

87

Friends World News

BULLETIN OF THE FRIENDS WORLD COMMITTEE FOR CONSULTATION



APRIL 1984

88

Nineteen Eighty-four by George Orwell



GEORGE ORWELL

1984



КНИГА ПОЛЕЗНЫХ СОВЕТОВ



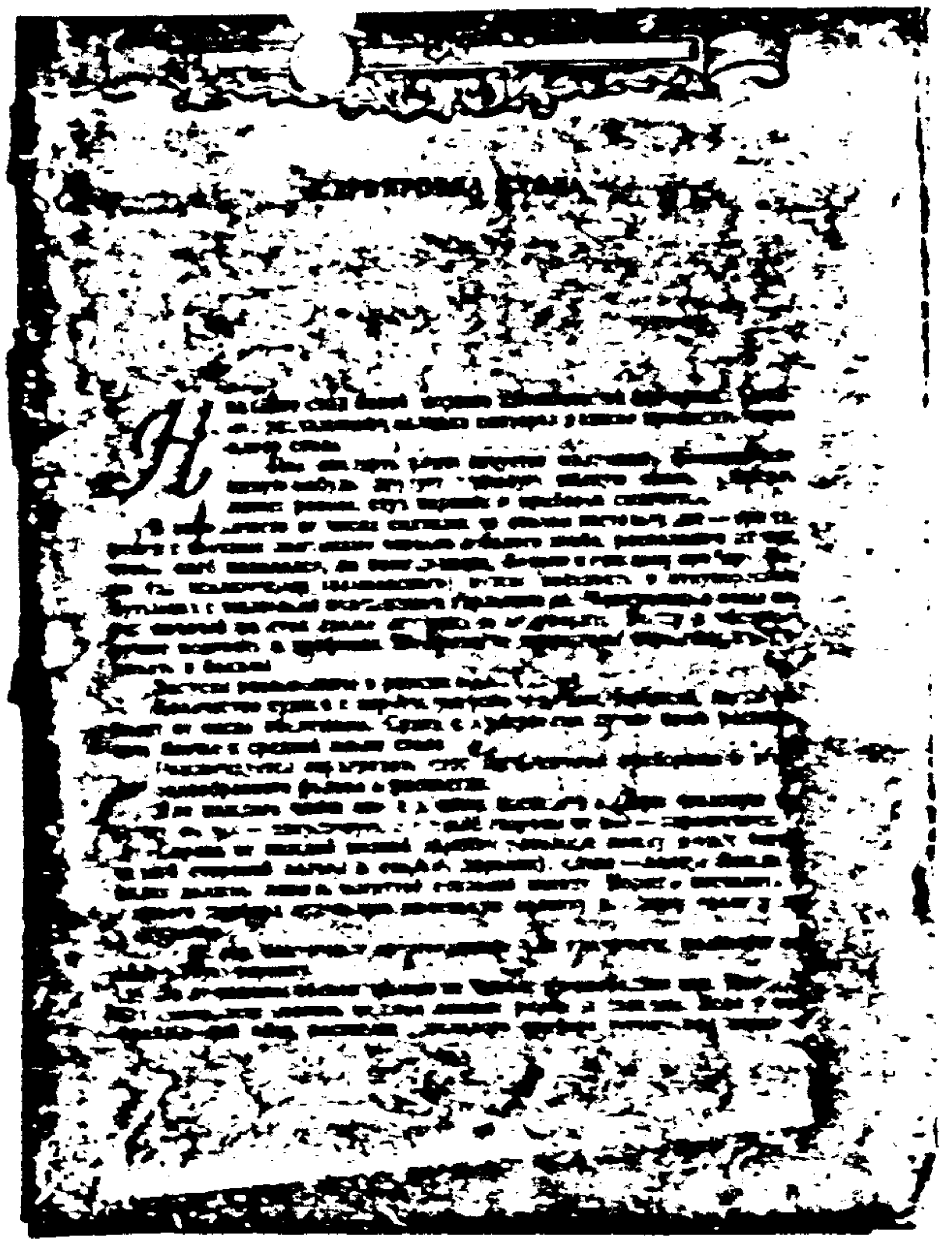
ВЫДАЮЩАЯСЯ ПЕЧАТНИЦА
Полное наименование предприятия
М. 191111 К. 191111

89



О ВКУСНОЙ «ЗДОРОВОЙ» ПИЩЕ

90



91



Для приготовления 10 банок необходимо 0,5 л в чулки выложить 400 г жареной горчицы, 400 г луку, 170 г уксуса и тушить до готовности в течение 20 мин.
 Когда горчица и лук готовы, к ним добавляется сахар, картофель (1000 г) и лавровый листок (400 г). Вся смесь перемешивается, выдерживается до 70-75° и расфасовывается в банки.

Таблица 61
 Рецепты для приготовления 10 банок горчицы
 горчицы 0,5 л горчицы

Ингредиенты	Количество	Единица измерения
Горчица без семян	400	г
Соль каменная в порошке	400	г
в том числе:		
горчица	200	г
картофель	1000	г
лавровый листок	400	г
лук репчатый	170	г
Уксус	170	г
в том числе:		
уксус 15%-ный	100	г
уксус 5%-ный	70	г
уксус 20%-ный	0	г
уксус лавровый	0	г
уксус душистый	0	г

Приготовление соуса. Муку высыпают в миску до уровня красного цвета, сверху при перемешивании добавляют последовательно добавляет уксус-сироп, сметану, воду, соль и тертый молотый перец. Смесь вымешивают 3-5 мин.
 Для приготовления 1700 г соуса на 10 банок необходимо: г. уксус-сироп 15%-ного 150, сметаны 40, масла толстого 40, соль 75, мука пшеничная 40, уксус 5%-ный 70, бульона и воды 1200
 Чтобы выловить уксус-сироп в банку в чистом виде: масса тушеного 150 г, сметаны 40 г

Приготовленные банки выкладывают в стерилизатор. Расход продуктов при приготовлении 10 банок горчицы составляет 0,5 л горчицы и 61 г.

Рецепты в сухарной муке

Кашицы выкладывают горячую в горячую воду и употребляют в разогретом виде.
 Тесто приготавливают из готовности теста для 80% готового и 20% сырого теста.
 Приготовленные кашки выкладывают в сухарную муку.

Таблица 62
 Рецепты для приготовления 10 банок горчицы
 горчицы 0,5 л горчицы

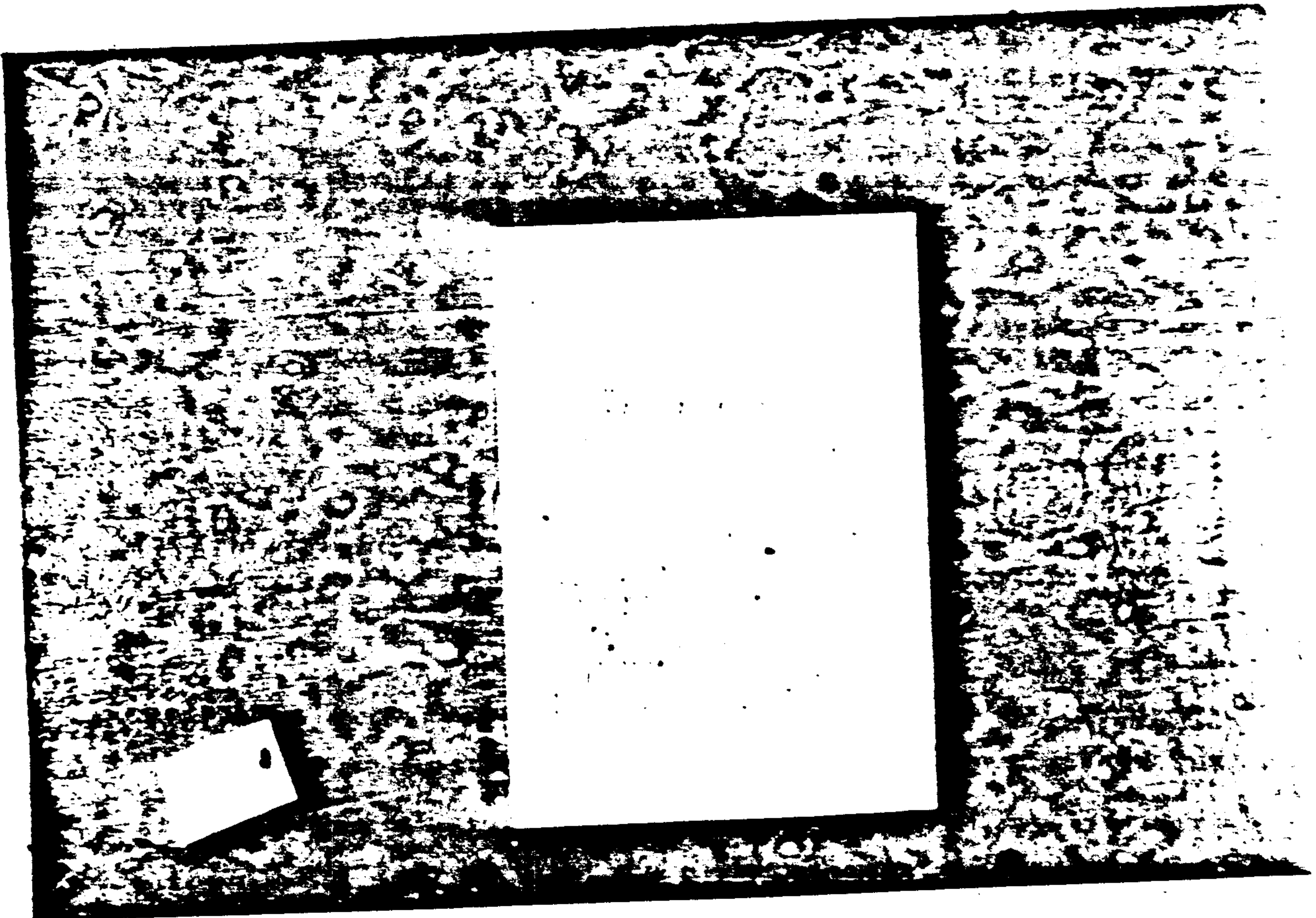
Ингредиенты	Количество	Единица измерения
Горчица без семян	400	г
Соль каменная в порошке	400	г
в том числе:		
горчица	200	г
картофель	1000	г
лавровый листок	400	г
лук репчатый	170	г
Уксус	170	г
в том числе:		
уксус 15%-ный	100	г
уксус 5%-ный	70	г
уксус 20%-ный	0	г
уксус лавровый	0	г
уксус душистый	0	г

на высушенную (диаметр отверстий 2 мм) банку с шириной высушенного продукта 100 г, уксус 100 г и 100 г сахара выложить в банку и тщательно перемешать.

Для приготовления 10 банок горчицы необходимо выложить количество продуктов: г. уксус 1700, муку пшеничную 300, вода высушенного 200, соль 45, уксус 15%-ного 150, сметаны 40, масло толстого 40, соль 75, мука пшеничная 40, уксус 5%-ный 70, бульона и воды 1200
 На кашки приготавливают кашки смеси 20-40 г и выкладывают их в сухарную муку. Если кашки выкладывают в сухарную муку, то соль для кашки выкладывается (для кашки выложить расходуется 170 г сметаны).

* в том числе 10 г сметаны

93



ТЕЛЕГРАММА

Поздравляю с праздником в марте и с
новоброжденным желая здоровья счастья
в жизни-тарусина-

Министерство Связи СССР

95



95

The Fair Play for Cuba Committee
New Orleans, La

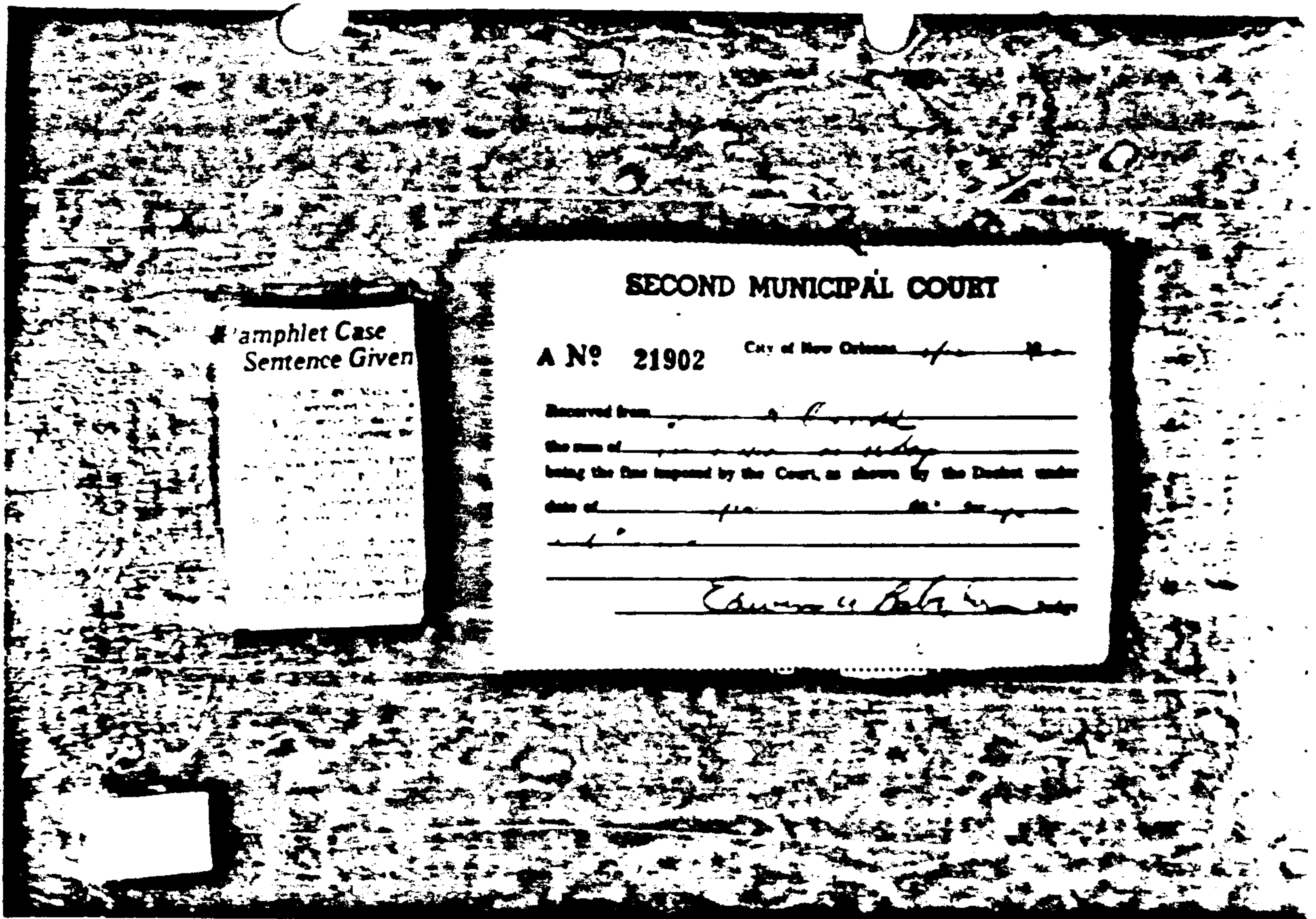
- I wish to join the Committee and dues are \$1.00 a month. Enclosed is an initiation fee of \$1.00
- I cannot participate as an active member, but I would like to become a subscriber to mailing.
- I would like to raise a name. Enclosed is \$1.00.

Name _____
Address _____
City _____

96

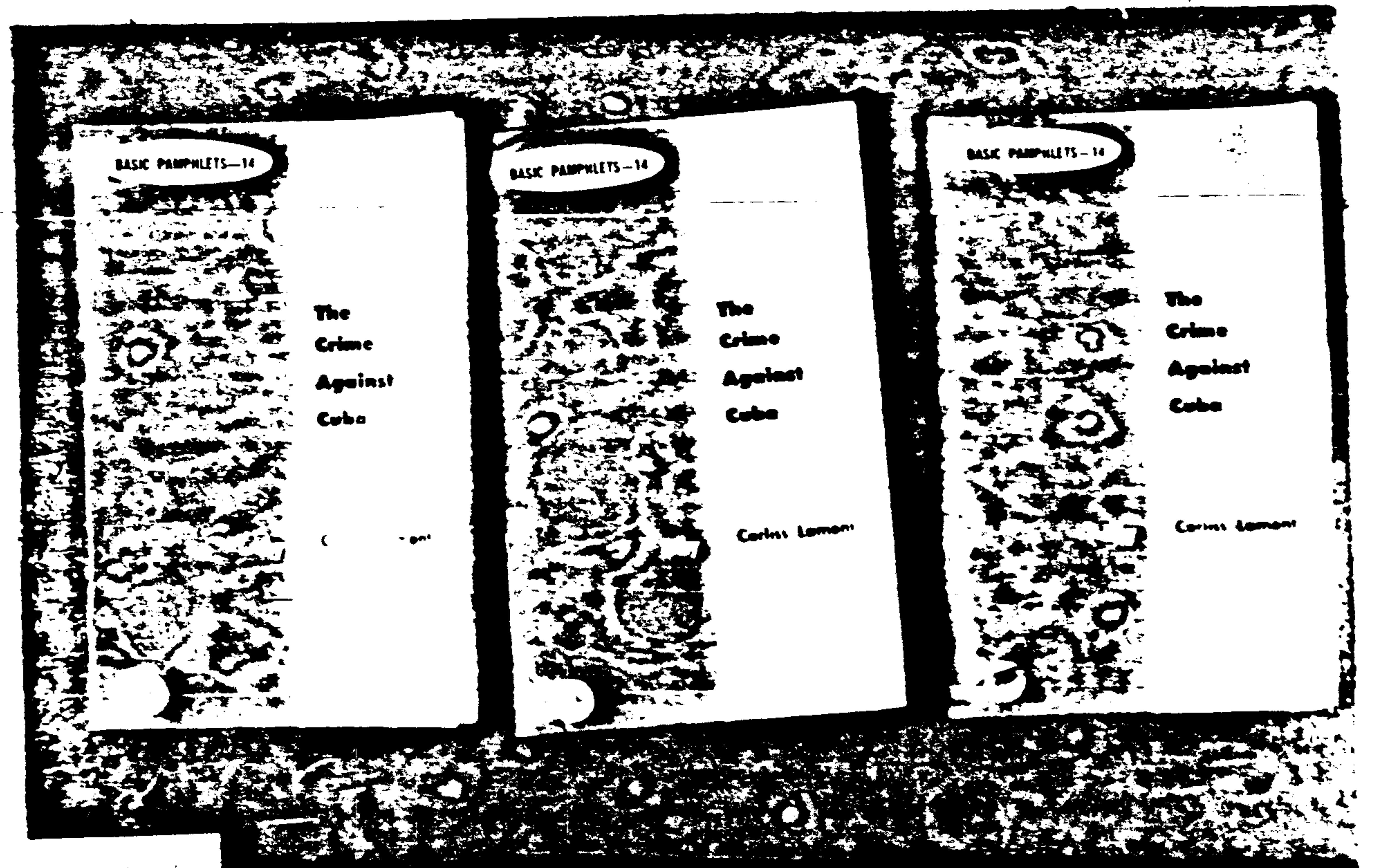
HANDS OFF CUBA!

Join the Fair Play for
Cuba Committee

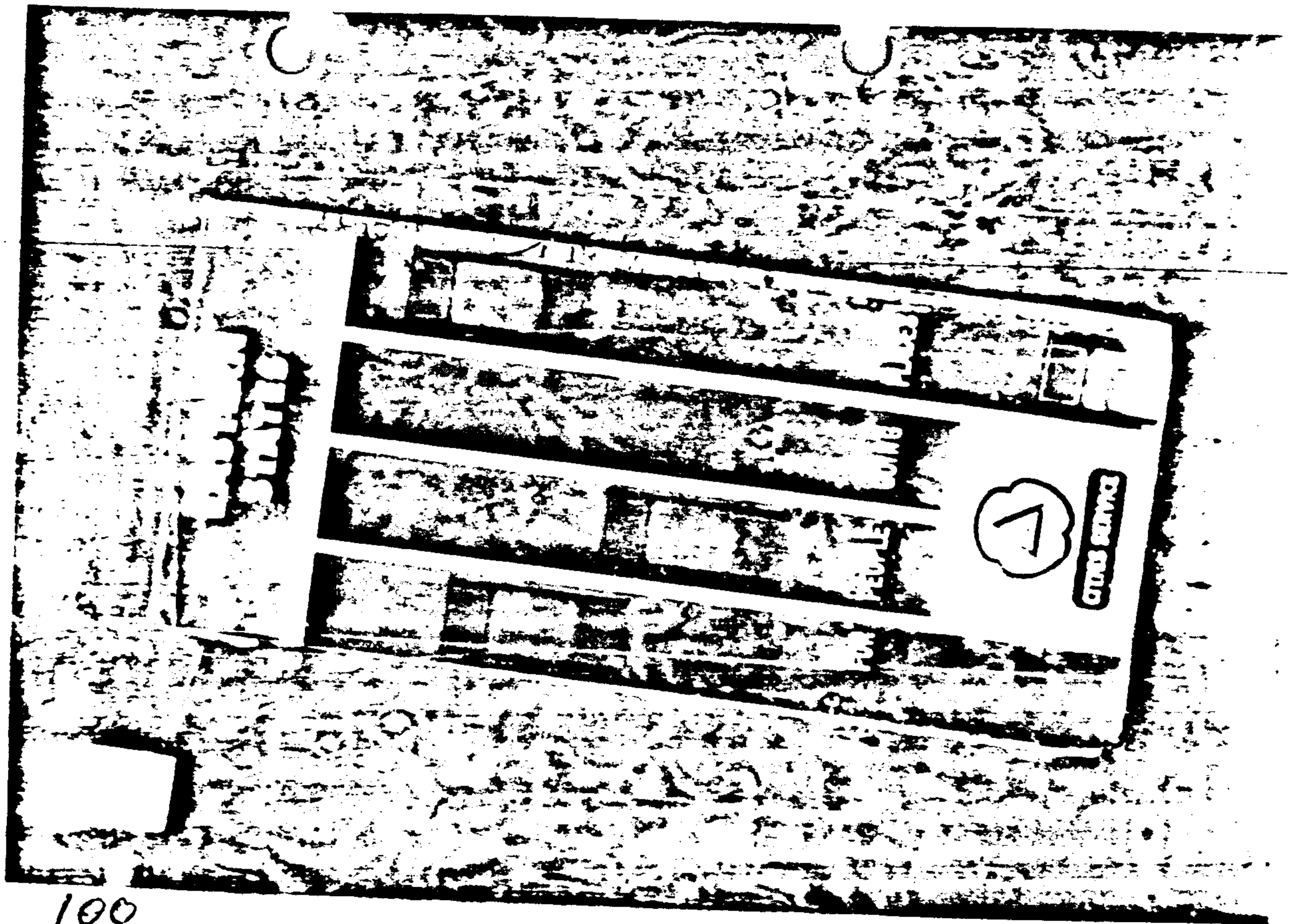


Pamphlet Case
Sentence Given

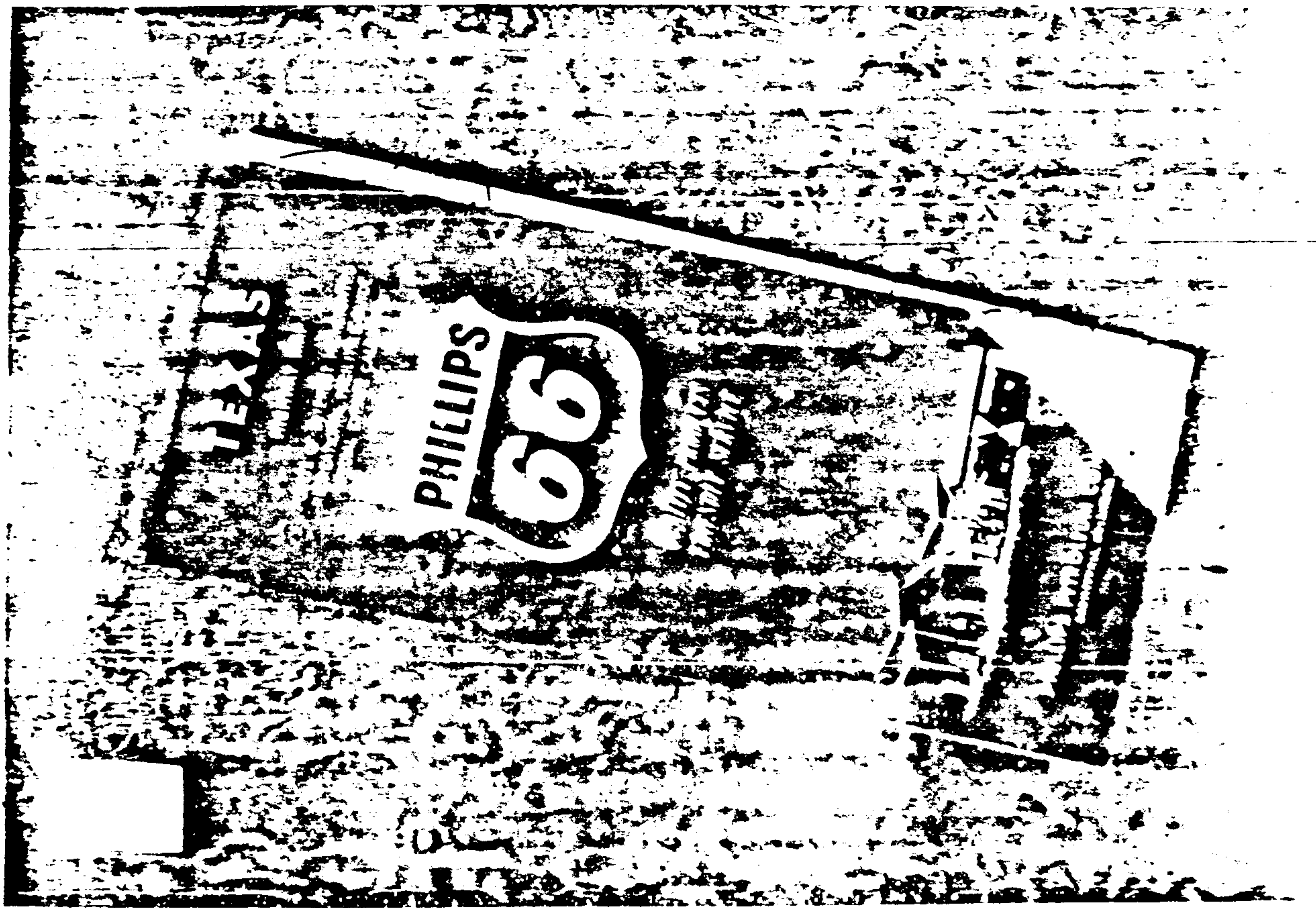
98



99



100



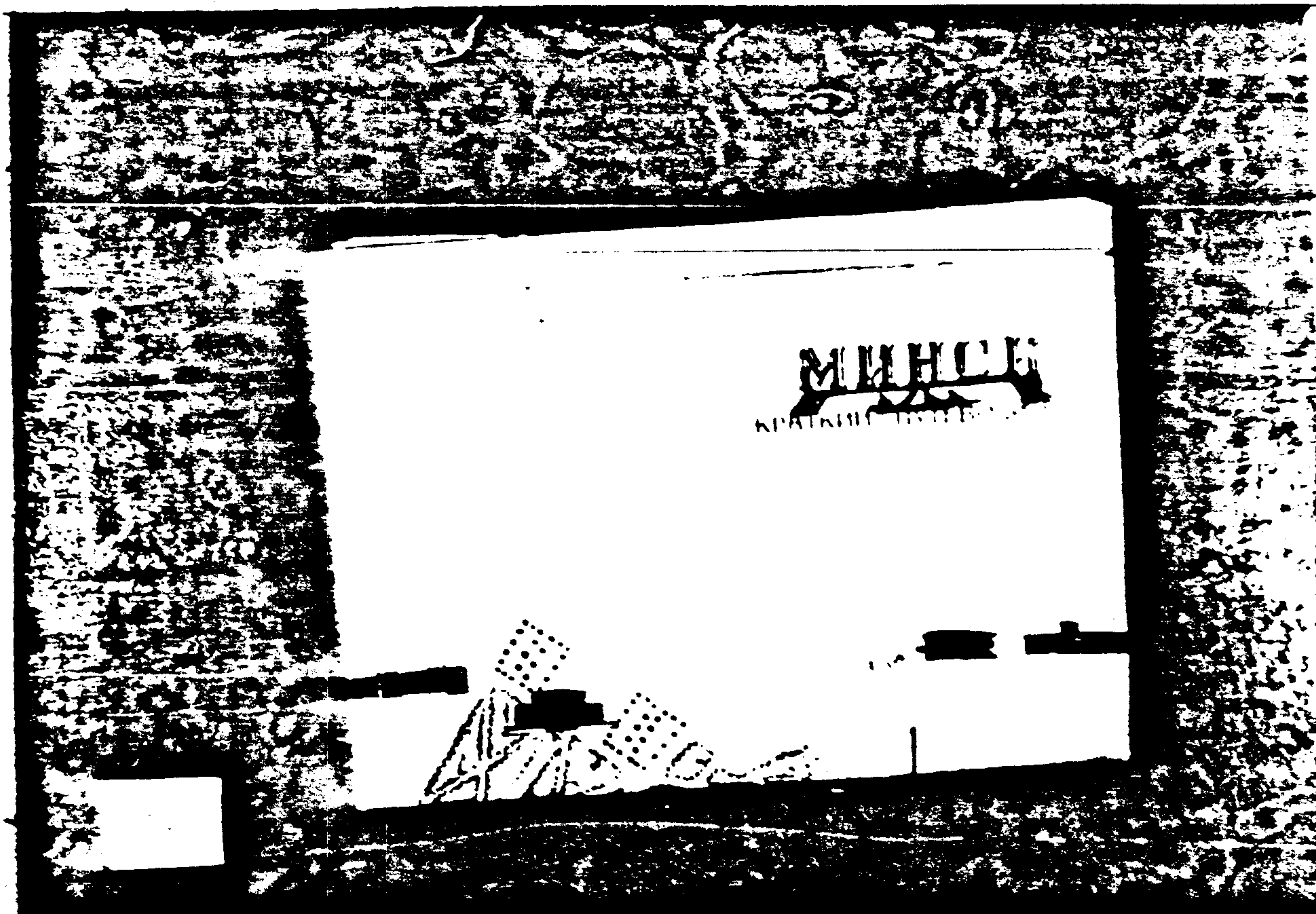
100



MAP OF
MOSCOW

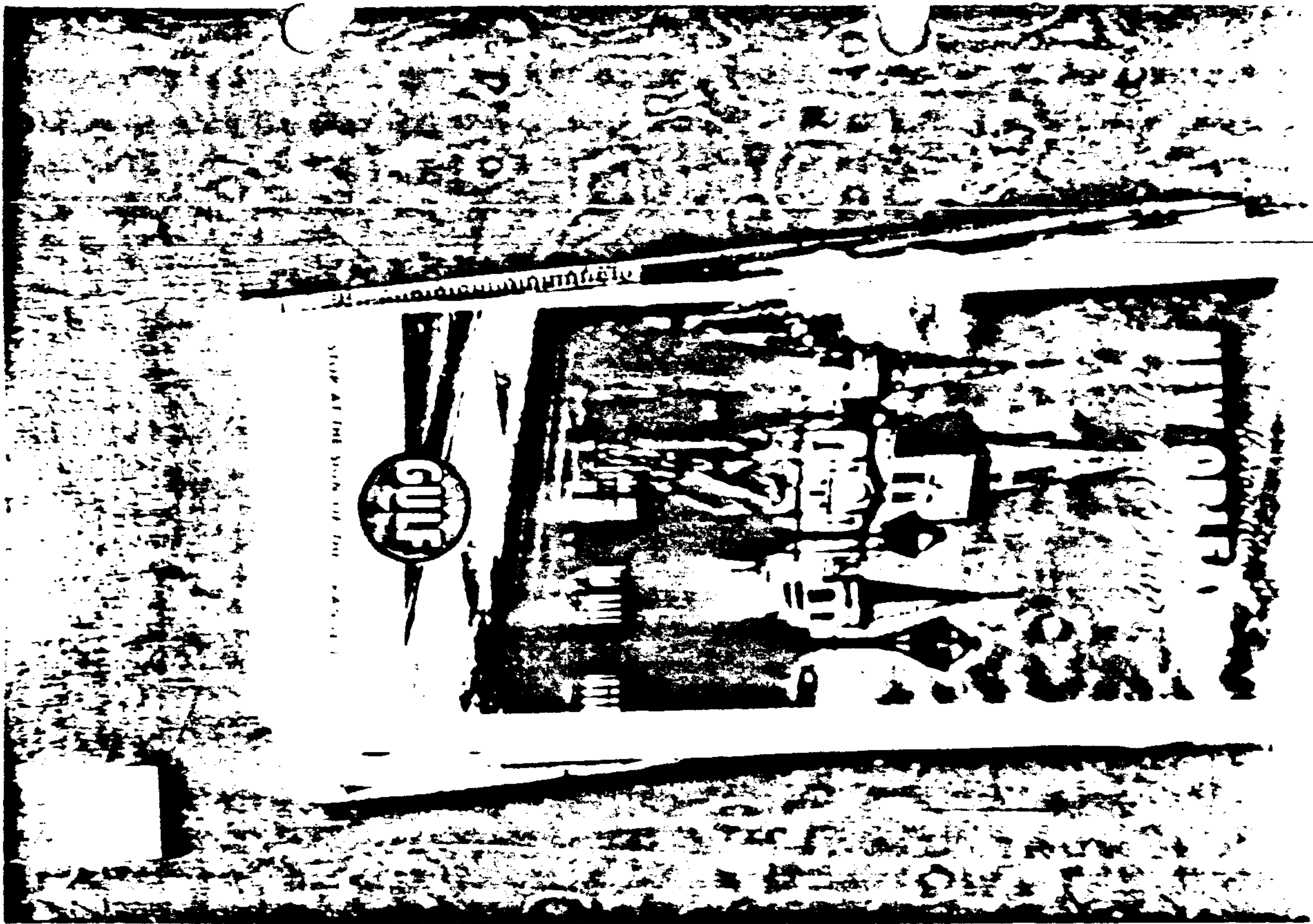


102

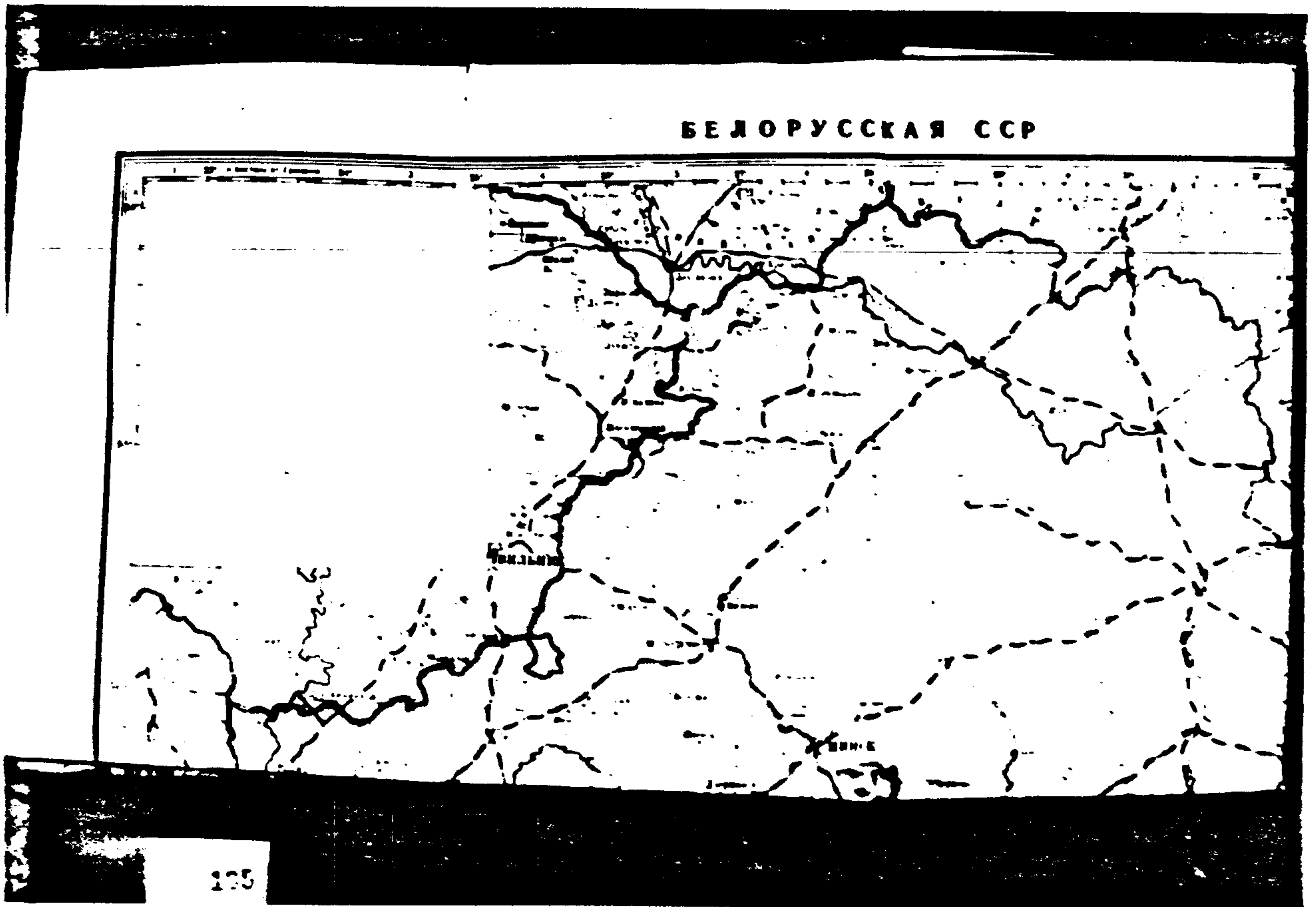


MILLEN
KRAJINIC INSPIRE

103

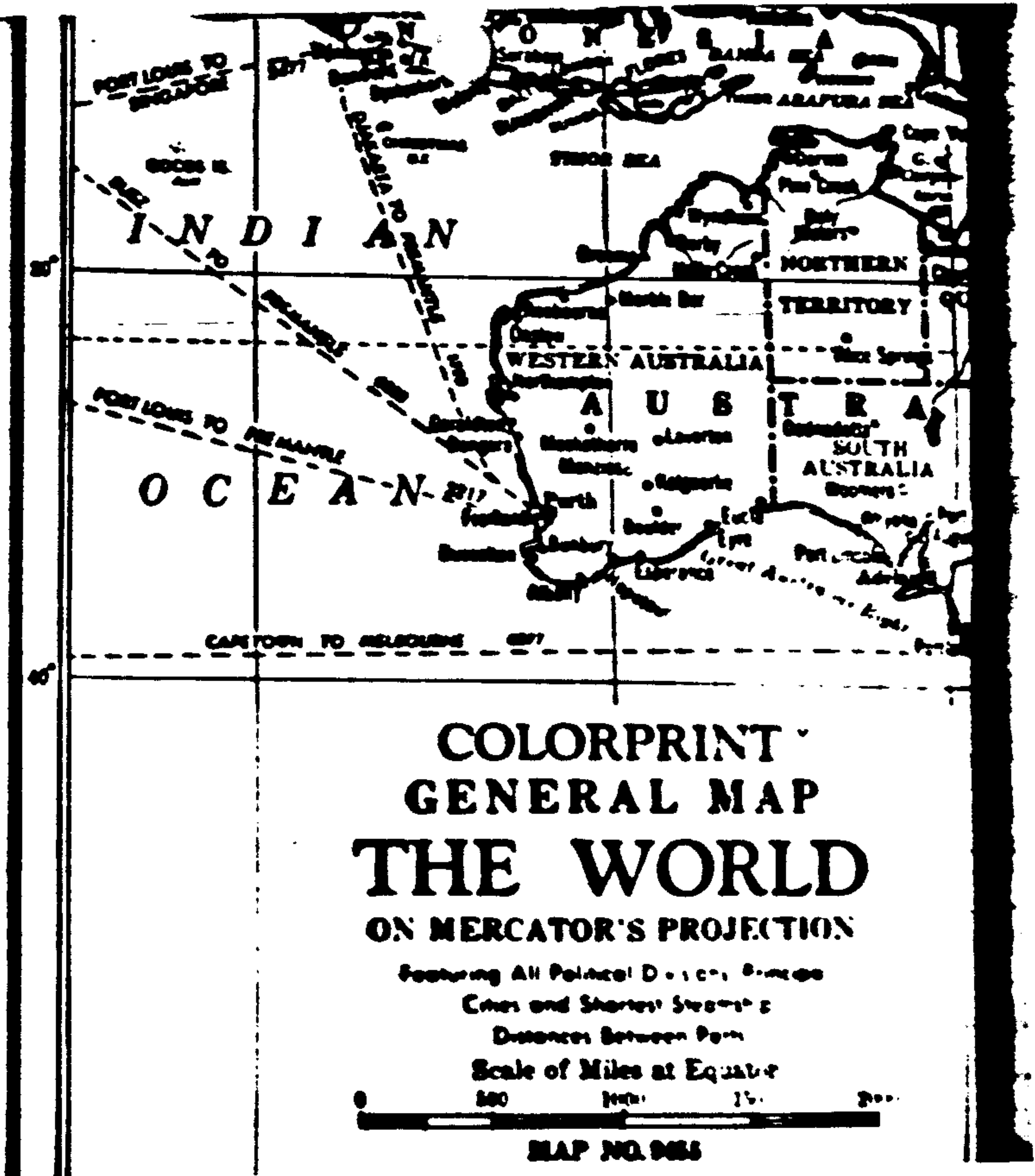


104



105

105

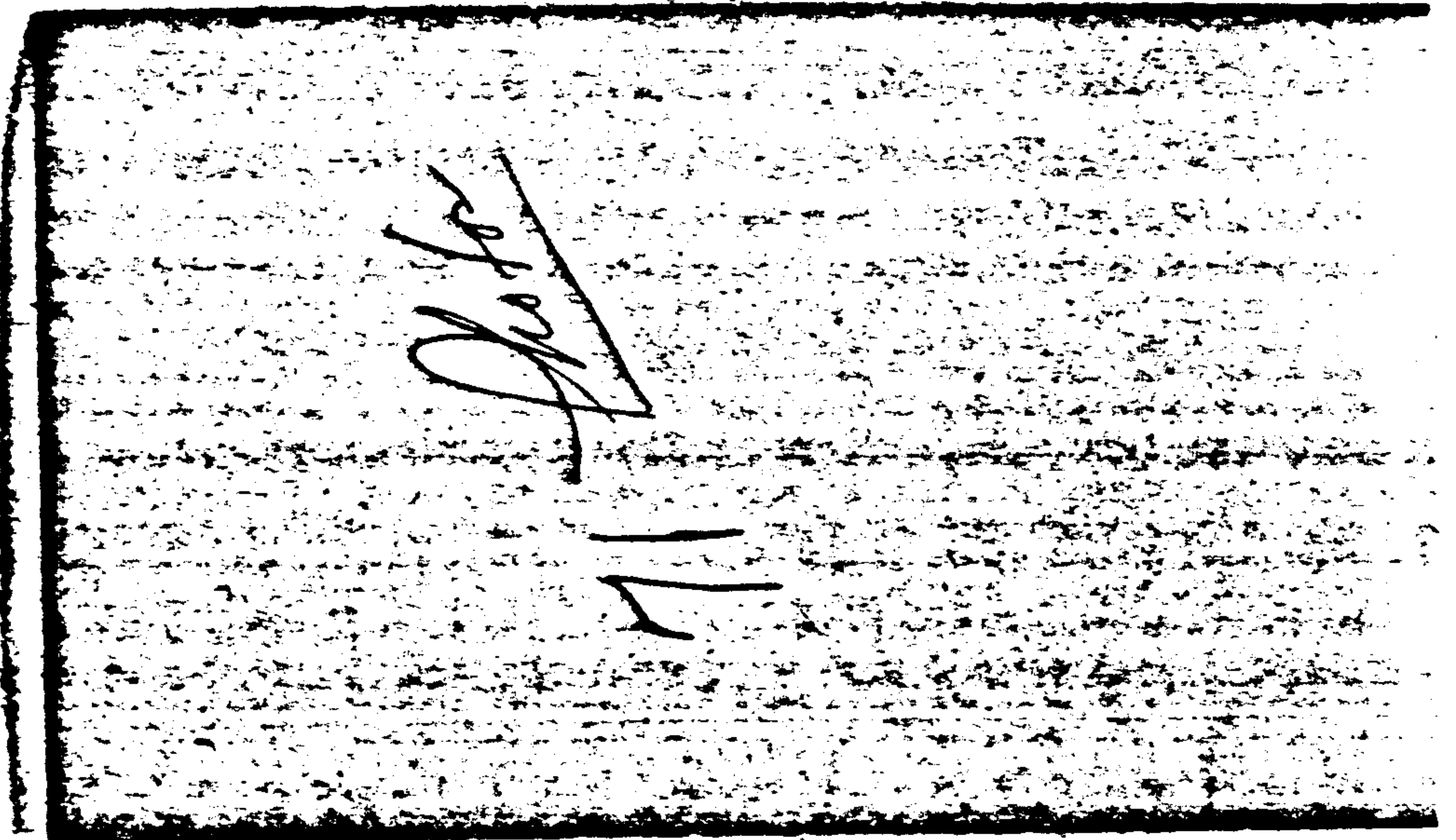
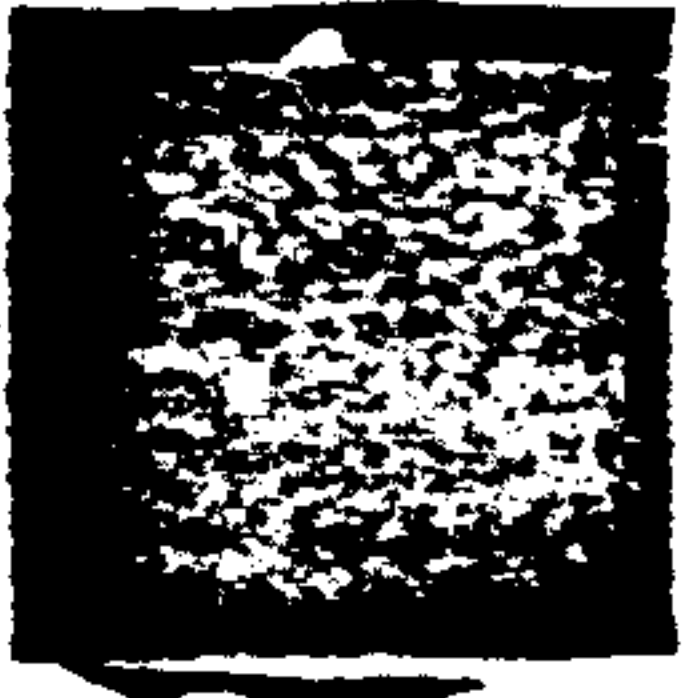


106

106

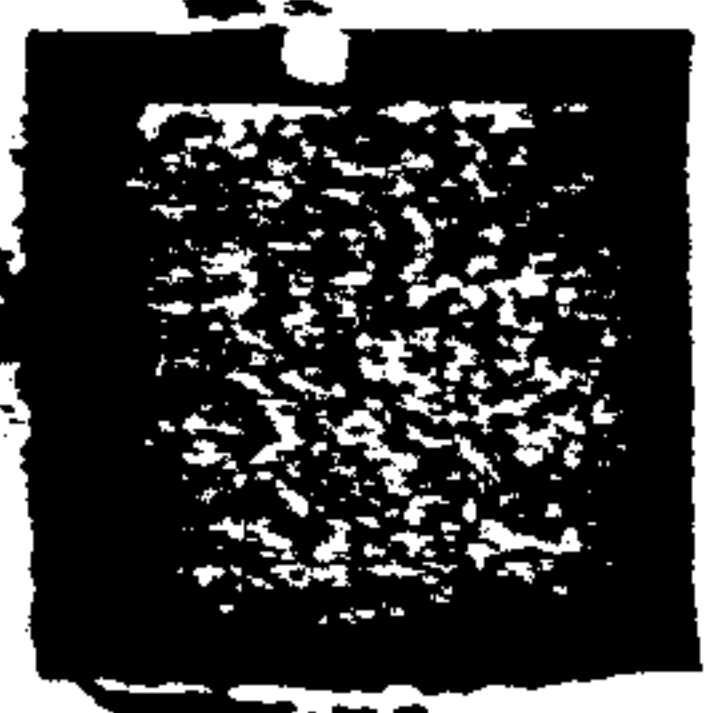
NO
Admittance

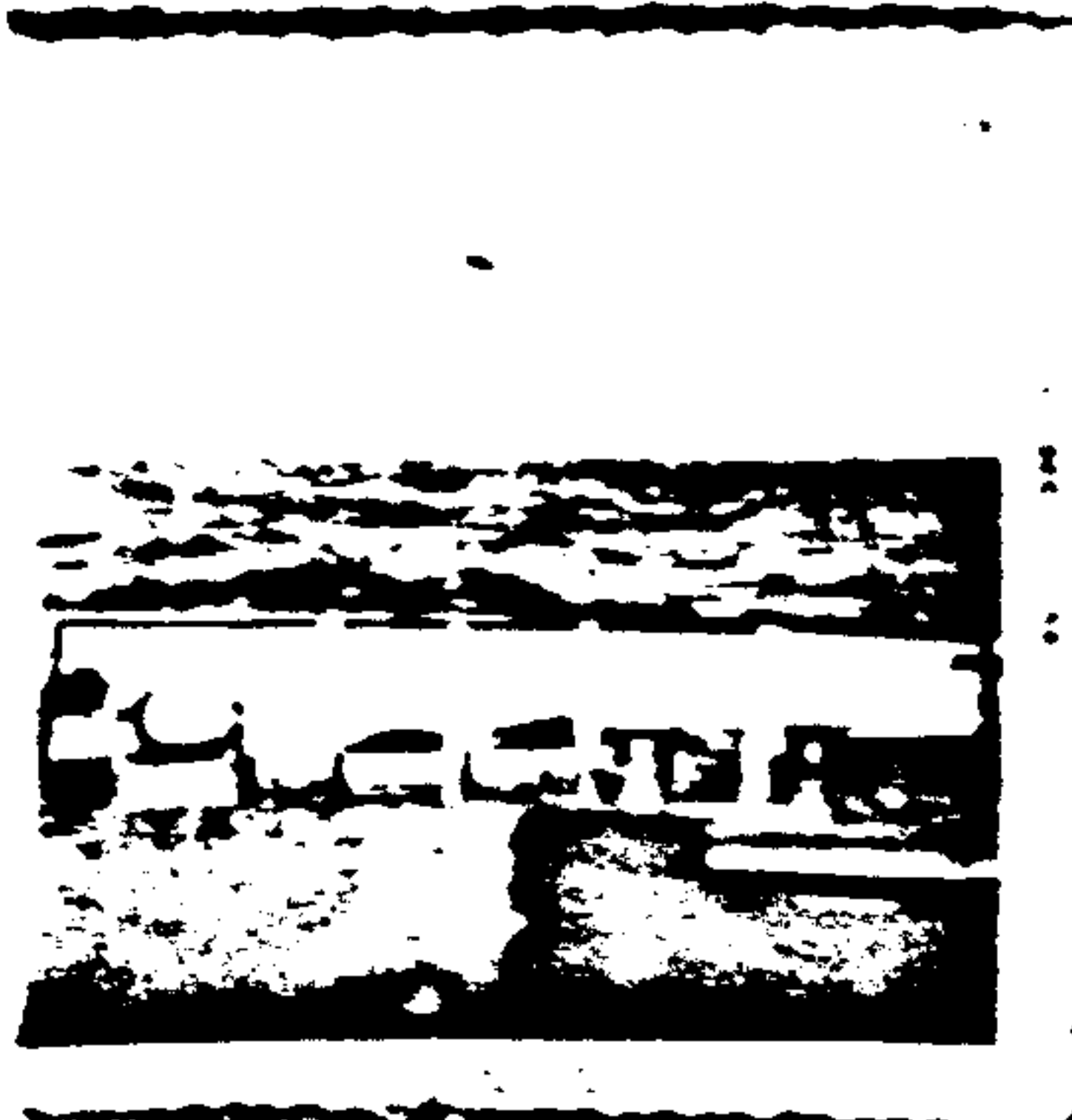
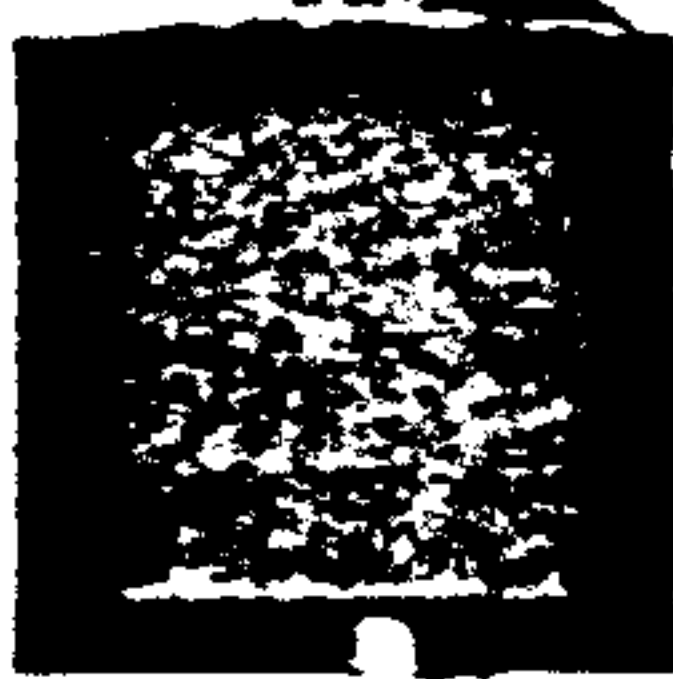
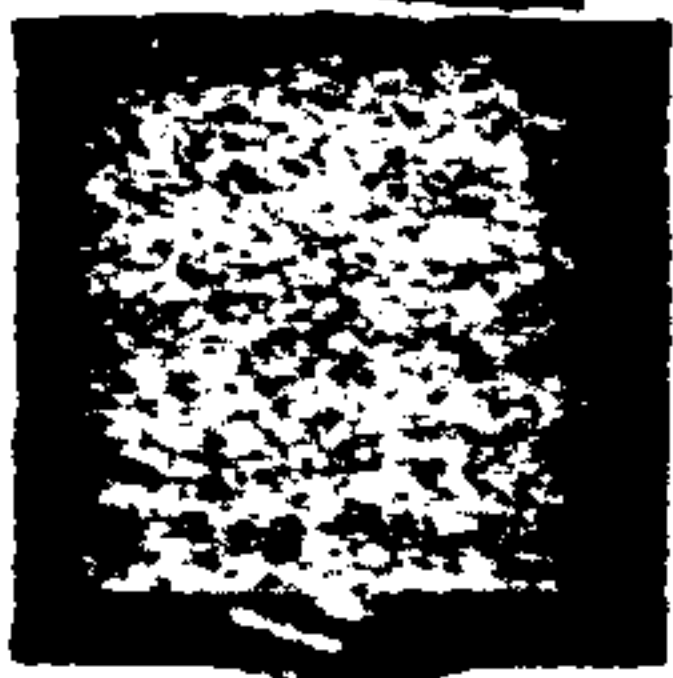
107



Photo

11





P1

P2

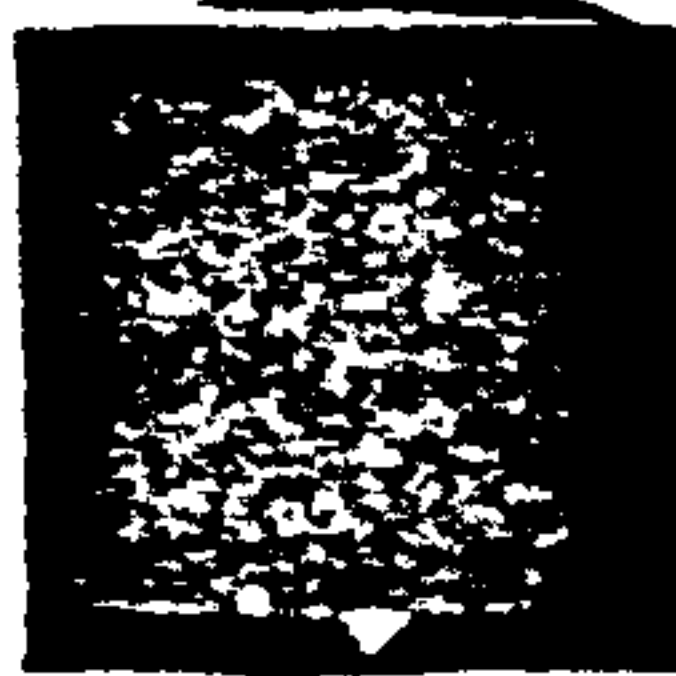
P3



P4

P5

P6





P1



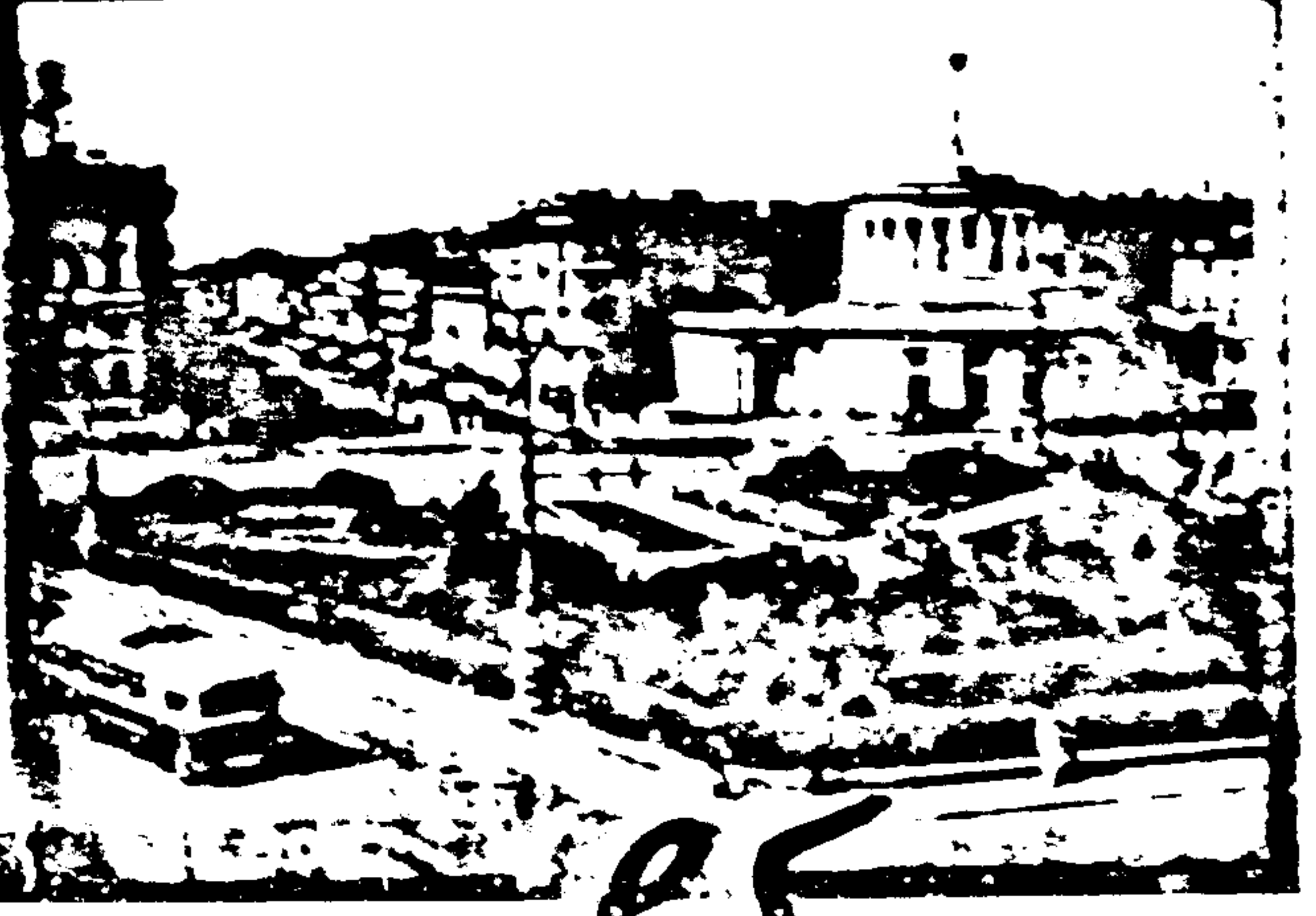
P2



P3



P4



P5

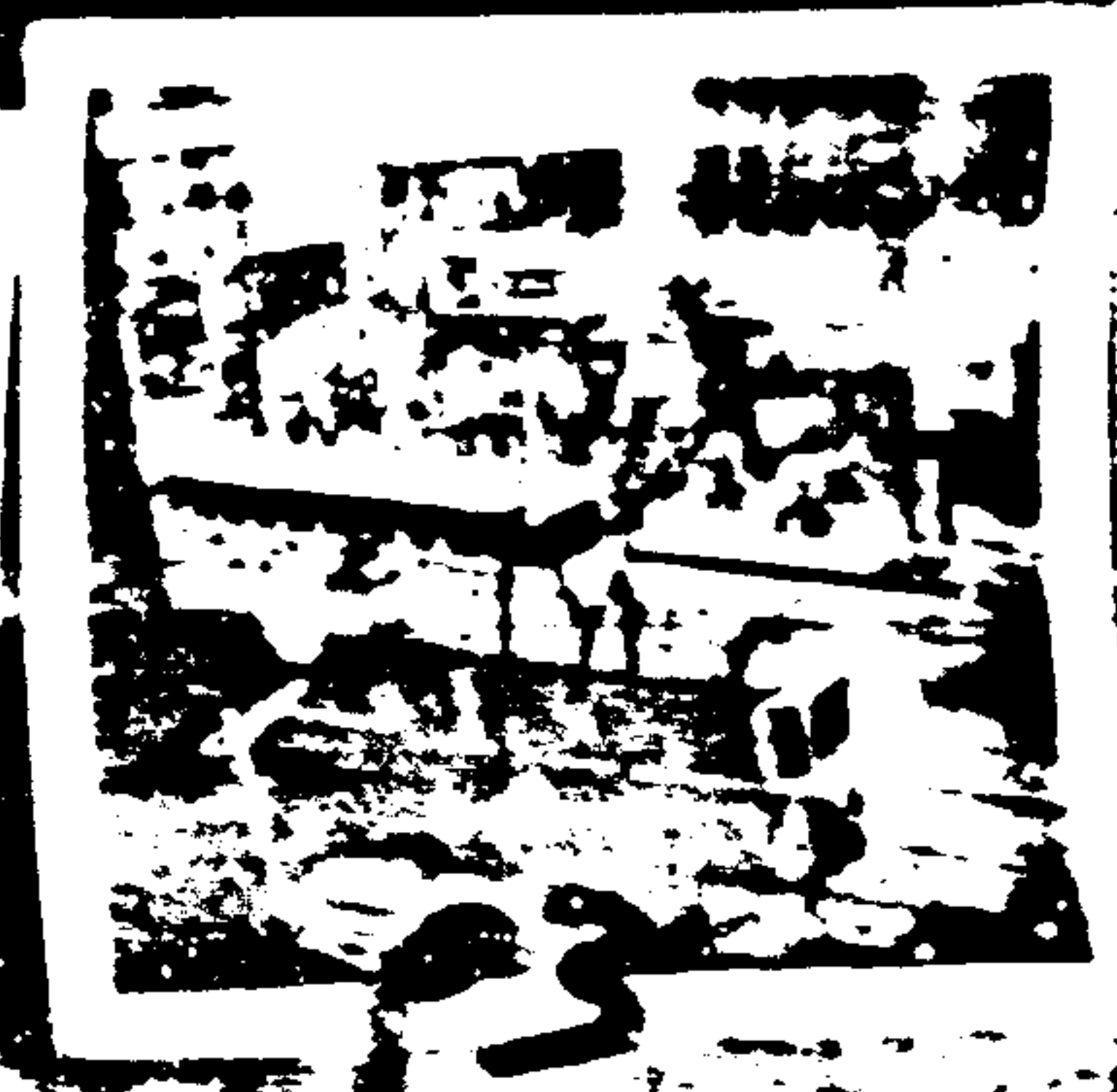
2



P1



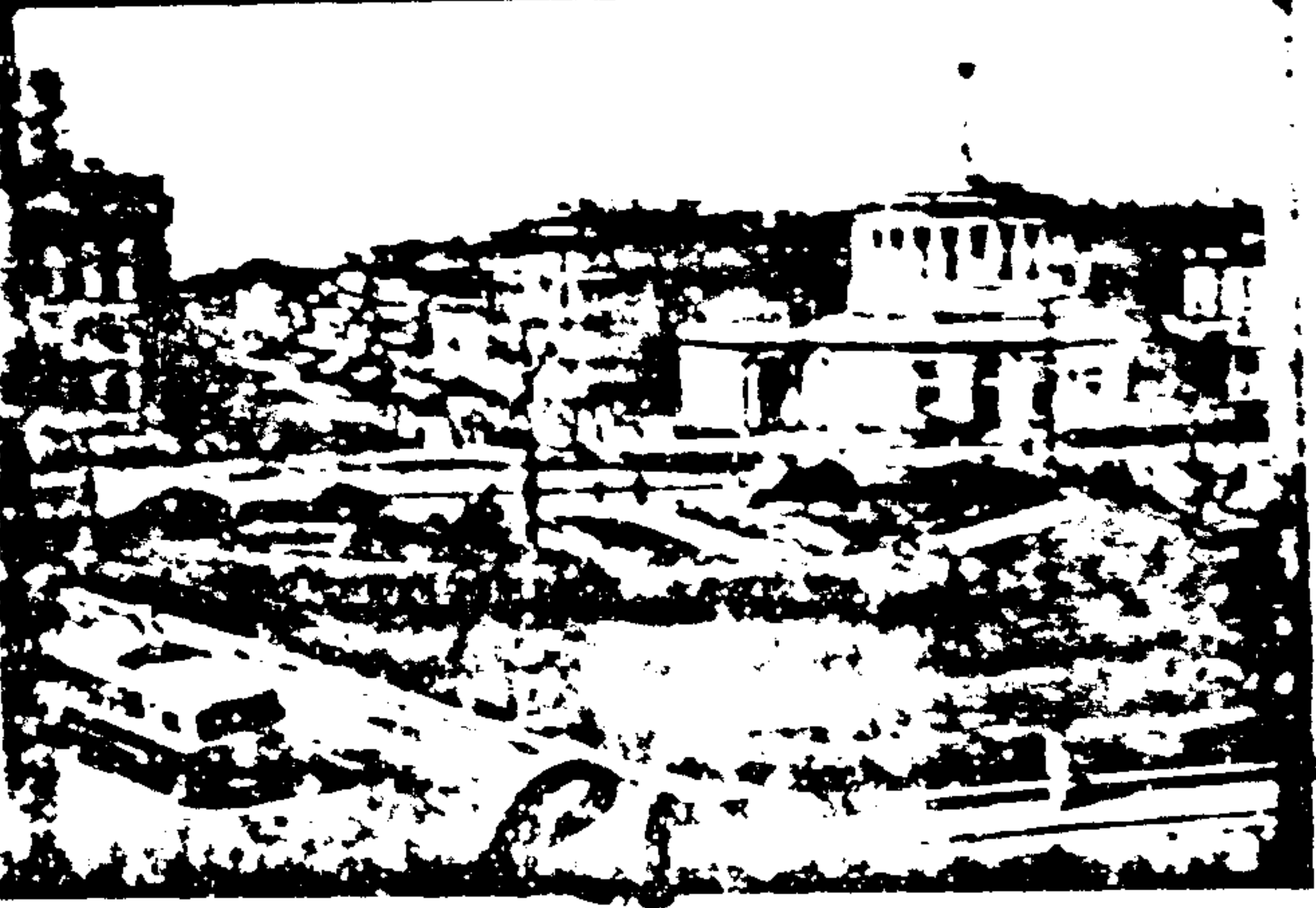
P2



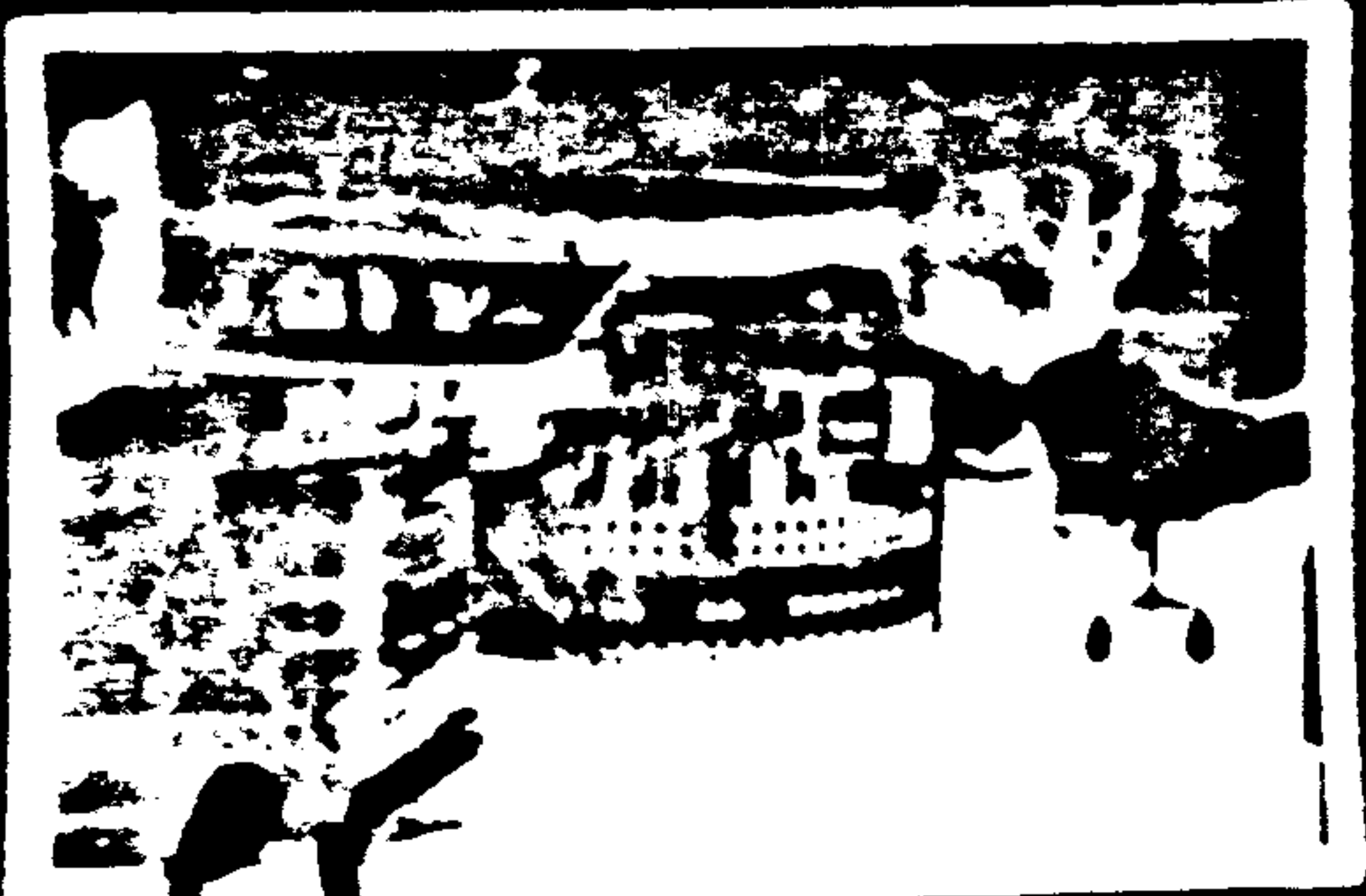
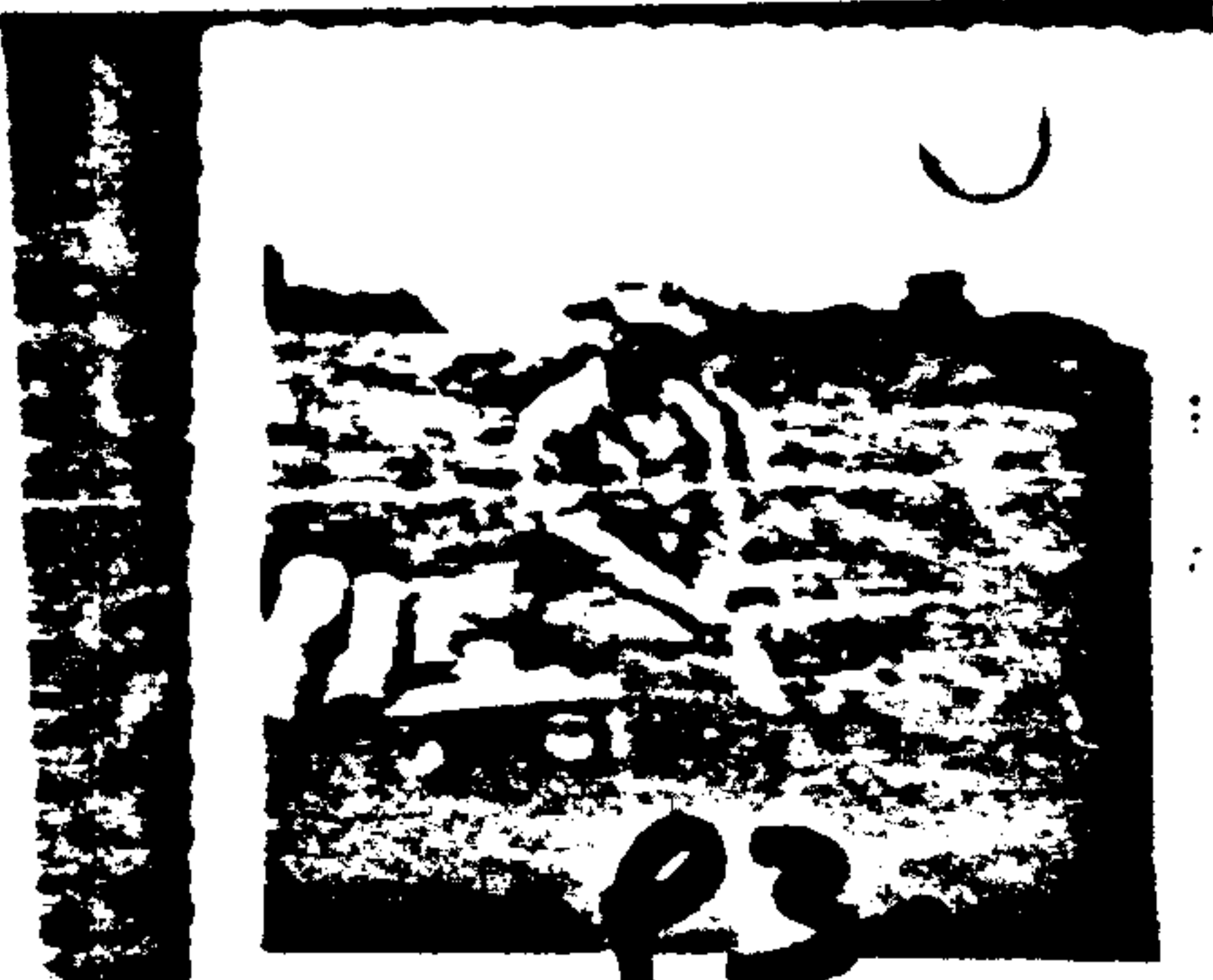
P3



P4



2



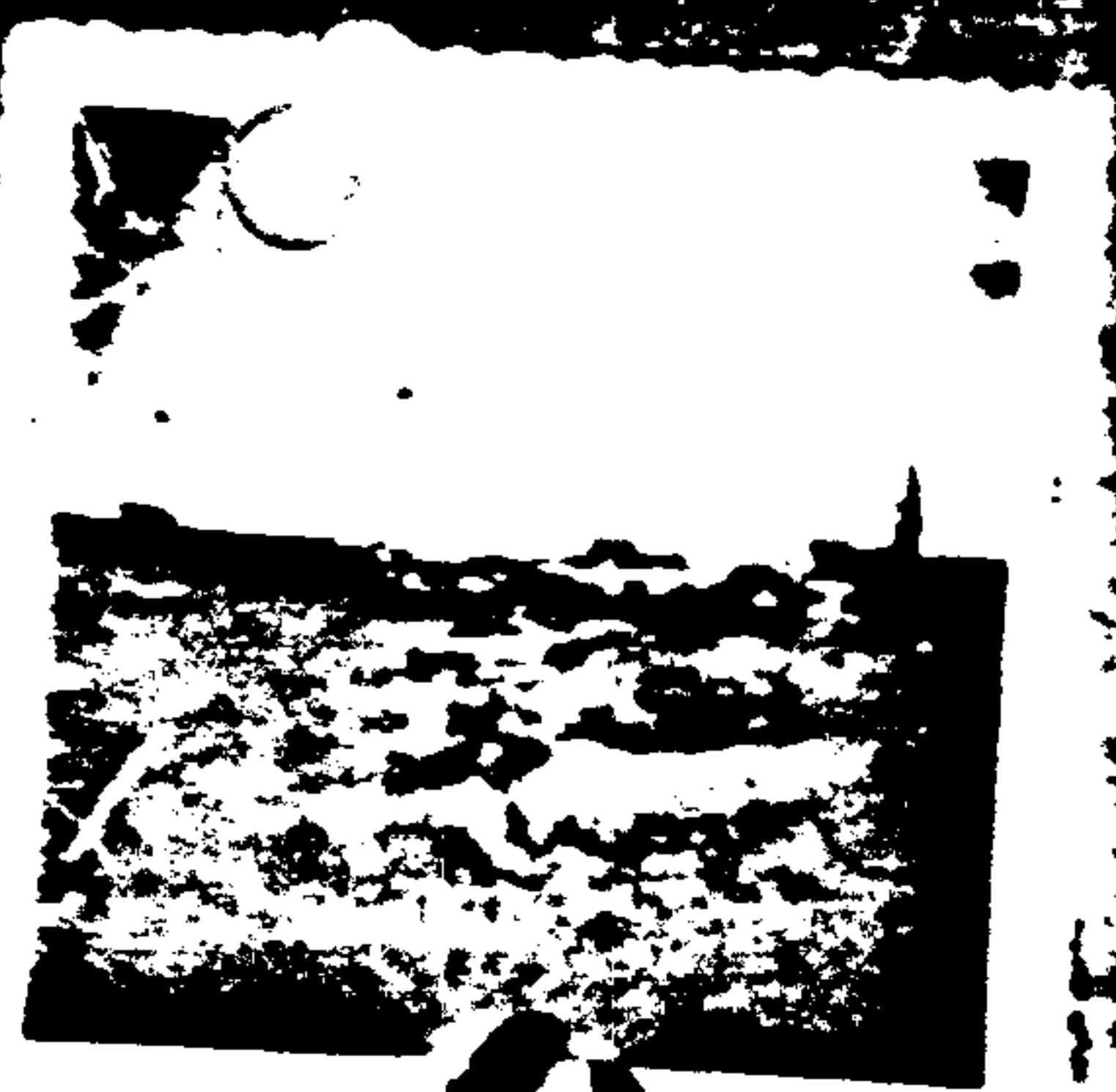
3



3



P1



P2



P3



P4



P5

4



P1



P2



P3

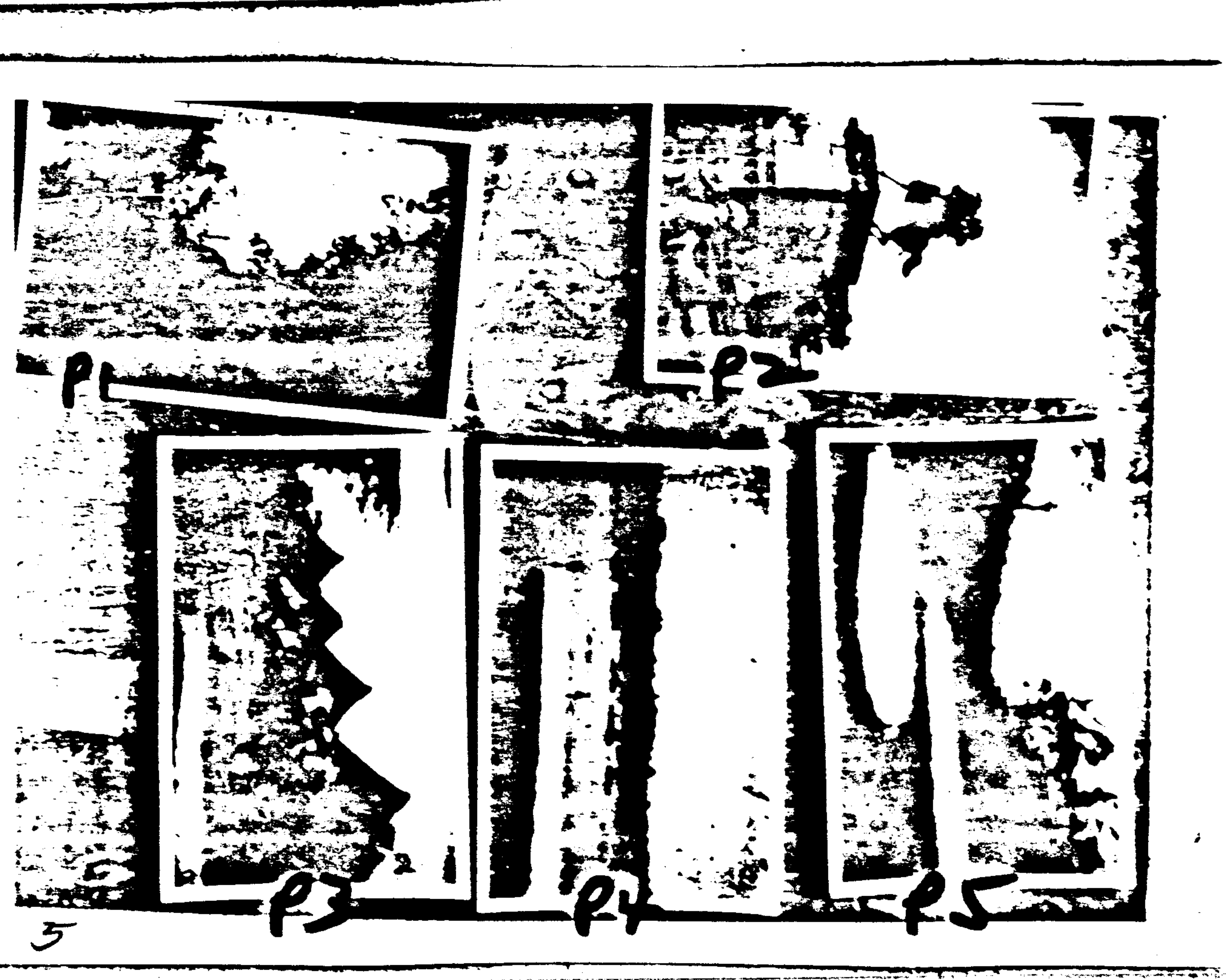


P4



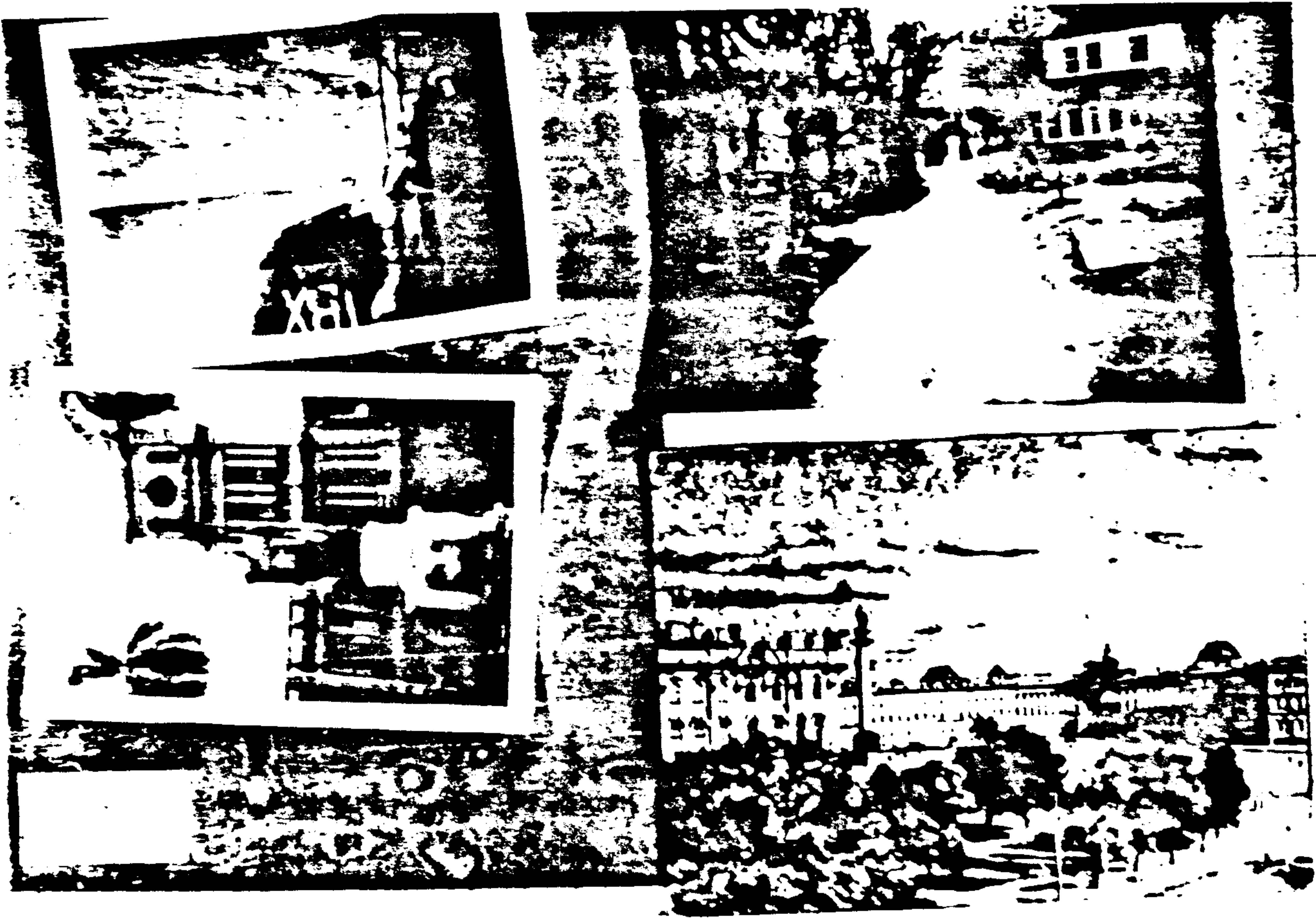
P5

4

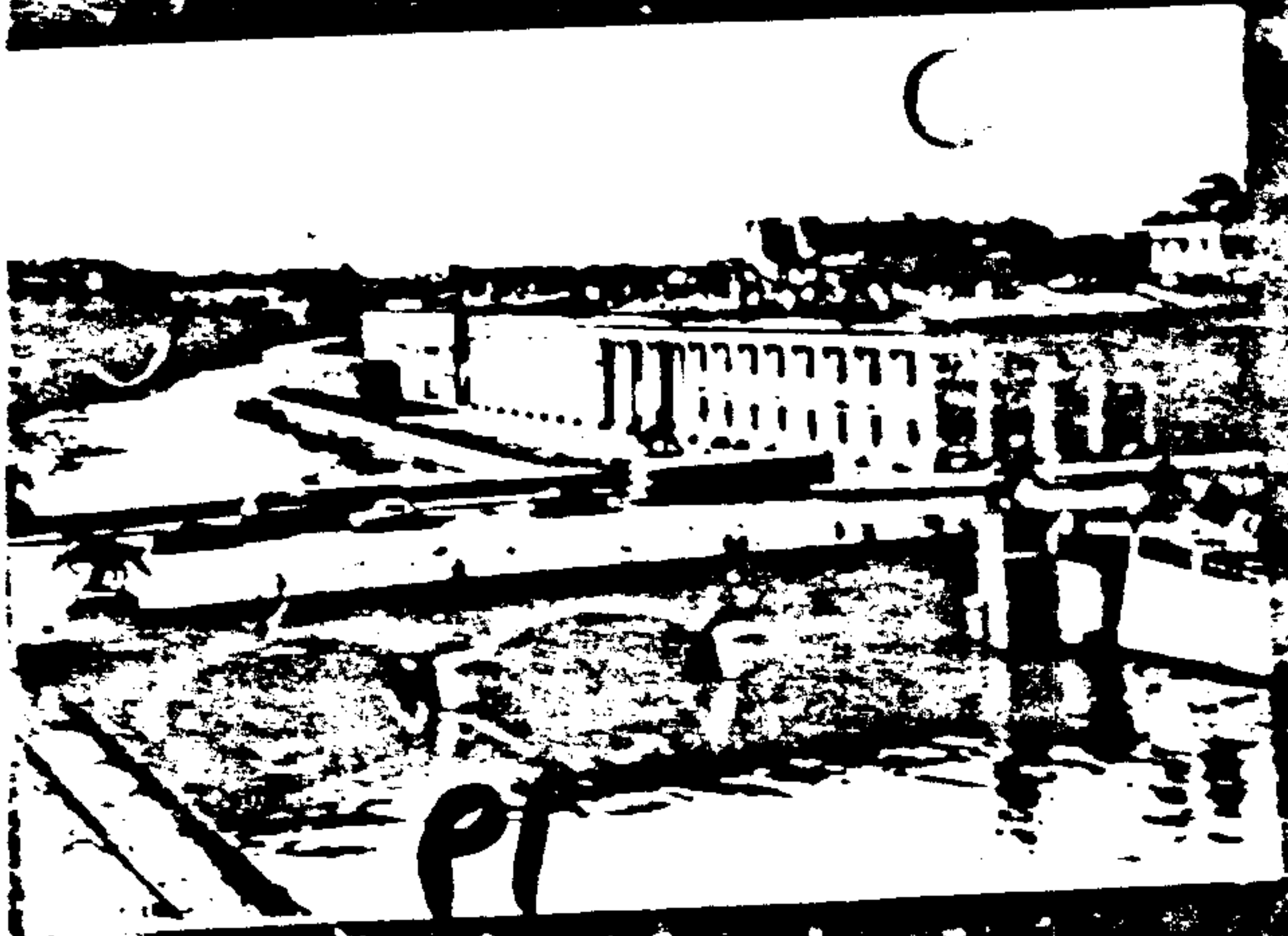




8



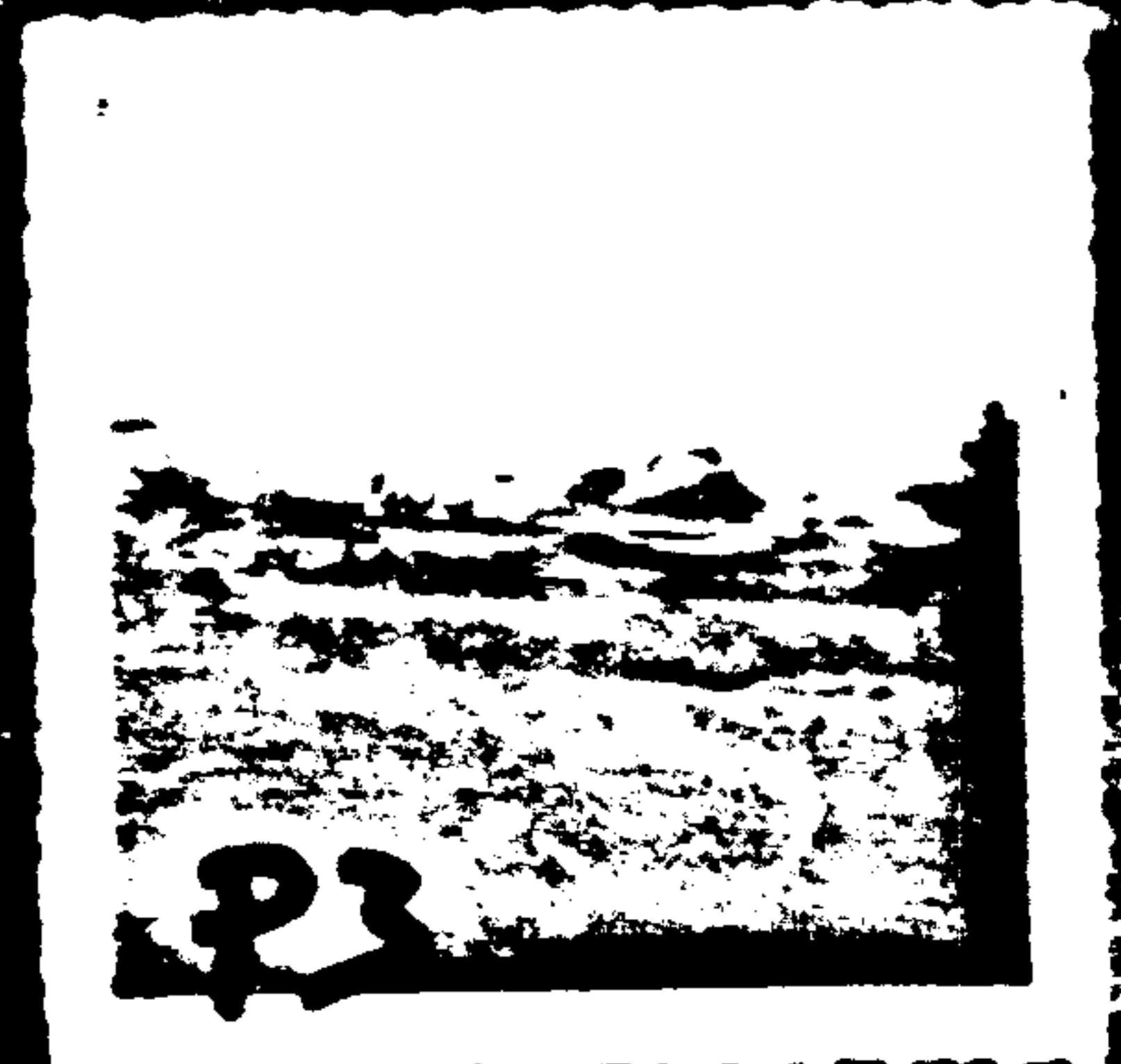
7



P1



P2



P3



P4

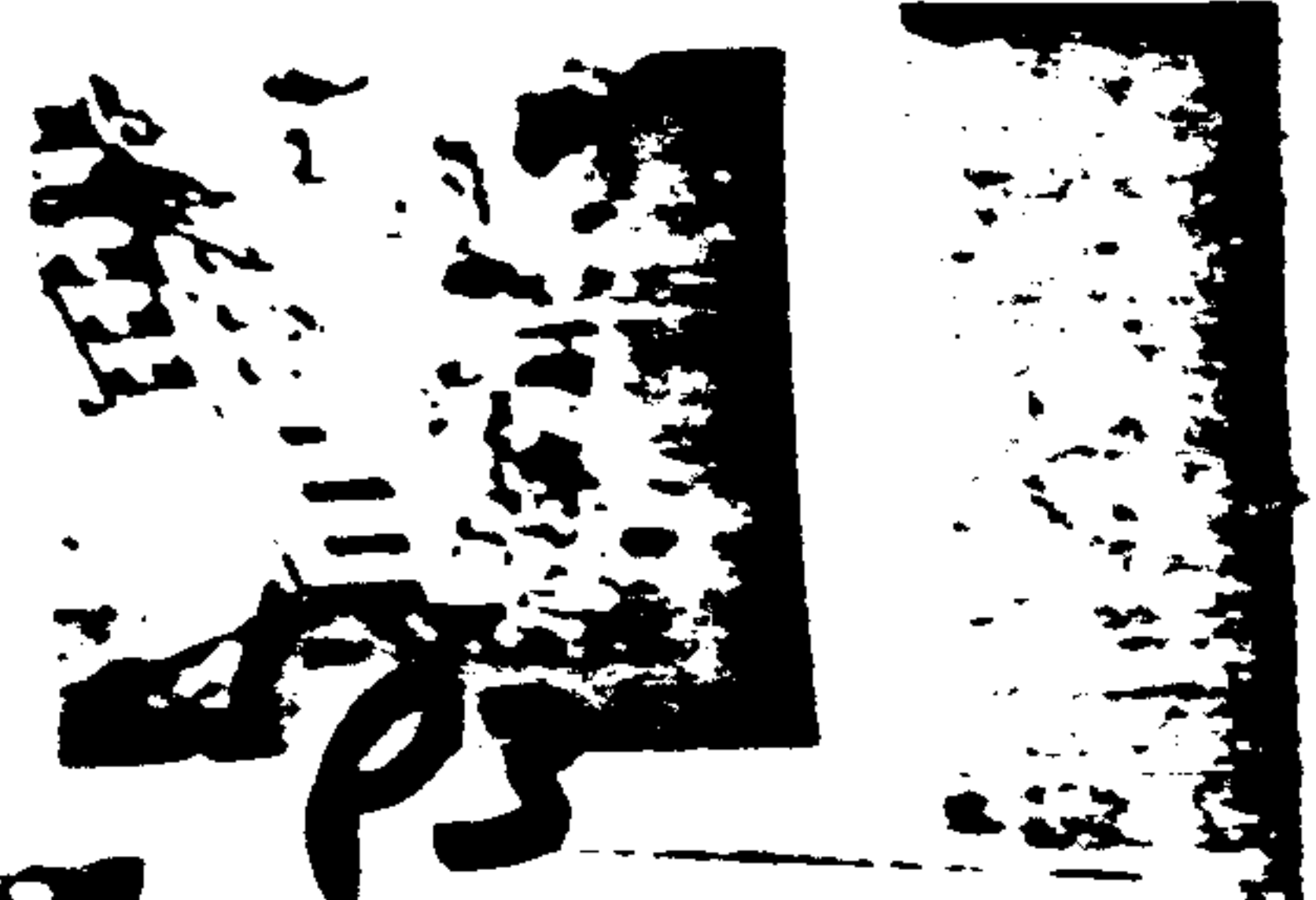
10



P1



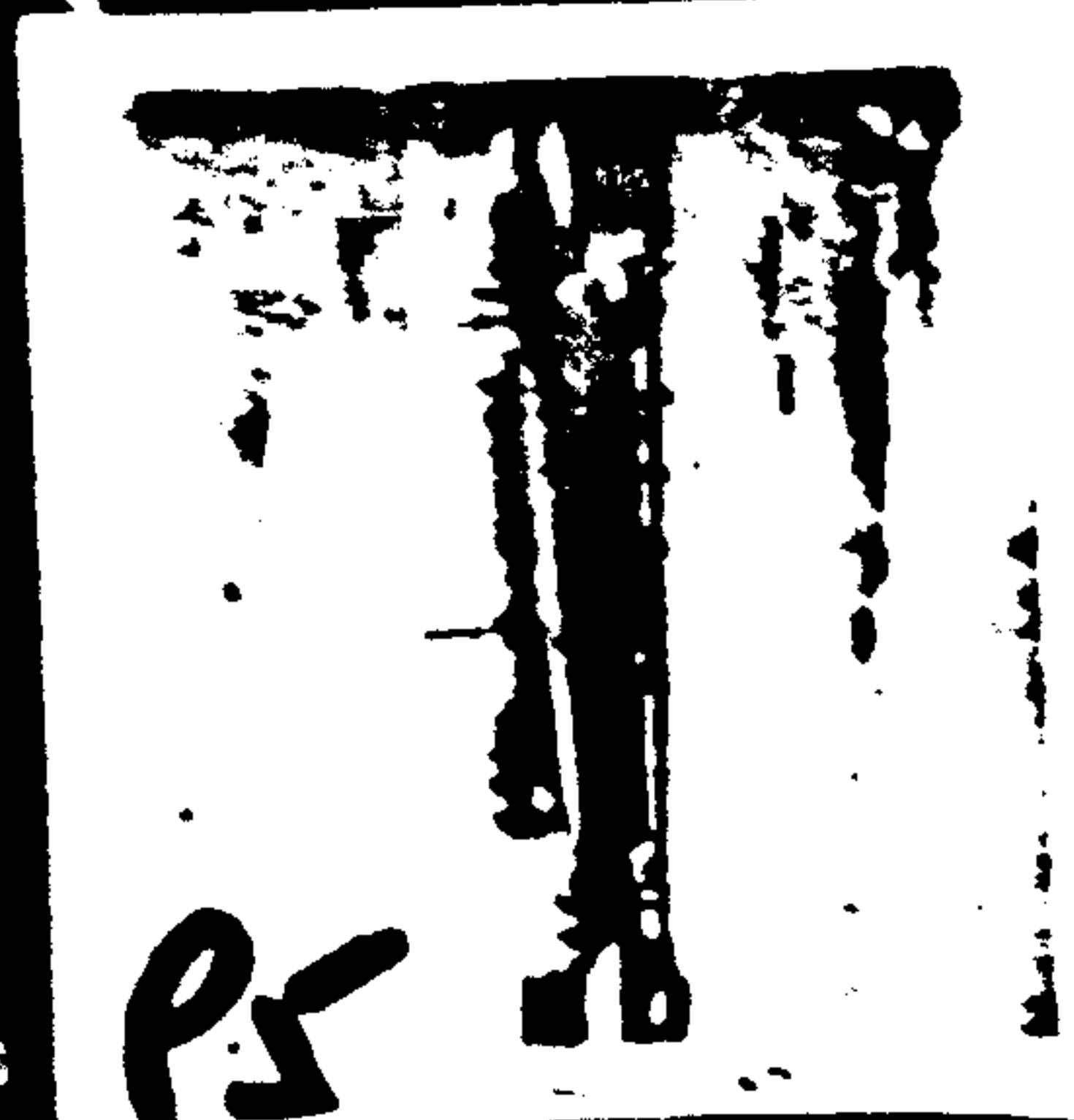
P2



P3



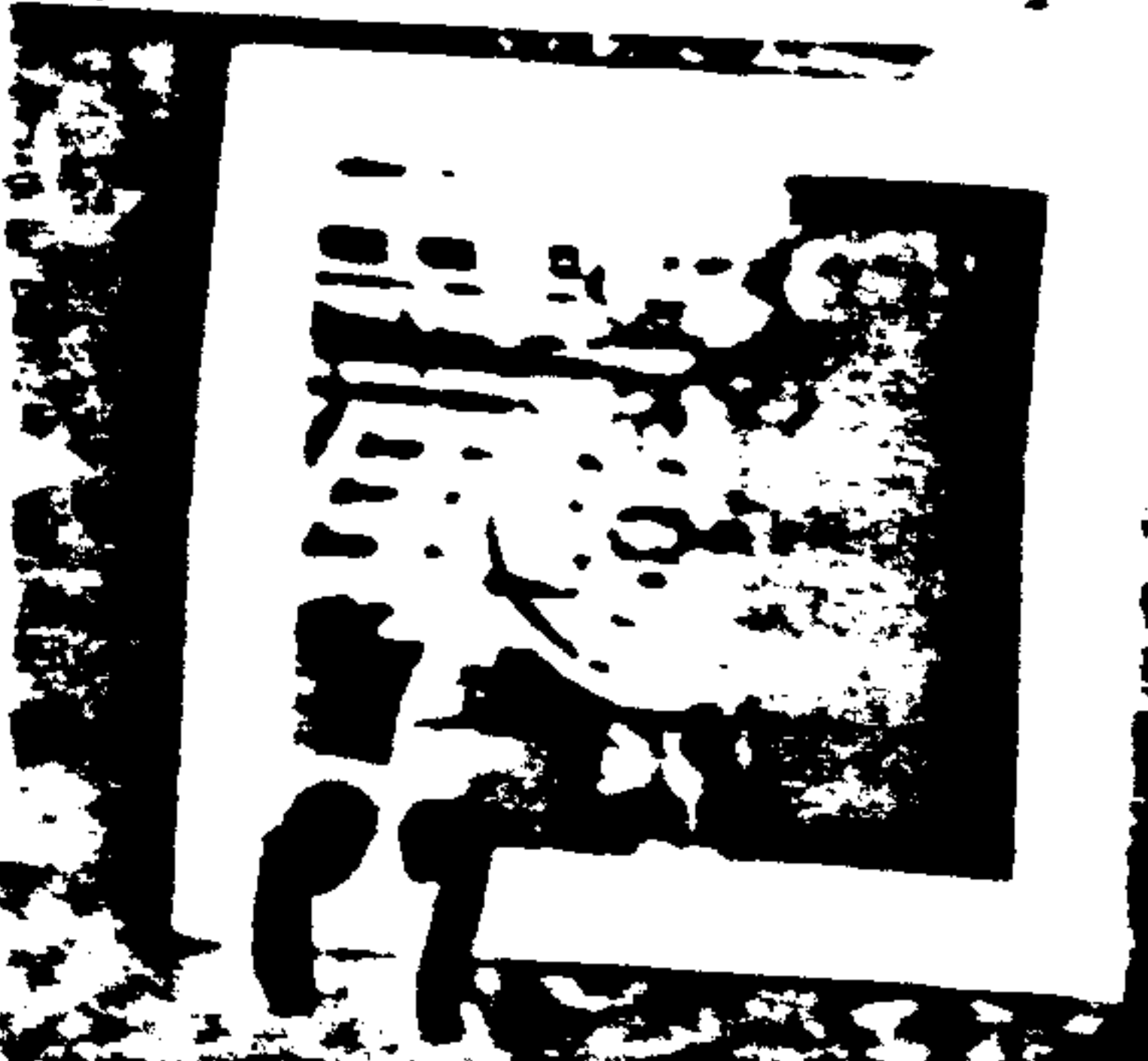
P4



P5



P6



P7

9



12



P1



P2



P3

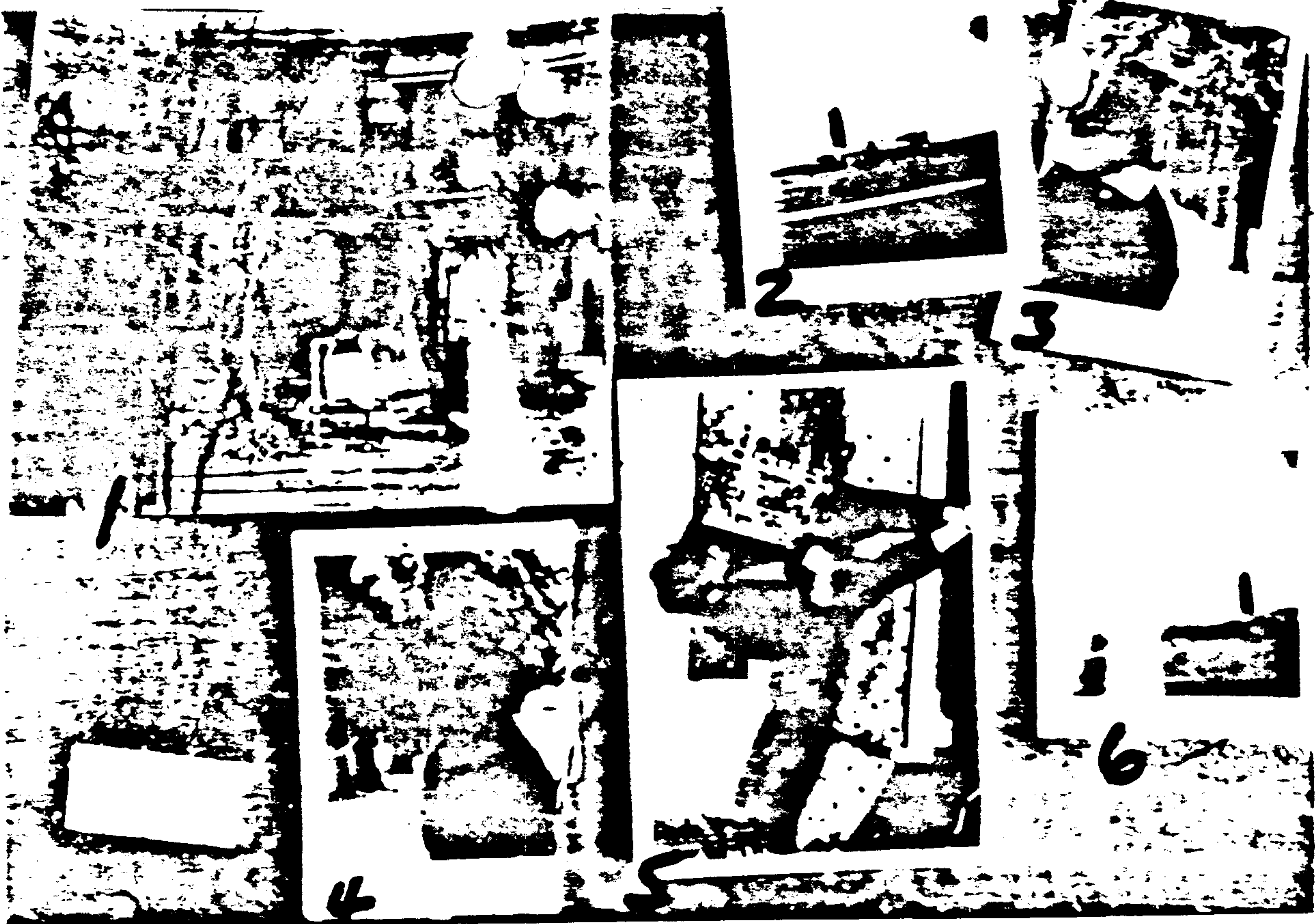


P4

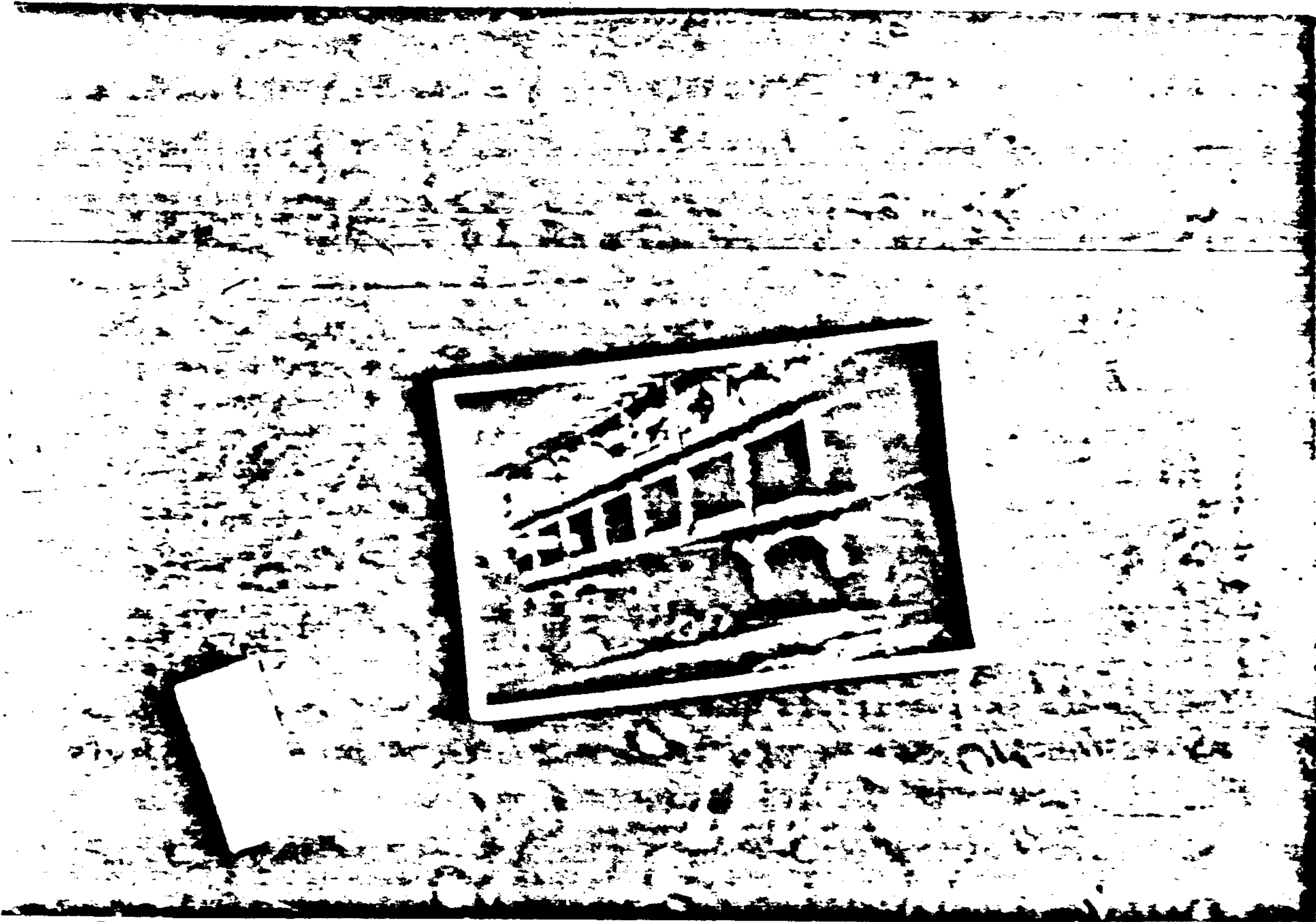


11





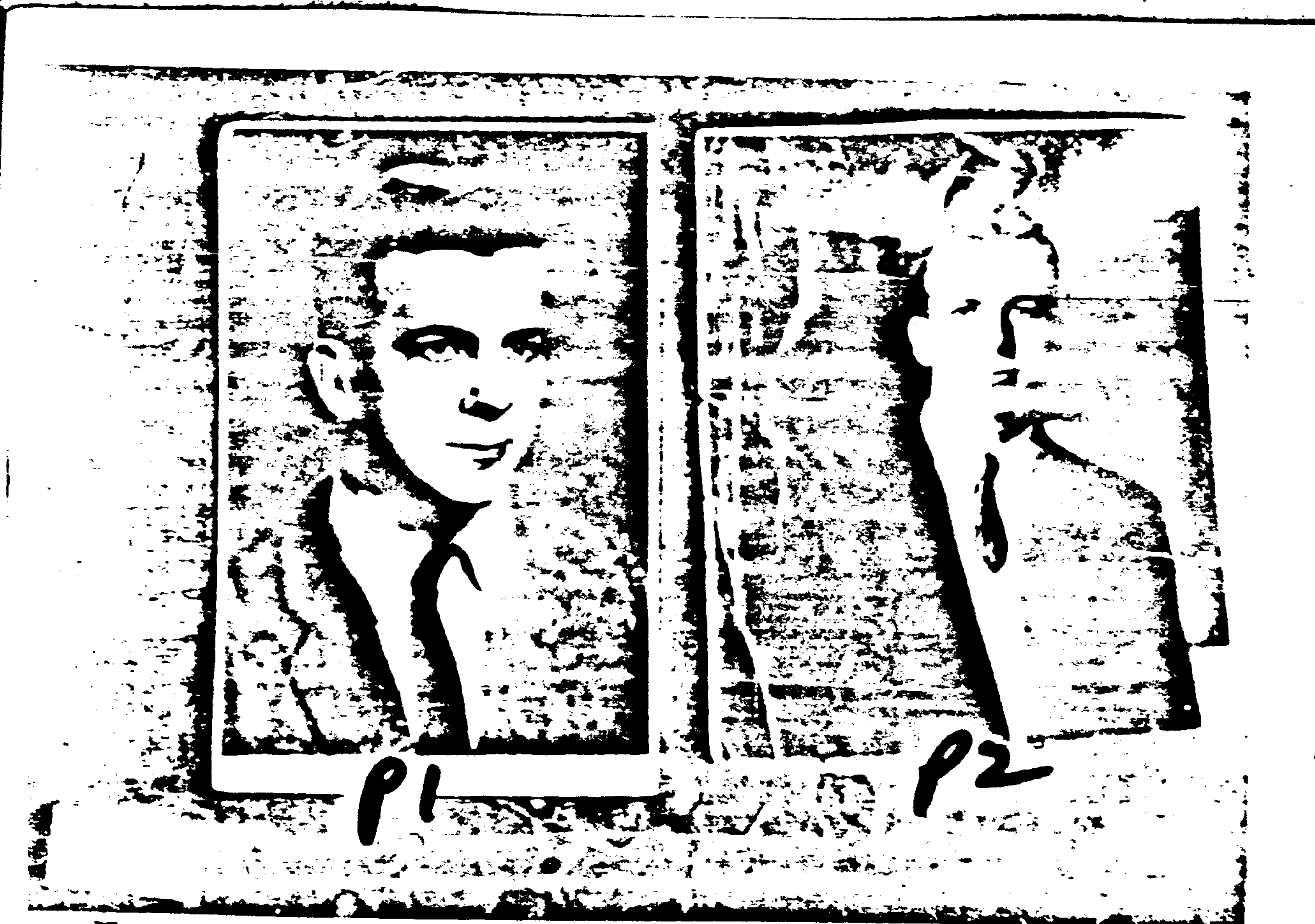
14



13



14



15



P1



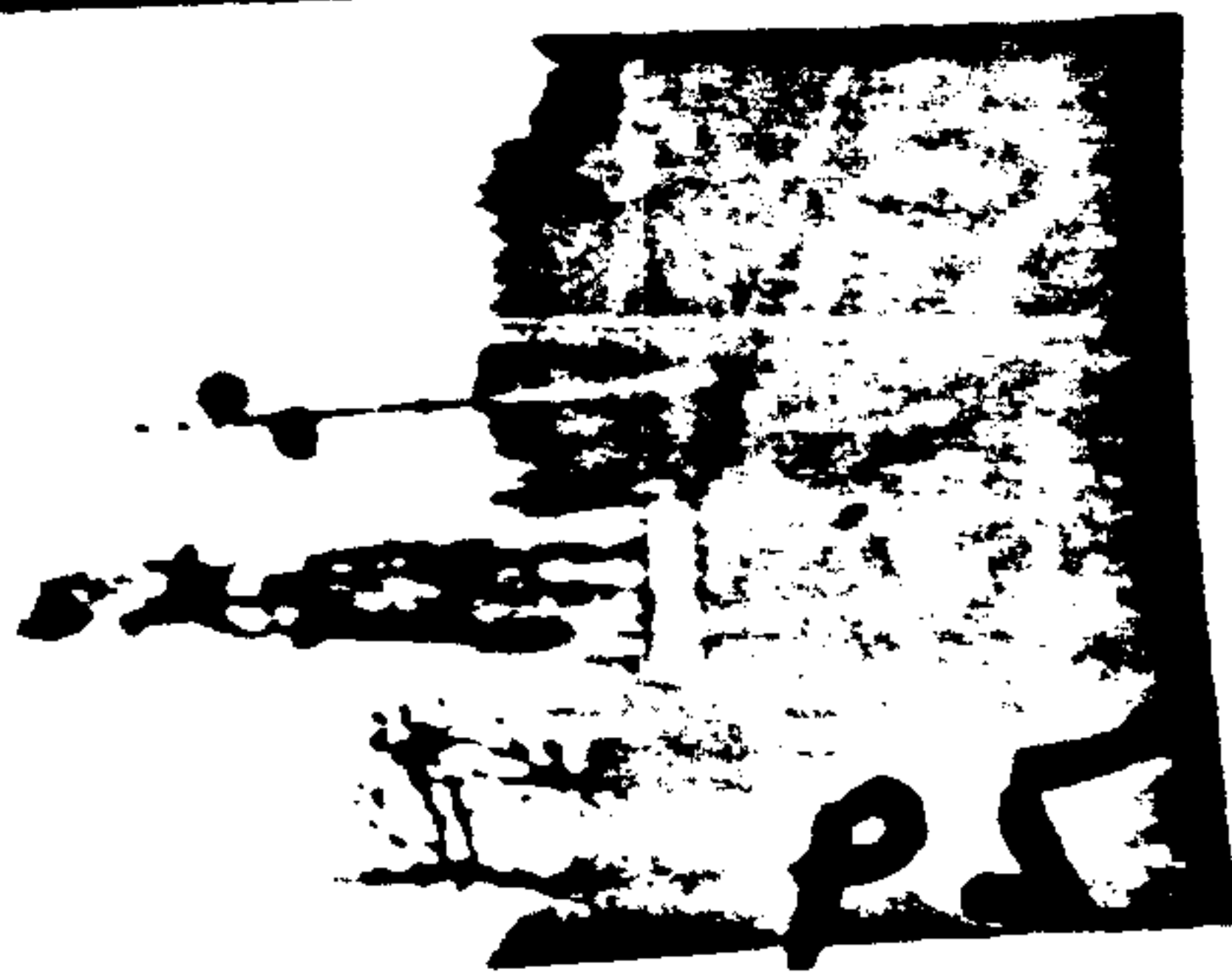
P2



P3

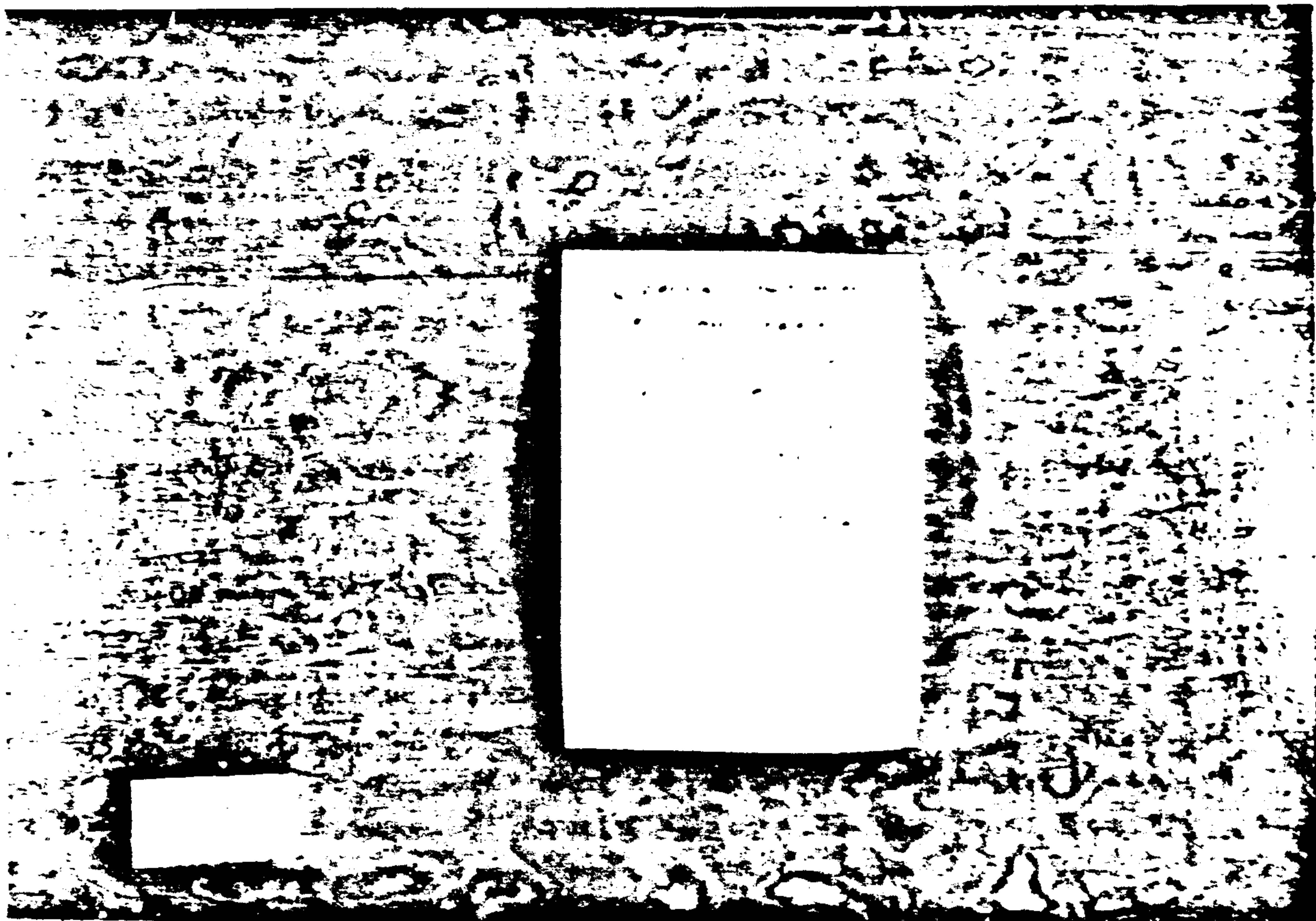


P4



P5

18



17



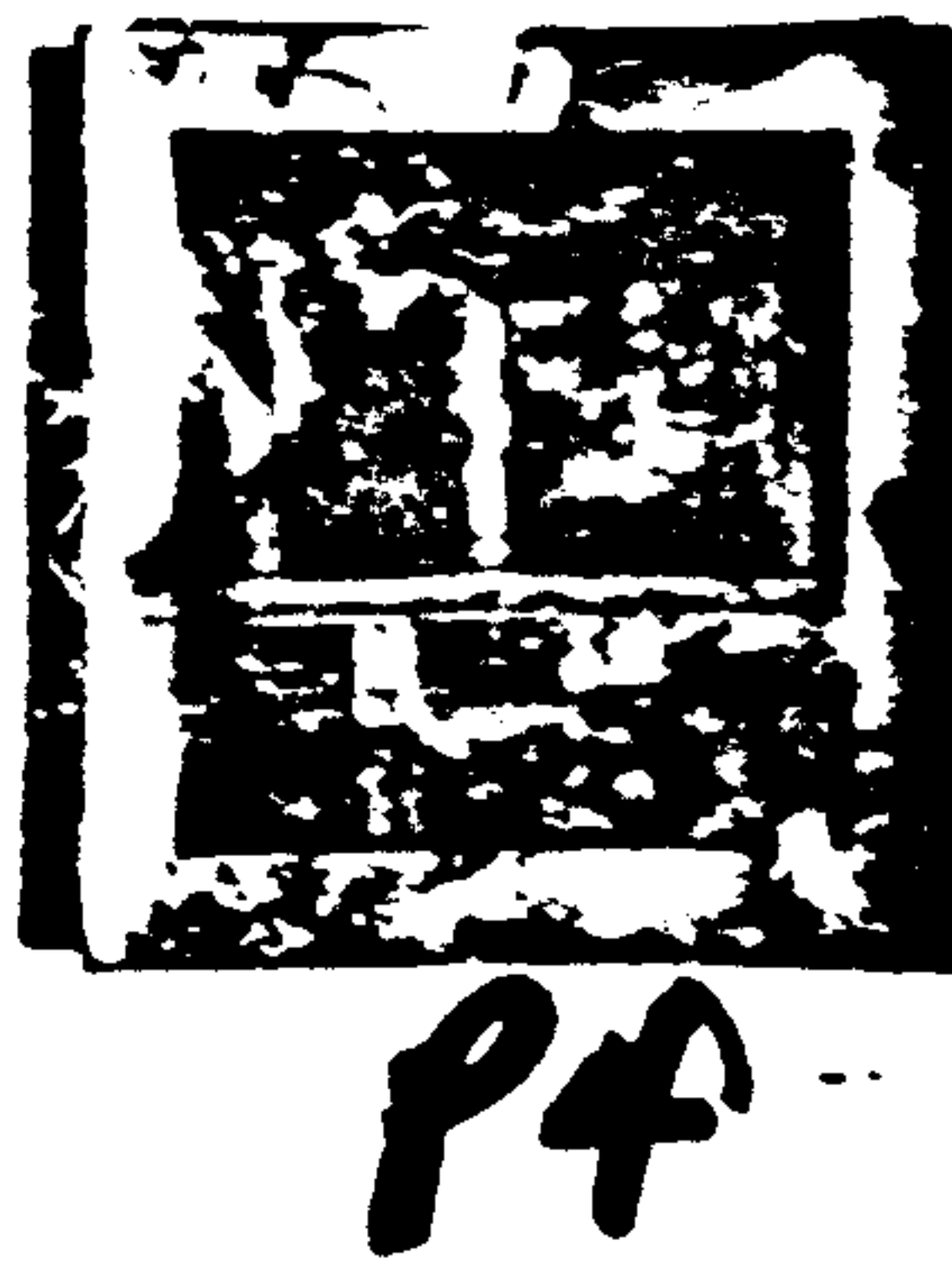
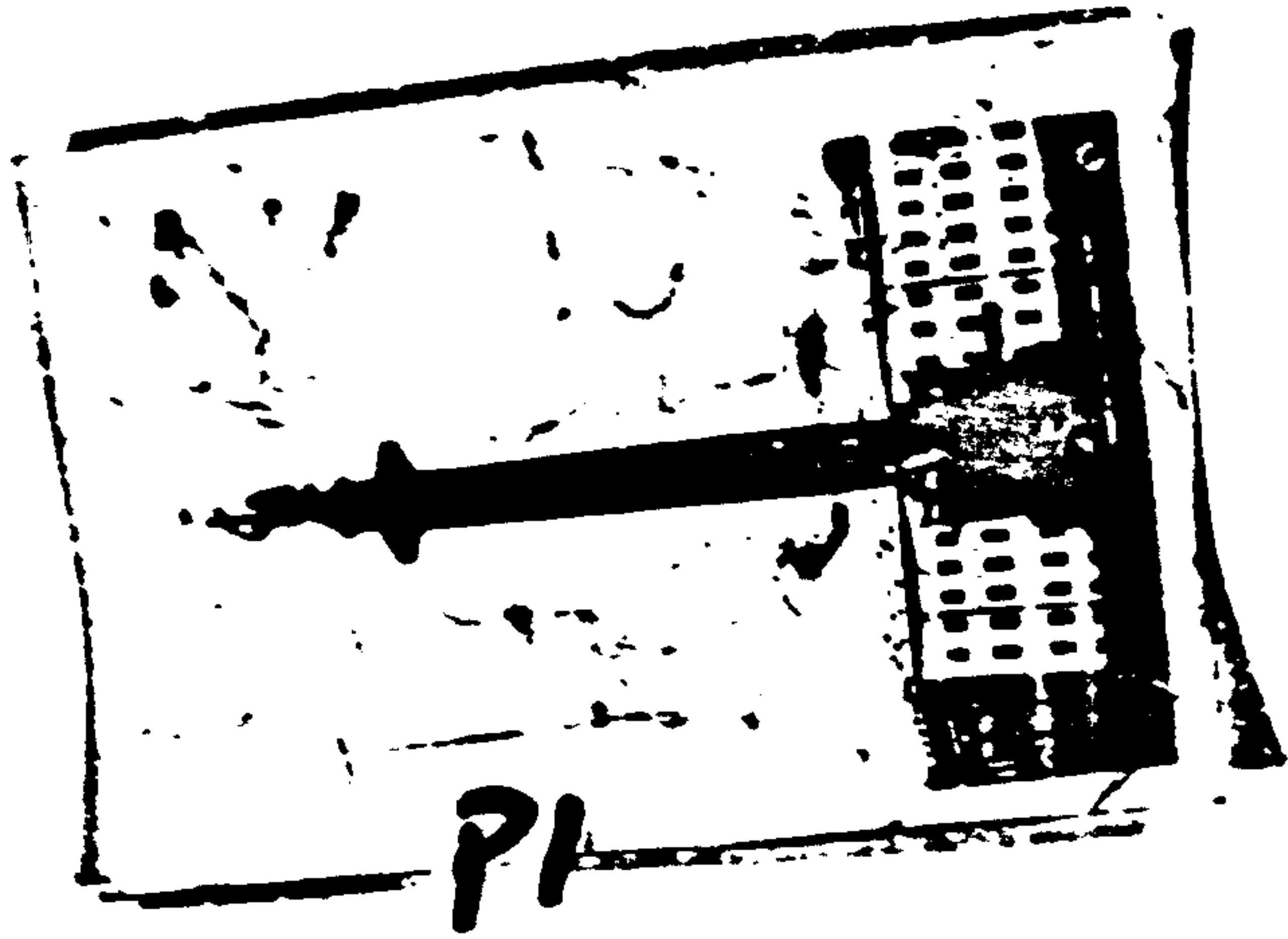
20



19



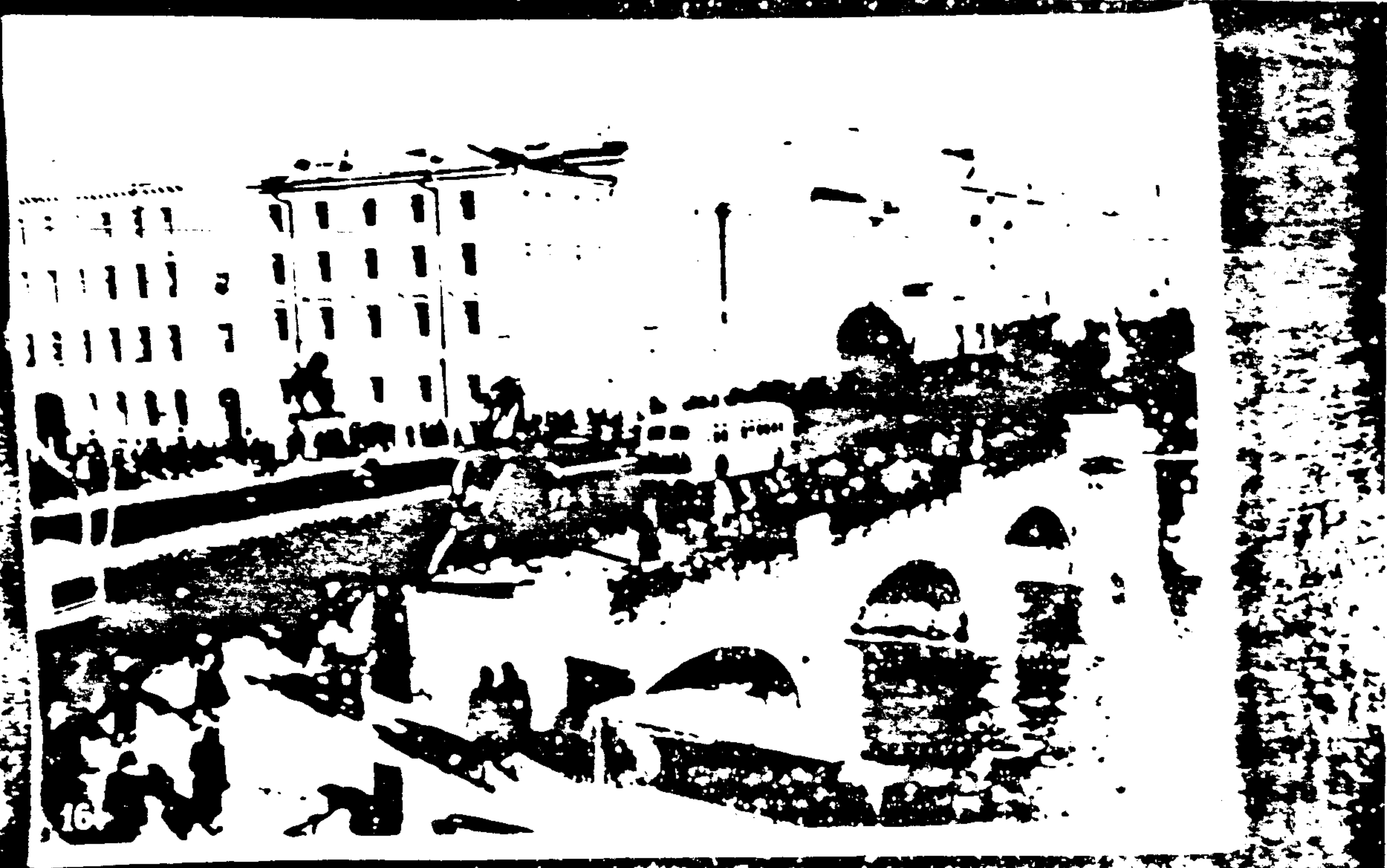
22



21



24



23



25

1. Jimmy West
 2. Pat O'Connor
 3. Joe O'Connell
 4. Mike Ratt. Y. Miller
 5. Joe Ryan. Thomas
 6. Joe Allen
 7. [unclear]
 8. [unclear]
 9. Richard Barrett
 10. [unclear]
 11. [unclear]
 12. [unclear]
 13. [unclear]
 14. [unclear]
 15. [unclear]
 16. [unclear]
 17. [unclear]
 18. [unclear]
 19. [unclear]
 20. [unclear]

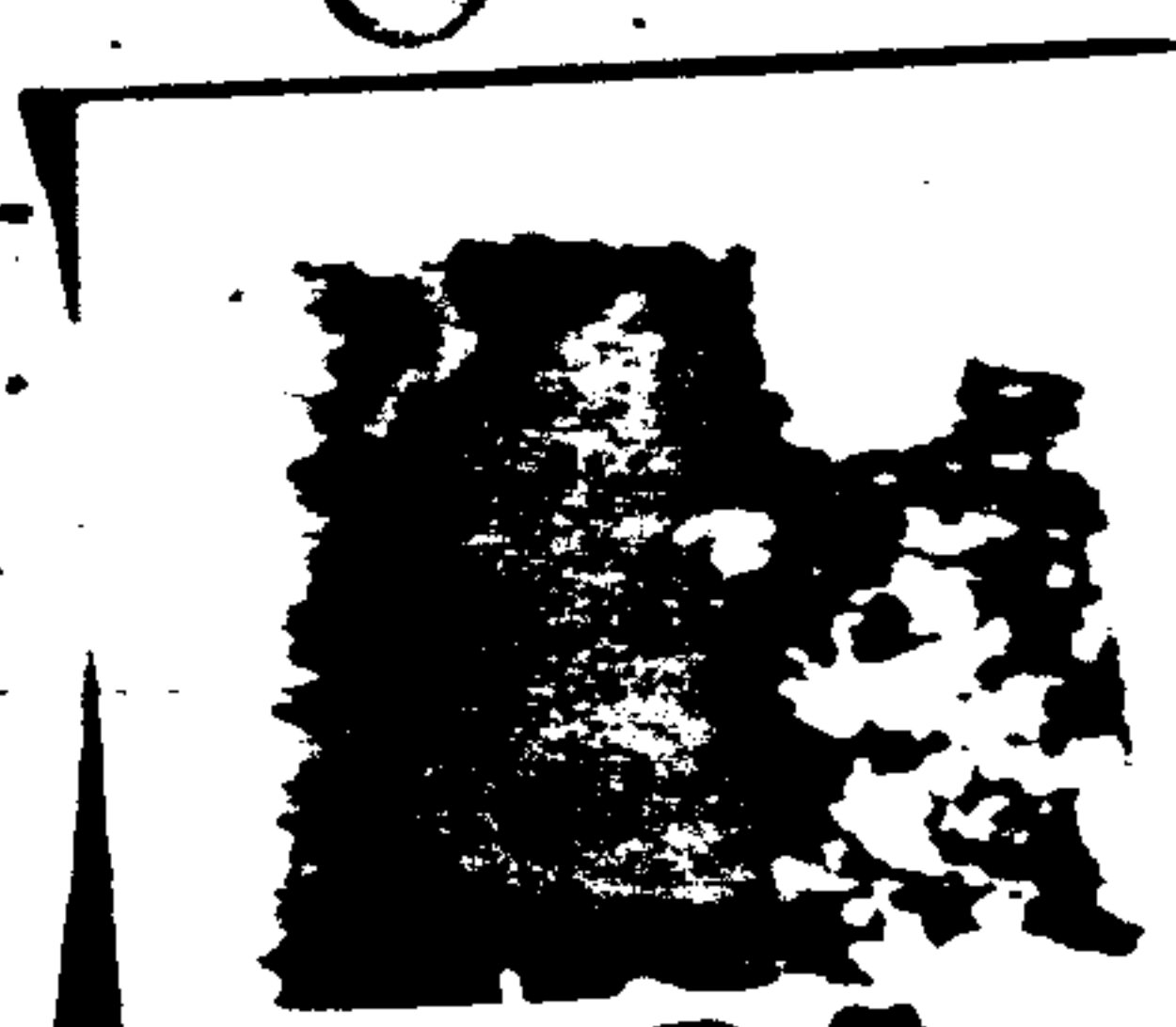
24
24



P1



P2



P3



P4



P5



P1



P2



P3



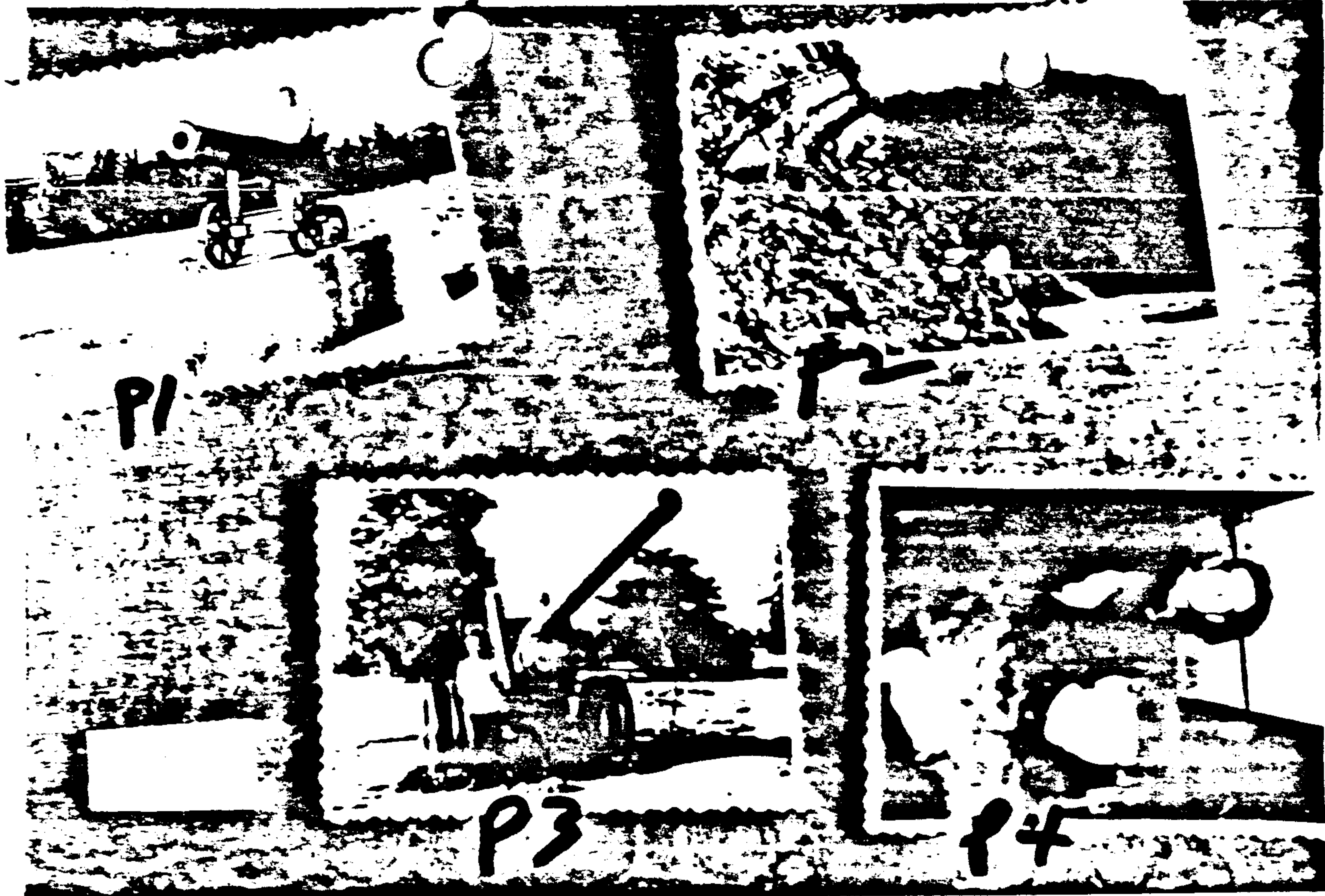
P4



29



28



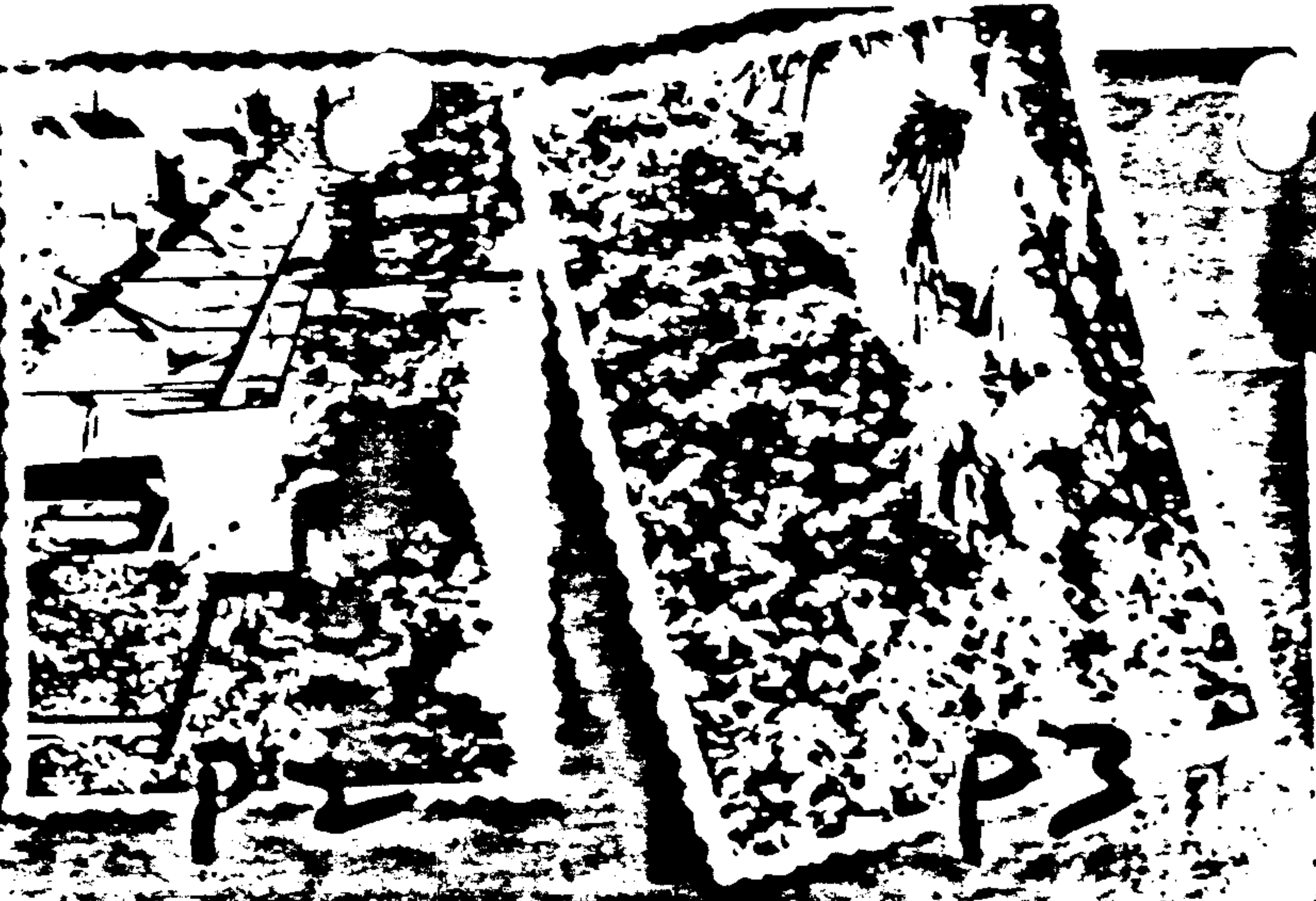
31



30

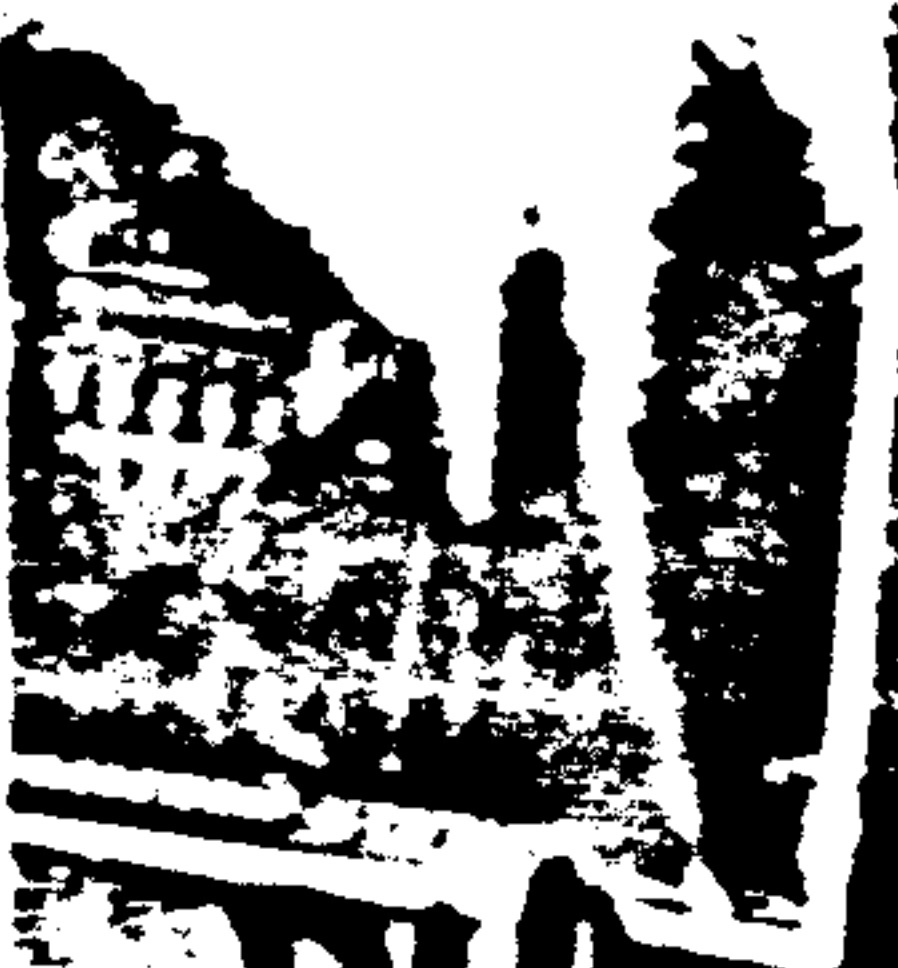


P1



P2

P3



P4



P5



P6

33



P1



P2



P3



P4



P5



P6

32



P1



P2



P3



P4

35



P1



P2



P3

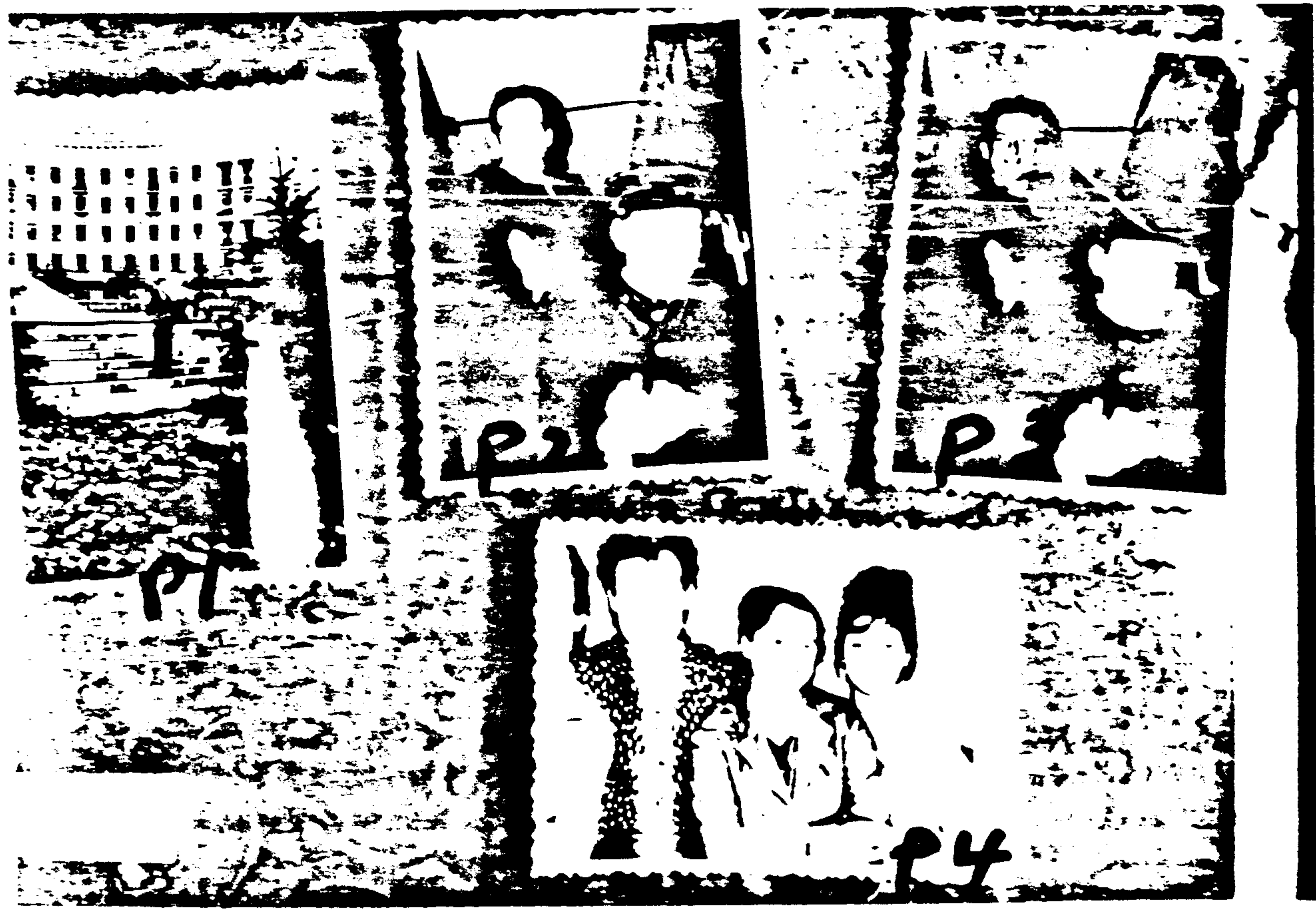


P4

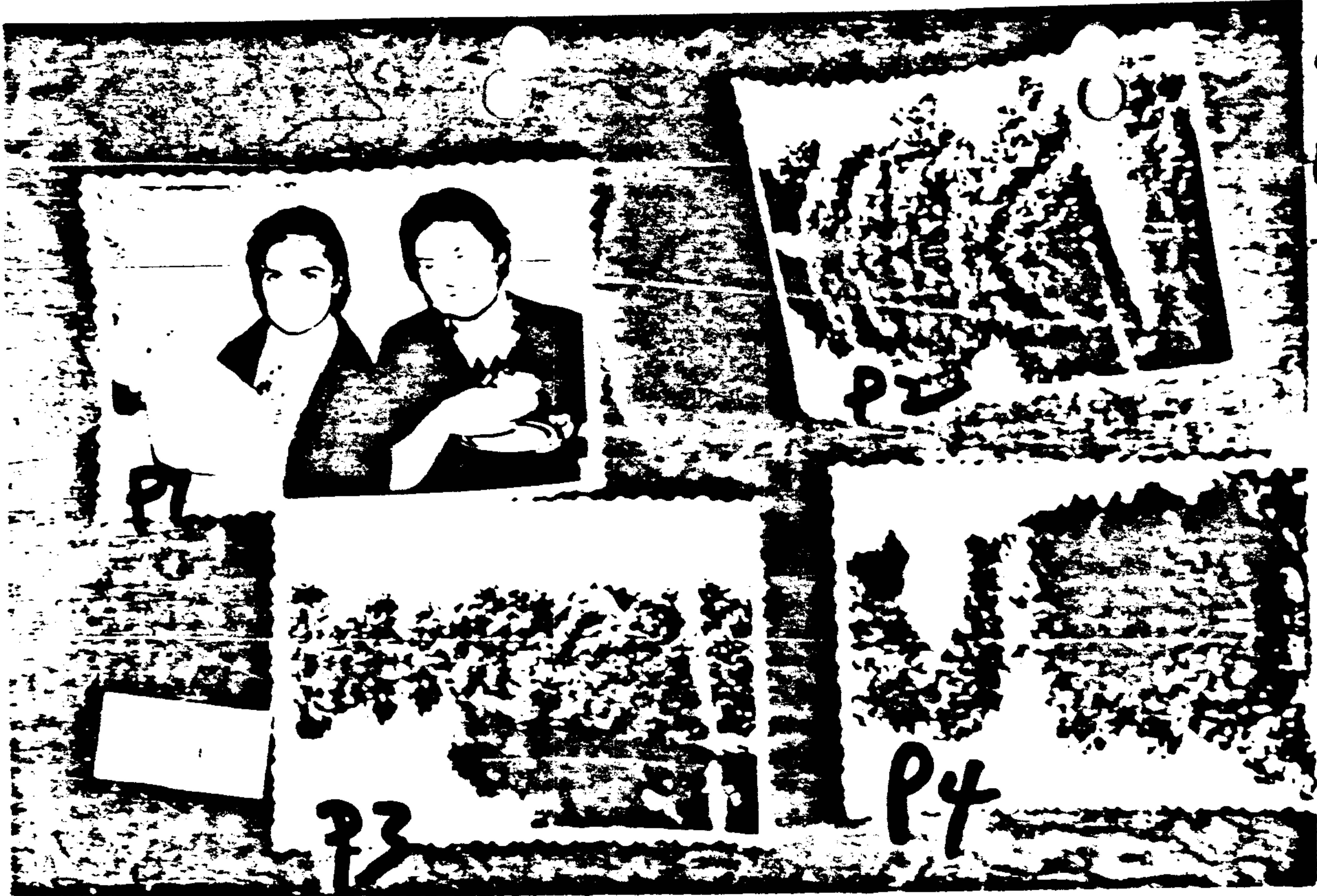
34



37



36



39



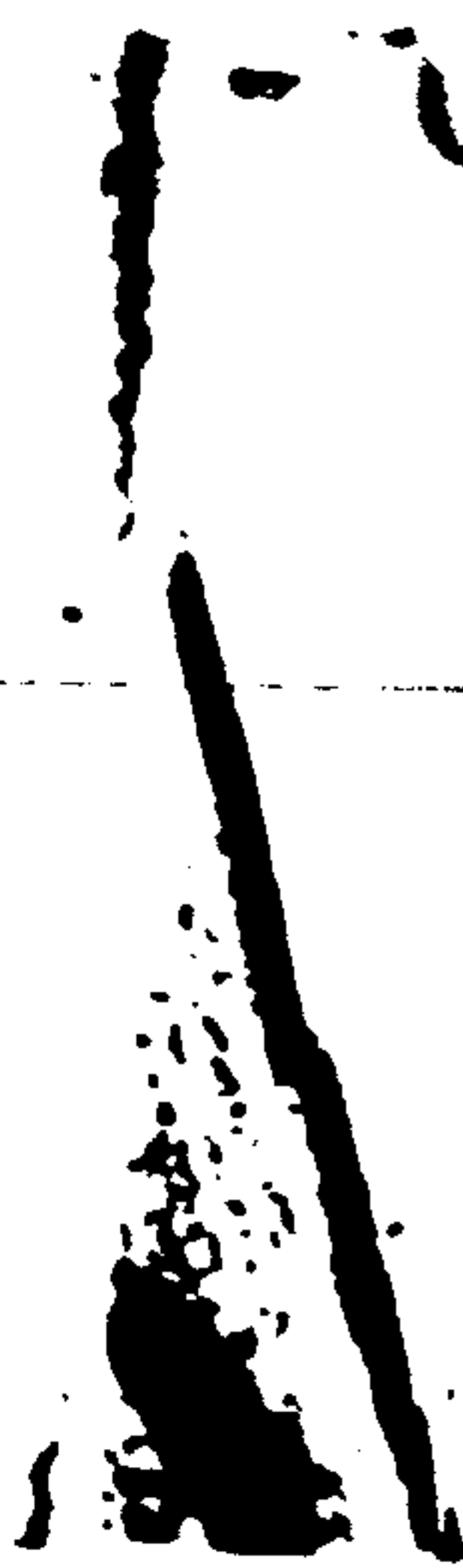
38



P1



P2



P3

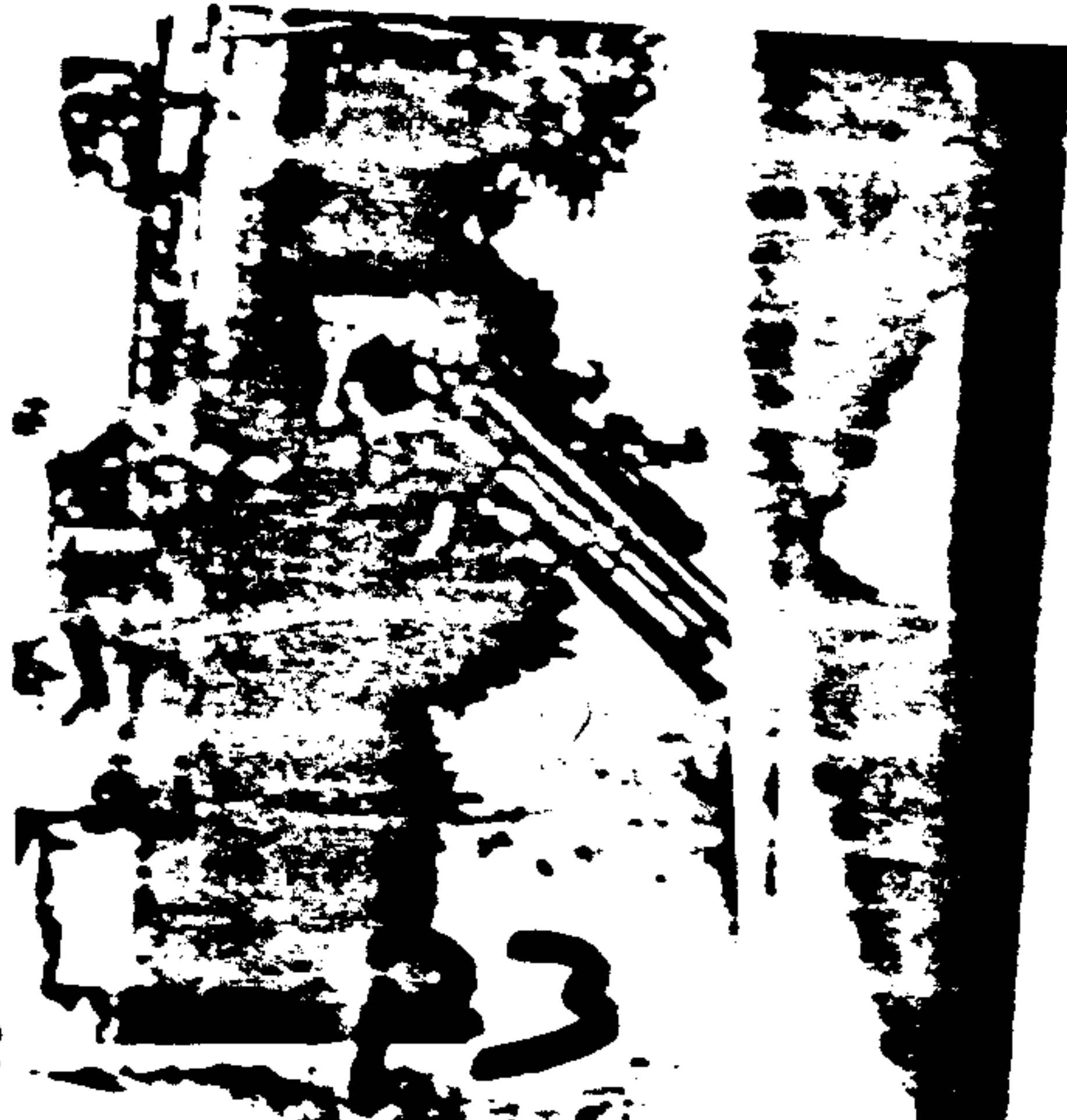
41



P1



P2



P3

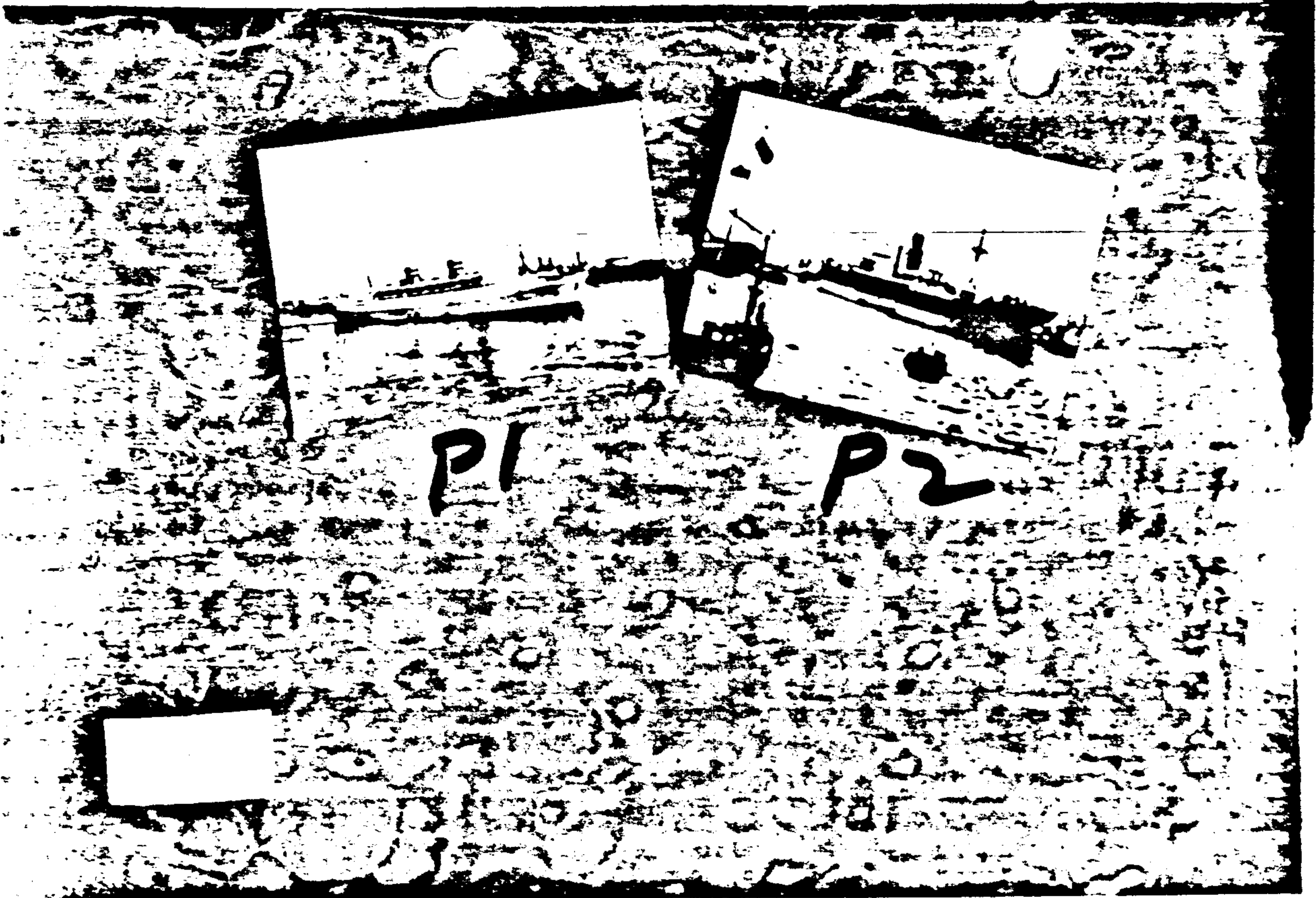


P4



P5

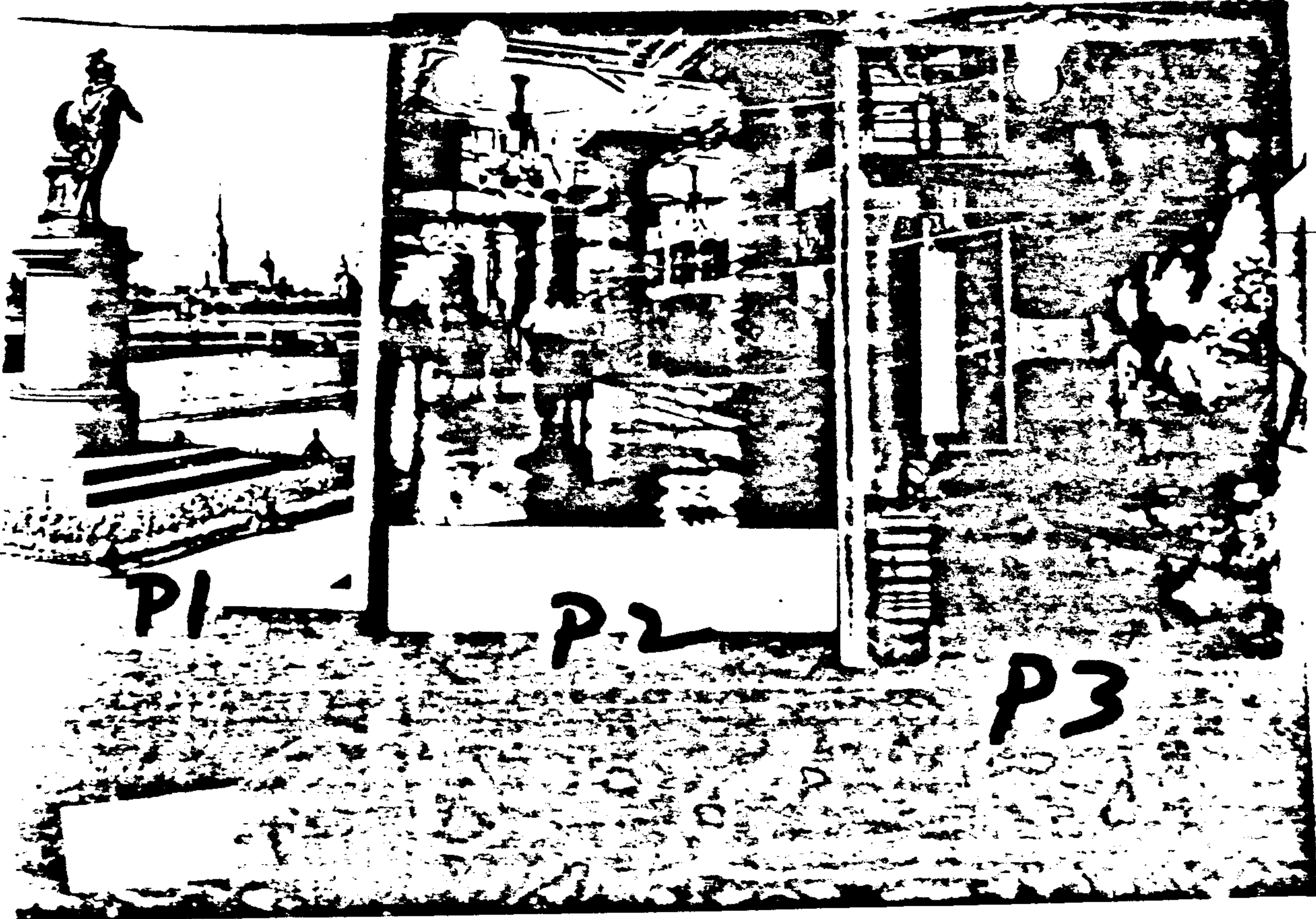
40



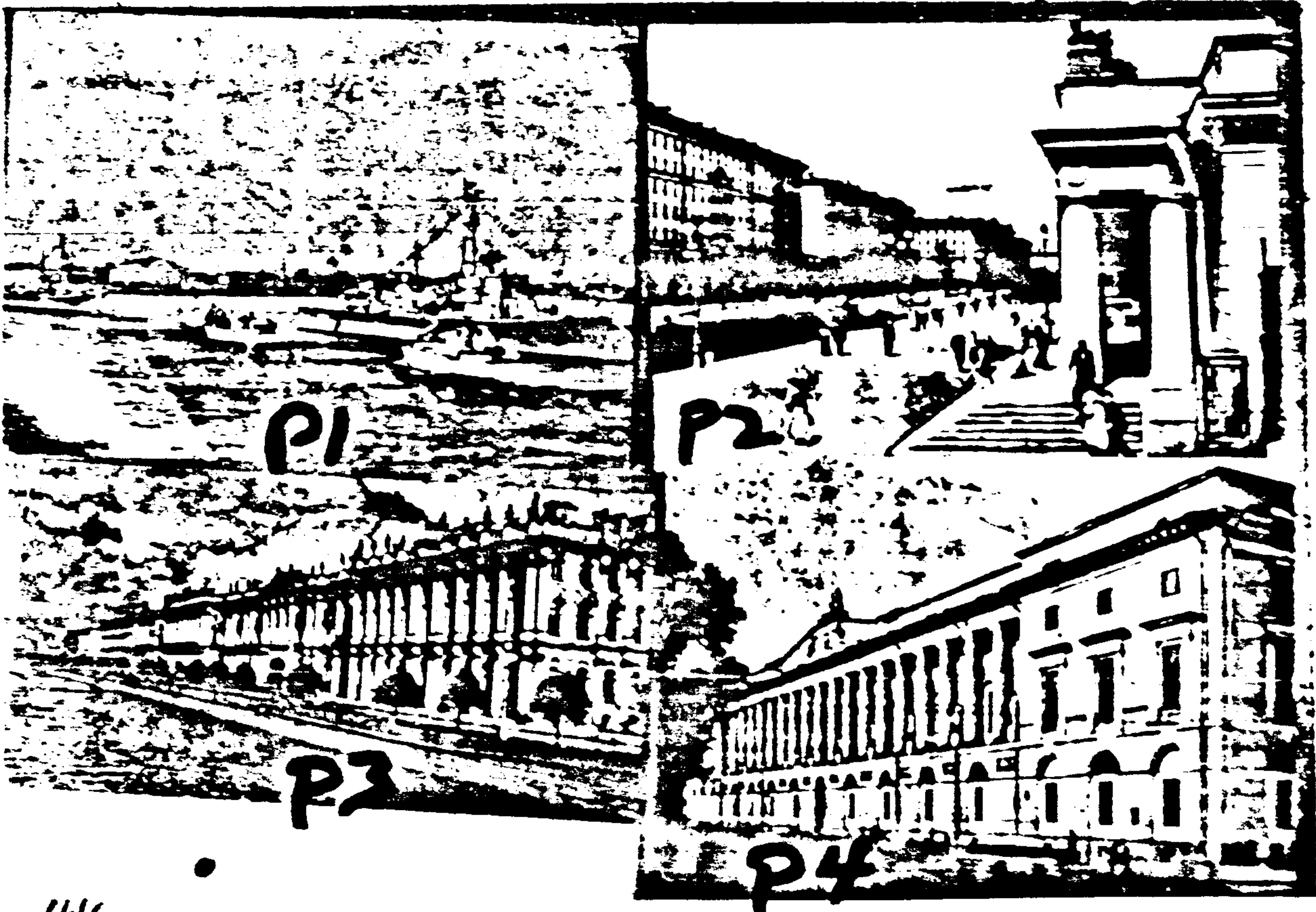
43



42



45



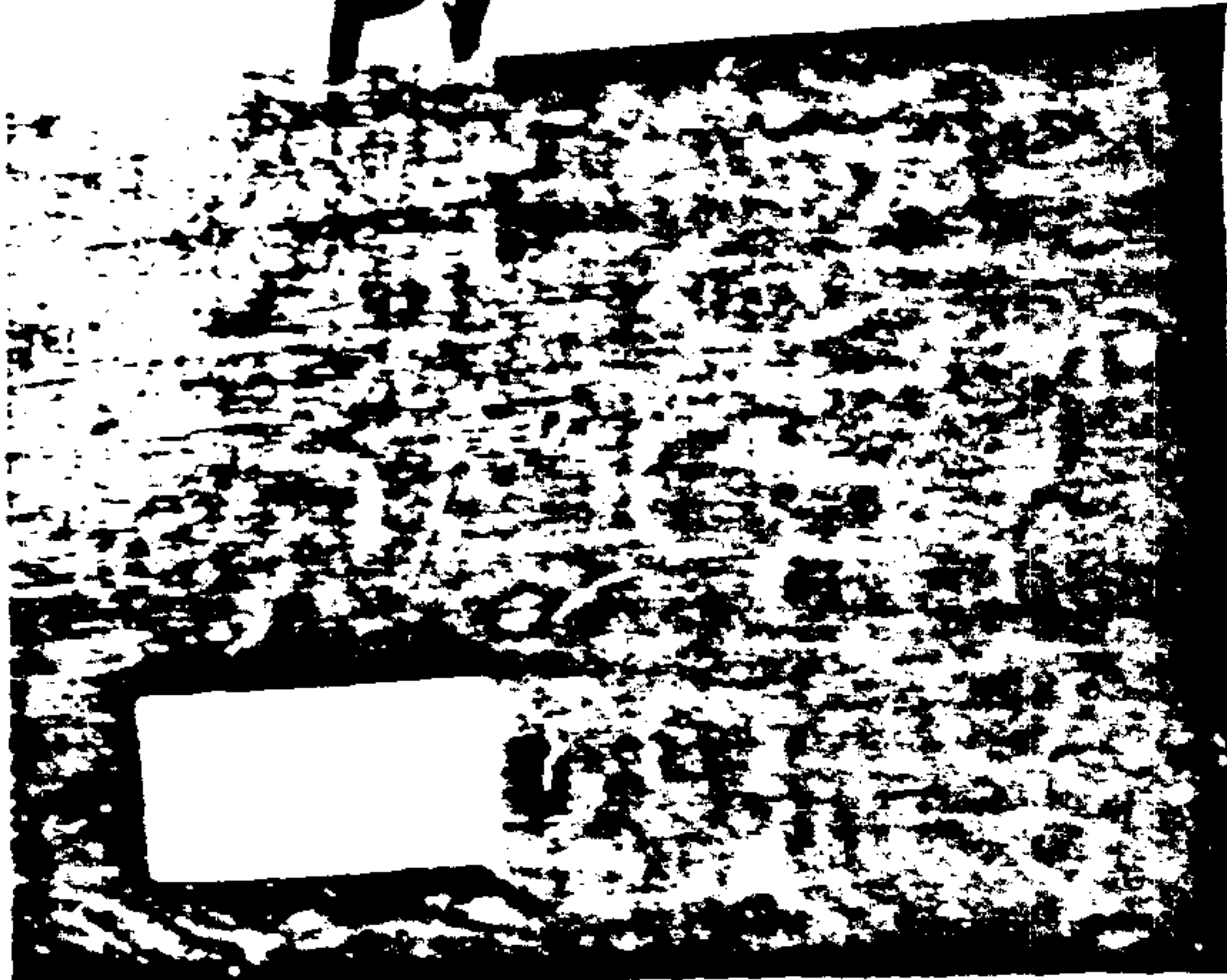
44



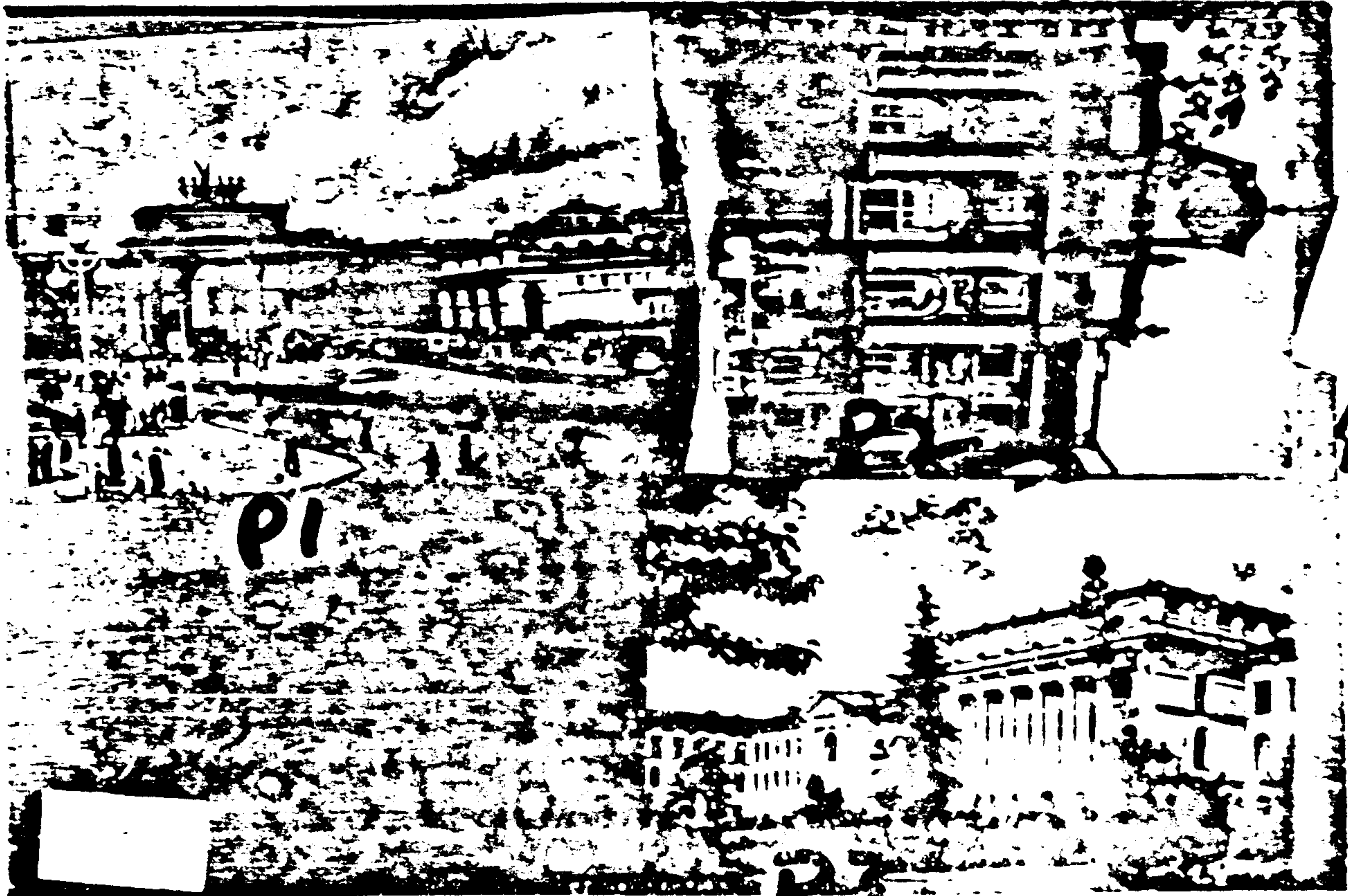
В память

1917

PI



47

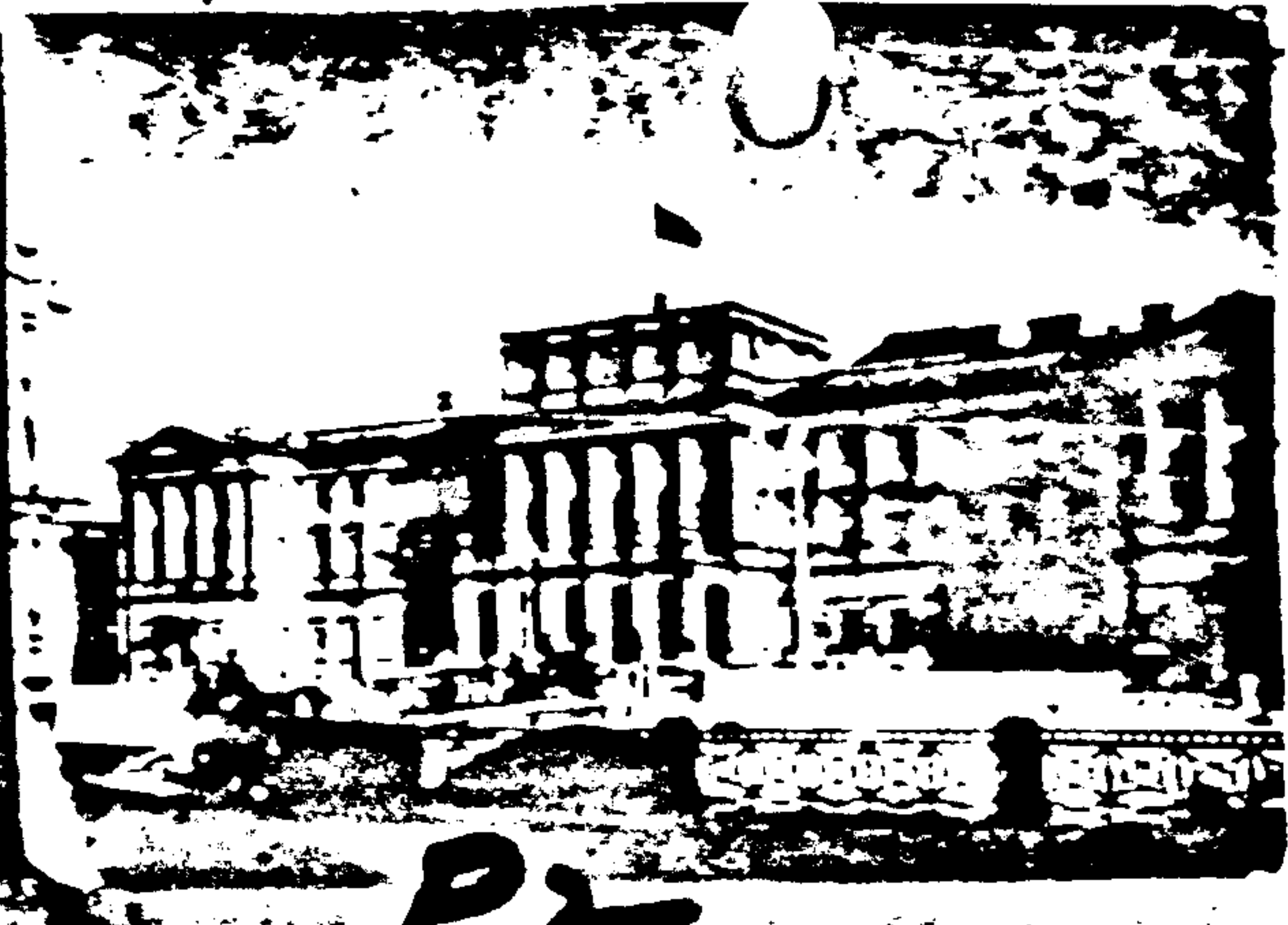


PI

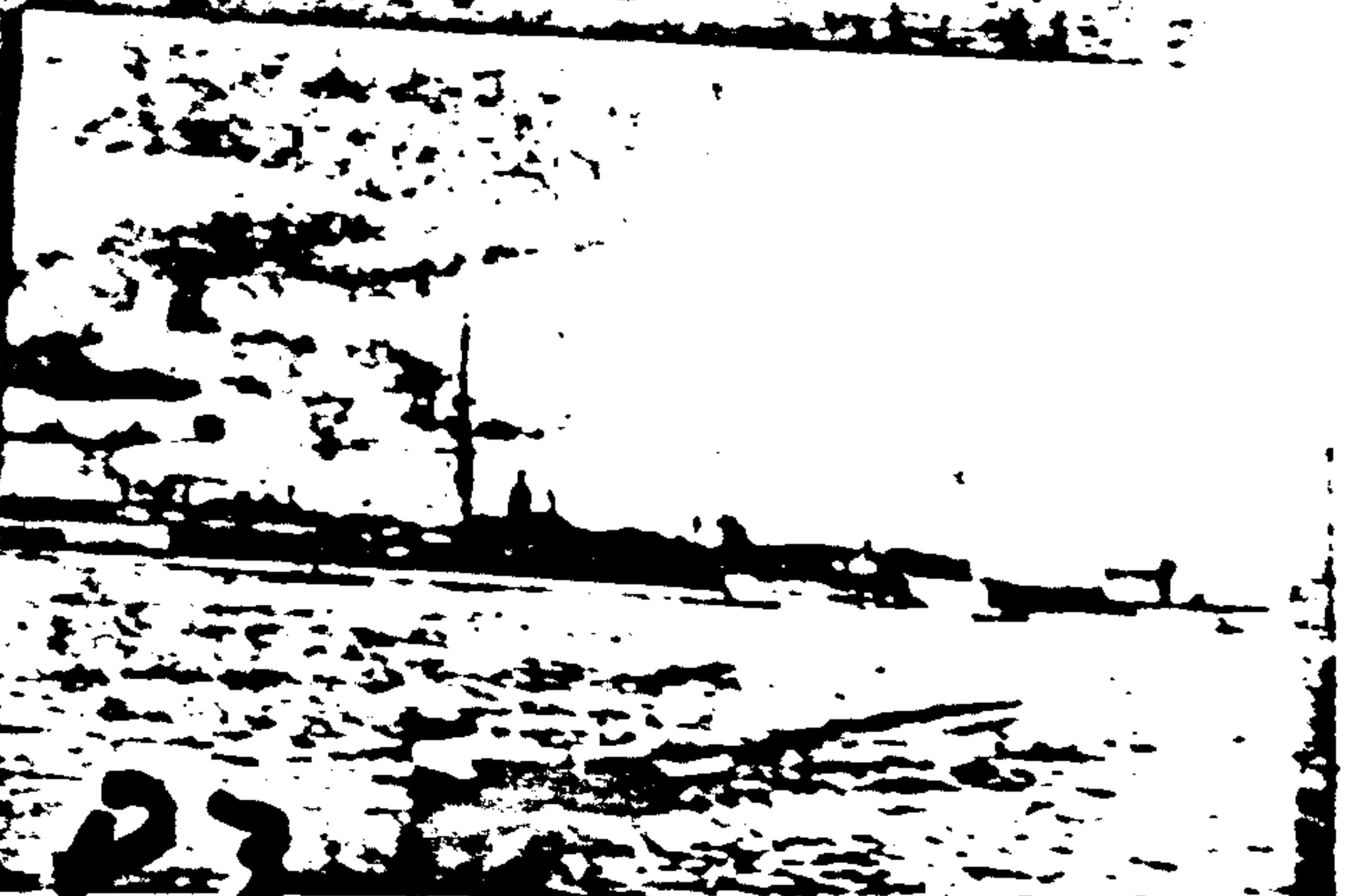
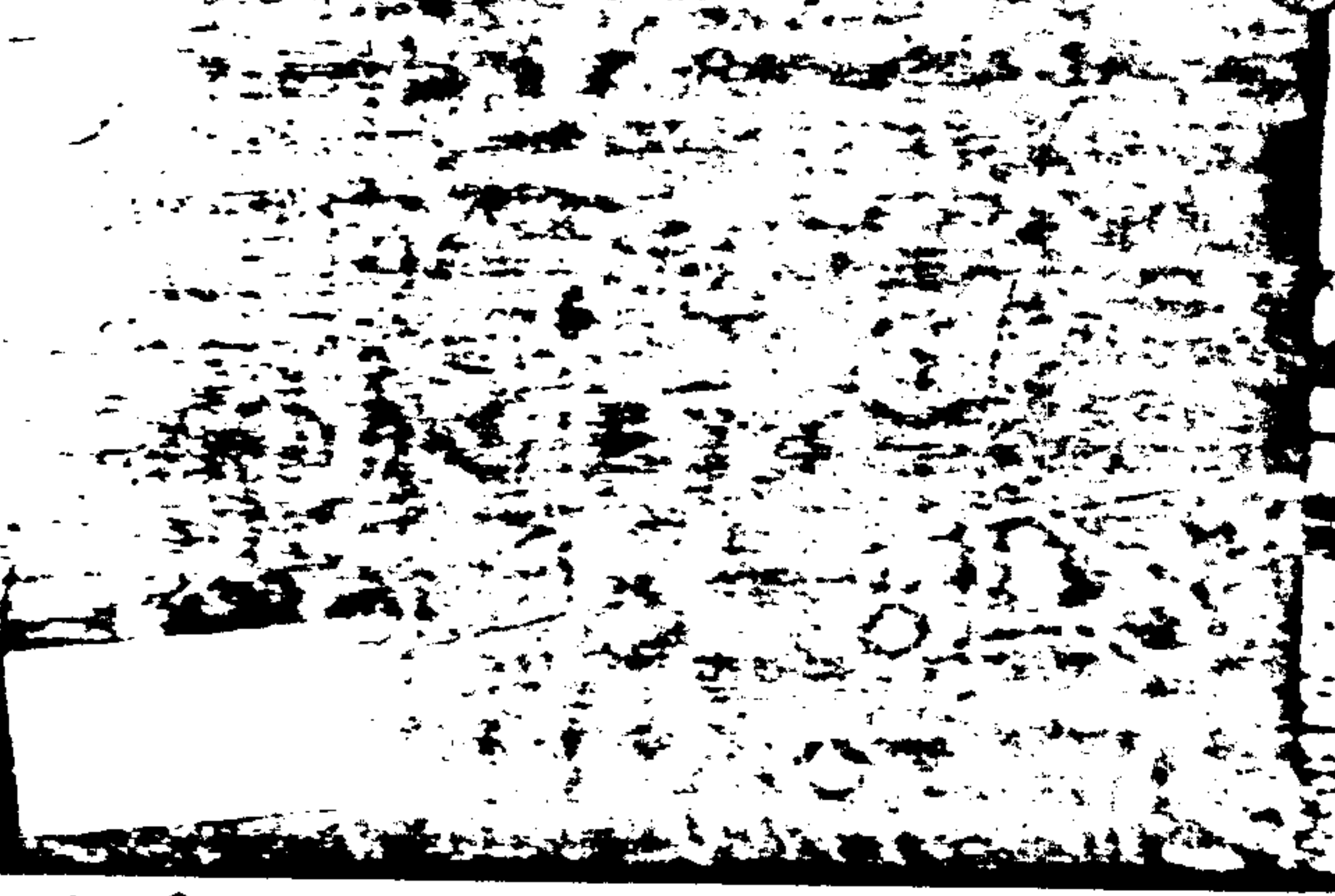
46



P1



P2



P3

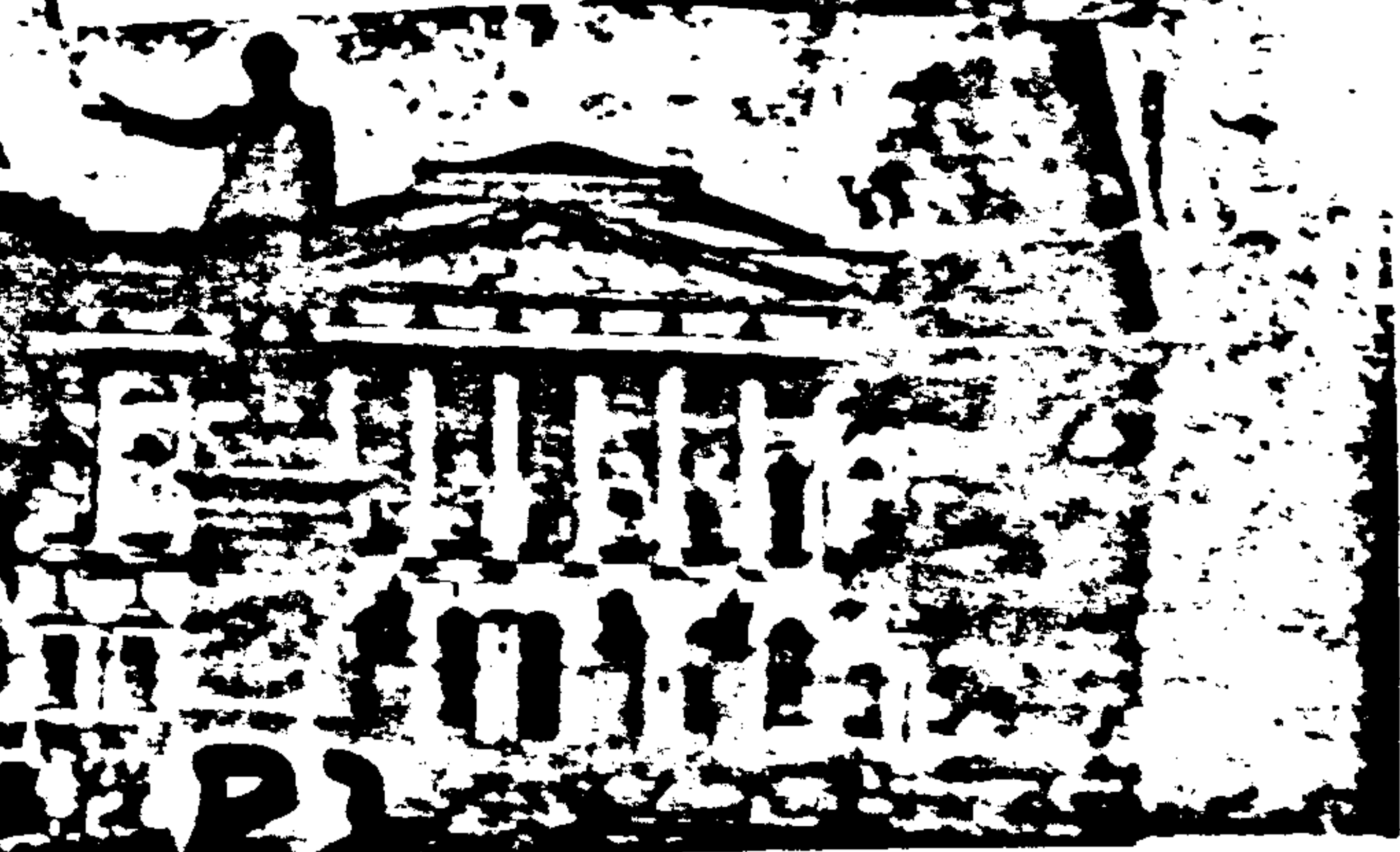
49



P1



P2

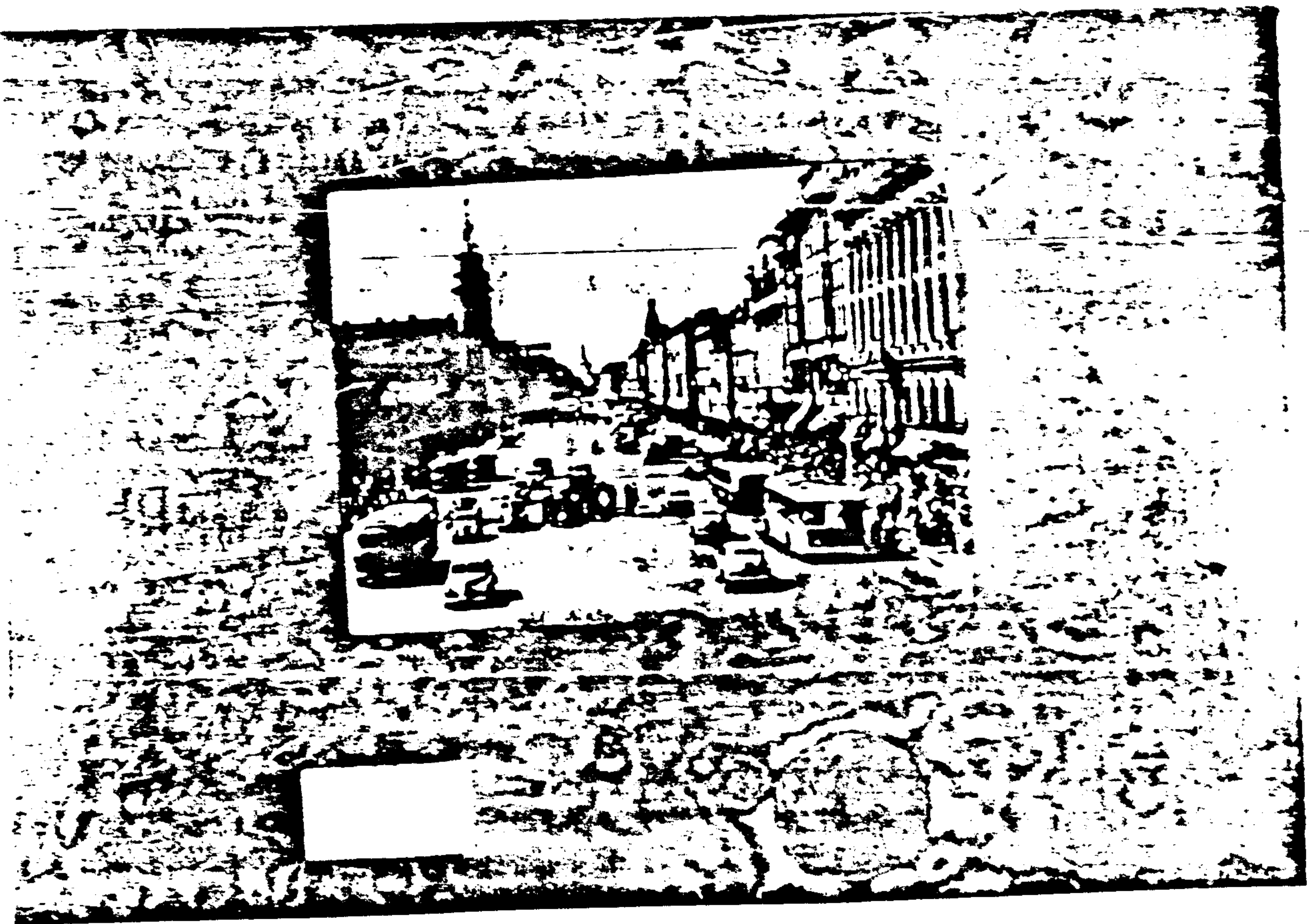


P2

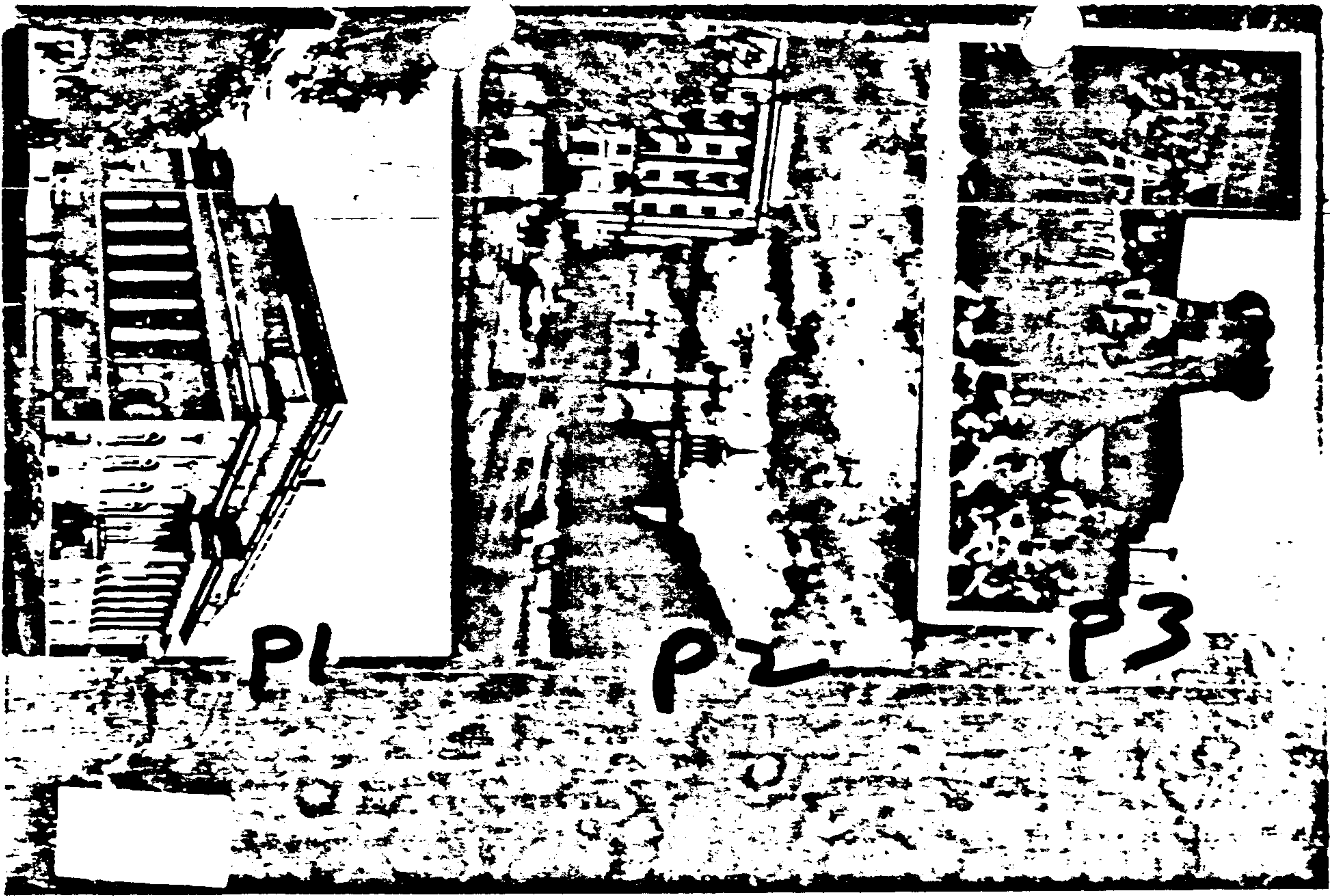
4 B



57



50



P1

P2

P3

52

WALLS
FLAA.
02.11.1952

P1

1. 9. 52
ST. JOHN'S
WARD

P2

DOKE OY - HOPKIN 1. 4. 52
1 a. 10. 52
Togpokin
WUWU
NWAU
1. 4. 52

P3

51



P1



P2

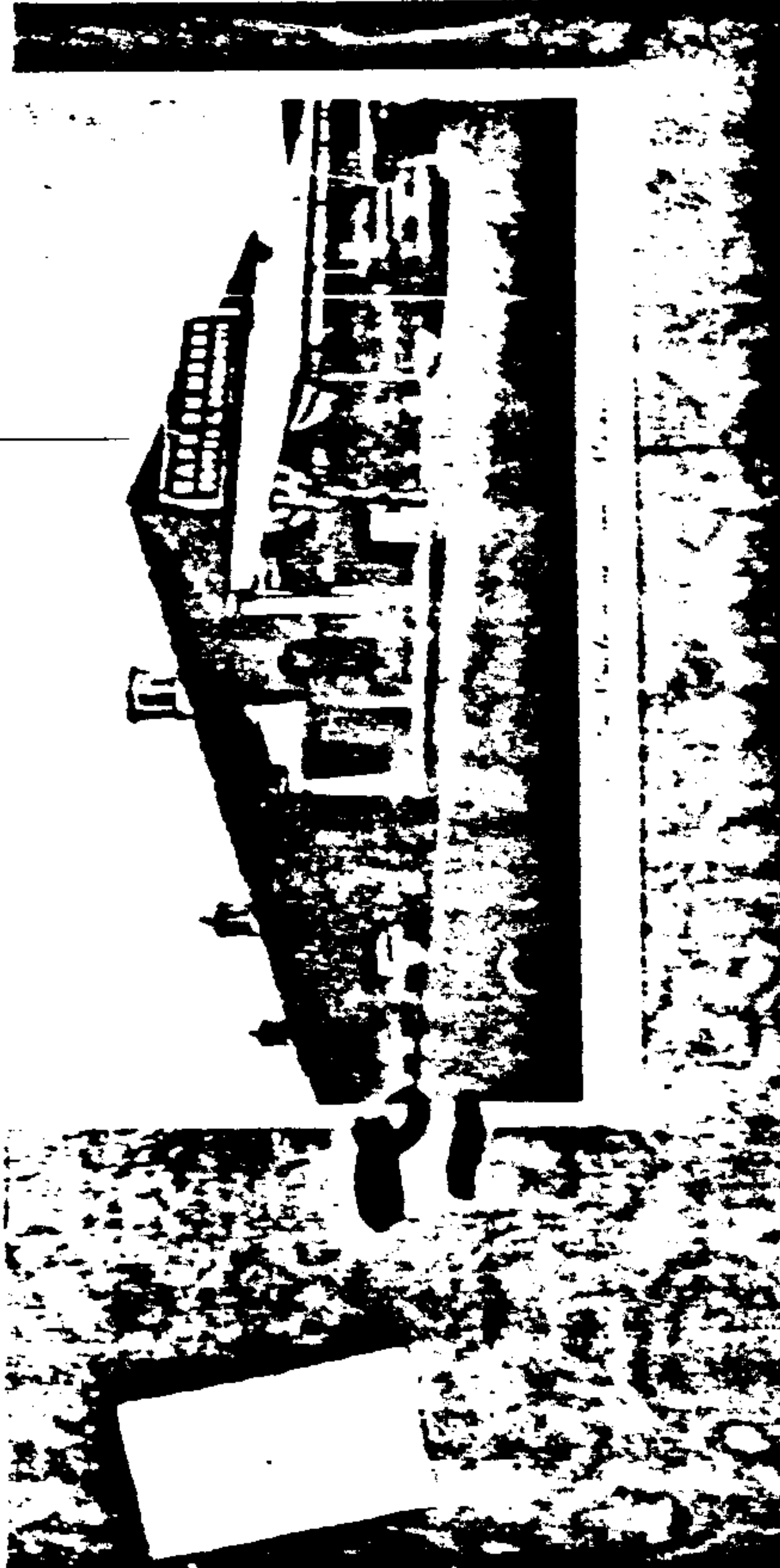


P3



P4

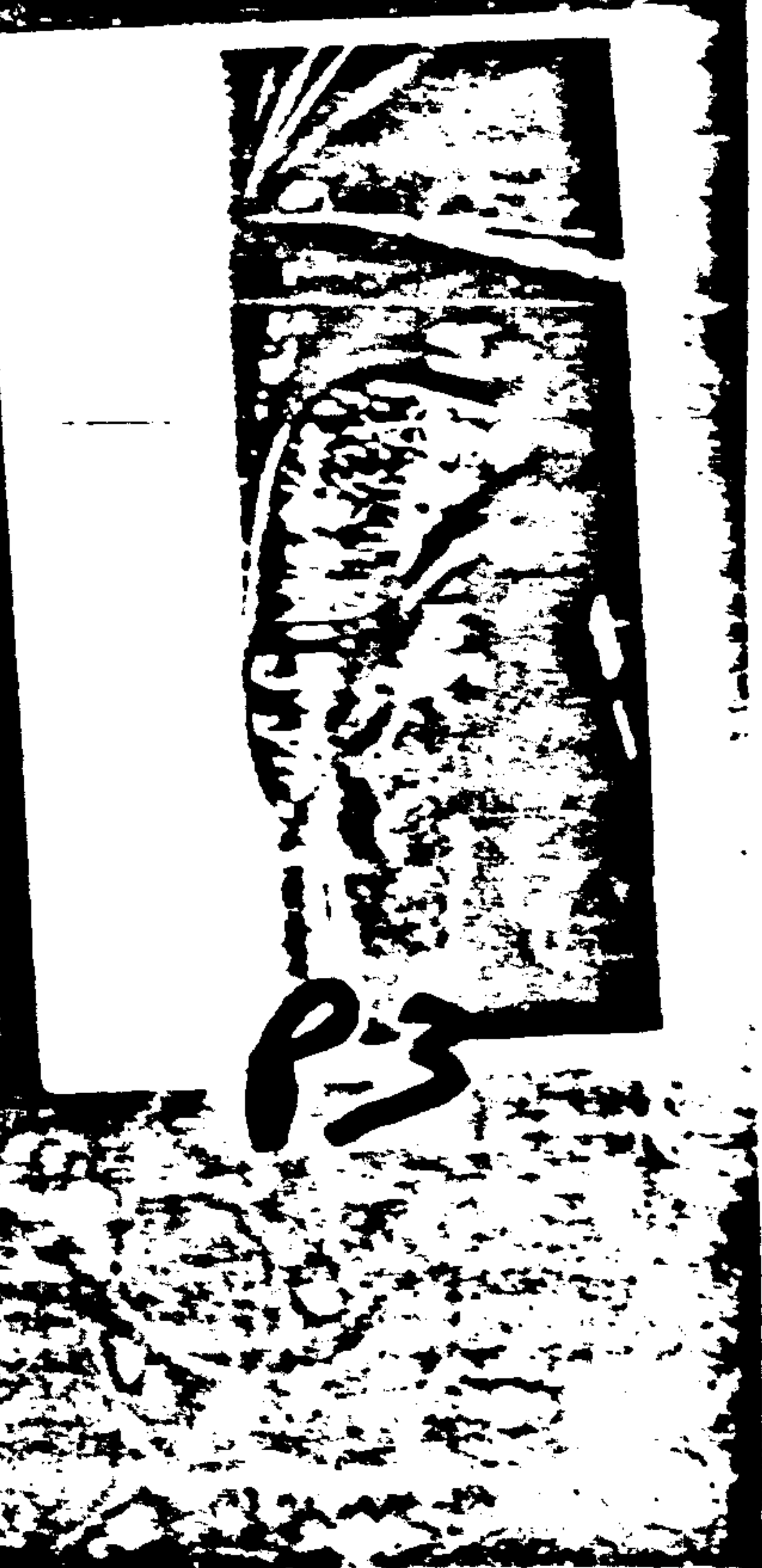
54



P1



P2



P3

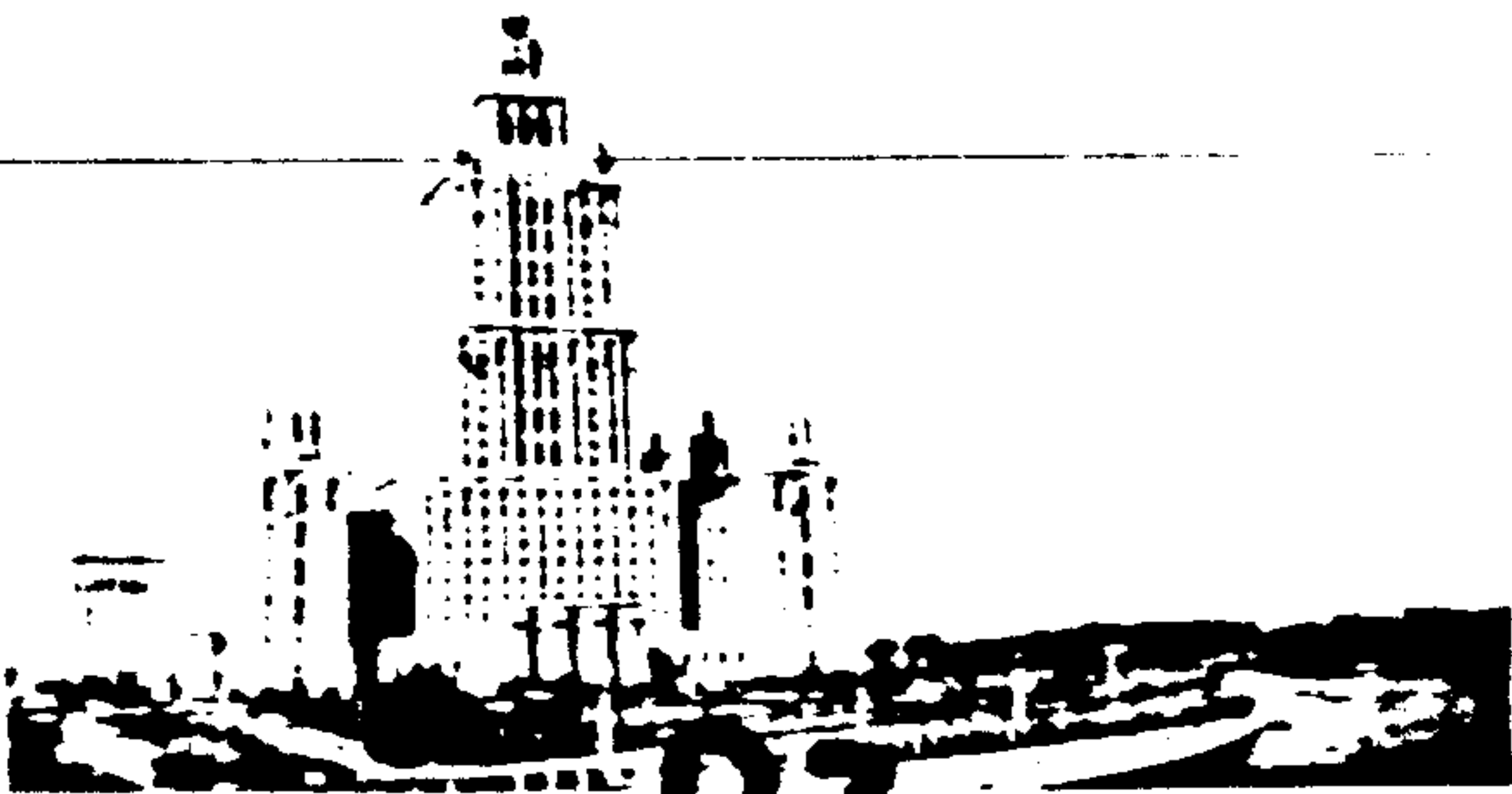
53



P1

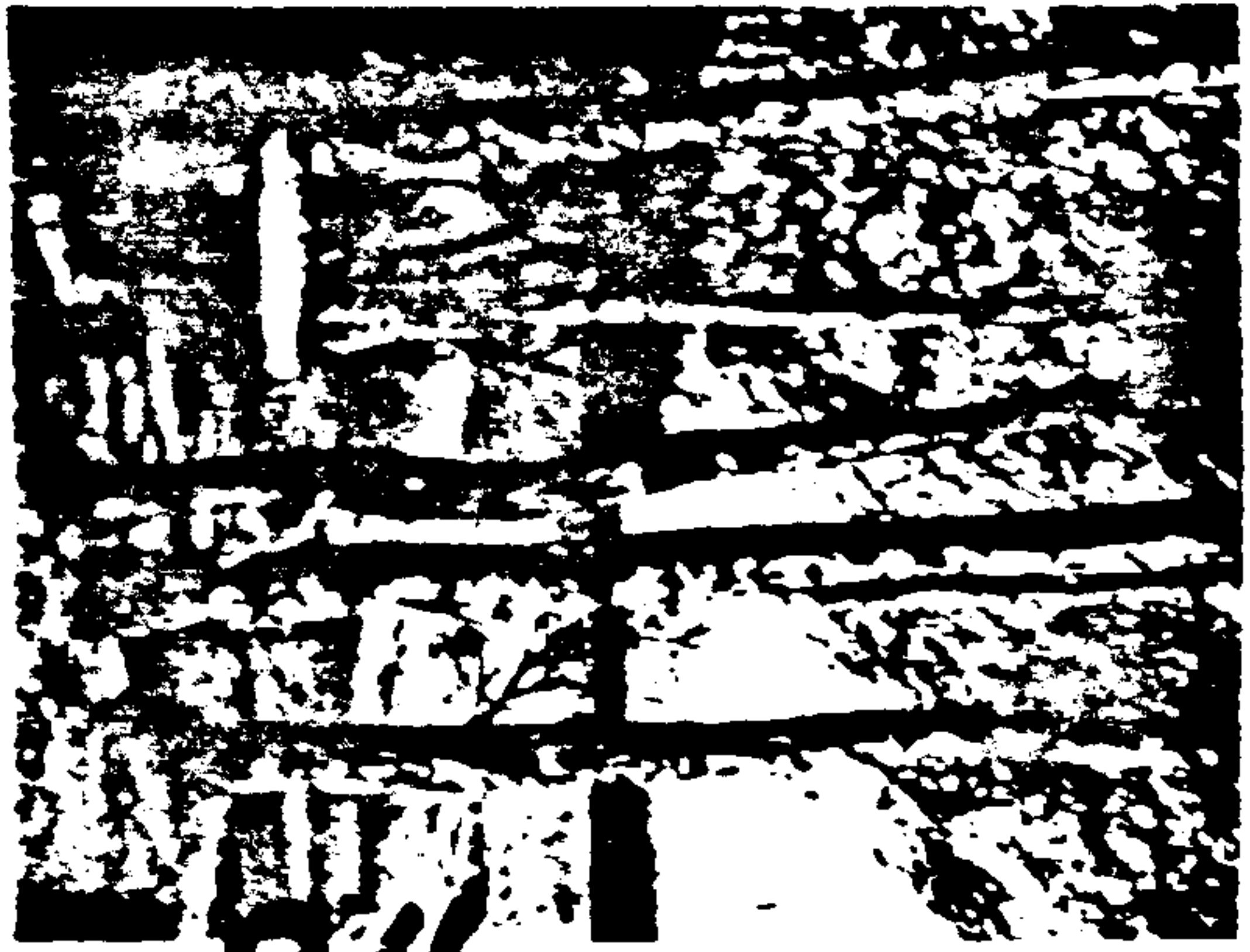


P2

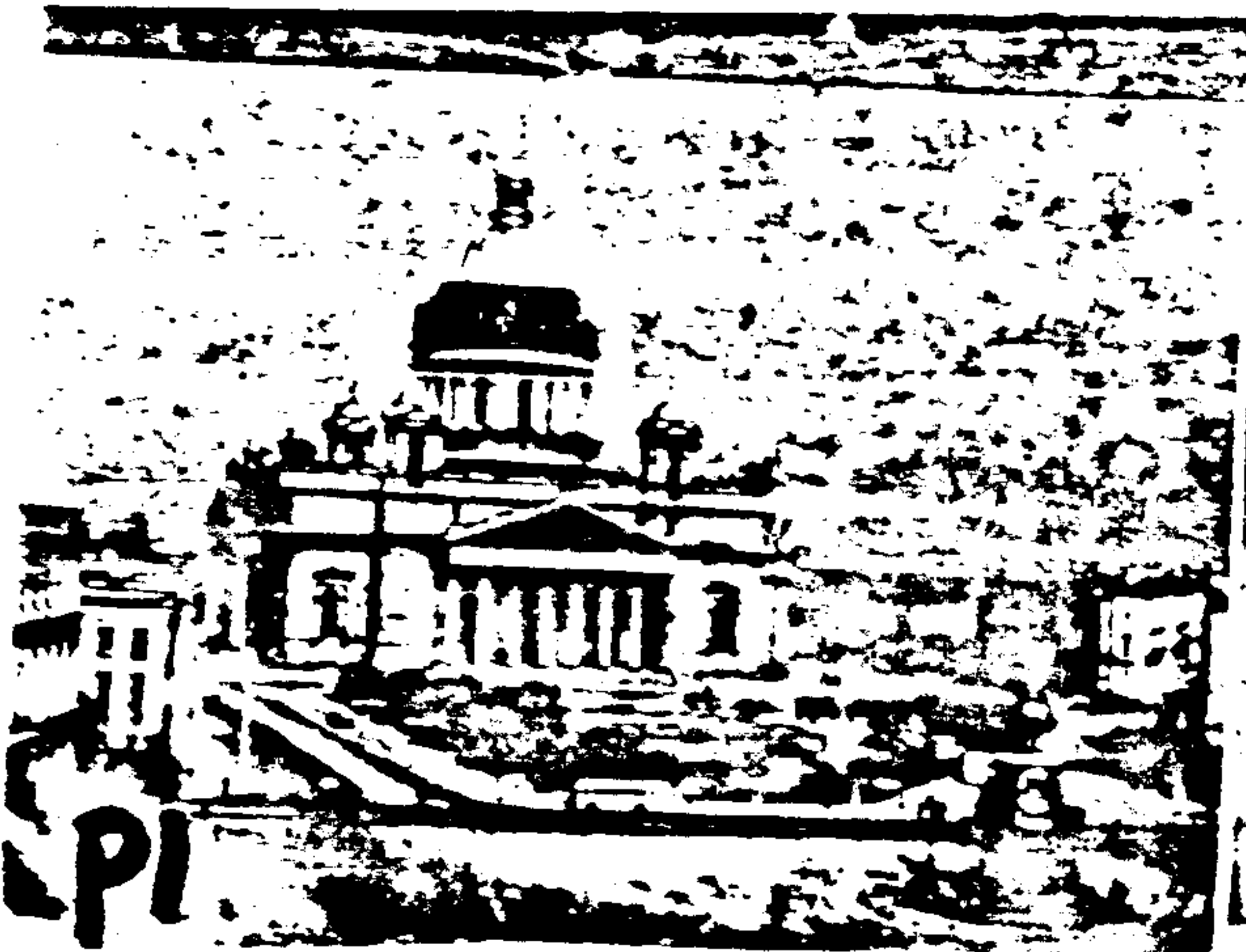


56

P3



P4



P1



P2



P3



P4

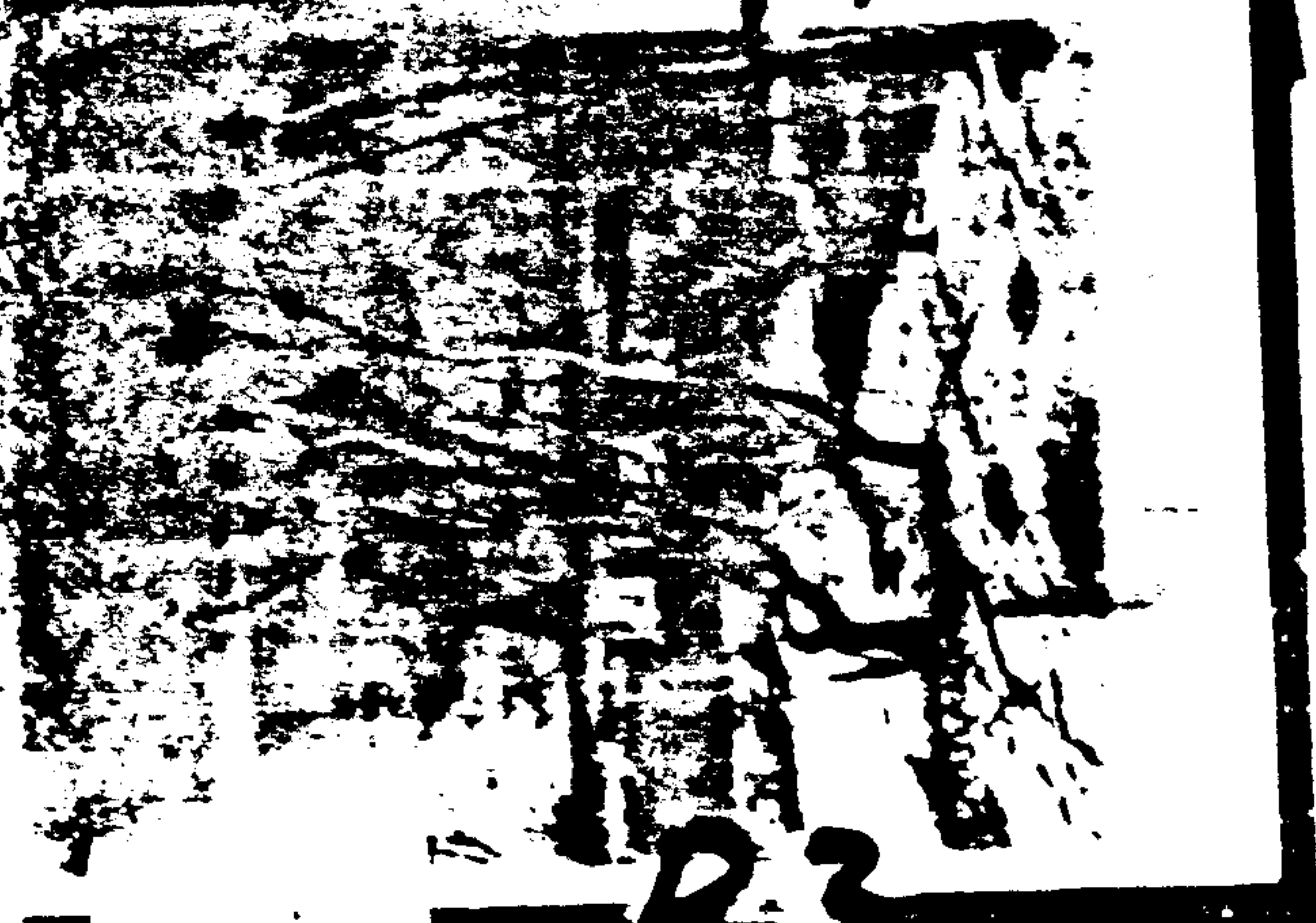
55



P1



P2



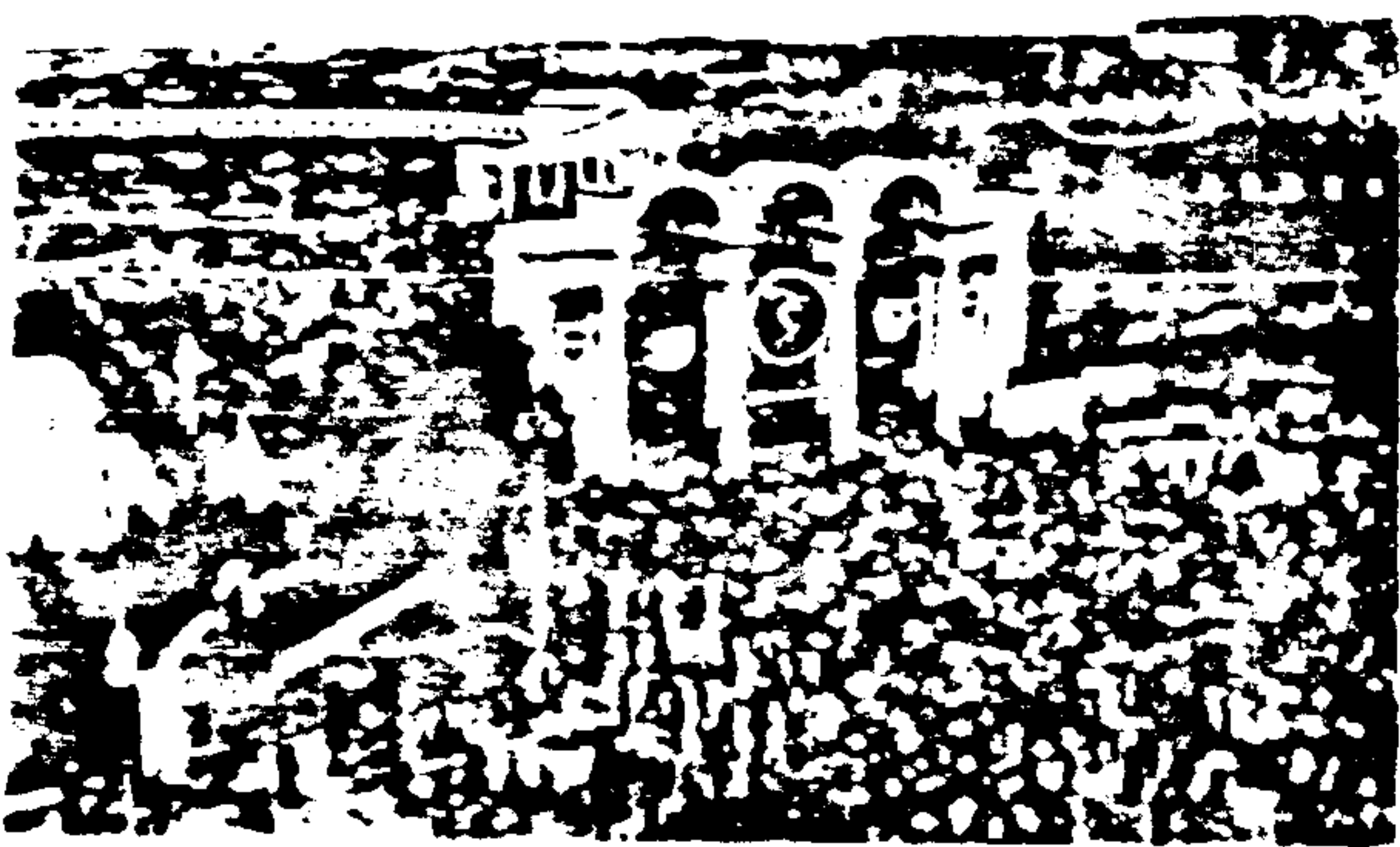
P3



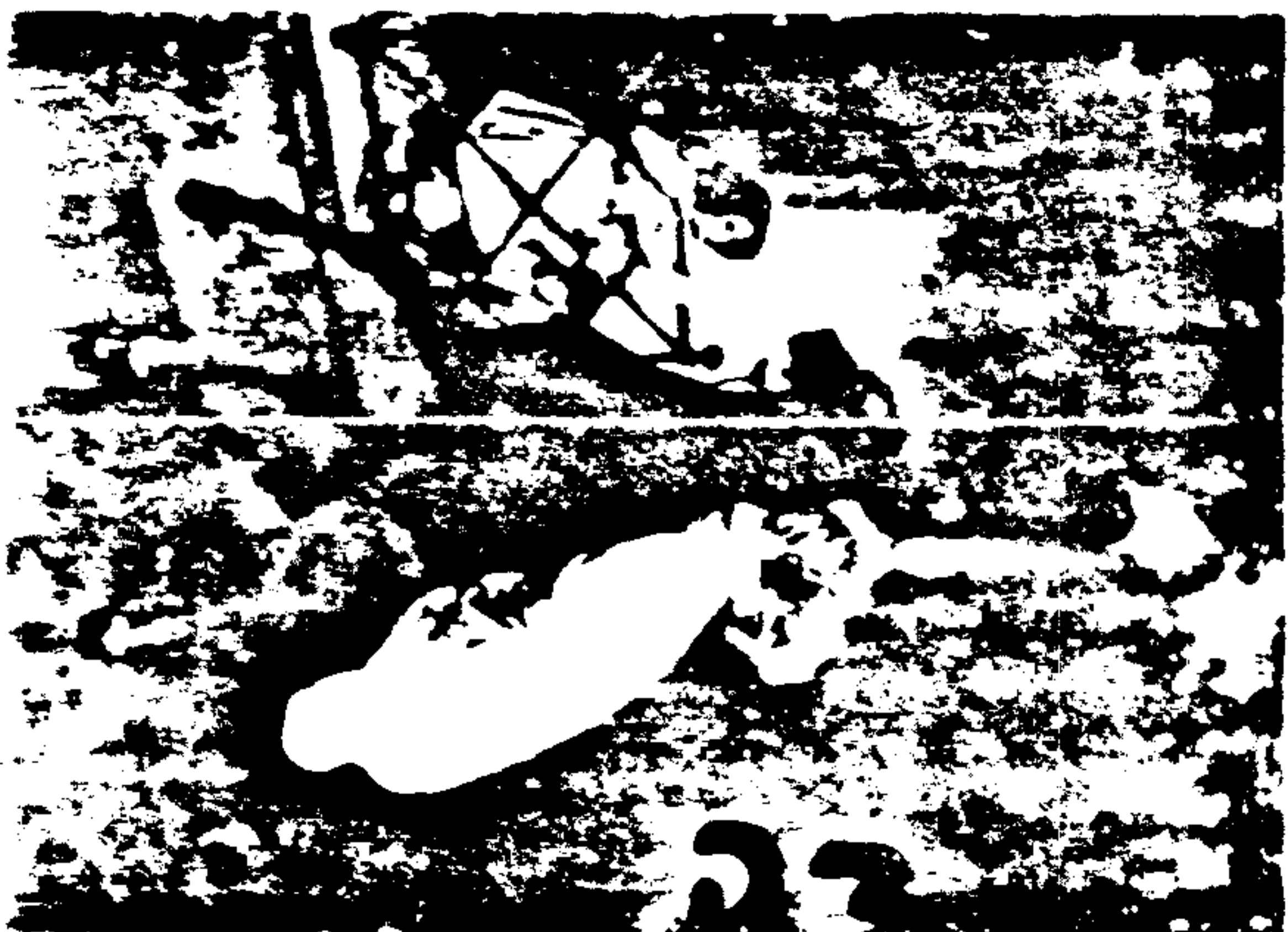
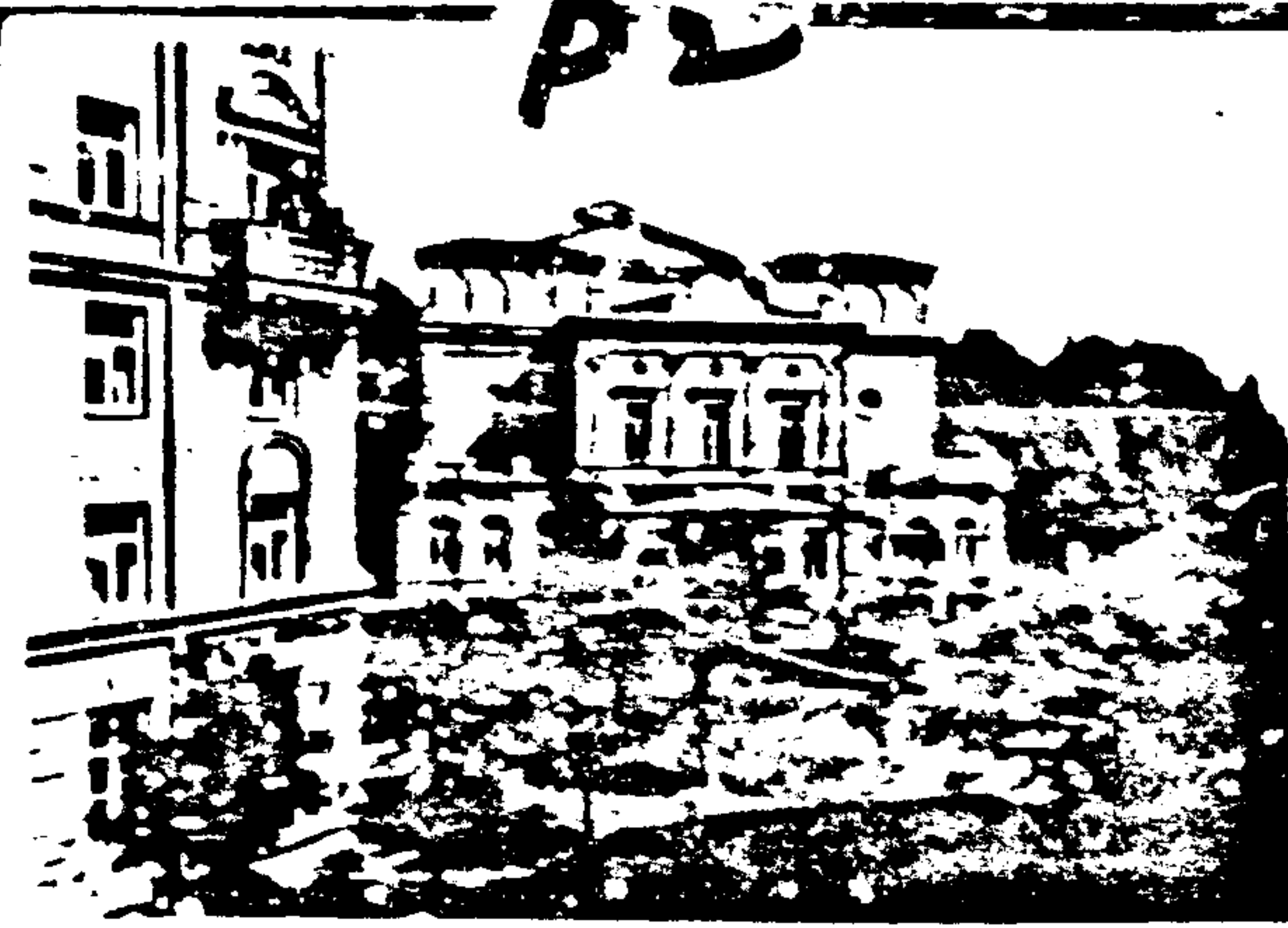
P4

58

P1



P2



P3



57



P1



P2



P3

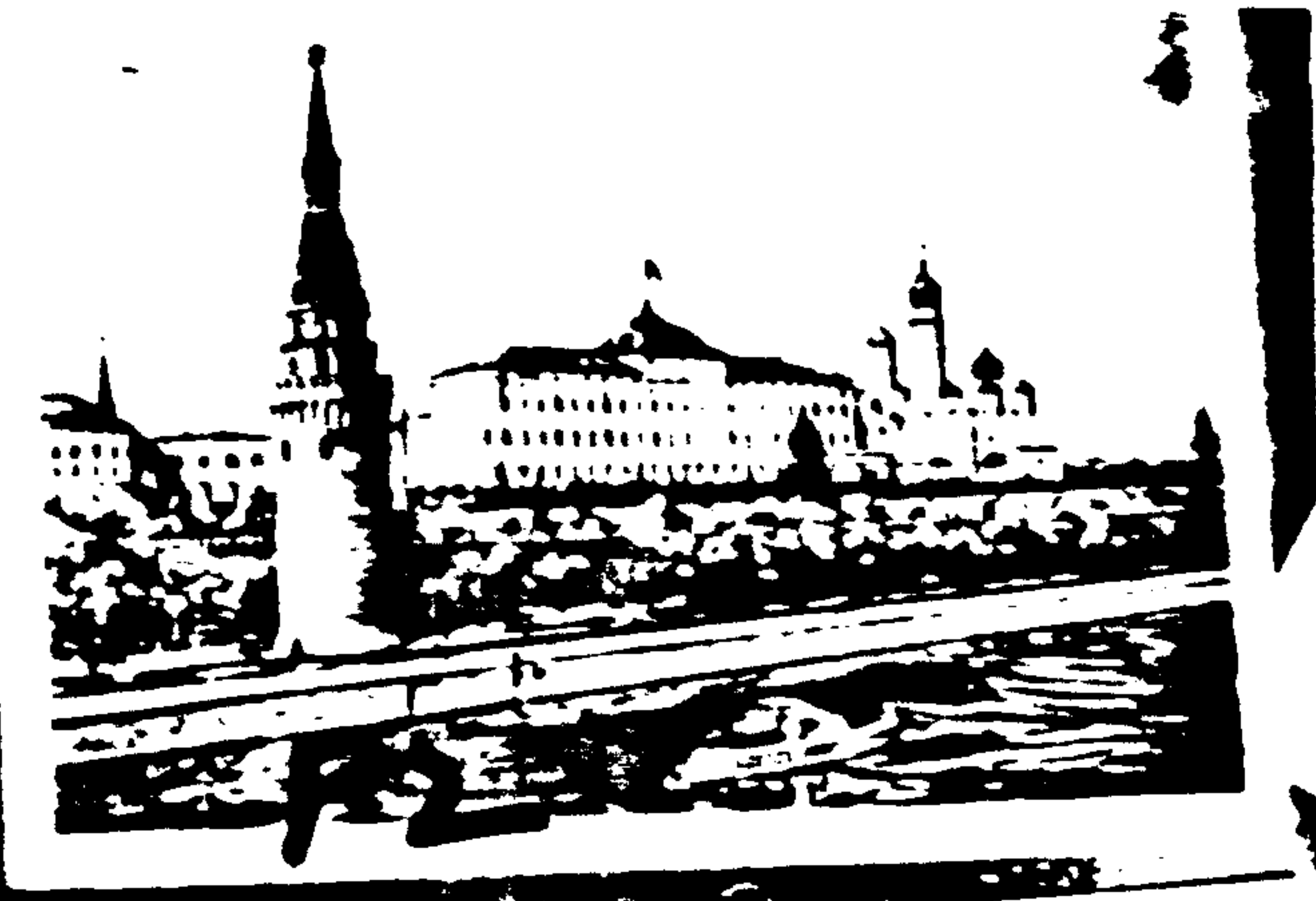


P4

60



P1



P2



59



P4



P1

P2

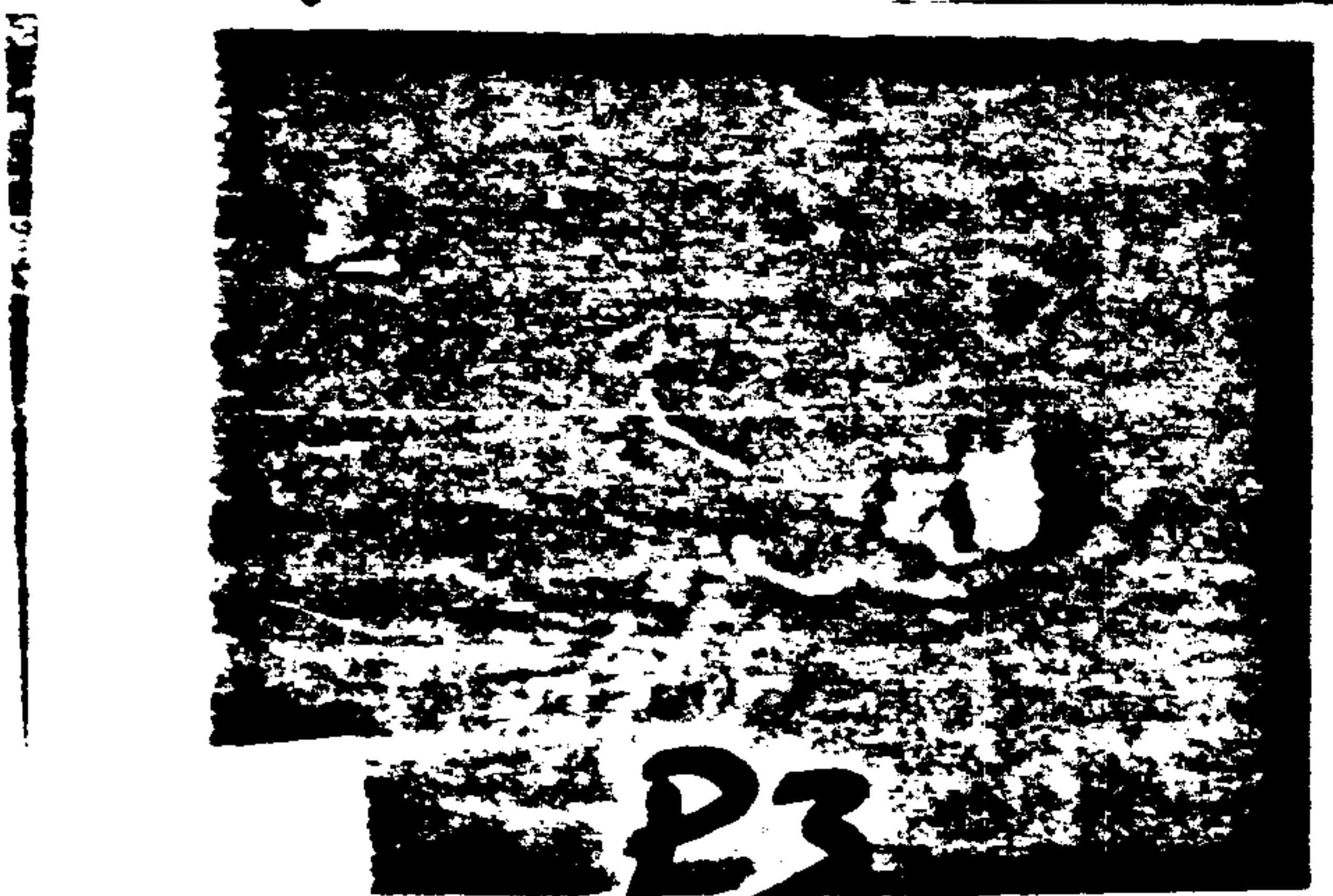
62



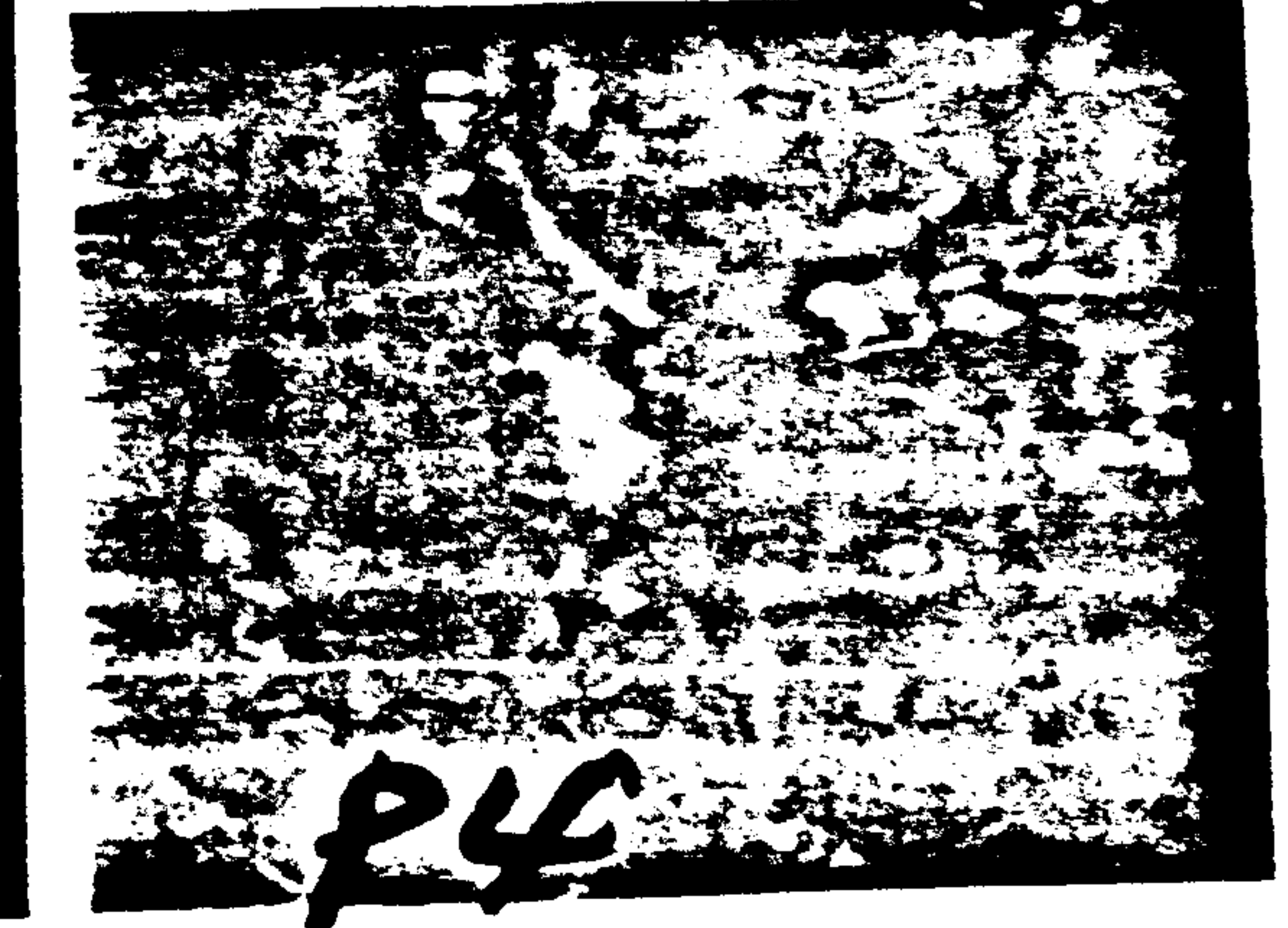
P1



P2



P3



P4

61

Handwritten text on the top flap of the envelope, including a date and recipient information.

Handwritten text on the front of the envelope, including an address and possibly a name.

P1

P2

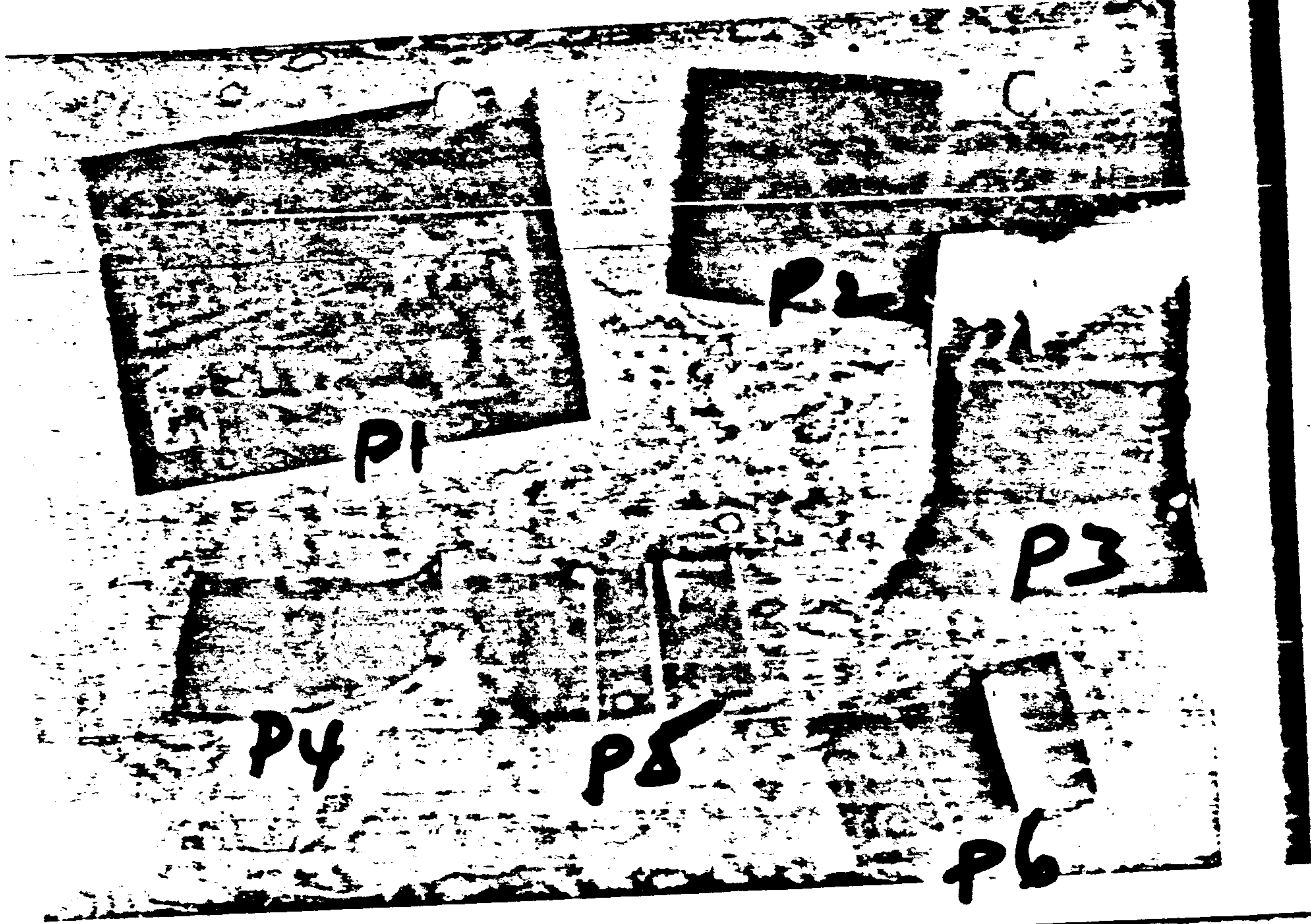
Handwritten text on a document fragment, including a date and a name.

THIS SIDE OF ENVELOPE FOR ADDRESS

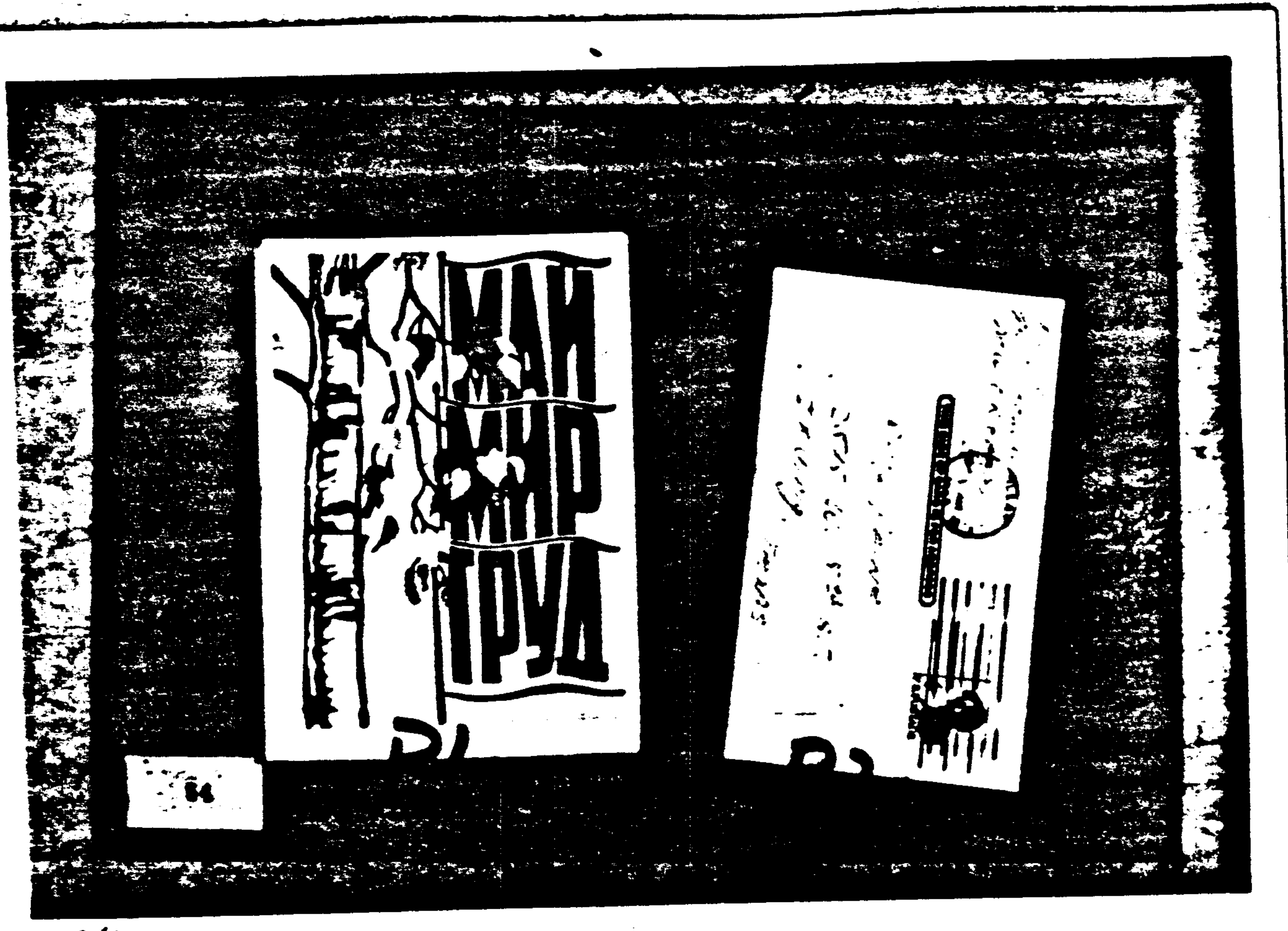


63

63



65



64