

第三節 親族關係の消滅

所謂血族關係は、如何なる場合でも消滅せしむることはありませんが、準血族關係は、左の原因によつて消滅します。

- (一) 離婚 (二) 離縁 (養子の場合) (三) 配偶者、養親 (養子と共に配偶者及直系卑屬、等が家を去りたる時)。

親族關係の消滅は、別に説明するに及びませんから省略して、第一章は之れで終へ、次から第二章に移ります。

割烹

石井泰次郎

筍料理 中 半分

豆 腐 小ニツ(百 匁)

薯 粟 一 合

砂 糖 三十 匁

生 酢 一 合

醬 油 二 勺

醬 油 五 勺

砂 糖 三十 匁内

筍の根の方を切て、皮の上より皮だけ堅に二つに切かけて、皮をむきざりて、根の方のいぼくした所を庖丁刀にてむきとり、湯鍋に入れて湯煮一時間して、取出し、水にひたしかきて、後に三分位のあつさに輪切に切て、醬油と砂糖と水とを合せたる汁にて、下煮をして、さて汁をしたみて、白酢の中へ入れてあへて出すべし、白酢の拵方は左の如し。

とうふを、布ぬいに包つみてしぼりて、砂糖さとうと酢すと醬しょう油あぶらとけしを（けしは焙燥ほうそうにて炊いて播盆はりばちにてすりたるものを）合あせて能よくすりませせてつくるなり。
○この拵方こしらへかたの中の酢すをつかはぬ時は、たゞの白しろ和あとなるなり。

同どう

筍 <small>たけのこ</small>	中	半 <small>はん</small>	分 <small>ぶん</small>
黒胡麻 <small>くろごま</small>	一	合 <small>が</small>	分 <small>ぶん</small>
甘味 <small>あまみ</small>	三	十	分 <small>ぶん</small>
砂糖 <small>さとう</small>	四	分	内
味淋酒 <small>あじみりん</small>	三	勺 <small>しやく</small>	
水 <small>みづ</small>	一	合 <small>が</small>	内

筍たけのこを湯煮たけのこして（此時たてに切てから煮てよし）取とり上あて水みづにひたしてあげて、三分ぶあつに切きり、又またそれを二つに切きつて、青串あおくしを平ひらたく削けりたる田樂でんがくにつ

かふ串くしに、二つ三つをさして、あぶりて、すぐに刷毛はけにて煉ねたる味噌みそをぬりて、火ひよりおろして、皿さら、又は田樂でんがくのはここに並ならべ入れて出すべし、木の芽めをそへてよし。

○味噌みそは、播盆はりばちにてすりて、馬尾篩うまごにて裏漉うらこしにして鍋なべに入れ、砂糖さとうを入れ、みりんを入れ、くづしこかして火ひにかけ、おま（いりてすりたる）を加くへ、よくませ、水みづを加くへてよく煉ねりてつくるなり。

○右みぎのはか田夫でんぶ煮にとて、ほそく長ながく線せんに切きつて、砂糖さとうと味淋あじみりんとを合あせて煮立にたたる鍋なべの中に、少すこしつゝ、そろへて入いれて煮にて、色いろのかはる時ときを度どとして、皿さらへとりあげて、盛分もりわけて出す事ことあり
◎又田樂またでんがくもいろく考かんがへて取仕とりしくみてつくり試こころひべし