

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

18. Con Pietro Masti Caldararo

15. Luglio 1829

Sic Stag ^{to} N ^o 4. Cazzarole 4. Coperchia a baj 12 ¹ / ₂	2 —
Sic Stag ^{to} N ^o 4. Cazzarole 4. Coperchia a baj 12 ¹ / ₂	2 —
Sic Stag ^{to} N ^o 4. Cazzarole 4. Coperchia a baj 12 ¹ / ₂	2 —
Sic Stag ^{to} N ^o 4. Cazzarole 4. Coperchia a baj 12 ¹ / ₂	2 —
Sic Stag ^{to} N ^o 1. Marmitta 1. Coperchio Grande	— 25
Sic Stag ^{to} N ^o 3. Sgomarelli Grandi Dentro e fuori	— 30
Sic Stag ^{to} N ^o 6. Cochiana e Sgrastatore dentro e fuori	1. 20
Sic Stag ^{to} N ^o 3. Piati Ovati e Tondi	— — 30
Sic fatto un Manico Nuovo Lungo Circa Palmi 3. ad una Cochiana Grande e Inchiadato	— — 22 ⁵ / ₁₀
Sic Stag ^{to} una Marmitta con Coperchio	— — 25
Sic Stag ^{to} una Piella Grande Ovata	— — 15
Sic Stag ^{to} N ^o 2. Pielle tonde Piane Grande	— — 30
Sic Stag ^{to} 2. Passabrodo Grande Dentro e fuori	— — 20
Sic Stag ^{to} 2. Decarida lunga	— — 10
Alli detti Rammi Sic Stag ^{to} N ^o 7. Pezze di Ramme Inchiadate	— — 52 ⁵ / ₁₀

58

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

Con

Nicco Maffa Caldaron
Alia Maddalena