

勤 労 感 謝 の 日
THANKSGIVING DAY

ハーヴェスト セレブレーション カップ
Harvest Celebration Cup

ロースト ターキー チキン ウィズ スタッフィングス
Roast Turkey (Chicken) with Stuffings

バタード マッシュド ポテイトス ギブレット グレイビー
Buttered Mashed Potatoes Giblet Gravy

クリームド オニオンズ アーモンドイン ライマ ビーンズ ウィズ マッシュルームス
Creamed Onions Almondine Lime Beans with Mushrooms

クランベリー レリッシュ モールド
Cranberry Relish Mold

パンプキン パイ コーヒー
Pumpkin Pie Coffee



家族の皆んなが手に手をとって家に帰って来て収穫を祈り、大きなディナーをしながら感謝する日のためのメニューとそのアイデアをここにあげます。

感謝祭というのはおそらくアメリカで一年間のうち最も伝統ある祝日のパーティであります。しかしその日に催される色々な習慣は同じ国であっても場所によって家族によって異なります。

アメリカではもちろん中に詰める物は色々ですがターキーを使います。

ここ日本ならターキーの代わりにチキンを簡単に使うことができます。そして変化のあるスタッフティングを選んで詰めましょう。

デザートにはパンプキンパイが最もよく作

られます。どんな種類を選べばよいでしょうか。もう一度好みに合わせて考えて下さい。

もし生のかぼちゃを手に入れる事ができない場合には缶詰のかぼちゃを買う事ができます。缶詰の方が生の物よりも便利良くできています。これに限らず他のものでも缶詰や冷凍のものを利用する様にしてみましょう。なぜなら感謝祭と云うのは食物がこの日の中心になり、ディナーの準備は前日から大変忙しいからです。

この祭は家を出た人達も皆んな帰って来て大家族でお祝いするのです。娘、姉妹、いとこ、お婆さん、姪達に手伝ってもらい楽しく感謝祭を迎えましょう。

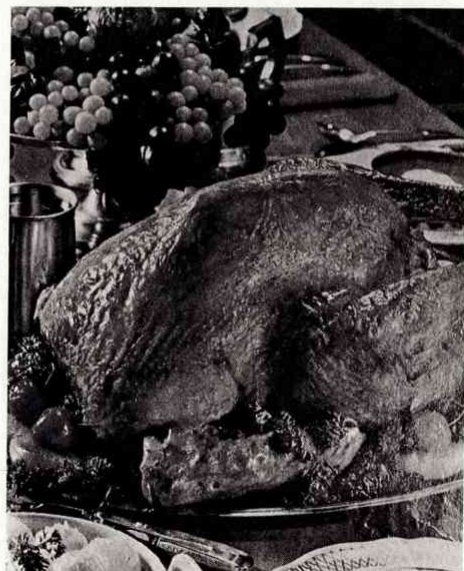
準備にあたっての計画

* パーティの前日

1. サラダを作る。
2. ターキー又はチキンがフローズンの場合は解凍する。
3. レタスを洗って水気をふきとり、プラスチックバッグに入れ冷蔵庫に入れる。

* パーティの当日

1. パンプキンパイを焼く。
2. ターキー又はチキンを洗ってきれいにする。
3. スタッフィングを作り、ターキー又はチキンに詰めて焼く。
4. ギブレット (内臓) グレイビーの準備をしておく。
5. アベタイザーの果物がフローズンなら解凍する。
6. テーブルセットをする。
7. サラダを型から出して冷蔵庫に入れておく。
8. アベタイザーを作りテーブルにサーブしておく。
9. コーヒーを作る。
10. 豆を茹でる。
11. マッシュポテトを作りさめない様に二重鍋に入れておく。
12. グレイビーを作る。
13. 玉ねぎをクックする。
14. 水をテーブルのグラスにサーブする。



ローステッド スタッフト ボートリー
ROASTED STUFFED POULTRY

作り方

柔らかい鶏一羽、内臓を取り出し水でよく洗い、外側と内側を湿った布巾で拭く (スタッフィンを入れる時は中に塩をふる)。詰物は好みにあったスタッフィング (182 ~ 183 ページ) を鶏肉450g につきカップ1 を作って詰める。

楊枝を両方の皮に突きさし、この楊枝にひもをかけ靴のひもの様にしてとめる。食道を取り出すために開いた喉の所の穴も中身が出ない様に皮をたたみ楊枝でとじる。羽は背中の方にたたみ倒し、両足の先と尾を一緒に結んでとめた丈夫なひもで続きに羽も結び羽の上の所、又は胸のところで結び止める。

鶏の表面に塩分のない油又はバターをぬる。焼鍋に網を置き、その上に鶏の胸を上にしてのせる。

タイムテーブルフォローロースティングスタッフトチルドボートリー (182 ページ) の表を参考にして焼く。

ハーヴェスト セレブレーション カップ
HARVEST CELEBRATION CUP

ミックスドフローズンフルーツ	675g
冷やしたピンクカタバ	
グレープジュース	カップ2

作り方

8個のパンチカップに解凍したミックスドフルーツと解凍の時に出了たジュースをカップのきの所まで入れ、上からグレープジュースを注いで一度混ぜて供する。

タイムテーブル フォー ロースティング スタッフド チルド ホートリー
TIMETABLE FOR ROASTING STUFFED CHILLED POULTRY

食用飼鳥類の種類		163度C (325度F) に於けるおよその調理時間
チキン	ブロイラー又はフライヤー	675 ~ 1125g 1時間15分 ~ 2時間
	ロースター	1125 ~ 2025g 2時間 ~ 3時間30分
	ケイボン	1800 ~ 3600g 3時間 ~ 5時間
ダック		1350 ~ 2250g 2時間30分 ~ 3時間
グース		1800 ~ 3600g 2時間45分 ~ 3時間30分
		3600 ~ 6300g 3時間30分 ~ 5時間
七面鳥	フライヤー又はロースター (若鳥)	1800 ~ 3600g 3時間 ~ 4時間30分
	ロースター (並鳥)	2700 ~ 5400g 3時間30分 ~ 5時間
		5400 ~ 7200g 5時間 ~ 6時間
		7200 ~ 9000g 6時間 ~ 7時間30分
		9000 ~ 10800g 7時間30分 ~ 9時間
		1575 ~ 2250g 3時間 ~ 3時間30分
	き又は $\frac{1}{2}$ 又は $\frac{3}{4}$ の胸肉	2250 ~ 3600g 3時間30分 ~ 4時間
		3600 ~ 5400g 4時間 ~ 5時間

ブレッド スタッフィング
BREAD STUFFING

コーン スタッフィング
CORN STUFFING

みじん切り玉ねぎ	カップ $\frac{1}{4}$
切ったセロリ	カップ $\frac{1}{2}$
バター	カップ $\frac{1}{3}$
さいの目に切った食パン	カップ 3
塩	茶匙 $\frac{2}{3}$
つぶしたセイジリーブス	茶匙 $\frac{1}{2}$
つぶしたタイムリーブス	茶匙 $\frac{1}{3}$
こしょう	茶匙 $\frac{1}{8}$

作り方

フライパンに玉ねぎ、セロリ、バターを入れ玉ねぎが柔らかくなるまで炒める。
 $\frac{1}{3}$ 位のパンを加えて混ぜる。
 ボールに入れ残りの材料を全部加えて軽く混ぜる。
 ターキー又はチキンをローストする前に詰める。

作り方

ブレッドスタッフィング (182 ページ) と同じ。
 但し、カップ $\frac{1}{3}$ のさいの目に切った食パンを減らし、カップ $\frac{1}{3}$ のホールコーンと大匙3のみじん切りピーマンを加える。

作り方

ブレッドスタッフィング (182 ページ) と同じ。
 但し、カップ $\frac{1}{3}$ のさいの目に切った食パンを減らし、バターカップ $\frac{1}{3}$ の代わりにカップ $\frac{1}{3}$ にし、カップ $\frac{1}{3}$ の切ったピカーンを加える。

オイスター スタッフィング
OYSTER STUFFING

作り方

ブレッドスタッフィング (182 ページ) と同じ。
 但し、カップ $\frac{1}{3}$ のさいの目に切った食パンを減らし、その代わりに切ったカキをカップ $\frac{1}{3}$ 加える。

アップル スタッフィング
APPLE STUFFING

作り方

ブレッドスタッフィング (182ページ)

と同じ。

但し、カップ $\frac{3}{4}$ のさいの目に切った食パンを減らし、塩茶匙 $\frac{3}{4}$ の代わりに茶匙1を入れ、みじん切りのりんごカップ1と干ぶどうをカップ $\frac{1}{4}$ 加える。

スタッフィングス
STUFFINGS

さいの目に切ったパン	カップ4
刻んだ玉ねぎ	大匙3
塩	茶匙1
こしょう	茶匙 $\frac{1}{4}$
ポートルーシーズニング	茶匙 $\frac{1}{4}$
サルビアの葉	茶匙1
セロリソルト	茶匙 $\frac{1}{4}$
溶かしたバター	カップ $\frac{1}{2}$
湯または肉汁	パンが湿る程度

作り方

パン、玉ねぎ、塩、こしょう、ポートルーシーズニング、サルビアの葉、セロリソルトを一緒にしてよく混ぜる。

これにバターと湯または肉汁を全体が湿る程度に加えて軽く混ぜる。ローストチキン450グラムにつき、カップ1のスタッフィングを使う。

マッシュルーム スタッフィングス
MUSHROOM STUFFINGS

バターまたは油	大匙2
切った玉ねぎ	大匙1
切ったセロリ	カップ $\frac{1}{4}$
切ったマッシュルーム	カップ $\frac{1}{2}$
塩	茶匙1
こしょう	茶匙 $\frac{1}{8}$
セイジ	茶匙 $\frac{1}{2}$

みじん切りパセリ	茶匙 $\frac{1}{2}$
切ったピメント	茶匙2
ミルクまたは肉汁	カップ $\frac{1}{3}$
パン粉	カップ1

作り方

玉ねぎ、セロリ、マッシュルームをバターまたは油で炒める。この中に残りの材料を加えてよく混ぜる。

魚またはチキン等の詰物として使う。

ギブレット グレイビー
GIBLET GRAVY

ギブレット、ネック

(ターキー又はチキンの内臓と首)

切ったセロリ	1本
切った玉ねぎ	1個
切った人参	小1本
ベイリーフ	1枚
塩	茶匙1
水	カップ6
粉	カップ $\frac{1}{2}$
塩	茶匙1 $\frac{1}{2}$
ポートルーシーズニング	茶匙 $\frac{1}{2}$
味の素	茶匙 $\frac{1}{4}$
こしょう	茶匙 $\frac{1}{4}$

作り方

ギブレットとネックを洗う。

ギブレット、ネック、野菜、ベイリーフ、塩、水を火にかけ沸騰させ、火を弱くして2時間半〜3時間煮る。

こして、野菜と首を捨てる。

内臓はみじん切りにして置いておく。

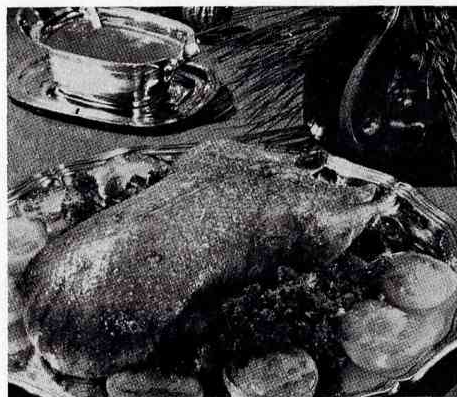
ターキー又はチキンを焼いてから皿にのせ焼く時に出たジュースや脂肪をカップ $\frac{1}{2}$ とり、粉と一緒にし、弱火で絶えずかき混ぜ泡が出るまで煮る。

上のこしたものを計り、カップ4にする(足りない時はターキー又はチキンを焼いた時に出たジュースを加える)。

これを火から降ろした粉の混ぜたものに加え火にかけ沸騰させる。沸騰後も続けて1分

間沸騰させる。

みじん切りにした内臓、ポトリシーズニンク、味の素、こしょうを加え熱いうちに供する。



グーメット ロースト チキン
GOURMET ROAST CHICKEN

バター	大匙 6
チキン	1 kg のもの 1 羽
マッシュルーム	24 個
バター	大匙 2
クックしてないスモークトハム	225g
ベビーオニオン	10 個
塩	茶匙 2
こしょう	茶匙 1/4
ドライホワイトワイン	カップ 1/4

作り方

フライパンに大匙 6 のバターを溶かし、チキンの足を持って全体がきつね色になるまで炒める。

厚い鍋に入れ、フライパンのバターをかける。

フライパンに大匙 2 のバターを溶かし、マッシュルームを入れて炒める。

ハムはさいの目に切ってマッシュルームとハム、オニオンをチキンのまわりに並べ、塩、こしょうをふりかけ、ワインをかけふたをする（ふたのない鍋ならアルミホイルでふたを作る。）

191度C (375度F) のオーブンで 1 時間位焼く。

ブラターに盛りつけ、切ったパセリで飾る。

チキン ウィズ マッシュルーム グレイビー
CHICKEN WITH MUSHROOM GRAVY

チキン	1 kg
粉	カップ 1/4
パプリカ	茶匙 1
塩	茶匙 2
こしょう	茶匙 1/8
サラダ油	カップ 1/4
クリームオブマッシュルームスープ	1 缶
ミルク	カップ 1/2
切った玉ねぎ	中位 1 個
タイム	茶匙 1/2

作り方

チキンを洗ってよく拭く。

粉、パプリカ、塩、こしょうを一緒にし、チキン 1 個ずつにまぶす。

フライパンにサラダ油を入れ、熱くなってからチキンを入れ、きつね色になるまで焼く。

スープとミルクを一緒にしチキンの上にかける。

その上に切った玉ねぎを並べ、タイムをふりかける。

ふたをして弱火で 30 分間柔らかくなるまで煮る。

バタード マッシュド ホワイトウス
BUTTERED MASHED POTATOES

じゃがいも	6 個
ミルク	カップ 3/4 ~ 1
バター	大匙 3 ~ 4
塩	茶匙 1/2

作り方

じゃがいもを茹で、水気をきってつぶす。

これに塩とバターを加えてよく混ぜ、少しずつ熱いミルクを加えてふっくりなるまでかき混ぜる。

クリームド オニオンズ アーモンドイン
CREAMED ONIONS ALMONDINE

スモールホワイトオニオン	450g
沸騰湯	カップ 6
塩	茶匙 1 1/2
バター	大匙 2
粉	大匙 2
ミルク	カップ 3/4
シェリー酒	カップ 1/4
薄く切った	カップ 1/4
トーステッドブランチドアーモンド	

作り方

沸騰湯に塩を入れ玉ねぎが柔らかくなるまで茹でる。
玉ねぎを茹でる間、バターを溶かし粉を入れて混ぜる。
ミルクを加え、絶えずかき混ぜながら煮る。
シェリー酒を加えて混ぜる。
玉ねぎの湯をよく切り、ホワイトソースに混ぜ、サーヴィングディッシュに入れ、アーモンドをふりかけて供する。

ライマ ビーンズ ウィズ マッシュルームズ
LIMA BEANS WITH MUSHROOMS

ライマビーンズ	450 g
(冷凍又はフレッシュ)	
スライスドマッシュルーム	カップ 3/4
バター	大匙 3

作り方

沸騰した塩湯でライマビーンズを茹でる。
バターを溶かし、よく水をきったマッシュルームとライマビーンズを入れて熱くなるまで炒める。

オールド ファッションド パンプキン パイ
OLD-FASHIONED PUMPKIN PIE

パイの皮	1 段のもの
軽く泡立てた卵	2 個
かぼちゃ	1 缶 (450g)
砂糖	カップ 3/4
塩	茶匙 1/2
肉桂	茶匙 1
ジンジャー	茶匙 1/2
クローブス	茶匙 1/4
無糖練乳	カップ 1 3/4
又はライトクリーム	

作り方

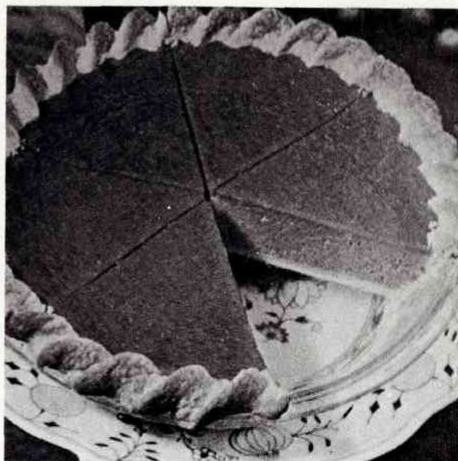
パイの皮(123ページ)を作る。焼かないでおいしておく。

残りの材料を全部一緒にしてパイの皮に入れて、5 cm位の幅のアルミホイルでパイの皮のふちの所を焼きすぎないようにカバーする。出来上る15分前にはこのアルミホイルをとる。

218度C (425度F) のオーブンで15分間焼く。

177度C (350度F) のオーブンで続けて45分間焼く。

好みにより砂糖を入れた生クリームで飾ってもよい。



ヘイランド アラスカ パンプキンパイ
BAKED ALASKA PUMPKIN PIE

パイの皮	1 段のもの
軽く泡立てた卵	1 個
軽く泡立てた卵黄	2 個
パンプキン (かぼちゃ)	1 缶 (450g)
砂糖	カップ $\frac{3}{4}$
塩	茶匙 $\frac{1}{2}$
肉桂	茶匙 1
ジンジャー	茶匙 $\frac{1}{2}$
クローブス	茶匙 $\frac{1}{4}$
無糖練乳	カップ 1 $\frac{3}{4}$
又はライトクリーム	
ヴァニラアイスクリーム	カップ 2
ブラウンシュガーマリング	(186 ページ)

作り方

パイの皮(123ページ)を作る。焼かないで
おいておく。

ヴァニラアイスクリーム、ブラウンシュガ
ーマリング以外の材料を全部一緒にして焼
いてないパイの皮に入れて 5 cm位の幅のアル
ミホイルでパイの皮のふちのところが焼
きすぎにならない様にカバーする。このカ
バーは出来上る15分前にはとる。

218度C (425度F) のオーブンで15分間焼
く。

177度C (350度F) のオーブンで続けて45
分間焼く。

1 時間位、完全に冷やす。

上のパイの焼鍋よりも直径 2.5cmぐらい小
さいパイの焼鍋に油紙をひき、ヴァニラア
イスクリューを少し柔らかくして入れ冷凍
庫で再びかたくする。

冷えたパンプキンパイの上にこのアイスク
リームをのせ、その上にブラウンシュガー
マリングをアイスクリームがみえなくなる
様にのせる。

288度C (550度F) のオーブンで2~3分間き
つね色になるまで焼いてすぐに供する。

ブラウン シュガー マリング
BROWN SUGAR MERINGUE

卵白	2 個
酒石英	茶匙 $\frac{1}{2}$
赤砂糖	カップ $\frac{3}{4}$
ヴァニラエッセンス	茶匙 $\frac{1}{2}$

作り方

卵白と酒石英を一緒にしてかたくなるまで
泡立てる。

赤砂糖とヴァニラエッセンスを加えて、か
たく光沢がでるまで泡立て続ける。

CHRISTMAS

「クリスマスおめでとう」という方法はいくらでもあります。クリスマスはその年の最後のお祝い日でありますから、花々しいパフェ式のパーティをして楽しみたいものです。

クリスマスを祝うのに付け加えたらいいと思われる2～3の秘訣をここに取り上げてみます。

チキンカセロールの上に聖なる小枝を飾ったり、パンの間にきらきらする星の装飾をしてみましよう。とにかくきれいにドラマティックに演出したいものです。

クッキー、キャンディー、ポップコーンボール、干果物入りのパン又はケーキ等と得意な物を作って、この祝日のスピリットを捕えることもできます。

又皆んなを驚かす様な贈物をしたいならクリスマスパイ、クリスマスケーキ、クリスマスブレッド又はクッキーやキャンディーを作って箱に詰めてみて下さい。

このようなホームメイドの贈物は心からの物で買うことのできない贈物である事を相手に伝える事でしょう。



ホリディ サボア
HOLIDAY SUPPER

セイバリー チキン スキャロップ マッシュルーム ソース
Savory Chicken Scallop Mushroom Sauce

アスパラガス サラダ ウィズ フレンチ ドレッシング
Asparagus Salad with French Dressing

パレイズ オフ ザ フルーツ トレイ バタード ハット ロールズ
Parades of the Fruits Tray Buttered Hot Rolls

アイス クリーム ツリース マカロンズ
Ice Cream Trees Macaroons

キャンデイス ソルティッド ウォールナッツ
Candies Salted Walnuts

コーヒー
Coffee

セーヴァリー チキン スキャロップ
SAVORY CHICKEN SCALLOP

マッシュルーム ソース
MUSHROOM SAUCE

さいの目に切った茹でチキン	カップ 4
柔らかいパン粉	カップ 3
御飯	カップ 1 $\frac{1}{2}$
みじん切り玉ねぎ	カップ $\frac{3}{4}$
みじん切りセロリ	カップ $\frac{3}{4}$
みじん切りピメント	カップ $\frac{1}{2}$
塩	茶匙 $\frac{3}{4}$
ポートルーシーズニング	茶匙 $\frac{3}{4}$
チキンブロー (スープ)	カップ 1 $\frac{1}{2}$
ミルク	カップ 1 $\frac{1}{2}$
軽く泡立てた卵	4 個
マッシュルームソース	(188 ページ)

クリームオブマッシュルームスープ	1 缶
ミルク	カップ $\frac{1}{2}$
サワークリーム	カップ 1

作り方

全部の材料を一緒に鍋に入れ温かくなるまで絶えずかき混ぜる。

作り方

マッシュルームソース以外の材料を全部一緒に混ぜる。

22×32cmの土鍋に入れて177度C (350度F)のオーブンで50～55分間、ナイフで中央をさしてみても何もつかなくなるまで焼く。正方形に切ってマッシュルームソースをかけて供する。

チキンスープの代りにブイヨンキューブを湯で溶かし、又は缶詰のチキンコンソメを使ってもよい。



アスパラガス サラダ ヴィズ
ASPARAGUS SALAD WITH
 フレンチ マヨネーズ
FRENCH MAYONNAISE

作り方

アスパラガスのジュースを切り、ガーリックドレッシングをかけ、ふたをして1時間ほどおいておく。

お盆の上にレタスを1枚ずつひき、その上にアスパラガスを3〜4本ずつのせる。

お盆の中央にはレタスの上に輪切りの玉ねぎを並べる。

フレンチマヨネーズ(フレンチドレッシングとマヨネーズを同量ずつ混ぜたもの)をまわして一緒に供する。

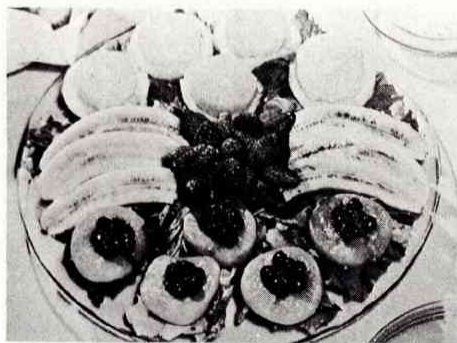
パレイズ オブ ザ フルーツ トレー
PARADES OF THE FRUITS TRAY

作り方

お盆の上にレタスを並べる。

輪切りのパイナップル、半分に切った桃の中央にはクリームチーズと切ったくるみの混ぜたものを、なしの中央にはカティージチーズと切ったミントリーブスを、5cm位のバナナにはマヨネーズをぬり、切ったくるみ又は切ったアーモンドをまぶす。

これらをレタスの上に並べ、チェリーとパセリで飾る。



アイス クリーム ツリース
ICE CREAM TREES

作り方

小さいアイスクリームスコップでストロベリー、メロンアイスクリームをすくい、焼鍋に並べて供するまでフリーザーに入れておく。

供する時はシャーベットグラスにストロベリーとメロンのアイスクリームを5つ位、中央が高くなる様に重ねる。

ひいらぎで飾る。

サンダーソースをかけてもよい。

マカルーンズ
MACAROONS

卵白	2個
塩	茶匙 $\frac{1}{2}$
酒石英	茶匙 $\frac{1}{2}$
ヴァニラエッセンス	茶匙1
砂糖	カップ $\frac{3}{4}$
切ったココナツ	カップ1 $\frac{1}{2}$

作り方

卵白、塩、酒石英、ヴァニラエッセンスを一緒にして固くなるまで泡立てる。

少しずつ砂糖を入れ続けて泡立てる。

ココナツを加えてかき上げる。

焼鍋に茶色の紙を敷き、スプーンで一杯ずつ2.5cmの間隔を開けて並べる。

149度C (300度F) のオーブンで25分間焼く。

少し冷やしてから茶色の紙を取る。

キャンディ ケイン コーヒー ケーキ
CANDY CANE COFFEE CAKE

サワークリームイーストドウ (110ページ)	
みじん切り干しエイプリカット	カップ1 $\frac{1}{2}$
みじん切りマルチノチェリー	カップ1 $\frac{1}{2}$
バター	
デコレーターズアイシング (190ページ)	

作り方

サワークリームイーストドウを作り、3個に分ける。

1個ずつ38×15cmの大きさにのばし、油をひいた焼鍋にのせ、1.2cmの間隔で上から下まで5cmの深さに両側を切る。

切ってない中央5cmの所にエイプリカットとチェリーの混ぜたものをまだけ並べて両方からまんなかのフィリングが見えない様に左、右、左、右の順に中央で交差させる。これを55cm位の長さになるまでのばし（手で引張る）つえの形に上の方を少し曲げて191度C（375度F）のオーブンで15～20分間きつね色になるまで焼く。

熱いうちにバターをぬり、デコレーターズアイシングをスプーンでふりかける。チェリーで飾ってもよい。

デコレーターズ アイシング
DECORATORS' ICING

粉砂糖	カップ2
水	大匙2

作り方

粉砂糖と水を一緒によく混ぜる。

かたい場合には水を2～3滴加える。

シュガープラム フレッド
SUGARPLUM BREAD

イースト	3×3×2cmのもの1個
生ぬるい湯	カップ $\frac{3}{4}$
沸騰寸前のミルク	カップ1
砂糖	カップ $\frac{3}{4}$
ショートニング	カップ $\frac{3}{4}$
塩	茶匙1 $\frac{1}{2}$
ふるった粉	カップ5
泡立てた卵	2個
ヴァニラエッセンス	茶匙 $\frac{1}{2}$
ナツメグ	茶匙 $\frac{1}{4}$
切った砂糖漬の果物と オレンジ又はレモンの皮	カップ $\frac{3}{4}$
干ぶどう	カップ1

作り方

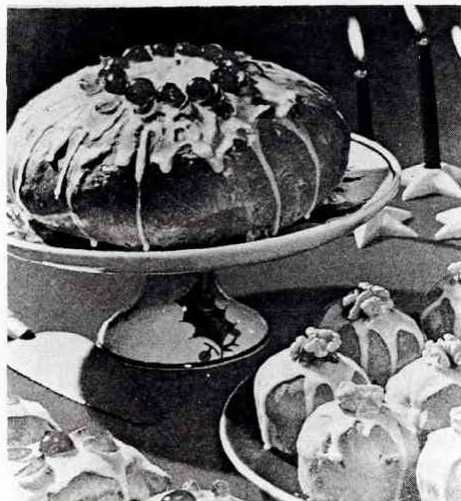
イーストを生ぬるい湯で溶かす。

ミルク、砂糖、ショートニング、塩を一緒にして、生ぬるくなるまで冷やす。

粉カップ1 $\frac{1}{2}$ を加えてよく混ぜる。

卵を入れてよく混ぜる。

イースト、ヴァニラエッセンス、ナツメグを入れてよく混ぜる。



切った果物、干ぶどう、残った粉を加えてよく混ぜる。滑らかになるまで6分間位こねる。

油をひいたボールに入れて2倍になるまで置いておく。

空気を抜き、こねたものを半分に分け、半分は6個に分け油をひいたカップケーキの焼鍋に丸くして入れる。2倍になってから177度C（350度F）のオーブンで20分間焼く。

温かいうちにコンフェクショナルシュガーグレイズ（115ページ）をつけ、上にくるみをのせる。

残りの半分は2つに分け、ローフの形にして油をひいたローフパンに入れ、2倍になってから177度C（350度F）のオーブンで25～35分間焼く。

温かいうちにコンフェクショナルシュガーグレイズをぬり、赤と緑のチェリーで飾る。

シュガープラム ロープス
SUGARPLUM LOAVES

作り方

シュガープラムブレッド (190 ページ) と同じ。

ヴァニラエッセンスとナツメグの代りに茶匙1のおろしたレモンの皮を使う。

2倍になってから2つに分け、油をひいた焼鍋の上にボールの形でのせ、2倍になってから177度C (350度F) のオーブンで30分間焼く。

コンフェクショナルシュガーグレイズ (115 ページ) をぬって半に切った赤いチェリーでブレッドの上に円をかき、グリーンのチェリーで葉を作る。

チェリー パフ ツリー
CHERRY-PUFF TREE



作り方

スイートドウ (105 ページ) の作り方での分量を作る。

切った砂糖漬のチェリーカップをを加える。油をひいた焼鍋の上に底辺15cm斜辺20cmの三角形にする。(こねたもので23個のボールを作り、上段には1個、次に2個、3個、4個、5個、6個と下に2個並べて木の形にする。)

2倍の大きさになるまで置いておく。

177度C (350度F) のオーブンで25分間焼く。

熱いうちにコンフェクショナルシュガーグレイズ (115 ページ) をぬりチェリーで飾る。

シナモン ロール ツリー
CINNAMON-ROLL TREE

作り方

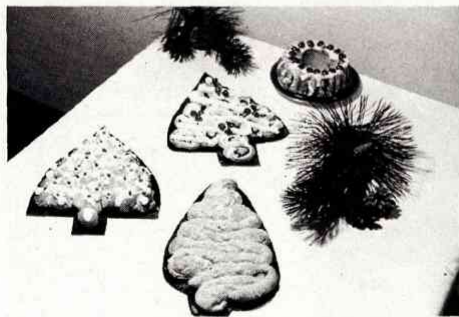
スイートドウ (105 ページ) の作り方での分量を作る。

軽く粉をふったテーブルの上で32×12cmで1.2cmの厚さにのばす。

溶かしたバターをぬる。

砂糖カップと肉桂茶匙1の混ぜたものをふりかけ、巻ずしの様に巻き、1.8cmの厚さに切り17個作る。

油をひいた焼鍋に底辺15cm斜辺20cmの三角形に並べる。



1 段目は1 個、2 段目は2 個、次に3 個、4 個、5 個と切り口を上下にして並べ三角形の底辺の中央から下に2 個並べ木の形にする。

2 倍の大きさになるまで置いておく。
177度C (350度F) のオーブンで25分間焼く。
熱いうちにバターをぬりグラニウム糖をふりかける。

シュガー ツリー SUGAR TREE

作り方

スイートドウ (105 ページ) の作り方で $\frac{1}{2}$ の分量を作る。
それぞれを4 つに分け直径1.2cm位で、ひも状にのばす。
溶かしたバターをぬる。
砂糖カップ $\frac{1}{2}$ とおろしたオレンジの皮茶匙2 のまぜたものをまぶす。
それぞれをねじり4 本のひも状のものを全部つないで1 本にする。
このひもで油をひいた焼鍋の上に底辺15cm 斜辺20cmの三角形を作り、その下には5 cm 位のものをつけ木の形にする。
2 倍の大きさになるまで置いておく。
177度C (350度F) のオーブンで25分間焼く。
切ったチェリーで飾る。

チェリー ナッツ ローフ CHERRY NUT LOAF

イースト	3×3×1 cmのもの1 個
生ぬるい湯	カップ $\frac{1}{2}$
砂糖	カップ $\frac{1}{2}$
塩	茶匙 $\frac{1}{2}$
ショートニング	大匙2
沸騰寸前のミルク	カップ $\frac{1}{2}$
ふるった粉	カップ2 $\frac{1}{2}$
泡立てた卵	1 個
切ったマルチノチェリー	カップ $\frac{1}{2}$
切ったくるみ	カップ $\frac{1}{2}$

作り方

イーストを生ぬるい湯でとくす。
砂糖、塩、ショートニング、ミルクを一緒にして生ぬるくなるまで置いておく。
カップ2 の粉を加えてよく混ぜる。
イーストと卵を加えてよく混ぜる。
残りの粉を加えて混ぜる。
軽く粉をふったテーブルの上で5～8 分間こねる。
油をひいたボールに入れ、一度ひっくり返し全体に油がつく様にして、2 倍の大きさになるまでふたをして置いておく。
空気を抜いて長方形に伸ばし、チェリーとくるみをふりかけ、こねたものに混ぜる様にこねる。
直径15cmのローフの形をし、油をひいた焼鍋の上にのせ、倍の大きさになるまで置いておく。
177度C (350度F) のオーブンで20分間焼く。
冷やしてからコンフェクショナルシュガーグレイズ (115 ページ) をぬる。
チェリーで飾る。

ホワイト クリスマス ケーキ WHITE CHRISTMAS CAKE

ふるった粉	カップ2 $\frac{3}{4}$
ふくらし粉	茶匙1 $\frac{1}{2}$
塩	茶匙 $\frac{1}{2}$
ナツメグ	茶匙 $\frac{1}{2}$
干しぶどう (白)	225g
砂糖漬け果物	225g
砂糖漬けパイナップル	225g
砂糖漬けチェリー	225g
ココナッツ	カップ1
あらく切ったくるみ	カップ1
ショートニング	カップ $\frac{3}{4}$
砂糖	カップ1 $\frac{1}{2}$
マスカッテル	カップ $\frac{3}{4}$
又はスイートシェリー	
よく泡立てた卵白	5 個



作り方

粉、ふくらし粉、塩、ナツメグを一緒にふるう。

砂糖漬けの果物をさいの目に切る。チェリーは $\frac{1}{2}$ に切る。全部の果物とココナツ、くるみを粉に加えて混ぜる。ショートニングと砂糖をクリーム状になるまでよく混ぜる。

粉と果物のミックスしたものとシエリー(マスカッテル)を交互にクリーム状のものに加え、そのつどよくまぜる。

泡立てた卵白を加えてかきあげる。

23×12×8 cmの焼鍋2つに油をひき、アルミホイルをひいてミックスしたものを入れ149度C (300度F) のオーブンで2時間～2時間半位、楊枝でケーキをついてみて楊枝に何もつかない様になるまで焼く。

オーブンから出し、焼鍋をとり、網の上で冷やす。冷えてからアルミホイルをとる。油紙に包んで完全密閉した缶に入れておく。ケーキが乾燥しない様に切ったりんご又はオレンジを入れてもよい(これは度々とりかえる必要がある)。

6ヶ月間位保存することができる。

クリスマス リース CHRISTMAS WREATH

作り方

柔らかいチーズで小さいりんごとなしの形を作る。

赤い砂糖をつけてそれぞれ、りんごらしく、なしらしくなる様にする。

ドイツと赤と緑のマルチノチェリーでパイの上にクリスマスのリース(輪)の様に飾る。

ボンボン クッキーズ BONBON COOKIES

バター	カップ $\frac{1}{2}$
粉砂糖	カップ $\frac{1}{2}$
ヴァニラエッセンス	大匙1
色粉	
粉	カップ1 $\frac{1}{2}$
塩	茶匙 $\frac{1}{8}$
チェリー、ナツ、くるみ、チョコレート	
パステイルアイシング	(194 ページ)

作り方

バター、粉砂糖、ヴァニラエッセンスと、もしほしいならば色粉を少し加えてクリーム状になるまで混ぜる。

粉、塩を加えて手で混ぜる。

(こねたものがあまりかわきすぎる場合は大匙1のミルクを加える。)

大匙1のこねたものでチェリー又はナツ又はくるみ又はチョコレートにくるむ。

油をひかない焼鍋の上に、2.5cmの間隔をあけて並べる。

177度C (350度F) のオーブンで12～15分間焼く。(クッキーはかたくなるがきつね色にはならない)。

焼けたクッキーをパステイルアイシングにつけ、アイシングのついた部分にココナツ、くるみ、カラーシュガー又はチョコレートをふりかけて飾ってもよい。



パスティル アイシング
PASTEL ICING

ミルク	大匙 1 1/2
ヴァニラエッセンス	茶匙 1
粉砂糖	カップ 1
色粉	

作り方

全部の材料を一緒にしてどろっとし、クッキー等につく位になるまで混ぜる。
好みにより色粉を使ってもよい。
材料を分けて色々な色を使うことができる。

バター リッチ スピリッツ
BUTTER RICH SPRITZ

ふるった粉	カップ 2 1/2
塩	茶匙 1/2
バター	カップ 1
ふるった粉砂糖	カップ 1 1/2
卵	1 個
又は卵黄	2 個
アーモンドエッセンス	茶匙 1/2
ヴァニラエッセンス	茶匙 1

作り方

粉、塩を一緒にふるう。
バター、粉砂糖をクリーム状になるまでよく混ぜる。
これに卵、アーモンド、ヴァニラエッセンスを加えて混ぜる。
粉を少しずつ加えてよく混ぜる。
クッキープレスで好みの形にし、油をひかない焼鍋に並べる。
204度C (400度F) のオーブンで6～8分間焼く。
クッキーの形が大きい場合は、177度C (350度F) のオーブンで15～20分間焼く。
色粉で色をつけてもよい。

バター ローンズ
BUTTEROONS

バター	カップ 1/2
砂糖	カップ 1/2
卵黄	1 個
おろしたレモンの皮	茶匙 2
おろしたオレンジの皮	茶匙 2
塩	茶匙 1/2
ふるった粉	カップ 1
切った砂糖漬パイナップル	カップ 1/2
又は干ぶどう	
卵白	1 個
切ったココナッツ	カップ 1

作り方

バター、砂糖をクリーム状になるまでよく混ぜる。
卵黄、レモン、オレンジの皮、塩を加えて混ぜる。
粉、パイナップル又は干ぶどうを入れて混ぜ冷やす。
ボールの形にし軽く泡立てた卵白につけココナッツをまぶし、油をひかない焼鍋に並べ、163度C (325度F) のオーブンで20～25分間きつね色になるまで焼く。

チョコレート ナッツ レヴェルス
CHOCOLATE NUT REVELS

チップチョコレート	カップ 1
切ったピカン又はくるみ	カップ 1
バター	カップ 1
砂糖	カップ 1/2
塩	茶匙 1/2
ヴァニラエッセンス	茶匙 1
粉	カップ 2

作り方

二重鍋でチップチョコレートを溶かし、くるみを加えて冷やす。
バター、砂糖、塩、ヴァニラエッセンスと一緒にしてクリーム状になるまで混ぜる。
粉を少しずつ加えてよく混ぜる。

チョコレートとくるみのミックスしたものを加え、フォークで少し混ぜマーブルの様にする。

油をひかない焼鍋にスプーンで並べ6mmの厚さになるまでガラスの底に砂糖をつけて押さえる。

177度C (350度F) のオーブンで10~20分間焼く。

冷えてから焼鍋から出す。

シナモン ダンディーズ
CINNAMON DANDIES

バター	カップ 1
ふるった粉砂糖	カップ 1
塩	茶匙 $\frac{1}{2}$
アップルソース	カップ $\frac{1}{4}$
ヴァニラエッセンス	大匙 1
粉	カップ 2 $\frac{1}{2}$
砂糖	カップ $\frac{1}{2}$
肉桂	茶匙 1 $\frac{1}{2}$

作り方

バター、粉砂糖、塩をクリーム状になるまでよく混ぜる。

アップルソースとヴァニラエッセンスを加えて混ぜる。

粉を少しずつ加えて混ぜる。

直径2cmのボールにまるめ油をひかない焼鍋に並べ、ガラスの底に砂糖をつけ5mmの厚さになるまで押さえる。

163度C (325度F) のオーブンで15~18分間焼く。

温かいうちに砂糖と肉桂の混ぜたものをまぶす。

ファッジナッツ デインティズ
FUDGE-NUT DAINTIES

マーガリン	カップ $\frac{1}{2}$
粉砂糖	カップ 1
ココア	カップ $\frac{2}{3}$
ココナッツ	カップ $\frac{2}{3}$

干しぶどう	カップ 1
切ったくるみ	カップ 1
ブランディ	大匙 2
卵白	1 個
ココナッツ	

作り方

マーガリンをクリーム状になるまで混ぜる。粉砂糖、ココアを一緒にふるい、マーガリンに加えてよく混ぜる。

ココナッツ、干しぶどう、くるみ、ブランディを加えてよく混ぜる。

卵白 (そのまま) を加えてよく混ぜる。

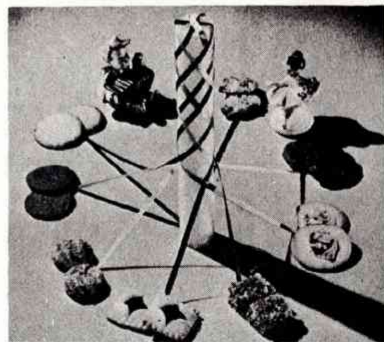
冷蔵庫で30分間冷やす。

直径2.5cmのボールにまるめ、ココナッツをまぶす。

(くるみの代わりに干しぶどうを多く使うこともできる。)

ホリディ バター クッキーズ
HOLIDAY BUTTER COOKIES

バター	カップ 1
砂糖	カップ 1
卵	1 個
塩	茶匙 $\frac{1}{4}$
ヴァニラエッセンス	茶匙 2
ふるった粉	カップ 2 $\frac{3}{4}$



作り方

バター、砂糖をクリーム状になるまでよく混ぜる。

卵、塩、ヴァニラエッセンスを加えて混ぜる。

粉を少しずつ加えてよく混ぜる。

5等分にし、それぞれ次の作り方による。
191度C (375度F) のオーブンで7~10分
間きつね色になるまで焼く。

ココナッツ リフリジャレイター クッキーズ
COCONUT REFRIGERATOR COOKIES

作り方

ホリディバタークッキーズのこねたものの
5分の1にみじん切りのココナッツカ
ップを混ぜ、直径2.5cmの棒状にし、み
じん切りのココナッツ、カップをまぶして
サランラップで包み冷やす。

3mmの厚さに切り、油をひかない焼鍋に並
べて焼く。

ドロップ バター クッキーズ
DROP BUTTER COOKIES

作り方

ホリディバタークッキーズのこねたものの
5分の1にカップの干しぶどうを加え、
油をひいた焼鍋にスプーンで並べコップの
底に砂糖をつけ、こねたものを少し押さ
える。

ペパーミント クッキーズ
PEPPERMINT COOKIES

作り方

ホリディバタークッキーズのこねたものの
5分の1を冷やす。

大匙1のつぶしたペパーミントキャン
ディーと大匙1の砂糖を混ぜる。

冷えたこねたものを小さいボールの形に
してペパーミントキャンディーをまぶし油を
ひかない焼鍋に並べて焼く。

又は大匙1のつぶしたペパーミントキャン
ディーと大匙1の粉砂糖のミックスしたも

のを焼いてから熱いうちにまぶすこともで
きる。

スプリッツ クッキーズ
SPRITZ COOKIES

作り方

ホリディバタークッキーズのこねたものの
5分の1をクッキープレスで好みの形を作
り、油をひかない焼鍋で焼く。

ロールド バター クッキーズ
ROLLED BUTTER COOKIES

作り方

ホリディバタークッキーズのこねたものの
5分の1を冷やし軽く粉をふったテー
ブルの上に3mmの厚さにのばし好みの形に
して油をひかない焼鍋に並べて焼く。



ハニー ラム ボールズ
HONEY RUM BALLS

ヴァニラウエハース	カップ 2 (200g)
ラム酒	カップ 1/2
蜂蜜	カップ 1/2
みじん切りくるみ	450g
粉砂糖	

作り方

ヴァニラウェハースをめん棒でつぶす。
ラム酒、蜂蜜、くるみを加えて混ぜる。
直径2.5cmのボールにまるめ、粉砂糖をまぶす。
完全密閉にしておけば6週間位もつ。

マーズipan クッキー
MARZIPAN COOKIES

皮をむき白く色抜きをした アーモンド	カップ2
粉砂糖	カップ $\frac{1}{2}$
塩	ひとつまみ
グラニウム糖	カップ1
アーモンドエッセンス	茶匙 $\frac{1}{2}$
卵白	4個

作り方

グラニウム糖が細くなるまでミキサー
(ジュースを作るミキサー) にかける。
グラニウム糖を取り出し次にアーモンドを
入れ、みじん切りにする。
グラニウム糖とアーモンドを混ぜ粉砂糖、
塩、アーモンドエッセンス、卵白を加えて
よく混ぜる。
クッキープレスやしぼり器を使って好みの
形にする。
油をひかない焼鍋で177度C (350度F) の
オーブンに入れ20分間焼く。

アーモンド クランチ
ALMOND CRUNCH

バター	カップ1
砂糖	カップ1
薄く切ったブランチドアーモンド	カップ1 $\frac{1}{2}$
チップチョコレート	カップ $\frac{1}{2}$ ~1

作り方

厚いフライパンにバターを溶かし砂糖を入
れて混ぜる。
アーモンドを加えて中位の火でゴールデン

ブラウンになるまで10~15分間絶えずかき
混ぜながら火にかける。

焼鍋に薄くのばして入れ、チップチョコレ
ートをふりかけ、チョコレートが溶ければ
グレイズの様にぬる。

冷やす。

チョコレートが固くなってから好みの大き
さに割る。

ふたをして冷蔵庫に入れ保存できる。

エイブリカット ココナッツ ボールズ
APRICOT COCONUT BALLS

みじん切り干しエイブリカット	カップ1 $\frac{1}{2}$
細かく切ったココナッツ	カップ2
加糖練乳	カップ $\frac{3}{4}$
粉砂糖	

作り方

エイブリカットとココナッツを一緒にし、
加糖練乳を加えてよく混ぜる。
小さいボール状にし、好みによっては粉砂
糖をまぶしてかたくなるまでおいておく。



チョコレート キャラメルズ
CHOCOLATE CARAMELS

加糖練乳	1缶
ライトコーンシロップ	カップ1
甘味のないチョコレート	85g
塩	茶匙 $\frac{1}{2}$
ヴァニラエッセンス	茶匙1

作り方

加糖練乳、ライトコーンシロップ、チョコレート、塩を一緒に厚い鍋に入れて中火にかけ、120～121度C (248～250度F) になるまで又は少量のものを水につけ固いボール状になるまで絶えずかき混ぜながら28～30分間煮る。

火からおろしてヴァニラを加えて混ぜ、直ぐにバターをひいた20cm四方の焼鍋に入れ固くなるまで冷やす。

2.5cm四方の大きさに切って供する。

チョコレート ピーナッツ レイズン クラスタース
CHOCOLATE PEANUT (RAISIN) CLUSTERS

スイートチョコレート	225g
加糖練乳	カップ $\frac{3}{4}$
ピーナッツ又は干しぶどう	カップ1

作り方

二重鍋でチョコレートを溶かし火からおろして加糖練乳、ピーナッツ又は干しぶどうを加えてよく混ぜる。

バターをひいた焼鍋にティースプーンでひとすくいずつ並べる。

冷やしてから供する。



クイック ファンダント
QUICK FONDANT

加糖練乳	カップ $\frac{3}{4}$
ヴァニラエッセンス	茶匙1
ふるった粉砂糖	カップ4

作り方

加糖練乳、ヴァニラエッセンスを一緒にして粉砂糖を少しずつ加えながらなめらかになるまで混ぜる。

ヴァニラエッセンスの代わりにペパーミントエッセンスを使うとペパーミントファンダントができる。

小さいボール状にして刻んだピーナッツ、ココナッツ、くるみをまぶす。

乾燥させたデイツ、ブルーネ、いちぢく、エイブリカット等の中に詰めて供する。

デイト ナッツ ファンダント
DATE NUT FONDANT

加糖練乳	カップ $\frac{3}{4}$
ヴァニラエッセンス	茶匙1
ふるった粉砂糖	カップ4
切ったくるみ	カップ1
切ったデイツ	カップ $\frac{1}{2}$

作り方

加糖練乳、ヴァニラエッセンスを一緒にして粉砂糖を少しずつ加えながらクリーム状になるまで混ぜる。

くるみ、デイツを加えて混ぜる。

20cm四方の焼鍋に押して入れ、かたくなるまで冷やす。

2.5cm四方に切って供する。

ファッジ
FUDGE

チップチョコレート	1 袋
加糖練乳	カップ $\frac{3}{4}$ 大匙 1
塩	ひとつまみ
ヴァニラエッセンス	茶匙 $\frac{1}{2}$
みじん切りくるみ	大匙 3

作り方

二重鍋で湯せんにしてチョコレートが溶けるまで火にかける。

火からおろして加糖練乳、塩、ヴァニラエッセンス、くるみを入れ、なめらかになるまで混ぜる。

油紙をひいた焼鍋に、2.5cmの高さになる様に入れる。

2時間位冷やし、焼鍋から出し油紙を取る。好みの形に切り、すぐに供する。

保存しておく場合は空気がはまらない様に密閉しておく。

モラセス タフィー
MOLASSES TAFFY

加糖練乳	1 缶
モラセス	カップ $\frac{1}{2}$
塩	茶匙 $\frac{1}{2}$

作り方

加糖練乳、モラセス、塩を一緒に厚い鍋に入れ中火で絶えずかき混ぜ121度C (250度F) 又は少しのものを水につけ固くなるまで約35分間位煮る。

25cm四方のバターをひいた焼鍋又はプラターに入れ、手でさわれる位まで冷やす。

手にバターをつけ固くなるまで両手でよくひっぱりあい最後にねじり、2.5cmの長さにナイフ又ははさみで切る。

ピーナッツ バター フルーツ スクエアーズ
PEANUT BUTTER FRUIT SQUARES

切ったドイツ	カップ 1
干しぶどう	カップ 1
ピーナッツバター	カップ 1
加糖練乳	カップ $\frac{1}{4}$

作り方

ドイツと干しぶどうをみじん切りにし、ピーナッツバターと加糖練乳を加えよく混ぜる。

20cm四方の焼鍋にバターをひき、粉砂糖をふりかけ上の混ぜたものを強く押して入れる。好みにより上に粉砂糖をふりかける。かたくなるまで冷やし、2.5cm四方に切って供する。

キャラメル キャンディー アップルス
CARAMEL CANDY APPLES

クラフスキャラメル	49個 (400g)
水	大匙 3
りんご	小 6 個
棒	6 本
くるみ	カップ 1

作り方

りんごを洗ってふき、茎を取り棒をつきさす。

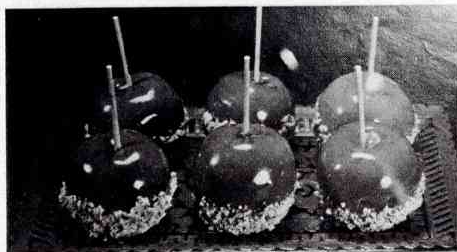
くるみをみじん切りにする。

キャラメルの紙を取り二重鍋で湯せんにしてキャラメルに水大匙 3 を加えて溶けるまで度々混ぜる。

鍋を少し傾け、このキャラメルソースをりんごにつける。

キャラメルソースが少し固くなり光沢が出て来れば下半分だけにくるみをつけ、油紙の上に並べる。

供するまで冷蔵庫に入れておく。



キャンディード パップコーン ミクスチャー
CANDIED POPCORN MIXTURE

コーンシロップ	カップ $\frac{3}{4}$
砂糖	カップ $\frac{3}{4}$
塩	茶匙 $\frac{1}{2}$
パップコーン	カップ 8

作り方

コーンシロップ、砂糖、塩を厚い鍋に入れ、中火にかけ沸騰させ、2分間続けて沸騰させる。

パップコーンの上に軽く全体にシロップがつく様にかけて混ぜる。

手で好きな形をつくる。シロップが固くならないうちに手早くする。

シロップが固くなれば弱火にかけて温める。



パップコーン ボールズ POPCORN BALLS

パップコーン	カップ 10
砂糖	カップ 1
水	カップ $\frac{3}{4}$
塩	茶匙 $\frac{1}{2}$
ライトコーンシロップ	カップ $\frac{1}{4}$
酢	茶匙 $\frac{1}{2}$
ヴァニラエッセンス	茶匙 $\frac{1}{2}$



作り方

パップコーンはバリバリになるまで、149度C (300度F) のオーブンに入れておく。

鍋のまわりにバターをひき、砂糖、水、塩、コーンシロップ、酢を入れ、砂糖が溶けるまで混ぜ、121度C (250度F) になるまで又はこのシロップを少量、水の中に入れてみて固くなるまで煮る。

火から降ろしてヴァニラエッセンスを入れてゆっくり熱いパップコーンの上にかけて、よく混ぜるまで軽く混ぜる。

手にバターをつけ、ボール又は好きな形を作る。