

Conto De' Lavori Fatti p<sup>o</sup> Servizio  
Di Cucina Della Accademia Reale

46

91<sup>o</sup> 17

Di Francia

Con Pietro Maffa Caldararo

7. Luglio 1831

Sie Sagnato 1. Sgomarello del Arosto e Mf.	
so una Pezza	25
Sie Accomodato 2. Sgomarelli Individati li	
Manichi e Sagnate	30
Sie Messo 1. Pezza a una Cazzarola	15
Sie fatto una Marmitta Buca di Peso	
di 4. $\frac{1}{2}$ abaj 40	80
4. Agosto Sie Sagnato 5. Cazzarole 8. Coperchi	21. 60
6 <sup>o</sup> Sie Sagnato 10 Cazzarole. 10 Coperchi	22.
4. Sie Sagnato 4. Cazzarole. 4. Coperchi	80
Sie Sagnato 3. Pielle Ocate Grande.	21. 50
Sie Sagnato 2. Pielle Tonde Con Bonco Grande	60
Sie Sagnato 2. Pielle Tonde Grande	40
Sie Sagnato 4. Cochiare 3. Sgomarelli 4. Squaf	
se Dentro e Fuori	21. 37 $\frac{1}{2}$
Sie Sagnato 2. Pafabrodi Grandi Dentro e Fuori	40
	211. 27 $\frac{1}{2}$

46 bis  
20 Agosto

Sommario 11. 17<sup>2</sup>

Sie Stagnato La Lecarola Grande	40
Sie Stagnato Lo Spomarello della Suddetta	15
Alli Suddetti Rami Sie fatto 6. Salvature	
20 <sup>a</sup> a Stagno	18
Sie Stagnato 2. Piatti Ocati Dentro e Fuori	60
Sie Stagnato 2. Marmite 2. Coperchi	70
Alli Suddetti Rami Sie fatto 5. Salvature	
e Saldata un Pezza Nel Fondo	25
Sie Stagnato N° 6 Cazzarele 6. Coperchi	1. 20
Sie Stagnato La Scolatora dell' Insalata	40
Per Saldo Roma Questo	6 15. 05 <sup>2</sup>
Di 1. Settembre 1831.	Vicenzo Natta