

el inteligente; & cuyo modo puesta la atención del
Fahonero en dos maneras diferentes, una llega siempre
á enalogarse, y por lo comun es la del pan francés;
primero por que como es man corta hay menos tiempo
en desaxta parax; y lo segundo por que en cierto modo
es indispensable, el conuertiase el fabricante en desaxta
subir algun punto man en su fermentacion, por que de
este modo pone viscosas, y man disuelvan las axinas
xicias, y con algun semita & que se compone como va
dicho, de que sale el hallarse agrio dho pan francés, muy
de ordinario, lo que esta remediado, conuirtuyendols en
fabricante & las proporciones el Exponente. En quanto
lugar supuesta la diferencia de maneras una seca, y otra
muy humeda, es preciso atender que en un mismo tiempo
po, y noche, y con unico horno, no puede el Fahonero con-
traherse á proporcionar los grados & actividad que á el
horno deve dar para cada una & ellas, lo que si alguna
otra vez conuigie, es muy rara; y veare de aqui por que
muy diariam^{te} se adierte el pan francés soflamado,
y el sobado, engrudo, y ambos mal cocidos; por que como
quiera que ambas hornadas van á un tiempo, y hay
que cocer & todo, todo sale alterado, y nada con perfec-
cion, por lo qual reparando las clavos se pan, una en