

(17)

mancha. Ambas recetas sirven p^o hacer desaparecer lo escrito.

Para hacer velas

Se purifica el cevo echando un poco de cal estando derretido, i estando con elado se derrite otra vez, i entonces se le echan cascara de limon rallado, i así caliente se cuea, de este cevo se hacen las velas en la fabrica, se hacen en moldes con agua tibia graduando el calor.

Queso de Flandes.

Para un queso q. se hace en una cajeta alta, una lib. de almendras bien molidas, tres de azucar i 8 yemas de huevo, un poco de clavo, bastante canela, una media copa de aguardiente de ambar. — Modo de hacerlo — Se pone la leche al fuego fuerte, i segun vá

(17)

Para hacer velas

Se purifica el cevo echando un poco de cal estando derretido, i estando con elado se derrite otra vez, i entonces se le echan cascara de limon rallado, i así caliente se cuea, de este cevo se hacen las velas en la fabrica, se hacen en moldes con agua tibia graduando el calor.

Queso de Flandes.

Para un queso q. se hace en una cajeta alta, un lb. de almendras bien molidas, tres de azucar i 8 yemas de huevo, un poco de clavo, bastante canela, una media copa de aguardiente de ambar. =Modo de hacerlo= Se pone la leche al fuego fuerte, i segun vá

irviendo se le vá echando la azucar, de q.
se concluya se desace la almendra, con un
poco de la misma leche, se echa al perol
i se meneas sin parar p.^a q. no se quemee,
se echa la canela i clavo quando vá secando.
Quando vá secando solo se echa las yemas
quitando del fuego el perol, p.^a q. se cuaje,
se sigue irviendo á q. tome punto mui su-
vido de modo q. se despegue del perol, pa.
sacarlo se le echa el aguardiente de am-
bar, se pone el jarro sobre una fuente
con azucar molida, se echa la masa de
q. este lleno, se le espolvorea con azucar
p.^a encima i se mantiene así hasta que
esté frio, se desata el aro con cuidado.

Almendra Garapiñada.

Para una libra de almendras otra de azu-
car, se calienta agua en un perol, luego q.

Irviendo se le vá echando la azucar, de q.
se concluya se desace la almendra, con un
poco de la misma leche, se echa al perol
i se meneas sin parar p.^a q. no se quemee,
se echa la canela i clavo quando vá secando.
Quando vá secando solo se le echa las yemas
quitando del fuego el perol, p.^a q. se cuaje,
se sigue irviendo á q. tome punto mui su-
vido de modo q. se despegue del perol, pa.
sacarlo se le echa el aguardiente de am-
bar, se pone le jarro sobre una fuente
con azucar molida, se echa la masa de
q. este lleno, se le espolvorea con azucar
p.^a encima i se mantiene así hasta que
esté frio, se desata al aro con cuidado.

Almendra Garapiñada

Para una libra de almendras otra de azu-
car, se calienta agua en un perol, luego q.