

バター二百五十瓦を溶かし、適量の食鹽と極少量の胡椒とを加へ、レモン半個分の汁、堅く茹でて賽の目に刻んだ濃い卵三個、刻んでサッと茹でた (blanchir) パセリを珈琲匙一杯程加へる。

このソースはポイル (bouillir) した大きな魚のル、ヴェ (relevé) に使ふ。

Sauce aux oignons (ソース・オーゾーニオン)

これは英語では onions sauce (オニオンズ・ソース) といふ。

玉葱二百瓦を薄く切り、食鹽と胡椒と肉豆蔻 (=クヅク) とを入れた牛乳六份で煮、煮上つたら水気を切つて細断する。次にバター四十瓦と精麥粉四十瓦とで白いルー (roux blanc) を作り、玉葱を煮た牛乳で溶かして煮立て、ソースが十分濃くなる様、前の刻んだ玉葱を入れて七八分の間文火で煮る。

このソースは家兎、家禽、腸 (tripes)、ポイル (bouillir) した羊、蒸煮にした野禽等何んでも適する。そして肉の上に掛けて使はれる。

Sauce au pain (ソース・オー・パン)

これは英語では bread sauce (ブレッド・ソース) といふ。

濃つた牛乳半立の中に、新しい白い中身のパン粉八十瓦、上等の食鹽タッブリー一摘み、丁字を刺した小さい玉葱一個、バター三十瓦を加へ、十五分間文火で煮、玉葱を取出して泡立器でソースを滑かになる様に搥廻シクレーム (crème) 一份を加へる。

このソースは家禽や野禽の燻き物に使ふ。

〔注意〕 このソースを家禽に使ふ時は、同時に飽いた肉の汁 (jus) を添へる。又野禽に使ふ時には bread crumbs (ブレッド・クランブス) と pommes Chips (ポーム・チップス) とを添へる。

Bread crumbs とはバターでカラカラに揚げた生パンである。

Sauce au pain frit (ソース・オー・パン・フリ)

これは英語では fried bread sauce (フライド・ブレッド・ソース) といふ。

コンソメ (consommé) 二份の中に賽の目に切つた脂気の極少ないハム二匙と刻んだエシャロット (échalote) 二個とを入れ、十分間文火で緩々と煮、別に生パン粉五十瓦を揚げて、給仕して出す時にコンソメに入れ、刻んだパセリー一摘みとレモン汁一たらしとを加へて作上げる。

このソースは小鳥の燻き物に使ふ。

Sauce persil (ソース・ペルシ)

これは英語では parsley sauce (パースリー・ソース) といふ。

「一般には」 Sauce au beurre à l'anglaise (ソース・オー・ブール・ア・ラングレース) 半立にパセリの葉の煎じたもの一份を加へ、刻んでブランシ (blanchir) したパセリタッブリー一摘みを入れて作上げる。

このソースは、犢の頭や足、又は脳漿 (cervelle) 等に使ふ。

但し「魚肉には」次の様にして作る。

白いルー (roux blanc) 六十瓦をこのソースを使ふ魚のクールブーイオン (court-bouillon) 半立に解く。勿論このクールブーイオンはパセリの香気を十分に利かせるか又はソースにパセリの葉の煎じたものを入れてその特長の風味を出させなければならない。次にソースを五六分の間煮て、刻んで茹でた (blanchir) パセリー匙とレモン汁一たらしとで作上げる。

Sauce aux pommes (ソース・オー・ポーム)

これは英語では apple sauce (アップル・ソース) といふ。

僅か計り砂糖を加へ、粉末肉桂を極少量入れた林檎のジャム (marmelade) を作り、給仕して出す時に泡立て器で撹廻して滑かにする。

このジャムは溜いのを使ひ、鴨、雁又豚等の燻き物に使ふ。

〔注意〕 燻き物 (rôtis) にこの種のソースを使ふことは英國に限られた譯ではなく獨逸、ベルギー、オランダ等でも行はれてゐる。そして此等の諸國では焼いた野禽にはいつも林檎のジャムや岩梨子 (airelles) のジャム又は冷温を問はず煮た果物等を添へることが普通である。

Sauce au Porto (ソース・オー・ポルトー)

これは英語では Porto wine sauce (ポート・ワイン・ソース) といふ。

刻んだエシャロット (échalote) 一匙とタイム一本とを加へたポート・ワイン (Porto wine) 一湯半を半分に煮詰め、オレンジ (oranges) 二個の汁、レモン半個の汁、卸したオレンジの皮を珈琲匙一杯、食鹽一掴み、カイエヌ唐芥子 (cayenne) 一掴みを加へ、これを粗い目の布で濾し、繋ぎを入れて濃くした上等の燻の肉汁五湯を加へる。

このソースは鴨 (canards sauvages) 其他の野禽に適する。

〔注意〕 このソースは元來英國のものであるが佛蘭西でもよく使はれてゐる。

Sauce au raifort chaude (ソース・オー・レフォール・ショード)

これは英語では horse radish sauce (ホース・ラディッシュ・ソース) といふ。Sauce Albert (ソース・アルペール) と全く同じであるから同項参照の事。

Sauce Réforme (ソース・レフォルム)

これは英語では Reform sauce (リフォーム・ソース) といふ。

このソースは sauce poivrade (ソース・ポワヴラード) と sauce demi-glace (ソース・ドミ・グラス) とを合せたもので、それに附合せ物として、ソース半立につき、コルニション (cornichons) 二個、茹でた卵黄一個、中位の大きさのシャンピニオン (champignons) 二個、トリュフ (truffe) 二十瓦、鹽した赤い舌三十瓦を全部短かいジュリエヌ (julienne) に切つて使つたものである。

このソースは côtelettes de mouton à la Réforme (コートレット・ドゥ・ムトン・アラ・レフォルム) に専ら使ふものである。

Sauce sauge et oignons (ソース・ソージュ・エー・オーニオン)

これは、英語では sage and onions sauce (セージ・アンド・オニオンズ・ソース) といふ。

大い玉葱二個をオヴン (four) で燻き、冷めた時によく掃除して細断し、次に、牛乳に漬けてから壓して水分を出した生パン粉百五十瓦と混合せ、刻んだセイジ (sauge) 二匙を加へて、食鹽と胡椒とで調味する。

このソースは鴨の腹に詰めるのに使ふ。

〔注意〕 このソースは燻いた鴨の汁五六匙を加へて、ソース鉢で食卓に出すことがある。

又、このソースには、軽く加熱して細断した牛のグレース (graisse) をパン粉と同量だけ使ふことが屢ある。

Sauce Yorkshire (ソース・ヨークシャー)

ポートワイン (vin de Porto) 二湯の中でオレンジ (orange) の皮のジュリエヌ (julienne) タップリー匙を十分に煮上げて、水氣を切り、エスパニョール・

ソース (Sauce espagnole) タブリー匙、スグリの實 (groseilles) 同量、粉末肉桂少量、カイエヌ唐芥子 (Cayenne) 少量をポートワインの中に入れて一寸煮詰め、布巾で濾し、オレンジの汁と皮のジュリエヌ (julienne) とでソースを上げる。

これは燻いたり又蒸燻きにしたりした若鴨や蒸燻きのハムに使ふ。

Sauce froides (ソース・フロワード)

冷たいソース

Sauce aioli (ソース・アイヨリ)

これは又 *beurre de Provence* (ブール・ドゥ・プロヴァンス) ともいふ。

鉢の中で小さい大蒜四個(約三十瓦)を潰し、生の卵黄一個、食鹽一掴み、油二拵半を加へる。但し油は始めは一滴一滴と滴らし繋ぎ工合を見て段々と量を多くして行く。この油は必ず鉢の中で杵を勢よく廻しながら合せて行く。そしてソースを繋ぐ途中でレモン汁と冷水半匙とを少しづつ加へてソースが固くなり過ぎない様にする。

〔注意〕 若しこのソースが分解して出来損ふ様な場合には、丁度 マイヨネーズ の様に一つ生の卵黄を使へばよい。

この aioli (アイヨリ) といふ語は、南佛プロヴァンス (Provence) 地方の方言 ai (アイ) と oli (オーリ) とで出来てゐるので、ai (アイ) は大蒜であり、oli (オーリ) は油、即ち、オリーブ (olive) 油である。それで *beurre de Provence* (ブール・ドゥ・プロヴァンス) の異名もある理である。

Sauce andalouse (ソース・アンダルーズ)

これは可成り固い *Sauce mayonnaise* (ソース・マイヨネーズ) 四分の三立

に、極細かい色のよいトマトのピューレ (purée) 二立半を加へ、最後に、極細かく賽の目に刻んだ甘いピーマン (poivrons doux) 七十五瓦を加へる。

Sauce bohémienne (ソース・ボエミエヌ)

濃い冷たいベシャメル (Sauce béchamel) 一拵半、卵黄四個、食鹽十瓦、胡椒一掴み、酢数滴を鉢の中に入れて泡立て器でよく掻廻し、油一立、エストラゴンの酢二匙を丁度 マイヨネーズ を作る時の様にして加へ、芥子一匙で仕上げる。

Sauce Chantilly (ソース・シャンティイー)

マイヨネーズ (Sauce mayonnaise) を四分の三立だけレモン酢で濃く作り上げ、給仕して出す前に、固く作つたクレーム・フーエッテ (crème fouettée) 四匙を加へその後に調味する。

このソースは専ら温かい又は冷たいアスパラガスに使ふ。

〔注意〕 クレーム (crème fouettée) を餘り早く入れるとマイヨネーズの分解が起るから、愈々といふ時にしかクレームを合せてはいけない。

Sauce génoise (ソース・ジェノワーズ)

新しいピスタシュ (pistaches) 四十瓦、松の實又は甘味のあるアマンド (amande) 二十五瓦を鉢の中で潰し、冷たいベシャメル (Sauce béchamel) 一匙を加へて、キメの細かい滑かな練粉 (pâte) にする。

次にこれを細かい目の篩にかけて濾し、再び鉢に入れて卵黄六個、上等の食鹽一掴み、胡椒少量を加へて泡立て器でよく掻廻し、油一立と中位の大きさの

レモン二個の汁とでソースを繋ぎ、それをパセリ、セルフイユ (cerfeuil)、エストラゴン (estragon)、ワケギ (ciboulettes)、新ワレモカウ (pimprenelle) を同じ割合で合せ二分間武火で茹 (blanchir) で水気を切り、冷まして強く押し、目の細かい篩で濾してピューレ (purée) にしたものを三匙をソースに加えて仕上げとする。

このソースは一般に冷製の魚に使ふ。

Sauce Gribiche (ソース・グリビシュ)

茹で立ての卵の卵黄六個を鉢の中で潰し、芥子を珈琲匙一匙、食鹽少量、胡椒タツブリー一握みを加えて滑らかな練粉 (pâte) にし、油半立と酢一匙半を加えて繋ぎとし、コルニション (cornichons) 胡瓜とケーパー (câpres) を刻んで百瓦、パセリ、セルフイユ (cerfeuil)、エストラゴン (estragon) を刻んで混ぜ合わせたもの一匙、短いジュリエヌ (julienne) に刻んで茹でた卵の卵白三個分とで仕上げる。

このソースは普通冷製の魚料理に使ふ。

Sauce groseille au raifort (ソース・グロゼイユ・オー・レフォール)

肉豆蔻 (ニクヅク) の實 (muscade)、肉桂、食鹽、胡椒一握みを加へたポルトワイン (Porto) 一盞を三分の一だけ煮詰め、溶かしたスダリの實 (groseilles) のゼリー (gelée) 四盞と細かく卸したレフォール (raifort) 二匙とを加へる。

このソースは色々のものに使はれる。

Sauce italienne (ソース・イタリエーヌ)

香料を十分に利かした冷たいクールブーイオン (court-bouillon) で煮た鰯の鰾半分又は同量の牛か羊の鰾を細かい目の篩で濾して、鉢に入れ、泡立て器で撹廻して滑かにし、卵黄五個、食鹽十瓦、胡椒タツブリー一握み、油一立、及びレモン汁で作ったマイヨネーズ (mayonnaise) を加へ、次に刻んだパセリをタツブリー一匙入れて仕上げる。

このソースは冷たい獣肉には何にでも適する。

Sauce mayonnaise (ソース・マイヨネーズ)

この mayonnaise (マイヨネーズ) といふ語はもと mahonnaise (マオネーズ) の訛と考へられる。mahonnaise は mahonnais (マオネー) の女性で、この語は地中海にある西領ミノルカ (Minorque) 島、あのミノルカ種の鶏の元産地ミノルカ島の港である Mahon (マオン) 市の形容詞で、このソースは新しい卵と良種のオリーブ油に富んだ南欧の島で出来たものといはれるのは尤もなことである。そしてこのマイヨネーズは多くの冷たいソースがこれから派生してゐるので、丁度エスパニョール (Espagnole) やヴルーテ (Velouté) の様に親ソースと考へられてゐる。その作り方は割合に簡単であるが、それでも一應は若干の注意が要る。

分量。胚種を去つた卵黄六個、油一立、上等の食鹽十瓦、白胡椒一瓦、酢一匙半、又は、(極白く出来上るのを望めば尙更であるが) レモン酢一匙半を使ふ。

第一に、食鹽、胡椒、酢又はレモン酢を加へた卵黄を泡立て器で潰す。

第二に、先づ最初は油を一滴又一滴と一滴づゝ垂らして行き、それがよく合はざるのを見て段々と油の量を増して行く。

第三に、時々途中で酢かレモン酢を加へてソースが固くなり過ぎぬ様にする。

第四に、即ち最後に、若し保存しようと思ふ時は熱湯三匙を入れて卵黄と油との合はさり方をよくして分解を防ぐ。

〔注意〕 第一、卵黄に調味料を加へると分解し易いといふ説があるが、科学的には溶解した鹽分は却つて卵の同化力を強めると考へられてゐる。

第二、マイヨネーズは氷の上で作るとよいと考へる人が往々あるが實際は反對で、冷氣は分解作用を助け易く、寒中等寒い時は油を極少し温めるか、少くとも厨房の空氣の温度に温度を高める必要がある。

第三、マイヨネーズの失敗の原因は、

(イ) 最初から油を多く入れ過ぎる時、

(ロ) 冷たい油を使った時、

(ハ) 卵黄に比して油が多過ぎる時である。尙ほ卵黄一個が油を同化する力は、使ふまで暫く間がある時は一匙四分の三位で、出来立てを使ふ時は二匙位が最大限である。

マイヨネーズから派生したソースは澤山あるがその一部については次の三項を参照。

Sauce mayonnaise collée (ソース・マイヨネーズ・コレ)

このソースは、ソース七匙に對してゼリー (gelée) 三匙の割合で作られるもので、野菜のサラダや、所謂「露西亞風」といふショー・フロワ (chaud-froids) 料理に著せる衣として使はれる。

〔注意〕 既に Sauce chaud-froid maigre (ショー・フロワ・メーグル) の所で、そのソースの方が mayonnaise collée (マイヨネーズ・コレ) よりも味や外觀の點でよいと云つておいたが、mayonnaise collée は冷えた場合などにはゼラチンが固まつて來て収縮し、料理の上に油が浮かいて來る缺點がある。そこで、この油汗が避け得られないから、ショー・フロワ (chauds-froids) 料理の衣着せには mayonnaise collée よりも Sauce chaud-froids maigre の方がよいことになり、近來は一般にこの事實が認められて來た様である。

Sauce mayonnaise fouettée (ソース・マイヨネーズ・フーエツテ), à la russe (ア・ラ・リュス)

陶製の鉢かエナメルを塗つた器に、溶けたゼリー四匙、マイヨネーズ三匙、エストラゴンの酢 (vinaigre à l'estragon) 一匙、卸して極細かく刻んだレフォル (raifort) 一匙を入れ、泡立て器で搥廻し、次に器を氷の上に上せソースが泡立つて來て固くなつて來るまでよく搥廻し、このソースを使ふのに丁度よい位の柔かさでゐる中に搥廻すのを止める。

このソースは型に入れた野菜サラダに使ふ。

Sauces mayonnaises diverses (ソース・マイヨネーズ・ディヴェルス) マイヨネーズの變化

マイヨネーズから派生したソースの中で蝦や蟹を使つたものが相當にある。これは前菜や冷たいアントレ (entrées froides) に使はれることなる。蝦や蟹又サリガニ等の卵や腸漿、又小蝦 (crevettes)、カヴィヤール (caviar) 即ち、鱈魚の卵、ヒシコ等を使ふと色々變化したマイヨネーズが得られる。これは材料を潰して少量のマイヨネーズで緩め、裏漉しにしてから又適量のマイヨネーズを加へて作る。

Sauce mousquetaire (ソース・ムスクテール)

マイヨネーズ一立に、細かく刻んで白葡萄酒一匙半で十分に煮つけたエ

シャロット (échalote) 八十瓦、溶けてある濃肉汁 (glace de viande) 三匙、刻んだワケギ (ciboulette) タブリー匙を加へ、極少量のカイエーヌ唐芥子 (cayenne) 又は粉末胡椒で辛味を利かす。

このソースは冷たい獣肉に使ふ。

〔注意〕 エシャロットは裏漉しにしてビュレ (purée) で使つた方が尚ほよるしい。

Sauce moutarde à la crème (ソース・ムタルド・ア・ラ・クレーム)

芥子三匙、上等の食鹽一掴み、胡椒少量、レモン汁一垂らしを鉢に入れ、混ぜてから、マイヨネーズの様に新鮮な濃いクレーム (crème) 二份を少しづつ加へて行く。

このソースは前菜を作るのに主として役立つものである。

Sauce raifort aux noix (ソース・レフォール・オー・ノワ)

卸したレフォール (raifort) 二百五十瓦、よく掃除して刻んだ胡椒の實二百五十瓦、食鹽五瓦、砂糖十五瓦、濃いクレーム三份を鉢の中で混合せる。

このソースは ombre-chevalier (オンブル・シュヴァリエ) と云ふイワナの類の魚に専ら使ふ。

Sauce ravigote (ソース・ラヴィゴット) 又は vinaigrette (ヴィネーグレット)

油五份、酢二份、小さいケーパー (câpres) 二匙、パセリ五十瓦、セルフイ

ユ (cerfeuil)、エストラゴン (estragon)、ワケギ (ciboulette) を細断したもの四十瓦、細断した玉葱七十瓦、食鹽四瓦、胡椒一瓦を鉢に入れてよく混合せる。

このソースは鰯の頭や足、又羊の足等に使ふ。

〔注意〕 これは二〇四頁の Sauce vinaigrette 参照。

Sauce rémoulade (ソース・レムーラード)

マイヨネーズ (mayonnaise) 一立に、芥子一匙半、コルニション (cornichons) 百瓦、刻んで壓したケーパー (câpres) 五十瓦、パセリとセルフイユとエストラゴンとを合せて刻んだもの一匙、ヒシコの出し汁 (essence d'anchois) 半匙とを加へる。

Sauce russe (ソース・リュス)

オマール (homard) 又は伊勢海老 (langouste) の脳漿百瓦とカヴィヤール (caviar) 百瓦とを鉢の中で潰し、マイヨネーズ二三匙を加へて裏漉しにし、それにマイヨネーズ四分の三立を加へ、芥子タブリー匙とデルビー・ソース (Derby-sauce) 同量を加へて仕上げる。

このソースは冷たい魚の料理と蝦蟹等によい。

Sauce suédoise (ソース・シュエドワーズ)

酸味の多い林檎五百瓦を薄切りにし、蓋を密閉して煮る。(若し肉に甘味のある普通の林檎ならばレモン汁を数滴加へて使ふ)。そして煮汁には白葡萄酒を数匙加へるだけで、後は林檎から出た汁で寧ろ蒸煮にする。次に林檎を裏漉しにし、出来たビュレ (purée) を二份半に煮詰め、冷ましてからマイヨネーズ (mayonnaise) 四分の三立を加へ、これに卸した、又は、細かく刻んだレフォール (raifort) 一匙半を加へて作上げる。

このソースは冷製の豚に、又、冷たい燻き雁の肉に使ふ。

〔注意〕 林檎が得られない季節では、林檎をスダリの實 (groseilles) のピューレ (purée) で代へても宜しいが、その時は、マイヨネーズ一立につきスダリの實は二筋半の割で使ひ、マイヨネーズも固くなくてはいけない。又、芥子を加へても宜しい。

Sauce tartare (ソース・タルタル)

固く茹でた卵の卵黄八個を鉢の中で潰して滑かな練粉に作り、食鹽と粉末胡椒とを各タプリー摘みづゝ入れて調味し、油一立と酢二匙とでソースを繋ぎ、生の玉葱 (oignon vert) 又は、ワケギ (ciboulette) を鉢の中で潰しマイヨネーズ二匙で延ばし細かく裏漉しにしたピューレ (purée) 二十瓦で作上げる。

このソースは、家禽、冷たい獣肉、魚、蝦蟹等に又 à la diable (ア・ラ・ディアブル) といふ名の冠せられる肉や鶏の料理に使はれる。

Sauce verte (ソース・ヴェルト)

蒔蘿草の葉五十瓦、水芹 (cresson) 同じく五十瓦、パセリ、セルフイユ、エストラゴンを等量づゝ合せて五十瓦を熱湯に入れて五分間武火で茹で、水を切つて手早く冷まし十分に壓して水を切り、次に碎いて布巾に包んで絞る、濃い薬味草の汁一筋を作り、濃くて辛味が利いたマイヨネーズ九筋を加へる。

このソースは冷たい魚か蝦蟹の類に使ふ。

Sauce vinaigrette (ソース・ヴィネーグレット)

この vinaigrette (ヴィネーグレット) といふ語は元 vinaigre (ヴィネーグル) 即ち、「酢」から作られた語で、酢の利いたソース又は油の意である。

Escoffier (エスコフエ) 氏は sauce ravigote (ソース・ラヴィゴット) と sauce

vinaigrette (ソース・ヴィネーグレット) との間にハッキリした區別を書いてみないが普通には區別があつて、次の様にして作られる。

食鹽と胡椒と酢と油とを、酢一匙につき油四匙の割合で混ぜ、泡立て器かフォークで五分間位撻廻して酢と油とが分離しない様にする。

このソースは生菜のサラダや野菜等に使はれる。

〔注意〕 このソースは献立には à la vinaigrette (ア・ラ・ヴィネーグレット) といふ代りに à l'huile (ア・リュキル) と書くことがある。

Sauce Vincent (ソース・ヴァンサン)

このソースには二つの方法がある。

第一の方法。 スカンボ (oseille)、パセリ、セルフイユ (cerfeuil)、エストラゴン (estragon)、ワケギ (ciboulette)、極新しいワレモカウ (pimprenelle) をキッチリ同じ割合で合せて百瓦、水芹の葉 (cresson) 六十瓦、蒔蘿草同じく六十瓦を二三分間武火で茹で、水を切つて冷まし、強く壓して、次に茹で立ての卵の卵黄六個を加へて、全體を極細かに潰し、裏漉しにして出来たピューレ (purée) を鉢に入れ、上等の食鹽タプリー摘み、胡椒少し、生の卵黄五個と一緒にし、油八筋と適量の酢とでソースを繋ぎ、更にデルビー・ソース (Derby-sauce) を加へて作上げる。

第二の方法。 この方法は、薬味野菜や野菜を合せてピューレ (purée) を作る所までは第一の方法と同じであるが、次にそのピューレにはマイヨネーズ (mayonnaise) を加へる。この部分が前の方法と違ひ、後の仕上げは又第一の方法と同じである。

このソースは冷たい魚や蝦蟹等に使ふ。

〔注意〕 このソースは Vincent Lachapelle (ヴァンサン・ラシャベル) といふ名司廚長によつて十八世紀中に作られたものである。

Sauces froides Anglaises

ソース・フローワード・アングレース

冷たい英國系ソース

Sauce froide à l'anglaise

(ソース・フローワード・ア・ラングレース)

甘味のある林檎百二十五瓦をよく掃除して薄切れにし、薄く鹽をした水少量で煮てキメの細かいピューレ (purée) に煮詰め、卸ろしたレフォール (raifort) 二匙を加へて裏漉しにして粉糖一匙を加へる。次に卸ろして極細かに刻んだオレンジ (orange) の皮一摘みで風味をつけ、オレンジ一個の汁、熱湯二三匙を加へて滾つて來ぬ程度に温めて仕上げ、よく冷めてから使ふ。

Sauce Cambridge (ソース・カンブリッジ)

これは英國では Cambridge-sauce (ケンブリッジ・ソース) といふ。
茹で卵の卵黄六個とよく洗つたヒシコ四尾の開き身 (filet) と小さいケーパー (câpres) 一匙とセルフイユ (cerfeuil)、エストラゴン (estragon)、ワケギ (ciboulette) を同じ割合で合せた一匙とを一緒にして細かく潰し、芥子を珈琲匙一匙半、油一匙半、酢一匙をマヨネーズを作る時の様にして加へ、カイエヌ唐芥子 (cayenne) 少量で辛味をつけ、スプーンで押しつけながら裏漉しにし、出來たソースを鉢に入れる。次にこのソースを泡立て器で攪廻して滑かにし刻んだパセリ珈琲匙一杯を加へて作上げる。

このソースは冷たい肉に使ふ。

Sauce Cumberland (ソース・カンバランド)

これは英語では Cumberland-sauce (カンバランド・ソース) といふ。

溶かしたスグリの實 (groseilles) のゼリー (gelée) 四匙に、ポートワイン (vin de Porto) 一匙、細かく刻んで茹で、壓して水を切つたエシャロット (échalote) 半匙、オレンジ (orange) の皮一匙とレモンの皮一匙とを細かいジュリエヌ (julienne) に刻んで茹で、よく水を切つて冷ましたもの、オレンジ一個の汁、レモン半個の汁、辛子を珈琲匙で一匙、カイエヌ唐芥子 (cayenne) 極少量、粉末生姜同じく極少量を加へて全體をよく混合せる。

このソースは冷たい野獸肉に使ふ。

Sauce Gloucester (ソース・グロスター)

これは英語で Gloucester-sauce (グロスター・ソース) といふ。Gloucester は又 Gloucester と綴る。

極固たいマヨネーズ (mayonnaise) 一立に、レモン半個の汁を加へた酸澱したクレーム (crème aigre) 二匙、刻んだ茴香一摘み、デルビーソース (Derby-sauce) 二匙を加へて作る。

このソースは専ら冷たい肉に使ふ。

Sauce menthe (ソース・マント)

これは英語では mint-sauce (ミント・ソース) といふ。

薄荷 (menthe) の葉五十瓦を細かいジュリエヌ (julienne) に又は單に細

かく刻み、鉢に入れて、白色の粗糖又は粉糖二十五瓦、酢一湯半、上等の食鹽一握み、胡椒少量、水四匙を加へて全體をよく混合はす。

このソースは温製又冷製の別なく羊に使ふ。

Sauce Oxford (ソース・オクスフォール)

これは英語では Oxford-sauce (オクスフォード・ソース) といふ。

このソースは大體 Sauce-Cumberland と同じであるが、違ひはオレンジ (orange) とレモン (citron) の皮はジュリエーン (julienne) に刻まずに卸ろしてしまひ、その量も半分の半匙づゝに減らした所にある。

このソースの用途は sauce Cumberland と同じ。

Sauce raifort (ソース・レフォール)

これは英語では Cold horseradish sauce (コールド・ホースラディッシュ・ソース) といふ。

このソースは細かく卸ろしたレフォール (raifort) 五十瓦に芥子一匙を加へて鉢の中に入れ、粉糖五十瓦、上等の食鹽一握み、クレーム (crème) 五湯、一旦牛乳に浸してから壓して水氣を切つたパン粉二百五十瓦、酢二匙を加へて作上げたものである。

このソースは極冷たくして、燻いた牛肉又はボイル (bouillir) した牛肉に使ふ。

〔注意〕 酢は最後に加へなければいけない。

Marinades et saumures (マリナード・エ・ソーミュール) 酢油漬と塩漬

肉を漬ける方法は色々あるがその目的は大體次に要約される。

- 第一、肉を漬けて風味をつけること、
- 第二、肉を軟かくすること、
- 第三、肉を保存すること、

Marinade instantanée (マリナード・アンスタナネ) 即製酢油漬

この方法は鹿の様な黒い肉の燻き物や、galantines (ガランティーン)、ter-rines (テリーヌ)、pâtés (パテ) 等の冷い料理に使用される肉に限られるものである。

(1) 黒い肉の場合には、肉の上に、細かく切つたエシャロット (échalotes)、パセリの莖、タイム (thym)、ロリエをくづしたもの、食鹽と胡椒とを適量に振り撒き、油とレモン汁を油一匙につきレモン半個の割合で掛ける。

(2) 脂肉を刺した燻肉、野禽の切身 (filets) 等であると、先づ第一に食鹽と胡椒とを利かせ、次に白葡萄酒三、コニャック酒 (cognac) 三、油一の割合で作つた漬汁を掛ける。

この汁は料理に使ふ詰め物 (farce) の中にも入れる。

第一、第二の方法とも、肉は屢々引繰返して漬かりをよくすることが必要である。

Marinade crue pour viandes de boucherie ou venaison

(マリナード・クリュー・プール・ヴィヤンド・ドゥ・
ブーシュリー・ウ・ヴネーゾン)
(獣肉又は野獣肉の生(ナマ)汁漬)

分量。二立を作るものとする。

材料。人蔘百瓦、玉葱百瓦、エシャロット (échalote) 四十瓦、セルリ三十瓦、大蒜二房、パセリ三莖、タイム一本、ロリエ半葉、胡椒大粒六個、丁字二本に、白葡萄酒一立四分の一、酢半立、油二拵半を使ふ。

方法。肉を先づ鹽と胡椒とで調へ、次に人蔘と玉葱とエシャロットとを細かく切り半分だけを丁度肉と漬汁とが入るだけの大きさの器の中に入れ、次に肉を入れてから残りの材料と白葡萄酒と酢と油とを入れる。

これを冷やかな場所におき、頻りに器の中の肉を引繰返す。

Marinade cuite pour viandes de boucherie ou venaison

(マリナード・キュキット・プール・ヴィヤンド・
ドゥ・ブーシュリー・ウ・ヴネーゾン)
(獣肉又は野獣肉の煮汁漬)

分量。二立とする。

材料。生(ナマ)の時と大體同じ材料であるが白葡萄酒は一立半、酢は三拵、油は二拵半とする。

分量。極細かく刻んだ人蔘、玉葱、エシャロット及び其他の材料を油で軽く

色づく程に燻め、次にそれに白葡萄酒と酢を加へて三十分間文火で煮る。この漬汁は十分に冷めてから始めて肉を漬ける様にしなければいけない。

Marinade crue ou cuite pour grosse venaison (マリナード・クリュー・ウ・キュキット・プール・ グロース・ヴネーゾン) 大い野獣の肉の汁漬

分量。二立である。

材料。大體は前と同じであるが、この外に迷迭香 (マンネンカウ) (romarin) を十二瓦加へ、酢は十六拵、油は四拵とする。

方法。生(ナマ)の時も煮汁の時も前の二つの方法と同様である。

Marinade cuite pour le mouton en chevreuil (マリナード・キュキット・プール・ル・ムートン・ア ン・シュヴルイユ) 鹿作りの羊の肉の煮汁漬)

分量。二立とする。

材料。前の場合の外に、杜松(ネズ)の實十個、羅勒(メバウキ)と迷迭香(マンネンカウ)を一拵みづゝ餘計に加へ、あとは大體第三の煮汁漬 (Marinade cuite pour pièces de boucherie ou de venaison) の場合と同じである。

方法。玉葱、人蔘、エシャロット (échalote) を細かく刻んで、外の材料と一緒に油で燻め、次に白葡萄酒と酢とを入れて三十分の間煮る。

Marinade cuite pour le mouton en chamois (マリナード・キュキット・プール・ル・ムートン・ア ン・シャモワ) 羚羊(カモシカ)作りの羊の煮汁漬

分量。二立とする。

材料。これは第二番目の生汁漬 (marinade crue) と大體同じであるが、それに杜松(ネズ)の實十五個、羅勒(メバウキ)十五瓦、迷迭香(マンネンカウ)十五瓦を加へる。そして葡萄酒は上等の赤を一立半、酢は三份、油は二份半を加へる。

方法。前の場合と同じである。

この漬汁に葡萄酒から出来た上等の酢を使ふ時は、赤葡萄酒は十二份、葡萄酒からの酢は六份、油は二份半といふ割合にする。

そして酢の酸味の工合ではこの酢を葡萄酒と同じ分量まで増しても宜しい。

Observations sur les marinades 酢油漬の注意

- (一) 煮た漬汁を使ふのは漬汁の肉への浸込みを速くする爲めである。漬汁は生(ナマ)と煮たものとの區別なく、肉の性質と分量、周囲の温度と大氣の變化といふものに常に注意しなければならない。
- (二) 純粹の酢は腐蝕性があつて肉の味を損ふから一般獸肉類や軟かい野獸肉には使はない方がよい。
- 然し野猪、鹿、馴鹿等、固い獸肉には純粹の酢だけを使つても宜しい。
- 若し漬けた肉を一定の期間保存しなければならない時は、それが特に夏などであると、前の二立の漬汁の中に硼酸を二三瓦入れるとよろしい。

その上漬汁を夏は一日置きに、冬は四五日に一回位煮沸し、漬汁の中に入れる葡萄酒二份と酢一份とを加へて冷ますとよい。

Saumures au sel (ソーミュール・オー・セル) 鹽 漬

この純粹の鹽漬は粗鹽 (sel gris) 一匙につき硝石四十瓦の割合で作る。鹽の分量は肉に比例してこの混合鹽が肉に十分に被ぶさる様にして肉に押しをかける。

方法。肉は先づ第一に大い針で刺してから硝石粉を振りかけ、次に、鹽、タイムの莖一本、又鹽一匙についてロリエ半葉と一緒に器に漬ける。

Saumures liquides pour langues (ソーミュール・リキード・プール・ラング) 舌の鹽汁漬

分量。水五立、粗鹽二匙四分之一、硝石百五十瓦、褐色粗糖三百瓦 (cassonade brune)、胡椒粒十二粒、杜松(ネズ)の實十二個、タイムの小莖一本、ロリエ一葉。

方法。材料を全部一つの大い器に入れて一度煮沸しておき、一方舌に脂肉を刺して粗鹽と硝石をふりかけ強く揉んでから、十分に冷めた前の漬汁の中に入れる。

この漬込みに要する時間は冬は八日位、夏は六日位である。

Grande Saumure (グランド・ソーミュール) 大量鹽漬

材料。水五十立、鹽二十五匙、硝石二匙七百瓦、粗糖一匙六百瓦、

方法。 上の材料を白鐵を塗つた銅鍋に入れて武火に掛ける。水が滾つて來たら馬鈴薯一個を皮を剥いて入れ、それが浮いて來たら水を少し加へて行つて馬鈴薯を沈ませる。然し若し反對に馬鈴薯が直ぐ底に沈む様であつたら薯が浮いて來るまで酢で煮詰めなければならない。

漬汁が上の通り丁度よく煮えたら、火から下ろして冷まし、次に、石(又は石板石)とか、セメントとか、十分に琢磨を掛けた鍍瓦等の器に入れる。この場合底には木製の甕を入れて、その上に肉をのせるとよろしい。若し肉が底に直(チカ)に接すると、下向きの部分は鹽の漬きが悪くなる心配がある。

若し肉塊が大きいものであつたらば、漬込む前に先づ漬汁を肉の内部に注射しておく必要がある。さうでないと鹽が一樣に利かないことになり、外側が鹹い様になつて始めて心の方が丁度よいといふ風になつてしまふ。牛肉の大小に拘はらず、凡そ四五疋の肉は注射をした場合には、大體一週間位漬ければよろしい。

牛の舌を上の方法で漬けようとするれば、舌が極新しいものでないといけない。舌にはよく根元に咽喉部の軟骨がついてゐることがあるからそれは取去つて、棒なりルーラーなりで十分に叩き、鶏の紮げ用の針 (aiguilles à brider) で表面全體を一體に刺して、一寸した押しを加へて漬汁の中に浮出さぬ様に漬込む。

〔注意〕 この鹽漬の汁は煮た鹽漬汁 (marinade cuite) の様に變敗することはないが、雷雨の多い季節であるとよく注意して、時々煮沸しておく方が安全である。然し煮沸する度に汁は煮減るから、前に述べた様に馬鈴薯で濃度を試しながら、必要量の水をその都度足して行かねばならない。

Gelées diverses (ジュレ・ディヴェルス) ゼリー各種

どんなゼリーでも栄養上からは、その主要素が味ひと用途とを決定する。

ゼリーを固めるには人為的な膠質の材料を使はず、犢の足や豚の皮を使ふと固くもなるしふつくらした柔かみも得られる。

然し、夏などは出し汁を澄ます前に、その濃度を氷を使つて試めし、必要に応じてゼラチンを數枚入れた方がよい。

このゼラチンの量はどうしても一立につき九瓦(六枚位)を越えてはいけない。そしてその品質は透明な、折れ易い癖のないものでなければならない。又使用前には必ず水に浸して軟かくするか十分に水で洗つて軟かくしておく必要がある。

普通のゼリーには天然のよい色があるから決して人工的な着色をしてはいけない。而も仕上げにマデーラ酒を使ふと奇麗な琥珀色が出るものでその特徴が一層はつきりして來る。

Fonds pour gelee ordinaire (フォン・ブール・ジュレ・オルディネール) 普通のゼリーの出し汁

分量。 五立。

材料。 犢の脛肉二疋、細かく碎いた犢の骨一疋半、牛のスープ肉一疋半を軽くオヴンで色づく程度に炙る。

次に骨を取つて茹でた犢の足三本、新しいペーコンの皮二百五十瓦、人蔘二百瓦、玉葱二百瓦、ポロ葱五十瓦、セルリ五十瓦、香料野菜(bouquet garni)の大束、

水八立半を用意する。

煮上げの時間は六時間である。

方法。 この方法はソースの出し汁と全く同じであるが、ゼリーの素の出し汁の方は色が濃くなつてはいけない。

Fonds pour gelées blanches
(フォン・プール・ジュレ・ブランシュ)
白いゼリーの出し汁

これは大體前の普通の出し汁と同じであるが、白く上る様に材料の質に注意が必要である。

Fonds pour gelée de volaille
(フォン・プール・ジュレ・ドゥ・ヴォライユ)
鶏のゼリーの出し汁

分量。五立、

材料。 横の脛一疋半、牛のスープ肉一疋半、碎いた横の骨一疋、鶏のガラ、モツ、特に茹でた足合せて一疋半、

次に骨を取つて茹でた横の足三本、

人蔘、玉葱、ポロ葱、セルリ、香料野菜の束は前のよりは稍少なく、

軽い白い出し汁八立を用意する。

煮上げの時間は四時間半である。

方法。 ソースの出し汁の場合と同じである。

Fonds pour gelée de gibier
(フォン・プール・ジュレ・ドゥ・ジビエ)
野禽のゼリーの出し汁

分量。五立。

材料。 横の脛一疋、牛のスープ肉二疋、横の骨七百五十瓦、野禽のガラ、肩

肉等一疋七百五十瓦をオヴンで色づける。

次に骨を取つて茹でた小さい横の足三本、

人蔘、玉葱、ポロ葱、セルリ、香料野菜の束等は大體前の場合と同じであるが、セルリとタイムは分量を多くし、又杜松(ネズ)の實七八個を使ふ。

これに水八立を加へる。

煮上げの時間は四時間である。

方法。 ソースの時の野禽の出し汁と同じである。

Fonds de poisson pour gelée ordinaire
(フォン・ドゥ・ポアソン・プール・ジュレ・
オルディネール) 普通の魚のゼリーの出し汁

分量。五立。

材料。 カナンガラ、トラギス、ハタハタの様な軽い白身の魚七百五十瓦、舌平目のアラ七百五十瓦、

次に薄切りにした玉葱二百瓦、パセリの根二本、新しいシャンピニヨンの屑百瓦、

それに餘り濃くない澄んだ魚の出し汁六立を用意する。

煮上げの時間は四十五分間である。

方法。 魚の出し汁の場合と同じである。

Fonds pour gelée de poisson au vin rouge
(フォン・プール・ジュレ・ドゥ・ポアソン・
オー・ヴァン・ルージュ)
赤葡萄酒入り魚のゼリーの出し汁

これは鯉、川鱈等の料理に使はれるもので、これに使ふ汁は半分はブルゴ

イニユ (Bourgogne) 産の赤葡萄酒、他の半分は魚の出し汁である。そして、ゼリーを固める爲めに幾分膠質の材料を入れる。

香料薬味は魚を煮た時に使つたものでよい。

ゼリー用出し汁使用上の注意

ゼリー用の出し汁は出来るだけ前日に作つておく。そして丁度よい時に脱脂して濾し、器に入れて冷ます。

冷めて来ると底の方は固まりかけ、上の方は残つた脂が浮出して固まつて来る。そして濾した時に濾されずに残つた滓渣(カス)が沈澱して来て他の器に移しかへることが楽になる。

Clarification des gelées ゼリーの澄し方

Gelées grasses ordinaires

(ジュレ・グラス・オルディネール)

普通の濃厚なゼリーの場合

分量。五立。

方法。(一) ゼラチンの使用の可否又その分量を決定する爲めに第一に出し汁の濃度を検べる。

(二) 出し汁は十分脱脂して澄んだ部分を移しかへ直ぐ使へる様に用意しておく。

(三) 脂気の極少ない牛肉五百瓦を細断して、セルフイユとエストラゴンと合せて十瓦、卵白三個を一緒にして底の厚い丁度よい大きさの鍋に入れる。

(四) 次に冷めた出し汁を細断した肉の上から注入して泡立て器か杓子様のものでも攪廻す。

餘り強くない火で滾らせ、始終攪廻して卵白の膨脹を助け、その蛋白分子のゼリーになる出し汁中に萬遍なく分布して汁の澄ましをよくする。

十五分間文火で滾らせたなら布巾で濾す。

〔注意〕 葡萄酒はゼリーにする汁が冷えた時でなければ加へてはいけない。汁の煮沸中に入れると葡萄酒が變質しない迄も味が悪くなるものである。これに反して汁が冷えてから入れると葡萄酒の風味はその儘保存されることになる。

葡萄酒の質と量によつても違ふが、葡萄酒を入れるとゼリーが薄くなるものであるから入れても差支へない程度にゼリーを濃く腰を強くしておくことが必要である。

マデーラ (Madère), マルサラ (Marsala), シェリー (Cherry 又は Xérés) 等の葡萄酒は、ゼリーの汁一立につき一紛を入れれば宜しい。

ラインワイン (vin de Rhin), シャンパン (vin de Champagne), 又上等の白葡萄酒であるとゼリーの汁一立について二紛がよろしい。

要するに葡萄酒は使ふ以上は良質のものを選んで使はなければならない。いい加減のものを使ふ位ならば寧ろ使はぬ方が宜しい。

Gelée de volaille

(ジュレ・ドゥ・ヴォライユ)

家禽のゼリーの場合

このゼリーの澄ませ方は全く前の普通のゼリーの時と同じである。そして芳香薬味(セルフイユとエストラゴン)や澄ます材料の卵白を使ふことも同様である。

但し、材料の方は牛肉は半減して、その代りに家禽の頸を使ふ。乃ち、その割合は牛肉二百五十瓦に家禽の頸同じく二百五十瓦となる。

〔注意〕 このゼリーには焼いた家禽のガラを潰して、蒸饅きにして脂氣を取去つたものを使ふと尚更よろしい。

Gelée de gibier (ジュレ・ドゥ・ジビエ) 野禽のゼリーの場合

この方法は大體前の普通のものと同じであるが多少の違ひはある。

風味に特別の特長がない普通の野禽のゼリーならば、細断した牛肉二百五十瓦に、黒い野禽の肉を同量使ふ。

然し一定の野禽の風味を出させようとするならば、どうしても仔鷓鴣なり雉なり雷鳥 (gélinotte) 等を使はねばならない。

凡てこの種の野禽のゼリーには上等のフィエスシャンパイニユ酒 (fine Champagne) を使はなければならない。然し乍ら酒の質が餘りよくない時は、寧ろ使はない方がよろしい。下手な酒を使ふと却つて風味を悪くし安つぽくなつてしまふからである。

Gelée de poisson blanche (ジュレ・ドゥ・ポアッソン・ブランシュ) 白い魚のゼリーの場合

この方法は次の通りである。

(一) ゼリー五立につき卵白三個を使ふ。そしてこの卵白が吸取つてゼリーが薄くなるのを防ぐ爲めには、鱈の様な白い軽い身の魚の肉を二百五十瓦加へる。

(二) 魚のコンソメの場合と同じ様にして、ゼリー一立につき新しいカヴィヤール (なければ、鍊つたカヴィヤール) を五十瓦使ふ (羹の章参照)。

このゼリーの風味付けには、辛口のシャンパンなりブルゴイニユ葡萄酒の白 (vin blanc de Bourgogne) の上等なりを使ふ。(この葡萄酒については普

通のゼリーの作り方の處の注意事項参照のこと)。

然し、時としては、ゼリー一立にザリガニ四尾の割合で風味つけにザリガニを使ふことがある。この時はザリガニはビスタ (bisque) を作る時の様に一度炒つてから煮て、細かく潰してゼリーを漉す十分前前に汁の中に加へる。

Gelée de poisson au vin rouge (ジュレ・ドゥ・ポアッソン・オー・ヴァン・ルージュ) 赤葡萄酒入りの魚のゼリーの場合

このゼリーはゼリー五立につき卵白四個分を使ふ。

魚を煮て居る時とかゼリーを澄ましてゐる時などに、タンニン酸系の着色原料を使ふと葡萄酒が分解することがある。これは魚の出し汁の中に含まれてゐるゼラチンとの接觸によつて促がされる様であるが、今日まではこれを防ぐ方法が発見されてゐない。

それ故着色には液状の洋紅とか植物性の赤い着色原料の様な人工着色材料を使い、その色が緩かに濃い桃色を呈する程度にしなければならない。

第三篇

Garnitures (ガルニチュール) 附合せ物

料理に於ては附合せ物 (garnitures) が重大な役割を演じてゐることは何人も否認出来ないものである。この附合せ物は常に主體料理とよく調和してゐるものでなければならない。そして勝手氣儘な附合せは全體の調和を破壊するから絶対に避けなければならない。

主體料理にもよるが、この附合せ物の材料は野菜類、麩類、クネルに作つた詰め物 (farces) 類、鶏冠、腎臓 (rognon)、菌茸類、オリーブ、トリュフ、貝類、蝦蟹類、又卵、小魚、其他獸肉よりの製品等である。

或る場合には附合せ物は、Matelotes (マトロット) や、Compotes (コンポート)、又 Bourguignonne (ブルギニョーズ) の調製に當つての様に、主體料理の調味の合力でもある。

附合せ物としての野菜は主體料理の目的に合ふ様に調製しなければならないが、野菜本來の調理法と異つた特別の調理法を行ふものではない。

これは麩類、貝類、蝦蟹類についても同様である。

即ち、この章では、唯だ附合せ物の材料と割合だけを説明して、その調理法は各々別の章に譲ることとする。

Série des farces diverses 詰め物各種

附合せ物の多くは、詰め物 (farces) やその直接の化製品クネル (quenelles) などが重要素をなしてゐる。そしてこの詰め物は料理全體の調味に利用される

ことも多いから、この材料の割合と扱ひ方を述べておかう、しかしその使用法は後に説明することとする。

詰め物をその内容から別けると大別して五種類となる。

- (一) 積肉と脂肉 (アブラミ) とで出来た、昔しのゴディヴォー (Godiveau).
- (二) 色々な材料が土臺となつてゐるが、その繋ぎにはパナード (panade) が必ず使はれてゐるもの、
- (三) 新しい方法で、クレーム (Crème) を使つて作上げた詰め物で、ムース (mousses) やムースリーヌ (mousselines) に使はれるもの。
- (四) 肝臓を土臺とした特殊な詰め物で色々の變化があるがその方法は變らない、普通にはファルス・グラタン (farce «Gratin») といふもの。
- (五) ガランティヌ (Galantines)、パテ (Pâtés)、テリーヌ (Terrines) 等冷たい料理に多く使はれる單純な詰め物。

Les panades pour farces 詰め物用のパナード

このパナード (panades) には數種ある。詰め物の種類とその詰め物の性質によつて用途が違つて来る。

原則としてはパナードの分量は土臺になる要素が何であつてもその要素の重量の二分の一を超えるだけの量を使つてはいけない。

若しもパナードに卵とバターが使つてあればそれを酌量して詰め物の全體の割合に手加減をしなければならない。

パナードは十分に冷めてからでなければ使つてはいけない。但し次のパナード (E) は例外である。パナードは出来たら盛皿なりパイ皿なりにバターを塗つてその上に擴げバターを塗つた紙かバターで覆ひ、空氣に直接觸れぬ様にして速く冷めさせる。

次に挙げるパナードの製法の分量は五百瓦とする。必要に応じては同じ割合で全量の分量を變へさへすればよい。

Panades パナード

A.—Panade au pain (パナード・オー・パン) パン臺のパナード

用途。固めの魚の詰め物に使ふ。

分量。滾らした又滾つた牛乳三份、古い白パンの中身二百五十瓦、食鹽五瓦。

方法。パンの中身を十分に牛乳の中に浸し、スプーンから捏粉様になつたパンがハッキリとれるまで武火で乾かす。これを盛皿又はパイ皿に盛つて冷ます。

B.—Panade à la farine (パナード・ア・ラ・ファリーヌ) メリケン粉臺のパナード

用途。脂氣の多寡に拘らず色々の詰め物に使はれる。

分量。水三份、食鹽二瓦、ベタ五十瓦、篩にかけて濾した粉百五十瓦、

方法。水と食鹽とベタとを鍋に一緒に入れて滾らせ、火から下ろして粉を入れて混ぜる。

これを武火でシュークリームの皮の Pâte à chou (パート・ア・シュー) の様に乾燥させ、前の A の場合の様に冷ます。

C.—Panade à la frangipane (パナード・ア・ラ・フランジパーヌ) フランジパーヌ様パナード

用途。これは家禽や魚の詰め物に使ふ。

分量。粉百二十五瓦、卵黄四個、溶かしたベタ九十瓦、食鹽二瓦、胡椒一瓦、卸ろした肉荳蔻 (=クヅク) の實極少量、牛乳二份半、

方法。粉と卵黄を鍋の中で捏ね、溶かしたベタ、鹽、胡椒、=クヅク等を加へ、滾つた牛乳で段々と溶いて行く。

次に普通のフランジパーヌの様に火にかけ、泡立て器で撪廻しながら五六分間煮る。適度に濃くなつたら出して冷ます。

D.—Panade au riz (パナード・オー・リ) ライス入りのパナード

用途。色々の詰め物に使ふ。

分量。米二百瓦 (又は、二份、或は、八匙量)、白いコンソメ (consommé blanc) 六份、ベタ二十瓦。

方法。米をコンソメに浸し、ベタを加へて煮立て、少しも米に手をつけないうで四十分乃至四十五分間オヴンで煮る。

オヴンから出したらスプーンで十分に捏ねておいてから冷ます。

E.—Panade à la pomme de terre (パナード・ア・ラ・ポーム・ドゥ・テール) 馬鈴薯入りのパナード

用途。これは鰯や其他白い身の肉の大きな盛上げに使ふタネル (quenelles) に使ふ。

分量。茹でたての皮を剥いた中位の大きさの馬鈴薯二個、牛乳三份、食鹽二

瓦、白胡椒半瓦、肉荳蔻(=クヅク)極少量、バタ二十瓦。

方法。牛乳を六分の一量だけ煮詰め、バタと調味料と、細かい蛇の目型に薄く切つた馬鈴薯を加へて十五分間煮る。

この材料は全く冷めてしまはしない中に捏ねなければならない。何故ならば冷めてから捏ねると材料に粘り氣が出来ていけないからである。

Farces (ファルス) 詰め物

詰め物の土臺になる材料は、糧、家禽、野禽、魚、甲殻類(蝦蟹)等とその物によつて多少異なるが、その量と方法とは變りはない。それ故こゝには各種の詰め物肉について一般的のものを一つ擧げておき、その他は各自の應用に委せることとする。

A.—Farce à la panade et au beurre (ファルス・ア・ラ・パナード・エ・オー・ブール パナードとバタの詰め物)

用途。普通のクネル(quenelles)に使つたり、アントレ(Entrées)の縁りを飾る。

分量。筋を取つた肉一疋、(B)のパナード五百瓦、食鹽十二瓦、胡椒二瓦、肉荳蔻(=クヅク)半瓦、バタ五百瓦、卵四個と卵黄八個。

方法。肉を賽の目に切つて調味料と一緒に潰し、次にこの潰した肉を出して、パナードを潰し、バタを加へ、再び肉を入れて全體がよく合さるまで杵で強く潰す。

次にこの詰め物に卵四個と卵黄八個とを一度に一二個位づゝ入れて行き、裏漉しにして鉢に入れ、十分に滑かになるまで杵で捏ねる。

〔注意〕 何んな詰め物でもクネルを作る前に一應極少量を取つて試めしに茹でて見る必要がある。

B.—Farce à la panade et à la crème (ファルス・ア・ラ・パナード・エ・ア・ラ・クレーム) パナードとクレームとの詰め物

用途。上等の木目の細かいクネルに使ふ。

分量。筋を取つた肉一疋、(C)のパナード四百瓦、卵白五個分、食鹽十五瓦、白胡椒二瓦、肉荳蔻(=クヅク)一瓦、二倍の濃さのクレーム一立半。

方法。何の肉に限らず、卵白を少しづつ加へて行つてそれを潰して行き次にパナードを加へて杵で強く搥廻し、二つの材料がよく合はさる様にして、これを細かく裏漉しにして鍋に落とし、杓子で滑らかにして一時間の間氷の上のせておく。

次にこれをクレーム三分の一量で緩めて行き、それから半分搥廻した残りのクレーム全部を加へる。

このクレームを加へると詰め物は眞白く、滑かにそして軟かくならなければならない。

〔注意〕 若しも用意出来るるクレームが一流品でない場合には C のパナードを使つてバタで作つたバタ入りの詰め物を作つた方がよい。

C.—Farce fine à la crème ou Mousseline (ファルス・フィーヌ・ア・ラ・クレーム・ ウ・ムスリーヌ)

クレームの上等詰め物、又は、ムスリリーヌ

用途。ムース(mousses)、ムスリーヌ(mousselines)、ポタージュ用のクネル(quenelles à potage)等に使ふ。

分量。よく筋をとつて掃除した肉一疋、卵白四個分、濃い新鮮のクレーム一立半、食鹽十八瓦、白胡椒三瓦。

方法。 調味料を加へて肉を細かく潰し、卵白を少しづつ加へて行つて細かく裏漉しにする。

この潰した肉をフライパンに入れて杓子で滑かにし、二時間の間十分に氷で冷やす。

次に、フライパンを氷から離さずに、念入りに掻廻しながら、クレームで段々と緩める。

〔注意〕(1) クレームの分量は、土臺になる材料が、肉であつたり魚であつたり、蝦蟹であつたりすると、その動物性蛋白質の性質で吸収力が違ふから一定させることは出来ないで、主な材料によつて違へて行かねばならないから、分量の所には平均量を舉げておいたものである。

(2) 上等で美味なこの詰め物の調製方法は、肉類、野禽、家禽、魚、蝦蟹等で作った詰め物に應用され得るものである。

(3) 卵白の分量は肉の性質種類によつて違ひ、家禽とか鰯とか蛋白質が多い若い肉には少量でよく、老齡の古い肉には多量が必要となつて来る。乃ち、若い家禽の開き身肉で上等のファルス・ムースリーヌ(farce mousseline)を作る時には、肉がまだ温い内ならば卵白は使はなくとも間に合ふものである。

(4) 上等のクレームを手に入れることが出来る處ならばいつでもこのファルス・ムースリーヌ(farce mousseline)を作つた方が至當で、蝦蟹の肉であれば尙更らさうである。

Farce de veau à la graisse de boeuf (ファルス・ドゥ・ヴォー・ア・ラ・グレース・ドゥ・ブフ)

又は godiveau

(ゴディヴォー)

牛脂を使つた犢肉の詰め物

A.—Godiveau mouillé à la glace

(ゴディヴォー・ムーイエ・ア・ラ・グラス)

氷で冷したゴディヴォー

分量。筋を取つた犢の心臓肉(noisette)一疋、よく乾いた牛の腎臓の脂一

疋半、卵八個、食鹽二十五瓦、白胡椒五瓦、肉荳蔻(=クヅク)一瓦、よく澄んだ氷塊(glace)七百乃至八百瓦、又は凍い水七乃至八份。

方法。 大きい賽の目に刻んだ犢肉に調味料を加へて細断し、次に、皮と筋をよくとつて幾片かになつてゐる牛脂を細断する。

犢の肉と牛脂とは尙ほ別々に搗潰し、それから一緒に合せて又搗潰して完全に混合してしまひ、次に潰しながら卵を一個づつ入れて行く。

それから裏漉しにしてそれを盛皿の上に薄い層にして擴げ翌日まで氷の上のせておく。

翌日再び潰して、よく混ざる様粉々に碎いて氷の粒を加へて緩める。

若し出来上つたゴディヴォーが固過ぎたら水を加へ、又輕過ぎたら卵白を加へ、常に出来上り工合は吟味しなければいけない。

〔注意〕ゴディヴォーから作つたクネル(quenelles)は、Vol-au-vent(ヴォローヴァン)だの獸肉に附合せる Financières(フィナンシエール)に使はれる。

このゴディヴォーから作るクネルは型に入れて作つてもよいが普通は手で丸めて鹽茹でにしてゐる。然し文火で蒸焼きの方が一層よろしい。

次の方法は實用的で推奨してもよいと思ふ。

ゴディヴォーを十分に濕ほしクネルが互に接する様にして、バタを塗つた鐵板の上にバタを塗つた紙を敷いてその上に絞出しの袋で型を作つて出し文火で蒸焼きにする。

七八分してクネルから脂が滴り出したら丁度よく出来た證據であつて、その時オーヴンから出して鐵板か大理石の上に引繰返し、クネルが冷めたら端を引張つて脂を塗つた紙から取去る。

次にこのクネルを十分に冷ましてから盛皿なり又は笊(ザル)の上のせる。

B.—Godiveau à la crème
(ゴディヴォー・ア・ラ・クレーム)
クレーム入りのゴディヴォー

分量。 十分に筋を取つた極白い犢の肉の心臓一疋、よく乾した牛の腎臓の脂一疋、卵四個、卵黄三個、クレーム七分、食鹽二十五瓦、胡椒五瓦、肉荳蔻(ニクヅク)一瓦。

方法。 犢と牛脂とを別々に細断する。これを臼の中に一緒に入れて、調味料、卵と卵黄とを一つづゝ入れ行き勢よく振廻しながら十分に混ぜ合さるまで搗潰す。次にそれを裏漉しにして鐵板の上のし、翌日まで氷の上のせて冷却する。翌日になつたら、臼に氷を先に入れて臼を冷やしておいて、ゴディヴォーを再び搗き、少しづゝクレームを加へて行く。

適當の格好をつける前に、このゴディヴォーが固いか緩いか出来工合を試めさなければいけない。

C.—Godiveau lyonnais (ゴディヴォー・リヨネー)
リヨン風ゴディヴォー

これは獸脂を使つた川魚ブロシェー (brochet) の詰め物である。

〔注意〕 この方法は日本にブロシェー (brochet) といふ川魚がないから参考にしかならず、實行は不可能であるから方法は略す。

Farce de veau pour bordures de dressages,
(ファルス・ドゥ・ヴォー・プール・ボルデュール・
ドゥ・ドレッサージュ)
fonds, quenelles fourrées, etc.
(フォン・クネル・フーレ)

犢の詰め物 (farce) を型蒸しにして作つた料理臺と
盛上げのクネルの材料

分量。 筋を取去つた眞白な犢肉の心臓 (noisette de veau) 一疋、パナード E 五百瓦、バタ三百瓦、卵五個、卵黄八個、濃い冷たいソース・ベシャメル (sauce Béchamel) 二匙、食鹽二十瓦、白胡椒三瓦、肉荳蔻(ニクヅク)一瓦。

方法。 犢肉に調味料を加へて細かく搗潰し臼から出して、今度は、まだいくらか温い茹でた馬鈴薯のパナードを入れて杵で搗粉様に捏ね、冷めて來たら、前の潰した犢肉を加へて、捏ね潰しながらバタと卵と卵黄を一つづつ、それから冷たいソース・ベシャメル (sauce Béchamel) を加へて行く。

次に裏漉しにして鉢に入れ、滑かになるまで杓子で捏ねる。

Farce Gratin A
(ファルス・グラタン A.)

用途。 普通の溜パイ、アントレの臺等。

分量。 詰め物一疋の分量は次の通りである。

豚の胸部のベーコン二百五十瓦、よく筋を取つた犢肉の輪切り二百五十瓦、なるべく白い犢の肝臓二百五十瓦、バタ百五十瓦、シャンピニョンの屑四十瓦、なるべくなら生(ナマ)でトリュフ (truffe) の皮二十五瓦、卵黄六個、ロリエ半葉、タイム一本、エシャロット四本、食鹽二十瓦、胡椒四瓦、香料二瓦、マデー

ラ酒一拵半、十分煮詰めた冷たいソース・エスパニョル (sauce espagnole) 一拵半。

方法。 ベーコンを賽の目に切り、五十瓦のバタを入れてフライパンでそれを焼めて水気を切つて別にし、次に大きい賽の目に切つた鰻肉を焼めて同様に水気を切る。それから鰻肉の様に大きく賽の目に切つた肝臓を焼め、次に前のベーコンと鰻肉とを再び肝臓と一緒にフライパンに入れ、シャンピニオン、トリュフ、タイム、ロリエ、刻んだエシャロット、調味料等を加へる。これを二時間火にかけて盛皿に移し、フライパンの中の煮詰つた汁をマデラ酒で溶かす。

次に、ベーコン、鰻肉、肝臓等を細かく搗潰し、残つてゐるバタ(百瓦)、卵黄(一個づゝ)、煮詰めたソース、前の煮汁を溶かしたマデラ酒を加へる。これを裏漉しにして鉢に移し杓子で滑かにする。

〔注意〕 この詰め物を作る時に鰻の肝臓は、家禽、鴨、雁、七面鳥等の肝臓で代へてもよい。その場合には膽嚢と胆汁に浸された部分は取去らねばならない。

Farce Gratin B (ファルス・グラタン B)

用途。 野禽の温パイ。

分量。 詰め物一拵を作る分量は次の通りである。

豚の胸部肉のベーコン二百五十瓦、野兎の肉(正味)二百五十瓦、家禽と野禽と合せてその肝臓を二百五十瓦、シャンピニオン、トリュフ(truffe)、タイム、ロリエ、エシャロット(échalote)、調味料はファルス・グラタン A の通り、バタ五十瓦、生(ナマ)又は煮た雁肝(foie gras)百瓦、卵黄六個、マデラ酒一拵半、野禽のソース・エスパニョル(sauce espagnole)一拵半、又は、十分に煮詰めた冷たいソース・サルミ(sauce salmis)。

方法。 ベーコン、兎、肝臓の三種を別々にバタで前の場合と同様に焼め、調味料と薬味料とを加へフライパンと一緒に入れてバタで軽く焼め、マデラ酒

を入れて五分間蒸し、十分に水気を切つて搗き潰し、木目の細かい捏粉様となつたら肝臓、卵黄、冷たいソース、マデラ酒等を加へて裏漉しにし杓子で滑かになるまで蒸廻す。

Farce Gratin C (ファルス・グラタン C)

用途。 詰め物をしたクルートン、カナベ、小さい野禽、若鴨等。

分量。 詰め物一拵の分量は次の通りである。

新しい脂肪分の多いベーコンを卸したもの三百瓦、薄く切つたエシャロット(échalote)四五本、シャンピニオンの屑二十五瓦、ロリエ半葉、タイム一本、食鹽十八瓦、胡椒三瓦、香料一瓦。

方法。 フライパンの中でベーコンを温めて溶かし、薬味料や調味料と一緒に肝臓を加へ、手速く軽く焼める。然し強く焼めつけてはいけない(faire revenirではなくこれを faire raidir 又は faire saisir といふ)。薄紅い詰め物(farce)を作るには肝臓の血が滴る程度(bien saignants)でなければいけないからである。

次に上述の材料が大體冷めてから搗き潰して裏漉しにし、鉢に入れ捏ねて滑かにし、バタを塗つた紙で覆つて冷蔵する。

Farces pour pièces froides (ファルス・プール・ピエス・フロワード) 冷製料理に使ふ詰め物

これはガランティヌ(galantines)、パイ(pâtés)又テリーヌ(terrines)等に使ふ。

調味と繋ぎ方。 ガランティーヌ、パイ、テリーヌ等に使ふ詰め物は、その詰め物の主材料一疋について香料を加へた食鹽二十五乃至三十瓦で調味する。そして又コニャック酒 (cognac) 一拵半で仕上げる。

この種の詰め物は次の三種に別けられるが、前に挙げた上等の詰め物やファルス・グラタン等とは全く違つたものである。

そしてその繋ぎは若し必要なら詰め物の主材料一疋について卵二個が普通である。

〔註〕 香料を加へた食鹽は、よく乾いた上等の食鹽百瓦、胡椒二十瓦、香料二十瓦で出来る。又若しこの食鹽を保存する必要がある時はよく乾燥した密閉してある容器に貯蔵しなければならない。

Farce A (porc) (ファルス A) (ポール) 詰め物 A (豚)

これは豚の脂気の少ない處の肉と新しい脂肪分の多いベーコンとを同じ割合で別々に細断し、次に一緒に搗き潰し、前の場合等と同じ様な割合で調味料と薬味とを加へる。

この詰め物は極普通の肉のパイやテリーヌ等に使ふ。そしてこれが又腸詰の肉となるものである。

Farce B (veau et porc) (ファルス B) (ヴォー・エ・ ポール) 詰め物 B (犢と豚)

分量。 犢の輪切り肉二百五十瓦、賽の目に切つた脂気の少ない豚肉二百五十瓦、新しい脂肪分の多いベーコン五百瓦、卵二個、調味料とコニャック酒は前に述べた通り。

方法。 犢肉、豚肉、ベーコンを各々別に刻み調味料を加へて細かく搗き潰

し、次に火入れしたコニャック酒を加へて裏漉しにする。この詰め物は主としてガランティーヌ (galantines) に使ふが、パイ (pâtés) やテリーヌ (terrines) 等にも使へる。

Farce C (volaille et gibier) (ファルス C) (ヴォライユ・エ・ジビエ) 詰め物 C (家禽又は野禽)

分量。 この詰め物の量は家禽も野禽も共に正味の肉だけの分量である。すると、家禽一羽の腸を抜いた目方は平均一疋半になり、普通附合せ物 (garniture) に使はれる開き身 (filet) を引去ると使へる肉は五六百瓦となつてしまふから、全體の割合は次の様になる。

家禽の肉五百五十瓦、よく筋を取つた犢肉二百瓦、脂気の少ない豚肉二百瓦、新しい脂気の多いベーコン九百瓦、卵四個、香料入り食鹽 (sel épicé) 凡そ五六十瓦前後、コニャック酒三拵。

歐羅巴ではベーコン九百瓦でも日本のベーコンならば鹽氣が強いから百瓦位にして適當と思はれる。

方法。 肉やベーコンは皆別々に刻み、一緒に摺鉢に入れて調味料を加へ、細かく搗き潰し卵を一個一個入れて行つて最後にコニャック酒を加へて裏漉しにする。

〔注意〕 野禽の場合も同様にして作る。

〔註〕 時としては、詰め物 B (犢と豚) と詰め物 C (家禽) の双方には、一疋について裏漉しにした豚肝 (foie gras) 百二十五瓦又は刻んだトリュフ (truffe) 五十瓦を加へることがある。

又詰め物 C (野禽の場合) の上等のを作らうと思つたら、ファルス・グラタン B (Farce gratin B) を四分の一の割合で、又極濃く煮詰めた野禽の出し汁 (fumet) を少量加へると宜しい。

Farces spéciales (ファルス・スペシャル)

pour garnir les poissons braisés.

蒸燻きの魚に附合せる詰め物

(Farce A) (ファルス A) 詰め物 A

分量。生(ナマ)の雄魚精(シラコ)を刻んだもの二百五十瓦、牛乳に浸して搾った白いパンの中身百八十瓦、食鹽五瓦、胡椒一瓦、肉荳蔻(=クヅク)極少量、ワケギ十瓦、パセリ五瓦、刻んだセルフィユ(cerfeuil)二十五瓦、ベタ五十瓦、卵一個、卵黄三個。

方法。材料を鉢に入れて木製の匙でよく搥廻して十分に捏ね潰す。

Farce B (ファルス B) 詰め物 B

分量。牛乳に浸して搾ったパンの中身二百瓦、玉葱五十瓦、細かく刻んでベタで燻めたエシャロット二十五瓦、刻んでから壓して水を切った極新しいシャンピニオン八十瓦、刻んだパセリ一匙、潰した大蒜極少量、卵一個、卵黄三個、食鹽八瓦、胡椒二瓦、肉荳蔻(=クヅク)極少量。

方法。これはこの種の詰め物 A の場合と同じ。

Quenelles diverses (クネル・ディヴェルス) クネル 各種

クネルの大きさと形とは一様ではない。

(一) 粉を振った卓上で指で丸めて小さい圓筒型にしたもの、

(二) ベタを塗った鐵板の上で型に入れたもの、

(三) 匙を型にして作ったもの、

(四) 鶏の腎臓型に指先で捏ねたもの、

これ等の作り方については別に述べる必要はあるまいが、普通に附合せ物となるクネル、フィナンシエール (Financière) とかトゥールーズ (Toulouse) とか云ふのは珈琲匙や、普通の又はチョコロギ型で作られることだけは一言断つておかねばならない。

これらのクネルの平均重量は十二乃至十五瓦である。

ゴダール (Godard)、レジャンス (Régence)、シャンボール (Chambord) の様な大きさのクネルは常にデザート匙 (cuiller à entremets) で作られ、目方も二十乃至二十二瓦位である。

又大きな附合せ物に使はれるクネルは目方が四十乃至五十瓦あつて、丸く、卵型に、又細長い卵型に作られる。

これらの裝飾になる要素は大概はトリュフ (truffe) とか鹽漬けのコーンタン (langue écarlate) とか、又双方同時に使はれ、これを料理のクネルにつけるには生(ナマ)の卵白が使はれる。

蒸燻きにして作つてもよいゴディヴィエールのクネルを除いてはクネルは皆一立につき十瓦の割で鹽茹でにして作られる。この茹で湯はクネルを並べたフライパンなり鐵板なりの中に滾つてゐるのを注ぎ込み、沸騰點に近い温度を保たせる。

Série des Appareils et préparations diverses pour garnitures chaudes.

温い附合せ物に使ふ混合せ物及其他の材料

Appareils à Cromesquis et à Croquettes
クロメスキ (cromesquis) とクロquette
(croquettes) に使ふ混合せ物

これは温前菜の所を参照。

Appareils a pommes Dauphine, Duchesse,
et Marquise

馬鈴薯のドーフィヌ (Dauphine), デュシェース
(Duchesse) 及マルキーズ (Marquise)
に使ふ混合せ物

これは野菜の部の馬鈴薯の所を参照。

Appareil Maintenon (アッパレイユ・マントノン)
混合せ物マントノン

これは côtelettes Maintenon (コートレット・マントノン) に使ふ。

ソース・ベシャメル (sauce Béchamel) 四份とソース・スービーズ (s. Soubise) 一份を半分に煮詰め、これを卵黄三個で繋ぎ、薄く刻んでバターで蒸煮にしておいたシャンピニオン (champignons) 百瓦を加へる。

Appareil a la Montglas
モングラ (Montglas) に使ふ混合せ物

これは côtelettes (コートレット) 其他の肉に使ふ。

鹽した舌 (langue écarlate) 百五十瓦、雁肝 (foie gras) 百五十瓦、煮たシャンピニオン (champignons) 百瓦、トリュフ (truffes) 百瓦を普通のジュリエヌ (julienne) よりも短かくし太く切り、よく煮詰めたマデーラ (Madère)

入りのソース・ドミ・グラス (s. Demi-glace) 二份半で繋ぎ、バターを塗つた盛皿に並べて使ふまで冷ましておく。

Appareil à la provençale
プロヴァンス (Provence) 風混合せ物

これは詰め物をしたコートレット (côtelettes) に使ふ。

ソース・スービーズ (s. Soubise) 五份を十分に煮詰め、大蒜極少量を潰して加へ、卵黄三個で繋ぐ。

Bordure en farce (ボルデュール・アン・ファルス)
詰め物の型蒸し

これは主體料理の材料と同じものを材料とし、十分にバターを塗つた、単純な又はチョコギ (草石蠶) 型等色々の形に作つて茹でる。その形は押出しの方法又は色々の型を使ふ。

形が単純なものは、綺麗なトリュフ (truffe) の薄片、刻んだ茹で卵の卵白、鹽した舌 (langue écarlate)、フスダス (pistaches) 等で任意に飾る。

既に複雑な型で作つたものと飾りは必要ではない。

この種の型蒸しは、家禽や魚のアントレ (entrées)、ソースを必要とする獣肉の小さいアントレ等に使はれる。

Bordures en légumes
(ボルデュール・アン・レギューム)
野菜の型蒸し

これは主として野菜を附合せ物とする獣肉のアントレ (entrées) に使はれる。

この種の型蒸しは、単純な型を使ひ、十分にバターを塗りその底と内側は、鰹

★用意しておいた野菜でシャルトーズ (chartreuse) に飾る。

型の内部は少々固く作った馬鈴薯で繋いだ猪肉の詰め物を入れ、二重鍋に入れてオーブンで蒸す。

Bordures en pâte blanche (ポルデュール・アン・パート・ブランシュ) 白い捏粉の型蒸し

鍋の中に、水一升、食鹽五瓦、豚の脂二十瓦を入れて滾らし、篩にかけた粉百瓦を加へ十分に乾かし、捏粉を大理石の上に引繰り返す。

今度は捏ねながら片栗粉 (fécule) 百瓦を加へ、十回程捏ねてから暫く置いて置く。

次に捏粉を七耗位の厚さに延(ノ)し、特別の型で打抜き、蒸して乾かし、盛皿の縁にルペール (repère) を使つて貼附する。

Bordures en pâtes à nouille (ポルデュール・アン・パート・ア・ヌイユ) ヌイユ (nouille) 用捏ね粉の型蒸し

これは極堅いヌイユ用の捏ね粉で作る、或は前の場合の様に、又或は高さ四五厘、厚さ六七耗位に延(ノ)し、エヴィドワール (évidoirs) といふ特殊の小さい打抜き器で抜いて、盛皿の縁に貼附ける。

この型蒸しはいづれにしても卵黄を塗つて黄色くして乾かす。

Crouçons (クルートン)

クルートンはパンの中身で作る。そしてその形と大きさは用途によつて違ふ。

これは常にバタを溶かして揚げて使ふ。

Duxelles sèche (デュクセル・セーシュ) 乾いたデクセル

この Duxelles といふものはいつも刻んだ茸を使ふ、そして、その菌茸の種類は食用になるものならば何でも宜しい。

玉葱とエシャロットを刻んで一匙づゝをバタ三十瓦と油三十瓦とで一升温め、シャンピニヨンの屑と莖を刻んで、強く壓して水気を絞つたもの合せて二百五十瓦を加へて、水気が蒸発してなくなつてしまふまで乾燥、食鹽と胡椒とで調味し、パセリを刻んで加へ、鉢に移してバタを塗つた紙で覆ひ蓋をする。

この乾いたデクセルは色々な料理に利用出来る。

Duxelles pour légumes farcis (デュクセル・プール・レギューム・ファルシ) 野菜の詰め物に使ふデクセル (トマト、シャンピニヨン等)

乾いたデクセル百瓦 (又は、四匙) に、白葡萄酒半匙を加へ、殆ど水気がなくなる位に煮詰め、次に、トマトを強く利かしたソース・ドミ・グラス (s. Demi-glace) 一升、潰した大蒜極少量、パン粉二十五瓦を加へ、適當と思ふ程度までこれを煮詰める。

Duxelles pour garnitures diverses (デュクセル・プール・ガルニテュール・ディヴェルス) 色々な附合せ物に使ふデクセル (パイ、玉葱、大胡瓜等)

乾いたデクセル百瓦に、ファルス・ムースリヌ (farce mousseline)、又

は、ファルス・ア・ラ・パナード (farce à la panade) 又は、ファルス・グラタン (farce gratin) のいづれかを六十瓦だけ加へる。

このデュクセルを詰める野菜は蒸燻きにせず湯煮 (pocher) する。

Duxelles à la bonne femme (デュクセル・ア・ラ・ボヌ・ファム)

これは或る種の家庭向きの料理に使ふ。

生のデュクセルに、同量の調味した腸詰用の肉を加へるだけである。

Essence de tomate (エッサンス・ドゥ・トマト) トマトの濃い煮汁

よく熟したトマトの汁を裏漉しにして鍋に入れ、シロップ様になるまで十分に煮詰める。次にそれを粗い目の布で軽く濾して取つて置く。

〔注意〕 このトマトのエッセンスは露色の系統のソースの仕上げに大切なものである。

Fonds de plats, Tampons et Croustades (フォン・ドゥ・プラ・タンポン・エ・クルスタード) 盛附の臺, カイ物, パイの外側

パン製の盛附の臺。盛附の臺、カイ物、パイの外側等は段々と日を逐ふて重要性を失つてゐる。これは時代の力によるものである。現在はこれ等のものはパンやライスで作られる様になつて來た。

パン臺のものは、古い堅くなつたパンの中身を使つてバタで揚げ盛皿にルペール (repère) を使つて附著させる。

ライス製のカイ物とパイの外側。パトナ (Patna) 産の米二疋を白いとき水が出ないで澄んで來るまで十分にといで、それを水から煮始めて五分間煮沸し、よく水を切つてから更めて熱湯で洗ひ、再び水を切り、今度は綺麗で丈夫な布巾を敷いた、又は、ベーコンを細く切つたものを敷いた、鍋に入れ、明礬十瓦を加へる。布巾なり、ベーコンの細い切れなりを米に被(カブ)せて蓋をし、オヴンなり、蒸籠なりで、文火で三時間蒸煮にする。

次にライスを十分に搗潰し、豚の脂を塗込んだ布巾に入れて捏ね潰し、豚の脂を塗つた適當の器に入れて冷ます。冷めたら、これを適當の形に切り、明礬を溶かした冷水に入れて貯へる。この水は時々取替へる必要がある。

〔注意〕 日本では上新粉を捏ねて蒸せば簡単に出來て光澤がよい。然し、西洋風の方法であると光澤が悪くとも持ちは宜しい。

Fondue de tomate ou Portugaise (フォンデュデー・ドゥ・トマト・ウ・ポルテュゲーズ) トマトの練り物ポルテュゲーズ

大きい玉葱を刻んでバタ又は油で燻め皮を剥いて押し潰したトマト五百瓦、潰した大蒜少量、食鹽、胡椒を加へ、水気がすっかりなくなるまで文火で煮詰める。

季節によると、即ち、トマトの成熟具合では、このトマトの練り物に粉糖を少々加へることも宜しい。

Kache de sarrazin pour potages (カシュ・ドゥ・サラザン・プール・ポタージュ) スープ用蕎麥(ソバ)のカシャ

軽く鹽をした温ま湯七乃至八分で、蕎麥の精粉一疋を溶いて、堅めの捏粉を

作り、それをロシア鍋に入れて壓付けオヴンに入れて二時間の間武火で蒸す。

オヴンから出して、表面の皮を取去り、周囲の殻に手を觸れずその儘にして出来たパンの中身を鍋に落し、バタ百瓦を加へて練り、一種の厚さの層にして壓しをかけて冷まし、次に丸い二法貨(二錢銅貨位)大の打抜き器で打抜き、溶かして澄ましたバタでこのカシャに色をつけ、サラダ鉢か布巾に盛つて出す。

〔注意〕 Kache (カシュ) は Kacha (カシャ) ともいふ。このカシャ(Kache) はオヴンから出したての熱いのを給仕して出すこともある。この場合には、別製の鉢に盛る。

尙ほこのカシャはロシア料理特有の物であつて、bortsch (ボルツェ) の様なスープの附合せ物になるものである。

Kache de semoule pour le coulibiac (カシュ・ドゥ・スモール・プール・ル・クーリビヤック) クーリビヤック (Coulibiac) 用の 挽割り (semoule) のカシャ (Kache).

大きな挽割 (semoule) 二百瓦を割つて搗いた卵と混ぜ、鐵板の上に伸(ノ)して文火で乾かし、粗い漉し器で裏漉しにし、次にこれを凡そ二十分間位コンソメで茹でて丁寧に水気を切る。

Matignon (マティニオン)

人蔘の赤い所百二十五瓦、玉葱百二十五瓦、セルリ五十瓦、生のハム百瓦を細かいペイザヌ (paysanne) に切り、ロリエー葉、タイム一本を加へてバタで蒸し、白葡萄酒少量で鍋底の煮詰つた汁を溶かす。

Mirepoix ミールボワ

この材料はマティニオン (Matignon) と同じである。

材料の切り方はその用途によつて大きさが多少違ふがブリュノワーズ (brunoise) に切る。

又ハム (jambon) は極脂肪氣の少ない豚の胸部肉 ベーコンに代へて、賽の目に切つて茹で上げて使つても宜しい。

この材料をバタで燻める。

Mirepoix fine, dite à la Bordelaise 上等のミールボワ, 「ボルドレーズ」

普通の粗目のミールボワで、料理に風味を興へる爲めのものは、入用の時に即席に作上げるのであるが、このボルドレーズ (Bordelaise) といふミールボワは、ザリガニとかオマール (homard) 等海老の類に使ふもので、前以て作つておかねばならない。

人蔘の赤い所百二十五瓦、玉葱百二十五瓦、パセリの莖三十瓦を極細かいブリュノワーズに切り、タイムとロリエの粉末にしたものを加へる。次に全體をバタ五十瓦と一緒に鍋に入れて十分に煮える迄蒸煮にする。煮えたら小さい鉢に移し、フォークの背で押しつけてバタを塗つた白紙で蓋をしてとつておく。

〔注意〕 上等のミールボワを作るには、材料を細断し蒸煮してゐる間では乾燥が出来ないから、布巾で押しつけて水気を搾取る。この灰汁のある水気を残しておいてミールボワを長く保存すると酸が出来たり醗酵作用が起つたりするものである。

Orge perlé pour volailles farcies et autres usages 家禽其他に使ふ詰め物用の精大麥

刻んだ玉葱七十五瓦をバタで燻めて淡い黄色に色づけ、それに洗つて水を切つた搗大麥二百五十瓦を加へ、それを木の杓子で搗いたら滾つた白いブーイ

ヨン四分の三立を加へて浸し、胡椒一掴みで調味し、蓋をしてオヴンに入れて二時間の間文火で煮る。最後に榛(ハシバミ)色に煮溶したバタ五十瓦を大麥に掛ける。

Pâte à chou d'office 料理用捏粉

水一立、バタ二百瓦、食鹽十瓦を鍋に入れて滾らせ、火から下ろして、篩にかけた粉六百二十五瓦を加へ、これを混ぜて武火で乾かし、次に大きさによつて多少違ふが大體十二個乃至十四個の卵をこの捏粉に加へる。

この捏粉は普通、pommes à la Dauphine (ボーム・ア・ラ・ドーフィース) とか ヨキ (gnoki) 等に使はれるもので、普通の細工用の捏粉よりも堅くなければならぬ。

Pâte à frire pour Beignets de cervelles et de laitances, fritots, etc. 犢の腦漿、魚の雄精、軽い揚げ物フリト一等の捏粉

篩にかけた粉百二十五瓦、食鹽一掴み、油又は溶かしたバタ二匙、温き湯凡そ二份位を鉢に入れる。よく撻廻すと弾力が出来て附着力がなくなるといけなから、捏粉を直ぐに使ふ場合には撻廻さずに匙で掬ひ上げて、これを混ぜ合わせる。然し前以て作つておく時には材料を撻廻してもよろしい。暫く放置しておくと捏粉の弾力性がなくなるものであるから。

これには愈々使ふ時に、泡雪様に撻廻した卵白二個分を加へる。

Pâte à frire pour légumes 野菜を揚げる時の捏粉

これはサルシフィ (salsifis, サルシフィ)、洋芹 (céleri)、チヨロギ (草石蠶) 等に使ふ。

粉百二十五瓦、食鹽一掴み、溶かしたバタ二匙、卵一個、それから必要と思はれる量の水を鉢に入れて溶かす。

これは出来れば大體必要の時の一時間位前に作つておく方がよい。

Riz pour farcir les volailles servies en relevé ou en entrée

アントレ又はル、ヴェに使ふ家禽に詰めるライス

玉葱半分を刻んでバタ五十瓦で燻め、米(カロリナ産又はパトナ産)二百五十瓦を加へ、米が白くなるまで火に掛けて撻廻す。これに白いコンソメ (consommé blanc) 半立を加へて蓋をして十五分間煮て、クレーム一份半、雁肝 (foie gras) の脂百二十五瓦(又はバタ)、ソース・シュープレーム (s. Suprême) 數匙と、ライスを使ふ鳥料理に定まつてゐる附合せ物を加へる。

〔注意〕 このライスは家禽に詰めてから、再び加熱されるから、初めに十分に煮てしまはなくて四分の三位の所で止めておく。又鳥に詰めて加熱すると積が増すから餘り一杯詰めてはいけぬ。

Salpicons divers サルピコン

サルピコンは一種ではない。單純なものと組合せたものとある。

主材料がたゞ一種であると單純なサルピコン (Salpicon simple, サルピコン・サンプル) といふ。例へば、家禽又は野禽の肉、獸肉、犢の喉頭の肉 (riz de veau) 又雁肝、魚類又は蝦蟹類、ハム又は舌(タン)等これである。

主材料が前に擧げた材料二種以上の組合せで、それにシャンピニオンやトリュフ等が加へてあると組合せサルピコン (Salpicon composé) といふ。

このサルピコンの肉は半握立方の規則正しい賽の目に切る。

サルピコンはその組合せによつて Salpicon à la royale (サルピコン・ア・

ラ・ロワイヤル)とか、à la financière (ア・ラ・フィナンシエール)とか、à la parisienne (ア・ラ・パリジエーン)とか、au chasseur (オー・シャスール)、又は à la Montglas (ア・ラ・モンクラ)等といふ。

Twarogue pour piroguis ピロギに使ふトゥワローグ

よく水気を切つた白い生のチーズ二百五十瓦を布で強く壓して鉢に入れ、滑かになるまで匙でよく搥廻し、次に、ポマードの様に軟くなつたブール・マニエ (beurre manié) 二百五十瓦と卵一個とを加へ、鹽と胡椒とで調味する。

Série des appareils et préparations diverses pour garnitures froides 冷たい附合せ物に使ふ混合せ物及其他の材料

Mousses (ムース) Mousselines (ムースリーヌ) 及び Soufflés froids (冷たいスーフレ)

温製と冷製とに拘らず、ムースとムースリーヌとはその材料に於て異つてはいない。

唯だその違ひはムースは、温製でも冷製でも一卓分の大きい型に入れて作るが、ムースリーヌは、匙とか搾出し器とか大いクネル (quenelles) 様の型などで一人分づゝ作る所にあり、スーフレーは小さいカッソレット (cassolette) で作る。

冷たい mousses (ムース) と mousselines (ムースリーヌ) の混合せ物の下拵へ

分量。家禽、野禽、雁肝、魚肉、蝦蟹等、主要素のピューレ (purée) 一立、溶かした液状のゼリー二份半、ヴルーテ (Velouté) 四份、粗製のクレーム四份を

搥廻して適度に仕上げたもの(クレームは搥廻して練ると四份が六份になる)。

この分量は、主要素の如何によつて變り、又ゼリーとヴルーテとはその一方をしか使はないこともある。

方法。先づ第一に主要素のピューレにゼリーとヴルーテとを、又一方だけの時はその一方を加へ、氷の上で軽く搥混ぜ、次に搥廻して泡立てたクレーム (crème fouettée) を加へる。

冷製の時には特に大切であるから調味の工合は常に十分注意して吟味調整する必要がある。

〔注意〕クレームは半練り位が適度である。餘り十分に搥廻して泡立てると妙味がなくなり上品でない。

Moulage des mousses froides 冷製ムースの型入れ

昔しは、ムースを單純な又は飾りのある、澄んだゼリーを塗つて、そして適當な裝飾をした型に入れたものであるが、今日では次の様な方法が多く使はれる様になつて來た。

銀製の半球形の型 (timbale) の底に極澄んだゼリーの薄い層を作らせ、型の外側は白紙をバタで貼り、型の縁から二纏以上に出しておく。すると紙を取去つた時に、ムースがスーフレ (Soufflé) の様に見える。

又この白紙は型の内側に張つても宜しい。この場合には給仕して出す時に、ムースを型から外すので、庖刀の刃を水で濡し、ムースを型から外し、緩かに引張つて紙を取去る。

型にムースが詰つたら、それを冷やす。又出来れば冷蔵する。

これらのムースは銀製の小さいカッソレット (Cassolette) で作つてもよいが、これは寧ろ冷製のスーフレ (Soufflé) に適し、材料が同じ兩者を區別する爲めには避けた方がよろしい。

又この種のムース、特に野禽とか雁肝とかのムースであると近代的に用ひられてゐる銀なり、クリスタルガラスなりで出来た器に入れて作つても宜しい。この場合には底にゼリーの薄い層を作つた中に入れてよい。これを丁寧に滑かにして冷まし、飾をつけて、ゼリーをかける。

然し野禽のムースだと、使つた野禽のシュープレーム (Suprêmes) を冷やしたものを使ふ。

Moulage des mousselines froides 冷製ムースリーヌの型入れ

冷製のムースリーヌの型入れは、單にゼリーを使つた場合とショー・フロワ (chaud-froid) を使つた場合とで二種に別れる。そしていづれにしても共に卵形の型か、大きいクネル (quenelle) の型か、又ムースリーヌ専用の卵の型に入れる。

第一の方法。 十分澄んだ透明なゼリーを型の内面に塗り、次に混合せ物を詰め、家禽とか野禽とか蝦蟹等の肉やトリュフ等混合せ物と同一の材料から出来てゐるサルピコン (Salpicon) を内側に詰め、それから混合せ物で蓋をし、ドーム (dôme)、即ち、圓屋根型にし、冷却器 (raffraichissoir) で固める。

第二の方法。 型に混合せ物を入れ、内部にサルピコン (salpicon) を詰め、混合せ物で蓋をして固まらせる。

次に型から出し、混合せ物に適したソース・ショーフロワ (s. chaud-froid) を塗り、それにトリュフ等の飾りをつけ、その上からゼリーをかける。

次に、銀又はクリスタルガラスの器によく澄んで透明なゼリーの層を作り、ムースリーヌを掛け、給仕して出すまで冷却器に入れておく。

Soufflés froids 冷たいスーフレ

スーフレもムースも大體同じ物であるがムースは大い型で、一卓分作るのに反して、スーフレは小さいカッソレット (cassolette) で一人分に作るものであることが違ひとなつてゐる。

その型入れはムースの場合と同じである。即ち、カッソレットの底にゼリーを敷き、その周りには紙を巻き、カッソレットの縁を越す程度にし、ムースが冷めて紙を取去つた後が丁度温製のスーフレでもある様にする。

〔注意〕 そこで、材料を等しくする以上の三種の混合せ物の作り方の原理は次の通りになる。

- (1) ムースは、假令スーフレと云ふ名を冠しても、矢張り一卓分を作つて出すべきものであり、ムースといふ名は保存しなければならない。
- (2) ムースリーヌは、サルピコン (salpicon) を詰めたものと詰めないものとあるが、とにかく一人分に作つた大きいクネル (quenelle) である。
- (3) スーフレも亦ムースであるが、カッソレット (cassolette) で又は同様の器で小さく一人前に作つたものである。

Aspics アスピック

アスピックについて極大切なことは、ゼリーが十分に澄んで、透明に出来上り、固まり工合がよく、そして風味がよいといふことである。

アスピックを型で作る時は、昔さうであつた通り、その型は中央に單純な又は飾りのある管がある型である。

型蒸しの型を使つても宜しいが、その時は附合せ物が中にある時に限るべきものである。

アスピックの仕上げは飾りを底と内壁に並べてから行はねばならない。その爲めには型はブッカキ氷の中で十分に冷やしておいて、その中に半固まりのゼリーを、型を氷の中で廻しながら内壁に張らせる。小さく切つた飾りは次に冷たい溶けたゼリーの中に漬けて直ぐに貼附ける。この裝飾は作る料理人の趣

味と頭の問題であつて決して指定しておくわけには行かない。たゞこの飾りは不整形であつてはいけないし又型から出した時に十分にはつきり見えて来る様でなければならない。

飾りに使ふ材料は主材料とよく釣合つたものであることが必要であつて、トリュフ、パン型で寄せた卵白、コルニション (cornichons) 胡瓜、ケーパー (câpres)、色々のプリュシュ (pluches)、二十日大根の薄い輪切り、伊勢海老の珊瑚(卵のこと)、鹽した舌等が使はれる。

若しアスピックの附合せ物に色々の薄片や雁肝の四角く切つたもの等を使ひ、型の大きが數列に列べなければならない時には、その一々の間にゼリーの層を入れて行き、新しい列は前の列が十分に固まつてから並べて行かねばならない。

このアスピックは最後は厚いゼリーの層で終らねばならない。そして出来るだけ型は氷で圍つて冷やしてゐなければならない。それから鹽を使つてはいけない。ゼリーが濁つてその透明性がなくなる懼れがあるからである。

型から出す時の注意。型を湯に浸けてカブよく拭ひ、たゞんだ布巾、飾つたライスの臺又彫刻した氷塊の上にアスピックを空(ア)ける。

次にゼリーのクルートン (croûtons) とか、菱形又四角に切つたものとか、ゼリーを刻んだものとかを以てアスピックの周圍を取巻く。

〔注意〕 アスピックを型に入れる場合には、ゼリーは十分に腰が強いことが必要であるが、さうするとゼリーの質が上等でなくなることになるので、近來は次の様な實用的な方法を行ふことが多くなつて來た。

アスピックの材料を、銀、クリスタルガラス又は陶磁器製の氷の中に嵌込んだ器の中に並べる。

但しその器の底には先にゼリーを張詰めておき、氷層を並べたら又固まりかけのゼリーを十分に蓋をする。この場合には、もし飾りが入用でもその飾りはアスピックの材料に並べる前に直接に貼付けてしまふ。

Chauds-froids ショー・フロワ

普通このソース・ショー・フロワを使ふ料理の肉は切り身であるが、丸ごとの材料にも使へないことはない。その時は特別な名稱が使はれてゐる。

若しもショー・フロワが切身で出来てゐたら、それをソースに漬けて金網の上に上せる。ソースが冷たくなつたならば、料理の肉片は飾りをつけ (décorer) ゼリーで光澤出しをする。

料理が丸ごとの材料であると十分冷たいソース・ショー・フロワを流れる位に塗つて、飾りをつけ (décorer)、ゼリーで光澤を出す。

切り身のショー・フロワは、かひ物の上、真中にかひ物がある型蒸し (パン、ライス、挽割等で作つたもの) の上又は銀、陶磁器、クリスタルガラス等で作つた半球形の型 (timbale) とか深い盛皿等の中で作る。

丸ごとの材料は盛皿に又は彫刻した氷塊の上に盛附ける。

家禽や野禽のショー・フロワは極規則立つた肉に切り、そして皮は剥いてしまはねばならない。手バや足は使はないから、とつておいて外の利用法を考へる必要がある。

切り身のショー・フロワには、ソースを掛けたシャンピニオン、鶏冠、腎臓等又ゼリーだけで光澤を出したトリュフ等を附合せ物とする。

Pains froids パン・フロワ

パン・フロワといふのは型に入れて茹でて冷まし、次に飾つてゼリーで光澤を出した詰め物の混合せ物に過ぎなかつた、又は、澄んだ透明なゼリーを塗つた型でベル・ヴュー (Belle-Vue) 風に作つたものであつた。

今日ではこれは廢つて、ムースが多く使はれてゐる。

〔注意〕 ベル・ヴュー (Belle-Vue) とはショー・フロワの一方法を指す。

Garnitures de mets froids 冷たい料理の附合せ物

料理の性質によつて、
半分、又は、四半分に切つて飾つて (décorer) ゼリーで固めた卵、
詰め物をした、又は、その他の附合せをした小さいトマト、又は詰め物をして四つに切つた大きいトマト、
小さい半球形の型 (timbale) 又は小船型に盛つた野菜のサラダ、
トマトのビュレをゼリーで繋いだ小さいパン又は、小さいパイ、
極白い苜蓿(チサ)、即ち、レータス (laitue) の心
ヒシコの開き身、
オリーブの實
等々を附合せ物とする。

Observations sur les garnitures 附合せ物についての注意

(Garnitures pour Relevé) ルルヴェ (Relevé) の附合せ物

近代生活は餘り悪つた手のかゝる附合せ物を喜ばなくなつて來たが、それでも全く廢つたわけではなく、佛蘭西料理の重要素たるには變りがないから、一應はその主たるものを擧げて置く必要があらう。

元來附合せ物は、その材料についての變化はないが本體料理の如何によつて形と扱ひ方が變るものであり、分量も變つて來る。

又附合せ物はルルヴェと別に持廻つて給仕した方がよろしい。

(Garnitures pour petites entrées) 小さいアントレの附合せ物

野菜を附合せ物とした獸肉のアントンにはソース・エスパニョル (sauce Espagnole) の系統のソースは適當でなく、繋ぎを入れた肉汁 (jus) の方がよろしい。

即ち、濃肉汁 (glace) 一磅について百二十五瓦のバタを加へ、レモン汁を數滴たらしめて酸味をつけた軽い濃肉汁 (glace) が最適である。

アスパラガス、青豆、莢隠元、マセドワヌ (macédoine)、ジャルディニエール (jardinière) 等はエスパニョル系やトマト・ソース等を分解させる傾向がある。その原因は野菜自體から出る水氣とその繋ぎの作用から生ずるものである。

その代り、トリュフ、鶏冠、鶏の腎臓、クネル、シャンピニオン等にはエスパニョル系のソースやトマト・ソースの方がよい。フィナンシエール (Financière) とかゴダール (Godard) 等云ふ附合せ物にも同様である。

Garnitures (附合せ物各種)

分量は各十人前とする。

à l'alsacienne (ア・ラルザシエヌ)

名稱。佛國東北國境地方「アルザス (Alsace) 地方の」といふ意味。シュークルートに關係がある。

用途。獸肉、牛織肉(フィレー)、トゥールヌドー (Tournedos) 等に使う。

材料。蒸煮にしたシュークルート (choucroute) を詰め、脂氣の少ないヘムを薄く圓形に切つたものを添へた小さいパイ十個、

注汁。繋ぎを入れた燻の肉汁。

à l'américaine (ア・ラメリケーヌ)

名稱。アメリカ風。オマール海老と関係がある。

用途。魚類に附合せる。

材料。これはアメリカ風=作つたオマールの薄片 (escalopes de queue de homard préparé à l'américaine) を使ふ。

注汁。ソース・オマール (sauce du, ou des homards) を使ふ。

à l'andalouse (ア・ランダルーズ)

名稱。西班牙南部「アンダルーシャ (Andalousie) 風の」といふ意味。ライスやポワヴロン唐芥子等に関係がある。

用途。獣肉や家禽に使ふ。

材料。半分に割つて燻き、ギリシャ風のライス (Riz à la Grecque) を添へたポワヴロン唐芥子十個、又、厚さ四纏に切り、刃を入れ、割つて揚げ、給仕して出す時にバタで燻めたトマトを添へた茄子の筒切りにしたもの十個、

注汁。梨ぎを入れた肉汁 (jus)。

à l'arlésienne (ア・ラルレジエヌ)

名稱。南佛アルル (Arles) 風の、又は、アルルの女風の、

用途。トゥールスドー (tournedos) と心髓肉 (ノワゼット、noisettes) に使ふ。

材料。茄子を一纏の厚さに輪切りにして調味し、粉をマブして油で揚げたもの、トマトの皮を剥いて薄く切りバタで揚げたもの、玉葱を横に切つて環状にし粉をマブして揚げたもの。

注汁。トマトを加へたソース・ドゥミ・グラス (s. demi-glace)。

à la banquière (ア・ラ・バンキエール)

名稱。銀行家風、

用途。肥鶏 (poularde) に使ふ。

材料。背の骨を取つて、フェルス・グラタン (farce-gratin) を詰め、色をつけて鍋で煮た肥雲雀十羽、家禽の詰め物肉で作つた小さいタネル十個、トリュフ十個。

注汁。トリュフの出し汁を入れたソース・ドゥミ・グラス (s. demi-glace)。

à la berrichonne (ア・ラ・ベリショーヌ)

名稱。佛國ベリー (Berry) 地方風の。

用途。獣肉のルルヴェに使ふ。

材料。蒸煮にした卵大のキャベツの玉十個、脂気の少ないベーコン十切れ、主體料理の煮汁で煮た小さい玉葱と大きい栗各々二十個。

注汁。主體料理の煮汁をアロウ・ルート (arrow-root) で繋いで作る。

à la bizontine (ア・ラ・ビゾンティエヌ)

名稱。不明、恐らく人名なるべし。

用途。獣肉、トゥールスドー等に使ふ。

材料。ポーム・デュシェース (pomme duchesse) で作り、卵黄を塗り、出す前に、シューフルール・ア・ラ・クレーム (chou-fleur à la crème) のビュレを詰めて、オーヴンで色づくまで焼いたもの十個、一株を二つに割り詰め物をして蒸煮にしたチサ菜 (laitue) 十個、

注汁。バタを加へた燻の肉汁。

à la boulangère (ア・ラ・ブーランジェール)

名稱。パン屋風の、又は、パン屋の主婦風の、

用途。羊、仔羊及家禽に使ふ。

材料。薄く切つてバターで焼めた玉葱二百五十瓦、四つ又は薄切りに切つた馬鈴薯七百五十瓦、食鹽十五瓦、胡椒五瓦、

肉が焼められたら、上の材料を混合せて肉の周圍に置き一緒に煮る。

肉が家禽の時は、馬鈴薯はオリーブ型に作り、小さい玉葱は豫め焼めておく。

注汁。上等の肉汁 (jus) 少量。

à la bouquetière (ア・ラ・ブークティエール)

名稱。花賣り娘風の意。

用途。獸肉のルルヴェに使ふ。

材料。匙で切つて取つて汁 (jus) をかけた人蔘と長蕪とを合せて二百五十瓦、小さい馬鈴薯シャトー (Château) 二百五十瓦、青豆と小さい賽の目に切つた美露元と各百五十瓦を出す直ぐ前にバターで繋いだもの、東ねた花椰菜二百五十瓦。この色の違つた材料を東にして肉の圍りに列べる。花椰菜の東にはソース・オランダーズ (s. hollandaise) を少々かける。

注汁。出來た肉汁を脱脂 (dégraisser) して澄したものを。

à la bourgeoise (ア・ラ・ブールジョワーズ)

名稱。都人士風、又、ブルジョワ風、

用途。獸肉に使ふ。

材料。大蒜の房の様に作つて肉汁をかけた人蔘五百瓦、肉汁をかけた小さい玉葱五百瓦、賽の目に切り、茹でてバターで焼めた胸部のベーコン百二十五瓦。

此の附合せ物は、丁度よい時を見計らつて肉の周圍に入れ、肉を蒸煮にして出來た汁で煮上げる。

à la bourguignonne (ア・ラ・ブールギニョーヌ)

名稱。中佛ブールゴイニユ (Bourgogne) 地方風の意。赤いブールゴイニユ葡萄酒を使ふものである。

用途。牛肉に使ふ。

材料。汁をかけた小さい玉葱五百瓦、四つに切りバターで焼めたシャンピニオン二百五十瓦、胸部肉のベーコンを賽の目に切つて軽く色づく程度に焼めたもの百二十五瓦、

以上の材料を適當の時に蒸煮してある牛肉の圍りに入れる。そしてこの蒸煮にする時の水氣にはブールゴイニユ産の赤葡萄酒を使ふ。

注汁。蒸煮して出來たソースを使ふ。

à la brabançonne (ア・ラ・ブラバンソーヌ)

名稱。白國 Brabant (ブラバン) 地方の。この地方に首都ブリュッセル (Bruxelles) がある。これは芽キャベツ (chou de Bruxelles) を使ふから、この名があるのであらう。

用途。獸肉に使ふ。

材料。茹でてバターで焼めた芽キャベツのビュレを詰め、ソース・モルネー (s. Mornay) を塗り、出す前に冷やしたパイ十個、石蹴りの石の形に作つたポム・デュシェス (pommes Duchesse) のクロケット (croquettes) 十個、

注汁。繋ぎを入れた肉汁 (jus)。

à la bretonne (ア・ラ・ブルトーン)

名稱。 佛國西北ブルタイニュ (Bretagne) 半島風の意。

用途。 羊に使ふ。

材料。 煮て、ソース・ブルトーン (s. bretonne) で繋いでペセリを刻んでかけた白隠元豆又はフラジョレー (flageolet) 豆一立。

注汁。 出来た肉汁を使ふ。

Brillat-Savarin (ブリーヤ・サヴァラン)

名稱。 十八世紀後半より十九世紀に跨つた佛國の裁判官で食通であつた人。

用途。 野禽に使ふ。

材料。 トリュフを入れた山鷓(ヤマシギ)のスーフレ (soufflé) の混合せ物を出す前に茹でて詰めた極小さいパイ數個、トリュフの大きな薄片。

注汁。 主體料理の野禽の出し汁を使つた上等のソース・ドゥミ・グラス (s. demi-glace)。

à la bruxelloise (ア・ラ・ブリュッセロワーズ)

名稱。 白國首都ブリュッセル (Bruxelles) 風の。これは、芽キャベツ (choux de Bruxelles) を使ふからブリュッセル風といふ。

用途。 獸肉に使ふ。

材料。 十分白けさせた蒸煮のアンディーヴ (endives) 十株、馬鈴薯シャトー (Château) 十個、茹でてバターで蒸煮にした小さい芽キャベツ (choux de Bruxelles) 五百瓦、

注汁。 よく澄み加減のマデーラ (Madère) 入りドゥミ・グラス・ソース (s. demi-glace)。

à la cancalaise (ア・ラ・カンカレーズ)

名稱。 これは北西佛の海岸カンカル (Cancalle) といふ所から名を「カルカル風の」といつたもので、此處は牡蠣の名産地である。

用途。 魚料理に使ふ。

材料。 煮上げて料つた牡蠣二十個、よく料つた小海老の身百二十五瓦、

注汁。 ソース・ノルマンド (s. Normandie)。

à la cardinal (ア・ラ・カルディナル)

名稱。 羅馬教皇の選舉權を有する樞機員たる大司教の。

用途。 魚料理に使ふ。

材料。 オマール (homard) 海老の見事な薄片十切れ、眞黒なトリュフ十切れ、賽の目に切つたオマール (homard) 六十瓦と同様のトリュフ五十瓦、

注汁。 ソース・カルディナル (s. cardinal)。

à la castillane (ア・ラ・カスティヤーン)

名稱。 西班牙又は西國の一地方を Castille (カスティーン) といふ。即ち、カスティーン風の、といふ意である。

用途。 トゥールヌド (tournedos) や心髓肉 (noisette) に使ふ。

材料。 ポーム・デュシェス (pomme Duchesse) で作り、軽く大蒜の風味を利かせたトマトの練り物 (fondue) を詰め、そして出す時に黄身を塗つてオヴンで軽く色づけた小鼓形、それに玉葱を輪切りにし、調味し、粉をマブシ油で揚げたもの、

注汁。 デグラッセ (déglacer) してトマトを加へた出し汁。

Chambord (シャンボール)

名稱。 佛國西部のロアール (Loire) 河に近い地名。又、舊王朝カペシヤン (Capétiens) 家の直系をシャンボール伯といふ。

用途。 蒸煮にした大い魚の肉に使ふ。

材料。 トリュフを加へ、匙で型をとつた魚肉の詰め物のクネル十個、細長い卵形で装飾をした大いクネル四個、扇型をつけた小さいシャンピニョンの傘二百瓦、調味して粉をマブシバタで炒つた魚の白子の薄片十切れ、オリーブ型に削つたトリュフ二百瓦、クール・ブーイヨン (court-bouillon) で煮たサリガニ (écrevisses) 六尾(このサリガニは繋げても繋げずに煮てもよい)、バタで揚げた鶏冠のクルートン (croûtons) 六個、

注汁。 魚を蒸煮にした出し汁をソースとする。

châtelaïne (シャートルレーヌ)

名稱。 城主の、又は、城主夫人の、

用途。 獣肉と家禽とに使ふ。

材料。 濃いスービーズ (Soubise) を添へたアルティシエの根元 (fonds d'artichauts) 十個、肉を蒸煮にして出来た出し汁で蒸した剥き栗三十個、馬鈴薯のノワゼット (pommes de terre noisette) 三百瓦、

注汁。 肉から出た出し汁にソース・マデール (s. Madère) を加へる。

à la chipolata (ア・ラ・シポラータ)

名稱。 イタリア語で玉葱を cipolla (チボラ) といふ。これから轉じて玉葱など葱類を使つた煮込みを指し、次に腸詰め的一種をも指す。

用途。 獣肉と家禽とに使ふ。

材料。 濃肉汁で光澤つけした小さい玉葱二十個、シポラータ腸詰十個、コンソメで煮た栗十個、賽の目に切つて軽く色づく程度に炒つた豚の胸部肉のベーコン百二十五瓦、オリーブ型に削抜いて濃肉汁で光澤つけした人蔘二十個、但し、この人蔘はなくても宜しい。

注汁。 肉から出た出し汁にソース・ドゥミ・グラス (s. demi-glace) を加へたものを使ふ。

Choisy (ショワジー)

名稱。 これは不明であるが多分人名であらう。十七世紀末の文章家にこの名がある。北佛の地名に Choisy-le-Roi といふのがあるが違ふだらう。

用途。 トゥールヌドー (tournedos) とノワゼット (noisettes) 即ち、心臓肉に使ふ。

材料。 半分に割つて蒸煮にしたチサ菜 (laitue) 十個、小さいポーム・シャトー (pommes Château) 二十個、

注汁。 バタを加へた肉の濃肉汁。

Choron (ショロン)

名稱。 十八世紀末より十九世紀初に出た佛蘭西の音楽批評家の名である。

用途。 トゥールヌドーと心臓肉ノワゼット (noisettes) に使ふ。

材料。 バタで繋いだアスパラガスの尖(サキ)を添へた中位の大きさの、又は小さいアルティシエ (artichauts) の根元 (fonds) 十個、(又は、小さい豌豆を使ふ)。ノワゼット (noisettes) に作つた馬鈴薯三十個、

注汁。 トマトを加へたソース・ベアルネーズ (s. béarnaise)。

à la Clamart (ア・ラ・クラマール)

名称。巴里南郊の地名。

用途。獣肉。

材料。バタで繋ぎ、細かく刻んで煮たチサ菜 (laitue) を加へ佛蘭西風青豆 (petits pois à la française) を詰めたパイ十個、このパイは小さい深い皿に別に盛る。

注汁。繋いだ肉汁 (jus lié)。

de compote (ドゥ・コンポート)

名称。compote は「煮込み」といふ意と、果物を煮たことを意味する場合とある。この場合は前者に属するだらう。「煮込みに使ふ」意である。

用途。鳩や三月の若鶏 (poulet de grain) 等に使ふ。

材料。ラルドン (lardon) に切つた脂気の少ないベーコンを茹でてバタで軽く燻めたもの二百五十瓦、濃肉汁をかけて光澤をつけた小さい玉葱三百瓦、二つに切つてバタで炒つた生の小さいシャンピニオン三百瓦、

以上の材料を鳩(又は若鶏)と一緒にして煮込み、出す時には附合せ物で鳩を覆ふ様に盛附ける。

à la commodore (ア・ラ・コンモドール)

名称。英米海軍で大佐より上席にある佐官級の將校で、「代將」といふ。

用途。大きい魚の料理に使ふ。

材料。サリガニを詰めたパイ十個、サリガニバタで和へ匙で型をつくつた鱈(ハタハタ)の詰め物で作つたクネル十個、ヴィルロワ (Villeroy) 風の胎貝 (イガヒ)十個、

注汁。サリガニバタ (beurre d'écrevisse) で作つたソース・ノルマンド (sauce Normande)。

Cussy (キュッシー)

名称。不明であるが多分地名から出たと思はれる。

用途。トゥールヌドー (tournedos)、心臓肉ノワゼット (noisette)、家禽等に使ふ。

材料。網で燻いて栗のビュレ (purée) を添へた大いシャンピニオン十個、圓く球形に刺りマデーラ酒で煮た小さいトリッフ十個、雄鶏の大きい腎臓二十個、

注汁。ソース・マデール (s. Madère)。

à la Dauphine (ア・ラ・ドーフィーヌ)

名称。佛國舊王朝カペシヤン (Capétiens) 家の皇太子又は皇太子妃風の、用途。獣肉に使ふ。

材料。大い肉片の時は杓型に、トゥールヌドーや心臓肉ノワゼットの時は石蹴り石型に拵へたドーフィーヌ (Dauphine) 風馬鈴薯の混合せ物で作つたクロケット (croquettes) 二十個、

注汁。マデーラ (Madère) 入りソース・ドゥミ・グラス (s. demi-glace)。

à la dieppoise (ア・ラ・ディエッポワーズ)

名称。北佛海港 Dieppe (ディエップ) 風の、

用途。魚肉に使ふ。

材料。皮を剥いた小海老百瓦、よく料つて白葡萄酒で煮た胎貝四分の三立 (凡三十個位)、

注汁。魚の煮汁を加へたソース・ヴァンブラン (s. vin blanc)。

Doria (ドリヤ)

名稱。 イタリアのゼノア (Gênes) 出の海將の名。

用途。 ムーニエール (meunière) にした魚肉に使ふ。

材料。 オリーブ型に削つてバターで蒸煮にした大胡瓜三十個、レモンの皮を剥き種子を取去つて薄く切つたもの數片。

Dubarry (デュバリー)

名稱。 佛國王ルキ (Louis) 十五世の寵姫 du Barry (デュ・バリー) 伯爵夫人の名から出たもの。

用途。 獸肉、心臓肉ノワゼット、トゥールヌドー等に使ふ。

材料。 球型にし、ソース・モルネー (s. Mornay) を掛け、卸したチーズをかけて蒸燻きにしたカリフラワー (chou-fleur) の小さい束十個、ポーム・ドゥ・テール・フォンダント (pommes de terre fondantes) 十個、

注汁。 肉の出し汁又は déglacer (デグラセ) した汁を使ふ。

à la duchesse (ア・ラ・デュシェース)

名稱。 侯爵夫人風の。

用途。 獸肉、心臓肉ノワゼット、トゥールヌドー等に使ふ。

材料。 小さい蕪二十個、ガレット (galettes)、又はブリヨシュ (brioches) をポーム・デュシェース (pommes Duchesse) で作り、卵黄を塗り出す時にオーブンで軽く色づけたもの、

注汁。 ソース・マデール (s. Madère)。

à la favorite (ア・ラ・ファヴォリット)

名稱。 寵姫風。

用途。 心臓肉ノワゼットとトゥールヌドー、

材料。 雁肝を薄く切つて調味し粉をマブしてバターで揚げたもの十個、アスパラガスの束、

注汁。 繋ぎを入れた肉汁。

à la fermière (ア・ラ・フェルミエール)

名稱。 百姓女風、農婦風、

用途。 家禽に使ふ。

材料。 人蔘の赤身百五十瓦と長蕪同量をペイザーヌ (paysanne) に切つたもの、玉葱五十瓦とセルリ五十瓦とを同様ペイザーヌに切つたもの、

以上の材料全體を鹽三瓦、粉糖五瓦を加へてバターで軽く蒸煮にする。次にそれを家禽の圍りに盛つて一緒に煮上げる。

à la financière (ア・ラ・フィナンシエール)

名稱。 理財家風、又は理財家夫人風、

用途。 獸肉と家禽とに使ふ。

材料。 榎又は家禽(主體料理による)で作つた普通のクネル二十個、割型をつけた小さいシャンピニョンの傘百五十瓦、鶏冠と雄鶏の腎臓百瓦、トリュフの薄片五十瓦、原形を崩さぬ様に廻剥きにして種子を取つて茹でたオリーブ十二個、

注汁。 ソース・フィナンシエール (s. financière)。

à la flamande (ア・ラ・フラマンド)

名稱。 白耳義フランドル (Flandres) 地方風。

用途。 獣肉に使ふ。

材料。 蒸煮にした小さい玉菜十個、オリーブ型に作つてコンソメで煮た人蔘と長蕪各十個分、小さい英國風馬鈴薯 (pommes de terre à l'anglaise) 十個、矩形に切つた胸部のベーコン十切れ (これは玉菜と一緒に煮た二百五十瓦のベーコンである)、大腸詰の輪切り十個(百五十瓦)、

注汁。 肉から出た出し汁 (fonds)。

à la florentine (ア・ラ・フロランティーヌ)

名稱。 イタリア國フローレンス (Florence) 又は Firenze (フィレンツェ) 風の。

用途。 魚と獣肉の料理に使ふ。

材料。 魚の時は、蒔蘿草二百五十瓦を茹でてバタで蒸煮にしたもの。蒔蘿草を盛皿に敷いてその上に、煮た魚をのせ、ソース・モルネー (s. Mornay) をかけて次に光澤をつける。

獣肉の時は、蒔蘿草のシュブリック (subrics) 十個、穀粒を脂肉で煮て卵と卸したチーズとで繋いだ混合せ物で作つた石蹴り石様のコロッケ (Croquettes, クロケット) 十個、

注汁。 トマトを十分に加へたよく澄んだソース・ドミ・グラス (s. Demi-glace)。

〔註〕 subrics (シュブリック) は蒔蘿草のコロッケ (croquettes) である。

Florian (フロリヤン)

名稱。 人名、十八世紀の寓話の作者。

用途。 仔羊に使ふ。

材料。 四つに割つてよく料り、バタで蒸煮にした高苺(チサ)の見事なもの三個分、オリーブ型に作つて光澤出しをした人蔘二十個、バタで光澤出しをした極小さい玉葱二十個、小さい pommes fondantes (ポーム・フォンダント) 十個、

注汁。 肉から出た出し汁 (fonds)。

à la forestière (ア・ラ・フォレストィエール)

名稱。 森林の、又、森林看手の、

用途。 獣肉と家禽とに使ふ。

材料。 バタと油とを半分混ぜにして燻めた編笠茸 (morilles, モリーユ) 三百瓦、脂気の少ない胸部のベーコン百二十五瓦を細く切つてラルドン (lardons) にし、茹でてバタで軽く色づく程度に燻めたもの、馬鈴薯三百瓦を大きく突の目に切つてバタで燻めたもの。

注汁。 蒸煮の出し汁 (fonds) 又はデグラセ (déglacer) した肉汁を加へたソース・ドミグラス (s. Demi-glace)。

Frascati (フラスカティ)

名稱。 イタリアの地名で別荘の多い處。

用途。 獣肉のルルヴェ (Relevés) に使ふ。

材料。 調味して粉をマブし、バタで燻めた(成るべく生の)雁肝の薄片十切れ、バタで繋いだアスパラガスの先三百瓦、削型を入れた眞白な小さいシャン

ビニョンの笠十個、形も大きさも見事なオリーブの様な、軽く光澤つけしたトリュフ十個、トリュフを入れたポーム・デュシェス (pommes Duchesse) 用の混合せ物で作り、出す時に卵黄を塗つてオーブンで色づけた細長い三日月型 (croissants) 十個。この三日月型は盛皿の縁に並べる。

注汁。 料理に使ふ肉から出た肉汁に軽く繋ぎを入れたもの。

à la gastronome (ア・ラ・ガストロノーム)

名稱。 美食家風、又、食通風。

用途。 獣肉と家禽に使ふ。

材料。 皮を剥いてコンソメで煮、玉葱の様に光澤を出した見事な栗三十個、シャンパン酒で煮た中位の大きさのトリュフ十個、薄い色の濃肉汁 (glace) を塗つた牡蠣の見事な腎臓二十個、縦に切つてバターで燻めた大きい編笠茸十個、

注汁。 トリュフの出し汁 (essence) を入れたソース・ドミ・グラス (s. Demi-glace)。

Godard (ゴダール)

名稱。 フランスの十九世紀の作曲家の名。

用途。 獣肉のルルヴェ (relevés) と家禽に使ふ。

材料。 刻んだシャンピニオンとトリュフを加へて匙で型をとつたファルス・オー・ブール (farce au beurre) のクネル十個、トリュフと鹽漬の舌とでデコレ (décorer) した卵形の大きいクネル四個、削型をつけた小さいシャンピニオンの笠十個、鶏冠と腎臓百二十五瓦、光澤つけした見事な仔羊の喉頭の肉 (ris) 二百瓦、(又は光澤つけして薄く切つた犢の喉頭の肉)、オリーブ型に削型をつけたトリュフ十個、

注汁。 ソース・ゴダール (s. Godard)。

grand-duc (グラン・デューク)

名稱。 大公。

用途。 魚料理に使ふ。

材料。 バタで繋いだアスパラガスの先二百瓦、皮を剥いたザリガニ十尾、トリュフの薄片十切れ。

注汁。 ソース・モルネー (s. Mornay)。

à la grecque (ア・ラ・グレーク)

名稱。 ギリシャ風。

注汁。 仔羊と家禽に使ふ。

材料。 ギリシャ風のライス二百五十瓦(野菜と澱粉性の物の篇ライスの所参照)。

注汁。 トマトソース (s. Tomate)。

de haricots panachés (ドゥ・アリコ・バナシェ)

名稱。 英隠元の混合せ。

材料。 バタで和へた英隠元とフラジョレー (flageolets) 豆各三百五十瓦、これに刻んだパセリを振掛ける。

用途。 澄んだ肉汁。

Henri IV (アンリ・カトル)

名稱。 フランス國王ヘンリー四世。

用途。 心臓肉ノワゼットとトゥールヌドーに使ふ。

材料。 溶かした獣肉の濃肉汁の中に轉がした小さい pommes de terre noisettes (ボーム・ドゥ・テール・ノワゼット) を附合せたアルティショー (artichauts) の根元。この根元の大きさは料理の肉によつて違ふ。

注汁。 ソース・ベアルネーズ (s. Béarnaise)。

à la hongroise (ア・ラ・オングロワーズ)

名稱。 ハンガリヤ風。

用途。 色々である。

材料。 花椰菜を壺型に入れて固め、バターを塗つたグラタン用の皿に盛つて、卸したチーズを振りかけ、刻んだハムを入れたパプリカ入りのソースモルネー (s. Mornay) を掛けて、光澤出しをしたもの。

注汁。 パプリカ (Paprika) で辛味をつけた軽いソース。

à l'italienne (ア・リタリエーヌ)

名稱。 イタリア風。

用途。 獣肉と家禽とに使ふ。

材料。 四半分にしてイタリア風に作つた小さいアルティショー (artichauts) 二十個、(野菜の篇アルティショーの所参照)、チーズで繋ぎ石蹴り石形に作つたマカロニのコロッケ (croquettes) 十個、

注汁。 ソース・イタリアエーヌ (s. Italienne)。

à l'indienne (ア・ランディエーヌ)

名稱。 印度風。

用途。 魚、獣肉及家禽に使ふ。

材料。 印度風に作つたパトナ (Patna) 産の米百二十五瓦、(野菜の篇ライスの所参照)、

注汁。 カレーソース、即ち、ソース・ア・ランディエーヌ (s. à l'Indienne)。

à la japonaise (ア・ラ・ジャポネーズ)

名稱。 日本風。

用途。 獣肉に使ふ。

材料。 草石蠶(チョロギ)六百二十五瓦をヴルーテ (velouté) で繋ぎ、次にブリヨシュ (brioches) の型で作し、オヴンで十分に色づけ、菊型をつけた小さいクルースタード (croustades) を作り、それに前の草石蠶を盛附けたものとライスのコロッケ (croquettes) 十個、

注汁。 肉から出た汁を澄したのもの。

à la jardinière (ア・ラ・ジャルディニエール)

名稱。 園丁風、又は、園丁の妻風(野菜は普通野菜園で作るから)。

用途。 獣肉に使ふ。

材料。 人蔘百二十五瓦と長蕪百二十五瓦を單純に又は菊型を入れて匙で切り取り又は柱型に切り、コンソメで煮て光澤出しをしたもの、青豆百二十五瓦、フラジョレー (flageolets) 豆百二十五瓦、又英隠元の菱形に切つたもの百二十五瓦を別々にバターで燻めて、最後に再び一緒にしてバターで燻めたもの、新しい煮た花椰菜の束十個、

これ等の材料は肉の圓りに、別々に盛り色彩は互ひ違ひに變化がある様に盛附ける。そしてこの花椰菜の束は束毎にソース・オランダエーズを掛ける。

注汁。 よく澄んだ肉汁。

Joinville (ジョワンヴィル)

名称。地名にもあるが多分フランス國王 ルキ・フィリップ (Louis-Philippe) の三男オルレアン公の稱號からであらう。

用途。魚肉に使ふ。

材料。煮たシャンピニオン百二十五瓦、トリュフ五十瓦をサルピコン (Salpicon) 又は短いジュリエヌ (julienne) に切り、小海老百二十五瓦を加へ、ソース・ジョワンヴィル (s. Joinville) 數匙で繋ぐ。

その外、トリュフの薄片十切れ、煮て白く上つた見事なシャンピニオンに皮を剥いた小海老 (crevettes «bouquet») 八尾を刺込んだもの、

注汁。ソース・ジョワンヴィル (s. Joinville)。

Judic (ジュディーク)

名称。十九世紀のフランス女優名。

用途。心臓肉ノワゼット、トールヌドー、家禽に使ふ。

材料。半分に切りよく料つて蒸煮にした高苴(チサナ)十個、牡鶏の見事な腎臓十個、トリュフの薄片十切れ。

注汁。極上等のソース・ドミ・グラス (s. Demi-glace)

à la languedocienne (ア・ラ・ラングドシエヌ)

名称。フランスのラングドック (Languedoc) 地方風の。

用途。獣肉及家禽に使ふ。

材料。厚さ一握位に切り粉をマブして油で揚げた茄子の輪切十個、薄く切

つて油で燻めたセーブ (cèpes) 茸四百瓦、皮を剥いて壓して水氣を切り壓潰して、大蒜の先を潰して加へて油で燻めたトマト四百瓦、剥んだパセリ、

注汁。繋ぎを入れた肉汁 (jus)。

Lorette (ロレット)

名称。地名から出たものであらう。

用途。心臓肉ノワゼットとトールヌドーに使ふ。

材料。家禽の小さいコロケ (croquettes) 十個、バタで繋いだアスパラガスの先又は青豆、トリュフの薄片。

注汁。繋ぎを入れた肉汁 (jus)。

Louisiane (ルキジャーヌ)

名称。フランス王朝時代に一時領有した米大陸の地方名。

用途。家禽に使ふ。

材料。ダリヨル (darioles) の型に入れたクレーム和への玉蜀黍五百瓦、濃肉汁で煮たライスのタンバル (timbales) 十個、揚げたバナナの輪切り二十個。

注汁。家禽の出し汁を煮詰めたもの。

Lucullus (リュキュリュス)

名称。古代ローマの美食家名。

用途。獣肉と家禽に使ふ。

材料。(1) 凡そ六十瓦位の中位の大きさのトリュフ十個をとつてマデーラ (Madère) 酒入りのミールポワ (mirepoix) で煮、このトリュフ各一個につき、バタを加へた濃肉汁 (glace) の中に轉がした腎臓二個づゝをのせて蓋をし、

鶏のファルス (farce de volaille) の細い紐で隙間を詰めて、このファルスが煮える様に一寸オヴンに入れる。

(2) トリュフの軟かい肉を潰して裏漉しにして加へた上等の鶏のファルス (farce fine de volaille) を匙で型をとつて作つたクネル (quenelles) 十個、縮れた見事な鶏冠十個。

注汁。 トリュフの出し汁を入れたソース・ドミ・グラス (s. Demi-glace)。

Macédoine (マセドワーズ)

名稱。ギリシヤのマゼドニヤ (Macédoine) 風。

用途。 獣肉に使ふ。

材料。これは garniture à la Jardinière と材料が同じであるが、材料は皆混合せて一緒に和へてしまひ、タンベル (timbale) に入れたり、アルティショー (artichauts) の根元 (fonds) に上せたり、或は盛皿に圓屋根形に盛付けて、肉の圍りに附合せとする。

Madeleine (マドレーヌ)

名稱。女の名、女聖者で元漁婦の名であるが、今日の佛蘭西婦人には同名者が多數ある。

注汁。 獣肉と家禽に使ふ。

材料。濃いスービーズ (s. Soubise) をかけたアルティショー (artichaut) の根元十個、ビュレー立につき卵黄六個と卵一個の割合で繋ぎ、バタ百五十瓦で仕上げ、次に型に入れてポシェ (pocher) した白隠元のタンベル (timbales) 十個、

全汁。 ソース・ドミ・グラス (s. Demi-glace)。

à la Maillot (ア・ラ・マイヨー)

名稱。襦袢を maillot といふが、畫家や醫者にもこの姓があり、巴里にはこの名の門がある。

用途。 獣肉、特に、ハムに使ふ。

材料。人蔘十本と長蕪十本とをオリーブ型に削つてコンソメで煮たもの、光澤をつけた小さい玉葱二十個、蒸煮にした半株の高苺(チサ)十個、バタで和へた青豆と莢隠元各々百瓦、

注汁。 繋ぎを入れた肉汁 (jus)。

à la maraîchère (ア・ラ・マレーシェール)

名稱。maraicher (マレーシュ) は野菜作りの農夫で、maraîchère (マレーシュ) ールは其の女性。

用途。 獣肉に使ふ。

材料。長さ四寸位にブツ切りにして可成り濃いヴルーテ (s. Velouté) で和へたサルシフィ (Salsifis) 五百瓦、大きい馬鈴薯 pommes de terre Château (ボーム・ドゥ・テール・シャトー) 十個、茹でてバタで蒸煮 (étuver) にした芽キャベツ (choux de Bruxelles, シュー・ドゥ・ブリュッセル) 三百瓦。

注汁。 肉から出た出し汁。

maréchal (マレシャル)

名稱。元帥 (陸軍系の)

用途。(イ) 犢の喉頭の肉、獣肉一般 (主として牛)、家禽に使ふ。(ロ) 家禽のフィレー (filet)、犢の喉頭の肉の薄片、仔羊の心臓肉ノワゼットと肋部肉 (côtelettes) に使ふ。

(イ) トリュフを入れたファルス・ドゥ・ヴォライユ (farce de volaille) を匙で形をとつたクネル (quenelles) 十個、薄く切つたトリュフをソース・イクリエヌ (s. Italienne) で和へたもの五十乃至六十瓦、縮れた鶏冠二十個。

注汁。マデーラ酒 (Madère) 入りソース・ドミ・グラス (s. Demi-glace)。

(ロ) 肉片の上に、光澤をつけた見事なトリュフの薄片をのせ、バターで和へたアスパラガスの先か又は、季節によつては、極細かい青豆を添へて出す。

この料理の主たる肉片は、新しい上等のパン粉が二でトリュフの刻んだものが一の割合で混合せた、英國風に衣を著せた (paner à l'anglaise) ものでなければならぬ。つまりフライ風の肉となる。

Marie-Louise (マリー・ルキーズ)

名稱。人名。皇帝ナポレオン一世の皇后もこの名であつた。

用途。心臓肉ノワゼット、トゥールヌドー、家禽に使ふ。

材料。使ふ主體の肉に釣合つてゐる大きさのアルティショー (artichauts) の根元をバターで蒸煮にして、極濃いシャンピニョンのビュレにソース・スービーズ (s. Soubise) を加へたものを絞り出し器 (poche) で圓天井型に絞り、前のアルティショーの根元に盛りつける。

注汁。繋いだ肉汁。

à la marinière (ア・ラ・マリニエール)

名稱。川舟の船頭風。

用途。魚肉に使ふ。

材料。小さい胎貝 (moules) 四分の三立 (凡そ三十五個) を料つて白葡萄酒で煮たものと、皮を剥いた小海老百瓦、

注汁。ソース・マリニエール (s. Marinière)。

marquise (マルキーズ)

名稱。侯爵夫人風。

用途。心臓肉ノワゼット、トゥールヌドー、家禽に使ふ。

材料。(1) 茹でて小さくブツ切りにした脊髄 (amourettes) 二百五十瓦で作つた混合せ物を附合せた割型をつけた小さいパイ十個、アスパラガスの先百二十五瓦、ジュリエヌに切つたトリフ五十瓦をザリガニバター (beurre d'écrevisse) で仕上げたソースパリジエヌ (s. parisienne) を一拵半で繋いだもの、

(2) 極濃く煮詰めたトマトのビュレを加へたポーム・デュシェス (pommes Duchesse) で作つた混合せ物 (appareil) で出来、盛附けの數分前オヴンに入れた小さい pains de Mecque (パン・ドゥ・メック) 二十。

à la marseillaise (ア・ラ・マルセイエーズ)

名稱。南佛マルセイユ (Marseilles) 風。

用途。獸肉に使ふ。

材料。中の種子を剥取り油一滴らしと大蒜極少量とを加へてオヴンでボシェ (pocher) したトマトの半分十個、大きいオリーブを廻し切りにして詰め物をし、見事なヒシコ (anchois) のフィレー (filet) 肉で下方を取巻いて前のトマトの上のせたもの、又トマトとトマトの間には短冊型 (copeau) の揚げた馬鈴薯を押む。

注汁。ソース・プロヴァンサル (s. provençale)。

Mascotte (マスコット)

名称。お守り。

用途。トゥールヌドー、家禽に使ふ。

材料。四つに切つてバターで燻めた生のアルティシオー (artichaut) の根元十個、馬鈴薯をオリーブ型に作つてバターで煮たもの二十個、小さいトリュフの球十個、

注汁。白葡萄酒で溶いたデグラサージュ (déglacage) と横の出し汁 (fonds)。

〔注意〕 この附合せ物は主體の肉の周りに並べる。そして肉は鍋 (cocotte) で調理する。

Masséna (マッセナ)

名称。ナポレオン一世の部下の名將名。

用途。心臓肉ノワゼットとトゥールヌドールに使ふ。

材料。濃いソース・ベアルネーズ (s. Béarnaise) を和へたアルティシオー (artichaut) の根元十個 (中位の又は小さいものを使ふ)、コンソメで煮た新しい骨脂の大きい輪切十個、

注汁。トマトソース (s. Tomate)。

matelote (マトロット)

名称。水夫の妻、又水夫風。

用途。魚類其他に使ふ。

材料。バターで光澤出した小さい玉葱三百瓦、煮た小さいシャンピニオン二百瓦バターで揚げたハート型の小さいクルートン十個、

この外、時としてはクールブーイヨン (court-bouillon) で煮たサリガニを使ふことがある。

Médicis (メディシス)

名称。フランス皇后を二回まで出したイタリアの富豪の家名。

用途。獣肉、心臓肉ノワゼット、トゥールヌドー等に使ふ。

材料。マカローニと賽の目に切つたトリュフを雁肝 (foie gras) のビュレで和へたものを入れたパイ十個、バターで和へた青豆、

注汁。繋ぎを入れた肉汁 (jus)。

menagère (メナジュール)

名称。家庭向きの、又、家政婦の、主婦の。

用途。鍋で煮た (poêler, ポアレ) 牛織肉 (フィレー) に使ふ。

材料。新鮮な青豆の佛蘭西作り (petits pois à la française)、蒸煮にした半株の高苣 (チサ) 十個、ポーム・ドゥ・テール・マケール (pommes de terre Macaire) 又は馬鈴薯のグラタン (p. de terre au gratin)。

注汁。フィレー肉から出た肉汁 (jus)。

〔注意〕 馬鈴薯と青豆は別に持廻る。

à la mexicaine (ア・ラ・メクシケーヌ)

名称。メキシコ (Mexique) 風の。

用途。獣肉と家禽に使ふ。

材料。 極濃いトマトの汁で和へた網燻きのシャンピニオン十個、網燻きのポアヴロン (poivrons) 即ち、ピーマン十個。

注汁。 辛味の利いたトマト入りの肉汁 (jus)。

Mignon (ミニオン)

名稱。 可愛い子、寵兒、又、ドイツのゲーテの小説中の主人公の名で、それから出来た喜歌劇の主人公。

用途。 ノワゼットとトゥールヌドーに使ふ。

材料。 ベタで和へた青豆を添へた小さいアルティショー (artichaut) の根元をベタで蒸煮にしたもの十個、トリュフの薄片で一々デコレ (décorer) したファルス・ドゥ・ヴォライユ (farce de volaille) で出来た小さい丸いクネル十個、

注汁。 デグラセ (déglacer) してベタで仕上げた出し汁 (fonds)。

à la milanaise (ア・ラ・ミラネーズ)

名稱。 イタリアの都市ミラノ (Milan) 風。

用途。 獣肉に使ふ。

材料。 茹でて四握の長さに切つたマカローニ四百瓦、次に鹽漬の舌五十瓦、ハム五十瓦、シャンピニオン五十瓦、トリュフ四十瓦をジュリエヌに切つたもの、それから卸したグリュキエール (Gruyère) とパルムザン (Parmesan) の兩チーズ各五十瓦、トマトのビュレー粉、ベタ百瓦。

注汁。 澄んだトマトソース (s. Tomate claire)。

Mirabeau (ミラボー)

名稱。 佛蘭西大革命當時の大雄辯家であつたミラボー伯爵の名。

用途。 黒い獣肉の網燻きに使ふ。

材料。 肉の上の網目に並べたヒシコ (anchois) の開いた細長い身二十個、核を取つたオリーブ十個、茹でたエストラゴンの葉の型蒸し、ヒシコのベタ (beurre d'anchois) 百二十五瓦。

Mirette (ミレット)

名稱。 不明。(石工、彫刻家の道具以外に不明)。人名なるべし。

材料。 馬鈴薯 pommes de terre Mirette (ポーム・ドゥ・テール・ミレット) の小さいタンバル (timbale) 十個、(野菜篇馬鈴薯の項参照)。

注汁。 ソース・シャトーブリヤン (s. Châteaubriand)。

à la moderne (ア・ラ・モデルヌ)

名稱。 近世風。現代風。

用途。 獣肉に使ふ。

材料。 型の底にトリュフの薄片を一個づゝ入れて、シャルトルーズ (Chartreuse) 風に底に詰め物をして六角の型に入れた蒸煮にした玉菜の小さいタンバル (timbale) 十個、詰め物をして蒸煮にした高苺 (laitue) の半株十個、ベタを使つた犢のファルス (farce de veau) で卵形に作り、燻製の舌でデコレ (décorer) した小さいクネル (quenelles) 十個。

注汁。 繋ぎを入れた肉汁 (jus)。

Montbazou (モンバゾン)

名稱。 フランス王ルキ十三世時代の侯爵夫人の名から出たものと思はれる。

用途。 家禽に使ふ。

材料。 トリュフを細く切つて刺し、土鍋で蒸煮にした大きさの揃つた仔羊の喉頭の肉 (ris d'agneau) 十個、ペタを使つた家禽のファルス (farce de volaille) をオリーブ型に作りトリュフでデコレ (décorer) したクネル (quenelle) 十個、船型を入れた白いシャンピニヨンの笠十個、トリュフの薄片十個。

名稱。 ソース・シュープレーム (s. Suprême)。

à la montmorency (ア・ラ・モンモランシー)

名稱。 巴里より北方にある地名又フランス名家名。

用途。 獣肉と家禽に使ふ。

材料。 ペタで蒸煮にし、繋ぎを入れたマセドワーズ (macédoine) を附合せたアルティショー (artichaut) の根元十個、小さいアスパラガスの先十束。

注汁。 肉の出し汁を加へたソース・マデール (s. Madère)。

à la moissonneuse (ア・ラ・モアッソヌーズ)

名稱。 刈入れ農婦、又は、刈入れ機。

用途。 獣肉に使ふ。

材料。 細断した高苺 (laitue) を入れたフランス風の青豆 (petits pois à la française) 一立、薄く切つた馬鈴薯二個、賽の目に切つて茹でた脂気の少ない胸部肉のベーコン百二十五瓦、

以上の材料全體を一緒に煮てブール・マニエ (beurre manié) で軽く和へる。

Montreuil (モントルイユ)

名稱。 巴里南方の地名。外に同じ名の地名若干あり、いづれかは正確ではない。

用途。 魚に使ふ。

材料。 刺つて英國風に煮た馬鈴薯二十個を魚の圍りに並べる。

魚の肉にはソース・ヴァン・ブラン (s. vin blanc) を、馬鈴薯にはソース・クルヴェット (s. crevette) をかける。

Montpensier (モンパンシエ)

名稱。 フランス名家の名。

用途。 ノワゼット、トゥールヌドー、家禽に使ふ。

材料。 ペタで和へたアスパラガスの先の束。又ノワゼット又はトゥールヌドーの上に黒いトリュフの薄切れをのせる。

注汁。 ペタで仕上げたデグラサージュ (déglacage) の出し汁 (fonds)。

Nantua (ナンテュワ)

名稱。 スキス寄りのフランス中部の都市。又、同名の湖水。

用途。 魚に使ふ。

材料。 ソース・ナンテュワ (s. Nantua) で和へた皮剥きのサリガニ三十尾、トリュフの薄片二十個、

注汁。 ソース・ナンテュワ (s. Nantua)。

à la napolitaine (ア・ラ・ナポリテーヌ)

名稱。 イタリアの港ナポリ (Napoli) 風。

用途。 獣肉と家禽に使ふ。

材料。 グリュキエール (Gruyère) とパルムザン (Parmesan) の兩チーズ各五十瓦を卸したものとトマトのピューレ (purée) 一拵で和へボシェ (pocher)

したスパゲッティ (spaghetti) 五百瓦をバタ百瓦で仕上げたもの。

注汁。肉から出た出し汁。

aux navets (オー・ナヴェー)

名稱。「長蕪附合せの」といふ意。

用途。羊と若鴨に使ふ。

材料。細長いオリーブ形に切り、新鮮なバタと粉蕪極少量でフライパンの中で軽く色づけた長蕪三十個、光澤をつけた小さい玉葱二十個。以上の野菜の煮上げは主體となる肉の肉汁で行ふ。

à la niçoise (ア・ラ・ニソワーズ)

名稱。南佛の都市ニース (Nice) 風。

用途。(1) 魚に使ふ。(2) 獣肉と家禽に使ふ。

材料。(1) 皮を剥いて壓して水気を切り、大蒜を極少々潰して利かしたバタで燻めつけ、最後に刻んだエストラゴンを一掴み加へたトマト二百五十瓦、ヒシコ (anchois) の開き身十個、黒いオリーブ十個、ケーパー (câpres) 一匙、ヒシコのバタ (beurre d'anchois) 三十瓦、皮を剥いて種子をとつたレモンの薄片。

(2) 前の場合と同様にして作つたトマト二百五十瓦、バタで和へた英隠元三百瓦、小さいポーム・ドゥ・テール・シャトー (pommes de terre Château) 四百瓦。

盛付けは、トマトは主體料理の肉の上に、英隠元と馬鈴薯とは東にして肉の圓りに交互に並べる。

注汁。繋ぎを入れた肉汁。

à la nivernaise (ア・ラ・ニヴェルネーズ)

名稱。フランス中部の都市 Nevers (ヌヴェール) を中心とする地方の。

用途。獣肉に使ふ。

材料。オリーブ形に作つてコンソメで煮光澤つけをした人蔘五百瓦、バタで光澤つけした小さい玉葱三百瓦。

注汁。肉を蒸煮にして出来た肉汁。

à la normande (ア・ラ・ノルマンド)

名稱。北佛ノルマンディー (Normandie) 風。

用途。魚に使ふ。

材料。よく料つてポシェ (pocher) した牡蠣と貽貝各々十個、小さいシャンピニョンの笠十個、皮を剥いた小海老百瓦、上らせておいて直ぐにクールブーイヨン (court-bouillon) で煮た中位のサリガニ (日本では大きめの) 十尾、手抜き (manchon) の様に中央部だけ衣をつけた沙魚 (ハゼ) 又はクチボソ十尾、パンを菱形に切つてバタで揚げたクルートン又は湯煮にしたパイ用の捏粉で作つた半月形。

注汁。ソース・ノルマンド (s. normande)。

〔注意〕 この附合せ物はトリュフを加へても宜しい、任意である。

附合せ物の魚は川魚であれば適宜に代用しても宜しい。

de nouilles (ドゥ・ヌイユ)

名稱。ヌイユ滷鈍 (nouilles) を使つた意。

用途。獣肉と家禽に使ふ。

材料。ポシェ (pocher) して軟かくなならない程度にしておき、卸したグリユ

キエール (Gruyère) とパルムザン (Parmesan) の両チーズ各々五十瓦で和へた新しいヌイユ五百瓦をバタ五十瓦で仕上げたもの。

注汁。肉を蒸煮にして出来た出し汁。

Opéra (オペラ)

名稱。オペラは「歌劇」の意。

用途。ノワゼットとトゥールヌドーに使ふ。

材料。マデーラ (Madère) 酒で燻めた家禽の肝 (foie de volaille) を詰めた適當の大きさのパイ、ポーム・デュシェース (pommes Duchesse) で出来た小さい馬鈴薯のクルースタード (croustades) で、衣を着せて揚げ、中を焼つてバタで和へたアスパラガスの先を詰めたもの。

注汁。バタで仕上げたデグラサージュ (déglacage) の出し汁。

à l'orientale (ア・ロリヤンタル)

名稱。東方諸國、近東風。

用途。家禽に使ふ。

材料。横に半分にして調味し油で蒸煮にしたトマトの上に盛つたギリシャ風のライス (riz à la grecque) の小さいタンバル (timbale) 十個、栓形にした甘薯のコロケ (croquettes) 十個。

注汁。ソース・トマト (s. tomate)。

à l'orléanaise (ア・ロルレアネーズ)

名稱。フランスの都會オルレアン (Orléans) 風の。

用途。獸肉に使ふ。

材料。卵を加へてバタで仕上げた蒸煮のシコレ (chicorée)、別にタンバル (timbale) に入れて型をとつた ポーム・メートル・ドートル (pommes à la maitre d'hôtel)。

注汁。主體料理の肉の出し汁。

à la parisienne (ア・ラ・パリジエヌ)

名稱。巴里風の。

用途。獸肉と家禽とに使ふ。

材料。巴里風馬鈴薯六百瓦 (pomme de terre parisienne)、舌とシャンピニオンとトリュフとを等量に混ぜ、濃いヴルーテ (velouté) で和へたサルピコン (salpicon) を圓屋根形 (dôme) に盛つた、バタで蒸煮にしたアルティショー (artichauts) の根元十個、これを武火で光澤をつける。

注汁。ソース・ドゥミグラス (s. Demi-glace)。

Parmentier (バルマンティエ)

名稱。佛蘭西に馬鈴薯を普及させた農學者の名で馬鈴薯を使ふ時にはよくこの名が使はれる。

用途。獸肉と家禽とに使ふ。

材料。規則正しい立方體に切つて、又は、普通の卵形の匙で切りとつて、pommes Château (ポーム・シャトー) の様にバタで煮た馬鈴薯六百瓦に刻んだパセリを振掛けたもの。

注汁。よく澄んだ肉汁。

à la paysanne (ア・ラ・ペイザーヌ)

名稱。農婦風又は田舎風。

用途。獣肉と家禽とに使ふ。

材料。これは garniture fermière (ガルニチュール・フェルミエール) に、大蒜の房様に削つた小さい馬鈴薯と賽の目に切つて茹でた脂気の少ないベーコンとを加へる。

à la piémontaise (ア・ラ・ピエモンテーズ)

名稱。北イタリアのピエモン (Piémont) 地方風。ピエモンは山麓地方の意。

用途。獣肉と家禽とに使ふ。

材料。ライス一立につき百五十瓦の割合で白いトリュフ (truffe) を卸したものを加へたライスのタンベル (timbale) 十個。このタンベルは gâteaux de riz (ガトー・ドゥ・リ) に使ふ卵形の小さい型で作つたものである。

注汁。トマト・ソース (s. tomate)。

a la portugaise (ア・ラ・ポルトゥゲーズ)

名稱。ポルトガル風。

用途。獣肉と家禽とに使ふ。

材料。デュクセル (Duxelles) の混合せ物を詰めた小さいトマト十個、pommes Château (ポーム・シャトー) 三十個。

注汁。ソース・ポルトゥゲーズ (s. portugaise)。

à la printanière (ア・ラ・プランタニエール)

名稱。春向きの。

用途。獣肉や家禽のソーテ (Sautés) に使ふ。

材料。削つてコンソメで煮て光澤を出した新しい小さな人蔘と新しい長蕪各百二十五瓦、バタで光澤出した小さな新玉葱二十個、茹でた青豆とアスパラガスの先各百二十五瓦。この野菜は主體料理と一緒にして、食卓に出す八分乃至十分位前に、一度蒸煮にする。

à la provençale (ア・ラ・プロヴァンサル)

名稱。南フランスのプロヴァンス (Provence) 地方風の。

用途。獣肉のルルヴェ (Relevés) に使ふ。

材料。トマト十個、大蒜極少量を加へてデュクセル (Duxelles) を詰めた大きいシャンピニオン十個。

注汁。ソース・ア・ラ・プロヴァンサル (s. à la Provençale)。

de purées (ドゥ・ピュレ)

名稱。野菜のピュレ (purée) を使つた附合せ物で、野菜は適するものならば何でもよい。野菜の部を参照。

Rachel (ラシエル)

名稱。十九世紀前半に出たフランス名女優の名。

用途。ノワゼット (noisettes) とトゥールヌドー (tournedos) とに使ふ。

材料。湯煮に (pocher) した骨脂の大きい切れを盛つて、その上に刻んだ

パセリを振掛けた中位の大きさのアルティシオーの根元 (fonds d'artichauts) 二十個。

注汁。ソース・ボルドレーズ (s. bordelaise)。

de ravioles (ドゥ・ラヴィヨル)

名稱。これは軽いアントレ (entrée) として使ふ ravioles (ラヴィヨル) 又は ravioli (ラヴィヨリ) を使つたものである。出来は四角な麵製品で、刻んだ牛肉を入れ、ソースとチーズを使つて食べるイタリア系の麵類である。屢々スープの身になる。

材料。主體料理に合ふ様に作つたもの三十個。

Régence (レジャンス)

名稱。攝政政治風。

(イ) 用途が魚の場合。匙で型をとつたサリガニバタ (beurre d'écrevisses) で和へた鱈(ハタハタ)のクネル (quenelles) 二十個、煮 (pocher) て掃除した牡蠣十個、眞白な小さいシャンピニョンの笠十個、オリーブ型に刺つたトリュフ十個、煮た (pocher) 魚の白子の薄片十個を材料とし、それにトリュフの出し汁を使つたソース・ノルマン (s. normande) を掛ける。

(ロ) 用途が家禽と積の喉頭肉の場合。トリュフを入れ、匙で型をとつた上等の鶏のクネル十個、トリュフで飾つた大きな丸いクネル二個、大きな縮れた鶏冠十個、丸い雁肝 (foie gras) の薄片十個、刺形を入れた小さいシャンピニョン十個、オリーブ型に刺つたトリュフ十個を材料とし、トリュフの出し汁を入れたソース・パリジエヌ (s. parisienne) をかける。

(ハ) 用途が野禽の場合。この材料は前の (ロ) の場合と大體同じであるが、クネルは野禽の肉で小さく上等に作り、トリュフの入つたソース・サルミ (s. Salmis) を使ふ。

Renaissance (ルネッサンス)

名稱。この語は普通「文藝復興」と譯すが、文字通りには「復活」又は「再生」であつて、Renouveau (ルヌーヴェー)、即ち、「回春」とか printanier (プランタニエ)、即ち、「春の」とかいふ語と同意語となる。そこで初物を使つた意となる。

用途。獸肉のルルヴェ (relevés) に使ふ。

材料。刺型のついた大きな匙で刺取つてコンソメで煮て光澤を出した人蔘と長蕪、その儘又は二つに切つた英隠元の束と青豆とをバタで和へたもの、アスパラガスの先の小束、ソース・オランダーズ (s. hollandaise) を少しかけた花椰菜の束、バタで和へた新馬鈴薯を使つて、大きい主體料理に綺麗な束にして附合せる。

注汁。主體料理の出し汁。

〔注意〕 附合せの花椰菜には普通ソースを掛けるけれどもこれは止めた方が宜しい。主體料理の注汁の邪魔になるからである。花椰菜はバタで色づかぬ程度に煮るか又は、湯煮にし、ソースは使つてもソース・オランダーズ (s. hollandaise) が體の山である。

Richelieu (リシュリユー)

名稱。十七世紀のフランスの宰相の名。

用途。獸肉のルルヴェ (relevés) に使ふ。

材料。詰め物をしたトマトと中位の大きさのシャンピニョン各十個、高苴 (チサ) の蒸煮にしたもの又はその半株の蒸煮十個、鳩の卵大に作つてバタで煮上げた馬鈴薯二十個、

注汁。デグラーセ (dégraisser) して軽く繋ぎを入れた出し汁。

Rohan (ロアン)

名稱。 人名。数名同名の人物があるからいづれかはつきりはしない。

用途。 家禽に使ふ。

材料。 アルティショー (artichauts) の根元の内側に、濃肉汁 (glace de viande) を塗り、雁肝の輪切りにトリュフの薄片を上せて附合せとしたもの十個、ソース・パリジエヌ (s. parisienne) で和へた牡鶏の腎臓を詰めたパイ十個、以上の二材料の間に挿んで盛附けた縮れた鶏冠二十個、

注汁。 シャンピニョンの出し汁を使つたソース・パリジエヌ (s. parisienne)。

à la romaine (ア・ラ・ロメーヌ)

名稱。 ローマ風。

用途。 獣肉に使ふ。

材料。 蒸焼きにした小さなローマ風のニョキ (gnokis à la romaine) をつめたパイ十個、ヒシコの開き身を賽の目に切つて加へ、卵黄で和へ、割型のついたブリヨシュ (brioches) の型で固めて湯煮にした小さい pains d'épinards (パン・デピナール) 又は、蒺藜草のシュブリック (subrics) 十個、

注汁。 三分の一だけトマトを加へたソース・ロメーヌ (s. romaine)。

Rossini (ロッシーニ)

名稱。 十九世紀のイタリアの作曲家名。

用途。 ノワゼットとトゥールヌドーに使ふ。

材料。 調味してペタで燻めた雁肝の見事な薄片十個、トリュフの薄片百瓦。

注汁。 トリュフの出し汁を加へたソース・ドゥミ・グラス (s. Demi-glace)。

Saint-Florentin (サン・フロランタン)

名稱。 フランスに地名とそれに關聯した人名があるが料理との關係は明瞭ではない。

用途。 獣肉に使ふ。

材料。 サン・フロランタン (Saint-Florentin) 風の馬鈴薯十個、ポルドー風のセーブ茸 (cèpes à la bordelaise) 三百瓦 (但し茸は中位の大きさのもの)。

注汁。 ソース・ポルドレーズ・ボヌフォワ (s. bordelaise Bonnefoy)。

Saint-Germain (サン・ジェルマン)

名稱。 巴里西方の都市サン・ジェルマン・アン・レーイ (Saint-Germain-en-Laye) と關係があると思はれる。豌豆を使つた故であらう。

用途。 獣肉のルルヴェ (Relevés) に使ふ。

材料。 豌豆のピュレ二百瓦、ペタ五十瓦、クレーム一份、卵黄四個、鶏卵一個、粉糖一掴みで出来た混合せ物 (appareil) を小さな型に詰めた豌豆のピュレの極青いタンベル (timbale) 十個、小さいポーム・フォンダント (pommes fondantes) 二十個、オリーズ型に作つて光澤をつけた人蔘二十個。

注汁。 主體料理の出し汁。別にソース・ベアルネーズ (s. béarnaise) を持廻る。

Saint-Mandé (サン・マンデ)

名稱。 巴里東南部の地名。昔は城外であつた。

用途。 獣肉と家禽とに使ふ。

材料。 直径三厘半の圓い型で打抜いたポーム・マケール (pommes Macaire) 風の底十個及青豆二百瓦と美羅元二百瓦とをバターで和へたもの。

注汁。 繋ぎを入れた肉汁。

à la sarde (ア・ラ・サルド)

名稱。 イタリアのサルチニヤ (Sardaigne, サルデイニユ) 地方風。

用途。 獣肉のルルヴェ (relevé) に使ふ。

材料。 肉汁で煮て繋ぎを入れ、サフランヲ加へた小球形のライスのコロッケ (croquettes) 十個、詰め物をした小さいトマト十個、大胡瓜を筒切りにし、皮を剥き、中を割つてデュクセル (duxelles) を詰め蒸煮にしてから蒸焼き (gratiner) にしたものの十個。

注汁。 繋ぎの入つてゐない軽いソース・トマト (s. tomate)。

à la sicilienne (ア・ラ・シシリエーヌ)

名稱。 イタリアのシチリヤ (Sicile) 島風の。

用途。 雑多の用途がある。

材料。 軽く煮て (pocher)、グリュキエール (Gruyère) とパルムザン (Parmesan) の両チーズ各五十瓦で和へたラザイニユ (lasagnes) 麵五百瓦、ヴェルーテ (Velouté) 一匙、バター五十瓦、バターで燻めた家禽の肝臓のビュレ七十五瓦。

à la strasbourgeoise (ア・ラ・ストラスブルジョワーズ)

名稱。 アルザス (Alsace) 地方の都ストラスブル (Strasbourg) 風の。

用途。 鶉鳥・雁・七面鳥等に使ふ。

材料。 蒸煮にしたシュークルット (choucrouste) 六百瓦、シュークルットと一緒に煮た胸部のベーコンの四角く切つたもの十個、バターで燻めた雁肝 (foie gras) の薄片十個。

注汁。 主體料理の肉汁 (jus)。

Talleyrand (タレイラン)

名稱。 十九世紀當初のナポレオン一世時代と次の王政復古の時代に活躍した政治家の名。

用途。 獣肉と家禽とに使ふ。

材料。 茹でて長さ三厘位に切り、グリュキエール (Gruyère) とパルムザン (Parmesan) との両チーズの卸したもの各五十瓦、バター五十瓦で和へたマカロニ (macaroni) 二百五十瓦、それにジュリエーヌ (julienne) に切つたトリュフ (truffe) 百瓦と大きい鶉の目に切つた雁肝 (foie gras) 百瓦とを加へたもの。

注汁。 細断する代りに、短かいジュリエーヌ (julienne) に切つたトリュフ (truffe) を入れたソース・ペリグー (s. Périgueux)。

tortue (トルテュー)

名稱。 龜。主體料理が犢の頭で、注汁に、ソース・トルテュー (s. Tortue) を使ふからであらう。

用途。 犢の頭に使ふ。

材料。 バターで和へた犢のファルス (farce) で作つた小さいクネル (quenelles) 二十個、小さいシャンピニオン十個、割つて詰め物をして煮た (pocher) オリーブ二十四個、小さい大蒜の房形に割つたコルニション (cornichons) 胡瓜十個、足を繋げたサリガニ五尾、犢の舌の薄片五切、鰾の薄片五切、卵白半分を取

去つた揚げた小さい卵五個、トリュフ (truffe) の薄片拾個、バタで揚げ立てのハート型の小さいクルートン拾個。

注汁。ソース・トルテュー (s. Tortue)。

à la toulousaine (ア・ラ・トゥールーズ)

名稱。南フランスのトゥールーズ (Toulouse) 風の。

用途。家禽とヴォローヴァン (vol-au-vent) に使ふ。

材料。家禽のファルス (farce) で出来た普通の形のクネル (quenelles) 二十個、白く蒸煮にした鰻又は仔羊の喉頭肉の薄片十切、鶏冠と腎臓百瓦、白いシャンピニョンの笠二百瓦、トリュフ (truffe) の薄片五十瓦。

注汁。シャンピニョンの出し汁を入れたソース・パリジエヌ (s. Parisienne)。

à la tourangelle (ア・ラ・トゥーランジュール)

名稱。フランス西部の都市トゥール (Tours) 又はトゥーレーヌ (Touraine) 地方の。

用途。獣肉に使ふ。

材料。莢隠元とフラジョレー (flageolet) 豆を等量の割合で一緒にし適度に煮て、ソース・ベシャメル (s. Béchamel) で和へたもの。

注汁。主體料理の出し汁を煮詰めたもの。

à la trouvillaise (ア・ラ・トルーヴィレーズ)

名稱。北フランスの海岸の小都市 Trouville (トルーヴィル) の、

用途。魚類に使ふ。

材料。皮を剥いた小海老百瓦、白葡萄酒で煮てよく掃除した胎貝四分の三立、割型を入れた面白い小さなシャンピニョンの笠十個、

注汁。ソース・クルヴェット (s. crevettes)。

à la tyrolienne (ア・ラ・ティロリエヌ)

名稱。アルプス (Alpes) 山地ティロル (Tyrol) 地方の。

用途。黒い獣肉の網焼きに使ふ。

材料。輪切りにし、調味し、粉をマブして油で揚げた玉葱二百五十瓦、潰してバタで燻めたトマト二百五十瓦。

注汁。ソース・ティロリエヌ (s. Tyrolienne)。

vert-pré (ヴェール・プレ)

名稱。文字通りには「緑の原」又は「牧場」である。

用途。(イ) 網焼き、(ロ) 白い肉と若鴨に使ふ。

材料。(イ) 普通の水芹 (cresson) 又は野菜園で作つた水芹 (cresson alénois) の束、麥藁形に細く切つた pommes pailles (ポーム・パイユ) の束。注汁は beurre maître d'hôtel (ブール・メートルドテール)。

(ロ) 青豆三百瓦、莢隠元三百瓦、搥廻してバタで和へたアスペラガスの先二百瓦。注汁は澄んだ肉汁。

à la Vichy (ア・ラ・ヴィシー)

名稱。フランス中部の温泉地の名。

用途。獣肉に使ふ。

材料。carottes à la Vichy (カロット・ア・ラ・ヴィシー) の條参照。

à la Viroflay (ア・ラ・ヴィロフレー)

名稱。 ヴェルサイユ (Versailles) に近い巴里西南方の村名。

用途。 獣肉に使ふ。

材料。 ヴィロフレー風の蒔蘿草の球十個、薬味草 fines herbes (フィースゼルブ) を加へて燻めたアルティショー (artichauts) の四分一切れ十個、馬鈴薯 pommes de terre Château (ボーム・ドゥ・テール・シャトー) 十個。

注汁。 繋ぎを入れた肉汁 (jus lié)。

Walewska (ワレウスカ)

名稱。 ナポレオン一世の愛を得たポーランド婦人の名。

用途。 魚類に使ふ。

材料。 ラングースティーン (langoustines) 蝦十尾又は、伊勢海老の薄片十切、トリュフ (truffe) の見事な薄片十切。

Washington (ワシントン)

名稱。 米國合衆國獨立の父で、初代大統領の名、合衆國の首都、又米國の西部の州名。

用途。 家禽に使ふ。

材料。 六百瓦の玉蜀黍を用意し、その三分の一はギリシヤ風 (à la grecque) に作つて鶏に詰め、残りの三分の二はクレームで和へてタンバル (timbale) に盛り別に持廻る。

à la zingara (ア・ラ・ザンガラ)

名稱。 ジブシー (Egyptiaques) 風。

用途。 懐と家禽とに使ふ。

材料。 ジュリエーンヌ (julienne) に切つた燻製の舌と脂氣の少ないハム百瓦、同じくジュリエーンヌに切つた百瓦のシャンピニオンと五十瓦のトリュフ (truffes)。

注汁。 エストラゴン (estragon) を入れ、トマトを使つたソース・ドゥ・ミ・グラス (s. demi-glace)。

注意

以上の附合せ物は、名稱としては、一々 garniture といふ語を冠して、

garniture à l'alsacienne,

garniture Brillat-Savarin,

garniture à la Cardinal,

garniture Chambord,

garniture Vert-pré,

garniture à la zingara,

等と綴る。但し料理に伴ふ時は

Tournedos à l'alsacienne

と garniture は書かない。

不許複製

標準佛蘭西料理全書

第一卷

定價參圓七拾錢

昭和十三年六月十五日印刷
昭和十三年六月二十日發行
昭和十四年十月五日再版發行
昭和十六年七月二十一日三版發行

編者 山本直文
日本司廚士協同會
東京市麹町區內幸町一ノ二ノ二東拓ビル

發行者 日本司廚士協同會
代表者 富田時男

印刷者 小西嘉三郎
東京市京橋區八丁堀四ノ五

發行所 日本司廚士協同會
東京市麹町區內幸町一ノ二ノ二東拓ビル
(振替東京 五九四四〇番)

東京・合名會社不二印刷社印刷・京橋

特274
649

終