

dad que esto reporta á la causa comun, que por qualquiera
quiera respeto es bien constante, y no se deya obviare
cex. Ello primeram^{te} es cierto que ningunos procura
en su oficio los quebrantos propios, y como quiera
que el Fahrens que no tiene ~~tanos~~ de fideos en que
aprovechar las axinas segundam^{te} le precia utilizar
las en el pan que más las aguenta, y disimula, sa
le de aquí que siendo el francés el que las tolera, ve
carquen en este todo ellas, & lo que procede el que
sin culpa del fabricante, haya sido, y sea este pan en
forma de menor especialidad, que el que en otras par
tes se factura. En segundo lugar el propio pan
exige otros trasaros, y detencion en vatic su ma
ra, que la que pide el sobado de toda axina, lo que
cede igualmente en reuafa & la bondad del pan
que de otra clase se consume. En tercer lugar, es
de advertir la notable diferencia que hay entre las
manas para pan sobado, y las de que se hace el
pan de regalo, de agua, y francés, por quanto las
primeras llevan menos levadura, y es preciso re
unir á la fuerza las axinas para que el pan
salga de bondad; y las segundas son cargadas de
más humedad, y crecienta para hacerlas esponjosa
por ello, y con el vaticado continuo entre las manos