

四通八達，海陸空由選擇，比前完全不同

自六十年前九廣鐵路建成後，省港之間的交通就很方便。一九四九年以前，火車是直通的，實際上無所謂海關與邊防，香港居民可以隨便到廣州，廣東各鄉居民也可隨時移民香港，走私客更絡繹於途。不過那時治安很差，列車上風聲鶴唳，乘客一不小心，錢包就會不翼而飛。更使乘客膽戰心驚的，是經常發生火車相撞或出軌事件，每次災難都要招致無數乘客的死傷。香港與內地的各輪航運，過去除省港客輪外，還有香港—梧州（經西江各地）客輪。所用的輪船同目前港澳客輪差不多。省港線是夜航，傍晚開出，第二天凌晨到達，往梧州則費時兩天每到一地，用駁船接載乘客上岸。可惜那時船上等級森嚴，大倉客在開船之後被鎖存倉內，尾樓客不得上餐樓，故一旦發生海難或火警，乘客都難逃劫運。戰後不久省港航運線上曾發生「西安輪火災」，燒死的和跳海淹死的數以百計。

紅就成，只吃時落些薑蔥絲，及古月熟油生抽便有味了。豬紅放湯，必用大豆芽，因喜其有鮑魚味也，豬紅粥，有些主婦却以綠豆芽同放粥內，綠豆芽摘去豆與鬆根便是銀芽。銀芽豬紅粥，甜而有味，比吃「大紅寶石如意羹」（即大豆芽豬血湯），好吃得多，未試過者，一試便知龍與鳳了。

（完）

軍空運業人士說，當時似乎是用美國運輸機改裝的，稱為「空中巴士」乘客多半是達官顯貴。大陸易轍後，這條航空線也就停止了。

現在，香港——廣州之間的貿易和旅遊活動越來越頻繁了，因此恢復兩地的海空交通是必然的趨勢，但以目前的情況看來，即使陸海空並通，仍遠不能滿足實際需要。就以香港——廣州空棧空運來說，只屬包機性質，並無固定班次，而且僅限於廣川舉行交易會期間為便利商人而設。

鳳尾魚在香港雖不多，但亦有許多人歡喜吃它，這味叫煎封鳳尾魚，其用料：鳳尾魚十二兩，生薑一角，生蔥兩條，白酒一匙羹，白糖少許，老抽數滴，豆豉少許，鹽油三四滴，生薑適量。製法：（一）先把鳳尾魚剝去鱗魚，挖去魚腮，再挖清魚肚內的腸臟和各種污物，洗淨後，用幼鹽塗勻魚身，留後用。

奇難雜症輯錄：

只是常則纏綿不愈，成爲虛弱症候，使人精神消瘦，血分不足。面色蒼白，肢體寒冷，各種弱衰弱症候，氣不足，肌肉鬆弛，胃部漸漸垂下，則成爲胃下垂症，所以胃力衰弱，一定要及早醫治，否則，又是會使各種胃病發生的因素。

食物時常不化，便發生發酵變性，不但噯氣頻頻，而且能損害胃壁，也是胃潰瘍的成因，各種的胃病，可能跟着來了，有的人因食物在胃內貯藏經久不消，使胃部脹大，長期如是，便成爲胃脹症（胃擴張），如果中

胃弱的人，有一種不費金銀的食方法，就是進食一切食品時，要細咀嚼，使多量唾液與食品攪和，吞嚥時，食物都已成爲柔軟泥團狀，那末，進入胃中。

（三）

<h1>中國糧油有限公司</h1> <p>239 E. HASTINGS ST. VANCOUVER, B.C. 電話: 687-4204</p> <p>秋季大減價十天 美國上等靚絲苗特平 \$9⁵⁰/_{XX}</p> <p>百分百純正粟米油 \$4⁹⁹/_{XX} 金牌即食麵卅包庄 \$3⁹⁹/_{XX}</p>	<p>驗眼專家 李興捷 安省滑鐵盧大學 視光系博士 辦事處: 喜士定東街二百五十三號 Anthony Lee, O.D. 233 E. Hastings St. 電話: 687-1018 辦公時間: 星期一至星期六 上午九時至下午五時半</p>	<p>日昌豆腐廠 YET CHONG CO. 溫哥華路街三四八號 電話: 六八二・二七一二 日所上純機營質香歡 昌用等正器養佳滑迎 豆材黃石製衛味可惠 腐料豆膏造生美口顧</p>	<p>AL'S 玻璃及鋁質產品 緬街7209號電話324-4824</p> <p>九月份五折 鋁窗防風防 雪窗改裝等</p> <p>專運送兼辦理香港移民出入口行包裹, 井家具什物搬運, 有大棧房代客存貯。 晚間電話: 二五四・三〇六二</p> <p>李偉運輪船公司</p>
--	---	---	---