

は返さねばならないとか云ふ如きものを言ふのです。

右に申したる所で親族法の大意を知ることが出来る
るとしますれば、それでは親族法と云ふのは血統
が連続しをれば皆親族と云ふ事が出来るかと云ふ
問題が起ります。そんな廣いものではありません、
民法では第七百二十五條に左の如く規定してあり
ます。

一、六親等内の血族

二、配偶者

三、三親等内の姻族

右によりて見ますると、親族は血族、配偶者、姻
族の三種類ある事が知れます。これによつて以下
親族關係を説明します

(つゞく)

貞一の日記(明治卅六年五月)

三十二

その母

二月廿日 夕飯後母と二人にて、ひらいたの遊戯

をせんとすれば、傍にある父にも、仲間入せよ

とせまる、風車など、數回つゞけて、遊びしに

大喜びなり、父も母も立つと余り高くて、貞ち

やんには 苦しう故父は座りたる儘、歌を唱

ふと、貞ちやんも一所になつて、しやがむ。

二月廿一日 醫師の勧告により、粥の代りに一回

ミルクトーストを予ふ、喜びて食す、今日は牛

乳凡そ七勺許り飲みたり、

小原先生より、牛乳試用の結果如何との、御尋

ねあり、日々猪口に二杯づゝ、オートミル、若

くは粥に入れて予ふる旨、御返事申上しに、さ

らば今日よりは、一日に四杯づゝに、増して試

みるべし、又ミルクトーストを作りて與ふべし
とのことなり。

二月廿二日 牛乳を一合、ミルクトースト或は粥
に入れて食する様になれり 元氣よく舉動頗る
活潑にて、少時も静にして居らず、近頃の玩具
は幼稚園積木を横に數個、つゞけて併べ、又三
つも四つも高く積み重ねる事なり、

二月廿三日 本日は醫師に、其後の發達の狀況を
報告せんが爲、真ちゃんを連れて、診察を受け
に行く、牛乳の無事に、すゝむに就ては、先生
も頗る安心せられたる様子なりき 本日一合な
らば、明日は七勺又其次の日は一合五勺とし
漸次一合或は二合として、増加すべしとの事な
り

体重 九五七〇、〇

食事 粥と魚肉三回、牛乳一合とパン一回

二月廿七日 豆腐屋の呼聲をきゝて、アーウーと
叫ぶ、晝の手に猫の寫眞あるを、見せしに、
熟視してニヤ〜といふ、

食事 粥と魚肉、(三回)鶏卵一個と小燕及びに
んじんを添ふる事一回)

二月廿八日 六寸ばかりの虫、肛門より出でたれ
ど、別に異状なし。

三月五日 父母と教會に行き、人々の首をたれ眼
を閉ぢたるを見て。コー〜といふ、眠りたる
者と思ひしならん、

此頃は朝床の中にて、兩手を出し、夜具の襟の
所にて、ピアノを弾く眞似をする事が好なり。
三月六日 安田さんに動物園へ連れてもらひ鳥の

群れ居る所を喜び、去る事をいやがり駱駝を見
て恐ろがる。

三月八日 今日安田さんと、電車にて、日比谷
公園に行き、小學生徒の競技を見る勝ちたる方
の生徒、万歳と手をあげしに、自分も、一所に
手をあげる

此頃は小用の時、必らずジャーくといひ、又ワ
くくといふ、これは犬を呼ぶ心なり、

積木を幾個も、長くつゞけてシユツくといふ
流車のつもりなり、

三月十日 小原先生より、其後の成績を見たき故
一度連れ來よとの事なれば、安田さんと一所に
行く

体重 九八四〇、〇

にて成績大によろしと、ほめられて歸る、皆々

喜ぶ中に、不消化らしき便通三回わり心配す、
此頃は、夜間一回ウエプアーを與へ居りしが、風
月へ行くひまなく、代りにビスケットを、予へ

しが悪かりしならん

三月十一日 朝十時頃少し吐く、小原先生の許に
行く、原因は、ビスケットか、牛乳の消毒充分
ならざりし爲ならんと食事表を頂く便通四回

朝 ミルクトースト (牛乳七五瓦)

晝 粥二碗 魚肉

おやつ ミルクトースト (牛乳七五瓦)

夕 粥二碗 魚肉

便通平生の如くなりし後は、七五瓦を一〇〇瓦
にし粥の後に、五〇瓦を手へ、一日に三〇〇瓦づ
ゝの、牛乳を手へ、やつがしらじやがいの、百
合、にんじん、かぶなど、とりかへて予へ、魚

肉も、しはやき、てりやき、煮付、など料理法をかへ

さしみ、十刃、焼魚六刃、煮魚八刃

といふ割合にすべし、焼けば水分少くなる故、さしみの時などよりは、量少くて宜しき譯なり、焼魚の時は何か、汁をこしらへて予ふべしとなり、

三月十二日 元氣よし、便通も二回になる、父羽

田より、雁と雀の玩具を、買ひ來りしに、ガークといふ、鳥とかもひしなり、

三月十三日 便通一回になり、其質もよろし

三月十四日 病氣も快くなりたれば朝の牛乳だけ

増して一〇〇死とす

朝ミルクトースト、牛乳(一〇〇死)

晝、粥二碗、カレイ煮付

ひやつ ミルクトースト牛乳七五死
夕、粥二碗、カレイ

割烹

石井泰次郎

まへの今様に引かへて、今度は前方よりの取て置の御れうりを一つならべて見ましよう、

いも玄んじよの拵方

薯蕷を生にて皮をむいて、山葵おろし金にて、すりおろして、搦盆にてすりて、吉野葛粉を器に入れ、水にてとがして少量づゝ加へて、摺のばし、折に入れ、蒸籠に入れてむす、むしあがり取出し、さましれきて、折をはがして、切方して、葛湯に酒を少し合せたる鍋に入れて煮て、取上て、椀にもりて、葛餡をかけて出すべし、わさび、すりせ