

dran humores gruesos, causan dolor de caveza i ventosidad, hinchan mucho i queda mal la boca con ellas.

Las secas son de igual calidad, i de mala digestion, engendran mala sangre; i a quien mucho las usa calor demaciado i grandes fiebres, i dá sueños espantosos. El agua en q. las han cosido, si se lavan con ella limpia i ablanda el cuerpo, quita los empeines, i si la veven limpia los pulmones.

### Queso de Flandes

Se toman 6 libras de azucar, estas se muelen mui bien, luego se pelan 2 lib<sup>as</sup> de almendras, i estas se revuelven con la azucar molida, i todo junto se muele mui bien, hasta q. se haga una pasta

dran humores gruesos, causan dolor de caveza i ventosidad, hinchan mucho i queda mal la boca con ellas.

Las secas son de igual calidad, i de mala digestion, engendran mala sangre; i a quien mucho las usa calor demaciado i grandes fiebres, i dá sueños espantosos. El agua en q. las han cosido, si se lavan con ella limpia i ablanda el cuerpo, quita los empeines, i si la veven limpia los pulmones.

### Queso de Flandes

Se toman 6 libras de azucar, estas se muelen mui bien, luego se pelan 2 lib<sup>as</sup> de almendras, i estas se revuelven en la azucar molida, i todo junto se muele mui bien, hasta q. se haga una pasta

(3)

muy suave, esto se hecha en un perol,  
i poniendo 8 posillos de leche se deslíe  
perfectamente, luego se le hechan 40  
yemas de huevo muy bien batidas, media  
onza de canela, un plato de natas, esto  
se pone al fuego i se le hace tomar  
punto, algo alto, para poder formar los  
quesos. Para sacar el perol se le echa u-  
na cuarta de clavo, i con azucar muy bi-  
en floreado se hacen los quesos en sus  
moldes.

### Huevo Molle

Se toman 4 lib<sup>ras</sup> i media de azucar, i  
se hace el almivar poniendole 4 limones  
ágricos, este almivar tomará el punto de ca-  
ramelo, mientras esté hirviendo el almivar,  
se vatiran 45 yemas de huevo, hasta q.  
esté blanco como el algodón: luego se baja

(3)

muy suave, esto se hecha en un perol,  
i poniendo 8 posillos de leche se deslíe  
perfectamente, luego se le hechan 40  
yemas de huevo muy bien batidas, media  
onza de canela, un plato de natas, esto  
se pone al fuego i se le hace tomar  
punto, algo alto, para poder formar los  
quesos. Para sacar el perol se le echa u-  
na cuarta de clavo, i con azucar muy bi-  
en floreado se hacen los quesos en sus  
moldes.

### Huevos Molle

Se tomen 4 lib<sup>ras</sup> i media de azucar, i  
se hace el almivar poniendole 4 limones  
ágricos, este almivar tomará el punto de ca-  
ramelo, mientras esté hirviendo el almivar,  
se vatiran 45 yemas de huevo, hasta q.  
esté blanco como el algodón luego se baja