

VENTA DE EJEMPLARES
EN LA ADMINISTRACION

FRANQUEO
CONCERTADO

Boletín



Oficial

DE LA PROVINCIA DE GUADALAJARA



PRECIOS DE SUSCRIPCION

EN LA CAPITAL:

Trimestre, 17 pesetas; semestre, 35; año, 50

FUERA DE LA CAPITAL:

Trimestre, 25 pesetas; semestre, 35; año, 60

No se insertará ningún anuncio que sea a instancia de parte sin que previamente abonen los interesados el importe de su publicación a razón de 1.25 pesetas línea.

Las reclamaciones de números se harán dentro de los cuatro días inmediatos a la fecha de la publicación; pasados éstos, la Administración sólo dará los números previo el pago al precio de venta.

SE PUBLICA

todos los días no festivos

—

ADMINISTRACION:

Diputación Provincial

ADVERTENCIAS

La Instrucción de 22 de Mayo de 1923, sobre contratación de los servicios provinciales y municipales, dispone que las Corporaciones provinciales y municipales abonarán, en primer término, los derechos de inserción de los anuncios en los periódicos oficiales, cuidando de reintegrarse del rematante si lo hubiere.

Inmediatamente que los Sres. Alcaldes y Secretarios reciban este Boletín, dispondrán que se fije un ejemplar en el sitio de costumbre, donde permanecerá hasta el recibo del número siguiente.

Delegación provincial de Abastecimientos y Transportes

Circular núm. 468

Régimen de comidas en todos los establecimientos del Sindicato Nacional de Hostelería y Similares

La Comisaría General de Abastecimientos y Transportes, en Circular número 319, dispone lo siguiente:

«Habiendo variado las circunstancias en las cuales se basaron las Circulares números 161, 185 y 250 y con el fin de unificar y recoger todo lo legislado que afecta a esta materia, estableciendo al propio tiempo las normas que en la actualidad deban regir el régimen de comidas en los establecimientos de Hostelería, dispongo:

Prohibiciones:

Artículo 1.º Queda prohibido en todos los establecimientos del Sindicato Nacional de Hostelería y Similares, en sus tres Grupos de Hospedaje, Restorán y Cafetería, estén o no sindicados:

- La ostentación en escaparates de artículos alimenticios, en profusión tal que constituya un alarde de abundancia.
- La freiduría, asado o cocido en general, a la vista del público de la calle en los referidos establecimientos.
- Servir carne más número de días que los que correspondan a la población civil, quedando suprimida la condición relativa a que en las localidades compuestas por distritos, sólo podrá servirse plato de carne cuando corresponda al distrito donde esté enclavado el establecimiento. Se señalarán uno o dos días fijos a la semana para el suministro de carne, según sean uno o dos los días que correspondan a la población civil. Cuando sean dos los días en los cuales se ha de servir carne en los establecimientos, estos días han de ser, necesariamente, consecutivos. La fijación de los días en que ha de servirse carne, será por acuerdo entre la Delegación del Sindicato de la Provincia y la Delegación Provincial de Abastecimientos y Transportes.

En el caso de que, por no haberse consumido la totalidad de la carne en el día que corresponda,

quede un sobrante, podrá darse dicho sobrante en el día siguiente a los autorizados.

d) Servir legumbres secas en los hoteles clasificados en las categorías de lujo, y primera y segunda, como, asimismo, en toda clase de restaurantes que no sean económicos, tabernas, bodegones, etc. Quedan autorizados todos los establecimientos que sirvan comidas, incluso los hoteles de lujo y de primera y segunda categorías, a los cuales está prohibido servir legumbres secas, la confección de platos a base de arroz selecto.

e) Servir platos o tapas de pájaros.

f) Servir más de un huevo por persona, quedando autorizados a servir platos o postres compuestos de huevo, como mayonesa, ensaladillas, etc., sin que sean incompatibles con el plato de huevo.

g) Servir mantequilla.

Supresión de carta y composición de cubiertos:

Artículo 2.º Queda, como anteriormente, suprimida la carta. Para la composición de los cubiertos se seguirán las normas siguientes:

Las minutas ofrecerán al cliente unos entremeses o sopa, un primer plato, en el que podrán figurar hasta cuatro especialidades, y un segundo plato, con otras cuatro especialidades y postre, para el almuerzo, y sopa, un primer plato con cuatro especialidades y un segundo plato, con otras cuatro especialidades y postre, para la comida. Las especialidades que podrán ofrecerse como primer plato deberán ser huevos o pescado o arroz o verduras, y las del segundo plato, carne o aves o pescado o fiambre, de los de venta libre. En las minutas se expresará claramente y de modo visible, la distinción entre las especialidades que constituyan el primer plato y las que compongan el segundo plato, con expresión de la facultad de elección. No podrán servirse a los clientes, como integrantes de una misma comida, dos especialidades de las incluidas bajo el concepto de primer plato o dos de las que compongan el segundo, de forma que forzosamente, en toda comida deberá servirse sólo una de las especialidades que constituyan el primer plato y otro de las que constituyan el segundo. En la composición de las minutas mencionadas anteriormente, podrá incluirse pescado de lujo, como salmón, langosta, langostinos, etc., sin que por ello pueda elevarse el precio del cubierto.

Precios:

Se presentará al cliente, lo mismo en el almuerzo que en la comida o cena, dos minutas compuestas y variadas, para las que regirán precios distintos, de acuerdo con las diversas calidades de platos, los cuales precios serán:

	Minuta corriente Precio máximo	Minuta especial Precio máximo
Lujo	19,—	38,—
Primera y segunda clases.	13,50	27,—
Demás clases.....	9,—	18,—

Restaurantes económicos, figones, bodegones, etc. Hasta 8 ptas.

Estos precios se entiende son máximos, pudiendo los establecimientos marcar otros inferiores, si lo desean, para cada categoría. Las dos minutas cuyo precio máximo se fija para cada categoría, serán conocidas por los nombres respectivos de «Minuta Corriente» y «Minuta Especial».

Artículo 3.º En los establecimientos en que, por su categoría, estén autorizados a servir legumbres secas, podrán ser éstas incluidas en las minutas y en cualquiera de los platos de que constan dichas minutas.

Artículo 4.º De las dos minutas a que se refiere el artículo 2.º, sólo habrá una de presentación obligatoria que será, precisamente, la de precio mínimo en cada establecimiento.

Siempre que el cliente lo desee, se le servirá un solo plato, además de los entremeses y postre, cobrándosele, en este caso, el 60 por 100 del importe de la minuta corriente o especial.

Artículo 5.º Podrá servirse a los enfermos, convalecientes o personas de salud delicada, si lo solicitan con la debida antelación, platos especiales, aves, pescado blanco, verdura, etc., previa presentación del certificado médico correspondiente.

Artículo 6.º No se permitirá que en los establecimientos se coma más pan que el que corresponda por racionamiento al mismo, por consiguiente, aquellas personas que, por su condición de maquileras, tienen mayor ración de pan, no podrán consumirlo en dichos sitios, donde existen personas a las que se somete al régimen de racionamiento del establecimiento.

Tapas y entremeses:

Artículo 7.º A partir de la vigencia de la presente Orden Circular, podrán servirse en los establecimientos los entremeses siguientes, los cuales podrán servir de tapas en cafés, bares y tabernas: Aceitunas, almendras, avellanas, tomates, verduras frescas, mariscos cocidos, mariscos frescos, sardinas en lata, anchoas en lata, atún y boquerones en lata, huevos cocidos, pimiento asado, huevas de pescado, almejas, bonito, pescado asado o ahumado o de cualquier forma que no lleve aceite, mejillones, mojama, angulas, calamares en conserva, embutidos de venta libre, ensaladilla rusa, queso y jamón crudo o cocido.

Bocadillos y fritos:

Artículo 8.º Queda absolutamente prohibido a todos los establecimientos del Sindicato Nacional de Hostelería y Similares, el servicio y consumición de toda clase de bocadillos, y fritos y guisos en bares, cafés y tabernas que no sean al mismo tiempo casas de comidas, en las cuales podrán servirse minutas con arreglo a lo dispuesto, pero en ningún caso bocadillos.

Banquetes:

Artículo 9.º Queda en vigor la disposición de carácter restrictivo sobre la celebración de banquetes. En las comidas en que asistan numerosas personas, sólo podrán servirse minutas que estén, en todo momento, conformes con la presente Orden.

Artículo 10. Queda absolutamente prohibido asignar artículos intervenidos a los establecimientos del Grupo de Hospedaje de nueva apertura, si no tiene informe concreto de la Dirección General del Turismo, y a los Grupos de Restorán y Cafetería, si no lo tienen del Sindicato Nacional de Hostelería y Similares.

Azúcar:

Artículo 11. La cantidad de azúcar que tendrá que servirse, por cada taza de café, en todos los establecimientos del Sindicato Nacional de Hostelería y Similares, será de cinco gramos, aproximadamente, en un terrón o en varios, según la clase del estuchado, prohibiéndose el uso de azúcar molido en las consumiciones de café, infusiones, etc.

Artículo 12. Cualquier infracción a lo ordenado en esta Circular será sancionada con arreglo a lo dispuesto en la Circular número 174, de esta Comisaría General.

Artículo 13. Quedan sin efecto todas cuantas disposiciones se opongán a lo establecido en la presente Circular.»

Lo que se publica para general conocimiento y cumplimiento.

Guadalajara 18 de Agosto de 1942.

El Gobernador,

Juan Casas Fernández.

Ayuntamientos**VALDEAVERUELO**

Por el vecino de Valdeavero (Madrid) Tomás Garrido Pérez, se da cuenta de haberle desaparecido de su domicilio un caballo marqueño, castaño, de cuatro años, cola larga, y paticalzado de la mano derecha y pata izquierda, el día 4 del actual, hora de las doce del mismo, y desconociendo su paradero, se pone en conocimiento de las Autoridades, por si supieran del mismo, lo comuniquen a esta Alcaldía para que sea recogido por su dueño.

Valdeavero 18 de Agosto de 1942. —El Alcalde, Alejandro Cid. 1446

(Derechos de inserción, 15'00 ptas.)

PERALVECHE**Monte número 48 del Catálogo**

Previo acuerdo de este Ayuntamiento, el día 2 de Septiembre próximo, tendrán lugar en estas Casas Consistoriales, bajo mi presidencia o Concejal en quien delegue, las siguientes subastas, para el año forestal 1942-43:

A las diez horas, la de pastos, para 500 cabezas de ganado lanar, 200 cabrío, 40 de mayor y 10 de menor, bajo el tipo de tasación de 2.270 pesetas.

A las once, la de 100 qm. de plantas aromáticas (espliego) y tipo de tasación de 1.000 pesetas.

A las doce, la de 100 colmenas, tipo de tasación de 500 pesetas y presupuestos de gastos en todas ellas.

Los pliegos de condiciones se hallan de manifiesto en la Secretaría de este Ayuntamiento.

Peralveche 10 de Agosto de 1942. —El Alcalde, Mariano Moreno. 1390

(Derechos de inserción, 23'75 ptas.)

SE VENDE un trozo de monte para carbón, de varios vecinos de este pueblo, calculado de veinte a veinticinco mil arrobas de carbón de encina; para tratar, el día 6 de Septiembre de 1942, en casa de Santiago Rus Vizcaíno, en Torrenadrada de Molina. 2-1