

RÉSERVE

女 工 學 會

女 工 常 識 三 集

# NỮ-CÔNG THƯỜNG-THỨC

(TAM TẬP)

IN LẦN THỨ NHẤT

Hội Nữ-Công Huế giữ bản - quyền



**M(4)**

**6417**

1932

Imprimerie TIẾNG - DÀN  
HUẾ

Giá : 0\$15







女 工 學 會

女 工 常 識 三 集

# NỮ-CÔNG THƯỜNG-THỨC

(TAM TẬP)

IN LẦN THỨ NHẤT

Hội Nữ-Công Huê giữ bản - quyền



8 50 32 R

Imprimerie TIẾNG - DÂN  
HUẾ

47/28



# MỤC-LỤC

- 1 Xén đường
- 2 Mứt đu đủ tía hoa
- 3 Mứt gừng
- 4 Mứt bí
- 5 Mứt thiên môn
- 6 Mứt củ cải
- 7 Mứt bí ngô
- 8 Mứt cam sành
- 9 Mứt phật-thủ
- 10 Mứt vỏ bưởi
- 11 Bột làm bánh (bột gạo)
- 12 Bột gạo ủ
- 13 Bột hoàng-tinh
- 14 Bột đậu xanh
- 15 Bột nếp
- 16 Bột sắn
- 17 Bột khoai lang
- 18 Bột La - khê
- 19 Bột Bắc
- 20 Các thứ bột rang
- 21 Các thứ nhụy ngọt
- 22 Nhụy dừa
- 23 Nhụy mè đường
- 24 Nhụy mứt mớ
- 25 Nhụy béo (tôm thịt)
- 26 Nhụy đậu xanh (hạnh mớ)
- 27 Nhụy tôm thịt vằm
- 28 Nhụy tôm chấy
- 29 Bánh bông
- 30 Bánh tro
- 31 Bánh tro trắng
- 32 Bánh bò trong
- 33 Bánh bò bắc
- 34 Bánh thuần vò
- 35 Bánh nhân bông
- 36 Bánh xoài bó
- 37 Bánh dẻo
- 38 Bánh xoài (bột nếp đậm

- 39 Bánh con đuông
- 40 Bánh nóc chùa
- 41 Bánh phất
- 42 Bánh bầy lửa
- 43 Bánh tẻ điều
- 44 Bánh liên-tử
- 45 Bánh sen vò
- 46 Bánh dừa
- 47 Bánh mồi
- 48 Bánh quế trắng
- 49 Bánh bông cúc
- 50 Bánh chôm chôm
- 51 Bánh đa lợn
- Các thứ đồ tàu**
- 52 Da tây
- 53 Mực khô
- 54 Hoàn ngọc dầu
- 55 Long-tu
- 56 Hào-xi
- 57 Xào thập cẩm
- 58 Thịt heo nấu với môn sấp vàng
- 59 Bao tử, tổ ong, lálách nấu với rượu chát
- 60 Ram bánh trắng
- 61 Cua rán
- 62 Lành thánh
- 63 Nem tam
- 64 Lươn xào bún
- 65 Canh Lươn
- 66 Lếch um
- 67 Hôn hôn
- 68 Con chình nướng
- 69 Suông gà
- 70 Dò heo bon
- 71 Dò heo hầm
- 72 Tủ hủ heo hầm
- 73 Gà hầm
- 74 Bò câu hầm
- 75 Chả lự

- 76 Chả giò
- 77 Chả giò
- 78 Chả dầy
- 79 Chả gà
- 80 Thang gà
- 81 Cá chua hấp
- Các thứ dưa**
- tương, chát**
- 82 Dưa giá
- 83 Dưa con sùng
- 84 Dưa củ cải
- 85 Dưa thơm dầm
- 86 Dưa, dưa huôn
- 87 Dưa chột nư
- 88 Muối mè
- 89 Làm tương
- 90 Cháo
- 91 Tương ớt
- 92 Mấy lời nói
- Dung.
- 93 Vài lời
- 94 Mấy lời
- 95 Nữ phạm
- 96 Phụ đạo ca
- Các thơ**
- trát**
- lái**
- 97 Thơ của bà Bơ
- 98 Thơ của bà Bơ
- 99 Thơ của bà Bơ
- thị 15-04
- 100 Thơ của ông Tr
- Bá vi
- 101 Lettre de Monsie
- le Résident supé
- 105
- Son
- Văn-văn



# Nữ-công thường-thức

(TAM-TẬP)

## 1. — Đường-xên

1/539

Trong các thứ bánh và mứt phần nhiều phải dùng nước đường xên, vì đường ta làm không được kỹ, thường thường còn những cái bụi, khi làm phải xên lại mới trong sạch.

### Xên đường

*Đồ làm.* — Một cân đường, một bát (bát múc canh) nước, một cái trứng gà.

*Cách làm.* — Quạt một lò lửa sán, xắt phải chùi sạch sẽ, đổ nước vào, đập trứng bỏ ngói trắng vào nước, đánh cho nổi bọt lên bỏ đường vào. Bật lên lò cho sôi vài dạo, rồi vùi bớt lửa lại cho sôi riu riu một chập lại chế thêm vài giọt nước, cứ chế thêm như thế mãi cho được bốn năm lần, bao giờ sôi mà nổi lên bọt trắng đóng lại thì được. Đoạn rồi lấy khăn thật sạch mà lọc cho khéo đừng cho bọt vỡ ra mà nước đường không trong.

## 2. — Mứt đu đủ tía hoa

Tía hoa thì dùng dao cho sắc, một cái dao nhọn nhỏ hình như lá lúa, một cái đục tròn nhỏ bằng cọng dứa, một cái dùi một cái đục vuông và một cái dao bằng dao ăn trâu, bấy nhiêu cái là đủ.

*Cách làm.* — Muốn tía hoa thì bẻ một cái hoa để làm mẫu mà tía theo, tập lâu thì được, nhưng phải có tư sáng mới khéo, tía xong, đánh nước vôi để cho thiệt đứng lại, tẻ lấy nước trong mà dầm, nước vôi thường có mẩn mẩn trên mặt thì thôi cho hết, dầm chừng ba giờ vớt ra



xả nước lạnh, bắt nước lên bỏ vào một đỉnh phèn chua, nước sôi rồi, bỏ hoa vào luộc, sôi vài dạo rồi bỏ ra thau nước lạnh mà dầm để ngoài trời một chặp rồi rửa lại để cho ráo bỏ vào nước đường rim riu riu lửa, phải lấy muỗng múc nước đường dội lên trên hoa luôn, để cái xanh rim nghiền nghiền cho dễ múc, hễ khi nào đường hơi kẹo thì đem ra muốn nhuộm sắc gì, thì hòa phẩm ấy mà nhuộm rồi phơi nắng, hoặc sấy, hiển hiển lửa cho khô, bỏ vào thau để lâu mấy cũng được, một cân hoa mười hai lượng đường tây, một bát nước, khi làm phải cho nhẹ nhàng mới khéo.

### 3. — Mứt gừng

Gừng cho non rửa sạch, gọt cho khéo, dầm nước muối rồi xấm, múc, hai chậu nước một chậu bỏ vào một nắm muối sống, một chậu vắt vào ít trái chanh, một chậu nước lạnh và một chậu gừng dầm muối rồi, là bốn chậu, một cái đĩa múc ít nước lạnh, lấy gừng dầm để vô đĩa ấy xấm nhẹ nhẹ hễ thấy nước đục thì bỏ nước ấy đi, lấy nước khác mà xấm cứ như thế xấm bao giờ miếng gừng thiệt mềm, bỏ nước lạnh bóp ra hết nước mủ gừng, đoạn bỏ qua nước muối cũng bóp đi rồi bỏ qua nước chanh mà dầm, bắt nước cho sôi vắt vài trái chanh, vài đỉnh phèn chua, vắt gừng cho ráo bỏ vào luộc, chụm lửa cho đều, nước cho sôi luôn chừng bốn mươi phút thì lấy thử bấm một chút coi đã dẻo là được, đem ra xả nước lạnh bốn năm lần cho kỹ, một cân gừng để thế không vắt, một cân đường tây (đường hộp) quạt lò lửa cho đều, bỏ tro vùi lại, gác lên một miếng sắt hoặc tấm ngói cũng được. Bắc thau lên sắp một lớp đường một lớp gừng cứ như thế, rồi lấy tờ giấy trắng dày lên kéo sợi bụi, một chặp lại trở lớp dưới



lên trên, lớp trên xuống dưới bao giờ đường tan rút hết vào găng thì lấy ra phơi, hoặc sấy cho thiệt khô, như thế ấy là được.

#### 4. — Mứt bí

Trước khi gọt bí thì đánh một chậu nước vôi hòa chừng một miếng bằng ngón chân cái, vôi để cho đứng, gọt bí cho hết vỏ xanh, cho trơn, xăm qua da bí cho đều, cắt vuông hay thoi tùy ý, xăm lại bốn mặt cho đều, rồi tẻ nước vôi trong mà dầm độ năm, sáu giờ đem xả nước lạnh cho kỹ, nước cho sôi bỏ vô lược và phải bỏ vô vài đinh phèn chua, sôi chừng mười lăm phút đem ra xả nước lạnh cho kỹ, dầm một lát đem ra rim như găng đã nói trên kia.

#### 5. — Mứt thiên môn

*Cách làm.* — Lấy tim cho sạch dầm nước vò gạo một đêm rồi dầm lại nước lạnh nửa ngày, rửa sạch lược sôi vài đạo đổ ra để cho ráo rồi rim cũng như mứt bí vậy, 1 cân thiên môn 1 cân đường.

#### 6. — Mứt củ cải

*Cách làm.* — Gọt vỏ sạch xăm qua cho đều xắt ra nhỏ to tùy ý xăm lại bốn phía rửa nước muối, dầm nước vôi 2 giờ bỏ ra rửa sạch, bắc nước sôi bỏ vào, hể sôi lại đổ ra liền, rim cũng như mứt bí vậy.

#### 7. — Mứt bí ngô

*Cách làm.* — Gọt vỏ cho sạch xắt miếng xăm bốn phía cho đều, dầm nước vôi một đêm, rồi lấy nước vò



gạo thứ 2 dầm lại một chặp, rửa đi cho sạch, để ráo đem rím với nước đường đã xén rồi, đường kẹo thì được dừng để khô, một cân đường một cân bí.

### 8. — Mứt cam sành

*Cách làm.* — Gọt vỏ thật mỏng, cho còn màu xanh lấy cái mâm bỏ muối sống, lăn cam cho thiệt mềm đều, rồi khứa dọc chừng 6 đường cho đều nhau, rửa sạch muối bỏ vào cái xanh luộc sôi ít dạo, đem ra thả vào nước lạnh hai tay ép dẹp trái cam lại cho bắn hơi ra hết, rửa đi cho sạch rồi ép lại thiệt ráo bỏ vào nước đường đã xén rồi mà rím riu riu lửa, đường kẹo thì được, một cân cam 1 cân đường.

### 9. — Mứt Phật thủ (trái thanh yên)

*Cách làm.* — Gọt vỏ sạch cắt ra bình chữ thọ, song-hỷ, cô-đồ, bát-các, lấy dao tỉa hoa đục lỗ cho rõ nét, rửa bằng nước muối, rồi dầm nước vôi 1 giờ rồi rửa sạch lại đem luộc, bỏ vào rím như mứt hoa thù-đu vậy.

### 10. — Mứt vỏ bưởi

Bưởi đỏ, gọt vỏ xanh cho sạch, lấy cái đọt trắng cắt thuần thuần bằng lông tay cái, khứa dọc 5 cái, dầm nước muối 1 giờ, rửa đi luộc lại, rồi rím cũng như mứt Phật-thủ.

### 11. — Bột làm bánh

Làm các thứ bánh thì dùng nhiều thứ bột và nhiều thứ nhụy (nhân). Vậy tôi nói qua ít thứ bột và nhụy cho dễ nhớ và sau khỏi nhắc lại.



## Bột gạo

*Cách làm.* — Lựa gạo tốt, đã cho thiệt trắng, vút sạch dầm cho mềm, xay với nước, lấy khăn vải tơ mà lọc, còn bã to trên thì bỏ xay lại cũng lọc như trước, xong rồi để cho dừng tể bột nước đi lấy khăn vải giấy trải vào cái mùng để lên chậu, thau, dầy lại trong một đêm cho ráo nước, sáng lấy giấy buộc túm lại treo lên, bao giờ giở hết nước, trải giấy vào trong cái sàng bẻ từng miếng phơi cho khô là được.

### 12. — Bột gạo ử

Gạo tốt, đã thật trắng, vút sạch, dầy kín, mỗi buổi mai đem vút xả cho sạch, ba buổi mai như thế, rồi dầm nhỏ, đổ nước vào, cũng lọc như bột gạo nói trước kia.

### 13. — Bột huỳnh-tinh (hoàng-tinh)

*Cách làm.* — Rửa cho thiệt sạch bỏ vào cối quết thiệt nhuyễn đổ nước vô, cũng lọc như bột gạo, nhưng phải dầm đi dầm lại nhiều lần lọc mới hết bột.

### 14. — Bột đậu xanh

*Cách làm.* — Xay đậu dầm cho tróc vỏ, vút sạch, dầm thiệt nhỏ đổ nước vô lọc cũng như bột huỳnh-tinh vậy.

### 15. — Bột nếp (làm liền không để lâu)

*Cách làm.* — Vút nếp cho sạch để ráo dầm nhỏ rồi rây, còn ở trên rây thì dầm lại, rây bao giờ còn ít trắt thì thôi.



## 16. — Bột sắn

*Cách làm.* — Rửa sắn thật sạch lấy một cái khuôn bằng sắt mà mài, hay là lấy một miếng sắt thùng dầu dùi những lỗ nhỏ nhỏ cho dày, rồi trở bề nhám lên mà mài. Đoạn đổ nước lọc kỹ để cho đứng, tể nước ấy đi, đổ nước khác vào, khuấy bột lên để đứng lại rồi tể, cứ làm như thế 4, 5 lần mới sạch mủ sắn, rồi để đứng lại tể cho thật ráo nước ; bỏ tro vào cái nia khứa cho đều, trải vải thật dày trên nia tro, bề bột bỏ lên đây vải lại đem phơi khi đã hơi khô thời bộp nhỏ ra phơi cho mau khô, cất tro đi kéo dính lộn với bột.

## 17. — Bột khoai lang

*Cách làm.* — Cũng làm như bột sắn.

## 18. — Bột La-khe

Cũng là bột gạo, tại làng La-khe ở Huế làm, cách họ làm sao chưa được rõ.

## 19. — Bột Bắc

Cũng là bột nếp nhưng ở Bắc làm nên kêu bằng bột Bắc.

## 20. — Các thứ bột rang

*Cách làm.* — Nếp, gạo, đậu, bắp đều làm như nhau. Vò sạch để ráo, bắt chảo cho nóng, bỏ vào rang cho nổi đều, hễ ngó hơi vàng thì đổ ra, xay kỹ cho mịn là được, duy chỉ có đậu xanh thì nấu chín phơi khô đoạn mới rang.



## 21. — Các thứ nhụy ngọt

**Nhụy đậu xanh :** đậu xả vỏ cho sạch bắt nước cho sôi, đổ đậu vào sôi chừng 10 phút tẻ nước đi đun bột lửa, đây vung kín, hễ coi chín thì lấy rây bỏ đậu vào, lấy cái muồng mà chà chèo xuống dưới cẩu rây, còn đôi chút xác trên thì bỏ đi, bỏ đậu vỏ xanh, đoạn đổ đường vào mà đảo riu riu lửa, bao giờ khô lấy 1 chút mà vò nơi tay không dính là được, hình bánh tròn thì vỏ tròn, bánh vuông thì bắt nhụy vuông, 1 cân đậu một cân đường. Nhụy đậu đen cũng làm như thế.

## 22. — Nhụy dừa

*Cách làm.* — Dừa không non, không già quả nào ra, (1 chén dầy vun dừa 1 chén ngang đường) xào lộn với đường riu riu lửa, đừng cho khô, chà nửa chén mè, chà cho trắng, rang cho nổ đều vừa nhắc xuống vừa rang hễ hết nổ thì đổ ra, dầm nước bỏ vào, và nửa đồng xu đồ thơm « quế chi, tai-dinh, hồi ngũ-vị tán nhỏ » trộn cho đều.

## 23. — Nhụy mè đường

Mè rang như đã nói trên 1 chén mè, 1 chén đường, 1 đồng xu đồ thơm trộn cho đều,

## 24. — Nhụy mút mỡ

*Cách làm.* — Bì đao xắt nhỏ bằng hột đậu, dầm qua nước sôi rồi lược đi mà rím cũng như rím mút ; mỡ xắt nhỏ như bì, trộn nước sôi đi bỏ vỏ với bì đã rím rồi xào qua cho đều, đoạn nhắc xuống bỏ thêm mè, đồ thơm, bột hạnh-nhơn, trộn lại cho đều.



## 25. — Nhụy béo (tôm thịt)

Nhụy béo tôm thịt : tôm cắt đầu, đuôi, chân cẳng sạch sẽ, thịt ba chỉ xắt bằng con nhộng, đoạn trung nước sôi, bỏ xào hơi ra mỡ, bỏ tôm vào xào cho chín, tiêu hành nước mắm bỏ vào xào lại cho thấm, 1 chén tôm, 1 chén thịt, 1 đồng xu hành củ xắt nhỏ 1 phần tư xu tiêu, 3 muống nước mắm ngon, một li muối bột.

## 26. — Nhụy đậu xanh hành mỡ

*Cách làm.* — Nấu đậu như đã nói trước rồi, đậu chín đem cho nhuyễn mỡ nước bắt lên cho hơi sôi bỏ hành vào nhắc xuống liền nhồi lộn với đậu cho đều 1 chén đậu, nửa chén mỡ, ba củ hành ta xắt nhỏ, nửa đồng xu tiêu.

## 27. — Nhụy tôm thịt vằm

*Cách làm.* — Tôm lột sạch vỏ, thịt ba-chỉ, măng non luộc rồi, nắm mèo (mộc nhĩ) đem rửa cho sạch kỹ, mỗi thứ đều nhau, xắt ra rồi vằm lại cho nhỏ, xào cho chín đều, tiêu hành nước mắm, bỏ vào xào lại cho thấm, mặn nhạt tùy ý mình.

## 28. — Nhụy tôm chấy

Tôm lột sạch bỏ vỏ xanh bắt lên lò, lấy vá chấy đi chấy lại cho nhỏ, bỏ muối vào chấy lại cho đều, nhắc xuống, bỏ tiêu.

Nữ - Công Học - Hội

Hội-viên Phương Xuân



## 29. — Bánh bông

Đậu trắng hay đậu quỳ, nấu như cách nhụy ngọt đã nói trên nhưng phải kỹ hơn mới trắng: là khi nấu sôi đem tẻ nước đi rồi đổ nước lạnh tẻ lại, lại đổ nước khác bắt lên sôi cũng tẻ lại như thế được ba lần, lần sau tẻ rồi dẩy vung kín, đun bột lửa hầm cho chín rồi lấy khăn vải to bịt trên miệng cái vìm, hay cái chậu, đổ đậu ra lấy vá chà cho xuống hết vào trong vìm, rồi bỏ đường mà đảo, riu lửa kéo vàng, lấy đũa bếp đảo luôn, đừng nghỉ tay mà sít xan, khi khô vò thử một tí mà không dính tay là được. Đoạn đem ra mà bắt các thứ hoa, quả cò đồ, con tôm, con cá, tùy ý. Trước khi bắt phải có những thứ như sau này: vót ít que bằng tre, một cái như mũi dao nhíp nhọn, một cái hình như cái nhíp, 1 cái hình như cái nĩa ăn cơm tây, một cái nhọn như lông con nhím, một cái cộng chui đót xoi lỗ, một cái mâm, một tấm ván, khăn vải trắng chùi rửa sạch sẽ láng bong, giấy tỉnh dọc vuông tùy theo bánh muốn to nhỏ, bắt được cái nào để vào sẽ phơi muốn nhuộm các sắc thì lấy phẩm hòa ra nhồi với bột rồi bắt; 1 cân đậu chưa dầm, 1 cân 4 lượng đường (muốn học bắt phải xem khi đương bắt thì dễ biết).

## 30. — Bánh tro

*Cách làm.* — Lọm nếp cho hết hột nửa và hột trẻ, vôi, tro lò, đánh vôi nước để cho đứng, tẻ lấy nước trong, nếp vút sạch để ráo đổ vào đó dầm 1 đêm, đổ ra xả nước lạnh để ráo hãy gói: gói dài hay gói ú tùy ý, nước nấu cũng đánh tro lò tẻ lấy nước trong, măng vôi đập dập, để dưới hai bên, sắp bánh vào giữa, trên cũng để măng, rồi đổ nước vào nấu có tro bằng củi cây mè thì tốt hơn.



### 31. — Bánh tro trắng

*Cách làm.* — Bánh tro trắng cũng làm như bánh tro đỏ, nhưng phải thiếu lá cho trắng. Lá dùng luộc xong phơi sương phơi nắng 5 đêm ngày, ban ngày nắng nhúng nước kéo héo đi, khi nấu không bỏ măng vào, bỏ nhụy đậu ngọt.

### 32. — Bánh bò trong

Bánh bò trong làm bằng bột gạo, 1 cân bột, mười lượng đường, 1 đồng tiền men, tán nhỏ, rây nước nhồi cho đều như bánh ít, dây kín ủ một đêm rồi đổ thêm 1 chén nước lạnh đánh cho dậy, thử mức 1 chén nước, đổ vào 1 giọt, bột nổi lên la dậy, đoạn đổ vào chén, hấp 15 phút thì chín, nhưng để xừng nước cho sôi rồi hãy để bánh hấp.

### 33. — Bánh bò bắc

Cũng làm bằng bột gạo, 1 cân bột, 12 lượng đường, 3 đồng tiền bột nếp, 1 đồng tiền men, hai ngò trắng trứng gà đánh cho nổi bọt, bỏ nhồi lớn với bột, đường, men, cho đều, bỏ cối quết 15 phút, đổ thêm 1 chén nước lạnh đánh lại cho dậy, đoạn đổ vào chén hấp cũng như bánh bò trong vậy, mỗi khi mức phải đánh vài cái cho đều, muốn chế các sắc thì mức riêng ra.

Khi đem những chén bánh ra, phải để vào mâm nước lạnh, cho thiệt nguội thì lấy bánh mấy lạng.

### 34. — Bánh thuần vẽ

*Cách làm.* — 1 chén bột hoàng-tinh, 1 chén bột gạo, 1 chén đường, 1 chén trứng, 1 đồng tiền đồ thơm, đồ với nhau nhồi cho đều, đổ thêm 1 chén nước lạnh đánh cho dậy, bỏ vào khăn vải to lọc xong, bỏ vào khuôn đồng vuông mà nướng, lửa trên lửa dưới riu riu cho đều, hơi chín nửa chừng nhắc xuống muốn vẽ cây gì, hoa gì thì



lấy viết ta mà vẽ trên mặt, lấy giao nhọn theo nét đỏ đục thủng thấu xuống dưới cùng, rồi lấy bột đã chế phẩm đồ mấy kẻ ấy, rồi bắt lên nướng lại cho thiệt chín, khi dọn cắt ra cho cây hoa rõ ràng.

### 35. — Bánh nhân bông

Một lượng bột gạo, 3 lượng bột bắc, 1 đồng xu chánh hoài, nửa đồng xu thạch cao, 1 phần tư xu phèn chua, thạch cao, phèn chua phi chín tán nhỏ, 1 cái trứng gà, chỉ lấy ngòai đỏ. Hai thứ bột tán nhỏ trộn với các thứ trên đó, nước sôi để nguội rây vô, nhồi cho đều hơi khô hơn bánh ít trắng (xem nhị tập) quét kỹ viên bằng bột nhân bỏ vô dầu mỡ cho lút bắt chảo mỡ lên lò, mỡ hơi nóng, bỏ bánh vô rán, nặn trộn cho đều, khi nào bánh phồng to gấp một cái để gần tai nghe rắc rắc, là được, bánh gang bông cũng làm như thế chỉ khác là bắt hình cũ gang.

### 36. — Bánh xoài bó

*Cách làm.* — Xoài lột vỏ, bỏ vào rây chà, bột xoài xuống hết, bỏ đường đảo riu riu lửa, khi bắt không dính tay, rồi bỏ vào cái mo bẹ bó lại, thò bốn phía cho vuông, để thiệt nguội cắt ra mà gói giấy.

### 37. — Bánh dẻo

Làm bằng bột nếp rang, 6 chén bột, 3 chén nước đường xên, bỏ vào đảo như bánh xoài là được, lấy khuôn bánh in mà đóng, bỏ nhụy mỡ.

### 38. — Bánh xoài bột nếp dâm

Bột nếp dâm nhồi với nước như bánh ít trắng, đặc mỏng



hấp chín đem ra bắt, bỏ nhụy mè đường, bắt hình như trái xoài, bỏ một tí bột nếp rang làm áo ra ngoài kéo dính.

### 39. — Bánh con đường

*Cách làm.* — Làm bằng bột mì, 1 cân bột, 8 lượng đường, 8 cái trứng gà. Đánh trứng kỹ, bỏ bột đường vào, nhồi thiệt đều, viên bằng trái nhõn. lấy cái lược sưa chùi sạch thoa mỡ, bỏ viên bột lên dè bẹp lại, bỏ đầu phụng phía đầu cho lồi ra một nửa làm cái mỏ, lấy ngón tay cuốn lại nhẹ nhẹ, rồi uốn cong như hình con đường, nướng như bánh thuẫn, hột đầu phụng chẻ tư.

### 40. — Bánh nóc chùa

*Cách làm.* — Làm bằng bột bắc, 1 chén vun bột, 1 chén ngang đường, 2 chén nước, dổi lộn với nhau, lấy khăn lọc sạch, đổ nửa nồi nước, lấy miếng lá chuối sứ, bịt miệng nồi cho thẳng bắt lên lò cho sôi, chích một lỗ bên cạnh cho thông hơi, vẩy bột lên cho đều, lấy vá múc đổ lên, chầy ra cho mỏng, vung đẩy lại chín rồi dỡ ra, bỏ nhụy tôm chấy, lấy que tre vót mỏng xếp tại bên lại cuốn tròn bằng ngón tay cái, hơ lá chuối gói lại nấn phía trên cho nhọn hình như nóc chùa.

### 41. — Bánh phất

*Cách làm.* — Làm 2 chén bột gạo 1 chén bột nếp « bột La-khe bột bắc thì tốt hơn » ba chén nước nhồi đều, cũng tráng trên miếng nồi như bánh nóc chùa bỏ nhụy tôm thịt vằm, nhụy đã nói trước mà có thêm thịt gà, và củ măng tầu, xắt nhỏ bỏ thêm vào nhụy mới ngon, xếp vuông lại hễ chín lấy ra, phải dùng mỡ liều kéo dính.



## 42. — Bánh bảy lửa

*Cách làm.* — 1 chén bột nếp rang, 1 chén bột gạo rang, 1 chén bột đậu rang, 2 chén đường đậm nhỏ, nhồi lại cho đều, lấy 1 miếng tre vót mỏng bề vuông cột lại như cái khuôn, để vào cho vừa lòng ngón xừng, lót lá vào trong, bề cao cái khuôn ấy bằng nửa lòng tay, rồi rây bột đã trộn đều vào ngang miệng khuôn, nước sôi để hấp đút bột lửa ra, chừng 10 phút đem ra, cắt vuông chữ nhật, sấy khô, mè chà trắng, rang xong, để sẵn nước đường xén, sôi lấy bánh nhúng vào chừng cái, lấy ra liền, lăn mè cho đều bốn phía, sấy lại cho giòn, rồi hãy gói.

## 43. — Bánh tẻ diêm

*Cách làm.* — Làm 1 chén rươi đậu xanh rang, nửa chén bột nếp, 1 chén bột gạo, 1 chén bột bắp, đều là bột rang cả, 3 chén đường, trộn lại cho đều cũng rây vào khuôn tre như bánh bảy lửa, nhưng rây bột thiệt mỏng, hấp 2 phút đem ra cắt bằng nửa hộp diêm, gác cây trên lò lửa sắp bánh lên nướng cho vàng, rồi chồng ba cái lại mà gói, bánh càng mỏng bao nhiêu, thì càng khéo.

## 44. — Bánh liên-tử

*Cách làm.* — Hột sen phải rửa sạch, nấu, ráo khô cũng như bột bắc bánh bông (xem chương trước), lấy khuôn đóng lại sấy khô rồi gói.

## 45. — Bánh sen vò

*Cách làm.* — Cũng lấy bột bánh liên-tử vò tròn bằng hột sen, dấy thì cắt vuông, xấp tua hai đầu, cho nhỏ rồi gói lại.



#### 46. — Bánh dứa

*Cách làm.* — Bột nếp dầm, rây thêm nước hơi ướt nhưng rồi dùng cho trét lại, 1 cái cầu rây nhỏ bằng cái chén, lò lửa úp cái nắp ô-đồng lên cho nóng, xúc bột vào rây, rây lên mỏng mỏng cho đều, bỏ nhụy mè đường, lấy cái que tre vót mỏng, ép bánh lại, rồi cuốn tròn như bánh sen chảy, chế đủ ngũ sắc cho khéo.

#### 47. — Bánh mối

*Cách làm.* — Làm 1 chén bột bắc, nửa chén bột La-khé, tán nhỏ, sủ nước sệt sệt, chế ngũ sắc, để riêng ra, bắt một nồi nước sôi bịt lá làm như bánh phất, lấy 4 chiếc dĩa nhúng vào chén bột một tay eầm chén bột cho gần mặt lò, một tay rê qua rê lại, trên mặt nồi, như mặt lưới, sủ bột cho nhỏ mà đều mới khéo, rê xong đẩy lại một tí cho chín, lấy que tre vót mỏng khều ra cuốn tròn lại, phơi hơi tíu tíu, xấp hai đầu cho đều nhau bỏ vào mỡ mà rán cho phồng đều, gấp ra cho mỡ ráo, áo đường đã tán nhỏ đoạn bỏ vào chảo.

#### 48. — Bánh quế trắng

*Cách làm.* — Làm 4 lượng bột La-khé, 3 lượng đường, mè xa trắng dầm nhỏ, rồi bỏ mè vào khăn, vắt lấy 1 chén trà nước, nhồi với bột đường, quết cho đều đem ra thêm nước vào như trụng bánh kếp (xem sơ tập) lấy khuôn bánh sen chảy mà dôi, hơ trên lò lửa coi chín thì lấy hai chiếc dĩa cuốn lại bỏ chảo.

#### 49. — Bánh bông cúc

*Cách làm.* — 4 lượng bột, mì 4 muỗng, mỡ bỏ vào trộn đều, thêm một tí nước sôi mà quết, quết xong, lấy



phầm chế vào, xanh, đỏ, trắng, vàng, tùy ý, phải nhồi cho đều, kéo lỗ nhỏ, lấy ra bắt bỏ nhụy đậu ngọt bắt tròn mà nắn lại cho hơi dẹp, lấy cái kẹp bằng tre kéo ra từng cánh bông, hấp như bánh men.

## 50. — Bánh chôm chôm

Bánh chôm chôm cũng như bánh bông cúc, nhưng lấy nhíp sắt nhọn bắt ra rồi xấp cho nhọn như cái gai. Đừng cho chín quá mà bánh nức ra không khéo.

## 51. — Bánh Da lợn

*Cách làm.* — Một chén bột sắn, 1 chén bột gạo, 1 chén nước đường xên, 1 trái dừa nạo, đâm vắt lấy nước. Bột, nước đường, nước dừa, nhồi lại cho đều, lấy dặt hơn trứng bánh là một tí (xem N. C. T. T. quyển 2 trang 13) rồi chế làm ba sắc: đỏ, vàng, trắng, lấy hộp bánh mì, đổ vào từng lớp mỏng mỏng, hễ lớp đỏ chín rồi, đổ lớp khác, hấp lại, cho chín lớp trên, cứ thế mà đổ hoài, muốn bao nhiêu lớp cũng được, mỗi lớp một sắc.

M<sup>me</sup> Phương-Thanh



## Các thứ đồ tàu

### 52. — Da tây

*Cách làm.* — Da tây nướng hơi cháy đều chung quanh, đem dầm nước, cạo cho sạch, luộc lại cho mềm, xắt bằng ngón tay út, rửa lại sạch sẽ, vắt ráo bỏ vào xào với mỡ, nước mắm, tiêu, rồi cũng nấu như thề bóng cá (xem N. C. T. T. quyển hai trang 6) thứ này không phải tẩy gừng rượu.

### 53. — Mực khô

Đánh nước tro để cho đứng, tể lấy nước trong, bỏ mực vào dầm cho được 4 giờ, đem ra xắt vuông, chũn nhứt, độ bằng miếng giấy hút thuốc, một nửa thì khứa mặt vòng, một nửa thì khứa nhỏ như cái tua, rửa qua với rượu ta, rồi rửa lại nước nóng cho sạch, bỏ vào với mỡ, nước mắm, tiêu, rồi nấu cũng như bóng cá vậy.

### 54 — Hoàng-ngư đầu

*Cách làm.* — Dầm nước lạnh đi vài giờ, luộc lại cho mềm, xắt vuông như hột lựu, xào mỡ, nước mắm, tiêu cho thấm, mực riêng ra, bên này các thứ đồ nấu cũng xắt hình hột lựu, rồi cũng nấu in bóng cá, mực ra, bỏ hoàn-ngư đã xào rồi lên trên mặt.

### 55. — Long-tu

Long-tu dầm nước lạnh 6 giờ, rồi đem chẻ mỏng, khứa xiên xiên như răng cưa, cắt ra bằng ngón tay, dầm nước lạnh lại, ngó công ọeo cho khéo, rồi xào mỡ nước mắm



tiêu, mức riêng ra, bên này các thứ đồ nấu cũng xắt rắng cưa, rồi nấu như Hoàn-ngư vậy. Long-tu không luộc, không nấu chỉ dầm nước lạnh thôi.

## 56. — Hào-xì

Luộc mềm, xắt ra, tẩy với nước gừng và rượu ta, rồi cũng nấu như bóng cá vậy.

## 57. — Xào thập-cẩm

*Cách làm.* — Tôm, thịt heo, thịt gà, hành tây, củ sen tàu, cọng rau cần, măng nấm mèo, đậu ô-ve, su, mỗi thứ đều xắt hột lựu hết, thứ nào cũng cân nhau mỗi thứ một chén. Bắt xanh lên đồ vào năm muống mỡ nước, bỏ tôm, thịt heo, thịt gà, xào cho thiệt săn, rồi bỏ tiêu hành, nước mắm, xào lại cho thấm, và đồ các thứ nói trên vào xào cho chín là được.

## 58. — Thịt heo nấu với môn sáp-vàng

Môn gọt vỏ sạch xắt từng miếng giầy hơn thịt phay, rồi rắc ít muối nhỏ, xóc cho đều, thịt ba chỉ cắt từng miếng to bắt xanh lên ram hơi vàng cả hai bề đem ra xắt lại bằng miếng môn, giã một miếng gừng vắt lấy nước, đồ vào 1 muống rượu trắng và nước gừng ấy mà xào qua với thịt, thấm rồi nhắc xuống lấy 1 cái chén đồ vào 1 muống xì dầu ngọt, 1 muống xì dầu mặn, 1 miếng gừng lông tay chao tàu, và một chút nước chao nữa, đoạn lấy muống nghiền cho đều, xong lấy từng miếng thịt mà chấm nước ấy, rồi sắp vào bát, sắp bề da xuống dưới, cứ một miếng thịt kẹp một miếng môn để vào xững mà hấp độ



4 giờ thì rục, lấy rau muống, luộc rồi bỏ vào bát khác, úp bát thịt lên trên. Khi nào lấy ra thì bề da thịt lên trên và phải ăn lúc đương nóng mới ngon.

### 59. — Bao tử, tổ ong, lá lách bò, nấu với rượu chát

*Cách làm.* — Trong ba thứ ấy thứ nào nấu cũng được. Lá sách và một miếng lá lách cạo rửa sạch luộc cho mềm, vớt ra, để lá sách riêng còn lá lách cắt từng miếng to nhỏ tùy ý, bắt mỡ lên bỏ vào một miếng hành, hể hành vàng bỏ thịt ấy vô và đổ 1 chút tiêu hành nước mắm và một tí bột mì, xào hơi vàng rồi đổ nước và rượu chát vô, hai phần rượu, 1 phần nước, đổ vào xấp xấp thịt bắt lên nấu độ hai giờ còn lá lách thì đổ vào 1 chút dấm, quét cho nhỏ đồ trộn với thịt, nấu thêm 1 giờ nữa là được.

### 60. — Ram bánh trắng

*Cách làm.* — Mười cái bánh nhúng nước, 1 chén tôm thịt, măng, nấm mèo, cứ mỗi thứ nửa chén, vằm nhỏ xào như nhụy bánh bao, trộn thêm ít bún tàu luộc rồi bánh trắng cắt hai, bỏ thịt ấy vào cuốn lại rồi lại cắt hai một lần nữa, đánh bột mì với trứng cho đều, vừa sết sết rồi nhúng hai đầu miếng ram và mì nó rồi bỏ vào mỡ sôi mà ram như ram thường.

### 61. — Cua rán

*Cách làm.* — Luộc cua rấy lấy hai càng cho nguyên còn mình thì lột vỏ sạch chặt từng miếng nhúng vào bột đánh trứng mà rán cho vàng, ăn khi đương nóng mới ngon.

M<sup>me</sup> Phương-Thảo



## 62. — Lành thành

1 cái dò heo, 1 con gà, lạng thịt nạc ra còn lại bỏ vào hầm cho rục để lấy nước. thịt lạng ra đó thì vằm lẫn với tôm tươi, xào tôm thịt xong rồi bỏ nắm mè, hành tây củ sen tàu, cũng vằm in nhau, in như nhụy bánh bao; bột mì rây, nhồi với trứng gà lấy trứng vừa nhuyễn, viên từng viên tròn, cán mỏng ra, bỏ nhụy ấy vào, cuốn mì lại in bánh quai vạt, rồi thả vào nước hầm đương sôi, vừa chín vớt ra bát, xắt lạp-xưởng chả heo, hành, ngò, vài ngò đỏ trứng gà, nêm chút xì dầu, tiêu, bỏ lên mặt bát rồi đổ nước hầm đương sôi vào bát ấy.

## 63. — Nem tằm

*Cách làm.* — Thịt heo ba chỉ, cắt từng miếng to ram vàng cả hai bề đem ra xắt liền, xắt in thịt phay, nếu nguội thì kho xắt, bóp với riềng, tỏi đã xắt nhỏ, mè rang dầm dập dập, thính, và nước mắm kho, bỏ vừa vừa in tre, rồi lấy lá dong gói lại cột thật chặt, ăn liền cũng được, để 4, 5 ngày cũng được.

## 64. — Lươn xào bún

*Cách làm.* — Lấy tro, muối, với 1 nắm lá tre, truốt lươn cho sạch nhớt nó, rồi cắt đầu lấy ruột cho sạch, đầu ruột bỏ đi; lươn rửa sạch, luộc chín, rảy lấy nạc, mỡ, tiêu hành, nước mắm, bỏ lươn xào cho thấm bỏ bún tàu luộc sẵn vào mà xào lại, nêm vừa, nhắc xuống xắt rau quế bỏ vào.

## 65. — Canh lươn

*Cách làm.* — Nấu canh thời khi xào lươn thấm rồi, chuối chát, kiế chua, măng, xắt mỏng bỏ tí muối nhồi



mềm rửa đi vắt ráo bỏ xào với lươn, chế thêm nước sôi, nếm vừa nhắc xuống bỏ rau quế vào.

### 66. — Lếch um

*Cách làm.* — Lếch cũng trút sạch như lươn, trở sống dao dần cho mềm, chặt khúc um với mỡ cho vàng, rồi cũng bỏ tiêu, hành, nước mắm, chuối chát, khế chua như lươn.

### 67. — Hòn hôn

*Cách làm.* — Bắt con hôn chặt đầu bỏ đi, bắt nước sôi bỏ hôn vào luộc, đem ra cao sạch, lấy thịt và bì nó « xương ruột bỏ đi » xắt miếng bằng lòng tay, đồ thơm, măng, nấm mèo, hột sen, đậu phụng, 1 củ nghệ đâm vắt lấy nước, 1 muống rươi ta, mè, ba muống mỡ nước, một tí đường, các thứ ấy trộn đều với thịt hôn, đồ nước ngang với thịt, lấy lá chuối sứ bit lại bắt lên lò, riu riu lửa cho rục, muống xào với bún thì xắt nhỏ xào như xào lươn vậy, xắt lá tía tô bỏ vào.

*Lời dặn.* — Ăn thịt hôn thời chớ nên ăn rau sam, kiêng,

### 68. — Con chinh nướng

*Cách làm.* — Làm chinh cũng như lươn vậy, làm sạch rồi lấy thịt ra xắt từng miếng, tiêu, hành, nước mắm, mỡ nước, nghệ đâm lấy nước, mè chà trắng, đường, bóp đều, gói với lá chanh non, rồi gấp lại mà nướng, nấu canh chinh cũng như canh lươn.

### 69. — Suông gà

*Cách làm.* — 1 con gà làm sạch. 1 cái dõ heo cao sạch, lọc lấy thịt, còn bao nhiêu xương đã bỏ vào hầm



cho kỹ. Thịt gà thịt heo quết nhỏ, tiêu, hành, nước mắm bỏ vào trộn đều, hầm sôi, vớt hết xương ra nêm tiêu muối vào, rồi lấy đũa gấp thịt quết rồi, thả vào nước hầm đó, hễ chín thì nhắc xuống, rau răm xắt bỏ vào, rồi dọn với bún, thế gọi là suông.

## 70 — Dò heo hon

Đốt cái dò cho vàng, lật móng ra, cạo rửa sạch, chặt từng miếng, rồi bỏ các thứ như hon hon vào cũng bịt lại, làm như hon hon vậy.

## 71. — Dò heo hầm

*Cách làm.* — Dò heo lật móng cạo rửa sạch, lấy cái xương cùi ra cho khéo, cho khỏi rách da, thịt nạc quết nhỏ, tiêu, hành, nước mắm, song thân, nấm mèo, trộn lẫn cho đều, dôi vào trong dò heo may lại, rồi lấy lát cột như hình con thỏ, lấy dậu đen làm hai con mắt, bỏ vào hầm dừ, mà riu riu lửa để cho trong nước khi mủ ra dọn, mở lát ra lấy giấy xấp làm hai lỗ tai, lấy cái tăm cắm vào.

## 72. — Tú hủ heo hầm

*Cách làm.* — Hầm tú hủ cũng in dò heo, làm tú hủ sạch rồi, dôi các thứ như đã kể trên bỏ vào rồi may lại, lấy lát buộc lại như hình con chồn, hột đậu đỏ nhận làm con mắt, bỏ vào hầm như dò vậy, khi dọn thì mở lát ra, lấy giấy làm tai.

## 73 — Gà hầm

*Cách làm.* — Làm gà sạch, mổ bụng, lấy lòng làm cho sạch, xắt nhỏ lòng, hột sen nếp, bún tàu, nấm mèo, tiêu,



hành, nước mắm, trộn lẫn với nhau, dôi vào bụng con gà, may lại cho kín lấy lạt buộc lại cho khéo, bỏ vào hầm cho rục, khi dọn mỡ lạt ra rồi, nhúng ít lá hẹ vào nước sôi, sắp mặt vụng trên lưng con gà, lấy cái bông đỏ đỏ cắm vào mỡ nó.

#### 74. — Bò câu hầm

*Cách làm.* — Hầm bò câu cũng như hầm gà vậy. Thịt heo, thịt bò hầm, cũng thế, cứ xắt khúc, bỏ vào nước nấu rục là kêu bằng hầm.

#### 75. — Chả lựu

*Cách làm.* Cũng như chả heo (Xem Nữ-Công-Thường-Thức quyền nhứt) chỉ khác bỏ thêm trứng trắng, và nắm mèo, khi bó thì lấy hỗn chiếc đũa ép trên đòn chả cho ra hình tai lựu ; sáng ý thì làm khéo.

#### 76. — Chả thủ

*Cách làm.* Đầu heo lấy xương sạch còn xắt lát xào với tiêu, hành, nước mắm cho thấm, bỏ thêm trứng gà trắng mỏng, nắm mèo, xào lại cho đều, bỏ vào chảo mỡ trước mỏng rồi bó lại ép cho vuông đòn chả, để một đêm rồi hãy cắt, đừng cắt liền, mà nó rã ra

#### 77. — Chả phôi

*Cách làm.* — Tôm lột sạch, sàng với một tí muối với phen chua, đổ nước vào mà sàng bao giờ trắng, lấy khăn vắt cho ráo quết nhỏ, tiêu, hành, nước mắm, mỡ bỏ vào, cua rửa sạch luộc chín rây thịt cho nguyên miếng, ép cho ráo nước, phải để ý kéo nát cua đi, nắm mèo rửa



sạch, để nguyên tai, tôm quết trước đó, cua, nắm mèo cả ba thứ trộn cho đều, đặt về ra để lên hấp; hấp chín, dỡ nắp ra, lấy khăn sạch lau trên mặt về chảo cho ráo, rồi đổ, thêm lên vài ba cái trứng để nguyên cả ngò trắng ngò đỏ đây nắp lại, đun bớt lửa kéo chảy trứng đi, hể trứng chín thì được, trên mặt chảo có chỗ đen, chỗ trắng, chỗ vàng ấy là khéo.

### 78. — Chả đay

*Cách làm.* — Xào nhụy tôm thịt, măng, nắm mèo vằm nhỏ, tiêu, hành, nước mắm, xào rồi, để sâu bên này 1 chén mỡ rán rồi, 1 chén trứng đánh cho đều, bắt cái chảo con con lên lò, đổ vào một tí mỡ trắng cho đều chảo, rồi đổ vào một muống trứng, trứng mỏng ra cho tròn, lấy chiếc đĩa khời trứng lên hai bên miệng chảo, nhỏ như sợi thuốc bôi, bỏ nhụy vào, lấy đĩa ép tùm chảo lại một bên cái chảo, lấy 2 chiếc đĩa ép trên gần miệng chảo lại cho có eo, cho mấy sợi trứng lòi lên, hình như cái đay bỏ thuốc bôi, chín rồi lấy ra.

### 79. — Chả gà

*Cách làm.* — Bắt gà chọc huyết, đồ lòng sạch, lọc lấy nạc, bỏ cồi quết nhỏ, tiêu, hành, nước mắm, nắm mèo, ngò trắng trứng gà, mỡ xắt nhỏ, bỏ vào quết cho đều, bó lại, bỏ luộc, độ chừng 15 phút thì đã chín.

### 80. — Thang gà

*Cách làm.* — Rau sống, bắp chuối sứ, xắt nhỏ, rửa sạch lại vắt vào một mùi chanh cho trắng, vớt ra để cho ráo,



xắt rau răm, rau húng vào, trộn đều, chả lụa, chả trứng trắng riêng ngò trắng, ngò đỏ, thịt phay ba chỉ, mấy thứ đó xắt rồi nhỏ như cái tăm, để riêng ra, tôm luộc lột vỏ chẻ hai, bún, bánh trắng, gà làm sạch, luộc thiệt chín, xé nhỏ nạt ra cho hết, cái xương bỏ vào nước hầm lại bỏ tiêu, muối cho vừa, làm nước lèo, đậu phụng luộc dầm nhỏ bỏ thêm tương, đường, nước mắm mỡ nước, nấu sôi lên nếm cho vừa ; khi dọn bày từng chén ra, bỏ rau sống, và bún phía dưới, rồi bỏ thịt gà, phía trên bày các thứ đã xắt sẵn, nhưng sắp mặt cho khéo, khi nào ăn hãy chẻ nước gà cho sôi vào và thêm một tí nước lèo trộn lại cho đều mà ăn.

### 81. — Cà chua hấp

*Cách làm.* — Cua gạch, lấy gạch để riêng còn thì luộc chín rảy lấy thịt, tôm lột sạch thịt nạc heo, ba thứ quết nhỏ, tiêu, hành, nước mắm, mỡ trộn đều, trái cà chua tây cắt ngang làm hai, lấy sạch hột đặt tôm thịt quết rồi vò cho tròn, hấp như chả, chín rồi, tán nhỏ gạch cua, đồ mặt cho đỏ đều, đây lại cho chín gạch cua, đem ra rán lại với mỡ.

M<sup>m</sup> Phương - Thảo





## Các thứ dưa muối, tương, chao

### 82 — Dưa giá

*Cách làm.* — Giá lật thêm vào mảy cọng rau ;  
 Ớt, măng kiệu, muống, xắt như nhau,  
 Rửa phèn dầm muối chừng vài bữa.  
 Trong đĩa xanh vàng đủ các màu,  
 Giá lật chân đi, cọng rau muống, ớt chín, củ kiệu,  
 xắt nhỏ, rửa nước phèn rồi dầm nước muối.

### 83. — Dưa con sùng

*Cách làm.* — Gọt tròn khứa mỏng, uồn cho mềm,  
 Nước khế dầm qua, bỏ muối thêm,  
 Tay ép hơi khô, chua với chắt,  
 Ăn, gia nước mắm tỏi đường thêm,  
 Trái chuối sứ non, gọt tròn khứa mỏng, nắn ra như  
 hình con sùng.

### 84. — Dưa củ cải

*Cách làm.* — Rửa qua nước muối chẳng nên dầm.  
 Đem sậy vừa riu lửa chớ hầm,  
 Thẳng nước mắm, đường, dầm mười bữa,  
 Để thời bánh tét mới đầu năm.  
 Lựa củ cải chắc xắt miếng rửa qua nước muối sậy  
 tiu tiu dầm ăn mới dòn.

### 85. — Dưa thơm dầm

*Cách làm.* — Phơi tới đem dầm nước mắm ngon,  
 Thơm cùng tỏi ớt miếng con con,



Dọn ra với thịt dưa và mắm,  
Rửa cũng cho là khéo lại khôn,  
Trái thơm gọt vỏ, xắt mỏng, ớt chín, tỏi, lột ra từng  
múi, phơi tiu tiu, rồi bỏ dầm nước mắm thẳng với đường.

### 86. — Dưa hường non

*Cách làm.* — Quả dưa vừa héo sắp vô ghè,  
Rắc muối cho đều vĩ mảnh tre,  
Nước muối đổ thêm dần để đỏ,  
Đỡ khi mưa gió, thú nhà quê.  
Dưa để nguyên trái, phơi vài nắng cho héo, bỏ vào dầm  
kỹ, nước muối cho ngội đồ vào.

### 87. — Dưa chột nửa

*Cách làm.* — Lốp dưa, lớp muối rắc cho vừa,  
Gải vĩ xong rồi đổ nước mưa,  
Nửa tháng đem ra kho với nấu,  
Ăn mềm là gọi khéo làm dưa.  
Chột nửa gọt vỏ xắt lát xiên xiên, rửa sạch, làm bằng  
nước mưa, để được lâu.

### 88. — Muối mè

*Cách làm.* — Mè chà cho trắng, trách cho khô,  
Trách nóng, rồi mè hãy đổ vô.  
Đều nỏ, đấm liền khi nhắc xuống,  
Muối tùy mặn lạt mới thơm tho.

### 89. — Làm tương

*Cách làm.* — Xôi ủ ba ngày, đậu mới rang,  
Tám tương một muối ngọt như dăng.



Hủ ghè chùi sạch vung cho mới,  
Dàn bếp treo lên một thàng trắng.  
Làm tương, năm lon đậu, năm lon nếp, đậu rang cho  
vàng, nếp nấu xôi rồi dặt mốc.

## 90. — Chao

*Cách làm.* — Lót tro trái giấy, sắp lên trên,  
Ủ một ngai (1) ba ngày thấy mốc lên,  
Gắp chấm muối rang, ba mặt đậu,  
Vào tìm, tiêu, rượu, thế là nên.  
Đậu khuôn cắt miếng vuông, dần qua cho ráo nước  
hãy làm.

## 91. — Tương ớt

*Cách làm.* — Vằm ra cho nhỏ, bắt lên xào,  
Thăng nước mắm, đường, ớt, tỏi vào,  
Đũa khuấy, đừng khô, đừng ước quá,  
Gia mè vào vìm để làm màu.  
Ớt chín chế hai lấy hột cho sạch, luộc cho bớt cay rồi làm.

## MẤY LỜI NÓI VỀ CÔNG, DUNG, NGÔN, HẠNH

Hội Nữ-Công chúng tôi thành lập đã hơn bốn năm nay,  
trong các thời kỳ ấy lúc mới lập là thế nào, đến nay là  
thế nào, không nói thì ai ai cũng biết, vì cái mục đích  
của hội chúng tôi bày ra cốt mở mang về đường công-  
nghệ bồi bổ đường tinh-thần giúp ích cho xã-hội, cho gia-

(1) Là cây ngai



đình. Cho nên trên nhờ hai Chánh-phủ tán-thành cho, mỗi năm có cho tiền phụ cấp, dưới nhờ anh em, chị em trong Tam-kỳ, có lòng yêu mến cái mục-dịch chân chánh ấy, mà kẻ công người của giúp đỡ cho hội, nên ngày nay đã có một cái cơ sở vững bền, và có vẻ kiên cố, trang lệ ở trước mặt chúng nhơn.

Ấy là một sự rất hoan-nghinh của xã-hội, lại là một sự nên âu-lo của chị em phượng thoa-xuyến chúng tôi.

Đáng âu-lo của chị em chúng ta là sự gì? Chúng ta không âu lo đến-sự kinh-bang, tế-thể, ích-quốc, lợi-dân, như các đảng tu-mi nam-tử, chúng ta chỉ lo thế nào cho trọn cái bổn phận của đàn bà là: Công, Dung, Ngôn, Hạnh. Nếu trọn được cái bổn-phận ấy, tức là đối với sự âu-lo của chúng ta được hoàn toàn, ấy là gánh một phần nửa công việc của các bậc tu-mi nam-tử, thế thời trách-nhiệm của chị em chúng ta không phải là nhỏ vậy.

Nay tôi xin bày tỏ mấy lời trung-cáo với chị em học-sinh. Tôi thường xem ở các báo, chương tập-chi, hoặc ở các tùng-dàm tạp-trở, xem thấy cái tư-tưởng của bạn nữ-lưu ngày nay, thường bắt chước theo nữ-tử phụ-nhơn ở phương Âu-Mỹ, học đòi những cách văn-minh, tự-do bình-đẳng như người ta, cái lẽ ấy cũng là một sự thương-tình, lòng người ai cũng muốn thay cũ đổi mới, trông thấy ai có tư-tưởng gì hay, học thức gì mới, thì theo đòi bắt chước cũng là phải nhưng phải suy nghĩ cho kỹ, cái trình-độ học-vấn của mình là bao lắm, trí-thức của mình đã đủ chưa, huống chi cái giới bạn học hành của mình còn hẹp hòi, thể lực mình còn hèn yếu, thì sao mà theo kịp người ta, vả lại nước người ta những kẻ làm được như lời thì ít, những kẻ làm nên nghĩa vụ của đàn bà, cũng chẳng qua một phần trong số trăm, nghìn của đàn ông đó thôi, nay nước ta nhơn tài đàn ông hãy còn kém, huống nữa là đàn bà.



Vậy hãy xin gác bút trên văn-đề ấy, mà nhắc lại bốn chữ Công, Dung, Ngôn, Hạnh, của đàn bà con gái nước ta, sự ấy tuy đã cũ rích rồi, không có tư-tưởng gì mới, song cứ theo tự thời-thượng mỗi đời người, thời khi nào cũng có sự mới đều lạ hoài hoài.

*Tôi xin nói chữ **CÔNG***

Chữ công nghĩa rộng lắm, chữ công có nhiều hạng : nhà đại-các giàu sang dùng chữ công là : những thêu, thùa, tía vẽ, cầm, kỳ, thi họa, dạy dỗ con em ; ở thành thị thì dùng chữ công là như những may vá, bánh mứt, hào soạn, nem chả, nấu nướng, theo cái tinh vi khôn khéo như ở trong các tập : « Nữ-Công, Thương-Thức » của bản-hội ; ở thôn quê dùng chữ công là : phải thừ khuya, dậy sớm, xay lúa giã gạo, đi cắt, đi cấy, chum lửa rơm, nấu cơm nồi báy, canh khoai, muối dậu, ghè mắm, chum tương

Chữ Công xứ Trung-ky này, thì phần nhiều đàn bà chỉ ở nhà chăm con, lo việc nội-trợ, nấu cơm cho mềm, trạch canh cho ngọt, đĩa cá cho ngon, bát chè, chén cháo, lo sao cho chồng ăn được ngon, dùng được đủ để đi làm công này việc khác. Còn ở Bắc-ky, Nam-ky thế nào không được rõ. Ôi cái tài ngày xưa của các nữ-lưu bên Trung-Hoa như là « Tụng-tiên » « Vịnh-như » « Từ-Đại-gi » « Chức cầm hồi-văn » là tài trí Công-Xảo biết đường nào, mà đời sau còn cho là vô dụng, ấy là tài tối cao, tối quý, thường không ích chung cho đời.

Cái giới hạn chữ công còn nhiều, vậy chị em đã học Nữ-công thì cần phải thanh biết, thô hay, mới xứng đáng là công vậy.

Về chữ công đã kể qua mấy lời sơ lược, lại xin bàn đến chữ « **DUNG** ».

« Dung » là cái dung mạo của người ta, của Tào-Hóa sinh thành, mỗi người mỗi dung mạo khác nhau, dù tốt



đẹp, xấu xa cũng do lẽ tự nhiên, chớ ta không thể thay đổi được.

Dung mạo của một người đàn bà, con gái, xấu đẹp thế nào mặc dầu, cũng phải có vẻ đoan trang, vẻ đoan trang ấy là trông có dáng nghiêm chỉnh, hiền hòa, khi ở nhà, khi ra đường, biết giữ gìn nét na, ăn mặc chỉnh tề, đứng đắn không hay lẻo loẹt, trông dáng điệu nghiêm trang. Chớ có tưởng dung nhan mình sẵn vẻ đẹp, mà dõn dờ thêm thói hoa thơm trắng rang bướm lả, ong lơi, nên nhớ câu nữ-huấn đã nói : « Thấy ai mắt chớ chăm nhìn ; phải nghiêm nét mặt thời êm lòng tà, nước trong gương sạch lòng ta, đổ ai ghẹo nguyệt trêu hoa được mình ». một người con gái đã có dung mạo đẹp đẽ, lại có nét na hiền hòa, khiêm nhượng thêm biết nữ-công khôn khéo. Chính là giá đáng ngàn vàng. Một người con gái không có nhan sắc bằng, song so bề nét na và nữ-công lại rất khôn khéo, thì uy sắc có kém, mà tài không thừa, thì cũng gọi là hòn báu trên tay. Tục thường nói rằng : « Cái nét đánh chết cái đẹp ». Đời nay thường chuộng sự xa hoa trang sức, như là các nơi phường-phố, đô-hội, thì ưa nhiều, ấy là lẽ tự-nhiên, vì dễ bắt chước nhau, nhưng đàn bà, con gái nước nào cũng vậy, chẳng phải một mình nước ta. Trang sức là để giữ cái vẻ diêm-lệ, tiên-nghiên của con gái đàn bà, nhưng trang sức phải xứng với dung mạo, nếu dung mạo với trang sức không xứng nhau, thì hình như « khỉ đeo hoa, voi đánh sập ». Dung mạo không phải là dùng son phấn mà có vẻ hoa ghen trắng thẹn, cá lặn nhận sa, thời trong một nước tưởng không có mấy người, mà cái vẻ tuyệt thế, khuynh quốc, khuynh-thành ấy, cũng là chẳng phải vẻ đẹp chung của phường thoa-xuyến. Vậy ta nên biết rằng : xấu đẹp là sự thường, trang sức là thái thường, nơi nào chuộng thì dùng cho vui, nơi nào không chuộng thì không dùng, đều ấy là bề



ngoài, một lúc mà thôi, chớ không phải là cái thanh-danh qui bản trọn đời của đàn bà, con gái, có giáo-dục. Cái thanh-danh của đàn bà con gái trọn đời, và còn đề tiếng về sau, là có giáo-dục, có đức-hạnh, có trình-tiết, có khí-phách, như nước Việt-Nam ta có bà Trưng-Trắc bà Triệu-Âu, bà Chơn-Thị, bà My-È, vân vân... hoặc như bà Mạnh-Mẫu, bà Tào-đại-Cô, bên nước Trung-Hoa vân vân... có phải là, dầu khi sao đời, vật đổi, mà danh thơm còn chói rang, tiếng tốt còn xa nghe, còn như cái vẻ nghiêng nước, nghiêng thành như Dương - thái - Châu, Triệu - phi - Yến ngày xưa chẳng qua còn để lại những câu : « Bại-vô tàng vân » Thử-tình, thử-hận » toàn là những câu vô bổ cho giáo-dục phụ-nhơn nữ-tử.

Vậy nói tóm lại con gái, đàn bà cần phải có nét na, là một điều rất cần thiết trong bốn-phần, còn như dung mạo dầu có không cũng là tự-nhiên, chớ tướng xấu đẹp mà tự mình có thể tác thành được, mà chỉ chăm lo trang sức bỏ hết sự giáo-dục, học-hành, tổn phí cái thì giờ có ích vậy.

Công dung hai điều đã kể sơ lược, tuy lời lẽ vẫn tắt mà suy xa xét rộng thì cũng đủ làm gương sửa mình.

*Nói về chữ « NGÔN ».*

Đã có công-dung thì phải có ngôn-hạnh, hai điều ấy cũng rất cần thiết cho phận mình, cho nên phải biết ngôn là gì.

Ngôn là lời nói, lời nói tuy là sự thường, đã sanh làm người ai lại không biết nói, song nói có phải là dễ đâu ? Sách có câu « Nhứt ngôn khả dĩ hưng bang » nghĩa là một lời nói làm cho nước được thịnh-vượng, được nhờ cậy. Tục-ngữ lại có câu « một lời nói một gói tội » xem thế thì biết nói cũng khó lắm. Lời nói tức là bốn tánh của người ta, người ta tánh gì, phát ngôn ra lời ấy. Một người tuy không học, không biết văn-chương, mà có tánh hiền lành,



thì nói ra những lời dễ ưa, một người có học hành, kinh-sử, lão-thông, mà có tính kiêu-ngạo, ỷ-thị, thì nói ra lắm câu dễ ghét. Bởi vậy nên chi đã có học-hành, thì phải biết đạo - lý, biết nói năng. Lễ, nghĩa, liêm, sỉ, cũng do ở lời nói mà rõ được, đức tính người, thiện, ác, tham, dâm, cũng do lời nói mà rõ được tâm-lý người. Vậy nên nói phải suy nghĩ, cho khỏi sai lầm, nói phải nghiêm-trang, đoan-chính, biết lễ-nghĩa, biết liêm-sỉ, biết giữ gìn tự trọng lời mình ấy là nói nên lời, còn bà đâu nói đó, nói mà chẳng ai tin, nói mà người thêm chán, vì lời lẽ không biết giữ gìn. bà sao nói vậy, có khi làm cho đến nổi sanh oán sanh thù, thế thì đâu có tài sắc công dung giỏi đến thế nào cũng là vô-vị. Sách có câu « Nhứt nặc thiên kim » nghĩa là một tiếng ừ đáng giá ngàn vàng, lại có câu « Nhứt ngôn ký xuất, tứ mã nan truy » nghĩa là một lời nói đã ra, dầu ngựa hay theo cũng không kịp. Bài trị gia cách-ngôn có câu « xử thế-giới đa ngôn, đa ngôn tắc đa thất » nghĩa là sự ở đời phải răn chớ nhiều lời, vì nhiều lời ắt có nhiều lỗi. Muốn cho được nói nên lời, thì phải gần người lành, tránh kẻ dữ, theo đều hay, bỏ đều cha, ấy là lẽ xử thế, phải biết nói cũng là một cái đức tánh của đàn bà cần phải có. Vậy phải làm thế nào cho xứng đáng chữ ngôn của một người đàn bà giỏi.

Lại nói đến chữ « **HẠNH** » hạnh nghĩa là nết, đã nói « cái nết đánh chết cái đẹp » mà trăm nết, chỉ bằng nết hiếu đứng đầu, nếu người đã có nết hiếu, thì trăm nết khác mới noi đó mà nên danh, còn như ở với cha mẹ không có hiếu thảo, mà ở với người ngoài lại có nết hay, thì cũng chẳng gọi người có nết tốt vậy. Công, Dung, Ngôn, Hạnh là bốn đức tối của đàn bà, trong bốn đều ấy, nếu thiếu một điều, thì chưa được hoàn toàn, vậy đã sanh ra làm người, làm trai, thì « Tang bồng hồ thủy, chi tại bốn phương » cái gánh nặng của đàn ông đối với xã-hội có lắm



bác, có lắm chức trách khó khăn theo từng hạng người, còn như đàn bà con gái ta chớ nên đang thời buổi này, mà học theo những cái tri-thức của kẻ phụ nữ ở các nước đã cực-diễm văn-minh, mà mang lấy tiếng « Họa hổ bắt thành ».

Tôi thay mặt cho chị em Nữ-công học - hội bấy lâu, để duy-trì cái tôn-chỉ của bản-hội, nay đã có thêm cơ sở vững bền được chị em trong hội tin cậy mà ủy thác cho cái quyền chủ hội, vậy tôi chẳng hồ mình là « Thiển học vô năng » không xứng đáng cái chức-trách ấy, chỉ biết hết lòng với chị em mà duy-trì công việc hội, hằng ngày mong mỏi cho có bà chị xứng đáng, để dao việc hội lại, đang mở mang công việc cho hội mau phát-đạt, điều thứ hai là mong rằng học-hành công nghệ của hội mỗi ngày mau tấn tới, hội-viên học-sinh mỗi ngày mỗi đông đúc, ấy là lòng chân thành của tôi. Sau này tôi có soạn tập Nữ-công thường-thức đệ tam, xin đem những món thực-phẩm, và mấy bài sau này : Phụ-đạo-ca, Nữ-phạm ca, nên xem sách vệ-sinh góp lại thành một tập, để tỏ bày cho chị em học-sinh, gọi là cái bổn-phận của tôi, đối với bản-hội và đối với lòng tin cậy của chị em trong hội, và ước ao rằng chị em ai có bài gì mới, điều gì hay, món gì lạ xin bổ khuyết thêm vào, thì tôi lấy làm hân-hạnh và cảm tạ chí ý vậy.

Nữ-Công Học-Hội

Hội-trưởng

**Phương-Thanh**

## **VÀI LỜI NÓI NÊN XEM SÁCH VỆ-SINH**

Tinh-lý có câu thơ « Dữ kỳ bệnh hậu năng phòng nhược mạc nhược bệnh tiền năng tự phòng » tinh-thần vệ-sinh đó, mục-dịch vệ-sinh đó.



Nước ta là nước văn-hóa cũ, văn-minh rực rỡ, sắp si bốn ngàn thu, danh nhân có, tuần kiệt có, nữ-sĩ có, mà nhà vệ sinh, năm mươi năm về trước, không thấy tung tích đâu, hình ảnh đâu

Học vệ-sinh mù mịt như trời tối, như đêm đông, mây phủ đầu đen, tuyết mòn sương trắng. . . . . tiếc thay ! ôi ! có sinh mà không biết vệ, thì sống ít chết nhiều, mà sống cũng cay đắng, nếm đủ mùi bệnh tật : nào đậu thiên-hoa hại người, nào bệnh tề phong giết trẻ, nào thiên-thời lệ khí, nào là bệnh tật yếu thương tai nạn ấy, thậm kịch ấy, kể lắm đau lòng, kể lại không xiết

Mấy lúc nay bóng « thiếu quang » soi sáng, học vệ-sinh đã truyền-bá vào trong cõi nước ta ; thành-thị, lâm-tuyền, cầm-đường, thảo-xá đâu đâu cũng nghe tiếng « vệ-sinh » « vệ-sinh ». Ôn nhờ chính-phủ bảo-hộ, lệ-khi, bệnh - tai, phần nhiều đã rụng nanh, núp bóng.

Thế nhưng mà người nước ta, ngộ lắm người vệ-sinh đầu lười, vệ-sinh ngoài mặt, mở kỳ thiệth thì vệ-sinh ít mà thương-sinh nhiều.

Học vệ-sinh rộng lắm, như phong-khí, thủy-thổ, âm-thực, cư-xử, vệ-sinh thành-thị, vệ-sinh thôn-giã, vệ sinh học hiệu quan-phòng trú-ngu các bệnh truyền-nhiễm, vệ-sinh xã hội vệ-sinh cá-nhân vân vân . . .

Tôi có được trộm nghe sự ích lợi của học vệ sinh vậy nên không dám lấy sự lấy ống soi trời, lấy thước đo bề, làm hồ thẹn, mà lược bày mấy lời cùng chị em. Chị em ta chất bồ-liều, phạn thoa quần, đối với bực râu mày, tuy lắm điều nhường bước, nhưng muốn cho khỏi tiếng « son phấn đời thừa » thì phải đủ ngôn, dung, công, hạnh ; mà muốn cho đức tánh hoàn toàn, thì trước hết phải giữ mình cho khang kiện, theo cách vệ-sinh. Khi đương con gái, khi kén chồng, khi đã thành gia-thất, khi dựng sản,



khi nuôi con, sao cho khỏi bệnh tật, tránh qua bệnh tật, cho thân-thể mình khang khái, chồng con vui vẻ, gia đình nở-nang; chị em ta nên xem sách vệ-sinh, tìm phương vệ-sinh, theo cách vệ-sinh mới được.

Vệ-sinh không đổi một «mode» ai biết theo vệ-sinh thì nên xuân, cỗi thọ, như gấm dệt, như hoa tươi, như được ăn quả đào-tiên, như uống được nước cam lộ. Chị em ơi ! cỗi phù-sinh ba vạn sáu ngàn ngày, ngày ngày nên xem sách vệ-sinh người nên giữ vệ-sinh.

M<sup>m</sup>• Phương Xuân

## NỮ PHẠM CẢ

Trong che chở một loài khí huyết,  
Dầu nữ-nhi cũng biết tôn thân,  
Thảo ngay vốn sẵn thiên chân,  
Hãy khuyên học lấy cho cần thời nên,  
Xưa Chiêu-Quân đốc an nghiệp Hán,  
Thân ngọc vàng bao quản dạm xa,  
Lợi cho xã-tắc Tống-gia,  
Tuyên nhân nào tiếc tóc-gia bao giờ,  
Gái Đề-oanh dâng thơ chuộc tội,  
Cứu phụ-thân thoát khỏi tử-tù,  
Dâu Thôi lấy sữa nuôi cô,  
Ở hiền xui lại báo cho dâu hiền,  
Ngay với nước vi nên tôi tốt,  
Thảo cùng thân há sút trai lành,  
Ai rằng hổ phận nữ sanh,  
Gắng công nữ-học nên danh nữ tài,  
Nay vừa gặp cỗi đời mở mới,  
Người người lắm bước tới văn-minh.  
Chữ nho chữ Pháp cho tinh,



Đến như Quốc-ngữ chữ minh phải hay.  
Phép nữ-học, đạo thầy trước chánh,  
Lấy công, dung, ngôn, hạnh làm đầu.  
Công như Tô-Huệ mới mẫu,  
Dệt nên thơ gấm dàng lâu chín trùng.  
Dung như thê Ngọc-châu mấy kẻ,  
Khiến mẹ cha rặng vẻ môn mi.  
Ngôn như Tạ-Uân cũng kỳ,  
Đem lời hùng-biện dãi vì Tiểu-Lang.  
Hạnh như thê Mạnh-quan bất nhứt,  
Kính chồng thường án cất ngang mây.  
Tiếng khen còn để đến nay,  
Hề trang phụ-đức là thầy nữ-sư.  
Lại xin học sử-thư cho đủ,  
Sách mới và sách cũ muôn pho.  
Cũ là Kinh truyện Khổng nho,  
Mới là cách-tri địa đồ vẽ-sinh.  
Chương toán học cho tính mọi sự,  
Suy dịch làm Quốc-ngữ chữ ta.  
Tiện cho con trẻ đàn bà,  
Đều là tấn - hóa đều là phổ - thông.  
Vì chưa được nữ-trung hảo - kiệt,  
Chắt liều-bồ mà biết từng quân.  
Đủ đều minh đức tân dân,  
Huy ra giúp đỡ được phần chồng con.  
Người mà biết lẽ khôn bởi học,  
Lấy văn-minh đối tục dã-man.  
Ngu hèn lại hóa khôn ngoan,  
Thờ cha biết thảo, làm con hết lòng.  
Khi xuất giá thờ chồng phải đạo,  
Biết tề gia, biết thảo công cô.  
Kiệm cần trình thực giữ lo,  
Mật dùng là địch, đủ đồ dạy con.



Chữ tam-tòng đã tròn một tiết,  
Mục chín điều phải biết công phu.  
Hiện bình trị bởi tề tu,  
Chánh thành trí cách suy đầu đến nơi.  
Học thời đặng cùng trai bình-đẳng,  
Kia vũ đài cũng chẳng cao đầu.  
Tiếng truyền khắp cả Á Âu,  
Phấn sơn mặt trắng, mày râu má hồng.  
Lời quê gọi mấy giòng giáo phạm,  
Chút khuyên nhau há dám khoe thầy.  
Chữ rằng ăn vóc học hay,  
Nước Nam ta cũng có ngày văn-minh.

M. M<sup>mes</sup> **Phương-Thanh, Phương-Xuân**

## PHỤ ĐẠO CA

Ba vạn sáu ngàn ngày là mấy,  
Bóng thiếu-quang trông thấy là bao.  
Hỗ sanh ra phận thơ đạo,  
Ăn thâm chín chữ ngày nào trả xong.  
Câu thập nữ như không thêm tuổi,  
Để được thường sớm tối viếng thăm.  
Lớn khôn lo định sắt cầm,  
Kén lừa đôi lừa ăn thâm khó lường.  
Ăn cúc dục muôn đường xiết kể,  
Đạo làm dâu chẳng dễ đâu ta.  
Đã sanh ra phận đàn bà  
Giữ gìn trong sạch mới ra con người.  
Chớ bắt chước thói đời đen bạc,  
Tiếng dở dang dầu thác còn dơ.  
Công cô sớm tối phụng thờ.  
Một lòng hiếu thảo bao giờ giám sai.



Dầu nghèo khổ chớ nài khó nhọc,  
Gặp giàu sang là phúc may ta.  
Người là làm bậc mẹ cha,  
Ghét ta cam chịu, thương ta được nhờ.  
Dầu cay đắng đừng lo đạo thảo.  
Chớ đem lòng sầu não kêu than.  
Ra vào một mặt thừa hoan,  
Bữa thường dâng miếng cam trân khuyên mời.  
Noi theo dấu những người hiền phu,  
Lâu ra rồi người cũng xét suy.  
Ở sao cho vẹn chữ Tù,  
Tiếng hay cũng được thêm lây đến nhà.  
Chị em dâu với ta thương nể,  
Chớ đem lòng ganh ghét đều chi.  
Dầu ai gây việc thị phi,  
Lấy lòng hòa ái lâu thì cũng yên.  
May gặp đấng chồng hiền phải đạo,  
Biết anh em, biết thảo mẹ cha.  
Sửa sang sẵn sóc việc nhà,  
Sớm khuya hầu hạ lòng ta được nhàn.  
Rủi gặp phải những chàng bội bạc,  
Coi mẹ cha chẳng khác người đường.  
Anh em huynh đệ khuyếch tường,  
Ham đường tình dục bỏ đường tình thâm.  
Ấy là kẻ phụ ơn trời đất,  
Xét phận mình dầu cất chẳng lên.  
Đêm ngày năn nỉ can xin,  
Khuyên sao cho được giữ nên cương thường.  
Ơn cha mẹ vi dương che chở,  
Đạo làm con sao nỡ xem khinh.  
Anh em thủ túc nặng tình,  
Chặt tay chung đẽ chẳng kinh đến lòng.  
Hễ sinh đứng trong vòng trời đất,



Đã làm người khác vật thú muông.  
Thấm lâu đã cũng đổ buồn,  
Đổi lòng lang-thú nên con thảo hiền.  
Ấy mới gọi làm nên hiền phụ,  
Lòng trinh thành cũng thấu cao xa.  
Dầu không đền đặn ơn nhà,  
Tiếng hay thấu đến mẹ cha vui lòng.  
Chớ có thấy lòng chồng yêu chuộng,  
Mà ra tuồng uốn éo công cô.  
Ở ăn tập nết thô đồ,  
Đem lòng tất bạc đuổi xô bỉ bàng.  
Lại ỷ mình nhà sang giàu có,  
Mà coi người như cỏ như cây.  
Đãi chồng những tiếng tau mây,  
Cây mình nhan sắc mất này có kia.  
Ấy là kẻ làm bia nhor nhuộm,  
Có tánh người, tránh bước cho xa.  
Đạo trời báo ứng không xa,  
San dầu mình lại bằng ba nổi mình.  
Làm phận gái chữ trinh là trước,  
Đủ tam từng từ đức như nhau.  
Mẹ cha tới tuổi tác cao,  
Sớm khuya sẵn sóc ra vào nâng niu.  
Người dâu chương phải chiều theo ý,  
Đỡ thay chồng chẳng tí thờ than.  
Ngộ khi gặp buổi phong sương,  
Thuốc thang chăm chút, bèn màng sớm khuya.  
Hoặc tới tuổi người về cõi thọ,  
Gánh gia-đình lại phó mặc ta.  
Ở sao đứng bực tề gia,  
Anh em trước phải liệu mà răn khuyên.  
Nói những kẻ danh hiền đạo phải,  
Đắp cùng chẳng, cắt nghĩa chia đau.



Chờ đem của cải chia nhau,  
Hơn thua rồi lại ra màu dỏ giang.  
Tình cốt nhục phụ phản từ đó,  
Dầu đến ngoài cây cỏ cũng khô.  
Đã sinh ra đừng trượng phu,  
Lấy câu hữu ái làm đầu mới nên.  
Khá giữ trọn một niềm hiếu hạnh,  
Dạy con theo đức tánh mẹ cha.  
Anh em sum họp một nhà,  
Dỗ dơ con cháu trên hòa dưới yên.  
Nghien bút cũng ít nhiều mới thể,  
Lấy đều hay mà để dạy con.  
Hồ mình là phận phần son,  
Dưỡng sinh đòi đức héo hơn ruột tằm.  
Thôi cũng một trăm năm lui tới,  
Gượng làm tươi vui với giang sơn.  
Canh khuấy nhưn lúc thanh-nhàn,  
Trông trắng mà nghĩ mấy hàng làm khuấy.  
Chị em dầu có hay cho nữa,  
Có lỗi lầm xin chữa cho nhau.

M<sup>me</sup> Phương-Thanh

## Các thơ trát văng lai

### MẤY LỜI NGỎ CÙNG CÁC NHÀ TỪ-THIỆN

Ở trên cội Viên đông này, tiếng nữ quốc-dân nay đã tràn khắp, bạn quần - thoa ai ai cũng đều ước ao làm sao một ngày kia không nhượng kẻ tu-mi. Vì vậy ở trong Nam - kỳ đã có lắm nhật-báo và sách vở hô bảo về sự liên-hiệp của bạn quần-thoa, để dựng nên một nền tiến-



hóa cho chị em trong nước. Nên ở Huế này chị em chúng tôi lập ra hội Nữ-Công, trước là định lấy văn-hóa và công nghệ để dìu dắt nhau, sau để tập tành ngôn bành, mong để cho bạn gái thành tài, mà giúp đỡ trong gia-đình và xã-hội.

Hội Nữ-Công nay cũng nhờ hai nhà nước cho phép lập ra, lại cho tiền phụ cấp đã được bốn năm nay. Cái mục-đích của bản-hội ra thế nào, chắc các bậc nhiệt-thành với xã-hội cũng đã có khảo-cứu tới, không đợi chúng tôi phải phô bày. Đã có nhiều ngài đã đến tại hội-quán mà quan-sát, đều cho hội chúng tôi là một hội làm sự công ích, trong xã-hội ngày nay cần phải có.

Trước kia bà Cựu-hội-trưởng Đàm-phương nữ-sĩ đã tỏ lòng vì nghĩa, tổ chức cho hội Nữ-công có cơ-sở, cũng nhờ nhiều người nhiệt-thành với xã - hội giúp cho; nay lại nhờ lòng kiến nghĩa của ông Trần-bá-Vinh, hội-viên viện Nhơn-dân đại-biểu Trung-kỳ trông thấy nhà hội chật hẹp, đồ khí-dụng chưa được hoàn bị, nên đã giúp cho hội một số tiền 2000\$ để làm nhà hội-quán. Song lúc bấy giờ việc hội đương bề bộn vả lại bà Cựu-hội-Trưởng không được mạnh thành thử để đến năm nay mới làm được. Chị em chúng tôi đã lập ra nhà hội thời phải lo thế nào cho mau tấn tới, mau phát-đạt, nên đã theo chương-trình làm công này việc nọ, sự chi phí thì nhiều, tư-bản không được bao nhiêu, nay phải gắng thêm vào làm hội quán, vậy về phần tài chánh của hội đã rõ phần quần-bức.

Huống nữa làm hội-quán xong lại còn phải sắm đồ cần kíp vào nhà ấy, và cái hạng liệu về việc nữ-công để dạy vẽ cho chị em đến học. Những công việc sau này lại còn hơn việc làm nhà hội-quán nữa, nếu không có tiền thì sự tấn tới của bản hội chắc phải trở lực.

Chúng tôi trộm nghĩ, xứ nào cũng có nhiều bậc bác-ái,



quản-tử, vậy xin các ngài đem lòng tán trợ, trước là bản-hội được dự phần danh giá, sau nữa được rộng đường tiền bạc, nhờ đó mới có thể phát-đạt được.

Nay tôi tuân theo cái chủ-nghĩa phương-diện của các hội, thì mỗi khi cần đến việc gì phải nhớ câu :

« Nhiều tay vỗ rập nên kêu.

Ba cây dùm lại nên hòn núi cao ».

Nên lấy lòng trung - thành đối với quốc-dân cây cùng các qui báo-quản đảng tỏ lời kính trọng cùng chị em trong bản xứ, nào là kẻ có lòng khinh tài, trọng nghĩa, nào là người cru dạ hăng sản hăng tâm, anh em, chị em, vừa giúp nhau đảng cho sự công tài của bản-hội được hoàn toàn. Qui tánh phương danh của những kẻ có lòng yêu mến cái chủ-nghĩa của bản hội, vui lòng giúp cho đa thiếu, xin khắc vào bia đá dựng lại tại nhà Nữ công Học-hội để ghi nhớ ân đức đời đời.

Vậy xin dám tự tiện viết tờ thông cáo này và xin các nhà lão - thành, quản-tử giới-thiệu giùm cho, thì bản-hội vững vàng trông cậy. Vì sau này khi hội Nữ-công ở Huế đã có cái cơ sở vững bền lại nhờ đó mà bạn quần-thoa thiếu-niên đảng thành tài đạt đức, thì khắc nào một vườn hoa kia đeo tía các thứ danh hoa, dị-hủy, mà đã nhờ những tay vun tưới, chẳng nài mất công, phí của. Sau này đơm hoa, kết quả, tươi tốt diễm đà, thì cái công ơn nhớ kẻ trồng cây ấy, chị em trong bản-hội chúng tôi đời đời chẳng hề phai lợt. Vậy chúng tôi sẽ xin tỏ lòng kính trọng mà hoan nghinh cái danh hiệu ân nghĩa hội-viên rất thơm tho, rất quý trọng. Chúng tôi xin mở mắt mà đợi một món quà rất quý báu, rất vẻ vang !!!

Kính cáo

Nữ-công học-hội Hội-trưởng

M<sup>me</sup> Trần-quang-Khải, Phương-Thanh



Hanoi, le 28 Janvier 1930

**Madame Trần-quang Khải**

Chánh-hội-trưởng Nữ-công Học-hội ở Huế (Annam)

Kính thưa bà Chánh-hội

Chúng tôi đã tiếp được bức thư ban trị - sự gửi cho chúng tôi nói về việc làm nhà Hội-quán cho hội ta cùng là nhắc về số tiền nguyệt liễm mà các chị em trong hội tới nay chưa đóng đủ.

Thưa bà Chánh-hội, chị em chúng tôi không được cái hạnh duyên lui tới luôn luôn nơi hội để cùng nhau gánh vác các gánh nặng nề trong khi hội ta mới ra đời, chưa được bao lâu, trong lúc mới tiến được mấy bước đầu là lúc đang nhiều việc khó khăn cần phải giải-quyết, chị em chúng tôi quả để cái khó nhọc chung ấy cho riêng các chị em trong Trung, tuy Trung, Nam, Bắc, cũng cùng là một, vậy mà chẳng có chút then-thuồng vô vị, cũng không dám nói rằng đường sá xa xuôi, song le thì giờ quá ư nghèo ngặt, công việc không hề được rảnh, thành ra không vào được trước là thăm hội, sau là giáp mặt cùng các chị em cho bỏ cái lòng khát vọng bấy lâu nay, vẫn hằng tâm niệm, mà đến nay vẫn không được cái hạnh phúc đó.

Trước đây các chị em đã thỉnh bà Đạm Phương ra làm Hội-trưởng, đã từng mở mang sự nghiệp cho Hội biết bao. Nay vì bà Đạm-Phương rui lâm bệnh, lại thỉnh bà ra thế vị, chắc không phải là nhầm vậy.

Chị em chúng tôi một lòng tin cậy ở nơi bà, cùng các chị em ban trị-sự trong Hội, mang hết tài đức ra mà thi thố cho Hội ta một ngày kia sẽ được mở mang to tát, như vậy là đều nguyện vọng của chúng tôi hằng ngày mong mỏi sớm khuya.



Nay nói đến số tiền mà ông Tham-Vinh đã cúng cho Hội để làm Hội quán là 2000\$00. Số tiền đó mà theo như kiểu mẫu nhà Hội thì không đủ, nghĩa là còn thiếu độ 400\$00. Riêng phần tôi gọi là của ít tâm thành, xin cúng và Hội 10\$00 góp thêm một hòn đá, để xây bức tường muôn dặm. Giám xin ban trị-sự vui lòng thâu nhập cho.

Nhân tiện năm mới, có mấy lời chúc Hội ta được muôn việc tốt tươi, bền vững bà cùng các chị em được vạn phúc.

**M<sup>me</sup> Hương-Ký**

Nữ - Công Học - Hội

Hội-Viên

*Hanoi, le 22 Avril 1930*

Thưa Bà Chánh-hội-Trưởng Hội Nữ-Công  
à Hué

Thưa Bà

Thư Bà gửi cho tôi đã tiếp được rồi, xin đa tạ bà và xin tha thứ cho, vì tôi xa xuôi lại bận về công việc sinh-tồn riêng, nên sao nhãng cả việc hội ta, vậy mọi sự chúng tôi xin trông cậy ở Bà và các chị em trong này tùy tiện chăm chước cho tiện công việc.

Sau này tôi xin gửi số tiền nguyệt liêm đồng niên và 5\$00 vào gọi là thêm chút đỉnh vào hội, xin bà nhận cho tôi cảm tạ vô cùng.

Sau xin chúc bà cùng qui-quyển được mọi sự an-bảo.

*Kính cáo*

**M<sup>me</sup> Đặng-thị-Liên**

Nữ-Công Học-Hội

Hội-Viên



*Tra Vinh, le 28 Juillet 1930*

Madame Chánh-hội-trưởng Nữ-Công Học Hội  
à (Huế)

Thưa bà Chánh-hội-trưởng cùng các quý bà hội-viên, tôi vì công việc phân phần, mang bạn xiết đi diễn trò tại xứ xa xuôi, có thấy trong báo Công-Luận ra ngày 23 Juillet 1930 cổ-động về đường tài-chánh trong hội ta khiếm khuyết ít nhiều. Tôi tưởng xứ Trung-kỳ ta tuy nghèo nhưng biết bao là nhà tiền kho, lúa đụn mà không đem lòng hăng sản, hăng tâm, gọi là kẻ ít người nhiều để giúp vò trong Hội Nữ-Công. Thường họ tưởng lầm rằng con người ta học, chứ con mình có học đâu, mà bỏ tiền giúp vào thời có ích gì.

Than ôi ! tục ngữ có câu : Hoa thơm, thơm cả cụm, các bạn quần-thoa tán tiến lên mà hay, thời các đàn em ngày sau đều hay. Đến như Chính-phủ còn đem lòng tư giúp cho hội huống nữa là người mình sao nỡ làm ngơ. Xem như các nước văn-minh nước nào lại không chăm dạy đàn bà con gái theo đường công, dung, ngôn, hạnh, như trong Nam-kỳ có nhiều nhà từ-thiện bỏ ra mỗi người hàng mấy muôn đưa nhau giúp về việc công ích, nào là mở ra hội Thề-Thao, Thề-Dục, Khuyến-học, Bảo-Dưỡng các hài-nhi, hội Thương-Mãi, hội Ái-hữu vân vân ....

Hễ thấy việc nghĩa là đưa nhau giúp, không đợi đến khi cầu khẩn nữa như ngoài xứ Bắc bị bão lụt vân vân....

« Xem người lại ngẫm đến ta cũng là con Hồng cháu Lạc sao các nhà cự-phủ Trung-kỳ không có lòng sốt sắng, như trong này, thời hội Nữ-Công cùng các bạn quần-thoa cũng là một chút vẻ vang với trong Nam ngoài Bắc. Thưa, tôi hiềm vì chút phận đàn bà tài sơ, trí thiếu, không đủ sức giúp vào hội cho nhiều, đây, gọi là một số tiền nhỏ mọn hai chục đồng, xin dâng cho hội, lẽ ra tôi phải



về đề tiếp kiến bà Hội-Trưởng cùng các bà hội-viên để cảm tạ cái lòng sốt sắng đối với bạn nữ-lưu ta, vì đường sá xa xuôi, nên chưa về được xin các quý bà mở lượng hải hà mà tha lỗi cho.

Nhân dịp xin kính chúc hội Nữ Công thiên niên trường thịnh, các quý cô học-sinh trong hội Nữ-công đường công, dung, ngôn, hạnh được mau chóng tinh thông cho bọn nữ-lưu Trung-kỳ đặng so sánh với trong Nam, ngoài Bắc.

Lòng tôi mong sao cho mau chóng về Huế để yết kiến các quý bà và xin phép Chính-phủ diên trò một buổi thâu được bao nhiêu xin cúng cho Hội để tôi được hã tấm lòng mong đợi bấy lâu.

Lòng thành kính chúc mấy câu,

Nữ-công học-hội mau mau tấn thành.

Dù tôi có lời gì sơ xuất xin quý bà lượng tình cho.

Nay kính cáo

**Trương-thị-Tú-Oanh**

Vinh le, 14 Aoùt 1930

Kính bà Chánh-hội-trưởng Nữ-công Huế

Thưa Bà

Tôi xin cảm ơn bà đã sẵn lòng hỏi đến ý-kiến tôi về việc đăng báo quyen tiền giúp hội Nữ - công cho đủ tiền sắm sửa đồ đạc và tiêu dùng. Tôi xét theo thiện ý của tôi thì tưởng đã chỉ thiếu món tiền độ 500\$ thôi thì không nên đăng báo làm gì vì tờ báo sẽ đi khắp cả Bắc và Nam-kỳ như thế họ sẽ bình luận ở Trung-kỳ hội Nữ công có một mà thiếu có 500\$ phải đăng báo cầu cứu đến Nam và



Bắc thể chẳng hóa ra người Trung-kỳ ta nghèo lòng bác-ái lắm sao ? mà thật ta đăng báo là phần nhiều chỉ mong vào người Trung-kỳ thôi, vậy ta nên trước hết hãy tìm cách êm ái mà trình bày nỗi quần bách ấy cho người trong xứ Trung-kỳ đã, hễ không kết quả, thì khi ấy sẽ đăng báo mà cậy đến tay người ngoài, nhưng tôi nói vậy chứ tôi chắc sẽ được kết quả mỹ mãn. Nếu như việc này còn thông thả được thì đến 15 Septembre tôi về Huế họp hội đồng nhân dân đại-biểu tôi sẽ đến thăm hội mà nói ý kiến rõ ràng cách sắp đặt gọn ghẽ hơn, kéo trong thư nói không hết lời lẽ được.

Mấy lời xin chúc bà Chánh-hội-trưởng và các ban trị-sự làm việc hội một ngày một tấn-tới.

Thế nào bà sẽ trả lời cho tôi biết.

Kính thư

Trần - bá - Vinh

Trung-kỳ nhân dân đại-biểu

*Huế le 27 Septembre 1930*

Le Résident supérieur en Annam à Madame Trần-quang-Khải, Présidente de là Société d'Enseignement ménager (sous le couvert de Monsieur le Résident de Thừa-Thiên)

Madame,

Par lettre du 18 Août adressée à M. le Résident de France à Thura-thiên vous avez sollicité l'autorisation d'ouvrir au local de votre société trois cours : enfantin, préparatoire, élémentaire, destinés à l'enseignement du Quốc-Ngữ, du calcul, des premières notions de français usuel ainsi qu'à celui de la couture, de la broderie, et de l'art culinaire.

J'ai l'honneur de vous informer que j'autorise l'ouverture



des cours en question, espérant fermement que sous votre autorité éclairée, et en raison de votre grande expérience, l'enseignement distribué aux enfants contribuera à les maintenir dans la limite de leurs devoirs envers leurs parents et envers les autorités. C'est une condition, essentielle sur laquelle, j'appelle tout particulièrement votre attention, au moment où tant d'enfants annamites semblent poussés à manquer de modestie, et même à se mal conduire, par des ennemis déclarés de la famille de la société et de la paix.

Veillez agréer, madame,  
l'assurance de mes sentiments distingués.

## VÂN-VÂN

### Họa vãn bài nước lụt

Chan chứa cơn mưa đập gió dồn,  
Rừng phong thụ đã nhuộm màu son.  
Đục ngăm khơi rộng trời liền bể,  
Đen kịt tần mây nước lẫn non.  
Mỏi sóng nhấp nhô miền viễn ngạn,  
Cánh buồm lạng phất chốn ngư thôn.  
Sụt sùi ngư nữ tình lai láng,  
Tổng ngọc chiều thu vẽ nét buồn.

### Họa vãn bài thơ « mừng Phụ-nữ thời-đàm »

Bắc Trung Nam hỏi chị em ta,  
Phụ-nữ thời-Đàm báo mới ra.  
Nhang xạ chi nhường hương « Văn tiết »,



Gấm thêu chẳng ngại vẽ « triều hà »,  
Âu-tây văn-hóa thay lễ cũ,  
Đông-Á tinh-thần nổi tiếng xa.  
Nghiên bút theo đòi phong-hội mới,  
Lăm đèn nợ nước trả ơn nhà.

**Họa vần bài thơ « Mừng hội Lạc-thiện »**

**Lương Tôn - Cung sáng lập**

Muôn ngàn lễ thứ cõi Viêm-bang,  
Mừng thấy ân vua lập thiện đàn.  
Tụng đức khoe khoan lời chẳng cạn,  
Cảm tình chan chứa lệ khôn hàn.  
Thuyền từ cứu khổ trông Thiên-hạ,  
Cõi Tịnh nuôi người giữa thế-gian.  
Hằng sẵn hằng tâm vun cõi phúc,  
Khuyến người thiện tín kẻ giàu sang.

**M<sup>me</sup> Phương Thanh**

**Họa vần bài thơ « Mừng Phụ-nữ Thời-dàm »**

Mừng nhau ta thử nói cùng ta,  
Dở mặc ai cười cũng dở ra.  
Lòng thắm trải khoe vàng nhật nguyệt,  
Má hồng chen đỡ gánh sơn hà.  
Bút nghiên son phấn tô càng đậm,  
Cân quốc tang bồng cách mấy xa.  
Liều-yếu xin đừng than phận gái,  
Rộng suy lo nước hẹp lo nhà.

**M<sup>me</sup> Phương Xuân**



## Mừng song-thọ cụ Hiệp-Hường

Thẻ hạt ngày thêm đã bảy mươi,  
Đều già đều mạnh đội ơn trời.  
Áo Xiêm rực rỡ sân hoè quế,  
Tơ tóc sum vầy cửa Lão - lai.  
Thi lễ rạng nhờ ơn cửu đực,  
Móc mưa nhuần gội vẻ cân đai.  
Bàn đào một tiệc mừng song thọ,  
Tuổi sánh non nam phước lộc dài.

## Nhơn ngày xuân đi chơi nhà quê

Ngọn gió xuân nay khắp chợ chòi,  
Quang phong học kẻ dạo quê chơi.  
Hoa đầm sương đượm giao canh nở,  
Nông được mùa vui vô bụng cười.  
Cảnh vật xem càng hơn đồ trước,  
Thú nhân hẹn nữa đến ngày mới.  
Ấy ai gầy dựng non sông ấy,  
Dừng bước hẳn khuôn chuyện những đời.

M<sup>me</sup> Phương-Thanh





# CÁC DANH SÁCH HỘI-VIÊN

- |                                |                                |
|--------------------------------|--------------------------------|
| 1 Bà Nguyễn-khoa-Tùng hiệu     | 28 Cô Nguyễn-thị-Cầu           |
| Đạm-Phương                     | 29 Bà Trần-nhật-Tân            |
| 2 Bà Nguyễn-văn-Thông          | 30 Cô Lê-thị-Ngo               |
| 3 Bà Nguyễn Xán                | 31 Bà Trần-duy-Đỉnh            |
| 4 Bà Nguyễn-khoa-Tú            | 32 Bà Ưng-Nghê                 |
| 5 Cô Nguyễn-thị-Thục           | 33 Bà Vũ-ngọc-Đỉnh             |
| 6 Cô Trần-thị-Như-Mân          | 34 Cô Tôn-nữ - thuy-Thảo       |
| 7 Bà Ưng - Bàng                | 35 Cô Hoàng-thị-xuân Lan       |
| 8 Bà Nguyễn-bá-Trác            | 36 Bà Nguyễn-dinh-Chi          |
| 9 Bà Jean                      | 37 Bà Đặng thị-Liên            |
| 10 Bà Trần-trọng-Phát          | 38 Bà Trương như-Hy            |
| 11 Bà Hoàng-Sử                 | 39 Bà Lê-tử-Nhiễm              |
| 12 Bà Nguyễn-quang-Túy         | 40 Cô Trang-thị-Dung           |
| 13 Bà Bửu-Dư                   | 41 Bà Nguyễn-dinh-Liên         |
| 14 Bà Trần - quang - Khải hiệu | 42 Cô Trương-thị-Thắng         |
| Phương-Thanh                   | 43 Cô Trương-thị-Tuyết         |
| 15 Bà Lê-dinh-Loan             | 44 Bà Đoàn-Oanh                |
| 16 Bà Nguyễn-cửu-Khương        | 45 Bà Nguyễn-thị-Nga           |
| 17 Bà Phan-văn-Hy              | 46 Cô Kiều-thị-Cầu             |
| 18 Bà Sơn - xuân - Hoan        | 47 Bà Trần-thị-Trọng           |
| 19 Bà Hoàng-quang-Hương        | 48 Cô Nguyễn-thị-Tĩnh          |
| 20 Bà Nguyễn-lan-Hương         | 49 Bà Phan - huy - Thịnh, hiệu |
| 21 Bà Đào-thao-Vỹ              | Phương-Xuân                    |
| 22 Bà Phạm văn - Thư           | 50 Bà Phương Thảo              |
| 23 Bà Ngô - tử - Hạ            | 51 Cô trần-thị-Loan            |
| 24 Bà Trần-gia-Thụy            | 52 Bà Thái-nguyên-Hoè          |
| 25 Bà Dương-đức-Hiệp           | 53 Cô Nguyễn-thị-Du            |
| 26 Bà Nguyễn-trọng-Tru         | 54 Bà Tôn-thất-Lương           |
| 27 Bà Võ-ngọc-Lung             |                                |



