

Chaque service consommera ses approvisionnements d'après l'ordre d'ancienneté de leur séjour en magasin. Cependant, dans un intérêt commun, ils devront concourir simultanément à la consommation des denrées qu'un séjour plus prolongé en magasin pourrait détériorer, et M. le Commissaire des subsistances aura alors à prendre les ordres de l'Ordonnateur. Dans ce cas, le remboursement se fera en nature sans avoir égard aux prix d'achat, et par un simple mouvement de denrées des magasins d'un service à ceux de l'autre.

Les deux services devront, en outre, se prêter un mutuel concours en cas d'épuisement d'une ou de plusieurs espèces de denrées formant leur approvisionnement, afin d'éviter des achats locaux toujours très-onéreux. Il y aura lieu, dans ce cas, de procéder par voie de cession, d'un service à l'autre, à charge de remboursement immédiat en valeurs. En ce qui concerne les approvisionnements provenant d'achats sur place, ils devront être calculés de manière à rendre les cessions extrêmement rares et cela sera facile, les livraisons ayant lieu trimestriellement.

La distinction prescrite par le Département sera ainsi observée autant que possible. Un seul article, le pain, continuera de donner lieu à une fabrication commune aux deux services. La disposition des locaux et le petit nombre de rationnaires ne permettant pas de scinder le personnel de la manutention et de faire des fournées spéciales à chaque service.

Le service *Marine* restera chargé de pourvoir à tous les frais de la fabrication et le service *Colonial* lui remboursera la part qui lui affédera dans ces frais, calculés à raison de tant p. 070 kilogrammes de pain. Ce dernier service fournira la farine et le sel proportionnellement à sa consommation. Il a paru logique de laisser au service *Marine* le soin de cette manipulation, parce que ce service doit aussi fabriquer du biscuit qu'il est seul à consommer.

Ce nouveau mode de procéder nécessite la tenue d'un compte courant conforme au modèle ci-joint n° 1, faisant ressortir mensuellement, pour chaque service, la quantité de farine employée, la quantité de pain produite, le montant des frais de fabrication et le prix des 100 k. de pain fabriqué. Aucune distinction ne devra être faite, entre le pain de munition et le pain d'officier, bien qu'ils diffèrent de forme et de poids, la quantité de pâte fournie pour ces deux espèces de pain étant la même.

La quantité de farine employée sera constatée au moment du versement à faire à la boulangerie à l'aide d'un compte courant de bluterie conforme au modèle ci-joint n° 2. La différence en plus entre le poids réel de la farine et le poids moyen des sacs ou barils qui pourrait résulter de cette opération, sera portée en recette. Il ne sera pas tenu compte