



คู่มือการเรือน

แบบเรียนวิชาวิสามานยนึ่ง

สำหรับชั้นประถมปีที่ ๑ ถึง ๔

กระทรวงธรรมการอนุญาตให้ใช้ในโรงเรียนได้

นางกมล เวศยานนท์

ครูสตรี ร.ร. ประจักษ์จังหวัดชัยภูมิ

เรียบเรียงตามประมวลการสอนของกระทรวงธรรมการ

พิมพ์ครั้งแรก ๓๐๐๐ ฉบับ

พ.ศ. ๒๔๗๗

ราคา ๑๕ สตางค์



641.5
ก134ค

พิมพ์ที่โรงพิมพ์บำรุงนุกุลกิจ ถนนบำรุงเมือง พระนคร

มีลิขสิทธิ์ตามพระราชบัญญัติ

การสอบไล่เลื่อนวิทยฐานะ

ควรใช้หนังสือเหล่านี้เพราะผู้ที่เคยใช้แล้วได้ผลอย่างพอใจ

ชุดวิชาครู

- | | |
|--|---------|
| ๑. ตำราวิชาครูมูลและครูประถม | ๑๒๕ สต. |
| ๒. เฉลยปัญหาข้อสอบไล่วิชาครูมูลและครูประถม | ๑๒๕ สต. |
| ๓. อุปกรณ์วิชาครู | ๓๐ สต. |
| ๔. วิชาครูศิลปะ | ๓๐ สต. |

ชุดสุขวิทยา

- | | |
|-------------------------|---------|
| ๕. วิชาชุดสุขวิทยา | ๑๐๐ สต. |
| ๖. เฉลยวิชาชุดสุขวิทยา | ๘๐ สต. |
| ๗. สุขวิทยาว่าด้วยโรค | ๒๕ สต. |
| ๘. คู่มือปัจจุบันพยาบาล | ๑๒ สต. |

ชุดเพาะปลูก

- | | |
|---|---------|
| ๙. เพาะปลูก ๔ ภาค | ๑๐๐ สต. |
| ๑๐. เฉลยเพาะปลูก | ๒๐๐ สต. |
| ๑๑. เฉลยปัญหาข้อสอบไล่หลักการสอนวิชาทำสวน | ๘๐ สต. |
| ๑๒. แบบเรียนทำนาเล่ม ๑ | ๕๐ สต. |
| ๑๓. แบบเรียนทำนาเล่ม ๒ | ๕๐ สต. |
| ๑๔. หลักการเลี้ยงปลาสัตว์ | ๔๐ สต. |

ชุดพฤกษศาสตร์

- | | |
|-----------------------|---------|
| ๑๕. วิชาชุดพฤกษศาสตร์ | ๑๒๕ สต. |
|-----------------------|---------|

แผนกความรู้ทั่วไป

- | | |
|----------------------------------|---------|
| ๑๖. สากลวิทยา | ๑๒๕ สต. |
| ๑๗. วิธีแห่งการศึกษาและการสอบไล่ | ๖๔ สต. |

(โปรดพลิกดูที่ปกหลังข้างใน)



4054



คู่มือการเรือน

แบบเรียนวิชาวิสามานัญหณี

สำหรับชั้นประถมปีที่ ๑ ถึง ๔

กระทรวงธรรมการอนุญาตให้ใช้ในโรงเรียนได้



นางกมล เวศยานนท์

ครูสตรี ร.ร. ประจักษ์จังหวัดชัยภูมิ

เรียบเรียงตามประมวลการสอนของกระทรวงธรรมการ

พิมพ์ครั้งแรก ๓๐๐๐ ฉบับ

พ.ศ. ๒๔๗๘

ราคา ๑๕ สตางค์



พิมพ์ที่โรงพิมพ์บำรุงนุกูลกิจ ถนนบำรุงเมือง พระนคร

มีลิขสิทธิ์ตามพระราชบัญญัติ



(ลำนเา)



ใบอนุญาตให้ ใช้แบบเรียน

ฉบับที่ ๕๖ / ๒๕๕

วันที่ ๒๑ เดือนมิถุนายน พ.ศ. ๒๔๗๕

หนังสือคู่มือการเรีอน ของนางกมล เวศยานนท์
พิมพ์ครั้งที่หนึ่ง จำนวนสามพันฉบับ ใน พ.ศ. ๒๔๗๕
เจ้าหน้าที่ได้ตรวจแล้ว อนุญาตให้ใช้ในโรงเรียนได้

(ลงนาม) พระสารสาสน์ประพันธ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงธรรมการ

- (ให้ใช้ได้เฉพาะในการพิมพ์คราวนี้เท่านั้น และห้ามมิให้นำใบอนุญาตนี้ไปพิมพ์
ในหนังสือเรื่องอื่นที่มีได้รับอนุญาตเป็นอันขาด)

เลขห้อง 214

เลขหมู่ 641.5
ก 134ค

เลขทะเบียน

บัญชีเรื่อง

การซักเสื้อผ้าต่าง ๆ	หน้า ๑
การเก็บและรักษาเครื่องนุ่งห่ม	,, ๖
การเก็บและรักษาเครื่องใช้ในการนอน	,, ๗
วิธีทำความสะอาดในบ้านเรือน	,, ๘
การครัว	,, ๙
เตา	,, ๙
วิธีติดไฟ	,, ๙
การประหยัดถ่านและฟืน	,, ๑๐
วิธีดองข้าว	,, ๑๐
วิธีต้มข้าวต้ม	,, ๑๑
วิธีหุงข้าวมัน	,, ๑๑
การบึ่งปลา	,, ๑๑
หมทอด	,, ๑๒
ปลาหนังหรือแป๊ะชะ	,, ๑๒
ปลากุเลาทอด	,, ๑๓
ปลาแห้งผัด	,, ๑๓
การต้มผัก	,, ๑๔
น้ำพริกมะอึก	,, ๑๔
น้ำพริกต้มมะขามเปียก	,, ๑๔
เต้าเจี้ยวทอด	,, ๑๕

ปดราว่าหตฺน	หน้า ๑๕
แกงเตียงใบตำดิ่ง	,, ๑๖
แกงต้ม	,, ๑๖
ต้มยำ	,, ๑๗
แกงเขียวหวาน	,, ๑๘
ต้มส้ม	,, ๑๙
ต้มข่า	,, ๑๙
แกงเผ็ด	,, ๒๐
แกงหมกั่วต้ม	,, ๒๑
ผัดกุ้งหมกกับหอมฝรั่ง	,, ๒๒
ผัดวุ้นเส้น	,, ๒๒
ขนมก๋วยเตี๋ยว	,, ๒๓
ตำคั่วเป็ดยก	,, ๒๓
บวชชกด้วย	,, ๒๔
แกงบวช	,, ๒๔
การจัดตำรับ	,, ๒๔
การจัดตำรับประทาน	,, ๒๕
ราคาของในตลาด	,, ๒๖
การเย็บและการถัก	,, ๒๗
การจัดดอกไม้	,, ๒๙
การทำช่อดอกไม้	,, ๓๐

หมวด ๑

การซักเสื้อผ้าต่าง ๆ

๑. การเตรียมผ้า ก่อนที่เราจะนำเสื้อผ้าต่าง ๆ ของเราไปซักนั้น เราต้องตรวจดูบรรดาเสื้อผ้าเหล่านั้นเสียก่อนว่ามีอะไรบ้าง เช่น เสื้อแขนนอก เสื้อแขนใน ผ้าเช็ดหน้า กางเกง และผ้าห่ม เป็นต้น เมื่อตรวจดูเห็นว่าขาดควรเย็บหรือซุนเสียก่อน แล้วแยกผ้าเหล่านั้นออกเป็นกอง ๆ คือ

ก. เสื้อแขนนอก แขนใน ผ้าเช็ดหน้า ผ้าเช็ดตัวกองหนึ่ง

ข. กางเกงกองหนึ่ง

ค. ผ้าห่มกองหนึ่ง

ง. ผ้าเช็ดหน้ากองหนึ่ง

เมื่อแยกเป็นกอง ๆ เช่นนี้แล้วยังไม่พอ เราจะต้องตรวจดูอีกว่า ในจำนวนผ้าที่จะต้องซักนั้น มีผ้าดีต่าง ๆ ที่อาจตกได้ปนอยู่บ้างหรือไม่ เมื่อปรากฏว่ามีผ้าดีปนอยู่ด้วย เราต้องแยกเอาผ้าดีต่าง ๆ ไว้เป็นกอง ๆ และผ้าขาวกองหนึ่ง ค่อยไปนึ่งมือซักได้ทีละกอง แต่อย่าลืมว่าต้องซักผ้าดีขาวก่อนผ้าดื่น ๆ เพื่อป้องกันมิให้ดื่น ๆ กระเด็นมาเปื้อนผ้าขาวได้ในเมื่อเราพลั้งเผลอ

๒. วิธีซัก ก. ให้เอาเสื้อผ้าขาวที่จะซักนั้นได้ลงในอ่างหรือถังก็ได้ แล้วให้น้ำให้พอท่วมผ้าที่จะซักนั้น ขยำให้เปียกทั่วกันให้ดี

จึงใช้สบู่ฟอกให้ทั่ว แล้วได้อ่างหรือถังอีกใบหนึ่ง

ข. เมื่อฟอกสบู่เสร็จแล้ว ก็เอาผ้าเหล่านั้นหมักไว้ประมาณ ครึ่งชั่วโมง จึงขยคอนที่เบือนเหวี่ยงโคลให้สะอาด แล้วขยทั่ว ๆ ไปอีกหนหนึ่ง

ค. เอาผงขยในน้ำสะอาดประมาณ ๓-๔ น้ำจึงบิดให้แห้ง

ง. ล้วนผ้าดี ควรเอาเกลือได้น้ำสะอาดเล็กน้อยแช่ไว้สักครู่ เพื่อทำให้ดีดงาม แล้วรีบฟอกสบู่ ซักขยคอนดกปรกออก แล้ว ซักน้ำให้สะอาด ถ้ามีหลายดักต้องแยก มิฉะนั้นดีจะตกได้กัน

จ. ถ้าเสื้อผ้าที่ซักนั้นทำด้วยไหมหรือแพร ไม่ควรบิดให้แรง เพราะเนื้อแพรจะแยกขาดเร็ว ควรบีบเอาแต่พอน้ำแห้งเท่านั้น

ช. ถ้านุ่งผู้หญิงใช้ขยในน้ำเปล่า ๑ หรือ ๒ ครั้งแล้วบิดไปตาก

ซ. ถ้าเป็นเสื้อผ้าชนิดที่เนื้อหนา เช่นเสื้อขนนอกและกางเกง ยูนีฟอร์ม เป็นต้น เมื่อฟอกสบู่แล้ว ควรใช้แปรงแปรงให้ทั่ว จะทำ ให้สะอาดและเบาแรงด้วย

๓. การดงคราม การดงคราม ดงแต่ผ้าที่มีดีขาวอย่างเดียว เท่านั้น การดงครามก็เพื่อทำให้ผ้าที่ซักนั้นหายจากดีแดง ๆ มาเป็น ดีเขียวครามนวล ๆ คูสะอาดตาดี

วิธีดงคราม

ก. เอาน้ำได้อ่างหรือถังให้พอเหมาะแก่ผ้าที่จะดง เอาผ้าขาว ห่อคราม เพื่อกันหรือกรองมิให้มีผงครามปนลงไปด้วย แก้วดง ในน้ำนั้น พอให้เป็นดีเขียวครามนวล ๆ

ข. เอาผ้าที่ล็กน้ำสะอาดแล้วดัดให้กระจายทั่วกัน เวลาย้อม
ดีจะได้เท่ากันไม่ต่าง คดีผ้าเสร็จได้ลงในอ่างหรือถังคราม ชยให้
เนื้อครามเขาเนื้อผ้าแล้วบิดให้เด็ดจน

๔. การดงแบ่ง การดงแบ่งก็เพื่อให้ผ้านั้นแข็ง เวลาวัดหรือ
อัดหรือใช้จะเป็นรูปทรงอยู่ได้นาน

ก. ชนิดผ้าที่จะดงแบ่ง ดงแต่ผ้าด้าย เช่นกางเกงฝรัง เสื้อ
ชนนอก ผ้านุ่ง เป็นต้น

ข. วิธีดงแบ่ง

๑. การทำแบ่ง ตะดาแบ่งมันลงในน้ำเย็นพอสมควร แล้ว
รินน้ำกาดงเดือดลงในถังแบ่งใช้ไม้คนให้สุกทั่ว ต้องการแบ่งคันเหวด
เพียงไหน เติมน้ำดงตามความต้องการ ถ้าดงปรกก็กรองเสียก่อน
ระวังคนให้เข้ากัน ระวังอย่าได้น้ำเย็นให้มากเกินไปจะทำให้แบ่ง
ไม่สุก

๒. เอาผ้าที่ซักไว้กระจายได้ลงในถังหรืออ่างแบ่ง ชยให้ถูก
แบ่งทั่วตัวแล้วบิด

๕. การตากผ้า ก็คือการเอาผ้าที่ซักหรือดงแบ่งเสร็จแล้วไปผึ่ง
ให้แห้ง ต้องปฏิบัติตามหัวข้อต่อไป

ก. รวบรวมดองสะอาดและทนทาน ซึ่งในที่กลางแจ้ง ซึ่งสามารถ
รับแสงอาทิตย์ได้ตลอดวัน และการซึ่งไม่ควรซึ่งให้ตั้ง และให้พอ
ทานน้ำหนักของผ้าที่ตากได้

ข. ต่อบัดผ้าที่จะตากให้แห้งเรียบร้อย เพื่อจะได้สะดวกในการ
ขัดหรือรีดเมื่อแห้งแล้ว แล้วยังลงบนราว

ค. ผ้าต้องผึ่งไว้ในร่ม จะได้ไม้ตก ส่วนผ้าขาวถ้าตาก
ได้แดดจะทำให้ขาวดี

ง. ถ้ากลัวผ้าบิด ใช้ไม้หนีบ ๆ ไว้

๖. การเก็บผ้า การเก็บผ้านั้นอย่ากระชากหรือดึงโดยแรง
เพราะผ้าบางผืนที่ลงแป้งไว้จะติดราว แล้วยากได้โดยง่าย

๗. การรีดผ้า ความมุ่งหมายก็เพื่อให้ผ้าเรียบไม่มีรอยยับ
และทำลายเชื้อโรคซึ่งอาจจะติดที่เสื้อผ้า

ก. เครื่องใช้ในการรีด ใช้ผ้าเย็นพรมผ้าพอชื้น ๆ ให้ทั่วกัน
ม้วนได้อ่าง เอาผ้าคลุมไว้เพื่อให้ชุ่มอยู่เดี๋ยวนั้น

ข. เตา เอาถ่านซึ่งติดไว้ใต้เตารีด พัดให้ร้อน ถ้าเตาเป็น
ถ่านต้องขัดให้สะอาดก่อน

ค. เตรียมหาใบตองสดซ้อนกันไว้หลาย ๆ ชั้นกองหนึ่ง ผ้าที่
ขาด ๆ ที่สะอาดผืนหนึ่ง กองไว้ใกล้ ๆ ที่ ๆ จะรีดนั้น เพื่อสำหรับ
เช็ดเตา

ง. ผ้ารองรีด ใช้ผ้าอะไรก็ได้ซ้อนกันหลาย ๆ ชั้น เพื่อให้
พื้นเรียบไม่ขรุขระ ชนบนไปด้วยผ้าขาวสะอาด

จ. วิธีรีด เช็ดเตาให้สะอาดรีดผ้ารองรีดให้เรียบ จึงกดผ้า
ที่ต้องการรีดลงบนผ้ารองรีดให้เรียบเรียบร้อย มือหนึ่งดึงผ้าให้ตึง

มือหนึ่งจับเตารุณไปจนเรียบตลอดตอนนั้น จึงกลับวัดด้านอื่น ๆ
ต่อไป ถ้าเตารุณจัดเกินไป ให้รีดบนใบตองเลี้ย ๒-๓ ครั้งก่อน
เพื่อผ่อนให้ความร้อนลดลงแล้วรีดต่อไป

๘. การอัดผ้า การอัดใช้กดแต่ผ้านุ่งเท่านั้น เพื่อให้ผ้ายเรียบ
เวลานุ่งจะได้เป็นรูปทรงหน้าตุ้ จะอัดด้วยกอบบีเหล็กหรือไม้ก็ได้

ก. วิธีอัด เอาผ้าพรมผ้าให้ทั่ว แล้วพับตามกว้างเป็น ๓ ส่วน
แล้วพับตามยาวหักทบเป็นชั้น ๆ จนพอขนาดกอบบี ใช้กระดาดขาว
หรือผ้าที่ไม่ตกห่อให้มิด วางในกอบบีให้เรียบรอย จึงหมุนกอบบี
ให้แน่นทั้งไวพอดสมควร แล้วเอาออกผึ่งให้แห้ง ๆ พับตามรอยเดิม
ได้กอบบีไว้ พอเรียบก็ไขออกเก็บในตู้เสื้อผ้า

ข. ถ้าอัดคราวละหลาย ๆ ผืน และดีต่าง ๆ กัน จะห่อรวม
กันไม่ได้ ดีหนึ่งต้องมีกระดาดชั้น มีฉนวนจะตกติดกัน

๙. การชักเสื้อผ้าเบอนดกปรก

ก. ผ้าเบอนหนาเชอมหรือนาทดองผดไม่ รัดจุ่มน้ำชักทันที
รอยต่างจะหาย

ข. ผ้าเบอนหนาหมัก ต้องรูดเอาหน้าเตะแล้วใช้น้ำส้ม เช่นน้ำ
มะนาว แล้วฟอกด้วยขี้เถ้าขยดด้วยมือจนสะอาด

ค. เสื้อผ้าดกปรกเกรอะกรังด้วยเหงื่อไคลมาก ครั้งแรก
ใช้ดรัมฟอกขยให้ทั่ว จึงต้มด้วยน้ำดรัมที่ผสมกับน้ำมันฟาราฟีนดก ๒
ช้อนโต๊ะต่อน้ำดรัม ๓ แกดลอน จะทำให้เสื้อผ้าสะอาดหมดจดเร็วขึ้น

๑. ^๕เต๋อ^๒ฝำ^๕ท^๕เบ^๕อ^๕น^๕กา^๕แพ^๕ ^๕ไ^๕น^๕ม^๕ล^๕ด^๕เจ^๕อ^๕น^๕า^๕ด^๕ก^๕น^๕อ^๕ย^๕ผ^๕ด^๕ม^๕ก^๕บ^๕
^๕ไ^๕ช^๕ว^๕า^๕ว^๕อ^๕ง^๕ไ^๕ไ^๕ก^๕่^๕พ^๕อ^๕ด^๕ม^๕ค^๕ว^๕ ^๕ท^๕า^๕บ^๕น^๕ร^๕อ^๕ย^๕เบ^๕็^๕อ^๕น^๕ช^๕ย^๕ไ^๕ห^๕ึ^๕ม^๕ด^๕ร^๕อ^๕ย^๕เบ^๕็^๕อ^๕น^๕ ^๕ช^๕ัก^๕
^๕ไ^๕น^๕น^๕้า^๕ด^๕ะ^๕อ^๕า^๕ด^๕ (^๕ห^๕ร^๕อ^๕จ^๕ะ^๕ช^๕ัก^๕ด^๕ว^๕ย^๕น^๕า^๕ช^๕ร^๕ร^๕ม^๕ด^๕า^๕ท^๕น^๕ท^๕ก^๕ด^๕ะ^๕อ^๕า^๕ด^๕ห^๕เ^๕ม^๕อ^๕น^๕ก^๕น^๕)

หมวด ๒

๑. การเก็บและรักษาเครื่องหนัง

^๕_๑ ^๔_๒ ^๓_๓ ^๒_๔ ^๑_๕
 เต๋อฉาเครื่องนุ่งห่มของเรา ควรเก็บแถวพบให้เรียบร้อย
^๖_๑ ^๕_๒ ^๔_๓ ^๓_๔ ^๒_๕ ^๑_๖ ^๐_๗ ^๙_๘ ^๘_๙ ^๗_{๑๐} ^๖_{๑๑} ^๕_{๑๒}
 จิตไวเป็นหมวดหมู่ เพื่อยับไชกงาย หายกริ ดกงามตา แยกเบ้น
^{๑๕}_๑ ^{๑๔}_๒ ^{๑๓}_๓ ^{๑๒}_๔ ^{๑๑}_๕ ^{๑๐}_๖ ^๙_๗ ^๘_๘ ^๗_๙ ^๖_{๑๐} ^๕_{๑๑} ^๔_{๑๒}
 พวก ๆ ดงนคอ

๑. ^{๕ ๒} เด็ดชนนอก ก. สำหรับใช้ประจำ

๗. คำหรบไชยชวครังคราว

๒. ^๕เลือกชนใน ก. สำหรับใช้ประจำ

๒. สำหรับไขชวครังคราว

๓. ^๕เบ็ดเตล็ด ^๕ก. ^๒ผ้าเช็ดหน้า ^๒จัดไว้ ^๒ตง ^๒หรง ^๒ขยา ^๒ให้ ^๒ปน ^๒กับ ^๒ผ้า

พระนิคคือน

ข. ผ้าเช็ดมือ จัดไว้ตั่งหนึ่งอย่าให้ปนกับผ้าชนิดอื่น

ค. ผ้าห่ม

(๑) สำหรับใช้ห่มอยู่กับบ้าน

(๒) สำหรับห่มไปโรงเรียน

(๓) สำหรับใช้ห่มไปเที่ยว

๒. การเก็บและรักษาเครื่องใช้ ในการนอน

ก. มุ้ง เวลาตื่นนอน ควรได้ยุงและเอามุ้งขึ้น

ข. หมอน เมื่อเวลาตื่นนอนแล้ว ตบข้าง ๆ หมอนทั้งสองข้าง เพื่อให้หมอนเป็นรูปทรงตามเดิม ให้อยู่กับที่ซึ่งเรานอนทับนั้นนอนกันได้ระดับเดียวกัน แล้วเอาวางไว้ที่หรือเอาออกผึ่งแดด

ค. ผ้าปูที่นอน เอาออกสับัด แล้วเอาออกผึ่งแดด หรือมีดะหนักปูตั่งให้ตั่ง เอาชายเหน็บไว้ใต้ที่นอน

ง. ผ้าห่มนอน ผ้าห่มสัดตั่งแล้วผึ่งแดดหรือพับให้เรียบร้อยวางไว้ข้างที่นอน

จ. หมอนข้าง ตบสองข้างหมอนให้เรียบร้อย แล้ววางไว้ข้างที่นอน

เครื่องใช้ทั้งหมดนี้ต้องหมั่นซักให้สะอาด ส่วนที่ซักไม่ได้เช่นหมอนก้นหมอนตาก

หมวด ๓

วิธีทำความสะอาดในบ้านเรือน

๑. วิธีกวาดเรือน ต้องทำอย่างน้อยวันละ ๒ ครั้ง คือใน
เวลาเช้า ๑ ครั้ง เวลาเย็น ๑ ครั้ง

ก. ก่อนที่เราจะลงมือกวาดเรือน ควรเอาผ้าคลุมสิ่งของเสีย
ก่อน แล้วจึงค่อย ๆ กวาดตามที่สูงลงมาเช่น เพดาน แล้วจึงเล็กผ้า
ที่คลุมสิ่งของนั้นออกไปสับัดฝุ่นละออง และบัดกวาดตามโต๊ะและ
เก้าอี้ จิตเข้าของเขาคือให้เรียบร้อย แล้วกวาดตามพนัก ตามชอก
และตามมุมต่าง ๆ เช่นชอกตู้และใต้โต๊ะ ใต้ตู้ เป็นต้น

๒. วิธีถูเรือน เอาน้ำได้ถึงประมาณครึ่งถึงหรือก่อนถึง แล้ว
เอาผ้าขาวจุ่มน้ำในถัง ขยให้เปียกทั่วกันพอหมาด ๆ อย่าให้เปียก
และแฉะนัก ถูตามยาวของแผ่นกระดาน ผู้ถูหยุดหลังเรื่อยไป ไม่
กลับมาย้ำที่ถูแล้ว เวลาถูต้องกลับผ้าและซักผ้าบ่อย ๆ เมื่อน้ำสกปรก
ต้องเปลี่ยน

๓. วิธีเทกะโถน ชั้นแรกเทของสกปรกใน กะโถน ออกทิ้งใน
ถังขยะมูลฝอย แล้วล้าง ด้วย น้ำให้ สิ่ง ที่ติดอยู่ภายใน กะโถน
นั้นออก จึงใช้กำมะปราวจุ่มขเทหรือดินที่ละเอียด ขัดภายนอก
ภายในกะโถนนั้นจนหมดสกปรก แล้วใช้น้ำสะอาดล้าง คั่วหรือ
เช็ดให้แห้ง น้ำทิ้งไว้ขณะที่เดิม การล้างกะโถนควรทำอย่างน้อย
วันละครั้งทุกเวลาเช้า หรือเมื่อเห็นเต็มก็ควรเท แต่กะโถนในห้อง
อาหาร ต้องทำความสะอาดทุก ๆ ครั้งที่ได้รับประทานอาหารแล้ว

หมวด ๔

การครัว๑. เตา

ก. วิธีทำเตาชั่วคราวในเวลาดูฉุกเฉิน

๑. อีฐ^๕ตั้งเป็นรูป ๓ ขากว้างพอให้ตั้งหม้อได้
๒. ตัดกิ่งไม้สดที่โตพอที่จะทานน้ำหนักหม้อข้าวได้มา ๓ อัน ^๕เสียบปลายให้แหลม แล้วตอกลงไปในดินเป็นรูป ๓ ขากว้างพอวางหม้อได้

๓. ขุดหลุมให้กว้าง พอที่จะตั้งหม้อได้ แล้วขุดข้างหลุมให้เป็นทางกว้างพอที่จะได้พัดสะดวก

ข. ชนิดของเตา

๑. เตาถ่าน ใช้สะดวกเพราะเก็บหรือใช้ได้ง่าย ไม่รุกรัง
๒. เตาฟืน ระวังความสะดวกยากกว่าเตาถ่าน

๒. วิธีติดไฟ

ก. เตาถ่าน กวาดขี้เถ้าในเตาออกให้หมด ใช้ไม้ฟืน^๕สั้นเล็ก ๆ บาง ๆ สำหรับเป็นเชื้อไฟวางบน^๕ขีกับหรือใต้ให้โหยง ๆ ไว้ช่องพอประกายไฟอด^๕ขึ้นมาได้ ใช้ถ่านก้อนโต ๆ วางรอบเศษไม้ แล้วจุดไม้ขีดจ่อตรง^๕ขีกับหรือใต้ แล้วเอาถ่านวางบน^๕ถ่านไปมาไว้ช่องให้ประกายไฟอดได้ เมื่อถ่านติดแล้วจึงใช้พัด^๕พัดนำเตาให้ไฟติดดี

ข. เตาไฟ ก็ใช้เชื้อไฟเช่นเดียวกับเตาถ่าน ผิดกันก็แต่
ใช้ฟืนแทนถ่าน และเมื่อไม้คดแล้วไม่ต้องฟัด

๓. การประหยัถ่านและฟืน

การใช้ฟืนและถ่านต้องสังเกตดูว่าฟืนและถ่านในเตานั้น จะถูกดี
และร้อนพอหุงข้าวหรือทำอาหารที่เราต้องการจะทำนั้นสำเร็จหรือไม่
ไม่ควรได้ฟืนและถ่านลงไปจนเต็มเตาเสมอ จะทำให้เปลืองไปโดย
ใช่เหตุ เมื่อเห็นว่าถ่านหรือฟืนน้อยจึงเติม และเมื่อทำครัวเสร็จแล้ว
ถ่านหรือฟืนที่เหลืออยู่ในเตา เราต้องรีบออกมาดับด้วยน้ำ เก็บไว้ใช้
ต่อไป ทั้งนี้เพื่อกันความสิ้นเปลือง

๔. วิธีดองข้าว

เอาข้าวสารที่จะหุงนั้นมาเก็บกากเสียให้หมด แล้วใส่ในหม้อที่
จะหุง หม้อที่จะใช้หุงข้าวนั้นต้องสะอาดเสียก่อนจะรับประทานลวกกิน
ถ้ารับประทานน้อยคนก็ควรได้หม้อเล็ก ๆ ให้พอเหมาะกับคน สะอาด
พอเต็มอึ่งหม้อ อย่าได้ข้าวให้มากนักจะแน่นหม้อ และจะทำให้ข้าวดิบ
หุงไม่สุก ใส่น้ำที่สะอาด ๆ ลงในหม้อข้าวสารนั้น เอามือชาวพอ
สะอาด เปี่ยนหน้าประมาณ ๓ ครั้ง จึงใส่น้ำ สะอาดก่อนหม้อ
ปิดฝายกชนตงไฟ พอตงฟองจะเดือด ก็ใช้ตามกระจำหรือทัพพีคน
ข้าวในหม้อนั้นให้ทั่วกัน เพื่อกันไม่ให้หม้อไหม้ พอเดือดต้อง
หมั่นตกชนมาดู เมื่อเห็นว่าไต่ขาว ๆ ที่เมล็ดข้าวนั้นจนหมด ก็
ยกลงเช็ดน้ำให้แห้ง ยกชนตงหมุนไปรอบ ๆ ในเวลาดงควรใช้ผ้า

ชุปน้ำเซ็ดข้างหม้อ เพื่อให้หน้าข้าวที่ติดข้างหม้อนั้นหมด พอข้าวสุก
ระอุดีแล้วยกกลง

๕. วิธีต้มข้าวต้ม

ก่อนที่จะต้มต้องทราบว่าคนที่รับประทานกี่คน ถ้ารับประทาน
คนเดียว ก็ตักข้าวสารได้หม้อเพียงอึ่งมือเดียวก็พอ เก็บกากและเก็บผง
ให้หมดข้าวให้สะอาดอย่าง หุงข้าว ธรรมดา ส่วนน้ำ สำหรับที่จะได้
ในหม้อได้มากกว่าหุงข้าวธรรมดา

๖. วิธีหุงข้าวมัน

เครื่องปรุง ข้าว ๑ ๒ ทะนาน (ครึ่งทะนาน) มะพร้าว ครึ่งผล
(ถ้าต้องการทำให้มากก็ทวีตามส่วน) เกลือ

วิธีทำ ชุดมะพร้าวแล้วคั้นกะทิให้ข้น ได้เกลือในกะทิพอสมควร
เค็มแต่น้อย ๆ ข้าวขาวสารให้สะอาดได้หม้อพอท่วมข้าวประมาณ
๑ องค์ คือได้กะทิแทนน้ำธรรมดา แล้วยกหม้อขึ้นตั้งไฟพอเดือด
ค่อยโยงข้าง ๆ เพื่อกันไม่ให้ข้าวจับกันเป็นก้อนและไหม้ติดกันหม้อ
ไม่ต้องเซ็ดน้ำเหมือนหุงข้าวธรรมดา พอแห้งดีก็คืบเอาถ่านออก
จากเตาเสียบ้าง เติลื้อไว้แต่พอสมควร หมั่นหันหม้อจนเกือบจะระอุ
•เอาใบตองสดบีบปากหม้อ เอาฝาปิดให้มิดเพื่อกันมิให้ไอรอก
ดังต่อไปจนระอุ ยกกลงได้

๗. การปิ้งปลา

ก. ปิ้งปลาเค็ม เอาปลาล้างน้ำให้สะอาด จิ้งวางบนตะแกรง

เหล็กสำหรับบึงปลา หรือจะใช้ไม้ไผ่ผ่าเป็นค้ำค้ำก็ได้เขี่ยถ่านในเตา
ให้กระจายทั่วกัน เมื่อข้างหนึ่งสุกตักกตบึงอีกข้างหนึ่งจนสุกทั่วกัน
จึงยกตอง การบึงเนื้อแห้งหรือหมูแห้งก็เช่นเดียวกัน

๗. บึงปลาดัด การบึงปลาดัด เขาเรียกกันว่าย่าง ชั้นแรก
เราต้องทำปลาเดี่ยก่อน เป็นต้นว่าขอดเกล็ด แหะท้องเอาไส้และพุง
ออก ตัดครีบตัดหาง ดึงน้ำให้สะอาดเอามาบึงอย่างเดียวกับปลาแห้ง
แต่ถ้าปลาดัดยาวควรตัดเป็นท่อนสั้น ๆ พอเหมาะที่จะใส่ได้สะดวก
ถ้าปลาดัดตัวเล็กเกรงจะหักกลางตัวต้องใช้ไม้แหลมเล็ก ๆ เสียบเข้าไป
ตามยาวของตัวปลาดัดละ ๑ อัน การย่างเนื้อสดก็ทำเช่นเดียวกัน

๘. หมูทอด

เครื่องปรุง หมู กระเทียม พริกไทย น้ำปลา

วิธีทำ ปอกกระเทียม พริกไทย ได้ครกโขลกปนกันให้ละเอียด
แล้วตักขึ้นมาได้สามตะลายนับน้ำปลา หมูล้างน้ำให้สะอาด แล้วตัด
เป็นชิ้นสี่เหลี่ยม กะทะขึ้นตั้งไฟ ใส่น้ำมันหมูลงในกะทะ พอน้ำมันร้อน
จึงเอาเนื้อหมูใส่ลงทอด พอเห็นเกือบจะสุก ได้กระเทียมพริกไทยที่
ตะลายน้ำปลาไว้ ผัดด้วยกัน จนน้ำปลาแห้งสุกตักยกตอง ถ้าจะทอดไก่
หรือเนื้อโคสดก็ทำเช่นเดียวกัน

๙. ปลานึ่งหรือแป๊ะชะ

เครื่องปรุง ปลาช่อน ๑ ตัว เกลือ กระเทียม รากผักชี ใบ

ผักชี ผักกาดหอม น้ำส้ม น้ำตาล

วิธีทำ ขอดเกดัดปลาซ่อนให้สะอาด ผ่าท้องเอาไส้และพุงออก
ให้หมดตัดครีบทัดหาง ด้านหน้าสะอาด แล้วนำไปจนดุกจึงยกดง
ปอกกระเทียมได้ครกโขลกปนกับรากผักชี พริกเม็ดเล็กและเกลือ
ละเอียดดีแล้วตักใส่ถ้วย เอาหน้าส้มละลายเหยาะน้ำตาลเล็กน้อย
ปรุงเปรี้ยว หวาน เค็ม ชิมรสตามชอบ แกงผักชีและผักกาดหอม

๑๐. ปลาเกล็ดทอด

เครื่องปรุง ปลาเกล็ด ฟองเบต น้ำมันหมู พริกขี้หนู มะนาว
และหอม

วิธีทำ ปลาเกล็ดชำแหละ เอากระดูกออกให้หมด ตัดเป็นชิ้น
ดีเหลี่ยมจัตุรัส กว้างขนาด ๑ นิ้วฟุต ต่อยฟองเบตลงในชาม เอา
ซอสดูให้แตกจนขึ้นฟองขาว ๆ ยกกระทะขึ้นตั้งไฟเอาน้ำมันหมูได้
พอร้อนดีเอาปลาเกล็ดที่หั่นไว้นั้น ชุบไว้ในชามดงทอดให้เหลือง
แล้วตักออกใส่จาน หั่นพริกและหอมโรยหน้า พร้อมด้วยมะนาว
๑ ช้อนกวักไว้ข้างจาน เสด็จจะรับประทานจึงบีบมะนาว

๑๑. ปลาแห้งผัด

เครื่องปรุง ปลาแห้งได้เกลือชนิดแห้ง น้ำตาล หัวหอม
• น้ำมันหมู

วิธีทำ หั่นปลาซ่อนแห้งดงเป็นชิ้นเล็ก ๆ บาง ๆ ซอยหอมให้
เป็นชิ้นเล็ก ๆ ยกกระทะขึ้นตั้งไฟ ใส่น้ำมันหมูลงไปในกระทะ พอน้ำมัน
ร้อน ใส่น้ำมันหมูลงไปผัดก่อน พอหอมเหลือง ตักหอมขึ้น เอาปลาที่

หันไว้ดังมืด คณะเห็นเกือบจะสุกแล้วได้นำตาลลงไปผัดปนกัน สุก
แล้วตักใส่จาน เอาหอมที่เจียวไว้นั้นโรยหน้า

๑๒. การต้มผัก

ถ้าเป็นผักผดโตต้องปอกและผ่าหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ ถ้ามีใบเช่น
ผักบุ้งต้องเด็ดใบแก่และต้นแก่ทิ้ง ต้มน้ำให้เดือดเสียก่อน จึงได้ผัก
ลงต้ม เพื่อไม่ให้ผักดำ พอสุกตักขึ้น ถ้าเคี้ยวไว้นานจะเบื่อยและดี
ไม่ด้วย

๑๓. น้ำพริกมะอึก

เครื่องปรุง กระบี่ พริกเม็ดเล็ก กระเทียม น้ำตาล กุ้งแห้ง มะนาว
มะอึก น้ำปลา

วิธีทำ ตำครกให้ละเอียด ได้กระบี่และกุ้งแห้งโขลกให้ละเอียดดี
จึงได้กระเทียมลงไปโขลกให้เข้ากัน ได้พริกเม็ดเล็กลงไปโขลกย่ำ ๆ
พอเม็ดพริกแตก ชูตขนมะอึกให้เกลี้ยง ตำน้ำสะอาด หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ
ได้ลงไปผสมกัน เหยาะน้ำตาลน้ำปลา บีบมะนาว ชิมดูเปรี้ยวเค็ม
ดีแล้ว ตักขึ้นได้ถ้วยได้

๑๔. น้ำพริกส้มมะขามเปียก

เครื่องปรุง กุ้งแห้ง พริกแห้ง กระเทียม ส้มมะขามเปียก
น้ำตาลหม้อ เกลือ เยื่อเคยดี (กระปี้ดี) น้ำเคยดี (น้ำปลาดก)

วิธีทำ พริกแห้งผ่าเม็ดตอกให้หมด ตำน้ำได้ครกปนพร้อม
กับกุ้งแห้ง กระเทียม เยื่อเคย เกลือ โขลกให้เข้ากัน ส้มมะขามเปียก

แกะเม็ดออกหมด ใต้น้ำตาลหม้อ น้ำเคยดี ไล่ที่หลัง ชิมดูรดี
ใช้ได้ แล้วยกขึ้น ใช้จุ่มผักดอง ผักสด และปลาอย่าง กุ้งเค็ม
ตัวใหญ่

๑๕. เต้าเจี้ยวหลน

เครื่องปรุง เนื้อหมู กุ้งสด มะพร้าว พริกหยวก หรือพริก
ขพา หัวหอม ตำมะขาม น้ำตาล เต้าเจี้ยว

วิธีทำ เต้าเจี้ยวได้ครกโขดกับหัวหอมให้ละเอียด ตักใส่ถ้วย
ไว้ ชูดมะพร้าวคั้นกะทิได้กะทะขึ้นตั้งไฟ พอแตกมันใส่เต้าเจี้ยวที่
โขดลงไป สับหมักกับกุ้งใส่ลงไปด้วย พอเดือดแล้วคนให้เข้ากัน
เด็ดก้านพริกออกแล้ว เอาใส่ลงทั้งเม็ด ใต้น้ำตำมะขาม น้ำตาล
ลงผัดผัดพอรสกลมกล่อมดีแล้วจึงยกลง จุ่มผักสดต่าง ๆ เช่น
แตงกวา หอมสด หัวปลี มะเขือ รับประทาน

๑๖. ปลาร้าหลน

เครื่องปรุง ข่า ตะไคร้ หัวหอมใบ ผิวนะมรด มะพร้าว
พริกหยวกหรือพริกขพา ปลาร้าปลาตุก หรือปลากระดี่ น้ำตาลและ
เกลือ

- วิธีทำ ปลาร้าล้างน้ำสะอาด แล้วไล่หม้อต้มเคี่ยวไปนาน ๆ จน
เนื้อปลานูนเบียดหลุดจากกระดูก กรองด้วยกระชอน เอาแต่น้ำขึ้น ๆ
ใส่ถ้วยไว้ ชูดมะพร้าวคั้นกะทิขึ้นตั้งไฟ พอแตกมันดีแล้ว ใต้น้ำ
ปลาร้าที่กรองไว้ลงในหม้อผัดผัดกับกะทิ หั่นตะไคร้ ข่า ผิวนะมรด

และพริกหยวกหรือพริกขีพ้า เด็ดก้านแล้วได้ลงไปทั้งเม็ดพร้อมกัน
เคี้ยวไปพอดี ใต้น้ำตาลเล็กน้อยพอแก้เค็ม ถ้าอ่อนเค็มเหาะเกลือ
เล็กน้อย ชิมดูพอร์ดกดมกล่อมดีแล้วยกลง ใส่มักัดและผักต้มจิ้ม
ตามชอบใจเช่นเดียวกับเต้าเจี้ยวหदन

๑๗. แกงเลียงใบตำลึง

เครื่องปรุง ใบตำลึง กุ้งแห้ง หรือปลาอย่างก็ได้ หัวหอม
เยื่อเคียว กระชาย เกลือหรือน้ำเคียวดี

วิธีทำ ตำลึงเด็ดใบอ่อน ๆ และยอดล้างน้ำให้สะอาด ปลาอย่าง
หรือกุ้งแห้งได้ครกโขลกให้ละเอียด แล้วได้กะบีเล็กน้อย หัวหอม
๒-๓ หัว กระชายเล็กน้อย เกลือหยาบมือได้ครกโขลกให้ละเอียด
ละลายใต้ม้่อยกขึ้นตั้งไฟ พอเดือดคนด้วยครึ่งหนึ่ง เพื่อกันมิให้
เครื่องแกงจับกันเป็นก้อน ได้ใบตำลึงที่เด็ดไว้แล้วนั้น (อย่าได้ผัก
ในขณะที่ยังไม่เดือด จะทำให้แกงดำ) เหยาะน้ำปลาลงไปเล็กน้อย
ชิมดูพอร์ดกดมกล่อมดีแล้วยกลง ผักที่ใช้แกงเลียงนี้มีหลายชนิด
เช่น บวบ ฟักทอง น้ำเต้า หัวปลี ใบมะยม ผักขม วิธีปรุง
อย่างเดียวกัน แต่ผักที่เป็นผักและเป็นผล ต้องปอกเปลือกและหั่น
เป็นชิ้นเล็ก ๆ พองาม ถ้าแกงเลียงฟักทองหรือน้ำเต้าควรได้ใบ
แมงลักเมื่อเวลายกกลงจากเตา จะทำให้ชูรสขึ้นอีก

๑๘. แกงส้มคูณกับกุ้ง

เครื่องปรุง พริกแห้ง หอม กระเทียม กะบี เกลือ น้ำปลา
น้ำตาล ดั้มมะขามเปียก กุ้ง คุณ

วิธีทำ พริกแห้งผ่าแคะเมล็ดออกล้างน้ำให้สะอาด หอมกระเทียม
 ปอกเปลือกเล็กน้อย กระเทียม เกล็ด ได้ครกโขลกรวมกันให้ละเอียด
 แล้วได้โขลกให้ละเอียด เพื่อให้หน้าแกงข้นนำรับประทาน กระจาย
 น้ำพริกที่โขลกละเอียดแล้วกับน้ำสะอาดพอสมควร ได้หม้อแกง
 ยกขึ้นตั้งไฟ พอเดือดคนเสีย ๒ - ๓ ครั้ง เพื่อกันมิให้จับกันเป็นก้อน
 คุณปอกเปลือกคัตเฉียงยาวประมาณ ๑ องคุลี ล้างน้ำให้สะอาด
 กุ้งตัวใหญ่ปอกเปลือกหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ พอเหมาะที่จะรับประทาน
 ถ้าตัวเล็กไม่ต้องหั่น ได้ลงไปเร่งไฟให้เดือด เอาส้มมะขามเปียกคั้น
 น้ำปลาได้และชิมดูเมื่อสุก รสกลมกล่อมดีด้วยกลงได้

แกงส้มอื่น ๆ เครื่องปรุงก็เหมือนกัน แต่ถ้าแกงปลาหรือแกงไก่
 เราต้องแบ่งปลาหรือไก่ต้มให้สุกเสียก่อน แล้วจึงได้ครกโขลกกับ
 น้ำพริก จะได้โขลกดิบ ๆ ไม่ได้จะเหม็นคาว และต้องรอให้น้ำแกง
 เดือดเสียก่อน จึงได้ปลาหรือไก่ได้ ส่วนผักจะใช้ผักอะไรที่ชอบ
 รับประทานแกงส้มก็ได้ทั้งนั้น เช่น ผักบุ้ง ผักกาดหัว ผักกาดใบ
 แดงกวา เปลือกแตงโม แตงโมอ่อน ถัวยาว น้ำเต้า มะรุม
 หน่อไม้ส้ม ฯลฯ

๑๘. ต้มยำปลาช่อน

เครื่องปรุง พริกขี้หนู น้ำปลา มะนาว น้ำพริกเผา ตะไคร้
 ใบมะกรูด ผักชี ปลาช่อน เกล็ด กระเทียม น้ำมันหมู
วิธีทำ ปลาช่อนขอดเกล็ดคัตครีบคัตหาง เอาได้ฟองออกคัตเป็น

ชั้น ๆ อย่าให้หนาหรือบางนัก ด้านน้ำให้สะอาด น้ำได้หม้อ ทบ
ตะไคร้ หั่นเป็นท่อน ๆ ยาวประมาณ ๑ องคุลี ใบมะกรูดฉีก เกด็
นิตน้อย ใส่น้ำยกลงตั้งไฟ พอน้ำเดือดดีแล้วเอาปลาได้ พอปลา
สุกดียกลงได้ เอาพริกเม็ดเล็กเด็ดก้านเสียก่อน ทบให้แตก ๆ ได้ แล้ว
เอาน้ำพริกเผาละลายน้ำปลาและมะนาว ชิมดูให้รสเปรี้ยวเค็มพอดี
จึงตักแกงออกมาปรุงรวมกันแล้วชิมตามชอบรส มันหมูได้กะทะ
กระเทียมทาบแล้วหั่นบาง ๆ เจียวจนเหลืองตักโรยหน้า ถ้าจะต้มยำ
กุ้ง หมู หรือปลา ชนิดอื่น ๆ ก็ใช้วิธีปรุงเครื่องปรุงเช่นเดียวกัน

๒๐. แกงเขียวหวานเนื้อหรือไก่

เครื่องปรุง พริกขี้หนู ตะไคร้ ข่า พริกไทย กระเทียม หอม
ลูกผักชี ยี่ห่วย จันทน์เทศ เกด็ น้ำปลา เยื่อเคยดี ผัวมะกรูด
รากผักชี มะพร้าว เนื้อ มะเขือพวง ใบโหระพา ใบมะกรูด

วิธีทำ ชูดมะพร้าวคนกะทิ เอาน้ำกลางและหางกะทิได้หม้อตั้งไฟ
หั่นกะทิที่คนออกครั้งแรกเอาไว้นึ่งหาค เนื้อหั่นเป็นชิ้นบาง ๆ ได้
เคียวไปกับกะทิ พริกขี้หนูเด็ดก้าน ข่า ตะไคร้ รากผักชี หอม
กระเทียมปอก ลูกผักชี ยี่ห่วย จันทน์เทศ ควรคั่วเสียก่อน เพื่อ
ให้หอม (ไม่คั่วก็ได้) พริกไทย เกด็สดักเล็กน้อยได้ครกโขดกให้
ละเอียด ใส่น้ำเคยดีโขดกให้เข้ากัน พอกะทิที่เคียวไว้กับเนื้อน
แตกมัน ตักแบ่งชิ้นเล็บบ้าง ใส่วัตถุเครื่องแกงที่โขดกไว้ลงผัดและใส่หัว
กะทิลงไปบ้าง เมื่อผัดได้ที่แล้ว เอากะทิและเนื้อที่ตักขึ้นไว้ เทลงใน

หม้อรวมกันปิดฝาหม้อแรงไฟให้เดือด มะเขือพวงทุบหรือผ่าได้ลงไป
น้ำเคย ถ้าชอบให้มีรสหวานควรได้น้ำตาลเล็กน้อย ชิมดูรสดีแล้ว
ใส่ใบมะกรูด เคี้ยวใบโหระพา เคี้ยวพริกขี้หนู หั่นเจียวตามเม็ดข้าง
น้ำให้สะอาด ใส่วัยกกลงได้

ถ้าจะแกงไก่หรือแกงเผ็ดอื่น ๆ ก็ปรุงเช่นเดียวกัน

๒๑. ต้มส้มปลาทุ

เครื่องปรุง เยื่อเคย (กะปิ) หัวหอม พริกไทย รากผักชี
ซิง น้ำตาล น้ำปลา ส้มมะขามหรือมะดัน ใบหอม ปลาทุ
กระเทียม

วิธีทำ หอมปอกเปลือก รากผักชี เยื่อเคยหั่นเล็กน้อยใส่ครก
โขลกให้ละเอียด ต้มน้ำได้หม้อตั้งไฟ ซิงหั่นเป็นฝอย ๆ ถ้าเป็น
ซิงแก่ชาวด้วยเกลือพอกคายเผ็ด ปลาทุสดต้องควักได้ออกล้างน้ำ
ให้สะอาด ถ้าปลาทุหนึ่งไม่ต้องควักได้ พอน้ำแกงเดือดเอาปลาทุใส่
พอน้ำเดือดอีกครั้ง เอาน้ำปลา น้ำตาล ซิง ส้มมะขามเปียก ชิมดู
รสชอบใจแล้ว เอาใบหอมหั่นยาวประมาณ ๓ องคุลี ตั้งน้ำให้
สะอาด ใสลงในหม้อยกลง

ถ้าจะแกงต้มส้มปลาชนิดอื่น หรือต้มส้มกุ้ง ก็ใช้วิธีและเครื่อง
ปรุงเช่นเดียวกัน

๒๒. แกงไก่ต้มข่า

เครื่องปรุง มะพร้าว ไก่ ข่า เกลือ น้ำปลา พริกเม็ดเล็ก

ผักชี มะนาว

วิธีทำ ชูตมะพร้าวแล้วคนกะทิให้หม้อตั้งไฟให้เดือด เอาไก่
ล้างน้ำให้สะอาด แล้วหั่นชิ้นโต ๆ หน่อย ใส่ในหม้อกะทิ ใส่เกลือ
เล็กน้อย ซ้ำอ่อนหั่นเป็นแว่นบาง ๆ คนให้คลายรสเผ็ดเล็กน้อย แล้ว
ใส่ในหม้อไก่ เคี่ยวให้เบื่อยแล้วยกลงได้ เวลาตักได้ชามทูปริก
เม็ดเล็กได้ตามชอบใจ ถ้าชอบรสเผ็ดก็ใส่ให้มาก ถ้าไม่ชอบเผ็ดก็ได้
แต่ ๒-๓ เม็ดเท่านั้น บีบน้ำมะนาวและน้ำปลาได้ ชิมดูตามชอบใจ
แล้วเอาผักชีโรยหน้า (บางที่ไม่ใช่พริก มะนาว น้ำปลาปรุง แต่
จะดำนน้ำพริกเผาให้มีรสเปรี้ยวเค็มหวานสำหรับจิ้ม)

๒๓. แกงเผ็ดไก่หรือเนื้อ

เครื่องปรุง พริกแห้ง กระเทียม หอม กระเทียม ช่า ตะไคร้
ผิวมะกรูด ลูกผักชี ยี่ห่วย ลูกจันทน์เทศ มะพร้าว รากผักชี
พริกไทย ใบมะกรูด ใบโหระพา พริกอ่อน เกลือ มะเขือพวง
ไก่หรือเนื้อ

วิธีทำ พริกแห้งเด็ดก้าน ผ่าเอาเมล็ดออกล้างน้ำ หอม
กระเทียมปอก ช่า ตะไคร้ ผิวมะกรูด พริกไทย รากผักชีหั่น
ลูกผักชี ลูกจันทน์เทศ ยี่ห่วย ล้างน้ำควให้หอม (ไม่ควักก็ได้)
แล้วได้ครกโขลกให้ละเอียดจึงใส่กะปิโขลกให้เข้ากัน ชูตมะพร้าวคน
กะทิ เอาน้ำที่ ๒ กับหางกะทิให้หม้อตั้งไฟ หัวกะทิเอาไว้ต่างหาก
เอาไก่แต่เอาแต่เนื้อ กระดูกอ่อนที่คอกและที่ปลายปีก หั่นชิ้นเล็ก ๆ

ล้างน้ำได้เคียวไปกับกะทิ พอกะทิแตกมัน จึงตักแบ่งออกให้เหลือ
แต่น้อย เอาเครื่องแกงที่โขลกลงผัดกับกะทิ และตักหัวกะทิได้ พอ
มีกลิ่นหอม กะทิที่ตักไว้ได้ลงไปรวมกัน พอเดือดเอามะเขือพวงทุบ
หรือผ่าได้พร้อมกับน้ำปลา พอสุกชิมดูให้รสกลมกล่อม ถ้าใช้หัว
กะทิตราดแล้วคนให้ทั่วจะทำให้มีรสหวาน ใบมะกรูดฉีกหั่นพริกอ่อน
ใส่ใบโหระพาล้างน้ำได้ด้วยกด

ถ้าจะแกงเนื้อใช้วิธีทำและปรุงเช่นเดียวกัน

๒๔. แกงหมกั่วส้ม

เครื่องปรุง เนื้อหมู หนึ่งหมู พริกแห้ง ข่า หอม กระเทียม
ตะไคร้ รากผักชี พริกไทย ลูกผักชี ยี่หว่า เกดือ เยื่อเคย
มะพร้าว มะอึก ระวัง ถั่วลิสง ตำมะขามเปียก ใบมะกรูด น้ำเคย น้ำ
ตาลหม้อ

วิธีทำ ชูดมะพร้าวคั้นกะทิ เอาหัวกะทิไว้ต่างหาก ใต้น้ำกลาง
กะทิตั้งไฟในหม้อยกขึ้นตั้งไฟ เนื้อและหนังหมูล้างน้ำเสียก่อน หั่นแฉลบ
เชื่อง ๆ ตักหน้อย ใส่หม้อเคียวกับกะทิจนแตกมันแล้วตักออกได้สาม
ไว้ หัวกะทิที่เหลือเคียวจนแตกมัน แล้วใส่พริกแห้ง หอม
ข่า กระเทียม ตะไคร้ รากผักชี ลูกผักชี ยี่หว่า เกดือ เยื่อเคย
ซึ่งโขลกละเอียดแล้วลงไปผัด พอมีกลิ่นหอมเอากะทิและหมูซึ่งตัก
ขึ้นไว้ได้ลงไป พอเดือดใส่น้ำเคย คั้นตำมะขามเหยาแดงไปนิดหน้อย
น้ำตาล ใบมะกรูดฉีก มะอึกผ่าเอาเมล็ดออกล้างน้ำให้สะอาด ระวัง
เอาแต่เนื้อได้ ชิมดูเมื่อเห็นว่าดีแล้วจึงยกลง

๒๕. ผัดกุ้งหมักกับหอมฝรั่ง

เครื่องปรุง กุ้ง หมู หอมฝรั่ง พริกไทย กระเทียม น้ำปลา
น้ำตาล

วิธีทำ กุ้งล้างให้สะอาดปอกเปลือก หั่นกุ้งเป็นชิ้นโตพอ
เหมาะ หอมฝรั่งหั่นตามยาวของหัว ยกกระทะตั้งไฟใส่น้ำมันหมู
กระเทียมปอกทุบให้แตกใส่กระทะ พอกระเทียมเหลืองใส่กุ้งหมักแล้ว
ใส่หอมที่หั่นไว้ น้ำตาล น้ำปลา ใส่พริกไทยป่นโรยผัดจนสุกชิมดู
รสชอบใจแล้วยกลง

๒๖. ผัดวุ้นเส้น

เครื่องปรุง วุ้นเส้น กุ้งสด หมู กระเทียม น้ำปลา น้ำตาล
ไชโป๊

วิธีทำ วุ้นเส้นแช่น้ำให้เส้นพอง แล้วตัดเป็นเส้นสั้น ๆ กุ้ง หมู
ล้างน้ำให้สะอาด กุ้งปอกเปลือกหั่นเฉียงบาง ๆ กระเทียมปอก
แล้วทุบให้แตก น้ำมันหมูใส่กระทะตั้งไฟให้ร้อน เจียวกระเทียม
ให้เหลือง จึงเอากุ้งหมูใส่ผัดให้สุก แล้วใส่วุ้นเส้น น้ำปลา น้ำตาล
ผัดให้เข้ากันดีแล้วใส่ไชโป๊ผัดให้เข้ากัน ชิมดูรสถูกใจแล้วยกลง

ถ้าจะผัดของอื่น ๆ กับหมู เช่นผักกาดใบ ผักกาดหัว ฯลฯ
ก็ใช้เครื่องปรุง และวิธีผัดอย่างเดียวกันนี้

ประเภทของหวาน

๒๓. ขนมกล้วย

เครื่องปรุง แป้งข้าวเจ้า กวายน้า มะพร้าว น้ำตาลทราย
เกลือ

วิธีทำ ชูดมะพร้าวแบ่งไว้เล็กน้อย เพื่อเอาไว้โรยหน้า
นอกนั้นเอานวดกับแป้ง โดยไม่ต้องคนกะทิ แล้วปอกกล้วยได้
น้ำตาลเล็กน้อยนวดปนกันไป ให้เข้ากันกับแป้งดีแล้ว ตักหยอดได้
ใบตอง เอามะพร้าวที่แบ่งไว้ เกลี่ยกับเกลือบนโรยหน้าแล้วห่อลง
ดังนี้นะ

วิธีนี้ เอาขนมใส่ดังถึงปิดฝาให้มิด ยกกระทะตั้งไฟ ดังถึงวาง
บนกระทะ ให้น้ำในกระทะอย่าให้ท่วมถึงดังถึง ประมาณว่าจะพอหนึ่ง
ขนมสุก เอาเศษผ้าเล็ก ๆ พันให้รอบ เพื่อไม่ให้ไอรอก เพราะจะ
ทำให้สุกช้า หนึ่งจนสุกแล้วยกลง และระวังอย่าให้น้ำในกระทะแห้งได้

๒๔. สาकुเปียก

เครื่องปรุง สาकुเม็ดเล็ก น้ำตาลทราย มะพร้าว เกลือ

• วิธีทำ เอาสาकुใส่กระทะทอง ให้น้ำพอควร ยกขึ้นตั้งไฟ พอ
เดือดต้องหมั่นคนเสมอ มิฉะนั้นจะไหม้กันกะทะ เมื่อสาकुหมดไต้
ขาว ๆ แล้ว ให้น้ำตาลทรายลงพอสมควร พอเดือดอีกครั้งยกลง
ชูดมะพร้าวคนกะทิเอาแต่หัวกะทิ ผสมกับเกลือพอเค็มปะแล่ม ๆ
สำหรับราดหน้าเวดาร์ับประทาน

๒๙ บวชชีกกล้วย

เครื่องปรุง กล้วย มะพร้าว น้ำตาลทรายขาว เกือบ
วิธีทำ ชูดมะพร้าวคั้นกะทิได้หม้อที่สะอาดยกขึ้นตั้งไฟ พอกะทิ
 เดือดได้กล้วย แ้วได้เกือบดีกน้อย พอกด้วยสูกได้น้ำตาล ชิมดู
 รสเค็มตามชอบใจ

กล้วยที่จะบวชน จะแช่กล้วยหอม กล้วยไข่ กล้วยน้ำว้าบวช
 ได้ทั้งนั้น แต่ต้องปอกเปลือกเสียก่อน จะบวชทั้งผล หรือผลหนึ่งผ่า
 ให้เป็นชิ้นตามสมควร แ้วแต่ชอบ กล้วยห้ามหรือสูกงอมก็ได้ออกเอา
 ตามใจ

๓๐ แกงบวชผักทอง

เครื่องปรุง ผักทอง มะพร้าว น้ำตาลหม้อ น้ำตาลทราย
วิธีทำ ผ่าผักทองออกปอกเปลือก ผ่าทั้งสี่ข้าง หั่นเป็นชิ้นยาว ๆ
 เด็ก ๆ แชน้ำปูนไว้ ชูดมะพร้าวคั้นกะทิ ใช้หางกะทิตะดาบน้ำตาล
 หม้อปนกัน แ้วกรองด้วยผ้าขาวบางสะอาดได้หม้อหรือกระทะทอง
 ยกขึ้นตั้งไฟ ได้หัวกะทิตลงพอกะทิเดือดเอาผักทองต่างน้ำปูนให้หมด
 แ้วได้ลงในหม้อ เคียวไปจนสุก เมื่อชิมเห็นว่ารสดีแ้วยกลงได้
 ถ้าจะแกงบวชมัน เผือก หรือของอื่น ๆ ก็ทำเช่นเดียวกัน

การจัดสำรับ

สำรับคืออาหารชุดหนึ่ง รวมกันหลาย ๆ สิ่ง จัดไว้เป็นหมวด
 เป็นหมู่ในเวดาร์ับประทาน เช่นของหวานสำรับหนึ่ง ของคาวสำรับ

หนึ่งการจัดสำรับก็คือ เอากับข้าวของกินต่าง ๆ ที่จะต้องรับประทาน
จัดรวมกันให้เรียบร้อย และในการจัดสำรับเราต้องตรวจดูเสียก่อนว่า
มีกับข้าวอะไรบ้าง จะได้จัดภาชนะสำหรับใส่ถูกเช่น

ก. แกง จะต้องได้ชามมีฝาปิด

ข. น้ำพริก หรือเครื่องจิ้ม เช่นปลาร้า เต้าเจี้ยว ต้องได้ถ้วย
น้ำพริกมีฝาปิด

ส่วนสิ่งของอื่น ๆ ก็แต่ได้ลักษณะว่า จะใช้จานหรือชาม
ก็จัดให้เข้าชุดกัน และต้องใช้จานหรือชามทอดตายเดียวกัน ถ้าได้
จานต้องหาฝาชีครอบด้วย ถ้ากับข้าวพอจะจัดลงในถาดได้หมด จะจัด
รวมกันได้ในถาดนั้นก็ได้ การวางอาหารต้องวางดังนี้คือ วางถ้วย
น้ำพริกหรือเครื่องจิ้มไว้กลาง แกงกับผักอยู่ตรงกันข้าม ของนอกนั้น
วางรอบถ้วยน้ำพริก สิ่งใดที่รับประทานด้วยกันเช่น ปลาแห้งกับ
แตงโม วางไว้ใกล้ ๆ ข้าวตักใส่ภาชนะใหญ่ ๆ มีฝาปิด ออก
ไปวางไว้ใกล้มือเจ้าของบ้าน

การจัดที่รับประทานอาหาร

ถ้านั่งรับประทานอาหารบนพื้น ต้องถนัดให้สะอาด ปูพรมหรือเสื่อ
ผืนใหญ่ ให้พอแก่จำนวนคน ถ้ามีอาหารมาก ก็เอาถาดใส่สำรับ
ออกเสีย ปูผ้าขาวกลางเสื่อหรือพรมแทนถาด ถ้ามีอาหารน้อยจะได้
ถาดก็ได้ ส่วนการวางอาหารจัดอย่างเดียวกับใส่ถาด

ส่วนงานข้าวต้องเท่าจำนวนคนที่รับประทาน วางห่างจากที่
กับข้าวเล็กน้อย ในจานมีผ้าเช็ดมือ ช้อนช้อมวางบนผ้าครบทุกจาน
ทางข้างจานทางขวามือวางแก้วน้ำครบจำนวนคน ถ้าจะใช้ชวดน้ำหรือ
เหยือกและกะโหลกก็ต้องวางทางขวามือด้านข้างหลัง ถ้ากะโหลกและ
ชวดน้ำไม่ครบใช้ ๒ คนต่อ ๑ ใบก็ได้ คือวางไว้ทางปลายโต๊ะ
ระหว่างคนทั้ง ๒ ส่วนข้าวจะต้องวางทางขวามือของเจ้าของบ้าน
เพราะเจ้าของบ้านจะต้องตักข้าวใส่จานให้แขกก่อนคนอื่น ถ้าตาม
ธรรมดาจะวางขวามือของใครก็ได้ ถ้ารับประทานบนโต๊ะ กะโหลก
ต้องวางไว้ตรงหน้าเก้าอี้ข้างขวาประมาณ ๑ คืบ ส่วนอื่น ๆ ก็จัด
ทำนองเดียวกัน ถ้ารับของหวานจัดวางไว้ใกล้ ๆ พออาหารคาวเสร็จ
ก็เลื่อนของคาวออกยกของหวานเข้าแทนที่

ราคาของในตลาด

แม่ครัวต้องเป็นผู้รู้ราคาของในตลาดด้วย มิฉะนั้นจะต้องซื้อ
ของแพง การที่จะให้ทราบราคาของได้นั้น ผู้เรียนต้องพยายามสอบถาม
ถามผู้ใหญ่ที่บ้านบ้าง ถามแม่ครัวที่ไปจ่ายตลาดบ้างว่าของสิ่งไหน
ราคาเท่าไร ซื้อจากไหน แล้วจดจำไว้ สิ่งใดที่ยังไม่เคยซื้อและ
จะต้องซื้อ ต้องสอบถามผู้ที่ซื้อไปแล้วว่าราคาเท่าใด ซื้อจาก
ไหน จะได้รู้ราคา เวลาซื้อจะได้ทำตามสมควร

หมวด ๕

การเย็บและการถัก

นักเรียนต้องเรียนรู้การเย็บ วิธีเย็บผ้า ปะผ้า ซ่อมแซมเสื้อผ้า
ที่ชำรุด และสามารถที่จะเย็บเสื้อผ้าได้เอง

๑. การเย็บค้น ค้นม้อยู่ ๒ วิธีคือ

ก. ค้นตลุมหรือค้นขรรคมดา วิธีนี้ใช้เข็มเย็บโดยแทงขึ้นแทงลง
ตลอดไปไม่ต้องย้อนเข็มกลับ

ข. ค้นถอยหลัง ใช้เข็มแทงลง ๑ ครั้ง แทงขึ้น ๑ ครั้ง ชักได้
ขึ้นให้หมด แล้วแทงเข็มย้อนกลับ ลงตรงรอยเก่าที่แทงลงครั้ง
สุดท้าย แทงขึ้นโดยไว้ระยะห่างจากที่แทงขึ้นครั้งแรกประมาณ ๑ ระยะ
ที่แทงขึ้นลงเรื่อยไปจนตลอด

๒. ถ้อย การถ้อยม้อยู่ ๔ วิธีคือ

ก. ถ้อยผูกแค วิธีนี้ใช้ผ้า ๒ ชั้น พับเย็บให้เป็นตะเข็บแบน
แล้วพับตะเข็บส่วนบนลงมาให้ติดกับชั้นล่างแต่เพียงชั้นเดียว แล้วใช้
เข็มแทงชั้นล่างติดกับชั้นบนให้ได้ระยะเสมอกันเป็นระดับเดียวกัน

ข. ถ้อยตะเข็บดวดหรือตะเข็บกลม เอาผ้า ๒ ชั้นทาบกันเข้า
แล้วพับริมออกข้างนอก ค้นถอยหลัง พอตัดผ้า จึงตัดเอาริมผ้าออก
เสร็จแล้วพับยกเนื้อเดิม ให้ริมผ้าที่ เหลือจากตัดอยู่ภายในตะเข็บ
ใหม่ แล้วใช้เข็มแทงตรง ๆ ให้ได้ผ้าทางด้านที่ตัดริมชั้นถ้อยให้ติด
ด้านที่ติดกับขอบตะเข็บระยะเสมอกัน ถ้าแทงเข็มลึกบ้างตื้นบ้างตะเข็บ
จะไม่งาม

ค. ด้อยตะหลับหงัด ใช้ผ้า ๒ ชั้นพับริมผ้าไว้นอกทั้ง ๒ ชั้น
จับริมผ้าที่พับไว้ให้เคียงกัน ใช้เข็มแทงที่ตรงรอยพับ ให้ได้ระยะ
เสมอกัน

ง. ด้อยริมผ้า พับริมผ้า ๒ ครั้ง แล้วใช้เข็มแทงเนื้อผ้าข้างล่าง
ขึ้นมาให้ศัตรอยพับระยะเสมอกัน

๓. การปะผ้า ใช้ผ้าชั้นหนึ่ง ซึ่งโตกว่ารอยขาดเล็กน้อย
มาทาบกับรอยขาดแล้วเย็บรอยตรงขอบผ้าที่ทาบไว้ให้เรียบร้อย
ส่วนผ้าชั้นเดิมเมื่มนรอยที่ขาดไปไว้ข้างในแล้วเย็บโดยคั่นหรือด้อยรอยที่
เย็บไว้ให้ระวางอย่าให้แน่นได้

๔. การชนผ้า ก่อนที่จะชนผ้าต้องตัดริมผ้าที่ขาดนั้นให้เรียบร้อย
เสียก่อน แล้วแต่รูปผ้าที่ขาดจะกลมหรือเป็นรูป ๔ เหลี่ยม ซึ่งผ้า
ตรงรอยขาดนั้นให้คั่น โดยทาบรอยที่ขาดลงบนปากถ้วยชาหรือจอก
ให้รอยขาดอยู่กึ่งกลาง แล้วรวบชายผ้าโดยรอบไว้ให้แน่นเข็มสอด้าย
ดีด้ายกับผ้าที่ขาดแทงลงที่ริมรอยที่ขาดนั้น ถักเป็นวงกลมเล็ก ๆ จน
จบรอบ แล้วชนชั้นใหม่ต่อไป ทำเช่นนั้นจนเต็มรอยที่ขาด

๕. การตามผ้า ผ้าบางจะขาดหรือมีรอยปรุ ๆ จวนจะขาด
เช่นนั้น ต้องใช้ผ้าอีกชั้นหนึ่งทาบตรงรอยที่จะขาดนั้นทรงรอยใหญ่เย็บ
ให้ติดกันกับผ้าชั้นเดิมเช่นเดียวกับปะ

๖. การถัก การถักมีหลายชนิดด้วยกัน เช่น

ก. ถักรังคมเสือ ใช้เข็มสอด้ายแทงที่ผ้า ตระหลบด้ายมาทาง

ซ้ายมือ แทะเข้าไปทางซ้ายให้ปลายออกข้างนอกทางช่องที่ตัดไว้
แล้วดึงแต่พอตัดตลอดไป

ข. ถักลูกไม้ ใช้โครเช หรือเค้ทติง

ค. ถักผ้าห่ม ด้วยโครเชหรือนิทติง

หมวด ๒

การจัดและทำดอกไม้

การเรียนวิธีจัดทำดอกไม้ต่าง ๆ เช่นร้อยพวงมาลัย ร้อยอุบะ
ผู้ทำต้องหมั่นสังเกตดูผลดล้วยวิธีดัดบิด วิธีทำเสมอ และฝึกหัด
บ่อย ๆ จึงจะชำนาญ เพราะเป็นวิชาที่เกี่ยวกับไหวพริบและความชำนาญ

๑. การจัดดอกไม้ใส่พาน

ต้องเตรียมของใช้ดังต่อไปนี้ พานที่จะจัด ดอกไม้ใบไม้ต่าง ๆ
หยวกหรือขเดอย ไม้เล็ก ๆ

วิธีทำ

๑. ถ้าใช้หยวก หั่นหยวกให้ละเอียด เพื่อจะได้รองในพาน
ถ้าใช้ขเดอยเอาน้ำได้พอสมควร ๆ

๒. เลือกดอกไม้ที่เป็นสีต่าง ๆ ไว้กองละดีและผูกให้เป็นมัดเล็ก ๆ
ถ้าดอกไม้แน่นมีเกสรยาวออกมามากเช่นดอกหางนกยูง ควรตัดเกสร
ออกเสียก่อน

๓. ควรเหตดอกไม้เล็ก ๆ เพื่อเสียบหรือผูกกับดอกไม้ที่มีก้านหรือก้านสั้นเพื่อให้วางไว้ในพานได้

การจัดและเสียบสีดอกไม้

ต้องเลือกสีดอกไม้ให้เข้ากัน เช่นดอกไม้สีแดง สีม่วง สีขาว สีน้ำเงินสีเหลือง และใบเตยครุฑ ควรเอาดอกไม้สีแดงวางลงในพานให้ปลายดอกอยู่นอกขอบพานเล็กน้อย แล้วใส่สีเดียวกับขาว น้ำเงิน เหลือง ใบเตยครุฑ สีม่วง สีขาวจนรอบพาน แล้วได้หยวกทับชั้นที่ ๒ สดัดกันเหมือนอย่างที่ได้จัดมาแล้ว แล้วเอาหยวกทับกดให้แน่นทุก ๆ ชั้น ชั้นจบไม่ต้องเอาดอกไม้วาง เสียบลงบนหยวก

ส่วนการทำวดดลายตามแต่จะประดิษฐ์ ข้อสำคัญไม่ควรรับดัดดอกจะทำให้ยอดหักล้มไม่งาม

การทำช่อดอกไม้

๑. เครื่องใช้ ดอกไม้ใช้ก้านยาว ๆ สีสดงาม ๆ ถ้ามีกลิ่นหอมยิ่งดี ได้แก่ดอกกุหลาบ ดอกจัดสีมิน ดอกมะติ กด้วยไม้ดิน ใบไม้งาม ๆ เช่น เฟอนชะนิตต่าง ๆ ด้ายหรือดวดดดอกไม้ไหวเด็ก ๆ ไม้เหตาแบน ๆ สั้นยาวตามความต้องการ

๒. วิธีทำ ใบงาม ๆ มัดติดกันไม่ให้ใช้เป็นแกนแล้ววางดอกไม้ดอกเล็ก ๆ สดัดกับใบมัดด้วยด้ายหรือดวดให้แน่น จนถึงโคนช่อใช้ดอกไม้ดอกใหญ่และใบไม้แล้วผูกให้แน่น จะใช้ริมบั้นผูกโคนช่อก็งามดี

การจัดดอกไม้จัดแจกัน

ต่างแจกันให้สะอาด เหน้าได้ครึ่งหรือก่อนแจกัน เอาดอกไม้
ที่ปักยาว ๆ ดอกที่ดอกงาม ๆ เช่นดอกกุหลาบ ดอกทานตะวัน
บานขึ้น ช่อนกดินฝรั่งและช่อนกดินไทยเป็นต้น และต้องใช้ใบไม้
จำพวกเฟอนและต้นแซมด้วย จะใช้ดอกไม้อย่างไหนก็ใช้เป็นพวก ๆ
อย่างมากแจกันหนึ่งก็เพียง ๒ ชนิด มิฉะนั้นจะเดอะไปดูไม่งาม
การปัก ๆ ได้เป็น ๒ ชนิดคือ ปักหน้าเดียวและปักรอบตัว แจกันปัก
หน้าเดียวใช้วางในที่ดูด้านเดียวเช่นข้างฝา ข้างหีบศพ ส่วนแจกัน
ปักรอบตัวนั้นใช้ในที่ ๆ แะเห็นทุกด้านเช่นวางกลางห้อง ควรปักดอก
ไม้กับใบไม้สลับกันไป ยอดสูงและเป็นพุ่มแจ้งมา

จบบริบูรณ์



พระยาศรีบัญชา ผู้พิมพ์โฆษณา
พิมพ์ที่โรงพิมพ์บำรุงนุกุลกิจ ถนนบำรุงเมือง พระนคร

๓๐ / ๓ / ๒๔

แผนกแบบเรียน

โรงเรียนต่างๆได้ใช้แบบเรียนเหล่านี้ทั่วไปแล้ว

๑๘. แบบเรียนการทำนาเล่ม ๑	๕๐ สต.
๑๙. แบบเรียนการทำนาเล่ม ๒	๕๐ สต.
๒๐. บันทึกประวัติกรุงเทพ ฯ	๕๐ สต.
๒๑. เลขคณิตมัธยมเล่ม ๓ (ม. ๓)	๔๕ สต.
๒๒. „ „ ๒ (ม. ๒ หรือ ป. ๖)	๔๐ สต.
๒๓. „ „ ๑ (ม. ๑ หรือ ป. ๕)	๓๕ สต.
๒๔. วิธีแห่งยุวชน	๓๐ สต.
๒๕. สุขวิทยาว่าด้วยโรค	๒๕ สต.
๒๖. บันทึกพงศาวดารกรุงธนบุรี	๒๕ สต.
๒๗. คู่มือรามเกียรติ์	๑๘ สต.
๒๘. วิทยา ป. ๔ (ป. ๓ เดิม)	๑๕ สต.
๒๙. วิทยา ป. ๓ (ป. ๒ เดิม)	๑๕ สต.
๓๐. วิทยา ป. ๒ (ป. ๑ เดิม)	๑๕ สต.
๓๑. แบบคัดไทยชั้นมัธยมต้นหรือ ป. ๕-๖	๑๒ สต.
๓๒. คู่มือปัจจุบันพยาบาล	๑๒ สต.
๓๓. แบบเรียนคู่กับสังข์ทอง	๑๐ สต.
๓๔. วิชาลูกเสือชั้น ป. ๒-๓	๘ สต.
๓๕. แบบสอนอ่านกลสิกรรมเล่ม ๑	๕๐ สต.

หนังสือเหล่านี้สั่งได้จากนายน้อย เล่าาจารย์ บ้านเลขที่ ๑๑๕๘ ข. ถนนพะเนียง
นางเลิง กรุงเทพฯ หรือตามโรงพิมพ์และร้านจำหน่ายแบบเรียนทั่วไปในพระนคร

หมายเหตุ เลขคณิตมัธยมเล่ม ๔ ถึงเล่ม ๖ (ม. ๔ ม. ๖) กำลังขออนุญาต จะ
แล้วในต้น พ.ศ. ๒๔๓๘

วิถีแห่งการศึกษาและการสอบไล่

หนังสือเล่มนี้ ^๕นายน้อย เลปอาจารย์ ป.ม. ได้เขียนขึ้นโดยอาศัย
หลักการของนักปราชญ์ในทางการศึกษาหลายท่าน เป็นหนังสือที่
กล่าวด้วยวิธีการที่จะทำการศึกษาดำเนิน ในวิทยาการทุกประเภทว่า
คนเราที่มีสภาวะความเป็นอยู่อย่างนั้น ๆ ควรจะเรียนวิชาประเภทใด
ด้วยวิธีเรียนอย่างไรจึงจะบรรลุผลสำเร็จได้โดยง่าย ทั้งวิชานั้นจะ
อำนวยความสะดวกให้แก่ผู้เรียนได้โดยแท้จริง การทำความเข้าใจอย่างหมกมุ่น
อยู่ในการเรียน ย่อมแสดงแก่สภาพของร่างกายอย่างมากมาย แต่
หนังสือเล่มนี้ ^๕จะชี้ช่องทางให้เรียนกันอย่างสนุกสนาน และสำเร็จ
ได้อย่างรวดเร็ว ไม่ต้องอาศัยความพากเพียรอย่างลำบากตรากตรำ
ดังที่เราบางคนเข้าใจผิดอยู่นั้น และได้กล่าวชี้แจงถึงหลักการวิธีอ่าน
หนังสือ วิธีของหนังสือและวิธีการอันเกี่ยวข้องแก่การหาความรู้ ได้
คนโดยทั่วไป หรือยังการเรียนที่จะเรียนเพียงสอบไล่ได้เท่านั้นด้วยแล้ว
หนังสือเล่มนี้จะบอกหนทางให้สอบไล่ได้อย่างง่ายที่สุดไม่มีพลาดเลย
แบ่งออกเป็น ๑๘ บท กับวิธีแห่งการสอบไล่อีกต่างหาก พิมพ์ด้วย
กระดาษอย่างดี แต่คิดราคาเพียง ๖๔ สต. เท่านั้น ^๕

สากลวิทยา ของนายน้อย เลปอาจารย์ ป.ม.

เป็นหนังสือที่บรรจุความรู้ ซึ่งคนทุกคนควรรู้อยู่รวม ๓๓๐ เรื่อง มี
ภาพประกอบเรื่องที่สำคัญ ๆ ด้วย แบ่งออกเป็น ๕ หมวด คือ ๑. ว่า
ด้วยคติและพิธี ๒. ว่าด้วยปฐมนิยสถานและวัตถุสำคัญ ๓. ว่าด้วย
บุคคลสำคัญของโลก ๔. ว่าด้วยคำสอนต่าง ๆ ทั่วโลก ๕. ว่าด้วยสาระ
วิทยาทั่วไป รวม ๓๓๐ เรื่องเป็นหนังสือขนาดใหญ่มีหน้ากระดาษ
ถึง ๓๓๐ หน้า ราคาเพียง ๑.๒๕ บาทเท่านั้น ^๕