

日刊 發行部編輯人 川崎文治 本社下町番地(電話六三〇番) 印刷部 常盤毎日印刷所



刊夕日七十二月一

定部金貳錢 一ヶ月廿錢 三ヶ月六拾錢 半年一拾貳錢 一年貳拾錢 郵税五厘 廣告(五號十二行) 字一錢 行一錢 刊(日曜大祭) 祝日ノ翌日 日刊 福島縣石城郡平町長橋町三五番 發行所 常盤毎日新聞社 電話六三〇番

良品廉賣

福引景品付大賣出し
和洋金物類

平研町 宗像金物店

期日 一月廿四日ヨリ二月一日迄
舊二月廿二日ヨリ廿九日迄

平町實費病院

小兒科一般、内科、皮膚花柳病科(血液検査)
外科、婦人科、耳鼻咽喉科
六〇六號半額診察無料藥價實費

平町紺屋町 藤沼醫院
電話 五〇七番



鹽屋 山崎合名會社
營業部電話一〇番

正月二日三日の催し

福引大賣出し

御買上高 甲組 三圓每 福引壹本
乙組 一圓每 福引壹本

明日からお買上げに對し福引券を差上げます
但し抽籤は正月二三の兩日……

商品券にて御買上げも同様……

二日の營業時間 午前一時より 午後五時まで

醤油、味噌、たひら正宗
鯉節、食料品、各種

常盤毎日新聞 禪の公案

木村正三郎

青天也須喫棒の如きは公案中でも露骨なものでありま
すから、誰にも會得せられ
るでせうが總じて公案は一
通りの考では解りませぬ、
禪家者流の常言に才學ある
者は才學が邪魔をして一層
いけぬといふやうな事を能
く言ひますが、決して左様
な事はありませぬ、極めて
僅少の文字言語の中に無盡
の意味を包含するものであ
りますから、之を看破し之
を運用するには是非とも相

當の才學を要します、才學
が邪魔をするといふは才學
を以て満腹した人の事を云
ふのです、凡そ人は學問才
識は如何ほど有つてもそれ
で腹をいっぱいせず何時で
も他の或物を容れ得るやう
胸中若干の餘地を存して置
かねばなりません、是即ち
人に無くてならぬ謙徳とい
ふものです、此の謙徳なる
餘裕さへあれば何時でも樂
々と他物を受入れる事が出
來ます、そして幸に持合せ
た學識才能が其の受入れた
他物を消化する力となるの
であります、古人も空しう
して往き滿ちて歸ると言は
れて居ります空しい胃は悦

んで食餌を取る併し胃中に
酸が無くては消化しませぬ
才學知識も此の酸の用を爲
すためには必要といはねば
なりません、そこで公案は
其の一則でも二則でも看破
したならば其の得る所は獨
り愛用するに止まつて之を
他に割愛することは禁物で
す明言せざればこそ大益が
あるのですをベラ／＼喋る
やうでは折角手にした珠玉
を溝へ棄てるやうなもので
それは自他の大害となりま
す。是が又一寸不思議に思
はれます、

(つゞく)

平町實費病院

平町紺屋町 藤沼醫院
電話 五〇七番

大賣出し

御贈答用 錦紗小紋 金十五圓
一高貴織 金六圓
一節糸織 金五圓五十錢
一銘仙 金五圓五十錢
御婚禮結納物一式豊富取揃
申候

木綿縮瓦斯綿 見切品反物山積
着尺モスリ 金三圓八十錢
實用絹天足袋 廿五錢
白キヤラコ 廿錢

三井吳服店 平町電話三十八番

會田時計店

平町四丁目 電話三六三番

株式磐越銀行

(改稱第拾七回) (昭和元年下半年) 貸借對照表

資本金	八五〇,〇〇〇	未拂込資本金	六四,〇〇〇
諸積立金	六二,〇〇〇	諸貸出金	八八,八三三
諸預り金	六七,一〇八	割手 荷手	一九〇一,五九〇
為替借及借入金	五,三九六	國債及所有物	七,九七五
未経過引料	七,八四〇	預け金及現金	五,二五三
未拂利息	九〇一,二五〇	合計	一,六九三,三三〇
未拂割賦金	七,七〇〇	当期純益金	三五,〇五五
未拂純益金	二五,〇五五	之レヲ處分スルコト左ノ如シ	
合計	一,六九三,三三〇	法定準備金	二,〇〇〇,〇〇〇
資産之部		特別積立金	二,〇〇〇,〇〇〇
未拂込資本金	六四,〇〇〇	行員退職給與積立金	五〇,〇〇〇
諸貸出金	八八,八三三	重役賞與金	四〇,〇〇〇
割手 荷手	一九〇一,五九〇	株主配當金	九,五五〇
國債及所有物	七,九七五	後期繰越金	一〇,〇〇〇
預け金及現金	五,二五三	右之通り候也	
合計	一,六九三,三三〇	昭和貳年壹月	

平町は公園にて 大喪遙拜式を擧ぐ

當日の設備と式次第
参列者は名刺を……

平町に於ては來月七日御大葬當日松ヶ岡公園に於て遙拜式を擧行する筈であるが當日の設備及び式次第を聞くに先づ公園正面登り口の中途にある

井戸の

傍らに鹽を盛り清水を湛めて参列者のきよめに當て式場の四隅に齊竹を樹て注連繩を張り正面に白布を張り中央には櫛を立て四手を垂れて齊壇を設け御發願の時刻午後六時より式を開き神職参進して修祓を行へ伏見町長遙拜詞を白し順次玉串を

奉呈し

て退下の豫定であるが當日参列者は名刺或ひは名刺代りのものを公園入口の受付場に差出され度といふ

下水溝を

暗渠に改修

平町の川岸通

平町本町通りと南町間を東西に通ずる下水道は例年夏期になると汚水流出し加ふるに腐敗物が至る所に堆積し悪臭甚だしく沿道町民の迷惑は勿論衛生上にも有害なるのみならず又大平町の美觀をそぐこと少くないので町當局に於ても種々對策を講じ例年夏期は防腐劑防臭劑等を撒布し幾分之れが

白菜を貯蔵

品不足の時
賣るが得策

石城地方昨年の秋蔬菜は雨量温度等適順であつたため非常な好成绩を収め特に結球白菜の如きは本場の茨城に劣らざる優良品の生産を見たが之が爲め法外な安値を呼ぶに至り當業者は少からざる狼狽をなしたので當局に於ても對策に腐心中にあるが右につき縣野村技師は語る

従來白菜の貯蔵は餘り行はれなかつたがこれを生るのま貯蔵するに就て松戸園藝學校西村教師が多年の研究により至極簡単な方法を發表されたが本年の如き安値な年は貯蔵し置いて市場に見なくにつた三四月頃賣出す様にしたならば相當収入もあり有利なことと思ふその方法は大小を問はず出來る丈け堅いものを選定し四五日間日蔭の風通しの

馨炭の労働争議

益々事態急迫す
死に物狂への宣傳に
罷業者の數増す

死に物狂への宣傳に

警城炭礦に於ける關東協議會一味が昨朝より同盟罷業を煽動するが如き行動に出でつゝあるは昨報の如くであるが本日は同炭礦坑及び高坂坑等に對し益々罷行を勸説し死に物狂へとなつて宣傳せる爲めか綴坑の労働者中約過半は是れに組して事態急迫せざる爲め平署よりの急派警察官は其數を増し樫村署長と岡部警部補が夫々警官を指揮して嚴重警戒中であるが福島農民組合より争議の應援に來郡した渡邊義通は尾行警官の監視嚴重にて到底活動が出来ぬ爲め本日引き揚げたこの事である

一俵で十錢

木炭が安値で

濱三郡木炭同業組合移出木炭の東京市場相場は二十六日現在で檜丸上物一圓五拾錢同割一圓二十五錢雜丸一圓四十錢同割一圓二十五錢四貫五百匁といふ安値を示して居り平町地方値段は此れより一俵につき十五錢内外の安値である、而して之れが生産費につき調査するに木代二十五錢燒炭三十錢

三丁目延期

賣出し盛況

平町三丁目の聯合福引大賣



家庭欄

挽肉のピフテキ
挽肉が一斤程ありましたらばそれへ鹽をふりかけて玉葱の小さいものを一つ山葵却してすり込んで別に薄く切つたパンを水へつけて絞つて中身許りを揉み込みま

△五丁目五 石川藤四郎氏長女藤子
△三丁目二六 安田秀三氏二女照子
キの上へかけます
アツプルノリス (材料)
林檎三個砂糖カップ四分の一
水カップ四分の一 (調理法)
林檎の皮をむき八つに切り、芯を去り、カップに砂糖と水を加へて弱火の上にかき蓋をして軟かに煮て冷たくして供す、又これを漉して出してよく但し漉す時には始めから皮も芯も取らずにやつて下さい

大瀧問題縣會速記集のため

(一十)

議長 (鈴木重郎治君)
暫時休議
午後二時三分休議 後
流會 十二
月二十九日
議長 (鈴木重郎治君)
是より本議
に入ります
知事の說明
に對する質問の繼續議を開
きます

(半井清君) 今日知事が風邪の氣味で本會に出るこゝとが出来ませぬので昨日の二十九番の御質問に對しま

して、二十九番からは一應内務部長の説明で宜しいから更に不満な點があれば知事に質すと云ふやうな御意見でありましたから私から一應御答へ致します、昨日御質問の大瀧水利使用の問題でありますが詳細なる経過並に意見を付して御質問でありました御質問の點に付きましてのみ御答へ致したいと思ひます、既に昨日二十九番からも詳細に経過を御説明になりました通り此事件は縣の意見と平町の意見とが遺憾ながら疎隔しましたので遂に何方が正しいかと云ふことを正式の手續に依りまして之を行

政裁判に付して目下是が緊争中であり、隨て遡つて是等の内容に就きて可否を論ずると云ふよりも既に寧ろ行政裁判に繼續致して居るのでありますから此正式の手續に依つて決定を俟つのが其筋道であらうと思ふのであります、唯此際にも相談したものであり、縣に申上げて置きたいのは縣としましては縣が縣と其縣内の一つの町とが相對して行政訴訟をすることを云ふことは寔に遺憾なことでありまして是は避けることが出来れば避けたらうと云ふことは吾々も全く二十九番と御同感であります、それ故此訴願を提起しまする愈々

福運者便り

聯合大賣出し

▲二丁目 ▼特等 (伊勢參宮券) 磐崎村鴻池政雄、白銀町阿部政右衛門、一等 (桐葉寄) 好間村佐々木トメ、八田與一、二等 (外套) 内郷村池田茂高、萩原久吉 (八疊敷物) 富岡小貫西之助 (毛メリヤス) 仙台市柳原正治 (鹽) 仙台市山崎勝盛、舊城跡山崎セツ (醬油) 樽、好間村鈴木積 (柳行李) 平窪福田ノブ、三好間村平澤金三郎、外三三名、昨日及び本日午前中

平町人事

▲出生

△五丁目五 石川藤四郎氏長女藤子
△三丁目二六 安田秀三氏二女照子
キの上へかけます
アツプルノリス (材料)
林檎三個砂糖カップ四分の一
水カップ四分の一 (調理法)
林檎の皮をむき八つに切り、芯を去り、カップに砂糖と水を加へて弱火の上にかき蓋をして軟かに煮て冷たくして供す、又これを漉して出してよく但し漉す時には始めから皮も芯も取らずにやつて下さい