

糖水七分熟權入甕則所烝泊亦堪榨如是煎烝相接  
事竟歇三日過期則壞再取所寄收糖水煎又候九分熟稠如錫  
十分太稠則成沙脚沙音嘔插竹徧甕中始正入甕簾箕覆之此造糖霜  
法也已榨之後別入生水重榨作醋極酸

### 第五

糖水入甕兩日後甕面如粥文染指視之如細沙上元  
後結小塊或綴竹梢如粟穗漸次增大如豆至如指節  
甚者成座如假山俗謂隨果子結實至五月春生夏長  
之氣已備不復增大乃瀝甕過初伏不瀝則化為水下戶急欲饑四月瀝霜雖結糖  
水猶在瀝甕者岸出糖水取霜瀝乾其竹梢上團枝隨  
長短剪出就瀝瀝定曝烈日中極乾收甕四周循環連

綴生者曰甕鑑顆塊層出如崖洞間鍾乳但側生耳不  
可遽瀝瀝須就甕曝數日令乾硬徐以鐵鏟分作數片  
出之凡霜一甕中品色亦自不同堆疊如假山者為上  
團枝次之甕鑑次之小顆塊次之沙脚為下紫為上深  
琥珀次之淺黃色又次之淺白為下不以大小尤貴牆  
壁密排俗號馬齒霜面帶沙脚者刷去之亦有大塊或  
十斤或二十斤最異者三十斤然中藏沙脚號曰含凡  
沙霜性易銷化畏陰濕及風遇曝時風吹無傷也收藏  
法乾大小麥鋪甕底麥上安竹篾密排笋皮盛貯綿絮  
覆篾簾箕覆甕寄遠即瓶底著石灰數小塊隔紙盛貯  
厚封瓶口