



พิมพ์เบ็ดเตล็ด

ในงานอาชีวศึกษา

คุณหญิง เด็ปง สารารักษ์

อาชีวศึกษากรุงเทพฯ

วัดโถมเนตราชวิหาร

วันที่ ๒๕ มกราคม พ.ศ. ๒๕๐๖

ประวัติ

คุณหญิงเสียง สุวรรณหต

คุณหญิงเสียง สุวรรณหต เป็นบุตรนายเสียง
นางดวง บันศักดิ์ กุหบุคชาติธรรม โภคินีศรีสุวน คุณ
ปีเตา จุตศักดิ์ราษฎร์เป็นลูกสาวที่ ๗๖๒ ทางกรุงเทพฯ ถนน
เมฆาน พศ. ๒๕๕๒ เดือนปี ๑๔๙๓ น้ำที่ ๓๐ หมู่ ๗
ตำบลไชยวัฒน์แขวงราษฎร์ บ้านหอตันบุรี นพพ่องรามบตา
มารดาเดียวแก้น ๑ ตน คือ:-

๑. พญอกลิเต็ม ใจศรีศักดิ์สิ่งก้าว ถึงแก่อสาน
แล้ว

๒. คุณหญิงเสียง สุวรรณหต

๓. นายเรืองอาภรณ์เอกตันติ บันศักดิ์ นายท่า

อาจารยานกิจหอด็อก

คุณหญิงเสียง สุวรรณหต รับการศึกษาเบื้อง
ตนท โรงเรียนสตรีราชดำเนิน โฉมศึกษา ทรงพระเจตนบุร
แสงไปศึกษาต่อที่โรงเรียนสตรีเด็กฯ รังสิตพาระนกฯ

เรียนฯ บพดกสูตร มชยมปีที่ ๒ เมอ พ.ศ. ๒๔๖๐ แต่ง
โดยศึกษาที่โรงเรียนชั้นตรีศึกษาแผนกวัดต์ฯ ๒ ปี

เมอ พ.ศ. ๒๔๗๐

ให้สมควรเข้ารับราชการเป็น

ครุฑ์โรงเรียนคณศูนย์ร่างค้อมบก. จังหวัดพะนังครศรี-

ชุมชนยา งานที่๑๕ สิงหาคม พ.ศ. ๒๔๖๔ ได้ทำการ

คุณธรรมกับพะยาราณ ราษฎรบิบาร เมอปัจจุบันราศีกติ

เป็นหสตงตัวตน โภชิทธิ อดีกการนักหนาดอยุ่ขยา ท่อมา

สามัญไประบูรราชการต่ำแห่น จอยการนักหนาดภูเก็ต ๑๑

ให้ถือตัวจากตัวแม่นั่งครุ โรงเรียน คณศูนย์ร่างค้อมบก.

ติดตามสามีไปปัจจุบันหัวตาก. ก. ก. และ ให้สมควรเข้ารับ

ราชการเป็นครุ โรงเรียนสตรีต้นอาอนช

การร่างทางบ้านมากขึน ไม่จะคงที่ จังหวัดราชการ

เป็นครุต่อไป จึงให้ถืออกเสี้ยกรากหนัง ต่อมากำแห่น

ครุ ให้ญ โรงเรียนสตรีต้นอาอนช หานเจ้าคุณ

ลุรุนทรรษา (นกยุง วิเศษกุจ) กับพระสุกติวารต่อน

ศึกษาชีการนักหนาด ขอร้องให้รับราชการ ในตำแหน่ง

ครุ ให้ญ หัวหางอยุ่น แดะ ได้รับอนุญาติการทรงศึกษา

บริการให้บรรดัต้าแห่ง เมืองท่า ๗๘ พฤศศกปักษ พ.ศ.

๒๕๖๒

เมื่อ พ.ศ. ๒๕๖๐ ผู้ประบന្តราช โ้างการ โปรด

เจ้าฯ ให้พระยาสารนาจารบิบาร์เป็นผู้ว่าราชการ
จังหวัดตรัง มนฑลภูเก็ต ดังได้ด้วยความสำนึมอาชญา
จังหวัดตรัง การรับราชการของคุณหนูงเตียง ศกราชทต
กสุคต์นลงเพียงตัวแห่ง ครูใหญ่โรงเรียนสตรีตอนบนวิช
โดยเป็นตัวแห่งสุคทาย

พ.ศ. ๒๕๖๒ สำนักนายจากผู้ด้าวราชการจังหวัด
ตรัง เป็นผู้ว่าราชการจังหวัดตรังพบริ คุณหนูงเตียง
ศกราชทต กดด้วยความสำนึมอาชญาจังหวัดตรัง ในตอน
นี้สำนักกฤษณาห้ามเป็นกบฏแต่ถูกจับกุมคงจะ ในที่สุด
ถูกปลดออกจากห้ามเป็นกบฏแต่ถูกจับกุมคงจะ ใจกลาง
มหาดไทย ดังได้รายครับรวมมาอยู่จังหวัดพระนคร
คุณหนูงเตียง ศกราชทต นบุตรรักษาบ้านพระยา
อาณานิคมรับบิบาร์ส่องคนกล้า

๑. นางสาวศรี ศกราชทต บุคุบันเป็นครู
อยู่โรงเรียนราษฎร์

๙. นายสมศรี ต้วนวงศ์ ทำงานอยู่ธนาคาร

ศรีสุขุม

คุณหญิงสุริยง ด้วนวงศ์ เป็นโภค ไลน์ทันส์
เมืองท ๖ เมษายน พ.ศ. ๒๕๑๐ เก่า ๔๓๓๐ น. เดือน
ธันวาคม ในส่วนของแต่กเป็นอัมพาตแบบชั่วคราว

ทุพพลภาพ ได้รักษาพยาบาลทั้งแพทย์แผนโบราณและ
แพทย์แผนปัจจุบัน อาการบรรเทาดีขึ้นเป็นอย่างมาก ไม่
หายขาด เพียงแต่เดินทางได้ ทำกิจการเดินทางได้ และ
สามารถใช้ตามสัมภาระ

อาการปวดหัวหายไป ไร้ความอ่อนล้าใน
ประจำเดือนทุกครั้ง แต่ก็รู้สึกไม่ดี กับ
หนนวักษาร่างกาย อาการถังถ่ายบ่อย เนื่องจากแพ้อาหาร
อาหารจัดๆ ซึ่งจะหายดีในสัปดาห์ ๘ วัน

เมืองท ๖ พฤศศิกายน พ.ศ. ๒๕๑๐ เก่า
๔๓๓๐ น. เดือน ธันวาคม ในส่วนของแต่กเป็นอัมพาตแบบชั่วคราว
และการรักษาทั้งแพทย์แผนโบราณและแผนปัจจุบัน
หายได้ ๒๓ ปี ๒ เดือน ๒๖ วัน

สารบัญ

๑. รายการคำนำเข้า	หน้า ๑
๒. รายการไม้	๒
๓. รายการปัตภากะพง	๓
๔. รายการตุกชันกุง	๔
๕. ข้าวผัดหมูแม่น	๕
๖. ข้าวผัดเต็มมะยามเบียง	๗
๗. ข้าวผัดปดากุเจา	๘
๘. ข้าวผัดปดាព	๙
๙. ข้าวผัดอบเชย	๑๐
๑๐. รายการยาคราค	๑๑
๑๑. รายการยาคราคต้มตื้ดๆ	๑๓
๑๒. แซนวิชหมูแม่น	๑๓
๑๓. แซนวิชเนื้อยี่ห้อ	๑๔
๑๔. แซนวิชเนื้อเท็ดดี้กรีก กับไก่	๑๕
๑๕. แซนวิชกุ้ง	๑๖

	នាយ
១៦. ផ្រឹងវរបៀបទេត	១៧
១៧. ផ្រឹងវរបៀបទាមាត្រិន	១៨
១៨. ផ្រឹងវរបៀបចំណា	១៩
១៩. ផ្រឹងវរបៀបទិន្នន័យ	២០
២០. ផ្រឹងវរបៀបទិន្នន័យក្នុង	២១
២១. ផ្រឹងវរបៀបទាមាត្រិនមាននំ	២២
២២. ជាប្រភពនាមអាណាពាណាគារណ៍	២៣
២៣. ក្រុងនាម	២៤
២៤. ឯកសារនាមអាណាពាណាគារណ៍	២៥
២៥. ក្រុងនាមអាណាពាណាគារណ៍	២៦
២៦. ហ្មាត់នាមអាណាពាណាគារណ៍	២៧
២៧. ហ្មាត់នាមអេក្រង់	២៨
២៨. មកក់វិនិដ្ឋគូយាងទៅ	២៩
២៩. មកក់វិនិដ្ឋកំណែ	៣០
៣០. ប៊ីកតុលិតិមកក់វិនិ	៣១
៣១. វិគរោងអនុជនីន	៣២

៣២. វិសាខាយនៅក្នុងសម្រាប់ក្រុង	៣៥
៣៣. ខេត្តពេជ្ញកំណែ	៣៦
៣៤. នំនាំរៀបចំវិទ្យា	៣៧
៣៥. គោលការណ៍ទាន់នាមកំណែ	៤០
៣៦. ក្បាស់ក្បាស់	៤១
៣៧. ឱន្តបៀវង់អនាមៗ	៤៣
៣៨. ឱន្តបៀវង់កម្ពុជាអនេះ	៤៣
៣៩. ឱន្តបៀវង់អនាកំណែ	៤៤
៤០. ឱន្តបៀវង់ភាគី	៤៥
៤១. ឱន្តបៀវង់ការពារធម្មជាមួយនូវការពារធម្ម	៤៥
៤២. កោកចិត្តរាជក្រឹត្យ	៤៥
៤៣. ប្រព័ន្ធទីនៃក្រុង	៤៥
៤៤. ក្រុងក្រុង	៤៥
៤៥. ក្រុងក្រុងក្រុង	៤៥
៤៦. ក្រុងក្រុងក្រុងក្រុង	៤៥
៤៧. ក្បាស់ក្បាស់ក្បាស់	៤៥

๔๘. งานปูน

หน้า

๔๙. งานบัวเตอร์ไฟต์

๕๐

๕๐. ไข่หกงานในเมือง

๕๖

๕๑. นกออยู่ในรัง

๕๗



A row of eight small, dark, rounded objects, possibly seeds or small stones, arranged horizontally.

ପାଠ୍ୟକର୍ତ୍ତା ପାଠ୍ୟକର୍ତ୍ତା

วันนี้ เด็กไทยมาดูอย่างมีความสุข แต่เด็กต่างด้าว
ที่ไม่ได้รับการศึกษา ไม่ได้รับการดูแล ไม่ได้รับการรัก^๑
และการห่วงใย ขาดแคลนอาหาร ขาดแคลนเสื้อผ้า ขาดแคลนบ้าน^๒
ขาดแคลนแม่ ขาดแคลนพ่อ ขาดแคลนคนรัก^๓ ขาดแคลนความสุข^๔
ขาดแคลนความรัก^๕ ขาดแคลนความเป็นมนุษย์^๖ ขาดแคลนความเป็นมนุษย์^๗
ขาดแคลนความเป็นมนุษย์^๘ ขาดแคลนความเป็นมนุษย์^๙ ขาดแคลนความเป็นมนุษย์^{๑๐}
ขาดแคลนความเป็นมนุษย์^{๑๑} ขาดแคลนความเป็นมนุษย์^{๑๒} ขาดแคลนความเป็นมนุษย์^{๑๓}
ขาดแคลนความเป็นมนุษย์^{๑๔} ขาดแคลนความเป็นมนุษย์^{๑๕} ขาดแคลนความเป็นมนุษย์^{๑๖}
ขาดแคลนความเป็นมนุษย์^{๑๗} ขาดแคลนความเป็นมนุษย์^{๑๘} ขาดแคลนความเป็นมนุษย์^{๑๙}
ขาดแคลนความเป็นมนุษย์^{๒๐} ขาดแคลนความเป็นมนุษย์^{๒๑} ขาดแคลนความเป็นมนุษย์^{๒๒}
ขาดแคลนความเป็นมนุษย์^{๒๓} ขาดแคลนความเป็นมนุษย์^{๒๔} ขาดแคลนความเป็นมนุษย์^{๒๕}
ขาดแคลนความเป็นมนุษย์^{๒๖} ขาดแคลนความเป็นมนุษย์^{๒๗} ขาดแคลนความเป็นมนุษย์^{๒๘}
ขาดแคลนความเป็นมนุษย์^{๒๙} ขาดแคลนความเป็นมนุษย์^{๓๐} ขาดแคลนความเป็นมนุษย์^{๓๑}
ขาดแคลนความเป็นมนุษย์^{๓๒} ขาดแคลนความเป็นมนุษย์^{๓๓} ขาดแคลนความเป็นมนุษย์^{๓๔}
ขาดแคลนความเป็นมนุษย์^{๓๕} ขาดแคลนความเป็นมนุษย์^{๓๖} ขาดแคลนความเป็นมนุษย์^{๓๗}
ขาดแคลนความเป็นมนุษย์^{๓๘} ขาดแคลนความเป็นมนุษย์^{๓๙} ขาดแคลนความเป็นมนุษย์^{๓๑๐}

ตัวเดียว จึงอาจน่าคุยดีผู้มุตงเตกนอย ชื่นกรุงสักดิเกิม
พ่อผู้มุกดาวานรับ จึงเอาไปตั้งไว้ ผู้กิจ เนอไก
นิกษ์ผู้มุตง พริกแดง ไรยหน้า จนมบังนันหนะเป็นชน
ต์เหตุยมเด็ก ๆ ทอยกให้เหตุอย่างตัวหัวรับ ไรยในข้าวคัม
หมายเหตุ จนมบังนันจะใช้หรือไม่ใช้ก็ได แต่
ถ้าไรแสลงทางให้วัสดุกัน เมื่อเวลาจะรับประทานคงค่อย
หยิบไรยลงในข้าวตามจังหวะอย่าง ตัวผู้มุตงไปปักธนแล้ว
จะซักแซะบานไปหมด

อาหารเข้าหาร ยกถางคิน

ข้าวต้มไก่

เครื่องปรุง ไก่ ๑ ตัว มันหมู กรา布เทียน ๖-๗
กีริยะ รากสาคร รากฟานา นาเกย์ก พริกไทยป่น ผักชี
๘สี。
วัสดุท่า ๑. เอาไก่ ต้มมาผ่าท้อง ล้างให้สะอาด
แล้วหัตให้เป็นหอน ๆ ต้มให้สุก แต่ว่าก้นเรือนอยู่
เป็นช้อนเด็ก ๆ เอากรอบดู ก็พอจะเสีย

๒. เอกชั้ดษาร์ส์ก็คงท่านาน ชากน้าให้หมัด
จะอยังสักสามนา รันนาเตียไนส์ก็ เอกน้ำที่ตามไก่เห
ดงในหม้อข้าวที่ชาก ไว้ เอกน้ำตงบันไฟ เคี้ยวไปรุน
เม็ดชาจราดมาก

๓. เอกะหะตงไฟ เอกน้ำมันหมูเหอว แต่พอ
น้ำมันกรอบ ๆ เอกะระเทียนทุบคนดูงเจียวนเหติงค์แล้ว
ตักขันเหติงในหม้อข้าวตาม

๔. เอกะอ่าไกที่ลูกไก่เป็นฝอยนนยส์มูดงในหม้อ
เอกน้ำเคยดีราดดง แต่เมื่อถูกเค็มตามร้อนไป

๕. เมือศักดงชามແດ้ว เอกะพิกไกบัน ผักช
หันโดยหน้าเป็นเตี๊ร่า กังไหรับประทาน แม่น้ำตีมน้ำ
เคียงก็อก

พวยเหดู อาหารว่างเวลาเข้าห้องกิจการคน

ข้าวตันปลากระเพง

๖. เกร่องปูรู ปลากระเพง ช้ากสาร นาเคยดี นา

มั่นนุ พริกไห กะรະเทียน นำผักกาดเมืองจัน ใบ-
ตองโถ ผักชี

วิธีทำ ให้อาบสานกระเพราแล้วเอามือ คลำเป็นพน
ห้องยังคง หนบ้างๆ (บางแห่งชอบในหนังสือด้วย) ล้าง
ผ้าให้หมด จึงเอานามันหนูหองห้มอพอกุ่มคอด ทรง

ไฟพอร้อน กระเทียนแห้งทุบเทสังเสียงไปบนหอน
จึงเอาเนื้อปุกกระเพราแล้วใส่ไว้เทลงไปบนไฟทุก นาคราชต

ราศตงแคพอกาว นำผักกาดมาแต่เมืองญี่ปุ่นเป็นกราบปุก
ราศตงค่ายเดือนธัย จึงเอาข้าวสาร ชาร้อนๆ ให้หมด

ตะขอ สร้างขันให้เต็คคนาผัดลงไปคล้ายกัน คนให้ห่อ
เมื่อคนหักกันตัวแล้ว จึงเอาน้ำใจ (น้ำข้นๆ เรือขุบ) เท

ลงต้มไปจนร้าวสุกแตกเม็ดๆ ตักขึ้มดูด้วยเก็บตามข้อมูล
เมื่อข้มติดแตกจึงเอากวักไหบ่น ไปตักโดยผ้าใบห่มไว้

หมายเหตุ ชาตมนปุกกระเพรา ไว้ต้มติดเชื้อ
น้ำขุบหต้มไว้แล้ว จึงจะดีกว่าการทำรากไม้ทำ

อาหารจ่างใจด้านขวาห์ดกอย่างคืน

ເຄຣອະປ່ຽນ ແນວຍມູນ ຖຸງຕົກ ມະນຸມ ກວະເທຍມ
ຮາກແກ້ວ ໃບຜົກງານ ພົກໄທ ນາປຸດາດ ລາວຈາວ
ລັກໍາ ດັກປົກເປີດຕົກແດດ ຕັບໃຫດຂະເມຍຕ
ນັບເປັນກວມທີ່ ອາດເພື່ອບວດ ເນື້ອນມັນຕັບໃຫດຂະເມຍຕ
ມັນນູ້ທີ່ເປັນຂະເມຍມເຕີກ ຮາກແກ້ວໜ້າໃຫດຂະເມຍຕ
ພົກໄທ ກວະເທຍມ ໄກສາເຊົາຮາມກັນ ດົມງາຈຸກ
ແລດກຳຈະຫາເຄຣອະຫປ່ຽນໄດ້ ພົມມົດງໄປໃນຊາດຄນ ເດັກ
ຮະບປປະຫານ ໄຕນາປົກໄໂຮຍຜົກງານ ດັກຈະຮັບປະຫາກ
ໄຫມຫຼຸດງານ ໄກນະນາດແຮ້ພົກມອນຫຼຸດມູນຄວຍ
ດັກຈະນຸ້ກົງເຄຣອະບັນໄຕ່ມັນໜຸ້ມ & ເກຫຍມທ່ານໄວ ບັນຫຼຸດກົນ
ເປັນດັກງານ ແນວຍທີ່ມີຕອງບັນ

หมายเหตุ รายการสำหรับเดินทาง เทศกาลสงกรานต์

๔
กน

ข้าวผัด หมูและ
น้ำ

เครื่องปูรุส หมูเผา ไข่ กรรเทียม ร้าวพ่อ-
คุณ นาต้ม ผ้าเคลือบ นาตาดทราย พากไก่บน ผ้า
มันหมุน

๘๙。
วันชา เอามาเผาแล้วเอาเนื้อบางๆ แล้วห่ม^๘
เป็นชุดเด็กๆ ขนาดอย่างเด็กป่า จึงเอาไว้ทางแตงขาด
ติดน้ำแข็งไว้ให้หนา จึงมานำเป็นวันข้าวเด็กเท่า

กับหมูเผา แล้วเอากระทะตังผัดนานนานๆ ถึงพอต้มคราว
งามเข้าห้องกระเตยน้ำหง่านบดผัดในน้ำมัน พอนเรตอัง

๘๘
มากถิน เอามาเผาแล้วไว้เผาจนหมดไปแล้วพอกัน
อย่างให้หมูเผาแห้ง

๘๙
กับเครื่องผัด ผัดในกระทะตังให้ขาวกระหาย
อย่างให้เป็นก้อน นาต้ม นาตาดทราย ผ้าเคลือบไว้ต้ม

๒๒๔ ๘ ๙ ๘
ไป ชั่งคูร์จิตเกิม ภารยังพิจิกเตือนราศัยคือการเดิน
นับย แต่ก็อืดในพิมพ์หรือข้ามรูปถูก ๆ เพื่อการพิมพ์
ไส้ร้านภัณฑ์

๒๒๕ ๘ ๙ ๘
ถ้าจะให้เดินรากเสบองนาเข้าคือว่า ไส้พิมพ์อยู่น้ำติดกัน ห้าม
ล้วงช้อนจากเด็ก เท่านั้นในกรณีเดินพางค์คัน หนังรีบปรับเท่านั้น
หมายเหตุ : — สำหรับตัวอาชญากร ให้หักเดขาด
มาตรฐานได้

๒๒๖ ๘ ๙ ๘ ข่าวผลคติว่าอะขามเบี้ยก

๒๒๗ ๘ ๙ ๘
เดร่องปูรุษ กระเทียม พิริยาแหง กระแหง
๒๒๘ ๘ ๙ ๘
เกรดอ นาปตัด นาตาตบก ราดตุก ไข่คึมดับ นา
มันหมุน ต้มมะขามเบี้ยก

๒๒๙ ๘ ๙ ๘ ๘
กระซิฟ พริก กระเทียม กระแหง ไก่ตอกไห
๒๓๐ ๘ ๙ ๘ ๘ ๘
กระต่ายด ต้มมะขามคนผ้าใบชัน ๆ ไข่แต่น้ำส้มสายสูง
๒๓๑ ๘ ๙ ๘ ๘
น้ำพริกห ไก่ตอกไห เกรดอ นาตราเจ ผัสมตังค์ดย ชิม
๒๓๒ ๘ ๙ ๘ ๘
ห ไหเมร์สเปรย์กหกาน เอกานานนห្ម ไส้กะทะ น้ำพริก

ดูงผู้ดูให้มีกตัญญอม เมืองห้อมแต่กรุงไชยวัดสุกเย็ต่อง
 กับนาพาก เกมนนาปดานนิคหนอย รูมคุให้มีรัษฎาภูม
 หกานชนหนนา เมืองบุคหอกานบด้าว ศักดิ์กาจภานะตาม
 แด่จะไส้ ใจเคนทุบออก แยกใจขาดใจแตงไว้ตัว
 หาก ใจขาวไชยไม้ตัวให้พู ใจแตงมาต์ นามน
 หนุไส่กะทะ ศักดิ์ใจขาดใจ ใจแบงเป็นสีตัว ใจสิงใน
 นามนก ใจร้อนใจหนังสักน ใจแตงที่ฝ่าใจต์ศอกนไส
 หนังส่วน เมืองทอคใจเสือแมเสือ ศักดิ์ใจดูงบันราดผด
 ใจแตงใจถูกทางเหมือนกอดใจขาด
 หมายหมาย อาหารดูงเดสากถางกัน

ข้าวผัดปลากรุ้เก

เครื่องปูรูจ ปลากรุ้เก มะพร้าว หัวหอม ร่มชา
 พอกนสหน มะพร้าว นาตาเตหราย ข้าวตุก
 วอห่า ปลากรุ้เกปังให้ตุก แกะไช้แตเนื้อ กะท
 ลไบบ ไช้แตหอกกะท พอกนสหนไก่ตุกให้ตะเอียด

ตั้นช่า ใจปองฝิ่งบาง ฯ แล้วหันให้สังเวยด์ นำตั้นชาบง
 ปนกับนามะนาว หักหอนมาอยู่ให้สังเวยด์แพรานาและบด
 น้ำหง เอากระทัดคนเคยราให้เต็กมัน คันเป็นนามะมาก
 ปลากรดไก่ในกระที นำตั้นช่า ตั้นมะนาว พาตราด
 หักหอน พริกมุตหนู ตามแต่ขอเปเมดมาเรือนอย เมอ
 ผักทากนดดัดด๊ด คึงเอาข้าวตุกผัดส้มใส่ ชินดูใหม่รัตน
 เปรียดเคี้ย หวานนิดหน่อย เมอเด็กหอกกินดัดด๊ด พัก
 ลงในภาชนะ ผักตั้นชาหันไว้โดยตรง ตามแต่ขอเป
 ขอนมากหรอันอย

หมายเหตุ อาหารจ่างสำหรับถางกัน

ขาวผัดปลาทู

เครื่องปรุง นำมันหนู ปลาทูนง วัง ตากลึง
 กระเทียม พริกมุตหนู มะนาว หักหอน ใบเข้าพู
 ข้าวตุก

วิธีทำ ปลาทูเอาราดเนอญให้เป็นชนิดก ฯ ทอด

นามน้ําให้สัก รังหนาเป็นฝอย ให้ลีลาอุยค หงหอนซ้อม
 ให้ตัวเออปต ถ้าดิจังซ้อม ให้ลีลาอุยค กละทัยนบลอก
 เปรชือกแสกน์บ ให้ตัวเออปต รายการทางต่างไฟ ไส้นามน้ําหมู
 เศากะรังเทาขมูลงษ์สุก ให้หอบม ภารตุก ใจลง เติน
 เกจฉะนัดหน่อนย ผู้ต ให้หอกัน เมล็ดตอกกินแล้ว ไส้
 ปลาหมู กะหล่ำ หงหอน ไข่ นามะมุด ผัดลง
 พาร์ม่า ก็ม่าเรียบแล้ว ไส้ กากูบะ รูบ ฯ ตาม ห้าม ห้าม
 ไว้ไปรำพุ่งหง ไว ใจลงรำบ้าน พากมุกเห็บหง ไว
 ไรยราวามแม่จังซูบเม็ดน้ำกานซ์ย

พอกการแข็ง ออกหารากว่างตัวหง ประดู่จันทร์

ข้าวผัดออยเชื้อ

เครื่องปูรุ ไก หมู อบเชย รูกเกดหรืออุก
 อยุน นามน้ําหมู กะลอง ขันบังป้อนด ชาอุรุก
 วิชพ ไกต้มให้สักนิด ไว้แต่นอก ออบเครยบัน ให้
 ตัวเออปต ชันมั่งป้อนดหงนบลอก ฯ หงหอนดินเมือง

หนูให้เหตุอย่าง ดูภารกิจหัวเรือกอญจน์ ผู้ดีกับน้ำมันเนย
 เต่าน้ำมันเนยไถ่กังหัน เอาไว้ร้านศักดิ์สิทธิ์ ไวยากรณ์ใหม่
 รัตน์เกาม ตุ๊กตาลงพืชที่ อัญเชิญเกตเเต้มต้มเส้น เมืองจันท์ใหม่
 รัฐเก็มหัวรานช่องดูบินเดต หัวเรือดีกิจธนนคหนดาย แม่ลูก
 เอาไก่ที่ไม่ใช้ต่อนอกไถ่แล้ว ตุ๊นอุกเมฆก ใจต่างหาก
 ไวยากรณ์ให้หูละษามตามเดรัจจอบ ผู้ที่ห้องกันแม่ต้อไถ่
 ในภาชนะ ใช้ออกไก่ดูด ก็ไวยาภัณ ขุมบึงหทอก
 ไก่ไวยาอับคาน

ร้าวเมืองตระเต็ง เดต้าเจตสรา ไส้สานหรีอพิมพ์ คง
 ไชพิมพ์เยลลุ หัวเรือปางร บัญชีฯ รถไก่เป็นรูปตัวเอง
 พิมพ์แต่ตัว เทศองค์สุกราชศรีน รานมบึงหทอก้างรากบ ฯ
 หัวกา藻เหลือง ปลาหางกร่างไถ่หกเศษๆ นาฎก์ให้

ข่าวหล่อใจ

ศ. เศรีทองประชุ ศ. ทิ่มนา闷 ศ. มั่นหมุนวด ศ. ราศีนภานุ

กระเทียน พริกไก เกต้ม นาตาจทราย ไร้ไก

รากตุก พองเตาหู

วิช้ำ กุงปอกเปือยก หักหัวอีกต่างหาก

สับกุ้งให้ฉะເອີຍຄ ມັນໜຸ້ນຫຼາຍສະເໜີມເຕັກ ລາກ

ຝັກຊື້ ກະທິຍມ ພຣົກໄກ ຕຳປິນໃຫ້ລະເວີຍຄ ຜົນມ

ຮັງກັບກັງ ແຕະໜຸ້ນການໄກ ແກສອນ ນາມາດ ຫ້າງຕູກ

ຮັກນໍານັງ ກົງທິຜສນແຈ້ງຕ່ວນໜັງ ເຄີດກັນໃຫ້ທວ ຮູ່ງ

ເຂົາໄໝແຄງຜົນຜົນໄປດ້ວຍ ພອງເຕົາຫຼູແຜ່ນໄຫຍ່ຊຸບນາ

ໃຫ້ອອນ ແສ່ງຈົງນາງຂອງຜົນຜົນເຂົາໂອ ເກດາຫອຫາໄໝ

ຈາກ ອ່ອວນາດຖານວແມນອພບຫວ່າຍ ຍາວໜັງຄົບ

ແລກໄສ່ສັງຄົງນັງ ເນີຍສຸກແຕ່ງ ທັນເປັນຫຼັນພອດການນັງ

ຮັງກັບຄົນກາມມັນໜຸ້ນ ທອດຕັງແກນ້າມ້ນໜຸ້ນເຢັນໄປໆຈຸນທັງໝົດ

ຈຸດເປັນໄຮ້ໄດ ນາຄົມຈະກອປຈົມດ້ວຍໜູ້ອທຸນາຕີໄກ້ໄຕ

ແກທດັກຕ່ອງນາພງກສ່ຽງຮາຫາ

ໜ້າຍເຫດຸ ອາຫາຮວາງໄດ້ທຸກເວົາ ນາຫາກໄກ

บัวขอกสามสัคว

เครื่องปฐม กิ่ง หน ปูทวด ราชผ้ากี พริกไห
 เกตอ นาปต้า กระเทยม ข้าวสุก ใจเบด
 วัดหา กุ้งตับปนกันทองเนอและมน ปูทวดต้ม^๔
 แต้วแคระเอ่าเตาเหลือ เนอหนูตับไส้ตะเรียด ราชผ้ากี
 กับพริกไห เกตอเป็นไหตะเรียด กระเทยมปอก
 เปรี้ยกหุบไหตะเรียด เกรินนามันหนู ขอยเหต้านมตัน
 กาน้ำหนังส่วน ข้าวสุกหนังตุ่น ใจสกไหเขากันดี
 แค่บันเป็นก้อน ขามาดคำหันง จุบไหหอดดงในนา
 มันหนู ไรย์ฝอยปันไปบ้างพองงาน เวสาฯคควรนีพริก
 ชพ้าเตีຍบเพือ ไหงามแตะผู้ชับเบด
 หมายเหตุ อาหารว่างได้ทุกเดือน ๆ นาขาก็ได

น้ำขันวิบัฑนและ

เครื่องปฐม ขามมเป็นปอยนต์ គกรไหขามมเป็นชินด

କିମ୍ବା କିମ୍ବା କିମ୍ବା କିମ୍ବା

မြတ်မျက်နှာရုပ်ရွတ်မြတ်စွာမြတ်

କୁର୍ମା ପାତାଳିରେ ଦେଖିଲା କିମ୍ବା କିମ୍ବା
କିମ୍ବା କିମ୍ବା କିମ୍ବା କିମ୍ବା କିମ୍ବା

三
五
七
九
十一
十三
十五
十七
十九
二十
二十一
二十二
二十三
二十四
二十五
二十六
二十七
二十八
二十九
三十
三十一
三十二
三十三
三十四
三十五
三十六
三十七
三十八
三十九
四十
四十一
四十二
四十三
四十四
四十五
四十六
四十七
四十八
四十九
五十
五十一
五十二
五十三
五十四
五十五
五十六
五十七
五十八
五十九
六十
六十一
六十二
六十三
六十四
六十五
六十六
六十七
六十八
六十九
七十
七十一
七十二
七十三
七十四
七十五
七十六
七十七
七十八
七十九
八十
八十一
八十二
八十三
八十四
八十五
八十六
八十七
八十八
八十九
九十
九十一
九十二
九十三
九十四
九十五
九十六
九十七
九十八
九十九
一百

ก็จะต้องมีการตัดสินใจที่ดี

תְּבִשֵּׁבָה תְּבִשֵּׁבָה
תְּבִשֵּׁבָה תְּבִשֵּׁבָה
תְּבִשֵּׁבָה תְּבִשֵּׁבָה

๓๔๑ วิชัยราชนครินทร์ ๓๔๒ วิชัยราชนครินทร์

๔๗ ไก่ฟ้ารุ้ง ๔๘ นกหงส์ ๔๙ นกกระสา ๕๐ นกกา ๕๑ นกกระอก ๕๒ นกกระอกหัวฟ้า

A wide-angle photograph of a vast, flat landscape under a clear blue sky. The foreground is covered in dry, yellowish-brown grass. In the middle ground, several small figures of people are scattered across the field, some standing and some sitting. The background features a range of low, rolling hills or mountains under a bright sun.

לְמִזְבֵּחַ תְּמִימָה
לְמִזְבֵּחַ תְּמִימָה

REFERENCES

卷之三

לְמִזְבֵּחַ תָּמִיד

କରୁଣାପାତ୍ର ମହାନାଥ

ପ୍ରମାଣିତ କାନ୍ଦିଲା

ป้อนค์นิคดีป้อนค์ใหญ่ เมืองสุก้า มั่นหมู่แข็ง พาก
 ไห เกือบ ถูกกระดาษ กระพูด อับเชย
 วิธีทำ เนื้อสันนอกหอยเผาหมูให้หมู แล้วเคาะเป็น^๑
 ช่องๆ เหลืองเด็กๆ ใช้มันหมูเผาตัดเป็นสี่เหลี่ยมเด็ก
 ขากๆ ตอกตอกในร่องเนื่องไว้ เมือต่อจุ่นเด็กๆ ใช้พาก
 ไห เกือบ ห้าให้หัวเมือลงตาม อับเชย ถูกกระดาษ
 กระพูดต่ำเบี้ยนผัด ให้คละเรียด ห่อมาชารุดมติงกบเนือก
 เมือเป็นอย แล้วไส้การชานะหัวและน้ำแข็งในให้ดูกเนือได้
 ไกตัวตับประทานหานเนือกเป็นชานบางๆ อย่าให้ได
 กว่าแผ่นซานบัง แล้วใช้เนยทาดงบันแผ่นซานบัง เมือ
 หานไว้บางๆ วางบนเนย แล้วเอาชานบังอิกซ่างหนัง
 ประกอบตามวิธีดังนี้

หมายเหตุ อย่าหารถางตัวหรือบ้านยา

แบบนี้ใช้ชานบังเนื้อเทาคลอกลักษณะนี้

เครื่องปักรส - มังเกือบทึกริดก นมดูดขัน มีสีคาด

ไก่ต้มไข่ต้มต้มออก
ขันตดป่อนด์ใหญ่

ขนมปังปอนด์ ครัวไว้รัชนมปัง

๑๔๐ วอทท่า มะเจ้อเทสก็อก ขนมจีน เกตุอ มัตตาด
คนมต์มกัน ใหม่รัสเปรียดเกเมหดาน ตามเปรียดกุนอย
เดินมะนาวบุนคหนอย ใหม่รัตเปรียด เมย์เตหราอเนย
ตราส์ปรัลทากดงปันชัมนปังช่างหนัง มะเจ้อเทสก็อกได
ปรุงร่วมกัน ไว้ทานเนย ไก่ต้มแล้ว ใช้แคหก็อกหนน
บางๆ วางแผนมะเจ้อเทส แต็งไว้รัชนมปังอักษางหนัง
ประกับดงตามมาชูปูซันดิช

หมายเหตุ อาหารจีนสำหรับชาว

แซนวิชกุ้ง

เครื่องปูรุจ ขนมปังปอนด์ฯ ใหญ่ กุ้ง ไก่
นามันต์ต์ก แคงกอก แมตตาด เกตุอ นาดาด

๑๕๐ วอทท่า ขนมปังหะเป็นรูปทรง หัวขอ ๑ - ๔ เหลบยก
หรือไว้พมพต๊กได กุ้งแซกหะอยกตันไหตุก เมื่อ

สุกແດວหนบ้างๆ ตามรูปด้วยกุ้ง แต่งกอกาปอ กะเพี้ยอก
 และจันหนบ้างๆ ใช้ช้อนตัด หยดน้ำมันสต็อก ตีให้
 เช้ากัน จนแข็งเหมือนเนย มั่ส์ตาก เกต็อ น้ำตาด
 นาต้ม ผสานด้วย ชิมไหนรุต เปรี้ยวเค็มหวาน แต่ว่าถัง
 บนขอนบังขาวหนัง เมือหานเต็ว ไข่กุ้งกับแตงกวาที่ໄກ
 หนไว้ว่างถังบนขอนบังทบทาแล้ว ขอนบังขาวหนัง
 ประกับลงตามด้วยแซนวิช

หมายเหตุ อาหารว่างสำหรับน้ำชา

แซนวิชปีทะเล

เกร็องปูรุจ ขอนบังป่องครัวใหญ่ ปูทะเล หมู
 หอม กระเทียม นาต้ม มั่ส์ตาก เกต็อ เนย
 ๖๙๐ วิธีทำ ขอนบังหนเป็นรูปปายา หราอตตเป็นรูป
 เห็ดยน หราอตตด้วยพมพ ปูทะเลเดือนให้สุกແກะ เอา
 แคเนอ หอม กระเทียม หนແຈกเฉยก ให้เกร็อง

คณะกรรมการให้สัมภาษณ์ มติชน นิตยสาร นิตยสาร
 คนดูงกับห้อมเรียกการเทียนเจย์ให้เข้าฯ เนย์ไช่เง^ช
 นิตยสารข่าวบันลือปั้งช้างหนัง ปูทะเต็ทมัตติอ^ช
 รีให้เป็นชุมชนฯ DAGANGBANLUEHNPANGCHIANGNUANG อุก^ช
 ช่างหนังประกอบตามกฎหมายเดือนธุค^ช

หมายเหตุ รายการการถ่ายทำฉบับภาษา

ฉบับภาษาไทย

เครื่องฟรุ้ง ชนมบั้งป่อนค^ช ไหญ^ช ปตากาต^ช
 เนย์ ชือทศราภาระต^ชาย หอยต^ช
 วชิรา ชนมบั้งหานบึ้นรูปกรหารอต^ช เหตุปม หู^ช
 กะไชพมพตค^ชกได^ช ปลากาต^ชกแกะต^ชาเตเน^ช หู^ช
 หอมตับให้ปันฉะເອຍຕ^ລ ගොඹຜົມສົງໃຫພອເກີນນົດໜ້າຍ^ລ
 չົມທອງກາຄະຕ^ລຍເກົດສາສ^ລວ ເນຍທະດອງປັນຈຸນມັບ^ລົງຫຼາງໜັງ^ລ
 ດີງໃຫ້ປົກເກສຍເປັນແຜນສູງປັນອຸນມັບ^ລ ແຕ່ດີໃຈວິຈານມັບ^ລ

ก็ต้องการให้เป็นไปตามที่ต้องการ

הַרְמָה בְּנֵי כָּל־אֶרְעָה

A close-up photograph of a decorative metal railing. The railing consists of vertical bars with ornate scrollwork at the top. A central vertical post is visible, and the background shows a blurred outdoor setting with trees and possibly a building.

ເລື່ອມຕົວ ອຸນປັບປຸງ ໄກສອງ

הַמְּלָאָכִים הַמְּלָאָכִים
בְּרֵבָבָרָה וְבְרֵבָבָרָה

ແຜນວິນໄຂຕົມ

**ເຄຣອງປ່ຽງ ອຸນນປັ້ງປອນດໍາ ໄຫຍຸ ໄວໂກ ເພ
ພວກໄທ ເກດີ**

ລະ. ວິຫຼາ ອຸນນປັ້ງທີ່ເປັນຮູບພາຈທາງອົດເຫດຍົມ ນວຍ
ຕັດຄວຍພົມພໍ ໄວໂກຕົມໄຫສຸກ ໄຊແຕ່ໄຂແຕງ ຂູບນ
ຕະເອີບຕ ໃຫຼຸ້ງ ແກ້ວ ພວກໄທຄຸກຄົງ ໄສ້ເນຍທາກັນ
ອຸນນປັ້ງ ແລ້ວໄຕ້ໃຊ້ແຕງກາງດົງບັນຈຸນນປັ້ງ ໃຫເບືນຮູບພູ້
ຈົດໄຂແຕງໄຫເບືນຮູບປັນບັນຈຸນນປັ້ງ ພົກຂັນທຳນາງໄມ່ຕອງ
ປ່ອງກັນ

ໜ່າຍເຫດຖຸ ພາຫາວິດີກາງສໍາຫຼັບນາງ

ແຜນວິນນັ້ນກຸ່ງ

**ເຄຣອງປ່ຽງ ອຸນນປັ້ງປອນດໍາ ໄຫຍຸ ມັນກຸງ ເກດີ
ຮາກຜັກສີ ພວກໄທ ໄນ ຕ ຮັນ**

ລະ. ວິຫຼາ ນ້າມນ້ານ້າໄສກະທະນກທໍານົມ ຮາກຜັກສີ
ກະທະເທິຍມ ພວກໄທບິນ ແຕະເກສົມ ດັງຜັກພ້ອມກົນ

มั่นคงให้มีแต่ความ และห้อมพากไทย เมื่อครุกแด่วา
 ย ก็จะพอกได้ ชั่วคืนให้สักหานบ้างๆ แข็งใน
 นามะนาดพอยเปรยราษฎร์กันด้วย มั่นคงทางด้วยบันทวนบัง
 ร่างหนัง หมาทตามหน้าไว้จารถบันทวนบังที่ได้ทราบมั่นคง
 แล้วไชยันบังออกเรือทางหนังปะทะกับตามดูชัยแล้วก็ชัย

หมายเหตุ อาหารภารกิจสำหรับนารชา

และนิธิปักษานำร่อง

เดือดปรุ่ง ขันนบังปุรณ์ฯ ให้บุญ ปราชาระ^๔
 มอน นุมติ นาย ชื่อหมาดเชือกเที่ยว

วิชชา ขันนบังหนาเป็นรูปป้าฯ หราศต์เหตุยม
 หริโตร ใช้พนพตคลากได้ ปรัชชาติมนตนบินน้ำเสืออาดัด
 เนื้อ นุมติไส้กงทะเกียดให้ขันนบังเป็นดูกรฯ ล่า

ปราชาระไปผู้ตักบันน้ำนนีติ กรดอิฐ ชื่อหมาดเชือกเที่ยว ผัตต์ม
 ติ ชินดีให้มีแต่ความเปรยราษฎร์กัน เนยทางด้วยบันทวน
 บังร่างหนัง ปราบด้วยชัยชนะน้ำนมบังให้ห้อ ร้าน

บังษอกช่างหนังประดับดุจดาวนากาชาด

หมายเหตุ อารหารถ่างส้าหรับนาชา

นามรักกุลพิรุณพานิช

เครื่องปั้น กิงแหน่งคือ วัสดุกัน ปราสาทฉะเชิงเทรา งั้น
ดูห้อง นาพาราชาต นาเศษด ตั้นมะขามเปี๊ยะ นา
ตาต้มหม้อ มะพร้าว หัวอ่อน มนไนห์มูนี ไส้ กระเทียมแห้ง

วัตรชา ！ ออกเดินทางออกเดย์ดู ไฟฟ้า ห้อม ยก
ถุงเสาะเป็นตอกอน กินเนื้อ ถุงแห้งปั่น ปราสาทฉะเชิงเทรา
เอกสารเดียว ไว้ต่อสูง ไม่ปิดลักษณะ แต่ก็แห้งแล้วก
ห้อง กัน นาต้มมะขาม นาเศษด นาตาต นาพาราชาต
ผสานดู ต้าให้เข้ากัน รังนกคุกคุม ตามแต่จะซื้อไป
เอกสารแห้งๆ เคียง ให้ห้อมดักเรือนได้ เอามะพวงว่าวเคียว
ให้เป็นนามธรรม เอามาพอกหัวต้าไว้ผ่อนผันสังกัดในให้เข้ากัน
กันจนแผลตายน เอกสารแห้งๆ เคียง ให้ โซยหน้า
ต้าหารบคนหราษฎราก้าวต่องตางรัฐบ



١٣٦

A horizontal row of five small, square-shaped vessels with rounded edges and a textured, possibly ceramic, finish. They are arranged side-by-side on a light-colored surface. The colors of the vessels vary slightly, including shades of brown, tan, and beige.

ก้าวเดินทางที่
มีความหมาย
ในชีวิตของคุณ
อย่างไร

עַל-יְהוָה כִּי-יְהוָה שֶׁבַע תְּמִימָנוֹת

卷之三

ເຄືອຂປຣສ ຖົນກາລ ໄນຫຼຸມ ສົງເໜ ແລ້ວພູມ

ພະນັກ ອະນຸມ ດັບຕິດ ນຳມາດ

พิจิตร จังหวัด พิจิตร จังหวัด พิจิตร จังหวัด พิจิตร จังหวัด พิจิตร จังหวัด

มั่นหมุนไว้ดีกันวารอณ์สัก ๗ วัน
 ให้แหง ว่าสารแชนาเดวรา ไม่ให้ตัวเขยค หนัง
 หมูซักด้วยนามะนาคแตะเกตือ แล้วบดให้เต็คคนา
 หอกหอนซอยแข็งในพามะนาคแตะบดให้เต็คคนา กระ
 เทยนคงซอยให้ตัวเขยคถางนาแตะบดให้แหง กุง
 ปอกเปลือกไข่แคเนอ ขย้ำกับมั่นนาคแตะเกตือ แล้ว
 บีกวน ซึ่ให้เป็นฝอย นำกุงเอาชุมตังไฟคนให้แหง แล้ว
 จังเคต้ากบกงทรได รูมใหม่รส์เปรยคเคนคต แล้ว
 เติมน้ำตามหาย ใหม่รต์หกวานขันอิก จังนำเครปองท
 ผส้มไว้คดุกกับข้าวของ เคต้าให้เขากัน รูมคูรตใหม่
 รส์เปรยคเคนหกวาน ถากผูกไม้ขوبคากจัด គกร ได้นา
 ร์มซ่า และข้าบันจะเขียค ๗ หรอนหนผกต์มช้าจะะเรอค ๗
 ยส์มสังคาย เมอเติร์ว่าแต่วารับประทานกับ ใบอะไกค หรอน
 ใบผักกาด พริกชี้ฟ้าและหอมหนเป็นแฉน รับประทาน
 กับข้าวหรอนข้าวตังหอยด

ขบวนอาหารรับ

เครื่องปูรุ้ง ไก่ต้มกะทิ หมูหอกาน นมชัน
 ลูกช้ำ หมูหังต่อง ไส้ต่องไปในหม้อไก่ เมล็ดขี้อย
 แล้วเอากระซองกรองไก่ แล้วแกะเอาเนยไส้ต่องไว้
 ก่อน ดูกะทิเรยกากาดอมน ปอกแต่วัวตัว หอบ
 เคยๆ ชาเจียว กุ้ง ไส้ต่องไปในครัวก็ต่อ ได้หือกไว้ไส้
 ต่องไปในครัว โขตกให้ตะเบียด เมล็ดขี้อยตเด็ก ไส้ต่อง
 ไปในนาไก่กรองไก่ นามะนาค นาปตราด นาพริกเผา
 ไส้ต่องไปในหม้อน้ำไก่คนให้เข้ากันดี แต่เหมือนตากอง
 ขันมณฑ แตงกวาแซ่บ ผักกาดแตงป่าเผาหนัน แห้ง
 จนปอกแต่วัวหนัน เอากระต่ายติดให้เป็นน้ำไว้ แล้วตาก
 ไว้โดยกเตีຍ เอากระเทยมชอยไส้ต่องในน้ำมัน พริก
 แห้งแตง ฯ ผ่าเอาเมล็ดตอก หนันให้ตะเบียดทั่วๆ แล้ว
 ยกกระหงดอง รานไส้พริกกิน ฯ ให้เข้ากันกับกระเทยม
 ให้เหต้อง หอบ แล้วเอาเนยตีไส้ต่องตักครั้งซ้อน ให้
 ไส้ต่องแล้วเอาชามดองไฟพอเนยติดถ้วย แล้วเทลงในนา

พราทปรุงได้ แต่เราขอนมั่นกับเหมือนคุ้งกระน้อย
นาพริกหยุดแล้วคุกคุกชิมดูให้ได้ แล้ว เมื่อขอนหวาน
แล้วจะเอาน้ำตาลปักไล่ต่อไป คนให้หก แล้วก็คอมก
เหมือนขนมจีนไทย หรือหอย明珠ก็ได้ รับประทานกับ
ขนมจีน

หมายเหตุ อาหารค้างคืนทำบุญตามวัน

ไก่หมูน้ำจืด

เครื่องปรุง ไก่คุณง มะพร้าว นาพริกสาย
ขาวะนน นำคายด์ ผ้าคาด มะนาว หัวหอม ราก
คุนหราอเร้นมิกกี้ไวน์ป่าเกิดตอชาติ หัวใจเงยรำแม่ฉี
ฝางเศศต์ก์ได้

วิธีทำ เอาไก่มาคลอกไว้ ลอกเอาเนื้อหนาออกหง
ส่องซากไก่แล้วตัดเป็นท่อน เอามะพร้าวคุนกะทูนต่าง^๑
ไฟเขียวเดือด เอาข้าวเหนียวแคนๆ กับไก่ตัดไว้เท่านั้น
ในกะทิ ขมิ้นผงตังตังกันจนหมด เกยดีไปคนร้านของ

มีรสหอน ถ้าก็มานอยไปหน้าเต็มตงอคหนอย ฯ
 นนตองไชนากหนอยรตค์ไดหนอนดี เกียงไปจันไก่น
 ศุกแสต ยกอุตตากจน เอาชันข้านลอกเดีย ฉึกไก่น
 เป็นรัมเด็กฯ ทางหน้าอกนั้นล้อชา ถ้าจะทำให้งาม
 เอาแต่เนอนหน้าอกกิใช้ได เมื่อฉึกเตี๊ร์จดถักเอาเทลงใน
 มากะท เอาชันตองไฟต์ยสกหนอย เกียงไปจันนากะท
 เรากาคแสต ยกตง เอาหกหอนซอยเด็กฯ เคียงให
 เหลือง เอาชันใจ ไปหนอน ผักช หนเอาไก่ยกัน นา
 พลิกถาก หรอนราพรากเยากิใช้ บบมะนาวอาแต่นา
 นาเคยด ผาตาลห่มอ เอาหมาพรากนนละสายคนให้เรา
 กนค นมอเตี๊ร์จดเจ้า เอาชันผุดคเป็นหอนมั่นฯ
 หยบดงกานหรือเขามก็ได ตักเอาไก่ทำไว้รากลงใน
 ขันมั่นต์กหนอยหนัง ผาพรากด้วย ห้อมเจยด ผักช
 ไปหนอน คดูเว้าเช็มดี ประยุกเกดูหอยร่างไว้กีเต้ม
 เอาในน้ำพริกตามมาตรฐานปีประทาน เมื่อรับประทานหดาย
 คง ขันมั่นต์กหนอยหนัง ไก่คักชามหนังทางนากะทด้วยราก

ช้ามเดียวกัน ไปห้อมผก្រ หัวหงมเจียก ไส่คាន
 หนังหนอนกัน นาพังกหตະดายແດកຍົກໄປຄົດຍ ຖ້າ
 ຈະຕັດກາເສັ້ນມັກກະໄວນເສັ້ນເຕີກ ນາດັ່ງໄຟໄຫເຄອດ
 ເອາເສັ້ນນັສອກສັງ ເມອເຕັ້ນຫຼຸກພອແຫຼັງ ແທງໃນທະເກງ
 ອຸນເສັ້ດຄນາ ຄົງຢົດວິດ ຈັດຊາງຈານ ໄປຕົງຄູກບັນມຸນ
 ສຸດແລດແຕທ່ານຜູ້ຮັບປະການ ຈະຮັບປະການຂົນມັນຫວາດ
 ເຕັ້ນມັກກະໄວນິກໄດ ອີຍາງນເຮັກຄາໄກຕົມຂົນມືນກເຮັກ
 ນາຍງາແອກກເຮັກ ດາແກກເຕີດ ທອມນັດອູງເຈີຍຄົງ
 ນາມນັມພົກຫາກຫາອນນາມນັນເນຍ

ພມໄຍເພິ່ມ ອາຫາວ ຕໍ່ຫວັບກອດງວັນ

ພນ້າຕົ້ງພູມແລະຫຼູກແລ

ເກຣອງປ່ອງ ອາກຕັງ ຂົນນປັ້ງປອນດີ ຊາດເກຣີຍບ
 ຕິັງກໂປ່ງ ມັນໜົມ ເນອຫນ ກົງນາງ ປັກເຕີ ຜົກງ
 ພົກໄກ ຖະຫຍນ ນາມປົາຕີ ມະພາວັດ ດົກສູດ
 ວິຫຼາກ ສົາດຕັ້ງກາຍດີນາມນໍ້ມ ຂົນນປັ້ງຈະຕົກງົບ

คุณภาพของน้ำที่ดีต้องมีค่าความกรด-ด่างอยู่ในช่วง 6.5-8.5

ພາກຕາແນວວັນ

ເຄຣອງປຣູສ ຂ້າງຕັງ ຈຸນບັງປິລັນດີ ຂ້າງເກົຮຍບ
 ຕິັງຄົມໂປຣ ນາປສາ ເກສີບ ເນອກກ ມະພວາດ ກະເທຍມ
 ພົກມູດຫຼຸນ ມະນາກ ດັ່ງຕົ້ນ

ລວມ ຕັບເນອກວ່າ ໄທດະເວີຍດ ມະພວາງຄົນເປັນກະທິ
 ວັດທາ ຕັບເນອກວ່າ ໄທດະເວີຍດ ມະພວາງຄົນເປັນກະທິ
 ໄທດັນ ກະເທຍມຊອຍ ໄທດະເວີຍດ ພົກມູດຫຼຸນ ໂຂຈກ
 ໄທດະເວີຍດ ກະທິໃສ່ ໃນກະທະເຄີຍດ ໄທແຕກມັນນາກ ປະ ເນອ
 ອົກ ກະເທຍມ ດັ່ງຕົ້ນ ໄຂດກໄທສະເວີຍດມສມກັນຕົງໄປ
 ໃນກະທະຄົນໄທທີ ບິບມະນາດ ນາປສາ ພົກມູດຫຼຸນ
 ຕັງໄປ ໃນກະທະ ຮົມຄູ ໄທມຮສປ່ຽນເຄີມເຜົດ ລັບປະທານ
 ກົບຂ້າງຕັງ ຈຸນບັງ ຂ້າງເກົຮຍບຕິັງຄົມໂປຣທົດໄວ້ ດ້ວຍ
 ຂອບກາຕໍ່ຫານ ເຕັມນາຖາດທາຍຈະຫຼູງຕຸດຫຸນ

ໝາຍເຫດຸ ອາຫາວສໍາຫັບຄວາມຈົນ

ມັກກະໂຣນຄົດອ່າງໄກ

ເຄຣອງປຣູສ ນັກກະໄຣນ ມັນຫມູນ ເນອຫຼຸນ ປະເທດ

ห้องนอน ภาระที่ยืน พริกไกบัน ผ้าป่า นาฬาด
 วิธีทำ นำไส้หนอกคงไฟให้ເຕັກ ໄສຸມກະໂໄນ
 ထົດຄອຍ່າງໃຫຍ່ ຕັ້ງໄຟໃຫ້ສຸກແລ້ວ ເອາະນີສົດແກງ
 ດີວິຫັນ ໄສຸນນັ້ນທີ່ກະທະ ດົດມັກກະໂໄນໃຫ້ຕົ້ນໆ
 ຊາມ ນາງ ຄົງຜົດກົບນາມນັ້ນທີ່ ໄສຸກຕົມທັນຍ
 ເມຍເຕົຮູຈແຫຼວດກົບພັກໄດ້ ມັນທຸນທັນຕົ້ນເຫດຍົມເຕັກ ທ
 ເນອນນັ້ນຈັນຕົ້ນເຫດຍົມເຕັກ ປຸກະເຕັກເຂົາແຕ່ເນຝ
 ອຍາໄຫມກະຕູກຕົກ ນອນຫຼາໄຫວ່າກເບີນຕົ້ນເຫດຍົມເຕັກ ທ
 ເກາຂັນທຸນ ກະເຫຍນແທ່ງປອກເຂາແຕ່ເນຝ ສົ່ນໃຫດເອຍດ
 ຄົງເອາມນັ້ນທຸນໄວ ຄົງໃນກະທະ ຮັນມັນທຸນແຂງນາມນັ້ນອອກ
 ຕົກເອານາມນັ້ນເຫດຕົມໄວ້ເພີຍງົມທັນຍ ຕົກກາກທີ່ຈະເຫດຕົມ
 ອູ້ໃນກະທະຕົງໄດ້ຕ່າງໜ້າກ ງົງເອາກະເຫີນກົກຖຸບໄດ້
 ດັງໃນນາມນັ້ນທຸນເຫດຕົມຈົງຕົກຂົນ ເອານາມນັ້ນທຸນທັກໄດ້
 ເທັງໃນກະທະ ຄົນພອງຮົນຈົງໄສ່ເນຝທຸນ ມັກຫອມເທັກ
 ດັງໄປຄົວຍົກນິ້ນ ນາຫາດ ຜໍາປັດ ຜົກໄປຄົວຍົກນິ້ນ ພືມຕູ
 ວິຊີກເຄີມຕາມຮອບ ໂຮຍນາຫາດ ພຣິກໄກບິນ ແລະ

๗๙๗ ๘
แผนหนานเฉดเชยด ฯ

กะเทียนเสี้ยกรรมผัดไปค้ายกัน

เมืองตุ่นเร้าฯ เด็ก คุ้งเรอา ใบผักชีผัมตบองคน ให้ท่อแสวงนำ
มักกะ โกรนตังผัดรากอกบกับเกรปน

หมายเพลคุ อาหารว่างสำหรับเด็กถูกทางกันนารอ
นาๆ

๘ มักกะโกรนผัดกะหลิ

๘
เคลื่องปูรุษ มักกะโกรน เนื้อไก่ มะพร้าว เมย
นมจัน ผงกะหลิ

๘
วิธีทำ นำไส้หม้อตังไฟให้เดือด ใช้มักกะโกรน
หยอดอย่างให้ญี่ดังไฟให้สุก แล้วเอากรอบไว้แบบแก่วง
ลงไก่แห้ง เนื้อไก่ต้มให้เดือด มะพร้าวคานกะทิให้
เข็น เอากระทิชังไฟให้แตกมันมาก ฯ คนเป็นนามัน

๘
เคานเนย ช้อนโต๊ะผัดส้มตังในน้ำกะทิ เคานเนยไก่ผัดผัด
ไวยเกตตอ นำตากโซนคานอย ผงกะหลิและน้ำอ่อนผ่างก
ไว้ได้ ไวยตังตามเดชอับกตันมากแต่น้ำซุป ฯ ฯ ฯ

มั่กกะโกรนที่ได้ฤกไกผสานดง ชิมศุ่ให้มรัตคิม หอกน
นิดหนึ่งอย ถ้าจะให้มรัตเมต หนพวากมูดหนูผตมดง

ไปยก

หมายเหตุ อาหารถ่างสำหรับเด็กจากงานวัน
๘ ๘
ทรงนาชา

เบ็ดสอดไส้มั่กกะโกรน

เครื่องปูรุส เบ็ค มั่กกะโกรนสดอคหารอยเต็มเต็ก
ก์ไว้ให้ เนื้อหมู มันหมู เกตซ์ มะเขือเทศ จะใช้ก็ตัก
หราซือหก์ให้

๑๙๐ ๑๙๑ ๑๙๒ ๑๙๓ ๑๙๔ ๑๙๕ ๑๙๖ ๑๙๗ ๑๙๘ ๑๙๙
อ๊อกฟ้า วิชตอรี่เบ็ค ครัวทคธไก่กับหัว แตร์
มาทคณและยาด ๙๙๐ ไข่มดแซ่บเนื้อตตบลงมาให้
๑๙๑ ๑๙๒ ๑๙๓ ๑๙๔ ๑๙๕ ๑๙๖ ๑๙๗ ๑๙๘ ๑๙๙
ตตอตตัว ถ้าขาดใช้เงินเป็น ไส้ทจะไส้เบ็ค มั่กกะโกรน
๑๙๑ ๑๙๒ ๑๙๓ ๑๙๔ ๑๙๕ ๑๙๖ ๑๙๗ ๑๙๘ ๑๙๙
จดกนารยิน แตร์ตตคเต็มยาด ๑๙๖ เนื้อบีดทตคอยู่
๑๙๑ ๑๙๒ ๑๙๓ ๑๙๔ ๑๙๕ ๑๙๖ ๑๙๗ ๑๙๘ ๑๙๙
กับกระดูก เมือกตตคແຈดๆจะเหตอตตคกระคูกอยปัง

และเครื่องในหันชนเด็ก ๆ ให้ฉะเตยด มันหมูหนเป็นรูป
 ยก ๆ เด็ก ๆ เนอหมูตับไหเตะเตยด มักกังโภนคัง
 หนัง เนอหน มันหมู เนอเป็ด เครื่องในเบื้องอก
 กันสังหนง ผู้มีกันบช้อทมะเรือเทศ หรือมระเจ้อเทศ
 กตอก เกจิอ นาดาด เออาปังชุมดุ ใหมมาร์ตเคน เปรี้ยว
 อาจงมระเจ้อเทศพ่อส้มส่วน ขี้ด ใจไนดาวเบ็คท์ไดดอนด
 ไว แล้วไส้ไนเตาอยบจนเบ็คตุกเหตือด จังไชเนยหา
 รอบตัว ยกดงจากเตาอย ไชเนยแข้งบั่น ให้ฉะเตยด
 ไรยหงดาวเบ็ค แดเนยห ไรยนิด้าร์ไม่ไชก ไค
 หามายเหดู อาหารเดลาก站在ดันหรา ษ่า หัวบ่นราช

ชีโครยหมูสด

เครื่องปูรุง ชีโครยหมู นามหมู เนอหมู
 พิกไก เกจิอ มะเขือเทศตักกหรอชือท ไชเบ็ค
 ขนมปังปอนด์

๑๕๐ วิธีที่ ๒ ให้การอบรมมาหนอกออกเป็นชั้นๆ ให้เหตุผล
 เนื้อคิดที่ซึ่งโครงการแต่ละอย่าง ตัดกรองของชั้นๆ โครงการแล้ว
 เนื้อหาของโครงการออกให้เหตุผลแต่ละอย่าง แต่ละมาส์บปนกับ
 ผู้สอน ขั้นบังป้อนค์หิภาก่อนแล้วไส้ใน แบบตาก
 แต่ละชั้นๆ ตามที่ต้องการ ออกโครงการมาและศึกษาเนื้อหา ให้
 มีความเข้าใจมาก่อนแล้ว พร้อมที่จะ มาต่อทรายเดินอย
 ใจด้วยผู้สอน เมื่อได้ทำเสร็จแล้ว มาพอกับ
 กะตุกหมา ให้เป็นรูปคล้ายๆ กัน และเรารีบมีบังผองหัวใจ
 แต่ละชั้นๆ ให้เหตุผลแล้ว ตารางที่
 เป็นรูปของร่างกายของกะตุกหมา ใช้กระดาษสีหรือปากกา
 เป็นฝอยพัน จะสามารถทากไว้ไม่พัน

หลักฐานนี้ สามารถถูกตั้งขึ้นได้

ใช้สักครั้งเนื่องจากไม่ได้ตั้งไว้

เครื่องประดับ ไม่ได้ ไม่ได้ ไม่ได้ ไม่ได้

ชนมบังปอนด์ ดอกจันท์ พริกไก เกจิอ เมกา^๔
ไก่ไก

วะห์ ไส้หมูที่ได้ตั้งให้ตั้งอาทิตย์ เนื้อไก่สับ
ให้ตั้งเอียด ตับไก่สับให้ตั้งเอียด มันหมูหนูเหตุยมเด็กๆ
ชนมบังปอนด์หยิกเอาแต่น่อในไว้เป็นฝอย ดอกจันท์
กับพริกไกใจกลางให้ตั้งเอียดเต็มต้มรวมกัน ไส้เกจิอ
และเมกาเคลือร์ให้เข้ากัน ประมาณเครื่องที่ไปรุ่งไว้
กับชนมบังคณตะกรง ดอกจันท์กับพริกไกบนไส้แต่
น้ำยพอแก้วๆ ยัดไส้ในไส้หมูมัดเป็นเปลือกตามแก้ว
ขยับตันยาด เมือสาวาถ้าแข็งในน้ำเย็น ไข่เข้มแห้ง
ไส้กรอกให้รอบๆ ตัว ไส้หม้อมดองไฟต้องแต่น้ำเย็น
สินร้อน กรณีพอไส้กรอกลูก เอาหานมาตักเป็นห้อนๆ
จากหมัดไว้เข้าเตาอบก็ได้ หรือจะปั่งอย่างปังไส้กรอก
ไทยก็ได้ เมือปังเหลืองคแล้ว กากเตงร้อนๆ ไข่เนย
ทาเรอบๆ ไส้กรอก ด้าเบ็นเครื่องก้างชาร์มดา กะยิก
ชนมบังอโภก ศัย ไข่ขาดสุกสับละเอียดแทนชนมบัง ไส้

מִתְבָּרְכָה וְמִתְבָּרְכָה נַחֲנָה

କାନ୍ତିର ପଦମୁଖ କଣ୍ଠରେ କାନ୍ତିର ପଦମୁଖ କଣ୍ଠରେ
କାନ୍ତିର ପଦମୁଖ କଣ୍ଠରେ କାନ୍ତିର ପଦମୁଖ କଣ୍ଠରେ

ພາບສະຫຼັກຕອນ

ເຄຣອອປຸດ ແບ່ງສາດ ມະນຸແຈ້ງ ໙ຍ ໄກໄກ
ວິຊາ ວ ສ ດາວຍແກ່ງຫາຕີໃຫຍ່ ເພື່ອຮາສປະກຳ
ຄ ອອນການພ ລ ລ ລ ລ ລ ລ ລ ລ ລ ລ
ອາດລັງໄຫ້ແທ່ພອດຕະມານ ຄົມນກາງພາກນາກຮ່ອບ ຕິດ
ຕອນໄກໄກດັ່ງນັດຕາທັງຮັມໆ ທ ຄົນແບ່ງຫາຍັງປັນກອນຄະນະ
ໜີປປໍໄຕ ເປັນວັນກົມມະນຸດແທດຂົງ ສູງກົງຫຼຸດ ທ ອົງ
ທອດນາມນັດວະດັນກາງພົນມັນບ້າມນຳອັນ ພູມນາເຫດວິ
ເຕັມ ຕ ຕ ຕ ຕ ຕ ຕ ຕ ຕ ຕ
ເຊົາຕ ແຮັດຕອນສະຫະການປັບປຸງໄດ້ສົ່ງກາເຕັກໂນຍະ ເພົ່າໃຕ
ຢາເມນີໂດຕາຍີຕີ ອົນນຳທາຫຼດໄດ້ມາວັດກົດຕົກໄດ້ໃຕ
ໝາຍົດໄສ່ສະໜັບໜັນ ຢູ່ສົ່ງເສົາມັນຕະຫຼາມ ດົງທະນານັ

ให้แบงทยาตุกิจจะใช้ได้ รัมนันไว้ไว้ให้หดหายอย่าง
 ตุ่มแต่จะชอบ ไว้สักไว้ไว้ได้ ถ้าจะใช้ยังไส่ไว้ "ไว้ตับ
 ราชผักชี พริกไทย กะเทยม ผัดลงกับเนอไก' ได้นา
 ป่า ถ้าจะใช้ไว้หมู เนอหมูตับ มันหมูหนังสเหดยม
 เสือ ฯ กระเทียม ราชผักชี พริกไทย น้ำปลา
 กะเทยมเจียว ผัดลงด้วย "ไว้เนอ" เนอกกตับไว้
 จะเอืด ห้มหอมสคหนให้ตะເວຍຄົມດົກບ້ານ້ານໍາເນຍກົບ
 ກະຫດຜົງຮອງແກ້ທຣອຸປ່າງກີໄດ້ ถ้าจะໃສ'ไว้ปດາ ปດາ
 ງາດຕະກິນ หັກຫອນ ມະນາຄ ຄຸດົກຜສນກັນ
 พມາຍເຫດຸ ອາຫາວົ່າຫວັນນາຫາ

ມັນຝຣີສລອຄໄລ໌

เครื่องประุง ຕົວມັນຝຣີງ ແບ່ງມັນ ນໍາມັນໜຸ
 ເພຍ ນມຂັ້ນ ເກຫອ ຂົນບັງບິນ ແບ່ງອະຫຸ່ນ ພອງໄກ
 ໃຊແຕ່ໃຈຫາກ

ວິຊາ ມັນຝຣີປອກເປົ້ອກໃຫ້ມົດສາງມາ ດ້ວຍ

หมายไว้ญี่่่งๆ & ถ้าเลิกฝ่าฯ-ร ดังที่อยู่มั่นหมู่ให้
 ดูก แล้วนำขันใจออกให้ตรงเขยต เมื่อตระหนักรู้แล้ว เนย
 ศักดิ์อนก้าไฟ ผนวชอนก้าไฟ เกติ๊ชอนก้าไฟ
 เกรอองปูรุณสานหารบมนัห์ใหญ่ ๒๐ หอ หักเต็ก ๓๐ หอ
 บอดเคตอกกัน ไวยเป็นน้ำเป็นน้ำไปเก็บน้อย พอบน
 เป็นแผ่นได้ ให้ญี่่่งเติกตามชื่อบาจ บันเป็น ๒ แผ่น ไส้
 ไส้ก่อการอนหนัง ยกอ่อนหนังประภูมบบูรินให้เจากัน
 เมอบีดสันทกดแลก คงพับเข้ามาช้าๆ ตัวเดือน กะลอก ๑๕
 เป็นรูป & เหตุยมอย่างหนัง จึงทำเป็นเกดิ๊กฐานปักตม
 อย่างหนัง เมอบีดแลก รังเร้าให้ขาวหาให้ห้อ ไวย
 ชนบั่งบัน หรือจะไร์แบ็งอะซูย์แทนชนบั่งบันก็ได้
 หมายตามวานเกรอองเทส ไวยตั้งดูเดยกับกบชนม
 บั่งบัน แล้วลงท่อคในนามมั่นหมู่ให้เหดิ่องตามแต่จะ
 ขอ เตี้่่นเดืองมากแต่น้อย

ไส้ก่อการมั่น ตือคไส้เนื้อไก่หรือเนื้อหมูก็ได้ กระ
 เทียน หัวหอม รากผักชี พอกไฟ เกติ๊ นาตาลกราย

ไก่นรอนเนอหนมตับให้เตะเอียด หัวหอม กวางเทียม ราก
ผักชี พากไก เกจิล มัคราวนกินให้หอม เมือง
สุกใช้ไว้มากใช้ไก่คนดูพอดูก อย่าให้สุกมาก
ไส้เนื้อจก เนื้อรักตับให้เตะเอียด หัวหอมซอยให้
ละเอียด ถังผัดกับนามันเนย ไส้ผงกระหรี่น้ำพริกหอม
ซึมคุ้นให้มีรสเด็ดหวาน

ไส้ปูด้า ปลาชานฉะนอน บีบันยาออยให้แห้งแล้ว
ให้เตะเอียด หัวหอมซอยให้เตะเอียด ถุงตุงปืนให้
ละเอียด ถังผัดกับนามันเนยพอเนื้อปลาพุ่ง ไส้ชือทตราช
กระดาย มต้มตุบเกจิล น้ำดาวต ซึมคุ้นให้มีรสเปรี้ยง
ของซูก แต่ละหวานนิดหน่อย

หมายเหตุ อาหารต้าหารับภาษา

ศิรษะสุกรทำวุ่นเลม

เครื่องปูรุจ ศิรษะสุกร รากเก็ม ขอกหกาน
พริกไทย

๖๙。 ๔
วิธีทำ ศิรษะสกรหันบ้างประมาณเดือนต่อๆ กัน ยาง
๕ ๘ ๗
ประมาณ ๑ 月 หงเนอหนงและกระดาษก่ออ่อน เช่นๆ
๖ ๗ ๘
เป็นต้น ไส้ตังในน้ำ ประมาณหนึ่งครั้งหนึ่ง น้ำครอง
๗ ๘ ๙
หนึ่ง เกี่ยกไฟรุ่มประมาณ ๒ ช้าไม้ ดึงไส้ขอกากเม้ม
๘ ๙ ๑๐
ตามแต่จะชอบก็ตามมากน้อย ชุดเดือนเดือนอย พาก
๙ ๑๑ ๑๒
ไทยบัน คนบอยฯ จนวูตึกเป็นกุ้ม จังหวัดจีตพิมพ์
๑๐ ๑๑ ๑๒
แขนขาวแข็ง ถักตะไส้หงาม เหตุนของกระดาษพมพเมือง
๑๑ ๑๒ ๑๓
แล้ว ไส้ตังในงาน ใบกุ้นใช้ ใบตังโ้อ ผักชี แตงกวา
๑๒ ๑๓ ๑๔
ใบห้อม พากชีพา ลูกครอบจวนขาวฯ บุนกได แต
๑๓ ๑๔ ๑๕
ถ้าจะเป็นเสต้าเตียงนางขาว หนาร้อน คองไชพมพเต็กฯ
๑๔ ๑๕ ๑๖
ไมเดืองดูดผัก

๑๖ ๑๗
ห่มากเพลดุ ตีหัวปูเด็กกระซางกัน หรือนาขาว
๑๗ ๑๘
ก็ควรไชในถุงร้อน

วุ้นไก

๑๘ ๑๙ ๒๐
เตร่องปูรัง ไก่ กุ้น ผักชี ไข่ไก่ พากไก

ເກດືອ ໃບຫອມ

ວິທ່າງ ສັບໄກເປັນຂັນ ທ່ານແຄນຍ ເຄຍກຽນ
 ໄພອ້ອນ ຈຸນເປົ້ອຍ ອີຍໍ ໄຫນ້ມາກໃນເກດາເກຍດ ເນວ
 ເປົ້ອຍແສດ
ຮັກກວ ລູກອອກ ໄທ້ມກ ອີກໄກໃຫເປັນ
 ຝ່າຍຈານາເຈົ້າສ ທ່ານໄຊກຸນໃຫ້ຮ່າງຈອງໄປ ມີຄະໄວ
 ເຢດຕອຫາວແຫນຄຸນກໍໄດ
ເມີດອ່າຫຍອດດູໃນພົມພເຫັນດາ
 ຈະແວງດ
ຄົງຍກຜສຈາກກະທະພັກໄວ ໄກໄກຕົມຄົກເປັນ
 ຄອກ ໃບຫອມຊັກເປັນຂ້ອເຈັກ ທ່ານໄສ້ໜູແຍ່ນກົດນ
 ແສດຕ່ກົຍກໍໄດ ທັນທຸນແມປາງ ໄກ ໃບຫອມ ນັກງ
 ພຣອໜູແຍ່ນຄົດໃນພົມພ ເກົດ ພຣັກໄທ ໄຕ່ດົງໃນ
 ດັກຖຸນໄກ ສົມຄູພອເຕີນ ນຶກຕົນຫອນພວກໄທ ສົງເທ
 ຮາຄດູນໃນໄກ ແລະຍັກກາຈັດໄດໃນພົມພ ແລະແຂ່ງຈາແຈງ
 ໄນຕ້ອງເກອບກາກພົມພ
ກະວະໄຊພົມພຄວຍຫຣອພົມພ
 ເຈັກ ຖ

ພມາຍເໜູ
ຕໍ່າຫຮັບເຈົກສາງຈົ່ນ
ຫຣອນາຫວ
ກາງໄຊໃນຖຸຮອນ

ขั้นมะบังชน้ำໄກ

ເຄື່ອງປະຊຸມ ຈົນມປັບປອນດີ ໄກ ອູກຜັກໄຟ ຍ້າ
ຫົວຫອມ ກະທົບຍົມ ພຣັກແຫ້ງ ມະພາງາດ ຈາ ຕະໄກຮ
ຈາກຜັກສີ ຜົມະກຽດ ໄກເບີຕ ນາມນໍ້າ

ລວມ ເນື້ອໄກຕັບໃຫ້ອະເອຍຄ ພຣັກແຫ້ງ ຂອມ
ກະທົບຍົມ ຈາ ຕະໄກຮ ຜົມະກຽດ ຈາກຜັກສີ ສູກ
ຜັກສີ ຍ້າ ຕັກວົກໄຟໂຄກ ໃຫ້ອະເອຍຄ ເມອດະເອຍຄ
ແຄດ ມະພາງາດ ມະພາງາດ ນາພົກ ເນື້ອໄກ ເຄດາ
ໃຫ້ກວກົນ ຜ້າຕາຕ ນາປົຕາ ຂັນຕູ ໃຫ້ກວກົນມັນເກີມ ຈົນ
ປັບປຸດເປັນສີເຫດຢູ່ມະເພພະກາ ໄກໄວເບີຕທົງໄຫວາງໄຂແຕງ
ທາດວທ່ານມປັບ ສົງອາໄກກົບນາພຣັກຜົມກັນແສ້າຫາ
ອົບປັນຄຸນມປັບ ແຄດຫຼຸບໄວ້ທອດຕານນໍ້າ

ໜ້າຍແຫຼຸງ ອາຫາວ່າງຕໍ່າໜ້າ ບນາຍາ

ขั้นມະບັງຫອດໜ້າເນືອ

ເຄື່ອງປະຊຸມ ຈົນມປັບ ເນື້ອຄວ ມັນນໍ້າ ພົມທ

ตรากรระถาย เกติอ พริกไห ใจเบ็ค หอมหัวใหญ่

๑๕๐ วิธีทำ เม็ดับไหตะเสียด มันหมูหนังสีเหลือง
เล็ก ๆ หอมหัวใหญ่หั่นไหตะเสียดเป็นชิ้นสีเหลือง
เล็ก ๆ เกติอ พริกไหป่น เนื้อ มันหมู หอมหัวใหญ่
ผัดให้เข้ากัน เกติอ พริกไห ซอสทารากรระถาย
ผัดเมะง ใบอ่อนคุณกระตุ้นแตง ขามบังปอนดีหนบาง ๆ
ตัดเป็นสีเหลืองมาเนพาร์ค่า ใจใจขาดและใจแตงทา
ขานบันบัง เดานเนบีไคบูรุ่งไถทางหอนบัง ขับใจอาด
นามน

หมายเหตุ รายการต่อไปนี้เป็นมาตรา

ขามบังหน้ากุ้ง

เครื่องปรุง ขามบังปอนดี กุ้งนาง มะพร้าว
พริกไห เกติอ ใบมะกรูด ใจใจ นามันหมู
๑๕๑ วิธีทำ กังเต็ปไหตะเสียด ใช้กงมนกุ้งคละ มะพร้าว
คุกแต่กงเต็ปไหตะเสียด ใบมะกรูดหนึ่งใบเป็นฝอย กุ้ง

กับมังพาราด ใบมะกรูด พริกไทย เกจิล เครื่องให้กิน ต้องไว้ใจเค้าอย่างคิดยก่อนอย ชุมบังปอนด์ หันบ้างๆ ตัดเป็นสี่เหลี่ยมเดียวคำ หน้ากุ้งทั้งหมด ไว้หาง แล้วหยอดความมันหนู

หมายเหตุ อาหารถ่องส์ราหรับนาราชา

ขบวนเบื้องจากอุด

เกรวอองปาร์ส แบงส์ตัน หักกังท ไช่ไก่ ก พวง เกจิล กุ้งก้านกราม ราชผัดกะเพร พริกไทย กะเทียน พังผักชี

วิธีทำ นำตัวแบงกับน้ำร้อนนิดหน่อย คนกับท เบราน์กับท กดตางกับท นำตัวกันให้เข้ากับแบง แล้ว เอาขันกตอกในกระทะให้ปาง แบงให้เหลว ถังรับประ ภดอกได้ให้ได้ประมาณลึ้ก ๕๐ หลา ๓๐ ซม. ตามแต่ จะได้ กดตอกแบงขนาด โถเท่าฝ่าก่ารรับของยาให้ป้อมเป็น งาม แล้วเอากระทะลงไฟให้ร้อน เอาสามันหนูใส่ เอา

แบบทักษิอกไวน์น้ำพอกอต แล้วเอาพับในกระหง เขาย
 ตะลูกก็บินไปกลับบ้าน แล้วเข้าห้องทำงานไว้ หอดไป
 จนเห็นอย่างเดียวเขานั้น กุ้งกรรมกรรมป้อมเป็นก่อสร้างน้ำ
 ให้ตัวเอง ตืบอย่าให้เตะเขยคันกัน รากผักชี พริกไทย
 กะเทียน ใจถูกให้ตัวเขยค กุ้งเขามันไว้ดังหาก
 กะหะตั้งไฟในร้อน เอานามน้ำหมูไส้ต้มหนอนอย เอา
 พริกไทย กะเทียน รากผักชีต้า เอารังผัดไปในกระหง
 ให้เห็นอย่างหอบน เอากุ้งทศบันไส้ต้มคนให้หอกัน เอา
 เกษช นำศาสตราจย ไส้ต้มตึ่งตระนิดหนอนอย เอาหมัน
 ดองทรายก ไว้ต้มผัดให้หกเดวตักษณ เป็นไส้รับมเบอง
 ผักชีหนูไยหนูชุมนุมเบองก ได หกราชเออาเบ็นคง ฯ
 ก ได ดูงไว้ในไส้รับมเบอง

หมายเหตุ อาหารต้าหรูเป็นอาหารจีน หรา
 เดือนกรกฎาคม

อาหารหวาน

ขนมข้าวต้มผัดสำ��เหลือม

เครื่องปูรุ้ง ข้าวเหนียว ถั่วทอง มะพร้าว
เกเรอ กด้วยหอน กด้วยไข่ หรือกด้วยน้ำจ้ำ อร่อย
อย่างหนึ่งตามชอบ ใบเตยหอน

๑๘๐. ๖ ๗๒๒ ๒ ๔ ๘ ๙
วิธีทำ คั่นกระเทียมให้เข้ม ข้าวเหนียวราดซอส
เข้ากับกระเทงไฟให้แตกวนนนกหน่อย ข้าวเหนียวผัดลงใน
กับน้ำกะทิ เติมเกลือให้เพียงพอ ผัดไปปานๆ กดๆ
ตักตักโดยก้มไข่ ถั่วทองทอดให้หอม เตาะเป็นๆ กอก
ให้หมดให้แตกเป็นชิ้น ผัดต่อในข้าวเหนียว ใบ
เตยใบใหญ่ๆ กดพอจะออกตัว หัวเป็นรูปกรวย
เหมือนข้าวหมากวน ใส่ข้าวเหนียวต่อ กดจังตาม
แต่จะขอใบกดตัวไว้ก็ได้ หนึ่งครั้งรูปกรวยไตรึงไป
ขึ้นหนึ่ง เอาข้าวเหนียวจากกระทะ ห่อพันไปมาให้เป็น

รูปสามเหลี่ยม ไส้สังข์หงส์ ใบเตยจะไม่ใช่ห่อ จะถูก
เป็นรูปคลาตราเพยน นก นงคุก รูปคลากร้อ ไส้ราก
เห็นเดียวจบขาวตามตัวมีเหลี่ยมก็ได
หมายเหตุ อาหารด่างได้ทุกเวลา

เค็กอัตตาเรียน

เครื่องปูรุช ไข่ไก่ ๕ ฟอง พาต้า๑๒ ถ้วยกาแฟ
แป้งสาล๑ ๓ ถ้วยกาแฟ นมสด ๑ ถ้วยกาแฟ เนย ๖

ช้อนคาว ซุกเกด

๑๘๐. วิธีทำ ตีไข่ให้หมดเป็นฟอง เอาเม็ดไส้ลงไปใน
ไข่เจ้ากันดี จงเอาผ่านมือแล้วนำภาชนะมาตักสูตรลงไป ด้าน
เทาๆ ลงเต็มแป้งนิดหน่อย พอให้ทั่ว ไส้ลงให้พัฒพัฒ
เนยหา แล้ว ไส้ถูกเกะบีบหน้าตามความต้องการ
และนำเข้าเตาอบ ประมาณสักครึ่งนาที พอกานพัฒพัฒ
ไว้ไว้ช้าๆ บนภาชนะ ไส้กรุยกับภาชนะ ให้เป็นตัว
หนังตื้อตามเร่องงานงานๆ งามก

พมายาณ อาหารจ่างได้ทุกเดสติ โภชนาชา

กําໄຕ

๒๕
ปั๊ดคงนง

เครื่องปูรุย แบ็งสารี ๒ ถ้วยกาแฟ นม ๔ ช้อน
คacao น้ำ ๒ ถ้วยกาแฟ ไข่ไก่ ๑ พอง เสือเปี๊กของแท้ๆ
เกยง ๒ ช้อน เกดอ ๑ หยดนิล

วิธีทำ เอาแบ็งกับเชื่อ ใส่ชามรวมกัน ใส่เกตอ
เป็น กอนให้เขากัน ต่อยไข่ใส่ชามอีกใบหนึ่ง เอานม
ใส่ผสานดังไปค่อยๆ ใส่นานๆ คุณน้อย เอาช้อนคนให้เจ้า
กัน แล้วใส่แบ็งทุบต้มลงไปที่ตะ่นอยจนหมด ก่อน
ให้เขากันดี จึงเอาใส่ตังตั้งนึงไปบนภาชนะตุก

พมายาณ อาหารจ่างได้ทุกเดสติ โภชนาชา

กําໄຕ

៥
ໄວທປຸດຄຈ

ເຄຣອງປ່ຽນ ໄກສິກ ນມຕົດ ນາຕາຫຍາຍ ນາ
 ຫອມຈານສາ ນາຜັງ ຜົດໃນ ເຊັນເຂອງທຫດານແລ້ວ ຕໍາໄຍ
 ຊຸກເງະ ສົ່ນໂອ ຕົ້ມເຂົ້າກຫານ ຕົ້ມຄົນ ອຸກອິງນ
 ຜົດໃນຈະໄສ່ອຍາງໜັງໝຍາງ ໄດ້ໄດ້ ທ້ອງຈະຜົມກັນ
 ນດາຍອຍາງກີດ

ວິທາ ດອຍໄວ ແຍກໄຊຈາກໄຂແຕງຄນອະດາງ
 ມາກ ນມຕົດ ໄກແຕງ ນາຜັງ ນາຕາຫຍາຍ ໄກໃມຕີໄວ
 ຕົມຄົນໃຫ້ນ ໄນຕ້ອງຂັ້ນມາກນັກ ສົງໄຊັນສີໃນຜົມ
 ດົງ ໄສພິນພົດກອຍກົດນພົບ ອຸນໄສ່ຮັງຄົງນັງ ເມອຂັນ
 ສົກແດວ ສົງໄຊໄວຈາກໄສ່ຄົງໃນຂົນມໄຫ້ເຕີນພົບ ກົດບ
 ພົນອກນົກຫນອຍ ໄຂຈາກທະວາດຫນາຂົນ ໄກຈາກທ
 ກາຍໃມຕີໄວ ອຸນພູເບີນພອງຕືແສວ ສົງຫຍາະຄົນສາດົງ
 ໄບບ ດົນ ຜົດໃໝ່ທະຜົມການນ ຜົດເຫຼົອຮາມາສາກ
 ເນືອງນອກ ໄຮແຕດກ ນາໃມ້ໄຊ ຜົດອຸ່ນສຳກະເມສີດອອກ
 ດາເປັນຕົ້ມແກະເອາເຢືອອອກ ຊຸກເງະຄົມານເມສີຄອບກ

ถ้าไวยแกร่งใจพอจะ

หมายเหตุ อาหารจานทุกจาน เกสานาชาติได้

ชนเผ่ากิจารณ์น้ำหนึ่ง

เครื่องประดับ ขุมบังตุ กตา รุ่ง นาตามถثارาย
นางอนันต์เขยคหิษฐ์คงกได นามนเนย

วิธี ไรคุณต่อพ่องนักวุ่น ให้ตัวกด เมือนตาม
ตอพองหมตแต้ว ลงตัวไฟให้กุ่นตัวราย นาตามถثارาย

ผศุนคงกบกุ่น เทยตให้เจง ไร์นเจต์ตามราบบผศุน
กต เมลแหงดแต้ว กตา ใจต้าดต้าหัวป้าไต่ชัม ให้

กันตุ่งปะระมาณคหิษฐ์ เมษกุ่นแหงตแต้ว รังตคเป็น

ราปกสมบังต์แหลัยมพ้าง หัวตระเป็นรูปสิงไรตาม

ชูบตกรยพนพตต นางนนเนย ใจตัวให้ตัวราย จิ้งเตอก
รุ่งบังตุ กตาหัวบีนรูปต กตา

ก้าอูบดีดเจตฯ เอาวันคงไว้ให้เห็น แต้ว
คิงเออหาด กหานบักดงบันกตางกุ่น ท้าตต้าไว้เป็นน้ำหนึ่

ເພື່ອນຕົກລາຍງານ

רְאֵבָנָה אֶת־עַמּוֹתָיו וְאֶת־עֲמָלָקָיו

ເຄຣລະພຣງ ມາຕາຍປອນຕີ ໄກ ມາພົກນດາ ປັບຕິດກາຕົກ ທີ່ມະນຸດການກຳ

ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា

ជាតិ

ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា

କବିତା ମେଲା

นอย ถ้าจะใช้เยตติเทนวุน ใช้นาร้อนตะถายเยตติແດວ
ไส่นาตาต ตั้งทีไก่ແກะเยอออกແກ ผู้ลงลงในเยตต
ห่าวกุน แล้วเหตงในผู้ต้มให้ເຕັມ ພາກໄຄ້ດົກອອກ
ຈຸບເຍຕືດຫຮອງວຸນປົດຕົງໄປໃຫ້ນທ່ານີ້ອັນຜົດຕົ້ມເຄີມ ແລ້ວແຂ່
ນາແວງຫຮອງໄສຕູ້ນາແຈ້ງ

ໜມາຍເຫດຸ ອາຫາຮວ່າງໄຄ້ຖຸກເວຕາ ແຕ່ຄອງໄວ
ໃນຄຸກຮອນ

ບາມອຈຸນ

ເກຣອອປຽງ ໄກໄກ ນາຕາດປອນດົກ ແບ່ງຕາດີ
ພາມນໍ້ມູ ພົດອຸ່ນແໜ້ງ
ວິຫຼັກ ໄກໄກແຍກໄໝ້ຫາກອອກ ໄຂແຕ່ໄໝ້ຫາກປະ
ມານ ດ້ວຍຫາ ນາຕາດປອນດົກ ໄທະເບີຍຄ ດ້ວຍຫາ
ນາຕາດແຕ່ໄໝ້ຫາກຄົດຕົງໃນໄກຮົງປະມານ ຂ້າໂນງ ດາວ
ເຫດກວິດຕາຕ່າງໆມັນໜຸ້ໄໝ້ທິກ ຕອນແບ່ງຕາດີຕົງໄປທ່າ
ປະມານເຕັ້ນທອກ ເມືອງນໍ້ມູໄຄ້ທິດວ ທີ່ອຍກວ່ານາກ

ไม่หยุดหย่อน แล้วยกลงในถังที่อยู่เบื้องไว้เป็นรูป
ราก ชนิดคำนึง จึงเอาผู้ต้องห้ามบัน
เมตตคหบด แล้วเข้าเตาอบปิ้งพอรุก ใช้ไฟรุ่มๆ
หมายเหตุ อาจว่าตัวห้าบเด่นชัดมาก

ขั้นตอนต่อไป

เครื่องปั้น	มันฝรั่ง	แบ่งสาด	นาคาดทราย
เนย	นามันหมู		

วิธีทำ มันฝรั่งหั่นบางๆ ตัดเป็นรูปปีกผึ้งเลือ
ทอดลงในนามันหมู เกล้าหาดตองใช้ตะเกียงด้วยไฟอ่อนๆ
ให้มันพองบัดด้ว เมื่อสุกแล้วเอาน้ำจางบูบกระดาษ
พ่างให้นามันแห้ง แบ่งสาด นาคาดทรายผัดหน่อยๆ
ให้มากนัก พอกหัวตามรอบ เกล้านวตคงกับเนย
พอกบนไส้จังบันเป็นรูปตัน โคลปถายเรียง เหมือนรูปต้อ
ผัด เตือน แล้วนำมาฝรั่งหั่นเป็นปีกผึ้งแห้งๆ
แบ่งให้เป็นปีกเหมือนผัด เตือน แล้วเข้าเตาอบ

หมายเหตุ อาการต่ำหัวบันเดือนราศี

ใบหวานในเมือง

เครื่องปักรุ้ง ไบร์เบ็คหรือไบร์เก็ตตี้ นาฬาถถวาย
นาหนองน้ำ

วิธีทำ แยกไข่ขาวด้วยแตงคนละต่างหาก ตีไข่
แดงให้เข้ม น้ำตาลเชื่อม ๆ ให้เข้ม ๆ ลงไส้ไส้แตงหยิบ
ตั้งในไฟเซ็นให้เป็นรูปปอกลม ๆ นำรากเงินเห็ดญูบาน

ปาง ขมชาตตากองคตับปาง เมือตุ่กแต่ดัยก่องทองกะทะ
ด่างไกวักก่อน ไข่ขาวที่ตีแยกไว้จากไส้แตงตีให้ฟูจนแข็ง

นำอนต้า นามะนาคติส์ตังตี้ให้เข้ากัน นามะนวงนันต์
นิกหน่อຍ เมือติไข่ขาวเต็ร์รูดแล้ว ไส้แตงที่ตีเขย่น

พากตัวไว้ ตั้งไฟให้ร้อนอีกครั้งหนึ่ง แล้วเทลงในด้าน
แก้วแบบ ๆ สำหรับช่องห้อง ถอนไข่ตัวที่เหลือมอยู่

ในไส้แตงในด้านแก้วของห้องหัวน้ำรูปแบบ ๆ พอดีมีครา
ดิย่าให้มากนัก แล้วเอาไข่ขาวที่ตีไว้หยอด

الطبقة العاشرة

卷之三

卷之三

This image shows a horizontal row of four small, rectangular boxes, each containing a different segment of Hebrew text. The boxes are arranged side-by-side, separated by thin gaps. The text is written in a black, serif font. The background behind the boxes is a light beige color.

ก็จะเป็นไปได้ แต่ถ้าเราต้องการให้เกิดความต่อเนื่องในเรื่องของการดำเนินการ ที่สำคัญที่สุดคือ การมีความเข้าใจในวัตถุประสงค์ของโครงการ ที่ชัดเจนและมีความต่อเนื่อง การวางแผนอย่างดีและการดำเนินการอย่างมีประสิทธิภาพ รวมถึงการติดตามและประเมินผลอย่างต่อเนื่อง ที่จะช่วยให้เราสามารถปรับเปลี่ยนและแก้ไขปัญหาที่อาจเกิดขึ้นได้ทันท่วงที ดังนั้น ความต่อเนื่องในกระบวนการดำเนินการจึงเป็นปัจจัยสำคัญที่ขาดไม่ได้ ในการบรรลุเป้าหมายที่ตั้งไว้

แล้วหยอกลังในภาคทากวนมั่นหมู่ໄວ่ เดษายชุดฯ ให้
เป็นรูปถ่ายร่างกิจนาคคำหนัง แต่ว่าคงเอาแบงค์สักหก
บันเป็นนกไส่ลงตรงกลาง จะไส่หด้ายตักษิใต้ หรือ
ตากเดียวกกากใต้ เว้าผิงในเดาอบ

หมายเหตุ อาหารกว่างดำเน็บเดาน้ำชา



เจ้าหนู

๒๕๙.๗

๑๔

๑๔ ๒๑๔.๕

เจ้าหนูเป็น ๐๐ ๒๕๙.๗

พิมพ์โดย โรงพิมพ์ เดิม เชียงของเจริญ ๒๕๙ ถนนบำรุงเมือง
นายเตียงวุ้ย แซ่เตียง ผู้พิมพ์ผู้ใหม่ ๒๕๐๖