



ตำราปรุงอาหารและขนมอย่างฝรั่ง



พิมพ์เป็นอนุสรณ์ในงานศพ

คุณหญิงม้วน วิชาคฤวดล

ณ เมรุวัดมกุฏกษัตริยาราม

วันที่ ๓๗ มกราคม พ.ศ. ๒๕๐๒

641.5

๓367๓

๒๕๒๓



คุณหญิง มาน วิภาคภูวตล
ชาตะ ๒๘ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๔๒๗
มรณะ ๒๘ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๐๑

ประวัติ

คุณหญิงม้วน วิชาศกาวตล เป็นบุตรของพระยาโชฎุกราชเศรษฐี
 (เดียร โชติกเสถียร) เกิดเมื่อวันที่ ๑๕ ค่ำ เดือน ๔ ปีวอก
 ตรงกับวันที่ ๒๘ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๔๒๗ ทางรัชกาลที่ ๖ แห่งบรม
 บัณฑิต

- | | |
|---|----------------|
| พระยาทิพโกษา (โต โชติกเสถียร) | ถึงแก่กรรม |
| พระนายเสมตรี (งู โชติกเสถียร) | ถึงแก่กรรม |
| คุณจอมกรมเทวัญ ในรัชกาลที่ ๕ | ถึงแก่กรรม |
| คุณไคย โชติกเสถียร | ถึงแก่กรรม |
| พระยาธรรมจรรยาภคมนตรี (ทองดี โชติกเสถียร) | ถึงแก่กรรม |
| พระยาวิสูตรสาครดิษฐ์ (สาย โชติกเสถียร) | ถึงแก่กรรม |
| คุณพลอย โชติกเสถียร | ถึงแก่กรรม |
| คุณยศย์ โชติกเสถียร | ถึงแก่กรรม |
| คุณเทยข | ถึงแก่กรรม |
| คุณโอบี ป่าตเสถียร | ถึงแก่กรรม |
| คุณทั้ง โชติกเสถียร | ถึงแก่กรรม |
| คุณเสถียร โชติกเสถียร | ยังมีชีวิตอยู่ |
| คุณหญิงม้วน วิชาศกาวตล | ถึงแก่กรรม |

เมื่อดวงใจดวงเดียวเป็นข้าหลวงในพระวิมาดาเธอ กรมพระ
 สุกธาสันนาถ ตามประเพณีของกุลสตรีในกรุงรัตนโกสินทร์ ต่อมาได้ทอด
 ออกมาอยู่บ้านในความปกครองของพระยาทิพโกษา และคุณหญิง

กหลาย ทิพโกษา ผู้เขียนพ ฌ บ้านท่าขลถนนสารจร วยจนอายุ ๓๕ ปี
 ึ่งได้ทำการสมรสกับหลวงประมาณสถิตมารค ซึ่งภายหลังได้รบพระ
 ราชทานบรรพาศักดิ์เป็นพระยาวิภาคภวตล (ท่าน ภูมิจักร) ได้ดำรง
 ษวกรรมคุณมาด้วยความวรายรณ มีบุตรธิดา ๕ คน คือ

- นางประมาณ ภูมิจักร
- นางวิภาพร ยทวิสุทธิ
- นางกน มเพองศาสดร
- นายทฤษฎ์ ภูมิจักร ว.ศ.บ.
- นางช่อสวรรค์ ศศิธนาวัน

คุณแม่เริ่มป่วยเป็นโรคเบาหวานตั้งแต่ พ.ศ. ๒๔๕๒ เป็นต้น
 มา อาการอ่อนแอจนมาจากโรคเบาหวานได้กำเริบมากขึ้นในเดือน
 พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๐๑ โดยปรากฏเป็นแผลซนทนิ้วเท้าข้างขวา
 ได้เข้าไปรักษาพยาบาล ณ โรงพยาบาลรพาลงกรณ์ ตามคำ
 แนะนำของนายแพทย์ เมธวรินทร์ ที่ ๑๗ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๐๑
 อาการป่วยได้ทุเลาลงเป็นลำดับมา จนเป็นที่คาดหวังของลูก ๆ ว่าคุณ
 แม่จะกลับไปพักผ่อนที่บ้านได้ในเร็ววัน แต่ครั้นแล้วในตอนเย็นวันศุกร์
 ที่ ๒๔ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๐๑ เวลา ๑๘ นาฬิกา ๔๕ นาที คุณ
 แม่ก็จากโลกไปโดยฉับพลันโดยมีอาการสงบอย่างสงบ สดกทันนายแพทย์
 และพยาบาลจะเขยช่วยยาได้ทันท่วงที ท่ามกลางความอาลัยรักอย่างสุด
 ึ่งของลูกและผู้ที่อยู่ใกล้ชิด รวมอายุได้ ๗๔ ปี

เป็นที่ทราบกันดี ในหมู่ญาติมิตรทาสุนทรและผู้ที่คุ้นเคยว่า คุณ
 แม่ เป็นผู้หญิงที่มรุตมอเป็นเลิศในการปรุงอาหาร ทั้งนี้เนื่องจากม
 ความสนใจในวิชาเป็นพิเศษ ประกอบกับได้รับการฝึกหัดอบรมอย่างค
 ยงมาแต่ครั้งเมื่อยุบสนของพระเจ้าพรหมในพระวิมาดาเธอฯ พระองค์น
 ซึ่งตลอดระยะเวลาที่ยังมีชีวิตอยู่ คุณแม่ได้พราราลงถึงพระกรุณาธิคุณ
 อดทนเกล้าของพระองค์ท่านเสมอมา ฉะนั้น ในโอกาสที่ลูกจะเข้าเพณ
 ฤกษ์สถาปนากิจศพคุณแม่ครั้งน จึงพร้อมใจกันจัดทำพวงมาลัยของ
 “ตำราปรุงอาหารและขนมอย่างฝรั่ง” ซึ่งพระองค์ท่านได้มีพระเมตตา
 เป็นส่วนพระองค์ประทานคืนลบบตำราดังกล่าวให้คุณแม่คัดลอกไว้ และ
 เป็นเอกสารที่คุณแม่ทะนุถนอมและภาคภูมิใจมาก เป็นบรรณาการใน
 วาระน

ขออภัยขอลอขงปวงซึ่งลูกได้เข้าเพณฤกษ์ศพด้วยกตัญญู กตเวทิต์คุณ
 น จึงเป็นประหนึ่งขณอนอานวยสุขช่วยยากสมกับที่แม่ในสมัยเยาว์ภพ
 ึ่งทุกประการ

บุตร - ธิดา

๑๗ มกราคม ๒๕๐๒

ไถ่ล้างไส้ไส้

ไถ่ล้าง ๑ ตัว ไส้กรอก ๑ กระป๋อง เนื้อโค ๑ ปอนด์ เหยือกทำหั่น
ชิ้นเล็ก ๆ ๑ ซวัต หอมฝรั่ง ๔ หัว ขนมะขามป้อม ๑ ช้อนโต๊ะ เหยือกทำหั่น
นมชอกให้หมกแล้วรวมกันเขาเขาเครื่องขุดไส้ละเอียด เว้นแต่เหยือก
เวลาเสร็จแล้ว ไส้เกลือพริกไทยแล้วเอาเห็ดนั้นไส้ก็ใช้เตง ๔ ฟอง ขยำ
ปนให้เขากนคแล้วใส่ในไถ่ล้าง แล้วทาน้ำมันเนยเกลือพริกไทยตักไว้
แล้วเอา เขาเตาอบ เหยือกทำหั่น ทานเนยบังหน้าอกไก่ไว้ไม่ให้เกรียม
แล้วคอกของคอกขยรรวงนามนท ไส้จากตัวไก่เก็บเอาโรคไก่ขึ้นไว้เสมอ

ไถ่ล้าง

เครื่องประกอบ ไถ่ล้าง ๑ แฉ่งนิกหนึ่ง วิชาไก่ขึ้นนี้ต้องเป็นไก่
อ่อนเขาเสียขเหล็กสำหรับย่างแล้วห่อหน้าอก ด้วยกระดาษขยรนามนเนย
ขยรไฟของคอกขยรนามนเนยขยร ๆ ขยร ๑๖ มินต มากนอยคางแต่ไก่
เล็กแต่ใหญ่ทระไซ้ทำ ๑๐ มินตให้เข็ดกระดาษขอก ไร่ขยรขยร
ขยรละเอียดเล็กน้อย เขาเนยเค็มลงในทขพทสำหรับไส้นารคเมื่อเวลา
ละลายแล้ว ให้รคไก่ขยรนามนเนยนั้น ครนเมื่อแยงขยรคเค็มแล้ว
ใช้ไถ่ (ใช้ขยรประทานกับขยรคเค็ม)

วิชาขยรคเค็ม ให้เอาน้ำในกระทะทขยรเนย ๒ ช้อน คนกับขยร ๒
ช้อนใหญ่ ครนเมื่อเค็มแล้วให้เค็มนารอน ๑ ปั้น ทำไปนกว่าจะคั้น
แล้วเอากรองลงในหม้อคคขยรให้ไส้เค็ม ๑ ถ้วย นามะนาว ๑ ช้อน
โต๊ะ ถ้าไม่เค็มเค็มเกลือออกก็ได้ คมให้รอนเค็มทแต่อย่าให้เค็มค

โก๋ทึบ

ลูกโก๋ขนาดใหญ่คดทหน้าออกออกเป็นชั้นใส่ในหม้อเค็มน้ำให้น้อย
 ถวาทระทวมหนักหนอย ตมจนเนยร้อนออกจากกระทก กาลงร้อน
 อยนนไหลออกหนงออกแล้วคคเนยเป็นชั้นพอส้มควรว ตกน่านนในนาทตม
 ใหลหมตปร่งท้วยพริกไทย เกลช นามะนาว ตมไปจนน้ำเหลอชยควรง
 หนงกรองเอากะตกออก เสียมลวงเงา เนยลงปน แล้วให้เทเนยทชแคง
 ขางล่างและกลางพมพตมให้สก มะนาวฝานบาง ๆ วางเอาเนยคตลง
 ไปแล้วเอา ออก ไว้ในที เช่นจนเวลาตองการเขาพมพลแล้วเลยงกขมะนาว
 ฝาน ๔

โก๋ทอดกบครีมชอส

ให้เอาโก๋อ่อน ๒ ต้ว คคเป็นส่วน ๆ กระทกหลังหันให้แบนใส่
 ในหม้อคมชอสกขเนย ๔ เอานส์ เกลช พริกไทยเลก่น้อย บีกฝาทง
 ไฟทอกจนเหลอชงทง ๒ ขาง วนเนยออกให้มากใส่เนยรอน ๑ เอานส์
 ทำให้เขากนแล้วใส่ครีมไปนควรง บีกให้เคอช ๑๐ มินค แล้วเอาโก๋
 ออกเค็มเนย ๒ ชอนชากขมะนาวควรงผลเทลงบนโก๋โรยผกชกาลงรอน

เคสโก๋

คขเบก โก๋ หม หรอนก อะไรโก๋ทงสน สทว (ทำให้สุก) กข
 เกรว (นากทหยคจากเนยเมอเวลาย่าง) ปร่งควยทอมเลก่นอย เทคขาง
 พริกไทยคขเกลช เมอคขนนชอนแล้วให้ขนกวยเครองขคแล้วเอาลงกระทะ

คนก็ใช้แครง ๒ ฟอง หรือมากกว่าตามแต่ตยจะมากน้อยเมื่อคนแล้ว
เอาตงไฟ แล้วเอาขนมขมขึ่งทอดหรือยงเอาตยทายนนวางในจานปร่ง
ด้วยผักช

ขนมเบื้องไก่

ให้คกเนื้อไก่เหมือนไก่ที่จะทำสลก เอาน้ำมันคมนมากด้วย
กรงอุ่นในหม้อ ๒ ชั้น ในน้ำมันนี้ให้กวนแข็งขาวไฟคชอนใหญ่
๑ ชอน ถ้าเขากนคแล้วให้เติมเนยให้เขากขนม หอม ผกชชอย่างละ
กรงชอนชา เกดอ พรักไทย ให้เอาไก่ต้มให้เคือกในน้ำแกงน ให้เคือก
๑๐ นาที แล้วรบปรถานกขขนมขมขึ่งขึ่งหรือทอด หรือชชขนามนเนย
เข้าทุกโค

เนือวามานคงเป็นอย่างปรนคันเนียบ

ให้เลอกเนือวชงมมนหุ้มอยู่ประมาณ ๑๒ ปอนคจนถง ๑๕
ปอนคตามแต่จะม ให้คคกกระคกชอกเสียบแล้วให้เลอพงผกขงอยู่
ข้างบน ให้หุ้มพงผกนนกววยเนือหมแธมรวมทงเนือวแธเนือหมแธม
กววยกันหนาประมาณสัก $\frac{๑}{๕}$ นิ้วแล้วให้มวนเนือวให้แน่นผกด้วยเชือกให้
คงรูปแล้วให้ทขกระคกกววผส่มกขเนือท คคชอกวางลงไว้ ในพนกะทะหรือ
หม้อ เอามวนเนือวทงลงบนกระคกเติมคาวชก ๒ หัว หอม ๒ หัว
เอาถานพลูเสียบทหอมมน เซลาล ๒ หัว ผกช ๑ ชอ แล้วให้เอา

เหล้าแฉะประมาณ ๑๑ ขวด ถ้าหากต้องการเติมบรรณกถกด้วยเล็กน้อย
 ก็ได้ แล้วให้ตั้งไฟให้เดือดประมาณ ๑๐ นาที แล้วให้เอาน้ำต้มว
 ทคณเติมลงจนจะมตเนอว แล้วให้เอากะกายทาเบยชคขางบนเนอว
 ครน เมื่อนานนนเคอคพล่งหนง แล้วให้ยกไปตั้งที่โตทหนง ซึ่งร้อน
 หนอย ๆ ให้เคอชชา ๆ อก ๒-๓ ชั่วโมงกว่าเนอจะฮอน เวลาที่จะ
 กาทนคนอาคัยชนเนอหนาแลขาง ถายางกสกกเวรหนอยหนากสกกชา
 เมอสกแล้วกล่งในภาชนะ เอาการอทวางให้รอยตามรูปแหลม เอ
 อสปรกส (หน่อไม้กระป๋อง) ใสทขอก ถวฝรั่งเคสคคเป็นรูปเฟอชทม
 ให้เชียว แล้วให้คคเคอรณยเหมือนรูปทใช้ในนาชอส เอากวเชียวคม
 ลงใส่ในนนั้น รวยให้รอยจางแล้วให้เทควยเอสบกโนชอส

วิธีทำเอสบกโนชอส ให้คคการอก ๒ ชน หอม ๒ หัว เนต ๑

ปอนค้ไม่ให้มมัน ซอซาทมเนม ๑ ซอใส่ในหม้อสำหรับต้มชอสเนย
 ๔ ปั้น พรกไทยทงเมคขางตามสคควร คนจนกว่าจะเบนสนากาด
 ฮอนแล้วให้รนนามนเนยออกเสยให้คคคให้เคมแชร วนควงไปน น
 คมว ๖ ควาก (๑ ควากเทากขเคยหนงสวณสแกลลชน) นามะเชอ
 เทศ ๓ ใน ๔ ส่วนของไปนค้ไป ๑ ชั่วโมงคนเนอชง ๆ แล้วให้
 ละลายเนย ๗ เอานส้เคมแบงสาลควงปอนคคบนไฟฮอน ๆ จนเบนส
 นากาดฮอน เมอเบนแล้วให้เคมเนอททาแล้วเสร์จและผกกลงไปท
 ละนอย ๆ ให้เอาชนคงบนไฟคนไปอกจนสคคสมกนนนเคอคแล้วทง
 ไฟฮอน ๆ ให้เคอคนอยสก ๑ ชั่วโมง ถานาชอสนคนไปให้เคมนาคม
 เนอวแล้วให้กรของควยผาทชนคนไปเนอชง ๆ จนกว่าจะเย็นไปในผ้า

สามทกลามาข้างบนนจะโคนาเหลว ๔ ควาท ถ้าหากว่าจะ
ทำแทนอยให้ลกลงมาตามส่วน

ล่อเป็ก

ให้คคหมตามยาวทรงหลังแอ่น แล้วทำให้เป็ก

วิธีทำให้เบ็ด ใ้เบคคนนทาคววยหวหอมแลแอปเขลเป็ยวสขเขาคววย
กนปนกขผงขนมบ่งสค ๓ เท้า ปรงคววยพริกไทยและเกลอ เขาใ้ค
ทำใ้ในหมแล้วเขยให้คคกนแล่นำไปย่าง เขาทคคกลงมาจากหม
ย่างรคเนอง ๆ ก่อนจรวบประทานชกค้ายส่งไปคโคะปรงคววยแอปเขล
ผา ๔ คมไม้คองใ้หน้าคาล

มงกฏทำคววยหม

ให้คคเนอหมสขทำเป็นรูปโยโพรี ๆ ๑๐ หรือ ๑๒ ชนล้าหรบ
วางรอยในใ้คกลางนนใ้คองคเรงผลคคช ใ้คกรอก เนอแลขนมบ่ง
บ้นทำใ้ช่มคววยไซ แล้วเขาหมทบ้นไว นนวางรอยเป็นรูปมงกฏสร้ง
เขาเข้าย่างในคไฟขนาคกลางช่วโมงเคษ ให้ทอคหอมเลกสค ๕๐ ทอ
ในน้ามนเนขนสเลของแลวให้ใ้คในคูนยคกลางของหมข้าง นอกนน
ปรงรสใ้คทัวไปกนคขเขสขกนชอช

หอยนางรมโครเก

ให้เอาหอยนางรมทั้งไฟโดยไม่ตองได้นำใช้น้ำของมันเอง เมื่อ
 เอาชกทั้งไฟแล้วควหอยนั้นจะกลม เมื่อหอยสุกแล้วเช่นเสวกการใน
 เรืองหอย ส่วนเครื่องปรุงนั้นทำชอส เอาเนย ๒ ช้อนคนกขแข็ง
 ๒ ช้อนพอเขากนคให้เอากรรมกรงดวยกขนาหอย ทกมเทศง ไปกวนกน
 จนเขาคแล้วกมแซรหนอยหนงเกลอพริกไทย แล้วให้เอาควหอยเต็ม
 ลงไปในชอสแล้วทงไว้ให้เย็น ครนเย็นแล้ว ให้ทำเป็นรูปทเวือก
 ว่าโครเก หรือจะกคพิมพ์ก็ไคชขใช้แล้วเกลอกผงขนมขึงทอกแล้วกน
 กขกรรมชอส

สลัดผักกาดขาวแลผักกาดแดง

ให้เอาผักกาดแดงแลขาวล้างน้ำให้สะอาดและคคเป็นขนมเล็ก ๆ
 แล้วให้คคคกลงในชามให้งามตามใจจะคคให้เป็นรูปอะไร คคจะเย็น
 ชาวครวงหนงหรือแดงครวงหนง หรือแดงเช่นจคพนเช่นสขาว แล้วปรุงให้
 อร่อยตามชอบใจ เครื่องปรุงอย่างคสำหรับผักกาดคน คคทำควยใช้
 แดงคคข่ง ๒ ฟอง ฎให้เกลขงกขมสทาค ๑ ชอนชา หอมชอย ๑
 ชอนโตะ ไซคคกไคค ๑ ฟอง นาคาค ๑ ชอนชา เกลอ พริกไทย
 ตามชอบใจ นามน ๑ ถวยเล็กกขนาสคทจะทำให้เปรยวพอสมควรเท
 ลงในผักชงคองให้เย็นทวลง เทแล้วคองเลยงทนท

หอยยัก ไล่

(หอยกระปุก)

ให้ต้มหอมใหญ่ ใส่น้ำให้มากจนไฟซำ ๆ ๑ ชั่วโมง แล้ว
เอาออกจากน้ำ ให้เขามักคม ๆ ตักใส่อ่างกลางทุก ๆ ชั่วโมง แล้วให้ผสม
หมแสมสับละเอียด ๒ ช้อนโต๊ะ ขนบั้งขี้ ๓ ช้อนโต๊ะ เนย ๑ ช้อน
โต๊ะ นมหรือครีม ๓ ช้อนโต๊ะ ไข่ ๑ ฟอง เกลือครึ่งช้อนชา ให้
เอาเครื่องปรุงเหล่านี้ยกลงในอ่างหัวหอม ให้พรมหอมเหล่านี้ด้วย
ขนบั้งขี้กวนเนยครึ่งช้อนชาทุก ๆ ชั่วโมงในจานขิงบนเตาประมาณ ๑
ชั่วโมง กินกับครีมชอส

วิธทำครีมชอส

ครีม ๑ ใน ๔ ของถ้วย เนยละลายตาลครึ่งถ้วยคนซำ ๆ ใน
เหล้า ๒ ช้อนโต๊ะหรือนาหวานครีม ๒ ช้อนโต๊ะ ครีมเย็นหรือร้อน
ถ้าครีมร้อนให้กวนบนไฟให้ร้อน

มันหวานโครเก

ให้เอา มันตลก แล้วปั่นให้ละเอียด ปั่นจนนานนม ๑ ถ้วย
เนย ๒ ช้อนโต๊ะ เกลือ ๑ ช้อนชา ตักไข่ให้คนขาวปั่นลงไปฟอง ๑
แล้วปั่นให้เย็นลวกตามชอบใจ ชุบไข่กลิ้งขนบั้งทชคย นามนหมววางบน
กระดาษฟาง

ขนมปังเยอรมัน

กยขาวอย่างเยอรมันอย่างนี้ใครเคยเขาทำในเมืองอังกฤษ พวก
 ทศบัตระกลจากเยอรมันเขามา ในการที่จะทำขนมปังแบบนี้
 คอยเค็มเนยให้มันมากจน เค็มใช้แลนแข็งเพื่อยกให้มันทกกัน เค็มเกลือ
 เลกนอยแต่งรสกล้วยนาตาลแลนทนเทศคามชอยใจ ขนมปังทกในน้ำ
 มันเนยในกระโปรงหรือในกระทะคัมชอยสทแขนงขึ้นสี่เขรวัน

มันรบบอน

ไต้ปอกเปลือกมัน และปอกเน้ออื่น ๆ ไปนทวทงทวไต้ย่างท
 สดทวบางทไต้ แล้วให้เอาแลนมันเหล่านแซ่วไว้ในน้ำเย็น ๑ ชั่วโมง
 แล้วให้เทน้ำเสียให้แห้ง แล้วให้ใส่ลงในกระทะทอดลงในน้ำมันหมู
 แล้วเอาชนเทในกระต่ายให้น้ำมันแห้ง

มะเขือเทศทอด

ให้เอานารอนรอกบนมะเขือเทศ แล้วปอกเปลือกให้เอาไวท
 เย็นซงจะแข็ง แคชย้าไว้ให้นานนท ให้เตรียมหม้อคัมนามนหมแล้ว
 ให้หันมะเขือเทศ ปรงควยเกลือ แลพริกไทยชบไซทคแล้ว ๆ เกลือกผง
 ขนมปังแล้วชบไซอกแล้วเกลือกผงขนมปังอก แล้วจคลงทระกร้าสำหรับ
 ทอดจ้กลงในน้ำมันทร้อนสทกมนนททว ๒ มินท จนเป็นสีเหลืองอชน
 แล้วเป็นไซท

ไข่ขาวเรากาก

ไข่ ๕ ฟอง แปะขาวโพก ๑ ช้อนโต๊ะ ขนมะขี้ขี้ ๔ เหลี่ยม
 ๕ แผ่น นมครึ่งโป้น เนยเหลว ๑ ถ้วย (ขนาดลูกวาลันท์) เกลือ
 พริกไทย ให้เอาไข่ลงในนารอนพอท่วมต้ม ๒๐ นาที แล้วช้อนเปลือก
 ไข่ไข่ขาวให้ละเอียด เอาไข่แดงกกระท้าย่อยมาให้ปนกัน ครวานนม
 นารอนจนเคอกลงจนเนยและแปะขาวโพกให้เข้ากัน เก็บลงในภา
 นมที่ต้มแล้ววางไข่ขาว เกลือ พริกไทย เอาขนมะขี้ขี้ ให้เอาช้อน
 ไข่ขาวผสมนทาตลงบนขนมะขี้ขี้ แล้ววางไข่แดง แล้วเอาไข่ขาว
 เหลืออยู่ได้ข้างบนอีก โรยเกลือพริกไทยอีกหน่อยหนึ่ง แล้วเอาเข้าตู้
 ๑ หรือ ๒ นาที เติบงได้

ไข่รังนก

ให้เอาไข่มาตามต้องการ เจาะเปลือกกรีนเอาไข่ขาวออก ระวัง
 อย่าให้ไข่แดงแตก ทิ้งไว้ในเปลือกไข่ เอาไข่ในครึ่งไว้ในที่เย็นที่จะ
 ใช้ให้เอาขนมะขี้ขี้ความแก่จะชอยใจพอที่จะทำเป็นรัง ให้เอาไข่ไก่ทำ
 แล้ววกไข่ขาวให้เป็นฟองจนคั้น, เอาของลงบนหลังขนมะขี้ขี้ แหะให้เย็น
 หลุมไว้ตรงกลาง แล้ววางค้อย ๆ หยอกไข่แดงลงในหลุมนั้น แล้วเอา
 ไข่ขาว ๓ นาที หรือจนเป็นสีเหลืองอ่อน แล้วโรยผงขมบนยอดทุก
 แผ่นแล้วกิน

ไข่ยัดไส้

ให้ต้มไข่จนสุกแข็งแล้วผ่าครึ่งลูก เอาไข่แดงออกปนกับเนื้อไก่
 เย็นสับละเอียด เกลือ พริกไทย เหนยเหลว ๑ ถอน ให้เอาเครื่องผสม
 เหล่านี้บรรจุลงในไข่ขาวที่แข็ง แล้วให้เอาประกบกัน แล้วกลิ้งในไข่ขาว
 แล้วทอดด้วยน้ำมันหมจุนเหลือง แล้วเอาชนจากน้ำมัน ชบน้ำมันให้
 แห้ง ให้ทำซอสด้วยกรรมหรือน้ำมันอย่างอื่น ทำให้คนควยแข็งเติมไข่
 แแดง ๑ ฟอง กวนจนเขากวนแล้วเทลงบนไข่แล้วเสวย

ไข่รวงผึ้ง

ให้เอาเนยสกัดเอาไข่ไก่ใส่ลงในจานวางไว้ ในเตาที่ร้อน ทอด
 ไข่ ๖ ฟองลงในชาม เติมกรรมหวาน ๑ ใน ๓ ของถ้วยชา กระทำ
 ร้อนเค็มเกลือเล็กน้อยเทลงไปในจานเนย ทิ้งไว้ ในเตาประมาณ ๑๖
 นาที หรือจนสีเหลืองใสเหมือนรวงผึ้ง

ไข่ขมขมขี้

ต้มไข่จนแข็ง ทดกล่อม ๆ หนา ๆ ปรงด้วยเกลือแฉะพริกไทย ร่ม
 ลงในไข่ที่ต้มแล้ว เกลือกขนมขมขี้ขึ้นทอดในเนยที่ร้อน ชบีให้หมคน้ำมัน
 กวนกับซอส

ไข่โปซ

ความงามของไข่โปซน้อยที่ไข่แดงเรื่อ ๆ อยู่ ใต้ ไข่ขาว ใต้
 เอาการะตาะนาจกตเคอค ให้ต้อยไข่ลงในทใส่หน้าชอสด แล้วเทไข่ลงไป
 ทลระดูก แล้วให้เลอนไปทไฟอ่อน ๆ พอหน้าเคอชไข่กตูก ให้ตตรงรงท
 รมเสียบให้หมด แล้วกนดขนมบ่งบง นคอไข่ดาว แต่ทำอย่างฝรั่ง
 ไม่แตกหักอย่างไทยทำ

แซนวิชไก่สับ

ให้เอาเนื้อขาวของไก่สับให้ละเอียดผสมด้วยมายอไนส์เกรสซิง
 ผดโอดฟัสบละเยยค เอาทาในระหว่างขนมปังทแคงแล้วแลหนขนมปัง ๆ
 พอควรร

มายอไนส์เกรสซิง

ให้มไข่แดง ๒ ฟอง เกลอครึ่งชอนชา มัสตาคควงชอนชา
 พริกไทยเล็กน้อย ให้ขื่นไข่แดงกบมัสตาคควงชอม แล้วจงเติมหน้า
 มันโอดฟอย่าให้มาก คราวละ ๔-๕ หยด กวนไปเติมหน้ามันไปจนสัง
 ทผลสมนคนเป็นक्रम เคมเกลอแลพริกไทยแลหน้าสมีละลายให้เหลว

แซ่บวิชอาลาวิกตอเรีย

ให้เอาขนมขบ่งอย่างกลมเล็ก ๆ ให้ทศทวยท่ายชอกเสียแล้วให้
 ยัดไส้กล้วยสังของทระถลาวทอไปน คอเอาโกทสกแล้ว หมแฮมเกอย
 จะเท่าโก้ เติมมาขอในสัพอกรแล้วยัดในขนมขบ่ง เอาข้างทวยท่าย
 ประกอบเข้าอย่างเต็ม เติงในผาเซคมอพบ กิ่งกำกรามจะใส่แทนโก้
 กโก้

แซ่บวิชปลาชากิน

ให้เอาปลาชากินไม่มีกระดูก ให้ผ่าตามยาวของทวยปลาระวัง
 อย่ำให้เนื้อแตกแล้วให้วางลงทกระแกรงลวดทละเออยค ครนเมอขงทง ๒
 ขางแล้วให้ทงไวให้เย็น แล้วขบมะนาวลงขางเล็กน้อย ถ้าหากว่าใช้
 เนยสก ทาขนมขบ่งให้ โรยเนยขนเนอ ปลาชากิน เมอกำ ลงรอนเล็กน้อย
 ปลาชากิน กระบองก็ใช้ ไค้นักปลากะบอง มักจะเข็นน้ำมันมากไปสู่ปลา
 สกไม่ได้

แซ่บวิชอินเทียน

ให้ทศเนื้อโกสกก ๑ ทว เช่นชนเล็ก ๆ แล้วให้เอาหมแฮม
 ทสกแล้วเกอยจะเท่ากขเนอโก้ แลแอนโซวทเอากางออกแล้วคคเป็น
 ชนเล็ก ๆ สก ๑ ทว ให้ผสมกขผงกาห ๑ ชอนหวานซงโก้ละลาย
 นาลเล็กน้อยแล้ว คนขนไฟจนเป็นชอสคินแล้ววงเต็มโก้และอน ๆ กข

เกลือแผลพริกไทยเล็กน้อย คละหมกแลหทางควยกระชายทานเนยเพื่อจะไม่
 ให้เกรียม เขาไม้คั้นหนงยคไว้ในปากเพื่อจะให้ปากอ้า ยิงในเตาปาน
 กลาง ๓ ชั่วโมง ก่อนจะตักจึงให้เอากระชายทานเนยซึ่งหมกหมกแลหทาง
 ออก เพื่อจะให้เกรียมครบเมื่อสุกแล้วให้เอาลงทาน

ขนมปังกุ้ง

(ใช้ทำในเวลาไปเที่ยวปิกนิก)

ขนมปังป้อนก กุ้ง ผักกาดหอม น้ามะนาว เกลือ น้ำตาล
 ถ้าไม่ใช้กุ้งจะใช้หมูหรือไก่ เนอรว แตนกไก่ ซอส

ตักปลาขขนมปังข้างหนงออก หนาประมาณ ๑ กระเขยค ควัก
 เนอขนมปังออก ให้ตรงกลางกลวง แล้วเอาไส้หมกแลหผสมกับขนม
 ปังกควกออก ยคใส่เขาไปในกอนขนมปัง แล้วใช้ไข่ขาวทาตามทตค
 ออกของขนมปัง ทบฆ่าทตคออกกทาควย ประกยให้ตคกน เอาค้ายรด
 พอให้อยู่ หรือจะใช้ผ้าหรือกระชายแกวหอกโต เขาขนรงตงนงให้สุก
 ถ้าใช้ขอผ้าหรือกระชายให้ลอกออกเสียบแเทเวลากาลงรอน

วธทำไส้ เนอส์ควชนคโคทใช้สยให้ละเอียค ผคกขน้ามนเนย น้า
 มะนาว เกลือ น้ำตาล ซมให้มรสเปรยวเคมคลายสลค พริกไทย
 เล็กน้อย ไขผักกาดล้างให้สะอาดแล้วกรบขประทานกับขนมปัง

อาหารว่างข้าวกับปลา

ปลาชนิดปลาเทโพ ปลากระพง ปลาช่อนก็ได้ คอยเป็นปลาเนื้อ
 ยืดเอาปลานึ่งให้สุกจนเนื้อฟู แล้วแกะยี่โหยละเอียด หอมหัวใหญ่ เกล็ด
 นาคาล นามนเนย พริกไทย รากผักชี เม็ดชาตมันต์ (ใช้ถวัลสีง
 แทนก็ได้) คั่วให้หอมแล้วขยี้

วิธีทำ เอาน้ำมันใส่กระทะ หอมหัวใหญ่หั่นหรือซอยให้ละเอียด ผัดกับ
 นามนเนยให้หอม รากผักชี พริกไทย ตำให้ละเอียด ผสมผัดไปด้วย
 กัน พอหอมจึงใส่เนื้อปลา เกล็ด นาคาล จัวนจะโรยเอาเม็ดชาตมันต์
 หรือถวัลสีงขยี้ผสม เบนเสร็จจึงการผัด

เอาเกล็ดละลายยกขึ้นมา ชิมรสพอเค็มหน่อย ไซ้ทิ้งกับข้าวขาว
 เหมือนหงขาวธรรมดา แล้ววางเตาจากหม้อร้อน ๆ ไซ้เนยเคลวกับ
 ทรายผุ่นให้ทั่ว (จะไซ้กระทะแทนทรายก็ได้) ใส่น้ำมัน แล้วเอาลงใส่
 งานแปล แล้วเอาใส่ปลาที่ผัดไว้ ใส่น้ำมันพทเป็นรูปปลา กดพอตกพื้น
 แล้วคว่ำพมพลงไปกลบข้าวที่ใส่จานไว้ เอาผักชีโรย เวลาจะโรยผักชี
 ต้องให้ขาวและใส่ปลาเป็นเสยก่อน

กล้วยแขกฝรั่ง

ให้ตไซ้ ๓ ฟอง นำนม ๑ โป้นแข็งพอตัดทำให้คนชุปได้ (แข็ง
 ตาล) ๑ ช้อนชา ให้ปอกกล้วยคกเป็น ๕ ท่อน ชอบแข็งทอดในน้ำมัน
 หมกทอด ๓-๔ นาที แล้วเอาขนวางบนกระดาษฟาง กนกบนชอสองอัน

ก่อนที่จะกินให้โรยน้ำตาลทรายหน้อยหนึ่ง ถ้าสงสัยว่ากลัวอะไรจะกั
ควรใช้กลัวหนาว

วิธีทำซอสน้ำตาลองุ่น ให้ผสมเนยครึ่งถ้วย น้ำตาลผง ๑ ถ้วยตีให้เป็น
ครีม ใช้เนยสดแล้ว ๑ ฟอง เติมน้ำตาลผง ๑ ถ้วยตีด้วยเกลือและ
แวลินลาตามชอบ เติมน้ำ ๓ ช้อนโต๊ะแล้วเอาหม้อซอสนี้ตั้งในกระทะน้ำ
ร้อนกวนจนเป็นครีม

เตเยอร์เค้ก

น้ำตาลด้วยครึ่ง ใช้ เนยช้อนเล็กพูน นมหวาน ๒ ถ้วย
แป้งขิง ๓ ช้อนชา เกลือนกหนึ่ง แป้ง ๒ ถ้วยครึ่ง ก่อนที่จะขิงเติม
โซเดียมหนึ่ง เติมน้ำด้วยมะนาว

ครีมบิสกิต

เอาไข่แดง ๓ ฟอง ใส่ในชามตีด้วยช้อนไม้ น้ำตาลเม็ด ๓
เฮนส์ ผสมมะนาวครึ่งผลหั่นละเอียด แล้วตีไข่ขาว ๓ ฟองให้ปั่นลงใน
ไข่แดงกับแป้งขิง ๒ เฮนส์ แลกรมทตแล้วครึ่งไปนี้ ให้เทเครื่องท
ผสมลงในกระทงกระดาษ ๖ กระทง พรหมกวนน้ำตาลครึ่งในถาดขิงเขา
ที่ไฟแรงประมาณ ๑๐ นาที

ไวน์เยลล์

ให้เอาเยลล์แผ่นแช่ไว้ในน้ำเย็น ๑ โป้น แช่ไว้ ๑๐ นาที แล้ว
เอาลงในนารอน ควาก ๑ กวนจนละลายในภาชนะร้อนใส่แซร์ โป้น ๑
มะนาวผล ๑ ใช้ขาวแลเป็ดอกใช้ลก ๑ รินทนต์เค้นคหนง กานพลู ๖
กอก ครนเมือเยลล์ เย็นให้เอาส่งทนต์สมนเคมลงคม ๕ นาทีอย่ากวน
เอาออกจากไฟแล้วทิ้งไว้ให้เย็นกนแล้วกรองด้วยถุงสักหลาดอ่อน แล้ว
เทลงในพิมพ์เอาไว้ในที่เย็น

ผลแอปเปิ้ลย่าง

ให้ล้างผลแอปเปิ้ลแล้วให้กรอด้วยเครื่องมือสำหรับ ให้วางลงใน
กระทะตลกแล้วให้รอนน้ำตาลลงบนลกไม้นนให้พอที่จะหวานทเคียว แล้ว
เอาน้ำใส่ลงครึ่งกระทะ เมื่อยังไปไทดนอยหนงแล้วให้กลบ ให้เอาทไฟ
เสมอประมาณ ชั่วโมง หรือชั่วโมงเศษ ให้เอาน้ำเย็น ใส่กระทะกนบนหลัง
เตา เมื่อเวลาเอาขนมไว้ในตู้

แอปเปิ้ลเนย

ให้ปอกแอปเปิ้ลทเนอแซงอย่างทควรทำอาหารได้ ให้ตัดใส่
อย่าให้ทะลวงเนอข้างนอก เอาเนยสดหยอดกลงไปในช่องกลาง แล้ว
วางลงในกระทะชงมดวยรบ แล้วเคมนาทีไฟอ่อนๆ ถ้าจาเป็นทองกลบ
ก็กลบไค เมื่อแอปเปิ้ลอ่อนทวกนแล้ว ให้โรยน้ำตาลให้พอกบที่จะหวาน
มาก ผงอบเซยชอนชาค่มทอไป ๒-๓ นาที

เค้กเค้ก

น้ำตาล ๑ ปอนด์ เนยครึ่งปอนด์ กวนไหมเป็นครีม เค็มไข่ขาว
๑๖ ฟอง ตีให้คั้นกับแป้ง ๓ ปอนด์ ลูกบอลมันเทศ ๑ เอาน้ำช็อค
และตากขึ้นากหลาย บ่งในถาดทึบๆ ในไฟปานกลาง

เค้กสวิสฟรุต

(ขนมรับประทาน เวลาอาหารว่าง หรือน้ำชา)

ใช้ขนมปังปอนด์มาตัดเป็นรูปประมาณเท่านิ้วมือ ๖-๗ ชิ้น ใช้
ท่อนๆ แฉในครมกบนานตาลเชื่อม พอขนมปังตัดครมกบนานตาลเชื่อม
พอคแล้ว เอาลงจากในงาน วางบนถาดขนม ๑ ชั้น กดด้วยหม้อซึ่ง
ทำเป็นรูปเคียวก้น ๑ ชั้น วางสลับกันไป ซ่อนจนหนาพอจะรับประทาน
แล้ว จึงทำหน้าราดลงบนขนมปังให้ทั่วเป็นเสร็จ

นำราดหน้าขนมของทำเป็นสี เครื่องปรุงรียง แป้งสาลี นมจืด น้ำ
ตาลกวนไหมเชากัน ลงบนไฟจนคั้น เอาน้ำแวลนลายผสมลง แล้วแบ่ง
เป็น ๓ ส่วนให้เป็นสีขาว ๒ ส่วน อีกส่วนใส่น้ำแดงทำให้สีแดงหรือ
ชมพูจางราดขาวลงบนขนมก่อน พอแห้งนกดหน้าด้วยสีแดงลงกลาง
มากกว่าแดงหรือชมพูเป็นเสร็จ หน้าททาน ถัดหน้าตะโกอย่างไทย
ให้เห็นขาวระไรแป้งนาคะโกกได้ แคคองทาสเพื่อให้งาม





พิมพ์ที่โรงพิมพ์ไทยเกษม ถนนพญาเกล้า แขวงจตุจักร กรุงเทพมหานคร ผู้พิมพ์และจัดโฆษณา

พ.ศ. ๒๕๐๒