

procedió a su moliente en una de las tahonas pro-
prias del Mesaje Jeronimo Diguena, y habiendole he-
ducido todo a China se volvió a pesar, y dio en esta cla-
se las mismas cuarenta y tres libras que convenia
en especie de trigo, a continuacion se cernió y ama-
só dicha cantidad en la forma q^{da} debe hacerse para he-
ducirlo a Pan, y cuando dio cuarenta libras y dos onzas,
las q^{as} habiendole cocido en el Horno del Occido Juan Potos
y vuelto a pesar toda la cantidad de Pan quando se con-
trajo a él se halló q^e en esta medida convenia las mis-
mas cuarenta libras y dos onzas, pues a cada Pan se le
graduó y abastió los adarmes q^e devia consumir por
la coctura contando en el calculo de las cuarenta libras
y dos onzas tres libras de Semola de segunda clase que
no se usaban por ser practica segun dijeron lo
pederon de ponerla en el Pan ordinario, así como se
usaba dos libras de China q^e faltaron p^{er} cernidos y po-
nido en el Orno. Del mismo modo la Arroya de Chi-
na de trigo ultramarino se cernió y amasó y dio de
peso treinta y una libras y quatro onzas, y habiendole co-
cido en el Horno de Pedro Gregorio cuando vuelto a
pesar el Pan así q^e se sacó de él, convino la cantidad
de treinta y una libras. La otra Arroya de China flor
de Philadelphia mediante a q^{ue} esta ya tiene cernida, se
hizo una operacion, y se procedió a su amase, y
dio treinta y una libras, y habiendole cocido en
el propio Horno que la anterior, pesado el Pan
de esta produjo las mismas treinta y una libras q^e
deviendole aduatar para la Mejor inelig^a a las ca-
lidades q^e las tres clases de Masas para Cnialas y