

TIỂU THUYẾT MỚI

GIỌT LỆ HỒ GƯ' O'M

TRUYỆN CỔ

DEPOT LEGAL
INDOCHINE

№ 19982

BẢN - NỮ' - THÂN

CUNG - OÁN - NGÂM

Có phụ các khoa làm bánh, nấu ăn
Các phiên chợ lớn Bắc-Kỳ - Giờ xe-hỏa chạy



*Indochine
please
2814*

ĐẠI - KIM THU - CỤC
Xuất-bản và giữ bản-quyền

*Dépôt légal
pour tirage de mille exemplaires
le 11 Octobre 1936
C. G. G. G.*

In tại CHAN-PHƯƠNG
30, Hàng Mành - Hanoi

In lần thứ nhất

Giá 0\$20

2814

2nd July '83

GIỌT LỆ HỒ GƯƠM

INDOCHINE

N^o 19982

Bên bờ hồ Hoàn-Kiểm đèn điện sáng choang, một thiếu-nữ đi ở dưới hàng cây lớn. Bóng hồng thấp-thoảng mà hình như có vẻ e-lệ không để cho ai nhìn rõ mặt mình. Người thiếu-nữ ấy vừa đi vừa lau nước mắt, rồi thở dài một tiếng, tưởng như đá núi Ngọc-Sơn cũng phải buồn thay, giẫm chân quáy lại nói với anh chàng thiếu-niên đi bên cạnh rằng : — Bây giờ sự đã lỡ rồi, cậu bảo tôi tính sao cho được ? ... — Ai kia mà rằng ; chứ tôi đây thì mợ không ngại, để rồi tôi sẽ bày kế Không-Minh cho, trăm điều hãy cứ trông vào một ta ! — Tôi trông vào cậu cho nên mới đến nỗi này, thì cậu để tôi liệu mình với làn nước biếc này cho rảnh ? — Mợ làm như thế thì tai-tiếng rủa bao giờ cho sạch..... Thôi mợ hãy vào đây, để tôi bày kế Không-Minh cho mợ nghe. Chàng thiếu-niên đưa nàng vào trong một cái phòng ở nhà khách-sạn gần đấy, mà bảo nàng rằng : Mợ chớ nóng-nảy ; để tôi nói hết cho mợ nghe ; sự nguy-hiểm của hai ta bây giờ chẳng những ở danh-dự mà thôi, ở tiền-tài mà thôi, lại còn lo một nỗi khó lòng má lần-khuất ở đất Thăng-Long văn-vật này được nữa ! Chàng thiếu-niên nói xong thò tay vào túi, lấy ra một tờ báo rồi rỏ vào mục thời-sự mà trao cho nàng, nàng vội-vàng cầm lấy đọc, thì trong báo có đăng lời bá-cáo như sau này :

« Ai biết mách-báo dùm.

« Ngày 12 Novembre vừa rồi, con dâu tôi là Phùng-thị-Mai (19 tuổi) người sinh-sản, mặt trái soan, đeo đủ vòng, hột, hoa, nhẫn bằng vàng, áo nhung nâu, giày cườm, xin phép tôi sang xem Hội Chợ Hanoi rồi lạc mất, ngai nào biết cháu ở đâu làm ơn chỉ dùm, chúng tôi xin tạ 200\$00. — Madame Vinh-Hung — Bacninh. » Nàng xem xong, bấy giờ mới ngẩng người ra mà ngã gục xuống đường, bất-tình nhân-sự, chàng thiếu-niên hai tay nâng-dỡ, và ghé vào tai sẽ gọi ; chàng không giám gọi to sợ động đến người ngoài biết. Nguyên chồng người thiếu-nữ này hiện đang làm thư-ký trong một sở công ở Cao-Mên. Nàng ở nhà với mẹ chồng, bà mẹ chồng nhà giàu, buôn-bán ở Bắc-Ninh cũng khá to ; nhưng rất cay-nghiệt. Thiên-hạ đã có câu : (Thương nhau cũng thế con dâu mẹ chồng) ; cách cư-sử cay-nghiệt thì bà có đủ được tất cả. Mà nàng là người hay xem báo, hay đọc tiểu-thuyết, vẫn mơ-tưởng một cái đời tự-do sai-lầm, là muốn vượt quyền giáo-huấn ở trong

gia-đình. để chơi-bời đùa-đuôi cùng các chị em tân-thời. Nàng mới về làm dâu được mấy tháng thì chồng phải dời đi xa, bà mẹ chồng bắt phải ở nhà tập buôn-bán, không cho đi theo, bảo rằng để chồng đi độ giãn tháng hay là một năm rồi lại xin dời về, chứ thoe làm gì cho bận. Nàng đành phải nuốt lệ ở nhà hầu mẹ chồng, trăm đường cực khổ. Hôm ấy nhân có người em trai chồng sang Hanoi xem Hội-chợ, nàng nghe nói Hội-chợ năm nay vui hơn mọi năm nhiều, mới cò năn-ni kêu van mãi với bà mẹ chồng để xin đi xem. Nàng sang Hanoi, trông thấy phố phường buôn bán có vẻ sầm-uất lắm, mà ngoài phố thì biết bao nhiêu là gái lịch trai thanh, trông hơn các công-tử tiểu-thư ở Bắc-Ninh nhiều; thật là ngựa xe như nước, áo quần như nêm; nàng ngắm-nghĩ trong lòng, lấy làm vui thích, tưởng chừng cái không-khi tự-do ở đất nghĩa năn văn-vật nó có vẻ siêu-thoát thần-tiên, khác hẳn với cái không-khi áp-chế ở trong gia-đình của nàng, mà nàng đang bị cực-khổ ngột-ngạt trong mấy năm vừa qua. Ấy cũng chỉ vì cái tư-tưởng sai-lầm ấy mà gây nên một đoạn thảm-sử cho nàng, mà giọt lệ hồ Gươm, nghìn thu không rửa sạch vậy. Người em chồng đưa nàng đến Hội-chợ, đi xem khắp gian nọ đến gian kia, gian nào cũng người đông nghì-nghịt, nhất là gian bày các đồ nữ-trang thì lại càng đông lắm nữa, mà phần nhiều đông về bên nữ-giới. Nàng mãi xem mấy cái vòng chạm lạ kiểu bày trong tủ kính, còn người em trai chồng nàng thì ham nhìn các tiểu thư tân-thời ở chung quanh bên ngoài; cái nhãn-tuyển của hai người mỗi người trông về một phương-diện khác nhau, cho nên dần dần xa lạc nhau mà không biết; người em chồng nàng bỗng gặp một người nhân-tình cũ, đã cùng nhau chỉ non thề bở trên một chiếu rượu trong xóm Khâm-thiên, từ ngày chú này đi tiễn chân anh chú khởi-hành đi làm việc bên Cao Mên. Em chồng không muốn để cho chị dâu trông thấy những sự chơi-bời của mình, vả chắc rằng người chị còn đang mãi xem thì ta hãy dắt nhân-tình sang gian hàng bên cạnh mà nhỏ to mấy câu tri-kỷ, rồi quay lại tìm chị đưa về cũng chẳng hề chi. Nàng đang mãi xem các đồ vàng-bạc, tâm-tắc khen thắm, bỗng thấy chạm vào cánh tay mình, rất mình ngánh lại, trước tưởng là người em chồng vô-ý mà chạm phải, không ngờ hóa ra một chàng thiếu-niên lạ mặt nào, mà trông người có vẻ dễ thương. Tuy vậy, nàng cũng sượng-sùng đỏ mặt, mà vội rời gót quay ra để tìm người em chồng. Tìm quanh tìm quẩn, đi khắp mấy gian gần đấy, cũng chẳng thấy đâu. Mà mỗi khi nàng ngánh cầu

trông lại, không biết duyên nợ từ đâu, khấn cho cặp mắt xanh của nàng cứ vô-tình mà gặp tia mắt hữu-tình của chàng thiếu niên luôn mãi. Chàng thiếu-niên này ăn bận âu-phục, trông có vẻ bánh bao đang-diểm mà bộ mặt trẻ măng coi rất xinh trai. Chàng thấy nàng hoảng-hốt tìm quanh, thì sẽ buông lời gạn hỏi, biết là nàng lạc mất người nhà, tức thì lững-thững theo sau. Bấy giờ bóng chiều đã ngả, dặm về đâu không xa, nhưng nàng lạt-lùng bỡ-ngỡ, vẫn nhớ rằng nhà bà coa ở phố hàng Bông, mà nào có thuộc lời. Một mình biết tính sao đây, nàng đành phải tự trong Hội-chợ quay ra phố. Chàng thiếu-niên kia thì cứ buông cương theo rồi, đem những lời ngọt-ngào mà lân la tán tỉnh. Lặng nghe lời nói như du, chiều xuân dễ khiến nét thu ngại-ngùng. Chàng thiếu-niên nhận xin đưa nàng về phố Hàng Bông. Nàng vừa đi vừa ngẫm nghĩ: Mẹ chồng con dâu cay nghiệt phần nào, thì những lời ăn-nói của chàng thiếu-niên kia ở bên tai nàng càng thấy bội phần êm ái, lân-la trò-chuyện thành ra tâm đầu ý-hợp, hai mắt cùng liếc hai lòng cùng ưa. Cái lửa dục-tình đáng khinh-bĩ ấy, nó làm cho mê-mạn không biết gì đến sự về nhà bà con ở phố hàng Bông để tìm em chồng nữa. Chàng thiếu-niên ấy đưa nàng về tạm trú ở trong một cái phòng khách-sạn ở gần ga Hàng-Cỏ, trong phòng có đủ đường hong-kông, đệm lò-so, và bàn ghế cùng các đồ nhật-dụng cực sang. Thôi bây giờ bao nhiêu sự phiền-não, sau khi nàng trở về nhà mẹ chồng, rồi sẽ ra thế nào, thì thật là nàng mãi vui quên hết.

Miệt-mài gió Sở mưa Tần.

Mơ-màng đỉnh giáp non thần biết đâu.

Ngày vui ngắn chẳng đầy gang, sáng hôm sau, thì chàng thiếu niên kia đã phải cùng nàng lo tính một việc gần ngay trước mắt là việc ông thần kim-tiền không biết chiều khách đa-tình. Chàng rờ túi thấy cạn, mới than-thở cùng nàng. Vì môi chung tình mà phải tháo mấy đôi xuyên đeo tay đưa cho chàng đi cầm hiệu Vạn-bảo. Cách ăn tiền đài-các của kẻ không biết lo xa, ở chốn đô-hội phồn-hoa này, túi nào mà chẳng phải chóng nhẹ. Nàng cầm hết xuyên đến vòng, rồi dần dần đèn hoa hột, chỉ trong khoảng có mười hôm trời, đèn hôm nàng lững thững vừa đi vừa khóc ở dưới mấy hàng cây lớn, tại bên bờ hồ Hoàn-kiểm tức là cái hôm mà bao nhiêu đồ nữ-trang của nàng đã không cánh mà bay hết vậy. Bấy giờ hai người mới bàn nhau bà tiện, mà dời sang ở một cái phòng rẻ tiền hơn.

Nàng đã vì sự mệt hết đồ nữ-trang, đi cũng dở mà về cũng dở, lại sợ trông thấy mấy lời bá-cáo của bà mẹ chồng trong báo, biết là khó được yên thân, cho nên bỗng ngắt người đi mà ngã gục xuống đấy.

Ngoài bờ hồ Gươm bây giờ, vẫn gió mát trăng trong, đèn điện sáng quắc, trai thanh gái tú vẫn đua nhau nhơ-nhớn trong ánh phồn-hoa, có chăng giọt lệ của khách hồng-nhau lăm-lạc chỉ một mình với con quỷ giỗ người (chỗ chàng thiếu-niên) cùng biết mà thôi.

Chàng thiếu-niên ghé tai gọi mãi, giờ lâu mới tỉnh, lại nước-nở khóc hoài. Chàng sợ các phòng bên cạnh nghe tiếng, vội đóng khít các cửa kính, mà kiềm lời khuyên ngăn, bỗng thấy nàng vùng trở dậy, rồi chùng mắt nhìn chàng mà hỏi rằng: - Nào thế cậu bảo có kẻ Không-Minh thì kẻ Không-Minh thế nào? Mau mau nói cho tôi nghe, để tôi tự liệu cái thân tôi sau này. Chàng thiếu-niên nói: - Đã đành rằng chúng ta gặp phải bước này, có nhiều nỗi khó khăn, thì phải tìm phương giải-cứu, chứ khóc lóc là một sự rất vô ích! Cùng nhau và tiếng một ngày, rầu rầu sông cạn đá mòn, lòng này cũng quyết chẳng bao giờ dám phụ người tri-kỷ.

Nàng đập tay xuống bàn mà gắt lên rằng: - Sao cậu cứ dài lời mãi như thế, kê gì nói mau, bây giờ tôi chẳng biết « sông cạn đá mòn » là cái chi chi cả, mà có lẽ sông cũng gần cạn mà đá cũng sắp mòn rồi đó. Chàng lại mỉm cười mà rằng: - Làm gì nóng nảy thế? Không trách người ta bảo kiến-thức đàn bà, chưa chi đã vội liễu mình. Chàng hé cửa dòm ra ngoài phòng xem có kẻ nào nghe trộm chẳng, lại đóng khít cửa lại, bây giờ mới ghé vào tai mà sẽ báo mưu kế. Chàng nói xong lại bảo nàng rằng: - Thế nào? mợ nghĩ cái kê ấy phỏng có thông không?

Nàng ngần ngại một chút, rồi nói kê ấy cũng thông. Nhưng còn một điều cậu quên không nghĩ đến, mà điều ấy rất khó-khăn cho tôi. Chàng thiếu-niên hỏi: - Điều gì mà khó-khăn? Ta làm như thế, thật là một cách « tương kế tu kê » của Không-Minh đó! Nàng nói: - Còn một điều, trong khi chàng về báo với bà mẹ chồng tôi thì định để tôi ở đâu, bỏ-vơ thân gái một mình, nếu cứ ở đây thì tất mẹ chồng tôi biết là tôi thất tiết cùng chồng, lượng trên khó lòng mà dung tình cho được. Chàng thiếu-niên nói: - Khi nào lại cứ ở đây! Vả ở đây tại vách mạch rừng cũng

không yên được. Ấu là mờ sáng ngày mai, tôi đưa mợ về nơi thôn quê ở xa xa, bãng tạm gửi thân trong trốn âm mây, thế thì ai dám bảo mợ không phải là người trinh-bạch.

Bấy giờ nàng mới trấn-định tinh-thần mà sẽ mỉm cười. Chàng thiếu niên cũng nhí-nhoẻn ra bộ đặc ý mà rằng: — Thế mợ đã chịu tôi là Khổng-Minh giảng-thê chưa?

Mờ sáng hôm sau, hai người lại dấn dò nhau hết chân tơ kẽ tóc, rồi y kế thi-hành. Chàng đưa nàng xuống gần Ô chợ Dừa, bảo nàng tạm gửi thân vào một cái chùa sư nữ; rồi chàng thì trút bỏ bộ áo công tử bột ra, thay bộ áo đứng đắn mà đi thẳng sang Bắc-Ninh, tìm đến nhà bà mẹ chồng cô Phùng-thị-Mai. Chàng đưa tờ báo ra mà nói với bà chủ rằng: — Thưa cụ, có phải cô Phùng-thị-Mai là con dâu cụ đó không? Tôi lấy làm mừng rằng chỉ một xuýt nữa thì chẳng bao giờ cụ tìm thấy chỗ được! Bà chủ nhà cùng cả nhà xúm xít lại hỏi: — Vậy ngài biết ở đâu, xin ngài làm ơn chỉ giáo giúp cho.

Chàng thiếu-niên nói: — Thưa cụ, tôi ở Hanoi, nhân một hôm chủ nhật, tôi được nghỉ học có đi dạo xem phong-cảnh ở chôn thôn-giã. Tôi gặp cô Mai vừa đi vừa khóc, tôi hỏi thì cô kể sự tình, đầu đuôi cao tôi nghe rằng cô ở Bắc-Ninh sang xem Hội-Chợ, cũng đi với cậu hai là em chồng. Chỉ vì chợ đông, hai người lạc nhau không ngờ bị «mẹ mìm» thối bùa mê đưa sang miền ô Chợ Dừa, nó lột hết hoa, hột, vòng, xuyên rồi bỏ cô ở đấy. Khi cô tỉnh ra thì thấy mình ở đồng không mông quạnh, chẳng biết là sư-sở nào cả. Tôi liền nói cho cô biết trong báo đã có lời bá-cáo của cụ đây, hễ ai biết chỗ cô ở mà mách bảo được thì sẽ tặng 200\$00. Cô mừng quá, cứ van lạy bảo tôi làm ơn đưa về, nhưng tôi nghĩ hai người cùng đi không tiện, mới bảo cô hãy tạm gửi mình vào cái chùa sư-nữ gần đấy để cho được chỗ an thân, còn tôi thì về xin phép nghỉ học để vội sang đây báo tin cụ biết. Cả nhà mừng-rỡ, tức tại theo anh chàng sang Ô chợ Dừa tìm được cô á về. Bấy giờ cả nhà đều đem những nhời ân-ngĩa mà cảm tạ anh chàng và đưa đủ 200\$00.

Nàng về đến nhà, vẫn còn ngẩn ngơ thơ thẩn mãi, như người đã mất trí khôn. Mỗi khi vắng người, lại gạt lệ nghĩ thầm mà tiếc lâm thân trong sạch đã hành ra ô-uế và tiếc những đồ nữ-trang đã mất. Nàng phân nân một mình rằng: «Thê này mới biết nhời chỉ non thê bé của gã thiếu-niên kia toàn là

những nhời bỏ đi. May mà nó vì mấy trăm bạc thưởng, bày ra cho ta kể mẹ mình thì ta cũng rửa được tai tiếng. Những đồ nữ trang của ta mất hết thì ra nó là bố mình chứ không phải mẹ mình vậy.

Từ đó, mỗi khi nàng có việc qua Hà-thành, chợt đến bờ hồ Hoàn-kiểm, thì lại sực nhớ đến chuyện cũ, nước hồ xanh biếc như vẫn còn ngấn giọt lệ bi ai của nàng năm xưa, mà mỗi hận chung thân không hề rửa sạch.

Hồ Gươm trăng gió u nhân,
Lệ ai chan chứa hồng nhan một đời.

Nên dùng **DẦU ĐẠI-KIM** *Chính-hiệu rất hay!*

BÀN NỮ' THÂN

*Tàn trang mãn diện lệ lan-car, Kỳ húa u tình giục hoai nan;
Vân mân lãn sơ sâu chiết phụng, Thúy hoa tu chiều khủng
kinh loan. Đông-lân tòng nữ sơ minh bội, Bắc-lý nghênh thế dĩ
mộng lan; Duy hữu thâm-khuê tiều tụy chât, Niên niên
trường vãng tú sần khan.*

Kiếp phù thế nhân-sinh thâm-thoắt, Vì chữ bần nên ngắt chữ duyên; Ai làm sô-phận cho nên, Há thua sắc thắm, há bèn màu tươi. Con Tào-hóa trêu người chi tá, Đen sắc tái thu cả vào khuôn; Hiên tây thấp thoáng trăng tròn, Gió vàng hiu-hắt như tuôn mạch sầu. Nغم tâm-sự thấp cao mọi nỗi, Tình cảnh này biết nói cùng ai? Chông tay ngồi ngắm sự đời Bực mình mà gửi mấy nhời vân vân. Nghĩ mình cũng dự phần son phấn, Cũng như ai ngọc trắng gương trong. Cũng mới son, cũng má hồng. Cũng mầu thi lễ, cũng dòng trâm-anh. Cũng trái chuột mầu thanh vẻ quý, Cũng nào-nùng trâm dắt hương xông; Cũng hay nữ-hạnh nữ-công, Nữ-ngôn cũng lịch, nữ-dung cũng mầu. Vẻ quyền-quí phong-lưu cũng thuộc, Nết đoan-trang trinh-thục cũng ưa; Ở ăn nề-nếp sau xưa, Dám sai phận gái mà thừa phép nhà. Việc cao-cử tay đưa chân dẫn. Đường dẹt-thêu bướm liệng ong đôi. So xem quốc-sắc thiên-tài, Đã trong nữ-huấn lại ngoài nam-phong. Khi nôi gót kiêu cung kỵ sạ, Khi theo đòi kinh sử từ thơ.

Khi lựa vận, khi so tơ, Khi bầu Lý-Bạch, khi cờ Trương-Ba.
 Dầu chẳng phải ngọc ngà kỳ-dị, Nhưng cũng trong ý-nhị
 thanh-tân; Những mong vườn hạnh gặp tuần, Gieo cầu đáng
 rip, nhắc cân đương vừa. Tuy chưa chắc cung phi hoàng-hậu,
 Thời cũng rằng mệnh-phụ phu-nhân; Hoặc là tài-tử giai-nhân, Thời
 công sửa túi nâng khăn cũng đành. May mà gặp khoa danh
 khôi-giáp, Cũng bỏ công đánh sập soi gương. Những công trang
 điểm sửa-sang, Dầu treo trước ngọc nhà vàng cũng nên. Tưởng
 không nổi dận duyên túi phận, Tưởng không điều nhặt phần
 phai son; Một hai tính cuộc vòng tròn, Đào còn đương thắm,
 liễu còn đương xanh. Ngắm duyên phận mong-mạnh đến nỗi,
 Nghĩ nguồn cơn dớ-dối thêm càng; Vì đâu mà dớ mà dang,
 Nói càng thêm giận, nghĩ càng thêm thương, Con Tào-hóa đa-
 đoan lắm nhẽ, Cái tiện-nghĩ chẳng sể cho cân; Giàu thời chọn
 vẹn mười phần, Khó không cho một vài phần với người. Tay
 Nguyệt-lão chầu người chi mây, Cầm chặt giây buộc lấy khư-
 khư; Giàu thời nầy mực đương vừa, Khó thời để mãi chờ chờ
 sao đành. Chi Hắng lại đánh-hanh chi mấy, Quyết đang tay cầm
 lấy kháng kháng; Cầm cân chẳng nhắc cho bằng, Giàu thời nhắc
 đến, khó đừng ước mơ. Trách nhân thế mịt-mờ có một, Bỏ
 vàng-mười mà chuộc thau ba; Trách thay người thế mà lòa,
 Chơi non chẳng biết rằng là non xanh. Trách nhân-thế vô-tình
 chi lắm, Cảnh thanh-kỳ bỏ vắng chẳng chơi; Trách thay người
 thế mà sai, Chỉ tham bông thắm, nỡ hoai bông thơm. Tưởng
 thế-sự ai làm nên nỗi, Nghĩ càng thêm tức-tôi trăm chiều; Hay
 là duyên-phận làm sao, Sui ra duyên-phận hẩm-hiu thế mà. Hay
 là kém da ngà tóc phượng, Hóa cho nên bướm châu ong chề.
 Hay là năng chẳng thương huê, Để dầu bông thắm, để sơ nhị vàng.
 Hay là kém màu gương nước thủy, Hay là thua mẫu quý vẽ thanh;
 Hay là thua đẹp thua sinh, Thua son thua phần thua tình thua
 duyên. Vì một nỗi thua tiền thua bạc, Hóa cho nên thua sắc thua tài;
 So ra ai đã thua ai, Kẻ kia tám lạng, người này nửa cân. Vốn đã biết
 làm thân kẻ khó, Có giám đâu đánh độ mấy giầu, Đành rằng mang túi
 đeo sầu. Nói ra ắp-úng nghĩ lâu ngại nhời, Xuân xanh lẽ đôi
 mươi chưa mấy, Quả mơ cò ba bảy đương tơ; Kia như đông
 bạch lân gia, Kẻ toan mệnh-phụng, người đã mộng-lan.
 Cũng mang tiếng hồng-nhân thế mấy, Nỡ nào nên dưỡng dầy
 chẳng thương; Bao nhiêu thù dật y-thường, Vì người ta sửa tr-
 trang lấy chớ. Cũng mang tiếng má hồng mặt phấn, Luông
 năm năm chực phận phòng không; Há rằng hoa chẳng chiều

ong, Cho nên túi phận thẹn lòng lắm thay. Bắc thang đêm
cung mây mà ngổ, Biết bao giờ phượng đỗ cảnh ngổ? Bao
giờ bắc lại cầu Ô, Mà cho á Chức chàng Ngâu tới gần? Tình
rầu-rĩ thối xuân lại hạ, Cảnh thối-nhiên thu quá đông hoàn;
Rắp toan nguyệt hỏi hoa than, Nguyệt che mây tôi hoa càng
ủ bóng. Giải phiến rắp nâng đồng mượn chén, Đàn chùng giầy, rượu
bén hơi men; Lửa vẫn nghĩ cuộc giải phiến, Cờ tiêu bí nước,
thơ tiên tưng vắn. Đêm thanh những âm-thầm mấy bóng, Mặt
âm thắm, bóng lại chơ-vơ; Buồn trông gương sớm đèn trưa,
Gương mờ nước thủy, đèn tro lửa phiến. Buồn trông cảnh,
cảnh xiên bóng hạc, Buồn trông giếng, giếng gác non tây;
Buồn trông ngọn cỏ lá cây, Thanh-hoàng theo ngọn gió bay
tơi bời. Buồn trông tranh thẹn người tở-nữ, Buồn ngậm thơ
tủi chữ thanh xuân; Buồn trông mây cuộn dần dần, Như tuôn
khói tỏa, như vắn khí thiêng. Trông non tây đá xiên lỗ chỗ,
Trông bể đông sóng vỗ lung-tung; Lại càng như nấu như nung,
Nhu hun như cháy càng nồng càng mê. Trông ngàn bắc so-le
ngọn cỏ, Trông bể nam nhấp-nhổ thuyền câu; Lại càng như
dệt như thêu, Như vò như cuốn càng trên càng buồn. Nghe
oanh thành véo-von dóng-giã, Nghe cuốc hè ra-rả dọng kêu.
Lại càng ngo ngằn lao-đao, Lại càng tức-tôi tâm-bào lắm nao.
Nghe đêm thu ve sầu ri-rỉ, Nghe đêm đông dọng dế ní non;
Lại càng rầu-rĩ bốn-chồn, Lại càng tức-tối gan vàng chẳng xong.
Buồn muốn nói nghĩ không nên nói, Buồn muốn trông lệ lại
chứa-chan; Sắt cầm muôn gây phiếm loan, Dọng sầu ra-rả chơ
đàn ngang cung. Buồn cầm quạt khi phong khi mở, Ngậm thơ
tích tình nhớ tình quên; Thương vì phận túi vì duyên, Chẳng
ngờ phận thái hóa nên nỗi hèn. Càng nghĩ lắm tâm-phiến tức
tôi, Ngli nguồn cơn nông-nỗi càng đau; Chẳng qua kẻ trước
người sau, Thôi thì ta sẽ bán sầu làm tươi. Lọ là phải bán may
bán rủi, Lọ là nên kẻ trước kẻ sau; Ai ôi, xin chớ cười nhau,
Chẳng qua mai trước hạnh sau khác gì. Mai nở trước, mai chơ
hạnh muộn, Hạnh nở sau, hạnh ngán mai suy; Hạnh, mai cười
lần nhau chi, Đến kỳ kết quả, đến kỳ khai hoa. Kia chai già
có khi nở ngọc, Nọ trúc đông có lúc nảy măng; Kia thời nước, nọ
thời giếng, Giếng thường tròn khuyết, nước hằng đầy vơi. Đêm
thời có khi giải khi ngải, Thời tiết giờ khi nắng khi mưa; Năm
còn khi thiếu khi thừa, Ngày còn khi sớm khi trưa khác thường.
Có đâu lại gieo vàng ném đá, Có đâu mà bắn cá gởi chim;
Miễn cho trí ở cho bền, Chẳng lo phận khó, chẳng phiền muộn

duyên. Kim, Kiều trước kết duyên mấy độ, Phan, Trán kia gần bó bao lâu; Ấy là sớm đã gặp nhau, Mà còn cách trở lâu lâu xum vầy. Kim-cúc nọ sương bay mới nở, Kinh-tòng kia tuyết vỡ càng xanh; Kia xem tiết muộn càng xinh, Có khi cũng gặp duyên lành mấy ai. Hễ ai còn mày ngài mắt phượng, Hễ ai còn má phấn môi son; Còn giới còn nước còn non, Hãy còn cát-sĩ, hãy còn cát-nhân. Thôi thì thôi vườn xuân chực khóa, Giận những lời nhạn cá ỏi tai; Thôi thì vườn khóa then cài, Lấp giòng lá thắm, ngăn loài chim xanh. Nỡ nào để hồng ngâm chuột vọc, Nỡ nào cho hạt ngọc ngâu vầy; Quyết gan chờ kẻ cân-đai, Sớm trưa đánh đề mặc nơi thanh-hoàng. Ngựa Long-tổn gặp chàng Bá-nhạc, Ngọc Kinh-sơn gặp được Biện-hòa; Nước non kia hẳn chẳng già, Nhân duyên kia định cũng là có nơi. Còn hàn vi biết ai hay dở, Trái phong-trần mới tỏ khá hèn; Hễ mà vận đến thời nèo, Giàu sang cũng có nhân-duyên cũng mầu. Phượng chấp cánh còn bầu đợi gió Rong sinh răng cũng độ lên mây; Trăm năm có phải một ngày, Ôm cầm lựa khúc, so giấy cho vừa. Nền kết tóc xe tơ cho phải, Đáng vắn nhân tài tử mới trao; Ngọc lành còn đợi giá cao, Rong còn cuộn khúc ở ao đợi thi. Muộn thì muộn, muộn thì càng chắc, Không thì không, không chẳng nhờ ai; Giận duyên nên bấy nhiều nhờ, Ai khôn cũng mặc, ai cười mặc ai.

Ai ai cũng nên mua chữ sẵn :

Dầu **ĐẠI-KIM** chính hiệu Con Gà.

Dầu Đại-kim chuyên trị bách-bệnh, nhất là tứ-thời cảm-mao; sốt nóng, sốt rét, rức đầu, ngạt mũi, trong uồng ngoài xoa rất công-hiệu như thần.

Dầu nước 0 \$ 20 một lọ, dầu cao đặc 0 \$ 40 một lọ.

CUNG OÁN NGÂM

Ông Nguyệt ghen chi khách má hồng? Triện tàn vầng-vé chồn phòng không. Canh khuya nửa gỏi trùng eo-óc, Xuân khóa đầy song nguyệt lạnh-lùng; Buồn gợi đèn tàn trơ bóng đáng, Biêng soi gương sáng xira bóng vồng. Mạnh tình u-uất khôn bày-tỏ, Vầy khắp câu-lơn giọt lệ trong.

Trái vách quê gió vàng hiu hắt, Mảnh vũ-y lạnh ngắt như đồng. Oán chi những khách tiêu-phòng, Mả xui phận bạc nằm trong má đào ! Duyên đã may có sao lại rủi ? Nghĩ nguồn-cơ dớ-dối sao đang ! Vì đâu nên nổi dờ giang ? Nghĩ mình, mình lại thêm thương nỗi mình. Trộm nhớ thừa gây hình Tạo-hóa, Vẻ phù-dung một đoá khoe tươi ; Nhị hoa chưa mím miệng cười, Gấm nàng Ban đã lạt mùi thu-dung. Áng đào kiêu đảm bông nào chúng, Khóe thu-ba gợn sóng khuynh-thành. Bóng gương lấp-ló trong mảnh, Có cây cũng muốn nổi tình mây mưa. Luông đáy nước cá lừ đừ lặn, Lửng da trời, nhạn ngán-ngơ sa. Hương trời, dấm nguyệt, say hoa, Tây-Phi mất vía, Hằng Nga rất mình. Câu oăm tú đào anh họ Lý, Nét đan-thanh bạc chị chàng Vương. Cờ tiên, rượu thánh ai đương, Lưu-linh Đê-thích là làng tri-âm ! Cầm điểm nguyệt phóng tầm Tư-mã, Phú lâu thu nhường gã Tiêu-lang. Dầu mà tay múa miệng dương, Thiên-tiên cũng ngành nghề-thường trong trắng. Tài sắc đã vang lừng trong nước, Bướm ong càng xao-xác ngoài hiên. Tai nghe nhưng mắt chưa nhìn, Bệnh Tê-Tuyên đã nổi lên dùng dùng. Hoa xuân nọ còn phong non nhị, Nguyệt thu kia chưa hé hàn quang ; Hồng lâu còn khóa theo sương, Thâm khuê còn giấm mùi hương khuynh-thành. Làng cung-kiếm rập ranh bản sê, Khách công-hầu ngấp nghé trông sao ; Vườn xuân bướm hải còn rào, Thấy hoa mà chẳng rủ vào tìm hương ! Gan chẳng đá không đường chẳng chuyển, Mặt phàm kia dễ đến Thiên-thai ? Hương trời xá đáng trần-ai Dầu vàng nghìn lạng dễ cười một khi ! Ngẫm nhân-sự có chi ra thế ? Sợi xích-thắng chi để vướng chân ? Vắt tay nắm nghĩ cơ-trần, Nước dương muốn giẫy nguội dần lửa duyên. Kia ! thế-cực như in giấc mộng, Máy huyền vi mở đóng khôn lường ! Vẻ chi ăn uông sự thường, Cũng còn tiên-định khá thương lọ là. Đòi những kẻ thiên-ma bách-triết, Hình thì còn bụng chết đòi nau ! Tháo nào khi mới chôn đau, Đã mang tiếng khóc bùng đầu má ra. Khóc vì nỗi thiết-tha sự thế, Ai bày trò bãi bể nương dâu ? Trắng răng đến thừa bạc đầu, Từ sinh kinh cụ làm nau mấy lần ? Cuộc thành-bại hầu căn mái tóc, Lốp cùng-thông như bóc buồng gan. Bệnh trần đòi đoạn tân hoan, Lửa cơ đốt ruột, dao hàn cắt da. Gót danh-lợi bùn pha sắc xạm, Mặt phong-trần nắng râm mùi nẫu, Nghĩ thân phù-thê mà đau, Bọt trong bể khổ, bèo dâu bến mê. Mùi tục-lụy, lưởi tở tân-khổ, Đường thế-đồ, gót rở kỳ-khu, Sóng cồn cửa bể nhấp-nhỏ, Chiếc

thuyền bào-ảnh thấp-tho mặt ghềnh. Tré Táo-hóa đành-banh
quá ngán, Dắt-diu người lên cạn mà chơi; Lò cừ nung-
nâu sự đời, Bức tranh vân-cầu vẽ người tang thương. Đèn vũ-
tạ nhện giăng cửa mốc, Thù cầ-lâu dễ khóc canh dài. Đất
bằng bỗng rắc chông gai, Ai đem nhân-ảnh nhuộm mùi tà-
dương? Mỗi phú-quí dữ làng xa-mã, Bả vinh-hoa lừa gã công
khanh; giặc Nam kha khéo bất-bình, bưng con mắt rậy thấy
minh tay không. Sân đào-lý dâm lộng man-mác; Nền đình-chung
nguyệt gác mơ-màng. Cánh bướm bề hoạn mệnh-mang, Cái phong-
ba khéo cột phường lợi-danh! Quyền họa-phúc Trời tranh mất cả,
Món tiện-nghi chẳng giả phần ai! Cái quay búng sấu trên trời,
Mờ-mờ nhân-ảnh như người đi đêm! Hình mộc-thạch vàng kim
ô cồ, Sắc cầm, ngư, ô vũ e phong; Tiêu-diêu nhân sự đã xong,
Sơn-hà cũng ảo, côn trùng cũng hư. Cầu thệ-thủy ngồi trơ cồ
độ, Quán thu phong đứng rũ tà huy; Phong-trần đèn cả sơn khê,
Tang-thương đến cả hoa kia cỏ này! Tướng ảo-hóa đã bày ra
đây, Kiếp phù sinh trông thấy mà đau! Trăm năm còn có chi đâu,
Chẳng qua một nắm cỏ khâu di-di. Mùi tục-lụy nhường kia cay
đắng, Vui chi mà đeo-đăng trần-duyên! Cái gương nhân-sự chiến-
chiến Liệu thân này với cơ-thuyền phải nao! Ngày mượn thú tiêu
dao cửa Phật, Mỗi thất-tình quyết dứt cho xong! Đa-mang chi
nữa đeo bông. Vui gì thế-sự mà mong nhân-tình! Lây gió mát
trắng thanh kết nghĩa, Mượn hoa đàm được tuệ làm duyên;
Thoát trần một gót thiên-nhiên, Cái thân ngoại-vật là tiên trong đời.
Ý cũng rấp ra ngoài đào-chú, Quyết lộn vòng phu-phụ cho cam!
Ai ngờ Trời chẳng cho làm, Quyết đem chí thắm mà giam
bông đào! Hẳn tức-trái làm sao đây tà? Hay tiền-nhân hậu-
quả xưa kia? Hay Thiên-cung có điều gì, Xuống trần mà trả
nợ đi cho rồi! Kia điều thú là loài vạn-vật, Dẫu vô-tri cũng
bắt đeo-bông. Có âm dương có vợ chồng, Dẫu từ thiên-địa
cũng vòng phu thê. Đường tác-hợp Trời kia giũa-giũa. Lột làm
sao cho khỏi nhân-tình? Thôi thôi, ngoảnh mặt làm thinh, Thử
xem con Táo gieo mình nơi nao? Tây Nguyệt lão khờ sao có
một, Bồng tơ-tình vướng gót cung-phi! Cái đêm hôm ấy đêm
gì? Bồng dương lông bóng trà-mi trập-trùng. Liễu thược-dược
mơ-mòng thụy-vũ, Đóa hải-đường thức ngủ xuân-tiêu; Cánh
xuân hoa chúm-chím chào, Gió đông thôi đã cột đào ghẹo mai;
Xiêm nghê nọ tá-tơ trước gió, Áo vũ kia, lấp ló trong trăng!
Sinh ca mấy khúc vang lừng, Cái thân Tây-tử lên chường điện
Tô. Đem hồng-thúy thơm-tho mùi sạ, Bóng bội-hoàn lấp ló trăng

thanh ; Mây mưa mấy giọt chung-tình, Đỉnh chầm-hương, khóa một canh mầu-đơn. Tiếng thánh-thót cung đàn thúy-dịch, Giọng nỉ non ngọn địch đàn-chi. Càng đàn, càng dịch càng mê, Càng gay-gắt điệu càng tê-tái lòng ! Mây ngai lần mặt rống lơ-lơ, Sắp song-song đôi nỏ nhân-duyên ; Hoa thơm muôn đội ơn trên, Cam công mang tiếng thuyên-quyên với đời. Trên chín bề mặt trời gang tấc, Chử xuân riêng sớm chực trưa châu ; Phái duyên hương lửa cùng nhau, Xe dê lọ rắc lá dâu mới vào ? Khi áp mậu ôm đảo gác nguyệt, Lúc cười sương cợt tuyết đèn phong ; Đóa lê ngon mắt Cửu-trùng, Tuy mây diễm nhạt nhưng lòng cũng xiêu, Vẻ vưu-vật trăm chiều đưa đón, Lòng quân-vương chỉ chút trên tay ; Má hồng không thuốc mà say, Nước kia muôn đỏ thành này muôn long. Vườn Tây-uyên, khúc trùng thanh-dạ, Gác Lâm-xuân, điệu ngả đình-hoa ; Thừa ân một giấc canh tà, Tổ mờ nét ngọc lập lòe vẻ son. Trong chương gấm chỉ-tôn vôi-vọi, Những khi nào gần gũi quân-vương ; Dẫu mà ai có nghìn vàng, Đờ ai mua được một chàng mộng xuân ? Thôi cười nọ lại nhần mây liễu, Gheo hoa kia lại dẻo gót sen ; Thân này uốn-éo vì duyên, Cũng cam một tiếng thuyên-quyên với đời ! Lan mấy đóa lạc-loại sơn-giã, Uông mùi hương vương-giả lắm thay ! Ngấm như cân-chất duyên này, Cam công đặt cái khăn này tặc ơ ! Tranh tị-dự nhìn ưa chim nọ, Đờ liên-chi lần trở hoa kia ; Chử đồng lay đó lam ghi, Mượn điệu thất-tịch mà thề bách-niên. Hạt mưa đã lợt miến dài-các, Những mừng thăm cá nước duyên may ! Càng lâu càng lắm mùi hay, Cho cam công kẻ đứng tay thùng trầm ! Ai ngờ bỗng một năm một nhật, Nguồn cơn kia chẳng tát mà vơi ! Suy đi mới biết cơ Trời, Bỗng không mà hóa ra người vị vong. Đuốc vương-giả chỉ công là thề, Chẳng soi cho đến khốe âm-nhai ! Muôn hồng nghìn tia đưa tươi, Chúa xuân nhìn hái một bai bông gần. Vốn đã biết cái thân câu trổ, Cá nọ mới cũng khó dử lên ; Ngán thay cái én ba nghìn, Một cây củ-mộc biết chen cạnh nào ? Song đã cậy má đào tron-trót, Hẳn duyên tươi phận tốt hơn người ; Nào hay con Táo trên người, Hang sâu chút hé mặt trời lại râm. Trong cung quế âm thầm chiều bóng, Đêm năm canh trông ngóng lần lần ; Khoảnh làm chi mấy chúa xuân ! Chơi hoa cho rữa nhị dần lại thôi. Lầu dải-nguyệt đứng ngồi dạ-vũ, Gác thừa-lương thức ngủ thu-phong ; Phòng tiêu lạnh ngắt như đồng, Gương loan bề nửa giải đồng sẽ đôi. Chiều ủ-dột giấc mai trưa sớm, Vẻ bâng-khuâng hồn bướm vẩn-vơ ; Thăm khuê vắng ngắt như tờ, Cửa châu gió lợt rèm ngà xương reo.

Ngấn phượng-liễn tròn rêu lỗ-trổ, Dầu dương-xa đám cỏ quanh-co. Lầu Tần chiều nhạt về thu, Gốc loan tuyết đóng, chầu cù giá đông. Ngày sáu khắc tin mong nhận vắng, Đêm năm canh tiếng lắng chuông rền; Lạnh lòng thay! giấc cô-miên, Mùi hương tịch-mịch, bóng đèn thâm-u. Tranh biêng ngấm trong đồ tô-nữ, Mặt buồn trông trên chỗ nghiêm-lâu; Một mình đứng tui ngối sầu, Đã than với nguyệt lại rầu với hoa! Buồn mọi nỗi, lòng đã khắc khoải, Ngán trăm chiều, bước lại ngán-ngơ; Hoa này bướm nở thờ ơ, Để gầy bông thắm để xơ nhị vàng! Đêm năm canh lần nường vách quê, Cái buồn này ai để giết nhau? Giết nhau chẳng cái lưu-cầu, Giết nhau bằng cái u sầu độc chưa? Tay Nguyệt-lão chẳng xe thì chớ, Xe thê này có dờ-dang không? Đang tay muốn dứt tơ đồng, Bực mình muốn đập tiêu-phòng mà ra! Nào lời rạo vườn hoa năm ngoái, Đóa hồng-đào hái buổi còn xanh; Trên gác phượng dưới lầu oanh, Gối du-tiên hải dành-dành, song song. Bây giờ đã ra lòng ruồng-rẫy, Để thân này cỏ ấy tơ mảnh! Đông-quân sao khéo bất-tình? Cảnh hoa tàn nguyệt bực mình hoai xuân. Nào lúc tựa lầu Tần hôm nọ, Cảnh liễu mảnh bẻ thừa đang tơ; Khi trướng ngọc lúc rèm ngà, Mảnh xuân-y hãy sờ-sờ rầu phong; Bây giờ đã ra lòng rún-ráy, Để thân này nước chảy hoa trôi! Hóa công sao khéo chêu người, Bóng đèn tà nguyệt dữ mùi kỳ-sinh. Cảnh hoa-lạc nguyệt-minh nhường ấy, Lửa hoàng-hôn như cháy tấm son; Hôn-hoàng thôi lại hoàng-hôn, Nguyệt-hoa thôi lại thêm buồn nguyệt-hoa. Buồn về nỗi nguyệt là ai trọng? Buồn vì điệu hoa rục ai nhìn? Tình buồn cảnh lại vô-duyên, Tình trong cảnh ấy, cảnh bên tình này! Khi trận gió lung lay cảnh bích, Nghe ri-rào để mách ngoài xa. Mơ hồ nghĩ tiếng xe ra, Đốt phong hương hả mà hơi áo tàn. Ai ngờ tiếng rế ran ri-rỉ. Giọng bi thu gọi kẻ cô-phòng; Vắng tanh nào thấy vân-mòng. Hơi thê-lương lạnh ngắt song phi-huỳnh. Khi bóng thỏ chênh-vênh trước nóc, Nghe vang lừng tiếng rục bên tai; Đè chừng nghĩ tiếng triệu đòi, Nghiêng bình phấn mốc mà nhồi má deo. Ai ngờ tiếng quỳên kêu ra-rả, Điệu thương xuân khóc ả xương khuê; Lạnh-lùng nào thấy ủ ê, Khi bi-lương sức nước hề lạc-hoa. Tiếng thúy-diện cười già ra gắt, Mùi quỳên-môn thắm rất nên phai; Nghĩ nên tiếng cửa quỳên-ôi, Thì thông-thả vậy, cũng thôi một đời. Vì sớm biết lòng Trời đeo-đẳng, Dầu thuê tiền cũng chẳng buồn ténh! Nghĩ mình lại ngán cho mình, Cái hoa đã trót gieo cảnh biết sao? Miếng cao-lương phong-lưu nhưng lợm, Mùi hoặc-lê thanh-đạm mà ngon; Cùng

nhau một giấc Hành-môn, Lau nhau riu-rít cò con cũng tình!
 Minh có biết phận mình ra thế, Giải kết điều oẻ-oẻ làm chi!
 Thà rằng cục kịch nhà quê, Dầu lòng nũng-nịu nguyệt kia hoa
 này. Chiều tịch-mịch đã gây bóng thỏ. Vẻ tiêu-tao lại võ hoa đèn.
 Muốn đem ca-tiểu giải phiền, Cười nên tiếng khóc hát nên giọng
 sầu. Ngọn tâm-hỏa đốt rầu nát liễu, Giọt hồng nắng thấm giáo
 lòng son. Dơ buồn đến cảnh con con, Chè chuyên nước nhất,
 hương dòn khói đôi. Trong gang tấc mặt trời xa mấy, Phận hăm
 Liu nhường ấy vì đâu? Sinh ly đời rất thời Ngẫu, Một năm còn thấy
 mặt nhau một lần. Huống chi cũng lăm phần son phấn, Luồng
 năm năm chực phận buông không! Khéo vô duyên mấy cứu trùng!
 Thắm nào nhuộm lại tơ hồng cho tươi? Vườn thượng-uyên hoa
 cười với nắng, Lối đi về ai chẳng chiều ong! Duềnh Nhâm một
 giải nông-nông, Bóng dương bên ấy đứng trông bên này, Tình
 rầu rĩ làm khuấy nhĩ-mục, Chốn phòng không như rục mây mưa.
 Giấc chiêm bao những đêm xưa, Giọt mưa cứu-hạn còn mơ đến rầy,
 Trên chín bệ có hay chăng nhẽ, Khách quần thoa mà dề lặn
 lòng! Tru nhau ru hơi đông-phong! Góc vườn giải nắng cầm
 bông hoa đào. Tay Tạo-hóa có sao mà độc, Buộc người vào
 kim-ốc mà chơi! Chông tay ngồi găm sự đời, Muốn kêu một tiếng
 cào dài kéo cầm. Nơi lạnh lẽo, nơi xem gấu-gợn, Há phải son
 nhạt phên ru mà! Trên người chi mấy trăng già? Sao con chỉ
 thắm mà ra tơ mảnh? Lòng ngàn-ngắm buồn tênh mọi nỗi, Khúc
 sầu-trần, bối-rối thường tơ! Ngọn đèn phòng động đêm xưa,
 Ghóm hoa tình-để tro-tro chưa tàn. Mà lượng hạnh đa-đoan kíp
 mấy! Bồng ra lòng riu-rây vì đâu? Bỏ già tổ nỗi xưa sau, Chẳng
 đem nỗi ấy mà lau ngực cùng. Đêm phong-vũ lạnh-lùng có một,
 Giọt ba-tiểu thánh-thót cầm canh. Bên tường thấp-thoáng bóng
 huỳnh, Vách sương nghi-ngút đèn xanh lơ mờ. Mắt chữa nhấp
 đồng hồ đã cạn. Cảnh tiêu-diêu ngao ngán nhường bao; Buồn
 này mới gọi buồn sao, Một đêm nhớ cảnh biết bao nhiêu tình!
 Bóng câu thoáng bên mảnh mấy nỗi? Những hương sầu phấn
 túi bao xong? Phòng khi động đèn cứu-trùng, Giữ sao cho được
 má hồng như xưa!

CHUNG

DẦU ĐẠI-KIM!!

Nhãn-hiệu « CON-GÀ »

Rất cần dùng cho những người có
 phòng tịch-mịch hay lữ-thứ tha-hương!

KHOA NẤU NU'Ố'NG

1 — **Cơm hấp gà.** — Cơm thổi đến khi cạn, cho thịt gà mái ghe, thái từng miếng, bỏ vào ghe cho đều úp lại. Khi ăn gỡ thịt chấm với nước mắm chanh.

2 — **Canh rau đay.** — Đem nhặt kỹ, ướp hương gọt vỏ, bỏ đôi, cắt chéo, nước sôi cho ướp và rau vào nấu, dùng quấy, rót. Ướp trong canh chín, cho mắm muối vừa, nấu với giò, hay cua đồng, trứng cua.

3 — **Rau sơn-hà.** — Dọc sơn-hà tước vỏ, thái miếng rùng nấu bung, nấu canh cua ăn cũng ngon. Kỵ quấy lửa.

4 — **Rau cần.** — Cần trắng, nhặt bỏ lá già, rửa, luộc hay sào, hay nấu canh tôm với rau cải. Rau cần nấu tái ăn ngon. Tục ngữ có câu « cần tái cải rừ » tái ăn giòn, lúc gần bắc ra cho cần vào đảo rồi bắc ngay ra.

5 — **Mướp đắng hấp.** — Bỏ khoanh tròn, bỏ hết ruột, cuối vòng tròn lót cái lá tía tô, nhồi thịt nấm hương hấp, muốn hấp cá quả bỏ đôi cũng được; xong trước khi hấp mướp đắng, phải chần qua cho đỡ đắng.

6 — **Cà tím rai non.** — Bỏ núm, bỏ đôi bỏ ruột nhồi; nhồi như nhồi mướp hương.

7 — **Cà rán** — Theo thói rọc pha miếng mỏng, tẩm bột mì hòa trứng rán vàng.

8 — **Đậu phụ au.** — Đậu rán au với tỏi tươi, tương mặn-si, miến, cá trắm và tí muối cho đậm.

9 — **Cá sào.** — Cá quả lạng hai cái thăn ra, thái miếng mỏng ướp với tý tỏi giã, xì dầu và muối, sào cá với măng tươi hay mướp tàu, hay cải làn và hành tây, cần tây, nấm hương.

Chảo gang đun nóng già, cho mỡ vào, khi xào ngọn lửa cháy thật to tạt vào chảo, mùi mới thơm, cho hành tây vào mỡ sào vàng lên rồi cho cá vào sào múc ra đĩa. Lại cho một thìa mỡ vào chảo để sào chân tây; cho nước và úp vung đun chín; khi chín cho một tý bột mì hòa loãng như nước cơm, cho mắm muối vừa, cho cá đảo đều, bắc ra múc lên đĩa rắc hạt tiêu và rau mùi lên trên. Các thứ cá như cá song, cá chình, cá lăng, cá nheo, cá ngạnh, sào cũng như thế, cá song miếng thái dày hơn cá quả, cá lăng, cá nheo, cá ngạnh phải bóp nghé cho khỏi tanh.

10 — **Cá om (au).** — Om cá chằm và cá chép; cá đánh vẩy sạch khía ra, xắt khúc hay để nguyên con tùy ý. Cá cho vào chảo rán vàng lên. Cho om với thơm-trúc, miến, nấm hương, táo đỏ, hai thìa mần-sý, đổ nước sâm sắp vào um vung lại, mở ra xem khi nào miến nở, nấm hương rừ là được; cho mắm muối vừa rồi bắc ra cho hành hoa vào.

11 — **Cá hấp.** — Cá chép, cá chằm, hay cá quả đánh vẩy sạch, khía ra và rán cho vàng, mỡ thái chỉ, nấm hương thái chỉ, đậu sý để cả hạt, tàu-sì, gừng thái chỉ, hành củ thái chỉ, bày cá lên trên mình cá, và rưới vài thìa mỡ nước lên trên. Cá để trên đĩa, đặt đĩa vào quả hấp, hấp cách thủy độ nửa tiếng đồng hồ là được, cho hành hoa lên trên bắc ra.

12 — **Cá bung.** — Cá quả hay cá nheo, cá nheo phải ướp nghệ, sặt khúc ra bỏ mật, bung với chuối xanh, giọc sơn hà, cà chua, mẻ lọc, hay là dấm bỗng; chuối tước vỏ ngâm vào nước mẻ cho hết xám; giọc sơn hà tước vỏ thái thiên-thiên, rắc muối vào cho khỏi ngứa, rồi rửa sau. Cá sào với hành kỷ lên cho thơm, đun nước mẻ hay nước rấm bỗng (mẻ ăn độc) sôi lên cho cá vào với chuối, cà chua sào riêng trước để khi cho vào nó nổi sao lên mới ngon và đẹp mùi; cho sâm sắp nước vào đun rừ chuối và cá. Hãy cho sơn-hà vào sau, sôi vài ba rạo, cho mắm muối vừa, cho xương-xông, hành hoa thái nhỏ vào, bắc ra (bung sườn cũng như bung cá, chỉ khác cho sườn chặt miếng thay vào cá).

13 — **Canh cá.** — Cá rô đánh vẩy, luộc lên gỡ lấy thịt, sượng giã lọc lấy nước, cá quả nướng gỡ lấy thịt, dầu và sượng giã lọc lấy nước, cho cá vào nồi nước lọc, cá đun sôi lên, bỏ rau vào, sôi vài rạo cho nước mắm vừa và gừng vào bắc ngay ra. Nếu nấu với rau ngót phải đun rừ, rau phải vò và rửa kỹ, cá ấy nấu với củ cải, hay củ từ với cần và rau rút cũng ngọt.

14 — **Chả cá rán.** — Cá quả lạng thăn, bỏ da bỏ xương, cho vào cối đá giã, mỡ phần thái hạt lựu, hạt tiêu và tý vỏ quít chộn vào giò cá, khi giò my mặt và dẻo cho thìa-là thái nhỏ và ít nước mắm vào chộn đều, lấy lá chuối cắt chòn làm mẫu, bôi mỡ vào lá, dàn giò lên trên, dây mỏng tùy ý, cho vào chảo mỡ rán vàng hai mặt cho đều.

15 — **Chả cá nướng.** — Cá nheo hay cá chiên, cá lạng, cá quả lạng thịt thái miếng, bóp nước diếp, nghệ, nước mắm, hạt tiêu, giấm cái giã nhỏ, cá tra vào cái gấp nướng than, nếu cá không béo phải tưới thêm nước mỡ vào trộn. — Rau sắp trên đĩa và hành hoa lấy củ, xương xông, thơm, mùi, nướng chín cá tuốt ra đánh vài quả chũng

gà vào, cho vào chảo, xào qua bắc ra đồ trên đĩa rau, khi ăn chấm với nước mắm chắt, chanh, ớt và cà cuông, chả này thường ăn với bún.

16 — **Cá nhồi.** — Cá chầy đồ mắt, cứ hai con dùng làm một, làm bằng cá chôi cũng được. Cá mổ bỏ ruột, lột xương sống đi, lạng bớt thịt đi, lạng khéo cho khỏi rách da, một con nữa lọc lấy thịt nạc, giã với thịt nạc lọc bớt ở con kia, giã thật nhỏ, chọn với mỡ phần thái nhỏ, hạt tiêu và nước mắm, cho vừa chọn đều, rồi nhồi vào con cá kia, gói chặt lại để vào đĩa hấp, rưới mỡ nước lên lưng cá, cho hành củ vào hấp, khi gần chín rưới vài thìa rầu vừng lên trên, khi cá chín bắc ra, cứ để nguyên hình con cá mà xắt miếng.

17 — **Gỏi cá ta.** — Cá mè hay cá chép, cá chắm tươi, rửa sạch. đánh vẩy, lấy lá ngải hay giấy bản lau cho rất sạch huyết, lạng lấy hai cái thăn cá, rồi để lên trên giấy bản; khi thái để cả miếng thăn trên thớt, nghiêng dao lạng mỏng được miếng nào để vào đĩa riêng, ăn cá không, hay bóp tý bã giềng giã nhỏ vào cá, tùy ý. Đầu cá và xương cá băm nhỏ với lòng cá, cho vào sào với giấm bỗng, mè, mật, lạc rang giã nhỏ để làm hạt. Các thứ rau ăn ghém; lá lộc vừng, lá đinh lăng, lá mơ tam-thể, lá vọng-cách, rầu râm, rầu mùi, hành tươi, giềng, gừng thái mỏng.

Gỏi tàu. — Cá cũng làm như cá gỏi ta, gỏi lâu ăn với ớt đỏ, quế chi tán, dầu lạc, gừng chua, trám đen tàu, lạc rang, dấm, dưa gang tàu, củ cải thái chỉ (củ cải vắt hết nước đắng), sứa tàu thái chỉ, muối trắng, dầu vừng, miến sào với dầu lạc, lá chanh thái nhỏ, kiệu chua thái chỉ, trám trắng tàu thái chỉ, vừng rang, rau mùi tươi.

18 — **Lươn hầm rượu vang.** — Lươn tuốt gio cho sạch, rửa cho kỹ, bỏ đầu bỏ đuôi và ruột đi, lột sụn sống băm riêng cho kỹ. Thịt lươn cũng băm nhỏ chọn với sụn lươn, băm cho đều với tý muối, hạt tiêu, tỏi, xong nếm từng miếng vuông to nhỏ tùy ý, cho vào chảo rán qua lên. Cho một bát nhỏ rượu vang, và một bát nước lã vào song, đun sôi lên, hòa một thìa bột mỳ vào ít nước lã đánh tan ra, cho vào nước rượu vang với ba thìa bơ (beurre), đun lên, nước long-lỏng sền-sệt như nước cơm là được. Đun sôi vài giao cho thịt lươn vào đun cho chín, cho mắm muối vừa đánh « sauce beurre » cho vào múc ra đĩa ăn.

19. - **Lươn bung.** - Lươn sắt khúc, bung với Chuối xanh, cà chua, đu đủ, sơn hà, như thể bung cá nheo.

20. - **Lươn sào miến.** - Lươn thái nhỏ xào với hành, hạt tiêu, miến, sau cho răm, hành thái nhỏ cho thơm.

21. - **Ốc nấu giả ba ba.** - Ốc làm thật sạch, con nhỏ để nguyên con, con nhớn cắt đôi ba, ốc xào hành qua cho thơm múc ra, chuối xanh, thịt rọi, đậu phụ thái miếng mỏng và nhỏ, cho vào nước nghệ lọc mỡ rồi ninh rừ, chờ chín cho mắm muối vừa rồi cho lá gừng, xương-xông, tiá tô, hành hoa thái nhỏ vào, rồi nhấc ra.

22. - **Ốc sào khế.** - Ốc làm cho sạch sẽ, xào qua với hành tây múc ra đĩa, khế chua cắt hoa hời, thả vào nước, vắt bớt nước chua, cho vào chảo mỡ xào chín, cho ốc vào xào, trộn qua, cho mắm muối vừa, cho hành hoa, lá gừng, xương-xông thái nhỏ vào rồi bắc ra. - Ốc đun lâu hóa dai, nên ốc xào qua mà ốc luộc long vậy là được.

23. - **Cua bề hấp.** - Cua gạch hay cua thịt rửa thật sạch, lấy rác cọ kỹ, bóc mai, bỏ yếm, bỏ hoi, nhệ gạch, chặt ra làm tư luộc chín, gỡ lấy thịt để vào bát, đập trứng vịt vào, đánh đều, cho hành hoa, nắm hương, hạt tiêu vào nước mắm, đem hấp cách-thủy, có khi trộn thêm thịt nạc băm nhỏ nữa, để hấp cũng ngon.

24. - **Xào miến với cua.** - Miến ngâm sào chín, với ít nước luộc cua, cua gỡ gạch, nắm hương cho trộn đều, mắm muối vừa, cho hành hoa vào bắc ra.

25. - **Cua om dấm.** - Cua chặt tư hay để cả con tùy ý, cho vào nồi nước lã, hòa giấm bỗng, hãm mỡ phần rắc lên trên, đặt nồi lên bếp úp vung om, nước xâm-xấp cua, khi cua gần chín cho hành hoa cả cây vào, hành chín cho mắm muối vừa rồi bắc ra.

26. - **Cua nhồi.** - Cua sé để nguyên con, có tám càng, moi thịt cua ra trộn với giò cá quả (không có cá, thịt gà giã cũng được) nắm hương, nhồi vào cái mai cua, đặt lên trên mình con cua, còn tám càng đem hấp, khi cua chín đặt lên đĩa miếng chanh để bên cạnh. Ăn với nước mắm chanh rắc hạt tiêu.

27. - **Cua phát-sí cà chua.** - Cua gỡ lấy thịt, không để càng, trộn với thịt vai băm nhỏ, hành, hạt tiêu, nhồi vào cái mai, cho vào chảo rán, chín vớt ra bày lên đĩa, úp mai xuống, đánh sauce cà chua rưới lên, ăn với rau sà-lách.

28. - **Tôm xào.** - Tôm bề tươi bóc vỏ, lạng đôi, để nguyên con, xào với mướp hương, cần tây, tỏi tây, hành tây, cà chua bỏ hạt, nắm hương.

29 — **Giò tôm.** — Tôm bóc vỏ cho vào cối giã my mặt chọn với mỡ phần thái hạt lựu, hạt tiêu nước mắm ô-long giã giò to nhỏ tùy ý, cho vào chảo rán vàng.

30. — **Ếch nấu giả ba ba.** — Thịt ếch còn gọi là thịt gà đồng. Ếch chặt đầu, lấy cái tăm thông vào sưng sống cho nó chết, lấy lá tre lá chuối đánh sạch, nếu không có lá thì đánh bằng muối cho sạch nhớt, mổ lưng ếch lột da ra, buộc, cho vào nồi nước sôi chần qua, mổ bụng ếch ra, bỏ ruột lấy gan và tử và (dạ dày ếch), ếch chặt miếng, da thái miếng cho vào chảo xào với hành, mỡ và nước mắm cho thơm, súc ra đĩa. Đậu phụ cắt từng thỏi, giã già lên, thịt ba chỉ thái miếng cho vào sanh, nấu sấm-sấp nước cho ít nước giềng, và nghệ vào, khi thịt và đậu rừ thì cho ếch vào trộn đều, đun sôi một rạo, cho mắm muối vừa, hành hoa, tiá tô thái nhỏ vào rồi bắc ra.

31. — **Nấu ba ba.** — Chờ khi ba ba thò đầu ra, lấy cái lạt buộc dè kéo cổ ra chặt, đun nồi nước nóng già rửa kỹ, bỏ hết vẩy da đi, mổ bỏ ruột, mổ khéo kéo vỡ bong daí và mặt, thì cả con phải bỏ đi vì ăn độc, con nào mổ ra không thấy mặt thì nên bỏ đi vì ăn rất độc, làm song chặt thịt ra từng miếng, cùi thái miếng, cho vào nước sôi chần qua, vớt ra rửa sạch nước, trong chảo xào hành, gừng, rượu, mắm muối, cho ba ba vào xào qua, cho táo đỏ, thịt quay, hành tây, nấm hương, mã thầy, đồ sấm-sấp nước đun rừ là được. — Nếu theo lối ta thì dùng thịt dọi, đậu phụ, nước nghệ, cà chua, mẻ lọc, hành hoa, tiá tô.

32. — **Mực sào tua.** — Mực Bắc-hải chọn con nào đầy và trắng phắn thì tốt, 4 lạng mực sào được một đĩa tây, ngâm cho mềm, bóc ra bỏ sống, con to thì cắt làm đôi, theo chiều giọc sống lưng, để ngả con dao cắt lạng vẩy, khía ngang và dọc rồi cắt miếng hình chữ nhật, bề ngang dài hơn bề dọc, theo thớ dọc chia đôi miếng mực một nửa cắt tua, một nửa để không. Khi đun tự nhiên miếng mực quăn lại soè tua ra, tây gừng, rượu, xào qua mỡ, mực quăn, cho tý muối vào. — Xào chín măng tươi, đã luộc rồi, nấm hương, hành tây, thịt vai thái miếng rồi cho mắm muối vừa, cho mực vào rồi bắc ra.

33 — **Rươi rán.** — Rươi rửa nước sôi 3, 4 lượt cho sạch rớt, để cả con chọn với chúng vịt, thịt nạc băm, vỏ quýt, hành tây, nấm hương, mắm muối cho vừa, rán đúc như cái chả.

34 — **Rươi xào.** — Rươi rội nước sôi xong để cá con, xào với gừng, măng tươi thái chỉ, hay miến thái nhỏ, vỏ quýt, nấm hương, hành hoa, lá lốt, lá gài thái nhỏ.

35 — **Trai xào.** — Trai mua về ngâm rửa sạch, cho ít nước vào nồi luộc, nó hé miệng ra thì bắc ngay xuống, cắt lấy ruột; mổ bỏ các chất bẩn, rửa sạch, xào như ốc.

36 — **Sò tươi.** — Sò là món ăn quý và bổ, vì sò có huyết bổ, nên cần phải ăn tươi. Lấy khăn lót tay lấy con dao cắt vỏ để lên đĩa, sò tươi ăn với rau thơm, mùi, nước mắm chanh, hạt tiêu. Cắt thịt sò đổ cả thịt và huyết vào bát, chấm rau vào nước mắm chanh để lên trên ăn. Nếu sò tươi không được thì dùng hỏa lò than nướng, sò hé miệng lấy ngay ra, cắt lấy thịt và huyết đổ vào bát, để lâu cạn hết huyết ăn mất bổ.

37 — **Thịt bò xào.** — Thịt bắp gân nhỏ thái mỏng, dần mềm, xào với hành tây, và ớt tây, ớt quả to và đỏ, cắt miếng bỏ hạt, chần qua rồi bỏ vào xào. Xong rưới nước sauce vào, chao qua bắc ra (Sauce, đường, dấm, tỏi, bột, mắm muối). Thịt bò thái xong hay chảy nước, sau khi thái xong phải bóp với tỏi giã và muối để ướp, thì khi xào thịt mới dẻo, và không chảy nước bỏ ra. Thịt cho vào sanh, hành mỡ chao qua cho đều, cho mắm muối vừa, bắc ngay xuống, vì xào lâu thịt già ăn mất ngon, mà khi thái cũng phải cẩn-thận theo thớ ngang mà thái thật mỏng, thái như thế khó hơn thái giọc, xong ăn ngon và khi xào miếng thịt không chùng chục.

38. — **Thịt bò bi-tết.** — Mua thịt bi-tết và theo thớ ngang cắt miếng to, dày độ nửa đốt ngón tay. Lấy sống dao dần ngang dần dọc miếng thịt rồi cho vào chảo rán qua cả hai mặt, vớt ra bày vào đĩa tây, cho hành tây thái chỉ và bột cà chua vào chảo xào với mỡ còn lại cho tý muối cho vừa, múc ra rưới lên thịt, chum rau riếp lên trên. Khi ăn cắt miếng nhỏ, không ăn cà chua thì dùng sauce mù-tạc.

39. — **Thịt bò hầm.** — Thịt vừa nạc vừa mỡ thái miếng to, xào qua với mỡ và gừng, cho vài cái lá thơm, và dấm, củ cà-rốt vào thịt, đổ sâm-sấp nước, hầm bao giờ thịt rừ và nước sền-sệt là được, cho mắm muối vừa, múc ra ăn. Muốn hầm với rượu vang thì đừng cho cà rốt.

40. — **Thịt áp chảo.** — Nếu không quay thì dùng chảo áp, bì lợn bôi xi dầu cho đỏ, áp chảo, khi nào thịt chín bì giòn là được.

41. - **Chân giò nấu giả cầy.** - Mua chọn chân sau nhiều thịt và ngon hơn, chân giò cho vào bếp than đốt cháy đen, thả vào chậu nước lã cạo sạch, bì vàng là được, lạng thịt thái miếng xương chặt nhỏ, cho cả vào nồi, mỡ và mắm tôm lọc lấy nước đặc, rêng rã nhỏ, cho cả vào thịt lấy tay bóp cho thật thấm vào thịt, cho thêm tí muối vào nhận cho kỹ, đổ nước sâm sắp hầm âm-ý cho rừ, khi nước sánh như rửa mặt, thịt rừ tan, cho mắm muối vừa, bắc ra múc lên bát ăn với rau ngò, rau húng.

42 — **Thịt ruốc.** - Thịt thăn lạng hết mỡ và gân, thái miếng to bằng ngón tay, chần qua cho vào miếng vải trắng, vắt hết nước cho vào cối giã bông lên, đánh soong cho thật sạch cho vào rang, cho một tý muối trắng rã nhỏ, và nước mắm trắng, rang cho thịt bông lên là được, rắc tý hạt tiêu vào, cho vào lọ để ăn được 10 ngày không thiu.

43 — **Giò, chả.** — Lợn mới làm, lấy thịt mỡ lọc lấy nạc cho vào cối rã ngay, giò mới ròn, giã khi nào giò my mặt thì được, cho tý muối cho vừa. Hay cho nước mắm trắng vào càng ngon, làm giò lụa thì để nguyên chất giò, gói vào lá chuối, tròn, vuông tùy ý, cho vào nồi luộc, độ nửa giờ thì được, thái lụa thịt mỡ phân chọn vào, hay thái lụa bì lợn chọn vào làm giò hoa, cắt khoanh tròn lá chuối, lấy tay rần giò chọn mỡ phần thái lụa lên trên cho my lụa, đặt vào quả hấp chín, khi giò chín, sâu vào cái gắp nướng than hồng, hai mặt vàng đều là được, gọi là chả. chọn thêm cốm gọi là chả cốm, chọn thêm rau thía-là gọi là chả thía-là, chọn thêm tý quế chi tán nhỏ, giò sống giã mỏng chung quanh ống tre to rồi nướng đều gọi là chả quế.

44 — **Nem chua Saigon.** — Một cân thịt mỡ lợn nhỏ lọc lấy nạc, thái mỏng ra cho vào cối rã nhỏ như giò lụa, lấy khăn trắng gói lại nén dẽ vào dĩa miếng ván, chận thùng nước lên cho chảy hết nước thịt đi, mua độ một su bằng xa, lấy một nửa tán nhỏ cho vào thịt, muốn rang tán nhỏ liệu cho vào vừa rồi chọn đều lên; bì lợn nhặt sạch lông, sát muối vào cạo cho trắng, cho vào nồi luộc chín, chong là được, lạng bì thật mỏng rồi thái chỉ thật nhỏ ra, lấy tay chọn bì với thịt giò cho đều, 2 phần thịt một phần bì là vừa, một củ tỏi nướng lên rồi rã nhỏ, rồi chọn thêm vào với nửa thìa đường. phải bóp cho đều cả rồi lấy lá vông bỏ cuống lau sạch gói lại, to nhỏ vuông tròn tùy ý, lạt buộc ngoài giò thật chặt, đem ăn mới dòn, làm hôm sau ăn ngay thì cho đường và tỏi, để dành mấy hôm thì chỉ cho tý muối không thôi, ăn với rau và răm ớt.

45 — **Chả rán.** — Nhân thịt nạc băm nhỏ, cua bể gỡ, nắm hương, hạt tiêu, miến, chúng chọn, độ nửa cân thịt cho 3 quả trứng. Các thứ chọn đều cho tý nước mắm vào, một chậu nước hơi âm ẩm để dùng dúng bánh, 2 cái bánh đa chập một, dúng vào nước vớt ra ngay, giải lên cái rá cho chảy hết nước, đặt bánh lên đĩa tây hay là mâm, giàn nhân ra gói lại hình giải, hẹp khó và giẹp, khi cắt ăn vừa miếng, gói tròn, hay gói vuông, mỡ trong chảo nóng già, cho chả vào rán vàng và ròn là được, cắt miếng để lên đĩa. Chả ăn với rau ghém, và dấm ớt.

46. — **Cuốn.** — Cuốn rau riếp ngô ngon hơn rau riếp láng, lá ròn và trắng, rau thơm, rau mùi, mua về nhặt rửa cho sạch, rau riếp giọc như giọc rầu không, để sau cuốn như cuốn rầu: 1° Thịt ba chỉ luộc thái miếng để cá bì, 2° Tôm đồng vớt dầu, rầu, rang, 3° Củ cải phơi rằm, 4° Bún con bừa cắt miếng, 5° Dấm bỗng chưng với mật và lạc già, chưng thật ngọt. — Rằm gói riêng vào miếng rau riếp, các thứ sắp vào dầu chiếc lá rau đã rọc, sắp thơm mùi, cho thò dầu ra làm rầu, cuốn lại và tèm như tèm rầu không, cuốn ăn chấm với nước mắm hoà cà cuống.

47. — **Vịt hầm.** — Vịt mổ lấy nước pha vào với tí rượu, rửa cho rõ sạch, nhân nó dùng thịt nạc già, hạt sen, côm, lây đậu xanh đãi rồi, long nhãn, táo tàu, tranh sôi với lại tí đường chọn vào cho vừa mắm muối, rồi nhồi nó vào trong ruột con vịt, ngoài nó dùng măng khô, mộc nhĩ và miến cho vào rồi đổ nước lá vào mà hầm lên cho rõ rừ, đun nửa chừng cho thêm ít nước mắm.

48. — **Gà rượu.** — Thịt gà đem chặt ra bỏ vào nồi cho mắm muối và hành sào lên với lại tí rượu nữa. Sào xong rồi cho nước lá đun lên cho rõ rừ. Khi chín thì đập nguyên cả quả trứng vào, đưng để cho nó vỡ, liệu chừng chín lòng đào thì bắc ra mỗi bát thì phải để một quả trứng để lên giữa bát.

49. — **Hải-sâm.** — Hải-sâm bỏ vào nước gio ngâm năm giờ rồi rửa cho kỹ. Cho vào nồi mà luộc, lấy lá đu đủ mà cho vào cạo cho nó sạch những cái phần trắng rồi bỏ vào nấu, đồ nấu nó dùng thịt gà, cháp chài, lạc, măng tươi, những các thứ ấy cũng phải thái theo khổ hải sâm.

50. — **Nộm sứa tàu.** — Sứa ngâm cho kỹ, rửa cho sạch những sạn, thái cho nhỏ, nhân nó dùng thịt nạc thái cho nhỏ và dưa chuột hay dưa gang với vùng rang hay là lạc rang và tôm đánh bóc vỏ cho sạch; các thứ chọn vào, sào nó lên, bắc ra cho đường, giấm chua và cải làn vào.

51. - **Thang.** - Thang bún rồi mua về chân quả nước sôi hòa gừng, đồ ra rá, tải nguội các thứ bày trên: 1. Lườn gà sé nhỏ, 2. Thịt vai luộc thái chỉ, 3. Giò thái chỉ 4. Chưng tráng thái chỉ hay chưng mồi, 5. Tôm he giã bông. - Rau răm thái nhỏ để vào đáy bát, xếp bún lên trên, trên mặt bún san phẳng, xếp các thứ bày mặt, chưng muối bày dưa, nước dùng, mực, tôm, sườn lợn, sụn gà luộc lấy nước, khi ăn giội nước dùng sôi vào bát bún, lại chắt hết nước đi, giội lần thứ 2 thì ăn; bún mới thấm đều, cho tý mắm tôm vào mới nổi vị thang, cũng như cuốn phải có dấm chưng mặt mới nổi vị cuốn, 2 món thang cuốn tẻ mới làm tiệc tiền ông vai.

52. - **Gà, ngỗng hay vịt quay.** - Lấy hắc sì dầu soa, sâu vào cái quay, hay cho vào lò; khi nào khắp con vàng và sâu chỗ nào cũng không còn nước tiết chảy ra là chín, quay độ nửa giờ hay 2 giờ tùy con nhón nhỏ, ăn với kiểu muối và chấm với tương tàu.

53. - **Tiết canh vịt.** - Hoặc hãm tiết bằng tý nước mắm hoặc bằng nước chanh, rưới nửa thìa con nước mắm hay soa đáy bát bằng múi chanh, cắt tiết cổ vịt bỏ ít tiết đầu rồi cho chảy vào bát, khi gần hết bỏ ít tiết gộc đi, lòng, gan, mề, chần qua cho chín thái chỉ, cổ vịt nướng băm nhỏ, hạt tiêu tán, chộn lợn, cho tý nước dùng nguội vào tiết, đánh tan rưới vào bát lòng gan chộn lên đều, để lạnh cho đông, rắc gan thái chỉ lên trên ăn với rau húng, thơm, mùi.

Ăn nhiều thương thực

Dùng **DẦU ĐẠI-KIM** Nhãn hiệu

« Con gà », trong uồng ngoài thoa, khỏi ngay lập-tức. = Dầu nước 0 § 20 một lọ, dầu mỡ 0 § 40 một lọ — Có bán khắp mọi nơi.

Các món ăn nấu lồi Tàu.

54 - **Cách nấu yến.** - Ngâm trong ba tiếng đồng hồ rồi phải nhặt cho kỹ lông, không thì phải bệnh ho, ngâm rồi vớt cho sạch bỏ vào cái liễn, lấy một con chim bồ-câu non vớt lông cho sạch, đến khi mổ con chim thì không rửa nữa, bỏ phổi, bỏ giềun nó đi rồi lấy giấy bản, lau cho khô, ước chừng nửa lạng

yên thời một con chim, bỏ vào liên yến, rồi hấp cách thủy trong ba tiếng đồng hồ, rồi cho mắm muối vừa. Lối nấu này để các cụ già ăn.

Cách nấu ăn mát. - Nửa lạng yến, một lạng đường phèn, hấp lấy hai tiếng đồng hồ thì được.

55 - **Cách nấu long-tu.** - Long-tu đổ vào nước mà ngâm cho nở ra, đem rửa cho sạch, rồi thái từng khúc, mỗi 1 khúc pha làm đôi, thái ra hai đầu rồi luộc nó qua lên, trông nó trong thì được. Nấu nó phải dùng thịt gà, thịt thăn, giò lụa, măng tươi, mướp tàu. Hoặc chẳng có măng thì phải dùng củ đậu, thái nhỏ bản cũng như khung khô long-tu. - Bỏ các thứ thịt vào nồi sào lên với mắm muối, rồi thì đổ măng hay su-hào, củ đậu vào cho sấm sập nước dùng vào mà nấu, nấu gần chín thì cho long tu vào, còn như mướp chóng chín, cho vào sau, măng cũng được, nếu cho mướp vào ngay với măng thời sợ nó chín quá.

56 - **Cách nấu bào ngư.** - Bào ngư phải lấy nước gio mà ngâm độ 3 giờ đồng hồ, rửa cho sạch, cho vào nồi mà luộc, độ một giờ thì vớt ra mà thái. Hoặc thái ngang hoặc thái dọc, đồ nấu nó dùng chân giò với măng khô, hay là nấu nó với chim bồ-câu hay là thịt vịt. Nấu với bầu-dục, cháp-chải, thì phải dùng thịt gà hay măng tươi, thái cũng theo khổ bào ngư. Nấu với chân giò thì thái đôi cái chân giò ra rồi cho bào-ngư vào mà ninh lên, hể chân giò rừ thì bắc ra chặt chân giò thái ra từng miếng to, nấu với chim bồ-câu cũng thế, nấu với bầu dục thời cho thịt gà với dạ-giầy, bầu-dục vào nồi sào qua lên, rồi cho bào-ngư với măng lại đảo qua lên, cho nước đun lên.

57. — **Cách nấu bóng.** — Bóng lấy nước vo gạo mà ngâm một chốc rồi hãm nước ấm ấm lên, tán một tý phèn bỏ vào bóng mà bóp, thẩu hai ba lần nước, bao giờ nó hết những cái mỡ mà trắng ra là được; nấu thì cắt từng miếng cho vào sanh lấy nước gà, nước tôm cho vào và một tý rượu nước dùng, sào nó lên cho kỹ, đồ nấu nó thì dùng măng tươi hay là củ đậu, đậu chực, thịt ba rọi, đậu hòa lan. Trước hết, đem thịt sào qua lên cho ít mắm muối vào, rồi đổ măng tươi hay là su-hào, với đậu phù-chức vào đảo qua lên rồi lại đổ nước dùng lợn vào mà đun lên, khi được thì múc ra bát, trên thì bày bóng khắp mặt bát, sau rồi thì bày 6 miếng giò, 6 miếng chực cháng mỏng thái theo lối chữ nhật hay miếng trám.

58. — **Cách nấu mắm mực.** — Mắm mực ngâm độ nửa giờ rồi rửa bóc những cái mạng thái thì phải thái khổ giọc. Thái rồi hay là thái ống, thái ống thì hình miếng trám, xong bỏ vào sành mà sào. Nấu với mực thái rồi thì dùng măng tươi, hay là su-hào cũng thái rồi, có khi dùng giá, thịt cũng phải thái nhỏ, nấu với mực thái ống thì măng, su-hào, thịt phải thái chữ nhật, cũng như là thái nấu bóng, chứ không dùng giá được. Trước hết cho mực vào sào qua lên rồi đổ măng hay su-hào sào lên rồi đổ nước dùng vào mà nấu; được rồi múc ra bát, bày mực lên trên và thái giò lụa với chùng mà rắc lên trên mực, còn như mực thì thái khổ giọc, cách bày cũng như là nấu bóng.

CA RAO

Con gà dầu hiệu Đại-Kim,

Những ai cảm sốt nên tìm mà mua.

Dầu nào thì cũng phải thua,

Đại-Kim công-hiệu thật vua các dầu.

Các món nấu ăn Tây

1 — **Esence de gibier.** — Thỏ non một con, chim đa-ja một con, thịt bò non cũng lấy nặng bằng 2 con đó, và 250 grammes thịt bò lớn. Thỏ và chim làm lông sạch, bỏ ruột cho vào nồi, còn thịt thái nhỏ vừa cho cả vào rồi đổ 1 litre vang trắng đun cho đến khi gần cạn hết thì cho thêm nước và 4 củ cà-rốt 3 củ hành tây, 2 cái đinh hương, tý thym, ít basilic, ít serpolet, các thứ đủ cả rồi lại đun cho rõ chín, mà lúc sôi phải lấy mỡ với bột đi. Lúc được lọc bỏ bã đi.

2. — **Esence de légumes.** — Một con gà mái làm lông bỏ ruột rửa sạch cho vào nồi đun với mấy thứ này: 20 củ cà-rốt, 20 cái củ cải tây, (navet) 20 củ hành tây, 4 cọng rau cần (céleri, một bó cerfeuil, và 3 cái đinh hương đun cho rừ, rồi cũng làm như essence de gibier.

3. — **Sauce tomate.** — Đổ 10 quả cà chua, cắt mỗi quả làm tư, 4 củ hành tây cắt ra từng miếng, ít rau persil, ít thym, ít đinh hương, muối, hạt tiêu, các thứ cho cả vào chảo. Cứ vừa đun vừa giãm cho nát cà-chua ra, nếu rừ hết rồi thì bỏ lọc, xong lại cho nước nó vào chảo, đổ thêm 125 grs beurre vào, rồi cứ đun nhỏ lửa. Hồ đã thấy nước sauce nó sánh lại thì thôi; sauce này hay dùng vào thịt, cá, và rau.

4. — **Sauce blanche.** — Bỏ ít beurre tươi vào chảo, ít bột mỳ, ít nấm, ít hạt tiêu, một cốc nước lã quấy cho đều, đun hễ thấy đặc-đặc thì cũng bỏ ra, lúc ăn lại đun qua, đánh thêm vào một cái lòng đỏ trứng gà, rồi vắt quả chanh hay cho tý rấm vào.

5. — **Thịt hát-xít.** — Gà hay vịt làm lông sạch bỏ quay hay luộc, rồi lột hết sừng, da, gân, ruột bỏ, rồi giã lẫn với thịt sốt-xít (saucisse) và mỡ lợn, rồi thái nhỏ rau persil, vắt tỏi cho vào thẩu đều lại, cho ruột bánh tây, bột mì đánh với tý nước rùng, và 3 quả trứng gà đánh cho kỹ, xong chọn đều cả làm một, mà viên từng viên bằng cái chũng chim hay gà rồi bỏ rán, lúc rán cho lăn bơ vào mà rán cho ngon. Thứ này dùng đưa vào service entrée, mà ăn dùng, sauce gì cũng được. Hay ăn với dầu và dấm cũng được.

6. — **Purée de carottes.** — Đổ vài chục củ cà-rốt mới cạo rửa sạch, thái từng miếng một; xong cắt củ hành tây bỏ vào chảo đảo với beurre cho thơm, rồi hăng cho carottes vào đảo; đoạn, cho một cây hành tây, 1 nắm rau persil, một củ kiệu, 125 grs. thịt lợn thái vừa nạc vừa mỡ thái từng miếng. Cho cá vào đảo qua một lúc hăng cho nước, đun cho rõ rừ với thịt và các thứ rau, bắc ra rồi cho ít muối vào đánh rõ nhiên mà lọc bằng khăn lụa bỏ cái đi.

7. — **Potage au riz.** — Thứ này làm rất dễ, cứ tính mỗi người ăn độ 5 cùi rĩa (cuiller) gạo đem vo kỹ đổ nước dùng, đun đến rừ nhiên gạo là được, nhưng không được đặc hay loãng quá, cứ vừa sanh-sánh thì tốt.

8. — **Potage au lait.** — Chỉ nước dùng rõ béo và sữa, đường, với vài hột muối mà nấu kỹ rồi đổ vào bánh tây, đã cắt và để ở liền.

9. — **Poulet rôti.** — Gà non đem làm lông song mổ moi, hai chân nhét vào bụng, cổ bắt quặt ra sau lưng, 2 cánh bắt treo cho đem treo vào lò quay. Thỉnh-thoảng quét mỡ bên ngoài da cho thịt nó khỏi khô, lúc xong chọn dau cần tây với dấm và muối rồi đặt gà quay lên trên hay cứ ăn không cũng được.

Cách làm bánh.

1. — **Bánh bò.** — Một cân bột tẻ phải một cân đường cát. Chia ba lấy một phần men; trời rét phải hai phần. Bột phải xay cho kỹ rồi lấy cái liễn cho vào giầm lên cho nhỏ với lòng trắng trứng

cho vào nước lã đánh rõ lấy bột, rồi gặt đầu bột trứng vào cho ít nước chứ. Mỗi một cân phải bốn cái trứng, chỉ lấy lòng trắng mà thôi. Dem ủ từ sáng đến chiều. Cân đường thăng lên lấy độ một triết-yêu nước để cho nguội, để vào bát đánh lên cho kỹ. Chừng độ nửa giờ bột nó tan, rồi lấy khăn vải nhỏ lọc vào liễn đây nắp lại đem ủ, khi nó lên độ hơn trước đôi phần, đem cho vào chén, đem hấp. Hấp một nén hương sạ, khi đặt vào quả hấp nước sôi lăm tăm thì đặt bánh vào liễn chừng hai phút thì mở ra rũ mồ hôi.

2. — **Bánh củ cải.** — Một cân bột phải một cân rượu đường với sáu lạng mỡ. Mỡ lược cho rừ, rồi giã ra lọc lấy nước cho vào. Thế mà bột thì phải đông: 20 gặt nước thì 10 gặt bột, củ cải thái cho nhỏ giã cho thật kỹ, vắt hết nước hăng đi, lấy bã nó cho vào nồi dáo với mỡ ủ cho hơi chín, đem đổ vào khuôn, lúc nước sôi thì hấp và cũng hấp ba nén hương sạ thì chín, về tháng hai ba chẳng có củ cải thì dùng su hào cũng được. Một nước thì phải thăng số đường ở trên mà dùng.

3. — **Bánh bột đậu.** — Một cân bột bốn cân đường; bột phải đông từng gặt bát. Một gặt bột là năm gặt rượu nước. Bột phải gặt cho bằng mặt bát rồi dáo lên cho rõ thật trong với đường trắng, rồi đổ vào khuôn hấp. Độ một nén hương sạ thì chín.

4. — **Bánh cốm.** — Mười chén đơm chè cốm thì hai cân đường, nếu không phải mùa cốm non thì dùng cốm trắng già xấy. Sấy cho sạch hết thóc rồi chộn với dánh pha ít phẩm lục cho vừa vắn, rồi chộn nó vào với đường thăng đặc với mỡ nước, chộn cho đều rồi gói với nhân. Khi hấp, thấp hết một nén hương sạ thì chín.

5. — **Bánh thạch.** — Một lạng thạch phải 12 lạng đường. Thạch lọc cho trong, cho vào nước đường rồi đun lên và cho nước đánh cho đẹp mùi. Xong rồi đun cho kỹ. Đổ ra khuôn chờ cho nó nguội thì đổ ra. Lấy con giao bằng đồng có từng thớ một mà cắt.

6. — **Bánh bao.** — Một cân bột nẹp pha hai lạng bột tẻ giã ra cho nhỏ và giầy, phải dùng nửa nước sôi nửa nước lã thẩu vào với bột cho vào cối mà lèn cho nuột và dẻo rồi nặn vào khuôn,

7. - **Nhân bánh bao.** - Thịt thăn luộc cho chín, thái cho nhỏ với nắm, mút cũng thế và vừng nữa. Rồi sào lên cho vừa mắm muối. Khi hấp liệu chừng bột nó trong thì được.

8. - **Bánh quả bàng.** - Một cân bột tẻ, một cân đường, mười hai cái trứng lấy cả lòng đỏ lẫn lòng trắng nhào vào đánh lên cho kỹ lắm, xong rồi lấy khuôn giồng hình quả bàng bôi thêm mỡ nước vào chảo cát đem lên trên bếp rót bột vào cái khuôn ấy lấy nắp đậy lại. Khi nó phồng lên thì là nó chín. Lấy cái xiên mà gấp nó ra. Liệu xem hễ bánh vàng thì chín.

9. - **Bánh sôi-sê.** - Một cân bột nếp đưa giã ra rồi giây cho nhỏ, khoai sọ thái cho nhỏ chộn vào với bột ấy, và pha lẫn nước đánh cho đẹp mùi. Một cân rươi đường thắng cho đặc như keo mạch-mha, mà thắng lẫn vào cho vừa vặn, rồi đặt ra bôi mỡ vào lá mà gói với nhân. Nhân cũng như nhân bánh cốm, cũng phải hấp một nén hương sạ thì chín.

10. - **Chè đường.** - Mỗi một cân đường lấy độ 10 bát nước lọc bột vào độ chừng 2 lạng, lọc cho trong rồi đem đun. Hễ thấy trong là được, đậu đỏ cho chín rồi rắc lên trên.

11. - **Chè đậu dãi.** - Đậu dãi cho thật sạch vỏ. Bỏ vào nồi cho nước đun cho rõ thật rừ. Rồi sau lại lọc nước đường cho vào. Hoặ nó có lỏng thì cho thêm bột vào, đường một cân thì độ sáu bát nước.

12. - **Sôi gạo đồ.** - Gạo ngấm độ một chốc vớt nó ra cho nó vào chỗ mà đồ lên, hễ chín thì cho đường và hành mỡ vào.

DẦU ĐAI - KIM

Nhãn-hiệu « Con Gà » Vừa xoa vừa uống.

Dầu nước 0 \$ 20 một lọ Dầu mỡ đặc 0 \$ 40 một lọ.

CÁC PHIÊN CHỢ LỚN BẮC-KỲ

Thành-phố Hanoi

Chợ Đồng-xuân ngày 1, 6, 11, 16, 21, 26, họp từ sớm
— Buổi — 4, 9, 14, 19, 24, 29, từ 8 giờ sáng
— Mới-mơ — 2, 7, 12, 17, 22, 27, sớm

Tỉnh Bắc-ninh

Chợ Lóc ngày 5, 10, 15, 20, 25, 30, sớm
— Cầu (Thị-cầu) — 3, 8, 13, 18, 23, 28, trưa
— Vân (Yên-viên) — 2, 7, 12, 17, 22, 27, trưa
— Giâu (phủ Từ-sơn) ngày 4, 9, 14, 19, 24, 29, sớm

Tỉnh Hà-dông

Chợ Đơ, Chợ Kẽ (Thượng cát) và chợ Giáy (Văn-Điền) ngày 5, 10, 15, 20, 25, 30, từ 8 giờ sáng 28
Chợ La cá, chợ Đình và chợ Bang (Thường-tín) ngày 3, 8, 13, 18, 23,
Chợ Mỗ (Hoài-Đức) ngày 2, 4, 7, 9, 12, 14, 17, 19, 22, 24, 27, 29
— Bến (Mỹ-Đức) ngày 1, 6, 11, 16, 21, 26 từ 10 giờ sáng
— Đăm (Tây-tự) — 4, 9, 14, 19, 24, 29
— Mai-Hinh và chợ Vẽ (Đông-ngạc) 2, 7, 12, 17, 22, 27
— Chèm (Thụy-phương) ngày 1, 4, 6, 9, 11, 14, 16, 19, 21, 24, 26, 29
— Thá trên (Ngã-ba-thá) ngày 6, 16, 26

Tỉnh Hà-nam

Chợ Bàu mới (gần ga Phuly) ngày 2, 7, 4, 9, 12, 17, 14, 19, 22, 27, 24, 29, từ 7 giờ sáng
Chợ Đồng-vân ngày 3, 8, 13, 18, 23, 28 trưa

Tỉnh Hưng-yên

Chợ Bàu (Mỹ-hào) ngày 5, 10, 15, 20, 25, 30 sớm
— Phủ (Khoái-châu) — 1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 13, 14, 15, 16, 18, 19, 20, 21, 23, 24, 25, 26, 28, 29, 30 (những phiên ngày 1 và ngày 6 có bán trâu bò)

TỈNH BẮC-CẠN
 Chợ tỉnh ngày 4, 9, 14, 19, 24, 29 sớm
 Chợ Mối (Cây-thị) ngày 2, 7, 12, 17, 22, 27, trưa

TỈNH BẮC-GIANG
 Chợ Thương, Chợ Nhã-nam ngày 5, 10, 15, 20, 25, 30 sớm
 Chợ Lâm và chợ Biên-động ngày 5, 10, 15, 20, 25, 30 trưa
 Chợ phò Đạo-đường, chợ Kế, và chợ Bắc-lộ ngày 4, 9, 14, 19, 24, 29, sớm
 Chợ Chũ, chợ Cầu-giỏ và chợ La (Đức-la) ngày 3, 8, 13, 18, 23, 28, sớm
 Chợ Kép ngày 1, 6, 11, 16, 21, 26, sớm

TỈNH NAM-ĐỊNH
 Chợ Tây (tỉnh) ngày nào cũng họp từ sớm
 — Năng-tĩnh (tỉnh) —
 — Vị-xuyên —
 — Trâu-bò (Trực-ninh) ngày 2, 7, 12, 17, 22, 27 sớm
 — Phò (Vụ-bản) — 2, 5, 7, 9, 12, 15, 17, 19, 22, 25, 27, 29, sớm

TỈNH THÁI-BÌNH
 Chợ Đông-nam (Thái-ninh), chợ Rù (Đông-quan) và chợ Hương-tân (Tiền-hải) ngày 5, 10, 15, 20, 25, 30, sớm
 Chợ phủ (Thái-ninh) và chợ Đụn (Thụy-anh) ngày 1, 6, 11, 16, 21, 26, sớm
 Chợ Hồ (Thụy-anh), chợ Đông-hàng (Phụ-dực) và chợ Me (Hưng-nhân) ngày 4, 9, 14, 19, 24, 29 sớm
 Chợ Trông (Thư-trì) ngày 3, 8, 13, 18, 23, 28 sớm
 Chợ Cầu-lê (Hưng-nhân) — chiều

TỈNH NINH-BÌNH
 Chợ Dịch (Dịch-lộng) ngày 3, 6, 9, 13, 16, 19, 23, 26, 29, trưa
 — Qui-hậu (Kim-sơn) —
 — Rồng (tỉnh) 1, 4, 6, 8, 11, 14, 16, 18, 21, 24, 26, 28 trưa
 — Phú-vinh (Phát-diệm) ngày 1, 4, 8, 11, 14, 18, 21, 24, 28 trưa

TỈNH SƠN-TÂY
 Chợ Nghệ (tỉnh) ngày 3, 8, 13, 18, 23, 28 sớm
 — Phủ Quốc-oai — 3, 5, 8, 10, 13, 15, 18, 20, 23, 25, 28, 30 sớm
 — Thầy (Quốc-oai) — 1, 4, 6, 9, 11, 14, 16, 19, 21, 24, 26, 29 sớm

Tỉnh Hải-dương

- Chợ Tràng (Kinh-môn) ngày 1, 3, 6, 8, 11, 13, 16, 18, 21, 23, 26, 28, trưa
- Tha h-lâm (Nam-sách) — 3, 8, 13, 18, 23, 28 sớm
- Tứ-dương (Nam-sách) 24 phiên chỉ trừ những ngày 5 ngày 10 thôi, sớm.
- Độ (Ninh-giang) mỗi tháng 24 phiên trừ ngày 4 ngày 9
- Chợ Kinh-dương (Nam-sách), chợ Sắt (Binh-giang) và chợ Thông (Thanh-miền) : ngày 2, 4, 7, 9, 12, 14, 17, 19, 22, 24, 27, 29 sớm
- Chợ Cát (Vĩnh-bảo), chợ Hóp (Tứ-kỳ) và chợ Diêm (Thanh-hà) ngày 5, 10, 15, 20, 25, 30
- Chợ Trâu-bò (Gia-lộc) ngày 2, 6, 12, 16, 22, 26 sớm
- Thượng (Kim-thành) — 1, 6, 11, 16, 21, 26 sớm
- Hương (Thanh-hà) — — — — — trưa
- Kim-quan (Cầm-giang) — 1, 4, 6, 9, 11, 14, 16, 19, 21, 24, 26, 29, sớm
- Đôn (Vĩnh-bảo) — 3, 5, 7, 10, 13, 15, 17, 20, 23, 25, 27, 30, trưa

Tỉnh Kiến-an

- Chợ tỉnh và chợ Đỗ-sơn ngày nào cũng họp
- Đôn (Núi-dẹo) ngày 3, 8, 13, 18, 23, 28 trưa
- Huyện đảo — 1, 2, 4, 6, 9, 11, 12, 14, 16, 19, 21, 22, 24, 26, 29, sớm

Thành-phố Hải-phòng

- Chợ Sắt và chợ Hàng-kênh (Lạc-viên) ngày nào cũng họp

Tỉnh Hải-ninh

- Chợ Móng-cây và chợ Tiên-yên ngày nào cũng họp

Tỉnh Quảng-yên

- Chợ Rừng (tỉnh) ngày 2, 4, 7, 9, 12, 14, 17, 19, 22, 24, 27, 29, buổi sáng
- Rọc-vỏ — 3, 5, 8, 10, 13, 15, 18, 20, 23, 25, 28, 30, buổi sáng

Tỉnh Vĩnh-yên

- Chợ tỉnh cứ ngày lễ thì họp từ 10 giờ sáng
- Cánh (Binh-xuyên) ngày 2, 6, 12, 16, 22, 26, trưa
- Huyện (Lập-thạch) — 3, 5, 8, 13, 15, 18, 23, 25, 28, trưa
- Thổ-tang (Vĩnh-tường) — 2, 4, 7, 9, 12, 14, 17, 19, 22, 24, 27, 29

Tỉnh Phúc-yên

Chợ tỉnh ngày 3, 5, 8, 10, 13, 15, 18, 20, 23, 25, 28, 30, trưa
 = **Nga (Thạch-lôi)** = 3, 8, 13, 18, 23, 28, trưa

TỈNH PHÚ-THỌ

Chợ Mè (tỉnh) ngày 5, 10, 15, 20, 25, 30, trưa
 = **Phú-hộ** = 2, 7, 12, 17, 22, 27, trưa
 = **Chùa (Chí-chủ)** = 1, 6, 11, 16, 21, 26, trưa

Tỉnh Thái-nguyên

Chợ tỉnh ngày 4, 9, 14, 19, 24, 29, trưa
 = **Chu** = 2, 5, 7, 12, 15, 17, 22, 25, 27, trưa

Tỉnh Tuyên-quang

Chợ Tam-cờ ngày nào cũng họp, buổi trưa
 = **Phồ-cát (Đại-dồng)** ngày 5, 10, 15, 20, 25, 30, trưa

CÁC GIỜ' XE-HỎA CHẠY

Từ Hanoi đi Haiphong

6 giờ 25 = 9 g 57 = 13 g 40 = 16 g 31 = 20 g 34

Từ Hanoi đi Lào kay

6 giờ 15 = 8 g 56 = 13 g 58 = 20 g 52

(Mới đổi từ 15 Mai 1934)

Từ Hanoi đi Nacham

2 g (đến Phulangthương) — 6 giờ đến Nacham — 8 g 25 đến phủ
 Lg-Thg) = 11 g đến Thị-cầu - 12 g 39 đến Langson = 15 g 14 đến Thị-
 cầu — 17 g 55 đến Phu-Lg-Thương.

Từ Hanoi đi Namdinh

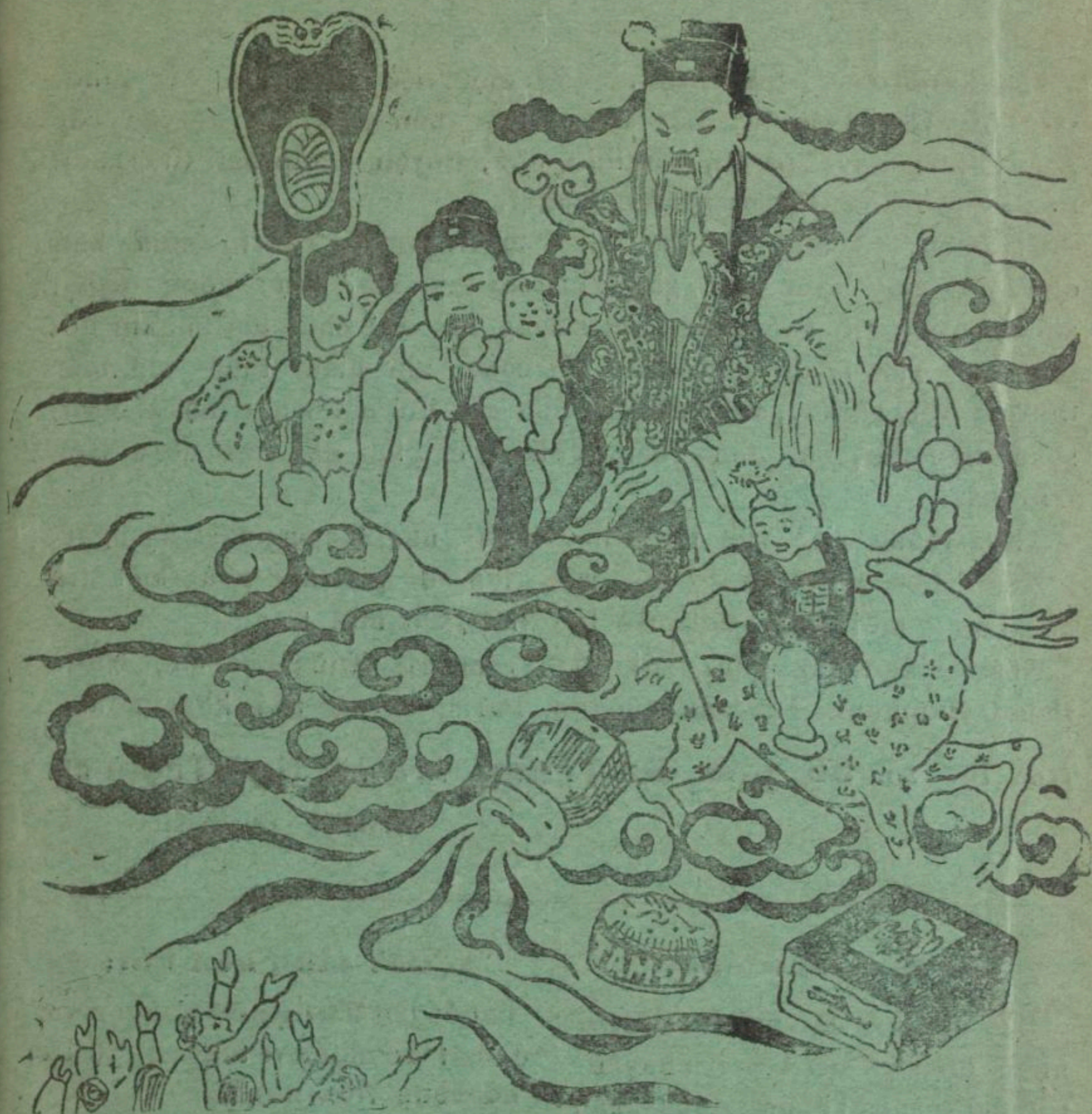
10 giờ — 11 giờ (đến Cầu Guột) — 12 g 47 — 14 g 58 — 17 g 40

Từ Hanoi đi Vinh

6 giờ 10 — 8 g 23 (đến Thanhhoa) — Thứ bảy 13 g 45 (chạy Saigon) —
 16 g 15 (đến Thanhhoa). — Thứ hai và thứ tư 21 giờ 30 đi Vinh, chạy
 Saigon.

多 三 簪 醕

TAM-ĐA là thuốc rượu huyền
Chàng thên LÃ-TÒ cũng liên THIẾT-QUẦY



== RU'Ọ'U CHỎI ==

TAM - ĐA ?

AI CÓ VIỆC KIẾN CÁO ≈ NÊN CHÚ Ý!!! ≈

Đơn-từ theo pháp-luật. — Về mọi việc kiện-cáo, việc hình, việc hộ, theo luật tây hay theo luật bản-quốc, đệ đệ vào các Tòa Cai-trị, hay Tòa án, các tỉnh, phủ, huyện, khắp hai xứ Trung Bắc-kỳ và tòa Thượng-thẩm Hanoi.

Giao-kèo, về mọi việc hộ, việc thương-mại, văn-tự mua bán nhà đất, giấy chúc thư, giấy xin tạm-tha, xin phục công-quyền, xin án treo, xin chống án, xin kháng án, xin chia gia-tài, xin đòi công-nợ, xin ly-dị, xin khẩn đất công, xin giảm thuế, xin bồi-thường vân vân..., soạn điều-lệ cho các hội buôn hay hội ái-hữu, soạn diễn-văn, bài đăng báo, chữa văn giúp các nhà soạn sách làm báo.

Thầu tháng việc viết thư-từ cho các nhà thương-mại kỹ-nghệ.

Nhận xem giúp hồ-sơ mọi việc kiện, đệ giải-đáp pháp-luật, trả lời miệng mỗi việc 1\$00, trả lời viết 1\$00 một trang.

Nhận giao-thông giúp với sở Trạng-sư, Thừa-phát-lại, Nô-te Hanoi, Haiphong, Tourane, Saigon, Paris, và các nơi khác nữa.

Hỏi tại số 55 phố Hà-Trung tức là: Ngõ-Trạm-cũ
HANOI (TONKIN)

Nên mua chứ ngay :

Dầu nước và dầu mỡ **Đại-Kim** nhãn hiệu « **Con Gà** », chuyên trị bách-bệnh, ai cũng công-nhận thế. Nước C\$10. Mỡ 0\$40. Đâu đâu cũng có bán.

Người sành nên hút:

Thuốc láo **Thuận-Mỹ**, ngon và rẻ nhất, có nhiều vé thưởng. Số 15 Phố hàng Nón-Hanoi.