



MEMORIAL

DE

INFANTERÍA.

Se publicará en Madrid *cuantas veces sea necesario*.—Puntos de suscripción: Madrid, en la Dirección general de Infantería. **PRECIO:** cincuenta céntimos de peseta mensuales, lo mismo en Madrid que en todo el Reino.—En Cuba y Puerto-Rico, dos pesetas y cincuenta céntimos por trimestre.—Filipinas, tres pesetas, también por trimestre.

ADVERTENCIA.

Los señores suscritores particulares al **MEMORIAL** cuyo abono termina en fin del mes actual, se servirán renovar con anticipación, si no quieren experimentar retraso en el recibo del periódico.

Los señores primeros Jefes de los Cuerpos del arma y Comisiones de reserva se servirán remitir relación de los Sres Jefes, Oficiales é individuos de tropa de los suyos respectivos que deseen suscribirse al **MEMORIAL** en el tercer trimestre.

Dirección general de Infantería.—Organización.—Circular número 196.—El Coronel del regimiento Infantería de Burgos, con fecha 25 de Abril último, me dice lo siguiente:

«Excmo. Sr.: Cumpliendo lo ordenado por V. E., elevo á su superior conocimiento, despues de un mes de ensayo, el resultado de las experiencias sobre comidas de la tropa con arreglo al sistema planteado por mí; pero iniciado por V. E., cuando mandé el batallón Cazadores de Barbastro y continuado hoy en este regimiento. Para mejor inteligencia de él y que todos puedan plantearlo en la localidad en que se hallen, cualquiera que sean los precios y los recursos con que cuenten, empezaré por manifestar á V. E. las bases con que he desarrollado el sistema y en las que se funda la variación establecida, así como los medios de que me he valido, ayudado por el celo de los Sres. Jefes, Capitanes, Oficiales y demás clases para hacer habitual una reforma que aunque facilísima, parece á primera vista presentar graves dificultades y un impropio trabajo. Na la de esto es cierto; solo se necesita alguna asiduidad en los primeros dias y fuerza de voluntad para sobreponerse á añejas costumbres y principios fundados en bases erróneas. Hasta ahora se ha creído que la patata y el garbanzo con algun tocino ó carne, era el alimento que únicamente podia suministrarse á la tropa y que su condimento no podia ser otro que el que caracteriza desde tiempo inmemorial, la calificación de rancho que se da á lo que el soldado come de ordinario.—Habia tambien la viciosa práctica de suministrarlo igual en calidad, cantidad y condimento por la mañana que por la tarde, y de consumir cada dia el total importe de la cantidad dejada por la tropa para su alimento, igualando la papeleta con un elástico renglon llamado avíos que crecia ó disminuia, segun faltaba poco ó mucho en la distribución de artículos para completar el importe de lo dejado por la fuerza. Así es que con idéntico guiso é iguales cantidades, vemos en la libreta fluctuar este renglon entre distintos precios, cuando parece que la razon natural dicta que en iguales proporciones y condimentos debiera ser siempre igual; resultando con ello una cuenta corriente entre el tendero y el Cuerpo, ventajosa siempre al primero, que con distintos precios suministraba siempre lo mismo, y naturalmente nunca más de lo que importaba la cantidad para ello dejada.—De estos vicios y del deseo de comodidad resultaba que solo se contratara el suministro de víveres con el que se comprometiese á suministrar todos los artículos, y que considerados la patata y tocino como base constante del alimento del soldado, se ciñesen los Jefes á no contratar, sino comprometiéndose el contratista á suministrar la patata todo el año á un precio intermedio fijo.—El llamado in-

termedio fijo, es, sin embargo, superior al precio medio verdadero en todos los años, lo que sin especie alguna de fraude, proporciona una gran utilidad al contratista; porque además no se lleva a efecto el contrato por completo y en todas las guarniciones de España, en lo menos dos meses, se empeoran los ranchos de la tropa, disminuyendo la patata y' sustituyéndol con fideo basto ó arroz, ya porque el provisionista lo solicita, ó porque la tropa lo pide por la mala calidad de aquel artículo.—Espresadas, pues, dichas circunstancias que todos hemos palpado y que están en la conciencia de todo Oficial que ha estudiado la cuestion con algun detenimiento, diré á V. E. las bases en que fundo el nuevo sistema de ranchos.—1.^a Las comidas no deben ser iguales en nutricion y condimento, porque la primera nutre al cuerpo solo desde las nueve de la mañana á las seis de la tarde, ó sean por nueve horas, mientras la segunda lo ha de nutrir desde las seis de la tarde á las nueve del dia siguiente, que son quince horas al menos.—Que esto es un principio inconcuso, lo demuestra la práctica en todas las clases de la sociedad. La fuerza de alimentación en las comidas no es igual en las clases pobres, en la clase media ni en las acomodadas, y por lo tanto no alcanzamos la razon por qué sea un principio constante únicamente para el soldado.—2.^a No hay necesidad de que se consuma toda la cantidad que el soldado deja para su alimento en las comidas del dia, y estas pueden ser más económicas ó más caras cada dia, segun la clase de alimentos que se suministran.—Este es otro principio inconcuso tambien y reconocido en todas las clases, excepto el soldado; ninguna consume en el dia una cantidad fija, por más que la tenga establecida como máximum de gasto; todas diariamente fluctúan en su gasto alimenticio, de modo que en el mes, quincena ó semana, no esceda de cierto límite; pero ninguna se ciñe á ello diariamente á causa de la diferencia de precio de los alimentos.—3.^a Todos, absolutamente todos, los artículos que consume el paisano bien acomodado, puede y debe consumirlos el soldado. No debe ceñirse á determinados artículos y con ello quitarse la presion que ejerce sobre los Cuerpos el contratista de patata.—Creo, Excmo. Sr., que este es otro principio que con razones sólidas no podra rebatirse; el paisano más escaso de recursos, el trabajadór, y hasta el pobre de solemnidad, invierten sus recursos con arreglo al clima, á la estacion y al apetito; todos, excepto el soldado, saborean y disfrutan de las frutas, legumbres, pescados, aves, caza, carnes de ganado menor, leches y otros artículos, con relacion á sus recursos mientras el soldado, para lograrlo, ha de consumir parte de sus sobras además de lo que deja para su alimentación. Y no se diga que no se la dan porque es imposible

con lo que deja para su alimento, porque esto seria una vulgaridad lamentable, cuando todo el mundo sabe que solo una compañía necesita gran cantidad de cualquier artículo, y por lo tanto que puede adquirirse con mayor ventaja que lo logra el paisano que ha de comprarlo siempre en puestos de revendedores y á cortas cantidades. Además, todos los artículos que suministra la naturaleza y cada país, son baratos, relativamente, en la época de su producción, y entonces sazonados y saludables. Con este sistema conseguiremos, como consigue el paisano, que su presupuesto no suba aunque las estaciones alteren los precios de algunos artículos; porque la época en que la patata está cara y es mala, es precisamente la en que empiezan las verduras y otras producciones que pueden suplir en parte esta carestía, disminuyendo el consumo de este artículo.—Lograremos con ello ventajas higiénicas y materiales; las primeras porque convienen á la salud los frutos que en cada época proporciona la naturaleza; y las segundas, porque no nos veremos obligados á aceptar un contratista por la presión que ejerce con el suministro de la patata, y podemos comerla abundante, cuando esté barata, consiguiendo una economía de gastos que hoy refluye solo en provecho de los abastecedores.—Libres ya de esta presión, contrataremos los artículos directamente con los productores y obtendremos en cada uno de ellos ventajas que hoy no se tocan, y si acaso, solo alcanza el contratista general. Suprimidas las contrataciones generales, si queremos no nos faltarán contrataciones particulares para cada artículo, y aun se hallará de patata, que si faltase, suplirá el mercado con ventaja, en la calidad al menos, y los Capitanes, con su habilidad en la confección de las papeletas ó combinación, utilizando otros artículos y consumiendo menos de aquel.—Evitaremos así además que el soldado consuma en cantinas y puestos que siempre rodean los cuarteles, sus sobras, para comprar artículos que ansía, porque de ellos se ve privado de continuo y que adquiere á mayor precio y de peores condiciones que pudieran suministrarle en las comidas.—Este es el plan general del proyecto, y con leerlo se comprende que es de fácil ejecución; fijémonos un poco en algunos detalles que vemos de continuo, y lo comprenderemos perfectamente, convenciendo nuestro ánimo.—Veamos el gasto de los Cadetes en el Colegio, el de cualquiera familia medianamente acomodada, ó el de la de cualquier Subalterno ó Capitan; contemos el número de personas, incluso los sirvientes que comen en estas casas ó corporaciones, veamos lo que gastan, descontemos de ello el pan, el carbon, la luz y la reposición en vajilla ó servicio, que el soldado no compra con lo que deja para su alimentación y el paisano ó el Ofi-

cial incluyen en el gasto diario; repartamos lo que queda líquido entre las personas que en la casa ó corporacion comen, y nos convenceremos de que es posible que el soldado coma mejor y que no es exagerado lo que he relacionado como suministrado en Barbastro y en el regimiento de Búrgos; y ménos exagerado, si todavía consideramos que la familia ó el Oficial compran por menor, y el cuerpo, aunque solo diariamente lo hace siempre por mayor y que la calidad de los artículos no es habitualmente de tanto precio ni de tan buena calidad, por más que yo crea que pueden y deben serlo.—El paisano, el Oficial, no tienen contratista que todo el año les dé la patata al mismo precio, y, sin embargo, todo el año les cuesta lo mismo la comida; y si en alguna época gastan menos, es precisamente cuando la patata está más cara, porque es cuando en cambio, las verduras, carnes, huevos y postres están á precio más económico, que con usura compensa el aumento de precio de la patata.—Generalmente decimos: «mi compañía no puede comer bien porque tiene pocas plazas;» esta es una vulgaridad; calculado en número de onzas de cada alimento que ha de darse por individuo, lo mismo deben comer diez que ciento si hay legalidad, porque el precio es igual.—No sucede lo mismo con el paisano; el precio es más bajo cuanto mayor es la cantidad que se compra; y por lo tanto, en esta clase, si comen mejor diez que uno, es porque no puede comprarse lo necesario para una persona ó dividirse tanto ó tan exactamente que dé el resultado; pero en el ejército, donde los precios y contratos son al por mayor, lo mismo pueden comer diez que ciento, y el sobrante debe ser relativo. Prueba de esta verdad es que el ensayo del sistema de ranchos se hizo con solo la escuadra de gastadores de Barbastro, compuesta de doce hombres entonces; y tambien, observando que el soldado en marchas y cortos destacamentos come bien y á veces mejor que en ranchos. ¿En qué consiste? en que utiliza todos los artículos de consumo y no se ciñe á determinados, como lo hacen las compañías.—Creo, Excmo. Sr., que V. E., en su práctica militar y con el detenido estudio que ha hecho de todo lo conveniente y ventajoso al soldado, comprenderá mis observaciones, y por ello pasaré ya á espresar las pruebas prácticas y resultados obtenidos.—Conocidos son por V. E. los resultados de las primeras esperiencias hechas en el batallón de Barbastro en Málaga, con los precios habituales de la casa de la compra, más subidos que los de la generalidad de las poblaciones de España; trabajo que V. E. dispuso se publicase en el MEMORIAL.—Posteriormente V. E. sabe las ventajas obtenidas en los precios y constan además en las libretas de rancho del batallón cazadores de Barbastro y regimientos del Príncipe y Asturias, con solo comparar

los precios en Enero de 1869 con los de Junio del mismo año.—No ignora V. E. que sin interrupcion continuó el mismo sistema en Granada y que por la rebaja de precios obtenida, el resultado superó en mucho al espresado en la memoria, y por lo tanto pasaré á detallar el obtenido en este regimiento, desde el dia en que empezó la esperiencia hasta hoy, acompañando las papeletas de rancho para que V. E. pueda cotejar los datos que arrojan con los que manifestaré en esta memoria. Los precios de los comestibles en la tienda, segun contrata, eran los que espresan la relacion número 1, al hacerme cargo del mando del regimiento, y la distribucion de artículos para la confeccion de ranchos, la espresada en las papeletas unidas con el número 2.—

La proporcion de alimento que resulta por plaza, consta al pié de cada una, así como el sobrante por término medio en cada rancho y que se repartia en la puerta del cuartel á los pobres. Los precios obtenidos, con la libertad de comprar los Capitanes donde tengan por conveniente, se espresan en el documento núm. 3, espresivos de los alcanzados como más ventajosos en calidad y precio, en cuya relacion, además de la ventaja obtenida, hallará V. E. mayor cantidad de artículos para el consumo de la tropa. La distribucion de estos artículos, entre las comidas y la cantidad que corresponde á cada plaza, lo hallará V. E. asimismo en los documentos unidos con el núm. 4, y por último, la relacion de las distintas comidas suministradas, á la que presidió S. E. el Capitan General, en el documento núm. 5. Todos ellos completan, Excmo. Sr., el trabajo, mejor que pudiera yo hacerlo en esta memoria, y dan una razon exacta del resultado obtenido, sin más que el mucho celo de los Sres. Jefes, Capitanes, y honradez en las clases que aspiran solo al crédito del regimiento de Búrgos, y á merecer el aprecio de V. E. Prevenido el ánimo de las clases contra la reforma, por no haberse planteado detalladamente, parecia difícil lograr resultados favorables en asunto prejuzgado de antemano, y calificado por ellos como en otros cuerpos de exajeracion, ó como reforma posible solo en determinadas localidades. Parecia difícil asimismo plantear una reforma que se creia necesitaba una asiduidad especial, pero convencidas las clases todas por la primera esperiencia practicada y por la aplicacion del sistema en general y hasta minucioso detalle del gasto particular de cada individuo en su casa, conseguimos no solo un resultado apetecido, sino que sobrepujó en mucho á mis esperanzas por el celo y estímulo de los Sres. Capitanes. El único entorpecimiento hallado en un principio, ha sido la falta de costumbre en la confeccion de las papeletas para graduar los Capitanes la proporcion de cada artículo, para que las comidas fuesen suficientes en cantidad,

pero ya hoy la práctica ha hecho fácil para todos este detalle, y el soldado come todos, absolutamente todos los artículos de consumo ordinario en la población para personas bien acomodadas, logrando una variedad en ellos y en su condimento, como pueda tenerla cualquiera particular. Entre otras, las ventajas más palpables que hemos observado han sido que la alimentación es más nutritiva por hallarse cargada de mayor cantidad de sustancia animal, y por que el apetito con que el soldado come guisos y sustancias, variadas cada día, ocasiona tome mayor cantidad de alimento, repitiendo algunos hasta dos y tres veces. El espíritu del soldado se levanta considerablemente al observar el interés de sus Jefes y Oficiales y disfrutar de artículos que no solo no estaban acostumbrados á comer, sino que consideraban como vedados á sus escasos recursos; el estímulo crea el espíritu de compañía y cuerpo, y con ellos se moralizan las clases, porque siendo el fraude notado al menor descuido, se evidencia más fácilmente el Capitan ó las clases menos celosas, y se ven movidas por una presión natural que les obliga á sincerarse, y por último se nota la satisfacción del soldado que se ve relevado de la condena de comer siempre lo mismo. Creo que el resultado satisfará á V. E., como por completo ha llenado las esperanzas de las autoridades del distrito, y debo por ello llamar la atención de V. E. sobre la circunstancia de ser la época peor del año para esta clase de esperiencias, puesto que nos hallamos en el período de mayor carestía de la patata, y en que aún no ha llegado el de la baratura de hortalizas, legumbres y verduras, y además á la terminación de un invierno crudísimo como hace años no se ha conocido, y que habiendo retardado considerablemente el crecimiento de los pastos, ha retardado asimismo la época en que las carnes bajan por la facilidad de la manutención del ganado. La reciente guerra de Francia y Prusia ha influido también notablemente en sostener los precios de los artículos de consumo, y sin embargo, y con todas estas circunstancias, V. E. observará que se ha obtenido por completo el resultado y cumplimentado las órdenes que V. E. me dió para este asunto. Sin embargo, aún no me satisface por completo el resultado obtenido; la falta de menaje á propósito por el escaso tiempo transcurrido, en que solo ha podido construirse parte del que V. E. autorizó, el corto conocimiento que aún tengo del país, de sus producciones, de su comercio y del personal dedicado al de cada artículo, han impedido que se haya logrado toda la variación de comidas que yo desearia y que los precios hayan alcanzado la baja de que son aún susceptibles en mi concepto, y por ello espero que una vez obtenido uno y otro podré demostrar á V. E. aún mayores ventajas. Como V. E. verá, el

regimiento deja en rancho un céntimo de peseta menos que los demás del distrito; así lo hallé y continúa, porque no ha sido necesario aumentarlo; pero lo manifiesto á V. E. para que en ello se fije y observe que á pesar de ello ni en calidad ni en cantidad desmerecen.—En el menaje creo, Excmo. Sr., debiera hacerse algunas alteraciones, y por ahora solo manifestaré á V. E. tres que más notablemente se han marcado.—La primera es sustituir los cuatro repartidores de lata ordenados en circular por V. E., con sartenes de hierro con dos asas de cabida de unos treinta cazos de agua.—Estas sartenes sirven para repartir como los repartidores de lata; cuestan próximamente lo mismo, abultan y se deterioran ménos, duran más, tienen más fácil y útil renta el día que se quieran enagenar, y sirven para llevar al horno asados, paellas de arroz, ú otros artículos, costando próximamente lo mismo.—La segunda variacion, en mi sentir, debiera ser la forma del cazo; el actual no puede servir más que para repartir ranchos caldosos, y aun para esto deteriora la olla y muele la comida, siendo difícil la reparticion de guisos espesos é imposible reunirlos con él.—El cazo de hechura de cucharón, redondo y en la prolongacion del mango es más barato, ménos susceptible de deterioro, más cómodo para repartir, y útil para remover los guisos, porque entra en ellos sin fuerza y sin destrozar las patatas ó legumbres.—Tercera variacion: la olla chica, de un sistema que construyó el fabricante para que se condujese dentro de la mayor es inútil, así como la sarten y utensilios que con ella remitió.—Con la olla grande hay suficiente casi para ochenta plazas, y por lo tanto para nada es necesaria la pequeña, puesto que el sistema tiene la ventaja de que sirve para muchas y pocas plazas, sin detrimento de la olla, pues basta con llenar de agua los compartimientos que son precisos y de menestra los necesarios, con lo que, llenos todos de líquido, el hierro no recuece ni se deteriora, y además hay agua caliente con qué aumentar el líquido á las ollas para utilizarlo en otros usos de limpieza del menaje ó personal del soldado. Con la supresion de dicha olla y parte de menaje, el precio bajará de ochocientos reales á unos cuatrocientos cincuenta, que cuesta la olla y ollera a lo sumo, resultando, con mayor servicio, una economía á los fondos de los Cuerpos.—Estas ollas para rancho ordinario, producen el mismo ó mejor efecto que las antiguas, y para el cocido y sopa son casi indispensables.—En la olla ordinaria sale bien el cocido en la parte de condimento, pero desmerece á la vista y hay gran dificultad para estraer el caldo para la sopa, siendo además imposible la equitativa distribucion sin revolverlo y convertirlo en un rancho de peor efecto y apariençia que el antiguo, como más seco. En

la nueva olla el caldo se extrae con facilidad, la reparticion por escuadras está hecha con solo vaciar las ollas, y de ellas sale separado el garbanzo de la patata y verdura, como en una casa particular, y encima, en un trozo, el tocino y la carne, de modo que con facilidad, equidad y limpieza, puede repartirse entre los catorce ó quince hombres de cada escuadra en las mesas, y el aspecto es exactamente el de un cocido particular, pudiendo el soldado tomar, segun su gusto, de un artículo ú otro con preferencia, ó de cada uno igual cantidad todos.—La confeccion de las comidas no presenta dificultad por más que aparezca difícil reunir el número suficiente de cocineros para sostener la variacion de guisos. Basta solo celo en el furriel, y que los rancheros se renueven uno por uno, en vez de ser los dos á la vez. Al cabo de algun tiempo, todos, en los siete dias de su servicio, han practicado toda clase de guisos, y al menos uno de los rancheros y el furriel estén agilitados para ello.—En el regimiento, Excmo. Sr., se ha utilizado en beneficio de los ranchos el producto del carbon en los dias que los guisos han sido asados ó paellas al horno; porque pagándose por cada cazuela ó sarten en el horno cuatro cuartos, y costando solo diez y seis la cocion de las cuatro que existen por compañía, resulta un beneficio con la venta del carbon correspondiente á la compañía que importa mayor cantidad, con cuyo beneficio se han mejorado los ranchos algun dia ó suplido el aumento de gastos de combustible en otros, que es necesario por el número de platos de que se compone la comida.—Todas las compañías dan á la tropa como segundo plato casi diariamente ensaladas, porque se ha observado lo gratas que son al soldado en esta época, calorosa por demás en Valencia.—Estas ensaladas, con bastante cebolla y bien aderezadas, son muy gratas al soldado é higiénicas además, segun opinion de facultativos.—Como V. E. verá en las papeletas adjuntas, la tropa ha comido cuanto existe en el mercado para el consumo ordinario de la población, y todas las clases del regimiento han rivalizado en celo é interés por el soldado, siendo ellas, y no yo, las que han alcanzado tal resultado, debido única y exclusivamente á su celo, emulacion é interés.—Si han logrado satisfacer los deseos de V. E. é iniciar una mejora util al soldado, habrán alcanzado su única aspiracion y obtenido todo lo que se proponian.

DOCUMENTOS QUE SE CITAN EN LA MEMORIA.

NUMERO 1.

REGIMIENTO INFANTERÍA DE BÚRGOS, NÚM. 36.

RELACION de los precios á que compraba el regimiento al hacerse cargo el Jefe que suscribe.

ARTÍCULOS.			Pesetas.	Céntimos.
Arroba patata á.....			1	25
Libra garbanzos á.....			»	29
Id. tocino á.....			»	76
Id. carne de carnero á.....			»	41
Id. pimientó á.....			»	40
Id. sal á.....			»	9
Id. arroz á.....			»	21
Id. judias á.....			»	24
PROPORCION AL DIA.			Idem cada rancho.	
Garbanzo	2'21	onza por plaza.....	1'11	
Carne....	2'10	idem id.....	1'5	
Tocino..	1'70	idem id.....	85	
Arroz....	6'23	Idem id.....	3'12	
Judias...	3'12	idem id.....	1'56	
<i>Total.</i>	15'36	idem id.....	7'69	»
De ellas.				
Sustancia animal..	3'80		1'95	»
PROPORCION AL DIA.			En cada rancho.	
Patata...	42	onzas por plaza.....	21	onza.
Garbanzo	2'46	idem id.....	1'23	»
Tocino...	1'85	idem id.....	0'92	»
Carne....	2'21	idem id.....	1'10	»
<i>- Total.</i>	48'52	idem id.....	24'25	»
De estas onzas son sustancia animal..	4'06		2'03	»

NÚMERO 2.

RANCHOS ANTERIORES AL NUEVO SISTEMA.

		1. ^a del 2. ^o	Peset.	Cénts.
		Las 65 plazas á 34 céntimos.....	22	10
Arro- bas.	Libras	DISTRIBUCION.	Peset.	Cénts.
7½	»	Patatas á 125 céntimos.....	9	37
»	10	Garbanzos á 29 id.....	2	90
»	7	Tocino á 76 id.....	5	32
»	9	Carne á 41 id.....	3	69
»	2	Sal á 09 id.....	»	18
»	1½	Pimiento á 40 id.....	»	60
		Avios.....	»	04
		<i>Igual.....</i>	00	00
		2.^a del 2.^o		
		Las 71 plazas á 34 céntimos.....	23	67
		DISTRIBUCION.		
8¼	»	Patatas á 125 céntimos.....	10	31
»	11	Garbanzos á 29 id.....	3	19
»	7	Tocino á 076 id.....	5	32
»	9	Carne á 041 id.....	3	69
»	1½	Pimiento á 040 id.....	»	60
»	3	Sal á 009 id.....	»	27
		Avios.....	»	29
		<i>Igual.....</i>	00	00
		3.^a del 2.^o		
		Las 71 plazas á 34 céntimos.....	24	14
		DISTRIBUCION.		
8½	»	Patatas á 125 céntimos.....	10	62
»	11	Garbanzos á 29 id.....	3	19
»	7½	Tocino á 76 id.....	5	70
»	9	Carne á 41 id.....	3	69
»	1½	Pimiento á 040 id.....	»	60
»	3	Sal á 009 id.....	»	27
		Avios.....	»	07
		<i>Igual.....</i>	00	00

4.^a del 2.^o
 Las 64 plazas á 34 céntimos.....

		DISTRIBUCION.		Peset.	Cénts.
Arrobas.	Libras				
7 1/2	»	Patatas á 125 céntimos.....	9	69	21 76
»	9	Gárbanzos á 029 id.....	2	61	
»	6 1/2	Tecino á 076 id.....	4	94	
»	2 1/2	Sal á 009 id.....	»	22	
»	1	Pimiento á 040 id.....	»	40	
»	9	Carnes á 041 id.....	3	69	
		Avios.....	»	21	

Igual..... 00 00

5.^a del 2.^o
 Las 62 plazas á 34 céntimos.....

DISTRIBUCION.

7 1/2	»	Patatas á 125 céntimos.....	9	37	21 08
»	9	Garbanzos á 029 id.....	2	61	
»	8 1/2	Carne á 041 id.....	3	48	
»	1	Pimiento á 040 id.....	»	40	
»	2	Sal á 009 id.....	»	18	
»		Tocino á 076 id.....	4	94	
»	6 1/2	Avios.....	»	10	

Igual..... 00 00

6.^a del 2.^o
 Las 59 plazas á 34 céntimos.....

DISTRIBUCION.

»	9	Garbanzos á 29 céntimos.....	2	61	20 06
»	8 1/2	Carne á 041 id.....	3	48	
»	6 1/2	Tocino á 076 id.....	4	94	
»	23	Arroz á 024 id.....	5	52	
»	11 1/2	Judias á 024 id.....	2	76	
»	2	Sal á 009 id.....	»	18	
»	1 1/4	Pimiento á 040 id.....	»	50	

Igual..... 00 0

RELACION de precios hoy fecha.

ARTÍCULOS.	PRECIOS.
Patata.....	125 céntimos de peseta.
Garbanzo.....	21 id. id.
Tocino.....	53 id. id.
Carne de carnero.....	34 id. id.
Sal.....	3 id. id.
Pimiento.....	36 id. id.
Judías.....	25 rs. 37 libras.
Arroz.....	21, 22, 23 rs. barchilla (36 libras).
Carne de vaca.....	41 céntimos.
Macarron de primera.....	30 id.
Aceite.....	46 rs. arroba.
Butifarras de cerdo.....	12 cuartos docena.
Chorizos de id.....	9 id. id.
Manteca de id.....	48 id. libra de 36 onzas.

2.ª del 1.º

Las 74 plazas para rancho á 34 céntimos..... Peset. 25 Cént. 16

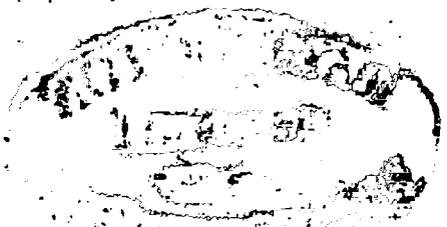
Arrobas.	Libras	DISTRIBUCION.	Peset.	Cént.
POR LA MAÑANA.				
3	»	Patatas á una peseta 25 céntimos.....	3	75
»	9	Garbanzos á 24 id.....	2	16
»	3	Tocino á 53 id.....	1	39
»	1 1/2	Sal á 9 id.....	»	13
»	1 1/2	Pimiento á 37 id.....	»	18
		Avíos.....	»	12
		<i>Quedan.....</i>		17 33
PARA LA TARDE.				
»	14	Arroz á 24 céntimos.....	3	36
»	5	Lomo.....	4	75
»	8 1/2	Anguilas á 21 cuartos.....	1	78
		Alcachofas.....	»	25
		Caracoles.....	»	37
		Guisantes.....	»	50
»	3	Aceite á 42 id.....	»	26
		Avíos.....	»	30
		<i>Quedan.....</i>		4 66
ENSALADA.				
»	16	Judías, á 21 cents.....	3	36
»	2	Aceite á 42.....	»	84
		Vinagre.....	»	48
		<i>Faltan.....</i>		» 02

4.^a Compañía del 1.^o

Las 66 plazas á 34 céntimos..

Peset	Cénts.
22	44

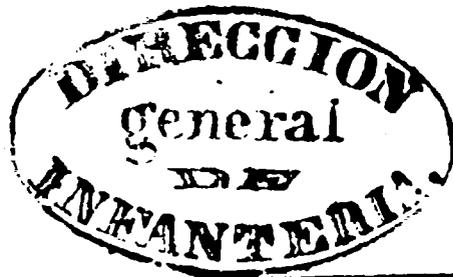
Arro- bas.	Libras	DISTRIBUCION.	Peset.	Cénts.	Peset	Cénts.
		15 Garbanzos á 21 céntimos.	3	15		
		12 Judias á 26 id.	3	12		
		15 Carne á 34 id.	5	10		
		4½ Sal á 9.	»	40		
		Aceite á 45 id.	3	37		
		½ Pimiento á 40 id.	»	20	22	44
		Verdura.	»	»		
		5½ Docenas de huevos á 59 id.	3	25		
		Cebollas.	»	75		
		14 Raciones de pan á 12 id.	1	68		
		Especias.	»	42		
		<i>Igual.</i>			00	00



4.ª del 1.º

	Peset.	Cénts
Las 64 plazas á 34 céntimos.	21	76
<i>Existencia anterior.</i>	07	00
SUMAN.	28	76

Arro- bas.	Libras	DISTRIBUCION.	Peset.	Cénts.
PRIMER RANCHO.				
1	»	Patatas á 125 céntimos.	1	25
»	6	Garbanzos a 24 id.	1	44
»	6	Judias á 20 id.	1	20
»	6	Lentejas á 20 id.	1	20
»	2	Sal á 9 id.	»	18
»	1/2	Pimiento á 40 id.	»	20
»	2	Aceite á 45 id.	»	90
		Verdura.	»	75
		Vinagre.	»	25
		<i>Quedan.</i>	21	49
SEGUNDO RANCHO.				
<i>Primer plato.</i>				
12		Sardinias á 18 céntimos. } <i>Guisadas.</i>	2	16
7		Anguilas á 28 id. }	2	80
<i>Segundo plato.</i>				
16		Arroz á 24 id.	3	84
6 1/2		Aceite á 45 céntimos.	2	92
3 1/2		Sal á 9 céntimos.	»	31
		4 Conejos á 125 céntimos.	5	»
		Un cántaro y un cuarto de vino á 262.	3	25
		Alcachofas.	»	50
		Espicias y cebollas.	»	50
		Avios.	»	11
		<i>Igual.</i>	00	00



6.^a del 1.^o

Las 64 plazas á 34 céntimos.

Peset.	Cénts.
21	76

Arrobas.	Libras		Peset.	Cénts.
DISTRIBUCION.				
2	»	Patatas á 125 céntimos.	2	50
»	6	Garbanzos á 29 id.	1	74
»	8	Arroz á 24 id.	1	92
»	2 1/2	Tocino á 56 id.	1	14
»	2	Sal á 9 id.	»	18
»	1/2	Pimiento á 40 id.	»	20
		Avios.	»	04

7	72
---	----

QUEDA PARA EL RANCHO DE LA TARDE.

14	04
----	----

1	»	Patatas á 125 céntimos.	1	25
»	4	Tocino á 56 id.	2	28
»	12	Garbanzos á 21 id.	2	52
»	5	Fideos á 23 id.	1	15
»	12	Carne á 35 id.	4	20
		Coles y lechugas.	»	96
		Vinagre y aceite.	1	25
	2	Sal á 9 céntimos.	»	18
		Avios	»	25

14	04
----	----

Igual.

00	00
----	----

1.^o del 2.^o

Las 64 plazas á 34 céntimos.

21	76
----	----

DISTRIBUCION.

RANCHO DE LA MAÑANA.

3	10	Patatas á 125 céntimos.	3	75
»	12	Garbanzos á 29 id.	2	90
»	3	Judías á 24 id.	2	88
»	2	Aceite á 48 id.	1	44
»		Sal á 9 id.	»	18
		Avios.	»	09

11	24
----	----

ESTOFADO DE LA TARDE.

»	15	Carne á 37 céntimos.	4	55
»	3	Guisantes á 10 id.	»	30
		Ensalada de naranjas.	1	»
		Azafran.	»	12
		Verdura.	»	50
		Habas.	»	25
		Avios.	»	25

6	97
---	----

Queda para mejora de rancho.

3	55
---	----

		1. ^a del 2. ^o de Mayo	Peset.	Cénts.
Las 63 plazas á 34 céntimos.			21	42
Sobrante del dia anterior.			3	55
		<i>Suma</i>	24	97

Arrobas.	Libras	DISTRIBUCION.	Peset.	Cénts.
»	10	Garbanzos á 29 céntimos.	2	90
»	12	Judias á 24 id.	2	88
»	12	Arroz á 24 id.	2	88
»	3	Sal á 9 id.	»	27
»	1	Pimiento á 40 id.	»	40
»	3	Aceite á 48 id.	1	44
		Avios á	»	5

		PAELLA DE CONEJOS AL HORNO POR LA TARDE.	24	97
	12	conejosa á 94 céntimos.	11	28
»	5	Guisantes á 10 id.	»	50
		Eusalada.	»	15
		Azafran.	»	12
		Verdura.	»	40
		Peces boquerones.	»	70

		ALMUERZO, POTAGE.—COMIDA, SOPA, COCIDO Y ENSALADA.	Peset.	Cénts.
Las 67 plazas á 34 céntimos.			22	78
Sobrante anterior.			2	»
		<i>Suma</i>	24	78

		ALMUERZO.	Peset.	Cénts.
»	10	Garbanzos á 21 céntimos.	2	40
»	12	Judias á 21 id.	2	52
»	2	Aceite á 42 id.	»	84
		Verdura.	1	»
		Sal á 3 céntimos.	»	05
»	1/4	Pimiento á 4 id.	»	10
		COMIDA.		
		Sopa de cintas.	1	50
»	17	Carne á 37 céntimos.	6	29
1	»	Patatas á 125.	1	25
»	10	Garbanzos á 24.	2	40
»	3	Tocino á 50.	1	50
		Verdura.	»	»
»	1 1/2	Sal.	»	04
»	3	Azafran.	»	12
		Eusalada.	»	75
		Vinagre.	»	25

		<i>Queda en fondo.</i>	3	09
--	--	------------------------	---	----

1.^a del 2.^o

ALMUERZO, PAELLA AL HORNO.—COMIDA, ESTOFADO Y ENSALADA
 Las 67 plazas á 34 céntimos.
 Sobrante del dia anterior.

Peset.	Cénts.
22	78
3	09
25	87

Suma.

Arro- bas.	Libras	ALMUERZO.	Peset.	Cénts.
»	12	Arroz á 25 céntimos.	2	52
»	2	Aceite á 42 id.	»	84
»	5	Lomo á 110 id.	5	50
»	1	Sal á 3 id.	»	03
		Alcachofas.	1	07
1/2	»	Patatas.	»	68
		COMIDA.		
2 1/2	»	Patatas á 125 céntimos.	3	18
»	18	Carne de vaca á 37 id.	6	66
»	6	Guisantes á 8 id.	»	48
		Alcachofas.	»	50
		Azafran.	»	12
		Vinagre.	»	25
		Ensalada.	1	»
		Especias y vino para el guiso.	»	72

23 55

Queda en fondo.

2 32

ALMUERZO, RANCHO ORDINARIO.—COMIDA, GUIADO Y ENSALADA.

Las 67 plazas á 34 céntimos.
 Sobrante del dia anterior.
 Producto del cambio de plata á calderilla.

22	78
2	32
3	»
28	10

Suma.

Arro- bas.	Libras	ALMUERZO.	Peset.	Cénts.
2 1/2	»	Patatas á 125 céntimos.	3	18
»	14	Garbanzos á 21 id.	2	94
»	3	Tpeino á 50 id.	»	50
»	1	Sal á 3 id.	»	03
»	1/2	Pimiento á 40 id.	»	20
		COMIDA, GUIADO.		
»	17	Carne de vaca á 37 céntimos.	6	29
»	7	Guisantes á 8 id.	»	48
»	10	Judías á 21 id.	2	10
		Vegetales.	»	50
»	1	Aceite á 42.	»	42
		Ensalada.	1	»
		Alcachofas y espárragos.	»	25

20 28

Queda en fondo.

7 82

1.º del 2.º

ALMUERZO, CALLOS.—COMIDA, SOPA, COCIDO Y ENSALADA.

	Peset.	Cénts.
Las 69 plazas á 39 céntimos.	23	46
Sobrante anterior.	7	82
<i>Suma.</i>	31	28

Arre- bas.	Libras	ALMUERZO.	Peset.	Cénts.
1	»	Patatas á 125 céntimos.	1	25
		20 manos de carnero á 14 id.	2	20
		8 morros de ternera á 37 idem.	2	96
		12 chorizos.	1	75
1/2	»	Pimiento á 40 céntimos.	20	
1	»	Sal á 3 céntimos.	03	
		Ajos y cebollas.	20	
		COMIDA.		
		8 Sopa de macarrones á 30 céntimos.	25	77
»	»	17 Carne á 37 céntimos.	63	29
1	»	Patatas á 125 céntimos.	1	25
»	»	10 Garbanzos á 24 idem.	2	40
»	»	4 Tocino á 50 céntimos.	2	
»	»	1 Morcilletas á 175 id.	1	75
		Verdura.	15	50
		Sal.	03	
		Azafran.	12	
		Ensalada.	1	75
		Vinagre y aceite.	50	
		<i>Queda en fondo.</i>	5	51

1.º del 2.º

**ALMUERZO, HUEVOS Y MIGAS.—COMIDA, PABLLAS DE CONEJO AL
HOBNO, PRINCIPIO DE TORTILLA CON PATATAS, POSTRE DE LE-
CHE CUAJADA CON VIZCOCHOS.**

	Peset.	Cénts.
67 plazas á 34 céntimos.....	22	78
6 plazas dadas por el Sr. Coronel para las comidas..	2	05
Remanente anterior.....	5	51
	<hr/>	<hr/>
<i>Suma.....</i>	30	33

ALMUERZO.

	Peset.	Cénts.
10 panes, ó sean 15 libras para migas, á 15.º....	1	50
134 huevos á 59 docena.....	5	49
4 libras de aceite á 42.....	1	68
1 libra de sal.....	»	3
Ajos.....	»	6

COMIDA.

	Peset.	Cénts.
12 conejos á 100.....	12	»
12 libras de arroz á 21.....	2	32
4 idem de guisantes á 8.....	»	32
Alcachofas.....	»	50
Azafran.....	»	15
68 huevos á 59 docena.....	3	40
4 ⁵ / ₈ arroba patatas á 125.....	6	08
17 libras de aceite á 42.....	6	03
Leche cuajada y vizcochos.....	5	25

<i>Falta.....</i>	02	08
-------------------	----	----

1.^a del 2.^o

ALMUERZO, CALLOS.—COMIDA, ESTOFADO Y ENSALADA.

Las 69 plazas para rancho á 34 céntimos.	23	46
Débito del dia anterior.	2	08
<i>Quedan.</i>		21 38

Arro- bas.	Libras	ALMUERZO.	Peset.	Cénts.		
		20 manos de carnero, á 11.	2	20		
		8 vientres á 37.	2	96		
1	»	Patata á 125.	1	25		
»	2	Aceite á 42.	»	84		
»	1/2	Pimiento á 37.	»	19		
»	1	Sal á 3.	»	03		
»	2	Garbanzos á 21.	»	42		
		COMIDA.				
»	17	Carne á 37.	6	29		
	2	Aceite á 42.	»	84		
	5	Guisantes á 8.	»	40		
2 1/2	»	Patata á 125.	3	13		
»	2	Habas á 6.	»	12		
		Verdura.	»	25		
		Ensalada.	1	75		
		Cebollas y especias.	»	19		
		<i>Queda en fondo.</i>			»	52

1.^a del 2.^o

Almuerzo, rancho ordinario.—Comida, sopa, cocido y ensalada.

Las 69 plazas á 34 céntimos.	23	46
Sobrante anterior.	»	52

Arro- bas	Libras	ALMUERZO.	Peset.	Cénts.		
2	»	Patata, á 125.	2	50		
»	12	Garbanzos, á 21.	2	52		
»	3	Tocino, á 50.	1	50		
»	1/2	Pimiento.	»	20		
»	1	Sal.	»	3		
		COMIDA.				
»	5	Sopa de cinta, á 30.	1	50		
»	16	Carne, á 37.	5	92		
1	»	Patata, á 125.	1	25		
»	10	Garbanzos, á 21.	2	10		
»	4	Tocino, á 50.	2	»		
»	1/2	Morcilla, á 175.	»	87		
		Verdura.	»	50		
		Azafran.	»	12		
		Ensalada de lechuga.	1	25		
		<i>Queda sobrante.</i>			1	72

7.

1.ª del 2.º

1929

ALMUERZO, RANCHO ORDINARIO.— COMIDA, GUISADO DE GALLINAS, SOPA, ARROZ SECO, POSTRES DE NARANJAS CON AZÚCAR.

	Peset.	Cénts.
Existencia anterior.....	9	19
69 plazas á 34 céntimos.....	23	46
Suma.....	32	65

Arro- bas.	Libras	ALMUERZO.	Peset.	Cénts.		
1 1/2	»	Patata á 125 céntimos.....	1	56		
»	10	Judías á 20 id.....	2	00		
»	10	Garbanzos á 24 id.....	2	40		
»	2	Tocino á 50 id.....	1	00		
»	1	Sal á 3 id.....	»	03		
»	1/4	Pimienta á 36 id.....	»	09		
		COMIDA.				
		<i>Sopa.</i>				
»	12	Arroz á 18 céntimos.....	2	16	30	30
		Menudos de las gallinas.....	»	»		
		Guisantes á 8 céntimos.....	»	32		
		Alcachofas.....	»	50		
		Once gallinas á 125 céntimos.....	13	75		
		<i>Principios.</i>				
1	»	Patata á 125 id.....	1	25		
	4	Guisantes á 8 id.....	»	32		
	2	Lomo á 125 id.....	2	50		
	2	Aceite á 42 id.....	»	84		
		POSTRE.				
	5	Naranjas con azúcar.....	1	57		
		Quedan en fondo.....			2	35

2.^a del 2.^o

Las 63 plazas á 34 céntimos.

Peset. Cénst.

21 42

Remanente anterior

» 42

SUMA.

21 84

PRIMER RANCHO.

Peset. Cénst.

- 3 1/4 arrobas de patata á 125 céntimos. 4 06
- 8 Libras garbanzos 24 id. 1 92
- 2 Aceite á 42 id. » 84
- 1 Idem Sal. » 06
- 1/2 de pimiento á 36 id. » 12
- Avios. » 06

7 12

SEGUNDO RANCHO.

- 20 Libras de judias á 21 céntimos. 4 20
- 2 de aceite á 42 id. » 34
- Verdura. » 50
- 1/2 Idem pimiento á 36 id. » 18
- 1 Idem de sal á 6 id. » 06

5 78

HUEVOS EN SALSA.

- 8 1/2 Docenas de huevos á 60 céntimos. 4 20
- 15 Libras de guisantes á 6 id. » 90
- 3 de aceite á 42. 1 26
- En piñones. » 18
- Almendras. » 09
- Ajos. » 09
- Pimiento. » 09
- Especias. » 12
- Peregil. » 03

6 96

Queda en fondo.

» 99

2.º del 2.º

ALMUERZO, RANCHO ORDINARIO — COMIDA PLATEADA DE ARROZ CON GALLINA, MORCILLA.

	Peset.	Cénts.
Remanente anterior	6	41
Las 60 plazas á 34 céntimos.	20	40
	26	81

		ALMUERZO.		Peset.	Cénts.		
2	»	Patatas á 125 céntimos.	2	50			
»	12	Garbanzos á 21 id.	2	52			
»	2	Tocino á 50 id.	1	»			
»	¼	Pimiento á 36 id.	»	09			
»	¾	Sal	»	02			
		COMIDA.					
»	18½	Arroz (½ barchilla).	3	»	23	54	
		10 gallinas á 100.	10	»			
		6 docenas de morcillas á 30.	1	80			
»	3	Aceite á 42.	1	26			
»	1	Sal.	»	03			
		Azafran.	»	24			
		Guisantes.	»	50			
		Alcachofas.	»	38			
		<i>Queda en fondo.</i>			3	47	

	Peset.	Cénts.
Remanente anterior	5	04
Las 59 plazas á 34 céntimos.	20	06
	25	10

		ALMUERZOS.		Peset.	Cénts.		
3	arrobos	de patatas á 125 céntimos.	3	75			
7	libras	de garbanzos á 24.	1	68			
2	id.	de tocino á 53.	1	06			
½		de pimiento á 36.	»	18			
1		de sal á 06.	»	06			
		Ajos.	»	06			
		COMIDA.					
		<i>Primer plato.</i>					
1½	arrobos	de patatas á 125 céntimos.	1	87			
9	libras	de carne á 37 id.	3	15			
6	id.	aceite á 42 id.	2	52	19	82	
		Azafran.	»	18			
1	id.	de sal á 6 id.	»	06			
14	id.	de arroz á 18 id.	2	52			
		<i>Segundo plato.</i>					
		Guisantes.	»	66			
		Habas.	»	24			
		Alcachofas.	»	24			
		Cebollas.	»	06			
		Ajos.	»	06			
		Pescado.	1	50			
		<i>Queda en fondo.</i>			5	28	

		3.^a del 2.^o		Peset.	Cénts.
		PRIMER RANCHO.			
Las 65 plazas á 35 céntimos.				22	10
Arro- bas.	Libras	DISTRIBUCION.		Peset.	Cénts.
4	»	Patatas á 125 céntimos.	5		
»	2	Garbanzos á 29 id.	»	58	
»	3	Abichuelas á 24 id.	»	72	
»	1 1/2	Pimiento á 40 id.	»	20	
»	»	Un litro aceite á 87 id.	»	87	
»	1	Sal á 3 id.	»	06	
»	»	Espinacas.	»	12	
		SEGUNDO RANCHO.			
»	12	Arroz á 24 céntimos.	2	88	
»	5	Abichuelas á 25 id.	1	20	21
		6 chorizos á 20 id.	1	18	74
		6 docenas de huevos á 59 id.	3	54	
		2 litros aceite á 88 id.	1	75	
»	1 1/2	Butifarra á 175 id.	2	75	
»	2	Sal á 3 id.	»	06	
		Especias y ensalada.	»	43	
		Presol. ^s y vinagre.	»	40	
		<i>Queda para mejora de rancho.</i>			» 36
Las 71 plazas á 34 céntimos.				24	14
Por 6 plazas que se aumentan.				2	04
		<i>Suma.</i>		26	18
		PRIMERA COMIDA.			
3 1/2	»	Patatas á 125 céntimos.	4	38	
»	3	Garbanzos á 29 id.	»	87	
»	3	Abichuelas á 24 id.	»	72	
»	1 1/3	Pimiento á 40 id.	»	15	
»	2	Sal á 3 id.	»	06	
		Un litro aceite á 87.	»	87	
		Espinacas.	»	12	
		SEGUNDA COMIDA.			
1 1/2	»	Patatas á 125.	1	87	
»	9	Garbanzos á 29 céntimos.	2	61	26
»	4	Tocino á 76.	3	04	50
»	18	Carne á 41.	7	38	
»	2	Sal á 3.	»	06	
		4 chorizos á 2.	1	00	
»	9	Macarrones á 19.	1	75	
		Ensalada y Vinagre.	»	43	
		Cebollas y verdura.	1	02	
		Espécias y avios.	»	17	
		<i>Se ha gastado demás.</i>			» 82

5.ª del 2.º

Las 71 plazas á 34 céntimos.	24	14
Economizado en dias anteriores y cambio de monedas.	14	8
<i>Suman.</i>		38

Arrobas.	Libras.	DISTRIBUCION.	Pesetas.	Céntimos.
RANCHO DE LA MAÑANA.				
»	15	Judias, á 21 céntimos.	3	15
»	9	Lentejas, á 21 idem.	1	89
»	4	Arroz, á 24 idem.	»	96
»	2	Aceite, á 40 idem.	»	80
»	1/2	Pimiento, á 50 idem.	»	25
		Especias.	»	25
RANCHO DE LA TARDE.				
»	9	Carniceras de carne, á 1'37 céntimos.	12	33
»	3	Tocino, á 50 céntimos.	1	50
»	1/2	Carnicera de manteca, á 2'25 idem.	1	12
»	14	Garbanzos, á 18 idem.	2	52
»	22	Judias, á 21 idem.	4	50
		Un litro de aceite, á 88 idem.	»	88
		Ajos y toda clase de especias.	1	»
		Acelgas.	»	50
»	10	Libras de dulces, á 50 céntimos.	5	»
		Pago del horno.	1	»
Diferencia que queda.			37	65
			57	

6.º del 2.º

Las 62 plazas á 34 céntimos.	21	48
Alcance anterior.	2	38
Suma.	23	46

Arrobas.	Libras	DISTRIBUCION.	Peset.	Cénts.
2	»	Patatas á 125 céntimos.	3	13
»	6	Bacalao á 45 id.	2	70
»	1½	Aceite á 45 id.	»	68
»	¼	Sal y avios.	»	25
»	¼	Pimiento á 40 céntimos.	»	10
SEGUNCO RANCHO, SOPA Y COCIDO.				
1½	»	Patatas á 125 céntimos.	1	88
»	»	5 kilos carne á 106 id.	5	70
»	4	Tocino á 76 id.	3	04
»	8	Garbanzos á 29 id.	2	32
»	12	Masa á 19 id.	2	30
»	»	Arroz	2	25
»	»	Verdura.	»	50
»	»	Azafran.	»	18
»	»	Piñones.	»	25
»	»	Harina.	»	12
»	»	Pimienta y clavo.	»	12
»	»	Horno	1	25
Falta.			2	91

Direccion general de la Comision de Abastecimiento de la Armada y de la Flota de Guerra, Madrid, 1911.
 El Comandante en Jefe de la Flota de Guerra, Madrid, 1911.
 El Comandante en Jefe de la Armada, Madrid, 1911.
 El Comandante en Jefe de la Flota de Guerra, Madrid, 1911.

Relacion de las comidas que se han variado á las compañías por turno.

ALMUERZOS

ALMUERZOS

- 1.º Rancho ordinario.—2.º Paellas de arroz con carne.—3.º Idem con pescado.—4.º Potaje de verdura, garbanzo, alubia y lentejas.—5.º Huevos y migas.—6.º Callos.—7.º Menestra de guisantes, alcachofas, espárragos y jamon.—8.º Potaje y migas.—9.º Migas y chorizos.—10.º Tortilla y sopa.

COMIDAS

- 1.º Estofado con 5 onzas de carne y ensalada.—2.º Sopa, cocido y ensalada.—3.º Sopa, cocido y postre.—4.º Sopa, cocido y empanadas.—5.º Sopa, cocido y vino.—6.º Paellas de conejo, de pescado y de lomo.—7.º—Idem de gallinas y ensalada.—8.º Piernas de carnero al horno, postre de dulce.—9.º Potaje y pierna de carnero asada.—10.º Gallinas guisadas ó en paella y sopa.—11.º Paella con lomo, pescado frito y ensalada ó postre.—12.º Sopa, arroz seco y guisado de carne ó pescado y ensalada ó postre.—13.º Albóndigas, guisado de carne y ensalada ó postre.—El Coronel, Manuel Salamanca.

La memoria y los datos que anteceden son la más elocuente prueba de cuanto puede hacerse apartándose del camino trillado de las contratas onerosas y de tiendas determinadas, en lo que respecta al importante asunto de la alimentación del soldado.—Las mejoras obtenidas por el Coronel Salamanca pueden obtenerse con mayor ventaja en varias provincias y localidades, y es mi deber recomendar á todos los Sres. Jefes principales de los cuerpos, que dirijan su atención á tan grave y trascendental objeto, procurando cuando menos que en la alimentación del soldado entre en la mayor proporción posible, la carne y medio cuartillo de vino al día. Los resultados conseguidos en el regimiento de Búrgos por el sistema desenvuelto en la memoria y el bien notorio celo é interés de los Sres. Jefes de los cuerpos me autorizan á esperar que no será infructuosa esta recomendacion y que la alimentación del soldado llenará en todos las condiciones que deben apetecerse de moralidad, de higiene y de nutricion sana y abundante.—Madrid 31 de Mayo de 1871.—CÓRDOVA.

Direccion general de Infanteria.—Organizacion.—Circular número 197.—El Excmo. Sr. Ministro de la Guerra, con fecha 22 de Mayo último, me dijo lo que sigue:

«Excmo. Sr.: Como adición al decreto de la Regencia de 5 de Mayo de 1870, S. M. el Rey se ha servido resolver que los Oficiales genera-

les usen para campaña y marchas, levita azul cerrada sin entorchados, con una hilera de nueve botones, pantalón grancé ó calzón del mismo color, espada ceñida, faja y kepis-ros, quedando suprimido el uso del calzón de punto azul, señalado para diario en el art. 2.º del mencionado decreto, que será sustituido por el de color grancé. De real orden lo digo á V. E. para su conocimiento.»

Lo que se publica en el MEMORIAL del arma para los efectos correspondientes: Dios guarde á V. E. muchos años: Madrid 2 de Junio de 1871.—CÓRDOVA.

Dirección general de Infantería.—4.º Negociado.—Circular número 198.—Habiéndose determinado por real orden de 30 de Marzo último, de conformidad con lo dispuesto en el Real decreto fecha 19 del mismo mes, restableciendo el decreto del Gobierno Provisional de 13 de Octubre de 1843 sobre el uso de banderas y escarapelas en los cuerpos del ejército, el escudo de armas que debe usarse en lo sucesivo; he acordado prevenir á V.... que los nombramientos de sargentos primeros y segundos que someta á mi aprobación y las licencias absolutas que espida á los cumplidos y á los inútiles, lleven dicho escudo en la forma acostumbrada, para lo cual, le remito el adjunto modelo. Dios guarde á V.... muchos años. Madrid 27 de Mayo de 1871.—CÓRDOVA.

Dirección general de Infantería.—4.º Negociado.—Circular número 199.—El Excmo. Sr. Ministro de la Guerra, con fecha 11 del actual, me dice lo que sigue:

«Excmo. Sr.: A fin de que la fuerza reglamentaria de los cuerpos no se vea disminuida por el uso de licencias temporales sino de una manera igual para todas las armas é institutos del Ejército, el Rey (Q. D. G.) se ha servido mandar, que solo dos hombres por compañía ó escuadron puedan hallarse en goce de licencia para asuntos propios, entendiéndose limitadas á este número preciso las facultades dadas á los Capitanes generales de distrito y Directores de las armas, en disposición de 1.º de Mayo y 15 de Diciembre de 1868; siendo asimismo la voluntad de S. M. que á los individuos de tropa que actualmente disfrutan licencia temporal, á medida que las terminen y deban incorporarse, no se les otorgue próroga alguna excediendo del número fijado. De real orden lo digo á V. E. para su conocimiento y demás efectos.»

Lo que traslado á V.... para su conocimiento y efectos consiguientes. Dios guarde á V.... muchos años. Madrid 29 de Mayo de 1871.—
CÓRDOVA.

Direccion general de Infanteria.—4.º Negociado—Circular número 200 —He tenido por conveniente ascender al empleo de Tambor mayor, al Sargento segundo de tambores del regimiento infantería de Iberia. núm. 30, Basilio Martin y Martin, por ser el más antiguo de los tres de este último empleo que han solicitado cubrir la vacante de Tambor mayor que existe en el regimiento infantería de San Quintin, núm 32, cuyo turno de antigüedad sin defectos seguiré en lo sucesivo para proveer las vacantes de dicha clase que ocurran en los cuerpos del arma de mi cargo. Dios guarde á V. S. muchos años. Madrid 29 de Mayo de 1871.—CÓRDOVA.

ORGANIZACION.

El Jefe del cuerpo ó comision de reserva á que perteneciera en Noviembre de 1869, el soldado Francisco Felices Alcalde, se servirá remitir sus documentos, etc., al batallon cazadores de Reus, que se encuentra de guarnicion en Valladolid.

1.º NEGOCIADO.

Por real orden de 20 de Mayo, ha sido promovido por turno de antigüedad al empleo de Comandante, el Capitan del batallon de cazadores Alba de Tormes, núm 10, D. Bruno Alvarez y Adalia con destino al 2.º batallon del regimiento infantería de Saboya, núm. 6.

3.º NEGOCIADO.

Los Sres. Coroneles de regimiento, Jefes de batallones de cazadores y Comisiones de reserva, nos manifestarán á la brevedad posible, si en los suyos respectivos se halla el soldado que fué de la 2.ª reserva de la Coruña, José Heren.

6.º NEGOCIADO.

Los Jefes de los cuerpos y comisiones de reserva que dejaron de contestar al inserto en el MEMORIAL fechado en 3 de Agosto último, en el cual se interesaba manifestaran á cual de los suyos respectivos pertenecía el soldado José Gallardo Meca, lo efectuarán sin pérdida de tiempo.