

紙を隅から折つて行く。テインパンにバターを引いて、其の中に紙包みとなしたる魚を列べ、オープンにて蒸焼きする。包み紙のまま出し皿に盛りパセリーを配置す。

圖解(一)参照

5 魚の白ソースかけ ボイルドフィッシュユイズクリーム ソース
Boiled Fish with Cream Sauce
ポアソン ブキ ソース クレーム
(佛 Poisson Bouillie Sauce Creme).

『材料』 六人分 魚の切身 七切、ポテト 中七個、ベシヤメルソース カップ一杯、クリーム四勺、鹽、胡椒、パセリー 少々、白葡萄酒 二勺—三勺

『調理法』 魚は切身となし、鹽、胡椒をなし、風味ある野菜(玉葱、人參、セロリー、パセリーの莖等)と白葡萄酒又は單なる湯にて煮るのである。

ソース 此の魚の煮汁を用ひてホワイトベシヤメルソースを造り、このソースの最後の仕上げの時にクリームを加へる。之がクリームソースと稱せられるのである。クリームの代りにミルクを用ひる事を得。

『附合せ』 前述の如くボイルドポテト又はボイルドしたポテトを更にバターにて味附けたものにもよるし。

『盛附』 温き出し皿に魚を片方に、その片方に附合せを列べパセリーにて色取りをよくしソースは此の上にかけてもよく又別に持ち廻つてもよるし。

【附言】 此の時のソースはクリームソースに限らず一類ソースの大抵のものは用ひてもよし。

6 巻魚のソースかけ ロールド フィッシュユイズ モツカ ホーランドイソース
Rolled Fish with Muck-Hollandais Sauce.

『材料』 六人分 自身の魚(小鯛等は一尾を二人附とす。厚身の魚は薄く開いて用ひるとよし) 詰物に用ふる魚の摺身 カップ一杯半、燕(又はポテト) 十五個、鹽、胡椒、パセリー 少々、ホーランドイソース カップ一杯半

『調理法』 魚の片身又は一尾にてなす。先づ魚を例の如く鱗及び鰓等を取り脊骨を抜いて用意なし、鹽、胡椒して暫く置く。若し薄身の場合寝折れとするが、此の時は自身の魚が又は海老にて詰物をなす事もある。

此の詰物はやはり鹽味をして巻き込むのであるが普通は身の方を表になすも表皮のきれいな魚の時は皮を表にして巻くのである。

『附合せ』 燕は皮を剥いて茹でバターでいため味を調へる。

モツカホーランドイソースはソース一類の部参照。

7 鱈の牡蠣ソースかけ ボイルド カツドフィッシュ ユイズ オイスター ソース
Boiled Codfish with Oyster Sauce.
モリー プキ ソース ユイートル
(佛 Morue Bouillie Sauce Huitre)

此の料理をするには魚を茹でるよりも蒸し器にて蒸した方が味を失はずによく、何れの魚でも出来得る料理法である。

『材料』 六人分 鱈 七切、牡蠣 カップ四分三、ベシヤメルソース カップ一杯半、ポテト 中七個、レモン 半個、鹽、胡椒、パセリー 少々、玉葱、人參の芳香野菜 少々

『調理法』 鱈は三枚におろし適宜に切り(鹽氣を含むものは三、四時間も鹽出しする)鹽をして暫く置く。一方湯の煮立つた中へ芳香野菜の薄く輪切りにしたものを入れ魚も加へて茹でる。出来上ると冷めぬ様にして皿にあげておく。又は前述の三章焼魚オーロアソースかけの如くオープンにて焼くもよるし。

『附合せ』 ポテトは茹で細刻みパセリーをふる。ソース 牡蠣を水で洗つて水を加へずそのまま茹でる。暫く煮ると袋がふくらむから硬い部と分けて袋のみ使用する。残りの煮汁を二重布巾にて漉し、イエローベ

シヤメルソース(一類ソースの部参照)をつくる。そしてレモン酢又は橙の汁にて酸味を付け、鹽、胡椒にて調味する。そこへ前の牡蠣をもどして弱き火にて味を充分含ませる。此の時火の強き折に持ち行くと玉子が固まるから注意を要す。

『盛附』 鱈を片方に盛りポイールドポテトをその片方に盛り合せ、ソースは上からかけても、別にソース井で持ち廻つてもよろし。

8 鮮魚ノルマンドソースかけ

フィッシュ ウイズ ノルマンド ソース
Fish with Normande Sauce
ファイル ド ポアソン ア ラ ノールマンド
(佛 Filet de Poisson a la Normande)

『材料』 鱈(何れの魚にてもよし) 七切、芝海老 二十尾、松茸 半鐘、イエローベシヤメルソース カップ一杯半、牡蠣一合、鹽、胡椒、パセリー

『調理法』 魚は適宜の形に切り鹽、胡椒をなし暫くおく。そして蒸すか又はオーブンの中に焼く。牡蠣は洗つて茹で袋を取りその煮汁を二重布巾にて漉しておく。海老はひたひたの湯にて鹽茹でとなし煮汁の多き時は煮詰めておく。松茸もストックにて煮ておく。

ソース 魚の煮汁に牡蠣、海老等の茹で汁を加へイエローベシヤメルソース(ソース一類の部参照)を造る此の中へ牡蠣、海老、松茸等を加へて弱き火の所にて充分味を含ませる。

『盛附』 魚を出し皿に盛り其の上にソースをかけてパセリーを配置して出す。ポイール芋は付けても付けなくもよい。圖解(二)参照

9 魚の揚物 Fried Fish.

この料理は最小鯛、最小鯰、鱈、烏賊、芝海老、さえまき海老、鰯等の厚身の魚でないものを用ふるか又は切身を用ひる。即ち厚い身であると充分火が通り難いから

である。

『材料』 魚 七尾、メリケン粉 カップ三分一、玉子 一個、パン粉(フレツシユ) カップ半杯、揚げ油フライパンに八分目、鹽 胡椒、パセリー 少々

『調理法』 魚は例の如く用意して水気を布巾でよく切つて鹽、胡椒をなし暫くおく。次にメリケン粉、玉子、パン粉の順につけて丁度油の煮加減の中にて揚げる。(充分火の通る事を注意する事) 揚ると紙にて油気を切る。此の時の揚げ油はバターを除いた脂肪、又はオイルにてよるし。

『盛附』 出し皿にフライを並べパセリーをあしらう。

10 魚のフリッター Fish Fritters.

上述のフライの時の如く魚の切身又は小魚即ち小鯛、小鯰、鱈、烏賊、さえまき海老、芝海老、あさり、貝類肉のある貝類(鮑、平貝)等を此の種の料理に用ひる。之等の魚をフリッターとする時には魚は大抵頭を取り尾をつけておく事もある。

『材料』 魚 七尾、メリケン粉 軽くカップ一杯、玉子 一個、鹽、胡椒、水 半カップ又は四分三カップ

『調理法』 魚の水気を布巾で切り鹽、胡椒をなす。次にテンプラの如く、別記の衣に包んで脂で揚げる。脂はヘット、ロード、サラダオイル、ピーナツオイル等を用ふる。

『盛附』 出し皿にナフキンを敷いて其の上に魚の揚げ物を列べてパセリーを間に添へて出す。此のパセリーは揚げた物を用ふるのが原則であるが生のものが新鮮で普通の仕方である。レモンは半月状に切つて出す。

フリッターの種類及び衣の造り方

甲 硬き衣

『材料』 メリケン粉 軽くカップ一杯、水 半カップ

(1カップ=1合2勺=23ミリリットル強)
(1大匙=1勺=1.8ミリリットル強)

玉子 一個、(白味と黄味とに分ち白味は泡立て後混ぜる) 鹽、胡椒

使用の心得 之は多少硬い目の衣であるから水分の多いものを揚げる時に用ふ。

乙 柔き衣

『材料』 メリケン粉 軽くカップ一杯、水 三分二カップ、玉子 一個、(黄味と白味とに分ち白味は泡立て後混ぜる) 鹽、胡椒

使用の心得 之は普通の衣であるから水分の少ないものを揚げる。

丙 日本のテンプラの衣

『材料』 メリケン粉 軽くカップ一杯、玉子 一個 (よく白味、黄味共にかきまはしたもの) 水 四分三カップ、鹽、胡椒

使用の心得 之は日本流の衣であるけれども、物によつては使用するに便なり。

11 鮮魚パイ Fish Pie
ポアソン クルスタード
(佛 Poisson Crustade)

この料理は何れの魚でも又雑詰でもほぐすのであるからよるしいのである。例へば鯛、鮭、鱈、鰯等である。

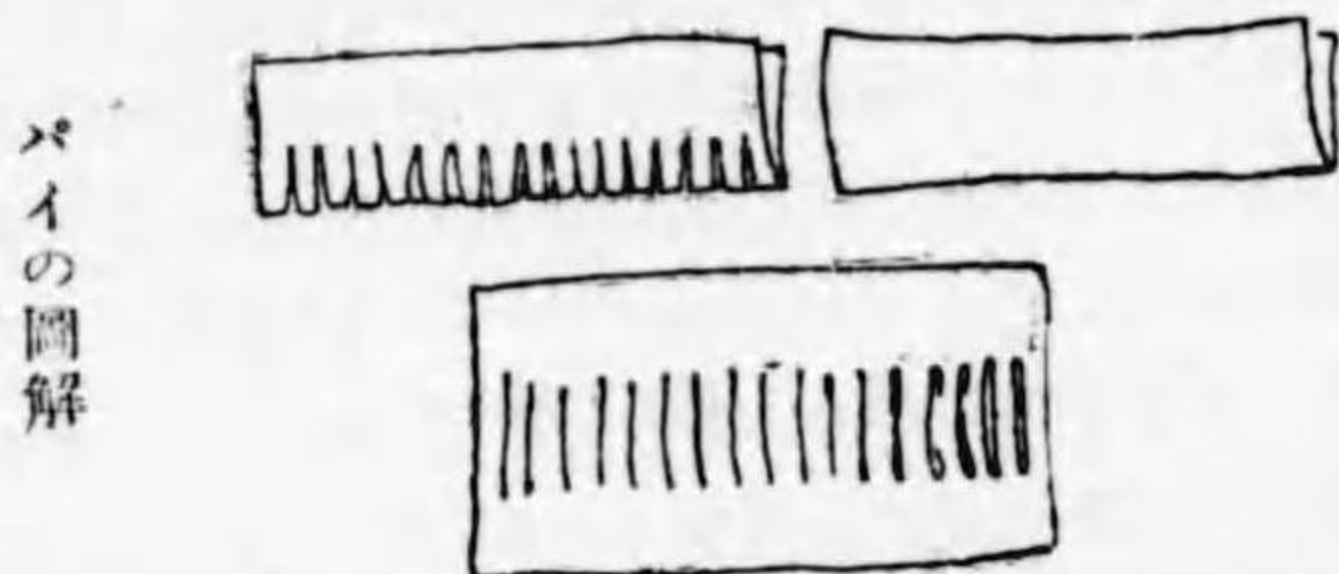
『材料』 鮭 四十匁、キヤベジの葉 四、五枚、白ベシヤメルソース カップ一杯、パイの皮 メリケン粉 百匁、ケンネ脂即ち純脂肪(又はバター) 八十匁、卵黄 二個、水 一合、鹽、胡椒、パセリー 少々

『調理法』 魚は鹽蒸しになしおく。キヤベジは一寸位の長さ二、三分巾の細切りとなし、一寸鹽茹でになしよく水を切りおく。

ソースはベシヤメルソースの中に玉葱の味ひを加味し鹽、胡椒の味を調へ置く。このソースに前にほぐした魚とキヤベジを和へる。又別々に和へておくかする。

(1寸=33ミリメートル)
(1匁=4グラム弱)

プーフドパイクラストの造り方 ケンネ脂は手で自由



になる位に柔かくなし粉は篩にかけ卵黄は水にて薄めおき、先づ玉子に粉をねり混ぜてうどんの様な固さとなしケンネを包む。之を俎の上へのばし三つ折りにして三度のばし二枚折りにして二度のばす。最後に一分五厘から二分位の厚さにのばして二寸巾のものを縦に一枚取り、更に二寸五分巾のもの一枚を取つて五分程に二分置き位として、櫛の齒の様に庖丁を入れる。此様に用意が出来たらテインパンにバターを引き、その二寸巾のパイの皮を敷き、その上にキヤベジを入れ魚を入れ又キヤベジの順に入れ、他の二寸五分巾のパイの皮をかぶせる。次に皮の周圍に(併し切目を除く)黄味をぬつて、上下の皮をくつつけ、周りをパイばさみではさんで飾りとなす。表面に黄味をぬつてオーブンにて焼く。出来上れば一寸二、三分から一寸五分程の巾に切り一人分とす。

『盛附』 皿にナフキンを敷き、配置よく列べパセリーにて飾る。圖解(3)参照

12 鮮魚米飯詰 Stuffed Fish with Rice.
ポアソン フアルシー オ リー
(佛 Poisson Farcie au Riz)

『材料』 鱈 七尾、米 四勺、カレー粉(又はトマトピューレー) 少々、玉葱 四分一個、ポテト 十個、バター 三十匁、レモン 一個、鹽、胡椒、パセリー 味の素 少々

『調理法』 鱈一尾附のものを見計ひ鰓、鱗、ぜんごを

取つて脊から開き、鹽、胡椒して暫く置く。御飯は普通の水加減をなして細刻み玉葱を加へて、オープンにて煮る。その時カレー粉又はトマトピユレーを少々加へて色をつけてもよろし。此の御飯に味の素を少しふりませ鱈の腹に詰め、ティンパンにバターを引き玉葱、人參、セロリーの薄切りを散らし魚を列べて其の上にも亦バターを散らしてオープンにてバター焼きとなす。

ソース 御飯に他のもので味をつけなかつた時は酸味あるソース即ち魚の煮汁で造つたベシヤメルソースにレモン汁を加へたものでもよろしいが、若し御飯にカレー粉又はトマトピユレーで色附けた時はソースにもそれと同じ味ひを用ひる様にする事。

『盛附』 詰物をした時には別に附合せ物は用ひずにたゞ魚を適宜に盛り合せパセリー、レモンの輪切り等を配置する。

【附言】 米飯の代りにフレッツシユパン粉と玉葱の細刻みのいためたものを用ひてもよろし。其の時には名稱は只 Stuffed Fish と言へばよろしい。

II 鯛料理

1 米國風の鯛料理 タイ オブ アメリカン スタイル Tai of American Style. タイ アラ アメリカン (佛 Tai a la Americaine)

『材料』 鯛 一尾(目の下七、八寸) 玉葱 半杯、トマトピユレー カップ一杯、ストツク カップ半杯、バター 二十匁、ポテト 中七個、芝海老 二十尾、鹽、胡椒、パセリー

『調理法』 鯛は鱗を取り臓腑を出し三枚におろし、薄身を取り、適宜の大きさに切り鹽、胡椒をなし暫時おく。粉を両面につけバターの溶けたフライパンにていため狐色になす。その魚を揚げその鍋にて玉葱の細刻みをいた

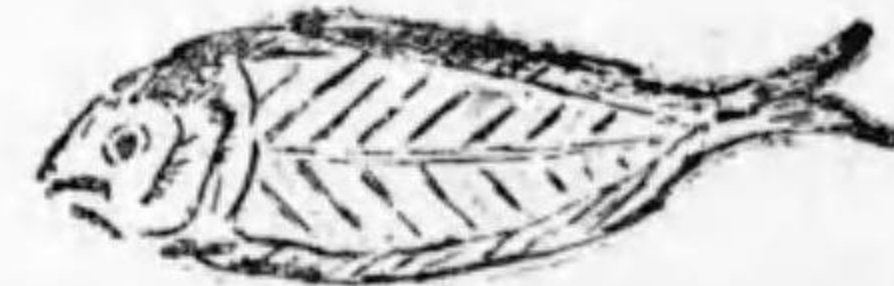
め粉及び魚の煮汁やストツクやトマトピユレーを加へてよく煮て、鹽、胡椒で味を調へ之を裏漉しにする。此中に先の魚をかへし、白葡萄酒を加へて煮含める。此の時海老の脊腸を取り皮をむいて鹽茹でとなし、小口切りとしたもの加へ、その煮汁も加ふ。

『附合せ』 鯛を盛りソースを上からかけ、ポテトとパセリーを盛り合す。尚ソースの必要ある場合にはソースは別にソース弁にて持ちまはる。

2 鯛の蒸焼き 其の一 ベイクドタイ ウクオ ベシヤメル ソース Baked Tai with Bechamel Sauce. タイ グリエ アラ ベシヤメル (佛 Tai Grillee a la Bechamel)

『材料』 六人分 鯛 一尾(目の下六、七寸) ポテト 中八個、ミルク 四勺、玉葱、人參の薄切り少々、イエローベシヤメルソース カップ一杯、バター 大匙四杯、粉乾酪、鹽、胡椒、パセリー 少々、白葡萄酒 二、三勺

いかだの作り方



『調理法』 鯛はよく洗つて鱗及び鰓、臓腑を出し、脊中の鱭を鋏にて切り落とし頭と尾はそのまゝとなしていかだの三枚に下す。然し尾にはきみを入れ、幅をせばめて軽くする。胸の鱭の五、六分下から庖丁を入れてくづきと様にして両面の肉を取る。之を七、八つの切身とし鹽、胡椒をなし暫時おく。別にティンパンにバターを引き人參、玉葱の薄切を散らし、上に魚を列べセリツ酒、白葡萄酒を上からふりかけ、オープンにて焼く。すがたの骨又は頭はバターをつけ尾は焦さぬ様にする事。骨の焼けたのは盛附に用ふ。

『盛附』 出し皿にバターを引いて其の上に骨をのせ其の上にはやはり料理した切身を置いてもとの形となす。次に餘り柔かでないイエローベシヤメルソースを魚の上にかき粉チーズをふりかけ最初に魚の周圍をポテトを裏返しにかき粉黄にて色をつけバター及び鹽味をしたるものを押し出しにて飾りとして押し出し、尙上に卵黄を塗りオープンの中にて強い火で一寸あぶつて焼目をつける。

『附合せ』 時には飾りのマツシユポテトを略してもよい。其の時にはポイルドポテトを附合せてもよい。又色の配合上人參を用ひてもよい。パセリーは所々にはさむ。

圖解(4)参照

3 鯛蒸焼帝國風 タイ フロイルドアラ イムペリアル Tai Broiled a la Imperial.

(佛 タイ グリエ アラ イムペリアル Tai G.ille a 'a Imperiale)

『材料』 六人分 鯛 一尾(頭尾を除いて六、七寸位)
ポテト 十二個、トマト 三個、バター 大匙三杯、
卵黄 一個、イエローベシヤメルソース カップ一杯
半、玉葱、人參 少々、牛乳 大匙三杯、鹽、胡椒、
パセリー、白葡萄酒 三勺

『調理法』 前述の如く鯛は三枚(いかだ)におろし、骨は飾りに盛附の時用ふる。おろし身を七、八切の切身とし鹽、胡椒をなし暫時おく。ティンパンにバターを引き人參、玉葱の芳香野菜の薄切りを散らし其の上にバターをぬつた切身を列べ上より白葡萄酒をふりかけオープンにて焼く。中程でオープンより取り出しストック五勺程加へて再び蒸焼きとなす。此の鯛の頭も尾もてりをつける様にバターをつけて焼く。尾は缺を入れて軽く形をよくする。

ソース この魚の焼汁を用ひてイエローベシヤメルソースを造る。

『附合せ』 ポテトはポイルドポテトを用意し、飾りに

マツシユポテトを造る。

『盛附』 皿の上に骨は先づ頭を左にして置き、切身を元の如く骨の上におく。その魚の周圍をマツシユポテトをつき出して押し出す。魚の切身々々の間をもマツシユポテトに飾る。此の上に卵黄のよく混和したものをぬり一つ一つの切身の上にトマトの輪切りしたものを置いて盛附け皿をオープンに入れて一寸焼く。魚の片側に附合せのポイルドポテトを置きパセリーを配す。

ソースは別にソース井にて持ちまはる。

4 フランス風の鯛料理 タイ オブ フレンチスタイル Tai of French Style. タイアラ フランシース (佛 Tai a la Francaise)

『材料』 六人分 鯛 一尾(頭と尾を除き八、九寸)、
アンチヨビソース 一罐、卵黄 少々、バター 五十
匁、新鮮なパン粉 カップ一杯、ポテト 十個、ホー
ランデイソース カップ一杯半、鹽、胡椒、パセリー
少々

『調理法』 鯛は鱗を取り鰭は缺で切つて形をよくし、裏腹から開いて臟腑を引き出し、焼き易い爲に表にからくさの様な形に庖丁目を入れ、裏の方には簡単に斜に入れ、鹽、胡椒を振り、ティンパンにバターを引き人參、玉葱の薄切りをおく。此上にアンチヨビソースとバターの溶したものを卵黄にてゆるめ塗り易くなつたら刷毛にたつぶり含して魚の上になつて、パン粉を薄くふりかけオープンにて焼く。出来上つたら皿に取る前に溶したバターをかけて艶を出す。

ソース ホーランデイソース(ソース一類参照)

『附合せ』 ポテトは皮を剥いて鹽茹でとしたものをバターを塗つてオープンにて焼いてバタードポテトとす。

『盛附』 皿の真中に魚をおき片側にポテトを配しパセリーにて飾る。ソースは別にソース井にて持ちまはる。

圖解(5) 參照

【附言】 附合せのポテトの代りに白魚又は海老等のフリッターを用ひてもよからう。

ソースはホーランドイソースにバター又は細刻みパセリーを加へればなほよるしい。

5 タイ、アラ、アルゼンチユール

タイアラ アルゼンチユール
(佛 Tai a la Argentueil.)

【材料】 六人分 鯛 一尾(頭尾を除き八、九寸)アンチヨビペースト 一罐、バター 五十匁、新鮮なパン粉 カップ二杯、卵黄 二個、チーズ粉 大匙三杯、さえまき 二十尾、きす 六尾、濃厚なるホワイトソース カップ二杯、ポテト 六個、アスパラガス 十八本、レモン 一個、パセリー 少々、ホーランドイソース カップ一杯半

【調理法】 ほゞ前述の佛蘭西風の鯛料理に同じ。但し鯛の表裏の切り方の處は適宜となし火の通り易い様に造りて盛附の時にはレモンの輪切りを頭の處より尾迄をかざる事とせば前より異りたる鯛の様にみえる。

【附合せ】 さえまき海老又は芝海老を葡萄酒を入れて煮て(葡萄酒蒸しの様にする)之をあげ皮を剥ぎきく様にする。之に硬いホワイトソースを混ぜて圓味のあるピラミット形高さ一寸七八分に造り、之に玉子をつけパン粉にころばしサラダオイル又はヘットにて揚げる。

ポテトは小さいボイルドポテトを造る。

小さき鱈は三枚におろさずに中をつないで鹽をふり、アスパラガスを一寸位に切り之を鱈で巻き形は海老の揚物と同様の形に造り之を蒸す。但し大鱈の時には三枚におろし厚身を少しく開く。

ソース イエローベシヤルソース(普通のイエローベシヤルソースより卵黄を一個多く)にクリームを四、

五勺入れレモン汁を少し入れ、鹽、胡椒を入れ硬いソースを造り、之を持ち廻つて出す。

【盛附】 魚を皿の真中におき、切口を隠すためにレモンの輪切りを上之列べて、パセリーを頭の兩側につけて、ポテト、鱈、海老の揚物を魚の周圍に置く。

6 鯛蒸焼ソースシャンボード

タイブレース アラ シャンボード
Tai Braise a la Chambord.
タイブレースアラ シャンボード
(佛 Tai Braise a la Chambord)

【材料】 六人分 鯛 一尾(尾と頭を除き六、七寸位)芝海老 十五尾、松茸 十匁、ベシヤメルソース カップ一杯半、レモン 半個、バター 二十匁、卵黄 二個

【調理法】 鯛は鱗及び鰓を去り三枚におろす(いかだ)(もとの形のくずれぬ様にして肉身のみはなす)之を一寸八分より二寸位の小口切として鹽、胡椒をなす。ティンパンにバターを引き其の上に玉葱、人參等の薄切りを散し切身を列べオーブンにて蒸焼きする。此時七、八勺のブドウ酒をふりかけ、オーブンに入れて焼く。魚の上をバターを引きたるパラフィン紙にて被ふ。ソース、シャンボードはベシヤメルソースの中に松茸、海老、玉子を加へたもので先づ海老は春腸を取り茹でて皮を剥ぎて小口切りとなす。松茸は適宜に切りストックにて煮る。之等の煮汁と鯛の焼汁にてベシヤメルソースを造り卵黄を加へてイエローソースとなす。(卵黄を加へてからは強火にかけぬ事)又好みによつてはレモン汁に酸味を付けてもよるし。この中に海老、松茸を加へ鹽、胡椒にて味を調へる。

【附合せ】 ボイルドポテトを用ふ。

【盛附】 鯛の元の形にかへす様に盛り附けパセリーと附合せのポテトを手際よく盛り合せ。ソースは上にか

けてよい。

【附言】 此のシヤンボードソースをドミグラスソースに代へるには、マシヤメルソースをブラウンソースとかへ中に入るものは同じ。焼魚の時皮を焼く前に、はがすと身が割れて料理がし難いから料理して後割ぐとよい。

7 鯛マヨネズソース附

(佛 ^{イ フロア} Tai Froid Sauce ^{マヨネイク} Mayonnaise)

【材料】 六人分 鯛 一尾、さえまき 十二尾、マセドンサラダ カップ二杯—三杯、鹽、胡椒、パセリー少々、玉子 八個、マヨネイズソース カップ一杯半

【調理法】 前述の如く鯛は頭と尾の形をくづさぬ様に(骨を飾にする)三枚におろし次に裏表よりの身を七、八切の切身とす。骨及び身の方に鹽、胡椒をなし暫時おく。一方ティンパンにバターを引き玉葱、人参、セロリーの薄切りを列べ湯を入れてオーブンの中にて蒸す。

【附合せ】 海老は脊腸を取り鹽茹でとなし皮を剥ぎ頭と尾は其の儘となす。玉子は十二、三分間茹でて菊花に切る。マセドンサラダはサラダの部参照。

ソース マヨネイズソース(ソース第三類参照)

【盛附】 魚を形にかへし脊側にパセリーをおき、腹の方に菊花の玉子をおき魚の切身の上に芝海老を飾る。マセドンサラダ、魚の下に敷く。ソースは別にソース入れにて持ちまはる。圖解(6)参照

8 小鯛の揚物

(佛 ^{フライド コダイ} Fried Kodai ^{コダイ フリート} Kodai Frite)

【材料】 六人分 小鯛 七尾、生パン粉 カップ一杯、メリケン粉 カップ半杯、玉子 一個、オリーブ又はヘット フライパンに八分目、鹽、胡椒、パセリー少々

【調理法】 小鯛は鱗、鰓及び臓腑を去り表裏に庖丁目

を入れ鹽、胡椒をする。次に頭のみ残してメリケン粉、玉子、パン粉の順につけオリーブ油又はヘットにて揚げパセリーも揚げる。

油氣をよく切り盛り合せる。ソースはレモン酢にて食す。

9 小鯛の詰物焼

(佛 ^{スタッフド コダイ} Stuffed Kodai ^{コダイ フラ カノチーエル} Kodai a la Canotiere)

【材料】 六人分 小鯛 七尾、詰物 カップ二杯、松茸 二十匁、さえまき海老 十尾、パン粉 カップ三分一杯、オリーブ油 五勺、鹽、胡椒、パセリー

【調理法】 小鯛は鱗を取り、鰓を取り次に頭の方より臓腑を引き出す。即ち腹に庖丁目穴をあけぬ事。そして腹を綺麗になしおく。魚には鹽、胡椒をなし、後ひかへて詰物をなす。(詰物は後に記す)頭部ははち切れぬ様縫ひ合せおく。魚の両面にバターをつけティンパンにバターを引き、芳香野菜の薄切りを散した上に列べ、サラダオイルかオリーブオイルを注ぎかけオーブンに入れる。焼き上る前に其焼目を補ふためにパン粉を少しふりかけバターをおいて更に焼き上げる。

【附合せ】 松茸は釜から出し湯を通し適宜に三つ四つに切りバターにていためストツクにて煮る。海老は脊腸を取り茹で皮を去りおく。パセリーは揚げるのは本式であるが青味の爲、生のまゝ用ひてもよし。

【盛附】 鯛と附合せを手際よく出し皿に配しパセリーを添へる。

詰物 中の詰物は生のパン粉と玉葱の刻んだものを合せ又パセリー或はセロリーの細刻みをまぜ、鹽、胡椒にて味をなす。若し魚の摺身があれば入れてなほよるし。あまりかさかさの時にはミルクにてしめりをつける。

ソース 魚の焼いた鍋にストツクを加へ、裏漉にか

け浮んだ油を去り、レモン汁をしぼり込んで別にソース
井にて出す。細刻みパセリー等を加へるもよろし。

10 小鯛の牛酪焼 (佛 ^{コダイ アラ ムニエール} Kodai a la Meuniere)

『材料』 六人分 小鯛 七尾、レモン 一個、バター
三十匁、細刻みパセリー 少々、鹽、胡椒 少々

『調理法』 小鯛の鱗を取り鰓及び臓腑を去り鹽、胡椒
をなし暫時おく。之に粉をまぶし煮立つたバターにてい
ためる。両面に色が附いたらレモン汁を熱い時にしぼり
かけ、温い皿に盛つて上から細刻みパセリーをふり、其
上にあつたバターを流す。(若し充分火の通らぬ時にはオー
ブンにて仕上げる)

『附合せ』 レモンの輪切りを添へて出す。

【附言】 甘鯛にも此の料理を應用する事が出来る。

11 小鯛蒸焼 (佛 ^{ソフレ グラフヒド ペティ タイ} Soufle Glace de Petite Tai)

『材料』 六人分 小鯛 七尾、ポテト 中七個、ベシ
ヤメルソース カップ一杯半、松茸 三十匁、鹽、胡
椒、パセリー

『調理法』 鯛は鱗や鰓を去り片側の身をおろす。身の
ある片身の方は頭を向ふに脊が右になる様に即ち肉の多
くある方が客に向く様にして折り曲げられる様にする。
次に鹽、胡椒をなす。頭のついておないおろし身は皮を
去りよくたゞき裏漉しとなし、ミルクを少し加へて摺身
となす。この中に雑詰の松茸の細刻みを加へる。之を身
のつかない片方の身にのせ二つ折りとし、ティンパンに
バターを引きセロリー、玉葱、人參の薄切りを散らし、
其の上に魚を列べる。この上に骨から取つたストツクを
ふりかけてオーブンにて焼く。

『附合せ』 ポテトはポイルドポテトとなす。海老、白
魚等の揚げものにしたものを添へてもよろし。

ソースは魚の煮汁を用ひてイローベシヤメルソース

を造る。

『盛附』 鯛とポイルドポテトを配しパセリーにて飾る
ソースは別に持ちまはる。圖解(7)参照

12 冠小鯛海老ソース

(佛 ^{ポ-ビエイト ドタイ ソース クレビット} Paupiette de Tai Sauce Crevit)

『材料』 六人分 小鯛 七尾、芝海老 三十五尾、ポ
テト 七個、牛乳 カップ一杯、バター 三杯、メリ
ケン粉 大匙三杯、玉葱 六分一個、ストツク カッ
プ一杯、卵黄 一個、トマトビユレー 大匙一、二杯、
鹽、胡椒、パセリー 少々

『調理法』 鯛は極く小さいのをえらび、鱗や腸を出し
て頭と尾をつけたまゝ脊骨をぬく。薄身及び骨を丁寧に
取り鹽、胡椒をして二、三十分置く。之を冠の形に兩方
の尾の方から頭に向けて折りまげ、竹の皮の上に列べ蒸
器で十五分間から二十分蒸す。

ソース メリケン粉、バター及びストツク、ミルク
にてベシヤメルソースを造りトマトビユレーを加へ芝海
老は脊腸を取り茹でて皮を去り、この中に入れて充分味
を合す。

火より下す際になほキヤラメルを入れて色を出し淡紅
色とす。

『附合せ』 ポテトは粉ふきポテトとなす。

『盛附』 皿に魚をおき其の上にソースをかけポテトを
附合せパセリーにて飾る。圖解(3)参照

甘鯛料理

1 甘鯛の牛酪蒸 ^{アマダイ オブ フレンテ スタイル} Amadai of French Style. (佛 ^{アマダイ ムニエール ポム ド タイ-ル} Amadai Meuniere Pomme de Terre)

『材料』 六人分 甘鯛 七尾、レモン 一個、ポテト
十個、バター 三十匁、さえまき海老 七尾、鹽、胡椒

パセリー 少々

『調理法』 甘鯛は鱗及び鰓を取り裏腹より臓腑を出し、鹽、胡椒をなして暫時おく。之にメリケン粉をつけフライパンにバターを溶し中にて焼く。再びティンパンにバターを引いて魚をおき、上にアンチヨピソースを引き及びチーズ、パン粉をふつてオープンにて仕上げをなす。

ソース 其の焼汁に新しいバターを更に加へレモンを形のまゝ入れて煮る。即ちサラサラしたるバター及び酸味のソースが出来上る。

『附合せ』 デイユスポテト(ポテト料理参照)をピラミット形につくり黄味を塗りオープンにて焼く。さえまき海老の頭を取り脊腸を取り、鹽茹でとして皮をむき尾を切り魚の上におき飾りとする。

『盛附』 皿に鯛を配置よく上に海老とレモンの輪切となし並べポテトを盛り合せパセリーを添へる。ソースは別にソース井にて出す。この料理は温い中に出す事が大切である。圖解(9)参照

2 甘鯛の牛酪焼

アマダイ アラ ムニエル
(佛 Amadai a la Meunie.e)

『材料』 六人分 甘鯛 七尾、レモン 一個、ポテト 七個、鹽、胡椒 少々

『調理法』 一人分に適當なる甘鯛の鰓、鱗を取り魚に鹽、胡椒して粉をふりヌツプリのバター及びサラダオイルにていためる。(尾はこげるのを防ぐために半紙にて巻きおく)次にレモン酢をしぼりかけ更にオープンにて焼く。

『盛附』 出来上つたならば皿に取り出す。レモンの輪切を魚の上におき、ポイルドポテトにパセリーをふつてわきに添へる。猶パセリーをあしらつて飾る。

III 鱈の料理

1 鱈のノルマンド

サワラ ポシエ アラ ノルマンド
(佛 Sawara Po'e a la Normande)

『材料』 六人分 鱈 十五匁切七切) 十尾、松茸 一罐、蛤 カップ一杯、さえまき海老 十尾、イエローベシヤメルソース カップ一杯、人參、玉葱の薄切 少々、鹽、胡椒、パセリー 少々、白葡萄酒 三勺

『調理法』 鱈は三枚におろし二節宛におろし適宜に切り鹽、胡椒をなし暫くおく。ティンパンにバターを引き、人參、玉葱、セロリー、芳香野菜の薄切りを列べ其の上に魚をおき、白葡萄酒をかけオープンにて焼く。此の時は焼くと云ふよりも水氣を切り風味をつける積りで焼く。パラフィン紙にバターをつけバターが魚につく様に上にて焼く。

『附合せ』 海老は脊腸を取つて鹽茹でとなし皮を取り脊から腹に庖丁目を入れ花に造る。松茸は罐から出し頭の部のみ縦に二つに切る。バターでいためストツクにて煮る。牡蠣の代りに蛤を用ふるとよいが、牡蠣の扱ひ方は前に述べた爲こゝでは蛤について記す。蛤はむきみとなし茹でる。ノルマンドソース、魚の煮汁及び松茸及び蛤の汁とストツクとミルクを用ひてイエローソースを造る。(ソース一類参照)

『盛附』 出し皿にバターを塗り、鱈を周りに列べ、松茸の根の短冊切り及び牡蠣を皿の真中に入れ、海老は魚の上に飾りとなし皿の周りに松茸を配す。ソースをかけるか又ソース井にて持ちまはる。圖解(10)参照

2 鱈の乾酪焼

ポアソン アラ ヤント ジエルメーン
(佛 Poisson a la St. Germain)

『材料』 六人分 鱈 七切、パン粉 二十匁、チーズ

十五匁、玉子 二個、バター 四十匁、レモン 一個、
ポテト 七個、ペヤネーズソース 大匙三杯、鹽、胡
椒、パセリー 少々

『調理法』 前述の如く鱈は三枚におろして切身となし
形を調へ鹽、胡椒をなし暫時おく。(詰物をする時には此
の時自身の魚の摺身をするのであるが本式でない) 玉子
のよく打つたものをつけ新鮮なパン粉をまぶし(その容
積の五分一、六分一のチーズを混加したるもの) バター
にていためる。全體一樣に焼目をつけ充分火が通り難い
時にはテインパンにバターをぬり魚をおいてオープンに
入れて仕上げをなす。(此の時上が乾くといけないからパ
ラフィン紙で覆ふ事)

『附合せ』 ポテトの皮を剥き鹽茹でにしたポイルドポ
テトとなす。

ソース ペヤネーズソース(ソース第三類参照)即ち
玉葱の細刻み大匙一に對し酢大匙二にバター二十匁、鹽、
胡椒をなして玉葱を酢にてよく煮る。卵黄二個を加へて
かきまぜ二重鍋となし、此の中にバターを二、三滴宛入
れ次第に多く加へマヨネーズソース位の固きとす。(こ
のソースは練習を要す) レモン酢をおとし鹽、胡椒の味
を調ふ。

『盛附』 皿の一方に魚をきれいに並べその上にレモン
の輪切りをのせソースを一匙宛のせる。その片方にポイ
ルドポテト又はパセリーを配す。この時トマトの輪切り
を魚の上に置き四五分オープンの中に置き配合を取るこ
ともある。圖解(11)参照

3 鱈の冷飾附

フィレット ド サワラ モスコビツト
(佛 Filet de Sawara Moscovite)

『材料』 六人分 鱈 七切、マヨネーズソース カッ
プ一杯半、ゼリー 三枚、ポテト 五個、人参 二本、

小さえまき海老 七尾、青豆 カップ半杯、胡瓜 小
四本、鹽、胡椒、パセリー、白葡萄酒 三勺

『調理法』 鱈は鱗、鰓及び臓腑を出し三枚におろし薄身
を取り適宜の切身となす。テインパンにバターを引き、玉
葱、人参とセロリーの薄切りを散らし魚を其の上になす。
ストックを加へてオープンの中にて蒸焼きをする。焼け
れば皮を剥いで布巾で水気を切つて冷しておく。マヨネ
ーズソースの硬いものにゼリーを混じ魚の上にかへ、其の
上を海老のたて半分切りと胡瓜の酢洗ひ又は酢煮にて飾
りをなす。

『附合せ』 マセドンサラダはサラダの部参照の事。

『盛附』 中央にマセドンサラダを盛り、飾附けした鱈
をその周りにおきパセリーを所々に配して盛り合す。

圖解(15)参照

IV 鮭及び舌鮭の料理

1 舌鮭の襷折焼

ソールアラサント ジェルメマン
(佛 Sole a la St. Germain)

『材料』 六人分 舌鮭 四尾、パン粉 二十匁、チ
ーズ 十五匁、玉子 二個、バター 四十匁、レモン
一個、ポテト 十個、ペヤネーズソース 大匙四杯、
鹽、胡椒、パセリー

『調理法』 舌鮭の取り扱ひ方は舌鮭をよく洗ひ手に鹽



をつけてすべらぬ様にして、口の所の突び出た所から表、
裏の皮を剥ぐ。そして臓腑を出し三枚におろす。(鮭の黒

い皮の方は肉が厚く白い皮の方は薄いから多くの場合は黒い肉の方を用ひ白い方は摺身等として用ふ) 厚身の方は鹽、胡椒をなし暫くおく。うす身は摺身となして詰物とする時は此の時するのである。前の魚の身は寝折りとなして玉子の白味と黄味とよく打つた中にくろがし、フレッシュパン粉にその容積の五分の一或は六分の一の粉チーズを混ぜたものをつけバターにてソオテイする。そして全體一樣に焼目をつけ、更にティンパンにバターを引きオープンに入れて焼き上ぐ。此の時上が乾くといけないので紙で被つて全體に火を通す。

『附合せ』 ボイルドポテトとなす。

ソース 前章の鮭の乾酪焼に委しく記してある故参照すべし。

『盛附』 本來は魚の上に茶匙一杯のソースを置き度いのであるが余り體裁がよくないのでレモンの輪切りをおいてソースをその上にのせる。片方にソースをのせた魚を盛り其の片方にポテトを列べパセリーを程よく配置する。

2 舌鰈のドリアンソール オブ ドリアン スタイル
Sole of Dorian Style
ファイレド ソールアラ ドリアン
(佛 Filet de Sole a la Dorian)

『材料』 六人分 鰈 七尾、クリーム又はミルク 二勺、玉子の白味 半個、ポテト 七個、芝海老 十五、六尾、トリフ 極少、玉子 大一個、オーロアソース カップ三分二、イエローソース カップ一杯半、松茸 半籠、鹽、胡椒、パセリー 少々

『調理法』 前述の如くして皮を去り鰈を三枚におろし薄肉の方を摺身とする。色が白いため餘り面白くないから、トリフの刻んだものを入れ色をつけ鹽、胡椒で味を調ふ。厚肉の方に鹽をなし、暫くおいた物に中山盛りの摺身を頭の方において尾の方へと巻いて行く。ティンパ

ンにバターを引いて人參、玉葱、セロリーの薄切りを散らし、其の上に魚を列べ白葡萄酒とストックの半々の汁をふりかけオープンにて蒸煮する。別に少しくかたきオーロアソースを造る。(ソース類の部参照)。凡そ魚が十五分許りで出来るから之を出し皿に盛り、オーロアソースをかけ、粉チーズを振りバターの細いのを所々におき再びオープンに入れて焼目をつける。(バターを置くのはバターが溶けてチーズを早く溶して色をつける爲である)

『附合せ』 ポテトは小さい玉子大にしてシャトー(魚の口繪参照)形にきり煮たるポテトを造り後、鹽、胡椒、バターにて味をつける。

ソース イエローソース(ソース類の部参照、勿論この魚のストックを用ひて)そして中へ芝海老の脊腸を取つて茹で皮を剥いたもの又は松茸は籠から出して湯を通し適宜の大きさに切つたものを入れる。

『盛附』 鰈の切身を列べ其の間々にポテトをおき、中央には海老及び松茸の混じたイエローソース和へをおく。さびしい時はパセリーをあしらふ。

3 舌鰈ドーモンドソールアラ ドーモン
Sole a la Daumont
(佛)

『材料』 六人分 舌鰈 七尾、クリーム又はミルク 二勺、玉子 半個、イエローソース カップ一杯半、新ポテト 二十五個、さまき 十五尾、松茸 半籠

『調理法』 前述の如く舌鰈は薄身の方を摺身とし玉子ミルクを入れてよくする。(この様に玉子とミルクを一緒に入れると白味が泡立たなくてよろし) 厚身の方は鹽をなし、この身に前の摺身をおいて巻く。魚の骨で取つたストックと白葡萄酒半々にしたものを造りおき、ティンパンにバターを引き、人參、玉葱、セロリーの薄切りを

おき、その上に魚を列べ先の汁をふりかけてオーブンにて焼く。

『附合せ』 新ポテトを丸のまま茹でる。松茸は頭附二寸位のものを、縦に三つ四つに切る。海老は脊腸を取り鹽茹でとなし小口切りとする。別に附合せの海老はさえまきの脊腸を取つて鹽茹でとなし、脊中の皮のみ取り尾と頭はそのまゝにしておく。

ソース 此の魚のストツクを用ひてイエローベシヤメルソースをカップ一杯半(ソース類の部参照の事)を造つて海老バター(ソース類、海老バターソースの部参照)少々を加へ棒色のソースを造り鹽、胡椒で味を調ふ。

『盛附』 出し皿に鯛を盛りその切身と切身の間にさえまき海老を配し、真中に野菜の附合せ物をおきソースを其上にかけてもよし、海老のみの飾りにてさびしい時はパセリーを配す。別にソースはソース井にて出すか又は魚の上にかけてもよい。圖解(13)参照

4 卷舌鯛ソースミラネイズ ソールポシェソース ミラネイズ Sole Poche Sauce Milanaise.

『材料』 六人分 舌鯛 七尾、ポテト 七個、マカロニー 五本、松茸 半罐、さえまき海老 七尾、クリーム 四勺、魚のストツクにて造りしベシヤメルソース カップ一杯半、白葡萄酒 三勺、レモン 半個、卵黄 二個、鹽、胡椒、パセリー 少々

『調理法』 舌鯛は三枚におろし二枚重ねてまく。ティンパンにバターを引いて人参、玉葱、セロリーの薄切をおき其の上に魚をおき、魚の上にバターをおき白葡萄酒をかけて焼く。

『附合せ』 ボイルドポテト

ソースミラネイズの造り方

マカロニー、海老、松茸、魚のクネル等の入つたものをソースミラネイズと云ふ。松茸は、罐より出して縦に

二つに切り薄くきざみ、海老は鹽茹でとして、小さく切る。マカロニーはよく茹でて三分位の長さに切る。魚の摺身に玉子の白味とミルクを入れて小さきピラミット形に圓め鹽茹でにする。松茸と海老をバターでいため、之にマカロニー、魚のクネルを入れていため、之に葡萄酒又はセリツ酒を入れる。

一カップ半——二カップ弱のソースの造り方

ソースは魚の骨、頭、人参、玉葱、セロリーを入れて三、四十分でスープを取る。粉、バターをテーブルスプーンにすれすれ三杯——四杯をフライパンに溶し粉の色づく迄いため、此の中に前のスープを少しづつ入れてかきまはしてゆく。若し固りがあれば布で漉す。之にレモン汁をすつば味を感じる程入れ卵黄はミルクで少し柔くして入れ鹽味をなしクリームを五勺餘入れる。かきまぜてはいけない。此の中に先のマカロニー、海老、松茸、魚のクネル等を入れる。

ソースは別器に入れるか又はかけて出してもよろし。

【注意】 ノルマンドソースとミラネイズソースとの差はマカロニーを入れるとミラネイズソースで、牡蠣又は蛤を入れるとノルマンドソースとなる。

『盛附』 魚とボイルドポテトのみではさびしいからレモンを魚の上におくか又は間々において盛付けてもよろしい。

5 舌鯛ソース卷 ソールボンマリー Sole Bonne Marie.

『材料』 六人分 舌鯛 七尾、レモン 一個、粉 カップ三分一、パン粉 カップ二分一、玉子 一個、バター及びサラダ油(魚の肉身が半分つかる位) ポテト 十個、鹽、胡椒、パセリー

『調理法』 舌鯛は前述の如く三枚に下し、ホーランデーソース(ソース第一類の部参照)の濃いものを造つてこ

の魚の中に巻き込み、丁度ワツフルの様にして魚の外側にメリケン粉、玉子、パン粉の順につけてバターとサラダオイル半々のものにて揚げる。更にティンパンにバターを引いて魚をのせ仕上げの目的にてオープンに入れ火を通す。後オープンより出した時にレモンの輪切りをのせる。附合せのポテトは圓形に切り面取りとなし茹でて鹽、胡椒にて味を調ふ。

『盛附』 魚とポテトと適宜に配してパセリーを添へる。

ソース オーロアソースを用ふ。(ソース一類の部参照) 併しオーロアソースに限る事はない。勿論このソースは魚のあらから取つたストツクを用ひて造ること。圖解(14)参照

6 舌鰾のノルマンドソース附 其の一
ブレイスト ソール ウイズ ノルマンド
 Braised Sole with Normand.
ソール ポーシェ ソース ノルマンド
 (佛 Sole Poche Sauce Normande).

『材料』 六人分 舌鰾 七尾、ミルク(クリーム) 二勺、イエローソース カップ一杯半、芝海老 二十尾、松茸 半罐、牡蠣 小二十尾、鹽、胡椒、パセリー

『調理法』 舌鰾は前述の如くして三枚におろし、厚い身の方即ち黒い皮の方は鹽、胡椒をなす。白い皮の方も適宜に用ひて之を巻いてバターを引いたティンパンに入参、玉葱、セロリーの薄切をおき魚を列べ、更にパラフィン紙にバターを塗つてはりつけオープンで焼く。此の時上から白葡萄酒と魚のストツクとをふりかける。

『附合せ』 ボイルドポテトとなす。

ソース イエローベシヤメルソースに、芝海老は脊腸を取り鹽茹でとなし皮をとつて入れる。松茸は罐から出し湯を通し適宜の大きさに切る。牡蠣はよく洗つて水を入れて茹で袋のみとなす。魚の汁と共に之等の煮汁を

用ひてイエローベシヤメルソースを造る。

『盛附』 ボイルドポテトと魚を盛り合せ魚の上にノルマンドソースをかけパセリーを配して出す。

7 舌鰾豌豆添へ ソール ウイズ マツシユド グリーンピース
 Sole with Mushed Green Peas.

『材料』 舌鰾 七尾、ポテト 五個、青豆 一罐、バター 大匙二杯、ミルク 七、八勺、イエローソース カップ一杯半、鹽、胡椒、パセリー 少々、白葡萄酒 三勺、ストツク

『調理法』 前述の如く舌鰾の皮を剥いて三枚におろし表肉の方を適宜に皮を内側にして形を調へ、鹽、胡椒をなし裏肉の方は摺身とす。この摺身は百匁に對し白ソース大匙一杯、ミルク又はクリーム五勺、玉子の白味一個を加へる。この魚の摺身に青味をつける。(それはソース第一類グリーンソースの青味の取り方参照) この摺身を魚の上に平らにのばし小口から巻いて行く。一方スチュー鍋にバターを引き鰾をのせ白葡萄酒を加へて一度煮立たせ更に三、四勺のストツクを加へてオープンにて充分火を通す。(摺身の時は火が通り難いから充分注意を要す)

『附合せ』 ポテトは皮を剥き鹽茹でとなし裏漉しにかけ。青豆は罐から出して煮湯を通し裏漉しとなす。このポテトとグリーンピースを半々位にまぜ、バターと牛乳及び鹽、胡椒にて調味する。

ソース イエローベシヤメルソース或はモツカホーランドイソースを用ひる。(ソース一類参照の事)

『盛附』 出し皿の中央に青色のマツシユドポテトを置き、其の上を更に壓し出し器にて壓し出して飾り、魚を周りに列べる。魚の煮汁にて造りしイエローベシヤメルソースは皿の上に敷き別にソース井にて持ちまはる。

【附言】 (イ) 魚の中に巻き込む摺身は青色にしたが煮つめたトマトピューレを入れ桃色になしてもよろし。

此の時下のポテトは眞白にすればよろし。

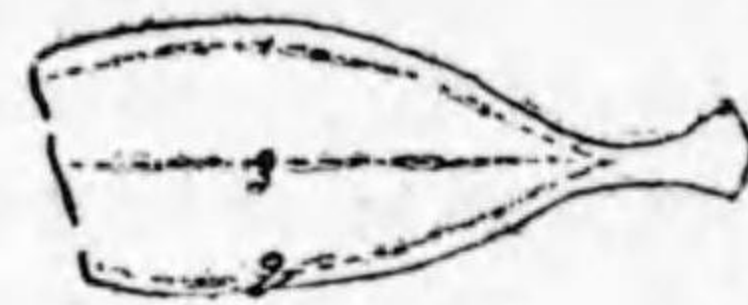
(ロ) 材料にグリーンピースの色を用いたから魚の摺身にも青豆でもよきさうであるが、之は蒸すと色が褪せるから蒺藜草を用ひるがよい。

3 鮭のノルマンド Hirame with Normand Style.

(佛 Filet de Hiramé a la Normande)

『材料』 鮭 六切(一寸五分程の切身) さえまき海老 六尾、牡蠣 十二個、松茸 三本(雑詰物なれば半雑) イエローベシヤメルソース 一カップ半、クリーム 五勺

『調理法』 鮭を頭を左にして(鱗が厚い皮になつて居るので)厚皮を尾の方より頭の方に庖丁にてむいてゆく。白い側も黒い側も即ち表も裏もむき取る。次に頭を取り



尾を前にして縦に持ち兩側より庖丁を入れ真中迄入れて最後に真中を切つて表から二枚とり又裏か

ら二枚をとる、勿論裏は表身より薄い。ぬるぬるする時は手に鹽をつけて仕事をするとよい。それから魚は適宜に切り鹽、胡椒をなし用意する。一方ティンパンに人参、玉葱を敷き其の上に魚をのせ魚の上にバターをおき、白葡萄酒をかけいためオーブンの内にて焼く。凡そ十分餘りで焼ける。

『附合せ』 ポテトは直徑七分位の粉ふき芋をつくる。牡蠣は袋を取つて茹で松茸も適宜に切りバターでいためる。ソースは魚の焼汁とミルクでイエローベシヤメルソースを造り極少量のレモン汁を入れクリームを入れて造る。

『盛附』 出し皿に魚を列べ魚の間にポテトを置き、魚の上に松茸、海老、牡蠣をおく。ソースは持ち廻るな

り又はかけて出す。パセリーを適量に配す。圖解(15)参照

9 海老新生鱈卷

(佛 Paupiettes de Hiramé a la Alexandra)

『材料』 鮭 七切、芝海老 三十尾、ミルク 三勺、イエローベシヤメルソース 一杯半、鹽、胡椒 少々、パセリー 少々

『調理法』 鮭を三枚に下し行儀切にして、観音開き即ち左から右にと、右から左にと身をはがさぬ様にして開き、鹽、胡椒をなし新生を包む。それを蒸器でむす。二十分位蒸す。中の海老が充分むれた時に皿に盛る。火が通り難いから注意する事。

『附合せ』 ポテトはポイルドポテトとなす。

ソース イエローベシヤメルソース(ソース一類の部参照)

『盛附』 魚を片方にポイルドポテトを其片方に盛りパセリーを配す。魚の表面がきたない時はソースを少し上にかけてよし。その心配なき時又ソースが充分ならぬ時はソース井にて持ちまはる。

10 鰈の牛酪蒸 Karei Meuniere

『材料』 鰈 七尾(ほゞ七、八寸位) 玉子 一個、パン粉 一杯半、メリケン粉 少々、鹽、胡椒、バター 二十匁、サラダオイル 一杯四分一

『調理法』 鰈の鰹を取り身の裏から臓腑を取り、洗つて薄鹽をなし之をメリケン粉、玉子、パン粉の順につけてサラダオイルとバターを溶して魚が半分つかる位油を入れる。(揚げる途中レモン汁を数滴おとす。又揚げて後おとしてもよし) 出来上つたものにレモンを添へて出す。

【附言】 パン粉の代りにコーンミールをつけて揚げるると大變に香ばしくて美味である。之は著者の経験した事

である。

【注意】 鮓でも小さければ之を應用してもよい。鮓及び舌鮓の料理を又鰈に應用してもよい。

V 鱧 料 理 ^{キス} Kisu.

1 鱧衣揚げ ^{キス フライター} Ki-u Fritters. (佛 ^{ベイエイド キス} Bei-net de Kisu)

『材料』 六人分 鱧 七尾、衣(粉 カップ二分一杯)
水 少々、玉子(白味を泡立てて) 一個、鹽、胡椒、
パセリー 少々

『調理法』 鱧は頭を取り腹開きとなし脊骨を取り尾にてつなぎおく。洗つて水気を切り、鹽、胡椒をなし暫くおく。

別にパセリーの細刻みを入れた衣を造つて魚につけ充分の脂肪にて揚げる。(但し尾のみは衣をつけぬ様にする事)

『附合せ』 レモンを半月形に切つて附ける。

『盛附』 脂肪を切つた揚物と半月状に切つたレモンとを盛り合せパセリーは揚げたパセリーを盛るのがほんとうであるが色合ひがよくないので普通は生のまゝ用ふる。

2 鱧冷野菜添へ ^{キス フローアラ ロイヤル} Kisu Froid a la Royale)

『材料』 六人分 鱧 六、七尾、玉子の白味 少々、
ミルク 少々、ゼリー 十二匁半、マセドンサラダ
カップ一杯半、玉葱 四分一個、蟹 一籠、鹽、胡椒、
パセリー

『調理法』 六人分 鱧をよく洗つて鱗を取り三枚におろし大なるものは片身を摺身とし小なるものはそのまゝにする。薄身をと半半分はすり身となす。すり身の中に

玉子半個とミルク一勺の割合に入れる。此の様に玉子とミルクと一緒に入れると泡が立たないでよい。後の半分は鹽、胡椒をしておく。そして摺身を鹽、胡椒で味附けて魚の身の方にのせる。(鱧の皮はきれいだから皮の方を出す) 別にティンボール型(Timbole)に高さを合せて二周り位のパラフィン紙を切つておく。その魚の身の附着する側にバターを塗つておく。此の紙にて魚を巻き、ティンボール型に入れる。別に鍋は銅鍋の浅いものを取りバターを引いて鍋の周りに魚を列べセロリー、玉葱、人參の薄切と湯を加へてオーブンの上にて茹でる。後、紙を取り出来れば冷しておく。

ゼリーの用意 ゼリーは六月頃であれば一合のストツクに二匁半のゼラチンを溶す。冬季は此の半分位のゼラチンにてよるしく、時候によりて分量が異つてくる。

先づ五合のストツクに必要なゼラチンを溶き、玉子の白味を入れて灰汁抜きをなす。此の出来たものを漉して鹽味を調へておく。ティンボール型に先づゼリーを薄く流し込んで暫く放置して、周囲の固つた時に先の魚の冷したものを入れる。間々にもゼリーをつき込み、出来れば冷して盛附迄そのまゝにする。

『附合せ』 別にゼリーの入つたマセドンサラダを用意しておく。(サラダの部参照) 此のサラダに人參、ポテトグリーンビー、玉葱の小切りを入れる。別に蟹の罐詰は湯を通して酢、鹽、胡椒にて味をつける。

『盛附』 魚の多い時は周りに魚をおくが少い時は一方にサラダをおき其の片側に蟹を引く。サラダにもたせかける様にして鱧をティンボール型から出し盛附ける。ティンボール型から出す時は一寸温湯につけるとゼリーが溶けて出易い。マセドンサラダの上にマヨネイズソー

スにセリーの加へたものをぬつてパセリーの細刻みをふり蟹を其周圍に敷き其の上に鱈をおき又鱈と鱈との盛附の間々へもパセリーを盛る。圖解(16)参照

VI 鮭の料理

サルモン
Salmon.

1 鮭蒸焼野菜添へ

ダ-ネ ド サ-モン ア ラ ロイヤル
(佛 Darne de Saumon a la Royale)

『材料』 六人分 鮭 七切、人參、玉葱の薄切少々、白葡萄酒 三勺、ストツク 五勺、レモン 一個、松茸 半罐、ポテト 十五個、鹽、胡椒、パセリー

『調理法』 鮭は三枚におろし薄身を取り適宜に切り、別にティンパンにバターを引き、人參、玉葱の薄切りを引き其上に魚をおき、魚の上にバターをおいて白葡萄酒、ストツクをふりかけてオーブンに入れる。

『附合せ』 松茸は適宜に切つてストツクにて茹でバターでいためて味をつける。ポテトはポイールドポテトを用ふ。

ソース イエローベシヤメルソースを用ふるが、その魚の汁を用ひて造る。出来上つたらレモン汁を十滴ばかり入れてソース并にて出す。

『盛附』 附合せと魚と適宜に盛る。

2 鮭の衣焼

サ-モン ア ラ セント ジェルマン
(佛 Saumon a la St. Germain)

『材料』 六人分 鮭 七切、イエローベシヤメルソース カップ一杯半、トマト 二個、ポテト 十個、人參、玉葱の薄切り 少々、バター 十五匁、鹽、胡椒、パセリー 少々

『調理法』 鮭は鱗及び鰓を取り三枚におろす。うす身を取り適宜の行儀切り又は普通に切り鹽、胡椒をなしおく。ティンパンにバターを引き人參、玉葱の薄切りを散し、鮭をおいて上にバターの小片をのせ白葡萄酒をふり

かけてオーブンにて焼く。焼き上つたら取り出す。

ソース 鮭のあらから取つたストツクにて、イエローベシヤメルソースを造る。このソースを冷す時は器のまゝ水につけ手早く攪拌すれば滑かなソースが出来る。ソースを魚の上にかけてマトの輪切りをおいてパン粉と其の三分の一の粉チーズとを加へたものをふりかけマトの柔かになるまで再びオーブンに入れる。

『附合せ』 ポイールドポテトとなす。

『盛附』 出し皿の真中 魚を盛り、その周りにポテトを列へパセリーをおしらつて出す。

3 鮭のシャンボード風

ダ-ネ ド サ-モン ア ラ シャンボード
(佛 Darne de Saumon a la Chambord)

『材料』 六人分 鮭 七切、魚の摺身 四十匁、芝海老 二十尾、松露(薄切) 少々、ブラウンソース(濃) カップ一杯半、松茸 半罐、鹽、胡椒 少々、パセリー

『調理法』 鮭は前述の如く切身とす。鹽、胡椒をなしおき一方ティンパンにバターを引き人參、玉葱の薄切を散らし魚をのせバターの小片を魚の上ののせて白葡萄酒をふりかけオーブンにて焼く。途中で一度ティンパンを引き出し斜に傾けて低い方に流れる汁を、スプーンにて掬ひ取り魚の表面にかけて魚が乾かぬ様にして焼く。

『附合せ』 魚の白身を摺身となし玉子、ミルクを加へてよくすり小さい玉子の形に造り上げて鹽茹でとする。此の時魚のストツクを用ふればよろし。芝海老は鹽茹でとなし皮を取つておく。松露は輪切りとなしストツクにて茹でて後バターで味をつける。若し松露のない時は生椎茸、又は松茸にかへる事を得。

ソース 味の濃いブラウンソースを用ふ。勿論このソースの中に魚の煮汁及び野菜等の汁を用ふ。

『盛附』 皿の片方に魚を程よく盛り、片方に附合せたおきパセリーを適宜に配す。

4 バリー風の鮭 (佛 ^{サーモン アラ パリジエーン} Saumon a la Parisienne)

『材料』 六人分 鮭 七切(目の下一尺位)、サラダオイル カップ一杯、ベシヤメルソース カップ一杯半
アンチヨピソース 少々、(味が合つて桃色になる迄)
松茸 一罐、さえまき海老 七、八尾、かき 二十尾
バター 十五匁、ポテト 二十五個、人參、玉葱の薄切り 少々、鹽、胡椒、パセリー

『調理法』 鮭は一尾のまゝ鱗を取り鰓を去り胸、ひれより形よく頭を切り離す。臓腑は上部よりひき出す。(頭部は鹽茹でにして飾附に用ひる) よく水洗ひして一寸五分位の筒切りとなし、鹽、胡椒をなし暫くおく。次にサラダオイルに浸し金網にて焼く。(金網は最初油を塗つて温くして置く) 切身の両面を焼き更にバターを引いたテイパンに入れオーブンの強火の中にて仕上げをなす。

『附合せ』 ポテトは圓く饅頭形になし鹽茹でとしバターでいため味を調へる。さえまき海老は鹽茹でにして頭尾を取つてもよし又取らなくてもよし。松茸はバターにていためる。牡蠣は茹でて半分位に切り、袋を取り硬いベシヤメルソースで和へて圓いピラミット形に造り粉、玉子、パン粉の順につけて油で揚げる。

ソース 魚のストツクを用ひしベシヤメルソースにアンチヨピソースを加へ桃色となす。此のソースの代りにドミグラスソースを用ひてもよろし。

『盛附』 頭を一方に飾り輪切りの魚をおき、其の上にレモンの輪切りをおいて身の穴をふさぐ。所々にかきの揚げ物をおく。ポテトとパセリーを間々において盛り合す。ソースはソース井にて出す。圖解(17)參照

5 鮭の酢煮冷野菜添へ

^{サモネー フロア オ タータル}
(佛 Saumonée Froid au Tartare)

『材料』 六人分 鮭 七切、マヨネイズソース カップ一杯半、細刻み玉葱 大匙一杯、玉子 二個、玉葱 一個半、ポテト 五個、人參 三本、フレンチソース カップ二分一

『調理法』 魚の切身に鹽をなす。バターを引いたテイパンに玉葱、人參の薄切りを散らし魚を並べ白葡萄酒三に酢一の割合の物をふりかけオーブンに入れて焼く。此の時酢の味を充分に含ませる爲に汁を二度位かへる。

『附合せ』 サラドの玉葱は縦切りとなし鹽、酢に入れてもみ布巾に包み水にて晒す。ポテト、人參は角又は花形に切つて茹で、バターにて味をつけ、フレンチソースにて和へる。きざみ玉葱の晒したもの及び茹で玉子のみぢんに切つたものをマヨネイズソースに和へて魚のために用意しておく。

『盛附』 魚の数の多い時は周りに魚をおき中央に野菜を盛り附けるが少い時は魚を片側に盛り一方に附合せを盛り合す。その魚の上に玉葱及び玉子をまぜたる硬い目のマヨネイズソースをかける。圖解(18)參照

6 鱒入り新生 ^{ターボン オブ マス ウィズ ノルマンド ソース} Tur Ban of Masu with Normand Sauce. ^{ターボン ド マス アラ ノルマンド} (佛 Tur Ban de Ma:u a la Normande)

『材料』 鱒 百二十匁、摺身 百匁、クリーム 一合
さえまき海老 八尾、又は芝海老 二十尾、松茸 一罐、牡蠣 二十尾、鹽、胡椒、粉 大匙三杯、バター 大匙三杯、玉葱、人參、セロリー 少々

『調理法』 鱒を四、五分の細い目に切り、鹽、胡椒をしテイパンに入れ、白葡萄酒を入れて蒸焼きする。自身の魚を摺りクリーム三勺、玉子は白味一個を入れてまぜクネールを造る。中央に穴のあるセリー形(水五、六合入る)をバターを周りに引き下にクネールをパラフィン

紙に入れて押し出し、其の上に鱈の切身をおきクネールを押し出し上に鱈の賽の目をおき上をクネールで包み、パラフィン紙に、バターを引いたものをおいて湯煎にする。之を強火ですると、魚のクネールがふかふかになるから強火にかけてはいけない。出来上つたらバターを引いてあるから型から出てくる筈であるが丁寧に扱つて皿の真中に出す。

『附合せ』 海老、松茸、牡蠣は例の如くしてソースはイエローベシヤメルソースを造つて之にクリームを四、五勺入れ、此の中で和へて中の穴に充分入れて残つた時にはソースの中に入れてノルマンドソースを造る。ソースは上からかけて出す。

『盛附』 圓い皿に盛附けて出す。(銀盆又は皿) 圖解(19)参照

VII 鮎の料理

アユ
Ayu.

1 鮎のバター煎り

ベークド アユ オフ ラビゴット
Baked Ayu of Ravigote.
アユ ムニエル オー ラビゴット
(佛 Ayu Muniel e au Ravigote)

『調理法』 鮎は裏腹をあけ鰓及び臓腑を出し、冷水にてよく洗ひ、水気を切つて鹽、胡椒をなし全體をメリケン粉にまぶしバターを溶きたるフライパンにてソオテイする。更にティンパンにバターを引き玉葱、人參の薄切りを散らし、上に鮎を並べレモン汁を上からかけてオーブンにて焼く。

『附合せ』 レモンは半分に切り薄く輪切りとなし鮎の上におく。ポテトはボイルドポテトとなす。

ソース マヨネイズソースの中に細刻みの玉葱、パセリー及びレモンを加へソース井にて出す。

『盛附』 出し皿に鮎を並べ其の上にレモンの半月形を

のせ、ポテトを附合せパセリーをあしらひソースは別に出す。圖解(20)参照

2 鮎の油焼 ^{ブイールド} ^{アユ} ^{ウイズ} ^{グリビツシ} ^{ソース}
Braised Ayu with Gribiche Sauce.
^{アユ} ^{グリエ} ^{グリビツシ}
(佛 Ayu Gille Gribichee)

『材料』 六人分 鮎 七尾、ポテト 十個、油、人參 玉葱の薄切り、マヨネイズソース カップ一杯、玉子 大一個、鹽、胡椒、パセリー 少々

『調理法』 グリルとは元來炭火で焼くのであるが、往々にしてティンパンにて焼く。鮎は鰓を取り臓腑を出し尾を小さくして形を調べ布巾にて水気を切り、鹽、胡椒をなしサラダオイルに三十分許り浸す。ティンパンにバターを引き芳香野菜の薄切りを散らし、魚を油より出してのせオーブンにて焼く。

『附合せ』 ボイルドポテト
ソース マヨネイズソース(ソース三類参照)の中に玉子を茹で黄味を裏漉として白味を細く刻みて入れる。(若しソースの硬い時にはレモン汁でうすめる)又はパセリーの細刻みを入れてもよい。

『盛附』 鮎を並べ其の上にレモンの輪切りをのせ、ポテトを尾の方においてパセリーを飾る。ソースは別にソース井にて持ちまはる。

3 鮎の冷製 其の一 ^{アユ} ^{フロア} ^{アラ} ^{ネバ}
(佛 Ayu Froid a la Neva)

『材料』 六人分 鮎 七尾、マセドンサラダ カップ一杯半、アスパラガス 二十本、酢 二勺、ウイスターソース 一勺、人參、玉葱の薄切り 少々、鹽、胡椒、パセリー 少々

『調理法』 前述の如く鮎は下拵へをなし綺麗に洗つて暫く冷たい鹽水につける。後布巾にて水気を切りおく。ティンパンにバターを引き人參、玉葱の薄切りを散らし其の

上に魚を並べオープンに入れて焼く。別に一合のストツクにウイスターソース五勺の割合に混ぜたものを造り、之に魚をつけて冷す。

『附合せ』 サラドは人參、ポテト、グリーンピーをマヨネイズソースで和へアスパラガスは五、六分の長さに先を切つて鹽茹でとなしマヨネイズソースで和へる。

『盛附』 魚は飾りをする。即ち固いマヨネイズソースを紅色に着色し其の分量一合に對し三、四勺の水にゼリー二、三杯を溶した物を加へ、魚の頭以外のすべてに流し人參や隠元を用ひて鰓や尾を造る。先づ出し皿の真中にマセドンサラドを敷き、其の上に飾りをして魚を並べ皿の周りにアスパラガスを杭の様におく。

4 鮮鮎冷製 其の二

アユ フロア オ ピモンニ=イス
(佛 Ayu Froid au Piemonaïse)

『材料』 六人分 鮎 七尾、アスパラガス 十五本、マセドンサラド カップ一杯半、ゼリー 一合、鹽、胡椒、パセリー 少々、人參、玉葱、たて

『調理法』 鮎は冷い鹽水につけおき臓腑を全部出し、そこへアスパラガスの固い不用の部分の皮を取り二寸位に切つて入れる。次にティンパンにバターを引き、人參、玉葱の薄切りを散らし鮎を並べ丁度泳いでゐる様な形におく。(そのためにアスパラガスを腹に詰めるのである)之に水一升に對し鹽一茶匙と、酢一合を加へた割合ひのものを造り、之をティンパンに入れ、火の強いオープンで茹でる。(ティンパンに蓋をする事) 出来上つたらウイスターソース四に對し、酢六合の割合に混ぜたもの、中につけておく。

『附合せ』 マセドンサラドを造る。(サラドの部参照) アスパラガスは頭のみ一寸二、三分に切り鹽茹でにして用ひる。

『盛附』 マセドンサラドを皿の兩端におき次に杭としてアスパラガスを並べその前にたてを配し真中に腹のふくれてゐる鮎を泳いでゐる様におき、水色に着色したゼリーを敷いて丁度水中で鮎が泳いでゐる様に見せる。誠に綺麗な料理である。圖解(21)参照

5 鮎の冷製 其の三

アユ フロア モスコビツト
(佛 Ayu Froid Moscovite)

『材料』 六人分 鮎 七尾、白葡萄酒 三、四勺、レモン 一個、ゼリー 五合、松茸 半罐、自身の魚 五十匁、人參、玉葱の薄切り 少々、胡椒、パセリー 少々

『調理法』 前述の如く鮎は下拵へをなし、鹽、胡椒をなしティンパンにバターを引き人參、玉葱の薄切りを散らし魚を並べ、白葡萄酒とレモン汁をかけてオープンにて蒸煮する。

『附合せ』 ゼリーはストツク一合に對し二匁半のセラチンを溶し白味を用ひて灰引きをなす。此のゼリーは酢鹽にて調味する。自身の魚五十匁を拵身となし鹽、胡椒の味をなし、裏漉にかけゼリーと混す。次に壓し出し袋に之を入れ岩の形に押し出し皿に飾る。残つた拵身は小さく圓くなし盛附に用ひる。松茸はさゞれ石として用ひる。

『盛附』 出し皿に丁度鮎が泳いでゐる様に盛り附けるのであるから、水色のゼリーを下に敷き其の上に魚をおき周りにたてを配しさゞれ石の松茸ゼリーの岩をつき上げ、パセリーにて色を出す。誠に綺麗な料理である。圖解(22)参照

VIII 海老及び車海老の料理

ラプスター
Lobster.

伊勢海老

(1カップ=1合3勺=23ミリリットル強)
(1大匙=1勺=1.8ミリリットル強)1 伊勢海老の乾酪焼 ラプスター アラ ベシヤメル
Lobster a la Bechamel.
オマール アラ ベシヤメル
(佛 Homard a la Bechamel)

『材料』 六人分 伊勢海老 三尾(中位の大きさ)、ポテト 十個、イエローソース カップ一杯半、チーズ(乾酪) 茶匙二杯、牛乳 三、四勺、バター 大匙四杯、玉子 一個

『調理法』 海老はよく洗つて水から二十分許り鹽茹でとし水に冷し、皮をたわしでこすりひげを取り足は根本から取り去る。脊から二つに割り肉を出し適宜に切る。之をイエローソース(ソース類の部参照)にて和へ、もとの海老の殻にかへす。其の上に乾酪をふりオープンに入れて焼目をつける。

『附合せ』 ポテトはマツシエドポテトとし、バター、鹽胡椒にて味を調へ硬い時にミルクを少量入れる。押し出し器にて木の葉の様に押し出し、黄味を打つたのを塗りオープンにて焼目をつける。(黄味を塗るのは焼目をつけるためである)

『盛附』 中央に木の葉型のポテトをおいてあじろの様にし、海老の周りにおきパセリーを配して出す。 圖解(23) 参照

2 伊勢海老の冷野菜 ラプスター ウイズ マセドン サラド
Lobster with Macedoine Salad.
ラングスト フロア マセドン
(佛 Langouste Froid Macedoine)

『材料』 六人分 伊勢海老 四尾、西洋人參 三本、ポテト 十個、青豆 大匙五杯、マヨネイズソース カップ一杯、鹽、胡椒、パセリー 少々

『調理法』 海老は前述の如く二十分許り鹽茹でにする。後水にとり皮をよくたわしにて洗ふ。足も根元から切り頭のとげもなるべく短く切りおとす。この水気を切つて脊から二つに割り(頭も尾も縦に二つに割る)そして身を出し適宜に切り即ち大抵六つ位の切目となし、マ

(1寸=3ミリメートル)
(1匁=4グラム弱)

ヨネイズソースをかけ、元にかへしパセリーの細刻みを頭の汚い所にふる。

『附合せ』 マセドンサラダはサラダの部に示せるが如く、ポテト、人參は皮を剥いて四角或は長方形に切つて鹽茹でとし、後マヨネイズソースで和へる。 圖解(24) 参照

3 伊勢海老冷野菜 ラプスター ウイズ マセドン サラド
Lobster with Macedoine Salad.
オマール フロア マセドン
(佛 Homard Froid Macedoine)

『材料』 六人分 伊勢海老 七尾(小)、西洋人參 三本、ポテト 十個、青豆 カップ一杯、マヨネイズソース カップ一杯、鹽、胡椒、パセリー 少々

『調理法』 海老は前の如く茹でて水に冷し、水より揚げて頭の甲の次の頭のひげを取り、殻を一枚づつ抜き取る。かくして尾と頭のみ赤い殻が残る。このまゝ盛附ける。この海老はマヨネイズソースをかける。

『附合せ』 マセドンサラダは前述の如し。

『盛附』 マセドンサラダを真中に敷き、海老を周りにおきパセリーを盛り合す。

4 パリ風の海老 パリジアン ラプスター
Parisian Lobster.
ラングスト フロア アラ パリジエン
(佛 Langouste Froid a la Parisienne)

『材料』 六人分 伊勢海老 三尾、さえまき海老 十尾、茹で玉子 三個、西洋人參 三本、ポテト 十個、青豆 五勺、マヨネイズソース カップ一杯、ゼリー 二杯、水 五勺

『調理法』 海老は鹽茹でとなし後水に冷し皮をたわしにてきれいに洗ひ取る。頭と胴を手にてひき離すと頭の肉が胴について出て来る。胴の内を丸のまゝ形とする。之を四つ位に切り、小さい時は縦に斜めに三つ或は四つに切る。(海老の皮は一尾分のみ盛附に用ひるから格好のいゝものを残しておく)

『附合せ』 マセドンサラダはサラダの部参照。海老の身の上にマヨネイズソースにセリーを加へしものをかけ俎の上に並べて冷す。一方人参及び茹で玉子の白味を小さく色々の形に切り上の飾りに用ひ、グリーンピー又はさやいんげんは青色の飾りに用ふ。

『盛附』 マセドンサラダを臺におき間々に玉子、さえまき海老を飾り、皿の左右に海老の頭と尾をおく。兩脇にパセリーを配す。圖解(25)参照

5 米國風の伊勢海老 ラブスターオブアメリカン スタイル
Lobster of American Style.
オマール アラ アメリカン
(佛 Honard a la Americaine)

『材料』 六人分 伊勢海老 八尾、白米 三合、細刻み玉葱、松茸 大匙三杯——五杯、ブランデー 二、三勺、白葡萄酒 三、四勺、トマトビユレー カップ一杯半、ストツク 五合、バター 二十五匁、鹽、胡椒、パセリー 少々

『調理法』 海老は頭の長き針やひげ又足等を取り後之をバターとサラダオイルと半々の中で強火にていたため、殻が眞赤になつた時にブランデーを入れて煮詰め尙ストツクを入れてよく火を通す。次に火より下して脊の皮を去り(尾と頭はつけて置く)小さい海老の時はそのまゝ、大きい時には二つに割る。

ソース ブラウントマトソースは細刻み玉葱及び松茸をバターにていたため、粉、ストツク、トマトビユレーを加へ、鹽、胡椒の味をなす。このソースは別にソース井に入れて出す。この料理は又海老の頭を取り脳味噌を取り、後ソースに混する事がある。然る時には頭のなき尾だけを飾としてつけて置くが料理法は前述に同じ。

『附合せ』 御飯は先づバターを溶かして細刻みの玉葱をいため、それに米を洗ひ水氣を切つたものに加へストツクを入れて煮る。そして鹽、胡椒の味をする。

車海老にてもよろし。圖解(26)参照
車海老及びさえまき海老 クルマエビ アンド サエマキエビ
Kurumayebi and Saemakiyebi.

車海老及びさえまき海老はそもそも同じ種類の海老であつて小さいものはさえまきで大きいものは車海老であると心得て料理してよい。それ故大きいさえまきは車海老と同じ故同じ扱ひ方にしてよろし。車海老の大なるものは伊勢海老で述べた所の料理法で應用出来るが、又車海老、さえまき海老も同一の料理が出来るため、こゝにその二、三を紹介しよう。

6 車海老の油巻 ブロイルド クルマエビ
Broiled Kurumayebi.

『材料』 六人分 車海老 七尾、オイル、玉葱、人参の薄切り、レモンバターソース カップ一杯半

『調理法』 車海老をよく洗ひ脊腸を取り鹽、胡椒をなしサラダオイルに玉葱、人参の薄切りにしたものを加へ、中に二十分許りつけておく。網を火にかざし油をぬり、此の上にて先の海老を焼く。

ソース レモンバターソース (バターソースの部参照) 又はレモン汁を加へて上にかけるか又はソース井にて別に持ちまはる。

7 車海老揚物 フライド クルマエビ
Fried Kurumayebi.
クルマエビ フリット
(佛 Kurumayebi Frite)

『材料』 六人分 車海老 七尾、玉子 一個、ブレッドクラム 一合、メリケン粉 少々、鹽、胡椒 少々、サラダオイル フライパンに八分目、レモン 一個、パセリー 少々

『調理法』 車海老はよく洗ひ脊腸を取り皮を剥ぎ水氣を切り腹から開いて鹽、胡椒をなす。暫くしてメリケン粉、玉子、パン粉の順につけ、サラダオイルの煮え加減の中にて揚げる。

ソースはレモンを縦に四つ切り又は六つ切りとして添

(1カップ=1合2勺=53ミリリットル強)
(大匙=1勺=1.8ミリリットル強)

へて出す。

8 車海老の串焼

クルマエビ オ プロシエート
(佛 Kurumayebi au Brochette)

『材料』 六人分 車海老 七尾、ベーコン 二切、海老ソース カップ一杯半、(ソース第一類の部参照) ホテト 八個、卵黄 二個、バター 大匙一杯、鹽、胡椒 少々

『調理法』 車海老は生のまゝ綺麗に水洗ひして春腸を取り頭を離して後殻をむき去る。之を七分位のころころに切る。ベーコンは出来るだけ薄く三分位の巾の短冊に切る。海老をベーコンで包みベーコンのはづれない様に串に刺す。そのまゝ火力の強いオーブンに入れて焼くか又はテインパンにバターを引き玉葱、人参、セロリー等の芳香野菜を散らし、之をオーブンに入れて焼く。ベーコンの味、香ひが海老にうつつて香し。

『附合せ』 ホテトは裏漉にかけ卵黄二個、バター大匙二杯を入れ、硬い時はミルクを少し入れる、鹽、胡椒をなしかき混ぜて後之を押し出しにてテインパンにバターをぬつた中に出し、卵黄をぬつてオーブンにて焼目をつける。

スカロツプス クルマエビ
9 車海老の貝殻焼 Scallops Kurumayebi.
コキイホ ド クルマエビ
(佛 Coquilles de Kurumayebi)

『材料』 六人分 車海老 六尾、ベシヤメルソース カップ一杯半、粉乾酪 大匙一杯半(バターグラム) 鹽、胡椒、パセリー

『調理法』 車海老を鹽湯で二十分許り煮、皮を去り適宜に切つてベシヤメルソース(ソース第一類の部参照)に和へて鹽、胡椒の味を調ふ。一方帆立貝の(この貝殻のない時は陶器製の物を用ふ)殻にバターを塗つてベシヤメルソースに和へて海老を詰め上に粉チーズをふりティン

(1寸=3.3リメートル)
(1匁=4グラム弱)

ンに其の貝殻を入れオーブンにて焼く。表面に少し焦目のついた時出す。此の時貝殻のふちをマツシホドポテトを細い押し出し器に入れて押し出し、高くして卵黄をぬつて焼くと格好よろし。圖解(27)参照

クルマエビ ウイズ カレー ソース
10 車海老のカレー煮 Kurumayebi with Curry Sauce.
クルマエビ オー カリー
(佛 Kurumayebi au Currie)

『材料』 六人分 車海老 八尾、松茸 一籠、イエローソース カップ二杯、玉葱の細刻み 大匙二杯、カレー粉 少々、米 カップ二杯、白葡萄酒 五勺、鹽、胡椒

『調理法』 車海老はよく洗つて春腸を取り頭及び皮も去り鹽茹でとなし大きい時は開き小さいものはそのまゝ圓切りとなす。(若し丁寧にする時にはバターにていたため白葡萄酒を入れて煮る)そしてストック又は水にて煮て鹽、胡椒で味をつける。

ソース この煮汁を用ひたベシヤメルソースに細刻み玉葱及びカレー粉、バターを加へ、鹽、胡椒にて味をつけ、此の中に海老を加へて煮る。

『附合せ』 ライスは普通の如く炊いて型でぬいて周りにおき、皿の真中にソースを入れる。又米飯を真中において外側にソースを盛りパセリーを添へてもよい。

サエマキエビ アンド シバエビ フリッター
11 芝海老及びさえまき海老の揚物 Saenakiyebi a d Shibayebi Fritters

『材料』 六人分 芝海老 四十尾、粉 カップ一杯、玉子 一個、水 大匙五杯、鹽、胡椒 少々

『調理法』 芝海老及びさえまき海老は春腸を取り皮を剥いて鹽、胡椒をなす。之を三、四尾合せて衣をつけ油にて揚げる。

『附合せ』 レモンの輪切り位とす。飾附けのパセリーは油にて揚げて用ひるのであるが青いまゝ用ひてもよ

い。

『盛附』 皿にパセリーを配して盛る。圖解(23) 参照

12 芝海老とシュリンプ シバエビ エンド シュリンプ Shibayebi and Shrimp.

芝海老とシュリンプとは同じものではないが米國邊のシュリンプの罐詰をよく用ひる故に此處に紹介しよう。

罐詰から出したものは一度熱湯を通して用ひ又生のもものは脊わたを取り、鹽茹でとなして後、皮を取りて用ひる。後ホワイトソースは鹽、胡椒にて味を調へ海老と和へトーストの上にこのソースと共にのせて出す。

『附合せ』 ボイルドポテトを用ふ。

【附言】 此の芝海老をベシヤメルソースに和へたものを貝殻等に入れて上にパン粉にバターを混ぜたもの或はチーズ等をふりてオーブンにて焼き目をつけて出してもよいのである。

K 鯉の料理 カープ Carp.

1 鯉の芳香煮

カープ オー マテローテ
(佛) Carp au Matelote)

『材料』 六人分 鯉 一尾(尾、頭を除き一尺位) 小玉葱 十二個、松茸 一籠、さえまき海老 八尾、小はぜ 十尾、ベシヤメルソース カップ一杯半、白葡萄酒 五勺、ブランデー 三勺、ストツク 五勺、バター 二十匁、パン粉、玉子、メリケン粉、油、人參、玉葱、セロリー、パセリー 少々

『調理法』 鯉は鱗を取り腹を割らぬ様にして臓腑を出し、適宜の大きさの筒切りとなし、鹽、胡椒をなし暫時おく。一方人參、玉葱の薄切りを鍋の底に敷き其の上に筒切りとした魚をのせ白葡萄酒にて煮、煮つまればストツクを入れ再び煮つまる時ブランデーを加へ、アルコール

分は火をつけて燃やし失はす。さうする時は魚の香りも變化さず事が出来る。尙又ストツクを加へ火の充分通るまで煮る。煮上つたら冷めぬ様にして置く。

ソース 魚の煮汁を用ひたベシヤメルソースを造り鹽、胡椒にて味をなす。

『附合せ』 鐵入りの松茸をバターにていためストツクにて煮る。小さい玉葱は丸のままストツクにて煮、鹽、胡椒で味を調へる。飾附けに用ふるさえまき海老は育腸を取り茹で、頭と尾のみ残して全部皮を去る。小はぜは頭を取つてメリケン粉、玉子、パン粉の順につけ油にて揚げる。

X 白魚の料理 シラウチ Shirauo.

1 白魚の衣揚げ シラウチ フリター S. irauo Fritters. シラウチ オー フリト (佛) Shirauo au Frite)

『材料』 六人分 白魚 カップ一杯、レモン 一個、ポテト 五個、メリケン粉 軽く大匙一杯、玉子 一個、水 カップ四分三、鹽、胡椒、パセリー

『調理法』 白魚は鹽水にてよく洗ひ水氣を切り上述の分量の衣を造り揚子にて四、五尾の白魚を刺し通したものに衣をつけて揚げる。

此の衣は魚の一般料理衣揚げのところに衣三、四種を記しておいたから、其の内にある衣より軽い即ち日本流の衣と同様な衣を使用するとよい。

『附合せ』 パセリーはパン粉をつけて揚げる。ポテトは織に切り白く揚げる。レモンの輪切りをつける。

『盛附』 出し皿の真中に白魚をきれいに並べ、その周りにレモンを配しポテト、パセリーを適宜におく。

X 鱻の料理 キヨリ Sayori.

1 巻揚鱻

サヨリ ボン サリ-
(佛 Sayori Bonne Marie)

『材料』 六人分 鱻 六尾、イエローソース カップ一杯、メリケン粉 カップ三分一、玉子 一個、パン粉 二分一カップ、ポテト 十個、レモン 一個、鹽、胡椒、パセリー 少々

『調理法』 鱻は頭を取つて身を腹から開いて中骨を取る。鹽水にてよく洗つて表皮を取り、水気を布巾にてよく切つておく。次に固いイエローソース(ソース類参照)を魚につけ(此の時皮を表にするか身を表にするか随意の事)そして褻折りにしてメリケン粉をつけ玉子の白味と黄味とのよく打つたものをつけ、フレツシユパン粉をまぶしてバターでいためる。そして再びティンパンにバターをしきオーブンにて入れ仕上げをする。

『附合せ』 ボイルドポテト又は蕪にてもよろし。

『盛附』 出し皿に適宜に盛り合せ、パセリーをあしらふ。

XI 蟹及び貝類の料理

1 蟹の乾酪焼

クラブ オー グラタン
(佛 Crabe au Gratin)

『材料』 六人分 蟹 七尾、ベシヤメルソース カップ半杯、松茸 二十匁、粉乾酪 大匙一杯半、鹽、胡椒、パセリー

『調理法』 蟹の取り扱ひ方 蟹はよく水洗ひして甲はたわし等でこすり次に薄い鹽湯にて赤く茹でる。(約十五分位) 茹で上れば目茶に取り足全部を取り外しておく。次に腹部と甲とをいたためめ様にはづして甲の部は中の身

を注意してきれいにし出す。この様にした蟹の身と脳味噌をそれぞれ別に取りおき、肉はバターでいため、葡萄酒にて一寸煮、鹽、胡椒で味を含める。松茸は四角の細いものに切り、バターにていためやはりセリツ酒又は葡萄酒にて煮て、先の蟹と合せておく。之を別に造つておいたベシヤメルソースで和へる。(ソース類の部参照) 取りおいた脳味噌は、同量位のバターを加へ裏漉にかけ、それをソースに和へる。かうして出来上つたものを蟹の甲に詰める。蟹の殻の低い時はふちをマツシユドポテトにて造り黄味をぬつて焼き、形をよくする。甲に詰めて粉チーズ又はバタークリームをふりて所々にバターの小粒をおき、オーブンにて焼目をつける。

『盛附』 出し皿にナフキンをしき、その上に蟹を並べパセリーを配す。

【附言】 鐵詰の蟹を用ふる時には甲の代りに貝殻又は陶器の小さい器を用ふ。又芝海老の料理で述べた様に、トーストパンの上にソースで和へたものをのせて出してもよろし。

2 蟹と野菜の冷製 クラブ ウイズ マヨネイズ
Crab with Mayonnaise.
クラブ アラ マヨネイズ
(佛 Crabe a la Mayonnaise)

『材料』 六人分 蟹の鐵詰 一鐵、マセドンサラダ カップ二杯、玉子 三個、鹽、胡椒、パセリー

『調理法』 鐵から出した蟹は骨及びうす皮を丁寧に取り湯を通す。かうした蟹の身と共にポテト及び人参を小さく切つて鹽茹でとなし、青豆を鐵から出して湯を通したのをマヨネイズソースで和へる。サラダと異なる所はサラダ菜を用ひないのである。

『盛附』 皿にソースをしき、その上に和へたものを盛り、更に又ソースをかける。

『附合せ』 玉子は茹で、半月形に切り坐りをよくする

ためにお尻を少々切り皿の周りにおいてパセリーを配す。

3 蛤のソース煮 クラム ユニオン リーグ Clams Union League.

『材料』 六人分 蛤(大) 十四個、細刻み玉葱 大匙一杯半、バター 大匙三杯、ペシヤメルソース カップ一杯半、ベーコン 二切、鹽、胡椒、パセリー 少々

『調理法』 バターを溶し細刻みの玉葱を狐色にいたためシヤメルソースを加へよく蛤を洗つて入れる。煮えたら蛤の口が開くから蛤のゆで身を出し砂を去る。貝殻は片身を用ひる。其の汁を二重布巾で漉しこゝに更にストツク、ミルクと不足のバター、メリケン粉を加へペシヤメルソースを造る。(蛤の汁のみですると滋味が出るからストツクと半々にする) 鹽、胡椒で味を調へ十分間程味をふくませ貝殻につめ、細刻みのパセリーをふりベーコンの小さく長方形に切つたものを揚げて其の上に飾る。

『盛附』 出し皿にナフキンを敷いて貝殻につめたものを並べパセリーを配す。

【附言】 此の時大きい蛤がなく殻につめるにも小さすぎる時には、別の大きい蛤の貝殻又は帆立貝殻等を用ひる。

4 あさりの衣揚 アサリ フリター Asari Fritters. アサリ ベニエイ (佛 Asari Bignet)

『材料』 六人分 むきみ カップ二杯、衣は(粉 カップ一杯、ミルク カップ四分三、玉子 一個、鹽、胡椒 少々) レモン 一個

『調理法』 むきみは清水にてよく洗ひ目筈に揚げて水気を切り少しく鹽、胡椒をなし置く。一方粉と玉子(白味は泡立て最後に衣にまぜる。又家庭の揚物は日本流の衣でもよし)と鹽、胡椒にて衣を造り之をつけて揚げる。

『盛附』 皿にナフキンを敷いてレモンを輪切り又は半

月に切つたものをのせパセリーを配す。

牡蠣 フライド オイスター Fried Oyster. オートル フリト (佛 Huitie Frite)

『材料』 六人分 牡蠣 七、八個(一人一個づつ、玉子 一個、メリケン粉 二十匁、パン粉 二十匁、脂油 フライパンに八分目、鹽、胡椒、パセリー 少々
レモン 一個

『調理法』 牡蠣を洗つて淡い鹽水につけ目筈に揚げ又布巾にてよく水気を切り少しく鹽をふり、先づ粉にまぶし次に玉子、パン粉の順につけ油にて揚げる。(上等にするにはサラダオイルを用ふ)

『盛附』 よく油気を切つた牡蠣を出し皿に盛り、レモンの輪切りをのせ(揚げしパセリー)普通は生のパセリーを添へて出す。圖解 29)参照

6 牡蠣の衣揚 フリター オイスター Fritter Oyster. ベニエイ オイスター (佛 Beignet Oyster)

『材料』 牡蠣 二十個(大)

其の他の材料及び調理法はあさりの部参照。

7 牡蠣の牛乳煮 クリーム オイスター Creamed Oyster. オートル プラクレーム (佛 Huitre a la Creme)

『材料』 六人分 牡蠣 六合、ペシヤメルソース カップ一杯半、トーストパン 八切、鹽、胡椒、パセリー

『調理法』 牡蠣は水中で砂等をよくおとしそのまま或は少量の水を加へて火にかける。少し硬くなれば袋のみとし或は家庭用の時は全部用ひる。煮汁は二重布巾にて漉しこの汁を用ひてペシヤメルソースを造る。此の中に玉葱のしほり汁五、六滴をおとし風味をつけ、鹽、胡椒の味をなす。その中に先に揚げた牡蠣を加へ味を含める。一方パンを三角又は菱形に切りバターにていためる。

『盛附』 出し皿にパンをしき其の上にソースに和へた牡蠣をのせ上に細刻みのパセリーをふる。パセリーの代わりにパンを小さく切り一寸揚げた物をふつてもよい。

【附言】 ベシヤメルソースを造る時、汁の多い時には煮つめて用ふる事。但し餘り牡蠣の汁多量なる時には風味を害す。

8 牡蠣のソース煮 オイスター フリカッセー Oyster Fr.cass e.

『材料』 六人分 牡蠣 五合、モツカホランダース 大匙一杯半、バター 大匙一杯、鹽、カイアン 少々、粉乾酪 大匙二杯、卵黄 一個、細刻みパセリー 少々

『調理法』 牡蠣はよく洗つて砂等を取りそのまま、或は少量の水を加へて煮て牡蠣を引き揚げ、その煮汁は漉し取る。之を用ひてベシヤメルソースを造りその中へ粉チーズ又は卵黄を加へ鹽、胡椒(カイアン)にて味をなし牡蠣をかへして味を含め。

『盛附』 之を銀又は陶器の器に入れ出し皿に一人付けとなし、ナフキンを敷いてそのまま出す。

【附言】 このソースの中に海老、松茸等を入れるとよからう。

9 牡蠣のパテー入り オイスター イン パテー Oyster in Pate. (佛 Pate aux Huitre)

『材料』 六人分 牡蠣 五合、イエローベシヤメルソース 大匙一杯半、粉チーズ 大匙一杯半、鹽、胡椒 少々

『調理法』 イエローベシヤメルソース(ソース一類の部参照)を造りチーズを加へ鹽、胡椒にて味を調へ牡蠣をかへして味を含め。パテーは以前に造られしものなれば一度オーブンにて温め其の中に牡蠣の温めたものを入れて蓋をなす。

『盛附』 出し皿にナフキンを敷き並べパセリーを配す

【附言】 ベシヤメルソースをイエローベシヤメルソースにかへてもよろし。

10 牡蠣の芳香煮 サアボレー オイスター Savoury Oyster.

『材料』 六人分 牡蠣 六合、ストツク 一合、バター 大匙三杯、牡蠣の煮汁 大匙一杯、玉葱の汁 大匙一杯 トマトビュレー 大匙三杯、鹽、胡椒、パセリー

『調理法』 前述の如く牡蠣を洗つて袋のみ用ふる。牡蠣を揚げその煮汁を漉し、一方バターと粉をいため茶色となし中に細刻みの玉葱を加へストツク又は牡蠣の煮汁を加へブラウンソースとなしトマトも加へて香りをつけ鹽、胡椒にて味を調へ牡蠣をかへして含め。之を貝殻又はパイの皮につめて出す。

『盛附』 出し皿にナフキンを敷いてその上に並べパセリーを配す。

【附言】 この料理の特徴はミルクを少しも用ひず、茶色のストツクを用ひる。この中に松茸の細刻みもの等を加へるとよい。

XIII 簡單料理

残りもの端ものの料理

1 魚入りコロツケ フィッシュアンドポテト コロツケ Fish and Potato Croquettes.

『材料』 二人分 魚 一切、ポテト 二個(大)、玉子 半個、メリケン粉、パン粉、揚油 フライパン八分目 鹽、胡椒、パセリー 少々

『調理法』 魚の身を焼くか又は茹でるかしたものをきれいに骨と皮を取つて、細くほぐして茹でたポテトをつぶして裏漉しにしたものと混ぜる。鹽、胡椒にて味をなし適宜の形に丸めメリケン粉、玉子、パン粉の順につけ油で揚げる。形は好みのまゝに造つてよし。油の煮立ち

加減を見るには、鹽を一つまみ入れて、パチパチと音を立くてはれる程度でよるしい。

ソース 家庭でする時にはトマトソースをかけると美味しいのである。

【附言】 油で揚げる時、折々表皮の割れる事があるがそれはポテトに水が入るからである。玉子をよくといて萬遍なくつけるとさう云ふ事はない。揚げすぎても表皮の割れる事がある。

2 魚のボール フィッシュ ボール Fish Boll. (Fish Cake)

【材料】 二人分 魚 一切(罐詰物でもよい)、ポテト 二個、メリケン粉、バター 少々、鹽、胡椒、パセリ 少々

【調理法】 ポテトは茹でてつぶし、裏漉にかけて鹽味をする。(残りものを用ひてよるし、ればり氣のない時は玉子を少々つなぎに入れるとよるし。)魚をよくほぐしたものを此の中に入れてまぜ合せ、丸くまるめて一寸おさへ四分位の厚さの饅頭形となし周りに粉をまぶしてバターでいためる。狐色にこげ目がついたら一人前二個宛位づつ皿に盛る。そしてパセリーを配するとよるし。

3 魚のクリームソースかけ クリームド フィッシュ Creamed Fish.

【材料】 二人分 (一度料理したもの、又は残りものを用ひてよし) ほぐした魚 カップ三分一から四分一、うすいホワイトソース カップ二分一杯、トースト 二切、鹽、胡椒、バター 少々

【調理法】 淡いホワイトソースの中に細刻みの玉葱を入れてそれをほぐした魚と混ぜ合せ、鹽、胡椒にて味をなしトーストの上のせて出す。

【附言】 この料理は鱈の一鹽したものを用ひてなすに最も適す。

【附合せ】 マークドポテト又はボイルドポテト等附合

すもよるし。

4 魚の貝殻焼

フィッシュ イン シェール
Fish in Shell.
ココイキ ド ポアソン
(佛 Coquilles de Poisson)

【材料】 二人分 魚 大匙三杯、固いホワイトソース 大匙三杯、チーズ 大匙一杯半、鹽、胡椒

【調理法】 何れの魚にてもよし。生魚の場合には之に鹽、胡椒をなし焼き或は煮て後皮及び骨を去り、其の身をほぐす。若し使ひ残りの魚の場合はそのまゝ皮、骨を去りて身をほぐしておく。之をホワイトソースで和へてバターを引いた貝殻に詰めて上に粉チーズ又はブレッドグラムをふり所々にバターの小片をおいてオープンにて焼目をつける。貝殻一つを一人前とすべし。

5 平貝及び貝柱の貝殻焼

スカロップス タイラガイ アンド カイバシラ
Scallops Tairagai and Kaibashira.
ココイキ ド タイラガイ アンド カイバシラ
(佛 Coquilles de Tairagai and Kaibashira)

【材料】 六人分 平貝 七個(一個一人分なるが餘分を一つおく)、ポテト 四個、レモン汁 三分一個、イエローベシヤメルソース(中位) カップ一杯半、鹽、胡椒、パセリー、バタードグラム又は粉チーズ

【調理法】 平貝を殻よりはなして水で洗ひ一個を小口より四切程にそぎとり ㊦ の如き形となし之をバターにていためる。ポテトも同形に切り一寸鹽茹でとなしおく。次に綺麗に洗ひし平貝の内面にバターを引き其の上にイエローベシヤメルソースの中にレモン汁を入れたものをかけて、粉チーズ又はバターグラムをふりかけオープンにて一寸焼く。平貝一個は一人前のものである。

【盛附】 若し平貝の殻が皿に坐りの悪い時はポテトのマツシユをおき其上に列べる。

X 鳥肉類料理

I 鳥の扱ひ方

1 羽毛の取り方

殺したての鳥は硬いから、使用の十五、六時間前に殺しておいたものを冷所に置き、後使用することが必要である。

扱て、羽毛は羽毛の生えてゐる反対の方向に取る。即ち鳥の足を左手に持つて右手で羽毛を抜いてゆく。そして大きい羽は切り落す。この様にして全部の羽毛を取り去つた後は新聞紙又は藁屑等にて軽いパットした火を燃し其の焔の上に上下左右をあて、毛焼きをなす。即ち之により小さい羽毛を取り除く事が出来る。次に水で洗ひ拭ひおく。これが店頭で吊されてあるものである。

2 毛焼き

鳥屋より鳥を丸のまま買ひ、尙毛が残つてゐるか否かを見、若し残つてゐれば前述の如く毛焼きをする。そしてよく洗ひ水氣をよく切つておく。其の後は料理の目的に従つて扱つてゆく。

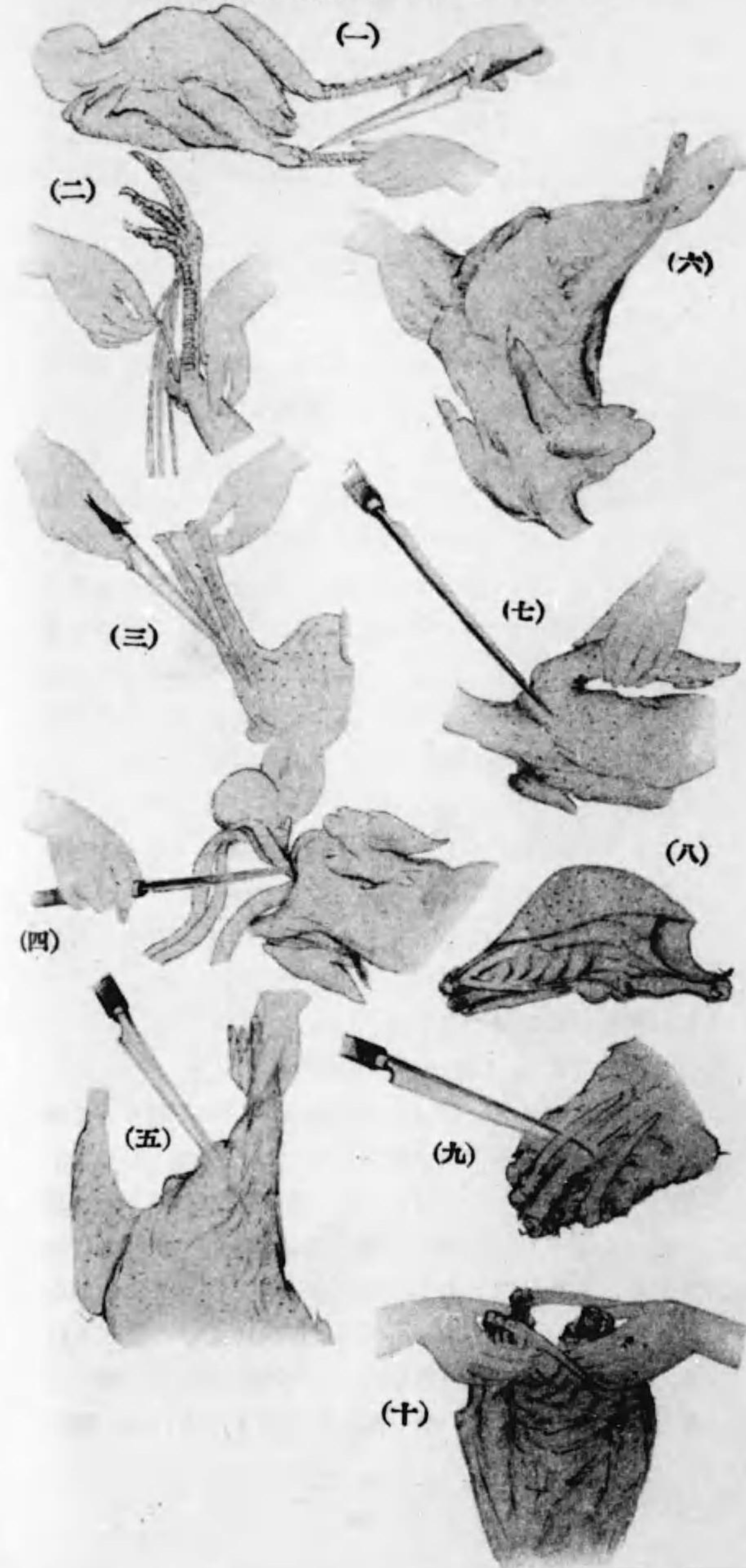
3 砂袋及び脚部腿の取り方

圖解 (A) 一、二、三、四) 参照

料理の目的は種々あるが普通類の上部のみ取り去り次に頸の後のところへつけ根まで庖丁を入れて皮を切る。そして頸の胴についた所から切り取る。(これはスープ用にとつて置く) 頸を取つた時、同時に砂袋が胸の方にあるから、それを引き出して取り除き、足は足の肉の筋をひき出して置く。すると第一關節の肉が柔かく食べられるのである。その筋の取り方は足の端の鱗のある第二の關節の内側の方をその鱗の皮を縦に庖丁を入れると腿が

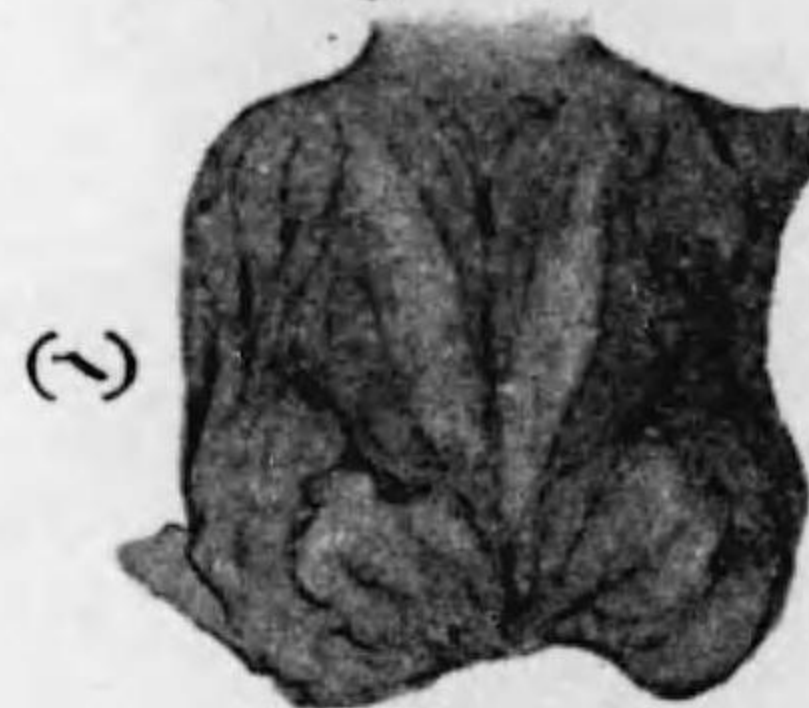
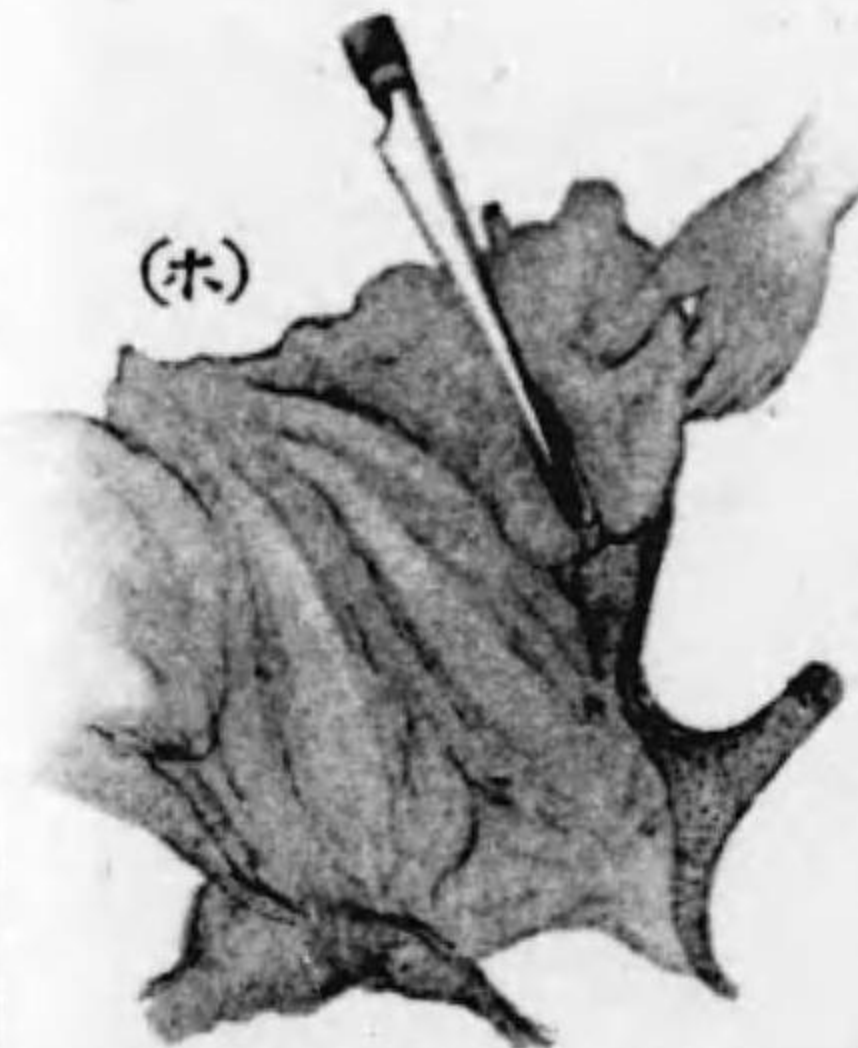
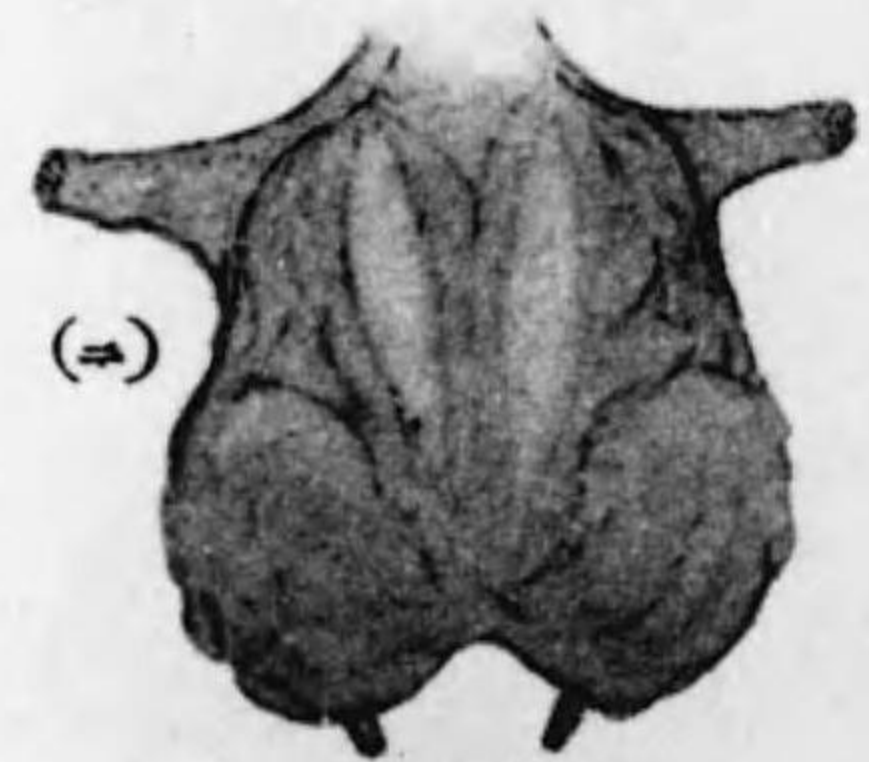
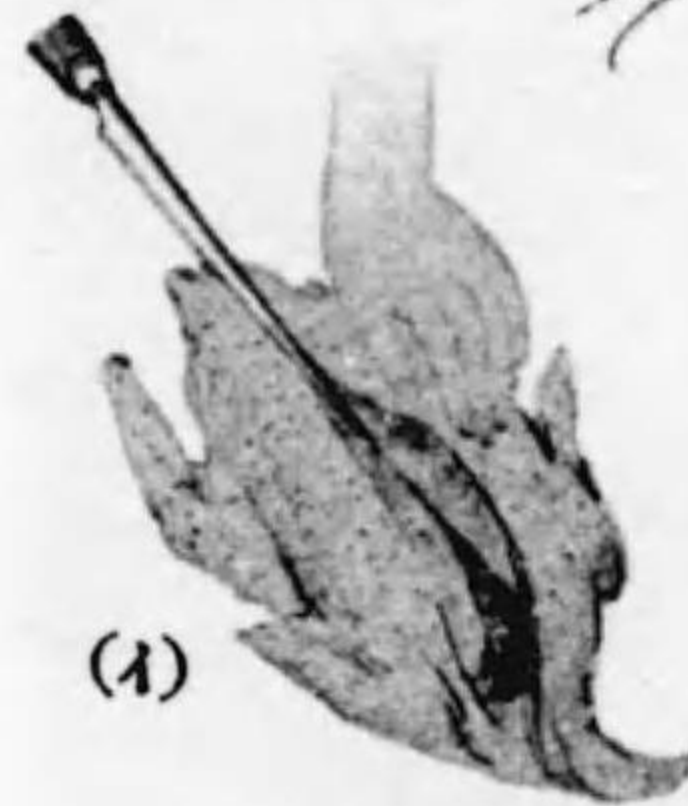
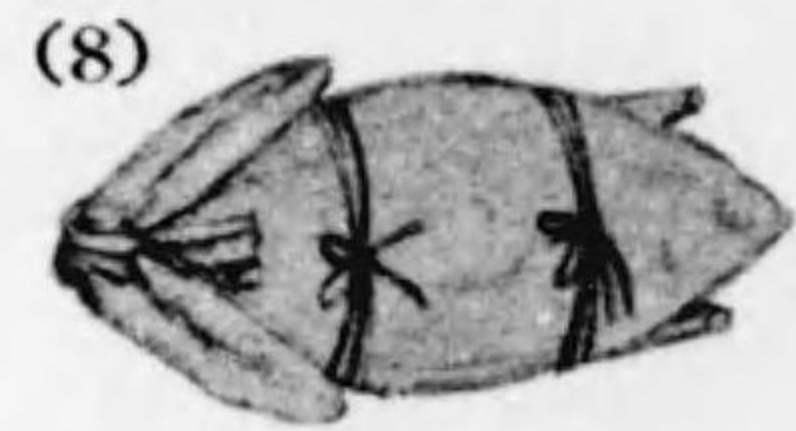
鳥の扱ひ方

A 砂袋及び脚部腿の取り方、離し方

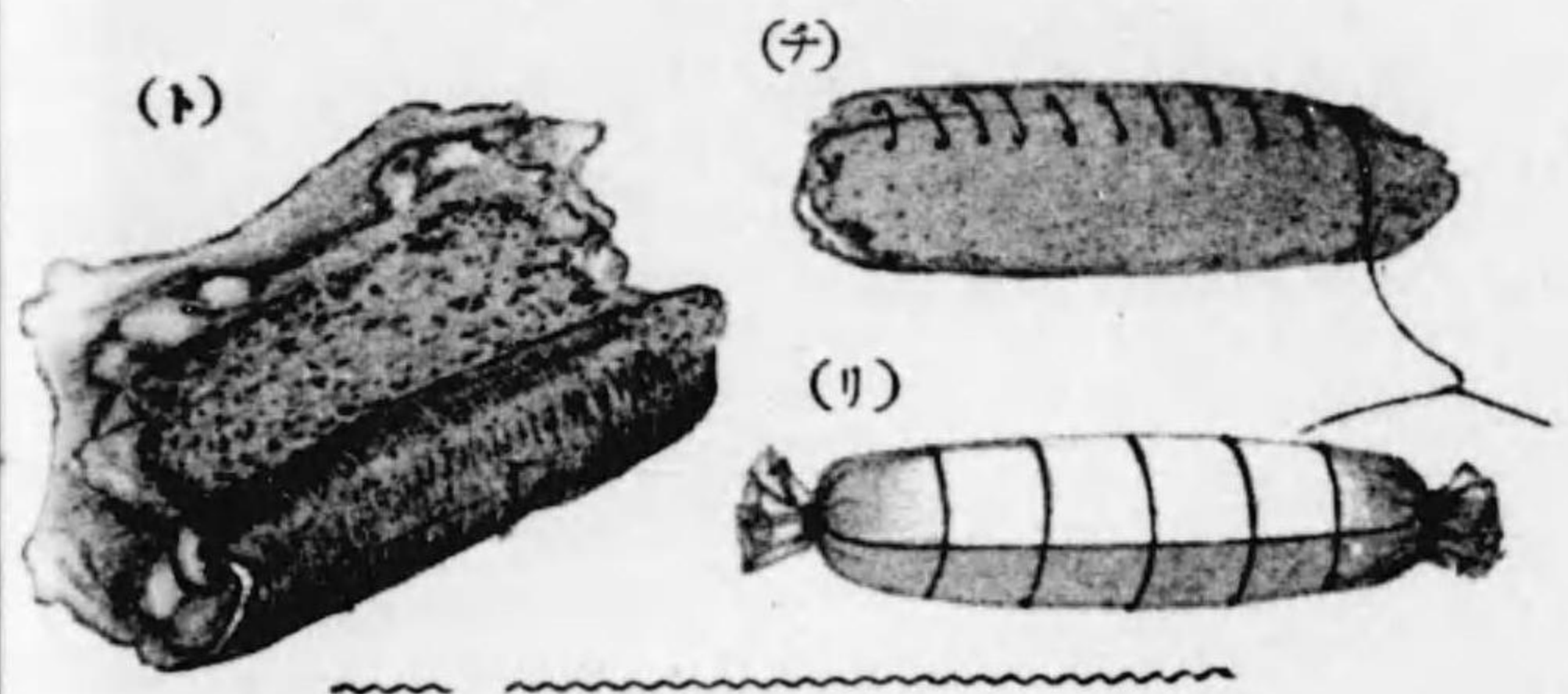


同上

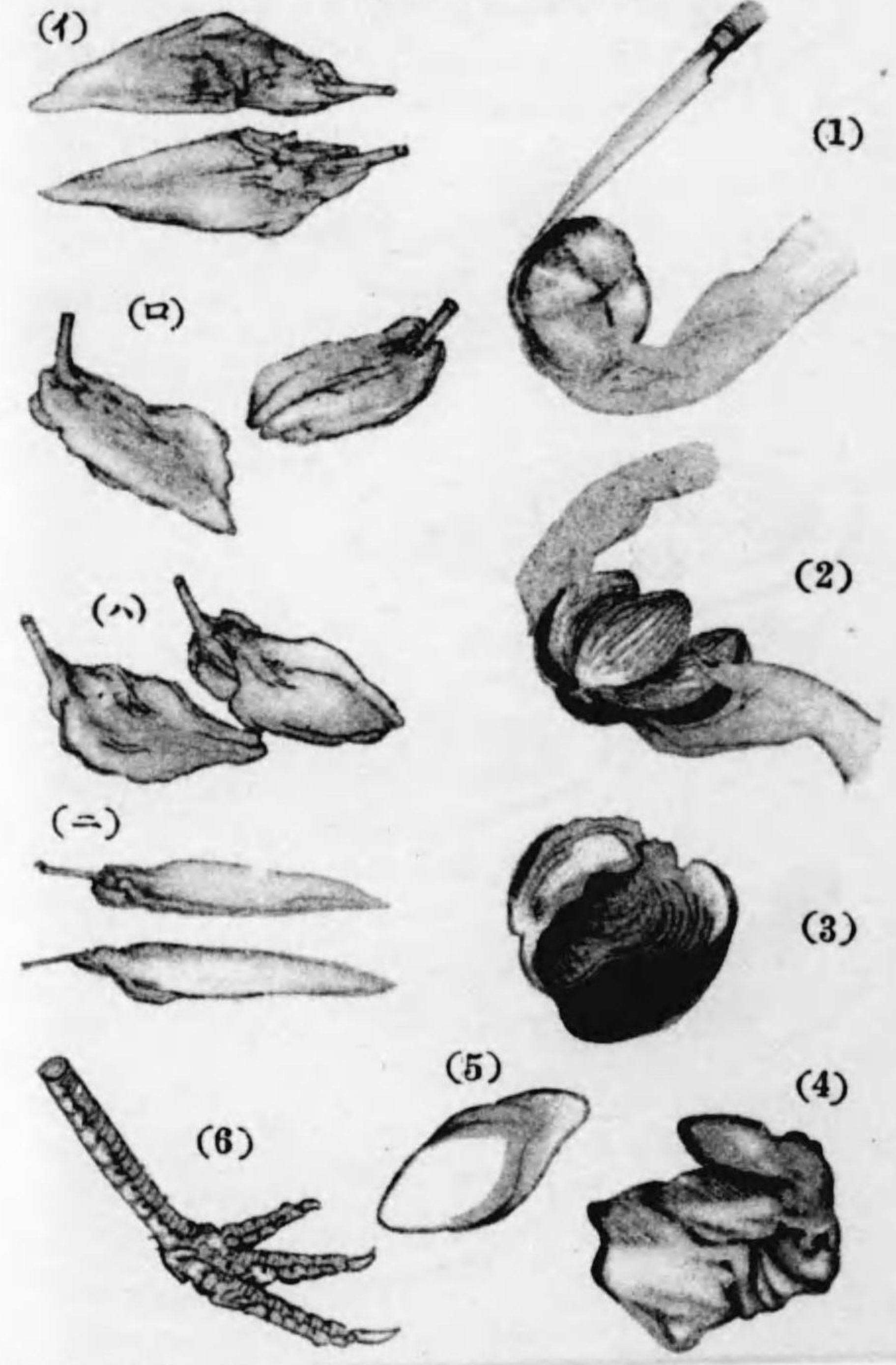
B. 内臓抜き、ロースト作り方、ガランテンの仕方、



同上



C カツレツの身の卸し方、内臓の扱ひ方





1. Broiled Chicken with Green Peas.



2. Broiled Chicken.

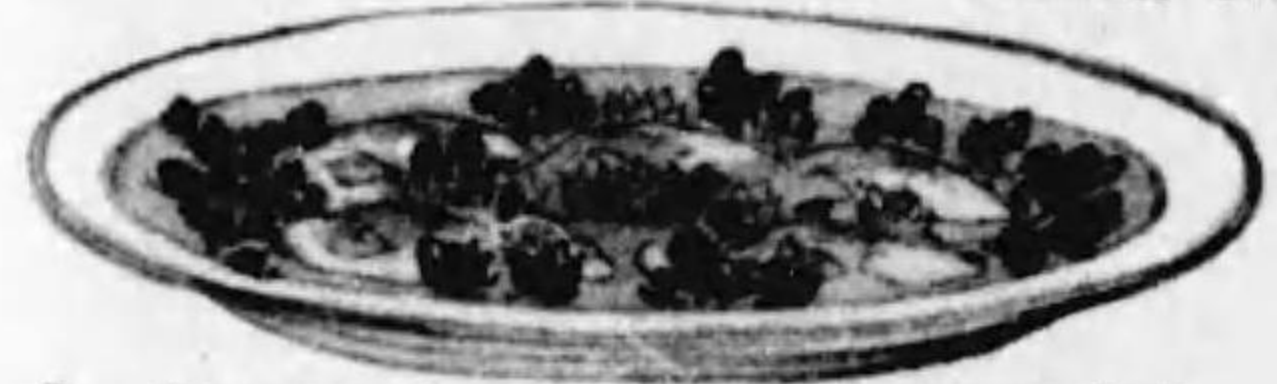
3. Roast Chicken with Salad.



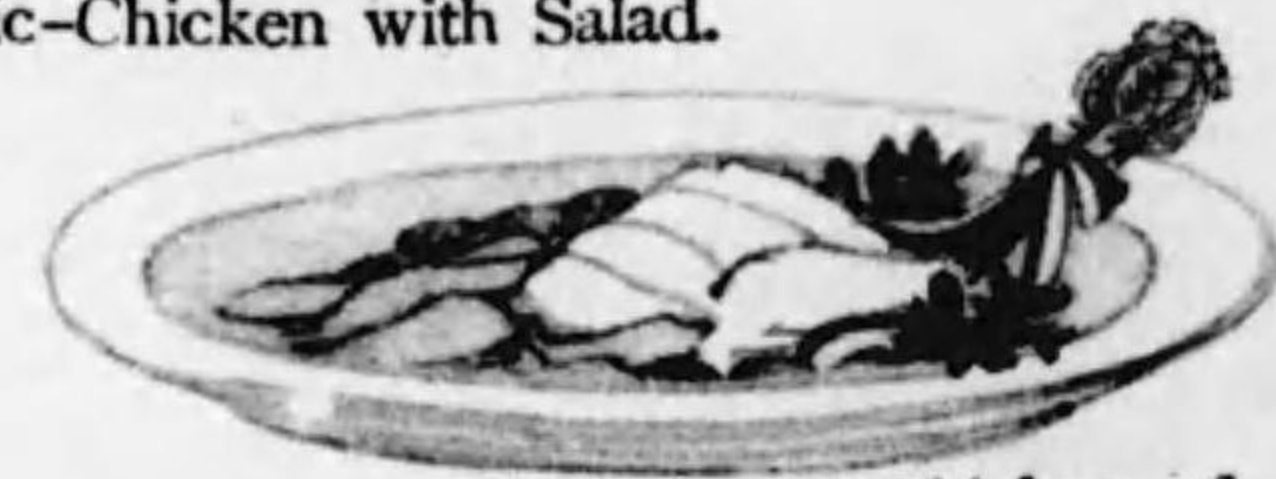
4. Roast Chicken with Stuffed Tomato.



5. Stuffed Roast Chicken.



6. Roast Chic-Chicken with Salad.



7. Roast Chicken of English Style.



8. Chicken Cutlet with Vegetable.

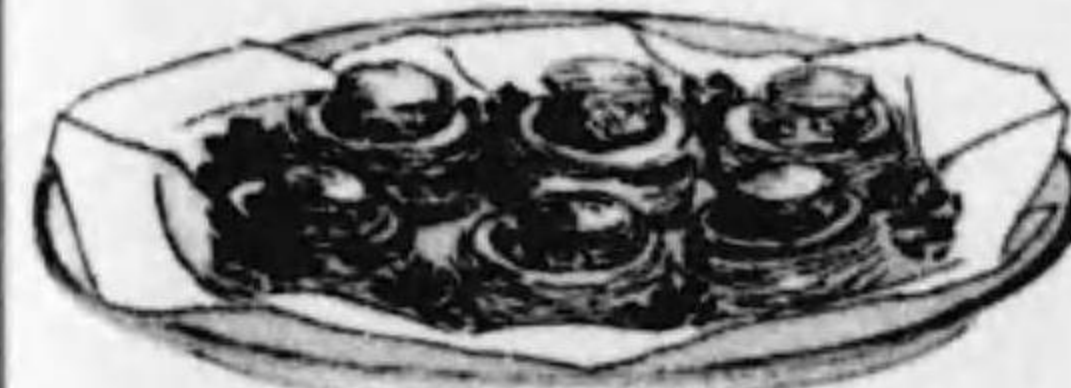
同上 II



9. Chicken Fritter with Cabbage.



10. Chicken Kromeskis with Cauliflower.



11. Chicken Pate.



13. Chicken Rice of Turkish Style.



12. Chicken Rice.



14. Chicken Saute Valencenne Style.



15. Carried Chicken.



16. A



16. B

16. (A. B.)
Chicken in Case.

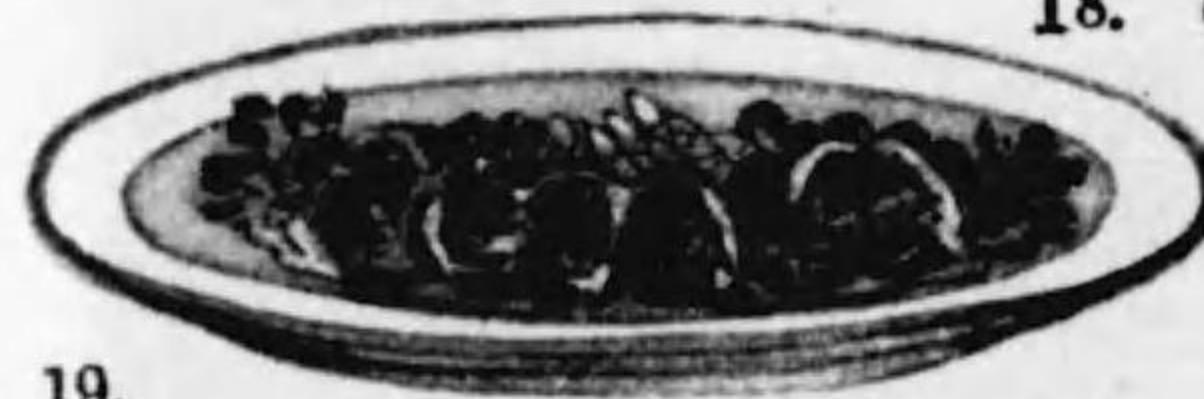
同上 Ⅲ



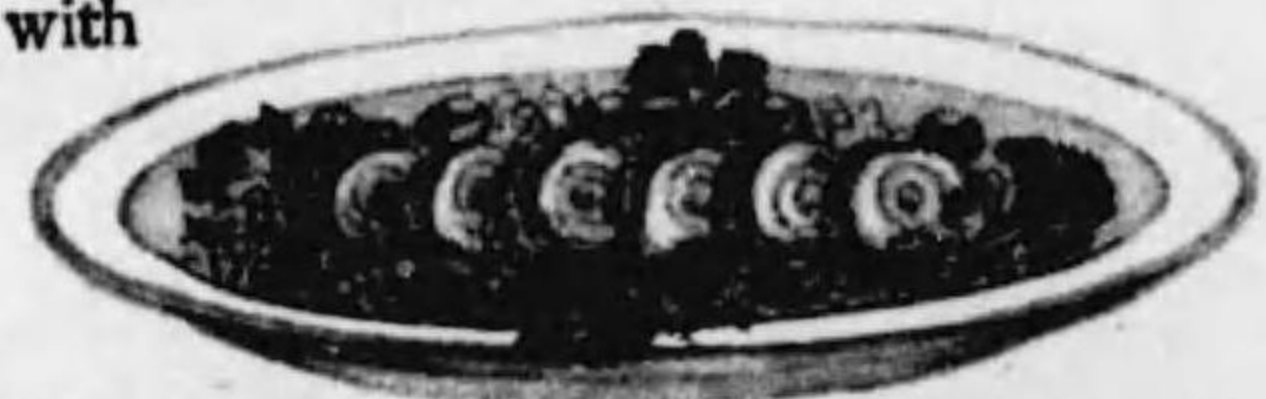
17. Chicken of Compote.



18. Chicken of Green Meadow.



19. Chicken Galantin with Demiglace Sauce.



20. Chicken Galantin Garnished with Tomato & Jelly.



21. Salmi Pigeon with Crouton.



22. Roast Beef with Salad.



23. Round Steak with French Potato.



24. Beef Steak Pie.

同上 IV



25. Hamburg Steak with Brown Potato.



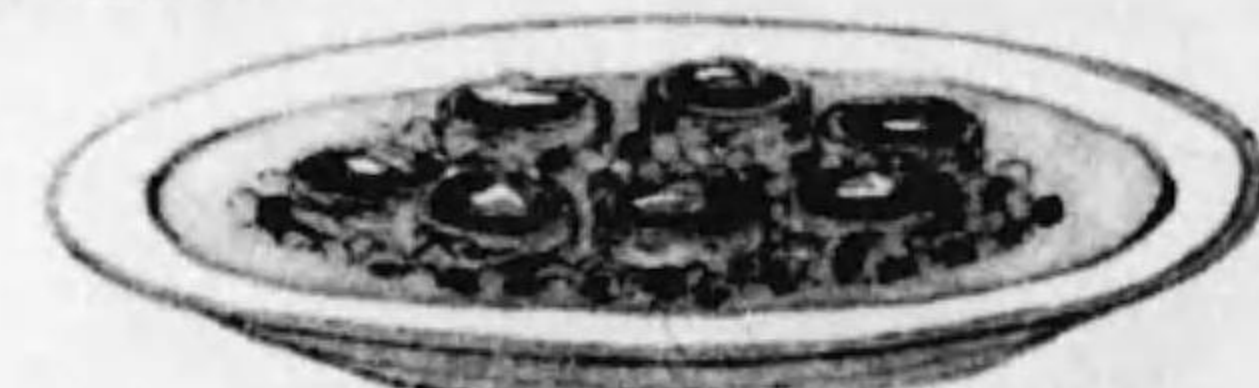
26. Hamburg Steak with
Duchesse Potato.



27. Boiled Egg with Force-Meat.



28. Stewed Corned Beef.



29. Mignon beef of Printaniere.



30. Skewer of Beef.



31. Roast Pork.



32. Lamb Chops.

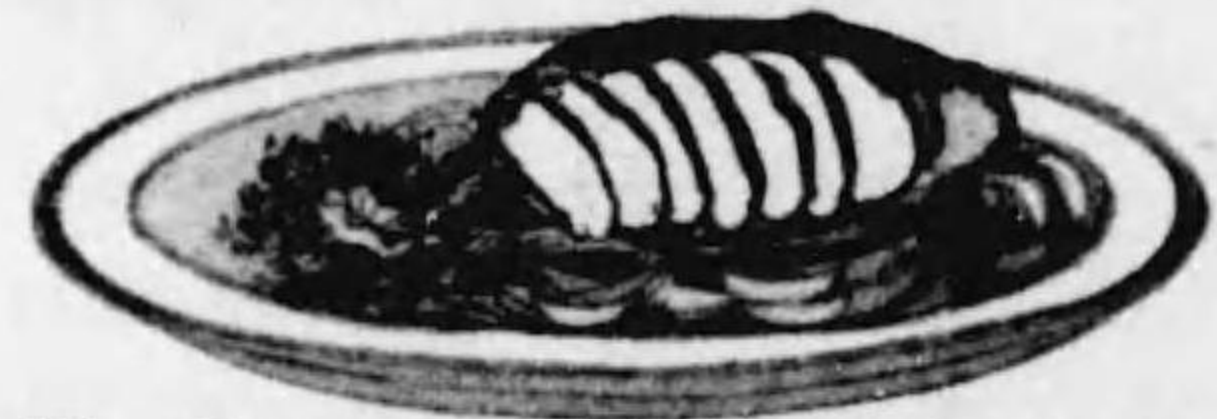
同上 V



33. Stewed Beef with Dumpling.



34. Force-Meat with Green Pepper.



35. Roast Ham with French Potato.



36. Fried Ham.

37. Ham Croquettes.



コロッケの種々の形



薯の切り方の種々



正 誤、 各頁欄外のミリリットルはセンチリットル、ミリメー

トルはセンチメートルの誤に就き訂正す。

も 肉

ある。この腿を一本一本とり除く。(併し一本だけ取れないのがある)そしてその関節より切り落す。(時にはこの関節を飾りにおくこともある)

4 離し方

圖解(A)五、六、七、八、九、十)。参照兩翼と兩肢と胸部より離すのが普通である。この場合内臓抜きをせぬ鳥を扱ふとして示せば次の如くするのである。

(イ) 圖解(五、六)参照。腿をとつて鱗になる関節より切り落され又頸も同じく切り落されてある。肢、股の部の離し方は、鳥を俎の上に、腹を上、尻の方を手前にして関節を脱す心持ちで脊の方へ出来るだけ曲げる。すると引張つてゐる外側の皮がある故、これを切つて股の関節のはづれる處が白く見えるからその部に庖丁を入れて一寸程前後に切目を入れると、白い筋の處に又白い腿即筋が引張つて居る處が見えるから、その腿を切りとると殆んど肉が離れるが、念のため脊筋の處に切目を入れてその周圍を切ると容易にはがれる。

(ロ) 圖解(七、八)参照。肩の部は肩の関節の部に庖丁を入れ、鳥の胸にあるV字形骨(Wish Bone)に沿つて庖丁を入れ終ると大きな胸部の肉が取れる。そして後に笹身のみが残る。それでは鳥の手の方に肉が付きすぎるから普通はV字形の骨の中程まで庖丁を入れて次に(細長い△形の肉を残すつもりで)下即ち肛門の方向に肉に切目を入れて関節の部に庖丁を入れるとその周圍に引張る筋があるから、これを切り落すと丁度頸より一切が片翼として出来る。かくして兩翼を取り胸よりも一切或は二切を取る。

(ハ) 圖解(九、十)参照。一方脊の方に脊筋に沿つて肩より左右と一本づつの細き骨が後に二本曲つてあるがこれをばがし、右手に左手に胸頸とを持つて引張ると胸

(1寸=3ミリメートル)
1匁=4グラム弱)

鳥 肉

ある。この腱を一本一本とり除く。(併し一本だけ取れないのがある)そしてその関節より切り落す。(時にはこの関節を飾りにおくこともある)

4 離し方

圖解(A)五、六、七、八、九、十)。参照兩翼と兩肢と胸部より離すのが普通である。この場合内臓抜きをせぬ鳥を扱ふとして示せば次の如くするのである。

(イ) 圖解(五、六)参照。腱をとつて鱗になる関節より切り落され又頸も同じく切り落されてある。肢、股の部の離し方は、鳥を俎の上に、腹を上、尻の方を手前にして関節を脱す心持ちで脊の方へ出来るだけ曲げる。すると引張つてゐる外側の皮がある故、これを切つて股の関節のはづれる處が白く見えるからその部に庖丁を入れて一寸程前後に切目を入れると、白い筋の處に又白い腱部筋が引張つて居る處が見えるから、その腱を切りとると殆んど肉が離れるが、念のため脊筋の處に切目を入れてその周圍を切ると容易にはがれる。

(ロ) 圖解(七、八)参照。肩の部は肩の関節の部に庖丁を入れ、鳥の胸にあるV字形骨(Wish Bone)に沿つて庖丁を入れ終ると大きな胸部の肉が取れる。そして後に笹身のみが残る。それでは鳥の手の方に肉が付きすぎるから普通はV字形の骨の中程まで庖丁を入れて次に(細長い△形の肉を残すつもりで)下即ち肛門の方向に肉に切目を入れて関節の部に庖丁を入れるとその周圍に引張る筋があるから、これを切り落すと丁度頸より一切が片翼として出来る。かくして兩翼を取り胸よりも一切或は二切を取る。

(ハ) 圖解(九、十)参照。一方脊の方に脊筋に沿つて肩より左右と一本づつの細き骨が後に二本曲つてあるがこれをはがし、右手に左手に胸頸とを持つて引張ると胸

鳥 肉

(1カップ=1合3勺=33ミリリットル強)
1大匙=1勺=1.8ミリリットル強

は腹と脊と二つに放たれる。それより内臓を出して又この骨も十切程に切つてスープ、シチュー等用ひる。

5 内臓抜き方

抜ひ方 (一) (二) (三) (四)ははぶく。圖解(C)5、

6) 参照

ロースト肉として又は丸のまま茹でて形をくづさぬ時の内臓抜きは肛門の周りのうすい皮を極く小さく即ち肛門の周圍五、六分程の處を丸く切る。この時庖丁を深く入れると腸を損じて汚物が出て肉に附着する故、只皮とうすい肉膜とを切つて肛門の部を切り去る。すると腸がはみ出すから胸の方から少し壓す。一方指で引き出す様にすれば内臓が全部出てしまふ。後に肺臓の残ることがあるから上部又は下部より指にて引出し、中を水で洗ひ布巾をおし込んでふき取る。

6 ローストの造り方

前述 5の内臓抜きしてより圖解(C)7、8)参照

足は下におちつけて第二關節左より右に太く長い料理針を通してこれを猶太い糸で後より左右と互ひに糸を針にかけて結びおく。手はさかさにねちて後にまはし頸の皮のうしるにまげられたる處をおさへる。

7 骨抜き

(鳥のあぶり焼き及ガラントインの時の肉の外し方)

最初に足の腿をぬき去り、ローストの時の内臓のぬき方の如く肛門より内臓を抜き去る迄は前述の如くである。扱て骨抜きするには圖解の如し。

(B) (イ) 脊に庖丁する處

(ロ) 手の關節を脱し脊の皮及び肉共左右の手に持ちし處

(ハ) 股の關節をはがし胴と股の骨を放せし處

(ニ) 胴骨全部取り除きし内面を見る處、但し股

鳥 肉

(1寸=3ミリメートル)
1匁=4グラム弱

の内部にも亦兩手の内部にも細かき骨はある。

(ホ) 股の内面の處を庖丁にて割切つて内部の骨を取り去らんとする處、手も皮を開きて取り去る。

(ヘ) 全部全く骨を去りて後肉の面を表したる圖。

(ト) 鶏肉の上に挽肉等をのせし處

(チ) 皮と皮とを縫合せし處

(リ) 布巾に包み太き糸にてからみし處

【注意】 肉の所々を庖丁の先にてつきさし一分位の切目を入れて腿を切つて置くと料理後肉は柔らかである。

8 カツレツの卸し方

これは前述鳥の離し方の如くしてするが肉に必ず骨をつける事が特徴である。其の形は次の圖解の如し。

圖解(C) (イ) 兩翼、(ロ) 兩股、(ハ) 兩足、(ニ) 胸二枚、

【注意】 肉の所々を庖丁の先にてつきさし置くこと。

9 内臓の取扱ひ方

(イ) 砂袋の扱ひ方 圖解(C)参照

【説明】 是は二重の袋になつてゐて外袋は、質の異つた肉故使用出来る。先づ圖解(1)の如く手に持つて淺く庖丁すると中央の白い、次の袋の皮が見える故、注意して深く切らぬ様にして兩手の親指にて左右に開くと(2)圖の如くなる。その中央の本當の穀物袋はすてる。即ち(3)圖の如くなつて外袋のみを使用する。そぐ様にして庖丁を使用し白い皮の如き膜より筋肉だけ取り食用とする。

(ロ) 肝臓の取り扱ひ方 圖解(4)参照

この肝臓に濃き綠色なる胆嚢ある故これを破らぬ様に取り除く。そしてこの肝臓も食する。普通きもと稱す。次に心臓圖解(5)参照。

これもたてに二つに割つて洗つて食すること。

(ハ) 足の取扱ひ方 圖解(6)参照。

鳥 肉

(1カップ=1合3勺=23ミリリットル強)
1大匙=1勺=1.8ミリリットル強)

煮え湯の中に一寸入れて、爪の皮及び足の鱗の如き部分を取除き、これはスープを取る時に用ひる。

II 鶏 肉 料 理

ブレ ^{ボライユ}
Poulet と Volaille の區別

ブレは若鶏の名稱でボライユとは家禽類一般の名稱であるが、献立の變化上各々それ自身の名稱を使ふ故ボライユは鶏だけに残されて居る名稱である。

1 鶏肉鍋焼き青豆添へ

^{ブロイルド チキン ウイズ グリーンピース}
Broiled Chicken with Green Peas.
^{ブレ グリエ バター ポア}
(佛 Poulet Grille Petite Poi)

『材料』 六人分 若鶏 一羽、バター 三十匁、サラダオイル 五勺、グリーンピース 一罐又は半罐、トマトソース カップ一杯半、人參、玉葱、セロリー 少々、鹽、胡椒、パセリー 少々

『調理法』 鶏を丸のまま(第七圖参照)骨抜きして肉をたき、又肉の所を庖丁の先で突つて筋を切り用意をし、鹽、胡椒をなし、一方皿にサラダオイルに人參、玉葱、セロリーを薄切りとして加へ、この中に鳥を三、四十分位浸しておく。金網にてあぶり焼きするのであるが便宜上フライパンにサラダオイルとバターを半々位にして肉の方からいためる。この時上より平らなおもしを置いて肉のちぢまるのを防ぐ。一寸焦目のついた時皮の方にかへし適當に庖丁して玉子とミルク大匙一杯を入れて溶かしたのを皮の方につけ、パン粉に少しのチーズ粉を混ぜてふりかけ所々にバターの小片をおく。そしてオーブンの中に入れて焼目をつける。

『附合せ』 グリーンピースは青く茹でる。雑語なれば出して湯を通し鹽、胡椒をして砂糖少々とバター多量を入れて味をつける。この時極々少しの粉を入れると一層しつ

鳥 肉

(1寸=3ミリメートル)
1匁=4グラム弱)

くりした味になる。

ソース トマトソースを用ふ。

『盛附』 皿に最初にグリーンピースを盛り、其の上に肉を互ひ違ひにおく。トマトソースは別にソース井に入れて出す。トマトの輪切りをおいてもきれいである。圖解

(一)参照

2 鶏肉あみやき

^{ブロイルド チキン}
Broiled Chicken.
^{ブレ グリエ}
(佛 Poulet Grille)

『材料』 六人分 鶏 一羽、サラダオイル 二勺、玉葱 一個、人參 五寸位、セロリー 一本、レモン 一個、クレソン 少々、鹽、胡椒 少々

『調理法』 鶏を脊から開いて(第七圖参照)骨抜きをして肉面をたき又所々庖丁の先でつゝいて鹽、胡椒をなし、一方皿に玉葱、人參、セロリー等、サラダオイルの中に入れてこの中に鳥を一時間半位浸しておく。

金網を充分熱してサラダオイルをつけ浸してあつた肉の野菜をはづして肉の方から焼く。次は又皮の方から焼く、又肉の方からと云ふ様に焦がさぬ様にかへしてその度毎に網にサラダオイルをつける。肉に弾力が出来ると出来上る。三百匁位であると六つ又は八つに切る。

『盛附』

イ、ウオタークレソンとレモンを用ふる。クレソンは酢とオイルと鹽、胡椒で洗つておく。圖解(二)参照

ロ、ポテトの薄く短冊に切つて揚げたものを附合せにしてもよい。

3 鶏肉ローストサラダ添へ 其の一

^{ロースト チキン ウイズ サラド}
Roast Chicken with Salad.
^{ブレ ロチー オ サラド}
(佛 Poulet Roti au Salade)

『材料』 六、七人分 鶏 一羽(三百五十匁位)、ヘツト 少々、胡瓜 三本(小)、うど 二本(大)、チサ

鳥 肉

(1カップ=1合8勺=13ミリリットル強)
(1大匙=1勺=1.8ミリリットル強)

四株、フレンチソース カップ半杯、ポテト、玉葱、人
参、鹽、胡椒 少々、クレソン

『調理法』 鶏はローストする様に第三、五、六圖の扱
ひ方にて内臓を抜き、脚を腹につく様に羽の手の方は後
にまはすか又兩脇につけて糸でしばる。鹽、胡椒をなし
ティンパンにバターをひき、人参、玉葱、セロリーの薄切
りをしき、肉を置き更に野菜をかけ、肉にバター又はヘ
ットを溶かしてかけ、湯を大匙二三杯入れ左を上にし
次に右側を上にして焼き最後に胸を上にして焼く。此の
時折々ティンパンの中の焼汁をかけ、強火で色のつくま
で焼く。切り方は鳥の大きさによつて一定せぬが餘り大
切りの必要はない故に、胸も肢も二つづゝにする。即ち
臓腑共三百五十匁餘のものは六切、又は八切取る事が出
来る。凡そ四十分間程焼く。

ソース 鳥を焼いたティンパンにストツクを少々入
れて裏漉となし浮びし脂を取つて辛い目に鹽味をなす。

サラダの胡瓜は小口切りとなし、うどは短冊に切りフ
レンチソース(ソース第三類参照)で和へる。

レチウス(チサ)はきれいに洗ひ水氣を拭ひ置く。ポテ
トは皮をむきフレンチポテトをつくる。(ポテト料理の部
参照)

『盛附』 胸の肉を真中に置いて兩翼をその側に兩肢を
その下部にして丁度一羽の鳥を擴げた様な形になし、ク
レソンを頭や肢の間などに飾る。側にフレンチポテトを
盛合す。ソースは鳥にもかけ又ソース井に入れて持ち廻
る。

サラダは別にサラダ井にて持ち廻る。

鶏盛附は圖解(三)参照

4 鶏肉ローストトマト添へ 其の二
ロースト チキン ウイズ スタッフド トマト
Roast Chicken with Stuffed Tomato.

鳥 肉

(1寸=3ミリメートル)
(1匁=4グラム弱)

プレ- ロチ- トマト ファルシー
(佛 Poulet Roti Tomato Farcie)

『材料』 六人分 鶏 二羽(三百五十匁位のものは一
羽でよい)、ヘット 少々、玉葱、人参 少々、鹽、胡
椒、パセリー 少々、スタフ カップ三杯、トマト
七個、松茸 小二本、生パン粉 大匙山盛り二杯、細
刻み玉葱 大匙 杯

『調理法』 第三、五、六圖の鳥の扱ひ方で説明したやう
に鳥を扱つてローストにする様用意するか、詰物をする
のであるが、次に詰物の説明をしよう。

詰物の造り方 玉葱を細くきざんでバターでいため
そこへパン粉を入れて、大匙一杯餘りの茹でた鶏の肝の
裏漉したものを入れて鹽、胡椒にて味をつけておく。そ
こへ藥味として香ひのものを少し入れる。普通パセリー
或はセロリーの細く刻んだものを入れるが(又タイム、セ
ージを極々少量粉として入れる事もあり)トマトビュレ
ーを大匙一杯入れる事あり。之は水氣が足りない時はミ
ルク又は溶したバターを入れると同じである。其時の隨
意たるべし。著者のなす詰物は丁度濕ひがあると云ふと
ころのものである。人によつて詰物にはミルク、又はビ
ュレーを入れてしつとりとしたものを造るが、之は團子
の様になるので著者は餘り水氣を入れない。詰物が鳥よ
り水分を取るの故に餘り汁氣のある様造らなくてもよいと
思ふ。此の詰物を首の所の砂袋に似せてつめる。又腹に
つめて、お尻の方のあけたのを糸で縫ひつける事もある
初めの圖解の如く鳥を用意なし(若し腹が縮むと醜いか
ら詰物をつめる事がある)總て用意が出来たならばティ
ンパンにヘット及びバターを引き其の上人参、玉葱、
セロリーの薄切りをおき次に鶏をおき、其の上に又パタ
ーを充分ぬり鹽、胡椒をなし、又大匙一二杯の湯をティ
ンパンに入れ兩脇を焼き胸を最後に焼き上げる。凡そ四

鳥 肉

(1カップ=1合3勺=23ミリリットル強)
(1大匙=1勺=1.8ミリリットル強)

十分位焼くのである。(兩脇は火が通り難いから) 以上の順序として焼くのである。焼き居る時の注意は七、八分間おきに鍋に流れる汁を鳥の上にかけて濕らす。

ソース この鳥の焼き汁にストツクを入れ、一、二分煮て味をととのへる。(少々辛い目に造る)

『附合せ』 トマトは枝のつけ根の所を程よく切つて中のものをくり抜いて種を取り中のものは裏漉しにしておく。なるべく新しいトマトを用ふる。

松茸は籠から出して小さき四角形に切り、玉葱の細刻みも共にしてバターにていたため後濃いストツクで煮る。次にトマト及びパン粉をも混ぜ、鹽、胡椒にて味を調へトマトに詰めパン粉をバターにてしめらしたものを上にふつてティンパンにバターをしき、其上にトマトを置いて熱いオーブンにて一寸色をつけてくるのである。

ウォータークレソンは水で洗ひ、フレンチソースで一吋和へて置く。若しトマトのない時はウォータークレソンのみでよい。

『盛附』 鳥の胸の横に沿つて左、右側に庖丁を入れる。又脇腹の方々にも庖丁を入れる。胸にある馬丁形から後に行く間が取つて置くのである。胸のスタッフは六つ又は八つ庖丁を入れてこの形にして出す。

【附言】 鶏の肝はスタッフの時必ず入れればならぬ事はない。好き嫌ひによる。圖解(四)参照

5 鶏ロースト詰物

スタッフド ロースト チキン
Stuffed Roast Chicken.

『材料』 鶏 一羽——三百四、五十匁、パン粉 カップ一杯半、刻み玉葱 大匙二杯、セロリー 大匙一杯、刻みアツプル 大匙一杯、鶏肝臓裏漉 一羽分、バター 大匙四杯、鹽、胡椒、人參、玉葱、セロリー 少々、パン 三分一斤

鳥 肉

(1寸=3ミリメートル)
(1匁=4グラム弱)

『調理法』 鶏を前述の如くローストに造り、いつもの如くする。細刻み玉葱及びセロリー(細かく切つたもの)を共にバターにていたため、それをパン粉に混ぜりんごを細かく切りそれをまぜる。肝臓は三、四十分煮て裏漉しにかけ、それもまぜる。それを胸からと尻の方からと腹の中につめ、オーブンに入れてやく。焼き方は前述の如し。パンを厚さ二分位に切り、一寸直径位の丸形又はハート形で抜きそれをヘットで揚げ用意す。出来上つた鳥を八切に切る。(胸二つ、脚四つ、手二つ)中からスタッフを出し、それを揚げて用意したパンの上に盛附ける。

圖解(五)参照

6 雀鳥ロースト ロースト チツク チキン ウイズ サラド
Roast Chic-Chicken with Salad.
プザン ロチー オ サラド
(佛 Poussin Roti au Salade)

『材料』 六人分 鶏 三羽、クレソン 一握、粉 少々、バター 三十匁、ストツク カップ半杯、レモン 一個、鹽、胡椒、少々

『調理法』 鶏は内臓抜きをなし(第五圖内臓抜方参照) 肢を膝から切り、肢を下に曲げて皮下に刺す。翼は第一關節から切りおろす。鹽、胡椒をなし粉をふつた鶏は、フライパンにバターを入れて焦目をつけ、ティンパンにバターを引いて人參、玉葱、セロリーを引き鳥をおき、其の上にバターを充分のせストツクを加へてオーブンに入れて焼く。度々ティンパンの汁をかけ焼目をつける。出来上るとティンパンにストツクを加へ漉して、鹽、胡椒にて味をつけかけ汁となす。鳥の庖丁の仕方は鳥を胸の骨に沿つて深く庖丁を入れて、胸を開いて脊骨の脇の肋骨の所を切るつもりで、脊骨に沿つて庖丁して手であばら骨を取り除くと食し易い。かく用意したものを片身を一人宛として盛附ける。

『盛附』 澤山のウォータークレソンをフレンチソースで

鳥 肉

(1カップ=1合5勺=93ミリリットル強)
1大匙=1勺=1.8ミリリットル強)

和へる。レモンの花形にて飾り付けるのも面白いのである。(ソース第三類参照)フレンチソースで和へたクレソンを皿の真中に盛り、鶏肉を兩脇につける。圖解(六)参照。ソースは光澤がなくなるから鳥の上からかけてもよく、又持ちまはつてもよろし。

7 鶏ロースト英國風

ロースト チキン オフ イングリッシュ スタイル
Roast Chicken of English Style.
ブレー ロチ=アラ アングレイス
(佛 Poulet Roti a la Anglaise)

『材料』 六、七人分 鶏 一羽(三百五十匁位)、小さきボークソーセイジ 八本、チサ 三株、うど 二本、みかん 二個、フレンチソース カップ半杯、バター 少々、玉葱、人参 少々、鹽、胡椒、クレソン 少々

『調理法』 前々述の如く鳥をロースとした圖解離し方の如く庖丁して盛りつけて、付け合せは小さいボークソーセイジ(豚肉腸詰)をフライパン又はティンパンにのせてオープンにて焼いて盛り合せ、ウオタークレソンを盛り合して出す。

『附合せ』 サラドシーズンを用ふる。サラドシーズンとは何時でも只時候のものを用ふる意味で、例へばウオタークレソン、ミカン、レチユース等を今日は使用する献立を作る時にサラドシーズンとする時には何れでも時候のものを適宜に取り扱ふ事である。

『盛附』 レチユースの葉を皿の周りにしき、ウオタークレソンの葉のところを二寸許りに切つてフレンチソースで和へたものを大きく一つまみおき、次にうどの短冊切りをおき、袋から出した形のままのみかんをおいて盛り附く。

圖解(7)参照

チツク チキン ポロネイズ スタイル
8 雞鳥波蘭風 Chic-Chicken Polonaise Style
プザン アラ ポロネイズ
(佛 Poussin a la Polonaise)

鳥 肉

(1寸=3ミリメートル)
1匁=4グラム弱)

『材料』 六人分 雛鶏 二羽、マヨネーズドレッシング カップ半杯、粉 少々、玉葱 大匙一杯、クレソン 少々、鹽、胡椒、少々

『調理法』 前述の雛鳥ローストにある如く一羽から二人取りが普通で前の造り方と同様にしてゆく。若し大きいものが来た時は四人前に取らねばならぬ。(胸と股から一切取る)鳥は鹽、胡椒して粉をふりフライパンにてバターでいため、ティンパンに野菜と共にに入れて、火を充分に通して仕上げる。

ソースはマヨネーズソースに玉葱みじん切りを酢で煮て入れたものを添へて出す。

『盛附』 クレソンと鳥は適當に盛り合せるのである。

『附言』 之もやはりディナーに用ひられるものである。若し之をランチに用ふる時は他の野菜を煮込み式にする。

チキン カトレット ウイズ ベジタブル
9 雞カツレツ野菜添へ Chicken Cutlet with Vegetable.
コトレット ド ブレー アラ パネー
(佛 Cotelette de Poulet a la Pané)

『材料』 五人分 鶏 一羽、カリフラワー 小一個、ポテト 五個、グリーンピー 一罐、パン粉、メリケン粉 少々、玉子、バター 三十匁、トマトソース カップ一杯半(ソース第二類参照)、胡椒、パセリー 少々

『調理法』 鶏の第八圖参照の取り扱ひ方即ちカトレットの扱ひ方にて扱ひ、普通肢は硬いので胸と兩翼と取るのが普通であるが一般には總べてを用ふる。何れも骨を一寸位肉の端につけておくのである。若し肉が厚い時には少しそぎ置く事、餘り厚き身は仕上げ見苦しきものである。筋及び皮は熱の爲めに収縮するから庖丁の先で充分につついておき又筋をやはらげるためにたたき置く。之に鹽、胡椒をして三、四十分そのままにする。ふるつた

鳥 肉

(1カップ=1合3勺=23ミリリットル強)
(1大匙=1勺=1.8ミリリットル強)

粉、玉子、パン粉の順につけ、それをサラダオイル、バターと半々で半分位肉のつかう位の中で揚げる。充分に火の通る迄すると黒くなるから、よいころになると上げてそのままインパンにバターを引きその内に入れオーブンで仕上げをする。

『附合せ』 カリフラソーは形なりで何時もの如く三十分餘り鹽水につけ、ストックで煮後ミルクで白く煮上げ鹽味をつけて汁氣を取る様にする。ポテトはみかんの袋の様に(シャトー形)に切つて半煮え位鹽茹でにしバターをつけオーブンの中で焼き上げるのである。又はオーブンに入れずしてヘットで揚げる。勿論鹽味する。グリーンピーは罐詰ならば出して熱湯に通してバターの溶した中に入れて鹽と砂糖にて味をつける。

ソース 鶏の濃いストックを用ひたトマトソースを用ふる。さらつとした少し辛い目のソースとなす。

『盛附』 出し皿の一方に肉をおきその側にポテトをおき、其の一方にカリフラソーをおいて端の方にグリーンピーをおく。故に皿の長方形の一方の端には肉の方にグリーンピーがある。色取りの都合上パセリーを用ひてもよい。ソースは別に持ちまはる。又は皿の中央に肉をおいて周りに野菜をおいてもよい。パセリーを兩脇に添へてカトレットの骨に飾りをする。家庭ではぬいてもよいが來客の時は肢に一本一本紙飾りをなす。圖解(8)參照

10 鶏肉衣揚げ野菜添へ チキン フリッター ウイズ キャベージ Chicken Fritters with Cabbage. バイニエード プレ オ シュー (佛 Beignet de Poulet au Chou)

『材料』 六人分 鶏 一羽(三百匁迄)、キャベジ 四五枚、ベーコン 四切、玉子 二個、メリケン粉 カップ半杯、セリツ酒 三勺、ウスターソース、酢、ラード 鍋に六、七分目、鹽、胡椒 少々

『調理法』 鶏肉取り扱ひ方第三、五圖參照の内臓抜き

鳥 肉

(1寸=31ミリメートル)
(1匁=4グラム弱)

方で内臓を抜き鳥の下腹の皮の中へ押し入れる。皮の破れてゐる場合は串を通し糸で結へて左右の肢のおさまりをつけて雛鳥なれば二、三十分程水から煮る。(それより出してその汁はおいで他の料理に使用の事) 鳥をあげて鶏肉取り扱ひ方、第四圖の鳥の離し方の様に肉を離す。之を骨抜きする。之をウスターソース四に對して酢六の割に加へたものにつけておく。(鹽、胡椒をして三十分位つける)

衣は魚フリッターの部參照。鶏肉の水氣を切つて衣をまぶしてたつぶりあるサラダオイル又はヘットにて揚げる。

『附合せ』 キャベジをきつと鹽茹でにし葉の中にある堅い筋を取り去り直徑一寸餘り長さ二寸餘りのキャベジ巻きを造り、ベーコンの形はキャベジ巻きの上の面積の大きさと相當の大きさに切りたるものをバターを引きたる鍋の上に並べ其の上にキャベジ巻きをおきオーブンの上でチリチリ云ふ迄煮立ててセリツ酒三勺乃至四勺程入れて少し煮る。足りない部はストックを入れ鹽味をしてオーブンの中に入れて上から焼目のつく様に焦す。

『盛附』 キャベジの上にベーコンをおいて(下においてもよい) 鳥と盛り合す。片側に鳥を並べ片側にキャベジを並べる。色の配合上レモンの半月状のものをおくとよいと思ふ。圖解(9)參照

11 鶏肉油揚げ豆添へ

チキン フリッター ウイズ スtring ビーンズ
Chicken Frittes with String Beans.
バイニエード ボライユ オー ハリコ ベール
(佛 Beignet de Volaille au Haricot-Vert)

『材料』 六人分 鶏 一羽(三百匁迄)、さやいんげん(細いもの) 六、七十本、人參 二本(太いもの)、ポテト(新) 三十個、玉子 二個、メリケン粉 大匙五杯、ウスターソース、西洋酢、ラード 揚鍋に六、七

鳥肉

(1カップ=1合3勺=33ミリリットル強)
(1大匙=1勺=1.8ミリリットル強)

分目

『調理法』 鶏は前述の如くして水より三十分程煮る。之を煮る時人参、玉葱、パセリー等の香ひを入れて煮る。煮きめてから笹身形を標準にしおろして酢とウスターソースの割つたものにつける(衣は魚フリッターの部参照)サラダオイル又はヘツトにて揚げる。

『附合せ』 新ポテトの皮を剥いて茹で、鹽、胡椒をしバターを溶した中でこぼす。さやいんげんは両端を取つて一寸茹でて後バターとスープで煮て鹽味をする。人参は西洋人参の太い所を二三分の輪切にして煮る。そして型抜きで中を取つて人参のリング(二分位)を作るのである。ここへさやいんげんを七、八本さして附合せにする。ソース ビカンドソースをつける。

玉葱一個と人参大二本を細く切りバターでいためて煮て裏漉にかけ出来上つたもの、三分の一位のピツクルスの刻んだものを入れ、七勺位の酢を入れてドミグラスソースでのばすのである。

『盛附』 フリッターを互ひ違ひに真中に盛りつけ一方にポテト一方にさやいんげんを盛り合せソースは別に持ちまはる。

12 衣揚げ鶏肉花菜 チキン クロメスキ ウイズ カリフラワー Chicken Kromeskis with Cauliflower.
クロメスキ ド ボライユ
(佛 Cromesquis de Volaille)

『材料』 六人分 鶏肉 小一羽、挽肉なれば八十匁、人参、玉葱、セロリー 少々、カリフラワー 大一個、小なれば二個、ホワイトソース其の一、ホワイトソース其の三 カップ二杯半、トマトソース カップ一杯半、チーズ(粉) 大匙半杯、鹽、胡椒、パセリー 少々、卵黄 三個

『調理法』 鶏は内臓を取つて常の如く料理して丸のまま茹でる。此の時人参、玉葱、セロリー等を入れて煮る。凡そ三、四十分間煮てこの鳥をあげ皮を取り又骨を取つ

鳥肉

(1寸=33ミリメートル)
(1匁=4グラム強)

て骨を又もとのスープに返してソースを造るために煮つめる。一方ホワイトソースの固い分(バター大匙三杯、粉大匙三杯、ミルクカップ半杯、ストツク半カップの割合にて造りし固いマシヤメルソース)で二十分位煮てかため、ソースの冷めない中に黄味を混ぜ鹽、胡椒をする。ここに細く切つた鶏肉を混ぜ入れ、それより冷して浮形に造る。即ち楕圓形に造りメリケン粉をまぶし(取り扱ひ易きため)打つた玉子を刷毛ではいて其の上にパン粉とチーズの混ぜたのをふる。之を油であげる。又カリフラワーは其の取り扱ひ方を野菜の部参照なし、トマトソースもソース二類参照ありなし。

『盛附』 カリフラワーはグラタントなしおく。(此の材料は野菜料理カリフラワーの部参照)グラタントされたるカリフラワーを皿の中央にグラタンの時の表面の方をやはり上面になし盛附け、パセリーを適宜に飾つてソースは別に持ちまはる。又はソースを肉の下に敷いて又上に肉をおいてソースを別に持ちまはつても皿の都合で何れでもよろし。圖解(10)参照

13 鶏肉煮込み(若い鶏を用ひし場合)
シチユード チキン ウイズ ダンプリング
Stewed Chicken with Dumpling.

『材料』 六人分 鶏一羽(三百匁位、羽毛のみとりしもの) 玉葱 七個(小粒のもの) メリケン粉 大匙二杯、ミルク一合、ストツク カップ一杯——一杯半、ダンプリング(ミルク カップ四分一乃至三分一、粉 カップ一杯半、バター 大匙二杯、マーキングパウダー 小匙三杯、鹽 少々)

『調理法』 前述の如く鳥の肢、胸、翼等六つ又は八つにはづし之をバターでいためる。之が出来上ると別器にとる。一方鳥のあらと芳香野菜を水で煮てストツクを造る。あらを出し其の中へメリケン粉とミルクを入れて煮

鳥 肉

(1カップ=1合3勺=33ミリリットル強)
(1大匙=1勺=1.8ミリリットル強)

る。(汁の三分の一又は二分の一のミルクを加ふ) 鹽、胡椒の味をなす。

別に玉葱は小粒のものを皮を剥いて茹でその汁を捨て再びストツクにて煮込み半分位煮えた時、前のソースに合せて充分ソースの味を調へる。

『附合せ』 ソースが煮立つた時に肉又は野菜のダンプリングをおく。若し此の時ソースが多量にあれば別器に取り除きおきダンプリングがソースにしたらぬ様にする勿論煮立つとソースの量のふえるのを考へ置くこと。そして入れてから十分餘り煮たら出来上る。此の時は決して蓋を取らぬこと。即ちこの時の鍋は口の平た 所謂シチウ鍋を用ふる事。

『盛附』 此の時の器はシチウした肉をおいて其の上には又は周圍にダンプリングをおく。ソースをかけて出す。

14 鶏肉煮込み(老いた鶏を用いた場合) Stewed Chicken

『材料』 八、九人分 鶏 一羽(老いたるものにててもよし)三、四百匁、玉葱 八個、メリケン粉 大匙四杯、バター 大匙二杯、水 四分三カップ強、トマトピューレ 四分三カップ、鹽、胡椒 少々

『調理法』 鶏肉は老いたのであるから大抵四百匁程ある。全て前述の如く(足の鱗の如くなつておるところも湯につけ爪又は表皮を取りたゞきてストツクを取る目的のために一緒に用ふる) 八つに切りはづし即ち兩肩二切胸より二切、兩足より四切取る。(内臓も適宜に庖丁し首も三つ位に庖丁する) すべて身も骨も入れて芳香野菜を加へて七、八合の水を入れ二時間餘り煮る。餘りぐらぐら煮立たさず靜に煮立つ程度でよし。

『附合せ』 玉葱は一度茹で、ストツクで煮る。別に鍋にブラウンソースを造つてトマトソースを加へて鶏肉の

鳥 肉

(1寸=3ミリメートル)
(1匁=4グラム弱)

ストツクを用ひてゆらめてゆく。之を裏漉にして鍋の中の足を出して、この中にソースをまぜる。又玉葱を入れ二十分許り味を含ませる。

『盛附』 肉を盛り、玉葱を肉の間におく。

15 鶏肉麵皮包焼(老いた硬い鶏) Chicken Pie, (佛 Pate d' Poulet)

『材料』 八、九人分 鶏(老いた鶏) 一羽、玉葱 十個、(小粒のもの) メリケン粉 大匙五杯、ミルク カップ三杯、人参 五個、ポテト 七個、さやいんげん 一束半、セロリー 三本、鹽、胡椒 少々、パイの材料次第に有り

『調理法』 前の如く鶏を扱ひ餘り肉の一切を大きくせず、四百匁程の肉ならば十切以上に切り、頸等も勿論用ひる。その他總ての骨も入れ水をひたひたにして二時間程煮て次にセロリー、玉葱、人参を第一に入れ、十分餘も後にポテト、鹽元を入れ鹽、胡椒にて味をつけ、次に牛乳と粉の好く混ぜたものを入れ、煮て更に味を調へ次にベーキングディッシュ二個にバターを引き七分目以上入れて其上にパイの皮をのせふちは水にてつけ上に飾りをなし卵黄をぬつてティンパンに入れて焼き上げればよい。

16 鶏肉麵皮包焼(若い鶏) Chicken P.e. (佛 Pate de Poulet)

『材料』 六人分 若い鶏 一羽、新玉葱 七個(小)
(之は玉葱以外の何れの野菜でもよい時季の物を用ふる事) メリケン粉 大匙二杯、バター 大匙二杯、ミルク 一合、ストツク カップ一杯半、鹽、胡椒 少々、パイクラスト(粉 六十匁、ケンネ油 四十匁乃至五十匁、バターでもよし、玉子 一個、水 大匙三杯、鹽、胡椒 少々)

『調理法』 前章煮こみの如くなすが、こゝでは鶏が若

いからすぐ煮える事を心得置く事。野菜もその時候にある物蕪、筍等二種類位入れる。此の時のソースはベシヤメルソース又はブラウンソース第一でも第二でもよいのである。次にパイクラストはプツフドパイクラスト又は只のパイクラストでもよい。(パイの部参照) このパイの皮を深いベイキング皿のふちに水をつけバターを引いて前の料理したものをに入れて(鹽、胡椒の味をして)その上にパイクラストをかぶせて(この時パイクラストとパイ皿のふちに水をつける)少し空気のぬける穴をあけて(この穴をかくす爲めにも飾りをする)玉子の黄味を塗つてオーブンで表面に焼目をつけるのである。時には牛又は鶏等のロースト等の残りを用ひてするも結構に風味を失はずに出来る。

パイクラストの造り方(パイの部参照)

上の分量であるが温い頃は脂の分量を少くする。

17 鶏肉バター入り Chicken Pate.
(佛 ^{ベティ パティ ア ラ レーイン} Petit Pate a la Reine)

『材料』 六人分 鶏 五十匁、松茸 四本、パイの皮(粉 六十匁、バター 六十匁、玉子 一個、水 四匁、鹽 小匙一杯) イエローベシヤメルソース(ソース一類参照)

『調理法』 鶏肉は内臓を抜いて其のまゝ二十分程煮る。そして其の身をはがして適宜に四分程の角又は長方形に切る。松茸はバターでいため鶏と共にアルモンドソースにて味を含す。(ソース第一類参照)

此パイ皮にはプツフドパイクラストを用ふる。(菓子部の部参照) 但し異なる所は厚さを厚くするので猪口の様にふくらますのである。先づ直徑二寸程の型で抜く。それより三分程の小さい型で(型のふちにくつつくからあつ油につけるのである)中央に穴をあけるつもりで

四分の三程下にかかるく押すと下迄ぬききらないでおくのである。そして玉子の黄味を塗り之をオーブンの中で焼いてくる。(少し強火で)(黄味はかきまぜて小匙一杯のミルク又はストックを入れるとかたまらないでよい)すると層になつてふくれる。第二の型で切られてあるバターの中央部を取り出せば中に窪みが出来る。但し上の焼目のつく所は蓋に用ふる。之が出来れば鶏とマツシユールムソースに和へたものをつめて蓋をすれば出来上る。

『盛附』 皿にナフキンを敷いて適宜にならべバセリーで飾るのである。この料理は仔牛、豚又は海老、牡蠣等とする事もある。圖解(11)参照

18 ひとつちパイ (佛 ^{ブルシエー ア ラ トールーズ} Bouchees a la Toulouse)

『材料』 六人分 鶏 五十匁、火腿 十五匁、松茸 四本、セリツ酒 五匁、パイの皮(粉 六十匁、バター 四十匁—五十匁、玉子 一個、水 四匁、鹽 小匙一杯) イエローベシヤメルソース カツプ一杯

『調理法』 大體鶏肉バター入りに同じ。鶏、松茸、火腿等はベシヤメルソースに和へる前に、セリツ酒を注ぎ香りをつける。

【附言】 イ Bouchees とは極く小さい、一口で食べるとの意味で、此の様な小さいパイの皮に鶏又は仔牛の肉等入れるのである。Toulouse は都會の名前でその土地の名である。

ロ、小さいと云ふが只献立の名前として出て来るので、大抵前章と同じ様なものとする。それで名稱を紹介する。

19 鶏肉ポテトパイ (Chicken Potato Pie.
(佛 ^{パティ ド ポム オ ボライユ} Pate de Pomme au Volaille)

『材料』 六人分 鶏 六十匁、ポテト 十個、黄味 三個、松茸 半罐、イエローベシヤメルソース カツプ一杯半、鹽、胡椒、バセリー

鳥 肉

(1カップ=1合3勺=23ミリリットル強)
1大匙=1勺=1.8ミリリットル強)

『調理法』 鶏肉は二、三分四角にするつもりで切り弾力ある迄バターでいため、造つたマシメルソースに和へる。松茸も一寸ストツクにて煮てソースに和へる。(ソース第一類参照)

ポテトは鹽茹でにして裏漉にかけ、ミルク少々を鹽、胡椒にて味をつけマツシユポテトとなし黄味一、二個を適宜に入れ色をよくなし又かたまらず目的に入れる。之を押し出し袋に入れティンパンにバターを薄く引きたる上に小さきチヨークを造るつもりでポテトを押し出す。之に黄味の溶いたものを塗つてオーブンにて焼目をつける。之に前述のソースで和へた鶏又はマツシユルームをまぜて盛り、細切りのパセリーをふる。

『盛附』 パセリーで飾る。

2) 鶏肉麵製洋菊添へ

Chicken with Macaroni and Mushroom.
(佛 Nouille de Volaille aux Champignon)

『材料』 六人分 鶏 最小鶏一羽か肉八十匁、玉葱、人參、セロリー 少々、松茸 一籠、粉 カップ四杯、玉子 三個、鹽水 一合、バター、チーズ 大匙半杯、トマトソース(マシヤメルソース) カップ一杯、玉葱の汁七、八滴、トマトピユレー カップ三分二、鹽、胡椒、パセリー 少々

『調理法』 マカロニーとあるが、實は西洋うどんを用ふ。(この製法はこの章の終りにある) 鶏は臓腑をぬいてから三十分程茹でる。野菜等いつもの如く人參、玉葱、セロリー等を入れる。煮えたら鳥を出して肉を下し骨をぬき五分四角位に庖丁をして、この骨等より二番のストツクを取る。松茸は籠から出して肉と同じ様な大きさに切つておく。

マシヤメルソース一杯に對しトマトソース半杯

鳥 肉

(1寸=3ミリメートル)
1匁=1グラム強)

プを入れてトマトソースを造る。ベーキング皿にバターを塗つて今のうどんを多量に入れてこの下に先づソースを入れてその上に前の松茸と鶏肉を入れて、その上にソースを入れ又うどんを入れて松茸や鶏肉を入れ又ソースを入れ等して一番上はソースで終りとする。そして最も表面に、チーズか或はバタークリームをふり、ティンパンに湯を少々入れ其の上に皿を入れてオーブンで焦目のつくまで焼くのである。

【注意】 トマトソースはホワイトソース六に對しトマトピユレー四の割合である。

『盛附』 皿の上にナフキンを敷いて其の上のせて持つてゆくのである。若しチーズをソースに入れて行くか間へふつてゆくと尙美味しいのである。

西洋うどんの造り方

『材料』 粉 百二十匁、黄味 三個、鹽水 一合

『製法』 粉をふるつて俎の上におき、真中をしぼめて水を入れてこねてゆく。之はこれ程よいのである。丁度パンを造る時の様にのばす。のばす時は少し堅い様な感じのものを一分位に薄くのばし、之を二寸程の巾に縦に折つてたゞんでゆく。(層の間に充分粉をふつておく事) 之を小口切りに切るのである。(よく切れる庖丁を用ふる) 切るとすぐばらばらにしておかないとくつつき易い。之を湯のぐらぐら煮立つ中へバラバラと入れてよく茹で後水に取り箸にあげて水をよく切つておく。このうどんを造るのは一日前に造つておいてもよいが茹でるのは用ひる二、三時間前に茹でないとかたまるのである。

21 鶏肉トマト御飯煮 Chicken with Tomato Rice.

『材料』 六人分 鶏 半羽(三百匁迄の極小)、玉葱 半個、バター 大匙二杯—三杯、トマトピユレー カップ三分二(煮つめて)、米 カップ一杯三分二、グリーンビ

— 大匙三杯、松茸 半罐、ストック カップ二杯半、玉子 一個、卵黄 半個、ポテト 七個、鹽、胡椒 少々
 『調理法』 鶏肉を五分足らずの賽の目又は長方形のつもりに切り(即ちナイフを用ひずして食べる事の出来る位の大きさ)肉をバターでいため、之を引き上げそのままの鍋に細切りの玉葱をいため、米を入れてよくまぜ鶏肉ストックを加へて煮る。それにトマトピューレ及び鹽、胡椒にて調味する。御飯のむれた頃鶏を入れて不足の時はストックも入れて再びむらすのである。最後にさつと湯を通したグリーンピーを入れる。

『盛附』 マッシュドポテトに鹽、胡椒で味をつけ玉子一個、バター大匙一杯を入れる。之をバターを引いた皿のふちに押し出し器にて押し出して、上から薄く黄味をぬつて丁度ケイスのふちの様に飾り、オーブンに入れて焼目をつける。此の中に御飯を盛り付け(中高に)飾附けのパセリーを程よい色合におく。此の料理はなるべく温いところを出す料理である。

22 鶏肉米飯添へ^{チキン ライス}Chicken Rice (鶏を大きいまよ用ふ)

『材料』 六人分 鶏 一羽、玉葱 半個、バター 大匙二杯、米 カップ一杯三分二、グリーンピー 大匙三杯、卵黄 二個、松茸 半罐、ストック カップ二杯四分一、鹽、胡椒、パセリー 少々、イエローベシヤメルソース カップ二杯

『調理法』 鶏はハスに切り鹽、胡椒をなしてバターでいため次にセリツ酒を入れ暫くしてオーブンの中に入れて尙火を通し後ベシヤメルソースを入れて味を含ませます。

松茸は罐詰物ならば罐より出して長さ一寸五、六分のものとなし四つ程に縦に切り、又生のものなればそのつもりにて適宜に切る。一度バターにていため後、ベシヤメルソースを入れる前に鳥に入れる鹽、胡椒にて味をな

し、いよいよ出す前に鳥をあげソースだけにし卵黄を少しストックにてのばしてソースに入れ、煮立てない様にして卵黄を煮てそれにグリーンピーを混ぜ、後又鳥をもどす。御飯はストックにて煮上げる。

『盛附』 御飯をバターにていため型にバターを引き其の上につめて上むきになし出し皿の中央に盛りてその周りに鳥とソースを盛り附けるか、又は御飯を小型にて型造り皿の周りに置きその間にデウセスポテトを盛附け尙鳥を中央に盛るか又鳥だけを出し皿に盛り、御飯を別に野菜入れに入れて持ち出すもよし。圖解(12)参照

【附言】 御飯が赤であるとソースは白、御飯が白であるとソースは赤にする事、セリツ酒とバターでいためた鍋で鶏肉を煮ると味はよくなる。

23 鶏肉米飯添へトルコ風

^{チキン ライス オブ トルコスタイル}
Chicken Rice of Turkie Style.

『材料』 六人分 鶏肉 八十匁、玉葱 半個、トマトピューレ カップ四分三を半分迄に煮つめる、ピメト(馬鹿唐辛子) 青、赤 刻みしもの 半個、刻まぬもの 半個、米 三合、松茸 半罐、ストック(鶏) 三合五勺、グリーンピー 大匙一杯

『調理法』 初め肉を四、五分角に切りバターにていため用意なしおき、次に玉葱をバターにていため米を入れストックを入れ煮詰めたトマトピューレを入れ鹽、胡椒にて味をつけ御飯を煮上げる。御飯が出来上つてから、鳥及び刻んだ馬鹿唐辛子のバターでいためあつたものを共に御飯に混ぜ合せて尙暫くむらす。次に型(此の時の型はなるべく高い型即ちトルコ帽の様な型を用ふる事)にバターを引いて御飯をつめ、後出し皿の中央をうつむけて出し上部は尙用意したる織になつてゐる青赤両色ピ

鳥肉

(1カップ=1合5勺=23ミリリットル強
1大匙=1勺=1.8ミリリットル強)

メトにて交互にトルコ帽の様ニ御飯の上部の中央より放射型にして飾る。圖解(13)参照

【注意】此の時に葱等入れて煮た御飯を ^{ピラフ} Pilaf と云ふ。熱い所を出す。

24 鶏肉バレンセイ風

^{チキン ソーテ バレンセイン スタイル}
Chic en Saute Valencenne Style
^{ブレ ソーテ アラ バレンシエン}
(佛 Poulet Saute a la Valencenne)

【材料】 六人分 鶏 一羽(三百匁位) 米 二合五勺
ハム 十五匁、松茸 半罐、馬鹿唐辛子 少々、グリーン
ピー 四分一罐、トマトソース カップ一杯半、鹽、胡
椒、パセリー 少々

【調理法】 鶏は八つ位に切り離して大きな骨を抜いて
バターにていためトマトソースで煮込みオーブの中で
蒸煮したものを用意しておく。別にフライパンにバター
を溶し玉葱を入れ、ハムの細切りを入れ米を入れてよく
まぜる。若し鶏の餘りがあれば共に入れてよい。そして
ストックを入れて煮る。そこへ松茸を角切りに細く刻ん
で米と共にに入れて煮る。馬鹿唐辛子はバターでいため、
グリーンピーは湯を通して御飯をうつす時混ぜる。又盛附
の時上からばらばらとふる。

【盛附】 御飯を真中に盛つてその周りにトマトソース
をしいてその上に鶏を盛り其の上にソースをかける。此
の時のトマトソースは濃くない方がよい。圖解(14)参
照

【附言】 料理ではトマトソースであるがカーロアソー
スの方がよいと思ふ。

25 鶏肉カレーソース煮 ^{カレード チキン} Carried Chicken.

【材料】 六人分 鶏肉 一羽(三百匁位羽毛をぬき臓
腑はそのまゝ) 玉葱(細切) 大匙二杯、米 二合、ベシ
ヤメルソース カップ一杯半、松茸 半罐、セロリー、

鳥肉

(1寸=3ミリメートル)
1匁=4グラム弱)

カレー粉 少々、鹽、胡椒、パセリー 少々

【調理法】 前述のチキンライスの如く鶏の肉をはなした
ものをバターでいため、他の器に取り之を出し細切りの
玉葱と粉を入れストック、ミルクを用ひてベシヤメルソ
ースを造りカレー粉を加へて裏漉となし、鹽、胡椒をな
し、セロリーの大きな莖、又はパセリーの莖を入れてソ
ースの用意をなしおき、鶏と松茸(石附を取り一本を四
つ位に切つたもの)を用意しバターにて静にいためる。

御飯は型で形る。鶏と松茸をソースに合せ煮立たせな
い様に十五、六分—二十分程味を含ませる。御飯を出
し皿のふちの周りに盛りて真中にカレーソース、鶏肉を
盛り合せ。 (又は雑作なく皿の周圍に御飯を盛りて中
央にソース肉を盛るかする) そして細切りのパセリーを
御飯の上にふる。圖解(15)参照

【附言】 若し椰子の實があれば白色のものをおろし金
でおろすか又はすり鉢にてすりて汁を取りそれをソース
の中にてゆつくりと煮詰めると誠に風味よきものが出来
上る。この椰子の汁を入れてから二、三十分も弱火で煮
なければ此の特別の風味が出て来ないのである。尙又椰
子の實をうすく切つてカレーの中に少し混ぜて此のソー
ス内容に汁を用意する事。

26 鶏肉の印度風 ^{チキン オフ インディアン スタイル} Chicken of Indian Style.
^{ブレ アラ インディアン}
(佛 Poulet a la Indienne)

【材料】 六人分 鶏 一羽(三百匁以上) 御飯 三合
らつきよ 大匙山盛 杯、紅生姜(新生姜を筆生姜の様
に薄紅にして用ひる) ピツクルス 四つ、バター 二十
匁、カレー粉 中匙一杯、人參、玉葱、粉 少々、ミル
ク 五勺、ストック 一合五勺

【調理法】 鶏肉は八つに取り骨を肉の端に少しくつけ
おく。丁度カツレツの様になし鹽、胡椒をして粉をつけ

鳥 肉

(1カップ=1.5杯=23ミリリットル強)
(1大匙=1.5杯=1.8ミリリットル強)

バターにていためる。いためると弾力が出来るからさうなる迄いためる。そして胴殻、足等に野菜を入れてストツクを取る。

カレーソースは大匙一杯のバターを溶して中匙一杯のカレー粉を入れてかきまはし、更に大匙二杯のメリケン粉を入れて後ミルク半カップを入れて玉葱の汁十滴餘りおとし(細切の玉葱を初めバターでいためておいてもよい)一度煮て裏漉にかけて、ストツク一合位でゆるめる。(若しもココナツを使用する場合には前章鶏肉カレーソース煮の附言の處に述べし如くするものと心得おかれたし)

うすめた汁を鹽、胡椒して鶏肉をソースの内にかへすのである。そして普通の火力のオーブンの中に入れて二十分乃至三十分間味を含ませる。

『附合せ』 御飯を程よくたいてストツクにてうすめ鹽味して炊き上げたらグリーンピースを混ぜ、型にバターを引いて其の中に御飯をつめて抜き出しておく。盛附に用ひるラツキヨは適宜に切つておく。

『盛附』 ラツキヨと紅生姜とピツクルスと適宜に中央にパセリーもあしらつて(又ココナツの實を混ぜてもよし)その周りに型で抜いた御飯をおき、その周圍に鶏肉をおいて盛り合す。之は別器に入れて持ち廻つてもよい。

ソースは別に持ちまはる。ココナツの實はソースに入れても又は鶏の上に飾り附けに用ひてもよろし。

27 鶏肉ソース煮米飯添へ

チキン フリカツセー ウイズ ライス
Chicken Fricassée with Rice.
フリツカセー ド プレー ウイズ リイ
(佛 Fricassée de Poulet with Riz)

『材料』 六人分 鶏 羽、ストツク カップ一杯半、
ミルク カップ半杯、バター 大匙三杯、粉 大匙三杯、
黄味 二個 之は省いてもよい)、米 二合、セロリー

鳥 肉

(1寸=3(リメートル)
(1匁=4グラム弱)

玉葱、人参 少々、トーストパン 七切、鹽、胡椒、少々
『調理法』 鶏の骨を抜いて適宜の大きさに切り(二寸平方位の大きさ)鹽、胡椒をしバターでいため鶏をおげてバター大匙二杯と粉大匙二杯を入れミルクとストツクにてマシヤメルソースを造り、そしてこの中で鶏肉を十五六分間煮る。そして一旦鶏をおげてソースを漉し之に黄味を加へて再び鶏をかへしそれから煮立てぬ様にあたためる。パントーストは△形又は長方形、或は楕圓形に切つて焼きバターをつける。パンの上に鶏をおきすぐソースをかける。

『附合せ』 玉葱の細刻みをバターでいためそれに米を加へ、足りない分のバターを加へてストツクを入れ鹽味をして煮る。

『盛附』 型にバターを引いて皿の片側において片側に前述のトーストパンをおき其の上に鶏肉をおき直ぐソースをかける。御飯の上に細刻みのパセリーをふる。時により適宜にパセリーを飾る。然し御飯を別器にて出すもよし。

【附言】 イ、雛鳥でない時は鶏を湯で二時間位煮るのである。後ソースに入れて味を含ませる。又は上述と同じロ、前と同様に雛鳥もさつと茹でてソースに合す事もある。この時は鶏の茹で汁で白ソースを造るのである。ハ、フリカツセーとは柔らかなる肉を一寸煮るか又はいためてマシヤメルソースか又は卵黄を加へて造れるイエローマシヤメルソースにひたして弱火にて充分含ませたものを云ふ。勿論此時種々の野菜をソースの中に混ぜ合して造る事もある。とにかくフリカツセーとは前述の如き料理法の名である事をここに記す。

28 鶏肉ソース煮野菜添へ

鳥 肉

(1カップ=1合3勺=23ミリリットル強)
(1大匙=1勺=1.8ミリリットル強)

チキン フリカッセー ウイズ ベジタブル
(Chicken Fricassee with Vegetable.
フリカッセー ド プレー プリントニール
(佛 Fricassee de Poulet Printanie e)

『材料』 六人分 鶏(三百匁) 一羽、きんなん 十二個、蕪 三個、松茸 一罐、バター 大匙三杯、粉 大匙 杯、ミルク カップ三分二、ストック カップ一杯半、黄味 二個、鹽、胡椒 少々、青豌豆 カップ四分一

『調理法』 鶏を骨抜きして前述の如く一寸五分角に切り、バターでいためて(之は省いてもよい)次に芳香野菜を加へて湯で二十分間煮る。煮えると丁度柔らかになるから肉を別に取り此のストックにミルクを加へてベシヤメルソースを造る。そして鶏を之にかへす。(ソース第一類参照)

別に銀杏は鹽茹でにして蕪はみかんの袋形の如く面取りをなし鹽茹でになし松茸も湯を通して四つ位に縦に切りバターでいためる。半分をソースに入れて半分を盛附に除きおき、盛附けて後ソースの上にあふる。

『盛附』 このソースは深い皿に盛つて出す。

【附言】 右の野菜に限らずその中何んでも用ひらるる菜とか或は色どりのため芝海老等を入れてもよろし。

29 鶏肉ケース入り チキン イン ココット Chicken in Cocott.

『材料』 六人分 若鶏 一羽、銀杏 十二個、蕪 三個、松茸 三分二罐、バター 大匙三杯、粉 大匙 杯、ミルク カップ三分二、ストック カップ一杯半、黄味 二個、鹽、胡椒 少々

『調理法』 前述に同じく一度煮立つた鶏肉を小さく四分平方位に切つておく。松茸も小さく切つて湯を通しバターにて味をつけておく。銀杏は鹽茹でにしておく。鶏の煮汁にて前述の如くベシヤメルソースを造つて瀬戸物の陶器性ケースにバターをぬつて其の中に初にソースを

鳥 肉

(1寸=3ミリメートル)
(1匁=4グラム弱)

入れ、鶏、松茸、銀杏を入れてソースを又上にかけて粉チーズをふつて熱いオーブンで焼く。

『盛附』 皿にナフキンを敷、てケースをおく。圖解(16)(A)参照

【附言】 ケースは銀製であると一層きれいである。圖解(16)(B)参照

30 鶏肉ソース煮野菜添へ

チキン ブランケット ウイズ ベジタブル
(Chicken Blanquette with Vegetable.
ブランケット ド プレー、オー レギュームス
(佛 Blanquette de Poulet au Legumes)

『材料』 六人分 鶏 一羽(三百匁程) 人參 四個、玉葱 五個、グリーンピー カップ三分二、ベシヤメルソース カップ一杯、鹽、胡椒、パセリー 少々

『調理法』 此のブランケットと云ふ料理法はベシヤメルソースにて餘り色及び味ひの濃厚でない鳥又は仔牛、肉類を料理する事であつて前章の二十六、二十七のフリカッセー等によく似てゐた料理と心得ておてよろし。

扱て鶏は内臓抜きをなし鍋に入れ煮るに必要なだけの水を入れ二、三十分間セロリー、玉葱、人參等を入れて煮て用ふるが、先づ鳥を骨よりはなして縦に庖丁をなしてほぐし◇の様な長方形を造るつもりで幾切れかのものを造りて、それを鳥を煮た汁及び牛乳を用ひてベシヤメルソースを造り鹽、胡椒にて味をつけ其の内に今の鳥を入れて弱火にて鳥とソースとを味を合すために十分近く弱火の上におきて後盛附ける。

『附合せ』 人參及びポテトは大なるみかん袋の形に切り、各々煮て後バター、鹽、胡椒にて味をつける。人參は特に色を出さるがために、少しの砂糖を入れる事もある。

グリーンピーは熱湯を通して後、鹽、胡椒、バターにて味をつける。

鳥 肉

(1カップ=1合2勺=53ミリリットル強)
(1大匙=1勺=1.5ミリリットル強)

『盛附』 ソースと共に鶏を盛り付け野菜も各々配合よく盛り合す。

31 鶏肉煮込み ^{チキン オブ コムポート} Chicken of Compoite.
^{プレ オブ コムポート}
(佛 Poulet au Compoite)

『材料』 六人分 若鶏 一羽、ベーコン 三切、小玉葱 十個、人参 二本、松茸 半罐、鹽、胡椒、パセリー 少々、セリツ酒 三、四勺、ドミグラスソース カップ一杯半、さやえんどう 五十個

『調理法』 三百匁位の鶏を六つ又は八つに切り四肢の骨をはづし(鶏の骨でストツクを取る)鹽、胡椒をしてバターにていためセリツ酒を入れ酒氣を煮立せ、ストツクも少し入れ、シチウ鍋に入れてベーコン、人参、玉葱、セロリー等をも加へ鹽、胡椒にて味をつけ柔かになるまでとろ火で煮る。柔かになつたら肉をあげて冷さぬ様にし、その汁を漉して別に造つておいたドミグラスソース(ソース第二類参照)と合せて之をソースとして井にて別に出すのである。

『附合せ』 此の料理の名の如く野菜は肉と共に煮るべきであるがそれでは餘りゴタゴタする故附合せとして出すがさうすると本來の名にそむく事である。

松茸は鹽茹でにしてストツクで煮込み鹽、胡椒の味をする。小玉葱は丸のまま一度茹でストツクで煮込み鹽味をする。人参は半月形シャトー型に切つて茹でバターでいためておく。さやえんどうはゆがきて後バター、鹽、胡椒にて味をつける。

『盛附』 野菜は配合よく盛り合せ。盛附け後ソースを少し上よりかけ尚ソースは別にソース井にて持ちまはる。圖解(17)参照

32 鶏肉青ソース野菜添へ ^{チキン オブ グリーン メドウ} Chicken of Green Meadow.
^{プレ アラ ベルプレ}
(佛 Poulet a la Vert-Pre)

鳥 肉

(1寸=33ミリメートル)
(1匁=4グラム弱)

『材料』 六人分 鶏 一羽、栗 百五十匁、トマト 七個、ベシヤメルソース カップ一杯半、ほうれん草 二把、バター 三十匁、鹽、胡椒、パセリー 少々、セリツ酒 三、四勺

『調理法』 鶏は六つ又は八つにおろして絲等で必要の時(形をととのへ)鹽、胡椒をして粉をふりバターでいためセリツ酒をふりストツク(鶏がひたつてしまはぬ程)を入れその鍋のまゝオープンに入れる。グリーンソース(ソース第一類参照の事)

『附合せ』 栗は鬼皮を取つて澁皮のまゝ茹で一度煮上ると栗を出して乾いた布巾で皮を取り(ひれるとよく取れる)之をストツクと葡萄酒で適當の甘味をつけて軟く煮て、鹽、胡椒の味をする。トマトは洗つて厚い輪切りにし種子を出し鹽、胡椒をしてティンパンに並べオープンに入れる。

『盛附』 鶏を一方に盛つて其の上にグリーンソースをかけ片側に栗とトマトを配色よく並べパセリーをあしらふ。圖解(18)参照

【附言】 この栗とトマトグリーンソースの爲に、名の如き、Meadow 即ち草場と云ふ様な名前が出た様に思ふのである。

33 挽肉飾黄金芋 ^{ミンスト ミート オブ チロン ウィズ デイヤス} Mincel Meat of Chikken with Duchess.
^{ルウエツト ド ボライユ アラ ドユシエース}
(佛 Roulette de Volaille a la Duchesse)

『材料』 六人分 鶏挽肉 百五十匁、ミルク 大匙四杯、玉子 一個、卵黄 一個、ベシヤメルソース カップ一杯半、ほうれん草 一把、ポテト 三百匁、黄味 三個、トリフ 少々、バター 三十匁、粉 少々、生パン粉 肉の容積の七分一、鹽、胡椒、パセリー、セリツ酒 大匙一杯半

鳥 肉

(1カップ=1合3勺=53ミリリットル強)
1大匙=1勺=18ミリリットル強)

『調理法』 鶏肉の挽肉を摺鉢に入れ玉子半個と牛乳大匙一杯半を同時に入れすり初め、それが混れば又玉子半個と牛乳大匙一杯半と、最後に又残りの卵黄一つと牛乳大匙一杯を入れてするが此の時パン粉を少々入れる。そして鹽、胡椒を入れて味をととのへる。最後にセリツ酒を入れる。その摺肉を扱ふには俎の上にメリケン粉をふり摺肉を長さ一寸巾一寸二、三分にし玉子形のものを作り周りに粉をつける。之をバターを溶したフライパンに入れ焼目をつける。ティンパンにバターを敷いて一度焼目のついたものを入れオーブンに入れて充分火を通す。

『附合せ』 ポテトは皮を剥いて茹で裏漉しにして黄味を三個入れ再びかきまはし煮ない様にする。火の上に持つて行つて鹽、胡椒の味をなし少々のナツメツグを入れて味をつける。此のポテトを絞り出しに入れティンパンにうすくバターを引き其の上にポテトを肉の形に適宜な臺を作り周圍にふちを作る。(肉が入る位の大きさ)之に黄味をぬりオーブンの中で焼目をつける。そして今の揚げた肉をおく。この上にトリフの丸く切つたのをおいてもよい、又トリフの代りに水仙寺海苔を用ひてもよい。

別にグリーンソースはベシヤメルソースに渡葎草を入れて造る。ケイスの間々にパセリーを飾る。

【附言】 (イ)マツシユドポテトに玉子を入れ鹽、胡椒にて味をして黄味をぬつて焼いた物をポテトのデウシエスと云ふ。

(ロ)皿の周りにマツシユドポテトを置いて其中に鶏を盛りグリーンソースをかけてトリフをおいてもよい。

34 チキンガランテン (暖かきもの)
チキン ガランテン ウィズ ドミグラス ソース
Chicken Galantin with Demiglace Sauce.
ガランタン ドブレ ソース デミグラス
(佛 Galatine de Poulet Saucé Demiglace)

『材料』 六人分 鶏一羽、挽肉(鶏、犢肉、豚)七十

(1寸=3ミリメートル)
1匁=4グラム弱)

鳥 肉

匁、ストツク カップ二杯、鹽、胡椒、パセリー 少々、小玉子 一個、ミルク 大匙三杯、松茸生のもの 小六本、アスパラガス 一罐、グリーンピー 三分二罐

『調理法』 下拵へした鶏を脊中の中央に庖丁を入れて骨を残して肉ばかりに切り開いてゆく。肢の方もすべて切り開く。丁度骨が抜かれて皮附の鶏肉が小風呂敷の様になる。肉は其儘厚みをしてゐる。之を俎上に皮を下にして置き、肉を開いて皮に肉をつけ厚薄なく平に整へ肉の部分へ鹽、胡椒をなす。そして同じ鶏或は犢肉、豚肉等の挽肉にしたものを更に滑らかにするため摺鉢ですつて玉子とミルクを加へこの時には玉子とミルクとを成るべく一緒に入れる事。之は玉子の泡たつのを防ぐこと。

次に鹽、胡椒で味をつけ(直径一寸五分—二寸位の大きさに巻込む)この時摺身の中へ種々なものを入れて後の切口を飾る。そして皮と皮とをよくつなぎ合すために白木綿糸にてつぎ合す。布巾で包み兩端を結へ、外側の形のくづれぬ様に紐で結へる。(鳥扱ひ方ガランテンの部参照)この様にして肉の出て来ない様に注意をして沸騰した湯の中で(ストツクであればなほよし)四十分乃至一時間位茹でる。

そして出来上つたら布巾を解き糸を抜き去り横に二、三分の輪切りにして盛附ける。圖解(19)参照

附合せは松茸は石附を取り洗ひ、適宜に切りバターでいためて後葡萄酒を入れ、ストツクを少々入れ煮て鹽味とする。グリーンピーは一寸ゆがきバター、砂糖少々、メリケン粉極少量を入れ、鹽、胡椒で味をつける。

アスパラガスは罐を切り、出して一寸暖めて食べられる所のみ二寸餘に切り一寸鹽、胡椒をしてつける。

盛附は切つたガランテンを片側に盛り三種の野菜を適當に配置してパセリーをあしらひ、ドミグラスソースを

鳥肉

(1カップ=1合3勺=23ミリリットル強)
(1大匙=1勺=1.8ミリリットル強)

上に少しかけなほソース并にて持ちまはる。

【附言】 (1) 冷きものの時には、ストツクをゼリーにて固らせたものか又はマヨネーズソースをやはりゼリーにて固らせたものを用ひる事あり。かゝる時はマセドンサラダを附合す。

(2) 場合によつては中の芯に茹でた玉子(うづらの玉子か小さい玉子)を巻き込んで切口に表はれてゐる事もある。巻き込むことは随意たるべし。

35 ガランテン(冷たきもの)
チキン ガランテン ガニツシド ウイズ トマト エンドヂエリー
Chicken Galantin Garnished with Tomato & Jelly.

【材料】 六人分 鶏及挽肉前に同じ、玉子 三個或は四個、トマト 小十二個、マセドンサラダ カップ一杯、鶏肉と牛肉との濃き眞白きストツク 五合、ゼラチン 十一枚

【調理法】 鶏の取扱ひ方は前に同じ。玉子は沸騰後十分位煮て茹で玉子となし玉子の前後を切り、それを前のガランテンの如くして、その中に巻き上げる。鹽茹でにすること前章に述べし如し。切り方も前に同じ。

ゼリー調理法

(1) ストツク三合、ゼラチン三枚、先づゼラチンを水にしばらくつけ柔らかになりし時そのまゝゼラチンのみ鍋に入れ火にかける。しばらくの後溶ける故、溶けたらそこへ三合のストツクを入れる。冷所に置きかためる。これは出来上つた後三、四分の養の目に切る。

(2) ストツク二合、ゼラチン六枚、前と同様にしてゼリーをかためる。固つた後企網の裏漉しを通す。それを一寸温かき所にて温める。押し出し袋に入れて盛り附けたガランテンの重ね目に沿つて押出して飾りとする。圖解(20)参照。養の目のゼラチンは盛附の時ガランテンの周りに散らす。トマトはつけ根を切り中を出し、う

鳥肉

(1寸=33ミリメートル)
(1匁=4グラム弱)

つむけて汁を出し置き、それにマセドンサラダを適宜につめてガランテンの傍に盛合す。

III 相鴨料理

1 相鴨ロースト

ロースト ダック
Roast Duck.
カヌトン ロチー
(佛 Caneton Roti)

【材料】 六人分 相鴨 一羽、みかん 大一個、クレソン 少々、人參、玉葱少々、ラード、鹽、胡椒、ストツク カップ二分一、ベーコン 二、三切

【調理法】 相鴨(あひる)の頸の皮をさいて頸のつけ根から下してお尻をあけ、臓腑を出してきれいにする。足は行儀よくおいて紐を通しておく。又お尻の穴も縫ひ合すとよるし。(若し穴のそのまゝの時はウオタークレソンをこゝに飾り附けるとよいのである)之に鹽、胡椒をして粉をふつてラードの溶したものを上から流して、人參玉葱、セロリーを下に敷いたり或は上において鳥の火の通るまでオープンにて焼く。二勺の赤ブドウ酒か又はセリツ酒を上よりふりかける。時々ティンパンにある煮汁をかけてやく。そのまゝ焼いてもよいが、若しベーコンを鳥の上に置いて焼くと好き香りがつくのである。焼き上つたならば胸の所の肉が厚いから、胸の所からずつと小脇の所に庖丁を入れてはづして三つ又は四つに切り目を入れてもとの所にくつゝけるのである。足はそのまゝにして紙花にて飾る。そして胸の肉は元にかへす。

ソース 焼汁の中にストツクを入れて鹽、胡椒できつとしたソースを造り漉して出す。

【附合せ】 みかんは皮をむいて袋と共に出す。皮のむき方はみかん袋の細くなるつなぎ目のところを切りはなしておく。太いところを俎につけてうすく庖丁して、うす皮をとるつもりでとれば形のまゝ實を出す事が出来る

鳥 肉

(1カップ=1合5勺=23ミリリットル強
1大匙=1勺=1.8ミリリットル強)

之とウオター・クレソンと盛り合す。

『盛附』 鳥を真中から少し片方においてみかんとウオター・クレソンで適宜に飾るのである。

【附言】 ベーコンを鳥の上に焼く時おくと、香りがついてよろし。

2 相鴨シチュー ダック スチュード ウイズ ダンプリング
Duck Stewed with Dumpling.

『材料』 六人分 相鴨 一羽、葡萄酒 三勺、玉葱 一個、人参 一本、セロリー 一本、ミルク 二合、粉 一杯半、ベーキングパウダー 茶匙二杯、バター 大匙二杯、ミルク カップ三分一、鹽、胡椒、パセリー

『調理法』 相鴨の臓腑を抜いて適宜に骨と共に庖丁する。フライパンにバターを溶し肉をいため又刻み玉葱も共にいため、そこへセリツ酒又は葡萄酒を加へて沸騰させる。次にこゝに再び肉を被ふだけの湯を加へ煮込む。此の時芳香野菜を入れる。鳥が軟くなれば鳥を取り出して汁も濾す。バターで粉をいためこの濾したストックで溶いてミルクも加へ充分鹽味をなしてうすいソースを造り、之を平たい鍋に入れ丁度肉片が汁より上に表はれてなればよいが、汁の方が多き時は汁を他の器に取り除きおくかする。又他の方法は鍋のあちこちに茶呑茶碗の三つ四つもおいて汁につからぬ部分をつくりおく。それはダンプリング(團子)をおく場所をつくる事となるのである。汁の中に團子を入れると外面がとろとろとなる故汁より上に表はれてゐる肉片におくか、又はおかれた茶呑茶碗の上におくために前述の如く注意するのである。汁が煮立つとダンプリングを入れ蓋をなす。此の時ダンプリングと蓋の間が四寸程すきが必要ならぬ。それはダンプリングが後にふくらむからである。蓋をして十分か十二、三分でダンプリングが出来上る。此の時の

鳥 肉

(1寸=3ミリメートル
1匁=4グラム弱)

は決して團子を入れてから出来上る迄即ち十二、三分間蓋を取つてはならぬ。火も餘り強火でのごと煮立てゝもよくない。以上の如く團子を煮てゐる中に一方先の鳥に粉をうすくかけとかしたバターをかけ、ティンパンにてオープンの中に入れると香りもつき色もつく。

『附合せ』 ダンプリングの造り方はベーキングパウダービスケットに同じ。

『盛附』 出来上つたダンプリングの上にきざみパセリーをふつてもよろし。

3 小鴨蒸焼 ブレイスト テール ダックリリング ウイズ キューブ カップ
Braised Teal Duckling with Cube Cup.
サルセル プレツゼー タイロリアン
(佛 Sorcelle Braisee Tyrolienne 「歐國の或地名」)

『材料』 六人分 小鴨 三羽、燕 十四個、ドミグラスソース カップ一杯、ストック カップ半杯、ペシヤメルソース カップ半杯、人参 二個、魚んどう 半籠、バター、鹽、胡椒

『調理法』 小鴨を料理する時は相鴨(あひる)の如くに頸・縦に庖丁を入れてさき、頸を切り又肛門の所も切り取る。(鶏肉より大きな穴があく)内臓を出し中をきれいにして前脚即ち翼のつけ根から切りおとして胸の頂上にある馬丁形の骨を取れば始めて格好のよいものが出来る。脚は關節部からおとして肛門より五分位隔てたる皮にさして止めておく。粉をふつて之をバターを引いたフライパンでいためる。この時赤葡萄酒又はセリツ酒を一、二勺一寸ふりかける。次に深きスチュー鍋の下に野菜を並べてしきソースドミグラス(ソース第二類参照)及びストックを入れて煮る。鹽、胡椒をして丁度上に被る位の汁にして煮る。凡そ二十分位煮る。煮えると別に取り出して汁は上面の脂肪を取つて残りのものを念のため濾しておく。

鴨の庖丁の仕方は胸の所に庖丁を入れて脇の所にも切

鳥肉

(1カップ=1合8勺=23ミリリットル強)
(1大匙=1勺=1.8ミリリットル強)

目を入れる。胸から脇の方へ肉をこはきぬ様にして剥し取る。そしてティンパンにでも取っておく。

『附合せ』 燕は頃のよいのを取つて皮を取り猪口の様の中をくり抜いておく。之を鹽水につけておいて一寸鹽茹でにして出し、ストックとミルクの半々位のもので煮込み軟くなるとあげる。又他の燕を二分四角程に切り人參も同様に造り鹽茹でにし蒸んどうも鹽茹でにして何れもバターでいため、この三つをイエローベシヤメルソースで和へて燕の中につめておく。(ソース第一類参照)

『盛附』 鳥を真中に二列に並べて、燕の詰物を兩脇につけてパセリーを兩脇に適當にあしらふ。

ソースは別器に入れて出す。肉がかはく時はうるほす位かけてもよいのである。

【附言】 うづら、小鳥等にも用ひてもよい料理である。

4 七面鳥ロースト ローストトウキー Roast Turkey. ディンデ (佛) ロチー Dinde (Rôti)

鶏肉ローストトマト添へに同じ。

5 鳩赤葡萄酒煮 サルミー Salmi Pigeon with Crouton. サルミード (佛) ピージュン オークルトン Salmi de Pigeon au Crouton)

Salmi とは料理の名、煮込みの事である。

『材料』 六人分 鳩 三羽、セリツ酒 七勺、葡萄酒 八勺、トマトピユレー 八勺(煮つめる事)、バター 大匙一杯、ストック カップ二杯、パン 半斤、鹽、胡椒、パセリー、キヤベジ 十枚、ベーコン 六十匁

『調理法』 鳩は鶏肉の場合と同様に臓腑を出し、鹽、胡椒をして粉をふつて、ティンパンにバターを引き、野菜をちらし鳩を入れる。其の上にバターをおき、四勺の赤葡萄酒をふつて、オーブンに入れて焼く。(二十分位で焼ける、強火で焼く事) 焼けた鳥は胸から庖丁して兩左右

鳥肉

(1寸=3ミリメートル)
(1匁=4グラム弱)

の胸で二つの肉切れを取る。残つた肉は總てすり肉にし残る骨にてストックを取る。別に鍋にバター大匙一杯に玉葱の細切りを入れていため粉を入れ、大匙二杯のストックでのばす。別の鍋に鳥のすり肉とセリツ酒と葡萄酒を入れて煮て後又トマトピユレーを八勺程入れて二、三十分位煮て前のソースを入れる。そして裏漉にかけ鹽、胡椒をしておく。之は餘り軟いといけないから硬い位にしておく方がよろし。一方パンをハート形に切つて之をトーストにするなり、又は油で揚げてこの上にすり肉をぬつて、鳥肉をおいて其の上からソースをかけて出す。尚ソースは別器に入れて持ち廻る。

『附合せ』 キヤベジをざつと茹で、小口から適當な大きさに巻いて、シチュー鍋に下にベーコンを敷いて、白菜をおきセリツ酒を入れて、鹽、胡椒の味をつけてオーブンの中にて蒸焼きをする。ソースの不足の時は濃いストックを入れてよい。

『盛附』 キヤベジの下に敷いてあつたベーコンをキヤベジの上にのせる。少い時は肉を片方にキヤベジを其の片方に盛る。若し澤山鳥肉のある時は真中にキヤベジをおいて周りに鳩肉を盛る。必ず鳩肉の下にはパンのトーストをおいて出す。圖解(21)参照

6 鳩カツレツ ピージュン Pigeon Cutlet with Vegetable. コトレット (佛) ドピージュン オールギユム Cotelette de Pigeon au Legums)

『材料』 六人分 鳩 三羽、菠薐草 三把、松茸 半鐘、固いベシヤメルソース カップ一杯半、燕 八個、トマトソース 大匙一杯、バター 十五匁、黄味 八個、新しいパン粉 四半斤、鹽、胡椒、パセリー

『調理法』 鳩は胸の骨の兩脇に庖丁を入れて、内臓に庖丁を入れぬ様にして、翼の關節 所まで肉を切り下げ

鳥肉

(1羽重=1合8勺=23ミリリットル強)
(1大匙=勺=1.8ミリリットル強)

て来て、脊すじを一文字に皮を真中で切つておいて庖丁を入れる。そして胸から足のところまで肉をはなして、足股の附根(關節)をはなし、足の肉を一切として取る。故に一羽から二本の腿が得られる。足の指は中指のみ残り凡べて切りおとし、尚中指の先の爪を切り落し、脚の皮の部分を熱湯につけて皮をむく。次に鹽、胡椒をなしバターで一寸いため生焼にする。そして俎の上に並べて上からおしをおいて肉の血を出し、又表面の凹凸をなほすのである。(血を出さぬと鳩の嗅味が残るから)くづ肉及び松茸を細く切つて之をペシヤメルソースにて和へる。それは割合に硬いものが出来るから肉につけて少しく肉を小高いものにする。上に黄味をぬり新しいパン粉をふりかけ、そしてサラダオイルとバターであげる。パン粉に一寸色がついたら取り、次に平たいものに並べてオープンの中で火を通してくるのである。

『附合せ』 小燕の皮を剥いて中味をえぐつて、之を一寸茹でてストック、又はミルクを用ひて白く煮上るのである。渡蕨草は裏漉して味をつける爲、又は香ひをつける爲にペシヤメルソース大匙一杯半、トマトソース大匙一杯半を混ぜ、次に鹽、胡椒の味をして緑のソースの様に造り燕の中に入れる。上に玉子を茹で、黄味を裏漉したものをふりかける。

『盛附』 燕を小高く中央に盛つて、その周りを長く足のついた鳩にて飾りをするのである。そしてパセリーをあしらつて出す。

ソース ドミグラスの薄いのを添へて出す。(ソース第二類参照)

7 しぎの丸焼 (佛 Becassine Fine Champagne)

『材料』 六人分 しぎ 七羽(大なる時は四羽)、ベーコン 三切(大)、鹽、胡椒、ヘット、シヤンペン

鳥肉

(1羽重=1合8勺=23ミリリットル強)
(1大匙=勺=1.8ミリリットル強)

『調理法』 しぎは毛を取り、丁寧に下拵へ！頭をとらずに皮をはがす。胸の所より耳かきの如きしぎを入れて臟腑を引き出す。中は洗はず布巾にてきれいに拭き取る。次に足の膝より切り去り、ローストの如く足をととのへ左の股より右の嘴を通してさすのである。之をティンパンに入れ鹽とヘットをつけてローストなすのである。此の時シヤンペンを少々入れると色付きもよくなり又香りもよくなるのである。若し之を半分付きにする時は脊から腹から割り脊すぢの骨は客は食べ難いから取り除く。一方ベーコンを小さく切つてフライし、しぎの上において冷さぬ様にする。

ソース しぎの汁の中にストックを入れて造る。

『附合せ』 ウォータークレソンを用ふ。

『盛附』 右と左にあじろの様においてフライしたベーコンを其の上においてソースをかける。紙飾りはしぎの足の所にする。

8 しぎのロースト (佛 Becassine Roti Crouton)

『材料』 しぎ 六羽、パン 半斤、玉葱 半個、生パン粉 カップ一杯半、トマトピューレー カップ半杯、白菜一把、菊花(黄菊) 十個、鹽、胡椒、ウォータークレソン 少々、マヨネイズソース カップ半杯

『調理法』 前述の如くして頭の皮を剥ぎ、氣管と食道を出して内臓を出し腹を洗ふか布巾で拭き、足を股の部分につけて、嘴を曲げて兩方の足を串さしにし腹の肉を真中にはさみて刺す。次にヘットの溶したものをティンパンに流し、しぎを此の上のせてオープンにて焼く。時々汁をかける。焼け終つたならば頭を切り、嘴を取り除く。後飾りに用ひる前足を切り及び兩腿を切る。

パンはハートの如き形に切る。ヘットにて揚げ其の片面に前述の内臓を一分程の厚さに塗る。即ち厚さを二分

鳥 肉

(1カップ=1合3勺=23ミリリットル強)
1大匙=勺=1.8ミリリットル強

三分位に切り之をヘットにて揚げ、次に料理した内臓を厚さ一分位に塗り前のしぎの下におく。又はこのパンの間々にしぎをおいてもよろし。

内臓の扱ひ方 肝臓、心臓、胃をきれいにし、生の内臓はすべて茹でて刻んで裏漉しにしおく。バターを鍋に溶し、玉葱のみじん切りを茶色になるまでいため、トマトピューレを入れ、パン粉を入れ、内臓の裏漉しにせしものを入れ、鹽、胡椒にて辛い目に味をつける。この様にしたものをパンに塗り、一方オーブンにて焼き出す。

ソースは鳥の骨をよく煮てカラメルにて色をつけ、味をつける。

『飾附』 パンを大きいハートの形に切る。

『盛附』 嘴を胸に刺して取つておいた頸をさし込む。

『附合せ』 白菜を鹽もみにし菊花は茹でて水を切り、マヨネイズソースにて和へる。(ソース第三類参照の事)

9 鶉の料理 (佛 Quail Roti)

『材料』 六人分 鶉 六羽、玉葱 半個、生パン粉
カップ一杯半、トマトピューレ カップ半杯、ウオーター
クレソン 少々、ベーコン 少量

『調理法』 鶉の尻に穴を明けて内臓を去り、頸をおとし中を洗つて水気を拭き取り、肢を中指のみ残し全部おとし、先に内臓の心臓、肝臓を煮て裏漉しにかけ、パン粉を加へつめ物を造り、之を胸につめる。之は格好をつくるためにするので隨意たるべし。皮を脊の方にまはし縫ひつけおく。鳥に鹽、胡椒をして粉をふりかけベーコンを上におくか、又は巻くかしてティンパンにバターを引いて玉葱、人參、セロリー等の薄切りを散らし、鳥をおきストック又は熱湯を大匙三杯をティンパンに入れ強い火で十五分間位焼く。

『盛附』 出来上れば其のまゝつけてもよいがトースト

鳥 肉

(1寸=3ミリメートル)
1匁=1グラム弱

を鶉の形にしたものを臺にして鶉をのせ、適當にウオータークレソンをあしらつて盛り合す。

【附言】 若し食べ易い目的に適へるには、脊から開いて脊骨を取る。

ソースは焼いた鍋に残つた汁にストック又は熱湯を加へて鹽味をして別に持ち廻る。

Ⅱ 獣肉類料理

Ⅰ 牛肉料理

1 ローストビーフサラダ添へ 其の一

ロースト ビーフ ウイズ サラド
Roast Beef with Salad.
アロイヤンド ブーフ ロチー オー サラド
(佛 Aloyan de Boeuf Roti au Salade)

『材料』 六人分 ビーフ 二百匁、鹽、胡椒、バター
又はヘット、玉葱 半個、人参 半分、粉、馬鈴薯(な
くてもあつてもよい)、サラダ(時候のものを適當につけ
る)

『調理法』 ロース肉は鹽、胡椒をなし暫時経つたなら
ば形を整へる爲に細い緒でしばりメリケン粉をばらばら
周圍にふり、バターを溶いたフライパンに入れて強火に
かけ手早く外側のみ焦しティンパンにバターを引き肉を
おき肉の上に小片バターを所々におく。玉葱数切を肉の
下又は上部におく。(香りと風味をそへる爲)而して火力
の強いオーブンに入れて焼く。此時ティンパンにストッ
ク又は熱湯を加へて濕りをつけるが、此の場合は先に使
用したるフライパンに熱湯を注ぎ肉汁を洗ひおとしたの
を用ひる方よろし。十分位にして上部の肉が焼けた頃、
水分と脂肪とのとけ合つてゐる所を掬つて肉の上からか
ける。仕上げる迄に三、四回かける。丁度肉の周圍を四
回位(左右上下)かへして焼き上げられる様に注意し、こ
の間時々汁を肉にかける。凡そ三、四十分で焼き上げら
れる。肉は周圍が焼けて中央が生焼であるのが本當であ
る。

ソース このティンパンの焼汁を漉してスープを加
へて加減する。充分に鹽、胡椒をきかす事。

『附合せ』 青味として添へる野菜は時候のもの又はウ

正誤、各頁圖外のミリリットルはセンチリットル、ミリメ
トルはセンチメートルの誤に就き訂正す。

ウォータークレソンを切り揃へて出す。

『盛附』 肉を人数だけ薄く切り残りは肉のまゝを盛附
に利用する。即ち残りの肉を一方におき、側に肉片を並
べ次にウォータークレソンを適宜にあしらひ配合よくす
ればよいのである。圖解(22)参照

【附言】 ローストする時のオーブンの火力は強い方で
ある。

2 ローストビーフサラダ添へ 其の二

ロースト ビーフ ウイズ サラド
Roast Beef with Salad.
アロイヤンド ブーフ ロチー オー サラド
(佛 Aloyan de Boeuf Roti au Salade)

『材料』 六人分 ロース 三百匁程、(骨附にて) 人
参 一本、玉葱 半個、スープ 三勺—五勺、ヘット
二十匁、馬鈴薯 六個、鹽、胡椒 適宜、クレソン 少
々

『調理法』 骨附のロース肉を求め骨をきれいにして肉
は細い緒で縛つて形を整へ冷たい布巾で拭いて鹽、胡椒を
する。暫くしてメリケン粉を振りヘット又はバターを充
分に肉の上におく。バターを敷いたティンパンに肉を入
れ、上に芳香野菜をおきオーブンに入れて焼き時々とけ
し脂肪をティンパンを傾けてスプーンにて掬ひ、肉にか
けながら肉の周圍を平に焼目をつける。

『附合せ』 なくともよろしいが、馬鈴薯を用ふるなら
ば薄く短冊に切つて油で揚げるか、又はフレンチポテト
(ポテトの部参照)を添へてもよろし。

『盛附』 肉は庖丁にて骨よりはなし薄く切り(一分か
ら一分五厘)骨の上に並べる。青味としてウォーターク
レソンを添へる。

ソース ソースは此時出た焼汁へスープを加へ油氣
を除き鹽味をつけ、色合ひの不充分の時はカラメルにて
色をつけて使用する。

X 獣肉類料理

I 牛肉料理

1 ローストビーフサラダ添へ 其の一

ロースト ビーフ ウイズ サラド
Roast Beef with Salad.
アロイヤンド ブーフ ロチー オー サラド
(佛 Aloyan de Boeuf Roti au Salade)

『材料』 六人分 ビーフ 二百匁、鹽、胡椒、バター
又はヘット、玉葱 半個、人参 半分、粉、馬鈴薯(な
くてもあつてもよい)、サラダ(時候のものを適當につけ
る)

『調理法』 ロース肉は鹽、胡椒をなし暫時経つたなら
ば形を整へる爲に細い緒でしばりメリケン粉をばらばら
周圍にふり、バターを溶いたフライパンに入れて強火に
かけ手早く外側のみ焦しティンパンにバターを引き肉を
おき肉の上に小片バターを所々におく。玉葱数切を肉の
下又は上部におく。(香りと風味をそへる爲) 而して火力
の強いオーブンに入れて焼く。此時ティンパンにストッ
ク又は熱湯を加へて濕りをつけるが、此の場合は先に使
用したるフライパンに熱湯を注ぎ肉汁を洗ひおとしたの
を用ひる方よろし。十分位にして上部の肉が焼けた頃、
水分と脂肪とのとけ合つてゐる所を掬つて肉の上からか
ける。仕上げる迄に三、四回かける。丁度肉の周圍を四
回位(左右上下)かへして焼き上げられる様に注意し、こ
の間時々汁を肉にかける。凡そ三、四十分で焼き上げら
れる。肉は周圍が焼けて中央が生焼であるのが本當であ
る。

ソース このティンパンの焼汁を漉してスープを加
へて加減する。充分に鹽、胡椒をきかす事。

『附合せ』 青味として添へる野菜は時候のもの又はウ

(1寸=8ミリメートル)
(1匁=4グラム弱)

オータークレソンを切り揃へて出す。

『盛附』 肉を人数だけ薄く切り残りは肉のまゝを盛附
に利用する。即ち残りの肉を一方におき、側に肉片を並
べ次にウオータークレソンを適宜にあしらひ配合よくす
ればよいのである。圖解(22)参照

【附言】 ローストする時のオーブンの火力は強い方で
ある。

2 ローストビーフサラダ添へ 其の二

ロースト ビーフ ウイズ サラド
Roast Beef with Salad.
アロイヤンド ブーフ ロチー オー サラド
(佛 Aloyan de Boeuf Roti au Salade)

『材料』 六人分 ロース 三百匁程、(骨附にて) 人
参 一本、玉葱 半個、スープ 三勺—五勺、ヘット
二十匁、馬鈴薯 六個、鹽、胡椒 適宜、クレソン 少
々

『調理法』 骨附のロース肉を求め骨をきれいにして肉
は細い緒で縛つて形を整へ冷い布巾で拭いて鹽、胡椒を
する。暫くしてメリケン粉を振りヘット又はバターを充
分に肉の上におく。バターを敷いたティンパンに肉を入
れ、上に芳香野菜をおきオーブンに入れて焼き時々とけ
し脂肪をティンパンを傾けてスプーンにて掬ひ、肉にか
けながら肉の周圍を平に焼目をつける。

『附合せ』 なくともよろしいが、馬鈴薯を用ふるなら
ば薄く短冊に切つて油で揚げるか、又はフレンチポテト
(ポテトの部参照)を添へてもよろし。

『盛附』 肉は庖丁にて骨よりはなし薄く切り(一分か
ら一分五厘)骨の上に並べる。青味としてウオーターク
レソンを添へる。

ソース ソースは此時出た焼汁へスープを加へ油氣
を除き鹽味をつけ、色合ひの不充分の時はカラメルにて
色をつけて使用する。

獣肉

(1カップ=1合3勺=23ミリリットル強)
(1大匙=1勺=1.3ミリリットル強)

サラダ レチユースの葉は綺麗によく洗ひ水氣を布巾にてとり二つか三つ位の大きさに手にてちぎりおく。トマトは清水にてよく洗ひ、後熱湯を通して皮をむき輪切り又は適宜の亂切りとする。獨活は七、八分位の長さに切り皮を剥き後薄い短冊に切りよくよく水に晒しておく。充分晒したら最後に一寸鹽をふりかけ、一寸攪拌して直ちに水洗ひして水氣をとつておく。此の場合トマトの代りに赤蕪を使用する時は短冊又は織切り等にして鹽にてもみ後酢洗ひして用ひる。

以上の用意が出来たらフレンチドレッシング(ソースの部参照)を造り三品を一緒に和へてサラダ器に盛るか又は別々に加へて配合よく器に盛り合せてもよろし。之を肉を出してすぐ次に出すのである。

3 ビーフステーキ 其の一 Beef Steak (Rump Steak)

『材料』 六人分 ランプステーキ 二百匁、馬鈴薯 八個、バター 三十匁、鹽、胡椒、適宜、パセリ 少々

『調理法』 ランプステーキとは牛の腰の所にある柔かき肉である。此の肉は丁度一人附の切を造るに適當な肉の形の大きさである。五、六分の厚さに切り少しくたたいて鹽、胡椒をなし、フライパンにバター又はヘットを少し入れ強火にかけて焼く。鍋の面に當つてゐない面に強火で焼くと汁が出るからすぐ之を返して汁の出るのを止め、此の仕方を繰り返へして焼き上げる。両面がよく焼けて中が少し赤い位でよい。若し調理する時はフライパンの中の周圍に汁が出て煮えない様では不可であるから充分注意し、若し斯くなつた場合には鍋を取りかへて肉を焼き終る。勿論中央部は半焼けの所謂肉色又はピンク色をしてゐる程度がよろし。

『附合せ』 ブラウンポテト(一度八分迄煮てあるポテトにバターをまぶすかティンパンにバターを引き其の中

獣肉

(1寸=33ミリメートル)
(1匁=4グラム弱)

に入れてオーブンに入れて仕上げをなしたもの)又はフレンチポテト(ポテトの部参照)にてもよろし。場合によつてはバターを用ひて玉葱を充分色づくまでいためたものを添へる事もある。

ソース ソースは肉を焼いた鍋に少量の熱い湯を入れて鹽、胡椒をなし、ステーキにかけて出す位でよろし。『盛附』 出來上りし肉を出し皿の片側に盛り他の側に附合せの野菜を盛りソースを肉の上にかける。パセリ又はウオータークレソンをあしらつて仕上げる。

4 ビーフステーキ 其の二 Beef Steak

アントロコット グリエ
(佛 Entrecote Grille)

『材料』 六人分 ローストビーフ 二百匁、馬鈴薯 八個、鹽、胡椒、少々、サラダ油 五勺、人參、セロリー、玉葱 少々、パセリ

『調理法』 之はロース肉を用ひてするステーキである。ロース肉は長さ三寸五分、巾二寸、厚き五、六分位の大きさに切つて鹽、胡椒をする。人參、玉葱、セロリー等を切り、之等の野菜と共に肉もオリーブ油或はサラダ油に浸し(香を肉に含ませる爲)暫時おき、後フライパンにバターをとかし表面が焦げて出來上つても中が生焼になるやう仕上げる。然し火の通りがたい時はオーブンに入れて焼き上げる。

『附合せ』 ブラウンポテト又はフレンチポテト等を用ひる。

『盛附』 器に肉と馬鈴薯を盛り合せウオータークレソンを配す。

ソース ソースは肉を焼いた時の汁に鹽味をして用ひる。

【附言】 此の調理法を又前章のランプステーキの時の如き簡單なる調理法としてもよろし。(ソースも第二類)

獣肉

(1カップ=1合3勺=23ミリリットル強)
1大匙=1勺=1.8ミリリットル強

り選ぶも可)

5 ビーフステーキ 其三 (普通肉) Beef Steak.

『材料』 六人分 肉 百五十匁、メリケン粉 少々、
ポテト 八個、牛乳 四、五勺、バター 大匙三杯、
鹽、胡椒 少々、刻みパセリー 少々

『調理法』 並肉をハート形で五分程の厚さに切り、そ
れをよくたゞきその時汁が出る故その汁を失はぬため粉
をふつてよくたゞき、鹽、胡椒をなし、鍋にバターをひ
き、普通のビーフステーキの如くする。

『附合せ』 ポテトは皮をむき茹で押しつぶしそこへバ
ター及び牛乳を入れ、鹽、胡椒にて味をつける。(ポテトの
章マツシユドポテト参照)上にパセリーの細刻みをふる。
それをビーフステーキを盛つたわきに盛附ける。上部は
押し出し袋で押し出し體裁よくする。

ソース 之にかけるソースは肉を焼いた鍋に粉を少
し入れ、バター大匙一杯位を入れていたため、そこへ湯を
少し入れトロツとした汁を造り、ソースとする。(この時
肉のあまり等あつたら入れて味をよくする。)それを別に
ソース井に入れるか又肉の上になつぶりかけて出す。こ
れをグレービーと云ふ。味悪き時は味の素、或はキュー
ブ二分の一程入れるとよし。(キューブとは肉汁をまと
めたエッセンスなり)盛附に青色のパセリーをあしらふ。

6 ラウンドステーキ Round Steak with French Potato.

『材料』 六人分 腿の一部の肉(骨つき) 二百六十匁
(百三十匁二切) 鹽、胡椒、粉 少々、バター 少々、
ポテト 八個、パセリー

『調理法』 腿の肉を骨附きの儘直徑四寸長さ一尺位の
楕圓に切る。厚き五、六分位、肉をよくたゞき肉の汁が
出ぬ様に粉を少しふる。(肉のまはりはず皮がある故そ
れを必ず取つて置く)前と同様の調理方法なり。

獣肉

(1寸=3ミリメートル)
1匁=4グラム弱

附合せはフレンチポテト(ポテトの部参照のこと)。

ソースは前と同様グレービーを用ふ。

盛附は圖解(23)参照

7 ビーフステーキパイ Beef Steak Pie.

本來此の料理の名稱はピフステーキになつてあるところ
をパイとして出すのであるが勿論ピフステーキの冷くなつ
たもの、又は残されたものを利用してする料理であるか
らかゝる名稱がついた様である。然しこの残りを用ひな
い生の肉から初めてこの料理を造り上げる事があるから
次に述べるところが即ちそれである。

『材料』 六人分 牛肉 百二十匁、松茸 一罐、玉子
二個、玉葱 一個(中) トマトソース カップ一杯半、
パイ皮(粉 六十匁、ケンネ油 六十匁、水 少々) 鹽、
胡椒、パセリー 少々

『調理法』 肉を一寸餘の四角に切り鹽、胡椒して暫く
おく。次にバターを引いたフライパンで肉をいため、焦
目がついたならば之をオーブンの中に入れて仕上げる。

『附合せ』 松茸は生である場合には鹽水につけよく洗
ひ適宜に切つてスープで煮、罐詰物は湯を通して適宜の
大きさに切り、共にバターでいため用ふ。玉葱は細く
切りバターでいためる。玉子は茹でて二分位の厚さに
切る。

ソース トマトソースをつくりこの中に肉の殘片及
び野菜等を入れて煮、後裏漉して用ひる。(ソース第二類
参照)別に焼皿通稱プディング皿にバターをぬり、野菜と
肉と玉子を適宜に配置し上からトマトソースをかけ其の
上にパイの皮(プツドパイクラスト又はブレインパイ
クラスト)(パイの章参照)をおいて黄味を少しく水にて
うすめたものを表面に塗り空氣の穴をあけ(表面は好み
に飾りおく)オーブンに入れて焼き焦目をつける。

獣肉

(1カップ=1合²勺=1.8リットル強)
1大匙=1勺=1.8リットル強

『盛附』 出し皿にナフキンを敷き其の上において持ちまはる。圖解(24)参照

【附言】 此の料理は残り肉を用ひて出来る料理で、玉子を用ひても用ひなくとも隨意である。又野菜は何を用ひてもよろし。

8 牛肉蒸煮野菜添へ 其の一 Braised Rump of Beef.

『材料』 六人分 ランプ肉 百八十匁(腰肉)、 ブラウンソース カップ一杯半、人参 四本、玉葱 三分一セロリー 一莖、馬鈴薯 五個、莢いんげん 二合、鹽、胡椒 少々、パセリー 少々、ヘツト 十匁、セリツ酒 大匙三杯

『調理法』 肉をたいて鹽、胡椒をなし、両面に粉をふりバターにていため、セリツ酒を加へ煮立せ、後別の鍋に移し更に少しの粉を此のフライパンの中でバターでいため、ストックにてとき一吋したソースを造り、すぐ之を肉の上に入れ尙其の上につくりおきしトマトソース(ソース第二類参照)を入れ味つけなし次にオーブンの中に入れ充分肉が軟くなる迄煮る。煮えたならば肉をあげソースを裏漉にかけ猶調味をする。

『附合せ』 ポテトは長方形に切り茹で人参も蜜柑の袋形(シヤトー)に造つて茹で、莢いんげんは筋を取り、形を揃へ青く茹で、何れもバターで味をつけて仕上げる。之を配合よく肉の側に盛り附けて供す。

『盛附』 皿に盛りソースは別に持ちまはりてもかけてもよろし。

9 牛肉蒸煮野菜添へ 其の二 Braised Beef with Vegetable.

『材料』 六人分 普通肉 百八十匁、生椎茸 二十個、花キヤベシ 一個、ポテト 五個、ブロー 一杯

獣肉

(1寸=3.3リットル)
1匁=4グラム強

牛、トマトピューレー 一杯(半カップに煮詰めて用ふ) 玉葱 三分一個、セリツ酒 三勺、鹽、胡椒 パセリー等 少々

『調理法』 ロース肉程の上肉にも及ばないが、並上肉を使用するのである。此の肉を二寸平方ある切となし厚きは八分程に切り鹽、胡椒をなし。暫時して肉はフライパンにてバターで強火でいため此の肉へセリツ酒を少し入れるもよろし。肉をいためた時用ひしフライパンには細く刻んだ玉葱、メリケン粉、トマトピューレー等を加へ必要なだけのバターを溶しトマトソースを造り此の中へ玉葱、人参、セロリー等の野菜を加へて良く煮る。此の出来たソースを先の肉の入れてあるシチュー鍋に入れオーブンの上又は中でゆつくりと風味を添へるため二時間以上煮込む。仕上げ三十分程前に鹽、胡椒にて調味する。此の方法がブレイズド(蒸煮)の特徴である。出来上れば肉を取り出しソースを裏漉にしてソースを肉にたつぷりとかけて出してもよろし。又井に入れて持ち廻つてもよろし。此の調理法は普通家庭での肉煮込み料理である。

『附合せ』 生椎茸は鹽水につけ、石附を取つて良く洗ひ、水分を充分絞去り、バターでいため次にひたひたのセリツ酒とブローとにて汁のなくなる迄煮る。出来上つたならば温き内に附合せとする。カリフラワーは鹽水につけおきて上げてから牛乳とブローにて煮る。花の碎けぬまでに軟くなつたならば鹽水をすてそのまゝ附合せとする。大ききは適宜に切る。ポテトは適宜の形のものに作り面取りして八分位迄茹でる。後水を切り温い中にバターを附けテイパンに並べオーブに入れて焼目を附ける。

『盛附』 出し皿の一方に肉の薄く切つたものを附け、

獣肉

(1カップ=1合8勺=25ミリリットル強)
1大匙=1勺=1.8ミリリットル強)

其の側に附合せを配合良く盛り添へる。

10 牛肉モード煮野菜添へ 其の一

ビーフ モード ウィズ ベジタブル
Beef Mode with Vegetable.

ブーフアラ モード オー レギュームス
(佛 Boeuf a la Mode au Legumes)

『材料』 六人分 ロース肉 二百匁、そら豆 二合、
人参 六本、玉葱 三分一個、セロリー或はパセリー
一枝、ブローズ 一カップ半、トマトピューレ 二分一
カップ、バター 三匁、メリケン粉 大匙三杯、鹽、胡
椒、パセリー 少々

『調理法』 ロース肉を求め弱一寸の角程のつもりにて
(圓形又はハート形に切る) 肉の切を造り鹽、胡椒をし
てバターにてフライパンの中でいため、此の時玉葱の刻
んだもの加へる。いためたならば肉を別器に取り、バ
ターが不足の時は加へメリケン粉を加へ攪拌し焦してブ
ローズを入れ、トマトピューレを加へて煮る。鹽、胡椒
の味をして再び此のソースに肉を加へて極く弱火で凡そ
二、三十分間煮込む。次に肉を揚げ汁は裏漉にする。

『附合せ』 人参は半月状に切つて面取りにし、茹でて
バターでいため、鹽、胡椒をなし砂糖を一匁加へて光澤
を出す。そら豆は皮を去り茹でバターでいため鹽、胡椒
の味をなす。玉葱は小さいものを求め、一度熱湯で茹で湯
をすててブローズにて煮、温いうちにバターにころがす。

『盛附』 適宜に盛り青味の不足の時はパセリーでも添
へて供す。ソースは肉にかけ、なほ不足の時は別器にて
持ちまはる。

【附言】 此の時の肉はロース位の柔かい肉を用ふ。

11 牛肉モード煮野菜添へ 其の二

ビーフ モード ウィズ ベジタブル
Beef Mode with Vegetable.

ブーフアラ モード オー レギュームス
(佛 Boeuf a la Mode au Legumes)

『材料』 六人分 牛肉 百八十匁(胸の肉を用ふ)、玉

獣肉

(1寸=3ミリメートル)
1匁=4グラム弱)

葱 八個(小)、そら豆(いんげん又はきやんどう) 二
合、人参 八本、ブローズ 二カップ半—三カップ、
バター 五十匁、メリケン粉 大匙三杯、トマトピューレ
一合、セリツ酒 三勺、鹽、胡椒、パセリー 少々
『調理法』 牛の胸の肉を二寸四角のつもりで切る。(此
の料理をする時には普通肉を用ふる事を得) 之をバター
にていためセリツ酒を入れ煮立せておく。又別にフライ
パンにバターをとかし細刻みの玉葱をいため更にバター
を大匙二杯、メリケン粉大匙三杯を加へブラウンソース
を造る程にまで焦す。次にブローズ一カップ半位加へ
て少々とろつとする位にのばし、トマトピューレを一合
加へて煮る。(不足の時はブローズを加ふ) 煮立つたな
らば此の中へ別器に取りおきたる肉及び其の汁全體を入
れ尚フライパンをストックで注いで直ちに入れ弱火で
煮込む。丁度肉の柔かくなる迄には二、三時間かゝるも
のと心得おく事、其の間にストックを必要ならば入れ、
又少しの湯を入れるもよろし。勿論少しのセロリー、人
参等も風味を添へるもの故入れて煮込む。丁度肉の柔か
くなる迄弱火で煮る。

『附合せ』 玉葱の小さい物はそのまゝきつと茹で、水
を切りバターでいためて後、ブローズ及びセリツ酒を加
へ煮込み、鹽、胡椒の味をする。青豆又は人参、ポテト
等は適宜の料理法にして用ふ。

『盛附』 中央に肉をおき兩方に野菜をおいて盛り合せ
る。ソースは持ちまはる方がよるしい。

12 牛肉蒸焼野菜添へ ^{ロールド} Rolled Beef.
^{ポビエツトド} (佛 Paupiette de Boeuf)

『材料』 六人分 肉 百五十匁(丸上等肉の事) 豚肉
百匁、ホワイトソース 三分一カップ 卵白 一個、トマ
トソース 一カップ半、グリーンピース 大匙一杯、白い

獣肉

(1カップ=1合8勺=23ミリリットル強)
(1大匙=1勺=1.8ミリリットル強)

いんげん 三合、玉葱 一個、鹽、胡椒 パセリー 少々
『調理法』 牛肉を大根巻の様にかつらに切る。(肉を三分位の厚さの肉巾で作る)次に鹽、胡椒して暫時おく。別に豚肉百匁を挽肉となし、之を摺鉢にて良くする。充分に摺れたならば、バター、メリケン粉、牛乳、玉子等を加へて又良くすり混ぜる。かつらに切つて鹽をなし置きたる肉を俎上に擴げ、其の上に此の摺身をのりのばす。若し切口が淋しい時には青豆を處々に混ぜてもよるしい。之を手前よりくるくると巻き、竹の皮で絞形を整へる。之をローストと同様にして焼き上げる。焼けたならば肉は輪切りとなす。此の汁を裏漉にして鹽、胡椒の味を調へ肉の上にかける。

ソース トマトソースを用ひる。(トマトソースの部参照)

『附合せ』 前夜より水につけておいた白いいんげんを水たつぷりにして煮る。(時々水をかへる)皮に皺のなくなる迄水を替へて煮、皮をきれいに取り去り後柔かに煮て置く。

玉葱をバターにていため油氣を取りセリツ酒で玉葱のべたべたになる迄煮て裏漉しにする。蜂蜜(ない時は砂糖)と水にて煮て後いんげんに合す。其の上尙鹽味を豆につける。勿論玉葱をも混ぜる事。

『盛附』 皿の周りに肉の切身をおき内側に白いいんげんを置いて、ソースは別にソース弁にて出す。

【附言】 正式にすると白いいんげんに、にんにくと丁子を入れるのである。

ソース 之にはトマトソースをつけたがドミグラスソース(ソース第二類参照)等を用ひてもよるし。

13 蒿苣の肉詰 スタフド レチユース Stuffed Lettuce.

『材料』 六人分 挽肉 百匁、蒿苣 八株、玉子 一

獣肉

(1寸=3ミリメートル)
(1匁=4グラム弱)

個、パン 半斤、トマトピューレ (一カップを半カップに煮つめたもの) 馬鈴薯 十個、人參 五本、牛乳 五勺、ベシヤメルソース カップ一杯半、セリツ酒 二勺、鹽、胡椒 パセリー

『調理法』 挽肉をよくたゞき次にトマトピューレ、バターを入れて摺り鉢にてよくすり、パンを水に浸した後ほぐして肉の中に入れる。玉子でつなぎ、鹽、胡椒の調味をなす。蒿苣は一寸湯をとほし、前述の挽肉を包み平鍋にバターをしき人參及び玉葱をおき其の上にベーコンや肉のまいた蒿苣をおき、又其の上にバターをのせる。最後にセリツ酒をかけてオーブンの上で煮立たせ後オーブンの内に入れて仕上げる。人參、馬鈴薯は適宜に切り茹でて之を裏漉にかける。後一緒にして牛乳を加へ、鹽、胡椒をして煮つめる。

ソース 肉の煮汁とベシヤメルソースを合して一寸色のついたベシヤメルソースを造り、之にトマトピューレの四分三カップを半分に煮詰めしものを加へてオーロアソースを造り用ひる。(ソース第一類参照)

『盛附』 マツシユポテトに、人參のマツシユしたものをまぜた色のついたものを造り、之を配合して中央の飾りにおき、肉を周りにおき、ベーコンを上へのせソースをかけて出す。

【附言】 オーロアソースの代りにトマトソース又はドミグラスソース(ソース一類参照)を用ひてもよるし。

14 玉菜肉詰 ロールド キャベジ Rolled Cabbage.

『材料』 六人分 前述の蒿苣に同じ。

『附合せ』 適宜のものにかへてもよるし。

15 牛肉網脂卷菊芋添へ ピルピネット ド ブーフ オー ネブエ (佛) Prepinetes de Boeuf au Navet)

『材料』 六人分 牛肉 百匁、豚肉 百匁、古パン

獣肉

(1カップ=1合3勺=27ミリリットル強)
1大匙=1勺=1.8ミリリットル強)

少々、牛乳 四勺、玉子 小二個、オーロアソース(ソース第一類参照) カップ一杯半、網脂 二尺四方位

『調理法』 牛豚の挽肉をすり鉢に入れ摺り牛乳玉子も少し入れてすりそれに古パンより造りしパン粉を少し入れよくまぜ合せ之に鹽、胡椒を加へて調味する。別に網脂は(前日より牛肉屋に注文して一、二時間水に浸しおくと血管より血が流れ出る)適宜の大きさに切りこの中へ肉を包み之を巻く。この様に脂が網となる。ティンパンにバターを引き、人参、玉葱の薄く切つたものを引き、其上に今の肉をおいてオーブンに入れストツク及びセリツ酒を半々に八勺ばかり入れて焼き上げる。勿論こげると好くない故注意する事。

ソース オーロアソース(ソース第一類参照)は最初ホワイトソース(ソース第一類参照)を造り、之にトマトピューレを加へ裏漉にしたものに、鹽、胡椒をして肉の上におく。

『附合せ』 菊芋は半分に切り皮をむいて面取りにする。鹽茹でにして牛乳とストツクで煮てバターでいためる。芽キャベージも茹でて後バターでいためる。

【附言】 菊芋の代りに蕪及びアスパラガス、キャベージをつけてもよろし。

16 鍋ロース野菜添へ ポット ロースト Pot Roast.

『材料』 六人分 肉 二百匁、馬鈴薯 七個、玉葱 三分一個、スープ カップ一杯二分一、トマトソース カップ一杯二分一、ハツト 大匙三杯、人参 十切

『調理法』 脂肪の多くない肉を取つて(併しロース肉及び上等肉等の必要なし)鹽、胡椒をし紐で巻いて自然に長方形に整へる。之にメリケン粉をつけ、ラード或はハツトを鐵鍋にとかして肉を入れて上下左右にかへして

獣肉

(1寸=31ミリメートル)
1勺=4グラム弱)

外面を焼きその鍋のまゝにしておく。その鍋を弱火の上においてとけし脂肪のため鍋の内にて蒸焼されてゐる。然し時々上下左右に肉をかへし肉の焦げるのを防ぐ。なるべく水を加へぬ事、然し餘り水氣のない時は脂肪又はスープを加へ一時間餘煮立ててから玉葱、人参、セロリーの莖かパセリーの枝を加へる。この様にして略三時間位煮る。グレービー(添汁)は鍋に残る汁から造るのである。肉をあげてから多い脂を出しメリケン粉を加へていため、ブラウン色に焦げた時スープを加へてよくかきまぜ、後トマトピューレを全體ソースの三分の一程加ふ。かくせばほゞブラウントマトソース(ソース第二類参照)の如き形となる。之を裏漉にかける。別に附合せの馬鈴薯と人参は適宜に切つて茹で鹽味をする。肉の幾分を庖丁してもよい。(この厚さは普通のローストよりも少し厚い目にする)かゝる料理は大抵家庭料理としてするものである。

【注意】 前のポテト、人参以外にカリフラワーがよく合ふ。即ちカリフラワーは鹽茹でして用ひる。芽キャベージを用ひる時は殊更趣きを加ふ。此の時はグレービーは別に後で持ちまはる。

【附言】 イ、この調理は家庭であるとして一時に便宜上澤山煮ておくのである。

ロ、ガスの一等小さい火でコトコト煮る。

17 牛肉紙包蒸 パピロット オブ ビーフ Papillote of Beef. (佛) Papillote de Boeuf

『材料』 六人分 牛肉 ファイレー 百五十匁、玉葱 二個(中)、人参 二本、キャベージ 一枚、松茸 三分一錠、セリツ酒 一勺半—二勺、ブラウンソース其の三 カップ半杯

『調理法』 ファイレー肉自然の形のまゝを厚さ六分位に

獣肉

(1カップ=1合9勺=23ミリリットル強)
(1大匙=1勺=1.8ミリリットル強)

切つて充分、鹽、胡椒をなし、フライパンで外側のみ焼目をつけるのである。之をさましておき一方人参と玉葱とキャベジ、松茸等を織りに切りバターでいため軟くして鹽、胡椒で味をつける。後にこの中にセリツ酒を入れてよく煮つめ更にブラウンソースを入れて煮て野菜に充分味を含ます。パラフィン紙を五寸又は六寸四方位に切つたもの、内側にバターをぬつて牛肉をおき上に野菜をおいてバターをひいたティンパンの上のせよい加減のオーブンに入れて充分火が通る迄焼く。このまゝ皿につけ間々に青いものをおくもよい。(勿論紙のまゝ) 皿にて出すのである。

【附言】 この調理法は魚にでも亦鶏肉でも應用がきくのである。

18 ハンバーグステーキ 其の一 ハンバーグ スターキ ウイズ マッシュド ポテト Hamburg Steak with Mashed Potato.

【材料】 六人分 挽肉 百二十匁、玉子 一個、玉葱 半個、ストツク カップ一杯、パン粉、鹽、胡椒、トマトピューレー カップ半杯、馬鈴薯 十個、バター 三十匁、粉 半カップ

【調理法】 挽肉を猶よく搗鉢にてするか又庖丁にてたたくとかして用意する。玉葱の細くきざんだものを一寸バターでいため冷して挽肉の中に入れ、パン粉、玉子のよくといたものを入れてよくかきませ適宜の形に造る。肉の形は楕圓形或はハート形にても三、四分の厚さにして面積二寸四方位に造る。之以上厚くならぬ様にする。之をメリケン粉にころがし、フライパンにバターを少し溶した中で兩脇に焼目を付ける。最初兩面を焼いて肉汁の出ぬ様にする。この様にしてフライパンにて氣長く十五、六分もあちこちに返へしながら火を通しをれば出來上る。他の方法はフライパンのまゝオーブンに入れて十

獣肉

(1寸=3ミリメートル)
(1匁=4グラム弱)

五、六分おくと中央迄ほぼ火が通る。之は一寸外面は料理出來た様に見えても中央部までは火が通り難いものであるから注意せねばならぬ。

ソース 肉を動かして後フライパンに少しくバターを入れ必要だけの粉、ストツク一杯、トマトピューレー及びバターを用ひて一寸したブラウンソースを造り、次にフライパンより肉を他にうつして其の肉汁をそのまゝ、此のブラウンソースに入れ好く鹽味をつけ、之を前の肉にかけソースに用ひる。

【附合せ】 マッシュドポテトは茹でて裏漉して少々鹽、胡椒、バター、ミルクを入れてよくかきませ、之を皿の一方に盛付け上部又は表面を押し出し袋に入れて押し出し飾りをする。

【附言】 ライスポテト

マッシュドポテトをつき出す穴の細くあいてあるつき出し器が食器店にあるから、之にてつき出すと米粒の様なものが出來上る。

19 ハンバーグステーキ 其の二 ハンバーグ スターキ ウイズ ブラウン ポテト Hamburg Steak with Brown Potato

【材料】 挽肉 百二十匁、パン 半斤、他は前に同じ。

【調理法】 挽肉を更によく細くするためにたたくか又すり鉢にてすつて用意なし他は前述の如くにする。兩面に焼目をつけてオーブンにて焼き、出す二、三分前にトマトの皮を剥いて二分餘に切つて肉の上において一寸あぶつてくる。

別に圓形のクルートンを造る。(パンを肉の形の様に二分餘の厚さに型で抜いてヘツト又はオイルで揚げておく) ポテトは適當に格好よく造り鹽茹でにして(餘り茹ですぎない様に) バターを塗りオーブンで焼目をつけたものをつけ合せにする。

獣肉

(1カップ=1合3勺=23ミリリットル強)
1大匙=1勺=1.8ミリリットル強)

ソース プラウンソースにトマトの味ひのかつたもの肉汁全部ソースの中に入れ込む事。ソースは別に持ちまはる。

『盛附』 クルートを下におき其上に肉をおいて之を皿の周りに並べ、其の間のあいたところにポテトをおき中央にもおきパセリーを適當に配合する。圖解(25)参照

20 ハンバーグステーキ 其三
ハンバーグ フターキ ウイズ ダツシエズ ポテト
Hamburg Steak with Duchess Potato.

『材料』 挽肉 百八十匁、パン 五分一斤、玉葱 一個(小)、玉子 一個(大)、バター 少々、鹽、胡椒、ポテト 七個、ミルク 二勺、バター 大匙二杯、卵黄 二個

『調理法』 二、三日前のパンを水に一寸しめしてバラバラにほぐしておく。

玉葱は細く刻みいためておき、挽肉と玉子とを鉢の中で摺り合せて此の中に前のいためた玉葱及びパン粉を入れ鹽、胡椒をなし、之をロース肉の様に形するのである。即ち楕圓形の牛の棒の様にする。テインパンの中にバターを引き、人参、玉葱等の薄切りを敷き其上にのせ、この肉の上にバターの小粒をあちこちに置き、オーブンに入れて焼く。三十分程で火が通る。

ポテトは例の如くマツシエドポテトをつくり、卵黄を加へ、それを押し出し袋に入れテインパンにバターをひきそこへ押し出し焼目をつけ(ポテト料理の部参照)デュセスポテトをつくり、それを盛合す。盛附は圖解(26)参照。ソースはプラウンソース(ソース第二類参照)を肉の上からかける。

21 むら雲玉子 ^{ボイルド エッグ イン フォースミート} Boiled Egg in Force Meat.

『材料』 六人分 牛肉挽肉 六十匁、豚(鶏肉) 三十

獣肉

(1寸=8ミリメートル)
1匁=4グラム強)

匁、茹で玉子 三個、玉子 一個、牛乳 三勺、新しいパン粉 カップ三分一、鹽、胡椒、パセリー、トマトソース(ソース第二類参照) カップ一杯半、くわぬ 十五個、うど 三本、芽キヤベジ 三十個

『調理法』 豚肉、牛肉を挽肉となして、摺鉢で摺り玉子一個と牛乳三勺と加へ猶すり混ぜる。後パン粉を加へセロリーソルト、(食品店にある)鹽、胡椒の味をととのへる。茹で玉子(半熟でもよい)を十分位熱湯につけ、両端を切り取つて一つの玉子と同じにして肉に包み込む。そして之を二つに切り、一切を一人附とするのであるから坐りのよい様にする。外側に粉をまぶしてバターのとがしたものをふりかけてテインパンにバターを引いて入れ、野菜の薄切りを敷きその上に肉をのせて焼き大體出来るとあちこちところがす。之は強い火でせればならぬ。

『附合せ』 くわぬは皮をむいてスープで煮て鹽、胡椒の味をなす。獨活は皮をむいて薄いホワイトソースで煮つめ、芽キヤベジは鹽味をなしバターでいため味をつける。

ソース トマトソース又はドミグラスソース(ソース第二類参照)にて出す。此の調理法は他の肉を用ひてもよろし。

『盛附』 先に述べた如く出来上つた肉は二つに切り、出し皿に野菜と配合よく盛り合せソースは別にソース入れにて出す。圖解(27)参照

22 鹽漬肉煮込み ^{スチュード コーンド ビーフ} Stewed Corned Beef.

『材料』 六人分 コーンビーフ 二百匁、馬鈴薯 十個人参 四本、キヤベジ 一個(小)、玉葱(薄切にしたもの) 一個

『調理法』 肉を大きい丸のまゝで餘り脂肪の多い所を

獣肉

(1カップ=1合3勺=23ミリリットル強)
(1大匙=1勺=1.3ミリリットル強)

除き少しはあつてもよい。初めは水から静かに煮ておく。之は全體に火が充分通る様にする事。肉の大きさにもよるが小さい火で三時間餘り四時間近く迄煮なければならぬ。煮上げる一時間ばかり前に人参、馬鈴薯(半分か小さい時は丸のまま)キヤベツは半分位にしそのまゝで入れる。然し體裁をよくするには巻かねばならぬ。そしてよく煮てこの野菜も共に食す。よく火が通つたなら肉を丁度取り易いだけの形に切り野菜も共に肉に盛る。圖解(28)参照

ソース 大抵はそのまゝの汁でよいが、辛い時はうすめて用ひてよろし。それと共に水辛子を出すとよく肉につけて食するのである。

【附言】 イ、簡単な料理であるが煮るのに大變に長い時間がかかる。併し充分に火が通らなければ美味しくないのである。肉の繊維が離れ易い迄煮るのである。

ロ、鹽味が強い時は、汁を取りおいて何かに使用すればよい。此の煮た汁を捨てずにキヤベツ等に用ひればよい。

23 鹽漬肉ハツシュ コーンビーフハツシュ Corned Beef Hash.

【材料】 コーンビーフ 七十匁、馬鈴薯 八個、赤蕪 三個、バター 十五匁、パセリー、鹽、胡椒、ストツク 又は牛乳カップ三分一、玉葱 三分二個、トマトピユレー 半カップ(四分一カップに煮詰める)

【調理法】 すでに煮立てあるコーンビーフであるが其の肉を適當に細くして同容量の冷した馬鈴薯及び赤蕪三分程に賽の目に切つて入れ、玉葱の細く刻んだ物を加へてバターを引いたフライパンの中に入れ、全體を茶褐色に焼く爲に時々かへす。焼目のついた方を表にして出し皿に盛る。此の時水氣の少い時は、トマトピユレー、ストツク、牛乳又はグレービー等で濕りをつける。凡そ

獣肉

(1寸=3ミリメートル)
(1匁=4グラム強)

入れてから三、四十分間位で出来上ると思ふが餘り強い火であるといけない。弱い火ですると香ばしくなるのである。

【盛附】 此の形をきれいに並べハツシュの眞中にパセリーの枝をおいても、又一面に細くきざんだパセリーをふつてもよろし。之にはキヤチャツプを添へて出す事がある。

【附言】 一度煮た赤蕪を馬鈴薯の半分位の容積だけ馬鈴薯の様な形にして用ひると大變に風味がよいものである。

青又は赤の唐辛子の種子を除いて唐辛子の身だけを適宜に刻んでハツシュの中に入れても大變よろしい。

24 割肉ソース添へ クリームドドライビーフ Cre med Dry Beef.

【材料】 六人分 ドライビーフ 一罐、ミルク 一カップ半、バター 大匙三杯、パン 半斤、粉 弱大匙二杯、玉葱(おろした汁) 大匙二杯、中ポテト 七個、バター 少々

【調理法】 此の肉はドライビーフとして罐詰となつてゐる。罐を切つて中にある肉を出すと、丁度鯉節の様に平たくなつてゐる。之を一片々となし肉の筋を取り用意なしおき、次にフライパンにバターを大匙半杯程入れ、玉葱汁を少し入れて肉を入れいためる。之で肉の香りが出て来る。別に大匙二杯のバターを溶し、メリケン粉と牛乳を入れ薄きホワイトソースを造り、肉とホワイトソースとを入れバターを溶しトーストを造る。

【附合せ】 ボイルドポテト又はベーグドポテト(之はポテトの適當なものをオーブンで三十分餘焼く)を用ひる。

【盛附】 出し皿にトーストを敷き肉混りソースをかけた出し、野菜は別に出す。又はトーストもソースも野菜も

獣肉

(1カップ=1合9勺=23ミリリットル強)
1大匙=1勺=1.8ミリリットル強)

別々にして随意に取る。

【附言】 ベークドポテトの家庭的食べ方はナイフで二つに割りフォーク又はナイフでほじり出す。皮はパン皿におくか又は給仕が取りに来る。ソースを添へるか鹽、胡椒をつけて食べる。之は朝もランチにも出す。

II 犢肉料理

フリカッセー オブビール イングリッシュ
1 犢白ソース煮 Fricassee of Veal English.
フリカッセー ド ヴー ア ラ アングレイス
(佛 Fricassee de Veau a la Anglaise)

【材料】 六人分 犢肉 百六十匁、ベーコン 三十匁
ストック カップ二杯、人參 一本、玉葱 二分一個、
プケ(又はセロリー) 二分一把 牛乳 カップ一杯、
鹽、胡椒

【調理法】 犢肉を二寸に厚さ一寸餘の大きさに切つて、玉葱、プケを入れ二時間餘煮る。(プケ)とは香野菜の乾物を一把にしたもので、市場に販賣するセロリーの如く香ひのよきを取るために用ひらるのである) 肉をあげて此の煮た汁で新に牛乳を用ひて白ベシヤメルソースを造り(ソース一類参照)再び犢肉を入れて温い所におき味を含ませる。別にベーコンの薄く切つたものを、縦三つ位に切つてテンピの中に一寸入れるか又はフライパンで一寸焼いておく。

【盛附】 犢肉とソースを深い目の皿に入れ焼いたベーコンを上を散らすのである。

【附言】 野菜一、二種類を角切りか又は縦に切り形をととのへ下煮した上ソースの中に入れる事もよるし。ことに松茸は風味をそへてよるしいのである。このアングソースと云ふ料理にはベーコンを添へる事がある。

2 犢肉乳酪煮野菜添へ
スチュード ビール ウイズ ベジタブル
Stewed Veal with Vegetable.

獣肉

(1寸=33ミリメートル)
1匁=1グラム強)

ブランケット ド ヴー オ レギューム
(佛 Blanquette de Veau au Legume)

【材料】 六人分 犢肉 百六十匁、ベシヤメルソース
カップ二杯、人參 四本、いんげん 二合、百合根
(小) 六、七つ、鹽、胡椒、パセリー 少々、野菜用
(牛乳 カップ一杯半、ストック カップ一杯半)

【調理法】 犢肉を一寸四角に切り鹽、胡椒をふる。バターにていため、セリツ酒を入れて少しく煮立て、後ストックを入れる。勿論玉葱、人參、セロリー等を入れ風味を添へる。肉が柔らかくなり箸が通る位になると肉汁を用ひてベシヤメルソースを造る。特にこのソースの時はバターを多く用ひて造る。

【附合せ】 いんげんは青く鹽茹でにして、バターにていため百合根はストックで煮て終りに牛乳を入れて白く煮上げて調味する。最もきれいに美味しく仕上げる事。

若しこはれる時は細く竹皮を割つて十字に巻いて煮ると形は残る。人參は普通の半月面取りになし鹽茹でにして後バターでいため砂糖を少し入れて艶を出し鹽、胡椒の味をする。

【盛附】 少し深い目の皿に犢肉をおき、片側に人參、いんげん及び百合根を配合よく並べる。

ソースは別に持ち廻る。

3 犢白ソース煮野菜添へ
スチュード ビール アルマンド
Stewed Veal Ailemande.
ブランケット ド ヴー ア ラ アルマンド
(佛 Blanquette de Veau a la Allemand)

【材料】 六人分 犢肉 百二十匁、セリツ酒 大匙一杯、
人參 四本、玉葱 八個(小) プケ 二分一把、
青魚んどう 五勺、ストック カップ二杯、牛乳 カ
ップ一杯、鹽、胡椒、粉チーズ 大匙二杯

【調理法】 人參、玉葱、プケ等を入れて一時間以上二時間位柔く煮て肉を出す。ソースはチーズ入ベシヤメルソースを造り(ソース一類参照)肉をこの中に入れてお

獣肉

(1カップ=合8勺=3ミリリットル強)
(1大匙=1勺=1.5ミリリットル強)

いて味を含ませる。之にレモン酢を入れる。ナツメツクも少々入れる。この料理はこの犢肉の煮汁を用ひてベジヤメルソースを造るのが特徴である。

『附合せ』 野菜の人參は半月状に面取りとするか、木の葉の様に平たくする。グリーンピーは鹽茹でにする。そしてバターでいためる。鹽、胡椒で調味する。玉葱は小さければ丸のままに大きいと二つに切つて茹でてバターでいためる。

『盛附』 野菜は各種各々半分だけはソースの中に肉と共に混ぜて盛附ける。残りの半分はソースの上部にバラバラ散らすと美しくて新しい感じがする。

4 犢肉蒸煮胡瓜添へ

フリカンド ヴェール ウイズ コンコンボール
Fricandeau Veal with Cucumber.
フリカンド ヴェール オール コンコンボール
(佛 Fricandeau de Veau au Concomber)

『材料』 六人分 犢肉 百六十匁、胡瓜 六本(小)
ヘット、サラダオイル、玉葱、セロリー 少々、トマトソース カップ一杯半、セリツ酒 大匙四杯、鹽、胡椒

『調理法』 犢肉は丸のまま、鹽、胡椒をヘット、サラダオイルの中にて色がつく位にいためる。此のいためた汁に更にバターを加へ、そこへ粉を加へストツクにてのばす。肉を三分程の厚さに丸切りにして、前のソースにトマトピューレを入れ、肉も玉葱、セロリー、セリツ酒等も入れ、オープン中にて蒸煮するのである。

『附合せ』 胡瓜は皮をむき丸のまま一寸二、三分に切り鹽茹でにして後水に晒し水氣を取り更にバターにて一寸いため、ベシヤメルソースで和へる。(この時のソースは柔くない方がよい)(ソース第一類参照)

『盛附』 肉を出してソースを裏漉にかけて出す。片方に胡瓜をおく。

獣肉

(1匁=3ミリメートル)
(1匁=4グラム弱)

ソースを持ちまはる。

【附言】 イ、胡瓜はベシヤメルソースでなくストツクの方がよくはないかと思ふ。勿論このかばりに此の野菜を用ひて名稱を更へても差支へはないのである。

ロ、フリカンド・ド・ヴェール・オー・シヤンピニオン、それは松茸を用ひたものである。

ハ、フリカンド・ド・ヴェール・アラ・マセドアン、この様に野菜(人參、玉葱等)を用ひてよろし。

5 犢肉カツレツ野菜添へ 其の一

コトレット オフ ヴェール ウイズ ポテト デユース
Culet of Veal with Potato Duches.
コトレット オフ ヴェール オール ポム デユース
(佛 Cotelette of Veau au Pommes Duches)

『材料』 六人分 犢肉 七切(百八十匁位、二十五匁切七つ) ミルク カップ一杯、オーロアソース カップ一杯半、粉 少々、玉子 二ツ、生パン粉、鹽、胡椒、パセリー、ポテト 六個、菁蕪 六個、バター 五十匁、ヘット 三十匁

『調理法』 骨附きの肉を用ふ。此の肉を切つて鹽、胡椒をし、粉と玉子と生パン粉をつけて油であげる。牛肉カツレツに同じ。

『附合せ』 ポテトを茹で裏漉にし、ミルク(なるべくひかへる事)バターを加へてよく練り、更に黄味を加へ押し出し器に入れて適當の形に押し出し乍ら造りバターを引いたティンパンにつき出す。そして其上に玉子の黄味のといたものをぬり、オープンに入れて焼目をつける。菁蕪は大きさによつて二つ或ひは三つに切つて厚目の半月状に造り面取りにし初めストツクで煮最後に牛乳で煮上る。

ソース オーロアソースはソース入れにて出す。

『盛附』 適當に盛り付けソースは別に持ち廻る。

【附言】 カツレツにソースを出すのは丁寧である。出さなくともよい。ソースの出ない時はレモンを添へて出

獣肉

(1カップ=1合2勺=23ミリリットル強)
(1大匙=1勺=1.8ミリリットル強)

してもよろし。

6 犢肉カツレツ 其二 ^{コトレット}Outlet of Veal.
(佛 ^{コトレット}Cote'ette de Veau)

『材料』 六人分 犢肉 七切(骨附) トマト 七個
(小) ケンネ 七十匁、松茸 三分一罐、トマトピュ
レー カップ三分一杯、ブレッツドグラム カップ三分
一杯、油、鹽、胡椒、パセリー

『調理法』 犢肉の骨附を用ひるのである。骨と骨の加
減をよくするために庖丁をしてハート形とし、即ちカツ
レツ形にする。之を湯の中で一寸煮立てて肉を上げ鹽、
胡椒をしておく。そして先づメリケン粉をつけ、玉子の
よくといた物の中に入れパン粉にまぶし充分肉が油につ
りる位のバター、サラダオイルと半々(又はバターとヘ
ットとを半々に)にて揚げる。適當の色がついたならば
紙にあげ油を切る。

『附合せ』 トマトは熱湯につけ皮をむき附根を取り中
味を出し、松茸の刻んだものをバターでいため、トマト
の中味とパン粉と玉葱を一度煮立てた中に詰め込んでバ
ターグラムをおいてオーブンに入れて焼き、トマトの軟
くなり、又パン粉に色のつく迄焼く。

附合せ用のケンネ油は直径二寸位、厚き四分位に切つ
て粉にまぶしフライ鍋でいため、途中からトマトソース
を入れていためる。

ソースはドミグラスソースを用ふ。(ソース 第二類参
照)

『盛附』 犢肉を骨を上にして適宜に盛り、その骨の上
に紙の飾りをつけその間にトマトとケンネとを附けるの
である。又パセリーの揚げたものを用ひて飾りとする。

ソースは別に持ちまはる。

7 犢肉トマト煮ノルエー風

獣肉

(1寸=3ミリメートル)
(1匁=4グラム弱)

^{ビール} ^{オブ} ^{ノル} ^{ウェジエン} ^{スタイル}
Veal of Norwegian Style.
^{ヴー} ^{アラ} ^{ノル} ^{ウェジエン}
(佛 Veau a la Norvegienne)

『材料』 六人分 犢肉 百六十匁、キヤベージ 二分
一個、玉葱 二分一個、トマトピュレー カップ 一
杯、ストック、バター 三十匁、鹽、胡椒、パセリー
『調理法』 犢肉を一寸角程に切つて鹽、胡椒して後バ
ターでいためておき、玉葱の細く刻んだものを狐色にい
ため別にキヤベージを亂切とし犢肉と一緒にしトマト
ピュレーカップ一杯、必要の時はストックを加へて、オ
ープンの上にてとるとる煮る。

『盛附』 イ、この料理は犢肉ばかりでなく牛肉又は豚
肉にてもよろし。

ロ、この様に煮込む時にベーコンを少々(十五匁)を目
立ため様に細かに切つて入れると更に味よし。

8 犢肉のパイ ^{ビール} ^{パイ} ^イ ^{ングリッシュ} ^{ミート} ^{パイ}
Veal Pie. (English Meat Pie)

『材料』 六人分 犢肉 百二十匁、ベーコン(又はハ
ム) 三十匁、松茸 一ヶ三分一罐、牡蠣大 二十位、
粉 六十匁、バター(ケンネ) 六十匁、玉子黄味 一
個、トマトソース カップ一ヶ二分一杯、玉子黄味
少々(塗用)、人參、セロリー、玉葱、少々、鹽、胡椒
パセリー

『調理法』 ベーコン又はハムを一寸五分位に薄く切つ
て、之を温湯に浸して切る。犢肉は適宜に切り、セロリ
ー、人參、玉葱等の野菜を入れて煮る。暫くしてか又同
時にベーコンを加へて煮る。犢肉は大體煮えた時に必要
の水を加へて煮て牡蠣は袋の部と堅い部に分け、その汁
も犢肉の中に入れる。松茸は適宜に切つてバターでいた
めて入れる。

ソース 犢肉や牡蠣の汁を用ひブラウントマトソー
スカ(ソース 第二類参照)又はオーロアソース(ソース第

獣肉

(1カップ=1合3勺=23ミリリットル強)
(1大匙=1勺=1.8ミリリットル強)

一類参照)を造る。鹽、胡椒をして味を調へ焼き皿にバターを塗り、その中に肉のソースに和へたものを入れフアンスパイクラスト又は普通のパイの皮を上にはきせて飾りをなし、玉子の黄味を塗りオーブンの強い中で十七、八分焼き焦目をつける。(パイの部参照)

『盛附』 出し皿にナフキンをおき其の上に前の皿をおいて出す。

【附言】 イ、この様な仕立て豚肉、兎肉又は羊肉等してもよろし。しかし羊肉又兎肉の時はセリツ酒、葡萄酒を用ひる。

ロ、パイの皮は別器に作り形を丁度よい様に切つて上にのせてもよい。

Ⅲ ひれ肉料理

1 ひれ肉野菜添へ

フィレット オブ ビーフ ウイズ ボー ドレーズ ソース
Fillet of Beef with Bordelaise Sauce.
フィレド ブーフ ア ラ ボー ドレーズ
(佛 Filet de Boeuf a la Bordelaise)

『材料』 六人分 ひれ肉 百八十匁、ドミグラスソース カップ一杯半、玉葱 半個、ポテト 六個、芽キャベジ 三十五個—四十個、葡萄酒 五勺、鹽、胡椒、クレソン 少々

『調理法』 ひれ肉を五、六分位の厚さに切り鹽、胡椒をなし三十分程おき、之をフライパンで表裏をかへしつ、五、六分焼く。即焼目をつける、後ソースに入れて二十分許り煮る。出た汁はソースに入れる。

ソース ポートソースは玉葱を細く刻んで白葡萄酒(又赤葡萄酒料理用のを)三勺程入れて煮詰める。之をドミグラスソースの中に入れる。そしてソース井に入れて持ちまはる。ドミグラスソース(ソース二類参照)

獣肉

(1寸=31ミリメートル)
(1匁=4グラム弱)

『附合せ』 野菜は何んでも随意でよいが、マツシユポテトで飾り付け又芽キャベジも盛り合はせる。芽キャベジはストックで煮、バターで味附する。

『盛附』 肉を一方に置きマツシユポテトを片側にきれいに飾り芽キャベジを置き、肉の上にソースを少しかけ別にソースを持ちまはりてもよろし。

2 ひれ肉のバリ^{フィレット オブ ビーフ カフェー パリス}風 Fillet of Beef Cafed Paris.
フィレド ブーフ カフェー パリス
(佛 Filet de Boeuf Cafed Paris)

『材料』 六人分 ひれ肉 百八十匁、松茸 一罐、イユローソース カップ一杯半、芽キャベジ 二十個、

菁蕪 十個、人參 五本、鹽、胡椒、パセリー 少々

『調理法』 ひれ肉を小口切りに六分程の厚さに切つて鹽、胡椒をしてフライパンでバターでいためる。之をバターを引いたティンパンに入れてオーブンの中で温めておく。

ソース 粉二、バター一の割合で鍋に入れ粉の香ひの抜けるところで牛乳とストックを加へよく煮て、最後に卵黄を加へてよく混ぜる。松茸の細かに切つたものを造り、之をこのソースに入れて鹽、胡椒で調味する。之を先の肉の上に山高くとろつと置く。其の上よりチーズをふつて強いオーブンの中で一寸焼目をつける。

『附合せ』 芽キャベジ、小蕪、人參等普通の如くする。

『盛附』 肉をおきその片側に野菜をおく。

3 ひれ肉焼サラダ添へ

ロースト サロン オブ ビーフ ウイズ サラド
Roast Salon of Beef with Salad.
コントル フィレド ロチー サラド
(佛 Contre Filet Roti Salade)

『材料』 六人分 ひれ肉 百八十匁、ポテト 七個、サラダ カップ一杯半、ロサビ 一本、バター(ヘツト) 人參、玉葱 少々、鹽、胡椒、クレソン

『調理法』 コントルフィレーとは脊骨に沿つた下の方

獣肉

(1カップ=1合5勺=23ミリリットル強)
1大匙=1勺=1.5ミリリットル強

即ち尻の方の近くにある薄い肉である。先づ竹の皮にて三ヶ所位しばりつけ丁度肉が一杯になる位のティンパンに入れ鹽、胡椒及びヘツトの溶したものをかける。オーブンに入れ十分程後に肉の表面が乾くから脂肪の溶けて鍋にあるものをかける。ティンパンに残つた汁にはストックを入れて上に浮いた脂をふき寄せてとり、鹽、胡椒の味を付けてソースをつくるのである。

『附合せ』 ポテトの皮を取つて半分に切り五分位熱湯にて茹で後バターをぬつて肉と共にオーブンに入れ、とび色迄焼くのである。サラダは其の時候のものを用ひてよるし。フレンチソースで和へる。

『盛附』 肉を適宜に盛りクレソンを添へポテトを盛り合す。サラダは別にサラダ井に入れる。

【附言】 その外にわさびの皮をむき鯉節をかくやうにおろす。肉やポテトの所につけてもよるし。わさびは食べてもよいが香りや飾りにする目的も半分ある。吾々日本人には心地のよいものである。ソースは別に持ちまはる。

4 ひれ肉のメダイオン野菜添へ

メダイオン オブ ビーフ オイズ プル ヘルン
Medallion of Beef with Bell-Helene.
メダイオン ド ブーフ アラ プル フレン
(佛 Meduillon de Boeuf a la Bell-Helene)

『材料』 六人分 ひれ肉 百八十匁、アスパラガス 一罐(小) 人參 五つ、ポテト 六個、ドミグラスソース カップ一杯半、パン粉、メリケン粉 少々、玉子 二個、鹽、胡椒、パセリー 少々、バター 三十匁、油(コロツケ用)

『調理法』 ひれ肉の細い所を小口切りに、六分位の厚さに切り鹽、胡椒をなし中央を糸でしばつてバターでいため後ドミグラスソースにて煮込む。(ソース第二類参照) 肉をいためた汁も此の中に入れ込む。

獣肉

(1寸=3ミリメートル)
1匁=4グラム弱

『附合せ』 ポテトのコロツケを造る。ポテトは茹でて裏漉にして、大匙一杯のバターを入れ冷し細長くして適宜に切り、(木の葉につくる)玉子を入れ鹽、胡椒を入れ平たくのぼし木の葉の様な形にして粉をつけ玉子をつけパン粉にころがし庖丁で木の葉の様に切り目を入れて後油で揚げる。人參は芋えぐりを用ひてえぐり、小さいボールにして(直径五、六分)茹でる。後バターで味をつける。アスパラガスは若し罐の丈の短いのを求められれば短い物を求める事。罐の上部をあけてオーブンの上に置いて温めすぐそのまま盛り合す。長い時は適宜に切る。

『盛附』 人參、アスパラガス、肉、ポテトを適宜に盛り附ける。ソースはソース井にて持ちまはる。

5 小丸形肉野菜添へ

ミニオン プレー ビーフ オブ プリントニール
Mignon (Pretty) Beef of Printaniere.
ミニオン ド ブーフ アラ プリントニール
(佛 Minion de Boeuf a la Printaniere)

『材料』 六人分 ひれ肉 百八十匁、ベーコン 五十匁、人參 七、八本、ポテト 七個、グリーンビー 半罐、パン 半斤、サラダオイル カップ三分一、玉葱 半個、セロリー 少々、料理バター 二十匁、ソース 十五匁、パセリー、胡椒 少々

『調理法』 ひれ肉を八分位の厚さにして一寸五分から二寸位の直径のものに切り、ベーコンも之位の厚さに切つてこの肉のふちに巻いて糸でしばつて鹽、胡椒をして人參、玉葱、セロリーを皿におき肉を其上におき、更に又野菜を入れ、サラダオイルをこの上にかけて一時間位経つた頃、バターとサラダオイルと半々のものでいため、又再びティンパンにバターを敷いてオーブンで仕上げをして肉に充分火を通すのである。クルートンとてパンを肉の形の様に丸く切り抜いて油で一寸狐色にしておく。『附合せ』 人參、ポテトは小さい型抜きで切り抜いて

獣肉

(1カップ=1合3勺=33ミリリットル強
1大匙=1勺=1.5ミリリットル強)

鹽茹でにしてバターで味をつけグリーンピースも鍋から出して熱湯をかけバターで味を付ける。

ソース メツトルデホテルバターソース(ソース第三類参照)又都合によつてはドミグラスソースでもよる。

『盛附』 パンの上に肉をおいてソースを二、三分の厚さに匙で掬つて肉の上におく。野菜を肉と肉との間に配す。圖解(29)参照

6 ひれ肉ベーコン巻

フィレドブーフアラマクマホン
(佛 Filet de Boeuf a la MacMahon)

『材料』 六人分 ひれ肉 百四十匁、ベーコン 三十匁、ポテト 1個、そら豆 カップ一杯半、ペアネーズソース カップ一杯半、松露、鹽、胡椒、パセリ

『調理法』 ひれ肉を厚さ一寸位直径一寸二分位の丸さとし鹽、胡椒をなす。一方ベーコンを巾一寸、長さ三寸六分、厚さ一分位に切り、肉のまはりに巻きつけ細い麻絲で上下及び中央全體に巻き結へる。次にフライパンにバターを入れてこの肉の兩面をいため中から汁の出ない様にする。次にテインパンに玉葱、人參等の薄切りを入れてオープンにてその肉を再び焼き揚げる。

『附合せ』 パンは二、三分の厚さのものを肉と同様の形にして焼き肉の臺とする。ポテトはPomme Chateau 小判又はオリウ形に圓く厚く切つて茹で水分を去り、バターにて揚げ鹽味を付ける。蠶豆の皮を取つて茹でバターで味附をなす。松露は鹽水につけ半分位に切りバターでいためてストック、セリツ酒を入れて味附をする。

之のない時は椎茸を用ふる。

ソース ペアネーズ(ソース第二類参照)を用ふる。

『盛附』 片側に肉を列べ附合せ物を配合よく並べソー

獣肉

(1寸=33ミリメートル)
1匁=1グラム強)

スは別に持ちまはる。

【附言】 この料理はクルー トンの附く事が特徴である。肉はひれ肉を用ふるのが普通である。

7 ひれ肉串焼 スケヤーフ オブ ビーフ
Skewer of Beef.
ブレイユード ド ブーフ
Brochette de Boeuf
(佛)

『材料』 六人分 ひれ肉 百五十匁、ベーコン 五十匁、キャベジ 半個、トマトソース 二分一瓶、ポテト 五個、グリーンピース 一罐、人參、玉葱、パセリ、鹽、胡椒、少々

『調理法』 ベーコンを厚さ一分長さ一寸に切つて用ひる事。ひれ肉は長さ一寸二、三分、巾五分位の大きさに切り鹽、胡椒をし、串に(金の串又は竹の串、本式には銀の串にさす)ベーコンと肉とを互ひ違ひに三切づゝ位にさす。テインパンにバターを敷いて、玉葱や人參を散らしてその上に串にさした肉をおき、其の上の人參、玉葱又はパセリの枝等を散らしてオープンにて焼くのである。オープンから出してレモン汁又は柚子の絞り汁をかけておく。

『附合せ』 ポテトは茹でてグリーンピースのマツシユしたもので色のついたマツシユポテトにつくる。そして押し出し器で出して葉の形に飾りをする。之に肉を適宜にもたせかける様に盛り附けるのである。附合せは茹でてバターでいためた芽キャベジか、又はトマトに詰物をなし(豚カツレツの部参照)附合せとする。圖解(30)参照

8 ひれ肉アンドレース風 フィレットオブビーフウィズアンドレース
Fillet of Beef with Andalouse.
フィレドブーフアラアンドレース
(佛 Filet de Boeuf a la Andalouse 「地名」)

『材料』 六人分 ひれ肉 百五十匁、ベーコン 二十匁、ハム 二十匁、玉葱 八個、きやんどう 一つ、かみ、人參 五本、ドミグラスソース カップ一杯半

(1カップ=1合3勺=233ミリリットル強)
(1大匙=1勺=1.8ミリリットル強)

『調理法』 ひれ肉を細長いまゝにして肉の外側にベーコンとハムの脂肪の細き紐を造つて互ひ違ひに縫ひ込む。ほんとうはハム、ベー



コンでなく牛の舌の鹽漬けを用ひる。此の仕方をヒケと云ふのである。ヒ

ケが出来上ると竹の皮で肉を所々ゆるく又かたく絞る。(それは肉の大きさを平均きす爲に廣きところはきつく、狭い所はゆるくする)次にフライパンに、ヘットを溶して肉の表面をいためる。ティンパンにバターを敷いて野菜を散らしてオーブンの強い火で焼く。

『附合せ』 玉葱は小さいものを丸のまま、ヘットの溶した中にていため、この中へベーコンの屑又は水等を加へ餘り濃くないドミグラスソースを造つて煮込む。(ソース第二類参照) さやえんどうは重曹を入れて青く茹で水で洗つてバター、鹽、胡椒で味をつけておく。人参はみかんの袋形に切つて面取りして茹でて最後にスープで煮てバターでいため、砂糖を入れ光澤を出し、鹽、胡椒の味をしておく。トマトは皮を剥いて(熱湯に入れて)軸のつけ根を切つて種子を出し小さい賽の目形に切り鹽をなす。前のひれ肉を小口切りとし其の上に今の刻んだトマトをおきオーブンで焼き上げる。火がトマトに通つたら取り出してよろし。

ソース ドミグラスソース(ソース第二類参照)を用ひる。

『盛附』 中央にトマトをのせた肉を少し重ねる様にして盛り、玉葱、人参、さやえんどうを配合よくそれぞれ二ヶ所盛り合わせる。

(1寸=25ミリメートル)
(1匁=4グラム強)

IV 豚肉料理

1 肩カツレツ漬し青豆添へ

ポーク チョップ ウイズ マッシュド グリン ビー
Pork Chop with Mashed Green Beans.
コトレット ド ポーク ビユレー ポア
(佛 Cotelette de Porc Purée Pois)

『材料』 六人分 豚肉 七切(チョップ) 青豆 二罐、
ポテト 四個、スペースソース カップ一杯、チーズ
大匙一杯、バター 三十匁、鹽、胡椒 パセリー

『調理法』 豚肉ロースの骨附のもの即ち通稱チョップを用ひる。先づ肉は骨の部の附着物を取り去り、きれいになし形をととのへる。即ち出来る限り一定のハート形にする。勿論骨の長い時は切りおとして一寸程のこしておく。

之に鹽、胡椒をなし暫時おく。之をフライパンにバターをとかして焦目のつく迄いためる。

ソース スペースソースを(ソース第一類参照)肉の上に二、三分の厚さに塗り上にチーズとパン粉を半々にしたものをふり、ティンパンにバターを引き芳香野菜を散らした上に並べてオーブンにて焼き上げる。

『附合せ』 青豆は青く茹で裏漉となし、その分量の四分位のポテトのマッシュを加へかさかさする事を防ぎ、バター及びミルク、鹽、胡椒にて味をなす。

『盛附』 先づ皿に肉の下にマッシュドグリーンビーをおき、其上に豚肉の料理されたものを互ひ違ひにおいて間々にマッシュドグリーンビーを木の葉の様につき出しにてつき出し體裁を整へる。豚肉の骨の上に紙飾りをつけ飾りとする。此の時配するパセリーも揚げたものを用ひるのがほんとうであるが、色の上から生のものをそのままよく用ひるのである。

2 豚蒸焼 ^{ロースト} ^{ポーク} Roast Pork.

『材料』 六人分 豚肉(骨附) 三百匁、ヘット 二十

獣肉

(1カップ=1合3勺=23ミリリットル強)
(1大匙=1勺=1.8ミリリットル強)

葱、玉葱 半個、人参 半本、クレソン 少々、鹽 胡椒、パセリー 少々

『調理法』 豚は骨付きの儘もとめ、ティンパンにバターを引いて玉葱、人参をしきその上に骨附の肉をおき又ヘットを上におき、野菜をおいてオーブンに入れてティンパンに溜つた汁を時々かけよく焼き、凡そ一時間半位で焼き上らせる。出来上ると骨をはづし、肉を適宜に切り、豚肉は牛肉よりも少しく厚く切る。豚肉はローストビーフよりも火をよく通し、肉の様に真中が桃色であつてはよろしくない。

ソース この焼汁にストックを入れて、鹽、胡椒の味を調へる。

『附合せ』 チヤツブドポテトかフレンチポテトを用ふ。(野菜の部参照) 別にアツプルセリー等も出す事もある。

『盛附』 骨をおき其の上に肉をおいてポテトとクレソンをあしらふのである。圖解(31)参照

【附言】 ソースを持ちまはる時は一緒にアツプルセリーをグラスに入れて持ちまはる。

3 豚肉あぶり焼芋添へ

ブロイルドポークウイズ スピース
Broiled Pork with Soubise.

(佛 Porc Grille au Soubise)

『材料』 六人分 豚肉 百四十匁、スピースソース カップ一杯半、ポテト 五つ六つ(中)又はスキトポテト三つ位、トマト 一個(小) バター 二十匁、鹽 胡椒 パセリー

『調理法』 切身の豚肉の脂肉を取り去り、鹽、胡椒をしてフライパンの強い火でバターで焼く。充分な焼目をつける。ソース第二類の部に述べたスピースソースが冷めてから豚肉の上 ぬり上に乾酪をふつてオーブンに入れ

獣肉

(1寸=3ミリメートル)
(1匁=4グラム弱)

一寸焼き、上にトマトの輪切りをおき再びオーブンにて焼いて出来上らせる。

『附合せ』 ポテト又はスキトポテトの頃のいゝのを焼いてスキトポテトなれば輪切にし、普通のポテトは二つに切つて中實を出し鹽、胡椒、バターで味をつけ、つき出しにて元の型につめ、上にパン粉とバターをおいてオーブンに入れ焦目をつけるのである。

『盛附』 適宜に盛りパセリーを飾る。

【附言】 この方法は凡て野の獣肉の香りの強くないものに應用する事が出来る。

4 豚挽肉詰 ^{ポーク テンボール ウィズ クリーム ソース} Pork Timbale with Cream Sauce.
^{アンボールド ポークア ラクレーム}
(佛 Timbale de Porc a la Creme)

『材料』 六人分 豚挽肉 八十匁、玉子 一個、牛乳 八勺、マカロニー 三十本、ホワイトソース カップ一杯半、クリーム 三勺、鹽 胡椒 パセリー

『調理法』 豚挽肉を摺鉢に入れ玉子と牛乳を共に入れ鹽、胡椒をしてよくする。(この時玉子のみを入れると泡立つのでよくないので一緒に入れる) 別にマカロニーは長いまま煮湯につけ後よく茹でる。別のティンボール型の内面にバターをぬりマカロニーを其の深さに造り周りにマカロニーを立てかける。一番底にヒツクルスの胡瓜等を薄く切つて入れる。トリフ等を圓形に切つて入れるがトリフのない時はヒツクルスを表面にあけると飾りになつて綺麗でよろしい。此の中へ前の挽肉を詰める。ティンパンに湯を入れ型を入れオーブンの中で蒸煮する。(胡瓜の酢漬の造り方は、初めの野菜の小さいものを鹽漬にし、後日本酢を煮て此の中に鹽漬の胡瓜をつけ又醋酸を加へて煮る)

一週間に一度づゝ汁のみに火を入れる。斯くする時は夏分でも瓶に入れて保存出来る。

獣肉

(1カップ=1合2勺=23ミリリットル強)
(1大匙=1勺=1.8ミリリットル強)

ソース ホワイトソース参照。ソースの仕上げの時にクリームがあれば二勺程入れる。之がクリームソースであるがクリームのない時はミルクで代用してよるし。

『盛附』 このソースを皿に流し其の上に型から出して並べる。

5 仔豚肉焼 ヤング ポーク ウイズ スピース Young Pork with Soubise. コシヨン シヤツプ オー スピース (佛 Cochon Chops au Soubise)

『材料』 六人分 仔豚肉チヤツプ 六本か七本、飾りの紙(足に盛りつけの時飾る)グリーンピー 二分一錠、トマト 七個、百合根 七個、スピースソース カップ一杯、マツシユルムソース カップ一杯半、乾酪 大匙一杯、鹽、胡椒

『調理法』 豚の骨付きを骨のまはりを綺麗にして鹽、胡椒をしてバターによくいためてスピースソースをよくぬり、チーズを上からふつてオープンで焼く。ソース第二類参照 (Porc Grille au)に同じ。

『附合せ』 トマトは小さい格好のよいのを取り湯につけて皮を剥がしつけ根の部を取り鹽、胡椒をなしてパラフィン紙をトマトの包める位の大きさに切つてバターをぬつて其の側にトマトを包んで、鍋に湯を少し入れてこの中に入れ、オープンの中で焼く。百合根は黒い所をすつかり取つて茹で、其の水をすてストックと牛乳と半々位の中に入れて煮、砂糖と鹽とで味を合はす。青魚んどうは鹽茹でにする。バターにていためて味をつけておく。ソースとしてはマツシユルムソースを用ひる。(第二類ソース参照)

『盛附』 骨附であるから骨に飾りをつけなければならぬ。

6 仔豚肉野菜詰煮 オリヴ ド コシヨン オー ショフロ (佛 Olives de Cochon au Choufleur)

獣肉

(1才=3ミリメートル)
(1匁=4グラム強)

『材料』 六人分 仔豚ロース肉 百四十匁、豚挽肉 五十匁、人參 三本、キヤベジ 三分一株、玉葱 一個、カリフラワー 一株(中)、オーロアソース カップ四分三杯、乾酪 大匙一杯、牛乳 一合五勺、玉子 一個、生パン粉 少々、チーズ粉 大匙一杯

『調理法』 豚肉の切身を薄く庖丁で開き肉たゞきでよくたゞいて鹽、胡椒して人參、キヤベジと玉葱を織に切つてバターでいため必要のストックにて煮て、鹽、胡椒の味をする。そして冷しておく。別に豚肉の挽肉を摺鉢に入れ玉子と牛乳を加へてよくすり、又生パン粉も入れて鹽、胡椒をなす。之を前述の豚肉の上に適宜にのばしてその中に野菜の織切りにしたものを入れ肉を巻く。外を糸で縛つてティンパンにバターを敷き野菜を散らしてその肉をおいてオープンにて三十分程焼くのである。

『附合せ』 カリフラワーは二十分間程鹽辛き鹽水につけおき後水にて洗ひ、ストックと牛乳にて煮て白く仕上げ。出来る適宜の大きさに切り布巾で形を作りながら水氣を充分に取り去る。このカリフラワーの上に固いオーロアソースをかけて乾酪をふつてオープンにて焼き揚げ之を附合せ。

ソース 餘り濃くないドミグラスソースを用ふ。

(ソース第二類参照)

7 細切豚肉ソース煮 ミンスト ポーク ウイズ マツシユド ポテト Minced Pork with Mashed Potatoes.

『材料』 六人分 豚肉 百五十匁、玉葱 三個、ポテト 九個、人參 二つ、オーロアソース カップ一杯半、鹽、胡椒、パセリー

『調理法』 豚肉を五、六分角に切つたものをさつと茹でる。肉は目策にあけ汁はとりわけ。玉葱を四つ割り位にして用意する。一方ストックを用ひて白ソースを造

獣肉

(1カップ=1合8勺=28ミリリットル強)
(1大匙=1勺=1.8ミリリットル強)

りその白ソースにトマトピューレを入れてオーロアソースをなす。(ソース第一類参照)之に少し豚の茹で汁を加へ薄目に造り、これに前の豚肉と玉葱を入れて煮込み、鹽、胡椒の味をして煮含ませるのである。

『附合せ』 マツシユポテトを造りこの一部は人參のマツシユしたものを加へて色をつけておく。盛附は前の豚肉を真中におき、まはりにマツシユポテトを盛り附け其の上を着色せしマツシユポテトで飾るのである。

【附言】 若し色の配合上青味の足りぬ時は肉の上からパセリーをふる。

8 豚チャツブ揚げ林檎

ポークチャツブ ウイズ フライドアップル
Pork Chops with Fried App'le.

『材料』 六人分 豚肉(骨附) 二十匁六切、リンゴ 五個、鹽、胡椒 パセリー、バター 少々

『調理法』 豚肉の骨附肉に鹽、胡椒をなして粉を両面につけバターにていためると澤山の脂肪が出る故脂肪を別器に取り除く。充分に火が通つた時之を別器に取る。

『附合せ』 林檎は皮のまま八つ位の半月形に切つてその脂肪にて揚げる。

ソース 肉は焼いた時の残り汁を用ひてよるし。

V 仔羊、羊肉の料理

1 仔羊蒸焼 ロースト ラム Roast Lamb.

『材料』 六人分 仔羊肉 三百匁餘(骨附) 粉 少々、ベーコン脂肪 少々、人參、玉葱薄切り、ストツク 鹽、胡椒

『調理法』 仔羊の足の方を用ふ。皮を肉に近い所の薄い皮のみ残る様にむく。これを拭いて鹽、胡椒をなし粉をつけてベーコンの脂肪の中で焼目をつける。

テイパンに野菜をしき、ベーコンとバターと半々に

獣肉

(1寸=3ミリメートル)
(1匁=4グラム弱)

とかしたものを肉の表面につけ上に野菜をのせる。少し湯でも入れてオーブンの中で焼く。折々上に濕ひのためにとけた脂肪をかける。凡そ二時間近くして出来上る。

ソース 蒸す時に下に出て来た汁のみでは足りないから、牛肉のストツクを用ひて風味をます。之に味をつけ、あつさりしたものよりも少し濃い目のソースをかけるのである。

『附合せ』 ブラウンポテト等よるし。

2 仔羊のチャツブ ラム チャツブ Lamb Chops.

『材料』 仔羊(チャツブ) 七切、バター、ポテト 九個、鹽、胡椒 少々

『調理法』 此のチャツブはカツレツの如く、パン粉と粉をつけなくて只粉のみつけるか、又何もつけなくて焼く。又ボイルにする事もある。ボイルする時は一、二分間おきとする。そして熱いのを出す。焼く時は出た汁をソースとして用ふ。皮を綺麗にして肉の外側の皮を取る。鹽胡椒をして粉をつけなくて焼く。(この時瓦斯の火で焼く時は油を塗つた鐵網の上で三分間位でひつくり返す)(上で瓦斯をもやして、下で焼く様にする)

ソース チャツブの表面は熱い時はバターを引き、別にソースを用ひないでよい。

『附合せ』 ブラウンポテト又はフレンチポテトがよいのである(ポテトの部参照)盛附は圖解(32)参照

3 仔羊肉煮込み スチユード ラム Stewed Lamb.

(羊肉煮込み参照)

4 羊肉煮込み スチユード マUTTON Stewed Mutton.

『材料』 六人分 羊肉 三百匁、粉 大匙三杯、ストツク 二杯、ポテト 九個、人參 二本、玉葱 一個(大)、セリツ酒 三勺位、バター、鹽、胡椒 少々
ダンプリング 前述と同じ。

獣肉

(1カップ=1合3勺=25ミリリットル強)
(1大匙=1勺=1.8ミリリットル強)

『調理法』 脚又は胸の肉を適宜の巾一寸五分厚き一寸位に切つてバターでいためる。いためた鍋に玉葱の刻んだものを入れ此の粉も入れて共に茶色になる迄いためる。之にセリツ酒又は葡萄酒を三勺位加へストックを加へ、トマトソースを加へ、之に人參、セロリー等を入れる。必要なればポテト、蕪等を肉の煮込み時間を考へて共に入れてもよい。

5 羊肉カツレツ ^{マUTTON カツレット ウィズ ベジタブル} Mutton Cutlets with Vegetable.

『材料』 羊肉 百五十匁、油、粉、玉子、パン粉 少々、野菜、ソース カップ一杯半

『調理法』 骨を綺麗に作り、肉の形を丸くよくととのへる。之に鹽、胡椒して粉をつけ、玉子をつけ生パン粉をつけてバターとオリーブ油にて揚げ後オープンに入れて焼き上げる。

『附合せ』 野菜は季節の適宜のものを選んで用ひる。
ソース なくてもよいがトマトソースを用ひてもよい。(ソース第二類参照)

6 羊肉カレーソース煮

『調理法』 残りの羊肉を二分程のそぎ身につくり、次にカレーソースを造りて此の中にて煮含める。野菜は適宜に混ぜる。

7 冷羊肉チャツブドホテト添へ

^{コールド マUTTON ウィズ チャツブド ポテト}
Cold Mutton with Chopped Potato.

『調理法』 之はロース又はボイルした肉を二分程の厚さにそぎ身として皿に並べ水からし(水又は酢を少し入れて鹽を一寸入れかきまはしたもの)又はケチャツブ等を添へて食す。ポテトは薄く小口切りとして水分を布巾にて切つてヘット又はピーナツオイルにて揚げ鹽をふりかける。之を別器に入れて出す。

8 兎煮込み ^{スチュード ラビット} Stewed Rabbit.

獣肉

(1寸=3ミリメートル)
(1匁=4グラム弱)

『材料』 兎肉 二百匁(骨附にてもよし)、芽キャベジ 三十個位、ポテト 八個、鹽、胡椒、パセリー 少々、トマトソース カップ半杯、ストック カップ二杯半、粉 少々、玉葱(小) 一個、バター、セロリー 一本、葡萄酒 五勺、人參 半個

『調理法』 兎肉を一寸四角程に切り、バターでいため玉葱、人參、セロリーを各々薄く切つて入れ、次にストック少々入れ、葡萄酒を入れ二、三分煮立て後ベーコンを細く刻みて入れ、次にトマトピューレを入れ煮つめて後ブラウンソースを入れる。

9 兎肉カレーソース煮

『材料』 兎肉 百二十匁

『調理法』 兎肉を厚さ二分程、一寸から一寸五分四方の形のつもりで切り一寸バターにていため、白葡萄酒にて煮つめ、次にカレーソースにて味を合す。

ソースの内には野菜は何を用ひてもよろし。

VI 残物料理

残物料理中には前に記したもののある事を断つておく。

1 挽肉トースト添へ ^{ミンスト ビーフ オン トースト} Minced Beef on Toast.

『調理法』 初めフライパンにて玉葱の細く刻んだものを色のつくまでいため、次に残つてゐる肉を、細く刻んで肉を料理して残つた汁即ちグレービーを入れ、粉を加へて粘りをつけ、鹽、胡椒の味を爲して弱き火にて十分間煮る。トーストの上にてのせて出す。

2 ハツシュ ^{ハツシュ} Hash (Corned Beef Hash を参照)

『調理法』 二分角位に刻みてポテトの茹でたものや又は赤蕪の煮たものがあれば同様な大きさに切り、之等の野菜は肉と同分量、(赤蕪はポテトの三分一位用ふ)但し

獣肉

(1カップ=1合3勺=25ミリリットル強
1大匙=1勺=1.8ミリリットル強)

玉葱はおろし金でおろした位細く刻んで混ぜる。之をテ
インパン又はフライパンにバターをしき、ストツクが残
つたものがあると之で蒸氣のつく程入れてオーブンの中
にて野菜の焦目のつくまで蒸焼きする。

【注意】 此のハツシユに汁氣の多いのだからからにした
のとなを好む人があるが汁氣の多いハツシユには香りが
少い故、むしろ汁氣の少ないものへケチャツプでも少しく
添へて食すると風味よきものである。

3 牛肉煮込み圓子添へ ^{スチュードビーフウイズダンプリング} Stewed Beef with Dumpling.

【材料】 ダンプリングの分量 牛乳 カップ半杯、バ
ター 大匙二杯、粉 カップ 二杯、鹽 小匙四杯、
胡椒 小匙半杯

【調理法】 残された肉を適宜に切つて、ポテト、人參
を茹でたものを入れてストツクで煮込む。味が出来る
とベーキングパウダービスケット(ビスケットの部参照)
の分量でダンプリングを造り、肉が煮立つた時入れて蓋
をして十分余りおく。(牛肉料理の部参照) 圓子を入れて
からは蓋を取らぬ事、余りぐらぐら煮ない事。盛附は圖
解(33)参照

4 羊肉其他肉類のカレー煮 ^{マutton オア ラム ウィズ カレー ソース} Mutton or Lamb with Curry Sauce.

【材料】 マットン(羊肉) 六十匁、カレーソース カッ
プ 二杯、野菜 二、三種

【調理法】 羊又は仔羊を、厚き四分、面積一寸五分平方
型に切つてバターでいため、鹽、胡椒の味をする。

ソースはストツクと牛乳でベシヤメルソースを造る。
この他玉葱のいためたものを入れる。之にカレー粉を
入れ、鹽、胡椒をなして後、肉を入れ極く弱火で、ゆつ
くりと味をふくませる。附合せはポイルドポテトでもよい
が御飯でもよい。何れか季節物一、二種用ひてよろし

獣肉

(1寸=3ミリメートル
1匁=4グラム弱)

5 牛肉スチュー煮 ^{スチュードビーフ} Stewed Beef.

【材料】 六人分 普通牛肉 二百匁(骨附ならば目方
は多量なる事) ポテト 六個、人參 四本、玉葱 大
半個、水 四カップ—五カップ、トマトピューレー
四分三カップ、ミルク 四分三カップ、セロリー又は
パセリー、鹽、胡椒、粉 大匙五杯、脂肪 大匙二杯

【調理法】 肉の筋を取り一寸五分四角大に切り、鹽、
胡椒をなして後外面に粉をふりかけフライパンに脂肪分
をとかして後いためる。狐色に迄焼目がつけば之をシチ
ュー鍋(少しく深き鍋の意味)に入れ更にいまゝで使用
せるフライパンに熱き湯を注ぎ入れて肉汁の残りしもの
を注ぎ、其の汁を肉の鍋に入れる。次に豫定の水を入れ
一度煮立てて後弱火として二時間半より三時間近く煮立
て此の時に野菜は大抵煮上る前に入れるが或物は四十分
前、或物は二、三十分前に入れ初める。然しポテトは三
十分前に入れる事。トマトピューレーも野菜と共に
鹽、胡椒もポテトを入れる時にする。最後に煮てなるも
のより汁をしぼり鍋に入れ火にかけ一方粉を分量だけの
ミルクでソロソロ溶きてよくとけたならばそのまゝ汁の
鍋に入れ一寸煮て四、五分煮たてば今一度鹽味をみて又
もとの鍋にもどす。而して最後に全體を一度充分熱くな
して後深き出し皿に盛附ける。凡べてを外觀よく盛附け
る。

6 牛肉辛子添へ ^{コールドビーフ} Cold Beef.

ローズとされた丸のまゝ煮た肉類の残されたる時に
は、薄く刺し身の如く切り口が揃へばよいが(揃はなく
ともよい) 適當に切り盛附け、間々にパセリーを置く。
別にケチャツプ又は辛子を添へて出す。

7 挽肉青唐辛子詰 ^{ホースミートウイズグリーンペパー} Force-Meat with Green Pepper

獣肉

(1カップ=1合3勺=23ミリリットル強)
1大匙=1勺=1.8ミリリットル強)

『材料』 六人分 ビーフ 五十匁(挽肉)、豚肉 五十匁(挽肉)、新しいパン粉 四分三カップ、玉子(大) 一個、刻みし玉葱 大匙三杯、鹽、胡椒

『調理法』 挽肉二種とパン粉、玉葱、玉子、鹽、胡椒を入れて好くかき混ぜる。此の時トマトピュレを少し混ぜると美味しくなる。別に青唐辛子のつるつきの處の周圍を適當に切り口をあけ中より種子を取り出し、穴の處へ用意された肉をつめ上部にパン粉及びチーズ、バター等を混ぜたるものをフリテンパンの上にバターを引き、人参、玉葱、セロリー等を散らし、其の上に坐りのよい様におきオーブンの中にて焼く。三十分程で焼き上げる。出來上る前に取りたるつるつきの處を側において一寸オーブンで焼く。つるの長い時は二、三分に切る。之を蓋として盛る。

『盛附』 この唐辛子の臺にテイニセスポテトをつける事。圖解(34)參照

8 牛肉煮込みパイ添へ スチュード ビーフ パイ Stewed Beef Pie.

『材料』 六人分 牛肉 百八十匁、ポテト 四個、人参 二本、玉葱 一個、松茸又は生椎茸 二十匁、水 三カップ、セロリー又はパセリー 少々、トマトピュレ 四分三カップ、ミルク 二分一カップ、粉 大匙四杯、鹽、胡椒

『調理法』 之は前の Stewed Beef に同じ。又パイクラストはアメリカンパイクラスト又はブツフドパイクラストでもよろしい。何れかのクラストを造りおき、別にプディングの皿(深きエナメル焼皿)の周圍にバターをひき其の中にシチュードビーフを野菜及びソースを充分入れ、プディング皿のふちへ水をつけ其の皿の表面を被つてパイクラストをおき、二、三ヶ所湯氣ぬきのつもりで切り目を入れ其の上を隠す心得にて一寸飾りをなし又ふ

獣肉

(1寸=33ミリメートル)
1匁=4グラム弱)

ちをもパイ挟みにてはきみ體裁をつくり、パイクラストの表面には玉子の黄味を少しく水を入れうすめたるものを塗り強火のオーブンにて十四、五分間で焼き上げる。

VII 牛の内臓料理

1 腦のフライ

『材料』 牛の腦髓、鹽、胡椒、玉子 一個、メリケン粉 カップ 一杯、脂肪(ヘッドでも可) フライパンに八分目

『調理法』 腦は清水にてよく洗ひて、最初の表面にある薄き膜を取り去ると、きくらげの如くなつてゐる部分が表はれる。之を二時間程、冷水に浸しおく。勿論アイスボックスに入れておく。すると水が赤くなつて來る。即ち薄き膜の血管から滲透するものである。さて之を清水にて洗つて後水分を布にて拭きとり、後中牡蠣程の容積に切りそれを粉、玉子、パン粉につけてサラダオイル又はオールドバターと半々の脂の内フライする。レモンを添へて食す。

【注意】 腦は丁度魚の白子の様なものである。結構なものである。

2 舌の冷い料理 コールド タング Cold Tongue.

『材料』 牛の舌、辛子

『調理法』 牛の舌一枚を取つて三時間程煮る。後皮を去り薄く切り、軟骨があれば之をも取り去り、鹽と辛子の水又は少しく酸味を加へトロトロとした辛子を造る。又サンドウキツチ等へもこの肉を用ひる。

3 舌の煮込み ボイルド タング Boiled Tongue.

『調理法』 赤葡萄酒煮としてブラウンソース(二類參照)又ドミグラスソース(二類參照)にて出すものである。

4 牛の舌のピツカントソース煮

ブレイスト オクツス タング ソース ピツカント
Braised Ox Tongue Sauce Piquant.
ラング ド ブーフ ソース ピツカント
(佛) Langue de Boeuf Sauce Piquante)

『材料』 六人分 タング 一本(小) ピツカントソース カップ一杯半、キヤベジ 七枚、人參 二本、鹽 胡椒 パセリー トマト、玉葱 二分一個

『調理法』 牛の舌を煮立つてゐる湯の中につけて暫時煮、よく洗つて皮を去り更によく洗ふ。バターを溶し鍋にメリケン粉を入れてブラウンソースをつくる。之にドミグラスソースがあれば用ひ、ないときはストック、トマト、人參を入れイスパニョールソースを造り舌を入れて煮るのである。凡そ三時間程煮る。

ソース ピツカントソースを用ふ。此のソースの製法は玉葱大匙二杯、人參大匙二杯、之を必要のバターでいためキヤベジ又は胡瓜のピツクルスも入れる。之に二、三勺の酢を入れて長く煮る。此の中へ前の舌を煮込み、ソースを裏漉にして合せて用ひる。之をピツカントソースと云ふ。

『附合せ』 舌をあげて三分位の厚さに斜に適宜に切つてさまさぬ様にする。キヤベジは、織に切つてバターを入れてオーブンの中で鹽、胡椒をして蒸煮する。色々人參と同様に用ひる。

『盛附』 切つた舌を方々において一方にキヤベジと人參をおく。牛の舌の上にソースをかける。

5 心臓煮込み

『材料』 心臓、生姜、葱、セロリー、辛子

『調理法』 心臓の内側の薄皮を取り(取り難いから根氣よく取るのである)二時間位鹽水につけて血出しをする。

一つの心臓で五、六人前はある。心臓は芳香野菜を入

れて茹で汁をすて、再びストック又はブラウンソース、ドミグラスソースを加へて三時間位少量の赤葡萄酒も入れて煮る。なかなか火の通りがたいものである。

此の時再び芳香野菜を入れる事。

『盛附』 煮えるとソースを裏漉となし、肉を適宜の大きさに切つて盛り附ける。

『附合せ』 野菜はポテトでも何でも其の時候のものでよい。若し之が餘ると冷い肉として辛子を添へて出す。又此の冷い肉が残ると薄く切りカレーソース又はトマトソースと合して温めて食すると結構である。

6 肝臓の揚物

『材料』 肝臓、ベーコン又はハムの脂肪、胡椒

『調理法』 肝臓を三分位の厚さに切り、水につけて二三分血出しをする。病人食物の爲の時には、水に長くつけてはいけない。そしてベーコン、又はハムの脂肪にてほどよくフライする。火の通りがたいもの故薄く切る事が必要である。勿論バターにてフライするもよい。(又一度茹でてから、フライしてもよろしい)鹽、胡椒で味をつけて皿に盛り野菜を添へて出す。

【附言】 此の肝臓は貧血病人には殊に好い薬品であるが、それは別に記す事とする。

VIII ベーコン

1 ベーコンに就て Bacon.

ベーコンの料理法としては煮るとか焼くとかの他に野菜肉等に風味を附けるために使用せらるる事が多いが、普通には薄く切つてフライとして用ひる。此の時肉から出てきた脂で野菜又は林檎をいためてベーコンと共に皿に盛り附けて供す。併し最も好まれる事はその脂で玉子フライドエッグオンフライドベーコンのフライ即ち Fried Egg on Fried Bacon と云ふ名稱が

附せられて居る。次に記さう。

2 焼き玉子ベーコン添へ

フライドエッグ オン フライド ベーコン
Fried Egg on Fried Bacon.

『材料』 六人分 ベーコン 九切、玉子 六個、鹽 少々、胡椒 少々

『調理法』 ベーコンは豚のアバラの所の肉の燻製にて幅はほど曲一尺厚さ一寸五六分から二寸程のものであるがベーコンの薄切りを(肉のふちの硬い所丁度皮を剥ぐ様に最も薄くおとす)普通長さは丸の儘では少し長すぎるから半分に切る。綺麗なフライパンを火にかけて餘り熱しすぎない中にベーコンを入れ度々かへして、丁度脂の處が白くなつて初めの容積より三分一程小さくなつた頃には略料理されるものである。餘り最後迄フライパンで焼いて居ると極小さくなつてかさかさしたものになり風味を失ふ。焼けたベーコンを皿に取り、フライパンの内にたつぶりあるこの脂の中へ、玉子の黄味を真中に行く様に丸の儘に落して焼くのである。玉子が鍋に落されると脂は横の方へ出て来るから、これを小匙ですくつて玉子の上にかけると、熱き脂は玉子を早く焼くことになるから小匙の先にて脂を掬ひながら手早く玉子にかける。鹽、胡椒は極少量にする。

『盛附』 皿の上に半分に切つたベーコンの二切又は三切を中央に置き、其の上に平たい玉子すくひで玉子を鍋よりすくひ出して置く。

K 燻製腿肉料理

ハム クツキング
Ham Cooking.

(佛 ジャンボン クツキング
Jambon Cooking)

1 茹でハム 其の一 Boiled Ham.

イ、ウでるまでの用意。ハムは豚肉の股の部を鹽と燻

製によつて貯藏されてあるものである。このハムを取り扱ふ時には年月の経過の如何によつて多少の扱ひ方の相違もあるが先づ一般の方法を述べよう。

赤い塗料を以て包まれてある布を最初に取りつて次にその下にパラフィン紙の様な紙で包まれたのを取る。此のハムの腐敗の程度を見るのは外側に附着した黴の様なものでは見分けられないのであつて肉の腐敗の如何を見るには、尖つた先のついた針にて肉の中にさし込んで引き出し肉の中の針の臭味によつて腐敗せるか否かを見る。併しこの腐敗したものは稀なもの見え、著者は腐敗したハムを手にした事はない。若し家庭に入用だけのハムを切つて使用する時はこの包んだものを全部剥がさず太い所から小口切りに切つて取つた方がよい。そして後に述べる様なハム料理に入用だけづゝを使用するとよい肉の切口には必ずパラフィン紙をべつたり張り、眞夏以外の氣候に於ては一週間に一度位切口を新しくすれば一ヶ月位保つてあらう。成るべく乾いた涼しい場所に置く事、この様にして少人数の家庭でも急用の時にもハムは間に合ふのである。

ロ、準備の第二。さて解くとハムは茶色のあつ皮がある。これは毛をぬいた所だが時には毛のついて居る事がある。この下に脂肪があり肉があるが肉の目方をかけて煮る時間を考へるのである。切口をよく洗つて清水に一晚(十二三時間)つけて置く。つまり鹽出しと共に柔らかくするのである。この間に水を二三度とりかへ夏は更に度々とりかへてよからう。これを出して水から煮る。

煮立つたならば餘り強くない火にして百匁について二十分の割合にて煮る。煮える半ばから芳香野菜を入れて煮れば風味が餘程緩和される事と思ふ。煮えると火を消

獣肉

(1カップ=1合3勺=23ミリリットル強)
1大匙=1勺=1.8ミリリットル強

してその湯の中につけて湯の冷めるまでそのままおく。
次にハムをあげておく。

ハ、ハムの使用の種類により庖丁するが先づ外側の茶色の皮を剥がし、次に脂肪層を丁寧に取る。脂肪もくづれるが捨てぬ。(他の料理の時に脂肪として用ひるから)中央の淡赤色の肉の所を薄切りにしてポイルドハム又はサンドウキツチとそれぞれの目的に使用される。その煮汁は裏漉となし冷して置くと、表面に脂がうかぶ故にこれをすくひとる。これでビーンズ(うづら豆)を煮ると大變に美味しい味ひが出るのである。これはビーンズ(うづら豆)の部参照の事。

【附言】 ハムをポイルドハムにする時に最初骨抜きをなしてからする事があるが、この時は煮る前に肉のうすい方、即ち裏側から庖丁を入れて骨を抜く。そして肉をまるめしばつてから煮る。

2 ゆでハム 其の二

ローストハム ロースト ハム ウイズ フレンチ ポテト
Roast Ham with French Potato.

(ローストハムをする時は人数により定める)

【材料】 六人分 ハム骨共に四、五百匁、馬鈴薯 五六個、丁子の實 大匙一杯、レモン 少々、辛子 大匙一杯、鹽 少々、ケパー 大匙一杯、クレソン 少々、芳香野菜として葱、人參、セロリー 少々

【調理法】 堅いハムをローストする事はできない故に先づポイルドハムの仕方に行く。骨を抜くより骨附の方がよいが煮たら肉が収縮して骨が飛び出るから出て来ない様鋸で骨をひいて取つて置く。そしてポイルドハムと同じ様にする。出来たら皮をひいて脂肪を取る。脂肪下の肉の上に一、二分の脂肪は残つてもよい。この上に粉をふつて丁子の實を一寸おき位にさしこみ、香り

獣肉

(1寸=3ミリメートル)
1匁=4グラム弱

なつけるため、香のいい野菜をティンパンにひきオープンの中でよく焼目をつける。すると香りも水氣も出てきもローストラしく仕上るのである。これを皿に盛る時は丁子を抜いて適當に切つてこの切目をもとの肉にかへして盛り附ける。骨の所はパセリー、クレソン又はレモン等で飾つてフレンチポテトを附合す。(ポテトの部参照のこと) 又チヨツブドポテトにてもよろしい。この時辛子のれつたのをテーブルに出す。辛子は酢又は水にてとき一寸味をなし、とろとろに造ればよろしい。圖解(35)参照

ソースはケパーソースでハムの味のあるストツク又はブrossにケパーのきざみしものを(あまり多くない事)入れ酢味をつける。

3 コールドハム コールド ハム
Cold Ham.

【材料】 六人分 ハム 八十匁、ときがらし 大匙一杯、パセリー

【調理法】 ポイルド又はローストしたハムのさめたものを一分位のスライスとなして盛り合す。この時に溶きがらしを用ふ。所々にパセリーを添へ(この時白肉が少々ついて居てもよろしい) この時の野菜は別に出し、肉は肉として一皿として出す。

4 ハムのフライ フライド ハム
Fried Ham.

【材料】 六人分 ハム 二切(一切六十—七十匁骨共) パセリー、附合せの野菜又は玉子

【調理法】 ハムを袋より出しポイルドしないものを三四分の厚さに切り、鋸にて骨を切り落して大きな一切を作る。この一切が三、四人前である。これを茶色表皮のみ庖丁でとり温湯につけて十分—十五分間して鹽出しをなす。この湯を捨て、更に湯を入れて三分餘り煮立たせる。(以上の如くするは鹽出しとよく煮る事の目的の爲

獣肉

(1カップ=1合4勺=237ミリリットル強)
1大匙=1勺=1.3ミリリットル強)

である) このハムの一部にある脂肪を切りとりフライパンに敷いてしめりをつけ、肉をフライパンに入れて両面を色のつく迄焼く。すると香りも出又色も出るのである。肉の外面につく脂もとけるから脂は多くなる。これを出し皿に盛る。鍋の脂で附合せにする馬鈴薯、玉葱、玉子等何にてもあげて用ひる。このハムの冷めない中に附合せて出す。適当な切身を盛りパセリーでも添へて出す。圖解(36) 参照

【附言】 一、ハムエツクは只今の如くしてハムの焼きものと同じ鍋にておとし焼きせる玉子との盛合せを云ふのである。

二、ハムエツクはハムのあげたものと玉子のゆでて半熟にせしものを置く。

5 細刻みハムのマカロニー添へ

Chopped Ham with Macaroni.

【材料】 三人分 ハム 五十匁、マカロニー 二十五本、うすいホワイトソース カップ一杯

【調理法】 ゆでたハムを細かに刻みおく。一方マカロニーは茹で柔らかになし、ハムと合せてうすいホワイトソースに和へてブディングデツシユにバターをぬつたものへ入れ上にチーズをふりオープンに入れて焦げ目をつけて出す。

【盛附】 皿はブディングデツシユの儘出す故にナフキンを出し皿の上に敷き其上にオープンから出したブディングデツシユをのせる。

6 ハムコロツケ Ham Croquettes.

【材料】 三人分 脍ハム 三十五匁、馬鈴薯 四個、玉子 一個、パン粉 少々、メリケン粉 少々、油 パセリー 少々

【調理法】 大きなハムを切り取つて行くと脍や骨等が

獣肉

(1勺=3ミリメートル)
1匁=4グラム弱)

出る。一方ポテトをつぶしてハムを合せ、鹽、胡椒の味をなして、メリケン粉、玉子、パン粉の順にころがして充分の油の中であげる。出来ると紙に取り油氣を切り皿にナフキンをしき其上にパセリーと共に盛り合す。圖解(37) 参照

XII 野菜料理

1 胡瓜白ソースかけ キウカンパイ ウイズ ホワイト ソース Cucumber with White Sauce.

『材料』 六人分 胡瓜(直径一寸五分位)四本、ホワイトソース其の二 カップ一杯半、鹽、胡椒 少々

『調理法』 若い胡瓜のつけ根をはなし二寸から三寸位の筒切りとなして皮を剥き水につける。後濃厚なるストツクにて煮て鹽、胡椒をなし後しばらく又ホワイトソースにて煮込む。(ホワイトソースはソース第 類参照)此の料理にはイエローソースにてもイエローマシヤメルソースにてもサプレムソースにてもよろし。

【附言】 この胡瓜を煮る時ベーコン、ハム、又玉葱の細刻みしたものを加へれば上品ではないが味はよろし。若し附合せにする時大きい時は二つに割るが中に種のある様なのは面白くない。二寸位に切つて面取りにしてストツクで煮込んで鹽、胡椒の味をつけ、後バターでいためて用ひても可。即ちよく煮る事が大切でハム、ベーコン、玉葱等入れてもよろしい。

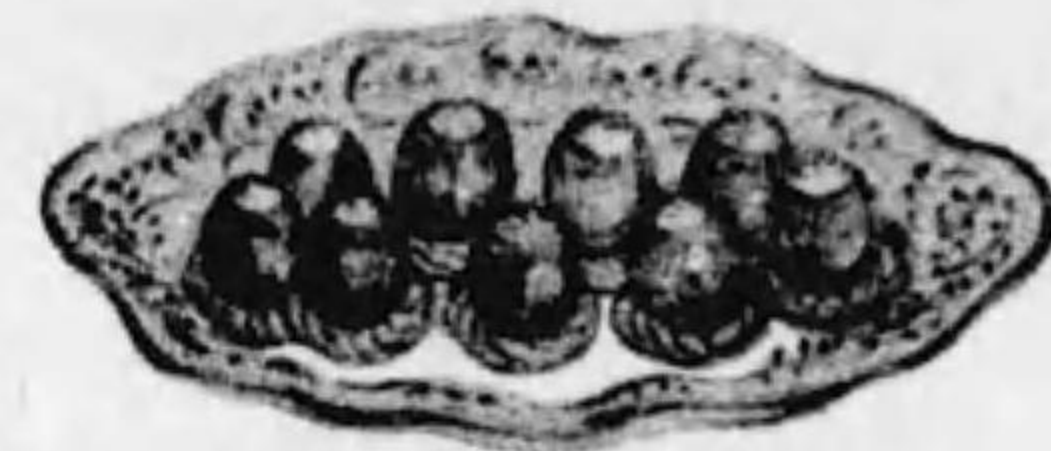
2 茄子の白ソース煮 其の一

エッグプラント ソース ビンブラン
Egg-Plant Sauce Vin-Blanc.
オバルヂン ビンブラン
(佛 Aubergin Vin-Blanc)

『材料』 六人分 茄子 大十五個、一人附二個) マシヤメルソース カップ一杯半、卵黄 二個、バター 大匙一杯、ストツク(二番ビーフストツク) カップ二杯、レモン 少々、鹽、胡椒 少々

『調理法』 走りの茄子はつけ根から切つて皮を剥き灰汁を出す様に長い間水に浸して置く。そして、ストツクにて煮るがこの時レモン汁を入れると黒くならぬ。若し大

野菜料理



1. Stuffed Egg-plant.



2. Kuwai Fritter.



4. Puffed Potato.



3. Stuffed Mushroom.



5. Spinach with Egg.



6. Cauliflower au Gratin.

コロツケの種々の形



薯の切り方の種々



正 誤、 各頁欄外のミリリットルはセンチリットル、ミリメ
トルはセンチメートルの誤に就き訂正す。

野 菜

きい茄子の時は、適當に切つて同じ様に扱ふ。セイジ、
ルリー、タイム等の例の香ひの物の何れかを少々入れて
蓋をして長く蒸煮して柔らかくする。この時オーブンの中
で煮て行くのがほんとうであるけれども上で煮てゆつく
りとふくめるもよろしい。折々茄子をかへす。ソース、
茄子の煮汁にてベシヤメルソースを造つて玉子の黄味を
入れて玉子ソースとなして布巾で漉し、更に大匙一杯の
バターを入れてかきまはして味をつける。

『盛附』 茄子とソースとまぶして盛附け、猶上よりソ
ースを充分かける。

3 茄子の白ソース煮 其の二 エツグプラント ソース パンブラン Egg-Plant Sauce Vin-Blanc. オバルヂン パンブラン (佛 Aubergin Vin-Blanc)

『材料』 六人分 茄子 十五個、ベシヤメルソース
カップ一杯半、白葡萄酒 五勺、ストツク カップ二
杯、レモン 少々、鹽、胡椒

『調理法』 茄子は皮を剥いてレモンで外側をなする様に
して水につける。熱湯を通して、ストツクと、白葡萄酒
四勺で煮て行く。白く煮るには、色が黒くなればレモン
汁を入れると白く出来上る。半分位煮えた頃おとし蓋を
してゆつくりと煮て折々かへすのである。これにはあま
り鹽、胡椒の味をせずソースで味をつける。ソースは茄
子の煮汁でベシヤメルソースを造り、一寸白葡萄酒の香
りをつけ卵黄を入れ裏漉にしてソースを持ちまはる。茄
子を眞白に煮上げなければソースは持ちまはらない。

【附言】 茄子を煮る時に、ハム、ベーコン、玉葱の細刻
みを入れると味はよいであらう。

4 茄子の揚げ物 フライドエツグプラント Fried Egg-Plant.

『材料』 六人分 茄子 六個、メリケン粉 カップ三
分一杯、バター 三十匁、玉子 一個、鹽、胡椒 少

(1寸=3リットル)
(1匁=4グラム弱)

さい茄子の時は、適當に切つて同じ様に扱ふ。セイジ、ルリー、タイム等の例の香ひの物の何れかを少々入れて蓋をして長く蒸煮して柔かくする。この時オーブンの中で煮て行くのがほんとうであるけれども上で煮てゆつくりとふくめるもよろしい。折々茄子をかへす。ソース、茄子の煮汁にてベシヤメルソースを造つて玉子の黄味を入れて玉子ソースとなして布巾で漉し、更に大匙一杯のバターを入れてかきまはして味をつける。

『盛附』 茄子とソースとまぶして盛附け、猶上よりソースを充分かける。

3 茄子の白ソース煮 其の二 エツクプラント ソース パン ブラン Egg-Plant Sauce Vin-Blanc. オバルヂン パン ブラン (佛 Aubergin Vin-Blanc)

『材料』 六人分 茄子 十五個、ベシヤメルソース
 カップ一杯半、白葡萄酒 五勺、ストツク カップ二
 杯、レモン 少々、鹽、胡椒

『調理法』 茄子は皮を剥いてレモンで外側をなする様にして水につける。熱湯を通して、ストツクと、白葡萄酒四勺で煮て行く。白く煮るには、色が黒くなればレモン汁を入れると白く出来上る。半分位煮えた頃おとし蓋をしてゆつくりと煮て折々かへすのである。これにはあまり鹽、胡椒の味をせずソースで味をつける。ソースは茄子の煮汁でベシヤメルソースを造り、一寸白葡萄酒の香りをつけ卵黄を入れ裏漉にしてソースを持ちまはる。茄子を眞白に煮上げなければソースは持ちまはらない。

【附言】 茄子を煮る時に、ハム、ベーコン、玉葱の細刻みを入れると味はよいであらう。

4 茄子の揚げ物 フライドエツクプラント Fried Egg-Plant.

『材料』 六人分 茄子 六個、メリケン粉 カップ三
 分一杯、バター 三十匁、玉子 一個、鹽、胡椒 少

々

『調理法』 走りの茄子はフライにするに及ばぬ。出盛り
の時に二、三分の圓切りとなし鹽水につけて半日位灰汁
出しをする。(この灰汁の時、暇があれば二、三度も水をと
りかへるとなほよるしい) これを清水でよく洗つて布
巾でよく水気を切つて粉を両面につけ、バターをフライ
パンに少し多く入れて、フライする位に両面を焼くので
ある。或は粉をつけ玉子、パン粉をつけてソウテイして
もよるしい。又は油を多くして揚げて何れにてもよる
しい。

5 茄子詰物 スタフドエツツプラント Stuffed Egg-Plant.

『材料』 六人分 茄子 七個(中位) 豚(脂肪なき部)
挽肉 四十匁、玉子 極小一個、ミルク 大匙三杯、生
のパン粉 カップ三分一杯、玉葱 大匙一杯、チーズ
少々、スープ カップ一杯半、ベーコンの刻みしたもの
大匙一杯、鹽、胡椒、マツシユドポテト カップ四杯
玉子黄味 二個

『調理法』 茄子はヘタの方を適宜に切り落とし次に中身を
スプーンにてえぐり取り皮に多少の身をつけ置く。次に
ストツクにて二十分間ばかり煮て置く。別に刻み葱及び
茄子の身を刻みてバター及びベーコンにてよくいため煮
て置く。而して挽肉及び玉子牛乳を混ぜよくすりつぶし
後パン粉を加へ前の鍋でいためたものと混ぜ、鹽、胡椒で
味をつけ後に茄子につめ上よりチーズ、パン粉をふりオ
ーブンの内にて焼く。勿論茄子の身を皆使用せば多すぎ
る故多少は残して置いて大部分は肉及びパン粉に混ぜる
こととすべし。盛附はマツシユドポテトにてデウセスボ
テト(ポテト料理参照)を造りそれを茄子の臺として出し
皿にもりその上に一つ一つ茄子を置く。圖解(1)参照。

6 赤茄子のフライ フライド トマト Fried Tomato.

『材料』 六人分 トマト 七個、メリケン粉、玉子、
パン粉 少々、鹽、胡椒 少々、サラダオイル及びバ
ター 半々

『調理法』 トマトを三分位の厚さに切り、種を出し水気
を切り、鹽、胡椒をなし、メリケン粉、玉子、パン粉を
つけて、バターとサラダオイル半々の中でソウテイする
(揚げると水がはしるから)附合せものになすのでこれの
みでは出ない。

7 赤茄子煮込み スチユド トマト Stewed Tomato.

『材料』 六人分 トマト 十個、バター 二十六匁、
鹽、パプリカ 少々、味の素 少々、砂糖 少々

『調理法』 トマトを熱湯を通し皮をむいて二つ位に切つ
て、其儘煮て、鹽、バター、パプリカで味をなし、あまり
酸ばい時は砂糖の少々を入れサイドデツシユにて出す。
あまりトマトの汁の多い時は、パンの小さく三角又は菱
形に切りしものを三つ四つ浮かばせる。

8 赤茄子のパン粉焼き トマト グラタン Tomato Gratin.

『材料』 六人分 トマト 十個、生パン粉 カップ一
杯半、きざみ玉葱 大匙三杯、松茸 六本、バター
二十匁、バターグラム 少々、チーズ 大匙三杯

『調理法』 トマトのスチユを造りこの中にパン粉を入
れて調和す。玉葱の細刻みをいためたもの又は松茸の薄切
りをバターでいためそれに粉チーズも共にしてまぜる。
之をベーキングデツシユにバターをひいて入れて、上に
細かきパン粉にバターの溶かしたものにてしめり氣をつ
けし即ちバターグラムをふる。若しチーズ粉を其上に少
々加へると一層風味よく香りもよくなる。それをオーブ
ンに入れて焼く。これは美味なるものである。出す時は
出し皿にナフキンを敷きその上にベーキングデツシユを
のせて出す。

【附言】 トマトスチューの時汁は多から煮つめる種がある時は裏漉にして取る。これはトマトの出盛りの時にすると一等味がよし。

9 赤茄子の詰物 其の一 スタッフド トマト
Stuffed Tomato.

【材料】 六人分 トマト 七個、ブレッツドグラム 大匙三杯、松茸 三本、玉葱(細刻み) 大匙二杯、ベシヤメルソース 大匙四杯、鹽、パプリカ 少々

【調理法】 トマトの口を切つて中から種を出してうむけて汁を去り、玉葱の刻みしものを松茸の小角切りにせるものと合して、バターにてよくいため鹽味をする。次にパン粉とベシヤメルソース及び今のいためし玉葱、松茸も汁と共に混じり鹽、パプリカ(胡椒の一種)等にて味をつけトマトに詰めて後チーズグラムか又はバターグラムを上よりふつて茄子の詰物の如くしてオープンにて焼く。この料理のトマトは附合せ物として用ひらる。

【附言】 この時トマトは皮をむいてもむかなくてもよい。

10 赤茄子の鶏肉詰 其の二 スタッフド トマト ウイズ チキン
Stuffed Tomato with Chicken.

【材料】 六人分 トマト 七個、鶏肉 三十五匁、きざみ玉葱 大匙一杯、松茸 三本、生パン粉 大匙四杯、玉子 半個、アルマンドソース カップ一杯半、ブローズ 大匙二杯、バター 少々、鹽、胡椒 少々

【調理法】 トマトのつけ根を切つて中から種を出し、ふせて汁をたらし置く。玉葱をいためて鳥の細刻み、松茸の細刻みもいためて、パン粉、ブローズを入れて二三分煮て、鹽、胡椒にて味をつけ、さめたる後打ちたる玉子を入れてトマトにつめ、上にバターグラムをふりティンパンにバターを引き其上にのせてオープンにて一寸焼く。オンツレーの一皿として出す事も得。ソースはアルマ

ンドソース(ソース一類参照)を別に持ちまはる。其他イエローベシヤメル又はクリームベシヤメルソースでもよるしい。出し皿に盛附けてから場合によつてはソースを少しかける。がトマトが破はれる程かけぬこと。一寸かけて肉の上をソースでかくす程でよい。勿論ソースは別に持ちまはるから。

11 南瓜イエローソースかけ パンプキン ウイズ イエロー ソース
Pumpkin with Yellow Sauce.

【材料】 六人分 南瓜 一個、ストツク カップ一杯半、ソース カップ一杯半、鹽、パプリカ、少々

【調理法】 若いものの皮を剥いて一寸四角位に切り、ストツクで煮てイエローベシヤメルソース(ソース一類参照)を用ふ。

12 南瓜詰物オーロアソース添へ スタッフドパンプキン ウイズ オーロア ソース
Stuffed Pumpkin with Aurora Sauce.

【材料】 八人分 新南瓜 二個、豚、牛挽肉各四十匁、玉子 一個、牛乳 カップ四分一、パン粉 古パン四分一斤、刻み玉葱 大匙二杯、鹽、パプリカ(胡椒の一種) バター 少々、オーロアソース カップ二杯

【調理法】 若き南瓜(一人附け四切取れる程の大きさ)皮を丁寧にむきつるつきの所を切り中をくり抜きて穴を明ける。又下部のかたい所を取る。そしてこれを半煮え以上迄にゆでる。そして水氣を切つて置く。挽肉と牛乳、玉子等すり鉢に入れてする。この時玉葱の刻みし物の一寸バターにていためたものも加へ後鹽、パプリカで味をつける。それに丁度好き加減までのパン粉(古いパンを一寸水にひたして布巾に包み水氣を切りそれをほぐすとパン粉が出来る)を加へませる。これを先に用意されたる南瓜の中につめる。此時肉を盛上げない様につめる。これを蒸器にてむす。

『盛附』 出来上れば四つに庖丁して出し皿に盛る。この時若しごろごろして見にくき時はマツシユドポテトにて臺を作り卵黄を塗りオーブンの内にて一寸焼き、その輪の内に盛る様にするとよい。ソースは別に井に入れてもちまはる。

13 冬瓜イエローソースかけ

トーガン ウイズ イエロー ソース
Togan with Yellow Sauce.

『材料』 六人分 冬瓜一人前 三切、ベーコン(ハム)十五匁、ストツク カップ一杯半、玉葱 四分一、ソース カップ一杯半、鹽、パプリカ

『調理法』 冬瓜の皮をむいて一寸角に切つてストツクで煮込む。この時玉葱、ベーコン或はハムを入れて煮込む。その汁を入れてイエローベシヤメルソースを造りて鹽、パプリカを入れ冬瓜の上にかけても、又別に持ちまはるもよるしい。

14 筍のソースかけ

タケノコ ウイズ ベシヤメル ソース
Takenoko with Bechamel Sauce.

『材料』 六人分 筍 百匁、ストツク カップ一杯半
ベシヤメルソース カップ二杯、豌豆(春なれば蕨を用ふると氣分が出てよからう) 少々

『調理法』 筍の灰出しについて。筍は従来灰の強いものでそれを用ひるには、必ず糖を入れてゆでて用ひるものとされて居たが近來灰分、ビタミン等の問題がやかましく云はれる様になつて來た結果、(勿論筍の産地、時節によつて異なるのであるが) 必ず糖を用ひて茹でればならぬと云ふことはなく、その茹で汁を共に使用してもよいのである。灰ぬきをする必要のある物(例へば出盛りすぎのもの等)は一升の水に糖一握み(或は米のとぎ汁の最濃きもの)を入れてゆで、柔かくなつたら火より下し其儘汁の冷えるまで置き、後洗つて使用する。(冷して置く間に灰が抜けるのである)

皮をむき前の如くして茹で用意したる筍を濃いストツクでゆつくり煮て、ベシヤメルソースを筍の煮汁に加へて造り筍をもとの形として盛りソースをかけて出すか、又別にソースを持ちまはる時は、グリーンピーを散らすか又わらびを上にかざりにおいてもよからうと思はれる。

15 筍のグラタン

タケノコ グラタン
Takenoko Gratin.

『材料』 六人分 筍 百匁、ストツク カップ二杯、オーロアソース(粉 大匙三杯、バター 十五匁、細刻み玉葱 大匙二杯、煮つめたトマトピューレー 四勺) 松茸 半罐、チーズ 大匙三杯、バターグラム 大匙一杯

『調理法』 前述の如く灰抜きをし、一分位にうすく切つてストツクで煮て味を含めて置く。ソースは、オーロアソース(餘り濃くないものソース一類参照)を造り、味を調へて用ひる。ベーキングデツシユにバターを引いて筍を入れ松茸を刻み、バター、鹽、胡椒で味をつけたもの及び粉チーズをふり、オーロアソースを入れ又筍を入れ上にソースをかけ、チーズをふつてオーブンで焼く。

16 秋葵

オークラス
Okras.

『調理法』 夏季に出るものである。水で洗つてつけ根を取つて、適宜の大きさに三つ四つに切つて、ストツクで煮てその煮汁と共に少々ホワイトソースを入れ鹽、胡椒にて味つけをして仕上げる。この煮汁は結構なものであつて、其の故オークラをスープのストツクに入れると上等な味のスープが出来る。

又オークラを唯バターでいため味をつけて食するも結構である。

17 慈姑のフリッター

クワイ フリッター
Kuwai Fritters.

『材料』 六人分 慈姑 二十個、新鮮なるパン粉 カップ四分三杯、玉子 一個(大)、サラダオイル、カツ

プ二杯(他の油でもよろし)、ソース カップ二杯(本文参照) 鹽、パプリカ

『調理法』 くわぬの皮をむいて、卸し金でおろし、大なる玉子のよく打ちたるものをつなぎに入れて、形をつくり得る程のかたさとなる迄にパン粉を入れ、これを鹽とパプリカで味をして牡蠣のフライ位の形に作り、これをサラダオイル又は胡麻油で色のつく迄揚げろ。さつと熱湯をかけて油氣を取つてティンパンにバターをひき、又更にオーブンに入れて仕上げる。ソースはベシヤメル又はトマトソースを用ふるが(ソースは一類参照)別にソース井にて持ちまはる。盛付けし時にパセリーの細刻みをふりて色取りするか又は小枝のパセリーを所々に置くもよろし。圖解(2)参照

18 慈姑イエローソースかけ

クワイ ウイゾ イエロー ベシヤメル ソース
Kuwai with Yellow Bechamel Sauce.

『材料』 六人分 慈姑 三十個、ソース カップ一杯半、鹽、パプリカ、水仙寺のり 少々

『調理法』 くわぬは皮をむいてストツクにて柔らかくなる迄煮て、鹽とパプリカにて味をつける。別にイエローベシヤメルソース(ソース一類参照)をつくり和へて出すあまり變化がなければ、パセリーの細刻みをふつてもよい。又水仙寺海苔を茹でて細かく刻んだものをトリフの代用として用ひてもよろし。附合せに用ひる時、鹽茹でになしそのまま用ひる。

19 慈姑ソース焼

スキヤロツブド クワイ
Scalloped Kuwai.

『材料』 慈姑 二十五個、ソース カップ一杯半、バターグラム 少々、粉チーズ 大匙二杯、鹽、パプリカ 少々

『調理法』 くわぬを二分位に細かく刻みストツクにて鹽、パプリカを少々入れて一寸半煮程度迄に下煮する。そ

して破らぬ様に取り扱ひ水氣を切る。ベーキングデツシユにバターを引いてくわぬをおいて、ベシヤメルソース(ソース第一類参照)をかけチーズをふり又次にくわぬを入れ層を造り、次に又ソースとチーズをふつて最後にソースの上にバターグラムをふつてオーブンの中にて焼き、出し皿にナフキンをしきて其上に置いて出す。

【附言】 此の時うどの短冊にしたもの等をくわぬと共に混するもよろしい。

20 蓮根のフリッター

レンコン フリッター
Rankon Fritters.

『材料』 六人分 蓮根 二本(太いもの)、新鮮なパン粉 カップ四分三、玉子 一個(大)、サラダオイル カップ二杯(他の油にてもよし) 鹽、胡椒、ベシヤメルソース(トマトソース) カップ一杯半

『調理法』 蓮根は皮を剥いて卸し金にて卸し、玉子一個をつなぎに加へ、形を整へる迄にパン粉を加へ、胡椒にて味をなし、丁度牡蠣のフライ位につくり、サラダオイルにて色のつく迄揚げたら、笊に入れて熱湯をかけて油氣を取り、ティンパンにバターを引きて、オーブンにて仕上げをなす。ソースは別に白ベシヤメルソースを造る。(ソース一類参照)ソースは井にて別に出す。

21 人參の料理

ボイルド キャロット
Boiled Carrot.

『調理法』 みかんの袋形に切つて鹽茹でにして附合物に用ひる。其他織切りにしてサラダ等に用ひ、又マツシユとなしてスープ又はポテトの中に入れるのである。其他肉、魚等の料理の時には大抵風味を添へるものとして用ひられるが、獨立しての料理よりも附合せものとしての料理の方が一般である。

22 松茸

ボイルド マツシユルーム
Boiled Mushrooms.

『材料』 六人分 松茸 五十匁、葡萄酒 少々、ストツク カップ二分一杯、レモン 少々、鹽、胡椒、少

々

『調理法』 適當の大きさ即ち一寸から二寸五分に切つて、少しの水を入れてストック、レモンと葡萄酒を入れて、オーブンの中で焼くか煮るかする。なほバターにててりをつける。そして附合せの所に用ひるのである。

23 松茸エスカロツプ Escalope Mushrooms.

『材料』 六人分 松茸 五十匁、いんげん 二十匁、
ベシヤメルソース カップ一杯半、鹽 胡椒、少々

『調理法』 前述の如くに短冊にうすく切る。これに海老と銀杏を入れ、いんげんを鹽茹でとし、松茸の形に切る。銀杏も用ひる。ソースはアルモンドソース又はベシヤメルソースを用ふ(ソース一類参照)ベーキングデツシユにバターを引き松茸をおいて附合せのいんげん、次にソース又松茸と順に盛合せ、これを銀製、陶器製のものに一人附とする事もある。

24 松茸の詰物 Stuffed Mushrooms.

『材料』 六人分 松茸 七本(傘の頃のいゝもの)、玉葱 一個、ハム 二切、鶏肉 三十匁、玉子 半個、生パン粉 カップ二分一、チーズ 少々、鹽、胡椒、少々

『調理法』 松茸の用意は前に同じ。傘を取り鹽水につけて置く。軸足を細かく刻み、玉葱も同じ様に細刻みとなして、鶏肉又はハムの肉を細かくしておく。はじめバターで玉葱をいためて次に鶏肉、ハム又松茸を入れていためる。火が通りし時にパン粉をカップ四分一を少し入れ玉子半個をよくまぜてから入れる。それを松茸の傘の中に入れて上にチーズ及びパン粉(残りの四分一カップ)をふつて、ティンパンにバターをひき、野菜をおきて松茸をのせ、ストックと葡萄酒をかけ又レモン酢も少々かけて、オーブンに入れて焼く。ソースはトマトソース、

アラウソースにてよいが別にソース井にて出す。

『盛附』 一寸油揚げパンの丸き蓋をつけて皿の上に松葉を散らして飾りとする。圖解(3)参照

25 松茸蒸焼 Baked Mushrooms.

『材料』 六人分 松茸 七本(傘の頃のいゝもの)、レモン酢 少々、バター 大匙二杯、赤葡萄酒、セリツ酒 各大匙一杯(セリツ酒なき時は葡萄酒大匙二杯)、ストック 大匙二杯、鹽、胡椒 少々、トマトソース カップ一杯

『調理法』 松茸の扱ひ方は前に同じ。石附を取り小さい時は其儘、大きいと二つに切り、ベーキングデツシユにバターを引いて、葡萄酒とセリツ酒と半々位に入れ、オーブンの中で焼く。この時レモン酢を少々ふつてあく止めとする。鹽、パプリカで味をなす。この儘食べるか又はトマトソースにて食べるのである。(ソース二類参照)

『盛附』 汁の多い時にはサイドデツシユにて出すもよし、又附合せにする時は汁を可成煮つめて松茸の風味として、松茸に味をふくませる様にする。

【附言】 日本の酒蒸しの様に日本酒を入れ、松茸を少し澤山にして、オリーブオイルを少々入れて、オーブンの中で酒氣のなくなる迄にして鹽、胡椒の味をしてレモン酢でも落して供す。此時松茸は二、三分の短冊でも又他の切り方でもよい。サイドデツシユか又は一人附の銀製器を用ひるもよし。

26 松茸の白葡萄酒 Mushrooms with White Wine.

『材料』 六人分 松茸 百匁、レモン 半個、ストック カップ二分一杯、白葡萄酒 三勺、アルモンドソース カップ二杯、小さいいんげん 五十本、銀杏 三十個

『調理法』 小さい松茸を鹽水に二、三十分つけておい

て石附を取つて後布巾でこすると黒いものが取れる。之をストツクのすんだものとレモン汁を一寸落して煮てゆく。煮て居る中に白葡萄酒で煮る。その汁にて加味せしソースはアルモンドソース、イエローソース、オーロアソース、何れにてもよろしい。(ソース一類参照)

『盛附』 松茸を和へない時は、飾りにさやいんげんの松葉形にしたのをおき、銀杏を所々に散らし(銀杏はたたきて皮を取り後ホーロクにていりて漉皮を取り、次にストツクの中にて充分やはらかになる迄煮る)ソースは別器にて持ちまはる。

27 松露のサプレムソースかけ

シヨウロ ウイズ サプレム ソース
Shoro with Supreme Sauce.

『材料』 六人分 松露 三十個、ストツク 少々、サプレムソース カップ一杯半、鹽、胡椒 少々

『調理法』 松露をゆでストツクで煮込んでサプレムソースに混ぜてつける。(ソースは一類参照)

【附言】 附合せにする時は、茹で後バターでいため、鹽胡椒で味をつける。

28 栗のイエローソースかけ

チエスナツツ ウイズ イエロー ソース
Chestnuts with Yellow Sauce.

『材料』 六人分 栗 中位の六十個(大ならば廿五六個)葡萄酒 六、七合、イエローベシヤメルソース

『調理法』 栗の鬼皮を去り、漉皮のままきつと煮立たせ、布巾の乾いたものでこすると皮が取れる。これを洗つて水で煮る。大分柔かくなつてきて半分位煮えると、葡萄酒(料理用)又はセリツ酒を加へて煮る。これを煮汁から揚げる。そして甘味の足りない時は砂糖を少し加へる事。甘すぎてもいけないが、又足りないのもいけない。走り又出盛りにより甘味が異つて来る。甘栗に近い味ひをもたせること。ソースはイエローベシヤメルソースを

用ひる。(ソース第一類参照)

【附言】 (イ)この栗に銀杏三十個程又松茸の三本程を短冊或は角切として料理したものを加へるもよし。

(ロ)このソースで和へない栗を鶏又は他の肉類の附合せとして出す。

29 ルバーブ Rhubarb.

『調理法』 ルバーブとは日本の「ふき」に似たものであるが、味ひに於ては非常に異つて居るのである。酸味が強く、煮ると美なる紅色となる。砂糖を加へ酸味を中和する。この野菜は酸味と色を賞味するのである。季節は夏出るものである。此調理法は葉を落して筋を、ふきの筋を取る様に取り、残つた筋は煮れば柔くなるから其儘にしてよろしい。次に二、三寸の長さに切りそのまま煮るか又は少量の水を加へて煮れば水分が中から出てくる。すつかりとろけた様になり液體状の物となる事がある。かうしたものはお晝の食後等に頂くのである。酸味は可成強い爲澤山の砂糖を入れればならぬ。ルバーブのパイの料理は、少し短い一寸五分位に切つて充分砂糖味をつけて、パイの上下の皮のあるものにてやいて仕上げる。

30 青豆及び人參の白ソースかけ

グリーンピース アンド キャロット ウイズ ベシヤメル ソース
Green Peas and Carrot with Bechamel Sauce.

『材料』 六人分 青豆 一罐、人參 二本、ベシヤメルソース カップ一杯半、鹽、胡椒

『調理法』 人參を四角に切つて鹽茹でになし再びストツクにて煮込み鹽、胡椒の味をする。青豆は生のは茹でストツクで煮て鹽、胡椒の味をつける。罐詰物であれば湯を通してバター、砂糖にて味をつける。ソースはうすいベシヤメルソース(ソース第一類参照)とする。

『盛附』 サイドドイツシユで出すのである。

【附言】 家庭でする時には人參を角に切つて少しの水

でゆでいよいよ仕上げの前に牛乳を入れ味の素も好み程入れ後、牛乳にて大匙三杯程のメリケン粉をとき入れて煮立てる。それから罐詰ろんどうを入れて鹽、胡椒にて味付け弱火で味をふくませる。

31 青豆白ソースかけ

グリーンピース ウイズ ベシヤメル ソース
Green Peas with Bechamel Sauce.

『材料』 青豆 カップ一杯半、淡いベシヤメルソース
カップ一杯半、鹽 胡椒 少々

『調理法』 生の豌豆は甘味いもので、かつかつの水を入れてゆがいてバターでいためる。併し日本では著者は未だ食した事がないが、かつて加州の田舎で食して如何にスキートピーであつたかと云ふ事は今にも忘れられぬ程自然の豌豆が美味であるかと云ふ事を讀者に御傳へしたいからここへこれを入れたのである。さて本邦の豌豆はどうしてもさうはゆかぬからやはりぎつとゆでてストツクにて煮、うすい目のベシヤメルソースで出す。サイドデッシュを用ひる。甘味の足りない時は少し甘味をつけてよろしい。罐詰ものは湯を通して、砂糖及びバター、胡椒で味をつける。(ソース第一類参照の事)

32 蠶豆 ^{ボイルド ソラマメ} Boiled Soramame.

『材料』 蠶豆 三合、バター 二十匁、鹽、胡椒 少々

『調理法』 蠶豆の黒い所をはれて、皮を剥き鹽茹でにしてバターでいため、鹽、胡椒をして野菜として出すよりむしろ附合せとして用ひる。青き色をもつてゐる故附合せものとしては結構である。

33 豆コロツケ ^{ビーン コロツケ} Bean Croquettes.

『材料』 大豆 三合、牛乳 三勺餘、新しいパン粉
カップ四分三杯、玉葱 大匙三杯、玉子 二個(大)、
メリケン粉 少々、鹽、パプリカ、揚油(又はヘット)

『調理法』 豆は前夜より水につけ置きそれを中火にかけ後、手でこすつて皮を取り更に煮る。煮えたら摺鉢に取り、これに玉葱の刻んでいためたものを入れてすりブレッドグラムを加へ、玉子大一個、牛乳を加へて鹽、胡椒にて味をつけ小さいコロツケの形或はハート形にしてメリケン粉、玉子、パン粉の順序で用意して揚げる。ソースはトマトソース(ソース第二類参照)がよからう。

34 大豆の蒸焼 ^{ボストン ベークド ビーンズ} Boston Baked Beans.

『材料』 六人分 豆四合、豚 百匁、モラセス(砂糖蜜) カップ半杯、辛子 大匙二分一

『調理法』 大豆を一夜水に浸し置き、とろ火にかけて柔かくなる迄火を通して皮を剥く。瀬戸引きの鍋を取つてその鍋にバターをひき鹽漬の豚を赤白味を共にして四角に切つて豆にまぜる。残りの五十匁は(即ち他の五十匁は四角に切り豆にまぜるのである)下迄通らぬ様に二分四角に庖丁目を入れ菊花にして盛附の時皿の中央に盛る。モラセスを加へて水辛子大匙半杯位入れて、水でうるほひをつけて、豚の鹽味が出るが、味を調へ二三時間鍋の儘オープンに入れ必要の時は水分を加へて行く。可成時間のかゝる料理である。陶器のベークドデイツシユの儘出す事もあるが出し皿に盛りかへてもよろしい。此料理には往々トマトキヤチャツプをそへて食するが、又味の濃厚なるトマトソースを添へて出すもよろし。

【附言】 モラセスを入れずトマトとストツクにて煮、ベーコンを加へても風味のあるものである。この時砂糖をトマトの酸味の中和に入れる。

35 鵝豆ソース煮込み ^{スパニッシュ ブラウン ビーンズ} Spanish Brown Beans.

『材料』 うづら豆 三合、ベーコン又はハム 二十五匁、玉葱 半個、トマト 二個、大唐辛子 半個、鹽 胡椒 少々

『調理法』 豆を熱湯を入れて十分許りづつ煮立てては湯を取りかへる事二回すれば大抵灰は去る。三度目に熱い湯を(豆より三四寸多く)入れるが、この時ポイルドハムの汁を入れると最よく合ふが、かゝる汁のなき時にはハム又はベーコンの脂肪のある部分、二十五匁程を細かに刻んで入れる。生のトマトなき時はトマトピューレーを生のトマトの分量に相当するだけ用ふ。大唐辛子は細刻みして種を除きそれを入れ、なほ玉葱半個の細刻みを入れて煮る。オープンを用ひる時に少し煮たちつある程度即ちぐらぐらと煮立たせない意味を云ふ。とにかく長く煮る。其程度は箸又はフォークを入れて左右に豆の内を動かしてもごろごろ感じない程度迄よく煮るのである。煮上げる三十分程前に、鹽、胡椒(又はパプリカ)で味をする。初めより三時間以上は費す料理である。(勿論水分が足りぬ時は後から少し入れる)

『盛附』 野菜皿に普通に盛る。これはランチ物である。

36 リマ豆白ソースかけ リマ ビーンズ Lima Beans.

此豆は丁度日本の白いんげんの如くにして、又青い豆である。非常に柔らかくなり易い豆である。

『材料』 六人分 ビーンズ カップ一杯半、ベシヤメルソース カップ一杯半、鹽、胡椒 少々

『調理法』 前述のビーンに同じく唯容易に茹でる事が出来る。

【附言】 附合せに用ひる時は茹で、バター、鹽、胡椒にて味をつける。大變美味なものである。

37 さやいんげんのクリームソースかけ ストリングビーンズ ウィズ クリーム ソース String Beans with Cream Sauce.

『材料』 さやいんげん上等のもの(若いやはらかいもの)百本、人參太い所 五寸、クリームソース カツ

プ 一杯半

『調理法』 さやいんげんの若いものをすちを取つてざつとゆがいて青味をすてる。人參を三、四分位に切り中をくりぬき、(リングを作り)いんげんを人參にさして柔かになる迄煮込む。蓋をすると色があせる故注意する事。ソースは白ストックを用ひてベシヤメルソースを造り、最後にクリームを加へて白く仕上げる。(ソース第一類参照)これにサプレムソースを用ひれば一層味がよい。

38 スパニツシュビーン スパニツシュ ストリングビーンズ Spanish String Beans.

『材料』 六人分 さやいんげん 百本、ベーコン 十五匁、トマト 二個、玉葱 一個、大赤(青)唐辛子 一個

『調理法』 充分成長したいんげんの筋及び前後を取り熱湯にて煮る。この時ベーコンの細く切つたもの、又玉葱、トマト、大赤(赤)唐辛子の細かく切つたものも共に入れ、やはらかになれば鹽、胡椒の味をなす。

39 落花生のバター煎り ソールトピーナツツ Salt Peanuts.

落花生は外の硬い殻を取り次の殻皮は一寸湯に通してこすると直ぐとれる。一方フライパンにバターをとかしてこの中にてころがし後ティンパンにバターをひきて、其中にバラバラに入れオープンにて一寸色のつく程に焼く。焼き上げて紙の上に取り出し鹽を少しくふればよい。

40 アマンドのバター煎り ソールトアマンド Salt Almonds.

ピーナツと同様に調理す。

41 サンマースクワツシュ Summer Squash.

『材料』 六人分 サンマースクワツシュ 十二個、バター 大匙三杯、鹽、胡椒 少々

『調理法』 青い皮を剥き半分か四つ位に切つて押しつぶし即ちマツシユとなし、バターと鹽、胡椒にて味をなす。

【附言】 之は水分が存外多きもの故水分を取去らうとすれば煮立てぬ様にしてストーブの側に置けば水分は蒸発する。

42 茹で甘薯 ボイルドスイートポテト Boiled Sweet Potatoes.

【材料】 六人分 ポテト 三個(中大)、バター、鹽 少々

【調理法】 ポテトの皮を剥いて適當の大きさに切り、鹽茹でにしてバターの溶かしたものにころがして其儘出す。來客の時はないが、家庭用として殊に子供によく食べさせるものである。

43 焼いた甘薯 其の一 ベークドスイートポテト Baked Sweet Potatoes.

【材料】 甘薯(中大) 七本

【調理法】 これは甘薯七本をよく洗つて後兩端を切り可成強きオーブンの内にて半分許り置くと焼ける故其の儘出し皿に盛つて出す。此の調理法は家庭で行つて居る事である。食する人は芋をナイフでわつて中身を取り出しバターを混ぜ鹽味をつけて食するのである。

44 焼いた甘薯 其の二 ベークドスイートポテト Baked Sweet Potatoes.

【材料】 甘薯(中大) 三本、バター 大匙三杯、鹽、胡椒 少々

【調理法】 芋をよく洗ひ皮のまま弱三寸程に切りオーブンに入れて焼く。焼けたならば、皮を傷つけぬ様にして中身を出しバター、鹽、胡椒にて味をつけ、又もとの通りにかへす。かくする場合は大抵肉類の附合せとして用ふ。

【附言】 丁度長さ丸きのふさはしい芋は、たてに二つに切りて同じく焼きてから中身を取り出して又元の如くつめる事あり、かかる時には押出し袋に入れてつき出すと表面の體裁がよく出来る。

45 馬鈴薯ソースかけ クリームドポテト Creamed Potatoes.

【調理法】 一度煮たもの(即ち殘物でもよい)ポテトを四分位の四角に切つて牛乳の中で煮てメリケン粉のとかしたのを入れホワイトソースのうすいのを造りポテトを和へてパセリーの細刻みを加へる。若し美味にせんとせば味の素を使用すべし。勿論チーズを粉にせるものをこのホワイトソースに混ぜる時には美味である。これは家庭ではよくする料理である。

46 ポテトのフライ フライドポテト Fried Potatoes.

【調理法】 一度茹でたポテト又残りもののポテトを一分位に切つて、ベーコンの油をとかして、(ベーコンをフライした時の残れる油) 鍋にかけ全體に褐色になる様にかへす。料理して居る間に玉葱の汁を少々入れると焼けるにしたがつて香も味も加へられる。次に鹽味を調へる。ベーコンの脂のない時はバターでもよるしい。附合せとして肉に用ひ、無論晝餐又は朝餐のものである。

47 チイツドポテト Chipped Potatoes.

【材料】 六人分 ポテト 八個、油 揚げ鍋に八分目 鹽

【調理法】 ポテトの皮を剥いてうすく丸のまゝ小口切りとし(五厘位の厚さ)清水につけておいて、油の用意が出来ると布巾でふき水氣を切つて油の中へ一枚々々入れ淡き褐色に迄ならば金網にて紙の上に上げる。次に用意されたる細刻みパセリー及び鹽をふる。(鹽をふりすぎぬ様に注意する事)

【附言】 これはランチの時は一皿として出すが、肉の野菜として用ひる。この芋が餘ると袋に入れ、オーブンに入れて温めて出す。このポテトを細く縦切りに又短冊に切つては附合せ物に用ひる。

48 フレンチポテト French Potatoes.

【材料】 六人分 ポテト 十個、鹽、胡椒 少々、油

揚げ鍋に八分目

『調理法』 ポテトを幅二分長さ二寸位にきり水に浸しフライする時布巾でふいてよく水気を切りそれを油で揚げる。丁度狐色になつた時は十分に料理が出来てゐるから紙に取り油気を去り、鹽をふつて温い所を出す。冷めると價値はない。

【附言】 家庭ではポテトが層に出るから成るべく形をそろへる様にはするが、それをあげて出すのである。ピフテーキ又は肉のローズ等に附合せとして出す。

49 ブラウンポテト 其の一 Brown Potatoes.

『材料』 六人分 ポテト(馬鈴薯) 八個、バター 大匙一杯半、鹽、少々

『調理法』 ポテトは二つ或は三つに切りて形よくなすか又は二つに切りて丸形に造る。いづれにしても 人前に三個のつもりにて用意する。これを八分煮迄鹽湯の内にて茹でて後湯より上げて、いもの周りに充分バターをつけて鹽をバラバラふつてこれをオーブンの内にてあと二分の料理の仕上げをなす。鳥又は肉類の附合せとして用ひる。

50 ブラウンポテト 其の二 Brown Potatoes.

『材料』 ポテト(馬鈴薯) 十個、ラード又はオイル カップ二杯、鹽 少々

『調理法』 ポテトは好みの形、普通みかん袋形(シヤトー形)に切り一人五個あて程のつもりで用意する。布巾にて水気を切り脂であげる。充分揚げると色がつき過ぎる故一寸色のついた頃あげて紙の上に取り油気を去り更にティンパンに入れ鹽をバラバラふつてオーブンの内に入れて充分芋の料理される迄火を通す。これも鳥又は肉の附合せとして出す。

51 ブラウンポテト 其の三 Brown Potatoes.

『材料』 前述其の二に同じ。

『調理法』 芋をみかん袋形(シヤトー形)に切り水気を布巾にて取り芋をベーコンの脂又はヘツトを鍋の上に二分程たまる程の脂の内にて上下にかき廻しながらいためる。若し脂の不足の時には次にたしてよい。そして半分程に料理されてから鹽をふりオーブンに入れて充分芋に火の通る迄焼く。鳥、肉等の附合せとして出す。

52 焼いたポテト ^{ベークドポテト} Baked Potatoes.

『材料』 ポテト 八個、バター 鹽、胡椒

『調理法』 ポテトの頃のよいのを洗つてその儘オーブンにて四十—四十五分位焼き、其儘出してドイツシユに入れて他の肉等の添へ物に出す。これは家庭でよくする仕方である。それを食べる時はテーブルで二つに割りフォークで皿の上に芋をかき出し、フォークでつぶしてバター、鹽、胡椒で自分が調味する。この食べ方は最も美味しい。これをテーブルでさせない様にしようと思ふ時は芋が焼けたら二つに割り皮から芋をくり出しバター、鹽、胡椒で味をつけもとに返す。この時一個に全部つめる事もないので一杯つめればよいのである。これは温い所を供す。

53 ポテトカツレツ

コトレットドポムドテール
(佛 Cotelettes de Pomme de Terre)

『材料』 六人分 ポテト 百匁、牛乳 四勺、バター 三匁、鹽、胡椒 少々、玉子 二個、パン粉 カップ二杯

『調理法』 馬鈴薯を煮て裏漉しになし、鹽、胡椒にて味をなし木葉形に作り、玉子やパン粉をつけて揚げる。コロッケツトに等しいものである。

54 ライスポテト Rice Potatoes.

『材料』 六人分 ポテト 五個(中)、鹽、胡椒 少々

『調理法』 馬鈴薯は皮をむき強き鹽味の湯の中にて充分に煮て上げて水気をきり小さい穴の押し出し器で押し出すと(太い素麺の通る位のもの)丁度米の様に出て来る。附合せとするマツシユドポテトの飾りに用ひるので一度マツシユしたものを押し出したものをこの形にする。家庭用に一寸した肉料理の附合せとして出す。

55 **ボイルドポテト** Boiled Potatoes.

『材料』 六人分 馬鈴薯 七個(新芋ならぬこと)、鹽 少々

『調理法』 芋の皮を取り適宜の好みの大きさに切り、(普通は丸形)之を鹽味のある煮え湯の中に入れて充分煮る。後ざるに湯と共にあけて、直ぐ又元の熱い鍋に戻して鍋ふたをなし上下左右に二三回静かに振動きすと白き粉ふき芋が出来る。(新芋にては粉ふきにならぬ故新芋の料理の時は次に述べるバタードポテトとなす)

鹽をバラバラとふつておいて又一寸軽く上下なして次に布巾を二重にして鍋の上を覆ひその上にふたを八分目にして少しくすきをあけて置く。この芋は長く置くと見苦くなるから出す前に造ることとすべし。又しばしばパセリーの細刻みをいもの上にふりて盛合せのものの色の配合を取ることもあり。これは魚の附合せにするのが普通であるが、然し鳥、肉類に附合せしてもよろしい。

【附言】 家庭では普通芋を使用する時ボイルドポテト又はマツシユドポテトをよくつくるのである。これはこのボイルドポテトを各自の皿に取りてフォークで押しつぶしてバターを其上に塗り鹽、胡椒をなし丁度マツシユドポテトの如き物を各自皿の上に造り味良くして食すからである。勿論魚肉などの附合せの芋料理にはこの方法が普通である。

56 **バタードポテト** Buttered Potatoes.

『材料』 六人分 馬鈴薯 七個、バター 大匙二杯、鹽、胡椒 少々

『調理法』 芋を好みの形に切り鹽茹でとなし、やはらかく煮えたならば(但し形のくづれる程に煮すぎてはならぬ)ざるにあけて後又元の熱き鍋にもどして鹽、胡椒をふりバターの固りを入れ上下左右に静かに四五回動かせばバターはとけて丁度芋の周圍につく。魚又は鶏、肉の附合せとして用ひる。(新芋の場合は多くこの料理になす)

57 **マツシユドポテト** Mashed Potatoes.

『材料』 六人分 馬鈴薯 七個、バター 大匙三杯、牛乳 三、四勺 鹽、胡椒 少々

『調理法』 芋は皮を剥きて二つ或は三つに切りて大きさを等しくなして鹽湯の中に入れて煮たて、充分煮たと思ふ頃にざるの上に上げて後又元の熱き鍋にもどして之を急ぎ裏漉にかける。(若し家庭で略して造る時にはマツシヤーとて芋等押しつぶす器具があるがこれで急ぎおしつぶせばよい)そして又元の鍋に戻して、暖めてあるミルク、バター、鹽、胡椒等を入れて木の杓子にて急ぎかき廻せば眞白きやはらかき芋が出来上る。これを盛附け上部だけを押し出し袋に入れて押し出し體裁よくかざるのである。

【附言】 (イ)時には芋がさめて裏漉の出来ぬ事があるが、この場合に今一度芋を熱湯に入れて煮て用ひると容易に裏漉しが出来る。

(ロ)子供に食さず方法にはこのマツシユドポテトは最消化よいものとされて居るが其時には胡椒を用ひず、子供に相當せる鹽加減及び成るべく多くのミルクを用ひるとよいと思ふ。

58 **プツフドポテト** Puffed Potatoes.