

## 5.

Chefen for Konstabelelevskolen,

København C., den 25. Januar 1916.

Til Marineministeriet.

I Henhold til Ministeriets Skrivelse Nr. 361 af 22. ds. skal indberettes følgende vedrørende den almindelige Levevis paa Konstabelelevskolen.

Skolens Elever benævnes Konstabelelever. De er kasererede eller udkommanderede i hele Uddannelsestiden.

De har Undervisning og Ophold frit ved Skolen, ligesom Beklædnings- og Undervisningsgenstande leveres dem frit.

Skolen gennemgaas i 2 Aar og 5 Maaneder og er delt i 3 Klasser, 1., 2. og 3. Klasse. 1. og 2. Klasse er etaarige, medens 3. Klasse varer i ca. 5 Maaneder.

Hver Klasse er delt i en Dæksdeling, hvori Uddannelsen til Artilleri eller Matros foregaar, og en Maskindeling, hvori Uddannelsen til Maskinkonstabel foregaar.

Efter bestaaet Afgangsprøve udnævnes Konstabeleleverne til Konstabler eller Matros af 3. Klasse og er derefter forpligtede til at forrette Tjeneste i ca. 3½ Aar som Konstabler eller Matros af 3. og 2. Klasse.

Konstablerne henhører under de forskellige Korps og er enten udkommanderede eller kasererede paa Kasernen eller paa Konstabelelevskolen.

Dette sidste finder dog kun Sted, naar Konstabler eller Matros skal gennemgaa Kursus ved Skolen og Værkstedsuddannelse ved Orlogsværftet.

Forplejningen er følgende:

Uddrag af Konstabelelevskolens Bespisningsreglement:

- Kl. 6<sup>40</sup> Morgenmaaltid: The med Sigte- og Rugbrød. 2 Gange ugentlig (Onsdag og Søndag) Kakao (kogt paa Mælk) og Franskbrød.  
 Kl. 10<sup>50</sup>—11<sup>10</sup> Fm. Frokostmaaltid: Kaffe og Smørrebrød. Som Paalæg anvendes Ost og Leverpostej samt Resterne af Kød og Flæsk fra Middagsmaaltiderne.  
 Kl. 3<sup>10</sup> Em. Middagsmaaltid: 2 Retter, efter Bespisningsreglementet varierende efter en 8 Ugers Spiseseddel.

Som Forret: Fersk Suppe, Kaalsuppe (Hvidkaal eller Grønkaal), Grynsuppe (Sago, Ris, Byg eller Bankebyg), Grød (Ris eller Byg), Øllebrød, Ærter, Brune Bønner, Vælling (Ris eller Sago) og Kærnemælkssuppe.

Som Efterret: Fersk Kød, Bankekød, Steg, Bøf, Frikadeller, brunet Kød og Biks, fersk Flæsk til Steg og Kaalsuppe, saltet og røget Flæsk til Ærter og brune Bønner, salt Kød, Klipfisk, fersk Fisk og Blodbudding. Endvidere gives til fersk Kød Peberrod, eller Ris og Karry, og til salt Kød og Flæsk: Gemyse, bestaaende af stuvet Hvidkaal, Gulerødder eller Kartofler. Til Middagsmaaltidet gives ¼ 1 Skibsol.

Aftensmaaltid: Kl. 7<sup>00</sup> Em.: The og Smørrebrød (som Frokostmaaltidets).