華高雲

輔行雜貨公司選辦中國貨品發行

正合時

水仙花

PHONE SEY 3410　FOO HUNG COMPANY　129-131 PENDER ST. VANCOUVER, B.C.

中華國產

FAIR. 80
電話飛門八零

病病病病人用用用用車有經驗之侍役服務

本公司爲雲埠之最大者所用之車又是最新式者

Exclusive Ambulance Service

廣濟堂自製各種丸散
鮮明熟藥發客

自製經驗良藥出世

Kwong Chai Tong Co. 92 Pender St. E. Phone Sey. 3627 Vancouver B.C.

拔毒生肌藥膏　每合一元五
此膏治損傷凡有損口未埋者貼之即能全愈

跌打止痛藥水　每樽一元一二五
此水散瘀止痛凡跌打搽之即能散瘀止痛消腫

皮膚濕毒藥膏　每合一元五
專治皮膚痕癢或皮膚起粒出水搽之即能全愈

萬應爛脚藥散　每罐式元
專治久年爛脚無論新舊爛脚摻之定然全愈

花柳鹹疳藥膏　每合一元五
此膏專治鹹疳凡染鹹疳者貼之即愈

花柳白濁丸　每盒一元五
此丸無論新久白濁或小便刺痛食此丸壹点鐘其痛即止

花柳拔毒丹　每寸壹元　半打五圓　一打拾圓

▲注意　小店常有
茵陳跌打　化庄品
金耳環　花旗參　發行

自製新機器用電力研藥兼整藥丸快捷妥當如有僑胞欲整丸者仰留意焉

林蒲臣專醫
跌打刀傷　湯火損傷
續筋駁骨　雙單癆頭
瘰癧瘡科　紅白痢症
花柳痛痛　風疫鶴膝
各種雜症

廣東新聞一

建廳改良醬油辦法

廣東建設廳工業試驗所日前召集醬商開改良醬油會議　經過情形　已略紀前報　茲將出席醬商提出疑點及建廳工業試驗所解釋改良辦法誌左

▲醬商疑點　查與會各醬油代表相繼發言　綜合各代表意見　可得下列三疑點　㈠醬油之發酵　何以僅可行於夏天　㈡醬油成熟時間　何以往往須歷壹年　㈢醬油何以會發霉

▲建廳解釋　建廳工業試驗所對醬商提出之疑點解釋如下　㈠關于第壹條疑點之解釋　查醬油之發酵　全係細菌作用　其最適宜之溫度　爲攝氏表廿八至三拾度　蓋在此溫度　該細菌能分泌多量之酵素　將大豆之蛋白質變爲磠酸　將小麥中之殿粉　及炭水化合物　具有特別香味者　我粵夏天天氣　約在攝氏二十度至三十度左右　頗適宜於細菌發育　故宜於製醬油　但過此則因天氣寒冷　有効細菌不能繁殖　而有害之菌反欣然而生　故舊法祇限于夏令行之耳　㈡關于第二條疑點之解答　吾粵上等之醬油　往往需經年始能成熟　實因下列兩種原因　㈠祇利用空中之細菌以助發酵　而不知空中細菌最爲複雜　有能助長發酵者　亦有能制止及延緩完全發酵者　故全靠天然　而不加以人力者　安能得美滿結果　㈢溫度關係　此點前已解釋　但吾粵夏令日間溫度本極適宜　但入夜則溫度下降　致酵菌不能盡量繁殖　故需一年或數月方能完全成熟　此其因也　㈢關於第三疑點之解答　醬油發霉原因　全由於醬油水份太多　及未行剎菌手續所致　欲免此弊　須鹽份配合適宜　及行剎菌法乃可

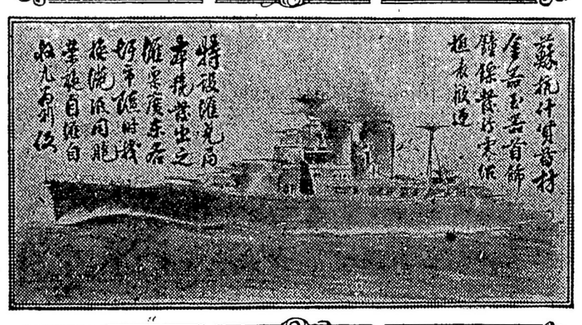
▲科學製法　㈠醬油科學化的製造法如下　㈠原料之選擇問題　製造醬油所需之原料　共有四種　茲分述之如次㈠大豆　宜取其新鮮者　以小粒而圓及多含蛋白質者爲最佳　㈡小麥　我粵製造醬油　多用麵粉　而不知小麥實勝於麵粉　因小麥爲完全國貨價格較廉　易於炒熟　能調節大豆水份　且能增加醬油香味及色素　選擇時以麥身重而新鮮者爲佳　㈢食鹽　食鹽質不含苦味　「氣化」及砂泥者爲佳　㈣水　水良好與否　關係於醬油極大　宜擇其含微生物少　色澤澄青　畧含石炭鹽類　及不呈異味爲者佳　㈡麥豆之處理問題　㈠將大豆所含砂泥篩過　或用風車除去　然後洗淨　泡以清水　侵漬拾二小時　然後用蒸汽鍋加庄「至每平方寸十磅至五十磅便合一以煮熟之　蓋此法可省燃料及時間而成本輕　㈡將小麥用篩或風車除去砂泥　放入釜中　或迴轉　或炒麥機　用微火炒至黃褐色　然後取出送至研麥機　研至原粒四分之壹便合炒麥之目的　係增進醬油香味及色素　並最少水份　以調節大豆之水份　而免去有害細菌　因水份過多　藉此而生　㈢種麴問題　將既經煮熟之大豆　及經炒過研碎之小麥混和一約一與一之比」冷至廿五度然後加人工培養種麴　以助展其繁殖　每豆麥一百斤　用種麴二兩　便得良好結果　㈣麴室之裝置和溫度之調節　麴之大小　視乎產之多寡而定　然無論麴室如何　每間麴室均須安置攝氏溫度表一枚　及先行用硫磺殺菌　遇冬天可加裝暖汽管　「資本小者改用火盆」使室溫達攝氏廿八至卅度　以補天時不及　如能盡維持此溫度　大約廿小時後　豆面即起白菌　斯時室溫高　宜開窗換氣　用手將麴揉拌　將麴窩置上下調換　以調節溫度　至溫度回復廿八度　將窗關閉　再過十餘小時　即變黃菌　俗謂之「發黃」　但在此時期　室溫雖不若前次之高　如是再過廿餘小時　則黃色之菌絲　盡變成黃綠色　仍須開窗以調節之　至此製麴工作乃完　用新法製麴　前後共約七拾至八拾小時而已　比較舊法動輒需時七八日者　可省一半時間

同時因溫度適宜　且無害菌存在故細菌發育完全　繁殖迅速　較諸舊法　全靠空中細菌　及無溫度之調節　往往製成黑色之麴　況若用舊法麴以製醬油　其結果必不甚佳　㈤食鹽溶液濃度之限制　醬油所含鹽份之多寡　關係於成品極大　如鹽太多則發「旁酉」酵不完全　且能奪醬油之鮮味　太少則醬油容易發「旁酉」霉　故製造時當注意其濃度　依經驗所得比重一　一六者爲最宜　製造時將鹽放入水桶　加水至比重一　一六爲止　然後濾清待用　每麴壹担　用鹽水壹担　照比例推算便合　㈥醬醪製法　舊式醬醪桶多用瓦缸　佔面積太多　不合經濟原則　且全靠天時　無人工補助　故發酵極不完全　而需時亦久　故新法可在屋內掘地成池　旁附攪動器池　內裝有管　以便通以熱水而維持溫度　「攝氏三十度左右」大約經壹月便可成熟　較諸舊法　需六月以上者　時間之經濟　無待言矣　㈦醬油之抽取問題　吾粵醬園多「過岡龍」以抽取醬油　但此法不能將醬油盡量提出　損失實多　新法則用庄搾機　既可省時間　又可多得醬油利點正多　㈧殺菌問題　我國醬工廠向鮮舉行殺菌工作　是以成品易於發「旁酉」霉及變味　此不特不適衛生　且關營業前途亦大　是以當醬油抽出之後　須即行加溫殺菌　以免變壞　該溫度在攝氏七拾度以下　需約拾數分鐘　但過此溫度　則醬油香味全失　此點不可不特別留意焉

廣東新聞二

新到大帮

金利源興記　加拿大



GIM LEE YUEN Ltd. 75 PENDER St. E.
PHONE Sey 899 Vancouver. B.C.

增城絲苗
新花萱粘
各種水貨
合時生菓
菜米瓜仁
化粧香品
發行零沽
格外計平
僑胞光顧
極表歡迎

(代理)(接製)著名膏丹丸散藥粉丸工精快捷

牙科醫生

本醫生畢業於芝加哥西北大學領牙科博士銜現設醫館於本埠加蘭護街門牌八壹七號貳拾至廿一號房極樂與華友交易價錢相宜手術精巧倘蒙賜顧無任歡迎

醫館時間朝九點至下午五點半
電話千汝地一四四三

牙科博士卡老克氏啟

Dr. Sydney Crowhurst 817 Granville St. Vancouver. B. C.

◎◎◎大羅仙
◎◎◎◎天星算命

●算命價格
小批八字一元　中批星盤五元
加批八字二元　大批星盤拾元
筆金先惠　空函不答

●寓址雲埠瑞英昌
Sui Ying Chong Co.
553 Carrall St.
Vancouver B. C.

(皮)草
列榮士敦皮草店
嘉蘭湖街
七八貳號
Livingstone's Furs
782 Granville Street.

◎皮草平沽

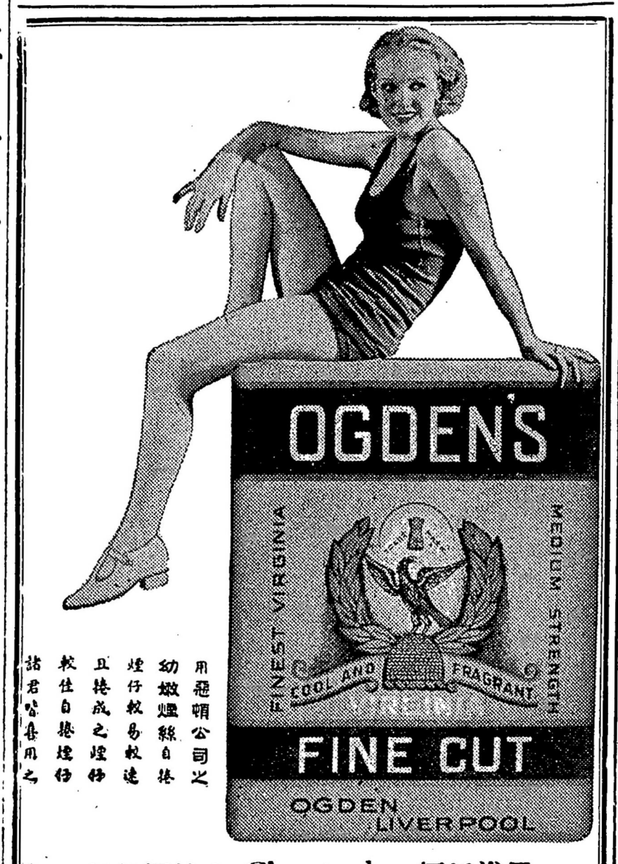
本店向做大帮生皮及皮褸零沽生意：現鑒於世情冷淡：且租價高昂：爲謀收縮盤費起見：特將各皮草減價清盤出售、俟賣清後：便不做零沽生意：

計犧牲值六萬元之貨物：如上靚皮褸、及搭頸毛領、生皮等、原價每元現只收四毛五仙

各貨要將之清沽：欲定買者：可先交定銀若干：留候遲數星期取褸亦可：

數種特別貨物平沽列后

乞愼海狗皮褸●●●●壹等者每件特別價九十四元五毛
香鼠Muskrat皮褸●●●●●●●
金黃色頂靚者每件常價壹百壹十五元
香鼠脊毛皮褸●●●●●●●●真實靚貨：裝式均極趨時：每件常價貳百元：
現沽五十四元半
現沽七十四元半



用飛頓公司之幼嫩煙絲自捲煙仔較易較速且捲成之煙仔較佳自捲煙仔諸君皆喜用之

每包煙絲有 Chantecler 煙紙送用

美洲代理

金山大埠　紐約
羅省技利　屋崙
檀香山　舍路

新招代理利權優給

廠麻多年腊客題獨一標味甘香脆豔批發達全球

榮榮腊味製造廠
腊味專家
批發全球

WING WING CO.
111 PENDER ST. EAST
PHONE SEY. 9176 VANCOUVER B.C.

代理
滿地可　都朗度　溫汝辟　卡技利　雷振打　汝利愼　雲高華　域多利　列必治