

三千餘人一彈畢命 屠殺之後慘聲四起 浴血歸來還疑是鬼

撫順平頂山日軍大屠殺事件。前由美國國際新聞社記者漢特氏前往視察後。發表紀事。謂日軍在平頂山。對難民張榮久者。於昨日逃來北京。詳述當時慘狀。張榮久者。張家全數遭難。其本人則以身被浴血。得以不死。乃於事後逃生。轉來北京。言時猶有餘悸。語畢。并謂若有半字謊言。必被天誅地滅。具見其悲憤之情。茲將其詳述如次。

我是撫順縣果子溝的人。在九月十六的早晨。我們村裏。忽然來了日軍。帶着幾個會說中國話的翻譯。按家的告訴。說日本軍隊。要借我們村莊。來演習戰鬥。我們住戶。全都躲到附近的平頂山山溝裏去。那時我們一家子六口人。我母親妻子兒子和我的兄弟及弟媳趙氏等。正在吃飯。我們正要告訴他完飯再走。可是那些倭的翻譯。硬要他完飯再走。手托着槍說。走。走。走。我們便不得收拾吃飯的傢伙。很狼狽地跑出來。及至村口一看。全村裏的人。一個個扶老携幼。在行到平頂山時。看見平頂山村的人。早就在那裏三五成羣。圍坐起來了。(未完)

本館特電

今晨八點鐘接上海訪員專電
● 褚民誼是日抵上海。力勸海軍部長陳紹寬打消辭職之意。陳因海軍款項事。被黨府監察院彈劾。故萌退志。
● 日賊運兵列車。紛由瀋陽向錦州出發。
● 日賊軍事頭目決議進犯熱河。不論盟會干涉與否。決以佔熱河為目的。
● 日賊集中通遼。以備進擊通遼西端。擊斃日獸五百。及為虎作倀之蒙古兵二千。
● 南京黨府下令。所有黨府官吏。須捐輸一部份之薪俸。為購買飛機。鞏固國防之用。
● 黨府接我國出席國聯代表。今晨接駐上海訪員來電云

表報告。謂九國委員會起草之報告書。有不公認偽國一段。惟未確定主張。至關於獻議國聯大會如何取決中倭爭案。亦未寫就。九國委員袒倭態度已顯明。獸府訓令出席國聯之獸代表。謂國聯報告書不修改不公認偽滿國一條。可束裝歸國。

日獸生力獸卒。現有大幫。乘特車抵瀋陽。預備運往進攻熱河。倭獸軍事當局。贊成增加侵犯熱河獸卒力量。決再調第四、第九、第十六師團。開赴東三省。此三師團獸卒。不日出發前往。

蔣介石電覆西南當局。謂粵桂軍擬北上抗日。愛國熱誠可嘉。但現目西南國防亦甚為重要。請暫勿北上。四川北部保寧縣。於昨日被共匪佔據。英公使抵南京後。與羅文幹商量熱河事件。對於內容。外交部嚴守秘密。現未宣佈。惟各界測度黨府行動。趨於調和方面。無抗賊決心。是以南京、上海、各界人士。對於熱河前途。多抱悲觀。

華軍攻中與九門口。北京二日聯合通訊社電。據是日日本處倭寇訊稱。華人義勇軍昨攻中與之日賊。晝夜不息。賊用飛機與大砲將義軍擊退。其後華軍又攻九門口。勝負如何刻尚未悉。查已往一星期華軍已攻九門口數次。

共匪六萬擾蜀省。保寧已陷。上海二日電。四川將大受共匪威脅。此乃日本處所接成都通訊。據云。已有共匪六萬進擾四川。此等共匪。反對耶教。彼等聲言將盡毀四川內耶教。刻下四川省東北隅已為匪踞。匪已陷保寧府。匪之總司令為鄧某。駐四川東北一帶之外人傳教士多逃往別處以避匪鋒。外國耶教徒中有名摩德路者。乃坎拿大人也。伊是否已脫離險地。刻尚未悉云。

倭血盟暗殺案審結。暗殺井岡兩氏之犯人十四名。東京二日聯合通訊社電。是日日本京區裁判所。已將去年二月五日暗殺財政部大臣井上準之助。與同年三月九日暗殺團長磨男案審結。此案犯人共十四名之多。皆與反動團體名血盟團者有關。本京區裁判所之法官判決被告四名殺人罪。遂將案詳高級法院裁判。警察查悉該血盟團中人除實行暗殺上述井上準之助暨團長磨兩氏外。尚擬暗殺內財政兩界首領。如太倉喜七郎。安田善次郎。住友吉左衛門。木村久壽彌。德川家達。池田成彬。伊東巳代治。外相幣原重貳。民政黨總理若規。床次竹一郎。鈴木喜一郎。政友會總理犬養毅。內務大臣牧野伸顯。元老西園寺公等十六人。至於去年五月十五日犬養毅之遭暗殺。則非自該血盟團員所為。乃另出自一二右傾團之陰謀。暗殺犬養毅之右傾團員。多為海陸軍校學生云。

北京日賊侮辱美軍官。北京二日(國際通訊社)電。本處外國公使館界內之美國海軍陸戰隊少尉錫摩兒。是日行經使館前門時。條有一持長鎗之倭哨兵一名。以鎗頭指錫摩兒之腹作恫嚇狀。當時該日賊之鎗頭。未及錫摩兒之腹僅三英寸左右耳。錫摩兒以手格開之。然後行過。錫摩兒業已將情訴報美使館衛隊統領。即美陸軍上校古勒克。古氏擬查明此案實情後。方行向倭使館抗議云。

重要電報

日賊準備大舉侵熱河。賊軍擬向熱河南北夾攻。張學良謂華軍已準備抵抗。北京二日(統壹通訊社)電。駐瀋陽外國領事訊稱。日賊已準備大舉犯熱河。刻下賊軍繼續備進佔熱河之計劃。又華軍情報局接訊。謂賊軍分南北兩路夾攻熱河。北路之兵由瀋陽出發。南路之兵則由山海關出發。據張學良之代官人官稱。日賊海關出動。據張學良之代官人官稱。日賊來攻。華軍已準備抵抗之矣。

承受理生意廣告。啟者鴉士給望埠廣裕祥之生意原日乃係周日光周容杰周權鏡三人合股因周權鏡旋東願將廣裕祥名下所佔之生意連同地段及數目等項與周日光承受嗣後廣裕祥之生意盈虧與周權鏡無涉特字聲明此佈。民國廿二年元月廿號。弟周日光啟。

發財的大機會

招各埠股實華僑代理發賣彩票

地址五洲藥房 104 Pender St. E. Vancouver, B. C.

ENG. CHOW CO.

彩票特許。票(每條收銀壹元)

每次限收銀滿足拾萬元即行開彩

● 壹半歸醫院

● 獎格定獎壹千五百名

● 第一名獎五萬元 第四名獎五千元

● 第二名獎三萬元 第五名獎五百元

● 第三名獎一萬元 以下五名每獎壹百元

● 以下十名每獎八拾元

● 其餘壹千四百五十名每獎貳拾元

加屬華人總代理朱長成

趨時裁縫店 大減價

本店直接由製造廠定貨一切價目格外從廉僑梓光顧不論成套散裝一律歡迎

上等天青線仔絨 每套式十七元 褲每條六元

現為利便外埠僑胞起見整備布辦及印就樣形指導如何度尺縫起包身材布辦圖案即奉

司理黃公禮謹啟

MODERNIZE TAILORS
1-3 Pender St. W. Phone Sey. 9109
Vancouver, B. C.

錦祿達權社廿二年職員表

顧問：林德仁、馮潤生、李天常、中書記、梁銓、李仲聖、西書記、周卓、張椿毓、交際、周伯豪、監督、顏耀、張椿仕、財政、馬存、張裕沾、宣傳、謝丙南、林善端、伍于賞、黃達臣、調查、謝樹之、林進元、馬堯、沈桂劍、幹事、張椿澤、謝繼緒、鄭信、馬生、庶務、方奕珍、蔡禮運、何合、李照、催收員、周寶瓊

職員：謝開彥、陳瑞、胡信、關崇昌、李達聖、謝珠彥、勞芳、謝沾彥、李九勝、李浣、趙景、溫作榮、蘇英奇、謝枝、陳華、林章列、鄭慶亮、關興、伍發、林善積、李耀、謝恩、梁閣、盧梓芬、周錦濤、李緒、梁啟、馬本祺

賽路戲院

ROYAL THEATRE 142 Hastings St. E.

本院常做電影戲。兼加排年少貌美。舞女演劇。曲線玲瓏。清歌曼舞。輪流更換。至新畫片則每兩日換一次。且價又相宜。諸君娛樂。請留意焉。

(入場價目表)

日場 每位收銀壹毫 小童五仙
夜場 每位收銀壹毫 小童五仙

全坎李氏總公所廿二年職員表

常務委員：日如、給珉、鶴齋、照明、國容
執行委員：其耀、雲剛、銘南
候補執行委員：梓良、奕濤、作舟、來炬、常雅
監察主席：世璠
監察委員：世璠、兆平、仁澤、宗卓、胃針
候補監察委員：希賓、森學、來堯
文書主任：矩悅
科員：憲之、金應、公偉、宜民
理財主任：照初
科員：益南、奶煒、崇錫、敏心
交際主任：給珉
科員：松降、其成、覺世、清來
宣傳主任：學瑤
科員：維迪、矩耀、配初、仁顯
調查主任：聖瑛、楊林、益南、永南
庶務主任：聖唐
科員：永頌、吟聖、奶洽、社仟

鳴謝。啟者開邑梁祥於元月拾五號不幸仙逝身後蕭條費難備是以發部勸捐深蒙二埠與及雲埠各兄弟親朋慈善為懷鼎力相助庶幾葬費有着妥辦其事存均感此鳴謝。二埠樹德同人啟

自製經驗良藥出世

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

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

金耳環 花旗參 發行

注意 小店常有

花柳拔毒丹 每盒一元五

花柳白濁丸 每盒一元五

花柳疔毒膏 每盒二元五

皮膚濕毒膏 每盒二元五

萬應爛脚散 每樽二元

跌打止痛藥水 每樽二元二五

拔毒生肌藥膏 每盒二元五

跌打止痛藥水 每樽二元二五

皮膚濕毒膏 每盒二元五

萬應爛脚散 每樽二元

跌打止痛藥水 每樽二元二五

拔毒生肌藥膏 每盒二元五

跌打止痛藥水 每樽二元二五

皮膚濕毒膏 每盒二元五

萬應爛脚散 每樽二元

廣濟堂自製 各種丸散 鮮明藥效 發售

FAIR. 80 零八門飛話電
病病 人用車 侍役服務
Exclusive Ambulance Service
本公司為雲埠之最大者所用之車又是最新式者

華高雲
行發品貨國中辦選司公貨雜行輔
正合時



水仙花
FOO HUNG COMPANY
129-131 PENDER ST. VANCOUVER, B.C.
產國華中

林瑞臣 跌打刀傷 湯火燙傷 跌打刀傷 湯火燙傷 跌打刀傷 湯火燙傷
花柳疔毒 紅白痢症 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

一、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

① 醬油之發熱時間 何以僅可於三夏

② 醬油之發熱時間 何以僅可於三夏

③ 醬油之發熱時間 何以僅可於三夏

二、建廳解釋 建廳工業試驗所對醬商提出之疑點 解釋如下

① 關於第一疑點 查醬油之發熱時間 全係細菌作用 其最適當之溫度 為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 將大豆之蛋白質變為氨基酸 將小麥中之澱粉 及炭水化合物 具有特別香味者 我粵夏天氣 頗適宜於細菌發育 故宜於製醬油

② 關於第二疑點 查此則因天氣寒冷 有效細菌不能繁殖 而有害之菌反欣欣然而生 故舊法祇限於夏令行之耳

③ 關於第三疑點 查此則因年終能成熱 實因下列兩種原因

① 祇利用空中之細菌 以助發酵 而不知空中細菌最為複雜 有能助長發酸者 亦有能制止及延緩完全發酸者 故全靠天然 而不加以人力者 安能得美滿結果

② 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 致細菌不能盡量繁殖 故需一年或數月方能完全成熟 此其因也

③ 關於第三疑點之解答 醬油發熱原因 全由於醬油水份太多 及未行剷菌手續所致 欲免此弊 須注意配合適宜 及行剷菌法乃可

三、科學製法 ① 醬油科學化的製造法如下

① 原料之選擇問題 製造醬油所需之原料 共有四種 茲分述之如下

② 大豆 宜取其新鮮者 以小粒而圓及多含蛋白質者為最佳

③ 小麥 我粵製醬油 多用麵粉 而不知小麥實勝於麵粉 因小麥為完全國貨 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 以麥身重而新鮮者為佳

④ 食鹽 食鹽質不含苦味 一氣化 及砂泥者為佳

⑤ 水 水良好與否 關係於醬油極大 宜擇其含微生菌少 色澤澄青 畧含石灰鹽類 及不呈異味者為佳

⑥ 麥豆之處理問題 ① 將大豆所含砂泥篩過 或用風車除去 然後洗淨 泡以清水 浸漬廿二小時 然後用蒸汽鍋加壓 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

⑦ 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 研至原粒四分之二 便最少水份 以調節大豆之水份 而免去有害細菌 因水份過多 則大豆 及經炒過研碎之小麥混和 一與一之比 冷至廿五度 然後加入人工培養種 以助其繁殖 每豆麥各一百斤 用種二兩 便得良好結果

⑧ 室之裝置和溫度之調節 室之大小 視乎產之多寡而定 然無論如何 每間室均須安置攝氏溫度表一枚 及先行用硫磺殺菌 遇冬天可加裝暖氣管 資本小者改用火盆 使室溫達攝氏廿八至卅度 以補天時之不及 如能盡維持此溫度 大約廿四小時後 豆面即起白菌 斯時室溫增高 宜開窗換氣 用手將麵揉拌 並將麵置上下調換 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」

⑨ 此時 室溫雖高 但須開窗以調節之 如是再過廿餘小時 則黃色之菌絲 盡變成黃綠色 至此製麵工作乃完 用新法製麵 前後共約七拾八拾小時而已 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 往往製成黑色之麵 况若用舊法麵以製醬油 其結果必不佳

⑩ 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 則發酸 醜不全 且能奪醬油之鮮味 太少則醬油容易發酸 故製麵時 宜注意其濃度 依經驗所得 以比重一 一六者為最宜 製造時將鹽放入水桶 加水至比重一 一六為止 然後濾清 待用 每麵壹担 用鹽水壹担 照比例推算便用

⑪ 醬油製法 舊式醬油桶多用瓦缸 佔面積太多 不合經濟原則 且全靠天時 人工補助 故發酸極不完全 而需時亦久 故新法可在屋內掘地成池 旁附攪動器 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 需時六月以上者 時間之經濟 無待言矣

⑫ 醬油之抽取問題 吾粵醬園多過「過關龍」以抽取醬油 但此法不能將醬油盡量提出 損失實多 新法則用庄榨機 既可省時間 又可多得醬油 利點正多

⑬ 殺菌問題 我國醬油工廠向鮮舉行殺菌工作 是以成品易於發酸 旁西一帶及變味 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 需時約拾數分鐘 但過此溫度 則醬油之香味全失 此點不可不特別留意焉

廣東新聞二

出送至研麥機 研至原粒四分之二 便最少水份 以調節大豆之水份 而免去有害細菌 因水份過多 則大豆 及經炒過研碎之小麥混和 一與一之比 冷至廿五度 然後加入人工培養種 以助其繁殖 每豆麥各一百斤 用種二兩 便得良好結果

⑧ 室之裝置和溫度之調節 室之大小 視乎產之多寡而定 然無論如何 每間室均須安置攝氏溫度表一枚 及先行用硫磺殺菌 遇冬天可加裝暖氣管 資本小者改用火盆 使室溫達攝氏廿八至卅度 以補天時之不及 如能盡維持此溫度 大約廿四小時後 豆面即起白菌 斯時室溫增高 宜開窗換氣 用手將麵揉拌 並將麵置上下調換 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」

⑨ 此時 室溫雖高 但須開窗以調節之 如是再過廿餘小時 則黃色之菌絲 盡變成黃綠色 至此製麵工作乃完 用新法製麵 前後共約七拾八拾小時而已 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 往往製成黑色之麵 况若用舊法麵以製醬油 其結果必不佳

⑩ 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 則發酸 醜不全 且能奪醬油之鮮味 太少則醬油容易發酸 故製麵時 宜注意其濃度 依經驗所得 以比重一 一六者為最宜 製造時將鹽放入水桶 加水至比重一 一六為止 然後濾清 待用 每麵壹担 用鹽水壹担 照比例推算便用

⑪ 醬油製法 舊式醬油桶多用瓦缸 佔面積太多 不合經濟原則 且全靠天時 人工補助 故發酸極不完全 而需時亦久 故新法可在屋內掘地成池 旁附攪動器 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 需時六月以上者 時間之經濟 無待言矣

⑫ 醬油之抽取問題 吾粵醬園多過「過關龍」以抽取醬油 但此法不能將醬油盡量提出 損失實多 新法則用庄榨機 既可省時間 又可多得醬油 利點正多

⑬ 殺菌問題 我國醬油工廠向鮮舉行殺菌工作 是以成品易於發酸 旁西一帶及變味 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 需時約拾數分鐘 但過此溫度 則醬油之香味全失 此點不可不特別留意焉

草 (皮)

店草皮敦士榮列
Livingstone's Furs
782 Granville Street.
湖嘉 街蘭

本店面做大帮生皮及皮種零沽生意：現鑒於世情冷淡：且租價高昂：為謀收縮盤費起見：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：如上親皮種、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：留候遲數星期取貨亦可：

數種特別貨物平沽列后

乞慎海狗皮種：壹等者每件特別價九十四元五毛

香鼠 Muskrat 皮種：金黃色頂觀者每件常價壹百壹十五元

香鼠脊毛皮種：現沽五十四元半

現沽七十四元半

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

●萬里雲瑞瑞英昌
Sui Ying Chong Co.
553 Carrall St.
Vancouver B.C.



用煙公司之 幼嫩煙絲自林 煙仔較易吸進 且接成之煙絲 較佳自接煙絲 諸君請用之

每包煙絲有 Chantecler 煙紙送用

牙科醫生

Dr. Sydney Courtman 817 Granville St. Vancouver, B.C.

本醫生畢業於芝加哥西北大學領牙 科博士學位現設醫館於本埠加蘭街 門牌八十七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

接製(代理)著名膏丹丸散
藥粉藥丸工精快捷

新到大幫

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

GIM LEE YUEN Ltd. 75 PENDER ST. E.
PHONE Sey-899 Vancouver, B.C.

榮榮味製臘廠

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

代理洲美

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

廠歷多年 客題獨一 批發達全球

滿地可 都朗度 溫汝辟 卡技利 雷振打 汝利慎 雲高華 域多利 列必治

雲埠明和大鐵行新辦到

大帮「厨刀」發售
本行搜羅英美德等國鐵器製造廠如...

MING WO HARDWARE CO.
23 Pender St. E. Vancouver, B. C.
電話 (時摩) 三七一〇

明和鐵行總理黃昭立啓

請看應驗膏丹丸散

鹹疔爛疔生肌散 每罇二元
掃毒皮膚癢痛散 每罇二元
花柳拔毒丹 每罇二元

林棟臣 製自臣棟林
固精益腎丸治各症如下
先天不足 後天失調 腎家衰弱...

固精益腎丸治各症如下
先天不足 後天失調 腎家衰弱...

廣東各屬新聞

追取親生子之風波
(續昨) 竟被陳統泉知悉 由是一講果...

加中最新完之藥材保安堂廣告
本堂在雲高華數十年...

金器 送禮唯一佳品
最貴重趨時首飾
金價值永遠存在

廣裕隆 Kwong Yee Lung Co.
135 Pender St. E. Vancouver, B. C.
雜貨藥材 唯一之大批發處

雲高 (西) (湖) (餐) (館)
SAI WOO CHOP SUY
158 Pender St. E. Vancouver, B. C.

華僑樓 Wah Kue Chop Suey
127 Pender St. E. Vancouver, B. C.
身重百廿六磅而極喜

存心軒 新藥行
軍醫曹統新借男達達知醫內...

奇症遇良醫
余年古稀染奇症廿年...

惡核全消
統新先生鑿弟初在牙散骨結核後...

