

## 序

もう 20 年も前のことだ。本書の着想を我が尊敬する師、今は亡きユルバン・デュボワ先生に話したのは、先生は是非とも実現させなさいと強く勧めてくださった。けれども忙しさにかまけてしまい、漸く 1898 年になって、フィレアス・ジルベール君と話し合い協力をとりつけることが出来た。ところがまもなく、カールトンホテル開業のために私はロンドンに呼び戻され、その厨房の準備や運営に忙殺されることとなった。本書の計画を実現させるために落ち着いた時間を取り戻さねばならなくなってしまった。

1898 年から放置したままだった本書に再び着手出来たのは、多くの同僚たる料理人諸君の助力と、友人でもあるフィレアス・ジルベール君とエミール・フェチュ君の献身的な協力を得られたからに他ならない。この一大事業を完成させることが出来たのは、ひとえに皆の励ましと、とりわけ辛抱強く、粘り強く仕事を手伝ってくれた二人の共著者のおかげだ。

私が作りたいと思ったのは立派な書物というよりはむしろ実用的な本だ。だから、執筆協力者の皆には、作業手順を各自の考えにもとづいて自由にレシピを書いてもらい、私自身は、40 年にわたる現場経験に即して、少なくとも原理原則、料理における伝統的基礎を明確に説明するのに専念した。

本書は、かつて私が構想したとおりとは言い難い出来だが、いずれはそうなるべく努めねばなるまい。それでもなお、現状でも料理人諸君にとって大いに役立つものと信じている。だからこそ、本書を誰にでも、とりわけ若い料理人にも買える価格にした。そもそも若い料理人諸君にこそこの本を読んで貰いたい。今はまだ初心者であったとしても、20 年後には組織のトップに立つべき人材なのだから。

私はこの本を豪華な装丁の、書棚の飾りのごときにはして欲しくない。そうではなく、いつでも、どんな時でも手元に置いて、分からないことを常に明らかにしてくれる盟友として欲しい。

本書には五千を超えるレシピが掲載されているが、それでも私は、この教本が完全だとは思っていない。たとえ今この瞬間に完璧であったとしても、明日にはそうではないかも知れぬ。料理は進化し、新しいレシピが日々創案されている。まことにとって不都合だが、版を重ねる毎に新しい料理を採り入れ、古くなってしまったものは改善せねばなるまい。

ユルバン・デュボワ、エミール・ベルナール両氏の著作に昔から慣れ親しみ、その巨大な影がなお料理の地平を覆い尽している現在、私としては本書がその後継になって欲しいと思っている。カレー以後、最高の料理の高みに達した二人に対し、ここであらためて心から敬意を表させていただきたいと思う。

調理現場を取り巻く諸事情により、私は、デュボワ、ベルナール両氏がもたらしたサービス（給仕）面での革新に対し、こんにちのようなとりわけスピードが重視される目まぐるしい生活リズムに合わせて、大きな変更を加えざるを得なかった。そもそも物

理的理由から、料理を載せる飾り台をやめて、シンプルな盛り付けにする新たなメソッドと新たな道具を考案する必要があったのだ。デュボワ、ベルナール両氏が推奨した壮麗な盛り付けを私自身も行なっていた頃はもちろん、今なお二方の思想にはまったく共感している。冗談でこんなことを言っているのではない。しかし、カレームを信奉する者たちは、装飾の才があるが故に、時代にもはや似わなくなってしまった作品に対して改良を加えようとはしなかった。時代に合わせて改良することこそ、まさに重要なのに。本書で奨励している盛り付けは、少なくともそれなりの期間、有用であり続けると思う。全ては変化する。姿を変える。それなのに、装飾芸術の役割が変化しないと主張するなどは蒙昧<sup>もうまい</sup>ではないか。芸術は流行によって栄えるものだし、流行のように移ろいやすいものだ。

だが、カレームの時代にはこんにちと同じく既<sup>すで</sup>にあり、料理が続く限りなくなならないだろうものがある。それが料理のベースとなるフォンやストックだ。そもそも、料理が見た目にシンプルになっても料理そのものの価値は失なわれないが、その逆はどうだろう？ 人々の味覚は絶え間なく洗練され続け、それを満足させるために料理そのものも洗練されることになる。こんにちの余剰活動が精神におよぼす悪影響に打ち克<sup>か</sup>つためには、料理そのものがいっそう科学的な、正確なものとなるべきなのだ。

その意味で料理が進歩すればする程、我々料理人たちにとって、19世紀、料理の行く末に大きく影響を与えた三人の料理人の存在は大きなものとなるだろう。カレームとデュボワ、ベルナールはともすれば技術的側面ばかり評価されるが、料理芸術の基礎において何よりも優れているのだ。

既に物故した名だけ挙げるが、確かにグフェ、ファーヴル、エルーイ、ルキュレはとも素晴らしい著作を残した。だが、『古典料理』という稀代<sup>きたい</sup>の名著<sup>ひけん</sup>に比肩し得るものはひとつとしてない。

料理人諸君に、新たに本書を使っていただくにあたり、言うべきことがある。いろいろな料理書、雑誌を読み散らかすのもいいが、偉大な先達の不朽の名著はしっかり読み込むように、と。諺<sup>ことわざ</sup>にあるように「知り過ぎることなはい」のだ。学べば学ぶ程、さらに学ぶべきことは増えていく。そうすれば、柔軟な思考が出来るようになり、料理が上達するためのより効果的な方法を知ることも出来るだろう。

本書を上梓<sup>じょうし</sup>するにあたって唯ひとつ望むこと、切に願う唯一<sup>ただ</sup>のことは、上記の点において、本書の対象たる読者諸君が我が言<sup>げん</sup>に耳を傾け、実践するさまを見ることに尽きる。

A. エスコフィエ

1902年11月1日

## 第二版序文

ここに第二版を上梓するに至ったわけだが、二人の共著者による熱意あふれる仕事のおかげで、私の強い期待をさらに越える本書の成功が約束されたも同然だろう。だからこそ、共著者両君および本書の読者諸君に心からの謝辞を申しあげる次第だ。また、ありがたいことに、称賛の言葉を寄せてくださった方々と、貴重な批判をくださった方々にも御礼申しあげる。批判については、それが正当なものと思われる場合については、本書に反映させるべく努めさせていただいた。

かくも多くの人々に本書を受け入れていただけたことへの謝意を表するには、本書における技術的な価値を高め、初版ではロジカルにレシピを分類しようとしたが故に生じた欠点を解消する他ないだろう。それは、調理理論とレシピを損なうことなしに、本書の計画段階において簡単に済まざるを得ないと思われたテーマについて能う限り肉薄することでもある。私たちは本文の見直しをするとともに、多くのレシピを追加した。そのほとんどは調理法と盛り付けにおいて、こんにちの顧客のニーズを鑑みて着想したものであり、そのニーズが正当かつ実現可能な範囲において、顧客への給仕のペースが日増しに加速していく傾向をも考慮に入れたものだ。こういった傾向は数年来まさしく際立ってきているが故に、我々としも常に気を配っておかねばならぬ。

「料理芸術」というものは、その表現形態において、社会心理に左右されるものだ。社会から受ける衝撃に逆らわぬことも必要であり、抗えぬことでもある。快適で安楽な生活がいかなる心配事にも乱されることのないような社会であれば、未来が保証され、財をなす機会もいろいろあるような社会であれば、料理芸術はたゆまぬことなく驚異的な進歩を遂げるだろう。料理芸術とは、ひとが得られる喜びのうちでもっとも快適なもののひとつに寄与しているのだから。

反対に、安穩とした生活の出来ぬ、商工業からもたらされる数多の不安で頭がいっぱいになるような社会において、料理芸術は心配事でいっぱいの人々の心のごく限られた部分にしか美味しさを届けられない。ほとんどの場合、諸事という渦巻きに巻き込まれた人々にとって、食事をするという必要な行為はもはや喜びではなく、辛い義務でしかないのだ。

斯くのごとき生活習慣は嘆いていい、否、嘆くべきことなのだ。食べ手の健康という観点からも、食べたものを胃が受け付けられないという結果になるとしたら、それは絶対に生活習慣が悪いのだ。そういう結果を抑える力は私に出来る範囲を越えている。そういう場合に調理科学が出来ることといえば、軽率な人々に能うかぎり最良の食べものを与えるという対症療法だけなのだ。

顧客は料理を早く出せと言う。それに対して私たち料理人としては、ご満足いただけるようにするか、失望させてしまうことのどちらかしか出来ない。料理を早く出せという顧客の要求を拒む方法があるとするなら、それ以上の方法で顧客にご満足いただけるようにすることしかない。だから、私たちは顧客の気まぐれの前に折れざるを得ないのだ。これまで私たちが慣れ親しんできた仕事のやり方では、これまでの給仕のスタイルでは、顧客の気まぐれに応えることが出来ぬ。意を決して仕事の方法を改革すべきなのだ。だがひとつだけ、変えてはならぬ、手をつけてはならぬ領域がある。料理ひとつひとつのクオリティだ。それは、料理人にとって仕事のベースとなるフォンや事前に仕込んでおいたストック類がもたらすゆたかな風味に他ならぬ。私たちは既に、盛り付けの領域においては改革に着手した。足手まといにしかならぬ多くのものは既に姿を消したか、いままさに消え去らんとしている。料理の飾り台、料理の周囲の装飾、飾り串などのことだ。この方向性は推し進められると思

う。これについては後述しよう。私たちはシンプルであるということを極限まで追究したい。それと同時に、料理の風味や栄養面での価値を増すことも目指している。料理はより軽い、弱った胃にも優しいものにしたいと考えている。私たちはこの点にのみ尽力したい。料理において役をなさない大部分はすっかり剥ぎ取ってしまいたいと考えているのだ。一言でまとめると、料理は芸術であり続けつつも、より科学的なものとなるだろうし、その作り方はいまだ経験則に基づいただけのものばかりであるが、ひとつのメソッド、偶然などに左右されない正確なものになっていくことだろう。

こんにちには料理の過渡期にある。古典料理メソッドの愛好者はいまなお多く、私たちもそれを理解し、その思想に心から共感するところもある。だが、食事というものがセレモニーであり、かつパーティであった時代を懐しんでどうするというのだ？ 古典料理がこんにちの美食家に至福の時を与えるために力を発揮出来る場がどこにあるというのだ？ いったいどうすれば、美食と宴の神コモスに捧げ物を供えるという幸せな機会を毎回得られるのだろうか？ だから私たちは本書において、個人的な創作よりむしろ伝統的なフランス料理のレシピ集として、こんにちの料理のレパートリーから姿を消してしまったものも残すことに固執した。その名に値する料理人なら、機会さえ与えられたら王侯貴族も近代の大ブルジョワもひとしく満足させるためには、知っておくべきものなのだ。時間のことなんぞ気にもせぬ穏かな美食家の方々にも、時こそ全てと言わんばかりの金融家やビジネスマンたちにも満足していただくために。だから、本書が新しいメソッドに偏ったものだという非難にはあたらない。私はただ単に、料理芸術の進化の歩みをたどり、いまの時代に即しつつ、食べ手すなわち食事会の主催者と招待客の皆様<sup>こうべ</sup>の意向を絶対的なものとして、それに従いたいと願っているだけなのだ。食べ手の意向に対して私たち料理人は頭<sup>こうべ</sup>を垂れて従うことしか出来ぬのだから。

私たちは、料理の美味しさを損なうことなくより早く料理を提供できるような方法を、料理人各人が自らの嗜好を犠牲にすることなしに探求すべく誘<sup>いざな</sup>うことこそが、料理人諸君にとって有益と信じている。全体として、私たちのメソッドはまだまだ日々のルーチンワークに依存し過ぎているものだ。顧客の求めに応えるため、私たちは既に仕事のやり方をシンプルなものにせざるを得なかった。だが、残念ながらいまだ途半ば<sup>みちなか</sup>に過ぎぬと感じている。私たちは自己の信念をしっかりと堅持しており、どうしようもない場合にのみ自説を曲げることもある。だから、装飾に満ちた飾り台を廃止した一方で、盛り付けに時間のかかる厄介で複雑なガルニチュールは残してある。こういったガルニチュールを濫用することはガストロノミーの観点から言って、常に間違っているのは事実だが、残しておくべきものと思われる。それを求める顧客あるいは食事会主催者に絶対に従う必要がある場合はとりわけそうだ。ごく稀にとはいえ、料理の美味しさを損なうことなくそれらを実現可能なこともあるからだ。時間と金銭、広くてスタッフの充実した会場、という3つの本質的要素を最大限活用可能な場合のことだが。

通常の厨房業務においては、ガルニチュールをかなりシンプルな、せいぜい3~4種の構成要素からなるものに減らさざるを得なくなっている。そのガルニチュールを添える料理がアントレであれルヴェであれ、牛・羊肉料理であれ、家禽であれ魚料理であれ、そうせざるを得ない。そのようにして構成要素を減らしたガルニチュールは、素早い皿出しが要求される場合には必ず、ソースと同様に別添で供するのがいい。その場合、盛り付けは奇抜というくらいシンプルなものとなるが……メインの料理はより冷めない状態で、より早く、よりきれいに供することが可能になる。給仕が料理を取り皿に分けてお客様に出すにせよ、お客様が大皿を自分たちで受け渡して取り分けるにせよ、サービス担当者は安心して仕事出来るし、そのほうが容易だ。メインの大皿が山盛りになることはないし、その上に盛り付けられたいろいろな素材のガルニチュールも簡単に取ることが出来るからだ。

こんにちの他のシステムだと、料理を載せるための台や装飾のための飾り串を作り、さらに料理の周囲にガルニチュールを配置するのに、看過出来ぬ程の時間を要していた。こういう盛り付けというのは、料理そのものがさして大きくないものであっても、食べ手の人数が少ない場合であっても、大面積の皿を用いる必要があった。だから、お客様が料理を自分たちで受け渡して取り分ける必要がある場合などは、お客様にとっても、サービス担当者にとってもまことに窮屈なものであった。これは、複雑な構成のガルニチュールの持つ大きな欠点のひとつとして無視できないことだ。他の欠点というのは、あらかじめ盛り付けを行なうことによって美味しさが減ってしまうこと、食べ手が少人数の場合には必然的に、料理を見せて周る間に冷めてしまうこと、などがある。こういう愉快とは言えぬことの結果は何とも情けないことになる。つまり、お客様に大皿に盛り付けた料理をお見せするのはほんの一瞬だけ、お客様は多少なりとも豪華で精密に盛り付けられた料理をちらりと見る暇があるかないか、ということだ。昔日のごとき豪華壮麗な料理を供することの可能な場所もこんにちでは少なくなってきたが、それ以外のところでもこういった悪習が頑固なまでに続けられているというのは、それが昔からの習慣だということではしか説明がつかぬ。

給仕のスピードを容易に上げるために、大きな塊肉の料理でない場合には毎回、下の図のごとき四角形の深皿を出来るだけ用いるよう是非ともお勧めしたい。温かい料理でも、冷製の料理でも、この皿は非常に優れたものであるから、その目的において厨房に備えておくべきものとして他の追随を許さないと言える。

繰り返しになるが、本書が新しい方法を勧めているからといって、偏見で古典的なものを悪いと断じているのでは決してない。私たちは、料理人諸君に、顧客たちの生活習慣や味の好みを研究し、自らの仕事をそれらに適合させるよう誘いたいと思っ<sup>いざな</sup>ているだけなのだ。我々料理人にとって高名な師とも呼ぶべきカレームは、ある日、同業たる料理人のひとりとおしゃべりをしていた際に、その料理人が仕えている主人の洗練さに欠けた食事の習慣や下卑た味覚を苦々しげに語るのを聞かされたという。その食事の習慣と味覚に憤慨して、自分が人生をかけて追究してきた知的な料理の原則を曲げてまで仕え続けるくらいなら、いっそ辞めてしまいたいと思っている、と。カレームはこう答えた。「そんなことをするのは君のほうが間違っているよ。料理において原則なんていくつも存在しないんだ。あるのはひとつだけ、仕えているお方に満足していただけるか、ということだけなんだよ」と。

今度は我々がその答を考える番だ。自分たちの習慣やこだわりを、料理を出す相手に押しつけるなどと言い張るとしたら、まったくもって馬鹿げたことだ。我々料理人は食べ手の味覚に合わせて料理することこそが第一でありもっとも本質的なことなのだと、私たちは確信している。

私たちがかくも安易に顧客の気まぐれにおもねったり、過度なまでに盛り付けをシンプルにするせいで、料理芸術の価値を下げ、単なる仕事のひとつにしてしまっている、と非難する向きもあるだろう。一だがそれは間違いだ。シンプルであることは美しさを排するものではない。

ここで、本書の初版において盛り付けについて述べた部分を繰り返すことをお許しいただきたい。

「どんなにささやかな作品にも自らの最高の印をつけられる才というのは、その作品をエレガントで歪みのないものに見せられるわけで、技術というものに不可欠だと私は信じている。

だが、職人が美しい盛り付けを行なうことで自らに課すべき目的とは、食材を他に類のない方法で節度をもって用いつつ大胆に配置することによってのみ、実現されるのだ。未来の盛り付けにおいて絶対に守るべきこととして、食べられないものを使わないこと、シンプルな趣味のよささこそが未来の盛り付けに特徴的な原則となるだろうことを、認めるべきなのだ。

そのような仕事を成し遂げるために、能力ある職人にはいくつもの手段がある。トリュフ、マッ

シュルーム、固茹で卵の白身、野菜、舌肉などの食べられるものだけを用いて、素晴らしい装飾を組み合わせ、無限に展開できるのだ。

王政復古期に料理人たちによって流行した複雑な盛り付けの時代は終わった。だが、特殊な例になるが、古い方法で盛り付けをしなければならない場合もあり、そういう時は何よりもまず、盛り付けにかかる時間と利用できる手段を見積らなくてはならない。土台の形状を犠牲にしなくても、装飾の繊細さを忘れなくても、風味ゆたかな素材を軽んじたり劣化させてしまえば、価値のないものにしかないのだ」。

以上の見解はずっと変わっていない。料理は進歩する（社会がそうであるように）。だが常に芸術であり続けるのだ。

例えば、1850 年から人々の生活習慣、習俗が変化したことを皆が認めるにやぶさかでないように、料理もまた変化するのだ。デュボワとベルナールの素晴らしい業績は当時のニーズに応えたものだ。だが、たとえ二人がその著書と同じく永遠の存在であったとしても、彼らが称揚した形態は、料理の知識として、我々の時代の要求に応えうるものではない。

私たちは二人の名著を尊重し、敬愛し、研究しなくてはならない。二人の著書はカレームの著作とともに、我々料理人の仕事の基礎たるものだ。だが、そこに書いてあることを盲目的に真似るのではなく、我々自身で新たな道を切り拓き、我々もまたこの時代の習俗や慣習に合わせた教本を残すべきなのだと考える次第である。

1907 年 2 月 1 日

## 第三版序文

『料理の手引き』第三版を同業たる料理人諸賢に向けて上梓するにあたり、絶えず本書を好意的に支持して下さったことと、多くの方々から著者一同にお寄せくださった励ましのお言葉に対し、あらためて深く御礼申しあげる次第だ。

第二版序文の内容につけ加えるべきことは何もない。というのも、第二版序文で料理という仕事について申しあげたことは、1907年当時も今も変わっていない事実だからだし、今後も長くそうであり続けるだろう。とはいえ、この第三版は内容を精査し、かなりの部分を改訂してある。かつては予測でしかなかったことを実証し、この『料理の手引き』初版の序文においてエスコフィエ氏が以下のように書かれた約束も果せたと思う。「本書には五千近くものレシピが掲載されているが、それでも私は、この教本が完全だとは思っていない。たとえ今この瞬間に完璧であったとしても、明日にはそうではないかも知れぬ。料理は進化し、新しいレシピが日々創案されているのだ。まことに不都合なことだが、版を重ねる毎に新しい料理を採り入れ、古くなってしまったものは改良を加えねばなるまい。」

この言葉が、前回の第二版から300ページを増やしたことの説明となっているわけで、この新版でいくつかの変更を我々が必要と考えた理由でもある。

1. 判型の変更……あえて判型を大きくすることで、より扱いやすいものとしたこと
2. 巻末の目次の組みなおし……当初は料理の種類別であったが、本書全体の項目をアルファベット順にまとめたこと
3. 時代遅れになったと思われるレシピを相当数削除し、その代わりとしてこの数年の間に創案され好評を博したレシピを追加したこと

既に大著であって本書にこれらの変更を加えるために、我々は第二版の巻末に付されていた献立のページを削除せざるを得なかった。

献立についても内容を一新し、多くの献立例を追加して、『メニューの本』という独立した書籍として、この第三版と同時に刊行する予定となっている。この『メニューの本』において我々は献立とその説明文はもちろんのこと、大規模な厨房における日々の業務配分を示す表を入れておいた。

このように別冊とすることで、献立の作成という非常に重要な問題を適切に展開し、ゆとりを持って論じることが可能となったわけだ。

この新刊『メニューの本』は料理人諸賢だけではなくメートルドテル、食事施設の責任者に必携のものとなった。さらには必要なものを奇抜なまでに単純化してしまう家庭の主婦にとっても必携となろう。我々は上記の改良点が、これまで多くの好意的見解をお寄せくださった料理関わる皆様方に、好意的に受け容れていただけると信じている。また、料理芸術の栄光のもと未来に続くモニュメントを建てるべく努めた我々のささやかなる尽力が、料理芸術に利をもたらさんことを信じる次第だ。

1912年5月1日

## 第四版序文

『料理の手引き』第三版刊行当時（1912年5月）から後、他の職業、産業と同様に料理界もまた大いなる危機に見舞われた。こんにちもなお料理は厳しい試練にさらされている。しかしながら、料理界はその試練に耐えてきたし、戦後のこの辛い時期に終止符を打ち、料理界がさらに前進し始めるのもさして遠いことではないと信じている。だが、目下のところ、あらゆる食材の異常なまでの高騰により、料理長諸賢が責務を果たすことがひどく難しくなっている。料理長がその責務を果たすということの困難さを経験上よく知っているからこそ、今回の版において我々は、多くのレシピ、とりわけガールニチュールについて、その本質的なところを曲げることなしに、よりシンプルなものにすることにこだわった。

さらに、もはやあまり興味を持たれないであろうレシピは全て削除して、その代わりに近年創案されたレシピを収録することとした。

したがって、料理人諸賢および料理に関心を持つ皆様方に向けてこの『料理の手引き』第四版を上梓するにあたり、旧版同様、皆様に温かく受け容れていただけると信じる次第である。

1921年1月



## 【参考】盛り付けをシンプルにするということ（初版のみ）

本書では、かつては料理の盛り付けによく用いられた飾り串、縁飾り、クルトン、チョップ花などを使う指示がほとんど出てこない。著者としては、盛り付け方法を近代化すると同時に、ほぼ完全に上記のものどもを削除しなくしてしまいたいと考えたくらいだ。

我が先達が考えていたような盛り付けには、長所がたったひとつしかない。皿を荘厳に、魅力的な姿にすることで、料理を味わう前に、食べ手の目を楽しませ、喜んでいただくということだ。

だが、そうした盛り付けの作業は複雑で難しいものであり、かなりの時間を必要とする。比較的小人数の宴席でないかぎりでは、こうした盛り付けは事前に用意しておく必要がある。そのようにして作られた料理は、それを置いておく場所のことを考えに入れなくても、必ずといっていい程、冷めてしまっている。また、料理を載せる台や縁飾り、飾り串に費す時間も考えなくてはならないし、そういった装飾にかかる費用も考えなくてはならない。忘れてはならないことだが、そのように装飾した皿の見た目の調和がとれている時間というのは、その皿をお客様にお見せする間だけなのだ。メートルドテルのスプーンが料理に触れるやいなや、かくも無惨な姿となりお客様の目には不快なものとなってしまう。こういう不都合はなんとしても改善しなければならなかったのだ。

ここで図に示すような四角形の皿を採用したことで、上記のような問題は解決したと考えている。この皿はパリのリッツホテルで初めて用いられ、ロンドンのカールトンホテルにおいて正式に採用されることとなったものだ。この皿を用いることの利点は絶大で、これを用いない盛り付けなどもはや考えられない程だ。この皿は場所をとらず、皿の内側に盛り付けられた料理は冷めることがない。蓋との距離が近いから保温されているわけだ。魚や肉の切り身は上に重ねて盛るのではなく、ガルニチュールとともに並べて盛り付けることが出来る。そうすることで、最初に給仕されるお客様から最後に給仕される方まで、料理は美味しそうな見た目を保つことが出来るのだ。その結果、クルトンやチョップ花、皿の上にしつらえる料理を載せる台や縁飾り、飾り串、昔の給仕で用いられた面倒なクロッシュは不要なものとなる。

この皿は冷製料理にもまた便利に使うことが出来る。周囲に氷を積み重ねて囲うか、薄い氷のブロックの上に盛り付ければ、飾りには、ごく繊細なジュレだけでいい。そのような繊細なジュレを使うのは昔の方法では不可能だった。かくして、邪魔にさえ思える飾り台も、皿の底の飾りも、アトレも必要なくなった。ショフロワは1切れずつ並べて、周囲を琥珀色のとろけるようなジュレで満たしてやればいい。ムースはもはや「つなぎ」をまったく、あるいはほとんど必要としない。こういうことが、冷製料理の芸術的な見た目を、豪華さや美しさという点でいっかな失うことなく可能となるのだ。

この新式の什器とそれによって実現可能となる料理に習熟することについて料理人諸君にお報せすることは我々の義務であると考え。利点がとても大きいので、あえて申しあげるが、これを使うことが、給仕を素早く、きれいに、経済的に、そして文句ないまでに実践的なものにする唯一の方法である。

## 【参考】初版はしがき

本書はある特定の階層の料理人を対象としているものではなく、全ての料理人が対象であるため、本書のレシピは、経済的観点や料理人が実際に利用可能な手段に応じて、改変できるものだと述べておきたい。

本書に収められたレシピはすべて、グランドメゾンでの仕事における原則にもとづいて組み立てて調整してある。だから、より格下の店舗などでも、必然的に量を減らせば作れるだろうし、適価で提供出来るようになるだろう。

ひとつひとつの項目において、いろいろな飲食を提供する形態を網羅するようにレシピを書くことが不可能だったということは理解されよう。料理人自身が自主性をもって本書の内容を補えるし、そうすべきなのだ。ある者たちにとって非常に大切なことが、大多数の者にとってはそこそこの興味しか引かず、一般的に見たら無益で幼稚に思われることだってあるのだ。

だから、本書に収録したレシピは最大の分量でまとめられたものを考えるべきであり、必要に応じて、各人の判断および物理的に出来る範囲に合わせて、量を減らして作るといい。



# I. ソース Sauces

## フォン、その他のストック LES FONDS DE CUISINE

本書は実際に厨房で働く料理人を対象としたものだが、まず最初に料理のベースとして仕込んでストックしておくものについて少々述べておきたい。我々料理人にとって重要なものだからだ。

ここで述べる料理のベースとして仕込んでストックしておくものは、実際、料理の土台そのものであり、それなしでは美味しい料理を作ることの出来ない、まず最初に必要なものだ。だからこそ、料理のベースとして仕込んでおくストックはとても重要であり、いい仕事をしたいと努めている料理人ほどこれらを重視している。

これらは、料理において常に立ち戻るべき出発点となるものだが、料理人がいい仕事をしたいと望んでも、才能があっても、それだけでいいものを作ることは出来ない。料理のベースを作るにも材料が必要なのだ。だから、必要な材料は良質のものを自由に使えるようにしなければならない。

筆者としては、むやみな贅沢には反対だが、それと同じくらい、食材コストを抑え過ぎるのも良くないと考えている。そんなことをしては、伸びる筈の才能の芽を摘んでしまうばかりか、意識の高い料理人ならモチベーションの維持すら出来ないだろう。

どんなに優秀な料理人だって、無から何かを作り出すことは不可能だ。期待される結果に対して、素材の質が劣っていたり量が足りないことがあれば、それでも料理人にいい仕事をしろと要求するなど言語道断である。

料理のベースとして仕込んでおくストックに関するの重要ポイントは、必要な材料は質、量ともに充分に、惜しげもなく使えるようにすることだ。

ある調理現場で可能なことが、別の調理現場では不可能な場合があるのは言うまでもない。料理人の仕事内容は顧客層によっても変わる。到達すべき目標によって手段も変わるということだ。

そういう意味で、何事も相対的なものであるとはいえ、こと料理のベースとして仕込んでストックすべきものに関しては絶対に外してはならないポイントがあるわけだ。組織のトップがこの点で出費を惜しんだり、コスト面で過度に目くじらを立てるようでは、美味しい料理なんて出来るわけがないのだから、現実に厨房を仕切っている料理長を批判する資格もない。そんなのが根拠のない言い掛かりなのは明らかだ。素材の質が悪かったり、量が足りないのであれば、料理長が素晴らしい料理を出せないのは言うまでもあるまい。ぶどうの搾りかすに水を加えて醗酵させた安ワインを立派な瓶に詰めてしまえば高級ワインになると思う程に馬鹿げたことはないのだ。

料理人は、必要なものを何でも使っていえばいいなら、料理のベースとして仕込んでおくストックにとりわけ力を入れるべきであり、文句のつけようのない出来になるよう気を使うべきだ。そこに手間隙かけていればそれだけ厨房全体の仕事がきちんと進むのだから、注文を受けた料理をきちんと作れるかどうかは、結局のところ、料理のベースとなる仕込み類にどれだけ手間隙<sup>ひま</sup>をかけるかということなのだ。

## 主要なフォンとストック PRINCIPAUX FONDS DE CUISINE

料理のベースとして仕込んでおくべきものは主として……

- ・ **コンソメ・サンプルとコンソメ・ドゥーブル**
- ・ **茶色いフォン、白いフォン、鶏のフォン、ジビエのフォン、魚のフォン**……これらはとろみを付けたジュ、基本ソースのベースになる
- ・ **フュメ、エッセンス**……派生ソースに用いる
- ・ **グラスドヴィアンド、鶏のグラス、ジビエのグラス**
- ・ **茶色いルー、ブロンドのルー、白いルー**
- ・ **基本ソース**……エスパニョル、ヴルテ、ベシャメル、トマト
- ・ **肉料理用ジュレ、魚料理用ジュレ**

以下も日常的に使う料理のベースとして仕込んでおくものとして扱う。

- ・ **ミルポワ、マティニオン**
- ・ **クールバイヨン、肉および野菜用のブラン**
- ・ **マリナード、ソミュール**
- ・ **肉料理用ファルス、魚料理用ファルス**
- ・ **ガルニチュールに用いるアパレイユ、など**……

本書は上記を順に説明していく構成にはなっていない。グリル、ロースト、グラタン等の調理技法についても順を追っていくわけではない。料理の種類ごとに一定の位置、つまりは関連の深い料理の章の冒頭において説明していくことになる。

そのようなわけで、本書においては以下のようなになる……

- ・ フォン、フュメ、エッセンス、グラス、マリナード、ジュレの説明…… **第1章 ソース**
- ・ コンソメおよびそのクラリフィエ、ポタージュの浮き実についての説明…… **第3章 ポタージュ**
- ・ ファルスとガルニチュール用アパレイユの作り方…… **第2章 ガルニチュール**
- ・ クールバイヨン、魚料理用ファルス等…… **第6章 魚料理**
- ・ グリル、ブレゼ、ポワレの調理理論…… **第7章 肉料理**

## 基本ソース GRANDES SAUCES DE BASE

- ・ およびそれらを組み合わせたり煮詰めるなどの方法で作る派生ソース
- ・ イギリス風ソース（温製および冷製）
- ・ いろいろな冷製ソース
- ・ ブール・コンポゼ（ミックスバター）
- ・ マリナード
- ・ ジュレ

### 概説

ソースは料理においてもっとも主要な位置にある。フランス料理が世界に冠たるものであるのもひとえにソースの存在によるのだ。だから、ソースは出来るかぎり手間をかけ、細心の注意を払って作るようにしなければならない。

ソースを作るうえでその基礎となるのが何らかの「ジュ」である。すなわち、茶色いソースは「茶色いジュ」（エストゥファード）から作る。ヴルテには「澄んだジュ（白いフォン）を使う。ソースを担当する料理人はまず第一に、完璧なジュを作るところから始めなければならない。キュシー侯爵が言うように、ソース担当の料理人は「頭脳明晰な化学者でありかつ天才的なクリエイターで、卓越した料理という建造物のいわば大黒柱たる存在」なのだ。

昔のフランス料理では、素材に串を刺してあぶり焼きするローストを別にすれば、どんな料理も「ブレゼ」か「エチュヴェ」のようなものばかりだった。だが、その時代には既に、フォンが料理という大建築の丸天井かなめの要だったし、材料コストが重視されるこんにちの我々と比べたら想像も出来ないくらい贅沢に材料を使ってフォンをとっていたのだ。実際、アンヌ・ドートリッシュがスペインからルイ 13 世に嫁いだ際に随行してきたスペインの料理人たちによってフランス料理にルーを用いる方法が伝えられたが、当時はほとんど看過された。ジュそれ自体で充分だったからだ。ところが時代が下り、料理におけるコストの問題が重視されるようになった。ジュはその結果、貧相なものになってしまった。その美味しさを補うものとして、ルーを用いて作るソース・エスパニョルが欠くべからざる存在となった。

ソース・エスパニョルはその完成度の高さゆえに成功をおさめたわけだ。だが、すぐに当初の目的を越えた使い方をされるようになった。19 世紀末には本当にこのソースが必要な場合以外にも使われたわけだ。ソース・エスパニョルの濫用によって、どんな料理も固有の香りのない、全部の風味の混ざりあったのっぺりとした調子のもものばかりになってしまった。

ようやく近年になって、料理の風味がどれも同じようなものであることに批判が集まってきて、その結果として激しい揺り戻しが起きたのだった。グランドキュイジーヌでは、透き通ったような薄い色合いでしかも風味のしっかりした仔牛のフォンが見直されつつある。そのようなわけで、ソース・エスパニョルそれ自体の重要性はだんだん減っていくだろうと思われる。

ソース・エスパニョルが基本ソースとして扱われるべき理由は何か？ ソース・エスパニョルそれ自体に固有の色合いや風味というものはなく、これらはどんなフォンを用いて作るかで決まる。まさにこの点にソース・エスパニョルの長所が存するのだ。補助材料としてルーを加えるが、ルーにはとろみを付けるという意味しかなく、風味にはまったく寄与しない。そもそも、ソースを完璧に仕上げるためには、とろみ以外のルーに含まれる成分はソースからほぼ完全に排除してしまっても差し支えはない。不純物を丁寧に取り除いたソースにはルーに含まれていたでんぷん質だけが残ってい

るわけだ。だから、ソースの口あたりを滑らかなものにするために必要なのがでんぷん質だけなら、純粋なでんぷんだけを用いる方がずっと簡単で、作業時間も大幅に短縮されるし、その結果として、ソースを火にかけ過ぎてしまうようなミスも防げる。将来的には、小麦粉ではなく純粋なでんぷんでルーを作るようになるかも知れない。

料理界の現状を鑑<sup>かんが</sup>みるに、ソース・エスパニョルと**とろみを付けたジュ**をそれぞれ使い分けざるを得ない。これにはさまざまな理由があるが、大きな仕立てのブレゼや、羊や仔羊以外を材料にしたラグーでは、肉汁が煮汁に染み出してきて美味しくなるわけだから、トマトを加えたソース・エスパニョルを用いるのがいい。なお、ソース・エスパニョルをさらに丁寧に仕上げるとソース・ドゥミグラスとなる。これはいろいろなソテーに不可欠なもので、今後も変わることはないだろう。

一方、牛や羊、家禽を使った繊細で軽い仕立ての料理にはとろみを付けたジュの方が好まれる。デグラセの際に少量だけ、料理の主素材と同じものからとったジュを用いる。

こんにちのフランス料理においては、肉とソースの調和がとれているべきという、まことに理に適った厳守すべき決まりがある。

だから、ジビエ料理にはジビエのフォンを用いるか、とりたてて際立った個性を持たないフォンを用いて作ったソースを添える。牛や羊のフォンは用いない。ジビエのフォンというのは、さほど濃厚なものを作ることは出来ないが、素材の個性的な風味を表現するには最適だ。こういった事情は魚料理にも当て<sup>はま</sup>る。ソースそれ自体が際だった風味を持たないもの場合には必ず魚のフユメを加えてやるのだ。このようにしてそれぞれの料理に個性的な風味を実現させることになる。

もちろん、ここまで述べた原則を実現しようにも、コストの問題がしばしば起こることは承知している。けれども、熱意のある、他者の評価を意識している料理人なら問題点を熟考して、完璧とは言わぬまでも満足のいく結果を得ることが出来るだろう。

## ソースのベース作り

### TRAITEMENT DES ÉLÉMENTS DE BASE DANS LE TRAVAIL DES SAUCES

#### 茶色いフォン（エスツーフード）

##### Fonds brun ou Estouffade

（仕上がり 10L 分）

- ・ **主素材**……牛すね 6 kg、仔牛のすね 6kg または仔牛の端肉で脂身を含まないもの 6 kg、骨付きハムのすねの部分 1 本（前もって下茹でしておくこと）、塩漬けしていない豚皮を下茹でしたもの 650 g。
- ・ **香味素材**……にんじん 650 g、玉ねぎ 650 g、ブーケガルニ（パセリの枝 100 g、タイム 10 g、ローリエ 5 g、にんにく 1 片）。
- ・ **作業手順**……肉を骨から外す。

骨は細かく砕き、オーブンに入れて軽く焼き色を付ける。野菜は焼き色が付くまで炒める。これらを鍋に入れて 14 L の水を注ぎ、ゆっくりと、最低 12 時間煮込む。水位が下がらぬように、適宜沸騰した湯を足すこと。

大きめのさいの目に切った牛すね肉を別鍋で焼き色が付くまで炒める。先に煮込んでいたフォンを少量加えて煮詰める。この作業を 2～3 回行ない、フォンの残りを注ぐ。

鍋を沸騰させて、浮いてくる泡を取り除く。浮き脂も丁寧に取り除く。蓋をして弱火で完全に火が通るまで煮込んだら、布で漉してストックしておく。

【原注】フォンの材料に牛の骨などが含まれている場合には、事前にその骨だけで 12～15 時間かけてとろ火でフォンをとるといい。

フォンの材料を鍋に焦げ付くくらいまで強く焼き色を付けるのはよろしくない。経験からいって、丁度いい色合いのフォンに仕上げるには、肉に含まれているオスマゾームの働きだけで充分だ。

#### 白いフォン

##### Fonds blanc ordinaire

（仕上がり 10 L 分）

- ・ **主素材**……仔牛のすね、および端肉 10k g、鶏の手羽やとさか、足など、または鶏がら 4 羽分、
- ・ **香味素材**……にんじん 800 g、玉ねぎ 400 g、ポワロー 300 g、セロリ 100 g、ブーケガルニ（パセリの枝 100 g、タイム 1 枝、ローリエの葉 1 枚、クローブ 4 本）。
- ・ **使用する液体と味付け**……水 12 L、塩 60 g。
- ・ **作業手順**……肉は骨を外し、紐で縛る。骨は細かく砕く。鍋に肉と骨を入れ、水を注ぎ塩を加える。火にかけ、浮いてくるアクを取り除き香味素材を加える。
- ・ **加熱時間**……弱火で 3 時間。

【原注】このフォンは火加減を抑えて、出来るだけ澄んだ仕上がりにすること。アクや浮き脂は丁寧に取り除くこと。

茶色いフォンの場合と同様に、始めに細かく砕いた骨だけを煮てから指定量の水を注ぎ、弱火で 5 時間煮る方法もある。

この骨を煮た汁で肉を煮るわけだ。その作業内容は上記茶色いフォンの場合と同様。この方法は、骨からゼラチン質を完全に抽出出来るという利点がある。当然のことだが、煮ている間に蒸発して失われてしまった分は湯を足してやり、全体量を 12L にしてから肉を煮ること。

#### 鶏のフォン（fond de volaille）

##### Fonds de volaille

白いフォンと同じ主素材、香味素材、水の量で、さらに鶏のとさかや手羽、ガラを適宜増量し、廃鶏 3 羽を加えて作る。

### 仔牛の茶色いフォン（仔牛の茶色いジュ）

#### Fonds, ou Jus de veau brun

（仕上がり 10 L 分）

- ・ **主素材**……骨を取り除いた仔牛のすね肉と肩肉（紐で縛っておく）6kg、細かく砕いた仔牛の骨 5 kg。
- ・ **香味素材**……にんじん 600 g、玉ねぎ 400 g、パセリの枝 100 g、ローリエの葉 2 枚、タイム 2 枝。
- ・ **使用する液体**……白いフォンまたは水 12 L。水を用いる場合は 1 L あたり 3 g の塩を加える。
- ・ **作業手順**……厚手の片手鍋または寸胴鍋の底に輪切りにしたにんじんと玉ねぎを敷きつめる。その他の香味素材と、あらかじめオーブンで焼き色を付けておいた骨と肉を鍋に加える。

蓋をして約 10 分間、蓋をして弱火にかけた野菜から水分が汗をかくように出るイメージで蒸し焼き状態にし、素材の味を引き出す。フォンまたは水少量を加え、煮詰める。この作業をさらに 1～2 回行なう。残りのフォンまたは水を注ぎ、蓋をし、沸騰させる。アクを丁寧に取る。微沸騰の状態です 6 時間煮る。

布で漉し、ストックしておく。使用目的や必要に応じて、さらに煮詰めてからストックしてもいい。

### ジビエのフォン

#### Fonds de gibier

（仕上がり 5 L 分）

- ・ **主素材**……ノロ鹿の頸、胸肉および端肉 3 kg（老いたノロ鹿がいいが、新鮮なものを使うこと）、野うさぎの端肉 1 kg、老うさぎ 2 羽、山うずら 2 羽、老きじ 1 羽。
- ・ **香味素材**……にんじん 250 g、玉ねぎ 250 g、セージ 1 枝、ジュニパーベリー 15 粒、標準的なブーケガルニ。
- ・ **使用する液体**……水 6 L および白ワイン 1 瓶。
- ・ **加熱時間**……3 時間。
- ・ **作業手順**……ジビエは事前にオーブンで焼き色を付けておき、野菜と香草を敷き詰めた鍋に入れる。野菜類も事前に焼き色を付けておくこと。ジビエを焼くのに用いた天板を白ワインでデグラセし、これを鍋に注ぐ。同量の水も加え、ほぼ水分がなくなるまで煮詰める。

この作業の後で、残りの水全量を注ぎ、沸騰させる。丁寧にアクを引きながらごく弱火で煮る。

### 魚のフュメ（フュメドポワソン）

#### Fonds, ou Fumet de poisson

（仕上がり 10L 分）

- ・ **主素材**……舌びらめ、メルランやバルビュのあら 10 kg。
- ・ **香味素材**……薄切りにした玉ねぎ 500 g、パセリの根と茎 100 g、マッシュルームの切りくず 250g、レモンの搾り汁 1 個分、粒こしょう 15 g（これはフュメを漉す 10 分前に投入する）。
- ・ **使用する液体と調味料**……水 10 L、白ワイン 1 瓶。液体 1L あたり 3～4 g の塩。
- ・ **加熱時間**……30 分。
- ・ **作業手順**……鍋底に香味野菜を敷き詰め、魚のあらを入れる。水と白ワインを注ぎ、強火にかける。丁寧にアクを引き、微沸騰の状態を保つようにする。30 分煮たら目の細かい網で漉す。

【原注】質の悪い白ワインを使うと灰色がかったフュメになってしまう。品質の疑わしいワインは使わないほうがいい。

このフュメはソースを作る際に加える液体として用いる。魚料理用ソース・エスパニョールを作るときを想定する場合には、魚のあらをバターでエチューベしてから水と白ワインを注いで煮るといい。

### 赤ワインを用いた魚のフォン

#### Fonds de poisson au vin rouge

このフォンそれ自体を用意することは滅多にない。というのも、例えばマトロットのよう料理の魚の煮汁そのものだからだ。



とはいえ、こんにちでは魚のアラをすっかり取り除いた状態で料理を提供する必要がますます高まってきているので、ここでそのレシピを記しておくべきだろう。このフォンの必要性和有用さはどんどん高まっていくと思われる。

原則として、このフォンの仕込みには、料理として提供するのと同じ種類の魚のアラを用いて、その香りの特徴を生かす必要がある。だが、どんな種類の魚を使う場合でも作り方は同じだ。

(仕上がり 5 L 分)

- ・ **主素材**……料理に用いるのと同じ魚種の頭とアラ 2.5 kg。
- ・ **香味素材**……薄切りにして下茹でした玉ねぎ 300 g、パセリの枝 100 g、タイムの小枝 1 本、小さなローリエの葉 2 枚、にんにく 5 片、マッシュルームの切りくず 100 g。
- ・ **使用する液体と調味料**……水 3.5 L、良質の赤ワイン 2 L、塩 15 g。
- ・ **加熱時間**……30 分。
- ・ **作業手順**……「魚の白いフォン」と同様にする。

【原注】このフォンは魚の白いフォンよりも濃く煮詰めることが可能。とはいえ、保存のために煮詰めないでいいように、その都度、必要な量だけ仕込むことを勧める。

## 魚のエッセンス

### Essence de poisson

- ・ **主素材**……メルランおよび舌びらめの頭、アラ 2 kg。
- ・ **香味素材**……薄切りにした玉ねぎ 125 g、マッシュルームの切りくず 300 g、パセリの枝 50 g、レモンの搾り汁 1 個分。
- ・ **使用する液体**……煮詰めていないフュメドポワソン 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub>L、良質の白ワイン 3dl。
- ・ **所要時間**……45 分。
- ・ **作業手順**……鍋にバター 100 g と玉ねぎ、パセリの枝、マッシュルームの切りくずを入れ、強火で色づかないようさっと炒める。アラと端肉を加える。蓋をして約 15 分弱火で蒸し煮する。その間、小まめに混ぜてやること。白ワインを注ぎ、半量になるまで煮詰める。最後にフュメドポワソンを注ぎ、レモン汁と塩 2 g を加える。

再び火にかけて、とろ火で 15 分程煮込んだら、布で漉す。

【原注】魚のエッセンスは、舌びらめやチュルボ、チュルボタン、バルビュなどのフィレをポシェする際に用いる。

さらに、このエッセンスを煮詰めて、上記でポシェした魚のソースに加えて風味を強くするのに使う。

## エッセンスについて

### Essences diverses

その名のとおりに、エッセンスとはごく少量になるまで煮詰めて非常に強い風味を持たせたフォンのこと。

エッセンスは普通のフォンと本質的には同じものだが、素材の風味をしっかり出すために、使用する液体の量はずっと少ない。したがって、仕上げにエッセンスを加える指示がある料理の場合でも、そもそも十分に風味ゆたかなフォンを用いていれば、エッセンスは必要ないことが分かるだろう。

まず最初に、美味しく風味ゆたかなフォンを用いるほうが、あまり出来のよくないフォンで調理し、後からエッセンスで欠点を補うよりもずっと簡単なのだ。その方がいい結果が得られるし、時間と材料の節約にもなる。

セロリ、マッシュルーム、モリーユ、トリュフなど、とりわけ明確な風味の素材のエッセンスを、必要に応じて用いるにとどめるのがいい。

また、十中八九、フォンを仕込む際に素材そのものを加えた方が、エッセンスを仕込むよりもいい結果が得られることは頭に入れておくこと。

そのようなわけで、エッセンスについてこれ以上長々と述べる必要もないと思われる。ベースとなるフォンがコクと風味がゆたかなものならであるなら、エッセンスはまったく無用の長物と言える。

## グラスについて

### Glaces diverses

グラスドヴィアンド、鶏のグラス（グラスドヴォライユ）、ジビエのグラス、魚のグラスの用途は多岐にわたる。これらは、上記いずれかの素材でとったフォンをシロップ状になるまで煮詰めたもののことだ。

これらの使い途は、料理の仕上げに表面に塗ってしっとりとした艶を出させるのに用いる場合もあれば、ソースの味や色合いを濃くするために用いたり、あるいは、あまりに出来のよくないフォンで作った料理の場合にはコクを与えるために使うこともある。また、料理によっては適量のバターやクリームを加えてグラスそのものをソースとして用いることもある。

グラスとエッセンスの違いだが、エッセンスが料理の風味そのものを強くすることだけが目的であるのに対して、グラスは素材の持つコクと風味をごく少量にまで濃縮したものだ。

だからほとんどの場合、エッセンスよりもグラスを使うほうがいい。

とはいえ昔の料理長たちの中には、グラスの使用を絶対に認めない者もいた。その理由は、料理を作る度に毎回その料理のためのフォンをとるべきであり、それだけで料理として充分なものにすべき、ということだった。

確かに時間と費用の点で制限がなければその理屈は正しい。だが、こんにちでは、そのようなことの出来る調理現場はほとんどない。そもそもグラスは、正しく適量を用いるのであれば、そのグラスが丁寧に作られたものであるなら、素晴らしい結果が得られる。だから多くの場合、グラスはまことに有用なものと言える。

## グラスドヴィアンド

### Glace de viande

茶色いフォン（エストウファード）を煮詰めて作る。

煮詰めて濃くなっていく途中、何度か布で漉して、より小さな鍋に移しかえていく。煮詰めている際に、丁寧にアクを引くことが、澄んだグラスを作るポイント。

煮詰めている際には、フォンの濃縮具合に応じて、火加減を弱めていくこと。最初は強火でいいが、作業の最後の方は弱火にしてゆっくり煮詰めてやること。

スプーンを入れてみて、引き上げた際に、艶のあるグラスの層でスプーンが覆われ、しっかり張り付いているくらいが丁度いい。要するに、スプーンがグラスでコーティングされた状態になればいいということだ。

【原注】色が薄くて軽い仕上りのグラスが必要な場合には、茶色いフォンではなく、標準的な仔牛のフォンを用いる。

## 鶏のグラス（グラスドヴォライユ）

### Glace de volaille

鶏のフォン（フォンドヴォライユ）を用いて、グラスドヴィアンドと同様にして作る。

## ジビエのグラス

### Glace de gibier

ジビエのフォンを煮詰めて作る。ある特定のジビエの風味を生かしたグラスを作るには、そのジビエだけでとったフォンを用いること。

## 魚のグラス

### Glace de poisson

このグラスを用いることはあまり多くない。日常的な業務においては「魚のエッセンス」を用いることが好まれる。そのほうが魚の風味も繊細になる。魚のエッセンスで魚をポシェした後に煮詰めてソースに加える。

## ルー Roux

ルーはいろいろな派生ソースのベースとなる基本ソースにとろみを付ける役目を持つ。ルーの仕込みは、一見したところさほど重要に思われぬだろうが、実際には正反対だ。丁寧に注意深く作業すること。

茶色いルーは加熱に時間がかかるので、大規模な調理現場では前もって仕込んでおく。ブロンドのルーと白いルーはその都度用意すればいい。

### 茶色いルー

#### Roux brun

(仕上がり 1 kg 分)

1. 澄ましバター……500 g
2. ふるった小麦粉……600 g

### ルーの火入れについて

加熱時間は使用する熱源の強さで変わってくる。だから数字で何分とは言えない。ただし、火力が強過ぎるよりは弱いくらいの方がいい。というのも、温度が高すぎると小麦粉の細胞が硬化して中身を閉じ込めてしまい、そうなると後でフォンなどの液体を加えた際に上手く混ざらず、滑らかなとろみの付いたソースにならない。乾燥豆をいきなり熱湯で茹でるのと同じようなことが起きるわけだ。低い温度から始めてだんだんと熱くしていけば、小麦粉の細胞壁がゆるんで細胞中のでんぷんが膨張し、熱によって発酵状態の初期のようになる。このようにして、でんぷんをデキストリンに変化させる。デキストリンは水溶性の物質で、これが「とろみ」の主な要素なのだ。茶色いルーは淡褐色の美しい色合いで滑らかな仕上がりにする。だまがあってはいけない。

ルーを作る際には必ず、澄ましバターを使うこと。生のバターには相当量のカゼインが含まれている。カゼインがあると火を均質に通すことが出来なくなってしまう。とはいえ、以下を覚えておくといい。ソースとして仕上げた段階で、ルーで使ったバターは風味という点ではほとんど意味が失われている。そもそもソースの仕上げに不純物を取り除く段階でバターも完全に取り除かれてしまうわけだ。だからルーに用いるバターは小麦粉に熱を通すためだけのものと考えていい。

ルーはソース作りの出発点だ。だから次の点も記憶に留めること。小麦粉にでんぷんが含まれているからこそソースに「とろみ」が付く。だから純粋なでんぷん（特性が小麦のでんぷんと同じでも異なったものでも）でルーを作っても、小麦粉の場合と同様の結果が得られるだろう。ただしその場合は小麦粉でルーを作る場合より注意して作業する必要がある。また、小麦粉と違って余計な物質が含まれていないために、全体の分量比率を考え直すことになる。

**【原注】**本文で述べたように、茶色いルーを作る際には澄ましバターを用いる。他の動物性油脂はよほど経済的事情が逼迫していない限り使わないこと。材料コストが問題になる場合でも、ソースの仕上げに不純物を取り除く際に多少の注意を払えば、ルーに用いたバターを回収するのはさして難しいことではない。それを後で他の用途で使えばいいだろう。

### ブロンドのルー

#### Roux blond

(仕上がり 1kg 分)

材料の比率は茶色いルーと同じ。すなわちバター 500 g と、ふるった小麦粉 600 g。

火入れは、ルーがほんのりブロンド色になるまで、ごく弱火で行なう。

### 白いルー

#### Roux blanc

500 g のバターと、ふるった小麦粉 600 g。

このルーの火入れは数分、つまり粉っぽさがなくなるまでの時間でいい。

## 基本ソース GRANDES SAUCES DE BASE

### ソース・エスパニョル

#### Sauce espagnole

(仕上がり 5 L 分)

- ・ **とろみ付けのためのルー**……625 g。
- ・ **茶色いフォン**（ソースを仕上げるのに必要な全量）……12 L。
- ・ **ミルポワ（香味素材）**……小さなさいの目に切った塩漬け豚ばら肉 150 g、2 mm 程度のさいの目に切ったにんじん 250 g と玉ねぎ 150 g、タイム 2 枝、ローリエの葉 2 枚。

#### ・作業手順

1. フォン 8 L を鍋で沸かす。あらかじめ柔らかくしておいたルーを加え、木杓子か泡立て器で混ぜながら沸騰させる。

弱火にして微沸騰の状態を保つ。

2. 以下のようにしてあらかじめ用意しておいたミルポワを投入する。ソテー鍋に塩漬け豚ばら肉を入れて火にかけて脂を溶かす。そこに、細かく刻んだにんじんと玉ねぎ、タイム、ローリエの葉を加える。野菜が軽く色づくまで強火で炒める。丁寧に、余分な脂を捨てる。これをソースに加える。野菜を炒めたソテー鍋に白ワイン約 100 ml を加えてデグラセし、それを半量まで煮詰める。これも同様にソースの鍋に加える。こまめに浮いてくる夾雑物を徹底的に取り除きながら弱火で約 1 時間煮込む。

3. ソースをシノワで、ミルポワ野菜を軽く押しながら漉し、別の片手鍋に移す。フォン 2 L を注ぎ足す。さらに 2 時間、微沸騰の状態を保ちながら煮込む。その後、陶製の鍋に移し、ゆっくり混ぜながら冷ます。

4. 翌日、再び厚手の片手鍋に移してから、フォン 2 L とトマトピューレ 1 L または同等の生のトマトつまり 2 kg を加える。

トマトピューレを用いる場合は、あらかじめオープンでほとんど茶色になるまで焼いておくといい。そうするとトマトピューレの酸味を抜くことができる。

そうすればソースを澄ませる作業が楽になるし、ソースの色合いも温かそうで美しいものになる。

ソースをヘラか泡立て器で混ぜながら強火で沸騰させる。弱火にして 1 時間微沸騰の状態を保つ。最後に、表面に浮いている不純物を、細心の注意を払いながら徹底的に取り除く。布で漉し、完全に冷めるまで、ゆっくり混ぜ続けること。

**【原注】** ソース・エスパニョルで仕上げに不純物を取り除くのにかかる時間はいちがいには言えない。これは、ソースに用いるフォンの質次第で変わるからだ。

ソースにするフォンが上質なものであればある程、仕上げに不純物を取り除く作業は早く済む。そういう場合には、ソース・エスパニョルを 5 時間で作ることも無理ではない。

### 魚料理用ソース・エスパニョル

#### Sauce espagnole maigre

(仕上がり 5 L 分)

- ・ **バターを用いて作ったルー**……500 g。
- ・ **魚のフュメ（フュメドポワソン）**（ソースを仕上げるために必要な全量）……10 L。
- ・ **ミルポワ**……標準的なソース・エスパニョルと同じ **ミルポワ** 野菜を同量と、塩漬け豚ばら肉の代わりにバターを用い、マッシュルームまたはマッシュルームの切りくず 250 g を加える。
- ・ **作業手順**……標準的なソース・エスパニョルとまったく同様に作る。
- ・ **加熱時間と不純物を取り除くのに必要な時間**……5 時間。

仕上げに漉してから、標準的なソース・エスパニョールとまったく同様に、完全に冷めるまでゆっくり混ぜ続けること。

**魚料理用ソース・エスパニョール補足** このソースを日常的な料理のベースとなる仕込みに含めるかどうかについては意見が分れるところだ。

普通のソース・エスパニョールは、つまるところ風味の点ではほとんどニュートラルなものだから、それに魚のフュメを加えれば、魚料理用ソース・エスパニョールとして十分に通用するだろう。どうしても上で挙げた魚料理用ソース・エスパニョールが必要になるのは、宗教的に厳格に小齊の決まりを守って料理を作る場合のみで、さすがにその場合は代用品などない。

## ソース・ドゥミグラス

### Sauce demi-glace

一般に「ドゥミグラス」と呼ばれているものは、いったん仕上がったソース・エスパニョールをさらに、もうこれ以上は無理という位に徹底的に不純物を取り除いたもののことだ。

最後の仕上げに**グラスドヴィアンド**などを加える。風味付けに何らかの酒類を加えれば、当然ながらソースの性格も変わるので、最終的な使い途に応じて決めること。

**【原注】**ソースの色合いを決めるワインを仕上げに加える際には、「火から外して」行なうこと。沸騰しているとワインの香りがとんでしまうからだ。

## とろみを付けた仔牛のジュ

### Jus de veau lié

(仕上がり 1 L 分)

- ・仔牛のフォン……仔牛の茶色いフォン 4 L。
- ・とろみ付け材料……アロールート 30 g。
- ・作業手順……よく澄んだ仔牛のフォン 4 L を強火にかけ、 $\frac{1}{4}$  量つまり 1 L になるまで煮詰める。

大さじ数杯分の冷たいフォンでアロールートを溶く。これを沸騰している鍋に加える。1 分程度だけ火にかけ続けたら、布で漉す。

**【原注】**この、とろみを付けた仔牛のジュは、本書では頻繁に使う指示をしているが、必ず、しっかりした味で透き通った、きれいな薄茶色に仕上げること。

## ヴルテ（標準的な白いソース）

### Velouté, ou sauce blanche grasse

(仕上がり 5 L 分)

- ・とろみ付けの材料……バターを用いて作ったブロンドのルー 625 g。
- ・よく澄んだ仔牛の白いフォン……5 L。
- ・作業手順……ルーをフォンに溶かし込む。フォンは冷たくても熱くてもいいが、フォンが熱い場合にはソースが充分なめらかになるよう注意して溶かすこと。混ぜながら沸騰させる。微沸騰の状態を保ちながら、浮いてくる不純物を完全に取り除いていく。この作業はとりわけ細心の注意を払って行なうこと。
- ・加熱時間と不純物を取り除く作業に必要な時間……1 時間半。

その後、ヴルテを布で漉す。陶製の鍋に移してゆっくり混ぜながら完全に冷ます。

## 鶏のヴルテ

### Velouté de volaille

このヴルテの作り方が、上述の標準的なヴルテと、材料比率と作業はまったく同じ。使用する液体として鶏の白いフォン（フォンドヴォライユ）を使う。

## 魚料理用ヴルテ

### Velouté de poisson

ルーと液体の分量は標準的なヴルテとまったく同じだが、仔牛のフォンではなく魚のフュメを用いて作る。

ただし、魚を素材として用いるストックはどれもそうだが、手早く作業すること。不純物を取り除く作業も 20 分程度にとどめること。その後、布で漉し、陶製の鍋に移してゆっくり混ぜながら完全に冷ます。

### ソース・アルマンド（パリ風ソース）

#### Sauce parisienne (ex-Allemande)

（仕上がり 1 L 分）

標準的なヴルテに卵黄でとろみを付けたソース。

- ・標準的なヴルテ……1 L。
- ・追加素材……卵黄 5 個、白いフォン（冷たいもの）1/2 L、粗く砕いたこしょう 1 ひとつまみ、すりおろしたナツメグ少々、マッシュルームの煮汁 2 dl、レモン汁少々。
- ・作業手順……厚手のソテー鍋にマッシュルームの茹で汁と白いフォン、卵黄、粗く砕いたこしょう、ナツメグ、レモン汁を入れる。泡立て器でよく混ぜ、そこにヴルテを加える。火にかけて沸騰させ、強火で 2/3 量になるまで、ヘラで混ぜながら煮詰める。

ヘラの表面がソースでコーティングされる状態になるまで煮詰めたら、布で漉す。

膜が張らないよう、表面にバターのかけらをいくつか載せてやり、湯煎にかけておく。

- ・仕上げ……提供直前に、バター 100 g を加えて仕上げる。

【原注】ソース・アルマンド（ドイツ風）とも呼ばれるが、本書では「パリ風」の名称を採用した。そもそも「アルマンド」というの名称に正当性がないからだ。習慣としてそう呼ばれてきただけであって、明らかに理屈に合わない名称だ。1883 年に雑誌「料理技術」に某タヴェルネ氏が寄せた記事には、当時ある優秀な料理人がアルマンドなどという理屈に合わない名称を使うのはやめたという話が出ている。

こんにち既に「パリ風ソース」の名称を採用している料理長もいる。そう呼んだほうが好ましいわけだが、残念なことにまだ一般的にはなっていない。

### ソース・シュブレード

#### Sauce suprême

鶏のヴルテに生クリームを加えてなめらかに仕上げたもの。ソース・シュブレードは、正しく作った場合「白さの<sup>きわ</sup>だったとても繊細な」仕上がりのものでなくてはいけない。

（仕上がり 1 L 分）

- ・鶏のヴルテ……1 L。
- ・追加素材……鶏の白いフォン 1 L、マッシュルームの茹で汁 1 dl、良質な生クリーム 2 1/2 dl。
- ・作業手順……鍋に鶏のフォンとマッシュルームの茹で汁、鶏のヴルテを入れて強火にかけ、ヘラで混ぜながら、生クリームを少しずつ加え、煮詰めていく。このヴルテと生クリームを煮詰めたものの分量は、上で示した仕上がり 1L のソース・シュブレードを作るには、1/3 量まで煮詰まっていなくてはならない。

布で漉し、仕上げに 1 dl の生クリームとバター 80 g を加えてゆっくり混ぜながら冷ますと、丁度最初のヴルテと同量になる。

### ベシャメルソース

#### Sauce Béchamel

（仕上がり 5 L 分）

- ・白いルー……650 g。
- ・使用する液体……沸かした牛乳 5 L。
- ・追加素材……白身で脂肪のない仔牛肉 300 g をさいの目に切り、みじん切りにした玉ねぎ（小）2 個分とタイム 1 枝、粗く砕いたこしょう 1 つまみ、塩 25 g とバターを鍋に入れて蓋をし、色付かないように弱火で蒸し煮したもの。

- **作業手順**……沸かした牛乳でルーを溶く。混ぜながら沸騰させる。ここに、先に蒸し煮しておいた野菜と調味料、仔牛肉を加える。弱火で1時間煮込む。布で漉し、表面にバターのかけらをいくつか載せて膜が張らないようにする。肉類を絶対に使わないで調理する必要がある場合は、仔牛肉を省き、香味野菜などは上記のとおりに作る。

このソースは次のようなやり方をすると手早く作ることも出来る。沸かした牛乳に塩、薄切りにした玉ねぎ、タイム、粗く砕いたこしょう、ナツメグを加える。蓋をして弱火で10分煮る。これを漉してルーを入れた鍋の中に入れ、強火にかけて沸騰させる。その後15～20分だけ煮込めばいい。

## トマトソース

### Sauce tomate

(仕上がり5L分)

- **主素材**……トマトピューレ4L、または生のトマト6kg。
- **ミルポワ**……さいの目に切って下茹でしておいた塩漬け豚ばら肉140g、1～2mm角のさいの目に刻んだにんじん200gと玉ねぎ150g、ローリエの葉1枚、タイム1枝、バター100g。
- **追加素材**……小麦粉150g、白いフォン2L、にんにく2片。
- **調味料**……塩20g、砂糖30g、こしょう1つまみ。
- **作業手順**……厚手の片手鍋で、塩漬け豚ばら肉を軽く色付くまで炒める。ミルポワの野菜を加え、野菜も色よく炒める。小麦粉を振りかける。ブロンド色になるまで炒めてから、トマトピューレまたは漬した生トマトと白いフォン、砕いたにんにく、塩、砂糖、こしょうを加える。

火にかけて混ぜながら沸騰させる。鍋に蓋をして弱火のオーブンに入れ1時間半～2時間加熱する。

目の細かい漉し器または布で漉す。再度、火にかけて数分間沸騰させる。保存用の器に移し、ソースが空気に触れて表面に膜が張らないよう、バターのかけらを載せてやる。

**【原注】** トマトピューレを使い、小麦粉は使わず、その他は上記のとおりに作ってもいい。漉し器か布で漉してから、十分な濃度になるまでしっかり煮詰めてやること。



## ブラウン系の派生ソース PETITES SAUCES BRUNES COMPOSÉES

### ソース・ビガラード

#### Sauce Bigarade

**仔鴨のブレゼ用** ……仔鴨をブレゼした際の煮汁を漉してから浮き脂を取り除き、煮詰める。煮詰まったらさらに目の細かい布で漉し、ソース 1L あたりオレンジ 4 個とレモン 1 個の搾り汁でのばす。

**仔鴨のポワレ用** ……仔鴨をポワレのフォンから浮き脂を取り除き、でんぷんで軽くとろみ付けする。砂糖 20g に大さじ 1/2 杯のヴィネガーを加えて火にかけカラメル状にしたものを加える。ブレゼ用と同様に、オレンジとレモンの搾り汁でのばす。

仔鴨のブレゼ用、ポワレ用いずれの場合も、細かい千切りにしてよく下茹でしておいたオレンジの皮大さじ 2 とレモンの皮大さじ 1 を加えて仕上げる。

### ボルドー風ソース

#### Sauce Bordelaise

赤ワイン 3 dl にエシャロットのみじん切り大さじ 2、粗く砕いたこしょう、タイム、ローリエの葉 1/2 枚を加えて火にかけ、1/4 量になるまで煮詰める。ソース・エスパニョール 1 dl を加えて火にかけ、浮いてくる夾雑物を丁寧に取り除きながら弱火で 15 分間煮る。目の細かい布で漉す。

溶かした**グラスドヴィアンド**大さじ 1 杯とレモン汁 1/4 個分、細かいさいの目か輪切りにしてポシェしておいた牛骨髓を加えて仕上げる。

……牛、羊の赤身肉のグリル用

**【原注】** こんにちではボルドー風ソースをこのように赤ワインを用いて作るが、本来的には誤りである。元来は白ワインが用いられていた。これは**ボルドー風ソース・ボヌフォワ**として後述。

### ブルゴーニュ風ソース

#### Sauce Bourguignonne

上質の赤ワイン 1 1/2 L に、エシャロット 5 個の薄切りとパセリの枝、タイム、ローリエの葉 1/2 枚、マッシュルームの切りくず 25g を加えて、半量になるまで煮詰める。布で漉し、ブルマニエ 80g (バター 45g と小麦粉 35g) を加えてとろみを付ける。提供直前にバター 150g を溶かし込み、カイエンヌごく少量で加えて風味よく仕上げる。

……いろいろな卵料理や、家庭料理に好適なソース。

### ブルターニュ風ソース

#### Sauce Bretonne

中位の玉ねぎ 2 個のみじん切りにして、バターでブロンド色になるまで炒める。白ワイン 2 1/2 dl を注ぎ、半量になるまで煮詰める。ここにソース・エスパニョール 3 1/2 dl およびトマトソース同量を加える。7~8 分間煮立ててから、刻んだパセリを加えて仕上げる。

**【原注】** このソースは**白いんげん豆のブルターニュ風**以外にはほとんど使われない。

### ソース・スリーズ

#### Sauce aux Cerises

ポルト酒 2 dl にイギリス風ミックススパイス 1 つまみと、すりおろしたオレンジの皮を大さじ 1/2 杯加えて 2/3 量になるまで煮詰める。**グロゼイユのジュレ** 2 1/2 dl を加え、仕上げにオレンジ果汁を加える。

……大型ジビエの料理用だが、鴨のポワレやブレゼにも用いられる。

### ソース・シャンピニオン

#### Sauce aux Champignons

マッシュルームの茹で汁 2 1/2 dl を半量になるまで煮詰める。**ソース・ドゥミグラス** 8 dl を加えて

数分間煮立てる。布で漉し、バター 50 g を投入して味を調べ、あらかじめ下茹でしておいた小さめのマッシュルームの笠 100 g を加えて仕上げる。

### ソース・シャルキュティエール

#### Sauce Charcutière

提供直前に、ソース・ロベール 1 L に細さ 2 mm 程度で短かめの千切りにしたもの 100 g を加える（ソース・ロベール参照）。

### ソース・シャスール

#### Sauce Chasseur

生のマッシュルームを薄切りにしたもの 150g をバターで炒める。エシャロットのみじん切り大さじ 2½ 杯を加えてさらに軽く炒め、白ワイン 3 dl を注ぎ、半量になるまで煮詰める。トマトソース 3 dl とソース・ドゥミグラス 2 dl を加える。数分間沸騰させたら、バター 150 g と、セルフイユとエストラゴンをみじん切りにしたもの大さじ 1½ 杯を加えて仕上げる。

### ソース・シャスール（エスコフィエ流）

#### Sauce Chasseur (Procédé Escoffier)

生のマッシュルームを薄切りにしたもの 150g を、バターと植物油で軽く色付くまで炒める。みじん切りにしたエシャロット大さじ 1 杯を加え、なるべくすぐに余分な油をきる。白ワイン 2 dl とコニャック約 50 ml を注ぎ、半量になるまで煮詰める。ソース・ドゥミグラス 4 dl とトマトソース 2 dl、グラスドヴィアンド大さじ ½ 杯を加える。

5 分間沸騰させたら、仕上げにパセリのみじん切り少々を加える。

### 茶色いソース・ショフロワ

#### Sauce Chaud-froid brune

（仕上がり 1 L 分）

ソース・ドゥミグラス ¾ L とトリュフエッセンス 1 dl、ジュレ 6〜7 dl を用意する。

ソース・ドゥミグラスにトリュフエッセンスを加えて、強火で煮詰めるが、この時に鍋から離れないこと。煮詰めながらジュレを少量ずつ加えていく。最終的に ⅔ 量程度まで煮詰める。

味見をして、ソースがショフロワに使うのに丁度いい濃さになっているか確認すること。

マデイラ酒またはポルト酒 ½ dl を加える。布で漉し、ショフロワの主素材の表面に塗り付けるのに丁度いい固さになるまで、丁寧にゆっくり混ぜながら冷ます。

### 茶色いソース・ショフロワ（鴨用）

#### Sauce Chaud-froid brune pour Canards

作り方は上記、茶色いソース・ショフロワと同様だが、トリュフエッセンスではなく、鴨のガラでとったフュメ 1½ dl を用いること。また、上記のレシピよりややしっかり煮詰めること。

ソースを布で漉したら、オレンジ 3 個分の搾り汁、とオレンジの皮をごく薄く剥いて細かい千切りにしたもの大さじ 2 杯を加える。オレンジの皮の千切りはしっかりと下茹でしてよく水気をきっておくこと。

### 茶色いソース・ショフロワ（ジビエ用）

#### Sauce Chaud-froid brune pour Gibier

作り方は上記標準的なソース・ショフロワと同じだが、トリュフエッセンスではなく、ショフロワとして供するジビエのガラでとったフュメ 2dl を用いること。

### トマト入りソース・ショフロワ

#### Sauce Chaud-froid tomate

良質で、既によく煮詰めてあるトマトピューレ 1 L を、さらに煮詰めながら 7〜8 dl のジュレを少しずつ加えていく。全体量が 1L 以下になるまで煮詰めること。

布で漉し、使いやすい固さになるまで、ゆっくり混ぜながら冷ます。

## ソース・シュヴルイユ

### Sauce Chevreuil

標準的なソース・ポワヴラードと同様に作るが、

1. マリネした牛・羊肉の料理に添える場合は、ハム入りの**ミルポワ**を加える。
2. ジビエ料理に添える場合は、そのジビエの端肉を加える。

素材をヘラなどで強く押し付けるようにして漉す。良質の赤ワイン 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub>dl をスプーン 1 杯ずつ加えながら煮て、浮き上がってくる不純物を丁寧に<sup>ととの</sup>取り除いていく。

最後に、カイエンヌごく少量と砂糖 1 つまみを加えて味を<sup>ととの</sup>調べ、布で漉す。

## ソース・コルベール

### Sauce Colbert

**メートルドテルバター**に**グラスドヴィアント**を加えたもののことだが、正しくは「**ブル・コルベール**」と呼ぶべきものだ。

また、ブル・コルベールと**ソース・シャトーブリアン**との違いを明確にさせようとして、メートルドテルバターにエストラゴンを加える者もいる。だが、必ずそうすべきということではない。実際、ブル・コルベールとソース・シャトーブリアンは明らかに違うものだからだ。ソース・シャトーブリアンは軽く仕上げたグラスドヴィアントにバターとパセリのみじん切りを加えたものである。一方、ブル・コルベールあるいはソース・コルベールと呼ばれているものはあくまでもバターが主であって、グラスドヴィアントは補助的なものに過ぎない。

## ソース・ディアブル

### Sauce Diable

このソースはごく少量ずつ作るのが一般的だが、ここではそれを守らずに、仕上り 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> dl として説明する

白ワイン 3 dl にエシャロット 3 個分のみじん切りを加え、1/3 量以下になるまで煮詰める。

**ソース・ドゥミグラス** 2 dl を加えて数分間煮立たせ、仕上げにカイエンヌの粉末をたっぷり効かせる。

……鶏と鳩のグリルに合わせる。

【原注】白ワインではなくヴィネガーを煮詰め、仕上げにハーブを加えて作る調理現場もあるが、著者としては本書で示しているの作り方がいいと思う。

## ソース・ディアブル・エスコフィエ

### Sauce Diable Escoffier

このソースは完成品が市販されている。同量の柔くしたバターを混ぜ合わせるだけでいい。

## ソース・ディアヌ

### Sauce Diane

不純物を充分に取り除き、コクと風味ゆたかな**ソース・ポワヴラード** 5 dl を用意する。提供直前に、泡立てた生クリーム 4 dl (生クリーム 2dl を泡立てて倍量にする) と、小さな三日月の形にしたトリュフのスライスと固茹で卵の白身を加える。

……大型ジビエの骨付き背肉および、その中心部を円筒形に切り出したもの、フィレ料理用。

## ソース・デュクセル

### Sauce Duxelles

白ワイン 2dl とマッシュルームの茹で汁 2 dl にエシャロットのみじん切り大さじ 2 杯を加えて、1/3 量まで煮詰める。**ソース・ドゥミグラス** 1/2 L とトマトピューレ 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> dl、**デュクセル・セッシュ** 大さじ 4 杯を加える。5 分間煮立たせ、パセリのみじん切り大さじ 1/2 を加える。

……グラタンの他、いろいろな料理に用いられる。

【原注】ソース・デュクセルはイタリア風ソースと混同されることが多いが、ソース・デュクセルにはハムも、赤く漬けた舌肉も入れないので、まったく別のものだ。

## ソース・エストラゴン

### Sauce Estragon

(仕上がり 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> dl 分)

白ワイン 2dl を沸かし、エストラゴンの枝 20 g を投入する。蓋をして 10 分間、煎じる。2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> dl のソース・ドゥミグラスまたは、**とろみを付けた仔牛のジュ**を加え、約 2/3 量になるまで煮詰める。布で漉し、みじん切りにしたエストラゴン小さじ 1 杯を加えて仕上げる。

……仔牛や仔羊の背肉の中心を円筒形に切り出した料理や家禽料理用。

## ソース・フィナンシエール

### Sauce Financière

**ソース・マデール** 1<sup>1</sup>/<sub>4</sub> L を 3/4 量以下になるまで煮詰め、火から外してトリュフエッセンス 1 dl を加える。布で漉して仕上げる。

……**ガルニチュール・フィナンシエール**用だが、その他の肉料理にも用いられる。

## 香草ソース

### Sauce aux Fines Herbes

白ワイン 3 dl を沸かし、パセリの葉、セルフイユ、エストラゴン、シブレットを各 1 つまみ強、投入する。約 20 分間煎じる。布で漉し、**ソース・ドゥミグラス**または**とろみを付けた仔牛のジュ** 6 dl を加える。仕上げに、煎じるのに使ったのと同じ香草を細かく刻んだもの計、大さじ 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> 杯とレモンの搾り汁少々を加える。

【原注】古典料理ではこの「香草ソース」と**ソース・デュクセル**が混同されることもあったが、こんにちではまったく違うものとして扱われている。

## ジュネーヴ風ソース

### Sauce Genevoise

鍋にバターを熱し、細かく刻んだミルポワを色付かないよう強火でさっと炒める。ミルポワの材料は、にんじん 100 g、玉ねぎ 80 g、タイムとローリエ少々、パセリの枝 20 g。そこにサーモンの頭 1kg と粗く砕いたこしょう 1 つまみを入れ、蓋をして弱火で 15 分程蒸し煮する。

鍋に残ったバターを捨て、赤ワイン 1L を注ぐ。半量になるまで煮詰める。そこに**魚料理用ソース・エスパニョル** 1/2 L を加える。弱火で 1 時間煮込む。漉し器を使い、材料を押しつけながら漉す。しばらく休ませてから、表面に浮いた油脂を取り除く

さらに赤ワイン 1/2 L と、魚のフュメ 1/2 L を加える。ソースの表面に浮いてくる不純物を徹底的に取り除き、丁度いい濃さになるまで煮詰める。

これを布で漉し、静かに混ぜながら、アンチョヴィのエッセンス大さじ 1 杯とバター 150 g を加えて仕上げる。

……サーモン、鱒料理用。

【原注】このソースはもともとカレームが「ジェノヴァ風」と名付けたものだが、その後ルキュレ、グフェが立て続けに「ジュネーヴ風」の名称を用いた。だが、ジュネーヴは赤ワインの産地ではないから理屈としてはおかしい。

間違っているとはいえ、ジュネーヴ風という名称で定着してしまっているので、本書でもそのままにしている。だが、ジュネーヴ風であれジェノヴァ風であれ、カレーム、ルキュレ、デュボワ、グフェはいずれもこのソースに赤ワインを用いるよう指示している。つまり赤ワインを用いることがこのソースのポイント。

## ソース・ゴダール

### Sauce Godard

シャンパーニュまたは辛口の白ワイン 4 dl にハム入りの細かく刻んだ**ミルポワ**、**ソース・ドゥミグラス** 1 L とマッシュルームのエッセンス 2dl を加える。弱火に 10 分かけ、シノワで漉す。

2/3 量になるまで煮詰め、布で漉す。

……**ガルニチュール** **ゴタール**用。

## ソース・グランヴヌール

### Sauce Grand-Veneur

**大型ジビエのフュメ**で澄んだ色合いに作った**ソース・ポワヴラード**に、ソース 1L あたり野うさぎの血 1dl をマリネ液 1dl で薄めたものを加える。

火をごく弱くして、血が沸騰しないよう気をつけながら数分間煮る。布で漉す。

## ソース・グランヴヌール（エスコフィエ流）

### Sauce Grand-Veneur (Procédé Escoffier)

軽く仕上げた**ソース・ポワヴラード** 1 L あたり**グロゼイユのジュレ**大さじ 2 杯と生クリーム 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> dl を加える。

……上記 2 つのソースは鹿、猪などの大きな塊肉の料理に用いる。

## ソース・グラタン

### Sauce Gratin

白ワインと、このソースを合わせる魚のアラなどでとった**魚のフュメ**各 3 dl にエシャロットのみじん切り大さじ 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> 杯を加え、半量以下になるまで煮詰める。

**デュクセル・セッシュ**大さじ 3 杯と、**魚料理用ソース・エスパニョル**または**ソース・ドゥミグラス** 5 dl を加える。5～6 分間煮立たせる。提供直前に、パセリのみじん切り大さじ 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> を加えて仕上げる。

……舌びらめ、メルラン、バルビュのフィレなどのグラタン用。

## ソース・アシェ

### Sauce Hachée

玉ねぎの細かいみじん切り 100g と、エシャロットの細かいみじん切り大さじ 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> 杯をバターで色付かないよう炒める。ヴィネガー 3 dl を注ぎ、半量まで煮詰める。**ソース・エスパニョル** 4 dl と**トマトソース** 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> dl を加える。5～6 分煮立たせる。

ハムの脂身のない部分を細かく刻んだもの大さじ 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> 杯と小ぶりのケイパー大さじ 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> 杯、[**デュクセル・セッシュ**] 大さじ 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> 杯、パセリのみじん切り大さじ 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> 杯を加えて仕上げる

……このソースは**ソース・ピカント**と等価のものと考えていい。用途も同じ。

## 魚料理用ソース・アシェ

### Sauce Hachée maigre

上記と同様に、玉ねぎとエシャロットを色付かないようバターで炒め、ヴィネガーを注いで煮詰める。

魚の**クールブイヨン** 5 dl を注ぎ、**茶色いルー** 45 g または**ブルマニエ** 50 g でとろみを付ける。弱火で 8～10 分間煮込む。

提供直前に、細かく刻んだハーブミックス大さじ 1 杯と**デュクセル・セッシュ**大さじ 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> 杯、小粒のケイパー大さじ 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> 杯、アンチョヴィソース大さじ 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> 杯とバター 60 g、または 80～100 g のアンチョヴィバターを加えて仕上げる。

……エイのような、あまり高級ではない茹でた魚用。

## ソース・ユサルド

### Sauce Hussarde

玉ねぎ 2 個とエシャロット 2 個を細かくみじん切りにして、バターで色よく炒める。白ワイン 4 dl を注ぎ、半量になるまで煮詰める。**ソース・ドゥミグラス** 4 dl とトマトピューレ大さじ 2 杯、**白いフォン** 2 dl、生ハムの脂身のないところ 80 g、潰したんにく 1 片、ブーケガルニを加える。弱火で 25～30 分煮込む。

ハムを取り出して、ソースをスプーンで押すようにして布で漉す。

火にかけて温め、小さなさいの目に刻んだハムと、おろしたレフォール少々、パセリのみじん切りをたっぷり 1 つまみ加えて仕上げる。



……牛、羊肉のグリルまたは串を刺してローストしてアントレとして供 する際に用いる。

### イタリア風ソース

#### Sauce Italienne

トマトの風味の効いたソース・ドゥミグラス  $\frac{3}{4}$  L に、デュクセル・セッシュ大さじ 4 杯と、加熱ハムの脂身のないところを小さなさいの目に切ったもの 125 g を加える。5～6 分間煮る。提供直前に、パセリとセルフイユ、エスゴラゴンのみじん切り大さじ 1 杯を加えて仕上げる。

……いろいろな肉料理に合わせる。

【原注】このソースを魚料理に合わせる場合、ハムは使わずに魚のフュメを煮詰めて加える。

### とろみを付けたジュ エストラゴン風味

#### Jus lié à l'Estragon

仔牛のフォンまたは鶏のフォンに、エストラゴン 50g を加えて香りを煮出したもの。

布で漉してから、アロールトまたは、でんぷん 30 g でとろみを付ける。

……白身肉のノワゼットや家禽のフィレなどに添える。

### とろみを付けたジュ トマト風味

#### Jus lié tomate

仔牛のフォン 1 L あたりトマトエッセンス 3 dl を加え、 $\frac{4}{5}$  量まで煮詰める。

……牛、羊肉料理用。

### リヨン風ソース

#### Sauce Lyonnaise

中位の大きさの玉ねぎ 3 個をみじん切りにし、バターでじっくり、ごく弱火でブロンド色になるまで炒める。白ワイン 2 dl とヴィネガー 2 dl を注ぐ。 $\frac{1}{3}$  量まで煮詰め、ソース・ドゥミグラス  $\frac{3}{4}$  L を加える。5～6 分かけて表面に浮いてくる不純物を丁寧に取り除き、布で漉す。

【原注】このソースを合わせる料理によっては、ソースを布で漉さずに玉ねぎを残してもいい。

### ソース・マデール

#### Sauce Madère

ソース・ドゥミグラスを煮詰め、火から外して、ソース 1 L あたりマデイラ酒 1 dl の割合で加え、普通の濃度にする。

### ソース・マトロット

#### Sauce Matelote

魚をポシェするのに使った赤ワイン入りの魚用クールブイヨン 3 dl にマッシュルームの切りくず 25 g を加え、 $\frac{1}{3}$  量になるまで煮詰める。

煮詰めたら魚料理用ソース・エスパニョル 8 dl を加えてひと煮立ちさせる。布で漉し、バター 150 g とごく少量のカイエヌの粉末を加えて仕上げる。

### ソース・モウル

#### Sauce Moelle

ソースの作り方はボルドー風ソースとまったく同じだが、バターを加えるのは何らかの野菜料理に添える場合のみであり、その場合のバターの量は通常どおりとする。

どんな場合にせよ、仕上げに、小さなさいの目に切ってポシェしておいた骨髓をソース 1 L あたり 150～180 g および刻んで下茹でしたパセリの葉小さじ 1 杯を加える。

### モスクワ風ソース

#### Sauce Moscovite

大型ジビエのフュメで作ったソース・ポワヴラードを  $\frac{3}{4}$  L 用意する。提供直前にマラガ酒 1 dl とジェニパーベリーを煎じた汁 7 cl、焼いた松の実かスライスして焼いたアーモンド 40 g、大きさを揃えてぬるま湯でもどしておいたコリント産干しぶどう 40 g を加えて仕上げる。

……大型ジビエの塊肉の料理用。

## ソース・ペリゲー

### Sauce Périgueux

やや濃いめに煮詰めたソース・ドゥミグラス<sup>3</sup>/<sub>4</sub> Lに、トリュフエッセンス 1 1/2 dl と細かく刻んだトリュフ 100 g を加える。

……いろいろな肉料理、タンバル、温製パテに合わせる。

## ソース・ペリグルディヌ

### Sauce Périgourdine

ソース・ペリゲーのバリエーション。トリュフを細かく刻むのではなく、オリーブ形か小さな真珠のような形状にナイフで成形したものを加える。トリュフを厚めにスライスして加える場合もある。

## ソース・ピカント

### Sauce Piquante

白ワイン 3 dl と良質のヴィネガー 3 dl にエシャロットのみじん切り大さじ 2 1/2 杯を合わせて半量に煮詰める。

ソース・エスパニョル 6 dl を加え、浮いてくる不純物を取り除きながら 10 分間煮る。

火から外し、コルニション、パセリ、セルフイユ、エストラゴンを細かく刻んだもの大さじ 2 杯を加えて仕上げる。

……豚肉のグリル焼き、ブイイ、ローストによく合わせるソース。牛肉のブイイや牛や羊のエマンセにも合わせることが出来る。

## ソース・ポワヴラード (標準)

### Sauce Poivrade ordinaire

細かいさいの目に切ったにんじん 100 g と玉ねぎ 80 g、刻んだパセリの茎、タイム少々、ローリエの葉少々からなるミルポワを油で色付くまで炒める。

ヴィネガー 1 dl とマリナード 2 dl を注ぎ、1/3 量になるまで煮詰める。ソース・エスパニョル 1 L を注ぎ、約 45 分間煮込む。

ソースを漉す 10 分前に、大粒のこしょう 8 個を叩きつぶして加える。ソースにこしょうを入れてからの時間がこれ以上少しでも長いと、こしょうの風味が支配的になり過ぎることになるので注意。

漉し器で香味素材を軽く押すようにして漉す。マリナード 2 dl でソースをのぼす。火にかけて 35 分間、所定の量になるまで煮詰めながら、表面に浮いてくる不純物を徹底的に取り除く。

さらに布で漉し、バター 50 g を加えて仕上げる。

## ソース・ポワヴラード (ジビエ用)

### Sauce Poivrade pour Gibier

細かいさいの目に切ったにんじん 125 g と玉ねぎ 125 g、タイムの枝と鳥類ではないジビエの端肉 1 kg からなるミルポワを油で色よく炒める。

ミルポワが色付いてきたら、鍋の油を捨てる。ヴィネガー 3 dl と白ワイン 2 dl を注ぎ、完全に煮詰める。

ソース・エスパニョル 1 L とジビエの茶色いフォン 2 L、マリナード 1 L を加える。

鍋に蓋をして弱火にかける。可能ならオーブンがいい。3 時間半～4 時間加熱する。

ソースを漉す 8 分前に、大粒のこしょう 12 個を叩きつぶして加える。

漉し器で材料を押すようにして漉す。

これをジビエのフォン 1/4 L とマリナード 1/4 L で のぼし、再び火にかけて 40 分間、表面に浮いてくる不純物を丁寧に取り除きながら、1 L になるまで煮詰める。

これを布で漉し、バター 75g を加えて仕上げる。

【原注】一般的にはジビエ料理のソースにはバターを加えないことになっているが、本書では軽くバターを加えることを推奨する。そうすると、ソースの色の赤みは薄まるが、繊細で滑らかな口あたりに仕上がる。

## ソース・ポルト

### Sauce au Porto

マデイラ酒ではなくポルト酒を用いて、ソース・マデールと同様に作る。

## ポルトガル風ソース

### Sauce Portugaise

(仕上がり 1 L 分)

大きめの玉ねぎ 1 個を細かくみじん切りにする。鍋に油を熱し、強火で玉ねぎを炒める。玉ねぎがブロンド色になったら、皮を剥いて種子を取り除き、粗みじん切りにしたトマト 750 g と、つぶしたんにく 1 片、塩、こしょうを加える。トマトの酸味が強い場合は砂糖少々も加える。鍋に蓋をして、弱火で煮る。トマトエッセンス少々と、薄めに作ったトマトソースを適量、温めて溶かしたグラスドヴィアンド 1 dl、新鮮なパセリの葉のみじん切り大さじ 1 杯を加えて仕上げる。

## プロヴァンス風ソース

### Sauce Provençale

大ぶりのトマト 12 個の皮を剥き、つぶして種子は取り除いて、粗く刻む。ソテー鍋に 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> dl の油を熱し、そこにトマトを入れる。塩、こしょう、粉砂糖 1 つまみで味を調える。しっかりつぶしたんにく (小) 1 片と細かく刻んだパセリ小さじ 1 杯を加える。

蓋をして弱火で 30 分間程、煮溶かす。

【原注】このソースについてはさまざまな解釈があるが、本書ではブルジョワ料理における本物の「プロヴァンス風ソース」のレシピ、つまりはトマトの「フォンデュ」、を収録した。

## ソース・レジャンス

### Sauce Régence

ライン産ワイン 3 dl に、細かく刻んであらかじめ火を通しておいたミルポワ 1 dl と生トリュフの切りくず 25g を加え、半量になるまで煮詰める。トリュフのシーズンでない時季はトリュフエッセンスを使う。ソース・ドゥミグラス 8 dl を加え、数分間弱火にかけて浮いてくる不純物を丁寧に取り除き、布で漉す。

……牛、羊の大きな塊肉の料理用。

## ソース・ロベール

### Sauce Robert

(仕上がり 5 dl 分)

大きめの玉ねぎを細かくみじん切りにし、バターで色付かないよう強火でさっと炒める。

白ワイン 2 dl を注ぎ、<sup>1</sup>/<sub>3</sub> 量になるまで煮詰める。ソース・ドゥミグラス 3 dl を加え、弱火で 10 分間煮る。

シノワで漉し (これは任意。漉さなくてもいい)、火から外して、粉砂糖 1 つまみとマスタード大さじ 1 杯を加えて仕上げる。

## ソース・ロベール・エスコフィエ

### Sauce Robert Escoffier

このソースは完成品が市販されている。

温かい料理にも冷たい料理にもよく合う。温かい料理に合わせる場合は、同量の仔牛の茶色いフォンと混ぜること。

……豚、仔牛、鶏、魚のグリル焼きに特によく合う。

## ローマ風ソース

### Sauce Romaine

砂糖 50 g を火にかけてブロンド色にカラメリゼする。これをヴィネガー 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> dl でのばす。砂糖を完全に溶かし込めたら、ソース・エスパニョル 6 dl とジビエのフォン 3 dl を加える。これを <sup>3</sup>/<sub>4</sub> 量弱まで煮詰める。布で漉し、松の実 20 g をローストしたものと、大きさが揃うよう選別したスミヌル干



しぶどう 20 g およびコリント干しぶとう 20 g を温湯でもどしたものを加えて仕上げる。

【原注】上記のとおり作る場合、このソースは大型ジビエ料理用だが、ジビエのフォンではなく通常の茶色いフォンを使えば、マリネした牛、羊肉の料理に合わせることも可能。

## ルーアン風ソース

### Sauce Rouennaise

(仕上がり 5 dl 分)

ボルドー風ソース 4 dl を用意する。ただし、良質な赤ワインを使って作ること。(ボルドー風ソース参照)。

中位の大きさの鴨のレバー 3 個を裏漉しする。こうして出来たレバーのピューレをソースに加え、沸騰させない程度の温度で火を通す。絶対に沸騰させないこと。沸騰させてしまうと途端にレバーのピューレが粒状になってしまう。

布で漉し、塩こしょうを効かせる。

このソースの特質……エシャロットを加えた赤ワインを煮詰めたものに鴨の生レバーのピューレを加えたもの。

……ルーアン産鴨のローストには、いわば必須といってもいいソース。

## ソース・サルミ

### Sauce Salmis

ソースというよりはむしろクリと呼んだほうがいいこのソースの作り方はどんな場合も一点を除いて変わることがない。それは、このソースを合わせるジビエ（鳥）の種類によって、つまり普通に肉料理として扱えるジビエか、肉断ちの際の食材として扱えるものかで、どんな液体を用いるかということだけだ。

細かく刻んだミルポワ 150 g をバターでじっくり色付くまで炒める。そこに、その料理で用いているジビエの手羽と腿の皮、ガラを細かく刻んで加える。

白ワイン 3 dl を注ぎ、1/3 量まで煮詰める。ソース・ドゥミグラス 8 dl を加えて、約 45 分間弱火で煮込む。漉し器で漉すが、その際に香味野菜とガラのエキスが得られるよう、強く押し絞ってやること。こうして出来たクリを、このソースを合わせる鳥と同種のものでとったフォン 4 dl で薄める。

ジビエが肉断ちの食材と見做されるもので、なおかつそれを厳格に守って作らなければならない場合は、このときフォンの代わりにマッシュルームの茹で汁を用いればいい。

約 45 分～1 時間、弱火にかけて浮いてくる不純物を丁寧に取り除いてやる。さらにソースを 2/3 以下の量になるまで煮詰める。これにマッシュルームの茹で汁とトリュフエッセンスを適量加えて丁度いい濃度になるよう調製する。

布で漉し、軽くバターを加えて仕上げる。

【原注】仕上げの際に、ソース 1 L あたりバター約 50 g を加えるが、これは任意。

## ソース・トルチュ

### Sauce Tortue

2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> L の仔牛のフォンを鍋で沸かし、セージ 3 g、マジョラム 1 g、ローズマリー 1 g、バジル 2 g、タイム 1 g、ローリエの葉 1 g、パセリの葉 1 つまみ、マッシュルームの切りくず 25 g を投入する。蓋をして 25 分間煎じる。こうして煎じた液体を漉す 2 分前に大粒のこしょう 4 個を加える。

布で漉し、ソース・ドゥミグラス 7 dl にトマトソース 3 dl を合わせたものに、上記で煎じた液体を、風味が際立つ程度に適量加える。3/4 量まで煮詰め、布で漉す。仕上げにマデラ酒 1 dl とトリュフエッセンス少々を加え、さらにカイエンヌで風味を引き締める。

【原注】このソースはある程度まとまった量で作る必要がある。カイエンヌを使う指示があるからだ。それでも、カイエンヌはとても気をつけて量を加減する必要がある。

## ソース・ヴェネゾン

### Sauce Venaïson

完全に仕上げた「**ジビエ用ソース・ポワヴラード**」 $\frac{3}{4}$ Lに、**グロゼイユのジュレ**大さじ3杯強を生クリーム1dlで溶いてから加える。

グロゼイユのジュレと生クリームを加えるのは、鍋を火から外して、提供直前にすること。

……大型ジビエ料理用。

## 赤ワインソース

### Sauce au Vin rouge

「赤ワインソース」という場合、煮詰めてからブルマニエでとろみを付けるブルゴーニュ風の仕立てか、魚を煮るのに用いた赤ワインを使うことが特徴である「ソース・マトロット」のいずれかから派生したものなのとは言うまでもない。もっとも、後者の場合はワインの風味は失われてしまっていてソースの水気と味付けの意味しか持っていないと言える。

両者どちらもまさしく「赤ワインソース」だが、**ブルゴーニュ風ソース**と**ソース・マトロット**はそれぞれ作り方も用途も違うから別々の名称として、この「茶色い派生ソース」の節で説明した。

筆者としては、本当の「赤ワインソース」は以下のように作るものと考えている。

ごく細かく刻んだ標準的な**ミルポワ**125gをバターで炒める。良質の赤ワイン $\frac{1}{2}$ Lを注ぐ。半量になるまで煮詰める。つぶしたにんにく1片、**ソース・エスパニョル** $\frac{7}{2}$ dlを加え、12～15分、火にかけて浮いてくる不純物を丁寧に取り除く。

布で漉し、バター100gとアンチョビエッセンス小さじ1杯、カイエンヌ1つまみを加えて仕上げる。

……魚料理用ソース。

## ソース・ザンガラ A

### Sauce Zingara A

このソースは古典料理の**ガルニチュール・ザンガラ**とはまったく関係がない。むしろイギリス料理に由来し、本書でもイギリス風ソースの節において似たようなものをいくつか採り上げている。

ヴィネガー $2\frac{1}{2}$ dlにエシャロットのみじん切り大さじ1杯を加えて半量になるまで煮詰める。**茶色いジュ**7dlを注ぎ、バターで揚げたパンの身160gを加える。弱火で5～6分間煮る。パセリのみじん切り大さじ1杯とレモン $\frac{1}{2}$ 個分の搾り汁を加えて仕上げる。

## ソース・ザンガラ B

### Sauce Zingara B

白ワイン3dlとマッシュルームの茹で汁3dlを合わせて $\frac{1}{3}$ 量になるまで煮詰める。

**ソース・ドゥミグラス**4dlと**トマトソース** $2\frac{1}{2}$ dl、**白いフォン**1dlを注ぐ。浮いてくる不純物を徹底的に取り除きながら5～6分火にかける。

仕上げるに、カイエンヌ1つまみで風味を引き締め、太さ1～2mmの千切りにしたハム（脂身のないところ）と赤く漬けた舌肉70gおよびマッシュルーム50g、トリュフ30gを加える。

……仔牛料理、鶏料理用。

## ホワイト系の派生ソース

### PETITES SAUCES BLANCHES, COMPOSÉES ET DE RÉDUCTIONS

#### ソース・アルビュフェラ

##### Sauce Albuféra

ソース・シュプレーム 1 L あたりに、溶かしたブロンド色のグラスドヴィアンド 2 dl と、標準的な分量比率で作った赤ピーマンバター 50 g を加える。

……鶏など家禽のポシェまたはブレゼにソースとして添える。

#### ソース・アメリケーヌ

##### Sauce Américaine

このソースはオマール・アメリケーヌという料理そのものと言っていい（「魚料理」の章、甲殻類、オマール・アメリケーヌ参照）。

このソースは通常、オマールの身をガルニチュールとした魚料理に添えられる。オマールの身をやや斜めになるよう厚さ 1 cm 程度の輪切りにし、魚料理のガルニチュールとして供するわけだ。

#### アンチョビソース

##### Sauce Anchois

ノルマンディー風ソース 8 dl を、バターを加える前の段階まで作る。アンチョビバター 125 g を混ぜ込む。アンチョビのフィレ 50 g を洗い、よく水気を絞ってから小さなさいの目に切ったのを加えて仕上げる。

……魚料理用。

#### ソース・オーロール

##### Sauce Aurore

ヴルテに真っ赤なトマトピューレを加えたもの。分量は、ヴルテが  $\frac{3}{4}$  に対し、トマトピューレ  $\frac{1}{4}$  とする。仕上げるに、ソース 1 L あたり 100 g のバターを加える。

……卵料理、仔牛、仔羊肉の料理、鶏料理用。

#### 魚料理用ソース・オーロール

##### Sauce Aurore maigre

魚料理用ヴルテに、上記と同じ割合でトマトピューレを加える。ソース 1 L あたりバター 125 g を加えて仕上げる。

……魚料理用

#### バイエルン風ソース

##### Sauce Bavaroise

ヴィネガー 5 dl にタイムとローリエの葉少々とパセリの枝 4 本、大粒のこしょう 7~8 個と、おろしたレフォール大さじ 2 杯を加え、半量になるまで煮詰める。

この煮詰めた汁に卵黄 6 個を加え、オランダーズソースを作る要領で、バター 400 g と大さじ  $1\frac{1}{2}$  杯の水を少しずつ加えながら、ソースがしっかり乳化するまで混ぜていく。布で漉す。

エクルヴィスバター 100 g と泡立てた生クリーム大さじ 2 杯、さいの目に切ったエクルヴィスの尾の身を加えて仕上げる。

……魚料理用のこのソースは、ムースのような仕上がりになること。

#### ソース・ベアルネーズ

##### Sauce Béarnaise

白ワイン 2 dl とエストラゴンヴィネガー 2 dl に、エシャロットのみじん切り大さじ 4 杯、枝のままの粗く刻んだエストラゴン 20 g、セルフイユ 10 g、粗挽きこしょう 5 g、塩 1 つまみを加えて、 $\frac{1}{3}$  量になるまで煮詰める。

煮詰まったら、数分間放置して温度を下げる。ここに卵黄 6 個を加え、弱火にかけて、生のバター

(あるいはあらかじめ溶かしておいてもいい) 500 g を加えて軽くホイップしながらなめらかになるよう混ぜる。

卵黄に徐々に火が通っていくことでソースにとろみが付くので、絶対に弱火で作業をすること。

バターを混ぜ込んだら、布で漉して味を調える。カイエンヌごく少量を加えて風味を引き締める。仕上げに、刻んだエストラゴン大さじ杯とセルフイユ大さじ 1/2 杯を加える。

……牛、羊肉のグリル用。

**【原注】** このソースを熱々で提供しようとは考えないこと。このソースは要するにバターで作ったマヨネーズなのだ。ほの温い程度で充分であり、もし熱くし過ぎてしまうと、ソースが分離してしまう。

そうならなかったら、冷水少々を加えて泡立て器でホイップして元のあるべき状態に戻してやること。

### トマト入りソース・ベアルネーズ / ソース・ショロン

#### Sauce Béarnaise tomatée, dite Sauce Choron

ソース・ベアルネーズを上記のとおりで作るが、最後にセルフイユとエストラゴンのみじん切りは加えない。充分固めに作っておき、ソースの 1/4 量の、充分に煮詰めたトマトピューレを加える。ソースの濃度が丁度いい具合になるよう注意すること。

……**トゥルヌド・ショロン**、および他のさまざまな料理に添える。

### グラスドヴィアンド入りソース・ベアルネーズ / ソース・フォイヨ / ソース・ヴァロワ

#### Sauce Béarnaise à la glace de viande, dite Foyot, ou Valois

標準的な**ソース・ベアルネーズ**を上記の分量で、固めに作る。溶かした**グラスドヴィアンド** 1 dl を少しずつ加えて仕上げる。

……牛、羊肉のグリル用。

### ソース・ベルシー

#### Sauce Bercy

細かくみじん切りにしたエシャロット大さじ 2 杯をバターでさっと色付かないよう炒める。白ワイン 2 1/2 dl と**魚のフュメ**か、このソースを合わせる魚の茹で汁 2 1/2 dl を注ぐ。

2/3 量弱まで煮詰めたら、**ヴルテ** 3/4 L を加える。ひと煮立ちさせてから、鍋を火から外し、バター 100 g とパセリのみじん切り大さじ 1 杯を加えて仕上げる。

### ソース・オ・ブール / ソース・バタルド

#### Sauce au Beurre, dite Sauce Bâtarde

小麦粉 45 g と溶かしバター 45 g をよく混ぜ合わせ粘土状にする。そこに、7 g の塩を加えた熱湯 7 1/2 dl を一気に注ぎ、泡立て器で勢いよく混ぜ合わせる。とろみ付け用の卵黄 5 個を生クリーム大さじ 1 1/2 杯でゆるめたものと、レモン汁少々を加える。

布で漉し、鍋を火から外して、良質なバター 300 g を加えて仕上げる。

……アスパラガスや、さまざまな茹でた魚

**【原注】** このソースはとろみを付けた後、湯煎にかけておき、提供直前にバターを加えるようにする  
といい。

### ソース・ボヌフォワ / 白ワインで作るボルドー風ソース

#### Sauce Bonnefoy, ou Sauce Bordelaise au vin blanc

ブラウン系の派生ソースの節で採り上げた、赤ワインを用いて作る**ボルドー風ソース**とまったく同じ作り方だが、赤ワインではなく、グラヴザカソテルヌの白ワインを用いる。また**ソース・エスパニョール**ではなく**標準的なヴルテ**を使うこと。

このソースは仕上げに、みじん切りにしたエストラゴンを加える。

……魚のグリル、白身肉のグリル用。

### ブルターニュ風ソース

#### Sauce Bretonne

長さ 3~5 cm 位の、ごく細い千切りにしたポワローの白い部分 30 g とセロリの白い部分 30 g、玉ねぎ 30 g、マッシュルーム 30 g をバターで完全に火が通るまで鍋に蓋をして弱火で蒸し煮する。

魚のヴルテ  $\frac{3}{4}$  L を加え、しばらく弱火にかけて浮いてくる不純物を丁寧に取り除く。生クリーム 大さじ 3 杯とバター 50g を加えて仕上げる。

### ソース・カノティエール

#### Sauce Canotière

淡水魚を煮るのに用いた、白ワイン入りクールブイオンを  $\frac{1}{3}$  量に煮詰める。クールブイオンにはしっかり香り付けしてあり塩はごく少量しか入っていないこと。

1 L あたり 80 g のブルマニエを加えてとろみを付ける。軽く煮立たせたら、鍋を火から外してバター 150 g とカイエンヌごく少量を加えて仕上げる。

……淡水魚のクールブイオン煮用。

【原注】バターでグラッセした小玉ねぎと小ぶりのマッシュルームを加えると、「白いソース・マトロット」の代用となる。

### ケイパー入りソース

#### Sauce aux Câpres

上記のソース・オ・ブールに、ソース 1 L あたり大さじ 4 杯のケイパーを提供直前に加える。

……いろいろな種類の魚を煮た料理に用いる。

### ソース・カルディナル

#### Sauce Cardinal

ベシャメルソース  $\frac{3}{4}$  L に、(1) 魚のフュメとトリュフエッセンスを同量ずつ合わせて  $\frac{3}{4}$  量まで煮詰めたものを  $1\frac{1}{2}$  dl 加える。(2) 生クリーム  $1\frac{1}{2}$  dl を加える。

鍋を火から外し、真っ赤に作ったオマールバターを加え、カイエンヌごく少量で風味を引き締める。

……魚料理用。

### マッシュルーム入りソース

#### Sauce aux Champignons

マッシュルームを茹でた汁 3 dl を  $\frac{1}{3}$  量まで煮詰める。ソース・アルマンド  $\frac{3}{4}$  L を加え、数分間沸騰させる。あらかじめ螺旋状に刻みを入れて整形してから茹でておいた真っ白で小さなマッシュルーム 100 g を加えて仕上げる。

……鶏料理用。魚料理に添えることもある。魚料理に合わせる場合は、ソース・アルマンドではなく魚料理用ヴルテを用いること。

### ソース・シャンティイ

#### Sauce Chantilly

まれにこれを「ソース・シャンティイ」と呼ばれることもあるが、これは後述の「ソース・ムスリーヌ」に他ならない。

### ソース・シャトーブリアン

#### Sauce Chateaubriand

(仕上がり 5 dl 分)

白ワイン 4 dl に、みじん切りにしたエシャロット 4 個分とタイム少々、ローリエの葉少々、マッシュルームの切りくず 40 g を加え、 $\frac{1}{3}$  量になるまで煮詰める。

仔牛のジュ 4 dl を加え、半量になるまで煮詰める。布で漉し、鍋を火から外して、メートルドテルバター 250 g と細かく刻んだエストラゴン小さじ  $\frac{1}{2}$  杯を加えて仕上げる。

……牛、羊の赤身肉のグリル用。

### 白いソース・ショフロワ (標準)

#### Sauce Chaud-froid blanche ordinaire

(仕上がり 1 L 分)……標準的なヴルテ  $\frac{3}{4}$  L、鶏でとった白いジュレ 6~7 dl、生クリーム 3 dl。

厚手のソテー鍋にヴルテを入れる。強火にかけ、ヘラで混ぜながらジュレと用意した生クリーム 1/3 量を少しずつ加えていく。

所定の分量にするには、2/3 量くらいまで煮詰めることになる。

味見をして、固さを確認する。これを布で漉す。生クリームの残りを少しずつ加え、ゆっくり混ぜながら、ショフロワに仕立てる食材を覆うのにいい固さになるまで冷ましてやる。

### ブロンドのソース・ショフロワ

#### Sauce Chaud-froid blonde

上記と同様に作るが、ヴルテではなく **ソース・アルモンド** を用いる。また、生クリームの量は半分に減らすこと。

### ソース・ショフロワ・オーロール

#### Sauce Chaud-froid Aurore

標準的な **白いソース・ショフロワ** を上記のとおり作る。そこに、真っ赤なトマトピューレを布で漉したものの 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> dl とパプリカ粉末 0.25 g を少量のコンソメで煎じたものを加える。

……鶏のショフロワ用。

##### 【原注】 {#nota-sauce-chaud-froid-aurore}

あまり鮮かな色にしたいくない場合は、パプリカを煎じた汁は数滴だけ加えるにとどめるといい。

### ソース・ショフロワ・ヴェールプレ

#### Sauce Chaud-froid au Vert-pré

鍋に白ワイン 2 dl を沸かし、セルフイユとエストラゴン、刻んだシブレット、刻んだパセリの葉を各 1 つまみずつ投入する。蓋をして火から外し、10 分間煎じてから布で漉す。

最初に示したとおりの分量で **標準的なソース・ショフロワ** を作り、煮詰めながら、上記の香草を煎じた液体を少しずつ混ぜ込む。この段階で 1 L になるまで煮詰めておくこと。

ほうれんそうから採った緑の色素をソースに加え、**ほんのり薄い緑色** にする。

この色素を加える際にはよく注意して、上で示したとおりの色合いになるよう少しずつ投入すること。

このソースは各種の鶏のショフロワ、とりわけ「ショフロワ・プランタニエ」に用いる。

### 魚料理用ソース・ショフロワ

#### Sauce Chaud-froid maigre

作り方の手順と分量は **標準的なソース・ショフロワ** とまったく同じだが、以下の点を変更する。(1) 通常の **ヴルテ** ではなく **魚料理用ヴルテ** を用いる。(2) 鶏のジュレではなく白い魚のジュレを用いること。

【原注】一般的に、このソースは魚のフィレやエスカロップ、甲殻類に **コーティング用マヨネーズ** の代わりとして用いることをお勧めする。コーティング用マヨネーズにはいろいろ不都合な点があり、そのうちの最大のものは、ゼラチンが溶けるにつれて油が浸み出してきてしまうことだ。こういう不都合はこの魚料理用ソース・ショフロワを使う場合には出てこない。このソースは風味も明確ですっきりしているからコーティング用マヨネーズよりも好ましいだろう。

### ソース・シヴリ

#### Sauce Chivry

白ワイン 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> dl に以下を各 1 つまみずつ投入する……セルフイユ、パセリ、エストラゴン、シブレット、時季が合えばサラダバーネットの若い葉。蓋をして鍋を火から外し、10 分間煎じる。布で絞るようにして 漉す。

こうしてハーブ類を煎じた液体を、あらかじめ沸かしておいた **ヴルテ** 3/4 L に加える。火から外し、**ブルー・シヴリ** 100 g を加えて仕上げる（**合わせバターの節** 参照）。

……ポシェあるいは茹でた鶏の料理用。

【原注】サラダバーネットは生育するにつれて苦味が強くなるの、必ず若いものを使うこと。



**ソース・ショロン****Sauce Choron**

トマト入りソース・ベアルネーズ参照。

**ソース・クレーム****Sauce à la Crème**

ベシャメルソース 1 L に生クリーム 2 dl を加えて、ヘラで混ぜながら強火で、全体量の  $\frac{3}{4}$  になるまで煮詰める。

布で漉す。フレッシュなクレーム・ドゥーブル  $2\frac{1}{2}$  dl とレモン果汁半個分を少しずつ加えて仕上げる。

……茹でた魚、野菜料理、鶏、卵料理用。

**ソース・クルヴェット****Sauce aux Crevettes**

魚料理用ヴルテまたはベシャメルソース 1 L に、生クリーム  $1\frac{1}{2}$  dl と魚のフュメ  $1\frac{1}{2}$  dl を加える。

火にかけて 9 dl になるまで煮詰める。鍋を火から外し、ブール・ルージュ 25 g（ソース全体に淡いピンクの色合いを付けるのが目的）を足したクルヴェットバター 100 g を加える。殻を剥いたクルヴェットの尾の身大さじ 3 杯を加え、カイエンヌ 1 つまみで風味を引き締めて仕上げる。

……魚料理およびある種の卵料理用。

**カレーソース****Sauce Currie**

以下の材料をバターで軽く色付くまで炒める……玉ねぎ 250 g、セロリ 100 g、パセリの根 30 g、これらはすべてやや厚めにスライスする。タイム 1 枝とローリエの葉少々、メース少々を加える。小麦粉 50g とカレー粉小さじ 1 杯弱を振り入れる。小麦粉が色付かない程度に炒めて火を通したら、白いコンソメ  $\frac{3}{4}$  L を注ぐ。沸騰したら、弱火にして約 45 分煮る。軽く押し絞るように布で漉す。ソースを温めて、浮いてきた油脂は取り除き、湯煎にかけておく。

……魚料理、甲殻類、鶏、さまざまな卵料理に合わせる。

【原注】ココナツミルクをソースに加えることもある。その場合、白いコンソメの  $\frac{1}{4}$  量をココナツミルクに代えること。

**インド風カレーソース****Sauce Currie à l'Indienne**

みじん切りにした玉ねぎ 1 個と、パセリ、タイム、ローリエ、メース、シナモン各少々のブーケガルニを、バターとともに弱火にかけて色付かないよう蒸し煮する。

カレー粉 3 g を振り入れ、ココナツミルク  $\frac{1}{2}$  L を注ぐ。ヴルテ  $\frac{1}{2}$  L を加える（ソースを肉料理に合わせるか、魚料理に合わせるかで、ヴルテも標準的なものを使うか、魚料理用を使うか決めること）。弱火で 15 分程煮る。布で漉し、生クリーム 1 dl とレモン果汁少々を加えて仕上げる。

【原注】ここで示した量のココナツミルクは、生のココヤシの実 700 g をおろして、 $4\frac{1}{2}$  dl の温めた牛乳で溶いて作る。それを布で強く絞って漉してから使うこと。

ココナツミルクがない場合には、同量のアーモンドミルクを用いてもいい。

インドの料理人によるこのソースの作り方はさまざまで、基本だけが同じというものだ。

だが、本来のレシピがあったところで、使い物にはならないだろう。インドのカレーは我が国の大多数にとっては我慢ならぬものだろうから。ここで記した作り方は、ヨーロッパ人の味覚を勘案したものなので、本来のものよりいい筈だ。

**ソース・ディプロマット****Sauce Diplomate**

既に仕上げでおい<sup>す</sup>たノルマンディ風ソース 1 L に、オマールバター 75 g を加える。

さいの目に切ったオマールの尾の身大さじ 2 杯と同様にさいの目に切ったトリュフ大さじ 1 杯を加

えて仕上げる。

……大きな魚一尾まるごとの料理用。

## スコットランド風ソース

### Sauce Ecosaise

上記の分量どおりに作ったソース・クレーム 9 dl に以下を加えて作る。1~2mm の細さに千切りにしたにんじん、セロリ、さやいんげんをバターを加えて鍋に蓋をして弱火で蒸し煮し、白いコンソメに完全に浸したものを 1dl。

……卵料理、鶏料理に添える。

## ソース・エストラゴン

### Sauce Estragon

エストラゴンの枝 30 g を粗く刻み、強火で下茹でする。水気をしっかりと取り、エストラゴンをスプーンですり潰し、あらかじめ用意しておいたヴルテを大さじ 4 杯加える。これを布で漉す。こうして作ったエストラゴンのピュレを鶏のヴルテまたは魚料理用ヴルテ 1 L に混ぜ込む。どちらのヴルテを使うから、合わせる料理によって決めること。味を調べ、みじん切りにしたエストラゴン大さじ 1/2 杯を加えて仕上げる。

……卵料理、鶏肉料理、魚料理に合わせる。

## 香草ソース

### Sauce aux Fines Herbes

(仕上がり 5 dl 分)

あらかじめ 2 種のうちどちらかの方法（白ワインソース参照）で作っておいた白ワインソース 1/2 L に、エシャロットバター 40 g と、パセリ、セルフイユ、エストラゴンのみじん切りを大さじ 1 1/2 杯加える。

……魚料理用。

## ソース・フォイヨ

### Sauce Foyot

⇒ グラスドヴィアンド入りソース・ペアルネーズ参照。

## ソース・グロゼイユ

### Sauce Groseilles

緑色の濃いグーズベリー 500 g を銅の片手鍋で下茹でする。

5 分間煮立てたら、水気をきって、粉砂糖大さじ 3 杯と白ワイン大さじ 2~3 杯を加えて、完全に火をとおす。布で漉す。

こうして出来たピュレに、ソース・オ・ブール 5 dl を加え、よく混ぜる。

……このソースはグリルあるいはイギリス風に茹でた鯖によく合う。とはいえ、他の魚料理にも合わせてもいい。

【原注】このソースは緑色の房なりのグロゼイユでも作ることが可能。

## オランダーズソース

### Sauce Hollandaise

大さじ 4 杯の水とヴィネガー大さじ 2 杯に、粗挽きこしょう 1 つまみと肌理の細かい塩 1 つまみを加えて、1/3 量まで煮詰める。この鍋を熱源のそばか、湯煎にかける。

大さじ 5 杯の水と卵黄 5 個を加える。生のまま、あるいは溶かしたバター 500 g を加えながらしっかりホイップする。ホイップしている途中で、水を大さじ 3~4 杯、少量ずつ足してやる。水を足すのは、軽やかな仕上がりにするため。

レモンの搾り汁少々と必要なら塩を足して味を調べ、布で漉す。

湯煎にかけておくが、ソースが分離しないように、温度は微温くしておく。

……魚料理、野菜料理用。



【原注】 ヴィネガーを煮詰めて使うのは、いつも最高品質のものが使えるとはかぎらないからで、水は 1/3 量まで減らしたほうがいい。ただし、煮詰める作業を完全に省いてしまわないこと。

### ソース・オマール

#### Sauce Homard

魚料理用 **ヴルテ** 3/4 L に、生クリーム 1 1/2 dl とオマールバター 80 g、赤いバター 40 g を加えて仕上げる。

……魚料理用。

【原注】 このソースを魚 1 尾まるごとの料理に添える場合には、さいの目に切ったオマールの尾の身を大さじ 3 杯加える。

### ハンガリー風ソース

#### Sauce Hongroise

大きめの玉ねぎ 1 個のみじん切りをバターで色付かないよう強火で炒める。塩 1 つまみとパプリカ粉末 1 g で味付けする。

このソースを添える料理に合わせて **標準的なヴルテ** あるいは **魚料理用ヴルテ** 1 L を加え、数分間軽く煮立てる。

布で漉し、バター 100 g を加えて仕上げる。

このソースは淡いピンク色に仕上げるべきであり、その色を出しているのがパプリカ粉末だけによるものだとすることに注意。

……仔羊や仔牛のノワゼットにとりわけよく合う。卵料理、鶏料理、魚料理にも。

### 牡蠣入りソース

#### Sauce aux Huîtres

後述の **ノルマンディ風ソース** に、ポシェして周囲をきれいにした牡蠣の身を加えたもの。

### インド風ソース

#### Sauce Indienne

⇒ **インド風カレーソース** 参照。

### ソース・イヴォワール

#### Sauce Ivoire

**ソース・シュプリーム** 1 L に、ブロンド色の **グラスドヴィアンド** 大さじ 3 杯を加え、象牙のようなくすんだ色合いにする。

……低めの温度でしっとり仕上がるよう茹でた鶏に添える。

### ソース・ジョワンヴィル

#### Sauce Joinville

**ノルマンディ風ソース** 1 L を、仕上げる直前の段階まで作る。エクルヴィスバター 60 g とクルヴェットバター 60 g を加えて仕上げる。

このソースを添える魚料理にガルニチュールが既にある場合は、これ以上は何も加えない。

ガルニチュールを伴わない大きな茹でた魚に添える場合には、細さ 1~2mm の千切りにした真黒なトリュフを大さじ 2 杯加えること。

【原注】 同様のソースはいろいろあるが、最後の仕上げにエクルヴィスバターとクルヴェットバターを組み合わせる点がソース・ジョワンビルが他のものと違うポイント。

### ソース・ラギピエール

#### Sauce Laguipière

上述のとおりで作った **ソース・オ・ブール** 1 L に、レモン 1 個の搾り汁と **魚のグラス** またはそれと同等に煮詰めた **魚のフュメ** 大さじ 4 杯を加える。

このソースは茹でた魚に添える。

【原注】カレームが考案したこのソースのレシピに、本書で加えた変更点はただ1箇所のみ、**鶏のグラス**ではなく魚のグラスに代えたことだけだ。さらに言うと、このソースはカレームによって「ソース・オ・ブール ラギピエール風」と名付けられたものだ。

### リヴォニア風ソース

#### Sauce Livonienne

バターを加えて仕上げた**魚のフュメで作ったヴルテ** 1 L に、1~2 mm の細さで長さ 3~4 cm の千切りにしたにんじん、セロリ、マッシュリウム、玉ねぎをあらかじめバターを加えて弱火で蒸し煮しておいたもの 100 g を加える。最後に、1~2 mm の細さのトリュフの千切りと粗く刻んだパセリを加える。……その後、味を調えること。

……このソースは、トラウト、サーモン、舌びらめ、チュルボタン、バルビュのような魚によく合う。

### マルタ風ソース

#### Sauce Maltaise

前述のとおり、**ソース・オランダーズ**を作り、提供直前に、**ブラッドオレンジ** 2 個の搾り汁を加える。ブラッドオレンジを用いないとこのソースは成立しないので注意。オレンジの皮の表面をおろしたもの 1 つまみを加えて仕上げる。

……アスパラガスに添える。

### ソース・マリニエール

#### Sauce Marinière

**ソース・ベルシー**を本書で示したとおりの分量で用意する。これにムール貝の茹で汁を詰めたもの大さじ 3~4 杯を加え、卵黄 6 個でとろみを付ける。

……ムール貝の料理専用。

### 白いソース・マトロット

#### Sauce Matelote blanche

白ワインで作った魚のクールブイヨン 3 dl にフレッシュなマッシュルームの切りくず 25 g を加えて 1/3 量まで煮詰める。

**魚料理用ヴルテ** 8 dl を加える。数分間煮立たせる。布で漉し、バター 150 g を加える。

カイエンヌごく少量で風味を引き締める。

ガルニチュールとして、下茹でしてからバターで色艶よく炒めた小玉ねぎ 20 個と、あらかじめ茹でておいた小さな白いマッシュルーム 20 個を加える。

### ソース・モルネー

#### Sauce Mornay

**ベシャメルソース** 1 L に、このソースを合わせる魚の茹で汁 2 dl を加え、2/3 量程に煮詰める。おろしたグリュイエールチーズ 50 g とパルメザンチーズ 50 g を加える。少しの間、火にかけてまみにしてよく混ぜ、チーズを完全に溶かし込む。バター 100 g を加えて仕上げる。

【原注】魚以外の料理に合わせる場合も作り方はまったく同じだが、魚の茹で汁は加えない。

### ソース・ムスリーヌ / ソース・シャンティイ

#### Sauce Mousseline, dite Sauce Chantilly

前述のとおり分量と作り方で**ソース・オランダーズ**を用意する（**ソース・オランダーズ**参照）。

提供直前に、固く泡立てた生クリーム大さじ 4 杯をソースに混ぜ込む。

……このソースは、茹でた魚や、アスパラガス、カルドン、セロリに添える。

### ソース・ムスーズ

#### Sauce Mousseuse

沸騰した湯の中に、小さめのソテー鍋を入れて熱し、水気をよく拭き取る。このソテー鍋に、あらかじめ充分に柔らかくしておいたバター 500 g を入れる。塩 8 g を加え、泡立て器でしっかり混ぜながら、レモン 1/4 個分の搾り汁と冷水 4 dl を少しずつ加える。

最後に、固く泡立てた生クリーム大さじ 4 杯を混ぜ込む。

このレシピは、ソースに分類してはいるが、むしろ合わせバターというべきものだ。茹でた魚に合わせる。

茹でた魚から伝わる熱だけでバターは充分に溶けるので、見た目も風味も溶かしバターをソースにするよりずっといいものだ。

### ソース・ムタルド

#### Sauce Moutarde

普通、このソースは提供直前に作ること。

必要の分量のソース・オ・プールを用意する。鍋を火から外し、ソース 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> dl あたり大さじ 1 杯のマスタードを加える。

このソースを仕上げて、提供するまで時間を空けなくてはならない場合は、湯煎にかけておく。沸騰させないように注意すること。

### ソース・ナンチュア

#### Sauce Nantua

ベシヤメルソース 1 L に生クリーム 2 dl を加え、2/3 量まで煮詰める。

布で漉し、生クリームをさらに 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> dl 加えて、通常の濃度に戻す。

良質なエクルヴィスバター 125 g と、小さめのエクル ヴィスの尾の身 20 を加えて仕上げる。

### 活けオマールで作るソース・ニューバーグ

#### Sauce New-burg avec le homard cru

800～900 g のオマールを切り分ける。

胴の中のクリーム状の部分をスプーンで取り出し、これをよくすり潰して 30 g のバターを合わせ、別に取り置いておく。

バター 40 g と植物油大さじ 4 杯を鍋に入れて熱し、切り分けたオマールの身を色付くまで焼く。塩とカイエンヌで調味する。殻が真っ赤になったら、鍋の油を完全に捨て、コニャック大さじ 2 杯と、マルサラ酒もしくはマデイラの古酒 2 dl を注いで火を付けてアルコール分を燃やす。注いだ酒が 1/3 量になるまで煮詰めたら、生クリーム 2 dl と魚のフュメ 2 dl を注ぐ。弱火で 25 分間煮る。

オマールの身をざるにあげて水気をきる。殻から身を取り出して、さいの目に切る。

取り置いておいたオマールのクリーム状の部分をソースに混ぜ込み、完全に火が通るように軽く煮立たせてやる。さいの目に切ったオマールの身を加えて混ぜる。味見をして、必要なら塩を加えて修正する。

【原注】さいの目に切ったオマールの身をソースに混ぜ込むのは絶対必要というわけではない。薄くやや斜めにスライスして、このソースを合わせる魚料理に添えてもいい。

### 茹でたオマールで作るソース・ニューバーグ

#### Sauce New-burg avec le homard cuit

オマールを標準的なクールブイヨンで茹でる。尾の身を殻から外し、やや斜めに厚さ 1cm 程度にスライスする。ソテー鍋の内側にたっぷりとバターを塗り、そこに切ったオマールを並べるように入れる。塩とカイエンヌでしっかりと味を付け、表皮が赤く発色するように両面を焼く。上等なマデイラ酒をひたひたの高さまで注ぎ、ほぼ完全になくなるまで煮詰める。

提供直前に、オマールのスライスの上に、生クリーム 2 dl と卵黄 3 個を溶いたものを注ぎ、火から外して、ゆっくり混ぜながらしっかりとろみを付ける。

【原注】ソース・アメリケーヌと同様に、これら 2 種のソースも元来はオマールを供するための料理だった。ソースとオマールが、要するにひとつの料理を構成していたわけだ。

ところが、そのような料理は午餐（ランチ）でしか提供することが出来ない。多くの人々は胃が弱く、夕食では消化しきれないのだ。

そうした問題解決のために、我々はこれを、舌びらめのフィレやムスリーヌに添えるオマールのソースとして使うことにしたのだ。オマールの身はガルニチュールとして添えるにとどめることにした。結果は好評であった。

カレー粉やパプリカ粉末を調味料として用いれば、このソースのとてもいいバリエーションが作れる。とりわけ舌びらめや脂身の少ない白身魚によく合う。……その場合、魚に少量のインド風ライスを添えるといい。

### ソース・ノワゼット

#### Sauce Noisette

ソース・オランデーズを本書のレシピのとおりを作る。提供直前に仕上げとして、上等なバターで作ったブル・ド・ノワゼット 75 g を加える。

……ポシェしたサーモン、トラウトにととてもよく合う。

### ノルマンディ風ソース

#### Sauce Normande

魚料理用ヴルテ  $\frac{3}{4}$  L に、マッシュルームの茹で汁 1 dl とムール貝の茹で汁 1 dl、舌びらめのフェヌグreek 2 dl を加える。レモン果汁少々、とろみ付け用に卵黄 5 個を生クリーム 2dl で溶いたものを加える。強火で  $\frac{2}{3}$  量つまり約 8 dl まで煮詰める。

布で漉し、クレーム・ドゥーブル 1 dl とバター 125 g を加える。

……このソースは舌びらめのノルマンディ風専用。とはいえ、使い方によっては無限の可能性はある。

【原注】基本的に本書では、どんなレシピにおいても、牡蠣の茹で汁は使わないことにしている。牡蠣の茹で汁は塩味がするだけで風味がない。だから、可能であればムール貝の茹で汁を大さじ何杯か加えるほうがずっといい。

### オリエント風ソース

#### Sauce Orientale

ソース・アメリケーヌ  $\frac{1}{2}$  L を用意し、カレー粉で風味付けをして  $\frac{2}{3}$  量まで煮詰める。鍋を火から外し、生クリーム  $1\frac{1}{2}$  dl を混ぜ込む。

……このソースの用途はソース・アメリケーヌと同じ。

### ポー風ソース

#### Sauce paloise

ソース・ベアルネーズを本書に書いてあるとおりの方法と分量で用意する（ソース・ベアルネーズ参照）が、以下の点を変える。

1. 香りの中心となるエストラゴンを同量のミントに変更し、白ワインとヴィネガーを煮詰める際に加える。
2. さらに、仕上げの際に、細かく刻んだエストラゴンも使わない。細かく刻んだミントを使う。

……このソースの用途はソース・ベアルネーズとまったく同じ。

### ソース・プレット

#### Sauce Poulette

マッシュルームの茹で汁 2 dl を  $\frac{1}{3}$  量まで煮詰める。ここにソース・アルマンド 1 L を加え、数分間沸騰させる。鍋を火から外し、レモン果汁少々とバター 60g、パセリのみじん切り大さじ 1 杯を加えて仕上げる。

……このソースは野菜料理に合わせるが、羊の足の料理にもよく合う。

### ソース・ラヴィゴット

#### Sauce Ravigote

白ワイン  $1\frac{1}{2}$  dl とヴィネガー  $1\frac{1}{2}$  dl を半量になるまで煮詰める。標準的なヴルテ 8 dl を加え、数分間煮立たせる。鍋を火から外し、エシャロットバター 90~100 g と、セルフイユとエストラゴン、シブレットを細かく刻んだものを同量ずつ合わせたもの計大さじ  $1\frac{1}{2}$  杯を加えて仕上げる。

……茹でた鶏に合わせる。白い内臓料理にも合わせることもある。

### 魚料理用ソース・レジャンス

#### Sauce Régence pour Poissons, et garnitures de Poissons

ライン産ワイン 2 dl と魚のフォン 2 dl に新鮮なマッシュルームの切りくず 20 g と生トリュフの切りくず 20g を加えて半量になるまで煮詰める。

煮詰まったら布で漉し、仕上げた状態のノルマンディ風ソース 8 dl を加える。

トリュフエッセンス大さじ 1 杯を加えて仕上げる。

### 鶏料理のガルニチュール用ソース・レジャンス

#### Sauce Régence pour garnitures de Volaille

ライン産白ワイン 2 dl とマッシュルームの茹で汁 2 dl にトリュフの切りくず 40g を加え、半量になるまで煮詰める。

ソース・アルマンド 8 dl を加え、布で漉す。トリュフエッセンス大さじ 1 杯を加えて仕上げる。

### ソース・リッシュ

#### Sauce Riche

ソース・ディプロマットを本書で示したとおりの分量と作り方で用意する。

トリュフエッセンス 1 dl と、さいの目に切った真黒なトリュフ 80g を加えて仕上げる。

### ソース・ルーベンス

#### Sauce Rubens

1~2 mm 角の小さなさいの目に切った標準的なミルポワ 100 g をバターで色付くまで炒める。白ワイン 2 dl と魚のフュメ 3 dl を注ぎ、25 分間火にかけておく。

目の細かいシノワで漉す。数分間静かに休ませてから、浮いてきた油脂を丁寧に取り除く。1/2 dl になるまで煮詰め、マデイラ酒大さじ 1 杯を加える。

ここに卵黄 2 個を加えてとろみを付け、普通のバター 100 g と色付け用の赤いバター 30 g、アンチョビエッセンス少々を加えて仕上げる。

……茹でた、すなわちポシェした魚にこのソースはとてもよく合う。

### サンマロ風ソース

#### Sauce Saint-Malo

(仕上がり 5 dl 分)

本書で示したとおりに作った白ワインソース 1/2 L に細かく刻んで白ワインで茹でたエシャロット大さじ 1 杯、もしくは、可能なら、エシャロットバター 50 g と、マスタード大さじ 1/2 杯、アンチョビエッセンス少々を加える。

……海水魚のグリルに合わせる。

### ソース・スミターヌ

#### Sauce Smitane

中位の大きさの玉ねぎ 2 個を細かくみじん切りにし、バターで色付くまで炒める。白ワイン 2 dl を注ぎ、完全に煮詰める。サワークリーム 1/2 L を加える。5 分間沸騰させたら、布で漉す。サワークリームの風味を生かすために、必要に応じてレモンの搾り汁少々を加える。

……ジビエのソテーやカスロール仕立て用。

### ソース・ソルフェリノ

#### Sauce Solférino

よく熟したトマト 15 個をしっかり搾って、その果汁を器に入れる。これを布で漉し、濃いシロップ状になるまで煮詰める。

溶かしたグラスドヴィアンド大さじ 3 杯とカイエンヌ 1 つまみ、レモン 1/2 個分の搾り汁を加える。

火から外して、エストラゴン風味のメートルデルバター 100 g とエシャロットバター 100 g を加える。



……このソースはどんな肉のグリルにもよく合う。

**【原注】** 言い伝えによると、フランス軍がたびたび進軍して戦ったロンバルディア平野で、たくさんの料理が創作された。このソースもそのひとつであり、カプリアナ村においてフランスとサルデーニャの連合軍司令官の昼食に供されたという。その村の近くであの苛烈きわまるソルフェリノの戦いが繰り広げられたのだ。

伝えられているレシピはおそらくは調理担当軍人によるものだろうが、十分に日常的に使えるものだった。このソースは、Sauce Saint-Cloud ソース・サンクルーと呼ばれることもあるが、それは誤りだ。作り方も材料もソース・サンクルーの名を付けるにはまったく値しない程の誤りだ。

### ソース・スピーズ / 玉ねぎのクリ・スピーズ

#### Sauce Soubise, ou Coulis d'oignons Soubise

このソースの作り方には以下の2つがある。

1. 玉ねぎ 500 g を薄切りにする。これをしっかり下茹でしておく。

玉ねぎはしっかりと水気をきって、バターを加えて鍋に蓋をして弱火で色付かないよう注意して蒸し煮する。ここに濃厚に作ったベシャメルソース 1/2 L を加える。塩 1 つまみと白こしょう少々、粉砂糖 1 つまみ強を加える。

オーブンに入れてじっくり火入れする。布で漉し、鍋に移したソースを熱する。バター 80 g と生クリーム 1 dl を加えて仕上げる。

2. 上記と同様に薄切りにした玉ねぎを下茹でし、水気をきる。豚背脂の薄いシートを敷き詰めた丁度いい大きさの深手の片鍋に、下茹でして水気をきった玉ねぎをすぐに入れ、カロライナ米 120 g と白いコンソメ 7 dl、塩、こしょう、砂糖は上記と同様に加え、さらにバター 25g も加える。

強火にかけて沸騰したら、オーブンに入れてゆっくり加熱する。

鉢に米と玉ねぎを移し入れてすり潰す。これを布で漉し、温める。上記と同様にバターを生クリームを加えて仕上げる。

**【原注】** スピーズはソースというよりはむしろクリであって、真っ白な仕上がりにすべきだ。

ベシャメルを用いた作り方のほうが米を用いるよりもいいだろう。というのも、より滑らかな口あたりのクリになるからだ。その一方、米を使うとよりしっかりした仕上がりになる。

どちらの方法で作るかは、このスピーズを合わせる料理の種類によって決めるべきだ。

### トマト入りソース・スピーズ

#### Sauce Soubise tomate

上記のいずれかの方法で作ったソース・スピーズに 1/3 量の、滑らかで真っ赤なトマトピューレを加える。

### ソース・スーシェ

#### Sauce Souchet

オランダおよびフランドル地方のワートルゾイから派生したソース。

いくらか変化したかたちでイギリス料理に取り入れられ、近代料理の原則に合うようにさらに手を加えたもの。

細さ 1~2 mm 角、長さ 3~4 cm の千切りにした、にんじん、根パセリ、セロリ計 150 g を用意する。

これを鍋に入れてバターを加え、蓋をして蒸し煮する。魚のフォン 3/4 L と白ワイン 2 dl を注ぐ。弱火で煮て、このクールブイオンを漉す。千切りにした野菜は別に取り置いておく。

このクールブイオンで、切り分けた魚を煮る。

魚に火が通ったら、魚の身を取り出して、クールブイオンはシノワ漉す。これを約 1/4 量すなわち 2 1/2 dl になるまで煮詰める。白ワインソースを加えて適当なとろみが付くようにする。あるいは単純にブルマニエでとろみを付け、軽くバターを加えてもいい。

ソースの中に取り置いていた千切りの野菜を戻し入れる。魚の切り身を覆うようにソースをかけて

供する。

## チロル風ソース

### Sauce Tyrolienne

ソース・ベアルネーズを作る場合とまったく同じ要領で、白ワインとヴィネガー、香草類を煮詰める（ソース・ベアルネーズ）参照。布で漉してきつく絞る。

これに、よく煮詰めた真っ赤なトマトピューレ大さじ 2 杯と卵黄 6 個を加える。鍋をごく弱火にかけながら、マヨネーズを作る要領で植物油 5 dl を加えてしっかりと乳化させる。最後に味を調え、カイエンヌごく少量で風味を引き締める。

……このソースは牛肉、羊肉のグリルや魚のグリル焼きに合う。

## チロル風ソース クラシック

### Sauce Tyrolienne à l'ancienne

大きめの玉ねぎ 2 個をごく薄くスライスしてバターで炒める。トマト 3 個を押し潰して皮を剥き、種を取り除いてから加える。ソース・ポワヴラード 5 dl を加える。7～8 分間煮て仕上げる。

## ソース・ヴァロワ

### Sauce Valois

グラスドヴィアンド入りソース・ベアルネーズのこと（ソース・ベアルネーズ参照）。

【原注】「ソース・ヴァロワ」はグフェが 1863 年頃に創案したらしい。少なくともその頃に作られるようになったものであろう。近年では「ソース・フォイヨ」の名称のほうが一般的だが、いかにもあり得そうな異論反論を受けないためにもここでその起源を記しておくのがいいと思われた。

## ヴェネツィア風ソース

### Sauce Vénitienne

エストラゴンヴィネガー 4 dl に、エシャロットのみじん切り大さじ 2 杯とセルフイユ 25 g を加え、1/3 量まで煮詰める。煮詰めたら布で漉し、軽く絞ってやる。ここに白ワインソース 3/4 L を加える。色付け用の緑のバター 125 g と、セルフイユとエストラゴンのみじん切り大さじ 1 杯を加えて仕上げる。

……さまざまな魚料理に添える。

## ソース・ヴェロン

### Sauce Véron

仕上げた状態の標準的なノルマンディ風ソース 3/4 L に、チロル風ソース 1/4 L を加える。よく混ぜ合わせ、溶かしたブロンド色のグラスドヴィアンド大さじ 2 杯とアンチョビエッセンス大さじ 1 杯を加えて仕上げる。

……魚料理用。

## 村人風ソース

### Sauce Villageoise

標準的なヴルテ 3/4 L に、ブロンド色の仔牛のジュ 1 dl とマッシュルームの茹で汁 1 dl を加える。2/3 量くらいまで煮詰め、布で漉す。

ベシャメルで作ったソース・スビーズ 2 dl と、とろみ付けの卵黄 4 個を加える。沸騰させないように気をつけて温め、火から外してバター 100 g を加えて仕上げる。

……仔牛、仔羊などの白身肉に合わせる。

## ソース・ヴィルロワ

### Sauce Villeroy

ソース・アルマンド 1 L に、トリュフエッセンス大さじ 4 杯とハムのエッセンス大さじ 4 杯を加える。

ヘラで混ぜながら強火にかけ、主素材となるものをソースに漬けて取り出したとき際に、全体をソースが覆うようになるような濃さまで煮詰めていく。

【原注】このソースの唯一の使い途は、素材をこのソースで包み込んでから、イギリス式パン粉衣を付けて揚げるものだ。この方法で調理したものは常に「ヴィルロワ風」の名称となる。このソースは、古典料理において「隠れたソース」と呼ばれていたもののうちの典型例と言える。

### スビーズ入りソース・ヴィルロワ

#### Sauce Villeroy Soubisée

ソース・アルマンドに  $\frac{1}{3}$  量のスビーズのピューレを加え、上記と同様に煮詰めて作る。

このソースを付ける素材や仕立てに合わせて、ソース 1 L あたり 80~100 g のトリュフのみじん切りを加えることもある。

### トマト入りソース・ヴィルロワ

#### Sauce Villeroy tomate

標準的なソース・ヴィルロワとまったく作り方は同じだが、ソース・アルマンドの  $\frac{1}{3}$  量の上等で真っ赤なトマトピューレを加えて作る。

### 白ワインソース

#### Sauce vin blanc

このソースには以下の 3 種類の作り方がある。

1. 魚料理用ヴァルデ 1 L に、ソースを合わせる魚でとったフュメ 2 dl と、卵黄 4 個を加える。 $\frac{2}{3}$  量まで煮詰め、バター 150 g を加える。  
この「白ワインソース」は、仕上げにオーブンに入れて照りをつける魚料理に合わせる。
2. 良質の魚のフュメ 1 dl を半分にまで煮詰める。卵黄 5 個を加え、オランダーズソースを作る際の要領で、バター 500 g を加えてよく乳化させる。
3. 卵黄 5 個を片手鍋に入れて溶きほぐし、軽く温めてやる。バター 500 g を加えて乳化させていく途中で、上等な魚のフュメ 1 dl を少しずつ加えていく。



## イギリス風ソース（温製） SAUCES ANGLAISES CHAUDES

### クランベリーソース

#### Sauce aux Airelles (Cranberries-Sauce)

クランベリー 500 g を 1 L の湯で、鍋に蓋をして茹でる。果肉に火が通ったら、湯をきって、目の細かい網で裏漉しする。

こうして出来たピューレに茹で汁を適量加えてやや濃度のあるソースの状態にする。好みに応じて砂糖を加える。

このソースは市販品があり、水少々を加えて温めるだけで使える。

……七面鳥のロースト用。

### アルバートソース

#### Sauce Albert (Albert-Sauce)

すりおろしたレフォール 150 g に白いコンソメ 2 dl を注ぎ、弱火で 20 分間煮る。

イギリス式バターソース 3 dl と生クリーム 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> dl、パンの白い身の部分 40 g を加える。強火にかけて煮詰め、木ヘラで押し絞るようにしながら布で漉す。卵黄 2 個を加えてとろみを付け、塩 1 つまみとこしょう少々で味を調える。

仕上げに、マスタード小さじ 1 杯をヴィネガー大さじ 1 杯で溶いてから加える。

……牛肉、主としてフィレ肉のブレゼに添える。

### アロマティックソース

#### Sauce aux Aromates (Aromatic-Sauce)

コンソメ 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> L に、タイム 1 枝、バジル 4 g、サリエット 1 g、マジョラム 1 g、セージ 1 g、シブレット 1 を刻んだもの 1 つまみ、エシャロット 2 個のみじん切り、ナツメグ少々、大粒のこしょう 4 個を入れて、10 分間煎じる。

シノワで漉し、バターで作ったブロンドのルー 50 g を入れてとろみを付ける。数分間沸かしてから、レモン 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> 個分の搾り汁と、みじん切りにして下茹でしておいたセルフイユとエストラゴン計大さじ 1 杯を加えて仕上げる。

……大きな魚まるごと 1 尾のポシェあるいは牛、羊肉の大掛かりな仕立て（ルルヴェ）に添える。

### バターソース

#### Sauce au Beurre à l'anglaise (Butter Sauce)

フランスのソース・オ・ブールと同様に作るが、より濃度の高い仕上がりにする点が違う。分量は、バター 60 g、小麦粉 60 g、1 L あたり塩 7 g を加えて沸かした湯 3<sup>3</sup>/<sub>4</sub> L。レモンの搾り汁 5～6 滴、バター 200 g。とろみ付け用の卵黄は用いない。

### ケイパーソース

#### Sauce aux Câpres (Capers-Sauce)

上記のバターソース 1 L あたり大さじ 4 杯のケイパーを加えたもの。

……茹でた魚に添える。また、イギリス風に茹でた仔羊腿肉には欠かせない。

### セロリソース

#### Sauce au Céleri (Celery-Sauce)

セロリ 6 株を掃除して、芯のところだけを使う。これをソテー鍋に並べ、白いコンソメをセロリがかぶるまで注ぐ。ブーケガルニとクローブを刺した玉ねぎ 1 個を入れ、弱火で加熱する。

セロリの水気をきり、鉢に入れてすり潰す。これを布で漉す。こうして出来たセロリのピューレと同量のクリームソースを加える。セロリの茹で汁を煮詰めたものを大さじ 2～3 杯加える。

沸騰しない程度に温め、すぐに提供しない場合は湯煎にかけておく。

……茹でた鶏または鶏のブレゼに添える。

## ローバックソース

### Sauce Chevreuil (Roe-buck Sauce)

中位の大きさの玉ねぎを 1cm 角くらいの粗みじん切りにし、生ハム 80g も同様に刻む。これをバターで軽く色付くまで炒める。ブーケガルニを入れ、ヴィネガー 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> dl を注ぎ、ほとんど完全に煮詰める。

ソース・エスパニョル 3 dl を注ぎ、15 分程弱火にかけて、浮いてくる不純物を取り除く。

15 分経ったら、ブーケガルニを取り出し、ポルト酒コップ 1 杯とグロゼイユのジュレ大さじ 1 杯強を加えて仕上げる。

……大型ジビエ肉の料理に添える。

## クリームソース

### Sauce Crème à l'anglaise (Cream-Sauce)

バター 100 g と小麦粉 60 g で白いルーを作る。

白いコンソメ 7 dl でルーをのぼし、マッシュルームのエッセンス 1 dl と生クリーム 2 dl を加える。

火にかけて沸騰させる。小玉ねぎ 1 個とパセリ 1 束を加え、弱火で 15 分程煮込む。提供直前に小玉ねぎとパセリは取り出す。

……仔牛の骨付き背肉の塊のローストに合わせる。

## シュリンプソース

### Sauce Crevettes à l'anglaise (Shrimps-Sauce)

カイエンヌ少量を加えて風味を引き締めたイギリス風バターソース 1 L に、アンチョビエッセンス 小さじ 1 杯と殻を剥いた小海老の尾の身 125 g を加える。

……魚料理用。

## デビルソース

### Sauce Diable (Devil Sauce)

1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> dl のヴィネガーにエシャロットのみじん切り大さじ 1 杯強を加えて、半量になるまで煮詰める。ソース・エスパニョル 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> dl とトマトピューレ大さじ 2 杯を加え、5 分間程煮る。

仕上げるに、ダービーソース大さじ 1 杯とカイエンヌ 1 つまみ強を加え、シノワカ布で漉す。

## スコッチエッグソース

### Sauce Ecosaise (Scotch eggs Sauce)

バター 60 g と小麦粉 30 g、沸かした牛乳 4 dl でベシャメルソースを用意する。味付けは通常どおりにすること。ソースが沸騰したらすぐに、固茹で卵の白身 4 個を薄切りにしたものを加える。

提供直前に、茹で卵の卵黄を目の粗い漉し器で漉したものを混ぜ込む。

……<sup>たら</sup>鱈には欠かせないソース。

## フェネルソース

### Sauce au Fenouil (Fennel Sauce)

普通に作ったバターソース 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> dl あたり、細かく刻んで下茹でしたフェネル大さじ 1 杯を加える。

……このソースは主として、グリルあるいは茹でた鱈に合わせる。

## グーズベリーソース

### Sauce aux Groseilles (Gooseberry Sauce)

グーズベリー 1 L の皮を剥いて洗い、砂糖 125 g と水 1 dl を加えて火にかける。目の細かい漉し器で裏漉しする。

……このピューレはグリルした鱈に合わせる。

## ロブスターソース

### Sauce Homard à l'anglaise (Lobster Sauce)

カイエンヌを加えて風味を引き締めた**ペシャメルソース** 1 L に、アンチョビエッセンス大さじ 1 杯と、さいの目に切ったオマールの尾の身 100 g を加える。

……魚料理用。

### 牡蠣入りソース

#### Sauce aux Huîtres (Oyster Sauce)

バター 20 g と小麦粉 15 g でブロンドのルーを作る。

このルーを、牛乳 1 dl と生クリーム 1 dl で溶く。塩 1 つまみを加えて調味し、火にかけて沸騰させたら弱火にして 10 分間煮る。

布で漉し、カイエンヌを加えて風味を引き締める。沸騰しない程度の温度で火を通して周囲をきれいに掃除した牡蠣の身 12 個を 1 cm 程度の厚さに切って、ソースに加える。

……もっぱら茹でた魚に添える。

### 牡蠣入りブラウンソース

#### Sauce brune aux Huîtres (Brown Oyster Sauce)

上記の牡蠣入りソースと作り方はまったく同じだが、牛乳と生クリームではなく、**茶色いフォン** 2 dl を使うこと。

……このソースは、グリル焼きした肉や、肉のプディング、生鰯のグリル焼きに合わせる。

### ブラウングレイヴィー

#### Jus coloré (Brown Gravy)

**イギリス風バターソース** 4 dl に、ローストの肉汁 2 dl とケチャップ大さじ 1/2 杯、ハーヴェイソース大さじ 1/2 杯を加える。

……もっぱら仔牛のローストに添える。

### エッグソース

#### Sauce aux OEufs à l'anglaise (Eggs Sauce)

小麦粉 60 g とバター 30 g で**白いルー**を作る。あらかじめ沸かしておいた牛乳 1/2 L で溶く。塩、白こしょう、ナツメグ少々で味を調える。火にかけて沸騰したら弱火にして 5～6 分間煮る。

固茹で卵 2 個を白身、黄身ともに、さいの目に刻んでソースに加える。

……ハドックやモリユの料理に合わせるのが一般的。

### エッグアンドバターソース

#### Sauce aux OEufs au beurre à l'anglaise (Eggs and Butter Sauce)

バター 250 g を溶かし、塩適量、こしょう少々、レモン 1/2 個分の搾り汁、固茹で卵 3 個を熱いうちに大きめのさいの目に刻んだもの、みじん切りにして下茹でしたパセリ小さじ 1 杯を加える。

……茹でた魚の大きな仕立ての料理に添える。

### オニオンソース

#### Sauce aux Oignons (Onions Sauce)

玉ねぎ 200 g を薄切りにする。牛乳 6 dl に塩、こしょう、ナツメグを加えて玉ねぎを茹でる。

火が通ったらすぐに、玉ねぎの水気をしっかりきって、みじん切りにする。

バター 40 g と小麦粉 40 g で**白いルー**を作る。これを玉ねぎを茹でた牛乳でのばす。火にかけて沸騰させ、みじん切りにした玉ねぎを加える。ソースはとても濃い状態になっていること。そのまま 7～8 分煮る。

……このソースは何にでも合わせられる。うさぎ、鶏、牛などの胃や腸の料理、茹でたマトン、ジビエのブレゼなど……このソースは必ず合わせる肉の上にかけてやること。

### ブレッドソース

#### Sauce au Pain (Bread Sauce)

牛乳 1/2 L を沸かし、フレッシュなパンの白い身 80 g を投入する。塩 1 つまみ強、クローブ 1 本を刺した小玉ねぎ 1 個、バター 30 g を加える。

弱火で 15 分程煮る。玉ねぎを取り出し、泡立て器でソースが滑かになるまでよく混ぜる。生クリーム約 1 dl を加えて仕上げる。

……鶏やジビエ（鳥類）のローストに合わせる。

【原注】このブレッドソースを鶏のローストに添える場合は、ローストの肉汁もソース入力で添えること。ジビエの場合はさらに、よく乾かしたパンを揚げた「ブレッドクランプス」をソース入れに入れて添えること。また、フライドポテトの皿も添えること。

### フライドブレッドソース

#### Sauce au Pain frit (Fried bread Sauce)

コンソメ 2 dl に、小さなさいの目に切った脂身のないハム 80 g とエシャロット 2 個のみじん切りを加える。弱火で 10 分間煮る。

その間に、バター 50 g を熱してパンの身 50 g を揚げておく。提供直前に、揚げたパンをコンソメに入れる。パセリのみじん切り 1 つまみとレモンの搾り汁少々で仕上げる。

……このレシピは小鳥のロースト用。

### パセリソース

#### Sauce Persil (Persley Sauce)

イギリス風バターソース 1/2 L に、パセリの香りを煮出した湯 1 dl を加える。みじん切りして下茹でしたパセリの葉大さじ 1 杯強を加えて仕上げる。

……仔牛の頭肉、仔牛の足、脳などに合わせる。

### 魚料理用パセリソース

#### Sauce Persil pour Poissons

白いルー 60 g を、このソースを合わせる魚に火を通すのに使ったクールブイヨン 1/2 L でのばす。クールブイヨンはパセリの香りをしっかり効かせたものであること。そうでない場合は、パセリの香りを煮出した湯を加えてこのソースの特徴をきちんと出してやること。

5~6 分間煮て、細かく刻んで下茹でしたパセリの葉大さじ 1 杯とレモン果汁少々で仕上げる。

### アップルソース

#### Sauce aux pommes (Apple Sauce)

普通にリンゴのマーマレードを作る。砂糖ごく少なめにし、シナモンの粉末をほんの少量加えること。……これを提供直前に泡立て器で滑かになるまでよく混ぜる。

……このマーマレードは微温い温度で供する。鴨、がちょう、豚のローストなど、何にでも合う。

【原注】ある種のローストにこのマーマレードを添えるというのは、とくにイギリスに限ったものではない。ドイツ、ベルギー、オランダでも同様に行なわれていることだ。

これらの国では、ジビエのローストにはリンゴかコケモモのマーマレード、あるいは果物のコンポート（冷製、温製どちらも）のいずれかを必ず添えるものだ。

### ポートワインソース

#### Sauce au Porto (Porto Wine Sauce)

ポルト酒 1 1/2 dl にエシャロットのみじん切り大さじ 1 杯とタイム 1 枝を加えて半量になるまで煮詰める。オレンジ 2 個とレモン 1/2 個の搾り汁を加える。オレンジの外皮の硬い部分を器具でおろしたものの小さじ 1 杯と塩 1 つまみ、カイエンヌごく少量を加える。

これを布で漉し、美味しいとろみを付けた仔牛のジュ 5 dl を加える。

……野生の鴨、その他のジビエ全般に合わせる。

【原注】このイギリス料理のソースは、フランスの多くの飲食店で使われている。

### ホースラディッシュソース

#### Sauce Raifort chaude (Horse radish Sauce)

アルバートソースの別名。

## リフォームソース

### Sauce Réforme (Reform Sauce)

ソース・ポワヴァードとソース・ドゥミグラスを合わせ、ガルニチュールとして 1~2 mm の細さで短かめの千切りにした中位のサイズのコルニション 2 個、固茹で卵の白身、中位の大きさのマッシュルーム 2 個、トリュフ 20 g および赤く漬けた牛舌肉を加える。

……このソースは「リフォーム風」羊のコトレット用。

## セージと玉ねぎのソース

### Sauce Sauge et Oignons (Sage and onions Sauce)

大きめの玉ねぎ 2 個をオーブンで焼く。冷めたら皮を剥き、みじん切りにする。パンの身 150 g を牛乳に浸してから押しつぶして水分を抜く。これを玉ねぎに混ぜ込む。

セージのみじん切り大さじ 2 杯と塩、こしょうで調味する。

……これは鴨の詰め物にする。

【原注】鴨をローストした際のジュを大さじ 5~6 杯この詰め物に加えてソース入れて供する。

パンの身と同量の牛の脂身を茹でてみじん切りにしたものを加えることも多い。

## ヨークシャーソース

### Sauce Yorkshire

オレンジの外皮の硬い表面だけを薄く削って細かい千切りにしたもの大さじ 1 杯強を、ポルト酒 2 dl でしっかり茹でる。

オレンジの皮の千切りを取り出して水気をきる。ポルト酒の入った鍋に、ソース・エスパニョール大さじ 1 杯強と、グロゼイユのジュレも大さじ 1 杯強を加える。粉末のシナモン少々、カイエンヌ少々を加える。

わずかの時間、煮詰める。布で漉し、オレンジ 1 個の搾り汁と千切りにした皮を加えて仕上げる。

……仔鴨のローストやブレゼ、およびハムのブレゼに添える。

## 冷製ソース SAUCES FROIDES

### アイヨリ / プロヴァンスバター

#### Sauce Aïoli, ou Beurre de Provence

にんにく 4 片 (30 g) を鉢に入れて細かくすり潰す。ここに生の卵黄 1 個、塩 1 つまみを加える。混ぜながら、2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> dl の油を初めは 1 滴ずつ加えていき、ソースがまとまりはじめたら糸を垂らすようにして加える。この作業は鉢に入れたままで、棒をはげしく動かして行なう。

攪拌する作業の途中、レモン 1 個分の搾り汁と冷水大さじ 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> 杯を少しずつ加えて、ソースが固くなり過ぎないようにしてやること。

【原注】このアイヨリソースが分離してしまいそうな時は、卵黄をさらに 1 個足して、マヨネーズと場合と同様に修正すること。

### アンダルシア風ソース

#### Sauce Andalouse

ごく固く仕上げたソース・マヨネーズ 3<sup>3</sup>/<sub>4</sub> L に、上等な赤いトマトピューレ 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> dl を加える。小さなさいの目に切ったポワヴロン 75 g を仕上げに加える。

### ソース・ボヘミアの娘

#### Sauce Bohémienne

陶製の容器に、濃厚でよく冷やしたベシャメルソース 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> dl と卵黄 4 個、塩 10 g、こしょう少々、ヴィネガー数滴を入れる。

泡立て器で全体をよく混ぜ、標準的なマヨネーズを作るのとまったく同じ要領で、油 1 L とエストラゴンヴィネガー大さじ 2 杯程を加える。

……仕上げに、マスタード大さじ 1 杯を加える。

### ソース・シャンティイ

#### Sauce Chantilly

酸味付けにレモンを用いて、固く仕上げたソース・マヨネーズ 3<sup>3</sup>/<sub>4</sub> L を用意しておく。提供直前に、ごく固く泡立てた生クリーム大さじ 4 杯を加える。その後、味を調<sup>ととの</sup>える。

……もっぱら、アスパラガスの冷製、温製に添える。

【原注】生クリームを加えるのは、このソースを使うまさにその時にすること。前もって加えておくと、ソースが分離してしまう恐れがあるので注意。

### ジェノヴァ風ソース

#### Sauce Gênoise

殻と皮を剥いたばかりのピスタチオ 40 g と、松の実 25 g、松の実がない場合はスイートアーモンド 20 g を鉢に入れてよくすり潰し、冷めたベシャメルソース小さじ 1 杯程度を加えて練ってペースト状にする。これを目の細かい網で裏漉しする。陶製の容器に卵黄 6 個、塩 1 つまみ、こしょう少々を入れる。泡立て器でよく混ぜる。油 1 L と中位の大きさのレモン 2 個の搾り汁を少しずつ加えてよく混ぜて乳化させていく。仕上げにハーブのピューレ大さじ 3 杯を加える。これは、パセリの葉とセルフイユ、エストラゴン、時季が合えばサラダバーネットを同量ずつ用意し、強火で 2 分間下茹でしてから湯をきり、冷水にさらしてから水気を強く絞り、裏漉しして作っておく。

……冷製の魚料理全般に合わせられる。

### ソース・グリビッシュ

#### Sauce Gribiche

茹であがったばかりの固茹で卵の黄身 6 個を陶製のボウルに入れ、マスタード小さじ 1 杯、塩 1 つまみ強、こしょう適量を加えてよく練り、滑らかなペースト状にする。植物油 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> L とヴィネガー大



さじ 1 $\frac{1}{2}$  杯を加えながらよく混ぜて乳化させる。仕上げに、コルニションとケイパーのみじん切り計 100 g と、パセリとセルフィユ、エストラゴンのみじん切りのミックスを大さじ 1 杯、短かめの千切りにした固茹で卵の白身 3 個分を加える。

……冷製の魚料理に添えるのが一般的。

### レフォール風味のソース・グロゼイユ

#### Sauce Groseilles au Raifort

ポルト酒 1 dl にナツメグ、シナモン、塩、こしょう各 1 つまみを加え、を  $\frac{2}{3}$  量まで煮詰める。溶かしたグロゼイユのジュレ 4 dl と細かくすりおろしたレフォール大さじ 2 杯を加える。

(さまざまな用途に使える)

### イタリア風ソース

#### Sauce Italienne

仔牛の脳半分を、香草を効かせたクールブイヨンで火を通し、目の細かい網で裏漉しする。同量の牛あるいは羊の脳でもいい。

裏漉ししたピュレを陶製の器に入れ、泡立て器で滑らかになるまで混ぜる。卵黄 5 個と塩 10 g、こしょう 1 つまみ強、油 1 L とレモン果汁 1 個分でマヨネーズを作り、そこの脳のピュレを加える。パセリのみじん切り大さじ 1 杯強を加えて仕上げる。

……このソースなどんな冷製の肉料理にも合う。

### マヨネーズ

#### Sauce Mayonnaise

冷製ソースのほとんどはマヨネーズの派生ソースだから、ソース・エスパニョルやヴルテと同様に基本ソースと見なされる。マヨネーズの作り方はきわめてシンプルだが、以下に述べるポイントはしっかり頭に入れておく必要がある。

**材料と分量** ……卵黄 6 個、「からざ」は取り除いておくこと。油 1 L。塩 10 g、白こしょう 1 g、ヴィネガー大さじ 1 $\frac{1}{2}$  杯または、より白い仕上がりを目指す場合にはヴィネガーと同等量のレモン果汁。

1. 塩、こしょう、ヴィネガーまたはレモン果汁ほんの少々を加えて、泡立て器で卵黄を溶く。
2. 油を最初は 1 滴ずつ加えていき、滑らかにまとまり始めたら、糸を垂らすようにして油を加えていく。
3. 何回かに分けてヴィネガーもしくはレモン果汁を少量ずつ加え、コシを切ってやること。
4. 最後に熱い湯を大さじ 3 杯加える。これは乳化をしっかりとさせて、作り置きしておく必要がある場合でもソースが分離しないようにするため。

**【原注】** 1. 卵黄だけの段階で塩こしょうをするとソースが分離してしまうのではないかというのは思い込みに過ぎず、実際に調理現場で作業している者はそう考えていない。むしろ、塩を卵黄の水分に溶かし込んでおいた方が、卵黄がまとまりやすくなることは科学的に証明されている。

2. マヨネーズを作る際に、氷の上に容器を置いて作業するも間違いだ。事実はまったく逆で、冷気が伝わるのがもっとも分離させてしまいやすい原因だ。寒い季節には、油はやや微温めか、せめて厨房の室温くらいにするべきだ。
3. マヨネーズが分離してしまう原因としては……
  1. 最初に油を入れ過ぎてしまうこと。
  2. 冷え過ぎた油を使うこと
  3. 卵黄の量に対して油の量が多過ぎること。卵黄 1 個につき油を乳化させることが出来るのは、作り置きするのには 1 $\frac{3}{4}$  dl、すぐに使う場合でも 2 dl が限度。

### コーティング用マヨネーズ

#### Sauce Mayonnaise collée

コーティング用マヨネーズは、マヨネーズ 7 dl に溶かしたジュレ 3 dl を混ぜ込んだもの。野菜サラ

ダをあえるのに使う他、「ロシア風」ショフロワの素材を覆うのにも使う。

**【原注】魚料理用ソース・ショフロワ**の項で述べたように、このコーティング用マヨネーズの代わりに魚料理用ソース・ショフロワを使う方がいい。その方がコーティング用マヨネーズを使う場合よりも風味も見た目もよくなる。というのも、コーティング用マヨネーズは、冷氣によってゼラチンが固まるとともに収縮し、マヨネーズに圧力がかかるために、ソースで素材を覆った表面に油が浸み出してしまう。こういうふうに浸みが出ることを防ぐには、どんな場合でも、このコーティング用マヨネーズではなく魚料理用ソース・ショフロワを用いることをお勧めする。少なくとも、そうするのが一般的になりつつある。

### ロシア風ホイップマヨネーズ

#### Sauce Mayonnaise fouettée, à la Russe

陶製かホーローの容器に、溶かしたジュレ 4 dl とマヨネーズ 3 dl、エストラゴンヴィネガー大さじ 1 杯、おろしてさらに細かく刻んだレフォール大さじ 1 杯を入れる。

全体を混ぜ、容器を氷の上に置いて泡立て器でホイップする。ムース状になり、軽く固まり始めるまで、つまりこのソースを使うのに十分な流動性がある状態のところで作業をやめる。……主に、野菜のサラダを型に詰めて固めるのに用いる。

### マヨネーズのバリエーション

#### Sauce Mayonnaise diverses

オードブルや冷製料理に合わせるのに、大型甲殻類およびエクルヴィスの卵やクリーム状の部分を用いたり、クルヴェット、キャビア、アンチョビなどを加えることでマヨネーズにバリエーションを付けることが出来る。

上記の材料のいずれかをすり潰してから少量のマヨネーズを加えてピュレ状にして布で漉す。これを適量のマヨネーズに混ぜ合わせればよい。

### ソース・ムスクテール

#### Sauce Mousquetaire

マヨネーズ 1 L に以下を加える。ごく細かいみじん切りにしたエシャロット 80g を白ワイン 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> dl に加えてほとんど煮詰めたもの。溶かした**グラスドヴィアンド**大さじ 3 杯、シブレットを細かく刻んだもの大さじ 1 杯強。カイエンヌごく少量かミルで挽いたこしょう少々で風味を引き締める。

……羊、牛肉の冷製料理に添える。

### 生クリーム入りソース・ムタルド

#### Sauce moutarde à la crème

陶製の容器にマスタード大さじ 3 杯と塩 1 つまみ、こしょう少々とレモン果汁少々を入れて混ぜ合わせる。ここに少しずつ、マヨネーズを作る要領で、ごく新鮮なクレーム・エペス約 2 dl を加える。

……オードブル用。

### くるみ入りソース・レフォール

#### Sauce Raifort aux noix

陶製の器に、おろしたレフォール 250g と皮を剥いて刻んだくるみ 250 g、塩 5 g、砂糖 15 g、クレーム・エペス 3dl を入れて混ぜ合わせる。

……オンブルシュヴァリエの冷製用。

### ソース・ラヴィゴット / ヴィネグレット

#### Sauce Ravigote, ou Vinaigrette

**材料** ……油 5 dl、ヴィネガー 2 dl、小さめのケイパー小さじ 2 杯、パセリ 50 g、セルフイユとエストラゴン、シブレットを刻んだもの 40 g、細かくみじん切りにした玉ねぎ 70g、塩 4 g、こしょう 1 g。以上をよく混ぜ合わせる。

……仔牛の頭や足、羊の足などに合わせる。



## ソース・レムラード

### Sauce Rémoûlade

マヨネーズ 1 L に以下のものを加える。マスタード大さじ 1 $\frac{1}{2}$  杯。コルニション 100 とケイパー 50g を細かく刻んで、圧して余分な水気を絞ったもの。パセリ、セルフイユ、エストラゴンのみじん切り大さじ 1 杯。アンチョビエッセンス大さじ 1 $\frac{1}{2}$  杯。

## ロシア風ソース

### Sauce Russe

鉢に、オマールかラングーストの胴のクリーム状の部分 100 g とキャビア 100 g、マヨネーズ大さじ 2〜3 杯を加えてよくすり潰す。これを目の細かい漉し器で裏漉しする。こうして出来たピュレに、マヨネーズ 3/4 L を加える。大さじ 1 杯強のマスタードと、同量のダービーソースを加えて仕上げる。……魚および甲殻類の冷製料理に添える。

## タルタルソース

### Sauce Tartare

固茹で卵の黄身 8 個をすり潰して滑らかになるまでよく練る。塩、挽きたてのこしょう各 1 つまみ強で味付けする。油 1 L とヴィネガー大さじ 2 杯を加えながらソースを立てていく。若どりの玉ねぎの葉またはシブレット 20g をすり潰してマヨネーズ大さじ 2 杯でのばし、目の細かい網で裏漉ししたものを加えて仕上げる。

……このソースは、冷製の家禽や肉料理、魚料理、甲殻類いずれにも合う。また、「ディアーブル（悪魔風）」仕立ての肉料理、鶏料理にも用いられる。

## ソース・ヴェルト

### Sauce Verte

ほうれんそうの葉 50 g とクレソンの葉 50 g、パセリの葉とセルフイユ、エストラゴンを同量ずつ計 50 g を、沸騰した湯に投入し、強火で 5 分間茹でる。水気をきり、手早く冷水にさらす。しっかりと押し絞って水気をきり、鉢に入れてすり潰す。これをトーションでくるんできつく絞り、葉の濃い汁を 1 dl 搾り出す。

固く立てて風味付けをしたマヨネーズ 9 dl にこの緑の汁を加える。

……冷製の魚料理や甲殻類に合わせる。

## ソース・ヴァンサン

### Sauce Vencent

**作り方 (1)** ……オゼイユの葉とパセリの葉、セルフイユ、エストラゴン、シブレット、サラダバーネットのごく若い葉をきっちり同量ずつ、計 100 g、クレソンの葉 60 g とほうれんそうの葉 60 g を沸騰した湯で強火で 2〜3 分間茹でがく。

湯をきって、冷水にさらす。しっかりと水分を押し絞って、鉢に入れる。茹であがったばかりの固茹で卵の黄身 6 個を加えて滑らかになるまですり潰す。

これを布で漉し、陶製の容器に移す。塩 1 つまみ強とこしょう適量、生の卵黄 5 個を加える。油 8dl とヴィネガー適量を加えながら混ぜ、滑らかに乳化させる。

風味付けにダービーソース大さじ 1 杯を加えて仕上げる。

**作り方 (2)** ……作り方 (1) の香草と葉菜のピュレを作るところまでは同じ。

これにマヨネーズを加えて、同様に仕上げる。

……冷製の魚料理、甲殻類にとりわけ合う。

【原注】このソースは 18 世紀の偉大な料理人のひとり、ヴァンサン・ラシャペルが考案したもの。

## スウェーデン風ソース

### Sauce Suédoise

酸味のある固いリングを薄切りにして鍋にしっかりと蓋をして煮る。普通の果肉が甘いリングを使う場合にはレモン果汁数滴を加えること。リングを煮る際には、白ワインを大さじ数杯だけ加えればい

い。リンゴを煮るというよりは蒸気の圧力で溶かすイメージ。

これを目の細かい網で裏漉しする。このリンゴのピューレを 2 $\frac{1}{2}$  dl になるまで煮詰める。十分に冷ましてから、マヨネーズ  $\frac{3}{4}$  L を加える。風味付けにおろした（または細かく刻んだ）レフォール大さじ 1 $\frac{1}{2}$  杯を加えて仕上げる。

……このソースはとりわけ豚肉の冷製に合う。がちょうのローストの冷製にもよく合う。

**【原注】**リンゴの時季でない場合は、リンゴのピューレの代わりに房なりの緑のグロゼイユまたはグーズベリーのパピューレ 2 $\frac{1}{2}$  dl を固く立てたマヨネーズ 1 L に加える。このソースはマスタードで風味付けしてもいい。

## イギリス風ソース（冷製） SAUCES FROIDES ANGLAISES

### ケンブリッジソース

**Sauce Cambridge** (Cambridge-Sauce)

固茹で卵の黄身 6 個と、よく洗ったアンチョビのフィレ 4 枚、小さめのケイパー大さじ 1 杯、セルフィユとエストラゴンとシブレットのみじん切りを同量ずつ計大さじ 1 杯を鉢に入れてよくすり潰す。マヨネーズを作る際の要領で、マスタード小さじ 1 杯、油 1 $\frac{1}{2}$  dl とヴィネガー大さじ 1 杯を加える。カイエンヌごく少量で風味を引き締める。ヘラでソースを混ぜながら布で漉し、ボウルに入れる。泡立て器で軽く混ぜて滑らかにしてやり、パセリのみじん切り小さじ 1 杯を加えて仕上げる。

### カンバーランドソース

**Sauce Cumberland** (Cumberland-Sauce)

鍋にグロゼイユのジュレ大さじ 4 杯を入れて溶かし、そこにポルト酒 1 dl と細かいみじん切りにして下茹でして水気を絞ったエシャロット大さじ  $\frac{1}{2}$  杯、オレンジの表皮とレモンの表皮を薄く剥いてごく細い千切りにしてしっかり下茹でしてよく水気をきって冷ましたもの各大さじ 1 杯、オレンジ 1 個の搾り汁、レモン  $\frac{1}{2}$  個分の搾り汁、マスタード小さじ 1 杯、カイエンヌごく少量、粉末の生姜少々を加える。

全体をよく混ぜる。

……大型ジビエの冷製に合わせる。

### グロスターソース

**Sauce Gloucester** (Gloucester-Sauce)

ごく固く立てたマヨネーズ 1 L に、レモン  $\frac{1}{2}$  個分の搾り汁を加えたサワークリーム 2 dl と、細かく刻んだフェネル 1 つまみ、ダービーソース大さじ 2 杯を加える。

……主として肉の冷製料理に合わせる。

### ミントソース

**Sauce Menthe** (Mint-Sauce)

ミントの葉 50 g をごく細い千切りか、みじん切りにする。これをボウルに入れて、白いカソナードかパウダーシュガー 25 g とヴィネガー 1 $\frac{1}{2}$  dl、塩 1 つまみ、水大さじ 4 杯を加える。全体によく混ぜること。

……仔羊の温製、冷製に添える。

### オックスフォードソース

**Sauce Oxford** (Oxford Sauce)

上述のカンバーランドソースと同様に作るが、以下の 2 点を変更する。

1. オレンジとレモンの外皮は千切りにするのではなく、器具を用いておろすこと。
2. その量は半分にする。つまり、おろした外皮はそれぞれ大さじ  $\frac{1}{2}$  杯にすること。

……用途はカンバーランドソースと同じ。

**ホースラディッシュソース****Sauce Raifort** (*Cold horseradish sauce*)

陶製の器に、マスタード大さじ 1 杯、細かくおろしたレフォール 50 g、パウダーシュガー 50 g、塩 1 つまみ、生クリーム 5 dl、牛乳に浸してからよく圧したパンの身 250 g、ヴィネガー大さじ 2 杯を入れて混ぜ合わせる。

……このソースは茹でた牛肉やローストに合わせる。よく冷やしてから供すること。

**【原注】** ソースにヴィネガーを加えるのは作業の最後とすること。

## 合わせバター

### グリル、ソースの補助材料、オードブル用

## BEURRES COMPOSÉS POUR ADJUVANTS DE SAUCES ET HORS-D'OEUVRE

### 概説

本書においてレシピを掲載している合わせバターのうちのほとんどは、甲殻類の合わせバターを除いて、料理に直接用いられることがとても少ない。だが、合わせバターはさまざまなシチュエーションで役に立つ。ポタージュでは野菜の合わせバターが、その他の合わせバターはソース作りにおいて有用だ。ソースの風味と性格を明確に伝える決め手になるからだ。

だから、読者である料理人諸君には、ここに書いてあることを真剣に読みとっていただきたい。

甲殻類のバターについては、経験上、湯煎にかけながら煮出してから、氷水で冷やした陶製の容器に布で漉し入れるといい。そうすれば、冷たい状態で作るよりも赤みがきれいに出る。だが逆に、熱によって風味の繊細さが失なわれてしまい、雑味さえも出てしまう。

この問題点を解決するために、我々は二種類の違うバターを作るという方式を採用ことにした。ひとつは甲殻類の胴のクリーム状の部分と切りくずあるいは身そのものを生のバターとともに鉢ですり潰して、目の細かい網で裏漉しするか、布で漉すというもの。このバターはソースに完璧ともいうべき風味を添えてくれる。とりわけベシャメルソースをベースとしたソースの場合はそうだ。

もうひとつは、甲殻類の殻だけを用いて、熱して作るものだ。これは「色付け」の役割しか持たない。この方式はまことに素晴らしい結果を得られるので、ぜひとも実行していただきたい。

場合によっては、我々はバターを同様の上等な生クリームに代えることがある。生クリームのほうがバターよりも、素材の持つ風味や香気をよく吸収する。こうすればソースやポタージュの仕上げに加えるのに文句ないクリを作ることが出来るわけだ。

色付け用のバターを使うと、ソースがきれいに色付き、個性的なソースとなる。どんな場合でも、カルミン色素よりもずっといい。カルミン色素はソースやポタージュにくすんだ、なさけない色合いしか与えてはくれないのだ。

合わせバターは一般的に、使う際にその都度作るものだが、作り置きしておかなければならない場合は、白い紙で円筒形に包んで冷蔵保管すること。

### にんにくバター

#### Beurre d'Ail

皮を剥いたにんにく 200 g を強火でしっかり茹でる。よく湯をきってから、鉢に入れてすり潰し、バター 250 g と合わせ、布で漉す。

### アンチョビバター

#### Beurre d'Anchois

アンチョビのフィレ 200 g をよく洗い、しっかり水気を絞る。これを鉢に入れて細かくすり潰す。バター 250 g を加えて布で漉す。

### アーモンドバター

#### Beurre d'Amande

アーモンド 150 g を湯むきしてよく洗い、すぐに水数滴を加えてすり潰してペースト状にする。これをバター 250 g と混ぜ合わせ、布で漉す。

### ブル・ダヴリーヌ

#### Beurre d'Aveline

アヴリーヌ 150 g を焙煎して丁寧に皮を剥く。油が浮いてこないよう水を数滴加えてペースト状にすり潰す。これとバター 250 g を混ぜ合わせる。目の細かい網で裏漉しするか、布で漉す。

### ブル・ベルシー

#### Beurre Bercy

白ワイン 2 dl に細かく刻んだエシャロット大さじ 1 杯を加えて半量になるまで煮詰める。生温い程度まで冷ましてから、ポマード状に柔らかくしたバター 200 g を混ぜ込む。牛骨髓 500 g をさいの目に切って、沸騰しない程度の湯で火を通し、よく湯ぎりをして加える。パセリのみじん切り大さじ 1 杯と塩 8 g、挽きたてのこしょう 1 つまみ強とレモン 1/2 個分の果汁を加えて仕上げる。

### キャビアバター

#### Beurre de Caviar

圧縮キャビア 75 g を細かくすり潰す。バター 250 g を加えて、布で漉す。

### ブル・シヴリ / ブール・ラヴィゴット

#### Beurre Chivry, ou Beurre Ravigote

パセリの葉とセルフィユ、エストラゴン、シヴレット、若摘みのサラダバーネット 100 g を数分間下茹でし、水にさらしてから圧して余分な水気を絞る。エシャロットのみじん切り 25 g も下茹でする。これらを鉢に入れてすり潰す。

バター 125 g を加え、布で漉す。

### ブル・コルベール

#### Beurre Colbert

メートルドテルバター 200 g に、溶かしたグラスドヴィアンド大さじ 2 杯と細かく刻んだエストラゴン小さじ 2 杯を加える。

### 色付け用の赤いバター

#### Beurre Colorant rouge

出来るだけ沢山の甲殻類の殻などの残りをまとめて用意する。殻の内側、外側に張り付いている膜などをきれいに取り除く。よく乾燥させてから、鉢に入れて細かく粉碎して、同じ重さのバターを加える。これを湯煎にかけてよく混ぜながら溶かす。氷水を入れた陶製の器に、布で漉し入れる。固まったバターをトーションで包み、余計な水を絞り出す。

【原注】この色付け用のバターを作るのに用いる甲殻類の殻がどうしてもない場合は、パプリカバターを用いてもいいだろう。だがいずれにせよ、どんなソースであっても、仕上がりの色合いを決めるには、出来るだけ、他の植物由来の赤色着色料の使用は避けることを勧める。

### 色付け用の緑のバター

#### Beurre Colorant vert

ほうれんそうの葉 1 kg をよく洗い、しっかり振って水気をきる。これを鉢に入れてすり潰す。トーションで包んで緑の汁を絞り出す。これをソテー鍋に入れて湯煎にかけ、水分を蒸発させてペースト状にする。

これを、ぴんと張ったナフキンの上に移し、さらに水気をきる。

パレットナイフを使って緑の色素を集め、鉢に入れてその倍の重さのバターを加えて練り込む。……布で漉し、冷蔵保存する。

【原注】人工的な色素よりもこの緑の色素を用いたほうが利点が多い。

### クルヴェットバター

#### Beurre de crevettes

クルヴェット・グリーズ 150 g を鉢に入れて細かくすり潰す。バター 150 g を加えて、布で漉す。

### エシャロットバター

#### Beurre d'Echalote

エシャロット 125 g を鉢に入れてすり潰し、さっと茹でて湯をきり、トーションに包んで圧すよう

にして水気を取り除く。バター 125g を加えて、布で漉す。

### エクルヴィスバター

#### Beurre d'Ecrevisse

ビスクを作る要領で、**ミルポワ**とともに茹でたエクルヴィスの胴や殻、尾などを鉢に入れて細かくすり潰す。これと同じ重さのバターを加え、布で漉す。

### エスカルゴ用バター

#### Beurre pour les Escargots

(エスカルゴ 50 個分)

バター 350 g に、細かいみじん切りにしたエシャロット 35 g と、にんにく 1 片をすり潰してペースト状にしたもの、パセリのみじん切り 25g (大さじ 1 杯)、塩 12 g、こしょう 2 g を加える。捏ねるようによく混ぜ合わせ、冷蔵する。

### エストラゴンバター

#### Beurre d'Estragon

新鮮なエストラゴンの葉 125 g を 2 分間茹がいてから湯きりして冷水にさらす。圧して余分な水気を絞る。これを鉢に入れてすり潰す。バター 125 g を加えて、布で漉す。

### にしんバター

#### Beurre de Hareng

にしんの燻製のフィレ 3 枚の皮を剥いて、さいの目に切り、鉢に入れて細かくすり潰す。バター 250 g を加え、布で漉す。

### オマールバター

#### Beurre de Homard

使える範囲の量のオマールの胴のクリーム状の部分と卵やコライユを鉢に入れてすり潰す。それと同じ重さのバターを加え、布で漉す。

### 白子バター

#### Beurre de Laitance

沸騰しない程度の温度で茹で、よく冷ました白子 125g を鉢に入れてすり潰す。バター 250 g とマスタード小さじ 1 杯を加えて、布で漉す。

### メートルドテルバター

#### Beurre à la Maître-d'hôtel

バター 250 g をポマード状に柔らかくする。パセリのみじん切り大さじ 1 杯強と塩 8 g、こしょう 1 g、レモン 1/4 個分の果汁を加えてよく混ぜ合わせる。

**【原注】 {nota-beurre-maitre-d-hotel}** このメートルドテルバターに大さじ 1 杯のマスタードを加えるのもバリエーションとしてお勧め。とりわけ牛、羊肉や魚のグリル焼きによく合う。

### ブルマニエ

#### Beurre Manié

これはマトロットの煮汁などに、手早くとろみ付けをするのに用いる。小麦粉 75 g にバター 100 g の割合が原則。

ブルマニエでとろみを付けたソースは、その後は出来るだけ沸騰させないこと。さもないと、生の小麦粉の不快な味が強まる危険性があるからだ。

### ブル・マルシャンドヴァン

#### Beurre Marchand de vin

赤ワイン 2 dl に細かいみじん切りにしたエシャロット 25 g を加えて半量になるまで煮詰める。塩 1 つまみ、挽きたて (または粗く砕いた) こしょう 1 つまみ、溶かした**グラスドヴィアンド**大さじ 1 杯、ポマード状に柔らかくしたバター 150 g、レモン 1/4 個分の果汁とパセリのみじん切り大さじ 1 杯を加える。全体をよく混ぜ合わせる。

……グリル焼きにした牛リブローズ用。

## ムニエル用バター

### Beurre à la Meunière

焦がしバターに、提供直前にレモン果汁数滴を加えたもの。

……魚の「ムニエル」用。

## モンペリエバター

### Beurre de Montpellier

銅の鍋に湯を沸かし、クレソンの葉とパセリの葉、セルフイユ、シブレット、エスゴラゴンを同量ずつ計 90～100 g と、ほうれんそうの葉 25 g を投入する。これとは別の鍋で同時に、エシャロットの細かいみじん切り 40 g を下茹でする。ハーブは湯をきって冷水にさらす。しっかり押し絞って余計な水気を取り除く。エシャロットも同様にする。これらを鉢に入れてすり潰す。

中くらいのサイズのコルニション 3 個と、水気を絞ったケイパー大さじ 1 杯、小さなんにく 1 片、アンチョビのフィレ 4 枚を加える。全体が滑らかなペースト状になったら、バター 750 g と固茹で卵の黄身 3 個、生の卵黄 2 個を加える。混ぜながら、最後に植物油 2 dl を少しずつ加える。目の細かい漉し器か布で漉し、泡立て器で混ぜて滑らかにする。塩味を調べ、カイエンヌごく少量で風味を引き締める。

……魚の冷製料理に添える。ビュッフェの場合には魚に覆いかけて供する。

## 装飾用モンペリエバター

### Beurre de Montpellier pour Croûtonnage de plats

モンペリエバターを装飾のためだけに作る場合には、植物油と茹で卵の黄身、生の卵黄は用いずに作る。平皿に流し入れて均等な厚みにしてやると細部の装飾作業が容易になる。

## マスタードバター

### Beurre de Moutarde

フランス産マスタード大さじ 1½ 杯をポマード状に柔らかくしたバター 250 g に混ぜ込み、冷蔵する。

## 格式ある宴席用焦がしバター

### Beurre noir pour les grands services

(仕上がり 10 人分)

バター 125 g をフライパンに入れて火にかけて溶かし、茶色くなるまで加熱する。布で漉して湯煎にかける。微温ぬるくなったら、粗く砕いたこしょうを加えて煮詰めたヴィネガー小さじ 1 杯を加える。提供直前に、丁度いい温度になるまで温めなおす。揚げたパセリの葉とケイパー大さじ 1 杯を料理にのせてから、この焦がしバターをかけてやる。

## ブル・ド・ノワゼット

### Beurre de noisette

⇒ [ブル・ダヴリーヌ](#) 参照。

## パプリカバター

### Beurre de Paprika

玉ねぎのみじん切り大さじ 1 杯とパプリカ 4g をバターでいい色合いになるまで炒め、ポマード状に柔らかくしておいたバター 250 g に混ぜる。布で漉す。

## 赤ピーマンバター

### Beurre de Pimentos

ブレゼした赤いポワヴロン 100 g をバター 250 g と合わせて細かくすり潰し、布で漉す。

## ピスタチオバター

### Beurre de Pistache

殻から剥いて湯剥きしたばかりのピスタチオ 150 g を、水数滴を加えながら細かくすり潰す。バター 250 g を加え、布で漉す。



**ポーランド風バター****Beurre à la Polonaise**

バター 250 g をヘーゼルナッツ色になるまで火を通す。丁度いい色合いになったら、上等なパンの身 60 g を投入する。

**レフォールバター****Beurre de Raifort**

器具を用いておろしたレフォール 50 g を鉢に入れてすり潰す。バター 250 g を加え、布で漉す。

**ブル・ラヴィゴット / ブール・ヴェール****Beurre Ravigote ou Beurre vert**

⇒ **ブル・シヴリ** 参照。

**スモークサーモンバター****Beurre de Saumon fumé**

スモークサーモン 100 g とバター 250 g を鉢に入れてよくすり潰し、布で漉す。

**トリュフバター****Beurre de Truffe**

真黒な黒トリュフ 100 g と **ベンヤメルソース** 小さじ 1 杯を鉢に入れてすり潰す。良質なバター 200 g を加え、布で漉す。

**ブル・プランタニエ各種****Beurres Printaniers**

野菜の合わせバターはポタージュやソースの仕上げによく用いられる。

野菜はまず、それぞれの種類に応じた方法で火を通すこと。例えば、にんじんやナヴェの場合はバターを加えて弱火で蒸し煮してからコンソメで煮る。緑の野菜、例えばブチボワ、さやいんげん、アスパラガスの穂先などの場合は、しっかり下茹でして火を通す。

その後、野菜と同じ重さのバターとともに鉢に入れてすり潰し、布で漉す。

**クリ各種****Coulis divers**

- ・エクルヴィスの殻、または
- ・クルヴェットの胴や殻、または
- ・オマールやラングストの胴にあるクリーム状の部分や卵、コライユ

を鉢に入れてすり潰す。

すり潰した材料 100 g あたり大さじ 4 杯の新鮮な生クリームを加え、布で漉す。

これらのクリは提供直前に用いること。使い方はこの「合わせバター」の節冒頭に記しておいたので参照されたい。

**甲殻類のオイル****Huile de Crustacés**

このレシピは、オマールやラングストに添えるマヨネーズの仕上げに加えるため考案されたもので、言ってみればマヨネーズの新しいバリエーションだ。

使えるだけの甲殻類の殻などをすり潰し、バターではなくオイルを同量、つまり甲殻類と同じ重さだけ加える。つまり、オイルの重さが 1 dl あたり 95 g くらい、あるいは、すり潰した甲殻類の殻が大さじ 6 杯に対してオイル 1 dl ということになる。

甲殻類の殻をすり潰してペースト状になってきたら、すりこ木でよく混ぜながら油を少量ずつ加えていく。

まず目の細かい漉し器で漉し、さらに布で漉し、冷やしておく。このオイルは絶対に熱を与えてはいけない。



## マリナードとソミュール MARINADES ET SAUMURES

マリナードとソミュールにはいろいろな種類があるが、最終的な目的は同じで、

1. 素材に料理で使う香辛料やハーブの香りをしみ込ませる
2. ある種の肉を柔らかくさせる
3. 場合によっては保存のために用いる。とりわけ温度と湿度で素材が駄目になってしまうような場合。  
さらに、目指す料理の仕上がりに合わせて素材の状態を調節する

### 即席マリナード

#### Marinade instantanée

このマリナードはすぐに素材を使う場合、例えば赤身肉のグリル焼きや、ガランティーヌ、テリーヌ、パテのような冷製料理の補助材料にする肉に用いる。

1. グリル焼きにする肉の場合……ごく薄くスライスしたエシャロットとパセリの枝、タイムの枝、ローリエの葉を肉の上に散らす。量は適宜加減すること。レモン果汁 1/2 個分に対して油大さじ 1 杯の割合で、上からかけてやる。
2. 仔牛、ジビエのフィレ肉、ハム、豚背脂などを細かく切ったものの場合……塩こしょうしてから、白ワイン 3、コニャック 3、油 1 の割合のマリナードを上からかけてやる。

ここで用いた風味付けの材料は、後でファルスにする際に加えることになる。

いずれの場合でも、マリナードに浸した肉を小まめに裏返してやり、マリナードがよくしみ込むようにしてやること。

### 牛、羊肉および大型ジビエ用の非加熱マリナード

#### Marinade crue pour viandes de boucherie ou venaison

(仕上がり 2 L 分)

- ・ **香味素材**……にんじん 100 g、玉ねぎ 100 g、エシャロット 40 g、セロリ 30 g、にんにく 2 片、パセリの枝 3 本、タイム 1 枝、ローリエの葉 1/2 枚、大粒のこしょう 6 個、クローブ 2 本。
- ・ **使用する液体**……白ワイン 1<sup>1</sup>/<sub>4</sub> L、ヴィネガー 5 dl、油 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> dl。
- ・ **作業手順**……マリネする素材に塩とこしょうを振る。にんじん、玉ねぎ、エシャロットを薄切りにし、半量を容器の底に敷く。容器の大きさは素材とマリナードがぴったり入る程度のものを用いること。素材を入れて、残りの香味野菜で蓋をするようにして、白ワインとヴィネガー、油を注ぎ入れる。

冷蔵し、マリネ液に漬かった素材を小まめに裏返してやること。

### 牛、羊肉および大型ジビエ用の加熱マリナード

#### Marinade cuite pour viandes de boucherie ou venaison

(仕上がり 2 L 分)

- ・ **香味素材**……非加熱マリナードと同じ材料で同じ分量
- ・ **使用する液体**……白ワイン 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> L、ヴィネガー 3 dl、油 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> dl。
- ・ **作業手順**……鍋に油を熱し、ごく薄くスライスしたにんじん、玉ねぎ、エシャロットおよびその他の香味素材を軽く色付くまで炒める。

白ワインとヴィネガーを注ぎ、弱火で約 30 分間火を通す。

必ず、マリナードが完全に冷めてからマリネする素材にかけること。

### とりわけ大型のジビエ用、非加熱および加熱マリナード

#### Marinade crue ou cuite pour grosse venaison

(仕上がり 2 L 分)

- ・ **香味素材**……牛、羊肉および大型ジビエ用のマリナードと同じだが、ローズマリー 12 g を追加する。
- ・ **使用する液体**……ヴィネガー 16 dl、油 4 dl。

- ・ **作業手順**……非加熱、加熱ともに作業手順は上記のレシピのとおり。

### 羊のシュヴルイユ仕立て用の加熱マリナード

#### Marinade cuite pour le mouton en chevreuil

(仕上がり 2 L 分)

- ・ **香味素材**……上記のとりの分量の素材に、ジュニパーベリー 10 粒とバジル 1 つまみ、ローズマリー 1 つまみを足す。
- ・ **使用する液体**……牛、羊および大型ジビエ用の加熱マリナードと同じ。
- ・ **作業手順**……鍋に油を熱し、薄切りにしたにんじん、玉ねぎ、エシャロットおよびその他の香味素材を軽く色付くまで炒める。  
白ワインとヴィネガーを注ぎ、弱火で約 30 分間火を通す。

### 羊のシャモワ仕立て用の加熱マリナード

#### Marinade cuite pour le mouton en chamois

(仕上がり 2 L 分)

- ・ **香味素材**……非加熱マリナードと同じ分量の素材に、ジュニパーベリー 15 粒とバジル 15 g、ローズマリー 15 g を足す。
- ・ **使用する液体**……良質な赤ワイン 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> L、ヴィネガー 3 dl、油 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> dl。
- ・ **作業手順**……上記と同じ。

このマリナードに上等な赤ワインを使える場合には、素材の量を次のように調整すること。赤ワイン 12 dl、ワインヴィネガー 6 dl、油は上記の分量とする。

ワインの酸味の強さによっては、ヴィネガーの量をワインと同量にすることさえ可能。

**マリナードについての注意事項** …… 1. 加熱マリナードを使用するのは、素材へのマリナードの浸透作用を促進するのが目的。

素材をマリナードに漬け込む時間は、加熱、非加熱ともに、素材の種類と大きさ、気温、環境の変化を勘案して決めること。

2. 一般的な牛、羊肉と肉質の柔らかい大型ジビエに使うマリナードに純粋な酢酸を用いるのは絶対にやめておくこと。酢酸の腐食作用によって肉の風味が失われてしまうからだ。

猪、赤鹿、トナカイなどの固い肉についても、純粋な酢酸だけを使うのは不可。

### マリナードの保存方法

#### Conservation des marinades

マリナードを長期間保存しておく必要がある場合には、とりわけ夏場は、本書で示した分量に対して 2~3 g のホウ酸を加えるといい。

あえに、夏のあいだは 2 日に一度、冬季は 4~5 日に一度、マリナードを沸騰させ、冷めたら毎回そのマリナードに使っているのと同じワインを 2dl とヴィネガー 1 dl を足してやること。

## ソミュール SAUMURES

### 塩漬け用ソミュール

#### Saumure au sel

このソミュールは、グレーソルト 1 kg に対して硝石 40 g の割合で作る。この硝石入りの塩の総量は、塩漬けにする肉の数と大きさで決まる。素材が完全に覆えて、重しが出来る分量とすること。

- ・ **作業手順**……肉を塩漬けにする前にまず、太い針を充分深く刺して穴を何箇所も空ける。次に硝石の粉末を肉の表面にすり付ける。塩 1 kg あたりタイム 1 枝、ローリエの葉 1/2 枚を加えて肉と塩を容器に詰める。

**舌肉用の液体ソミュール****Saumure liquide pour langues**

- **材料**……水 5 L、グレーソルト 2.25 kg、硝石 150 g、茶色いカソナード 300 g、こしょう 12 g、ジュニパーベリー 12 粒、タイム 1 枝、ローリエの葉 1 枚。
- **作業手順**……十分な大きさの鍋に材料を全て入れ、強火で沸騰させる。その後、完全に冷めてから、針で穴を複数空けて硝石をしっかりとすり込んだ舌肉を入れた容器に注ぎ込む。  
平均的な重さの舌肉を漬け込む期間は冬季で 8 日間、夏季は 6 日間。

**グランドソミュール****Grande saumure**

(仕上がり 50 L 分)

- 水……50 L
- 塩……25 kg
- 硝石……2.7kg
- カソナード……1.6 kg
- **作業手順**……メッキされた銅の鍋に材料を全て入れ、強火にかける。沸騰したら、皮を剥いたじゃがいも 1 個を投入する。じゃがいもが浮いてくるようであれば、じゃがいもが沈みはじめる寸前まで水を足す。逆に、じゃがいもが完全に底まで沈んでしまうようなら、じゃがいもが水面に見えてくるまで煮詰める必要がある。

ソミュールがちょうどいい具合になったら、鍋を火から外して、このソミュールで漬け込み槽に注ぎ込む。漬け込み槽の素材は、スレート製、岩製、セメント製、あるいはレンガ製でしっかりエナメル引きしたものをを用いること。

漬け込み槽の底に、木製の網を敷き、その上に漬け込む肉を置くといい。肉が槽の底面に直接当たっていると、肉の下側にソミュール液が浸透しない可能性がある。

漬け込む肉は、たとえ小さなものであっても、専用の携行可能な注入器具を使ってソミュールを内部に注入してから、漬け込み槽に入れてやること。この準備作業を怠ると、肉全体が均等に塩漬けにならない可能性がある。肉の中心部がちょうどいい塩加減になる頃には外側は塩が強すぎるということになってしまうのだ。牛のランプ、イチボなどの塊肉で、4～5kg の大きさの場合は、ソミュール液を注入してやる方法を使えば 8 日間で漬かる。

牛舌肉をこの方法で漬ける場合は、出来るだけ新鮮なものをを用いる必要がある。軟骨部分をきれいに取り除いてやり、肉叩きか麺棒で丁寧に叩いてやる。ブリデ針を使って、表面全体に刺し穴をつけてやる。それからソミュールに漬け込むが、何らかの重しをして浮き上がらないようにしてやること。

**【原注】**ソミュールはマリナードほどは腐敗しにくいとはいえ、天候が悪い時季などはとりわけ、よく様子を見て、時々沸騰させてやるのがいい。沸騰させれば多少は濃縮されてしまうから、本文記載の方法でじゃがいもを用いて、毎回少量の水を加える必要がある。

## ジュレ GELÉES DIVERSES

どんなジュレも、ベースとなっているのはほぼ全てフォンだ。だから、フォンのメインとなっている素材によってジュレの風味が決まるわけだ。その結果としてジュレの用途も<sup>おの</sup>ずと決まってくる。

人工的な凝固剤を使わずにジュレを確実に固めるためには、フォンのメインとなる素材に、仔牛の足や豚皮のようなゼラチン質の量を計算して加えることになる。仔牛の足や豚の皮を使えば、ジュレを確実に凝固させられるし、しかも柔らかな口あたりに仕上げられる。

そうはいつても、とりわけ夏季には、クラリフィエの作業を行なう前に必ず、フォンを氷の上に垂らしてみ、固さと濃度を確認し、必要があれば板ゼラチンを何枚か加えてやること。

追加する板ゼラチンの量は、どんな場合でも、フォン 1 L あたり 9 g (6 枚) を越えないこと。板ゼラチンは、透き通っていてぱりぱりと割れやすく、<sup>にかわ</sup>膠っぽい味のしないものを選ぶこと。必ず冷水でもどしてから使うか、せめてよく洗ってから用いること。

標準的なジュレを作る際に人工着色料を使うことはお勧め出来ない。標準的なジュレは充分に色よく仕上がるものだ。さらに、最後にマデイラ酒を加えてやれば充分に、標準的なジュレの特徴ともいえる淡い琥珀色に仕上がる。

### 標準的なジュレ用のフォン

#### Fonds pour gelée ordinaire

(仕上がり 5 L 分)

- ・ **主素材**……仔牛のすね肉とバモルソー 2 kg、細かく砕いた仔牛の骨 1.5 kg、牛の脚肉 1.5kg……これらの肉と骨はオーブンで軽く色付けておくこと。
- ・ **ゼラチン質**……骨を取り除いて下茹でした仔牛の足 3 本、背脂を付けたままの生の豚皮 250 g。
- ・ **香味素材**……にんじん 200 g、玉ねぎ 200 g、ポワロー 50 g、セロリ 50 g、充分な香りと量のブーケガルニ。
- ・ **使用する液体**……水 8.5 L。
- ・ **加熱時間**……6 時間。
- ・ **作業手順**……ソース用の茶色いフォンとまったく同じ。ただし、ジュレ用のフォンの色合いはソース用のフォンよりも薄くしておくこと。

### 白いジュレ用のフォン

#### Fonds pour gelée blanche

主素材、ゼラチン質、香味素材の種類と分量は前記の標準的なジュレ用のフォンを参照。

使用する液体の量は標準的な白いフォンとまったく同じにすること。

加熱時間も作業手順も同様。

### 鶏のジュレ用のフォン

#### Fonds pour gelée de volaille

(仕上がり 5 L 分)

- ・ **主素材**……仔牛のすね肉 1.5 kg、牛の脚肉 1.5kg、細かく砕いた仔牛の骨 1.5 kg、鶏ガラ、とさか、手羽先、足など（とりわけ湯通しした手羽と足）、1.5 kg。
- ・ **ゼラチン質**……骨を取り除いて下茹でした仔牛の足（小）3 本。
- ・ **香味素材**……材料の種類は標準的なジュレ用のフォンと同じだが、量はやや少なめにすること。
- ・ **使用する液体**……軽く仕上げた白いフォン 8 L。
- ・ **加熱時間**……4 時間半。
- ・ **作業手順**……ソース用の鶏のフォンとまったく同じ。

### ジビエのジュレ用のフォン

#### Fonds pour gelée de gibier

(仕上がり 5 L 分)

- ・ **主素材**……仔牛のすね肉 1 kg、牛の脚肉 2 kg、仔牛の骨 750 g、ジビエ のガラやバモルソー 1.75 kg。  
これらはすべてオーブンで焼いて色付けておくこと。
- ・ **ゼラチン質**……鶏のジュレ用のフォンと同じ。
- ・ **香味素材**……材料の種類は標準的なジュレ用のフォンと同じだが、セロリとタイムを 1/3 量多くすること。ジュニパーベリー 7～8 粒を追加すること。
- ・ **使用する液体**……水 8 L。
- ・ **加熱時間**……4 時間。
- ・ **作業手順**……ソース用のジビエのフォンとまったく同じ。

### 標準的なジュレ用の魚のフォン

#### Fonds de poisson pour gelée ordinaire

(仕上がり 5 L 分)

- ・ **主素材**……グロンダン、ヴィーヴ、メルランなどの安い魚 750 g、舌びらめのアラと端肉 750 g。
- ・ **香味素材**……薄切りにした玉ねぎ 200 g、パセリの根 2 本、フレッシュなマッシュルームの切りくず 100 g。
- ・ **使用する液体**……やや薄めで透き通った仕上がりの魚のフュメ 6 L。
- ・ **加熱時間**……45 分間。
- ・ **作業手順**……魚のフュメと同じ。

### 赤ワインを用いた魚のジュレ用のフォン

#### Fonds pour gelée de poisson au vin rouge

このフォンは通常、鯉やトラウトなどの魚料理に用いられる。

このフォンに使用する液体は、良質なブルゴーニュ産赤ワインと魚のフュメを同量ずつにする。魚のフュメは、ジュレが確実に固まるよう、ゼラチン質が多めのものを用いること。

風味付けは、魚に火を通すのに使った香味野菜によるもので充分だ。

### ジュレ用のフォンについての注意

……ジュレ用のフォンは出来るだけ、使用する前日に仕込んでおくこと。いい具合に煮込んだら、浮き脂を取り除き、漉してから陶製の容器に入れて冷ます。

冷めるとフォンは凝固する。取り除ききれなかったごくわずかな脂が表面に浮いてくるが、板状に固まるので容易に取り除くことが出来る。布あるいは漉し器でフォンを漉した際にすり抜けてしまった堆積物も自重で容器の底に沈むので、フォンを完全に澄ませることが出来る。

## ジュレのクラリフィエ CLARIFICATION DES GELÉES

### 標準的なジュレ

#### Gelées grasses ordinaires

(仕上がり 5 L 分)

1. まずフォンの濃度を確認する。必要に応じて追加すべきゼラチンの量を調整する。
2. ジュレ用のフォンは充分に浮き脂を取り除き、沈殿物も取り除いてあること。
3. 厚手で適切な大きさの片手鍋に、細挽きにした脂身のない赤身の牛肉 500g とセルフイユとエストラゴン計 10 g、卵白 3 個分を入れる。
4. 冷たい、あるいは生温い状態のジュレ用のフォンを挽肉の上から入れ、泡立て器かヘラで混ぜる。ゆっくり混ぜながら、強過ぎない程度の火加減で沸騰させる。卵白に含まれるアルブミンの分子が澄ませる作用を持っているので、混ぜることで卵白がまんべんなく広がるようにするわけだ。15 分程、微沸騰の状態を保ち、目の詰まった布で漉す。

【原注】ジュレに酒類を添加するのは、ほぼ冷めた状態になってからにするのがいい。クラリフィエの作業中に酒類を加えるのは、沸騰しているために味が悪くなってしまうので、致命的な誤りでさえある。

そうではなく、ほぼ冷めた状態のジュレに酒類を添加すれば、その香気はそのまま保たれることになる。

作業の最後に酒類をジュレに添加すればジュレを薄めてしまう結果になるわけだからそれを考慮して、添加する酒類の量によっては、あらかじめジュレを充分に固めに作っておくのがいい。そうすれば、ジュレが固まるのに十分なゼラチンの濃度を保てるわけだ。

マデイラ酒、マルサラ酒、シェリー酒を加える場合の分量はジュレ 1 L あたり 1 dl とすること。

ライン産のワインやシャンパーニュ、銘醸白ワインを加える場合は、ジュレ 1 L あたり 2 dl とすること。加える酒類がどんなものであっても、文句ない程に良質のものをを用いるべきだ。質の悪い酒類を加えてジュレの仕上がりを台無しにしてしまうくらいなら、加えないほうがまだましと言える。

### 鶏のジュレ

#### Gelée de volaille

鶏のジュレのクラリフィエは標準的なジュレの場合とまったく同じに行なう。香味素材（セルフイユとエストラゴン）、澄ませるための材料（卵白）も同様にする。

ただし、味の補強に用いる肉については変更すること。すなわち牛の赤身肉を半量にして、残り半量は鶏の首肉にする。つまり、牛肉 250 g と鶏の首肉 250 g の挽肉を用いる。

【原注】鶏のローストのガラを粗く砕いてエチューヴでよく乾燥させて脂気を抜いたものを、このクラリフィエの際に加えると、素晴らしい結果が得られる。

### ジビエのジュレ

#### Gelée de gibier

クラリフィエの作業のやり方はまったく同様。ただし、このジュレを作る際には、いくつか留意すべきポイントがある。

標準的なジビエのジュレ、つまり特有の風味を持たせないものの場合は、味の補強には牛の挽肉 250 g とジビエの赤身の挽肉 250 g を用いること。

ジュレに独特の香りを持たせる必要がある場合には、必ず、肉それ自体に香気のあるジビエの肉、すなわち、ペルドロー、雉、ジェリノットなどをクラリフィエの際に用いること。

どんなジビエのジュレでも仕上げに、ジュレ 1 L あたり大さじ 2 杯の上等なコニャックを加える。ただし、コニャックは絶対に良質のものでなければいけない。平凡なコニャックしか使えないのな

ら、これは省いたほうがいい。

この香り付けをしなくても、ジュレは不完全なものとはいて、一応使えるものになる。いっぽうで、ありきたりのコニャックで香り付けすると、美味しくは仕上がらない。

### 魚の白いジュレ

#### Gelée de poisson blanche

魚のジュレのクラリフィエは以下のとおり。

1. 卵白を使う場合、ジュレ 5 L あたり卵白 3 個分に、クラリフィエによって薄まってしまうのを補うためにメルランの身を細かく刻んだもの 250 g を加える。
2. もし可能なら新鮮なキャビア、なければ圧縮キャビアをジュレ 1 L あたり 50 g 用いる。方法は魚のコンソメのクラリフィエで説明している（ポタージュの章を参照）。

魚のジュレの香り付けには、辛口のシャンパーニュもしくはブルゴーニュの銘醸白ワインを用いるといいが、**標準的なジュレ**の注において説明した酒類を加える場合の注意事項を勘案すること。

**【原注】** 場合によっては、ジュレ 1 L あたり 4 尾のエクルヴィスを用いることで、魚のジュレに独特の風味付けをすることも出来る。エクルヴィスをソテーしてビスクを作る要領で煮てから、鉢に入れて細かくすり潰し、最後に漉す作業の 10 分前に魚のフォンに加える。

### 赤ワインを用いた魚のジュレ

#### Gelée de poisson au vin rouge

このジュレのクラリフィエには、ジュレ 5 L あたり卵白 4 個分を用いる。

赤ワインで魚を煮ている途中や、ジュレのクラリフィエ作業の際に、タンニン由来の色素にすぐ変化してしまうことがしばしば、というかほぼ必ず起こる。ワインが分解してしまうのは魚のフユメに含まれているゼラチン質と接触して反応するためのようだ。こんにちに至るまで、これを避ける方法は見つかっていない。

そのため、色合いの不足を補うには人工色素（液体のカルミンか別の植物由来の色素）を加える必要がある。ただし、使用量にはごく細心の注意を払い、ジュレがやや深みをおびたバラ色を越えてしまわないようにすること。

## II. ガルニチュール Garnitures

料理においてガルニチュールは重要なものだから、料理人は決してガルニチュールの役割を軽視してはいけない。ガルニチュールの構成をどうするかは、添える料理の主素材との関係性で決まる。気まぐれ的なものや不自然なものは絶対にいけない。

ガルニチュールの構成要素は、場合によりけりだが、もっぱらどんな種類の料理に添えるかで決まる。具体的には、野菜料理やパスタ、ファルスでさまざまな形状に作ったクネル、あるいは雄鶏のどさかとロニョン、さまざまな種類の茸、オリーブとトリュフ、イカや貝および甲殻類、場合によっては卵、小魚、牛や羊の副生物など。

その昔、ガルニチュールというのは、マトロットやコンポート、ブルゴーニュ風料理などのように風味付けのために用いた素材がそのまま添えられたものであった。

ガルニチュールにする野菜は、どういう仕立ての皿にするかで役割が決まり、それに合うように切って形状を整え、調理する。ただし、野菜の調理法は「野菜料理」として調理する場合と同じだ。

パスタやイカ、貝類、甲殻類についても同様のことが言える。

この章では、それぞれのガルニチュールを構成する素材とその分量を示すに留めるので、各素材の調理法についてはその素材に対応する章を参照すること。

### ファルス SÉRIE DES FARCES DIVERSES

ガルニチュールの多くは、その構成要素にファルスあるいはファルスで作った「クネル」が含まれている。ファルスはまた、多くの大きな仕立ての料理にも使われる。ここではまずファルスの材料および作り方を示し、使い途については後で述べることにする。

ファルスは大きく 5 種に分類される。

1. 仔牛肉と脂で作るもの。すなわち古典料理における ゴディヴォ。
2. 基本となる材料はさまざまだが、「つなぎ」に主としてパナードを使うもの。
3. 近代的な手法で、生クリームを用いてふんわり泡立てたファルス。ムース、ムスリーヌに用いる。
4. レバーをベースとした「ファルス・グラタン」。種類はいろいろだが作り方は常に同じ。
5. 主にガランティーヌ<sup>おも</sup>、パテアンクルート、テリーヌなどの冷製料理に用いるシンプルなファルス。



## ファルス用のパナードについて

### LES PANADES POUR FARCES

ファルスに用いるパナードにはいくつもの種類がある。ファルスの種類や、そのファルスを添える料理の性質によって使い分けることとなる。

原則として、パナードの分量は、ファルスのベースとする素材が何であれ、その半量を越えないようにすること。

卵とバターを用いるパナードの場合はレシピの分量どおりに作らなければならないから、それを合わせて作るファルスの全体量のほうを調節してやること。

パナード E 以外のパナードは使用する際には必ず完全に冷めた状態になっていること。パナードが出来上がったら、バターを塗った平皿か天板に流し広げ、早く冷めるようにする。このとき、バターを塗った紙で蓋をするか、表面にバターのかけらをいくつか置いてやり、パナードが直接空気に触れないようにしてやること。

以下のパナードのレシピは仕上がり重量が正味 500 g になるように調整してある。

したがって、必要な量のパナードを作るのに材料を増やしたり減らしたりするのも難しくはないだろう。

## パナード

### PANADES

#### A. パンのパナード

##### Panade au pain

（魚を素材にした固めのファルス用）

- ・ **材料**……沸かした牛乳 3 dl、固くなった白パンの身 250 g、塩 5 g。
- ・ **作業手順**……パンの身を牛乳に浸して完全にもどす。強火にかけて、ペースト状になったパンがヘラから簡単に取れるくらいまで水気をとばす。バターを塗った平皿か天板に広げ、冷ます。

#### B. 小麦粉のパナード

##### Panade à la farine

（肉、魚などあらゆるファルスに用いられる）

- ・ **材料**……水 3 dl、塩 2 g、バター 50 g、篩にかけた小麦粉 150 g。
- ・ **作業手順**……片手鍋に水、塩、バターを入れて火にかけ、沸騰させる。火から外して小麦粉を加えて混ぜる。再度火にかけて、**シュー生地**を作る要領で余計な水分をとばす。上記パナード A と同様に冷ます。

#### C. パナード・フランジパーヌ

##### Panade à la Frangipane

（鶏のファルス、魚のファルス用）

- ・ **材料**……小麦粉 125 g、卵黄 4 個、溶かしバター 90 g、塩 2 g、こしょう 1 g、おろしたナツメグの粉ごく少量、牛乳 21/2 dl。
- ・ **作業手順**……片手鍋に小麦粉と卵黄を入れてよく練る。溶かしバター、塩、こしょう、ナツメグを加える。沸かした牛乳で少しずつ溶きのぼしていく。

**標準的なフランジパーヌ**と同様に、火にかけて 5～6 分間、泡立て器で混ぜながら煮る。ちょうどいい漉さになったら、バットに移して冷ます。

#### D. 米のパナード

##### Panade au Riz

（いろいろなファルスに用いられる）

- ・材料……米 200 g すなわち 2 dl あるいは大さじ 8 杯。白いコンソメ 6 dl、バター 20 g。
- ・作業手順……米を入れた鍋にコンソメを注ぎ、バターを加える。火にかけて沸騰させたら、オーブンに入れて 40～45 分間加熱する。この間、米に触れないようにすること。  
オーブンから出したら、米粒がよく潰れるようにヘラでしっかりと混ぜる。その後、冷ます。

### E. ジャがいものパナード

#### Panade à la pomme de terre

(仔牛および他の白身肉の、詰め物をする大きなクネルに用いられる)

- ・材料……茹でて皮を剥いたばかりの中位のサイズのじゃがいも 2 個、牛乳 3 dl、塩 2g、白こしょう 1/2 g、ナツメグ少々、バター 20 g。
- ・作業手順……牛乳を 2.5 dl になるまで煮詰める。バター、調味料、薄く輪切りにしたじゃがいもを加え、15 分間程加熱する。

このパナードはまだ少し温<sup>ぬる</sup>いくらいで使用すること。完全に冷めてからではいけない。完全に冷めてから練ると粘りが出てしまうからだ。

## ファルス

### FARCES

ベースとなる素材が仔牛、鶏、ジビエあるいは甲殻類であっても、分量と作業手順はどんなファルスでも同じだ。そのベースにする素材を代えればいいのだから、ここでは各種ファルスの典型的なレシピを示せば充分だろう。料理で用いられるファルスひとつひとつを説明するのに一章をあてる必要はないと思われる。

### A. パナードとバターを用いるファルス

#### Farce à la Panade et au beurre

(標準的なクネル、肉料理の縁飾り etc.)

- ・材料……ていねいに筋取りをした肉 1 kg、パナード B 500 g、塩 12 g、こしょう 2 g、全卵 4 個、卵黄 8 個。
- ・作業手順……肉をさいの目に切って鉢に入れ、調味料を加えてすり潰す。いったん肉を取り出して、パナードをよくすり潰しながらバターを加える。肉を戻し入れ、すりこ木で力強く練って全体をまとめる。

次に全卵と卵黄を加えて混ぜ合わせる。これは 2 回に分けても 1 回でやってもいい。裏漉しして陶製の容器に入れる。さらに泡立て器で滑かになるまで混ぜる。

【原注】どんな種類のファルスを作る場合でも、必ず少量を沸騰しない程度の温度で茹でてテストしてから、クネルの整形に取りかかること。

### B. パナードと生クリームを用いるファルス

#### Farce à la Panade et à la Crème

(滑らかな仕上がり用のクネル用)

- ・材料……筋取りをした肉 1 kg、パナード C 400 g、卵白 5 個分、塩 15 g、白こしょう 2 g、ナツメグ 1 g、クレーム・ドゥーブル 1 1/2 L。
- ・作業手順……どんな肉を使う場合でも、卵白を少しずつ加えながらしっかりとすり潰すこと。

パナードを加え、すりこ木でしっかり練り、二つの素材がよくよく混ざり合うようにする。

目の細かい網で裏漉し、鍋にファルスを入れる。ヘラで滑らかになるよう混ぜ、鍋を氷の上に置いて一時間ほど休ませる。

生クリームの 1/3 量を少しずつ加えながら、のぼしていく。最終的に残りの 2/3 の生クリームも加えるが、これは先に泡立て器で軽く立てておくこと。

生クリームを全部加えた時点で、ファルスは真っ白で滑らかでしかも、ふんわりとした仕上がりになる。

ならなくてはいけない。

【原注】手に入った生クリームが必ずしも最上級のものでない場合には、パナード C を用いて **バター** を用いた **ファルス** を作った方がまだいい。

### C. 生クリームを用いる滑らかなファルス / ファルス・ムスリーヌ

#### Farce à la Crème, ou Mousseline

(ムース、ムスリーヌ、ポタージュ用クネルなど)

- ・ **材料**……丁寧に掃除をして筋取りをした肉 1 kg、卵白 4 個分、クレーム・エペス 1½ L、塩 18 g、白こしょう 3 g。
- ・ **作業手順**……肉と調味料を鉢に入れて細かくすり潰す。卵白を少量ずつ加えていく。目の細かい網で裏漉しする。

これをソテー鍋に入れ、ヘラで滑らかになるまで混ぜたら、たっぷりの氷で鍋を囲むようにして 2 時間冷やす。

次に、生クリームを少しずつ加えながらファルスをのばしていく。丁寧に練っていくこと。またこの作業は鍋底を常に氷にあてた状態で行なうこと。

【原注】…… 1. 上で示した生クリームの分量は平均的な数字だ。ファルスのベースとなっている素材つまり肉、魚、甲殻類によってそれぞれタンパク質の特性が違うのだから、素材に吸収される生クリームの量には多少の違いがでてくるわけだ。

2. ここで示したファルスの作り方は、滑らかな仕上がりのファルスの典型であって、これを越える繊細さを出せるものはないから、ファルスに出来る材料すべて、つまり各種の肉、ジビエ、鶏、魚、甲殻類などに適用していい。
3. 卵白の量は、ファルスのベースと素材によって調整する必要がある。鶏や仔牛肉のようにアルブミンが多く含まれていて新鮮な肉であれば、成獣の固くなった肉を使う場合よりも量は少なくて済む。つまり、捌いたばかりでまだ温かい若鳥の胸肉を使ってこのファルス・ムスーズを作るのであれば、卵白は省略してもいい。
4. 良質の生クリームが入手できる環境にあるなら、他のファルスを作るよりもこのファルスの方がいいだろう。とりわけ、甲殻類をベースとしたファルスについては重要なことだ。

### ゴディヴォ / 仔牛肉とケンネ脂のファルス

#### FARCE DE VEAU À LA GRAISSE DE BOEUF, ou GODIVEAU

#### A. 氷を入れて作るゴディヴォ

##### Godiveau mouillé à la glace

- ・ **材料**……筋をきれいに取り除いた仔牛腿肉 1 kg、**水気を含んでいない**牛ケンネ脂 1.5 kg、全卵 8 個、塩 25 g、白こしょう 5 g、ナツメグ 1 g、透明な氷 7~800 g または氷水 7~8 dl。
- ・ **作業手順**……はじめに、仔牛肉とケンネ脂を別々に、細かく刻む。仔牛肉はさいの目に切り、調味料と合わせておく。牛脂は細かくして、薄皮は筋はきれいに取り除いておく。

仔牛肉と牛脂を別々の鉢に入れて、それぞれすり潰す。次にこれらを合わせてから、完全に混ざり合って一体化するまでよくすり潰し、卵を一個ずつ、すり潰す作業を止めずに加えていく。

裏漉しして、平皿に広げ、氷の上に置いて翌日まで休ませる。

翌日になったら、再度ファルスをすり潰す。この時、小さく割った氷を少しずつ加えていき、よく混ぜ合わせる。

ゴディヴォに氷を加え終わったら、必ずテストを行ない、必要に応じて修正する。固すぎるようなら水を少々加え、柔らかすぎるようなら卵白を少し加えること。

【原注】ゴディヴォで作ったクネルはもっぱら、**ヴォロヴァン**の詰め物にしたり、牛、羊の塊肉の料理に添える **ガルニチュール・フィナンシエール**に用いられる。

他のクネルがどれもそうであるように、沸騰しない程度の温度で茹でて火を通せばいいが、一般的には手で整形して塩を加えた沸騰しない程度の温度の湯で茹でる。

だが、「ポシャジャセック」と呼ばれる技法、すなわち弱火のオーブンで焼くのがいちばんいい。

以下に示す方法はとても短時間で出来るので特にお勧めだ。

ゴディヴォは十分に氷を加えて水気を含んだ状態にしておく。オーブンの天板に敷いたバターを塗った紙の上に、丸口金を付けた絞り袋から絞り出す。オーブンの天板にもバターを塗っておくこと。絞り出したクネルは触れ合うようにしていい。

これを低温のオーブンに入れて加熱する。

7〜8分すると、クネルの表面に脂が水滴状に浸み出してくる。これが、ちょうどいい具合に火が通った合図だ。オーブンから出して、クネルを別の銀製の盆か大理石の板の上に裏返しに広げる。クネルが微温<sup>ぬる</sup>くなるまで冷めたら、敷いてあった紙を端のほうから引き剥して取り除く。

クネルは完全に冷めるまで放置し、その後に皿に移すか、可能なら柳編みのすのこに載せてやるのがいい。

## B. 生クリーム入りゴディヴォ

### Godiveau à la crème

- ・材料……筋をきれいに取り除いた極上の白さの仔牛腿肉 1 kg、水気を含んでいない牛ケンネ脂 1 kg、全卵 4 個、卵黄 3 個、生クリーム 7 dl、塩 25 g、白こしょう 5 g、ナツメグ 1 g。
- ・作業手順……仔牛肉とケンネ脂は別々に、細かく刻む。これらを鉢に入れて合わせ、調味料、全卵、卵黄をひとつずつ加えながら、力強く全体をすり潰し、完全に一体化させる。

裏漉しして、天板に広げる。氷の上にのせて翌日まで休ませる。

翌日になったら、あらかじめ中に氷を入れて冷やしておいた鉢で再度すり潰す。この際に生クリームを少量ずつ加えていく。

クネルを整形する前にテストをして、必要があれば固さなどを修正してやること。

## C. リヨン風ゴディヴォ / ケンネ脂入りブロシェのファルス

### Godiveau Lyonnais ou Farce de Brochet à la graisse

- ・材料……皮とアラをきれいに取り除いたブロシェの身（正味重量）500 g、筋を取り除き細かく刻んだ水気を含んでいない牛ケンネ脂 500 g（またはケンネ脂と白い牛骨髄半量ずつ）、**パナード C** 500 g、卵白 4 個分、塩 15 g、こしょう 4 g、ナツメグ 1 g。
- ・作業手順……まず鉢でブロシェの身をすり潰す。これを取り出して、次にケンネ脂にパナード（よく冷やしたもの）を加えてすり潰し、卵白を少しずつ加えていく。ブロシェの身と調味料を入れ戻す。すりこ木で力強く練り、裏漉しする。

陶製の器に移し、ヘラで滑らかになるまで練る。使うまで、氷の上に置いておく。

次のように作ってもいい。ブロシェの身を調味料とともにすり潰し、そこにパナードを加える。裏漉しして、鉢に戻す。すりこ木で力強く練ってまとまるようになったらケンネ脂を少しずつ加えるか、溶かしたケンネ脂と牛骨髄を加えて、よくまとめる。陶製の器に移し、氷の上に置いておく。

## 盛り付けの縁飾りおよび底に敷いたり、詰め物をしたクネルに用いる仔牛のファルス

### Farce de veau pour Bordures de dressage, fonds, quenelles fourrées etc.

- ・材料……筋をきれいに取り除いた極上の白さの仔牛腿肉 kg、**パナード E** 500 g、バター 300 g、全卵 5 個、卵黄 8 個、濃い冷えた**ベシャメルソース** 大さじ 2 杯、塩 20 g、白こしょう 3 g、ナツメグ 1 g。
- ・作業手順……鉢に仔牛肉と調味料を入れて細かくすり潰す。これを鉢から取り出す。

まだ温い状態のじゃがいものパナードを入れ、すりこ木でペースト状になるまで練り、だいたい冷めた頃に、先にすり潰した仔牛肉を戻し入れる。全体によく混ぜながら、バター、全卵、卵黄をひとつずつ加えていき、最後に冷たいベシャメルソースを加える。

裏漉しして、陶製の器に入れ、充分に滑らかになるまでヘラで練る。

## ファルス・グラタン A

### Frace Gratin A

（標準的な温製パテ、大皿料理の縁飾りなど）

- ・ **ファルス 1 kg 分の材料**……豚背脂 250 g、筋をきれいに切り除いた極上の白さの仔牛腿肉 1 kg、出来るだけ白い仔牛のレバー 250 g、バター 150 g、マッシュルームの切りくず 40 g、トリュフの切りくず（可能なら生のもの）25 g、卵黄 6 個、ローリエの葉 1/2 枚、タイム 1 枝、エシャロット 4 個、塩 20 g、こしょう 4 g、ミックススパイス 2 g、マデイラ酒 1 1/2 dl、**ソース・エスパニョル** 1 1/2 dl（よく煮詰めてあって、冷やしてあること）。

- ・ **作業手順**……豚背脂をさいの目に切る。ソテー鍋に 50g のバターを熱し、強火で色よく焼く。

背脂が色付いたらすぐに取り出して余分な脂をきり、同じ鍋で、大きめのさいの目に切った仔牛肉を色よく焼く。同様してに余分な脂はきる。

同じく強火で、仔牛肉と同様に切ったレバーを色よく焼く。仔牛肉と背脂を鍋に戻し入れ、マッシュルームの切りくず、トリュフの切りくず、タイム、ローリエの葉、みじん切りにしたエシャロットと調味料を加える。2 分程火にかけたままにし、バットにあける。ソテー鍋にマデイラ酒を注いでデグラセする。

鉢に背脂、仔牛肉、レバーなどを入れて細かくすり潰しながら、バターの残り（100 g）と卵黄をひとつずつ加えていく。さらに煮詰めたソース・エスパニョルとデグラセしたマデイラ酒を加える。裏漉しして、陶製の容器に入れ、ヘラで滑らかになるまで練る。

【原注】このファルスのレシピでの仔牛のレバーは鶏や鴨、がちょう、七面鳥のレバーに代えてもいい。その場合は、胆汁および胆汁で汚れた部分を丁寧に切り除く必要がある。

## ファルス・グラタン B

### Frace Gratin B

（ジビエの温製パテ用）

- ・ **ファルス 1 kg 分の材料**……塩漬け豚バラ肉 250 g、穴うさぎの肉（正味重量）250 g、鶏とジビエのレバー 250 g、マッシュルーム、トリュフ、タイム、ローリエ、エシャロット、塩こしょうは**ファルス・グラタン A**と同じ。バター 50 g、生あるいは加熱済みのフォワグラ 100 g、卵黄 6 個、マデイラ酒 1 1/2 dl、ジビエで作った**ソース・エスパニョル**または**ソース・サルミ**をよく煮詰めて冷ましたもの 1 1/2 dl。

- ・ **作業手順**……前項で説明したように、バターで 3 種の素材、つまり豚バラ、うさぎ肉、レバーを別々に色よく焼く。これらをソテー鍋に調味料、香辛料とともに入れ、軽く炒めたらマデイラ酒を注ぎ蓋をして弱火で 5 分程蒸し煮する。よく水気をきってから鉢に入れてすり潰す。充分に滑らかになったら、フォワグラと卵黄、冷めたソースとマデイラ酒を加える。裏漉しして、ヘラで滑らかになるまで混ぜる。

## ファルス・グラタン C

### Frace Gratin C

（詰め物をしたクルトン、カナペ、小型ジビエ、仔鴨用）

- ・ **ファルス 1 kg 分の材料**……生のフレッシュな豚背脂を器具を用いておろしたもの 300 g、鶏レバー 600 g、エシャロット 4～5 個の薄切り、マッシュルームの切りくず 25 g、ローリエの葉 1/2 枚、タイム 1 枝、塩 18 g、こしょう 3 g、ミックススパイス 3 g。

- ・ **作業手順**……ソテー鍋に豚背脂を熱して溶かす。レバーと香辛料、調味料を加え、強火で色付かないように炒める。

いま、色付かないようにと書いたように、焼き色を付けないようにすることがポイント。レバーはレアな焼き加減で血が滴るくらいにすると、バラ色のきれいなファルスに仕上がる。



材料がだいたい冷めたら鉢に入れてすり潰す。裏漉しして、陶製の容器に移してヘラで練って滑らかにする。バターを塗った紙で蓋をして冷蔵する。

### 冷製料理用のファルス (ガランティーヌ、パテアンクルート、テリーヌ) FARCES POUR PIÈCES FROIDES (Galantines — Pâtés — Terrines)

#### 味付けと「つなぎ」

##### Assaisonnement et Liaison

ガランティーヌや、パテアンクルート、テリーヌに用いる標準的なファルスは、ファルス 1kg あたり 25～30 g のスパイスソルトで調味する。最後に、肉 1kg あたりコニャック 1½ dl を振りかける。

冷製料理用のファルスは以下のように 3 つに分類される。これらは前述の滑らかな口あたりのファルスやファルス・グラタンとはまったく違うものである。

「つなぎ」が必要な場合には、ファルス 1 kg あたり全卵 2 個を加えて調整する。

#### スパイスソルト

##### Sel épicé

スパイスソルトはよく乾燥した細かい塩 100 g と、こしょう 20 g、ミックススパイス 20 g を混ぜて作る。

すぐに使わない場合は、密閉できる缶に入れて乾燥した場所で保存すること。

#### ファルス A (豚肉)

##### Farce A (Porc)

これは豚肉の脂身のない部分と、フレッシュな背脂を同量ずつ用いる。別々に細かく刻むこと。それを鉢に入れて合わせてすり潰し、調味と風味付けを上記の分量比率で行なう。

ごく標準的なパテアンクルートやテリーヌに用いる。

これは「ソーセージ用の挽肉」としても使われる。

#### ファルス B (仔牛肉と豚肉)

##### Farce A (Porc)

- **材料**……仔牛腿肉の輪切り 250 g、さいの目に切った豚肉の脂身を含まない部分 250 g、フレッシュな豚背脂 500 g、全卵 2 個、調味料とコニャックは上記のとおり。
- **作業手順**……仔牛肉、豚肉、背脂を別々に細かく刻む。調味料とともに鉢に入れてよくすり潰し、最後に、火を点けてアルコールをとばしたコニャックを加える。裏漉しする。

このファルスは主としてガランティーヌに使うが、パテアンクルートやテリーヌに用いてもいい。

#### ファルス C (鶏とジビエ)

##### Farce C (Volaille et Gibier)

このファルスの素材はいろいろだから、分量比率は使用する鶏とジビエの肉の正味重量から調節することになる。

例えば、中抜きしただけの丸鶏の重量が 1.5 kg の場合、ガルニチュールに使うフィレの量は 500～600g に減ってしまうことになる。そのため、ファルスの材料の分量比率は以下ようになる。

鶏肉 550 g、きれいに筋取りした仔牛肉 200 g、豚肉の脂身のないところ 200 g、生の豚背脂 900 g、全卵 4 個、**スパイスソルト** 50～60 g、コニャック 3 dl。

**作業手順**……肉と背脂は別々にして、それぞれ細かく刻む。これを鉢に入れて合わせ、調味料を加える。細かくすり潰しながら卵を一個ずつ加えていく。コニャックは最後に加えること。裏漉しする。

ジビエのファルスも同様の材料の比率で、同じように作る。

#### 冷製料理用ファルスの補足

場合によっては、ファルス B (仔牛と豚) およびファルス C (鶏) に、ファルス 1 kg あたりフォワグラ 125 g を加えることがある。その場合フォワグラは出来るだけ新鮮なものを用いて、裏漉しして

加えること。あるいはトリュフのみじん切り 50 g を加えることもある。

ジビエのファルス C を極上の滑らかな仕上りにするには、1/4 量の **ファルス・グラタン B** と、ファルスのベースにしたジビエのフュメをよく煮詰めて少量加えるといい。

## 魚のブレゼのガルニチュール用ファルス FARCES SPÉCIALES POUR GARNIR LES POISSONS BRAISÉS

### ファルス A

#### Farce A

- **材料**……細かく刻んだ生の白子 250 g、白いパンの身 180 g を牛乳に浸して絞ったもの、塩 5g、こしょう 1 g、ナツメグごく少量、シブレット 10g とパセリの葉 5 g、セルフイユ 20 g をみじん切りにしたもの。バター 50 g、全卵 1 個、卵黄 3 個。
- **作業手順**……陶製の鉢に材料をすべて入れ、木のヘラで全体をよく練り、完全にまとまるようにする。

### ファルス B

#### Farce B

- **材料**……白いパンの身 200g を牛乳に浸して絞ったもの。玉ねぎ 50 g とエシャロット 25 g を細かいみじん切りにしてバターで炒めたもの。ごく新鮮なマッシュルームをみじん切りにし、圧して余分な水分を絞ったもの。パセリのみじん切り大さじ 1 杯、叩き潰したんにく 1 片、全卵 1 個、卵黄 3 個、塩 8 g、こしょう 2 g、ナツメグごく少量。
- **作業手順**……ファルス A と同じ。

## クネル

### QUENELLES DIVERSES

クネルは大きさや形状がさまざま。

1. 粉を打った台の上で転がして小さな円筒形にする
2. 絞り袋に詰めてバターを塗った天板に絞り出す
3. スプーンを使って整形する
4. 指で丸めて、雄鶏のロニョンのような形状にする

クネルの作り方のその他の詳細はよく知られていることだから、本書ではこれ以上は述べないことにする。加熱方法についても同様としたい。

ただ、以下の点には留意していただきたい。**フィナンシエール**や**トゥールーズ**といった標準的なガルニチュールに加えるクネルはコーヒースプーンを使って整形するか、丸口あるいは刻み模様が入る口金を使って絞り出すこと。

こうやって作る場合のクネルは平均で、ひとつ 12~15 g 程度となる。

**ガルニチュール・ゴダール**や**レジャンス**、**シャンボール**に使うような大きなクネルの場合は、必ずスプーンを用いて整形し、20~22 g の大きさにすること。

上記のような大がかりなガルニチュールでよく用いられる、装飾を施したクネルの場合、大きさは 40~50 g、球形か卵形、あるいはやや長い卵形にすること。

装飾に用いる素材は、ほとんど常にトリュフ、**赤く漬けた舌肉**のどちらか、あるいは両方を用いて、生の卵白でクネルに貼り付けて固定する。

**ゴディヴォ**のクネルは茹でずに低めの温度のオーブンで加熱していいが、それ以外は 1 L あたり 10 g の塩を加えた湯で、沸騰しない程度の温度で茹でること。整形したクネルを並べたソテー鍋や天板に、沸騰した塩湯を注ぎ、沸騰寸前の温度を保つようにして火を通すこと。



## 温製ガルニチュール用アパレイユなど SÉRIE DES APPAREILS ET PRÉPARATIONS DIVERSES POUR GARNITURES CHAUDES

### クロメスキとクロケットのアパレイユ

#### Appareils à Cromesquis et à Croquettes

⇒ 温製オードブルの章を参照。

### じゃがいものドフィーヌ、デュシェス、マルキーズのアパレイユ

#### Appareils à pomme Dauphine, Duchesse et Marquise

⇒ 野菜料理の章、じゃがいもの項を参照。

### アパレイユ・マントノン

#### Appareils Maintenon

(羊のコトレット マントノン用)

ベシヤメルソース 4 dl とスビーズ 1 dl を半量になるまで煮詰める。

卵黄 3 個を加えてとろみを付ける。あらかじめマッシュルーム 100 g を薄切りにしてバターでごく弱火で鍋に蓋をして蒸し煮したものを加える。

### アパレイユ・モングラ

#### Appareils à la Montglas

(羊のコトレット モングラ用など)

赤く漬けた舌肉 150 g、フォワグラ 150 g、茹でたマッシュルーム 100 g、トリュフ 100 g を通常より太めで短かい千切りにする。

これらを、マデイラ酒風味の十分に煮詰めたソース・ドゥミグラス 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> dl であえ、バターを塗った平皿に広げて使うまでそのまま冷ます。

### プロヴァンス風アパレイユ

#### Appareils à la Provençale

(羊のコトレット プロヴァンス風用)

ソース・スビーズ 5 dl を十分に固くなるまで煮詰める。潰したんにく 1 片を加え、卵黄 3 個を加えてとろみを付ける。

### ファルスで作る縁飾り

#### Bordures en farce

この縁飾りは、飾り付ける料理の素材とおなじ材料を中心にしたファルスを使う。縁飾り用の型はプレーンなものでも浮き彫り模様のあるものでもいいが、たつぷりとバターを塗ってからファルスを詰めて低めの温度で火を通す。

プレーンな型を使う場合、きれいに切ったトリュフのスライスやポシェした卵の白身、赤く漬けた舌肉、ピスタチオなどで表面を装飾するといい。

浮き彫り模様の型を使うなら、上記のような装飾は省いていい。

このようなファルスで作った縁飾りを使うのはとりわけ、鶏肉料理、魚料理、牛や羊肉のソテーなど。

### 野菜で作る縁飾り

#### Bordures en Légumes

プレーンなボルデュール型の内側にたつぷりとバターを塗り、下拵えしたさまざまな野菜を型の底面と側面にシャトルーズ状に貼り付けるように敷き詰める。型の中にやや固めに作ったじゃがいもを「つなぎ」にした仔牛のファルスをいっぱい詰める（「縁飾り用仔牛のファルス」参照）。低めのオーブンで湯煎焼きして火を通す。

この縁飾りはもっぱら、牛、羊肉の料理で野菜のガルニチュールをとまなうものに使う。

## 白い生地で作る縁飾り

### Bordures en pâte blanche

片手鍋に水 1 dl と塩 5 g、ラード 30g を入れ、火にかけて沸騰させる。ふるった小麦粉 100 g を加えて、余分な水分をとばし、大理石板の上に広げる。

捏ねながらでんぷんを練り込んでいく。10 回生地を折ってから、生地を休ませる。

生地を厚さ 7 mm 程度にのす。これを専用の抜き型で抜いて飾りのパーツをつくる。エチューヴに入れて乾燥させる。これを卵白に小麦粉を加えた糊で皿の縁に貼り付ける。

## ヌイユ生地で作る縁飾り

### Bordures en pâte à nouille

ごく固めに捏ねた **ヌイユ生地** を用いて作る縁飾り。上記のように抜き型で抜いてもいいし、あるいは厚さ 6~7 mm で高さ 4~5 cm の帯状に切ってもいい。後者は「エヴィドワール」と呼ばれる専用の小さな抜き型を用いて模様をつけた帯状の生地を皿の縁にしっかりと貼り付ける。

どちらの方法でも、ヌイユ生地を用いた縁飾りには溶いた卵黄を塗ってから、乾燥させる。

## クルトン

### Croûtons

クルトンはいわゆる食パンで作る。形状や大きさは、どんな料理に合わせるかで決まってくる。これを澄ましバターで揚げるが、揚げるのは必ず提供直前にすること。

## デュクセル・セッシュ

### Duxelles sèche

デュクセルはベースとして必ず、みじん切りにした茸を用いるが、食用のものならどんな茸でも構わない。

バター 30 g と植物油 30 g を鍋に熱し、玉ねぎのみじん切りとエシャロットのみじん切りを各大さじ 1 杯ずつ入れて、軽く炒める。マッシュルームの切りくずと軸を細かくみじん切りにしたもの 250 g を加え、よく圧して水気を出させる。水分が完全に蒸発するまで強火で炒め続ける。塩こしょうで調味し、パセリのみじん切り 1 つまみを加えて仕上げる。陶製の器に移し入れ、バターを塗った紙で蓋をする。

デュクセル・セッシュは多くの料理で使われる。

## 野菜のファルシ用デュクセル

### Duxelles pour légumes farcis

(トマト、茸などの詰め物用)

**デュクセル・セッシュ** 100 g、すなわち大さじ 4 杯を用意する。白ワイン 1/2 dl を加えてほぼ完全に煮詰める。次に、トマトを **ソース・ドゥミグラス** 1 dl と小さめのにんにく 1 片をつぶしたもの、パンの身 25 g を加える。

ごく弱火にかけて煮込み、詰め物をするのにちょうどいい固さになるまで煮詰める。

## ガルニチュール用デュクセル

### Duxelles pour garnitures diverses

(タルトレット、玉ねぎ、きゅうり、などの詰め物用)

**デュクセル・セッシュ** 100 g に、**ファルス・ムスリーヌ** または **パナード** を用いた **ファルス** もしくは **ファルス・グラタン** 60 g のいずれかを料理に合わせて加える。

このデュクセルを野菜の詰め物として用いた場合は、表面を焦がさないように、低温のオーブンに入れて加熱すること。

## デュクセル・ボヌファム

### Duxelles à la bonne femme

(家庭料理用)

生のデュクセルに、しっかり味付けをした **ソーセージ用挽肉** を同量加えるだけ。

## トマトエッセンス

### Essence de tomate

よく熟したトマトのジュースを漉し器で漉す。これを片手鍋に入れて、弱火にかけてゆっくりと、シロップ状になるまで煮詰める。

布で漉るが、圧したり絞らないこと。保存しておく。

【原注】このトマトエッセンスはブラウン系の派生ソースの仕上げに色合いを調節するのにとても便利だ。

## 皿に敷いて料理をのせる台、トンボン、クルスタード

### Fonds de plats, Tampons et Croustades

皿に敷いて料理をのせる台、トンボン、クルスタードの重要性は日々ますます失なわれつつある。新しいサービスの方式ではこれらをほぼ完全に用いなくなっている。これらの装飾的な台はパンや、一番多いケースは米を材料に作られる。

パンを使った台は、固くなったパンの身を切って作る。これをバターで揚げ<sup>[^31]</sup>、小麦粉を卵白に加えて作った糊で皿の底に貼り付ける。

**米で作るトンボンとクルスタード** ……パトナ米 2kg を、水が完全に澄むまでよく洗う。

たっぷりの水に入れて火にかけ、5 分間茹でる。鍋の湯を捨て、別の湯に漬けて米を洗う。再度湯をきる。大きな片手鍋に丈夫で清潔な布または豚背脂のシートを敷き、入れてみようばん 10 g を加え、布または豚背脂のシートを折り畳んで米を包む。鍋に蓋をして、弱火のオーブンかエチューヴに入れ、3 時間加熱する。

その後、米を力をこめてすり潰す。ラードを塗った布のナフキンで包んで揉み、ラードを塗った器に手早く詰めて、冷ます。

十分に冷めたら、米の塊を彫って装飾する。みようばんを加えた水に漬けて、こまめに水を替えてやれば長期保存も可能だ。

## ボルチュゲーズ / トマトのフォンデュ

### Fondue de tomate ou Portugaise

玉ねぎ大 1 個をみじん切りにしてバターまたは植物油で炒める。トマト 500 g は皮を剥いて潰し、粗みじん切りにして鍋に加える。潰したにんにく 1 片と塩、こしょうを加える。弱火にかけて水分がすっかりなくなるまで煮詰める。

時季、つまりトマトの熟し具合に応じて必要なら粉砂糖をほんの 1 つまみ加えるといい。

## ポタージュ用そば粉のカシュ

### Kache de Sarrazin pour Potages

(仕上がり約 10 人分)

粗挽きのそば粉 1 kg に塩を加えたゆるま湯を 7~8 dl 加えてデトランプを作ってまとめる。これを深手の片手鍋に入れて押し潰す。高温のオーブンに入れて約 2 時間加熱する。

オーブンから出したら、表面の固くなった皮の部分は取り除く。鍋の中のパン状になったものを、鍋の周囲にこびりついた焦げの部分に触れないようにして取り出す。

これにバター 100 g を加えて捏ねる。厚さ 1 cm になるように重しをして冷ます。直径 25 mm 位の丸い型抜きで抜く。これを澄ましバターで色よく焼く。オードブル皿か、ナフキンに盛り付けて供する。

【原注】このカシュをオーブンから出してそのままの状態でも供してもいい。その場合は専用の容器に盛りつける。

## クリビヤック用セモリナ粉のカシュ

### Kache de Semoule pour le Coulibiac

(仕上がり約 10 人分)

大粒のセモリナ粉 200g に溶き卵 1 個をよく混ぜる。天板の上に広げて弱火で乾燥させる。

これを目の粗い漉し器で裏漉しする。コンソメに入れて約 20 分間、沸騰しない程度の温度で加熱する。気をつけて水気をきる。

## マティニオン

### Matignon

にんじん 125 g、玉ねぎ 125 g、セロリ 50 g、生ハム 100 g を 1 cm 弱のさいの目に刻む。ローリエの葉 1 枚とタイム 1 枝とともに鍋に入れて、バターで弱火にかけ蓋をして蒸し煮し、少量の白ワインでデグラセする。

## ミルポワ

### Mirepoix

材料はマティニオンとまったく同じだが、より小さなさいの目に刻むことと、ハムではなく塩漬け豚バラ肉の脂身の少ないところをさいの目に切って下茹でしたものを使う場合もある。

バターで色よく炒める。

## ボルドー風ミルポワ

### Mirepoix fine, dite à la Bordelaise

標準的な大きさに刻んだミルポワを料理に加えると、普通は即座にその料理にふさわしい香り付けが出来るが、ボルドー風ミルポワはとりわけエクルヴィスやオマールの料理の風味付けにいい。これはあらかじめ用意しておくべきもので、次のように作業する。

にんじん 125 g と玉ねぎ 125 g、パセリ 1 枝を出来るだけ細かいさいの目に刻む。これにタイム 1 つまみと粉末にしたローリエの葉 1 つまみを加える。

材料をバター 50 g とともに片手鍋に入れ、完全に火が通るまで蓋をして弱火で蒸し煮する。

小さな陶製の器に広げ、フォークの背を使って器に押し込む。バターを塗った白い円形の紙で蓋をして、使用するまで保存する。

【原注】より細かいミルポワを作るには、材料をみじん切りにして、トーションの端で材料を強く圧して野菜の水気を出してしまうだけでいい。こうすると蒸し煮している間にその水分は蒸発しきれないで残る。ただし、こうしてミルポワに残った水分は、長い時間保存する場合にはカビや腐敗の原因になるので注意すること。

## 丸鶏の詰め物その他に用いる真珠麦

### Orge perlé pour volailles farcies et autres usages

玉ねぎのみじん切り 75 g をバターでブロンド色になるまで炒める。皮を剥いて洗い、水気をきってさらに布で水気を取り除いた大麦 250 g を加える。木のヘラで混ぜながら炒める。沸かした白いブイヨン<sup>3</sup>/<sub>4</sub> L を注ぐ。こしょう 1 つまみを加えたら蓋をしてごく弱火のオーブンで約 2 時間加熱する。焦がしバター 50 g をかけて仕上げる。

## 調理用シュー生地

### Pâte à chou d'office

水 1 L とバター 200 g、塩 10 g を片手鍋に入れて火にかけ、沸騰したら火から外す。ふるった小麦粉 625 g を加える。強火にかけて混ぜながら余計な水分をとばす。次に、卵の大きさによって 12~14 個の全卵を生地に加える。

このシュー生地はじゃがいものドフィーヌやニョッキなどのアパレイユとして使用されるのがほとんどなので、通常のシュー生地よりも固く作らなくてはいけない。

## 脳、白子のベニエやフリトー用の揚げ衣

### Pâte à frire pour Beignets de cervelles et de laitances, fritots, etc.

陶製の器に、ふるった小麦粉 125 g、塩 1 つまみ、植物油か溶かしバター大さじ 2 杯、微温湯 2 dl を入れる。木のヘラで生地を持ち上げながら混ぜる。すぐに使う場合は決して生地を捏ねまわさないこと。弾力が出てしまい、揚げる具材を漬けたときに生地が上手く付かなくなってしまうからだ。事前に用意しておく場合には、捏ねまわしても大丈夫。生地を休ませている間に弾力性は失われる。

この生地は、使う直前に、ふんわりと泡立てた卵白 2 個分を加える。

### 野菜用の揚げ衣

#### Pâte à frire pour Légumes

(サルシフィ、セロリ、クローヌなど)

陶製の器に小麦粉 125 g と塩 1 つまみ、溶かしバター大さじ 2 杯、全卵 1 個、水適量を混ぜて薄めの衣をつくる。

出来るだけ、1 時間前に用意しておくこと。

### 大皿仕立ての丸鶏に詰める米

#### Riz pour farcir les volailles servies en Relevé ou en Entrée

玉ねぎ 1/2 個のみじん切りをバター 50 g でさっと炒める。カロライナ米またはパトナ米 250 g を加え、米が白くなるまで混ぜながら炒める。

白いコンソメ 1/2 L を注ぎ、蓋をして 15 分間煮る。生クリーム 1 1/2 dl とフォワグラの脂またはバター 125 g、ソース・シュブレード大さじ数杯と、この米を詰める鶏料理に添えることになっているガルニチュールの一部を加える。

【原注】米は鶏を焼いている間に完全に火が通るよう、詰め物をする段階では 3/4 程度に火が通っているようにする。鶏に詰めた米は膨らむので、きっちりとは鶏に詰め込まないこと。

### サルピコン

#### Salpicons divers

サルピコンという用語は普通、ある調理の種類を指すものと理解されよう。

サルピコンにはサンプルとコンポゼがある。

素材が 1 種類だけの場合はサンプルと呼ぶ。例えば鶏やジビエの肉、羊や牛の肉、仔牛胸腺肉、あるいはフォワグラ、魚、甲殻類、ハム、舌肉など。

素材が複数からなる場合はコンポゼと呼ぶ。本書に掲載されている組み合わせのほか、相性のよさそうなものの組み合わせ、マッシュルームやトリュフで嵩を増したものの、などがそうだ。

サルピコンの作り方は、各種の素材を、小さな規則正しいサイズ、すなわち一辺が 0.5 cm 程度のさいの目に刻む。

各種サルピコンのレシピ集を作るとしたら、上記のような素材の組み合わせから始まり、それによって使い途も名称も決まることになる。例えばロワイヤル、フィナンシエール、パリ風、モングラ、シャスールなど。

### ピロシキ用トヴァローグ

#### Twatogue pour Piroguis

よく水気をきったフロマージュ・ブラン 250 g をナフキンでしっかり絞る。これを陶製の器に入れ、ヘラで滑らかになるまで練る。あらかじめ捏ねてポマード状に柔らかくしておいたバター 250 g と全卵 1 個を加える。

塩、こしょうで調味する。

## 冷製ガルニチュール用アパレイユなど SÉRIE DES APPAREILS ET PRÉPARATIONS DIVERSES POUR GARNITURES FROIDES

### 冷製のムース、ムスリーヌ、スフレ MOUSSE, MOUSSELINE, ET SOUFFLÉ FROIDS

温製の場合でも冷製の場合でも、ムースとムスリーヌはどちらも同じ材料から作られる。

ムースとムスリーヌの違いは、温製でも冷製でも、通常は 10 人分が入る大きな型に詰めて作るのがムースと呼ばれ、いっぽう、ムスリーヌはスプーンで整形したり絞り袋を使ったり、あるいは大きなクネルの形をした専用の型に入れたりして作るが、基本的に1つで 1 人分と決まっている。スフレは小さなスフレ型に詰める。

#### 冷製のムースとムスリーヌのアパレイユ

##### Composition de l'Appareil pour Mousses et Mousseline froides

- **材料**……主素材のピューレ 1 L すなわち鶏のピューレ、ジビエ、フォワグラや魚、甲殻類のピューレ。溶かしたジュレ 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> dl、ヴルテ 4 dl、生クリーム 4 dl はちょうどいい固さに立てて 6 dl 相当にしておく。  
素材の特性によって、これらの分量比率は多少変更してもいい。同様に、ある種のムースを作る際にはジュレまたはヴルテのどちらかしか用いなくてもいい。
  - **作業手順**……まずベースとなるピューレを入れたボウルを氷の上に置いて、軽く混ぜながら、ジュレとヴルテを加える（どちらかしか使わない場合は使うもののみ）。次に泡立てた生クリームを加える。  
味付けを確認する。これは冷製料理ではとても重要なことだ。いつも気をつけて確認し、修正を加えるようにすること。
- 【原注】生クリームは五分立てすること。完全に立ててしまうと、ムースに滑らかさが失われてパサついた仕上りになってしまう。

#### 冷製ムースの型詰め

##### Moulage des Mousses froides

いまもそうしている料理人は少なくないようだが、かつては、ブレーンな型あるいは浮き彫り模様の付いた型の中に透明なジュレを流して層をつくってやり、ムースの主素材と関連あるものを装飾要素として貼り付けていた。

こんにちでは次の方法がむしろ好ましい。銀製のタンバル型の底面だけに透明なジュレの薄い層をつくる。型の側面の外側に紙の帯を冷たいバターで貼り付ける。型の縁から 2~3 cm くらい高くなるようにすること。そうするとスフレのような見た目のムースになる。紙の帯は型の内側に貼り付けてもいい。この紙の帯は提供直前に、ぬるま湯で濡らしてナイフの刃を使ってムースからそっと引き剥してやる。

タンバル型の用意が整ったら、ムースを詰めて冷やす。アイスクリーム用の冷凍庫に入れるほうがいだろう。この方法は、小さな銀製のスフレ型に詰めてやってもいいが、それは冷製のスフレにとっておいたほうがいだろう。アパレイユの構成が同じであるにもかかわらず、冷製ムースと冷製スフレの違いをはっきりさせることが出来るからだ。

とりわけジビエのムースやフォワグラのムースについては、近代的な料理の提供方法に合わせて作られた銀製かガラス製の容器を用いてもいい。その場合は、型の底面だけジュレの層をつくってやり、アパレイユをそのまま流し込めばいい。表面はパレットナイフなどで丁寧に滑らかにならしてやってから、ムースを冷やす。その後、ムースに直接装飾を施し、ジュレをかけて艶を出させる。

ジビエのムースの場合には、そのジビエの胸肉を冷やして、ムースの周囲に飾るようにする。



## 冷製ムスリーヌの整形

### Moulage des Mousselines froides

冷製ムスリーヌの型詰めには2つの方法がある。たんに、型にジュレの層を作ってやるか、ソース・ショフロワの層を作ってやるかの違いでしかない。どちらの場合でも、卵形の型に詰めるか、大きなクネルの形状のものにするか、ということになる。

**方法1……** 型の内側に透明なジュレを流して薄い層を作ってやる。その上にアパレイユを張るように塗り、アパレイユのベースとなっている素材とおなじものー鶏、ジビエ、甲殻類の身など、とトリュフで構成されたサルピコンを盛り込む。その上からアパレイユを塗って覆い、パレットナイフなどを使ってドーム形に滑らかにする。冷蔵庫に入れて冷し固める。

**方法2……** 型の内側にアパレイユを詰め、さらにサルピコンをその内側に射込む。アパレイユで覆って、冷し固める。

型から外す。ムスリーヌのアパレイユの素材と関連性のあるソース・ショフロワを表面を覆うように塗る。トリュフおよびその他の素材（これもムスリーヌと関連性があること）を装飾用に細工したものを飾り付ける。装飾が剥れないように、上からジュレを塗って艶を出させる。

銀製またはガラス製の深皿の底に透明なジュレの層を作り、その上にムスリーヌを並べる。再度ジュレを上からかけてやり、冷蔵庫に入れて提供するまで保管しておく。

## 冷製スフレ

### Soufflés froids

冷製スフレはムースそのものに他ならない。だから構成はまったく同じだ。ただ、先に見たようにスフレが10人分を確保できるだけの大きな型に詰めるのに対して、スフレはそもそも、小さなスフレ型に入れてひとり1つ宛で作るものだ。

アパレイユを型に詰める方法はムースの場合と同様、つまり、スフレ型の底にジュレの層を敷いてその上にアパレイユを盛り、型の縁より高くなるように周囲に巻いた紙の帯を利用して縁より高くアパレイユを盛る。そうすると、冷やし固めた後で紙の帯を取り除けば、まるで温製のスフレのように見えることになる。

**【原注】**ここまで述べた3種の作り方の基礎はおなじだから、ポイントは次のようにまとめられる。

1. ムースは「スフレ」の名称で供してもいいものだが、混同されるのを避けるために「ムース」の名称で約10人分をひとつの型に入れて作る。
2. ムスリーヌはサルピコンを射込んだものであってもそうでなくても、大きなクネルであって、ひとりあたり1つにする。
3. スフレは小さなムースであって、スフレ型あるいは似たような型に詰めて、これもひとりあたり1つとする。

## アスピック

### ASPICS

アスピックを作る際に、肝に銘じておくべき第一のポイントは、どんなアスピックでも、ジュレがジューシーで美味しく、完全に透き通ったもので、ちょうどいい加減に固まっていなければならないことである。

アスピックを作る際には、昔もそうだったが現代でも、中央に穴の空いたアスピック型でプレーンなもの、波模様等の装飾のあるものが用いられている。

ボルデュール型も使われることがあるが、一般的に、アスピックの中心にガルニチュールを盛り込む場合のみである。

アスピックを型に入れる時には、まず、型の底と周囲に装飾をする。

そのために、型は砕いた氷の中に入れてよく冷やしておく。やや固まりかけたジュレ少量を流し入



れ、型を氷の上で転がしながらジュレを周囲に貼り付かせる。次に、装飾するパーツを、固まらない程度に冷たいジュレに浸してからすぐに貼り付ける。装飾については料理人のセンスとアイデア次第なので、ここで明確に述べておくべきことはほとんどない。ひとつだけ言えるのは、常に正確な作業を期して、型からアスピックを出したときに装飾がはっきりと見えるようにすべき、ということだけだ。

装飾に用いる素材はアスピックの主素材と関連性のあるものでなくてはならない。一般的には、トリュフ、ポシェした卵白、コルニション、ケイパー、いろいろな香草の葉先、ラディッシュの薄い輪切り、オマールのコライユ、**赤く漬けた舌肉**、等。

アスピックの具材が種々のエスカロップや長方形に切ったフォワグラ等で、型の大きさから何度も並べなければならない場合、ジュレの層と交互に重ねて型に入れていく。新しい層を並べる際には先に入れたジュレがある程度固まってからにする。

アスピックの型入れでは常に、最後のジュレの層を十分な厚みにする。できるだけ、型を氷に埋めるようにしながらジュレを流し込んでいくが、早く冷やすために氷に塩を加えてはいけな。塩を使うとジュレの透明さが損なわれるからである。

**型から外す方法**……型を湯につけてただちに水気を拭い、折ったナフキンや彫刻した氷のブロック等に、アスピックを裏返して型から出す。

菱形や正方形に切ったジュレのクルトン、またはアシェしたジュレで周囲を飾る。

**【原注】**アスピックを型に入れて作るには、必然的に、ジュレが相当に固いものでなければならないが、これはまことによろしくない。そもそも固いジュレは口あたりがよくないのだ。だから現代の調理現場では、以下のような方法を採用している。タンバル型か、氷に嵌め込むようにした銀やガラスあるいは陶製の深皿の底に予めジュレの層を作って固めておき、その上にアスピックの素材を並べる。次に、固まりかけのジュレをたっぷり覆いかける。この方法では、装飾をする必要がある場合は、アスピックの調理をおこなう前に、主素材にじかに装飾することになる。

## ショフロワ CHAUDS-FROIDS

**ソース・ショフロワ**には大抵の場合、切り分けた素材を浸す。が、時として大きな塊肉全体をソース・ショフロワで覆わなくてはならない場合もある。ただ、そういう仕立てにする場合には、別の料理名となっている。

ショフロワが複数のばらばらのパーツからなる場合には、それらをソース・ショフロワに漬けたら網の上に並べておく。ソースが冷えたら、それぞれのパーツに装飾をし、ジュレを覆いかけて艶を出してやる。さらに盛り付けの際にはみ出す余分なソースについてはきれいに取り除いておくこと。

大きな塊肉の場合は、よく冷えてはいるけれどまだ流動性のある状態のソース・ショフロワを一気に塗りつけて、その後に装飾をし、ジュレを塗って艶出しすること。

切り分けた素材からなるショフロワの盛り付けは、**皿の上の台**の上に盛り付けてもいいし、縁飾りの内側に、パンまたは米、セモリナ粉で作った台を置いてその上に盛り付けてもいい。あるいは、銀製か陶製、ガラス製の深皿に盛り付けてもいい。

大きな塊肉のショフロワの場合、皿の上の台にのせてもいいし、あるいは、氷のブロックに料理が嵌まるようにブロックを削ってからそこに盛り付けるのもいい。

ショフロワ仕立ての鶏やジビエについては、正確に切り分けて皮は剥いておくこと。手羽や下腿肉は使わないので、別の用途に取り置いておくといい。

細かく切った素材のショフロワ仕立ての場合、添えてやるマッシュルームや雄鶏のとさかとロニオンにもソース・ショフロワを塗ってやること。トリュフはただジュレをかけて艶を出すだけでいい。

## パンフロワ PAINS FROIDS

古典料理におけるパンフロワとは、ファルスで出来たアパレイユを型に詰めて比較的低温で加熱調理し、冷ましてから型から出して装飾を施し、ジュレをかけて艶を出させたものでしかない。

近代の料理においてこの方法は用いられなくなっており、一般的にいて、パンフロワの代わりとしてムースが作られるようになったわけだ。

## 冷製料理のガルニチュール GARNITURES DE METS FROIDS

料理に合わせて、ガルニチュールは以下のようなもので構成すること。

- 固茹で卵を半割りまたは四つ割りにして詰め物をし、装飾を施してジュレをかけて艶を出したもの
- 小さなトマトファルシが、いろいろな食材を添えたもの、または大きなトマトに何らかの詰め物をし、正確に楕切りにしたもの
- 小さな野菜皿または舟形の皿に盛った野菜サラダ
- トマトピューレにジュレを混ぜて塗った小さなパンまたはタルトレット
- 真っ白なレチュの中心部分
- アンチョビのフィレ、オリーブなど……

## ガルニチュール SÉRIE DES GARNITURES

### ガルニチュールの見た目を変えることについて

*Considérations sur les modifications de forme que peuvent subir les Garnitures.*

他のどんなレシピでもそうだが、それぞれのガルニチュールの構成上の約束事を勝手に変えてはいけない。もし、どうしても何らかの変更が必要なら、料理本体に合わせて、配置を変えとか、見た目の形状を変えるだけにすること。ガルニチュールを構成している素材を変えてはいけない。

そうすれば、「牛フィレ肉」のような大きな塊で供する料理か、「トゥルヌド」のような調理にかかわらず、同じガルニチュールを合わせることが出来るが、その場合は必然的に、ガルニチュールの形状や盛り付けにおける配置などは変更せざるを得ないわけだ。そうしないと、主素材とガルニチュールの関係性が保てなくなる。

これは、薄切りにしたフィレ肉とシャトーブリヤンの場合も同様だ。理屈からいって当然だろう。

だから、この節において示しているガルニチュールの分量は10人分を基本としているが、大きな塊肉の料理に添えるか、1人分ずつに切って調理して供するかで、量を増やしたり減らしたりすることになる。

これはとても重要なことだ。というのも、本書はフランス料理の伝統的な作り方を集めた本なのだから、多種多様なガルニチュールを収録せざるを得なかったが、その中には近代的な料理にはもはやふさわしくないものだって含まれている。近代的な料理は何よりもまず複雑さを厭い、ガルニチュールをシンプルなものにする傾向にある。そうすれば皿出しが早くなるし、結果は完璧だ。料理というのは熱々の状態で供されてこそ、完璧な状態で味わっていただけるものだ。ガルニチュールがごくシンプルなものなら、素早い盛り付けにも対応出来る。

同様に、もし可能なら、ガルニチュールを料理の周囲に配置するよりは、別添で供したほうがいいだろう。そうすればどんな料理であっても、本体は事前に切り分けて、ソースにまみれていない状態で盛り付けられた姿を、お客様方にご覧いただくことが可能だ。それからすぐにガルニチュールとソースを回していけばいい。この方式以外に、盛り付けを素早くおこない、清潔で熱々の状態で料理をご提供する手段はなからう。

これはとりわけ、ルルヴェと呼ばれる大掛かりな仕立ての料理の場合にあてはまることだ。ノワゼットやトゥルヌドのようなさして大規模ではない仕立てのアントレと呼ばれる料理については、給仕の際に切り分けてガルニチュールを盛り付けてからお客様にお出しするよりは、おひとり様分ずつ盛り付けて供することにすれば、「アントレ」の存在理由はますます低いものとなる。

それでも、アントレについてはそうしたほうがいい。この問題に関しては、料理本体の盛り付けとガルニチュールを切り離れたほうが、毎回確実により早く料理をご提供できるのだから、どんな盛り付けの料理だろうと、ぜひためらうことなくこの方式を採用していただきたい。

### 牛、羊肉料理に野菜を添える場合にふさわしいソースについて

*Remarque importante sur les sauces applicables aux Entrées de Boucherie garnies de Légumes.*

エスパニョル系の派生ソースは野菜を添えた牛、羊肉料理にはふさわしくない。とろみを付けたジュのほうが圧倒的にいい。

だが、いちばんいいソースは、軽く仕上げたグラスドヴィアンド 1 dl に 125 g のバターを加えて、レモン果汁ほんの数滴で仕上げたものだ。とはいえ、このバターを加えたグラスドヴィアンドは野菜

を包み込んでしまわない程度に充分に軽い仕上がりにすること。

アスパラガスの穂先とかプチポワ、アリコヴェール、マセドワーズなどの野菜は、ソースをある意味、分解してしまう。それは野菜そのものが持つ水分によってだったり、野菜をあえているアパレイユのせいだったりする。

その結果、大皿から取り皿に分けてお客様のところに運ばれた時には、ほとんど食欲を失なわせるような見た目になってしまう。こういう事態はソース・シャトーブリヤンか、バターを加えたグラスドヴィアンドを料理に合わせれば解決する。これらのソースは分解しないどころか、野菜のガルニチュールととてもよく合う。同時に、野菜のガルニチュールにもこれらのソースはとても素晴らしいふんわりとした食感を与えてくれるからだ。

そんなわけで、以下の点にぜひとも留意していただきたい。出来るだけ、エスパニョール系の派生ソースやトマトソースは、ガルニチュール・フィナンシエールやゴダールのような、トリュフ、雄鶏のとさかとロニョン、クネル、マッシュルームなどを添える料理にとっておくべきだ。野菜のガルニチュールには、とろみを付けたジュ、もしくはバターを加えたグラスドヴィアンドのほうがずっと好ましい。

## ガルニチュールのレシピ

### GARNITURES

(ここで示す分量はすべて仕上がり 10 人分)

#### ガルニチュール・アルジェリア風

##### Garniture à l'Algérienne

(牛、羊の塊肉の料理に添える)

- ・ワインの栓の形にしたさつまいものクロケット 10 個。
- ・小さなトマト 10 個は中をくり抜いて味付けをし、植物油少々で弱火で蒸し煮する。

ソース……薄く仕上げたトマトソースに、グリルして皮を剥き、細かい千切りにしたポワヴロンを加えたもの。

#### ガルニチュール・アルザス風

##### Garniture à l'Alsacienne

(牛、羊の塊肉、牛フィレ、トウルヌドに添える)

- ・ブレゼしたシュークルートを詰めてハムの脂身のないところを円く切ったタルトレット 10 個。

ソース……とろみを付けた仔牛のジュ。

#### ガルニチュール・アメリケーヌ

##### Garniture à l'Américaine

(魚料理に添える)

- ・このガルニチュールは必ず、オマール・アメリケーヌの方法で調理した尾の身をやや斜めに 1 cm 程度の薄切りにして供する。

ソース……オマール・アメリケーヌのソース。

#### ガルニチュール・アンダルシア風

##### Garniture à l'Andalouse

(牛、羊の塊肉料理や鶏料理に添える)

- ・中位の大きさのポワヴロン 10 個をグリル焼きして中をくり抜き、ギリシャ風ライスを詰める。
- ・なすを 4 cm の厚さの輪切りにして面取りをし、中に窪みをつくって油で揚げ、提供直前に油で炒めたトマトをのせる。

ソース……とろみを付けたジュ。

#### ガルニチュール・アルル風

##### Garniture à l'Arlésienne

(トゥルヌドやノワゼットの料理に添える)

- ・なすは 1 cm 程の厚さにスライスして塩こしょうをし、小麦粉をまぶして油で揚げる。
- ・トマト皮を剥いてスライスし、バターでソテーする。
- ・玉ねぎは輪切りにして指輪のようにばらばらにし、小麦粉をまぶして油で揚げ、花束のように盛る。

ソース……トマト風味の **ソース・ドゥミグラス**。

### ガルニチュール・銀行家夫人風

#### Garniture à la Banquière

(肥鶏の料理に添える)

- ・ひばり 10 羽を背側から開いて骨をすべて取り除き、**ファルス・グラタン**を詰めて、表面を色よく焼き、カスロールで火を通す。
- ・**鶏のファルス**で小さなクネル 10 個。
- ・トリュフのスライス 10 枚。

ソース……トリュフエッセンスを加えた **ソース・ドゥミグラス**

### ガルニチュール・ベリー風

#### Garniture à la Banquière

(牛、羊肉の大きかりな料理に添える)

- ・卵の大きさにした **サヴォイキャベツ**のブレゼ 20 個。
- ・キャベツとともに火を通した塩漬け豚バラ肉の小さなスライス 10 枚。
- ・小玉ねぎ 20 個と大粒のマロン 20 個はこのガルニチュールを添える肉の煮汁で火を通す。

ソース……アロールトでとろみを付けた、ブレゼの煮汁。

### ガルニチュール・ベルニ

#### Garniture à la Berny

(ジビエおよびマリネした牛、羊肉料理に添える)

- ・ワインの栓の形にしたじゃがいものクロケット・ベルニ 10 個。
- ・空焼きしたタルトレットにバターを加えたマロンのピュレをドーム状に詰め、バターで軽くソテーして艶を出させたトリュフのスライスをタルトレットに 1 枚ずつのせる。

ソース……軽く仕上げた **ソース・ポワヴラード**。

### ガルニチュール・ブザンソン風

#### Garniture à la Bizontine

(牛、羊の塊肉料理およびトゥルヌドに添える)

- ・**クルスタード・ポム・デュシェス** 10 個 は提供直前にドリュールを塗り、オーブンに入れて色よく焼く。生クリームを加えたカリフラワーのピュレを詰めてクルスタードの中に絞り袋を使って詰める。
- ・半割りにした **ガルニチュール用レチュのファルシ** 10 個。

ソース……バターを加えて仕上げた **とろみを付けたジュ**。

# 索引

ail  
Beurre d'—, 50  
Aïoli  
Sauce —, 44  
airelle  
Sauce aux Airelles  
(Cranberries-Sauce), 39  
Albert  
Sauce — (Albert-Sauce), 39  
Albuféra  
Sauce —, 25  
algérien(ne)  
gariniture à l'—ne, 80  
allemand  
Sauce allemande (— Parisienne), 13  
alsacien(ne)  
gariniture à l'—ne, 80  
amande  
Beurre d'—, 50  
américain(e)  
gariniture à l'—e, 80  
sauce —e, 25  
anchois  
Beurre d'—, 50  
Sauce —, 25  
andalou(se)  
gariniture à l'—se, 80  
Andalous(e)  
Sauce Andalouse, 44  
anglais(e)  
sauces —es chaudes, 39  
Sauce aux Airelles  
(Cranberries-Sauce), 39  
Sauce Albert (Albert-Sauce), 39  
Sauce aux Aromates  
(Aromatic-Sauce), 39  
Sauce au Beurre à l'anglaise  
(Butter Sauce), 39  
Sauce brune aux Huîtres  
(Brown Oyster Sauce), 41  
Sauce aux Câpres  
(Capers-Sauce), 39  
Sauce au Céleri (Celery-Sauce), 39  
Sauce Chevreuil (Roe-buck  
Sauce), 40  
Sauce Crème à l'anglaise  
(Cream-Sauce), 40  
Sauce Crevettes à l'anglaise  
(Shrimps-Sauce), 40  
Sauce au Fenouil (Fennel  
Sauce), 40  
Sauce aux Groseilles  
(Gooseberry Sauce), 40  
Sauce Homard à l'anglaise  
(Lobster Sauce), 40

Sauce aux Huîtres (Oyster  
Sauce), 41  
Jus coloré (Brown Gravy), 41  
Sauce aux OEufs à l'anglaise  
(Eggs Sauce), 41  
Sauce aux OEufs au beurre  
fondue (Eggs and butter  
Sauce), 41  
Sauce aux Oignons (Onions  
Sauce), 41  
Sauce au Pain (Bread Sauce), 41  
Sauce au Pain frit (Fried bread  
Sauce), 42  
Sauce Persil (Perseley Sauce), 42  
Sauce Persil pour Poissons, 42  
Sauce aux Pommes (Apple  
Sauce), 42  
Sauce au Porto (Porto Wine  
Sauce), 42  
Sauce au Raifort chaude (Horse  
radish Sauce), 42  
Sauce Réforme (Reform Sauce), 43  
Sauce Diable (Devilled Sauce), 40  
Sauce Ecosaise (Scotch eggs  
Sauce), 40  
Sauce Sage et Oignons (Sage  
and onions Sauce), 43  
Sauce Yorkshire, 43  
sauces —es froides  
Sauce Cambridge  
(Cambridge-Sauce), 48  
Sauce Cumberland  
(Cumberland-Sauce), 48  
Sauce Gloucester  
(Gloucester-Sauce), 48  
Sauce Menthe (Mint-Sauce), 48  
Sauce Raifort (Cold horseradish  
sauce), 49  
sauces froides —es, 48  
appareil  
bordures en farce, 70  
bordures en légumes, 70  
bordures en pâte blanche, 71  
bordures en pâte à nouille, 71  
—s à cromesquis et à croquettes, 70  
croûtons, 71  
duxelles pour garnitures diverses, 71  
duxelles à la bonne femme, 71  
duxelles pour légumes farcis, 71  
duxelles sèche, 71  
essence de tomate, 72  
fonds de plats, tampons et  
croustades, 72

fondue de tomate ou Portugaise, 72  
— et préparations diverses pour  
garnitures chaudes, 70  
— et préparations diverses pour  
garnitures froides, 75  
composition de l'appareil pour  
mousses et mousselines  
froides, 75  
aspics, 76  
chauds-froids, 77  
garnitures de mets froids, 78  
moulage des mousselines  
froides, 76  
moulage des mousses froides, 75  
pain froids, 78  
soufflés froids, 76  
Cache de Sarrazin pour Poatages, 72  
Cache de Semoule pour le  
Coulubiach, 72  
— Maintenon, 70  
matignon, 73  
mirepoix, 73  
mirepoix fine, dite à la Bordelaise, 73  
— à l Montglas, 70  
orge perlé pour volailles farcies et  
autres usages, 73  
pâte à chou d'office, 73  
pâte à frire pour Beignets de  
cervelles et de laitances,  
fritots, etc., 73  
pâte à frire pour Légumes, 74  
—s à pomme Dauphine, Duchesse  
et Marquise, 70  
— à la Provençale, 70  
riz pour farcir les volailles servies  
en relevé ou en entrée, 74  
salpicons divers, 74  
twarogue pour piroguis, 74  
arlésien(ne)  
gariniture à l'—ne, 80  
aromate  
Sauce aux Aromates, 39  
aspics (généralité), 76  
aurore  
Sauce —, 25  
Sauce Chaud-froid —, 28  
Sauce — maigre, 25  
aveline  
Beurre d'—, 50  
banquier(ère)  
gariniture à la Banquière, 81  
bâtard  
Sauce Bâtarde, 26



- bavarois(e)  
Sauce —(e), 25
- béarnais  
Sauce Béarnaise à la glace de viande, 26  
Sauce Béarnaise tomate, 26
- béarnais(e)  
Sauce —e, 25
- Béchamel (sauce), 13
- Bercy  
Beurre —, 51  
Sauce —, 26
- Berny (Bernis)  
gariniture à la Berny, 81
- berrichon(ne)  
gariniture à la Berrichonne, 81
- beurre  
Beurre de Provence (Aïoli), 44  
Beurres Composés, 50  
Beurre de Paprika, 53  
Beurre Bercy, 51  
Beurre de Caviar, 51  
Beurre Chivry, 51  
Beurre Colbert, 51  
Beurre Colorant rouge, 51  
Beurre Colorant vert, 51  
Beurre de Crevette, 51  
Beurre d'Ail, 50  
Beurre d'Amande, 50  
Beurre d'Anchois, 50  
Beurre d'Aveline, 50  
Beurre d'Echalote, 51  
Beurre d'Ecrevisse, 52  
Beurre pour les Escargots, 52  
Beurre d'Estragon, 52  
Beurre de Hareng, 52  
Beurre de Homard, 52  
Beurre de Laitance, 52  
Beurre à la Maître d'hôtel, 52  
Beurre Manié, 52  
Beurre Marchand de vin, 52  
Beurre à la Meunière, 53  
Beurre de Montpellier pour croûtonnage de plats, 53  
Beurre de Montpellier, 53  
Beurre de Moutarde, 53  
Beurre noir pour les grands services, 53  
Beurre de noisette, 53  
Beurre de Piments, 53  
Beurre de Pistache, 53  
Beurre à la Polonaise, 54  
Beurre de Raifort, 54  
Beurre Ravigote, 51, 54  
Beurre de Saumon fumé, 54  
Beurre de Truffe, 54  
Beurre vert, 54  
Beurres Printaniers, 54  
Coulis divers, 54  
Huile de Crustacés, 54  
Sauce au Beurre, 26  
Sauce au Beurre à l'anglaise (Butter Sauce), 39
- beurre manié, 52
- bigarade  
Sauce —, 15
- bizontin(e) ⇒ bisontin(e)  
gariniture à la —e, 81
- bohémien(ne)  
Sauce Bohémienne, 44
- bonne femme  
duxelles à la —, 71
- Bonnefoy  
Sauce —, 26
- bordelais  
Sauce Bordelaise au vin blanc, 26
- bordelais(e)  
mirepoix fine, dite à la —e, 73  
Sauce Bordelaise, 15
- bordure  
— en farce, 70  
— en légumes, 70  
— en pâte blanche, 71  
— en pâte à nouille, 71
- bourguignon(ne)  
Sauce Bourguignonne, 15
- breton  
Sauce Bretonne (blanche), 26
- breton(ne)  
Sauce Bretonne (brune), 15
- Cambridge  
Sauce — (Cambridge-Sauce), 48
- canotier(ère)  
Sauce Canotière, 27
- câpre  
Sauce aux Câpres, 27  
Sauce aux Câpres (Capers-Sauce), 39
- cardinal  
Sauce —, 27
- caviar  
Beurre de —, 51
- céleri  
Sauce au Céleri (Celery-Sauce), 39
- céleris  
pâte à frire pour Légumes, 74
- cervelle  
pâte à frire pour Beignet de cervelles et de laitances, fritots; etc., 73
- champignon  
Sauce aux Champignons (blanche), 27  
Sauce aux Champignons (brune), 15
- champisnon  
duxelles à la bonne femme, 71  
duxelles pour légumes farcis, 71  
duxelles pour garnitures diverses, 71  
duxelles sèche, 71
- Chantilly  
Sauce —, 27  
Sauce — (froide), 44
- charcutier(ère)  
Sauce Charcutière, 16
- chasseur  
Sauce —, 16  
Sauce — (Procédé Escoffier), 16
- Chateaubriand  
Sauce —, 27
- chaud-froid  
Sauce — Aurore, 28  
Sauce — blanche ordinaire, 27  
Sauce — blonde, 28  
Sauce — brune, 16  
Sauce — brune pour Canards, 16  
Sauce — brune pour Gibier, 16  
Sauce — maigre, 28  
Sauce — tomate, 16  
Sauce — au Vert-pré, 28
- chauds-froids (généralité), 77
- chevreuil  
Sauce —, 17
- Sauce Chevreuil (Roe-buck Sauce), 40
- Chivry  
Beurre —, 51  
Sauce —, 28
- Choron  
Sauce —, 26
- chou (pâte)  
pâte à — d'office, 73
- clarification  
— des gelées, 60  
gelée  
— de gibier, 60  
—s grasses ordinaires, 60  
— de poisson blanche, 61  
— de poisson au vin rouge, 61  
— de volaille, 60
- Colbert  
Beurre —, 51  
Sauce —, 17
- colorant  
Beurre — rouge, 51  
Beurre — vert, 51
- garnitures de mets froids (généralité), 79
- coulis  
Coulis divers, 54  
Coulis d'oignons Soubise, 36
- cranberry  
Cranberries-Sauce, 39
- crème  
Sauce à la —, 29  
Sauce Crème à l'anglaise (Cream-Sauce), 40
- crème aigre  
Sauce Smitane, 35
- crevette  
Beurre de —, 51  
Sauce aux Crevettes, 29  
Sauce Crevettes à l'anglaise (Shrimps-Sauce), 40
- cromesqui  
appareils à — et à croquettes, 70
- croquette  
appareils à cromesquis et à —, 70
- crosnes  
pâte à frire pour Légumes, 74
- croustade, 72
- crustace  
Huile de —s, 54
- cuisine russe  
twarogue pour piroguis, 74
- Cumberland  
Sauce — (Cumberland-Sauce), 48
- currie  
Sauce —, 29  
Sauce — à l'Indienne, 29
- dauphin(e)  
appareil à pomme —e, 70
- diable  
Sauce —, 17  
Sauce Diable (Deville Sauce), 40  
Sauce — Escoffier, 17
- Diane  
Sauce —, 17
- diplomate(e)  
Sauce —e, 29
- duc / duchesse  
appareil à pomme duchesse, 70
- duxelles  
— à la bonne femme, 71  
— pour garnitures diverses, 71



— pour légumes farcis, 71  
 Sauce —, 17  
 — sèche, 71

echalote  
 Beurre de —, 51

écossais(e)  
 Sauce —e, 30

ecrevisse  
 Beurre d'—, 52  
 Sauce Nantua, 33

escargot  
 Beurre pour les —, 52

espagnol  
 Sauce —e, 11  
 Sauce Espagnole maigre, 11

essence  
 —s diverses (fonds), 7  
 — de poisson, 7  
 — de tomate, 72

eïtouffade  
 — (fonds brun), 5

eïtragon  
 Beurre d'—, 52  
 Jus lié à l'Eïtragon, 20  
 Sauce — (blanche), 30  
 Sauce — (brune), 18

farce, 64  
 A. — à la Panade et au beurre, 64  
 B. — à la Panade et à la crème, 64  
 B. — fine à la crème, ou  
 Mousseline, 65  
 — de veau pour Bordures de  
 dressage, fonds, quenelles  
 fourrées, etc., 66  
 Godiveau, 65  
 — de veau à la graisse de boeuf, 65

farce, 62  
 bordures en —, 70  
 — pour les pièces froides A (Porc),  
 68  
 — pour les pièces froides B (Veau  
 et Porc), 68  
 — pour les pièces froides C  
 (Volaille et Gibier), 68  
 Godiveau A. Godeiveau mouillé à  
 la glace, 65  
 Godiveau B. Godeiveau à la  
 crème, 66  
 Godiveau C. Godeiveau Lyonnais  
 ou Farce de Brochet à la  
 graisse, 66  
 — gratin, 67  
 — Gratin A, 67  
 — Gratin B, 67  
 — Gratin C, 67  
 orge perlé pour volailles farcies et  
 autres usages, 73  
 les panades pour farces, 63  
 panade A, 63  
 panade B, 63  
 panade C, 63  
 panade D, 63  
 panade E, 64  
 — pour les pièces froides, 68  
 —s spéciales pour les poissons  
 braisés A, 69  
 —s spéciales pour les poissons  
 braisés B, 69  
 pour farcir les volailles servies en  
 Relevé ou en Entrée, 74

fenouil

Sauce au Fenouil (Fennel Sauce),  
 40

financier(ère)  
 Sauce Financière, 18

finest herbes  
 Sauce aux —, 18  
 Sauce aux — (blanche), 30

fonds, 1  
 — blanc ordinaire, 5  
 — brun, 5  
 eïtouffade (fonds brun), 5  
 — de gibier, 6  
 — de poisson au vin rouge, 6  
 — de veau brun, 6  
 fumet de poisson, 6  
 — de plats, 72  
 — de volaille, 5

Foyot  
 Sauce —, 26

frire  
 pâte à —  
 pâte à frire pour Beignet de  
 cervelles et de laitances,  
 fritots; etc., 73  
 pâte à frire pour Légumes, 74

fritot  
 pâte à frire pour Beignet de  
 cervelles et de laitances,  
 fritots; etc., 73

fumet  
 — de poisson, 6

garniture  
 farce, 64  
 A. Farce à la Panade et au  
 beurre, 64  
 B. Farce à la Panade et à la  
 crème, 64  
 C. Farce fine à la crème, ou  
 Mousseline, 65  
 Godiveau, 65  
 panade, 63  
 Farce de veau pour Bordures de  
 dressage, fonds, quenelles  
 fourrées etc., 66  
 Farce de veau à la graisse de  
 boeuf, 65  
 panade, 63

garniture  
 — à l'Algérienne, 80  
 — à l'Alsacienne, 80  
 — à l'Américaine, 80  
 — à l'Andalouse, 80

appareil  
 bordures en farce, 70  
 bordures en légumes, 70  
 bordures en pâte blanche, 71  
 bordures en pâte à nouille, 71  
 appareils à cromesquis et à  
 croqueutes, 70  
 croûtons, 71  
 duxelles à la bonne femme, 71  
 duxelles pour garniture  
 diverses, 71  
 duxelles pour légumes farcis, 71  
 duxelles sèche, 71  
 essence de tomate, 72  
 fonds de plats, tampons et  
 croustades, 72  
 fondue de tomate ou  
 Portugaise, 72  
 Kache de Sarrazin pour  
 Potages, 72

Kache de Semoule pour le  
 Coulubiach, 72

appareil Maintenon, 70

matignon, 73

mirepois, 73

mirepois fine, dite à la  
 Bordelaise, 73

appareil à la Montglas, 70

orge perlé pour volailles farcies  
 et autres usages, 73

pâte à chou d'office, 73

pâte à frire pour Beignets de  
 cervelles et de laitances,  
 fritots, etc., 73

pâte à frire pour Légumes, 74

appareils à pomme Dauphine,  
 Duchesse et Marquise, 70

appareil à la provençale, 70

riz pour farcir les volailles  
 servies en relevé ou en  
 entrée, 74

salpicons divers, 74

twarogue pour piroguis, 74

appareils et préparations diverses  
 pour garnitures chaudes, 70

appareils et préparations diverses  
 pour garnitures froides, 75

composition de l'appareil pour  
 mousses et mousselines  
 froides, 75

aspics, 76

chauds-froids, 77

garnitures de mets froids, 78

moulage des mousselines  
 froides, 76

moulage des mousses froides,  
 75

pain froids, 78

soufflés froids, 76

— à l'Arlésienne, 80

— à la Banquière, 81

— à la Berny, 81

— à la Berrichonne, 81

— à la Bizontine, 81

Considération sur les  
 modifications de forme que  
 peuvent subir les Garnitures,  
 79

farce  
 Farce pour les pièces froides A  
 (Porc), 68  
 Farce pour les pièces froides B  
 (Veau et Porc), 68  
 Farce pour les pièces froides C  
 (Volaille et Gibier), 68  
 Farce Gratin B, 67  
 Farce Gratin C, 67  
 Farce spéciale pour les poissons  
 braisés A, 69  
 Farce spéciale pour les poissons  
 braisés B, 69

farce  
 Farce Gratin, 67  
 Farce Gratin A, 67

Remarque importante sur les  
 sauces applicables aux  
 Entrées de Boucherie garnies  
 de Légumes, 79

garnitures, 62

farces, 62, 63  
 panade A, 63  
 panade B, 63  
 panade C, 63

panade D, 63  
panade E, 64  
garnitures de mets froids (généralité), 78  
gelée, 58  
Fonds pour gelée de gibier, 59  
Fonds pour gelée ordinaire, 58  
Fonds de poisson pour gelée ordinaire, 59  
Fonds pour gelée de poisson au vin rouge, 59  
Fonds pour gelée de volaille, 58  
gelée  
Clarification  
— de gibier, 60  
— s grasses ordinaires, 60  
— de poisson blanche, 61  
— de poisson au vin rouge, 61  
— de volaille, 60  
Clarification des —s, 60  
genevois(e)  
Sauce Genevoise, 18  
Génois(e)  
Sauce —e (froide), 44  
gibier  
fonds de —, 6  
glace de —, 8  
gibier  
gelée  
Fonds pour gelée de —, 59  
glace  
—s diverses, 8  
— de gibier, 8  
— de poisson, 8  
— de viande, 8  
— de volaille, 8  
Gloucester  
Sauce — (Gloucester-Sauce), 48  
Godard  
Sauce —, 18  
godiveau, 65  
godiveau  
A. — mouillé à la glace, 65  
B. — à la crème, 66  
C. — Lyonnais ou Farce de Brochet à la graisse, 66  
grand-veneur  
Sauce —, 19  
Sauce — (Procédé Escoffier), 19  
gratin  
farce —, 67  
Sauce —, 19  
gravy  
Jus coloré (Brown Gravy), 41  
gribiche  
Sauce — (froide), 44  
groseille  
Sauce — au Raifort (froide), 45  
Sauce —s, 30  
Sauce aux Groseilles (Gooseberry Sauce), 40  
haché(e)  
Sauce Hachée, 19  
Sauce Hachée maigre, 19  
hareng  
Beurre de —, 52  
hollandais(e)  
Sauce —e, 30  
homard  
Beurre de —, 52  
Sauce —, 31

Sauce Homard à l'anglaise (Lobster Sauce), 40  
hongrois(e)  
Sauce —e, 31  
huître  
Sauce aux Huîtres, 31  
Sauce aux Huîtres (Oyster Sauce), 41  
Sauce brune aux Huîtres (Brown Oyster Sauce), 41  
Hussard(e)  
Sauce Hussarde, 19  
indien(ne)  
Sauce —ne, 31  
italien(ne)  
Sauce Italienne, 20  
Sauce —ne (froide), 45  
ivoire  
Sauce —, 31  
Joinville  
Sauce —, 31  
jus  
— de veau brun, 6  
— de veau lié, 12  
— lié à l'Éstragon, 20  
— lié tomate, 20  
kache  
— de Sarrazin pour Potages, 72  
— de Semoule pour le Coulbiac, 72  
Laguipière  
Sauce —, 31  
laitance  
Beurre de —, 52  
pâte à frire pour Beignet de cervelles et de laitances, fritots; etc., 73  
légume  
bordures en —s, 70  
legumes  
pâte à frire Légumes, 74  
livonien(ne)  
Sauce —ne, 32  
lyonnais(e)  
Sauce Lyonnaise, 20  
madère  
Sauce —, 20  
Maintenon  
appareil —, 70  
maître d'hôtel  
Beurre à la —, 52  
maltais(e)  
Sauce —e, 32  
marcand de vin  
Beurre —, 52  
marinade, 55  
conservation des marinades, 56  
marinade crue ou cuite pour grosse venaison, 55  
marinade crue pour viande de boucherie ou venaison, 55  
marinade cuite pour le mouton en chevreuil, 56  
marinade cuite pour viande de boucherie ou venaison, 55  
marinade instantanée, 55  
marinade et saumures, 55  
marinier(ère)

Sauce Marinière, 32  
marquis(s)  
appareil à pomme —e, 70  
matelote  
Sauce —, 20  
Sauce — blanche, 32  
matignon, 73  
mayonnaise  
Sauce —, 45  
Sauce Mayonnaise collée, 45  
Sauce — fouettée à la Russe, 46  
Sauces — diverses, 46  
menthe  
Sauce — (Mint-Sauce), 48  
meunière (à la)  
Beurre à la —, 53  
mirepoix, 11  
mirepoix, 73  
— fine, dite à la Bordelaise, 73  
moelle  
Sauce —, 20  
Montpellier  
Beurre de —, 53  
Beurre de — pour Croûtonnage de plats, 53  
Montglas  
appareil à la —, 70  
Mornay  
Sauce —, 32  
moscovite  
Sauce —, 20  
mousquetaire  
Sauce —, 46  
mousse  
— froide, 75  
froide  
Composition de l'appareil pour mousses et mousseline froides, 75  
moulage des mousses froides, 75  
mousseline  
farce mousseline, 65  
mousseline  
— froide, 75  
froide  
Composition de l'appareil pour mousses et mousseline froides, 75  
moulage des mousselines froides, 76  
Sauce —, 32  
mousseux/mousseuse  
Sauce Mousseuse, 32  
moutarde  
Beurre de —, 53  
Sauce —, 33  
Sauce — à la crème (froide), 46  
Nantua  
Sauce —, 33  
New-burg  
Sauce — avec le homard cru, 33  
Sauce — avec le homard cuit, 33  
noir  
Beurre — pour les grands services, 53  
noisette  
Beurre de —, 53  
Sauce —, 34  
noix  
sauce  
Sauce Raifort aux — (froide), 46

- normande  
Sauce —, 34
- nouille  
bordures en pâte à —, 71
- oeuf  
Sauce aux OEufs à l'anglaise (Eggs Sauce), 41  
Sauce aux OEufs au beurre fondu (Eggs and butter Sauce), 41
- oignon  
Sauce aux Oignons (Onions Sauce), 41  
Sauce Sauge et Oignons (Sage and onions Sauce), 43
- orge perlé, 73
- oriental(e)  
Sauce —e, 34
- pain  
Sauce au Pain (Bread Sauce), 41  
Sauce au Pain frit (Fried bread Sauce), 42
- pains froids (généralité), 78
- palois  
Sauce Paloise, 34
- panade, 63  
A. — au pain, 63  
B. — à la farine, 63  
C. — à la Frangipane, 63  
D. — au Riz, 63  
E. — à la pomme de terre, 64
- padrika  
Beurre de —, 53
- parisien  
Sauce Parisienne = Sauce Allemande, 13
- pâte  
chou  
pâte à chou d'office, 73  
— à frire  
pâte à frire pour Beignets de cervelles et de laitances, fritots, etc., 73  
pâte à frire pour Légumes, 74
- pâte blanche  
bordures en —s, 71
- Pau  
Sauce Paloise, 34
- périgourdin(e)  
Sauce Périgourdine, 21
- Périgueux  
Sauce —, 21
- persil  
Sauce Persil (Perseley Sauce), 42  
Sauce Persil pour Poissons, 42
- pimentos  
Beurre de —, 53
- piquant(e)  
Sauce Piquante, 21
- piñata  
Beurre de —, 53
- poisson  
gelée  
Fonds de — pour gelée ordinaire, 59  
Fonds pour gelée de poisson au vin rouge, 59
- poivrade  
Sauce — pour Gibier, 21  
Sauce — ordinaire, 21
- poivron  
beurre pimentos
- Beurre de Pimentos, 53
- polonais(e)  
Beurre à la —e, 54
- pomme  
Sauce aux Pommes (Apple Sauce), 42
- Porto  
Sauce au —, 22
- porto  
Sauce au Porto (Porto Wine Sauce), 42
- portugais(e)  
foudue de tomate ou Portugaise, 72  
Sauce Portugaise, 22
- poulette  
Sauce —, 34
- printanier(ère)  
Beurres Printaniers, 54
- provençal(e)  
Sauce Provençale, 22
- Provence  
Beurre de Provence (Aioli), 44
- provençale(e)  
appareil à la —e, 70
- raifort  
Beurre de —, 54  
Sauce — (Cold horseradish sauce), 49  
Sauce Groseilles au — (froide), 45  
Sauce au Raifort chaude (Horse radish Sauce), 42  
Sauce — aux noix (froide), 46
- ravigote  
Beurre —, 54  
Sauce —, 34  
Sauce —, ou vinaigrette (froide), 46
- ravitote  
Beurre —, 51
- reform  
Sauce Réforme (Reform Sauce), 43
- Régence  
Sauce —, 22  
Sauce — pour garnitures de Volaille, 35  
Sauce — pour Poissons, 35
- rémoulade  
Sauce —, 47
- riche  
Sauce —, 35
- riz  
— pour farcir les volailles servies en Relevé ou en Entrée, 74
- Robert  
Sauce —, 22  
Sauce — Escoffier, 22
- romain(e)  
Sauce Romaine, 22
- rouennais(e)  
Sauce Rouennaise, 23
- roux, 9  
— blanc, 9  
— blond, 9  
— brun, 9  
cuisson du —, 9
- Rubens  
Sauce —, 35
- russe  
Sauce — (froide), 47  
Sauce Mayonnaise fouettée à la —, 46
- Saint-Malo  
Sauce —, 35
- salmis  
Sauce —, 23
- salpicon, 74
- salsifis  
pâte à frire pour Légumes, 74
- sarrazin  
Kache de — pour Potages, 72
- sauce  
\*Grandes —s de Base, 3, 11  
— Allemande, 13  
— Béchamel, 13  
— Demi-glace, 12  
— Espagnole, 11  
— Espagnole maigre, 11  
— de veau lié, 12  
— Suprême, 13  
— tomate, 14  
Velouté, 12  
— Albuféra, 25  
— américaine, 25  
— Anchois, 25  
— Andalouse, 44  
— anglaise chaude  
— aux Câpres (Capers-Sauce), 39  
—s anglaises chaudes, 39  
— aux Airelles (Cranberries-Sauce), 39  
— Albert (Albert-Sauce), 39  
— aux Aromates (Aromatic-Sauce, 39  
— au Beurre à l'anglaise (Butter Sauce), 39  
— brune aux huîtres (Brown Oyster Sauce), 41  
— au Céleri (Celery-Sauce), 39  
— Chevreuil (Roe-buck Sauce), 40  
— Crème à l'anglaise (Cream-Sauce), 40  
— Crevettes à l'anglaise (Shrimps-Sauce), 40  
— Diable (Devilled Sauce), 40  
— Ecossaise (Scotch eggs Sauce), 40  
— au Fenouil (Fennel Sauce), 40  
— aux Groseilles (Gooseberry Sauce), 40  
— Homard à l'anglaise (Lobster Sauce), 40  
— aux huîtres (Oyster Sauce), 41  
Jus coloré (Brown Gravy), 41  
— aux OEufs à l'anglaise (Eggs Sauce), 41  
— aux OEufs au Beurre fondu (Eggs and butter Sauce), 41  
— aux Oignons (Onions Sauce), 41  
— au Pain (Bread Sauce), 41  
— au Pain frit (Fried bread Sauce), 42  
— Persil (Perseley Sauce), 42  
— Persil pour Poissons, 42  
aux Pommes (Apple Sauce), 42  
— au Porto (Port Wine Sauce), 42  
— au Raifort Chaude (Horse radish Sauce), 42  
— Réforme (Reform Sauce), 43  
— Sauge et Oignons (Sage and onions Sauce), 43

- Yorkshire, 43
- Aurore, 25
- Aurore maigre, 25
- Bâtarde, 26
- Bavaroise, 25
- Béarnaise, 25
- Béarnaise à la glace de viande, 26
- Béarnaise tomate, 26
- Béchamel, 13
- Bercy, 26
- au Beurre, 26
- Bigarade, 15
- Bohémienne, 44
- Bonnefoy, 26
- Bordelaise, 15
- Bordelaise au vin blanc, 26
- Bourguignonne, 15
- Bretonne (blanche), 26
- Bretonne (brune), 15
- Canotière, 27
- aux Câpres, 27
- Cardinal, 27
- aux Cerises, 15
- aux Champignons (brune), 15
- aux Champignons (blanches), 27
- Chantilly, 27
- Chantilly (froide), 44
- Charcutière, 16
- Chasseur, 16
- Chasseur (Procédé Escoffier), 16
- Chateaubriand, 27
- Chaud-froid Aurore, 28
- Chaud-froid blanche ordinaire, 27
- Chaud-froid blonde, 28
- Chaud-froid brune, 16
- Chaud-froid brune pour Canards, 16
- Chaud-froid brune pour Gibier, 16
- Chaud-froid maigre, 28
- Chaud-froid tomate, 16
- Chaud-froid au Vert-pré, 28
- Chevreuil, 17
- Chivry, 28
- Choron, 26
- Colbert, 17
- à la Crème, 29
- aux Crevettes, 29
- Currie, 29
- Currie à l'Indienne, 29
- Demi-glace, 12
- Diable, 17
- Diable Escoffier, 17
- Diane, 17
- Diplomate, 29
- Duxelles, 17
- Ecossaise, 30
- Espagnole, 11
- Espagnole maigre, 11
- Estragon (blanche), 30
- Estragon (brune), 18
- Financière, 18
- aux Fines Herbes, 18
- aux Fines Herbes (blanche), 30
- Foyot, 26
- s froides anglaises, 48
  - Cambridge (Cambridge-Sauce), 48
  - Cumberland (Cumberland-Sauce), 48

- Gloucester (Gloucester-Sauce), 48
- Menthe (Mint-Sauce), 48
- s froides anglaises 06
  - Raifort (Cold horseradish sauce), 49
- Genevoise, 18
- Génoise (froide), 44
- Godard, 18
- Grand-Veneur, 19
- Grand-Veneur (Procédé Escoffier), 19
- Gratin, 19
- Gribiche (froide), 44
- Groseilles au Raifort (froide), 45
- Groseilles, 30
- Hachée, 19
- Hachée maigre, 19
- Hollandaise, 30
- Homard, 31
- Hongroise, 31
- aux Huîtres, 31
- Hussarde, 19
- Indienne, 31
- Italienne, 20
- Italienne (froide), 45
- Ivoire, 31
- Joinville, 31
- Jus lié à l'Estragon, 20
- Jus lié tomate, 20
- Laguipière, 31
- Livonienne, 32
- Lyonnaise, 20
- Madère, 20
- Maltaise, 32
- Marinière, 32
- Matelote, 20
- Matelote blanche, 32
- Mayonnaise, 45
- Mayonnaise collée, 45
- Mayonnaise fouettée à la Russe, 46
- s Mayonnaises diverses, 46
- Moelle, 20
- Mornay, 32
- mousseline, 32
- Moscovite, 20
- Mousquetaire, 46
- Mousseuse, 32
- Moutarde, 33
- moutarde à la crème (froide), 46
- Nantua, 33
- New-burg avec le homard cru, 33
- New-burg avec le homard cuit, 33
- Noisette, 34
- Normande, 34
- Orientale, 34
- Paloise, 34
- parisienne (ex-Allemande), 13
- Périgourdine, 21
- Périgueux, 21
- Petites —s Blanches Composées, 25
  - Albuféra, 25
  - Américaine, 25
  - Anchois, 25
  - Aurore maigre, 25
  - Bavaroise, 25
  - Béarnaise, 25
  - à la glace de viande, 26
  - Béarnaise tomate, 26

- Bercy, 26
- au Beurre, 26
- Bonnefoy, 26
- Bretonne, 26
- Canotière, 27
- qux Câpres, 27
- Cardinal, 27
- aux Champignons, 27
- Chantilly, 27
- Chateaubriand, 27
- Chaud-froid Aurore, 28
- Chaud-froid blanche ordinaire, 27
- Chaud-froid blonde, 28
- Chaud-froid maigre, 28
- Chaud-froid au Vert-pré, 28
- Chivry, 28
- à la Crème, 29
- aux Crevettes, 29
- Currie, 29
- Currie à l'Indienne, 29
- Diplomate, 29
- Ecossaise, 30
- Estragon, 30
- aux Fines Herbes, 30
- Groseilles, 30
- Hollandaise, 30
- HOMard, 31
- Hongroise, 31
- aux Huîtres, 31
- Indienne, 31
- Ivoire, 31
- Joinville, 31
- Laguipière, 31
- Livonienne, 32
- Maltaise, 32
- Marinière, 32
- Matelote blanche, 32
- Mornay, 32
- Mousseline, 32
- Mousseuse, 32
- Moutarde, 33
- Nantua, 33
- New-burg avec le homard cru, 33
- New-burg avec le homard cuit, 33
- NOisette, 34
- NORmande, 34
- Orientale, 34
- paloise, 34
- Poulette, 34
- Ravigote, 34
- Régence pour garnitures de Volaille, 35
- Régence pour Poissons, 35
- Riche, 35
- Rubens, 35
- Solférino, 35
- Saint-Malo, 35
- Smitane, 35
- Soubise, 36
- Soubise tomate, 36
- Souchet, 36
- Tyrolienne, 37
- Tyrolienne à l'ancienne, 37
- Valois, 37
- Vénitienne, 37
- Véron, 37
- Villageoise, 37
- Villeroy, 37
- Villeroy Soubisée, 38
- Villeroy tomate, 38

— Vin blanc, 38  
 Petites —s Brunes Composées, 15  
 — Bigarade, 15  
 — Bordelaise, 15  
 — bourguignonne, 15  
 — Bretonne, 15  
 — aux Cerises, 15  
 — aux Champignons, 15  
 — Charcutière, 16  
 — Chasseur, 16  
 — Chasseur (Procédé Escoffier), 16  
 — Chaud-froid brune, 16  
 — Chaud-froid tomate, 16  
 — Chaud-froid pour Canards, 16  
 — Chaud-froid pour Gibier, 16  
 — Chevreuil, 17  
 — Colbert, 17  
 — Diable, 17  
 — Diable Escoffier, 17  
 — Diane, 17  
 — Duxelles, 17  
 — Estragon, 18  
 — Financière, 18  
 — aux Fines Herbes, 18  
 — Genevoise, 18  
 — Godard, 18  
 — Grand-Veneur, 19  
 — Grand-Veneur (Procédé Escoffier), 19  
 — Gratin, 19  
 — Hachée, 19  
 — Hachée maigre, 19  
 — Hussarde, 19  
 — Italienne, 20  
 Jus lié à l'estragon, 20  
 Jus lié tomate, 20  
 — Lyonnaise, 20  
 — Mère, 20  
 — Matelote, 20  
 — Moelle, 20  
 — Moscovite, 20  
 — Périgourdine, 21  
 — Périgueux, 21  
 — piquante, 21  
 — Poivrade pour Gibier, 21  
 — Poivrade, 21  
 — Porto, 22  
 — Portugaise, 22  
 — Provençale, 22  
 — Régence, 22  
 — Robert, 22  
 — Robert Escoffier, 22  
 — Romaine, 22  
 — Rouannaise, 23  
 — Salmis, 23  
 — Tortue, 23  
 — Venaïson, 24  
 — au Vin rouge, 24  
 — Zingara A, 24  
 — Zingara B, 24  
 — Piquante, 21  
 — Poivrade pour Gibier, 21  
 — Poivrade ordinaire, 21  
 — au Porto, 22  
 — Portugaise, 22  
 — Poulette, 34  
 — Provençale, 22  
 — Raifort aux noix (froide), 46  
 — Ravigote, 34  
 — Ravigote, ou Vinaigrette (froide), 46

— Régence, 22  
 — Régence pour garnitures de Volaille, 35  
 — Régence pour Poissons, 35  
 — Rémoulade, 47  
 — Riche, 35  
 — Robert, 22  
 — Robert Escoffier, 22  
 — Romaine, 22  
 — Rouannaise, 23  
 — Rubens, 35  
 — Russe (froide), 47  
 — Saint-Malo, 35  
 — Salmis, 23  
 sauce froide  
 — Aioli, 44  
 — Andalouse, 44  
 Beurre de Provence, 44  
 — Bohémienne, 44  
 — Chantilly, 44  
 — Génoise, 44  
 — Gribiche, 44  
 — Groseilles au Rifort, 45  
 — Italienne, 45  
 — Mayonnaise, 45  
 — Mayonnaise collée, 45  
 — fouettée à la Russe, 46  
 — Mayonnaise diverses, 46  
 — Mousquetaire, 46  
 — moutarde à la crème, 46  
 — Raifort aux noix, 46  
 — ravigote, ou vinaigrette, 46  
 — Rémoulade, 47  
 — Russe, 47  
 — Suédoise, 47  
 — Tartare, 47  
 — Verte, 47  
 — Vincent, 47  
 sauces froides, 44  
 — Smitane, 35  
 — Solférino, 35  
 — Soubise, 36  
 — Soubise tomate, 36  
 — Souchet, 36  
 — Suédoise (froide), 47  
 — Suprême, 13  
 — Tartare (froide), 47  
 — tomate, 14  
 — Tortue, 23  
 Traitement des Éléments de Base dans le Travail des —s, 5  
 — Tyrolienne, 37  
 — Tyrolienne à l'ancienne, 37  
 — Valois, 26, 37  
 Velouté de Poisson, 12  
 Velouté de Volaille, 12  
 — Venaïson, 24  
 — Vénitienne, 37  
 — Véron, 37  
 — Verte, 47  
 — Villageoise, 37  
 — Villeroy, 37  
 — Villeroy Soubisée, 38  
 — Villeroy tomate, 38  
 — vin blanc, 38  
 — au Vin rouge, 24  
 — Vincent, 47  
 — Zingara A, 24  
 — Zingara B, 24  
 sauge  
 Sauce Sauge et Oignons (Sage and onions Sauce), 43  
 saumon fumé

Beurre de —, 54  
 saumure, 56  
 grande —, 57  
 — liquide pour langues, 57  
 — au sel, 56  
 Scotland  
 Sauce Ecossaise (Scotch eggs Sauce), 40  
 sel épicé, 68  
 semoule  
 Kache de — pour le Coulubiak, 72  
 smitane  
 Sauce —, 35  
 Solférino  
 Sauce —, 35  
 Soubise  
 Sauce —, 36  
 Sauce — tomate, 36  
 Souchet  
 Sauce —, 36  
 soufflé  
 — froid, 75  
 —s froids, 76  
 suédois(e)  
 Sauce —e (froide), 47  
 suprême  
 Sauce —, 13  
 tampon, 72  
 tartare  
 Sauce — (froide), 47  
 tomate  
 essence de —, 72  
 fondue de — ou Portugaise, 72  
 Jus lié tomate, 20  
 Sauce —, 14  
 tortue  
 Sauce —, 23  
 truffe  
 Beurre de —, 54  
 twarogue, 74  
 Tyrolien  
 Sauce Tyrolienne à l'ancienne, 37  
 tyrolien(ne)  
 Sauce —ne, 37  
 Valois  
 Sauce —, 26, 37  
 veau  
 fonds ou jus de — brun, 6  
 jus de — lié, 12  
 velouté, 12  
 — de Poisson, 12  
 sauce blanche grasse, 12  
 — de Volaille, 12  
 venaïson  
 Sauce —, 24  
 vénitien(ne)  
 Sauce —ne, 37  
 Véron  
 Sauce —, 37  
 vert(e)  
 Beurre —, 54  
 Sauce —e, 47  
 vert-pré  
 Sauce Chaud-froid au —, 28  
 villageois  
 Sauce Villageoise, 37  
 Villeroy  
 Sauce —, 37  
 Sauce — Soubisée, 38  
 Sauce — tomate, 38  
 vin



Sauce au — rouge, 24  
 Sauce vin blanc, 38  
 vinaigrette ⇒ sauce ravigote (froide), 46  
 Vincent  
   Sauce —, 47  
 Yorkshire  
   Sauce Yorkshire, 43  
 Zingara  
   Sauce — A, 24  
   Sauce — B, 24  
 アイヨリ, 44  
 アヴリース  
   ブル —, 50  
 赤ピーマン  
   —バター, 53  
 赤ワイン  
   —ソース, 24  
 悪魔 ⇒ ディアブル  
   ソース  
     ソース・ディアブル, 17  
     デビルソース (イギリス風), 40  
     ソース・ディアブル・エスコフィエ, 17  
 揚げ衣  
   脳、白子のベニエやフリト用の揚げ衣, 73  
   野菜用の揚げ衣, 74  
 アスピック (概説), 76  
 アパレイユ  
   大皿仕立ての丸鶏に詰める米, 74  
   温製ガルニチュールのための — など, 70  
   ガルニチュール用デュクセル, 71  
   クリビヤック用セモリナ粉のカシュ, 72  
   クルトン, 71  
   クロケットとクロメスキの —, 70  
   皿に敷いて料理をのせる台, 72  
   サルピコン, 74  
   じゃがいものドフィース、デュシェス、マルキーズの —, 70  
   白い生地で作る縁飾り, 71  
   丸鶏の詰め物その他に用いる真珠麦, 73  
   調理用シュー生地, 73  
   デュクセル・セッシュ, 71  
   デュクセル・ボヌファム, 71  
   トマトエッセンス, 72  
   トマトのフォンデュ/ポルチュゲーズ, 72  
   スイユ生地で作る縁飾り, 71  
   脳、白子のベニエやフリト用の揚げ衣, 73  
   ピロシキ用トヴァローグ, 74  
   ファルスで作る縁飾り, 70  
   プロヴァンス風 —, 70  
   ポターージュ用そば粉のカシュ, 72  
   ボルチュゲーズ/トマトのフォンデュ, 72  
   ボルドー風ミルポワ, 73  
   マティニオン, 73  
   —マントノン, 70  
   ミルポワ, 73  
   —モングラ, 70  
   野菜のファルシ用デュクセル, 71  
   野菜で作る縁飾り, 70  
   野菜用の揚げ衣, 74

冷製ガルニチュールのための — など, 75  
 アスピック (概説), 76  
 ショフロワ (概説), 77  
 パンフロワ (概説), 78  
 冷製スフレ, 76  
 冷製のムースとムスリースのアパレイユ, 75  
 冷製ムスリースの型詰め, 76  
 冷製ムースの型詰め, 75  
 冷製料理のガルニチュール (概説), 78  
 アメリカン/アメリカヌ  
   ガルニチュール・アメリカヌ, 80  
   ソース・アメリカヌ, 25  
 アルザス風  
   ガルニチュール —, 80  
 アルジェリア風  
   ガルニチュール —, 80  
 アルバート  
   —ソース, 39  
 アルビュフェラ  
   ソース —, 25  
 アルマン (ド)  
   ソース・アルマンド, 13  
 アルル風  
   ガルニチュール —, 80  
 合わせバター, 50  
 赤ピーマンパブリカバター, 53  
 アンチョビバター, 50  
 アーモンドバター, 50  
 色付け用の赤いバター, 51  
 色付け用の緑のバター, 51  
 ブール・ヴェール, 54  
 エクルヴィスバター, 52  
 エシャロットバター, 51  
 エスカルゴ用バター, 52  
 エストラゴンバター, 52  
 オマールバター, 52  
 格式ある宴席用焦がしバター, 53  
 キャビアバター, 51  
 クリ各種, 54  
 クルヴェットバター, 51  
 甲殻類のオイル, 54  
 ブール・シヴリ, 51  
 白子バター, 52  
 スモークサーモンバター, 54  
 装飾用モンペリエバター, 53  
 トリュフバター, 54  
 にしんバター, 52  
 にんにくバター, 50  
 パブリカバター, 53  
 ビスタチオバター, 53  
 ブール・コルベール, 51  
 ブール・ダヴリース, 50  
 ブール・ベルシー, 51  
 ブール・ド・ノワゼット, 53  
 ブール・プランタニエ, 54  
 ブールマニエ, 52  
 ブール・マルシャンドヴァン, 52  
 ポーランド風バター, 54  
 マスタードバター, 53  
 ムニエル用バター, 53  
 メートルドテルバター, 52  
 モンペリエバター, 53  
 ブール・ラヴィゴット, 51, 54  
 レフォルバター, 54  
 アンダルシア  
   —風ソース, 44  
 アンダルシア風  
   ガルニチュール —, 80  
 アンチョビ

—ソース, 25  
 —バター, 50  
 アーモンド  
   —バター, 50  
 イヴォワール  
   ソース —, 31  
 イギリス風  
   —ソース (冷製), 48  
   —ソース (温製), 39  
   アップルソース, 42  
   アルバートソース, 39  
   アロマティックソース, 39  
   エッグアンドバターソース, 41  
   エッグソース, 41  
   オニオンソース, 41  
   牡蠣入りソース, 41  
   牡蠣入りブラウンソース, 41  
   克蘭ベリーソース, 39  
   クリームソース, 40  
   グーズベリーソース, 40  
   ケイパーソース, 39  
   シュリンプソース, 40  
   スコッチエッグソース, 40  
   セロリソース, 39  
   セージと玉ねぎのソース, 43  
   デビルソース, 40  
   パセリソース, 42  
   パセリソース (魚料理用), 42  
   バターソース, 39  
   フェネルソース, 40  
   フライドブレッドソース, 42  
   ブラウングレイビヴィー, 41  
   ブレッドソース, 41  
   ホースラディッシュソース, 42  
   ポートワインソース, 42  
   ヨークシャーソース, 43  
   リフォームソース, 43  
   ロブスターソース, 40  
   ローバックソース, 40  
 —ソース (冷製)  
   カンバーランドソース, 48  
   グロスターソース, 48  
   ケンブリッジソース, 48  
   ホースラディッシュソース, 49  
   ミントソース, 48  
 イタリア風  
   —ソース, 20  
   —ソース (冷製), 45  
 インド風  
   —ソース, 31  
 ヴァロワ  
   ソース —, 26, 37  
 ヴァンサン  
   ソース —, 47  
 ヴィネグレット ⇒ ソース・ラヴィゴット (冷製), 46  
 ヴィルロワ  
   ソース —, 37  
   スピーズ入りソース —, 38  
   トマト入りソース —, 38  
 ヴェネツィア風  
   —ソース, 37  
 ヴェロン  
   ソース —, 37  
 ヴェール / ヴェルト  
   ソース・ヴェルト, 47  
 ヴェールブレ  
   ソース・ショーフロワ —, 28  
 ヴォライユ  
   ヴルテドヴォライユ (鶏のヴルテ), 12  
   ジュレ

ヴォライユのジュレ用のフォン  
⇒ 鶏のジュレ用のフォン, 58  
フォンドヴォライユ, 5  
ヴェネゾン  
ソース・ー, 24  
海亀 ⇒ トルチュ  
ソース・トルチュ, 23  
ヴルテ  
魚料理用ー, 12  
鶏のー (ヴルテドヴォライユ), 12  
標準的なソース・ー, 12  
エクルヴィス  
ソース・ナンチュア, 33  
ーバター, 52  
エシャロット  
ーバター, 51  
エスカルゴ  
ー用バター, 52  
エストゥファード, 5  
エストラゴン  
ソース・ー (ホワイト系), 30  
ソース・ー (ブラウン系), 18  
ーバター, 52  
エスパニョール  
ソース・ー, 11  
ソース・ー (魚料理用), 11  
エッセンス  
ーについて (フォン), 7  
魚のー, 7  
トマトー, 72  
大型ジビエ ⇒ ヴネゾン  
ソース・ヴネゾン, 24  
大麦  
精白ー ⇒ 丸鶏の詰め物その他に  
用いる真珠麦, 73  
オマール  
ソース  
ロブスターソース (イギリ  
ス風), 40  
ソース・ー, 31  
ーバター, 52  
オランダ風  
オランダーズソース, 30  
オランダーズ  
ーソース, 30  
オリエント風  
ーソース, 34  
オーロール  
ソース・ー, 25  
魚料理用ソース・ー, 25  
ソース・ショフロワ・ー, 28  
牡蠣  
牡蠣入りソース, 31  
牡蠣入りソース (イギリス風),  
41  
牡蠣入りブラウンソース (イギリ  
ス風), 41  
家禽  
鶏のヴルテ, 12  
鶏のフォン, 5  
カシュ  
ポターージュ用そば粉のー, 72  
クリビヤック用セモリナ粉のー,  
72  
カノティエール  
ソース・ー, 27  
狩人風 ⇒ ソース・シャスール, 16  
狩人風 ⇒ ソース・シャスール (エス  
コフィエ流), 16  
カルディナル  
ソース・ー, 27  
ガルニチュール, 62  
アパレイユ

大皿仕立ての丸鶏に詰める米,  
74  
ガルニチュール用デューセル,  
71  
クリビヤック用セモリナ粉のカ  
シュ, 72  
クルトン, 71  
クロケットとクロメスキのアパ  
レイユ, 70  
皿に敷いて料理をのせる台、ト  
ンボン、クルスタードトマト  
エッセンス, 72  
サルピコン, 74  
じゃがいものドフィーヌ、デュ  
シェス、マルキーズのアパレ  
イユ, 70  
白い生地で作る縁飾り, 71  
丸鶏の詰め物その他に用いるの  
真珠麦, 73  
調理用シュー生地, 73  
デューセル・セッシュ, 71  
デューセル・ボヌファム, 71  
トマトエッセンス, 72  
トマトのフォンデュ/ボルチュ  
ゲーズ, 72  
ヌイユ生地で作る縁飾り, 71  
脳、白子のベニエやフリト用の  
揚げ衣, 73  
ピロシキ用トヴァーログ, 74  
ファルスで作る縁飾り, 70  
プロヴァンス風アパレイユ, 70  
ポターージュ用そば粉のカシュ,  
72  
ボルチュゲーズ/トマトのフォ  
ンデュ, 72  
ボルドー風ミルボワ, 73  
マティニオン, 73  
アパレイユ・マントノン, 70  
ミルボワ, 73  
アパレイユ・モングラ, 70  
野菜のファルス用デューセル,  
71  
野菜で作る縁飾り, 70  
野菜用の揚げ衣, 74  
温製ガルニチュールのためのアパ  
レイユなど, 70  
冷製ガルニチュールのためのアパ  
レイユなど, 75  
アスピック (概説), 76  
ショフロワ (概説), 77  
パンフロワ (概説), 78  
冷製スフレ, 76  
冷製のムースとムスリーヌのア  
パレイユ, 75  
冷製ムスリーヌの型詰め, 76  
冷製ムースの型詰め, 75  
冷製料理のガルニチュール  
(概説), 78  
ー・アメリカース, 80  
ー・アルザス風, 80  
ー・アルジェリア風, 80  
ー・アルル風, 80  
ー・アンダルシア風, 80  
牛、羊肉料理に野菜を添える場合  
にふさわしいソースにつ  
いて, 79  
ー・銀行家夫人風, 81  
ファルス, 62, 64  
A. パナードとバターを用いる  
ファルス, 64  
B. パナードと生クリームを用  
いるファルス, 64

C. 生クリームを用いる滑らか  
なファルス / ファルス・ムス  
リーヌ, 65  
ファルス・グラタン, 67  
ー・グラタン A, 67  
ー・グラタン B, 67  
ー・グラタン C, 67  
盛り付けの縁飾りおよび底に敷  
いたり、詰め物をしたクネル  
に用いる仔牛のー, 66  
仔牛肉とケンネ脂のファルス /  
ゴディヴォ, 65  
ゴディヴォ, 65  
魚のブレゼのガルニチュ  
ール用ー A, 69  
魚のブレゼのガルニチュ  
ール用ー B, 69  
パナード, 63  
パナード A. パンのー, 63  
パナード B. 小麦粉のー, 63  
パナード C, 63  
パナード D. 米のー, 63  
パナード E, 64  
冷製料理用ー A, 68  
冷製料理用ー B, 68  
冷製料理用ー C, 68  
ー・ブザンソン風, 81  
ー・ベリー風, 81  
ー・ベルニ, 81  
ーの見た目を変えることについて,  
79  
カレー  
ーソース, 29  
インドーソース, 29  
カンバーランド  
ーソース, 48  
生地  
シュー  
調理用シュー生地, 73  
白  
白い生地で作る縁飾り, 71  
ヌイユ  
ヌイユ生地で作る縁飾り, 71  
基本ソース  
ー・アルマンド, 13  
ヴルテ (標準的な), 12  
ー・エスパニョール, 11  
魚料理用ー・エスパニョール, 11  
魚料理用ヴルテ, 12  
ー・シュブレーン, 13  
ー・ドゥミグラス, 12  
トマトー, 14  
鶏のヴルテ, 12  
とろみを付けた仔牛のジュ, 12  
ベシャメルー, 13  
キャビア  
ーバター, 51  
銀行家夫人風  
ガルニチュール・ー, 81  
グラス  
ーについて, 8  
ードヴォライユ, 8  
ードヴィアンド, 8  
魚のー, 8  
ジビエのー, 8  
鶏のー (ードヴォライユ), 8  
グラタン  
ソース・ー, 19  
ファルス・ー, 67  
クラリフィエ  
ジュレのー, 60  
赤ワインを用いた魚のー, 61  
ヴォライユのー, 60



魚の白い-, 61  
 ジビエの-, 60  
 鶏の-, 60  
 標準的な-, 60  
 グランヴヌール  
   ソース-, 19  
   ソース- (エスコフィエ流), 19  
 クランベリー  
   -ソース, 39  
 クリ  
   玉ねぎのクリ・スピーズ, 36  
   クリ各種, 54  
 グリビッシュ  
   ソース- (冷製), 44  
 クリーム  
   ソース・クレーム, 29  
   -ソース (イギリス風), 40  
 クルヴェット  
   ソース-, 29  
   シュリンプソース (イギリス風), 40  
   -バター, 51  
 クルスタード, 72  
 クルトン, 71  
 くるみ  
   -入りソース・レフォール, 46  
 グレイヴィー  
   ブラウングレイヴィー (イギリス風ソース), 41  
 黒  
   -バター, 53  
 クロケット  
   クロメスキと-のアパレイユ, 70  
 グロスター  
   -ソース, 48  
 グロゼイユ  
   ソース  
     グーズベリーソース (イギリス風), 40  
     -・スリーズ, 15  
     ソース-, 30  
     レフォール風味のソース- (冷製), 45  
 クロメスキ  
   -とクロケットのアパレイユ, 70  
 グーズベリー  
   グーズベリーソース (イギリス風), 40  
 ケイパー  
   -入りソース, 27  
   -ソース (イギリス風), 39  
 ケンブリッジ  
   -ソース, 48  
 甲殻類  
   甲殻類のオイル, 54  
 仔牛  
   -の茶色いフォン (ジュ), 6  
   とろみを付けた-のジュ, 12  
 香辛料入りの塩 ⇒ スパイスソルト, 68  
 香草  
   アロマティックソース, 39  
   -ソース (ホワイト系), 30  
   -ソース (ブラウン系), 18  
 ゴダール  
   ソース-, 18  
 骨髓 ⇒ モワル  
   ソース・モワル, 20  
 ゴディヴォ, 65  
   A. 氷を入れて作る-, 65  
   B. 生クリーム入り-, 66  
   C. リヨン風-/ケンネ脂入りプロシェのファルス, 66  
 米

大皿仕立ての丸鶏に詰める米, 74  
 コルベール  
   ソース-, 17  
   ブル-, 51  
 魚  
   ジュレ  
     標準的なジュレ用の-のフォン, 59  
     赤ワインを用いた-のジュレ用のフォン, 59  
 サクランボ  
   ソース  
     -・スリーズ, 15  
 サルシフィ  
   揚げ衣  
     野菜用の揚げ衣, 74  
 サルピコン, 74  
 サルミ  
   ソース-, 23  
 サワークリーム  
   ソース・スミタース, 35  
 ザンガラ  
   ソース- A, 24  
   ソース- B, 24  
 サンマロ風  
   -ソース, 35  
 シヴリ  
   ソース-, 28  
   ブル-, 51  
 ジェノヴァ風  
   ソース- (冷製), 44  
 ジビエ  
   -のグラス, 8  
   ジュレ  
     -のジュレ用のフォン, 59  
     -のフォン, 6  
 ジブシー風  
   ソース・ザンガラ A, 24  
   ソース・ザンガラ B, 24  
 シャトーブリヤン  
   ソース-, 27  
 シャスール  
   ソース-, 16  
   ソース- (エスコフィエ流), 16  
 シャルキュトリ風  
   -ソース ⇒ ソース・シャルキュティエール, 16  
 シャンティイ  
   ソース-, 27  
   ソース- (冷製), 44  
 シャンピニオン  
   ソース- (ブラウン系), 15  
 ジュ  
   仔牛の-(とろみを付けた), 12  
   仔牛の茶色い-, 6  
   とろみを付けた- エストラゴン風味, 20  
   とろみを付けた- トマト風味, 20  
 シュー生地  
   調理用-, 73  
 シュヴルイユ  
   ソース-, 17  
   ローバックソース (イギリス風), 40  
 ジュネーヴ風  
   -ソース, 18  
 シュブレーム  
   ソース-, 13  
 ジュレ, 58  
   赤ワインを用いた魚のジュレ用のフォン, 59

ヴォライユのジュレ用のフォン  
 ⇒ 鶏のジュレ用のフォン, 58  
 -のクラフィエ, 60  
 赤ワインを用いた魚の-, 61  
 ヴォライユの-, 60  
 魚の白い-, 61  
 ジビエの-, 60  
 鶏の-, 60  
 標準的な-, 60  
 ジビエのジュレ用のフォン, 59  
 白いジュレ用のフォン, 58  
 鶏のジュレ用のフォン, 58  
 標準的なジュレ用の魚のフォン, 59  
 標準的なジュレ用のフォン, 58  
 ショロン  
   ソース-, 26  
 ショフロワ  
   魚料理用ソース-, 28  
   茶色いソース- (ジビエ用), 16  
   白いソース- (標準), 27  
   トマト入りソース-, 16  
   茶色いソース-, 16  
   茶色いソース- (鴨用), 16  
 ショフロワ (概説), 77  
 ショーフロワ  
   ソース-・ヴェールブレ, 28  
   ソース-・オーロール, 28  
   ブロンドのソース-, 28  
 ジョワンヴィル  
   ソース-, 31  
 白子  
   揚げ衣  
     脳、白子のベニエやフリト用の揚げ衣, 73  
   -バター, 52  
 白ワイン  
   -ソース, 38  
 真珠麦  
   丸鶏の詰め物その他に用いる真珠麦, 73  
 スウェーデン風  
   -ソース (冷製), 47  
 すぐり  
   ソース  
     グーズベリーソース (イギリス風), 40  
 スコットランド  
   スコッチエッグソース (イギリス風), 40  
 スコットランド風  
   -ソース, 30  
 スパイスソルト, 68  
 スピーズ  
   ソース-, 36  
   トマト入りソース-, 36  
 スフレ  
   冷製-, 76  
   冷製の-, 75  
 スペイン風 (エスパニョール)  
   ソース・エスパニョール, 11  
   ソース・エスパニョール (魚料理用), 11  
 スミタース  
   ソース-, 35  
 スモークサーモン  
   -バター, 54  
 スーシェ  
   ソース-, 36  
 セモリナ粉  
   クリビヤック用セモリナ粉-のカシュ, 72  
 セロリ

揚げ衣  
野菜用の揚げ衣, 74  
ーソース (イギリス風), 39  
セージ  
セージと玉ねぎのソース (イギリス風), 43  
そば粉  
ポターージュ用ーのカシュ, 72  
ソミュール, 56  
グランドー, 57  
塩漬け用ー, 56  
舌肉用の液体ー, 57  
ソルフェリノ  
ソースー, 35  
ソース  
赤ワインー, 24  
ー・アシエ, 19  
魚料理用ー・アシエ, 19  
ー・アメリカヌ, 25  
ー・アルビュフェラ, 25  
アンダルシア風ー, 44  
アンチョビー, 25  
ー・イヴォワール, 31  
イギリス風ー (温製), 39  
アップルソース, 42  
アルパートー, 39  
アロマティックー, 39  
エッグアンドバターソース, 41  
エッグソース, 41  
オニオンソース (イギリス風), 41  
牡蠣入りー, 41  
牡蠣入りブラウンー, 41  
クランベリーー, 39  
クリームー, 40  
グーズベリーー, 40  
ケイパーー, 39  
魚料理用パセリソース, 42  
シュリンプー, 40  
スコッチエグー, 40  
セロリー, 39  
セージと玉ねぎのソース, 43  
デビルー, 40  
パセリソース, 42  
バターー, 39  
フェネルー, 40  
フライドブレッドソース, 42  
ブラウングレイヴィー (イギリス風), 41  
ブレッドソース, 41  
ホースラディッシュソース, 42  
ポートワインソース, 42  
ヨークシャーソース, 43  
リフォームソース, 43  
ロブスターー, 40  
ローバックー, 40  
イギリス風ー (冷製), 48  
カンバーランドー, 48  
グロスターー, 48  
ケンブリッジー, 48  
ホースラディッシュー, 49  
ミントー, 48  
イタリア風ー, 20  
イタリア風ー (冷製), 45  
インド風ー, 31  
インドカレーー, 29  
ー・ヴァロワ, 26, 37  
ー・ヴァンサン, 47  
ー・ヴィルロワ, 37  
スピーズ入りー・ヴィルロワ, 38  
トマト入りー・ヴィルロワ, 38  
ヴェネツィア風ー, 37  
ー・ヴェルト, 47

ー・ヴェロン, 37  
ー・ヴェネゾン, 24  
ヴルテ (魚料理用), 12  
ヴルテ (鶏), 12  
ヴルテ (標準的な), 12  
ー・エストラゴン (ホワイト系), 30  
ー・エストラゴン (ブラウン系), 18  
ー・エスパニョール, 11  
ー・エスパニョール (魚料理用), 11  
ー・オマール, 31  
オランダーズー, 30  
オリエント風ー, 34  
ー・オーロール, 25  
魚料理用ー・オーロール, 25  
牡蠣入りー, 31  
ー・カノティエール, 27  
ー・カルディナル, 27  
カレーー, 29  
基本ー, 3, 11  
ー・アルモンド, 13  
ヴルテ (標準的な), 12  
ー・エスパニョール, 11  
魚料理用ー・エスパニョール, 11  
魚料理用ヴルテ, 12  
ー・シュブレーム, 13  
ー・ドゥミグラス, 12  
トマトー, 14  
鶏のヴルテ, 12  
とろみを付けた仔牛のジュ, 12  
ベシャメルー, 13  
ー・グラタン, 19  
ー・グランヴヌール, 19  
ー・グランヴヌール (エスコフィエ流), 19  
ー・グリビッシュ, 44  
ー・クルヴェット, 29  
くるみ入りー・レフォール (冷製), 46  
ー・クレーム, 29  
ー・グロゼイユ, 30  
ケイパー入りー, 27  
香草ー (ホワイト系), 30  
香草ー (ブラウン系), 18  
ー・ゴダール, 18  
ー・コルベール, 17  
コーティング用マヨネーズ, 45  
魚料理用ー・ショフロワ, 28  
ー・サルミ, 23  
ー・ザンガラ A, 24  
ー・ザンガラ B, 24  
サンマロ風ー, 35  
ー・シヴリ, 28  
ジェノヴァ風ー, 44  
ー・シャトブリヤン, 27  
ー・シャスール, 16  
ー・シャスール (エスコフィエ流), 16  
シャルキュトリ風⇒ー・シャルキュティエール, 16  
ー・シャンティイ, 27, 44  
ー・シュヴルイユ, 17  
ジュネーヴ風ー, 18  
ー・シヨロン, 26  
ー・ショフロワ・ヴェールブレ, 28  
ー・ショフロワ・オーロール, 28  
白いー・ショフロワ (標準), 27  
茶色いー・ショフロワ (鴨用), 16  
茶色いー・ショフロワ, 16  
茶色いー・ショフロワ (ジビエ用), 16

トマト入りー・ショフロワ, 16  
ブロンドのー・ショフロワ, 28  
ー・ジョワンヴィル, 31  
白ワインー, 38  
スウェーデン風ー (冷製), 47  
スコットランド風ー, 30  
ー・スピーズ, 36  
トマト入りー・スピーズ, 36  
ー・スミターヌ, 35  
ー・スリーズ, 15  
ー・スーシェ, 36  
ー・ソルフェリノ, 35  
ー・シュブレーム, 13  
ーのベース作り, 5  
タルタルー (冷製), 47  
チロル風ー, 37  
チロル風ー クラシック, 37  
ー・ディアース, 17  
ー・ディアブル, 17  
ー・ディアブル・エスコフィエ, 17  
ー・ディプロマット, 29  
ー・デューセル, 17  
ー・ドゥミグラス, 12  
トマトー, 14  
ー・トルチュ, 23  
とろみを付けた仔牛のジュ, 12  
とろみを付けたジュエストラゴン風味, 20  
とろみを付けたジュ トマト風味, 20  
ー・ナンチュア, 33  
活けオマールを使うー・ニューバーグ, 33  
茹でたオマールを使うー・ニューバーグ, 33  
ノルマンディ風ー, 34  
バイエルン風ー, 25  
ー・バタルド, 26  
ハンガリー風ー, 31  
バリ風⇒ー・アルモンド, 13  
ー・ピガラード, 15  
ー・ピカント, 21  
ー・フィナンシエール, 18  
ー・フォイヨ, 26  
ブラウン系の派生ー, 15  
赤ワインー, 24  
ー・アシエ, 19  
魚料理用ー・アシエ, 19  
ー・ヴェネゾン, 24  
ー・エストラゴン, 18  
ー・グラタン, 19  
ー・グランヴヌール, 19  
ー・グランヴヌール (エスコフィエ流), 19  
香草ー, 18  
ー・ゴダール, 18  
ー・コルベール, 17  
ー・サルミ, 23  
ー・ザンガラ A, 24  
ー・ザンガラ B, 24  
ー・シャスール, 16  
ー・シャスール (エスコフィエ流), 16  
ー・シャルキュティエール, 16  
ー・シャンピニオン, 15  
ー・シュヴルイユ, 17  
ジュネーヴ風ー, 18  
茶色いー・ショフロワ (エスコフィエ流), 16  
茶色いー・ショフロワ (鴨用), 16

- 茶色いー・ショフロワ (ジビエ用), 16  
 茶色いー・ショフロワ, 16  
 ー・スリーズ, 15  
 ー・ディアース, 17  
 ー・ディアブル, 17  
 ー・ディアブル・エスコ  
 フィエ, 17  
 ー・デクセル, 17  
 トマト入りー・ショフロワ, 16  
 ー・トルチュ, 23  
 とろみを付けたジュ エストラ  
 ゴン風味, 20  
 とろみを付けたジュ トマト  
 風味, 20  
 ー・ビガラード, 15  
 ー・ピカント, 21  
 ー・フィナンシエール, 18  
 ブルゴーニュ風ー, 15  
 ブルターニュ風ー, 15  
 プロヴァンス風ー, 22  
 ー・ペリグルディース, 21  
 ー・ペリグー, 21  
 ー・ポルト, 22  
 ポルトガル風ー, 22  
 ボルドー風ー, 15  
 ー・ポワヴラード (標準), 21  
 ー・ポワヴラード (ジビエ用),  
 21  
 マッシュルーム ⇒ ー・シャン  
 ピニオン, 15  
 ー・マデール, 20  
 ー・マトロット, 20  
 モスクワ, 20  
 ー・モワル, 20  
 ー・ユサルド, 19  
 リヨン風ー, 20  
 ルーアン風ー, 23  
 ー・レジャンス, 22  
 ー・ロベール, 22  
 ー・ロベール・エスコフィエ, 22  
 ローマ風ー, 22  
 ー, 20  
 ブルゴーニュ風ー, 15  
 ブルターニュ風ー (ホワイト系),  
 26  
 ブルターニュ風ー (ブラウン系),  
 15  
 ー・プレット, 34  
 プロヴァンス風ー, 22  
 ー・オ・ブール, 26  
 ー・ベアルネーズ, 25  
 ー・ベアルネーズ (グラス・ド・  
 ヴィアント入り), 26  
 トマト入りー・ベアルネーズ, 26  
 ベシャメルー, 13  
 ー・ペリグルディース, 21  
 ー・ペリグー, 21  
 ー・ベルシー, 26  
 ー・ノワゼット, 34  
 ー・ボヌフォワ, 26  
 ー・ボヘミアの娘, 44  
 ー・ポルト, 22  
 ポルトガル風ー, 22  
 ボルドー風ー, 15  
 ボルドー風ー (白), 26  
 ホワイト系の派生ー, 25  
 ー・アメリカース, 25  
 ー・アルピュフェラ, 25  
 アンチョビー, 25  
 ー・イヴォワール, 31  
 インド風ー, 31  
 インド風カレー, 29  
 ー・ヴィルロワ, 37  
 スピーズ入りー・ヴィルロワ, 38  
 トマト入りー・ヴィルロワ, 38  
 ヴェネツィア風ー, 37  
 ー・ヴェロン, 37  
 ー・ヴァロワ, 37  
 ー・エストラゴン, 30  
 ー・オマール, 31  
 オランダーズー, 30  
 オリエント風ー, 34  
 ー・オーロール, 25  
 魚料理用ー・オーロール, 25  
 牡蠣入りー, 31  
 ー・カノティエール, 27  
 ー・カルディナル, 27  
 カレーー, 29  
 ー・クルヴェット, 29  
 ー・クレーム, 29  
 ー・グロセイユ, 30  
 ケイパー入りー, 27  
 香草ー, 30  
 サンマロ風ー, 35  
 ー・シヴリ, 28  
 ー・シャトーブリヤン, 27  
 ー・シャンティイ, 27  
 ー・ショフロワ・ヴェールプレ,  
 28  
 ー・ショフロワ・オーロール, 28  
 魚料理用ー・ショフロワ, 28  
 白いー・ショフロワ (標準), 27  
 ブロンドのー・ショフロワ, 28  
 ー・ジョワンヴィル, 31  
 白ワインー, 38  
 スコットランド風ー, 30  
 ー・スピーズ, 36  
 トマト入りー・スピーズ, 36  
 ー・スミタース, 35  
 ー・スーシェ, 36  
 ー・ソルフェリノ, 35  
 チロル風ー, 37  
 チロル風ー クラシック, 37  
 ー・ディプロマット, 29  
 ー・ナンチュア, 33  
 活けオマールで作るー・ニュー  
 バグ, 33  
 茹でたオマールで作るー・  
 ニューバグ, 33  
 ノルマンディ風ー, 34  
 ー・ノワゼット, 34  
 バリエルン風ー, 25  
 ハンガリー風ー, 31  
 ブルターニュ風ー, 26  
 ー・プレット, 34  
 ー・オ・ブール, 26  
 ー・ベアルネーズ, 25  
 グラスドヴィアント入りー・ベ  
 アルネーズ, 26  
 トマト入りー・ベアルネーズ, 26  
 ー・ベルシー, 26  
 ー・ボヌフォワ, 26  
 ポー風ー, 34  
 マッシュルーム入りー, 27  
 ー・マトロット, 32  
 ー・マリニエール, 32  
 マルタ風ー, 32  
 ー・ムスリース, 32  
 ー・ムスーズ, 32  
 ー・ムタルド, 33  
 村人風ー, 37  
 モスクワ風ー, 20  
 ー・モルネー, 32  
 ー・モワル, 20  
 ー・ユサルド, 19  
 ー・ラヴィゴット, 34  
 ー・ラヴィゴット (冷製), 46  
 ー・ラギピエール, 31  
 リヴォニア風ー, 32  
 ー・リッシュ, 35  
 リヨン風ー, 20  
 ルーアン風ー, 23  
 ー・ルーベンス, 35  
 冷製ー  
 アイヨリ, 44  
 アンダルシア風ー, 44  
 イタリア風ー, 45  
 ー・ヴァンサン, 47  
 ー・ヴェルト, 47  
 ー・グリビッシュ, 44  
 くるみ入りー・レフォール, 46  
 コーティング用マヨネーズ, 45  
 ジェノヴァ風ー, 44  
 ー・シャンティイ, 44  
 スウェーデン風ー, 47  
 タルタルー, 47  
 生クリーム入りー・ムタルド, 46  
 プロヴァンスバター, 44  
 ーボヘミアの娘, 44  
 マヨネーズ, 45  
 マヨネーズのバリエーション,  
 46  
 ー・ムスクテル, 46  
 ラヴィゴット (ヴィネグ  
 レット), 46  
 レフォール風味のー・グロゼ  
 イユ, 45  
 ー・レムラード, 47  
 ロシア風ー, 47  
 ロシア風ホイップマヨネーズ,  
 46  
 冷製ソース, 44  
 ー・レジャンス, 22  
 魚料理用ー・レジャンス, 35  
 鶏料理のガルニチュール用ー・レ  
 ジャンス, 35  
 レフォール風味のー・グロゼイユ,  
 45  
 ー・リッシュ, 35  
 ー・ルーベンス, 35  
 魚料理用ー・レジャンス, 35  
 鶏料理のガルニチュール用ー・  
 レジャンス, 35  
 ー・ポワヴラード (標準), 21  
 ー・ポワヴラード (ジビエ用), 21  
 ポー風ー, 34  
 マッシュルーム ⇒ ー・シャンピ  
 ニオン, 15  
 マッシュルームー (ホワイト系),  
 27  
 ー・マデール, 20  
 ー・マトロット, 20  
 白いー・マトロット, 32  
 マヨネーズ, 45  
 マヨネーズのバリエーション, 46  
 ー・マリニエール, 32  
 マルタ風ー, 32  
 ー・ムスクテル, 46  
 ー・ムスリース, 32  
 ー・ムスーズ, 32  
 ー・ムタルド, 33  
 生クリーム入りー・ムタルド  
 (冷製), 46  
 村人風ー, 37  
 モスクワ風ー, 20  
 ー・モルネー, 32  
 ー・モワル, 20  
 ー・ユサルド, 19  
 ー・ラヴィゴット, 34  
 ー・ラヴィゴット (冷製), 46  
 ー・ラギピエール, 31  
 リヴォニア風ー, 32  
 ー・リッシュ, 35  
 リヨン風ー, 20  
 ルーアン風ー, 23  
 ー・ルーベンス, 35  
 冷製ー  
 アイヨリ, 44  
 アンダルシア風ー, 44  
 イタリア風ー, 45  
 ー・ヴァンサン, 47  
 ー・ヴェルト, 47  
 ー・グリビッシュ, 44  
 くるみ入りー・レフォール, 46  
 コーティング用マヨネーズ, 45  
 ジェノヴァ風ー, 44  
 ー・シャンティイ, 44  
 スウェーデン風ー, 47  
 タルタルー, 47  
 生クリーム入りー・ムタルド, 46  
 プロヴァンスバター, 44  
 ーボヘミアの娘, 44  
 マヨネーズ, 45  
 マヨネーズのバリエーション,  
 46  
 ー・ムスクテル, 46  
 ラヴィゴット (ヴィネグ  
 レット), 46  
 レフォール風味のー・グロゼ  
 イユ, 45  
 ー・レムラード, 47  
 ロシア風ー, 47  
 ロシア風ホイップマヨネーズ,  
 46  
 冷製ソース, 44  
 ー・レジャンス, 22  
 魚料理用ー・レジャンス, 35  
 鶏料理のガルニチュール用ー・レ  
 ジャンス, 35  
 レフォール風味のー・グロゼイユ,  
 45

ー・レムラード, 47  
 ロシア風ホイップマヨネーズ, 46  
 ロシア風ー (冷製), 47  
 ー・ロベール, 22  
 ー・ロベール・エスコフィエ, 22  
 ローマ風ー, 22

台  
 皿に敷いて料理をのせるー, 72

卵  
 エッグソース (イギリス風), 41  
 エッグアンドバターソース (イギリス風), 41

玉ねぎ  
 セージと玉ねぎのソース (イギリス風), 43  
 オニオンソース (イギリス風), 41

タルタル  
 ーソース (冷製), 47

着色素材  
 色付け用の赤いバター, 51  
 色付け用の緑のバター, 51

徴税官風⇒フィナンシエール  
 ソース・フィナンシエール, 18

チョコロギ  
 揚げ衣  
 野菜用の揚げ衣, 74

チロル風  
 ーソース, 37  
 ーソース クラシック, 37

ディアース  
 ソース・ー, 17

ディアブル  
 ソース  
 ソース・ー・エスコフィエ, 17  
 ソース・ー, 17  
 デビルソース (イギリス風), 40

ディプロマツト  
 ソース・ー, 29

デューセル  
 ガルニチュール用ー, 71  
 ー・セッシュ, 71  
 ソース・ー, 17  
 ー・ボヌファム, 71  
 野菜のファルシ用ー, 71

デュシェス  
 アパレイユ  
 じゃがいものドフィース、ー、  
 マルキーズのアパレイユ, 70

ドイツ風  
 ソース・アルモンド (ドイツ風  
 ソース), 13

トヴァログ, 74

東方風  
 オリент風ソース, 34

ドフィース  
 アパレイユ  
 じゃがいものー、デュシェス、  
 マルキーズのアパレイユ, 70

トマト  
 ーエッセンス, 72  
 ーのフォンデュ/ポルチュゲーズ,  
 72  
 ーソース, 14

鶏  
 ジュレ  
 ーのジュレ用のフォン, 58

トリュフ  
 ーバター, 54

トルチュ  
 ソース・ー, 23

トンボン, 72

ナンチュア

ソース・ー, 33

にしん  
 ーバター, 52

ニューバーグ  
 活けオマールを使うソース・ー, 33  
 茹でたオマールを使うソース・ー,  
 33

にんにく  
 ーバター, 50

脳  
 揚げ衣  
 脳、白子のベニエやフリト用の  
 揚げ衣, 73

ノルマンディ風  
 ーソース, 34

ノロ鹿⇒シュヴルイユ  
 ソース  
 ソース・シュヴルイユ, 17  
 ローバックソース (イギリ  
 ス風), 40

ノワゼット  
 ブール・ド・ー, 53  
 ヘーゼルナッツソース, 34

バイエルン風  
 ーソース, 25

パセリ  
 パセリソース (イギリス風), 42  
 パセリソース (魚料理用、イギリ  
 ス風), 42

バタルド  
 ソース・ー, 26

バター  
 合わせバター  
 赤ピーマンバター, 53  
 アンチョビバター, 50  
 アーモンドバター, 50  
 色付け用の赤いバター, 51  
 色付け用の緑のバター, 51  
 ブール・ヴェール, 54  
 エクルヴィスバター, 52  
 エシャロットバター, 51  
 エスカルゴ用バター, 52  
 エストラゴンバター, 52  
 オマールバター, 52  
 格式ある宴席用焦がしバター,  
 53  
 キャビアバター, 51  
 クリ各種, 54  
 クルヴェットバター, 51  
 甲殻類のオイル, 54  
 ブール・シヴリ, 51  
 白子バター, 52  
 スモークサーモンバター, 54  
 装飾用モンベリエバター, 53  
 トリュフバター, 54  
 にしんバター, 52  
 にんにくバター, 50  
 パプリカバター, 53  
 ピスタチオバター, 53  
 ブール・コルベール, 51  
 ブール・ダヴリーヌ, 50  
 ブール・ド・ノワゼット, 53  
 ブール・プランタニエ, 54  
 ブール・ベルシー, 51  
 ブールマニエ, 52  
 ブール・マルシャンドヴァン,  
 52  
 ポーランド風バター, 54  
 マスタードバター, 53  
 ムニエル用バター, 53  
 メートルテルバター, 52  
 モンベリエバター, 53  
 ブール・ラヴィゴット, 51, 54

レフォールバター, 54

エッグアンドバターソース (イギ  
 リス風), 41

焦がしー, 53

ソース・オ・ブール, 26

ーソース (イギリス風), 39

プロヴァンスバター, 44

バター⇒合わせバター, 50

パナード, 63  
 A. パンのー, 63  
 B. 小麦粉のー, 63  
 C. ー・フランジパース, 63  
 D. 米のー, 63  
 E. じゃがいものー, 64

パプリカ  
 ーバター, 53

パリ風  
 ーソース⇒ー・アルモンド, 13

パン  
 フライドブレッドソース (イギリ  
 ス風), 42  
 ブレッドソース (イギリス風),  
 41

ハンガリー風  
 ーソース, 31

パンフロワ (概説), 78

パート⇒生地  
 スイユ  
 白い生地で作る縁飾り, 71  
 ブランシュ  
 白い生地で作る縁飾り, 71

ハーブ⇒香草  
 香草ソース (ホワイト系), 30  
 香草ソース (ブラウン系), 18

ビガラード  
 ソース・ー, 15

ピスタチオ  
 ーバター, 53

ファルス, 62, 64  
 A. パナードとバターを用いるー,  
 64  
 B. パナードと生クリームを用  
 いるー, 64  
 C. 生クリームを用いる滑らかなー  
 /ー・ムスリーヌ, 65  
 大皿仕立ての丸鶏に詰める米, 74  
 ファルス・グラタン, 67  
 ー・グラタン A, 67  
 ー・グラタン B, 67  
 ー・グラタン C, 67  
 盛り付けの縁飾りおよび底に敷い  
 たり、詰め物をしたクネルに  
 用いる仔牛のー, 66  
 牛仔牛肉とケンネ脂のー / ゴディ  
 ヴォ, 65  
 ゴディヴォ, 65  
 A. 氷を入れて作るゴディヴォ,  
 65  
 B. 生クリーム入りゴディヴォ,  
 66  
 C. リヨン風ゴディヴォ / ケンネ  
 脂入りプロシェのファルス,  
 66  
 魚のプレゼのガルニチュール用ー  
 A, 69  
 魚のプレゼのガルニチュール用ー  
 B, 69  
 ー用パナード, 63  
 A. パンのパナード, 63  
 パナード B. 小麦粉のー, 63  
 パナード C, 63  
 D. 米のパナード, 63  
 パナード E, 64

ーで作る縁飾り, 70  
 冷製料理用-A, 68  
 冷製料理用-B, 68  
 冷製料理用-C, 68  
 冷製料理用の-, 68  
 フィナンシエール  
   ソース・-, 18  
 フェンネル  
   フェンネルソース (イギリス風), 40  
 フォイヨ  
   ソース・-, 26  
 フォン, 1  
   赤ワインを用いた魚の-, 6  
   仔牛の茶色い-, 6  
   魚の-, 6  
   ジビエの-, 6  
   白い-, 5  
   茶色い-, 5  
   鶏の-, 5  
 フォンデュ  
   トマトの-/ボルチュゲーズ, 72  
 ブザンソン  
   ガルニチュール・-風, 81  
 縁飾り  
   白い生地で作る野菜-, 71  
   ヌイユ生地で作る野菜-, 71  
   ファルスで作る-, 70  
   野菜で作る-, 70  
 フュメ  
   魚の-, 6  
   フュメドポワソン, 6  
 プランタニエ  
   ブル・-, 54  
 フリト  
   揚げ衣  
     脳、白子のベニエやフリト用の  
       揚げ衣, 73  
 ブルゴーニュ風  
   -ソース, 15  
 ブルターニュ風  
   -ソース (ホワイト系), 26  
   -ソース (ブラウン系), 15  
 ブルーテ ⇒ ヴルテ, 12  
 ブレット  
   ソース・-, 34  
 プロヴァンス風  
   -アパレイユ, 70  
   -ソース, 22  
 プロヴァンス  
   プロヴァンスバター, 44  
 ブール・コンポゼ ⇒ 合わせバター, 50  
 ブールマニエ, 52  
 ベアルヌ風  
   ソース・-, 25  
   グラスドヴィアンド入りソース・  
     ベアルネーズ, 26  
   トマト入りソース・ベアル  
     ネーズ, 26  
 ベアルネーズ  
   ソース・-, 25  
 ベシャメル  
   -ソース, 13  
 ペリグー  
   ソース・-, 21  
 ペリゴール風 ⇒ ペリグルダン/ペリグ  
   ルディース  
   ソース・ペリグルディース, 21  
 ペリー風  
   ガルニチュール・-, 81  
 ベルシー  
   ソース・-, 26  
   ブル・-, 51

ベルニ  
   ガルニチュール・-, 81  
 ヘーゼルナッツ  
   ソース・ノワゼット, 34  
   ブル・ダヴリース, 50  
 ボヌファミ  
   デュクセル・-, 71  
 ボヌフォワ  
   ソース・-, 26  
 ボヘミア  
   ソース・-の娘, 44  
 ポルチュゲーズ/トマトのフォンデュ,  
   72  
 ボルデュール ⇒ 縁飾り  
   白い生地で作る縁飾り, 71  
   ヌイユ生地で作る縁飾り, 71  
   ファルスで作る縁飾り, 70  
   野菜で作る縁飾り, 70  
 ポルトガル風  
   -ソース, 22  
   ボルチュゲーズ/トマトのフォン  
     デュ, 72  
 ポルト酒  
   ポートワインソース (イギリ  
     ス風), 42  
 ポルト酒 ⇒ ポルト  
   ソース・-, 22  
 ボルドー風  
   -ソース, 15  
   -ソース (白), 26  
   -ミルボワ, 73  
 ポワヴラード  
   ソース・- (標準), 21  
   ソース・- (ジビエ用), 21  
 ポワヴロン ⇒ 赤ピーマン, 53  
 ホースラディッシュ  
   -ソース, 49  
 ポー風  
   -ソース, 34  
 マスタード  
   -バター, 53  
 マスタード (ムタルド)  
   ソース・ムタルド, 33  
   生クリーム入りソース・ムタ  
     ルド, 46  
 マッシュルーム ⇒ シャンピニオン, 15  
 マッシュルーム  
   -ソース (ホワイト系), 27  
   デュクセル  
     ガルニチュール用デュクセル,  
       71  
   デュクセル・セッシュ, 71  
   野菜のファルシ用デュクセル,  
     71  
 マティニオン, 73  
 マデイラ酒 ⇒ マデール  
   ソース・マデール, 20  
 マトロット  
   ソース・-, 20  
   白いソース・-, 32  
 マヨネーズ, 45  
   コーティング用-, 45  
   -のバリエーション, 46  
   ロシア風ホイップ-, 46  
 マリナード, 55  
   牛、羊肉および大型ジビエ用  
     加熱-, 55  
   牛、羊肉および大型ジビエ用非  
     加熱-, 55  
   即席-, 55  
   とりわけ大型のジビエ用非加熱お  
     よび加熱-, 55  
   羊のシャモワ仕立て用加熱-, 56

羊のシュヴルイユ仕立て用加熱-,  
   56  
 -の保存方法, 56  
 マリナードとソミュール, 55  
 マリニエール  
   ソース・-, 32  
 マルキーズ  
   アパレイユ  
     じゃがいものドフィース、デュ  
       シェス、-のアパレイユ, 70  
 マルシャンドヴァン  
   ブル・マルシャンドヴァン, 52  
 マルタ風  
   -ソース, 32  
 丸麦 ⇒ 真珠麦  
   丸鶏の詰め物その他に用いる真  
     珠麦, 73  
 マントノン  
   アパレイユ・-, 70  
 ミックスバター ⇒ 合わせバター, 50  
 緑 ⇒ ヴェール, 54  
 ミルボワ, 11, 73  
   ボルドー風ミルボワ, 73  
 ミント  
   -ソース, 48  
 ムスクテール  
   ソース・-, 46  
 ムスリース  
   ファルス・-, 65  
   冷製  
     ムスリースの型詰め, 76  
     ムースとムスリースのアパレ  
       イユ, 75  
   冷製の-, 75  
 ムスリースモルネー  
   -ソース, 32  
 ムスー (ズ)  
   ソース・ムスーズ, 32  
 ムタルド (マスタード)  
   ソース・ムタルド, 33  
   生クリーム入りソース・-  
     (冷製), 46  
 ムニエル  
   -用バター, 53  
 村人風  
   -ソース, 37  
 ムース  
   冷製  
     ムースとムスリースのアパレ  
       イユ, 75  
     ムースの型詰め, 75  
   冷製の-, 75  
 メートルドテル  
   -バター, 52  
 モスクワ風  
   -ソース, 20  
 モルネー  
   -ソース, 32  
 モングラ  
   アパレイユ・-, 70  
 モンベリエ  
   装飾用-バター, 53  
   -バター, 53  
 野菜  
   -で作る縁飾り, 70  
 ユサルド  
   ソース・-, 19  
 ヨークシャー  
   ヨークシャーソース (イギリ  
     ス風), 43  
 ラヴィゴット  
   ソース・-, 34  
   ソース・- (冷製), 46

- ブール・ー, 51, 54  
 ラギビエール  
   ソース・ー, 31  
 リヴォニア風  
   ーソース, 32  
 リッシュ  
   ソース・ー, 35  
 リフォーム  
   リフォームソース（イギリス風）, 43  
 リヨン風  
   ーソース, 20  
 リンゴ  
   アップルソース（イギリス風）, 42  
 ルー, 9  
   白いー, 9  
   茶色いー, 9  
   ーの火入れについて, 9  
   ブロンドのー, 9
- ルーアン風  
   ーソース, 23  
 ルーベンス  
   ソース・ー, 35  
 冷製料理のガルニチュール（概説）, 78  
 レジャンス  
   ソース・ー, 22  
   魚料理用ソース・ー, 35  
   鶏料理のガルニチュール用ソース・ー, 35  
 レフォール  
   ー風味のソース・グロゼイユ, 45  
   ーバター, 54  
   ホースラディッシュソース（イギリス風）, 42  
 レフォール（ホーシュラディッシュ）  
   くるみ入りソース・ー（冷製）, 46  
 レムラード  
   ソース・ー, 47  
 ロシア風
- ーソース（冷製）, 47  
   ピロシキ用トヴァローグ, 74  
   ーホイップマヨネーズ, 46  
 ロブスター  
   ロブスターソース（イギリス風）, 40  
 ロベール  
   ソース・ー, 22  
   ソース・ー・エスコフィエ, 22  
 ローバック  
   ーソース（イギリス風）, 40  
 ローマ風  
   ーソース, 22  
 ワイン  
   白ワイン  
     ーソース, 38  
 ワイン商人 ⇒ マルシャンドヴァン  
   ブール・マルシャンドヴァン, 52  
 ポーランド  
   ー風バター, 54