



วิชาอาชีพ ๑๒ เรื่อง

พิมพ์แจกในงานปลงศพ

นางพวง สุวรรณกิจชำนาญ

และ

นางสาย ประมาณประทุมชน

เมื่อวันที่ ๒๘ เมษายน พ.ศ. ๒๔๙๘

ณ วัดหนองวัดเทพศิรินทราวาส

331.7

๑๕๔๖๗

พิมพ์ที่โรงพิมพ์พระจันทร์ ท่าพระจันทร์

จังหวัดพระนคร





วิชาอาชีพ ๑๒ เรื่อง

พิมพ์แจกในงานปลงศพ

นางพวง สุวรรณกิจชำนาญ

และ

นางสาข ประมาณประชุมชน

เมื่อวันที่ ๒๘ เมษายน พ.ศ. ๒๔๙๘

ณ ลู่ด่านหลวงวัดเทพศิรินทราวาส

พิมพ์ที่โรงพิมพ์พระจันทร์ ท่าพระจันทร์

จังหวัดพระนคร

หอสมุดแห่งชาติ

เลขที่ 411

เลขที่ 331.7

๐ 546 94

เลขที่ ๒. ๒.

NATIONAL LIBRARY OF THAILAND



31111001919107



นางพวง สุวรรณกิจชำนาญ
ชดะ วันพฤหัสบดี ที่ ๓ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๔๒๒
มรณะ วันจันทร์ ที่ ๒๑ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๔๓๓
อายุ ๕๕ ปี

คำนำ

เรื่องวิชาอาชีพต่าง ๆ เหล่านี้ มีผู้เรียบเรียงลงในหนังสือ
วิธีปฏิบัติพิเศษ ตั้งแต่ ร.ศ. ๑๐๘ (พ.ศ. ๒๔๓๓) เป็นวิชาทำมาหา
กินตามพันธุมิประเทศในส่วนต่าง ๆ ของสยาม และความรู้ในวิชา
อาชีพเหล่านี้ ก็เป็นความรู้ซึ่งผู้เรียบเรียงได้เรียบเรียงขึ้นตามความรู้
ที่ค้นคว้าได้ในสมัยเกือบ ๕๐ ปีมาแล้ว เมื่อมาถึงบัดนี้ ก็ยอมรับว่า
ได้ความรู้ในวิชาเหล่านี้เพิ่มเติมเป็นพิเศษออกไปอีก แต่ก็นับว่ามีความ
รู้เดิมเป็นหลักฐานมาก่อน

เมื่อนายบุญศิริ ศิริสัมพันธ์ มาแจ้งความจำนงค์ว่า มีความประ
สงค์จะได้หนังสือชนิดนี้พิมพ์แจกเป็นที่ระลึกในงานปลงศพ นางพวง
สุวรรณกิจชำนาญ ผู้เป็นมารดา และ นางสาย ประมาณประทุมชน
ผู้เป็นยาย หอสมุดแห่งชาติจึงอนุญาตให้พิมพ์ได้ตามความประสงค์

หอสมุดแห่งชาติ

กรมศิลปากร วันที่ ๒๗ เมษายน พ.ศ. ๒๔๗๗



สารบัญเรื่อง

เรื่องทำยาสูบ	หน้า ๑
เรื่องทำฝ้าย	" ๗
เรื่องทำผ้าจาก	" ๓๐
เรื่องคณ	" ๓๓
เรื่องทำนาตาก	" ๓๓
เรื่องทำนาเกิดอและเกิดอห	" ๓๗
เรื่องทำน่านนียงและไค	" ๔๘
เรื่องทำไร่พริกไทย	" ๕๖
เรื่องทำไร่หอมกะเทียม	" ๕๘
เรื่องทำน	" ๖๕
เรื่องเผาถ่านไม้ซากไม้ไผ่	" ๗๒
เรื่องทำดินประสิ	" ๗๕

๑. เรื่องทำยาสูบ

ข้าพเจ้า จะได้พรรณนาถึงประโยชน์ของการทำยาสูบและยาจัดตามที่เขาเจ้าได้รู้เห็นมาในประเทศเรา แต่เนื้อความการทำยาสูบยาจัดนั้นขบถอยู่ จะกล่าวให้สั้นความดังนั้นก็เพราะท่านนั้นได้จำเป็นต้องขอตัดความที่จะกล่าวให้น้อยไว้ ก็ว่าการปลูกยาสูบนั้นอยู่ในการปลูกเพาะ ข้อความที่จะว่าก็เป็นอันอยู่ในวิชาของการปลูกเพาะ แต่ที่จริงสำหรับตำราวิชาปลูกเพาะทั้งปวง ก็เห็นจะเกิดแต่ความพิจารณาของการปลูกนั้นเอง ซึ่งมีอาการแห่งดินฟ้าอากาศกับทั้งพรรณและเพศการปลูกเพาะนั้นต่าง ๆ กัน พรรณยานั้นชาติและเพศผิดกับไม้อื่น ๆ แม้แต่ในประเทศเดียวกัน เพราะฉะนั้นการปลูกเพาะก็ต้องอาศัยความพิจารณาคึกษา เป็นหัวหน้าของการปลูกเพาะทั้งปวง เป็นต้นว่าไม่ได้ไม่ชอบหนาวแล้วก็ต้องไฉนที่เขารากนั้นออกได้ นี่เป็นความข้อใหญ่ในวิชาปลูกเพาะ แต่ยานั้นชอบที่ชุ่ม ๆ จึงจะงาม เพราะดังนี้ วิธีที่จะบำรุงรักษาจะต้องผิดกับไม้อื่น ๆ การปลูกไม้บักต่าง ๆ ทั้งหมด ผู้ที่จะปลูกจะทำก็ต้องอาศัยแก่ความคึกษาได้ตามตามแบบวิธีที่ตนจะพึงทำให้ รู้เหตุผลต้นปลายของการนั้นให้ชัดเจนตลอดจึงจะได้ การที่จะศึกษาจะต้องศึกษาสอบสวนต่อปากผู้รู้ที่เคยทำมาแล้ว แต่ที่ลำบากยากที่จะศึกษาด้วยผู้รู้รู้แต่เป็นคำ ๆ ไม่ได้รู้ได้ชัดเจนเหมือนกับคนที่เคยทำ ถึงคนที่เคยทำมาแล้วก็เหมือน

กัน ครั้นต่างต่างอาการไปก็หมดความรู้ เพราะคนเราทุกวันนี้ คนหนึ่งไม่สามารถจะรู้การได้หมด ผู้ใดทำนาก็รู้ในการทำนา ผู้ใดทำสวนก็รู้ในการทำสวน ถ้าการใดนอกจากที่ตนเคยทำแล้ว ก็ไม่อาจจะรู้ได้ละเอียด ถึงจะรู้อะไรก็เป็นแต่รู้ๆ ปลายๆ เท่านั้น ไม่เหมือนกับคนที่เคยทำ

การปลูกไม้ต่างๆ นั้น ก็มีลักษณะอาการนั้นต่างๆ กัน ถ้าผู้ที่จะปลูกจะทำไม่เข้าใจปฏิบัติแล้ว ไม่นั่นก็ไม่อาจจะออกงามได้ มีแต่จะทรุดโทรมไปฝ่ายเดียว สรรพไม้ต่างๆ ก็ย่อมดุดีและบริโภคน้ำอาหารอย่างหนึ่งเหมือนกัน มีดินน้ำอากาศเป็นต้น ถ้าหากผู้ที่จะปลูกจะทำอะไรไม่รู้หรือไม่เลือก สุดแต่เห็นว่าเป็นพรรณจะออกได้ก็จะเอาไปหว่านทำไป ตามที่ตนไม่รู้ไม่ศึกษาดังนั้นก็ หรือพรรณนั้นชอบปลูกที่ชายคดถึงริมๆ น้ำ จะเอาไปปลูกที่ดอนๆ แล้วจะมีความอุดมสมบูรณ์ด้วยกำลังตนเอง ก็คงจะไม่่งอกงามเหมือนกับปลูกที่ชายคดถึงริมน้ำเป็นแน่ไม่ต้องสงสัย เพราะที่ดอนๆ นั้นเมื่อเวลาเอาน้ำรดลงไปก็ไม่สามารถจะให้ที่นั้นชุ่มอยู่ได้นานๆ พอเอาน้ำรดลงไปก็แห้งไปหมด ต้นไม้ก็ไม่ทันที่จะดุดีไปได้ เพราะฉะนั้น การปลูกไม้ต่างๆ จึงต้องศึกษาให้รู้ลักษณะวิธีในของนั้นๆ ให้ชัดเจนตลอดก่อน เมื่อรู้ลักษณะวิธีเสร็จสรรพแล้ว ถึงคราวสมัยจะไปทำกับเขาบ้าง ก็จะได้ผลประโยชน์มากกว่าผู้ที่ไม่รู้และไม่ศึกษา ยาดูบนั้นเมื่อจะคิดไปก็แทบจะกล่าวได้ว่าที่ใดมีคนก็มียาสูบ เพราะคนผู้ขายเราในเวลานี้ หายากแทบจะว่าได้ว่าเกือบไม่มีคนที่ไม่สูบบุหรี่ โดยที่สุดผู้หญิงก็เหมือน

กัน ถ้าเมื่อเวลาได้รับประทานหมากก็ชอบรับประทานยาสูบหรือยาจัด
ทุกคน

เพราะฉะนั้นยาสูบนั้นก็นับว่าเป็นสินค้าดีได้อย่างหนึ่งในประเทศเรา
นี้ ถ้าจะว่าข้างผลประโยชน์นั้นมากแะยามาก ฉะเพาะแต่ในพระราช
อาณาเขตตนแล้ว เมืองไหนไม่มียามากกว่าเมืองเพ็ชรบูรณ์ นายน

การทำยาสูบยาจัดนี้ วิธีที่จะปลูกหรือวิธีที่จะใช้ก็คงทำอย่าง
เดียวกันหมด ผิดแต่การปฏิบัติเมื่อเวลาต้นยาโตแล้วเท่านั้น ยามี

อยู่ ๔ ชนิดด้วยกัน คือยอดยา ๑ ยากดาง ๑ ยาริมดิน ๑ ยาจัด ๑

ยาทั้ง ๔ ชนิดนี้เดิมก็พรรณเดียวกันทั้งต้น ครั้นมาเดี๋ยวนี้กลายเป็น

๒ พรรณไป คือยาสูบพรรณ ๑ ยาจัดพรรณ ๑ แต่ที่จริงนั้นหาเป็น

ไปด้วยพรรณยาไม่ เป็นด้วยพื้นดินที่ปลูกนั่นเอง พื้นดินที่ปลูกยาสูบ

เป็นยาจัดนี้ คือตั้งแต่เมืองราชบุรีลงมาจนถึงเมืองสมุทรสงครามเท่า

นั้น นอกนั้นไม่มียาจัด มีแต่ยาสูบทั้งต้น ถึงแม้ว่าโดยจะเอาพรรณ

ยาจัดนี้ ไปปลูกในที่ต่าง ๆ บางทีก็ไม่ใช่ยาจัด ต้องเป็นยาสูบไป

หมด การที่จะทำยาสูบซึ่งเป็นเรื่องของการก่อนสิ่งอื่น ๆ ทั้งปวง

คือต้องซื้อที่จะปลูกนกก่อน แต่ต้องซื้อที่ขายตดั่งริม ๆ น้ำ พอซื้อที่

ได้แล้วก็หาพรรณยาที่จะปลูกนั้นมาห่ออย่างไฟไว้ แล้วก็เตรียม

เครื่องมือที่สำหรับจะใช้ไว้ให้เสร็จทีเดียว คือจอบ ๔ จอบ ๕ จอบ

เคียว ๕ เคียว ๖ เคียว มีดหั่นยา ๓ เถ็ม ๔ เถ็ม ครุ ๓ คู่ ๔ คู่ แฉง

สำหรับตากยาประมาณ ๔๐๐ แฉง ๕๐๐ แฉง น้ำสำหรับหั่นยา ๒ ม้า ๓ ม้า

ครั้นถึงเดือนธันวาคม เขาก็เอาพรรณยาไปโปรยไว้ที่ริม ๆ

๔๕
เงินนํ้าก่อน พอเห็นว่าน้ำลดลงมากแล้ว กิจตพณฺท์ ๆ จะปลูกนั้นต่อไป คือเขาเอาจอบพนดินขึ้นให้เต็มอกนํ้าหมด แต่พอพนทเรียบรอยดํแล้ว เขาก็เอาจอบขุดหลุมทเดียว แต่การทขุดหลุมนั้น บางแห่งก็ต้องจ้างเขาขุด เพราะว่าต้องขุดให้เป็นแถวและเป็นระยะห่างกันคอกหนึ่ง ๆ ถ้าคนยังไม่เคยขุดก็ต้องเอาเชือกขึงเขา แล้วจึงขุดไปตามเส้นเชือก แต่ขุดช้าอย่างที่สุด คนทเขาชำนาญเคยขุดแล้ว เขาไม่ต้องขึงเส้นเชือกแล้วขุดได้ระยะเรียบรอยดํ ขุดหลุมก็แล้วเร็วด้วย เพราะฉะนั้นคนที่ไม่เคยขุดจึงต้องจ้างเขามาขุด ราคาทเขาจ้างกันขุดนั้นวันละบาท ครั้นขุดหลุมเสร็จสรรพแล้วเขาก็เอาพรรณลุกยาทจะปลูกนั้นมาปลูกลงในหลุม ๆ ละต้น แต่พรรณลุกยานต้องเพาะไว้ตั้งแต่เดือน ๓๒ พอปลูกเสร็จแล้วก็ไปหาใบพงหรือแฝกเอามาปิดหลุมทปลูกยานั้นเสียให้หมดทุกหลุม ครั้นเสร็จในการปลูกแล้วก็ต้องคอยระวังคกนํ้ารด ทั้งเข้างเข่นเต็มอกทุกวันกว่ายาจะโต พอยามํใบประมาณ ๖ ใบ ๗ ใบ เขาก็เลิกใบพงหรือแฝกทปิดยาไว้ให้นอกเสีย แล้วก็เอาเลี่ยมมาพรวนดินตามคกนํ้าทุกคก เพื่อให้ยางามและโตเร็ว ๆ ถ้าไม่พรวนดินยาจะไม่โตเร็วและไม่งามด้วย ชักหงอยหรืองันไปเสีย เพราะคกนํ้าจึงต้องพรวนดินอยู่เดมอ

พอเห็นว่างามได้ที่แล้วก็หยุดการคกนํ้ารดนั้นเสีย ถ้าจะให้ยานุอย่างดดีที่เรียกว่ายอดยานั้น แต่พอยามํใบ ๒๒ ใบก็เด็ดยอดนั้นทิ้งเสียไม่ให้มํใบหรือมํยอดอีกต่อไป ถ้าจะให้เป็นยาถาง ๆ ไม่คกนํ้าจิดนํ้า แต่พอยามํใบประมาณ ๓๕ ใบหรือ ๔๐ ใบก็เด็ดยอดทิ้งเสีย

ถ้าจะทำยาจัดแล้ว เขาปล่อยไว้จนออกดอกจึงจะเด็ดยอดคนหนึง พอ
เด็ดยอดทั้งหมดแล้วก็ต้องคอยตัดแขนงนั้นต่อไปอีก การที่เขาเรียกว่า
“ตัดแขนง” นั้นใช้ขึ้นทุกที คือคอยเด็ดแขนงที่งอกออกตามลำต้นคนหนึง
เสียไม่ให้แตกชนได้อีกเท่านั้น การที่ตัดแขนงนี้เขาประสงค์เพื่อจะให้ยา
คุณและใบโคเท่านั้น ถ้าไม่ตัดแขนงปล่อยทิ้งไว้ให้แขนงงอกออกตามต้น
ยาว ๆ แล้ว ยานี้ก็ไม่คุณ แล้วใบก็เล็กไปหมด ใช้ไม่ได้ เพราะฉะนั้น
เขาจึงต้องคอยระวังตัดแขนงอยู่เสมอไม่ให้งอกออกได้

เมื่อคนหนึง ๆ ใบยาได้มากแล้ว คนที่เคยตากเขาก็เอาอะไร ๆ
ไปใส่เส้นยาที่แห้งแล้วนั้นมาตาก การที่ตากยานี้ เขาเอาเส้นยามาโรย
ลงในแผงให้เต็มแผง แต่โรยไม่ให้หนานักบางนักแต่พอดี ๆ แล้วเอา
ไปผึ่งแดดไว้ แผงที่สำหรับตากยานี้นาวประมาณ ๔ ศอกเศษ กว้าง
ศอกหนึง เขาฉานด้วยไม้ไผ่ แต่การตากยานี้ก็มีลักษณะอย่างหนึง
เหมือนกัน คือถ้ายาใบเหลืองแก่จนเกินไปทั้งตากหน้าคางไว้ไม่เก็บเข้า
ร่ม จนยาแห้งได้ที่เขาจึงเก็บ เขาว่าถ้าไม่ตากหน้าคางแล้วเส้นยานี้
ดำไปเสียไม่น่าสูบ ถ้าตากหน้าคางแล้วผึ่งแดด ก็จะถอนกันได้เลย
ยาเส้นก็แดงน่าสูบ ถ้ายาไม่สุกแก่จนเกินไปไม่ต้องตากหน้าคางมาก ตาก
แค่คนเดียวก็นพอ ถ้าตากหน้าคางหลายวันไปเส้นยานี้ก็ขาวจางไป
เหมือนกับเส้นยาจัดไม่ดี

อนึ่งการตากยานี้ก็ไม่กำหนดจุดแล้วแต่แดด ถ้าแดดแรงดี ๆ
แล้ว ๓ วันก็แห้งได้ที่ ถ้าแดดไม่ดีก็ช้าวันไปหน่อยหนึง พอเห็นว่า
ยาแห้งดีแล้วเขาก็ม้วนเป็นกลุ่ม ๆ แผงหนึงได้ ๓๐๐ กลุ่ม หรือ ๒๐

ตั้ง การที่ทำการข่มขืน ต้องทำในเวลาเช้าๆ เมื่อตื่นมายังอ่อนอยู่จึง
จะได้ ถ้าทำเวลาสายหรือเวลากลางวันแล้ว เดี๋ยวยาหักป่นตะเยียดไป
หมดไม่ดี

แต่การที่ทำการข่มขืนไม่เป็นประมาณ บางแห่งก็ทำการข่มขืนเหมือน
เช่นที่เขาขายกันตั้งตระอูในกรุงเทพฯ ทุกวัน บางแห่งก็ทำการข่ม
ขืนตามเคี้ยวจั่วจั่วแล้วเขาก็เอาไม้ไผ่มาดัดเป็นดั่งเขา แล้วเอา
ยาบรรจุลงในดั่งนั้น ดั่งหนึ่งเป็นยา ๓,๑๕๐ ก้อน ถ้าเป็นยาเหนือเขา
ใช้ห่อใบพลวง ห่อหนึ่งเป็นยา ๑๐๐ ดั่งบ้าง ๑๕๐ ดั่งบ้าง แต่ดั่งใด
อันหนึ่งการที่ทำการข่มขืนกำหนด คิดตั้งแต่ดั่งมื่อทำไปจนแล้ว
๓๐๐ วันเท่านั้น พอเสร็จจั่วจั่วเรียบร้อยแล้ว พวกพ่อค้าก็พากันไป
รับมาขายเอากาไรอีกชั้นหนึ่ง ราคาที่ซื้อขายกันในดั่งนั้น ถ้ายอดขายอย่าง
ดั่งหนึ่งเป็นเงิน ๕ บาท ถ้ายอดขายกลางดั่งหนึ่งเป็นเงิน ๓ บาท ถ้ายอด
ขายดั่งหนึ่งเป็นเงิน ๘ ดั่งบ้าง ๑๐ ดั่งบ้าง ราคาก็ไม่เป็นกำหนด
ถ้าเวลาขายแพงราคาก็แพงขึ้นหน่อยหนึ่ง แต่ถ้าภาษุบุรุษขอมาต้องเสีย
ดั่งชักหนึ่งเสมอไป

แต่เช่นนี้แห่งใดขายประมาณ ๓๐๐ ดั่งบ้าง ๕๐๐ ดั่งบ้าง ๗๐๐ ดั่ง
บ้าง ๑๐๐๐ ดั่งบ้าง ตามแต่พาหนะมากแหร่น้อย ถ้ามีพาหนะมากก็
ได้มากขึ้นไป

ถ้าจะคิดเป็นเงินที่ขายยาได้แห่งหนึ่ง ก็คงได้เงินประมาณ ๕ ชั่ง
บ้าง ๑๐ ชั่งบ้าง ๑๕ ชั่งบ้าง บางแห่งก็ถึง ๒๐ ชั่งหรือ ๓๐ ชั่งก็มี ไม่
เป็นกำหนดสุดแท้แต่ตัว ถ้าทำยามากก็ขายได้เงินมาก ถ้าทำน้อยก็ได้

เงินน้อย

แต่พวกพ่อค้าที่ไปรับมาขายนั้น เขาก็เอามาขายดังตามพ่อค้าใหญ่ ๆ ในกรุงเทพ ฯ มากกว่าที่อื่น ๆ ราคาที่เขาเอามาตั้งนี้ ถ้าออกขายอย่างดี ดังหนึ่งเป็นเงิน ๗ บาทบ้าง ๘ บาท ๒ สลึงบ้าง ถ้าเป็นขายอย่างกลางดังหนึ่ง ๕ บาท ถ้าขายดีดังหนึ่ง ๓ บาทบ้าง ๓ บาท ๒ สลึงบ้าง ถึงราคาก็ไม่คงที่ ถ้าเวลายาแพงมาแต่ต้นเดิม เขาก็เอามาตั้งราคาแพงขึ้นไปบ้าง

อนึ่งถ้าจะคิดประมาณผลประโยชน์ของการทำยานี้ รวมหมดทั้งในพระราชอาณาเขตกันแล้ว เป็นเงินประมาณ ๗๓,๕๐๐ ชั่งเศษ

๒. เรื่องทำไร่ฝ้าย

ฝ้ายเป็นสินค้าอย่างหนึ่ง มีซื้อขายกันชุกชุมอยู่ในประเทศลาว แขวงเมืองมุกดาหาร และเมืองเขมราฐเป็นต้น เพราะเมืองเหล่านี้ มีป่าไม้สูงเป็นดงใหญ่ ตั้งอยู่ริมฝั่งแม่น้ำของทั้ง ๒ ฝาก เป็นที่สำหรับทำไร่ฝ้ายได้มาก การที่ซื้อขายกันก็ซื้อขายแต่พ่อค้าชาติเดียวกันบ้าง ชาติอื่นบ้าง และการที่ทำฝ้ายขายไม่ค่อยจะมีประโยชน์มาก ด้วยราคาฝ้ายถูกไม่เหมือนสินค้าอื่น ๆ

การที่ปลูกฝ้ายนั้นย่อมอาศัยพื้นที่ ๆ เป็นป่ารกจึงจะงามดี เพราะต้นฝ้ายเป็นของเกิดในป่า เมื่อแรกจะปลูกฝ้าย ก็เข้าไปป่าเที่ยวหาที่ ๆ จะทำไร่ฝ้าย เห็นว่าที่ใดมีภูมิฐานทำทางดี ก็กระหมายที่นั้นไว้ แล้ว

จึงประกอบการถากถางรานพันต้นไม่ใหญ่น้อยลงตามที่คนกะไว้ จะ
กว้างยาวเท่าใดไม่กำหนด แล้วแต่ความประสงค์ของผู้ที่จะทำ ถึง
กำหนดเดือน ๕ หรือเดือน ๖ ข้างขึ้น เขาเห็นว่าต้นไม้แฉะกิ่งไม้แห้งดี
จึงเอาไฟเผาที่ ๆ คนถากถางไว้ให้น้ำใหม่จนพื้นดินชุ่มดี ครั้นถึง
เดือน ๖ ข้างแรมหรือเดือน ๗ ข้างขึ้น เขาจึงทำรวเอาไม้ปักไว้ให้
แน่นหนาโดยรอบ เพื่อจะกั้นมิให้โคแตกกระบือพังเข้าไปทำอันตรายแก่
ต้นฝ้ายได้ ครั้นทำรวเสร็จแล้วพอฝนตกรดพื้นดินชุ่มดี เขาจึง
เอาเมล็ดฝ้ายแช่น้ำไว้พอให้เปียกทั่วดี แล้วเอามาเคาะเข้ากับดิน
เอาไปโปรยหว่านลงที่ไร่ ทำเหมือนเขาหว่านข้าวลงที่ไร่นา แล้ว
เอาจอบหรือเสียมเกลี่ยดินกลบให้ถวมเมล็ดฝ้าย หว่านไปกลบไป
กว่าจะเต็มที ค่อนไปได้ ๓ วันหรือ ๔ วัน ฝ้ายงอกงามขึ้น
ตามปกติเป็นต้นเตี้ย ๆ ไม่ต้องรดน้ำ อาศัยน้ำค้างและน้ำฝนเป็นกำลัง
ก็เจริญงอกงามได้ตามธรรมดา ต้นฝ้ายเมื่องอกงามเต็มที่สุดประมาณ
เพียงให้คนธรรมดา ถ้าพันทนต์ด้ายงามขึ้นไปกว่านั้น ถึง
เดือน ๓๐ เดือน ๓๓ ต้นฝ้ายนั้นก็เป็นดอกและผลตามคราวดอกและผลก็
เหมือนกันกับฝ้ายที่เขาปลูกไว้ตามสวนในกรุงสยามนี้

ต้นฝ้ายมี ๒ ชนิด เรียกว่าฝ้ายเล็กชนิด ๑ มีลำต้น ใบ, ดอก, และ
ผลเล็ก, เรียกว่าฝ้ายใหญ่ชนิด ๑ มีลำต้น, ใบ, ดอกและผลใหญ่ ฝ้ายทั้ง
๒ ชนิดเรียกว่าฝ้ายเล็กเป็นฝ้ายดี มีใบดำดออ่อนละเอียดและใช้ทอผ้ากรอบ
ป็นไว้ใช้การต่างๆดีด้วย ถึงเดือน ๓๒ หรือเดือนอ้ายสิ้นคราวฝนแล้วผล
ฝ้ายก็แตกออกให้เห็นเนื้อฝ้ายภายใน เหมือนผลงุ่นที่แตกตามฤดู แต่

นั้นไปเจ้าของไร่ก็ตั้งเก็บแกะเอาเนื้อฝ่าย มาฝังแดดแฉะน้ำค้างต้องสาม
เวลา ให้เนื้อฝ่ายแตกทั่วถึงกันดี แล้วจึงเก็บขนได้ลงในกระชู่ใหญ่ๆ
ตามมากแฉะน้อย แฉะช่อขายกันตามปรารภณา แฉะการที่ขายฝ่ายทั้ง
เม็ดนี้ ราคาเพียงซึ่งตะลึงถึงเท่านั้นเป็นอย่างแพง คราวที่เขาจะ
ทำให้เป็นเส้นด้าย เขาเอาฝ่ายทั้งเม็ดลงในกระชู่ นั้นมาเก็บไปไม้แฉะมัด
ฝงที่ติดอยู่ข้างเด็กน้อยออกเสียให้หมด จึงเอาเขาหีบทั้งเม็ดด้วย

เครื่องหีบอย่างหนึ่ง เครื่องหีบนั้นทำด้วยไม้จริงมีเส้าทั้งสองข้าง
เจาะทั้ง ๒ เส้า มีไม้สำหรับกดเม็ดฝ่าย ๓ อันซ้อนกันอยู่ มีพูเหมือนหีบ
หีบอ้อย สอดเข้าในช่องเส้าทั้ง ๓ อัน มีคันสำหรับจับหันหมุนไปอยู่ที่
ไม้เครื่องหีบตัวกลางข้างภายนอกเส้านั้นด้วย และเครื่องหีบนั้นสูงและ
กว้างประมาณศอกหนึ่ง เมื่อเวลาเขาจะมัดฝ่ายเขาก็เอาฝ่ายทั้งเม็ด
ใส่ แล้วก็มีมือจับคันหันหมุนไปเม็ดฝ่ายตกลงข้างหนึ่ง เนื้อฝ่ายตก
ข้างหนึ่ง มีเท้าใดหรือจะต้องการเท้าใด ก็บิดไปจนหมดตามความ
ประสงค์ แต่ที่ช่องเส้านั้นต้องทาน้ำมันหรือทาไขเนื้อไว้เสมอ เพื่อจะ
ให้เครื่องหีบนั้นเดินคล่องดี เมื่อเขาบดเม็ดฝ่ายออกแล้วเขาจึงเอา
เนื้อฝ่ายนั้นใส่ลงในที่ ๆ สำหรับทำให้ใยฝ่ายกระจายตัวอีกครั้งหนึ่ง

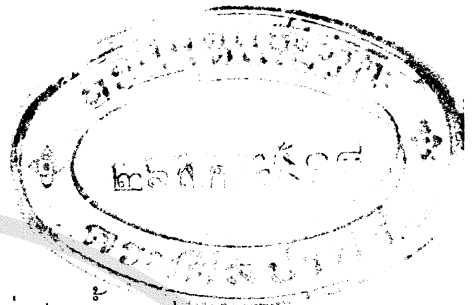
เครื่องมือที่เขาใช้ด้วยไม้ไผ่รูปเหมือนตะกร้า แต่ยาวเรียว
ปากกว้างกันแคบ มีไม้สำหรับกดกระดูกอีกอันหนึ่ง มีคันมีด้าย
เหมือนธนู เขาเอาไม้กดกระดูกเนื้อฝ่ายที่ในนั้นให้แตกกระจายตะ
เอียดออกแล้ว จึงเอาฝ่ายนั้นมาพันด้วยไม้ มีวนคดิ่งให้กลม
เล็กประมาณเท่าหัวมียาวคืบหนึ่ง แล้วจึงเอาฝ่ายที่ม้วนแล้วนั้น บัน

ด้วยในตำหรับฝ่าย ครั้นได้เต็มในแล้วจึงเอาเครื่องมือสำหรับทำ
ให้เป็นเช็ด มาชักมันเข้าอีกคราวหนึ่งและทำให้เป็นเช็ดใหญ่น้อย
ตามปรารภณาเก็บไว้ทอดผ้าและเสื้อขายต่อไป.

วิชาทำเส้นด้ายนี้เป็นของ ๆ ผู้หญิง ผู้ชายไม่ค่อยจะเข้าใจทำเลย
ก็แต่การทอขายฝ่ายนี้ไม่สู้มีกำไรนัก ด้วยราคาฝ้ายถูกไม่เหมือน
สินค้าอื่น ๆ ผู้ที่ทอขายได้ผลประโยชน์น้อย มีผลประโยชน์มาก
แต่ผู้รับซื้อไปขาย อนึ่งจะประมาณว่าป็นหนึ่ง ๆ สินค้าคือฝ้ายขายในประ
เทศที่เขาทำนั้น ได้เท่านั้นเป็นเงินเท่านั้นเช่นนี้ไม่มีกำหนดเพราะการที่
ไร่ฝ้ายบางคนก็ทำมาก บางคนก็ทำจำเพาะพอใช้บนทอไว้สำหรับนุ่งห่ม
ตามประเภทบ้านเมืองเท่านั้นไม่ถึงเพียงพอที่จะขายได้เพราะคงมีสิน
ค้าฝ้ายจึงไม่ล้นมือกัน ทางที่จะขายและซื้อฝ้ายนี้ไม่มีกำหนดตั้งแต่
ใกล้กับทางใด ก็ขายส่งไปทางนั้นเหมือนใกล้กับทางแม่น้ำของ ถูกค่าที่
ขึ้นต้องในลำแม่น้ำของก็มารับซื้อไปขายประเทศอื่นที่ใกล้เคียงต่อไป.

๓. เรื่องทำป้าจาก

ข้าพเจ้าขอแจ้งความแก่ท่านทั้งปวง ว่าการทำป้าจากนี้เป็นคุณ
เป็นประโยชน์ และเป็นสินค้าอย่างหนึ่งเหมือนกัน ควรจะนำมาตั้งไว้
ในหนังสือพิมพ์วิชิรญาณเดืมนั้น เพื่อท่านสมาชิกทั้งปวงที่ยังไม่เคย
ได้พบได้เห็นจะได้ทราบวิธีปลูกจากทำจาก เพราะฉะนั้นข้าพเจ้าจึง
จะได้อธิบายวิธีปลูกจากทำจาก และประมาณผลประโยชน์ทำป้าจาก



๑๑

แต่เมืองที่มีป่าจากมากต่อไปดง

เมืองที่มีป่าจากมากนั้น ข้าพเจ้าเห็นว่าปากน้ำบางประกงตลัด
ขึ้นไปถึงเมืองนครเขื่อนขันธ์ มีป่าจากมากกว่าที่เมืองอื่นๆ

วิธีปลูกจากนั้น ต้องเอาผลจากที่แก่ๆ มาทิ้งไว้ในที่ชุ่มหรือที่
แฉะๆ เพื่อจะให้ผลจากนั้นงอกงามดี พอเห็นว่างอกขึ้นยาวพอจะ
เอาไปปลูกได้ก็เอาไปปลูก การที่จะปลูกจากนั้นต้องไปแผ้วถางที่ริม
น้ำ (ที่เรียกว่าชายเลน) เพราะป่าจากนั้นชอบที่ริมน้ำ จึงจะขึ้นงามดี
คนที่ปลูกนั้นต้องมีอายุ ๓๐ ปีจึงจะปลูกจากได้ ถ้าอายุไม่ถึง ๓๐ ปี
แล้ว ถือก่อนว่าอายุขึ้นหรืออุปถัมภ์ไร ตามแต่จะถือกั้น วิธีที่จะ
ปลูกนั้นไม่สู้กำหนดมากนัก เอาผลจากทิ้งออกไปหมกๆ ไว้เป็นระยะๆ
เท่านั้น ถ้าทิ้ง ๓ ปีก็เด็ดได้ทำ ถ้าทิ้งไม่ตัดจะโตทำก็อยู่ใน ๕ ปี ๕ ปี
เท่านั้น

การทำจากนั้นแต่พอถึงเดือน ๔ ก็ลงมือตัด ถ้าป่าจากบ้านไหน
มีมาก ก็ต้องจ้างเขาตัด ๕ มัดพอจะ ถ้ามีป่าจากน้อยก็ไม่ต้องจ้างเขาตัด
เครื่องมือที่จะตัดจากนั้นไม่มีอะไรนัก มีแต่มีดเล่มเดียว
(เรียกว่ามีดพร้าจาก) การที่จะตัดจากนั้น ถ้าป่าจากรกก็ต้องแผ้ว
ถางเสียให้เตียนก่อนถึงจะตัดได้ เห็นว่าพอจะตัดได้ก็ตัดๆ กองไว้
เป็นลำดับ ตัดไปจนหมด เอาไว้แต่ทางเดียวสองสองทาง (คือทาง
ที่ยอดขึ้น) เท่านั้น ถ้าตัดทางเดียวสูงเตี้ยแล้ว ก็ชักให้ยอดจาก
นั้นคั่น หรือโบสันเป็นอะไรๆ ไปได้ต่าง ๆ ถ้าตัดไว้ได้มากแล้วก็
ลงมือระไ่บจากกองไว้ได้สัก ๒๐ ทางหรือ ๓๐ ทางก็ต้องคิดเป็นสองอย่าง

คืออย่างไวยาว อย่างไวดั้น อย่างไวยาวจะได้เย็บกระเชงขาย อย่าง
ไวดั้นก็เย็บจากตับเช่นจากมุงเรือนเป็นต้น

วิธีที่จะมัดจากนั้น ต้องตัดเอาทางจากมาสองทาง ตัดเป็นท่อน
ยาวประมาณ ๓ ศอก บักดงว่า “ແກ່ງ” แກ่งนั้นปักห่างกันประมาณ
คืบหนึ่งกว่าๆ แล้วเอาโคนจากที่เป็นร่องรองไว้ข้างล่าง แล้วก็ชน
เอาจากมากองลงในแກ่งให้เรียบร้อย เชือกที่มัดจากนั้นเรียกว่าไฟร
จาก (คือหลังทางจากนั้นเอง) ทางจากที่ระเอาไวดั้นแล้วนั้นก็กอง
ไว้ๆ สำหรับแห้งแล้วจะได้ทำพื้นหุงเข้าต้มแกงต่อไป ตัดจากวันหนึ่ง
ถ้าคนคิดเก่งได้จากอยู่ใน ๒๐ มัด ถ้ามีคนซื้อจากมัดเขาผู้ชาย ๘ มัดบาท
จากมัดหนึ่ง ๑,๕๐๐ บาท ๘ มัดเป็นจาก ๑๒,๐๐๐ บาท จาก ๑๒,๐๐๐ บาท
ถ้าจะเย็บเป็นจากดั้นแล้วไม่ต่ำกว่า ๕๐๐ คืบ

ถ้าไม่มีใครซื้อก็เย็บขายเอง เป็นกระเชงบ้างคืบบ้างตามจาก
ดั้นจากยาว วิธีจะเย็บกระเชงนั้นต้องเอาไวยาวของไวยาว ๕ ศอก
กว้าง ๒ คืบเป็นกระเชงยาว ประโยชน์ของกระเชงยาวนั้นปิดของ
หรือบังแดดบังฝนเป็นต้น ถ้าจะคิดเป็นราคาซื้อขายกัน ๑๐๐ ผืนเป็น
เงิน ๖ บาท ๑๖ อัฐิ กระเชงดั้นนั้นจะเย็บก็เหมือนกันต่างกันแต่ราคา
ดั้นกับยาวเท่านั้น คือยาว ๒ ศอกคืบ กว้าง ๒ ศอกเป็นกระเชงดั้น
ประโยชน์ของกระเชงดั้นนั้น หดบังแดดเรือนเป็นต้น ถ้าคิดเป็น
ราคา ๑๐๐ ผืนเป็นเงิน ๒ บาท ๘ อัฐิ จากดั้นนั้นต้องผ่าเอาไม้ไผ่ดีสัก
หรือไม้ไผ่ป่า ทำเป็นไม้ค้ำ (คือไม้สำหรับเย็บจากนั้น) ยาว ๒ ศอก
เป็นจากดั้น ยาว ๓ ศอกคืบเป็นจากยาว จากดั้นนี้มีผลประโยชน์

ขายเป็นราคา ๑,๐๐๐ ถึง ๔ บาท ถ้าจากแพงถึง ๑,๐๐๐ ถึง ๕ บาทก็มี
บ้าง คนหนึ่งเย็บจากด้นวันหนึ่งอยู่ใน ๑๕๐ คืบบ้าง ๒๐๐ คืบบ้าง จาก
ยาวจนไม่ค่อยมีผลประโยชน์อะไรมากนัก เขามักจะเย็บมุงเรือนของ
เขาเองโดยมาก ไม่ค่อยจะเย็บขาย ถ้ามีผู้ว่าให้เย็บเขาก็เย็บ

ขายเป็นราคา ๑,๐๐๐ ถึง ๓๐ บาทบ้าง ๓๑ บาทบ้าง

ประโยชน์ในการทำจากนี้ ถ้ามีจากเพียง ๓๐ ไร่ ก็ได้ผล
ประโยชน์ประมาณปีหนึ่งไม่ต่ำกว่า ๓ ชั่ง ถ้าประมาณทั้งหมดทั้ง
พระราชอาณาเขตแล้วปีหนึ่งไม่ต่ำกว่า ๖,๐๐๐ ชั่งเศษ คนที่รับเขาไป
ขายมักจะเอามาขายในกรุงเทพฯ และหัวเมืองเหนือมากกว่าที่อื่น

หนึ่งคนหาเลี้ยงชีพด้วยการ ทำจากและซื้อขายจากนี้ไม่เป็น
ประมาณ ถ้าเป็นคนบ้านนอก คือเมืองที่กล่าวมาแล้วข้างต้นนี้
ขยัน ๆ แล้วดูเหมือนเกือบวันไม่ได้เลย เว้นแต่คนเกียจคร้านเท่านั้น.

๔. เรื่องตมึง

บิดนชาฟเจ้าจะได้อธิบายถึงประโยชน์และวิธีที่ตมึง ซึ่งเป็น
หนทางหาเลี้ยงชีพของคนชาวบ้านนอกหรือบ้านป่าอย่างหนึ่ง ตามที่
ข้าพเจ้าได้รู้เห็นมาในประเทศเราเพื่อท่านสมาชิกซึ่งยังไม่เคยเห็นและ
ไม่เคยได้ยิน จะได้ทราบบ้างเป็นเค้า ๆ ว่าเขาทำกันอย่างไร การ
ที่ทนายตมึงนั้น ก็นับว่าเป็นสินค้าใหญ่ ๆ อย่างหนึ่งในประเทศเรา
แต่เมื่อจะว่าโดยประโยชน์มากและฝังมาก ถ้าฝ่ายเหนือคืออะพะ

แต่ในพระราชอาณาเขตต์แล้ว ไม่มีเมืองไหนจะมากกว่าเมือง
พิศณุโลก ถ้าฝ่ายใต้แล้ว เมืองนครศรีธรรมราชเป็นมากกว่าทุก
หัวเมืองหมด แต่ฝ่ายตะวันออกฝั่งไม่ค่อยชุมเหมือนฝ่ายตะวันตก
ตามบรรดาหัวเมืองในพระราชอาณาเขตต์เราณก็มีฝั่งทวทุกหัวเมือง
จะต่างกันก็แต่มีมากมีน้อยเท่านั้น

แต่วิธีที่จะตมนี้ ข้าพเจ้าจะชอกกล่าวแต่เฉพาะที่เมืองพิศิตร
เมืองเดียว เพราะข้าพเจ้าเห็นว่าวิธีที่จะหรือเครื่องมือที่จะใช้ในการ
ตมนี้ ถึงเมืองอื่น ๆ ในพระราชอาณาเขตต์เราณ ก็คงจะ
ไม่แปลกประหลาดอะไรกว่ากัน โดยจะเป็นบ้างก็เล็กน้อย เพราะ
ฉะนั้นจะกล่าวไปก็จะยืดยาวเปลืองหน้ากระดาษเปล่า ๆ

การที่ตมนี้วิธีของเขอย่างหนึ่ง ซึ่งนับถือยกกราอาจารย์
ถ้าผู้ยังไม่เคยตมแล้ว ต้องมีครูครอบเลี้ยงก่อนจึงจะตมได้ เขถือ
กันว่าถ้าไม่ครอบเลี้ยงก่อนแล้ว เมื่อเวลาไปตมก็ตมโดยเอาตมลงมา
จากต้นไม้ตาย ถ้ามีตมนี้มักเป็นอะไร ๆ ให้ตายจนได้ เพราะตมนี้
เขาจึงต้องครอบกันเลี้ยงก่อน วิธีที่เขาครอบกันนั้น คือเงิน ๖ ดั่ง
ชั้นล่างหน้าดำรับ ๑ ผ้าเช็ดหน้าผืน ๑ ดอกไม้ธูปเทียน ๑ เลื่อที่สำหรับ
ตมตัวเมื่อตมได้ ๑ ตุ๊กตอยมัต ๑ ค้อนสำหรับตมตมถูกตมยค้อน ๑
ของเหล่านี้ศิษย์ต้องหามาทางต้น แล้วครูก็ตั้งสอนบอกวิธีที่เค่ง ๆ
เป็น ๆ ในการตมให้จนจบ พอจบแล้วครูก็หยิบเอาเลื่อตมตมยค้อน
มอบให้แก่ศิษย์ แต่เลื่อนั้นตมตัวให้เลื่อจนจบวิธีครบเท่านั้น

ในการตมนี้ สิ่งซึ่งเป็นของต้องการก่อนตมอื่น ๆ ทั้งปวง

คือ เดือนนี้ข้างขึ้นต้องไปเที่ยวตรวจดูเสียก่อนว่า แหวงป่าไหนจะมี
 ฝูงมากน้อยอย่างไรพอเที่ยวตรวจดูทั่วแล้ว ก็กลับเข้ามาผูกภาษาป่า
 เสียก่อน การที่ผูกภาษานั้นต้องไปผูกต่อเจ้าภาษาใหญ่ ที่เขาผูกขาด
 คัดต้อนออกไปจากกรุงเทพ ฯ จึงจะได้ แต่คำภาษาไม่เป็นประมาณ
 ตามแต่ป่าฝ่ายไหน คำบดไหนฝูงมากน้อย ถ้าแหวงป่าไหนฝูงมาก
 ภาษา就多 แหวงป่าไหนฝูงน้อยภาษาก็น้อย แต่คำภาษานั้นเขาเอาเป็น
 ขฉิง คำบดหนึ่งคำภาษ้อย่างมากขฉิงหนึ่ง ๕๐ ซึ่ง อย่างน้อยขฉิง
 หนึ่ง ๓๐ ซึ่ง ครั้นผูกภาษามาได้เสร็จแล้ว ก็จัดแจงเตรียมเครื่องมือ
 ที่จะใช้ในการต้อนต่อไป

เครื่องมือที่เขาใช้ต้อนนั้น คือ เกวียน ๒ เกวียน ควาย ๒ คู่
 ครุ ๓ คู่ ๔ คู่ เชือกเส้น ๓ ยาวประมาณ ๒๐ วา พันมัดด้วย
 หวายสำหรับได้ผูกทอยใบ ๑ โองบังให้บังประมาณ ๙ ใบ ๑๐ ใบ
 ผูกทอยประมาณ ๑,๕๐๐ ผูก ๒,๐๐๐ ผูก แต่ผูกทอยนั้นต้องไปเที่ยวคัต
 ขอไม้ไผ่หรือไม้สักที่แก่ ๆ เอามาผ่าออก แล้วตัดเป็นท่อน ๆ ยาว
 ๘ นิ้วแล้ว เหลาให้เป็น ๔ เหลี่ยมเหลี่ยมข้างปลายให้แหลม ๆ ง่ายไฟไว้
 เครื่องมือที่จะใช้นั้นไม่เป็นกำหนด ถ้าไม่พอต้องหาเพิ่มเติมอีก

พอถึงเดือน ๓ ข้างขึ้นเขาก็จัดแจงเครื่องมือและเสบียงอาหาร
 บรรทุกเกวียนยกไป ครั้นยกออกไปถึงที่ชุมนุมแห่งหนึ่ง ใกล้ที่จะต้อน
 ประมาณ ๒ เส้นเศษ ก็หยุดช่วยกันไปตัดไม้เกี่ยวหญ้าคามาลูก
 เป็นโรงพัก ครั้นปลูกที่พักเสร็จสรรพดีแล้ว เขาก็ไปทำขวัญป่าเสีย
 วันหนึ่งก่อน การทำขวัญป่านั้น คือ เตรียมเครื่องกระยาบวดไปพร้อม

พอไปถึงบ้านฝั่งเขาก็ตัดไม้มาปลูกศาลเพียงตา เขาเครื่องกระยาบว
 วางเรียงกันให้เรียบร้อยแล้วจุดธูปเทียนบูชาไหว้ ๆ เค็ก ๆ ตามลัทธิ
 ที่เขานับถือกัน พอเค็ก ๆ เบ้า ๆ เสร็จแล้ว ก็จัดแจงช่วยกัน
 ทำคบที่จะใช้เมื่อเวลาตมึงไฉ่เสียดด้วยท่เดียว คบนั้นเขาทำด้วยไม้ที่
 ตายเอง ไม่ว่าไม้อะไรถ้าตายเองแล้วก็ใช้ได้ทั้งสิ้น เขามาผ่า ๆ
 แล้วมัดเข้ากับปลายไม้อันหนึ่งยาวประมาณวา ๓ เห็นว่าทำคบพอ
 แล้วก็พากันกลับไปที่พัก

อนึ่งคนที่ไปในกาตมึงน้อยอย่างมากเพียง ๒ คน แต่ต้องเป็นญาติ
 พี่น้องกันจึงจะไปด้วยกันได้ บางทีคนอื่นก็มีบ้าง แต่ต้องเป็นที่ไวใจ
 ของเขาจริง ๆ เขาจึงจะยอมให้ไปด้วย ถ้าเป็นคนที่ไม่คุ้นเคยแล้ว
 เขาไม่เอาไปด้วยเป็นอันขาด เขากลัวกันว่ากาตมึงเป็นการขลัง
 และสำคัญอย่างยิ่ง ถ้าเมื่อเวลาชนไปตมึงอยู่นั้น คนที่อยู่ข้างล่าง
 แลถึงพูดเรื่องอะไรที่ไม่ดีต่าง ๆ มีว่าฝั่งต้อย หรือน่ากลัวตกลงมา
 ตายเป็นต้น ก็ถือว่าสามารถจะเป็นไปตามปากจริง ๆ ได้ เพราะ
 ดึงนั้นนอกจากญาติพี่น้องแล้วเขาจึงไม่เอาไปด้วย หนทางที่ไปตมึงนั้น
 ก็ไม่เป็นประมาณเหมือนกันบางแห่งทาง ๓ คืบบ้าง ๒ คืบบ้าง ๓ คืบ
 บ้างตามแต่ของใครใกล้แะไกล ถ้าป่าใกล้ก็ไม่ต้องใช้เกวียนแะไม่
 ต้องค้างคืนด้วย เข้าไปตั้งเย็นกลับบ้าน หนึ่งวันหรือสองวันก็ใช้ครุหาบมาเอง
 อนึ่งตมึงมีอยู่ ๕ ชนิดด้วยกัน คือ ตมึงตมึงหรือตมึงหลวง ๓ ตมึงดา ๓
 ตมึงมม ๓ ตมึงหอยโข่ง ๓ ตมึงโพรง ๓ แต่ตมึงตมึงหรือตมึงหลวงนั้นไว้
 เท่ากับกะตมึงตากเข้า ตัวเท่ากับตัวเห็ดอบ และไม่ชอบจับอยู่พวก

มาก ๆ มักไปจับแต่ ๒ รัง ๓ รัง หรือ ๕ รังอย่างมาก ผึ้งงาน
 รังเล็กกว่าผึ้งดั่งมาก รังเท่ากับกระดิ่งผลึกเข้าและตัวก็เล็กกว่าผึ้งดั่ง
 น้อยหนึ่ง แต่ไม่สู้มากนัก แล้วชอบจับอยู่พวกมาก ๆ คันหนึ่ง ๆ
 มีถึง ๓๐ รัง ๔๐ รัง ๕๐ รัง ๖๐ รัง ๗๐ รัง อย่างมากเพียง ๒๒๐ รัง
 แต่ผึ้งดั่งกับผึ้งงาน มักชอบจับอยู่ที่ไม่สูง ๆ มีต้นยางเป็นต้น ผึ้งมัม
 กับผึ้งหอยโข่ง ๒ อย่างนี้ ตัวเท่ากับตัวชนรัง แต่รังผิดกัน ผึ้งมัม
 รังเท่ากับจานฝรั่งย่อม ๆ แต่ผึ้งหอยโข่งรังกลม ๆ คล้ายกันกับกุญแจ
 หอยโข่ง ผึ้ง ๒ จำพวกนี้ป่าสูง ๆ ไม่ค่อยมี มักชอบจับอยู่ตาม
 กอไผ่โดยมาก ผึ้งโพรงนั้นตัวเท่ากับผึ้งหอยโข่ง มักอยู่ในโพรงไม้
 หรือใต้แผ่นดินเป็นต้น แต่รังไม่ทราบว่าเป็นอย่างไร การที่เขา
 ไปตผึ้งนั้นคงตผึ้งดั่งกับผึ้งงาน

ครั้นเขาทำขบวนป่าแล้วรุ่งขึ้นก็จัดแจงการตผึ้งต่อไป พอไปถึง
 ป่าผึ้งเขาก็ช่วยกันขุดบ่อไว้บ่อหนึ่ง กว้างประมาณ ๓ ศอก ลึก ๓ ศอก
 เอาไว้สำหรับได้น้ำผึ้ง พอขุดบ่อเสร็จแล้วผู้ใดเป็นคนสำหรับตอกลูก
 ทอยก็เอาแผ่นที่สำหรับใส่ลูกทอยผูกกับเอวเข้า กับค้อนสำหรับตอก
 ลูกทอยด้วย ถ้าผึ้งจับดินเหนียวมากเขาก็เอาลูกทอยตอกดินนั้นก่อนการ
 ตอกลูกทอยนั้นก็วิธีของเขาอย่างหนึ่งเหมือนกัน คือเมื่อเวลาจะตอก
 ลูกทอยลูกแรกต้องเอาใบไม้มา ๓ ใบซ้อนกันเข้า แล้วเอาลูกทอยตอก
 ลงที่ใบไม้ให้ติดอยู่กับต้นไม้ เมื่อกำลังตอกลูกทอยอยู่นั้นต้องเค็ก
 ด้วยคาถาสักถ้อย เหมือนกับเขาตักตผึ้งเด็ก ๆ ฉะนั้น การที่ตักตผึ้งนั้นตัก
 แต่ลูกแรกลูกเดียว นอกนั้นไม่ต้องตักต แต่จะตอกขึ้นไปเป็นระยะ ๆ

ห่างกันก้าวหนึ่ง ๆ จนถึงกิ่งเล็ก ๆ พอมีขี้ดกิ้งได้ถนัดแล้ว คนที่ตอก
ลูกทอยก็กดดับลงมาไปตอกต้นอื่นต่อไปอีก การใช้ลูกทอยนี้ไม่เป็น
กำหนด บางต้นต้นลูกทอย ๔๐ ลูก ๕๐ ลูก ๖๐ ลูก ๗๐ ลูก ตาม
แต่ต้นสูงต้นต่ำ แต่พอคนที่ตอกลูกทอยกดดับลงมาจากบนต้นแล้ว
คนที่จับก็จับแน่น ๆ เหนี่ยวแรงดึงลงมาเพื่อที่สำหรับตวงได้เร็ว พอแต่ง
ตัวเสร็จแล้วก็เดิน ๆ ไปด้วย ตามลักษณะของเขาค้างหนึ่ง พอเคาะเข้า
จบแล้วก็เอาเชือกเส้นหนึ่งคาดเอวเข้า แล้วก็นั่งไปตามลูกทอยที่เขา
ตอกไว้บน ควันขึ้นไปถึงวังทวยคั่นได้ถนัดแล้วก็เอาเชือกหย่อนลงมา
คนข้างล่างก็เอาคบ ๓ คบ ขย ๓ ขย ผูกเข้ากับเชือกให้ แล้วคน
ข้างบนก็ถ่วงเชือกขึ้นไปแล้วเขาก็เอาไฟจุดคบเข้า พอไฟติดเป็นควัน
ดีแล้วก็เอาคบแกว่งที่ไต่รังผึ้ง

เมื่อเขาเอาคบไฟติดแล้วก็ร้องว่าเบิกพ้อเบิก ๆ เท่านั้นตัวผึ้ง
ก็แตกหนีออกจากกันไปเกือบหมดรัง แล้วเขาก็เอาขอปาดรังผึ้ง
ให้ตกลงกับพื้นดินจนหมดรัง ควันควันนั้นก็ขึ้นไปต้วอื่นต่อไป
กว่าจะหมดคัน ควันผึ้งหมดคันแล้วคนก็เขากดจากต้นไปต้นอื่น
อีก การที่ตวงนตได้ทั้งกลางวันกลางคืน บางคนเชื่อว่าตัวเวด
กลางคืนนี้ดีกว่ากลางวัน เพราะเวดกลางคืนผึ้งไม่ค่อยจะวิ่งแก พอ
เขาเอาคบเข้าไประงังที่ไต่รังแล้วตัวผึ้งก็ไปหมด ฝ่ายคนข้างล่างก็คอย
ช่วยกันชนเขารังผึ้งมาวางไว้ที่ริม ๆ ปากบ่อที่ขุดไว้ แล้วเขาเท้า
เหยียบให้น้ำผึ้งไหลลงไปในบ่อเห็นว่าน้ำผึ้งหมดดีแล้ว เขาก็ตัดเอา
น้ำผึ้งที่ในบ่อได้ให้แล้วก็ชนเขาน้ำผึ้งและรังผึ้งมาไว้ที่ปากบ่อ นี้นว่า

ด้วยหนทางไกลและท่ามาก จึงต้องขุดบ่อขังน้ำฝนและเอาเท้าเหยียบ
ถ้าทางไกล ๆ ฝนมีน้อยแล้วเมื่อเวลาขึ้นไปก็เอาเอาครุขึ้นไปด้วย แล้ว
เอาขอปาดหัวน้ำได้ลงในครุทีเดียว พอเต็มครุแล้วก็หย่อนลงมาให้
คนข้างล่างถ่าหน้าฝนได้โธ้งหรือให้เลยแล้วจะได้เอาครุขึ้นขึ้นไปได้รั้ง
อื่นอีก

ครั้นหลาย ๆ วัน เห็นว่าทำได้มากพอสมควรแล้วเขาก็จัดแจง
บันทุกเกวียนเข้ามาบ้านเดียวครึ่งหนึ่ง แล้วกับบรรทุกสละเบียงอาหารกลับ
ออกไปอีก แต่เขาไปตั้งกองทำกันอยู่อย่างนั้น จนถึงเดือน ๙ เขาจึง
เลิกกลับเข้าบ้านหมด แต่หน้าฝนเขาเรียกกันเป็น ๒ อย่าง คือตั้งแต่
เดือน ๓ จนถึงเดือน ๖ เขาเรียกว่านาฝนแดง ตั้งแต่เดือน ๖
ถึงเดือน ๙ เรียกว่านาฝนขาวหรือตอขาว

ฝ่ายคนที่อยู่บ้านนั้น ถ้าเขาเอารังผึ้งมากต้องเคียวทำเป็นปีก
ไว้ว่าไป กว่าพวกผึ้งจะเลิกกลับเข้าบ้าน วิธีที่จะทำเป็นปีกนั้น ต้อง
ก่อเตาให้ใหญ่ ๆ แล้วเอากะทะใบบัวใบหนึ่งมาตั้งบน เตาแล้วเอา
ไม้ลงในกะทะครึ่งกะทะติดไฟเข้า แต่พอน้ำในกะทะร้อนจัดก็เอารังผึ้ง
ใส่ลงไป แล้วก็ค่อยตักเอาที่เป็นฝา ๆ ใส่ลงไปอย่างเลี่ยนขึ้นหนึ่งก่อน
เห็นว่าผึ้งหมดแล้ว ก็เทน้ำที่ในกะทะนั้นออกเสียให้หมด เอากะทะ
ตั้งขึ้นอีก แล้วเอาขผึ้งที่ในอ่างนั้นใส่ลงในกะทะจนขผึ้งละลายดี ถ้า
จะทำเป็นปีกก็เอาชามมาวางเรียงกันแล้วเอาผ้าขาวบาง ๆ มาคลุมบน
ชามอีกทีหนึ่ง แล้วจึงตักเอาขผึ้งในกะทะใส่ลงในชาม การที่เขา
ผ้าขาวบางคลุมนั้นเพื่อจะไม่ให้ผึ้งติดลงไปใต้เท่านั้น แต่พอเต็มชาม

ดัดแก้วก็เด็กผ่านออกเสีย แล้วตงทงไวให้เย็น เห็นว่าขมแข็งดี
 ดัดแก้วยกเอาขามไปได้ไว้ในน้ำ เพื่อจะให้ล่อน การที่ทำขมนั้นไม่เป็น
 กำหนด แต่ว่าแต่เขาจะทำ ถ้าจะทำให้ขมโตก็เอาขามโต ๆ นั้นได้
 ถ้าจะทำให้ขมเล็กก็เอาขามเล็กได้

อนึ่งนางนงนิกไม่เป็นญาติ แต่ว่าแต่ทางไกลทางใกล้ ถ้าทาง
 ใกล้แล้วนางนงนิกไม่ทิ้ง ถ้าทางไกลแล้วนางนงนิกไม่คอยเอามักทั้ง
 เสียมาก ถึงจะเอามาบ้างก็เล็กน้อย เพราะนางนงนิกราคาไม่สู้แพง
 ขมราคาแพงกว่า และนางนงนิก ๆ มากกว่าขมหลายเท่าแต่ละจะ
 ดักดวงชนเอามากก็เป็นการลำบาก เพราะดั่งนั้นหนทางไกล ๆ เขา
 จึงไม่ค่อยจะเอานางนงนิกมาแต่รงมา แต่เขาไปตงกองทำอยู่ที่บาง
 นั้นถึง ๗ เดือนจึงได้เด็กกลับเข้าบ้าน แต่อย่างนั้นแห่งหนึ่ง ๆ
 ได้ขมหนักประมาณ ๑๐ หาบบ้าง ๒๐ หาบบ้าง ๓๐ หาบบ้าง ๔๐ หาบ
 บ้าง แต่นางนงนิกถ้าบาของใครใกล้ไม่ค่อยได้มาก ได้นางนงนิกประมาณ
 ๒,๐๐๐ ทะนาน ๓,๐๐๐ ทะนาน เท่านั้น การทำนางนงนิกถ้าใครมีพาหนะ
 มากก็ได้มาก ถ้ามีพาหนะน้อยก็ได้น้อย พอเขากลับเข้าบ้านเรียบร้อยแล้ว
 ดัดแก้ว เขาก็เอาขมดองค้ำภาชนะนึ่งไปตั้งเจ้าภริยาเสียก่อน เหลือหนึ่ง
 พวกพ่อค้าก็พากันไปรับมาจำหน่ายขายอีกชนหนึ่ง ราคาที่เขาซื้อขาย
 กันในที่นั้น ขมหนักซึ่งหนึ่งเป็นเงิน ๕ สตึงบ้าง ๖ สตึงบ้าง นางนง
 ๑๐ ทะนานเป็นเงิน ๓ บาท เมื่อเวลาขายนางนงนิกเสร็จแล้วได้เงิน
 ประมาณ ๑๐ สตึงบ้าง ๑๕ สตึงบ้าง ๒๐ สตึงบ้าง แล้วเขาก็คิดหักค่า
 ได้หุ้ยออกเสียเหลือหนึ่งก็แบ่งปันกันไปตามมากและน้อย

บทสนทนาจะได้อ่านถึงผลประโยชน์และวิธีการทำน้าย
น้ำแตกต่างกัน ซึ่งเขาทำเป็นดินค้าซื้อขายกันอยู่ในประเทศเราทุก
วัน การทำน้ายน้ำแตกต่างกัน ก็นับว่าเป็นหนทางหาเลี้ยงชีพ
หรือเป็นสินค้าใหญ่ๆ ในประเทศเราได้อย่างหนึ่งเหมือนกัน เพราะ
เขื่อนเขาจึงได้เรียบเรียงนำมาลงในหนังสือพิมพ์วิญญานเดิม
นี้ เพื่อท่านสมาชิกบางท่านที่ยังไม่เคยได้เห็นว่าเขาทำกันอย่างไร
อยากทราบบ้างจะได้ทราบตามความประสงค์ของท่าน

หนึ่งสัปดาห์แตกต่างกัน ๓ ที่ที่อยู่หรือมีอยู่ในประเทศเรา มี
 อยู่ ๒ อย่าง คือ น้ำตาตทวย ๓ น้ำอ้อย ๓ น้ำตาตโตนด ๓
 น้ำตาตมะพร้าว ๓ น้ำตาตจาก ๓ แต่ น้ำตาตทวยนี้ต้องทำด้วยน้ำ

อ้อย น้ำตาลโตนดทำด้วยทะลายตาลแดงวงตาลที่แรกออก น้ำตาล
กรวดทำด้วยน้ำตาลทราย น้ำตาลมะพร้าวทำด้วยจั่นมะพร้าว น้ำตาล
จากทำด้วยวงจาก น้ำตาลทั้ง ๒ อย่างที่กล่าวมานี้ วิธีจะทำหรือ
เครื่องมือที่จะใช้ก็ต่างกันบ้างเหมือนกันบ้าง แต่เมื่อจะว่าข้างผล
ประโยชน์ของการทำน้ำตาลต่าง ๆ นั้นก็ผลเหมือนกัน คือ น้ำตาลทราย
มีผลประโยชน์มากที่สุด น้ำตาลโตนดที่ ๒ น้ำอ้อยที่ ๓ น้ำตาล
มะพร้าวที่ ๔ น้ำตาลกรวดที่ ๕ น้ำตาลจากที่ ๖

อันหนึ่งการที่ลงทุนลงทุนแรกที่จะลงมือทำนั้น น้ำตาลทรายต้อง
ลงทุนรอนมากกว่าน้ำตาลอื่น ๆ “คือ ต้องมีเงินไม่ต่ำกว่า ๓๐๐ ซึ่ง
จึงจะทำได้” น้ำตาลนอกนั้นไม่ได้ต้องลงทุนรอนอะไรมากนัก ลงทุน
เพียง ๒๐ ซึ่งบ้าง ๓๐ ซึ่งบ้าง ๕ ซึ่งบ้างเท่านั้นก็พอ แต่การทำน้ำตาล
ทรายนั้นคนไทยเราไม่ค่อยทำ มักเป็นพวกจีนเจ้าภาษีหรือนายอากรทำ
โดยมาก จะเป็นด้วยเหตุอย่างไรก็ไม่ทราบ แต่ข้าพเจ้าเห็นว่าคนไทย
เราถ้ามีเงินสัก ๕๐ ซึ่งหรือ ๓๐๐ ซึ่งแล้ว ไม่ค่อยคิดจะทำการงานอะไร
มักให้เขาไปลงทุนทำรอนเอาดอกเบี่ยกินเสียโดยมาก ถึงแม้จะทำ
การอะไร ๆ ถ้าลงทุนรอนถึง ๕๐ ซึ่งหรือ ๓๐๐ ซึ่งแล้ว ก็เห็นว่าเป็น
การโตใหญ่ไม่ค่อยอาจทำ ก็เลยจะขาดทุนขาดรอนไปต่าง ๆ เห็นจะเป็น
เหตุด้วยดังที่กล่าวมาได้บ้างดอกกระมัง

แต่เมื่อจะว่าด้วยประเทศที่ทำน้ำตาลทรายอยู่ทุกวันนี้ ก็มีอยู่
หลายแห่งหลายตำบล จะพรรณนาให้จบลงในที่เท่านี้ไม่ได้ เพราะ
ฉะนั้นจำเป็นข้าพเจ้าจะตัดข้อความที่จะกล่าวนี้ให้น้อยลง ก็จะกล่าว

เฉพาะแต่ที่ ๆ เขาทำกันทุกชุมชนอยู่ในประเทศนั้น ๆ เท่านั้น ที่ ๓ เขา
ทำน้ำตาทรายทุกชุมชน คือในแขวงเมืองราชบุรีมีโรงหีบประมาณ
๒๐ โรง แขวงเมืองนครราชสีมาโรงหีบประมาณ ๑๕ โรง แขวง
เมืองตะขิงเทรามีโรงหีบ ๓ โรง นอกนั้นเมือง ๓ ก็มีโรง ๓ บ้าง
๒ โรงบ้าง บางเมืองก็ไม่มีเลย

หนึ่งประเทศที่ทำน้ำตาโตนดน้ำตาตมะพร้าวทำน้อยเหลือเกิน ก็มี
ทั่วไปเหมือนกัน ถ้าทำตาโตนดแล้วเมืองเพชรบุรีมีมากกว่าเมือง
อื่น ๆ น้ำตาตมะพร้าวเมืองสมุทรสงครามเป็นมากกว่าเมืองอื่น ๆ
เหมือนกัน แต่น้ำตาตจากนั้นไม่มีทั่วไป มีแต่เฉพาะประเทศที่มีป่า
จากเท่านั้น คือ เมืองตะขิงเทรามีน้ำตาตจาก และป่าจากมากกว่า
ประเทศอื่น ๆ ทำน้อยน้ำตาตกรวด ๒ อย่างนี้ไม่ต้องกล่าว เพราะมี
อยู่ในโรงหีบที่ทำน้ำตาตทรายนั้นแล้ว เพราะฉะนั้นข้าพเจ้าจะได้กล่าว
ถึงวิธีทำนั้นต่อไป

ในข้างต้นนี้ ข้าพเจ้าจะได้กล่าวถึงการทำน้ำตาตทรายนั้นก่อน
การทำน้ำตาตทรายนี้ สิ่งซึ่งเป็นของต้องการก่อนสิ่งอื่น ๆ ทั้งปวง
คือต้องหาหรือซื้อที่ ๆ จะปลูกอ้อยและโรงหีบนั้นก่อน ครั้นหาที่
หรือซื้อได้แล้วต้องแผ้วถางให้เตียน แล้วจึงปลูกโรงหีบอ้อยและ
โรงเคี่ยวน้ำอ้อยนั้นไว้ให้เสร็จ พอแผ้วถางที่และปลูกโรงเสร็จสรรพ
เรียบร้อยแล้ว เขาก็จัดแจงซื้อเครื่องมือและเครื่องใช้นั้นต่อไป คือ

๑ กระทะ ๒ คู่หรือ ๓ คู่ แต่กระทะนี้ไม่เหมือนกระทะธรรมดา มี ๒
กระทะแปดติดกัน แล้วปากกว้างประมาณ ๖ ศอก ๗ ศอกเศษ ราคา

คู่หนึ่ง ๒๐๐ บาท

๒ หวดสำหรับได้น้ำอ้อยเมื่อเคียวได้ทีเดียว จะทำให้เป็นน้ำ
คาถทราย ๒,๐๐๐ หวด ๓,๐๐๐ หวด แต่หวดนรปร่างเหมือนกับหวด
ธรรมดาที่หนึ่งชนิดของเราเอง ผิดไปแต่หวดทำนาตาตารูปขลุ่ยสูงไป
หน่อยหนึ่งเท่านั้น ราคาไม่แพงนัก เพียงหวดละ ๓ บาท

๓ ควายน ๓๐ ตัวหรือ ๔๐ ตัวจึงจะพอใช้ เพราะต้องใช้ควาย
เป็นกำลัง คือชนอ้อยและหีบอ้อยแล้วใช้ไม้ให้สัตว์มันกินด้วย ผลัด
เปลี่ยนกันเหมือนกับม้าเทียมรถแตรมวณะนั้น เพราะตงหนึ่งต้องใช้
ควายมาก

๔ หีบสำหรับหีบอ้อยดำรับ ๑ หรือ ๒ ดำรับ ราคาดำรับละ
๒ ชั่ง

๕ ถังสำหรับได้น้ำอ้อย ๓ ถัง ๔ ถัง แต่ต้องใช้ถังใหญ่ปาก
กว้างประมาณ ๗ ศอกเศษ สูงประมาณ ๓ ศอกบ้าง ๒ ศอกบ้าง
เขาทำด้วยไม้สักรูปคล้ายกับถังตักน้ำ ราคาถังละ ๓๐ บาท ๔๐ บาท

๖ เครื่องมือที่จะใช้เล็กๆ น้อยๆ มีอย่างจอบเลี่ยมมีดกะ
ตอเป็นต้นเหล่านี้เป็นเงินประมาณ ๕ ชั่งเศษ

หนึ่งเครื่องมือที่กล่าวมานี้ไม่เป็นกำหนด ถ้าทำมากก็ต้องซื้อ
มากขึ้นไป ถ้าทำน้อยก็ต้องซื้อน้อยลงมา

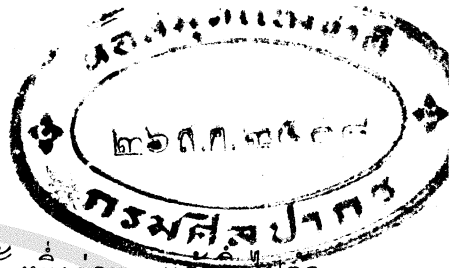
พอเตรียมเครื่องมือและเครื่องใช้เสร็จแล้ว ก็ไปเที่ยวว่าจ้าง
ลูกจ้างมาเตรียมไว้พร้อมกันทีเดียว แต่ลูกจ้างที่จ้างมานี้ก็ไม่ใช่
ประมาณ ถ้าทำกระโจมเดียว ๑ กระโจม ต้องใช้ลูกจ้างถึง ๘๐ คน

หรือ ๓๐๐ คน ถ้าทำ ๒ ไร่ ไร่ต้องจ้างถึง ๓๕๐ คน ๒๐๐ คน
 จึงจะพอใช้ การที่ใช้คนมากนัก เพราะต้องปันหน้าทักกันเป็นแผนๆ
 ไม่ให้ลับตกัน คือ ตัดอ้อยพวก ๓ ขนอ้อยพวก ๓ หีบอ้อยพวก ๓
 เคียวหน้าอ้อยพวก ๓ เอนาตาลเข้ามาต่งพวก ๓ เพราะฉะนั้นจึงต้อง
 ใช้คนมาก คนที่จ้างมานั้นเงินเดือนมากอยู่คนหนึ่ง คือ “ชมภู” ที่
 สำหรับเคียวหน้าอ้อย เดือนละ ๘๐ บาทหรือ ๑๐๐ บาท เพราะชมภู
 นั้นเป็นคนชำนาญใคการเคียวหน้าอ้อย และทำให้เป็นนาตาลทรายได้
 หรืออาจสามารถจะรู้ได้ว่าเคียวอย่างนั้นเท่านั้นจะได้นาตาลทรายมาก
 เท่านั้น เคียวอย่างนั้นเท่านั้นจะได้นาตาลทรายน้อยเท่านั้น และอาจทำให้
 เถาแก่ชาตุนักได้มีกำไรได้ ถึงแม้ว่าเมื่อกำลังเคียวหน้าอ้อยอยู่กระทะ
 รั่ว ชมภูก็อาจยกกระทะไม่ให้รั่วได้ในทันทีนั้น แต่หาจ้างไม่ได้ง่ายนัก
 เพราะต่งเงินเดือนสูงแพง คนนอกนั้นเงินเดือนคนหนึ่งเดือนละ ๓๒
 บาทบ้าง ๓๖ บาทบ้าง ๒๐ บาทบ้าง ตามแต่เหนื่อยมากเหนื่อยน้อย
 ครั้นจ้างลูกจ้างได้พร้อมแล้ว พอถึงเดือน ๕ เขาก็ถึงมือแล้ว
 ทางที่จะปลูกอ้อยนั้นให้เตียนเสียก่อน แล้วจึงขุดตอไม้และยกเป็น
 หองขึ้น ที่เรียกว่าหองน้อคล้ายกับบ่อดองส่วนนั้นนี้ วันแต่ไม่ลึก
 มากนัก พอทำหองเสร็จสรรพเรียบร้อยแล้ว เขาก็เอาเดียมหรือ
 จอบขุด บนหองที่ยกไว้เป็นหลุมๆ ห่างกันประมาณศอกเศษเล็ก
 คับหนึ่ง แล้วจึงเอาพรณยอตัดอ้อยที่จะปลูกนั้นมาปลูกลงในหลุมที่
 ขุดไว้เป็นหลุมละ ๒ ยอดบ้าง ๓ ยอดบ้าง ครั้นเสร็จในการปลูกแล้ว
 ก็ต้องคอยพรณดินและคายน้ำไปกว่าอ้อยจะงาม แต่พออ้อยแตก

เป็นลำชั้นสูงประมาณ ๒ ศอกเศษแล้ว การพรรณนิตายหมากก็หยุด
แล้วก็จัดแจงก่อเตาที่สำหรับจะเคี้ยวหน้าอ้อยนั้นต่อไป เตาที่เคี้ยวหน้า
อ้อยนั้นต้องก่อให้แน่นหนาจึงจะได้ เตาหนักว้างประมาณ ๖ ศอก
สูงประมาณ ๓ ศอกเศษ ที่ริมปากกระทะมีถ้ำสำหรับใส่น้ำอ้อย ๒ ถ้ำ
แต่ถ้ำนั้นตั้งห่างกันประมาณ ๖ ศอก และมีท่อสำหรับใส่น้ำอ้อย
ไปลงถึงใหญ่ได้ด้วย

ครั้นถึงเคี่ยนยอ้อยดำแก่ คนที่สำหรับตักอ้อยก็จัดแจงตัก
ตักทีเดียว แล้วคนที่สำหรับขนอ้อยมาส่งโรงหีบก็ขนมาส่งเต็ม
ฝายคนที่สำหรับหีบก็หีบไป แต่การที่หีบอ้อยนั้นเขามักหีบกันเวลา
กลางคืน เวลากลางวันไม่ค่อยหีบเขาวรรันนักควายทนไม่ไหว ถ้า
จะหีบกลางวันต้องเปลี่ยนควายชั่วโมงละ ๒ ผัว ๆ ละ ๔ ตัวจึงจะได้
เพราะฉะนั้นเขาจึงหีบกันกลางคืนโดยมาก แต่ต้องหีบตั้งแต่บ่าย ๕
โมงเย็นจนสว่างจึงเลิกเสมอไป แต่หีบที่หีบอ้อยนั้นไม่ต้องอธิบายถึง
รูปพรรณที่นั่นก็คงเข้าใจกันได้ตลอดแล้ว

พอหีบหน้าอ้อยได้มาก ๆ แล้ว คนที่สำหรับเคี้ยวก็ไปตักหน้าอ้อย
มาเคี้ยวไป แต่วิธีที่เคี้ยวหน้าอ้อยจะทำให้เป็นน้ำตาลทรายนั้น ต้องเคี้ยว
เป็น ๒ ชั้น ๆ ที่ ๑ คือเคี้ยวพอหน้าอ้อยแตกพ่นน้ำแล้ว ชมกั้เขาก็
เอาปูนขาวชั่งลงไปในกระทะแต่ไม่ให้มากนัก น้อยนักพอดี ๆ เขาว่าถ้า
ปูนขาวมากเกินไป ชักให้น้ำตาลเสีย ถ้าปูนขาวน้อยจะทำให้เป็นน้ำตาล
ทรายไม่ได้ เพราะฉะนั้นเมื่อเวลาจะชั่งปูนขาวชมกั้เขาจึงต้องชั่งเอง
คนอื่นชั่งไม่ได้ พอเอาปูนขาวชั่งลงไปแล้วทิ้งไว้ให้เดือด อีกครู่



๒๗

หนึ่งจึงตักออกจากกระทะได้ลงไว้ในถ้วยหนึ่งก่อน แล้วจึงไปตัก
เอาน้ำอ้อยที่หีบนั้นมาได้ลงในกระทะเคี่ยวไปใหม่อีก แต่พอเห็นว่าน้ำ
อ้อยในถ้วยที่เคี่ยวแล้วนั้นเหนียวดีแล้ว สมภารเราก็เปิดไฟให้ลงไปในถ้วย
ใหญ่ถ้วยหนึ่ง แล้วจึงเอาปูนขาวชั่งและตักน้ำอ้อยในกระทะนั้นลง
ไว้ดังเช่นกล่าวมาแล้วจนเต็มถ้วยไป ถ้าน้ำอ้อยที่หีบนั้นจะหมด

พอน้ำอ้อยที่หีบนั้นเคี่ยวหมดคราวหนึ่งแล้ว สมภารเราก็ไปตักเอา
น้ำอ้อยในถ้วยใหญ่ ที่เคี่ยวไว้หนึ่งถ้วยแล้วมาเคี่ยวอีก เห็นว่าน้ำอ้อยจน
จะได้ที่แล้ว เขาก็เตรียมหวดที่สำหรับจะได้น้ำอ้อย ทำให้เป็นน้ำตาลนั้น
ไว้เสร็จแล้ว แต่หวดนั้นต้องแช่น้ำไว้เสมอ เพื่อจะไม่ให้น้ำอ้อยติดหวด
ถ้าไม่เช่นนั้นน้ำตาลติดหวดหมดใช้ไม่ได้ พอน้ำอ้อยได้ที่แล้วสมภาร
เขาก็ตักออกจากกระทะได้ลงในอ่างก่อน แล้วคนที่สำหรับตักน้ำอ้อย
ในอ่างนั้นได้หวด ก็ตักได้หวดทีเดียว แต่ต้องตักกันอย่างเร็วที่สุด ถ้า
ช้าไปน้ำอ้อยในอ่างเย็นเสียแล้วใช้ไม่ได้ การที่ตักน้ำอ้อยได้หวดนั้น
ยังมีวิธีการอย่างหนึ่ง คือ:-

เมื่อเวลาตักน้ำอ้อยในอ่างได้หวดนั้น ต้องตักได้หวดให้เสมอ
เรียงกันไปเป็นอันดับ เหมือนกับเขาคั่วบาตรนั้น ถ้าจะตักได้หวด
หนึ่งให้เต็มถ้วยก่อนแล้วจึงจะตักได้หวดอื่น ต่อๆ กันไปนั้นไม่ได้
เขาวาน้ำตาลในหวดนั้นไม่เสมอกัน ที่ขาวก็ขาวเกินไป ที่ดำก็ดำเกินไป
เพราะฉะนั้นจึงต้องตักเรียงกันไปเหมือนกับคั่วบาตร น้ำตาลจึง
จะเสมอกันดี พอตักได้หวดเต็มถ้วยแล้ว ก็ต้องเอาพายเหล็กมากวนใน
หวดๆ ละคน ถ้าน้ำอ้อยในหวดนั้นจะเย็น การที่เอาพายลงคนใน

หุดนั้ เขาประสงค์จะให้น้ำอ้อยขาวและเป็นทรายด้วย ถ้าไม่เอาพาย
คนแต่น้ำอ้อยซักเหินวไปเสียไม่ได้ เห็นว่าน้ำอ้อยในหุดที่คนนั้
เย็นดีแล้ว เขาก็เอาฟางเขามาปิดปากหุดเสียให้มิด แล้วจึงยกเอา
หุดนั้ไปตั้งวางเรียงกันไว้ในที่แห่งหนึ่ง แล้วมีอย่างเด็กรองกันหุด
ไว้อีกชั้นหนึ่ง เพื่อจะให้น้ำเหลืองน้ำอ้อยในหุดนั้นตกลงขังอยู่ในอ่าง
ที่รองนั้น พอครบกำหนด ๓ วันแล้ว จึงยกเอาหุดนั้นออกมา เทน้ำ
ตาลในหุดนั้นออกรวมกัน ๒ หุดเป็นหุดหนึ่ง แต่ต้องบรรจุให้
แน่นดีจนเห็นว่าโคลนที่จะไล่ทับลงบนน้ำตาลนั้น ไม่อาจจะซึมลงไป
ถึงกันหุดจึงจะใช้ได้ ถ้าไม่บรรจุให้แน่นแล้วโคลนก็ซึมลงไปกันหุด
น้ำตาลในหุดนั้นก็เสียหมดใช้ไม่ได้ พอบรรจุน้ำตาลแน่นดีแล้ว เขา
ก็เอาโคลนเทพบนน้ำตาลอีกชั้นหนึ่ง หนาประมาณนิ้วเศษ แต่โคลน
นี้ต้องกรองเสียก่อน แล้วไม่ให้เหตุวนก้นนั้

เมื่อเอาโคลนได้ครบทุกหุดแล้ว จึงยกเอาหุดนั้นไปตั้งไว้ดัง
เดิม จนถึง ๑๕ วันจึงจะได้ที่ พอครบกำหนด ๑๕ วันแล้วน้ำอ้อย
ในหุดนั้นก็เป็นน้ำตาลทราย แล้วก็เอาออกจากหุดคัดเป็น ๒ ชั้น
คือตอนปากหุดคัดเป็นน้ำตาลขาวอย่างดี ตอนก้นหุดคัดเป็นน้ำตาล
ทรายอย่างกลาง พอคัดเสร็จแล้วก็เอาขึ้นชั่ง ๕๐ ชั่งเป็นลูกหนึ่ง ได้
กระสอบเก็บไว้ ถ้าเขาจึงเอาน้ำเหลืองของน้ำตาลที่รองไว้นั้น ไป
ผสมเข้ากับน้ำอ้อยเคียวทำเป็นน้ำตาลทรายแดงอีกทีหนึ่ง แต่วิธี
เคียวหรือทำก็เหมือนดังเช่นกล่าวมาแล้ว ผิดกันก็แต่น้ำตาลทราย
แดง กำหนด ๓ วันจึงได้ทีเท่านั้น

อนึ่งนาเหลือน้ำตาลทรายแดงอีกชนหนึ่งนอกจากผลส้มปุนก้อ
คึกแล้ว จะบริโภคหรือใช้ทำอะไรไม่ได้อีกต่อไป ได้แต่เก็บใส่โอง
หรือถังโต ๆ ไว้ขายพวกจีนข้างปุนอย่างเดียวเท่านั้น

พอเห็นว่าน้ำตาลทรายทำได้มากสมควรแล้ว คนที่ดำรับบรร
ทุกเข้ามาส่ง เขาก็บรรทุกเข้ามาส่งตามพ่อค้าใหญ่ ๆ ในกรุงเทพ ฯ
เล่มอ ราคาที่ส่งกันนั้น ถ้าน้ำตาลทรายขาวอย่างดีลูกหนึ่งหนัก ๕๐ ชั่ง
ไทยเป็นเงิน ๑๒ บาท น้ำตาลทรายกลางลูกละ ๓๐ บาท น้ำตาลทราย
แดงลูกละ ๗ บาท แล้วพ่อค้าที่รับไว้ใน เขาก็ขายเอากำไรอีกชน
หนึ่ง คือ น้ำตาลทรายขาวอย่างดีขายลูกละ ๑๔ บาท น้ำตาลทราย
กลางลูกละ ๑๒ บาท น้ำตาลทรายแดงลูกละ ๘ บาท แต่ว่าราคาที่ขาย
นั้นไม่เป็นกำหนด สุดแต่เวลาตลาดถูกและแพง ถ้าเวลาถูก
ราคาก็ถูกลงหน่อย ถ้าเวลาแพงราคาก็แพงขึ้นหน่อย

อนึ่งอ้อยที่ปลูกสำหรับหีบทำน้ำตาลทรายนั้นใช้ปลูกอ้อยไทยทั้งต้น
อ้อยจีนใช้ไม่ได้ เพราะอ้อยจีนนั้นเมื่อเวลาปลูกเป็นดำโต ๆ แล้ว
แต่พอมีลมพายุพัดมาดักหักกราบไปหมด มีฉะนั้นเมื่อเวลาหีบเข้า
ก็ปนตะเอยดไปเสีย แล้วหาอ้อยก็ไม่หวานเหมือนนมกับอ้อยไทย
ด้วย ทั้งเคี้ยวก็ไม่ค่อยจะได้เนื้อด้วย เพราะดังนั้นพวกโรงหีบเขาจึง
ไม่ปลูก คนที่ปลูกอ้อยจีนนั้นเขาปลูกไว้สำหรับเอามาขายทั้ง ๆ ดังต่าง
หาก ไม่ได้ปลูกไว้สำหรับหีบทำน้ำตาลทรายเลยเป็นอันขาด

ประการหนึ่งการหีบอ้อยหรือทำน้ำตาลทรายนั้น คงทำกันไปจน
ถึงเดือน ๕ จึงหยุดกันคราวหนึ่ง เพื่อจะได้ปลูกอ้อยใหม่อีก แต่

คราวหลังไม่ต้องปลูกเหมือนกับเมื่อแรกลงมือทำ เพราะต่ออ้อยที่
ตัดเอาด้ามมาแด้วนนั้นใช้ได้อีกคราวหนึ่ง เขาเรียกกันว่าอ้อยต่อ แต่
อ้อยตอนรดหวานแหลมดีกว่าอ้อยที่แรกปลูกใหม่ เว้นแต่ด้ายอมไป
หน่อยหนึ่งเท่านั้น

อนึ่งค่าโห้ยและค่าดูจ้างในโรงหีบนั้น ถ้าทำ ๓ กระโจม
เดือนหนึ่งประมาณเงิน ๘ ชั่ง ถ้าทำ ๒ กระโจม เดือนหนึ่งประมาณ
เงิน ๑๕ ชั่ง แต่ตังนั้นถ้าแกยังมีกำไรเดือนละ ๓ ชั่งบ้าง ๕ ชั่งบ้าง
บ้างถึง ๑๒ ชั่งก็มีตามทำมากแด้วนน้อย จบวิชาทำนาขาดทรายแต่เท่านั้น
บัดนี้จะได้อะไรถึงการทำนาอ้อยนั้นต่อไป การทำนาอ้อยนั้น
วิธีที่จะปลูกอ้อยและหีบอ้อยนั้น ก็เหมือนดังเช่นกล่าวมาแล้ว ผิดกัน
แต่เมื่อเวลาเกี่ยวนาอ้อยเท่านั้น คือถ้าทำนาอ้อยเมื่อเกี่ยวนั้น ไม่ต้อง
เอาปูนขาวขุดลงในกระทะ แล้วไม่ต้องตักขี้ดินหนึ่งเช่นกับทำนา
ขาดทราย เกี่ยวทีเดียวก็ไถที พอนาอ้อยไถแล้วก็ตักออกจากกระทะ
ให้อ่างเอาพายมากวนเสียก่อน แล้วจึงตักได้หม้อทะนนหรือหม้อเตา
อ้อยก็ตามแต่จะหา หรือจะทำเป็นนาอ้อยงบบักเอาแบบมาวางเรียงกัน
เข้าแล้วตักนาอ้อยในอ่างหยอดลงในแบบให้เต็มแบบ ตังทั้งไว้ให้เย็นก็
เป็นนาอ้อยงบบเท่านั้น แต่หาอ้อยนั้นเขาไม่ค่อยจะทำมากนักเพราะขาย
ไม่สู้ดี ชาวเราเดี๋ยวนี้มักชอบรับประทานน้ำตาลทรายมากกว่านาอ้อย
เขาจึงพากันเอาหาอ้อยทำเป็นน้ำตาลเสียโดยมาก เพราะดังนั้นผล
ประโยชน์ของการทำหาอ้อยจึงน้อยไป บางแห่งก็ทำเป็นหาอ้อยไว้
ขายเพียง ๑,๐๐๐ หม้อบ้าง ๓๐,๐๐๐ หม้อบ้างเท่านั้น ราคานาอ้อย

ที่เขาซื้อขายกันนั้น ๕ หม้อ ๓๐ บาท คนที่ไปซื้อน้ำอ้อยมา
นี้ มักเป็นคนพ่อค้าที่ทำขนมกวนต่าง ๆ ขาย มีขนมกวนกะดะแม่เป็น
ต้น นอกจากพวกพ่อค้าเหล่านี้ไม่ค่อยมีใครซื้อ จมการทำน้ำอ้อย
แต่เท่านั้น

บัดนี้จะได้กล่าวถึงการทำน้ำตาลโตนดนั้นต่อไป การทำน้ำตาล
โตนดนี้ ไม่ต้องลงทุนรอนอะไรมากนัก มีแค่มีดบาดตาล ๓ เล่ม
หรือ ๔ เล่ม และกะทะสำหรับเคี่ยวน้ำตาล กะบอกสำหรับรองน้ำ
ตาลประมาณ ๓๐๐ หรือ ๕๐๐ กะบอก แต่กะบอกนั้นต้องไปเที่ยว
ตัดไม้ไผ่ดีสุดที่ปลายดงลำไย ๆ มาทำเอาเอง การที่ต้องใช้ไม้
ปลายดงนี้ทำกะบอกนั้น เพราะกะบอกไม้ไผ่ทนกว่าไม้ผุ
ถ้าเอาไม้ผุมาทำกะบอกแล้ว เมื่อเวลาต้มไฟกะบอกก็แตกไปเสีย
หมดใช้ไม่ได้ เพราะฉะนั้นการทำกะบอกจึงต้องใช้ไม้ปลายดงทั้งต้น
ครั้นตัดไม้มาพอแล้ว ก็เลยออกเป็นกะบอกเหมือนกะบอก
บอกเข้าหัดมา แล้วเจาะที่ริมปากกะบอกไว้สำหรับร้อยเชือกจะได้
แขวนเมื่อเวลากรองน้ำตาล พอเคี่ยวเสร็จแล้วก็ต้องเอาไปรมไฟเสีย
ให้แห้งเก็บไว้หนึ่งวันก่อน ถ้าเมื่อไรจะกรองน้ำตาล จึงค่อยเอารมไฟ
เสียอีกหนึ่งวัน แล้วเป็นไขรองน้ำตาลได้ ถ้าเมื่อไรจะกรองน้ำตาลไม่เอา
กะบอกรมไฟเสียก่อนแล้ว น้ำตาลก็ใช้ไม่ได้ “คือเปรี้ยวเสียหมด”
เพราะฉะนั้นเมื่อเวลาจะกรองน้ำตาลจึงต้องรมกะบอกเสียก่อน

วิธีทำกะบอกนั้น เขาก็ก่อเตาขึ้นเตาหนึ่ง แต่ติดกันกับ
เตาที่เคี่ยวน้ำตาลที่เคี่ยว เตาหนึ่งสูงประมาณศอกเศษ ยาวประมาณ

๒ ค็อก กว้างประมาณ ๒ ค็อกเศษ แล้วเจาะช่องเล็กๆ พอให้
ควันไฟขึ้นได้ประมาณ ๒๐ ช่องหรือ ๓๐ ช่อง สำหรับเมื่อเวดากัน
ศาลมาแล้ว จะได้ร่มกระบอก พอเตรียมกระบอกไว้พอดีกว่า เขาก็
ไปตัดไม้ไผ่มาทำพารอง ผูกพาดไว้กับต้นศาลทั่วทุกต้น

ครั้นถึงเดือนอ้ายศาลกำลังออกทรงและทะลายควรจะหนดได้
เขาก็ถึงมือหนดทีเดียว วิธินวดศาลนี้มีไม้นวดอันหนึ่งทำแบบๆ อย่าง
หนึ่ง ทำกลมๆ อย่างหนึ่ง ยาวประมาณ ๒ ค็อก ไม้แบบนี้
สำหรับนวดศาลตัวผู้ ไม้กลมสำหรับนวดศาลตัวเมีย แต่ผูกข้าง
ปลายให้ติดกันเข้าข้างหนึ่ง และกรที่นวดศาลกันวัดวันหนึ่ง ๒ เวลา
คือเวลาเช้าเวลาเย็น เมื่อจะนวดศาลนั้นเขาขึ้นไปบนต้นศาล แล้วเขา
ก็เดียนวดเอาแต่รอบ ๓ บ้าง ๒ รอบบ้างเท่านั้น นอกนั้นก็ไม้นวด
ทั้งวัดงั้น การที่นวดนั้นเขาไม้นวดคาบวงศาลเข้าแล้วบีบๆ ไป
ให้อ่อนนุ่มทั่วกัน แต่ต้องนวด ๓ วันจึงจะได้ที่ พอครบกำหนด ๓
วันแล้ว จึงเอากะบอกได้นำทำให้เต็มกะบอกเอาขึ้นไปดองวงศาล
ที่นวดไว้แล้ววันอีก ๓ วันครบกำหนดดอง ๓ วันแล้ว เขาก็เอากะ
บอกนำที่ดองไว้นั้นออกเลย แล้วจึงเอามัดที่สำหรับปาดศาล ปาด
ปลายวงศาลเล็กน้อยหนึ่ง เพื่อจะให้หน้าศาลหยดได้ การที่ดองวง
ศาลนี้ ประสงค์จะให้หน้าศาลหยดเท่านั้น ถ้าไม่เอาน้ำทำได้อะบอก
ขึ้นไปดองไว้เลย ๓ วันก่อนแล้ว หน้าศาลก็ไม่สามารถจะหยดออกได้
ก็คงเหี่ยวแห้งไปหมดเท่านั้น เพราะว่าเมื่อเวลานวดนั้นกำลังเหี่ยว
และชาอยู่ ครั้นเอาน้ำขึ้นไปดองไว้ วงศาลก็ดูดน้ำเอาน้ำที่ดองไว้

นั้นเข้าไปเป็นอันมาก เมื่อเวลาเอากะบอกน้ำที่ดองไว้นั้นออกเดี่ยว
 น้ำที่ทั้งวงตาตดุดดื่มเข้าไปไว้นั้นก็ดับหยดออกมาหมด แล้วนำ
 ตาตดเดี่ยวให้หยดตามน้ำที่ออกมาด้วย ตกลงน้ำที่ดองนั้นเป็น
 น้ำสำหรับหล่อให้น้ำตาตดหยดออกมาได้เท่านั้น

พอเอามันปาดแล้วต้องทิ้งให้น้ำที่หยดออกเดี่ยวให้หมดก่อน จึง
 เอากะบอกขึ้นรองได้ ถ้าไม่ให้น้ำที่หยดออกเดี่ยวให้หมดแล้ว เอ
 กะบอกขึ้นไปรองไว้ น้ำตาตดในกะบอกที่รองนั้นใช้ไม่ได้ เพราะ
 น้ำที่กับน้ำตาตดปนกันชกเปรี้ยวเสียไปหมด พอเห็นว่าน้ำที่ดองไว้นั้น
 หยดออกมาหมดดีแล้ว เวลายื่นเขาก้ช่วยกันเอากะบอกขึ้นไปรอง
 จนครบทุกคันตามที่เขานวดแต่ละปาดไว้ แต่กะบอกที่รองน้ำตาตด
 ต้องเอาเปิดอกตะเคียนไต่ลงไว้กะบอกละ ๓ ชั้นหรือ ๔ ชั้น แล้วแต่
 น้ำตาตดจะออกมากแค่ไหน เพื่อจะมีให้น้ำตาตดเปรี้ยวหรือบุดได้ พอ
 รองครบหมดทุกคันแล้วก็พากันกลับมายังที่อยู่ของตน

พอเวลาย่ำรุ่งเขาก็พากันไปเที่ยวเก็บกะบอกที่รองไว้เมื่อเวลาเย็น
 นั้นจนหมดทุกคัน แล้วก็ช่วยกันหาบมายังโรงที่สำหรับเคี้ยวในเวตา
 นั้น ถ้ามีพ่อค้าจะมารับน้ำตาตดดีไปขายบ้างก็ได้ ราคากะบอกละ ๒
 อัฐ ถ้าขายได้ก็ขายไป เหลือนั้นก็ทำน้ำตาตดเมาไว้ขายบ้าง เคี้ยวทำ
 น้ำตาตดหม้อบ้าง แต่การที่ขายน้ำตาตดเมานั้นเขาไม่ค่อยเปิดเผยกัน
 เขาขายแต่คนทรูจักชอบพอคุ้นเคยกันเท่านั้น นอกนั้นเขาไม่ขาย ถ้า
 คนแปลก ๆ หนึ่งจะไปหาซื้อน้ำตาตดเมารับประทานแล้ว ต้องหาคนทรู

จกกับเจ้าของน้ำตาลนำไปอีกทหนึ่งจึงจะได้รับประทาน ราน้ำตาล

เมาเขาขายกระบอกระด ๘ อัฐ

การที่เคียวน้ำตาลนั้น ก็เหมือนกันกับเคียวน้ำอ้อยดังเช่นกล่าว
มาแล้วข้างต้นนั้น ผิดแต่เมื่อเวลาเคียวแล้วจะยกย้ายทำเป็นน้ำตาล
งบน้ำตาลกรวยน้ำตาลองุ่นเท่านั้น ถ้าจะทำเป็นน้ำตาลกรวยต้องเอา
ใบตาลสด ๆ มา แล้วขดให้เป็นรูปกรวยรวม ๕ กรวยเป็นพวง ๑
แต่พอเคียวน้ำตาลได้ทีแล้ว ก็ตักน้ำตาลหยอดลงในกรวยให้เต็ม
แล้วตวงทวงให้เย็นเสียก่อนจึงเก็บไว้ แต่ทำน้ำตาลองุ่นต้องเคียว
น้ำตาลไม่ให้แก่นักพอเหนียวเป็นยาง มะตูมก็เอาขอกได้ กระบอกหรือ
โองั่ว ก็เป็นน้ำตาลองุ่น

อนึ่งการทำน้ำตาลโตนดนั้น มีคนเพียง ๔ คนหรือ ๕ คนก็ทำ
ได้ และจะเพาะทำได้แต่ในฤดูแฉ้ง ฤดูฝนทำไม่ได้ เพราะเวลาเอา
กระบอกรไปรองน้ำตาลอยู่ฝนตกลงน้ำฝนก็ลงไปปนกับน้ำตาลเสียหมด
ใช้ไม่ได้ เพราะฉะนั้นพอถึงเดือน ๖ ฝนตงเขาจึงเลิกกันเสียคราวหนึ่ง
พอเลิกกันเสร็จจสรพแล้ว พวกพ่อค้าเขาก็พากันไปรับเอามาขายเอา
กำไรอีกชั้นหนึ่ง ราคาซื้อขายกันในที่นั้น น้ำตาลหม้อ ๑๔ หม้อเป็น
เงิน ๓ บาท ถ้าเวลาน้ำตาลแพงก็เพียง ๑๒ หม้อบาท ถ้าน้ำตาล
องุ่นก็กระบอกละสี่ถึง ถ้าน้ำตาลกรวย ๑๒ กรวยเพียง ๑ ถ้า น้ำ
ตาลงบห่อละ ๑๐ งบ ๑๐ ห่อบาท แล้วพวกพ่อค้าเขาบรรทุกเรือเข้ามา
ส่งตามพ่อค้าใหญ่ ๆ ในกรุงเทพ ฯ บ้าง เอามาจอดขายตามลำน้ำบ้าง
เอาไปขายตามสวนตามนาบ้างไม่เป็นประมาณ สุดแล้วแต่ที่ประเทศ

โตขายดีเขาก็บรรทุกเอาไปขายที่นั่น ราคาที่เขาขายส่ง น้ำตาลหม้อ
๑๐ หม้อเป็นเงิน ๓ บาท ถ้าเขานำน้ำตาลแพง ๘ หม้อบาท น้ำตาล
งบ ๘ ห่อบาท น้ำตาลองุ่นกะบอกตะลึง น้ำตาลกรวย ๘ กรวย
เฟือง พอขายน้ำตาลเสร็จสรรพแล้ว ได้เงินมากน้อยเท่าไรเขาก็แบ่ง
ปันกันตามเหน้อยมากและเหน้อยน้อย แต่ต้องทำคราวหนึ่งแห่งหนึ่ง
ได้เงินประมาณ ๕ ชั่งบ้าง ๖ ชั่งบ้าง ๑๐ ชั่งเป็นอย่งมาก จบวิธี
ทำน้ำตาลโตนดเท่านั้น

จะได้กล่าวถึงการทำน้ำตาลมะพร้าวต่อไป การทำน้ำตาลมะ
พร้าวนั้น เครื่องมือที่จะใช้หรือวิธีที่จะทำก็คงทำคล้ายกันกับน้ำตาล
โตนด ผิดแต่ทำน้ำตาลมะพร้าวไม่ต้องใช้ไม้รวดเขาใช้โยกจั่น นอกนั้นก็
คงทำดังเช่นกล่าวมาแล้ว และไม่ต้องใช้พะอง เพราะเหตุคนผู้ที่เขาจะ
ทำน้ำตาลมะพร้าว เขาเลือกทำแต่มะพร้าวหม้อต้นตำ ๆ มะพร้าว
ใหญ่เขาไม่ทำ เพราะมะพร้าวใหญ่นั้น เมื่อเวลามีผลเขาขายได้ราคา
แพงเพราะผลโต เขาจึงไม่ทำน้ำตาล มะพร้าวหม้อผลเล็ก ๆ ขายก็
ไม่สู้มีราคา เพราะฉะนั้นเขาจึงทำน้ำตาลเลย

หนึ่งต้นก็ไม่ต้องนัก วัดตั้งแต่ต้นถึงคอมมะพร้าวประมาณ ๒
ศอกเศษ ถ้าเมื่อเวลาจะรวดหรือจะรองน้ำตาล เขาก็ใช้บันไดพาด
เข้ากับต้นเท่านั้น พอเสร็จการในต้นแล้วก็ยกบันไดไปพาดต้นอื่นต่อไป
จนหมดทุกต้น จบวิธีทำน้ำตาลมะพร้าวแต่เท่านั้น

จะได้กล่าวถึงการทำน้ำตาลจากต่อไป การทำน้ำตาลจากนั้น
เครื่องมือที่จะใช้หรือวิธีที่จะทำก็คล้าย ๆ กันกับทำน้ำตาลมะพร้าว

นั้น ผิดกันแต่เมื่อเวลาผดและเคี้ยว คือทำน้ำตาลจากเมื่อเวลา
จะผดไม่ต้องใช้ไม้นวดต้องใช้เท้าบดตายจาก ๓ วันเหมือนกัน พอ
ครบกำหนด ๓ วันแล้วจึงปดิดเอาผดจากนั้นทิ้งเสียให้หมด เหลือไว้
แต่ทรายเปล่า ๆ แล้วจึงเอามัดไปบดปดตายทรายเสียหน่อยหนึ่ง
ทำดังเช่นกล่าวมาแต่ทั้งนี้

อนึ่งเมื่อเวลาเคี้ยวต้องเคี้ยวไม่ให้เหนียวเหมือนน้ำตาลโตนด
คือเคี้ยวให้เหลว ๆ เหมือนกับน้ำผึ้ง แล้วเอาใส่ไหหรือโถงไว้เท่านั้น
การที่เคี้ยวให้คนไม่ได้นั้น คือถ้าเคี้ยวคนไปรับประทานไม่ค่อยได้ซัก
กร่อยไปเสีย

อนึ่งผลประโยชน์ของน้ำตาลจากนี้ ไม่สู้มากนัก เป็นแต่ทำ
ขายบ้างเล็กน้อย ทำคราวหนึ่งแห่งหนึ่งจะขายได้เป็นเงินก็ประมาณ
๔๐ บาทบ้าง ๖๐ บาทบ้าง ซึ่ง ๑ เป็นอย่างมาก ใช้ดวงด้วยเทียน
ขายเหมือนกันกับน้ำผึ้ง เทียนจะเฟื่อง จบการทำน้ำตาลจากแต่
เท่านั้น

จะได้กล่าวถึงการทำน้ำตาลกรวดต่อไป การทำน้ำตาลกรวดนั้น
เขาเอาน้ำตาลทรายขาว ๆ ทำอีกทีหนึ่ง คือเขาเอาน้ำตาลทรายขาว
นั้นเคี้ยวเสียให้เป็นยางมะตมก่อน แล้วจึงดกใส่ลงไว้ในโถหรือ
หม้อ แต่โถหรือหม้อนั้นต้องคอยให้แตกเป็นชันเสียก่อน แล้วจึง
เอากระตากับเข้าเบียดคืดคุมกันเข้าให้เป็นรูปเหมือนอย่างเดิมจึงจะ
ใช้ได้ พอตักน้ำตาลใส่เต็มแล้ว ก็ยกเอาไปตั้งไว้ในที่แห้งใดแห่งหนึ่ง
จนครบ ๑๕ วัน จึงจะเป็นน้ำตาลกรวด พอเป็นน้ำตาลกรวดแล้วเขาก็

แกว้โองหรือหม้อที่กักกันไว้นั้นออกเสีย แล้วก็นำน้ำตาตกรวดนั้นไปผึ่งแดดเสียให้แห้งแล้วจึงเก็บไว้ การทำน้ำตาตกรวดนั้นเขามักทำกันตามโรงจั่นอบโดยชุมชน ที่ตามโรงหีบเขาไม่ค่อยจะทำ จบการทำน้ำตาตต่าง ๆ แต่เท่านี้.

๒. เรื่องนาเกลือและเกลือหุง

เกลือเป็นของมีประโยชน์มาก ในการที่จะใช้แซกรสอาหารทั้งปวง อาจพาให้อาหารมีรสอร่อยได้ และใช้ในการที่จะทำปลาเค็ม, เนื้อเค็ม, ต่าง ๆ หรือของผักที่สดไว้ใช้บริโภคนาน ๆ อาจทำสิ่งทั้งปวงมีเนือปด สดเป็นต้นไม่ให้เน่าได้ด้วย ความเค็มของเกลือ เกลือเป็นสิ่งที่ใช้ทั่วไปในประชุมชนทั้งปวง บรรดาผู้ที่ประสงค์ในรสเค็มต้องใช้เกลือเป็นพื้น ถึงน้ำปลาหรือกะปิที่ใช้อยู่ทุกวันนี้มีรสเค็ม ถ้าเรจในอาหารก็จส่วนเค็มได้ อย่างหนึ่ง ก็เพราะความดะรต่มของเกลือจึงอาจให้มีรสเค็มได้ เกลือเป็นธาตุเค็มอย่างหนึ่งที่มอยู่สำหรับโลก อาจย ความดะรต่มของธาตุทั้งปวงที่งวดกันเข้าพาให้เกิดรสเค็มเป็นธรรมดา เกลือที่มนุษย์ทั้งปวงใช้อยู่ทุกวันนี้ ตามที่เคยให้เห้นมอยู่ ๒ อย่าง คือเกลือทะเลเกิดแต่น้ำเค็มที่งวดเขาแล้วแต่เป็นเม็ดสด เช่นที่มีใช้อยู่ในดยามประเทศเป็นต้น อย่างหนึ่ง เกลือที่เกิดแต่การกถัน, คัม, หุง, เช่นที่มีใช้อยู่ในพระราชอาณาเขตต์ดยาม แขวงมลาวประเทศฝ่ายตะวันออกนั้น

อย่างหนึ่ง เกิดที่เกิดแต่น้ำเค็มและไม่ต้องกตนั้น เมื่อแรกที่ชาวนา
เกิดเขาจะทำ เขาตายหญ้าที่มีอยู่ในไร่นานี้ให้เคียนเสียก่อน แล้ว
จึงทำคันให้สูงประมาณสัก ๓ ศอก กว้างยาวประมาณเท่าที่นาไร่ ๓
คือกว้าง ๒๐ วา ยาว ๒๐ วา แต่ที่กะประมาณกว้างยาวนาเกิดนั้นไม่เป็น
กำหนดแน่ทีเดียว ด้วยนาเกิดใช้จะมีกำหนดกว้างยาวเท่าไหนก็ได้
เพราะผู้ที่ทำมีความประสงค์จะทำให้กว้างยาวเท่าใด ก็ทำได้ตาม
ประสงค์ ที่ว่ากว้างยาวประมาณเท่าที่นาไร่ ๓ นั้น เพื่อจะอ้างเป็น
อุทธรณ์เท่านั้น เมื่อเขาจะตายและทำคันเสร็จแล้ว จึงคราดคัน
ให้เลนแตกตลอดคัน จึงใช้ตุ๊กตึงบดเหมือนบดถนนให้ราบลงไป
ให้คันที่นานราบเสมอกัน เหมือนเขาปราบถนนให้เรียบด้วยรถบด
เมื่อคราดและบดให้คันที่ราบเรียบเสมอกันแล้ว เขาก็ไถประมาณ
สัก ๒-๓ วันให้คันที่แห้งหมาดก่อน แล้วจึงไถน้ำเค็มให้เข้าไป
ขังอยู่ในไร่นาเกิดนั้น จนเต็มเปี่ยมตลอดไปทั่วไร่นาแล้ว เขาก็ปิด
ขังน้ำเค็มนั้นไว้ให้งวด นานประมาณ ๓๕ วัน น้ำเค็มที่ขังอยู่นั้นก็
งวดค่นเข้าเป็นเม็ดเกิดอย่างที่ใช้อยู่ทุกวันนี้ แต่ยังไม่ไถมากจึง
อาศัยเบ็ดน้ำเค็มเข้าไปขังไว้ให้งวดหายๆ เทียวจึงจะได้เนื้อเกิดมาก
และทางที่จะไถให้น้ำเค็มไหลเข้าไปในนาเกิดนั้น เขาขุดเป็นลำกระโดง
เล็กๆ เช่นลำกระโดงสวน สำหรับให้น้ำเค็มไหลเข้าไปถึงนาเกิดได้
แต่ต้องขุดให้ทะลุถึงคลองใหญ่ น้ำเค็มที่ไหลเข้าไปในไร่นานี้ ถ้า
น้ำเค็มนั้นค่นเข้าเป็นเม็ดเกิดแล้ว อย่าให้น้ำที่เหลือนั้นงวดจันัก
ให้รีบไถไปไร่อื่นเสีย ทำอย่างนั้นเพื่อจะให้เม็ดเกิดขาว ถ้าปล่อย

ให้หาเค็มที่เหลืออกยู่บนชนจดนัก เม็ดเกิดอ้มก็มีสีแดงกำไป เมื่อ
เกิดในไรรู้แห่งวดหลาย ๆ เทียวแล้วแต่ดูขาวไปทั่วไรรู้ ที่เป็น
ดเกิดอ้มที่เป็นเม็ดเกิดที่ใช้บริโรคอ้ม ที่เรียกว่าดเกิด คือ
เกิดที่เป็นฟองตอยขึ้นเข้าเป็นหย่อม ๆ ตามไรรู้ จะเรียกว่าหัวเกิด
ก็ได้ ดเกิดนั้นจะเอามาใช้บริโรคไม่ได้ ด้วยดเกิดอ้มร้ดขม จะเป็น
ด้วยเค็มเกินไปจึงกลายเป็นขมหรืออย่างไร ดเกิดอ้มประโยชน์แค่
เพียงใช้แซกยาที่สำหรับรักษาท่านั้น เมื่อเกิดขึ้นเข้าเป็นเม็ดแดง
ได้ทีแล้ว เขาจึงกวาดต้อนเข้าให้เป็นกอง แล้วขนเข้าไว้ในโรงสำหรับ
ไว้เกิด โรงนั้นมุงและบัง ด้วยจากทำมิดชิดดีเพื่อกันมิให้ฝน
และลัดเข้าไปถูกเกิดได้ในคราวฝนตก บางทีเกิดที่เป็นเม็ดแดง
เมื่อถูกน้ำฝนหรือน้ำทาวรรณดา ขอมละลายเสียไปหมดเป็นใช้ไม่ได้
เกิดเมื่อยังเป็นน้ำเหลืออกอยู่ และถูกความร้อนจัดของแดด กังวตขึ้น
เข้าเป็นเม็ดได้ ครั้นถูกน้ำฝนหรือน้ำทากัดบละลายกลายเป็นน้ำไป
ได้อีกเหมือนธาตุเดิมของตน เพราะฉะนั้นการที่ทานาเกิดจึงต้องทำ
ในฤดูแล้ง ที่ดินคราวฝนตกแล้วไป เพื่อจะหลัดอันตรรายคือฝน ถ้า
จะทำในฤดูฝนก็ไม่ได้ด้วยอันตรรายคือฝนม้อยู่ ทั้งน้ำเค็มในฤดูฝน
ที่ฝนตกบ่อย ๆ มักไม่เค็มเต็มเหมือนน้ำฤดูแล้งด้วย ผู้ที่ทานาเกิด
ปี ๓ คราวหนึ่งพวก ๓ ทำได้เต็มอคราวละ ๒๐ เกวียน ๓๐ เกวียนขึ้นไป
ตามที่มืพวกมากและน้อย ในปี ๓ คน ๓ ทำได้ถึง ๓ คราว การที่ทานา
เกิดนั้น เขาเด่วว่ามีดที่ขยู่อีกอย่างหนึ่ง คือคน ๆ ๓ ที่ทานาเกิด
ทำได้ก็ไรไม่กำหนด ในปี ๓ คน ๆ นั้น จำเพาะทำได้ ๓ คราวเท่านั้น

ในปี ๓ จะทำได้ ๔ คราว ๕ คราวไปก็ไม่ได้ ถ้าผู้ใดทำนาเกลือ
ได้ ๓ คราวแล้ว ถึงยังไม่ทันที่จะขึ้นฤดูทำเกลือ ก็ต้องยกให้ พี่,
น้อง, ลูก, หลาน, ของคนทำต่อไป หรือจะยกให้คนอื่นที่ชอบกัน
ทำไปก็ตาม แต่ส่วนตัวในปีเดียวกันต้องทำได้เพียง ๓ คราวเท่านั้น
ผู้ทำนาเกลือเขาถือคติดังนี้ ต้นเหตุจะมีมาอย่างไรหรืออาศัยเหตุ
อะไร จึงต้องถือคติดังนี้ ไม่ทราบต้นปลายสาเหตุเลย คราวแรก
ที่จะลงมือทำนาเกลือ คือเดือนอ้ายเดือนยี่ ถึงเดือน ๔ เดือน ๕
ก็ขึ้นคราว คำบ่นที่ทำนาเกลือมาก คือบ้านบ่อนาเกลือแขวงเมือง
แม่กลอง หนึ่งการที่คราดและบดให้พินทำนาเกลือเรียบร้อยนั้น ไม่
ต้องใช้กำลังตัวเป็นต้นว่ากระบือ ใช้กำลังคนลากคราดและลาก
ลูกกังบด แต่ต้องอาศัยช่วยกันหลายคนตั้งแต่ ๒ คนขึ้นไป ที่เรียก
ว่าคราดนั้น มีลักษณะเหมือนคราดที่เขาใช้คราดนา ลูกกังสำหรับ
บดให้ราบนั้น มีลักษณะเหมือนลูกเหล็กที่สำหรับบดถนน เกลือที่ทำ
แล้วราคาขายเกวียนละ ๕ บาท เป็น ๖ บาททองคำภาษี นเป็นคราวที่ขาย
ได้ราคาแพง ถ้าเมื่อนั้นราคาขายเกลือเกวียนละ ๓ บาท หรือ ๔ บาท
ก็เป็น ๔ บาทเป็น ๕ บาททองคำภาษี เจ้าภาษีต้องเก็บค่าภาษีแต่
ผู้ซื้อเกวียนละ ๓ บาทอย่างนั้นเสมอไม่เลือกว่าคราวเกลือถูกหรือแพง
ที่เรียกว่าเกวียนหนึ่ง ก็คือใช้ตวงเหมือนเขาเป็ดออก ๘๐ ถึงเป็นเกวียน
หนึ่ง ผู้ที่ต้องการซื้อเกลือหรือขายเกลือ ต้องไปบอกแก่เจ้าภาษี
นำตัวเจ้าภาษีไปตวงเองจึงได้ เมื่อเจ้าภาษีเรียกค่าภาษีตามที่พิกัก
แล้ว ก็ต้องมอบให้แก่ลูกค้าผู้ซื้อเกลือไปขาย สำหรับเป็นคู่มือว่าคน

ได้เสียภาษีแล้ว ถ้าถูกค้าขายเกลือไม่มีตัวสำคัญจากเจ้าภาษี จะเอา
เกลือไปขายไม่ได้ ด้วยเจ้าภาษีหรือพวกเจ้าภาษีเกลือคอยตรวจตรา
อยู่ ถ้าเห็นว่าผู้ใดไม่มีตัวสำคัญก็จับกุมเอาตัวไปยังเจ้าภาษี แล้ว
ปรับใหม่มีโทษตามข้อละเมิด เพราะผิดข้อบังคับที่เจ้าภาษีได้ขอ
อนุญาตแล้วแต่เจ้าพนักงานพระคลังมหาสมบัติ เพราะฉะนั้นผู้รับข้อ
เกลือไปขายเมื่อคนเสียภาษีแล้ว ต้องยึดตัวไว้เป็นสำคัญคู่มือเพื่อกัน
โทษดังว่ามานี้ เกลือเมื่อซื้อขายกันที่นาเกลือ ไม่สู้มีกำไรเหมือน
ที่รับไปขายที่อื่น, ประเทศอื่น, การที่ซื้อขายสินค้าคือเกลือนี้ ย่อมใช้
ซื้อขายรอบอาณาเขตคัสยามตามประเทศที่ไม่มีนาเกลือ ตามดำ
เนินน้ำเจ้าพระยาตลอดถึงนครเชียงใหม่ และที่เป็นประเทศดอน คือ
นครราชสีมาขึ้นไป ก็ยอมซื้อเกลือทะเลใช้ทั้งสิ้น เว้นแต่ที่ใช้เกลือ
หุง คือประเทศที่ดอนยังขึ้นไปกว่านครราชสีมา เช่น เมืองอุบล,
เขมราฐ, อำนาจเจริญ, เป็นต้น ประเทศเหล่านี้ยอมใช้เกลือหุง
เป็นพามาแต่ดั้งเดิม ครั้นจะซื้อเกลือทะเลใช้ก็เกิดเหตุอันฉิบหายที่จะ
มาซื้อ หรือผู้ที่จะรับไปขายก็ลำบากด้วยเป็นประเทศดอนใช้เรือแพ
ไปไม่ได้ และประเทศที่ว่ามานี้เป็นประเทศที่เกลือพอจะนำซื้อขาย
และใช้ได้อย่างดีด้วย จึงไม่ต้องใช้เกลือทะเล ผู้ที่ทำเกลือทะเลขายปี ๓
คน ๓ ถ้ามีเกลือตั้งแต่ ๒๐ เกวียนขึ้นไป ขายได้ราคาเกวียน
ละ ๕ บาท ก็ได้เสมอ ๓๐๐ บาทเท่านั้น ผลประโยชน์ในการทำนา
เกลือไม่สู้มาก การที่ทำก็ง่ายทั้งค่าได้หุ้ยน้อยด้วย ทุนรอนต่าง ๆ
ที่จะต้องออกในการทำนาเกลือนี้ก็ไม่สู้เปลืองอะไรนัก เป็นแต่ซื้อ

คราวหรือตกถึงที่สำหรับบดหรือจ้างตกจ้างบ้างเล็กน้อย ประมาณ เบ็ดเสร็จสัก ๔๐ บาทก็จะพอ แต่บางทีหนาเกลือของตนไม่มั่งต้องซื้อเขา ถ้าเช่นนั้นจะต้องเปลืองไปอีกหน่อย ราคาที่ซื้อขายนาเกลือ ๓๐ ไร่ เป็นเงิน ๓ ชั่ง ถ้าจะต้องการสัก ๒๐ ไร่ก็จะต้องออกเงินซื้อเสมอ ๒ ชั่งก็พอ รวมค่าต่าง ๆ ทั้งค่าซื้อหนาเกลือ ๒ ชั่ง ๓๐ ตำลึง เป็น พอใช้ในคราวแรกที่จะถมมือทำนาเกลือ คิดกำไรที่หักแล้วในปี ๓ ผู้ที่หนาเกลือ ๒๐ ไร่ ได้เกลือเสมอ ๘๐ เกวียน ขายได้ราคาเกวียน ๕ บาท ขายหมด ๘๐ เกวียนก็ได้ ๔๐๐ บาท เป็น ๕ ชั่ง คงมี กำไร ๒ ชั่ง ๓๐ ตำลึง นี่ว่าโดยทุนรอนที่ได้ออกเช่นว่ามาแล้ว และ ทำได้เท่านั้น ขายแล้วหักเสร็จคงมีกำไรเท่าที่วาน

การทำเกลือหุงทุนรอนที่จะต้องออกใช้การต่าง ๆ เป็นต้นว่า ซื้อที่ ๆ มีเกลือ หรือพันตอง ไม่ต้องมีเงินซื้อหากำไรได้ ด้วยเกลือ ที่เกิดมีตามทุ่งนาจะเป็นที่นาของใคร เจ้าของไม่ต้องห่วงแหน ตน จะทำเองก็ตามหรือผู้อื่นเขาจะทำก็ไม่ห้าม สุดแล้วแต่ใครจะทำก็ทำได้ตามชอบใจ และพันตองที่จะใช้ในการต้มหุงก็ค้นไปตามป่า ใคร ต้องการก็ไปตัดแบกหามา กว่าจะพอแก่ความต้องการของตน หม้อที่จะหุงเกลือก็ไม่ต้องซื้อ ใครจะหุงเกลือก็ไปขุดเอาดินที่สำหรับ ทำหม้อมาแล้วทำเป็นหม้อใช้เอง ดินก็ไม่มีใครห่วงแหน ใครต้องการมากน้อยเท่าใดก็ไปขุดเอามา แล้วทำเป็นหม้อสำหรับหุงเกลือ เกลือหุงแล้วและซื้อขายกันก็ไม่ต้องเสียภาษี ด้วยประจันตประเทศ นั้น เป็นธรรมเนียมสืบเนื่องมานานนาน คือ ราษฎรจะทำการปลูก

สร้างสิ่งอะไรลงในแผ่นดิน เป็นต้นว่าทำนาทำสวนทำไร่หุงเกลือ
 ทุกอย่างไม่ต้องเสียค่าภาษีอากรทั้งนั้น จะเป็นด้วยเหตุไรหรือพระราช
 กำหนดกฎหมายเดิม จะมีมาอย่างไรหาทราบไม่ เกลือสำหรับจะใช้
 หุงนั้นเป็นเกลือเกิดขึ้นแต่ใต้ดินมีอยู่ตามไร่นา หรือที่มิใช่ไร่นาก็มี
 ปนอยู่กับดินด้วยกัน ดินนั้นเป็นดินปนทรายมิใช่เป็นดินเหนียว แต่
 ที่ดินนั้นมีธาตุเค็ม คือ เกลือเกิดขึ้นมาเอง ไม่ต้องใช้ประปรังอะไร
 เป็นของมีอยู่เสมอ เหมือนน้ำเค็มที่มีอยู่ในทะเลที่มิใช่ทำนาเกลือ แต่
 เกลือที่เกิดขึ้นแต่แผ่นดิน จำเพาะมีแต่ในฤดูแล้งที่สิ้นฤดูฝนแล้ว
 ถึงในฤดูฝนเมื่อขาดคอนฝนตกหลาย ๆ วันก็มีบ้าง แต่มีน้อยไม่มีมาก
 เหมือนฤดูแล้ง ด้วยฝนตกรดแล้วก็ละลายหายไปหมด เมื่อฝนไม่มี
 ในฤดูแล้งจึงเป็นข้อขึ้นมาแต่ใต้ดินและเห็นข้อขาวไปตลอดที่ ๆ มีเกลือ
 หนึ่งที่ ๆ มีเกลือมิใช่จะมีทั่วไปทุกแห่งหนเมื่อไร ย่อมมีตามที่เห็น
 หุงนาหรือที่เป็นไร่นา นอกจากที่เหล่านี้เป็นไม่มีเกลือ ถึงที่ ๆ เป็น
 หุงนาหรือไร่นา ไร่จะมีทั่วไปตลอดก็หาไม่ได้ จำเพาะมีเป็นแห่ง ๆ
 แต่ที่ ๆ เกลือเกิดจะปลูกต้นเข้แดงหรือหญ้าทั้งออกขึ้นโดยธรรมชาติ
 ไม่ถาวรอยู่ได้ ถ้าน้ำในที่นั้นแห้งไปเมื่อใดต้นเข้แดงกอหญ้าต้องตาย
 ด้วยฤทธิ์เค็มมีอยู่ในที่นั้นเขาทำให้ต้นเข้แดงกอหญ้าตายได้ การ
 ที่ทำเกลือหุงใช้ทำในฤดูแล้ง กำหนดเดือนย้ายไปจนถึงเดือน ๕ จึง
 สิ้นคราว จะทำในฤดูฝนไม่ได้ด้วยอันตรายคือฝนมีอยู่ เช่นได้ว่ามา
 แล้วในวิธีทำนาเกลือ คราวที่เขาจะทำเกลือหุง เขาไปเที่ยวหา
 กวาดต้อนดินที่ปนอยู่กับเกลือนั้น รวมไว้เป็นกอง ๆ เสียก่อน แล้ว

จึงหาชนมารวมกันไว้เป็นกองใหญ่ ในที่สำหรับจะกลั่นแฉะหุง
 ที่สำหรับจะกลั่นแฉะหุงเกล็ดนั้นต้องเป็นที่เกิดน้ำจึงอาจกลั่นแฉะหุงได้
 เพราะการกลั่นแฉะหุงเกล็ดต้องใช้น้ำเสมอ ถ้าไม่มีน้ำเป็นกลั่นหุง
 ไม่ได้ เมื่อชนหาดินเกล็ดมารวมไว้ได้มากแล้วจึงหาพื้นมากองตระ
 เตรียมไว้ให้พอใช้ในการที่จะหุงน้ำเกล็ด จึงทำหม้อดินสำหรับจะ
 หุงเกล็ด หม้อสำหรับหุงเกล็ด เขาทำด้วยดินเหนียวชนิดหนึ่ง แต่
 ไม่เหมือนดินเหนียวที่ทำหม้อในสยามนี้ ดินเหนียวที่เขาทำหม้อหุง
 เกล็ดนี้ มีสีดำจัดและเหนียวมากเหมือนดินที่ชาวเมืองเหนือเขาทำ
 คนโทน้ำ แฉะหม้อหุงเกล็ดนั้นใช้ได้แต่หุงเกล็ดอย่างเดียว จะเอาไปใช้
 ต้มหุงอื่นอีกไม่ได้ และเขาทำจำเพาะพอใช้ได้แต่หุงเกล็ดเท่านั้น วิธีทำ
 หม้อหุงเกล็ดก็ใช้พิมพ์ เหมือนพิมพ์หม้อที่ใช้อยู่ทุกวันนี้ แต่
 เป็นพิมพ์ขนาดใหญ่ หม้อหุงเกล็ดปากกว้างดกคืบ ๓ สูงประมาณ
 ดกคืบเศษ หนาประมาณ ๒ กระเบียด ดันฐานเหมือนเบ้าที่เขาใช้
 หดอมอะไร และดินเหนียวสำหรับทำหม้อหุงเกล็ดนี้ มิใช่จะมั่วทั่วไป
 ทุกแห่งหาไม่ได้ จำเพาะมีเป็นแห่ง ๆ ในลำธารบางแห่งจึงจะมี เขา
 ขุดมาผึ่งแดดให้แห้งดีเสียก่อนแล้วจึงตำโขดกให้ละเอียด เอาตะแกรง
 ร่อนเอาที่ละเอียดให้ได้พอที่จะทำหม้อ เมื่อจะทำให้เป็นรูปหม้อก็เอา
 ดินที่ละเอียดแล้วนั้นมาเคล้าเข้ากับเกลือบพอดสมควร แล้วเทน้ำทำเชื้อ
 เกล้าไปจนได้ที่ จึงเอาปั้นเป็นหม้อมีรูปฐานตั้งว่ามาแล้ว ต้อง
 ทำให้ได้หลาย ๆ ใบเสมอ ๒๐ ชิ้นไปจึงจะพอ เมื่อทำเป็นรูปหม้อ
 แล้วต้องผึ่งแดดไว้ให้แห้งจนสนิทดี จึงรวมกันไปเผาคราวละ ๑๕ ใบ

หรือ ๒๐ ใบก็ได้ การที่เผาหม้อหุงเกลือเผาด้วยฟาง ไม่ต้องใช้เตา
 เเผาก็ได้ เเผาที่แจ่งก็อาจจะสุกก็ได้ แต่ต้องใช้ฟางมากทีเดียว ดิน
 เหนียวทำหม้อหุงเกลือต้องใช้คดุกเข้ากับแกลบ เพื่อจะให้ทน ถ้า
 ไม่ปนแกลบไม่ทนเลย การที่จะถนบน้ำเกลือมาหุง ต้องใช้ราง
 จิ้งก้นโค รางถนบน้ำเกลือที่เขาใช้ไม้ทมิไพรข้างในมาทำเป็น
 รางใหญ่ เขาตัดเอามาทั้งท่อน จำเพาะยาวประมาณสักวาเศษ
 กว้างประมาณสักศอกเศษอุดหัว, ท้าย, ทั้ง ๒ ข้าง รูปไม้รางถน
 น้ำเกลือเหมือนไม้รางดำหรับใส่หญ้าให้ม้ากิน ที่ทองรางนั้นเขาเจาะ
 ให้เป็นช่องสำหรับจะได้อ้นเขาน้ำเกลือตามช่องที่เจาะไว้นั้น ช่องที่
 สำหรับถนบน้ำเกลือเขาเจาะใช้ไม้ช่องเดียวเท่านั้น ครั้นจะเจาะให้เป็น
 ช่องใบตลอดรางก็ไม่ดีด้วย ถ้าเจาะช่องมากไปเช่นนั้น น้ำเกลือที่ถน
 ออกมาไม่ค่อยเค็ม ต้องใช้แต่ช่องเดียว ถึงให้เวลานานวันกว่าจะพอแก่
 ความประสงค์ก็ตาม ถ้าอยากให้ได้น้ำเกลือมากคราวเดียว ก็ทำ
 รางให้ได้น้ำหลายท่อน แล้วเอามาตักถนคราวเดียวก็อาจจะได้มากพอ
 แก่ความประสงค์และทำได้ ๔ เถามันคนอยู่หัว, ท้าย, ยกไม้รางขึ้นตั้ง
 บนคาน เมื่อจัดวางเสร็จแล้วจึงชูดหุ้มนึ่งที่ข้างไม้รางนั้น สำหรับ
 จะได้ร่อนน้ำเกลือที่ถนออกมา หุ้มนึ่งประมาณ ๒ ศอกเศษ ปาก
 หุ้มนึ่งกว้าง ๓ ศอกเศษ ก้นหุ้มนึ่งแคบประมาณคืบ ๓ แล้วเขาจึงเอา
 เป็ดอกไม้ที่ยางมีชนิดหนึ่งเรียกว่าเป็ดอกยาง มาทำที่ทองหุ้มนึ่งตลอด
 ไปทำมิดชิดมิให้รั่วได้ เป็ดอกไม้นี้ยางชนิดนี้เป็นยางเหมือนเป็ดอกโมง
 แต่ยาวมากกว่าเป็ดอกโมง เขาถากมาผึ่งแดดให้แห้งประมาณพอกับ

ที่จะทำกรณนั้นเสียก่อน จึงดำริชดกเปลือกยางให้ละเอียด แล้วเอามา
เคล้าเข้ากับทรายที่ละเอียดพอสมควร เทน้ำทำดังพอควรเคล้าเข้า
กันให้เป็นเนื้อเดียวแล้วจึงเอาไปทาที่ท้องหลุมตลอดไป จำเพาะใช้
ได้แต่เปลือกยางนอยางเดียว จะเอาสิ่งอื่นหรือเปลือกไม้อื่นมาใช้ทำ
ไม่ได้ ด้วยน้ำเกลือเป็นของเค็มจัดมากอาจกัดพุไปหมด ดุน้ำเกลือ
ได้แต่เปลือกยางนอยางเดียว

เมื่อจัดหลุมเสร็จแล้วเราจึงเอาแกลบ มาเทลงที่ท้องรางเกลือ
ไปตลอดรางแต่พอควร ทำอย่างนี้เพื่อจะให้แกลบรับเกราะเอาดินที่
ปนอยู่กับเกลือมิให้ไหลปนออกมากับน้ำเกลือเมื่อคราวรดน้ำออกมา
และแกลบที่สำหรับรองท้องรางนี้ไม่มีส่วนมากนักน้อยเท่าใด เป็นแต่ค้ำ
คเนพอให้ทั่วท้องรางหนาพอสมควรเท่านั้น เมื่อก่อนแต่ยังไม่ได้โรย
แกลบเขาเอาดินเหนียวอุดช่องที่เจาะไว้ให้น้ำให้ดกก่อน แล้วจึงชนไทย
เอาดินเกลือเทลงที่รางให้เต็มจนขอบปาก เขาจึงชนเหยียบย่ำให้
แน่นไปตลอดรางชนได้ไปเหยียบย่ำไปหลาย ๆ เทียวจนดินเกลือนั้น
แน่นดี จึงตักน้ำท่าเทลงในรางนั้นให้น้ำซึมซาบดินเกลือทั่วตลอดไป
แต่อาศัยเทน้ำท่าลงหลาย ๆ เทียวจึงจะได้ที่ คราวเดียวไม่พอ ด้วย
ดินเกลือเป็นของแห้งผกยากอยู่ เมื่อถูกน้ำก็ซึมซาบไปหมด กว่า
จะได้ที่จึงต้องเติมน้ำหลาย ๆ เทียว น้ำท่าที่เทลงในรางดินเกลือนี้ ไม่
มีส่วนมากนักน้อยเท่าใดเป็นแต่จะให้พอควรเท่านั้น และการที่ชนเหยียบ
ย่ำให้ดินเกลือแน่น เพื่อประโยชน์จะให้ดินเกลือเค็มดีอย่าง ๑ เพื่อมิ
ให้ดินเกลือไหลปนออกมากับน้ำเกลือ เมื่อคราวรดน้ำเอาดินเกลืออย่าง ๑

นำทำที่เขาเตลงในรางเขาขังไว้ให้นานประมาณ ๓ ชั่วโมงเศษ เพื่อ
 จะให้น้ำที่เกรอะอยู่ในรางนั้น ชุ่มซาบทั่วไปจนได้ดี เขาจึงเอาไม้
 เด็ก ๆ แทะตามช่องที่อุดดินเหนียวไว้ให้น้ำให้ทะลุเข้าไป น้ำเกลือที่
 เกรอะกรองชุ่มซาบอยู่ในแกลบที่สำหรับรอง ก็ไหลลงในหลุมที่เขา
 ทำรองไว้แล้ว ส่วนดินที่ปนอยู่กับเกลือมิได้ไหลปนออกมาด้วย เพราะ
 แกลบเกรอะกันไว้ชั้นหนึ่ง เมื่อดินเกลือสิ้นรสเค็มแล้วเขาก็โกยทิ้งเสีย
 ให้หมด เขาเดินเกลือใหม่มาถนัดอีกต่อไปกว่าจะพอ ทำเหมือนที่เข้ามา
 แล้ว แต่ไม่ต้องเค็มหรือเปลี่ยนแกลบอีกก็ได้ แกลบที่สำหรับรอง
 เกรอะนั้นอาจใช้ได้ถึง ๓๐ ครั้งขึ้นไปจึงจะต้องเปลี่ยนใหม่ เมื่อ
 เขาเกรอะกรองน้ำเกลือได้พอหุงแล้ว เขาก็ตั้งเตาหุงไปกว่าจะสิ้นครว
 หรือพอแก่ความประสงค์จึงเลิก เตาหุงเกลือเขาทำเหมือนเตาที่เขา
 ใช้ต้มหุงอะไรมา ๆ เช่นเตาต้มน้ำอ้อย แต่ต้องใช้หม้อสำหรับหุง
 เกลือหลายใบ ตั้งแต่ ๖ ใบขึ้นไปจึงจะได้ เเจาะช่องที่จะวางหม้อเป็น
 ช่อง ๆ ถ้าหม้อ ๖ ใบก็ต้องทำ ๖ ช่อง วางระยะถ่างเตา ๔ ใบ หัวเตา
 ใบ ๑ ท้ายเตาใบ ๑ ให้ชิดกัน เขาเดินเหนียวอุดช่องที่วางอยู่ให้มีติด
 และทิ้งไว้ให้เตาแห้งดีก่อนจึงจุดไฟ เขานำเกลือเทลงในหม้อ ตั้งหุงไป
 จนหมดน้ำเกลือที่ถนไวหรือสิ้นครว จึงเลิกการทำเกลือหุง เกลือ
 ที่หุงแล้วมีสีขาวเหมือนน้ำตาลทรายที่ขาว เขาจึงรวมลงในกระสอบ
 เด็ก ปากกระสอบกว้างสักกำกึ่ง ตัวกระสอบยาวสักคืบเศษ ที่กะ
 สอบนั้นรองด้วยใบพลวงหรือใบอะไรก็ได้ เกลือหุงไม่มีชื่อเรียก
 เหมือนเกลือทะเล มีแต่เรียกว่าเกลือสินเธาว์อย่างเดียว ที่เรียกว่า

เกิดดินเขว่น ก็คือเกิดที่ติดกรังอยู่ทันทันมือ ที่ปลูกด้วยไฟหลายๆ
 ครั้ง จนถึงแก่แข็งเหมือนดินเหนียวที่เขาเผาไฟก็ปานกัน และเกิด
 ดินเขว่นเข ไม่ใช้บริโภคเป็นแต่ใช้แทรกยาบ้าง เกิดอหุกับเกิด
 ทะเลมรดเค็มไม่แปลกอะไรกันตามแต่ที่เคยใช้ เกิดเมื่อเขาหุงและ
 รวมนลงในกะลอบเสร็จแล้ว ก็ขายกันไปตามประเทศใกล้เคียง ผู้
 ที่จะซื้อไว้บริโภคใช้ด้อยหรือซื้อไปขายต่อๆ ไป ก็ซื้อหาไปตามแต่
 จะต้องการมากน้อยเท่าใด บรรดาประเทศที่ไม่มีเกิดหรือผู้ที่ไม่ได้
 ทำก็ต้องซื้อใช้ทั้งสิ้น ราคาที่ขาย คือ ๖ กะลอบต่อ ๓ บาท ผู้ที่
 ทำได้มากก็กำไรมาก ผู้ที่ทำได้น้อยก็ผลประโยชน์ได้น้อย ปี ๑
 ถ้าผู้ใดทำได้เพียง ๗๐๐ กะลอบหรือ ๘๐๐ กะลอบ ก็ขายได้เต็ม
 เพียง ๑๓๖ บาท หรือ ๑๓๓ บาทเงินเท่านั้น ผู้ที่ทำได้เท่านี้เป็น
 อย่างมาก ว่าโดยทำก็ถึงเพียงคนเดียว ถ้าทำด้วยกันตั้งแต่ ๕ คน ๕
 คนขึ้นไป ก็ได้มากกว่าที่ว่ามี ประมาณ ๑,๐๐๐ กะลอบหรือ ๒,๐๐๐
 กะลอบก็ได้ ถ้าทำได้เช่นว่ามีมากขายได้กำไรมากขึ้นไป ราคาที่ขาย
 ๖ กะลอบต่อ ๓ บาท เป็นอย่างถูก ถ้าคราวเกิดอหุแพง ๓ กระ
 ลอบหรือ ๔ กะลอบต่อ ๓ บาท ก็ขายได้ ผู้ที่ทำเกิดอหุปี ๑
 ได้ผลประโยชน์เท่าที่ว่ามีหรือน้อยกว่านั้นลงไป ก็ไม่ขาดทุนอะไร
 เพราะล้มภาระทั้งปวงที่จะใช้ในการหุงเกิดไม่ต้องซื้อหาทางดิน เป็น
 ของหาได้มาเองทำใช้เองทั้งนั้นและภาษีอากรก็ไม่ต้องเสีย ด้วยเหตุ
 ที่ได้แสดงมาแล้วในข้างต้น ประเทศที่ทำเกิดอหุ คือ แขวง
 เมืองอุบล และเมืองอำนาจเจริญเป็นต้น ประเทศเหล่านี้ แต่

411

331.7

(2546พ

บ. 311100191907

๕๘

ล้วนใช้เกิดอุทกภัย.

๗. วิธีทำน้ำมันยางและไต้

ข้าพเจ้าจะขออธิบายถึงผลประโยชน์ของการที่ทำน้ำมันยางและไต้ ซึ่งเป็นหนทางหาเงินของคนชาวบ้านป่าและบ้านนอก ซึ่งเป็นประเทศที่เขาทำหาเลี้ยงชีพอยู่เป็นอันมาก ควรจะนับว่าเป็นสินค้าได้อย่างหนึ่ง ข้าพเจ้าจึงได้เรียบเรียงมาลงหนังสือพิมพ์วิจิตรญาณไว้เพื่อประโยชน์แก่ท่านผู้อ่านทราบในการ และวิธีที่เขาทำน้ำมันยางและไต้ พอเป็นเหตุ ๆ เล็กน้อย ตามที่ข้าพเจ้าได้ทราบมาแต่ที่เขาทำกัน เป็นนิตยในประเทศนั้น

การทำน้ำมันยางและไต้ นั้น ถ้าจะว่าโดยผลประโยชน์มาก และทำน้ำมันยางมาก และทำได้มากแล้ว ถ้าฝ่ายเหนือคือเฉพาะในพระราชอาณาเขตประเทศสยามแล้ว ไม่มีเมืองไหนจะมากกว่าเมืองกำแพงเพชร ถ้าฝ่ายตะวันออกคือเมืองกบิ่นทร์เป็นอันมากกว่าทุกหัวเมืองหมด ข้างฝ่ายใต้ในการทำน้ำมันยางและไต้ไม่ค่อยจะชุกชุมเหมือนฝ่ายเหนือ ถึงเมืองอื่นๆ ก็มีบ้างเล็กน้อย ไม่สู้มากเหมือนเมืองกำแพงเพชร ข้าพเจ้าจะขอกล่าวแต่เฉพาะที่เมืองกำแพงเพชรเมืองเดียวเท่านั้น ด้วยข้าพเจ้าเห็นว่าวิธีที่จะทำ หรือเครื่องมือที่จะใช้ในการทำน้ำมันยางและไต้ นั้น ถึงที่เมืองอื่นๆ ในพระราชอาณาเขตสยามนี้ ก็คงจะไม่แตกต่างประหลาดอะไรด้วยกัน ถึงจะเป็นบ้างก็เล็กน้อยเท่านั้น

การเผื่อน้ำมันยางแต่ละทำได้^{๕๕} ต้องไปเทียบตรวจดูเสียก่อนว่า ป่าไหน, แหว่งไหน, ต่าบไหน, ต้นยางจะมีมากน้อยอย่างไร เห็นว่าพอจะทำให้ล้มควมกับพาหนะของตนแล้ว ก็ต้องจัดแจงไปผูกภาษีเสียก่อนจึงจะลงมือทำได้ การที่จะผูกภาษี^{๕๕} ต้องไปผูกต่อเจ้าภาษีที่เขาผูกขาดตัดตอนออกไปจากกรุงเทพ ฯ จึงจะได้ แต่ค่าภาษีที่เขาผูกกันนั้นคิดกันทั้งต้นอย่างใหญ่, ต้นอย่างกลาง, ต้นอย่างเล็กรวมทั้งสามชนิด ๑๐ ต้นบาท (คือต้นยาง ๑๐ ต้นต้องเสียค่าภาษี ๑ บาท) ที่เขาทำกันมากก็ต้องเสียค่าภาษีมาก คน ๓ ทำ ๑๕๐ ต้น ต้องเสียค่าภาษี ๑๕ บาท ที่ทำ ๓๐๐ ต้น ต้องเสียค่าภาษี ๓๐ บาท ตามแต่ที่ทำน้อยและทำมากด้วยกัน

สิ่งซึ่งเป็นของต้องการใช้ก่อนกว่าสิ่งอื่น ๆ ทั้งปวงนั้น คือมีขวานเล่ม ๑ สำหรับที่จะฟันต้นยาง มีสิ่วเล่ม ๑ สำหรับที่จะเจาะและขุดต้นยาง กับแครง ๒ ใบ ใหญ่ใบ ๑ เล็กใบ ๑ สำหรับตัดน้ำมันยางได้ครุ กับครุ ๕ คู่หรือ ๓ คู่ สำหรับหาบน้ำมันยางมาไว้บ้าน กับโอ่งและไห สำหรับที่จะได้ใส่น้ำมันยางไว้ที่บ้านและที่เรือนเท่านั้น

พอเตรียมเครื่องมือพร้อมเสร็จแล้ว เวลาเช้าก็จัดแจงขวานและสิ่วพากันเข้าไปในป่าไม้อย่างใดก็เจาะต้นยาง เจาะสูงพ้นดินขึ้นมาประมาณ ๒ ศอกบ้าง ๓ ศอกบ้าง เจาะเป็นบ่อเข้าไปกว้างประมาณ ๑๖ นิ้ว ๑๗ นิ้ว ดัดเป็นบ่อลงไปประมาณ ๑๓ นิ้ว ๑๔ นิ้ว ด้วยเจาะต้นยางนั้นเจาะ ๓ อย่าง ถ้าต้นใหญ่ต้น ๑ เจาะ ๓ บ่อ ถ้าต้นยางอย่างกลางต้น ๑ เจาะ ๒ บ่อ ถ้าต้นเล็กต้น ๑ เจาะ ๑ บ่อ การ

ที่เจาะบ่อนักวางแตรลึกเหมือนกันทุก ๆ ตัน ทุก ๆ บ่อไม่แปลกประหลาด
อะไรกว่ากัน แต่พอเจาะเสร็จแล้วก็จัดแจงเอาเชื้อไฟมาเผาจุด
ได้ลงไปบ่อที่เจาะไว้ นั่น พอไฟติดบ่อทวนก็ดับไฟเสีย แล้ว
ก็กวาดผงในบ่อเสียให้หมดจด พอเวลาดวงคั่นน้ำมันย่างก็ไหลอาบ
ซาบซึมลงมาขังอยู่ในบ่อที่เจาะไว้ นั่นทุก ๆ บ่อ ทุก ๆ ตัน แต่เขา
ทิ้งไว้ ๑๐ วัน จึงจะไปตักน้ำมันย่างคราวหนึ่ง เดือนหนึ่งไปตัก ๓
ครั้งทุกเดือนไป จะตัก ๔ ครั้ง ๕ ครั้งก็ได้ ถ้าไปตักเร็วนักแล้ว
ก็ได้น้อย หนึ่งก็ต้องเผาน้อย ๆ ด้วย จึงมีกำหนดเสีย ๑๐ วันไปตัก
ครั้งหนึ่ง ครั้นถึงกำหนดที่จะไปตักน้ำมันย่างแล้วเวลาเช้าจัดแจงเอา
ครุหาบไปคนตะกั่ว พากันออกไปยังบ่าน้ำย่าง พอถึงบ่าน้ำย่างจึงจัด
แจงเอาแครงมาตักน้ำมันย่างในบ่อใส่ครุเสียให้หมด แล้วก็ต้องเอา
ไฟมาเผาที่บ่ออย่างอื่น พอไฟติดทวนบ่อแล้วก็ดับไฟเสียให้หมด แล้ว
ก็กวาดผงในบ่อเสียให้หมดดีแล้วทิ้งไว้ตามกำหนด แต่การที่เผาแตร
ตักน้ำมันย่างนี้ ถ้าไปตักครั้งใดก็ต้องเผาทุก ๆ ครั้งทุกคราวไป ถ้า
ไม่เผาแล้วน้ำมันย่างก็ไม่ออกเลยจึงต้องเผากันรำไป เพราะเป็นชนิด
ของต้นไม้เช่นนั้นเอง แต่การที่ตักที่เผาน้ำมันย่างนี้ ที่เผาน้ำมัน
ได้เดือนละ ๓ หนทุกเดือนไปจนถึงปี ตักน้ำมันย่างนั้นไปตักหนหนึ่ง
บ่อ ๓ คงตักได้น้ำมันบ่อละทะนาน ๓ หรือทะนานเศษ ตันใหญ่ที่
เจาะ ๓ บ่อนั้น ไปตักหนหนึ่งคงได้ตันละ ๓ ทะนานขึ้นไป บ่อน้ำมัน
ย่างบ่อหนึ่ง ๆ นั้น ถ้าจะคิดเป็นปีแล้ว ปี ๓ คงได้น้ำมัน ๒๐ ทะนาน
เศษ คงขายได้เป็นเงิน ๓ บาท ถ้าผู้ใดทำมากถึง ๒๐๐ บ่อ ปี ๓ ก็คง

จะได้เงิน ๕๐๐ บาท ที่มีพาทนจะน้อยทำน้อยเพียง ๓๐๐ บ่อ ปี ๓ ก็คง
ได้เงิน ๓๐๐ บาท ที่ใครมีพาทนมากก็ทำได้มาก ส่วนผลประโยชน์
ก็ได้น้อยตามแต่กำลังของตน

แต่พอตกเสร็จแล้ว เขาก็จัดหาบเอามาใส่โอ่งและให้ไว้ที่บ้าน
และน้ำมันยางนั้นเขาคิดไว้ ๕ ชนิด ชนิดที่ใส่เอาไว้ขายก็มีราคา ที่คน
นั้นเขาเอาไว้สำหรับที่จะทำได้อีกต่อไป ที่เขาไม่ขายน้ำมันยางทำแต่ได้
ก็ไม่ต้องคิด ได้รวมไว้แห่งเดียวกันให้ น้ำมันยางที่คนนั้นเป็นด้วย
เขม่าไฟ, และขี้เท้าเมื่อเผาที่บ่อบ้าง เป็นด้วยผงและละอองต่างๆ
บ้าง จึงทำให้น้ำมันยางนั้นคนไม่สู้จะได้ดี เมื่อเขาจะคิดเอาน้ำมันยาง
อย่างที่ได้เห็น เขาเอาโอ่งใหญ่ตั้งไว้กลางแดดแฉกๆ เอาน้ำมันยางนั้น
มาใส่ลงไปโอ่งที่ตั้งไว้กลางแดด แต่พอแดดร้อนจัดเข้าแล้วน้ำมัน
ยางที่คน, ที่เป็นผง, เป็นละอองต่างๆ ก็ลงไปเกรอะอยู่กันโอ่งด้วย
เป็นขี้โคลงดิน เขาเห็นว่าน้ำมันยางชั้นบนได้ดีที่แท้ เขาก็ตักเอาน้ำมัน
ที่ได้ผอมไว้เลยแห่งหนึ่งขึ้นมา, และผง, และขี้โคล, ก็ลงไปนอนอยู่
กันโอ่ง

แต่น้ำมันยางที่ได้ที่คิดไว้นั้น คน ๓ ที่ทำอย่างขยันๆ ผสม
จัดๆ นั้น ปี ๓ คน ๓ ทำเพียง ๕๐ ตันยาง ประมาณเป็นบ่อ ๓๐๐ บ่อ
เศษ ปี ๓ จะได้น้ำมันยางประมาณ ๓,๕๐๐ ทะนาน คงจะเป็นขี้โคลงได้
สัก ๑,๐๐๐ จะได้อย่างที่ใส่ดีสัก ๒,๕๐๐ ทะนานเศษ แต่ที่ขายกัน
ตามประเทศนั้น ราคาที่ซื้อขายกันอยู่ ๒๐ ทะนานบาท ถ้าขายเป็นร้อย
ร้อยละ ๔ บาท ๒ ถึงถึงบ้าง ๕ บาทบ้าง ในปี ๓ คน ๓ คงจะขายได้

เงินเพียงสิบคำตั้งเป็นอย่างกลาง ที่เขามีพหุโทษมากแห่งหนึ่งทำได้
ประมาณ ๓ ชั่งบ้าง ๕ ชั่งบ้าง ๕ ชั่งบ้าง ตามแต่กำลังของคนใน
ประเทศนั้น

จะว่าด้วยวิธีที่เขาทำได้ ตามที่ทำกันนั้นต่อไป ได้มีอยู่ ๕ อย่าง
คือได้หางอย่าง ๑ ได้กระปรอกอย่าง ๑ ได้เล่มด้อย่าง ๑ ได้เทียน
อย่าง ๑ ได้เห็น้อย่าง ๑ รวมเป็น ๕ ชนิดอย่างนี้ ได้หางเขาห่อ
ด้วยใบกะพ้อ แต่ได้หางนั้นดูใหญ่กว่าได้ทั้งหลายทั้งปวง ยาวประ
มาณศอกกึ่ง และรูปได้ชนิดนี้เหมือนกันกับได้ธรรมดา แปลกแต่
ใหญ่ยาวกว่ากันเท่านั้น ถ้ามีการมั่งนากดงคืนแล้วเขามักใช้ได้หางนี้
เพราะว่าดวงไฟนั้นใหญ่สว่างดี ถึงว่าลมพัดมากก็ไม่ค่อยจะดับ แต่
ก็ไม่ค่อยจะต้องเขี่ยบ่อย ๆ ด้วย

ได้กระปรอกนั้นเขาห่อด้วยใบพลวง เมื่อเขาจะทำนั้นเอาใบพลวง
มาห่อให้หลายชั้น ด้วยได้กระปรอกนั้นดูยาวใหญ่เหมือนกันกับได้หาง
ต่างแต่ไม่มีหางเท่านั้น ได้กระปรอกนั้นคนชาวทะเลและคนชาวบ้านนอก
เขามักชอบใช้หาหอย, หาปู, หากุ้ง, หาปลา, เพราะว่าดวงไฟนั้นใหญ่
และไม่ค่อยจะดับ ถึงว่าลมพัดดับแล้วเอาแฉวงลมเขาก็กดดับติดได้
เป็นปกติดังเก่า เพราะว่าใบพลวงเขาห่อไว้หลายชั้น เป็นเชื้ออยู่จึง
แฉวงลมดูได้ง่าย ถ้าใช้ได้อื่นแล้วไปดับลงกลางทางเวลาไม่มีไม้ขีด
ไฟ, หรือเหล็กไฟ, เชื้อไฟ, แล้วก็ต้องลำบาก เพราะฉะนั้นเขาจึงชอบใช้ได้
ชนิดนี้โดยมาก

ได้เล่มดินเขาห่อด้วยใบเตย แต่ได้เล่มดินนี้จะใช้จุดทำการงานอะไร

ก็เต็มที่มีใครจะคิด แตะดวงไฟก็ไม่ค่อยสว่าง แต่ทำเชื้อไฟหุงข้าว
อย่างหนึ่ง กับเขาใช้ผิงสระคือเด็ก ๆ อย่างหนึ่งเท่านั้น

ไต้เทียนนี้ เขาทำเป็น ๒ ชนิด อย่างหนึ่งเขาทำด้วยขี้เลื่อยก็มี
ชนิดหนึ่งเขาทำด้วยไม้ฝู ของที่ห่อไต้เทียนนี้ใช้อยู่ ๒ ชนิดเหมือน
กัน ห่อด้วยใบตาลอ่อนอย่างหนึ่ง ห่อด้วยเยื่อทามกชั้นในอย่าง
หนึ่ง ไต้เทียนนี้จุดไฟดูสว่างคล้ายกับเทียนขี้ผึ้ง แต่รูปและตั้ง
ฐานนั้นก็เหมือนกับไต้ที่กล่าวมาแล้ว ต่างกันแต่ดูเล็กมีดเล็กกว่าไต้
ที่ใช้กันอยู่ทุกวันนี้ ไต้เทียนเขาจะทำขายเมื่อเวลาประชุมชน
นมัสการพระพุทธบาทโดยมาก แต่ไต้ ๔ อย่างนี้เขาทำใช้หรือซื้อขายกัน
ก็น้อย ไม่สู้มากเหมือนอย่างไต้เหนือแท่น

ที่นี้จะกล่าวถึงวิธีที่เขาทำไต้เหนือ ซึ่งมีผลประโยชน์มากต่อไป
เครื่องเมื่อที่เขาใช้ก็ไม่ว่าจะมีอะไรมากนัก คือมีกะโล่ใหญ่ใบ ๑ กะโล่
นั้นเหมือนอย่างกะดัง แต่ว่าใหญ่กว่ากะดังมาก แล้วเขาทำชันเดียวไม่
ให้หว่านได้ ไว้สำหรับหมกขี้ไต้ อีกอย่างหนึ่งต้องไปเที่ยวหาเบ็ดดอก
เถียงมาไว้ ต้องฉั่งแดดไว้ให้แห้งแล้วเขาก็เก็บมัดไว้สำหรับที่จะ
ไต้ห่อไต้ กับหว่านและดอกต้องฉั่งแดดไว้ให้แห้ง สำหรับมัดและผูก
ไต้ อีกอย่างหนึ่งต้องไปเที่ยวหาไม้พญานาค มาไว้ให้มากไม่ต้องเลือก
ว่าไม้อะไร เป็นแต่สุแต่ก็ใช้ได้ทั้งนั้น เขาเก็บเอามาไว้สำหรับที่จะ
ไต้ระคนปนกันกับขี้ไต้เท่านั้น

เมื่อเขาจะทำได้นั้น ก็เอาไม้ผู้นั้นมาดับพันให้ละเอียดไว้มาก ๆ
แล้วจึงเอาไม้ผู้นั้นมาใส่ลงในกะโล่ใหญ่แล้ว จึงเอาขี้ไต้หมกนํ้าขมมา

ระคนปนได้ดังกลูกเคดักันแล้วก็เหยียบย่ำหมักหมำไว้ ๓ คืนบ้าง ๔ คืน บ้าง พอให้ซาบซึ่มทั่วกันดีแล้ว จึงเอาเปลือกเคียงมาห่อ ห่อเข้า แล้วมัดด้วยดอก ๕ เปดาะ แต่คน ๓ ที่ทำขยัน ๆ ฝีมือห่อจัด ๆ นั้น ห่อได้วันหนึ่ง ๘๐ ใบได้บ้าง ๑๐๐ ใบได้บ้าง ถ้าจะคิดเป็นมัดใหญ่ได้ ๘ มัดบ้าง ๑๐ มัดบ้าง มัดหนึ่ง ๓๐ ใบได้ ที่เขาหมักหมำไว้คราวหนึ่งห่อ ได้ ๕๐ มัดใหญ่บ้าง ๘๐ มัดใหญ่บ้าง แล้วเขาก็หมักหมำต่อไปอีก เหมือนครั้งก่อน ในเดือน ๓ คงหมักหมำได้ ๒ ครั้งบ้าง ๓ ครั้งบ้าง ได้ได้ประมาณ ๑๕๐ มัดบ้าง ๒๐๐ มัดบ้าง ปี ๓ คน ๓ ทำได้ได้ประมาณ ๓,๕๐๐ มัดเศษ และราคาซื้อขายกันอยู่นั้น ที่ประเทศบ้านนอกขายกัน ร้อยละ ๘ บาทบ้าง ๙ บาทบ้าง ปี ๓ คน ๓ ที่จะขายได้ได้เป็นเงิน ประมาณซึ่งสิบคำตั้งเศษ ที่เขามั้พาหนะมากและทำมาก แห่งหนึ่งได้ ประมาณ ๓ ชั่งบ้าง ๔ ชั่งบ้าง ๕ ชั่งเศษบ้าง ตามพาหนะกำดังมาก และน้อยดังนี้ พวกพ่อค้าที่เคยไปรับซื้อเป็นจำนากันอยู่นั้น เขาก็พากัน ไปซื้อมาส่งตามพ่อค้าใหญ่ ๆ ในกรุงเทพ ฯ บ้างตามสวนบ้างสุดแท้ แต่ผู้ใดจะต้องการ เขาก็เอาไปจำหน่ายขายจนหมด ราคาที่เขาเอามา ขายดังนี้ น้ำมันยางร้อยทะนานเป็นเงิน ๘ บาทบ้าง ๙ บาทบ้าง ราคา ไข่ร้อยมัดเป็นเงิน ๑๐ บาทบ้าง ๑๒ บาทบ้าง

เรื่องน้ำมันและไข่ที่พรรณนามานี้ จะผิดพลั้งประการใดข้าพเจ้า ขอรับประทานโทษแก่ท่านผู้อ่านผู้ฟังด้วยเทอญ.

๙. เรื่องทำไร่พริกไทย

พริกไทยเป็นสินค้าอย่างหนึ่ง มีซื้อขายกันชุกอยู่ในพระราชอาณาเขตนี้ คือเมืองจันทบุรี, เมืองกำปอด, เป็นต้น เพราะเมืองเหล่านี้มีพื้นที่ดินอันดี และป่าไม้สูงเป็นดงใหญ่ ตั้งอยู่ริมแม่น้ำทั้ง ๒ ฟาก เป็นที่สำหรับทำไร่พริกไทยมาก การที่ซื้อขายกัน ก็ซื้อขายแก่พ่อค้าชาติเดียวกันบ้างชาติอื่นบ้าง และการทำไร่พริกไทยขายไม่ค่อนจะมีประโยชน์มากนัก ด้วยราคาพริกไทยถูก ไม่เหมือนสินค้าอื่น ๆ การที่ปลูกพริกไทยนั้นย่อมอาศัยพื้นที่ ๆ เป็นป่ารกเถรดง พริกไทยจึงจะงามดี เพราะพริกไทยเป็นของเกิดในป่า เมื่อแรกจะปลูกพริกไทยเขาก็เข้าไปป่าเที่ยวหาที่ ๆ จะทำไร่พริกไทย เห็นว่าที่ใดมีภูมิฐานท่าทางดี ก็กะหมายที่นั้นไว้แล้วจึงประกอบการถากถางรื้อพื้นที่ไม้ใหญ่น้อยลงตามที่ตนกะหมายไว้ จะกว้างยาวเท่าใดไม่กำหนด แต่แต่ความประสงค์ของผู้จะทำ ถึงกำหนดเดือน ๔ หรือเดือน ๕ ข้างขึ้น เขาเห็นว่าต้นไม้กิ่งไม้แห้งดี เขาก็เอาไฟเผาที่ ๆ ตนถากถางไว้นั้น ให้ไหม้จนหมดเถื่อน ครั้นเถื่อนดีแล้วเขาก็จะทำไร่เอาไม้ปักไว้ให้แน่นหนาโดยรอบ เพื่อจะกันมิให้โคและกระบือ เข้าไปทำอันตรายแก่เถาพริกไทยได้ พอทำไร่เสร็จแล้วเขาก็ยกเป็นร่องคล้ายกันกับทำร่องสวนพลูฉะนั้น เว้นแต่ร่องนั้นไม่ลึกจนถึงน้ำขังอยู่ได้ เมื่อยกร่องเสร็จแล้วก็ต้องซื้อไม้ไผ่มาทำค้ำก่อนจึงจะปลูกพริกไทยได้ ไม้ไผ่ที่ใช้นั้นเขาตัดมาแต่มีวาระวัยละ ๗ บาท เขา

เอาไม้ไผ่ไปมัดเรียงกันมีระยะห่างกัน ๓ ศอก ๒ ค้าง
ไม้ไผ่ยาวประมาณ ๓ วาเศษ เมื่อเขามัดเรียงเสร็จแล้ว ถ้า
พรรณยอดพริกไทยของตนไม่มี ก็ต้องซื้อหามาแต่อื่น ราคาพรรณ
ยอดพริกไทยร้อยละ ๖ สดถึง เมื่อจะปลูกมากน้อยเท่าใด ก็ต้อง
ซื้อหามาจนพอ ครั้นหามาพอแล้ว จึงเอาพรรณยอดพริกไทยนั้นไป
ชำไว้ในที่ใดที่หนึ่งที่ร่มๆ ใต้อาสน์ แล้วแกะใบโคยเดินขึ้นกลบไว้รดน้ำไป
จนแตกรากออกยาวประมาณสักสองคืบหนึ่ง แล้วจึงเอายอดพริกไทย
ไปปลูกลงรอบค้างๆ หนึ่ง ๔ ยอดหรือ ๕ ยอด

ครั้นปลูกเสร็จแล้วก็รดน้ำไปทุกวัน กว่าพริกไทยจะมีรากหยั่ง
ลงในดินได้ แต่นั่นไปการรดน้ำวันหนึ่งจึงรดครั้งหนึ่งก็ได้ การที่
ปลูกพริกไทยจะปลูกฤดูใดก็ไม่กำหนดสุดแต่แต่ผู้จะทำ การรดน้ำพริก
ไทยใช้รดด้วยแครงบ้าง รดด้วยกระบอกจากดินบ้าง การบำรุงพริกไทย
เขาใช้ของไล่โครก เป็นต้นว่าปลาเน่าต้องซื้อหรือหามาแช่ใส่ตุ่มใหญ่
ไว้ สำหรับรดพริกไทยเพื่อจะให้งามและมีผลดก การรักษาเจ้าของ
ต้องคอยระวัง มิให้หนอนมากินใบพริกไทยได้ อันตรายของพริกไทย
คือหนอน อาจจะทำให้เจ้าของขาดทุนได้ ถ้าเจ้าของทอดธุระไม่
ระวังรักษาให้แข็งแรงแล้ว หนอนก็พากันมากินใบพริกไทยเสียหมด
พริกไทยก็ไม่สามารถจะมีผลได้ เพราะฉะนั้นเจ้าของจึงต้องระวังรักษา
โดยแข็งแรง ถ้าเห็นว่าหนอนลงไว้พริกไทยมากก็นักเก็บทิ้งไม่ไหว เขา
ก็เอายาสุมมาละลายเข้ากับน้ำ แล้วเอาน้ำยาสูบรดเถาและใบพริกไทย
ทั่วทุกค้าง นั้นแหละหนอนจึงจะหนีไปหมด

อนึ่งพริกไทยที่ปลูกอยู่ทุกวันนี้มี ๓ ชนิด คือพริกไทยดำหรือพริกไทยหางอย่าง ๑ พริกไทยขาวหรือพริกไทยด่อนอย่าง ๑ พริกมุดนกอย่าง ๑ พริกดำหรือพริกขาวนี้ เขาเก็บตั้งแต่ยังไม่สุกแล้วมาเอาตะแกรงร่อนคัดเป็น ๒ อย่าง คือคัดร่อนเอาเมล็ดใหญ่ไว้ส่วนหนึ่ง เอาเมล็ดเล็กไว้ส่วนหนึ่ง พอร่อนคัดเสร็จแล้ว ส่วนเมล็ดเล็กก็เอาไปผึ่งแดดเสียให้แห้งแล้วเก็บไว้ อย่างนี้เรียกว่าพริกหางหรือพริกดำ ส่วนพริกใหญ่เอาเข้าไว้ในที่แห้งใดแห่งหนึ่งก็ตามครบ ๒ คั้น ๓ คั้น แล้วจึงเอาขึ้นจากที่แช่ เอาเท้าเหยียบไปจนเปลือกที่หุ้มอยู่ข้างนอกนั้นหลุดหมด ให้เหลืออยู่แต่เมล็ดใน แล้วจึงเอาไปผึ่งแดดให้แห้งเก็บไว้ อย่างนี้เรียกว่าพริกขาวหรือพริกด่อน พริกมุดนกนั้น คือเมื่อเวลาพริกมีผลสุกแล้ว นกก็พากันมากิน แล้วนกก็ถ่ายมูลออกมา เมื่อเวลากำลังกินพริกไทยอยู่ที่ไร่นั้น ครั้นนาน ๆ แล้วเจ้าของก็เก็บเอามูลนกนั้นไปล้างน้ำเสียให้หมดให้เหลืออยู่แต่เมล็ดพริกไทย พอล้างมูลนกหมดแล้ว ก็เอาเมล็ดพริกไปผึ่งแดดเสียให้แห้งแล้วเก็บไว้ อย่างนี้เรียกว่าพริกมุดนก แต่พริกมุดนกนี้ ราคาแพง เขาไม่ค่อยจะซื้อขายกัน เขามักเก็บไว้ใช้ทำยาเสียโดยมาก

อนึ่งใบและเถาพริกไทยก็คล้าย ๆ กันกับพลูเจนแต่ใบพริกไทยยาวรีมากไปหน่อยเท่านั้น ถึงเมื่อเวลาพริกไทยมีเมล็ดก็ไม่เป็นฤดูเหมือนกันผลไม้อื่น ๆ มีเมล็ดเรื่อยลุ่มไป เป็นแต่เมื่อเวลาในวิสัยฤดูมีเมล็ดมากกว่าฤดูอื่น ๆ หน่อย

พอพริกไทยมีเมล็ดแล้ว เขาก็ช่วยกันเก็บเอามาใส่ไว้ในที่

แห่งใดแห่งหนึ่งก่อน เห็นว่าเก็บได้มาก ๆ แล้ว เขาก็จัดแจกคัต
และผิงแดดเดี่ยวครั้งหนึ่ง ดังเช่นกล่าวมาข้างต้นนี้.
จบการทำไร่พริกไทยแต่เท่านี้

๙. เรื่องทำไร่หอมกะเทียม

ข้าพเจ้าจะกล่าวถึงการทำไร่หอม, กะเทียม, ซึ่งเป็นทางหาเลี้ยง
ชีวิตโดยชอบธรรมอย่างหนึ่งในหมู่ชนที่เรียกว่าจันทไร่ พะเรื่อน
ไทย ๆ ก็ทำบ้างเล็กน้อย แต่ไม่สู้มากเหมือนกับพวกจัน หอม,
กะเทียม, นี้ควรนับว่าเป็นสินค้าได้อย่างหนึ่ง จึงได้เรียบเรียงวิธีทำ
ไร่หอมกะเทียมนี้ มาลงพิมพ์ฉิวญาณไว้ เพื่อเป็นประโยชน์แก่
ท่านผู้ที่อยากทราบจะได้ทราบ พอเป็นเอา ๆ เล็กน้อย ตามที่ข้าพเจ้า
ได้ทราบมา.

การทำไร่นี้ ถ้าจะว่าในพระราชอาณาเขตประเทศสยามนี้การ
ทำไร่หอม, กะเทียม ได้ผลประโยชน์มาก ไม่มีเมืองไหนจะมากกว่า
แขวงเมืองราชบุรีที่เรียกว่า “บางนกแขวก” นี้ ที่อื่นก็ทำบ้างแต่
เล็กน้อย ไม่สู้ชุกชุมเหมือนอย่างบางนกแขวก และหอม, กะเทียม,
ที่ใช้กันอยู่ทุกวันนี้ สำหรับคัมภีร์มีรสอร่อยดีชนิดนี้ ก็ชอบใช้ หอม,
กะเทียม, ในเมืองไทยเป็นอันมาก หอม, กะเทียม, ที่มาจากเมือง
จัน เขาว่าจืด, จะแกง, อะไร ๆ ก็ไม่สู้จะมีรสอร่อยดีเหมือนอย่าง
หอม, กะเทียม ในเมืองไทยนี้เลย.

เครื่องมือที่จะใช้ทำไร่หอม, กระเทียม, นี้ก็ไม่ต้องมีอะไรมากนัก คือ มีจอบ ๒ จอบ หรือ ๓ จอบ ๆ นี้สำหรับที่จะใช้ฟันดิน, หรือฟันดิน, ดายหญ้า เลื่อย ๒ เลื่อย หรือ ๓ เลื่อย ๆ นี้สำหรับดายหญ้าและพรวนสิ่งของต่าง ๆ บรรดาที่ปลูกเพาะไว้ในนี้ พด ๒ พด หรือ ๓ พด สำหรับจะได้แทงดิน ดอกทองร่วงหรือดำกะโตง คราดเหล็ก ๒ คราด หรือ ๓ คราด ๆ นี้พดคล้ายกับเครื่องมือ สำหรับคราดดินให้ละเอียดเมื่อเวลาจะปลูก แครง ๒ แครง หรือ ๓ แครง ๆ นมด้ามยาวประมาณ ๕ ศอกเศษ สำหรับจะได้ตักน้ำรดผักทุก ๆ อย่างบรรดาที่ปลูกไว้ในไร่นี้ พร้าหวดเล่ม ๑ หรือ ๒ เล่ม สำหรับหวดหญ้าให้เตียน ของเหล่านี้เป็นเครื่องมือใช้ในการทำไร่.

อนึ่งที่จะทำไร่หอม, กระเทียม, นี้ ถ้าเป็นปีแรกก่อสร้างใหม่ก็ต้องไปกระที่ตามกำลังของตน ถ้าเป็นไร่กร้างเขาทำมีเจ้าของอยู่แล้วก็ต้องซื้อเขาตามราคาที่เขาซื้อขายกันแห่งหนึ่ง ๑๕ ตำดั่ง หรือซัง ๑ บ้าง ตามแต่ที่มากและน้อยไม่เป็นยุติแน่นอนได้ ไร่หอม, กระเทียมนี้ มีทองร่วง มีดำกะโตง เหมือนกับสวนหมาก และสวนพุดเหมือนกัน แต่โดยกว้างไร่หนึ่งเป็นอย่างกลาง ๆ ไม่ใหญ่ไม่เล็กนักพอประมาณโดยกว้าง ๓๓ วา หรือ ๑๕ วา โดยยาวประมาณ ๒๘ วา หรือ ๓๐ วาแบ่งเป็นร่องได้ ๕ ร่อง ๆ หนึ่งกว้าง ๕ ศอกเป็นพอดี้ แต่ท้องร่องที่น้ำยังอยู่กว้างประมาณศอกคืบ ยาวตลอดร่อง ผิดกันกับสวนหมากและสวนพุดธรรมดา แต่โดยกว้าง โดยยาว ไร่ใหญ่บ้างเล็กบ้างเท่านั้น ท้องร่องที่ขุดไว้ั้นประสงค์ที่จะได้ให้น้ำไว้ใช้รดผักที่ปลูกไว้ในไร่ และถ้า

กระโถงที่ขุดขึ้นมาจากแม่น้ำหรือลำคลอง จนถึงไร่สำหรับจะให้น้ำไหลมาถึงไร่ เวลานาชนนากไหลเข้ามาตามลำกระโถง จนถึงตำบองที่ขุดไว้นั้น เห็นว่าน้ำไหลเข้ามาเต็มท้องร่องแล้ว ก็ยกตักคันบดเสี้ยนทุก ๆ ร่อง นานนักชงอยู่ตามท้องร่องที่ขุดไว้นั้นทุกร่อง นานสำหรับจะได้ใช้รดผักต่าง ๆ ซึ่งมีอยู่ในไร่

การจะปลูกหอม, กระเทียม, หน่อฝรั่งเดือนยี่เดือนยี่นาดัดแห้งผิงแล้ว ก็ลงมือทำไร่ คือถากถางหญ้าเสียให้เตียนก่อน แล้วก็กวาดค้อนส้มไฟเสีย แล้วจึงลงมือพรวดิน, พรวดิน, เสี้ยนทุก ๆ ร่องแล้ว ก็เขคราดเหล็กไปคราดให้ดินละเอียดเรียบเรียบร้อยดี เมื่อเวลาจะปลูกนั้นต้องคดนาในร่องรดทให้เปียกชุ่มชื้นเสียก่อนแล้ว เขาก็เอาหอม, กระเทียม, มาแถมที่คดนาทรดน้ำไว้นั้น ที่เรียกว่า “แถม ๆ” หน่อเขาปลูกนั่นเอง เมื่อเวลาเขาจะปลูกใช้นวมมือคุ้ยดินลงไป พอดินเป็นบ่อแล้วก็เอาหอม, กระเทียม, แถมลงไปกลบหนึ่ง แล้วก็เกลี่ยดินกลบเสียเท่านั้น แล้วก็แถมต่อกันไปเป็นระยะ ๆ แถมให้ห่างกันประมาณ ๒ นิ้วหรือ ๓ นิ้ว ไม่สู้จะห่างกันมากนัก แถมเป็นแถว ๆ เหมือนอย่างกับดำเข้านาดวน ร่องหนึ่งหลาย ๆ แถว ในการเมื่อจะปลูกจะแถม หน่อ ถ้าเจ้าของมีพาหนะน้อยทำ ๒ คน ๓ คนแล้ว ก็ต้องใช้ลูกจ้างบ้างเล็กน้อย ในเวลาปลูกเวลาแถมคราวหนึ่งครึ่งหนึ่งเท่านั้น ถ้าไม่จ้างบ้างหอมกระเทียมก็จะดำไปจึงต้องจ้าง แต่ว่าค่าลูกจ้างนั้นคน ๓ วันละสี่ถึงเพอง แล้วเขาก็แถมไปกว่าจะเต็มทุก ๆ ร่อง ครั้นแถมเสร็จแล้วก็รดน้ำไปทุกวัน ๆ กว่าหอม, แดะกระเทียม, จะมีราก

งอกงาม และมีใบเป็นปกติได้ แต่การรตนำนึ่งต้องรดครั้งหนึ่ง ถ้าหอมกะเทียมงอกงามแล้วก็หยุดบ้างรดบ้างไม่ต้องรดทุกวัน ถ้าเป็น คราวฝนแล้งก็ต้องรดบ่อย ๆ ถ้าเป็นฤดูฝนก็ไม่จำเป็นต้องรด เพราะว่า ฝนตกก็ต้องหยุดเป็นธรรมดาอยู่เอง

การปลูกหอมนี้ ปี ๑ ปลูกได้ ๒ ครั้ง เขาปลูกฤดูเดือนอ้าย หรือเดือนยี่ แล้วไปขุดฤดูเดือน ๔ หรือเดือน ๕ ครั้งหนึ่ง ปลูกฤดู เดือน ๔ เดือน ๕ แล้วไปขุดฤดูเดือน ๗ เดือน ๘ เป็น ๒ คราวด้วยกัน ที่เขาทำดำไปไม่ทันฤดูแล้ว ก็ทำได้เพียงคราวเดียว แต่กะเทียม นั้นกำหนดปลูก ๕ เดือนหรือ ๖ เดือน จึงจะขุดได้ตามความประสงค์ ที่ริมร่องต้องข้างซึ่งเป็นท่างอยู่นั้น เขาปลูกพริก, มะเขือ, ถั่วแระ, และผักอื่น ๆ ตามที่ควรจะปลูกบริเวณได้บ้างเล็กน้อย ถ้าเหลือจาก บริเวณแล้ว ก็ได้ขายเป็นผลประโยชน์ตามมากและน้อยพอสมควร แต่ ที่อ่องร่องที่ขุดขงนาอยู่นั้น เขาก็ดำเขาลงในที่อ่องร่องเต็มไปทุก ๆ ร่อง ปี ๑ คงจะได้เขาในที่อ่องร่องประมาณ ๒๐ กระบุงหรือ ๓๐ กระบุง เขา นั้น ถ้าหว่าบได้บริเวณเล็กน้อยไม่เป็นข้อขายอะไรเลย

แต่หอมนี้ขายได้เป็น ๒ อย่าง ขายเป็นหอมสดอย่างหนึ่ง หอม แห้งอย่างหนึ่ง เมื่อเวลาหอมงามบริบูรณ์อยู่นั้น ถ้ามีผู้ใดมาซื้อหอม สดแล้ว เขาก็ถอนขายเลยบ้าง ขายในที่นั้นคือวัดทกวางวา ๑ ยาว วา ๑ ขายเป็นราคาสั่งเพียง ผู้ซื้อต้องถอนเอง ที่ยังเหลืออยู่นั้นก็ รอไว้ขายเป็นหอมแห้งต่อไป.

การที่ขุดและถอนหอมนี้ นับตามอายุหอมที่จะอยู่ไปได้ เมื่อ

เห็นว่าปายใบหอมเหี่ยวแห้งแล้วก็เข้าใจว่า หอมลงแห้งไปตามที่เคย
สังเกตประมาณเพียง ๓ เดือนเศษแล้วก็ใช้ได้.

แต่กะเทียมอายุได้ ๕ เดือนหรือ ๖ เดือนจึงจะใช้ได้ เมื่อเวลาจะ
ไปชุดนั้น ไม่ต้องใช้จอบหรือเคียวชุด เขาใช้ถอนด้วยมือเพราะว่าดิน
ที่ติดอยู่กับเหง้าหอมรากหอมนั้นร่วน จึงไม่ต้องใช้จอบใช้เคียว แต่
พอถอนขึ้นแล้วสลัดดิน ๆ ดินก็ร่วงหล่นไปเอง แล้วก็เก็บขึ้นมาล้าง
แดดไว้หลังร่องที่ถอนนั้น ถอนไปกว่าจะหมดทุก ๆ ร่อง

ธรรมชาติการที่ถอนและล้างแดดนี้ เขาทำเหมือนกันทั้งหอมและ
กะเทียม กำหนดเวลาล้างแดดประมาณ ๘ วันหรือ ๙ วัน เห็นว่าพอจะ
มัดผูกเป็นหมวดได้แล้ว จึงจัดแจงรวบรวมขึ้นมาไว้เป็นหมู่เป็นกอง
กันแล้ว ก็เอาใบหอมรวมกันเข้าแล้วก็เอาดอกมัดเป็นหมวดเป็นกำ
ที่เรียกกันว่า “หมวดบัว กำบัว” นั้นกำใหญ่ ๆ แต่ละร่องหนึ่งมัดเป็น
หมวดเข้าแล้ว ประมาณได้ ๓๐๐ หมวดบ้าง ๓๕๐ หมวดบ้าง รวม
หมดทั้งไร่ ๆ หนึ่งประมาณ ๑,๒๐๐ หมวดบ้าง ๑,๓๐๐ หมวดบ้าง แต่
กะเทียมนั้นร่องหนึ่ง ประมาณ ๘๐ หมวดบ้าง ๙๐ หมวดบ้าง รวม
หมดทั้งไร่ ๆ หนึ่ง ได้กะเทียมประมาณ ๘๐๐ หมวดบ้าง ๙๐๐ หมวด
บ้าง แต่พอมัดหมวดเสร็จแล้ว ก็จัดแจงหาบและขนไปไว้ยังที่บ้าน
และเรือนคนเป็นเสร็จไปคราวหนึ่ง.

ต่อไปจึงจัดแจงตากกลางแจ้ง และฟนดินฟนดินจัดการที่จะ
ปลูกและเตรียมต่อไปอีก เหมือนอย่างที่พรรณนามาข้างต้นนี้.

ผลประโยชน์ในการทำไร่หอม ถ้าเป็นคนขยันแข็งแรง ๒ คน

หรือ ๓ คน ใช้ลูกจ้างบ้างเล็กน้อย เมื่อทำปี ๓ ไร่หนึ่งคงได้หอม
ประมาณ ๒,๔๐๐ หมวดบ้าง ๒,๖๐๐ หมวดบ้าง แต่เขาขายเป็นหาบ ๆ
หนึ่งประมาณ ๒๐ หมวด ถ้าจะประมาณเป็นหาบได้ ๒๒๐ หาบหรือ
๒๓๐ หาบบ้าง แต่ราคาที่ซื้อขายกันอยู่ทุกวันนี้ ไม่เป็นยุติแน่ได้ ขายกัน
หาบละ ๓๐ สตึงหรือ ๓ บาทบ้าง ๓ บาท ๒ สตึงบ้าง อย่างแพงเพียง
หาบละ ๕ บาท ปี ๓ ที่ทำ ๒ แรง ๓ แรงกับใช้ลูกจ้างบ้างเล็กน้อยก็คงซอ
ขายเป็นเงินแห่งหนึ่งประมาณเงินได้ ๕๐๐ บาทบ้าง ๕๐๐ บาทบ้าง ๖๐๐
บาทบ้าง ไร่กะเทียมนั้นถ้าเป็นคนขยันทำแข็งแรง ๒ คนหรือ ๓ คน
ใช้ลูกจ้างเล็กน้อย ปี ๓ ทำไร่หนึ่งได้กะเทียมประมาณ ๘๐๐ หมวด
บ้าง ๘๐๐ หมวดบ้าง ถ้าจะประมาณเป็นหาบ ได้ ๕๐๐ หาบบ้าง
๖๐๐ หาบบ้าง แต่ราคาที่ซื้อขายกันอยู่ในประเทศนั้น ขายหาบละ ๕
บาทบ้าง ๖ บาทบ้าง ๗ บาทบ้าง ตามแต่คราวถูกและแพง ปี ๓ ทำ
ไร่หนึ่ง ทั้งทุนและกำไรขายได้เงินประมาณ ๕ ชั่งบ้าง ๕ ชั่งเศษบ้าง
แต่การผลประโยชน์ทดต่างมานี้ ใช้ว่าจะทำได้แต่เฉพาะไร่หนึ่งเท่านั้น
ที่เขาทำถึงมากและพาหนะมาก ทำถึง ๒ ไร่หรือ ๓ ไร่ก็มีบ้าง ถึง
ผลประโยชน์ก็คงจะได้มากขึ้นไปเหมือนกัน แต่ถั่วดำมานพอเป็น
สังเขป.

พวกพ่อค้าที่เคยไปรับซื้อเป็นเจ้าจำนำอยู่นั้น เขาได้พากันไปซื้อ
มาขายส่งตามพ่อค้าใหญ่ ๆ ในกรุงเทพฯ บ้าง ตามสวนบ้าง สุดแต่ผู้
ใดจะต้องการ เขาก็เอาไปจำหน่ายกันจนหมด แต่ราคาที่ขายส่งกัน
หอมหาบละ ๕ บาทบ้าง ๖ บาท ๒ สตึงบ้าง ราคากระเทียมที่ขายส่ง

กัน ๘ บาทเป็นอย่างถูก ๙ บาทเป็นปานกลาง ๑๐ บาทเป็นอย่างแพง
ที่สุดทีเดียว.

๑๐. วิธีทำบัว

ข้าพเจ้าเห็นว่าการทำบัวนั้น ก็เป็นหนทางเลี้ยงชีพของมนุษย์
เราได้อย่างหนึ่ง แต่ยังไม่เห็นผู้ใดนำมาลงไว้ในหนังสือวิธีงานเลย
เพราะฉะนั้นข้าพเจ้าจึงได้เรียบเรียงมาลงไว้ เพื่อท่านทั้งหลายที่
เคยได้เห็นได้ยินว่าเขาทำกันอย่างไร จะได้ทราบบ้างว่าเขาทำกัน
อย่างไร หรือเพื่อท่านผู้หนึ่งผู้ใดที่อยากจะประกอบการขึ้นบ้าง ก็
จะได้เป็นทางพิจารณาของท่าน

บัวมีรูปร่างต่าง ๆ แต่บัวที่ทำอยู่ในพระราชอาณาเขตต์สยาม
นี้ ก็มีอยู่หลายอย่างหลายชนิด คือ บัวหลวง บัวลัดบังกษ บัวแผ่น
บัวผัน บัวลัดบุษย์ บัวจงกลณี บัวชม บัวดินจง บัวหน้าหนูหรือ
กระดาน บัวหน้าดาต หรือบัวกะหลาป่าเหต่าน เป็นต้น แล้วก็ไม่
เหมือนกัน บางชนิดชอบบก บางชนิดชอบน้ำ บางอย่างเป็นชั้นโดย
ธรรมดาเองบ้าง เช่นกับบัวชม เป็นต้น บางชนิดคนต้องปลูกและ
บำรุงรักษา เช่นบัวกับหลวง เป็นต้น แต่บัวเหล่านี้มักเป็นของ
ประกอบยาเสียโดยมาก เช่นกับบัว ๕ อย่างในตำรายานี้ ไม่จำเป็น
จะต้องกล่าวในที่นี้ เห็นว่าท่านทั้งหลายคงจะเข้าใจกันแทบหมดแล้ว
ว่าจะเป็นอย่างไร เพราะฉะนั้นในที่นี้ข้าพเจ้าจะกล่าวแต่บัว ๒ ชนิด
คือ บัวหน้าหนูหรือบัวกระดานอย่าง ๑ บัวหน้าดาตหรือบัวกะหลา

ป่าอย่าง ๓ เท่านั้น ถึงบัว ๒ อย่างนี้ จะแปลกประหลาดอะไรกว่ากัน
 หาไม่ ผิดกันก็แต่ที่เรียกว่าบัวหน้าหรือบัวกระดานนี้ เมื่อเวลา
 มีผลและมีผล ผักและผลโตกว่าบัวหน้าลาดหรือบัวกระดานป่าเท่านั้น
 นอกนั้นก็เหมือนกันทั้งต้น การที่จะทำบัวนี้ สิ่งที่จะต้องการก่อนถึง
 อื่น ๆ ก็ต้องจัดซื้อที่ ๆ จะปลูกกันก่อน แล้วก็ต้องใช้ที่ ๆ เป็นบึง
 หนองตำราที่น้ำซึ่งอยู่เดิมไม่แห้งขาด จึงจะใช้ได้ เพราะบัว
 เป็นของชอบอยู่กับน้ำเดิมจึงจะเป็นอยู่ได้ แต่การที่จะซื้อที่นั้นต้องชอ
 กับนายค่าน้ำเขาจึงจะได้ ราคาก็ไม่สูงแพงนัก เพียง ๑๐๐ ไร่ต่อ ๕๐
 บาทก็ซื้อได้ เมื่อซื้อได้เสร็จแล้ว ก็ต้องจัดแจงถากถางเสียให้
 คือไม่ให้หญ้าและต้นไม้โต ต้องทำให้เตียนและสะอาดทีเดียว พอ
 ถากถางตัดกวาดเรียบร้อยแล้ว เขาก็ถือว่าต้องปลูกศาลเพียงตา
 ศาลหนึ่ง และต้องเค็ก ๆ ใหญ่ ๆ กันตามดัตริย์ของเขา ในที่สุด
 ของการเค็กและไหว้กัน ผู้ทำบวต้องตั้งสัตยาธิษฐานว่า ข้าพเจ้าจะ
 ขอทำเท่านั้น ถ้าครบแล้วจะไม่ทำต่อไป พอเสร็จในการเค็ก ๆ
 ใหญ่ ๆ เหล่านี้แล้ว ก็ต้องจัดซื้อหาพรรณบัวมา พรรณบัวที่จะ
 ปลูกนั้นต้องใช้รากจึงจะได้ ราคาก็ไม่สูงแพงนัก ถ้ารากอย่างใหญ่
 เพียงร้อยละ ๘ ถึง รากอย่างเล็กร้อยละ ๓ บาท เมื่อไม่ซื้อเขาจะ
 เพาะเองก็ได้ แต่ช้าหน่อย การที่จะเพาะนั้นคือหาพรรณเมล็ด
 บัวที่แห้งแล้วมา เขามัดคัตข้างหัวออกเสียชนิดหนึ่ง แล้วเอาอ่าง
 หรืออะไร ๆ ก็ตามที่พอน้ำจะขังอยู่ได้ จึงเอาเมล็ดบัวที่ทำไว้แล้วนั้น
 เรียงลำดับกันให้เป็นชั้น ๆ อย่าให้เมล็ดบัวซ้อนกันได้ ถ้าซ้อนกัน

แล้วเมื่อเวลาปรากฏออกมา ก็จะพันเกี่ยวกันยุ่งเหยิง แก่ลำบาก
แล้วต้องหมั่นเปลี่ยนน้ำเสมอทุก ๆ วันจึงจะได้ ถ้าทิ้งไว้ไม่เปลี่ยน
น้ำแล้วก็จะเสียไปหมด รากไม่งอก เพราะน้ำที่แช่นั้นเป็นฟองน้ำเสีย
เพราะฉะนั้นจึงต้องคอยระวังเปลี่ยนน้ำอยู่เสมอกว่าจะครบกำหนด นับ
ตั้งแต่วันเพาะลงอ่างนั้นไป พอครบ ๒๕ วันหรือเดือน ๑ ก็ย้ายไป
ปลูกชำไว้ที่อื่นได้ แต่ที่ ๆ จะปลูกชำในชั้นนี้ ต้องใช้ที่หนองหรือ
ปลักแปลงที่น้ำขังอยู่ได้แต่เดิม ๗ เดือน คือนับตั้งแต่เดือน ๗
หรือเดือน ๘ ไป จนถึงเดือนอ้ายเดือนยี่น้ำจึงแห้งชาตจึงจะใช้ได้
แล้วดูน้ำที่ไม่ต้นกกถกนก เอาที่น้ำตื้นเดิมออกเค้นก้นใช้ได้ แล้วก็
ต้องเอาไม้ไผ่มาถากถกเหมือนกับเปลือกให้ตาห่างกันประมาณนิ้วกึ่ง
วงกบทุก ๆ จะปลูกนั้นให้เป็นตะล่อม ๆ เข้า เพื่อจะได้ก้นน้ำให้สัตว์มุด
และปลาเป็นต้น ทำอันตรายแก่รากบัวที่ปลูกเพาะนั้นได้ ถ้าไม่กั้น
เสียแล้วปลาและปูก็พากันมากินและเหินบรากบัวนั้นเสียหมดไม่เป็นต้น
และรากได้ เมื่อจะชำบัวลงในหนอง ก็ต้องประมาณดูให้รากฝังลงใน
ดินประมาณลึกของคุ้ง ๑ หรือ ๒ องคุ้งก็ได้ ค่ะเนอย่าให้ใบบัวจมน้ำ
ได้ก็แล้วกัน ถ้าใบบัวจมน้ำแล้วก็ไม่เป็นทีเดียว เพราะน้ำเสียหมด
ในชั้นแรก ๆ ที่ปลูกนั้น ต้องเป็นสระคอยระวังดูอยู่ให้เสมอ ถ้าเห็น
ชั้นน้อยไปก็ต้องปลูกเพิ่มเติมอีกกว่าจะเต็มที เมื่อเห็นว่าบัวมีราก
หรือหางโผล่งอกออกมาไปนอกตะล่อมที่กั้นไว้แล้ว ก็ไม่ต้อง
ระวังเอาเป็นสระเหมือนแต่แรก ๆ ค่อนาน ๆ จึงค่อยไปดูคราวหนึ่งก็ได้
ครั้นถึงเดือนอ้ายหรือเดือนยี่ พอน้ำในหนองนั้นแห้งตื้นแตกกระแหง

แล้วก็ขุดได้ ถ้าแม่น้ำยังไม่แห้งก็ขุดไม่ได้ เพราะวิธีจะขุดรากบัว
 นั้นเหมือนกับขุดสิ่งอื่นๆ ต้องขุดตามระแหง คือใช้ขะแสงหรือไม้แหลม
 ที่โตๆ สอดลงไปตามระแหงแล้วขุดขึ้นมาเป็นแผ่นๆ ดึงคอก ๑
 บ้าง คีบเศษๆ บ้าง รากบัวก็ขาดติดดินขึ้นมา แล้วก็ทุบดินเสีย
 ให้แตกออกทีหนึ่ง จึงจะเก็บเอารากบัวได้ แต่เมื่อแรกที่จะขุดนั้น
 ต้องสังเกตขุดให้ตรงคั่นบัวลงไปทีเดียว เพื่อจะรู้ว่ารากบัวจะเดินไป
 ทางไหนบ้าง จะได้ขุดตามไปกว่าจะหมดราก เพราะรากของบัวที่จะ
 กำหนดแนวจะสั้นยาวเท่าไรนั้นไม่ได้เดาแต่หนอง ถ้าหนองกว้างราก
 ก็ยาว หนองแคบรากก็สั้น ถ้าขุดเสร็จแล้วเขาก็เลือกคัดเอาอีก
 ชิ้นหนึ่ง คือคัดเอาแต่ที่รากไม่ชำชอก และมีตาหรือข้อติดอยู่แต่ ๒
 ข้อหรือข้อ ๓ ก็ใช้ได้ ถ้ารากชำและตาหรือข้อไม่มั่วแล้วก็เป็นอันใช้
 ไม่ได้ เพราะปลูกไม่เป็น ขรรพตาของบัวก็ต้องอาศัยข้อและตาจึงจะ
 เป็นและงอกงามได้ และรากที่ใช้ไม่ได้นั้นใช้จะเสียประโยชน์เปล่า
 ก็หาไม่ ใช้คั้นน้ำตาลและเชื่อมรับประทานก็ได้ หรือจะรับประทาน
 ดิบๆ ก็ได้เหมือนกัน ครั้นคิดรากได้เสร็จแล้ว ก็ช่วยกันขนหาบคอน
 ไปที่บึงที่จัดแจงไว้เสร็จที่แถวหนนเดียว แต่ก็ต้องเข้ไม่ไผ่ก่เป็นตา
 ครอบวงเป็นตระล้อมๆ เหมือนเช่นก่ถั่วมาแล้วไผ่ตาเมื่อเพาะนั้น แล้ว
 จึงช่วยกันเอารากบัวลงดำปลูกในที่ๆ กั้นไว้แล้วนั้น แต่ต้องมีไม้ไผ่
 ผ่าทำเหมือนกับค้ำค้ำรากบัวปักลงให้ติดอยู่กับดินที่เดียว ถ้ารากเด็ก
 ก็ต้องควม ๓ รากต่อกก ๑ ถ้ารากใหญ่ก็รากต่อกก ๒ การที่ใช้ค้ำค้ำ
 นี้ประสงค์จะมีให้รากลอยขึ้นมาได้ ถ้าไม่ใช้ค้ำค้ำก็จะลอยขึ้นมา

เสียโดยมาก แต่การที่จะปลูกหรือดำต้องให้ระยะห่างกันประมาณ
 ๕ วาต่อกอ ๑ ไร่ ๑ ดำได้ ๔ ตระดอม เมื่อดำเสร็จแล้วเจ้าของก็
 ต้องคอยระวังรักษาอยู่เสมอ คือไม่ให้สัตว์และจอกเหินมีในนาได้
 เพราะบัวเป็นของชอบที่สัตว์เอาๆ จึงจะงาม พอเห็นว่าบัวจนจะเป็น
 ดอกแล้ว ก็ต้องเตรียมเครื่องมือและภาชนะที่จะใช้ต่อไป เป็นต้นว่า
 ยุงหรือพ้อมสำหรับจะไล่ไล่เมื่อดบัว และเรือสำหรับหรืออะไรก็ตาม
 ที่ยอมๆ สักดำ ๑ สำหรับจะได้เก็บบัว เด็ดตำแพนสำหรับตากบัว
 กับช้อน ๑ เขาเรียกว่าช้อนเก็บบัว ทำด้วยไม้ไผ่โตประมาณนิ้วกึ่ง
 หรือ ๒ นิ้วก็ได้ ยาวประมาณ ๘ ศอก ข้างปลายทำให้เป็นขอ ข้าง
 ต้นทำเหมือนถ้องง่าม แต่ที่ช้อนนั้นไม่เหมือนกับช้อนธรรมดาเราเห็น คือเขา
 ใช้ไม้ดัดให้นวกิ่ง ๕ เหยี่ยมยาวประมาณ ๑๒ นิ้ว เดี่ยมข้างปลาย
 ให้แหลมทั้ง ๒ ข้าง เอาหวายผูกให้กิ่งกลาง แล้วจึงเอาผูกเข้ากับ
 ปลายไม้ เพื่อเมื่อเวลาเก็บผักบัวด้วยมือไม่ถึง จะได้ใช้ช้อนนั้นเกี่ยว
 และปิดหักเอา ถ้าผักบัวดอกใกล้ใช้ขอแทง หรือชกมาก็คิดมาได้
 ครั้นถึงกำหนดบัวออกดอกและผักแล้วต้องช่วยกันคอยขยันนาค ค่ายๆ
 กับนาฉนวน แล้วกำลังที่ขยันอยู่นั้น ห้ามมีคนให้คนทขยันเก็บผักบัว
 มากินเป็นอันขาด เขาถือกันว่าถ้าคนกินผักก็พากันรุมกินมากจน
 เพราะฉะนั้นเขาจึงห้าม นักที่กินเมล็ดบัวนั้นแต่คนกระดังและนกแก้ว
 โดยมาก พอเห็นว่าเมล็ดบัวจนแก่บ้างแล้ว ชนแรกเขามักเก็บเอา
 ไปทำบุญเสียก่อน เขาเรียกว่าบัวขวัญ เพื่อประสงค์ว่าเป็นการ
 เจริญแก่ตนจะได้มีผลดีมาก ๆ ในการทำบัวต่อไป เวลาจะเก็บบัวนั้น

ต้องกะตุให้รู้แน่ว่าบว ๕๐ ไว้ คน ๓๐ คนจะเก็บก็วันจึ่งจะแล้ว ถ้า ๓ วันจะเก็บแล้ว ก็ให้รีบเก็บเสียแต่กำลังบวเป็นหน้าค่าง ถ้าเก็บใน ๓ วันไม่แล้ว ต้องเป็น ๔ วัน ๕ วันไป ก็ให้เก็บกำลังบวเป็นหน้าทอง แม้ว่าเก็บไม่ทันตามกำหนดก็ทำให้เสียไป คือได้ครึ่งเดียวครึ่ง เพราะเกินกำหนดไปแต่วัน ๓ หรือ ๒ วันแล้วผู้บวก็ดำเมดตักแห้งเด็กดง ก็เคลื่อนออกจากฐานเดิม เวลาที่จะเก็บนั้นพอเอาขอเกี่ยวกันหักเมดตักวิ่งลงน้ำหมด เพราะฉะนั้นในการที่เก็บบวจึงจำเป็นต้องระวังดังเทศให้แม่นยำ อย่าให้เกินเวลาไปได้ ถ้าไม่ระวังให้เด็ดแล้ว จะต้องเสียแรงและเหนื่อยเปล่า ๆ ที่เรียกว่าบวหน้าค่างหน้าทองนั้นเป็นอย่างไร คือบวที่แก้จุดจนหน้าเหลืองเกือบจะคล้ำ เรียกว่าบวหน้าทอง ที่คล้ำเกือบจะดำนั้น เรียกว่าบวหน้าค่าง

อนึ่งเวลาเมื่อบวรวมฝึกแถวชน มีตบขวัญที่จะต้องระวังรักษาโดยแข็งแรงอีกอย่าง ๓ คือห้ามมิให้ผู้หญิงที่กำลังมีครรภ์เก็บบวเป็นอันขาด ถ้าให้ผู้หญิงที่มีครรภ์เก็บแล้ว เพศก็กินบวเสียไปหมด หรือมีระนั้นบวก็ยุบหมดไม่มีเมดตัก โดยที่ผู้ดูเขาว่าบางที่ถ้ามีผู้ใดหนึ่งจะแก่งและเอาแต่ผ้าเดื่อมาทิ้งลงในบึง ก็ถ้ามารจะทำให้บวเสียได้เหมือนกัน เพราะเหตุดังนี้ จึงจำเป็นต้องคอยระวังรักษาโดยกวดขัน เพื่อให้บวเป็นอันครายได้ดังเช่นกล่าวแล้วนี้ พอเก็บหมดคราวหนึ่งแล้วก็จัดแจงเอาผู้บวออกฝั่งแดดเดียวให้เมดตักแห้งดัก่อนจึงเก็บไว้ การที่ตากบวนั้นก็ไม่ว่าอะไรนัก เอาเดื่อดำแพนปูเข้าหลาย ๆ ผืนด้วยกันแล้วก็นเอาผู้บวไปวางลงบนเดื่อทั้งไว้ให้ผกแห้ง เห็นว่าผกแห้งดี

แด้วก็ไปยก ๆ ผักชนกว่าข้างหน้าลง เมตตบวกร่วงลงที่เลื้อยหมด
 แด้วจึงส่งเอาแต่ผักไปทิ้งเสีย แด้วก็ผิงตากแต่เมตตบวไว้ให้แห้ง
 จึงเก็บชนใส่ยุ้งหรือพ้อมไว้ และการที่เก็บบวนั้น ไข่จะเก็บคราวเดียว
 แด้วเสร็จได้ก็หาไม่ ต้องคอยดูแลเก็บไปเสมอ เพราะบวยอมมี
 ดอกและผักไม้พร้อมกัน มีเรื่อยทอยกันไปเสมอ ๆ แด้วจะกำหนด
 ว่าวันไหนเดือน บวจึงจะหมดคราวก็ได้ ดูกัดน้ำท่วมเสียเมื่อไร
 นั้นแหละจึงจะหมดกันคราวหนึ่ง ครั้นการเก็บและตากเสร็จแล้ว
 เมื่อได้บวมากน้อยเท่าใดก็ได้ ถ้าจะบรรทุกเรือมาขายตามกรุงเทพ ฯ
 ก็ได้ หรือจะขายที่นั่นก็ได้ เพราะมีพวกพ่อค้าเขาไปรับซื้อเสมอ
 ไม่ขาด แต่ถาล่องเรือลงมาขายเองราคาแพงขึ้นอีกหน่อยหนึ่ง คือ
 บวอย่างเมตตใหญ่ อย่างแพงเกวียน ๑ เป็นเงิน ๓๒๐ บาท ถ้าอย่าง
 ถูกก็เพียงเกวียนละ ๗๐ บาท ถ้าอย่างเมตตเล็กอย่างแพงเกวียน ๑
 เป็นเงิน ๖๐ บาท อย่างถูกเกวียนละ ๒๐ บาท ถ้าขายอยู่กับที่อย่าง
 แพงราคาเกวียน ๑ เป็นเงิน ๓๐๐ บาทถ้วน
 อนึ่งผู้รับซื้อเมตตบวนั้น เขาเอามากระเทาะเปลือกออกเสียแล้ว
 จึงจะขายส่งเอากำไรอีกชั้นหนึ่ง แต่การกระเทาะนั้น ถ้าคนมันอยจ้าง
 เขากระเทาะได้ ราคาที่จ้างกันเพียงเมตตบว ๕ กระโหลกเป็นเงินเฟื้อง ๑
 การที่ขายส่งนั้น มักขายส่งออกไปประเทศจีนโดยมาก เพราะ
 คนจีนเขามักชอบรับประทานเมตตบวกันแทบทั้งนั้น บางทีเขาก็ทำเป็น
 แป้งชนิดหนึ่ง ที่ชาวเราเรียกว่าแป้งบว กัดับเอาเข้ามาขายใน
 กรุงเทพ ฯ อีกก็มีบ้าง

อนึ่งการทำบุญ จะกำหนดว่าปี ๑ จะได้ผลประโยชน์มาก น้อยเท่าใด ก็กำหนดไม่ได้ สุดแต่ทำมากทำน้อย ถ้าทำมากก็ได้ผล ประโยชน์มาก ทำน้อยก็ได้ผลเป็นธรรมดา เว้นไว้แต่จะเกิดเหตุ ที่เป็นการจำเป็นจริง ๆ จึงไม่ได้ผลประโยชน์ คือถ้าทำมากหรือน้อย เกินไปอย่างหนึ่ง เพื่อยกนโยบยวรูปไปหรือยุบเสียหมดอย่างหนึ่งเท่านั้น ถ้าไม่เกิดอันตรายอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังเช่นกล่าวมาแล้ว ก็คงต้อง ได้รับผลประโยชน์ตามสมควรดังเช่นพรรณนามานี้.

๑๑. เรื่องเผาถ่านไม้ซากไม้ ไม้

ถ่านเป็นของใช้มาก ชาวเจ้าเห็นเป็นประโยชน์และนับว่าเป็น สิ้นค้าอย่างหนึ่ง จึงได้นำมาดงพิมพ์ไว้พอเป็นนิตินุทาหรณวิจิตรการ เผาถ่านโดยสิ่งเรป ดังจะได้กล่าวต่อไป

ถ่านเป็นสินค้าจำหน่ายในสยามประเทศ ปัจจุบันนี้มีหลายอย่าง คือ ถ่านไม้ซากใช้ทำทองทำเงินเป็นรูปพรรณต่าง ๆ และหล่อพระพุทธรูป ต้มน้ำอย่าง ๑ ถ่านไม้ไผ่ใช้ต้ดสรรพเครื่องใช้ต่าง ๆ ซึ่งทำด้วยเหล็ก อย่าง ๑ ถ่านไม้ตะบูนใช้ต้ดเสื่อรัดผ้าหุงเข้าต้มน้ำอย่าง ๑ ถ่านหิน ใช้ต้ดไฟหม้อน้ำเครื่องจักรต่าง ๆ มีเรือกลไฟเป็นต้นอย่าง ๑ ถ่าน ๕ อย่างนี้ ใช้มากในปัจจุบัน

แต่ถ่านหินถ่านไม้ตะบูนเป็น ของ ต่าง ประเทศบรรทุกเป็นสินค้า เข้ามาขายในพระราชอาณาเขตมี ๑ หนักหลายพันตันหลายร้อยหาบ

การทำและวิธีขุดถ่านหินเผาถ่านไม้ตะบูนนั้นไม่ทราบวิธีโดยละเอียด ครั้นจะพรรณนาไปกลัวจะคลาดเคลื่อนคลาดค่อการที่เป็นจริง ขอยุติไว้ ไม่ยกขึ้นกล่าวในที่นี้ จะพรรณนาแต่การเผาถ่านไม้ซากไม้ไผ่ ซึ่งเป็นของเกิดและทำในพระราชอาณาเขตต์สยามเท่านั้น

การที่เผาถ่านไม้ซากไม้ไผ่ ก็ไม่มีเครื่องมืออะไรนัก มีขวาน เล่ม ๓ คราดเหล็กอัน ๓ ระทาเหล็กอัน ๓ จอบเล่ม ๓ เลี่ยม เล่ม ๓ ของเหล่านี้ว่าเป็นเครื่องมือของประมุขชนชาวที่เผาถ่าน เป็นการหาประโยชน์นำมาซึ่งทรัพย์ด้วยกำลังกายและความอุตสาหะ เมื่อถึงเทศกาลฤดูหนาวคือฤดูร้อน เขาเรียกกันว่าฤดูแล้ง ก็เป็นคราวสิ้นอาหาร นวดเข้า ชนเข้าบ้านเสร็จแล้ว จึงชักชวนพวกพ้อง หรือบุตรหลานเตรียมการที่จะไปตัดไม้เผาถ่าน ตามเพศที่เขาเคย ประพฤติชวนชวหาเลี้ยงชีพ เวลากลางวันเข้าแล้ว ก็จัดเข้าผอก กะบอกน้ำและเครื่องมือลง ตระกร้าหาบหรือตะพายบ่าอย่างใดอย่างหนึ่ง แล้วก็ชวนกันเข้าไปในป่าที่มีไม้ซากชุม ๆ จึงฟันต้นซากให้ล้มลง แล้วก็ร่อนกิ่งก้านและลำต้นให้เป็นท่อน ๆ ยาวประมาณ ๔ ศอก ผ่าเป็นซีก ๆ เช่นผ่าหุ้เข้า แต่ตัดแต่ละผ่ายอยู่ประมาณเดือน ๓ หรือเดือนเศษ เห็นว่าได้มากแล้วจึงทำที่เผาให้เตียน กว้างสัก ๕ วา หรือ ๖ วา เอาไม้แห้งพินสุ ๆ วางลำดับเป็นเชื้อไฟลงก่อน แล้วจึง กายไม้ซากที่ผ่าซีกให้เป็นชั้น ๆ สูง ๒ ศอก วางไม้แห้งเชื้อไฟคัน ที่หนึ่งแล้วก่ายค่อขึ้นไปจนสูงประมาณ ๖ ศอก กายกันคั่นติดต่อกัน ไปกว่าจะหมด ที่ต้องคั่นไม้เป็นเชื้อไฟนั้น เพราะว่าไม้ซากที่จะเผา

นั้นยังดัด ๆ อยู่ และจะให้ใหม่ทั่วกันด้วย แล้วจึงเอาจอบหรือเสียมช่วยกันขุดหลุมให้กว้างและยาวลึกคะเนพอจุถ่านสัก ๘ เกวียน ๑๐ เกวียน ห่างกองฟืนออกมา ๔ ศอก ครั้นขุดหลุมแล้วจึงจุดไฟเข้าที่เชื้อไม้ฟืนให้พร้อมกันทุกชั้นทุกกอง ไฟก็ไหม้ติดต่อกันเป็นลำดับทุกชั้น ๆ เห็นว่าไหม้เป็นถ่านทั่วกันดีแล้ว ก็เอาคราดเหล็กคราดให้กระจายออกไปแล้วได้ด้วยระทาให้ถ่านลงในหลุม คราดเหล็กและระทานั้นต้องใช้ตามยาว ๘ ศอก เพื่อจะไม่ให้ร้อนไอไฟเมื่อเวลาคราดถ่านออกแต่ละได้ถ่านลงในหลุม ครั้นเสร็จก็โยกมูลดินที่ขุดชั้นกองไว้ขึ้นกลบลงบนถ่านเพื่อจะให้ไฟดับ แล้วก็ไปตัดผ่าต่อไปอีกกว่าจะพอแก่ความประสงค์และกำลังที่จะทำไปได้ ส่วนถ่านที่อยู่ในหลุมกลบมูลดินไว้ชั้น ๔ วันหรือ ๕ วันจึงไปโยกขึ้นจากหลุมกองไว้ แล้วก็หาบบรรทุกเกวียนขนมาบ้าน หลุมนั้นก็ใช้ได้ต่อไปดังกล่าวมาแล้ว การที่เผาถ่านไม้ซากนี้ แขวงเมืองสุพรรณบุรีชุกชุมกว่าแขวงเมืองอื่น ๆ ในคราว ๑ พวก ๑ เผาถ่านได้ ๔๐ เกวียนหรือ ๕๐ เกวียน คนเผาถ่านทำกันเป็นพวก ๆ ละหลายคน ประมาณถ่านปี ๑ ที่เผาได้อย่างน้อยคงไม่ต่ำกว่า ๓,๐๐๐ เกวียนหรือ ๓,๕๐๐ เกวียน

ส่วนถ่านไม้ไผ่นั้น การที่ผ่าและเผาใช้ดับไฟด้วยหลุมเหมือนกันกับถ่านไม้ซาก ผิดกันแต่ต้องทิ้งไว้ให้แห้งเสียก่อนจึงเผาได้ จะเผาสด ๆ เหมือนไม้ซากไม่ได้ไฟไม่ติด ถ่านไม้ไผ่นี้แขวงเมืองสระบุรี เมืองนครราชสีมาเผามากกว่าแขวงเมืองอื่น ๆ ถ่านทั้ง ๒ อย่างนี้เมื่อเผาและขนมาบ้านแล้ว จะบรรทุกเรือเข้ามาขายในกรุงเทพฯ ฯ

ต้องเสียภาษีก่อน เจ้าภาษีทำตัวให้แล้ว จึงจะเอาเข้ามาจำหน่าย
ขายได้ บางทีก็ขายให้แก่เจ้าภาษีหมด ราคาที่ขายในกรุงเทพฯ ฯ
เดี๋ยวนี้ ถ่านไม้ซากดวงด้วยถ้งย้อม ๆ ๘๐ ถ้งเป็นเงิน ๓๖ บาท
ถ่านไม้ไผ่ขายเป็นน้ำหนักร ๆ หาบ ๑ เป็นราคา ๓๐ สตึง ถ้าจะ
ประมาณถ่านไม้ซากไม้ไผ่ ที่จำหน่ายขายทั้งในกรุงเทพฯ ฯ และ
หัวเมือง บางเมืองก็หลายร้อยเกวียนหลายร้อยหาบ ประมาณเงิน
ไม่ต่ำกว่า ๑๕๐ ชั่ง ซึ่งข้าพเจ้าพรรณนามานี้ ตามการที่ได้เห็นและ
ได้ทราบ แม้จะขาดเกินผิดพลั้งไม่ต้องการที่เป็นจริงบ้าง ขอท่าน
ผู้ที่ได้ทราบการละเอียดยังชนไปก่อน จงให้อภัยแก่ข้าพเจ้าด้วย.

๑๒. วิธีทำดินประสี

การทำดินประสีที่ใช้อยู่ทุกวันนี้ ก็เป็นลัทธิหรือเป็นวิชาหา
เลี้ยงชีพของประชุมชนพวกหนึ่ง ที่ตั้งบ้านเรือนอยู่ตามแขวงหัวเมือง
ที่มั่งคั่งและเขาใหญ่ ซึ่งมีหมักค่างคาวแอบอาศัยนอนได้ ที่เช่นนั้นผู้
ประกอบการทำดินประสี จะขายจำหน่ายกันโดยมากเช่นในเมือง
นครราชสีมา ที่เป็นบางตำบลที่ราษฎรเรียกกันว่าบ้านลาดบัวขาว
บ้านจันทัก คือเมืองนครจันทัก พวกราษฎรในบ้านเหล่านั้น ไปเก็บมูลค่าง
คาวที่ในเขา ล่มโพธิ์ เขากำไบด เขาประทุน เขาพันดั่ง เขารวก
และเขาอื่น ๆ ก็ยังมีมากมายหลายร้อยเขา เหลือที่จะชี้แจงมาให้สั้น
เชิงได้ ฟังดังเกิดเสียว่าเขาใดที่มั่งคั่ง ๆ ก็มักจะมียูลค่างคาว เมื่อ

มุตคังคาวมแล้วคงมีผู้ไปกวาดเก็บมุตคังคาวมมาทำดินประสิว การที่จะไปเก็บมุตคังคาวม ต้องรวบรวมพี่น้องหรือเพื่อนบ้านใกล้เคียงที่เคยทำดินประสิว เจ้าทุนแรงและกำลังทรัพย์กัน ประมาณคนที่จะตั้งโรงทำอย่างมากที่สุด ๒๐ คน โรงที่ตั้งทำดินประสิวนั้น ต้องตั้งให้ใกล้กับลำห้วยและลำต้นทึบ คำที่เรียกว่า “ลำห้วยและลำต้นทึบ” นั้นเป็นชื่อที่ราษฎรในแขวงเมืองนครราชสีมาเรียกกัน ก็ตกลงคงเรียกกันว่า ห้วย คือ ลำคลอง “ต้นทึบ” คือ ลำแม่น้ำ การที่ตั้งให้โรงใกล้ห้วยและต้นทึบนี้ ประสงค์ที่จะใช้น้ำเท่านั้น การที่ตั้งโรงนี้ต้องมีขุดลำสำหรับจะได้ใส่มุตคังคาวมและต่างที่จะผสมหมักกับมุตคังคาวม ซึ่งนักวางประมาณ ๒ วา ยาวประมาณ ๔ วา แต่จะกำหนดให้แน่แท้ที่เดียวไม่ได้ สุดแต่จะมีพาหนะและกำลังพอที่จะทำได้ แต่ผ่านน้ำใช้ไม้ไผ่เป็นปากกรุกระหนาบให้แน่น และใช้แกลหรือคามาจามเสี้ยกรูข้างในอีก คำที่เรียกว่า “จาม” นั้น ก็ทำคล้าย ๆ กันกับคับจากที่ใช้มุงหลังคา แปลกแต่ไม่ได้เย็บเหมือนคับจาก ใช้ไม้ไผ่ผ่าซีกเล็ก ๆ อ่อน ๆ มาขัดข้างต้นแกล ๓ อัน ข้างปลายก็มีไม้ขัดอีก ๓ อันเป็นคับ ๓ คำที่เรียกว่าจาม ๆ นั้นเป็นคำพ้องราษฎรที่เมืองนครราชสีมาเรียกกัน ส่วนพื้นล่างก็ใช้ไม้ไผ่ผ่าสองซีกปูพื้น ไม่เ็นต้องตะดวงข้อที่ข้างในให้เกลี้ยง เวลาที่ปู ๆ คว้าอัน ๑ หงายอัน ๑ เป็นลำดับไปจนเต็ม การที่ปูคว้าอัน ๑ หงายอัน ๑ นั้น ไม่อันคว่ำต้องปูให้ครบคว่ำเหลี่ยม ๒ อันที่หงายประสงค์จะไม่ให้น้ำร่วงลงไปได้ เวลาที่ปูแล้วนั้นก็เหมือนดังกะล่อนที่มุงหลังคา พันต้องทำให้ตั้งข้างหนึ่งค้ำข้างหนึ่ง ส่วนข้าง

คำต้องมั่งรวงรอนาที่ไห้มาจากพัน มีโองรองจากรางอีกที่หนึ่ง
รูปพรรณฐานฐานซึ่งไม่ผิดเพี้ยนอะไรกันกับยังเข้าเคย

จะว่าด้วยการหาญดั่งคางคกต่อไป การที่จะไปหาญดั่งคางคก
ถ้ามีผู้เข้าห็นด้วยกันถึง ๒๐ คน ต้องเฝ้าโรงเดี่ยว ๒ คน หรือ ๓
คน คงไปเป็นเพื่อนในกองบ่า ๓๗ คน หรือ ๓๘ คน มักใช้กระบือ
เป็นพาหนะไป เวลาที่จะไปต้องมีเครื่องมือที่จะใช้ คือ กระบุง
เชือกหนัง เชือกเถลี่ยว แต่กระบุงต้องสานด้วยผิวไม้ไผ่สานให้แน่น
หนา ที่ข้างกระบุงก็ต้องมีไม้ดักหรือไม้อะไร ๆ พอจะรองข้างกระบุงได้
แต่ไม้ที่จะรองต้องทำให้งอนไปข้างปากกระบุงหน่อยหนึ่ง ไม้ขนาดสั้น
๓ กว้างพอกับเหลี่ยมกระบุง ยาวตั้งแต่ต้นกระบุงจนถึงปาก มีด้า
แหวกไล่กระบุง เชือกเถลี่ยวผูกด้าแหวกสำหรับที่จะชักมุดคางคกขึ้น
มาจากถ้ำ แต่เชือกหนึ่งนั้นโตเท่าด้าไม้รวก มีไม้ผูกตะกรุดเป็นเส้น
บันไดเป็นชั้น ๆ ไปยาวประมาณ ๒๐ วา เชือกหนึ่งนั้นสำหรับจะไต่ใช้
เมื่อเวลาที่จะลงไปในถ้ำ เวลาที่ไปถึงที่เข้าใหญ่ ต้องมีการบวง
สรวงเทพารักษ์ต่อไป เครื่องที่จะบวงสรวงเทพารักษ์นี้ ต้องไปเที่ยว
ยิงสัตว์ต่าง ๆ ที่มนุษย์บริโภคได้ เช่น เนื้อมะม่วงกวาดทราย ชันเดวที่
สุกที่เดียวมีแต่นกหรือเต่าก็ได้ เวลาที่ไปถึงสัตว์มาแล้วเครื่องที่จะบวง
สรวงสรวงใช้ก้อนหินกองขึ้น เอาสัตว์ที่ยังมาได้วางลงไว้บนก้อนหิน
แล้วไปหักกิ่งไม้มาปัก แล้วเอาผ้าแดงเลื้อยตมมาหุ้มก้อนหิน แล้ว
จึงกล่าวคำอธิษฐานว่า ขอเดชะบารมีพระบู่เจ้าและเจ้าท่งเจ้าท่า
เจ้าป่าเจ้าตง และนางไม้อะไร ๆ ต่าง ๆ ตามความประสงค์ ขอเชิญมา

รับเครื่องเล่น ขอเดชะบารมีอำนาจปกครองรักษาดรพภัยฯ ต่างๆ
ที่ในถ้ำตระหนทางที่จะไปไม่ให้เบียดเบียนปศุ

ครั้นบวงสรวงเสร็จแล้ว จึงได้เอาเชือกหนึ่งผูกเข้ากับต้นไม้ที่
มีอยู่ปากถ้ำ เวลาที่จะลงไปต้องจุดไฟด้ายลงไป ตามเชือกหนึ่งจนถึง
พื้นล่าง พวกที่อยู่ปากถ้ำจึงหย่อนกะบุงลงไปให้พวกที่อยู่ในถ้ำ พวก
ที่อยู่ในถ้ำ จึงโกยมุดค้ำคาวได้กะบุงมาทดลองจุดไฟดูก่อน ถ้ามุดค้ำ
คาวจุดไฟดูเป็นประกายจึงใช้ได้ ถ้าจุดไฟติดคุไม่เป็นประกายใช้ไม่
ได้ เหตุที่จุดไฟเป็นประกายและไม่เป็นประกายทั้งสองอย่างนี้ เพราะ
ว่ามีปรอทหินอยู่เดิมจึงไม่มีประกาย ถ้าปรอทไม่มีจุดไฟดูเป็น
ประกาย เวลาที่ลงไปในถ้ำ มืดดำร้ายต่างๆ เช่น งู หมี ฆา คำที่
เรียกว่าฆา ฆาคือตัวงู เพราะฤดูคิมหันต์เป็นฤดูร้อนจัด ผงก็ต้องหนี
ไปหาที่เย็นอยู่ในถ้ำจึงเรียกกันว่าฆา ถ้าฤดูเหมันต์และฤดูฤดูร้อนจัดซึ่ง
เป็นฤดูหนาวและฤดูฝน จึงต้องออกจากถ้ำไปอาศัยอยู่ตามต้นไม้ใหญ่
เหตุหนีไปจากถ้ำมาอยู่ที่ต้นไม้ และหนีไปจากต้นไม้มาอยู่ในถ้ำทาง
๒ อย่างนี้ หนึ่งเพราะเหตุว่าหนาวจัดกลับมาถูกหนาวร้อนจัดกลับมา
กระทบร้อน จึงต้องได้หนีกลับไปอาศัยอยู่ต้นไม้และกลับมาอยู่ในถ้ำ
แต่ผู้ที่ลงไปในถ้ำนั้น ดูเป็นที่น่ากลัวหวาดหวั่นใจอย่างยิ่ง เพราะใน
ถ้ำนั้นเงยบดงัดและเย็น ถ้ำนั้นลึกลงไปประมาณ ๑๐ วา บ้าง ๑๕ วา
บ้าง ๒๐ วาบ้าง จะให้เป็นยุติแน่แท้ไม่ได้ ในพื้นถ้ำมุดค้ำคาวเป็น
พื้น ถ้าเท้าเหยียบลงไปท่วมหลังเท้า แต่มุดค้ำคาวที่ในถ้ำใด ๆ ก็ดี
ถ้าจุดไฟดูเป็นประกายเห็นว่าจะใช้ได้แล้ว จึงกวาดมุดค้ำคาวนั้นได้

กะบุง แลวจ้งร้องบอกผู้ที่อยู่ปากถ้ำให้ชักเชือกกะบุงมุดค้างคาว
 ขึ้นมา ฝ่ายผู้ที่อยู่ปากถ้ำชักเชือกกะบุงมุดค้างคาวนั้นขึ้นมาผู้หนึ่ง
 ขึ้นมุดค้างคาวลงมาจากภูเขามาบรรทุกต่าง กว่าจะพอกำดังและ
 พาหนะที่จะขึ้นไปได้ คำที่เรียกว่าต่าง ๆ นั้นรูปพรรณสัณฐานเหมือน
 อย่างกะบุงแต่โตกว่า แต่ปากโตกันเล็ก ด้านลายขีดใช้ผิวไม้ด้านมี
 ไม้กัลม ๆ ทำคานกะบุงผูกปลายไม้ทั้งสองข้าง ห้างจำเพาะพอกับ
 หลังกระบือ มีเชือกเกี่ยผูกไม้คานเดียวกับปากกะบุงทั้งสองข้างไป
 ผูกคด้อมกับคอกระบือ เชือกนี้เขาเรียกกันว่าสายทาม ข้างหลังก็มี
 เชือกอีกเส้นหนึ่งสำหรับผูกคด้อมกับระหว่างหางกระบือ เชือกนี้เรียก
 ว่าเชือกถันหาง เมื่อเขาชนมุดค้างคาวมาบรรทุกต่างจนเต็มทุกตัว
 กระบือแล้ว ก็ชนมาบรรทุกไว้ในยุ้ง แต่ไปเก็บมุดค้างคาวมาไว้ใน
 โรงเช่นนั้น ประมาณตุ๋ได้สัก ๔ เกวียนหรือ ๕ เกวียน เห็นว่าพอควร
 จะหมักได้ ก็หยุดการหาหมุดค้างคาว

จะอธิบายการที่เผาด่างต่อไป การที่เผาด่างนี้ ต้องไปตัดโค่น
 ต้นไม้ งาม ไม้ส้มยกรุย ไม้ไผ่ ไม้สระเก มาทางกองส้มไว้กว่าจะ
 แห้ง แลวจ้งส้มไฟให้ไหม้ไหม้แต่เท่า เรียกว่าต่าง ชนมาไว้ในโรง
 พอจะทำการได้

จะอธิบายวิธีประสมต่างกับมุดค้างคาว วิธีที่ประสมต่างกับมุด
 ค้างคาวนี้ มีอัตราที่จะกำหนดประสมเป็นอย่างดี อย่างกลางอย่าง
 เดว ถ้าจะทำอย่างดีต้องประสมมุดค้างคาว ๑ กะบุง ต่าง ๗ กะบุง
 อย่างกลางมุดค้างคาว ๑ กะบุง ต่าง ๖ กะบุง อย่างเดวมุดค้างคาว

๓ กระบุง ต่าง ๕ กระบุง เวลาที่ประตัมทั้ง ๓ อย่างนี้เหมือนกัน ประ
 สัมเคตกันทั่วแล้วชนชั้นได้ยังเกิดยให้เดิมใช้น้ำรดให้ชุ่มชื้น แต่ชน
 ใต้ยังได้ประมาณตุลิก ๒ เกวียนแล้วใช้น้ำรดให้นองซึ่งอยู่ข้างบนเล็ก
 น้อย น้ำที่ระคนปนอยู่กับมูลค่างควากก็กระอะดงไปในรางที่พื้นไหล
 ไปลงรางขวางที่รองค่อรางมาลงในช่องน้ำที่กระอะออกมาครั้งที่ ๓ น
 ยังใช้การไม่ได้ ต้องตักเตคินเข้าไปไว้ในยังอีก น้ำที่กระอะออกมา
 ครั้งที่ ๒ ยังใช้การไม่ได้ กลับคืนไปเทรดไว้ในยัง น้ำที่กระอะไว้
 ครั้งที่ ๓ นี้ ถ้าเหลือเหมือนอย่างต้นปาดอย่างนั้นเป็นใช้ได้ ใช้
 น้ำที่กระอะออกมาไปเคียวต่อไป แต่น้ำที่กระอะออกมา นี่ยอก
 ในชุนั้นเติมน้ำใหม่ได้ถึง ๓ คราว ๆ หนึ่งเต็มถึงร้อยครุ ถึงจะไปหุง
 ดินประตัมก็แรงดีเหมือนกันทั้ง ๓ คราว

จะกล่าววิธีหุงหรือเคียวดินประตัมต่อไป การที่หุงดินประตัม
 นี้ ต้องขุดเตา ๆ ขุดลงไปในพื้นที่ ขุดกลมลงไปจำเพาะกันกะทะ
 มีรางหรือทางที่จะได้พื้น ข้างหลังเตาต้องมีปล่องเปิดไฟขึ้น ใช้กะทะใบ
 บัวอย่างใหญ่เคียว ๆ ด้วยพินสัเก กำหนดให้น้ำมูลค่างควากกะทะ
 ๑ อยู่ใน ๘ ครุ เคียวไปจนงวดลงไป ๔ ครุ คงอยู่ ๔ ครุ แล้ว
 เติมอีก ๔ ครุ เคียวจนงวดลงไปเหลือประมาณตุลิกครุ ๑ แล้วจึง
 ตักขึ้นวางไว้จนเย็น ถ้าจับเป็นทรายใช้ได้ เวลาที่จะเคียวจะไม่
 คล้ายกับมือเดือ สำหรับปาดฟองเมื่อเวลาเคือด ไม่มีมือเดือนใช้ไม่
 ฝ่าผ่าซีกแล้วเกรียกให้เป็นซี่เล็ก ๆ มีเส้นคอกด้านซ้ายขวา
 คล้ายพัดหางปลา ครั้นเคียวได้ทีดีแล้ว จึงช่วยกันยกกะทะเอาน้ำที่

เคียวมาเทได้ช่าง ประมาณการที่เคียวดินประสีวัน ถ้าเคียวกะทะเคียว
คงใช้ฟันอยู่ใน ๔๐ คัน เวลาที่เคียวนั้นก็คงอยู่ใน ๕ ชั่วโมง หรือ ๑๐
ชั่วโมง แต่เทได้ช่างไว้เช่นนี้ทั้งไว้คนหนึ่ง พอเวตาเร่งเข้าจึงเอาดิน
ประสีวันที่ในอ่างออกต่าง การที่ดังนี้ใช้ผ้าขาวเนียบบางถือ ๔ มุม เอา
ดินประสีวันใส่ลงในผ้าแล้วจึงเอาน้ำล้าง แล้วได้กระตังมั่งแดดไว้วัน
หนึ่งเป็นใช้ได้ แต่การเคียวเช่นนี้ วันหนึ่งคงเคียวได้อยู่ใน ๖ กะทะ
หรือ ๗ กะทะ กะทะ ๑ คงได้ดินประสีวันหนักอยู่ใน ๔ ชั่งไทย วัน
หนึ่งถ้าเคียว ๗ กะทะคงได้ดินประสีวันอยู่ใน ๒๘ ชั่ง ราคาขายกันที่
โรงเรียน ขายกันซึ่งดัดตั้งพอ วันหนึ่งคงได้เงินอยู่ใน ๑๐ บาทดั่ง
เดือนหนึ่งถ้าเคียวเต็มทุกวันคงได้ดินประสีวันอยู่ใน ๘๔๐ ชั่ง คิด
เป็นราคายเงินอยู่ใน ๓๑๖ บาท

การทำดินประสีวัน ทำต่อยกันไปไม่ให้ขาดมือลงได้ ทำดิน
ประสีวันเมื่อเคียวแข็งใช้การได้แล้ว ต้องมาห่อใบพัดงขายห่อ ๓
หนัก ๓ ชั่ง แต่ดินประสีวันที่จัดเป็นอย่างดี อย่างถาวร อย่างเดวณ
เวลาที่จะขายๆ คดะปนกันเป็นราคาเดียวกัน

ฝ่ายผู้ซื้อชอมาจากผู้ทำ ต้องมาเสียภาษีอีก ส่วนภาษีที่จะ
ต้องเสียๆ กันเป็นห่อ กำหนดอัตราที่จะต้องเสียๆ ๑๐ ห่อชักห่อ
๑ ฝ่ายผู้รับมาจากผู้ทำมาขายๆ กันซึ่งดะ ๒ ดั่งเพองบ้าง ๓
ดั่งบ้างไม่เป็นยุติได้ การที่ทำดินประสีวัน ดังได้พรรณนามา เป็นการ
ยุติแต่เท่านั้น.