

## ピクルス と レリッシュ PICKLES AND RELISHES

### ピクルス PICKLES

クリスピー・ピクル・スライス (ブレッド・アンド・バター・タイプ)	
CRISP PICKLE SLICES (BREAD AND BUTTER TYPE).....	429
キューカンバー・ピクルス	CUCUMBER PICKLES .....
	429
ディル・ピクルス	DILL PICKLES.....
	430

### レリッシュ RELISH

レリッシュ	RELISH .....	431
コーン・レリッシュ	CORN RELISH.....	431
フレッシュ・ヴェジタブル・レリッシュ	FRESH VEGETABLE RELISH .....	432
ガーデン・レリッシュ	GARDEN RELISH .....	432
ハット・レリッシュ (フォー・ハンバーガー・アンド・ハット・ドッグ)		
	HOT RELISH (FOR HAMBURGERS AND HOT DOGS)....	432
ペパー・レリッシュ	PEPPER RELISH .....	433
ヴェジタブル・レリッシュ	VEGETABLE RELISH .....	433



## クリスプ・ピクル・スライス(ブレッド・アンド・バター・タイプ) CRISP PICKLE SLICES (BREAD AND BUTTER TYPE)

### 作 り 方

---



---

3ミリの厚さに切ったきゅうり .....	カップ16
刻んだ玉ねぎ(中).....	6 個
刻んだピーマン(大).....	2 個
にんにく.....	3 片
塩.....	カップ $\frac{1}{4}$
砂糖.....	カップ5
ターマリック(うこん).....	小匙 $1\frac{1}{2}$
セロリの種.....	小匙 $1\frac{1}{2}$
辛子の種.....	大匙2
りんご酢.....	カップ3

---



---

- きゅうり、玉ねぎ、ピーマン、にんにくを一緒にし塩をふりかけてよくまぜ、この上にくだいた氷をのせて3時間冷やす。出て来た水をよくきる。
- 他の材料を全部一緒にしてきゅうりのまぜたものにつけ、火にかけ沸騰するまで煮る。これを消毒したびんに入れ密封する。

## キューカンバー・ピクルス CUCUMBER PICKLES

### 作 り 方

---



---

きゅうり(10センチの長さ).....	10 本
塩.....	カップ $\frac{1}{4}$
水.....	カップ2
酢.....	カップ3
水.....	カップ1
ピクルイングスパイス.....	大匙1
砂糖.....	カップ $\frac{1}{2}$ ~ $\frac{3}{4}$
アラム.....	びんの数だけ

---



---

- きゅうりをよく洗っておく。
- 塩、水と一緒に火にかけ、これをきゅうりの上にかけて、冷たくなるまでおいておく。
- 冷たくなったなら塩水をよくきってこのきゅうりに酢、水、ピクルイングスパイス、砂糖と一緒にしたものをつき沸騰するまで火にかける。
- 加熱して消毒したびんにきゅうりを入れ、次に熱いシロップを入れ各びんにグリーンピース位の大きさのアラムを1個ずつ入れてふたをする。

## ディル・ピクルス

### DILL PICKLES

#### 作り方

---

---

きゅうり(長さ10センチ) …	25 本
アラム ……………	小匙 $\frac{1}{2}$
にんにく ……………	1 片
ディル ……………	2 株
赤とおがらし ……………	1 個
酢 ……………	カップ 4
塩 ……………	カップ 1
水 ……………	カップ 3
ぶどうの葉 ……………	6 枚

---

---

- きゅうりをきれいに洗い一晩冷水につけておく。
- 熱湯で消毒したビン(6本位)にきゅうりを詰める。
- きゅうりの詰ったびんに各々アラム、にんにく、ディル、赤とおがらしを入れる。
- 酢、塩、水を一緒にして火にかけて沸騰させ、これをびんにいっぱいになるまで入れ、一番上にぶどうの葉を入れ、かたくふたをする。
- 1年間そのまま保存しておくこともできる。

## ディル・ピクルス

### DILL PICKLES

#### 作り方

- きゅうりをたわしできれいに洗い加熱して消毒したびんに入れる。
- カップ4の大きさのびんの場合はきゅうりにディル(いのんど)2株、アラム(みょうばん)小さいぶどう粒位の大きさを1個、辛子の種小匙1を入れる。
- りんご酢カップ1、水カップ2、塩大匙1を一緒に火にかけて溶かしたものをびんに入れてふたをしておく。



# レ リ ッ シ ュ

## RELISH

### 作 り 方

---



---

みじん切り玉ねぎ	.....	カップ 1
みじん切りキャベツ	.....	カップ 1
みじん切りグリーントマト	.....	カップ 1
みじん切りピーマン	.....	3 個
みじん切り赤ピーマン	.....	2 個
塩	.....	大匙 2
砂糖	.....	カップ 1 ½
セロリの種	.....	小匙 ¾
辛子の種	.....	小匙 1 ½
うこん	.....	小匙 ½
酢	.....	カップ 1
水	.....	カップ ½

---



---

- みじん切りにした野菜を全部一緒にして塩をふりかけ一晩おいておく。これを水でよく洗い水気をきる。
- 残りの材料全部一緒にして野菜の上にかける。これを火にかけ一度沸騰させ、沸騰したらすぐ火を小さくして、沸点近くの温度で3分間煮る。
- 加熱して消毒したびんに入れ、ふたをしておいておく。

# コーン・レリッシュ

## CORN RELISH

### 作 り 方

---



---

コーン	.....	カップ 1 ½
切ったセロリ	.....	カップ ¾
切った玉ねぎ	.....	大匙 2
細かく切ったピーマン	.....	大匙 2
細かく切ったピメント	.....	大匙 1
塩	.....	小匙 1
フレンチドレッシング	.....	カップ ¼
酢	.....	大匙 1

---



---

- 全部の材料をよくまぜふたをして2～3時間冷やす。
- 肉やサンドイッチによい。

## フレッシュ・ヴェジタブル・レリッシュ

### FRESH VEGETABLE RELISH

#### 作 り 方

---

---

細い線切りキャベツまたはレタス  
.....カップ 1  
細かく切ったトマト.....カップ ½  
みじん切りの玉ねぎ.....カップ ¼  
みじん切りピーマン.....カップ ¼  
みじん切りセロリ.....カップ ¼

---

---

- 全部の材料を一緒にして冷やす。
- 細長いパンの上にウィンナーをのせ、その上にトマトケチャップまたはマスタードをぬりこれを上からかける。

## ガーデン・レリッシュ

### GARDEN RELISH

#### 作 り 方

---

---

きゅうり(中).....3 本  
切った玉ねぎ.....カップ ¼  
こしょう.....小匙 ½  
塩.....小匙 ½  
酢.....カップ ¼  
ディルの種.....小匙 1

---

---

- きゅうりをみじん切りにしてよく水気を取る。これと残りの材料を全部一緒にする。
- 供する前冷蔵庫に2～3日間入れておく。

## ハット・レリッシュ(フォー・ハンバーガー・アンド・ハット・ドッグ)

### HOT RELISH (FOR HAMBURGERS AND HOT DOGS)

#### 作 り 方

---

---

みじん切りピーマン.....カップ ½  
みじん切り玉ねぎ.....カップ ½  
チリソース.....カップ ½

---

---

- 全部の材料を一緒にして冷やす。
- 出来上りカップ 1 ¼。

## ペパー・レリッシュ

### PEPPER RELISH

#### 作 り 方

---

---

細かく切ったピーマン……………大匙1  
 細かく切ったパセリ……………大匙1  
 細かく切った玉ねぎ……………大匙1  
 バター……………カップ½

---

---

- 全部の材料を一緒によくまぜ棒状にする。
- かたくなるまで冷やし、ハンバーガーまたはスライスの上において供する。

## ヴェジタブル・レリッシュ

### VEGETABLE RELISH

#### 作 り 方

---

---

みじん切りトマト……………2 個  
 みじん切り玉ねぎ……………1 個  
 みじん切りピーマン……………1 個  
 青とおがらし……………大匙1  
 砂糖……………大匙2  
 辛子の種……………小匙½  
 セロリの種……………小匙½  
 塩……………小匙½  
 白い酢……………カップ½

---

---

- トマトの汁をきり全部の材料を一緒にして酢をかけふたをして冷やす。
- 出来上りカップ2。