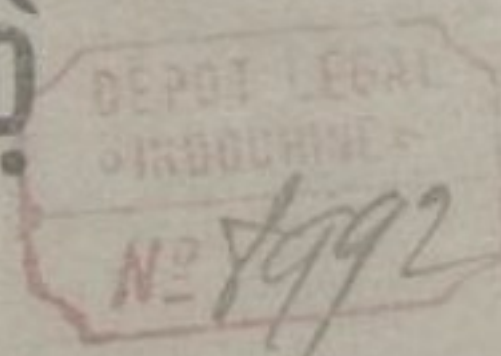




ĐẠI-ĐẠO TAM-KỲ PHỔ-ĐỘ



SÁCH NẤU ĐỒ CHAY

KIÊM THỜI
theo cách Annam và cách Tây

CỦA MỘT NGƯỜI TÍN-NỮ SOẠN

Hội Thánh Đại-Đạo Tam-kỳ Phổ-độ
có kiểm-đuyệt rồi.

Giữ bản quyền.

IN LẦN THỨ NHỨT — NĂM NGÀN CUỐN



IN TẠI NHÀ IN XƯA-NAY
60-64, Boulevard Bonard, 60-64
SAIGON

Juin-1928

M(39)

5453

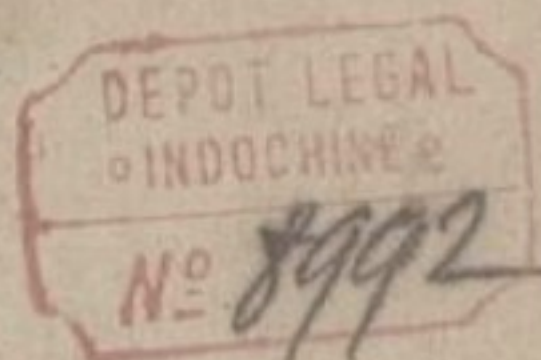
THƯ VIỆN QUỐC GIA VIỆT NAM
BIBLIOTHEQUE NATIONALE DU VIETNAM
NATIONAL LIBRARY OF VIETNAM

ĐẠI-ĐẠO TAM-KỲ PHỔ-ĐỘ

SÁCH NẤU ĐỒ CHAY

KIÊM THỜI

theo cách Annam và cách Tây



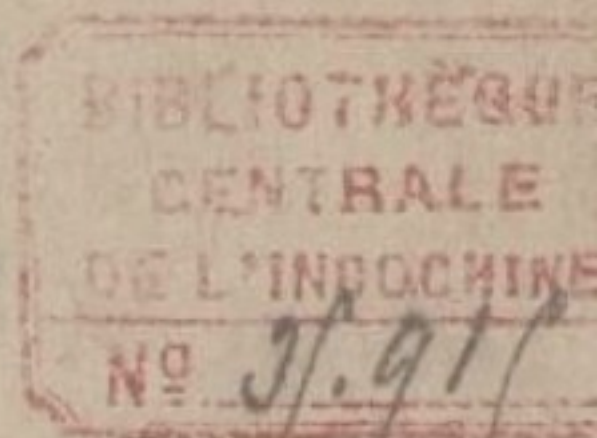
MỤC LỤC

Đồ Annam

- 1° — Nấm kho (Giã cả thịt kho)
- 2 — Thịt bò kho
- 3 — Tôm càng kho
- 4 — Mắm kho
- 5 — Kho ngọt
- 6 — Canh chua
- 7 — Canh khoai
- 8 — Canh rau
- 9 — Canh cải xanh
- 10 — Canh tàu-hũ
- 11 — Canh măng
- 12 — Canh khổ-qua
- 13 — Canh cải chua
- 14 — Canh kim-châm
- 15 — Canh mướp
- 16 — Canh cá-tra
- 17 — Canh thơm
- 18 — Vịt tiềm
- 19 — Thịt hầm
- 20 — Khổ-qua hầm
- 21 — Chả tôm chiên
- 22 — Cua lột chiên
- 23 — Cà chiên
- 24 — Cá chiên
- 25 — Sườn xào giấm
- 26 — Thịt bò xào nghệ
- 27 — Xào thịt chuột
- 28 — Xương vịt xào lá cách

Đồ Tây

- 1° — Xúp (Soupe)
- 2 — Vịt và thỏ nấu rượu (civet)
- 3 — Lưỡi bò nấu ô-liêu (Olive)
- 4 — Gà thiếng nấu nấm hộp
- 5 — Bò nấu đậu
- 6 — Rà-gu (Ragoût)
- 7 — Cà-ri (Kari)
- 8 — Quay (Rôties)
- 9 — Ba-tê (Patê)
- 10 — Cá đút lò
- 11 — Thịt dồi (Saucissons)
- 12 — Dồi (Saucisses)
- 13 — Ốc bỏ luộc
- 14 — Ốc chiên
- 15 — Ốc nấu
- 16 — Đuôi bò nấu theo FLAMAN DE.
- 17 — Cốt-tơ-lết chiên cải
- 18 — Vịt nấu với bắp cải
- 19 — Vịt nấu măng
- 20 — Gà nấu gạo
- 21 — Thịt ngỗng nấu với trái me-ron
- 22 — Mỡ nhát quay đắp bánh mì (canapet)
- 23 — Thịt gà nấu Gi-bơ-lốt (Giblotte)



MỤC LỤC (liếp theo)

- | | |
|--|---|
| <p>29 — Lươn xào nghệ</p> <p>30 — Đồ xào thường</p> <p>31 — Thịt phả-xiu</p> <p>32 — Thịt gà phay</p> <p>33 — Thịt gà nướng</p> <p>34 — Cá chưng</p> <p>35 — Hột gà chưng</p> <p>36 — Hột gà đồ chấ</p> <p>37 — Bì</p> <p>38 — Nem</p> <p>39 — Chả giò</p> <p>40 — Gỏi sứa</p> <p>41 — Gỏi đu-đu</p> <p>42 — Gỏi cuống</p> <p>43 — Mì nước</p> <p>44 — Mì cua</p> <p>45 — Hủ tiếu nước</p> <p>46 — Hột vịt muối</p> <p>47 — Khô bò, khô trâu</p> <p>48 — Mắm thái</p> <p>49 — Mắm ruột</p> <p>50 — Mắm tôm</p> <p>51 — Cũ cải bô mắm</p> <p>52 — Cháo bồi</p> <p>53 — Cháo bột bán</p> <p>54 — Cháo gà</p> <p>55 — Bánh canh cua</p> <p>56 — Vi cá</p> <p>57 — Gỏi cá</p> <p>58 — Bánh xèo</p> | <p>24 — Cá lưởi trâu chiên, ăn sốt.</p> <p>25 — Cá nấu cà tô-mách (tomate)</p> <p>26 — Đậu haricot vert) chiên.</p> <p>27 — Cải đút lò</p> <p>28 — Cải bắp bông nấu nước sốt ngọt</p> <p>29 — Cải bắp bông chiên</p> <p>30 — Bắp cải nấu dầu</p> <p>31 — Bắp cải phat-xi (Farei)</p> <p>32 — Nấm nấu sốt provencale</p> <p>33 — Nấm chiên (Champignons frits)</p> <p>34 — Nấm nướng (Champignons grillés)</p> <p>35 — Khoai hầm (Pommes de terre au four)</p> <p>36 — Khoai chiên (Pommes de terre frites)</p> <p>37 — Khoai chiên cho nở (Pommes de terre soufflées)</p> <p>38 — Khoai nấu Ô-gô-ra (augras)</p> <p>39 — Khoai nấu theo cách Paris</p> <p>40 — Bắp nấu với nước sốt ngọt</p> <p>41 — Bắp chiên</p> <p>42 — Cà tô-mách phat-xi (Tomate farcie)</p> |
|--|---|



In tại nhà in XƯA-NAY, Nguyễn-háo-Vĩnh,
62-64 Boulevard, Bonard, Saigon

TÌEU TỰ

Tôi dẫu dám khoe rằng : Biết nấu đồ chay ; nhưng thiết tưởng Chị-Em trong đạo-hữu cũng còn có người chưa biết cho hết các món, nên lời tùy sức biết của tôi mà biên ra cuốn sách nhỏ này, mong rằng : Cũngặng chút công-quả với Chị-em. Thoản có món nào chưa đúng cách và có sai-sót chi xin chị-em rộng tình miễn nghị và chỉ biểu cho nhau mới là phải đạo.

Tôi thường thấy lắm người vì không biết nấu đồ chay rồi cứ ăn tương chao hoài, lâu ngày mắt máu và ngán mà không muốn ăn chay nữa ; mà nếu không ai chỉ cách nấu chay cho mà ăn thì chắc là trở đũa. Còn người nào bền chí không ngả, thì lại không đặng phì-mỉ mập-mạp.

Vậy nên tôi không nệ tiếng khen chê, xin biên ra những món nào tôi biết, dẫu khéo-vụng chi, tưởng cũng bổ-ích chút đỉnh trong việc ăn chay.

Tôi cũng muốn đặt tên chay cho các món đồ nấu : nhưng bất tiện là vì tên các món đồ từ xưa chị-em đã từng quen biết rồi, nên phải để nguyên tên cũ vậy, đặng chị-em còn biến cải châm chế mà làm cho giống cái món có tên rồi, hoặc cho ngon hơn nữa ; nếu cải tên đi thì e làm lạc chãng.

Khi có đám-tiệc biên ra "Menu" thì tùy ý muốn đặt tên chi cũng đặng.

Lời Dặn Riêng.

Đều cần yếu trong việc nấu đồ chay là cách nêm và gia-vị cho hợp khẩu.

Tuy người ta chỉ cho mình món này món khác, nhưng mình cũng phải tùy cơ ứng biến mà châm chế thêm bớt cho vừa ngon hoặc ngon hơn nữa. Chớ việc nấu ăn nghĩ cũng

giống như làm thi và đánh cờ : Hề mình nắn luyện thì phải hay.

Như nấu món đồ nào mà thấy nó không ngon, thì mình phải tìm cho biết vì cớ nào mà không ngon : hoặc dư hoặc thiếu món chi đó, rồi lần sau mình chăm chế lại cho vừa thì tất nhiên phải ngon.

Nếu đồ chay thì có món nào là dầu hết, vì nó thể cho cả thịt. Còn dầu ăn thì thể cho mỡ, nước mắm lâu và nước tương thì thể cho nước mắm. Dùng dầu ăn của Tây thì tốt. Còn như dùng dầu phộng thì mỗi lần nấu phải bỏ sả gừng vào mà khử trước cho hết mùi hôi, vì dầu phộng còn chất hôi, nếu không khử sả gừng thì đồ có hơi và lờn khó ăn.

NGUYỄN-THỊ-SANH



In tại nhà in XUA-NAY Ng.-háo-Vĩnh,
62-64, Boulevard Bonard - Saigon

ĐỒ ANNAM

1. — NẤM KHO -(Giã cá thịt kho)

Nấm rơm nấm mối, hoặc nấm đông-cô xào sơ trước với dầu, chế nước tương hay là tàu yểu-Nấu cho sôi thấm với nhau; muốn bỏ thêm củ cải hay là thơm cũng được hoặc kho nấm không cũng được. Bỏ tiêu và sả băm nhỏ cũng như cá kho tiêu vậy.

2. — THỊT BÒ KHO

Nấm đông-cô, tai vị, gừng cắt khúc đập vập, tương hột, mì căn xắt miếng, sả cắt khúc trộn lại. Bỏ bơ-rô vô dầu sôi rồi bỏ hết vô, đổ nước dừa, kho.

3. — TÔM CÀNG KHO

Tàu-hủ-ky lựa miếng cho lớn, nấu nước cho sôi bỏ chút màu đỏ, nhúng tàu hủ ky vô. Nấm rơm nấm đông-cô xào sẵn với củ bơ-rô gói lại trong tàu hủ ky, một đầu lớn một đầu nhỏ. Lấy vải trắng cho sạch bằng cái khăn vuông, gói rồi cột hai đầu dính lại và cột thắt ngang sống một sợi dây làm giống như tôm càng xẻ; ngoài thì làm nước ngọt rồi bỏ vô kho. Mấy mí tàu hủ ky phải rất bột mì cho nó dính lại. Hấp cho chín bột tại mí, để cho nguội nó không rã.

4. — MẮM KHO

Nấm rơm xào sả ớt rồi bỏ chầu đỏ và tương đậm nhỏ. Đổ nước vô kho cũng như kho mắm đồng vậy.

5. — KHO NGÓT

Băm bơ-rô với muối tiêu, bỏ vô nước cho thiệt sôi, bỏ nấm rơm tươi vô nấu chín bỏ ngò cho thơm.

6. — CANH CHUA

Xắt chui cây non luộc cho chín. Nấm rơm xào rồi đổ

nước, bỏ me với chúi cây lược vô. Liệu nêm nước tương cho vừa ngọt, bỏ rau om trên mặt.

7. --- CANH KHOAI

Dầu nấu sôi-Bấm một trái cà tồ mách bỏ vô nấu xào lộn với cà đồ nước vô sôi rồi bỏ khoai vô như canh tôm thịt.

8. --- CANH RAU

Dầu nấu sôi xắt nhỏ boa-rô bỏ vô-Bỏ đồ rau vô. Nêm cho ngọt.

9. --- CANH CẢI XANH

Cũng in như trên đây, nhưng bỏ cải bẹ xanh hoặc cải gì muốn nấu thì bỏ vô.

10. --- CANH TÀU HỦ

Cũng như trên vậy. Mà bỏ tàu hủ.

11. --- CANH MĂNG

Cũng vậy-Nhưng măng lược rồi băm nhỏ.

12. --- CANH KHỔ QUA

Lược khổ qua với chút muối xào nấu rơm với hoa-rô cho thấm bỏ khổ qua vô chế nước, nấu chín, bỏ ngò.

13. --- CANH CẢI CHUA

Xào nấu rơm với hoa-rô cho ngọt rửa cải chua bỏ vô chế nước nấu chín, bỏ lá quế và ớt.

14. --- CANH KIM CHÂM

Cũng như trên bỏ ngò cho thơm.

15. --- CANH MUỚP

Xào với hoa rô, bún tàu, nấm mèo nấu chín bỏ ngò.

16. --- CANH CÁ TRA

Xào nấu rơm với hoa rô bỏ cà tồ mách, măng chua đồ nước nấu chín rồi bỏ rau om.

17. — CANH THƠM

Xào nấm với hoa rô bỏ thơm vô nấu chín, bỏ ngò.

18. --- VỊT TIỀM

Xào nấm rom tươi, đổ nước vô bạch quả, hột sen, kim châm, nấu bắp chúi hột cho rút rồi bỏ hết vô nấu hầm.

19. -- THỊT HẦM

Miến bí đao cắt với tàu-hủ ngọt, bỏ vô hầm với măng luộc và nấm mèo, nấu nước nấm cho ngọt đồ vô.

20. -- KHỔ QUA HẦM

Muốn cho khổ qua xanh thì trước khi luộc khổ qua cho thiệt sôi bỏ vô chút muối nấm rom, nấm đông-cô xắt nhỏ dồn vô ruột khổ qua rồi hầm.

21. -- CHẢ TÔM CHIÊN

Đám hoa-rô với muối tiêu, bỏ khoai luộc vô quết với bột mì cho nhuyễn rồi vít ra chiên từ miến.

22. -- GUA LỘT CHIÊN

Nấm rom tươi nhúng bột mì bỏ vô dầu sôi chiên.

23. -- CÀ CHIÊN

Cà giải để xắt mỏng nhúng bột mì sên-sết dầu thiệt sôi, bỏ vô chiên.

24. -- CÁ CHIÊN

Bắp chúi sủi luộc cho rút, xắt mỏng như cá lưỡi trâu, rồi nhúng bột chiên; khi ăn dầm nước tương cho thiệt ngon.

“Lời dặn: Đồ chiên thì bột mì hai phần; bột gạo một phần, nhồi với muối tiêu. Dầu để chiên phải cho thiệt sôi”.

25. -- SƯỜNG XÀO GIẤM

Tàu hủ cắt ra như miến sườn rồi chiên sơ xắt củ sắn miếng bằng ngón tay úc nhét vô giữa miến tàu hủ, rồi nhúng bột chiên giấm đường và nước tương, bột mì trộn lộn. Bỏ hoa rô vô dầu sôi xào sên sết, rưới lên mấy miến tàu hủ chiên, giống như thịt sườn.

26. — THỊT BÒ XÀO NGHỀ

Mì căng xắt mỏng, xào cho hơi vàng Tương hột, sả, ớt, cà-ri bóp vô Đồ nước dừa non nấu xâm-xấp. Rau thơm, đậu phộng rán, dừa khô nạo rắc lên.

27. — XÀO THỊT CHUỘT BẮM

Bắp chui hột xắt nhỏ bằng hột lựu, Tàu hủ ngọt, cải chua nắm đông-cô, nắm rơm đều xắt nhỏ hết. Bỏ sả, ớt, cà-ri, Dầu sôi trước rồi bỏ mấy món xắt vô xào cho khô như thịt chuột, nêm nước tương, Nướng bánh tráng xúc ăn.

28. --- XƯƠNG VỊT XÀO LÁ CÁCH.

Dầu sôi, bỏ nắm đông-cô, sả, ớt tương hột vô xào, đồ nước cho sôi rồi xắt nhỏ lá cách bỏ vô.

29. --- LƯƠNG XÀO NGHỀ

Sả, ớt xào với cà-ri và nắm đông-cô, cà giải dè cắt khít bỏ vô Nước cốt dừa nấu chín rồi bỏ rau om.

30. --- ĐỒ XÀO THƯỜNG

Xào thịt vịt thịt gà, lòng heo, lòng bò, đồ tàu, thì gia vị đồ chay cũng như đồ mặn khác có một món nước mắm làm bằng nước tương; còn nắm thể cho thịt vịt thịt gà vân, vân. .

31. --- THỊT PHÁ-XÍU

Nấu nước cho thiệt sôi, bỏ vô chừng một đồng su bi-cát hô-nát đờ-sút (bicarbonate de soude), bỏ tàu hủ ky vô luộc, trộn qua trộn lại cho đều. Bỏ chút phen-the Chín rồi vớt ra cho ráo nước. Bột khoai ngâm cho mềm-Gói chung lại bó sỏ cho thiệt chặt Luộc lại cho được nửa giờ rồi vớt ra để nguội Đám boa rô với ngủ vị hương bỏ vô nước mắm tàu thiệt ngon, phết vô cho đều rồi dứt lò.

32. --- THỊT GÀ PHAY

Bắp chui hột nướng, Nắm rơm tươi nướng, Xé ra trộn với muối tiêu và rau quế.

33. --- THỊT GÀ NƯỚNG

Đằm củ boia rô với tiêu, bỏ cà-ri vô ướp nắm rom tươi rồi gói lá nghệ hoặc lá cách cũng được, nướng rồi còn đương nóng chế dầu ăn lên trên.

34. --- CÁ CHUNG

Tàu-hủ bắc nắm đông cô, cải chua gừng, ớt, tương hột, củ boia rô xắt, chế chút dầu, chung cách thủy cho lâu, đừng đổ thêm nước, để cho hơi nhiều thì ngon hơn.

35. HỘT GÀ CHUNG

Nước thiệt sôi bỏ chút bi-cát-bô-nát dờ-sút. Bẻ tàu-hủ ky nhỏ nhỏ bỏ vô luộc cho như, đem ra bỏ trong cái rổ rây cho ráo nước, bỏ chút phèn-the với nghệ, trên rắc muối tiêu chung cách-thủy.

36. --- HỘT GÀ ĐỒ CHẢ

Cũng làm như trên đây rồi chiên, chớ không chung.

37. --- BÌ

Mì căng xắt nhỏ như bì thịt, xào cho hơi khô, đổ một chút nước mắm tàu cho vàng vàng như thịt ram-ngâm bột khoai thái mỏng làm hoa da thỉnh gạo cho thơm trộn vô với riềng và một chút đường.

38. --- NEM

Vỏ bưởi xắt cho thiệt mỏng trộn muối nhồi cho được 5, 7 lần-Nấu nước cho thiệt sôi bỏ nó vô luộc vừa, cho khéo, đừng chín quá hay sống quá-Đem ra vắt cho thiệt ráo nước rồi quết cho nhuyễn, vắt nước lại nữa cho khô, rồi bỏ hồng-cúc với đường phèn, muối ran, thỉnh, làm hoa-da như bì vậy, bỏ chút phèn-the cho cứng-Trộn một chút dầu-ăn mà gói thì đề 5, 6 bữa cũng được. Như muốn ăn trong vài ba ngày thì thảng nước cốt dừa cho đến sôi bông-con trộn vô thì tốt hơn trộn dầu.

39. --- CHẢ GIÒ

Giá, nắm mè, bún tàu, cà tô-mách, nắm đông cô, tàu hủ xắt nhỏ gói vô bánh-tráng chiên dầu.

40. — GỎI SỮA

Củ cải xắt vừa, dùng dầy dùng mỏng, bóp với muối, rửa nước sôi cho sạch muối, rồi dầm giấm một hồi cho nó dòn. Đem ra trộn với mấy thứ xào sẵn là : tàu-hủ bắc, nấm đông-cô và cải ca-rốt (carottes).

41. — GỎI ĐU ĐỦ

Đu đủ bào, nấm đông-cô, củ boa rô, giấm, nước tương, củ ca-rốt, rau răm, rau quế, trộn,

42. — GỎI CUỐNG

Khoai tây chiên, nấm rơm chiên bột, bún, củ ca-rốt cuống rau sống chấm tương.

43. — MÌ NƯỚC

Xào nấm tươi, nấu nước cho thiệt ngọt, vớt nấm ra, nhúng bột chiên, để làm tôm chiên. Mua mì Gô-công luộc làm mì. Đồ trên mặt thì : Kim-châm, tương hột, nấm rơm, bột mì trộn dầu mà xào. Đến khi ăn múc một muống bỏ lên trên. Nước nấu nấm làm nước lèo Nấm chiên làm tôm chiên.

44. — MÌ CUA

Luộc mì hơi chín vớt ra Dầu sôi cho nhiều, bỏ mì dính nui vô chiên cho hơi vàng, vớt ra đĩa Xào nấm rơm, nấm đông-cô, mướp, cà tồ-mách, một chút bột mì, tương, nước lạnh trộn lại với đường, đổ mấy món vô xào cho chín bột, bỏ trên mì chiên Bỏ ngò trên mặt.

45. — HỦ TIẾU NƯỚC

Xào củ boa-rô với nấm rơm tươi cho ngọt nước lèo. Trụng hủ-tiểu và giá vào nước thiệt sôi Khi ăn thì chế nước lèo lên trên Như muốn làm thịt phá-xiu ăn với hủ-tiểu thì chiên tàu-hủ cho hơi vàng, rồi nước mắm tàu với ngũ vị hương đổ vô cho thấm miến tàu-hủ, rồi nhắt xuống.

46. — HỘT VỊT MUỐI

Tròng đỏ làm bằng đậu-xanh, nấu cho khô đăm nhuyễn, xào với dầu và muối, bỏ chút màu đỏ, vắt cút giống như

tròng đỏ-Tròng trắng làm bằng xu-xoa với nước cốt dừa, bỏ một phần xu-xoa vô khuôn, vừa nguội thì bỏ tròng đỏ vô, rồi đập một phần xu-xoa nữa lên trên, nguội rồi cắt hai như trứng vịt.

47. --- KHÔ BÒ, KHÔ TRÂU.

Tàu-hủ bắc ướp sả ớt đường với nước mắm tàu, để cho thấm rồi phơi-khi nào ăn thì nướng.

48. --- MẮM THÁI

Mì căng xắt mỏng, nắm đông-cô cũng xắt mỏng-Dừa gan bỏ nước mắm tàu yếu, xắt mỏng xào hết với dầu cho đều-Đu-đu bằm bóp muối, nhồi cho khô-Nước mắm tàu thắng với đường trộn hết mấy món với thính và riềng.

49. --- MẮM RUỘT

Xào nắm rom tươi, băm thơm vắt nước cho khô, bỏ vô-Thính, riềng, mật ong, nước tương.

50. --- MẮM TÔM

Chao đỏ nghiền cho nhuyễn, chế chút giấm, lấy rây mà rây, bỏ chút đường, thính, riềng rồi trộn cho đều.

51. --- CŨ CẢI BỎ MẮM

Nấu nước tương với đường-Như muốn cho củ-cải giòn thì phải rửa nước sôi, rồi bỏ vô nước tương nấu đường.

52. --- CHÁO BỒI

Bằm cà tô-mách chơ nhỏ vắt cho khô dầu sôi-Xắt nắm rom nhỏ nhỏ, bỏ vô-Đổ nước nấu-Đám gạo rồi luộc cũng bỏ vô-Ngâm bột bán bỏ vô-Muốn làm cho khéo thì lấy khoai mỡ, nạo rồi nghiền cho dẻo, bỏ một chút ngành ngành-Bỏ từ viên vô mà nấu-Chín rồi bỏ ngò, tiêu.

53. --- CHÁO BỘT BÁN

Cũng như trên vậy.

54. --- CHÁO CÁ

Xào nắm rom tươi với hoa-rô xắt nhỏ-Luộc gạo bỏ vô nấu-Xắt ngò bỏ vô với tiêu-Ăn với bún giá và rau sống.

55. — BÁNH CANH CUA

Xào nấm rom cũng như trên-Bột gạo với bột mì luộc trái nhồi cho nhuyễn, đổ nước sôi nhồi cho lỏng-Lấy nửa miếng gạo dừa có lỗ, kho bột bánh-canh vào nồi nước sôi-Khi bột chín rồi đổ nấm xào vào, rắc ngò và tiêu.

56. — VI CÁ

Boa-rô xắt nhỏ xào với nấm rom tươi, chế nước tương vào cho chín rồi đổ nước sôi vào nấu-Muốn cho khéo thì lấy bột năn nhồi với một chút màu đỏ cho giống gạch cua-Ngâm bột khoai cho mềm, lạng mỏng rồi xắt nhỏ như vi cá, phơi khô cho sẵn để dành-Khi nấu để đồ chín nhất xuống, bỏ ngò tiêu rồi khi ăn mới bỏ riêng nó trong tô rồi sể mức đồ nấu vào.

57. — GỎI-VÀ

Bún, giá, rau sống-Tàu-hủ ngọt xắt nhỏ chiên-Bánh tráng nướng, đậu phộng rang dầm, tương ngọt. Xắt nhỏ nấm rom và nấm đông-cô xào với hoa-rô làm nước ngọt-Khi ăn bỏ mấy món kể trên vào tô, rồi chế nước ngọt vào mà ăn.

58. — BÁNH XÈO

Một phần bột lọc, hai phần bột mì nhồi nước lạnh cho đều. Xào nhân cho béo-Chiên bánh-xèo rồi rắc giá, củ cà-rốt xắt nhỏ, nấm rom hay nấm mỡ và tàu-hủ làm thịt. Nước tương làm nước mắm, bỏ ớt nặn chanh, hoặc ăn với tương ngọt và rau sống.



ĐỒ TÂY

1. — XÚP (soupe)

Xào nấm rơm với củ boa-rô lấy nước ngọt, với nấm ra Muốn bỏ bánh mì chiên, tép-vô-ca, hoặc nuôi, (nouilles) hoặc đồ rau đậu vô tùy ý.

2. — VỊT VÀ THỎ NẤU RƯỢU (Civet)

Luộc bắp chui-hột cho rút, xào boa-rô với nấm rơm đỏ, bỏ lá thơm vô, chế một chút rượu chát và nước tương-Bỏ bắp chui luộc vô nấu cho thiệt thấm.

3. — LƯỚI BÒ NẤU Ô-LIU (Olive)

Nước sôi bỏ chút bi-cat-bô-nát-đờ-sút (bicarbonate de soude) -Bỏ tàu-hủ-ky vô trợn một hồi, bỏ chút phèn-the-Vớt ra, lấy vải bó sỏ lại như đôn bánh-tét cho thiệt chặt-Bỏ vô nước khác nấu lại được 3, 4 giờ đợi cho nó dĩa lại, rồi xắt xéo như lưới bò-Bỏ vô dầu chiên sơ với cà tô-mách hộp-Xào nấm rơm với củ boa-rô và lá thơm, đồ nước vô, gọt trái ô-liu cho nguyên trái, bỏ hột. Bỏ vô nấu một hồi lâu, rồi bỏ lưới bò giả vô nấu.

4. — GÀ THIÊNG NẤU NẤM HỘP

Xào nấm rơm, nấm hộp với củ boa-rô, bỏ cà tô-mách, nước tương, lá thơm, nấu-Gọt cà giải-dê cắt khéo như đuôi gà, rồi nhúng bột, chiên-Khi nào gần ăn, lấy chút bột mì hay là khoai-tán làm sên-sét, múc đồ nấu ra đĩa rồi để cái đuôi giả lên.

5. — BÒ CÀU NẤU ĐẬU

Nấm rơm xắt nhỏ xào lấy nước ngọt bỏ đậu hộp (petits-pois) vô nấu-Nấm búp là dầu, nấm lớn chẻ hai làm mình cọng nấm làm cần-cổ ghim lại, nhúng bột, chiên-Khi nào ăn sẽ múc đồ ra, rồi sắp mấy món chiên lên.

6. — RA-GU (Ragoût)

Tàu-hủ chiên, khoai chiên-Nấm rơm xào với boa-rô và cà tô-mách, lá thơm, đồ nước nấu.

7. — CÀ-RI (kari)

Chiên tàu-hủ cho vàng, khoai cũng chiên vàng-Dầu sôi bỏ bén-xỉ-xảo, cà-ri, boa-rô xắt nhỏ, nước cốt dừa, nước tương, sả, ớt, nấu cho thiệt thấm.

8. — QUAY (Rôties)

Măng mạnh-tông luộc nguyên mật, đem ra đập vập, bỏ nước cốt dừa, rô-ti, cũng như gà rô-ti với nước cốt dừa vậy.

9. — BA-TÊ (Pâté)

Bấm nắm đông-cô với củ-năn, củ boa-rô, nắm rơm, xào làm nhuân Bột mì nhồi với nước lã, muối và dầu cho lâu, rồi bỏ bi-cát-bô-nát đờ-sút, nhồi nữa cho nó dậy-Gói nhuân lại đút lò.

10. — CÁ ĐÚT LÒ

Nấu nước muối cho sôi-Tàu-hủ mềm giả cá bỏ vô nước muối nấu cho chín nổi lên-Vớt ra đĩa (plat)-Nắm rơm xắt, dầu ăn, chế chút nước sốt ngọt, mài bánh-mì khô lấy bột mà rắc lên, rồi đút lò.

11. — THỊT DỒI (Saucissons)

Xào nắm đông-cô với boa-rô và nước tương, đổ nước nấu cho cạn nước ấy. Đem ra gói vô tàu-hủ-bột-Một lớp tàu-hủ-bột, một lớp nắm-Ngoài mí thì thoa bột mì cho nó dính. Bao vải, quăng nhẹ cho khich, luộc cho thiệt chín-Vớt ra để cho lâu rồi sẻ mở.

12. — DỒI (Saucisses)

Cũng như trên-Mà bỏ tiêu hột và tiêu xay.

13. — ÓC BÒ LUỘC

Tàu-hủ lỏng, nắm rơm ; ca-rốt, lá thơm, persil, boa-rô muối tiêu, nấu với nước chế một chút giấm, ăn với dầu-giấm hột cải hay là sốt (tartare.)

14. — ÓC CHIÊN

Tàu-hủ nhúng bột mì chiên đầu sôi.

15. — ÓC NẤU

Xào nắm rơm ; boa-rô lấy nước ngọt, chế một phần nước hai phần rượu chát, bỏ boa-rô xắt khít, lá thơm, persil(Ngò-tây) rau cần tây, nhục-đậu-khấu đinh-hương và một miếng đường, rồi nấu riu riu lửa cho chín, lấy nước ngọt trộn chút bột mì đổ vô.

16. — ĐUÔI bò nấu theo FLAMANDE

Lấy nắm đông-cô làm đuôi bò, bỏ trong nồi với bắp cải, bỏ persil, lá thơm, boa-rô, nắm rơm, chế nước nấu riu riu lửa

17. — CỐT-TO-LẾT CHIÊN CẢI

Xắt củ hoa-rô, persil với nấm rơm-Dầu nấu sôi bỏ vô chiên cho chín rồi lấy ra-Chiên ca-rốt, đậu hộp (petit pois), hoa-rô, đậu-ván, đậu hột tươi, đậu non, đậu rồng, su-rao (chou-rave) củ-cải, khoai, -Khi cải chín rồi bỏ thịt giã vô củ-cải. Hầm lại-Các thứ đậu phải luộc trước luôn.

18. — VỊT NẤU VỚI BẮP CẢI

Luộc bắp chúi hột cho rút-Xào nấm rơm, nấm đông-cô và hoa-rô lấy nước ngọt-Vớt bắp chúi luộc nhúng bột chiên-Bắp cải chẻ tư, một lá rau cần tây, persil, hoa-rô xắt khúc, lá thơm, đinh-hương, củ ca-rốt, khoai và củ cải, bỏ vô nước nấu chín-Khi ăn, bỏ bắp chúi chiên bột lên trên.

19. — VỊT NẤU MĂNG

Xắt măng luộc nhiều nước cho hết dần, sau xắt củ hoa-rô-bắp chúi luộc cho rút chiên-Đổ nước bỏ măng chế dầu, ăn, persil, lá thơm, đinh-hương, lá rau-cần, củ ca-rốt và chút bột nhục-dậu-khấu-Nấu cho chín.

20. — GÀ NẤU GẠO

Xắt củ hoa-rô xào với củ ca-rốt, nấm rơm, persil, lá thơm thêm lá rau-cần, đinh-hương cho khá-khá. Rán gạo cho hơi nở-Chế nước vô mấy món xào, rồi đổ gạo vô-Nấm rơm chiên bột sắp lên trên-Muốn làm giống đuôi gà thì lấy đầu bánh-mì cắt xéo, rồi dầm ma-ca-rô-ni vô làm xương cẳng gà.

21. — THỊT NGỒNG NẤU VỚI TRÁI MA-RON

Xào nấm rơm, nấm đông-cô tai lớn với hoa-rô lấy nước ngọt xắt hoa-rô nửa, chế dầu trong cái son, rồi rắc bột mì vô mấy món xào, xóc đi xóc lại, đổ nước vô nấu, gần chín chế rượu trắng hay là nước và một-chút giấm bỏ persil, lá thơm, thêm-Trái ma-ron luộc chín nửa chừng rồi bỏ vô một lược khi chế rượu, rồi nấu hết.

22. — MỠ-NHÁT QUAY ĐẮP BÁNH-MÌ (Canapet)

Bằm nấm rơm cho nhỏ, xào với hoa-rô trét lên miếng bánh-mì xắt lát mỏng bỏ vô dầu chiên cho vàng-Nấm rơm búp làm dầu mỡ-nhát, nấm lớn làm mình, cộng nấm làm cần-cô ghim lại, nhúng bột chiên-Xào một chút nấm dặng lấy nước sốt ngọt nhĩ nhĩ trên miếng bánh-mì khi dương quay, cũng như làm mỡ-nhát thiệt dứt lò vậy.

23.-- THỊT GÀ NẤU GI-BO-LÔT (Gibelotte)

Xào năm rơm đỏ với i boa-rô làm nước sốt ngọt-Năm rơm đỏ để làm gang gà-Cắt tư hai củ ca-rốt một củ cải ra-vò (rave) và một củ cải navet hoặc củ cải trắng. Chiên năm rơm với boa-rô xắt miếng cho vàng vàng, rồi rắc hai muống bột mì mà chiên một hồi, rồi chế nửa phần nước sốt ngọt và nửa phần rượu trắng, bỏ ca-rốt và mấy thứ cải mới kể, với persil, lá thơm, thêm, nấu riu riu lửa-Khi chín rồi bỏ dưa-bồ-giấm (cornichons)

24.- CÁ LƯỠI TRÂU CHIÊN, ĂN SỐT (tomate)

Luộc bắp chuối lột cho rứt, đem ra xắt mỏng như hình cá lưỡi-trâu, nhúng bột mì chiên-Băm persil mà rắc vô, nặn nước chanh, ăn khi còn nóng với sốt (sauce)

25.— CÁ NẤU CÀ TÔ-MÁCH (tomate)

Tàu-hũ giã cá khứa từ khứa-Nấu dầu ăn trong cái son, bỏ tàu-hũ khứa vô-Xắt boa-rô chế rượu trắng, bỏ persil lá, thơm và sốt tô mach rồi nấu-Nướng bánh-mì xắt miếng bỏ trong đĩa sâu-Khi cá chín đổ nước sốt vô đĩa rồi sắp cá trên mấy miếng bánh-mì nướng.

26.— ĐẬU (haricots verts) CHIÊN

Nước sôi bỏ chút muối rồi bỏ đậu vô luộc cho mềm, rồi vớt ra chiên dầu-Xắt năm rơm, boa-rô mà bỏ với dầu, trộn đi trộn lại-Khi chín, rắc muối tiêu và chế chút giấm, rắc persil cũng được-Như muốn ăn với khoai thì xắt khoai mà chiên chung với đậu.

27.— CẢI BẮP ĐÚT LÒ

Nấu nước bỏ muối và một chút bột nhục-đậu-khấu nấu sôi, bỏ cải bắp mà luộc-Khi cải mềm vớt ra lọc, nấu dầu ăn cho sôi, bỏ bắp cải vô, rắc muối, tiêu rồi đút lò.

28.— CẢI BẮP BÔNG NẤU VỚI NƯỚC SỐT NGỌT
(Chou-fleurs)

Nấu nước sôi bỏ muối, bỏ bắp cải bông vô luộc rồi vớt ra lọc-Nấu dầu sôi, bỏ bắp cải vô, rắc bột mì, chế nước sốt ngọt và một chút nước lã, rồi nấu chín.

29 — CẢI BẮP BÔNG CHIÊN (Choux-fleurs frits)

Luộc bắp cải rồi vớt ra bẻ từ nhánh, nhúng bột mì chiên dầu cho thiệt sôi.

30 — BẮP CẢI NẤU DẦU.

Xào năm rơm, boa-rô làm nước sốt ngọt - Cắt bắp cải ra

bỏ vô nấu dầu ăn, tiêu hột nhục-dầu-khẩu, đinh-hương, persil, lá thơm, củ ca-rốt, khoai Đổ nước thêm nấu lửa cho nhiều, sôi cho nhiều, rồi lần lần bớt lửa mà nấu riu riu lửa.

31 — BẮP CẢI PHẠT-Xi (*Farci*)

Luộc bắp cải, khoét giữa lấy cùi ra - Băm năm rom, năm đông-cô, củ boa-rô, củ-năn, thốn vô lò khoét và trong mấy cái lá cải, rồi lấy dây cột lại - Xào năm, boa-rô, bỏ bắp cải, carốt, lá thơm, thym, đinh-hương, tiêu hột, bột nhục đậu-khẩu chế nước nôi lên bằng hai phần bắp cải rồi nấu.

32 — NĂM NẤU SỐT PROVENCALE.

(*Champignons à la Provencale*)

Luộc năm rồi lọc - Đổ dầu trong cái son nhỏ, băm củ boa-rô, bánh mì xắt miếng tròn bằng tai năm (mấy tai năm thì mấy miếng bánh mì) - Chiên bánh mì ấy vàng vàng, rồi bỏ năm vô khuấy đi khuấy lại - Khi chín rất muối, tiêu, nặn nước chanh Đón bánh mì trong đĩa, trên mỗi miếng bánh mì để một tai năm.

33. — NĂM CHIÊN (*Champignons frits*)

Nấu dầu cho thiệt sôi - Năm nguyên tai bỏ vô chiên với persil và boa-rô băm - Năm chín thì sắp trong đĩa, cái tai năm ở dưới, cộng năm ở trên, trong mỗi tai năm bỏ muối, tiêu, dầu - Ghín rồi chế chút giấm.

34 — NĂM NƯỚNG (*Champignons grillés*)

Cắt năm rom hay năm mỗi từ miếng bỏ trong đĩa, rất muối tiêu, chế dầu, trộn đi trộn lại, để cho được 15 phút rồi để trên giường nướng bằng sắt mà nướng - Chín rồi đon nóng trong đĩa-Băm ngò tây (persil) boa-rô chế giấm chiên rồi đổ lên trên năm.

35 — KHOAI HẦM (*Pommes de terre au four*)

Băm năm rom với boa-rô, chế chút dầu ăn, bỏ trong đĩa sâu hoặc cái son - Xắt khoai sắp lên trên, băm persil rất lên, rồi bỏ một lớp năm rom băm lên nữa, rất muối tiêu chế chút dầu, rồi đậy nắp cho kín, đút lò cho thiệt chín.

36 — KHOAI CHIÊN (*Pommes de terre frites*)

Xắt khoai từ miếng - Nấu dầu thiệt sôi, bỏ vô chiên, khuấy cho chín đều, lấy đũa hoặc nĩa mà vớt khoai ra, và lọc cho ráo dầu, rất muối tiêu rồi xóc đều.

37 — KHOAI CHIÊN CHO NỖ (*Pommes de terre soufflées*)

Đổ dầu trong chảo mà nấu, khi dầu nóng (mà chưa sôi)

Xắt khoai bỏ trong cái rây thưa nhúng vào dầu nấu - Khoai còn nữa chín nữa sống thì dỡ cái rây ra - Để dầu trên bếp vậy mà nấu lại cho sôi, rồi để cái rây khoai trở vào mà khuấy cho chín đều thì khoai nở lớn - Khi chín rồi lấy cái rây ra rất muối tiêu khi đương nóng, xóc cho đều rồi dọn trong đĩa.

38 — KHOAI NẤU Ô-GỜ-RA (*Pommes de terre au gras*)

Luộc khoai chín - Cà tô-mách hộp, bỏ vô dầu sôi, bỏ khoai vô nấu, chế nước nóng và nước sốt ngọt (nấm rơm xào với boa-rô) - Băm per-sil bỏ vô, rất muối tiêu, nấu cho chín.

39 — KHOAI NẤU THEO CÁCH PARIS

Băm boa-rô, rau cần, bỏ vô dầu xào, chế vài ly nước nóng - Bỏ khoai, per-sil, rau-cần, lá thơm, thym, rất muối tiêu rồi dậy nồi cho kín, nấu lửa riu riu.

40 — BẮP NẤU VỚI NƯỚC SỐT NGỌT.

Xào nấm rơm với củ boa-rô làm nước ngọt - Sắt bắp luộc chín rồi bỏ vô nấu với sốt ngọt.

41 — BẮP CHIÊN

Bắp còn nay lột lá, bỏ râu, chế ra nhúng bột sên-sế, bỏ vô dầu sôi chiên.

42 — CÀ TÔ-MÁCH PHẠT-XÌ (*Tomates farcies*)

Băm nấm rơm, củ boa-rô, nấm đông-cô, persil, chế chút dầu, bỏ chút tàu-hũ, trộn muối tiêu - Cắt trái cà gần trên cái cuống làm như cái nắp, cắt để dính một chút, móc hạt ra, thồn mấy món băm vô, đặt nắp cà lại dút lò.



HỮU — Đồ Annam hay là đồ tây cũng vậy, nếu biên ra cho đủ các món phụ thêm lật vật thì nhiều quá! nên tôi phải biên tóm những món cần hơn hết. Còn các món phụ thêm khi nào chị em muốn nấu thì xin do theo mấy món cái, mà chế biến ra, cũng không khác nhau là bao nhiêu.

17
SÁCH CỦA NGUYỄN-HẢO-VĨNH

Sách In mới vừa rồi.

CÁCH VẬT TRÍ TRI

Phổ thông sơ giai

QUYỀN THỨ NHẤT

18 bài và 123 cái hình, cả thảy trên 260 lương,
đóng bìa carton cứng, lương vải, đẹp chẳng thua
gì sách bên Âu-Mỹ ; giá mỗi cuốn. 1\$50
Par poste. 1.70
Contre Remboursement. . . 1.90

Kỳ thi "lâm sách" của Namkỳ Khuyến Học Hội Saigon năm 1922,
quyển sách này đạt được giải nhất, được thưởng một trăm năm
chục ngàn bạc.

Hình in trong sách này toàn màu khắc hơn Đạipháp. Chúng tôi
chẳng ngại sự tốn kém, quyết một sự giúp đỡ cho đồng bào mànhỏi.
Kiểu in rất đẹp, hình thật khéo, giấy tốt, đóng bìa thật tốt và chắc,
mà chúng tôi chỉ bán mỗi cuốn \$50. Chúng tôi chẳng cố ý chắc lợi, miềng
thâu vào đủ các số phí đã xuất ra in quyển sách này,ặng xuất
bên những sách hữu-lịch khác, thì chúng tôi đủ toại chí. Xin các
đồng bào về đường tiền bạc của dân tộc ta vừa giúp đỡ, thì chúng tôi
rất cảm ơn.

Có trữ bán tại Nhà-in Xưa-Nay
62-64 Bd Bonnard Saigon.

Xin chủ ý

Sách này của Nguyễn-hảo-Vĩnh làm ra chợ không
phải địch sách ngoại quốc.

Nhà-in Xưa-Nay có trữ bán nhiều thư sách nói về việc hiện
thời, chư vị thích xem sách viết thư hỏi mục lục (catalogue) thì
chúng tôi sẽ vui lòng gửi hầu chư vị liền.

Nguyễn-hảo-Vĩnh
chủ nhóm Nhà-in Xưa-Nay

SÁCH MỚI XUẤT BẢN

Anh Hùng Hào Kiệt Rôma

Chuyện nước Rôma (Lamã) và dân Rôma.

của Nguyễn-háo-Vĩnh soạn.

Mỗi tập có hình chụp cực khéo, in giấy láng tốt, giá 0 \$ 25

Đã in rồi, tập thứ nhất, thứ nhì, thứ ba thứ tư.

Còn đang in tiếp luôn luôn.

Tôi là Annam

Tôi chỉ mua Savon

của hàng Annam

bán mà dùng.

Savon trắng

HIỆU MẶT TRỜI MỘC

và Savon đen

HIỆU CON RỒNG

của hàng Annam Háovĩnh Côngty là
tốt nhất, cứng nhất, ngời nhất, bọt
nhiều, lâu tiêu, giặt không mục đồ.