







Trẻ em nên biết ...

Về sự nội hành và cáo gian
- Hủy Ngai có bệnh độc lã sao ngai ?
Quan Tể-tướng nghe qua thãm rồi ruột gan, đương như sét đánh bên tai, bên giết mình mà tự bói.

Trong lúc trước mặt người ta thì nó đã quá lời, ngoài thì nó làm tuồng thân một loại bất mưng con bé trong, thì nó lại trở mà hại ta, dâm dục hóa mị, bày đầu đặt chuyện, về răn thêm chơn mà làm cho ta phải bị đũa ngũ hiêm mà nó còn chửa vữa long, còn muốn làm cho ta phải hư danh già, an nãt cha nhà; vậy mà nó còn chửa chịu là người độc ác, lại còn làm ra một thiên lương mà để đời cho đời; thiệt đáng ghê đáng sợ là dường nào!

Xét lại cho kỹ, những kẻ nói bành và người cáo gian, cả hai đều là người nham hiểm dử tợn; ta nên tránh nó cho xa. Còn như có thể làm được thì ta cũng nên gờ cái mặt nó ứa nó một lần, đừng làm cho lời cái gian dối của nó ra nơi trước công-chúng, để mà răn nó về tương lai, lại càng hay lắm.

Xưa có bà Stael có việc bất bình với quan Tể-tướng Choiseul, vì bị ông này nói xấu. Bà nói bà gặp ông ấy tại nơi phòng khách nhà người, bà đem kiêu đũa hỏi trước rằng: «Ừa, hôm rày ngài đi đâu vắng?»

Ông ấy đáp: «Nghen vì tiền hết là bắt an.»
-Vậy sao? Bình khinh hay trong?
-Bình tôi thiệt là độc địa!

Ông ấy đáp: «Nghen vì tiền hết là bắt an.»
-Vậy sao? Bình khinh hay trong?
-Bình tôi thiệt là độc địa!

Ông ấy đáp: «Nghen vì tiền hết là bắt an.»
-Vậy sao? Bình khinh hay trong?
-Bình tôi thiệt là độc địa!

Ông ấy đáp: «Nghen vì tiền hết là bắt an.»
-Vậy sao? Bình khinh hay trong?
-Bình tôi thiệt là độc địa!

Ông ấy đáp: «Nghen vì tiền hết là bắt an.»
-Vậy sao? Bình khinh hay trong?
-Bình tôi thiệt là độc địa!

Ông ấy đáp: «Nghen vì tiền hết là bắt an.»
-Vậy sao? Bình khinh hay trong?
-Bình tôi thiệt là độc địa!

GIÀ - CHÁNH

Cùng em Ngọc-Lan, chỉ cho em hay rằng hôm nay nước Sông-lớn đã bắt đầu giết bọn, giết chúng con hơn 4, 5 tất rồi, tủa sự dầu đó coi mới tốt lắm: chúng con lo sợ lụt ngập chỉ nửa. Chỉ còn lo phòng đồng gió bắt thường đó thôi, vì hiện nay nước tuy đã giết, song vẫn còn bêu, nên trời mới dồng to gió lớn thỉnh thoảng sóng nổi ba đào mới làm cho lùa phải trôi gộc mà trôi đi, ấy cũng là một điều đáng lo lắm vậy.

Phần thi những nhà cửa ở dải theo kinh Vĩnh-An, và hai bên kinh zàng, bị nước ngập lều bều, thàng như có dồng to sóng lớn, thì ít chẳng khỏi sập, khối trôi theo gió nước: ấy là hư hại đáng lo cho những kẻ ở theo nân đường ở vào cái cảnh khổ trong cơn lụt lội.

Nàng đó cũng là một điều mà chị sợ phòng vậy thôi chứ không có lẽ mà họ đã Nghèo nàn cùng túng khôn vể càng đã quá rồi, mà họ lại còn gặp cái cảnh rừu rờ như vậy mà hay sao? Dầu chỉ đi nửa, chớ hề, thấy nước đã giết rồi mà lùa mà hải còn vũng vằng như vậy thì nhà nông ai ai cũng cầu hi-vọng láng trẻ, vì họ thấy cái mà lùa nãm nay thiệt có mới khởi sắc lắm vậy.

Thời, chỉ tằm 'Ái đi đâu cho em hiểu biết cái tình cảnh nông gia ở đây để em mừng giùm cho họ vậy thôi; chớ chi không nói được nhiều đi chi còn phải nhìn chửi thì giờ mà chi thêm việc bảnh mắt cho em, cho hoàn bị.

Làm mứt
Phẩm làm mứt thì trước hết phải lựa những trái cây cho tốt và cho thiệt chín, gọt vỏ bỏ hết cho sạch rồi cắt ra từ miếng, bỏ vào nước sôi mà luộc trước đi một lát, sau vớt trái ra bỏ nước đó đi, chớ nước khác và bỏ d'ong vào mà nấu cứ 5 trâm cá ram nước ta 1 ki lô đường, nấu nước với đường cho đến khi nào mà nước trở ra vàng vàng, rồi sẽ bỏ trái cây vào lại mà nấu cho chín, thì là dùng được.

Làm mứt
Phẩm làm mứt thì trước hết phải lựa những trái cây cho tốt và cho thiệt chín, gọt vỏ bỏ hết cho sạch rồi cắt ra từ miếng, bỏ vào nước sôi mà luộc trước đi một lát, sau vớt trái ra bỏ nước đó đi, chớ nước khác và bỏ d'ong vào mà nấu cứ 5 trâm cá ram nước ta 1 ki lô đường, nấu nước với đường cho đến khi nào mà nước trở ra vàng vàng, rồi sẽ bỏ trái cây vào lại mà nấu cho chín, thì là dùng được.

Làm mứt
Phẩm làm mứt thì trước hết phải lựa những trái cây cho tốt và cho thiệt chín, gọt vỏ bỏ hết cho sạch rồi cắt ra từ miếng, bỏ vào nước sôi mà luộc trước đi một lát, sau vớt trái ra bỏ nước đó đi, chớ nước khác và bỏ d'ong vào mà nấu cứ 5 trâm cá ram nước ta 1 ki lô đường, nấu nước với đường cho đến khi nào mà nước trở ra vàng vàng, rồi sẽ bỏ trái cây vào lại mà nấu cho chín, thì là dùng được.

Làm mứt
Phẩm làm mứt thì trước hết phải lựa những trái cây cho tốt và cho thiệt chín, gọt vỏ bỏ hết cho sạch rồi cắt ra từ miếng, bỏ vào nước sôi mà luộc trước đi một lát, sau vớt trái ra bỏ nước đó đi, chớ nước khác và bỏ d'ong vào mà nấu cứ 5 trâm cá ram nước ta 1 ki lô đường, nấu nước với đường cho đến khi nào mà nước trở ra vàng vàng, rồi sẽ bỏ trái cây vào lại mà nấu cho chín, thì là dùng được.

Làm mứt
Phẩm làm mứt thì trước hết phải lựa những trái cây cho tốt và cho thiệt chín, gọt vỏ bỏ hết cho sạch rồi cắt ra từ miếng, bỏ vào nước sôi mà luộc trước đi một lát, sau vớt trái ra bỏ nước đó đi, chớ nước khác và bỏ d'ong vào mà nấu cứ 5 trâm cá ram nước ta 1 ki lô đường, nấu nước với đường cho đến khi nào mà nước trở ra vàng vàng, rồi sẽ bỏ trái cây vào lại mà nấu cho chín, thì là dùng được.

Làm mứt
Phẩm làm mứt thì trước hết phải lựa những trái cây cho tốt và cho thiệt chín, gọt vỏ bỏ hết cho sạch rồi cắt ra từ miếng, bỏ vào nước sôi mà luộc trước đi một lát, sau vớt trái ra bỏ nước đó đi, chớ nước khác và bỏ d'ong vào mà nấu cứ 5 trâm cá ram nước ta 1 ki lô đường, nấu nước với đường cho đến khi nào mà nước trở ra vàng vàng, rồi sẽ bỏ trái cây vào lại mà nấu cho chín, thì là dùng được.

Làm mứt
Phẩm làm mứt thì trước hết phải lựa những trái cây cho tốt và cho thiệt chín, gọt vỏ bỏ hết cho sạch rồi cắt ra từ miếng, bỏ vào nước sôi mà luộc trước đi một lát, sau vớt trái ra bỏ nước đó đi, chớ nước khác và bỏ d'ong vào mà nấu cứ 5 trâm cá ram nước ta 1 ki lô đường, nấu nước với đường cho đến khi nào mà nước trở ra vàng vàng, rồi sẽ bỏ trái cây vào lại mà nấu cho chín, thì là dùng được.

Làm mứt
Phẩm làm mứt thì trước hết phải lựa những trái cây cho tốt và cho thiệt chín, gọt vỏ bỏ hết cho sạch rồi cắt ra từ miếng, bỏ vào nước sôi mà luộc trước đi một lát, sau vớt trái ra bỏ nước đó đi, chớ nước khác và bỏ d'ong vào mà nấu cứ 5 trâm cá ram nước ta 1 ki lô đường, nấu nước với đường cho đến khi nào mà nước trở ra vàng vàng, rồi sẽ bỏ trái cây vào lại mà nấu cho chín, thì là dùng được.

TIỀNG ANNAM

Trên lo báo K.H.P.T chúng tôi chỉ đeo đuổi một ý muốn, là đem những vấn đề thiết thực hơn hết trong khoa học Thái-Tây, có quan hệ đến sự tiến hóa của xã hội mình, ra bản cũng các bạn. Kinh nghiệm của ít, học thức còn non, làm như thế thật lảm khi nghĩ lại là mới sự lười. Nhưng cái lười lảnh ấy không đến đời quá vô ích: dư âm của diệu lý bài vô đầu lại sự bất tài của chúng tôi nên dài đoạn, chúng tôi đành nín chặc rằng nó còn giá được một lòng khách vô tình một vài ước vọng xa xôi.

Cách đây đã lâu rồi, độ sáu bảy năm về trước, lúc anh em chúng tôi người con du học, kể mới bắt đầu chuyên môn, từng nghe người ta nói: «Nên bỏ cái thói dùng chữ Tây đi. Vì chữ Tây có hay ho gì đâu nó cũng qua chỉ là cái thang cho mình leo lên cái hay của người. Nay mình đã leo rồi thì nên làm cho người khác khỏi phải leo lại cái thang chớ vô ý mà cũng được biết như mình. Người đi học Tây bây giờ khác nào như thầy Trương Tam-Tang sang Tây Trúc thỉnh kinh thuở trước gian nan nguy hiểm biết bao mới lấy được cái hay về nhưng lấy về thì có ích gì.» (Nguyễn-Duy-Văn-Phụ Nữ Tân-Văn). Câu nói ấy do một bạn thanh niên tân học thốt ra, thật là ngộ nghĩnh và dễ thương làm sao! Và chúng tôi tưởng nghĩ vậy, vì lòng kính trọng những giờ vô vị.

Nhưng làm sao bây giờ? Sao bây giờ của chúng tôi phải ngưng bước vào cái đầu mà chớ hiệu lệnh bên một lần trong cơn. Tâm tưởng ấy là những chữ chuyên môn trong khoa học (permes techniques) Dầu muốn giản dị và quá mùa thế này, chúng tôi cũng không thể tránh được amon khó tiêu «kia, vì mỗi chữ đều có định nghĩa rõ rệt mà ta muốn nói nôm na ra cho xuôi phải dùng đến mấy câu dài để thay vào một cách «ép đầu ép mó».

Phương chi, dầu không phải là sự chúng tôi có thể dùng được, chúng tôi cũng hiểu rằng tiếng Annam ta rất nghèo và cần tìm thêm nhiều tiếng cho quốc-văn. Nhưng ta không nên vì đó mà khinh miệt nó, cho rằng nó là «patois» không đáng coi trọng là dùng. Kinh quốc-văn cũng như khinh

Đối với khoa-học xưa sang bằng cách nào? Có một đời người muốn lấy chữ Pháp mà thay hẳn cho những chữ Annam không có. Đầu ấy không kỳ quái gì. Hiện thời, nhiều chữ Pháp đã trở lại vào thường ngữ của ta, và lúc quen rồi, ta không hề cho là trái lại hay sống sượng. Thí dụ: ca-phê, sa-bông cao-su, con tem (limbre), to-ni, ga-xe-lua vân vân... Theo thế đó, ta sẽ đem chữ dip-tê-ri (diphthérie), tay-lor-ri (taylorisme) anh-ráp (al-gèbre)... khỏi cần phải dùng tiếng hâu-sa, đôi-sô-học, vân vân... Nhiều anh em chuyên môn và có tài, có lòng sốt sắn sẽ vui lòng làm việc. Cuộc sống giản dị thấy trong nháy mắt. Khó nói và khó nhớ cho anh em chúng mình? Hễ lập mới thì quen. Minh lại không bằng chi bây, thêm quấy, bà đại hay sao? Họ có một cái gì đáng gi mà lấy chúng đó vài tháng đã trảm tửng chác, tiếng khách, tiếng lấy nghe xuôi rồi đó thì sao?

Nhưng nhiều bạn lần học lại chẳng ưng, như thế. Không phải chừ non sáng dễ tiêu như cá phé, dễ xai như to-ni, em đi học cao-su. Trong văn pháp, như là về khoa-học rất nhiều tiếng trực tiếp hết sức. Và lại dùng như thế, rồi sau này to bị người khác cao tri, ví dụ Nhựt-bôn, thì mới tinh làm sao? Vì thế cách giải quyết nói trên là một cách liên cho phần đông. Nhưng thấy khó mà lủi, thấy sự liên trước mắt mà quen là phải, cách cứ chi ấy không nên theo. Và chúng tôi cũng không thể không giương nói khác hẳn, cách đặt chữ khác khác, cách đặt chữ gần nhiều vàn mà chi có một vài chần.

K.H.P.T
Còn nữa

K.H.P.T
Còn nữa

K.H.P.T
Còn nữa

K.H.P.T
Còn nữa

K.H.P.T
Còn nữa

K.H.P.T
Còn nữa



Củ cải rất làm mứt

Con như rím trái chanh hay là trái cam non, thì dùng gọt vỏ, cứ để y vậy, song phải lấy những cây xam mà xam nó cho đều, chung quanh hết vậy thôi.

Làm kẹo

Lấy những trái cây như: ôi, thơm, xoài, măng-cụt, khế, trái giầu, đu-đu cũng nhiều thứ trái cây khác đều làm được.

Trái đu-đu rím đường

Nấu nước ki lô đường làm như Sirop vậy, khi đường có hơi vàng vàng mới chửi thì bỏ đu-đu vào nấu trên lửa thàng cho nó sôi riu riu cho đến khi cạn nước; rồi vớt đu-đu ra sấp từ miếng trên cái sàng hay cái sạ mà phơi nắng cho thiệt khô.

Làm mứt

Phẩm làm mứt thì trước hết phải lựa những trái cây cho tốt và cho thiệt chín, gọt vỏ bỏ hết cho sạch rồi cắt ra từ miếng, bỏ vào nước sôi mà luộc trước đi một lát, sau vớt trái ra bỏ nước đó đi, chớ nước khác và bỏ d'ong vào mà nấu cứ 5 trâm cá ram nước ta 1 ki lô đường, nấu nước với đường cho đến khi nào mà nước trở ra vàng vàng, rồi sẽ bỏ trái cây vào lại mà nấu cho chín, thì là dùng được.

Một ngàn bệnh lạ

Đó sách người khoa huyền. Nhất đũa thần phương trước kia đã phá tan hoang cho ra một cửa. Nay vì thấy công chúng hoang hoang gờ thớ hỏi mua vô số, nên nhất định 5 Decembre 1938 tôi đây thì xuất bản trong bộ 21 cuốn đong chung, há đẹp, trị 300 trường ấy lên, mà chỉ bán có 25.000, phụ tiền giờ 85.20 hay theo cách làm hóa giờ ngàn cũng được. Viết thư đặt trước kẻo hết. Do mới soạn giã: M. NGUYỄN-VĂN-XUÂN ở Giai Xuân (Cần Thơ).

Thôi, em tập làm lần đi, sau chi sẽ chi thêm.

NGUYỄN-THỊ HỒNG-VÂN Tân-châu

### Khi cô SIMONE tiếp khách...

It sao mặt cô phải lán, kỳ đó là làm cho cô có danh tiếng là một người đàn bà lịch sự! Nhưng cô Simone vẫn yên - tĩnh trong lúc người đứng trả mặt cô sẽ luôn luôn mịn màng và tươi tỉnh như ý cô muốn là nhờ!

**CREME SIMON M. A. T.**

(Là kem của sắc đẹp)

Và muốn tránh đờng cho da nhăn và giữ da mặt sạch sẽ mịn và mềm trước khi ngủ, cô luôn luôn theo chế độ SIMON là thoa một lớp mỏng:

**CREME SIMON**

(Là kem để - sánh và sắc - khoh)

— Vì lợi ích của bạn  
Không biết tới PAMMAM sao đây?

— Thì đây cho bạn VITAMINE B.

Vì lợi ích cho bạn, QUAKER OATS mỗi ngày, không ra gì cũng là làm cho nó giá trị.

Đặc biệt cho bạn QUAKER OATS mỗi ngày, làm cho người ăn nó khỏe mạnh.

Thành phần: 100% ngũ cốc nguyên chất. VITAMINE B, 100% ngũ cốc nguyên chất. QUAKER OATS mỗi ngày, không ra gì cũng là làm cho nó giá trị.

**QUAKER OATS**  
GIỮA PHÂN THỦ VITAMINE B VÀ KHUẨN YÊU TÍNH

## Cuộc in Thời-Sự' Cầm-Nang năm 1939

Xin các quan Chủ - quản cùng qui ông qui thầy cai Phó-tổng và Hương chức, hội - tế lưu ý

Trần trọng đời tôi, kính chào các quan chủ-quản, hương chức, qui ông, qui thầy cai Phó-tổng, Ban-biện, Sung-biện, chức qui ông địa-phủ hội đồng cũng là hương-chức Hội-tế ở các làng khắp trong toàn cõi Namkỳ được tôi nghĩ nghĩ chúng tôi đương lo sắp đặt đầu tư cho cuốn Thời-Sự' Cầm-Nang năm 1939.

Nhờ vì việc làm thì bề bộn lắm, eo nên cách sắp đặt sự e không khỏi có chỗ sai lầm.

Hoặc có ông đã thông chức hay đổi đi nhiệm vụ, hoặc may ông may thay, tình này đã đổi đi tình kia; hoặc may ông Cai-tổng đã thông chức hay đổi đi nhiệm vụ, hoặc may ông Ban-biện hay Sung-biện đã lên Cai-tổng rồi; hoặc hương-chức hội-tế có nhiều ông cũng lên chức rồi, mà chúng tôi không hay; cứ để ý theo như cũ thì xem ra cũng là khinh khinh, mà tưởng chừng như qui quan cùng qui ông cũng không được vui lòng.

Nếu nay mà muốn tránh cho khỏi những điều bất tiện ấy và muốn cho cuốn Thời-Sự' Cầm-Nang năm 1939 cho được hoàn toàn; vậy thì chúng tôi xin "qui quan chủ-quản, qui ông, qui thầy, qui ông Cai-Pho-tổng, Ban-biện, Sung-biện, cũng địa-phủ hội đồng và hương-

chức hội-tế ở trong các tỉnh Namkỳ, kể từ ngày này về sau, xin vui lòng làm ơn gửi thư đến cho chúng tôi biết tên-danh và qui-tên, cũng như chức-trước (trước hoặc sau) của ông, cho chúng tôi kịp sắp đặt, đem vào Thời-Sự' Cầm-Nang trong năm 1939. Ở đây, cho được danh phận mình; thì chúng tôi sẽ thêm cảm tạ ơn-tình của chức qui ông làm vậy.

Tương khi chức qui ông cũng sẽ được vui lòng mà thay tann danh và trước phẩm của mình được đứng trong một quyển sách rất qui giá là cuốn Thời - Sự' Cầm-Nang này.

Luôn dịp chúng tôi cũng xin nhắc luôn lại chức qui ông cũng những anh em bạn đọc yêu qui cuốn Thời-Sự' Cầm-Nang một lần nữa. Như vậy nào có sẵn hàng cuốn Thời-Sự' Cầm-Nang năm 1939 cũng xin gửi thư đến trước cho chúng tôi biết số mua nhiều ít thế nào, bắt có in ra cho đủ mà gửi cho chức qui ông, cho được có để như năm rồi đây, sách đã phát ra hết rồi, mà chúng tôi vẫn còn tiếp được hơn mấy trăm bức thư gửi đến xin mua; ấy là một điều đáng tiếc cho bề cả hai đáng lắm vậy; xin anh em bạn đọc biết cho.

Ngay kính  
NGUYỄN-VĂN-CỬA  
Directeur de l'imprimerie de l'Union SAIGON

# CHOCOLAT NESTLE

Chẳng những là đồ để trang miệng quai, mà nó cũng là một món ăn bổ khỏe



# CHOCOLAT NESTLE

### Sách rất hữu ích

Ông Nguyễn - văn - Hoành, giúp việc làm sách tại quán Chấn-hưng ở Saigon, đang in tại Imprimerie ông Nguyễn - văn - Cử, 57 Rue Lucien Mosaard Saigon, một quyển sách rất có giá trị và rất bổ ích cho các nhà nghiệp-chủ trong khi thừa - sự các vùng miền, và cho hương - chức đường-lâm hành-chánh trong sự nhân thị các tỉnh khác.

Ông Nguyễn - văn - Hoành chủ g n tài sự ra công tiếm tới trong ba đơn chi - dự đề ngày 21 Juillet 1928, nói về sự Quai-tử Diên-tuô (Conservateur de la Propriété Foncière) tại - quảng trường đất ruộng; 30 Mai 1922, nói về chi - dự ngày 3 Octobre 1928, nói về sự hội - tế - tức của trẻ thơ và 24 Avril 1924, nói về sự ô-pô, ô-mô, mà sau thành cuốn sách 57 tựa đề là:

### TỰ-HẠN TÂN-SOẠN

sẽ đủ sách thore các sắc tờ khê như là tờ báo địa phương, tờ báo tổng - chi, mua bán, cần - cê, chi cho mail-li-tuê, hải thực, chuyê-nhu, hải binh tuyền và các tờ khác, v. v. đặc biệt rất bổ ích cho hương - chức, chừ - lừng thấy được như cuốn sách này, mỗi tờ đều có giải nghĩa phải làm sao cho đúng theo luật-hiền mà đương dùng.

Giá tiền mỗi quyển: 1.000  
Tiền gửi: 0.200

Địa chỉ: 128 Rue Pellerin, 87 SAIGON

### Muốn làm đến Nêu.

(thứ dùng nơi rạp hát Bông và những hiệu buôn lớn)

đề quang - cao ban hiệu, ở trong phòng của các đàn đờ

đề nơy hân STANDARD

NÉON LIGHT 85 bis rue Lagrandiere

20425 SAIGON

Dang Loan de Huokky Co. báo kết Ponnard et Veprat

Đã làm Albert Portail cho Pharmacie de Dakou

XUÂN 1938  
Cho quý gia, quý cô, quý ông

### Trường xe hơi

93 - 93 bis, đường Lagrandiere - telephone 20.425 - SAIGON

Về M. Trinh-hưng-Ngầu chủ trường, tổ chức những cuộc thi đua đi xe đạp, xe máy và những tư vấn.

Nam-kỳ - Trung-kỳ - Bắc-kỳ Cao-miền - Lào - Siam

Crang - quốc - Nhật - hàn Nam-dương quân-đạo - Mã-lào

Phi-luật-Tân - Caomien. Ấn-đô và Âu-châu.

Có thưởng-lương với các công ty hàng-hải đượ gia đặc biệt cho quý khách.

### Thi sơ-học Pháp-Việt

(Certificat d'Etudes Primaires F. V.)

Trường Chấn-Thành 54 trở lại Đốc thị Saigon có chỗ chuẩn

Coi tên họ ở quê quán đăng trong Lục-Tinh ra ngày thứ ba 21 Jun 1938 trường 2

Trường Chấn-Thành dạy đủ tất cả các lớp từ Cours Préparatoire cho đến Quatrième année

Trường Chấn-Thành có lớp dạy cho học sinh thi Brevet Élémentaire và Diplôme E.P.S. kỳ nhì (2e session)

Ngày tựu trường: 1er Août 1938

Muôn rõ điều kiện xin đi học:

M. PHAN-BÁ-LÂN

Directeur de l'Institution CHÂN-THÀNH

1-15 entrée 54 Marchaise

54-72 rue Marchaise

Saigon

CLINIQUE PELLEKIN  
22, Rue Pellerin

DOCTEUR **TRAN-V-BO**  
Téléphone: 20.919

Mê-thê-đê.  
Mình dân bà, con gái.  
Bệnh phong tình vãn vãn

Re: kien (Rayons X) - Chạy điện (Diathermie)

Phòng riêng rồi cho bệnh  
Nguồn bác sĩ riêng mỗi người một phòng

**NHÀ MỒ TỐI TÂN**  
Sáng 8 giờ 15 giờ  
Chẩn 8 giờ 3 giờ

### CÓ BÁN TẠI NHÀ IN NGUYỄN-VĂN-CỬA

## Manuel de l'infirmier

của ông NGUYỄN-VĂN-KHAI

MÉDECIN INDOCHINOIS DU CADRE LATÉRAL

Giá mỗi cuốn 2\$50

Đọc báo mà không đọc tờ Văn-Chương Thương, là người chưa từng đọc báo

### ANG BẢO-KÊ

## La Providence et

L'Industrielle du Nord

ONG BOY-LANDRY

Lâm Đạ-lỵ 17, Place du Théâtre, 17 SAIGON

Hãng Bảo-kê này chuyên lo bảo-kê cho những xe-hơi, nhà cửa, phố và hàng-hóa cho anh em. Những người ở Saigon, Cholon hoặc ở trong Lục-tinh mà chịu bảo-kê với hãng này, nếu gặp lúc rủi ro hư hại việc gì, thì hãng sẽ bồi thường một cách rất mau lẹ và công. Xin anh em lưu-ý ...

### PHARMACIE PRINCIPALE

## JOIRENE

M. HEUMANN

SAIGON



TỰ-NAM 1865

BÀ ĐỒI ĐỒU ĐỒI

THỦ THUỐC HIỆU NÀY



