

茶色い派生ソース

PETITES SAUCES BRUNES COMPOSÉES

ソース・ビガラード¹⁾

Sauce Bigarade

仔鴨のブレゼ²⁾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³⁾、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 1 L 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⁴⁾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髄を加えて仕上げる。

……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。もともとは白ワインが用いられていた。白ワインを用いるものについては「ボルドー風ソース ボヌフォワ」として後述。

1) ビガラードは本来、南フランスで栽培されるビターオレンジの一種。

2) ブレゼおよびポワレについては第 7 章「肉料理」参照。

3) dégraisser デグレセ。

4) ここでのポワレは蒸し焼きの一種であるから、煮汁それ自体は野菜に含まれていた水分くらいしかない。実際には、火入れの終わった肉を取り出してから、鍋に適量のフォンを注いで火にかけ、残った香味野菜から風味を引き出したものを使う。

ブルゴーニュ風ソース

Sauce Bourguignonne

上質の赤ワイン 1¹/₂ 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 1¹/₂ 枚、マッシュルームの切りくず¹⁾ 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²⁾ 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 個をみじん切りにして、バターでブロンド色になるまで炒める。白ワイン 2¹/₂ dl を注ぎ、半量になるまで煮詰める。ここにソース・エスパニョル 3¹/₂ 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³⁾

Sauce aux cerises

ポルト酒 2dl にイギリス風ミックススパイスひとつまみと、すりおろしたオレンジの皮を大さじ 1¹/₂ 杯加えて 2²/₃ 量になるまで煮詰める。グロゼイユのジュレ 2¹/₂ を加え、仕上げにオレンジ果汁を加える。

……大型猟獣肉の料理用だが、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⁴⁾

Sauce aux Champignons

マッシュルームの煮汁 2¹/₂ dl を半量になるまで煮詰める。ソース・ドウミグラス 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。

-
- 1) 料理に使うマッシュルームは通常、トゥルネ（包丁を持った側の手は動かさずに材料を回して切ることからついた用語）すなわち螺旋状に切って供するが、その際に少くない量の切りくずが出るのでこれを使う。
 - 2) 赤唐辛子の粉末だが、カイエンヌは本来、品種名。日本でよく用いられているタカノツメなどと比べると辛さもややマイルドで、風味も異なる。
 - 3) スリーズ cerises はさくらんぼのこと。このレシピでグロゼイユ（すぐり）のジュレを用いるが、古くはさくらんぼを用いていたことからこの名称となった。
 - 4) champignons キノコ全般を意味する語だが、単独で用いられる場合はいわゆるマッシュルームを指す。

ソース・シャルキュティエール¹⁾**Sauce Charcutière**

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

ソース・シャスール³⁾**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⁴⁾のみじん切り大さじ 2¹/₂ 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⁵⁾とエストラゴン⁶⁾のみじん切りにしたもの大さじ 1¹/₂ 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 2dl とコニャック約 50ml 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 1¹/₂ 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。

-
- 1) シャルキュトリ（豚肉加工業）風、の意。Charcutrie の語源は char（肉）+cuite（調理された）+rie（業）。ハムやソーセージなどと定番の組合せであるマスタードをベースとしているソース・ロベールと、おなじく定番のつけ合わせであるコルニション（小さいうちに収穫してヴィネガー漬けにしたきゅうり。専用品種がある）を使うことから、シャルキュトリ風と呼ばれる。
 - 2) 1～2mm 程度の細さの千切りにした野菜などをジュリエヌ *julienne* と呼ぶ。
 - 3) 狩人風、の意。古くは猟獣肉をすり潰したものを使った料理を指したという説もある。マッシュルームとエシャロット、白ワインを使うのが特徴であり、このソースを使った料理にも「シャスール」の名が付けられる。
 - 4) échalote 玉ねぎによく似ているが、小ぶりで水分が少なく、香味野菜としてよく用いられる。伝統的な品種は種子ではなく種球を植えて栽培する。なお、日本でしばしば「エシャレット」の名称で流通しているものはラッキョウの若どりであり、フランス料理で用いるエシャロットとはまったく異なる。
 - 5) cerfeuil 日本ではチャービルとも呼ばれるセリ科のハーブ。
 - 6) estragon 日本ではタラゴンとも呼ばれるヨモギ科のハーブ。フレンチタラゴンとロシアンタラゴンの 2 種がある。料理に用いるのはフレンチタラゴン。

茶色いソース・ショフロワ¹⁾**Sauce Chaud-froid brune**

(仕上がり 1L 分)

ソース・ドゥミグラス $\frac{3}{4}$ 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 $\frac{2}{3}$ 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。

マデラ酒またはポルト酒 $\frac{1}{2}$ 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 $\frac{1}{2}$ 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²⁾ 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³⁾ 2dl を用いること。

1) chaud ショ「熱い、温かい」と froid フロワ「冷たい」の合成語で、火を通した肉や魚を冷まし、表面にこのソース・ショフロワを覆うように塗り付け、さらにジュレを覆いかけた料理。料理の発祥については諸説あり、なかでもルイ 15 世に仕えていた料理長ショフロワ Chauffroix が考案したという説を支持してなのか、英語ではこの料理を Chauffroix と綴ることも多い。Chaud-froid の表記は 19 世紀後半には文献に見られる。なお、複数形は chauds-froids と綴る。トリュフの薄切りやエストラゴンなどのハーブその他で表面に華麗な装飾を施すことが 19 世紀には盛んに行なわれていた。現代でも装飾に凝った仕立てにするケースは多い。

2) zeste ゼスト。オレンジやレモンの皮の表面を器具を用いてすりおろすか、ナイフでごく薄く表皮を向き、細かい千切りにしたもの。ここでは後者を使う指定になっている。

3) XX 頁、ジビエのフォン参照。

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 1L 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¹⁾は、ハム入りのミルポワ²⁾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³⁾。良質の赤ワイン 1¹/₂dl 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取り除いていく⁴⁾。

最後に、カイエンヌ⁵⁾ごく少量と砂糖 1 つまみを加えて味を調え、布で漉す。

ソース・コルベール⁶⁾

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「コルベールバター」と呼ぶべきものだ⁷⁾。

また、コルベールバターとソース・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、ブール・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をパセリのみじん切りを加えたものである。一方、コルベールバターあるいはソース・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

1) chevreuil シュヴルイユはノロ鹿のことだが、このように事前にマリネした牛・羊肉を用いた料理にもこのソースを使い「シュヴルイユ (風)」と謳う。1806 年刊ヴィアール『帝国料理の本』においてノロ鹿のフィレは香辛料を加えたワインヴィネガーで 48 時間マリネしてから調理すると書かれている。オド『女性料理人のための本』では、確認出来た 1834 年の第 4 版から 1900 年の第 78 版に至るまで、ノロ鹿の項において「一週間もヴィネガーたっぷりの漬け汁でマリネするのはやりすぎだが、強い味が好みなら 1~4 日間」香辛料と赤ワインあるいはヴィネガーでマリネするといい、と説明されている。つまり、ノロ鹿とは必ずマリネしてから調理するものという一種のコンセンサスがあったために、マリネした牛・羊肉の料理にも「シュヴルイユ (風)」の名称が謳われるようになったと考えられる。

2) XX 参照。

3) シノワ (XX 訳注参照) などを用いる。

4) dépouiller デプイユ。XX 訳注 XX 参照。

5) XX 訳注 XX 参照。

6) 17 世紀の政治家、ジャン・パティスト・コルベール (1619~1683) の名を冠したもの。

7) 具体的なレシピは「コルベールバター」p.XX 参照のこと。

的なものに過ぎない。

ソース・ディアーブル¹⁾

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 2¹/₂ dl として説明する

白ワイン 3dl 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・ドウミグラス 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²⁾。

【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、著者としては上記の作り方がいいと思う。

ソース・ディアーブル・エスコフィエ

Sauce Diable Escoffier

このソースは完成品が市販³⁾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・ディアーヌ⁴⁾

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⁵⁾、フィレ料理用。

1) 悪魔の意。

2) 唐辛子の品種としてのカイエンヌは日本で一般的なタカノツメよりも比較的辛さがマイルドなので、「たっぷり」という表現に惑わされないよう注意。

3) 現在は市販されていないと思われる。フランスにおいては未確認だが、1980 年代までアメリカ合衆国ではナビスコが瓶詰めを生産、販売していた。

4) ローマ神話の女神ディアーナのこと。ギリシア神話のアртеミスに相当し、狩猟、貞潔の女神。また月の女神ルーナ（セレーネー）と同一視された。ここでは大型ジビエ料理用のソースであるから、狩猟の女神という意味合いが強い。

5) noisette ノワゼット。

ソース・デュクセル¹⁾

Sauce Duxelles

白ワイン 2dl とマッシュルームの煮汁 2 dl にエシャロットのみじん切り大さじ 2 杯を加えて、 $\frac{1}{3}$ 量まで煮詰める。ソース・ドゥミグラス $\frac{1}{2}$ L とトマトピューレ $1\frac{1}{2}$ 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 $\frac{1}{2}$ 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

(仕上り $2\frac{1}{2}$ dl 分)

白ワイン 2dl を沸かし、エストラゴンの枝 20g を投入する。蓋をして 10 分間、煎じる²⁾。 $2\frac{1}{2}$ 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 $\frac{2}{3}$ 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³⁾

Sauce Financière

ソース・マデール $1\frac{1}{4}$ L を $\frac{3}{4}$ 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。

1) デュクセル・セッシュ (第 2 章ガルニチュール参照) を用いることからこの名称が用いられている。

2) infuser アンフュゼ。

3) Financier 徴税官 (財務官) 風の意。フランス革命以前の徴税官は、王に代わって徴税を行なう大貴族が就く役職であり、膨大な利権によりきわめて裕福であったという。このソースと組み合わせる [ガルニチュール・フィナンシエール] が、雄鶏のとさかと辜丸、仔羊の胸腺肉、トリュフなどの比較的入手困難あるいは高級な食材で構成されていることが名称の由来と思われる。ブリヤ=サヴァランは『美味礼讃』(味覚の生理学)において、徴税官たちは旬のはしりの食材を真っ先に食べられる、いわば特権階級だと述べている。なお、カレーム『19 世紀フランス料理』においては、ソースとガルニチュールを分離せず、「ラグー・アラ・フィナンシエール」として採りあげられているが、全ての素材を別々に加熱調理してソースと合わせるものであり、いわゆる「煮込み」とは呼びがたいものとなっている。フランス料理の影響が比較強かった北イタリアにこの原型に近いと思われるラグー「ピエモンテ風フィナンツイエラ」がある。鶏のとさか、肉垂、辜丸、鶏レバーおよび仔牛の胸腺肉などを煮込んだものだが、レシピを読む限りにおいては比較的庶民あるいは農民の料理に変化したものと思われる (cf. Anna Gosetti della Salda, *Le Ricette Regionali Italiane*, Milano, Solares, 1967, p.57.)。ちなみに焼き菓子のフィナンシエ financier も同語源だが、何故その名称になったかは不明。

香草ソース

Sauce aux Fines Herbes

白ワイン 3dl 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 2¹/₂ 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¹⁾

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²⁾、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、鱈料理用。

【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、グフェと立て続けに「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す、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。

1) dégraisser デグレセ。

2) dépouiller デプイエ。

ソース・ゴダール¹⁾**Sauce Godard²⁾**

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³⁾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⁴⁾**Sauce Grand-Veneur**

大型猟獣肉のフюме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 2¹/₂dl 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⁵⁾**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юме** 各 3 dl にエシャロットのみじん切り大さじ 1¹/₂ 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・エスパニョール** 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 1¹/₂ を加えて仕上げる。

1) ファーヴル『料理および食品衛生事典』およびモンタニエ『ラルース・ガストロノミック』初版でも由来については述べられていないが、ガルニチュール・ゴダールの構成要素がガルニチュール・フィナンシエールとよく似ている点などから、おそらくは 18 世紀の徴税官（つまりフィナンシエ）であり作家としても活動したクロード・ゴダール・ドクール Claude Godard d'Aucour（1716～1795）の名を冠したものと考えられる。

2) 底本とした現行版（第四版）では最後が d ではなく t となっているが、初版から第三版にいたるまで d となっており、現行版は明らかな誤植。

3) XX ページ訳注参照。

4) 王家や貴族に仕える狩猟長のことをグランヴヌールと呼ぶ。

5) 魚のグラタン用ソースだが、グラタンの技術的ポイントについては第 7 章「肉料理」参照。

……舌びらめ、メルラン¹⁾、バルビュ²⁾のフィレなどのグラタン用。

ソース・アシェ³⁾

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 1¹/₂ 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]1¹/₂ 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 1¹/₂ 杯と小ぶりのケイパー大さじ 1¹/₂ 杯、[デュクセル・セッシュュ] 大さじ 1¹/₂ 杯、パセリのみじん切り大さじ 1/2 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・セッシュュ] 大さじ 1¹/₂ 杯、小粒のケイパー大さじ 1¹/₂ 杯、アンチョヴィソース大さじ 1/2 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魚のブイイ⁴⁾用。

ソース・ユサルド⁵⁾

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、潰したにんにく 1 片、ブーケガルニを加える。弱火で 25～30 分煮込む。

1) タラの近縁種。

2) 鰈の近縁種。この場合のフィレはいわゆる「五枚おろし」にしたもの。

3) 細かく刻んだもの、の意。

4) 茹でた肉、魚のこと。

5) もとはハンガリーで農家 20 戸につき 1 人の割合で招集された騎兵 hussard を指す。この語は 16 世紀まで遡ることが出来るが、のちに「乱暴者」といったニュアンスでも使われるようになった。à la hussarde は「乱暴に、粗野に」の意味でも用いられるが、料理においてはレフォールを使ったものに名付けられることが多い。

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¹⁾に刻んだハムと、おろしたレフォール²⁾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³⁾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・ドウミグラス^{3/4} L に、デクセル・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⁴⁾たもの。

布で漉してから、アロールート⁵⁾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。

1) brunoise ブリュノワーズ。

2) raifort いわゆる西洋わさび。

3) 通常、大きな塊肉などに串を刺してローストするのは料理区分としてアントレに含められることはないが、このソースを用いる「牛フィレ ユサルド」は牛フィレの塊に串を刺してローストし、ボム・デュシェスとマッシュルームを合わせるが、本書ではアントレに分類されている。

4) infuser アンフュゼ。

5) コーンスターチで代用する。

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。1/3 量まで煮詰め、ソース・ドゥミグラス³⁾ 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¹⁾、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²⁾、火から外して、ソース 1 L あたりマデラ酒 1 dl の割合で加え、普通の濃度にする。

ソース・マトロット³⁾

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、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・モワル

Sauce Moelle⁴⁾

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こ。

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。

1) dépouiller デプイエ。現代ではエキユメと呼ぶ現場が多い。

2) ソース・ドゥミグラスは既に煮詰めて仕上がった状態のもので、9 割程度にまでしか煮詰めないことに注意。

3) 水夫風、船員風、の意。

4) 骨髓のこと。

モスクワ風¹⁾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²⁾ 40 g を加えて仕上げる。

……大型ジビエ³⁾の塊肉の料理用。

ソース・ペリグー⁴⁾

Sauce Périgueux

やや濃いめに煮詰めたソース・ドウミグラス $\frac{3}{4}$ L に、トリュフエッセンス 1 $\frac{1}{2}$ 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・ペリグルディーヌ⁵⁾

Sauce Périgourdine

ソース・ペリグ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⁶⁾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 Piquante⁷⁾

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 $\frac{1}{2}$ 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⁸⁾ 10 分間煮る。

1) モスクワ風の名称を持つ料理や菓子は多い。18 世紀後半から 19 世紀前半にかけて、ロシアの宮廷や貴族らの間でフランスの食文化が流行し、多くのフランス人料理人が招聘され、彼らはロシア料理のレシピをフランスに持ち帰った。クーリビヤックなどが代表的な例だろう。また、19 世紀後半になると、とりわけフランス料理においてもロシア料理からの影響が多く見られるようになる。キャビアとウオトカを食前に愉しむのが流行したのもその時代からである。フランスとロシアの食文化は相互に影響関係にあったと言えよう。

2) 小粒で黒いギリシア産干しぶどう。

3) venaison ヴェネゾン。ジビエのうちとりわけ大型のものを指す。実際はノロ鹿や猪を指すことがほとんど。

4) トリュフの産地として有名なペリゴール地方の町の名。

5) ペリゴール地方風の意。

6) tourner トウルネ。包丁を持っている側の手は動かさずに材料を回すようにして形を整えること。

7) piquant 一般的には唐辛子などが「辛い」の意だが、このソースでは唐辛子の類は使われておらず、むしろ酸味の効いたソースと言えよう。

8) dépouiller デプイエ。エキユメ écumer と呼ぶ現場も多い。

火から外し、コルニション¹⁾、パセリ、セルフィユ、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。

²⁾……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 (標準的なもの)

Sauce Poivrade ordinaire

にんじん 100 g、玉ねぎ 80 g、パセリの茎、タイム少々、ローリエの葉少々を細かいさ
 いの目に切った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、 $\frac{1}{3}$ 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³⁾ 2 dl でソースをのぼす。火
 にかけて 35 分間、所定の量⁴⁾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⁵⁾。

さらに布で漉し、バター 50 g を加えて仕上げる⁶⁾。

1) 専用品種のきゅうりを小さなうちに収穫して酢漬けにしたもの。同様のピクルス用きゅうりとしてガーキン
 スという品種系統があるがもっぱらアメリカのハンバーガーに挟まれるようなサイズで収穫して漬けたもの
 であり、フランス料理では用いない。

2) bouilli 茹で肉。

3) ヴィネガーやワイン、香味素材、塩などを合わせて肉を漬け込む液体。マリネ液と呼ぶこともある。

4) 明記されていないが、ここでは約 1 L。

5) dépouiller デプイエ。現代では écumer エキュメの語を使う現場が多い。

6) 現代では、バターでモンテする monter au beurre という表現を用いる現場も多い。