

汁三勺、醤油二勺、みりん一勺を入れ火にかけ、煮立ちたるを、おろして、摺盆に入れ、けしとすりませ、

前のよめなを、しほりて、水氣を切り、摺盆へ入れてあへるなり、
小皿に、いかと共に盛り合するなり

真似方料理

と も 子

親子どんぶり (四人前)

かしはの肉三十錢ばかり求めたるを味噌と砂糖と醤油とにてよき程に味つけて煮る。此時煮汁を可なり餘分ある様分量すること肝要なり。煮終りたらは半分餘の煮汁と肉とを取り除けて残りの汁にてよき程に切りたる葱と椎茸とを煮付け更に先の肉を入れて之に玉子四つばかりくづしてかけ玉子とちを造る。扱て別にどんぶりに暖飯を盛り取り除け置きたる煮汁を充分にかけ次に先の玉子

とちを適宜に上に載せ漸く蓋して蒸らしたる後膳に上ばす。却々にいしくて商賈人はだしなり。試めして見らる可し。

おむれつ (老人と子供)

挽きたる牛肉二十錢(五人前か六人)に葱細かに刻みたて、砂糖と醤油とにて味つけて下ろし之に玉子一人前二個の割にてわり込み、よく攪き回したる後、焼き鍋(牛鍋にて可)にて一人前づ、焼きながら庖丁にて一方を起して包む可し、立派な、オムレツ殊に老人や子供に歓迎さるゝか料理出来るなり。

但し肉少なければ一個半位にても可なれど餘り少なきときは包み悪し。食する時に醤油又はソースを少しかけて用ゆ可し。

