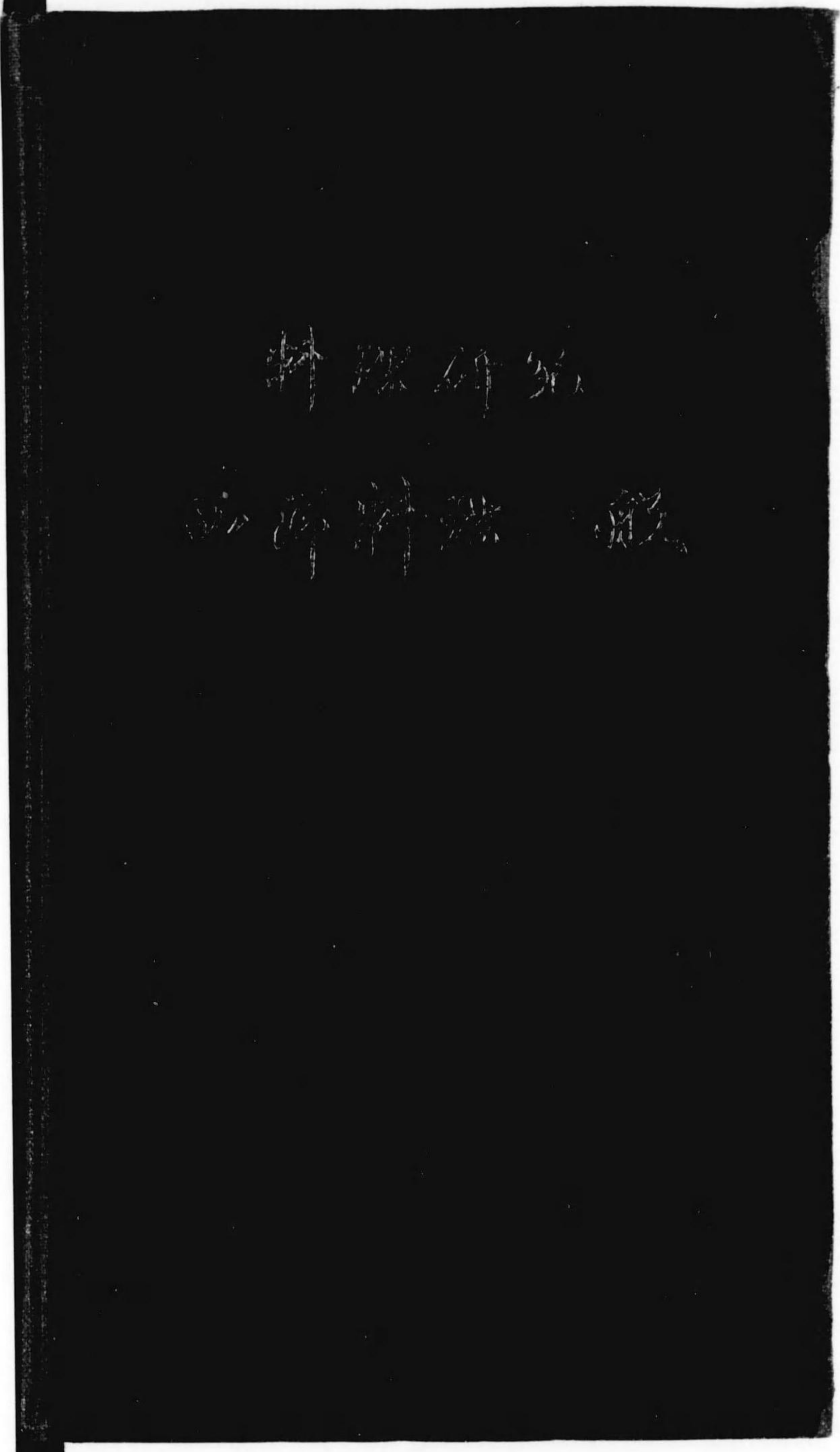
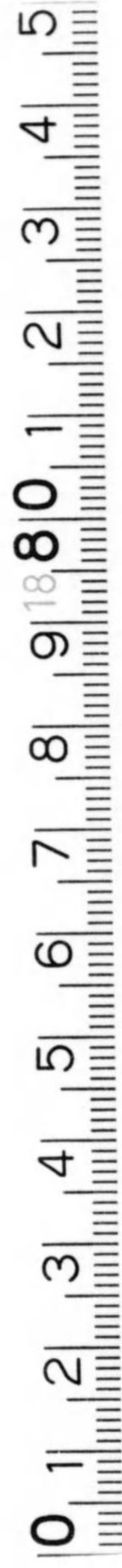




始



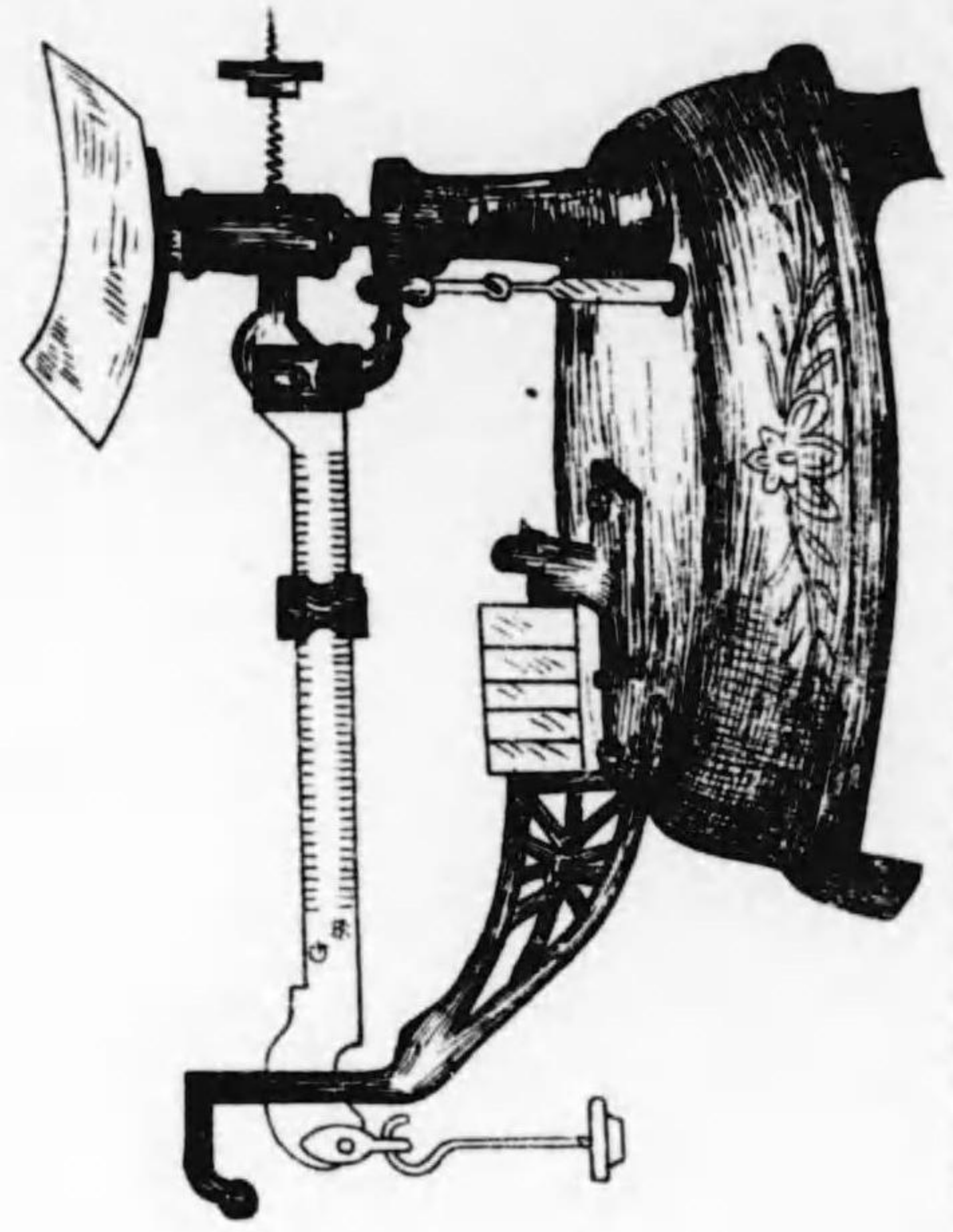
料燃研第
品海料燃 般

特230
544

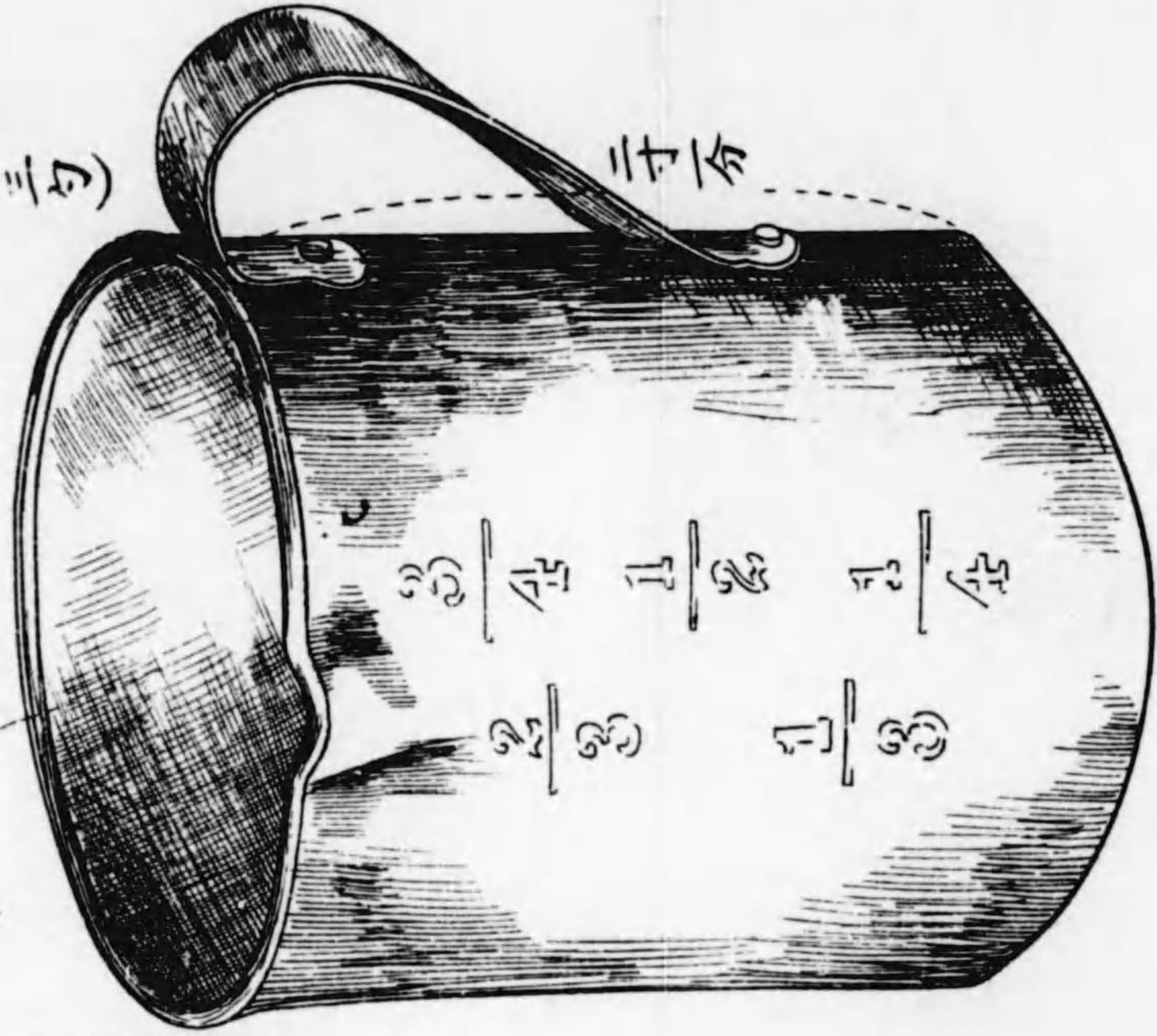


西洋料理一般



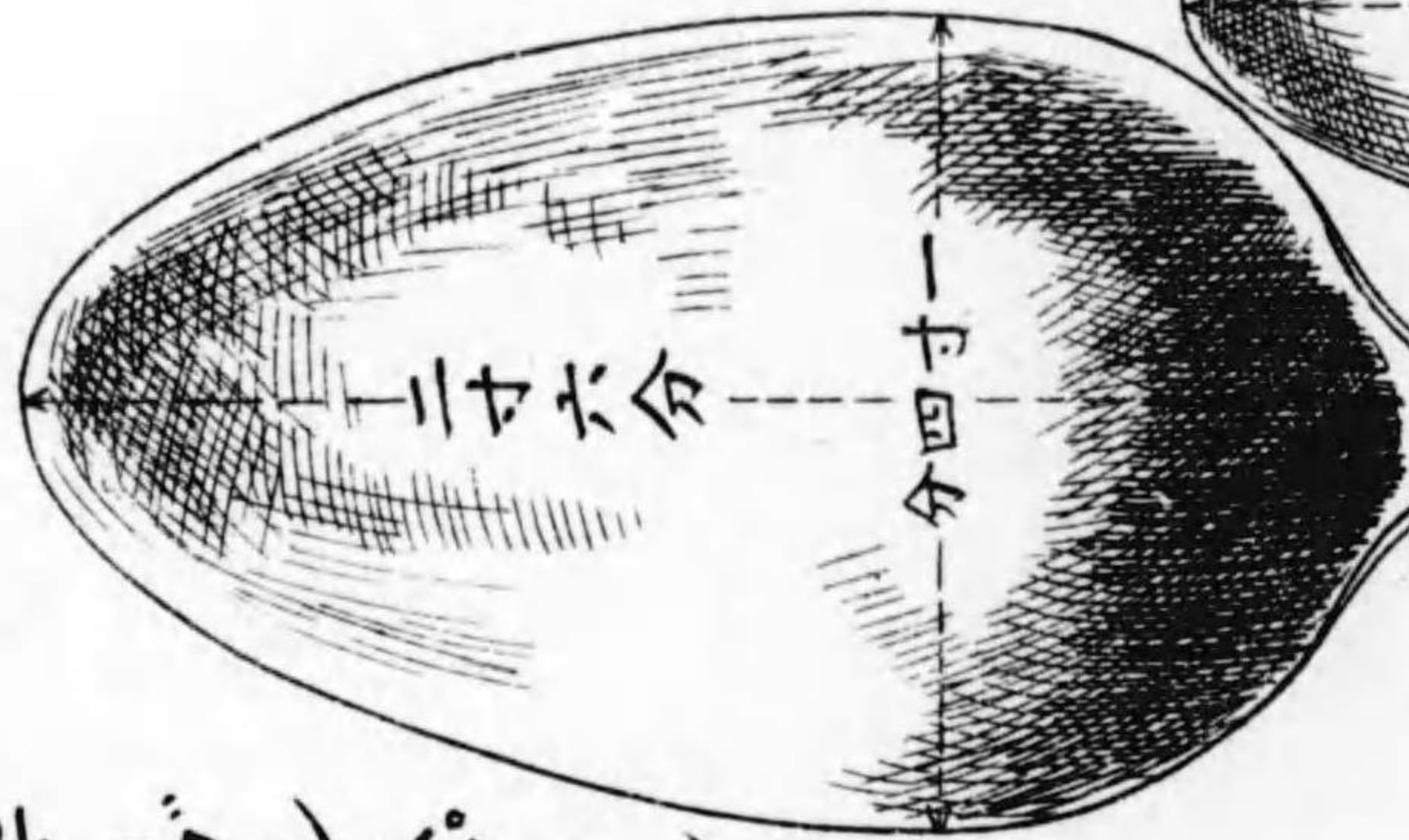


カップ
(二合三勺)



直径
二寸二分

$\frac{2}{3}$ 合 $1\frac{1}{2}$ 勺 $1\frac{1}{4}$ 合
 $2\frac{2}{3}$ $1\frac{1}{3}$



テールスプーン
(大匙)



テールスプーン
(小匙)

器具 I

器具

I

1. 魚蒸し
2. 調理用ボール
3. 裏漉し
4. スープ鍋
5. スチュー鍋
6. 泡立井
7. 肉挽器
8. パイ皿
9. プディングアイツシユ
10. 酢味のを煮る鍋
11. 調理用銅鍋
12. 調理用銅鍋
13. スープ漉し器
14. レモン汁しぼり器
15. 撒糖器
16. 泡立器
17. 玉子打(泡立の一種)
18. 泡立器
19. 計量カップ
20. 粉ふるひ
21. 油漉し
22. マツシヤ-

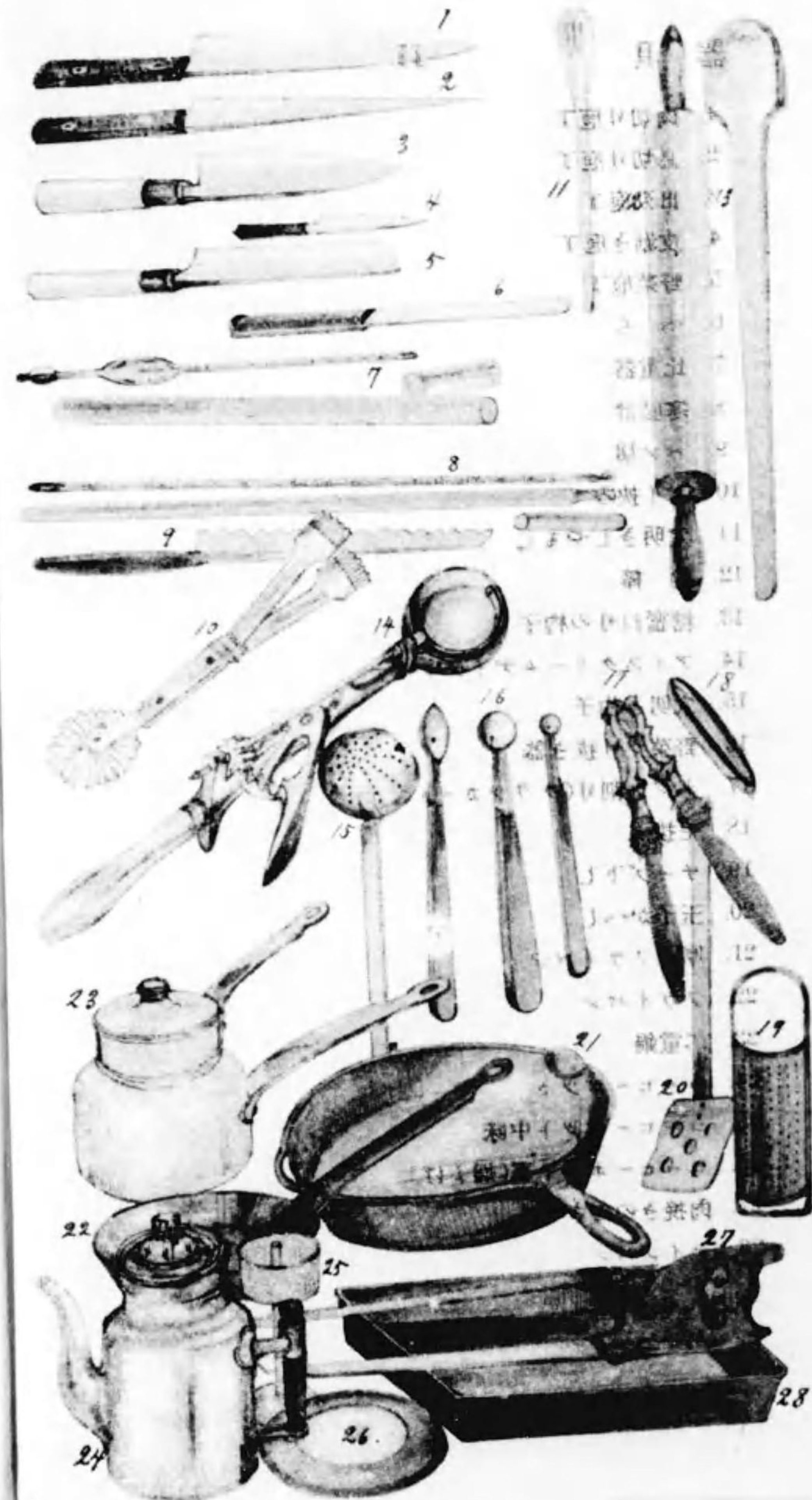


器具

II

1. 肉切り庖丁
2. 鳥切り庖丁
3. 出刃庖丁
4. 皮剥き庖丁
5. 野菜庖丁
6. へら
7. 比重器
8. 寒暖計
9. パン切
10. パイ挟み
11. 穴明きしやもじ
12. 麺棒
13. 糖蜜ねりの杓子
14. アイスクリームアイツシヤ
15. 穴明き杓子
16. 野菜くり抜き器
17. ナッツ割り(クラツカー)
18. 毛抜き
19. チーズ下し
20. 玉子かへし
21. 厚いフライパン
22. フライパン
23. 二重鍋
24. コーヒーポット
25. コーヒーポット中味
26. コーヒーポット蓋(燻よけ)
27. 肉挽きのこぎり
28. テインパン

器具 II

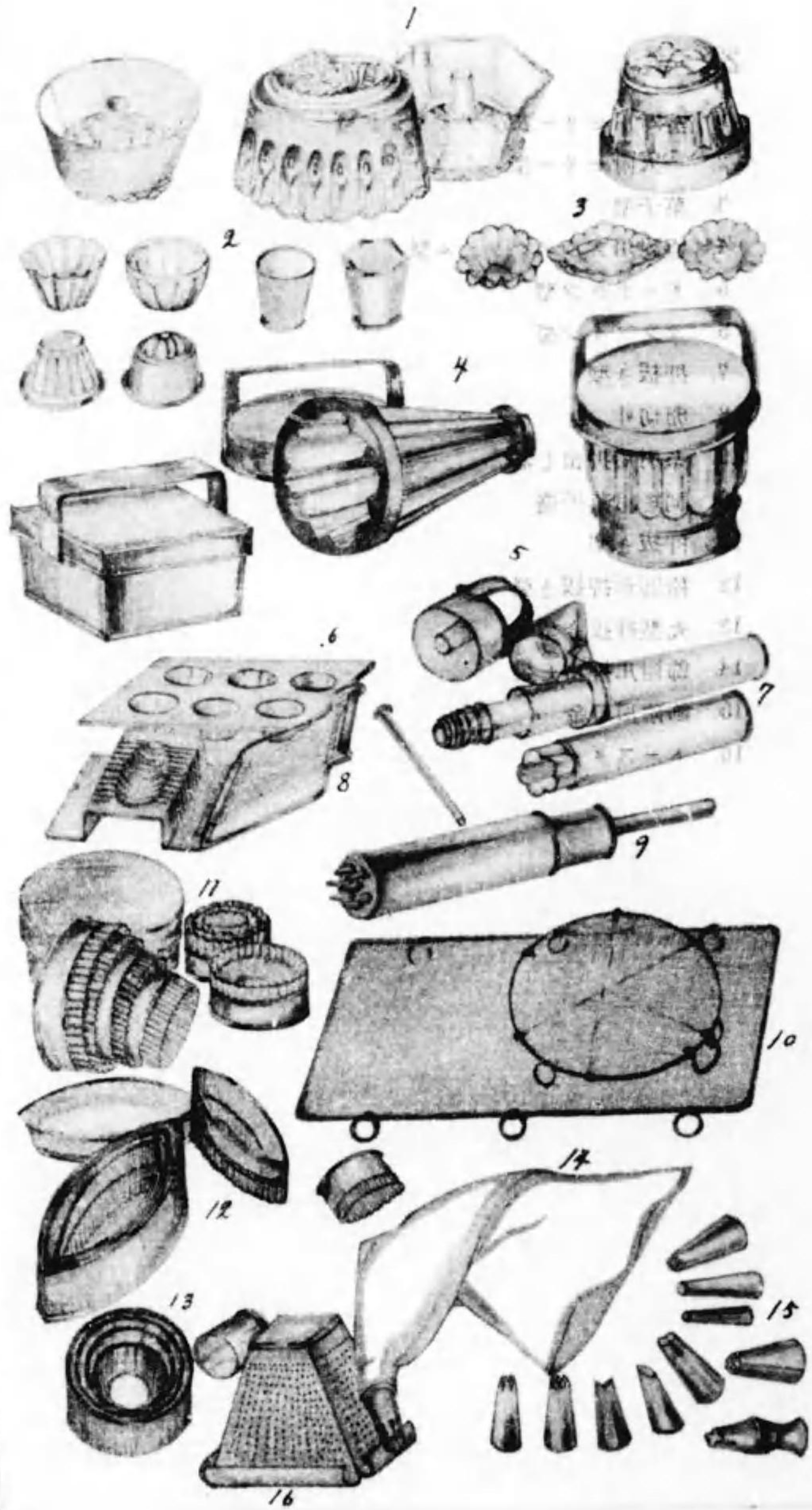


器具

III

1. 盛附用ゼリー及びプディング型
2. 一人附ゼリー型
3. 菓子型
4. 盛附用アイスクリーム型
5. ドーナツ型
6. マツフィン型
7. 押抜き型
8. 卵切り
9. 糸引用押し器
10. 調理用菓子臺
11. 押抜き型
12. 楕圓形押抜き型
13. 丸型押抜き型
14. 飾附用押し袋
15. 飾附用口金
16. トースター

器具 III



は し が き

本書は西洋料理の全く初歩の人の爲めにはまだ説明の不十分な點があるであらうと思ふが、此の書の目的は家事専攻科及び家事専門學校等の教室用の参考書とする爲に編纂したものである。

著者の遺憾とする所は改増版なるにもかゝらず、なほ研究の不備なる部分と、訂正の充分でない處のあるまゝ出版するに至つた事である。

凡 例

1、本書の料理の名稱を佛、英及び和譯と三國語をなるべく共通にしようと試みたが、適した譯語を見出しかねた名稱は原の名稱のままとしておいた。

2、本書の目次、分類について一言したいことは、野菜、魚、鶏、及び肉類料理に用ゐるソースはソースの部にあるが、菓子のソースは矢張り一々の菓子調理の場所で記してある事である。

3、食卓作法もほんのざつとしたものであるが、大體はこれでよいと思ふ、他は應用せられんことを希望す。

4、本書のはじめに添へた料理器具實物大は、本書内にある料理はこの器具に依り各々の分量を計られんが爲めに特に卷頭に表はしたのである。

總 目 次

I	ミルク、クリーム及びバター <small>の製法</small> Milk, Cream and Butter Making. 1
II	家庭的麵麩類 <small>の製法</small> Home Made Bread. 5
III	穀類料理 20
IV	鶏卵料理 24
V	サンドウキツチ Sandwiches. ... 13
VI	前菜 Hors D'oeuvre. 40
VII	ソース Sauce (肉、魚及び野菜等 の添汁)... .. 52
VIII	羹汁 Soup 77
IX	魚料理 106
X	鳥肉類料理 162
XI	獸肉類料理 206
XII	野菜料理 260
XIII	生菜... .. 311
XIV	果物... .. 329
XV	食後の菓子 344
XVI	飲物... .. 384

總目次

XVII お茶の饗應と立食に就て... 392
XVIII 献立について ... 417
XIX 食卓作法 ... 441

目次

目次

I ミルク、クリーム及びバターの製法
Milk, Cream and Butter Making... 1
I 牛乳の消毒及び温め方... 1
II クリームの取り方... 1
III バターの造り方... 2
IV 酸性ミルク及びクリームの取扱ひ方... 3
II 家庭的麵麩類の製法 Home Made Bread. 5
I 麵麩の製法 ... 5
1 パン製作に就ての材料... 5
2 温度... 5
3 醗酵素の種類... 5
 (イ) マジツクイーストに就て ... 5
 (ロ) コムプレスドイーストに就て ... 5
4 マジツクイーストを用ひてパンの造り方... 6
5 コムプレスドイーストを用ひてパンの
 造り方 ... 8
6 味附麵麩 Buns and Rolls. ... 9
7 コーンブレッド Corn Bread. ... 10
8 蒸しパン... 10
II パンの料理 ... 11
1 パン粉の造り方 ... 11
2 バターグラム Butter Crumb. ... 11
3 バタートースト Butter Toast. ... 11
4 ミルクトースト Milk Toast. ... 12
5 シヤーマントースト German Toast. ... 12
6 シナモントースト Cinnamon Toast. ... 13

目次

III 麵麩代品料理法 13

ビスケット類

1 チーズビスケット Cheese Biscuits. 13

2 チーズストロース Cheese Straws. 14

3 ベーキングパウダービスケット
Baking Powder(B.P.)Biscuits. 14

4 マッフィン Muffin. 15

5 乾葡萄入りのマッフィン Raisin Muffin. ... 16

6 グラハムマッフィン Graham Muffin. ... 16

7 コーンミールマッフィン Corn Meal Muffin 16

8 パンケーキ Pan Cake. 17

9 ワッフル Waffle. 18

10 シンジャブレッド Simple Ginger Bread. ... 19

11 ドーナツ Doughnuts. 19

III 穀類料理 20

I ドライセリアル Dry Cereal. 20

II 料理された穀類 Cooked Cereal. 21

1 クリームフオート Cream Wheat. 21

2 コーンミールマッシュ Corn Meal Mash ... 22

3 オートミール Oat Meal. 23

4 クエカーオート Quaker oat. 23

5 ライス Rice. 23

IV 鶏卵料理 24

I 鶏卵料理に就て 24

II 鶏卵鑑別法 24

III 鶏卵料理 24

1 半熟玉子 Soft Boiled Egg. 24

2 茹で玉子 Hard Boiled Egg. 26

3 ケース入り焼き玉子 Baked Egg in Case. 26

目次

4 落し玉子 Poached Egg on Toast. 26

5 落し玉子青ソース附
Poached Egg with Green Sauce. 27

6 落し玉子トマトベーコン添へ
Poached Egg with Tomato and Bacon. ... 27

7 落し玉子のアスパラガス附
Poached Egg with Asparagus. 28

8 鶏卵牛酪 Egg with Bechamel Sauce
(佛 Oeuf a la Bechamel) 28

9 揚げ玉子トマトソース添へ
Fried Egg with Tomato Sauce.
(佛 Oeuf Frits Sauce Tomate) 29

10 煎り玉子 Scrambled Egg. 29

11 オムレット Omelet. 30

1 フレンチオムレット French Omelet. ... 30

2 プッフドオムレット Puffed Omelet. ... 31

12 焼玉子のハム添へ Fried Egg and Fried Ham. 33

V サンドウキツチ Sandwich. 33

I マヨネーズソースで和へた色々のもの
をはさんだもの 33

1 萵苣のサンドウキツチ Lettuce Sandwich. ... 33

2 キヤベージのサンドウキツチ
Cabbage Sandwich. 34

3 菠薐草のサンドウキツチ
Spinach Sandwich. 34

4 胡瓜のサンドウキツチ Cucumber Sandwich 34

5 アスパラガスのサンドウキツチ
Asparagus Sandwich. 34

6 オリーブのサンドウキツチ
Olive Sandwich. 34

目次

7 トマトのサンドウキツチ Tomato Sandwich. 35

II 鹽、胡椒、酢、サラダオイルにて味をつけたもの ... 35

1 玉子のサンドウキツチ Egg Sandwich. ... 35

2 鱈のサンドウキツチ Sardine Sandwich. ... 35

III 肉類にしてパンに引くバターに少々の子味を持たせたもの ... 35

1 スライスハムのサンドウキツチ
Slice Ham Sandwich. ... 35

2 ビーフのサンドウキツチ Beef Sandwich. ... 35

3 タングのサンドウキツチ Tongue Sandwich 35

4 ソーセージのサンドウキツチ ... 36

IV 鶏肉及び魚類にしてマヨネーズソースと和へたもの ... 36

1 鶏肉のサンドウキツチ Chicken Sandwich. 36

V バターを塗つただけのもの ... 36

1 プレインサンドウキツチ Plain Sandwich. ... 36

2 チーズのサンドウキツチ Cheese Sandwich. 36

VI 其の他のサンドウキツチ ... 37

1 海老のサンドウキツチ Lobster Sandwich ... 37

2 蟹のサンドウキツチ Crab Sandwich. ... 37

3 細切りハムサンドウキツチ
Chopped Ham Sandwich. ... 37

4 細切り鶏肉サンドウキツチ
Chopped Chicken Sandwich. ... 37

VII 肝類 ... 37

1 雁の肝 Foie-Gras. ... 37

2 牛、豚、犢等の肝 ... 37

VIII カナツペー ... 38

IX 辨當としてのサンドウキツチ ... 38

1 子供の辨當用サンドウキツチ ... 38

2 大人の辨當用サンドウキツチ ... 39

目次

VI 前菜 Hors-D'oeuvre. ... 40

I 一品の前菜 ... 40

1 メロン白葡萄酒漬 Melon with White Wine.
(佛 Melon Frappee) ... 40

2 梨瓜及びまくわ瓜白葡萄酒漬
Nashiuri with White Wine. ... 41

3 西瓜の白葡萄酒漬
Water Melon with White Wine. ... 41

II 三、四品の組合 ... 41

1 胡瓜の詰物、トマトの詰物、玉子、カピヤ 42

2 こはだ、コールドハム、セロリー、
又は赤大根 ... 43

3 チーズ、オリーブ、燻製鮭、牛の舌 ... 44

4 ソーセージを主とせるオールドオーブル ... 44

III カナツペー Canapes. ... 44

1 カナツペ 其の一 ... 45

(イ) ハムのカナツペ ... 45

(ロ) サーデンのカナツペ ... 45

(ハ) 玉子のカナツペ ... 45

2 カナツペ 其の二 ... 45

(イ) 玉子のカナツペ ... 46

(ロ) ソーセージ ... 46

(ハ) サーデン ... 46

(ニ) チーズ ... 46

IV カクテル Cocktail. ... 46

1 牡蠣のカクテル Oyster Cocktail. ... 46

2 牡蠣のカクテル Oyster Cocktail. ... 47

3 果物のカクテル Fruit Cocktail. ... 47

V 組合せのオールドオーブル ... 48

目次

1	オリーブ Olive.	48
2	セロリ Celery.	48
3	トマト Tomato.	48
4	すじこ	49
5	あわびの鹽蒸し	49
6	白魚	49
7	蟹とセロリのサラダ	50
8	魚の摺身	50
9	茶巾しぼり(玉子)	50
10	茹で玉子と海老	50
11	からすみ	51
12	魚の燻製類	51
13	ソーセージの種々	51
14	ハム	51
15	チーズ	51
16	魚胡瓜巻	51
17	小赤大根	51

VII ソース Sauce 肉魚及び野菜の添汁 52

I	ソースに就て	52
II	ソースの原料	52
III	ソースの分類	53
IV	一類ソースの調理法	53
1	ホワイトソース 其の一(薄) White Sauce.	53
2	ホワイトソース 其の二(中濃)	54
3	ホワイトソース 其の三(最濃)	54
4	クリームソース Cream Sauce.	54
5	ベシヤメルソース Bechamel Sauce.	55
6	イエロソース Yellow Sauce.	56

目次

7	イエロベシヤメルソース Yellow Bechamel Sauce.	56
8	グリーンソース Green Sauce.	57
9	スピナッチソース Spinach Sauce.	57
10	オーロアソース Aurora Sauce.	58
	トマトビュレーの製法	58
11	蝦バターソース	58
12	ドロロンバターソース 其の一 Drawn Butter Sauce.	59
13	ドロロンバターソース 其の二	59
14	ヴィロツトソース Veloute Sauce.	59
15	サプレムソース Supreme Sauce.	60
16	エッグソース 其の一 Egg Sauce.	60
17	エッグソース 其の二 Egg Sauce.	60
18	シュリンプソース Shrimp Sauce.	61
19	オイスターソース Oyster Sauce.	61
20	ノルマンドソース Normande Sauce.	61
21	スピースソース Soubise Sauce.	62
22	スパニッシュソース Spanish Sauce.	63
23	アールマンドソース Allemande Sauce(Cheese Sauce)	63
24	モックホーランダースソース Mock Hollandaise Sauce.	64
V	二類ソースの調理法	64
1	ブラウンソース 其の一 Brown Sauce.	64
2	ブラウンソース 其の二 Brown Sauce.	64
3	ブラウンソース 其の三 Brown Sauce.	65
4	ブラウンマツシユルムソース Brown Mushroom Sauce.	65
5	イタリアンソース Italian Sauce.	66

目次

6 スパニッシュソース Spanish Sauce... 66

7 トマトマツシユルムソース
Tomato Mushroom Sauce. ... 67

8 トマトソース 其の一 Tomato Sauce. ... 67

9 トマトソース 其の二 Tomato Sauce. ... 68

10 エスパニョールソース Espagnole Sauce. ... 68

11 デミグラスソース Demiglace Sauce. ... 69

VI 三類ソースの調理法... 69

1 ホーランドソース 其の一
Hollandaise Sauce. ... 69

2 ホーランドソース 其の二
Hollandaise Sauce. ... 70

3 ベーヤネーズソース Viennoise Sauce. ... 70

4 メツトルテホテルバター 其の一
Maitre D'Hotel Butter. ... 70

5 メツトルテホテルソース 其の二
Maitre D'Hotel Sauce. ... 71

6 レモンバター 其の一 Lemon Butter. ... 71

7 レモンバター 其の二 Lemon Butter ... 71

8 タルタルソース Tartar Sauce. ... 72

9 フレンチソース French Sauce. ... 72

10 マヨネーズソース Mayonnaise Sauce. ... 73

11 全玉子を用ひて造るマヨネーズソース ... 74

12 ソースマイガネーズコレ
Sauce Mayonnaise Collee. ... 75

13 ソースタルタル Sauce Tartar. ... 75

14 ハツトマイガネーズ Hot Mayonnais. ... 75

15 ソースオーヴアンブラン
Sauce au Vin-Blanc. ... 76

VIII 羹汁 Soup 77

I スープの分類 ... 77

目次

1 清羹汁 Clear Soup.(佛 Consomme)... 77

2 濁羹汁 Thick Soup. (佛 Potage) ... 77

II スープの素汁 Broth, Stock, Bouillon... 77

1 ブロス(英) Broth. ... 78

2 ストック(英) Stock. ... 78

3 ブイヨン(佛) Bouillon. ... 78

1 スープの素汁の材料及び分類... 78

(イ) 牛肉から取つたもの
Meat Broth(Bouillon de Boeuf)... 78

(ロ) 鶏肉から取つたもの Chicken Broth.
(佛 Bouillon de Volaille) ... 78

(ハ) 魚から取つたもの Fish Broth.
(佛 Bouillon de Poisson) ... 78

(ニ) 以上の外鶏肉四分牛肉六分の割合に
取つたものChicken and Meat Broth... 78

2 ブロスの製法... 79

(イ) ミートブロス 其の一... 79

(ロ) 鶏色ミートブロス 其の二... 79

(ハ) 早取りミートブロス 其の三 ... 80

(ニ) 鶏のブロス ... 80

(ホ) 魚のブロス ... 81

(ヘ) 鶏肉と牛肉のブロス ... 81

(ト) 犢肉のブロス... 81

(チ) マツトンのブロス... 81

3 スープの素汁の精製法 ... 82

(イ) 骨と肉と半々にして取りしミートブ
ロス ... 82

(ロ) 普通のスープ肉のブロス ... 82

(ハ) 鶏肉ブロス ... 83

III 清羹汁調理法 Clear Soup.
(佛 Consomme) ... 83

1 玉子豆腐入りスープ
(佛 Consomme a la Royale.) ... 83

目次

2 春季野菜入りスープ
(佛 Consomme a la Printaniere) ... 84

3 葛麺入りスープ
(佛 Consomme a la Vermicell.) ... 84

4 織切り野菜入りスープ
(佛 Consomme Jul'enne.) ... 85

5 短冊切り野菜入りスープ
(佛 Consomme Faysanne.) ... 85

6 鶏の上身及び鶏のクネル入りスープ
(佛 Consomme Alexandra.) ... 85

7 鶏肉の新生入りスープ
(佛 Consomme a la Reine.) ... 86

8 すつぼんのスープ
(佛 Consomme a la Tortue.) ... 86

9 燕の巣入りスープ
(佛 Consomme au Nido D'Hirondelle.) ... 87

10 ハム及び織切り野菜入りスープ
(佛 Consomme Jambon.) ... 88

11 牡蠣入りスープ Consomme Oyster. ... 88

12 印度風スープ Consomme Indian. ... 89

13 カツプスープ Clear Soup in Cup. ... 89

14 野菜スープ 其の一 ... 89

15 野菜スープ 其の二 ... 90

16 パリ風スープ(佛 Consomme Parisienne.) 91

17 アスパラガスのスープ
Consomme Asparagus. ... 91

18 シュエ入りスープ
(佛 Consomme Petit Chouse.) ... 91

IV 濁羹汁 Potages. ... 92

ホタテつなぎの材料に就て ... 92

1 ヴェルテ Veloute. ... 9

2 ビユレー Purée. ... 92

目次

(イ) ビユレーの種類 ... 93

(ロ) ビユレーを製するに必要なつなぎ
の種類 ... 93

A 米 ... 93

B ポテト ... 93

C 扁豆 ... 93

D コンスターチ ... 93

(ハ) ビユレーの製法 ... 93

A 野菜ビユレーの場合 ... 93

B 魚、鶏肉のビユレー ... 93

C 甲殻動物及び海老のビユレー ... 94

D 獲物のビユレー ... 94

V 濁羹汁の種類及び調理法 ... 95

1 馬鈴薯のスープ Potato Soup. ... 95

2 豆のスープ(うづら豆) Brown Bean Soup. 96

3 豆のスープ Bean Soup. ... 96

4 青豆のスープ Green Soup.
(佛 Potage Pois Vert) ... 97

5 菠薐草のスープ Spinach Soup.
(佛 Potage Epinards) ... 97

6 人参のスープ Carrot Soup.
(佛 Potage Crecy) ... 97

7 慈姑のスープ Kuwai Soup. ... 98

8 玉蜀黍のスープ Corn Soup.
(佛 Creme de Mais) ... 98

9 赤茄子のスープ Tomato Soup.
(佛 Potage a la Milanaise) ... 98

10 スピーススープ Soultise Soup. ... 99

11 セロリスープ Celery Soup. ... 99

12 アスパラガスのスープ Asparagus Soup.

目次

(佛 Creme Comtesse) 100

13 秋葵のスープ Okras Soup.
(佛 Creme Okra) 100

14 オクラのスープ Potage Okra. 101

15 松茸のスープ Mushroom Soup.
(佛 Creme de Champignon) 101

16 牡蠣のスープ 其の一 Oyster Soup. 102

17 牡蠣のスープ 其の二 Oyster Soup. 102

18 クリーム海老スープ Lobster Soup. 102

19 鶏のスープ Chicken Soup. 103

20 蛤のチャウダ - Clam Chowder. 103

21 あさり及び秋葵のチャウダ -
Asari and Okra Chowder. 104

22 鱈のチャウダ - Katsuo Chowder. 104

K 魚料理 106

I 一般料理 106

1 鮮魚バター焼 Baked Fish. 106

2 鯛のバター焼 Baked Sardine. 106

3 焼魚曙光ソースかけ
Baked Fish with Aurora Sauce. 107

4 魚の紙包み焼 Fish a la Papillote.
(佛 Poisson a la Papillote) 107

5 魚の白ソースかけ
Boiled Fish with Cream Sauce.
(佛 Poisson Bouillie Sauce Creme) 108

6 巻魚ソースかけ
Rolled Fish with Mock-Hollandais Sauce. 108

7 鱈の牡蠣ソースかけ
Boiled Codfish with Oyster Sauce.

目次

(佛 Morue Bouillie Sauce Huitre) 109

8 鮮魚ノルマンドソースかけ
Fish with Normande Sauce.
(佛 Filet de Poisson a la Normande) 110

9 魚の揚物 Fried Fish. 110

10 魚のフリツタ - Fish Fritters. 111
フリツタの種類及び衣の造り方 111

11 鮮魚パイ Fish Pie. (佛 Poisson Crustade) 112

12 鮮魚米飯詰 Stuffed Fish with Rice.
(佛 Poisson Farcie au Riz) 113

II 鯛料理 114

1 米國風の鯛料理 Tai of American Style.
(佛 Tai a la Americaine) 114

2 鯛の蒸焼 其の一
Baked Tai with Bechamel Sauce.
(佛 Tai G.ille a la Bechamel) 115

3 鯛蒸焼帝國風 Tai Broiled a la Imperial.
(佛 Tai G.ille a la Imperiale) 116

4 フランス風の鯛料理 Tai of French Style.
(佛 Tai a la Francaise) 117

5 タイ、アラ、アルゼンチユール
(佛 Tai a la Argenteuil.) 118

6 鯛蒸焼ソースシャンボード
Tai Braise a la Chambord.
(佛 Tai Braise a la Chambord) 119

7 鯛マヨネーズソース附
Tai Froid Sauce Mayonnaise. 120

8 小鯛の揚物 Fried Kodai. (佛 Kodai Frite) 120

9 小鯛の詰物焼 Stuffed Kodai.
(佛 Kodai a la Canotiere) 121

目次

10 小鯛の牛酪焼(佛 Kodai a la Meuniere.)... 122

11 小鯛蒸焼 Souffle Glace de Petite Tai. ... 122

12 冠小鯛海老ソース
Paupiette de Tai Sauce Crevit... ... 123

甘鯛料理... ... 123

1 甘鯛の牛酪蒸 Amadai of French Style.
(佛 Amadai Meuniere Pomme de Terre)... 123

2 甘鯛の牛酪焼(佛 Amadai a la Meuniere)... 124

III 鱈の料理... ... 125

1 鱈のノルマンド
(佛 Sawara Poche a la Normande) ... 125

2 鱈の乾酪焼(佛 Poisson a la St. Germain) 125

3 鱈の冷飾附(佛 Filet de Sawara Moscovite) 126

IV 鰾及び舌鰾の料理... ... 127

1 舌鰾の寝折焼 (佛 Sole a la St. Germain) 127

2 舌鰾のドリアン風 Sole of Dorian Style.
(佛 Filet de Sole a la Dorian)... ... 128

3 舌鰾ド-モン(佛 Sole a la Daumont)... 129

4 巻舌鰾ソースミラネイズ
Sole Poche Sauce Milanaise. ... 130

5 舌鰾ソース巻き Sole Bonne Marie. ... 131

6 舌鰾ノルマンドソース
Braised Sole with Normarde.
(佛 Sole Poche Sauce Norman'e) ... 132

7 舌鰾豌豆添へSole with Mushed Green Peas. 133

8 鰾のノルマンド
Hirame with Normande Style.
(佛 Filet de Hirame a la Normande) ... 134

9 海老新生鰾巻
(佛 Paupiettes de Hirame a la Alexandra) 135

目次

10 蝶の牛酪蒸 Karei Meuniere. 135

V 鯧料理 Kisu 136

1 鯧衣揚げ Kisu Fritters(佛 Beignet de Kisu) 136

2 鯧冷野菜添へ(佛 Kisu Froid a la Royale) 136

VI 鮭の料理 Salmon 138

1 鮭蒸焼野菜添へ
(佛 Darne de Saumon a la Royale)... ... 138

2 鮭の衣焼(佛 Saumon a la St Germain) ... 138

3 鮭のシャンボ-ド風
Salmon of Chambord Style.
(佛 Darne de Saumon a la Chambord) ... 139

4 パリ-風の鮭 Salmon of French Style
(佛 Saumon a la Parisienne) 140

5 鮭酢煮冷野菜添へ
(佛 Saumonee Froid au Tartare) 141

6 鱒入り新生
Tur Dan of Mosu with Normand Sauce.
(佛 Tur Ban de Masu a la Normande) ... 141

VII 鮎の料理 ayu 142

1 鮎のバター煎り Baked Ayu of Ravigote.
(佛 Ayu Meuniere au Ravigote) 142

2 鮎の油焼 Broiled Ayu with Gribiche Sauce.
(佛 Ayu Grille Gribichee)... ... 143

3 鮎の冷製 其の一(佛 Ayu Froid a la Neva) 143

4 鮎鮎冷製 其の二
(佛 Ayu Froid au Piemonaie) 144

5 鮎の冷製 其の三(佛 Ayu Froid Moscovite) 145

VIII 海老及び車海老の料理 Lobster. ... 145

1 伊勢海老の乾酪焼 Lobster a la Bechamel,

目次

(佛 Homard a la Bechamel) 146

2 伊勢海老の冷野菜
Lobster with Macedoine Sa'al.
(佛 Langouste Froid Macedoine)... .. 146

3 伊勢海老冷野菜
Lobster with Macedoine Salad.
(佛 Homard Froid Macedoine) 147

4 パリ-風の海老 Parisian Lobster. 147
(佛 Langouste Froid a la Parisienne) ... 147

5 米國風の伊勢海老
Lobster of American Style.
(佛 Homard a la Americaine) 148

6 車海老の油焼 Broiled Kurumayebi. 149

7 車海老揚物 Fried Kurumayebi.
(佛 Kurumayebi Frite)... .. 149

8 車海老の串焼(佛 Kurumayebi au Brochette)150

9 車海老の貝殻焼 Scallops Kurumayebi.
(佛 Coquilles de Kurumayebi) 150

10 車海老のカレー煮
Kurumayebi with Curry Sauce.
(佛 Kurumayebi au Currie) 151

11 芝海老及びさえまきの揚物
Saemakiyebi and Shibayebi Fritters... .. 151

12 芝海老とシュリンプ Shibayebi and Shrimp. 152

IX 鯉料理 Carp 152

1 鯉の芳香煮 (佛 Carp au Matelote) 152

X 白魚の料理 Shirauo 153

1 白魚の衣揚げ Shirauo Frittes.
(佛 Shirauo au Frite) 153

目次

XI 鱻の料理 Sayori... .. 151

1 巻鱻 (佛 Sayori Bonne Marie) 154

XII 蟹及び貝類の料理 154

1 蟹の乾酪焼 (佛 Crab au Gratin) 154

2 蟹と野菜の冷製 Crab with Mayonnaise
(佛 Crab a la Mayonnais)... .. 155

3 蛤のソース煮 Clams Union League. 156

4 あさりの衣揚 Asari Fritters.
(佛 Asari Peignet)... .. 156

5 牡蠣のパン粉揚げ Fried Oyster.
(佛 Huitre Frite) 157

6 牡蠣の衣揚 Fritter Oyster.
(佛 Beignet Oyster) 157

7 牡蠣の牛乳煮 Creamed Oyster.
(佛 Huitre a la Creme) 157

8 牡蠣のソース煮 Oyster Fricassee. 158

9 牡蠣のパテ入り Oyster in Pate.
(佛 Pate aux Huitre) 158

10 牡蠣の芳香煮 Savoury Oyster 159

XIII 簡単料理 159

1 魚入りコロツケ Fish and Potato Croquettes. 159

2 魚のボール Fish Boll (Fish Cake 160

3 魚のクリームソースかけ Creamed Fish. ... 160

4 魚の貝殻焼 Fish in Shell.
(佛 Coquilles de Poisson) 161

5 平貝及び貝柱の貝殻焼
Scallops Tairagai and Kaibashira.
(佛 Coquilles de Tairagai and Kaibashira) 161

X 鳥肉類料理 162

目次

I 鳥の扱ひ方 …… 162

1 羽毛の取り方… 162

2 毛焼… 162

3 砂袋及び脚部臑の取り方… 162

4 離し方… 163

5 内臓抜き方… 164

6 ローストの造り方… 164

7 骨抜き(鳥のあぶり焼及びガランテンの時の肉のはづし方)… 164

8 カツレツのおろし方… 165

9 内臓の取扱ひ方… 165

II 鶏肉料理… 166

Poulet と Volaille の區別… 166

1 鶏肉鍋焼青豆添へ
Broiled Chicken with Green Peas.
(佛 Poulet Grille Petite Pois)… 166

2 鶏肉あみ焼 Broiled Chicken.
(佛 Poulet Grille)… 167

3 鶏肉ローストサラダ添へ 其の一
Roast Chicken with Salad.
(佛 Poulet Roti au Salade)… 167

4 鶏肉ローストトマト添へ 其の二
Roast Chicken with Stuffed Tomato.
(佛 Poulet Roti Tomate Farcie)… 168

5 鶏ロースト詰物 Stuffed Roast Chicken… 170

6 雄鳥ロースト Roast Chic-Chicken with Salad.
(佛 Poussin Roti au Salade)… 171

7 鶏ロースト英國風 Roast Chicken of English Style.
(佛 Poulet Roti a la Anglaise)… 172

雄鳥波蘭風 Chic-Chicken Polo: aise Style.

目次

(佛 Poussin a la Polonaise)… 172

9 鶏カツレツ野菜添へ
Chicken Cutlet with Vegetable.
(佛 Cotelette de Poulet a la Pane)… 173

10 鶏肉衣揚げ野菜添へ
Chicken Fritters with Cabbage.
(佛 Beignet de Poulet au Chou)… 174

11 鶏肉油揚豆添へ Chicken Fritters with String Beans.
(佛 Beignet de Volaille au Haricot-Vert)

12 衣揚刻鶏肉花菜
Chicken Kromeskis with Cauliflower.
(佛 Cromesquis de Volaille)… 176

13 鶏肉煮込み(若鳥)
Stewed Chicken with Dumpling… 177

14 鶏肉煮込み(老鳥) Stewed Chicken… 178

15 鶏肉麵皮包焼(老鳥) Chicken Pie.
(佛 Pate de Poulet)… 179

16 鶏肉麵皮包焼(若鳥) Chicken Pie.
(佛 Pate de Poulet)… 179

17 鶏肉パテ入り Chicken Pate.
(佛 Petit Pa'e a la Reine)… 180

18 一口パイ (佛 Boucl'es a la Toulouse)… 181

19 鶏肉ポテトパイ Chicken Potat'o Pie.
(佛 Pate de Pomme au Volaille)… 181

20 鶏肉麵製洋菌添へ
Chicken with Macaroni and Mushroom.
(佛 Nouille de Volaille aux Champignon) 182

21 鶏肉トマト御飯煮 Chicken with Tomato Rice. 183

目次

22 鶏肉米飯添へ Chicken Rice. ... 184

23 鶏肉米飯添へトルコ風
Chicken Rice of Turkie Style. ... 185

24 鶏肉バレンセイ風
Chicken Saute Valencenne Style.
(佛 Poulet Saute a la Valencenne) ... 186

25 鶏肉カレーソース煮 Carried Chicken ... 186

26 鶏肉印度風 (Chicken of Indian Style.
(佛 Poulet a la Indienne) ... 187

27 鶏肉ソース煮米飯添へ
Chicken Fricassee with Rice.
(佛 Fricassee de Poulet eu Riz) ... 188

28 鶏肉ソース煮野菜添へ
Chicken Fricassee with Vegetable.
(佛 Fricassee de Poulet Printaniere). ... 190

29 鶏肉ケース入り Chicken in Cocotte. ... 190

30 鶏肉ソース煮野菜添へ
Chicken Blanquette with Vegetable.
(佛 Blanquette de Poulet a Legumes) ... 191

31 鶏肉煮込み Chicken of Compote.
(佛 Poulet au Compote) ... 192

32 鶏肉青ソース野菜添へ
Chicken of Green Meadow.
(佛 Poulet a la Vert-Pre) ... 192

33 挽肉飾黄金芋
Minced Meat of Chicken with Duches.
(佛 Roulette de Volaille a la Duchesse) ... 193

34 チキंगाランテン(温きもの)
Chicken Galantin with Demiglace Sauce.
(佛 Galantin de Poulet Sauce Demiglace) ... 194

目次

35 チキंगाランテン(冷きもの)
Chicken Galantin Garnished with Tomato
and Jelly. ... 196

III 相鴨料理 ... 197

1 相鴨ロースト Roast Duck.
(佛 Canetan Roti) ... 197

2 相鴨シチュエ Duck Stewel with Dumpling. 198

3 小鴨蒸焼
Braised Teal Duckling with Cubu Cup.
(佛 Sorcelle Braisee Tyrolienne) ... 199

4 七面鳥ロースト Roast Turkey
(佛 Din'e Roti) ... 200

5 鳩赤葡萄酒煮 Salmi Pigeon with Crouton.
(佛 Salmi de Pigeon au Crouton) ... 200

6 鳩カツレツ菠薐草蕪添へ
Pigeon Cutlet with Vegetable.
(佛 Cotelette de Pigeon au Legums) ... 201

7 しぎの丸焼 (佛 Becassine Fine Champagne) 202

8 しぎのロースト
(佛 Becassine Roti Crouton) ... 203

9 鶉の料理 (Quail Roti) ... 204

XI 獣肉類料理 ... 206

I 牛肉料理 ... 206

1 ローストビーフサラダ添へ 其の一
Roast Beef with Salad.
(佛 Aloyan de Boeuf Roti au Salade) ... 206

2 ローストビーフサラダ添へ 其の二
Roast Beef with Salad.
(佛 Aloyan de Boeuf Roti au Salade) ... 207

目次

3	ビーフステーキ 其の一 Beef Steak.(Rump Steak) (佛 Rump Steak)...	208
4	ビーフステーキ 其の二 Beef Steak. (佛 Entrecote Grille) ...	209
5	ビーフステーキ 其の三 Beef Steak. ...	210
6	ラウンドステーキ Round Steak with French Potato. ...	210
7	ビーフステーキパイ Beef Steak Pie... ..	211
8	牛肉蒸煮野菜添へ 其の一 Braised Rump of Beef... ..	212
9	牛肉蒸煮野菜添へ 其の二 Braise Beef with Vegetable.	212
10	牛肉モード煮野菜添へ 其の一 Beef Mode with Vegetable. (佛 Beuf a la Mode au Legumes)	214
11	牛肉モード煮野菜添へ 其の二 Beef Mode with Vegetable. (佛 Boeuf a la Mode au Legumes)	214
12	牛肉蒸焼野菜添へ Rolled Beef. (佛 Paupiette de Boeuf)	215
13	蒿苣の肉詰 Stuffed Lettuce.	216
14	玉菜の肉詰 Rolled Cabbage... ..	217
15	牛肉網脂巻菊芋添へ (佛 Prepicetes de Boeuf au Navet)	217
16	鍋ロース野菜添へ Pot Roast.	218
17	牛肉紙包蒸 Papillote (Paper) of Beef.	219
18	ハンバーグステーキ 其の一 Hamburg Steak with Mashed Potato... ..	220

目次

19	ハンバーグステーキ 其の二 Hamburg Steak with Brown Potato... ..	221
20	ハンバーグステーキ 其の三 Hamburg Steak with Duchess Potato.	222
21	むら雲玉子 Boiled Egg with Force Meat... ..	222
22	鹽漬肉煮込み Stewed Corned Beef.	223
23	鹽漬肉ハツシユ Corned Beef Hash.	224
24	削肉ソース添 Creamed Dry Beef.	225
II	犢肉料理	226
1	犢白ソース煮 Fricassee of Veal English. (佛 Fricassee de Veau a la Anglaise)	226
2	犢肉乳酪煮野菜添へ Stewed Veal with Vegetable. (佛 Blanquette de Veau au Legume)	226
3	犢白ソース煮野菜添へ Stewed Veal Allemande. (佛 Blanquette de Veau a la Allemande)... ..	227
4	犢肉蒸煮胡瓜添へ Fricandean Veal with Cucumbers. (佛 Fricandean de Veau au Concomber)	228
5	犢肉カツレツ野菜添へ 其の一 Cutlet of Veal with Potato Duchess. (佛 Cotelette de Veau au Pommes Duchesse)	229
6	犢肉カツレツ 其の二 Cutlet of Veal. (佛 Cotelette de Veau)... ..	230
7	犢肉トマト煮ノルエー風 Veal of Norwegian Style. (佛 Veau a la Norvegienne)... ..	230
8	犢肉のパイ Veal Pie. (English Meat Pie)	231
III	ひれ肉料理	232

目次

1	ひれ肉野菜添へ Filet of Beef with Bordelaise Sauce. (佛 Filet de Boeuf a la Bordelaise)...	232
2	ひれ肉のパリ-風 Filet of Beef Cafed Paris. (佛 Filet de Boeuf Cafed Paris)...	233
3	ひれ肉焼サラダ添へ Roast Sulon of Peef with Salad. (佛 Contre Filet Roti Salade) ...	233
4	ひれ肉のメダイヨン野菜添へ Medallion of Beef with Bell-Helene. (佛 Me'aillon de Boeuf a la Bell-Helene)	234
5	小丸形肉野菜添へ Mignon (Pretty) Beef of Printaniere. (佛 Mignon de Boeuf a la Printaniere) ...	235
6	ひれ肉ベーコン巻 (佛 Filet de Boeuf a la Macmahon)...	236
7	ひれ肉串焼 Skewer of Beef. (佛 Brochette de Boeuf.) ...	237
8	ひれ肉アレドレース風 Filet of Beef with Andalouse. (佛 Filet de Boeuf a la Andalouse)	237
IV	豚肉料理...	239
1	豚カツレツ潰し青豆添へ Pork Chop with Mashed Green Peas. (佛 Cotelette de Porc Purée Pois)...	239
2	豚蒸焼 Roast Pork. ...	239
3	豚肉あぶり焼芋添へ Broiled Pork with Soubise. (佛 Porc Grille au Soubise) ...	240
4	豚挽肉詰 Pork Timbale with Cream Sauce.	

目次

	(佛 Timbale de Porc a la Creme) ...	241
5	仔豚肉焼 Young Pork with Soubise. (佛 Cochon Chops au Soubise) ...	242
6	仔豚肉野菜詰煮 (佛 Olives de Cochon au Choufleur)...	242
7	細切豚肉ソース煮 Minced Pork with Mashed Potatoes...	243
8	豚チャップ揚げ林檎 Pork Chops with Fried Apple. ...	244
V	仔羊、羊肉の料理 ...	244
1	仔羊蒸焼 Roast Lamb. ...	244
2	仔羊のチャップ Lamb Chops. ...	245
3	仔羊肉煮込み Stewed Lamb. ...	245
4	羊肉煮込み Stewed Mutton. ...	245
5	羊肉カツレツ Mutton Cutlets with Vegetable.	246
6	羊肉カレーソース煮 ...	246
7	冷羊肉チャップドポテト添へ Cold Mutton with Chopped Potato. ...	246
8	兎煮込み Stewed Rabbit. ...	246
9	兎肉カレーソース煮 ...	247
VI	残物料理 ...	247
1	挽肉トースト添へ Minced Beef on Toast ...	247
2	ハツシユ Hash. ...	247
3	牛肉煮込み團子添へ Stewed Beef with Dumpling. ...	248
4	羊肉其の他肉類のカレー煮 Mutton or Lamb with Curry Sauce...	248
5	牛肉スチユ-煮 Stewed Beef. ...	249
6	牛肉辛子添へ Cold Beef. ...	249
7	挽肉青唐辛子詰	

目次

Force-Meat with Green Pepper... 249

8 牛肉煮込みパイ添へ Ste. ed Peaf Pie ... 250

XII 牛の内臓料理... 251

1 膾のフライ ... 251

2 舌の冷い料理 Cold Tongue... 251

3 舌の煮込み Boiled Tongue... 251

4 牛の舌のピツカンドソース
Braised Ox Tongue Sauce Piquant.
(佛 Lauge de Bœuf Sauce Piquante) ... 252

5 心臓煮込み ... 252

6 肝臓の揚物 ... 252

VIII ベーコン... 253

1 ベーコン Bacon ... 253

2 焼き玉子ベーコン添へ
Fried Egg on Fried Bacon... 254

IX 燻製腿肉料理 Ham Cooking.
(佛 Jambon Cooking) ... 254

1 茹でハム 其の一 Boiled Ham... 254

2 茹でハム 其の二 Boiled Ham... 255

ローストハム
Roast Ham with French Potato. ... 256

3 コールドハム Cold Ham. ... 257

4 ハムのフライ Fried Ham. ... 257

5 細刻みハムのマカロニー添へ
Chopped Ham with Macaroni. ... 258

6 ハムコロツケ Ham Croquettes. ... 258

XII 野菜料理

1 胡瓜白ソースかけ Cucumber with White Sauce. 260

2 茄子の白ソース煮 其の一

目次

Egg-Plant Sauce Vin-Blanc.
(佛 Aubergin Vin-Blanc) ... 260

3 茄子の白ソース煮 其の二
Egg-Plant Sauce Vin-Blanc.
(佛 Aubergin Vin-Blanc) ... 261

4 茄子の揚げ物 Fried Egg-Plant... 261

5 茄子詰物 Stuffed Egg-Plant. ... 262

6 赤茄子のフライ Fried Tomato ... 262

7 赤茄子煮込み Stewed Tomato. ... 263

8 赤茄子のパン粉焼き Tomato Gratin... 263

9 赤茄子の詰物 其の一 Stuffed Tomato. ... 264

10 赤茄子の鶏肉詰 其の二
Stuffed Tomato with Chicken. ... 264

11 南瓜イエロソースかけ
Pumpkin with Yellow Sauce. ... 265

12 南瓜詰物オーロアソース添へ
Stuffed Pumpkin with Aurora Sauce. ... 265

13 冬瓜イエロソースかけ
Togan with Yellow Sauce. ... 266

14 筍のソースかけ
Takenoko with Bechamel Sauce... 266

15 筍のグラタン Takenoko Gratin. ... 267

16 秋葵 Okras. ... 267

17 慈姑のフリツタ - Kuwai Fritters. ... 267

18 慈姑イエロソースかけ
Kuwai with Yellow Bechamel Sauce... 268

19 慈姑ソース焼 Scalloped Kuwai... 268

20 蓮根のフリツタ - Renkon Fritters. ... 269

21 人参の料理 Boiled Carrot. ... 269

22 松茸 Boiled Mushrooms. ... 269

目次

23 松茸エスカロツプ Escalops Mushrooms. ... 270

24 松茸の詰物 Stuffed Mushrooms. ... 270

25 松茸蒸焼 Baked Mushrooms. ... 271

26 松茸の白葡萄酒
Mushrooms with White Wine. ... 271

27 松露のサプレムソースかけ
Shoro with Supreme Sauce. ... 272

28 栗のイエローソースかけ
Chestnuts with Yellow Sauce. ... 272

29 ルバーブ Rhubarb. ... 273

30 青豆及び人参の白ソースかけ
Green Peas and Carrot with Bechamel
Sauce. ... 273

31 青豆白ソースかけ
Green Peas with Bechamel Sauce. ... 274

32 蠶豆 Boiled Soramame. ... 274

33 豆コロツケ Bean Croquettes. ... 274

34 大豆の蒸焼 Boston Baked Beans. ... 275

35 鶉豆ソース煮込み Spanish Brown Beans. ... 275

36 りま豆白ソースかけ Lima Beans. ... 276

37 さやいんげんのクリームソースかけ
String Beans with Cream Sauce. ... 276

38 スパニッシュビーン Spanish String Beans. 277

39 落花生のバター煎り Solt Peanuts. ... 277

40 アマンドのバター煎り Solt Almonds. ... 277

41 サンマースクワッシュ Summer Squash. ... 277

42 茹で甘藷 Boiled Sweet Potatoes. ... 278

43 焼いた甘藷 其の一 Baked Sweet Potatoes. 278

44 焼いた甘藷 其の二 Baked sweet Potatoes. 278

45 馬鈴薯ソースかけ Creamed Potatoes. ... 278

目次

46 ポテトのフライ Fried Potatoes. ... 279

47 チップドポテト Chipped Potatoes. ... 279

48 フレンチポテト French Potatoes. ... 279

49 ブラウンポテト 其の一 Brown Potatoes. ... 280

50 ブラウンポテト 其の二 Brown Potatoes. ... 280

51 ブラウンポテト 其の三 Baked Potatoes. ... 280

52 焼いたポテト Baked Potatoes. ... 281

53 ポテトカツレツ
(佛 Cotelettes de Pommes de Terre) ... 281

54 ライスポテト Rice Potatoes. ... 281

55 ボイルドポテト Boiled Potatoes. ... 282

56 バチードポテト Butterd Potatoes. ... 282

57 マッシュドポテト Mushed Potatoes. ... 283

58 プッフドポテト Puffed Potatoes. ... 283

59 デウセスポテト Duchesse Potatoes. ... 284

60 ポテトコロツケ Potato Croquettes. ... 284

61 ポテトソースかけ
New Potato with Bechamel Sauce. ... 285

62 ポテトチーズ焼 其の一
Scalloped Potatoes. ... 285

63 ポテトチーズ焼 其の二 Scalloped Potatoes. 286

64 菊芋 Artichoke (佛 Artichaut) ... 287
(イ) Boiled Artichoke. ... 287
(ロ) Artichoke with Allemande Sauce. ... 287
(ハ) Artichoke Gratin. ... 237

65 朝鮮蕪 Artichoke(佛 Artichaut) ... 287
Artichoke with Mayonnaise Dressing. ... 288

66 百合根 Yurine with Bechamel Sauce.
(佛 Yurine a la Bechamel) ... 288

67 百合根チーズ焼 Yurine au G.atin. ... 288

目次

- 68 玉蜀黍の揚げ物
Corn Fritters with Aurora Sauce.
(佛 Beignet de Mais Sauce Aurore)... 288
生のコーン取扱ひ方 ... 289
- 69 玉蜀黍の牡蠣作り Corn Oyster... 289
- 70 ボイルドコーン Boiled Corn. ... 289
- 71 玉蜀黍の白ソース Corn with White Sauce. 290
- 72 菁蕪のチーズ焼 Scalloped Turnip.
(佛 Navet au Gratin)... 290
- 73 菁蕪のホーランドイソースかけ
Turnip with Mock Hollandais Sauce... 290
- 74 赤菁蕪 Boiled Red Beet. ... 291
- 75 新玉葱イエローソースかけ
Young Onion with Yellow Bechamel Sauce. 291
- 76 メキヤベジのアルマンドソースかけ
Brussels Sprouts with Allemande Sauce. ... 292
- 77 キヤベジセリ酒煮 Chopped Boiled Cabbage. 292
- 78 キヤベジイエローソースかけ
Cabbage with Yellow Bechamel Sauce. ... 293
- 79 キヤベジ蒸焼 其の一
Braised Cabbage with Sauce... 293
- 80 キヤベジ蒸焼 其の二
Baked Cabbage with Tomato Sauce. ... 293
- 81 キヤベジグラタン Cabbage Gratin. ... 294
- 82 白菜ソースかけ
Hakusai with Bechamel Sauce. ... 294
- 83 菠薐草 Boiled Spinach. ... 295
- 84 菠薐草ソースかけ
Spinach with Bechamel Sauce.
(佛 Epinards a la Bechamel) ... 295

目次

- 85 オランダ風の菠薐草 Duch Spinachs.
(佛 Epinards a la Hollandaise)... 296
- 86 菠薐草チーズ焼 Spinach au Gratin.
(佛 Epinards au Gratin) ... 296
- 87 菠薐草玉子添へ Spinach with Egg.
(佛 Epinards aux Oeuf) ... 297
- 88 花キヤベージソースかけ
Cauliflower with Bechamel Sauce.
(佛 Choufleur a la Bechamel) ... 298
- 89 花キヤベージチーズ焼 其の一
Cauliflower au Gratin.
(佛 Choufleur au Gratin) ... 298
- 90 花キヤベージチーズ焼 其の二... 299
- 91 揚げた花キヤベージ Cauliflower Fritters...
(佛 Beignet de Choufleur) ... 299
- 92 セロリ(おらんだ三葉)イエローベシヤメルソースかけ
Celery with Yellow Bechamel Sauce... 300
- 93 セロリ(おらんだ三葉)のチーズ焼
Celery au Gratin ... 301
- 94 揚げたセロリ Celery Fritters.
(佛 Beignet de Celeri) ... 301
- 95 アスパラガス(龍鬚草)白ソースかけ
Asparagus with Yellow Bechamel Sauce. ... 302
- 96 アスパラガス揚げもの
(佛 Beignet de Asperges) ... 303
- 97 アスパラガスマヨネーズソースかけ
Asparagus with Mayonnaise Sauce. ... 304
- 98 アスパラガスチーズ焼 Asparagus au Gratin. 304
- 99 アスパラガスバターソース附

目次

	Asparagus with Butter Sauce. (佛 Point de Asperges au Beurre) 305
100	獨活のソースかけ Udo with Bechamel Sauce... .. 305
101	獨活のチーズ焼 Udo au Gratin... .. 306
102	生椎茸芳香煮 306
103	マカロニ - Macaroni... .. 307 西洋うどんの作り方 307
104	マカロニ - 料理 Macaroni a la Cardinane... 308
105	マカロニ - トマトソース添へ Macaroni with Tomato Sauce... .. 309
106	マカロニ - チーズ Macaroni with Cheese... 309
107	トマトライス Rice with Tomato Sauce... 310
108	ライスチーズ Rice with Cheese Sauce... 310
XIII	生菜 Salad 311
1	萵苣のサラダ 其の一 Lettuce Salad... .. 311
2	萵苣のサラダ 其の二 Lettuce Salad... .. 311
3	玉子のサラダ Egg Salad... .. 311
4	玉子とハムのサラダ Egg and Ham Salad... 312
5	玉子梨サラダ Egg Pear Salad... .. 312
6	赤茄子のサラダ Tomato Salad... .. 312
7	赤茄子と胡瓜のサラダ Tomato and Cucumber Salad... .. 313
8	赤茄子詰物のサラダ Stuffed Tomato Salad... 314
9	馬鈴薯のサラダ 其の一 Potato Salad... .. 314
10	馬鈴薯のサラダ 其の二 Potato Salad... .. 314
11	馬鈴薯のサラダ 其の三 Potato Salad... .. 315
12	赤蕪のサラダ Red-Beet Salad... .. 315
13	菊芋 Artichoke Salad... .. 315

目次

14	西洋獨活のサラダ Asparagus Salad... .. 315
15	野菜混合のサラダ Vegetable Combination Salad... .. 316
16	サラダシーズン Salad Season... .. 316
17	マセドンサラダ Macedoine Salad... .. 317
18	玉菜のサラダ玉子海老飾 Cabbage Salad Garnished with Egg and Lobster... .. 317
19	蜜柑のサラダ Orange Salad... .. 318
20	林檎と和蘭三つ葉のサラダ Apple and Celery Salad... .. 318
21	バナナのサラダ 其の一 Banana Salad... 319
22	バナナのサラダ 其の二 Banana Salad... 320
23	パイナップルのサラダ Pineapple Salad... 320
24	果物サラダ Fruit Salad... .. 320
25	干杏のサラダ Prune Salad... .. 320
26	ザボンサラダ Zabon Salad... .. 321
27	蟹と獨活と胡瓜のサラダ Crab, Udo and Cucumber Salad... .. 321
28	蟹と玉菜のサラダ Crab and Cabbage Salad... 322
29	芝海老のサラダ Shrimp Salad... .. 322
30	鯖のサラダ Sardine Salad... .. 323
31	和蘭三つ葉のサラダ Salmon and Celery Salad... 323
32	鶏肉サラダ 其の一 Chicken Salad Garnished with Red-Beet... 324
33	鶏肉のサラダ 其の二 Chicken Salad... .. 325
34	ボークサラダ Pork Salad... .. 325
35	露國風のサラダ Mould Russian Salad... .. 326
36	ハムのサラダ Ham Salad... .. 326
37	ハムと胡瓜のサラダ

目次

Ham and Cucumber Salad, 327

33 胡瓜のサラダ Cucumber Salad, 327

33 マカロニーのサラダ Macaroni Salad, ... 327

XIV 果物の部 Fruits 329

I 林檎 329

1 生の林檎 Apple, 329

2 煮た林檎 Stewed Apple, 330

3 林檎のソース Apple Sauce, 330

4 焼き林檎 Baked Apple, 330

5 林檎のダンプリング Apple Dumpling, ... 331

6 林檎のムランゲ 331

7 林檎のフリッツタム Apple Frittes, ... 332

II 蜜柑 332

1 生蜜柑の食べ方 332

2 菊花のオレンジ 333

3 オレンジの汁 333

III 梨 Pear 333

1 生の梨 333

2 煮た梨 333

3 梨のシラップ 333

4 梨のムランゲ 334

IV バナナ 334

1 生のバナナ 334

2 蒸焼きバナナ Baked Banana, 334

3 バナナの揚げ物 Sautee Banana, 334

V 桃, 杏, 枇杷 Peach, Apricot, and Biwa ... 335

1 生のもの 335

2 煮るもの 335

3 干杏 335

目次

VI 苺 Strawberry 336

1 種類 336

2 苺の洗ひ方 336

3 シラップの造り方 337

4 苺ジャムの造り方 337

5 生の苺 337

VII その他各種の果物 338

1 櫻實 Cherry, 338

2 無花果 Fig, 338

3 葡萄 Grape, 339

4 干葡萄 Raisin, 339

5 夏蜜柑 (Grape Fruitに似たるもの) ... 340

6 柿 340

7 杏(あんず) Apricot, 340

8 プルーン Prune, 340

9 カレンズ Carains, 341

10 パパイヤ Papaiya, 341

11 マンゴ MANGO, 342

12 アラゲタメーヤ Arageta Pear, 342

13 パインナツプル Pine-Apple, 342

14 ブレッドフルーツ Bread Fruit, 343

15 キヤンタローブ Cantaloupe, 343

16 西瓜及白瓜類 Water-Melon, 343

17 煮た果物 Stewed Fruits.
(佛 Fruits Compote) 343

XV 食後の菓子 344

I 氷菓子類 344

1 フロズンカスタード 其の一
Frozen Custard, 344

目次

フロ-ズンカスタード 其の二
Frozen Custard 345

2 アイスクリーム Ice-Cream... .. 346

イ バニラアイスクリーム Vanilla Ice-Cream. 346

ロ アイスクリームチョコレートソース附
Ice-Cream with Chocolate Sauce. 346

ハ アイスクリームメープルシラップ附
Ice-Cream with Maple Syrup... .. 346

ニ キヤラメルアイスクリーム
Caramel Ice-Cream with Almond... .. 346

ホ コーヒーアイスクリーム
Coffee Ice-Cream 347

3 オレンジシャーベット Orange Sherbet. ... 347

4 バニラジャンケット Vanilla Junket. ... 348

II ゼリーの部 Jelly 348

1 ミルクゼリー - Milk Jelly. 349

2 オレンジゼリー - Orange Jelly. 349

3 ストロベリーゼリー - Strawberry Jelly... 349

4 コーヒーゼリー - Coffee Jelly. 350

5 アガアアガゼリー - Aga-Aga Jelly... .. 350

6 マーブルゼリー - Marble Jelly. 350

7 ババロア Bavaroise. 351

8 クリームババロア Cream Bavaroise... .. 352

9 手籠ゼリー - Orange Basket... .. 353

III カスタードとプディング類
Custard and Pudding. 354

1 Blanc-Mange with Chestnut Sauce. 354

2 Steamed Custard. 354

3 Baked Custard... .. 355

4 Custard Rice Pudding Orange Sauce... .. 355

目次

5 Rebecca Pudding. 356

6 Bread Pudding with Orange Sauce. 356

7 Kasteira Pudding. 357

8 Plum Pudding... .. 357

9 Prune Pudding. 358

10 Chocolate Souffle with Sabayon Sauce or
Orange Sabayon. 359

11 Tapioca Pudding 360

IV パイの部... .. 369

1 プッフドパイクラスト Puffed Pie Crust... 361

2 パイクラスト Pie Crust... .. 361

3 ショトンパイ... .. 362

4 クリームパイ Cream Pie. 362

5 ガンピションパイ... .. 363

6 パントパイ 363

7 タルト Tarte... .. 363

8 レモンパイ Lemon Pie... .. 364

9 アップルパイ 其の一 Apple Pie. 365

10 アップルパイ 其の二 Apple Pie. 365

11 チェスナツトパイ 其の一 Chestnut Pie... 366

12 チェスナツトパイ 其の二 Chestnut Pie... 366

13 パンプキンパイ Pumpkin Pie. 367

14 ミンスミートパイ Mince Meat Pie. 368

V ケーキの部 Cake 369

1 バターケーキ Butter Cake. 369

2 シンプルケーキ Simple Cake. 370

3 カップケーキ Cup Cake. 370

4 ゴールデンケーキ Golden Cake... .. 370

5 スノーケーキ Snow Cake. 371

6 マーブルケーキ Marble Cake. 371

目次

7 フルーツケーキ 其の一 Fruit Cake... 372

8 フルーツケーキ 其の二 Fruit Cake... 372

9 ブラウンケーキ Brown Cake... 373

10 スポンジケーキ Sponge Cake... 373

11 フルーツレヤークケーキ Fruit Layer Cake... 374

12 プルムケーキ Plum Cake... 374

13 アマンドレヤークケーキ Almond Layer Cake... 375

14 アマンドマスコット Almond Mascotte... 377

15 渦巻きカステラ Rolled Sponge Cake... 377

16 ストロベリーショートケーキ
Strawberry Short Cake... 378

17 シュクリーム Chou Cream... 379

飾り附けの仕方... 380

イ 地塗用フロステイング Frosting... 380

ロ 描き用フォンダン Fondant... 380

ハ 飾り附け用クリーム... 381

VI クツキース Cookies... 331

1 ファインガービスケット Lady's Finger... 381

2 ドーナツ Doughnuts... 382

3 ビーナツクツキース Drop Peanut Cookies... 382

4 ハミト Hermits... 383

5 チョコレートクツキース Chocolate Cookies... 383

6 ジンジャークツキース Ginger Cookies... 383

XVI 飲物... 384

I 普通飲料... 334

1 紅茶... 384

(イ) ミルク紅茶 Milk Tea... 384

(ロ) レモン茶 Lemon Tea... 384

目次

(ハ) 緑茶... 384

2 ココア Cocoa... 385

3 チョコレート Chocolate... 385

4 コーヒー Coffee... 386

(イ) 煮たコーヒー Boiled Coffee... 386

(ロ) 濾されたコーヒー Filtered Coffee... 387

II 清涼飲料... 388

1 冷いお茶 Cold Tea... 388

2 冷いコーヒー Cold Coffee... 388

3 レモン水 其の一 Lemonade... 389

4 レモン水 其の二 Lemonade... 389

5 パイナップルレモナード 其の一
Pineapple Lemonade... 389

6 パイナップルレモナード 其の二
Pineapple Lemonade... 389

7 三色組飲料... 390

(イ) 苺水 Strawberry-Ade... 390

(ロ) レモン水 Lemon-Ade... 390

(ハ) ミカン水 Orange-Ade... 390

8 クラレットボンチ Claret Punch... 390

9 プレンボンチ Plain Punch... 391

10 果物氷水 Iced Fruit Juice... 391

11 其の他... 391

XVII お茶の饗應と立食に就て... 392

(1) お茶の饗應に就て... 392

(2) お茶の饗應の献立に就て... 392

(3) お茶のテーブルの作り方... 393

(4) 立食に就て... 394

(5) 立食テーブルの作り方... 394

目次

(6) 立食の献立及び料理品の内容 ... 395

(7) 料理とソースゼリーの心得... ... 393

(8) ... ゼリーの區別に就て 396

(9) ... ソースと材料との取合せの大體の
區別 398

(10) 立食料理... ... 398

魚類の部... ... 398

1 冷鮭酢ソース添へ
Saumon Froid Mayonnaise. ... 398

2 冷鮭メダイヨシ Medillon de Saumon. ... 399

3 冷鮭 Saumon a la Bell-Vue. ... 400

4 冷鮭パリ風 Saumon a la Parisienne. ... 400

5 冷鮭アジロ飾 Saumon Froid Riga. ... 401

6 冷魚 Chaud|Froid Poisson. ... 401

7 冷伊勢海老 Langoust en Mayonnaise. ... 401

肉類の部... ... 402

1 冷ハムゼリーかけ Jambon a la York. ... 402

2 冷ハム Mousse de Jambon Gelee. ... 403

3 冷ハムのラツバ造
Mousse de Jambon a la Aspic. ... 403

4 冷ハムソフレ Jambon de Soufflee. ... 404

5 冷ハムゼリー添 Aspic de Jambon. ... 404

6 冷若鶏ガランテン 其一
Galantin de Poulet. ... 404

7 冷若鶏ガランテン 其二... ... 405

8 冷若鶏トコフ飾
Galantin de Poulet aux Truffe. ... 406

9 冷相鴨ガランテン Galantin de Canarde. ... 407

10 冷若鶏 Choud Froid Poulet. ... 407

目次

11 冷若鶏ゼリー添へ Poulet Froid a la Aspic. 408

12 冷ヒレ肉 Filet de Boeuf Glace. ... 408

13 冷ヒレ肉モード煮 其一 Boeuf a la
Mode Froid. ... 409

14 冷ヒレ肉モード煮 其二 ... 409

15 冷野禽パイ Pate de Gibier Gelee. ... 410

16 雁肝ゼリー Aspic de Foie-Gras. ... 410

(11) 暖かい立食料理に就て ... 411

(12) 一二種の暖かい立食料理献立及び
調理法... ... 411

第一種献立... ... 412

1 Consomme Princesse. 鶏清汁 ... 412

2 Langouste Victoria. 伊勢えびソース焼 ... 412

3 Filet de Boeuf Chartreuse. ひれ肉煮込み... 413

4 Poulet Grille Anglaise. 若鶏あぶり焼... 413

第二種献立... ... 414

1 Consomme Printaniere. 清汁小角切野菜入... 414

2 Saumon Froid Remolade. 冷鮭 ... 414

3 Poulet Saute Morille 若鶏煮込松茸添へ ... 415

4 Entre Cote Creme Bordelaise.
ひれ肉ホルドレース ... 416

XVIII 献立に就て... ... 417

1 立食献立 ... 419

2 家庭に於ける献立(A) ... 421

3 家庭に於ける献立(B) ... 425

4 四季來客用献立... ... 430

5 學生寮舎に於けるデナー實習献立紹介... 436

6 結婚披露式又は宴會献立數種紹介... 437

XIX 食卓作法 ... 441

目次

1 食堂及び食卓準備	441
1 食堂準備	441
2 食器の置き方	443
II 着席の仕方	444
III ナフキンの使ひ方及びテーブルかけ に就て	446
IV 食べ方	448
1 食器及其の扱ひ方	448
2 パンの食べ方	451
3 食事の順序及び食べ方	452
(1) 前菜又は摘物	452
(2) スープの食べ方	452
(3) 魚肉の食べ方	453
(4) 主菜の食べ方	453
(5) 野菜の食べ方	454
(6) 清涼飲料	455
(7) 蒸焼肉の食べ方	455
(8) 生菜の食べ方	456
(9) 卓上摘物	456
(10) 皿の引方	456
(11) 食後の菜子の食べ方	457
(12) 果物の食べ方と指洗器	457
(13) 食後のコーヒーの飲み方	459
V 酒の心得	459
1 酒の順序と料理	460
2 コクテールに就て	460
3 酒と盃	460
4 酒の注ぎ方及び飲み方	460
5 乾盃辭と三鞭酒	461

目次

VI 其の他の心得	432
VII 退席の仕方	463
VIII 給仕の仕方	464
1 給仕人一般の心得	464
2 前菜の出し方	465
3 スープの出し方	465
4 魚の出し方	466
5 主菜の出し方	466
6 ロースの出し方	466
7 生菜の出し方	466
8 野菜の出し方	466
9 食後の菜子	467
10 果物の出し方	467
11 コーヒーの出し方	467
IX 家庭的卓上作法及び給仕の仕方	468

挿畫目次

- I メートルカツブ、テーブルスプーン、ティースプーン實物大圖
- II 調理用器具の種々(I II III)
- III Sandwich and Hors-D'oeuvre
- Sandwich
- 1 Sandwich
 - 2 同上
- Hors-D'oeuvre
- 1 メロン白葡萄酒漬 Melon with White Wine
(佛 Melon Frappee)
 - 2 西瓜の白葡萄酒漬
Water Melon with White Wine
 - 3ノ一 三四品の組合せ
 - 3ノ二 同上…
 - 3ノ三 同上
 - 4 カナツハ Canape.
 - 5 カクテル Cocktail.
- IV 魚料理
- 1 魚の紙包み焼 Fish a la Papillot.
(佛 Poisson a la Papillot)
 - 2 鮮魚ノルマンドソースかけ
Fish with Normande Sauce
(佛 Filet de Poisson a la Normande)
 - 3 鮮魚パイ Fish Pie.
(佛 Poisson Crustade)
 - 4 鯛の蒸焼 Baked Tai with Bechamel Sauce.
(佛 Tai Grille a la Bechamel)
 - 5 フランス風の鯛料理 Tai of French Style.

- (佛 Tai a la Francaise)
- 6 鯛マヨネーズソース附
Tai Froid Sauce Mayonnaise.
 - 7 小鯛蒸焼 Souffle Glace de Petite Tai.
 - 8 冠小鯛海老ソース
Paupiette de Tai Sauce Crevit.
 - 9 甘鯛の牛酪蒸 Amadai of French Style.
(佛 Amadai Meuniere Pomme de Terre)
 - 10 鯖のノルマンド
(佛 Sawara Poche a la Normande)
 - 11 鯖の乾酪焼
(佛 Poisson a la St. Germain)
 - 12 鯖の冷飾附
(佛 Filet de Sawara Moscovite)
 - 13 舌鮮ドームント
(佛 Sole a la Daumont)
 - 14 舌鮮ソース巻き Sole Bonne Marie.
 - 15 鮮のノルマンド
Hirame with Normande Style.
(佛 Filet de Hirame a la Normande)
 - 16 鯖冷野菜添へ Kisu Froid a la Royal.
 - 17 パリ風の鮭 Salmon of French Style.
(佛 Saumon a la Parisienne)
 - 18 鱒の酢煮冷野菜添へ
Saumon Froid au Tartare.
 - 19 鱒入り新生
Tur Ban de Masu a la Normande.
 - 20 鮎のバター煎り Baked Ayu of Ravigote.
(佛 Ayu Meuniere au Ravigote)
 - 21 鮮鮎冷製 Ayu Froid au Piemonaie.

目次

- 22 鮎の冷製 Ayu Froid Mosecovite.
23 伊勢海老の乾酪焼 Lobster a la Bechamel.
(佛 Homard a la Bechamel)
24 伊勢海老冷野菜
Lobster with Macedoine Salad.
(佛 Homard Froid Macedoine)
25 パリ風の海老 Parisian Lobster
(佛 Langoust Froid a la Parisienne)
26 米國風の伊勢海老
Lobster of American Style.
(佛 Homard a la American)
27 車海老の貝殻焼 Scallops Kurumayebi
(佛 Coquilles de Kurumayebi)
28 芝海老及びさえまきの揚物
Saemaki and Shibayebi Fritter.
29 かきのパン粉揚げ Fried Oyster.
(佛 Huitre Frite)

コロツケの種々の形及び薯の切り方の種々

V 鳥の扱ひ方

- A 砂袋及び脚氣腱の取り方、離し方、
B 内臓抜き、ロースト作り方、ガラソンの
仕方
C カツレツの身の卸し方及び内臓の扱ひ方

VI 鶏肉料理 牛肉類料理 燻製腿肉料理

- 1 鶏肉鍋焼青豆添へ
Broiled Chicken with Green Peas.
(佛 Volaille Grille Petite Pair)
2 鶏肉あみ焼 Broiled Chicken.
(佛 Poulet Grille)
3 鶏肉ローストサラダ添へ 其の一

目次

- Roast Chicken with Salad.
(佛 Poulet Roti au Salade)
4 鶏肉ローストトマト添へ 其の二
Roast Chicken with Stuffed Tomato.
(佛 Poulet Roti Tomato Farcie)
5 鶏ロースト詰物 Stuffed Roast Chicken.
6 雛鳥ロースト Roast Chic-Chicken with
Salad. (佛 Poussin Roti au Salade)
7 鶏ロースト英國風
Roast Chicken of English Style.
(佛 Poulet Roti a la Anglaise)
8 鶏カツレツ野菜添へ
Chicken Cutlet with Vegetable.
(佛 Cotelette de Poulet a la Fane)
9 鶏肉衣揚げ野菜添へ
Chicken Fritter with Cabbage.
(佛 Beignet de Poulet au Chou)
10 衣揚刻鶏肉花菜
Chicken Kromeskis with Cauliflower.
11 鶏肉パテ入り Chicken Pate.
(佛 Petit Pate a la Reine)
12 鶏肉米飯添へ Chicken Rice.
13 鶏肉米飯添トルコ風
Chicken Rice of Turkish Style.
14 鶏肉パレンセイ風
Chicken Saute Valencenne Style.
(佛 Poulet Saute a la Valencenne)
15 鶏肉カレーソース煮 Carried Chicken.
16(A,B) 鶏肉ケース入り Chicken in Case.
17 鶏肉煮込み Chicken of Compote.

目次

- (佛 Poulet au Compote)
- 18 鶏肉青ソース野菜添へ
Chi ken of Green Meadow.
(佛 Poulet a la Vert-pre)
- 19 チキンガランテン(暖かいもの)
Chicken Galantin with Demiglace Sauce.
- 20 チキンガランテン(冷たきもの)
Chicken Galantin Garnished with Tomato
and Jelly.
- 27 鳩赤葡萄酒煮 Salmi Pigeon with Crouton.
(佛 Salmi de Pigeon au Crouton)
- 22 ローストビーフサラダ添へ
Roast Beef with Salad.
(佛 Aloyan de Boeuf Roti au Salade)
- 23 ラウンドステーキ
Round Steak with French Potato.
- 24 ビーフステーキパイ Beef Steak Pie.
- 25 ハンバーグステーキ其二
Hamburg Steak with Brown Potato.
- 23 ハンバーグステーキ其三
Hamburg Steak with Duchesse Potato.
- 27 むら雪玉子 Boiled Egg with Force-Meat.
- 23 鹽漬煮込み Stewed Corned Beef.
- 29 小丸形肉野菜添
Mignon (Pretty) Beef of Printaniere.
(佛 Minion de Boeuf a la Printaniere)
- 30 ひれ肉串焼 Skewer of Beef.
(佛 Brochette de Boeuf)
- 31 豚煮焼 Roast Pork.
- 32 仔羊のチャップ Lamb Chops.

目次

- 33 牛肉煮込み團子添へ
Stewed Beef with Dumpling.
- 34 挽肉青唐辛子詰
Force-Meat with Green Pepper.
- 35 茹でハム其二
ローストハム
Roast Ham with French Potato.
- 36 ハムのフライ Fried Ham.
- 37 ハムコロツケ Ham Croquettes.

VII 野菜料理

- 1 茄子詰物 Stuffed Egg-Plant.
- 2 慈姑のフリッター Kuwai Fritter.
- 3 松茸の詰物 Stuffed Mushroom. ...
- 4 プッフドポテト Puffed Potato. ...
- 5 菠薐草玉子添へ Spinach with Egg.
(佛 Epinard aux Oeuf)
- 6 花キャベージュチーズ焼
Cauliflower au Gratin.
(佛 Choufleur au Gratin)

VIII 生菜

- 1 萵苣のサラダ Lettuce Salad.
- 2 玉子梨サラダ Egg Pear Salad.
- 3 西洋獨活のサラダ Asparagus Salad.
- 4 サラドシーズン Salad Season.
- 5 干杏のサラダ Prune Salad.
- 6 ザボンサラダ Zabon Salad.
- 7 和蘭三葉のサラダ Salmon and Celery Salad.
- 8 露國風のサラダ Maldend Russian Salad.
- 9 ハムのサラダ Ham Salad.

K 食後の菓子

目次

- 1 フローズンカスタード 其の一
Frozen Custard.
 - 2 ブランマンデウイズチエスナツツソース
Blanc-Mange with Chestnut Sauce.
 - 3 ババロア Bavaroise.
 - 4 手籠ゼリ - Orange Ba ket.
 - 5 プラムプディング Plum Pudding.
 - 67 レモンパイ Lemon Pie.
 - 8 アップルパイ 其の一 Apple Pie.
 - 9 カンピションパイ
 - 10 バターケーキ Butter Cake.
 - 11,12 フルーツレイヤーケーキ
Fruit Layer Cake.
 - 13 タルト Tarte.
 - 14 渦巻きカステラ Rolled Sponge Cake.
 - 15 チョコレートクッキー - ス Chocolate Cookies.
 - 16,17 ストロベリーショートケーキ
Strawberry Short Cake.
- X 立食盛附
XI ナフキンの折り方
XII 宴會向食卓の作り方(一人分)
XIII 家庭向食卓の作り方(一人分)

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。

牛乳

西洋料理一般

I ミルク、クリーム

及びバターノークィングの製法

ミルク クリーム エンド バター ノークィング
Milk, Cream and Butter Making.

I 牛乳の消毒及び温め方

生の牛乳は乳を搾つてから、フランネルで濾して、之を消毒した瓶に九分目に詰めて上に蓋をなし、華氏八十度の温度にて消毒する。之が各家庭に分配される。此の牛乳の温め方を注意して置かう。

牛乳の温め方の注意

消毒した牛乳を温める時は容器に入れ火にかけ、普通の料理人は蓋をしない方がよい。それはよくふき出るからである。牛乳は煮立て、はよるしくないで、鍋の周囲の表面に泡が出て高くなつた頃、大抵火を消してよい。

II クリームの取り方

クリーム ノークィング
Cream Making.

クリームは普通牛乳の一割取れる物と云はれてゐる。之は牧場より生の牛乳を求め、平たい器物に入れ冷い所に放置し、十時間乃至十二時間経ると表面に所謂黄ばんだものが浮き出る。此の時間が長い程澤山クリームが浮くのである。(専門家は之をクリームの機械で取るのである)表面に浮んだクリームは、淡きクリーム色をなし

層を造つてゐる。家庭では之を掬ひ取る。之が即ちクリームである。残りの牛乳は、脂肪分の少ないものとなつて安價に取り扱はれる。此のクリームを取る時餘程冷い所に牛乳をおかないと、酔つばくなるから冷蔵庫等に入れて置く事。

クリームはクリームとして使用されるものである。泡立てたクリームを作らうと思ふ時には、クリームを器の儘で水で冷しながら素直に泡立てなければならぬ。長い間クリームを攪拌するとバターになる事のあるのは経験しない人にありがちな事である。

III バターの造り方

バター メーカー
Butter Making

生のクリームでバターを取る事も出来るが、バターそれ自身の香り又は風味は之では物足りないから、此のバターを一度醗酵させる。其の方法を最も厳格にすれば華氏六十度乃至七十度の温度で二十四時間位放置すればよい。後之を専門家は機械で攪拌するが、普通は泡立器でかきまはしてよるしい。多量の時壺の中に入れて竹の先に板をつけたもので上下すればかきまはされる事になる。かうして攪拌を続け四十分許り攪拌すれば出来る。初めは泡立ち次第々々に小さい脂肪球と水分とに分れ追々脂肪球が集つて大きい脂肪球となり、全く水分と分離するのである。そこで漉して牛乳と脂肪球とを分離させる。此の牛乳はバターミルクといつて或る胃腸病の人に與へる。脂肪球の間に酔つばい汁や酔つばい牛乳の残らない様にこれで清水でよく洗ふ。洗つた水に少しも白い色のつかぬ迄に清水にて晒す。こゝで水から器に上げ鹽の加減を好みによつてする。凡そ五十匁に對して小匙三杯程の鹽をなす。そして再びかきまはす。すると澤山又

水が出るから之を搾り、適當の形に作つておく。バターは、クリームの一割、クリーム七、八合に百匁のバターが取れる。

IV 酸性ミルク及びクリーム の取扱ひ方

二カップのクリーム混りの酸性ミルクに對して重曹小匙すれすれ一杯を中和させれば此の牛乳にて、ベーキングパウダービスケット、マツフィン及びダンプリン等を作る事が出来る。酸性クリームよりバターを取らずに之を料理に用ふる時には酸性牛乳の時と同量に重曹を混和し、マツフィン、ベーキングパウダービスケット、ダンプリン、パンケーキ、ワッフル等を作る。而して斯る時は普通要求された脂肪を半減してもさしつかへない。その理由は酸性クリームの内には脂肪分が多量にあるからである。

【附言】 重曹を中和した酸性クリームを前記の如き料理に用ふる事はあるが、他の料理に使用する事の有無は著者には経験がない。

カテージチーズの造り方

カテージチーズは豆腐の様になつた酸性の牛乳をオーブンの極片端に置き、少しく温味を持たせると一層豆腐の様に凝固する。之を布巾にて包み一方を紐で括つて吊し下げ自然に水分を切る。次ぎに布巾の中に残つた物をよく清水で洗ひ、酸味を出来るだけ去り更に布巾にて水分を搾り取り、之に鹽氣と其の容積の十分の一のバターを入れて豆腐様のものを滑かになし、之を固め刻みパセリーでも少しく混ぜて風味を添へ、小さく圓めて(又はそのまゝにてもよし)器に入れ食膳に供す。此のカテージチーズをサラダ又はサンドウキツチ等にも用ふ。

牛乳

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

【附言】イ、酢つばい牛乳やクリームは用ふるが、腐敗したものは用ひぬ。之は臺所の人目の利く所で解る。假にも肉眼で見て表面に微や赤い色を呈するものは腐敗してゐるのであるから用ひないが、只酢つばいになると捨てるのはいけない。此の酢つばい牛乳は、腸の或菌の殺菌に効力があるから肉食の人には必要であると云はれて居る。

ロ、カテイシチーズ及びバター等を下手な人が作ると腐敗し易い。それはよく水で洗はないからである。著者の造つたバターは春秋ならば二週間程、夏ならば涼しい處に置いて一週間以上も経てば風味が悪くなる。若し冷蔵庫ならば春夏、秋冬に關らず保たれる。勿論専門家でないから作り方に拙劣な點があるからであらう。バターを長く保たせんとするには、鹽味を強くするのも保存上必要な事である。然し普通のバターは味つて見て鹽味を感じない程度のものである。

ハ、バターの色に濃黄のものと白いものとあるが、それは玉子の黄味の如く、牛の種又は食物の加減によるもので、バターの成分にはたいした差はない。

正 誤、 各頁圖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。

麵 麩

II 家庭的麵麩類の製法

ホーム メード ブレッド
Home Made Bread.

I 麵麩の製法

1 パン製作に就ての材料

イースト^{イースト} (yeast)、メリケン粉^{フラワー} (flour)、水又は牛乳、脂肪^{ファット} (fat)、鹽、砂糖

2 温度

醱酵さす迄の温度は總て華氏八十度から百度迄、百度以上は微菌を殺すから最も注意を要す。

焼き上げる温度は攝氏百三十度より百四十度にして一時間位を要す。攝氏百七十度以上のオーブンではよくならない。

3 醱酵素の種類

(イ) マジックイースト Magic Yeast.

(ロ) コムプレストイースト Compressed Yeast.

(イ) マジックイーストに就て、マジックイーストの大きさは曲尺一寸四角位のもので厚き三分位が一つになるが此のイースト一つで四斤のパンを作る事が出来る。マジックとはパン種をコーンミールと共に乾燥させてある物で、乾燥した所に保存すれば三ヶ月位は有効である。著者の経験によると全く空気を絶縁すれば六ヶ月位経ても効力があつた。故に勿論月日が経つ程効力が少くなるので、こゝにマジックの名のある所以がある。

(ロ) コムプレストイーストに就て、此のイーストはパン種をコーンミールに混ぜて乾し切らずにした物で丁度凍豆腐の生凍りの状態の物である。此の物は同じパンを仕上げるには四倍の容積が必要である。それだけマジック

牛乳

【附言】イ、酢、...、クリームは用ふるが、腐敗したものは用ひぬ。之は壺所の人目の利く所で解る。假にも肉眼で見ると表面に黴や赤い色を呈するものは腐敗してゐるのであるから用ひないが、只酢つげになると捨てるのはいけない。此の酢つげ牛乳は、腸の或菌の殺菌に効力があるから肉食の人には必要であると云はれて居る。

ロ、カテイシチーズ及びバター等を下手な人が作ると腐敗し易い。それはよく水で洗はないからである。著者の造つたバターは春秋ならば二週間程、夏ならば涼しい處に置いて一週間以上も経てば風味が悪くなる。若し冷蔵庫ならば春夏、秋冬に關らず保たれる。勿論専門家でないから作り方に拙劣な點があるからであらう。バターを長く保たせんとするには、鹽味を強くするのも保存上必要な事である。然し普通のバターは味つて見て鹽味を感じない程度のものである。

ハ、バターの色に濃黄のものと白いものとあるが、それは玉子の黄味の如く、牛の種又は食物の加減によるもので、バターの成分にはたいした差はない。

(1寸=3ミリメートル
1分=4ケルム弱)

麵 麩

II 家庭的麵麩類の製法

ホーム マード プレツド
Home Made Bread.

I 麵麩の製法

1 パン製作に就ての材料

イースト^{イースト}(yeast)、メリケン粉^{フラワー}(flour)、水又は牛乳、脂肪^{ファット}(fat)、鹽、砂糖

2 温度

醱酵さす迄の温度は總て華氏八十度から百度迄、百度以上は微菌を殺すから最も注意を要す。

焼き上げる温度は攝氏百三十度より百四十度にして一時間位を要す。攝氏百七十度以上のオーブンではよくならない。

3 醱酵素の種類

(イ) マジックイースト Magic Yeast.

(ロ) コムプレストイースト Compressed Yeast.

(イ) マジックイーストに就て、マジックイーストの大きさは曲尺一寸四角位のもので厚き三分位が一つになるが此のイースト一つで四斤のパンを作る事が出来る。マジックとはパン種をコーンミールと共に乾燥させてある物で、乾燥した所に保存すれば三ヶ月位は有効である。著者の経験によると全く空気を絶縁すれば六ヶ月位経ても効力があつた。故に勿論月日が経つ程効力が少くなるので、こゝにマジックの名のある所以がある。

(ロ) コムプレストイーストに就て、此のイーストはパン種をコーンミールに混ぜて乾し切らずにした物で丁度凍豆腐の生凍りの状態の物である。此の物は同じパンを仕上げるには四倍の容積が必要である。それだけマジック

麵 麩

(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

クは乾燥させてある。

併し其の製造元によつて異つてゐるから其の容積又は目方にて一定する事は出来難いが、パン四斤を造るに當り必要とするコムプレストイーストは大體目方で十二匁から十五匁を標準とす。(パン業者はこの半分のパン種の割合で作つてゐるがこれは家庭よりも境遇がよいからである)此のコムプレストイーストは極く冷い場所におけば一週間許り保つ事が出来る。

家庭に於ては残りのイーストを次ぎ次ぎと作つて行けば繼續して行く事が出来る。

4 マジツクイーストを用ひてパンの造り方 Magic Yeast

『材料』 パン四斤分のマジツクイースト 一個(一寸四角厚き三分のもの)、温湯(華氏八十度)四合、メリケン粉 三百六十匁、鹽 小匙二杯、砂糖 大匙三分一杯、バター 大匙三杯

『製法』 第一工程 マジツクイーストを先づ温湯二合(華氏八十度)に浸し三十分か四十分そのままにして置く。するとすつかり溶けるから次に第二工程に移る(華氏八十度の温度とは、指先を洗つてつけて見ると温いと感ずるか感じない位で、温いと思ふと最早や百度になつてゐる)。百度以上になれば酵母が死んでしまふのである。

第二工程 先づ百二十匁の粉を篩つておいて之を第一工程に於いてイーストが湯に溶けてゐるものと合せてかき混ぜる。之を一定の温度即ち華氏八十度から百度を標準にして此の内でも亦餘り變化のない様にする。故に温度は華氏八十五、六度より九十五度位迄とする。九十五度以上は百度に上り易いから恐れればならぬ。又八十度より下げぬ爲八十五度位に止めおく方が安全であるのは著者の経験する所である。此の温度に八時間から十時間位おく。それが即ちパン種は前夜から作ると云ふ事にな

麵 麩

(一寸=3ミリメートル)
1匁=4グラム弱

るのである。さうすると、初めの二時間位は表面に何の變化もないが、三時間目頃から變化が現はれ、四、五、六時間と追々變化が著しく現はれる。そして甘い香ひが出て来て八時間以上経ると、周圍が高く中央部が窪んでくる、之が出来る限り醗酵した状態である。此の状態に餘り長くおくと、甘い香ひが去つて酢つばい香ひを帯びてくる事があるが、之は餘り良くない。故に此の點も特に注意を要する。然しイーストの香ひは甘い香ひと異つた酢つばい香ひでもない香ひがあるから、之と誤らぬ様に注意せればならぬ。

第三工程 更に二合の微温湯で(華氏八十度)鹽、砂糖の分量を器の中にて溶しそれに二百四十匁の篩つた粉を加へる。又脂肪も此の時共に加へてよく之をこねる。器の周圍についたものもすべて落とし俎の上に少し粉をふりながら手早く二十分間近くこねる。即ち酸素を出す。これ上るには壓して見てはれ上る位の弾力がある様になれば、之を一定のエナメル器にバターを塗つて此の中に入れて、之を濡れ布巾で被ひ、暖房の中に入れておくと、又脹れてくる。丁度二倍以上二倍半位程に迄ふくれたならば、第四工程に説明する如くに取り扱ふのである。

【附言】 此の第三工程の時に混合物を加へる事が出来る例へば此の二合の液體の中にポテトをマツシエドポテトとなして加へればポテト入りのパンが出来るとなる。大抵三割位迄ならば、何でも(米粉、又はふすま)混合する事が出来る。又甘味等をつけるのも此の時である。混合物がある時には少し此の第三工程の時間が遅れるかもしれぬが、此の點も一寸注意しておく。

第四工程 第三工程完了の時にドーウ(うどん粉のこねたもの)の容積が二倍より二倍半迄に増加したものを俎の上に少しのバターを引いて此の上におきよくこねる

麵 麩

(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)

これる時若し手につく様なら手にも亦少しのバターをつける。この時には最早粉を使つてはならぬ。これると瓦斯が逃げ元の形の様な容積になる。一方パン焼きの型にバター等の油氣を塗つて此の上にドーウをおき、例の温度を保たせた二倍以上の容積がふくれた時オープンに入れる。オープンに入れてから又かなりふくれる。

第五工程 オープンの中で焼く時にはドーウの外部が早く固り内部の膨脹を妨げるから強火でなく攝氏百三、四十度から百七十度以内(百七十度以上になると強過ぎる)の温度で一時間近く焼く。終り頃には強火の爲ふちがこげることがあるから此の時には火を弱くする様注意せればならぬ。中火位とする事。

第六工程 焼き上れば表面に水を塗つて光澤を出す。型の下部を上にして笊の上にあけておく。そして水蒸氣を蒸發させるのである。

食するに適するパンは焼き上げてから十時間位経たものがよるしい。

焼き立てはイーストの香ひがして嫌ふ人がある。時間を経ると其の香ひが逸散するからである。

5 コムプレストイーストを用ひてパンの造り方

Compressed Yeast.

『材料』 パン四斤分のコムプレストイースト、水 四合、メリケン粉 三百六十匁、鹽 小匙二杯、砂糖 十匁、脂肪 大匙三杯、イースト 十五匁

『製法』 第一工程 鹽と砂糖と脂肪を四合の温湯(華氏八十度)に溶かし、一方イーストを又温湯に溶かしてイーストの溶かしたのものを前のものと合せる。

第二工程 此の中によく篩つておいた粉を加へる。

第三工程 前述のマジツクイーストの第三工程にある如くよくこねて鉄素をこね出す。一寸指先で押しても直

麵 麩

(1寸=3ミリメートル)
(1匁=4グラム強)

ちに弾力の爲にはね返し窪みが消える位に迄是非こねなければならぬ。次に深い器物の内面に薄くバターを伸ばし其の内に入れ、上面より濡布巾にて覆ひ華氏八十度以上から百度以下の處へ置く。而して容積が二倍から二倍半程に増加する迄置くのである。次にはマジツクイーストを用ひて造つたパンの時の第四工程に移るのである。而して第四、第五、第六工程はマジツクイーストの時の如くに取り扱ふ。

前述のマジツクイーストと異なる所はマジツクイーストは一晩かゝつて酵母が目醒めるのであるが、コムプレストイーストは直ちに酵母が目醒めるのである。大變にイーストがよく働くから少しの時間でパンが仕上るのである。即ち最初の第一工程から第五工程完了迄はドンドン酵母が働き其の間の時間は三時間より三時間半を要し、それより第六工程に於いてオープンに入れ焼く時間が約一時間かゝるから、此の時間を合計すれば最初から仕上る迄に要する時間は四時間から四時間半である。

6 味附麵麩 パンズ アンド ロールズ Buns and Rolls.

『材料』 パン 四斤分、メリケン粉 三百六十匁、砂糖 二十匁、水 二合、ミルク 二合、バター 大匙五杯

『製法』 パンズの造り方は(マジツクイーストの部参照)。只異なる所は、第三工程の時温湯の代りにミルクを用ふ。(ミルクを用ひる時は一度温めて微菌を殺してから用ひぬと酸酵する恐れがある) 甘くする時には砂糖をより多く加へ、又柔くする時にはバターを今少し多く用ひてもよし。

第四工程の時にまぜ物をした時はしてもよるしい。第五工程に於て自由な形となす。若し饅頭の大きさにする時には一つ一つの間溶したバターを塗つておく。すると後で一個一個がくつつかないで容易に離れる。そ

して溶したバターを塗る時は刷毛にてべたべた塗らないで両手の掌に溶したバターを塗っておいて、其の掌の中でパンズの團子を圓める時には、丁度目的通りにバターが團子の周圍につく。

第六工程に於いて小さいから焼き上げる事が早く三十分位で出来上る様に思ふ。其の他仕上げは前述に同じ。

【附言】此パンが残つて硬くなつた時には水氣を一寸打つて、即ち一寸濡らして後紙袋に入れオーブンに入れておくと濡りがつき作りたての様に元にかへるのである。

7 コーンブレッド Corn Bread.

『材料』 コーン カップ一杯、メリケン粉 カップ一杯、鹽 小匙二分一杯、ベーキングパウダー 小匙四杯、砂糖 大匙三杯、バター 大匙二杯、牛乳 カップ半杯、玉子 一個

『製法』 粉とコーンと鹽、砂糖等をまぜて、之にミルクを交ぜドロドロとなし、次に玉子の黄味白味共に好く混ぜたものを加へかきまはし、最後に溶したバターのやゝ冷えかけたものを加入して最後に又かきまはす。之をバターを引いたテインパンに入れオーブンにて焼き上げ二寸四角位に切つて皿に盛る。或時はマツフィン型に入れて小さく作ることがある。之は最も多く用ひられる。即ちパンズ、ベーキングパウダービスケットの如くに多くの家庭でしばしば用ひられるのである。

8 蒸しパン

『材料』 粉 百匁、砂糖 大匙一杯、ベーキングパウダー 小匙六杯、鹽 小匙一杯半、水 一合三勺位

『製法』 メリケン粉の篩つた中に砂糖、鹽、ベーキングパウダーを加へ、水を入れよくかきまぜる。それを小さくするか又は其まゝで蒸器に入れて蒸す。之は子供や又急ぎの時に便利に造られるから一言したのである。

II パンの料理

1 パン粉造り方

A 古くかたくなつたパンを遠火で金網でコチコチに焼くか、又はオーブンに入れて狐色に焼くかして、それを摺鉢ですり或は小さくきざみ裏漉しでふるひ又裏漉しの上に残つて居るのを目の粗いものでふるふ。場合によつては大きいのを欲しいことがある。

B 生パン粉の作り方 三日程たつたパンをさつと水にひたし布巾に入れこれぬ様にして水をしぼる。それをほぐすと細かいパン粉が出来る。

2 バターケラム パン粉にバターで濕氣をつけ造つたものである。その濕氣はドロドロせぬこと。少しでよし。

3 バタートースト Butter Toast.

『材料』 一人分 パン 小二切、バター 大匙半杯

『調理法』 パンを三分位の厚さに切り之を二つに切りトースターとてガス火又は電氣にてパンを焼く道具があるから、それを用ひて焼くか又日本の普通の金網を用ひて炭火で焼く。ほんのりと狐色に焼き上げ度いが餘り焼き過ぎるとこちこちになつて美味しくない。表面のみこげたのではトーストにならない、故に兩方より焼くが、片方より三分又片方より三分中央の四分はこちこちにならない程度に焼き上げるのがトーストである。次にバターを片面だけつける。丁度トーストが温いからバターは溶けて表面に淡くのびる。出来上れば家庭ではそのまま出してもよいが、來客の時にはうすくふちを切り落して焼け過ぎて黒くなつた時には庖丁で黒い所をこすりおとして出す。トーストは冷めるといけないから出来ると直ぐ食べる。故に家庭ではテーブルのトースターで焼き乍ら食べる。朝飯は大抵コーヒーとトーストで過す大人

麵 麩

(1カップ=1.53勺=33ミリリットル強)
(1大匙=1勺=1.8ミリリットル強)

は十人中四人迄である。殊に朝食を左程取らない人はトーストとコーヒーで過すのであつて其の上に果物だけを取る人又は穀物、玉子等とそれぞれ思ひ思ひのものを好む人はある。然し朝食は大抵軽いのが家庭では普通である。但し料理屋、ホテルでは色々の食べ物を出す。

4 ミルクトースト Milk Toast.

『材料』 一人分 熱い牛乳 カップ半杯、バター 大匙四分一杯、メリケン粉 大匙四分一杯、パン 小二切、鹽 小匙十分一杯

『調理法』 前述の如くトーストを作り鍋にバターを溶かし其の中に粉を入れ後ミルクを入れてかきまはしミルクを温める。即ち鍋のふちに泡の出る迄に温め此のミルクをトーストにかけて出すか、又はテーブルに出して各自が皿の中のトーストの中に好みだけとろつと料理されたミルクをかけて食するのである。何れにしてもミルクをかけて長く置くとパンがふくれて體裁がよくないのみならず又不味いのである。

5 ジャーマントースト German Toast.

『材料』 一人分 牛乳 カップ四分三杯、パン 小二切、鹽 小匙四分一、玉子 半個又は一個、バター 大匙半杯、砂糖 少々

『調理法』 前述の如くパンを三分位の厚さに半分に切る。一方玉子を割つてよくかきまぜ、まざつたら之をミルクの中に入れ鹽味をなす。フライパンに與へられたバターの半分のバターを溶し、前のパンを玉子を混ぜたミルクの中につけ手早く引き上げ、用意されたフライパンにバターを溶し、その中にて両面共一寸焼き目がつく程度に焼く。即ちパンの中にミルクの味が入り表面ほんのりとこげ目がつくのである。盛附は皿に適宜に二切盛り、好みの砂糖を上からふつて出すのである。

麵 麩

(1寸=33ミリメートル)
(1匁=4グラム弱)

6 シナモントースト Cinnamon Toast.

『材料』 パン 小二切、砂糖 大匙一杯、肉桂粉 小匙十分一、バター 大匙二分一

『調理法』 パンを三分餘りの厚さに切り少しトーストなし、片面に肉桂粉と砂糖をまぜたものを平均にふりかけ、小粒バターを處々におき後オーブンの中にて焼く。

分量表

名	メリケン粉	鹽	ベーキングパウダー	砂糖	バター	ミルク	玉子
ベーキングパウダービスケット	2カップ	1/2小匙	4小匙		2-3大匙	1/2カップ	
マツフィン	同上	1/2小匙	3小匙	2小匙	1 1/2大匙	3/4カップ	1個
パンケーキ	同上	1/2小匙	3小匙	4小匙	2大匙	3/4カップ	1個(大)
ワッフル	同上	バターの味をなす故不要	1/2小匙	4小匙	3大匙	1-1 1/4カップ	2個

Ⅲ 麵麩代品料理法

ビスケット類

1 チーズビスケット Cheese Biscuit.

『材料』 メリケン粉 カップ一杯、バター 大匙一杯半、鹽 小匙半杯、チーズ 大匙一杯半、牛乳 大匙二、三杯

『調理法』 粉と鹽をまぜて篩つておき、其の中へバターを加へてナイフでまぜ合せ、此の中にチーズをまぜる(決してこれない様に注意する事) 次にミルク三勺を加へよく混ぜて之を皿の上にのべし、二、三分の幅のものに切つてバターを引いたティンパンに並べオーブンに

て焼く。之はサラダに添へるとか、又一寸「つまみもの」として出すのである。

2 チーズストロース Cheese Straws

『材料』 粉 カップ二杯、鹽 小匙二分一杯、ベーキングパウダー 小匙四杯、ミルク カップ半杯、バター 大匙二杯

『調理法』 粉とベーキングパウダーを、粉篩ひにかけて篩ひ、之にバターを指先で軽く扱ひながら混ぜ、次に粉チーズを混ぜ、後ミルクを加入し混ぜる。之を俎の上のばし適宜の巾に切り、バターを引いたティンパンに列べ、上に粉チーズをふりバターを所々に置いてオーブンにて焼く、又一興あつて面白い。

3 ベーキングパウダービスケット B. P. Bisquit.

『調理法』 上述の表にある如き粉と鹽とベーキングパウダーを合せて粉篩ひにかけて篩つておく(此の時日本の鹽ならば目が荒く、篩にかけてもおちないから焼鹽でなければ篩つてから加へる事。)ティンパンに薄くバターを引きビスケットを切る型を用意なし置く事(此の型は直径二寸餘りのものを用ひる、よく小さい型を用ひるがふちがこちこちになつて美味しくない。)一方又強火のオーブンの用意をしておく。出来たものをオーブンに入れると凡そ二十分で出来上る。さて篩ひにかけ粉、鹽、ベーキングパウダーの中へ分量だけのバターを入れ、指先にて軽く粉と混合するか、又はナイフにてバターを粉の中にて切りながらバターと粉とをよく混ぜ込むかする。次に豫定の牛乳を二三度に白き粉の部分々々へに入れて箸六七本を片手に持つてきつと混ぜる。決してこれではならぬ、未だ所々に濕氣をうけず、粉の白き部分が残つてゐる程度でよろし(之でこれではならぬことがわかるであらう) 次に型の周圍に粉をつけ切り抜いて行く。次に

ティンパンに之を入れて強火のストーブで焼く。此の焼き上げる前にバターを溶したものを表面に塗れば光澤があるが殊更にしなくてもよろしい。之は家庭では朝飯か晝飯の時に出す。テーブルでは、此のビスケットと共にバターは勿論ジャム或は蜂蜜等と共に食するものである。ハネイ 4¹/₂ コーブ Honey in Comb とて蜂蜜のわくより出したものを器に入れ、テーブルに出すのも主にかゝる時である。此のビスケットの温味を常に保たせんには、往々家庭では皿にナフキンを敷き、其の上にビスケットを七、八つ並べて上からナフキンの端で包む様にして出す。テーブルでは人々は一個づゝ其の中より出して食する程である。

【附言】 ベーキングパウダービスケットは酸性のミルク又は酸性のクリームで作る事がある。

4 マツフィン Muffin.

『調理法』 マツフィンは前述の表の材料を用ひて造るが又種々の材料を土台として造る。先づ一般的のメリックン粉を用ひて造るものを述べよう。粉と鹽とベーキングパウダーと砂糖を加へて篩ひにかけておく。一方マツフィン型とて食器店に販賣されてゐるから、之にバターを引いておきオーブンの用意をする。以上の用意が大體出来れば小さいエナメルカップにバターを溶かしおく。玉子は白味、黄味を一緒にしよくかき混ぜておく。前の粉に牛乳を加入し軽く混ぜる。次ぎに玉子の白味黄味共によくかき混ぜたものを加入して又一寸軽く混ぜ、最後に溶して置いたバターを混加する。又は玉子をよくかき混ぜ、ミルクと混ぜ之れを粉に加入して次に溶けたバターを混ぜかきまはす。そしてバターを塗つた型の中へ七分目位に入れて、用意したオーブンに入れて焼く。併し初めは餘り強火のオーブンに入れぬ方がよい。これは家庭では晝飯又は朝飯の時に用ひるものでバターをつけ時々

はジャム、蜂蜜を添へて食す。

【附言】 (イ)マツフィンに混ぜものをする時。

レーズン(Raisin) 其他グラハム(小麥の表皮か) コーンミール、米やポテトのマツシユした物を加へる。凡そ三分位加へても出来上るが、レーズンであれば前述の二カップの粉の分量に對して大匙三杯位加へてもよからう。

(ロ)マツフィンが残つて硬くなつた時には紙袋に入れてオーブンに入れると造りたての様にかへるのである。

5 乾葡萄入りのマツフィン Raisin Muffin.

【材料】 メリケン粉 カップ二杯、ベーキングパウダー 小匙三杯、鹽 小匙二分一杯、砂糖 大匙三杯、バター 大匙二杯、玉子 一個、牛乳 カップ三分二又は四分三杯、乾葡萄 カップ四分一

【調理法】 前述のマツフィンに同じ、凡そ二十五分より三十分で出来上る。之は晝飯に用ふ(但しレーズンは半分に切つて混ぜる事。)

6 グラハムマツフィン Graham Muffin.

【材料】 メリケン粉 カップ一杯半、グラハム カップ半杯、鹽 小匙二分一杯、ベーキングパウダー 小匙三杯、バター 大匙二杯、砂糖 大匙三杯、ミルク カップ半杯、玉子 一個

【調理法】 前述のマツフィンに同じ、只粉の所にグラハムが加はるのみ。

7 コーンミールマツフィン Cornmeal Muffin.

【材料】 メリケン粉 カップ一杯、コーンミール カップ一杯、ベーキングパウダー 小匙三杯、砂糖 大匙三杯、バター 大匙二杯、牛乳 カップ半杯、玉子 一個

【調理法】 前述に同じ。併しコーンミールは三十分位

オーブンに入れても火が通り難いから一度コーンミールを下煮して少しく柔くなれば(水一カップにコーンミール半カップ位にして煮る)裏漉しにかけて用ひる事がある。併し之れは柔くて餘り美味しくないが消化をよくする爲には此の様にする方法も記しておく。然し一度煮たコーンミールを用ふるよりも、材料そのままを用ふる方がかみしめあつて美味しいのである。

【附言】 コーンミールには白色のものと黄色のものがあるが何れも用ひ方は同じである。

8 パンケーキ Pan Cake (Griddle ^{ケーキ} (鐵板) Cake)

【調理法】 前述の表の分量にて、先づ粉と砂糖と鹽とベーキングパウダーを合せて粉篩にかけてふるふ。玉子は黄味と白味とに分けて黄味をよくかきまはしミルクと混ぜ合す。白味は泡立て、置く。粉に黄味の混つたミルクを入れてかきまはし、次に溶したバターを入れて又軽くかきまはし、最後に白味の泡立てたものを加へ一度軽くかきまはす。フライパン又は鐵板(Griddle)にバターを引いて熱くなつた時其の上に直徑三寸程、厚さは落された時に一分半より二分程の圓形のつもりで落とし焼きにする。フライパン又は鐵板の上に落されたものゝ表面が裏側よりの熱によつてぶつぶつと穴があく様になつた時にナイフにてひつくりかへすと、今迄水氣のあつた方が下になつて水蒸氣の出る所がないので非常にふくれ上つてくる此の様に表裏を一度かへして二度かへさないのである。このパンケーキは鍋のなれるまで初め一つ位は失敗するものである。

【附言】 1、ハットケーキと云ふのもこれである。グリドルケーキと云ふのも鐵板の意味で矢張りパンケーキのことである。

2、之を二つ又は三つを一人前として、テーブルに出

麵 麩

(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)

す。食べ方は一つ一つの間にはバターを塗つて重ね一番上に好みにより砂糖をふるとか、又シラップをかけてからナイフで切つて食す。此の料理は最も温い中に供されねばならぬ。パンケーキとメープルシラップとは最もよく合ふのである。

3、パンケーキの中に種々のものを混ぜる。例へば御飯のマツシユしたもの(二カップの粉に對して四分の一の御飯をミルクでしめらして入れる)が造られる。只のパンケーキよりも御飯の入つた方が味がよろしい。其他適當の物を混ぜてよろしい。

9 ワツフル Waffle.

『調理法』 分量は表に示せる如くにする。やはり粉、ベーキングパウダー、砂糖をまぜて粉篩にかけベーキングパウダービスケットの如くにしてバターを混ぜる。玉子は白味と黄味とを分ける。次に黄味はよくかきまぜて牛乳を加へよくかきまぜておく。白味は泡立て、おく。バターの混つた粉に黄味の混つた牛乳を入れ混ぜて、最後に白味の泡立てたものを加へるが、加へ方は白味の泡立てたものの上へ、前のとろとろとしたものを入れながら混ぜる。

一方ワツフルを焼く道具にバターを塗り、直径五寸位の上下の蓋のついたもので中が四つ位に仕切られてあり且小さい凹がある)熱くなつたら前の出来てゐるものを流し込むが器に九分目位に流し込んで直ちに蓋の方をかぶせる。これはよくふくれるからである(一杯入れると焼くときふくれて流れ出る)。そのままで靜に火の上に置く。一分間餘りで焼けるに従つてふくれて蓋がもち上げられてくるから、そこで表裏にかへし又一分餘り焼く。決して蓋をあけない事である。そして凡そ二、三分で出来上る。焼き上つたならば蓋をあけて取り出し二つ

麵 麩

(1寸=3ミリメートル)
(1匁=4グラム弱)

又は四つに切つて盛る。此の分量では二、三人前になる。食べる時はバターを表面に塗つてシラップ、シヤム、又は砂糖を上にかけて食す。普通よく用ひるものはメープルシラップである。

10 ジンジャブレツド Simple Ginger Bread.

『材料』 メリケン粉 カップ二杯、バター 大匙三杯
ブラウンの砂糖(赤砂糖) カップ二分一杯、ベーキングパウダー 小匙二杯、鹽 小匙二杯、ジンジャ粉 小匙三分一杯、牛乳 カップ半杯、玉子 一個

『調理法』 甘藷のマツフィン部の参照の事。

11 ドーナツ Doughnuts.

『材料』 メリケン粉 カップ三杯、鹽 小匙三分二杯
バター 大匙一杯半、ベーキングパウダー 小匙四杯
ナツメツグ 少々、又はシナモン 小匙四分一(Nutmeg or Sinnamon) 砂糖 カップ三分一、玉子 一個、牛乳 カップ半杯

『調理法』 バターと砂糖をよく摺つて、そこへ卵黄を加へて、又よく摺り、牛乳を加へてすつて行く。此の中へ鹽、ベーキングパウダーを加へて篩つた粉を入れて最後に白味の泡立てたものを加へてこれない様にする。之をドーナツの型で切つて普通の如く油で揚げる。そのまま朝飯の時テーブルに出し、砂糖等をつけない方がよい之は温い中に供するのである。

【附言】 若し冷えたドーナツの時には、マツフィン又はビスケットを温める方法として述べた如く一寸濕氣を含ませて後、紙袋に入れオーブンの中で温めると冷えた味の時よりもはるかに美味になる。

穀類

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

III 穀類料理

セリアルス
Cereals.

セリアルには色々の種類があるが精製されて其のまま食べるものや、又は料理されればならぬものもある。

I ドライセリアル

Dry Cereal.

- 1、コーンフレイクス Corn Flakes.
- 2、プッフドライス Puffed Rice.
- 3、プッフドフキート Puffed Wheat.
- 4、シュレデットフキート Shredded Wheat.
- 5、カキモチ(日本の煎餅) "Kakimochi"
- 6、アラレ "Arare"
- 7、福麥 "Fukumuzi"
- 8、グレープナット Grape Nut.

以上のものは精製せられすぐ食せらるる様に成つてゐるから料理する必要がないが、食する前にティンパンに入れ餘りあつくないオープンに入れて四五分おくと、しつとりしてくるが、之を引き出すと以前の時よりも、一層からからとなつて新鮮に感ぜられる。

『食べ方』 Rich Milk (Cream Milkと半々) クリーム又はミルクと砂糖を適宜に調合して食べる。大抵ミルクは三勺位を大人の普通とするところであるが子供にはミルクを多く要する。果物等も一緒にたべる事が出来る。

正誤、各頁圖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。

穀類

各	名称 クリームド フキート	オートミール	クワキツカー オート
穀類	$\frac{1}{4}$ カップ	$\frac{1}{2}$ カップ	1 カップ
水	$1\frac{1}{4}$ カップ	$1\frac{1}{4}$ カップ	$1\frac{1}{2}$ カップ
鹽	$\frac{1}{2}$ 小匙	1 小匙	$\frac{3}{4}$ 小匙
時間	40—6分	50—60分	40—60分

【注意】 二重鍋にての時間なり
(普通の鍋では以上の時間より 10 分から)
(15 分早く出来るものとす
但しこげつくおそれあり。)

II 料理された穀類

クックド セリアル
Cooked Cereal.

1 クリームフキート Cream Wheat.

『調理法』 此のクリームフキートは穀類の中でも最も消化がよい。故に病人や子供の食物として最も適してゐるのである。クリームフキートはフキートの中心の最も色の白い所で造つてあるので此の名称がある。湯を煮立て、鹽を加へ分量のフキートを右手で上から雨の様にばらばらと落し入れて左手で鍋をかきまはしながら湯におとすのである。丁度別表の分量に掲げてあるがクリームフキート大匙一杯のすれすれが一人前に相當する。水は大匙五杯位である。此の分量が別表の分量と同様の割合に當る。日本人の大食する人には足りないが普通これで一人前となつてゐる。之を煮立て、次ぎに火を小さくし

III 穀類料理

セリアルス
Cereals.

セリアルには色々の種類があるが精製されて其のまま食べるものや、又は料理されればならぬものもある。

I ドライセリアル

Dry Cereal.

- 1、コーンフレイクス Corn Flakes.
- 2、プッフドライス Puffed Rice.
- 3、プッフドフキート Puffed Wheat.
- 4、シュレデットフキート Shredded Wheat.
- 5、カキモチ(日本の煎餅) "Kakimochi"
- 6、アラレ "Arare"
- 7、福麥 "Fukumugi"
- 8、グレープナット Grape Nut.

以上のものは精製せられすぐ食せらるる様に成つてゐるから料理する必要がないが、食する前にティンパンに入れ餘りあつくないオープンに入れて四五分おくと、しつとりしてくるが、之を引き出すと以前の時よりも、一層からからとなつて新鮮に感ぜられる。

『食べ方』 Rich Milk (Cream Milkと半々) クリーム又はミルクと砂糖を適宜に調合して食べる。大抵ミルクは三勺位を大人の普通とするところであるが子供にはミルクを多く要する。果物等も一緒にたべる事が出来る。

(1杯=31リットル)
(1匁=4グラム弱)

各	名称	クリームド フキート	オートミール	クワキツカー オート
穀類		$\frac{1}{4}$ カップ	$\frac{1}{2}$ カップ	1 カップ
水		$1\frac{1}{4}$ カップ	$1\frac{1}{4}$ カップ	$1\frac{1}{2}$ カップ
鹽		$\frac{1}{2}$ 小匙	1 小匙	$\frac{3}{4}$ 小匙
時間		40—6分	50—60分	40—60分

【注意】 二重鍋にての時間なり
(普通の鍋では以上の時間より 10 分から
15 分早く出来るものとす
但しこげつくおそれあり。)

II 料理された穀類

クックド セリアル
Cooked Cereal.

1 クリームフキート Cream Wheat.

『調理法』 此のクリームフキートは穀類の中でも最も消化がよい。故に病人や子供の食物として最も適してゐるのである。クリームフキートはフキートの中心の最も色の白い所で造つてあるので此の名称がある。湯を煮立て、鹽を加へ分量のフキートを右手で上から雨の様にばらばらと落し入れて左手で鍋をかきまはしながら湯におとすのである。丁度別表の分量に掲げてあるがクリームフキート大匙一杯のすれすれが一人前に相當する。水は大匙五杯位である。此の分量が別表の分量と同様の割合に當る。日本人の大食する人には足りないが普通これで一人前となつてゐる。之を煮立て、次ぎに火を小さくし

穀類

(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)

て煮る。暫くすると次第に濃くなつて来る。焦げる心配のある時は二重鍋にして煮てゆけばよろしい、又小さい火の上で時々かきまはす。初めの内はかき廻してもよいが、いよいよ最後の五六分間はかきまはすと出来上りがよろしくない故にかきまはさない方がよい。焦げつかさない事が注意を要するところで、丁度粥の硬い位でよろしい。初めから出来上るまで、勿論火加減にもよるが四五十時間程である。

『食べ方』 料理されたものを深皿に適當に入れ決して多く盛らない様にする。之を皿にのせスプーンを添へて出すが皿は略してもよろしい。クリームフキートにバターと砂糖を好みによつて入れスプーンにて混ぜ、後ミルク又はクリームを好みだけかけて食するが、バターを用ひず砂糖、ミルク、又はクリームだけにて食するのが普通の様である。以下にある料理されたる Cereal の食し方もほぼ同様である。

【附言】 残つた料理された穀類

(イ) 温め方 料理された穀類の残つた時には二重鍋にて温めるか又は適當な方法によつて湯煎にするかしなければ完全には温められぬ。

(ロ) フライセリアルとして食する時

オートミールを除き他のクリームフキート、コーンミール、ライス等の時には冷めて固くなつてゐるものを二、三分程の厚さに切り取り、別にフライパンに少々バターを引き其の上にてフライする。フライされたセリアルは砂糖、ジャム又はシラップ等にて食す。

2 コーンミールマツシュ Corn Meal Mush.

『調理法』 之は目が荒いから熱湯に落とし易い、水との割合は、上記の表に依り調理法及び食し方等は前述のクリームフキートに同じ。

穀類

(1寸=33ミリメートル)
(1匁=4グラム強)

3 オートミール Oat Meal.

『調理法』 オートミールと水の分量は上記の表に依るが、其の調理法はやはり湯の煮立つた中に入れてかきまはす。次第に煮えるとればりが出るから二重鍋にするか又は時々かきまはす。併し仕上げに就いて特別難しい事はない。元來粘り氣のあるもので又、如何に煮えても多少の粒が残つてゐて時間を長く要するものである。

4 クエカオート Quaker oat.

『調理法』 大體前述の二種と同じで多少水の分量に差はあるが、足りない時は後で入れる。好みにより其の固さは異ふ。之はオートミールより粘り氣が少なくて料理はし易い。大體前述に同じ。

5 ライス Rice

普通の煮方で少し柔い位にする。よく知られてゐる事であるから省くが、時には煮上げ前にミルクを入れて煮る事もある。かゝる時には二重鍋を用ふるとよい。御飯が残つた時には之を少しのミルクにて濕氣をつち後玉子一個をかきまぜ、飯粒のつなぎをつけそれに一寸甘味をつけるだけの砂糖を入れ好く混ぜ、後小さく平たく圓めてフライパンにバターを引き其の内にてフライして出す。即ち之をライスケーキと云つてゐる。

IV 鶏卵料理

I 鶏卵料理に就て

鶏卵料理はサラダ、オールドオールド又は朝飯の時によく用ひ晝飯の時には魚の代りとして用ふる。此の料理法は澤山あるが以下十二、三種を示さう。

II 鶏卵鑑別法

1、新しいもの古いものを見分けるのは、外面上では表面の艶による。即ち新しいものは表面は粗造にして艶はないが古いものは表面が滑かで艶がある。

2、鶏卵を割つた時に新しいものは黄味は中高になつて盛り上り、周りをいちぢるか又はゆるぶつてもなかなかこはれない。白味は固つてゐて中々一部分取り分ける事は困難である。古いものは全然これと反対で卵黄は平面に近くなり少しの震動にもこはれ易い。白味も一つの形をなすよりも水の如く分れてゐる部分が多くなる。

3、水中に入れて鑑別するにはグラス Glass の器に水を入れて玉子を浮べて見る、玉子が水の底に横になつてゐるのが最も新しいものでその底から玉子の圓い方の端が一寸も上つてゐる様に外から見える位になると三週間位経つてゐる。三ヶ月も経てば圓い方の端が少しく水面に頭を出す。最も古い玉子は次第に浮く事が多く半分位空気中に表はれる。

III 鶏卵料理

1 半熟玉子 ソフト ボイルド エッグ
Soft Boiled Egg.

『調理法』 Soft Boiled Egg の仕方に三色ある。其の

正誤、各頁圖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。

二色共が外側即ち白味を固めて黄味と固めない仕方である。即ち一つは熱湯の中に玉子を入れるつと、水から入れるのと茹で方の違ひである。三番目は黄味、固めないのみならず、白味も固らない様にして半固體状となす(丁度牛乳の酸つばくなつた時の様に軟い豆腐のやうである。)病人等には此の第三の仕方がよからう。以下此の一つ一つに就いて説明しよう。

イ、十三、四匁の玉子(普通大)を茹でるには玉子にかぶさる程の熱湯の中に静に入れる。餘り音をさせると殻が割れて、中の黄味等の出て来る事があるから餘りことと言はさない様にして三分以内煮立たせれば出来る。(湯の多少による)之を水に取るか又は其のまゝ出す。

出し方及び食べ方 この玉子を小さい硝子に入れて出すか、但しは英國流の玉子を食べる陶器の小さいカップ様の器に入れて出すか、又日本では小井様のものに入れて出す。兎に角玉子が立つ事の出来る器に入れて此の玉子の圓い方を上にして其の部を庖丁にてたたくと真空になつてゐるから直ちに割れる。そこへ鹽とバターの小片を入れると玉子が熱いからその部が直ぐ溶ける。之を茶匙にてすくつて食す。但し此の食べ方は面倒であるが、次の方法が容易である。此の普通の方法は玉子を真中より割つて深皿又は小井の中に黄味をたらしして兩方から白味を取つてその中に鹽とバターを入れて食す。パン又はトーストを添へて食す。

ロ、之は水より玉子を半熟とする方法であるが、前述の如く玉子を覆ふ程の水を入れ火にかけ湯が煮立つてから一分半(二分以内)にて湯から出す。丁度、イと同様の結果を見る、食べ方、出し方はイ、に同じ。

ハ、十五匁(普通より大)の玉子であつた時には深い鍋に三、四合の煮湯を造り火よりおろし其の中に玉子を

IV 鶏卵料理

I 鶏卵料理に就て

鶏卵料理はサラダ、オールドオーヴル又は朝飯の時によく用ひ晝飯の時には魚の代りとして用ふる。此の料理法は澤山あるが以下十二、三種を示さう。

II 鶏卵鑑別法

1、新しいもの古いものを見分けるのは、外面上では表面の艶による。即ち新しいものは表面は粗造にして艶はないが古いものは表面が滑かで艶がある。

2、鶏卵を割つた時に新しいものは黄味は中高になつて盛り上り、周りをいぢるか又はゆすぶつてもなかなかこはれない。白味は固つてゐて中々一部分取り分ける事は困難である。古いものは全然これと反対で卵黄は平面に近くなり少しの震動にもこはれ易い。白味も一つの形をなすよりも水の如く分れてゐる部分が多くなる。

3、水中に入れて鑑別するにはグラス Glass の器に水を入れて玉子を浮べて見る、玉子が水の底に横になつてゐるのが最も新しいものでその底から玉子の圓い方の端が一寸も上つてゐる様に外から見える位になると三週間位経つてゐる。三ヶ月も経てば圓い方の端が少しく水面に頭を出す。最も古い玉子は次第に浮く事が多く半分位空氣中に表はれる。

III 鶏卵料理

1 半熟玉子 ソフト ボイルド エッグ
Soft Boiled Egg.

『調理法』 Soft Boiled Egg の仕方に三色ある。其の

二色共が外側即ち白味を固めて黄味を固めない仕方である。即ち一つは熱湯の中に玉子を入れるのと、水から入れるのと茹で方の違ひである。三番目は黄味を固めないのみならず、白味も固らない様にして半固體状となす(丁度牛乳の酸つばくなつた時の様に軟い豆腐のやうである。)病人等には此の第三の仕方がよからう。以下此の一つ一つに就いて説明しよう。

イ、十三、四匁の玉子(普通大)を茹でるには玉子にかぶさる程の熱湯の中に静に入れて。餘り音をさせると殻が割れて、中の黄味等の出て来る事があるから餘りこと言はさない様にして三分以内煮立たせれば出来る。(湯の多少による)之を水に取るか又は其のまま出す。

出し方及び食べ方 この玉子を小さい硝子に入れて出すか、但しは英國流の玉子を食べる陶器の小さいカップ様の器に入れて出すか、又日本では小井様のものに入れて出す。兎に角玉子が立つ事の出来る器に入れて此の玉子の圓い方を上にして其の部を庖丁にてたたくと眞空になつてゐるから直ちに割れる。そこへ鹽とバターの小片を入れると玉子が熱いからその部が直ぐ溶ける。之を茶匙にてすくつて食す。但し此の食べ方は面倒であるが、次の方法が容易である。此の普通の方法は玉子を眞中より割つて深皿又は小井の中に黄味をたらしして兩方から白味を取つてその中に鹽とバターを入れて食す。パン又はトーストを添へて食す。

ロ、之は水より玉子を半熟とする方法であるが、前述の如く玉子を覆ふ程の水を入れ火にかけ湯が煮立つてから一分半(二分以内)にて湯から出す。丁度、イと同様の結果を見る、食べ方、出し方はイ、に同じ。

ハ、十五匁(普通より大)の玉子であつた時には深い鍋に三、四合の煮湯を造り火よりおろし其の中に玉子を

静に入れすぐ蓋をなす。勿論玉子の上は湯で覆はれてな
らねばならぬ。五、六分間後に蓋を取り玉子を取り出す
此の半熟玉子を割ると外側の白味は半流動體で黄味も丁
度半熟になつてゐる。病人等に與ふるには此の半熟の方
法は最も適してゐると思ふ。

【附言】 普通大の玉子の時には湯二、三合となし時間
も四、五分となす事。若し二個以上三個、四個とする場
合には少しづつ湯の量と時間とを多くする様に加減すれ
ばよいのである。

2 茹で玉子 ^{ハード ボイルド エッグ} Hard Boiled Egg.

十二、三匁の玉子は熱湯中で十分、十五匁の玉子は熱
湯中で十三、四分間茹でる。其の玉子の黄味はばらばら
になる。玉子を水に取つて皮を剥いて目的に適つた料理
に使用する。此の時餘り強くことごとと煮立てると玉子
の皮に割目が出来、玉子の中に湯が入る故強く煮立てな
い様に注意を要する。

3 ケース入り焼玉子 ^{ベーカド エッグ イン ケース} Baked Egg in Case

之は玉子を瀬戸物のケースに充分バターを塗つて其の
中に玉子の黄味を真中に落ち付く様に落し入れ鹽、胡椒
を少しふり小粒のバターを入れてオープンにて二、三分
間即ち白味の一寸かたまる位迄焼く。そのまゝ皿に出す。

4 落し玉子 ^{ポツト エッグ オン トースト} Poached Egg on Toast.

【調理法】 鹽湯熱湯を作り玉子を静に落して黄味の
上に白味が白くなつて來た時に、但し黄味の未だ固らな
い内に平たい金杓子で、掬ひ上げて水をよく切つて別に
パンを二分位の厚さに切り、兩面を充分狐色に焼いて、
その片面にバターを塗つて、皿の上において、其の上に
玉子をのせて出す。テーブルでの食べ方は玉子の上にバ
ターの小片をおいて鹽、胡椒の加減をしてトーストを切
りながら玉子も共に食してなるべく玉子が皿に流れて殘

らぬ様に、トーストに玉子を吸はす様にして食する事に
注意せねばならぬ。

【附言】 茹でるのに鹽湯の中でするのが普通であるが
牛乳又は煮出汁の中ですると味ひがよくなる。しかし湯
の中であつきりとするのもよろしい。
5 落し玉子膏ソース附 ^{ポーチド エッグ ウイズ グリーン ソース} Poached Egg with Green Sauce.
^{ウツフ ポツシェ ソース プエルト}
(佛 Oeuf Poche Sauce Verte)

【調理法】 トマトを熱湯につけて皮を剥き、横から半
分に切り種を出して伏せて置き其處に鹽をしておく。バ
ターの中に入れるか又はバターの溶したものをつけてオ
ープンで形のくづれないだけに焼く。玉子は前述の如く
鹽湯の中で落し玉子とする。此の時平たい鍋の中に落と
すと白味が散るから、若し切り型として用ふる輪を用ひ之
を鍋の中において、その輪の中へ玉子を割り落せば形が
都合よく出来るのである。

食器店には落し玉子をするものが販賣されてゐる(玉
子の黄味もあまり柔かくては流れるからよくない。即ち
少し動かしてこはれる位ではいけない。)出來上つたら家
庭ではそのまゝ用ふるが、來客の時には周圍の片々たる
ところをおとし調べて出す。

ソースのグリーンソースはベシヤメルグリーンソース
の部参照の事(ソース第一類参照)

【盛附】 トマトの上に玉子を置いてグリーンソースを
上からかけて出す。誠に綺麗な料理である。

6 落し玉子トマトベーコン添へ ^{ポーチド エッグ ウイズ トマト アンド ベーコン} Poached Egg with Tomato and Bacon.

【調理法】 トマトは薄く切りオープンの中で焼いてお
く。或はバターでいためて火を通す。一人前二切宛位と
する、一方薄く切つたパンにてトーストを造り楕圓形又
は角おとしに切りトーストを造る。ベーコンは長いもの

鶏卵

(1カップ=1合3勺=31リットル強)
(1大匙=1勺=1.8リットル強)

を二切に切り之をフライパンに入れて焼く。ベーコンを焼く時には一方を焼いて又ひっくり返して焼く。之は度々両面から焼く。すると平均に焼ける。餘り焼き過ぎると鯉節の出し粕の様になるから、ベーコンの容積が三分の一位減する程度に焼き上げる。玉子は前述の如く白味の形を整へる。(無論黄味は半熟の事)

『盛附』 トーストの上にトマトを置き次ぎにベーコンをおき又其の上にポーチドエッグをおく。此のベーコン、トマトは玉子の上下においても適當にしてよろしい。

7 落し玉子のアスパラガス附

ポーチド エッグ ウイズ アスパラガス
Poached Egg with Asparagus.

『材料』 一人分 アスパラガス 二本、トースト 一切、玉子 一個、ベシヤメルソース 大匙一杯半、バター 少々、鹽、胡椒。

『調理法』 雑誌のものは一寸温めるだけでよいが、生のアスパラガスの時には頭部の柔かい處を鹽茹となしトーストを随意の形に切りアスパラガスをトーストの上に並べ(アスパラガスが長いからトーストは長い方が好い)ソースはベシヤメルソースか又はホワイトソースを用ふる。トーストの上に乗せられたアスパラガスの上にソースをかけ、其の上に落し玉子として半熟となつてゐる玉子を置いて出す。個人的に皿に盛りつけて出すのである。此のアスパラガスの代りとしてストリングピーン、セロリー、鶏肉、魚肉其の他を用ひてよろしい。

8 鶏卵牛酪 Egg with Bechamel Sauce.

エッグ ウイズ ベシヤメル ソース
ウツフ アラ ベシヤメル
(佛 Oeuf a la Bechamel)

『材料』 玉子 十個、粉 大匙二杯、れぎ 一個、バター カップ二分一、鹽、胡椒、パセリー、チーズ

『調理法』 玉子を Hard Boiled Egg 即ち熱湯に十五分間餘りつけ冷水に取り、皮をむいて一つの裏漉にして、

鶏卵

(1寸=3ミリメートル)
(1大匙=4グラム弱)

残りの玉子を縦に二つに割つて置き、玉葱をたてに四つに切り熱湯を通し、水氣を切りバターでいためてそこへ粉を入れる。ここへミルク、又はストックを入れてソースを造り、鹽、胡椒にて調味する。別にベーキングデツシユにバターを引き玉子の細切りの入つたソースを入れる(この時ソースがやはらかいときは火にかければよろし)これに玉子を入れて又ソースを入れて層を作り、最後にソースで覆ふ。卵黄の裏漉しにしたのをふり、チーズ又はバターの小片をおきオーブの中にて焼き上げる。

【附言】 これを應用して、玉子を小さく切つて牡蠣又は海老等を入れてイエローベシヤメルソース(ソース第一類参照)にしてもよろしい。

9 揚げ玉子トマトソース添へ

フライド エッグ ウイズ トマト ソース
Fried Egg with Tomato S. uce.
ウツフ フリット ソース トマト
(佛 Oeuf Frits Sauce Tomate)

『材料』 玉子 七個、トマトビユレー カップ一杯、粉 大匙二杯、ミルク カップ一杯、鹽、胡椒、バター 大匙二杯、ブローソ 半カップ

『調理法』 トマトを出来る限り煮つめておく、之にバターとミルクでトマトソースを作る(ソース第二類参照の事)一方玉子を油(サラダオイルとバターの中に)のおつぶりの中に入れて丁度玉子の被る位となして、此の中に落して揚げる。そして形を作りトマトの圓く切つた上において前述のトマトソースをかけて出す。

10 煎り玉子

スクランブルド エッグ
Scrambled Egg.

『材料』 一人分 玉子 二個、ミルク 一勺、バター 大匙三分一、鹽、胡椒 少々

『調理法』 玉子を割つてかきまはす。鹽、胡椒をなし大匙二分一か三分一のバターをフライパンに溶かし此の中に玉子を入れて半熟から一寸焼いた位になる様に萬遍

にかへす。日本の煎り玉子の様にかさかさしないで中央を半熟の心持ちになし外面に焼目をつける。半月状より少し楕圓形に近い型に造り上げる。出来上つてからパセリーを添へて出す。盛附の形はほど楕圓形の様なものよい。

11 オムレツ Omelet

オムレツには二種ある

- フレンチ オムレツ
1 French Omelet.
プフド オムレツ
2 Puffed Omelet.

1 フレンチオムレツ French Omelet.

『材料』 玉子 二個、バター 大匙一杯、鹽、胡椒 少々

『調理法及び注意』 玉子の白味も黄味も一緒にして泡を立てない様にしてよくかきまはし、鹽、胡椒を少し入れ、若しパセリーを混ぜる時にはパセリーの極く細切りを布巾の上にてせ水にて晒し後堅くとほれば青臭味は失せる。それを少し玉子の中に混ぜる。餘り多く入れると却て趣を失ふ故に注意ありたじ。その他日本の三つ葉等も結構である。尙用意されたる(鹽茹又はバターでいためたるもの)牡蠣、海老、蟹、鶏肉、アスパラガスの頭、松茸、松露、トマト、グリーンピース等も混ぜ物として用ひてもよい。玉子の中へミルク又は濃きストツク又はブロー等を用ふる方風味好き故凡そ大の玉子に對して一勺即ち大匙一杯迄は混ぜ得る事と心得てよい。若し(風味を加へんとせば味の素少しく加へる事もよし)然し前記の如く種々形ある物をオムレツの中に混ぜ入れる時にはミルク又はストツク、ブロー等の分量を半減する方がよるしい。次に焼き方であるがオムレツを焼く時に三四度にバターを用ふる故割合多量のバターを要する。又鐵鍋はフライパンにて好くならされたるものを要する。

(フライパンの底が鏡の様に光る鐵鍋の表面のざらざらしたものを用ひてオムレツを造る時には造り難いものである。いよいよ焼く方法は説明し難いが、大體を記せば先づフライパンにバターを大匙半杯入れ其上にどつと玉子を入れる。然して折々底で焼けた部分を軽く三、四本の箸を片手に持つて、その先で上面を持ち上げる。若しパセリー以外の混ぜ物をすれば此の時に玉子の中にばらばらと散す。然る時には玉子の内に纏込まれて都合よくなる。下火の平等に鍋に當る様に鍋を前後左右に動かす。底の焼けた部分を持ち上げ持ち上げしておると全體が半熟程、即ち玉子の上方が固らなくとも下の方が半熟様になつたら此の時鍋の片方、即ち手前の方に全部の玉子を寄せ他の片方即ち先の方にバターを引き、次に先の方にころがす。又手前の方にバターを引き此方にころがす。斯して中央は柔かで外面に焼き目をつけながら楕圓形になる様に造るのである。之は是非温い内に食するものである。

2 プフドオムレツ Puffed Omelet.

『材料』 玉子 二個、ミルク 大匙一杯、バター 大匙一杯、鹽、胡椒 少々

『調理法』 玉子の黄味と白味とを分けて黄味をよくかきまぜて鹽、胡椒をなす。此の時大匙一杯迄のミルクを入れる。白味は泡立てる。前の黄味を好く泡立てた白味の上におけて軽く白味と黄味とを混ぜる。フライパンにバターを溶かし、焼き方は前述に同じ。焼けた方の片隅から上げると白味が残る。又それを外側にまきつける。此の様に巻き上げる様にして出来上がる。焼目がつくと出すが殊にプフドオムレツは温い内に出さぬとふくれぬがすぐ小さく見苦しくなる。故にソースを添へて出す事がある。此のソースはオーロアソース又はベシ

鶏 卵

(1カップ=1合3勺=23ミリリットル強)
1大匙=1勺=1.5ミリリットル強

ヤメルソースでもよい。フレンチオムレツの時の如く混ぜ物をされない事はないが、之は軽く出来上るもの故、固形の物を多く混ぜると一層造り難いからパセリとか三つ葉等の如く軽きものを用ひ、極少量か又は軽き程度の物で止めて置きたい。ソースは用ひても用ひなくてもよいのであるが、用ひる方が美味である。

12 焼き玉子のハム添へ

フライドエッグアンド フライド ハム
Fried Egg and Fried Ham.

(ハム料理参照の事)

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。

キツチ

V サンドウキツチ

サンドウキツチ
Sandwiches

盛附圖解(1)(2)参照

コツピエーパン

コツピエーパンとて直径二寸五分位の太い棒に造られてあるものがあるが、此のパンに色つき砂糖を用ひて無色のものと半々に造られたもの即ち混りコツピエーと言つてゐるものがあるが、此のパンを使用してサンドウキツチを造る時には、周囲の層が誠に柔かである故(製造法が異なる爲外皮が柔かである)パンのふちを切り落す必要な故誠に便利である。勿論此のパンは普通のパンより價格は高いが、ふち等の層が出来ない處と且つ少しく甘味を持つてゐる所から、子供及び婦人、其の他下戸には喜ばれる。

サンドウキツチは薄く切つた二葉のパンの片面づゝにバターを塗つて間に色々のものをはさんだものである。即ち野菜又は玉子等をはさんでそれを晝飯の時か御茶の時に食するのである。之を便宜上七つに區分してお話しよう。

【マヨネイズソース (ソース第三類参照) で和へた色々のものをはさんだもの

1 萵苣のサンドウキツチ レチユース サンドウキツチ
Lettuce Sandwich.

『調理法』 萵苣の中の柔い葉を綺麗に洗つて水分を切つてバターをぬつたパンの上に置いて、其の上にマヨネイズソースを薄く萬遍なく置き、又上からバターを塗つたパンを重ねる。

鶏 卵

ヤメルソースでもよい。フレンチオムレツの時の如く混ぜ物をされない事はないが、之は軽く出来上るもの故、固形の物を多く混ぜると一層造り難いからパセリとか三つ葉等の如く軽きものを用ひ、極少量か又は軽き程度の物で止めて置きたい。ソースは用ひても用ひなくてもよいのであるが、用ひる方が美味である。

12 焼き玉子のハム添へ

フライドエッグアンド フライド ハム
Fried Egg and Fried Ham.

(ハム料理参照の事)

(1寸=3ミリメートル)
(1匁=4グラム弱)

サンドウキツチ

V サンドウキツチ

サンドウキツチ
Sandwiches

盛附圖解(1)(2)参照

コッピエーパン

コッピエーパンとて直径二寸五分位の太い棒に造られてあるものがあるが、此のパンに色つき砂糖を用ひて無色のものと半々に造られたもの即ち混りコッピエーと言つてゐるものがあるが、此のパンを使用してサンドウキツチを造る時には、周囲の層が誠に柔かである故(製造法が異なる爲外皮が柔かである)パンのふちを切り落す必要なき故誠に便利である。勿論此のパンは普通のパンより価格は高いが、ふち等の層が出来ない處と且つ少しく甘味を持つてゐる所から、子供及び婦人、其の他下戸には喜ばれる。

サンドウキツチは薄く切つた二葉のパンの片面づゝにバターを塗つて間に色々のものをはさんだものである。即ち野菜又は玉子等をはさんでそれを晝飯の時か御茶の時に食するのである。之を便宜上七つに區分してお話しよう。

【マヨネイズソース (ソース第三類参照) で和へた色々のものをはさんだもの

1 萵苣のサンドウキツチ レチユース サンドウキツチ Lettuce Sandwich.

『調理法』 萵苣の中の柔い葉を綺麗に洗つて水分を切つてバターをぬつたパンの上に置いて、其の上にマヨネイズソースを薄く萬遍なく置き、又上からバターを塗つたパンを重ねる。

2 **キャベージのサンドウキツチ** キャベージ サンドウキツチ
Cabbage Sandwich.

『調理法』 キャベージはサラダにする様に餘り硬い筋の通つた所は除いて、後は織に切つて鹽湯を通して笊の上にあげ、冷した後マヨネイズソースに和へてバターを塗つたパンの上に厚さ一分位において、上にバターを塗つたパンを重ねておく。此の時蟹の罐詰等を入れるもよるしい。又パンに引くバターも此のサンドウキツチの時には略してもよるし。

3 **菠薐草のサンドウキツチ** スピナツチ サンドウキツチ
Spinach Sandwich.

『調理法』 菠薐草の青い葉のところを茹で刻んで、裏漉しをかけ、又鍋にもどし温めて適宜のバターにて味を付け、之を冷してマヨネイズソースで風味をつけて塗る。

4 **胡瓜のサンドウキツチ** キュウカンパー サンドウキツチ
Cucumber Sandwich.

『調理法』 之は胡瓜の小さいものを取つてもし若いものであれば皮を剥かずとげとげの所のみとる。弱一分位の厚さに切つて鹽水につけておいて之を水氣を切つてマヨネイズソースで和へてパンの上に一枚通りならべ、穴のあいて居る所に又一枚ならべパンを重ねる。

5 **アスパラガスのサンドウキツチ** アスパラガス サンドウキツチ
Asparagus Sandwich.

『調理法』 パンにバターを引いてマヨネイズソースを引き罐詰より出したアスパラガスをパンの長さに切つたものをならべる。(アスパラガスの堅い所は用ひぬ) その上にバターとマヨネイズソースを塗つたものをむかひ合せに重ねるのである。

6 **オリーブのサンドウキツチ** オリーヴ サンドウキツチ
Olive Sandwich.

『調理法』 オリーヴの種をぬいて少し細く切つてパンにバターを引き薄くマヨネイズソースを引いて其の上にオリーヴをのせ又バターとマヨネイズソースとをぬつた

パンをかぶせる。

7 **トマトサンドウキツチ** トマト サンドウキツチ
Tomato Sandwich.

『調理法』 トマトは皮を剥き二分程の厚さに横に切り餘り種子のある時には種子をぬき鹽、胡椒をして用意なしおきパンに薄くバターを塗り、其の上にマヨネイズソースを適宜に塗りトマトを置く。トマトの穴の大きくあく時にはトマトを以てふさぎ、其の上にマヨネイズソースを塗り、上に薄くバターを引いたパンをかぶせる。

II **鹽、胡椒、酢、サラダオイルにて味をつけたもの**

1 **玉子のサンドウキツチ** エッグサンドウキツチ
Egg Sandwich.

『調理法』 玉子を硬く茹で(黄味と白味とを別々に分けるのは丁寧であるが、共に裏漉しにしてよい)之を鹽、胡椒、酢、サラダオイル等の調味料を用ひてどちらにも偏することなく軽く味をつける。之をバターを引いた二葉のパンの間に一分位にはさむ。

2 **鯛のサンドウキツチ** サーデン サンドウキツチ
Sardine Sandwich.

『調理法』 之は罐詰の鯛の皮と骨を取つて其の身を潰して、上の調味品で味をつけてバターをひいたパンの間に一分位の厚さにはさむのである。

III **肉類にしてパンに引くバターに少々ので辛子味を持たせたもの**

1 **スライスハムのサンドウキツチ** スライス ハム サンドウキツチ
Slice Ham Sandwich.

『調理法』 ハムの脂の白い部分を入れない様にしてバターに辛子を加へた辛子バターを塗つた二枚のパンの間にはさむ。辛子バターはバター一斤(百二十匁)につき大匙一杯の辛子をまぜる。

2 **ビーフのサンドウキツチ** ビーフ サンドウキツチ
Beef Sandwich

『調理法』 ローストビーフ等の残されたものを薄く切つたものに鹽味をなし、前述の辛子バターのパンにのばされた間にはさむ。此の時肉を皿の上に並べ鹽味をなしおく。

3 タングのサンドウキツチ タンク サンドウキツチ
Tunge Sandwich.

『調理法』 タングをボイルにし又はコールタング等を用ひる。ビーフのサンドウキツチの調理法に同じ。

4 ソーセイジのサンドウキツチ ソーセイジ サンドウキツチ
Sausage Sandwich.

『調理法』 ソーセイジを薄く切つてパンに辛子バター又は普通のバターをぬりその間にはさむ。

IV 鶏肉及び魚類にしてマヨネイズソースと和へたもの

鶏肉のサンドウキツチ チキン サンドウキツチ
Chicken Sandwich.

『調理法』 例の通りパンに薄くバターを引き其の上にマヨネイズソースを引き其の上に豫め用意出来た、煮るか又はロースとした鶏肉を薄く切り一寸鹽をしておいた肉を今のマヨネイズソースの上に列べ、其の上にレチユースを一枚おき、又片方のパンに薄くバターを引き其の上にマヨネイズソースを引いたパンをふせて合はすのである。

【附言】 總て白色の肉及び魚肉は此の鶏肉の方法と同一の方法にてサンドウキツチとなす事を得、即ち豚肉、羊肉が一例である。

V バターをぬつただけのもの

1 ブレインのサンドウキツチ ブレインサンドウキツチ
Plain Sandwich.

『調理法』 バターをパンにぬつて間に何もはさまぬもの。

2 チーズのサンドウキツチ チーズ サンドウキツチ
Cheese Sandwich.

『調理法』 バターをパンにぬつて極く薄く切つたチーズをはさむ、はさむには柔いチーズの方がよい。

VI 其の他のサンドウキツチ

1 海老のサンドウキツチ ラプスター サンドウキツチ
Lobster Sandwich.

『調理法』 生の海老の脊綿を取り、脊に短い串を刺して鹽茹でとする。後皮を剥き脊開きをする。次にサンドウキツチの造り方は鶏肉の時と同様に作る。レチユースを用ふる事は隨意であるが用ふると色の配合がよるしい。

2 蟹のサンドウキツチ クラブ サンドウキツチ
Crab Sandwich.

『調理法』 茹でた蟹をほぐしてマヨネイズソースにて和へ、胡瓜又はレチユース等と共に前述の海老と同様にして造る。

3 細切りハムサンドウキツチ チョップド ハム サンドウキツチ
Chopped Ham Sandwich.

4 紙切り鶏肉サンドウキツチ チョップド チキン サンドウキツチ
Chopped Chicken Sandwich.

『調理法』 屑ハム又は鶏肉等をサンドウキツチに使用する時はピツクルス(野菜の酢漬)を刻んで混ぜるか又は細切りのセロリー等も混ぜて風味をつける。何れもマヨネイズソースにて和へパンの間にはさむのである。

VII 種々の肝類

1 雁の肝 フォーグラ
Foie-Gras.

『調理法』 小さい罐に入つて大變高價なものであるが適當に味を含ませてバターを引いたパンにぬつて上からのせる。併しすきこのみがあるから高價の程に美味とは定らない。

【附言】 この様にして雁の肝にかぎらず、鳥類の肝はすべて用ひられる。

2 牛豚、猪肉等の肝

サンドウキツチ

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

『調理法』 牛豚積肉等の肝臓を貧血病の人々に食せしむる時には、肝臓を細く刻みバターでいため裏漉しにかけて鹽味を附け、薬味を入れてサンドウキツチを造り病人に供す。

VIII カナツペー

カナツペーは獨逸國ではこのサンドウキツチと同じ所へ用ひる。すべての肉類、野菜及び玉子、チーズ等を薄く切り鹽、胡椒等にて味附けするか又は酢、オイル等にて味附せるものを前述の如く二枚のパンの間にはさまず、一枚のパンの上において食する物である。勿論此の時のパンは、二枚重れる時よりも心持ち厚い様に切るのが適當である。

【注意】 サンドウキツチに就ては解し易い様に便宜上以上の如く分類したが、此の他の物は以上の事より察して如何様にも應用されたい。尙甘味の物になるとピーナツバターに一寸砂糖味を附けたものとか、其の他種々のジャム、果實の生のまゝ又は一寸煮たる物等を用ふる事もある。之等は特に子供に喜ばれるものである。

K 辨當としてのサンドウキツチ

1 子供の辨當用サンドウキツチ

子供の辨當とする場合

- イ、玉子サンドウキツチ
- ロ、ジャムサンドウキツチ
- ハ、鶏肉其の他肉類のサンドウキツチ
- ニ、バターと砂糖とだけのサンドウキツチ
- ホ、キューリ、キヤベジ等のサンドウキツチ
- ヘ、サーデン及び魚のサンドウキツチ
- ト、ポテトサラダ入りのサンドウキツチ

Sandwich.

2. 同上



1. Sandwich.



Hors-D'oeuvre.



2. Water Melon with White Wine.



1. Melon with White Wine.



3の一 三四品の組合せ



3の二 同上



3の三 同上



4. Canape.



5. Cocktail.

(1寸=31リメートル)
1匁=4グラム弱

サンドウキツチ

以上の物が最も普通のものである。之等を取り合せて造るか又一色で済ませるかにする。例へばシヤム入サンドウキツチと野菜のものと二色にするとか、又パンにバターをつけ砂糖をふつて造つたものに肉類のものを一色つけるとか子供の好みもある事故適當にする事。サンドウキツチは普通のパンの切り方より餘程厚く切る。大抵三、四分程に切る。大方三分一斤から半斤が一人前である。兎に角四枚で二重れとなる。之を二つ切りとして四つ切りにするか、又三つ切りとして六切を造るかする。パンのふち等全く落す必要がない。パンにバターを引いてシヤムをつけたもの、又は砂糖を引いたもの等は最も多く喜ばれる様である。辨當には其の他果實を一個入れるとか又は茹で玉子を入れるとか、キヤラメル又はビスケット等を三、四個入れておくと子供は喜ぶのである。之等を紙に包み袋に入れるか又はバスケットに入れるのである。用意を好くすれば小さいナフキンを入れておくと尙よいと思ふ。

2 大人の辨當用サンドウキツチ

サンドウキツチの種類は大抵前述よりの所で其の人々の好みもある事故適當に組合せ造る事とする。之は半斤を六切程に切る積りの厚さに切り造る方がよい。パンのふちの硬い處も少し落す積りで庖丁すればよい。全くパンのふちを落す事等するに及ばぬ事と思ふ。取り合せには鶏肉其の他肉類、及びソーセイジ等あつさりしたものと組み合せる事が必要である。そしてパラフィン紙の如き紙に包むとパンの水分の發散を防ぐ事が出来るのでパンは柔かである。此の時菓子は一切か又チーズを少々とか時には果實等もよい。マホーピンにコーヒー又は紅茶等を牛乳、砂糖と調合して持つて行く人もある。勿論ナフキンは添へておかねばならぬ。

前菜

(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)

VI 前菜

オール ド オール
Hors-D'oeuvre.

前菜に就て

前菜は料理の献立(Menu)からはなれて獨立してゐるものである。故に客には何時何處で出してもよいのであるがそれだけに又複雑である。今日の處では一般に献立の最初の位置にゐる。即ちスープの出る前に出すのが普通になつてゐる。併し別席に於てオールドオーヴルと利久酒、メルモット又はカクテル(混合酒)等を添へて出し後食堂に入つてからスープから献立の順序に随つて出す場合があるが之も間違つてゐるのではない。前菜は元は露國から初つたものである。之が佛國に傳つて流行する様になつたのである故に前菜に用ふるものは重苦しいものではなく次の食慾をそゝる様な極くあつさりとしたものである。一品又は其の品数が二品、三品と隨意になつてゐるが最も普通は三、四品位のものである。其の組合せは野菜、肉、魚と云ふ様に工夫するのが普通である。前菜に用ふるフォークとナイフは別にあるがそれのない時にはデザートナイフ、フォークを用ひてよろしいが現今は肉用のものが多く代用されてゐる。

I 一品の前菜

1 メロン白葡萄酒漬 メロン ウイズ ホワイト ワイン
Melon with White Wine.
メロン フラツペー
(佛 Melon Frappee)

『材料』 六人分 メロン 大一個—小二個、白葡萄酒、氷

『調理法』 メロンの口をあげ出来るだけ種を出し(口

正誤、各頁圖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。

前菜

をあげる時に大きくならぬ様に體裁よく)其の口より白葡萄酒を注いで、此の時は氷箱に入れて一、二時間そのままとなし後適宜の大きさの角形に切る。之を皿にのせて出す。冬期は隨意としても夏は必ず氷の上のせて出す事を忘れてはならぬ。之は小匙にて食す。圖解(1)参照

2 梨瓜及びまくわ瓜白葡萄酒漬 ナシウリ ウイズ ホワイト ワイン
Nashiuri with White Wine.

『材料』 六人分 梨瓜 中二個、白葡萄酒、氷

『調理法』 之を二つに割つて種を出し白葡萄酒に漬け甘味の足りない時はシロップで加味する。後皮を剥いて舟の形になし氷の上において低いガラス器にて出す。氷の細碎と共に出せば新しい感じがする。

3 西瓜の白葡萄酒漬 ウォーターメロン ウイズ ホワイト ワイン
Water Melon with White Wine.

『材料』 六人分 西瓜 二分一個、白葡萄酒、氷

『調理法』 西瓜は切つて種を取り白葡萄酒をふりかけ二、三分—五、六分おき出す前に一寸四角位に切つて所々に氷の小さい片をおいて出す。大きい西瓜をそのまま出して客が隨意に取つてもよろしい。西瓜を形の大きいまゝ出す時には半分に切り中味をくりぬき適當に切つて、それに白葡萄酒其他の香酒で香をつけシラップで甘味をつけ、アイスボックスに入れて西瓜の殻の切口のところを風致のある様に切り、此の中に上の西瓜の中味を入れて出す。圖解(2)参照

II 三四品の組合せ

圖解(3)の一、(3)の二、(3)の三参照。(3)の一は銀製の器にガラスの皿がはめこみになつて居るものの盛附。(3)の二、盛附皿四つに盛附け、出し皿にナフキンを敷き其上に置く。(3)の三、出し皿にバセリにて三つの區劃をつくり各區劃に異つたものを盛附ける。

VI 前菜

オール ド オール
Hors-D'oeuvre.

前菜に就て

前菜は料理の献立(Menu)からはなれて獨立してゐるものである。故に客には何時何處で出してもよいのであるがそれだけに又複雑である。今日の處では一般に献立の最初の位置にゐる。即ちスープの出る前に出すのが普通になつてゐる。併し別席に於てオールドオーヴルと利久酒、ベルモット又はカクテル(混合酒)等を添へて出し後食堂に入つてからスープから献立の順序に随つて出す場合があるが之も間違つてゐるのではない。前菜は元は露國から初つたものである。之が佛國に傳つて流行する様になつたのである故に前菜に用ふるものは重苦しいものではなく次の食慾をそゝる様な極くあつさりとしたものである。一品又は其の品数が二品、三品と隨意になつてゐるが最も普通は三、四品位のものである。其の組合せは野菜、肉、魚と云ふ様に工夫するのが普通である。前菜に用ふるフォークとナイフは別にあるがそれのない時にはデザートナイフ、フォークを用ひてよろしいが現今は肉用のものが多く代用されてゐる。

I 一品の前菜

1 **メロン白葡萄酒漬** メロン ウイズ ホワイト ワイン
Melon with White Wine.
メロン フラツペー
(佛 Melon Frapee)

『材料』 六人分 メロン 大一個—小二個、白葡萄酒、氷

『調理法』 メロンの口をあげ出来るだけ種を出し(口

(1寸=3ミリメートル)
(1匁=4グラム弱)

をあける時に大きくならぬ様に體裁よく)其の口より白葡萄酒を注いで、此の時は氷箱に入れて一、二時間そのまゝとなし後適宜の大きさの舟形に切る。之を皿にのせて出す。冬期は隨意としても夏は必ず氷の上のせて出す事を忘れてはならぬ。之は小匙にて食す。圖解(1)參照

2 **梨瓜及びまくわ瓜白葡萄酒漬** ナシウリ ウイズ ホワイト ワイン
Nashiuri with White Wine.

『材料』 六人分 梨瓜 中二個、白葡萄酒、氷
『調理法』 之を二つに割つて種を出し白葡萄酒に漬け甘味の足りない時はシロップで加味する。後皮を剥いて舟の形になし氷の上において低いガラス器にて出す。氷の細碎と共に出せば新しい感じがする。

3 **西瓜の白葡萄酒漬** ウォーターメロン ウイズ ホワイト ワイン
Water Melon with White Wine.

『材料』 六人分 西瓜 二分一個、白葡萄酒、氷
『調理法』 西瓜は切つて種を取り白葡萄酒をふりかけ二、三分—五、六分おき出す前に一寸四角位に切つて所々に氷の小さい片をおいて出す。大きい西瓜をそのまゝ出して客が隨意に取つてもよろしい。西瓜を形の大きいまゝ出す時には半分に切り中味をくりぬき適當に切つて、それに白葡萄酒其他の香酒で香をつけシラップで甘味をつけ、アイスボックスに入れて西瓜の殻の切口のところを風致のある様に切り、此の中に上の西瓜の中味を入れて出す。圖解(2)參照

II 三四品の組合せ

圖解(3)の一、(3)の二、(3)の三參照。(3)の一は銀製の器にガラスの皿がはめこみになつて居るものの盛附。(3)の二、盛附皿四つに盛附け、出し皿にナフキンを敷き其上に置く。(3)の三、出し皿にバセリにて三つの區劃をつくり各區劃に異つたものを盛附ける。

1 (イ) 胡瓜の詰物、(ロ) トマトの詰物、(ハ) 玉子、
(ニ)カビヤ

『材料』 六人分 胡瓜 三本、トマト 六個、玉子 三個、カビヤ 二十匁、鰯 一罐、玉葱 半個、マヨネイズソース カップ四分一、酢 少々、鹽 少々、胡椒 少々、細刻み及丸パセリー 少々、オイル 五勺
(イ) 胡瓜 ^{キユーカンパー}Cucumber.

『調理法』 此の料理は誠にさつぱりとし而かも出来上りの綺麗なもので一種づゝ小皿に盛り、即ち四種の異なる皿が出来、此の四種の小皿も亦一つの大きな出し皿にのせテーブルに出す。然る時には客は三種又は四種と随意に取る。

胡瓜の中の實のつまつたものを七分位の厚さに切り片側の方をえぐる様にする。鹽湯を造つて其中へ芳香野菜を入れて香りを取り、冷ればレモン酢を加へて酸味をもたせ一晩中其の中に前の胡瓜を浸しておく。一方中に詰めるものは鰯の皮や骨を取つてマヨネイズソース(ソース第三類参照)に和へたものを、先の漬けた胡瓜を取り出し、胡瓜の窪んだ所に鰯を詰める。上面には前述の鰯を押し出しにて押し出して飾り、之を小皿に盛り、周りにパセリーを置く。(鰯は裏漉にすればなほよろし)

【附言】 其の他の魚にもよろし。

(ロ) トマト ^{トマト} Tomato.

トマトは熱湯に一すつけて皮を剥きへたの方を切り内部より種子を引き出す。尙切り口を下にし暫時置くとトマトの水は全部流れ落ちる。玉葱は一分位に細く四角に切り鹽もみとなし水によく晒してしぼる。ポテトは二分位の四角に切り人参も同様に切り何れも鹽茹でにしてマヨネイズソースで和へる。(ソース第三類参照)パセリーの細刻みを上にふる。

(ハ) 茹玉子 ^{ボイルド エッグ} Boiled Egg.

玉子はなるべく小さいものを用ふ。玉子は小さい故茹で過ぎない様にする事。三個一度に茹でるならば丁度湯が玉子を覆ふ程になし十二、三分靜に煮る。餘りぐらぐら煮立さない様に注意を要する(此の中折々かきまはきないと黄味は片よる)出来上れば兩端を二分位切り落して坐りをよくし半分に真二つとなすか又は菊花に切る。黄味は出して裏漉にかけ、酢、オイル、鹽にて味附をなしあつかりと風味をつける。之を元の玉子にかへし上を適宜に細刻みパセリーでも一寸ふるか、又は残りの黄味を押し出しを用ひて體裁よく飾る。残つた卵黄は他のカビヤに用ふ。

(ニ) 鹽漬鰯 ^{カビヤ} Caviar.

パイの皮かシューを造り(シユウクリーム又はパイの部それぞれ参照の事)此の中にカビヤをつめ一寸高く盛る。

【附言】 カビヤはオールドオーヴルとして大變に尊ばれるもの、即ち此のカビヤを冷してレモンの上のせ黒パンか又はトーストの小さいのを添へて出すこともある
2 こはだ、コールドハム、セロリー又は赤大根

『材料』 六人分 こはだの酢漬 六尾、ハム 六切、セロリー 三本、赤大根 十個、鹽、胡椒 少々、パセリー

『調理法』 こはだは三枚に下し鹽、胡椒をなし脊骨を取り酢漬となす。盛附は妻折りにして皿の周りに盛る。中央の尾の集る所にパセリーを添へる。こはだの粟漬等は其儘にて用ひる。

ハムは白い脂身でなく肉の部分に適宜に嗜好をこらして皿に盛る。

セロリーは白いところを其儘二寸程の長さに切つて盛

附ける。

赤大根は大小あるが大きくないものを葉を少しつけて大根の先の所をおとし、葉づきの方へ先から皮を剥き、切り落さない様に、皮を根のところにつけておく。それを水に漬けると赤い皮が花瓣の様となる。

3 チーズ、オリーブ、燻製鮭、牛の舌

チーズ 二十匁、オリーブ 十二、三個、燻製鮭 一切(二、三寸) 牛の舌 二寸位、パセリー

『調理法』 チーズは薄く切る。

オリーブは其儘で瓶から出した儘出す。

燻製鮭は薄く適宜の大きさに切り、皿に盛付けパセリーをあしらふ。

牛の舌の調理法は内臓料理の部参照。

4 ソーセイジを主にせるオールドオーヴル

『材料』 ソーセイジ 二種、からすみ、胡瓜

『調理法』 變つた二種のソーセイジを用ひ、一度茹でてから冷しておいて切るのであるが、若し大きいままのソーセイジにして茹でる事の面倒な時は蒸してもよろしい。之を薄く切つて皿に盛る。からすみは薄く普通に切る。胡瓜は厚目の薄切りとなし二十分鹽水につけて後水気を切りオイルと酢にて味をつける。

『盛附』 各々別々の皿に盛りパセリーで飾りつける。

III カナツペ 圖解(4)参照

カナツペとはサンドウキツチと異つて肉、魚、玉子、野菜等を二枚のパンの間にははさまず一枚のパンの上におく。パンを一寸両面あぶりバターを引いて後、只其の上に肉、魚、野菜、玉子、ホーグラ、其の他罐詰物をのせて出す。パンの厚さは凡そ一分から二分迄とす。次にこの二、三を紹介しよう。

1 カナツペ 其の一

『材料』 マセドンサラダ カップ一杯、ハム 十五匁、サーデン 半罐、玉子 二個、パン 半斤、ゼリー 六枚、オイル、酢、鹽、胡椒、パセリー

『調理法』 パンを二分程の厚さ巾一寸二、三分、長さ弱二寸程に切り、此のパンの両面だけを一寸あぶり、後片面にバターを引き用意をなす。

(イ) ハムのカナツペ

前述の如く用意されたパンの上に白味のないボイルドハムの薄切りをのせる。

(ロ) サーデンのカナツペ

鯛は罐から出したもの又生のは鹽茹でとなし身を細くほぐし、鹽、胡椒とマヨネーズソースにて味を調べ、パンの用意された上にぬる。後極く細刻みのパセリーのさらしたものをふりかける。

(ハ) 玉子のカナツペ

玉子は熱湯にて大は十二、三分、小は七、八分間茹で黄味及び白味をそれぞれ裏漉となし、酢、オイル、鹽、胡椒にて味をつける。之を用意されたパンの上にぬる。

『盛附』 マセドンサラダを皿の中央に盛付け、其の上に前述の三種のカナツペを配合よく並べ、皿の端及び中央に青くパセリーを配し、ゼリーをカナツペとカナツペの間につき出して飾る。

ゼリーの造り方

ゼリー三匁を水につけて柔けておき一合の濃いストツクにて此のゼリーをとき一寸鹽味をつけて之を固らす。後之を裏漉しにかけ更につき出し器に入れてカナツペのふち及び皿のふち等を飾る目的でつき出せば誠にきれいである。

2 カナツペ 其の二

前 菜

(1カップ=1合3勺=23ミリリットル強)
(1大匙=1勺=1.5ミリリットル強)

『材料』 サーデン 半罐、玉子 二個、ソーセイジ 十五匁、バター 十匁、チーズ 十五匁、鹽、胡椒、パセリー

『調理法』 パンの調理法はカナツハ其の一にて説明せると同様である。

(イ) 玉子のカナツハ

玉子は茹で黄味と白味とに分け黄味は裏漉しにかけ白味は細く四角に切つて半々宛パンの上のせる。之等の味附は、鹽、オイル、酢にてなす。

(ロ) ソーセイジ

大きなソーセイジは薄く切つて用意したパンの上のせる。

(ハ) サーデン

鯛はオイルに漬けるか又はオイル漬の鯛を胸中骨を去つて皮を表面にして用意したパンの上のせる。

(ニ) チーズ

チーズは薄く切つてそのまゝ用意したパンの上のせる。又チーズはオーブンに入れて一寸溶してから出す。

『盛附』 出し皿にナフキンを敷いて重ねない様に適宜にカナツハに盛り合せ、パセリーにて間々を色よく飾る

IV カクテール

Cocktail

圖解(5)参照

1 牡蠣のカクテール

オイスターカクテール イン カクテール グラス
Oyster Cocktail (in Cocktail Glass)

『材料』 六人分 牡蠣 小四十個、トマトケチャップ 一杯半、ウキスターソース 大匙一杯半、レモン汁 半個分、鹽、カイアン(胡椒の一種) パセリ

『調理法』 最も新鮮な牡蠣を求めよく洗つて貝殻のな

前 菜

(1寸=3ミリメートル)
(1匁=4グラム弱)

い様にして袋のみとする。鹽、カイアンをふつて暫時おく(此時冷蔵庫に入れて冷しておく事)いよいよ出す前に牡蠣をカクテールグラスに五、六ヶづゝ入れ上にトマトケチャップ、レモン汁を二、三滴入れ(トマトピユレーに味をつけたもの、洋食品店にあり)及びウキスターソースを少々かけて出す。

『盛附』 出し皿にナフキンを敷いてカクテールグラスを六個並べて出す。

2 牡蠣のカクテール

オイスターカクテール イン ザ オイスター シェル
Oyster Cocktail (in the Oyster Shell)

『材料』 六人分 牡蠣 大七個、トマトケチャップ、カップ一杯、ペーコン 十五匁、鹽、カイアン、パセリー

『調理法』 最も新鮮なる牡蠣は貝殻からはづし鹽水につけよく洗つて砂等をおとし、貝殻の大きい方は用ふるのであるからきれいにして水氣を切つておく。出来た牡蠣は貝殻にかへし鹽、カイアンをふりペーコンの薄切りを一寸焼いて更に細刻みとしたものをのせ、別にトマトケチャップをもかけて、強いストーブにて一寸焼く。(1)よりも安全な料理である。

『盛附』 出し皿にナフキンを敷いて殻のまゝ並べ間と間にパセリーを飾り、レモンの薄切りをのせるか、又貝殻の間々に配して色取りよく盛り合す。

3 果物のカクテール Fruit Cocktail

『材料』 六人分 蜜柑 二個、林檎 二個、バナナ 三本、パイナップル 半罐(汁共)、櫻實の砂糖漬 十個、キエラソー(酒) 大匙四杯、サイダー(シヤンペンはなほよし) 半本、シラップ 一杯半

『調理法』 蜜柑は皮を剥ぎ、袋は庖丁で實を出し舟形にそのまゝとなし、林檎はサラダの様にうすく銀杏に切

前菜

(1カップ=1合8勺=53ミリリットル強)
1大匙=1勺=1.8ミリリットル強

リバナ、も同じく薄く輪切りとなし、パインアップルも小さく切る。櫻實も四つ位に切り之等はその汁と共にシラップに漬け此の中にサイダー又はキュラソーを注ぎ三時間近く浸しておく。但し氷箱に入れおく事。

『盛附』 カクテルグラスに盛りデザートのスプーンにて食す。ナフキンを出し皿にのせグラスを並べて出す。

V 組合せのオールドオーヴル

前述した二十数品も以下の十三品と共に参照して随意に三、四品組合せを作り、オールドオーヴルとして出すその組合せは魚、肉、野菜と配合して色の取り合せを怠つてはならぬ。但しメロン類等又はカクテル等は其の一つを出すのが普通である。兎に角前菜は一定の規定なく自由に氣のきいた趣好をこらしてよいのである。

1 オリーヴ Olive.

オリーヴは種子を抜いてアマンドの鹽茹でとなし一寸バターで味をつけたものを代りにつめる。

2 セロリー Celery.

セロリーの新鮮にて白き部分を二寸位の長さに切つて盛附ける。

3 トマト Tomato.

『材料』 六人分 トマト 小七個、酢及びオリーヴ油
マセドンサラダ、カップ一杯半、鹽、胡椒、パセリー

『調理法』 極く小さいトマトを選び熱湯をかけ薄皮を去り「へた」の方を一寸一程切りおとし種子を匙で取り去り内部に鹽、胡椒をふつて伏せておき、後酢とオリーヴオイルの合した液汁の中へ十分間程漬けておく。後此の中へマセドンサラダ(サラダの部参照)をつめ、前の蓋をなしパセリーの莖を以て丁度トマトの軸の様にこしらへて刺す。別に固いめのマヨネイズソースを造り(ソース第

前菜

(1寸=33ミリメートル)
1匁=4グラム弱

三類参照) 綠色に着色しつき出し器に入れ葉の形にトマトの上部の周圍に絞り出して飾り器に盛つて出す。

4 すぢこ

其のまゝパンのトーストを臺にするか又は胡瓜を木の葉形に切つて其の上ののせて盛り附ける。

5 あわびの鹽蒸し

『材料』 赤鮑 中大位のもの一個(正味五、六十匁位)

水 充分(一カップ)、鹽 小匙軽く一杯

『調理法』 鮑はよくたわしにて洗ひ杓子の柄様のものにて殻からはなし、ふち及び周圍を綺麗に洗ひ腸を取り、面積の狭い鍋に入れ充分の水を加へ鹽味をつけ(味はつて見て鹽味のある位で淡くする)、初め中火にて蓋をしながら煮立て、煮立ちたらば火を弱めトトロと水氣のなくなるまで氣長に煮る。箸が通る位迄軟く煮上つたならば之を鍋から出して蒸器にかけて十分位むすと表面の鹽分が軟く離れて中も外も程良い味ひになる。之をおろしふちを綺麗に切り取り適宜の形に身をそぐ。

6 白魚

『材料』 六人分 白魚 三十尾、レモン汁 半個分、
バター 十匁、白葡萄酒、フレンチソース カップ三分一杯、玉子(卵黄) 二個、鹽、胡椒、レチユース 少々

『調理法』 白魚は鹽水できれいに洗ひよく水氣を切りバターをぬつた鍋に入れて火にかけ、バターのとけた時レモン汁を絞りかけるか、又は白葡萄酒をふりかけ静に一、二分間煮る。そして冷い場所におき、出す前にフレンチソースにて洗ふ。

『盛附』 最初に皿の底にレチユースの葉を敷き、皿の中央にレチユースの芯を二つあるひは三つおき、之が花の中心になる。芯の真中には玉子の黄味の裏漉か又は黄

前 菜

(1カップ=1.33勺=23ミリリットル強)
(1大匙=1勺=1.5ミリリットル強)

味を小ボール型にまるめて數個芯を造り、其の周圍に放射的に菊の花弁の様に重ねて白魚を並べる。此の時レチユースの代りに、菊の花を造る様に盛り附けるのであるから菊の葉を敷くのもよるしいが、其の香りがうつる恐れがあるから、白魚にふれない様にして飾りに用ふるのも風流であらう。

7 蟹とセロリーのサラダ

蟹は罐から出し軟い皮や骨等を取り除きおく。セロリーは小口切りとなし、之等をマヨネイズソースで和へる盛附はレチユースを下に敷いて盛附ける。

8 魚の摺身 (本献立の魚の餘りを用ふ)

『材料』 魚の摺身、玉子、牛乳、鹽、胡椒

『調理法』 魚の摺身に牛乳と玉子を加へ鹽、胡椒にて味を調へ裏漉にかき蜜柑の袋の形の様に作り、鹽湯の中で茹でる。盛附はパセリーを配す。

9 茶巾しぼり (玉子)

『材料』 玉子、ポテト、人參、青豆

『調理法』 玉子は茹でて黄味は裏漉となしおく。一方ポテト、人參は小さい角に切り、青豆はそのまゝとなし茹でフレンチソース(ソース第三類参照)にて洗ひ、之を黄味にまぜ鹽味をなす。布巾のしめつたものに入れ茶巾しぼりとなす。

『盛附』 パセリーを配しきれいに盛る。

10 茹で玉子と海老

A 『材料』 海老、玉子、マヨネイズソース、パセリー、鹽、胡椒

『調理法』 大玉子は熱湯にて十二、三分間茹で殻を去り之を菊花に切り黄味は用ひぬ。別に玉子の白味は短冊に切る。別に海老は脊腸を取り茹でて皮を剥き小さく切りマヨネイズソースにて和へ(ソース第三類参照)之を玉

前 菜

(1寸=3ミリメートル)
(1匁=4グラム弱)

子につめ上に細刻みパセリーをふる。

B 『材料』 海老、玉子、フレンチソース

『調理法』 玉子は前述の如くして黄味は鹽味をなし、海老は鹽茹でとなし適宜に切り、フレンチソースで和へ黄味の中にて混ぜ、之を盛附ける。

11 からすみ

細作りとなし並べてパセリーを配す。

12 魚の燻製類

骨のなき部分を薄く切つて盛附けパセリーにて飾る。

13 ソーセイジの種々

ソーセイジを薄く切り盛附けはパセリーにて飾る。

14 ハム

よい肉の部を適宜に切りパセリーと共に盛り合す。

15 チーズ

うすく切つて皿に盛る。

16 魚、胡瓜卷

『調理法』 魚は二、三分の角の長身となし、暫く鹽をなしおき後一寸酢にて洗ふ。用意されたる魚をかつらの長さに切り、巻く。

胡瓜はかつらにむいて薄き鹽水につけおき後一寸酢をなして魚の身をまき大きくならぬ様に心得庖丁する。

17 小赤大根

『調理法』 之は普通葉づきで賣つてゐる故此の葉を三四分そのまゝつけておく。そして大根を先の方より葉づきの方へと皮をむき切りおとさぬ事。而して水につけおくと赤色の皮がはじけて花瓣の様になり白き食する部分が中央の芯の如くなる。之を水よりあげて水氣を切りそのまゝ盛附ける。又パセリーの如く他のオールドオールドの飾をするもよるし。

VII ソース

Sauce

肉、魚及び野菜等の添汁

I ソースに就て

ソースは料理した食物の味を一層調へるために用ひられるもので、従つて此のソースはその伴ふ料理とよく調和してゐなければならぬ。それ故獣肉の料理には、獣肉の煮出汁を下地として仕上げたソースを用ひ、家禽の料理には家禽の煮出汁を、獲物の料理には獲物の煮出汁を、魚肉には魚肉の煮出汁を下地とし仕上げたソースを用ひて、どこまでも同じ風味で推し貫き度い。故に正反對の味を持つて行く時は特別の注意を要するのである。けれども實際上から時には同じ味ひのソースを用ひる事の行はれ難い場合が往々ある。

II ソースの原料

脂肪分(普通はバターである)と澱粉質(普通は小麦粉を用ひる)と、液體物即ち牛乳、肉類の煮出汁(Stock 又は Broth) 野菜ビユレー(ビユレーとは野菜を煮て汁と共に裏漉にしたとろつとしたもの) 水及び香料、玉子等を適宜に配合して造らるるものである。

此時芳香野菜のエッセンスを用ひて材料の整はない時には補ふ。

【附言】 魚又は肉の煮出汁にストック (Stock 英) 又はブロス (Broth 英) 又はヴイヨン (Fouillon 佛) 等の名前があるが大體は魚、肉の煮出汁に芳香野菜にて風味されたるものと心得おくべし。

III ソースの分類

ソースは其の見方に依つて種々分類の仕方が異ふけれども大別すれば左の三通りに分類する事が出来る。

一類 メリケン粉をバターで焦さぬ様にいため、之を牛乳又は白色ブロス等の液體にてのばしてソースを造る方法である。

二類 メリケン粉をバターで褐色にいため、之を褐色ブロス及び其他を加へてソースを造る方法である。

三類 メリケン粉及び煮出汁、牛乳等を使用せず、全く他の方法に依つて造られる冷たいソース(例外もあるが)を總括して此の部に屬さしむる。

IV 一類ソースの調理法

1 ホワイトソース 其の一 White Sauce (うすきもの)

『材料』 バター 大匙一杯、メリケン粉 大匙一杯、牛乳 カップ一杯、鹽 小匙四分一、胡椒 少々

『調理法』 (イ) 火の上にて瀬戸引き鍋にバターを溶きメリケン粉を加へ、木の杓子にてよく混和する。メリケン粉に焦げ目のつかぬ様に而も充分にいため(いため方不充分の時は出来上つた際メリケン粉の臭味が残る)冷たい牛乳を一度に加へ一寸粉が固るが、それを攪拌してなると温度の加はるについで溶けてしまふ。(ロ) 若し粉が冷めてゐた場合には熱い牛乳を少しづつ入れて攪拌し、火上に持つて来て煮る。(ハ) 併し最も消化し易い調理法は先づ粉を少しづつの牛乳で溶し、暫時に全ての牛乳を合して後火にかけ、之をとろつと煮て最後にバターを入れる。又時間はソースが煮立つてから十分餘り弱火にて攪拌しながら煮るを要す。長い間煮ると多少固くなるから牛乳の加減を用意しておき、ぐらぐら煮立てない様

VI

Sauce

肉、魚及び野菜等の添汁

I ソースに就て

ソースは料理した食物の味を一層調へるために用ひられるもので、従つて此のソースはその伴ふ料理とよく調和してゐなければならぬ。それ故獣肉の料理には、獣肉の煮出汁を下地として仕上げたソースを用ひ、家禽の料理には家禽の煮出汁を、獲物の料理には獲物の煮出汁を、魚肉には魚肉の煮出汁を下地とし仕上げたソースを用ひて、どこまでも同じ風味で推し貫き度い。故に正反對の味を持つて行く時は特別の注意を要するのである。けれども實際上から時には同じ味のソースを用ひる事の行はれ難い場合が往々ある。

II ソースの原料

脂肪分(普通はバターである)と澱粉質(普通は小麦粉を用ひる)と、液體物即ち牛乳、肉類の煮出汁(Stock 又は Broth) 野菜ビユレー(ビユレーとは野菜を煮て汁と共に裏漉にしたとろつとしたもの) 水及び香料、玉子等を適宜に配合して造らるるものである。

此時芳香野菜のエッセンスを用ひて材料の整はない時には補ふ。

【附言】 魚又は肉の煮出汁にストック (Stock 英) 又はブ羅斯 (Broth 英) 又はヴイヨン (Dauillon 佛)等の名稱があるが大體は魚、肉の煮出汁に芳香野菜にて風味されたるものと心得おくべし。

III ソースの分類

ソースは其の見方に依つて種々分類の仕方が異ふけれども大別すれば左の三通りに分類する事が出来る。

一類 メリケン粉をバターで焦さぬ様にいため、之を牛乳又は白色ブ羅斯等の液體にてのばしてソースを造る方法である。

二類 メリケン粉をバターで褐色にいため、之を褐色ブ羅斯及び其他を加へてソースを造る方法である。

三類 メリケン粉及び煮出汁、牛乳等を使用せず、全く他の方法に依つて造られる冷たいソース(例外もあるが)を總括して此の部に屬さしむる。

IV 一類ソースの調理法

1 ホワイトソース 其の一 White Sauce (うすきもの)

【材料】 バター 大匙一杯、メリケン粉 大匙一杯、

牛乳 カップ一杯、鹽 小匙四分一、胡椒 少々

【調理法】 (イ) 火の上にて瀬戸引き鍋にバターを溶きメリケン粉を加へ、木の杓子にてよく混和する。メリケン粉に焦げ目のつかぬ様に而も充分にいため(いため方不充分の時は出来上つた際メリケン粉の臭味が残る)冷たい牛乳を一度に加へ一寸粉が固るが、それを攪拌してなると温度の加はるにつれて溶けてしまふ。(ロ) 若し粉が冷めてゐた場合には熱い牛乳を少しづつ入れて攪拌し、火上に持つて来て煮る。(ハ) 併し最も消化し易い調理法は先づ粉を少しづつの牛乳で溶し、暫時に全ての牛乳を合して後火にかけ、之をとろつと煮て最後にバターを入れる。又時間はソースが煮立つてから十分餘り弱火にて攪拌しながら煮るを要す。長い間煮ると多少固くなるから牛乳の加減を用意しておき、ぐらぐら煮立てない様

にせればならぬ。

粉とバターとを混ぜたものが冷めてゐる時は熱い牛乳を少しづつ入れてかき廻しよく混ぜて後火にかけ全部の牛乳を入れる。以上の三つの方法は何れの方法によつて調理さるるとも調味は火より下し間際に、鹽、胡椒にて適宜に鹽梅する。

2 ホワイトソース 其の二 (中位の濃さのもの)

『材料』 バター 大匙二杯、メリケン粉 大匙二杯、牛乳 カップ一杯、鹽 小匙四分一、胡椒 少々

『調理法』 ホワイトソース其の一より稍々濃厚に出来上る。やはり調味後は餘りごとごと煮ない様注意を要す。

3 ホワイトソース 其の三 (最も濃きもの)

『材料』 バター 大匙二杯、メリケン粉 大匙三杯、牛乳 カップ一杯、鹽 小匙四分一、胡椒 少々

『調理法』 ホワイトソース其の一と同方法にて造る。此の三種中にては最も濃厚に(固い)出来上る。

ホワイトソース其の一は此の中に種々の材料を入れて煮る様な場合に使用され、其の二は普通に云ふホワイトソースにて和へたり、かけたり、添へたりする場合に使用され、其の三は材料と材料のつなぎ或は中身とする場合に使用される。

【注意】 ホワイトソースの基礎は上記の分量なれども經濟上バターの儉約を要する場合には、又バターを料理に用ひたくない場合にはバターの分量を半減し得る。即ちバター一に對して粉二を用ひて造る事を得。

4 クリームソース Cream Sauce

『材料』 バター 大匙二杯、メリケン粉 大匙二杯、牛乳 カップ三分二、鹽 小匙四分一、胡椒 少々、クリーム カップ二分一弱

『調理法』 前述の如く火上の鍋にバターを溶し、粉を

加へミルクを入れて、ホワイトソースを造り、暫く温い場所において、出す前にクリームを分量だけ加ふ。そして鹽、胡椒にて調味する。

【注意】 クリームを入れて後煮立てぬ事。

5 ベシヤメルソース Bechamel Sauce.

ベシヤメルとは佛語であつて、英書料理本にも、ベシヤメルソースと原語を用ひてゐる。佛のベシヤメルソースは英語のホワイトソースと同じものであると云ふ人もあるが必ずさうとも云はれない部分がある。元來佛のベシヤメルソースの材料は粉、バター、ミルク、肉(この肉を用ひる人も用ひぬ人もある様である)風味のための香料及野菜類少々と云ふ事になつて居る。英のホワイトソースの材料は粉、バター、ミルク、風味の野菜類少々。以上の材料故略同じ様であるけれども、互ひの分量の異なるによつて出来上りが大いに變つて来る。此ホワイトソースは普通は其儘野菜魚等のソースとして用ひられて居る。佛のベシヤメルソースはいはゆるかたい白ソースになつて出来上る故にこれを野菜、魚、鶏肉、鰻等の爲に使用する時は必ず同種の煮汁でかたい白ソースをうすめて程よき加減にして用ひることが多くの場合である。しかし名稱は矢張りベシヤメルソースと云ふのが普通である。故に著者はベシヤメルソースの材料の中へ最初からこの各種のストック(煮汁)を用ひて居るのである。

『材料』 白色ストック カップ半杯、玉葱(薄輪切) 一切、人参(薄輪切) 一切、パセリー 一枚、ベリーフ(月桂樹の葉) 四分一葉、(略してもよし) カイアン 小匙十二分一、バター 大匙二杯、メリケン粉 大匙二杯、牛乳 カップ半杯、鹽 小匙四分一、(若し白色ストック中に野菜の風味ある場合には材料中の野菜をばぶく)

『調理法』 白色ブローチを鍋に入れ火にかけ玉葱、人参、ペリーフ、パセリ等を加へて二十分位煮て、後裏漉にかけその汁をカップ半杯用意する。別に火上にて鍋にバターを溶きメリケン粉を混和し、木の杓子で混和しながら用意したブローチ及び牛乳を加へて煮立てる。充分煮えたらば鹽、胡椒して直ちに火より下す。

此のソースは魚、野菜、玉子等に用ひて誠に結構にして又他のソースの土臺となる。

【附言】 上述の様に白色ブローチから色々の野菜を入れて造る事は殆どない。ブローチには色々の野菜の味ひを含んでゐるのが普通であるからである。

6 イエローソース Yellow Sauce.

『材料』 バター 大匙二杯、メリケン粉 大匙二杯、牛乳 カップ一杯、小卵黄 二個、鹽、小匙四分之一、胡椒 少々

『調理法』 火上にて瀬戸引鍋にバターを溶きメリケン粉を加へてよく混和し、次に牛乳をドツと入れる。然し此の際大匙二、三杯を黄味に混ぜるために、先に取り除きおく。卵黄は器に溶き出来る丈よく攪拌し、取り除きたる牛乳をのぼす。充分メリケン粉が煮えたならば、一寸火より下し、攪拌しながら手早く卵黄を混和し、再び(弱火又は二重鍋)にかけ卵黄が滑らかに良く火の通る様に造り上げ、鹽、胡椒にて調味する。此のソースは魚と野菜に用ふ。

7 イエローベシヤメルソース Yellow Bechamel Sauce.

『材料』 バター 大匙二杯、メリケン粉 大匙二杯、牛乳 カップ二分一杯、ストツク(濃厚なもの) カップ二分一杯、小卵黄 二個、鹽、小匙四分之一、胡椒 少々

『調理法』 前述イエローソースに同じ。

8 グリーンソース Green Sauce.

『材料』 バター 大匙二杯、メリケン粉 大匙二杯、牛乳 カップ一杯、(或は牛乳 カップ半杯、ストツク カップ半杯) 鹽 小匙四分之一、胡椒 少々、青豆 大匙三杯

『調理法』 火上の鍋にバターを溶きメリケン粉を混和し攪拌しながら、牛乳を加へて充分煮る。青豆は生のもので使用の時は重炭酸ナトリウム(重曹とも云ふ)の少量を熱湯に加へて青く茹で充分軟くなつた時、水に取り水氣を切り裏漉となす。若し罐詰物を使用する際は、罐から出して後一度熱湯をかけて裏漉となす。之を井に取り杓子でよく練り、出来上つてゐるソースの一部を取りわけ青豆に加へて滑らかにのぼし、後全部ソースに混和し、きつと火にかけ長く火にかける時は青豆の色を失ふ)鹽、胡椒で味をつける。このソースは多くは自身の魚に用ひらる。

9 スピナツソース Spinach Sauce.

『材料』 バター 大匙二杯、メリケン粉 大匙二杯、牛乳 カップ一杯(或は牛乳とストツク半カップ宛にてもよい) 菠薐草(中位の大きさの時)二把、鹽 小匙四分之一、胡椒 少々

『調理法』 菠薐草の取扱ひ方

第一法 菠薐草の(中位の大きさになつたもの)葉、根を莖から切り離し綺麗に水洗ひして俎の上に揃へ細く刻んで摺鉢にてよくする。充分に摺れたならば清水にて洗ひおとし、この青汁を一度裏漉にかけて菠薐草のかすを取り水にとけた青汁のみを取る。其の青汁を鍋に入れ火にかけ静に煮る時は葉緑素のみ表面に凝集する故、其時布巾にて葉緑素を漉し取り冷しておいて、後青色の入用だけ使用する。

第二法 菠薐草はなるべく葉の部分のみを使用する。葉をなるべく色を失はない様にして茹で、裏漉で押し出して、押し出されたものを青色の必要だけをソースの内に加へる。

別に火上にて鍋にバターを溶きメリケン粉を混加し牛乳を加へて上記の第一か第二の方法で造つておいた菠薐草の用意せしものを加へて緑色のソースを造り、下し際に鹽、胡椒で調味する。

10 オーロアソース Aurora Sauce.

『材料』 バター 大匙二杯、メリケン粉 大匙二杯、
ストツク カップ四分二、牛乳 カップ四分三、ト
マトピューレ 大匙一杯半、鹽 小匙四分一、胡椒 少
々

『調理法』 火上の鍋にバターを溶き、メリケン粉を加へて牛乳を加へる。又ブロースを加へてソースを造り次にトマトピューレを最後に加へる。

トマトピューレの製法

良く熟した生のトマトを綺麗に洗ひその儘つぶつぶに切つて鍋に入れて極少量の水(加へなくともよるし)を加へて煮る。充分に煮えてトマトが軟く砕けたならば、水分を煮詰めて後裏漉にて押し出す。之をトマトピューレと稱す。若し瓶詰のトマトの場合には鍋に出してよく煮詰めて後使用する事(之は水分及び強き酸味を失ふ事が出来る故)斯くして得たるピューレをホワイトソースに混加する時はほんのりと紅味を帯び其の名の如く暗色となる。此の時ホワイトソースの代りにイエローソースにトマトピューレを混加すれば味、色共に美味となる。火より下し際に鹽、胡椒にて調味をする。このソースは野菜、魚、肉のカツレツ、玉子の料理等に用ふる。

11 蝦バターソース

『調理法』 如何なる種類の蝦の殻にても碎きて、それにバターを好く混ぜ、バターは適宜とする。然し大抵二斤餘の蝦殻ならば三十匁餘入れる。次に水、又は湯を蝦殻を被ふ程入れ一寸煮立たす。煮立てばすぐ火よりおろし冷しておく。然らばバターは上部に浮びて脂肪の薄き層をなす。此の脂肪に蝦の赤き色素が含蓄せられ表面の脂肪は赤くなつてゐる。之を掬ひ取り布巾にて漉し即ち蝦バターを取るのである、初めに混ぜたバターの弱半分程得られる。之をイエローベシヤメルソースに加へるとオーロアソースの如き色となり、且風味好きソースとなる。之は蝦、蟹及び魚のソースに用ふる。

12 ドロンバターソース 其の一 Drawn Butter Sauce.

『材料』 バター 大匙三杯、メリケン粉 大匙二杯、
水又はブロー(肉汁) カップ四分三、レモン汁 大
匙半杯、鹽 小匙四分一、胡椒 少々

『調理法』 火上にて大匙二杯のバターを鍋に溶き、メリケン粉を加へ攪拌しながら湯又は肉、野菜のブローを以つてのばし、良く煮えたならば、レモン汁を加へ、鹽、胡椒にて調味する。使用する間に大匙一杯のバターを細かな片にして混加する。このソースは魚、野菜に用ふる。

13 ドロンバターソース 其の二 Drawn Fatter Sauce.

『材料』 バター 大匙三杯、メリケン粉 大匙二杯、
ブロー カップ四分三、鹽 小匙四分一、胡椒 少
々

『調理法』 ドロンバターソース其の一と全く同様にして造りレモン汁は使用せぬ。此の種のソースは何れも魚に用ふる。

14 ヴイロツトソース Velou'e Sauce

『材料』 バター 大匙二杯、メリケン粉 大匙二杯、

ブローチ カップ一杯、松茸 煮汁及ビユレー共に
カップ四分一杯、鹽 小匙四分一杯、胡椒 少々
『調理法』 火の上にて鍋にバターをとき、メリケン粉を加へよく粉を煮、ブローチにてのぼし攪拌しながら煮る充分煮えたならば、鹽、胡椒にて調理して直ちに火より下す。

このソースの粉とバターとの割合を若し三と三にしたならば硬いソースになつて他の變つたソースを造る土臺になる。そして又このソースは魚、野菜等に用ひらる。

15 サプレムソース Supreme Sauce.

前述のグロットソース、カップ一杯へクリーム三勺、鶏の煮汁三勺、松茸煮汁及ビユレー共に、カップ四分一杯、バター(新鮮なもの)五勺を入れて鹽、胡椒で味をする。之は野菜に用ふ。調理法は他のソースに同じであるが、クリームを入れてからゴトゴト煮ぬこと、及びバターを最後に入れること等に注意を要する。

16 エツグソース 其の一 Egg Sauce.

『材料』 ドロンバターソース其の一 カップ半杯、茹
玉子 大一個、鹽、胡椒 少々

『調理法』 前述の如くしてソースを造る。玉子は洗つて鍋に入れ被る位の水を加へ火にかけて煮る。煮立つて十二、三分後に取り出し水に冷して後皮を去る。白味、黄味共に輪切りに薄く切りレモン汁の入つたその白ソースに鹽、胡椒で鹽梅をなし玉子を加へて出す。

17 エツグソース 其の二 Egg Sauce.

『材料』 ベシヤメルソース カップ半杯、茹玉子 大
一個、鹽、胡椒 少々

『調理法』 ベシヤメルソースを造り、玉子は前と同様にして茹でて皮を去つて後輪切りに薄く切つて兩者を混ぜ合せ鹽、胡椒にて調味する。此のソースは何れも魚に

用ふ。

18 シュリンプソース Shrimp Sauce.

『材料』 バター 大匙二杯、メリケン粉 大匙二杯、
ブローチ カップ一杯、卵黄 一個、芝海老(又はさ
えまき)十五尾、鹽、胡椒 少々

『調理法』 バターを溶きメリケン粉を加へ、ブローチを以つてのぼし攪拌しながら煮る。ソースは全くドロンバターソースと同様に造る。玉子の黄味はよく打ち手早くソースと混ぜ攪拌し滑らかに玉子が煮える様注意する(イエローソースの注意参照) さえまき海老或は芝海老をよく洗ひ脊腸を取り、(細き竹串か又は爪楊子にて縦に頭の方より尾の方に刺す。之は海老を曲げぬ方法である)鹽湯でさつと茹でる。後皮を去り袋の目に切つてソースに混じ鹽、胡椒にて調味し味を含ませるために二十分位冷めぬ様に熱湯につけおく。このソースは魚に用ふ。

19 オイスターソース Oyster Sauce.

『材料』 バター 大匙二杯、メリケン粉 大匙二杯、
牛乳 カップ半杯、牡蠣茹汁及び肉汁共 カップ半杯、
牡蠣 カップ半杯、鹽、胡椒 少々

『調理法』 牡蠣をよく洗ひ鍋に入れ極少量(殆ど入れなくともよい)の水を加へ火にかけさつと煮る。牡蠣からかなり水分が出る故である。牡蠣は取り出し汁は布にて濾す。牡蠣は柔き部分即ち袋のみを用ふる。別に鍋にバターを溶きメリケン粉を加へ攪拌し後牛乳を入れ、牡蠣の茹で汁を加へて、牡蠣の汁の少ない時にはブローチを用ふ。斯くてソースを造る。ソースに火が通つた上は鹽、胡椒にて味を附け最後に袋だけの牡蠣を入れる。

このソースは魚に用ふ。

20 ノルマンドソース Normandie Sauce.

『材料』 ベシヤメルソース カップ四分三、卵黄 小

一個、さえまき 六、七尾、牡蠣(中) 十五個——二十個、松茸 小二本、鹽、胡椒 少々

『調理法』 ペシヤメルソースを造りおく。海老はさえまき海老でもよるしいが、其の分量は芝海老十尾のつもりで用意なし、海老の背腸を取り鹽茹でにし皮を去り三つ或は四つに切る。(芝海老を用ふる時には縦二つ切りにする。)松茸は石附を去りよく鹽水にて洗ひ小さく短冊に切りバターにていためておく。松茸は體裁よくする時は根の方は使用しないが家庭料理の時には用ひてもよい。牡蠣は少量の水を加へて茹で袋のみとなしおく。この海老及び牡蠣の茹で汁をペシヤメルソースに加へる。

以上の用意が出来た時鍋にペシヤメルソースを入れ、卵黄のよく打ちたるを混加し、用意した材料を全部混じり鹽、胡椒をして熱湯につけ煮含ませるまで十五分間そのまゝとなす。

このソースは魚の添へ汁として用ふ。

21 スピースソース Soubise Sauce.

『材料』 玉葱(薄く切つたもの) カップ半杯、白米 カップ三分一、牛乳又はクリーム 大匙三杯、ヴィロツトソース(前述ソース参照) カップ半杯、鹽 小匙四分一、胡椒 少々

『調理法』 鍋に薄く切つた玉葱を入れ被ふ位の熱湯を加へ五分位煮立てる。後水を捨て白米と共に煮る。其の方法は白米をよく洗ひ後玉葱を混ぜてよく煮る。此の時水のみならず煮上げ前に牛乳二、三勺入れ堅き粥状のものとなす。之をヴィロツトソースに加へてよく混和して鹽、胡椒にて調味する。之を裏漉にかけ、後ピロツトソースを少しづつ此の内に混じ、最後に火にて全く混和なし終り、よく混らない時には、更に裏漉にする事があるが、之は其の時の様子に依り省くもよし) 鹽、胡椒

にて調味する。終りにミルク又はクリームを混和なし更に鹽、胡椒にて調味をする。若しクリームを用ふればクリームを入れてよりはごとごと煮てはならぬ。冷まぬ様にして十分許り味を含ませるためにおく。

このソースは羊肉又は豚肉チャツプ又は玉子に用ふ。

22 スパニツシュソース Spanish Sauce.

『材料』 バター 大匙二杯、メリケン粉 大匙二杯、ミルク カップ一杯、鹽 小匙二分一、胡椒 小匙十分一、ピメツトビユレー又はトマトビユレー カップ三分一(ピメツトビユレーとは赤馬鹿とうがらしのみで造つたものの様である。著者はたしかなる事は知らぬ。之が罐詰又は瓶詰である) 玉葱の汁 大匙三杯

『調理法』 バターと玉葱の汁をいため香りの出た時残りのバターを入れ、溶けた時粉を入れ充分粉に火が通つた時豫定のミルクを入れ、ホワイトソースと同じ方法で造り行く。斯様にして充分ソースに火の通つた時ピメツトビユレーを入れ鹽、胡椒で調味する。

このソースは魚、野菜、玉子等に用ふ。

23 アールマンドソース

Allemande Sauce. (Cleeze Sauce)

『材料』 バター 大匙二杯、メリケン粉 大匙二杯、鶏のプロース カップ半杯、クリーム カップ半杯、チーズ 大匙三杯、刻みパセリー 小匙半杯、卵黄 一個、鹽、胡椒 少々

『調理法』 火にて鍋にバターを溶き、メリケン粉を加へプロースにてのばし攪拌しながら煮る。次におろし金にておろしたチーズを加へ二、三分後火より下し、卵黄はよく打ちクリームでのばし之を手早くソースに混和し攪拌しながら二重鍋にて温めつゝ、鹽、胡椒にて調味する。

このソースは魚、野菜に用ふ。

24 モツクホーランドソース

Mock Hollandaise Sauce.

『材料』 バター 大匙二杯、メリケン粉 大匙二杯、
牛乳 一合、卵黄 小二個、バター 大匙二杯、レモ
ン汁 大匙一杯、鹽、胡椒 少々

『調理法』 火上の鍋にバターを溶き、メリケン粉を加
へ木の杓子にて攪拌しながら混和して煮る。卵黄はよく
打ち手早くソースに混加し大匙二杯のバターは小片にし
て幾度かに混加し、最後にレモン汁を加へ鹽、胡椒で調
味する。卵黄が充分滑らかに煮える様注意を要す。

このソースは魚、野菜に用ふ。

V 二類ソースの調理法

1 ブラウンソース 其の一 Brown Sauce.

『材料』 バター 大匙一杯、メリケン粉 大匙二杯、
ブロー ス カップ一杯、鹽、胡椒 少々

『調理法』 フライパンの如き鐵鍋にバターを溶き、メ
リケン粉を加へ木の杓子にてよく攪拌しながらいためる
このソースは褐色ソースの土臺となる方法で従つて其の
色合ひでも用ひ處によつて中位又は濃い褐色等、いため
る程度を異にする。この様に褐色にいためられたなら、
ブロー スでのばし攪拌しながら煮る。充分煮えて粉の臭
味がなくなつたならば、鹽、胡椒にて調味する。

2 ブラウンソース 其の二 Brown Sauce.

『材料』 バター 大匙二杯、メリケン粉 大匙二杯、細
刻み玉葱 大匙一杯、褐色ブロー ス カップ一杯、鹽
小匙四分一、胡椒 少々

『調理法』 フライパンにバターの少量を溶き細刻み玉
葱を褐色にいためる。玉葱を一時取り出した後に残りの

バターを溶き、メリケン粉を加へて中位の褐色にいため
る。次に先の玉葱と合せ、木の杓子で攪拌しながらブ
ロー スをそろそろ加へて煮る。鹽、胡椒で調味し使用の間
際に裏漉をなす。若し此の中で材料の煮込みをする場合
には、玉葱の混加したまゝ煮て盛附の時裏漉となす。

3 ブラウンソース 其の三 Brown Sauce.

『材料』 バター 大匙一杯、メリケン粉 大匙一杯、
肉汁又はグレービー 大匙一杯(ブロー ス肉二十匁)玉葱
大匙一杯、トマトピューレ 煮詰めたもの カップ半杯
ブロー ス カップ一杯、鹽 小匙四分一、胡椒 少々

『調理法』 ブロー ス肉二十匁を細く切つてバターにてい
ため出来た肉汁を用ふ(ブロー スと其の他の場合の肉汁な
らばよるし)フライパンにバターを溶き細刻み玉葱を褐
色にいため、之を一寸取り除き其の後残りのバターを溶
きメリケン粉を加へ杓子にて攪拌しながら濃褐色にいた
める。充分いたまつた時先程の玉葱を混じりよく煮詰めた
トマトピューレを加へる。之をブロー スにてのばし肉汁
を混加して(若し肉汁がよく取れない時はいためた肉を
此の時から一緒に煮る)よく煮る。中火にかけ粉の臭、焦
げた味等を充分に煮抜き、鹽、胡椒をなし使用の間に
裏漉にかける。初めよりソースの出来上る迄三時間煮つ
ける事が必要である。このソースは獸肉、鳥肉用のソ
ースにして又すべての肉類ソースの土臺となる。

4 ブラウンマツシユールムソース

Brown Mushroom Sauce.

『材料』 ブラウンソース其の三 カップ半杯、ブロー
ス 三分一カップ、松茸生のもの 二本、バター 大
匙二分一、鹽、胡椒 少々

『調理法』 生の松茸は石付きを去り鹽水洗ひして細く
刻みバターでいためておく。若し鐘詰を使用する時は、

鍋から出して一度熱湯を注ぎて後細く刻んでバターでいためる。松茸の用意が出来たならば滑らかに出来上つてゐるブラウンソース其の三に混加し良く煮含めて、鹽、胡椒をなす。

5 イタリアンソース Italian Sauce.

『材料』 細刻み玉葱 大匙一杯、細刻み人参 大匙一杯、刻みハム脂肪なきもの 大匙一杯、カイオン 少々、丁香 二本、バター 大匙二杯、メリケン粉 大匙二杯、褐色ブロー 一杯、葡萄酒 大匙一杯、刻みパセリー 小匙二杯

『調理法』 フライパンにバターを溶き、玉葱、人参、ハム等をよくいため、次にメリケン粉を加へ褐色になる迄攪拌しながらいため、ブロー及び葡萄酒を加へて煮る。粉の割合には液體が多い故充分粉氣を煮抜き、他の材料からは香味を充分取るために弱火でとるとと煮る。ソースが出来たならば一度裏漉にかける。野菜類も共に裏漉を通して用ひる。之に鹽、胡椒にて調味して温きものを使用する。

このソースは肉、小鳥に用ふ。

6 スペニッシュソース Spanish Sauce.

『材料』 細刻みハム(脂肪なき所) 大匙一杯、細刻みセロリー 大匙一杯、細刻み人参 大匙一杯、細刻み玉葱 大匙半杯、バター 大匙二杯、メリケン粉 大匙二杯、褐色ブロー 一杯、トマトピューレ 大匙三杯、鹽、胡椒 少々

『調理法』 フライパンにバターの少量を溶きハム及び野菜の刻んだものをよく褐色になるまでいためる。後この材料を取り除いて之にメリケン粉を加へる。木の杓子で攪拌しながら同様褐色にいためトマトピューレを加へて更にいためる。此の中に先に取り除きおいたハム及び

野菜のいためたものを混加し、ブローを加へてよく煮る。弱火にかけ蓋をしてとるとと煮て味ひや香りを充分に浸出させる) ソースが出来上つたならば裏漉にかへ、鹽、胡椒で調味し温きものを使用する。

このソースは肉、鳥類に用ふ。

7 トマトマツシユルムソース Tomato Mushroom Sauce.

『材料』 細刻みベーコン 大匙一杯、細刻みハム 大匙一杯、松茸 小二本、玉葱薄輪切 一切、人参薄輪切 二切、ペリーフ(月桂樹の葉) 三分一枚、或はタイム 二分一枚、パセリー 一枝、丁香棒 一本、メリケン粉 大匙二杯、トマトピューレ 大匙三杯、褐色ブロー 一杯、鹽、胡椒 少々

『調理法』 フライパンにベーコンをいため後玉葱人参等をいためる。次にペリーフ、タイム、パセリー、丁香棒等を加へ共にいためる。之にメリケン粉を加へ褐色にいためトマトピューレを加へ杓子でよく攪拌して煮る。之にブローを加へ二重鍋にて一時間位氣長に煮る。ハムは細く刻みバターでいためる。松茸は生の場合には鹽水洗ひをなし一分位の窠の目に切りバターでいためる。若し罐詰物を使用する際には鍋から出して熱湯をかけ後前と同様にする。此の用意が出来たならばソースのよく煮詰つたのを見計ひ、裏漉にてこし、浮いてゐる脂肪等があれば取り去つて、松茸及びハムを混加し鹽、胡椒で調味する。

8 トマトソース 其の一 Tomato Sauce.

『材料』 ブラウンソース其の二 カップ半杯、トマトピューレ 大匙三杯、鹽、胡椒 少々

『調理法』 即ちブラウンソース其の二カップ半杯にトマトピューレを加へ鹽、胡椒にて調味する。固りあらば裏漉にかけて後用ひる。

9 トマトソース 其の二 Tomato Sauce.

『材料』 バター 大匙一杯、メリケン粉 大匙二杯、ス
ープ肉 二十匁、刻み玉葱 大匙一杯、トマトピユレ
ー カップ二分一、褐色ブロー ス カップ一杯半、
鹽、胡椒 少々

『調理法』 ブラウンソース其の三と同じ順序でソース
を造る。牛肉は小さく切りバター少々にていたため其肉
汁共にソースに入れて煮る。トマトピユレーは水氣を充
分煮つめたものを使用する様注意する事。裏漉にかけ後
鹽、胡椒で調味する。このソースは主に肉に用ふ。

10 エスパギョールソース Espagnole Sauce.

『材料』 バター カップ四分一、メリケン粉 大匙六
杯、ベーコン (可 脂肪分の少ない部分細切) 大匙
半杯、人参(薄輪切) 七、八枚、玉葱(薄輪切) 六、七
枚、ペリーフ 弱一枚、タイム 弱一枝、パセリー
一枝、カイアン 少々、トマトピユレー カップ四分
三杯、濃き味の褐色ブロー ス カップ五杯(又は脂肪
なき肉百五十匁) 鹽、胡椒 少々

『調理法』 フライパンにバターを溶きメリケン粉を加
へて攪拌しながら、そろそろ褐色になる様注意してい
ためる。濃褐色にいたまつたらばブロー スにてのぼしス
ープ鍋にうつして杓子にて攪拌しながら煮立て、煮立つた
ならば弱火にかけ緩に煮漉ける。次に極細かに切つた
ベーコンをいためその儘ソースの中に入れ又野菜及香料も
入れ浮脂肪を絶えず掬ひ取りながら三時間位煮る。(あま
り濃厚になる時はブロー スを時々加ふ) 之を裏漉にかけ
て他の鍋にうつし、なほ不足の時はブロー スを加へて煮
る。次にトマトピユレーをよく煮詰めて水氣を取り去つ
て後ソースに加へブロー スを加へて火にかけて煮る。後
一、二時間餘りも煮てふきんにて漉し、鹽、胡椒をする。

【附言】 一、このソースはドミグラスソースの土臺に
して、又これにて代用することもある。これに五勺の葡
萄酒を三勺に煮つめて後入れると美味である。

二、濃き風味のブロー スを使はぬ時はバターでいため
た粉を水でのぼし百五十匁の肉を褐色にバターでいため
此ソースの中に入れて煮る。

11 ドミグラスソース Domi-Glace Sauce.

『調理法』 ドミグラスソースはエスパギョールソースを
出来る限り立派に長時日を費して仕上げたもので、即ち
出来上つたエスパギョールソースに鷄の骨、或は肉の残等
を時々褐色にいため此中に加へる。又ソースが煮つまれ
ばブロー ス等を加へる。この内には絶えず脂肪が上面に
浮び出る故それを掬ひ取る事。最後に赤葡萄酒の略半分
まで煮つめたものをソースの一割弱の割合に入れるも大
に風味を助けるものである。鹽、胡椒にて味つけをする。

VI 三類ソースの調理法

1 ホーランデーソース 其の一 Hollandais Sauce.

『材料』 バター 大匙二杯、卵黄 一個、レモン汁
大匙半杯、鹽 少々、カイアン 少々、ポイルドウオ
ター 二勺

『調理法』 エナメルボール(調理器具の名稱)に玉子
を入れよくかきまぜ、レモン汁大匙四分の一を入れ、大匙
二杯のバターの三分の一をそこにに入れて二重鍋の上にお
いよくかきまぜる(二重鍋の湯が煮立てば火より下し
て用ふ)入れたバターが溶けたら又次にバターを入れて
かきまぜる。この様にして全部バターを入れるが玉子の
煮えぬ中に入れる事が大切である。最後に残りの半分の
レモン汁を入れてかきまぜる。そこへ熱湯を入れて鹽、
胡椒で味をなす。若し仕損じた時はミルク又は湯を入れ

ソース

(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)

るとよい。

2 ホーランドソース 其の二 Hollandais Sauce.

『材料』 バター 大匙二杯、卵黄 一個、レモン汁 大匙半杯、鹽 少々、カイアン 少々

『調理法』 前述のホーランドソース其の一に同じ。只最後に湯が入らないのである。やはり仕損じの時にはミルクを加へればよし。

ホーランドソース其の二は魚に用ふ。殊に焼魚、ムニエルせる魚によく合ふのである。

3 ベーヤネーズソース Viennoise Sauce.

『材料』 バター 大匙二杯、玉葱 大匙半杯、酢 大匙一杯、玉子の黄味 一個、レモン汁 大匙四分之一、鹽 小匙四分之一、胡椒 少々

『調理法』 玉葱を出来る限り細く刻み酢でよく煮て煮つめる。そして玉子の黄味を入れてかきまぜる。二重鍋を用意して溶けたバターを少しづつ入れて次第に多く入れ、仕上げにレモン汁を入れ鹽、胡椒にて味をなす。

尚好みによつては玉葱を裏漉にする事もある。又出来上つたものへ、玉葱やパセリーの刻んだものを入れる事もある。このソースは羊肉ナッツ及び肉類又は魚の蒸焼したものに添へる。

4 メツトルデホテルバター 其の一

Maitre D' Hotel Butter.

『材料』 バター 大匙二杯、細刻みパセリー 小匙半杯、レモン汁 大匙半杯、鹽、胡椒 少々

『調理法』 ホールにバターを入れ木の杓子にてよく練り、鹽、胡椒、パセリーを混加し後レモン汁をそろそろ加へて練る。之をパラフィン紙に直径二、三分位の丸棒に出来る様に包み、アイスボックスに入れて凍らせ、使用の都度適宜に切つて添へる。

ソース

(1寸=3ミリメートル)
1匁=4グラム弱)

このソースは魚に使用する。

5 メツトルデホテルソース 其の二

Maitre D' Hotel Sauce.

『材料』 サラドオイル 大匙二杯、レモン汁 大匙一杯、刻みピツクルス 大匙半杯、鹽、胡椒 少々

『調理法』 器にサラドオイルとレモン汁(なき時は西洋酢)と鹽、胡椒等皆一緒にして泡立器で攪拌するとオイルにレモン汁がよく混加してポトポトのソースとなる。之に細く刻んだピツクルス(胡瓜、玉葱等の酢漬)を混加する。放置して置くと、又各々が分離すればこれを使用の際に又よく混ぜて使用する。

このソースは魚に用ふる。

6 レモンバター 其の一 Lemon Butter.

『材料』 バター 大匙二杯、レモン汁 大匙半杯、鹽、胡椒 少々

『調理法』 バターをボールに入れ木の杓子にて軟く練り、レモン汁をそろそろ練り混ぜパラフィン紙に、前述と同様に包み凍らして使用の都度適宜に切つて用ふる。

7 レモンバター 其の二 Lemon Butter.

『材料』 バター 大匙二杯、レモン汁 大匙一杯半、魚及び野菜ブローズ 五勺、白葡萄酒 一勺

『調理法』 火上にて鍋にバターを溶きブローズを混加してうすめ、レモン汁、鹽、胡椒を加へて調味して仕上げ。

魚及び野菜ブローズは舌比良目、鮭等其の時使用せる魚、骨及び骨を鍋に入れ人参、玉葱、セロリー等の野菜を加へ被ふ程の湯を入れて煮出し中頃より白葡萄酒を二、三勺を加へ充分煮詰めたブローズを漉して分けて取る。

このソースはムニエル、ソオテイ、又は焼いた魚に用ふる。

8 タルターソース Tartar Sauce.

『材料』 西洋酢 大匙半杯、レモン汁 小匙半杯、ウスターソース 大匙半杯、バター 大匙二杯、玉葱汁 大匙一杯、鹽 小匙八分一

『調理法』 酢、レモン汁、ウスターソース等を一緒に二重鍋に入れよく攪拌しながら湯煎にする。バターはフライパンに溶き、色づき初めた時に二重鍋に加へ仕上げをする。

このソースは肉カツレツ、焼魚、ムニエルした魚、又フライした魚に用ふ。

9 フレンチソース French Sauce.

『材料』

Oil オイル	Vine 酢又はレモン汁	Salt 鹽	Pepper 胡椒
3大匙	1大匙	$\frac{1}{6}$ 小匙	極少々
2大匙	同上	同上	同上
1大匙	同上	同上	同上

以上の三種類を造る事が出来るが、若し其の三を造り餘り酢味の強過ぎる時は極少量の砂糖を加へると調和する、決して多量に用ひぬ事。

『調理法』 オイル、酢、鹽、胡椒を一時に混じよく之を混和する時には酢とオイルと混合してとろりとしたものとなる。之をすぐ用ふるのである。若しそのまゝにしておけば元の如く酢とオイルと別々に分れるから分れたものを使用する時は又混和せしむるのである。斯く一々使用の時混和せしむる故に家庭等では之は瓶に入れてテ

ープルに備へ、各々使用の時に瓶を振つて混和せしめ、後自身のサラダにかけて食する事もある。

【注意】 以上の三種のソースの目的は各々異なるも普通は第二を用ふ。

10 マヨネイズソース Mayonnaise Sauce.

『材料』 大卵黄 一個、鹽 小匙一杯(軽く) 辛子 小匙一杯、胡椒 小匙十分一、酢又はレモン汁 大匙一杯半、サラダオイル カップ一杯

『調理法』 卵黄、鹽、胡椒、辛子等一緒に器に入、木の杓子にて攪拌し酢又はレモン汁の少量を滴して卵黄を充分溶解し更に絶えずかきまはしながら、サラダオイルは初の間は一、二滴づゝ加へて行き、卵黄がソースに變化してつながり始めれば、オイルを少量づつ増して行く。ソースが硬くなつて来たならば酢又はレモン汁を少しづゝ加へて凝固しようとするのを防ぎながらオイルと酢又はレモン汁を交互に加へて行き全部を混和し終るのである。

【注意】 (イ) マヨネイズソースが酢とオイルと卵黄と各別々に分れる事がある。之は攪拌する事が不充分なる時又はオイルを入れ過ぎたる時等にある。

(ロ) 夏季にてオイルが塗り温まり過ぎた時又は冬季にて白色に凍つてゐる時等のオイルを使用すれば必ず失敗する。夏季のオイルは冷して使用する事。冬季のオイルは微温湯の中に瓶をつけて凍りをとかし、瓶が透明になつてから其の中のオイルを使用する事。

(ハ) 一度出来上つたと思つたソースの分解する事のある時は、出来上つたソースを餘りあつた處に置いたため、又はオイルの分量が多過ぎた場合等にある。

(ニ) マヨネイズソースを造り損じた時は別に卵黄を

取り好く混ぜ更に酢又はレモン酢を二、三滴おとして又よく混ぜ更に三、四滴おとしてまぜ、即ち卵黄と酢がよくまぢつたならば仕損じのオイルと黄味、酢等の分れた全部をどこでもよろしいから小匙で掬ひ取つて、一滴一滴とおとし乍らまぜて行けば大抵小匙に三四滴もまぜ終れば滑かな物が出る故、更に酢又はレモン汁を小匙に半杯も入れてまぜ其の上にて仕損じのものをのばし少量づゝ入れ、常に攪拌する事を續けると上等のものが出来る。只丁寧にする事である。

(ホ) マヨネイズソースを造るに酢を入れる事を丁度よくして行けば、決して仕損する事はないのである。

11 全玉子を用ひて造るマヨネイズソース

『材料』 玉子 一個(黄白共)、鹽 小匙一杯、辛子 小匙一杯、胡椒 小匙十分一、酢又はレモン汁 大匙一杯半、サラダオイル カップ一杯

以上の如く材料としては、全く拾章にあるマヨネイズソースに同じである。只玉子の白味、黄味共に使用すると云ふだけの相異である。家庭、其他、多人数の處では普通は之でよいと思ふ。即ち白味の無駄を防ぐため、著者等の寮舎は常に此の方法で造り、寮生パン食のサラダ等に用ひてゐるのである。

『調理法』 此の場合には深いボール、又は井の中に一個の玉子を割りおとし、之を泡立器を用ひて充分攪拌する。即ち白味をよくまぜるのである。勿論多少泡立つたなるべく泡立てぬ様に攪拌する。次にオイルを一、二滴づつ落しつゝ混和せしめる。即ち攪拌する。オイル大匙一、二杯入れたと思ふ頃、辛子、鹽、胡椒等を初めに少し酢に溶して此の玉子の内に入れ混和する。之よりの造り方は前述のマヨネイズソースに同じ。只初めの取り扱ひ方が上記の如く少し異つてゐるのである。

12 ソースマヨネイズコレ

Sauce Mayonnaise Collee.

『材料』 マヨネイズソース カップ一杯、ゲエリー三匁

『調理法』 ゲエリーを水につけ軟くなし、後水から上げて鍋に入れそのまゝ火にかけて溶き一寸冷してマヨネイズソースに混和して仕上げる。このソースは冷たい魚の飾附、型に入れて固める野菜サラダのつなぎ等、色々の所に使用する。

13 ソースタルター Sauce Tartar

『材料』 マヨネイズソース カップ半杯、細刻みピツクルス 大匙一杯、細刻みオリーブ 小匙一杯、細刻みパセリー 半杯、細刻み玉葱 半杯

『調理法』 ピツクルスは主に胡瓜でカリフラワー(花キヤベジ)等も混つて酢漬けになつた物であるが之を細く刻み、オリーブは瓶入りのもの、種子をとつて細く刻み又パセリーは極細かになして布巾に取り清水をかけさらして後青汁を充分しぼりおく。玉葱は出来るだけ細かに刻みやはり水に晒し布巾にて水をしぼり用意しておく。以上の材料を全部マヨネイズソースに混和し仕上るのである。出すまでは涼しい場所におき、出す時に種々の材料を混するがよろしい。

このソースはポイルドフィッシュに添へて出す。

14 ハツトマヨネイズ Hot Mayonnaise.

『材料』 卵黄 二個、サラダオイル 大匙二杯、酢 一杯、熱湯 大匙三杯、鹽、胡椒 少々、細刻みパセリー 少々

『調理法』 卵黄をよく打ち酢及びオイルを一滴づつ加へ、そろそろ混和し次には酢と熱湯を交互に加へる。よく混和して後湯煎となし、液體が濃厚になるまで攪拌し

ソース

(1カップ=1合3勺=28ミリリットル強)
1大匙=1勺=1.9ミリリットル強)

ながら煮る。濃厚になれば下して鹽、胡椒で調味し冷めて後、刻みパセリーのよく晒したものを混加して仕上げをなす。

このソースは野菜、魚の温いものに使用する。

15 ソースオーヴアンブラン Sauce au Vin Blanc.

『材料』 卵黄 二個、魚、野菜のプロース 三勺、バター 大匙四杯、鹽、胡椒 少々、味の素 少々

『調理法』 魚及び野菜のプロースはレモンバター其の二に記したると同様にして造る。卵黄はよく打ちバターの一部を加へて攪拌しながら湯煎にする。バターが溶けたならば又バターの一部を加へる。この方法はホーランドソースと同様にして造り、最後に魚のプロースを加へ一寸煮て鹽、胡椒で調味し仕上げとなす。若しよく混加出来なかつた時はクリーム大匙二杯位を加ふれば滑らかとなる。

このソースは魚に用ふ。

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。

羹汁

VIII 羹汁

Soup.

スープは佛蘭西語ではポタージとコンソメ及びクレームになつてゐるが、この分類に依り著者もスープを區別する事とした。何にしても獸肉、家禽、魚、甲殻動物、龜等の煮出汁を土臺として調理するのである。以下コンソメ及びポタージ(クレームを含む)について記さう。

スープは榮養分をとる事を主眼とするのみならず、オールドオーヴルについて食慾を起させる様にする事を主眼としてすすめるのである。従つてこのスープの印象の良し悪しによつて、其の後に出来るすべての料理の味に對する感じにまで關係するもの故、大いに力を入れて調ふべきもので且つ又充分に熱くして薦めなければならぬ。特に冷いオールドオーヴルの次に供する場合にはその關係も考へなければならぬ。

I スープの分類

	クリヤー	スープ	コンソメ
清羹汁	Clear Soup	(佛)	Consomme
	シツク	スープ	ポタージ
濁羹汁	Thick Soup	(佛)	Potage

1. 清羹汁とは獸肉、家禽、魚、甲殻動物、龜等の煮出汁の極く清く澄んだものを用ひ、つなぎのないサラサラしたものが原則で、浮し身(添へ身)には種々なるものが用ひられる。
2. 濁羹汁とは全く清羹汁と同一なる煮出汁を土臺としてつなぎの材料を用ひた濁つた羹汁で、浮し身は簡單なものが用ひられる。

II スープの素汁

ソース

ながら煮る。濃厚になれば下して鹽、胡椒で調味し冷めて後、刻みパセリのよく晒したものを混加して仕上げをなす。

このソースは野菜、魚の温いものに使用する。

15 ソースオーヴァンブラン Sauce au Vin Blanc.

『材料』 卵黄 二個、魚、野菜のプロース 三勺、バター 大匙四杯、鹽、胡椒 少々、味の素 少々

『調理法』 魚及び野菜のプロースはレモンバター其の二に記したると同様にして造る。卵黄はよく打ちバターの一部を加へて攪拌しながら湯煎にする。バターが溶けたならば又バターの一部を加へる。この方法はホーランドソースと同様にして造り、最後に魚のプロースを加へ一寸煮て鹽、胡椒で調味し仕上げとなす。若しよく混加出来なかつた時はクリーム大匙二杯位を加ふれば滑らかとなる。

このソースは魚に用ふ。

(1寸=3ミリメートル)
(1匁=4グラム弱)

羹汁

VIII 羹汁

Soup.

スープは佛蘭西語ではポタージとコンソメ及びクレームになつてゐるが、この分類に依り著者もスープを區別する事とした。何にしても獸肉、家禽、魚、甲殻動物、龜等の煮出汁を土臺として調理するのである。以下コンソメ及びポタージ(クレームを含む)について記さう。

スープは榮養分をとる事を主眼とするのみならず、オールドオーヴルについて食慾を起させる様にする事を主眼としてすすめるのである。従つてこのスープの印象の良し悪しによつて、其の後に出るすべての料理の味に對する感じにまで關係するもの故、大いに力を入れて調ふべきもので且つ又充分に熱くして薦めなければならぬ。特に冷いオールドオーヴルの次に供する場合にはその關係も考へなければならぬ。

I スープの分類

清羹汁	クリヤー Clear Soup	スープ (佛	コンソメ Consomme)
濁羹汁	シツク Thick Soup	スープ (佛	ポタージ Potage)

1. 清羹汁とは獸肉、家禽、魚、甲殻動物、龜等の煮出汁の極く清く澄んだものを用ひ、つなぎのないサラサラしたものが原則で、浮し身(添へ身)には種々なるものが用ひられる。
2. 濁羹汁とは全く清羹汁と同一なる煮出汁を土臺としてつなぎの材料を用ひた濁つた羹汁で、浮し身は簡単なものが用ひられる。

II スープの素汁

羹 汁

(1カップ=1合8勺=33ミリリットル強)
(大匙=1勺=1.8ミリリットル強)

ブロー ス トック ヴイヨン
Broth 英 Stock 英 Bouillon 佛

1 ブロー ス(英)は肉類に芳香野菜等を入れてとつた肉の煮出汁であつて、此の煮出汁は時には澄んでならぬ事があるから、之を澄んだものとするには玉子の白味で灰引をしなければならぬ。ブロー スが献立としてはチキンブロー ス、スコッチブロー ス、(スコットランド風のスープ)等と云ふ言葉で出て来る。

2 ストック(英)とは魚又は肉の骨又は肉の煮出汁に野菜の風味を添へたものであつて今日では此のストックと云ふ言葉をスープの土臺として用ひられる。殊にブロー スとストックとは厳格に區別し難い。ストックが澄んでならない時には玉子の白味でやはり灰引せればならぬ。

3 ヴイヨン(佛)とは魚、肉、野菜等より取つた煮出汁を云ふのであつて、魚のヴイヨンとか肉のヴイヨンとか各各形容詞と共に使はれてゐる。勿論之も澄んだのを必要とする時には灰引せればならぬ。献立に例へば Bouillon de Mutton(羊澄汁)又は Bouillon de Veau(犢肉の澄汁)であつて、此の時には鹽、胡椒で味をつけられてあつて食卓に出るスープの事である。

1 スープの素汁の材料及び分類

- (イ) 牛肉から取つたもの ミート ブロー ス ストック
Meat Broth, 又ハ(Stock)
- (ロ) 鶏肉から取つたもの ヴイヨン ド ブーフ
Chicken Broth(Stock)
(佛 Bouillon de Boeuf)
- (ハ) 魚から取つたもの チキン ブロー スストック
Fish Broth (Stock)
(佛 Bouillon de Volaille)
- (ニ) 以上の外鶏肉四分牛肉六分の割合に取つたもの フィッシュ ブロー ス ストック
Chicken and Meat Broth(Stock)
(佛 Bouillon de Poisson)

【附言】 芳香野菜がエツセンス、チューブに入つて押

羹 汁

(1寸=3ミリメートル)
(1匁=4グラム弱)

し出されるものもあり、粉末とされて瓶、罐に入つた便利なものが販賣されてゐる。

2 ブロー ス(ストック)の製法

(イ) ミートブロー ス 其の一

【材料】 スープ肉 三百匁、西洋人參 三個、セロリ 四本、タイム、ルリー、セイヂ等 一枚——半枚、水 一升四合

【製法】 一番ブロー ス 肉はよく皮や脂肪を取り去り布巾にて表面をよく拭き五、六分位の大きさに切り水と共にスープ鍋に仕込み火にかけて煮立せ、煮立つにつれて浮き上つてくる灰泡及び脂肪を除いて火を弱火に直し蓋の片隅をあけて(煮上らさぬ爲)四時間位煮續ける。風味のために入れる人參、玉葱、其の他の香料は煮上げる一時間程前に入れ一度箸にかけて漉し、更に目の細い布にて漉し取る。決してしぼり出してはならぬ。自然におちるのをまつ。此の時晒布二枚を一枚にしてこすのが普通である。此の一番ブロー スが約一升出来上る。之は黄味を帯びた透明のものである。

二番ブロー ス 此の一番の粕の内より肉だけを掬ひ取り、それよりブロー スを六、七合取るために一升位の熱湯を加へ三時間位煮てやはり布にてこしおく。三番ブロー スも前述の如くして取り、又時には四番迄も取る。後のブロー ス程色が淡くなる。

【附言】 イ 若し二時間位でブロー スを取る時には前述の肉百匁に就き、一合七勺位とする故、時間の少い時は肉を多くする事。

ロ スープ肉がらは醤油、砂糖にて煮附けて食する事が出来る。

(ロ) 鶯色ミートブロー ス 其の二

【材料】 十人前 スープ肉 三百二十匁、人參 大三

羹汁

(1カップ=2合5勺=3ミリリットル強)
(1大匙=1勺=1.5ミリリットル強)

個、玉葱 中一個、タイム 一枚、ルリー 半枚、パセリー 大一枝、水 一升五合、セロリー 半本

『製法』 前述の如く脂肪を取り之を七、八分角のつもりにて切り、極少量の脂肪をフライパンに溶かして、其内にて肉をいため外面、褐色になつてから後、微温湯に入れ弱火にて煮る。他は皆前述ミートブローに同じ。勿論二番、三番、四番迄取る事は随意である。

(ハ)早取りミートブロー 其の三

『材料』 初めのミートブローに同じ。但し肉は挽肉三百匁、水は一升二合に減ずる事

『調理法』 肉は脂肪を去り後極細切りか又は挽肉器にかけて後、分量の水の内より二合許りの水と肉とを混合する。此時手を清潔にして手にて混合すれば作業はし安い。充分に混和したらば分量だけの水を入れ極弱火にかける。大抵二十五分間に煮立たす積りで火加減をなす。

(即弱火)湯のあつくならない間に泡立器にて折々混和する事が必要である。(白味が鍋の底につかぬため)然し湯が熱くなり即ち煮立つ前には決して混和してはならぬ。只靜に煮たす事が必要である。それは灰引きをなすために白味を用ひたる爲である。若しも煮立ち際に混和すれば、卵白は極少粒となつて凝固なし白く濁りたるブローとなるからである。煮たちし後に野菜を入れ二時間許り後に、二枚を一枚となしたる布巾にて靜かに漉すのである。勿論二番、三番取るもよろしい。

(ニ)鶏ブロー

『材料』 鶏の老牡 臓腑共四百匁程のもの又は鶏の脚四本及び胴がら二羽分、人參 二個、玉葱 二分一、セロリー 一、ルリー、タイム、又はセイヂ 極少量、水一升二、三合

『製法』 先づ鶏は下ごしらへのしてあるものを購める

羹汁

(1寸=3ミリメートル)
(1匁=4グラム弱)

さうでない時には頭を落して食道氣管等を出し砂袋を取り去り、肛門の周圍を破らない様に切り、腸抜きをなし、同時に中をよく水洗ひしておく。足は熱湯に二分間程浸して表皮や爪等をむき骨を一寸碎しておく。胴は兩足を離し兩肩の胸と脊に分けて骨共に五、六分のぶつ切りとなす。初め鍋に骨を入れ水を加へて煮立て次に肉を加へ仕上げの二時間程前に香料用の野菜其の他を加へる。ミートブローの如く蓋を少しあけて三時間位煮續ける。後策でこし更に晒布二枚の濡したものでこし、残りの肉で二番、三番の鶏のブローを取る。

(ホ)魚のブロー

『材料』 魚の骨及び切屑(舌鰈、鰈、鯛、鮭、鱒)百匁、玉葱 二十匁、パセリー 少々、レモン汁 少々、馬鹿唐辛子(粒胡椒) 少々、白葡萄酒 五勺、水 一升

『製法』 唐辛子を除いて他のものは全部鍋に入れ、次に魚の骨や切屑を仕込み、水を加へ強火にかけて急に煮立せ、常に灰泡及び浮脂肪をすくひ除く。白葡萄酒は中程で入れる。鍋の蓋をしないで火を中火に直し、約一時間位煮る。後策でこし分け更に晒布二枚にて漉しておく。

【附言】 魚のブローはスープとしてよりもソースの處へ用ふる事が最も多い。出がらより二番を取るもよろしい。

(ヘ)鶏肉と牛肉のブロー

前述の如く鶏肉四分牛肉六分と大體の割合にて水の分量を定む。調理する時に兩種の肉を初めより同時に入れてよろしい。時間其の他の芳香及び野菜は鶏肉又は牛肉のブローの處に準ずべし。味は上品である。

(ト)犢肉からは、軽いブローが取れるが獨立したるブローとするには味が淡白に過ぎる故、鶏肉及び牛肉ブローと共に使用する事。

(チ) マットン(臭氣あるブロー)を造る故使用する時

羹汁

(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)

に注意する事。マツトブローに粉又は他の肉を用ひてポターシを造るとよきスープとなる。(これは家庭で用ひる)

3 スープの素汁の精製法

(イ)骨と肉と牛々にして取りしミートブローの場合の精製法

『材料』 ミートブロー 一升、脂肪少き牛肉 百匁、薄切人參 十匁、玉葱 十五匁、卵白 二個

『方法』 骨と肉と牛々程にして取りしミートブローは冷し置けば上面に脂肪の層が出来固まる故之を漉し置く。牛肉は香料の野菜類と共に挽肉器で挽き潰し鍋に入れ白味を加へてよく練りませる。次に充分に冷めたブローを注ぎ入れて強火にかけ卵白が挽き潰したものを連れて浮き上つて来る迄、絶えず攪拌しながら煮沸し浮き揚ると共に鍋を弱火にかけ二時間位ぶつぶつと煮たせて置き後之を器に靜に布巾で漉し取る。出上りは約八合位となるがブローの味ははるかに初めよりよくなる。

(ロ)普通スープ肉(少しの骨が混合されてあつても又肉のみの)ブローの場合

『材料』 ブロー 一升、卵白 二個又は三個、玉葱、人參、パセリー等 少々

『方法』 ミートブローは冷し置き上部の脂肪を掬ひ取り一升到卵白二個を他の器で液體までにかきまぜて野菜及細切り肉片等も共に加へてよくかきまぜ、充分白味がブローに混ると、火にかけて猶かきまぜブローが熱くなる時迄適宜にかき混ぜる事を續ける。熱くなつたならばかきまぜる事を止め沸騰して後四、五分間靜かに煮立せる。それより動かしてもよいがやはり二十分間程煮る。注意すべき事は煮たつ間に決してかきまはさぬ事、かきまはすと折角寄りかけて居た卵白が振動によつ

羹汁

(1寸=31ミリメートル)
(1匁=4グラム弱)

て小さく分れてかへつて濁つた汁となる結果をみるからである。又此時かきまはすと灰が中に入るからかきまはさぬ事。浮き上る表面の灰を取れば澄んだスープが残るが二十分間後にはやはり二重にした布巾の上に上面に浮び出た泡を掬ひあげて、泡の上に小匙で次々に掬ひあげて漉す。即ち玉子の泡でこきす様になるのである。

(ハ)鶏肉ブロー

『材料』 チキンブロー 一升、脂肪なき牛肉 五十匁、鶏の脚 二本、人參 三分一本、玉葱 四分一、卵白 二個——三個

『方法』 鶏肉ブロー及び魚ブローの精製法は前述(ロ)の精製法に習ひ應用すべし。但しこの場合肉片の用なし。又野菜もブローに充分なる時には必要なし。只白味のみにて行ふがよい。

【注意】 著者は精製されしブローを以下スープストックと稱す。猶之を略して以下にはストックと名稱して居る事を承知して戴きたい。

III 清羹汁調理法 クリヤー スープ Clear Soup. コンソメ (佛 Consomme)

コンソメとは清汁の總稱なるが前述の如く、牛肉、鶏から取つたブロー(ストック)を精製したものにガルニチュール(Garniture)即浮し身を配して供するものである。

1 玉子豆腐入り清羹汁 (佛 コンソメ Consomme a la Royale)

『材料』 六人分 精製ミートストック 六合、玉子二個、同ストック 六勺(玉子と同量) 鹽、胡椒 少々、細刻みパセリー 少々

『調理法』 澄んだ牛肉の素汁を熱く温めロイヤルを浮し身として供するスープにして、器も温めおき、八分目位たつぷりと盛り 器の如何にもよるが一人に八勺程で

羹汁

(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)

ある)ロイヤルの四角に切つたものを七つ位と、晒した細刻みパセリーを一寸ふつて熱い中に供す。

ロイヤルの製法

玉子一個をよく打ち(黄色の不足の時には卵黄のみ一個加へる)之にストック三勺の割合にて注ぎ入れ、鹽味を淡めに調へ、角型の流し箱にバターを引くか又は美濃紙を敷き玉子を流し込みて蒸器にて蒸す。又はティンパンに湯を入れ此の中で湯煎にしてオーブンで焼いてもよし三十分程で出来上るから之を充分冷して後好みの形に種々切り或は型で抜いて用ふ。パセリーは葉のみを綺麗に水洗ひして水氣を去り、出来る限り細刻みとなし布巾に包み、水中によく晒して青汁をしぼり抜き、水氣をよく切つて使用する。

2 春季野菜入りスープ (佛 Consomme a la Printaniere)

『材料』 六人分 チキンストック 六合、ロイヤル 玉子 二個分、莢いんげん 十五匁、人参 十五匁、胡椒、鹽 少々

『調理法』 チキンストックは極く澄んだもの、ロイヤルは小角型に切る。莢いんげんは筋を取り菱形に切り薄鹽をなし後水洗ひして熱湯にてゆがき、後ストックにて一寸下煮する。人参は角切り又は八分位の長さに織切りとして茹でストックにて下煮する。以上の用意が出来れば皿も温め、清汁を温め、鹽、胡椒にて味をつけ、熱い處を皿に盛りつけ浮し身を配して供す。

3 蕨麵入りスープ (佛 Consomme a la Vermicelli)

『材料』 六人分 チキン及ミートストック 六合、蕨素麵 十五匁、パセリー 少々、鹽、胡椒 少々

『調理法』 鶏肉及び牛肉のストックの澄んだ物に蕨素麵を別のストックにて茹で上げたものを浮し身となし、パセリーの細刻みにして水に晒したものを振りて供す。

羹汁

(1勺=3ミリリットル)
(1匁=4グラム強)

鹽、胡椒にて下し際に調味する。蕨素麵は五分位の長さに切つて透明になる迄湯にてゆで透明になる時、水に取り更に別のストックにて下煮して使用する。

4 織切り野菜入りスープ (佛 Consomme Julienne)

『材料』 六人分 ミートストック 六合、人参赤味 二十匁、燕 二十匁、レチユース 少々、玉葱(小一個) セロリー(若莖) 一本、若キヤベジ 十匁、鹽、胡椒 少々

『調理法』 普通の澄んだストックは温め、鹽、胡椒にて鹽梅する。野菜類は全部細く織切りして、それぞれの色を損じない様に別々のストックにて茹で適宜に配合して浮し身となし、皿の熱い所へスープも熱くして供す。

5 短冊切り野菜入りスープ (佛 Consomme Paysanne)

『材料』 六人分 ミートストック 六合、セリツ酒 五勺、人参赤味 二十匁、小燕 六個、セロリー 一本半、鹽、胡椒 少々

『調理法』 ミートストックにセリツ酒五勺程を加へ熱くして鹽、胡椒にて調味する。野菜は全部短冊に切り一寸バターでいたため後、之をストックにて茹でて浮し身として使用する。

6 鶏の上身及び鶏のクネル入りスープ (佛 Consomme Alexandra)

『材料』 六人分 チキンストック 六合、タピオカ 大匙三杯、鶏上身 四十匁、クネル(小角切) 十八個位、レチユース 三枚、鹽、胡椒 少々

『調理法』 鶏のストックは極く澄んだものを用意するタピオカは煮て裏漉にしたものを、このストックに混加し鶏の上身を十五匁だけを一寸茹で、細い金串にて糸切りとなし、鶏のクネル及びレチユースの糸切り等、(きつと青く茹でる)を浮し身として供す。

鶏のクネル製法

(1カップ=1合3勺=13ミリリットル強)
1大匙=1勺=1.8ミリリットル強)

鶏上身二十匁の皮及び筋等を取り細く切り俎にて良くたき次に摺鉢に入れて充分にする。之を最初目の荒い裏漉にかけ、次に細い裏漉にかける。この裏漉した肉をクリーム一勺餘にて軟くなし、鹽味を淡くなし角型に入れて蒸すか、或はパラフィン紙の上に二分位の厚さに平にのばし、之をぬらした庖丁にて二分位の角に切目を入れて湯の煮立つてゐる中に入れて煮る時は、煮えると同時に糞形のクネルが出来上る。

7 鶏肉の新生入りスープ (佛 ^{コンソメ} Consomme ^{アラレーイン} a la Reine)

『材料』 六人分 チキンストック 六合、鶏のクネル 切 一寸——一寸五分立方程、ライス 大匙一杯、パセリー 少々、タピオカ 小匙二杯、鹽、胡椒 少々

『調理法』 ストックは極く澄んだ物を用意し、煮たタピオカを此の中に混加し後熱くして鹽、胡椒に調味する。鶏の上身は茹でて糸切りとし、鶏のクネルは、三分位の角切りとなしパセリーは細く刻み水に晒して、後よく水氣を切っておく。米はストックにて普通に煮ておく。以上を皿に盛り浮し身を配して熱いのを供す。

鶏クネルの製法

鶏肉 三十匁、マシヤメルソース 大匙一杯半、クリーム 二勺、玉子 一個

鶏肉とソースとを摺鉢にてよくすり後、玉子のよく打ちたるものとクリームを入れてよくすり、鹽、胡椒にて味をつけ、細い裏漉にかけ、後型にバターを塗りそれに入れ湯煎にするか又オーブンにて焼く。

8 すつぼんのスープ (佛 ^{コンソメ} Consomme ^{アラトルチュウ} a la Tortue)

『材料』 六人分 すつぼん 七十匁、鶏脚 五十匁程 人參 十匁、玉葱 十匁、パセリー、タイム、セロリ 少々、卵白 一個、牛鷄半々のストック 六合、マデル酒 三勺、ポルト酒 一勺、ブランデー 一勺

(1寸=3ミリメートル)
1匁=4グラム弱)

粒胡椒 三個、丁子 一芽

『調理法』 鶏は骨共に細かく切り碎き、すつぼんは下拵へしたものを、その甲の周圍にある鱈と玉子を取り除いた残りの全部を細かに切り碎き、玉葱、人參は薄切りとなし香草の束共に鍋に仕込み、牛鷄半々のストック及び水カップ一杯を加へ煮るすつぼんの鱈を麻糸にて結へて入れ一時間餘靜かに煮出し、すつぼんの鱈を引き揚げる。別の鍋に布巾で漉し取り丁寧に浮き脂を掬ひ取つて若し餘り濁つて居たら白味にて灰引きする、後鹽味を調べ熱くしておき供する間に、前より別に用意なしたるマデル酒三勺、ポルト酒一勺を合せて粒胡椒三個、丁子一芽を加へて三勺に煮詰めて布で漉したものとブランデー酒一勺を加へ、軟く煮上つてゐるすつぼんの鱈の軟體皮を糞形に切つたものと綺麗に仕上げて鹽茹でにしたすつぼんの玉子とを浮し身として供す。若し此の玉子がない時は卵黄を茹でて裏漉にかけ、コンスターチを混加し丸めてすつぼんの玉子に似せて用ふ。

生きてゐるすつぼんを俎の上に這はせ、丈夫なる布巾を口に突きつけて咬み附かせそれを引いて首ののびたところをスツバリと切り落とし逆にし自然に出る限りの血を滴らせておき、血が滴りつきたならば沸騰せる湯に(約五秒間位)入れてすぐ引き出し薄い外皮を綺麗に剥き去りよく水洗ひして四足の爪を切り捨て、鋭利な小庖刀をもつて甲と鱈の境から切り離し、玉子を有つてゐる場合には大切に別に取りつておき腸を抜いて鱈を切り離しながら胸の十字型の骨を抜き四足、甲、胸骨、軟體、玉子と言ふ様に切り分けて下拵へするのである。

9 燕の巢入りスープ (佛 ^{コンソメ} Consomme ^{オニヂ} nu Nids ^{ドヒロンデール} D'Hirondelle)

『材料』 六人分 チキン濃ストック 七合、燕の巢

羹汁

(1カップ=1合3勺=13ミリリットル強)
1大匙=1勺=1.3ミリリットル強)

一つ、鹽、胡椒 少々

『調理法』 燕の巢は先づよく掃除して約二時間位水に浸し置き巢の粘々する成分をふくらませて置いて、先の尖った箸で巢に混つてゐる羽根や貝殻の片或は其の他の混り物を丁寧に切り除き、五分間乃至六分間水で茹で其の水氣を去つて、鶏の濃いブロースの煮立つのを待つて入れ、極く弱火で緩やかに煮續けて溶かしてすゝめるのである。味附は鹽、胡椒にてあつさりとする。上等の燕巢は四十五分位煮れば充分に溶けて繊維状のみが残る爲之を浮し身として盛り添へて供す。

10 ハム及び薄切り野菜入りスープ

コンソメ ジャンボン
(佛 Consomme Jambon)

『材料』 六人分 ストック 六合、キヤベジ 二枚、
グリーンペーパー 一個、ハム 三十匁、鹽、胡椒 少々

『調理法』 ハムは二分位の角切りとなし別のブロースにて煮て置く。キヤベジを一吋位の細い織切りとしハムの煮汁で茹で、おき、グリーンペーパーは出来るだけ細く織に切つて青く茹で臭を去つて置く。ストックがあつくなれば鹽、胡椒で味をつけ浮身を入れしばらく置いて後皿の温い物に盛り浮し身を配して供す。

11 牡蠣入りスープ

コンソメ オイスター
Consomme Oyster.

『材料』 六人分 ミート及びチキンストック 六合、
牡蠣 三十個、織セロリー 少々、鹽、胡椒 少々

『調理法』 初め牡蠣を水洗ひしく極く少量の水で茹で柱や黒い部分を取り去つて袋のみとする。セロリーは根の白い部分を織に切り水に晒して用意する。ストックを熱くし鹽、胡椒にて味をなし用意の浮し身を添へて温いものを供す。牡蠣の柱(後に出す)及び茹で汁を少々入れ風味をストックにつけ置くもよし。

羹汁

(1吋=3ミリメートル)
1匁=4グラム弱)

【附言】 此の他伊勢海老の身の細くさいたものにパセリーの細刻みや又はいんげんの織切り等を浮し身として供す。

12 印度風スープ

コンソメ インディアン
Consomme Indian.

『材料』 六人分 ミートストック 六合、キヤベジ 三枚、人參 一吋五分、鹽、胡椒 少々、カレー粉 小匙一杯位

『調理法』 普通のミートブロースを灰引きをなし、色をつけるためにキヤラメルを滴加し、好みの色となし、次にカレー粉、鹽、胡椒にて調味する。キヤベジ及び人參は細く切り又は短冊としブロースにて茹で浮し身とし配して供す。

キヤラメルの製法

大匙二杯位の砂糖を綺麗なフライパンに入れ、水を小匙一杯加へて火にかけ砂糖を溶し、次によく煮て水分が全く失はれ砂糖の炭化する状態となる。此の時其の色を観察して(あまり焦すと苦味を生ず 適宜に焦げたならば大匙一杯位の湯を注ぎ込む。時には固る事があるが煮てゐる中に黒茶色の水となる。之をキヤラメルと稱す。

13 カツブスープ

クリア スープインカップ
Clear Soup in Cup.

『材料』 六人分 牛肉ストック 六合(又は牛肉及び鶏肉ブロース混合物) パセリー 少々、鹽、胡椒

『調理法』 ストックは好く澄んだものを用ふる。若しも色が調和せざる場合にはキヤラメルを極少々用ふる。鹽、胡椒にて味を附け御茶のカツブに入れて上に刻みパセリーを浮せる。

【附言】 此のスープの名稱をかへて只クリアスープとでもすればスープ皿に盛りて出すを得。

14 野菜スープ 其の一

『材料』 人參 二個、小蕪 四個、キヤベジ 三枚、

羹汁

(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

玉葱 大一個、セロリー 二本、牛肉ブローンス 三合、
鹽、胡椒

『調理法』 野菜の材料は洗つて二分程の厚さに適宜に切る。而して人参、玉葱は初に入れ煮立て後他の物を入れる。そして水加減は丁度野菜の上にかぶさる程にてよろし。三十分間程煮て後之を布巾二枚にして漉す。そして出来上つたものは野菜煮出し汁故之に半分の量と思ふ程の牛肉ストックを加へる。此の時には野菜煮出し及び牛肉ストックの各々の濃さに依る故調理者は其の調合の時の分量は適宜でよろし。鹽、胡椒にて味付けをなし、先に用ひた野菜の二、三種を織に切りたるものを牛肉ストックにて下煮して之を浮し身とする。

15 野菜スープ 其の二

『材料』 六人分 玉葱 三個、人参 三個、キャベジ 五枚、セロリー 三本、燕 五個、トマト 四個、オクラ 七個、牛肉ストック 一合——二合迄、鹽、胡椒

『調理法』 取り扱ひ方は前述の野菜スープに同じ。野菜煮出しは少しく濁つてゐるものである。特にオクラは粘りを出すものである。色もどんよりしてゐるから、やはりキャラメルにて色を付ける方がよろしい。牛肉ブローンス(ストックの事)にて野菜ブローンスに風味を與へるのである。然し此の牛肉ブローンスの代りに鰹節の出し及び「味の素」を用ひてもよし。浮し身には、先に用ひたる野菜の内二、三種を適宜の大きさに切りて牛肉ブローンスにて下煮して用ふる。但しオクラだけ用ひてもよし。オクラの豆は浮し身にあつてよろし。若し松茸の時節ならば松茸織もよろし。色には人参織を用ふ。

【附言】 此のスープへコンスターチを溶し入れて極く薄き Potage とするもよし。又ミルクと粉にて濃くなし

羹汁

(1勺=3ミリメートル)
1大匙=1グラム強

て普通のポタージの如く造るもよろし。
16 **パリ風スープ** (佛 ^{コンソメ} Consomme Parisienne)

『材料』 六人分 牛肉と鶏肉ストック 六合、玉子 一個、ストック 三勺、セロリー 少々、燕 少々、いんげん 少々、人参 少々、鹽、胡椒 少々

『調理法』 玉子は牛乳を入れ鹽味をなしてカスタードとなしおき、浮し身の時には三分角のつもりにて切り野菜の二種の物と共に用ふる。即ち材料中の野菜の織切りをそれぞれストックにて下煮したものを浮し身として、又其の香りをストックにつけ、鹽、胡椒にて味付けをなす、此の時よく濁り易いから注意を要す。

17 アスパラガスのスープ ^{コンソメ} Consomme Asparagus

『材料』 ストック 六合、アスパラガス 二十本、鹽 胡椒 少々

『調理法』 普通の通りコンソメが出来上れば其の中へアスパラガスを暫く浸して香りを取る。(此の時香りが強過ぎては却つてよくないから注意する事) 浮し身のアスパラガスは先を小口切りとなし五、六切浮す。之にもキャラメルを用ひ適宜に色をつけてよろし。鹽、胡椒の味を整へて出す。

18 シュー入リスープ (佛 ^{コンソメ} Consomme ^{ペティ シュー} Petit Chouse)

『材料』 六人分 鶏肉、牛肉ストック 六合、つぶし鳥 二十匁、メリケン粉 カップ半杯、バター 大匙二杯、玉子 一個、鹽、胡椒 少々

『調理法』 鶏肉の挽肉に、鹽、胡椒にて味をつけ小粒を形造り別にバター、粉、玉子にてシューを造り(葉子の部参照)之にて肉を薄く包み茹で、後浮し身とする。然し時にはシューのみを浮し身とする事もあり。又魚肉鶏肉のクネルにて小團子となし、小さきシューと共に各々二、三個づつを浮し身とするもよろし。ストックは、普通に

鹽、胡椒にて味をつけ、右の浮し身五、六個入れて盛り出す。

IV 濁羹汁調理

ポタージュ
Potages.

ポタージュはコンソメと同一なる煮出汁を土臺として、つなぎの材料として種々なソース、ビュレー、ストック(ブロス)又はミルク、時にはクリーム又は卵黄等を用ひて濁らせた濁羹汁で浮し身は清羹汁に比して簡單なるものが用ひられる。つなぎの材料についてはポタージュ六合の割合ひである。

ポタージュつなぎ材料に就て

1 ヴウルテ ^{ヴウルテ} Veloute.

イ ヴウルテ

ヴウルテと稱するものはソースの部でも記した如く、メリケン粉又は澱粉類をバターで練り合せたものをルウと云ふが、此のルウを澄んだブロスストックにてのばして造つたものをソースヴウルテと稱するものである。

『材料』 ブロス カップ三杯、メリケン粉 大匙四杯、バター 大匙二杯

『調理法』 バターを溶かしその中にメリケン粉を加へ臭味のなくなる迄煮て焦げつかさぬ様にしてブロスでのばす。(之は後に度々材料として用ひらるる故特に注意を要す。)

2 ビュレー

濁羹汁に用ひられるビュレーは野菜、家禽、獲物、甲殻動物等が土臺の成分となり之を米、ポテト、扁豆等を以つてつないだものである。

(イ)ビュレーの種類

A 野菜のビュレー

(1勺=3ミリメートル)
(1大匙=4グラム強)

- B 鶏肉、魚のビュレー
- C 甲殻動物のビュレー
- D 獲物のビュレー

(ロ)ビュレーを製するに必要なつなぎの種類

- 1 米、家禽、及び甲殻動物の上身百匁に對し略十五匁より二十匁、野菜百匁に對し二十匁——二十五匁
- 2 ポテト、ポテトは水分多い野菜即ち南瓜のビュレーのつなぎとして用ひ、其の割合は野菜百匁に對し五十匁の割合ひで使用す。此の場合は冷めると固くなり易いからミルク又はブロスで加減することを忘れてはならぬ
- 3 扁豆、扁豆は獲物(野鳥獸類)の上身百匁に對し五十匁の割合ひで用ひる。

ポテト又は豆をつなぎに用ふる場合には各自獨特の香ひがある故多量に用ふる事は注意しなければならぬ。

- 4 コンスターチ類、之等も輕きもの故つなぎとしたならば適當な場合が少なくなからうと思ふ。

【附言】 以上の(1)(2)(3)の三種のつなぎに用ひたる場合には卵黄を用ひる事あり、その場合には卵黄を入れてから煮たてぬこと。

ビュレーの製法

A 野菜ビュレーの場合

『材料』 野菜 百六十匁——百八十匁、バター 二十匁——二十五匁、ブロス 少々

『方法』 野菜の薄切りにしたものをいため、ひたひたのブロスにて煮て裏漉しにかけビュレーとなす。水氣の多い野菜の時には米をブロスで煮て裏漉しにしたもの、薯、扁豆の裏漉しにしたものをつなぎに入れる。ポテト等の薯類の時には冷めるとかたくなるから、ミルク又はブロスで充分加減をする。

B 魚、鶏肉のビュレー

羹汁

(1カップ=1.5杯=237ミリリットル強)
1大匙=1勺=1.8ミリリットル強

材料は野菜に準ず。

『方法』 魚及び鶏肉を細かく切りヒタヒタのプロースにて煮上げ再び刻んでつなぎの材料米を加へ(かたすぎるときには鶏肉のプロースを入れる)よく摺鉢で摺り後裏漉にする。

C 甲殻動物及び海老のビュレー

『方法』 甲殻動物を少量の水にて煮て後充分好くつきつぶし初めは目の荒い裏漉にかけ、次に目の細かい裏漉にかける。後ソースヴウルテ(Ⅲの初にある)を加へて漉し、後硬過ぎるときには甲殻動物のプロース又は肉のプロースにてのばす。

D 獲物のビュレー

材料は野菜の場合に準ず。

『方法』 獲物は一度ロースト(丸焼)してつなぎの材料即米と共にプロースにて煮上げ、獲物の骨を除いて搗潰し裏漉にかけてビュレーとする。(此時セリツ酒又は葡萄酒を用ふれば獲物の臭ひを消しよき香りとなる)

芳香野菜のエッセンス

セロリーソルト又はオニオンソルトとして販賣されるものは香ひを出す時に用ふれば風味を添へて誠に便利である。

其他ポタージを造る時に用ひる材料

【附言】

(イ)新鮮なるバターをポタージの仕上る前に用ふる事あり。

(ロ)芳香野菜のエッセンス

(ハ)着色のためにカラメルを用ふ。

(ニ)ヴウルテをホワイトソースにかへる事がある。

(ホ)ミルクはプロースの代りとして用ふる事あり。

(ヘ)卵黄又はクリームは時には濃厚にするためと風味

羹汁

(1寸=3ミリメートル)
1匁=4グラム弱

を添へるために用ふ。

(ト)野菜のビュレーを用ひる時に風味を増すために少しの味の素を用ふる事あり。

V 濁羹汁の種類及び調理法

總論

ポタージを造る大體の心得を略説すればヴウルテ、四割半—五割、ビュレーを二割—一割五分を都合によりストツク、又は牛乳等を用ひて目的にかなつた様合してゆけばよろし。ポタージを造る時大體の方法は其のスープに用ふるビュレー、ヴウルテを弱い火の上で順々に合していつて、煮立す前に一度裏漉にかけた後鹽、胡椒で味をつけ用意をしておく。時間が長い時には自然と濃くなるから、ストツク(プロース)等を用ひて適當に薄める事。出す前に最後の風味をつけるのであるが六人前の物なれば大匙二杯のバターを加へる事もあり又は卵黄を加へる事もある。卵黄を加へる時には先にストツクでのばして混ぜる事、クリームを入れるのも出す前に之をかきまはして入れる。クリームの割合は一人一勺以内である。卵黄をかけてからは強火にかけてはいけぬ。勿論クリームも強火にかけてはならぬ。最後の鹽加減を忘れてはならぬ。

ポタージの浮し身はクルトン(パンを二分四角位に切つてバター又はオリーブを入れてフライしたもの)又ビュレーに用ひた材料中より一部を用ふる。勿論適當の型を造つて下煮して浮し身とする。魚肉類等の時には其の上等身より造り、クネール(摺り身)を用ひて適當な形のものを造つて鹽茹でしたものを浮し身とする。

1 馬鈴薯のスープ ^{ポタト スープ} Potato Soup.

『材料』 六人分 マツシユポテト カップ一杯、バター 大匙二杯、ヴウルテ カップ二杯、ミルク カップ

羹汁

(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

二杯半、クルートン又は刻みパセリー 少々、鹽、胡椒 少々

『調理法』 ポテトは皮を剥き適當に切つて鹽茹でとなし、裏漉となす。別に鍋にマツシユポテト、ヅウルテ、ミルクを加へて泡立器にてかきまはしよく攪拌して五分位煮、仕上げに新鮮なバターを加へ皿に盛り付け、クルートン(パンを小四角に切りバターで揚げしもの)を五つ六つ浮し身として出す。

【附言】 イ、此のスープは冷えると大變硬くなるからその加減に注意せねばならぬ。尙之を子供の食物にする時にはブローズの代りにミルクを多量に用ひるとよろし口、ヅウルテの代りにホワイトソースを用ひてもよろし。

2 豆のスープ(ウズラ豆) ブラウン ビーン スープ Brown Bean Soup.

『材料』 六人分 ウズラ豆のビュレー カップ一杯半
ヅウルテ カップ二杯、ミルク カップ一杯、ブローズ カップ半杯、鹽、胡椒 少々、クルートン

『調理法』 ウズラ豆を前夜から水に浸しおいた場合にも亦水に浸しおかない場合にも初め水から入れて煮立たせばその湯を捨て又微温湯を入れて煮立て此の湯も前の湯の如くすてる。斯くして豆の灰をぬくのである。然し水につけおいたために一度煮立ちて餘り皮が柔くなれば二度湯を取りかへずそのまま煮上る。此の三度目の時玉葱、セロリー、ペーコン又トマト等入れて煮て柔くなれば裏漉にかける。温いミルク及びブローズにて此のビュレーを溶き又豆の煮汁をも加へる。一方ヅウルテをも温めおき先のもつと合せ鹽、胡椒にて味を調へクルートンを浮し身として供す。(餘り煮立てない様にする事が大切である)

3 豆のスープ ビーン スープ Bean Soup.

『材料』 六人分 大豆のビュレー カップ 一杯半、

羹汁

(1寸=3ミリメートル)
1匁=4グラム弱

ヅウルテ カップ二杯、ミルク カップ一杯半、鹽、胡椒 少々、クルートン、トマト(若いもの) 一個、玉葱(薄切) 二、三枚、セロリー 三匁、仕上げたバター 大匙二杯

『調理法』 全く前述のウズラ豆のスープに同じ。
4 青豆のスープ グリーン スープ Green Soup. (佛 ポタージュ ポア ヴェールト Potage Pois Vert)

『材料』 六人分 青豆ビュレー カップ一杯半(凡そ一匁半)ヅウルテ カップ二杯、ミルク カップ二杯、鹽、胡椒 少々、新鮮な上バター 大匙二杯、クルートン

『調理法』 極く若いグリーンピースなれば強火で茹でて青くなし手早く裏漉しとなす。之にヅウルテ、ミルクを加へ泡立器にてよくかきまぜ煮立て(あまり煮立てぬ事)鹽胡椒の味をなし直ちに新鮮な上バターを加へ熱き中にクルートンを浮し身として供す。

5 菠薐草のスープ スピナツ スープ Spinach Soup. (佛 ポタージュ エピナル Potage Epinards)

『材料』 六人分 菠薐草 大匙二杯半—三杯(二把) ホワイトソース其の一 カップ二杯半—三杯、ブローズ カップ一杯半、鹽、胡椒 少々、クルートン

『調理法』 菠薐草の葉緑素の取り方はソース第一類スピナツソースの部参照の事。ホワイトソース及びブローズを温めてこの裏漉しにした菠薐草を加へ色を出し、鹽胡椒にて味を調へ仕上げのバターを入れて皿に盛る。浮し身にクルートンを配して供す。

6 人参のスープ キャロット スープ Carrot Soup. (佛 ポタージュ クレシー Potage Crecy)

『材料』 六人分 人参の紅身のマツシユ カップ一杯、ヅウルテ カップ二杯半、牛乳 カップ一杯半、ブローズ カップ半杯、上バター 大匙二杯

『調理法』 人参は薄く切つて湯にて柔かく茹で、柔くなつたら、水気を切つて裏漉にかける。ヴウルテ及びミルクブロースを加へて泡立器にてよくかきまはし裏漉しにした人参を加へて鹽、胡椒をなして調味し、上バターを仕上げに入れ皿に盛る。人参の色素の濃薄によつて分量が異なる故注意して分量を定めねばならぬ。

7 蕪姑のスープ ^{クワイ} Soup. ^{スープ}

『材料』 六人分 くわゐのビュレー カップ四分三、ヴウルテ カップ二杯、ミルク カップ 二杯、ブロー ス カップ四分一、バター 五匁、鹽、胡椒、クルートン(又はくわゐの花形)

『調理法』 1 のポテトの調理法に同じ。くわゐは茹で裏漉になり、ビュレーとなす。卵黄二個入れるも風味よし。

8 玉蜀黍のスープ ^{コーン} Soup. (佛 ^{スー} ^プ ^{クレム} ^ド ^{マイ} ^ス)

『材料』 六人分 玉蜀黍の罐詰(裏漉にせしもの) カップ一杯半、ヴウルテ カップ二杯半、ミルク カップ一杯、鹽、胡椒 少々、クリーム 大匙三杯

『調理法』 コーンは罐から出して俎の上にてよくたたくか又は摺鉢にてよくすり裏漉にかける。滓には二三勺のブロースを加へ一寸火にかけ裏漉となし前のものに加へる。ヴウルテとミルクを温め、其の中にコーンの裏漉を加へ温め、鹽、胡椒の味をなし仕上げの時にクリームを入れ、浮し身にはコーンの丸のままの實を浮かせる。又はクルートンにてもよし。

9 赤茄子のスープ ^{トマト} Soup. ^{スープ}

(佛 ^{ポタージュ} ^{アラ} ^{ミラネーズ})
Potage a la Milanaise)

『材料』 六人分 トマトビュレー カップ一杯、ソーダ(重炭酸ソーダ) 茶匙三分一、新しい生のトマトの時にはソーダ 茶匙二分一、ヴウルテ カップ二杯、牛乳 カップ一杯半、新鮮なバター 大匙半杯、マカ

ロニー 五本、ハム薄切り 一枚、松茸極小 半本
『調理法』 生のトマトのよく熟したものはよく洗ひ適宜に切り鍋に入れ玉葱も加へて煮る。而して煮えたならば裏漉にかける。冷めた時にソーダをよく混和し、酸味を中和する。別に鍋にミルク、ヴウルテを温めブロースを加へトマトのビュレーを加へ温め、鹽、胡椒の味をなし仕上げのクリームを加へて皿に盛る。浮し身のマカロニーは軟かく茹で、三四分位の小口切りとなす。ハムは熱湯に通し細く織切りとなす。松茸(なき時はトリフ、水仙等でもよい)はブロースにて茹で、同様織りに切る。トマトビュレーは色々濃さに違ひがあり、又好みによるから注意を要す。

【附言】 家庭では浮し身にはクルートンを最も多く用ひる。

10 スピーススープ ^{スピース} Soup. ^{スープ}

『材料』 六人分 玉葱 中一個、バター 大匙一杯半、米 カップ三分一強、水 カップ一杯、牛乳 カップ一杯半、ブロー ス カップ三杯、クリーム 大匙五杯、鹽、胡椒 少々

『調理法』 細刻み玉葱をバターにていため、メリケン粉を少々加へ更にいためそれによく洗つた米の水気を切つて混ぜ、水(二番ブロース)にてとつぷりと煮る。即ち裏漉しの自由に出来るまで、充分柔くなつたら牛乳、ブロースを加へ裏漉しとする。此の時玉葱は裏漉し出来難いが充分風味を取ればよろし、再び火にかけ鹽、胡椒の味を調へ火よりおろしてクリームを加へて皿に盛る。クルートンを浮し身とす。

11 セロリースープ ^{セロリー} Soup. ^{スープ}

『材料』 六人分 セロリー(二、三分小口切) カップ三杯、ヴウルテ カップ二杯半、ミルク カップ二杯、

羹 汁

(1カップ=1合5勺=33ミリリットル強
1大匙=1勺=1.8ミリリットル強)

マッシュドライス カップ半杯、鹽、胡椒 少々、クルートン(又はセロリー) 少々、玉子 二個

『調理法』 セロリーはよく洗つて小口切りとなし、之にひたひた位の水か、ブロースを加へて柔らかく煮、裏漉となす。別に温めたヴウルテにミルクを加へ、此の裏漉のセロリーを加へ、鹽味を調へ火よりおろしてクリームを入れて仕上げをなす。クルートンを浮し身とす。

12 アスパラガスのスープ ^{アスパラガス スープ} Asparagus Soup. ^{クレーム コンテース} (佛 Creme Contese)

『材料』 六人分 アスパラガス(罐詰のもの) 三十本位、ヴウルテ カップ二杯半、牛乳 カップ二杯、鹽、胡椒 少々、上バター 大匙二杯、アスパラガスの先 少々、卵黄 二個

『調理法』 罐詰ならば罐より出して尖頭弱一寸許りを切り浮し身に用ひる爲とし、残りを裏漉となす。別に、鍋にヴウルテ及びミルクを加へて温め、此の中へ裏漉しにしてアスパラガスを加へ、鹽、胡椒で味を調へ仕上げのバターを加へて熱き中に供す。アスパラガスの先を浮し身となす。生のアスパラガスを用ひる時には、きれいに水洗ひして芽や皮を庖丁にてむき取り、硬き部分は取り去り、十分位水茹でとなしブロースにて軟かくなる迄煮て裏漉しとなす。卵黄二個用ふれば風味が去る。

13 秋葵のスープ ^{オクラ スープ} Okra Soup. ^{クリーム オクラ} (佛 Creme Okra)

『材料』 六人分 オクラビュレー カップ一杯半、ヴウルテ 二杯、ミルク 半杯、ブロース 一杯、鹽、胡椒 少々、浮し身のオクラ 少々、醬油 少々、クリーム 四勺

『調理法』 オクラはブロースにて柔らかくなるまで煮る之を煮汁と共に裏漉にかけ、ヴウルテ及びミルク、ブロースを加へて煮、其の中に裏漉しにしたオクラを加へ、

羹 汁

(1寸=3ミリメートル
1匁=4グラム強)

鹽、胡椒にて調味し最後にクリームを仕上げに加ふ。此の時日本の方々には氣のつかぬ程の醬油を用ふるときは特に風味がある。

14 オクラのスープ ^{ポタージュ オクラ} Potage Okra.

『材料』 六人分 牛肉ブロース 二合、玉葱 四分一個、トマト 五個、オクラ 中六本、ミルク 一合、米 三勺

『調理法』 ミルク一合に粉二杯を入れ、牛肉ブロースにてソースを造りおく。次に米、野菜は別の鍋に水三合餘り入れて煮る。二十分許り煮た頃之を裏漉しとなし凡そ三合餘りに煮詰める。さうして用意したるソースと合して風味をつける。浮し身にオクラ又はクルートンを用ふ。此の時クリームを最後に加へるもよろし。

15 松茸のスープ ^{マッシュルーム スープ} Mushroom Soup. ^{クレーム ド シヤムピギヨン} (佛 Creme de Champignon)

『材料』 六人分 松茸 三十五匁、レモン汁 四分一個、水 カップ三分一強、ブロース カップ三杯、バター 大匙三杯、メリケン粉 大匙二杯、卵黄 一個、クリーム カップ四分一

『調理法』 生の松茸は石附を取り鹽水につけてよく洗ひ後出来る限り薄く小口切りとなし、之を鍋に入れて定量のレモン汁、バター、水をカップ一杯餘加へて煮る。すると松茸は白く出来上る。別の鍋にヴウルテを造りブロースにてのぼし、此の中に用意した松茸を混加して一時間程煮る。次に之を裏漉しにして松茸の香りを取り、之によく打つた玉子を混じてクリーム又はバターを加へ鹽胡椒にて調味する。浮し身は松茸の軟い所を一人宛大匙一杯程のつもりにして一寸ブロースにて下煮して細刻みパセリーと共に用ふ。

【附言】 罐詰の松茸を使用する時には罐から出して熱

羹 汁

(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)

湯をかけ細く切つて摺鉢に入れてよくすり、ルウと共に煮る。

16 牡蠣スープ 其の一 ^{オイスター・スープ} Oyster Soup.

『材料』 六人分 ホロイトソース カップ二杯、牡蠣の汁 カップ一杯四分三、ブローズ カップ一杯、牡蠣 カップ三杯、セロリー 三寸位、鹽、胡椒 少々、クリーム 大匙三杯

『調理法』 牡蠣に水を少々加へて煮て袋が硬くなれば其の煮汁で一々洗つて揚げて袋だけ取り之を用ひる。この牡蠣を細かに刻む。そして裏漉とする。丁度牡蠣のマツシユが出来る。ホロイトソースを温め、此の中へセロリーを加へて香ひを取り、後總ての物を煮汁と共に温めて合せ鹽、胡椒にて味をなし、二重鍋にて十分程味をふくませ、出す前にクリームを入れる。浮し身は牡蠣の袋を一人前五、六ヶ宛に用ひる。

17 牡蠣スープ 其の二 ^{オイスター・スープ} Oyster Soup.

『材料』 六人分 牡蠣 カップ二杯半、ホロイトソース カップ二杯半、ブローズ カップ一杯、牡蠣の煮汁 カップ半杯、クリーム 五勺、セロリー少々、鹽胡椒 少々

『調理法』 牡蠣はそのまゝ或は少々の水を加へて煮る袋が硬くなれば火から下し、一つ宛その煮汁の中で砂等を落して揚げ、袋のみとつてふちの硬い所を除き他の蔬菜料理に用ふ。汁をおどまし上部の澄んだものを二重布巾にて漉す。一方ホロイトソースを温めその中にセロリーを加へて香りを取りブローズにてゆるめ、煮汁も加へて二重鍋にて鹽、胡椒の味をなし、クリームを入れて味を合せる。浮し身は前述の如く適宜に牡蠣を入れる。

18 クリーム海老スープ ^{ラブスター・スープ} Lobster Soup.

『材料』 六人分 芝海老 四十尾、ヴウルテ カップ

羹 汁

(1寸=25ミリメートル)
(1匁=4グラム弱)

三杯、ブローズ カップ 一杯半、ミルク カップ一杯、卵黄 三個、クリーム 三勺、御飯 カップ三分一杯、鹽、胡椒 少々、浮し身芝海老 二十五尾

『調理法』 芝海老をきれいに水洗ひして脊腸を取り庖丁の柄でつぶす様によくたゞいておく。ヴウルテに加へて一時間位煮てこの間に海老の味をすつかりヴウルテに出して海老を揚げて、更に細く刻んで御飯を加へて摺鉢でよくすり細い裏漉にかける。別に温いブローズ又はミルクにて此の海老を溶き、ヴウルテの温めたものに加へ鹽味をして味を含ませる。あつくしても煮たたさめ事次に玉子の黄味をよくかきまはして混加し又クリームも入れる。此の時煮立ててはよるしくないから弱火にて只冷めぬだけにしておく。而してクリームを入れてからすぐ出す。海老浮し身を五分位に切つて茹でて浮す。

19 鶏のスープ ^{チキン・スープ} Chicken Soup.

『材料』 六人分 鶏の胸の肉 五十匁、米飯 カップ三分一杯、ヴウルテ カップ三杯、ミルク カップ一杯半、鶏肉ブローズ カップ一杯、鹽、胡椒 少々、クリーム 四勺、浮し身(鶏肉の角切り) 二十匁

『調理法』 鶏肉を細く刻んで一寸煮て揚げ御飯を加へて、摺鉢にてよく摺り潰し裏漉にかける。滓も少しくよく裏漉しが出来る。別に温めたヴウルテ、及びミルク、ブローズを煮て此の中に裏漉しにした鶏肉を加へ、鹽、胡椒の味を調へ仕上げにクリームを入れる。浮し身は鶏肉の角切りか、若くは玉子を茹でて裏漉しとなし、此の卵黄にコンスターチを混加し、丸めて玉子に似せて浮し身となす。

20 蛤のチャウダー ^{クラム・チャウダー} Clam Chowder.

『材料』 六人分 蛤 カップ二杯、箕形ポテト(二分四角) カップ一杯、ベーコン三枚、玉葱 一個、パセ

羹 汁

(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)

リーの枝 一本、ヴウルテ カップ二杯、蛤の汁 カ
ップ半杯、ミルク カップ一杯、鹽、胡椒 少々

『調理法』 蛤は砂をおとして目筈にあげ一寸水を加へ
て茹でる。此の煮汁を暫く静において布巾にて濾す。ベー
コンは細く刻み玉葱は一分角程に刻み、ポテトは皮を剥
き、二分位の賽の目に切り水に浸し良く晒す。フライパ
ンにベーコンの脂を溶き、初に刻んだベーコンをいため、
次に玉葱を加へ共にいためる。ポテトは水を切り鍋に移
して水を加へて煮、凡そ半分煮えたらばいためておいた
玉葱やベーコンを加へて共によく煮る。次に蛤の汁、ヴ
ウルテ、ミルクを合せて煮含める。そして鹽、胡椒の味
をなす。此の方法にてあさり又は貝柱等も出来る。

21 あさり及び秋葵のチャウダー

アサリ、アンドオクラ、チャウダー
Asari and Okra Chowder.

『材料』 六人分 ベーコン 十五匁、刻み玉葱 大匙
五杯、トマト 三個、あさり カップ一杯、オクラ
十個、ホワイトソース カップ二杯、あさりの煮汁、
カップ四分一、鹽、パプリカ 少々

『調理法』 ベーコンは細く刻んで底の厚い鍋に入れ、
脂をとかし此の中に刻んだ玉葱を加へ色のつかない様に
いため次に皮をむき、オクラの皮を取り縦に三つ又は四
つに切り一分程の小口切りとせるものを先の鍋に一寸攪
拌し之にブローズ其の他のものを注ぎ入れ、鹽、胡椒(パ
プリカ)或はカレー粉を適宜に加味して、約十五分間位
煮る。次に掃除したあさを一寸茹で、砂を取り前の中
に混加する。此の時浮く脂や泡はよく掬ひ取る。勿論ア
サリの煮汁も布巾にてこして後混ぜる。

22 鯉のチャウダー Katsuo Chowder.

『材料』 六人分 鯉 六十匁、ポテト(賽形) カップ
一杯、ベーコン又はハム 三枚、玉葱 小一個、ヴウ

羹 汁

(1寸=5ミリメートル)
(1匁=4グラム弱)

ルテ カップ二杯、ミルク カップ一杯、煮汁 カッ
プ半杯、鹽、胡椒 少々、仕上げのバター 大匙二杯

『調理法』 新鮮な鯉を購め三枚におろし薄身を取り鹽
を辛い目になし、オープンにて鹽焼きとなす。冷めてか
ら之をほぐす。ハム及び玉葱は前述の如くいため、ベー
コンの脂の代りにバターを用ふ。ヴウルテ及びミルク、
ブローズを温く煮て、鹽、胡椒にて調味し、魚の身を加
へて温い中に供す。

【附言】 イ、鯉は一鹽して使用すれば大變味がよく手
輕に出来る。

ロ、鯉も同様に淡白に美味に出来上り家庭向である。
ハ、クラッカーのほぐしたものを入れる事があるが、
この時には中に入れるヴウルテを加減すと事。

IX 魚料理

I 一般料理

1 鮮魚バター焼 ベークド フィッシュ
Baked Fish.

大抵の魚は此の方法を利用する事を得。一尾附の鱈にても切身の魚等にもよるし。例へば鮭、鯖、鯛何れの魚でも出来る。

『材料』 六人分 鱈 七尾、馬鈴薯 十個、レモン 一個、バター 五十匁位、鹽、胡椒、パセリー 少々

『調理法』 鱈は一人附の適當の大きさのものの鰓とゼンゴ及び鱗を取り、鹽、胡椒をなす。暫くして粉をふり(頭を除きて)フライパンにバターを溶した中でいためるが此の時鍋には充分のバターを溶かせる事。尚ティンパンにバターを引き(人參や玉葱、セロリ等の芳香野菜を散らしておけば尚味よるし)バター煎りとして魚を列べてレモン汁をしぼりかけてオーブンの中で焼き上ぐ。

附合せはポイールドポテトとなす。鹽水の煮立ちし中に入れて箸の通る迄茹で後、湯をすてて再び火にかけ水氣を切る。此の時少々鹽をふりかける。

ソースは魚の焼汁にバターを加へてレモン酢を加へ鹽胡椒をなし細刻みパセリーを散らす。

『盛附』 温き皿に魚を片方に盛り、ポイールドポテトをその片方に盛り合せパセリーを適當に配置す。ソースは別に持ち廻る。

【附言】 佛語の ポアソン アラ ムニエル Poisson a la Meuniere の料理は稍之に相當するものである。

2 鯛のバター焼き ベークド サーデン
Baked Sardine.

『材料』 六人分 鯛 七尾(小なれば十四尾) 馬鈴薯 十個、レモン 一個、バター 五、六十匁、鹽、胡椒

魚類料理 I



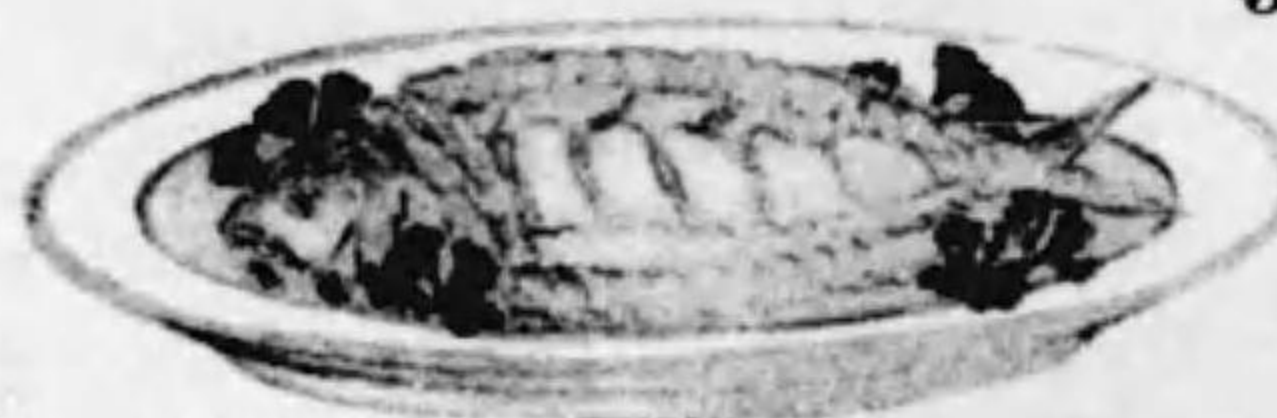
1. Fish a la Papillot.



2. Fish with Normande Sauce.



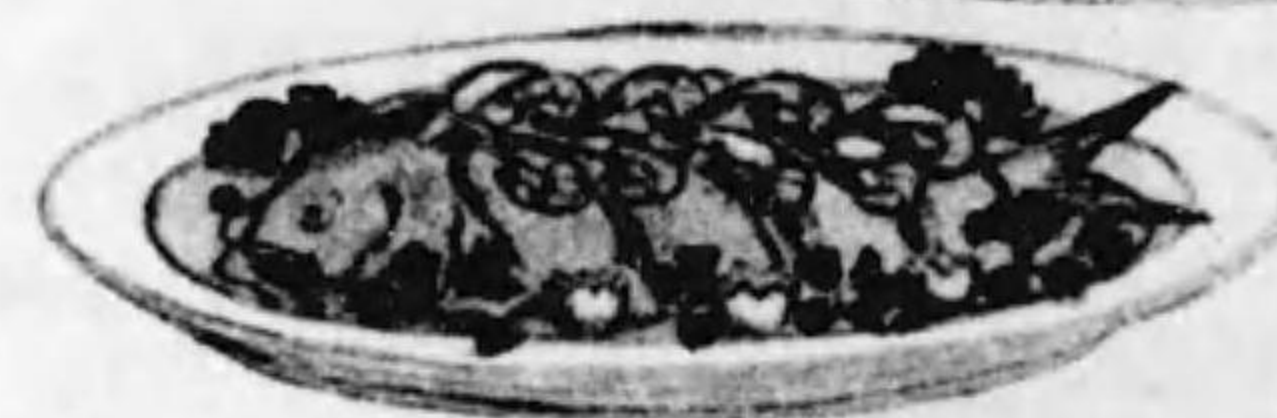
3. Fish pie.



4. Baked Tai with Bechamel Sauce.



5. Tai of French Style.



6. Tai Froid Sauce Mayonnaise.



7. Souffle Glace de Petite Tai.



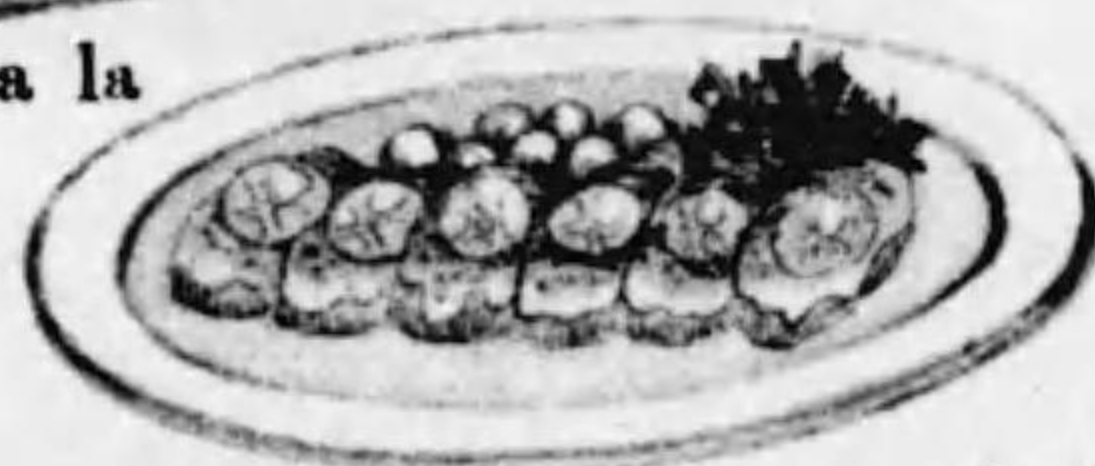
8. Paupiette de Tia Sauce Crevit.



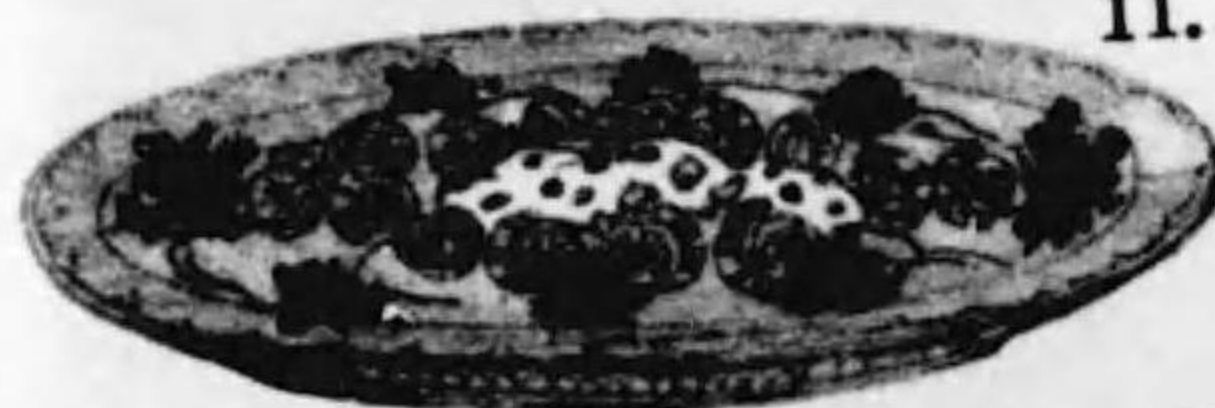
9. Amadi of French Style.



10. Sawara Poche a la Normande.



11. Poisson a la St. Germain



12. Filet de Sawara Moscovite.



13. Sole a la Daumont.



14. Sole Bonne Marie



15. Hirame with Normande Style.



16. Kisu Froid a la Royal.



17. Salmon of French style.



18. Saumon
Froid au Tartare.



19. Tur Ban de Mas a la Normande.



20. Baked Ayu
of Rovigote.



21. Ayu Froid au Piemonaise.



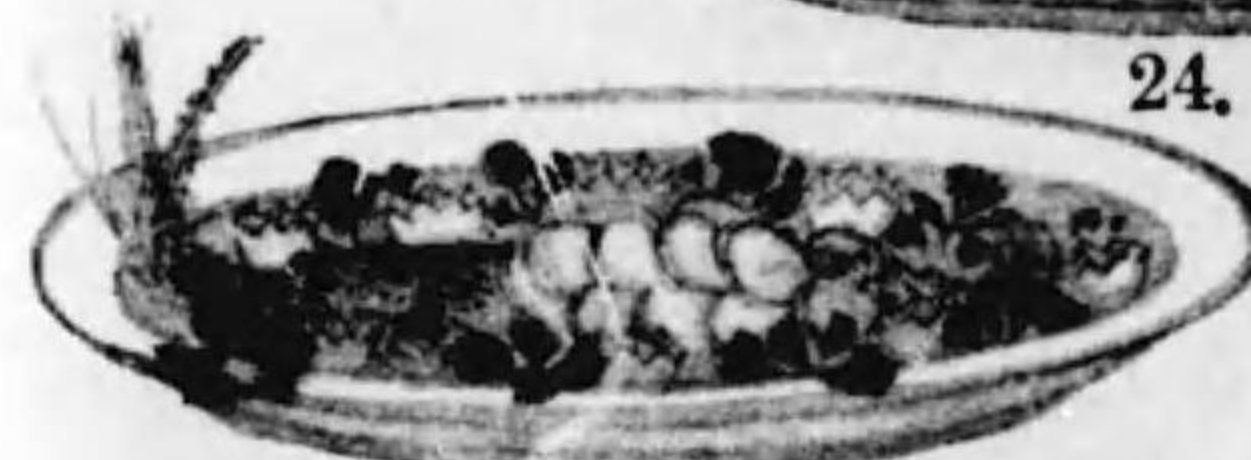
22. Ayu Froid
Mosecovite.



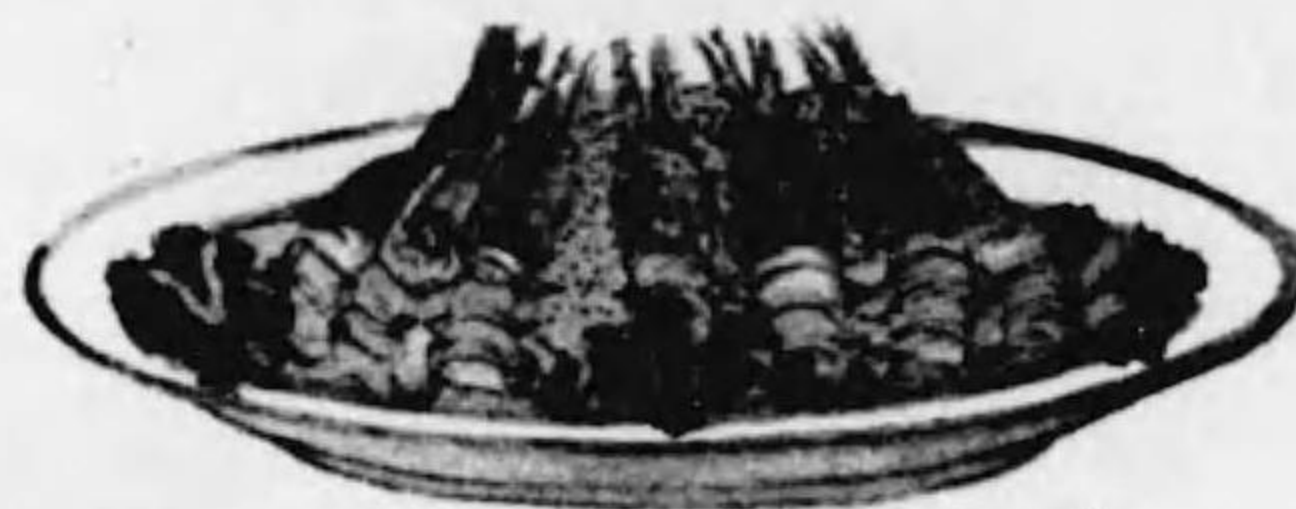
23. Labster a la Bechamel.



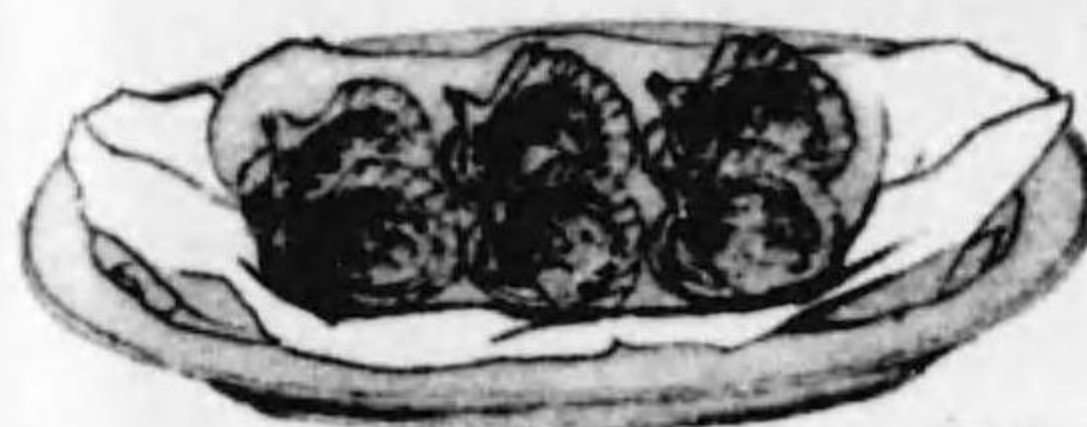
24. Labster with
Maceloiné Salad.



25. Parisian Labster.



26. Labster of American Style.



27. Scalloped Kurumayebi.



28. Saemaki and Shibayebi Fritter.



29. Fried Oyster.

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
トルはセンチメートルの誤に就き訂正す。

魚

パセリー 少々

『調理法』 全く前述の鱈の場合に同じ。特に鱈として上げたのは鱈の料理として最も適せる料理であると思ふからである。

3 焼魚曙光ソースかけ

ベークドフィッシュ ウイズ オーロラ ソース
Baked Fish with Aurora Sauce.

此の料理は何れの魚にても可なれども自身の魚は尚よし、主に鱈、鮭等。

『材料』 六人分 切身の魚 七切、バター 大匙一杯
セリツ酒(又は白葡萄酒) 大匙三杯位、人參、玉葱
少々、オーロラソース カップ半杯、ポテト 十個、鹽、
胡椒 少々、パセリー

『調理法』 魚の切身の形を整へ、鹽、胡椒をなし暫くおく。テインパンにバターを引き、人參、玉葱の薄輪切りにした芳香野菜をその上に散らし、魚の身の方を表にして列べ其の上にセリツ酒をふりかけてオーブンに入れて蒸焼きとする。魚の皮は焼く前に取つてもよし。又却つて焼き上げてから取る方が魚の身が崩れなくてよろし。ポイルドポテトを附合す。ソースは此の焼汁を用ひて造る(一類ソースの部参照) ソースは并にて別に出す。

4 魚の紙包み焼 Fish a la Papillote.

ポアソン アラ パピロット
(佛 Poisson a la Papillote)

『材料』 六人分 鱈 七切(十五匁切位)其他何れの魚にてもよろし、ピツクルス(細刻み) 大匙三杯、バター 大匙三杯、パラフィン紙(四寸より五寸五分位の楕圓形)七枚、鹽、胡椒 少々

『調理法』 鱈の切身は形を整へ鹽、胡椒をなして暫く置く。次にピツクルスは細切となしてバターを混じ之を魚の上へのせる。四寸から五寸五分の楕圓形のパラフィン紙の片面にバターをぬつて、魚をその内に入れて包み

(1寸=31ミリメートル)
1匁=4グラム弱

魚

パセリー 少々

『調理法』 全く前述の鱈の場合と同じ。特に鱈として上げたのは鱈の料理として最も適せる料理であると思ふからである。

3 焼魚曙光ソースかけ

ベークドフィッシュ ウイズ オーロア ソース
Baked Fish with Aurora Sauce.

此の料理は何れの魚にても可なれども自身の魚は尚よし、主に鯛、鮭等。

『材料』 六人分 切身の魚 七切、バター 大匙一杯
セリツ酒(又は白葡萄酒) 大匙三杯位、人参、玉葱
少々、オーロアソース カップ半杯、ポテト 十個、鹽、
胡椒 少々、パセリー

『調理法』 魚の切身の形を整へ、鹽、胡椒をなし暫くおく。テインパンにバターを引き、人参、玉葱の薄輪切りにした芳香野菜をその上に散らし、魚の身の方を表にして列べ其の上にセリツ酒をふりかけてオープンに入れて蒸焼きとする。魚の皮は焼く前に取つてもよし。又却つて焼き上げてから取る方が魚の身が崩れなくてよろし。ポールドポテトを附合す。ソースは此の焼汁を用ひて造る(一類ソースの部参照) ソースは并にて別に出す。

4 魚の紙包み焼 Fish a la Papillote.

フィッシュアラパピロット
ポアソン アラパピロット
(佛 Poisson a la Papillote)

『材料』 六人分 鱈 七切(十五匁切位)其の他何れの魚にてもよろし、ピツクルス(細刻み) 大匙三杯、バター 大匙三杯、パラフィン紙(四寸より五寸五分位の楕圓形)七枚、鹽、胡椒 少々

『調理法』 鱈の切身は形を整へ鹽、胡椒をなして暫く置く。次にピツクルスは細切となしてバターを混じ之を魚の上へのせる。四寸から五寸五分の楕圓形のパラフィン紙の片面にバターをぬつて、魚をその内に入れて包み