

エスコフィエ『料理の手引き』全注解

五 島 学 （協力）河井 健司 （協力）春野 裕征

イギリス風ソース (温製)¹⁾

SAUCES ANGLAISES CHAUDES

クランベリーソース²⁾

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³⁾、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⁴⁾

Sauce Albert (Albert-Sauce)

すりおろしたレフォール⁵⁾ 150 g に白いコンソメ [p.0] 2 dL を注ぎ、弱火で 20 分間煮る。

イギリス式バターソース [p.3] 3 dL と生クリーム 2 1/2 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⁶⁾。卵黄 2 個を加えてとろみ

を付け⁷⁾、塩 1 つまみとこしょう少々で味を調える。

仕上げるに、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 [p.0] 1/2 L に、タイム 1 枝、バジル 4 g、サリエット⁸⁾ 1 g、マジョラム 1 g、セージ 1 g、シブレット⁹⁾ 1 を刻んだもの 1 つまみ、エシャロット¹⁰⁾ 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¹¹⁾。シノワ¹²⁾で漉し、バターで作った¹³⁾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 1/2 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ィユ¹⁴⁾とエストラゴン¹⁵⁾計大さじ 1 杯を加えて仕上げる¹⁶⁾。

……大きな魚まるごと 1 尾のポシェあるいは

- 1) この節では初版で 31、第二版は 33、第三版と第四版で 30 のレシピが掲載されている。1907 年刊の英語版 *A Guide to Modern Cookery* でこの節に相当する “Hot English Sauces” には 10 のレシピしか掲載されていない。この大きな数の差をどう解釈するかは意見の分かれるところだろうが、対象読者がフランス人であるかイギリス人であるかという違いを意識し、ニーズに応えるかたちをとったと考えるのが妥当だろう。ただし、あくまでもエスコフィエあるいは共同執筆者の解釈を経た「イギリス風」のソースがほとんどであることは、例えば「ローバックソース [p.3]」においてソース・エスパニョル [p.0] を用いていること、つまりはエスコフィエが構築したソースの体系に組み込まれ得るものであることから判断がつく。
- 2) 英語の cranberry はツルコケモモ (学名 *Vaccinium oxycoccos*) であり、フランス語 aïrelles rouges はコケモモ (学名 *Vaccinium vitis-idaea* L.) で、非常によく似た近縁種であり、しばしば混同される。本書でもとくに区別されていない。
- 3) ソース・ロベール・エスコフィエ [p.0] などのようなエスコフィエブランドの商品というわけではないと思われる。
- 4) ザクセン＝コーブルク＝ゴータ公アルバート王配 (ヴィクトリア女王の夫) (1819～1861) のこと。女王エリザベス二世の高祖父。本書序文 p.ii において触れられている料理人エルーイがアルバート王配に仕えていたことがある。なお、本書に掲載されていないが、Sole Albert「舌びらめ アルベール」という料理がある。しかしながら、これはパリのレストラン、マキシムズ Maxim's でメートルドテルを務めたアルベール・ブラゼール Albert Blazer の名を冠したもので 1930 年代に創案されたもの。このソースとはまったく関係がないことに注意。
- 5) raifort ホースラディッシュ、西洋わさび。
- 6) 二人で作業すると容易。ヴルテ [p.0] 訳注参照。
- 7) このソースの特徴として、イギリスのローストビーフに欠かせないものとされるレフォール (ホースラディッシュ) を用いていることの他に、とろみ付けにパンと卵黄を使っている点にも注目すべきだろう。とろみ付けの要素としてはきわめて中世料理風と言ってもいい。ただし、中世の料理では、パンはこんがり焼いてからヴィネガーなどでふやかしてよくすり潰し、さらに布で漉してとろみ付けに用いるのが一般的だった。パンの白い身の部分をそのまま使えるということは、それだけ小麦の精白度合いが高いということでもある。
- 8) シソ科の香草。サマーセイヴォリー。和名キダチハッカ。
- 9) ciboulette チャイヴ。アサツキと訳されることもあるが、日本のアサツキとは風味が違うので注意。
- 10) 玉ねぎによく似ているが小さくて水分量の少ない香味野菜。英語由来のシャロットと呼ばれることも。日本の青果マーケットに見られる「エシャレット」はらっきょうの若どりであってまったく別のもの。
- 11) infuser アンフュゼ。
- 12) 円錐形で取っ手の付いた漉し器。
- 13) 本書第四版ではルーは必ずバターを用いる指示がなされているが、初版から第三版までは、バターもしくはグレスドマルミット (コンソメなどを作る際に浮いてきた油脂をすくい取って漉したもの) を使うという指示だったため、「バターで作った」という記述がこのように残っているレシピが散見される。
- 14) cerfeuil チャービル。
- 15) estragon フレンチタラゴン。
- 16) このソースで用いられている香草類の種類の多さは特筆に値するだろう。ブラウン系の派生ソースにある香草ソース [p.0] およびホワイト系派生ソースの香草ソース [p.0] と比較されたい。
- 1) relevé ソース・ディプロマット [p.0] 訳注参照。

牛、羊肉の大掛かりな仕立て（ルルヴェ¹⁾）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 [p.0] 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 3/4 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 [p.3] 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²⁾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³⁾。これをソテー鍋に並べ、白いコンソメ [p.0] をセロリがかぶるまで注ぐ。ブーケガルニとクロブを刺した玉ねぎ 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 [p.3] 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⁴⁾

Sauce Chevreuil (Roe-buck Sauce)

中位の大きさの玉ねぎを 1 cm 角くらいの粗みじん切り⁵⁾にし、生ハム 80 g 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 1/2 dL を注ぎ、ほとんど完全に煮詰める。

ソース・エスパニョル [p.0] 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⁶⁾。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⁷⁾とグロゼイユのジュレ [p.0] 大さじ 1 杯強を加えて仕上げる。

……大型ジビエ肉⁸⁾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 [p.0] を作る。

白いコンソメ [p.0] 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⁹⁾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 [p.3] 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¹⁰⁾の尾の身 125 g を加える。

……魚料理用。

デビルソース

Sauce Diable (Devilled Sauce)

1 1/2 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 [p.0] 2 1/2 dL とトマトピューレ大さじ 2 杯を加え、5 分間程煮る。仕上げに、ダービーソース¹¹⁾大さじ 1 杯とカイエンヌ 1 つまみ強を加え、シノワ¹²⁾か布で

2) à l'anglaise アラングレーズ。茹でる（下茹でも含む）場合には、塩を加えた湯で茹でることを指す。なお、パン粉衣 pané à l'anglaise という場合には、現代の日本でもなじみのある、小麦粉、溶きほぐした卵、パン粉の順で衣を付けて揚げることを言う。調理法全体を通しての規則性はなく、あくまでも「イギリス風に由来する」または「イギリス風」を意味するものなので注意。

3) 緑色が薄いタイプのセロリは中心部が自然に軟白され、柔らかいので、フランス料理でも非常に好まれる。

4) roebuck 英語でノロ鹿のこと。

5) paysanne ベイザンヌに切る、と言う。主として野菜について言うが、1 cm 角で厚さ 1～2 mm 程度。

6) dépouiller デブイエ ㄷ écumer エキュメ。

7) 約 1 dL。

8) この場合は当然、ノロ鹿の料理だが、フランス料理でノロ鹿は時間をかけてマリネしてから調理し、そのマリナード（漬け汁）もソースに用いるのとは比べると非常にシンプルなソースになっている点が興味深い。

9) carré カレ。もとは「四角形」の意。料理では、肋骨ごとに切り分けていない仔牛および仔羊の骨付き背肉の塊を指す。

10) フランス語は crevette(s) クルヴェット。ソース・クルヴェット [p.0] 訳注参照。

11) 原文 Derby-sauce、1940 年代にアメリカで市販されていたのは確認されているが、ここで言及されているのとまったく同じかは不明。なお、初版および第二版でこの部分は「ハーヴェイソースとウスターシャーソース各大さじ 1 杯」、第三版では「ハーヴェイソースとエスコフィエソース各大さじ 1」となっている。「ダービーソース」が当初「エスコフィエソース」として商品化された後に何らかの事情により名称変更がなされたという可能性も否定できないが、第二版および英語版においてソース・ディアブル・エスコフィエ [p.0] およびソース・ロベール・エスコフィエ [p.0]、さらに第二版と同年刊の英語版のみに掲載されている Sauce aux Cerises Escoffier ソース・オ・スリーズ・エスコフィエのように既にエスコフィエブランドの既製品ソースがあるために、矛盾が生じてしまう。第三版の記述がソース・ディアブル・エスコフィエ [p.0] を意味していると解釈すれば矛盾は生じないだろう。ハーヴェイソースについてはブラウングレイヴィー [p.4] 訳注参照。

12) 円錐形で取っ手の付いた漉し器。

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 でベシヤメルソース [p.0] 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¹⁾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。

……^{たら}鰯には欠かせないソース。

フェネルソース²⁾

Sauce au Fenouil (Fennel Sauce)

普通に作ったバターソース [p.3] 2 1/2 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鯖に合わせる。

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鯖に合わせる。

ロブスターソース

Sauce Homard à l'anglaise (Lobster Sauce)

p

カイエンヌを加えて風味を引き締めたベシヤメルソース [p.0] 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³⁾。

……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⁴⁾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 [p.0] 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⁵⁾、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 [p.3] 4 dL に、ローストの肉汁 2 dL とケチャップ⁶⁾大さじ 1/2 杯、ハーヴェイソース⁷⁾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。

1) émincer エマンセ、薄切りにすること。

2) 日本語でフェネルと呼ばれるものは、(a) 主に香草として葉を利用するタイプ *fenouil sauvage* (フヌイユソヴァージュ) と、(b) 白く肥大した株元を食用とするフローレンス・フェネル *fenouil de florence* (フヌイユ・ド・フロロンス) または *fenouil bulbeux* (フヌイユビュルブー) と呼ばれる 2 種がある。本書ではどちらを用いるのか明記されていないことが多いが、一般に、葉を利用するタイプは香りが非常に強く、フローレンスフェネルの葉も食用可能だが、香りは比較的小さなものである。

3) ホワイト系派生ソースの節にあるソース・オマール [p.0] を比較すると、このソースのシンプルさが際立って見えるが、ベシヤメルを基本ソースにしている点で、やはり「ソースの体系」に組込まれたものであり、純粋にイギリス料理由来というわけでもないと思われる。なお、このレシピは初版からほぼ異同がなく、1907 年の英語版には含まれていない。

4) 初版および第二版では「もっぱら茹でた生鰯に合わせる」とある。このレシピも 1907 年の英語版には掲載されていない。

5) 本書にはイギリス風の肉料理としてのプディングのレシピも掲載されている。ビーフステーキのプディング [p.0]、ビーフステーキとキドニーのプディング [p.0]、ビーフステーキと牡蠣のプディング [p.0]。なお、本書での *beefsteak* ビーフステーキとは肉の切り方のことを意味しており、グリル焼きあるいはソテーしたもののことではない。ここでは厚さ 1 cm 程度にスライスした牛肉のことを指している。

6) ここではマッシュルームケチャップのこと。マッシュルームの薄切りを塩、こしょう、香辛料で 5~6 日漬け込み、その絞汁を沸かして香辛料とトマトを加えて味を調べ、漉してから保存する(『ラルース・ガストロノミック』初版)。なお、*ketchup* は語源が、中国福建省アモイの方言で、香辛料を加えて醗酵させた魚醤の一種を意味する *kôe-chiap* または *kê-chiap* (鮭汁) だとされている。これがマレー語に伝播し、*kecap* (発音はケーチャップ) と変化し、17 世紀頃、現在のシンガポールおよびマレーシアを植民地支配していたイギリス人の知るところとなった。イギリスにも古くから魚醤の類はあり、そのバリエーションのひとつとして、マッシュルームとエシャロットを添加した魚醤を *ketchup* と呼ぶようになった。やがて魚醤文化の衰退とともに、ケチャップと呼ばれるものはマッシュルームが主原料となり、いわゆるマッシュルームケチャップが 18 世紀頃に成立したとされる。これは、塩漬けにして醗酵させたマッシュルームの搾汁にメース、ナツメグ、こしょうなどの香辛料を加えて煮詰め、漉したものである。これにトマトを添加するようになった時期は判然としないが、おそらくは 19 世紀初頭だったと思われる。フランスの料理書では 1814 年刊ボヴィリエ『調理技術』第 1 巻に作り方が詳述されているが (p.72)、トマトは用いないマッシュルームケチャップのバリエーション。トマトを主原料としたケチャップは、アメリカのハインツ *Heinz* が 1876 年にハインツ・トマトケチャップを製品化して以降、徐々に広まっていった。このため、英語圏で成立、普及したトマトケチャップがフランスにおいて知られるようになるのは、少なくとも上記『ラルース・ガストロノミック』初版 (1938 年) よりも後のことであり、おそらくは第二次大戦後だろうと思われる。

7) *Herwey Sauce* 19 世紀~20 世紀前半にかけて既製品が流通していた。現在は商品としては存在していないと思われる。原料はアンチョビ、ヴィネガー、マッシュルームケチャップ、にんにく、大豆由来原料(詳細不明、おそらくは大豆レシチンすなわち大豆油かと思われる)、カイエンヌ、コチニール色素などであったという。

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 [p.0] 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¹⁾やモリユ²⁾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³⁾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⁴⁾。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 [p.0] 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⁵⁾、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⁶⁾。

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、泡立で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 [p.0] 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⁷⁾。

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⁸⁾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 [p.5] 1/2 L に、パセリの香りを煮出した湯⁹⁾ 1 dL を加える。みじん切りにして下茹でした¹⁰⁾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¹¹⁾**Sauce Persil pour Poissons**

白いルー [p.0] 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。

- 1) Haddock 鱈の一種。フランス語では同じ綴りでアドックまたは églefin, aiglefin エーグルファンと呼ばれる。イギリスでは主に塩漬けを燻製にしたものを指す。
- 2) morue モリユ。干し鱈、塩鱈のこと。生のは cabillaud カビヨと呼ばれる。
- 3) relevé ルルヴェ。第二版序文訳注 2 [p.0]、およびソース・ディプロマット [p.0] 訳注参照。
- 4) émincer エマンセ。
- 5) tripes トリップ。主として反芻動物（すなわち牛）の胃腸の食材としての総称。日本では Tripes à la mode de Caen（トリップアラモードコン）「カン風トリップ煮込み」が有名。
- 6) 本書におけるソースは特に指示がない場合はソース入れ（saucière ソシエール）で料理本体と別添して供すると考えておくといい。
- 7) mijoter ミジョテ。弱火で煮込むこと。
- 8) つぐみ（grive グリーヴ）など小さな鳥類のローストは、下処理した後に胸肉の部分に豚背脂のシートで一羽ずつ包み、数羽をまとめて串刺しにしてローストするのが一般的だった。
- 9) infusion アンフュージオン< infuser アンフュゼ（煎じる、香りなどを煮出す）。なお、いわゆるハーブティは thé テよりもむしろ、infusion と呼ばれるのが一般的。
- 10) blanchir ブランシール。下茹ですること。モスカールド（葉の縮れるタイプ）のパセリは葉が厚く固くなりやすいためにこの作業の指示が書かれているのだろう。新鮮で柔らかいパセリの葉であれば、細かく刻んでそのまま用いた方がいい結果を得られる。
- 11) このソースは第二版から。英語名は付されていない。

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ら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¹⁾。

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²⁾ 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 [p.0] 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 [p.2] の別名。

リフォームソース³⁾

Sauce Réforme (Reform Sauce)

ソース・ポワヴラード [p.0] とソース・ドゥミグラス [p.0] 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⁴⁾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⁵⁾を加える。

……このソースは「リフォーム風」羊のコトレット⁶⁾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⁷⁾。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⁸⁾

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 [p.0] 大さじ 1 杯強と、グロゼイユのジュレ [p.0] 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。

1) 果物のコンポートへの言及は第三版から。また、1907 年の英語版 *A Guide to Modern Cookery* には原注そのものがない。英語版のレシピは「中位の大きさのリンゴ 2 ポンド（約 900 g）を四つ割りにして皮を剥き、芯を取り除いて刻む。これをシチュー鍋に入れ、大さじ 1 杯の砂糖とシナモン少々、水を大さじ 2〜3 杯加える。蓋をして弱火にかけて煮る。提供直前に泡立て器で滑らかにする。このソースは微温い温度で、鴨、がちょう、うさぎのローストなどに添える」(p.45) となっている。

2) zește ゼスト。オレンジやレモンの外皮の硬い部分（ごく表面の部分だけ）を薄く剥いて千切りにしたり、この場合のように râpe ラップという器具でおろして風味付けに用いる。

3) 19 世紀ロンドンの会員制クラブ、リフォームでフランス人料理長アレクシス・ソワイエが考案したソース。このような場合、Reform を固有名詞扱いとして英語のままとするのが現代のフランス語における考え方だが、20 世紀初頭にはまだ、固有名詞さえもフランス語的に言い換えることがごく普通であった。

4) julienne courte ジュリエンスクルト。

5) langue écarlate ラングエカルラット。

6) côtelette コトレット。羊、仔牛、仔羊の肋骨付きでカットした背肉のこと。牛の場合は côte コットと呼ばれるが、côte という語そのものは元来「肋骨」の意。côtelette の -ette は「縮小辞」といって、より小さいものという意味を付加している。つまり、牛の côte よりも小さいから côtelette となる。なおこの語が日本語の「カツレツ」の語源だといわれている。

7) hacher アシエ。

8) このレシピは初版からほぼ異同がなく（初版ではソース名が Yorkshire Sauce だったことと、「仔鴨とハムに合わせる」だったのが第二版で現在とまったく同じになることのみ）、原注もない。1907 年版の英語版にも掲載されていないが、1903 年アメリカ、シカゴで刊行された『スチュワードハンドブック』のソースの項目のなかに、「ヨークシャーソース……ハム用のオレンジソース。エスパニョール、カラント（＝グロゼイユ）ゼリー、ポートワイン、オレンジジュース、茹でて千切りにしたオレンジの外皮」(p.434) とあり、エスコフィエの『料理の手引き』初版当時には既にアメリカで知られているソースであったことがわかる。ただしイギリスのヨークシャー州とどのような関係あるいはソース名の由来があるのかは不明。

