

Mpr nr. A049038 - - Dato : 19000421  
Forfatter: Andersen, Johanne Kirstine opsynskone fhv.  
Emnegruppe: Pensioner

Tekst: Pension. Det meddeles Dem herved, at der ved tillægsbevillingsloven afvigte år er tilstået Dem en understøttelse af 95 kr. 83 øre for tidsrummet fra 1. november 1899 til 31. marts 1900, og at der ved finansloven for indeværende år er bevilliget Dem en understøttelse af 230 kr. for tiden fra den 1. april 1900 til 31. marts 1901. Fra direktionen til forhenv. opsynskone Johanne Kirstine Andersen.

Mpr nr. A049039 - - Dato : 18990624  
Forfatter:  
Emnegruppe: Spisereglement

Tekst: Bispisning. Budget for fødevarerindkøb for finansåret 1900 til 1901

Mpr nr. A049040 - - Dato : 18990626  
Forfatter:  
Emnegruppe: Bygninger

Tekst: Bygninger. Forslag til bygningsarbejder i finansåret 1900-01.

SE NEDENFOR

Fra Direkt. d. 21 April 1900.

Det meddeles dem hermed, at der ved Tilleggsbevillingelovens for afvrigte Finansaar er tilstaaet dem en Understøttelse af 95 Kr. 83 Ø. for Tidrummet fra 1 Novbr. 1899 til 31 Decbr. 1900, og at der ved Finanslovens for indværende Finansaar er bevilget dem en Understøttelse af 230 Kr. for Tiden fra 1 April 1900 til 31 Decbr. 1901. Den af sidstnævnte Understøttelse kan tilbagebetales <sup>find</sup> med  $\frac{1}{2}$  for hver Chaar, ~~med alle Bælg~~ ~~med alle Bælg~~ ~~med alle Bælg~~ med Deres Kvittering, og hermed man ~~afleveres~~ ~~afleveres~~ for indværende Forlangende.

Forkemmer. Opsynskone Johanne K.  
Andersen.

Sindssyge-Anstalten ved Aarhus,

den 27<sup>de</sup> Februar 1886.

Af Kassebeholdningens vedrørende, Patienternes  
Arbeidspartimentes Kasse har jeg sagt dato  
indtægter: Roskies Francbaisé paa Francbasis.  
Konting. n<sup>o</sup> 6395 = 800 Francs (otte hundrede  
Francs), hvilket jeg herved tillader mig  
at meddele Direktørens Underretning om.

Respektfuldt  
Hilssendelse

M. A. Christensen

SK

Direktøren for Sindssygeanstalten  
ved Roskies

M

Beregning  
for

Finanssaarst 1900  
1901

over Forbruget af Fødevarer under Konto C. Beregning  
ved Sundsygeanstalten ved Aarhus, beregnet i Overensstem-  
melse med Reglementet.

No 1<sup>ste</sup> Forplejningsklasse.

		For	for
49 # 86 No. Franskbrod	a 14 q. pr No	6	98
76 # 56 3/4 No. Ligebrød	a 11 q. —	8	42
102 # 65 1/2 No. Rugbrød	a 5 1/2 q	5	65
Kornbrød	15. 41.	15	41
Rugbrødbakker		.	31
237 # 53 1/4 No. Rød	a 34 1/2 q pr No	81	95
16 # Flask	a 38 q. —	6	08
7 # Skinke	a 50 q. —	3	50
16 # 50 No. frisk Fisk	a 27 q. —	4	46
68 # 43 3/8 No. Smør	a 94 q. —	64	33
75 7/10 Tøller Fløde	a 55 q. pr Pot	41	64
102 14/15 Tøller, Malt	a 10 1/4 q. —	10	53
10 Tøller, Kærnemalt	a 5 1/4 q. —	.	53
1 # 93 3/4 No. Salt	a 30 q. pr No	.	58
365 11/12 Stk. Æg	a 1 Stk. 10 q. pr Dues	20	13
17 # 10 7/8 No. Svietsrost	a 50 q. pr No	8	55
2 2/9 Stk. Cider	a 24 q. pr Stk.	.	53
3 # 65 No. Sm	a 2 Stk. 60 q. pr No	9	49
22 # 81 1/4 No. Kaffe	a 95 q. —	21	67
63 # 40 7/8 No. Melis	a 20 q. —	12	68
15 # 88 1/4 No. Pudding sukker	a 17 1/4 q. —	2	74
1 17/20 Tøller Røddike	a 30 q. —	.	56
2 # 9 3/4 No. Rønder	a 30 q. —	.	63
	Overført	327	37

		overfor	327	37
3 $\pi$ 8 $\frac{3}{4}$ $\frac{1}{2}$ Ro Rosiner	-----	à 30 $\phi$ pr $\pi$	.	93
75 Ro. Løster	-----	à 20 $\phi$ -----	.	15
7 $\pi$ Katrineblommer	-----	à 1 $\phi$ -----	7	.
25 Ro. Chokolade	-----	à 1 $\phi$ 40 $\phi$ -----	.	35
2 $\frac{1}{8}$ Ro. Flanel	-----	à 1 $\phi$ 25 $\phi$ -----	.	27
2 $\pi$ 28 $\frac{3}{4}$ $\frac{1}{2}$ Ro. Mandler	-----	à 1 $\phi$ 35 $\phi$ -----	3	09
$\frac{1}{8}$ Ro. Muzkatnød	-----	à 10 $\phi$ -----	.	09
57 $\frac{1}{2}$ Ro. Kiøblas	-----	à 2 $\phi$ 50 $\phi$ -----	1	44
$\frac{1}{4}$ Glas Karri	-----	à 40 $\phi$ pr $\phi$ -----	.	10
$\frac{1}{5}$ Glas Salatolie	-----	à 40 $\phi$ -----	.	08
$\frac{1}{30}$ Glas Kapers	-----	à 65 $\phi$ -----	.	24
30 $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{25}$ Stk Citroner	-----	à 12 $\phi$ pr Stk	3	66
4 Stk Appelsiner	-----	à 11 $\phi$ -----	.	44
13 Stk Lild	-----	à 4 $\phi$ -----	.	52
39 $\frac{3}{5}$ Stk Kartofler	-----	à 3 $\phi$ 60 $\phi$ pr $\pi$	2	23
20 Ro. Klippfisk	-----	à 18 $\phi$ pr $\pi$	.	04
1 $\pi$ 50 Ro. Tuggryn	-----	à 22 $\phi$ -----	.	33
1 $\pi$ 20 Ro. Jagogryn	-----	à 15 $\phi$ -----	.	18
10 $\pi$ 42 $\frac{1}{2}$ Ro. Risgryn	-----	à 16 $\phi$ -----	1	67
26 $\frac{1}{50}$ Stk Haugryn	-----	à 30 $\phi$ pr $\phi$	.	16
4 $\frac{1}{52}$ Stk Tuggryn	-----	à 18 $\phi$ -----	.	72
1 $\pi$ 37 Ro. Rismeel	-----	à 20 $\phi$ pr $\pi$	.	27
2 $\pi$ 48 $\frac{1}{2}$ Ro. Jagomeel	-----	à 25 $\phi$ -----	.	62
2 $\frac{1}{2}$ $\pi$ 42 $\frac{1}{8}$ Ro. Hvedemeel	-----	à 9 $\frac{1}{2}$ $\phi$ -----	2	04
190 $\frac{3}{8}$ Tapper $\phi$	-----	à 12 $\phi$ 80 $\phi$ pr $\pi$	17	92
4 $\frac{31}{200}$ Tapper Rødvin	-----	à 1 $\phi$ pr $\pi$	5	34
2 $\frac{15}{32}$ Tapper gl Vin	-----	à 67 $\phi$ -----	2	29
1 $\frac{8}{12}$ Tot Madeira, Sekerry	-----	à 1 $\phi$ 35 $\phi$ -----	3	.
$\frac{1}{2}$ Tot Rhinskvin	-----	à 2 $\phi$ 35 $\phi$ -----	1	57
$\frac{3}{4}$ Pot Rom	-----	à 1 $\phi$ pr Pot	.	75
$\frac{1}{2}$ Gass	-----		2	50
1 And	-----		2	.
$\frac{1}{2}$ Falken	-----		3	.
		overfor	392	56

1/2 Hare	overført	392 56
4 Dyr		1 35
Til Fyldning og til de i Reglementet ikke nævnte Krydderier samt Salt, Sennepe etc.		2 "
Til Hovesager og hvad der ibrigt indvinder fra Hoven.		8 00
" Ekstraforpleining paa Feskloagene		8 00
<b>Falt for hele Aaret for hver under denne Klasse foresat</b>		<b>419 91</b>

B. 2 den Forpleiningsklasse

63 25 1/2 Ko. Fransbrød	à 14 q. pr To	8 86
99 38 Ko. Ligbrød	à 11 q. —	10 93
102 65 1/2 Ko. Rugbrød	à 5 1/2 —	5 65
Hvedbrød		" 20
Rugbrøbakker		" 31
237 53 1/4 Ko. Rød	à 34 1/2 q. pr To	81 95
16 2 Flæsk	à 38 q. —	6 08
7 2 Skink	à 50 q. —	3 50
10 20 Ko. Klippfisk	à 18 q. —	1 84
16 50 Ko. fusk Fisk	à 27 q. —	4 46
62 14 7/8 Ko. Smør	à 94 q. —	58 42
3 1/3 Tøtter Fløde	à 55 q. pr Car	17 23
87 13/30 Tøtter Mælk	à 10 1/4 q. pr —	8 96
10 Tøtter Rammelmælk	à 5 1/4 q. —	" 53
1 93 3/4 Ko. Salt	à 30 q. pr To	" 58
87 11/12 Stk. Æg	à 1 Sk. 10 q. pr Doen	4 84
16 10 15/16 Ko. Svøtserost	à 50 q. pr To	8 05
2 2/9 Stk. Sæbe	à 24 q. pr Otk	" 53
3 65 Ko. Sney	à 2 Sk. 60 q. pr To	9 49
24 54 3/4 Ko. Melis	à 20 q. —	4 91
10 86 1/4 Ko. Sudderoutker	à 17 1/4 q. —	1 87
1 7/20 Tøtter Edike	à 30 q. pr Car	" 56
Overføret		239 75

	Overført	239	75
2 a 9 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> Kro. Kander	à 30q pr D		63
3 a 8 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> Kro. Rosiner	à 30q		93
75 Kro. Sveske	à 20q		15
17 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Kro. Pand	à 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Kr. 25q		22
15 Kro. Mandler	à 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Kr. 35q		20
1/4 Gl. Sarris	à 40q pr Glas		10
11/30 Glas Kapurs	à 65q		24
1/5 Glas Salafolie	à 40q		08
7/8 Kro. Muskatnød	à 10 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Kr. pr D		09
5 <sup>19</sup> / <sub>25</sub> Sk. Citroner	a 12q pr Sk		69
13 Sk. Lild	a 4q		52
39 <sup>3</sup> / <sub>5</sub> Sk. Kartofler	a 3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Kr. 60q pr Pd.	2	23
1 a 50 Kro. Tegryn	a 22q pr D		33
1 a 20 Kro. Sagryn	a 15q		18
9 a 17 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Kro. Risryn	a 16q	1	47
4 <sup>1</sup> / <sub>52</sub> Sk. Bygryn	a 18q pr Sk.		72
26 <sup>1</sup> / <sub>50</sub> Sk. Hvedryn	a 30q		16
57 Kro. Risnød	a 20q pr D		11
50 Kro. Sagornel	a 25q		13
9 a 4 <sup>1</sup> / <sub>58</sub> Kro. Hvednød	a 9 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> q		59
190 <sup>3</sup> / <sub>8</sub> Tøkker Sk	a 12 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Kr. 80q pr Pd.	17	92
1 <sup>1</sup> / <sub>200</sub> Tøt Rødvind	a 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Kr. pr D.	2	20
11/16 Tøt q Vin	a 67q.		61
Konditorbøger for		4	33
Til Sylling og de i Reglementet ikke			
navnbeskryddene samt Talt Løn og etc.			8 00
Havtørter og hvad der ibrigt indvinder fra			
Køben			8 00
Til Extraforsyning paa Festedagene			8 00
Talt for alle Løst for hore under 1 <sup>o</sup> Klasse forpligt		298	88

C. Tillæg til Bedjente i 2<sup>den</sup> Forplejningsklasse

15 5/8 K <sup>o</sup> . Franskbrød daglig	57 a 3 1/8 K <sup>o</sup> aarlige 14 d <sup>er</sup> pr <sup>o</sup>	7 98
6 1/4 K <sup>o</sup> Smør	22 a 8 1/4 K <sup>o</sup> — a 94 d <sup>er</sup> —	21 44
3 1/8 K <sup>o</sup> Lovismost	11 a 40 7/8 K <sup>o</sup> — a 50 d <sup>er</sup> —	5 70
3/8 T <sup>o</sup> l <sup>l</sup> af	136 7/8 T <sup>o</sup> l <sup>l</sup> — a 12 K. 80 d <sup>er</sup> pr <sup>o</sup> 7 d <sup>er</sup> .	12 88
25 K <sup>o</sup> . Smør	91 a 25 K <sup>o</sup> — a 34 1/2 d <sup>er</sup> pr <sup>o</sup>	31 48
1/8 Pot. Fløde	45 5/8 Pot — a 55 d <sup>er</sup> pr <sup>o</sup> 60 d <sup>er</sup>	25 09
25 1/48 K <sup>o</sup> . Smør	1 a 90 5/48 K <sup>o</sup> — a 2 K. 60 d <sup>er</sup> pr <sup>o</sup>	4 94
5 5/64 K <sup>o</sup> Kaffe	18 a 53 33/64 K <sup>o</sup> — a 95 d <sup>er</sup> —	17 61
9 3/8 K <sup>o</sup> Melis	34 a 21 7/8 K <sup>o</sup> — a 20 d <sup>er</sup> —	6 84
Talt for hele Aaret for hver Bedjente		133 96

D. 3<sup>de</sup> Forplejningsklasse.

113 a 25 K <sup>o</sup> Kry. Skerbrød, fersk og saltet	a 32 d <sup>er</sup> pr <sup>o</sup> 70	36 24
24 a 25 K <sup>o</sup> Slagk, saltet	a 38 d <sup>er</sup> —	9 22
24 a 25 K <sup>o</sup> Klippfiske	a 18 d <sup>er</sup> —	4 37
19 a 50 K <sup>o</sup> fersk Fiske	a 27 d <sup>er</sup> —	5 27
26 Stk Spegesild	a 4 d <sup>er</sup> pr <sup>o</sup> 6 d <sup>er</sup>	1 04
89 T <sup>o</sup> l <sup>l</sup> er sød Mælk	a 10 3/4 d <sup>er</sup> pr <sup>o</sup> 60 d <sup>er</sup>	9 12
137 G <sup>o</sup> l <sup>l</sup> er skummet Mælk	a 5 1/4 d <sup>er</sup> —	7 19
59 a Smør	a 90 d <sup>er</sup> pr <sup>o</sup> 70	53 10
68 a 50 K <sup>o</sup> Meisost	a 15 d <sup>er</sup> —	10 28
567 a Rugbrød	a 5 1/2 d <sup>er</sup> —	31 19
9 Stk Byggryn	a 18 d <sup>er</sup> pr <sup>o</sup> 10 K <sup>o</sup> .	1 62
5 1/5 Stk Sæbe	a 24 d <sup>er</sup> —	1 25
9 a 50 K <sup>o</sup> Ruedemel	a 9 1/2 d <sup>er</sup> pr <sup>o</sup> 70	8 90
6 T <sup>o</sup> l <sup>l</sup> er Edike	a 30 d <sup>er</sup> pr <sup>o</sup> 60 d <sup>er</sup>	1 80
19 a Suddersykker	a 17 1/4 d <sup>er</sup> pr <sup>o</sup> 70	3 28
1 a 83 K <sup>o</sup> Kongeoste	a 2 Stk. —	3 66
6, 3 K <sup>o</sup> . Te	a 1 K. 25 d <sup>er</sup> —	7 08
Overføret		179 61



	Overførb	179 61
5 2 Pjymul	à 8 1/2 q pr 70	43
36 Stk Eg	à 1 Sk. 10 q pr 50	1 98
1/2 Sk. dansk Linnep	à 2 Sk. 20 q pr 100	1 10
2 Fokk. groot Salt	à 5 Sk. 50 q pr 100	34
1 Ed 3 Skp. Kartofler	à 3 Sk. 60 q	4 95
2 26 Pottey Sk	à 4 Sk. 90 q	8 14
1 2 60 Kro Luster	à 20 q pr 70	32
22 Kroj Talle	à 30 q	07
35 Kroj Krunder	à 30 q	11
6, 3 Kro. Saltet	à 50 q	03
Kavisaar		4
Til Ekstraforpleining paa Fstedage		3
Salt for hele Aaret til hver i under denne Klasse forpleied		204 08

C. Tillyg til hver af Vagterne om Natten

25 Kro. Rugebid daglig, 9 1/2 25 Kro aarlig	à 5 1/2 q pr 70	5 02
3 1/8 Smør	à 11 2/4 5/8 Sk	10 27
3 1/8 Ost	à 11 2/4 5/8 Sk	1 71
3/8 Pot. Sk	à 13 6 7/8 Pottey	4 93
I alt		21 93

Lindesygeanstalten ved Aarhüs d. 24 Junii 1899.  
 Grønvalds,  
 Bogholder.

Karhus Livssygeanstalt.

Forslag til Bygningsarbejder i Finansiåret 1900-1901.

<u>Ordinært: til Bygningernes almindelige Vedligeholdelse</u>		9700 00
<u>Ekstraordinært:</u>		
1.	Bygningsarbejderne ved <sup>2</sup> Etandsættelsen af Baderum for Patienter paa 1 <sup>de</sup> og 2 <sup>de</sup> Pleje for Mand og Kvinder i Hovedbygningens Skælder . . . . .	3000 00
2.	Bygningsarbejderne ved Indrettelsen af Folkebad for Opvarm og Tjende i Kjøkkenbygningens Skælder . . . . .	1900 00
3.	Hovedindsættelse af 2 Patientafdelinger . . . . .	4500 00
4.	Omdannelse af den tidligere Maskinmesterbolig til Værksteder og Cygestuer for Tjendet . . . . .	300 00
5.	En ny Svinestald til ca. 50 Svin . . . . .	6000 00
6.	Et Skulstue 1200 Alen . . . . .	1000 00
7.	Indrettelse af Kostald i den nuværende Svinestald og Flytning af Møddingsstue og Møddingsplads samt Reparation af Staldbygningerne m. v. . . . .	1500 00
8.	Delvis Ombygning af Murere om 2 Patientgaarde . . . . .	1500 00
9.	Reparation og Forandring af et Hus til Bolig for en Opsynsmand og en Røgter . . . . .	250 00
10.	Indhegning af 1 Tinde Land til Kjøkkenhave med Hegn af Staaltraadefletning . . . . .	600 00
11.	Indhegning af hele det ny erhvervede forstykke med Stigtraadshegn . . . . .	500 00
12.	Konduktørløn i 6 Maanedes for dagligt Tilsyn ved ommeldte Arbejder . . . . .	600 00
13.	Arbejdetshonorar Kr. 632 <sup>00</sup> . Uforudsigelige Udgifter Kr. 268 . . . . .	900 00
	Kr	22550 00

Karhus, den 26 Juni 1899

Kampmann.

184  
1899

22