

สัตว์ลงในดินเช่นเดียวกัน โดยวิธีนี้ชาวจีนส่วนใหญ่สามารถเลี้ยงตัวโดยยึดอาชีพเกษตรกรรมมาเป็นเวลาหลายศตวรรษโดยที่ดินไม่ขาดความอุดมสมบูรณ์ หากเราจะนำวิธีกำจัดสิ่งปฏิกูลของขาวยิว และ ชาวจีนมาใช้บ้าง ก็จะเป็นประโยชน์ในการแก้ไขความสกปรกของบ้านเมืองที่ได้ผลประการหนึ่ง ทั้งจะทำให้ดินอุดมสมบูรณ์เหมาะแก่การเกษตรกรรมอีกด้วย

กรมวิทยาศาสตร์ได้ทำการศึกษาสารเป็นพิษในอาหารและผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ เช่น ตะกั่วในพลาสติกที่ทำเป็นตุ๊กตา และของเด็กเล่น ในงานกระเบื้องเคลือบสีศึกษาพิษของมังคานีส นอกจากนี้ยังได้ศึกษาเกี่ยวกับสารตกค้างอื่น ๆ เช่น ยาฆ่าแมลงในผักและผลไม้ วิเคราะห์หาปริมาณของปรอทในปลาทะเลชนิดต่าง ๆ ศึกษาควันดำจากท่อไอเสียรถยนต์ ในเรื่องเกี่ยวกับน้ำแม่ น้ำสายต่าง ๆ ที่กำลังเป็นข่าวเกรียวกราวอยู่ในขณะนี้ กรมวิทยาศาสตร์มีโครงการสำรวจและวิเคราะห์น้ำมา

ตั้งแต่ปี ๒๕๑๑ จนถึงปัจจุบัน โดยเก็บน้ำจากแม่น้ำสายต่าง ๆ ในภาคกลางทุกจังหวัด น้ำแม่น้ำเจ้าพระยาตามจุดต่าง ๆ ในเขตกรุงเทพมหานคร เป็นประจำทุกเดือน เพื่อเก็บข้อมูลไว้ทำการศึกษาการเปลี่ยนแปลงคุณสมบัติของน้ำในฤดูกาลต่าง ๆ และในแต่ละปีที่ผ่านไป

งานเหล่านี้เป็นส่วนหนึ่งที่จะช่วยในการศึกษาเกี่ยวกับปัญหาภาวะแวดล้อม ซึ่งเป็นปัญหาที่ไม่ควรมอบหมายให้เป็นภาระหนักของรัฐบาลแต่ผู้เดียว หากประชาชนจะร่วมมือร่วมใจกันทุกฝ่าย ไม่ทิ้งขยะหรือปฏิกูลลงสู่ลำน้ำ โรงงานอุตสาหกรรมต่าง ๆ ยอมลงทุนกำจัดสารมีพิษและทำน้ำให้สะอาดก่อนปล่อยลงสู่แม่น้ำลำคลอง ชาวสวนชาวไร่ไม่ใช้ยาฆ่าแมลงจนเกินความจำเป็น หากจำเป็นต้องใช้ ก็ควรใช้ให้ถูกต้อง โดยมีกำหนดระยะเวลาทิ้งให้ฤทธิ์ยาหมดเสียก่อนจึงนำออกสู่ท้องตลาด เชื่อว่าจะช่วยให้ภาวะแวดล้อมดีขึ้นเป็นลำดับ



### คำแนะนำในการทำแยม

แยมคือผลิตภัณฑ์ที่ทำจากผลไม้และน้ำตาล ที่นำมาต้มจนได้ที่ แยมที่ดีจะมีลักษณะอยู่ตัวคล้ายวุ้น มีสีสดใส มีกลิ่นของผลไม้ที่ใช้ทำแยมนั้น ลักษณะที่คล้ายวุ้นนี้ได้จากธาตุชนิดหนึ่งที่เรียกว่าเพกติน ซึ่งมีอยู่ในผลไม้บางจำพวก เช่น กระจับปี่ ฝรั่ง มะม่วงดิบ ส้ม มะนาว ลูกหนามแดง เป็นต้น ผลไม้ที่มีเพกตินน้อยได้แก่ มะละกอ สับปะรด มะเขือเทศ สตรอเบอร์รี่ จะทำให้เป็นแยมที่อยู่ตัวได้โดยผสมกับผลไม้ที่มีเพกตินมากหรือผสมเพกตินสกัดลงไป

#### หลักปฏิบัติในการทำแยมมีดังนี้

๑. ใช้ผลไม้สดที่สุกแต่ไม่เฝื่อน ไม่เน่าเสีย ผลไม้ที่ยังไม่สุกดีใช้ได้เพราะมีเพกตินมาก ผลไม้ที่สุกมีกลิ่นดีแต่มีเพกตินน้อย ผลไม้ที่เฝื่อนจะยิ่งน้อยลง

ผลไม้ที่มีกรดในตัวไม่ต้องเติมอีกในการทำแยม ถ้ามีน้อยควรเติมเพราะจะช่วยให้การสกัดเพกติน และทำให้แยมมีสีและลักษณะดี กรดที่ใช้ได้มีกรดซิตริก ทาร์ทาริก และเมลิก หรือจะใช้น้ำมะนาวแทนก็ได้

๒. ผลไม้ที่มีเนื้อแข็ง ควรนำไปต้มกับน้ำจนนุ่มก่อน และให้น้ำงวดลงจึงใส่น้ำตาล เพราะถ้าใส่น้ำตาลก่อน จะต้องใช้เวลาที่ยาวนาน ทำให้สีแยมเข้มและกลิ่น รส เสีย และทำให้แยมเหลวได้ด้วย

๓. ภาชนะที่ใช้ทำแยมไม่ควรใช้ทองแดง ทองเหลือง เหล็ก ภาชนะที่ใช้ได้มีภาชนะที่ทำด้วยอะลูมิเนียม สแตนเลสสตีล และภาชนะเคลือบที่ไม่กะเทาะเป็นต้น (ต่อหน้า ๑๔)

ก้าวหน้าไปได้อีกมาก แต่หากทางราชการจะส่งเสริมกันต่อไปอีก ก็จะทำให้เกิดปัญหาใหญ่ในด้านการตลาด แม้ว่าผลผลิตเกลือได้มากหรือเกลือจะมีคุณภาพดี และต้นทุนในการผลิตจะต่ำก็ตาม ปัญหาที่ว่าเมื่อผลิตได้แล้วจะไปจำหน่ายที่ไหน เท่าที่เป็นอยู่ในขณะนี้เกลือที่ผลิตขึ้นมาได้ ก็จำหน่ายในท้องถิ่นเพื่อการบริโภคเท่านั้น คือเอาไปทำปลาร้า ปลาจ่อม ปลาเ่า ฯลฯ แม้กระนั้นในแง่ความเคยชินของราษฎรในท้องถิ่น ราษฎรก็ยังนิยมที่จะใช้เกลือที่ผลิตขึ้นโดยเอาน้ำเกลือไปเคี้ยว ช้ำยังต้องการเกลือให้มีสีคล้ำ ๆ อีกด้วย เหตุผลของเรื่องนี้ก็มีใช้ว่าเกลือที่เคี้ยวจะมีคุณภาพดีกว่าเกลือที่ทำจากนาเกลือก็หาไม่ แต่อยู่ที่ความนิยม ความเคยชินนั่นเอง ซึ่งเป็นกรยากที่จะแก้ไขได้โดยรวดเร็ว ดังจะสังเกตเห็นได้ว่าเกลือที่เคี้ยวจึงมีราคาสูงกว่าเกลือที่ทำจากนาเกลือถึงเกือบเท่าตัว หากผู้ประกอบการจะนำเกลือที่ผลิตได้มาจำหน่ายในตลาดกรุงเทพฯ ฯ ซึ่งถือว่าเป็นแหล่งกลางของตลาดการค้า ก็จะต้องราคาแพงขึ้นสูงไม่ไหว เช่นราคาเกลือในท้องถิ่น สมมุติว่าราคาตันละ ๑๔๐-๑๕๐ บาท และต้องเสียค่าขนส่งราคาตันละ ๑๐๐ บาท ก็จะเป็นราคาเกลือใน

ตลาดกรุงเทพฯ ฯ ตันละ ๒๔๐-๒๕๐ บาท ซึ่งเกลือจากภาคกลางจะมีราคาเฉลี่ยประมาณตันละ ๑๐๐ บาทเท่านั้น จึงเป็นการยากที่จะนำเกลือจากภาคตะวันออกเฉียงเหนือมาจำหน่ายในตลาดกรุงเทพฯ ฯ ได้ หนทางที่จะช่วยเหลือผู้ประกอบการอาชีพทำนาเกลือให้มีตลาดจำหน่าย ก็คงต้องขึ้นอยู่กับความช่วยเหลือของโรงงานอุตสาหกรรมนั่นเอง โรงงานบางอย่างเช่นโรงงานทำน้ำแข็งที่อยู่ทางภาคตะวันออกเฉียงเหนือก็อาจจะใช้เกลือที่ผลิตขึ้นนั้นได้ ไม่จำเป็นต้องสั่งซื้อเกลือจากกรุงเทพฯ ฯ

ในการเดินทางไปสำรวจความก้าวหน้าในการทำนาเกลือนี้ นอกจากจะชี้ให้เห็นถึงความสำเร็จของผู้ประกอบการที่ผลิตเกลือได้ผลดีตามคำแนะนำของกรมวิทยาศาสตร์แล้ว ก็ยังจะช่วยชี้ทางให้แก่ักอุตสาหกรรมทั้งหลายได้ทราบว่าเป็นภาคตะวันออกเฉียงเหนือมีแหล่งผลิตเกลือที่มีคุณภาพดีเหมาะแก่การอุตสาหกรรมทั้งราคาที่ไม่สู้แพงนัก การที่นักอุตสาหกรรมที่จะวิตกว่าจะไม่มีเกลือเข้าบ่อนโรงงานนั้น ก็ไม่น่าจะเป็นไปได้ เมื่อความต้องการใช้เกลือมีมากขึ้น ก็จะเป็นการส่งเสริมให้ราษฎรมีอาชีพเพิ่มขึ้นตามไปด้วย



**คำแนะนำในการทำแยม (ต่อจากหน้า ๑๐)**

๔. จะทราบว่าแยมได้ที่เมื่อใด ก็คือ ไข่ปรอทวัดจนถึงอุณหภูมิ ๑๐๕ องศาเซนติเกรด หรือใช้ช้อนตักแล้วเอียงให้แยมตกลงและคว่ำช้อนหรือใส่เท่าใด หรือตักแยมมาประมาณครึ่งช้อนชา ใส่จานแล้วใส่ตู้เย็นคว่ำช้อนเท่าใด อย่างไรก็ดีในการทำครั้งแรก ๆ ก็อาจยุ่งยากบ้างเป็นธรรมดา

๕. การเก็บถนอมแยมไว้นาน ๆ ต้องบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท อากาศผ่านไม่ได้ เช่นขวดสำหรับเก็บถนอมอาหาร กระจกที่ผนึกด้วยเครื่อง หรือมีฉนวนกันก็ควรใช้เคมีภัณฑ์กันบูด เช่น โซเดียมเบนโซเอต ในปริมาณร้อยละ ๐.๑

ตำรับในการทำแยมต่อไปนี้เป็นกรทำในปริมาณเล็กน้อย ส่วนสัดส่วนต่าง ๆ อาจปรับปรุงได้โดยเหตุที่ผลไม้อาจมีคุณสมบัติแตกต่างกันไปตามแหล่งเพาะปลูก

**แยมกระเจียบ**

กระเจียบแกะแล้ว	๕๐๐	กรัม
น้ำตาลทราย	๑๒๕๐	กรัม
น้ำ	๓	ถ้วย

สับหรือบดกระเจียบให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ ต้มกับน้ำตาลด้วยไฟอ่อนประมาณ ๑ ชม. หรือกว่า เดิมน้ำตาล คนให้ละลาย เรงไฟ ตั้งต่อไปจนแยมได้ที่

