

80 Pièces  
INDO-CHINOIS  
770



ĐẠI-ĐẠO TAM-KỶ PHỔ-ĐỘ

NOT LEGAL  
INDOCHINE  
N<sup>o</sup> 8992

# SÁCH NẤU ĐỒ CHAY

KIÊM THỜI

theo cách Annam và cách Tây

*La cuisine dans  
les pays*

CỦA MỘT NGƯỜI TÍN-NỮ SOẠN

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

Giữ bản quyền.

IN LẦN THỨ NHỨT — NĂM NGÀN CUỐN



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

—  
Juin-1928

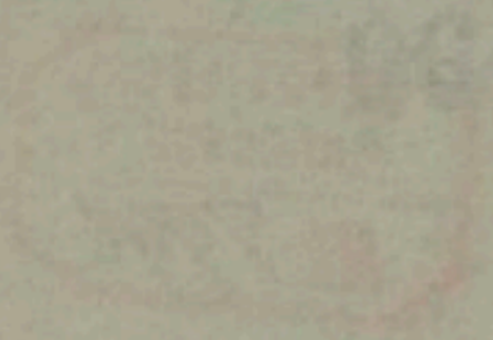
*Pièce  
8<sup>o</sup> Indoch.  
770*







BAI BAO TAI XUY PHO-BU



# SACH NAI DO CHAY

CHINH THO

theo nghi Anam va Binh Tay

THE SOCIETY OF THE ...

Hoi Thuan Dao Dao Tam Ly Phoc Ho  
to kinh duat noi

Giu ban duyen

MAI TINH VU ...



IN THE ...  
...  
...



# ĐẠI-ĐẠO TAM-KỲ PHỒ-ĐỘ

## SÁCH NẤU ĐỒ CHAY

KIÊM THỜI

theo cách Annam và cách Tây

### MỤC LỤC

Đồ Annam	Đồ Tây
1 <sup>o</sup> — Nấm kho (Giã cá thịt kho)	1 <sup>o</sup> — Xúp (Soupe)
2 — Thịt bò kho	2 — Vịt và thỏ nấu rượu (civet)
3 — Tôm càng kho	3 — Lưỡi bò nấu ô-liêu (Olive)
4 — Mắm kho	4 — Gà thiếng nấu nấm hộp
5 — Kho ngọt	5 — Bò câu nấu đậu
6 — Canh chua	6 — Ra-gu (Ragoût)
7 — Canh khoai	7 — Cà-ri (Kari)
8 — Canh rau	8 — Quay (Rôties)
9 — Canh cải xanh	9 — Ba-tê (Patê)
10 — Canh tàu-hũ	10 — Cá dút lò
11 — Canh măng	11 — Thịt dồi (Saucissons)
12 — Canh khổ-qua	12 — Dồi (Saucisses)
13 — Canh cải chua	13 — Óc bò luộc
14 — Canh kim-châm	14 — Óc chiên
15 — Canh mướp	15 — Óc nấu
16 — Canh cá-tra	16 — Đuôi bò nấu theo FLAMAN DE.
17 — Canh thơm	
18 — Vịt tiềm	17 — Cốt-tơ-lết chiên cải
19 — Thịt hầm	18 — Vịt nấu với bắp cải
20 — Khổ-qua hầm	19 — Vịt nấu măng
21 — Chả tôm chiên	20 — Gà nấu gạo
22 — Cua lột chiên	21 — Thịt ngỗng nấu với trái me-ron
23 — Cà chiên	
24 — Cá chiên	22 — Mỡ nhát quay đắp bánh mi (canapet)
25 — Sườn xào giấm	
26 — Thịt bò xào nghệ	23 — Thịt gà nấu Gi-bơ-lốt (Gibe lotte)
27 — Xào thịt chuột	
28 — Xương vịt xào lá cách	



MỤC LỤC (tiếp theo)

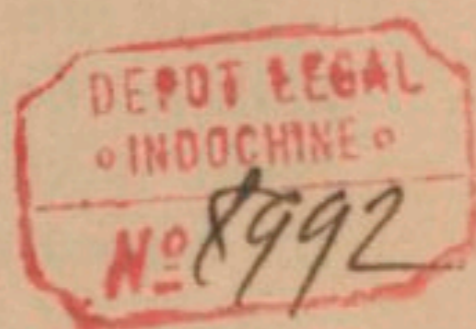
- |                       |   |
|-----------------------|---|
| 29 — Lương xào nghệ   | 24 — Cá lười trâu chiên, ăn sốt.                    |
| 30 — Đồ xào thường    | 25 — Cá nấu cà tô-mách (tomate)                     |
| 31 — Thịt phá-xiu     | 26 — Đậu haricot vert) chiên.                       |
| 32 — Thịt gà phay     | 27 — Cải dút lò                                     |
| 33 — Thịt gà nướng    | 28 — Cải bắp bông nấu nước sốt ngọt                 |
| 34 — Cá chung         | 29 — Cải bắp bông chiên                             |
| 35 — Hột gà chưng     | 30 — Bắp cải nấu dầu                                |
| 36 — Hột gà đồ chã    | 31 — Bắp cải phạt-xi (Farci)                        |
| 37 — Bì               | 32 — Nấm nấu sốt provençale                         |
| 38 — Nem              | 33 — Nấm chiên (Champignons frits)                  |
| 39 — Chã giò          | 34 — Nấm nướng (Champignons grillés)                |
| 40 — Gỏi sứa          | 35 — Khoai hầm (Pommes de terre au four)            |
| 41 — Gỏi đu-đu        | 36 — Khoai chiên (Pommes de terre frites)           |
| 42 — Gỏi cuống        | 37 — Khoai chiên cho nở (Pommes de terre soufflées) |
| 43 — Mi nước          | 38 — Khoai nấu Ô-gờ-ra (augras)                     |
| 44 — Mi cua           | 39 — Khoai nấu theo cách Paris                      |
| 45 — Hũ tiểu nước     | 40 — Bắp nấu với nước sốt ngọt                      |
| 46 — Hột vịt muối     | 41 — Bắp chiên                                      |
| 47 — Khô bò, khô trâu | 42 — Cà tô-mách phạt-xi (Tomate farcie)             |
| 48 — Mắm thái         |   |
| 49 — Mắm ruột         |   |
| 50 — Mắm tôm          |   |
| 51 — Cũ cải bỏ mắm    |   |
| 52 — Cháo bồi         |   |
| 53 — Cháo bột bán     |   |
| 54 — Cháo gà          |   |
| 55 — Bánh canh cua    |   |
| 56 — Vì cá            |   |
| 57 — Gỏi cá           |   |
| 58 — Bánh xèo         |   |



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



# TÌEU TỰ



Tôi đâu 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 tôi 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 mất 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 ngã, thì lại không đặng phi-mỉ mập-mạp.

Vậy nên tôi không nệ tiếng khen chê, xin biên ra những món nào tôi biết, dầu 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 lãng 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 cãi tên đi thì e làm lạc chạng.

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 : Hễ mình nắn luyện thì phải hay.

Như nấu món đồ nào mà thấy nó không ngon, thì mình phải tìm cho biết vì có 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 thế cho cá thịt. Còn dầu ăn thì thế cho mỡ, nước mắm lạt và nước tương thì thế 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 lòn khó ăn.

NGUỄN-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 yều-Nấu cho sôi thắm với nhau; muốn bỏ thêm củ cải hay là thơm cũng dặng hoặc kho nấm không cũng dặng. Bỏ tiêu và sả dâm nhỏ cũng như cá kho tiêu vậy.

## 2. --- THỊT BÒ KHO

Nấm đông-cô, tai vị, gừng cắt khút đập vập, tương hột, mì căn xắt miếng, sả cắt khút trộn lại. Bỏ boa-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 sắng với củ boa-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 cang xẻ; ngoài thì làm nước ngọt rồi bỏ vô kho. Mấy mi tàu hủ ky phải rất bột mì cho nó dính lại. Hấp cho chín bột tại mi, để cho nguội nó không rã.

## 4. --- MẮM KHO

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

## 5. --- KHO NGÓT

Dâm boa-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 chúi cây non luộc cho chín. Nấm rơm xào rồi đồ



nước, bỏ me với chúi cây lược vô. Liệu ném 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, nấu mẻo 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 boa rô bỏ thơm vô nấu chín, bỏ ngò.

18. --- VỊT TIỀM

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

19. -- THỊT HẦM

Miến bí đao cọt 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 rơm, nấm đông-cô xắt nhỏ dồn vô ruột khổ qua rồi hầm.

21. -- CHẢ TÔM CHIÊN

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

22. -- CUA LỘT CHIÊN

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

23. -- CÁ CHIÊN

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

24. -- CÁ CHIÊN

Bắp chúi sủ luộc cho rứt, xắt mỏng như cá lưởi 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 boa rô vô dầu sôi xào sên sết, rưới lên mấy miến tàu hủ chiên, giống như thịt sườn.



26. — THỊT BÒ XÀO NGHỆ

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 ran, dừa khô nạo rắc lên.

27. — XÀO THỊT CHUỘT BẮM

Bắp chúi 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 mớ sả 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, đổ nước cho sôi rồi xắt nhỏ lá cách bỏ vô.

29. --- LƯƠNG XÀO NGHỆ

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 bó-nát đờ-sút (bicarbonate de soude), bỏ tàu hủ ky vô luộc, trộn qua trộn lại cho đều. Bỏ chút phèn-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 hoa rô với ngũ vị hương bỏ vô nước mắm tàu thiệt ngon, phết vô cho đều rồi đút lò.

32. --- THỊT GÀ PHAY

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



33. --- THỊT GÀ NƯỚNG

Đám củ boa rô với tiêu, bỏ cà-ri vô ướp nắm thơm 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 boa rô xắt, chế chút dầu, chung cách thủy cho lâu, dùng đồ 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 nhừ, 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, đồ một chút nước mắm tàu cho vàng vàng như thịt ram-ngâm bột khoai tẻ mỏng làm hoa da thính 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, dùng 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, thính, làm hoa-da như bì vậy, bỏ chút phèn-the cho cứng-Trộn một chút dầu-ăn mà gói thì để 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

Cũ cải xắt vira, dùng dầy dùng mỏng, bóp với muối, rửa nước sôi cho sạch muối, rồi dầm giấm một hồi cho nó dòn. Dem 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 Gò-công lược làm mì. Đồ trên mặt thì : Kim-châm, tương hột, nấm rơm, bột mì trộn dầu mà xào. Đến khi ăn múc một muỗng bỏ lên trên. Nước nấu nấm làm nước lèo Nấm chiên làm tôm chiên.

44. --- MÌ CUA

Lược mì hơi chín vớt ra Dầu sôi cho nhiều, bỏ mì dính nùi vô chiên cho hơi vàng, vớt ra đĩa Xào nấm rơm, nấm đông-cô, mướp, cà tô-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. — HỮ TIỂU 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 chể 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 nhứt xuống.

46. --- HỘT VỊT MUỐI

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



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

47. --- KHÔ BÒ, KHÔ TRÁU.

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-Dưa gan bỏ nước mắm tàu yếu, xắt mỏng xào hết với dầu cho đều-Đu-đu bào bóp muối, nhồi cho khô-Nước mắm tàu thắng với đường trộn hết mấy món với thính và riềng.

49. --- MẮM RUỘT

Xào nắm rơm 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

Băm cà tô-mách chơ nhỏ vắt cho khô dầu sôi-Xắt nắm rơm nhỏ nhỏ, bỏ vô-Đổ nước nấu-Đám gạo rồi lược 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 rơm tươi với boa-rô xắt nhỏ-Lược gạo bỏ vô nấu-Xắt ngò bỏ vô với tiêu-Ăn với bún giá và rau sống.



55. — BÁNH CANH CUA

Xào nấm rơm cũng như trên-Bột gạo với bột mì luộc trái nhồi cho nhuyễn, đổ nước sôi nhồi cho lỏng-Lấy nửa miếng gạo dĩa có lỗ, khô bột bánh-canh vô nồi, nước sôi-Khi bột chín rồi đổ nấm xào vô, rất ngọt và tiêu.

56. — VI CÁ

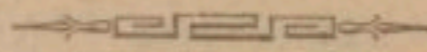
Boa-rô xắt nhỏ xào với nấm rơm tươi, chế nước tương vô cho chín rồi đổ nước sôi vô nấu-Muốn cho khéo thì lấy bột nặn nhồi với một chút màu đỏ cho giống gạch cua-Ngâm bột khoai cho mềm, lạng mỏng rồi xắt nhỏ như vi cá, phơi khô cho sẵn để dành-Khi nấu để đồ chín nhất xuống, bỏ ngọt tiêu rồi khi ăn mới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

57. — GỎI-VÀ

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

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 rơm hay nấm mối và tàu-hủ làm thịt. Nước tương làm nước mắm, bỏ ớt nặn chầu, 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 chúi hột cho rứt, xào boa-rô với nấm rơm đỏ,  
bỏ lá thơm vô, chế một chút rượu chát và nước tương-Bỏ  
bắp chúi luộc vô nấu cho thiệt thấm.

### 3. --- LƯỚI BÒ NẤU Ô-LIU (Olive)

Nước sôi bỏ chút bi-cạt-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 đòn bánh-tét cho thiệt chặt-  
Bỏ vô nước khác nấu lại được 3, 4 giờ đặng cho nó dính  
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 THIẾNG 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-sết, 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 đầu, nấm lớn chẻ hai làm mình  
cộng 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 bẻ-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 hạt, đem ra đập vập, bỏ nước cốt dừa, rô-ti, cũng như gà rô-ti với nước cốt dừa vậy.

9. --- BA-TÊ (Pâté)

Băm nấm đông-cô với củ-năn, củ boa-rô, nấm 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)-Nấm 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 nấm 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 nấm-Ngoài mí thì thoa bột mì cho nó dính. Bao vải, quăng nhẹ cho kích, luộc cho thiệt chín-Vớt ra để cho lâu rồi sẻ mở.

12. --- DỒI (Saucisses)

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

13. --- ÓC BÒ LUỘC

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

14. --- ÓC CHIÊN

Tàu-hủ nhúng bột mì chiên đầu sôi.

15. --- ÓC NẤU

Xào nấm rơm ; boa-rô lấy nước ngọt, chế một phần nước hai phần rượu chát, bỏ boa-rô xắt khúc, 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 đồ vô.

16. --- ĐUÔI bò nấu theo FLAMANDE

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



17. — CỐT-TƠ-LẾT CHIÊN CẢI

Xắt củ boa-rô, persil với nấm rơm-Dầu nấu sôi bỏ vô chiên cho chín rồi lấy ra-Chiên ca-rốt, đậu hộp (petit pois), boa-rô, đậu-ván, đậu hột tươi, đậu non, đậu rống, 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 rứt-Xào nấm rơm, nấm đông-cô và boa-rô lấy nước ngọt-Vớt bắp chúi luộc nhúng bột chiên-Bắp cải chẻ tư, một lá rau cần tây, persil, boa-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 đắng, sau xắt củ boa-rô-bắp chúi luộc cho rứt 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 boa-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 boa-rô lấy nước ngọt xắt boa-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 ĐẤP BÁNH-MÌ (Cauapet)

Bằm nấm rơm cho nhỏ, xào với boa-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 mỡ, cộng nấm làm cần-cổ 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 đứt lò vậy.



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

Xào nấm rơm đổ với i boa-rô làm nước sốt ngọt-Nấm rơm đổ để làm gang gà-Cắt tư hai củ ca-rốt một củ cải ra-vờ (rave) và một củ cải navet hoặc củ cải trắng. Chiên nấm 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 TRÁU CHIÊN, ĂN SỐT (tomate)

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

25. — CÁ NẤU CÁ 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-mách 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 nấm 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 nấm 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 Đờ 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 củi ra - Bằm năm rom, năm đông-cô, củ boa-rô, củ-năn, thồn 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, bằm củ boa-rô, bánh mì xắt miếng tròn bằng tai nấm ( mấy tai nấm thì mấy miếng bánh mì ) - Chiên bánh mì ấy vàng vàng, rồi bỏ năm vô khuấy đi khuấy lại - Khi chín rắc muối, tiêu, nặn nước chanh - Dọn bánh mì trong đĩa, trên mỗi miếng bánh mì để một tai nấm.

33. — NĂM CHIÊN ( *Champignons frits* )

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

34 — NĂM NƯỚNG ( *Champignons grillés* )

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

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

Bằm năm rom với boa-rô, chế chút dầu ăn, bỏ trong đĩa sâu hoặc cái son - Xắt khoai sắp lên trên, bằm persil rắc lên, rồi bỏ một lớp năm rom bằm lên nữa, rắc 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 đĩa hoặc nĩa mà vớt khoai ra, và lọc cho ráo dầu, rắc muối tiêu rồi xóc đều.

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

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



Xắt khoai bõ 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 vô 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, bõ vô dầu sôi, bõ khoai vô nấu, chế nước nóng và nước sốt ngọt (nấm rơm xào với boa-rô) - Bằm per-sil bõ vô, rất muối tiêu, nấu cho chín.

39 — KHOAI NẤU THEO CÁCH PARIS

Bằm boa-rô, rau cần, bõ vô dầu xào, chế vài ly nước nóng - Bõ khoai, per-sil, rau-cần, lá thơm, thym, rất muối tiêu rồi đập nổi cho kín, nấu lửa riu riu.

40 — BẮP NẤU VỚI NƯỚC SỐT NGỌT.

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

41 — BẮP CHIÊN

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

42 — CÀ TÔ-MÁCH PHÁT-XI (*Tomates farcies*)

Bằm nấm rơm, củ boa-rô, nấm đông-cô, persil, chế chút dầu, bõ 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 bằm vô, đập nắp cà lại dút lỗ.



---

HỮU — Đồ Annam hay là đồ tây cũng vậy, nếu biên ra cho đủ các món phụ thêm lặt vặt thì nhiều quá! nên tôi phải biên tóm những món cần ích 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.



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 trang,  
đóng bìa carton cứng, lưmg vải, đẹp chẳng thua  
gì sách bên Âu-Mỹ ; giá mỗi cuốn. . . . . 1\$50  
Par poste. . . . . 1.70  
Contre Remboursement . . 1.90

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

Hình in trong sách này toàn mưón khắc bên Đạipháp. Chúngtôi  
chẳng nài sự tốn kém, quyết một sự giúp ích cho đồngbào mậthời.  
Kiểu in rất đẹp, hình thật khéo, giấy tốt, đóng bìa thật tốt và chắc,  
mà chúngtôi chỉ bán có 1\$50. Chúngtôi chẳng cố ý chác lợi, miềng  
thâu vào đủ các số phí đã xuất ra in quyền sách này, đặng xuất  
bán những sách hữu-ích khác, thì chúngtôi đủ toại chí. Xin các  
đấng lo về đường tiên hóa của dân tộc ta và giúp với, thì chúngtôi  
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 chớ không  
phải dịch sách ngoại quốc.

Nhà-in Xưa-Nay có trữ bán nhiều thứ 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 nhưn Nhà-in Xưa-Nay



---

---

SÁCH MỚI XUẤT BẢN

---

**Anh Hùng Hào Kiệt Rôma**

Chuyện nước Rôma (Lamã) và dân Rôma.

của Nguyễn-háo-Vinh soạn.

Mỗi tập có hình chụp cực khéo, in giấy láng lốt, 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

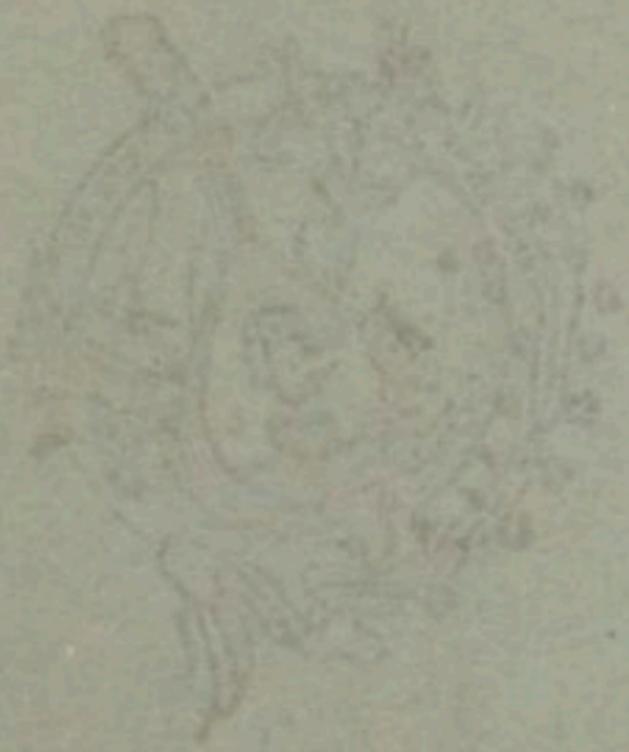
**HIỆU CON RỒNG**

của hàng Annam Háovinh Côngty là

tốt nhất, cứng nhất, ngời nhất, bọt

nhiều, lâu tiêu, giặt không mục đồ.





1/11/11





Virapade Soongee.  
Kortew Jaigone 11 June 1928  
Imprimerie Xua Na  
Igo