## ARTICULO 25.

El Sargento de despensa apuntara el número de la bota de vino que ha de trasegarse para la suministracion; y si al abrirla se reconociere algun vacio mayor delordinario de merma, se medira a su satisfaccion, y lo notará en el mismo papel que entregará al Oficial. Este hará sacar al entrepuentes las barricas de carne y tocino, tomará apuntación de su número, hara pesar el género de cada una, y anotará su diferencia de maso de ménos a la cantidad que tiene señalada, colocandola despues en la despensa, y a mano hasta la tarde, para suministrarse estos géneros y el bacallao de un dia á otro, á fin de que puedan desalarse remojandolos; y dispondrá que se descuenten ó abonen á los Rancheros aquellas raciones que se les hubieren dado de mas ó de ménos el dia anterior respecto á las que en el caso deben percibir.

## ARTICULO 26.

Quando se hallen en el entrepuentes los géneros que han de distribuirse de racion cerca de la boca de éscotilla, bien colocados por disposicion del Oficial, y todo pronto para suministrarse, se dara cuenta al Oficial de guardia para que pueda mandar que se anuncie por la campana de proa el repartimiento, este se verificara por ranches, y por medio de la listilla uniforme que de resultas de la revista habran formado el Oficial de guardia para el de detall, y el Contador para su manejo: haciendo uso de la primera el Oficial o Guardia marina que asista al darse la racion, obligando à que se llame rancho por rancho por su número y el nombre del Cabo, y expresando el Despensero en voz alta el mimero de raciones que va á entregar por peso y medida a cada rancho, y las cantidades de los géneros para que los interesados se satisfagan de qualquiera duda en

el acto, no dejando para despues semejantes recuisos, que no se admitirán, á ménos de tener evidencia de lo que se alegue por queja el Oficial o Guardia marina, á quiensi no hubiere en la guardia sugeto de estas clases, reemplazará en la asistencia distribuirse la racion el Sargento destinado á la despensa.

## ARTICULO 27.

Solo se suministrara por la mañana a los Rancheros a razon de un quartillo de vino por racion, y el resto por la tarde al tiempo que la carne, tocino ó bacallao para el dia siguiente; pero la menestra, sal, aceyte, ajos y otros qualesquier géneros de condimento que correspondan a los ranchos del caldero, se entregaran al respectivo Cocinero de Equipage o Tropa; y al Sangrador al mismo tiempo los de raciones de dieta, excepto las carnes, proporcionando para ellas las horas mas oportunas con relacion a las de matanza; y como en la enfermería podrá haber dos clases de raciones, a saber, de dieta entera, y de convalecencia, que son de media dieta, se llamara dos veces al Sangrador, haciendo distincion del reparto, por especificarse en clase de dos ranchos distintos en la listilla para la suministración de las raciones.

## ARTICULO 28.

Si lo exigiere la salud de los Equipages, o fuere conveniente por la mudanza de climas en una navegacien, tendrá facultad el Comandante de mandar que se suplan unas especies de víveres por otras; y lo mismo quando conviniere distribuir con preferencia algunos géneros expuestos a porderse, o conservar otros que puedan hacer falta mas adelante; procediendo en este caso conforme con el arancel de prorata, y lo mismo se executara siempre que haya de usarse de equivalencias por falta de alguno de los géneros de racion.