

## 四月分當局支拂賃銀 五月分個人預金 支拂

四月分當局支拂賃銀並に五月分個人預金引出申込みの方は來月二十七日(月曜)當局會計官出張所(マクドナルド前)にて支拂ひますから本人直接お出で下さい。

### 支拂時間

午前八時半より十一時半  
午後一時半より三時迄  
會計部

### 食糧店から

來月二十七日(月曜)からレシーションブックが更新されます。人員の変動に伴ひ豆腐配給日が多変りしましたので御注意下さい。

### 日本歸國延期

二面を御覧下さい

各方面から大きな期待をかけられてゐた二エース映画及び音楽の夕は二エースフィルム入手困難の結果遂に断念せざるを得ない状態となりせめて音楽の夕だけでもとの希望が多いので來月二十五日エの映画會と同時に音楽の夕を催す事となった。開演時間は午後七時半より約三十分間映画上映上に行はれる筈である。

圖書館より  
明後日(土)の方で圖書館より本を借りてをられる方は明日午前中に必ずお返し下さい。圖書館

### 來月二十五日(土) 音楽の夕

各方面から大きな期待をかけられてゐた二エース映画及び音楽の夕は二エースフィルム入手困難の結果遂に断念せざるを得ない状態となりせめて音楽の夕だけでもとの希望が多いので來月二十五日エの映画會と同時に音楽の夕を催す事となった。開演時間は午後七時半より約三十分間映画上映上に行はれる筈である。

## PENTHOUS RHYTHM

ED. NORRS  
MAXINE ROSENBLUM

明晩の映画

午後七時半より  
野外劇場にて  
(映画課)

### ソフトボール試合

五月二十六日(日曜)午後五時より  
サンタフェ軍  
対  
クリスタル軍  
ソフトボール試合が行はれます。皆様の御聲援を願ひます。

### 佛教日曜禮拜

日曜學校  
午前九時より  
藤門先生  
おはなし宮不先生

### 佛音禮拜

午前十時より

### 日曜説教

午後七時半より  
越智先生

説教 越智剛教授

### 當局通告

一九四六年五月二十四日  
郵便に就て

今後許可の有る迄外部向け小包及び普通郵便の發送を中止す。但し緊急飛行郵便のみ許可す。

警備部長

LRエムド

# ホーム欄

## ○ミルクの使い途

次のやうに調理の仕方等は様には目新  
うしく始りゆらちば或はお好みにも合はな  
ものが多いかも知れません。

最もいい方法は先づ二つ新うの料理作  
つて見ることです。若しそれがお心に合  
ければ二口三口食べて見ると結構です  
そうしてある中から、変つた御馳走  
を好むやうになり、何にやうかと思案  
される時大に手助けになると思ひます。

こゝに書きます調理法はすべて滋養に  
富むお子様の世の中守衛を強くするの  
大層役立ちつものやうです。  
一休主任達(お親御さん)にすまやうか  
ものやうに、好むはなもものです。  
一回だけやうに、何回もこの調理法にあつて  
料理して見ると、又多少でも日本人向に  
いやうとお思ひなれば、スナックや其の他  
の味つけ物にこそなぞ入る工夫を、よく頂  
けは、いとおもひます。

飲物  
ココア 六人前  
テールスフィン 六匙  
砂糖 六匙

テールスフィン 六匙  
砂糖 六匙

塩 テールスフィン 八分の一  
水 コップ 半分  
ミルク コップ 三杯半  
ココア砂糖塩をよせ合せ水を沸かして  
三分間炊く煮たつ程度(煮たせれば  
いけません)に沸かしたミルクを、入れてかき  
まぜ、そのまゝにおき、食べ直前、ビート器  
でよくかきまぜて食卓に出す。

(四) テールスフィン、ミルク  
ココア コップ 四分の一  
砂糖 コップ 四分の一  
塩 テールスフィン 八分の一  
水 コップ 半分  
バニラ テールスフィン 一匙  
ココア砂糖塩水をよせ合せ、五分間  
乃至七分間煮、熱を冷まして、バニラを入  
れる。こつと出来上つたミルクを、テールスフ  
ィンに二匙水で冷やしたミルク(コップ一杯)  
の中に入れて飲む。

(ハ) スライスドミルク (味つけミルク)  
ミルク 一コト半  
レモン(肉桂)をスフィン 四分の一  
ナツメグ(バニラ)をスフィン 四分の一  
砂糖 テールスフィン 三匙

砂糖 テールスフィン 三匙  
バニラ テールスフィン 八分の一

バニラ テールスフィン 一匙半  
上記のものを一緒にして、卵ビート器で  
よくよせ合せ、水各々を入れて水で  
冷やして出すか、又は暖めてコップにつ  
いで出すやうにする。

(二) エッグノック 六人乃至八人前  
砂糖 コップ 半分  
卵黄 三個  
塩 テールスフィン 四分の一  
ミルク(沸騰した程度に暖めた  
もの) コップ 四杯  
塩 テールスフィン 八分の一  
卵白 三個  
砂糖 コップ 四分の一  
バニラ テールスフィン 半分

卵黄に砂糖(コップ半分)を入れてビート  
し、塩(テールスフィン四分の一)を加へ、ミルクの中  
に入れてゆつくり混ぜる。カールホイラー(下の  
方湯を冷めた二重鍋)の中に入れて、煮ます。その  
間、卵白は強火でスフィン八分の一  
を、冷水で強くビートする。

エッグノック 六人前  
砂糖 コップ 半分  
卵黄 三個  
塩 テールスフィン 四分の一  
ミルク(沸騰した程度に暖めたもの) コップ 四杯  
塩 テールスフィン 八分の一  
卵白 三個  
砂糖 コップ 四分の一  
バニラ テールスフィン 半分

ニデザート  
クリューライス、プツデイング  
米 コップ 半杯  
モラセ(糖蜜)コップ 三杯  
塩 テールスフィン 四杯  
ミナモン テールスフィン 半杯  
ミルク コップ 四杯  
バニラ テールスフィン 一匙  
米を洗ふ  
米モラセ、塩、ミナモン、ミルクを一緒に  
よせ合せ、煮ます。

米を洗ふ  
米モラセ、塩、ミナモン、ミルクを一緒に  
よせ合せ、煮ます。

米を洗ふ  
米モラセ、塩、ミナモン、ミルクを一緒に  
よせ合せ、煮ます。

米を洗ふ  
米モラセ、塩、ミナモン、ミルクを一緒に  
よせ合せ、煮ます。

米を洗ふ  
米モラセ、塩、ミナモン、ミルクを一緒に  
よせ合せ、煮ます。

### 日本歸國延期

日本歸國者の出發は、鉄道スト  
ライキの爲め延期となり、  
何日出発するかわからない。行  
つた外、まだ、就つては明日  
荷物も、まだ、お留守。水  
下、自衛会