usage de fourneaux économiques comprenant, outre les six marmites prévues par l'article 9, un fourneau destiné à recevoir quatre ou cinq casseroles de 3 à 10 litres.

On pourra faire, dans ces casseroles, la cuisine destinée aux militaires employés à la station halte-repas, et, au besoin, préparer quelques litres de bouillon et quelques mets particuliers pour les malades et les blessés, pour les officiers de passage en chemin de fer et pour ceux employés à la station.

Percolateurs.

27. Les percolateurs sont installés dans les cuisines.

Réfectoires.

28. *Dans les haltes-repas de la 1re catégorie*, les hommes prennent leur repas le jour, soit dans les réfectoires établis *ad hoc*, soit dans une des halles de la gare disposée en conséquence, soit, enfin, sous des tentes-baraques ou à distribution.

Des tables et des bancs, à raison de 120 tables pour 10 hommes chacune, et de 240 bancs pour 5 hommes chacun, sont dressés, par les soins de la commission de gare, sur les emplacements désignés pour servir de réfectoire.

Un réfectoire spécial, ou, à défaut, une tente-baraque, est affectée aux officiers.

Dans les haltes-repas de la 2e catégorie, il n'est pas organisé d'abri pour les hommes, et il n'est prévu ni tables ni bancs.

Le service des subsistances s'établit dans un local de la gare, ou, à défaut de local disponible, dans deux tentes-baraques ou à distribution : l'une pour abriter le matériel de la station, l'autre pour faire les distributions.

Dans les stations haltes de la 3e catégorie, les distributions seront faites dans les locaux du buffet de la gare.

Le commissaire militaire arrête, sur la proposition de l'officier d'administration gérant, toutes les mesures de détail pour assurer le service des distributions dans les stations de la 1re et de la 2e catégorie. En ce qui concerne celles de la 3e, le commissaire militaire donne au buffetier les instructions nécessaires pour l'exécution de son service.

Abris pour les denrées.

29. Lorsque les gares ne peuvent mettre à la disposition de l'administration de la guerre, pour emmagasiner les denrées pendant la durée des opérations, des hangars, halles, quais couverts ou autres dépendances, ou qu'il ne peut en être loué ou requis à proximité, on a recours aux tentes à distribution ou aux tentes-baraques.

Réservoirs d'eau potable.

30. Des réservoirs et des bouches d'eau ont été établis en quantité suffisante pour assurer le service; en ce qui concerne l'abreuvage des chevaux, des baquets ou tonneaux en nombre voulu sont achetés sur place au moment de la mobilisation par les soins des chefs de gare des stations haltes-repas, et disposés le long de la voie de garage. Leur remplissage sera effectué au moyen de tuyaux de toile caoutchoutée, reliés aux bouches d'eau. Des bordelaises coupées par le milieu, ou des barils à lard préalablement nettoyés, en nombre suffisant, sont placés dans le voisinage des

bornes-fontaines, pour servir aux ablutions des hommes. La disposition de ces récipients ne doit gêner en rien le service de l'alimentation en eau potable.

Ces divers récipients peuvent être munis d'anses en corde, à adapter au moment du besoin, si l'on en reconnaît la nécessité.

Il est indispensable que, la nuit, une lanterne indique l'emplacement de chaque réservoir d'eau situé sur la voie.

Il est également nécessaire d'éclairer les latrines et d'indiquer leur emplacement au moyen d'un transparent lumineux.

Matériel.

31. La nomenclature du matériel affecté à chaque station halte-repas est insérée à la suite de la présente instruction. (Annexe n° 1.)

Le matériel des stations de la 1re catégorie est, *à moins d'impossibilité absolue*, emmagasiné dans les locaux mêmes des gares, affectés à la station halte-repas (1).

32. L'entretien des fourneaux et des percolateurs, des tables et des bancs en service dans les stations haltes-repas, ainsi que les réparations jugées nécessaires et les frais de garde, quand il y a lieu, sont assurés, soit par les comptables des subsistances qui ont le matériel en compte, soit par les compagnies de chemins de fer, à charge de remboursement, selon le mode adopté après accord intervenu entre l'administration militaire et lesdites compagnies.

Les dépenses sont acquittées sur les frais d'exploitation du service des vivres.

Le remboursement de celles faites par les compagnies de chemins de fer a lieu par les soins du comptable des vivres du chef-lieu du corps d'armée, sur la production de factures avec pièces justificatives que les compagnies adressent, dans le mois qui suit l'exécution des travaux, au directeur du service de l'intendance de la région.

L'entretien proprement dit du matériel a lieu dans les conditions suivantes :

Entretien des fourneaux.

1° Les parties extérieures en tôle doivent être graissées avec des huiles communes;

2° Les ferrures polies seront passées au suif;

3° Le dessus du fourneau sera frotté à la brosse avec de la mine de plomb délayée dans de l'eau, ensuite brossé à sec;

4° Les marmites seront légèrement chauffées et graissées intérieurement avec du saindoux;

5° A l'extérieur, elles seront noircies avec du noir de fumée délayé avec un peu d'huile;

6° Les cuivres seront traités comme ceux des percolateurs ci-dessous.

Entretien des percolateurs.

1° Après chaque préparation du café, le filtre doit être lavé à l'eau froide;

---

(1) Toutefois, l'exécution de cette prescription est subordonnée : 1° à la capacité des locaux exclusivement affectés à la halte-repas, et abstration faite des halles destinées à servir de réfectoire en cas de guerre, mais qui, en temps de paix, font partie des locaux des compagnies; 2° à la nécessité de ne pas encombrer les cuisines, afin de ne pas empêcher les essais périodiques que doivent subir les fourneaux et les percolateurs.

2° Le corps de l'appareil sera lavé également, et on aura soin d'ouvrir le robinet de distribution pour laisser écouler l'eau;

3° On devra avoir soin, chaque fois qu'on en fera usage, si cela est nécessaire, de frotter les surfaces étamées avec de la sciure de bois bien sèche, pour enlever le dépôt gras qui aurait pu s'y former et ensuite le laver à grande eau pour faire disparaître la sciure;

4° On ne se servira jamais ni de grès, ni de sable, ni de brique pilée pour nettoyer l'appareil;

5° Le nettoyage extérieur se fait, savoir : pour les cuivres, en les frottant avec de l'eau de cuivre et du tripoli; après cette opération, il ne serait pas inutile de frotter ces parties de l'appareil avec un chiffon gras.

Pour la fonte, la tôle et les ferrures, on emploiera les mêmes moyens que pour les fourneaux ci-dessus;

6° En cas d'obstruction dans le robinet de niveau, on retirera les bouchons vissés qui se trouvent à ses extrémités et que l'on peut enlever à volonté, et, alors, il sera facile de déboucher le robinet.

Il importe que ces appareils soient tenus un peu au-dessus du sol afin de les éloigner de l'humidité.

Entretien des tables et des bancs.

Cet entretien consiste à maintenir en bon état les parties métalliques qui forment l'articulation des pieds avec les dessus, afin de les garantir de la rouille. Il suffit, à cet effet, que ce matériel soit inspecté une fois l'an dans le courant de février, de façon à permettre le nettoyage de ces parties métalliques, leur graissage et, au besoin, le remplacement de celles qui sembleraient manquer de la solidité voulue ou qui se seraient cassées accidentellement.

Il est entendu, d'ailleurs, que les compagnies de chemins de fer ne peuvent être chargées, seulement le cas échéant, que de la garde et de l'entretien des tables et des bancs emmagasinés dans les locaux des stations haltes-repas. Ceux de ces objets qui, à défaut de place, auraient dû être logés sur un autre point, doivent être entretenus par les soins des officiers d'administration comptables qui ont ce matériel dans leurs comptes.

Garde et entretien du matériel d'abreuvage et de latrines.

Le matériel d'abreuvage (autre que les seaux en toile) et le matériel de latrines quand il existe, forment une catégorie spéciale qui demande une surveillance particulière. Il comprend des robinets en cuivre, des tuyaux en toile caoutchoutée pour le remplissage des marmites et des tonneaux, ainsi que les clefs et crochets pour raccords et prises d'eau; des tinettes mobiles pour latrines, avec bâtons de transport. Ce matériel, qui fait partie des haltes-repas en tant qu'immeuble, est pris en charge par les compagnies de chemins de fer, qui en font assurer la surveillance et l'entretien par leurs agents, comme pour les bâtiments; il est néanmoins remisé dans les cuisines et magasins des halte-repas.

Les dépenses d'entretien et de réparations sont, de même que celles concernant les locaux et les prises d'eau, remboursées par l'administration de la guerre, par l'intermédiaire du Ministre des travaux publics.

Visites semestrielles des stations haltes-repas et essais de fonctionnement des appareils.

33. Tous les semestres, dans la première quinzaine de février et d'août,

des visites sont opérées dans les stations haltes-repas, en vue de s'assurer du bon fonctionnement des appareils. A cet effet, les fourneaux et les percolateurs installés dans les cuisines subissent une chauffe ordinaire seulement, pour permettre de reconnaître s'ils fonctionnent toujours bien et si le tirage des tuyaux ne laisse pas à désirer. Des chauffes consécutives sont effectuées pendant une durée de douze heures sur les appareils neufs, sur ceux qui ont subi des réparations importantes ou qui ont été nouvellement installés. Les dépenses qui résultent de ces essais sont supportées, dans les conditions ordinaires, par les frais d'exploitation du service des vivres.

On examine en même temps :

1° Si les appareils ont été bien entretenus ou doivent subir des réparations;

2° Si le matériel d'exploitation est en bon état et au complet;

3° Si le matériel d'abreuvage et de latrines, confié à la garde des compagnies, existe au complet nécessaire et fonctionne convenablement, ainsi que les prises d'eau;

4° Enfin, si les réparations ou de légères modifications sont à faire aux locaux occupés.

Les résultats de ces diverses opérations seront constatés par des procès-verbaux qui seront établis par station halte-repas, et qui les feront ressortir dans l'ordre ci-dessus, même si aucune observation critique n'est à formuler.

Ces documents sont transmis au Ministre (*Bureau des subsistances*), avant l'expiration de la première quinzaine du troisième mois de chaque semestre, par M. le général commandant le corps d'armée, qui adresse en même temps, en triple expédition, deux états d'ensemble dressés par M. le directeur du service de l'intendance, sur lesquels figurent toutes les haltes-repas de la région et indiquent sommairement :

État I (pour les appareils de cuisine et les locaux) :

1° Les réparations ou légères modifications reconnues nécessaires, qu'elles aient été ou non signalées précédemment;

2° Celles de ces améliorations qui auraient été exécutées depuis la dernière visite.

État II (pour le matériel) :

1° Matériel d'exploitation);

2° Matériel d'abreuvage, de latrines et de prise d'eau (manquants, réparations, améliorations, etc.).

Une expédition de chacun des états est renvoyée ensuite au corps d'armée, avec indication de la suite donnée aux propositions.

Les améliorations importantes ou touchant l'organisation générale des haltes-repas susceptibles d'entraîner de grosses dépenses, sont étudiées conformément aux prescriptions de l'article 49 de l'instruction. Elles sont l'objet de propositions spéciales.

Les officiers d'administration qui seront appelés à diriger, en cas de mobilisation, le service des haltes-repas, seront convoqués aux époques où se font les expériences de fonctionnement. Il en sera de même, s'il n'y a aucun inconvénient à le prescrire, pour les ouvriers militaires qui seront chargés de la conduite des fourneaux et des percolateurs, afin qu'ils y soient exercés à l'avance.

TITRE VI.

PERSONNEL.

Officiers d'administration.

34. L'officier d'administration de la station halte-repas commande les ouvriers militaires détachés à la station ; il a, à leur égard, toutes les obligations et attributions des chefs de détachement de troupe.

A son entrée en fonctions, il examine et se rend compte de l'état de conservation des denrées, et remplace, soit au moyen de versements de la place principale, soit au moyen d'achats sur place ou de cessions, les denrées qui ne réuniraient plus les conditions nécessaires pour être mises en consommation.

Si les ressources en personnel le permettent, un adjoint, du grade d'officier, est affecté à chaque halte-repas, tout au moins à celles de la première catégorie, pour aider ou suppléer l'officier d'administration chargé du service d'exploitation. A défaut d'officier, cet adjoint est un adjudant d'administration du cadre auxiliaire.

Ouvriers militaires.

35. Les ouvriers militaires sont pris parmi les hommes du service auxiliaire; ils sont désignés à l'avance pour chaque station et choisis parmi ceux ayant une aptitude suffisante pour les travaux à exécuter, dans la proportion professionnelle indiquée au tableau de la composition du personnel (annexe n° 9).

Pour les stations de la 1re catégorie, le nombre de ces hommes est de 63, non compris le cadre, qui est de 2 sergents et de 4 caporaux fournis par la section territoriale de commis et ouvriers militaires d'administration.

Pour les stations de la 2e et de la 3e catégorie, le nombre de sergents, caporaux et hommes du service auxiliaire est déterminé par le général commandant le corps d'armée, sur la proposition du directeur du service de l'intendance.

L'officier d'administration de la halte-repas répartit le personnel qui lui est affecté suivant les aptitudes et les besoins, soit aux fourneaux, soit aux percolateurs, aux réfectoires, aux distributions, etc., et selon l'importance des travaux de jour et de nuit à assurer.

Logement et couchage du personnel.

36. Il est pourvu à l'installation du personnel militaire à la diligence de la commission de gare.

Si les locaux pour le casernement manquent dans quelques stations, il convient d'examiner si l'on ne peut loger les hommes dans les maisons voisines de la gare, dans des granges ou des remises réquisitionnées à proximité dans la localité.

Si, exceptionnellement, on ne trouve aucun local convenable, on a recours à l'emploi de tentes-baraques sous lesquelles les hommes campent. Dans ce cas, il convient de déterminer à l'avance l'emplacement que doivent occuper ces abris.

Quand les moyens de couchage n'existent pas, chaque homme a droit à

une grande et à une petite couverture, ainsi qu'à de la paille qui sera délivrée au moment du besoin.

Les couvertures, ainsi que les tentes-baraques qu'il y a lieu d'allouer, sont emmagasinées à l'avance dans la station halte-repas, autant que possible d'après la demande qui en est faite par le général commandant le corps d'armée.

TITRE VII.

COMPTABILITÉ.

37. *Tout le matériel d'exploitation des stations haltes-repas*, compris dans la nomenclature ci-annexée, *est pris en charge*, dès le temps de paix, par les officiers d'administration comptables des vivres; il en est de même des approvisionnements de denrées de toute nature quand les stations fonctionnent.

Le matériel d'exploitation est réuni, en tout temps, en collections qui doivent être tenues constamment au complet.

Lorsqu'une collection vient à être décomplétée, il est procédé au remplacement des objets qui manquent, soit par voie d'achat direct par l'officier comptable, après autorisation du sous-intendant militaire, soit par voie de cession, par un autre service de la guerre.

Cette opération est justifiée par un certificat administratif rappelant la date du procès-verbal qui aura constaté la perte ou la détérioration subie par la collection et par les pièces ordinaires de comptabilité.

38. Quand il existe à la mobilisation, dans la station-halte, une ambulance de gare, les dépenses d'exploitation sont réparties comme il suit :

Le service des vivres supporte les dépenses faites pendant la concentration, période pendant laquelle l'ambulance fonctionnera peu.

Le service des hôpitaux supporte toutes les dépenses subséquentes.

Régularisation des fournitures.

39. Les rations de repas et de café distribuées pendant les transports stratégiques sont imputables sur revues comme allocations ordinaires de vivres et de chauffage.

Elles remplacent celles des vivres de campagne et liquides et celles de chauffage qui auraient été dues pour la journée de perception.

Pour les fournitures remboursables dont la valeur a été remise par les corps, on se conforme aux dispositions de l'instruction ministérielle du 27 octobre 1889 (art. 50, § XVII) sur la comptabilité-matières du service des subsistances.

40. Les attributions et obligations des officiers d'administration placés aux stations haltes sont, sous le rapport gestionnaire et sous celui de la comptabilité, celles des gérants d'annexe vis-à-vis des comptables des places principales, définies par le règlement sur le service des subsistances en campagne, sauf les modifications ci-après que commandent la nature toute spéciale des opérations et la nécessité de simplifier les écritures.

Comptabilité-deniers.

41. Les recettes comprennent les fonds remis par le comptable de la place principale au moyen d'avances spéciales ordonnancées au nom de

celui-ci, ainsi que les sommes versées par les corps pour fournitures remboursables.

Les dépenses comprennent les primes de travail aux ouvriers, l'achat des matières, menus objets mobiliers, et des fournitures de bureau.

42. Le gérant d'annexe tient un carnet de caisse.

43. Les justifications à fournir sont :

Feuilles de journées, en double expédition, émargées par les ayants droit (modèle A) ;

Quittances, ou factures extraites du carnet à souche n° 416 *bis* de la nomenclature, pour toutes dépenses autres que celles des journées.

Ordres ou autorisations de dépenses ;

Relevé récapitulatif n° 380 de la nomenclature, en double expédition, établi à la fin des opérations, accompagné des pièces justificatives extraites du carnet n° 416 *bis*.

44. Les fournitures par marchés et par cessions donnant lieu à payement immédiat sont ordonnancées par mandat du fonctionnaire de l'intendance de la place principale, sur la production de récépissés comptables.

Comptabilité-matières.

45. Les denrées et matières sont classées comme il suit :

DENRÉES DE REPAS SPÉCIAUX AUX STATIONS.

Soupe ;
Café liquide ;
Eau-de-vie ;
Sel d'assaisonnement des conserves ;
Conserves de viande.

DISTRIBUTIONS ORDINAIRES.

Pain de repas et autres denrées de vivres.

DENRÉES ET MATIÈRES DE TRANSFORMATION ET DE CONSOMMATION.

Conserves d'oignon et autres ;

Pain ;
Sel ;
Combustibles de chauffage ;
Café moulu ;
Sucre ;
Combustibles d'éclairage ;
Huiles et autres matières consommées dans l'exploitation générale.

Les opérations sont justifiées ainsi qu'il est indiqué à l'annexe n° 3, de la présente instruction.

Le livret d'entrées et de sorties de matières (modèle C) tient lieu de registre de transformations.

Mobilier.

46. Le mobilier donne lieu à la tenue d'un livret semblable, présentant

les mouvements d'entrée et de sortie ; en fin de service, il en est établi un extrait, qui est accompagné de pièces justificatives.

L'achat des objets mobiliers qui viennent à faire défaut pendant la mobilisation est effectué par les soins de l'officier d'administration après autorisation du commissaire militaire, à moins qu'il ne s'agisse de fournitures donnant lieu à la passation de marchés.

TITRE VIII.

DISPOSITIONS COMMUNES.

Comptabilité générale.

47. Toutes les pièces en deniers, en matières et mobilier portent en suscription : *Alimentation des troupes pendant les transports stratégiques.*

48. A la cessation du service, l'officier d'administration gérant arrête les livres et pièces de comptabilité où les inscriptions sont journalières, tels que : carnet de caisse, livret d'entrées et de sorties, etc.

Il établit des relevés récapitulatifs (modèle B) et les pièces qui ne peuvent être dressées qu'en fin d'opérations.

Il soumet le tout à la vérification et au visa du commissaire militaire, faisant fonctions de sous-intendant militaire, et le transmet au comptable du magasin duquel il relève, avec les pièces justificatives, autorisations, correspondances, etc., qui s'y rattachent.

Cette transmission a lieu dans les dix jours qui suivent la cessation du service.

Après examen, le comptable passe écritures, d'une manière distincte, dans la forme réglementaire, des opérations auxquelles a donné lieu le service d'alimentation.

Amélioration des locaux.

49. Lorsque des améliorations sont reconnues nécessaires dans les locaux affectés aux stations haltes-repas, l'intendant militaire le signale au général commandant le corps d'armée.

Les améliorations proposées sont étudiées, de concert, par l'état-major du corps d'armée et l'intendance militaire ; le commandant d'un corps de troupe voisin est appelé à faire partie de la conférence à intervenir.

Des propositions détaillées, établies après entente, sont ensuite adressées au Ministre (*Etat-major général, 4e bureau*, et 5e *Direction, Bureau des subsistances*), qui les fait examiner.

En raison de l'exiguïté des ressources, les propositions concernant les améliorations doivent être maintenues, à moins de circonstances tout à fait exceptionnelles, dans les limites de réparations en travaux d'entretien *absolument indispensables.*

50. La présente instruction annule et remplace celle du 9 mars 1883.

Fait à Paris, le 28 avril 1888.

Signé : C. DE FREYCINET.

ANNEXES.

1° Nomenclature du matériel *des stations halte-repas* (*suivie d'une note indiquant la manière de compter et d'employer le matériel d'emballage*);

2° Feuilles de journées de présence *du personnel, etc.* (*modèle A*);

3° Nomenclature et mode d'établissement *des pièces à produire à l'appui des comptes de gestion;*

4° Relevé récapitulatif des entrées et sorties *des denrées ou matières* (*modèle B*);

5° Livret d'enregistrement journalier des denrées, etc. (*modèle C*);

6° Carnet de bons de fournitures imputables sur revue (*modèle D*);

7° Carnet de bons de fournitures remboursables (*modèle E*);

8° *Description du montage des percolateurs et du mode de préparation du café dans ces appareils* (*modèles* 1876 *et* 1879);

9° Composition du personnel *d'une commission de gare de station halte-repas;*

10° Mode d'établissement *des latrines de campagne.*

ANNEXE N° 1
de l'instruction ministérielle du 28 avril 1888.

EXTRAIT DE LA NOMENCLATURE GÉNÉRALE

DES SUBSISTANCES MILITAIRES DU 24 DÉCEMBRE 1889.

CHAPITRE PREMIER

UNITÉS COLLECTIVES

Numéros d'ordre de la classification sommaire.	Dénomination et classification des matières. — Par unité principale ou collective.	Unité réglementaire.	Par espèce d'objets.	Numéros d'ordre par unité détaillée.	Prix ministériels au classement. — Neuf.	Bon.	A
VII.	Matériel pour les services de l'arrière (Collections de).	Nombre.	Stations haltes-repas. — 1re catégorie..	1	15.500	»	»
			2e — ..	2	2.030	»	»
			3e — ..	3	1.130	»	»

Détail des objets contenus dans chaque collection. — Nature des objets.	Nombre.	Prix au classement neuf. (fr. c.)	Montant au classement neuf. (fr. c.)	Observations et affectation du matériel. — Les affectations qui suivent sont destinées à servir de guide et non d'indications absolues.
Stations haltes-repas de la 1re catégorie.				
Armoire avec rayons, grande, en chêne, à double battant	1	150 00	150 00	Magasin.
Assiette de porcelaine	35	0 50	17 50	Pour les officiers, adjudants et assimilés.
Bac à charbon, grand	2	4 00	8 00	Cuisine.
Balance à pied. — Portée de 10 kilogrammes	1	60 00	60 00	Magasin.
Balance à pied. — Portée de 1 kilogramme	2	21 00	21 00	Magasin.
Banc pour 5 hommes	240	14 00	3,360 00	Réfectoire.
Baquet cerclé en fer, petit	5	6 00	30 00	Cuisine.
Bassine à distribution, en fer battu, étamé.	4	14 00	56 00	Pour les officiers.
Blouse de toile, sans collet	60	4 50	270 00	Pour les ouvriers d'administration.
Boîte à sel d'une contenance de 4 kilogr.	5	0 50	2 50	Réfectoire.
Bol ou écuelle en porcelaine	35	0 60	21 00	Pour les officiers, adjudants et assimilés.
Burette pour huile à brûler, de 2 litres	2	3 00	6 00	Service général.
Cantine de comptabilité à compartiments.	1	45 00	45 00	Magasin.
Casseroles en fer battu étamé — de 10 litres	1	6 00	6 00	Fourneaux des officiers, au besoin pour les blessés et les malades et pour le personnel de la station. (Art. 26 de l'instruction.)
Casseroles en fer battu étamé — de 5 litres	1	4 00	4 00	
Casseroles en fer battu étamé — de 3 litres	1	3 00	3 00	
Casseroles en fer battu étamé — de 2 litres	1	2 25	2 25	
Casseroles en fer battu étamé — de 1 litre	1	1 50	1 50	
Chaise en frêne verni, foncé en paille ordinaire	25	3 50	87 50	Pour les officiers.
Chaudière de campagne de 75 litres	2	3 le kil. 40 f. 50 l'une.	81 00	Service général et cuisine.
Ciseaux à lampe	5	1 75	8 75	
Corbeille à levain, n° 2	10	9 00	90 00	Pour le transport du pain aux tables.
Couperet grand	1	15 00	15 00	Cuisine.
Couperet petit	1	11 00	11 00	
Couteaux — à sucre	2	2 00	4 00	Cuisine.
Couteaux — de cuisine — à abattre, grand.	1	4 00	4 00	
Couteaux — de cuisine — à émincer — grand.	1	4 00	4 00	
Couteaux — de cuisine — à émincer — petit	1	1 25	1 25	
Couteaux — de table	35	1 00	35 00	Pour les officiers, adjudants et assimilés.
Couteaux — pour l'ouverture des boîtes de conserves	10	0 50	5 00	Service général.
Cuillers — à bouche, en fer battu	35	0 15	5 25	Pour les officiers, adjudants et assimilés.
Cuillers — à pot en fer battu étamé — de 5 litres	4	10 00	40 00	Service général.
Cuillers — à pot en fer battu étamé — de 2 litres 50	40	4 50	180 00	
Cuillers — à pot en fer battu étamé — de 0 litre 50	4	2 00	8 00	Pour les officiers.
Cuillers — à bouillon, en fer battu étamé pour distribuer la soupe	120	2 00	240 00	Pour la troupe.
A reporter	.....	.....	4,911 00	