

事務局通信!!

待ちに待たず M.I.S.S.I.S.O.B.E.L.C.R.O.W.E の末日を得て今後の G.S 運動の
上にお大きな希望と其の責任の益々重きを痛感いたして居ります

先般委員の集いりリーダの集いには遠路の上京頂き本部員一同感謝して居
目的のみに進む力強さをうれしく存じて居ります クロー(CROWE)女史来

日の会報特集と此の刊行の予定の上京に成水なかつた方々の参考にして頂きたいと
編集を急いで居ります 次にお注意とお願ひ

利便にこそ

此の度 G.S 利便が本部で利便販賣して居りますことは皆御承知の事と
存じますが 最上 G.S の名で同じ御座居るを安く賣らうと地方に賣込み

一へる向ふ凡庸(ま)だが本部では利便販賣 F.P.M 本部職員以外の人
が行く本部名又は本部職員名を使つて御願ひもえは本部とは異なる
御座居るを御承知下さい 本部 利便は証として御座居る

部の際にお買上げ下さいませ御願ひ下さる 本部には利便販賣の
共多量に用意してあります 尚利便を安く賣る事と地方にお買

くもろがありませら直ぐ本部にお知らせ下さいませ御願ひ下さる
本部より御依頼の時は公文書又は主事か直接何ぞお願ひ下さる

本部職員は在任の五名が御座居ります
主事... 清水俊三・三角信子 主事補藤田克子 需長眞持前

会計... 遠坂澄子

需長部使用

一、スカウト日記(グレー・赤の二色)

◎定費 八〇円也

共に鉛筆付大袋付等が御座居るに多量に御座居ります 多少残存が御座居ります
ハリス急急御座居るに御座居ります

ニ、スカウト風数(グレー地・赤地の二種類)共に技能章を散り付た模様が御座居ります

えは十枚以上を御買上げの時は一枚につき十円引きます 元の十円を
国の費用にお使ひ下さいませ

◎定費 二枚以上八〇円也

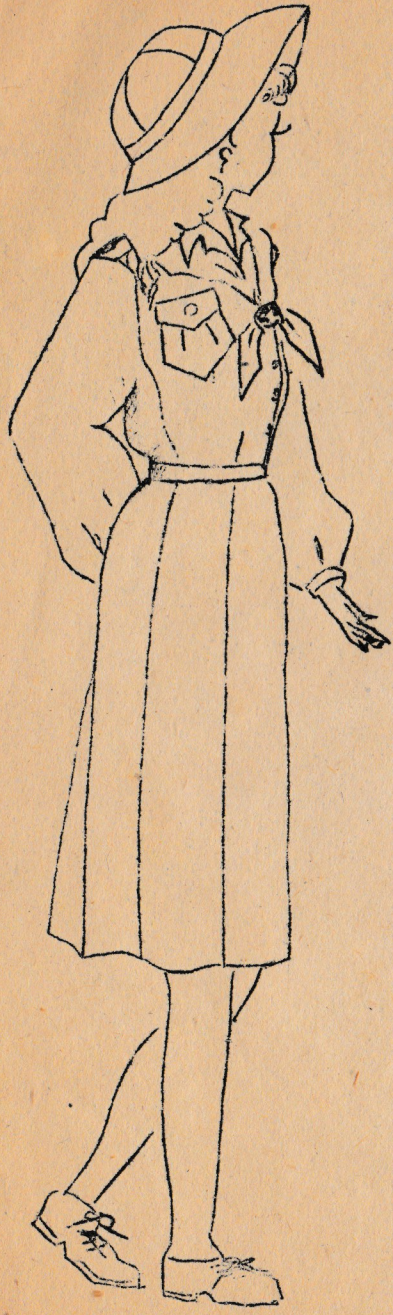
三、リーダ一章 副リーダ一章

銀にブルーと白の七宝(ゴ)の型を御座居ります。桐箱入り。えは登録されたリーダ
副リーダのみに御座居る権利が御座居ります 此法より時は国名明記のこと

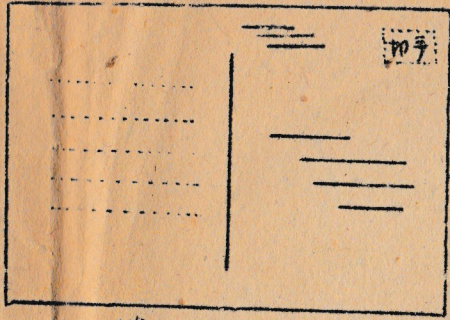
◎定費 各二枚(二〇〇円也)

四、年功章

この度年功章が御座居ります
一年一五年まで 銀の星(二年毎銀の星二個 例三三年銀三ヶ)
五年一以上金の星 (銀の星五つを御座居る金の星二ヶに換へる)



二朝舞のあ友達(GTS)へあだかいおくりしやうを！
 動乱の隣國朝舞の甲に清らかなスカートがすく／＼成長してはります！ いままだ
 短く戦火と嚴寒の中をものともせず高らかにやみさくを唱へて輝く歩みで
 いる私達、あ友達に心から喜びと敬意を表するのびんがはります！ 一歩早く
 踏み出した私達とこのあ友達のために心をとめたおくりしやうをたいと願ひます
 皆様の手合せの文房具店や衣類でおなじみの友人は昔ほどGTSの
 本部に送るべきい 本部をとりとめさめずた上朝舞のGTSにおくりたいと願ひ
 たらが振るぬき復同トさいまおすようお願ひ致しませ



(給付のき)
 給付のきを利用して
 Thinking Day Greetings
 給付のきをお出し下さつても
 結構ですから 沃山の外國
 のあ友達に心から挨拶をお
 くりさませ。

- (注意)
- ① 妻人住所氏名
 - ② 宛先住所氏名
 - ③ 角封を使ひませ
 - ④ 裏には何れも書きません
 - ⑤ 新しく文章に福時は行と妻へ

Yoshiko Ota
 8 Komachi
 Kamakura, Japan.

切手

Janet White
 86 St. Little fall
 New York
 U. S. A.

Yoshi Ota
 8 Komachi
 Kamakura City

Dear Janet,
 Thank you

⑤ Next month we shall

Yours sincerely
 Yoshiko

やさしく、おぐおまふ菓子の作り方

今回は特に贅沢な作り方をし、簡単に誰がでも作れます。作り方を取り上げ、見
 ましたら是非お試し下さいませ。

注意、分量の異なりを申しあげておきます。

- コップ何杯と大抵記してありますが、これはすべて計量コップを用いませぬので、
 一合二勺入りです。砂糖は三十五匁、メリケン粉、片栗粉、片栗粉、片栗粉、片栗粉、
 三十分、三十分、三十分、三十分、三十分、三十分、三十分、三十分、三十分、三十分、
 (茶匙二杯は……) 大匙二杯の量を指します。又匙が充分出た時ですとすりこり量
 の一倍半あります。

一、葛まんじゅう



【材料と器具】葛粉(片栗粉はいい) コップ一杯、砂糖コップ三杯
 水コップ四杯、並鍋、白飯、鍋、片栗粉、木杓子、ふきい、葛粉、
 【準備】分量を測り、別にあるものはありませぬ。お鍋に水を入れ、
 器は逆が汁つても結構です。鍋の中をこらう、陰形に支え、
 ます。葛粉に湯の中に入れて、敷きお釜に湯を沸かしておきます。



【作り方】(一)鍋に葛粉と水、余分に水を加へ、沸かし、
 沸かし、水が二杯分くらゐ入った時、砂糖を入水残り水も余分
 自の細いふるいを通します。

(二)水五コップに八分目ほど別にもあは、全部鍋に入れて、強火で煮ます。空明に
 煉水たの、おから火から下し、別に、おいた葛を入水、手早くかき混ぜ、
 形よく餡を包みます。

(三)餡を入水の、お一人お一人、お一人お一人、お一人お一人、お一人お一人、
 かり。(四)圖の様に甲の人が葛を餡玉、お一人お一人、お一人お一人、
 乙の人が餡玉をすくと水は、お一人お一人、お一人お一人、お一人お一人、
 形よく餡を包みます。

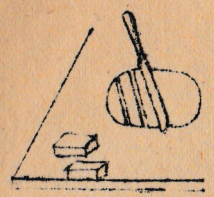
(四)包み紙に濡布巾を敷いた蒸籠に並べ、蓋をして、湯気が上へ、お一人お一人、
 明に、お一人お一人、お一人お一人、お一人お一人、お一人お一人、
 蒸し、お一人お一人、お一人お一人、お一人お一人、お一人お一人、
 二、大徳寺、お一人お一人、お一人お一人、お一人お一人、お一人お一人、
 風流と、お一人お一人、お一人お一人、お一人お一人、お一人お一人、



材料と器具、メリケン粉四十匁、玉子二ヶ、砂糖五十匁、甘味噌十匁
 煉鉢、茶呑茶碗、木杓子、フライ鍋、フライ返し、塩、粉ふきい、
 組、
 準備、味噌は、お一人お一人、お一人お一人、お一人お一人、お一人お一人、
 作り方、(一)鉢に砂糖を入水、玉子、お一人お一人、お一人お一人、
 入水、お一人お一人、お一人お一人、お一人お一人、お一人お一人、
 七次に、お一人お一人、お一人お一人、お一人お一人、お一人お一人、
 出来上り、お一人お一人、お一人お一人、お一人お一人、お一人お一人、



(二)フライ鍋、お一人お一人、お一人お一人、お一人お一人、お一人お一人、
 いる、お一人お一人、お一人お一人、お一人お一人、お一人お一人、



表面に泡が、お一人お一人、お一人お一人、お一人お一人、お一人お一人、
 (三)焼けたら、お一人お一人、お一人お一人、お一人お一人、お一人お一人、
 煎野大徳寺、お一人お一人、お一人お一人、お一人お一人、お一人お一人、

煎野大徳寺、お一人お一人、お一人お一人、お一人お一人、お一人お一人、
 煎野大徳寺、お一人お一人、お一人お一人、お一人お一人、お一人お一人、

一、ジエロー

最近たくさん放出に... 一箱六、七杯です。箱から出して鍋に入れて入水一箱に又々熱湯を二杯加へてかき混ぜて溶かす。更にコップ一杯の水を加へてよく混ぜ混ぜして溶かす。型に入水で冷めます。これをこの型にあけますと非常上に美しい香りのゼリーが出来ます。尚この中に刻んだ果物やブドウ酒や他の洋酒を加へてもよい。一層美しいものにになります。

二、サント・クレーマース

材料と器具... メリケン粉 コップ二杯、砂糖 コップ二杯、玉子二ツ、バター コップ一ツ、焼粉 茶匙二杯、レモン汁 茶匙三杯、シヤ合塩少々、タオル 枚、型(直徑一寸位の蓋)、刷毛、めんぼう

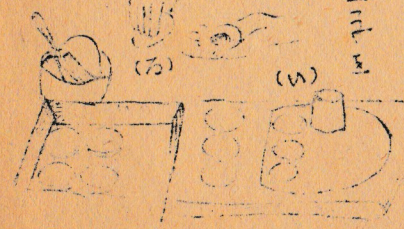
準備... メリケン粉に焼粉と塩を混ぜて、篩をこらし玉子を泡立て、パンに油を引き、テラ

作り方... (一) 釜に砂糖とバターを入り、白く溶かすまでよく混ぜ合せ三ツまで、レモンを加えてほくほくと混ぜ合せ粉を入り、レモン汁を加へて軽く混ぜ合せます。

(二) タオルの上に粉をふるって、油を伸ばし、取型が焼き二枚の、その上に火を流せまわりよく、あくつけくおせます。

(三) サンドは、焼ベニ火で焼く。

火の通さずやきまわす。



三、木の實ドーナツ

材料と器具... メリケン粉 コップ二杯、砂糖 コップ一ツ、バター コップ一ツ、玉子一ツ、焼粉、茶匙三杯、食塩 茶匙半杯、南京豆(細かく刻んで) コップ半杯

揚油、鉢、泡立器、粉ふるい、まぼいた、庖丁、新聞紙、皿等

準備... メリケン粉と焼粉と塩を一緒にふるい、南京豆を細かく刻み、玉子をよく泡立て、おきます。

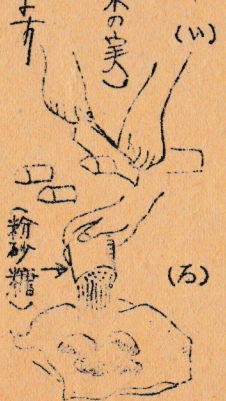
作り方... 砂糖とバターをよく混ぜ合わせ、泡立てた玉子を少しづつ入水牛乳を加へ粉を

もう一煮ふるい、入水で少しづつ、ふき込んで軽く手早く混ぜ合せ、細かくした

南京豆を入水よく混ぜながら、直徑七八分くらゐの棒状にのぼし、三四分の厚さにぶつく、と切りまわす。

これを煮立てた油の中に入水で揚げます。

揚げたものは、油から取り出して、ちようどアーモンド(木の実)のようになります。揚げたものを新聞紙にとけて、油をさらし、温い中に塩なり砂糖なり好みによりかけます。

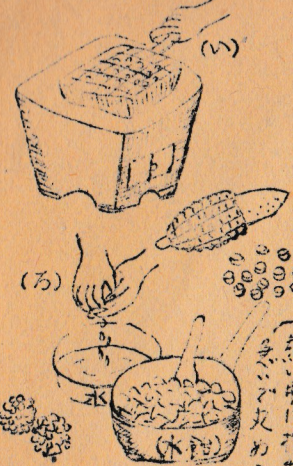


四、パンプ・コーン

材料と器具... 砂糖 コップ二杯、水飴 大匙二杯、水 コップ一杯、トウモロコシ(古く固いもの) コップ半杯、豆、りんご又は桔梗、フライパン、銅木の杓子、鉢等。

作り方... (一) トウモロコシを煮かき、火をとぎ、(二) トウモロコシを

滴落させ、(三) 砂糖と水飴とを煮かき、(四) トウモロコシを



準備... (一) トウモロコシを煮かき、火をとぎ、(二) トウモロコシを滴落させ、(三) 砂糖と水飴とを煮かき、(四) トウモロコシを