

deue se germer con gedyo abierto e suau del la fola del trigo e germer  
se om los el agemyte con otro gedyo mas espeso e saori del agemyte  
la farina q es molida que llama aducana e poner esta farina apce  
e el agemyte q fincate deue ser limpio e claro en manera q no fin  
que enel fola nyn a frecho miguio e tornarse aniolei om ves e fize  
del agemyte farina bien molida. E deue ser geruda esta farina conel  
padron del aduygama e el q fegiere coneste padron si fallare q so  
bra ala qm del arroua mas de dos onzas de a frecho q el a tendan el  
aduygama q pche la colona q pche la colona q es ordenada e puesta  
por congo. ¶

**O**tro si la farina q apartare del agemyte q llaman aducana deue ser  
geruda conel padron del almodon e vender la apce por el precio del  
almodon e non mas e no boluer la conla farina del aduygama. E si  
conla del aduygama la boluere q pche la colona q sobre dicho es. ¶

*En esta manera es de fazer  
la farina del almodon*

**P**or q los dela abate ayen abondameto de pan pa las plagas e  
por que todas las demas delas panaderias toman farina de  
las arthonas e dela q se muele enlos molinos del agega.  
Ordenamos q de qual qer tgo q ouyere a vender en alfondiga o  
fuera del alfondiga o se ouyere apce por la villa algunas vezes quando  
acresce miguia de pan que ymporta mere se aipla lo que es menester  
pa fazer el aduygama como sobre dicho es. E q en pos deste que co  
pren los del agega e en pos dellos los arthoneros. E el trigo q se  
comprare pa fazer almodon deue ser fecho enesta manera. Prima  
mere deue ser apchedo e limpio de uerra e molado asi como prennes.

