



MEMORIAL DE INFANTERIA.

MIERCOLES 20 DE JULIO DE 1853.

Se publica en Madrid seis veces al mes. Puntos de suscripcion: Monier y Cuesta. En provincias en las principales librerias. Precio 3 rs. mensuales lo mismo en Madrid que en todo el Reino, franco de portada.

Direccion general de infanteria.—
7.º negociado. Circular á todos los cuerpos del arma.

El Exemo. Sr. ministro de la Guerra con fecha 8 del actual, me dice de real orden lo que sigue:

«Exemo. Sr.—La Reina (q. D. g.) ha venido en resolver se recomiende á V. E. la adquisicion del tratado de procedimientos militares por delito de desercion que ha publicado el capitán de infanteria, don Juan Aguirre, ayudante

TOMO II.

que fué del capitán general de la isla de Cuba.»

Lo que traslado á V. S. para su conocimiento y á fin de que los individuos de ese cuerpo que deseen adquirir la obra puedan suscribirse, entendiéndose directamente para esto como para cualquier reclamacion que se ofreciese, con el capitán que la publica.

Dios guarde á V. S. muchos años.
Madrid 12 de julio de 1853.

El marqués de Novaliches.

DIRECCION GENERAL DE INFANTERIA.

RELACION de los gefes y oficiales que han obtenido el retiro en la primera quincena del presente mes.

CUERPOS	GRADOS que disfru- tan .	EMPLEOS	NOMBRES.	Años de servi- cio que cuentan	Retiro que se les concede	Pueblos de residencia.	PROVINCIA á que pertene- cen.
Reempzo.	Coron.	T. C.	D. Ignacio Sanogueray Tron.	23	600	Madrid.	
Id.	T. C.	2.º C.	José Postal y Diaz.....	29	759	Bayona.	Pontevª.
Id.	»	Subtenien	Jaime Rivas y Casanella...	22	105	Barcelona.	
Alba Tor.	»	Teniente.	Pedro Rnonés y Penct....	14	135	Cambrills.	Lérida.
Id.	»	Coronel.	Joaquin Sacanell.....	38	1680	Estella.	
Vitoria.	»	Teniente.	Vicente Sanz y Andrés.	16	135	Toledo.	
Reempzo.	»	Subtenien	Faustino Molinos y Miguel.	31	261 1/2	Zaragoza.	
Aragon.	Capitan	Teniente.	Manuel Valeriano Conde y Perez.....	28	297	Granja Rocamasa	Alicante.
Reempzo.	Coron.	P. C.	J. José Allanegui y Oduozola	40	1800	Orense.	

Reempzo.	»	Teniente.	D. Francisco Aguilar y Muñoz.	12	135	Córdoba.	
Id.	T. C.	2.º comte.	Francisco Urbano y Roldan.	18	440	Doña Mencía.	Córdoba.
Id.	»	Capitan.	José de Vartoli y Ortega..	17	Llencia ab-	Valladolid.	
					soluta.		
Id.	»	Subten.	Sebastian Uncets.....	8	105	Pamplona.	
Reina G. ^a	Comte.	Capitan.	Antonio Mir y Copo.....	28	621	Madrid.	
Astorga.	»	Id.	Juan Alonso de Avecilla..	28	594	Cádiz.	
					270		
Reempzo.	»	Id.	Lamberto Calleja.....	20	Grado de co-	Cascante.	Navarra.
Id.	»	Subten.	Vicente Garcia Bodegas...	6	mandante.	Madrid.	
Id.	Capitan	Teniente.	Juan Lillo y Maldonado...	14	135	Mengival.	Jaen.
Id.	»	Subten.	José Otero.....	31	220 ¹ / ₂	Valencia.	
Id.	»	Id.	Rafael Salbatella y Sabaté.	2	105	Barcelona.	
Id.	Tente.	Id.	José Labora de Arechaga..	11	105	Rivadavia.	Orense.
Galicia.	»	Capitan.	Antonio Alvarez y Gomez.	35	675	Gerona.	
Infante.	»	Id.	Francisco Meseguer y Fer-				
			rer.....	32	702	Guadalope.	Estremad. ³ 477
Jaen.	Capitan	Teniente.	Vicente Bordona y Fer-				
			nandez.....	37	405	Logroño.	
Reempzo.	T. C.	Capitan.	Alejo Trelles Navio y Canal.	28	594	Oviedo.	
Africa.	Id.	Id.	José Nario y Montorio....	40	990	Málaga.	
Zamora.	Id.	Id.	Laureano Zabarse y Ve-				
			lasco.....	47	810		
					Grado de co-		
Navarra.	»	Subten.	Luis Perez Gil.....	23	ronel.	San Sebastian.	
						Parroquia de Sta	
						Eulolia de Rea-	
						digos.	Orense.
Reempzo.	»	Coronel.	Luis Puero y Hore.....	39	1740	Burgos.	
Zaragoza.	Capitan	Teniente.	Antonio Fernandez y Lua-				
			ces.....	39	783	Madrid.	

Ræempzo.	»	Capitan.	D. José Aldan Camaño y Vaz-				
			quez.....	30	648	Casballino.	Orense.
Reempzo.	T. C.	Capitan.	Eugenio de Licon.....	18	270	Bilbao.	
Id.	Id.	2.º com.	Anselmo de la Bastida....	40	990		
					Grado de co-		
					ronel.	Valencia.	
Id.	Id.	Id.	Fernando del Busto y Re-				
			quena.....	24	330	Madrid.	
Id.	»	Id.	José Maria Govieseta y				
			Hermoso.....	19	330	Id.	
Caz. Chic.	Capitan	Teniente.	Mariano Llano.....	32	594	Huesca.	
Reempzo.	»	Capitan.	Antonio Julian Salcedo....	28	231	Madrid.	
Id.	T. C.	2.º com.	José Torado y Feijóo.....	47	990		
					Grado de co-		
					ronel.	Cambados.	Pontevedra
Id.	Comte.	Capitan.	Manuel de Villiers y Griffon.	44	810		
					Grado de co-		
					ronel.	Coruña.	

478

Madrid 15 de julio de 1853.

El gefe del negociado.

Martin Cerrada.

REGLAMENTO

PARA LA COMPAÑIA DE OBREROS

ADMINISTRACION MILITAR.

(CONTINUACION.)

De los mozos faeneros ó de faena.

Para las operaciones que anteceden, tendrá el capataz el numero correspondiente de faeneros de la seccion de obreros, los cuales le estarán de todo punto subordinados, sin que bajo pretesto alguno puedan separarse de los almacenes, sino por orden espresa y terminante que al efecto les comunique dicho capataz.

Además de las ocupaciones que aquel les designe, serán tambien de su obligacion las que siguen:

1.º Encerrar bajo la direccion siempre de dicho capataz, la leña en las leñeras; conservar limpio y aseado el patio y tahonas donde se encierra aquel combustible, y la escalera que se comunica con la masadería.

2.º Avisar de cualquier detrimento ó avería que noten en los trigos y harinas; especialmente si advierten en las últimas que se apelotonan ó crian gusanos, ó si notan que tanto éstas como los trigos se fermentan.

3.º Es, por último, de su deber descargar los carros, carretas ó caballerías que conduzcan trigos ó harinas á los almacenes, verificándolo con todo el esmero posible, para no estropear los sacos en que estén embasados ó metidos los artículos, pero no realizarán nunca esta faena sin que para ello reciban orden del guarda-almacen ó capataz.

De los cernedores.

Su dependencia es tambien directa del guarda-almacen del trigo y harinas.

Sus deberes son los siguientes:

1.º Hallarse constantemente en los tornos interin haya harina que cerner. Esta operacion está reducida á dar vuelta á la cigüeña con igualdad y despacio para no arrebatár el cernido; y conseguir que se desprenda bien la harina de la cascarilla ó salvado.

2.º Recoger el último, y ayudados de los mozos de faena, si en el momento estuviesen desocupados, subir el salvado al torno de este artículo para cernerlo nuevamente y apurar la harina que quede adherida ó pegada á él.

3.º Medir á presencia del guarda-almacen el salvado despues de cernido , separando lo grueso de lo menudo.

4.º Pesarlo despues y entregarlo al guarda-almacen de desperdicios ó aprovechamientos, recogiendo los sacos y entregándolos al capataz.

5.º Aun cuando no hubiese harina que cerner , se hallará constantemente un cernedor al lado de los tornos, para facilitar la que se pida de la masaderia, cuidando de que aquellos se hallen siempre provistos de la cantidad suficiente, para que no se entorpezcan por ningun concepto los trabajos de la elaboracion del pan.

De los molineros.

1.ª Los obreros que desempeñan este cargo, reciben el trigo de los carreteros para su conversion en harina.

2.ª El cuidado, celo y vigilancia de estos individuos en la operacion de molinar los trigos debe ser tan minucioso, tan continuo y vigilante, como que si no tienen este esmero, saldrán perjudicados los intereses de la hacienda y defraudada la confianza que en ellos se deposita.

Su responsabilidad, por lo tanto, se hará efectiva sin contemplacion alguna, si faltaren en lo mas mínimo al cumplimiento de sus deberes. Del propio modo se tomará en cuenta su buen comportamiento para aventajarles y adelantarles en la nueva carrera que la bondad de S. M. les abre.

3.ª Con el fin indicado pondrán prolijo y esmerado conato en que la molturacion se verifique con arreglo á las instrucciones que preventivamente se les darán.

4.ª Cuidarán de que las piedras se piquen á menudo con inteligencia y buena fé, no teniendo contemplacion alguna sobre este punto.

5.ª Debe servirles de regla general que la cantidad de abono por espolvoreo, nunca puede exceder de una libra por fanega, como término máximo. Para que no llegue á este grado máximo, tendrán los molineros especial cuidado de arreglar bien los tendales en los molinos que no sean cerrados.

Disposiciones generales para los molineros.

6.ª Este servicio se practicará por todos los faeneros del trigo alternando entre sí, relevándose de mes en mes ó en periodos de mayor ó menor duracion, segun lo determine el comisario inspector.

7.ª Interin se hallen en esta comision, alternarán entre sí, tanto para dormir como para los demas descansos é intermedios absolutamente indispensables, puesto que no de otro modo cumplirán con la vigilancia que exigen los intereses que les confian.

8.ª Las faltas que en este servicio se cometieren, serán castigadas cuando á juicio del comisario inspector puedan calificarse como defraudaciones, con las penas detalladas por la ordenanza para este género de delitos.

Obligaciones de los medidores ahechadores.

1.^a Medir el trigo cuando se reciba en los almacenes, con legalidad, pureza y limpieza y de manera que los vendedores vean la buena fé con que se procede, á la par que el guarda-almacen del artículo ni la hacienda tengan indebidos é innecesarios perjuicios.

2.^a Examinarán y espondrán su opinion franca, leal y honradamente, respecto á si son ó no iguales á las muestras que hayan presentado los vendedores, los artículos que los mismos introduzcan en almacenes.

3.^a Cuidar de que siempre esté limpio y barrido el ahechadero. El mismo cuidado de limpieza y aseo tendrán con las medidas, raseros, arneros, palas y escobas, procurando su conservacion en el mejor estado de servicio y dando parte al guarda-almacen cuando se inutilice alguno de los útiles, para disponer su recomposicion ó relevo. En caso de que la inutilizacion proceda de uso indebido ó abuso, será de cuenta del causante el gasto que ocasione la reparacion.

4.^a Ocuparse diariamente de la limpia del trigo que haya de salir para molinar, haciendo esta operacion con detenimiento para no separar como ahechaduras lo que en realidad no lo sea.

5.^a Apalea el trigo en union con los mozos de faena para que este artículo no se perjudique con las humedades ó falta de aire, procurando que esté siempre bien acondicionado á fin de que ocupe el menor espacio posible.

6.^a Permanecer siempre en el ahechadero y no salir de él sin permiso del guarda-almacen.

Obligaciones de los carreteros.

1.^a El cuidado y conservacion de los carros, caballerias y atalages de unos y otros.

2.^a Conducir en los carros el suministro para las tropas á los cantones y puntos que se les designen.

3.^a Conducir tambien los trigos á los molinos.

4.^a Retornar aquellos cuando esten ya convertidos en harinas.

5.^a En la conduccion del suministro cuidar esmeradamente de su buena colocacion, para no esponerse á que el artículo trasportado se inutilice ó estropee, muy especialmente cuando aquel consista en raciones de pan. Las especies que se deterioren ó falten por descuido ó mala fé, se cargarán por su valor á los haberes ó gratificaciones del conductor.

Si el daño procediese de sustraccion ó venta hecho por este, quedará sujeto á las penas que marca la ordenanza á los defraudadores de valores de la Hacienda.

6.^a Igual esmero y cuidado deben tener respecto á los trigos que conduzcan para convertir en harina, y tanto á la ida como al regreso procurarán hacer la entrega en los molinos y almacenes, arreglada estrictamente á las notas de los pesos de dichos artículos, cuya operacion deben presenciarse.

7.^a El obrero que se embriagase en los caminos, que armase altercados ó pro-

moviese riñas y escándalos, ó vendiese los artículos que se le confían, será juzgado y penado con todo el rigor que marcan las leyes militares.

8.^a La buena conservacion y aseo de las caballerías y carros y de todos sus atalages, les servirán de recomendacion para sus adelantos.

9.^a Tambien cuidarán del estado de herraje del ganado, avisando al conserje cuando sea necesario renovarlo ó echarlo nuevo á alguna de las caballerías.

Obligaciones de los obreros destinados á la faena de la cebada.

1.^a El medidor es el que despues del guarda-almacen estará al cuidado de la conservacion y custodia de los efectos almacenados; en la inteligencia, de que en el modo de mantener los almacenes en el mejor orden y en la mayor limpieza, dará á conocer su celo, y se hará acreedor al aprecio de sus gefes.

2.^a Sus obligaciones como medidor estan reducidas á hacer una medida justa y legal, tanto al recibir los efectos en el almacen, como al distribuirlos, no debiendo dar lugar á reclamaciones de ninguna especie.

3.^a Deberá reconocer todos los efectos que ofrezcan duda en su calidad, y emitirá su juicio, sin dejarse seducir por nadie para dar su voto en favor ó en contra del género consultado.

4.^a Si creyese que corre riesgo de perderse algun artículo de los almacenados por hallarse en paraje poco á propósito, ó por dar señales de próxima avería, deberá ponerlo inmediatamente en conocimiento de sus gefes.

5.^a Como capataz é inmediato gefe de los mozos, deberá velar sobre su comportamiento; repartirles la fatiga con igualdad, y hacerles turnar en las faenas penosas, de modo que todos hagan igual trabajo.

6.^a No usará, tanto con estos como con los vendedores y encargados del percibo de suministro, de familiaridades que siempre perjudican al buen servicio.

De los mozos.

1.^a Es obligacion de los mozos la conduccion de los efectos desde la puerta de la calle hasta el interior de los almacenes en la forma que está prevenida respecto á los faeneros del trigo.

2.^a Asimismo es de su incumbencia hacinarlos del modo mas conveniente, siempre bajo la direccion del capataz, cuidando de que esten siempre en el mejor orden.

3.^a Harán la limpieza diaria de los almacenes, barriendo el patio, que cuidarán se conserve siempre limpio.

4.^a No permitirán que en los almacenes haya desórdenes de ningun género, ni entre ninguna persona estraña, no tolerando que aquellas que tienen precision de estar en ellos dejen de guardar la debida compostura, absteniéndose de fumar.

5.^a Si notasen avería en algun artículo, deberán ponerla inmediatamente en conocimiento del guarda-almacen, para que este tome la providencia que crea

oportuna; observando además los techos por si hubiera goteras ó filtraciones.

Faeneros de la paja.

Esta faena la constituyen el medidor romanero, capataz de la misma; y tanto este como todos los demas obreros estarán á las órdenes y obediencia del guarda-almacén del artículo.

Las obligaciones del romanero en cuanto á la forma de verificar el peso son análogas á lo que se deja establecido para los medidores de los demas artículos; hallándose en el propio caso respecto al cuidado, conservacion y observacion de los accidentes de la paja los faeneros de la misma.

Obligaciones del portero.

1.^a El aseo, conservacion y arreglo de los enseres y efectos y útiles de escritorio.

2.^a Hacer observar las órdenes que por el administrador y demas oficiales de administracion militar se le comuniquen para el órden de entrada para los particulares ó interesados.

3.^a Dirigir á su destino las comunicaciones ú oficios que para este objeto se le entreguen.

Nociones generales para la fabricacion del pan llamado vulgarmente de municion; aunque actualmente es de la calidad determinada en el arte con el nombre de casero.

Este epígrafe indica por si solo que se ha obrado una modificacion capital en el primer artículo que constituye la subsistencia del soldado.

En efecto, la solicitud del gobierno de S. M. en bien del ejército en este como en los demas puntos que se rozan con su bienestar, ha conseguido mejorar el artículo de pan, trasformándolo desde la escala ó clase denominada de municion en la «casero», que es en general el de consumo ordinario en las poblaciones inferiores á las reconocidas por de primero y segundo órden.

Esta trasformacion humanitaria y bienhechora debe grabarse hondamente en el ánimo de los obreros, no solo para que comprendan los desvelos que debe el ejército á la accion tutelar del gobierno, sino para que, penetrándose de sus sábias miras, cooperen con toda su inteligencia y voluntad á mejorar el servicio á que hoy los llama el interés mancomunado del soldado y del Erario.

Establecida la clase de pan que hoy se elabora en las tahonas militares, se dan á continuacion las nociones que se creen mas indispensables para el exacto cumplimiento de los deberes que incumben á los obreros de masaderia.

Detalles generales de la elaboracion.

Partiendo de la base de preparar una hornada de 180 panes de municion, que

hacen un duplo de raciones de este artículo, la primera necesidad que se presenta es la de tener conservada una cantidad regulada de levadura, á la que muy propriamente llaman los de la profesion «madre.»

Consiste esta en la masa de doce panes de la última hornada elaborada, que cuidadosamente se conserva en un rincón de la artesa cubierta con un paño «masera.»

Así conservada se fermenta y agría.

Refrescada la «madre» á las seis horas con una cantidad de agua y harina doble de la que tienen, principia lo que el arte designa con el nombre de «cucharón.»

Este empieza con el espresado refresco de harina y agua; va desliéndose, y ya desecha la madre va agregándose harina en proporción.

Entonces entra lo que los inteligentes llaman «vuelto;» cuya palabra vulgar puede considerarse como la significacion del aumento ó «abultamiento» de la masa «madre.»

Se trabaja esta hasta el punto de que pueda hacerse pan con ella.

Elaborada ya y reunida vuelve al rincón de la artesa donde queda muy bien tapada y recogida con la «masera.»

Fermentada de nuevo y trascurridas seis horas empieza la «levadura» con arreglo al arte.

Esta vuelve á desteirse, aumentando la cantidad de harina, según las hornadas que se hayan de elaborar al día.

Formada la levadura, se saca en cada «cuerdo» una cantidad de masa, «plaston,» para que vaya fermentando y sirva para las hornadas siguientes, cuidando de su refresco para tenerla preparada y dispuesta durante la tarea del día.

A las dos horas de obtenida la levadura empieza la elaboracion del pan.

Se echan en un cedazo á propósito cuatro libras de sal, la cual se deslie en la artesa con agua á fin de colarla y evitar que pase á la masa cualquiera materia estraña que pueda tener. Se emplean por término medio para cada hornada de once á doce arrobas de agua, pero variables estas cantidades según la levadura preparada, la calidad de las harinas invertidas y las tareas que hayan de elaborarse.

El agua en tiempo de invierno deberá ser caliente supuestas las once ó doce arrobas fijadas como tipo medio, en una proporción de cinco á seis en invierno para que la masa esponje y no esté contraída.

En verano se disminuye esta proporción en armonía con la temperatura.

Desleida la levadura con la sal y el agua se echa la harina y va mezclándose hasta conseguir el amasijo compacto.

Este cuerpo se corta de trozo en trozo: se soban estos con separación; vuelven á reunirse en uno solo dichos trozos, y ya bien sobado y correoso principia la formación de los panes.

Las anteriores operaciones se ejecutarán por solo dos obreros: el oficial de masa y su peon.

En la formación de los panes y colocación de ellos en las tablas y sobre ma-

seras de lienzo trabajan los cinco obreros de cada cuadrilla, distribuyéndose esta faena como se marca en sus respectivas obligaciones.

La masa adquiere «punto» en las tablas donde se coloca á los treinta ó cuarenta minutos. Varía este cálculo según la estación, tardando más en la estación de invierno que en la de verano, y en la primera deben cubrirse los panes con mantas ó lienzo para abrigar la masa.

Si esta no tiene el punto suficiente, el pan saldrá «olivado,» ó sea con manchas en la corteza superior, desconchado y la miga sin esponjar.

El agua está en proporción de la calidad de las harinas. Absorven y admiten más las de las tierras Mancha y Toledo, y menos las de Castilla.

Las primeras producen más panes; las segundas menos, pero prestan más blancura.

Esta proporción de producido está calculada en treinta y cuatro libras de pan por arroba de harina de la tierra y en treinta y tres por la de Castilla. Sin embargo no puede establecerse tampoco un tipo fijo, y se estará á lo que resulte por medio de una observación leal y prolija.

Los útiles de los operarios de masadería son los que siguen:

1 artesa para cada cuadrilla.

2 cuézos para la levadura.

1 tablon ó banco para sacar masa, formarla y sobarla y formar los panes.

1 peso con tres libras de 18 onzas cada una.

2 cubos para el agua.

1 cedazo para colar el agua y la sal.

1 cesto para meter la sal, el cual sirve además para medirla.

1 cuchillo largo para partir la masa.

1 rascadera para despegar la masa de las tablas.

1 clavijal para poner las tablas en que se colocan los panes en masa.

7 lienzo, «maseras.»

7 mantas para abrigar los panes cuando la estación lo exija.

3 parihuelas para la conducción de los panes al almacén.

Operaciones del horno.

Tomando el punto del pan en masa se observa que va abultando y greteando la corteza. Entónces es cuando está indicada su aptitud para pasarlo al horno.

Preparado y caldeado ya este por el oficial de pala, y retirada toda la lumbre á la llanta de hierro, colocada á la izquierda de la boca del horno, se barre bien, y los aprendices van entregando el pan á dicho oficial de pala; le coloca en alineación simétrica, guardando una distancia entre los panes para que no se toquen y saquen lo que se llama «besos.»

Hecha esta colocación se cierra el horno, y á los treinta minutos se gradúa que el pan está bien cocido: se saca entónces en el palon y pasa al almacén.

Del pan elaborado.—Observaciones acerca de su buena ó mala confeccion.

Si sale arrebatado procede de mala graduacion en la temperatura ó caldeo de los hornos. Cuando esto sucede, ademas de las señales anteriores que confirman este accidente, se conoce en que está ágrío por haberse tostado su corteza á la vez que su miga está cruda.

Útiles para el horno.

- 2 palas para meter el pan, una mas corta que otra.
- 1 palon para sacarle cocido.
- 1 tira-brasas.
- 1 orquilla para meter leña.
- 1 llanta de hierro.
- 1 barredor.
- 1 tapadera para la boca del horno.
- 2 bancas para colocar las tablas del pan.
- 1 charca donde se pone agua para mojar los barredores para barrer los hornos.
- 1 estufa para apagar la lumbre y hacer el cisco.

Leñas en uso en la provision de Madrid.

Son de primera calidad la jara: de segunda, la encina de pie: la tercera, la retama blanca, y de cuarta la retama negra.

SUS PROPIEDADES.

La jara es de mucha fuerza, y ademas de que con ella se calienta mas pronto el horno sirve para lumbreras, y el pan saca mejor cara.

La encina de pie tambien es fuerte, pero no dá tanta llama, por lo que caldea mas el suelo del horno que la bóveda.

La retama blanca no tiene tanta fuerza como las anteriores, pero produce buena llama y sirve para lumbreras.

La retama negra no tiene tanta fuerza ni su llama es útil por salir envuelta con un humo negro y espeso.

Explicadas con la estension posible las operaciones de la masadería y hornos, sigue á continuacion un detalle del tiempo medio que por punto general se invierte en cada una de aquellas, el cual sin poderse considerar como absoluto, debe sin embargo aceptarse para la distribucion de los trabajos encomendados á los obreros.

Duracion de la primera hornada.

OPERACIONES.	Minutos que en la misma se invierten.
Amasar.....	25
Sacar masa.....	15
Tomar punto.....	20
Calentar el horno.....	15
Barrerle y limpiarle.....	7
Meter el pan.....	10
Cocerle.....	35
Sacarle cocido.....	6

135 ó sea 2 h. y 13 m.

En la segunda hornada y en las sucesivas esta duracion es mas limitada por el tiempo que se aventaja en ciertas operaciones; porque, por ejemplo, mientras toma punto la primera masa se amasa la segunda; se calientan los hornos interin adquiere punto, se saca masa interin la primera está cociendo, y así en las hornadas sucesivas.

De esta combinacion de trabajos resulta que en una tarea de un dia, no obstante de ser el tiempo calculado para una hornada de dos horas y trece minutos, se invirtieron para hacer ocho hornadas, diez horas y treinta y cinco minutos, ó sea una hora 19 minutos y 22 segundos por hornada.

Nociones convenientes para los obreros de la faena del trigo. Medios de conocer sus alteraciones. Preservativos.

Los trigos fermentan por la humedad ó por estar demasiado hacinados. En uno y otro caso crian «gorgojo.»

Para precaverlo es preciso la mayor vigilancia sobre los almacenes; apalea los trigos en dias frescos y húmedos, procurando evitar que los rayos del sol que puedan penetrar por las ventanas den siempre en un mismo punto, porque esto produciria sobre el monton que recayese, los mismos efectos que la humedad ó un calor escesivo.

Los obreros deben reconocer con frecuencia los montones de trigo, haciéndolo por diferentes sitios.

Esta operacion se ejecuta metiendo la mano en los montanes de trigo. Si en ellos se nota un calor escesivo, entonces debe el obrero hacerlo presente sin dilacion á su capataz ó al guarda-almacén para disponer el oportuno correctivo.

Las goteras acarrean tambien perjuicios considerables, porque no solo se pierde la parte que se moja, sino que si con tiempo no se advierte, fermenta y se contamina y propaga á toda la panera.

Para estirpar y concluir el gorgojo es preciso mover el trigo, apalearlo y establecer corrientes de aire que hagan variar la temperatura del local, con lo cual se consigue ahuyentarlo; teniendo cuidado de cerrar los locales accesorios al almacén, porque sin esta precaución se refugiarían de uno en otro.

Medios de conservar las harinas. Sus enfermedades. Preservativos contra las mismas.

Las harinas que se han mojado en los sacos, deben desembasarse sin pérdida de tiempo.

Si no pueden tener inmediata salida para la masadería deben esparcirse por los suelos.

De otro modo, la humedad reúne la harina en pelotones. Empieza por agriarse exalando un olor fétido, y concluye por fermentar y criar gusanos.

Cuando esto sucede, se pasan las harinas por un arnero á propósito, volviendo á cernerlas cuantas veces fuere necesario, si á la primera no se consiguiese el objeto de segregarlas y esparcir las.

Si la harina que viene de los molinos no se deja enfriar el tiempo suficiente y se ensaca desde luego, corre esposición de averiarse.

En efecto, el calor con que sale de la piedra puede dar lugar á que se formen pequeñas bolas y concluya por criar gusanos.

Esta es la razón por lo que en muchas fábricas hay enfriaderos, que son una especie de terrados, donde esparcida la harina en el momento de salir de la piedra, se enfria y es cuando se embasa. Se recomienda por tanto esta operación para cuando se crea necesaria.

Es muy espuesto también el echar harinas en parages en que las haya habido otras veces, y esto hace necesaria una suma precaución. Al efecto, se lavan antes con agua de cal ó yeso, porque es muy común en los indicados parages el que las mariposas que se forman del gusano, dejen en ellos sus ovarios, y sin necesidad de que fermente se infecte toda.

En la estación calurosa deben dejarse abiertos los almacenes, aunque con la precaución de poner lienzos para evitar la acción del sol.

Es por lo mismo mejor practicar esta operación despues de la postura de aquel, ó por la mañana temprano.

En los días frescos y secos, se debe esparcir la harina para que reciba las impresiones del aire reinante.

En los húmedos, como en los escesivamente calurosos, conviene que la harina esté bien recogida.

Las harinas en rama prometen conservación mas fresca que las cernidas.

Estas se conservan mejor en sacos que en los suelos, y estos colocados en pilas, cruzados y de modo que el aire pueda correr libremente.

Los sacos que estén ó hayan de permanecer almacenados mucho tiempo, conviene que se remueven ó que se les dé vueltas, y por último, hasta que se vacien y vuelvan á llenarse.

NOTA. Además de las instrucciones que preceden respecto á la mas perfecta elaboracion del pan y conservacion del trigo y las harinas, se observarán las siguientes relativamente á la cebada y la paja.

De la cebada.

La cebada se pica con mas facilidad que el trigo, en términos de ser muy rara la que pasa del año sin presentar y criar gorgojo. Por lo tanto, necesita este artículo mayor vigilancia para su conservacion que los demas.

No puede hacinarse demasiado, y del mismo modo que el trigo, debe precaverse del escetivo calor, de las goteras y humedades.

No debe apalearse ni moverse á no ser en casos de absoluta necesidad, tales como para ventilarla cuando presente síntomas de picarse ó malearse.

Cuando se introduce la mano en un punto del monton y se nota fria, es señal de que se mantiene en buen estado; si por el contrario, se nota calor, es indício de fermentacion.

Si se nota palomilla por las paredes, es señal de que en algun punto está la cebada en fermentacion.

De la paja.

La paja colocada en paraje ventilado y seco, se conserva con facilidad y en perfecto estado.

Debe por lo tanto preservársela de la humedad y las goteras.

Se hace preciso tenerla siempre recogida, cuidando que no quede esparramada, porque de este modo recibe mucho polvo, y esto la perjudica en estremo.

Las goteras, como toda humedad, la corrompe y malea, contagiando todo el almacen si no se remedia luego.

Finalmente, y por punto general: si el mas cumplido servicio de este importante ramo de la provision del pan y pienso, depende en gran parte de la rigurosa observancia de las reglas cuya utilidad ha consagrado la práctica, no se afianza menos con los desvelos constantes de un celo eficaz, propio de los empleados y sirvientes que estiman su reputacion y el aprecio de sus superiores; así es que el juicio de estos, para ser acertado, ha de fundarse en los resultados; de manera, que el periodo del mes ó del año en que el pan estuviere mejor acondicionado, y las especies del pienso sean de mas aventajada calidad, ese será el que acredite el mas esmerado desempeño de los empleados y sirvientes respectivos, al paso que el defecto en unos y otros artículos, el tipo para juzgar de su negligencia y abandono, por el que serán corregidos ó castigados segun corresponda.

INSTRUCCION

PARA

LOS ENFERMEROS MILITARES.

DISPOSICION GENERAL.

Los enfermeros militares deben reunir muy buenas circunstancias para serlo con utilidad del servicio; limpios en su persona, aseados en el vestir, entereza de carácter, á la vez que caridad para con el militar doliente: ha de resaltar en ellos la honradez, la prudencia y el celo por los intereses que les están confiados.

Las obligaciones de cada empleo son las siguientes:

CAPITULO PRIMERO.

Del Enfermero mayor local.

Artículo 1.º Como á gefe de los enfermeros sirvientes con arreglo ó ordenanza, lo será mas inmediato de los celadores de sala.

Art. 2.º Sobre estos y los primeros ejercerá el mando dispositivo dentro de las salas, y su accion en general se extenderá á todo lo concerniente al régimen interior administrativo y económico, segun las órdenes que para ello reciba.

Art. 3.º Tendrá exacto conocimiento del estado de limpieza en que deben encontrarse las enfermerías, del de la asistencia que reciben los enfermos, y en fin, del cumplimiento de los deberes impuestos á cada uno de sus subordinados, á fin de dar cuenta al oficial de administracion militar para los efectos convenientes.

Art. 4.º Pasará lista á todos los celadores y sirvientes de sala y barrenderos, á las siete y once de la mañana y á las cinco de la tarde.

Art. 5.º Con arreglo á los partes que reciba de los celadores de sala, remediará en el acto las faltas que ocurrieren, y si no alcanzase su autoridad á corregirlas, dará cuenta de ellas al oficial de administracion militar.

(Se continuará)