

傳中國去年外貿逆差  
(紐約美聯社電)據萬國寶通銀行  
(新嘉坡法新社電)據日本油船在領海外擋淺漏油。

香港人生不易死亦難  
(倫敦美聯社電)倫敦股市在面對  
經濟懷涼蕭條氣氛下,今跌降至廿年來之最低紀錄,同時影响英磅下降。

倫敦股市廿年來大跌  
(倫敦美聯社電)倫敦股市在面對  
經濟懷涼蕭條氣氛下,今跌降至廿年來之最低紀錄,同時影响英磅下降。

△最後消息  
(文華大報)大加拿大報先於創華者等社團合開新大加拿大報

年七〇九一於創華者等社團合開新大加拿大報

無論派報或郵寄  
每月三元  
每季九元  
全年三十六元  
零售每份一毛五  
半年十八元  
全年三十六元  
今陰偶有雨 明天陰溫暖  
高溫度四五 低溫度三五

誠信公司  
義德除奸  
年七〇九一於創華者等社團合開新大加拿大報

1 East Pender Street  
Vancouver, B.C., Canada  
V6A 1S9  
Phone: (604) 685-8941

6  
Established in 1907, Published every day except Sunday  
by The Chinese Freemasons in Canada Publishers Limited  
"Second class mail registration number 0009"

(號八四卷第六十卷第八四卷第紙聞新) Monday 6 January 1975 (Vol. 36 No. 148 Page 1)

# 漢大報 The Chinese Times

1 East Pender Street  
Vancouver, B.C., Canada  
V6A 1S9  
Phone: (604) 685-8941

Established in 1907, Published every day except Sunday  
by The Chinese Freemasons in Canada Publishers Limited  
"Second class mail registration number 0009"

## 美中央情報局飛機南越中部失蹤 均台灣中國人

(西貢美聯社電)據此間機場消息,一架由中央情報局經營之「美國航空公司」十二三型輸機於南越中部沿海大叻飛往藩市,段上空時,突於雲天氣中告失蹤。機上有一名國務部高級官員年卅八歲之羅林斯、三名台灣飛行人員,四名南越人及一名菲律賓建築商,該機事實上係由美中央情報局向台灣中華航空公司用合同方式租賃。專在南越各地負責運輸人員及物資者,故全部飛行人員均為台灣中國人(按:此前美中央情報局利用已故陳納德將軍之飛虎隊民航大隊情形如一轍)。此次失蹤是否為越共地而炮火所擊落迄未查明。

同時美國務部另一高級政治情報員年卅六歲之賓納,突在其住處和寓處,被一項爆炸物炸死,美方懷疑係被人所謀殺者。

又西貢及金邊兩都市區昨均分遭越共及東其以火箭炮轟而中部福隆省會福平則尚有殘餘之南越政府軍死守中。

距西貢兩英里郊區,乃兩年來最近市區之一次,越共炮轟十二門一倍磅之火箭,造成若干損失及死傷。

東共則發射四十三門火箭轟金邊機場,距城僅三英里,但損失輕微。

(仰光路透社電)緬甸政府又釋放前犯戒犯一千零十七人,其中括也女

性一百四十一人。

(仰光路透社電)緬甸政府又釋放前犯戒犯一千零十七人,其中括也女





## 哀謝

先夫諱子安雷公府君廣東中山縣渡溪鄉人，於一九七四年十一月廿四日下午九時許在店工作為匪行劫慘遭槍擊殞命，並於十二月三日下午一時假座暗土當殯，儀館舉行喪禮，蒙平原獨立雜貨同業商會、富甲沙商會等友好靈城崇義總會、義友源源總堂叔伯兄弟暨宗親戚友世誼惠賜，靈儀花圈，隨禮吊祭，厚誼隆情，殯殮存感，謹此哀謝。

善初、偉林、錦權、門大、志宏、宜潤、興、定開、容偉、照南、建生、建勳、華達、壽意、昆炳、燦安、宜衍、文幹、龍興、兆衍、章祐、冠棠、德檀、華昌、紹箕、紹裘、賢邦。

華達、壽意、昆炳、燦安、宜衍、文幹

，宜恭、敏學、倩平、又母、宜燕、沛昌

，龍興、兆衍、章祐、冠棠、德檀、華昌

，興、定開、容偉、照南、建生、建勳、

華達、壽意、昆炳、燦安、宜衍、文幹

，紹箕、紹裘、賢邦。

加屬  
泰興有限公司  
Tai Hing Company Ltd.  
265 E. Pender St., Vancouver, B.C. Canada  
684-1028

# 新到大帮 超等味精

冰霜明蝦



681-6513

快捷相宜修理水喉

日間電話 684-324 或 684-323  
本號并有自己修理全部機具，請到  
3272 Main St. 或 1447 Commercial Dr.  
陳列室參觀 Hillcrest Plumbing & Heating Ltd.

李偉運輸司

專運家私，辦理香港移民出入，行裏，並  
有大棧房代客存貯。  
晚間電話：二五四一三〇六二

批發

中西禮品中心  
EAST-WEST GIFT CENTRE LTD.  
Importers & Wholesalers  
379 Powell St. Vancouver, B.C.  
Phone Area Code 604 684-4324

專門

供應 Gift Shop 古董  
什貨鋪售 葷佛香  
木刻竹織 精製室內  
紙燈罩 風鈴  
紙燈罩 Mobile  
儀物郵購 目錄及價目  
目錄及價目函索即寄

廣珍首飾鋪

684-3743 684-4822

桃園

HO INN CHOP SUEY  
79 East Pender Street  
Vancouver 4, B.C.

大德公司  
華強公司  
KENWARD CO.  
431 COLUMBIA STREET, VANCOUVER, B.C.  
電話 684-8821  
四合哥林比亞街  
電力工程，服務妥當  
音機及各種電器，承接大小  
廠傳真機，收音機及修理  
器，承接大小

大藥房  
MAIN DRUG LTD.  
434 Main Street, Vancouver, B.C.  
電話 684-8821  
專配西藥  
化粧香品  
各種補丸  
沖晒咖啡  
文房用具  
書報雜誌  
格外歡迎  
經理黃永衍啓

榮臘味專家  
榮臘精製臘味  
造價目印備  
造函索即奉  
WING WING CO. LTD.  
450-460 East Hastings Street  
Vancouver 4, B.C.  
254-7241

永隆銀行

WING LUNG BANK LTD.  
•經營一切銀行業務  
•竭誠服務孺胞  
•港九均設有分行，歡迎諮詢委辦



香港德輔道中45號  
45 DES VOEUX ROAD, C, HONGKONG

本行特設華務部，專為孺胞  
辦理壹切關於銀業事務

行銀路賈大拿加  
The Royal Bank of Canada  
Main & Hastings  
Vancouver, B.C.  
Douglas & Pandos  
Victoria, B.C.  
凡一切重要文件如股票，公債，屋契，人壽保險，遺囑等及貴  
重物件，不宜存在家中，以免火燒或盜竊之損失，如保護此類  
物，本行備有保險箱保存，每年僅收租金七元五毛。

華埠代理司理，馬錦華啓  
港幣港幣每百十九元九毛九

## 遷址啓事

吳國華新辦事處代理各項保險  
電話照舊六八四·一三一七七  
六〇六號彌街

吳國華新辦事處代理各項保險  
電話照舊六八四·一三一七七  
六〇六號彌街

Harry James Agencies Ltd  
Insurance and Real Estate  
606 MAIN ST., 684-1377  
建興建築公司  
承接裝修  
土木工程

華友人壽 MANU LIFE  
萬友人壽 MANU LIFE  
華埠代理人黃文生  
吳悅榮全啓

益豐茶室  
Yick Fung Tea Room  
137 E. Pender Street, Vancouver 4, B.C.  
Phone 682-1514

詰里冷氣工程  
專科大小商業玻璃冷氣工程，設計裝置  
及修理。忠誠為孺胞服務。快捷妥當。  
電話：八七貳、壹〇貳九  
3742 Main St., Vancouver 10, B.C.

李興捷  
驗眼專家  
安省滑鐵盧大學  
視光系博士  
辦事處：喜市定街東五百五十五號  
Arthur Lee, O.D. 253 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

特價機票  
本公司舉辦來回香港旅行團，每週壹次  
票價特平，欲知詳情請與本公司接洽  
特此佈聞

捷航旅行社  
722 SMITH ST., V62 1A6  
Vancouver, B.C. Tel 684-8638

周到遠近聞名  
歡迎如有要洽  
請問李榮

昌記漆油  
公司工作快捷安

昌記漆油  
誠為孺胞服務

昌記漆油  
工作快捷安

昌記漆油  
誠為孺胞服務

</div

家喜多食  
DOR HAY RESTAURANT  
號一九二街東片打華溫：址地  
一四三八、九八六：話電

香港名厨主理  
妙製雲吞蛋麵  
撚手正宗粵菜  
晚飯宵夜小酌

司公限有售零發批器瓷華振  
GIN WAH IMPORTER CO. LTD.  
549 Main Street, Vancouver B.C. V6A 2V1  
Tel. 681-1728



營業時間：  
每日上午十時半  
下至午九時

活氏傢俬電器公司  
WOSK'S LTD.



62 W. Hastings St.  
Vancouver 4, B.C.  
Phone: 685-0111

華語接洽，極表歡迎。  
如蒙光顧，請與袁金榮君可用，  
全，貨多揀擇，價錢相宜，茲為  
華語接洽，極表歡迎。

滿地可銀行  
華埠支行新開戶打車費一七八號  
歲末行地，各款收費廉宜

活氏傢俬電器公司  
本公司經營四十餘年，現擴  
大可以掏去他們的腰包，而不必耽心他  
的肉體之傷，一定態度頗改。

華友光顧，不勝感謝，茲為  
便利起見，特聘請袁金榮君  
專售各名廠彩色電  
視機，霜櫃，電爐，洗衣機  
盤碗機，家庭用具，床，台  
椅，地毡，其他各種傢俬俱  
全，貨多揀擇，價錢相宜，茲為  
華語接洽，極表歡迎。

如蒙光顧，請與袁金榮君可用，  
全，貨多揀擇，價錢相宜，茲為  
華語接洽，極表歡迎。

## 養生之道譯

## 紅燒糯米鴨

東懷仁

田料：

一隻約四磅。

七安半。

一安半。

一支。

四安士。

半茶匙。

四杯。

三安士。

一付。

三安士。

二茶匙。

四杯。

一隻約四磅。

拌勻，醃漬片刻。

四，將鴨肫肝用生薑汁、醬油、酒

用。

三，將鴨肫肝用生薑汁、醬油、酒

用。

二，鴨肫肝和瘦肉，分別切成小丁

份。

用開水燙熟一下，撈起備用，毛薑切塊備

用。

一，鴨洗淨抹擦腹內，掛起風乾水

份。

，先炒鴨肫肝及豬肉丁，再放下紅蘿

卜，

，至糯米炒成八分熟時即盛出，若水份

太少，糯米不熟時，可約加熱水，蓋鍋

放至糯米熟止。

五，將伍香粉、白糖、酒、醬

油、薑汁混合後，抹擦鴨肚內部，繩將

糯米炒料灌入，裂口處用針線縫好，

再將所剩伍香粉，薑汁料塗抹在鴨之外

皮四週。

六，將鴨肫塊、青豆、糯米，混合拌炒

，至糯米炒成八分熟時即盛出，若水份

太少，糯米不熟時，可約加熱水，蓋鍋

放至糯米熟止。

七，先炒鴨肫肝及豬肉丁，再放下紅蘿

卜，

，至糯米炒成八分熟時即盛出，若水份

太少，糯米不熟時，可約加熱水，蓋鍋

放至糯米熟止。

八，將鴨肫塊、青豆、糯米，混合拌炒

，至糯米炒成八分熟時即盛出，若水份

太少，糯米不熟時，可約加熱水，蓋鍋

放至糯米熟止。

九，先炒鴨肫肝及豬肉丁，再放下紅蘿

卜，

，至糯米炒成八分熟時即盛出，若水份

太少，糯米不熟時，可約加熱水，蓋鍋

放至糯米熟止。

十，先炒鴨肫肝及豬肉丁，再放下紅蘿

卜，

，至糯米炒成八分熟時即盛出，若水份

太少，糯米不熟時，可約加熱水，蓋鍋

放至糯米熟止。

十一，先炒鴨肫肝及豬肉丁，再放下紅蘿

卜，

，至糯米炒成八分熟時即盛出，若水份

太少，糯米不熟時，可約加熱水，蓋鍋

放至糯米熟止。

十二，先炒鴨肫肝及豬肉丁，再放下紅蘿

卜，

，至糯米炒成八分熟時即盛出，若水份

太少，糯米不熟時，可約加熱水，蓋鍋

放至糯米熟止。

十三，先炒鴨肫肝及豬肉丁，再放下紅蘿

卜，

，至糯米炒成八分熟時即盛出，若水份

太少，糯米不熟時，可約加熱水，蓋鍋

放至糯米熟止。

十四，先炒鴨肫肝及豬肉丁，再放下紅蘿

卜，

，至糯米炒成八分熟時即盛出，若水份

太少，糯米不熟時，可約加熱水，蓋鍋

放至糯米熟止。

十五，先炒鴨肫肝及豬肉丁，再放下紅蘿

卜，

，至糯米炒成八分熟時即盛出，若水份

太少，糯米不熟時，可約加熱水，蓋鍋

放至糯米熟止。

十六，先炒鴨肫肝及豬肉丁，再放下紅蘿

卜，

，至糯米炒成八分熟時即盛出，若水份

太少，糯米不熟時，可約加熱水，蓋鍋

放至糯米熟止。

十七，先炒鴨肫肝及豬肉丁，再放下紅蘿

卜，

，至糯米炒成八分熟時即盛出，若水份

太少，糯米不熟時，可約加熱水，蓋鍋

放至糯米熟止。

十八，先炒鴨肫肝及豬肉丁，再放下紅蘿

卜，

，至糯米炒成八分熟時即盛出，若水份

太少，糯米不熟時，可約加熱水，蓋鍋

放至糯米熟止。

十九，先炒鴨肫肝及豬肉丁，再放下紅蘿

卜，

，至糯米炒成八分熟時即盛出，若水份

太少，糯米不熟時，可約加熱水，蓋鍋

放至糯米熟止。

二十，先炒鴨肫肝及豬肉丁，再放下紅蘿

卜，

，至糯米炒成八分熟時即盛出，若水份

太少，糯米不熟時，可約加熱水，蓋鍋

放至糯米熟止。

二十一，先炒鴨肫肝及豬肉丁，再放下紅蘿

卜，

，至糯米炒成八分熟時即盛出，若水份

太少，糯米不熟時，可約加熱水，蓋鍋

放至糯米熟止。

二十二，先炒鴨肫肝及豬肉丁，再放下紅蘿

卜，

，至糯米炒成八分熟時即盛出，若水份

太少，糯米不熟時，可約加熱水，蓋鍋

放至糯米熟止。

二十三，先炒鴨肫肝及豬肉丁，再放下紅蘿

卜，

，至糯米炒成八分熟時即盛出，若水份

太少，糯米不熟時，可約加熱水，蓋鍋

放至糯米熟止。

二十四，先炒鴨肫肝及豬肉丁，再放下紅蘿

卜，

，至糯米炒成八分熟時即盛出，若水份

太少，糯米不熟時，可約加熱水，蓋鍋

放至糯米熟止。

二十五，先炒鴨肫肝及豬肉丁，再放下紅蘿

卜，

，至糯米炒成八分熟時即盛出，若水份

太少，糯米不熟時，可約加熱水，蓋鍋

放至糯米熟止。

二十六，先炒鴨肫肝及豬肉丁，再放下紅蘿

卜，

，至糯米炒成八分熟時即盛出，若水份

太少，糯米不熟時，可約加熱水，蓋鍋

放至糯米熟止。

二十七，先炒鴨肫肝及豬肉丁，再放下紅蘿

卜，

，至糯米炒成八分熟時即盛出，若水份

太少，糯米不熟時，可約加熱水，蓋鍋

放至糯米熟止。

二十八，先炒鴨肫肝及豬肉丁，再放下紅蘿

卜，

，至糯米炒成八分熟時即盛出，若水份

太少，糯米不熟時，可約加熱水，蓋鍋

放至糯米熟止。

二十九，先炒鴨肫肝及豬肉丁，再放下紅蘿

卜，

，至糯米炒成八分熟時即盛出，若水份

太少，糯米不熟時，可約加熱水，蓋鍋

放至糯米熟止。

三十，先炒鴨肫肝及豬肉丁，再放下紅蘿

卜，

，至糯米炒成八分熟時即盛出，若水份

太少，糯米不熟時，可約加熱水，蓋鍋

放至糯米熟止。

三十一，先炒鴨肫肝及豬肉丁，再放下紅蘿

卜，

，至糯米炒成八分熟時即盛出，若水份

太少，糯米不熟時，可約加熱水，蓋鍋

放至糯米熟止。

三十二，先炒鴨肫肝及豬肉丁，再放下紅蘿

卜，

，至糯米炒成八分熟時即盛出，若水份

太少，糯米不熟時，可約加熱水，蓋鍋

放至糯米熟止。

三十三，先炒鴨肫肝及豬肉丁，再放下紅蘿

卜，

，至糯米炒成八分熟時即盛出，若水份

太少，糯米不熟時，可約加熱水，蓋鍋

放至糯米熟止。

三十四，先炒鴨肫肝及豬肉丁，再放下紅蘿

卜，

，至糯米炒成八分熟時即盛出，若水份

太少，糯米不熟時，可約加熱水，蓋鍋

放至糯米熟止。

三十五，先炒鴨肫肝及豬肉丁，再放下紅蘿

卜，

，至糯米炒成八分熟時即盛出，若水份

太少，糯米不熟時，可約加熱水，蓋鍋

放至糯米熟止。

三十六，先炒鴨肫肝及豬肉丁，再放下紅蘿

卜，

，至糯米炒成八分熟時即盛出，若水份

太少，糯米不熟時，可約加熱水，蓋鍋

放至糯米熟止。&lt;/div

