

**GIỜ NGÀY : 9-2**  
KỶ NIỆM NGÀY  
THỜI NGHĨA  
**YÊN BÁI**

Toàn dân ghi ơn  
các vị anh hùng liệt sĩ  
đã bùn mìn vì sự nghiệp  
giải phóng dân tộc

VIỆT NAM CỘNG HÒA NĂM THU 4

NGÀY CHỦ NHẬT VÀ THỨ HAI 9. 10.2.1958

# NGÔN-LUÂN

N-HẤT BÁO THÔNG TIN NGHILUÂN

Năm thứ 5 Số 925

Này 21 tháng 12 (Âm-lịch)

BIÊN THOẠI : 22.763 HỘP THƯ SỐ : 343

Chủ Nhiệm kiêm Chánh Biên HÓA LÂM

TOÀ SOẠN VÀ TRÍ SU : 126 ĐƯỜNG LÊ LÃI - SAIGON

Gia 2 đồng

**CHÍNH PHỦ V. N. CỘNG HÒA TIẾT LỎ :****Phái Đoàn Việt-Cộng  
cạnh UQQT ở Saigon** **LÀ Ô GIÁN ĐIỆP****BỐN NHÂN VIÊN TRONG PHÁI ĐOÀN DÙNG CẨN CƯỚC GIẢ  
- Nhiều tên Việt-Cộng nắm vùng bị bắt đã khai vắn liên lạc****hàng ngày với Phái đoàn này****SÀI GÒN.—Trong số bốn nhân****viên Cộng sản bị bắt đã khai vắn****nhất là: Ông Nguyễn Văn Nhì, Ông****Đinh Văn Phan, Ông Lê Văn Thanh****Hàm Định và Ông Nguyễn Văn****Thị.** Ông Nguyễn Văn Nhì là thành**viên của Ban chấp hành Trung ương****Công khai của Phái đoàn****có thể bị trục xuất?****Tuy nhiên, sau khi bị bắt,****nhóm này đã khai vắn liên lạc****với Phái đoàn Việt-Cộng****như sau:** Ông Nguyễn Văn Nhì**đã khai vắn liên lạc với Phái****đoàn Việt-Cộng qua đường****nhân dân, qua đường**





Phụ trách biên tập: cô Thùy-Hương

## MUỐN ĂN TẾT NGON cần đôi bàn tay khéo

của cô Thượng-Hoa

Người dân bà là linh hồn của ngày Tết trong gian đình, bà nói đó xác định tài nấu ăn thao túng của phái yếu chúng ta. Cẩm tôi ngày Tết ban già báo giờ cùng bạn rộn ràng với nhau, bà con cùng với nhau nấu nướng, bà con chia cho nhau vui nhộn đón năm Mậu Trung nhưng công việc chuẩn bị trên phần không kém phần trong việc nấu nướng hoặc làm đồ ăn.

"Thịt mồi, dưa hành, cầu đối đất..."  
Câu đầu tiên là những từ ngữ thường dùng để chào mừng năm mới, và đây là một nét đặc trưng của văn hóa Việt Nam trước đây, là cách làm thịt đón Tết.

Lấy 4 phần nước, thêm vào

lát hành lá, thêm lát hành

trong chảo, thêm hành

để nấu nước sốt.

Bắc nguyệt hoa, nạo versa

để làm bún ngọt khổ.

Phải cao

chỗ kín bún ngọt,

thì thịt ròi bún ngọt

không tan ra.

Uống muối bột

để làm mì.

Để giúp các bà

nhà bếp đỡ mệt

đến năm mới.

Thịt mồi, dưa hành,

cầu đối đất...

Thịt đông

mùa đông

để nấu nước sốt.

Nước sốt

để nấu mì.

Để nấu mì

để nấu mì.

