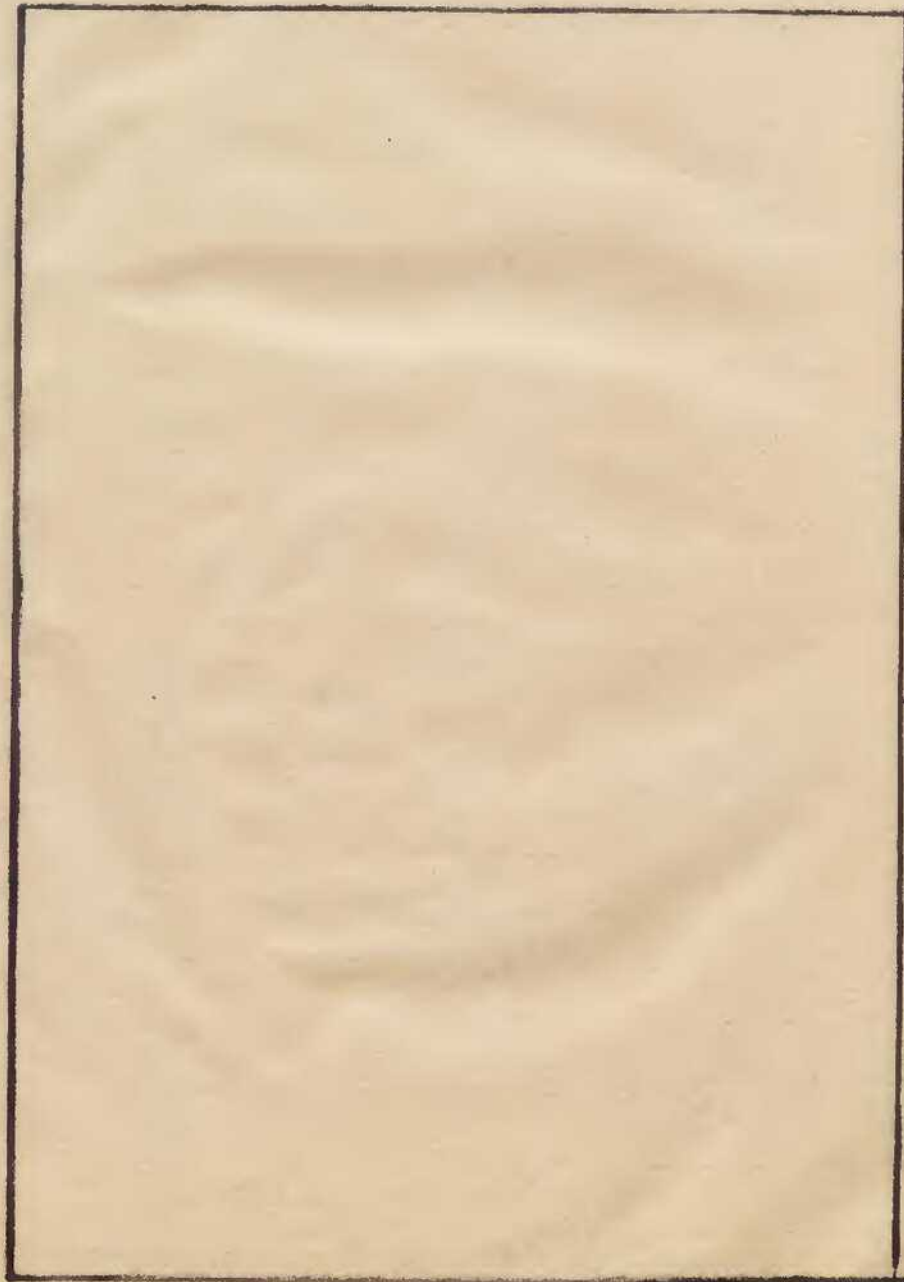
方

俗名コ各マ罵ノ那ア盍ノ虎ラ拉

大屬

胡麻油

一



胡麻油

魏志曰孫權至合肥新城浦寵馳往赴募壯士數十人折松為炬灌麻油從上風以火燒賊攻具大平御覽

王隱晉書曰元康三年武庫火檢校是工匠盜庫中物恐罪乃投燭着麻膏中火燃

又曰齊王問起義孫秀多歛葦炬益儲麻油於殿省為縱火具

油通四方可食與然者無如胡麻為上俗呼芝麻言其性有八拗謂雨暘時薄收大旱方大熟開花向下

結子向上，炒焦壓榨，才得生油。膏車則滑，鑽鐵乃澁也。而河東食大麻油，氣臭與荏子皆堪作雨衣。陝西又食杏仁、紅藍花子、蔓菁子油，亦以作燈。但粥以蔓菁子熏目，致失明。今不問為患。山東亦以蒼耳子作油，此當治風。有益。江湖小胡麻，多以桐油為燈，但烟濃，汙物畫像之類，尤畏之。汚衣不可洗，以冬瓜滌之，乃可去。色青而味甘，悞食之，令人吐痢。飲酒或茶，皆能蕩滌。蓋南方酒中多灰，爾嘗有婦人悞以膏髮粘結如推，百治不能，竟斃。去之，又有旁昆子油，其根即

烏藥，村落人家以作膏火，其烟尤臭。故城市罕用。烏柏子油如此，可灌燭。廣南皆用。處發州亦有。頻州食魚油，頗腥，氣宜和中。京西大款人相食，煉腦為油，以食。販于四方，莫能辨也。宋莊紳雜册編。說郛。
油殺諸虫。宋蘇軾物類相感志。
別說云：謹按車脂塗衣，不可洗滌，唯以生油方可解。然後復以蜜湯洗，則淨。宋唐慎微類本州。
香油抹烏龜眼，則入水不沉。宋蘇軾物類相感志。
香油蘸刀，則刀不脆。同上。

蘇物類彙編

卷九

火屬

胡麻油

三

麻油炒熟乘熱壓出油謂之生油但可點照須再煎
鍊乃為熟油始可食明李東璧
食物本草
入藥以烏麻油為上白麻油次之須自榨乃良若市
肆者不惟已經蒸炒而又雜之以偽也明李東璧
本草綱目
張萃博物志言積油滿百石則自能生火陳霆墨談
言衣紹有油蒸熱則出火星是油與火同性矣用以
煎煉食物尤能動火生痰陳氏謂之大寒珍意不然
但生用之有潤燥解毒止痛消腫之功似平寒耳且
香油能殺虫而病髮癢者嗜油陳油能自焚而氣盡

則及冷此又物之玄理也同上
香油脂麻油也有黑白二色菜子油落蒼生油麻油
時以和香油亦可食菟麻油煮糖用之諸羅
縣志
博物志云煎麻油水氣盡無煙不復沸則還冷可因
手攪之得水則焰起散卒不滅此亦試之有驗淵鑑
類函
油麻有黑黃白三種黑者入藥粒皆不及北方而香
味頗同以之榨油更烈故名或作芝無謂東陽
縣志

無功類纂卷九

火屬

胡麻油

四

麻
牛
糖
菓
不
不
不



烏白油

俗名拿^ナ母^ム結^キ母^ム法^ハ舍^セ那^ノ盃^ア虎^コ拉^ラ
州肥^チ前^ノ

無
物
類
纂
卷
九

火
屬

烏
柏
油

一

烏桕油

今按陳藏器本草云烏桕葉好染皂子多取壓為油塗頭令黑變白為燈極明

蘇氏曰烏桕水生南方平澤江西閩浙甚多樹高丈許葉似杏但微薄而綠色少淡五月開細花色黃白結子八九月熟初青後黑采子蒸煮取油澆燭然燈極明子上皮脂取油勝于仁也陳氏曰葉可煎汁染皂其木朽老則根下黑爛成白故得此名

言 彙 明倪朱 謨本州

烏白種之佳者有二曰葡萄白穗聚子大而穰厚曰鷹爪白穗散而殼薄臨安人每田十數畝田畔必種白散採其田主歲收白子便可完糧如是者租輕佃戶樂種謂之熟田若無此樹于田收糧租額重謂之生田江浙之人凡高山大道溪邊宅畔無不種亦有全用熟田種者樹大者或收子二三石忌近魚塘令魚黑且傷魚

明王蓋臣
群芳譜

採白子在中冬以熟為候採須連條剝之但留指大以上枝其小者總無子亦宜剝去則明年枝實俱繁

盛剝刀長三四寸廣半寸形如却月鈎及在鈎內以竹木竿為柄令及向上剝時向上鑊之不傷枝幹剝下枝仍克燎爨揀取淨子曬乾入臼舂落外白穰篩出蒸熟作餅下榨取油如常法即成白油如蠟以製燭若穰少不滿一榨即作餅入他油餅中雜榨之榨下盛油餅中置一草帚候油出冷定白油即凝附草帚不雜他油其篩出黑子石磨麤碓研簸去殼存下核中仁復磨或碾細蒸熟榨油如常法即成清油然燈極明塗髮變黑又可入漆可造傘凡製燭每白油

十斤加白蠟三錢則不淋蠟多更佳常時肆中賣者
白油十斤雜清油十斤白蠟不過一二錢其燭易淋
收子一石可得白油十斤浙中一畝之宮但有樹數
株生平膏油足用不復市買用油之外其查仍可壅
田可燎爨可宿火其葉可染皂其木可刻書及雕造
器物且樹久不壞至合抱以上收子愈多故一種即
為子孫數世之利同上
子種者須接之乃可樹如杯口大即可接大至一兩
圍亦可接但樹小低接樹大高接耳接須春分後數

日法與雜果同閔之山中老圃云白樹不須接博但
于春間將樹枝一一捩轉碎其心無傷其膚即生子
與接博者同試之良然若地遠無從取佳貼者宜用
此法此法農書未載農家未聞恐他樹木亦然宜逐
一試之同上
烏柏宜接其子外白膜蒸鎔之凝為燭材其子內肉
杵榨之為清油狀不宜食以之逐水則可清皖桐方
氏物理小

烏柏樹子可取油為燭安慶府志

烏柏樹高葉似梨杏經霜則赤花黃白房三瓣初青
 後黑實上白椽同蠟壓仁取油可為燭太平府志
 柏植多于桑在田塍及麥地中多者田須倍料佃農
 多忌之然田塍高廣地力肥厚者不忌也俗謂之樣
 實名樣子堅白如脂煎燒成燭亦名蠟燭其實蠟出
 義烏本邑無種者山鄉所產色黃而油少人不甚貴
 重其仁榨油名清油以清者為佳濁則不可照其滓
 成餅以料田力最厚即所謂油糴也麻油菜油全其
 殼燒作灰名子殼炭入爐用亦佳東陽縣志

柏油採烏柏樹子外皮為油以澆燭以仁為心油

亦可然燈民資其用台州府志

烏柏冬月結白實可以壓油俗名木子鉛山縣志

烏柏子可取蠟核可榨油富陽縣志

烏柏實如雞頭液如猪脂可壓油為燭太平縣志

機謹按製烏柏蠟法九十月採柏實搗碎甑上蒸
 榨油盛鍋內文火煎煉落水不散為度入桶中
 冷定成蠟

庶物類纂卷之十

庶物類纂火屬卷之十日次

紫蘇油

豆油

玫瑰油

素馨油

檀油

桐油

大楓子油

枸杞子油

庶物類纂卷之十

火屬目次

大麻油
魚獸油

紫蘇油

俗名シ十ソ鎖ノ那ノ迷ミ那ノ盍ア虎フ拉ラ

無
物
類
集
卷
十

火屬

紫蘇油

一

紫蘇油

田畔迹道可種蘇以遮六畜牧子打油燃燈甚明亦

可熬之油物明王蓋臣

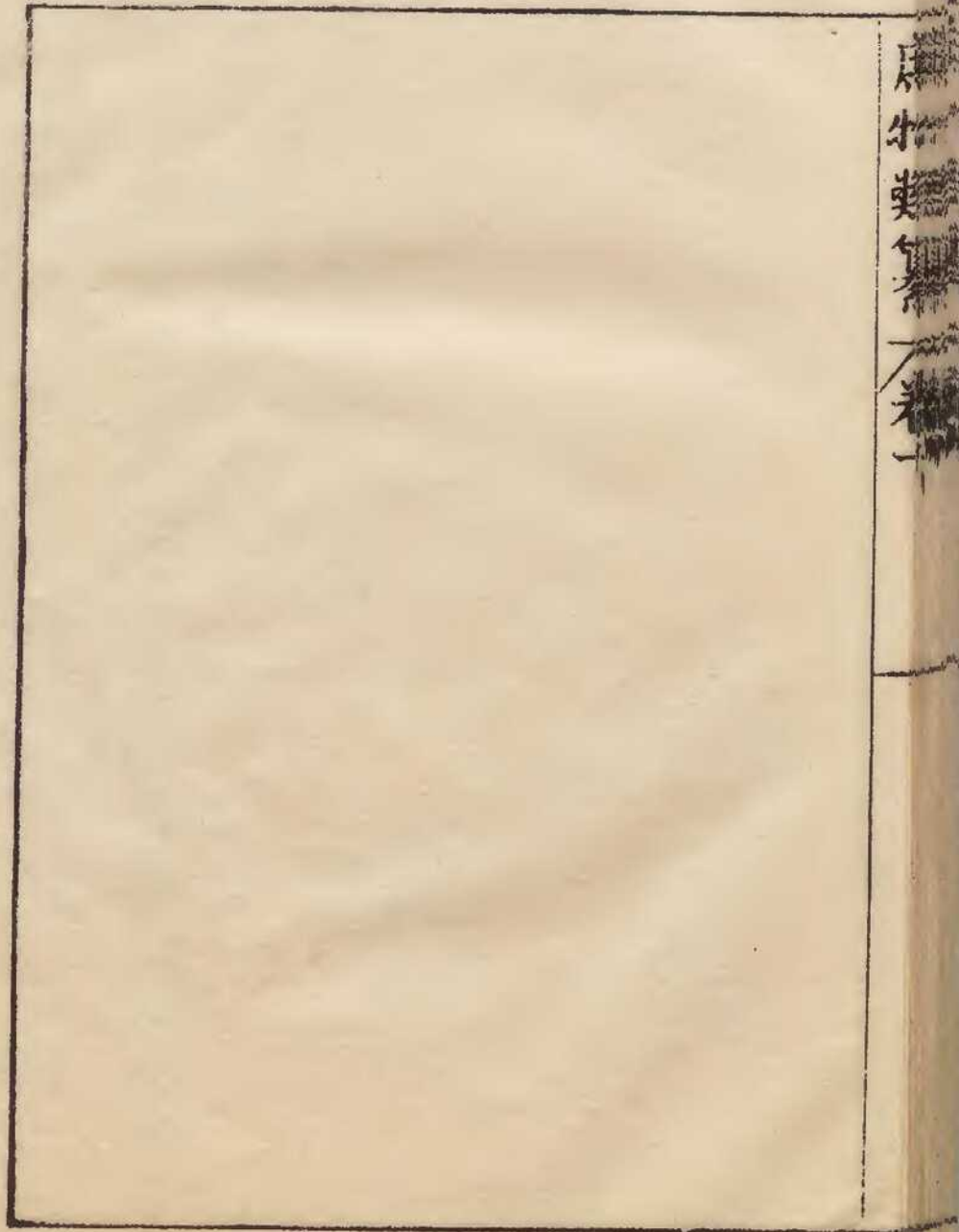
蘇子油能柔五金八石同

火屬

紫蘇油

二

本草綱目卷之十



豆油

倍名マ罵ノ覓ノ那ノ盍ノ虎ノ拉ラ

本草綱目卷之十

火屬

豆油

一



豆油

豆油味辛甘熱微毒主塗瘡疥解髮疰潤腸胃食之

不及菜油明李東璧
食物本草

機謹按本邦京攝之俗近用豆蠟製燭價至賤然
焰烟臭惡燭淚潰流而不堪賓席之用

本草綱目卷之十

玫瑰油

俗名ハ法マ罵ナ拿ス思ノ那ル盍ラ虛ラ

本草綱目卷之十

火屬

玫瑰油

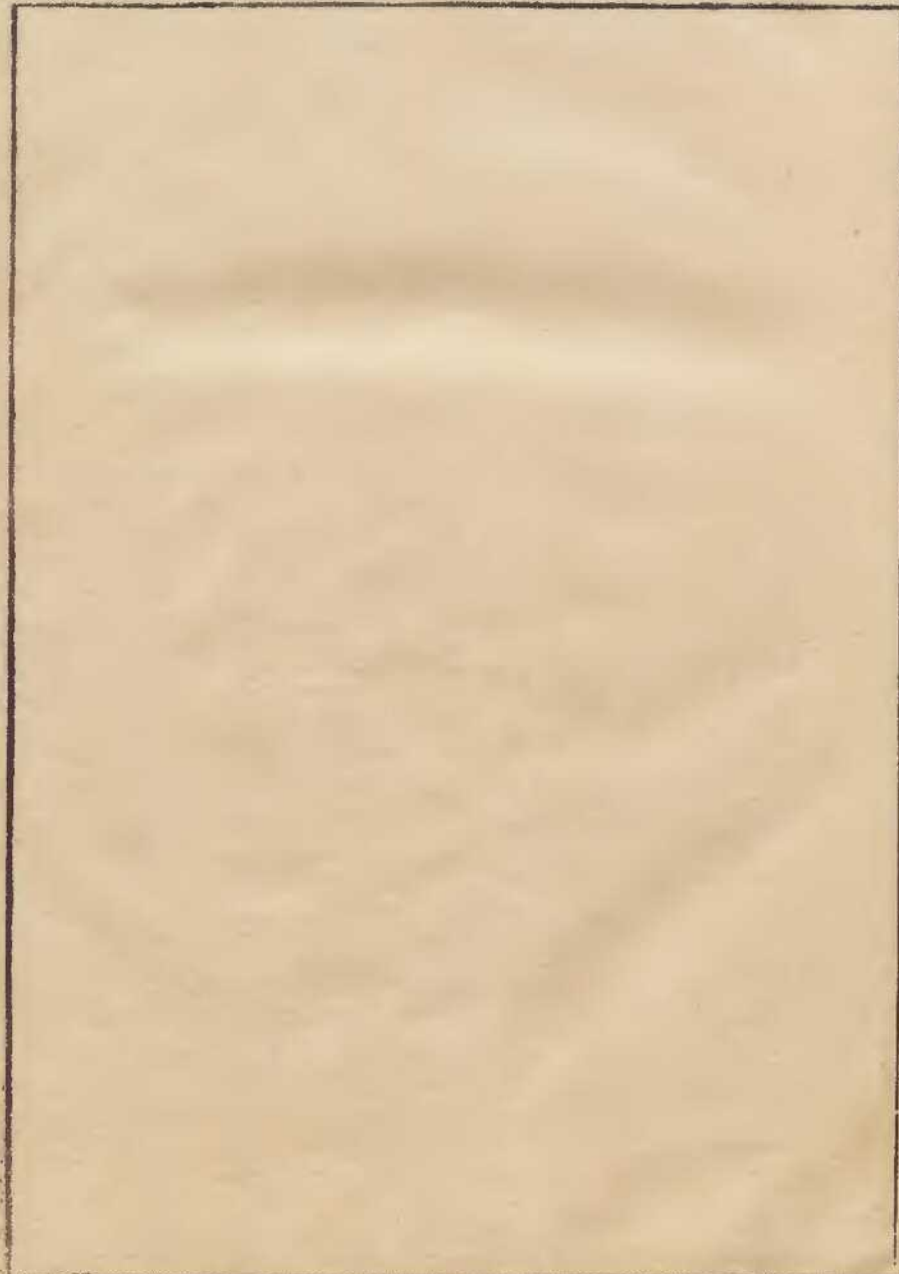
一

玫瑰油

玫瑰採初開花去其索蓋並白色者取純紫花瓣搗成膏白梅水浸少時順研細布絞去渣汗加白糖再研極勻磁器收貯任用最香甜亦可印作餅晒乾收用全花白梅水浸去渣汁蜜煎亦可食

明王蓋巨詳芳譜

本草綱目卷之十

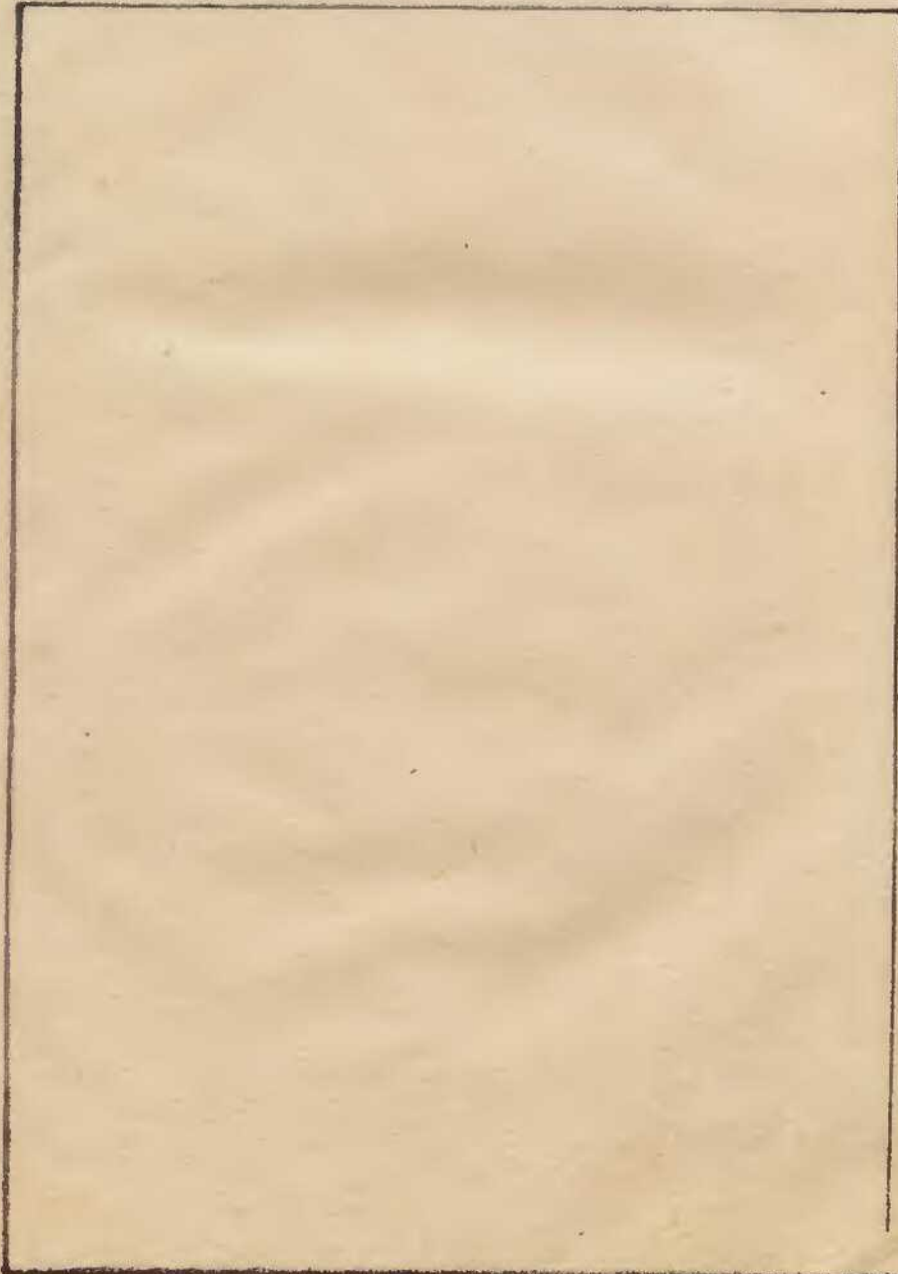


素馨油

本草綱目卷之十

大屬 素馨油 一

蘇物類纂卷十



素馨油

永花壓油澤髮甚香滑

明王蓋臣
群芳譜

蘇物類纂卷十

大屬

素馨油

二

庶物類纂卷十



橙油



庶物類纂卷十

火屬

橙油

一

楂油

楂橡栗之屬生閩廣江右山谷間樹易成材亦堅韌實如橡斗無刺子或一二或三四似栗而殼薄仁皮色如榧內如栗味苦多膏油明王蓋群芳譜

秋間收子時揀取大者掘地作小窖勿及泉用沙土和子置窖中次年春分取出畦種秋分後分栽三年續實同上

子收晾高處樓上尤令透風過半月則罅發如欲急用灑晒一二日即盡開揀去斗取子晒極乾確中

碾細蒸熟榨油如常法取子在寒露前三日多油遲則油乾其油點燈甚明亦可食但性寒多食令人嘔又堪澤髮不深衣不膩髮勝諸膏油用造印色生亦不沁其澤可饗每餅作四破聚灶內下用乾柴發火以餅屑漸次撒入則起燄燒熟者宿火勝炭壑同上

桐油

一名罌子桐本草拾遺 一名虎子桐同上 一名荏桐本草綱目 一名油桐本草綱目

倍名月結廬那盍虎拉又名脫孤月那盍虎拉又

桐油

桐油入水池荷死宋蘇軾物類相感志

好桐油煎沸以水試之看蹙也方入黃丹臙粉無名

異煎一滾以水試如蜜之狀冷油水各等分杖棒

攪勻却取磚灰一分石灰一分細麩一分和勻以前

頂油水攪和調黏灰器物上再加細灰然後用漆並

如黑光法或用油亦可元商九成輟研錄○津遠秘書

罌子桐味甘微辛有毒即油桐也因其實狀如罌故名陳氏曰罌子

桐生江南北大山中兩浙尤多樹如梧相早春開淡

紅色花狀如鼓子花成筒子打油即桐油也李氏曰固桐即白桐之紫花者油桐枝幹花葉酷類固桐而樹長稍小但其實大而圓每一實中有二子或四子如大楓子其肉白色味甘食之能發吐吐不止飲熱酒即解也人多種蒔收子打油及造船諸器中用為時所須人多偽之誠以竹箴作圈蘸起如鼓面者為真

明倪朱謨本艸彙言

桐子歷為油是為桐油葉圓而末尖

江西通志

油桐是處栽植結實如桃取其子為油

貴州通志

大風子油

本草綱目卷之十一

大楓子油

大楓子味辛甘氣熱有毒李氏曰大楓子出海南諸
番國按真臘記云大楓乃大樹之子狀如椰子而圓
其中有子數十枚大如雷丸子中省仁白色久則黃
而油不堪入藥修治取大楓子油法用大楓子三觔
去殼除黃色油透者不用研極爛磁器盛之封口入
滾湯中文火蒸至一日色黑如膏名大楓油可塗風
癩癩風瘡疾

明倪朱謨
本草彙言

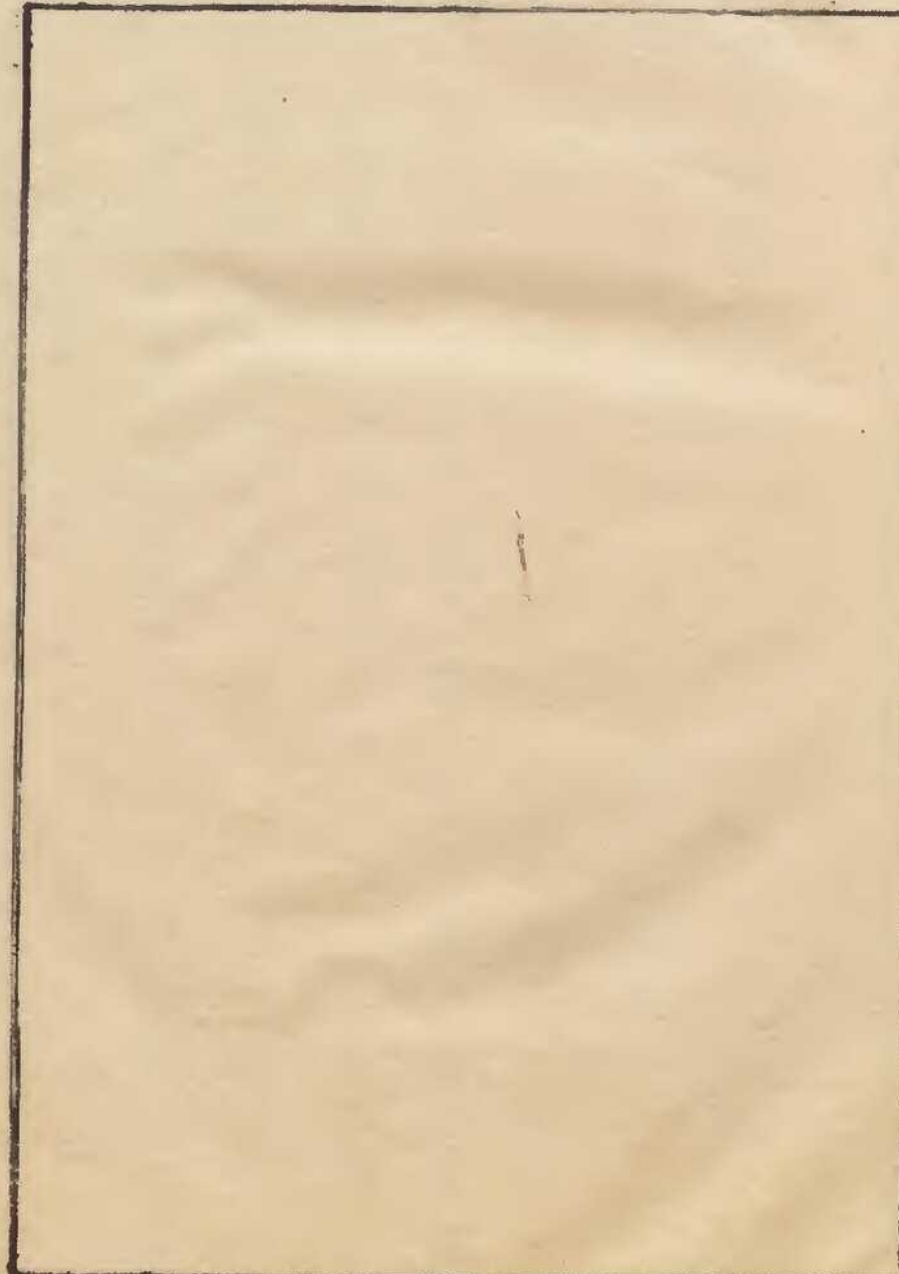
蘇物類纂卷十

火屬

大風子油

二

本草綱目卷之十一



枸杞子油

倍名孤各那迷那盍虎拉

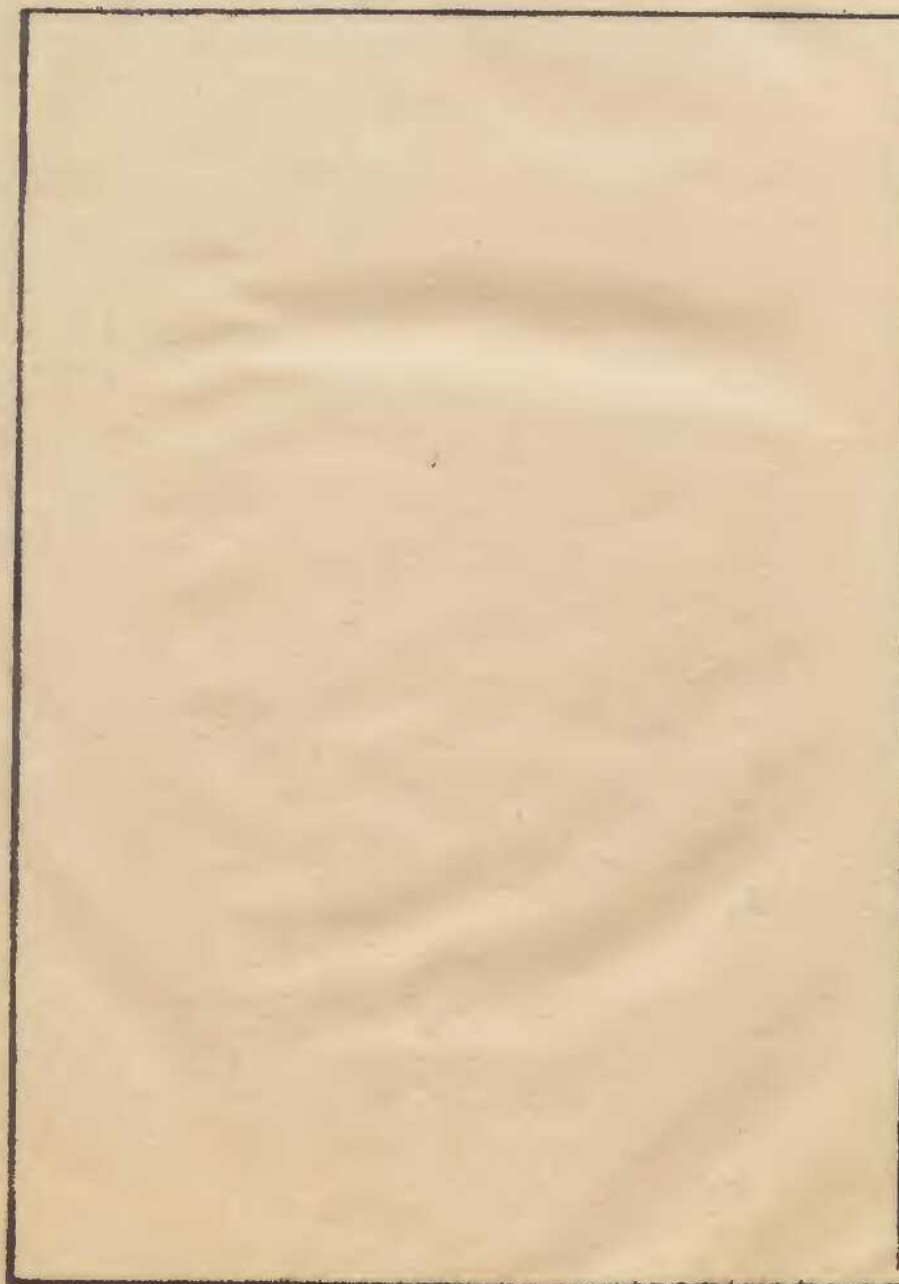
蘇物類集卷十

火屬

枸杞子油

一

本草綱目卷之十



枸杞子油

枸杞子榨油點燈觀書能益目

宋趙潛養
病漫筆

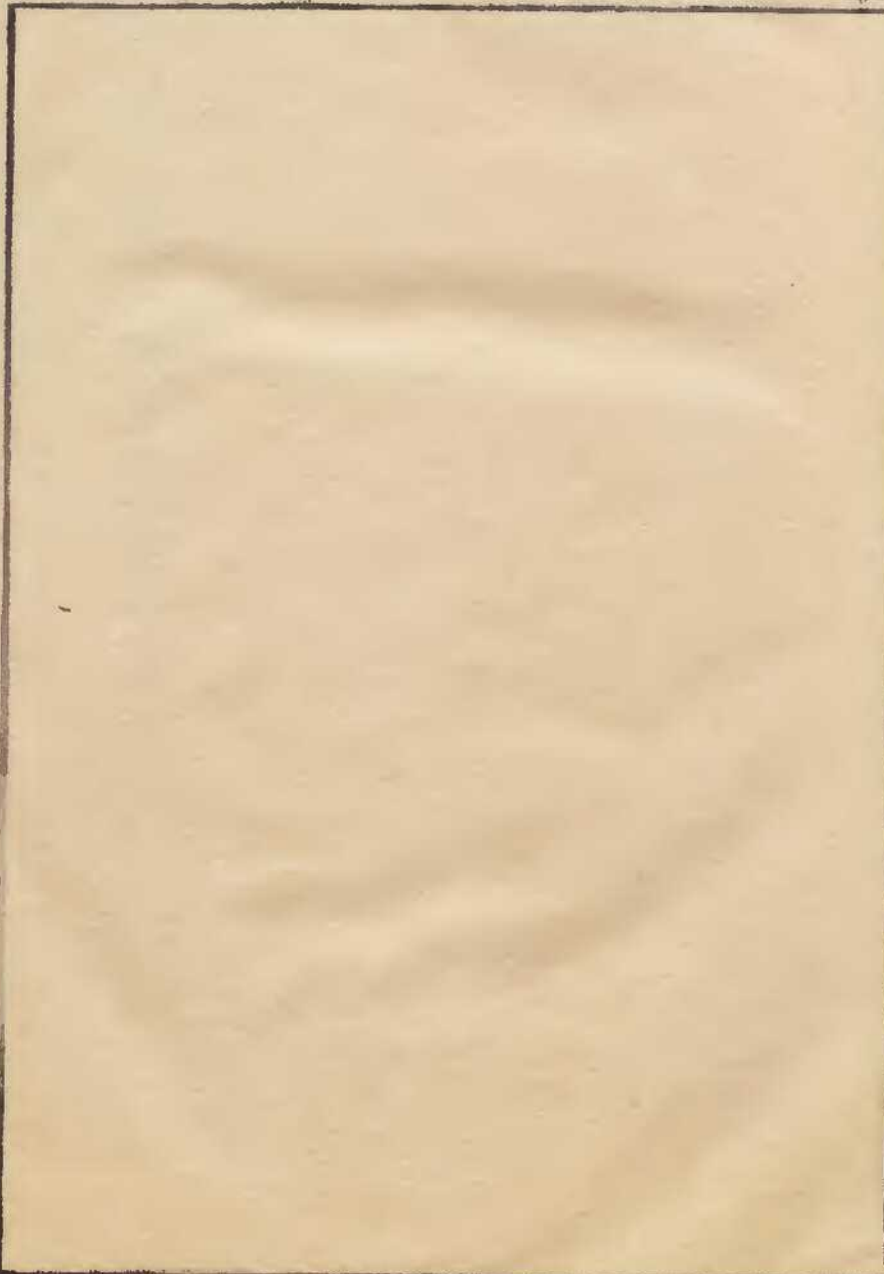
無名類纂卷十

火屬

枸杞子油

二

本草綱目卷之十一



大麻油

倍名盍煞那迷那盍虎拉

本草綱目卷之十一

火屬

大麻油

一

本草綱目卷之...



大麻油

大麻油、熬黑壓油、傳頭治髮落不生、煎熟時時啜之。
治硫黃毒發身熱、出千金外臺秘要○
明李東璧本草綱目
尸咽痛痒、麻子燒脂服之、總錄○
同上

蘇物類纂卷廿

火屬

大麻油

二

魚類
魚類
魚類



魚獸油

魚類
魚類
卷十

火屬

魚獸油

一

魚類集卷十

魚油

南中有魚肉少而脂多披中人取魚脂煉為油或將
 照紡織機杼則暗而不明或使照筵宴造飲食則分
 外光明時人號為饑魚燈唐王仁裕開元天寶遺事
 三秦記云始皇墓中燃鯨魚膏為燈太平御覽
 江南有懶婦魚俗云昔楊氏家婦為姑所溺而死化
 為魚焉其脂膏可燃燈燭以之照鳴琴博奕則爛然
 有光及照紡績則不復明焉梁仕防述異記
 江上漁人取江豚冬深水落視其絕沒處布網圍而

魚類集卷十

火屬 魚油

取之無不獲或用鈎釣若鈎中喉吻雖巨綸亦掣斷
或桂牙齒間則隨上下惟人所制畧不頓掣然至腥
臭不可近惟取脂油以供點照土人間有能食者宋范

致明岳陽風土記

海鯨乃水族之極大而變異不測者梧川山界有海
灣上下五百里橫截海面且極其深當二月之交海
鯨來此生育隱隱輕雲覆其上人咸知其有在也俟
風日晴暖則有小海鯨浮水面眼未啓身赤色隨波
蕩漾而來土人用舢舨裝載藤絲續為臂大者每三

人守一莖其枚分釐逆鬚鎗頭二三支于其上遡流
而往遇則竝舉鎗中其身縱縲任其去向稍定時復
以前法施射一二次畢則棹船竝岸創置沙灘徐徐
收縲此物初生眼合無所見且忍鎗疼輕漾隨波而
至漸登淺處潮落閣置沙灘不能動舉家分鬻其肉
作煎油用亦大矣哉明顧夢海槎餘錄
有大魚高二丈餘長十丈餘人不敢食剝膏為油筋
骨可作屋桁脊骨可作門扇骨筋為舂臼又有龍涎
成塊泊岸人競取而貨賣明王圻三才圖會

魚油
火屬
三

異物志云昔有婦嬾織姑過死為嬾婦歎其膏以照讀書紡績則暗若宴會歌舞則明此歎名嬾婦者也酉陽雜俎奔鱗一名濁非魚非蛟大如船長二三丈若鮎有兩乳在腹下如人取其子著岸上聲如嬰兒啼頂上有孔通頭氣出赫赫作聲必大風相傳嬾婦所化殺一頭得膏三四斛取之燒燈照讀書紡績則暗照飲樂處則明此魚之名嬾婦者也古今註蟋蟀一名秋吟螿秋初生得寒則鳴噪濟南人謂之嬾婦此蟲名嬾婦者也述異記桂林有睡草見之則令人

睡一名醉草亦呼嬾婦葢出南海也此草之名嬾婦者也是何世間嬾婦之多或為歎或為魚或為蟲或為草彼催畊之鳥絡緯之蟲守宮之槐護門之草相去又何如哉予以為本草凡魚獸脂為燈皆損目歌舞飲宴其用目力者少故覺其明若誦讀則字字關心紡績則絲絲經手則眼魔而燈暗矣范成大桂海虞衡志嬾婦如山猪而小喜食木田夫以機軸織維之器掛田所則不復近是真此歎之惡力作者矣此傳者之誤文也

清來元成
博學彙書

東海鯧魚熬油注小瓶內瓶口以麻繩拴緊儻偶賊船以紙捲蘸香油點火投入瓶內以物塞瓶口擲于賊船燃之瓶破火發若以水澆愈熾愈焚油盡方息

命子十三種
秘書兵衛

鯧魚其大如船舟人或相值必鳴金鼓以怖之布米以厭之則攸然而沒不然鮮不為其所害間有斃者土人梯而齎之剗其脂為油以灰船甚佳

八閩通志

鯧魚俗呼海龍王極大脊骨節可為白母背常負子蛋人常駕舟繫縲於鐵鎗以標其子候其斃搜諸岸

取油貨至萬錢

瓊州府志

鯧俗呼海龍翁極大脊骨節可為白母背常負子

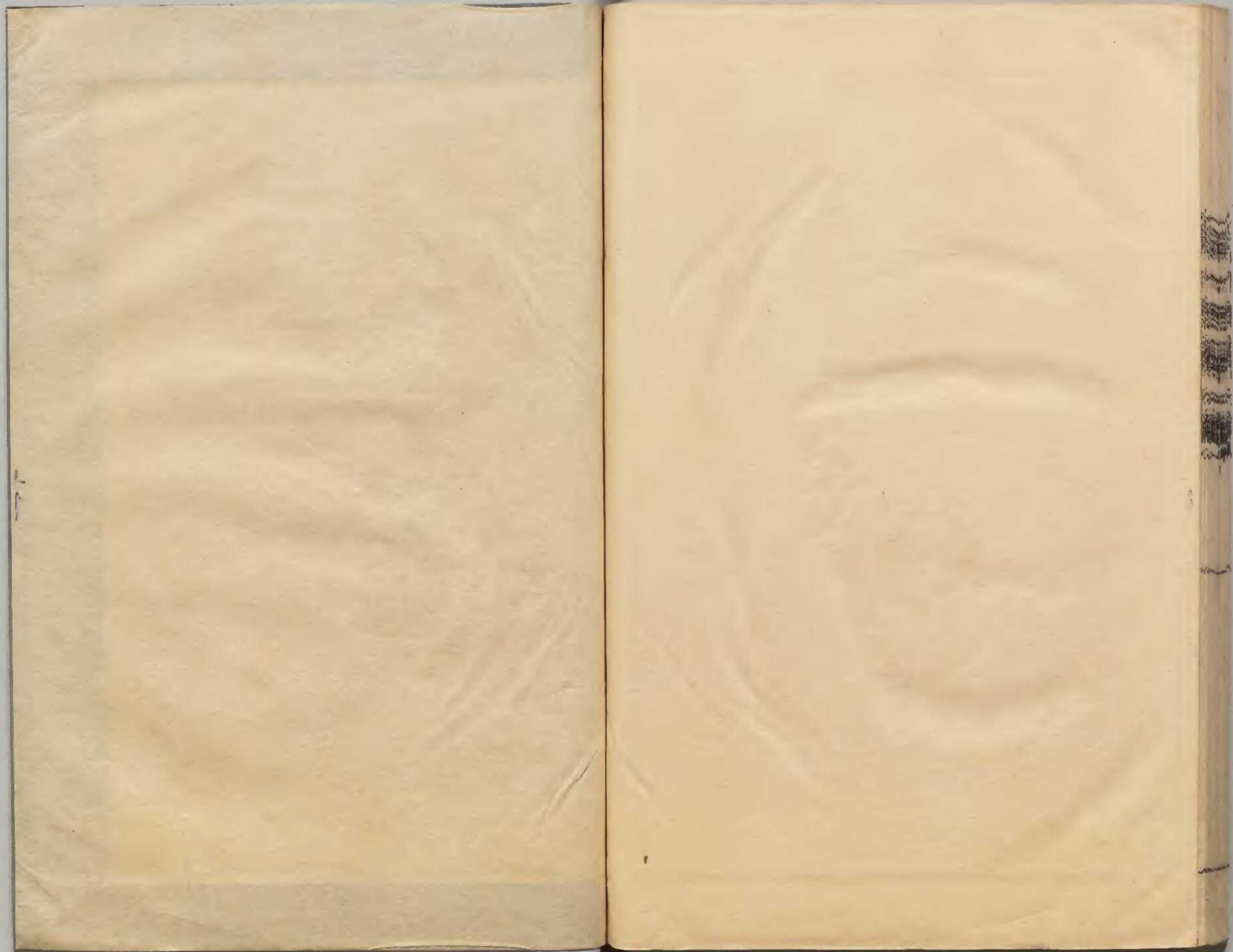
儋州志

海上巨魚逢閏年則隨潮抵岸潮落魚涸長十餘丈重數千斤里人取肉熬油燃燈極明二腮骨長可一二丈

通州志

機謹按常陸州水戶岩城之海中產一魚俗謂之蕪結結又名罵母霍蕪形似河豚大三四尺至八九尺口小而四鬣尾形不似諸魚尾身色灰黑

腹白腰間有白紋漢者於夏中取之肉柔脆味如
糟粕不耐膳食熱作藥餌而有托膿之功又治虛
羸骨痛又取莫皮爲刀鞘之用謂之蕪結結然覓
矣陸奧州磐井郡松崎村之里人取此魚之油爲
燈油而下品也享保癸卯之夏機到肥之長崎會
清商鄭大典而示此魚圖大典曰福建海中有之
俚俗謂之海油魚專作燈油未聞入藥食亦古籍
不見載焉



Vertical text on the right edge of the right page, likely a page number or binding mark, appearing as a dark, textured strip.

