

# NUMERO 5.º

**Provincia de Murcia.**

**Villa de**

**R**ELACION de los consumos que se hacen en esta villa anualmente de cada una de las especies determinadas que á continuacion se expresan á saber:

		UNIDAD PESO Ó MEDIDA.	
		Arrobas	Libras.
Vino de todas clases.		»	»
	Hasta 20 grados.	»	tantas
	De 20 inclusive á 23.	»	id.
	De 23 idem á 26.	»	id.
AGUARDIENTES.	De 26 idem á 30.	»	id.
	De 30 idem á 34.	»	id.
	De 34 idem arriba.	»	id.
Licores.		»	id.
Aceite de Oliva.		»	id.

### CARNES MUERTAS.

Vaca, buey, ternera, carnero, cordero y macho cabrio.	»	»	Tantas
Tocino fresco, manteca y carnes frescas.	»	»	Tantas
Tocino salado, manteca id. brazuelos, jamones, chorizos, morcillas, salchichones y demas embutidos y compuestos	»	»	Tantas
Cecina de vaca, buey y macho cabrio.	»	»	Tantas

### CARNES EN VIVO.

Toros, bueyes y vacas de 4 años arriba.	Tantos	»	»
Novillos y novillas de 2 á 4 años.	Tantos	»	»
Terneras hasta 2 años.	Tantos	»	»
Carneros, borregos y borregas.	Tantos	»	»
Obejas.	Tantas	»	»
Corderos lechales hasta fin de Abril.	Tantos	»	»
Idem desde 1.º de Mayo á fin de Junio.	Tantos	»	»
Cabritos hasta fin de Abril.	Tantos	»	»
Idem desde 1.º de Mayo á fin de Noviembre.	Tantos	»	»
Cerdos cebados.	Tantos	»	»
Idem sin cebar de mas de medio año.	Tantos	»	»
Idem de cria hasta seis meses.	Tantos	»	»
Sidra y chacolí.	»	Tantas	»
Cerveza.	»	Tantas	»
Jabon duro.	»	Tantas	»
Idem blando.	»	Tantas	»

La precedente relacion ha sido formada por acuerdo del Ayuntamiento de «tal fecha» y con entera sujecion en un todo á los datos y antecedentes que quedan archivados en la secretaria del mismo. Fecha &c.

*Firma del Alcalde*

*Firma del Procurador*

Síndico

*El Secretario*

