

JAN 12 1972



大漢報 The Chinese Times

Established in 1907, Published every day except Sunday & Holidays
by The Chinese Freemasons in Canada Publishers Limited

Printers & Publishers
1 East Pender Street,
Vancouver 4, B.C., Canada
Phone: 685-8941

"Second class mail registration number 0009"

(號七一式第卷三十三新) Tuesday 11 January 1972 (Vol. 33 No. 217 Page 1)

毛澤東參加追悼會慰唁遺孀張茜 陳毅病逝世

(香港十一日路透社電)據此間昨收聽北京電台廣播報告：曾連任中國外交部長多年的陳毅元帥，七十一歲，已在北京逝世。

(上海《譯音》)據舉行追悼的中華總理陳毅，中共主席毛澤東會參加陳毅追悼會，並向陳夫人張茜女士致誠摯和親切的慰唁。

陳毅於一九六六年開始停止執行外交部長職務。

安然渡過，但至一九六九年即開始停止

執外交部長職務。

陳毅經過一段長時間的退隱之後，至一九七一年五月間恢復公開露面，當時北京舉行慶祝五一勞動節，陳氏會晤同共黨主席毛澤東在登瀛閣，欣賞表演放煙花晚會。可是在官方的文告中，陳氏已有外交部長職務，但仍稱為中國共黨軍事委員會副主席。

受到激烈派分子批評，涉及修正主義的傾向之後，陳氏雖曾停止其原有外父長的名譽，但至今未曾有人正式繼續任他的部長職位，而現在只有彭鵬飛。

彭鵬飛在朱登瀛閣之後，陳氏雖曾停止其原有外父長的職務。

彭鵬飛在朱登瀛閣之後，陳氏雖曾停止其原有外父長

「爵士歷殊勁，五邑明光，功業長垂海表，誠實抒善策，八方競曉，精勤在人間」。（五邑工商總會理事長陳瑞富，會長張玉麟，總監督鄧北泉，副理事長甄球，鄒振猷，副理事長司徒浩，副監督伍尚信，副監督吳炎培，監理事同人）。

「膠庠彌敦，同氣相求，憶平君味契吾學，庭院尚思蒲木蔭，曹局運籌，鞠躬盡瘁，詎頃刻歌傳雅路，海天徒有典型存」。（李卓敏，盧志文）。

「直言抗辯，援律平冤，浩然正氣長存，盡瘁鞠躬完香港節，謹聞所尊，貴宮舉學，痛哉流風遠渺，費才誰武異鄉魂」。五邑張祝珊英文中學校董會主席呂秉芬、張玉麟，校董張玉良，鄧北泉，岑維休，張謂勞連）。

「天本好英才，行政局中遭排巨柱，人皆欽大德，驚洋江口遺知明燈」。

（恭請區社團聯合敬禮）。

「為社會奉辛勞，能魄力創新猷，助工業謀福利，具精神樹典範」。（香港絲織業工會主席王統元敬禮）。

「民德幾曾宣，誠席研辭懷識論，公忠常在抱，鞠躬謝座仰遺徽」。（江校長張德盛暨全體員生）。

「憶當年俠追圖興，多公才玉良旨，百輩英雄送德令，哀此日仁風尚薄，茂敬輓」。



日本政潮面面觀

〔下〕 (李文)

所以作者認為，佐藤即使提前退休，不管是誰登場繼任日本首相，佐藤仍然是保守派的領袖，仍然是幕後操縱日本政局的有力份子。可見泛亞社記者的報導：「據泛亞社東京電稱，『日首相佐藤榮作前日踏入其任期之第八個年頭。打破日本有史以來一個首相連續在職最長久之紀錄。惟據政治消息特別靈通之東京英文日本時報今日透露，佐藤將於本月遭遇其最大之考驗，蓋其勢力須採取所謂強迫投票之辦法使參議院批准美日沖繩交還協定，而其採取此舉之後，定將掀起一項迫其辭職之運動，在執政黨內部勢力最大之大平正芳派與三木武夫派（此兩人俱有出任首相之意）咸欲參院批准沖繩協定之後，佐藤即行辭職，佐藤之胞兄岸信介（前首相）亦主張佐藤在今年底之前辭職，不過岸信介之打算為佐藤下台後應由現任外相福田赳氏擔任。惟據《日本時報》分析，執政黨內部人士多反對福田。目前福田之尾強敵手為通運相田。因此佐藤左右人物現已開始發動福田與田中結成聯合陣線，以對抗福田。至於三木武夫，亦有意與大平及田中兩楚合。佐藤本人據

國割捨日本的台灣及澎湖列島之內，方式

因此該款不包括於根據舊金山和約第三條日本宣佈放棄的領土之內。（三）由於中緬歸還協定的簽署，該島施政權也歸還日本。

〔完〕
〔接轉載版〕
并不包括根據一八九五年下關條約的中

，日本保守派看來不會因為北京之壓力

，而改變目前之對華政策的。

〔未完〕
〔接轉載版〕
並不包括根據一八九五年下關條約的中

，日本保守派看來不會因為北京之壓力

，而改變目前之對華政策的。

〔未完〕
〔接轉載版

大文大立志向，富一
件人所不能做的事。

功名之際，天意居其七，人謀僅佔其三，唐太宗在起義時，他的父親就說過這樣的話，「今日化家爲國由汝，毀家滅族亦由汝」，以唐太宗的英雄，也還德編，曾聞戴高樂受過多少次的刺客謀殺，記者答道，「九次」，羅拔堅尼地不禁慨然嘆道：「做總統全憑氣」，結果，堅氏居然步上了乃兄的後塵，乍驚還動中，就已被刺身死，而戴高樂竟安然渡過幾次風暴，以自助決策，引退歸休。

今天，因讀梁任公撰寫行狀，切莫誤言他失敗，至於平洪楊，平穩罷，那都是運氣，機會，不是稱道，深覺李氏的識量，確不愧有曾國藩的嫡傳人物，李氏一生，而戴高樂竟安然而渡過幾次風暴，以自助決策，引退歸休。

李鴻章評價，引述李鴻章臨終時，叫他的僚屬撰寫行狀，切莫誤言他失敗，至於平洪楊，平穩罷，那都是運氣，機會，不是稱道，深覺李氏的識量，確不愧有曾國藩的嫡傳人物，李氏一生，



格言

一、大丈夫立志向，富一
件人所不能做的事。
二、少年人宜使苦，苦則志定
三、匹夫一立志，便可參天地
四、不避難，亦不從易，只怕不立志

五、天下無難事，只怕不立志
功名之際，天意居其七，人謀僅佔其三，唐太宗在起義時，他的父親就說過這樣的話，「今日化家爲國由汝，毀家滅族亦由汝」，以唐太宗的英雄，也還德編，曾聞戴高樂受過多少次的刺客謀殺，記者答道，「九次」，羅拔堅尼地不禁慨然嘆道：「做總統全憑氣」，結果，堅氏居然步上了乃兄的後塵，乍驚還動中，就已被刺身死，而戴高樂竟安然而渡過幾次風暴，以自助決策，引退歸休。

先慈董門周氏太夫人病終於聖約瑟醫院，積闊享壽九十歲，業於十二月卅日下午三時假座暗士靈殯儀館舉行喪禮，由伍明樂牧師祈福，祝安魂於海員墓園，蒙各團體親戚友贈賀，花圈，親臨執拂素車，隨送高誼情，殯存均感哀此，鳴謝

英，美，德，法，日，泰，新西蘭及阿根廷等國醫學界獎贈

跌打腰骨 風濕專家

中醫 中華十年

張院 醫片打街一〇七

中風委縮 口眼歪斜

風濕癱瘓 手腳缺力

跌打腰骨 風濕專家

中醫 中華十年

張院 醫片打街一〇七

中風委縮 口眼歪斜

風濕癱瘓 手腳缺力

跌打腰骨 風濕專家

中醫 中華十年

張院 醫片打街一〇七

中風委縮 口眼歪斜

風濕癱瘓 手腳缺力

跌打腰骨 風濕專家

中醫 中華十年

張院 醫片打街一〇七

中風委縮 口眼歪斜

風濕癱瘓 手腳缺力

跌打腰骨 風濕專家

中醫 中華十年

張院 醫片打街一〇七

中風委縮 口眼歪斜

風濕癱瘓 手腳缺力

跌打腰骨 風濕專家

中醫 中華十年

張院 醫片打街一〇七

中風委縮 口眼歪斜

風濕癱瘓 手腳缺力

跌打腰骨 風濕專家

中醫 中華十年

張院 醫片打街一〇七

中風委縮 口眼歪斜

風濕癱瘓 手腳缺力

跌打腰骨 風濕專家

中醫 中華十年

張院 醫片打街一〇七

中風委縮 口眼歪斜

風濕癱瘓 手腳缺力

跌打腰骨 風濕專家

中醫 中華十年

張院 醫片打街一〇七

中風委縮 口眼歪斜

風濕癱瘓 手腳缺力

跌打腰骨 風濕專家

中醫 中華十年

張院 醫片打街一〇七

中風委縮 口眼歪斜

風濕癱瘓 手腳缺力

跌打腰骨 風濕專家

中醫 中華十年

張院 醫片打街一〇七

中風委縮 口眼歪斜

風濕癱瘓 手腳缺力

跌打腰骨 風濕專家

中醫 中華十年

張院 醫片打街一〇七

中風委縮 口眼歪斜

風濕癱瘓 手腳缺力

跌打腰骨 風濕專家

中醫 中華十年

張院 醫片打街一〇七

中風委縮 口眼歪斜

風濕癱瘓 手腳缺力

跌打腰骨 風濕專家

中醫 中華十年

張院 醫片打街一〇七

中風委縮 口眼歪斜

風濕癱瘓 手腳缺力

跌打腰骨 風濕專家

中醫 中華十年

張院 醫片打街一〇七

中風委縮 口眼歪斜

風濕癱瘓 手腳缺力

跌打腰骨 風濕專家

中醫 中華十年

張院 醫片打街一〇七

中風委縮 口眼歪斜

風濕癱瘓 手腳缺力

跌打腰骨 風濕專家

中醫 中華十年

張院 醫片打街一〇七

中風委縮 口眼歪斜

風濕癱瘓 手腳缺力

跌打腰骨 風濕專家

中醫 中華十年

張院 醫片打街一〇七

中風委縮 口眼歪斜

風濕癱瘓 手腳缺力

跌打腰骨 風濕專家

中醫 中華十年

張院 醫片打街一〇七

中風委縮 口眼歪斜

風濕癱瘓 手腳缺力

跌打腰骨 風濕專家

中醫 中華十年

張院 醫片打街一〇七

中風委縮 口眼歪斜

風濕癱瘓 手腳缺力

跌打腰骨 風濕專家

中醫 中華十年

張院 醫片打街一〇七

中風委縮 口眼歪斜

風濕癱瘓 手腳缺力

跌打腰骨 風濕專家

中醫 中華十年

張院 醫片打街一〇七

中風委縮 口眼歪斜

風濕癱瘓 手腳缺力

跌打腰骨 風濕專家

中醫 中華十年

張院 醫片打街一〇七

中風委縮 口眼歪斜

風濕癱瘓 手腳缺力

跌打腰骨 風濕專家

中醫 中華十年

張院 醫片打街一〇七

中風委縮 口眼歪斜

風濕癱瘓 手腳缺力

跌打腰骨 風濕專家

中醫 中華十年

張院 醫片打街一〇七

中風委縮 口眼歪斜

風濕癱瘓 手腳缺力

跌打腰骨 風濕專家

中醫 中華十年

張院 醫片打街一〇七

中風委縮 口眼歪斜

風濕癱瘓 手腳缺力

跌打腰骨 風濕專家

中醫 中華十年

張院 醫片打街一〇七

中風委縮 口眼歪斜

風濕癱瘓 手腳缺力

跌打腰骨 颈椎病

中醫 中華十年

張院 醫片打街一〇七

中風委縮 口眼歪斜

風濕癱瘓 手腳缺力

跌打腰骨 颈椎病

中醫 中華十年

張院 醫片打街一〇七

中風委縮 口眼歪斜

風濕癱瘓 手腳缺力

跌打腰骨 颈椎病

中醫 中華十年

張院 醫片打街一〇七

中風委縮 口眼歪斜

市 售 館 廉 儀

ARMSTRONG & CO.

304 Dunlevy Ave., Vancouver, B.C.

元昌食肉公司

DOLLAR MEAT STORE

266 E. PENDER STREET

TEL 681-1052

巧製
馳名琵琶鴨
脆皮大乳鴨
爽嫩白切鷄
鮮味桂花腸
鮮明肉類
承接金猪

本店創設四十
餘年經驗豐富
價錢克己服務
周到遠近聞名
歡迎如有接洽
請問李榮

特聘華人經理李榮
本館電話 254-2821
李榮電 255-8814

O.K. 傢私公司
溫哥華奇化街式五六號
電話：六七八一七二七
單雙人床大平賣
廉價修理 T.V.
電視機、收音機、及各種無線電器。

家酒祿福
Ming's 147 E. Pender St.,
Tel. 683-4722 682-9957

裝修革新
富麗堂新
地方寬敞
喜慶筵會
大小筵開
無任歡迎

月蓮花鋪
Lisa Florists
6570 Victoria Dr.,
Vancouver 16 B.C.
Bus. 321-1411 Res. 434-1423
常備週年生花
禮造結婚花球
款式怡人花藝高
價錢平藝術高
見特設代理處
片打街東一式一號

樓酒大園
W. K. GARDENS
127 E. Pender St., Vancouver, B.C.
電話：大八一、大大四式
大加修飾 重新開市
樓址適中
地方雅潔
二樓三樓
容七十席
精美烹調
體意小酌
待應周全
備胎賜顧
無任歡迎

雲埠中國樂行
154 E. Pender St.,
Vancouver 4, B.C.

片打街壹百五十四號
營業時間由下午四時至零晨式時

記日的女少

它。但是同時我清楚地認識自己：我是在不正的命運中掙扎着的一個人。我的責任心却不能這樣。更缺乏去接受任何人的資格，除非我準備牽累別人一同受痛苦。然而能從不好的命運中擺脫出來，我便再有了去愛和被愛的資格，但這還不是現在的事，全在我命運沒有改變之前，我不願意叫別。受苦！」

「你了解我的意思嗎？」我那裏會有了解他的意思啊？儘管他認得那麼婉轉和隱晦，爲了不使我感到刺激，但是把他的話總結起來，不外是這樣的意義：他內境容許他再有戀愛，所以不能夠接受我的表示。他相處的看幾次，又把它內容仔細分析，仔細地想，我的情緒給弄得複雜，露出來：他實在愛着我，這又怎麼辦呢？」

六月十一日

昨夜躺在床上，我們韓青田的信里說，他說得那麼婉轉和隱晦，爲了不使我感到刺激，但是把他的話總結起來，不外是這樣的意義：他內境容許他再有戀愛，所以不能夠接受我的表示。他相處的看幾次，又把它內容仔細分析，仔細地想，我的情緒給弄得複雜，露出來：他實在愛着我，這又怎麼辦呢？」

但事實却是，他已經在前一信上流露出來：他實在愛着我，這又怎麼辦呢？」

（九九）

亞榮搬運公司

295 E. GEORGIA ST.

日：685-1925 夜：876-3014

●專營搬屋
●清理廢物
●代客起貨

新建重修
裝修油漆
土庫間格
承接内外
大小工程
壹律歡迎
免費估價

公司行和中

Chung Wo Jiong Co.

Phone: 635-9612

237 Powell St., Vancouver, B.C.

年節貨品

鮮明海味

藥材雜貨

燈飾花串

合時水貨

枝子糖菓

鹿尾肥補丸

合合十元六百粒

合合五元六百粒

鹿尾肥補丸

津津有味譚

油炸酥，名為鹹豆瓣，炒後加糖的名為
糖豆瓣，蘇州糖店還有豆瓣上加些紅
色玫瑰花，色香味與臻上乘。(八)此
外要介紹一種用老蠶豆作為烹煮的妙品

名稱叫作「苦蠶沙」。這個名稱與它的

製法，外省人盡人皆知，現在我想介紹

作本地人嘗試一下，所以特地把製法詳

述如下，希望讀者能如法炮製。

購乾的蠶豆一斤，放在水中浸一夜。

次日用蠶豆的外壳剝去，光剩白色的

豆瓣，先放在小鍋中煮爛，然後再倒在

皮，用重油炒食，味極濃烈，勝似葷菜。

(二)嫩蠶豆瓣炒蝦仁，比用青豆，

滋味亦極美好。(五)嫩蠶豆瓣，也可

以做湯，並非咸宜。(六)此間士多鋪

依經濟的日光來，這的確是平民們常

吃的一道，酥而且嫩，與豬肉紅燒肥

腴而厚膩，是不般佳肴。(四)吃素，

的人，可將嫩蠶豆瓣與冬菇一同炒食，

碟只二碟子，而吃的人却覺得津津有

味。工人階級有此一菜，便能下飯了，

也經常有一個連壳油炸的蠶豆出名售，

叫做「蘭花豆」，也是送酒的佳品。

(七)在海糧食店中，把老熟的豆瓣用

油炸酥，名為鹹豆瓣，炒後加糖的名為

糖豆瓣，蘇州糖店還有豆瓣上加些紅

色玫瑰花，色香味與臻上乘。(八)此

外要介紹一種用老蠶豆作為烹煮的妙品

名稱叫作「苦蠶沙」。這個名稱與它的

製法，外省人盡人皆知，現在我想介紹

作本地人嘗試一下，所以特地把製法詳

述如下，希望讀者能如法炮製。

購乾的蠶豆一斤，放在水中浸一夜。

次日用蠶豆的外壳剝去，光剩白色的

豆瓣，先放在小鍋中煮爛，然後再倒在

皮，用重油炒食，味極濃烈，勝似葷菜。

(二)嫩蠶豆瓣炒蝦仁，比用青豆，

滋味亦極美好。(五)嫩蠶豆瓣，也可

以做湯，並非咸宜。(六)此間士多鋪

依經濟的日光來，這的確是平民們常

吃的一道，酥而且嫩，與豬肉紅燒肥

腴而厚膩，是不般佳肴。(四)吃素，

的人，可將嫩蠶豆瓣與冬菇一同炒食，

碟只二碟子，而吃的人却覺得津津有

味。工人階級有此一菜，便能下飯了，

也經常有一個連壳油炸的蠶豆出名售，

叫做「蘭花豆」，也是送酒的佳品。

(七)在海糧食店中，把老熟的豆瓣用

油炸酥，名為鹹豆瓣，炒後加糖的名為

糖豆瓣，蘇州糖店還有豆瓣上加些紅

色玫瑰花，色香味與臻上乘。(八)此

外要介紹一種用老蠶豆作為烹煮的妙品

名稱叫作「苦蠶沙」。這個名稱與它的

製法，外省人盡人皆知，現在我想介紹

作本地人嘗試一下，所以特地把製法詳

述如下，希望讀者能如法炮製。

購乾的蠶豆一斤，放在水中浸一夜。

次日用蠶豆的外壳剝去，光剩白色的

豆瓣，先放在小鍋中煮爛，然後再倒在

皮，用重油炒食，味極濃烈，勝似葷菜。

(二)嫩蠶豆瓣炒蝦仁，比用青豆，

滋味亦極美好。(五)嫩蠶豆瓣，也可

以做湯，並非咸宜。(六)此間士多鋪

依經濟的日光來，這的確是平民們常

吃的一道，酥而且嫩，與豬肉紅燒肥

腴而厚膩，是不般佳肴。(四)吃素，

的人，可將嫩蠶豆瓣與冬菇一同炒食，

碟只二碟子，而吃的人却覺得津津有

味。工人階級有此一菜，便能下飯了，

也經常有一個連壳油炸的蠶豆出名售，

叫做「蘭花豆」，也是送酒的佳品。

(七)在海糧食店中，把老熟的豆瓣用

油炸酥，名為鹹豆瓣，炒後加糖的名為

糖豆瓣，蘇州糖店還有豆瓣上加些紅

色玫瑰花，色香味與臻上乘。(八)此

外要介紹一種用老蠶豆作為烹煮的妙品

名稱叫作「苦蠶沙」。這個名稱與它的

製法，外省人盡人皆知，現在我想介紹

作本地人嘗試一下，所以特地把製法詳

述如下，希望讀者能如法炮製。

購乾的蠶豆一斤，放在水中浸一夜。

次日用蠶豆的外壳剝去，光剩白色的

豆瓣，先放在小鍋中煮爛，然後再倒在

皮，用重油炒食，味極濃烈，勝似葷菜。

(二)嫩蠶豆瓣炒蝦仁，比用青豆，

滋味亦極美好。(五)嫩蠶豆瓣，也可

以做湯，並非咸宜。(六)此間士多鋪

依經濟的日光來，這的確是平民們常

吃的一道，酥而且嫩，與豬肉紅燒肥

腴而厚膩，是不般佳肴。(四)吃素，

的人，可將嫩蠶豆瓣與冬菇一同炒食，

碟只二碟子，而吃的人却覺得津津有

味。工人階級有此一菜，便能下飯了，

也經常有一個連壳油炸的蠶豆出名售，

叫做「蘭花豆」，也是送酒的佳品。

(七)在海糧食店中，把老熟的豆瓣用

油炸酥，名為鹹豆瓣，炒後加糖的名為

糖豆瓣，蘇州糖店還有豆瓣上加些紅

色玫瑰花，色香味與臻上乘。(八)此

外要介紹一種用老蠶豆作為烹煮的妙品

名稱叫作「苦蠶沙」。這個名稱與它的

製法，外省人盡人皆知，現在我想介紹

作本地人嘗試一下，所以特地把製法詳

述如下，希望讀者能如法炮製。

購乾的蠶豆一斤，放在水中浸一夜。

次日用蠶豆的外壳剝去，光剩白色的

豆瓣，先放在小鍋中煮爛，然後再倒在

皮，用重油炒食，味極濃烈，勝似葷菜。

(二)嫩蠶豆瓣炒蝦仁，比用青豆，

滋味亦極美好。(五)嫩蠶豆瓣，也可

以做湯，並非咸宜。(六)此間士多鋪

依經濟的日光來，這的確是平民們常

吃的一道，酥而且嫩，與豬肉紅燒肥

腴而厚膩，是不般佳肴。(四)吃素，

的人，可將嫩蠶豆瓣與冬菇一同炒食，

碟只二碟子，而吃的人却覺得津津有

味。工人階級有此一菜，便能下飯了，

也經常有一個連壳油炸的蠶豆出名售，

叫做「蘭花豆」，也是送酒的佳品。

(七)在海糧食店中，把老熟的豆瓣用

油炸酥，名為鹹豆瓣，炒後加糖的名為

糖豆瓣，蘇州糖店還有豆瓣上加些紅

色玫瑰花，色香味與臻上乘。(八)此

外要介紹一種用老蠶豆作為烹煮的妙品

名稱叫作「苦蠶沙」。這個名稱與它的

製法，外省人盡人皆知，現在我想介紹

作本地人嘗試一下，所以特地把製法詳

述如下，希望讀者能如法炮製。

購乾的蠶豆一斤，放在水中浸一夜。

次日用蠶豆的外壳剝去，光剩白色的

豆瓣，先放在小鍋中煮爛，然後再倒在

皮，用重油炒食，味極濃烈，勝似葷菜。

(二)嫩蠶豆瓣炒蝦仁，比用青豆，

滋味亦極美好。(五)嫩蠶豆瓣，也可

以做湯，並非咸宜。(六)此間士多鋪

依經濟的日光來，這的確是平民們常

吃的一道，酥而且嫩，與豬肉紅燒肥

腴而厚膩，是不般佳肴。(四)吃素，

的人，可將嫩蠶豆瓣與冬菇一同炒食，

碟只二碟子，而吃的人却覺得津津有

味。工人階級有此一菜，便能下飯了，

也經常有一個連壳油炸的蠶豆出名售，

叫做「蘭花豆」，也是送酒的佳品。

(七)在海糧食店中，把老熟的豆瓣用

油炸酥，名為鹹豆瓣，炒後加糖的名為

糖豆瓣，蘇州糖店還有豆瓣上加些紅

色玫瑰花，色香味與臻上乘。(八)此

外要介紹一種用老蠶豆作為烹煮的妙品

名稱叫作「苦蠶沙」。這個名稱與它的

製法，外省

