

湯本礦飛躍的増産

選炭場の完成近づく

これからだんだん寒さが増して来ると、増産意欲が次第に燃えあがりつつあり、明争暗争の場焼失によつて、出炭制限の止むなきに、切歯よく腕をふるつて、この選炭場の完成を、と九月は少々増産を見

防火陣に一大威力 消火栓の性能試験も優秀

小名浜町消防團では八月の下旬より日本水素工業株式會社の冷却用に使用する海水輸送のヒューム管より分水して取付け中の消火栓工事もいよいよ完成したので昨五日水野町長、鈴木警察署長、樋口消防副團長外、町當局関係者立會のもとに新設消火栓の性能試験を行つた結果成績も非常によく小名浜町防火陣に一大威力を加えることになつた

ヒロポン中毒續出

常磐地方に確証する

最近ヒロポン禍が、常磐地方にも流行して來た。常磐炭坑湯本礦台ノ山区内の便所若し若い男二人の女にヒロポン注射をして居る現場を露見されたとか、或いは同炭坑湯本礦の某寮で四、五名の欠勤者を調べたら、ヒロポン中毒にかかつて居るものがある。坑内でも注射するものが現われたとか、かたが話になつて、あたら青春を蝕ばれつゝある青少年が少くないことが予想され、関係者の心を憂はせて居る。ヒロポンは、一時的の神經興奮劑で注射したときは非常に快感を覺える程度で十月には、飛躍的増産が見られ十一月から一月には現在出炭の二倍位の予定と云

モデルPTAの會

小名浜第一校で開く

小名浜第一校で開く小名浜第一小學校モデルPTAの會は、九月五日開催十時半より十二時まではPTA評議員會で夏季休暇中の校外生活の反省及び秋季運動會について協議を行つた。午後一時からは音楽遊戯等のリクレーション、一時より研究協議會、PTA運営上の困難事について各代表五名の意見を述べた。同日警察署裏

畜犬登録は早急

五日より野犬狩りを行う

本縣は去る四月より、畜犬取締條例を施行して居るが、今度小名浜町でも九月五日より十日までの一週間にわたつて野犬狩りを行う事になつた。畜犬取締條例によつて飼育犬はすべて畜犬登録票をつけなければならぬことになつて居る。野犬狩りの目的は罰することではなく登録犬として立派に飼育して貰いたいと町當局では語つて居る。飼育犬の首輪には畜犬鑑札と登録票の外、去る八月二十六日より施行せられた狂犬病予防接種法による狂犬液予防済票の三つの標識をつけるなければならない。九月五日現在小名浜町で飼育されて居る犬六

豫備隊に三名合格

三名合格

其の後の小名浜町の警察予備隊の志望申込者は九〇名に達し、過日は八月二十四日と九月二日の二回にわたる試験の結果更に左の三名が合格した。小名浜町柴町(關影商店) 御代田 武。小名浜町柴町一番地 木村 幸夫。小名浜町一番地 小野 貴司 雄。

その他和えもの、味噌汁、けんちん汁、シチュー、カレー汁等の中味、たき込み御飯や、ソテーライス等に炒りこみます。また葱などと炒り混ぜて、付け合せにしたり、乾しエビや煮干しなどと炒り混ぜれば、そのまゝ御飯茶になり、野菜茶類の出廻り不圓滑の折柄、これらの葉菜を能うかぎり、食用化して無駄排除につとめましよう

その他和えもの、味噌汁、けんちん汁、シチュー、カレー汁等の中味、たき込み御飯や、ソテーライス等に炒りこみます。また葱などと炒り混ぜて、付け合せにしたり、乾しエビや煮干しなどと炒り混ぜれば、そのまゝ御飯茶になり、野菜茶類の出廻り不圓滑の折柄、これらの葉菜を能うかぎり、食用化して無駄排除につとめましよう

蒸し上げたものを直ぐに湯で冷ますのは、緑の色の消えさせる為です。ゆでた後、洗い、直ぐに、空なべにおさま、ふたをピツタリとして火にかけ、すき間から湯気が吹きだしたとき上下にかえして更にふたをして、根菜が容易く、つまみつぶせる程度に火が通りましたらとりだして目ざるに揚げ、團扇で風を送つて冷まします。栄養成分の損失を少なくするばかりでなく、材料の真味が味はれ、又ゆで湯を沸かすに要する燃料が不要となり、且つ塩を用いませぬから調味料の節約にもな

魚の栄養 總じて動物の内臓には血や肉の素になる良質の蛋白質を始め脂肪、無機質、各種のビタミン類を含み、とくに肝臓は各種の栄養成分を豊富に含んで居る。魚の内臓は、比較的、能く、新鮮なものを、用いて頂くことである。次に魚の頭や骨には人体の骨成分の主役であるカルシウムを始め、磷、マグネシウム等が多量に含まれて居ります。昔から「いわしの頭も信心から」とやう申す方が多い。いわしに限らず、魚の皮を食べる人も往々見かけます。あんなうまきものなべの如き、或はかつをの塩から等の如き内臓

利用の仕方がないでもありませんが、一層積極的に魚の内臓を利用することを工夫しましょう。【明日】北よりの風晴れたり。【明後日】北東の風小雨となる見込みです。海上は今日明日ともおだやかですが、明後日はウネリがでて来ますので、漁船は御注意下さい。

根菜類料理 煮物の大根や人参の皮は、酸化酵素のため、ままだとむきすて居る人がありますが、大根、にんじんに限らず、馬鈴薯や里芋等のお芋類の皮もまた、ごぼうを始め、馬鈴薯等の皮が変色するのは、酸化酵素のためです。これは切りたての色の變らないよう、熱湯に入れてそのまますます煮ます。

新製品 皆川のパン!!

農林省契約工場 皆川食品工業所

皆川 太丸

三崎綱取 電話三三四番

天気豫報

【今晚】北よりの風晴れたり。【明日】北よりの風晴れたり。【明後日】北東の風小雨となる見込みです。海上は今日明日ともおだやかですが、明後日はウネリがでて来ますので、漁船は御注意下さい。

大原

仕出し割烹

小名浜町 電話 415 番

栄養満点 疲労回復にはゼヒ!!

中野屋の牛肉を!

本町通り 中野肉店 電話 298

皆川食品工業所

皆川 太丸

三崎綱取 電話三三四番