

๒๓๗
พ.ร.บ.

ค.๒๙๖๓

วิทยาการ

ชั้นประถมปีที่ ๓
ตรงตามหลักสูตรของกระทรวงศึกษาธิการ ๕๑
โดย กรมเดลปาก

นายบุญชู สุขสำราญ ป.ป.พ.อ.



ความก้าวหน้าของชาติและชีวิต ก้าวยิวิทยาการ

พิมพ์จำหน่ายที่ไทยวัฒนาพานิช

วิทยาการ

เล่ม ๓ สำหรับชั้นประถมปีที่ ๓

ตามหลักสูตรของกระทรวงศึกษาธิการ

เรียนเรียงโดย

นายบุญชู สุขสารัญ ป.ป., พ.อ.

ครุ ร.ร. มัธยมสุขุมลาภ

พิมพ์ครึ่งปี ๒๐,๐๐๐ ฉบับ

พ.ศ. ๒๔๘๑

ปกกระดาษราคาเล่มละ ๒.๕๐ บาท



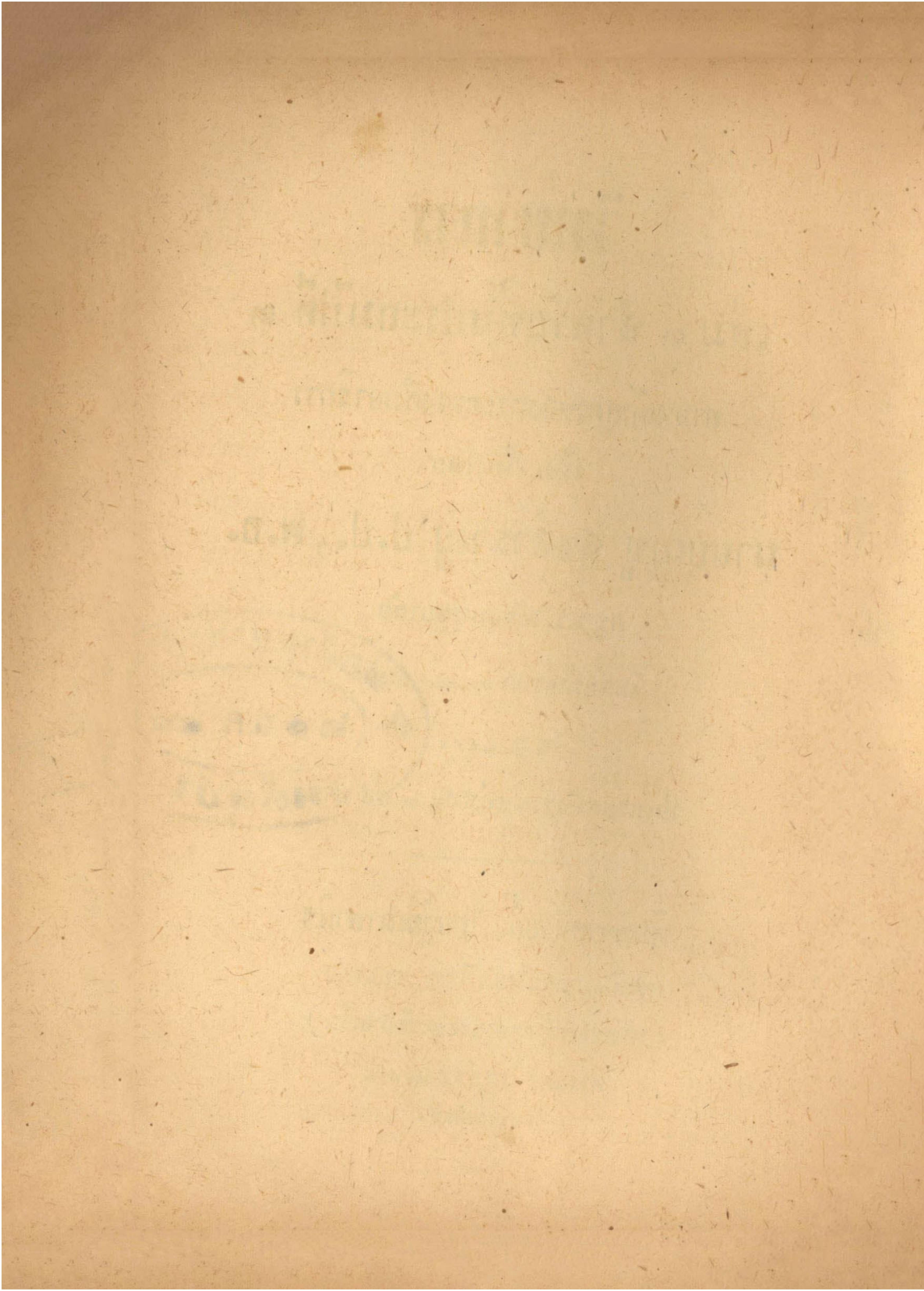
พิมพ์สำนักงานวิทยกัณนาพาณิช

เลขที่ ๑๙ ถนนไมตรีจิตต์ ซอยนานา

(หรือซอยข้างห้างขายยาด้านล่าง)

พระนคร ไทรศิริพท์ ๒๐๙๐๗

(สงวนลิขสิทธิ์)



คำนำ

ในการรวมรวมทำวิทยาการชนประณบกท ๓ ขันนี้ ข้าพเจ้า
ได้ทำตรงตามหลักสูตรใหม่ทุกเรื่องและทุกหัวข้อ เพราะหวัง
ความสะดวกให้แก่นักเรียน ที่จะได้เตรียมตัวไว้ตอบคำถามใน
คราวสอบໄล' ใช้คำพูดง่ายๆ และสั้นๆ จัดแบ่งเป็นบทๆ
เพื่อช่วยความจำของนักเรียน เพราะการจัดเป็นบทๆ นักเรียน
ย่อมจำได้ง่าย ว่าบทนั้นบทนี้มีเรื่องอะไรบ้าง กับทั้งมีข้อควร
จำและคำถามไว้ท้ายบททุกบท เพื่อให้นักเรียนเมื่อได้เรียนไป
แล้วทันที จะได้หัดตอบคำถามผู้ให้หัดความจำไปในตัวด้วย

อนึ่งการสอนวิทยาการ หากคุณครูต้องการจะให้นักเรียน
ได้รับผลอย่างจริงจังตามความมุ่งหมายแล้ว ข้าพเจ้าขอวิงวอน
ให้คุณครูผู้สอนได้เตรียมเครื่องใช้ในบทนั้นๆ มาให้นักเรียนดู
และสัมผัสส์ด้วย จะทำให้นักเรียนได้รับผลในการสอนดียิ่งขึ้น
ข้าพเจ้าขอขอบคุณบรรดาท่านเจ้าของตำราต่างๆ ที่
ข้าพเจ้าได้ใช้ค้นคว้านำมาประกอบทำหนังสือเล่มนี้น จน
สำเร็จ ไว้ด้วยความเคารพอย่างสูงทุกท่าน.

ช. สุขสำราญ

๒๗๙๘ ๑. ตลาดหม้า ชนบุรี

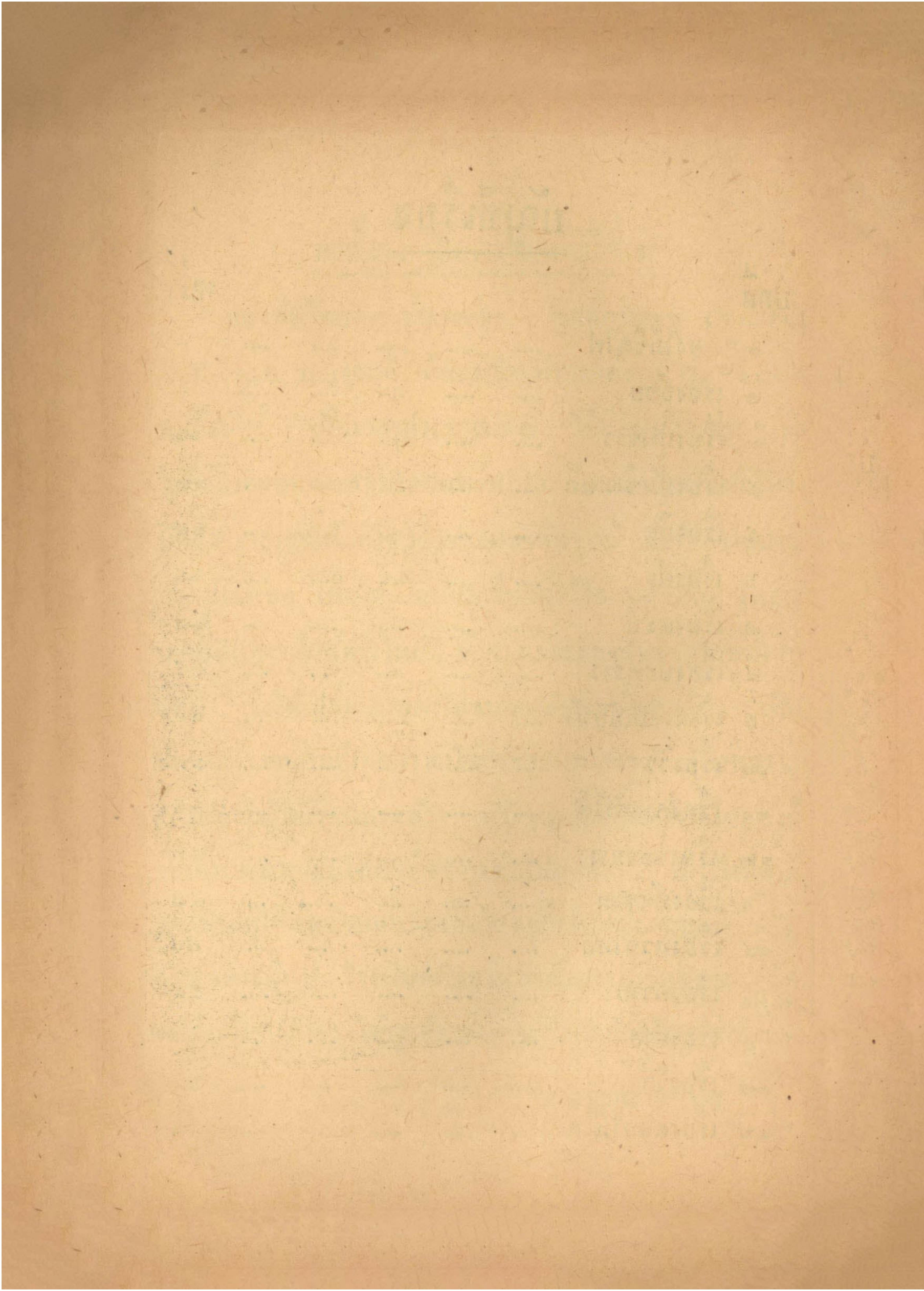
ការងារ នៃ ព័ត៌មាន និង ការបង្កើតរំភាព

หนังสือวิทยาการชนปะถม ชุดที่ครุบุญชู สุขสำราญ
ป.ป., พ.อ. รวบรวมนี้ ได้พิมพ์จាหน่ายมาตั้งแต่ พ.ศ. ๒๔๙๕
จนถึงบัดนี้ เป็นเวลาประมาณ ๖ ปี ได้มีโรงเรียนต่าง ๆ นำ
ไปใช้ประกอบการสอนโดยแพร่หลาย. ทางโรงพิมพ์เห็นว่า
บัดนี้สมควรจะได้แก้ไขปรับปรุงหนังสือชุดนี้ ทั้งข้อความและ
ภาพประกอบ เพื่อให้เป็นแบบเรียนที่ใช้ได้ผลดียิ่งขึ้น เพราะ
ฉะนั้นในการพิมพ์ครั้งใหม่นั้น ข้อความและภาพแทรกในหนังสือ
ชุดนี้ จึงได้เปลี่ยนแปลงไปจากฉบับพิมพ์คราวก่อน ๆ เป็น
อันมาก ขอท่านที่เคยกรุณาใช้ประกอบการสอน โปรดทราบ
เหตุผลดังที่ได้เรียนมาแล้ว หวังว่าหนังสือชุดที่แก้ไขเดือน
จะได้รับความนิยมโดยกว้างขวางต่อไปดุจเดิม อย่างไรก็ตาม
หากท่านผู้ใช้พบข้อบกพร่องอันใดอยู่อึกในหนังสือชุดนี้ และ
กรุณานำเสนอไป โรงพิมพ์ก็ขอรับฟังด้วยความขอบคุณ เพื่อ
จะได้แก้ไขปรับปรุงให้ถูกต้องดียิ่งขึ้นในการพิมพ์คราวต่อไป

ไทยวัฒนาพานิช

ព័ត៌មាន បណ្តុះរោង

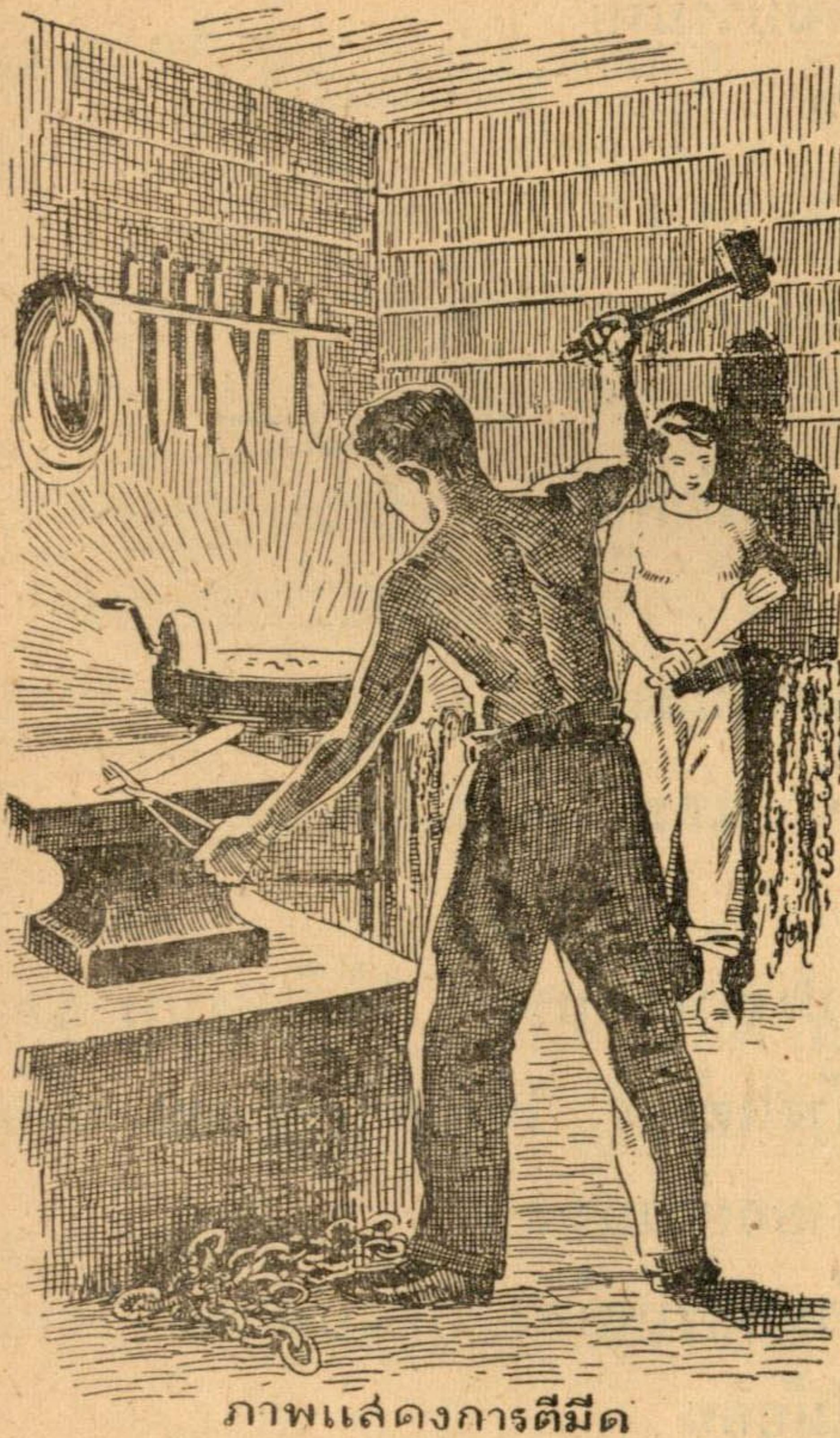
บท	เรื่อง	หน้า
๑	เรื่องไม้มีขี้ดไฟ	๑
๒	เรื่องอ้อย	๖
๓	เรื่องปุนขาว	๑๐
๔	เรื่องปุนช์เม็นต์	๑๒
๕	เรื่องมด	๑๕
๖	เรื่องมา	๑๕
๗	เรื่องสะบู	๒๓
๘	เรื่องมะพร้าว	๒๕
๙	เรื่องเข้มเปบผ้า	๓๑
๑๐	เรื่องวัว	๓๔
๑๑	เรื่องการทำไถ	๓๕
๑๒	เรื่องกะจกเงา	๔๓
๑๓	เรื่องตนจาก	๔๗
๑๔	เรื่องพริกไทย	๕๐
๑๕	เรื่องควาย	๕๕
๑๖	เรื่องผ้าย	๖๐
๑๗	เรื่องไก่	๖๔
๑๘	เรื่องดอกไม้ไฟ	๖๕



บทที่ ๕

เรื่องนี้

๑. วิธีทำมีด การทำมีดเขามีเครื่องมือหlaysอย่าง คือ



ภาพแสดงการตีมีด

หั่น, ค้อน, คิม, ตะไบ,
อ่างน้ำ เป็นต้น มีดโดย
มากทำด้วยเหล็ก (บางที่
ก็ทองเหลือง) คือเขา
เอาเหล็กมาเผาไฟ จน
แดงโชน เหล็กจะอ่อน
ตัวลง แล้วใช้คิมคืนออก
มาเอาค้อนเหล็กทุบ ให้
ข้างหนังบาง และอีกข้าง
หนังหนาเป็นสันมีด จะ
ต้องการให้มีดมีรูปอย่าง
ไร ก็ใช้ค้อนทุบให้เป็นรูป
อย่างนั้น ตอนโคนทุบ
หยักเป็นกันสำหรับใส่ด้าม

เมื่อมีดเย็นดีแล้ว ก็แต่งคม โดยใช้ตะไบถุทางบางให้คม
เสร็จแล้วนำไปลับกับหินอิกที่หนังให้คมยิ่งขึ้น

๒. มีดชั้นดี ในครั้งใช้สำหรับการอะไร มีดมีหlays
ชั้นดีและใช้แตกต่างกันดังนี้

ก. มีดพับ เสือ. ใช้กับของอ่อน ๆ เช่น เจียนหมากเจียนพดู

ข. มีดโภน เป็นมีดที่คมมากใช้โภนผม โภนหนวด คมบางมาก นิ่นง่าย มีกีดล่องสำหรับใส่

ค. มีดบาง ใช้หั่นของต่าง ๆ ที่อ่อน ใช้ในการทำอาหารและปอกผลไม้

ง. มีดโต๊ะ ใช้สำหรับผ่าพันทำปลา

จ. มีดเห็นบ โดยมากปลายแหลม ใช้สำหรับจักตก และ กามมีดจะนิดต่างๆ เหลาไม้

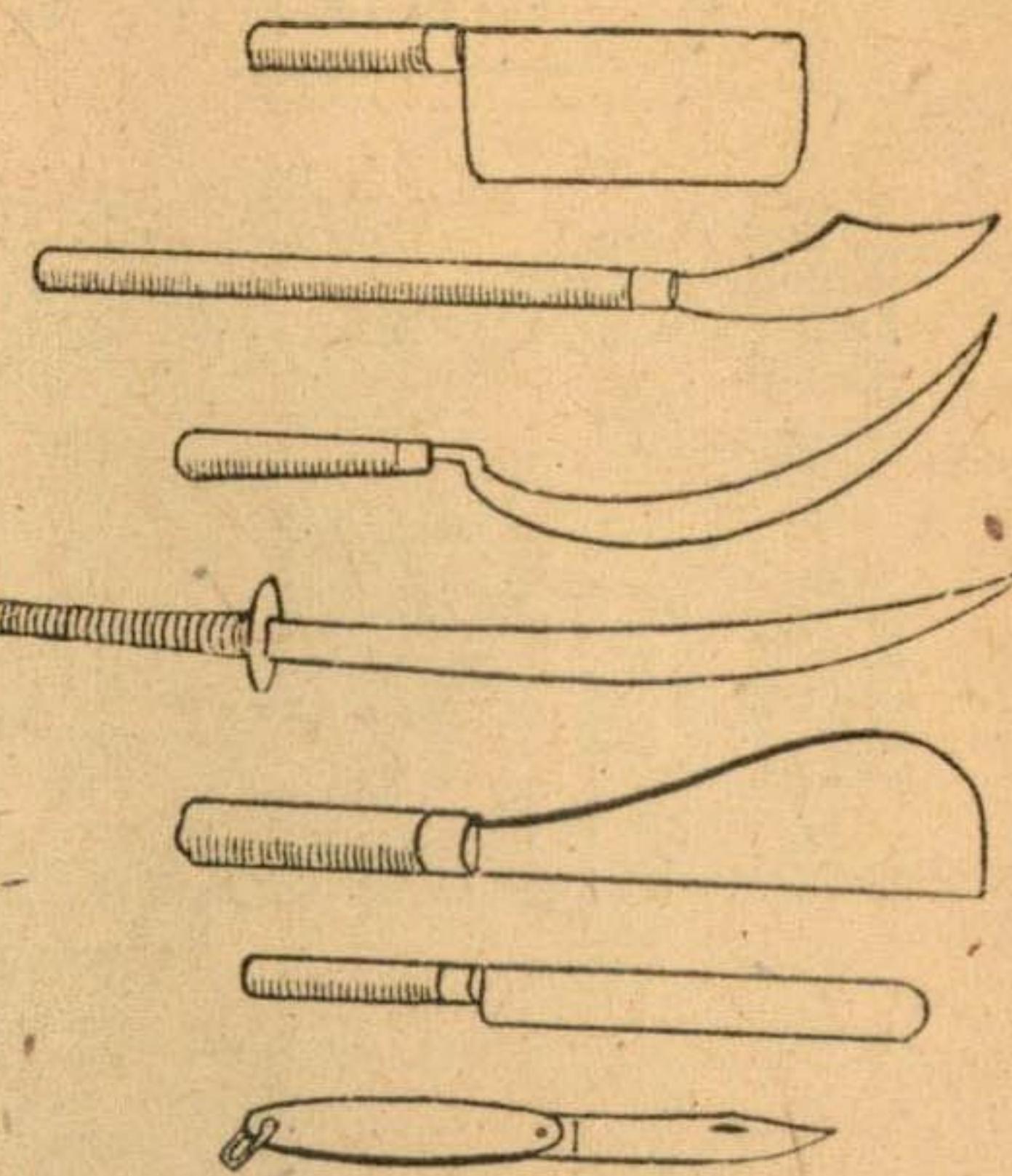
ฉ. มีดขอ เป็นรูปอเมริกันขอ ใช้สำหรับหัวดหญา

ช. มีดหมู โตกว้างแต่สั้น ใช้สำหรับสับหมู ตัดหมู อย่างที่คนขายหมูหันหมูขายอยู่ตามตลาด

ช. มีดทอง ทำด้วยทองเหลือง บางและคม ใช้ปอกผลไม้และคว้านเมล็ดผลไม้ออก

ญ. มีดดาบ ยาว โดยมากปลายแหลม มีผ้าใส่ ใช้สำหรับพื้นสังต่าง ๆ โดยมากมีไว้สำหรับนึ่องกันตัว

๓. วิธีรักษามีด ต้องอย่าให้มีดเปียกน้ำจะเป็นสนิม จะน้ำเนื้อใช้แล้วต้องเช็ดให้แห้ง เก็บไว้ให้เป็นที่อย่าให้เกะกะ



อาจเป็นอันตรายแก่เด็กได้ หากจะเก็บไว้นาน ๆ ควรลับไว้
กม และเช็ดให้แห้ง แล้วท่านำมัน เช่นน้ำมันวาสติน นำมัน
มะพร้าวแล้วจึงเก็บ ถ้าเป็นมีดพับได้เวลาใช้แล้วต้องพับเสีย

๔. วิธีลับไว้กม การทรมดจะกมได้กต้องลับ โดยมากเข้า
ลับกับหินอย่างหยาบและละเอียด ทั้งสองด้านของมีด เวลา
ลับก็ต้องน้อย ถูเสมอ ๆ กัน ยกทางสันมีดให้สูงขึ้นเล็กน้อย

๕. วิธีซุบเหล็กท่อ่อนไว้แข็ง มีดที่เหล็กอ่อนเวลาพับ
อะไรจะบี้ หรือไม่กับน ฉะนั้นต้องซุบเสียใหม่ วิธีซุบ คือ^๔
เอามีดเผาไฟให้แดง แล้วทุบให้ร้อนบี้ แต่บันสายเสียก่อน
แล้วจึงเผาไฟให้แดงจัดอีกครั้งหนึ่ง พ้อเอาออกจากไฟกรอบ
จุ่มลงในน้ำทันที จะทำให้เนื้อเหล็กแข็งดูน

๖. เข้าใจเลือกมีดกม ก่อนที่เราจะซ้อมมีด เราจะต้อง^๕
ดูเนื้อเหล็กเป็น ว่าเป็นเหล็กดีหรือไม่ดี และจะต้องรู้ว่ามีด
ลักษณะเช่นไร กมและไม่กม มีดที่กมมีลักษณะดังนี้

(๑) เนื้อเหล็กดี, เนื้อละเอียด, สีค่อนข้างเขียว ไม่มี
มารอยกาบเหล็ก

(๒) ถ้าลองเอามือลูบคมดูจะรู้สึกคมมีดกันมือ

(๓) ถ้าลองเอาสับผมดู จะตัดผมดังนั้น ๆ

(๔) ถ้าลองเอาน้ำดูดดูจะมีเสียงกรรง

(๕) กมของมีดบางและแข็ง

ข้อควรรำ

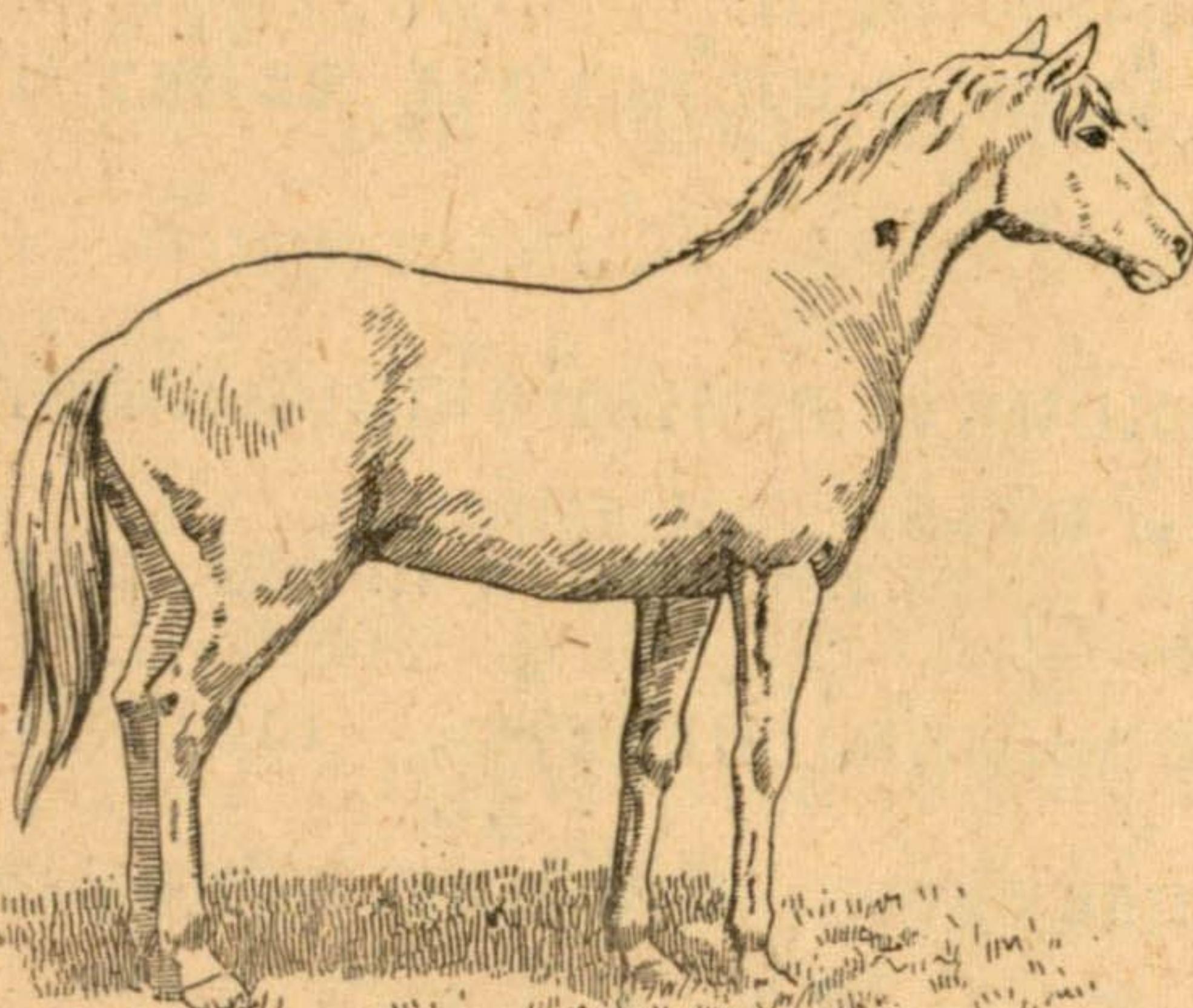
๑. มีดทำจากเหล็ก (บางที่ก็ทองเหลือง) โดยเขาเผาเหล็กที่จะทำมีดจนน้ำไว้ร้อนลุกโชน แล้วใช้ค้อนเหล็กตีให้เป็นมีดรูปต่างๆตามต้องการ (เขาตีแต่งได้ เพราะเหล็กร้อนจัดน้ำอ่อนตัวลง)
๒. ทางคณมีดเข้าตีให้บาง และใช้ตะไบถูกให้คม ถ้าจะให้คมยิ่งขึ้นต้องใช้หินลับอีกรังหนึ่ง
๓. มีดเข้าทำรูปต่าง ๆ กัน และขนาดใหญ่เล็กก็ต่างกัน เพราะจะให้เหมาะสมสำหรับใช้ในกิจการต่าง ๆ กัน (เช่น มีดโตสำหรับผ่าพื้น ปอกมะพร้าวและงานหนักต่าง ๆ มีดบางสำหรับหั่นของเล็ก ๆ อ่อน ๆ มีดหนีบสำหรับจักตกเหลาไม้และมีดทองสำหรับปอกผลไม้เป็นต้น)
๔. มีดต้องหมั่นเช็ดให้สะอาด แห้ง เพื่อบังกันสนิม ถ้าจะเก็บไว้นานควรทาด้วยน้ำมันน้ำสลิน หรือน้ำมันมะพร้าว
๕. มีดเหล็กอ่อน อาจทำให้แข็งได้โดยเผาไฟให้ลุกโชน แล้วจุ่มน้ำทันที
๖. มีดที่คณนั้น เนือเหล็กจะเยี้ยด สีค่อนข้างเขียว ไม่มีรอยกาบเหล็ก เสียงแกร่ง

ค้าถาม

๑. การทํานິດທໍາໄນຈິງຕ້ອງນໍາເຫດກັບເພົາໄຟກ່ອນ ?
๒. ເຄຣອນນອທໍໃຊ້ໃນການທໍານິດນອຍໄວນໍາວັນ ?
๓. ຈົງບອກຂອມດົມາ & ຂະນິດ ແລະ ຂະນິດນີ້ ໃຊ້ໃນກາຮອຍໄວຈິງຈະເໜາະ ?
๔. ກາຮົກຂ້າມືດນິວຂອຍ່າງໄວ ດ້ວຍເກີບໄວ້ນານກວຽທໍາຍ່າງໄວ?
๕. ນິດເຫດກ່ອນ ຈະທໍາໄຟແຊັງເດືອຍ່າງໄວ ?
๖. ນິດທົມຄົມດັກຂະນະຍ່າງໄວ ?
๗. ນິດທອງທໍາຈາກອະໄວ ແລະ ເປັນນິດທໍາເໜາະດໍາຫວັບໃຊ້ທໍາອະໄວ ?
๘. ຈົງເດົາດັກງວຂທໍານິດມາໂດຍຢ່ອງ ໏

บทที่ ๖

ເຮືອງນາ



ມ້າ

ຢາວທຳໄຟກົມກິນອາຫາຣໄດ້ສະດວກ

๑. ส່ວນສຳຄັນ

ຂອງຮ່າງກາຍນ້ຳ ສ່ວນ
ຕ່າງ ແລະ ຂອງຮ່າງກາຍນ້ຳ
ເຫຼົ່າຫໍ່ເຮົາ ຄວາ ຖຣານໄວ
ຂອ

(๑) ຄອ ຄອນ້າ

ຢາວ ແລະ ເປັນສັນ
ເໜາະແກ່ຕ້ວນໍ້າພຣະ
ນ້ຳ ເປັນ ສັຕິ ສູງ ຄອ

- (๒) ชนก ไหญูรุสึกกลิ่นได้เร็ว
- (๓) ปาก กวางและยาวยี่พันตัดอยู่ตอนหน้าของปาก
ต่อจากพันตัดกังเขียว ถัดเขียวเข้าไปมีกรรม ปากมาไหญู
เหมาะในการที่เป็นสัตว์กินหญ้าที่ลงมาก ๆ ถัดจากกรรมเข้าไป
มีช่องว่างเหมาะสำหรับใส่บังเหียน
- (๔) ผม ตอนแรกหน้า มีผมยาวเป็นกะจุก เรียกว่า
ผมหน้า ตอนสั้นคือมีผมเป็นแผ้วเรียกว่าผมคอ
- (๕) ตา โต มองเห็นอะไรได้ว่องไว
- (๖) หู ไหญู ได้ยินเสียงต่าง ๆ ได้เร็ว
- (๗) ขา เรียว ยาวยี่พันตัดอยู่ตอนหน้าของปาก
สัตว์ชอบวิ่งเห็น และทำให้วิ่งได้เร็วด้วย
- (๘) กีบ กลม ไม่ผ้า เหมาะในการวิ่ง จะได้เร็วและ
แคล้วคล่อง
- (๙) หาง หางยาวเป็นพวง สำหรับบัดได้แมลงที่มาเกาะ
๒. ธรรมชาติของม้า ม้าเป็นสัตว์ที่นิสัย อดทน,
ชอบวิ่งเห็นอยู่เสมอ, แต่เป็นสัตว์ที่ติดจะตื้น, เวลาเที่ยมรถ
เขางั้งต้องใช้บังตาบังไว้ทั้งสองข้าง เพื่อให้มามองเห็นแต่ทาง
ตรงไปข้างหน้า ไม่เห็นข้าง ๆ ถ้ามันเห็นอะไร บางทีอาจจะ
ตื้นตกใจพาผู้ขับขี่ไปรับอันตรายได้



๒๙

๓. อาหารของม้า ที่มนั้นชอบกินที่สุดคือ หัว, ฟาง,
นอกจากหัวม้ายังกินข้าวเปลือก อ้อย ข้าวโภชนาและเกลือ
เพื่อรักษาห้อง

๔. รู้จักการปฐบัติและเลี้ยงรักยาม้า มาที่เราเดียงด้วย
ปฐบัติดังนี้

- (๑) มีน้ำสะอาดให้กินเสมอ
- (๒) ต้องใส่เกือกทั้งสอง โดยใช้เกือกเหล็กที่ทำเป็นรูป
รากลมตามรูปปั๊บ กันมิให้กับสักและอะไรต์ทำเท่า
- (๓) ต้องหมั่นอาบน้ำ เพราะเราทราบแล้วว่าม้าว่างอยู่เสมอ
จะนั่นบ่อมมิเหง้ออยู่เสมอ เวลาอาบน้ำใช้แปรงตามตัวให้ผิว
หนังสะอาด และใช้แปรงคราดขนตามตัวมันให้เรียบอยู่เสมอ
- (๔) ผูกคอต้องหมั่นตัดให้เรียบสวยงาม ผุงหน้า ถ้า
ยาวต้องตัดออกเสียบ้าง มิเช่นนั้นจะบังตามนั้น
- (๕) ต้องทำความสะอาดให้มันอยู่ มีหลังค่า และอย่าให้พนทชน
และ ถ้าน้ำท่วมคอได้ ต้องห้ามไว้ออยู่ กลางคืนสุมไฟไม่
ยุบให้มันด้วย
- (๖) เมื่อมันเจ็บลง ต้องหยุดใช้งาน และจัดการรักษา
ทันที โดยขอความเห็นจากสัตวแพทย์เป็นดีที่สุด
- (๗) การใช้งานม้าอย่าให้หนักเกินไป คือใช้ให้เหมาะสมแก่
กำลังของมัน และให้ได้รับการพักผ่อนตามสมควร
- (๘) ต้องให้อาหารให้ omnibut ก้าทำงานมาก แต่ให้
อาหารน้อย มักจะพอมเรงน้อย และอย่ากักขังเกินไป ต้อง^{ห้าม}
ให้เดิน หรือวิ่งออกกำลังทุกวัน

២ កំណត់វាទេ

๑. ม้าเป็นสัตว์กินหญ้า จะนั่งจิ่งมีปากใหญ่ คอยาว เพราะเป็นสัตว์สูง ขายาวเรียวก็ทำให้วงเก่งและวิงเร็ว ตาโตหุ้วิ กลับกลมไม่ผ่า ขนหางยาวเป็นพวงสำหรับบัดໄล์แมลง
 ๒. ธรรมชาของม้าเป็นสัตว์ ฉลาด, หัดง่าย, อดทน, ชอบวังเด่น แต่มักจะตันตกใจง่าย
 ๓. ม้ากินหญ้า, พาง, ข้าวเปลือก, อ้อย, ข้าวโภชน์ เป็นต้น อนึ่ง ยังกินเกลือเพื่อรักษาท้องด้วย
 ๔. การเดียงม้าต้องทำคอกให้ออยู่ มีหลังคา มีน้ำสะอาดให้กิน, หมั่นอาบน้ำและแปรงขนให้ ใส่เกือกให้, ให้กินให้ออม, ให้พักให้สบาย, อย่าใช้การมากเกินไป, อย่ากักขังมาก ต้องให้เดิน หรือวิ่งออกกำลังเสมอเมื่อเจ็บต้องรักษาให้

คำถ้าม

๑. ถ่านถ้าคุณของร่างกายม้าต้องไปนี่ หมายความน้อย่างไร ?
คอม, ใจ, กบ, หาง ?
 ๒. ชีวิตความของม้าเป็นอย่างไร ?
 ๓. มีงานอาหารอย่างไรบ้าง ?
 ๔. จังกัดราดงวชเดย์ม้าโดยย่อ ๆ

บทที่ ๗

เร่องสะบูน

๑. สะบูนทำด้วยอะไร ตามปกติสะบูนทำด้วยไขสัตว์ เกลือ และโซดาเข้าใช้ของ๓อย่างนั้นผสมเคี้ยวทำเป็นสะบูน หรือจะใช้น้ำมันถั่ว น้ำมันมะพร้าวแทนไขสัตว์ก็ได้

๒. วิธีทำ เอาไขสัตว์ลงเคี้ยวละเอียดในกะทะ แล้วใส่ผงโซดาและเกลือลงไปเคี้ยวให้เข้ากัน เมื่อข้นดีแล้วรินน้ำใส่พุงเสีย ถ้าต้องการให้มีส้อย่างได้ หรือกลิ่นหอมอย่างได้ ก็เติมสีและของหอมตามชอบใจแล้วเทลงในพิมพ์ ทำเป็นรูปและก้อนตามต้องการทั้งไว้จนแห้งแข็งแล้ว แกะออกจากพิมพ์

๓. ชนิดสะบูนที่ควรใช้

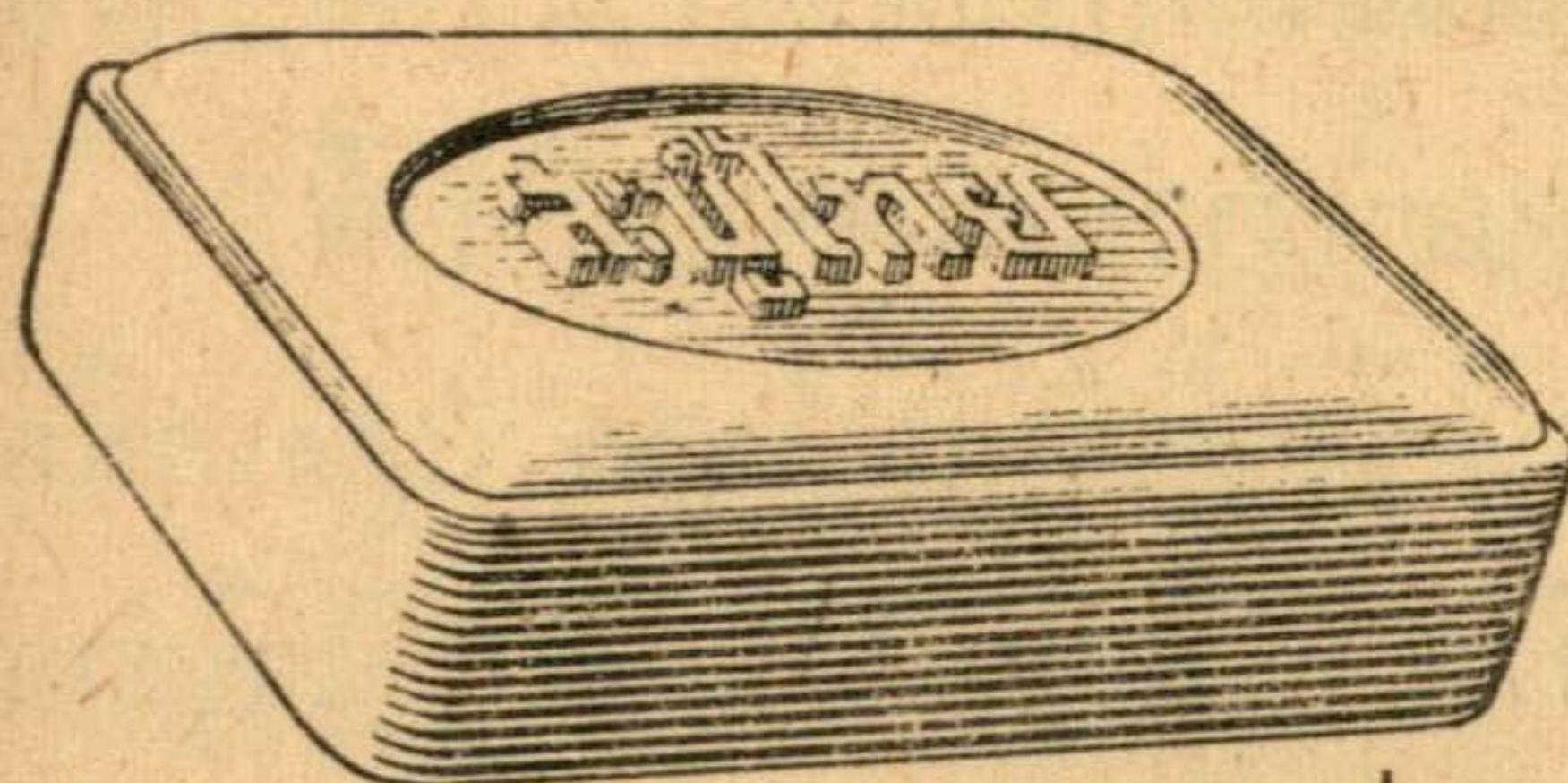
ถูตัวและซักผ้า

(๑) สะบูนที่ใช้ถูตัว

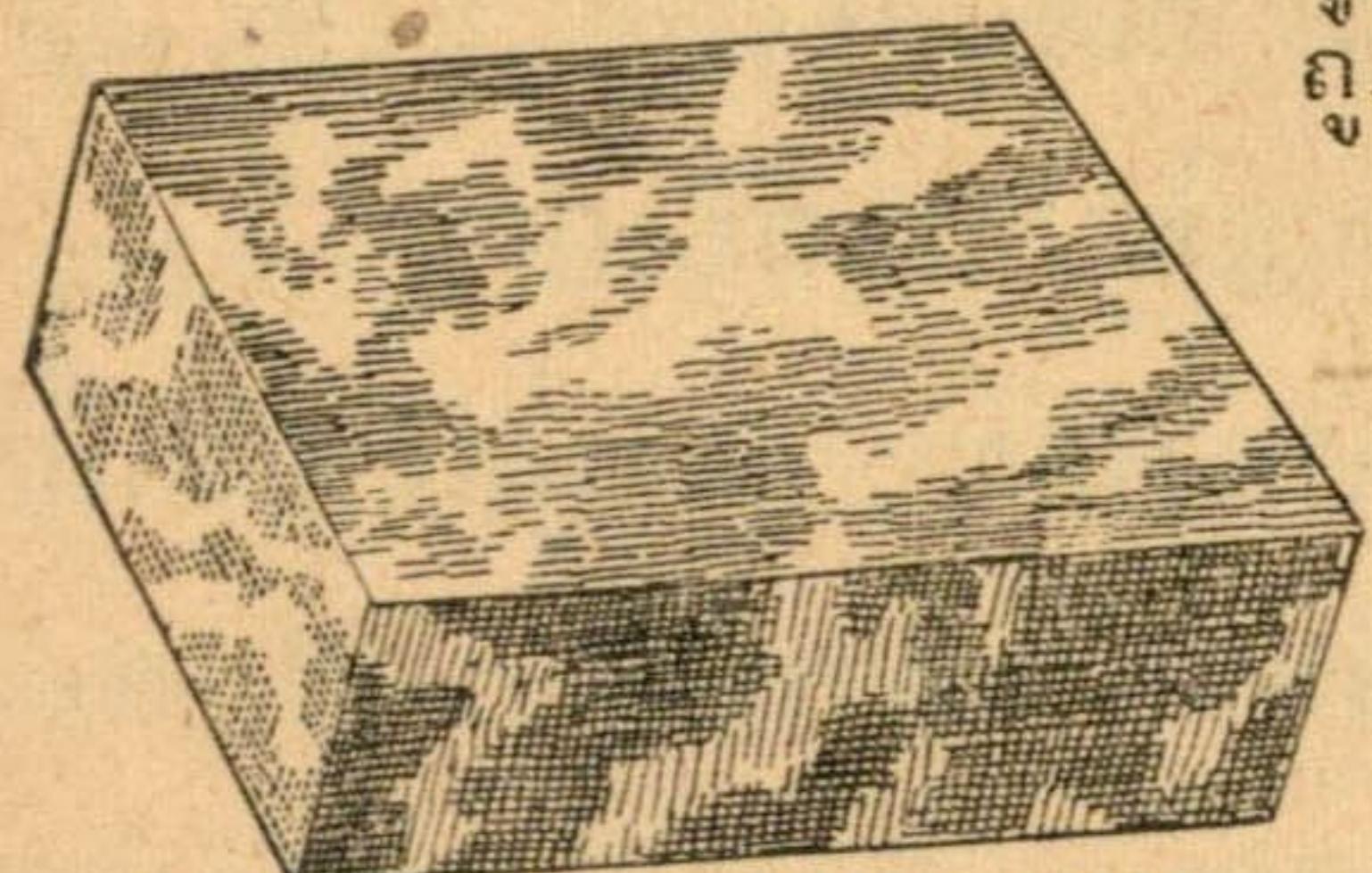
ควรเป็นสะบูนหอม หรือสะบูนลูกอม ยารักษาผิวหนังชนิดที่มีกรดน้อย

(๒) สะบูนซักผ้า ควร

ใช้สะบูนที่มีกรดและฟองมากๆ เช่น สะบูนชันไลท์และสะบูนกรดเบนตัน



ลูกอม
ลูกตัว



ลูกบุบเบนชักผ้า

๔. รู้จักเก็บสะบูใหม่ให้เสีย การเก็บสะบูกรรมกิจล่องໄສ'

กันหนนลักษ์ไปกิน เวลาใช้แล้วต้องสะบัดให้แห้ง ถ้าสะบูเนี่ยกจะเบื้อยและยุ่ยละลายหมด ถ้าสะบูถูกแผลอาจละลายได้ บางชั่นนิดถูกแผลก็ทำให้แข็ง แต่เวลาฟอกไม่มีฟอง เมษสะบูที่ใช้แล้วควรเก็บไว้ เมื่อร่วมกันมาก ๆ ใช้ต้มผ้าก็ได้

๕. การทำนาด่างแทนสะบู ถ้าไม่มีสะบูจะใช้ฟอกผ้า

เราราอาจทำนาด่างใช้ฟอกผ้าแทนสะบูได้ วิธีทำ คือ ใช้เท่าถ่านไฟที่เราหุงเข้าน่อ แซ่น้ำลงไว้สัก ๕-๗ วัน แล้วrinน้ำด่างเท่าถ่านน้ำมาพะสมกับน้ำสะอาดใช้ฟอกผ้าแทนสะบูได้

ข้อควรจำ

๑. สะบู ทำด้วยไขสตัว พระสมกับโซดาและเกลือ หรือจะใช้น้ำมันถั่ว น้ำมันมะพร้าวแทนไขสตัวก็ได้

๒. วิธีทำ เขากেยว ไข (หรือน้ำมัน) โซดา และเกลือตามส่วนพระสมที่ถูกส่วน เมื่อขันได้ที่แล้วเติมสตางค์ ต้องการ ถ้าเป็นสะบูหอม ก็เติมของหอมลงไป แล้วเทลงในพิมพ์ ทำเป็นก้อนมีรูปตามต้องการ

๓. สะบูฟอกตัวกับสะบูซักผ้าต่างกัน สะบูฟอกผ้าเป็นสะบูทึกคำาก (เช่นสะบูซันไลท์ สะบูกรด) สะบูถูกตัวพระสมอ่อน มีกลิ่นหอม บางทีก็พระสมยานางอย่างด้วย