

Tại sao nên dùng Savon VIỆT-NAM?

Hàng savon Việt-Nam ra đời là được ba năm, công chúng đều nhận thức savon Việt-Nam là hàng của Việt-Nam...

- 1 - Hàng savon Việt-Nam dùng toàn bộ thương phẩm mà sản xuất ra, sạch và vắn. 2 - Savon Việt-Nam phải có một tuần lễ mới thành savon...

Tại sao nên dùng Savon Việt-Nam? Hàng savon Việt-Nam ra đời là được ba năm, công chúng đều nhận thức savon Việt-Nam là hàng của Việt-Nam...

Hàng savon Việt-Nam dùng trên 250 máy may, các máy dùng savon Việt-Nam là giúp ích cho ông-bà...

Giấc MỘNG VÀNG Ông Thân Tài + Số an đật tới ngày giêng. Ngày 14 đến. Ngày 15, thấy đau cổ bên phải và cổ trái...



Namky SAIGON

BON TRÒM TOAN PHA MỘT CÁI TỬ SẮT ĐỀ LAY 6.000 ĐỒNG ĐÓC. Sớm mai ngỏ cửa hàng vửa Gressler ở Khánh-hội...

NGƯỜI QUAN THỦY BỊ XE KÉO GIẾT TIỀN Đem hôm kia, M. Guen quyết định đi chơi...

TÍNH NHÂN ĐOẠN TUYỆT TÔI TỐ BẤT TRUNG Anh Châu-vân-Thần đi Hưng 24 tuổi từ hồi tóc...

Giấc MỘNG VÀNG Ông Thân Tài + Số an đật tới ngày giêng. Ngày 14 đến. Ngày 15, thấy đau cổ bên phải và cổ trái...

TIN trong nước

Đi chợ... Các nước bán 20 Châu đ. công nhân xe máy của Hãng NORTON là một thứ xe...



Không cần lái lái chỉ cho xe với một ống khói tay lái và tay cầm của bên phải. Anh Lê, học lên...

MUON BAN Một số đất được 14.477 đ. được mua lại tại Pháp...

không có cha mẹ, mà một trên sơn - trại, người nào cũng là cũng-hung cực-ác...



Bác-kv

VÍ CẢ THỦ THANH VỢ CHỢNG, MỘT NGƯỜI BÀNH CÁN CHẾT. Kiên an, hoàng-thị Phé 22 tuổi con B. sang-Vân E. người An. Ấng sừ, người làng Đai-hoàng huyện An-lào...

HỘI CHỢ CỎ HẢI LẠO SỐ MƯỜI VƯỜN MAURICE LONG KẾ TỬ 4 CHO ƯỚI 8 JANVIER 1936.

đưa lại gần, rồi hỏi Châu-Phục trước rằng: - Cha mẹ ruột của mi đã chết hết rồi, mi có biết hay không?

TẾT ĐẾN NƠI RỒI! RU'ỘU BỘT VEUVE AMIOT là thứ rượu các ngài hay dùng để đãi khách

HỒ LAO RƯỢU DUBONNET là rượu bổ và đường lập sức lực lại

Hỏa thiêu Hồng-lên-từ Nguyễn-Chánh-Sử (độc thân) HỒ THỨ HAI MƯỜI BA

không có cha mẹ, mà một trên sơn - trại, người nào cũng là cũng-hung cực-ác hết thảy, chẳng có người nào hiền lành vui vẻ...

đưa lại gần, rồi hỏi Châu-Phục trước rằng: - Cha mẹ ruột của mi đã chết hết rồi, mi có biết hay không? Châu-Phục ủa nước mắt...



CHUYÊN NGÃN

KHÔNG YÊU

(Độc-vãng-Thượng)

Vào một buổi chiều hè, nắng gắt. Tép rả-rỉ trong phòng trống rỗng... cái buổi chiều hôm nay nó buồn lắm sao!

vào Tép trông thấy cái thùng cũng không khỏi bàng-khuàng... Tép chỉ cho Hà ngược-nghe... nói cho Hà chàng vẫn không có lòng nào ghét bỏ kia.

Vì cái công của Tép buồn mà cảnh buồn buồn thế à? Hay cảnh buồn làm sao nào lòng người tuổi trẻ?

Ngoài ra, mỗi kỳ chỉ lại còn chỉ giậm chân cho em một vài mùa (thường dùng củ gừng củ gừng, như là cách làm mắm, làm tương Tàu v.v...) thì em coi ý chi thêm lấy làm vui lòng lắm.

Trẻ trung như Tép, giàu có như Tép, thế mà không hoạt-động, trải lại, còn rầu rầu như kia, là tại sao, vì đâu?

Vậy chi cũng như em thưa giùm lại với chú thiên, rằng đó là việc của đời chúng ta là cái phần của chi đời người em thì chi phải làm cho tròn đã, mà thôi, chứ có chi đâu mà chú thiên phải quan tâm đến làm chi cho nhọc.

Thế là Tép yêu Hà. Tép tràn trề hi-vọng cùng là chung hưởng « đời hoa... » đến bạc đầu, vì Hà cũng như Tép cũng có một nhà quen.

Chỉ lại hứa với em, từ đây mỗi kỳ họ chỉ chi cho em một vài mùa (thường dùng củ gừng củ gừng, như là cách làm mắm, làm tương Tàu v.v...) thì em coi ý chi thêm lấy làm vui lòng lắm.

Đã mấy lần Tép nghĩ ý đó mà, bà cụ vẫn cứ nói một đống. Tép lo lắng, sợ mà không theo lời mình, chẳng lý gì cũng sợ vợ con.

Tép đã mấy phen đặt lời báo-xuống, muốn nói, nhưng không biết nói thế nào cho Hà khỏi phải đau đớn, tất nhiên. Phải lúc chàng biết đầu nặng thì làm rồi, chàng không thể chửi được nữa.

Nhưng hình ảnh Hà đã in sâu vào óc của Tép, chàng nghĩ sâu nói trên thì chi nghĩ-nghe. Bà tướng xưa khi nghĩ, thế nào Tép cũng tự-giác là mình vẫn nghĩ mình.

Lấy ít là peralt. ít là cái gì (oselle) ít là hành t và ít là rau cần celerie băm chung lại cắt nhỏ, rồi nấu rau vàng i nghĩa là xát mướp củ hành vào, nấu cho sôi, bỏ củ hành đã xát sẵn vào, nấu cho sôi, rồi rắc vào củ mướp nhỏ bột mì khuấy trộn cho nó vàng như hành, rồi chế nước nguội đổ vào, nấu cho sôi, rồi rắc vào củ mướp nhỏ bột mì khuấy trộn cho nó vàng như hành.

Bà cụ phải rầy mắng mấy lần, mà Tép vẫn không đổi ý. Bà lại thấy hình dạng chàng mỗi ngày một kém suy như một cành hoa đã tàn.

Nó làm cho mình phải ghen với tôi, khi mình trông thấy nó... Vậy tôi muốn mình kêu người ta mà cho nó đi!

Thế hệ sức phụng-sự Hà, nhưng chính là chàng phụng-sự sặc đé. Đến ngày Hà sanh sản, bà sau đó nói, Tép vẫn làm lắm lắm.

Nó làm cho mình phải ghen với tôi, khi mình trông thấy nó... Vậy tôi muốn mình kêu người ta mà cho nó đi!

GIA-CHÁNH

NÓI LÒNG

(Tiếp theo số 46)

Cùng em Ngọc-Lan, Chỉ mới lập được tờ của em gọi tên rừng mây của thơ sau này cho chi đủ cách nấu đồ lấy cho em rải rành rệ kỷ lưỡng, cho nên em cứ theo đó mà làm món nào cũng được kể quá mỹ-mãn.

lửa than vùi riêu một lát rồi bỏ bột mỳ như rau bầm chung trước đó mà nấu cho chín; rồi phải sớt bớt, chớ không nên nấu lâu quá. Đường lên nấu sôi, thì phải lấy thìa khuấy đi khuấy lại, sớt bớt cho bớt nước thì bột và rau lại chừng 15 phút là dọn lên ăn.

(moutarde) hay là dưa ngâm giấm (cornelions). Nếu không có khuôn thì lấy cái xô, chùi cho sạch mà dùng đồ cũng được.

Bánh xếp nhưn chả thịt nguội chiên

Trước hết em phải làm thịt nguội chiên trước. Làm lạnh chần nước, làm lạnh và viên mà chẻ đôi cho em trong tuần trước đó.

Thịt nguội đi luộc là (Bouillie au gratin) Xắt thịt nguội đi ra từ miếng, sấp vào cái chảo sắt trên bếp đit (plat rond) em rắc mỡ sớt bớt cho bớt nước (sauce tomate) và sau rắc bột mịn bánh mì lên trên mặt, nấu từ giết bỏ cho đều rồi đem ra lò; hoặc hấp trên lửa dưới lửa cũng được.

Bánh xếp nhưn chả thịt nguội chiên

Trước hết em phải làm thịt nguội chiên trước. Làm lạnh chần nước, làm lạnh và viên mà chẻ đôi cho em trong tuần trước đó.

Thịt nguội đi luộc là (Bouillie au gratin) Xắt thịt nguội đi ra từ miếng, sấp vào cái chảo sắt trên bếp đit (plat rond) em rắc mỡ sớt bớt cho bớt nước (sauce tomate) và sau rắc bột mịn bánh mì lên trên mặt, nấu từ giết bỏ cho đều rồi đem ra lò; hoặc hấp trên lửa dưới lửa cũng được.

Bánh xếp nhưn chả thịt nguội chiên

Trước hết em phải làm thịt nguội chiên trước. Làm lạnh chần nước, làm lạnh và viên mà chẻ đôi cho em trong tuần trước đó.

Thịt nguội đi luộc là (Bouillie au gratin) Xắt thịt nguội đi ra từ miếng, sấp vào cái chảo sắt trên bếp đit (plat rond) em rắc mỡ sớt bớt cho bớt nước (sauce tomate) và sau rắc bột mịn bánh mì lên trên mặt, nấu từ giết bỏ cho đều rồi đem ra lò; hoặc hấp trên lửa dưới lửa cũng được.

Còn đâu những buổi chiều hôm thanh tịnh im-lìm mà anh cùng em bước-khôn vờ-vấn trong cõi mộng-mơ-huyền mà anh cho là đẹp với như trong kiếp số ngoài người.

Cái mẫu đời xuân-sắc-tưng-bừng của hai ta vờ qua, anh không nhớ nữa, anh không nhớ nữa, anh không nhớ nữa, anh không nhớ nữa, anh không nhớ nữa.

Kiểu Nga ơi anh có ngờ đâu em giờ này ở cảnh ngộ, vì thế-linh bất-buộc, phải nên lòng nổi-lộ, để cái bụng-rể, mệ, nhọc, xanh già lằn chơn cái bức, là xa chôn chôn nhau cái rừng của em, nơi mà em đã vùi-dau một quãng đời kỳ-vàng với bóng lằn lộn lộn.

Kiểu Nga ơi anh có ngờ đâu em cũng như trăm ngàn bạn hồng-nhân khác trên cõi phù-sinh, vì bị chữ «hiếu» mà thiên-hê đều tòn-sùng kính-trọng như bụi thưng-thưng, đem đặt nó trên trời cả loài người, ép-bức em phải ép

Thịt nguội đi chiên với hành (Bouillie sauté avec oignons) Xắt thịt nguội đi ra từ miếng, sấp vào cái chảo sắt trên bếp đit (plat rond) em rắc mỡ sớt bớt cho bớt nước (sauce tomate) và sau rắc bột mịn bánh mì lên trên mặt, nấu từ giết bỏ cho đều rồi đem ra lò; hoặc hấp trên lửa dưới lửa cũng được.

Thịt nguội đi luộc là (Bouillie au gratin) Xắt thịt nguội đi ra từ miếng, sấp vào cái chảo sắt trên bếp đit (plat rond) em rắc mỡ sớt bớt cho bớt nước (sauce tomate) và sau rắc bột mịn bánh mì lên trên mặt, nấu từ giết bỏ cho đều rồi đem ra lò; hoặc hấp trên lửa dưới lửa cũng được.

Thịt nguội đi luộc là (Bouillie au gratin) Xắt thịt nguội đi ra từ miếng, sấp vào cái chảo sắt trên bếp đit (plat rond) em rắc mỡ sớt bớt cho bớt nước (sauce tomate) và sau rắc bột mịn bánh mì lên trên mặt, nấu từ giết bỏ cho đều rồi đem ra lò; hoặc hấp trên lửa dưới lửa cũng được.

Thịt nguội đi luộc là (Bouillie au gratin) Xắt thịt nguội đi ra từ miếng, sấp vào cái chảo sắt trên bếp đit (plat rond) em rắc mỡ sớt bớt cho bớt nước (sauce tomate) và sau rắc bột mịn bánh mì lên trên mặt, nấu từ giết bỏ cho đều rồi đem ra lò; hoặc hấp trên lửa dưới lửa cũng được.

Thịt nguội đi luộc là (Bouillie au gratin) Xắt thịt nguội đi ra từ miếng, sấp vào cái chảo sắt trên bếp đit (plat rond) em rắc mỡ sớt bớt cho bớt nước (sauce tomate) và sau rắc bột mịn bánh mì lên trên mặt, nấu từ giết bỏ cho đều rồi đem ra lò; hoặc hấp trên lửa dưới lửa cũng được.

Thịt nguội đi luộc là (Bouillie au gratin) Xắt thịt nguội đi ra từ miếng, sấp vào cái chảo sắt trên bếp đit (plat rond) em rắc mỡ sớt bớt cho bớt nước (sauce tomate) và sau rắc bột mịn bánh mì lên trên mặt, nấu từ giết bỏ cho đều rồi đem ra lò; hoặc hấp trên lửa dưới lửa cũng được.

Thịt nguội đi luộc là (Bouillie au gratin) Xắt thịt nguội đi ra từ miếng, sấp vào cái chảo sắt trên bếp đit (plat rond) em rắc mỡ sớt bớt cho bớt nước (sauce tomate) và sau rắc bột mịn bánh mì lên trên mặt, nấu từ giết bỏ cho đều rồi đem ra lò; hoặc hấp trên lửa dưới lửa cũng được.

Thịt nguội đi luộc là (Bouillie au gratin) Xắt thịt nguội đi ra từ miếng, sấp vào cái chảo sắt trên bếp đit (plat rond) em rắc mỡ sớt bớt cho bớt nước (sauce tomate) và sau rắc bột mịn bánh mì lên trên mặt, nấu từ giết bỏ cho đều rồi đem ra lò; hoặc hấp trên lửa dưới lửa cũng được.

Thịt nguội đi luộc là (Bouillie au gratin) Xắt thịt nguội đi ra từ miếng, sấp vào cái chảo sắt trên bếp đit (plat rond) em rắc mỡ sớt bớt cho bớt nước (sauce tomate) và sau rắc bột mịn bánh mì lên trên mặt, nấu từ giết bỏ cho đều rồi đem ra lò; hoặc hấp trên lửa dưới lửa cũng được.

Thịt nguội đi luộc là (Bouillie au gratin) Xắt thịt nguội đi ra từ miếng, sấp vào cái chảo sắt trên bếp đit (plat rond) em rắc mỡ sớt bớt cho bớt nước (sauce tomate) và sau rắc bột mịn bánh mì lên trên mặt, nấu từ giết bỏ cho đều rồi đem ra lò; hoặc hấp trên lửa dưới lửa cũng được.

Thịt nguội đi luộc là (Bouillie au gratin) Xắt thịt nguội đi ra từ miếng, sấp vào cái chảo sắt trên bếp đit (plat rond) em rắc mỡ sớt bớt cho bớt nước (sauce tomate) và sau rắc bột mịn bánh mì lên trên mặt, nấu từ giết bỏ cho đều rồi đem ra lò; hoặc hấp trên lửa dưới lửa cũng được.

Thịt nguội đi luộc là (Bouillie au gratin) Xắt thịt nguội đi ra từ miếng, sấp vào cái chảo sắt trên bếp đit (plat rond) em rắc mỡ sớt bớt cho bớt nước (sauce tomate) và sau rắc bột mịn bánh mì lên trên mặt, nấu từ giết bỏ cho đều rồi đem ra lò; hoặc hấp trên lửa dưới lửa cũng được.

Thịt nguội đi luộc là (Bouillie au gratin) Xắt thịt nguội đi ra từ miếng, sấp vào cái chảo sắt trên bếp đit (plat rond) em rắc mỡ sớt bớt cho bớt nước (sauce tomate) và sau rắc bột mịn bánh mì lên trên mặt, nấu từ giết bỏ cho đều rồi đem ra lò; hoặc hấp trên lửa dưới lửa cũng được.

Thịt nguội đi luộc là (Bouillie au gratin) Xắt thịt nguội đi ra từ miếng, sấp vào cái chảo sắt trên bếp đit (plat rond) em rắc mỡ sớt bớt cho bớt nước (sauce tomate) và sau rắc bột mịn bánh mì lên trên mặt, nấu từ giết bỏ cho đều rồi đem ra lò; hoặc hấp trên lửa dưới lửa cũng được.

Thịt nguội đi luộc là (Bouillie au gratin) Xắt thịt nguội đi ra từ miếng, sấp vào cái chảo sắt trên bếp đit (plat rond) em rắc mỡ sớt bớt cho bớt nước (sauce tomate) và sau rắc bột mịn bánh mì lên trên mặt, nấu từ giết bỏ cho đều rồi đem ra lò; hoặc hấp trên lửa dưới lửa cũng được.

Thịt nguội đi luộc là (Bouillie au gratin) Xắt thịt nguội đi ra từ miếng, sấp vào cái chảo sắt trên bếp đit (plat rond) em rắc mỡ sớt bớt cho bớt nước (sauce tomate) và sau rắc bột mịn bánh mì lên trên mặt, nấu từ giết bỏ cho đều rồi đem ra lò; hoặc hấp trên lửa dưới lửa cũng được.

Thịt nguội đi luộc là (Bouillie au gratin) Xắt thịt nguội đi ra từ miếng, sấp vào cái chảo sắt trên bếp đit (plat rond) em rắc mỡ sớt bớt cho bớt nước (sauce tomate) và sau rắc bột mịn bánh mì lên trên mặt, nấu từ giết bỏ cho đều rồi đem ra lò; hoặc hấp trên lửa dưới lửa cũng được.

Thịt nguội đi luộc là (Bouillie au gratin) Xắt thịt nguội đi ra từ miếng, sấp vào cái chảo sắt trên bếp đit (plat rond) em rắc mỡ sớt bớt cho bớt nước (sauce tomate) và sau rắc bột mịn bánh mì lên trên mặt, nấu từ giết bỏ cho đều rồi đem ra lò; hoặc hấp trên lửa dưới lửa cũng được.

Thịt nguội đi luộc là (Bouillie au gratin) Xắt thịt nguội đi ra từ miếng, sấp vào cái chảo sắt trên bếp đit (plat rond) em rắc mỡ sớt bớt cho bớt nước (sauce tomate) và sau rắc bột mịn bánh mì lên trên mặt, nấu từ giết bỏ cho đều rồi đem ra lò; hoặc hấp trên lửa dưới lửa cũng được.

Thịt nguội đi luộc là (Bouillie au gratin) Xắt thịt nguội đi ra từ miếng, sấp vào cái chảo sắt trên bếp đit (plat rond) em rắc mỡ sớt bớt cho bớt nước (sauce tomate) và sau rắc bột mịn bánh mì lên trên mặt, nấu từ giết bỏ cho đều rồi đem ra lò; hoặc hấp trên lửa dưới lửa cũng được.

Thịt nguội đi luộc là (Bouillie au gratin) Xắt thịt nguội đi ra từ miếng, sấp vào cái chảo sắt trên bếp đit (plat rond) em rắc mỡ sớt bớt cho bớt nước (sauce tomate) và sau rắc bột mịn bánh mì lên trên mặt, nấu từ giết bỏ cho đều rồi đem ra lò; hoặc hấp trên lửa dưới lửa cũng được.

Thịt nguội đi luộc là (Bouillie au gratin) Xắt thịt nguội đi ra từ miếng, sấp vào cái chảo sắt trên bếp đit (plat rond) em rắc mỡ sớt bớt cho bớt nước (sauce tomate) và sau rắc bột mịn bánh mì lên trên mặt, nấu từ giết bỏ cho đều rồi đem ra lò; hoặc hấp trên lửa dưới lửa cũng được.

Thịt nguội đi luộc là (Bouillie au gratin) Xắt thịt nguội đi ra từ miếng, sấp vào cái chảo sắt trên bếp đit (plat rond) em rắc mỡ sớt bớt cho bớt nước (sauce tomate) và sau rắc bột mịn bánh mì lên trên mặt, nấu từ giết bỏ cho đều rồi đem ra lò; hoặc hấp trên lửa dưới lửa cũng được.

Thịt nguội đi luộc là (Bouillie au gratin) Xắt thịt nguội đi ra từ miếng, sấp vào cái chảo sắt trên bếp đit (plat rond) em rắc mỡ sớt bớt cho bớt nước (sauce tomate) và sau rắc bột mịn bánh mì lên trên mặt, nấu từ giết bỏ cho đều rồi đem ra lò; hoặc hấp trên lửa dưới lửa cũng được.


Thịt nguội đi luộc là (Bouillie au gratin) Xắt thịt nguội đi ra từ miếng, sấp vào cái chảo sắt trên bếp đit (plat rond) em rắc mỡ sớt bớt cho bớt nước (sauce tomate) và sau rắc bột mịn bánh mì lên trên mặt, nấu từ giết bỏ cho đều rồi đem ra lò; hoặc hấp trên lửa dưới lửa cũng được.

Thịt nguội đi luộc là (Bouillie au gratin) Xắt thịt nguội đi ra từ miếng, sấp vào cái chảo sắt trên bếp đit (plat rond) em rắc mỡ sớt bớt cho bớt nước (sauce tomate) và sau rắc bột mịn bánh mì lên trên mặt, nấu từ giết bỏ cho đều rồi đem ra lò; hoặc hấp trên lửa dưới lửa cũng được.

Thịt nguội đi luộc là (Bouillie au gratin) Xắt thịt nguội đi ra từ miếng, sấp vào cái chảo sắt trên bếp đit (plat rond) em rắc mỡ sớt bớt cho bớt nước (sauce tomate) và sau rắc bột mịn bánh mì lên trên mặt, nấu từ giết bỏ cho đều rồi đem ra lò; hoặc hấp trên lửa dưới lửa cũng được.

Parfums Forvil


Dentifrices du Docteur PIERRE



Toilettine
Dầu thơm
phấn thơm
dầu xốt tóc
Crème
Brillantine

5 FLEURS

Savons thơm
rửa mặt
đánh răng
nước súc
miệng



TOILETTINE
Docteur PIERRE
PARIS

Distributeur: C. BUCHET Indochine - Import 40, Rue Pellerin - SAIGON

HỒ SÒ MÙI, HỒ CỎ ĐỒM



Như bị trái cây nặng nề trên ngực!

Hơi các người khổ sở về bệnh đau phổi, bệnh ho ra đờm, bệnh hen! Hơi người này sẽ sung, khác hẳn các người khổ sở này.

Chỉ có thuốc ngọt hiệu "Vogues Cases" làm các người chống đau được thôi. Ai ai cũng bảo rằng chữa bệnh các người, dùng thuốc đó rất hiệu.

Ông Louis Motte (15, rue de Champe-de-Fer, à Gagey, S.-et-O.) trước bị bệnh đau phổi, bệnh ông ta mắc phải trong khi đi lính, ông viết: "Tôi lúc bắt đầu phát bệnh tôi ho cả ngày, nước mắt người và như sa ngã ra đờm. Tôi nghe như gió thổi trong phổi, tôi tưởng như giả bị chết thật, lúc khuya ra đờm xong mới được yên."

"Tôi người bạn thuyên tôi uống thuốc ngọt xứ Vogues, thật sung sướng đó tới giờ, ngay lúc đầu tôi được làm ngay, bệnh ho người đi, tôi mới nghĩ xin được."

Vậy nếu các người mắc bệnh ho sa ngã, bệnh đau phổi kinh niên, bệnh hen, nước mắt, tưởng như bị ngã và trong ngực như có cục sỏi, hãy đi bộ ra đờm luôn luôn: Có một thuốc ngọt hiệu "Vogues Cases", thuốc đó làm cho các người lại đi lại vui vẻ được như mọi người vậy."

Sirap-Vogues Cazé
Bán tại các hiệu thuốc, hay tại phân: 5212, Rue de St. Denis à Clamart, Paris.

CÁC CÔ CÔ EM!

Hãy cho các em nhỏ của
quí cô ăn sữa bột, có đường

NESTLÉ



Hàng **NESTLÉ** số 35 đường Mac-Mahon
có sách dạy nuôi dưỡng con nít
bằng chữ Quốc-ngữ của Bác-sĩ
VIDAL - Quý Bà quý Cô muốn
dùng xin hỏi tại hàng sẽ gửi tặng.

CON CHIM

Là một thứ vật thực rất lành,
rất bổ và dễ tiêu hóa

HỘI VAN-QUỐC TIẾT-KIỆM

Hội Từ Bần chiến thắng nghị-định ngày 22 April 1936
Vốn của Hội đã đóng tới cả 1 triệu lượng bạc và 8 triệu quan tiền pháp

HỘI QUÂN: QUẢN-LÝ VỀ ĐÔNG-PHÁP:
7, Avenue Edouard VII, THƯỢNG-HẢI, 26, đường Chaigneau, SAIGON

Mở cửa dự về tới ngày 30 NOVEMBRE 1936!
Vở bán chỉ Đông-Pháp mà thôi

2.092.027,89

Tầm cho vay trong số Đông-Pháp đã đóng là:
số tiền dự trữ là tiền đây:

XỔ SỔ HUYỀN VON CHO VÉ TIẾT-KIỆM

Ngày **28 Décembre 1935**

CHI NGÀNH SAIGON 26, Đường Chaigneau CHI NGÀNH HANOI Đ. B. Bergin-Desbordes

CHỦ TỌA: Ông TRIVES, Thước Viên Bán Trị Vụ DUY KIẾN: Ông TRAN-MONG-LAN và Ông NGUYEN-VAN-TANH

VỀ SỐ	NGƯỜI CHỦ VÉ	SỐ TIỀN HUYỀN LẠI
Cách thứ 55 B - HỘI NGUYỄN VŨN		
Phần số 1: Hàng-bộ trong 1687 hàng-bộ		
Hàng-bộ trong ra: 895		
1.216	Ông Thái-thien-Tuong, 60 Mac Em Co By Phanthit...	500.000
9.924	Nguyễn van Thanh, 5 Bui-Hi F. Bari Canbe.....	500.000
5.408	Ba Huyen-thi-Hy, 60 Mac Nguyen-hue-Thi, Tanoua... Vé số 6.025 không có đóng góp tương tự mà không được hưởng quyền lợi kỳ sau này.	250.000
Sau khi đóng tiền đúng 3 năm rồi, thì người Chủ về cash theo số 2 đóng hưởng số tiền lợi của Hội của họ.		
Số tiền lợi mà Hội chia cho những người Chủ về trong năm 1934 là: 4.871.340		
Cách thứ 55 B - HỘI NGUYỄN VŨN		
Phần số 2: Hàng-bộ trong 1687 hàng-bộ		
Hàng-bộ trong ra: 828		
885	Ông Maurice Godaux, đường Paste Hải-phong.....	500.000
2.088	Ngô-van-Mây, Giáo-sư Caoc.....	250.000
XỔ SỔ TRẢ TIỀN LỢI CHO VÉ CÁCH THỨC SỐ 3		
Số tiền lợi của các hàng này: 884.486		
Vé số 1.784 đóng trung ra là 250.000 - Vĩ về này không có đóng góp tương tự nên không được lãnh số lợi - tức là số lợi 4 về 250.000 số này đã đóng của sống số lợi này.		
1.742	Ông Nguyễn-van-Bat, 40 đường Colonel Urmand Saigon.	88.884
1.788	Pierre Raypas, 116 đường Paste, d'Orleans Hanoi.	88.884
1.788	Cô Đào-kim-Dinh, 411 đường Nam-Thuan Hung-Giang.	88.884
1.761	Ông Nguyễn-van-Dan, 8 Route Manarique, Hanoi.....	88.884
Sau khi đóng tiền đúng 3 năm rồi, thì người Chủ về cash theo số 3 đóng hưởng số tiền lợi của Hội của họ.		
Tiền lợi trả ra bởi những cuộc xổ số trong năm 1934 là: 8.515.329		
Số tiền lợi mà Hội chia cho những người Chủ về trong năm 1934 là: 2.882.829		
Tổng cộng số tiền lợi của các vé cash thứ số 3 trong năm 1934 là: 7.008.558		
Cách thứ 55 B		
Cuộc xổ số A - HỘI VON GẤP SỢI		
Phần số 1: Hàng-bộ trong 3.000 hàng-bộ		
Vé số 2000 không đóng góp tương tự, nên không đi hưởng lợi về này được số tiền là: 1.000.000.		
4.677		
Cuộc xổ số B - HỘI NGUYỄN VŨN		
Phần số 2: Hàng-bộ trong 3.000 hàng-bộ		
Hàng-bộ trong ra: 3.980		
2.644	Ông Nguyễn-thien-Hoan, Giáo-sư Caoc.....	200.000
9.599	Cô Leone Delavaux, 23 đường Long Haiy Hanoi.....	200.000
16.174	Ông Thomas Hanh, Route Deamont Saigon.....	200.000
28.083	Muyn-Huyen, 53 đường General Le My Saigon.....	200.000
26.984	Lai-Que, 60 Rue-Lara Compagnon Nhatrang..... Nhatrang về số 8.902-A, 16.822-A, 20.822-A và 28.198-A đóng góp trả qua một tháng sau không được hưởng quyền lợi kỳ sau này.	200.000
Cuộc xổ số C - HUYỀN MIỀN GỘP		
Phần số 3: Hàng-bộ trong 3.000 hàng-bộ		
Hàng-bộ trong ra: 3.888		
22.848	Mã Louisa-trung, Trường Ilea Suongtrung.....	1.000.000
22.088	Ông Nguyễn-trung-Hieu, đường Fergerson Hanoi	200.000
3.788	Đinh-van-Truc, Ban chủ Nam-Khan.....	200.000
Những vé số 2.088-A, 12.822-A và 26.658-A đóng góp trả qua một tháng sau không được hưởng quyền lợi kỳ sau này.		
Mãi về trong trường hợp số C về đây thì đúng thì về tất góp về số vốn của. Nếu phải đóng 15 tiền tháng nữa, lại tiếp tục lại tiền và đóng đủ ba về số C về thì không về về cash theo số B.		
Các người Chủ về B được chia lợi của B, là từ ngày sau đó.		
Trong các Hội lập-bản ở Việt-Đông số một tại VĂN-C. LƯC TIẾT-KIỆM chia lợi cho người mua về là năm như sau:		
Tiền lợi trong năm 1934, chia ra cho những người mua về số 5 trong số về số ngày 20 Juillet 1936		
86	Ông Paul Coulon, Saigon.....	1.000.000
24.728	Ông Nguyen-van-Sao, Thanhha.....	200.000
Số hạng phân cho cuộc xổ số bởi vốn góp bởi về tháng JANVIER 1936 là 5.000. Vé 1.0000 mà trong khi đóng là: 5.000 Vé 5000 - - - - - 5.000 Vé 1000 - - - - - 1.000		
Phần số 6 cho tháng Janvier 1936 về cuộc xổ số, số lợi là 1 phần trong 20.000		
Cuộc xổ số cho về Tiết-Kiệm kỳ tới những người mua về số 20 Janvier 1936, bốn giờ trước chiều, tại hàng chính của Hội - Hội Tiết-Kiệm ở Đông-Pháp, đường Chaigneau, số 26, 1 Saigon		

DOCTEUR NGUYỄN-VĂN-KIỀU

MÉDECIN DENTISTE
STOMATOLOGISTE DIPLOMÉ DE PARIS

Trị bệnh đau miệng và đau răng*
SONNE - PROTHÈSE - ORTHODONTIE

119, Boulevard Bonard (trên lối qua Thủ nhét)
SAIGON

GIỜ KHÁM BỆNH:
Sớm mai từ 7 giờ tới 12 giờ
Chiều từ 3 giờ tới 6 giờ
Chưa-nhật và ngày lễ: từ 9 giờ tới 12 giờ

Téléphone: 889

PENSIONNAT HUYNH-KHƯƠNG-NINH

Rue d'Arles, Dakao-Saigon

Là một trường tư lập tạo từ năm 1917.
Có đầy đủ các lớp từ lớp nhỏ (Cours Elementaire) đến lớp đủ từ
lên 14 Année.

Trường có thầy chuyên môn, dạy giỏi, kỹ lưỡng nghiêm.
Học-sinh học đúng mẫu theo pháp. Trong các khoa thì học-sinh
của Bô-trưởng đều đóng đủ nhiều. Tên học sinh như
Trường HUYNH-KHƯƠNG-NINH là trường đáng cho các mẹ học-
sinh tư lập.

Ngày kính,
HUYNH-KHƯƠNG-NINH

TẠI LONGXUYỀN-VILLE

PHÒNG KHÁM BỆNH

Chà Y-Khoa Tân-sĩ **Hồ-kim-Ngọc**
đã mở tại Châu-thành Longxuyen nơi
nhà M. Nguyễn-công-Hàn, gần Công-
sở Quận-ông, làng Mỹ, hước.

khính cáo cùng qui vị thân chủ:

Gần đây các bạn tôi cho hay rằng: Lúc trước tôi
vị việc nhà, thường vẫn mắt tai phồng khàn bình của
tôi, nên nhiều người tưởng lầm rằng tôi đi lính hay
đi Tây rồi, làm cho mấy vị ở xa nghĩ ngờ không
chắc mắ.

Vậy nên tôi có mấy lời kính cáo cùng qui vị hay
rằng hiện nay tôi vẫn chuyên lo khám bệnh tại nhà
thường riêng của tôi (tên là Rue Trâm-thanh-Cầm) tại
phần song lại phòng dưỡng bệnh và phòng sanh, để
hỏi các thứ ăn uống cho người bệnh nằm phòng
sinh, để hết các thứ ăn uống cho người bệnh nằm
phòng sinh để khỏi thoát đả vệ sinh.

Và tôi mở thêm phòng riêng để trị bệnh cho mắt
tại số 17 đường Lương-y LÊ-VAN HOACH cũ quán.

LÊ-VAN HOACH
1, Rue Trâm-thanh-Cầm (Châu-thành)
Khám bệnh bằng mắt

XIN LƯU Ý: Các ông người có đi về các Hội lập-bản ở Việt-Đông số một tại Văn-C. LƯC TIẾT-KIỆM

BÔNG-PHÁP NGÂN-HÀNG

ĐƯỢC SỰ BẢO ĐẢM CỦA CHÍNH-PHỦ LẬP RA NĂM 1928
VỐN ĐÓNG 100.000.000 QUÂN
VỀ CÁC TRỢ GIẢM NGÀY 31-12-31
100.000.000 QUÂN
CÁI QUẢN ĐÓNG-PHÁP: M. RAOU TRUON ĐÓ LA CHAUME
THAY ĐÓNG-PHÁP: M. PAUL SAUBIN

Table with columns for various branches: TRUNG-HOÀ, CÁI MỸ, FORTBAUD, BÀ NÈO, BANGKOK, PÉRIE, SANGHAI, YIENTSIN, TONKINPOU.

GIÁO THIỆP NHẬP: CÁC NGÀNH CÔNG NGHIỆP
LÀM ĐỀ CÁC NGÀNH CÔNG NGHIỆP: BÀ NÈO, CHUNGKING & SAIGON, QUANG-TRUNG, QUANG-TRUNG

Table titled 'CHO MUỐN TỬ-SÁT' with columns for 'Số ra', 'Số nhập', 'Số bán', 'Số mua', 'Số lãi', 'Số lỗ'.

CASINO DE SAIGON

Thứ ba 24 tới thứ hai 30 Dec
TARTARIN DE TARASCON
CÓ RAIMU
Anh-Hùng rom
Ai muốn trở nên anh hùng
thiệt: hãy đi coi RAIMU

CASINO DE DAKAO

Chủ nhật 29 tới thứ tư
ter Janvier
TERREUR A BORD
Anh-mang bi-mật trên tàu
biển
nhiều đọan ly kỳ
Cực kỳ quái!

BIEN CINEMA

Thứ ba 24 tới thứ hai 30 Dec
LAUREL và HARDY
LES COMPAGNS DE LA NOUBA
Cười-là ruột-là
Muốn vui sướng chờ bộ
qua phim này

Giá lúa, gạo, bắp

THAI SAIGON, ngày 3 Janvier 1936
GẠO

Chín đ. tiền thuế, bao lấy luôn
Mỗi tạ 60 ki-lô 700g
Gạo số 1 25-7/1, 1.200.000 2.12
Gạo số 2 40-7/1, 1.100.000 1.90
Gạo số 3 40-7/1, 1.000.000 1.80
Gạo số 4 40-7/1, 1.000.000 1.80
Gạo số 5 40-7/1, 1.000.000 1.80
Gạo số 6 40-7/1, 1.000.000 1.80
Gạo số 7 40-7/1, 1.000.000 1.80
Gạo số 8 40-7/1, 1.000.000 1.80
Gạo số 9 40-7/1, 1.000.000 1.80
Gạo số 10 40-7/1, 1.000.000 1.80

LŨA

(Lũ đến nhà may) Holan,
Lũ lấy luôn - Mỗi tạ 68 ki-lô
Lũ lấy luôn - Mỗi tạ 68 ki-lô
Lũ lấy luôn - Mỗi tạ 68 ki-lô
Lũ lấy luôn - Mỗi tạ 68 ki-lô
Lũ lấy luôn - Mỗi tạ 68 ki-lô
Lũ lấy luôn - Mỗi tạ 68 ki-lô
Lũ lấy luôn - Mỗi tạ 68 ki-lô
Lũ lấy luôn - Mỗi tạ 68 ki-lô
Lũ lấy luôn - Mỗi tạ 68 ki-lô
Lũ lấy luôn - Mỗi tạ 68 ki-lô

BẮP ĐÓ

Bắp tại Chợ Lớn 700 ki-lô -
N. R. Áo 1/2 4-20-25

TIN TÀU LỚT

Ở Pháp lại
Le Forbin le 11 Janvier (C.R.)
Le Maréchal Joffre le 6 Janvier
(C.R.)
Le Cap Tourane le 18 Janvier
(C.R.)

Ở Bắc và Trung kỳ về
Le Claude Chappe le 18 Janvier
(M.M.)

Ở Trung-hoa và Nhật-bôn về
Le André Lebon le 17 Janvier
(M.M.)
Le Yulua le 18 Janvier (M.M.)
Ở Singapore về (via Poso-
Comodo)
Le G. G. Martin le 9 Janvier
(S.A.M.I.)

TIN TÀU BI

Qua Pháp
Le P. P. Doumerle le 4 Janvier
à 23 h. (M.M.)
Le Cap Varella le 8 Janvier
(C.R.)
Le Yulua le 20 Janvier (M.M.)
à 23 h. (M.M.)

Ở Trung-Bà-kỳ
Le Angere le 4 Janvier à 23 h. 30
(M.M.)
Le Claude Chappé le 6 Janvier
(M.M.)
Le Forbin le 14 Janvier (C.R.)
Le Cap Tourane le 20 Janvier (C.R.)
Le Jan Dupuis le 6 Janvier à 6h.
(U.F.)

Qua Huế và Nhật-bôn
Le Michel Joffre le 8 Janvier
(M.M.)

Qua Singapore
Le Bert Sa raut le 6 Janvier
à 14 h. (S.A.M.I.)

Sở dục đặc sẽ về tay ai?

Giấy số Bông Pháp đã gửi bán
tại Saigon - Choizon cũng nơi rồi
Chỉ này sẽ đi tại Saigon ngày
22 Janvier 1936, trước Tết hai
bôm.
Ai muốn thử thời vận? Mua đi.

L'EXTRÊME-ORIENT CAPITALISATION
FILIALE DE LA SEQUANAISE DE PARIS
VIÊN ĐÔNG LẬP BỒN
會本立東遠

Société Anonyme Indochinoise au Capital de 4.000.000 de fra. 1/4 verse
Entreprise privée régie par le Décret du 12 Avril 1916
Pour favoriser l'Economie et l'Epargne
Siège Social: 32, Rue Paul Bert, Hanoi
Cochinchine, Cambodge, Sud-Annam: 68, Boulevard Charner - Saigon

TIỀN DỰ TRÙ BẢNG TIỀN ĐÔNG-PHÁP
(Số tiền tích tới ngày 31 Décembre 1934, về việc báo kết của bộ
cam đoan với các nhà đầu tư) **440.586\$57**

Những số trúng kỳ thứ Hai mươi chín ngày 30 Décembre 1935

Xổ 9 giờ ban mai, tại Hội quán, số 82, đường Paul Bert, Hanoi
Do Ông LONG, Directeur du Crédit Foncier.
Cụ cụ Ông: BEAUVOIS, PHAM-TAI-TAO, thị trưởng.

Table with columns: SỐ TRÚNG, NHỮNG NGƯỜI TRÚNG SỐ, SỐ TIỀN ĐƯỢC LÃNH. Includes sub-sections for 'Xổ số thứ nhất: Bội phần' and 'Xổ số thứ nhì: Hồi nguyên vốn'.

NHỊ-THIÊN-DƯƠNG CHOLON
Bên đường xin cho Phan Anh
hay là nay, bên đường
đúng con TEM hình chữ nhật
giữa đây, in theo mẫu
thiết lập thời hình
nốt mặt đẹp mà niệm
người bao 3 chữ
HỌ TÊN

TIÊU-THUYẾT - 4-1-36 SỐ: 199
 Cảnh-hoa-duyên
Dịch giả: Trần-trọng-Hợp
Hồi thứ ba mươi sáu
Làng Thủy-nguyệt, Tiên-pho bên
tên,
Núi cảnh-hoa, Hổ-nào tâm thần
(Tiếp theo)
Nhược-hoa thấy dung
mạo khôi-linh như vậy, bên
lò chuyển với Tiên-sơn
rằng: chi em ta bình-nhệ
kính trong khôi-linh, không

bên, dựng hiệp với hai hình
dạng khôi-linh như vậy, hai
mạng đối với khôi-linh có
lông sáng bất, đều khâu đầu
mặt niệm giữa thỉnh-không,
khử đ, hai mạng hươc vào
trong đình, thấy một tọa vị
cờ Bich-ngọc ở giữa đình thiết
đẹp bên tọa vị có hai cột
bàng đá, khác một cặp liên
ràng:
Hồng-nhan mặc đạo nhơn
gian-thiền,
Bạc-mạng thùy ngiên tọa
thượng võ.
DỊCH NGHĨA
Thế-giang chằng ít kẻ hồng
nhân,
Tọa-thượng há không
người bạc mạng

HÀNG BẢO-KÊ
LA PROVIDENCE ET L'INDUSTRIELLE DU NORD
ÔNG BOY-LANDRY
Lâm Đại-lý - 17, Place du Théâtre, 17 - Saigon
Hàng Bảo-kê này chuyên lo bảo-kê cho những xe
hơi, nhà cửa, phố và hàng-hóa cho anh em. Những
người ở Saigon, Chợ-lớn hoặc ở trong Lục-tinh mà
chịu bảo-kê với hàng này, nếu gặp lúc rủi ro như
vỡ giềng, thì hàng sẽ bồi thường một cách rất mau
và công. Xin anh em lưu-ý.

biết thế chứ ầy mặc đầu,
may có Hiền-muội biết rõ
thứ chứ ầy, vậy xin Hiền-
muội phiến lòng giảng
thuyết, để cho ngu-tị nghe
rõ nghĩa lý vấn tự trong
tâm bia này. Tiên-sơn nói:
Tiêu-muội xem tành danh
trong tâm bia ấy, kể có một
trăm người, chi em ta và
Uyên-như Lan-hương, cũng
đự vào số một trăm người
ấy, trên bia có bài ký - sự,
chỉ nói về việc tương lai,
Hiện-tự không hiện được
chữ khác trong tâm bia, ầy
là Tiên-nhơn không cho
Hiện-tự biết cơ quan bí mật,
nên Tiêu-muội giảng thuyết
ra cho rõ, sự mang câu
«tiết lộ thiên cơ» nhưng
sự bị một ầy xuất hiện có
ngày, Hiện-tự sẽ được
trông thấy sự bí mật ầy, Nhược-
hoa gặc đầu rằng: cô - ngữ
cô câu - hữu duyên thiên
lý năng tương ngộ, vô duyên
số dĩ diện bất tương phùng»
số dĩ diện bất tương phùng»
số dĩ diện bất tương phùng»
số dĩ diện bất tương phùng»
số dĩ diện bất tương phùng»
số dĩ diện bất tương phùng»
số dĩ diện bất tương phùng»
số dĩ diện bất tương phùng»
số dĩ diện bất tương phùng»
số dĩ diện bất tương phùng»
số dĩ diện bất tương phùng»

Nghề trồng trọt

(Tiếp theo trước)
- Ông trồng được bao nhiêu cây trái?
- Tôi trồng được năm trăm, mà không đủ ăn, chỉ bán lấy tiền...

(Tiếp theo trước)
- Trước khi mua đất không cần phải mua đất, chỉ cần thuê người đi bôn tìm cho?

Tin văn

Hôm thứ bảy tuần rồi người đem thư của ông Bửu-Dũng lên...
Nhà chèo-trách đang đi để coi lễ hội trong kỳ 28-29-30 tháng 12.

Xe hơi mới giá 0290

Al mới trong số các loại xe hơi mới nhất...
Hạng của TOMBOLA
Mỗi chiếc giá 0290

CHAUDOC

TRÁU BẠP MỘT ĐỒA NHỎ BÈ SO
Làng Phước hưng Ng An-phủ có anh em tên S và N...
Hôm nay trong một cuộc đấu chèo lớn, trâu chày...

Thái Quỳ

(Tiếp theo trước)
bên một kỳ lễ một dân tộc...
Ai nói là vắn-mình dân chèo thì phải đem binh mã ra là đủ...
Mấy lần sau này cũng vậy...

Đã gà! Đã gà!

Tại Hội Chợ Cổ Bại Lạc, đầu tháng tới đây, ngoài các cuộc vui đã kể trước, lại có một cuộc đã gà rất lý thú...
Vết trong Lưu Chấn, những ai đi đấu đã gà xin đem...

PHÒNG COI MẠCH NGUYỄN-VĂN-KHAI

Lưu-vãng-biên-quê tại...
Médicin libre
GIỜ COI MẠCH:
Sớm mai, đ. 7 h. & 4 h.
Chiều... đ. 18 h. & 18 h.

BỒI CHỦ 0

Kính chào anh em thân ái được...
Nhà chèo-trách ở đó làm à g-kết tùm đàng nhiều...

Nhà thuốc Tây Pháp-A-rye

(Pharmacie-Franco-Indochinoise) ở đường Thủ-Binh, Chợ Cũ...
Nhà chèo-trách còn bắt được nhiều bọ đặng nói...

PHÒNG KHÁM BÌNH

50, đường Aviateur Garros - SAIGON
HOÀNG PHỒ
Ancien Médecin-Chef des Hôpitaux provinciaux de l'Annam depuis 1919

Giờ khám bệnh

Trong mười năm nay đã từng làm Giám Đốc...
Trị các bệnh nội khoa và ngoại khoa và nhi khoa

Định đau mắt và sanh sản khó khăn

Có một xẻ và có máy tìm vi trùng
GIỜ KHÁM BỆNH
Thứ 1 giờ sáng 15 giờ
Thứ 2 giờ sáng 6 giờ

Kính chào anh em bệnh đau hay răng kể từ ngày nay

"Lục-Linh-Tân-vân" bán lẻ mỗi lọ 4 viên chèo thuốc

Y-Học Tân-Quy

Advertisement for Y-Học Tân-Quy featuring a tree illustration and text about medical studies and examinations.

Advertisement for 'LIÊN TỬ HAI CON NAI ĐỒ NGHĨ BỒI-NHÂM' featuring an illustration of a woman and a child.

Ái tình
Mới hay một tin buồn rằng bà hiền nội-tự của ông J. B. Phạm-vân-Thuận...

L. T. T. V.