

THAI NATIONAL ASSEMBLY LIBRARY



3961200027

1246

อค
ช775อ
2556

อนุสรณ์งานพระราชทานเพลิงศพ
ท่านผู้หญิง เชื้อจีน บุนนาค
(ท.จ.ว., ป.ช., ป.ม.).

#42424

วันที่ 17 / ๗. / 58

เลขทะเบียน 1246

๑๗

เลขหมู่ ๗๗๕๑

๙๕๕๖

อนุสรณ์

งานพระราชทานเพลิงศพ

ท่านผู้หญิงเชื้อชื่น บุณนาค

(ท.จ.ว., บ.ช., บ.ม.)

วันอาทิตย์ที่ ๑๕ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๖

ณ เมรุหลวงหน้าพลับพลาอิศริยาภรณ์ วัดเทพศิรินทราวาส

เขตป้อมปราบศัตรูพ่าย กรุงเทพมหานคร

สมาบัติห้องสมุดรัฐสภา

หน้าว่าง



ท่านผู้หญิงเชื้อชื่น บุณนาค (ท.จ.ว., บ.ช., บ.ม.)

๖ สิงหาคม พ.ศ.๒๔๕๙ - ๑๗ เมษายน พ.ศ.๒๕๕๖





(แบบ ข.)

สำนักพระราชวัง

หมายรับสั่งที่ ๑๐๒๓๐

๑๘ เมษายน ๒๕๕๖

ท่านผู้หญิงเชื้อจีน บุณนาค ท.จ.ว.,บ.ช.,บ.ม. อายุ ๔๖ ปี อดีตเลขานุการสำนักงานกลาง สภากาชาดไทย กราบถวายบังคมลาถึงแก่กรรมด้วยโรคมะเร็งต่อมน้ำเหลือง ณ โรงพยาบาลจุฬาลงกรณ์ กรุงเทพมหานคร เมื่อวันที่ ๑๗ เมษายน ๒๕๕๖ เวลา ๐๙.๐๐ น.

วันพฤหัสบดี ที่ ๑๘ เมษายน ๒๕๕๖ เวลา ๑๗.๐๐ น. ขอรับพระราชทานน้ำหลวงอาบศพ พร้อมด้วยเครื่องเกียรติยศประกอบศพ ณ ศาลาร้อยปี วัดเบญจมบพิตรดุสิตวนาราม เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ พระราชทานโกศแปดเหลี่ยม ฉัตรเบญจาตั้งประดับ ปี กลองชนะ ประโคมเวลาพระราชทานน้ำหลวงอาบศพ และทรงรับศพอยู่ในพระบรมราชานุเคราะห์ ๗ วัน มีพระพิธีธรรม สวดพระอภิธรรมเวลากลางคืน กำหนด ๗ คืน กับทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้ พลเรือเอก ชุมพล ปิยะสุสานนท์ องคมนตรี เชิญพวงมาลาของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว สมเด็จพระนางเจ้าฯ พระบรมราชินีนาถ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี สมเด็จพระเจ้าลูกเธอ เจ้าฟ้าจุฬาภรณวลัยลักษณ์ อัครราชกุมารี ทูลกระหม่อมหญิงอุบลรัตนราชกัญญา สิริวัฒนาพรรณวดี และของพระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าโสมสวลี พระวรราชทินนิตตามาคู ไปวางที่หน้าโกศศพ.

ค.ม.กฤษ/พิมพ์/ว.ก.จ. /ทาน.

วัน	หน้าที่	พนักงานพระราชพิธี
		นำหมายเรียน เจ้าภาพศพ ท่านผู้หญิงเชื้อจีน บุณนาค
	เพื่อทราบ	
		เครื่องประกอบเกียรติยศที่พระราชทานมานี้ และเจ้าพนักงานผู้มาปฏิบัติ
		เจ้าภาพไม่ต้องเสียค่าใช้จ่ายอย่างใดทั้งสิ้น.

ทั้งนี้ให้จัดการตามหน้าที่และกำหนดวันตามรับสั่งอย่าให้ขาดเหลือ ถ้าสงสัยก็ให้ถามผู้รับรับสั่ง โดยหน้าที่ราชการ

ผู้รับรับสั่ง

หมายรับสั่งที่ ๑๕๖๒๖



(แบบ ก.)
สำนักพระราชวัง

๒๗ มิถุนายน ๒๕๕๖

สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี เสด็จพระราชดำเนินไปในการ
พระราชทานเพลิงศพ ท่านผู้หญิงเชื้อชื่น บุณนาค ท.จ.ว.,บ.ช.,บ.ม. ที่เมรุหลวงหน้าพลับพลาอิศริยาภรณ์
วัดเทพศิรินทราวาส เขตป้อมปราบศัตรูพ่าย กรุงเทพมหานคร

วันอาทิตย์ ที่ ๑๕ ธันวาคม ๒๕๕๖ เวลา ๑๗.๐๐ น.
แต่งกายเครื่องแบบปกติขาว ไว้ทุกข์.

ค.ม.กษ./พิมพ์/สพค./ทาน.

วัน	หน้าที่	พนักงานพระราชพิธี
		นำหมายเรียน เจ้าภาพศพ ท่านผู้หญิงเชื้อชื่น บุณนาค
	เพื่อทราบ.	

ทั้งนี้ให้จัดการตามหน้าที่และกำหนดวันตามรับสั่งอย่าให้ขาดเหลือ ถ้าสงสัยก็ให้ถามผู้รับสั่ง
โดยหน้าที่ราชการ

ผู้รับรับสั่ง

ผู้รับรับสั่ง



หมายรับสั่งที่ ๑๕๖๒๗

(แบบ ข.)
สำนักพระราชวัง

๒๗ มิถุนายน ๒๕๕๖

พระราชทานเพลิงศพ ท่านผู้หญิงเชื้อชั้น บุนนาค ท.จ.ว.,บ.ช.,บ.ม. อดีตเลขานุการสำนักงานกลาง
สภาอากาศไทย ณ เมรุหลวงหน้าพลับพลาอิศริยาภรณ์ วัดเทพศิรินทราวาส เขตป้อมปราบศัตรูพ่าย กรุงเทพมหานคร

วันเสาร์ ที่ ๑๔ ธันวาคม ๒๕๕๖ เวลา ๐๘.๓๐ น. เชิญทึบศพออกตั้งบำเพ็ญกุศล ณ ศาลาร้อยปี
วัดเบญจมบพิตรดุสิตวนาราม ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ พระราชทานโกศแปดเหลี่ยม ฉัตรเบญจาตั้งประดับ

วันอาทิตย์ ที่ ๑๕ ธันวาคม ๒๕๕๖ เวลา ๑๔.๐๐ น. เชิญโกศศพขึ้นรถอู่ประเทียบจากศาลาร้อยปี
วัดเบญจมบพิตรดุสิตวนาราม เขตดุสิต ไปยังเมรุหลวงหน้าพลับพลาอิศริยาภรณ์ วัดเทพศิรินทราวาส
เขตป้อมปราบศัตรูพ่าย หยุครดเชิญโกศศพแห่เวียนเมรุ แล้วเชิญขึ้นตั้งบนจิตกาธาน

เวลา ๑๗.๐๐ น. สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี เสด็จพระราชดำเนิน
ไปในการพระราชทานเพลิงศพ

วันจันทร์ ที่ ๑๖ ธันวาคม ๒๕๕๖ เวลา ๐๗.๐๐ น. เก็บอัฐิ.

คมกฤษ/พิมพ์/...../ทาน.

วัน	หน้าที่	พนักงานพระราชพิธี
		นำหมายเรียน เจ้าภาพศพ ท่านผู้หญิงเชื้อชั้น บุนนาค
	เพื่อทราบ	เครื่องประกอบเกียรติยศที่พระราชทานมานี้ และเจ้าพนักงานผู้มาปฏิบัติ
		เจ้าภาพไม่ต้องเสียค่าใช้จ่ายอย่างใดทั้งสิ้น.

ทั้งนี้ให้จัดการตามหน้าที่และกำหนดวันตามรับสั่งอย่าให้ขาดเหลือ ถ้าสงสัยก็ให้ถามผู้รับรับสั่ง
โดยหน้าที่ราชการ

.....

ผู้รับรับสั่ง

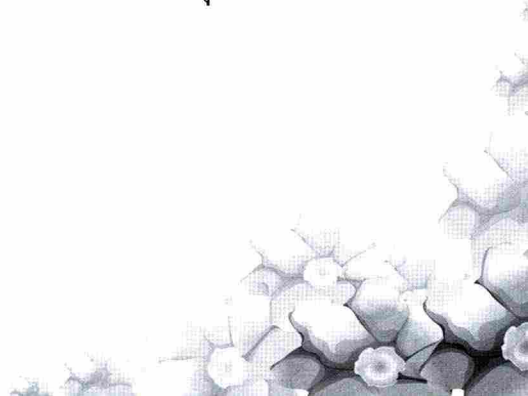
สำนึกในพระมหากรุณาธิคุณ

เมื่อความทราบฝ่าละอองธุลีพระบาท พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว และ สมเด็จพระนางเจ้าฯ พระบรมราชินีนาถ ว่า ท่านผู้หญิงเชื้อชื่อน บุนนาค กราบถวายบังคมลา ถึงแก่อนิจกรรม เมื่อวันที่ ๑๗ เมษายน ๒๕๕๖ ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าโปรดกระหม่อม พระราชทานน้ำหลวงอาบศพ ณ ศาลาร้อยปี วัดเบญจมบพิตรดุสิตวนาราม เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าโปรดกระหม่อม พระราชทานโกศแปดเหลี่ยม ฉัตรเบญจาตั้งประดับ ปี กลองชนะประโคมเวลาพระราชทานน้ำหลวงอาบศพ และทรง รับศพอยู่ในพระบรมราชานุเคราะห์ ๗ วัน มีพระพิธีธรรมสวดพระอภิธรรมเวลากลางคืน กำหนด ๗ คืน

หากยังทราบโดยญาณวิถีถึงดวงวิญญาณของ ท่านผู้หญิงเชื้อชื่อน บุนนาค ได้ด้วย ประการใด คงจะมีความปลื้มปิติซาบซึ้งเป็นล้นพ้นในพระมหากรุณาธิคุณที่ได้รับพระราชทาน เกียรติยศอันสูงยิ่งในวาระสุดท้ายแห่งชีวิต

ปวงข้าพระพุทธเจ้า ขอน้อมเกล้าขอน้อมกระหม่อม กราบถวายบังคมแทบเบื้อง พระยุคลบาทด้วยความสำนึกในพระมหากรุณาธิคุณเป็นล้นพ้นอย่างหาที่สุดมิได้ และ ขอเทิดทูนไว้เหนือเกล้าเหนือกระหม่อมเป็นมงคลสูงสุดแก่วงศ์สกุลสืบไปตลอดกาล

ควรมิควรแล้วแต่จะทรงพระกรุณาโปรดเกล้าโปรดกระหม่อม
ข้าพระพุทธเจ้า พลตรีดำรงเทพย์ บุนนาคและครอบครัว



สำนึกในพระมหากรุณาธิคุณ

เมื่อความทราบฝ่าละอองพระบาทว่าท่านผู้หญิงเชื้อชั้น บุนนาค กราบถวายบังคมลา ถึงแก่อนิจกรรม สมเด็จพระบรมโอรสาธิราชฯ สยามมกุฎราชกุมาร ได้ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าโปรดกระหม่อมพระราชทานพวงมาลาวางหน้าโกศ ณ ศาลาร้อยปี วัดเบญจมบพิตร ดุสิตวนาราม

หากยังทราบโดยญาณวิถีถึงดวงวิญญาณของ ท่านผู้หญิงเชื้อชั้น บุนนาค ได้ด้วยประการใด คงจะมีความปลื้มปิติ ซาบซึ้งเป็นล้นพ้นในพระมหากรุณาธิคุณล้นเกล้าล้นกระหม่อม

ปวงข้าพระพุทธเจ้า ขอน้อมเกล้าน้อมกระหม่อม กราบถวายบังคมแทบเบื้องพระยุคลบาทด้วยความสำนึกในพระมหากรุณาธิคุณเป็นล้นพ้นอย่างหาที่สุดมิได้ และขอเทิดทูนไว้เหนือเกล้าเหนือกระหม่อมเป็นมงคลสูงสุดแก่วงศ์สกุลสืบไปตลอดกาล

ควรมิควรแล้วแต่จะทรงพระกรุณาโปรดเกล้าโปรดกระหม่อม
ข้าพระพุทธเจ้า พลตรีดำรงเทพย์ บุนนาคและครอบครัว



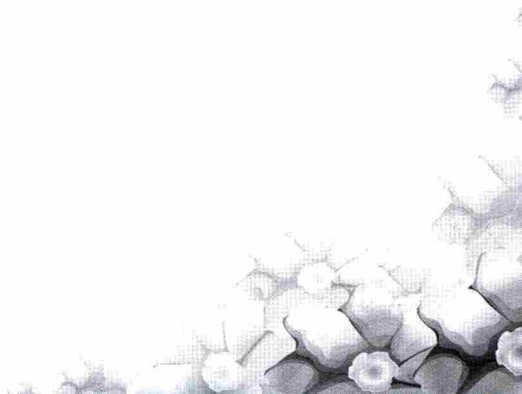
สำนึกในพระมหากรุณาธิคุณ

เมื่อความทราบฝ่าละอองพระบาทว่าท่านผู้หญิงเชื้อจีน บุนนาค กราบถวายบังคมลา ถึงแก่อนิจกรรม สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารีได้ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าโปรดกระหม่อมพระราชทานพวงมาลาวงหน้าโกศ ณ ศาลาร้อยปี วัดเบญจมบพิตรดุสิตวนาราม

หากยังทราบโดยญาณวิถีถึงดวงวิญญาณของ ท่านผู้หญิงเชื้อจีน บุนนาค ได้ด้วยประการใด คงจะมีความปลื้มปิติ ซาบซึ้งเป็นล้นพ้นในพระมหากรุณาธิคุณล้นเกล้าล้นกระหม่อม

ปวงข้าพระพุทธเจ้า ขอน้อมเกล้าน้อมกระหม่อม กราบถวายบังคมแทบเบื้องพระยุคลบาทด้วยความสำนึกในพระมหากรุณาธิคุณเป็นล้นพ้นอย่างหาที่สุดมิได้ และขอเทิดทูนไว้เหนือเกล้าเหนือกระหม่อมเป็นมงคลสูงสุดแก่วงศ์สกุลสืบไปตลอดกาล

ควรมิควรแล้วแต่จะทรงพระกรุณาโปรดเกล้าโปรดกระหม่อม
ข้าพระพุทธเจ้า พลตรีดำรงเทพย์ บุนนาคและครอบครัว



สำนึกในพระมหากรุณาธิคุณ

เมื่อความทราบฝ่าพระบาทว่าท่านผู้หญิงเชื้อชื่อน บุนนาค กราบถวายบังคมลา ถึงแก่นิจกรรม สมเด็จพระเจ้าลูกเธอเจ้าฟ้าจุฬาภรณวลัยลักษณ์อัครราชกุมารีได้ทรง พระราชทานพวงมาลาวางหน้าโกศ ณ ศาลาร้อยปี วัดเบญจมบพิตรดุสิตวนาราม

หากยังทราบโดยญาณวิถีถึงดวงวิญญาณของ ท่านผู้หญิงเชื้อชื่อน บุนนาค ได้ด้วย ประการใด คงจะมีความปลื้มปิติ ซาบซึ้งเป็นล้นพ้นในพระมหากรุณาธิคุณล้นเกล้าล้น กระทบ่อม

ปวงข้าพระพุทธเจ้า ขอกราบถวายบังคมแทบเบื้องพระยุคลบาท ด้วยความสำนึก ในพระกรุณาธิคุณเป็นล้นพ้นอย่างหาที่สุดมิได้ และขอเทิดทูนไว้เหนือเกล้าเหนือกระหม่อม เป็นมงคลสูงสุดแก่วงศ์สกุลสืบไปตลอดกาล

ควรมิควรประการใดสุดแต่จะโปรดเกล้าโปรดกระหม่อม
ข้าพระพุทธเจ้า พลตรี ดำรงเทพย์ บุนนาคและครอบครัว



สำนึกในพระกรุณา

เมื่อความทราบฝ่าพระบาทว่าท่านผู้หญิงเชื้อชื่อน บุนนาค กราบถวายบังคมลา ถึงแก่อนิจกรรม พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าศรีรัศมิ์ พระวรชายา ได้ทรงพระกรุณา ประทานพวงมาลาวางหน้าโกศ ณ ศาลาร้อยปี วัดเบญจมบพิตรดุสิตวนาราม

หากยังทราบโดยัญญาวีถึถึงดวงวิญญาณของ ท่านผู้หญิงเชื้อชื่อน บุนนาค ได้ด้วย ประการใด คงจะมีความปลื้มปิติ และซาบซึ้งเป็นล้นพ้นในพระกรุณา อย่างยิ่ง

ปวงข้าพระพุทธเจ้า ขอสำนึกในพระกรุณาเป็นล้นพ้น และ ขอเทิดทูนไว้เหนือเกล้าเหนือกระหม่อมเป็นมงคลสูงสุดแก่วงศ์สกุลสืบไปตลอดกาล

ควรมิควรแล้วแต่จะทรงโปรด
ข้าพระพุทธเจ้า พลตรี ดำรงเทพย์ บุนนาคและครอบครัว

สำนึกในพระกรุณา

เมื่อความทราบฝ่าพระบาทว่าท่านผู้หญิงเชื้อชื่อน บุนนาค กราบถวายบังคมลา ถึงแก่อนิจกรรม พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าโสมสวลี พระวรราชาทินัดดามาตุ ได้ทรง พระกรุณาประทานพวงมาลาวางหน้าโกศ ณ ศาลาร้อยปี วัดเบญจมบพิตรดุสิตวนาราม

หากยังทราบโดยญานวิถีถึงดวงวิญญาณของ ท่านผู้หญิงเชื้อชื่อน บุนนาค ได้ด้วย ประการใด คงจะมีความปลื้มปิติ และซาบซึ้งเป็นล้นพ้นในพระกรุณา อย่างยิ่ง

ปวงข้าพระพุทธเจ้า ขอสำนึกในพระกรุณาเป็นล้นพ้น และ ขอเทิดทูนไว้เหนือเกล้าเหนือกระหม่อมเป็นมงคลสูงสุดแก่วงศ์สกุลสืบไปตลอดกาล

ควรมิควรแล้วแต่จะทรงโปรด

ข้าพระพุทธเจ้า พลตรี ดำรงเทพย์ บุนนาคและครอบครัว



ท่านผู้หญิงเชื้อชื่น บุณนาค (ท.จ.ว., บ.ช., บ.ม.)

ประวัติ

ท่านผู้หญิงเชื้อชื่น บุณนาค (ท.จ.ว., บ.ช., บ.ม.)

ท่านผู้หญิง เชื้อชื่น บุณนาค สกุลเดิม “ พุทธิแพทย ” เป็นบุตรคนเดียวของ พลตรีพระยาดำรงแพทยคุณ (ชื่น พุทธิแพทย) และ คุณหญิงเพิ่ม พุทธิแพทย (เพิ่ม วัชรภักย์) เริ่มเข้ารับการศึกษาในโรงเรียนเซนต์โยเซฟคอนเวนต์จากชั้นประถมศึกษาปีที่ 1 จนสำเร็จการศึกษา มัธยมศึกษาตอนปลาย ม.๘ (หรือ ม.๖ ในปัจจุบัน) ภาควิชาภาษาอังกฤษ เมื่อ พ.ศ.๒๔๗๗ โดยได้รับ Prize of Honor ในปีสุดท้าย

ต่อมาบิดาและมารดาไม่ยอมให้เรียนต่อในมหาวิทยาลัย จึงได้แนะนำให้ไปช่วยงานที่โรงพยาบาลจุฬาลงกรณ์ ซึ่งขณะนั้น บิดาดำรงตำแหน่งเป็นผู้อำนวยการโรงพยาบาลจุฬาลงกรณ์ และได้อยู่ในตำแหน่งดังกล่าวเป็นระยะเวลา ๓๗ ปี จนกระทั่งได้รับแต่งตั้งเป็นคณบดีคนแรกของคณะแพทยศาสตร์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยอีกตำแหน่งหนึ่งในระยะแรกได้เริ่มทำงานกับหัวหน้าพยาบาลในการสำรวจทะเบียนคนไข้ที่รับเข้ามาทำการรักษาพยาบาล และได้ติดตามผู้อำนวยการฯ ไปตรวจตึกคนไข้ต่างๆ ตลอดจนได้ไปดูงานตามโรงพยาบาลอื่นๆ ในแถบภาคพื้นเอเชีย โดยมีโอกาสได้เข้าสังคมกับชาวต่างประเทศ ทำให้ได้รับความรู้ทั่วไปมากพอสมควร

ในช่วงเวลาเดียวกันนั้น มีสตรีชาวต่างประเทศตามสถานทูตและบริษัทต่างๆ ร่วมกับสตรีไทยก่อตั้งสมาคมสตรีพระนคร “Bangkok Women’s Club” และให้มารดาเป็นประธานแผนกอาหาร มีการสอนทำอาหารนานาชาติที่ราชกรีฑาสโมสร ซึ่งต้องมีการแปลตำราเป็นภาษาอังกฤษ เลยได้มาช่วยทำงานเป็นเลขานุการอีกหน้าที่หนึ่งด้วย

ในปี พ.ศ.๒๔๘๘ ได้เข้ามาทำงานในสภาภษาชาติไทย โดยที่เลขานุการ สำนักงานกลาง (หัวหน้ากองกลาง) หม่อมเจ้ามารยาตภักฎญา ดิศกุล ทรงลาออก อุปนายก และเลขาธิการ สภาภษาชาติไทย ได้ชวนให้มาทำงานแทนในตำแหน่งนั้น จึงได้มีโอกาสมารับใช้ใต้เบื้องพระยุคลบาท สมเด็จพระนางเจ้าพระบรมราชินีนาถ ซึ่งได้ทรงดำรงตำแหน่งองค์สภานายิกาสภาภษาชาติไทยอยู่พอดี ทุกครั้งที่มี State Visit พระราชินีและประมุขของประเทศต่างๆ จะต้องเสด็จและมาชมกิจการของสภาภษาชาติไทย ทำให้ได้มีโอกาส

ต้อนรับอยู่เป็นเนืองนิจหลังจากทำงานที่สภาภาษาชาวไทยมาเป็นเวลา ๒๕ ปี มีเหตุจำเป็นต้องลาออก สมเด็จพระนางเจ้าพระบรมราชินีนาถได้ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้มาช่วยงานกองราชเลขาธุการในพระองค์ ปฏิบัติภารกิจเยี่ยมทหารบาดเจ็บและผู้ป่วยในพระบรมราชานุเคราะห์ในโรงพยาบาลต่างๆ รวมระยะเวลาได้ประมาณ ๒๐ ปีเศษ จวบจนได้ล้มป่วยลงในปี พ.ศ.๒๕๕๓

เมื่อมีการก่อตั้งสมาคมศิษย์เซนต์โยเซฟซิน ได้รับเชิญให้เป็นกรรมการริเริ่มด้วยผู้หนึ่ง โดยที่เป็นผู้มีอาวุโสหน่อยในขณะนั้น จึงถูกเกณฑ์ให้เป็นผู้ช่วยเลขาธิการของคุณหญิงอำภา สุรการบรรณสิทธิ์ และต่อมาได้เป็นเลขาธิการของสมาคมเป็นระยะเวลา ๑๑ ปี อุปนายก ๒ ปี และ นายกสมาคม ๒ ปี



ในปี พ.ศ.๒๕๐๖ หม่อมเจ้าจางลณี วัฒนวงศ์ ได้เชิญให้มาเป็นกรรมการของมูลนิธิจางลณีนิธิของท่าน ซึ่งมีวัตถุประสงค์ในการส่งเสริมการศึกษาและค้นคว้าวิจัยทางการแพทย์ ตลอดจนให้ทุนการศึกษานักศึกษาแพทย์และพยาบาล ช่วยเหลือเกื้อกูลโรงพยาบาลหรือสถานตรวจรักษาโรค อันเป็นองค์การสาธารณะ ได้เป็นกรรมการร่วมกับท่านจนท่านถึงสิ้นชีพิตักษัย จึงได้เป็นกรรมการและเลขานุการของมูลนิธิมาโดยตลอดจนถึงปีที่ได้ล้มป่วยลง

ในปี พ.ศ.๒๕๔๙ ได้ทำการสมรสกับรองศาสตราจารย์นายแพทย์ มานพ บุณนาค (ถึงแก่อนิจกรรมเมื่อ ปี พ.ศ.๒๕๑๘) บุตร พลตรีพระยาเทพาธิบดี มีบุตรชาย ๑ คน คือ พลตรี ดำรงเทพย์ บุณนาค สมรสกับ นางจุฬามาศ ทิพธภัท บุณนาค (ทิพหวาน) มีบุตร ๒ คน คือ นางสาวนันทมน บุณนาค และ นางสาวติตรายา บุณนาค

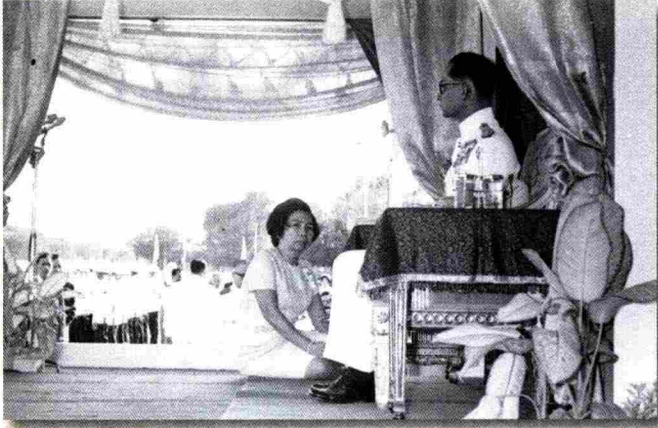
ในปี พ.ศ.๒๕๐๕ ได้รับพระราชทานเครื่องราชอิสริยาภรณ์จตุตถจุลจอมเกล้า

ในปี พ.ศ.๒๕๑๔ ได้รับพระราชทานเครื่องราชอิสริยาภรณ์ตติยจุลจอมเกล้า

ในปี พ.ศ.๒๕๓๐ ได้รับพระราชทานเครื่องราชอิสริยาภรณ์ทุติยจุลจอมเกล้า

ในปี พ.ศ.๒๕๔๑ ได้รับพระราชทานเครื่องราชอิสริยาภรณ์หุติยจุลจอมเกล้าพิเศษ

ถวายงานใต้เบื้องพระยุคลบาทสมัยทำงานที่สภาฯชาติไทย



THAI NATIONAL ASSEMBLY LIBRARY



3961200027

ภาพบรรพบุรุษที่ท่านผู้หญิงเชื้อจีน บุนนาคได้สะสมไว้



พี่น้องพระคึกคักดาพลรักษ์



คุณหญิงด่างแพทยาคุณ



พระยาวิทยาปรีชาผาตย์



พระยาและคุณหญิงเทพาธิปัตติ



พระยาและคุณหญิงเทพวิฑูร



พระยาและคุณหญิงมานรราชได้วี



พระยาและคุณหญิงศรีธรรมาธิเบศ





พระยาสุตถิการบรจง



พล.ท. พระองค์เจ้าทศศิริวงศ์



พล.ต. พระยาสุรเสนา



พล.ต. พระยาดำรงแพทยคุณ
(เมื่อเป็น ร.ต.ชั้น)



พระยาสุรทรงกิจปรัชชา



พระยาเทพพิฑูร



เจ้าพระยารามรามพ



พระยาประภากรวงศ์



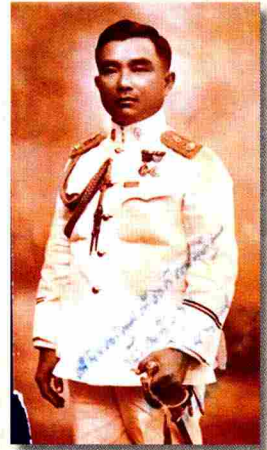
พล.ท. พระองค์เจ้าทศศิริวงศ์



พระยาวิสุตโรโกษา



พระยาสรทกัจปรีชา



พล.ท. พระยาเฉลิมอากาศ



พระยานิติศาสตร์ไพศาลย์



ท่านชื้อ ณ สงขลา



คุณหญิงอุดมราชภัคดี



นางสนทวงคือนุวรรต



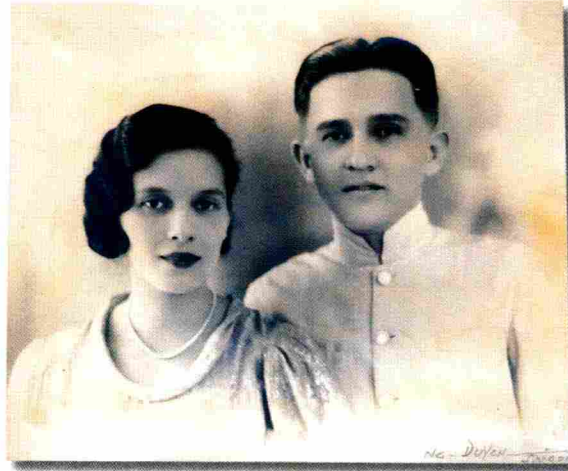
คุณหญิงยมภักย์



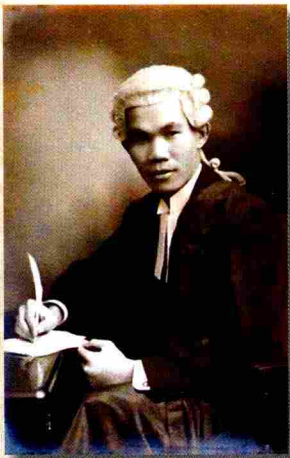
คุณหญิงสฤษดิ์การบรรจง



เจ้าพระยาและคุณหญิงรามราชมพ



นายและนางประยูร ภมรมนตรี



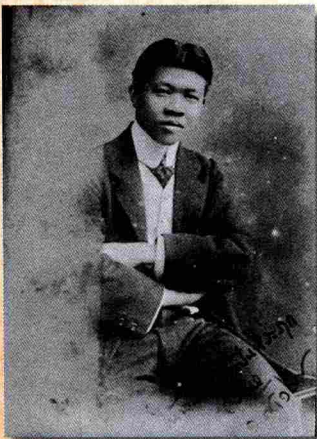
พระยาธรรมสารนิติวัดชิตภักดี
(เมื่อยังเป็นนายพร้อม)



เจ้าพระยาตรีธรรมาธิเบศ
(เมื่อยังเป็นนายจัตโร)



พระยานิติศาสตร์ไพศาลย์
(เมื่อยังเป็นนายจัน)



พระยาประมวญวิชชาพล
(เมื่อยังเป็นนายวงษ์)



พระยาพลาทงกูร
(เมื่อยังเป็นนายเฟ็ดิม)



พระยานิติศาสตร์ไพศาลย์
(เมื่อยังเป็นนายจัน)



สมเด็จพระเจ้าฟ้ากรมขุนเทิษริบูรณอินทราชัย



พระสารสาสน์พลขันธ์



พระยาประภากรวงศ์



นายตาด



หลวงสวัสดิ์วรสาสน์



นายอรณ วิจิตรานนท์



พระยาปรีชานสาสน์
(เมื่อยังเป็นนายเสริญ)



หม่อมเจ้าวิบูลย์ สวัสดิ์วงศ์



พระยาโกมารกุลมนตรี
(เมื่อยังเป็นนายชิน)



ขุนจักษ์วิจารณ์บิด



ร้อยตรีมานพ บุนนาค



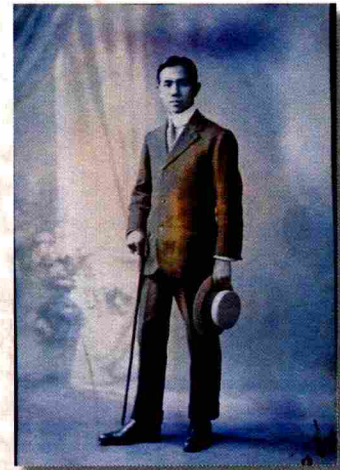
หลวงอนาส้านวินิจ



พระยามนตรีไกรโกษา



พระรัตนัญญัติ



พระยาอารัตร์นพพรค
(เมื่อยังเป็นม.ล.เจริญ)



พระยากรวิทย์พิศาล



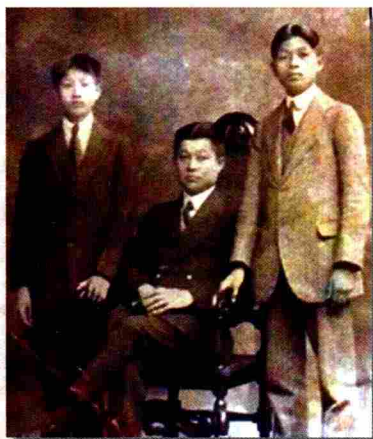
พระยาภิรมย์ภักดี



พระยาภะรตราชา



ม.จ.ทองเชอธรรมชาติ ทองแถม



หลวงสรณรงค์, พระยาสุรพรทกิจปรีชา,
หลวงประเสริฐไมตรี



พระยาและคนหญิงประเภทรวงศ์
กับวิลาศ บุนนาค



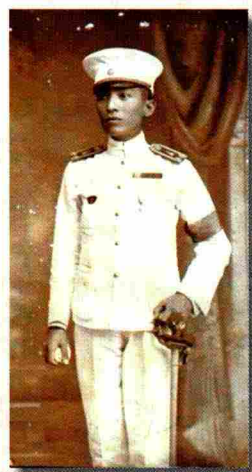
พล.ต.พระยาดำรงแพทยาคุณ



นายกระแสร์ วิชราภัย



นายประพจน์ วิชราภัย



พ.ท.พระศัลยวิทย์ปรีชา



พล.ต.พระยาภักดีภูธร



อัครคณบดี
น.ท. หลวงศุภชราลัย
๑๙๑๗

น.ท.หลวงศุภชราลัย



นาย...
...
...

ขุนอนสรวิบูลย์



หลวงลีท้อสรวุฑและภรรยา



ทูลกระหม่อมตัว



คุณหญิง โชติกเสถียร



หม่อมราชวงศ์ รสสิน คัคณางค์
๒๔๗๐



หม่อมเจ้าหญิงพิมพ์รีไท ไส่นกุล



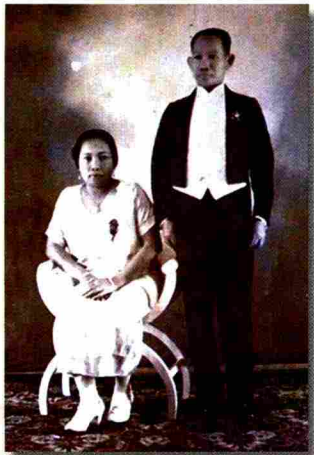
เจ้าพระยาและคุณหญิงศรีธรรมมาธิเบศ



รูปหมู่ถ่ายเมื่อ พ.ศ. ๒๔๗๑



พล.ต. พระยาและคุณหญิงดำรงแพทยคุณ
(เมื่อยังเป็น ร.อ. ชันและนางเทียม พุทธิแพทย์)



รูปคู่แต่งงานตรี พ.ศ. ๒๔๖๗



เจ้าพระยาและคุณหญิงศรีธรรมมาธิเบศ
(เมื่อยังเป็นหลวงและนางเงินดาภิรมย์)



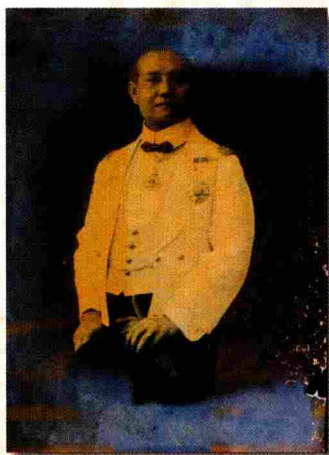
นายร้อยตรีชิน (ถ่าย พ.ศ. ๒๔๕๒)



คุณน้ำพระและคุณน้ำไพ



รูปเดี่ยว พ.ศ. ๒๔๗๑



พระยาคริสสังกร



พระองค์เจ้าอรพินธเพ็ญภาค



นายชิน



พลเสนาภิรักษ์ ชิน
R.A.M.C



นายชิน



พระยาตำราญ



พระยาตำราญ



พระยาตำราญ



เขื่อน



นายชน



นายชน



นายร้อยตรีชน



นายร้อยตรีชน (London)



นายร้อยเอกชน



พ.ท.พระศักดิ์ดาพลกรักษ์(ชน)



รูปหมู่ถ่ายเมื่อ พ.ศ. ๒๔๗๘



ทูลกระหม่อมมัตว์



นายพันโท พระศักดาพลรักษ์
(ชั้น พุทธิเทพย์)



รูปราตรีในงานฤดูหนาว ส่วนจิตรลดา



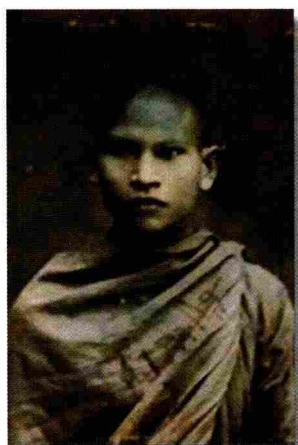
คุณหญิงดำรงฯ ถ่ายที่ Eastbourne



คณะละครสามัคคีสมาคมในอังกฤษ



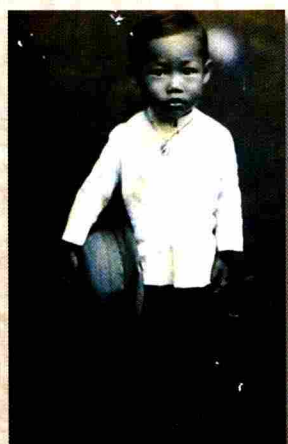
คุณหญิงคำทรงฯ



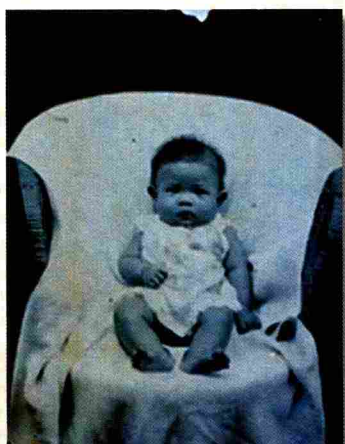
พระยาวิทยาปรีชาเมตย์



พระยาคำทรงฯ



โรคา



วานี



เชอชน



ขุนจักรวิจิตรนบดี



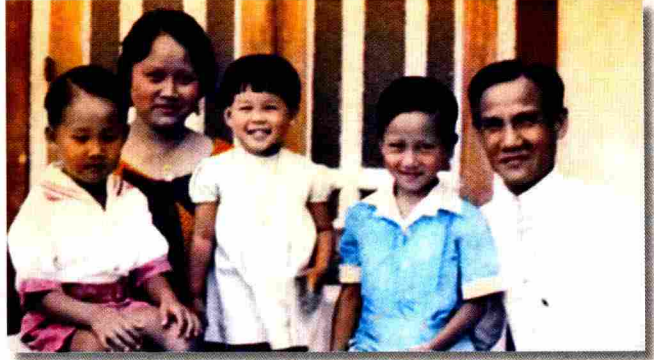
นายเกลียว บุนนาค



พระยาจินดาภิรมย์



พระยาภิรมย์ภักดี



รูปหมู่ครอบครัวพระสวามีธรรมคุณ



พระยาพรหมทัตศิริพิลาศ (แฉล้ม)



พระยาธรรมสารนิติวิชิตภักดี (พร้อม)



พ.อ. พระสวามีธรรมคุณ (กระมล)



๑. พระยาศรีปัญญา (นายทวน)

๒. Mr. Coumbe

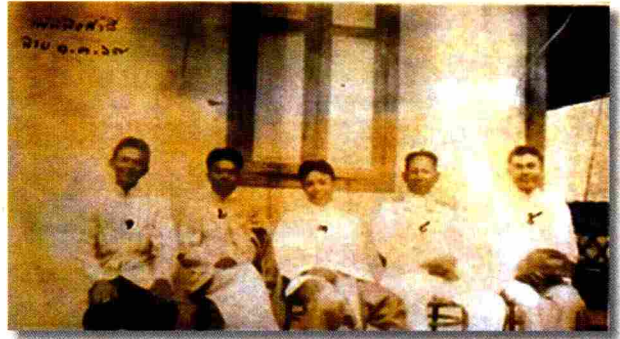
๓. พระยาพลากร (นายเฟื่อง)

๔. พระยาธรรมสารนิติ (นายพร้อม)

๕. เจ้าพระยาธรรมธาดา (นายจิตร)



๑. หลวงจรวงเจริญเวช
๒. ขุนจันทบูรณแพทย์
๓. หลวงบุญเจือบรรจงเวช



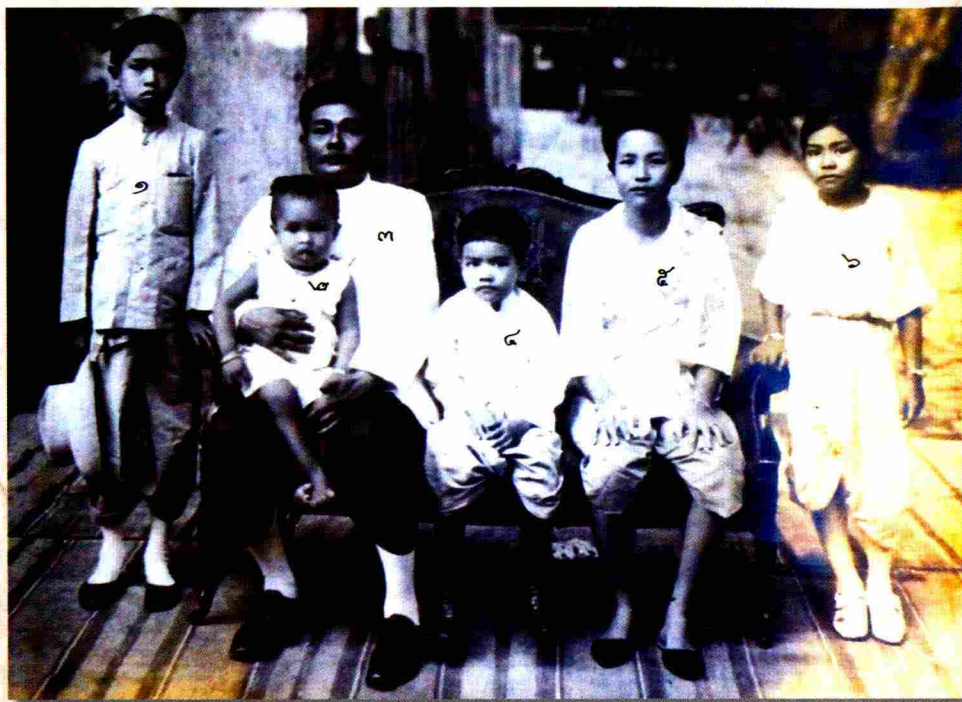
๑. พระยาศรีศักดิ์อรัณ
๒. พระยาจินดาภิรมย์
๓. พระยาเทพวิฑูร
๔. พระยาดำรงแพทยาคณ
๕. พระยามานวราชเสวี



รูปหมู่ถ่ายเมื่อพ.ศ. ๒๔๖๕

๑. คุณขวัญ จารรัตน์
๒. ท่านอง จารรัตน์
๓. สม่่าน จารรัตน์
๔. พระยาดำรงแพทยาคณ
๕. อำไพ จารรัตน์
๖. คุณถนอม จารรัตน์
๗. เชน จารรัตน์
๘. คุณหญิงดำรงแพทยาคณ
๙. เชื้อชน พุทธิแพทย์

รูปหมู่ครอบครัว พระภรรยา



๑. สหศักดิ์ วิชราภย์
 ๓. พระภรรยาศรีสารวจ
 ๕. นางภรรยาศรีสารวจ

๒. สะอาด วิชราภย์
 ๔. ปดุง วิชราภย์
 ๖. ประยงค์ วิชราภย์

รูปหมู่ญาติพี่น้องในงานแซ่ยัด คุณหญิงแก้วเวียงในนงอุบาล



๑. ขุนภักดีฯ (ทวด)

๒. พระศรีพิจิตร

๓. คุณหญิงแก้วเวียงใน

๔. พระยาราชสงคราม กับ บุณตอ ปันยารชุน

๕. ขุนศรี (โต๊ะ)

๖. คุณจำเนียร ปันยารชุน

๗. คุณอบ ปันยารชุน

๘. คุณเชื้อ เกตทัต

๙. ม.ร.ว. ส่องศรี เกษมศรี

๑๐. หม่อมเนื่อง เกษมศรี

๑๑. ม.ร.ว. สดศรี เกษมศรี

๑๒. นางทรงสุรเดช (พลับ)

๑๓. พระทรงสุรเดช

๑๔. พระยาทยานไพฆมาต

๑๕. นางทยานไพฆมาต

๑๖. พระยาสถูชาติ (สมาน)

๑๗. สมิต เกตทัต

๑๘. พระศักดาพลกริช (ขัน)

๑๙. คุณขวัญ จารรัตน์

๒๐. สมร ปันยารชุน

๒๑. คุณแสงี่ยม ปันยารชุน

๒๒. นางศักดาพลกริช (เพิ่ม)

๒๓. คุณเกษม จารรัตน์

๒๔. สมาน จารรัตน์

๒๕. อุทัย ปันยารชุน

๒๖. หลานขุนภักดี

๒๗. นงลักษณ์ เกตทัต

๒๘. เชื้อขัน พุทธิแพทย์

๒๙. อำไพ จารรัตน์

๓๐. ม.ร.ว. เสริมศรี เกษมศรี

รูปหมู่ลูกหลาน คุณหญิงแก้วเวียงในนฤบาล



๑. พระทรวงสุรเดช ๒. พระทยานพิฆาต ๓. คุณอบ ปันยารชุน ๔. อำไพ จารรัตน์
 ๕. คุณหญิงแก้วเวียงในนฤบาล ๖. นงลักษณ์ เกตุทัต ๗. นางทรวงสุรเดช (พลับ) ๘. คุณเพิ่ม วัชรวิทย์
 ๙. สีมาน จารรัตน์ ๑๐. คุณถนนอม จารรัตน์

รูปหมู่ครอบครัว พระยาจันดากัรมย์



๑. จ่านง ณ สงขลา ๒. กัรมย์ ณ สงขลา ๓. คุณหญิงจันดากัรมย์ ๔. พกา ณ สงขลา
 ๕. จันดา ณ สงขลา ๖. พระยาจันดากัรมย์ ๗. สัมศรี ณ สงขลา ๘. ถนิต ณ สงขลา

รูปหมู่ครอบครัว คุณขวัญ จารรัตน์



๑. อ้าโท จารรัตน์
๕. คุณถนอม จารรัตน์

๒. เขิน จารรัตน์
๖. ทำนอง จารรัตน์

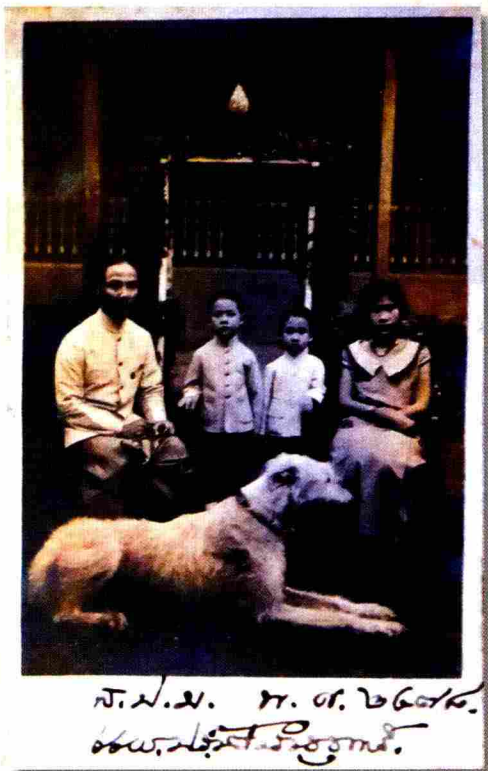
๓. ทศนีย์ จารรัตน์
๗. คุณขวัญ จารรัตน์

๔. สม่าน จารรัตน์



ครอบครัวพระยาอนุรักษย์
วันที่ ๑ เมษายน พ.ศ. ๒๔๗๕

รูปหมู่ครอบครัวพระยาอนุรักษย์



ภ.พ.ม. พ.ศ. ๒๔๗๕.
ครอบครัวพระยาอนุรักษย์

รูปหมู่ครอบครัวหลวงประจักษ์ศิลปาคม



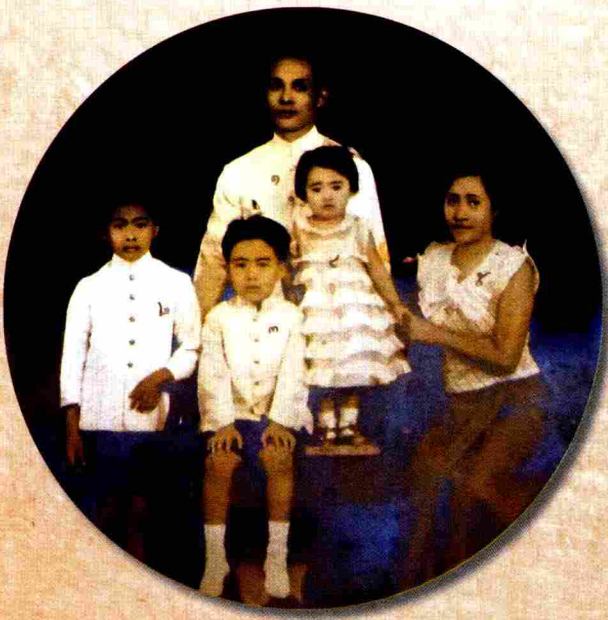
๑. เอี่ยม พุทธิแพทย์
๒. นางศรีภคชา
๓. เชื้อชื่น พุทธิแพทย์
๔. ชู พุทธิแพทย์



รูปหมู่ครอบครัวพระยาอดมราชภักดี

- ๑. คนหญิงอดมฯ
- ๒. การนต์ สุจริตกุล
- ๓. พระยาอดมฯ
- ๔. กาญจน์ สุจริตกุล
- ๕. กนธ์ สุจริตกุล
- ๖. เอียด สุจริตกุล
- ๗. เทียบ สุจริตกุล

ส. ก. ส. ๒๔๗๘



- ๑. พระยาบูรณศิริพงษ์
- ๒. กบ บูรณศิริ
- ๓. ตี บูรณศิริ
- ๔. ไบตัน บูรณศิริ
- ๕. คนหญิงบูรณศิริพงษ์



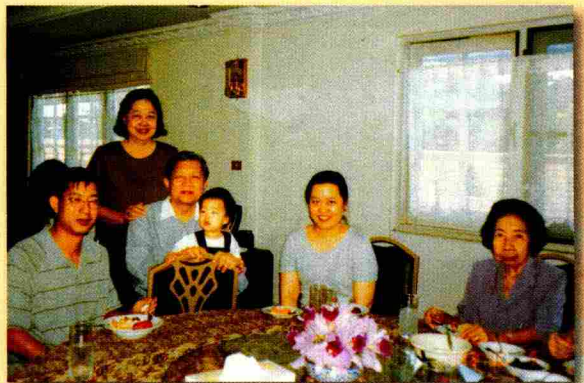
เป็นคณะกรรมการมูลนิธิจงกลนีนिति



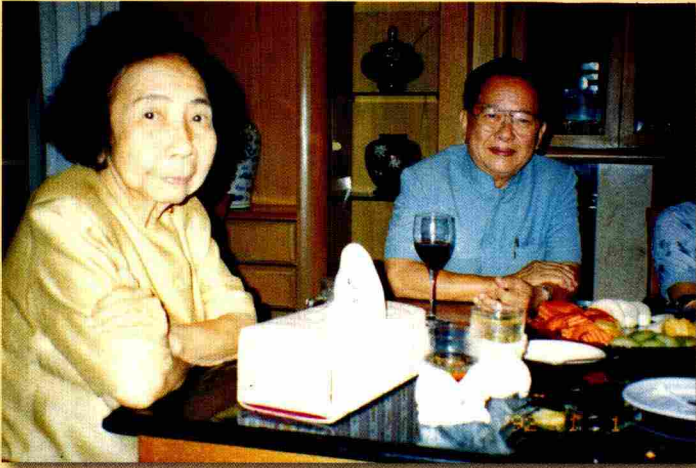
เป็นนายกสมาคมศิษย์เซนต์โยเซฟ



รอเฝ้ารับพระราชทานเครื่องราชอิสริยาภรณ์
ทูตียจุลจอมเกล้าวิเศษ 5 พ.ค. 41



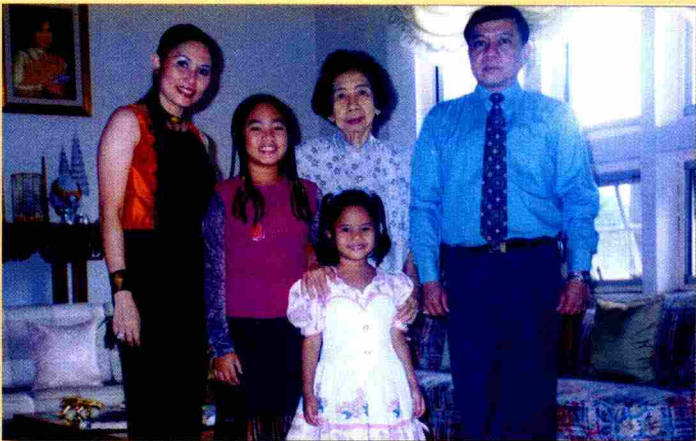
งานทำบุญคุณหญิงประไพ ตรีณสาร
5 ต.ค. 45



ที่บ้านกับคุณแก้วขวัญ วัชโยทัย และเพื่อนๆ อยุธยา



ร่วมงานแต่งงานญาติสกุล ตีรณสาร



ถ่ายกับครอบครัววัชโยทัย 4 พ.ย. 44



สวนดอกไม้ในเมืองแวนคูเวอร์
ประเทศแคนาดา ก.ค.-ส.ค. 38

อาหารมื้อค่ำบนเรือระหว่างเดินทาง
ในประเทศแคนาดา ก.ค.-ส.ค. 38



ธารน้ำแข็งวอชิงตันในอลาสก้า

ธารน้ำแข็งโคลัมเบียในอลาสก้า





สวนดอกไม้ทิวลิปที่ประเทศเนเธอร์แลนด์
เม.ย. 40

อีกมุมหนึ่งของสวนดอกไม้ทิวลิป



ห้องเรือที่เมืองกุ้ยหลิน
ประเทศจีน ธ.ค. 38

กับชาติสนิท ฅ สงขลา





สนามแข่งกีฬาโดดสกีในกรุงเวียนนา
ประเทศออสเตรีย ก.ย. 41



สวนดอกไม้ในเมืองอินเทอลาเคน
ประเทศสวิตเซอร์แลนด์ ก.ย. 41

คำไว้อาลัย

ท่านผู้หญิงเชื้อจีน บุณนาค หรือ “พี่หนู” หรือ “ป้าหนู” ได้มาเยี่ยมใช้คนใช้ในพระบรมราชานุเคราะห์ เมื่อ ๓๕ ปีมาแล้ว จำได้ว่า ก่อนหน้าที่พี่หนูจะมาเริ่มเยี่ยมใช้ ท่านผู้หญิงสุประภาดา เกษมสันต์ (อดีตราชเลขานุการในพระองค์สมเด็จพระบรมราชินีนาถ) แจ้งให้ทราบทั่ว สมเด็จพระนางเจ้า ฯ พระบรมราชินีนาถ ทรงระลึกถึงพี่หนู และทรงชวนให้มาช่วยเยี่ยมใช้ อีกไม่กี่วันต่อมาก็ได้พบพี่หนูเข้ามาที่กองราชเลขานุการในพระองค์สมเด็จพระบรมราชินีนาถ แต่เข้าด้วยความกระตือรือร้น พร้อมทั้งจะทำงานถวายอย่างเต็มที่ พี่หนูไปเยี่ยมใช้ทุกวันอังคารเช้า โดยไปคู่กับคุณหญิงพรรณิ วิจิฉัยภาค หรือพี่ขาว (เสียชีวิตแล้ว) เยี่ยมโรงพยาบาลพระมงกุฎเกล้า โรงพยาบาลราชวิถี สถาบันสุขภาพเด็ก ฯ (โรงพยาบาลเด็ก) และโรงพยาบาลจุฬาลงกรณ์

พี่หนูชอบไปโรงพยาบาลจุฬาลงกรณ์ บอกว่าคุ้นเคยเหมือนเดินอยู่ในบ้าน เดินลัดเลาะตึกต่าง ๆ อย่างคล่องแคล่ว เพราะเป็นคนแข็งแรงมากจึงเดินเร็ว พี่ขาวสายหน้าว่าเดินตามไม่ค่อยจะทัน กลับมาถึงกองราชเลขานุการในพระองค์สมเด็จพระบรมราชินีนาถ ก็เขียนรายงานการเยี่ยมใช้ด้วยลายมือสวย เป็นระเบียบเรียบร้อยโดยผลัดกันเขียนคนละสัปดาห์

ต่อมาคุณหญิงพรรณิ ประสบอุบัติเหตุทางเครื่องบินเสียชีวิตอย่างกะทันหัน พี่หนูก็ได้คู่เยี่ยมใช้ใหม่ คือหม่อมหลวงถวัลย์วดี เทววิทย์ (พี่หนูใหญ่) พี่หนูใหญ่เยี่ยมใช้อยู่กับพี่หนูได้สักพักใหญ่ ๆ ก็ต้องทูลลาเพราะสุขภาพไม่อำนวย ท้ายสุดพี่หนูก็มาพบกับพี่หญิงนิด้า (หม่อมราชวงศ์ทิพพาวดี ดุละล้มพะ) และน้องโอด (พัชรวลี อุทยานันท์) พี่หนูเดินเยี่ยมใช้จนอายุ ๙๔ ปี สุขภาพเริ่มถดถอย เดินได้น้อยลง แต่ก็ยังขยันเป็นผู้

เขียนรายงานตลอดเวลาที่เยี่ยมไข้ พี่หนูมีความตั้งใจมุ่งมั่นและมีความสม่ำเสมอที่จะปฏิบัติหน้าที่อย่างจริงจัง และความเป็นคนแข็งแรงมาก จึงไม่ค่อยจะลาป่วย นอกจากสุขภาพแข็งแรงแล้ว ยังมีความจำเป็นเลิศ มีความสนใจกับสิ่งรอบตัว ให้ความเป็นกันเองกับเด็ก ๆ ในห้องแผนกคนไข้ จะถามชื่อทุกคนแล้วก็จะจำได้แม่นยำทั้งชื่อจริงและชื่อเล่น หากใครจะถามถึงเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นหลายสิบปีมาแล้ว พี่หนูจะเป็นคนเล่าได้ราวกับเหตุการณ์เมื่อวาน พวกเราที่อายุน้อยกว่าหลายสิบปีก็จะ “เหวอ” ไปทันทีว่าจำได้อย่างไร จำได้แม้แต่รายละเอียดต่าง ๆ

พี่หนูมาเจ็บจริง ๆ เมื่อ ๒ - ๓ ปีนี้เอง เข้าโรงพยาบาลแล้วก็ไม่ได้ออกจากโรงพยาบาลอีกเลย ตลอดเวลาที่เข้ารับรักษาตัวอยู่ในโรงพยาบาลจุฬาลงกรณ์ สมเด็จพระนางเจ้า ฯ พระบรมราชินีนาถ โปรดเกล้า ฯ ให้เป็นผู้ป่วยในพระบรมราชานุเคราะห์ มีดอกไม้พระราชทานเยี่ยมทุกสัปดาห์ พี่หนูรับพระราชทานด้วยความปลื้มปิติตลอดมา เชื่อใจว่าป่านนี้พี่หนูต้องไปดีแล้ว กุศลบุญที่ทำมาตลอดเมื่อยังมีชีวิตอยู่ ต้องส่งให้พี่หนูไปดีแน่ ๆ

ท่านผู้ทรงวิจิตร สุวรรณบุปผา



คำไว้อาลัย

ท่านผู้หญิงเชื้อชื่นเป็นญาติสนิทของผมคนหนึ่ง ถึงแม้ว่าเธอจะมีอายุน้อยกว่าผมเพียง 2-3 ปี เท่านั้น เธอมีศักดิ์เป็นหลานของผมเพราะคุณแม่ของเธอ (คุณหญิงดำรง แพทยาคุม) เป็นบุตรของพระยาพิจารณาปฤชามาตย์ (สุหรัย วัชรภักย์) ซึ่งท่านเป็นคุณพ่อของผมเช่นกัน เธอจึงเรียกผมว่า “คุณน้ำพจน์” มาโดยตลอด

บ้านตระกูล “วัชรภักย์” ส่วนใหญ่จะอยู่ที่ถนนปิ่น สีลม เราจึงได้รู้จักสนิทสนมกันมาเพราะมีบ้านอยู่ใกล้ๆกัน ท่านผู้หญิงเชื้อชื่นจะสนิทมากกับทางพี่สาวของผมทั้ง 3 คน คือ คุณหญิงประไพ ตีรณสาร และ คุณประพิศ วัชรภักย์

ท่านผู้หญิงเชื้อชื่น เป็นคนเก่งและขยันทำงานสังคมอยู่ตลอดเวลา เธอมีจิตใจโอบอ้อมอารี และคอยช่วยเหลือญาติพี่น้องตลอดจนคนอื่นอย่างเต็มใจยิ่ง เธอจะถามถึงสุขภาพของญาติผู้ใหญ่ทุกคน และจะช่วยเหลือดูแลการรักษาพยาบาลอยู่ตลอด

ผมจะระลึกถึงความดีงามของท่านผู้หญิงเชื้อชื่น และขอให้วิญญาณของเธอไปสู่สุคติในสัมปรายภพชั่วนิรันดร์

ประพจน์ วัชรภักย์



คำไว้อาลัย

ท่านผู้หญิง เชื้อชื่น นูนาค เป็นญาติสนิทของผมข้างฝ่ายมารดา ผมมีความสนิทสนมกับท่านผู้หญิงเชื้อชื่น ซึ่งต่อไปนี้จะขอเรียกตามความรักและนับถือฉัน "ญาติ" ว่า "พี่หนู" เมื่อกว่า 60 ปีที่แล้วพี่หนูก็จะพาญาติๆ บรรดาลูกๆของ คุณลุง คุณป้า คุณอา คุณน้า ที่เกี่ยวข้องกับสายสกุล"ณ สงขลา"ไปเที่ยวความสนุกสนานในสถานที่ต่างๆรวมทั้งจังหวัดลำปางซึ่งเป็นที่พักของผมด้วย ผมจึงมีความผูกพันและรักใคร่นับถือสนิทสนมกับพี่หนูตั้งแต่นั้นมา ความสนิทสนมทวียิ่งขึ้นเมื่อผมเข้ามาอยู่ในกรุงเทพฯและมีก็จะพบปะกับพี่หนูแทบทุกเดือนในวันวาไรวันเกิดของ"ญาติ"เพราะผมเป็นผู้มีญาติเยอะทั้งเหนือทั้งใต้เพราะเป็นคน"สอง ณ"คือ "ณ ลำปาง"และ"ณ สงขลา" ซึ่งญาติๆส่วนใหญ่จะมารวมกันอยู่ที่กรุงเทพฯผมจึงได้พบปะ เสวนากับพี่หนูอยู่เป็นประจำและเรามักจะมีเรื่องราวที่สนุกสนานมาเล่าสู่กันฟังซึ่งอ่านแล้วแถมมีเรื่องที่เป็นสาระอันเป็นประโยชน์ทั้งทางโลกและทางธรรม พี่หนูเป็นผู้ที่มีนิสัยรักศัลยกรรมชอบฮาร์ตญาติทุกสถานะที่พี่หนูเป็นผู้มีความสุภาพการ"ให้"โดยไม่หวังสิ่งตอบแทนสมกับที่พี่หนูทำงานให้แก่สภาอากาศไทยอันเป็นสถานที่ให้ความช่วยเหลือแก่ผู้ป่วยโดยไม่เลือกชาติชั้นวรรณะ ใครง่ายครั้นเรื่องอะไรไปปรึกษาพี่หนูจะไม่ผิดหวัง หลานๆจะเข้าศึกษาต่อที่โรงเรียนที่มีชื่อพี่หนูก็ติดต่อให้ได้ ใครเจ็บไข้ได้ป่วยด้วยโรคใดที่พี่หนูจะแนะนำและติดต่อให้ไปถูกทางแห่งโรคนั้นๆ พี่หนูเกิดมาเพื่อมาเพื่อกันเป็นประโยชน์แก่ทุกคนโดยแท้

การจากไปของพี่หนูแม้จะเป็นไปโดยธรรมชาติของมนุษย์แต่ก็มิอาจหนีความอาลัยที่มีต่อพี่หนูของบรรดาญาติสนิทมิตรสหายตลอดจนญาติๆที่มีคุณได้ มวลกุศลผลบุญที่พี่หนูได้กระทำบำเพ็ญมาตลอดอายุขัยอันยาวนานกับทั้งบุญกุศลที่ญาติมิตรญาติให้ขอจง เป็นพลวះปัจจัยหนุนส่งให้ดวงวิญญาณอันบริสุทธิ์ของท่านผู้หญิงเชื้อชื่น นูนาค จงไปสู่สุคติในสัมปรายภพด้วยเทอญ.

ด้วยความอาลัยรักจากน้องชาย



เจ้าศรีรัตน์ ณ ลำปาง



ท่านผู้หญิงชื่อซิน พุทธิแพทย์ บุณาค คุณพี่หนูของพวกเรา

คุณพี่หนูเป็นลูกพี่ลูกน้องของพวกเรา เพราะคุณแม่ของคุณพี่หนู (คุณหญิงเพิ่ม ดำรงแพทยาคคุณ) เป็นพี่สาวต่างมารดาของคุณแม่เรา (คุณหญิงประไพ ตีรณสารวิศวกรรม) ความสนิทสนมของคุณพี่หนูกับพวกเราเริ่มตั้งแต่วัยเด็ก เพราะบ้านอยู่ใกล้กันที่ถนนปิ่น สีลม และต่อมาที่พระโขนง

คุณตาของเรา พระยาพิชารณารปถุชามาตย์ (สุหร่าย วัชรภักย์) ซึ่งเป็นลูกของหลวงอุปการโกษากร (เวท วัชรภักย์) และนางอุปการโกษากร (ปิ่น ณ สงขลา วัชรภักย์) แบ่งที่ดินในถนนปิ่นเป็น 8 แปลงๆละ 1 ไร่ ให้ลูก 8 คน (มีลูกมากกว่า 8 คน)

คุณป้าเพิ่มเป็นลูกของคุณตาพระยาพิชารณากับคุณยายอบ ปันยารชุน วัชรภักย์ ได้ที่ดินในถนนปิ่น 1 แปลง บ้านเราอยู่ถัดจากบ้านคุณพี่หนูไปเป็นแปลงที่ 6 จึงเดินไปบ้านคุณพี่หนูได้อย่างสบาย คุณลุงดำรง (พลตรี พระยาดำรงแพทยาคคุณ - อดีตผู้อำนวยการโรงพยาบาลจุฬาฯ) คุณพ่อของคุณพี่หนู และคุณป้าเพิ่ม ใจดี และเอ็นดูพวกเราหลานๆมาก

ต่อมา พ.ศ. 2483 คุณพ่อของเรา (พระตีรณสารวิศวกรรม) ขวนคุณพ่อของคุณพี่หนูไปซื้อที่ดินริมถนนสุขุมวิทใกล้อำเภอพระโขนงคนละ 3 ไร่ ราคาตารางวาละ 11 สลึง (2.75 บาท) พร้อมๆ กับคุณนาค เทพหัสดิน ณ อยุธยา ซึ่งทำงาน ที่กระทรวงศึกษาธิการด้วยกัน คุณลุงดำรงและคุณพ่อของเราปลูกบ้านพร้อมๆกัน รั้วเดียวกัน มีประตูเดินติดต่อกันได้ตลอดเวลา ลักษณะบ้านใต้ถุนสูง 1.50 เมตร เหมือนกัน เป็นทำนองบ้านพักตากอากาศเพราะอยู่ชานเมือง แต่ก็ได้อยู่อาศัยจริงๆ ตอนสงครามมหาเอเซีย บรูพา พ.ศ. 2484 และตอนน้ำท่วมใหญ่ พ.ศ. 2485 เราก็อยู่บนบ้านนั้นได้อย่างสบาย น้ำท่วมไม่ถึงพื้นบ้าน แลมี swimming pool ธรรมชาติกว้างใหญ่อยู่หน้าบ้าน ไต่บ้านก้าวลงไป 2 ชั้นก็ถึงที่เล่นน้ำของพวกเราเด็กๆ (อุบลยังเล่นน้ำไม่ได้เพราะยังเล็กมาก) น้ำท่วมสมัยนั้นดูเป็นน้ำสะอาด เพราะบริเวณรอบหลังบ้านยังเป็นทุ่งนากว้างใหญ่ ไม่มีสิ่งก่อสร้างใดๆ สามารถมองไปเห็นเสากระโดงเรือในแม่น้ำเจ้าพระยาได้ บ้านผู้คนที่อยู่ห่างๆกัน

ความสัมพันธ์ของคุณพี่หนูกับพวกเราเพิ่มพูนขึ้นอีกเมื่อคุณพี่หนูทำงานเป็นเลขานุการสำนักงานกลางสภาอากาศไทย และคุณพ่อของเราทำงานการกุศลเป็นกรรมการ

สภาอากาศไทย และท้ายสุดเป็นอุปนายกผู้อำนวยการสภาอากาศไทย คุณพี่หนูกับคุณหมอมานพ บุณนาค ผู้เป็นสามี และเป็นแพทย์ที่โรงพยาบาลจุฬาลงกรณ์ได้เป็นกำลังช่วยเหลือคุณพ่อตลอดเวลาทั้งเรื่องงาน (เช่น เรื่องอพยพพญวน) และเรื่องส่วนตัว

เรายังจำได้ว่าเมื่อมีงานฉลองวันคล้ายวันเกิดและฉลองสายสะพายของคุณพ่อที่บ้านพระโขนง คุณพี่หนูและคุณหมอมานพเป็นแม่งานพ่องานให้อย่างเต็มที่ และทำได้ อย่างเรียบร้อยสวยงาม

เรายังจำได้ว่าเมื่ออุบลแต่งงานกับคุณสุธรรม เอกะหิตานนท์ และนิรมลแต่งงานกับ ดร.เผด็จ สวัสดิบุตร เมื่อ พ.ศ. 2510 และ 2511 คุณพี่หนูกับคุณหมอมานพเป็นแม่งานพ่องานการเลี้ยงฉลองสมรสพระราชทานให้ทั้ง 2 งานที่บ้านพระโขนง

เรายังจำได้ว่าทุกวันที่ 1 กุมภาพันธ์ ซึ่งเป็นวันคล้ายวันเกิดของคุณพ่อเรา คุณพี่หนู คุณหมอมานพ และคุณอ้วน ผู้เป็นลูกชาย ไปร่วมงานกับพวกเราไม่เคยขาด

เมื่อคุณพ่อคุณแม่ของพวกเราจากไปและมีการรวมญาติทำบุญอุทิศกุศลให้ท่านในเดือนเมษายนและตุลาคมทุกปี คุณพี่หนูไปร่วมทำบุญที่บ้านอุบลทุกครั้ง (คุณหมอมานพ จากไปก่อนแล้วจึงไม่ได้ไปด้วย)

คุณพี่หนูหยุดไม่ได้ไปร่วมงานกับพวกเราก็มื่อไม่สบายต้องเข้าโรงพยาบาล ก่อนหน้าจะต้องเข้าโรงพยาบาล คุณพี่หนูในวัยกว่า 90 ปี ยังสามารถเดินเหินคล่องแคล่ว ออกจากบ้านไปทำงานถวายได้เบื้องพระยุคลบาทด้วยการไปเยี่ยมคนไข้ในพระบรมราชานุเคราะห์ทุกวันราชการ และทำงานให้มูลนิธิ ม.จ.หญิงจงกลณี วัฒนวงศ์ จนร่างกาย ไม่อำนวยการให้ทำงานต่อไปได้

คุณพี่หนูได้ใช้ชีวิตอย่างมีคุณค่าเป็นเวลายาวนาน

พวกเรายังระลึกถึงคุณพี่หนู และหวังว่าลูกหลานรุ่นต่อไปจะเจริญรอยตามคุณพี่หนูในการทำงานเป็นประโยชน์แก่ผู้อื่นจนตลอดชีวิต เพื่อให้มีชีวิตมีค่าเหมือนชีวิตคุณพี่หนู – ท่านผู้หญิงเชื้อชื่น พุทธิแพทย์ บุณนาค ของพวกเรา

มล - กระทบ ดิเรณสาร

หมู - รองศาสตราจารย์นิรมล ดิเรณสาร สวัสดิบุตร

แมว - อุบล ดิเรณสาร เอกะหิตานนท์



คิดถึง “พี่หนู..ป่าหนู”

เรา 2 คนเริ่มมาเป็นอาสาสมัครเยี่ยมไข้ในพระบรมราชานุเคราะห์วันอังคาร เดือนกรกฎาคม 2540 มี “พี่หนู..ป่าหนู” (ซึ่งที่ถูกต้องแล้วควรจะเป็น “น้ำหนู..คุณยายหนู” เพราะ “พี่หนู..ป่าหนู” จะเรียกแม่และคุณยายของเราว่าพี่คล้อย แต่ก็บอกให้เราทั้งสองเรียก “พี่หนู..ป่าหนู”) เป็นหัวหน้าคณะ คอยแนะนำสั่งสอน ไม่นานก็กลายเป็นญาติผู้ใหญ่ที่เคารพรักยิ่งของครอบครัวเรา ร่วมทุกข์ร่วมสุขด้วยกันมาตลอด 16 ปี

“พี่หนู..ป่าหนู” เป็นคนน่ารัก น่าเคารพ มีกิจริยามทั้งวาจาและใจ มีเมตตา กับทุกคน ไม่เคยกล่าวร้ายผู้ใด เป็นผู้มีความจำดีเลิศ และจัดการทุกเรื่องในชีวิตอย่างเป็นระบบระเบียบเรียบร้อย เป็นคนสมถะเรียบง่าย พอเพียง ครั้งหนึ่งที่งานศพแม่และคุณยายของพวกเรา “พี่หนู..ป่าหนู” ก็ไม่ยอมไปนั่งแถวหน้า บอกว่าเก็บไว้ให้แขกผู้ใหญ่เถิด โอ้ต้องไปกระซิบบ้าหนูว่า บ้าหนูขา ทั้งงานมีป่าหนูแต่ผู้เดียวที่เรียกคุณยายว่า “พี่คล้อย” ต้องนั่งหน้าสุดแล้วละ “พี่หนู..ป่าหนู” เป็นผู้ที่มีความจงรักภักดีและสำนึกในพระมหากรุณาธิคุณต่อพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว สมเด็จพระบรมราชินีนาถ และพระบรมวงศานุวงศ์อย่างที่สุด ทุกครั้งที่มาเยี่ยมไข้ “พี่หนู..ป่าหนู” จะมองไปทางพระตำหนัก และเมื่อเห็นธงมหाराช “พี่หนู..ป่าหนู” ก็จะบอกว่าชื่นใจ

ตลอดเวลาที่เราไปเยี่ยมไข้กัน “พี่หนู..ป่าหนู” จะมีความสามารถพิเศษที่จะจำคนไข้ได้ทุกคน แม้กลับไปต่างจังหวัดหลายๆ เดือนหรือกระทั่งเป็นปีแล้ว กลับมา พอพวกเราเห็นชื่อก็จะจำได้ว่าเป็นคนไข้เก่า ก็พยายามนึกกันถึงรายละเอียด “พี่หนู..ป่าหนู” ก็จะบอกว่า อ้อ..แล้วสามารถอธิบายเป็นฉากๆ จนกระทั่งป่วยเข้าโรงพยาบาล เวลาพวกเราไปเยี่ยม “พี่หนู..ป่าหนู” ก็จะยังถามถึงคนไข้ด้วยความเป็นห่วง

“พี่หนู..ป่าหนู” ได้ถวายงานมาทั้งชีวิต ได้ทำการกุศลมากมาย ทำอะไรให้กับทุกคนมากแล้ว ขอให้ “พี่หนู..ป่าหนู” กลับให้สบายนะค่ะ

ม.ร.ว.ทิพพาวดี ดุละลัมพะ และ พัชรวลี อุทยานันท์



คำไว้อาลัยท่านผู้หญิงเชื้อชื่น บุนนาค

เนื่องในวาระงานพระราชทานเพลิงศพท่านผู้หญิงเชื้อชื่น บุนนาค พลตรีดำรงเทพ บุนนาค บุตรชายคนเดียวของท่านผู้หญิงได้ขอร้องให้เขียนคำไว้อาลัยให้คุณแม่ ดิฉันรู้สึกยินดีที่จะได้มีโอกาสที่จะได้รำลึกถึงความรักและความเอ็นดูที่ท่านผู้หญิงได้ให้แก่ดิฉันตลอดมา

ตั้งแต่จำความได้ดิฉันก็ได้เห็นท่านผู้หญิง ซึ่งดิฉันได้เรียกเธอว่า “พี่หนู” รวมอยู่กับพี่น้องทุกคน เสมือนเธอเป็นที่สาวอีกคนหนึ่ง ทั้งนี้เห็นจะเป็นเพราะคุณอาดำรง พระยาดำรงแพทยคุณเป็นเพื่อนรักคนหนึ่ง ของเจ้าคุณพ่อ เจ้าพระยาศรีธรรมาธิเบศ และคุณอาเพิ่มภรรยาของคุณอาที่เป็นลูกพี่นึ่งของคุณพ่อ เพราะฉะนั้นพี่หนูจึงรักใคร่สนิทสนมกับพวกเราทุกคน เนื่องจากพี่หนูเป็นธิดาคณะเดียวของคุณอาทั้งสอง เธอจึงได้รับความรักและความทนุถนอมเอ็นดูอย่างยิ่ง เมื่อคุณพ่อและคุณแม่มีกิจธุระหรือไปพักผ่อนยังต่างประเทศ พี่หนูก็จะติดตามไปด้วยทุกครั้ง และเมื่อกลับมาพี่หนูจะมีเรื่องแปลกๆ สนุกสนานมาเล่าให้น้องๆ ฟังเสมอ พี่หนูกับคุณพี่ถนิต (นางถนิต จักรปาณีศรีศิริวิสุทธิ) มีอายุไล่เลี่ยกันสนิทสนมกันมากเป็นพิเศษ อีกทั้งยังเรียนอยู่โรงเรียนเซนต์โยเซฟคอนเวนต์ด้วยกันอีกด้วย และอีกผู้หนึ่งคือพี่สมศรี (นางสมศรี อังสุวัฒนะ) ซึ่งเป็นรุ่นน้องในโรงเรียนเดียวกัน แต่ก็ได้ร่วมเป็นกรรมการผู้หนึ่งในสมาคมนักเรียนเก่าเซนต์โยเซฟซึ่งท่านผู้หญิงเชื้อชื่นเป็นนายกสมาคมอยู่หลายปี พี่หนูจะไปเที่ยวกับพวกเราเสมอทั้งในประเทศและต่างประเทศ แม้เธอได้สมรสกับนายแพทย์มานพ บุนนาค เธอและพี่หม่อมานพก็ยังได้ไปเที่ยวร่วมกับครอบครัวของเราตลอดมา

ท่านผู้หญิงเชื้อชื่นได้เริ่มทำงานเป็นครั้งแรกกับเจ้าคุณพ่อของเธอซึ่งเป็นผู้อำนวยการที่โรงพยาบาลจุฬาลงกรณ์ สภากาชาดไทย ต่อมาได้ย้ายมารับหน้าที่เป็นเลขานุการอุปนายกสภากาชาดไทย และยังได้รับใช้เจ้าพระยาศรีธรรมาธิเบศ (ซึ่งมีศักดิ์เป็นลุง) เมื่อเจ้าคุณพ่อเป็นอุปนายกสภากาชาดไทยด้วย พี่หนูได้ทำงานที่สภากาชาดไทย (โรงพยาบาลจุฬาลงกรณ์) อยู่หลายปี ภายหลังเธอย้ายไปรับราชการสนองพระราชเสาวนีย์ของสมเด็จพระนางเจ้าพระบรมราชินีนาถในฐานะรองราชเลขาธิการในพระองค์ที่วังสวนจิตรลดาจนกระทั่งเริ่มล้มป่วย เจ็บกระเสาะกระแสะ ร่างกายอ่อนแอลงมาก ระยะเวลาที่ไม่สามารถมาร่วมงานเลี้ยงกับน้องๆ ที่มักมีประจำเสมอมาได้ ในที่สุดเธอก็ต้องเข้ารักษาตัวที่โรงพยาบาลจุฬาลงกรณ์ตามคำสั่งของแพทย์ พี่หนูได้รับพระมหากรุณาธิคุณจากสมเด็จพระนางเจ้าพระบรมราชินีนาถให้เป็นคนไข้ในพระบรมราชินูปถัมภ์ น้องๆ ได้ผลัดกันให้กำลังใจไปเยี่ยมเธอที่โรงพยาบาลอยู่เสมอ บางครั้งเธอจะจำได้และยิ้มให้ ส่วนมากจะหลับตานิ่งไม่รู้สีกตัว มีอยู่ครั้งหนึ่งได้ถามเธอว่าจำได้ไหม เมื่อเธอเพ่งมองอย่างเอาใจจริงเอางัง เธอยิ้มและพูดเสียงอ่อนๆ ว่า “พี่โธ่เอ๊ย คุณสายก็” ซึ่งดิฉันรู้สึกดีใจมาก เพราะจำได้ว่าประโยคนี้พี่หนูเชื้อชื่นชอบพูดเล่นอยู่เสมอ และไม่มีกเลยว่าจะเป็นการพูดประโยคสุดท้ายที่ได้ยิน

ในที่สุดพี่หนูที่น่ารักของเราได้จากพวกน้องๆ ไปแล้วอย่างสงบ ความน่ารักของเธอก็คือขอความช่วยเหลือผู้อื่นอยู่เสมอ ใครมีเรื่องอะไร ถ้าเธอช่วยได้ เธอก็มิได้ละวันที่จะทำให้อย่างเต็มใจ คุณงามความดี กุศลจิตที่เธอได้ทำเสมอมา ผลบุญนั้นจะน้อมนำให้เธอประสบความสุขในสัมปรายภพ

ด้วยรักและอาลัย

ศิริจิรา อังสุวัฒนะ

ในนามน้องๆ บ้านสีลม

อาลัย “ พี่หนู ”

พวกเราได้ทราบข่าวการจากไปของท่านผู้หญิงชื่อชื่น บุณนาค หรือ “ พี่หนู ” ของเรา หลังจากล้มป่วยเป็นเวลานาน ด้วยความเศร้าสลดใจ และขอแสดงความเสียใจมายังครอบครัวของ “ พี่หนู ” ด้วย

ท่านผู้หญิงชื่อชื่นฯ ได้มีบทบาทสำคัญในสภาอากาศไทยในฐานะเลขานุการสำนักงานกลาง (หัวหน้ากองกลาง) เป็นเวลากว่า 25 ปี หลังจากนั้น ยังได้มีโอกาสรับใช้ใต้เบื้องพระยุคลบาทสมเด็จพระนางเจ้าพระบรมราชินีนาถในกองราชเลขาณุกการในพระองค์ ๓ ราบจนสิ้นอายุขัย ท่านผู้หญิงชื่อชื่นยังได้รับพระราชทานเครื่องราชอิสริยาภรณ์ “ จุลจอมเกล้า ” หลายครั้งจนถึงชั้น “ ทุตติยจุลจอมเกล้าวิเศษ ” นับเป็นเกียรติประวัติที่น่าภาคภูมิใจของวงศ์ตระกูล

ขอبارมีแห่งกุศลผลบุญทั้งหลายที่ “ พี่หนู ” ได้ปฏิบัติดีปฏิบัติชอบตลอดมา จงดลบันดาลให้ดวงวิญญาณของ “ พี่หนู ” ไปสู่สุคติในสัมปรายภพด้วยเทอญ

พัฒนีย์ พุทธิแพทย์

ศิริระชัย พุทธิแพทย์

วิภาพร รัตนสมบัติ (พุทธิแพทย์)



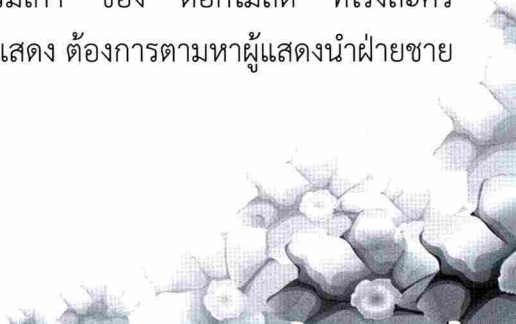
รำลึกถึงพี่เชื้อชื่น

พี่เชื้อชื่นเป็นพี่ของพวกเราสามคนพี่น้อง เพราะคุณแม่ของคุณพี่คือ คุณหญิงเพิ่ม ดำรงแพทยาคณ (สกุลเดิม วัชรารักษ์) เป็นพี่สาวต่างมารดาของคุณพ่อกระแสร วัชรารักษ์ ของพวกเรา และคุณตาของคุณพี่คือ มหาอำมาตย์โท พระยาพิจารณาปฤชามาตย์ (สุหรัย วัชรารักษ์) เป็นคุณปู่ของพวกเรา คุณทวดของคุณพี่กับพวกเราคือ หลวงอุปการ โภชากร (เวท วัชรารักษ์) กับท่านปิ่น คุณทวดปิ่นเป็นหนึ่งในหญิงชาวสยาม ที่ร่วมกัน ออกทุนทรัพย์ ตั้งทานสถานสำหรับชาติขึ้น ชื่อว่า สภาอุณาโลมแดงแห่งชาติสยาม และ ท่านได้รับการโปรดเกล้าฯ ทรงเลือกให้เป็นอนุกรรมการกฤษฎีกาช่วยงานของสภาเป็นการ พิเศษ ตั้งแต่ ร.ศ.112 สภานี้ต่อมาได้เปลี่ยนชื่อเป็นสภาภาษาชาติสยามและสภาภาษาชาติไทย ซึ่งพี่เชื้อชื่นได้เคยทำงานเป็นเลขานุการสำนักงานกลาง สภาภาษาชาติไทย เป็นการสืบสาน งานต่อจากคุณทวดปิ่น และคุณพ่อของคุณพี่คือ พลตรีพระยาดำรงแพทยาคณ (ชื่น พุทธิแพทย์) อดีตผู้อำนวยการโรงพยาบาลจุฬาลงกรณ์ และอดีตรองกรรมการสภาภาษาชาติไทย

พวกเราสนิทกับคุณพี่มาตั้งแต่จำความได้ เพราะคุณพี่โอบอ้อมอารีรักญาติพี่น้อง ต่อมาเมื่อคุณพี่แต่งงานกับนายแพทย์มานพ บุณนาค ยิ่งทำให้ความสนิทสนมของเรากับคุณพี่เพิ่มขึ้นเป็นสองชั้น เพราะน้ำหอมพเป็นบุตรบุญธรรมของคุณหญิงลัย เทพาธิบดี หรือคุณยายกลางที่พวกเรารักเคารพอย่างยิ่ง ครอบครัวของเราเคยไปพักอาศัยอยู่กับ ท่านด้วยในวัยเด็ก ด้วยเหตุนี้ พลตรีดำรงแพทย์ หรือ อ้วน ลูกชายของคุณพี่ก็อาจเรียกพวกเราว่าพี่หรือน้าก็ได้

คุณพี่เป็นผู้ที่มีจิตใจอาสาสูง ทำงานให้มูลนิธิและองค์กรสาธารณกุศลหลายแห่ง และเคยเป็นอาสาสมัครเยี่ยมไข้ในกองราชเลขาการในพระองค์สมเด็จพระบรมราชินีนาถ ทำหน้าที่เยี่ยมผู้ป่วยในพระบรมราชานุเคราะห์ ที่พักรักษาตัวในโรงพยาบาลจุฬาลงกรณ์ กับโรงพยาบาลพระมงกุฎเกล้า เราเคยพบคุณพี่นำกระเช้าดอกไม้พระราชทานจาก สมเด็จพระบรมราชินีนาถไปเยี่ยมผู้ป่วยที่โรงพยาบาลจุฬาด้วย

เมื่อครั้งที่มูลนิธิพระบรมราชานุสรณ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย เตรียมจัดการแสดงละครพูดการกุศลเรื่อง “กรรมเก่า” ของ “ดอกไม้สด” ที่โรงละคร แห่งชาติและคุณสุพรรณ บูรณพิมพ์ ผู้กำกับการแสดง ต้องการตามหาผู้แสดงนำฝ่ายชาย



ที่เธอเคยชมการแสดงมาแล้วจากละครเรื่องอื่น พี่เชื่อชื่นร่วมกับพี่สมศรี อังสุวณะ ได้แจ้งที่ประชุมว่าคนที่ต้องการตามหาตัวนั้นคือ นายสุตทยา วัชรากัย ผู้เป็นน้องชายของเธอเอง และจะติดต่อให้ แล้วคุณพี่ก็ได้โทรนัดหมายพานายสุตทยาไปฝึกซ้อมละครที่วังบ้านหม้อ ในความดูแลของคุณอา ม.ล.แฉล้ม กุญชร จนกระทั่งได้แสดงละครถวายสมเด็จพระเทพฯ ในที่สุด

ในวัยสูงอายุ คุณพี่ยังเป็นผู้ที่มีความจำดีเยี่ยม และกลายเป็นศูนย์รวมข้อมูลเก่าๆ เกี่ยวกับญาติในสกุลวัชรากัย ขอบันทึกไว้ด้วยว่าเมื่อ พ.ศ.2458 หรือ 98 ปีมาแล้ว ภายหลังการสมรสระหว่างคุณพ่อกับคุณแม่ของคุณพี่ คือ ร.ต.ชื่น พุทธิแพทย์ กับ น.ส.เพิ่ม วัชรากัย ในขณะนั้น ได้มีการถ่ายรูปหมู่ลูกหลานของคุณทวดหลวงอุปการโกษากร (เวท วัชรากัย) และท่านปิ่น ซึ่งเป็นผู้ใหญ่ 21 คน กับเด็ก 24 คน รวมทั้งสิ้น 45 คน รูปถ่ายเก่าแก่ที่มีคุณค่ายิ่งนี้ ก็ได้พี่เชื่อนี่แหละเป็นผู้บันทึกชื่อไว้ครบทุกคนว่าใครเป็นใครทั้ง 45 ท่านเพื่อกันลืมอันเป็นประโยชน์อย่างยิ่งต่อลูกหลานรุ่นต่อๆมารวมทั้งครอบครัวเราที่จะได้รู้จักหน้าตาของบรรพบุรุษไว้

ขณะที่คุณพ่อก่อนป่วยอยู่ที่โรงพยาบาลจุฬาฯ พวกเราได้ไปเยี่ยมหลายครั้ง จำได้ว่า คุณพี่ชี้ให้ดูกระเช้าดอกไม้พระราชทานเยี่ยมไข้จากสมเด็จพระบรมราชินีนาถด้วยความปลาบปลื้มปิติเป็นที่สุด ทำให้ดูแจ่มใสเบิกบาน ซึ่งแน่นอนว่าคุณพี่รู้สึกสำนึกในพระมหากรุณาธิคุณเช่นเดียวกับที่คุณพี่รู้สึกในขณะทำหน้าที่นำกระเช้าดอกไม้พระราชทานเยี่ยมผู้ป่วยมากมายก่อนหน้านั้นนั่นเอง

ขอให้ขันธุ์ใหม่หรือกายทิพย์ของคุณพี่ไปเสวยสุขในแดนสุคติภูมิตามที่ปรารถนา พวกเรายังรำลึกถึงคุณพี่อยู่เสมอ

ด้วยความรักและผูกพัน

จรัสศรี วัชรากัย

วีรุฒิ วัชรากัย

สุตทยา วัชรากัย

ระลึกถึงท่านผู้หญิงชื่อซิน บุนนาค

“คุณพีในความทรงจำของน้อง”

ความผูกพันของคุณพีกับน้อง มีไฟต้องเป็นตัวเชื่อม เริ่มจากคุณแม่ของน้อง และคุณพีเป็นขาไฟบ้านคุณน้ำลมัย (บ้านชิตลม) มีความรักใคร่สนิมสนมกันมาก เมื่อคุณแม่สิ้นไป ความสัมพันธ์นั้นก็ส่งผ่านมาถึงน้อง เพราะเราไปเป็นขาไฟบ้านคุณพีเล็ก (ภรรยาคุณหลวงชาติตระการโกศล) ด้วยกันเจอกันทุกอาทิตย์ ยิ่งทำให้มีความรักและความผูกพันเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ ต่อมาคุณพีได้ย้ายบ้านจากสุขุมวิทมาอยู่จังหวัดปทุมธานี ใกล้กับบ้านน้องที่อยู่นนทบุรี ทำให้คุณพีมาเล่นไฟต่อบ้านน้องก็ยิ่งเพิ่มความสัมพันธ์กันมากขึ้น โดยก่อนจะเริ่มเล่นไฟ พวกเราจะทานอาหารร่วมกัน น้องนั้นชอบประกอบอาหารมากและมีคณินิยมชมชอบ คุณพีก็เป็นหนึ่งในนั้นของโปรดที่คุณพีชอบรับประทาน เช่น น้ำพริกกะปิ กับ หมูหวาน ผัดพริกขิง ขนม น้ำกะทิต่างๆ เวลาคุณพีอยากรับทานอะไรก็จะมาบอกให้ทำให้เสมอๆ แต่คุณพีเป็นคนรับทานน้อยและไม่จู้จี้ รักษารูปร่างให้งามอยู่เสมอ นอกจากขาไฟที่มาน้องเป็นประจำ จะมีพวกเพื่อนรุ่นศิริราชพยาบาล ที่มักจะมาเลี้ยงรุ่นที่บ้านน้องในวันที่เราเล่นไฟกัน ทำให้พวกเพื่อนมีโอกาสดูรู้จักและได้รับความกรุณาจากคุณพีไปด้วย พวกเราต่างชื่นชมในความเป็นกันเองและความเมตตาของคุณพี คุณพีพูดคุยได้กับคนทุกเพศทุกวัย คุยได้ทุกเรื่องเป็นคนทันสมัยทำให้พวกเราทุกคนรักและเคารพคุณพีอย่างมาก และในระหว่างที่เราเล่นไฟกัน ก็มักจะมีเรื่องต่าง ๆ มาคุยกันเล่าสู่กันฟังเสมอ ในช่วงหลังก็ไม่พ้นเรื่องการเมืองที่จะเป็นหัวข้อในการสนทนาเช่นกัน คุณพีกับน้องนั้นแน่นอนว่า เรื่องสถาบันและชาติ เป็นเรื่องสำคัญยิ่งใหญ่ในชีวิต แต่การเมืองมันก็จะทำให้คนที่มีความคิดเดียวกันยิ่งเพิ่มความผูกพันกันยิ่งขึ้น แต่ในทางตรงข้ามมันทำให้เราคุยกับทุกคนไม่ได้เหมือนกัน ที่วงไฟเราก็คงเช่นกัน น้องมักจะบอกขาไฟทุกคนว่า เวลาเล่นไฟไม่คุยเรื่องการเมือง แต่คุณพีก็มักจะเผลอคุยและถามปัญหาที่ค้างคาใจกับน้อง ก็เลยถุกน้องดูอยู่บ่อยๆ เราก้เลยใช้ชีวิตไร้โทรศัพท์คุยกันในเวลาากลางคืนแทนบ่อยครั้งที่เราคุยกันครั้งละนานๆ แบบคนคอเดียวกัน ทุกวันนี้น้องดูทีวีที่เกี่ยวกับการเมือง

อดระลึกถึงคุณพี่ไม่ได้ เพราะขาดคนรู้ใจและคอยเคียงกันที่จะร่วมพูดคุยกัน แต่ใช้ว่าเราจะมีแนวคล้ายคลึงกันเฉพาะเรื่องการเมืองเท่านั้น อีก

เรื่องที่เรากำลังคุยเหมือนกัน คือ รักลูกรักหลานอยากมากจนใครๆ เคঁว่า “รักลูกขึ้นสมอง” คุณพี่นั้นพูดถึงคุณอ้วนกับหลานๆ ตลอดเวลา คอยจัดเตรียมอาหาร สรรหาของอร่อยๆ ที่ถูกใจทั้งลูกและหลาน มีความสุขทุกครั้งที่ได้พูดถึงและปรนนิบัติลูกหลานจนทุก ๆ คนที่มีโอกาสใกล้ชิดกับคุณพี่ทราบกันดี

นอกจากกิจกรรมดูและลูกหลานและเล่นไพ่แล้ว คุณพี่ภารกิจเรื่องการงานที่คุณพี่ให้ความสำคัญ อย่างมาก คือการเยี่ยมไข้ (คนไข้ในพระบรมราชานุเคราะห์) ท่านผู้หญิงรวิจิต ซึ่งเป็นหลานของน้องที่ดูแลเรื่องนี้ บอกว่า คุณพี่ไม่เคยขาดไม่เคยหยุดเลย ตั้งใจทำงานที่สุด ความจำเป็นเลิศ ทั้งๆ ที่อายุมากแล้ว ไปเยี่ยมไข้ตั้งแต่เดินได้คล่อง จนตอนหลังขาที่ไม่ค่อยดี คุณพี่ก็ยังไปทำงานเยี่ยมไข้ จนที่สุดไม่ค่อยไหวถึงได้ยอมเข้ามานอนเป็นคนไข้ระหว่างที่นอนโรงพยาบาล น้องไปเยี่ยมคุณพี่พร้อมกับอาหารที่คุณพี่ชอบรับประทาน คุณพี่ก็ลุกขึ้นมานั่งรับทานได้มาก จนคุณอ้วนออกปากว่า ถ้าคุณอามาคุณแม่จะทานอาหารได้มากและดูสดชื่น มีคนคุยที่ถูกคอกัน น้องก็หาโอกาสไปแต่พอคุณนนท์มาเสียชีวิต และหลังจากงานศพน้องก็เดินทางไปอยู่ฟินแลนด์กับลูกชายพักหนึ่ง แต่ก็ได้ข่าวจากท่านผู้หญิงรวิจิตว่า คุณพี่ถามหาบอกว่าคิดถึง พอกลับมาก็รีบไปเยี่ยม แต่คุณพี่ไม่เหมือนเดิมแล้วเริ่มไม่ค่อยรู้สึกตัว หลับตลอด ไปเห็นแล้วก็อดใจหายไม่ได้ ถามจากเด็กที่ดูแลก็บอกว่า คุณพี่ถามถึงและบอกว่าน้องต้องมาเยี่ยมอยู่แล้ว แต่คุณพี่คงหลับ คราวหน้าบอกให้เด็กปลุกให้ตื่นนะ จนในที่สุดน้องก็ห่างหายจากการเยี่ยมเพราะน้องทำใจได้ยากมาก อดใจหายทุกครั้งไม่ได้ สุดท้ายคุณพี่ก็จากไปหลังจากอยู่โรงพยาบาลมาเป็นปี สำหรับน้องด้วยบุญกุศลที่คุณพี่ได้ทำ ทำให้ได้รับการดูแลอย่างดีมาจากคุณหมอและพยาบาลและน้องเชื่อมั่นว่า ด้วยคุณความความดีที่คุณพี่ได้ทำมาตลอดจะส่งผลให้คุณพี่มีแต่ความสงบสุขในสัมปรายภพตลอดไป

จากน้องรจนา อาชูปุตร



คิดถึงแม่

สมัยในวัยเด็ก ผมจำได้ว่าแม่ทำงานอย่างขยันขันแข็งมาก จากการที่ได้ไปรอแม่ที่ทำงาน (ตึกบริพัตร สภาภาษาชาวไทย) เพื่อกลับบ้านด้วยกันหลังเลิกเรียน ในขณะที่พ่อก็จะมาจากภาควิชา โสต นาสิก ลาริงซ์วิทยา โรงพยาบาลจุฬาลงกรณ์ ซึ่งอยู่ห่างจากตึกที่แม่ทำงานอยู่ไม่มากนัก เราจะกลับบ้านด้วยกันทั้งสามคนทุกวัน บางครั้งแม่ต้องไปงานตอนกลางคืน เช่น กาชาดคอนเสิร์ตที่โรงละครแห่งชาติ หรืองานกาชาดที่สวนอัมพรที่มีจัดขึ้นทุกปีจวบจนปัจจุบัน ผมจึงมีโอกาสดำติดตามแม่ไปเป็นประจำ โดยได้เห็นการทำงานของแม่อย่างใกล้ชิด และรู้สึกภาคภูมิใจในตัวแม่เป็นอย่างยิ่ง

นับตั้งแต่พ่อได้จากไปในปี 2519 ตอนที่ผมอายุได้ 19 ปี พอดีนั้น แม่ก็ได้เป็นผู้ปกครองคนเดียวของผมมาโดยตลอด หลังจากเสร็จงานศพพ่อ ผมก็ได้กลับไปศึกษาต่อที่สหรัฐอเมริกา โดยแม่ได้ตามไปอยู่ด้วยประมาณ 3 เดือน จนเมื่อผมได้สำเร็จการศึกษากลับมาบ้านผมและแม่ก็ไม่ได้จากกันไปไหนไกลๆ หรือนานๆ อีกเลย ครอบครัวของเราก็มีเพียงแค่สองคนแม่ลูกเท่านั้น แม่มีสุขภาพที่ดีมากเดินคล่องแคล่วและกระฉับกระเฉงอยู่เสมอ ไม่เคยเจ็บป่วยเข้าโรงพยาบาลยังไปทำงานและสังสรรค์กับญาติพี่น้องได้ทุกโอกาส แต่ก็อดบ่นไม่ได้ว่าจะอยู่ได้ทันเห็นหลานหรือเปล่าดังนั้นผมจึงเป็นผู้ตอบคำถามของแม่ให้หายข้องใจ และแล้วในที่สุดครอบครัวของเราก็ได้สมาชิกเพิ่มขึ้นจนได้จากสองเป็นสามในปี 2533 และสี่ในปี 2534 และห้าในปี 2540 ตามลำดับ แม่รักและเอ็นดูหลานทั้งสองคนมากเพราะไม่เคยได้ดูแลเด็กผู้หญิงมาก่อน บางครั้งแม่ทำหน้าที่ รับ-ส่งหลานทั้งสองคนไปโรงเรียนให้เพราะมีคนขับรถ ส่วนผมกับภรรยา มีภาระหน้าที่การงานเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ก็ยังผลัดกันไปรับ-ส่งลูกๆ ได้อยู่เสมอ

ในขณะที่ครอบครัวของแม่มีอยู่ด้วยกันถึง 5 คนแล้ว เวลาได้ผ่านไปตามลำดับหลานทั้งสองคนได้เติบโตขึ้นมาเรื่อยๆ หลานคนโตจบการศึกษาจากโรงเรียนและสอบเข้าเรียนต่อในมหาวิทยาลัยได้ ส่วนหลานคนเล็กกำลังเรียนอยู่ในชั้นมัธยมปลาย ทำให้แม่มีความหวังและกำลังใจขึ้นมาที่จะได้เห็นหลานทั้งสองคนจบจากมหาวิทยาลัย ซึ่งก็เป็นเวลาอีกไม่นานนัก

ในปี 2552 สัญญาณเตือนภัยที่ไม่คาดคิดได้เกิดขึ้นกับแม่ หลังจากรับหลานทั้งสองคนกลับจากโรงเรียนมาบ้าน ในขณะที่กำลังก้าวเท้าเข้าบ้านได้เกิดสะดุดหกล้มจนคิ้วแตก แต่ผลไม่ฉรรรจ์ หลังจากได้รับการปฐมพยาบาลที่โรงพยาบาลแล้วก็ยังเดินได้เป็นปกติ นับแต่วันนั้น

มาจึงต้องคุมเข้มในการเดินของแม่อย่างเคร่งครัด แต่แม่มักไม่ชอบให้ใครจูงเดิน ยังคงออกไปทำธุระเองกับคนรถอยู่ตลอด จนมาในวันที่ 9 ม.ค.53 ในเวลา 24.00 น. ขณะกำลังจะนอนกับหลานคนโตได้เกิดอ่อนแรงที่ขาหลังหายหลังทำให้บริเวณกลางศรีษะพาดกับขอบผนังห้องศรีษะแตกเป็นแผลค่อนข้างยาว ผมได้ทำการห้ามเลือดและปฐมพยาบาลขั้นต้นแล้วรีบนำส่งโรงพยาบาลจุฬาลงกรณ์ ในคืนนั้นหลังจากเย็บแผลแล้วคุณหมอให้นอนที่โรงพยาบาล 1 คืนเพื่อสังเกตอาการ

เวลาผ่านไปอีกหลายเดือน แม่ยังคงออกไปทำหน้าที่ได้เกือบทุกวัน โดยไม่เคยไปหกล้มที่อื่นเลย นอกจาก 2 ครั้งที่ผ่านมาที่บ้าน และมาถึงครั้งที่ 3 อีกหนที่บ้าน ในวันที่ 2 พ.ย.53 แต่ไม่ได้รับบาดเจ็บใดๆ เพราะขณะยืนอยู่ได้นั่งลงไปกับพื้นห้องเนื่องจากขาอ่อนแรง ผมและครอบครัวได้รับพาแม่ไปโรงพยาบาลจุฬาลงกรณ์ทันที ยังโชคดีที่เป็นเวลาช้ามากที่ทุกคนยังไม่ได้ออกจากบ้าน ซึ่งหลังจากที่แม่ได้เข้าโรงพยาบาลในครั้งนี้ แม่ก็ไม่สามารถเดินได้อีกเลย ช่วงที่แม่ยังแข็งแรง คุณหมออนุญาตให้พาแม่กลับมาเยี่ยมบ้านได้ 2 ครั้ง แบบเข้าไปเย็นกลับ เนื่องจากผมอยากพาแม่มาดูห้องนอนใหม่ที่ได้ทำเตรียมไว้อยู่ชั้นล่างให้แม่ ซึ่งมีความสะดวกสบายมากสำหรับผู้สูงอายุ ผมยังจำรอยยิ้มของแม่ได้ ในทันทีที่ได้เห็นห้องนี้ แต่แม่ก็ไม่สามารถกลับมาอยู่ห้องนี้ได้

เนื่องจากสังขารเป็นสิ่งที่ไม่แน่นอน แม่ได้จากพวกเราไปในตอนเช้าของวันที่ 17 เม.ย. 56 อย่างสงบ โดยเมื่อวันที่ 13 เม.ย.56 ผมและครอบครัวได้ไปกราบแม่เนื่องในวันสงกรานต์ เป็นครั้งสุดท้าย แม่ลืมนตาคุณด้วยแววตาโต ซึ่งผมก็ไม่คาดคิดว่าอีก 4 วันต่อมาจะไม่มีภาพนั้นให้ผมได้เห็นอีก อยากบอกแม่ว่า แม่ได้เห็นทุกอย่างเกือบหมดแล้ว แม่ได้เห็นผมมีครอบครัว แม่ได้เห็นหลานเลี้ยงหลาน แม่ได้เห็นยศนายพลบนบ่าผม เห็นหลานคนโตสอบเข้ามหาวิทยาลัยได้ หากแม่รอได้อีกนิด แม่ก็คงได้เห็นเขารับปริญญาตรีใน ธ.ค.56 นี้ กับหลานคนเล็กที่จะสอบเข้ามหาวิทยาลัยในปี 57 ซึ่งหากหยั่งทราบถึงดวงวิญญาณของแม่ ได้ด้วยประการใด แม่คงจะต้องปลื้มใจในตัวหลานทั้งสองคนเป็นแน่

ขอกุศลผลบุญแห่งความดีทั้งปวงที่แม่ได้สะสมมาทั้งชีวิต ได้ดลบันดาลส่งดวงวิญญาณของแม่อันเป็นที่รักของผมและครอบครัว ไปสู่สุคติในสัมปรายภพ และขอให้แม่หลับให้สบาย



รักแม่ตลอดกาล

พลตรี ดำรงเทพย์ บุณนาคและครอบครัว

คิดถึงคุณย่า

ตั้งแต่วันที่จำความได้ คุณย่าของพินเป็นมากกว่าคุณย่าธรรมดา คุณย่าเป็นเหมือนพี่สาว เหมือนเพื่อนสนิทและเป็นเหมือนแม่คนที่สองของพิน คนที่พินสนิทที่สุดในบ้านก็คือคุณย่า พินเปิดใจคุยกับคุณย่าได้ในทุกๆ เรื่อง นอนกับคุณย่าทุกคืนจนกระทั่งคุณย่าเข้าโรงพยาบาล ก่อนนอน เราจะดูทีวีและเล่นด้วยกันทุกคืนเป็นกิจวัตร จนทำให้พินไม่เคยนึกถึงวันที่จะไม่มีคุณย่า อีกทั้งคุณย่ายังเป็นผู้สูงอายุที่แข็งแรงที่สุดเท่าที่พินเคยเห็นมา ด้วยเหตุนี้เลยทำให้พินไม่ได้ตระหนักถึงความเป็นจริง จนกระทั่งวันที่คุณย่าล้มลงจนเข้าโรงพยาบาล ช่วงแรกๆพินยังคิดเสมอว่า อีกประเดี๋ยวคุณย่าก็จะกลับมาอยู่ด้วยกันเหมือนเดิมได้ แต่ยิ่งเวลาผ่านไปเป็นเดือนและเป็นปี พินก็เริ่มที่จะตระหนักได้ถึงความเป็นจริงที่ว่าร่างกายของคุณย่านั้นอ่อนล้าลงทุกทีและจำเป็นที่จะต้องได้รับการดูแลอยู่ตลอดเวลา พินเริ่มที่จะปรับตัวและเตรียมใจ จนถึงวันที่คุณย่าจากไป แม้จะรู้สึกเสียใจและใจหายที่คราวนี้คุณย่าไม่ใช่แค่ออกจากบ้านไปแต่คุณย่าไปอยู่ในที่ที่พินไม่สามารถไปหาและเห็นได้อีกแล้ว แต่อย่างน้อยมันอาจดีกว่าต้องเห็นความทุกข์ทรมานจากโรคร้าย เห็นคุณย่าร้องว่าเจ็บทุกครั้งที่เราจะเลือดหรือเห็นแผลฟกช้ำทั่วทั้งตัวคุณย่าถึงแม้จะไม่ได้เจอกันแต่คุณย่าก็อยู่ในความทรงจำของพินเสมอ คุณย่าไม่เคยหายไปไหนเวลาที่พินอยากเจอ พินก็แค่นึกถึงวันและภาพเก่าๆ แค่นั้น คุณย่าก็กลับมาอยู่กับพินอีกครั้ง คุณย่าเป็นคนที่พินชื่นชมมากที่สุด เป็นคนที่ทำสิ่งที่ไม่ว่าใครในบ้านก็ไม่สามารถทำได้ครบเท่าคุณย่า และเป็นคนที่ไม่มีใครสามารถมาแทนได้สำหรับพิน

รักคุณย่า

นางสาวนัทธมน บุณนาค (พิน)

คิดถึงคุณย่า

เมื่อนึกถึงคุณย่าพาใจสุข
 แม้บางที่เราทำให้ท่านรำคาญ
 แม้เวลาอยู่ด้วยกันนั้นแสนสั้น
 มีโอกาสเกิดเป็นหลานผู้หญิงดีดี
 ทั้งไปส่งที่โรงเรียนทุกทุกเช้า
 ขนมอร่อยเต็มรถมีให้เรา
 จนตอนนี้อยากบอกว่าคิดถึง
 หลับให้สบายไม่ต้องห่วงน้องแพน

ท่านปลอบทุกข์สร้างสีสันให้กับหลาน
 แต่ไม่นานจะจางหายไปทันที
 จะจดจำทุกวันในชีวิตนี้
 หญิงคนนี่คือคุณย่าของพวกเรา
 ตกเย็นเฝ้ารอคอยไม่หอยเหงา
 คุณย่าสู้เอามาให้ไม่ขาดแคลน
 ยิ่งคำนึงหวังหาอาหารแสน
 ขอทดแทนบุญคุณท่านด้วยทำดี

รักคุณย่า

นางสาวจิตรายา บุณนาค (แพน)



คำนำ

ตำราอาหารที่ได้นำมาลงในหนังสือเล่มนี้ เป็นต้นฉบับของ คุณหญิงดำรงแพทยคุณ (เพิ่ม พุทธิแพทย์) เรียบเรียงโดย ท่านผู้หญิง เชื้อชื่น บุณนาค บุตรี จัดพิมพ์เป็นครั้งแรกเมื่อปี พ.ศ.๒๔๙๑ ซึ่งได้รวบรวมวิธีการแสดงปรุงอาหาร ของสมาคมสตรีพระนคร จัดขึ้นที่โรงเรียนวัฒนาวิทยาลัย จนถึงย้ายมาแสดงที่ราชกรีฑาสโมสร ในฐานะที่คุณหญิงดำรงแพทยคุณเป็นหัวหน้าคณะกรรมการในแผนกอาหารของสมาคมนี้ ท่านผู้หญิง เชื้อชื่น บุณนาค จึงได้มีโอกาสเห็นการแสดงปรุงอาหารและเป็นผู้ช่วยเขียนตำรา ตลอดจนช่วยแปลตำราเป็นภาษาอังกฤษให้กับชาวต่างประเทศที่เป็นสมาชิกของสมาคมด้วย

เมนูอาหารต่างๆที่ได้นำมาเสนอนี้ คุณหญิงดำรงแพทยคุณ ได้คิดดัดแปลงทำขึ้นเอง และแปลมาจากตำราภาษาอังกฤษบ้าง โดยได้คัดเลือกเมนูที่ง่ายและเคยทดลองทำแล้วว่าดี ถูกรสกับคนไทย ซึ่งน่าจะเป็นประโยชน์แก่ผู้ที่สนใจในการทำอาหาร

สืบเนื่องจากอุทกภัยเมื่อปี พ.ศ. ๒๕๕๔ ตำราอาหารเล่มนี้ได้สูญหายไปจากบ้านของกระผม จึงต้องขอกราบขอบพระคุณ รองศาสตราจารย์ นิรมล ตีรณสาร สวัสดิบุตร (คุณน้ำ) ได้กรุณาให้คำแนะนำ และมอบตำราอาหารเล่มนี้มาให้จัดพิมพ์ขึ้น ในงานพระราชทานเพลิงศพของท่านผู้หญิง เชื้อชื่น บุณนาค และต้องขอขอบพระคุณ บริษัท ตีรณสาร ที่ได้กรุณาตกแต่งตำราอาหารเล่มนี้ที่มีอายุถึง ๖๕ ปี จัดพิมพ์ให้สวยงามขึ้น และชัดเจนต่อการอ่าน ไว้ ณ ที่นี้ด้วย

ท้ายที่สุดนี้ กระผมต้องขอกราบขอบพระคุณทุกท่านที่ได้กรุณาอบหิต ร่วมทำบุญ แสดงความเสียใจและความอาลัย ด้วยความซาบซึ้งเป็นอย่างยิ่ง ซึ่งหากท่านผู้หญิง เชื้อชื่น บุณนาค สามารถรับรู้ได้ด้วยญาณวิเศษใด คงจะปลื้มปิติเป็นล้นพ้นในเมตตาจิตของทุกท่าน

พลตรี ดำรงแพทย์ บุณนาค

คำนำ

ตำราอาหารนี้ ได้เลือกคัดมาจากต้นฉบับของ คุณแม่ (คุณหญิง
ดำรงแพทยาคุณ, เพิ่ม พุทธิแพทย์) ซึ่งได้รวบรวมไว้ตั้งแต่เริ่มแรกการแต่ง
ปรุงอาหาร ของสมเด็จพระนเรศวรมหาราช ที่โรงเรียนวัฒนาวิทยาลัย จนถึงย้ายมา
แสดงที่ ราชนครินทร์ ในสถานะที่คุณแม่เป็นหัวหน้าคณะกรรมการในแผนก
อาหารของสมเด็จพระนเรศวรมหาราช ข้าพเจ้าจึงได้มีโอกาสเห็นการแต่งและเป็นผู้ช่วยเขียน
ตำราบนกระดานดำ ตลอดจนช่วยคุณแม่แปลคำราชของผู้มาแสดงด้วย เพราะ
ผู้มาแสดงหลายชาติหลายภาษา จึงต้องแปลคำราชเป็นภาษาอังกฤษ ทั้งหมด
เพื่อออกถึงบนกระดานดำให้ด้มาชิกจด แต่คำราชทั้งหมดในต้น บางอย่างก็เตรียม
ไว้สำหรับคุณแม่จะแสดงเอง แต่ยังไม่ทันจะแสดง สมเด็จพระนเรศวรมหาราชก็เสด็จไป
โดยภัยแห่งสงคราม และบางอย่างคุณแม่ได้คิดแปลงคิดทำตนเอง และแปลมา
จากตำราภาษาอังกฤษบ้าง การที่ข้าพเจ้ามาคิดพิมพ์ ขึ้นเวลานี้ ก็เพราะมี
ท่านผู้ใหญ่และเพื่อน ๆ บางคน แนะนำให้ทำขึ้น เพื่อเป็นประโยชน์แก่ผู้ที่สนใจ
ในวิชาอาหาร และสมาชิกสมเด็จพระนเรศวรมหาราชบางคน ที่มาไม่ครบเวลาแสดง
อาจจะขาดตำราไปบ้าง ก็จะได้ประโยชน์จากหนังสือนี้ เพราะได้คัดตำราที่
ง่ายและเคยทดลองทำแล้วว่าได้ ถูกรัดกับคนไทยด้วยกันเอง แต่ทั้งหมดนี้ก็
เพียงครึ่งหนึ่งของตำราที่รวบรวม เท่านั้น ถ้ามีโอกาสอาจรวบรวม พิมพ์ ขึ้น
ใหม่คราวหลังก็ได้

ในที่นี้ ข้าพเจ้าขอขอบพระคุณท่านผู้มีนาม ที่ได้มีส่วนร่วมในการ
แสดง และให้ตำราพิมพ์ไว้ในครั้งนี้ด้วย.

เชอชน พุทธิแพทย์

บ้านถนนปิ่น พระนคร

ตำราอาหาร

ซึ่งเสด็จที่ล้นมาคมลตรีพระนคร

จากต้นฉบับของ

คุณหญิง ดำรงแพทยาคุณ

(เพิ่ม พุทธิแพทย์)

เรียบเรียงโดย

เชื้อชื่น พุทธิแพทย์

พิมพ์ครั้งที่หนึ่ง ๑๐๐๐ ฉบับ

พ.ศ. ๒๔๕๑



สารบัญ

	หน้า
อาหารว่าง	๖๕
อาหารคาว	
ก. ชุบ	๘๐
ข. ไข่	๘๓
ค. กุ้ง และ ปลา	๘๖
ง. ไก่ และ เป็ด	๙๐
จ. เนื้อ และ หมู	๙๔
ฉ. สัตว์ และ ผักต่าง ๆ	๙๗
ช. เส้นหมี่ และ ข้าว	๑๐๐
 ของหวาน	
ก. เค้ก	๑๐๖
ข. คุกกี้	๑๑๓
ค. ขนมปังปรุง	๑๑๘
ง. ขนมชนิดรับประทานร้อน ๆ	๑๒๒
จ. ขนมชนิดรับประทานเย็น ๆ	๑๒๕
ฉ. ขนมเบร็ดเตี๊ยะ	๑๒๙
ช. ขนมไทย	๑๓๑
 คำอธิบาย	๑๓๖

อาหารว่าง

๑ กะทงทอง (แสดงโดย นางประวดีวรวิษุการ์)

แป้ง	แป้งดำดี	๑ ถ้วย	นมสด	๒ ช้อนโต๊ะ
	ไข่ไก่	๑ ฟอง		

ผสมแป้ง ไข่ และ นม ให้เข้ากัน แล้วคั่งแบบ ๆ คัดเป็นชั้นดีเหนียว
ใส่ในพิมพ์ คัดขอบทั้งสี่ แล้วทอดในน้ำมันหมูร้อน ๆ ทงพิมพ์ เมื่อสุก
ตัดแล้วแบ่งจะหลุดจากพิมพ์เอง

ไส้	เนื้อไก่ดับ	๑ ถ้วย		มันแกวหั่นดีเหนียวเล็ก ๆ	๓ ช้อนโต๊ะ
	ถั่วลิสงคั่ว	๒ ช้อนโต๊ะ		น้ำมันหมูสำหรับผัด	๒ ช้อนโต๊ะ
	หอมหั่นเล็ก ๆ	๓ ช้อนโต๊ะ		กะเทียมดับ	๑ ช้อนโต๊ะ
	น้ำตาล	๓ ช้อนชา		น้ำปลา	๑ ช้อนโต๊ะ
	พริกไทย	๑/๕ ช้อนชา		พริกแดง หั่นชิ้นเล็ก ๆ	และ ผักชี
				สำหรับโรยหน้า	

เอาน้ำมันหมูใส่กะทะพอร้อน เอาหอมกะเทียมผัดแล้วใส่ไก่และ
เครื่องอื่น ๆ เมื่อสุกใส่กะทงเป็นกะทง ๆ โรยหน้าด้วยพริกแดงและผักชี

๒ ขนมคังคาว (แสดงโดย ม.จ. อภิลักขิตมาคม ไฉณกุล)

ไส้	กะเทียมหั่นละเอียด	๓๐ กรัม		พริกไทยป่น	๑/๕ ช้อนชา
	รากผักชีพอควร			เนื้อกุ้งดับ	๑ ถ้วย



มะพร้าวชูด	๑ ถ้วย	ผู้ช้ต้บตะเข้ยด	๑ ช้อนชา
ใบมะกรุดหั่นตะเข้ยดๆ	๒ ใบ	เกลือพอดควร	

กะเทียม พริกไทย รากผักชีตำ เหาตงผักกอน แต้วได้เนือกุง
 และมะพร้าว ได้ผ้กชีและมะกรุด ชิมคุดตามพอใจ

แบ่ง ข้าวเม่าควดแด้วบด ๓ ถ้วย น้ำกะทิ ๑ ๑/๒ ถ้วย

นวดให้เข้ากันดี ต้ดเป็นรูป ๓ เหลี่ยมโตพอดสมควร บินคุดยักกาหรับไฟ
 แต้วได้ได้ ใช้ น้ำกะทิแตะเพือกนคุดมือ ทอดในน้ำมันทรอนจิด

๓ ซาละเปาทอด (แด้งโดย ม.จ. จงจิตรถนอม ศิษย์กุล)

แบ่ง	แบ่งด้าต	๒ ถ้วย	น้ำ	๒ ถ้วย
	น้ำปุนได้	๑ ช้อนโต๊ะ	เกลือ	๒ ช้อนชา
	อายโระโระโต๊ะ	๒ ช้อนชา		

รอนแบ่งกับเกลือและอายโระโระโต๊ะด้วยกัน ผะด้มกับน้ำแด้วกรองได้
 นามันหมุดงกะทะหรือหม้อด็ก ๆ พอร้อน ได้พิมพ์ พอพิมพ์รอน ตักออก
 แต้วหยอดแบ่งที่ผะด้มดงเพียงค่อนพิมพ์ ได้ได้ ๑ ช้อนโต๊ะ แต้วเอาพิมพ์ดง
 กะทะ พอแบ่งด็ก เอามัดแคะออกจากพิมพ์ แต้วทอดคั้วขนมค้อไปจนเหล็อง

ใส่	เผือก หรือ มันเทศ		กุงห็นดีเหล็ยมเด็ก ๆ	๑ ๑/๒ ถ้วย
	ห็นช่นดีเหล็ยมเด็ก ๆ	๑ ถ้วย	กะเทียมต้บตะเข้ยด	๑ ช้อนโต๊ะ
	เนือหมุห็นดีเหล็ยมเด็ก ๆ	๑ ๑/๒ ถ้วย	น้ำปลา	๒ ช้อนโต๊ะ

ถั่วลิสงต้มแกะครึ่งซีก ๒ ถ้วย	พริกไทย	๑ ช้อนชา
น้ำมันหมูสำหรับผัด ๔ ช้อนโต๊ะ	อ้ายโน๊ะโม๊ะโต๊ะ	๒ ช้อนชา

ได้นำมันหมูตุงกระทะพอร้อน ได้กะเทียมตุงผัด แล้วใส่เครื่องอื่น ๆ ซิม
ดู ได้นำตาตตามชอบใจ เมื่อสุกดีแล้วยกตง

ซอสต่าง ๆ สำหรับจิ้ม

- (๑) นำปลาตะลันน้ำมะนาว น้ำตาล พริกขี้หนู
- (๒) นำปลาช่อน กะเทียมตำกับพริกขี้หนูแกะเม็ดออก น้ำตาล น้ำส้ม ขิงขูด และแบ่งมันเคี้ยวบนไฟจนขึ้น
- (๓) น้ำส้ม เกดือ แตงกวา หอม น้ำตาล ถั่วลิสงป่น ผักชี และพริกขี้หนูแดงโรย

๔ ไส้กรอกตับ และ ตับบดกะป๋อง

ไส้กรอกตับ

เนื้อตับละเอียด ๑ ก.ก.	หมูแฮมต้ม	๑ ถ้วย
ขนมปังปอนด์หั่นชิ้น ๑ ปอนด์เล็ก	ตับบดกะป๋อง	๑ "

ผสมของเหล่านักบเกิดและพริกไทย ห่อวางแหม่มนึ่ง แล้วชุบแป้งทอด
รับประทานกับผักสด

ตับบดกะป๋อง

ตับหมู ๑ ก.ก.	มันหมูแข็ง	๑ ก.ก.
ไข่เป็ด ๒ ฟอง	กานพลูป่น	๑ ช้อนชา
ลูกจันทร์เทศป่น ๒ ลูก	พริกไทยและเกดือพอควร	



หันคืบและมันหมูแข่งเบนชนเด็ก ๆ แล้วดวงนารอนทงไว้ให้เย็นจึงเอามา
 บดให้ละเอียด ต่อยไข่ เคตาให้ทั่ว แล้วผสมเครื่องเทศลงไปให้เข้ากัน ถอง
 บั้งชิมดูให้ออกรสเค็มตามชอบใจ ใส่วุ้นถึงนึ่งสุก แล้วเขี่ยไข่ทาแซนวิช

๕ สะเต๊ะไก่ (แสดงโดย คุณหญิงตำรวจแพทยาคุณ)

ไก่	๒ ตัว	ลูกผักชี	๒ ช้อนโต๊ะ
กะวาน	๓ ผล	ยี่หัด	๑ "
ลูกจันทน์หั่น	$\frac{๑}{๕}$ ช้อนชา	ข่าหั่น	$\frac{๑}{๕}$ ช้อนชา
ดอกจันทน์	$\frac{๑}{๒}$ ดอก	กานพลู	๕ ดอก
พริกไทย	๒๐ เม็ด	ตะไคร้หั่น	๑ ช้อนชา
ขมิ้นชันหั่น	$\frac{๑}{๒}$ ช้อนชา		

เครื่องเหล่านี้นำมาบดให้ละเอียด หั่นไก่ชนดีหั่นตามประมาณ ๑ องค์ เอา
 นมขันทวน ๓ ช้อนโต๊ะ เนย ๒ ช้อนโต๊ะ ปรนดี ๑ ช้อนโต๊ะ นำปาดาด
 ๒ ช้อนโต๊ะ เคตากับไก่ให้เข้ากันให้ดี แล้วเอาเครื่องที่ตำไว้คุดกให้เข้ากันจึง
 เติบไม่ ใช้หั่วกะทิ ๒ ถ้วยตวงไฟให้ชนสำหรับพรมเวลาบั้ง

๕ นำพริกสะเต๊ะ

ลูกผักชี	๑ ช้อนโต๊ะ	ยี่หัด	๑ ช้อนชา
ลูกจันทน์หั่น	$\frac{๑}{๕}$ ช้อนชา	ข่าหั่น	$\frac{๑}{๕}$ ช้อนชา
ตะไคร้หั่น	๑ ช้อนชา	กะวาน	๒ ผล
กานพลู	๓ ดอก	ดอกจันทน์	$\frac{๑}{๒}$ ดอก

พริกไทย	๑๕ เม็ด	พริกแห้ง	๒ เม็ด
กะเทียม	๕ กีบ	หอมเล็ก	๒ หัว

ตำลึงเหต่านด้วยกัน เมื่อตะเอียดแล้วได้ถ่วงทอง ๒ ช้อนโต๊ะ ซึ่งคว
 และเข้าหน้าจอนอ่อนแล้วทำให้เข้ากัน หัวกะทิ ๒ ถ้วยเคี่ยวให้แตกมัน เอาเครื่อง
 ที่ตำแล้วผัด เมื่อหอมแล้วได้กะทิที่เหต้อ พอเดือดเติมหน้าปลาดี ๒ ช้อนโต๊ะ
 หน้าตาตบ ๑ ช้อนโต๊ะ น้ำส้มมะขามคั้น ๑ ช้อนโต๊ะ ซิมตเค็มรด์คามชอบใจ

๖ ขนมนึ่งเบื่องสวรรค์ (แสดงโดย คุณหญิงบรรณศิริพิงค์)

แป้ง	แป้งดำดี	๑ ถ้วย	หัวกะทิ	๑ ถ้วย
	ไข่	๒ ฟอง	เกลือ	$\frac{๑}{๒}$ ช้อนชา
	น้ำปูนใส	๑ ช้อนโต๊ะ		

ร่อนแป้งมะลุ่มไข่ น้ำปูนและเกลือ และค่อย ๆ นวดกับกะทิที่ตระน้อย
 จนหมด คนให้เข้ากัน เอากระทะแบนตั้งไฟอ่อน ๆ ใส่น้ำมันแต่น้อย พอกระทะ
 ร้อน เอาแป้งที่มะลุ่มคกหยอดลงที่ตะ ๑ ช้อนโต๊ะ ตะแคงกระทะกดับไปกดับมา
 จนแป้งออยควเป็นวงกลมและบางคตายนมนเบื่อง หยอดน้ำมันตงนิตหน้อย พอ
 แป้งตั้งเหตองเป็นไข่ได้ ทาดงนที่ตะอนจนหมดแป้ง แดวจึงเอาแป้งมาทอด
 ในน้ำมันหม้อกทให้เหตองจัดจนกรอบแล้วพคกรัง.

ไข่	กุ้ง	$\frac{๑}{๒}$ ถ้วย	พริกไทย	๗ เม็ด
	รากผักชี	๒ ต้น	ถวองอก	๑ ถ้วย
	กะเทียม	๕ - ๖ กีบ	เกลือ	$\frac{๑}{๒}$ ช้อนชา
	หน้าตาต	$\frac{๑}{๒}$ ช้อนชา		



คำพริกไทย รากผักชี กระเทียม ด้วยกัน ปอกกุ้งแบ่งมันไว้ต่างหาก
 สับกุ้งเป็นชิ้นเล็ก ๆ อย่าให้ละเอียดนัก เอาน้ำมันหมู ๑ ช้อนโต๊ะ ได้กะทะตั้งไฟ
 เอาเครื่องที่ตำตังผัดพอสุก ใส่กุ้งและมันกุ้งตังผัด เติมเกลือและน้ำตาลชิมดู ตัก
 ใสจานไว้ต่างหาก ตวงถว้งออกเคตาบกับกุ้งที่ผัด เวลาจะรับประทานได้ใส่ถ้วยรองลง
 ไปในแบ่งที่เตรียมไว้ โรยผักชี รับประทานกับข้าวจาก

๓ วอฝเห็ด (แต่งโดย นางสาวรุช ย์ตัจฉิน)

ไข่ไก่	๔ ฟอง	แบ่งน้ำตาล	๒ ๑/๒ ถ้วย
เนยละลาย	๒ ช้อนโต๊ะ	แบ่งเชอ	๔ ช้อนชา
นมสด	๑ ถ้วย	น้ำ	๑ ถ้วย
เกลือ	๑ ๑/๒ ช้อนชา		

ตีไข่แดงให้ขึ้น ใส่นมสด คนให้เข้ากัน แล้วใส่แบ่งน้ำตาลกับนมปนหน้า
 จนกว่าแบ่งและนมกับน้ำตาลจะรวมกันหมด แบ่งที่ได้นี้คือแบ่งทวอรวมกับแบ่งเชอ
 และเกลือ ตีไข่ขาวให้ขึ้นฟูค่อย ๆ คนลงไปเบา ๆ จนกว่าจะทั่ว แล้วใส่ในท
 บิง (พิมพ์ขนมรังผึ้ง) ใช้ทาเนยไว้ประทานเป็นของคาวกับ ครัวมไก่ ครัวมชาตมอ
 หรือมะเชอเทศทอด ถ้าเป็นของหวานก็ใช้น้ำตาลเคียวเป็นน้ำเชอมช้น ๆ ตาด

ครัวมไก่ ทำซอสดขาวก่อนคือ ละลายเนย ๑ ช้อนโต๊ะตั้งไฟ ใส่น้ำ
 ๑ ช้อนโต๊ะ เติมเกลือ ๑ ช้อนชา พริกไทยพอกควร ใส่นมสด ๑ ถ้วยคนให้เข้ากัน
 ผะตัมกับเนอไก่ต้มสุกหั่นห้เตียมเล็ก ๆ ๑ ๑/๒ ถ้วย หมูแฮมสับ ๑ ๑/๒ ถ้วย

ครัวมชาตมอ ทำซอสดขาวอย่างเดียวกัน แล้วใส่ปลาชาตมอกระป๋อง
 เอาช่อมบให้แตกเสียก่อน ผะตัมกับซอสดขาว

มะเขือเทศทอด ผานมะเขือเทศเป็นแว่นหนา ๆ โรยเกลือ พริกไทย น้ำตาล และแป้งดำเล็กน้อยทอดในน้ำมัน

๘ พายต่างๆ

แป้ง เนย	๓ ถ้วย .	แป้งดำ น้ำตาล	๓ ถ้วย
เกลือ	๓ ช้อนชา		๘ ช้อนโต๊ะ

ร่อนแป้งกับเกลือ แล้วใส่เนย ใช้มีด ๒ เเล่มตัดไปมาจนแป้งและเนยเข้ากันจึงใส่น้ำเย็นเอาขวดโรยกระดาน แป้งแล้วใช้ไม้หรือช้อนกด

(๑) พายหมู

เนื้อหมูมันน็ดน้อย	๓ ก.ก.	เครื่องเทศ	๓ ช้อนชา
ไข่ไก่ดิบ	๑ ฟอง	ไข่ไก่ต้มสุก	๒ ฟอง
เกลือ	๒ ช้อนชา	พริกไทย	๑/๒ ช้อนชา

หั่นเนื้อหมูเป็นชิ้นบาง ๆ ประมาณ ๓๐ ชิ้น แล้วบดกเทือ ผัดเนื้อหมู ทบดกับไข่ไก่ดิบ เกลือ เครื่องเทศ พริกไทย เอาแป้งที่คั่งไว้แล้วแผ่นซามเปิดไฟห้มที่ผัดผัดไว้ส่วนหนึ่ง แล้วเรียงไข่ไก่ต้มทั้งฟองบนหมูผัดผัด เอาชิ้นหมูวางตามช่องระหว่างไข่ต้ม แล้วใส่หมูผัดผัดสลับกันจนหมด เอาน้ำและซอบซาม แล้วแผ่แป้งปิดหน้า เจาะรูตรงกลาง ม้วนกระดาษกม ๆ ไล่ไว้เพื่อให้ไอลอก เอาเข้าเตาอบประมาณ ๑ - ๒ ชั่วโมง รับประทานกับมันต้ดาด

(๒) พายถั่วเล็ก ๆ

เนื้อหมูบดละเอียด	๑/๒ ก.ก.	ขนมปังปอนด์หั่นชิ้นเล็ก ๆ	
ไข่ไก่ดิบ	๑ ฟอง	แซนมหัด	๑ ปอนด์

เครื่องเทศ	๓ ๕ ช้อนชา	เกลือ	๑ ช้อนชา
พริกไทย	พริกขี้หนู		

ผสมของเหล่านี้อาเป็นได้ คัดแบ่งคุดเป็นรูปกลม ใส่พิมพ์ขนาดเล็ก เป็นถ้วยๆ ใส่ใส่ แล้วแบ่งเป็นถ้วยเช่นเดียวกับขนม เขาเข้าเตาอบ ๑๕๐ องศาฟาเรนไฮต์ ๑๕ นาที หยอดน้ำซอสมะเขือเทศตรงกลาง

๕ มะตะบะ ขนาด ๘ แผ่น (แบบ คุณหญิง บุรณศิริพงศ์)

ใส่ ผงกาหรืข้อมาจาก ร้านแขก หรือจะปรุงเองโดยใช้

ลูกผักชี	๒ ช้อนชา	ลูกยี่หว้า	๓ ๕ ช้อนชา
จันทร์เทศ	๑ ๕ "	กะวาน	๑ ผด
พริกไทย	๓๐ เม็ด	กานพลู	๒ ดอก
ขมิ้น พอเหลือง			

ของเหล่านี้อาให้หอม แล้วใส่ครกโขดกให้ละเอียด ใส่อบเซย ๑๕๐ องศาฟาเรนไฮต์ รวมกับหอมเล็ก ๕ หัว กับกะเทียมอีก ๕ หัว โขดกปนไปจนละเอียด เตรียมไว้ ใ้ ๑ คิว พรอมทั้ง คับ และกิน ใ้เห็นเอาแต่เนื้อ รวนแห้งๆ พอใ้สุก และน้ำ ใ้แห้งดี เอาลงมาหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ เอาหอมฝรั่ง ๕ หัว หรือคะเนใ้เท่ากับเนื้อใ้ เมื่อนั้นแล้ว หั่นชิ้นเล็กๆ อย่างเดียวกับใ้เคตากับผงกาหรืเตรียมไว้ แล้วจึง นำมาผัดกับใ้ ซิมดูอย่าใ้จืดหรือเค็มจัด ยกดง โรยผักชีใบหอม ซึ่งเห็นใ้ ละเอียด

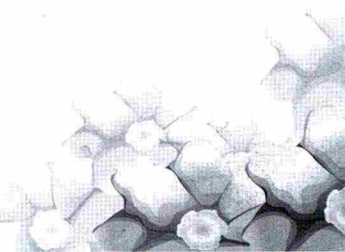
แบ่ง แบ่งดำดี ๕ ถ้วย ร้อนแต่ผสมกับน้ำเดือดพอเค็ม นวดจนแบ่งเข้า
กันไม่ติดอ่างแถมมือ ทั้งไว้ประมาณครึ่งชั่วโมงจึงบีบเป็นก้อน ๆ ขนาดเท่าผล
มะนาวกะให้ได้ ๑๖ ก้อนพอดี แบ่งแบ่ง แล้วเอาน้ำกะทิซึ่งเคี่ยวจนแตกมันทา
แล้วพดด้ เอาที่ตรงรอยบีบติดงบนฝ่ามือ คดิ่งให้เป็นก้อนกลม อย่าให้ทาง
ที่เบนรุมมาอยู่ข้างบน แล้วคุดมผ้าปิดอย่าให้ลมเข้าได้ ทั้งไว้ ๑๕ นาทีจึง
เตรียมทอด

หยิบแบ่ง ๑ ก้อนเอาน้ำมันตะเพอไม่ให้เกิดมือ แบ่งและพาดแบ่งบนหิน
ช้อน ซึ่งทาน้ำมันมะพร้าว หรือภาชนะอื่นซึ่งน้ำมันจะไม่ซึม จนแบ่งบาง ทบ
มมเข้าเป็น ๔ เหลี่ยม ทอดกับน้ำมันพอเหลือง ต้ไข ๑ ฟอง ผสมกับไก่ที่
ผัดไว้ ได้ผงอาชิโระโมะโตะหีบมือ แล้วทาหนา ๆ ลงบนแบ่งที่ทอดไว้ เอา
ลงทอดพอได้ด้ก

เอาแบ่งอีก ๑ ก้อนมาเผ่านองเดยวกับกชนแรก แต่ไม่ทบบม แล้วเอา
แบ่งที่ทาได้และทอดแล้วมาวางบนกตางแผ่นที่ ๒ นหือให้เวยบรอย แล้วทอด
อีกครึ่งให้ขางนอกด้ก

๑๐ กาหรับี่ฟีนัง (แสดงโดย ม.จ. จงจิตรณอม ดิศกุล)

เนอวหนัดเลียมเด็ก ๓ ถ้วย	มันฝรั่งหนัดเลียมเด็ก ๆ ๑ ถ้วย
หอมใหญ่หั่นชน	ผงกาหรับ ๑ ๒ ช้อนโต๊ะ
เด็ก ๆ ๓	พริกไทย ๑ ๒ ช้อนชา



เกดอ	๑	ช้อนชา	น้ำปลาแมก	๑	ช้อนชา
น้ำตาล	๑	ช้อนชา			

น้ำมันหมู ๑ ช้อนโต๊ะ ตั้งไฟ เอาของเหล่านี้ผัด ได้มันฝรั่งทอด แล้ว ผัดจนมันฝรั่งสุกนุ่มดี

แป้ง ต้องใช้ ๒ อย่าง อย่างข้างในผสมแป้ง ๑๒ ด้วยกับน้ำมันหมู ๒ ช้อนโต๊ะ นวดให้เข้ากันแล้วปั้นเป็นก้อนกลมเล็กๆ ให้ได้ ๘ ก้อน อย่างข้างนอกผสม แป้ง ๑ ด้วย กับน้ำมันหมู ๒ ช้อนโต๊ะ เกดอ ๑ ช้อนชา น้ำตาล ๑ ช้อนชา และ น้ำมัน ๒ ช้อนโต๊ะ นวดให้เข้ากัน และปั้นเป็นก้อนกลมใหญ่ ให้ได้ ๘ ก้อน เท่ากัน เอาแป้งก้อนใหญ่มาแผ่พอเอาแป้งก้อนเล็กได้ตรงกดวงได้ เอาน้ำ ทาขอบแล้ว ประกบกันรวมเป็นก้อนใหญ่ก้อนเดียว ทำคึงนจนหมด ๘ ก้อน ใหญ่ เอาแป้งที่ได้ใหม่มาคึงบนกระดานที่ตะก้อน แล้วกดข้างพบครึ่ง และคึงไปใหม่อีกหน คัดครึ่ง ครึ่งหนึ่งได้กาหรีบ ๑ อัน แล้วแผ่บางๆ จึงได้ได้ เอาน้ำทาขอบประกบกัน ทำริมนให้ด้วยหม้อขนมแป้งดิบ ทอดใน น้ำมันถั่ว (ได้กาหรีบ ๑๖ อัน)

๑๑ บือเปี้ยะสด (แสดงโดย คุณหญิงคำรงค์ แพทยาคุณ)

แป้งบือเปี้ยะ	๒๕	แผ่น	ถั่วงอกเด็ดหาง	๒	ช้อนโต๊ะ
ไก่ต้มสุกฉีกฝอย	๑	ถ้วย	กล่ำปลีหั่นฝอย	๒	ช้อนโต๊ะ
ปต้มสุกขนาดกลาง	๑	ตัว	น้ำปลาญี่ปุ่น	๒	ช้อนโต๊ะ
เนื้อหมูหั่นสไลด์หยาบเด็ก	๒	ช้อนโต๊ะ	น้ำตาลทราย	๒	ช้อนชา



หอมฝรั่งหั้นเล็ก ๆ	๑ หิว	ผักกาดหอม	๑ คัน
หน่อไม้ต้มหั้นฝอย	๒ ซ่อนโต๊ะ	คั้นช่าย	๑ คัน
เต้าหู้เหลืองหั้น	๒ ,,	คั้นหอม	๑๐ คัน
ปลาหมักบึงฉลวยขนาดเล็ก ๑ คิว		แตงกวา	๖ ผด
ถั่วแขกหั้นหั้นเด็กยาวๆ	๑ ซ่อนโต๊ะ	น้ำจิ้มสำหรับทา	

เอาแป้งดำดี ๑ ซ่อนโต๊ะ ตระบายด้วยน้ำต้มไก่พอควร ไล่กะทะตั้งไฟ เอาของที่เตรียมไว้ตวงผัดคั่ว ไก่ ปู หมู หอมฝรั่ง หน่อไม้ เต้าหู้ ปลาหมัก ถั่วแขก ถั่วออก กด้าปลี ผัดรวมกันทั้งหมด ให้นำปลาญี่ปุ่น น้ำคาวซีเมนต์ตามชอบใจ ตักชน ผักกาดหอม คั้นช่าย ตังน้ำให้สะอาด คัดส่องเอาแป้งบือเปี้ยววางในที่เรียบ เอาผักกาดหอมและคั้นช่ายวางบนแป้ง ตักได้ที่ผัดใส่พอควร ม้วนห่อให้เรียบร้อย ทานาจิมข้างบน จัดได้จาน รับประทานกับคั้นหอมและแตงกวา ซึ่งตังน้ำให้สะอาดแล้วจัดให้สวยงาม

น้ำจิ้มสำหรับทา ซาซ่าเจีย (ซอโต้จากรานเครื่องเค็มจีน) ๑ ซ่อนโต๊ะ
 ผะสั่มกับน้ำตาล ๑ ซ่อนโต๊ะ เกดือ ๒ ซ่อนชา พริกขี้หนู กระเทียมคั่วให้ละเอียด ซีเมนต์ให้มร็ด เปรี้ยว เค็ม หวาน

๑๒ แซนวิชแท่ง (แต่งโดย นาง ดอญ์เกอเด็น)

ขนมปังปอนด์สำหรับทำแซนวิช ๑ แถว		ปลาซาตม่อน	๑ กระป๋อง
เนยแข็งขูด	๒ ถ้วย	พริกหยวกกระป๋องหั้นละเอียด	๑ เม็ด
ซอส์มายอนเนสส์		กด้าปลีคิบหั้นละเอียด	๑ ๒ ถ้วย

ทำขอสมายอนเนส ดังนี้ เอาน้ำตาลหรือน้ำมะนาว ๕ ถ้วย ใส่น้ำใน
 ขาม ผสมน้ำมันสดดีหรือเนยละลาย ๕ ถ้วย ใส่น้ำครีมข้นหวาน (มีขายเป็น
 กระป๋อง) ๒ ถ้วย ใช้ไม้ตีไข่ ตีไปเรื่อยๆ ใส่น้ำแดง ๓ ฟอง เกิดอิมัลชัน
 และผงมันต์คาดี ๓ ช้อนชา เมื่อเขากวนดีแล้ว ให้นำเข้าตู้เย็นจัด

ขนมปังทั้งแท่งผ่านเอาหัวกะโหลกแข็งออกทิ้ง ๔ ด้าน ผ่าตามยาวเป็น
 ๓ ชั้น เอาชั้นแรกวางลงในจานเปิด ซอสขอสมายอนเนสผสมกับกะด่ำปัดและพริก
 หยวกกระป๋อง พอเหือดทาก็ ทาบนชั้นขนมปัง ๓ ชั้น ๒ ทาซอส
 ขอสมายอนเนสทั้ง ๒ ด้าน แล้ววางประกบชั้นบนชั้นแรกเอาขอมันปัดมาทา
 ให้ละเอียด ผสมกับน้ำซอสขอสมายอนเนสทาบนชั้นขนมปังชั้น ๒ เอาขนมปังชั้น ๓
 วางซ้อนข้างบน พักไว้ ผสมเนยแข็งกับซอสขอสมายอนเนสคนให้เข้ากันจนได้
 ที่ ตาดบนขนมปังให้ทั่ว ใช้มีดทาให้เรียบอย่างตาดหน้าขนมเค้กชั้น

ถ้าจะทำเป็น ๔ ชั้น ก็ผ่าขนมปังเป็น ๔ ชั้น แล้วผ่านมะเขือเทศเอา
 เม็ดออก ให้นละเอียดผสมซอสขอสมายอนเนสทา จะใช้ไก่ต้มตุ๋นและหมูแฮมตุ๋น
 ให้นละเอียดผสมซอสขอสมายอนเนสทาแทนปลาชาดมอญก็ได้

๑๗ เนือกะทะ (แต่งโดย นางสาว มิคดู่ มัตตุมะโตะ)

เนือต้นโน	๓ ก.ก.	ใบผักกาดขาว	๒ ต้น
หอมใหญ่หั่นตามขวาง	๒ หัว	ต้นหอม	๖ ต้น
หน่อไม้หั่นบาง ๆ	๑ หน่อ	น้ำตาล	๔ ช้อนโต๊ะ
วุ้นเส้นลวกน้ำพอนุ่ม	๑ กำ	น้ำปลาญี่ปุ่น	๑ ถ้วย



เตาให้ขาว	๑ แผ่น	น้ำซุบ	๑ ถ้วย
ไขวุ้น นิดหน่อย		ไข่ไก่ดิบ	๔ ฟอง

หั่นเนื้อให้บางได้ก็ยื่นทิ้งไว้ให้นุ่ม หั่นผักตุง ๆ จัดใส่จานใหญ่ให้ดู
งาม เอากระทะตั้งไฟแล้วใส่ตะเกียบจับไขวุ้นวางคนให้ทั่วกระทะ พอร้อนจัดได้
น้ำซุบและน้ำปลาต้ม คมให้เดือด แล้วใส่ผักต่าง ๆ และเนื้อ โรยน้ำตาล
ถ้าได้เหตุดำเกิดด้วยกันจะทำให้มีรสดีขึ้น เวลาจะรับประทาน ค่อยไข่ไก่ดิบได้
ถ้วย แบบข้างคัมได้ไข่

๑๔ แซนวิชต่าง ๆ

ซอสมายอนเนส

เกลือ	๑ ช้อนชา	ไข่แดง	๒ ฟอง
มัสตาด	$\frac{๑}{๒}$ ช้อนชา	น้ำมันสลัด	๑๔ ช้อนโต๊ะ
พริกไทย	$\frac{๑}{๒}$ ช้อนชา	น้ำส้ม	๒ ช้อนโต๊ะ
น้ำคืดทราย	๑ ช้อนชา		

เอาเกลือ มัสตาด พริกไทย น้ำคืด ใส่ซาม แล้วใส่ไข่แดง คนให้เข้ากัน
ใส่น้ำส้ม คืให้ซน ใส่น้ำมันสลัดทีละช้อนจนครบ ๔ ช้อน แล้วได้ทีละ ๒-๔ ช้อน
จนหมด เมื่อซนแล้วได้คืดน้ำแข็ง

(๑) แซนวิชปูทะเล เนื้อปูดิบ ก้านต้นผักกาดหอมดิบ ซอสด
มายอนเนส ผัดน้ำให้เข้ากัน ทาบนขนมปังแผ่น ๑ เอามะเขือเทศสดวางนารอบทั้ง

ไว้ ๒ นาที จึงตอกเปลือกผ่าตามขวาง วางบนขนมปังอีกแผ่นหนึ่ง แล้วประกบกับแผ่นที่ทาปุระเด

(๒) **แซนวิชไก่** ออกไก่ต้ม หมแฮมมีมันติดนิดหน่อยล้าง ๒ อย่าง ตู้อด้วย ผักดองต้ม ๒ ซ้อนโต๊ะ เหน็บด้วยซอสมายอนเนส ทาบนขนมปัง เอาผักกาดหอมซอยด้วย แล้วประกบกัน

(๓) **แซนวิชเนื้อ** ย่างสันเนื้อให้สุก หนึ่งบาง ๆ ปอกหอมใหญ่ หั่นขวางบางเช่นเดียวกัน ต้มน้ำ ๒ ซ้อนโต๊ะด้วยซอสไม้ และหยดน้ำมันมะนาวที่ ต่น้อยจนหมด ๓ ซ้อนชา เมื่อน้ำเดือดทาบนขนมปัง เอาเนื้อที่หั่นวาง โรยเกลือและพริกไทย หั่นหอมซอย แล้วประกบ

(๔) **แซนวิชกุ้ง** กุ้งนางต้มสุก ๓ ตัว ไข่ไก่ต้มแข็ง ๓ ฟอง ปอกเปลือกแล้วล้าง แดงกวา ๑ ผลฝานเอาเมล็ดออกเอาแต่เนื้อต้ม หอมใหญ่ ๑ เดี่ยวล้างสะอาด ผสมตั้งเหน็บด้วยซอสมายอนเนส แล้วทาบนขนมปัง ตัดใบผักกาดซอย แล้วประกบ

๑๕ แก้วน้ำอย่างง่าย

(๑) **มะเขือเทศใส่ปู** มะเขือเทศตัดก้านออก ควักไส้ ออกให้หมด ต้มน้ำให้เดือด คั่วไว้ให้แห้งน้ำ แล้วขยี้ใส่ สำหรับใส่ใช้ผสม เนื้อปูสุกแกะแล้ว ๑ ถ้วย ขนมปังป่น ๑ ถ้วย นมครีม ๑ ถ้วย มัสตาร์ด ผง ๑ ซ้อนชา น้ำซอสตรากระต่าย ๑ ซ้อนชา โรยเกลือ พริกไทย พอคาวชิมดูตามพอใจ ถ้ามีเหตาริเค็ม ๑ ซ้อนชา ก็จะทำให้รสดีขึ้น



(๒) ข้าวตังหน้าตับ ผสมกับไก่ต้มตุ๋นระดับตะเขี่ย ๒ ถ้วยกับ
ไข่ไก่ต้มตุ๋นระดับตะเขี่ย ๒ ฟอง และหอมลดับ ๑ ช้อนชา โรยเกลือและพริกไทย
ได้นมครีมเล็กน้อยให้เหลวพอทำได้ ทานข้าวตังทอด แล้วโรยผักชี

(๓) เนื้อเสียบกับ เบคอน เนื้อสันในหั่นชิ้นบางขนาดเนื้อสะเต๊ะ
เคี้ยวเกลือและพริกไทย แซ่ในเหล้าปรุงอะหารชนิดใดชนิดหนึ่ง ได้คั่วเย็น
ให้นุ่มประมาณ ๑ ชั่วโมง เบคอนหั่นเล็ก ๆ ขนาดก้น หอมเด็กผ่าครึ่ง
ตามขวาง ไข่ไม้เตียบหอมก่อน ๑ ชั้น เนื้อ ๑ ชั้น เบคอน ๑ ชั้น ตัดไป
ตังนอกครึ่ง ไข่เนยพรม บังรับประทานอื่น ๆ



อาหารคาว

ก. ซุบ

๑ ซุบใส่ไข่ตุ๋น (ของ คุณหญิงดำรงแพทยาคณ)

กระตักไก่ (เท้า คอ			๕	น้ำเย็น	๓๔ ถ้วย
ปัก กระตักหลัง)	๒ ตัว			ต้นคื่นช่าย	๓ ต้น
หอมใหญ่	๑ หัว			ต้นหอม	๒ ต้น
หัวผักกาดขาว	๑ หัว			พริกไทย	๓๐ เม็ด
หัวผักกาดเหลือง	๒ หัว			เกลือ	๑ ช้อนโต๊ะ

เอาน้ำเย็นใส่หม้อ ใ้กระตักไก่พร้อมกับเกลือ พริกไทย และผัก เหล่านี้ ซึ่งหั่นชิ้นใหญ่ ๆ คือ หอมใหญ่ หัวผักกาดขาว หัวผักกาดเหลือง ยกตั้งไฟบีบฝาให้สนิท เมื่อเดือดคดแล้วต้องคอยช้อนฟองทิ้ง ตั้งไฟเคี่ยว ประมาณ ๒ ชั่วโมง จึงได้ต้นคื่นช่ายและต้นหอม เคี้ยวต่อไปอีก $\frac{๑}{๒}$ ชั่วโมง ยกลงกรองและช้อนมันออก ทิ้งไว้จนเย็น พอกด้วยไข่ขาวให้จับได้ โดยเอาไข่ขาว ๑ ฟองใส่คนลงไปในหม้อซุบ แล้วตั้งไฟให้เดือดอีกครู่ใหญ่ แล้วกรองด้วยผ้าบาง

ต้ไข่แดง ๓ ฟอง ใ้น้ำซุบ $\frac{๑}{๓}$ ถ้วย เกลือ และ พริกไทยนิดหน่อย ใ้ซามคน ๆ ซึ่งทาเนยแล้ว ใ้รังถึงนึ่งพอสุก ทิ้งให้เย็น เอามัคัดเป็น

ชั้น สี่ เหลี่ยมเล็ก ๆ เวลาจะรับประทานใส่ไข่อุ่นที่หั่นเล็ก ๆ นึ่งในซามซูป
แล้วตักนำซูปได้ร้อน ๆ

น้ำสต็อกไก่อย่างข้างบนนี้ ใช้สำหรับทำซูป หรือซอสต่าง ๆ ได้ทั่วไป

๒๑ ซุปผักขึ้น (แสดงโดย นายเกย์ แห่งโรงแรม โทรคาเดโร)

เนย	๔ ช้อนโต๊ะ	น้ำสต็อก	๔ ถ้วย
แป้งดำดี	๔ ช้อนโต๊ะ	เกลือ พริกไทย พอคว	
นมสด	๒ ถ้วย	ผักต่าง ๆ	

ละลายเนย เอาแป้งผัดอย่าให้เหลือง แล้วใส่เนยและน้ำสต็อก คนเรื่อย
ไปจนกว่าจะเดือด ใส่เกลือและพริกไทย แล้วใส่ผักต่าง ๆ เช่น หัวผักกาด
ขาว หัวผักกาดเหลือง ถั่วแขกเป็นต้น ผักเหล่านี้ต้มเสียก่อน แล้วหั่น
เป็นชิ้นเล็ก ๆ

๓ ซุปมะเขือเทศ (แสดงโดย นางเฮลดีค)

เนย	๔ ช้อนโต๊ะ	โซดาผง	$\frac{๑}{๕}$ ช้อนชา
แป้งดำดี	๔ ช้อนโต๊ะ	พริกไทย	$\frac{๑}{๕}$ ช้อนชา
น้ำมะเขือเทศ	๒ ถ้วย	เกลือ	$\frac{๑}{๒}$ ช้อนชา
นมสด	๔ ถ้วย		

ละลายเนย เอาแป้งผัดอย่าให้เป็นลูก ใส่น้ำมะเขือเทศคนให้ทั่ว ต้มไฟ
ประมาณ ๕ นาที ใส่โซดาผง เกลือ และพริกไทย ใส่นมสด พอเดือด
ยกตง

๔ ซุบมะพร้าวแบบฮาวาย (แสดงโดย นางโชตต์)

มะพร้าวอ่อน	๔ ลูก	ไถนึ่งตัวเด็ก	๑ ตัว
ข้าวโพชนฝักใหญ่	๒ ฝัก	เบคอนหรือเนื้อหมูหันตะเอียด	
หอมหัวใหญ่ผ่าสี่	๒ หัว		๔ ช้อนโต๊ะ
พริกหยวกหั่นเล็ก ๆ	๑ เม็ด	มะเขือเทศหั่นเล็ก ๆ	๖ ผล
เกลือ พริกไทย		กะเทียมดับ	๑ กีบ

มะพร้าวอ่อนปอกเปลือกให้หมด ตัดหัวมะพร้าวเพื่อจะได้ใช้เป็นฝา
 สำหรับปิดที่หลัง เหนามะพร้าวออกให้หมด แล้วซูดเนือมะพร้าวทั้ง ๔ ลูกให้
 ได้นือ ๓ ช้อนโต๊ะ ใส่ซามไวข้างหนึ่ง ฝานข้าวโพชนเอาแต่เนือใส่ซามไวอีก
 ข้างหนึ่ง แกะเนือไก่หั่นขย้อม ๆ ใส่ซามไวกับเนือมะพร้าว และข้าวโพชน
 ทั้ง ๓ อย่างนี้แบ่งให้ได้ ๔ ส่วนเท่า ๆ กัน ใส่ลงในมะพร้าว ๔ ลูก พักไว้

ทำนาลัดตอกฝักตงน เอากระทะตั้งไฟ ใส่เบคอนลงไปผัดให้เหลือง แล้ว
 ใส่หอมใหญ่ และกะเทียม ผัดไปจนเหลือง ใส่พริกหยวก และมะเขือเทศ
 ด้วยกตง กะตูกไก่ได้หม้อกับน้ำเย็น ตั้งไฟพอเดือด ใส่เครื่องที่ผัดตงไป
 โรยเกลือและพริกไทย เคี้ยวไฟอ่อน ๆ ไปอีกราว ๑ ชั่วโมง ยกตงแล้วกรอง
 เหนาลัดตอกฝักตงนในตงมะพร้าวที่เตรียมไว้ให้เต็ม ถ้าน้ำไม่พอกให้เติมน้ำร้อน
 ได้ ผะตมแบ่งกับน้ำ บ้ายรอบ ๆ ฝาให้ทั่ว เพื่อกันมิให้ควนพรงขึ้นได้ แล้ว
 เอามะพร้าว ๔ ลูกนี้ ใส่ในกระทะหนึ่ง ประมาณ ๑ ชั่วโมง

๕ ชูปหอม (แสดง โดย นายเกษ)

หอมหัวใหญ่	๒ หัว	น้ำดีคอกไก่	๔ ถ้วย
เนย	๑ ช้อนโต๊ะ	ขนมปัง	๑ ปอนด์เล็ก
แป้งดำดี	๑ ช้อนโต๊ะ	เนยแข็งขูด	เด็กน้อย
เกลือ	พริกไทย	ยี่ห่วยและกะวานฝรั่ง (Thyme และ Bayleaf)	

หอมใหญ่ผ่าครึ่ง แล้วผ่านบาง ๆ กระจายเนย ใส่น้ำดีคอกไก่ ยี่ห่วยและกะวานฝรั่ง โรยเกลือ เติมน้ำมันพืช คนให้ทั่ว ใส่น้ำดีคอกไก่ ยี่ห่วยและกะวานฝรั่ง โรยเกลือ พริกไทยขูด เคี่ยวต่อไปราว ๓๐ นาที หั่นขนมปังเป็นชิ้นเล็กๆ ใส่วุ้นน้ำมัน เบลอใบใหญ่ครึ่งหนึ่ง ใส่น้ำมันขูด โรยให้ทั่ว ตักชุปได้ แล้วโรยขนมปัง และ เนยแข็งที่เหลือ เอาเข้าเตาอบประมาณ ๒๐ นาที

๖. ไข่

๑ ไข่กับผักขม (แสดงโดย นายเกษ)

ไข่ไก่	๔ ฟอง	นมสด	๓ ถ้วย
ผักขม	๔-๕ ต้นใหญ่	เนยแข็งขูด	๓ ช้อนโต๊ะ
เนย	๒ ช้อนโต๊ะ	น้ำตาล	๓ ช้อนโต๊ะ
แป้งดำดี	๒ ช้อนโต๊ะ	เกลือ	พริกไทย

ต้มไข่ได้เกลือเล็กน้อย เอาผักขมต้มประมาณ ๒๐ นาที เมื่อดก แล้วเอาน้ำต่างแล้วแช่น้ำให้เย็น บดผักเอาชนหินให้ละเอียด ผัดด้วยน้ำมันเนย ๓ ช้อนโต๊ะ เอาใส่ในซาม



คัมภีร์เขาหน้าดำมีได้ เมื่อเคียดแล้วค่อยไขได้ทีละฟอง เมื่อสักแล้ววางบนผัก
 เอนนย ๓ ซ้อนโต๊ะ ไล่หม้อตังไฟพอตะถาย ไล่แบ่งลงไปผัด โรยเกลือ พริกไทย
 และเนยแข็ง ไล่นมสดคนไปจนข้น เอาตากบนไข เข้าเตาอบพอหน้าเหลือง

๒ ไข่เจียวแข่งจี (แสดงโดย มาตามแฮร์เมต์)

แข่งจี	๒ อัน	เหต่าขาว	๓ ถ้วย
เนย	๒ ซ้อนโต๊ะ	มะเขือเทศคั้นเอาแต่น้ำ	๕ ลูก
แบ่งสด	๓ ซ้อนโต๊ะ	เห็ด	๓ กระป๋อง
เกลือ พริกไทย		ไขไก่	๖ ฟอง

แข่งจี ๒ อัน ต่างให้สะอาดจนหมดเยื่อขาว แลวหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ เนย
 ไล่หม้อตังไฟ พอร้อนไล่แข่งจีลงไป คนประมาณ ๕ นาทีจึงไล่แบ่ง ค่อยๆ
 ไล่ทีละน้อย แล้วคนไป เติมเหต่าขาวซึ่งผสมกับน้ำมะเขือเทศคั้นแล้ว โรย
 เกลือ พริกไทย ไล่เห็ดกระป๋อง ตังไฟอีก ๕ นาทีหยุด รับประทานกับไข่เจียว

ไข่เจียวทำดังนี้ ค่อยไขไล่ซาม โรยเกลือ พริกไทย ไล่นมสด
 ๓ ซ้อนโต๊ะ เอากระทะตังไฟ ตะถายเนย ๓ ซ้อนโต๊ะ เอาไขที่ผสมกับนมสด
 ไล่ลงไป คนช้าๆ บนไฟอ่อนๆ ทำคล้ายไขฟู

๓ ไข่เบนขนมบั้งกับครีมซอส (แสดงโดย นายเกย์)

ไขไก่กะตามจำนวนคน คัมภีร์ไล่หน้าดำ พอเคียดค่อยไขไล่ทีละใบ ตัก
 ขึ้นไล่ซามไว้

หมูแฮมสุกหั่นบางๆ

กะชนเท่ากับจำนวนไข่



ขนมปังบาง

กะชั้นเท่ากับจำนวนไข่

มะเขือเทศหน้างัดทอด

กะชั้นเท่ากับจำนวนไข่

ขนมปังจืดได้จาน

หมูแฮมวางบนขนมปัง

มะเขือเทศทอดวาง

บนหมูแฮม ไข่ที่ตุ๋นแล้ววางบนมะเขือเทศทอดอีกทีเป็น ๔ ชั้น ถาดครีมซอส

ครีมซอส

เนย	๑	ช้อนโต๊ะ	แบ่งดัด	๑ ๑/๒	ช้อนโต๊ะ
เนยแข็งขูด	๑ ๑/๒	ถ้วย	เห็ดแชมปิญอง	๑	ถ้วย
ไข่แดงตีให้ขึ้น	๒	ฟอง	นมสด	๑	ถ้วย
เกลือ		พริกไทย			

ละลายเนยได้หม้อตั้งไฟ เอาแบ่งลงไปผัดแล้วได้นม คนให้ทั่วอย่า
ให้เป็นดอก แล้วจึงใส่เนยแข็ง ไข่แดงและเห็ด โรยเกลือ พริกไทย ผัดนม
ให้เข้ากันดี แล้วตาดบนขนมปังหน้าไข่

๔ ไข่กับหน่อไม้ฝรั่ง (แสดงโดย นางเพ็ญเดศกัน)

หน่อไม้ฝรั่ง	๑	กระป๋อง	เนยแข็งขูด	๔	ช้อนโต๊ะ
ไข่กะให้พอกกับหน่อไม้ฝรั่ง			นมสด	๑	ช้อนโต๊ะ
เกลือ		พริกไทย			ต่อไข่ ๑ ฟอง

หน่อไม้ฝรั่งได้กะซอนให้สะอาดดีแล้ว แล้วเอามาแกัดอกกับไข่ขาวก่อน
แล้วแกัดอกกับแบ่งเข้าโรจนอกที่ เอากระทะใส่น้ำมันตั้งไฟ เอาหน่อไม้ฝรั่ง
ทอดให้เหลือง ตักขึ้นเรียงในจานเบ็ด ไข่กับนมให้ดี โรยเกลือและพริกไทย
ได้กะทะคนจนสุกคล้ายไข่ฟู ตักใส่บนหน่อไม้ฝรั่ง เอาเนยแข็งขูดโรยหน้าให้ทั่ว

๕ ไชยัดไส้ (จากตำราของเม็กซิโคมาร์ติน)

ไช้ไก่คัมสุก	๖	ฟอง	มัดตาดชนิดผสมแล้วเป็นขวด๑	ซ็อนโต๊ะ
เนอกระป๋อง	$\frac{๓}{๕}$	ถั่ว	ซอส์ขาว	๒ ถั่ว

ไช้ไก่คัมสุกผ่าครึ่งตามยาว ควักเอาไช้แดงออก ไช้ซ็อนโต๊ะไช้แดง
ให้แตก ผสมกับมัดตาดและเนอกระป๋อง (Corn beef) ซึ่งบดด้วยซอสม
จนละเอียดคั่วแล้ว ยัดใส่ในไช้ขาว แล้วเอาไช้ขาวยัดใส่เรียงในซามที่จะอบ
ตากด้วยซอส์ขาว เอาเข้าเตาอบ

ซอสขาว

เนย	๔	ซ็อนโต๊ะ	นมสด	๒	ถั่ว
แป้งสาลี	๔	ซ็อนโต๊ะ	เกลือ	$\frac{๑}{๒}$	ซ็อนซา
เนยแข็งขูด	$\frac{๑}{๒}$	ถั่ว			

ละลายเนยใส่หม้อตั้งไฟ เอาแป้งตวงผัด ใส่นมสด เกลือและเนยแข็งขูด
คนให้เข้ากัน

ค. กุ่มและปลา

๑ กุ่มอเมริกัน (แต่งโดย นายเกย์)

กุ่มตัวใหญ่	๖	ตัว	หอมเล็กหั่นละเอียด	๓	หัว	
มะเขือเทศ	๔	ผลใหญ่	หอมใหญ่	,,	๑	หัว
มะเขือเทศกระป๋อง	๑	ซ็อนโต๊ะ	กะเทียม	,,	๑	หัว
เนย	๘	ซ็อนโต๊ะ	เกลือ	พริกไทย	พอคอร	
พริกป่น	$\frac{๑}{๒}$	ซ็อนซา	ใบกระวานฝรั่ง (bay leaf)	๓	ใบ	

ดอกมะเขือเทศด้วยนาเดือดัดจักร์ เขาชนปอกเปลือก ผ่าซีกบบเขาเม็ด
 ออก หินเบนชันเล็ก ๆ เนย ๒ ช้อนโต๊ะใส่หม้อตั้งไฟ เอาหอมและกะเทียมผัด
 พอสุก จึงได้มะเขือเทศที่หั่นไว้ กุ้งทาเกลือและพริกไทยทั้งเปลือกได้
 ตามลงไป ในหม้อนั้นพร้อมกับเนยอีก ๑ ช้อนโต๊ะ ตอนนั้นใช้ไฟแรง ใส่วุ้น
 ๑ ถ้วย ตะแคงหม้อให้ไต่ไอไฟ ไฟจะตกในหม้อเพราะไต่ไอเหล่านี้ การ
 ทาตงนกเพื่อให้งอกมกถนหอมรสดีขึ้น แต่ถ้าไม่ทำก็ได้ เมื่อไฟตกแล้ว
 ก็จับทันที จึงได้มะเขือเทศกะป๋อง ๑ ช้อนโต๊ะ ใส่น้ำข้าว ๑ ถ้วย
 พริกป่น ใบกระวาน ต้มประมาณ ๒๐ นาที ตักกุ้งชน ปอกกลางตัวเอาหัวและ
 หางไว้ จัดได้จาน ซอสที่เหลือในหม้อ ตั้งไฟให้ขึ้น เติมน้ำมันไปอีก ๕ ช้อน
 โต๊ะ ชิมดู ถ้ายังไม่เค็ม ก็เติมเกลือและพริกไทย ตั้งไฟพอเดือด ยกถง
 ถาดบนกึ่งที่จัดไว้

๒ กุ้งทอดญี่ปุ่น (แต่งตงโดย นางสาวมิตสึ มัตสึโมะโตะ)

ไข่ไก่	๒ ฟอง	แบ่งสด	๒ ถ้วย
น้ำเย็น	๒ ถ้วย	เกลือ	๑ ช้อนชา

ตะตวยแบ่งกับน้ำ แล้วใส่ไข่ เกลือ ใช้ชุปทอดกึ่งและผัดต่าง ๆ รับประทานจมน้ำปลาญี่ปุ่น

ทำกุ้งและผัดต่าง ๆ ดังนี้ กุ้งปอกแล้วผ่าตลอดเอาหางไว้ มันเทศ
 ผานเบนชันตามขวาง ถัวฝักยาวตัดเป็นท่อนยาวประมาณ ๒ นิ้ว ตันคนช่าย
 ตัดเป็นท่อนเช่นเดียวกับถัวฝักยาว แล้วชุบแป้งทอด

น้ำจมน้ำปลาญี่ปุ่น ๑ ถ้วย ผัดมันช่าย ๑ ถ้วย เติมน้ำตาลให้ออก
 รสหวาน หรือใช้ผงอายิโนะโมะโตะ ๒ ช้อนชา โรยหัวผักกาดขาวชุบ ๑ หัว



๓ แฮ็กิน (แสดงโดย คุณหญิงชดमारคพิจารณ์)

กุงตะเข็บขาว	๑ ก.ก.	มันหมหนัดี้เห็ดยมเด็ก	๕ ซ่อนโตะ
ไซเบด	๒ ฟอง	แบ่งดัด	๔ ซ่อนโตะ
กะเทียม	๓ กัดบ	เกดอ	๒ ซ่อนชา
พริกไทย	๓ ซ่อนชา	พองเต้าหู้	๒ แผ่น

เอาพองเต้าหู้แช่น้ำจนอ่อนตัว ตวกมันหมด้วยน้ำเดือด แล้วได้กะซอน ให้เด็ดน้ำ ดับเนือกงและกะเทียมด้วยกัน ผะดัมเกดอ พริกไทย แบ่งและใช้รวมไปกับกุงดัดและมันหม คนให้ทั่ว แบ่งเป็นส่วนเท่า ๆ กัน ห่อด้วยพองเต้าหู้ม้วนยาว ๆ ได้รังถึงนั่งจตุก หั้นเป็นคำ ๆ ทอดด้วยน้ำมันให้เหลืองกรอบดี จมซอสหวาน

ซอสหวาน

เห็ดหอมหันตะเอียด	๔ ซ่อนโตะ	แบ่งข้าวโกชน	๔ ซ่อนโตะ
คั้นหอมหันตะเอียด	๒ ซ่อนโตะ	น้ำตาล	๓ ถ้วย
ซิงคองหวานหันตะเอียด	๔ ซ่อนโตะ	น้ำซอ	๓ ถ้วย
น้ำ	๓ ถ้วย	น้ำตาล	๓ ถ้วย

เห็ดหอมแช่น้ำให้นุ่มเสียก่อนจึงหั้น น้ำซอ น้ำตาลได้หม้อตั้งไฟ เค็ม น้ำ ถ้วย ได้น้ำตาล คนพอน้ำตาลละลายได้เห็ด ซิง และคั้นหอม ละลาย แบ่งกับน้ำออก ถ้วย ผะดัมลงไปตั้งไฟพอเดือดก็ใช้ได้

๔ ปลาพุดคิงกับซอสกึ่ง (แสดงโดย นางเกเวอร์ตส์)

ปลาสดบดตะเอียด	๒ ถ้วย	แบ่งดัด	๒ ซ่อนโตะ
----------------	--------	---------	-----------

เนย	๑	ถ้วย	นมสด	๒	ถ้วย
ไข่	๒	ฟอง	เกลือ	๑	ช้อน
					ช้อน

ผสมนม แบ่ง เกลือ พริกไทยให้เข้ากัน ได้สามไว้ เอาปลาสดผสมกับเนยอีกสามหนึ่ง แล้วแยกไข่ เอาไข่แดงได้ผสมลงในสามปลา แล้วตักนมที่ผสมแล้วใส่ลงไปทีละน้อย คนให้เข้ากัน ต้ไข่ขาวให้ฟู ค่อยๆ ใสลงไปทีละที เอาเนยทาพิมพ์ โรยผงขนมปังป่นให้ทั่ว แล้วใส่ปลาที่ผสมลงใน ไข่กระทะแล้วบีบปากสาม ได้กระทะหนึ่ง ๑ ชั่วโมง เทได้จานแล้วตาดชอดกึ่ง รับประทานร้อนๆ

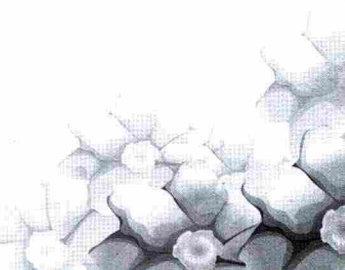
ชอสกึ่ง

เนย	๑	ช้อนโต๊ะ	กุ้งหรือปลาคุ้ง	๑	ถ้วย
แป้งสาลี	๒	ช้อนโต๊ะ	น้ำตาลทราย	๑	ถ้วย
ไข่แดง	๒	ฟอง	นมข้นจืด	๒	ช้อนโต๊ะ
เกลือ					

ละลายเนยใส่กระทะตั้งไฟ เอาแป้งผัด ให้นำคุ้งและนมข้นจืด โรยเกลือ พริกไทย พอเดือดยกตวง เอาช่อมต้ไข่แดงให้ขึ้น ผสมใส่ไปในชอสแล้วตาดกึ่ง (เมื่อได้ไข่แดงแล้วห้ามเอาชอนตั้งไฟ)

๕ ห่อหมกปลา (แต่งโดย คุณหญิงคำรงค์แพทยาคุณ)

ปลาช่อน	๑	ก.ก.	มะพร้าว	๑	ลูก
พริกแห้ง	๓	เม็ด	ไข่เป็ด	๑	ฟอง
หัวหอมแห้ง	๑	ช้อนโต๊ะ	พริกไทย	๗	เม็ด
กะเทียมแห้ง	๑	ช้อนโต๊ะ	เกลือ	๑	ช้อนชา



ตะไคร้ ^๒ หิน	๒	ช้อนโต๊ะ	ผิวมะกรูด ^๒ หิน	๑	ช้อนชา
รากผักชี ^๒ หิน	๒	ช้อนชา	น้ำปลา	๒	ช้อนโต๊ะ
ข้าว ^๒ หินเล็ก ๆ	๑	ช้อนชา	ผัก ^๒ ใบหอม	ใบมะกรูด	พอกคว

คนกะทิด้วยน้ำ^๒ ถ้วย ตักเอาไว้ได้หน้าสัก ๒ ช้อนโต๊ะ แต่ปลาตัว
 คนกับน้ำปลาพอเข้ากัน ได้กะทิตนต่อไปจนกว่าจะแห้ง หอม กะเทียม
 ตะไคร้ รากผักชี ข้าว พริกแห้ง เก็ดือ ผิวมะกรูด พริกไทย ได้ครกตำให้ละเอียด
 แล้วใส่ลงไปนในขามปลา คนให้เข้ากันจึงใส่ไข่ เอาใบคองที่ทำไว้สำหรับ
 ห่อวางตง เอาผักกาดำปัดหรือผักอื่น ๆ วางบนใบคอง หยิบชันปลาวางจน
 บิดผัก เอากะทิที่ตักไว้ปั่นกับแป้งข้าวเจ้า^๑ ช้อนชา ตังไฟพอชันทักโรยหน้า
 โรยใบมะกรูด ใบหอมและผัก^๒ ห่อแล้วหนึ่ง^๑ ช้อนโมง

ง. ไก่และเป็ด

๑. ไก่สแปนิช (แสดงโดย นางแซปแมน)

ไก่ตัวใหญ่	๑	ตัว	พริกขี้ ^๑ ฟาเอาเม็ดออก ^๒ หินละเอียด ๑	เม็ด	
หอมใหญ่ ^๒ หินละเอียด	๑	หัว	มะเขือเทศ ^๑ กะป๋องเล็ก	๑	กะป๋อง
รากคน ^๒ ข่ายหินละเอียด	๑	ต้น	ถั่ว	๑	กะป๋อง
หัวผักกาด ^๒ เหลืองหินละเอียด	๓	หัว	เห็ด	๑	กะป๋อง
เนย	๑	ถ้วย	เก็ดือ	พริกไทย	

ไก่ตัดเป็นชิ้น ๆ โรยเก็ดือและพริกไทย ใส่ขามไว้ เอาเนยใส่กะทะตัง
 ไฟ เอาหอมลงไปผัดพอสุก จึงใส่ไก่ตงทอดไฟอ่อน ๆ จนเหลืองดี ตักได้
 หม้อเค็มหน้าปิดฝาเคี่ยวไปจนไก่เปื่อย จึงได้มะเขือเทศ หัวผักกาดเหลือง



คืนซ้าย พริกไทยและเกลือ ซิมดู คนให้เข้ากัน แล้วได้แก้วและเห็นกระป๋อง คัม
มันฝรั่งหัวเล็ก ๆ สัก ๘ หัว ได้ลงไปอีกด้วย เติมเหล้าสัก ๒ ช้อนโต๊ะ พอเดือด
ยกตง รับประทานกับขนมปังทอด

๒ ไก่สวรรค์ (แต่งโดย นางทองอยู่ กาญจนจรรย์)

ไก่	๓ ตัว	น้ำ	๑ ถ้วย
เนือปลา	๑ ถ้วย	เกลือ	๑ ช้อนชา
เนือกุ้ง	๑ ๑/๒ ถ้วย	ซิงฝานบาง ๆ	พอควร

ตอกหนังไก่แล้วตัดเป็นชิ้นใหญ่ ๆ คัมเนือกับกระดูกและซิงสำหรับทำน้ำซุบต้ม
กึ่งและปลา(ชนิดไม่คาว)ให้ละเอียด น้ำและเกลือผสมกันสำหรับพรมตลอด
เวลาที่ต้ม แล้วโรยพริกไทยชนิดหน้อย เอากึ่งและปลาที่ต้มนี้ทาบนหนังไก่ ใ้
รงถึงนึ่งราว ๑ ชั่วโมง เมื่อตุ๋กตัดเป็นชิ้นเล็กพอคำ เวลาจะรับประทานตาดน้ำซอส
น้ำซอส

แป้งข้าวโกชน	๒ ช้อนโต๊ะ	น้ำ	๑ ๑/๒ ถ้วย
น้ำซุบไก่	๒ ถ้วย	น้ำเจ้าเจียว	๒ ช้อนโต๊ะ
อายุโหระโหระโหระ	๑ ช้อนโต๊ะ	พริกไทย	

แป้งผสมกับน้ำแล้วคนเรื่อย ๆ ค่อย ๆ เทน้ำซุบลงคนให้ทั่วตงไฟสักครู่
แล้วได้น้ำเจ้าเจียว อายุโหระโหระโหระ พริกไทยซิมดู ตาดหน้าไก่ โรยผัก

๓ ไก่ร่อย (คุณหญิงดำรงแพทยาคุณ)

เครื่องแห้ง

ตุ๋กผัก	๑ ช้อนโต๊ะ	อบเชย	นิดหน้อย
---------	------------	-------	----------



ยี่หว้า	๑	ชันชบา	กะวาน	๕	เม็ด
กานพลู	๓	เม็ด	ขมิ้นแห้ง	๑	ชันเด็ก
พริกไทย	๗	เม็ด	เทียนขาวเปลือกหรือยี่หว้าใหญ่ชันชบา		

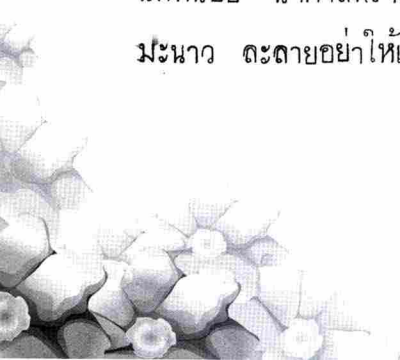
เอาของเหล่านี้คั่วแล้วตำให้ละเอียด เก็บได้ชวดไว้

ไก่อ	๑	ตัว	มะพร้าว	๑	ลูกใหญ่
หอมใหญ่ซอยและเจียว	๒	หัว	น้ำปลา	๔	ชันโต๊ะ
หอมเล็ก	๕	, ,	น้ำตาล	๒	ชันโต๊ะ
กะเทียม	๕	กลีบ	น้ำตาลมะขามคน	๒	ชันโต๊ะ
ขิง	๓	แวน	องุ่นแห้ง		พอกคว

ไก่อเอาใส่ช้อกลงให้ระฮาด มัดให้แน่น มะพร้าว ๑ ลูกคั้นด้วยน้ำ ๖ ถ้วย ได้หม้อตั้งไฟ เอาไก่อลงไปต้มคั่ว ให้นำท่วมไก่อ เคี่ยวจนกระทั่งแห้งเหลืองน้าขุดกตัก ตักไก่อออกได้จาน หอม กะเทียม และขิงใส่ครกตำให้ละเอียด แล้วได้เครื่องแห้งที่ตำได้ชวดไว้ ตำปนกันให้เข้ากัน จึงเอาลงผัดในหม้อกะทิ ได้หอมใหญ่เจียวและองุ่นแห้ง เติมน้ำปลา น้ำตาล น้ำส้มมะขามขมิ้นดู ได้ไก่อลงในหม้อใหม่ เคี่ยวจนไตที่ ยกตวง รับประทานกับน้ำพริกเขี้ยวและผักต่าง ๆ

น้ำพริกเขี้ยว

พริกขี้หนูเขียว กะเทียม กุ้งแห้ง ถั่วลิสง ใบผักชี ใบหอม ใบสาระแหน่ นิดหน่อย น้ำตาลทราย เกล็ดือ เอาของเหล่านี้ตำให้ละเอียด แล้วได้มะนาว ตบดาอย่าให้เหลวนัก ขมิ้นดูตามชอบ



ผักต่างๆ

ต้นหอม แตงกวา หัวผักกาดขาว จักและเข้าน้ำแข็งก่อนรับประทาน

๔ เบ็ตยัดใส่ข้าว (นางเฮตติศให้ตำรามา)

ข้าวสุก ๒ ถ้วย
พริกหยวกหั่น ๒ เม็ด
มะเขือเทศหั่นละเอียด ๑ ถ้วย
เบ็ต ๑ ตัวพร้อมด้วยเครื่องใน

หอมใหญ่หั่นละเอียด ๑ หัว
น้ำตาลทราย นิดหน่อย
เกลือ พริกไทย พอควน
เนย ๕ ช้อนโต๊ะ

เบ็ตถอนขนและล้างข้างในให้สะอาด ทาเกลือ พริกไทย และน้ำตาล
ข้างนอกให้ทั่ว กิน และต้มหั่นชิ้นเล็ก ๆ เตรียมไว้ เขาเนย ๓ ช้อนโต๊ะได้
กะทะตั้งไฟ ได้หอมลงไปผัดพอเหลือง ได้มะเขือเทศและพริกหยวก เกลือ
พริกไทย น้ำตาลแล้วได้ข้าวสุก ผัดให้เข้ากัน ได้กินและต้มสุดท้าย ชิมดู
ยัดใส่เบ็ตแล้วเย็บให้มิด เอาได้สามเบ็ต ทาเนยข้างนอกอีก ๒ ช้อนโต๊ะ
อบประมาณ ๒ ชั่วโมง รับประทานกับหน่อไม้ฝรั่ง

๕ เบ็ตกับลูกสมอ (แต่งโดย นายเกย์)

เบ็ต ๑ ตัว
มะเขือเทศหั่นละเอียด ๓ ผล
หอมใหญ่หั่นละเอียด ๒ หัว
กะเทียมหั่นละเอียด ๑ กลีบ

ลูกสมอ (Olive) ๑ กระป๋อง
น้ำซุบ ๑/๒ ถ้วย
เนย ๒ ช้อนโต๊ะ
เกลือ พริกไทย



หัวผักกาดเหลือง หันตะเขียด ๑ หัว | ใบกระวานฝรั่ง (bay leaf)
 แบล้งดำ ๒ ซ็อนโตะ | และดุกยี่หว่าฝรั่ง (thyme)

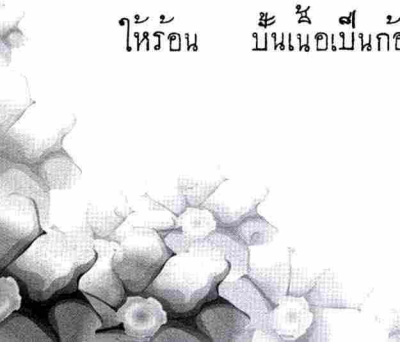
หันเบ็ดเป็นชั้นใหญ่ ๆ โรยเกลือ พริกไทย ได้กะทะทอดด้วยเนยจน
 เหลือง ตักขึ้นได้หม้อ นำนมที่เหลืองเอาหอม กะเทียม หัวผักกาดเหลือง
 มะเขือเทศ ใบกระวานและดุกยี่หว่าลงผัดพอสุก ได้แบ่งและน้ำซบ แล้วเท
 ลงในหม้อที่ได้เบ็ด เคี่ยวพอเน้อเบ็ดนุ่ม (อาจต้องเติมน้ำบางถ้าแห้ง)
 ตักขึ้นเบ็ดซน แล้วกรองน้ำซอสในหม้อ ภายได้หม้อใหม่เอาซนตงไฟ ได้ดุก
 ส้มอะป่องซึ่งแกะเม็ดออกและต้มพอเดือดทหนึ่งแล้ว ตงหม้อซอสกับดุกส้ม
 น้ดักครุ แล้วจึงได้ซนเบ็ดอีกครั้ง พอเดือดยกตง

จ. เน้อและหมู

๑ เน้อบ้นก่อนสวีดิช (แสดงโดย นางแองด์เตต)

เน้อว	๑	ก.ก.	หอมใหญ่หันตะเขียด	๒	ซ็อนโตะ
เน้อหมู	๑	ก.ก.	เหต่าบรนต์	๑	ซ็อนซา
ไข่	๒	ฟอง	น้ำตาล	๑	, ,
ซนมบั้งบ้น	๑	ถ้วย	เกลือ	๒	, ,
นมสด	๑	, ,	พริกไทย	๑	, ,

เน้อวและเน้อหมอบดให้ตะเขียด ต้ไข่พอซน ผัดมตงไปพร้อมกับหอม
 ใหญ่ซึ่งผัดด้วยเนยจนเหลือง แล้วได้นมสด ซนมบั้งบ้น น้ำตาล เกลือ
 พริกไทย และเหต่าเคต่าให้เขากนจนทั่ว เอาเนยหรือน้ำมันหมได้กะทะตงไฟ
 ใหร้อน บ้นเน้อเป็นก้อน ๆ แล้วทอดจนเหลืองรับประทานกับถั่วอะป่อง



๒ เนื้อก้อนนอร้อย (แต่งโดย นางสาวแม่คัพาร์แดนต์)

เนื้อวัว	๑	ก.ก.	เนื้อหมู	๑	ก.ก.
ไข่	๓	ฟอง ต.พอดแตก	เนยละลาย	๒	ช้อนโต๊ะ
นํ้ามะเขือเทศ	๑	ถ้วย	นมสด	๑	ถ้วย
ข้าวโอ๊ต	๑	ถ้วย	หอมใหญ่หั่นละเอียด	๑	หัว
นํ้ามะนาว	๑	ตัก	เกลือ	๒	ช้อนชา
พริกไทย	๑	ช้อนชา			

เนื้อและเนื้อหมอบดให้ละเอียด เติลกับหอมแดงได้นํ้ามะนาว ไข่ เนยละลาย นม ข้าวโอ๊ต และนํ้ามะเขือเทศ โรยเกลือและพริกไทย เติลเข้ากันให้ดี เนยทาพิมพ์ ได้เนื้อผัดมันนึ่ง เอาเข้าเตาอบประมาณ ๑-๑½ ชั่วโมง รับประทานกับสลัดต่างๆ

๓ เนื้อเซโกสโลวาเกียน (แต่งโดย มาตามโบซัน)

เนื้อ	๑	ก.ก.	หัวหอมหั่นละเอียด	๕	หัวใหญ่
-------	---	------	-------------------	---	---------

หั่นเนื้อเป็นชิ้นๆ ขนาดปานกลาง อย่าให้ใหญ่นัก โรยเกลือและพริกไทย ทั้งไว้สักรู กระจายเนยใส่กระทะตั้งไฟ เอาหอมแดงผัดจนเหลือง เอาเนื้อใส่ลงไปทอดกับหอมจนเหลืองสุกดี เทได้หม้อปัดผัดตั้งไฟเคี่ยวให้เบือประมาณ ๒ ชั่วโมง ถ้านํ้าแห้งเติมนํ้าช้อนได้ ถ้าชอบคั้น เติมแบ่งลงไปบ้างก็ได้ หรือใช้ขนมปังปอนด์เอาแต่ตรงกลาง ๒-๓ ชิ้น แทนแบ่ง รับประทานกับลูกชิ้น

แบ่งสด	๖	ช้อนโต๊ะ	เกลือ	๑	ช้อนชา
ไข่	๒	ฟอง	นมสด	๑	ถ้วย



หมวดแบ่งกับไซแดงให้เข้ากัน ได้เกลือ แล้วผสมนมผงที่ละเอียดจนเข้ากัน ต้มน้ำชาให้จนผสมลงไปเอาน้ำใส่หม้อโรยเกลือนิดหน่อยตั้งไฟพอเดือดปั้นแบ่งที่ผสมไว้เป็นก้อนคล้ายลูกชุน ได้ลงไป พอสุกตักชุน รับประทานกับเนื้อทอดที่เตรียมไว้แล้ว

๔ ซีโครงหมูกับแอปเปิ้ล (แสดงโดย นายเก๋ย)

ซีโครงหมู	๖ ชัน	น้ำซุบ	๑ ๕ ถ้วย
เนย	๔ ช้อนโต๊ะ	หอมใหญ่หั่นละเอียด	๒ หัว
แป้งสาลี	๑ ช้อนโต๊ะ	แอปเปิ้ล	๒ ผล
น้ำตาล	๑ ช้อนโต๊ะ	เกลือ	พริกไทย

เอาเนย ๒ ช้อนโต๊ะใส่หม้อตั้งไฟ ได้หอมลงไปผัดพอสุกได้แบ่ง คนอย่าให้เป็นตุก แล้วใส่น้ำตาล น้ำซุบ ๑ ถ้วย โรยเกลือและพริกไทย คนให้ทั่วพอเดือดยกกลง

ซีโครงหมูทาเกลือและพริกไทย แล้วทอดด้วยเนยอีก ๒ ช้อนโต๊ะ พอสุกได้ซามเอาเข้าเตาอบพอเหลือง ยกออกมาตาดน้ำซอสที่ทำไว้ แล้วหั่นแอปเปิ้ลให้ได้ ๑๒ ชัน วางรอบๆเอาเข้าเตาอบอีกครั้ง ก่อนรับประทานตาดน้ำซุบ ๑ ๕ ถ้วย ให้อ่อนๆ

๕ หัวหมูต้มอย่างรัชเซีย (แสดงโดย นางเยคอบสัน)

หัวหมู	๑ หัว	พริกไทยเม็ด	๓๐ เม็ด
เนื้อหมู	๓ ก.ก.	พริกไทยบุง	๑ ช้อนชา
มะนาวซดเอาแต่ผิว	๕ ลูก	ใบกะวานฝรั่ง	๖ ใบ

หอมหันทะเอียด	๒ ช้อนโต๊ะ	เกลือ พอคั่ว
กานพลูบ่นละเอียด	๓๐ ดอก	ใบหอม ใบคั้นช่าย ใบผักกาด หัวผักกาด

ต้มหัวหมักกับเนื้อหมและผักต่าง ๆ คือ ใบหอม ใบคั้นช่าย ใบผักกาด หัวผักกาดพร้อมทั้งกับใบกะวานและพริกไทยเม็ด ระวังอย่าให้เนื้อเบื่อยจนและต้มพอเนื้อหลุดจากกระดูก ตักเนื้อขึ้น แลวหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ ได้หม้อไว้ เอากระดูกตั้งไฟเคี่ยวต่อไปพอน้ำงวดจึงกรอง แลวเทได้หม้อเนื้อหมัก ทهنไว้ ให้ท่วมเนื้อ ได้หอม กานพลู เกลือ พริกไทยบบ ผีวมะนาวลงไป เคี่ยวไฟอ่อน ๆ จนน้ำเป็นยาง ยกตงได้พิมพ์แฉวหน้าแข็ง

ฉ. สลัดและผักต่าง ๆ

๑. สลัดฟลอริดา

หน่อไม้ฝรั่ง	๑๖ หน่อ	ใบผักกาดหอม	๒ ต้น
กุ้งต้มสุก	๒๔ ตัว	ใบผักขีหันทะเอียด	๒ ต้น
ซอสมายอนเนส		ครีม	๒ ช้อนโต๊ะ
เกลือ พริกไทย		พริกบ่น	$\frac{๑}{๕}$ ช้อนชา

จัดใบผักกาดหอมได้จาน เอากุ้งเคี้ยวกับซอสมายอนเนสให้ชุ่มแล้วผสมครีมลงเคี้ยวให้ทั่ว โรยเกลือ พริกไทย พริกบ่นและผักขีหันทะเอียด ต้มผัก กุ้งได้ตงบนผัก ประดับหน่อไม้ฝรั่งซึ่งต้มสุกแล้วรอบ ๆ จาน ได้คูน้าแข็งไว้ กอนรับประทาน

ทำชอสมายอนเนสดังนี้

เกลือ	๑ ช้อนชา	ไข่แดง	๒ ฟอง
น้ำตาล	๑ ช้อนชา	น้ำตาล	๒ ช้อนโต๊ะ
มันตัดผง	๑ ช้อนชา	น้ำมันาว	๑ ช้อนโต๊ะ
พริกไทยป่น	๒ ช้อนชา	น้ำมันงา	๑ ถ้วย

เกลือ น้ำตาล มันตัดผง พริกไทย ผสมรวมกันให้เข้ากัน แล้วใส่ไข่แดงลงไป คนให้เข้ากันจนขึ้น ใส่น้ำตาลแล้ว ค่อยๆ ใส่น้ำมันงาและมันตัดที่เตรียมจนหมด ระหว่างใส่ต้องคนไปเรื่อย ๆ ใส่น้ำมันาวสุดท้ายแล้วแช่ในตู้เย็น

๒ สลัดผักใส่พิมพ์

ไข่แดง	๑ ฟอง	น้ำตาลปริงค์	๑ ถ้วย
น้ำตาล	๑/๔ ถ้วย	นมข้นจืดให้ข้น	๑/๒ ถ้วย
เกลือ	๑/๒ ช้อนชา	กล้วยตัดมันฝรั่งหั่นละเอียด	๒ ถ้วย
น้ำมันาว	๒ ช้อนโต๊ะ	ดัดปริงค์หั่นเล็กๆ	๑ กระป๋อง
น้ำเย็น	๑/๔ ถ้วย	หัวผักกาดหั่นหยาบละเอียด	๑/๒ ถ้วย

นอกรีเยตาติน ๑ ชอง หรือใช้วุ้นธรรมชาติเคี้ยวแล้วก็ได้

เอาเยตาตินแช่ในน้ำเย็นทิ้งไว้จนได้ที่ ต้ไข่กับเกลือ และน้ำตาลให้ข้น ใส่น้ำตาลปริงค์ และน้ำมันาวคนให้เข้ากัน แล้วใส่ในหม้อ เอาขนมปังไฟบนกะทะ นำเตอด คนพอเริ่มขุ่นน้อยๆ จึงกระจายเยตาตินหรือวุ้นที่เคี้ยวแล้วลงไป ยกทิ้งไว้พอเย็นยังไม่ทันแข็งตัว ใส่น้ำตาลปริงค์ ดัดปริงค์ และหัวผักกาดหั่นหยาบ และ

นมทอขนแก้วคอย ๆ ละครมิให้เข้ากัน เทได้ลงในพิมพ์ แขน่าแข็ง เมือแข็ง
ตัดแล้วเทออกจากพิมพ์ ได้จานตาตชอดมายอนเนด ประคัมด้วยแตงกวา
และผักกาดหอมรอบ ๆ จาน

๓ สลัดมันจูเลียน (นางสาว มิตร มัตสุโมะโตะ ให้คำราม)

แตงกวา	๓๐ ลูก	เกลือ	๑ ช้อนชา
หัวผักกาดเหลืองหัวใหญ่	๑ หัว	อายิโนะโมะโตะหรือน้ำตาลทราย	๑ ช้อนชา
ถั่วงอก	๒ ถ้วย	น้ำส้ม	๒ ช้อนโต๊ะ
วุ้นเส้น	๑ ถ้วย	น้ำมันถั่วดี	๓ ช้อนโต๊ะ

ปอกแตงกวาคั้นเม็ดออกให้หมด เขาแต่เนื้อหั่นเป็นเส้นยาวๆ หัวผัก
กาดเหลืองต้มพอสุกอย่าให้ เบือย หั่นเช่นเดียวกับแตงกวา ถั่วงอกต้มน้ำ
ประมาณ ๕ นาที วุ้นเส้นลวกให้สุก เคี้ยวทั้ง ๔ อย่างให้เข้ากันพร้อมกับ
เกลือ อายิโนะโมะโตะ น้ำส้ม และน้ำมันถั่วดี ชิมดูรสตามชอบใจ

๔ ซุปเฟร่เห็ด (แสดงโดย นายเกษ)

เนย	๒ ช้อนโต๊ะ	ไข่	๓ ฟอง
แป้ง	๑ ช้อนโต๊ะ	เห็ด	๓๒ ดอก
นมสด	๑ ถ้วย	เกลือ พริกไทย	ชอดมะเขือเทศ

ละลายเนยกับแป้งให้เข้ากัน ใส่นมแล้วเอาขึ้นคองไฟ คนจนข้น ทั้งไข่
ให้เย็น ต้ไข่แดงให้ข้น แล้วใส่ลงไปนึ่งที่คนไว้ โรยเกลือ พริกไทย

ใส่ซอสมะเขือเทศพอควรแล้วใส่เห็ด ที่ไข่ขาวให้ขึ้น ค่อยๆ ผสมรวม
ลงไป เทใส่ในซามที่ทาเนย เอาเข้าเตาอบ ๓๐ นาที

๕ มันกับหอมอบ (แสดงโดย นายเกษ)

มันฝรั่ง	๖ หัว		เนย	๒ ช้อนโต๊ะ
หอมใหญ่	๔ หัว		เกลือ	พริกไทย

มันฝรั่งปอกแล้วหั่นบาง ๆ โรยเกลือและพริกไทย หอมใหญ่หั่นเล็กๆ
ให้ละเอียด เอาเนยใส่กระทะตั้งไฟ เอาหอมที่หั่นแล้วลงผัดพอสุกตักขึ้น เอา
ซามที่จระอบทาเนยให้ทั่ว ได้มัน ๑ ชั้น หอม ๑ ชั้น สลับกันไปจนหมดทั้ง
๒ อย่าง แล้วเอาเข้าเตาอบประมาณ ๒๕ นาที

๖. เส้นหมี่และข้าว

๑ มักโรนีอิตาเลียน (แสดงโดย มาตามบุญนาสวรรค์จรูญปรีชา)

มักโรนี	๑ ห่อ		ก้านต้นคันทาย	๓ ต้น
มะเขือเทศ	๑ กระป๋อง		น้ำตาล	๑ ช้อนชา
หอมใหญ่	๑ หัว		เกลือ	พริกไทย
หัวผักกาดเหลือง	๑ หัว		เนยแข็งขูด	พอโรยหน้าให้ทั่ว
ต้มไก่หรือเป็ด	๓-๔ ตับ		มะเขือขาว	๒ ลูก



หั่นหอมใหญ่ หัวผักกาดเหลือง และก้านต้นคื่นช่ายให้ละเอียด เอาเนย ๒ ช้อนโต๊ะใส่กระทะตั้งไฟ เอาของที่หั่นได้ลงไปผัดพอสุก จึงได้สอดมะเขือเทศ และเติมน้ำลงไปเคี่ยวสักครู่ และกรองเอากากออก โรยน้ำตาล เกลือ พริกไทย ซิมดูตามชอบใจ ได้คั้นข้นเล็กน้อย พอคั้นเสร็จยกถาด เอาน้ำตาลใส่กระทะตั้งไฟ โรยเกลือ พอน้ำเดือด ได้มันโรนึ่ คั้นจนมันโรนึ่สุกคักข้นคล้ายกับเนยทันที แล้วได้สอด โรยเนยแข็งขูดและมะเขือขาวทอด

ทำมะเขือขาวทอดคั้น หั่นมะเขือขาวตามขวางให้บาง โรยเกลือและพริกไทย เกลือกบนแข็งแดดให้ทั่วทั้ง ๒ ข้าง ทอดในน้ำมันเนย หรือน้ำมันหมู พอสุกทั้งไว้พอเย็นหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ

๒ หมี่น้ำ (แต่งโดย หม่อมเจ้าจงจิตรถนอม ดิศกุล)

เส้นหมี่	๖ ถ้วย	น้ำเจ้าเจียว	๒ ช้อนโต๊ะ
หอมเล็กหั่นละเอียด	๒ ช้อนโต๊ะ	น้ำปลา	๘ ช้อนโต๊ะ
กะเทียมหั่นละเอียด	๑ ช้อนโต๊ะ	น้ำส้ม	๒ ช้อนโต๊ะ
เต้าหู้หั่นยาวๆ เล็กๆ	๑ ถ้วย	น้ำมะนาว	๓ ช้อนโต๊ะ
เนื้อหมูหั่นเล็หัดยมเล็กๆ	๑ ถ้วย	น้ำส้มซ่า	๓ ช้อนโต๊ะ
ไก่หั่นเล็หัดยมเล็กๆ	๑ ถ้วย	พริกป่น	๒ ช้อนโต๊ะ
กุ้งหั่นชิ้นเล็กๆ	๑ ถ้วย	พริกไทย	๑ ช้อนชา
มันกุ้ง นิดหน่อย		น้ำซุ๊ป	๘ ถ้วย



นามันหมู ๑ ถ้วย
 ถววงอก ๒ ถ้วย
 ไข่ ๔ ฟอง

เติมหอมแซ่ในน้ำจุ่ม ๑ ถ้วย
 ผิวส้มซ่าหั่นยาวเล็กๆ ๒ ช้อนโต๊ะ
 ไบกายซ่าหั่นยาวๆ ๑ ถ้วย
 ผักขมหั่นละเอียด ๑ ถ้วย

ก่อนนอนตอกแต่น้ำมันหมู ใส่กะซอนให้สะเด็ดน้ำ ผัดหอม กะเทียม
 และเคาหู่ในน้ำมันหมู แล้วใส่แต่น้ำมันหมู ไก่ ถววงอก น้ำเจ้าเจียว น้ำปลา
 น้ำส้มและพริกป่นผัดให้เข้ากัน เอาน้ำซุบใส่หม้อคองไฟ ใส่แต่น้ำมันหมูผัดแล้ว
 ตงไป จึงได้เห็ด นามะนาว น้ำส้มซ่า ผิวส้มซ่า ไข่ไก่ ไบกายซ่าและ
 พริกไทย ได้มันกุ้งให้สั้วสวยๆ แล้วใส่เนื้อกุ้งสั้วท้าย ถ้าชอบเผ็ดหนพริก
 ซฟ้าโรยหน้าด้วยก็ได้ แล้วโรยผักชี

๓ หมักตุ๋น (แต่ง โดย คุณหญิงดำรงแพทยาคุณ)

แต่น้ำมัน ๑ กำ
 กุ้งหุดวง ๓ ตัว
 เนื้อหมู ๓ ชิ้น หั่นชิ้นเล็ก ๔ ช้อนโต๊ะ
 ปูทะเลต้มและแกะแล้ว ๓ ช้อนโต๊ะ
 เคาหู่เห็ดองหั่นยาวเล็กๆ ๑ แผ่น
 ไข่ ๒ ฟอง
 นามันหมู
 เครื่องโรยหมัก มีส้มซ่า พริกแดง
 กะเทียมคอง ผักชี

น้ำปลาญี่ปุ่น ๑ ช้อนโต๊ะ
 น้ำปลาคั่ว ๑ ช้อนโต๊ะ
 น้ำส้ม ๑ ช้อนโต๊ะ
 นามะนาว ๑ ช้อนโต๊ะ
 น้ำตาลทราย ๒ ช้อนโต๊ะ
 หอมเล็ก ๑ หัว
 กะเทียม ๕ กีบ
 เครื่องผัก มี ไบกายซ่า
 ถววงอก



เอาน้ำใส่กระทะตั้งไฟ พอเดือดได้เส้นหมี่ตงคนให้กระจายทั่วดี ตักชน
 ได้กระชอนผึ่งให้เด็ดคิน้ำ เอากระทะใส่น้ำมันหมู ๕ ทพพี ตั้งไฟรวม ๆ ได้เส้น
 หมี่ตักครุทึงกตบพอแข็งตัว ตักชน ทนใส่ไฟให้แรง แล้วได้เส้นหมี่
 ทตะนอย กตบให้ทวงจนเป็นเส้นนวด ตักชนใส่หม้อ ทงไว้ให้เย็นจึงบีต
 ฝาเก็บไว้

น้ำมันหมู ๒ ช้อนโต๊ะใส่กระทะ ทบกะเทียมและหอมแดงดับให้ละเอียด
 ได้ตงในกระทะ พอจนเหลืองได้เนื้อหมู กุ้ง ปู และเต้าหู้ คนให้ทั่วได้
 น้ำมัน น้ำปลาดี น้ำปลาญี่ปุ่น น้ำมันหอย คนต่อไปได้ไข่ที่ทะฟองคนให้
 แตกทั่วกัน ซิมให้เบียวและเค็มจัด แล้วคนให้แห้งชิมรสให้ดีจึงได้เส้นหมี่
 ถ้วยอก ๓ หยิบมือ ใบกุยช่ายหั่น ๓ หยิบมือและน้ำคาด โรยน้ำมันหมู
 อก ๒ ช้อนโต๊ะ ซิมดูแล้วตักชนได้จาน โรยกะเทียมคองหั้นฝอย ดมซ่าหั้น
 ฝอย พริกแดง และผักชี

๔ เข้าผักห้อยเทียนเหลา (แต่ง โดย คุณหญิงบรรณศิริพงศ์)

ไข่ไก่	๖ ฟอง	ต้นหอมหั่นเล็ก ๆ	๓ ช้อนโต๊ะ
เนื้อปลุกแกะแล้ว	๕ ถ้วย	น้ำปลาซีอิ้ว	๓ ช้อนโต๊ะ
เนื้อไก่รวนแล้ว	๕ ถ้วย	เกลือ	๑ ๒ ช้อนชา
กะเทียมหั่นละเอียด	๑ ช้อนโต๊ะ	อ้ายโตะโตะโตะ	๑ ช้อนชา
หมูแฮมหั่นเล็ก ๆ	๒ ช้อนโต๊ะ	น้ำมันหมู	๑ ๒ ถ้วย
ข้าวสุก	๕ ถ้วย	พริกไทย	พอควร



น้ำมันหมูได้กะทะตั้งไฟให้ร้อน ค่อยใช้ ๒ ฟองโดยไม่ต้องต้ได้ในซาม
 แล้วเทลงในกะทะทั้งหมด คนด้วยช้อนจนเข้ากันดี จึงใส่ ปรุง ไข่ กะเทียม
 ต้นหอมผัดให้เข้ากัน ได้เข้าสุก ผัดให้ทั่วแล้วใส่น้ำปลาซีอิ้ว เกลือ พริกไทย
 อายิโระ โมะโตะ คนให้ทั่ว ยกกลงตักใส่ซามโรยหมูแฮม

๕ ข้าวหน้าไก่ (คุณหญิงดำรงแพทยาคุณ)

ไข่	๑ ตัว	ผักชีและยี่ห่วย	๑ ช้อนชา
นมสด	๑ ถ้วย	กานพลู	๓ ดอก
มะนาว	๒ ผล	อบเชย	๒ แวน
พริกขี้หนูแดง	๓ เม็ด	พริกไทย	๑๐ เม็ด
ซิง	๔ แวน	ขมิ้น	๑ หยิบมือ
กะเทียม	๖ กลีบ	ตุ๊กกะวาน นิดหน่อย	
ข้าวสุก		เกลือ น้ำตาล พอสลด	
เนย		ตุ๊กของุ่นแห้ง	

ไข่ต้มเป็นชิ้นเล็ก ๆ โรยเกลือ และพริกไทย แซ่ในนมเปรี้ยว (นมสด
 ๑ ถ้วยกับมะนาว ๒ ผล) ผักชียี่ห่วย กานพลู อบเชย พริกไทย กะวาน
 เหลืองคั่วให้หอม แล้วตำให้ละเอียด ผสมพริกขี้หนูแดง ซิง กะเทียม ลงไป
 ตำรวมด้วย ใสขมิ้น ตำให้เข้ากัน ตักขึ้นมาเคล้ากับไก่ ซึ่งแช่ในนมเปรี้ยวแล้วให้
 ทั่ว เอาเนยได้กะทะตั้งไฟ เอาชิ้นไก่ได้ลงไปทอดที่ตะก้นให้หอม ตักขึ้นได้
 หม้อ นำนมเปรี้ยวที่เหลือจนซามได้ลงไปด้วย เติมน้ำตาลไป เคี่ยวให้ไก่
 นุ่มจนน้ำแกงค่อนข้างแห้ง ยกกลง



ข้าวหุงให้ด้วย ปลูกกับ เนย นม เกลือ น้ำตาล และ ตูบงุ่นแห้ง
ผสมชิมดูให้ร่ำดี

ก่อนจะรับประทาน ใช้หม้อใหม่ เอาต้นหอมและผักขึ้นเล็กน้อย โรยให้
ทั่วเป็นชั้นที่ ๑ หอมเจียว ๑ จานได้บนผักที่โรยนั้นเป็นชั้น ๒ ไข่ และ
น้ำแกงได้ชั้น ๓ ข้าวคดกเป็นชั้น ๔ แล้วได้ก่อนไฟที่ตุกโชนตรงกลาง แล้ว
ได้เนยเพื่ออบข้าวให้หอม ปิดฝาหม้อทิ้งไว้ ๕ นาที เทได้จานรับประทาน
กับอากาศ

อากาศ มี แดงกวา หอม พริก น้ำส้ม เกลือและน้ำตาล ผสมรวม
กัน ชิมดูตามชอบใจ



ของหวาน

ก. เค้ก

๑ ขนมสามัญ (แสดงโดย นายเก๋)

เนย	๒/๑	ถ้วย		แป้งสาลี	๑	ถ้วย
น้ำตาล	๒/๑	ถ้วย		ผงฟู (เบกิงเพาเดอร์)	๒	ช้อนชา
ไข่ไก่	๔	ฟอง		น้ำวานิลลา	๑/๑	ช้อนชา
เกลือ	๑/๑	ช้อนชา		ลูกอมแห้งและผิวส้มพอควร		

กรอกแป้งกับผงฟูและเกลือ ๓ ครั้ง ได้สามไว้ แบ่งน้ำตาลเป็น ๒ ส่วน ส่วนหนึ่งคนกับเนยให้ขึ้น อีกส่วนหนึ่งคกกับไข่ให้ขึ้นฟูเป็นสันตวจึงใส่น้ำวานิลลา แล้วผสมลงในสามเนย คนเบาๆ ให้ทั่ว ใส่แป้ง ค่อยๆ คนให้เข้ากัน โรยลูกอมแห้งและผิวส้มหั่นเล็กๆ เติใส่พิมพ์ที่ทาน้ำมัน เอาเข้าเตาอบ

๒ ขนมชอคโกเลต (แสดงโดย นางปาดเมอร์)

เนย	๑/๔	ถ้วย		ช็อคโกแลต	๑	ช้อนชา
น้ำตาล	๑/๒	ถ้วย		แป้งสาลี	๒	ถ้วย
นมเปรี้ยว	๔/๑๕	ถ้วย		ผงฟู	๑/๒	ช้อนชา
ไข่ไก่	๓	ฟอง		น้ำวานิลลา	๑	ช้อนชา
โกโก้	๑/๒	ถ้วย		เกลือ	๑	หยิบมือ

ร้อนแบ่งรวมกับผงฟู และเกลือ ๓ ครั้ง ต้เนยกับ น้ำตาล ๓ ถ้วยให้ขึ้น
น้ำตาลอีก ๑ ถ้วย คนกับไข่แดงให้ฟูเป็นคลื่นวด ได้น้ำวานิลลาแล้วผสมลงไป
เนยที่ตีไว้ ละลายโกโก้กับโซดาผงกับน้ำร้อนพอเดือดผสมลงไป ได้แป้งดิบ
กับนมเปรี้ยว ต้ไข่ขาวให้ขึ้นฟู ผสมลงเป็นสุดท้าย เทใส่พิมพ์ที่ทาน้ำมัน
เอาเข้าเตาอบทันที

นมเปรี้ยว นมสด ๓ ส่วน น้ำ ๓ ส่วน ผสมให้ได้อีก ๓ ถ้วย เติมน้ำส้ม ๒ ถึง
๓ ช้อนชา ทั้งไว้สักครู่

หน้าและไส้ครีม โกโก้ ๒ ช้อนโต๊ะ เนย ๒ ช้อนโต๊ะ แบ่งขาวโกสน์
๒ ช้อนโต๊ะ นม ๓ ถ้วย น้ำตาล ๓ ถ้วย รวมกันตั้งกระทะ ต้ไฟ
กวนไปจนสุก ยกตั้งคนไปจนเกือบเย็น เติมน้ำวานิลลา ๓ ช้อนชา ไข่
ไข่ได้ และ ทาตัวขนมให้ทว

๓ ขนมน้ำตาลใหม่ (มาตามแดงกาดให้ตำรามมา)

น้ำตาล	๓๐ ช้อนโต๊ะ	ผงฟู	๓ ๑/๒ ช้อนชา
เนย	๓ ช้อนโต๊ะ	น้ำวานิลลา	๓ ช้อนชา
ไข่ไก่	๖ ฟอง	เกลือ นิดหน่อย	
แป้งสาลี	๑๒ ช้อนโต๊ะ	องุ่นแห้ง พอคกร	

น้ำตาลแบ่งไปเคี่ยวบนน้ำตาลใหม่ ๔ ช้อนโต๊ะ เนยกับน้ำตาลที่เหลือ
คนให้ขึ้น แล้วเอาไข่แดงที่แยกไว้ได้ไปครึ่งตะฟอง คนไปจนครบ ๖ ฟอง ได้



นำวานิดตาแล้วให้นำตาตใหม่ คนให้เขากัน ได้แบ่งดำตซึ่งร่อนรวมกับผงฟู และเกลือ ต้ไข่ขาวให้ข้นฟูแข็ง ได้สุดท้าย โรยเมล็ดองุ่น เทได้พิมพ์ที่ทานามันแล้วเอาเข้าเตาอบ

๔ ขนมฟองน้ำ (แต่งโดย นางเพนเด็คตัน)

ไข่ไก่	๗ ฟอง	ผงฟู	๓ ช้อนชา
น้ำตาล	๑ ๑/๒ ถ้วย	นำวานิดตา	๑ ช้อนชา
น้ำเย็น	๑ ๑/๒ ถ้วย	เกลือ	๑/๒ ช้อนชา
แบ่งดำต	๑ ๑/๒ ถ้วย		

ต้ไข่แดงจนฟูเป็นต้นยอด เค็มน้ำตาลที่ตะน้อย ตัดกับกับน้ำเย็นจนหมด ได้นำวานิดตา แล้วได้แบ่ง ซึ่งร่อน รวม กับ ผงฟูและเกลือ ค่อย ๆ คนให้เข้าเนื้อ อย่าคนแรงนัก ต้ไข่ขาวให้ข้นฟูแข็งผสมลงสุดท้าย เทได้พิมพ์ที่ไมทานามัน เอาเข้าเตาอบ เมื่อสุกแล้วคว่ำพิมพ์บนตะแกรง ทิ้งไว้พอขนมเย็นก่อนจากพิมพ์เอง

หน้า ไข่ขาว ๒ ฟอง น้ำตาล ๑ ถ้วย น้ำ ๑/๕ ถ้วย ครีมหอฟทาร์ทาร์
นิดหน่อย (ถ้าไม่มีก็ไม่ต้อง)

เคียวน้ำตาลกับน้ำจนเป็นยางเหนียว อย่าคนเลย ต้ไข่ขาวจนฟูแข็ง เทน้ำเชื่อมราดลงที่ตะน้อย แล้วตบแรงอย่าหยดมือเลยจนหมดน้ำเชื่อม และตีที่คอกัน ไข่ขาวที่ตบเป็นฟองละเอียด จึงทาขนมให้ทั่ว โรยมะพร้าวซึ่งชุบน้ำตาลละเอียด



ให้หัว ไซ้เม็ดแคะรอบๆ ให้เรียบ แต่ถ้าไม่ชอบก็ไม่ต้องใส่มะพร้าว ไซ้ทำหน้า
เฉยๆ ก็จะได้ใบคางคกได้ ถ้าใส่มะพร้าวใช้ได้อันเดียว

๕ ขนนมแยม (คุณหนู๋ ไซ้ตักเสถียร ให้คำรามมา)

เนย	๒ ถ้วย	ไซ้ไก่	๓ ฟอง
แยมที่ไม้มะเม็ด	๑ ถ้วย	แป้งสาลี	๓ ถ้วย
นมเปรี้ยว	๑ ถ้วย	ผงฟู	๒ ช้อนชา
โซดาผง	๑ ช้อนชา	น้ำวานิลลา	๑ ช้อนชา
น้ำตาล	๑ ถ้วย	เกลือ หยิบมือ	

ต้มนมกับน้ำตาลให้ข้น ใส่แยม แล้วใส่ไข่แดง ที่แยกไว้ ที่ตะปอง จน
ครบ ๓ ฟอง คนให้เข้ากัน ร่อนแป้งพร้อมกับผงฟู โซดาผง และเกลือ แล้ว
ใส่ลงสลับกับนมเปรี้ยว (วิธีทำนมเปรี้ยวที่ขนมช็อคโกแลต) ใส่น้ำวานิลลา
ค่อยๆ ใส่ไข่ขาวที่ตีจนขนฟูแข็งดีสุดท้าย เทใส่พิมพ์ที่ทาน้ำมัน เขาเข้าเตาอบ

หน้า เนย ๒ ถ้วย น้ำตาล ๑ ถ้วย กาแฟชงข้น ๒ ช้อนโต๊ะ คนเนย
ให้ข้น แล้วใส่น้ำตาลที่ละลาย คนจนฟู แล้วใส่กาแฟ ไซ้ทำขนม
เมือเย็นแล้ว ขนมนั้นค่อนข้างหวาน ถ้าจะรับประทานเฉยๆ โดย
ไม่ตาดหน้าก็ได้

๖ ขนนมศิลาอ่อน

<u>ส่วนต่ำ</u>	น้ำตาลทรายแดง	๑ ๒ ถ้วย	น้ำวานิลลา	๓ ช้อนชา
เนย		๒ ๑ ,,	แป้งสาลี	๒ ๑ ถ้วย

กาแพซงซัน ๆ	๓ ถ้วย	ผงฟู	๒ ช้อนชา
ไข่แดง	๔ ฟอง	เกลือ นิดหน่อย	
<u>ส่วนขาว</u>	น้ำตาลทรายขาว ๓ $\frac{๑}{๒}$ ถ้วย	น้ำวานิลลา	๑ ช้อนชา
เนย	๓ $\frac{๑}{๒}$,,	แป้งดัด	๒ $\frac{๑}{๒}$ ถ้วย
นมสด	๓ ,,	ผงฟู	๒ ช้อนชา
ไข่ขาว	๔ ฟอง	เกลือ นิดหน่อย	

ผสมส่วนดำก่อนคือ ต้มน้ำกับน้ำตาลให้ขึ้น ได้ไข่แดงตีฟองให้เข้ากัน ได้น้ำวานิลลา แล้วได้แป้ง ซึ่ง ร่อน รวม กับ ผงฟู และเกลือ ได้แป้งนวลตีกับกาแพ

ผสมส่วนขาว ทำนองเดียวกัน แต่ได้ไข่ขาว ตีฟองแข็งที่หลัง เอาพิมพ์ทาเนย ตักส่วนดำใส่ตลับกับส่วนขาวที่ตะน้อย จนหมดทั้ง ๒ ส่วน เมื่อขนมสุกจะเห็นเป็นลายคล้ายสีตาอ่อน ขนมนี้โดยมากไม่ค่อยติดหน้า ไข่ฝังในแผงใหญ่ แล้วตัดเป็นชิ้น

๓ ขนมสปรัส

เนย	๑ $\frac{๑}{๒}$ ถ้วย	แป้งดัด	๒ ถ้วย
น้ำตาล	๑ ถ้วย	ผงฟู	๒ ช้อนชา
ไข่ไก่	๒ ฟอง	น้ำตาลสปรัสคน	๑ $\frac{๑}{๒}$ ถ้วย

คั้นเนยแล้วค่อย ๆ ใส่น้ำตาลทีละน้อย คนจนข้นดี ได้ไข่แดงตีฟู ใส่น้ำผึ้ง ซึ่งร่อนรวมกับผงฟูแล้วตีกับกับน้ำตาลปัด ผสมไข่ขาวตีฟูแข็งดี ตักย้าย เทใส่พิมพ์ที่ทาเนยแบน ๆ ๒ พิมพ์ขนาดเท่ากัน เอาเข้าเตาอบ เมื่อสุกแล้วได้ ๗ ได้แล้วซ้อนกัน โรยน้ำตาลปัด

ไส้ แบ่งน้ำตาล ๕ ช้อนโต๊ะ น้ำตาล ๓ ถ้วย น้ำตาลปัด ๕ ถ้วย น้ำมะนาว ๓ ช้อนโต๊ะ ไข่เย็น ๘ ถ้วย ไข่แดง ๓ ฟอง เนย ๒ ช้อนชา ผสมตามลำดับรวมกันได้หม้อตั้งไฟ กวนจนสุก ยกตวงคนไปเกือบเย็นจึงทานนม

๘ ขนมหอมอบาสสาเตอร์ช็อคโกแลต

เนย	๓ ถ้วย	แบ่งน้ำตาล	๒ ถ้วย
น้ำตาลทรายแดง	๑ ๑/๓ ถ้วย	โซดาผง	๑ ช้อนชา
ไข่ไก่	๓ ฟอง	เกลือ	๑ ๑/๒ ช้อนชา
น้ำวานิลลา	๑ ๑/๒ ช้อนชา	ไข่เย็น	๓ ถ้วย
โกโก้	๑ ๑/๒ ถ้วย		

ร่อนแป้ง โซดา เกลือ รวมกัน ๓ ครั้ง คั้นกับน้ำตาลให้ข้น ตีไข่แดงจนฟูแล้วผสมลงในขามเนย แล้วค่อย ๆ ใส่น้ำตาลปัดให้เข้ากัน ใส่น้ำตาลกับน้ำเย็น ไข่ขาวตีจนฟูแข็งดี ตักย้าย เทใส่พิมพ์แบน ๆ ที่ทาเนยแล้วขนาดเท่ากัน ๒ พิมพ์ เอาเข้าเตาอบ เมื่อสุกแล้ว ไข่เยิ้มชนิดค่อนข้างเปรี้ยวได้ได้แล้วประกบกัน ตาดหน้าให้พอ



หน้า ไช้ขาว ๒ ฟอง น้ำตาลทรายแดง ๑ $\frac{1}{2}$ ถ้วย น้ำเย็น $\frac{3}{4}$ ถ้วย เกือบ
 นิดหน่อย น้ำวานิลลา ๑ ช้อนชา เคียวน้ำตาลกับน้ำจนเป็นยางเหนียว
 อย่างคนเคย ต้ไฉ้ขาวจนฟูแข็ง ใส่นิดหน่อย เทน้ำเชื่อม
 ลงตลึงทีละน้อย แล้วคแรงจนหมดน้ำเชื่อมและได้ที ใต้น้ำวานิลลา
 ดัดท้าย

๕ ขนมนอนเย็ด (แต่งโดย นางเพนเด็คคัน)

ไฉ้ขาว	๑ ถ้วย	ครีมออฟฟัททาร์	๑ ช้อนชา
แป้งดำดี	๑ ,,	น้ำวานิลลา	$\frac{3}{4}$,,
น้ำตาลปั้นละเอียด	$\frac{1}{2}$,,	เกลือ	$\frac{1}{8}$,,

ร่อนแป้ง ๔ ครั้ง ต้ไฉ้ขาวกับเกลือพอข้น ใต้อครีมออฟฟัททาร์ ต้ไป
 จนฟูแข็ง ค่อยๆ ใต้น้ำตาลปั้นทีละ ๒ ช้อนโต๊ะ แล้วตต่อไปเรื่อยๆจน
 น้ำตาลหมด ใต้น้ำวานิลลา คนเบาๆ ร่อนแป้งใต้น้อยสุดท้าย เทใต
 พิมพ์ไม้ทาน้ำมัน เอาเข้าเตาอบ เมื่อขนมสุกกว่าพิมพ์ทิ้งไว้บนตะแกรง
 เมื่อเย็นดีแล้ว ขนมจะหลุดจากพิมพ์เอง แล้วตัดหน้า

หน้า ชอคคอดีต ๓ แท่ง ดีเหลียมเด็ก น้ำตาลปั้น ๑ $\frac{1}{2}$ ถ้วย น้ำร้อน
 ๓ ช้อนโต๊ะ เนย ๔ ช้อนโต๊ะ น้ำวานิลลา ๑ ช้อนชา

เอาชอคคอดีตใต้หม้อ ตั้งบนกะทะน้ำเดือด คนพอชอคคอดีตละลาย
 ใต้น้ำตาล น้ำร้อน และเนย คนให้เข้ากันดี ทิ้งไว้ให้เย็นใต้น้ำวานิลลา
 ทาขนมให้ทั่ว



๑๐ ขนมหัอมโรด

เนย	๒ ๑/๒ ถ้วย	แบ่งด้าดี	๑ ๑/๕ ถ้วย
น้ำตาล	๑ ๒/๓ ถ้วย	ผงฟู	๒ ช้อนชา
ไข่ไก่	๕ ฟอง	น้ำวานิลลา	๑ ช้อนชา

ตีเนยกับน้ำตาลให้ขึ้น ใส่น้ำวานิลลา ไข่ไก่ตีฟู แล้วได้แบ่งซึ่ง

ร่อนรวมกับผงฟูสดท้าย เทใส่พิมพ์แบน ๔ เหลี่ยมขนาดใหญ่ซึ่งทาเนยโรยแป้งให้ทั่ว เทใส่อย่างให้มากนัก เกือบบางๆ ให้เสมอกัน รับประทานเข้าเตาอบ ผิงประมาณไม่เกิน ๑๐ นาที เตรียมผ้าขนานปูพรมหาได้ พอบขนมสุก คั่วพิมพ์ลงบนผ้าขนานนี้ รับประทานให้ทั่วๆ ล้วน ต้องทำเร็วๆ มิฉะนั้นจะแข็งหมด เมื่อม้วนแล้วใช้ผ้าขนานหรือทังไวจขนาน จึงตัดเป็นชิ้นๆ

ข. คุกกี้

๑. คุกกี้ข้าวโอ๊ต (แสดงโดย นางยิตเตต)

เนย	๓ ๑/๕ ถ้วย	ดุกองุ่น	๓ ๑/๕ ถ้วย) บด รวมกัน
น้ำตาล	๑ ๑/๕ ถ้วย	ข้าวโอ๊ต	๒ ถ้วย	
น้ำวานิลลา	๑ ช้อนชา	มันช่อหั่นละเอียด	๑ ถ้วย	
ไข่	๒ ฟอง	โซดาผง	๓ ๑/๕ ช้อนชา	
น้ำเชื่อม	๑ ช้อนโต๊ะ	เกลือ	๓ ๑/๕ ช้อนชา	
เมล็ดสาลี่	๒			

ตีเนยกับน้ำตาลให้ขึ้น ไข่ไก่ตีฟู แล้วใส่น้ำวานิลลา ไข่แบ่งซึ่งร่อนรวมกับโซดาและเกลือ ใส่ดุกองุ่นแห้งและข้าวโอ๊ต ใส่มันช่อสดท้าย (ถ้าไม่มีใช้ถั่วสดหั่นแทนก็ได้) ไข่ช้อนตักหยอดบนแผ่นที่ทาน้ำมันในกระดาษ

๒ คุกกชอคอคเตต

เนย	๑	ถั่ว	แบ่งดำดี	๒	ถั่ว
น้ำตาลทรายแดง	๑	ถั่ว	โซดาผง	๑	ช็อคช่า
ไข่	๑	ฟอง	เกลือ	๑	ช็อคช่า
โกโก้	๑	ถั่ว	นมข้นหวาน	๑	ถั่ว

คั้นเนยกับน้ำตาลให้ขึ้น แล้วใส่ไข่ นม โกโก้ ได้แบ่งซึ่งรอนรวมกับ
โซดาและเกลือ หยอดบนแม่ที่ทาน้ำมัน เอาเข้าเตาอบ

๓ คุกกชิ่ง

น้ำตาลเชื่อม	๑	ถั่ว	ผงฟู	๑	ช็อคช่า
เนย	๑	ถั่ว	โซดาผง	๑	ช็อคช่า
นมสด	๑	ถั่ว	เกลือ	๑	ช็อคช่า
น้ำตาลทราย	๑	ถั่ว	ซิงเบิ้ลแห้ง	๑	ช็อคช่า
แบ่งดำดี	๑	ถั่ว			

ละลายเนยกับน้ำตาล ตั้งไฟพอเดือด เทนมลงไปให้เขากันและทิ้งไว้
ให้เย็น กรองแบ่ง ผงฟู โซดาผง เกลือ และซิงเบิ้ลแห้ง ผสมใส่ลงไป
ไปในชามเนยนั้น คนให้เขากันดี คัดลงบนกระดาษและตัดเป็นรูปต่างๆ เรียง
ใส่แม่เอาเข้าเตาอบ

๔. คุกกี้อามันต์ (นางแพทย์โกศก ให้คำรามา)

ไข่ขาว	๕ ฟอง	แบ่งน้ำตาล	๓ ช้อนโต๊ะ
เมตต์คอกาหมันดหั้นตะเอียด	๑ ถ้วย	เกลือ	๑ หยิบมือ
น้ำตาล	๓ ถ้วย	น้ำวานิลลา	๑ ช้อนชา

ตีไข่ขาวกับเกลือและน้ำตาล จนน้ำตาลละลาย ได้เมตต์คอกาหมันดแล้วตีต่อไป ได้น้ำวานิลลา ค่อยๆ ใส่แป้ง ใช้ช้อนเล็กๆ ตักหยอดบนแผ่นที่ทำน้ำมันร้อนๆ เอาเข้าเตาอบพอเหลือง

๕. คุกกี้นาตาลทรายแดง (นางเฮดลีย์ให้คำรามา)

เนย	๑ ถ้วย	โซดาผง	๑ ช้อนชา
น้ำตาลทรายแดง	๒ ถ้วย	เกลือ	๑ ช้อนชา
ไข่	๒ ฟอง	อบเชยบ่น	๑ ช้อนชา
กาแฟขัณฑ์	๑ ถ้วย	ถั่วลิสงหั้นตะเอียด	๑ ถ้วย
แบ่งน้ำตาล	๓ ถ้วย	องุ่นแห้ง	๑ ๑/๒ ถ้วย

ตีเนยกับน้ำตาลให้ขึ้น ไข่โซดาฟี่ แล้วใส่กาแฟ แบ่งว่อนครึ่งหนึ่งก่อน แล้วตวง เอาองุ่นแห้งเคี้ยวกับแบ่ง ๑ ถ้วยให้ทั่ว แบ่งที่เหลือออก ๓ ถ้วย ว่อนรวมกับโซดา เกลือและอบเชย ผัดมได้ลงไปนในขามเนยที่ผัดมไว้ได้ องุ่นแห้ง ที่เคี้ยวแบ่งแล้ว (การที่เคี้ยวแบ่งก็เพื่อจะได้ไม่ติดกันเวตามัดม) ได้ถั่วลิสงสุดท้าย หยอดบนแผ่นที่ทำน้ำมัน เอาเข้าเตาอบ

๖. คุกกัพระโขนง

น้ำมันหมู	$\frac{๑}{๒}$ ถ้วย (แช่เย็น)	โชดามง	๑ ช้อนชา
น้ำตาลทรายแดง	๑ ถ้วย	เกลือ	๑ ช้อนชา
ไข่	๒ ฟอง	แป้งดำดี	๔ - ๕ ถ้วย
กาแฟข้น ๆ หรือนาเย็น	$\frac{๑}{๒}$ ถ้วย	น้ำตาลหม้อเชื่อม	$\frac{๑}{๒}$ ถ้วย

คนน้ำมันหมูกับน้ำตาลทรายแดงให้เข้ากัน ใส่ไข่ตีฟูแล้วใส่น้ำตาลเชื่อม โชดามง เกลือ ใส่แป้งดำดีกับกาแฟ หยอดบนแผ่นที่ทำน้ำมัน โรยกด้วยตาก หนัสนเด็ก ๆ หรือถวดตั้งหนัสนเด็ก ๆ ตรงกลาง เอาเข้าเตาอบ

๗. คุกกัมะพร้าว

เนย	$\frac{๑}{๒}$ ถ้วย	แป้งดำดี	๒ ถ้วย
น้ำตาล	๑ ถ้วย	ผงฟู	$\frac{๑}{๒}$ ช้อนชา
ไข่	๑ ฟอง	เกลือ	$\frac{๑}{๔}$ ช้อนชา
นมครีม	$\frac{๑}{๒}$ ถ้วย	มะพร้าวขูดละเอียดและควพอเหลือง ๒ ถ้วย	

มะพร้าว $\frac{๑}{๒}$ ถ้วย ผสมกับนมครีมทั้งไว้ ร่อนแป้งกับผงฟูและเกลือ ตี เนยกับน้ำตาลให้ ฟู ใส่ไข่ตีให้เข้ากัน ใส่แป้งดำดีกับนมครีม ที่ผสมไว้ ได้คุเย็นพอแข็งตัว แล้วคั่งออกเป็นแผ่น หนา $\frac{๑}{๒}$ นิ้ว ตัดเป็นรูปต่าง ๆ โรย มะพร้าวที่เหลือง เอาเข้าเตาอบประมาณ ๑๕ นาที



๔. คุกกักหยอด (แสดงโดย นางเดวิด)

เนย	๑	ถ้วย	แบ่งด้าดี	๒	ถ้วย
น้ำตาลทรายแดง	๑/๒	ถ้วย	โซดาผง	๑	ช้อนชา
ไข่	๒	ฟอง	ข้าวโอ๊ต	๑	ถ้วย
น้ำวานิลลา	๑	ช้อนชา	อินทผลัมหั่นเล็ก ๆ	๒	ถ้วย
เกลือ	๑/๔	ช้อนชา	ถั่วลิสงหั่นละเอียด	๑/๒	ถ้วย
			มะพร้าวคั่ว	๑/๒	ถ้วย

ตีเนยกับน้ำตาลให้ขึ้น ไข่ตีฟู แล้วใส่น้ำวานิลลา ไข่แบ่งครึ่ง
 ร่อนรวมกับโซดาและเกลือ คนให้เข้ากัน ใส่อินทผลัม ถั่วลิสง และ
 มะพร้าวคั่ว หยอดบนแผ่นที่ทาน้ำมัน เอาเข้าเตาอบ

๕. คุกกักแซ่หน้าแข็ง (แสดงโดย นางสาว ฟอกซ์)

ไข่	๑	ฟอง	น้ำวานิลลา	๑	ช้อนชา
น้ำตาล	๑	ถ้วย	แบ่งด้าดี	๒/๔	ถ้วย
เนยละลาย	๑/๒	ถ้วย	เกลือ	๑/๒	ช้อนชา
นมสด	๑/๔	ถ้วย	ผงฟู	๓	ช้อนชา
			โซดาผง	๑/๒	ช้อนชา

ตีไข่ให้ขึ้นฟู แล้วใส่น้ำตาล เนย ตีให้เข้ากัน ใส่น้ำวานิลลา
 และแบ่งครึ่งร่อนรวมกับ เกลือ ผงฟู และโซดาผง ใส่นมสดสุดท้าย เอา
 เข้าเตาอบประมาณ ๔๕ นาที เอาออกมาคั่นให้บาง แล้วตัดเป็นรูปต่าง ๆ
 เรียงใส่แผง เอาเข้าเตาอบ

๑๐ คุกกักถนบนับ

เนย	๑ ๔	ถั่ว	แบ่งด้าดี	๑	ถั่ว
น้ำตาล	๓ ๕	ถั่ว	แบ่งข้าวโกชน	๑	ถั่ว
ไข่	๑	ฟอง	ผงฟู	๑	ช้อนชา
ถั่วลิสงปั่นละเอียด	๒ ๑	ถั่ว	เกลือ	๑ ๔	ช้อนชา
			ผิวมะนาวขูด	๑ ๒	ช้อนชา

คนเนยกับน้ำตาลให้ชน ได้ไข่ตีฟู ต้ให้เข้ากัน ได้ผิวมะนาวขูด ร่อน
แบ่ง ๒ อย่างรวมกับเกลือและผงฟู แล้วได้ในซามที่ผสมไว้ ได้ถั่วลิสงปั่น
ดีดท้าย หยอดบนแฉงที่ทานามัน เอาเข้าเตาอบ

ค. ขนมปังปรุงร

๑ โดเน็ด (แสดงโดย นางแม่คฟาร์แทนด์)

เนย	๓	ช้อนโต๊ะ	ลูกจันทร์บั้น	๑	ช้อนชา
น้ำตาล	๒ ๓	ถั่ว	ผงฟู	๒	ช้อนชา
นมสด	๓ ๒	ถั่ว	เกลือ	๓ ๔	ช้อนชา
ไข่	๑	ฟอง	แบ่งด้าดี	๓	ถั่ว

คนเนยกับน้ำตาลให้เข้ากัน ได้ไข่ตีฟู ร่อนแบ่งรวมกับผงฟู เกล็ด
และลูกจันทร์บั้น ได้แบ่งนี้ดีดกับนมสด คนให้เข้ากัน ถ้าเหลวไปก็เติม
แบ่งอีกได้ เอานวดโรยกระดานให้มาก ๆ คดั่งแบ่งออกเป็นแผ่นใหญ่ อย่าให้
บางนัก ตัดเป็นวงแหวนทอดในน้ำมันร้อนจัด แล้วโรยน้ำตาลบน

๒ โคนัทส้มจีน (แสดงโดย นางเฮดลึค)

เนย	๒	ช้อนโต๊ะ	ผงฟู	๒	ช้อนชา
น้ำตาล	๑/๒	ถ้วย	เกลือ	๑/๔	ช้อนชา
ไข่ขาว	๒	ฟอง	น้ำตาลคน	๑/๒	ถ้วย
แป้งดำตี	๒	ถ้วย	ผิวส้มขูด	๒	ช้อนโต๊ะ

คนเนยกับน้ำตาลให้เข้ากัน ได้ไข่ตีฟู ได้แป้งซึ่งร่อนรวมกับเกลือและผงฟู ได้น้ำตาลและผิวส้มขูดตีท้าย ไข่ช้อนกาแพทกหยอดลงในน้ำมันที่ร้อนจัดที่ตะช้อน และทอดจนเหลือง เมื่อสุกแล้วเป็นลูกกลม ๆ ไม่ใช่รูปวงแหวน

๓ โคนัทชอคโกแลต (แสดงโดย นางเฮดลึค)

เนย	๒/๓	ช้อนโต๊ะ	น้ำวานิลลา	๑	ช้อนชา
น้ำตาล	๑	ถ้วย	แป้งดำตี	๔/๕	ถ้วย
ไข่	๓	ฟอง	ผงฟู	๔	ช้อนชา
มันฝรั่งต้มเบื่อยและยี่	๑	ถ้วย	เกลือ	๑	ช้อนชา
โกโก้	๖	ช้อนโต๊ะ	โชดาผง	๑/๒	ช้อนชา
นมเปรี้ยว	๑/๔	ถ้วย			

เอาโกโก้กับเนยใส่ในหม้อต้ม ตั้งบนกะทะน้ำเดือดจนละลาย ตีไข่ให้ขึ้นฟู เติมน้ำตาลที่ตะช้อน ตีไปจนเข้ากันดี แล้วผสมกับโกโก้ที่ละลายกับเนยไว้ ได้มันฝรั่งคนให้เข้ากัน ได้น้ำวานิลลา ได้แป้งซึ่งร่อนรวมกับเกลือ ผงฟูและโชดาผง ได้สติบกับนมเปรี้ยว (นมสดผสมกับน้ำตาล หรือน้ำ

มะนาว ๒-๓ ซ้อนชา) เมื่อผสมเข้ากันดีแล้ว เหนียวโรยกระดานให้มาก ๆ คัดแบ่งออกเป็นแผ่น แล้วตัดเป็นวงแหวน ทอดในน้ำมันร้อน ๆ ตักขึ้นวางบนกระดาษให้สะเด็ดน้ำมัน ทาหน้าด้านหนึ่ง

หน้า น้ำตาลไอซิ่ง ๒ ถ้วย น้ำมัน ๓ ซ้อนโต๊ะ น้ำวานิลลา ๓ ซ้อนชา
 โกโก้ ๓ ซ้อนโต๊ะ เนย ๓ ซ้อนชา ผสมทั้งหมดคนรวมกันได้
 หม้อตั้งไฟ พอเดือดจวนแห้ง ยกดง เอาขนมโดนัทที่ทอดไว้จุ่ม
 หน้าข้างหนึ่ง

๔ สก็อตช์แพนเค้ก

ไข่	๓ ฟอง	แบ่ง	๒ ถ้วย
น้ำตาล	๖ ซ้อนโต๊ะ	ผงฟู	๒ ซ้อนชา
นมสด	๓ ถ้วย	เกลือ	นิดหน่อย

ร่อนแบ่งกับผงฟูและเกลือ แล้วใส่น้ำตาล กั้นแบ่งให้เหลือตรงกลางไว้ ไข่ ได้ไข่ตีฟูตรงกลางชามนี้ แล้วใส่นม คนเบา ๆ ให้เข้ากัน พยายามอย่าให้เป็นตุ่ม หยอดบนกะทะแบน ๆ ที่ทาน้ำมันเล็กน้อย (อย่างแข็ง) ตักหยอดทีละช้อนกาแฟ ทั้งไว้จวนด้านข้างเหลือ กัดดับเอาด้านบนดง พอเหลือก็ไข่ได้ ไข่ไฟอ่อน ๆ ขนมนี้ต้องรับประทานร้อน ๆ ไข่แย้มทาประกบกันเป็นคู่



๕ ขนมห้างวานสวีดิช (แต่งโดย นางสาวเอ็ด)

แป้งดัด	๒ ถ้วย	นํ้ามันกะป๋อง (Purico) & ช็อคโกโละ
ผงฟู	๔ ช้อนชา	นมสด $\frac{3}{4}$ - ๑ ถ้วย
เกลือ	๑ ช้อนชา	แยมสำหรับทา

นํ้ามันกะป๋อง (Purico) ในที่นี้ มีขายตามร้านขายเครื่องกะป๋อง หรือใช้ นํ้ามันหมูกะป๋อง (Lard) ก็ได้ แต่ถ้าไม่มือนํ้ามันหมูแช่ตู้เย็นจนแข็งไว้เสียก่อน แล้วตวงให้ได้ ๕ ช้อนโต๊ะ แทนก็ได้

ร่อนแป้ง ผงฟูและเกลือ ๒ ครั้ง เอานํ้ามัน (Purico) ได้ใช้หมด ๒ ถ้วย ตัดแบ่งกับนํ้ามันให้เข้ากัน เหมือนทำพาย เมื่อแบ่งกับนํ้ามันเข้ากันจนเป็น ผงละเอียดดี เทนมใส่ลงไป $\frac{3}{4}$ ถ้วย รวดเดียว แล้วรีบคนให้เข้ากันจนไม่ ผงแป้งติดตามขอบชาม และรวมเป็นก้อนนุ่มก้อนเดียว เมื่อหยบขนมวางบน กระดาษจะรู้สึกเบา มือ เอานวดโรยกระดาษให้ทั่ว แล้วนวดเบาๆ ทำเป็น ก้อนกลม ใช้ไม้คั้นเป็นแผ่นแบนหนาประมาณ $\frac{1}{2}$ นิ้ว ทาแยมให้ทั่ว แล้วม้วน คล้ายๆขนมแฮมโรตยาวๆ แล้วทำเป็นรูปกลมมาบรรจบกันโดยใช้มีดค่อยๆ ขัดเอาปลายทั้ง ๒ ข้างมาชนกันให้สนิท ใช้กรรไกรที่ไม่ใช่ด้วยอย่างที่ไม่คมก็ได้ ฝึมนึ่งในแป้งเสียก่อน แล้วมาตัดขนมเป็นชิ้นๆ ขนาดขนมแฮมโรต แต่ไม่ให้ ชาติจากกัน ตัดเพียงก้อนตัวขนมเหลือให้ตัดไว้ชนิดหนึ่ง แล้วแกะขนมให้ ทรายขนมมาเรียงเป็นแถวให้เห็นแยมคู่คล้ายวงเรียงขนมแฮมโรตเป็นแถวเกยซ้อน

ฉะนั้น เขาเข้าเตาอบประมาณ ๒๕ นาที เมื่อสุกแล้วใช้มีดตัดให้หลุดจากกัน รับประทานร้อน ๆ ใช้เป็นขนมหน้าชาได้ดีมาก

ง. ขนมชะนิครับประทานร้อน ๆ

๑. ชอคโกเลตซุฟเฟอ์ (แสดงโดย นายเกษ)

เนย	๓ ถ้วย	ชอคโกเลต ๓ ชันด์เล็กน้อย	หรือ
นมสด	๓ ถ้วย	โกโก้	๖ ช้อนโต๊ะ
ไข่ไก่	๓ ฟอง	น้ำตาล	๓ ช้อนโต๊ะ
		แป้งสาลี	๒ ๑/๒ ช้อนโต๊ะ

ละลายเนยแล้วเอาแป้งใส่คนให้เข้ากัน ต้มนมให้เดือด เทใส่ลงไป
 แป้งและเนยที่คนไว้ เหนียวนิดหน่อยใส่หม้อตั้งไฟ เอาชอคโกเลตกับน้ำตาล
 ๓ ช้อนโต๊ะ ละลาย แล้วใส่ลงไปนึ่งในแป้ง แยกไข่แดงและไข่ขาว เอาไข่แดง
 ใส่ไปในแป้ง คนให้ทั่วกัน ตีไข่ขาวกับเกลือนิดหน่อย เมื่อข้นจนแข็ง ค่อยๆ
 เทผสมลงไปนึ่งในแป้งกับสิ่งต่างๆ ที่คนไว้แล้ว ค่อยๆ ผสมให้ทั่วกัน เทใส่
 ในพิมพ์ที่ทาด้วยเนย เข้าเตาอบ ๓๐ นาที

๒. ท๊าทมะนาว (มาตามโคโตนนา ให้ตำราม่า)

นม	๒ ๑/๒ ถ้วย	ไข่ไก่	๕ ฟอง แยก
แป้งสาลี	๓ ถ้วย	เกลือ	๑/๘ ช้อนชา
น้ำตาล	๓ ถ้วย	ผิวมะนาวขูด	๓ ผด

พระตมหน้าตาต แบ้ง และไซ่แดงพร้อมกัน คนให้ดี คือไซ่ขาวให้ชน ค่อยๆ
พระตมลงในชามแบ้งนั้น ได้ผิวมะนาวขูดแล้วได้นมสดท้าย เทในพิมพ์ทำ
เนย เอาเข้าเตาอบ

๓ กล้วยหอมทอด

แบ้งดำดี	๑/๒ ถ้วย	ไซ่โก	๓ ฟอง
ผงฟู	๒ ช้อนชา	หน้าตาต	๒ ช้อนโต๊ะ
เกลือ	๑/๔ ช้อนชา	นมสด	๒/๓ ถ้วย

ร่อนแบ้งกับผงฟูและเกลือได้ชามไว้ คือไซ่กับหน้าตาตให้ชน แล้วได้นม
และได้แบ้ง ไซ่ชุกด้วยหอมทอด กล้วยหอมนนคืดครั้ง แล้วผ่า ๒ ตาม
ยาว โรยหน้าตาตและบีบมะนาวให้ทั่วเสียก่อน

๔ พุดดิงคนจน

เนย	๑/๔ ถ้วย	เกลือ	๑/๔ ช้อนชา
หน้าตาต	๓/๔ ถ้วย	นมสด	๑/๒ ถ้วย
ไซ่โก	๓ ฟอง	แบ้งดำดี	๑/๒ ถ้วย
น้ำวานิลลา	๑/๒ ช้อนชา	ผงฟู	๒ ช้อนชา

คั้นเนยให้ชน ได้หน้าตาตที่ต่นอย คือให้เซากัน คือไซ่ให้ชนฟู แล้วได้
ลงในชามเนย คนให้เข้ากัน ได้น้ำวานิลลา เกลือ ได้แบ้งซึ่งพระตมกับผงฟู

ผัดหน้าตาต แบ่ง และเกดอด้วยกัน ต้มนมให้เดือด ค่อยๆ คนลงไป
ไปในแบ่งให้ทั่วกันดี ใส่น้ำส้มและผัดส้ม เอาขนตงไฟจนเดือด ต้ไขแดงพอ
ชุน เอานมและแบ่งที่ผัดส้มไว้เทลงไปไขแดง คนให้ทั่วทั้งไว้ให้เย็น ตัก
ใส่บนแบ่งปายที่อบสุกแล้ว ใส่น้ำตาลให้ชุน ใส่น้ำตาลนิดหน่อย ต้ให้ชุนพแข็ง
เอาตาตหน้าข้างบน เอาเข้าเตาอบอีกครั้ง พอให้ใส่น้ำตาลให้ตงทั่วกันดี

จ. ขนมนะนิศรับประทานเย็นๆ (แช่น้ำแข็ง)

๑. สลัดผลไม้ (นางปาดเมอร์ ให้คำรามมา)

ไขไก่	๒ ฟอง	เซอร์ริกรบองผ่าครึ่งเอาเม็ดออก	๒ ถ้วย
น้ำส้ม	๔ ช้อนโต๊ะ	ดีปรัดหั่นดีเหลี่ยมเล็ก	๒ ถ้วย
หน้าตาต	๔ ช้อนโต๊ะ	ส้มเกดยงหนชุนเด็ก	๒ ถ้วย
เนย	๒ ช้อนโต๊ะ	Marsh Mallows หั่นสี่เหลี่ยมเล็ก	๒ ถ้วย
ครีม	๑ ถ้วย		

ต้ไขให้ชุนพ แล้วใส่น้ำส้มและหน้าตาต เอาขนตงไฟคนพอชุน
ยกตง ใส่น้ำเนย คนให้ทั่ว ทั้งไว้ให้เย็น ต้ครมกับน้ำแข็งให้ชุน ผัดส้มได้
รวมไปในไขที่ผัดส้มไว้แล้ว ใส่น้ำตาล ดีปรัด ส้มเกดยงและ Marsh Mallows
เทใส่พิมพ์แช่ตู้เย็น ๒๔ ชั่วโมง (น้ำส้มไนทิน ใส่น้ำส้มทำกับข้าวธรรมดา ไม่ใช่
น้ำส้มคน)

Marsh Mallows เป็นขนมชนิดหนึ่ง มีลักษณะสีขาวอ่อนเตี้ยๆ ได้
กล่อกมาจากต่างประเทศ รสหวานอ่อน และนุ่ม จัดอยู่ในพวกวุ้นแห้ง เคลือบ
น้ำตาลของรับประทานเล่นๆ ของเรา ในเวลาที่เขียนตำรานี้ ยังไม่มีขาย
ตามร้านเลย แต่เราอาจทำเองได้ ดังต่อไปนี้

Knox Gelatin ๑ ของ (มีคำอธิบายอยู่หน้าหลัง) แช่ในน้ำเย็น ๑ ถ้วยใน
ราว ๕ นาที เหน่า ๑ ถ้วย และน้ำตาลป่นละเอียด ๒ ถ้วย ได้หม้อตั้งไฟ
เคี่ยวจนเป็นยางเหนียว จึงได้ gelatin ที่แช่ในน้ำเย็นแล้ว ลงคนให้เข้ากัน ทั้ง
ไข่ไก่ให้เย็น ได้เกิด ๑ ช้อนชา และน้ำตาลตา ๑ ช้อนชา แล้วใช้ไม้ตะ
ค้อนชนฟูขาวและชน เทได้ถาดซึ่งโรยน้ำตาลป่นละเอียดไว้ทั่วแล้ว เอาเข้า
ตู้เย็นแช่จนแข็ง จึงเอาออกมาตัดเป็นอันดีเหลี่ยมขนาดใหญ่น้อยแล้ว
เกิดออกน้ำตาลป่นละเอียดให้ทั่ว

๒ ไอศกรีม (แต่งโดย นางแม่คัพพารัตนค์)

นมสด	๑ ๑/๒ ถ้วย	น้ำตาล	๑ ๑/๒ ถ้วย
น้ำ	๑ ถ้วย	น้ำตาลตา	๑ ช้อนชา
แป้งข้าวโพด	๑ ช้อนโต๊ะ	ไข่ไก่	๓ ฟอง

นม น้ำ แป้ง และน้ำตาล ผะตมรวมกัน ต้มคนให้ร้อน พอ
ควนชนกยกกลง อย่าให้ถึงเดือด ต้ไข่ให้แตกดีแล้ว เหนามที่ต้มค้อยๆ เท
ได้ในไข่ คนให้เข้ากัน ใช้ผ้าขาวกรอง แล้วเทได้ในหม้อปั่น

ถ้าทำไอศกรีมกาแฟ ก็ใช้กาแฟชงชั้นๆ ๑ ถ้วยแทนน้ำ แล้วไม่ใส่น้ำวานิลลา ส่วนอื่นใช้เหมือนกัน และวิธีเดียวกัน

ถ้าทำไอศกรีมช็อคโกแลต ก็ใช้โกโก้ชงกับน้ำร้อน ๑ ถ้วย แทนน้ำ แล้วไม่ใส่น้ำวานิลลา ส่วนอื่นใช้เหมือนกัน และวิธีเดียวกัน

วิธีปั้นไอศกรีม

- ๑ ต้องทำหม้อให้เย็น คือใส่น้ำแข็ง และเกลือรอบหม้อ โดยเอาที่หมนออก และเอาไม้กอกบัตร์ที่ผ่า
- ๒ เมื่อใส่ของที่จะปั้นลงในหม้อ ต้องทิ้งไว้ให้เย็น ๕ นาที
- ๓ เวลาปั้นใช้น้ำแข็งทบก้อนเล็กๆ ๖ ถ้วย เกิดเม็ด
 - ๑ ถ้วย เป็นส่วนดวงส่วนหนึ่ง
 - ๕ เม็ดแข็งแล้วจะเก็บไว้ ต้องเอาน้ำแข็ง ๕ ถ้วย เกิด
 - ๑ ถ้วย เป็นส่วนดวงส่วนหนึ่ง
 เอากระดาษหรือผ้ากระสอบบีดยัดให้แน่น ไอศกรีมจะไม่ละลาย

๓ ไอศกรีมน้ำตาลไหม้ (นางโชตศรัให้ตำราม่า)

น้ำตาล	๑ ถ้วย	น้ำวานิลลา	๒ ช้อนชา
นมสด	๒ ถ้วย	ครีม	๒ ถ้วย
ไข่ไก่	๒ ฟอง		

แบ่งน้ำตาล $\frac{1}{2}$ ถ้วย เคี่ยวทำน้ำตาลไหม้ แล้วใส่นม ๑ ถ้วย ผะสมให้เข้ากันดี อุ่นหม้ออีก ๑ ถ้วยพอร้อน โดยใช้กะทะใส่น้ำตั้งไฟให้เดือด และเอา

หม่อมมวงบนกระทะอีกที เมื่อหมอร้อนแล้วได้นำคานาที่เด็ดออกด้วย กับไข่แดง ๒ ฟอง คนให้เข้ากัน จึงได้นำคานาใหม่ที่จะตายกับนม ผสมให้เข้ากันทิ้งไว้ให้เย็น ต้ไข่ขาวให้ข้นพแข็ง ค่อยๆคนเบาๆรวมกับนมที่ผสมไว้ แล้วได้ครบทตจนจนแล้วคนให้เข้ากัน ได้นำวานิดตา แล้วเอาตบั้น

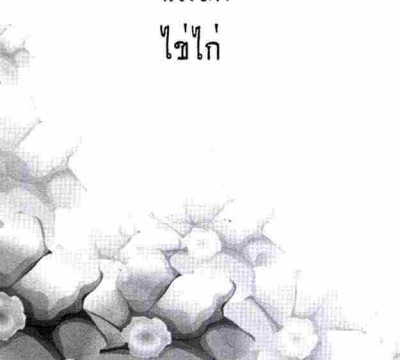
๔ คัสตาส

นมสด	๑ ๑/๒ ถ้วย	นำคานา	๘ ช้อนโต๊ะ
น้ำตาล	๒ ๑/๒ ถ้วย	นำวานิดตา	พอหอม
ไข่ไก่	๔ ฟอง		

เคี้ยวนำคานา ๔ ช้อนโต๊ะ โดยไม่เติมน้ำจนนำคานาจะตาย และคนจนเหลืองมกถึนใหม่ ยกถง กรอกใส่พิมพ์ที่จะนึ่งให้ทวงไว้ให้เย็น ต้ไข่พอแตก ใส่นมและน้ำตาล และนำคานาที่เด็ด ชิมดี ถ้าไม่หวานเติมได้อีกตามใจชอบ ใส่นำวานิดตา เทใส่พิมพ์ นึ่งอย่าบีตฝาให้มิด เมื่อสุกแล้วตวงไว้ให้เย็น เอาเขาคัน้ำแข็ง เวลจะรับประทานเอาขนมออกจากพิมพ์ นำคานาใหม่ที่จะกรอกใส่พิมพ์จะตายเอง โดยถกความเย็นจัด

๕ เยลลี่ผลไม้

นำคานา	๒ ช้อนโต๊ะ	เยลลี่	๓ แผ่น
นมสด	๓ ถ้วย	น้ำตาล	๓ ช้อนโต๊ะสำหรับแช่เยลลี่
ไข่ไก่	๒ ฟอง	นำวานิดตา	๑/๕ ช้อนชา



คิดยอดช้นเล็ก ๆ เช่นน้ำไว้นุ่ม แล้วเอาช่นตงไฟ เอานมอุ่นพอร้อน คนไข่แดงให้เข้ากัน แล้วเทนมใส่ลงในไข่ เอาช่นตงไฟพอช่น ได้น้ำคาคาน้ำวานิลลา และเยดต้งไป คนให้เข้ากัน ต้ไข่ขาวให้ช่น ได้น้ำคาคาคอกเล็กน้อย เทปนตงไปคนเบา ๆ เทใส่พิมพ์เช่น้ำแข็ง เอาช่นรบประทานกับผลไม้กะบ้อง

ฉ. เบ็ดเตล็ด

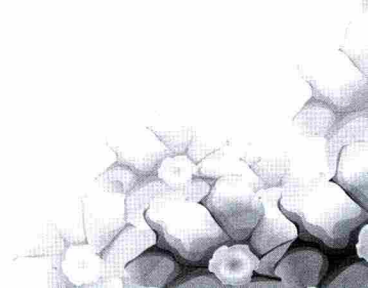
๑ ขนมอินทผลัม (แต่งดโดย นางแมตทิวด์)

ไข่ไก่	๒ ฟอง	ฝงฟู	๒ ช้อนชา
แป้งดำดี	๑ ถ้วย	ถวดต้งหั้นตะเยยต	๑ ถ้วย
น้ำคาค	๑ ถ้วย	อินทผลัมหั้นเล็ก	๑ ถ้วย

ต้ไข่ให้ช่น ได้น้ำคาคแล้วต้อไป ได้แป้งซึ่งร่อนรวมกับฝงฟู ได้ถวดต้งและอินทผลัม คนให้เข้ากันดี เอาเนยทาแวงดีหุลยม แล้วโรยแป้งให้ทั่ว ได้ขนมที่ระต่มแล้ว เอาเข้าเตาอบ เมื่อดุก หั้นขนมเป็นช่นดีหุลยม ยาว ๆ กว้าง ๑ นิ้ว และยาว ๒ นิ้ว โรยน้ำคาคปั่นข้างหน้า

๒ ขนมบั้งทอด

ไข่ไก่	๓ ฟอง	น้ำคาค	๒ ช้อนโต๊ะ
นมตด	๑ ถ้วย	เกลือ	$\frac{๑}{๕}$ ช้อนชา
ต้ไข่พอช่น	ได้นม น้ำคาค	และเกลือ	ต้ให้เข้ากัน
			หั้นขนมบั้ง



๖ ชั้น เข้าในนมที่ผสมไว้ที่ชั้นจนนุ่ม แล้วใส่กระทะทอดด้วยน้ำมันมาก ๆ จนเหลือง ตักขึ้นโรยน้ำตาลป่นให้ทั่ว รับประทานร้อน ๆ

๓ ขนมโกโก้ (แต่งโดย นางยิดเตต)

เนย	$\frac{๑}{๕}$ ถ้วย	โกโก้	๔-๖	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทรายแดง	๑ ถ้วย	ผงฟู	$\frac{๑}{๕}$	ช้อนชา
ไข่ไก่	๑ ฟอง	แป้งสาลี	$\frac{๑}{๒}$ - $\frac{๓}{๕}$	ถ้วย
เกลือ	$\frac{๑}{๕}$ ช้อนชา	ถั่วลิสงหั่นละเอียด	๑	ถ้วย
น้ำวานิลลา	$\frac{๑}{๒}$ ช้อนชา	ถั่วองุ่นแห้ง	$\frac{๑}{๕}$	ถ้วย

ตีเนยกับน้ำตาลให้ขึ้น ไข่ไข่ ตีให้เข้ากัน ไข่แบ่งซึ่งร่อนรวมกับผงฟู และเกลือ แล้วใส่โกโก้ ใส่น้ำวานิลลา ถั่วลิสง และถั่วองุ่นแห้ง เอาแป้งที่เหลือมาทาเนยให้ทั่ว ใส่นมที่ผสมลงในแม่ เข้าเตาอบ เมื่อสุกแล้ว ตัดเป็นชิ้นสี่เหลี่ยม

๔ ขนมวันาง (นางเฮดดิส์ ให้คำรามา)

ไข่ขาว	๓ ฟอง	แป้งสาลี	$\frac{๑}{๓}$	ถ้วย
ไข่แดง	๒ ฟอง	น้ำตาลวานิลลา	๑	ช้อนชา
น้ำตาล	๕ ช้อนโต๊ะ	เกลือ	$\frac{๑}{๕}$	ช้อนชา

ตีไข่แดงกับน้ำตาล ๒ ช้อนโต๊ะให้ขึ้น ไข่ขาวกับน้ำตาลอีก ๓ ช้อนโต๊ะ ให้ขึ้นฟูแข็ง ผสมทั้ง ๒ อย่างนี้ให้เข้ากัน ใส่น้ำวานิลลา ไข่แบ่งซึ่งร่อนรวม

กับเกิดอ คนเบา ๆ ให้เข้ากัน เอาขนมใส่ถุงผ้ากรวย บีบในภาชนะที่ทาเนย
และโรยแป้ง บีบเป็นรูปยาว โรยน้ำตาลปั้นข้างหน้า เอาเข้าเตาอบพอ
หน้าเหลือง

๕ ขนมอบเปิด

ไข่ไก่	๒ ฟอง	น้ำตาลนิลดา	๑ ๕/๘ ช้อนชา
แอปเปิ้ล	๑ ผล	เนย	๒ ช้อนโต๊ะ
น้ำตาล	๓ ช้อนโต๊ะ	สำหรับทาซาม	ที่จะอบ

ต้มแอปเปิ้ลให้สุกทั้งตุก แล้วขูดเอาแต่เนื้อ ตีไข่แดงให้ขึ้น ผสม
กับน้ำตาล ๒ ช้อนโต๊ะ และแอปเปิ้ลที่ต้มสุกแล้ว ได้น้ำวานิลลา ๘ ช้อนชา เทได้ใน
ซามที่จะอบ ซึ่งทาน้ำมันแล้ว ไข่ขาวกับน้ำตาลอีก ๑ ช้อนโต๊ะ ตีให้ขึ้นฟูแข็ง
ถาดหน้าข้างบน เอาเข้าเตาอบ

๖. ขนมไทย

๑ ข้าวเหนียวกะทง (แต่งโดย คุณหญิงดำรงแพทยาคุณ)

ข้าวเหนียว	๓ ถ้วย	แป้งข้าวเจ้า	๒ ช้อนชา
น้ำกะทิ	๕ ถ้วย	น้ำตาลทราย	๒ ช้อนชา
เกลือ	๑ ช้อนชา	ถั่วดำคั่วแล้ว	ต้มสุกพอควร

เลือกข้าวเหนียวแฉกหน้าเย็น ใส่วัสดุประมาณ ๓ ชั่วโมง คนกะทิจากมะพร้าว
๑ ๕/๘ ถู ให้ได้น้ำกะทิ ๕ ถ้วย ละลายแป้งข้าวเจ้า น้ำตาลและเกลือกับน้ำ



กะทิด้วยกัน เขาใบตองมาเย็บกะทงหลายๆ ใบ เขาข้าวเหนียวที่แช่แล้วได้
 ลงประมาณ ๕ กะทง แล้วตักน้ำกะทิที่ผสมแล้วหยอดให้เต็ม โรยถั่วดำ ใส
 รังถึงนึ่งประมาณ ๒๐ นาที

๒ ตะโก้แก้ว (แต่งโดย นางสาวประภา วชิรภักย์)

แป้งข้าวเจ้า	$\frac{๑}{๕}$ ถ้วย	น้ำเย็น	๓ ถ้วย
แป้งมันสำปะหลัง	$\frac{๑}{๕}$ ถ้วย	หัวจุน	๑๒ หัว
น้ำตาลทราย	๒ ถ้วย		

ปอกแก้ว ต่างน้ำให้สะอาด แล้วหั่นชิ้นเล็กๆ ตระดาบแป้งทั้ง ๒ อย่าง
 กับน้ำ ใส่น้ำตาลแล้วกรอง ใส่วุ้นคนให้เข้ากัน เทใส่กะทะของตงไฟ
 กวนไปจนสุก ตักใส่จานหรือกะทง แล้วตาดหน้ากะทิ

หน้า กะทิ	๒ ถ้วย	แป้งข้าวเจ้า	๓ ช้อนโต๊ะ
เกลือ	$\frac{๓}{๕}$ ช้อนชา		

ตระดาบแป้งและเกลือกับน้ำกะทิ แล้วกรองใส่กะทะของตงไฟ กวนจน
 ช้น ยกตง แล้วตาดหน้าทั้งร้อนๆ

๓ สังขยามะพร้าว (แต่งโดย คุณหญิงคำรงค์แพทยาคุณ)

มะพร้าวอ่อน	๓ ผล	น้ำตาลหม้อ	๕ ช้อนโต๊ะพูน
ไข่ไก่	๓ ฟอง	น้ำกะทิ	$\frac{๑}{๒}$ ถ้วย



ปอกเปลือกมะพร้าวข้างนอกให้หมด คัดหัวมะพร้าวเทน้ำออกให้หมด
เตรียมไว้ ผะสมไข่ น้ำตาล และน้ำกะทิให้เข้ากัน ใช้ไม้ตีเซตพวชน
แล้วใช้ผ้ากรอง เทใส่ในตุกมะพร้าว ใส่รังถึงนี้

๔ ขนมหกรอก

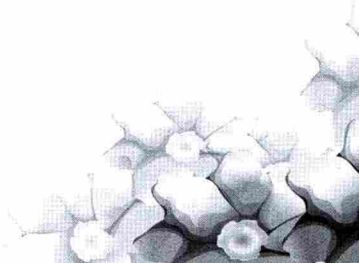
แป้งข้าวเจ้า	$\frac{๓}{๕}$ ถ้วย	น้ำตาลหม้อ	$\frac{๓}{๕}$ ถ้วย
แป้งท้าว	$\frac{๑}{๕}$ ถ้วย	ไข่ไก่	๓ ฟอง
หัวกะทิ	$\frac{๓}{๕}$ ถ้วย		

นวดแป้งกับกะทิ ใส่ไข่ที่ตีโย นวดให้เข้ากัน แล้วใส่น้ำตาล คนให้
เข้ากัน ใช้ผ้ากรอง เอากระทะทาน้ำมันหมูให้ทั่ว ตั้งบนไฟอ่อนๆ เอา
ช้อนโต๊ะตักแบ่งใส่ในกระทะ แล้วกรอกเหมือนไข่เจียว พอสุกม้วน แล้วเอา
น้ำมันใส่นิดหน่อย เกิดอกให้เหลืองทั่วกัน ตักใส่จาน

๕ ขนมหกล้วยไข่ทอด

แป้งสาลี	$\frac{๒}{๓}$ ถ้วย	กะทิ	$\frac{๑}{๒}$ ถ้วย
แป้งข้าวเจ้า	$\frac{๒}{๓}$ ถ้วย	ผงฟู	$\frac{๑}{๕}$ ช้อนชา
น้ำตาลหม้อ	$\frac{๒}{๓}$ ถ้วย		

ละลายแป้งข้าวเจ้ากับกะทิ ใส่น้ำตาล และแป้งสาลี ทั้งไว้ ๓ ชั่วโมง
ก่อนจะไข่เค็มผงฟู แล้วเอากกล้วยไข่ชุบทอดด้วยน้ำมันหมู



๖ ขนมหักบัว

แป้งข้าวเจ้า	๑ ถ้วย	แป้งดัด	$\frac{๒}{๓}$ ถ้วย
น้ำกะทิ	$\frac{๑}{๒}$ ถ้วย	ผงฟู	$\frac{๑}{๔}$ ช้อนชา
น้ำตาลหม้อ	๒ ช้อนโต๊ะ		

นวดแป้งข้าวเจ้ากับกะทิให้เข้ากัน แล้วใส่น้ำตาล คนพอได้ที่ จึงใส่แป้งดัด เมื่อผสมดีแล้ว ingsตากแดดไว้ ๒ ชั่วโมง จึงใส่ผงฟู หยอดลงในกระทะ นำนั้หม้อร้อน ๆ

๗ ขนมหอมวัน

แป้งดัด	๑ ถ้วย	ไข่ไก่	๒ ฟอง
น้ำกะทิ	๑ ถ้วย	น้ำปูนใส	$\frac{๑}{๔}$ ถ้วย
น้ำตาลหม้อ	$\frac{๑}{๒}$ ถ้วย		

ร่อนแป้งได้ขาม คนน้ำตาลกับกะทิ แล้วกรองได้ลงไปนึ่ง คนให้ทั่วกัน ได้ไข่คพอแตก ไม่ต้องถึงขั้น คนให้ทั่วกัน แล้วใส่น้ำปูนใส เอนำนันทาพิมพ์ แล้วตักแป้งได้พิมพ์บง

๘ ทองพลุ

แป้งดัด	๒ ถ้วย	นมข้น	๒ ช้อนโต๊ะ
ไข่ไก่	๗ ฟอง	เนย	๑ ช้อนชา
น้ำ	๒ ถ้วย	น้ำมันหมู	สำหรับทอด

เขานมและเนยจะตายน้ำใส่กระทะ ตั้งไฟพุดเดือด เทแบ่งใส่ลงในกระทะ ให้เข้ากัน ยกถง ต่อยไข่ใส่ที่ตะใบ นวดให้เข้ากันที่ตะใบจนหมด เขา บันทุมใส่กระทะตั้งไฟให้ร้อน เขาขนมหยอด แล้วทอดจนเหลือง

๘ ขนมเรือ (แสดงโดย ม.จ. อภิลิตศัมาคม โสณกุล)

ไข่แดง	๔ ฟอง	แบ่งน้ำตาล	๓ ไข่ขาว
น้ำตาลทรายป่น	๓๐ ช้อนโต๊ะ	น้ำมันหมู	สำหรับทาพิมพ์

ตีไข่แดงกับน้ำตาลจนขึ้นฟูขาว แล้วใส่แบ่ง เขาพิมพ์ทาน้ำมันแล้ว ไล่เตาอบ พอพิมพ์ร้อนจึงหยอดขนมลง ผึ่งในไฟอ่อน ๆ จนเหลือง

๑๐ ขนมบัวป็น

แบ่งข้าวเหนียว	๓ ถ้วย	มะพร้าวขูดกระต่ายจันเอาแต่สีขาว
น้ำตาลทรายเคี้ยวชน ๆ	๒ ถ้วย	๑ ผด

คำแบ่งให้ละเอียด แล้วร่อน เขาน้ำมะลิตะตายเป็นแต่พออย่าให้เป็นเม็ด แล้วใส่น้ำตาลเคี้ยว และมะพร้าวขูด คนให้เข้ากัน เขาใบตองปูกั้นถาด เทขนมใส่ได้เกลี่ยให้เสมอกัน เขาเข้าเตาอบพอเหลือง

คำอธิบาย

ถั่ว ในที่นี้หมายถึงถั่วสำหรับคอง มีขายตามร้านทั่วไป ที่ข้างถวยมขตแบ่งเป็น ถั่ว ถั่ว และ ถั่ว แต่ถ้าไม่ม่จะใช้ถวยน่าซำกได้ หรือใช้ชอนโตะคองก็ได้ โดยใช้เกณฑ์ ๓๖ ชอนโตะเท่ากับ ๓ ถั่ว

น้ำสต็อก (Stock) เป็นนาคมผักหรือนาคมกระดูกหมู ไก่ และเนื้อ ใช้เป็นน้ำซำบ สำหรับผัดกับซำว

เครื่องเทศฝรั่ง (Allspices) เป็นผงเครื่องเทศเป็น บรรจุมาดมาจากนอก

เหล้าขาว (Pinot de la Loire) เป็นเหล้าใช้ผัดสุมได้อาหารของฝรั่งเศด

น็อกขเยลาติน (Knox Gelantine) เป็นเยดผงชนิดหนึ่ง มีขายเป็นกุดอง

ใบกะวานฝรั่ง (Bay Leaf) เป็นใบไม้แห้งๆ บรรจุมาดมาจากนอกมีกลิ่นหอม

ถุกยี่หระฝรั่ง (Thyme) เป็นผงแห้งคล้ายถุกยี่หระ บรรจุมาดมาจากนอก

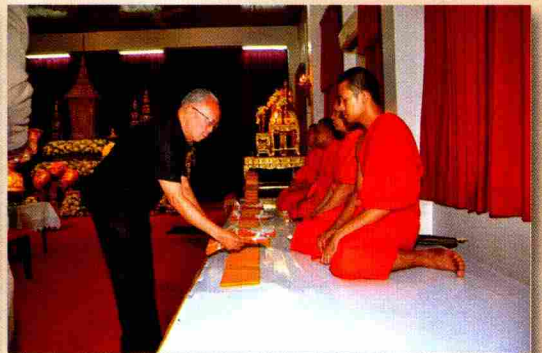
ถุกสมอ (Olives) เป็นถุกส้มชนิดดำได้กะบอง ไม่ใช่ชนิดเปรี้ยว

ด้เซียว

พิมพ์ที่ โรงพิมพ์ ตริณดาร์ ถนนบั้น, ดัดม พระนคร

นายกระมด ตริณดาร์ ผู้พิมพ์โฆษณา ๓๕/๗/๕๓

ภาพในวันสวดพระอภิธรรม

















รายนามผู้ร่วมทำบุญ

ท่านผู้หญิง กุณศรี ไกรฤกษ์

คุณ กานดา มนูญปัจจุ

คุณ เกตุวลี นภาศัพท์

พ.ท.หญิง เกศราภรณ์ รัชตเกรียงไกร

คุณหญิง กิ่งแก้ว เอื้อทวิกุล

ม.ล.ขวัญทิพย์ เทวกุล

คุณ ดวง – คุณเมตตา คูหากาญจน์

คุณจุฑามณี อิศรางกูร ณ อยุธยา

คุณหญิง จามรี สนิทวงศ์ ณ อยุธยา

คุณจรัสศรี – คุณวีรวุฒิ – คุณสุทยา วัชรารักษ์

ดร.จิรพัฒน์-ศุภลักษณ์ ไกรฤกษ์

พล.ท.จุลเทพ ชีระธาดา

คุณ จิตราภา – พลิกา ตีรณสาร

คุณ จีรศักดิ์ – ปัทมา เลี้ยววงษ์

คุณ จิรนนท์ นุชอนงค์

คุณหญิง เมตตา ณ แสงรุจิ

คุณ เฉลิมเกตุ นภาศัพท์

พล.ต.ชัยนิตย์ – อรรวรณ เดชศร

คุณ ชนิดา – ชีพชาล ไชยกาล

คุณ ชาตรี – นุศรา งามวิถึ

คุณ ไชยยง – สรณีย์ ตีพันธ์พงษ์

คุณ ชนินทร – วิภาดา โทณวณิก

ญาติเมืองนครลำปาง

ร.อ.หญิง ลลิตพร ช้างแก้ว

คุณ ณัฐฉา – ณัฐวสา บุญสุนานนท์

คุณ ตะวันฉาย – ศศิโณ ชุมสาย ณ อยุธยา

ศ.เต็มศักดิ์ – สายจิตร กฤษณามระ

ดร.เต็มชัย บุณนาค และครอบครัว

ครอบครัว ตีรณสาร

พ.อ.พฤทธิชัย บุรุษเมธากุล

ม.ล.พรรณวดี วรวรณ

คุณ เพ็ญโฉม วสันตสิงห์

พ.อ.พรชัย ฤกษ์เกษม

คุณ ภิรมย์ วณิกกุล

คุณ ภรณ์ ปักษานนท์

คุณ มัลลิกา วัชรารักษ์ และครอบครัว

มูลนิธิจงกลนิมิติ

คุณ ยุทธนา เป็นสุข และครอบครัว

พล.ต.นพ.ยุทธศักดิ์ ธนะธนิต

พ.อ.ยิ่งยศ วิรุฬห์จรรยา

คุณ โยโกะ – คุณทอล ตีรณสาร

ครอบครัว รัตนสมบัติ

พล.ต.เรืองสิทธิ์ – ปราณี วิทยากัด

ท่านผู้หญิง รวิจิตร์ สุวรรณบุปผา

คุณ รวินันท์ ภูวัฒน์กุล

คุณ รจนา อาชุนทร

ดร.วินิตา ศุภรเสพย์

นพ.วิชัย – พ.อ.หญิง กุสุมา รุ่งฟ้าแสงอรุณ

คุณ วิภาวรรณ สงศ์สมบัติ

ศ.นพ.วิศิษฎ์ – คุณหญิงทิพาพร ลิตปรีชา

พ.อ.วรวิฑูร์ สนิวัต และครอบครัว

คุณ วรณฤดี วิเศษฤทธิ์

ครอบครัว วัฒนเกษมสกุล

คุณ ศิระชัย พุทธิแพทย์

พล.ต.ศยาม จันทรวโรจน์ และครอบครัว

คุณ เตกศักดิ์ และ คุณหญิง เขาวนาค ไทยวัฒน์

คุณ ศิริ – จันทร์จิรา พักอุดม

คุณ สุทธินารี การุณยวณิช

ท่านผู้หญิง ถวิกา สารสิน

ม.ร.ว.ทิพพาวดี ดุละลัมพะ

กัปตัน เทวัญ ทองผิว และครอบครัว

ผู้หญิง ทศนิษฐ์ บุญยคุปต์



ม.ร.ว.เทพกมล-คุณหญิงขวัญตา เทวกุล
 พล.อ.ม.ล.ทศนวอมร – รัตนาภา เทวกุล
 คุณ ทิพัทธ์ย์ วรวรรณ
 คุณ ธวัชชัย – พัชรดา ซอไสตติกุล
 คุณ ธรรมมิก เอกะหิตานนท์
 พล.ต.นิพนธ์ บุญอยู่
 น.อ.นพ. นกตล –น.อ.พญ.นวพร วีรยางกูร
 พ.อ.นคร ศรีศรศาสตร์
 คุณ บรรลุ – พัชรา – กร วรตะริน
 พล.ท. นพ.บุญลือ – โสภภาพรรณ วงษ์ท้าว
 พ.อ.ประเสริฐ วิชิตอำพล
 พล.ต.ปัญญา ธรรมศรี และครอบครัว
 คุณประกอบ-ซุมแสง ณ สงขลา และครอบครัว
 คุณประจักษ์ อัครพลังพรหม
 คุณ ปวีณ – พิมพวรรณ ลิ้มปิตาติ
 คุณ ปราณี ผาสุกะกุล
 ท่านผู้หญิง ประไพ ศิวะโกเศศ
 ดร.เผด็จ และ รศ.นิรมล สวัสดิบุตร
 คุณ ผุสดี อังสุวัฒนะ
 คุณ ผกาย บุณนาถ และครอบครัว
 คุณ ผกา ณ สงขลา
 ม.ล.พรธมศรี –ม.ล.ธีรากร วรวรรณ
 คุณ พงศ์โกศา พุทธิแพทย์
 คุณ พลกร –ภัณชิตา มนุญปิฏ
 คุณ เพ็ญลักษณ์ จารุจินดา
 คุณ สุทธิพร เผ่าประพัสน์ และครอบครัว
 พล.ต.ต.แสงสุรย์ – พัฒนาวดี กรรณสูต
 พล.อ.ต. สมณี กวนสนธิ และ คุณจิตสุนันท์ เผ่าเจริญ

คุณ สมศรี อังสุวัฒนะ
 พ.อ. นพ.สุภัธ จันทรสุนทรภาพร
 คุณ สานนท์ เลขยานนท์ และครอบครัว
 พล.อ.สหชาติ พิพิธกุล
 พล.ต.สุวัฒน์ เขียมอ่อน
 พล.ต.สุรเดช จารุจินดา และครอบครัว
 อาจารย์ สุดาทิพย์ จารุจินดา
 ม.ล.สุธาดา เกษมสันต์
 คุณ สุภา เลหาหะจินดา
 ท่านผู้หญิง สุนามัน ประนิช
 คุณ สิรีเกตุ ชัยเฉนิยน
 พล.ต.สมโชชน์-ปิยะวดี วังแก้ว
 สภาภาษาไทย
 คุณ สมณี อารงธรรมวงศ์
 พ.อ.สุรชัย บุณนาถ
 คุณ หฤทัย อนันตศักดิ์
 พล.ต.ต.อาชวันต์-รสรงค์ โชติกเสถียร
 คุณ อุบล เอกะหิตานนท์และครอบครัว
 พ.อ.อาวุธ เอมวงศ์
 นพ. อนันต์ ธาระเวช
 ท่านผู้หญิง อังกาบ บุญยัษฐิติ
 คุณ อาจ –ม.ล.วัลลวีวรรณ วิเชียรเจริญ
 คุณ อำไพ โกติน
 คุณ ชูไร ชุตมพานิช
 คุณ อรศรี นาวานุเคราะห์
 พ.อ.อิทธิเดช อร่ามโสภา
 พล.ต.อิทธิภูมิ เขียนวิจิตร



รายนามผู้มอบพวงหรีด

นายแก้วขวัญ – ท่านผู้หญิงเพ็ญศรี วัชรโรทัย
 กองราชเลขาธิการในสมเด็จพระบรมราชินีนาถ
 สถาบันสิริกิติ์และกองศิลปอาชีพ
 พล.ท.กฤษฎา ดวงอุไร ผู้อำนวยการศูนย์อำนวยการ
 การแพทย์พระมงกุฎเกล้า
 กองกำลังพลศูนย์อำนวยการแพทย์พระมงกุฎเกล้า
 พ.อ.คมฤกษ์ณ์ หลักคำ
 ครอบครัว คงสิริ
 คุณ ดวง – เมตตา คุณากาญจน์
 หม่อมเจ้า จุลเจิม ยุคล และครอบครัว
 เจ้าหน้าที่ตึกจกจกนิ วัฒนวงศ์ โรงพยาบาล
 จุฬาลงกรณ์
 จิตรลดา รุ่น 5
 ชมรมสายสกุล ณ สงขลา
 ท่านผู้หญิง ชนัดดี ปิยะอุย
 พล.ต.ชุมพล – สุรินทร์ทิพย์ เปี่ยมสมบุรณ์
 ญาติเมื่องนครลำปาง
 คุณ ฐานิสร์ วัชรโรทัย
 พล.ท.เด่นดวง – บุษบง ทิมวัฒนา
 ศ.เต็มศักดิ์ – สายจิตร กฤษณามระ และ
 ครอบครัว
 พล.ต.ไตรโรจน์ ครุฑवेश ผู้อำนวยการโรง
 พยาบาลอานันทมหิดล
 พล.อ.ทำเนียบ ทับมณี และครอบครัว
 ครอบครัวธาระเวช
 ม.ล.ธนากร วรวรรณ และครอบครัว
 นายนิทัศน์ ภูวัฒนกุล อธิบดีกรมทรัพยากรน้ำ
 และครอบครัว

ท่านผู้หญิง นราวดี ชัยเจนิยน
 นางสนองพระโอษฐ์ในสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์
 พระบรมราชินีนาถ
 น.อ.นพดล-น.อ.หญิง นวพร วีรยางกูร
 น้องๆกลุ่มเสน่ห์ไทย @ นิด้า
 คุณ ประพจน์ – คุณมณี วัชรภักย์
 คุณ ประมาภรณ์ ไกรฤกษ์ และครอบครัว
 ท่านผู้หญิง ประไพ ศิวะโกเศศ
 นายแผน – ม.ล.หิรัญญาภา วรธนเมธี
 พล.ต.ไพโรจน์ ทองมาเอง ผู้บัญชาการกองพล
 ทหารราบที่ 9
 ครอบครัว พุทธิแพทย์
 ม.ล.พรรณศรี – ม.ล.ธีรภกร วรวรรณ และ
 ครอบครัว
 พุดดิ่ง, ตุลย์, น้ำฟ้า, แก้ม, โหม่ จิตรลดา รุ่น 40
 ท่านผู้หญิง ภรณ์ มหามนต์
 ภาควิชาจักษุวิทยา โรงพยาบาลจุฬาลงกรณ์
 พล.ท.ภาณุวิชัย พุ่มหิรัญ เจ้ากรมแพทย์ทหารบก
 คุณ ภิรมย์ วณิกกุล และครอบครัว
 มูลนิธิจกจกนิ
 มูลนิธิโรงพยาบาลพระมงกุฎเกล้าในพระบรม
 ราชูปถัมภ์
 น.อ.มนัส – นางลักษณีย์ วีรยางกูร
 คุณ มัลลิกา สุขดี
 พล.ท.ยศนันท์ – ธนวีณา หงษ์เจริญ
 โรงพยาบาลจุฬาลงกรณ์
 โรงพยาบาลสมเด็จพระบรมราชเทวี ณ ศรีราชา
 ลูกหลานท่านเจ้าพระยาพิชัยญาติ



ศ.นพ.วิศิษฎ์ – คุณหญิงทิพาพร ลิตปรีชา
 วงดนตรี Hipp จากชมรมดนตรีสากลคนพญาไท
 ศูนย์อำนวยการแพทย์พระมงกุฎเกล้า
 ครอบครัว ศรีสุข
 สภากาชาดไทย
 สำนักงานกลางสภากาชาดไทย
 คุณหญิง สิริพันธ์ ทองใหญ่
 พล.ต.อ.เสริม – คุณหญิงชโลบล จารุรัตน์
 พล.อ.สหชาติ – พ.อ.หญิง พรกมล พิพิธกุล
 พล.ต.สุรเดช – นุชชูลี เฟื่องเจริญ
 พล.ต.สมโภชน์-ปิยะวัติ วังแก้ว
 ม.ร.ว.สมปอง เกษมสันต์ และลูกหลาน
 คุณ สมใจ – สิริอร นมะสุนทร
 คุณ สมชาย – ณีกรฐพร เอี่ยมพรวนิช
 สมาคมนักเรียนเก่าจิตรลดา
 หน่วยประสาทศัลยศาสตร์ โรงพยาบาลจุฬาลงกรณ์
 คุณ อำนาจ – คุณหญิงปรียางค์ศรี วัฒนคุณ
 พล.ต.ต.อาชวันต์ – รสรงค์ โชติกเสถียร



พิมพ์ที่ บริษัท ศิวณสาร จำกัด

30/15 หมู่ 9 ตำบลบางเขน อำเภอเมืองนนทบุรี จังหวัดนนทบุรี 11000 โทรศัพท์ 0-2951-7586 โทรสาร 0-2589-4345

E-mail : tiranasartbox@yahoo.com นายตมวรมณ์ ศิวณสาร ผู้พิมพ์/ผู้โฆษณา พ.ศ. 2556