



Когда же отстоится, надлежитъ слить воду , и наливашь свѣжую еще нѣсколько разъ, да въ всегда ей опстоянсья, покамѣстѣ не сдѣлается на днѣ кружмалѣ пакѣ бѣлѣ какѣ снѣгѣ. Оный послѣ должно выложить на бумагу, и высушить на солнцѣ или въ печи. Для кушанья же можно варить его въ водѣ , или въ бѣломѣ винѣ, или въ молокѣ , что кому здоровѣе , прибавляя не много сахару. Послѣ какѣ сварится, должно его проспудить : и тогда сдѣлается изъ него Желе , весьма приятное и здоровое , которое особливо похваляется для людей выздоравливающихъ , и въ пакихъ болѣзняхъ кои истощеваютъ силы. Его можно давать съ пользою также дѣтямъ , по опнятїи ихъ отъ молока ; а чрезъ то они болѣе укрѣпляются, и менѣе бывають подвержены глистамъ и желудочнымъ болѣзнямъ , кои производятся отъ даванїя имъ вскорѣ всякихъ другихъ обыкновенныхъ кушаньевъ. Для сдѣланїя сего Желе болѣе здоровымъ и питательнымъ , надлежитъ класъ помянутого кружмала по четыре ложки на бупылку кипячей воды ; но прежде должно его разпереть наливъ немного холодною водою. Когда же спанетъ вариться мѣшать минути времени. Сїе кушанье полезно также употреблять послѣ кофея или шоколада , для умѣренїя горячести какую потѣ и другой производятъ обыкновенно въ составѣ тѣла человеческого. Г. Демонтоу въ Парижѣ, послѣдую опытамъ сдѣланнымъ надъ земляными яблоками чрезъ Г. Парментьера, привелъ въ совершенство сїе изобрѣтенїе. Онъ дѣлаетъ изъ сего кружмала похлебки , сахарныя хлѣбцы и разныя другїя кушанья , кои весьма питательны, и весьма укрѣпляютъ людей нѣжнаго сложения. Сїе полезное изобрѣтенїе одобрено и Королевскимъ Медицинскимъ Обществомъ. О разныхъ образахъ употребленїя сего кружмала , охотники могутъ писать въ Парижѣ къ помянутому Г. Демоншту , живущему въ улицѣ дю Тамлль.

