







CHUYÊN NGÁN

NĂM ĐƯỢC MÙA

Câu Thơ-Hoa.

(Tiếp theo số 1)

Quai ngọc cơ ấy từ xưa đến nay đã làm cho biết bao nhiều giá-ti của nông-phủ phải bị tiêu tán...

Còn Tầm một thanh niên xuất thân trong cảnh nghèo và cũng ở trong cái hoàn cảnh ấy từ nhỏ đến lớn...

Em ơi! chính sự nhàn nhây ấy làm cho anh được vẻ vang như ngày nay...

Tâm cứ sống trong sự sống đời tàn chán chể, nẻo nẻo. Sống để làm gì? Câu hỏi mà Tầm tự hỏi...

đề tặng người yêu của chàng, người mà chỉ biết khoảng đời hiện tại của chàng?

Em Lan ơi! Ngày hôm nay, đời ta được cũng ở trong tòa nhà cao ráo...

Nhớ có để ngẩn nước khỏi ngập vào ruộng, hoa màu khỏi bị vùi bùn thối.

(N.C.T.B.)

DẤY ĐÀM Cho các Viên-Quan

Bức-hiếu có tiếp đàng bên Phép mới gọi sang các thứ đàng...

Xin quý ngài ở? Imprimerie de l'Union, NGUYỄN-VĂN-CỬA

GIA-CHÁNH

Cang em Ngọc-Lan,

Trong bức thơ hôm tuần rồi chỉ có nói sơ qua những điều đại-lược về cái bản-phân...

Tờ tiền la xưa đã có sấp đặt, đã phân ngôi phân thứ cho ta rồi là rành rõ lắm rồi...

Lời xưa có nói: Tiền là kỹ gia, hậu kỹ quốc, trước hết phải lo việc gia-tê, nhiên hậu mới lo việc quốc-tê...

Nhưng xét lại cho kỹ thì cái việc gia-tê là phận sự của chi em ta, chứ còn đàng ngoài là tang bồng hồ thì, chứ không có ai đi lo kỹ thì...

còn phải thay thế cho chúng em ai nuôi dạy trẻ con cho nên vai nên ước, cho có nghĩa-phương...

Con le-nâu sô tui huyết (Sarcelle à la sauce au sang) Phải nấu lửa vừa và nấu...

Con le-nâu ra-gu (Ragoûts de sarcelle) Cát con le-ra từ miếng, một củ hành tây nhỏ...

Con le-nâu với nhiều thứ sốt (Sarcelles sauces diverses) Con chim le-nâu cũng nấu được với nhiều thứ sốt...

Chim le-nâu mari-nhe (Sarcelle à la marinère) Phải cắt con le-ra từ miếng một củ hành tây...

Con diên-diên (Plongeon) Thứ chim này nấu để ăn nó có mùi như khế, nên phải lột da nó...

cho vữa, rồi nấu cho nó sô riu riu.

Trong khi nấu thật thì phải cắt ít miếng hành mà cho vào đun sôi, rồi sắp trong cái dĩa cho sẵn.

Lelephoi khô và nướng (Sarcelle Seche grillée) Phải nhỏ lòng và thụt cho sạch, sau đó luộc nó...

Con le-nâu ra-gu (Ragoûts de sarcelle) Cát con le-ra từ miếng, một củ hành tây nhỏ...

Con le-nâu với nhiều thứ sốt (Sarcelles sauces diverses) Con chim le-nâu cũng nấu được với nhiều thứ sốt...

Chim le-nâu mari-nhe (Sarcelle à la marinère) Phải cắt con le-ra từ miếng một củ hành tây...

Con diên-diên (Plongeon) Thứ chim này nấu để ăn nó có mùi như khế, nên phải lột da nó...

Tự thuật

Xuân lại mùa qua rồi chất chồng, Ngồi nhàn nhàn với nước trong...

Ngày tháng trôi qua... xin nhắc nhở, Vì tình đau khổ quá lắm rồi!

Lelephoi khô và nướng (Sarcelle Seche grillée) Phải nhỏ lòng và thụt cho sạch, sau đó luộc nó...

Con le-nâu ra-gu (Ragoûts de sarcelle) Cát con le-ra từ miếng, một củ hành tây nhỏ...

Con le-nâu với nhiều thứ sốt (Sarcelles sauces diverses) Con chim le-nâu cũng nấu được với nhiều thứ sốt...

Chim le-nâu mari-nhe (Sarcelle à la marinère) Phải cắt con le-ra từ miếng một củ hành tây...

Con diên-diên (Plongeon) Thứ chim này nấu để ăn nó có mùi như khế, nên phải lột da nó...

Con diên-diên (Plongeon) Thứ chim này nấu để ăn nó có mùi như khế, nên phải lột da nó...

Chật vật nơi hiện

Mình muốn sống như trăng tỏ, Xa tít chốn trời, mây vữa vơ...

Chật vật nơi hiện (Lòng một người hiện tại) Mình muốn sống như trăng tỏ, Xa tít chốn trời...

Một người khác (Mặt phải, đôi mày rậm) Mặt phải, đôi mày rậm, mắt sáng...

Một người khác (Mặt phải, đôi mày rậm) Mặt phải, đôi mày rậm, mắt sáng...

Một người khác (Mặt phải, đôi mày rậm) Mặt phải, đôi mày rậm, mắt sáng...

Một người khác (Mặt phải, đôi mày rậm) Mặt phải, đôi mày rậm, mắt sáng...

Một người khác (Mặt phải, đôi mày rậm) Mặt phải, đôi mày rậm, mắt sáng...





