

Conto De Lavori Fatti p^o Servizi di 324
20. Cucina della Accademia Reale
di Francia.

Con Pietro Massa Caldararo

20 Luglio 1830.

Sic Sagnato N ^o 7. Cazzarole 7. Coperchi	l. 40
21. Sic Sagnato N ^o 8. Cazzarole 8. Coperchi	l. 60
22. Sic Sagnato N ^o 8. Cazzarole 8. Coperchi	l. 60
23. Sic Sagnato N ^o 8. Cazzarola 8. Coperchi	l. 60
26. Sic Sagnato N ^o 1. Cazzarola 1. Coperchio	l. 20
Sic Sagnato N ^o 1. Cochiaro e fatto il Manico Nuovo.	l. 25
Sic fatto il Manico Nuovo alla Cazzarola e Sagnata	l. 10
Sic Sagnato N ^o 4. Sgomarelli 6. Sgrassatore e Cochiaro	l. 25
Sic Sagnato N ^o 2. Marmitte 2. Coperchi	60
Sic Sagnato N ^o 2. Terine Con li Coperchi Dentro e fuori	l. 40
Sic Sagnato N ^o 2. Passabrodi Dentro e Fuori	50
Sic Sagnato N ^o 3. Piatti Dentro e Fuori	90
Sic Sagnato N ^o 3. Tielle Ocate Grande	l. 40
Sic Sagnato N ^o 4. Tielle piane e Tonde	l. 20
Sic Sagnato N ^o 3 Piatti Piani	l. 60
	<u>l. 14 60</u>

224b

Somma Siegue

Alli Suddetti Rami Sic. N. 2. pezzi di Ram me Inchiodate e Salcate	— — — —	—
Sic fatto N. 6. Salature a Bagno	— — — —	—
Sic Fatto N. 1. Testa Nuovo Con Copercchio e Tiella del peso N. 47. a baj 30	— — — —	—
Sic Ricevuto Rame vecchio N. 1. a baj 15.	— — — —	—

24-44
29-00
3-60
25-45

Io Sottoscritto o Ricevuto Seno: Centocinque
per Saldo del Suddetto Conto Roma Questa di
24. Agosto 1830
Pietro Maffa

325

Conto De Lavori Fatti
p^o Servizio di Cucina
della Accademia di
Francia

Con

Pietro Mafra Condara
no alla Maddalena