

Mpr nr. A036007 - - Dato : 18879999

Forfatter:

Emnegruppe: Budgetter

Tekst: Budget. Overslag over indtægter og udgifter ved den Nørrejske Sindssygeanstalt i finansåret fra 1. april 1888 til 31. marts 1889 beregnet efter et patienttal på 525.

Se dokumenter nedenfor. Fil 7 af 8.

Budget 18⁸⁸/₈₉

Bilag A.

Overlag
prø 18⁸⁸/₈₉

over Forbruget af Varer til Bospisningen i Sinds
sygeanstalten ved Aarhus beregnet efter Sindsyge
anstaltens Bospisningsreglement.

A. 1^{ste} Forplejningsklasse.

498 86 Kv. Franskebrød	a 10 ² / ₄ pr. mnd	5	24
768 56 ³ / ₄ Kv. Ligebrød	a 8. —	6	13
1028 65 ¹ / ₂ Kv. Rugebrød	a 4 ¹ / ₄ —	4	36
Guldebrød for		15	41
Rugtebakker for		"	31
2378 53 ¹ / ₄ Kv. Hødd	a 37. —	87	89
1088 Flask	a 41. —	6	56
788 Skinke	a 52. —	3	64
1688 50 Kv. fersk Fisk	a 26. —	4	29
688 43 ⁵ / ₈ Kv. Smør	a 1 ¹ / ₂ pr. mnd	68	44
75 ¹ / ₁₀ Potter Fløde	a 60 pr. mnd	45	42
102 ¹ / ₁₅ Potter Melk	a 12 ¹ / ₄ —	12	61
10 Potter Hjæmmeolke	a 6 ¹ / ₄ —	"	63
188 93 ³ / ₄ Kv. Tælle	a 30. —	"	58
365 ¹ / ₁₂ Kv. Æg	a 92. —	16	84
Lato		278	35

		Thump	278	35
17 ^{te} 10 ⁷ / ₈ Kv. Svejtsurost	a 62 ^{te} pund		10	61
2 ² / ₉ Otkr. Orter	a 31 ^{te} 4 ^{te} Otk		"	69
3 ^{te} 65 Kv. The	a 2 ^{te} 60 ^{te} pund		9	49
22 ^{te} 81 ¹ / ₄ Kv. Kaffe	a 85 ^{te} -		19	39
63 ^{te} 40 ⁵ / ₈ Kv. Melis	a 30 ^{te} -		19	02
15 ^{te} 88 ¹ / ₄ Kv. Tjaddersukker	a 26 ^{te} -		4	13
1 ¹⁷ / ₂₀ Pos Eddike	a 30 ^{te} 4 ^{te} 1 ^{te} 1 ^{te}		"	56
2 ^{te} 9 ³ / ₄ Kv. Korender	a 40 ^{te} 4 ^{te} 1 ^{te} 1 ^{te}		"	84
3 ^{te} 8 ³ / ₄ Kv. Rosiner	a 40 ^{te} -		1	24
75 Kv. Svedsker	a 20 ^{te} -		"	15
7 ^{te} Kathrineblommer	a 90 ^{te} -		6	30
25 Kv. Choiolade	a 1 ^{te} 40 ^{te} -		"	35
21 ³ / ₈ Kv. Kanel	a 2 ^{te} -		"	43
2 ^{te} 28 ³ / ₄ Kv. Mandler	a 1 ^{te} 25 ^{te} -		2	86
7 ¹ / ₈ Kv. Muskatnød	a 8 ^{te} -		"	07
54 ¹ / ₂ Kv. Glusglas	a 2 50		1	43
1 ⁴ / ₄ Glas Karry	a 5 ^{te} - 4 ^{te} 1 ^{te} 1 ^{te}		1	25
1 ⁵ / ₅ Glas Salatolie	a 1 ^{te} 65 ^{te} -		"	33
11 ¹ / ₃₀ Glas Kapers	a 1 ^{te} -		"	37
30 ¹² / ₂₅ Sdk. Citroner	a " 12 ^{te} 4 ^{te} 1 ^{te} 1 ^{te}		3	66
4 Sdk Appelsiner	a " 15 ^{te} -		"	60
13 Sdk Sild	a " 6 ^{te} -		"	78
39 ³ / ₅ Otkr. Kartoffler	a 4 ^{te} 50 ^{te} 4 ^{te} 1 ^{te}		2	78
20 Kv. Klippfisk	a 1 ^{te} 7 ^{te} 4 ^{te} 1 ^{te}		"	4
1 ^{te} 50 Kv. Perlegryn	a 22 ^{te} -		"	33
1 ^{te} 20 Kv. Sagogryn	a 20 ^{te} -		"	24
10 ^{te} 42 ¹ / ₂ Kv. Risgryn	a 19 ^{te} -		1	98
26 ¹ / ₅₀ Otkr. Havregryn	a 36 ^{te} 4 ^{te} 1 ^{te} 1 ^{te}		"	19
		Late	368	46

	Transpo	368 46
4 ¹ / ₅₂ Olsk. Byggryn	a 23 Rjallus	92
18 37 Ylv. Rismel	a 20 " pr W	27
28 48 ¹ / ₂ Ylv. Sagornel	a 30 " -	75
218 42 ⁵ / ₈ Ylv. Hvedemel	a 9 " -	1 93
190 ³ / ₈ Potter Gl	a 9 Mjæse . .	12 60
4 ³ / ₁₂₀₀ Potter Rødvind	a 1.34 pr S . .	7 42
2 ¹⁸ / ₃₂ Potter gl. Vin	a 67 R -	2 29
1 ⁹ / ₁₂ Pot. Madeira, Sherry	a 1 M 50 R -	3 33
¹ / ₂ Pot Rhinskvin	a 2 45 -	1 57
³ / ₄ Pot Rom	a 1 " pr Mjæ .	75
¹ / ₂ Gaas	a 6 M pr Mjæ . .	3 "
1 And		2 "
¹ / ₂ Kalkun	a 8 M -	4 "
¹ / ₂ Hare	a 3 M 50 R -	1 75
4 M Dyr	a 80 R pr M . .	3 20
Til Syltning og de i Reglementet ikke nævnte Krydderier samt Salt, Sennep etc.		8 "
Til Høvisurter og hvad der ellers indvindes fra Haven		8 "
Til Extraforplejning paa Testdagene		8 "
Altsaa for hvert Individ af 1 ^{ste} Klasse aarlig		438 24

B. 2^{den} Forplejningsklasse.

638 25 ¹ / ₂₄ Ylv. Franskebrød	a 10 ² / ₄ R pr M	6 64
998 38 Ylv. Sigtebrød	a 8 " -	7 95
1028 65 ¹ / ₂ Ylv. Rugbrød	a 7 ⁴ / ₄ " -	4 36
Hvedebrød for		" 20
	Late	19 15

Rugbrødbakker 4uc	a 374 1/2	31
237 1/2 53 1/4 Kv. Kyd	a 374 1/2	87 89
16 1/2 Flask	a 4 1/2 -	6 56
7 1/2 Skinke	a 52 1/2 -	3 64
10 1/2 20 Kv. Klipfisk	a 17 1/2 -	1 79
16 1/2 50 Kv. fersk Fisk	a 17 1/2 26 1/2 -	4 29
62 1/2 14 1/8 Kv. Smør	a 17 1/2 -	62 15
31 1/3 Potter Fløde	a 60 1/2 10 1/2 1/2	18 80
87 1/30 Potter Melk	a 12 1/2 1/2	10 71
10 Potter Kjønnemalk	a 6 1/2 -	63 28
1 1/2 93 3/4 Kv. Talle	a 30 - 1/2	58
87 1/12 Sk. Eg	a 92 1/2 1/2 1/2	4 05
16 1/2 10 15 1/6 Kv. Svejserost	a 62 - 1/2	9 99
2 2/9 Otkr. Orter	a 31 - 1/2 1/2	69
3 1/2 65 Kv. The	a 27 1/2 60 1/2	9 49
24 1/2 54 3/4 Kv. Melis	a 30 -	7 36
10 1/2 86 1/4 Kv. Puddersukker	a 26 -	2 82
1 1/20 Potter Caddice	a 30 - 1/2 1/2	56
2 1/2 9 3/4 Kv. Koren Sen	a 40 - 1/2	34
3 1/2 8 3/4 Kv. Rosiner	a 40 -	1 24
7 1/2 Kv. Svedsker	a 20 -	15
17 1/2 Kv. Kanel	a 20 -	35
15 Kv. Mandler	a 14 1/2 25 1/2	0 19
1/4 Glas Karry	a 5 1/2 1/2 1/2	1 25
11/30 Glas Kapers	a 1 -	37
1/5 Glas Salatolie	a 1 1/2 1/2 1/2	33
7/8 Kvint Muskatnød	a 8 1/2 - 1/2	07
5 19/25 Sker. Citroner	a 12 1/2 1/2 1/2	70
13 Sker. Sild	a 6 -	78
39 3/5 Otkr. Kartofler	a 47 1/2 50 1/2 1/2	2 78
1 1/2 50 Kv. Perlegryn	a 22 1/2 1/2	0 33
Late		260 84

1 ^{te} 20 Kv. Sagogryn	a 20 ^{te} mad	24
9 ^{te} 17 1/2 Kv. Risgryn	a 19 . -	1 74
4 1/2 Otkr. Byggryn	a 23 . pr. Otkr	92
26/50 Otkr. Havregryn	a 36 . -	19
3 ^{te} 4 Kvind Rismel	a 20 . mad	11
50 Kv. Sagomel	a 30 . -	15
9 ^{te} 41 5/8 Kv. Hvedemel	a 9 . -	85
190 3/8 Potter Gl	a 9 ^{te} mad	12 60
1 131/200 Pot Rodvui	a 1 ^{te} 34 ^{te} mad	2 96
1 1/6 Pot gl. Vin	a 6 ^{te} -	61
Konditorkeger for		4 33
Til Syltning og de i Reglementet ikke nævnte Krydderier samt Salt, Sennep etc.		8
Til Høvestert og hvad der ellers indvindes fra Haven		8
Til Extraforplejning paa Festerdage		8
Altsaa for hvert Individ af 2 ^{den} Klasse aarlig		309 54

C. Tillæg til Betjente i 2^{den} Klasse.

15 5/8 Kv. Franskebrød daglig	57 ^{te} 3 1/8 Kv. aarlig a 10 ^{te} mad	5 99
6 1/4 Kv. Smør	22 ^{te} 8 1/4 Kv. - a 1 ^{te} -	22 81
3 1/8 Kv. Svejtsrost	11 ^{te} 40 5/8 Kv. - a 62 ^{te} -	7 07
3/8 Pot Gl	136 7/8 Potter - a 9 ^{te} mad	9 07
25 Kv. Gød	91 ^{te} 25 Kv. - a 37 ^{te} mad	33 76
1/8 Pot Fløde	45 5/8 Potter - a 60 ^{te} pr. Pot	27 38
25/48 Kv. The	18 ^{te} 90 5/48 Kv. - a 2 ^{te} 60 ^{te} mad	4 94
5 5/64 Kv. Kaffe	18 ^{te} 53 33/64 Kv. - a 85 ^{te} -	15 75
9 3/8 Kv. Melis	34 ^{te} 21 7/8 Kv. - a 30 ^{te} -	10 26
For et Aar pr Individ		137 03

D. 3^{de} Forplejningsklasse.

113 lb 25 Kv. Økysid, fersk og saltet	a 34 lb pr lb	38	51
24 lb 25 Kv. Flusk	a 41 " -	9	94
24 lb 25 Kv. Klipskisk	a 17½ " -	4	24
19 lb 50 Kv. fersk Fisk	a 25 " -	4	88
26 Ssk. Spejesild	a 6 " pr 82g	1	56
89 Potter sød Malk	a 12½ " pr 70k	10	90
137 Potter skummet Melk	a 6½ " - -	8	56
59 lb Smør	a 85 " - lb	50	15
68 lb 50 Kv. Mejeriost	a 15 " - -	10	28
567 lb Rugbrød	a 4½ " - -	24	10
9 Otkr. Byggryn	a 23 " pr 100g	2	07
5½ Otkr. Øster	a 31 " - -	1	61
9 lb 50 Kv. Hvedemel	a 8 " pr lb	"	76
6 Potter Eddike	a 30 " pr 70k	1	80
19 lb Tuddersukker	a 26 lb pr lb	4	94
1 lb 83 Kv. Kongosse	a 2 lb - -	3	66
6, 3 Kv. Tøber	a	"	06
5 lb Bygmel	a 8½ " -	"	43
36 Ssk. Ege	a 92 lb pr 100k	1	66
½ Otkr. dansk Sennep		"	70
2 Fdkr. grovt Salt	a 5 lb 40 lb pr 100k	"	34
1 Fd. 3 Ssk. Kartofler	a 4-50. - -	6	19
226 Potter Øl	a 5 lb 60 lb pr 100k	9	31
1 lb 60 Kv. Svedsker	a 20 lb pr lb	"	32
22 Kv. Tølle	a 30 " - -	"	07
35 Kv. Koriander	a 40 " - -	"	14
6, 3 Kv. Salpeter		"	04
Havesager		4	"
Til Extraforplejning paa Fisdagene		3	"
Altsaa for hvert Individ af 3 ^{de} Klasse aarlig		204	22

E. Tilling til hver af Vagterne om Natten.

25 Sk. Røjter's dagl. 2: 91 & 25 Sk. aarl. a 44 ~~or~~ 100 ¹/₂

3 88

3 1/8 Sk. Smør — 118 40 1/8 Sk. — a 85 ¹/₂ —

9 70

3 1/8 Sk. Ost — 118 40 1/8 Sk. — a 15 ¹/₂ —

1 71

3/8 Prt Gl — 136 1/8 Prt — a 5 ¹/₂ ~~60 or 100~~ ¹/₂

5 64

20 93