

後見人の同意を得ることが必要なのです。この場合に注意をせねばならないのは、家族が戸主の同意さへあれば、何人でもよいかと云へばさうは行かない、即ち推定家督相續人は、他家に入つたり一家を創立する事は許しません(ついで)

苺と夏蜜柑

石井泰次郎

夏蜜柑の皮をもてつくる物の一つ

原料割合

夏蜜柑の皮	大	二つぶり
砂糖	ザラメ上品	六十匁
味	糖	三 勺
水	糖	四 勺
鹽	糖	一 匁

白角寒天

一本

夏蜜柑の皮の、上面を薄く一皮むきて(きはめて薄くむくべし)四つに切て、實を取て、皮のうら皮の白きを薄くへぎ去りて(厚くへぐべからず)水にひたして洗ひて、鍋に入れ、水を加へて、炭火にかけ、煮立て、湯をながして、亦水にかへて煮る、かくすること十分間づゝにして、一時間して、

皮のやはらかく、にがみなくなる時、馬尾節にて裏漉にこして(裏漉しとは馬尾節のうらに皮をのせて木杓子にて押てこす事なり、目を筋かへて使ふ事、木杓子を一度は立て使ひ、一度は平たくして使ふ事を心すべし)鍋に入れ、さたう、みりん、しほ、水とを合せて煮て、ねりて、白角寒天を水にて洗ひて、水に浸しおきて、細々

に、切つて鍋に水を二合入れて、それに切たるを
 入れて、煮とかして、馬尾節にての前、ねりたる
 鍋の中へと、漉こみ（此時は馬尾節を裏がへさず
 並にかけて、其中へとかしたる角天を入れて、木
 杓子にて、こきす、こしも残らぬやうに漉こむべ
 し）共にねり合せて、ブリキなどの薄きはこに流
 し入れて、冷して、

よく冷たるのち取出して切形すべし、取出す時に
 は、箱の四方を申にてよく取はなして、箱をよこ
 にして、とんとんと四方ともに板にうちつけて、
 はなしおきてさて箱をつよく、とんと、板の上に
 ふせてぬき出すべし、
 いちどもてつくりたる物の一つ

これは本製にすると、カステラから拵へねば
 ならぬこゝには、出来合せの大形のかすてらを

用ひてすることゝなす、其仕方は

百五十匁につき

砂糖四本びきの上品 九十匁のわりにて

いちごの がくを取て、洗ひて、鍋に入れて、砂
 糖を入れて、炭火にかけて、十分間煮て、取出し
 箸にて一つ一つはさみ、又は目杓子にてそつとす
 くひて上るなり、さて汁のみを、すこし煮つめて
 大形のかすていらを、七分位の厚様に切ていく
 まいも切ておき、其一枚を板の上におきて、い
 ちごをのせならべ、又一枚を其上にかさねて、
 又いちごをのせならべて、次に煮汁をかけ、又
 其上に一枚のせて（此分のは、カステラの上面
 の方、即ちげめある物）其上より煮汁を充分に
 かけて出すべし。