

นาง สัมลิม สิงห์จันทร์

อส
ส277อ
2522

อนุสรณ์

ในงานฌาปนกิจศพ

นาง สัมลิม สิงห์จันทร์

ณ ฌาปนสถานกองทัพอากาศ

วัดพระศรีมหาธาตุวรมหาวิหาร

๑๐ มีนาคม ๒๕๒๒

THAI NATIONAL ASSEMBLY LIBRARY



3961129408

วันที่ ๕ / กพ. / ๒๕๖๒

เลขทะเบียน ๐ ๙๗

เลขหมู่ ๐๓

(๓ ๒๗๖) ๒๕๖๒

เกร็ดความรู้

และ

รายการปรุงอาหาร

สมบัติห้องสมุดรัฐสภา

พลอากาศเอก ھرวิฑ์ หงสกุล
มอบให้ห้องสมุดรัฐสภา

จัดพิมพ์เป็นอนุสรณ์

เนื่องในงานฌาปนกิจศพ

นางสมถัมภ์ สิงห์จันทร์

ณ ฌาปนสถานกองทัพอากาศ

วัดพระศรีมหาธาตุวิบูลย์วัฒนา

เขตบึงกุ่ม กรุงเทพมหานคร

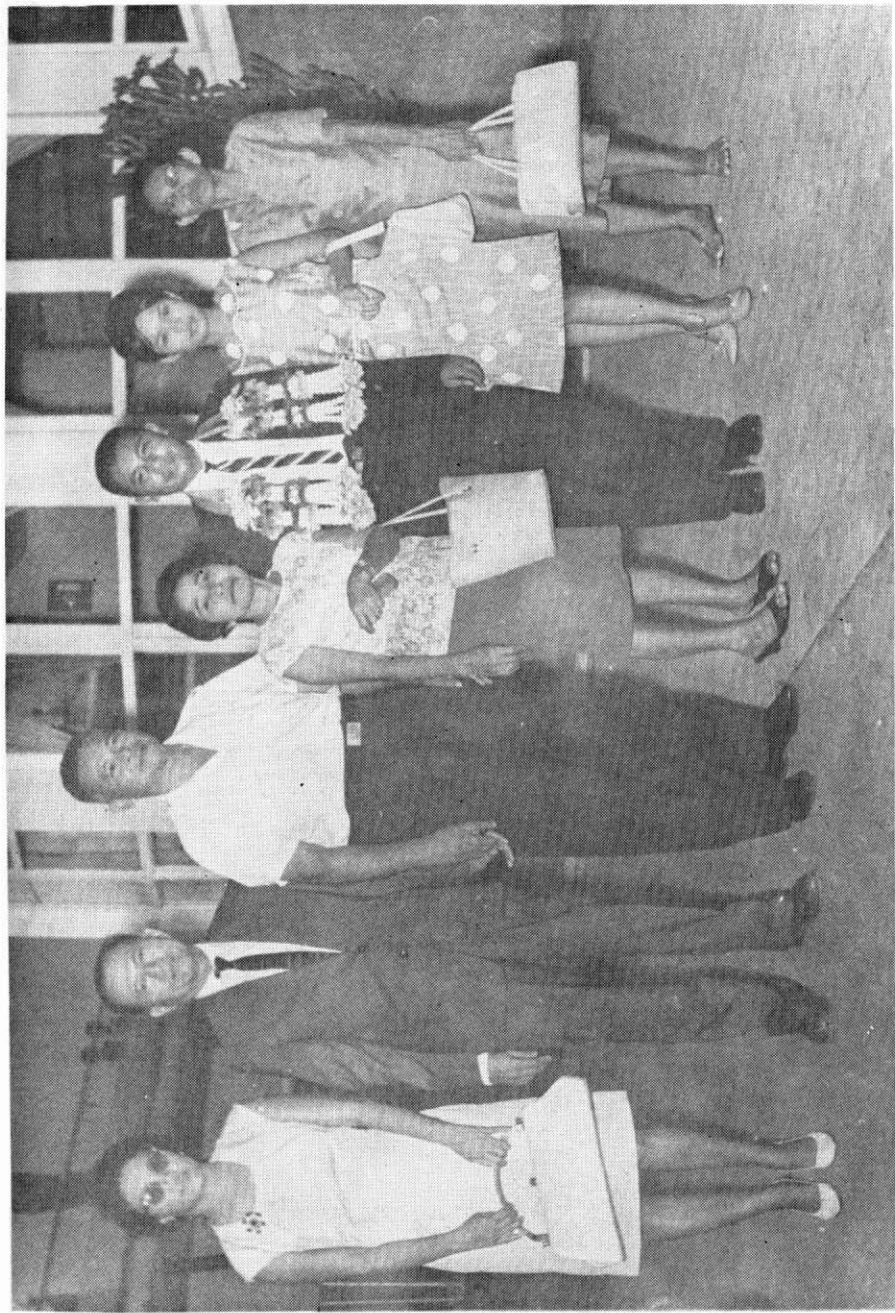
วันเสาร์ที่ ๑๐ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๒



นางส้มถม สิงห์จันทร์

ชาตะ ๑๘ พฤษภาคม ๒๔๕๘

มตะ ๒๔ พฤศจิกายน ๒๕๒๑



ภาพไปส่งลูกชายได้ทุนสหประชาชาติไปศึกษาตุงานเกี่ยวกับนานทอหราน



ภาพท่ามกลางญาติ ๆ ที่สนามบินดอนเมือง^๕

ประวัติ

นางสัมพันธ์ สิงห์จันทร์

เกิดที่อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์ เมื่อวันที่ ๑๘ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๔๕๘ บิดาชื่อ นายทองคำ นิ่มนวล มารดาชื่อ นางหว่า นิ่มนวล มีพี่น้องร่วมบิดามารดาเดียวกัน ๔ คน คือ

๑. นางสาวลัย (ถึงแก่กรรม)
๒. นายกมล นิ่มนวล (ถึงแก่กรรม)
๓. นางสัมพันธ์ สุวัฒน์ยากร
๔. ร.อ. เสนาะ นิ่มนวล (ถึงแก่กรรม)

ได้ทำการสมรสกับ นาวาอากาศโท คำ สิงห์จันทร์ มีบุตรและธิดารวม ๖ คน แต่ได้เสียชีวิตไปแล้วเสีย ๕ คน เหลือแต่บุตรชายคนหัวปีเพียงคนเดียว คือ

ร.ท. วิชาญ สิงห์จันทร์

เมื่อได้สมรสแล้วก็ทำหน้าที่แม่บ้านที่ดี เป็นภรรยาที่ดีของสามี เป็นแม่ที่ดีของบุตร และเป็นที่รักใคร่นับถือของผู้ใกล้ชิดทั่วไป เป็นผู้อ่อนโยน มีเมตตาต่อคนทั่วไป มีความจริงใจต่อญาติพี่น้อง จึงเป็นที่รักของบรรดาญาติทุกฝ่ายและเพื่อนฝูง

ก่อนถึงแก่กรรมมิได้มีโรคร้ายมาเบียดเบียนแต่อย่างใด นับว่ามี
สุขภาพทางร่างกายและจิตใจดีเป็นเยี่ยมคนหนึ่ง

ได้ถึงแก่กรรมเมื่อวันที่ ๒๔ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๒๑ เพราะ
สาวไข้ใจโทศผิตมนุชยธรรม มาเพื่อเอาทรัพย์สิน เมื่อสบโอกาสอยู่กันเพียง
๒ ต่อ ๒ แล้วหนีไป

นับอายุได้ ๖๓ ปี

พูดจากหัวใจ

เมื่อทราบข่าวมรดกกรรมของสามีล้ม ในขณะที่ข้าพเจ้าไปกิจธุระที่นครสวรรค์ ข้าไปทั้งตัว เกือบไม่เชื่อหู เพราะเราเพิ่งจากกันมาหยก ๆ ความเสียใจเหลือที่จะพรรณนาได้ และก็เป็นการตายจากกันอย่างมิใช่เหตุธรรมดา มิได้เจ็บไข้มาก่อน มิได้รักษาพยาบาล มิได้บอกเหตุล่วงหน้าเลย เธอตายอย่างน่าเวทนาเป็นที่สุด ทั้ง ๆ ที่ตลอดชีวิตมาเธอมีแต่ความดี สร้างแต่กุศลกรรม ทำไมกุศลกรรมจึงส่งผลเช่นนั้น หักห้ามเสียได้ด้วยพระธรรมคำสั่งสอนของพระพุทธองค์ หรือจะเป็นกรรมเก่า ก็ขอให้หมกกันเพียงนี้ สันสุกกันที้อย่าได้จองเวรจองกรรมต่อกันอีกเลย ถ้ามิใช่กรรมเก่า เป็นเรื่องที่สาวใช้สร้างกรรมขึ้นใหม่ในชาตินี้ ก็ขอให้สามีล้มจงอโหสิกรรมแก่มันเถิด ซึ่งรู้ใจสามีล้มที่ว่ามิได้เมตตาธรรมต่อคนทั้งหลาย อันเป็นนิสัยของเธออยู่ ถ้าชาติหน้ามีจริง ขอให้เราได้พบกันอีก มีความสุขเช่นที่เราใช้ชีวิตกันมาด้วยดีถึง ๔๖ ปี

ข้าพเจ้าแต่งงานกับนางสาวสามีล้ม นิ่มนวล ขณะนั้น เธอเด่นอยู่ในย่านตำบลบางปลอบ จังหวัดนครสวรรค์ ในขณะที่ผมมีศเพียงสิบตรีแห่งกรมอากาศยาน กองทัพบก เพราะยังไม่ได้ตั้งกองทัพอากาศอย่างปัจจุบันนี้ เราอยู่ร่วมทุกข์ร่วมสุขกันมากกว่า ๔๕ ปี ต้องผจญภัยมาสารพัด เธอติดตามผมไปทุกหนทุกแห่งเหมือนภรรยาที่ดีทั้งหลาย เธอปฏิบัติและรู้ใจผม เราเหมือนเพื่อน เหมือนพี่เหมือนน้องกัน นอกจากความเป็นสามีภรรยาแล้ว เธอยังเป็นแม่ที่ดีของลูกด้วย

ยามคับขันของชีวิตคราวใด ไม่รู้เวรกรรมใดที่ผมมิได้อยู่ใกล้ชีวิตเธอ เช่นเมื่อสงครามมหาเอเชียบูรพา ญี่ปุ่นบุกประจวบคีรีขันธ์ เป็นการยุทธที่ ทหารอากาศและครอบครัวของทหารอากาศ และตำรวจ ลูกเสือ และประชาชน ได้แสดงวีรกรรมในครั้งนั้น เราต้องเสียชีวิตและเลือกเนื้อหาแผ่นดินที่นี้ ผมกลับได้รับคำสั่งให้ไปราชการเสียที่อื่น ส้มลิมและลูกของเราเพิ่งมีอายุได้ เพียง ๘ ขวบ เธอต้องหอบหิ้วกันหนีลูกปืนและระเบิดจากการยกพลขึ้นบกของ กองทัพลูกพระอาทิตย์อยู่อย่างบ้าคลั่ง ทหารญี่ปุ่นบุกยกพลขึ้นบกที่ประจวบ บุก บน. ๕ ทหารอากาศสุดท้ายที่นี้ ลูกเมียของนักบินหอบกันหนีไปอยู่บนเขา ล้อมหมวก อดข้าวอดน้ำตั้งหลายวัน เธอต่อสู้รอดชีวิตมาได้ แต่มาตายเพราะ อี้นักคนใช้ใจบาปที่ฆ่าเธอเพื่อเอาทรัพย์สินอย่างน่าอนาถยิ่ง จึงเป็นการเสีย ชีวิตที่ไม่น่าจะเกิดแก่ส้มลิม ทำไมจึงเป็นเธอ เราได้ต่อสู้ชีวิตมานานแล้ว หวังว่าบั้นปลายของชีวิตจะได้พัก พักผ่อนด้วยกันด้วยความผาสุก เอาเถิด วันหนึ่งคงไม่ช้านักดอก เธอจงเป็นสุขเป็นสุขเถิด เราต้องได้อยู่ร่วมกันอีกแน่ อยู่ร่วมกันอย่างไม่มีวันจากกันอีกชั่ววันจันทร์.

น.ท. คำ สิงหจันทร์

๑๐ มี.ค. ๒๒

คุณแม่ของลูก

ทำไมคุณแม่จึงต้องมาเสียชีวิตลงอย่างนี้ ถ้าลูกมิได้สติจากระสรวรธรรมของพระสัมมาสัมพุทธเจ้า และประกอบกับเป็นลูกที่มีเลือดของคุณแม่ที่มีแต่เมตตา โอบอ้อมอารีมีคุณธรรม จนเป็นที่ยกย่องของลูก ๆ หลานทุกคน ลูกอาจเป็นฆาตกรไปแล้วก็ได้ คุณแม่โปรดรับรู้ ผลกรรมของมันนั้น เพียงข้ามวันไปวันเดียว ตำรวจก็จับมันมาลงโทษได้ แต่มันไม่คุ้มกันเลย ชีวิตของคุณแม่กับมัน

ในครอบครัวผมมีกันอยู่เพียง ๓ ชีวิต คือ คุณพ่อ คุณแม่ และผม ซึ่งเป็นลูกที่เหลืออยู่เพียงคนเดียวเป็นความหวังของครอบครัว เรา ๓ ชีวิตไม่เคยจากกันเลย นอกจากคุณพ่อไปราชการ บางครั้งผมไปศึกษาเล่าเรียนยังต่างประเทศ แล้วผมก็ได้รับความอบอุ่นจากอกคุณพ่อ คุณแม่ ตลอดมาจนขณะนี้ผมมีอายุถึง ๔๕ ปีแล้ว ผมต้องพลัดพรากจากกันเป็นครั้งแรก และเป็นการพลัดพรากจากไปอย่างไม่มีวันกลับของคุณแม่ ซึ่งผมยังมีได้ทดแทนคุณเลย ผมไม่มีโอกาสแม้แต่รักษาพยาบาลท่าน แต่ผมได้ทำทุกอย่างที่วัฒนธรรมประเพณีของเราท่านว่าจะทดแทนคุณของคุณแม่ได้ ผมได้ทำแล้ว ผมบวชเป็นพระภิกษุขณะนี้แล้ว เพื่ออุทิศกุศลทั้งปวงให้คุณแม่ จากนั้นแล้วผมก็จะทำทุกอย่างที่คุณแม่ชอบ และเคยสั่งสอนมาด้วยความเคร่งครัด ขอให้ดวงวิญญาณของคุณแม่ไปสู่สัมปรายภพด้วยสุคติ.

จากลูกคนเดียวของคุณแม่

ร.ท. วิชาญ สิงห์จันทร์

ความอาลัยจากหลานถึงคุณน้า

คุณแม่ของข้าพเจ้าเคยเล่าว่า คุณน้าส้มลิ้ม สิงห์จันทร์ ได้เลี้ยงดูข้าพเจ้ามาแต่ครั้งเป็นเด็กเล็ก ๆ ความจริงแม้ว่าข้าพเจ้าจะโตแล้ว คุณน้าก็ยังเป็นผู้ดูแลเลี้ยงข้าพเจ้าตลอดมา โดยเฉพาะระหว่างที่ยังเป็นนักศึกษามหาวิทยาลัย การเดินทางเข้ามาสอบไล่ในกรุงเทพฯ ถ้าไม่พักค้างบ้านคุณลุง คุณน้าส่วนใหญ่มักจะไปพักค้างกับคุณน้าในกองบิน (กองทัพอากาศ ทอนเมือง) คุณน้าส้มลิ้มเป็นคนใจดี เมตตาลูกหลานทุกคน ทุกฝ่าย ใครจะไปจะมาชอบอาหารอย่างไหนเป็นต้องจัดทำมาให้ทุกอย่าง เร่งรัดให้อาบน้ำ รับประทานข้าว ยามหลาน ๆ รับประทานอาหารก็มาเผื่อคุณน้า ถ้าหลานคนไหนรับประทานอาหารได้มาก อาหารถูกปาก รู้สึกว่าวันนั้นคุณน้าส้มลิ้มมีความปลาบปลื้มและภูมิใจมากที่สุด แม้จะนอนก็ห่วงใยหลาน กางมุ้งแล้วหรือยังหนาวทำไหมไม่ห่มผ้า อย่างนอนซิมมุ้งจะกัด นี่เป็นกิจวัตรของคุณน้ากับหลาน ๆ ทุกคน หลานบางคนคุณน้านำมาเลี้ยงดูส่งเล่าเรียนจนสำเร็จรับราชการไปแล้วก็มีหลายคน ความดีของคุณน้าส้มลิ้มคงกล่าวมาแล้วนี้ หลานบางคนรวมทั้งข้าพเจ้าด้วย พวกนี้เรียกว่า “แม่”

เมื่อวันศุกร์ ที่ ๑๗ พฤศจิกายน ๒๕๒๑ ข้าพเจ้าอยู่ระหว่างการศึกษาที่วิทยาลัยการปกครอง ได้ไปเยี่ยมคุณน้าส้มลิ้ม นาน ๆ ไปครั้งกว่าจะหาบ้านพบก็เกือบ ๒๑.๐๐ น. คุณน้าดีใจออกมาเปิดประตูรับ แล้วก็เข้าครัวหาข้าวมาให้รับประทาน เร่งรัดให้ไปอาบน้ำ จัดแจงเอาผ้าขาวม้า ผ้าเช็ดตัว

มาให้ คุณน้ำส้มล้มเป็นห่วงหลานไปเสียทุกอย่าง ผ้าที่กล่าวถึงนี้ คุณน้ำใส่
ถุงพลาสติกไว้เป็นชุด ๆ สำหรับหลานแต่ละคนทีไปมาหาพักค้างด้วยบ่อย ๆ
คืนนั้น คุณน้ำพุดคุยถึงคนโน้นหลานคนนี้ คุณน้ำเป็นคนรักญาติพี่น้อง และ
บอกว่านายสัมพันธ์ สิงห์จันทร์ หัวหน้าสถานีผสมเทียมราชบุรี เป็นพี่น้องกัน
อยู่ที่หนองโพ อำเภอโพธาราม ให้ไปรู้จักกันไว้ ในที่สุด ได้ถามข้าพเจ้าว่า
ไปเยี่ยมพ่อแม่บ้างหรือเปล่า คุณน้ำรักและเป็นห่วงคุณแม่ของข้าพเจ้ามาก
เพราะยังเหลืออยู่สองคนพี่น้องเท่านั้น ข้าพเจ้าบอกว่ายังไม่ได้ ไปเลยตั้งแต่มา
เรียนหนังสือ คุณน้ำก็ว่าหมั้นไปเยี่ยมแม่บ้าง แก่แก่เฒ่าลงไปมากแล้ว แม่เอง
เจ็บป่วยอยู่บ่อย ๆ น้ำเป็นห่วง ไม่ได้ไปหลายเดือนแล้ว หลานจะไปได้เมื่อไร
ข้าพเจ้าตอบทั้ง ๆ ที่ยังไม่แน่ใจว่าจะมีเวลาว่างพอจะขึ้นไปบ้านได้หรือไม่ ใน
วันที่ ๒๔ พฤศจิกายน ๒๕๒๑ ซึ่งเป็นวันจบการศึกษา และวิทยาลัยส่งตัว
กลับไปรายงานตัวเพื่อปฏิบัติหน้าที่ราชการตามเดิม

คืนนั้น เข้านอนแล้ว คุณน้ำส้มล้มก็ยังไม่ลืมกิจกรรมที่เคยมีต่อหลาน ๆ
ได้ไปตรวจดูที่หน้าประตูมุ้งลวดห้องนอนอีกว่าหลานจะนอนกันอย่างไร

คุณน้ำส้มล้ม นอกจากเป็นคนใจดีมีคุณธรรมแล้ว ยังเป็นผู้มีความ
โอบอ้อมอารีกับเพื่อนบ้านใกล้เคียง เป็นแม่บ้านที่ดี มีฝีมือทางประกอบอาหาร
และที่สำคัญก็คือเหมาะสมที่เป็นภรรยาทหาร นับแต่ได้สมรสกับคุณน้ำคำ
สิงห์จันทร์ คุณน้ำส้มล้มผ่านการสู้รบและการสงครามมาตลอด เริ่มแต่การ
สู้รบปราบขบถ ปี ๒๔๗๖ สงครามอินโดจีน สงครามมหาเอเชียบูรพา ญี่ปุ่น
บุก บ. ๕ ประจวบคีรีขันธ์ คุณน้ำส้มล้มไม่เคยทอดทิ้งติดตามไปอยู่กับ
คุณน้ำคำทุกแห่ง เคยเล่าให้ฟังว่า เมื่อวันที่ ๘ ธันวาคม ๒๔๘๔ ญี่ปุ่นยกพล

มาทางทะเล บุก บน. ๕ คุณน้าคำไปราชการต่างจังหวัด อยู่กันเพียงสองคน
แม่ลูก (ร.ท. วิชาญ สิงหจันทร์ ขณะนั้นอายุเพียง ๘ ขวบ) ได้หลบทหาร
ญี่ปุ่นขึ้นไปอยู่บนเขาล้อมหมวก อดข้าวอดน้ำ ท่ามกลางเสียงปืนและท่ากระสุน
คุณน้าส้อมลิ้มได้ผ่านและรอดมาแล้ว ยุทธบริเวณประวัติศาสตร์แห่งนี้ ข้าพเจ้า
ได้ไปเห็นเมื่อดำรงตำแหน่งนายอำเภอเมืองประจวบคีรีขันธ์ เห็นแล้วก็นึกอยู่
ตลอดมาว่าคุณน้าส้อมลิ้มเป็นคนมีบุญที่รอดมาได้ แต่แล้วจู่ ๆ ในค่ำวันที่ ๒๔
พฤศจิกายน ๒๕๒๑ ขณะที่ข้าพเจ้า คุณน้าคำ อยู่ที่บ้านคุณพ่อคุณแม่ของ
ข้าพเจ้าที่นครสวรรค์ ได้รับข่าวร้ายทางโทรเลขว่า “คุณลุงครับ บ้าตาย”
ลงชื่อ ตอง เมื่อพากันกลับมาถึงบ้านกรุงเทพฯ ระยะเวลาเพียงคืนวันนั้น
จึงทราบว่าสาวใช้เป็นคนทำร้ายคุณน้าส้อมลิ้มสิ้นชีวิตแล้วหลบหนีไป พร้อมกับ
ลักทรัพย์สินไปด้วยหลายอย่าง

ด้วยความสามารถของ พ.ต.ต. มนต์ นาถนิตินาถา สวส.สน. หัว-
หมาก ร.ต.ท. วุฒิ พิพัฒน์บวรกุล รอง ลวป.สน. หัวหมาก จ.ส.ต. นีราศ
เบ็นแก้ว และ พล.ว. สุรพล พรหมนิมิตร แห่ง สน. หัวหมาก ได้ติดตาม
จับกุมสาวใช้คนร้ายได้ที่ ต. หนองน้ำใส อ. วัฒนานคร จ. ปราจีนบุรี ใน
วันรุ่งขึ้น วันที่ ๒๕ พฤศจิกายน ๒๕๒๑ และได้รวบรวมพยานหลักฐานแห่ง
คดีส่งฟ้อง ศาลได้พิพากษาลงโทษคนร้ายไปแล้วเมื่อวันที่ ๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๒๒
ข้าพเจ้าขอชมเชยและยกย่องความสามารถในการปฏิบัติหน้าที่ด้วยความรวดเร็ว
เสียสละเพื่อประโยชน์สุขประชาชนของท่านที่กล่าวนามมานี้ทุกท่าน และขอ
ขอบคุณไว้ ณ ที่นี้อีกครั้งหนึ่ง

แม้ว่าวันเวลาจะผ่านไป และถึงจะหักห้ามใจอย่างไรก็อดที่จะอาลัย
ไม่ได้ วันนั้น กลางดึกของวันที่ ๒๔ พฤศจิกายน ๒๕๒๑ บรรยากาศที่บ้าน
คุณน้าว่างแวงและบีบคั้นหัวใจ โຕะที่ข้าพเจ้ารับประทานข้าวและคุยกับคุณน้า
สัมพันธ์ เมื่อวันที่ ๑๗ พฤศจิกายน ๒๕๒๑ ว่างเปล่าไม่มีคุณน้าสัมพันธ์อีกแล้ว
“แม่หน้า” ของหลานจากไปอย่างไม่มีวันกลับ ขอบุญกุศลและความดีที่คุณน้า
สัมพันธ์ประกอบกระทำไว้ อีกทั้งผลบุญที่หลานประกอบไว้ ขอจงคลบนันตาล
ให้ดวงวิญญาณคุณน้าสัมพันธ์ “แม่หน้า” ของหลานจงสู่สุคติในทิพยวิมาน ณ
สรวงสวรรค์ นั้นเทอดู.

จากหลาน

พิพัฒน์ สุวัฒน์วิทยากร

บ้านพักอำเภอโพธาราม ราชบุรี

คำไว้อาลัย

ข้าพเจ้าได้ทราบข่าวจากภรรยาและบุตรเมื่อข้าพเจ้าเดินทางกลับจากราชการที่ประเทศอินเดีย เมื่อค่ำวันที่ ๙ ธันวาคม ๒๕๒๑ ในทันทีที่ข้าพเจ้ากลับถึงบ้านพักที่ ต. หนองโพ อ. โพธาราม จ. ราชบุรี เนื่องจากภรรยาและบุตรอ่านพบข่าวการสวรรคตอภิธรรมศพที่วัดพระไกรสิทธิ์ (น้อย) จากหนังสือพิมพ์รายวันฉบับหนึ่ง ซึ่งในขณะนั้นข้าพเจ้าเดินทางไปต่างประเทศแล้ว ภรรยาและบุตรของข้าพเจ้าไม่คาดคิดที่จะเป็นคุณอาของข้าพเจ้า แต่เห็นว่า เป็นนามสกุลเดียวกัน จึงได้ตัดกรอบหนังสือพิมพ์นั้นไว้ให้ข้าพเจ้า ข้าพเจ้ารู้สึกใจหายไม่คิดว่าท่านจะมาจากไปรวดเร็วอย่างนี้ ข้าพเจ้าเคยได้รับความกรุณาจากคุณอาสัมพันธ์อยู่เสมอ ๆ สมัยเมื่อข้าพเจ้ายังเป็นนิสิตคณะสัตวแพทยศาสตร์ ทั้งในด้านการเงินและด้านอื่น ๆ แม้กระทั่งข้าพเจ้าสำเร็จการศึกษามิงานการทำ เป็นหลักฐานมั่นคงแล้ว ก็ยังเคยกรุณาเดินทางไปเยี่ยมข้าพเจ้า ถึง ต. หนองโพ ข้าพเจ้าเองเสียอีกที่มีเคยได้เข้ามากราบเยี่ยมเยียนคุณอาสัมพันธ์ที่กรุงเทพฯ เลย การจากไปของคุณอาสัมพันธ์เป็นการจากไปอย่างกระทันหัน จนครอบครัวและบุตรหลานมิได้เตรียมตัวเตรียมใจมาก่อน ข้าพเจ้าขอกล่าวอย่างจริงใจว่า รู้สึกใจหายเป็นอย่างมาก เพราะคุณอาเป็นผู้ที่รักและห่วงใยบุตรหลานทุกคน เป็นตัวอย่างที่ดีของผู้มีเมตตากรุณา

ขอคุณผลบุญที่คุณอาได้ประกอบกรรมดีไว้โดยตลอด ได้เป็นส่วนตลบันดาลให้ดวงวิญญาณของคุณอาไปสู่สุคติในสัมปรายภพอันสุขสงบด้วย.

นายสัตวแพทย์สัมพันธ์ สิงหจันทร์ (หลาน)
หัวหน้าสถานีผสมเทียมราชบุรี

คุณน้ำลิมผู้จากไป

น้องวิชาญมาบอกว่า “พี่ช่วยจัดพิมพ์หนังสือเพื่อเป็นอนุสรณ์ในงานฌาปนกิจศพคุณแม่ด้วย” ซึ่งเหลือเวลาให้ทำเพียง ๑๐ กว่าวันเท่านั้น ผมจะพูดว่า “ตายหะ.....” ก็ไม่กล้าพูด เพราะคำ ๆ นี้เขามีเจ้าของแล้ว จึงบอกไปว่าจะทันหรือไม่ ยังสงสัย “ก็ไม่ว่าง พี่ต้องทำให้ทัน” เขาพูดตามประสาผู้มีศักดิ์เป็นน้อง ก็ต้องเอา เพราะผมตามศักดิ์ญาติแล้วก็เป็นพี่คนโตของวงศ์ญาติทางน้ำลิม

ความจริงนั้นทั้งคุณน้ำผู้ชาย (น้ำคำ) และน้ำลิม ทั้ง ๒ ท่านนั้น นอกจากเป็นญาติสนิทแล้ว ผมยังนับถือท่านโดยเฉพาะน้ำผู้ชายซึ่งเป็นน้ำเขยนั้นผมมีความสนิทสนมกับท่านมาเป็นพิเศษตั้งแต่ผมเล็ก ๆ ด้วย ส่วนน้ำลิมนั้นไม่ต้องพูดละ ท่านใจดี ท่านมีใบหน้านัยมเสมอสมเป็นคนไทยแท้ ทั้งผมยังเป็นเพื่อนนักเรียนชั้นเดียวกับน้องชายน้ำลิมด้วย คือ ร.อ. เสนาะ นิ่มนวล

น้ำลิมเป็นคนรักพี่รักน้องและเครือญาติอย่างน่านิยมนับถือ ผมพบน้ำลิมมาเยี่ยมคุณแม่ผมเสมอ คือมาหาคุณพี่สง่า (ม.ล. สง่า กุญชร) ซึ่งขณะนั้นท่านมีอายุ ๘๔ ปีแล้ว น้ำลิมมาครั้งใดคุณแม่ผมบอกว่าน้ำลิมต้องเอาให้เงิน “พี่หง่า” ทุกครั้งเป็นค่าหมากค่าพลู รู้สึกคุณแม่ตั้งใจ (คงตั้งใจน้องนับถือและให้เงินด้วย) การแสดงความรักความกตัญญูที่คุณแม่เคยเล่าว่าเคยเลี้ยงมาตอนเล็ก ๆ คู่กับน้อง ๆ ของคุณแม่เหมือนกันบางเวลา เพราะ

คุณยายผมเป็นพี่สาวตัวของคุณแม่น้ำลัม และมีน้อง ๆ รุ่นราวคราวเดียวกับ
น้ำลัมด้วย ในการมาพบกับคุณแม่ผมครั้งใดทำให้คุณแม่ผมเป็นสุขไปหลายวัน
ต่อไปนี่ผมคงไม่เห็นน้ำลัมอีกแล้ว คงจำได้แต่รอยยิ้มของคุณน้ำซึ่ง
สื่อให้เห็นถึงเป็นคนอารมณ์ดี เป็นคนรักลูกรักหลานที่หายากยิ่ง

นอกจากน้องวิชาญจะมาขอร้องเรื่องจัดพิมพ์หนังสือนี้แล้ว ยังขอร้อง
แกมบังคับให้เขียนไว้อาลัยคุณน้ำด้วย ผมไม่รู้จะเขียนอะไรที่จะเป็นเครื่องบูชา
ความดีของคุณน้ำได้หมดสิ้น ถ้าเขียนมากก็จะอวยกันมาก จึงขอเขียนสั้น ๆ
ที่เป็นความจริงและจำได้เท่านั้น

ฉะนั้น อันกุศลกรรมใดที่น้ำลัมประกอบไว้ดีไว้ชอบนั้น ขอจงส่ง
ผลให้ดวงวิญญาณของท่านจงไปสู่สุคติภพสุขสันต์เถิด.

ในนามหลาน ๆ ทางฝ่ายน้ำลัมทุกคน
สนิท ธนะจันทร์
บรรณาธิการสารประชาชน
กระทรวงมหาดไทย

๒๕ ความรู้เรื่องการกรว

ทอดไข่ ให้เป็นแผ่น เพื่อนำมาหั่น สำหรับโรย หน้าข้าว กล้วย กะปิหรือข้าวผัด เวลาตีไข่ให้หยอดน้ำมันหมูหรือน้ำมันพืชสักครึ่งช้อน คนให้เข้ากัน ต้มกระทะไฟแรง กรอกไข่จนเต็มกระทะ เมื่อเวลาไข่สุกจะไม่ติดกระทะ แซะขึ้นมาหั่นเป็นฝอยตามใจชอบ

ถ้าต้องการให้เบ้กรอบทน เมื่อทำทองม้วน ขนมเบื้องและกล้วยแขก ให้นำวคเบ้กับหัวกะทิ แล้วเติมน้ำปูนใสด้วย

ต้องการต้มผักให้มีสีเขียวน่ารับประทาน ให้ใส่เกลือครึ่งช้อนชาในน้ำที่ต้มใส่ผักขณะที่น้ำกำลังเดือดแล้วสงขึ้นแช่น้ำเย็นทันที ผักจะเขียวสดน่ารับประทาน

ก่อนที่คุณจะตัดเนยแข็ง ให้เอาเม็ดจุ่มน้ำร้อนหรือต้มให้ร้อน คุณจะได้ตัดเนยได้สะดวกเหมือนตัดเนยเหลว

มักกะโรนึ่งจะอ่อนนุ่มน่ารับประทาน เวลาตากให้เติมเกลือป่นครึ่งช้อนชาในน้ำร้อนเมื่อลวกจนเส้นอ่อนตัวให้สงขึ้นแช่น้ำเย็นทิ้งไว้สักครู่ แล้วจึงสงขึ้นใส่กระชอนผึ่งลม

เมื่อคุณทำบั้นลิบ สิ่งที่คุณแก้ไขไม่ได้ก็คือ เวลาเบีคฝานม้อหนึ่งตัวเบ้จะแตกเห็นไส้ไม่น่ารับประทาน เกล็ดลัับมืออยู่ว่า ให้คุณหนึ่งถ้วยไฟแรง พอเบีคฝานให้คุณพรมน้ำเย็นให้ทั่วทุกตัว แล้วบีคฝาก่อนยกลง บั้นลิบจะไม่แตก

คุณคงอยาก ทราบใช้ไหมคะว่าทำอย่างไรจึงทำให้เส้นหมี่ กรอบทน เกล็ดลัับมี ดั้งนี้คะให้ แช่เส้นหมี่ในน้ำปูน ใสก่อนสงขึ้นทอด ในน้ำมัน ให้กรอบ

ควรรีบน้ำมะนาวแทนน้ำส้มและใช้น้ำตาลทรายแทนน้ำตาลมะพร้าว สำหรับกึ่งแห้งและเท่าที่ควรทอดให้กรอบเสียก่อน

ต้มใบขี้เหล็กไม่ให้ขมให้ใส่เกลือ ครึ่งช้อนชา ในน้ำที่ต้มพอเดือดให้รีบรินน้ำทิ้งอย่าแช่ทิ้งไว้แล้วต้มใหม่สัก ๒-๓ ครั้ง ใบขี้เหล็กจะหายขม

แกงปลาจะต้องใส่ปลาในขณะที่น่าแกงเดือด เพื่อไม่ให้ปลาเหม็นคาว อย่าคนเพราะจะทำให้เนื้อปลาและไม่นำรับประทาน

ผักผักบุงให้มีสีเขียวและกรอบ ต้องเร่งไฟให้แรง กลับสองทีตักใส่จาน

ต้องการให้เนื้อสดเปื่อย ให้หยดขยำมะละกอนิดหน่อยหมักไว้สักครู่ ต้มมะระไม่ให้ขม ให้ใส่มะระพร้อมกับเครื่องปรุง ห้ามเปิดฝาดูเด็ดขาด พอสุกแล้วยกลงรับประทานร้อน ๆ รับประทานไม่ขมแน่

ความประสงค์และความหมายในการประกอบอาหาร

ความประสงค์ในการประกอบอาหาร โดยการทำให้สุกมีอยู่ ๓ ประการ คือ

๑. เพื่อให้รับประทานและเกิดการอยากอาหาร
 ๒. เพื่อให้ย่อยง่าย
 ๓. เพื่อทำลายเชื้อโรคต่าง ๆ หรือตัวแมลงเล็ก ๆ ที่ชอบอาศัยอยู่
- แต่การที่จะได้ประโยชน์มากหรือน้อยนั้น ต้องเกี่ยวกับความระมัดระวังรอบคอบในการผสม และการกระทำตลอดจนถึงระยะเวลาที่ทำ

ความหมายของวิธีประกอบอาหาร โดยการทำให้สุกกล่าวโดยย่อ คือ

๑. การต้ม (Boiling) คือการทำให้สุกด้วยน้ำเดือด ประมาณ ๒๑๒° F โดยใส่เนื้อและน้ำลงด้วยกัน ทำได้ ๒ วิธี คือ ใส่เมื่อน้ำเดือดหรือใส่พร้อมกันแต่แรกทีเดียว

๒. สตูว์ (Stewing) ต้มด้วยน้ำน้อย ๆ ไม่เปิดฝาปล่อยให้ไอออกจนงวด

๓. เคี้ยวไฟรม (Simmering) ด้วยน้ำร้อนต่ำกว่า ๒๐๐° F เช่นในการทำ Broth และไข่

๔. ึ่ง (Steaming) คือการทำให้สุกจากไอน้ำเดือด โดยใช้หม้อหนึ่งหรือใช้รังผึ้งตั้งในกระทะน้ำร้อน

๕. อบ (Baking or Roasting) โดยใช้เตาอบมีความร้อนรอบตัว

๖. ปิ้งหรือย่าง (Broiling or Grilling) คือการทำให้สุกโดยใช้ความร้อนจากเปลวไฟ การปิ้งใช้เวลาสั้น แต่การย่างใช้เวลานานสำหรับทำของที่ค่อนข้างสุกยาก

๗. ทอด มีสองชนิด คือ ทอดด้วยน้ำมันมาก ๆ (Frying) หรือทอดด้วยน้ำมันน้อย (Sauteing)

๘. ลวก (Poaching) คือทำให้สุกในน้ำเดือดด้วยเวลาอันน้อย เช่นลวกไข่

๙. หุง คือทำให้สุกด้วยน้ำเดือด โดยใส่น้ำและเนื้อลงไปพร้อมกัน และรินน้ำออกหรือไม่รินก็ได้ทั้งสองอย่าง พอแห้งน้ำต้องตงคือหมุ่นไปรอบ ๆ บนไฟอ่อนอีกที

๑๐. ตุ่น โดยหม้อสองชั้น (Double boiler) เนื้อใส่ชั้นบนและน้ำใส่ชั้นล่าง ใช้ความร้อนจากน้ำเดือดในหม้อชั้นล่าง

ข้อสำคัญในการประกอบอาหาร

๑. การทำซุ้หรือ Broth จากเนื้อหั่นแล้วเอาลงแช่ในน้ำที่จะต้มก่อน แล้วจึงต้มโดยใช้ความร้อนอ่อน ๆ เรียกว่าไฟรุ่ม

๒. การทำซุ้จากไก่ ต้องล้างไก่ทั้งชิ้นใหญ่ก่อนอย่าล้างภายหลังที่สับกระดูกแล้ว เพราะจะทำให้โลหิตภายในกระดูกนั้นสูญไปกับน้ำเสียหมดเหลือแต่สิ่งที่ไม่ดีประโยชน์ การเตรียมต้องทุบเนื้อไก่ให้ซ่ำ แล้วสับกระดูกจนทั่ว ใส่ในน้ำเย็นกับเกลือพริกไทยเม็ดกานพลูหอมฝรั่ง ถ้าจะทำซุ้ใส่ไข่เดี่ยวทั้งตัวจนเนื้อและหลุดจากกระดูกเอง

๓. แกงจืด ก่อนจะทำแกงจืด ต้องต้มกระดูกทำน้ำซุ้กรองเอาน้ำขึ้นทิ้งไฟอีกที แล้วจึงแกงเวลาแกงต้องใช้น้ำเดือดพล่าน ใส่เนื้อลงก่อนแล้วจึงใส่ผัก ๆ ที่จะใช้ต้องเลือกว่า อย่างไหนสุกเร็วหรือจะต้องเคี้ยวนาน ถ้าเป็นผักที่ต้องเคี้ยวจนเปื่อย ใส่ลงพร้อมกับเนื้อก็ได้ ผักที่สุกง่ายเช่น ผักกาดหอม ตั้งโอ๋ พอใส่ก็ยกลง

๔. แกงปลาต่าง ๆ ต้องปรุงน้ำแกงเสียให้ดีก่อนพอเดือดจึงใส่ปลาลง และอย่าคน เนื้อปลาจะแตกและทำให้เหม็นคาว ปลาสลิดคาวเช่นปลาหูต้องล้างด้วยน้ำเกลือก่อน

๕. แกงเผ็ด สำคัญอยู่ที่การปรุงน้ำพริก ต้องปรุงให้ถูกส่วน เคี้ยวหั่นแล้วใส่จานกองไว้เป็นอย่าง ๆ ไม่ใช่หั่นลงครกเลย สิ่งใดเหลือต้องเอาออกอย่าเสียดายใส่ไปจนเสียดรส การโขลกน้ำพริกต้องใส่ของที่เหลยกยกลงก่อนอย่าเทลงไปพร้อมกันทั้งหมด จะทำให้เหลกขำ การผัดน้ำพริก ต้องใช้ไฟแรงเสมอ ๆ กัน ผัดกับกะทิให้สุกหอมเสียก่อนจึงแกง

๖. แกงส์ัม ใช้น้ำที่ต้มปลาทิ้งไว้ให้เย็น ละลายน้ำพริกแล้วจึงเอาขึ้นตั้งไฟพอเดือด ปรุงรสให้รสดีแล้วใส่ผัก ปลาใส่ทีหลัง น้ำแกงอย่าปรุงใส่นัก เพราะเมื่อน้ำผักออกมาผสมจะทำให้จืดไป

๗. การลวกหรือต้ม ต้องตั้งน้ำให้เดือด ใส่เกลืออนิดหน่อยจึงใส่ผักลง ผักที่สุกง่ายอย่าเคี้ยวนานผักที่ต้มจนเปื่อยน้อยๆ วิตามินย่อมหมดไป ทำให้ได้รับประโยชน์น้อย ผักเปลือกเขียวอย่าปอก ถ้าแข็งเกลือกออกเล็กน้อย เช่นบวบเป็นต้น

๘. หุงข้าว ใช้ตุ๋นหรือหุงอย่างไม่วินน้ำทั้งดีกว่าเพราะการที่รินน้ำออกเสีย นั้น ของที่เป็นประโยชน์ย่อมตกไปกับน้ำจนหมดสิ้น คงเหลือแต่กากเท่านั้นข้าวขาวควรชားแต่หนึ่งเดียว เก็บกากข้าวและดินออกให้หมดก่อนแล้วชားเร็ว ๆ อย่าแช่ข้าวไว้ในน้ำนาน ๆ แม้ที่ผิวเมล็ดจะละลายไปเสียบ้างน้ำและทำให้แฉะเพราะเมล็ดบานด้วย

๙. การผัด ใช้ไฟค่อนข้างแรง ต้องทำเร็ว ๆ ผัดเนื้อที่สุกยากเสียก่อน แล้วจึงใส่เนื้อที่สุกง่าย เช่น กุ้งและผักทีหลัง เมื่อใส่ผักอย่าคนมากนักทิ้งไว้ให้ระอุแล้วกลับขึ้นกดดับลง ๒-๓ หนเท่านั้น ถ้าผัดอย่างใช้น้ำสต็อก ควรปิดฝาให้ระอุสักครู่ แล้วจึงเปิดออกกลับและปรุงรสต่อไป

๑๐. การทอด ใช้ไฟกลาง ๆ ถ้าแรงเกินไปข้างนอกจะไหม้ข้างในจะดิบ ทำให้เหนียว ถ้าอ่อนเกินไป ของที่ควรพองก็จะตัน ถ้าเป็นเนื้อน้ำมันก็จะซึมออกมาปนกับน้ำมัน ทำให้ไม่น่ารับประทานถ้าเป็นปลาหรืออื่น ๆ จะทำให้ชุ่มน้ำมันด้วย

๑๑. การนึ่งจะ ใช้หนึ่งถ้วยหม้อหรือกระทะก็ตามต้องระวังใส่น้ำให้พอดี อย่าให้ล้นขึ้นมาท่วมของ การนึ่งต้องใช้ไฟกลาง อย่าให้แรงนัก ของจะเหี่ยวเกินไป ถ้าเป็นบางอย่าง ก็จะแตกเสีย หากเป็นสิ่งที่ต้องนึ่งนาน ต้องคอยเติมน้ำอย่าให้แห้ง

๑๒. การตุ๋น ใช้ไฟเช่นเดียวกับนึ่ง แต่ต้องคอยเติมน้ำในหม้อล่างบ่อย ๆ เพราะต้องการเวลาดู่นาน ถ้าน้ำแห้งของจะไหม้ด้วย

๑๓. การปิ้งหรือย่างใช้ไฟอ่อน ๆ ถ้าแรงของยังไม่ทันสุกก็จะไหม้หมด ถ้าเป็นเนื้อก็จะแข็งและดำไม่น่ารับประทาน

๑๔. การอบ ก่อนอบไก่หรือหมูที่มีหนัง ต้องต้มในน้ำเดือด (ใส่เกลือ) พอสุกแล้วจึงอบ เวลาต้มแล้วแต่เนื้อนั้น ๆ จะสุกเร็วหรือช้าเพียงใด การใช้ไฟถ้าเป็นเตาไฟฟ้า สะดวกมากเพราะมีติกรีบอบไว้ ถ้าเป็นเตาถ่านต้องสังเกตดูความร้อนเองถ่านต้องใช้ย่างดี จึงจะทนและแรง อบเนื้อต่าง ๆ ไฟกลาง ๆ แต่อบขนมต้องใช้ตาม ขนาดที่กำหนดไว้ โดยมากเป็นขนาดกลางอบของบาง ๆ เช่น Tart ต้องระวังอย่าใช้ไฟแรงนัก

๑๕. Stewing ก่อนจะทำ ทอดเนื้อและผักด้วยเนยให้หอมเสียก่อน การทอดเนยทุกครั้งต้องใส่หอมลงก่อนเพื่อฆ่ากลิ่นเนย เวลาเคี่ยวใช้ไฟรุ่ม ๆ และระวังอย่าให้ไหม้กัน ถ้าน้ำแห้งของยังไม่เปื่อยเติมน้ำอีกได้

วิธีอุ่นของต่าง ๆ ชนิด

๑. ถ้าจะอุ่นของที่สุกแล้ว เพื่อเก็บค้ำไว้ เมื่อเดือดแล้ว ต้องเปิดฝาให้ไอน้ำออกหมดแล้วจึงปิดถ้าปิดทิ้งร้อน ๆ ของนั้นอาจบูดเสียได้

๒. ของน้อย ๆ ถ้าจะอุ่นไม่ให้แห้ง ควรเอาใส่ชามวางในกระทะน้ำเดือดตั้งบนไฟ

๓. การอุ่นเครื่องกระป๋อง ถ้าเป็นกระป๋องสูงเปิดเสียก่อนแล้วเอา
ตั้งในกระทะน้ำเดือด แต่ถ้ากระป๋องเตี้ยเช่นนมสด ควรเจาะรูเสียก่อน แล้วจึง
วางในหม้อใส่น้ำน้อย ๆ ตั้งไฟพอเดือด

๔. การอุ่นน้ำเชื่อมผลไม้ เช่นแอ้ม ผลไม้กระป๋อง หรือผักดอง
บางชนิด ต้องรินแต่น้ำใสหม้อตั้งไฟพอเดือดยกลงทิ้งไว้ให้เย็น จึงกลับริน
ใส่ลงตั้งเดิม หรือนำเนื้อผลไม้หรือผักชิ้นต้มด้วย จะทำให้เสียรสและเนื้อเปื่อย
สุกเกินไป

การเลือกซื้อของ จำพวกเนื้อสัตว์

เนื้อหมู ต้องเลือกที่เนื้อสีแดงอ่อนนุ่ม มันขาวและแข็งหนังหนา
นุ่มถ้า ๓ ชั้นต้องมีมันมาก มีเนื้อเป็นชั้น ๆ ไม่มีพังผืดระหว่างเนื้อ เนื้อหมู
ที่มีสีแดงเข้มมากและมันเหลือง เป็นหมูเก่าทำอาหารสุกแล้วดำ ไม่น่ารับประทาน
ถ้าเนื้อขาวเปื่อยยุ่ยและมีกลิ่นไม่สู้ดีเป็นหมูที่มีเชื้อโรค ต้องระวัง
มาก ๆ

ข้อควรระวัง ต้องทำให้สุกมากที่สุด เนื้อหมูดิบอาจมีเชื้อวัณโรคได้
เนื้อหมูเป็นของย่อยยากไม่ควรให้คนเจ็บรับประทาน

เนื้อวัว เนื้อที่ดีจะต้องมีสีแดงสด เนื้อแน่นละเอียดมีน้ำขังอยู่ มี
เนื้อมันเกาะแน่นหนามันสีเหลือง เนื้อที่เขียว, ดำ, หรือขาวซีด เป็นเนื้อ
ที่ใช้ไม่ได้ ถ้าจะซื้อทำซุ๊ป จงเลือกเอาส่วนขาและคอ ถ้าจะทำย่างอบ สะเต๊ก
เลือกตรงส่วนบนใต้กระดูกสันหลัง และถ้าจะทำสตูว์ ควรใช้น้ำเนื้อส่วนตรง
คอราดลงไปด้วย

ข้อควรระวัง ล้วนวัวมักมีพยาธิ เช่นตัวตืดอยู่ที่โคนลิ้น ฉะนั้น ต้อง
ทำให้สุกมากที่สุด มิฉะนั้น อาจจะทำให้โทษได้

เนอากัว เนื้อที่ที่จะต้องมีสีชมพู เนื้อและมันสะอาดเกาะกันแน่น อ่อน มันสีขาว ส่วนที่เหมาะสมในการทำซूपหรือ Broth คือเนอากอนชา เนอากัวพอกน้อยยาก ผู้ที่มีการย่อยอาหารไม่ปกติ ไม่ควรรับประทาน

เนอากวาย กล้ายเนื้อวัว แต่สังเกตได้ที่เนื้อหยาบกว่า และมีมันสีขาว เวลาทำอาหารเหนียวกว่าเนื้อวัว

ไกเบ็ดและนก เป็นสัตว์ที่ใช้เนื้อหรือไข่ หรือทั้งเนื้อและไข่เป็นอาหาร แต่เนื้อไก่และไข่ไก่เป็นของที่ดีและย่อยง่ายกว่าอย่างอื่นทั้งหมด

การเลือก ให้เลือกตัวที่มีตาใสไม่เป็นฝ้าขาว เนื่ออกแข็ง แต่กระดูกอ่อนและเกาะกันแน่น ขาและเท้าอ่อนงอพับได้ง่าย ไก่ที่มีมันใต้ผิวหนังเวลาผ่าไม่เป็นรอยสีเขียว ถ้าตัวที่มีตาลึกและที่ท้องหรือคอมีรอยช้ำ เป็นสัตว์ไม่สดแท้ ไก่อ่อนดูเท้าที่ยังนุ่มหงอนอ่อนและเคี้ยวสั้น ไก่ขาขาวเนื้อจะขาวเหมาะสำหรับต้มเป็นอาหาร ไก่ขาเหลืองเนื้อดำ เป็นไก่แก่ เหมาะสำหรับอบหรือทอด แต่ไม่ควรเลือกที่แก่เกินไป เนื้อจะเหนียวมาก ไก่แก่ ๆ ที่ไม่มีมันมากเหมาะสำหรับทำ Broth ได้ดี

ปลา เนื้อปลาเป็นของย่อยง่าย แต่ปลาทะเลดีกว่าปลาน้ำจืด ในปลาเนื้อขาว มีส่วนมันอยู่ในตับ ปลาเนื้อคล้ำ มีมันอยู่ทั่วไป

ลักษณะของปลาที่ดี คือเหงือกสีแดง ตาสดใสเนื้อแน่นไม่มีกลิ่นคับเกาะกันแน่น การเลือกปลาที่สด ต้องสังเกตผิวหนังเป็นมันสดใส เนื้อไม่เหลว ถ้าปลาค้างเหงือกสีคล้ำ มีน้ำไหล มีกลิ่นเหม็น ดวงตาบุ๋มลึกแดง ชุ่น เนื้อเหลวและท้องเขียว ตามตัวมีเมือกมากกว่าธรรมดา หรือไม้ก็แห้งเลย บางที่มีจุดเขียว ๆ ตามตัว

ข้อควรระวัง ปลาที่เป็นพิษ คือปลาที่มีพิษในลำไส้ พุงปลาเป็นของไม่ควรรับประทาน พิษบางอย่างมีในเนื้อ เช่นปลาปักเป้า บางอย่างมีใน

โลหิต เช่นปลาไหล บางอย่างไซ่อ้นเป็นพิษ บางชนิดเมื่อท้องไซ่ เนื้อกลายเป็นพิษ ฉะนั้น ควรระวังไว้ ปลาแปลก ๆ ที่ไม่รู้จัก อย่รับประทาน จะดีกว่า

กุ้ง เนื้อย่อยได้ง่ายมาก ลักษณะของกุ้งที่สดคือเปลือกเขียว หัวติดแน่น เนื้อใส กุ้งที่ค้างมีสีแดง เนื้อและหัวหลุด

ปู ปูที่สดคือที่ยังเขียวกระดูกกระตักได้ ปูที่เนื้อแน่นเป็นปูดี เราจะได้รู้ได้โดยกดที่ตรงกลางหน้าอกถ้าแข็งก็เป็นปูเนื้อแน่น ถ้าบุ๋มอ่อนลงเนื้อโพรก ปูตัวผู้ดีกว่าตัวเมีย ตัวผู้ฝาปิดหน้าอกเล็กกว่าตัวเมีย ปูไซ่ถ้าลองตีกหลังดู จะรู้สึกว่แน่นทึบ ถ้าโปร่งเป็นปูที่ไม่มีไซ่

หอย หอยต่าง ๆ ย่อยได้ง่ายเหมือนกัน โดยเฉพาะหอยนางรมดิบดีกว่าอื่น ไซ่เป็นอาหารคนเจ็บเกี่ยวกับกระเพาะอาหารก็ได้ แต่หอยแมลงภู่เป็นสิ่งที่ควรระวัง หอยแมลงภู่ ต้องเกาะไม้ไผ่และไม้อื่น ๆ นอกจากไม้คาตุมจึงจะไซ่ได้ การดูหอย ถ้าสดจะแลเห็นปากหุบแน่น บางเวลาจะเปิดได้เอง และหุบโดยเร็ว หอยที่ไม่สด เนื้อน้อย ซา และเปิดปากอยู่แล้ว

วิธีทดลองหอยแมลงภู่ เวลาต้มให้เอาหัวหอมใส่ลงไปด้วยสัก ๒-๓ หัว ถ้าหอยมีพิษ หอมนั้นจะมีสีดำ

การเลือกของเบ็ดเตล็ดต่าง ๆ

หมูแฮม หมูแฮมที่ดี คือตอนต้นขาที่มีเนื้อมากการสังเกตว่าใหม่หรือไม่ จะเห็นได้จากผิวหนัง ถ้าใหม่หนังจะส่นุ่ม ถ้าเก่า หนังแข็ง ส่วนเนื้อถ้าสดดี จะแลเห็นสีแดงอ่อนนุ่มพอประมาณ มันขาวสะอาด ถ้าเก่า เนื้อจะดำแข็ง มันเหลือง การทดลองเลือกหมูทั้งขา ให้เอาปลายมีดหรือเหล็ก

แหลมแทงตอนใต้กระดูกให้ลึก ถ้าตั้งออกมาไม่มีอะไรติดมีกลิ่นหอม ใช้ได้ ถ้ามีมันติดมาพร้อมด้วยกลิ่นแรงจัดไม่ดี เนื้อตอนใกล้กระดูกเสียว่าย รสของ หมูแฮมจะมีแต่เค็ม กลิ่นหอม ไม่มีรสอื่นปนเลย

ใบ ไซ้ที่คืนั้น เปลือกบางและขรุขระ (คือไม่เกลี้ยงจนเกินไป) ไม่มีกลิ่นคาว เขย่าไม่กลอนเมื่อส่องดูด้วยแสงสว่าง จะไม่เห็นมีจุลอยู่ข้างใน **การทดลอง** ใส่ลงไปใต้น้ำที่สะอาดปนเกลือ ๑ ช้อนชา ถ้าไซ้ที่จะ จมอยู่ข้างกัน ถ้าไม่ดีจะลอยขึ้นมา

เครื่องกระป๋อง เช่น นม เนย ขนบั้ง ก่อนจะซื้อ จงเลือก กระป๋องใหม่ ๆ ไม่เก่าจนเป็นสนิมส่วนของอื่นเช่นปลาหรือเนื้อ ฯลฯ ถ้าสงสัย ควรทดลองดังนี้ เอน้ำหยดลงบนกระป๋อง ๒-๓ หยด แล้วเอาเหล็กแหลม หรือตะปูเจาะลงตรงนั้นให้ทะลุ ถ้ามีอากาศดันพุ่งขึ้นมา เป็นของเสียใช้ไม่ได้ การทดลองผลไม้กระป๋อง ให้เอามือที่สะอาดจุ่มลงไปใต้น้ำผลไม้ชิ้นหนึ่ง ถ้ามือเป็นสนิม ผลไม้ชิ้นเสียไม่ควรรับประทาน

ข้อควรระวัง เครื่องกระป๋องทุกอย่าง ถ้าเสียจะเกิดเป็นพิษ ฉะนั้น ถ้าไม่แน่ใจว่าเป็นของบริสุทธิ์จริงแล้ว เช่นภายในกระป๋องเป็นสนิมหรือมีกลิ่น ไม่สู้ดี ก็ไม่ควรรับประทาน ปลากระป๋องชนิดเลว ๆ ควรหลีกเลี่ยงดีกว่า

เห็ด วิธีทดลองว่าเป็นเห็ดดีหรือเมา ให้ทำดังนี้เอาเห็ดลงต้มหรือผัด แล้วเอาช้อนเงินคน ถ้าช้อนมีสีดำติด เห็ดนั้นเป็นเห็ดเมารับประทานไม่ได้ ถ้าช้อนมีสีเหลือง ๆ เป็นเห็ดดี อีกอย่างหนึ่งเอาข้าวสารใส่ลงไปด้วย ถ้าข้าวไม่ สุก เห็ดนั้นเป็นเห็ดเมา

ข้อควรระวัง ไม่ควรเก็บเห็ดแปลก ๆ ที่ขึ้นในที่ต่าง ๆ มารับ ประทาน นอกจากจะทราบแน่ชัดว่าเป็นเห็ดที่ใช้ได้จริง ๆ

แกงเผ็ดเนื้อหมูหรือไก่ให้ร่อย จะต้องรวนเนื้อหมูหรือเนื้อไก่ให้
 น้ำแห้งและจะต้องผัดพริกให้สุกและหอมจึงจะใส่เนื้อที่รวนผัดให้แห้ง แล้ว
 ค่อย ๆ เติมน้ำกะทิ พอน้ำแกงเดือดจึงใส่ผัดแล้วยกลง

ทำกล้วยฉาบไม่ให้น้ำตาลเป็นก้อน เมื่อเวลาเกี่ยวน้ำตาลให้ผสม
 น้ำมันพืช ๑ ช้อนโต๊ะ เวลาคลุกกล้วยที่ทอดในน้ำตาล จะทำให้น้ำตาลเกาะ
 เนื้อกล้วยดี

ถ้าจะล้างผักที่แมลงเกาะ ให้หยคน้ำประสานทอง (Borax) ๑ หยด
 ผสมกับน้ำส้มสายชูเล็กน้อยลงในน้ำแช่ล้างผัก จะทำให้ผักสะอาดและสดน่า
 รับประทานขึ้น

ควรจัดพวกผัก และพวกเครื่องที่จะใช้เรียงไว้ใกล้มือบนโต๊ะปรุง
 อาหารตามลำดับก่อนหลังจะช่วยประหยัดเวลาในการหุงต้ม

ถ้าผักที่ซื้อมาจากตลาดเขียว ไม่น่ารับประทานให้นำมาจุ่มในน้ำอุ่น
 แล้วจุ่มในน้ำเย็นผสมน้ำส้มสายชูเล็กน้อย สลับกันสัก ๒-๓ ครั้ง จะทำให้
 ผักสดขึ้น

ผลไม้บางอย่าง เช่น กล้วยหอมทั้งลูก น้อยหน้า เงาะ ลำไย
 ที่คว้าน เม็ดออก แล้วนำมาแช่ไว้ในช่อง น้ำแข็ง ใน ตู้เย็น เมื่อนำออกมา
 รับประทานจะรู้สึกเหมือนทานไอศกรีมผลไม้

ฟองน้ำที่ใช้เช็ดถูห้องครัวสกปรก และยังสามารถที่จะใช้ต่อไปให้
 นำมาแช่ในน้ำอุ่นผสมน้ำยาซักฟอกอย่างเหลว ๑ ช้อนโต๊ะ กลอรีน ๑ ช้อนโต๊ะ
 แช่เอาไว้นาน ๑๕ นาที แล้วหมุนไปหมุนมาอีก ๕ นาที ให้นำมาล้างน้ำสะอาด
 บีบให้แห้ง ฟองน้ำที่สกปรกจะสะอาดขึ้น

โรยแป้งฝุ่นลงในถุงมืออย่างสักระยะเล็กน้อยก่อนเก็บ เมื่อเวลานำมาใช้อีก จะทำให้สวมง่ายขึ้น

เพลงชักฟอกลงในท่อที่มีทางน้ำไหลสัก ๑ ถ้วยตวง ประมาณอาทิตย์ ละครั้งผงชักฟอกจะชำระล้างไขมัน และเศษอาหารที่ติดอยู่ ให้ไหลตามไปลงท่อ ใหญ่อย่างสะดวก นอกจากนี้ยังทำให้ท่อสะอาดไม่มีกลิ่นเหม็น

หยดเทียนไขเก่า ๆ ติดอยู่ที่พื้นกระดาน ทำให้พื้นขรุขระไม่เป็นมัน น่าดู ใช้เทอร์ติรอน ๆ วิตทบลงบนกระตาศับหนา ๆ ที่วางทับบนหยดเทียนไข ความร้อนจะช่วยละลายขี้ผึ้งเก่า ๆ ให้กระตาศับดูดซึม แล้วใช้กระตาศับถู ไปมา จะทำให้พื้นกระดานหมดรอยเทียนไขและเป็นมันขึ้น

ขีบที่ติดอยู่ที่เสื้อ กระโปรง กางเกง หรือรองเท้ารูทไม่สิ้นเท่าที่ ควร ใช้สบู่ถูตรงพื้นขีบสักนิดจะรูทได้อย่างนี้ม่วนที่สุด

ถ้าไม่มีเบ้งเชื้อ ให้ใช้เบ้งข้าวหมากปอกผิวออกแล้วบดให้ละเอียด ไข่แทนกันได้

ขณะที่คุณทอดอาหารในกระทะที่มีน้ำมันเต็ม น้ำมันหรือไขมันที่เดือด จะกระเด็นออกมาโดนเปลวไฟ อาจทำให้ไฟลุกไหม้ได้ ให้คุณเตรียมผงเบคกิ้ง โซดาใส่กล่องไว้ใกล้ ๆ ถ้าเกิดเอ็กซิตันท์ไฟลุกนอกกระทะ ให้รีบเทผงเบคกิ้ง โซดาลงไปจะช่วยดับไฟได้

เมื่อกลับจากตลาดจ่ายของ ให้คุณเอาของออกจากถุงและแยกเก็บ ตามพวก ส่วนถุงที่คุณจะทิ้งนั้นให้นำมาใส่ขี้ผึ้งที่เทจากตะกร้าผงตามห้องต่าง ๆ รวมทั้งเทเข้าหรือจากที่เขี่ยหรือทุกที่รวมกัน แล้วนำเอาไปทิ้งที่ถังขยะใหญ่ จะทำให้ขี้ผึ้งหมดไป และไม่ต้องเดินหลายเที่ยวด้วย

ก่อนที่คุณจะปอกส้มโอผลใหญ่ให้นำลงแช่ในน้ำอุ่นจัดก่อนสัก ๕ นาที แล้วคุณจะปอกง่ายขึ้น

คุณคงมีปัญหามือเวลารินเครื่องดื่มที่มีคาร์บอนเตลงในถ้วยแก้ว และมีฟองลอยอยู่เต็มปากแก้ว บางคนก็ชอบฟอง บางคนก็ไม่ชอบฟอง สำหรับคนที่ไม่ชอบฟอง คราวนี้ทดลองดูใหม่ให้คุณพยายามรินให้ปากขวดชิดกับปากแก้ว จะไม่ทำให้เกิดฟองขึ้นเลย

เมื่อแกะซิงหรือสลักซิงเสร็จแล้ว ให้บีบมะนาวลงเคล้าให้ทั่วแล้วจึงตอง จะทำให้ซิงมีสีแดงชวนรับประทาน

เมื่อเวลาทอดของให้โปรยเกลือป่นลงในกระทะเล็กน้อย เพื่อป้องกันน้ำมันเดือดกระเด็นเปื้อนเตา ทั้งนี้เพื่อให้เตาสะอาด ไม่ต้องเช็ดล้างมากนัก

ถ้วยน้ำชาหรือถ้วยกาแฟ ถ้าเปื้อน จะล้างให้สะอาดให้ใช้เบกกิ้งโซดา (โซดาไบคาร์บอเนต) เป็นผงขาว ๆ ซึ่ซ้อได้ตามร้านขายเครื่องกระป๋อง สักเล็กน้อย ผสมกับน้ำเมื่อเวลาล้างจะออกได้โดยง่าย

ผักซีฝรั่ง ถ้าต้องการจะเก็บไว้ใช้นาน ๆ ให้จุ่มน้ำสะอาดพอมากใส่กล่องพลาสติกเก็บไว้ในตู้เย็น

ภาชนะที่เก็บเกลือ แป้ง ผงซักฟอก โกโก้ กาแฟ น้ำตาล ควรทำฉลากปิดไว้ที่ภาชนะด้วยเพื่อกันหยิบผิด

การล้างผักสด ถ้าไม่มีถังทับทิม ไม่มีกรดบอแรก ให้ใช้น้ำผสมกับเกลือป่นสักเล็กน้อยพอน้ำมีรสกร่อยแต่ผักจะทำให้ผักสะอาดได้เช่นกัน

ในครัวที่ประกอบอาหารมักมีกลิ่นอับให้ใช้ผงกาแฟโรยลงบนถ่านไฟพอเป็นควันปิดประตูหน้าต่างอบไว้ ใช้เกลือป่นหรือผงถ่านละเอียดโรยตามที่มีกลิ่นเหม็น กลิ่นจะจางหายไป

เพื่อป้องกันไม่ให้เกลือขึ้น ให้ผสมแป้งข้าวโพดในอัตราส่วน แบ่ง
๑ ช้อนชาต่อเกลือ ๑ ถ้วย

การเก็บผลไม้และผักสด ไม่มีอะไรดี เท่าต้มน้ำแข็ง ผลไม้ที่ไม่ต้อง
ปอกเปลือก และผักทุกอย่างควรล้างให้สะอาดเสียก่อน จึงเอาเข้าสู่

การเก็บผักสด ถ้าไม่แช่น้ำแข็ง จงเอาใส่ขวดโหลที่แห้งสะอาดกับ
เกลือชนิดหน้อย ปิดฝาให้แน่น (แต่ต้องระวังอย่าให้ผักนั้นมีน้ำขังอยู่)

การเก็บอาหารสดทุกชนิด เช่น ปลา เนื้อ ผัก นม เนย ถ้าไม่ใส่
ต้มน้ำแข็ง ให้เอาผง Borax (น้ำประสานทอง) โรยลงชนิดหน้อย จะรักษา
ให้สดชื่นได้

ผักกาดสลัด จะไม่เสียเร็ว ถ้าเอาโคนแช่น้ำไว้ในอ่าง ใส่ชั้นมะนาว
ลงไว้ด้วย

มะเขือเทศที่เหี่ยวนุ่มแล้ว จะทำให้สดชื่นได้ คือเอาแช่ในน้ำเย็น
ใส่เกลือเล็กน้อยราว ๑-๒ ชั่วโมง เมื่อจะปอกมะเขือเทศ เอาน้ำร้อนลวก
เสียก่อน จะทำให้ปอกได้ง่าย

ผลไม้ที่พอกแล้วดำ เช่น แอปเปิ้ล กล้วย มังคุด ถ้ารีบเอาน้ำ
มะนาวปนน้ำราดลงไปเมื่อแรกปอก จักขาวสะอาดได้

ผักที่ต้องต้มน้ำส้ม ถ้าเติมสารส้มชนิดหน้อยจะประะดี ผักทุกอย่าง
ก่อนจะดอง ให้แช่ต้มน้ำเกลือต้ม (ทั้งให้เย็น) การหันจักอย่าใช้มีดเหล็ก
จะทำให้ผักดำไม่น่าดู

เมื่อต้มผักสีขาวหรือผักที่ค่อนข้างแก่ จงเติมน้ำตาลลงเล็กน้อย จะ
ทำให้สดและมีกลิ่นหอมขึ้น

ผักเขียว ใช้เกลือเหาะลงเล็กน้อย ทำให้เขียวสดขึ้น และถ้าจะ
บดกันไม่ให้เหม็นเขียวให้เอาขนมปังสักชิ้นหนึ่ง ห่อผ้าบางจุ่มลงไปด้วย

เวลาต้มมันฝรั่ง ถ้าเติมน้ำส้มลงไปในหม้อสักก้นหนึ่ง มันนั้นจะไม่
ดำ ถ้ามันเก่า จงเติมน้ำตาลลง จะทำให้สดขึ้น

เวลาเชื่อมผลไม้ถ้าใส่โซดา (ไบคาบอเนท) สักเล็กน้อย จะช่วย
ขจัดรสเปรี้ยวให้หาย และเปลี่ยนน้ำตาลน้อยลง

ถ้าจะทำขนมที่ใส่ผลไม้ ใส่อินทผลัมสับละเอียดลงด้วยนิดหน่อย
จะทำให้ไม่เปลี่ยนทั้งผลไม้และน้ำตาล

ถ้าจะเทของเชื่อมร้อน ๆ ใส่จาน จงวางจานลงบนผ้าที่ชื้นเสียก่อน
แล้วจึงเท จานจะไม่ร้าว

มะนาวถ้าคั้นไม่ออกเพราะผิวหนา ให้เอาองุ่นหรือเข้าเตาอบพอ
ร้อน น้ำก็จะมามากขึ้น

มะนาวจะเก็บไว้ให้ทนได้โดยหมกทราย ใส่ตู้แช่แข็ง หรือแช่ไว้ใน
น้ำเย็น หมั่นเปลี่ยนน้ำราวสัปดาห์ละครั้ง

หัวหอม ถ้าแช่น้ำเสียก่อนเมื่อปอกเปลือกแล้ว เวลาหั่นจะไม่แสบตา
และเหม็นติดมือ

มันเทศ ก่อนจะเผา ถ้าเอาลงแช่น้ำไว้สัก ๑๕ นาที จะทำให้สุก
เร็วขึ้น

มันฝรั่งที่จะทอด จงฝานบาง ๆ ล้างให้หมดคาย ผึ่งแห้งแล้วจึงทอด
ก่อนปอกมัน ถ้าแช่น้ำอุ่นกับโซดา จะทำให้ปอกง่ายขึ้น

เครื่องกระป๋องทุกอย่าง ถ้าใช้ไม่หมด อย่าทิ้งไว้ในกระป๋องอย่าง
เดิม ควรรีบถ่ายออกใส่ขวดแก้วเสีย

นมสด ไม่ควรเปิดครอบแต่ใช้เจาะ ๒ รูตรงข้าม เพื่ออากาศจะได้
เข้าไปคั่นให้รินออกได้สะดวก นมชั้นควรเปิดแต่ครั้งเดียว ถ้าเปิดครอบอาจเสีย
ได้ง่าย เพราะอากาศเข้ามาก

ขวดใส่แยมและอื่น ๆ ถ้าจะเก็บไว้ให้นานจงใช้กระดาษไขที่น้ำมันซึม
ไม่ได้ แซงลงในเบ้งร่อน ๆ แล้วเอามาประกบเข้ากับปากขวดกดให้สนิทจะ
ป้องกันอากาศเข้าได้ดี หรือจะใช้ไขขาวยาตรงฝาหรือกระดาษที่ปิดขวดนั้นก็
เช่นเดียวกัน

วิธีเก็บแยมเมล็ด ถ้าไม่มีเครื่องอัดความร้อน ให้ใช้เทียนไขหลอม
เทรากลงไปบนหน้าเมล็ดนั้นแล้วปิดขวดให้ดี หรือจะเอาผ้าบางเท่าขนาดปาก
ขวดชุบน้ำส้มหรือบรันทึบปิดลง เอากระดาษหนาๆ ปิดปากขวดอีกทีหนึ่งก็ได้

การเก็บเนยต่างๆ ในอากาศร้อน ถ้าไม่มีตู้เย็น ก็จงเอาวางบน
แผ่นอิฐหล่อในอ่างน้ำเย็นเอาผ้าเปียก ๆ ปิดไว้ข้างบนก็ได้

ถ้าเอาชั้นมะนาววางไว้ใกล้กระป๋องนมจะป้องกันราได้ วันหรือผลไม้
กวนก็เช่นเดียวกัน

กระป๋องนมไม่ควรวางแช่น้ำไว้ ถ้าจะหล่อน้ำโดยเฉพาะ ก็จงเอา
ขามเล็กกรองแล้วแช่อีกที อย่าเก็บนมไว้ใกล้กับของที่มีกลิ่นแรง นมนั้นจะติด
กลิ่นต่างๆ ได้ง่าย และนมที่เปลี่ยนจากรสปกติไปบ้างเล็กน้อย เติมโซดา
(ไบคาร์บอเนต) ลงนิดหนึ่ง จะทำให้หวานดังเดิม

เติมนมอุ่น ๆ สักถ้วยหนึ่งต่อเนยครึ่งปอนด์แล้วตีด้วยกันจนขึ้น ก้อนเนยจะทวีมากขึ้นและเป็นเนยอย่างดี

ป้องกันไม่ให้นมไหม้ ให้ใส่เนยก้อนหนึ่งในกระทะที่อุ่นก่อนที่จะใส่นมผง ถ้านมไหม้เกรียมเล็กน้อยจะแก้ไขได้โดยใส่เกลือกับน้ำตาลลงในขณะที่นมกำลังร้อน

จะตัดเนยแข็งให้เป็นชั้นบางเรียบจงเอากระทะบาง ๆ หุ้มคมมีดเสียก่อน แต่กระทะนั้นต้องเรียบและบางจริง ๆ

วิธีที่จะตัดขนมปังสตัด หรือหุ้มแฮมให้เป็นชั้นบาง จงเอามีดอังไฟหรือจุ่มในน้ำร้อน (เอาทางคมมีด) แล้วจึงเอามาตัด

ขนมปังปอนด์ ถ้าเอาผ้าชุบน้ำคลุมไว้สักครึ่งชั่วโมง แล้วเอาเข้าอบในเตาขนาดกลางสัก ๒๐ นาที หรือจนภายนอกกรอบ เมื่อเย็นแล้วภายในจะนุ่ม ภายนอกจะกรอบราวดี

ก่อนที่จะเอาโครงหมูเข้าอบ เอาน้ำมันสดทาภายนอกเสียก่อนจะกรอบดี

ใส่กรอก เอลองชุบน้ำร้อนเสียก่อนทอดจะได้ไม่แตก

เบ็ด ไก่ เมื่อตอนขนเสร็จแล้ว ให้เอาหัวหอมปอกเปลือกใส่ไว้ในห้องจนกว่าจะใช้

กระทะทำขนมมักจะมีควันขึ้น ทำให้เหม็นกลิ่นควันไฟ จงเอาเกลือห่อผ้าเล็กน้อยถูกระทะนั้นควันจะหมดไป

เวลาต้มปลา เติมน้ำส้มลงนึ่งหนึ่ง จะทำให้ปลานั้นสดใสและเนื้อไม่แตก

ต้มมันหมู ต้องต้มน้ำให้เดือดก่อน ใส่ น้ำส้มลงเล็กน้อย แล้วจึงใส่มันลงไป มันจึงจะไม่ละลาย

เวลาเจียวน้ำมัน ถ้าเกิดไหม้ขึ้น ให้เอาเปลือกมันฝรั่งสด ๆ ใส่ลงไป ในกระทะสักครู่หนึ่งแล้วเอาขึ้นมา น้ำมันจะคืนเดิม

ถ้าน้ำมันร้อน ๆ หกราดพื้น จงเอาน้ำเย็นราดลงไปทันที แล้วจะล้างได้โดยง่าย

มัสตาดจะดีขึ้น ถ้าเติมน้ำมันสลัดลงด้วยและถ้าจะให้แห้งช้า เวลาผสมจงเติมเกลือลง การผสมมัสตาดควรใช้นมแทนน้ำจะทำให้สีสดและฟูดี

เนื้อวัวก่อนประกอบอาหารให้เอาน้ำส้มราดลงไว้ หรือคลุกด้วยผ้าชุบน้ำมันสลัดก็ได้ ราว ๑ ชั่วโมง จะทำให้รสดีขึ้นและไม่เหนียว

เอาน้ำตาลหยาบ ๆ โรยลงบนพลาสติก จะเก็บไว้ได้นานกว่าปกติ

ถ้าจะเก็บกระดูกไว้ทำซุปราน ๆ ให้อย่างหรืออบให้ร้อนสัก ๒-๓ นาที น้ำซุบ. เมื่อทำค้างคืนมันจะมีก้อนแข็ง ๆ ลอยหน้า ถ้าเทน้ำเย็น ๆ ลงไปโดยเร็วเมื่อต้มเสร็จจุ่มขึ้นจะไม่มีก้อนแข็ง ๆ นั้นเลย แต่ควรใช้น้ำที่สุกแล้ว และถ้าจะเก็บน้ำซุบค้างคืน จงเอากระดูกขึ้นไว้ต่างหาก ส่วนน้ำซุบนั้นใส่หม้อเปิดฝาไว้ มิฉะนั้นอาจจะเสียได้

ถ้าน้ำซุบมีมันลายน้ามาก ทำอย่างไรก็เอาออกไม่หมด จงใช้ผ้าขาวสะอาดชุบน้ำเย็นจัด ๆ ปิดให้แห้ง วางบนปากชาม เหน้้ำซุบร้อน ๆ ลงกรองน้ำมันร้อนเมื่อถูกความเย็นจะไม่ไหลลง จะติดอยู่กับผ้านั้น

จะทำแป้ง Pastry ให้เหลืองน่อกิน ก่อนจะเข้าอบ เอนนมพรมเสียนิดหน่อย การอบ ให้อบไฟร้อน ๆ ก่อน ๑๐ นาที แล้วผ่อนให้ลดลงไฟกลาง ๆ จนสุก ถ้าแป้ง Pastry นั้นใส่ Baking powder ด้วยจงรีบอบอย่าทิ้งไว้นาน

เพื่อป้องกันไม่ให้ขนมใหญ่ ๆ ไหม้กัน ให้เอาพิมพ์ขนมนั้นซ้อนในพิมพ์ใหญ่อีกชั้นหนึ่ง แล้วจึงเอาเข้าเตาอบ

จะให้หน้าขนมแบนเสมอกันดี ให้เอามีตแทงตรงกลางลงไปถึงข้างล่างเป็นกากบาทสัก ๒ หน ก่อนเข้าเตาอบ และขนมที่อบแล้ว จะเกาะออกไม่ให้ติดพิมพ์จงวางบนผ้าชื้น ๆ สักครู่หนึ่งจึงเอาออก

จะเก็บเอาไว้ในพิมพ์ให้นาน ๆ ได้ในที่ ๆ ปิดฝาแน่น แล้วเอาแอบเปิดสักชั้นหนึ่งวางไว้ด้วย ขนมจะไหม้อยู่เสมอ ถ้าแอบเปิดเที่ยวแห้งไป ก็เปลี่ยนใหม่ได้

เยลลี่ที่เย็นจัดเกินไปเกาะไม่ออก ให้จุ่มพิมพ์ลงในน้ำอุ่นน้อย ๆ แล้วรีบยกขึ้น จะล่อนออกได้โดยง่าย ก่อนจะใช้ให้ใส่น้ำไว้ให้เต็มพิมพ์เยลลี่จึงจะล่อนดี

พิมพ์ต่าง ๆ ที่จะใช้โดยไม่ทาน้ำมัน ก็ให้แช่น้ำเย็น หรือใส่น้ำให้เต็มพิมพ์จนกว่าจะใช้ จะเกาะออกได้โดยง่าย

จะทำขนมให้เบาและฟูดี จงตีไข่แดงให้ขึ้นใส่ลงก่อน แล้วจึงใส่ไข่ขาวเต็มทีตีขึ้นแข็งในภายหลังการตีไข่แดงให้เติมน้ำตาลลงเล็กน้อย จะขึ้นฟูเร็วดีมาก ส่วนการตีไข่ขาว ให้เหยาะเกลือชนิดหนึ่งและตอ้งตีในที่เย็น ๆ ระวังอย่าให้ใกล้ความร้อนเป็นอันขาด

ถ้าจะตีไข่ขาวฟองเดียวให้ขึ้นแข็ง จงใส่ครีม ๑ ถ้วยกับน้ำตาลเล็กน้อย จะทำให้เป็นก้อนแข็งดี

ต้มไข่ด้วยน้ำเกลืออ่อน ๆ จะปอกเปลือกออกโดยง่าย แม้ไข่ที่ต้มนี้ จะแตก เนื้อไข่ก็จะไม่ไหลออกมาติดกันหม้อ

ถ้าจะต้วยไข่ลงในน้ำเดือดไม่ให้แตก (เช่นทำไข่ดาวน้ำหรือจะใส่ในซूप) จงเติมน้ำส้มส้กเล็กน้อย

ถ้าต้มไข่แดงโดยเฉพาะให้ใส่ขามอบ หรือตุ๋นก็ได้ (ใส่น้ำลงในขามเล็กน้อย)

ไข่ที่มีรอยร้าว จะลวกไม่ให้เกิด โดยใช้ กระจกขุ่น ๆ เช่น กระจกเซ็คมือห่อเสียก่อน

ไข่ไก่ ที่นำ ออก จากตู้ น้ำ แข็ง ใหม่ ๆ ถ้า จะ แยก ดี ควร รีบ แยก ทัน ที เพราะ จะ แยก ง่าย และ ถ้า จะ ดี พร้อม กัน ทั้ง ขาว แดง ไม่ ควร ดี ขณะ ที่ กำลัง เย็น จะ เก็บ ไข่ ที่ มี รอย ร้าว แยก วั น นาน ๆ วั น ควร เรียง ไข่ ใน ตู้ น้ำ แข็ง หาก ไม่ มี ตู้ น้ำ แข็ง ให้ ต่อย ไข่ นั้น ลง ใน ถ้วย แต่ ต้อง ไม่ ให้ ไข่ แดง แยก แล้ว เหน้ น้ ลง ไข่ ให้ ท่วม

ไข่ไก่ จะ เก็บ ไข่ ให้ ทน ได้ หลาย วิธี คือ ให้อยู่ ใน ความ เย็น เช่น ตู้ น้ำ แข็ง หรือ เอน้ำ มั่น ทารอบ ๆ เปลือก ไข่ หรือ จะ ลวก แต่ พอสุก ก็ ได้

เปิด กระจก บ่ง ขา แล้ว เอา ไป ขา เรียง บน กระจก สะอาด ๆ ใส่ เคาบ พออ่อน ๆ จะ ทำให้ ขามี รส ดี ขึ้น และ ทน ไป ได้ นาน

เอา น้ำ ตาล สก ก้อน หนึ่ง ใส่ ไว้ ใน กระจก บ่ง ขา จะ บ่ง กัน รา ได้
เอา เปลือก ส้ม หนึ่ง ๆ ใส่ ใน น้ำ ขา จะ ทำให้ ขามี กลิ่น ดี ขึ้น อีก

ควรเก็บขาไว้ในที่มืดสนิท อย่างวางใกล้ของที่มีกลิ่นแรง ๆ ซาจะ कुछ
กลิ่นแรง ๆ นั้น

แบ่งผสมบางอย่าง เช่น โอวัลติน ปอสทัมเมื่อเปิดกระป๋องแล้ว
ควรแบ่งใส่ที่เล็ก ๆ ไว้ใช้ เพราะถ้าเปิดบ่อย ๆ อากาศจะเข้าทำให้แข็งได้

ถ้าจะให้ถ่านมอดไฟช้ากว่าธรรมดา ให้เอาน้ำเตี๊อด ๑ แกลลอน
ละลายโซดาซักผ้า ๑ ปอนด์ หรือละลายเกลือธรรมดา ราดถ่านปล่อยทิ้งไว้
ให้แห้งจึงใช้

อย่าใช้ภาชนะดินสื่อน้ำส้ม จะเกิดเป็นพิษ

การเก็บผักในตู้น้ำแข็งควรหล่อน้ำไว้เล็กน้อยมิฉะนั้นอาจเหี่ยวได้ง่าย
เพราะความเย็นจัดเกินไป

เครื่องปรุง

วิธีทำกุนเชียงเนื้อหมู

THAI NATIONAL ASSEMBLY LIBRARY



3961129408

- | | |
|----------------------------|-------|
| ๑. หมูเนื้อแดง | ๑ กก. |
| ๒. เกลือป่น | ๒ ชต. |
| ๓. น้ำตาลทรายขาว | ๑ ชต. |
| ๔. ใส้หมู (ใส้ขม) | ๑ กก. |
| ๕. มันหมูแข็ง | ๓ ชต. |
| ๖. ผงพะโล้ | ๑ ชช. |
| ๗. สุราแม่โขงหรือ ๒๘ ดีกรี | ๒ ชต. |

วิธีทำ

๑. เนื้อหมูล้างให้สะอาดบดหรือสับให้ละเอียด
๒. มันหมูแข็งหั่นเป็นรูปสี่เหลี่ยมเล็กหมักเกลือป่นสัก ๒ ชช. เพื่อเพื่อกันเลี่ยน
๓. เอาผงพะโล้ใส่สุราแม่โขงคนให้ละลายดีแล้วจะมีกลิ่นหอม เอาใส่เนื้อหมูที่บดเตรียมไว้แล้ว พร้อมด้วยเกลือป่น ๒ ชต. และน้ำตาลทรายขาว $\frac{๑}{๒}$ ถต. ผสมให้เข้ากันแล้วหมักทิ้งไว้เพื่อเตรียมบรรจุไส้ต่อไป
๔. ล้างไส้หมูให้สะอาดด้วยวิธีชุกด้วยมีดทำครัว เวลาชุกทำความสะอาดสะอาดนี้ อย่ากลับเอาข้างในออกข้างนอก เข้ากลับออกแล้วชุกมันจะมีน้ำกระเด็นเปื้อนตัวเรา และไส้จะไม่สะอาด ชุกครั้งแรก ๆ จะมีสิ่งสกปรกออกมา ให้ชุกต่อไปเรื่อย ๆ จนเห็นว่าไม่มีสิ่งสกปรกออก ไส้หมูนั้นจึงจะใช้ได้
๕. ให้เอามันหมูที่หมักเกลือไว้ ผสมใส่เนื้อหมูที่เตรียมไว้ในข้อ ๓ ครั้นแล้วเอาหมูที่ผสมเข้ากันดีแล้วห่อใบตอง เล็กน้อยปิ้งไฟชิมรสดู ชอบรสอย่างไรเติมเค็ม-หวานได้ตามต้องการ
- ๖ บรรจูลงไส้ที่เตรียมไว้ในข้อ ๔ โดยใช้กรวย กรวยนี้เส้นผ่าศูนย์กลาง $๒\frac{๑}{๒}$ ซม. ต้องว่าข้างเขาทำจะใช้โลหะที่เป็นสังกะสีหรือทองเหลืองก็ได้ เมื่อบรรจุลงในไส้เสร็จแล้ว จัดเนื้อหมูในไส้อย่าให้ใหญ่ โตนัก ประมาณเท่า นิ้วมือก็ใช้ได้ ใน

ระหว่างที่บรรจุเนื้อหมูนํ้า ต้องคอยเอาเข็มหรือช้อนปลายแหลมแทงไล่หมูตัวย เพื่อไล่อากาศออกแล้วเอาเชือกปกกล้วยมัดเป็นท่อน ๆ ยาวประมาณ ๔-๕ นิ้วฟุต เอาพาดไม้กลม (ไม้ลูก) ตากแดดให้แห้ง ถ้าอยู่ในร่มอย่ากองสุมกัน เมื่อถูกเขียงแห้งดีแล้วจะมีลักษณะแข็ง แล้วเอาไปปิ้งไฟหรือทอดรับประทานกับแตงกวาหรือซิงตองอร่อยดี

หมายเหตุ ถ้าทำเป็นกุนเชียงต้บหมูหรือเนื้อไก่ ก็เอาต้บหมูหรือเนื้อไก่แทนเนื้อหมูลงไป ส่วนกรรมวิธี และเครื่องปรุงทุกอย่างเหมือนกุนเชียงหมูทุกประการ

การใช้น้ำส้มสายชูในการทำความสะอาดสารพัด

๑. ผสมน้ำส้มสายชูเล็กน้อยกับผงซักฟอกเมื่อล้างถ้วยแก้ว จะทำให้เครื่องแก้วเป็นเงาแวววาว
๒. เวลาล้างถ้วยน้ำชา ถ้วยกาแฟที่ติดเป็นคราบ (ถ้วยที่เป็นกระเบื้อง) ให้ล้างด้วยเกลือผสมน้ำส้มสายชู รอยเปื้อนก็หมดไป
๓. ทำความสะอาดเตารีด ไฟฟ้าที่มีรอยไหม้เหลืองให้ใช้เตารีดรีดลงบนผ้าที่ชุบน้ำส้มสายชูบิดพอหมาดสัก ๒-๓ ครั้งรอยไหม้ก็หายไป

การระงับกลิ่นตัว

การใช้ปูนแดงทาร์กัระงับกลิ่นตัวนั้น มีคนเคยใช้มานานแล้ว แต่ปูนทำให้รักแร้ดำจนน่าเกลียด เพื่อนคิดันเดี๋ยวนี้ไม่กล้าใส่เสื้อไม่มีแขนเลย เพราะโดนปูนกัดจนดำ คิดันขอแนะนำวิธีใหม่ คือใช้โซดาไบคาร์บอเนต

ชนิดผง ซึ่งขายตามร้านขายยา ปอนด์ละ ๒ บาท ใช้ได้เป็นปีเลย อาบน้ำแล้วใช้นิ้วมือแตะผงโซดาแล้วไปทาที่รักแร้ รับรองว่าวันนั้นทั้งวัน จะไม่มีกลิ่นตัวโชยออกมาให้คนอื่นเหม็นเลย และรับรองว่าไม่ดำ

วิธีทดลองผงฟูเก่าหรือใหม่

ในการใช้ผงฟู แต่ละครั้งจะใช้ไม่หมด ถ้าเหลือคุณไม่ปิดฝากระป๋องให้สนิท เมื่ออากาศเข้าไปจะทำให้ผงฟูนั้นขึ้น ทำให้เสื่อมคุณภาพ

วิธีทดลอง ว่าผงฟูคุณยังมีคุณภาพดีหรือไม่ โดยเอาน้ำใส่ถ้วยแก้วไว้เล็กน้อย แล้วตักผงฟูเทลงไปนิดหน่อยในน้ำ ถ้าน้ำเดือดเป็นฟอง ก็แสดงว่าผงฟูคุณยังอยู่ในสภาพที่ดี

รักษาพื้นบ้านอย่างไรให้สะอาด

พื้นบ้านที่เป็นไม้ หากว่าคุณแม่บ้านต้องการให้มีความสะอาดเป็นเงามันอยู่เสมอก็มีวิธีการรักษาหลายวิธี เช่น การลงเทียน น้ำมันทาไม้ แต่วิธีการประหยัดแล้วได้ผลอีกด้วยดิฉันขอแนะนำสองวิธีดังนี้ค่ะ

๑. ใช้กากมะพร้าวที่เหลือจากการคั้นกะทิประกอบอาหารแล้ว ให้นำผ้าบาง ๆ มาห่อรวมไว้ด้วยกัน แล้วใช้ขัดถูพื้น ถูบ่อย ๆ ก็จะทำให้พื้นบ้านสะอาด ชื่นเงาได้โดยไม่สิ้นเปลืองเงิน

๒. หลังจากที่ท่านลงเทียนไขที่พื้นบ้านแล้วต้องการขัดเงา ก็ลองเอาใบตองแห้งมาถูซ้ำ ๆ กันไปมาหลายครั้งจะเห็นว่าชื่นเงามาทันที คุณแล้วสะอาดตาดีอีกด้วย

วิธีทำความสะอาดมิด - กระทะ

ด้ามที่ใช่ทำปลา เมื่อล้างแล้วยังไม่หายเหม็นคาว กรุณายอมเสียสละมะนาวสักผล โดยใช้เปลือกมะนาวถูไปบนมิด แล้วล้างด้วยน้ำสะอาดตามอีกที่เช็ดให้แห้งด้วยค่ะ

ถ้าเป็นกระทะ ก็ใช้กากขาให้เป็นประโยชน์สักหน่อย โดยต้มกากขาลงไปในกระทะ สักครึ่งถึงเทกากขาทิ้ง

วิธีทอดปลาชิ้นใหญ่ ๆ ให้ร่อยและไม่ติดกระทะ

แล่นือปลาที่ทำเสร็จแล้ว นำแบ่งสาไลโรยบาง ๆ ใช้มือตบเบา ๆ จึงค่อยใส่ลงในกระทะที่ร้อนจัด จะทำให้ได้เนื้อปลาที่มีรสร่อยหวานกว่าปลาที่ไม่ได้ใส่แบ่งสาไล เพราะความหวานของเนื้อปลาจะไม่ออกมาเวลาทอดและไม่ติดกระทะด้วย

วิธีเก็บถ่วงอกสดในตู้เย็นให้ได้หลาย ๆ วัน

นำถ่วงอกที่เด็ดรากเรียบร้อยแล้ว (หรือไม่เด็ดก็ได้ แล้วแต่สะดวก) ใส่ภาชนะแห้งให้ท่วมถ่วงอกเสร็จแล้วนำไปแช่ไว้ในตู้เย็น ไม่ต้องเทน้ำทิ้งนะค่ะ วิธีนี้คุณสามารถเก็บถ่วงอกไว้ได้หลาย ๆ วัน โดยถ่วงอกจะไม่ดำและไม่เน่าเลยค่ะ

เคล็ดลับในการรักษาไหมไทยให้ใช้ทน

ฉันชอบใช้ผ้าไหมไทย เพราะเป็นผ้าที่ทอจากเส้นใยไหมธรรมชาติที่ทนที่สุดในโลก ถึงแม้จะมีใครคิดโยส่งเคราะห์อะไรขึ้นมา ก็สู้ไหมไทยเราไม่ได้ แดมยังใช้ได้เสมอทุกโอกาสอีกด้วย แต่การรักษาไหมไทยออกจะยากสักหน่อย คนไม่รู้จักเหมือนผ้าธรรมดาเลยพึ่งไปเลยค่ะ

วิธีซัก ให้ซักในน้ำอุ่น ใช้สบู่อ่อน ๆ ถ้าเป็นผ้าสีควรใส่เกลือในน้ำสบู่เล็กน้อย เมื่อซักสะอาดแล้วนำออกตากโดยไม่ต้องบิดน้ำ ปล่อยให้แห้งคั้ง ๆ แห้งไปเอง และไม่ควรถากแดดโดยตรง จะทำให้สีซีด ควรจะให้แดดไอแดดเท่านั้นก็พอ

วิธีรีด ก็ควรรีดตอนที่ผ้ากำลังหมาด ๆ โดยใช้ผ้าขาวบางทับข้างบน แล้วรีดไปบนผ้านั้น ไม่ควรใช้เตารีดที่ร้อนจนเกินไป แต่ถ้าไม่มีผ้าขาวบางวางข้างบน ก็ควรจะกลับเนื้อผ้ารีดทางด้านหลัง ไม่ควรให้เตารีดถูกด้านหน้าของผ้าไหมโดยตรง จะทำให้ผ้าไหมเสีย

วิธีรีดอัดกลับให้เรียบโดยไม่ต้องใช้น้ำยา

เดี่ยวนิยมตัดเสื้อชนิดที่มีจีบมาก ๆ รอบตัว ถึงกระโปรงก็เหมือนกันแหละค่ะ มีวิธีที่จะอัดกลับเหล่านี้ให้คมโดยไม่ต้องใช้น้ำยาอัดกลับใด ๆ ทั้งสิ้นง่าย ๆ ดังนี้ วางผ้าชิ้นนั้นลงไป อัดกลับให้ตีพรมน้ำด้วยที่ฉีดน้ำนิดหน่อย แล้วตัดผ้าขาวสัก ๖๐ ซม. ผ้ามัสลินละเอียด เพราะบางพอตีและแห้งง่ายพับลงไปแล้วพรมน้ำให้เปียกมากหน่อยนะคะ ใช้เตารีดให้ร้อนซักนิดรีดกลับไปกลับมาหลายครั้งจนผ้าขาวข้างบนแห้งแล้วยกออก รับรองกลับคมตั้งใจค่ะ ถ้าผ้าเสื้อบางอย่างผ้าเจอร์เจียก็最好不要ใช้ไฟแรงนัก

การดูแลรักษาเสื่อน้ำมัน

๑. ก่อนที่คุณจะปูเสื่อน้ำมัน ควรจะดูว่าพื้นนั้นเรียบหรือไม่ ถ้าไม่เรียบควรจะหากระดาษหนังสือพิมพ์ปูรองพื้นเสียก่อน จะทำให้เสื่อไม่สัมผัสกับรอยกระดกของพื้นจะได้ไม่หักงอหรือแตก

๒. การทำความสะอาด ควรใช้ผ้าชุบน้ำแล้วบิดผ้าให้หมาดที่สุดเช็ด แล้วใช้ผ้าแห้งเช็ดซ้ำอีกครั้ง ถ้าใช้ผ้าเปียกเช็ดจะทำให้น้ำมันในเสื้อแห้งและแตกเพราะน้ำจะพาน้ำมันในเสื้อไป

๓. ควรใช้ขี้ผึ้งทาลงในเสื้อน้ำมันของคุณเดือนละครั้ง

ประโยชน์ของผลมะกรูด (น้ำมันมะกรูด)

ขณะนี้มะนาวกำลังแพง จะใช้น้ำส้มสายชุกี่ไม่มีรสชาติ ดิฉันมีวิธี โดยใช้น้ำจากผลมะกรูด แทนน้ำมะนาว ซึ่งมีรสเปรี้ยวพอ ๆ กัน ส่วนใหญ่ คุณแม่บ้าน ซื้อผลมะกรูดมาแล้วจะใช้แต่ผิวส่วนนอกใส่แกง เมื่อใช้หมดแล้ว จะทิ้งไปรตอย่างทิ้ง เอน้ำของมันมาปรุงอาหารทำน้ำพริก ใส่ยา ต้มยา ฯลฯ แทนมะนาว จะมีกลิ่นหอม รสชาติดี ซึ่งเป็นเคล็ดลับอย่างหนึ่งในการปรุงอาหาร

วิธีล้างขวดโดยไม่ใช้แปรง

ขวดหรือแจกันที่มีปากแคบนั้น ล้างทำความสะอาดได้ยากมาก แปรงล้างขวดก็แยกลงไปได้ยากเหมือนกัน ทางที่ดีเพื่อความสะอาดและความสะอาด สดใส ให้เทน้ำส้มสายชูผสมเกลือลงไปแล้วเขย่าขวดแรง ๆ จนสะอาดแล้ว ล้างน้ำอีกหนหนึ่ง

มือแสบเนื่องจากค่าน้ำพริก

คุณแม่บ้านที่ประสบกับปัญหาทำน้ำพริกแล้วแสบมือ ลองเอามือแช่ในน้ำข้าวขี้สาก ๕ - ๑๐ นาที รับรองหายแน่ ๆ ค่ะ

แก้อาการจุกเพราะกินทุเรียนเข้าไปมาก

ทุเรียนเป็นผลไม้ชนิดหนึ่งที่มีรสชาติดูอร่อย ซึ่งคุณส่วนมากมักจะฉีกทานเปล่า ๆ มากกว่าจะทำอย่างอื่นทานกัน แต่ทุเรียนก็มีโทษฐานอยู่ไม่น้อย เมื่อทานอึดจนเกินไปจะมีอาการจุกแน่นไม่สบายเลยทีเดียว วิธีแก้ให้ทานมังคุด สักสองสามผลอาการดังกล่าวก็จะหายไปค่ะ

ประโยชน์ของเปลือกส้มเขียวหวาน

เมื่อทานส้มเขียวหวานแล้วอย่าทิ้งเปลือกส้ม นำเปลือกส้มไปตากแดดให้แห้ง แล้วใช้จุดเป็นยาแก้นุ้ยได้อย่างดีเลิศ และยังไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

กำจัดกลิ่นปลาทอด

ถ้าที่บ้านคุณแม่บ้านมีการทอดปลาจำนวนมาก เป็นรายการอาหารพิเศษ ปลาทอดจะส่งกลิ่นรบกวนไปตามห้องต่าง ๆ ทั่วบ้าน คุณแม่บ้านควรเปิดหน้าต่างและประตูครัวเพื่อให้กลิ่นระเหยออกไปโดยเร็ว และถ้าจะย้ายที่ทอดปลาไปอยู่กลางแจ้งได้ยิ่งดี ถ้าปลาทอดมีกลิ่นเหม็นคาวควรบีบมะนาวสด ๆ ลงไป มะนาวจะช่วยกำจัดกลิ่นคาวปลาได้และเพิ่มรสอร่อยขึ้นได้ด้วยค่ะ

วิธีซักเสื้อไหมพรมเปื้อนน้ำมัน

เสื้อไหมพรมถ้าเปื้อนน้ำมันต้องการซักด้วยน้ำมีวิธีซักคือ ใช้น้ำอุ่น ๆ ผสมผงซักฟอกหรือสบู่แช่ไว้สักครึ่งชั่วโมง แล้วขำเบา ๆ จนกระทั่งฟองขึ้นมาก ๆ สิ่งสกปรกจะหลุดออกเอง ต่อไปเอาน้ำสะอาดอุ่น ๆ ล้างหลาย ๆ ครั้ง จนน้ำที่ล้างนั้นใสสะอาดก็เป็นอันใช้ได้

วิธีเก็บพริกขี้หนูไว้กินนาน ๆ

เวลาซื้อพริกขี้หนูมากี่ล้างให้สะอาด เด็ดก้านออก เอากระดาษซับน้ำให้แห้ง แล้วหากล่องอะไรก็ได้ที่มีฝาปิด เอากระดาษทิชชูกรุช่องไว้ แล้วจึงเอาพริกใส่ ปิดฝาเก็บไว้ในตู้เย็น วิธีนี้จะทำให้เก็บพริกขี้หนูไว้ได้นานกว่า ๓ อาทิตย์ โดยที่พริกยังสดอยู่

น้ำมันช่วยกำจัดกลิ่นเหม็นสาบของเบ็ดได้

เมื่อคุณซื้อเบ็ดมาเตรียมปรุงอาหารรสโปรดตามใจชอบ ถ้าคุณรู้สึกนี่ครั้งเก็ยกลิ่นเหม็นสาบของมัน ก็ควรใช้น้ำมันกับเกลือป่นเล็กน้อยทาทั่วหนังเบ็ดแล้วทิ้งไว้สักครู่จึงใช้กระดาษซับมัน (กระดาษที่ใช้รองขนมเค้ก) เช็ดรอยคราบน้ำมันออกให้หมด

นมมีตหวายเก่าให้เป็นหวายใหม่

ใช้แป้งนุ่ม ๆ จุ่มน้ำสบู่ ถู - ชัด ให้ทั่ว แล้วล้างออกด้วยน้ำให้สะอาด จากนั้นนำแป้งจุ่มน้ำผสมมะนาวแปรงให้ทั่วหวาย นำไปตากแดดให้แห้ง เครื่องหวายจะดูใหม่และเส้นต่งตึงอย่างประหลาด

ไข่สดหรือไข่เสียจะรู้ได้อย่างไร

ถ้าคุณไม่แน่ใจว่า ไข่เป็ดหรือไข่ไก่ไหนจะสดเหมาะสำหรับบริโภค พลังานามัยสมบูรณ์ ควรจะแช่ไข่ในน้ำไว้ในภาชนะที่ใส่น้ำผสมเกลือ (ในอัตราเกลือ ๑๒๕ กรัม ต่อน้ำ ๑ ลิตร) สักครู่ ถ้าไข่จมลงก้นภาชนะแสดงว่าเป็นไข่สดจริง แต่ถ้าไข่ลอยตัวขึ้นมาเหนือผิวน้ำ แสดงว่าเป็นไข่เสียเสื่อมคุณค่าทางอาหารแล้วจึงรับประทานไม่ได้

รองเท้าใหม่ใส่ไม่เจ็บเท้า

คุณมีวิธีที่จะทำให้รองเท้าที่ซื้อมาใหม่ ๆ เมื่อใส่แล้วไม่เจ็บเท้า ซึ่งคุณผู้หญิงทั้งหลายมักจะเจออยู่เสมอ ตามธรรมชาติรองเท้าใหม่ที่เป็นหนังย่อมจะต้องแข็ง ถ้าต้องการให้อ่อนนุ่มและทนทาน ใหม่อยู่เสมอ ลองใช้วิธีนี้ซิคะ เมื่อซื้อรองเท้ามานี้ ๆ เอน้ำมันวาสลินทาให้ทั่ว แล้วทิ้งเอาไว้สัก ๗-๘ วัน โดยไม่นำมาใช้เลย แล้วเช็ดน้ำมันออกให้หมด ชัดด้วยผ้าที่อ่อนนุ่มเสร็จแล้วก็นำมาใช้ได้เลยคะ รับรองทีนี้คุณผู้หญิงจะไม่ต้องเจ็บเท้าเวลาเดินไปไหนมาไหน อีกอย่างหนึ่งถ้ารองเท้าสีน้ำตาลของคุณเกิดมีรอยดำหรือสกปรก ใช้มะนาวผ่าซีก ถูที่รอยดำ หรือสกปรกนั้น ก็จะทำให้รองเท้าของคุณสะอาด ขึ้นดังเดิมคะ

เก็บหนังสือไว้นาน ๆ โดยไม่ละลายหรือติดกัน

ยางรัดของหรือที่เรียกกันทั่ว ๆ ไปว่า “หนังสือ” นั้น มีประโยชน์มากมาย แต่ถ้าเราเก็บไม่เป็นแล้วก็จะเปื่อยหรือละลายติดกันไปหมด แล้วกลับใช้ไม่ได้

วิธีเก็บ คือหาขวดแก้วสัก ๑ ใบ จะเป็นขวดชา หรือขวดกาแฟที่หมดแล้วก็ได้ (ที่ให้ใช้ขวดแก้วเพราะทำให้มองเห็นได้ง่าย ไม่ต้องหาให้เสียเวลา) ใส่หนังสือกลงไป แล้วก็โรยแป้งมันลงไปคลุกให้ทั่วปิดฝาไว้เท่านี้ก็สามารที่จะเก็บไว้ใช้ได้นาน ๆ

วิธีช่วยให้เตาอบเย็นเร็ว ๆ

เตาอบที่ใช้ความร้อนจัดไว้เมื่อปิดเครื่องแล้ว จะไม่เย็นลงง่าย ๆ แม่บ้านที่ใจร้อนต้องการให้เตาอบลดความร้อนลงเร็ว ๆ ทำดังนี้ค่ะ ใช้ภาชนะโลหะใส่น้ำวางไว้ในเตาอบมาก ๆ น้ำจะช่วยดูดความร้อนในเตาอบให้เย็นเร็วกว่าธรรมดาได้

ตู้กับข้าวมีबारองแล้วมดก็ยังขึ้นไม่ต้องกลัวค่ะ

ที่ตู้กับข้าวมันนำรำคาญเวลาที่มดมันขึ้น เคียงวันไม่ต้องเป็นห่วงที่ซาทูมีถ้วยรอง ใช้ลูกเหม็นโรยใส่ด้วยซาทูไว้รอบด้วย มดก็จะไม่ขึ้นตู้ให้รำคาญ

ล้างกระเพาะหมูอีกที ด้วยวิธีใหม่

การล้างกระเพาะหมู กลับคั้นในออกล้างแล้วขยำเกลือจนหมดกลิ่น ต่อมาล้างด้วยน้ำส้ม จึงลวกน้ำร้อนอีกที

อีกวิธีหนึ่ง กลับคั้นในออก ขยำกระเพาะหมูด้วยน้ำเกลือแล้วล้างด้วยน้ำปูนใสลวกในน้ำเดือด ขยำเกลือล้างน้ำจนหมดกลิ่น แล้วจึงลวกน้ำร้อนอีกครั้ง

สูตรใหม่ ต้มข้าวต้ม

ข้าวต้ม เวลาต้มข้าวต้มโดยใช้สูตรข้าวจ้าวหนึ่งกระป๋องกับข้าวเหนียวหนึ่งกำมือปนกัน จะทำให้ข้าวขึ้นน้ำดู

การยัดเส้นหมี่ไม่ให้ขาด

ให้นำเส้นหมี่นั้นไปลวกพอให้เส้นนิ่ม นำเส้นทั้งหมดลงในน้ำมันหรือกะทิที่แตกมันมาก ๆ ในกระทะที่ใหญ่พอสมควร เวลาทอดให้เส้นค้างอยู่ในตะหลิว สายตะหลิวให้เส้นร่วน ตักใหม่ ทำแบบนี้เรื่อยไปจนเข้ากับส่วนผสม

ไม่ต้องซื้อน้ำยาล้างกระจกก็ใช้ได้

เดี๋ยวนี้บ้านปลูกใหม่มักจะมีกระจกเป็นส่วนมาก บ้านติดนั้นไม่เคยเปลี่ยนน้ำยาล้างกระจกเลย เราเอาน้ำผสมน้ำส้ม ในอัตราส่วนน้ำและน้ำส้ม ๓ : ๑ แล้วมาขัดกระจก เสร็จแล้วเอาผ้าบางสะอาดมาเช็ดกระจกก็ว่าวับทันที หวังว่าคงเป็นประโยชน์กับเพื่อนแม่บ้านบ้างนะคะ

ผงซักฟอกช่วยให้ต้นไม้หายหงิก

การทำให้ต้นไม้ที่ใบหงิกงอกลับมีใบสวยงามได้ โดยเอาผงซักฟอกยี่ห้ออะไรก็ได้มาผสมกับน้ำประปา (ผสมอย่างอ่อน ๆ) แล้วเทราดใส่ในใบที่หงิกงอ ทำอย่างนี้เสมอ ๆ ประมาณไม่เกิน ๗ วันต้นไม้ของคุณก็จะมีใบที่สวยงามน่าดูมากค่ะ

ใช้น้ำตาลไม่ให้เกิดทราด

การใช้น้ำตาลไม่ให้เกิดทราดต้องบีบมะนาว ๔-๕ หยด น้ำตาลที่ใช้นั้นจะไม่เกิดทราดเลย

ใช้ยาเช็ดแผ่นเสียง

แม่บ้านบางท่านคงเคยประสบปัญหา แผ่นเสียงขึ้นรา ขอให้เอาสำลีมาชุบแอลกอฮอล์ล้างแผลแล้วเช็ดให้ทั่วแผ่นเสียง รานี้จะหมดไปแผ่นเสียงจะใหม่ขึ้นมาทันที และสะอาดหมดจด

วิธีเก็บมะขามเปียกไว้ได้นาน

นำมะขามมาแกะเมล็ดตอก และล้างแดดให้หมาด ๆ เก็บโดยปั้นเป็นก้อนเล็ก ๆ ขนาดเท่ากำมือและเรียงใส่โหลหรือไห และโรยเกลือให้ทั่วเพื่อเก็บความชื้น ให้มีมะขามเปียกรับประทานตลอดปี นอกจากเก็บความชื้นแล้วยังป้องกันมิให้ราขึ้นอีกด้วย ปิดฝาให้แน่นมิให้ลมเข้าไป

วิธีแก้พริกแห้ง

คุณแม่บ้านคะ คุณเคยเป็นเช่นนี้บ้างไหมคะเวลาคุณแก้พริกแห้งจะส่งกลิ่นฉุนทั่วบ้าน พอใส่ครกโพลกเท่านั้นแหละจะเกิดการจลาจลย่อย ๆ เกิดขึ้น ดิฉันมีวิธีที่จะไม่ให้พริกส่งกลิ่นรบกวนดังนี้คะ ก่อนจะเอาพริกลงใส่กระทะ ให้เอาเศษผ้าที่สะอาดจุ่มน้ำมันหมู แล้วทำกระทะให้ชุ่มพอสมควรแล้วจึงเอาตั้งไฟคั่ว ถึงไฟจะแรงก็ไม่ส่งกลิ่นเวลาโพลกพริกจะคิตน้ำมันหมู ผงที่แหลกแล้วจะไม่ ค้างขึ้นมาโพลก ลงไปเกาะกะ รับรองคุณจะไม่ ร้องให้ขี้มูกโป่งอย่างแน่นอนคะ

ดับกลิ่นห้องใหม่

ห้องที่ทาสีใหม่ จะมีกลิ่นฉุนไม่พึงปรารถนาลองใช้หัวหอมขนาดเล็กรับใส่จานไว้จะช่วยดูดกลิ่นของสีได้เป็นอย่างดียิ่ง

วิธีรักษาแตงโมให้ได้นาน ๆ

แตงโม เป็นผลไม้ ชนิดเดียว ที่ช่วย ขจัด ความ กระหายได้ดี เป็น เยี่ยม เพราะแตงโมน้ำมากและความหวานก็กำลังพอเหมาะ คุณที่ซื้อแตงโมหากไม่ประสงค์จะรับประทานทันที ควรเก็บไว้ในตู้เย็นแต่ถ้าไม่มีตู้เย็นคุณก็จะเก็บแตงโมได้โดย นำไปแช่น้ำ จะช่วยให้แตงโมมีความสดและป้องกัน ไล่ลมได้ ด้วย

มูลขี้วัวเหนียวให้เก็บไว้ ได้นาน

หลังจากที่หนึ่งขี้วัวเหนียวสุกดีแล้ว นำมามูลกับน้ำกะทิ ปิดฝาหม้อ ต่อจากนั้น ให้นำหม้อขี้วัวเหนียวนี้ไปตั้งบนไฟอ่อน ๆ หมุนไปให้รอบ ๆ ประมาณ ๑๕-๒๐ นาที แล้วจึงยกลง ปล่อยให้ระอุสักครึ่งเป็ครับประทานได้

วิธีการแบบนี้ทำขึ้นเพื่อข้าวเหนียวนี้สามารถเก็บไว้ค้างคืนได้ไม่บูด สามารถที่จะเก็บไว้รับประทานได้หลาย ๆ วัน โดยที่ท่านไม่ต้องนำเข้าสู่เย็น เพราะจะทำให้ข้าวเหนียวแข็งและไม่อร่อย

ยางมันเทศเปลี่ยนมือ

ถ้าคุณแม่บ้านประกอบอาหารด้วยมันเทศ เมื่อปอกเปลือกมันเทศแล้วมือของคุณจะติดยางสีดำ ๆ มีวิธีล้างง่าย ๆ คือใช้น้ำมันก๊าดเล็กน้อย ทาเบา ๆ ตรงรอยเบือน ๆ จะหายทันที แล้วล้างมือด้วยสบู่อีกครั้ง

แมลงกั้วพริก

เนื้อเค็มเราทำทานเอง สะอาด ปลอดภัยเวลาตากให้เอาพริกแห้ง ๕-๖ เม็ด เสียบไว้ในกระดิ่งที่ตากรอบ ๆ กันไม่ให้แมลงวันตอม กะปิกี้ เช่นกันคะเอาพริกแห้งเสียบไปที่กะปิกี้ที่ตากนั้นแหละคะ ไรร้อนของพริกจะทำให้แมลงวันไม่กล้าเข้าใกล้

กลิ่นหัวหอมติดมือล้างไม่หมดทำอย่างไร

เวลาคุณแม่บ้านซอยหัวหอม ซึ่งจะทำให้มีกลิ่นติดมือ แม้จะล้างด้วยน้ำก็ไม่หาย ลองใช้เกลือถูมือซุกซึคะ กลิ่นฉุนจะหมดไป และอย่าลืมเอาหัวหอมแช่น้ำก่อนปอกเปลือก เวลาซอยหรือหั่นคุณจะไม่แสบตาคะ

วิธีแช่ข้าวเหนียวให้อ่อนตัวเร็ว ๆ

ถ้าต้องการให้ ข้าวเหนียว อ่อนตัว เร็วทัน หนึ่งพอดิ เวลาแช่ ข้าวเหนียว ให้เอาเกลือใส่ลงไปด้วย กะให้เค็มหน่อย ทีนี้แหละข้าวจะอ่อนตัวเร็ว

ข้อห้าคำสันแตกหายได้ง่ายนิดเดียว

หากข้อห้าคำและสันแตกด้วยจะทำให้เลขดูน่าเกลียด ใช้มะนาวฝาน
ขั้วล้างสบู่แช่น้ำอุ่นขั้วด้วยหินขั้วผิวหรือแปรงนิ่ม ๆ แล้วเช็ดให้สะอาดทำ ๒-๓
ครั้ง ผิวที่แตกและข้อห้าที่คำจะหายเป็นปกติ

เคล็ดลับข้อนเคล็ดที่ห้าเปื้อนน้ำมันรถ

คุณแม่บ้านที่มีปัญหาในการซักผ้าที่เปื้อน สี น้ำมัน ยางมะตอย
น้ำมันเครื่องรถ หรือหมากฝรั่ง เมื่อใช้น้ำมันเบนซินเช็ดตรงรอยเปื้อน เมื่อ
นำไปซักแล้ว เวลาแห้งจะเห็นรอยต่างตรงที่ใช้ น้ำมันเช็ด เมื่อนำมารีดก็ยังไม่
หาย คุณแม่บ้านลองเปลี่ยนมาใช้วิธีนี้ซิคะ คือก่อนที่จะนำผ้าที่เปื้อนน้มา
เช็ดน้ำมันให้เอาผ้าที่เปื้อนน้ ชุบน้ำให้เปียก แล้วใช้น้ำมันเบนซินเช็ดตรง
รอยเปื้อน น้ให้สะอาด เมื่อนำมาซักด้วยผงซักฟอก แล้วเมื่อแห้ง ผ้านั้น จะไม่มี
รอยต่างเลยคะ

น้ำมันที่ทอดแล้วทอดอีก อันตราย

ท่านทราบไหมว่า การที่คุณ ๆ แม่บ้านประหยัดโดยการเก็บน้ำมันที่
เหลือจากการ ทอดปลา ทอดไข่ไว้ใช้ หลาย ๆ ครั้งจนดำแล้วดำอีก ใน
น้ำมันที่ไหม้ แล้วไหม้อีกนั้นมิสารที่เป็นพิษเกิดขึ้น เมื่อท่านรับประทานสาร
นี้เข้าไปบ่อย ๆ มันอาจทำให้ผนังกระเพาะอาหารของท่านเป็นแผลได้

เตาเคลื่อนที่

ยามใดอยากไปปิกนิกต่างจังหวัด แล้วเลี้ยงกันด้วยบาบิคิวหรือเนื้อ
ย่าง ไม่จำเป็นต้องหอบเตาไปให้หนัก หากลองใส่ขนมปังแบบกลม ๆ ที่มีฝา
ปิดเปิดได้นั้นมาเจาะรูไว้รอบ ๆ เพื่อเป็นทางระบายอากาศ เอาแผ่นตะกั่วรอง
กันกล่อง เวลาจะใช้ก็เอาถ่านใส่กล่องนี้ ตะแกรงวางไว้ข้างบนแบ่งได้ทันที

วิธีกำจัดหนอนแบบประหยัด

เที่ยวน้ินิยมปลูกไม้ประดับไว้ในบ้านกันมาก หากในกระถางนั้นมี หนอนมารบกวนมากให้หากันไม้ซีดไฟสัก ๘-๑๐ ก้าน บักหัวทึ่มลงไป ในดินหรือรูในกระถาง กำมะถันที่ผสมอยู่ตรงหัวไม้ซีดไฟจะช่วยกำจัดหนอนให้หมดไปจากกระถางของคุณ

อย่าทิ้งเศษฟองน้ำ

ฟองน้ำเมื่อใช้นานไป มันจะยุ่ยจนในที่สุดใช้ดู หรือล้างอะไรไม่ได้อีก แต่ก็อย่าเพิ่งใจกว้างรีบทิ้งไปเสียเปล่า ๆ รวบรวมเศษของมันเอาไว้เพื่อใช้ใน เวลาปลูกต้นไม้ ก่อนที่จะใส่ดินหรือต้นไม้ลงในกระถาง ให้เอาเศษฟองน้ำนี้ รองกันกระถางเอาไว้ชั้นหนึ่งก่อนแล้วจึงใส่ดินฟองน้ำนี้จะคอยกูดน้ำขังน้ำที่รด เอาไว้เพื่อช่วยรักษาความชุ่มชื้นให้เกิดขึ้นและต้นไม้ที่ปลูกไว้ในกระถางนั้น

ทรงหว่อ

ท่อน้ำหรือทาง ระบายน้ำในอ่าง ถ้าเริ่มจะอุดตันน้ำไม่ค่อย จะยอมไหล แล้วลองใช้โซดาไบคาร์บอเนตสักกำมือโรยลงที่ปากท่อ แล้วรีบเทน้ำส้มตาม ลงไปสักครึ่งถ้วย ปฏิภิกิริยาที่เกิดขึ้นจะช่วยให้ท่อหายตันไปได้บ้าง

ลบรอยค่างบนพื้นขัดมัน

พวกเครื่องฟอร์นิเจอร์หรือพื้นที่ขัดไว้อย่างมันวาว เมื่อโดนน้ำ มันจะเป็นรอยค่างที่น่าเกลียด ทำให้ค้อยราคาและความสวยงามลงไปอย่างน่าเสียดาย ถ้าหากเกิดเหตุเช่นนี้ขึ้น คุณควรจะเอาน้ำส้มสายชูอุ่น ๆ เช็ดถูรอยค่างนั้น เสร็จแล้วขัดด้วยน้ำมันลินซีดอีกครั้งหนึ่ง รอยค่างจะหายไป

ขัดให้วาว

พวกเครื่องชุปเครื่องเคลือบโดยเฉพาะ โครเมี่ยม เมื่อล้างน้ำสะอาดเสร็จสรรพแล้ว ให้ใช้ผ้าเนื้อนุ่มชุปแอลกอฮอล์ชนิดติดไฟช้ดฤ ภาชนะเคลือบหรือชุปนั้นจะเป็นมันวาวสดใส

ทดสอบผงชูรส

มีคนลือกันว่า ผงชูรสปลอมนั้นมีส่วนที่ทำให้คนเป็นมะเร็ง จะจริงเท็จแค่ไหนนั้นไม่ทราบ แต่ทราบเพียงว่าอะไรเป็นของปลอมก็ยอมไม่ตีเป็นธรรมดา คุณแม่บ้านคนไหนที่อยากจะชูรสแท้ ๆ เอาไว้ใช้ ก่อนใช้ให้ลองเอาช้อนตักผงชูรสสักนิดหนึ่งไปลงไฟ ถ้าผงนั้นเกิดอาการไหม้เกรียมและหลอมละลายก็แปลว่า ใช้ผงชูรสที่แท้แน่นอน แต่ถ้าไม่เกิดอะไรขึ้นมากก็แปลว่านั่นแหละคือของปลอม

เล็ก ๆ น้อย ๆ

ประโยชน์ของยาทาเล็บ

พวกถุงมือเลื้อยไฉล่อน หรือลูกไม้ ฯลฯ เมื่อถูกอะไรเกี่ยวเส้นด้ายที่ทอมักจะวินได้ง่าย วิธีซ่อมแซมที่ดีที่สุดก็คือ ใช้ยาทาเล็บชนิดไม่มีสี แตะเบา ๆ ลงไปที่รอยเกี้ยวนั้น จะช่วยให้มันมีอายุในการใช้งานไปได้อีกกระยะหนึ่ง

ฉังใบเก่า

ถังน้ำที่กั้นทะเลจนใช้ใส่น้ำอีกไม่ได้แล้วคุณสามารถนำมันมาใช้ได้อีก โดยเจาะ แผ่นโลหะ ที่กั้นถัง ออก เอาตะแกรงลวด มาขึงไว้ แทนเวลา ถางหญ้าใน

สวน ก็โยยหญ้าใส่ถังนี้ให้เต็ม ก่อนที่จะยกถังใส่หญ้าขึ้น ไปเททิ้งให้เขย่งลงไป
มาเสียก่อน ดินที่เกาะอยู่ตามโคนต้นหญ้าจะร่วงลงมา วิธีนี้ทำให้คุณไม่ต้อง
เสียน้ำคินไปโดยเปล่าประโยชน์

* บอังกั้นเด็กหาย

ก่อนที่จะพาเด็กเล็กออกนอกบ้าน ควรเขียนชื่อ ที่อยู่ และเบอร์
โทรศัพท์ใส่ไว้ในกระเป๋าหรือรองเท้าของเด็ก ถ้าเด็กเกิดพลัดพรากหลงทาง
จากคุณ ผู้ที่พบเห็นจะได้นำส่งบ้านคุณได้สะดวก

งานกระดาษปึกนิก

เดี๋ยวนี้เวลาไปปึกนิกกัน ไม่ต้องพะรุงพะรังแบกงานกระเบื้องให้
เสียวไส้ว่าจะแตก ใช้งานกระดาษแทนก็ได้ค่ะ ใช้ได้ที่ละมาก ๆ ด้วย แต่ก็มี
มีปัญหาอีกจนได้ กล่าวคืองานกระดาษที่ซ้อน ๆ กันจำนวนมาก ๆ นั้นมักจะ
ติดกรงจนแกะไม่ออก ไม่ยากหรือแกะแค่ เพียงแต่คุณสอดกระดาษตะกั่ว (ที่มี
อยู่ในซองบุหรี่) คั่นระหว่างงาน ปัญหาที่ว่าก็จะไม่เกิดขึ้น แล้วคุณยังจะได้
งานกระดาษที่สะอาดขึ้นอีกด้วย

ชุบปัปติดปัป

พลาสติก ที่จะชุบแป้งทอด ควรทิ้งไว้ให้แห้งเสียก่อน แล้วจึงนำมา
ชุบ แป้งจะติดตัวพลาสติก ทำให้กรอบตามต้องการ

เก็บได้นาน

อยากเก็บผักทองไว้หลาย ๆ วัน ปอกเปลือกแล้วคว้านเมล็ดตรงกลาง
ออกให้หมด โรยด้วยพริกไทยบ่นเล็กน้อย เก็บแช่ไว้ในตู้เย็นได้เป็นอาทิตย์
ทีเดียว

ไม่เสียหลาย

กำนุหรีที่คู่คุณผู้ชายของคุณเคยเขี่ยทิ้งไว้ที่โน่นที่นี้เสมอ ต่อไปอย่าทิ้งไปโดยเปล่าประโยชน์ ถ้าคุณปลุกพริกไว้ในสวนครัวของคุณ จะสังเกตเห็นว่าใบของมันมักจะหริกงออยู่เสมอเพราะโคนพวกพลี้ยพวกมทรบกวน ต่อไปนำกำนุหรีที่เก็บไว้นั้นแหละมาขยี้เกี่ยวกับน้ำสบู่ ทิ้งไว้ให้เย็น แล้วนำไปฉีดตามใบพริก ระวังว่า ต้นพริกของคุณจะไม่โดนรบกวนอีกเลย

แชมพูก็แทนได้

คุณพ่อบ้านที่ขยันล้างรถ ซ่อมรถบ่อย ๆ มักจะมอมแมมด้วยน้ำมัน เครื่องที่ล้างออกยาก สบู่ก็ล้างไม่หายสักที ต่อไปลองใช้แชมพูสระผมล้างแทนมือจะสะอาดขึ้นกว่าใช้สบู่

ลบรอยยาง

ยามที่ได้ขับรถตายออกผัดทั้งหลาย แล้วยางมันเกาะจับติดมือและเล็บจนทำน่าเกลียด ให้ใช้มะนาวที่บีบน้ำไปใช้แล้วนั้นก่อนจะทิ้งเอาซัด ๆ ถู ๆ ตรงรอยดำ สักประเดี๋ยวรอยดำจะจางหายไป

กุหลาบสดนिरันตร์

วิธีทำให้กุหลาบในแจกันสดสวย และ ชุ่มชื้น ราวกับ ติดอยู่ที่ต้น เป็นเวลาหลาย ๆ วัน โดยยังความมีชีวิตชีวาอยู่ดูเจิม ท่าง่าย ๆ ละ เดิมสารส้มเล็กน้อยลงในน้ำที่แช่กุหลาบเท่านั้นเอง

เทคนิคสะท้อนแสง

คุณสังเกตบ้างไหมคะว่า โคมไฟที่ตั้งไว้ที่มุมห้องที่สว่างแล้ว แต่เมื่อตั้งโคมไฟหน้ากระจกเงาจะช่วยทำให้บริเวณนั้นดูสว่างมากขึ้น เพราะกระจกเงาเกิดการสะท้อนแสงจากโคมไฟที่อยู่เบื้องหน้า

เนื้อในต้องเนียนอกหุ้ม

พวกเครื่องทองแดง ทองเหลือง หรือโลหะขั้มนั้นทั้งหลายหลังจากล้างจนสะอาดแล้ว ทาขผึ้งเหลว ๆ เทราดห่อหุ้มเครื่องเหล่านั้นเอาไว้บาง ๆ จะช่วยรักษาเนื้อและความยาวของโลหะเอาไว้ เมื่อเวลาใดต้องการจะใช้ก็เอาน้ำร้อน ๆ ราด ขผึ้งจะละลายแล้วล้างด้วยสบู่ทันที ของคุณจะถูกใหม่เอี่ยมอยู่อยู่เสมอ

โซฟาขานึ่ง

บางครั้งคุณนั่งรำคาญใจอยู่บนโซฟาที่มีขาทั้ง ๔ ข้างไม่เท่ากัน ทำให้เกิดอาการขยับเขยื้อนกระตุกกระตัก นั่งแล้วเสียสมาธิ ยิ่งเป็นโต๊ะทำงานด้วยยิ่งนั่งเขียนหนังสือไม่ได้ทีเดียว วิธีที่จะแก้ไขก็คือหากกระดาดแข็งพับเหล็ก ๆ หลายชั้นติดใต้ขาเก้าอี้ตัวที่สั้นกว่าขาอื่น ๆ ให้แน่นหรืออาจติดด้วยกาวที่ขาโต๊ะก็ได้

หोजะแทนกันได้

เวลาที่ต้องการพับตะเข็บผ้าที่จะเย็บจักร เกิดปัญหาว่าหาเทอร์ริคไม่ได้ มีวิธีแก้ไขไปพลาง ๆ ก่อน คือให้พับรอยตะเข็บผ้า นั้นไว้ แล้วนำไปแนบกับหลอดไฟเบา ๆ (ให้ผ้าเสียดสีกับหลอดไฟ) ความร้อนจากหลอดจะช่วยทำให้ผ้าเป็นรอยพอกที่คุณจะเย็บจักรได้อย่างสะดวก

ไม้กวาดพิเศษ

ไม้กวาดหรือไม้ถูพื้นห้องนั้น ควรจะหาตะปูที่มีหัวอเป็นขอติดเอาไว้ที่ปลายไม้ นั้นมันจะเป็นตะขอสารพัดประโยชน์ สำหรับคุณแม่บ้านทีเดียว ไม้ว่าจะใช้เป็นที่เกี่ยวของที่อยู่ที่สูงสุดเอื้อม หรือจะใช้เป็นที่ดึงผ้า่านลงมา

บังแดด หรือเป็นที่ส่งของเขาไปห้อยไว้ในที่สูง โดยที่คุณไม่ต้องลำบากหา
กระโตมาป็นและเสียงต่อการตกลงมาด้วย

ล้างปรอทาสี

เวลาทาสีน้ำมันเสร็จแล้ว หากไม่มีน้ำมันสนจะล้างสีออกจากแปรง
ก็ให้แช่แปรงนั้นไว้ในน้ำส้มสายชูร้อน ๆ แปรงก็จะสะอาดได้เหมือนกัน

สำหรับนักตบแต่งบ้าน

ในการทาสีภายในบ้านควรจะคำนึงถึงสีสันทันและความมืดความสว่างใน
ห้องที่จะตบแต่งด้วย ห้องที่ค่อนข้างมืดทึบควรจะทำห้องหรือเพดานด้วยสีขาว
สีครีมหรือสีเหลือง เพราะสีเหล่านี้สะท้อนแสงได้ดี เวลาเปิดไฟหรือได้รับแสง
สว่างเพียงเล็กน้อยก็จะช่วยสะท้อนให้ห้องนั้นดูสว่างมาก ส่วนห้องใดที่สว่าง
มากอยู่แล้ว สีฟ้าคราม ๆ จะช่วยลดแสงที่จ้าเกินความต้องการลง

ส้นเท้าแตก

แม้บ้านที่เท้าต้องแช่อยู่กับน้ำมาก ๆ จะทำให้ส้นเท้าแตก คุณไม่สวย
มีวิธีแก้คือ ใช้น้ำมันใส่ผมของคุณผู้ชายในบ้านนั้นแหละทาทุกวัน รอยแตก
จะหายไปไม่ช้า

ไม้ขีดกันน้ำ

เวลาจะไปตกปลาหรือท่องเที่ยวทางน้ำ คุณผู้ชายอาจจะพบกับปัญหา
ว่าหาไม้ขีดจุดบุหรี่สูบไม่ได้ เพราะไม้ขีดที่ติดตัวไปนั้นเกิดเปียกน้ำเสียแล้ว คราว
ต่อไปก่อนจะออกจากบ้านให้นำไม้ขีดนั้นชุบยาทาเล็บเสียก่อน มันจะช่วยบ่อก
กันความชื้นได้เป็นอย่างดี แถมยังช่วยให้ไฟติดดีกว่าเดิมเสียอีก

ล้างรองเท้า

เทgioเป็นศักรูอย่างหนึ่งของหนังรองเท้าที่ทำให้หนังนั้นแข็งและหักง่าย ถ้าคุณผู้ชายไม่อยู่ในฐานะที่มีรองเท้าหลาย ๆ คู่ ผลัดเปลี่ยนกันให้กราบเทgioแห้งไปแล้ว ก็ควรจะใช้น้ำอุ่น ๆ เทลงไปในรองเท้า เขย่าให้น้ำเซาะไปมา เทน้ำออก หาผ้าซับแล้วปล่อยให้ลมโกรกจนแห้ง (ห้ามนำไปผิงไฟหรือตากแดดเป็นอันขาด)

ไม้แขวนกางเกง

กางเกงขาวยาวที่พาดไว้กับไม้แขวนเสื้อ มักจะเกิดรอยพับ ทำให้เวลาสวมใส่ดูน่าเกลียด ขอแนะนำว่าเอากระดาษแข็งมาม้วนเป็นกระบอกกลม ๆ เสริมแล้วผ่ากระบอกกลมนี้ตามยาว เพื่อสวมเข้ากับลวดไม้แขวนเสื้อ เอาเทปปิดรอยผ่าให้แน่นหนา ต่อไปเมื่อคุณเอากางเกงมาพาดไว้อีก รับรองว่าไม่มีรอยพับที่น่าเกลียดอีกเด็ดขาด

ขัดเครื่องชุป

พวกภาชนะประเภทชุปโลหะต่าง ๆ จะมันเป็นเงาอยู่เสมอ ถ้ามันขี้ดด้วยสาลีขุมแข็งและหลังจากนั้นให้ขัดด้วยผ้านุ่ม ๆ อีกทีหนึ่ง

ก่อนเย็บ

ก่อนจะเย็บผ้าเนื้อหนา ๆ ควรจะหาน้ำมันหยอดจักรให้หายผิด และหาเทียนไขดูช่าง ๆ บริเวณฝักจักรเสียก่อน จะช่วยให้ผ้าเนื้อหนานั้นเย็บได้ง่ายขึ้น

ป้องกันหนาม

เวลาจะปลุกต้นกระบองเพชร หรือต้นไม้ที่มีหนามยาวแหลมมาก ๆ ให้ใช้ปากคืบ ๆ ต้นลงหลุมแทนมือจับ จะช่วยป้องกันไม่ให้คุณต้องเจ็บตัวเพราะฤทธิ์ของหนาม

บิตเบา ๆ

ขวดใส่ของที่มีฝาเกลียวจะเปิดได้ง่ายขึ้น ถ้าคุณใส่ถุงมือยางช่วย ส่วนขวดยานั้น หายางเส้นหนา ๆ รัทขวดไว้สักสองเส้น เวลาเปิดเพียงบิตเบา ๆ ก็เปิดได้สะดวก

ทำให้ง่ายขึ้น

สติ๊กเกอร์หรือ ป้ายทะเบียนรถยนต์ ที่ติดอยู่หน้ารถ เวลาจะ เปลี่ยนเตลอะที่มักจะ สร้างความ หัวเสียให้กับ คนแกะมัน ออกเสมอ ๆ เพราะ แกะยากและเป็นรอยนำเกลียด แต่ถ้าคุณ ใช้เศษผ้าชุบยาล้างเล็บทาแผ่นสติ๊กเกอร์ให้ทั่ว ทั้งไว้สัก ๒-๓ นาที ค่อยเขี่ยออก ด้วยวิธีนี้คุณจะไม่ต้องปวดหัวอีก

ล้างแปรงทาสี

เวลาทาสีน้ำมันเสร็จแล้ว หากไม่มีน้ำมันสนจะล้างสีออกจากแปรง ก็ให้แช่แปรงนั้นไว้ในน้ำส้มสายชูร้อน ๆ แปรงก็จะสะอาดได้เหมือนกัน

สำหรับนักตกแต่งบ้าน

ในการทาสีภายในบ้านควรระวังถึงสีสนและความมืดความสว่างในห้องที่จะตกแต่งด้วย ห้องที่ค่อนข้างมืดทึบควรจะทำห้องหรือเพดานห้องด้วยสีขาว สีครีมหรือสีเหลือง เพราะสีเหล่านี้สะท้อนแสงได้ดี เวลาเปิดไฟหรือได้รับแสงสว่างเพียงเล็กน้อยก็จะช่วยสะท้อนให้ห้องนั้นดูสว่างมากอยู่แล้ว สีฟ้าคราม ๆ จะช่วยลดแสงที่เจิดจ้าความต้องการลง

ประโยชน์จากเปลือกไข่

เมื่อเวลาตอกไข่ทำอาหาร เปลือกไข่อย่าเพิ่งทิ้งไปเก็บรวบรวมเอาไว้เยอะ ๆ วันไหนว่างเอามาทุบให้ละเอียด แล้วเอาไปโรยไว้บนร่องดินที่ปลูกดอกไม้ วัณับว่ามันเป็นสิ่งหนึ่งที่จะช่วยให้ต้นไม้ออกดอกงดงาม

ถึงแก่ก็มีประโยชน์

งานสังกะสีหรืออลูมิเนียมเก่าๆ ที่ไม่ใช่แล้ว เอามาตัดออกเป็นสองส่วน ส่วนหนึ่งใหญ่สักสองในสามอีกส่วนใหญ่สักหนึ่งในสามของงาน เมื่อเวลาที่มีของตกลงพื้น เราสามารถใช้งานที่ตัดออกเป็นสองส่วนนี้ ตักของเหลวขึ้นทิ้งได้อย่างสบายๆ โดยเอาชิ้นใหญ่วางที่พื้น แล้วเอาชิ้นเล็กกวาดของนั้นเข้างานใหญ่

เปลือกไข่ให้ประโยชน์

บำรุงร่างกาย เปลือกไข่มีธาตุแคลเซียมเจืออยู่ถึง ๔๘% หลังจากแปรงล้างเปลือกให้สะอาดนำไปวางในตะแกรงลวดเหล็ก ใช้ไฟอ่อนๆ ย่างกรอบบดละเอียดเป็นผง เจือปนลงในข้าวสารหุงก็จะกลายเป็นข้าวสารบำรุงร่างกายด้วยธาตุแคลเซียม ซึ่งเป็นธาตุที่บำรุงไขข้อและกระดูก

ล้างเครื่องเรือน ทูบเปลือกไข่ให้แตกละเอียด เอามาใช้ขัดภาชนะ เช่น ถ้วยชาม ถ้วยแก้ว จะสะอาดยิ่งกว่าผงซักฟอก และถ้านำเปลือกไข่ไปเผาไหม้กลายเป็นถ้ำถ่าน สามารถขจัดน้ำมันได้นำไปขัดอ่างล้างหน้า กระโถนได้อย่างวิเศษ

เป็นเชื้อก่อไฟ ขณะที่ก่อไฟถ้าทุบเปลือกไข่ให้แตกละเอียดใช้กระต่ายหอมตัก วางไว้ข้างใต้ไม่เชื้อพื้นจะทำให้ไฟแรงขึ้น ประหยัดเชื้อเพลิงได้มาก

ป้องกันมด เอาเปลือกไข่ย่างไฟแล้วโรยไว้ตามมุมห้อง จะป้องกันมดได้

วิธีทำความสะอาด

เสื้อที่เปื้อนกาแฟ ใช้ผงโบแรกซ์โรยทิ้งไว้สักสิบนาที แล้วแช่น้ำ
ร้อนจัด ๆ อักยี่สิบนาทีหรือจุ่มลงในกลีเซอริน
เสื้อผ้าเปื้อนยาขี้ตองเท้า ใช้น้ำมันสนเช็ดออก
เสื้อผ้าเปื้อนลิปสติก ถูออกด้วยขนมปังขาว
เสื้อผ้าเปื้อนหมึก รีบเอาเกลือโรยแล้วถูด้วยน้ำมะนาว
เสื้อผ้าเปื้อนดินน้ำมัน ถูด้วยไซสั้วและน้ำมันสน
ผ้าแพรสีขาวจะขาวสะอาด ถ้าซักแล้วนำไปซักในน้ำที่ผสมนมสดสัก
สองช้อนโต๊ะอีกครั้งหนึ่ง

เสื้อผ้าเปื้อนเลือดให้พอกด้วยเบ้งสิงคโปร์ผสมน้ำเย็นพอชื้น ๆ ทิ้งไว้
สองสามชั่วโมงจึงซักออก

เสื้อผ้าที่เปื้อนหมากฝรั่ง ใช้น้ำมันสนเช็ดออก
เสื้อผ้าเปื้อนรอยไหม้ รีบถูด้วยเกลือ
เสื้อผ้าเปื้อนน้ำผลไม้ ถูด้วยการบูร
ผ้าดำจะดูสะอาดสดใสขึ้น ถ้าลงด้วยครามแก่ ๆ

ขจัดกลิ่นในแจกัน

เวลาปักดอกไม้เบญจมาศ ดาวเรือง หรือยี่สุ่นไว้ในแจกัน ควรจะเหยาะ
น้ำตาลสัก ๑ ช้อนชาลงในน้ำด้วย เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดกลิ่นเหม็นเน่า

ขจัดรอยเปื้อน

เมื่อวอลเปเปอร์ (กระดาษปิดฝาผนัง) มีรอยเปื้อนเกิดขึ้น ใช้เศษ
ผ้าชุบทรายൻบอแรกซ์เช็ดค่อย ๆ รอยเปื้อนนั้นจะหายไป

เกราะกันเปื้อน

เพื่อป้องกันไม่ให้กระจกหน้าต่างเปื้อนสี ก่อนที่จะทาสีหน้าต่าง ควรจะเอาน้ำสบู่ทากระจกให้ทั่วแล้วปล่อยให้แห้ง คราบสบู่ที่แห้งจะป้องกันไม่ให้น้ำที่ทาติดกระจกได้เมื่อทาสีเสร็จแล้วจึงเอาผ้าชุบน้ำ เช็ดกระจกให้สะอาด

วิธีง่าย

พวกบานเกล็ดหรือม่านหน้าต่าง (ชนิดที่เป็นพลาสติก) เมื่อใช้ไปนาน ๆ เข้าฝุ่นจะจับเป็นรอยค้ำน้ำเกลียด ใช้ฟอยเหล็กหรือสก็อตไบรท์ขัดรอยสกปรกจะออกได้ง่าย

ขจัดน้ำ

นาฬิกาบางชนิดที่ไม่สามารถกันน้ำได้ เวลาโดนน้ำน้ำจะเข้าไปจับเป็นฝ้าอยู่ที่หน้าปัด วิธีที่จะทำให้ฝ้าหายไปก็คือ ต้องนำนาฬิกานั้น ไปผึ่งไว้ในข้าวสารสักครึ่งชั่วโมง นาฬิกาของคุณจะมีหน้าปัดที่ใสอย่างเดิม

หายเมา

วิธีแก้ให้หายเมาจากสุราที่ดื่มเข้าไปมาก ขอแนะนำว่าควรชงกาแฟดำร้อน ๆ แก่ ๆ แต่ไม่ใส่น้ำตาลให้คนเมาดื่ม อาการเมาจะสร้างภายในยี่สิบนาทีให้หลัง

สแปง์ปิดรอยยับ

เมื่อคุณถูกน้ำร้อนหรือไฟลวก ให้นำสำลีจุ่มแอลกอฮอล์ชนิดผสมน้ำ แล้วปิดตรงบริเวณที่ปวดสแปง์ปวดร้อนนั้น อาการจะดีขึ้น

สำหรับท่านที่จะหาสี

เมื่อคุณหาสีบ้านเรือนหรือของใช้ภายในวันเดียวไม่เสร็จ จำเป็นต้อง
 ทาต่อในวันต่อไป ให้นำแปรงทาสีนั้นใส่ถุงพลาสติก มัดปากถุงให้แน่นแล้ว
 นำไปแช่ไว้ในตู้เย็น วันรุ่งขึ้นเมื่อต้องการจะใช้จึงค่อยหยิบออกมา สีที่เกาะ
 แปรงจะยังไม่เปียกอยู่ด้วยวิธีนี้ จะทำให้คุณหาสีได้สะดวกและประหยัดขึ้น

ยางมะม่วงทำพิษเสียแล้ว

อยากกินมะม่วงเปรี้ยวๆ แต่ก็ต้องผจญกับยางมะม่วงเหนียวหนับ ล้าง
 น้ำก็ไม่ออก ลองใช้วิธีนี้ดูสิคะ จุ่มมือที่เลอะยางมะม่วงลงในคุ่มข้าวสารดูไปมา
 ยางมะม่วงจะหายหมดจากมือ มือก็จะสะอาดจุจเดิมโดยไม่ต้องใช้น้ำล้างมือเลย

คติของนักลดน้ำหนัก

คติประจำวันนั้นของสาว ๆ ที่รักหุ่นเสลดเคอร์ทั้งหลาย เกี่ยวกับการ
 ลดอาหารก็คือ “บังคับลิ้น กินน้อย ค่อยเป็นเวลา” ค่ะ คุณล่ะท่องไว้ใช้
 เสียบ้าง ยามพบวิกฤติการณ์ของน้ำหนักที่อาจเกิดขึ้นเมื่อไรก็ได้ไม่รู้ตัว

ม้วนมู่ลี่

ถ้าเชือกม้วนหน้าต่างหรือมู่ลี่เกิดหลวมขึ้นมาและไม่ยอมม้วนขึ้น คุณ
 อาจจะทำปัญหาได้ด้วยการ ใช้ช้อนส้อมเสตนเลสสอดไปที่แกนมู่ลี่แล้วหมุนไป
 ทางซ้ายให้กระชับ มู่ลี่ของคุณก็จะม้วนกลับตามต้องการ

ของเก่ายังมีค่า

เสื้อผ้าเก่าๆ นอกจากจะนำไปบริจาคให้แก่คนยากจนที่ไม่ค่อยจะมีเสื้อ
 ผ้าใส่แล้ว ยังเอามาตัดเป็นเสื้อเด็กใส่อยู่กับบ้าน หรือจะเอามาต่อเป็นชิ้นใหญ่
 เพื่อทำเปเล่เด็กแบบที่ตามชนบทชอบใช้กัน

รถเปื้อน

รถยนต์ที่ไปบุกตลุยโคลนมา หรือโดนพวกน้ำมันจับจนเป็นคราบสกปรก เวลาต้องการใช้น้ำอุ่นผสมน้ำมันกำจัดเชื้อเฉพาะรอยที่เปื้อน ปล่อยให้แห้งแล้วใช้ผ้าขัดเงาอีกที

เคล็ดลับการทำความสะดวก

ในการรักษาความสะดวกของบ้าน น้ำมันก๊าดเป็นปัจจัยที่สำคัญอย่างหนึ่งที่เดียว หากระบองสักใบใส่ น้ำมันก๊าดสักเล็กน้อย เอาเศษผ้าหรือไม้ขนไก่จุ่มทิ้งไว้ เมื่อไรที่ต้องการขจัดคราบรอยเปื้อนของพื้น หรือเครื่อง หรือโลหะต่างๆ ก็นำเศษผ้าหรือไม้ขนไก่นี้บัตถูรอยเปื้อนต่างๆ จะหายไป รวมทั้งพวกแมลงตัวเล็ก ๆ ก็จะไม่มารบกวนอีกด้วย เมื่อเช็ดเสร็จให้นำเศษผ้านั้นไปขยี้ให้สะอาดแล้วนำมาจุ่มทิ้งไว้ในกระบองน้ำมันก๊าดใหม่ สำหรับไว้ใช้ในวนหน้า

ถอดถุงมือ

ถ้าคุณสวมถุงมืออย่างทำงานแล้วเกิดถอดไม่ออก ให้นำน้ำเย็นลงไป ในถุงนั้นมันจะช่วยให้คุณถอดถุงมือออกได้ง่าย

ราวพาดกางเกง

ช่องว่างที่อยู่ใต้ที่แขวนเสื้อในตู้เสื้อผ้านั้น เรายังใช้ประโยชน์ได้อีก โดยเอาเชือกเส้นใหญ่สักหน่อย มัดปลายไม้ยาวกลมๆ ที่ขอดไว้ทั้งสองข้างเพื่อกันเชือกหลุดหรือลื่น แล้วเอาไปแขวนไว้กับราวแขวนเสื้อนั้น ไม้ที่ทำไว้นี้ เราจะใช้เป็นไม้แขวนกางเกงได้เป็นอย่างดีเพราะความหนาและกลมของไม้จะไม่ทำให้เกิดรอยพับ หรือรอยยับที่ผ้า

