



Telegrama con dibujo de Romero de Torres (Ferrol), propuesta de conmutación de pena a Miguel Hernández, (Guadalajara); interior del Álvaro de Bazán (Viso del Marqués) y plano del fuerte Almeyda, Tenerife.

Diseñar los archivos en el SIGLO XXI

Los guardianes de la memoria celebran cada 9 de junio su día internacional

COMO los museos o los libros, los archivos también cuentan con su día internacional, que se celebra cada 9 de junio y este 2019 llega bajo el lema *Diseñar los archivos en el Siglo XXI*. Una jornada a la que, un año más, se suma el Ministerio de Defensa, que aglutina una treintena de estos centinelas de la memoria (<https://patrimoniocultural.defensa.gob.es>).

Así, el Archivo General Militar de Segovia participa en la exposición *¿Comemos?, la alimentación y los archivos*, que se puede visitar hasta el 16 de junio en las salas de *La Albóndiga*, en la capital castellana. Es parte de la agenda del Día de los Archivos en la ciudad, que incluye una mesa redonda el lunes 10 y jornadas de puertas abiertas a centros segovianos.

Una edición más, los archivos de la capital, a los que se suman el Municipal de El Espinar y el Histórico de la Casa Ducal de Albuquerque (Cuéllar) —de la provincia—, han buscado un tema del que todos pueden aportar fondos.

HOMENAJE A ESPARTERO

El Museo del Ejército aúna la celebración con un recuerdo para el general Baldomero Fernández-Espartero en el 140º aniversario de su muerte a través de una microexposición con documentos y libros de sus colecciones.

El Archivo Intermedio Militar Noroeste (Ferrol) ofrece el día 11 una visita guiada con explicaciones sobre sus funciones en la que se mostrarán algunos documentos representativos (incribirse en aimnor@mde.es o avda. do Rei, s/n).

El centro de Ávila, en coordinación con sus homólogos abulenses, ha programado una jornada de puertas abiertas con visitas guiadas para el fin de semana correspondiente y mantiene abierta la exposición conmemorativa del 25º aniversario que, en 2018, inauguró este Archivo General Militar de Ávila.

Su homónimo de Guadalajara tiene previsto recibir visitantes y ofrecer recorridos explicativos el día 8. En Ceuta, el archivo de su Centro de Historia y Cultura Militar participa en unas jornadas técnicas en Melilla del 5 al 8 de junio junto a su homólogo de la ciudad autónoma anfitriona. Además, el domingo 9, se suma a las actividades preparadas por el archivo público ceutí en la biblioteca local *Adolfo Suárez*.

Adelantaron la celebración al día 7, el centro Intermedio de Canarias (fuerte Almeyda de Tenerife) y el *Álvaro de Bazán* de la Armada (Viso del Marqués, Ciudad Real). El primero preparó una mesa redonda y el segundo, una jornada de puertas abiertas, visitas guiadas y una muestra con documentos sobre las exploraciones navales al extremo sur del continente americano entre 1785 y 1789.

También los centros ubicados en el cuartel *Infante don Juan* (Madrid) eligieron el viernes 7 para la celebración.



Hélène Gicquel



ACADEMIA DE INFANTERIA

CONTABILIDAD DE VIVIEROS

Estado del día 27 de Septiembre de 1911

Blanco: 5000 Desechos: 5000

DESCRIPCION	Quantidad	Valor	DESCRIPCION	Quantidad	Valor
1. Harina de trigo a 2.50	1000	2500	1. Aceite de oliva a 1.50	1000	1500
2. Harina de maíz a 2.00	1000	2000	2. Aceite de girasol a 1.50	1000	1500
3. Harina de cebada a 2.00	1000	2000	3. Aceite de linaza a 1.50	1000	1500
4. Harina de avena a 2.00	1000	2000	4. Aceite de almendra a 1.50	1000	1500
5. Harina de centeno a 2.00	1000	2000	5. Aceite de cacahuetes a 1.50	1000	1500
6. Harina de trigo duro a 2.50	1000	2500	6. Aceite de sésamo a 1.50	1000	1500
7. Harina de trigo blando a 2.50	1000	2500	7. Aceite de algodón a 1.50	1000	1500
8. Harina de maíz duro a 2.00	1000	2000	8. Aceite de girasol a 1.50	1000	1500
9. Harina de maíz blando a 2.00	1000	2000	9. Aceite de linaza a 1.50	1000	1500
10. Harina de cebada a 2.00	1000	2000	10. Aceite de almendra a 1.50	1000	1500
11. Harina de avena a 2.00	1000	2000	11. Aceite de cacahuetes a 1.50	1000	1500
12. Harina de centeno a 2.00	1000	2000	12. Aceite de sésamo a 1.50	1000	1500
13. Harina de centeno duro a 2.00	1000	2000	13. Aceite de algodón a 1.50	1000	1500
14. Harina de centeno blando a 2.00	1000	2000	14. Aceite de girasol a 1.50	1000	1500
15. Harina de trigo duro a 2.50	1000	2500	15. Aceite de linaza a 1.50	1000	1500
16. Harina de trigo blando a 2.50	1000	2500	16. Aceite de almendra a 1.50	1000	1500
17. Harina de maíz duro a 2.00	1000	2000	17. Aceite de cacahuetes a 1.50	1000	1500
18. Harina de maíz blando a 2.00	1000	2000	18. Aceite de sésamo a 1.50	1000	1500
19. Harina de cebada a 2.00	1000	2000	19. Aceite de algodón a 1.50	1000	1500
20. Harina de avena a 2.00	1000	2000	20. Aceite de girasol a 1.50	1000	1500
21. Harina de centeno a 2.00	1000	2000	21. Aceite de linaza a 1.50	1000	1500
22. Harina de centeno duro a 2.00	1000	2000	22. Aceite de almendra a 1.50	1000	1500
23. Harina de centeno blando a 2.00	1000	2000	23. Aceite de cacahuetes a 1.50	1000	1500
24. Harina de trigo duro a 2.50	1000	2500	24. Aceite de sésamo a 1.50	1000	1500
25. Harina de trigo blando a 2.50	1000	2500	25. Aceite de algodón a 1.50	1000	1500
26. Harina de maíz duro a 2.00	1000	2000	26. Aceite de girasol a 1.50	1000	1500
27. Harina de maíz blando a 2.00	1000	2000	27. Aceite de linaza a 1.50	1000	1500
28. Harina de cebada a 2.00	1000	2000	28. Aceite de almendra a 1.50	1000	1500
29. Harina de avena a 2.00	1000	2000	29. Aceite de cacahuetes a 1.50	1000	1500
30. Harina de centeno a 2.00	1000	2000	30. Aceite de sésamo a 1.50	1000	1500
31. Harina de centeno duro a 2.00	1000	2000	31. Aceite de algodón a 1.50	1000	1500
32. Harina de centeno blando a 2.00	1000	2000	32. Aceite de girasol a 1.50	1000	1500
33. Harina de trigo duro a 2.50	1000	2500	33. Aceite de linaza a 1.50	1000	1500
34. Harina de trigo blando a 2.50	1000	2500	34. Aceite de almendra a 1.50	1000	1500
35. Harina de maíz duro a 2.00	1000	2000	35. Aceite de cacahuetes a 1.50	1000	1500
36. Harina de maíz blando a 2.00	1000	2000	36. Aceite de sésamo a 1.50	1000	1500
37. Harina de cebada a 2.00	1000	2000	37. Aceite de algodón a 1.50	1000	1500
38. Harina de avena a 2.00	1000	2000	38. Aceite de girasol a 1.50	1000	1500
39. Harina de centeno a 2.00	1000	2000	39. Aceite de linaza a 1.50	1000	1500
40. Harina de centeno duro a 2.00	1000	2000	40. Aceite de almendra a 1.50	1000	1500
41. Harina de centeno blando a 2.00	1000	2000	41. Aceite de cacahuetes a 1.50	1000	1500
42. Harina de trigo duro a 2.50	1000	2500	42. Aceite de sésamo a 1.50	1000	1500
43. Harina de trigo blando a 2.50	1000	2500	43. Aceite de algodón a 1.50	1000	1500
44. Harina de maíz duro a 2.00	1000	2000	44. Aceite de girasol a 1.50	1000	1500
45. Harina de maíz blando a 2.00	1000	2000	45. Aceite de linaza a 1.50	1000	1500
46. Harina de cebada a 2.00	1000	2000	46. Aceite de almendra a 1.50	1000	1500
47. Harina de avena a 2.00	1000	2000	47. Aceite de cacahuetes a 1.50	1000	1500
48. Harina de centeno a 2.00	1000	2000	48. Aceite de sésamo a 1.50	1000	1500
49. Harina de centeno duro a 2.00	1000	2000	49. Aceite de algodón a 1.50	1000	1500
50. Harina de centeno blando a 2.00	1000	2000	50. Aceite de girasol a 1.50	1000	1500
51. Harina de trigo duro a 2.50	1000	2500	51. Aceite de linaza a 1.50	1000	1500
52. Harina de trigo blando a 2.50	1000	2500	52. Aceite de almendra a 1.50	1000	1500
53. Harina de maíz duro a 2.00	1000	2000	53. Aceite de cacahuetes a 1.50	1000	1500
54. Harina de maíz blando a 2.00	1000	2000	54. Aceite de sésamo a 1.50	1000	1500
55. Harina de cebada a 2.00	1000	2000	55. Aceite de algodón a 1.50	1000	1500
56. Harina de avena a 2.00	1000	2000	56. Aceite de girasol a 1.50	1000	1500
57. Harina de centeno a 2.00	1000	2000	57. Aceite de linaza a 1.50	1000	1500
58. Harina de centeno duro a 2.00	1000	2000	58. Aceite de almendra a 1.50	1000	1500
59. Harina de centeno blando a 2.00	1000	2000	59. Aceite de cacahuetes a 1.50	1000	1500
60. Harina de trigo duro a 2.50	1000	2500	60. Aceite de sésamo a 1.50	1000	1500
61. Harina de trigo blando a 2.50	1000	2500	61. Aceite de algodón a 1.50	1000	1500
62. Harina de maíz duro a 2.00	1000	2000	62. Aceite de girasol a 1.50	1000	1500
63. Harina de maíz blando a 2.00	1000	2000	63. Aceite de linaza a 1.50	1000	1500
64. Harina de cebada a 2.00	1000	2000	64. Aceite de almendra a 1.50	1000	1500
65. Harina de avena a 2.00	1000	2000	65. Aceite de cacahuetes a 1.50	1000	1500
66. Harina de centeno a 2.00	1000	2000	66. Aceite de sésamo a 1.50	1000	1500
67. Harina de centeno duro a 2.00	1000	2000	67. Aceite de algodón a 1.50	1000	1500
68. Harina de centeno blando a 2.00	1000	2000	68. Aceite de girasol a 1.50	1000	1500
69. Harina de trigo duro a 2.50	1000	2500	69. Aceite de linaza a 1.50	1000	1500
70. Harina de trigo blando a 2.50	1000	2500	70. Aceite de almendra a 1.50	1000	1500
71. Harina de maíz duro a 2.00	1000	2000	71. Aceite de cacahuetes a 1.50	1000	1500
72. Harina de maíz blando a 2.00	1000	2000	72. Aceite de sésamo a 1.50	1000	1500
73. Harina de cebada a 2.00	1000	2000	73. Aceite de algodón a 1.50	1000	1500
74. Harina de avena a 2.00	1000	2000	74. Aceite de girasol a 1.50	1000	1500
75. Harina de centeno a 2.00	1000	2000	75. Aceite de linaza a 1.50	1000	1500
76. Harina de centeno duro a 2.00	1000	2000	76. Aceite de almendra a 1.50	1000	1500
77. Harina de centeno blando a 2.00	1000	2000	77. Aceite de cacahuetes a 1.50	1000	1500
78. Harina de trigo duro a 2.50	1000	2500	78. Aceite de sésamo a 1.50	1000	1500
79. Harina de trigo blando a 2.50	1000	2500	79. Aceite de algodón a 1.50	1000	1500
80. Harina de maíz duro a 2.00	1000	2000	80. Aceite de girasol a 1.50	1000	1500
81. Harina de maíz blando a 2.00	1000	2000	81. Aceite de linaza a 1.50	1000	1500
82. Harina de cebada a 2.00	1000	2000	82. Aceite de almendra a 1.50	1000	1500
83. Harina de avena a 2.00	1000	2000	83. Aceite de cacahuetes a 1.50	1000	1500
84. Harina de centeno a 2.00	1000	2000	84. Aceite de sésamo a 1.50	1000	1500
85. Harina de centeno duro a 2.00	1000	2000	85. Aceite de algodón a 1.50	1000	1500
86. Harina de centeno blando a 2.00	1000	2000	86. Aceite de girasol a 1.50	1000	1500
87. Harina de trigo duro a 2.50	1000	2500	87. Aceite de linaza a 1.50	1000	1500
88. Harina de trigo blando a 2.50	1000	2500	88. Aceite de almendra a 1.50	1000	1500
89. Harina de maíz duro a 2.00	1000	2000	89. Aceite de cacahuetes a 1.50	1000	1500
90. Harina de maíz blando a 2.00	1000	2000	90. Aceite de sésamo a 1.50	1000	1500
91. Harina de cebada a 2.00	1000	2000	91. Aceite de algodón a 1.50	1000	1500
92. Harina de avena a 2.00	1000	2000	92. Aceite de girasol a 1.50	1000	1500
93. Harina de centeno a 2.00	1000	2000	93. Aceite de linaza a 1.50	1000	1500
94. Harina de centeno duro a 2.00	1000	2000	94. Aceite de almendra a 1.50	1000	1500
95. Harina de centeno blando a 2.00	1000	2000	95. Aceite de cacahuetes a 1.50	1000	1500
96. Harina de trigo duro a 2.50	1000	2500	96. Aceite de sésamo a 1.50	1000	1500
97. Harina de trigo blando a 2.50	1000	2500	97. Aceite de algodón a 1.50	1000	1500
98. Harina de maíz duro a 2.00	1000	2000	98. Aceite de girasol a 1.50	1000	1500
99. Harina de maíz blando a 2.00	1000	2000	99. Aceite de linaza a 1.50	1000	1500
100. Harina de cebada a 2.00	1000	2000	100. Aceite de almendra a 1.50	1000	1500

Modelo de cocina para fuerzas de campaña (1905) y menú de Navidad (1911) para la Academia de Infantería (AGMS), imagen de El Escorial, 1591 (AGMM) y normas para construir refugios contra bombarderos y ataques con gases (AGMA).



Defensa se suma a la celebración con exposiciones, puertas abiertas, conferencias y otras actividades



Los archivos generales Histórico de Defensa y Militar de Madrid; así como el Eclesiástico del Ejército ofrecieron exposiciones y puertas abiertas. El segundo incluyó, además, charlas sobre sus fondos y una muestra fotográfica.

FUENTES DE CULTURA

Además, en estas fechas dedicadas a los archivos, tanto estos, como las bibliotecas y los museos bajo la responsabilidad del Ministerio de Defensa son protagonistas de unas jornadas que organiza el Instituto Universitario General Gutiérrez Mellado (<https://iugm.es>).

La cita se celebra del 12 al 14 de junio en su sede, calle Princesa de Madrid, aunque también se han programado sendas sesiones en el Archivo General e Histórico de la Defensa y el Museo Naval, días 13 y 14 respectivamente.

En ambas jornadas, las ponencias y mesas redondas previstas se completan con visitas a los archivos generales Histórico de la Defensa y Militar de Madrid, así como a la Biblioteca Central Militar —cuartel Infante don Juan— en la primera fecha y, en la segunda, a la Biblioteca Central de la Marina y a su homónima del Museo Naval madrileño.

A las cuatro de la tarde del miércoles 12 de junio, la subdirectora general de

Publicaciones y Patrimonio Cultural de Defensa, Margarita García inaugurará estas I Jornadas sobre Archivos, Bibliotecas y Museos Militares, que nacen con vocación de continuidad. Disertará sobre, precisamente, *El patrimonio cultural del Ministerio de Defensa*.

Después llegarán sucesivas conferencias y debates que tienen como ob-

jetivo profundizar en ese singular patrimonio, una herramienta básica para investigadores y docentes por su valor a la hora de comprender mejor la Historia.

Sus documentos, libros o heterogéneas piezas son testimonios del pasado, en muchos casos además, testigos directos de lo acontecido.

E. P. Martínez

Un documento cada mes

INTERNET y digitalización son herramientas únicas para difundir el patrimonio documental sin riesgo para su conservación. Ambas se unen en la cátedra de Historia y Patrimonio Naval (<https://catedranaval.com>) de la Universidad de Murcia y la Armada. Un espacio que se puede ver como un archivo virtual, ya que pone al servicio de los usuarios estos fondos a través de, por ejemplo, su Documento del mes.

Cada treinta días, la cátedra registra una nueva alta, original digitalizado y breve análisis complementario, que queda en la web. Así, en mayo, su protagonista fue Menéndez de Avilés, capitán general de la Flota de Indias, de quien este 2019 se cumplen 500 años de su nacimiento.

También se celebra el V centenario de que Hernán Cortés pusiera rumbo a México y a él se dedica el documento del mes de junio. Ese mismo 1519, fundó la ciudad de Villarica de la Veracruz, según recuerda la jefe del Servicio Educativo y Cultural del Órgano de Historia y Cultura Naval y autora de los análisis citados, la doctora Carmen Torres.



Cortés agradece al rey de Tímore su trato a la armada de las especies (AM Naval).