Dag	Ret	Vare	Gammel Beregning	Ny Beregning
Torsdag.	Kokemelk med Melboller	Kanel	0,3 Kvint	1,5 Gram.
		Kokemelk	9,3 "	46,50 "
		Melk	49/60 Pot	0,7889 Ltr.
		Smør	3,1 Kvint	15,50 Gram
		Æg	1 Stk	60,00 "
appr.	Kornemelkssuppe	Citron	1/25 Stk.	1/25 Stk.
		Kanel	0,2 Kvint	1 Gram
		Korender	4/8 "	24 "
		Mandler	0,8 "	4 "
		Rismel	4/8 "	24 "
		Kornemelk	5/6 Pot.	0,805 Ltr.
		Rørsukker	9,4 Kvint	47 Gram.
	Opslagt Melk	Rødc	1/4 Pot	0,2413 Ltr.
		sød Melk	1 "	0,9660 "
		Melis	3,2 Kvint	16 Gram.
	Melk med Kvedebrød	Kvedebrød	4 Øre	4 Øre
		Melk	3/4 Pot	0,7245 Ltr.
appr	Risgrynssuppe	Citron	2/25 Stk.	2/25 Stk
		Risgryn	12,5 Kvint	62,50 Gram
		Kanel	0,3 "	1,50 "
		Rosiner	4,8 "	24,00 "
		Rørsukker	6,3 "	31,50 "
		dl. Vin	1/32 Pot	0,0302 Ltr.
		Saft		
	Byggrynssødsuppe	Citron	2/25 Stk.	2/25 Stk.
		Byggryn	12,5 Kv.	62,50 Gram
		Torre Kirsebær	9,3 "	46,50 "
		Rørsukker	6,3 "	31,50 "
		Svedsker	6,2 "	31,00 "
		Rødvin	1/32 Pot	0,0302 Ltr.
appr.	Fersk Fiskebudding.	Fersk Fisk	50 Kvint	250 Gram
		Flode	1/20 Pot	0,0483 Ltr.
		Kapers	1/60 Glas	
		Hvedemel	7 Kvint	35 Gram
		Mælkebrød	0,3 "	1,50 "
		Smør	10,2 "	51,00 "
		Æg	1 1/2 Stk.	90,00 "

Dag	Ret	Vare	Gammel Beregning.	Ny Beregning
Torsdag.	Stuvning	Smør sød Melk Hvedemel	3/8 Kvint 1/5 Pd. 3/8 Kvint	15,63 Gram 0,1932 Ltr. 15,63 Gram.
	Agurkesalat	Olie Vinedike	1/50 Glas 1/40 Pd.	0,0241 Ltr.
	Kopsalat	Vinedike Flöde Melis Æggeblomme	1/20 Pd. 1/16 " 2.4 Kvint 1/6	0,0483 Ltr. 0,0604 " 12 Gram.
appr.	Stuvning af Brun-kål	Smør Sukkersukker	3/8 Kvint 3/8 "	15,63 Gram 15,63 "
	Rödkaal	Vinedike Hvedemel Smør Sukkersukker	1/20 Pd. 2,3 Kvint 3,1 " 4,8 "	0,0483 Ltr. 11.50 Gram 15,50 " 24,00 "
	Frikadeller	Kød Flesk Hvedemel sød Melk Smør	25 Kvint 25 " 2,3 " 1/5 Pd. 4/7 Kvint	125 Gram 125 " 11.50 " 0,1932 Ltr. 23,50 Gram
	Medisterpölse	Flesk Hvedemel sød Melk Smør	50 Kvint 2,3 " 1/5 Pd. 4/7 Kvint	250 Gram 11.50 " 0,1932 Ltr. 23,50 Gram
appr.	Fars	Kød Hvedemel sød Melk Smør (Salg)	50 Kvint 2,3 " 1/5 Pd. 4/7 Kvint 6,2 "	250 Gram 11.50 " 0,1932 Ltr. 23,50 Gram 31.00 "
	Kjødt Rödkaalshoved	som Fars	som Fars	som Fars.

Dag	Ret	Vare	Gammel Beregning	Ny Beregning.
Torsdag	Klipfiskelabskovs	Rugbrød	14,1 Kvint	70,50 Gram.
		Klipfisk	10,0 "	50,00 "
		Kapers	1/60 Glas	
		Hvedemel	2,3 Kvint	11.50 Gram
		Mælkesukker	0,1 "	0,50 "
		Rosiner	2,4 "	12.00 "
		Smør	10,2 "	51,00 "
		Æg	2 1/8 Stk	127,50 "
appr.	Brød- eller Havregrød.	Rugbrød	15,6 Kvint	78,00 Gram
		Kanel	0,1 "	0,50 "
		Kardemomme	0,1 "	0,50 "
		Kirsebær	4,8 "	24,00 "
		Sagomel	2,4 "	12,00 "
		Rosiner	2,4 "	12,00 "
		Smør	5,5 "	27,50 "
		Rørsukker	4,8 "	24,00 "
		Æg	2 Stk.	120,00 "
	Brænding af Kartofler	Smør	1,5 Kvint	7,50 Gram
		Rørsukker	3,2 "	16,00 "
	Asparges- eller Blomkålsbudding.	Hvedemel	5 Kvint	25 Gram
		Mælk	1/8 Pot	0,1208 Liter.
		Mælkesukker	0,5 Kvint	2,50 Gram.
		Smør	9,7 "	48,50 "
		Æg	1 "	5,00 "
		Mælis	1 1/4 Stk	75,00 "
Fredag	Vandgrød	Byggryn	33 Kvint	165,00 Gram
		Korender	2,3 "	11.50 "
		Mælk	1/4 Pot	0,2415 Liter.
		Smør	2,3 Kvint	11,50 Gram.
		Mælis	1,5 "	7,50 "
appr.	Æbleskaal (Hvis Ragout ikke gives dagen efter, beregnes = Kød)	Hvedemel	7,5 Kvint	37,50 Gram
		Smør	6 "	30.00 "
	Kartoffelsuppe	Hvedemel	7,5 Kvint	37,50 Gram
		Smør	6 "	30,00 "
		Æg	1 Stk	60,00 "
		(Kød)	75 Kvint	375,00 "

Dag	Ret	Vare	Gammel Beregning	Ny Beregning
Fredag.	Kogt fersk Fisk	Fisk	75 Gram	375,00 Gram
		Smør	6,2 "	31,00 "
	Stegt Dr	Fisk	75 Gram	375,00 Gram
		Hvedemel	3,1 "	15,50 "
		Smør	7,7 "	38,50 "
aften.	Lammue- eller Aale-Karry	se under Mandag.		
		Kartofler	1/8 Kilo.	375 Gram
	Spegesteg og Rósog . . .	Skinke	25 Gram	125,00 Gram
		Smør	3,1 "	15,50 "
		Æg	2 Stk	120,00 "
	Brunet Kød	Kød	50 Gram	250 Gram
	Kapersaucе	Citron	1/10 Stk.	1/10 Stk.
		Kapers.	1/20 Glas	
		Vin	1/10 Pot	0,024 Liter.
		Æg	1/4 Stk	15,00 Gram
	Pickles Saucе	Hvedemel	3,1 Gram	15,50 Gram
		Smør	3,1 "	15,50 "
	Fiskefrikadeller eller Fiskeboller.	Fersk Fisk	50 Gram	250,00 Gram
		Flóde	1/20 Pot	0,0483 Liter.
		Hvedemel	4,7 Gram	23,50 Gram
		Smør	5,5 "	27,50 "
		Æg	1/4 Stk	15,00 "
	til Smørsaucе	Smør	3 Gram	15,00 "
	Budding	som Forskrift	som Forskrift	som Forskrift

Dag.	Ret	Vare.	Gammel Beregning.	Ny Beregning.
Lørdag.	Fjellbrød	Sigtebrød	31,3 Kvint	156,50 Gram
		Koriander	2,3 "	11.50 "
		Spegerid	½ Stk	
		Rudersukker	4,8 Kvint	24.00 Gram
		Æg	¾ Stk	0,724/6 Liter.
appr.	Eggesalat	Franskbrød	7,8 Kvint	39,00 Gram
		Smør	2.7 "	13,50 "
		Rudersukker	7,2 "	36,00 "
		Æg	2½ Stk	150,00 "
		Æg	¾ Stk	0,724/6 Liter.
	Brødsuppe	Rugbrød	31,3 Kvint	156,50 Gram
		Koriander	2,3 "	11,50 "
		Rudersukker	4,8 "	24,00 "
		Salt		
	Kjøtsuppe	Kød	50 Kvint	250,00 Gram
		Hvedemel	2,3 "	11,50 "
		Smør	7,7 "	38,50 "
	Grillade	Kød	75 Kvint	375,00 Gram
		Smør	7,7 "	38,50 "
		Tvebakker	2 Øre	2 Øre
		Æg	1/6 Stk	10,00 Gram
	Karbonade	Kød	50 Kvint	250,00 Gram
		Hvedemel	2,3 "	11,50 "
		Smør	7,7 "	38,50 "
		Æg	1/6 Stk	10,00 "
	Stuvning	Smør	3⅛ Kvint	15,63 Gram
		Hvedemel	3⅛ "	15,63 "
		Mælk	⅕ Pd	0,1932 Liter.
	Ragout	Kød	75 Kvint	375,00 Gram
		Hvedemel	2.3 "	11,50 "
		Smør	4,7 "	23,50 "

Dag	Ret	Vare	Gammel Beregning.	Ny Beregning.
Lørdag	Lobscouse.	Kork	25 Kvint	125,00 Gram
		Kød	25 "	125,00 "
		Kommel	3,1 "	15,50 "
		Smør (Kartofler)	3,1 "	15,50 "
	Hachis	Kød	50 Kvint	250,00 Gram
		Mel	3,1 "	15,50 "
		Smør (brun. Kartofler)	3,1 "	15,50 "
	Aubin.	Kød	50 Kvint	250,00 Gram
		Kommel	5 "	25,00 "
		Melk	1/8 Pot	0,1208 Ltr.
		Smør	5 Kvint	25,00 Gram
		Æg (brun Sauce)	1/4 Stk.	75,00 "
appr.	Ester hver Middag Brød etc. som om Søndagen.			
	Dunkbiouerstillay.			
		Te	0,5 Kvint	2,50 Gram
		Kaffebønner	5,1 "	25,50 "
		Mælk	9,4 "	47,00 "
		Rugskrød	15,6 "	78,00 "
appr		Smør	6,3 "	31,50 "
		Kød	25,0 "	125,00 "
		Svejtserost	3,1 "	15,50 "
		Klöde	1/8 Pot	0,1208 Ltr.
		Æg	1/2 St.	0,3623 "

Æbler.

37 1/2	Stück	Rúgbrød	=	187,5 Gram, eller
25	"	Sigtebrød	=	125,0 " , eller
15 3/4	"	Franskbrød	=	78,75 " . -
4 3/4	"	Smør	=	23,75 " .
6 1/4	"	kogt Kød	=	31,25 " eller
3 1/8	"	saa eller fersk Kød	=	15,63 " og
3 1/8	"	Svejtserost	=	15,63 "
1/2	"	Æg	=	2,5 " eller
1/2	Fl.	Øl	=	0,3623 Liter.

appr.

Desserter.

Desserten	Vare	Gammel Beregning	Ny Beregning
Abrikosgrød	Abrikoser	14 Stück	70,00 Gram.
	Flöde	1/4 Pt.	0,24 15 Liter.
	Melis	12,5 Gram	62,50 Gram
	Sagomel	2 "	10,00 "
Appelsiner	Appelsiner	1 Stk	1 Stk.
Appelsiner med-kogt m. Sukker	Appelsiner	1 Stk	1 Stk.
	Melis	1,5 Gram	7,50 Gram
Appelsinbudding og Sauce.	Appelsiner	1/2 Stk.	1/2 Stk.
	Citron	1/4 "	1/4 "
	Hvidvas	0,7 Gram	3,50 Gram
	Sagomel	1,5 "	7,50 "
appr.	Rodvin	3/16 Pt.	0,18 11 Liter.
	Melis	12,5 Gram	62,50 Gram.
	Æg	1/4 Stk.	75,00 "
Ærtesteg og Slikasparges appr	Smør	4,7 Gram	23,50 Gram.
Butterdejg	Kanel	0,1 Gram	0,50 Gram.
	Hvedemel	9,3 "	46,50 "
appr	Smør	9,3 "	46,50 "
	Melis	1,5 "	7,50 "

Desserten	Vare	Gammel Beregning	Ny Beregning	
Chocoladefromage appr.	Chocolade Flöde Hvidvas Æggeris	6,3 Kvint 1/16 Pd 0,7 Kvint 1,5 "	31,50 Gram 0,0604 Ltr. 3,50 Gram 7,50 "	4
Citronfromage med rød Sauce	Citron Hvidvas Sagomel Æggeris Puddersukker Æg	1/3 Stk. 1 Kvint 3 " 6 " 3 " 1 Stk.	1/3 Stk. 5 Gram 15 " 30 " 15 " 60 "	
Citronkage appr	Citron Mandler Smør Æggeris Æg	1/2 Stk 9,4 Kvint 4,1 " 8,3 " 1 1/3 Stk.	1/2 Stk 47,00 Gram 20,50 " 41,50 " 80,00 "	
Jordbær m. Flöde appr.	Flöde Æggeris	1/4 Pd 1,5 Kvint	0,2415 Ltr. 7,50 Gram	
Kompot af Frugt appr.	Citron Æggeris Gl. Vin	1/4 Stk 6,3 Kvint 1/32 Pd	1/4 Stk. 31,50 Gram 0,0302 Ltr.	
Kompot af Kastanie-blommer appr.	Citron Æggeris Blommer Gl. Vin	1/2 Stk. 12,5 Kvint 25,0 " 1/32 Pd	1/2 Stk. 62,50 Gram 125,00 " 0,0302 Ltr.	
Konditorkager appr	for	10 Øre	10 Øre.	
Konfekt appr.	Mandler Rosiner	3,2 Kvint 6,3 "	16,00 Gram 31,50 "	
Krümkage og Kommerhuse appr.	Flöde Hvedemel Smør Æggeris Puddersukker Æg	1/8 Pd 3,1 Kvint 3,1 " 1,5 " 5,0 " 1/2 Stk	0,1208 Ltr. 15,50 Gram 15,50 " 7,50 " 25,00 " 30,00 "	

Dessert	Vare	Gammel Beregning	Ny Beregning	
Lapkage.	Flormel	4/8 Kvint	24 Gram	
	Smør	4/8 "	24 "	
	Melis	4/8 "	24 "	
	Æg	1 Stk	60 "	
Madeirabudding og Sauce.	Flöde	1/8 Pot	0,1208 Liter.	
	Hvidblas	1,1 Kvint	5,50 Gram.	
	Sagomel	1,5 "	7,50 "	
	Melis	14,0 "	70,00 "	
appr.	Madeira	1/12 Pot	0,0805 Liter.	
	Rödvin	1/16 "	0,0604 "	
	Æg	2 Stk	120 Gram	
Mandelbudding med röd Sauce.	Flöde	1/6 Pot	0,1208 Liter.	
	Hvidblas	0,5 Kvint	2,50 Gram	
	söde Mandler	1,0 "	5,00 "	
	bitre "	0,5 "	2,50 "	
	Sagomel	3,0 "	15,00 "	
	Melis	3,0 "	15,00 "	
	Rödvinsvikker	3,0 "	15,00 "	
	Æg	1 Stk	60,00 "	
Melon appr	Melis	3,2 Kvint	16 Gram.	
Omelette appr	Flöde	1/8 Pot	0,1208 Liter.	
	Hvedemel	3,1 Kvint	15,50 Gram	
	Smör	4,0 "	20,00 "	
	Melis	1,5 "	7,50 "	
	Æg	1 1/4 Stk	75,00 "	
Landekage.	Hvedemel	12,5 Kvint	62,50 Gram	
	Mælk	1/8 Pot	0,1208 Liter.	
	Smör	3,1 Kvint	15,50 Gram	
appr	Rödvinsvikker	3,2 "	16,00 "	
	Æg	1/2 Stk.	30,00 "	
Prinsessebudding og Sauce	Flöde	1/12 Pot	0,0805 Liter.	
	Hvedemel	3,1 Kvint	15,50 Gram	
	Sagomel	2,4 "	12,00 "	
	Smör	3,1 "	15,50 "	
appr.	Melis	3,2 "	16,00 "	
	Rödvinsvikker	4,8 "	24,00 "	
	Æg	1 2/3 Stk	100,00 "	

Desserten	Vare	Gammel Beregning	Ny Beregning	
Cruisersekage. appr	Hvedemel	3,1 Kvint	15,50 Gram	
	Æggeblomme	3,2 "	16,00 "	
	Æg	1 Stk.	60,00 "	
Ribsgrynskage. appr.	Ris	6,3 Kvint	31,50 Gram	
	Mandler	3,1 "	15,50 "	
	Mælk	1/4 Pot	0,24/15 Ltr.	
	Smør	3,1 Kvint	15,50 Gram	
	Æggeblomme	1,5 "	7,50 "	
	Æg	1 Stk.	60,00 "	
Risengrødning og Sauce appr.	Mandler	3,2 Kvint	16,00 Gram	
	Risengrød	5,0 "	25,00 "	
	Sagomel	2,4 "	12,00 "	
	Mælk	1/4 Pot	0,24/15 Ltr.	
	Smør	5,0 Kvint	25,00 Gram	
	Æggeblomme	3,2 "	16,00 "	
	Flødesukker	4,8 "	24,00 "	
	Æg	1 Stk.	60,00 "	
Rombudding og Sauce. appr.	Flød	1/10 Pot	0,0966 Ltr.	
	Hvedemel	1,1 Kvint	5,50 Gram	
	Sagomel	1,5 "	7,50 "	
	Rom	1/16 Pot	0,0604 Ltr.	
	Mælk	12,5 Kvint	62,50 Gram	
	Rødvin	1/16 Pot	0,0604 Ltr.	
	Æg	1/4 Stk	75,00 Gram	
Rødgrød og Rabarbergrød med Flød. appr.	Flød	1/4 Pot	0,24/15 Ltr.	
	Kanel	0,3 Kvint	1,50 Gram	
	Mandler	0,8 "	4,00 "	
	Sagomel	6,3 "	31,50 "	
	Mælk	1,5 "	7,50 "	
	Flødesukker	6,3 "	31,50 "	
Sandkage appr	Hvedemel	4,7 Kvint	23,50 Gram	
	Smør	4,7 "	23,50 "	
	Mælk	4,8 "	24,00 "	
	Æg	1 Stk	60,00 "	

Dessert	Vare	Gammel Beregning	Ny Beregning.	
Stikkelsbærgrød med Flöde. appr	Flöde	1/4 Pd.	0,2415 Ltr.	
	Kartoffelmel	0,2 Kvint	1,00 Gram	
	Mandler	0,8 "	4,00 "	
	Sagomel	6,3 "	31,50 "	
	Mælis	1,50 "	7,50 "	
	Rödspætter	6,3 "	31,50 "	
Tvebakskage.	Tvebakker	3 Ore	3 Ore	
	Smör	4,7 Kvint	23,50 Gram	
	Mælis	4,8 "	24,00 "	
	Æg.	1 Stk	60,00 "	
Vafler. appr	Flöde	1/8 Pd.	0,1208 Ltr.	
	Hvedemel	6,2 Kvint	31 Gram	
	Æg.	1/2 Stk	30 "	
Vandbakkelser appr	Smör	6,2 Kvint	31 Gram	
	Mælis	7,8 "	39 "	
	Æg	1 1/4 Stk	75 "	
Vanjelle appr.	Citron	1 Stk.	1 Stk.	
	Hvidløg	3,1 Kvint	15,50 Gram	
	Mælis	12,5 "	62,50 "	
	Rimskrim	1/8 Pd.	0,1208 Ltr.	
Æblebeignets	Kartoffelmel	0,2 Kvint	1,00 Gram	
	Hvedemel	5,0 "	25,00 "	
	Mælk	1/8 Pd.	0,1208 Ltr.	
	Salatolie	1/60 Glas.		
	Mælis	2 Kvint	10,00 Gram	
	Æg	1/2 Stk.	30,00 "	
	Øl	1/8 Pd.	0,1208 Ltr.	
Æblefromage	Citron	1/5 Stk.	1/5 Stk.	
	Hvidløg	1,5 Kvint	7,50 Gram	
	Mælis	10 "	50,00 "	
	Tør. Æbler	25 "	125,00 "	
Æblegrød appr	Flöde	1/4 Pd.	0,2415 Ltr.	
	Kartoffelmel	0,2 Kvint	1,00 Gram	
	Mælis	6,3 "	31,50 "	

Dessertsen	Vare	Gammel Beregning	Ny Beregning
Æblekage	Franskbrød	9,4 Kvint	47 Gram
	Smør	1,2 "	6 "
appr.	Kødersukker	3,2 "	16 "
	Æbler	3,8 "	19 "
Æblekivers	Hvedemel	12 Kvint	60 Gram
	Mælk	¼ Pot	0,24 15 Liter.
	Smør	3,1 Kvint	15,50 Gram
	Melis	5,0 "	25,00 "
	Æg	½ Stk	30,00 "

Reglement
for
Sygeplejen
ved
Landsoxgeanstalten ved Aarhus.

	Vare	Gammel Beregning	Ny Beregning	
Morgen	Franskbrød	16 Skiver	80,00 Gram	78,13
	Smør	3,1 "	15,50 "	15 63
	Te	0,5 "	2,50 "	0,
	Melis	3,1 "	15,50 "	
	Flöde	1/24 Pd.	0,0402 Liter.	
Middag.	Franskbrød	8 Skiver	40 Gram	
Aften.	Franskbrød	16 Skiver	80,00 Gram	
	Smør	3,1 "	15,50 "	
	Kogt Melk	1/2 Pagl.	0,1208 Liter	0,1208

Middagsmad.

Ret.	Vare	Gammel Beregning.	Ny Beregning.	
Bouillon.	Bouillon	1 1/2 Pagl.	0,3623 Liter.	
	Franskbrød	7,8 Skiver	39,00 Gram	
	Kalvekød	2,5 "	12,50 "	
Byggrynssuppe	Vineddike	1/60 Pd.	0,0161 Liter.	
	Fine Byggryn.	1/20 Okr.	66,00 Gram	
	Rudersukker	3,1 Skiver	15,50 "	
Havresuppe.	Vineddike	1/60 Pd.	0,0161 Liter	
	Havregryn med Kirsebærsaft.	1/24 Okr.	72,50 Gram	
	Rudersukker	3,1 Skiver	15,50 "	
	Tör. Kirsebær.	1,5 "	7,50 "	

Jfr 243/1908.

Ret	Vare	Gammel Beregning	Ny Beregning.	
Sagosuppe	Vineddike	1/60 Pot.	0,0161 Liter	
	Sagogryn	6,3 Kvint	31,50 Gram	
	Torrede Kirsebær	6,3 "	31,50 "	
	hvitmel Sopp			
	Sukkersukker	3,1 "	15,50 "	
Vandgrød	Fine Byggryn	1/2 Okt.	110,00 Gram	
	Melk	1/2 Pot	0,1208 Liter.	
Gellebrød	Sigtebrød	25 Kvint	125,00 Gram	
	Sukkersukker	3,1 "	15,50 "	
	Gl No. 1	3/4 Pot.	0,7246 Liter.	
Blabærsuppe	Blabær	8 Kvint	40 Gram	
	Sagomel	3 "	15 "	
	Sukkersukker	5 "	25 "	
Havregrød	Havregryn	10 Kvint	50 Gram	
	Melk	1/2 Pot	0,4830 Liter.	
Risvandgrød	Risgryn	20 Kvint	100 Gram	
Byggryns-velling	Byggryn sød Melk	1/16 Okt. 3/4 Pot	80 Gram 0,7245 Liter.	
Risgryns-velling	Risgryn sød Melk	12 Kvint 3/4 Pot	60 Gram 0,7245 Liter.	
Sagovelling	Sagogryn sød Melk	12 Kvint 3/4 Pot	60 Gram 0,7245 Liter.	
Kødfars (enten Kødboller eller Kødbudding)	Kød	37,5 Kvint	187,50 Gram	
	Hvedemel	5,0 "	25,00 "	
	Smør	3,0 "	15,00 "	
	Melk	1/5 Pot	0,1932 Liter.	
Kogt Fisk	Fersk Fisk	50 Kvint	250,00 Gram	
	Smør	3,1 "	15,50 "	
Kors i Fikasse	Kåre	1/4 Lsk.	1/4 Lsk	
	Hvedemel	1,6 Kvint	8,00 Gram	
	Smør	2,3 "	11,50 "	

Rek	Vare	Gramvekt Beregning	Ny Beregning	
Kód i Fikasse:	Roar Kód	37,5 Kvint	187,50 Gram	
	Hvedemel	1,6 "	8,00 "	
	Smør	2,3 "	11,50 "	

Beregning

over

Forbruget af Fødevarer under Kursus b. „Betjeningen" ved Kindsygeanstalten ved Aarhus, beregnet i Overensstemmelse med Reglementet.

I Forpleiningsklasse.

Varebetegnelse	Pr. Maal- og Vogtenhed	Ny Maal- og Vogtenhed	Afrundet til
Franskbrød	49 à 86 Kr.	24 Kilo 980 Gr.	24 Kilo 980 Gr.
Sigtebrød	76 à 56¾ Kr.	38 „ 283,75 „	38 „ 284 „
Rugbrød	102 à 65½ Kr.	51 „ 327,50 „	51 „ 328 „
Hvedebrød	„	„	„
Rugbrødskager ..	„	„	„
Kød	237 à 53¼ Kr.	118 Kilo 766,25 Gr.	118 Kilo 766 Gr.
Flæsk	16 à 00 Kr.	8 „ 00 „	8 „ 00 „
Skinke	7 à 00 Kr.	3 „ 500 „	3 „ 500 „
Pølse Pølse ...	16 à 50 Kr.	8 „ 250 „	8 „ 250 „
Smør	68 à 43⅜ Kr.	34 „ 216,88 „	34 „ 217 „
Flöde	75 7/10 Pot.	73,1262 Liter.	73,13 Liter
Mælk	102 14/15 Pot.	99,4336 Liter.	99,43 „
Kærnemælk ...	10 Potter.	9,6600 Liter.	9,66 „
Æbler	1 à 93¾ Kr.	0 Kilo 968,75 Gr.	0 Kilo 969 Gr.
Æg	365 11/12 Stk.	21 „ 955 „	21 „ 955 „
Hvedebrød	17 à 10⅞ Kr.	8 „ 554,38 „	8 „ 554 „
Ærter	7 à 77 Kr.	3 „ 885 „	3 „ 885 „
Te	3 à 65 Kr.	1 „ 825 „	1 „ 825 „
Kaffe	22 à 81¼ Kr.	11 „ 406,25 „	11 „ 406 „
Mælis	63 à 40⅝ Kr.	31 „ 703,13 „	31 „ 703 „
Sukkersukker ..	15 à 88¼ Kr.	7 „ 941,25 „	7 „ 941 „
Eddike	1 17/20 Pot.	1,7871 Liter.	1,79 Liter.
Koriander	2 à 9¾ Kr.	1 Kilo 48,75 Gr.	1 Kilo 49 Gram

Jdf. 243/1908

Varebetegnelse	Gl. Maal- og Vogtenhed	Ny Maal- og Vogtenhed	= Afrundes til
Rosiner	3 ℔ 08 3/4 Kv.	1 Kilo 543,75 Gr.	1 Kilo 544 Gr.
Svedsker	0 ℔ 75 Kv.	0 " 375,00 Gr.	0 " 375 "
Katrineblommer	7 ℔ 00 Kv.	3 " 500,00 Gr.	3 " 500 "
Chocolade . . .	0 ℔ 25 Kv.	0 " 125,00 "	0 " 125 "
Kanel	0 ℔ 2 1/4 Kv.	0 " 108,75 "	0 " 109 "
Mandler	2 ℔ 28 3/4 Kv.	1 " 143,75 "	1 " 144 "
Muskatnød . . .	0 ℔ 00 7/8 Kv.	0 " 4,38 "	0 " 4 "
Kösblas	0 ℔ 57 1/2 Kv.	0 " 287,50 "	0 " 288 "
Karry	1/4 Glas.	1/4 Glas	1/4 Glas
Saladolie	1/5 Glas.	1/5 Glas	1/5 "
Kapers	11/20 Glas.	11/20 Glas	11/20 "
Citroner	30 12/25 Stk.	30 12/25 Stk.	30 12/25 Stk.
Appelsiner . . .	4 Stk.	4 Stk.	4 "
Æg	13 Stk.	13 Stk.	13 "
Kartofler	39 3/5 Dkr.	59 Kilo 400,00 Gr.	59 Kilo 400 Gr
Klipfisk	0 ℔ 20 Kv.	0 " 100,00 "	0 " 100 "
Perlegryn	1 ℔ 50 Kv.	0 " 750,00 "	0 " 750 "
Sagogryn	1 ℔ 20 Kv.	0 " 600,00 "	0 " 600 "
Risgryn	10 ℔ 42 1/2 Kv.	5 " 212,50 "	5 " 213 "
Havregryn	1 ℔ 43 Kv.	0 " 715,00 "	0 " 715 "
Byggryn	11 ℔ 05 Kv.	5 " 525,00 "	5 " 525 "
Risnel	1 ℔ 37 Kv.	0 " 685,00 "	0 " 685 "
Sagonel	2 ℔ 48 1/2 Kv.	1 " 242,50 "	1 " 243 "
Hvedenel	21 ℔ 42 5/8 Kv.	10 " 713,13 "	10 " 713 "
Øl	190 3/8 Pot.	183,9219 Liter.	183,92 Liter
Rødvin	4 31/200 Pot.	4,0137 Liter.	4,01 "
Gl. Vin	2 18/32 Pot.	2,4754 Liter.	2,48 "
Madeira-Sherry . .	1 8/12 Pot.	1,6100 Liter.	1,61 "
Rinskvin	1/2 Pot.	0,4830 Liter.	0,48 "
Rom	3/4 Pot.	0,7245 Liter.	0,72 "
Gas	1/2 Stk.	1/2 Stk.	1/2 Stk.

Varebetegnelse.	Gl. Maal- og Vogtenhed	Ny Maal- og Vogtenhed.	Afrundet til:
Sild	1 Stk	1 Stk.	1 Stk
Kokkim	½ "	½ "	½ "
Hare	½ "	½ "	½ "
Syr	4 ℔ 00 Kv.	2 Kilo 00,00 Gr.	2 Kilo 00 Gr.

2den Forfejningsklasse.

Franskbrød . .	63 ℔ 25 11/24 Kv.	31 Kilo 627,29 Gr.	31 Kilo 627 Gr.
Sigtebrød . . .	99 " 38 "	49 " 690,00 "	49 " 690 "
Rugbrød	102 " 65 ½ "	51 " 327,50 "	51 " 328 "
Hvedebrød . .	"	"	"
Rugsvebakker .	"	"	"
Kød	237 ℔ 53 1/4 Kv.	118 Kilo 766,25 Gr.	118 Kilo 766 Gr.
Flesk	16 " 00 "	8 " 00,00 "	8 " 00 "
Skinke	7 " 00 "	3 " 500,00 "	3 " 500 "
Klipfisk	10 " 20 "	5 " 100,00 "	5 " 100 "
Fersk Fisk . . .	16 " 50 "	8 " 250,00 "	8 " 250 "
Smør	62 " 14 7/8 "	31 " 74,38 "	31 " 74 "
Flöde	43 1/2 Pot.	42,02 10 Liter.	42,02 Liter
Mælk	87 13/30 "	84,4606 "	84,46 "
Kærnemælk . .	10 "	9,6600 "	9,66 "
Talle	1 ℔ 93 3/4 Kv.	0 Kilo 968,75 Gr.	0 Kilo 969 Gr.
Æg	87 11/12 Stk.	5 " 275,00 "	5 " 275 "
Svejtserost	16 ℔ 10 15/16 Kv.	8 " 54,69 "	8 " 55 "
Ærter	7 " 77 "	3 " 885,00 "	3 " 885 "
Kaffe	11 " 40 5/8 "	5 " 703,13 "	5 " 703 "
Te	3 " 65 "	1 " 825,00 "	1 " 825 "
Melis	35 " 95 3/8 "	17 " 976,88 "	17 " 977 "
Kandissukker . .	10 " 86 1/4 "	5 " 431,25 "	5 " 431 "

Varebetegnelse	Gl. Maal- og Vegtenhed	Ny Maal- og Vegtenhed	Afrundet til.
Eddike	1 17/20 Pd.	1,7871 Liter.	1,79 Liter.
Koriander	2 ℔ 09 3/4 Kv.	1 Kilo 48,75 Gr.	1 Kilo 49 Gram
Rosiner	3 " 08 3/4 "	1 " 543,75 "	1 " 544 "
Svesker	0 " 75 "	0 " 375,00 "	0 " 375 "
Kanel	0 " 17 1/2 "	0 " 87,50 "	0 " 88 "
Mandler	0 " 15 "	0 " 75,00 "	0 " 76 "
Karry	1/4 Glas.	1/4 Glas	1/4 Glas
Kapers	11/20 "	11/20 "	11/20 "
Saladolie	1/5 "	1/5 "	1/5 "
Muskatnød	0 ℔ 00 7/8 Kv.	0 Kilo 4,38 Gr.	0 Kilo 4 Gram
Citroner	5 19/25 Stkr.	5 19/25 Stkr.	5 19/25 Stk.
Sild	1/3 "	1/3 "	1/3 "
Kartofler	39 3/5 Dkr.	59 Kilo 400,00 Gr.	59 Kilo 400 Gr.
Perlegryn	1 ℔ 50 Kv.	0 " 750,00 "	0 " 750 "
Sagogryn	1 " 20 "	0 " 600,00 "	0 " 600 "
Risgryn	9 " 17 1/2 "	1 " 587,50 "	1 " 588 "
Byggryn	11 " 05 "	5 " 525,00 "	5 " 525 "
Havregryn	1 " 1/3 "	0 " 715,00 "	0 " 715 "
Rismel	0 " 57 "	0 " 285,00 "	0 " 285 "
Sagomel	0 " 50 "	0 " 250,00 "	0 " 250 "
Hvedemel	9 " 1 5/8 "	1 " 708,13 "	1 " 708 "
Øl	190 3/8 Pd.	183,9219 Liter.	183,92 Liter.
Rødvin	1 131/200 "	1,5987 "	1,60 "
Gl. Vin	11/16 "	0,6641 "	0,66 "

Varebetegnelse	Gl. Maal- og Vogtenhed.	Ny Maal- og Vogtenhed.	Afrundet til.
	3die Forplejningsklasse		
Kød	125 * 20 Kr.	62 Kilo 600,00 Gr.	62 Kilo 600 Gr.
Flesk	4/5 " 90 "	22 " 950,00 "	22 " 950 "
Klipfisk	19 " 50 "	9 " 750,00 "	9 " 750 "
Fersk Fisk	19 " 50 "	9 " 750,00 "	9 " 750 "
Specerier	13 Ltk.	13 Ltk.	13 Ltk.
Sød Melk	50 Potter	48,3000 Liter.	48.30 Liter
Skummet Melk	222 "	214,4520 "	214,45 "
Kornemelk	22 "	21,2520 "	21,25 "
Flöde	12/6 "	11,7530 "	11,75 "
Smör	4/5 * 00 Kr.	22 Kilo 500,00 Gr.	22 Kilo 500 Gr.
Mejeriost	36 " 50 "	18 " 250,00 "	18 " 250 "
Rugbrød	287 " 00 "	143 " 500,00 "	143 " 500 "
Sigtebrød	108 " 00 "	54 " 00,00 "	54 " 00 "
Byggryn	30 " 60 "	15 " 300,00 "	15 " 300 "
Risgryn	6 " 50 "	3 " 250,00 "	3 " 250 "
Ærter	9 " 10 "	4 " 550,00 "	4 " 550 "
Hvedemel	16 " 40 "	8 " 200,00 "	8 " 200 "
Eddike	1/10 Pot.	1,0626 Liter.	1,06 Liter.
Pedersøkker	8 * 30 Kr.	4 Kilo 150,00 Grs	4 Kilo 150 Gr.
Melis	22 " 65 "	11 " 325,00 "	11 " 325 "
Te	1 " 83 "	0 " 915,00 "	0 " 915 "
Brændt Kaffe	7 " 30 "	3 " 650,00 "	3 " 650 "
Lövstand	2 " 19 "	1 " 95,00 "	1 " 95 "
Æg	85 Stk.	5 " 100,00 "	5 " 100 "
Kartofler	1 Td. 1 Skp.	108 " 00,00 "	108 " 00 "
Øl	148 Potter.	142,9832 Liter.	142,98 Liter.
Sodavand	0 * 81 Kr.	0 Kilo 405,00 Grs	0 Kilo 405 Gr.
Salt	0 " 22 "	0 " 110,00 "	0 " 110 "

Varebetegnelse	Gl. Maal- og Vegtenhed	Ny Maal- og Vegtenhed	Afrundet til
Korender	0 # 39 Kv	0 Kilo 195,00 Gr.	0 Kilo 195 Gr.
Pfeffer	2 " 20 "	1 " 100,00 "	1 " 100 "
Peber	0 " 07 "	0 " 35,00 "	0 " 35 "
Salt	1 Skp.	8 " 00,00 "	8 " 00 "
Salpeter	0 # 15 Kv.	0 " 75,00 "	0 " 75 "

Tillæg til Bestemmelserne i 2den Forpleiningsklasse.

Varebetegnelse	Gl. Maal- og Vegtenhed daglig	Ny Maal- og Vegtenhed daglig	Gl. Maal- og Vegtenhed aarlig	Ny Maal- og Vegtenhed aarlig	Afrundet til daglig	Afrundet til aarlig
Rugbrød	15 5/8 Kv.	78,13 Gr.	57 # 03 3/8 Kv.	28 Kilo 515,63 Gr.	78 Gr	28 Kilo 516 Gr
Smør	6 1/4 "	31,25 "	22 " 81 1/4 "	11 " 406,25 "	31 "	11 " 406 "
Svinefedt	3 1/8 "	15,63 "	11 " 40 5/8 "	5 " 703,13 "	16 "	5 " 703 "
Øl	3/8 Pot	0,3623 Lit.	136 7/8 Pot	132,2353 Lit.	0,36 Liter	132,24 Liter
Kød	25 Kv.	125,00 Gr.	91 # 25 Kv.	45 Kilo 625,00 Gr.	125 Gr.	45 Kilo 625 Gr.
Flöde	1/8 Pot.	0,1208 Lit.	45 5/8 Pot	44,0738 Lit.	0,12 Liter	44,07 Liter
Te	25/4 Kv.	2,60 Gr.	1 # 90 5/4 Kv.	0 Kilo 950,52 Gr.	3 Gr.	0 Kilo 951 Gr.
Kaffe	5 5/64 "	25,04 "	18 " 5 33/64 "	9 " 267,58 "	25 "	9 " 268 "
Aelis	9 3/8 "	46,88 "	34 " 21 7/8 "	17 " 109,38 "	47 "	17 " 109 "

Tillæg til hvert af Vegtene om Natten.

Varebetegnelse	Gl. Maal- og Vegtenhed daglig	Ny Maal- og Vegtenhed daglig	Gl. Maal- og Vegtenhed aarlig	Ny Maal- og Vegtenhed aarlig	Afrundet til daglig	Afrundet til aarlig
Rugbrød	25 Kv.	125,00 Gr.	91 # 25 Kv.	45 Kilo 625,00 Gr.	125 Gr.	45 Kilo 625 Gr.
Smør	3 1/8 "	15,63 "	11 " 40 5/8 "	5 " 703,13 "	16 "	5 " 703 "
Ost	3 1/8 "	15,63 "	11 " 40 5/8 "	5 " 703,13 "	16 "	5 " 703 "
Øl	3/8 Pot.	0,3623 Lit.	136 7/8 Pot	132,2353 Lit.	0,36 Liter	132,24 Liter

JUSTITSMINISTERIET.

A 480

Brev-№
Journal- 19 10 № 4590

Kjøbenhavn, den 17'Januar 1910.

I Anledning af Direktionens i Skrivelse af 8'd.Md. fremsatte Forespørgsel om,hvorvidt Metersystemet skal indføres ved Anstalten fra 1'April d.A.,skal man under Henvisning til Lov No 124 om Indførelse af det metriske System for Maal og Vægt af 4'Maj 1907 § 7,4'Stk.,til Efterretning meddele,at der ikke er nogen Forpligtelse for Anstalten til at benytte metrisk Maal og Vægt i Handel og Vandel fra det nævnte Tidspunkt,idet Ministeriet for Handel og Søfarts Bekendtgørelse af 28'Juli 1909 Lov Tidende No 182 kun omhandler Told og andre offentlige Afgifter.

P.M.V.

Th. Zahrtmann

/ Thiesen

Til
Direktionen for Sindssygeanstalten ved A a r h u s.

Jdf. 243/1908.

Fra Direktionen
for
Sindssygeanstalten ved Vordingborg.

Vordingborg, d. 22' Januar 1910.

J. Nr. 272-1909/10.

I Gensvar paa Forespörgsel i æret Skrivelse af 20' ds. skal Direktionen tjenstligst meddele, at da det i Justitsministeriets Approbation paa den stedfundne Omsætning til metrisk Maal og Vægt af Bespisningsreglementets Kvanta for herværende Anstalts Vedkommende udtales, at disse nye Enheder ville være at anvende "fra det i Lov Nr. 124 af 4' Maj 1907 § 7, 1' Stk. nævnte Tidspunkt", og da dette ved kgl. Anordning af 10' Juli f. A. er fastsat til 1' April 1910, vil samtlige Beregninger vedrörende Forplejningsregnskabet saaledes være at foretage efter metrisk System fra nævnte Dag at regne. Den naturlige Följe heraf maa da blive, at man straks fra Begyndelsen af næste Finansaar udfærdiger alle Varerekvisitioner efter nyt System samt forlanger Leverandörernes Regninger udskrevne overensstemmende hermed. Da de fleste Varer jo i Almindelighed leveres i store Partier, vil Vanskelighederne, naar henses til, at 1 Kilo nöjagtig svarer til 2 Pd., og 1 Liter i Praksis regnes lig med 1 Pot, sikkert ikke blive store for nogen af Parterne. Med Hensyn til Manufakturvarerne vilde en Tids Bibeholdelse af det gamle Maalsystem jo kunne finde Sted, men da der ifölge Dagbladene blandt de handlende er Stemning for at göre Metermaalet obligatorisk fra 1' Januar 1911, vilde man i Driftsregnskabet for 1910/11 faa en meget uheldig Sammenblanding af gamle og nye Maalenheder, hvorfor Direktionen maa anse det rettest, at Anstalten allerede fra förstkommende 1' April rekvirerer og betaler sit Forbrug af disse Varer efter Metermaal.

P. D. V.

Fillerup

Til

Direktionen for Sindssygeanstalten

ved A a r h u s.

Sindssygeanstalten ved Middelfart.

Middelfart, den 22' Januar 1910.

I Anledning af Direktionens Forespørgsel af 20'ds. angaaende Indførelsen af Metersystemet paa herværende Anstalt skal man herved ikke undlade at meddele, at det agtes indført i hvert Fald udadtil fra 1' April d.A.- Man har tænkt sig at gaa frem paa den Maade, at saavel Licitation som Underhaandsindkøbene foretages og Regningerne udskrives efter metrisk Maal og Vægt; dog er det Hensigten, da Overgangen vil falde adskillige Leverandører ret vanskelig, at lempe sig efter dem og eventuelt her foretage de fornødne Omsætninger, saaledes at Vedkommendes Indgivelse af Tilbud efter det nugældende System- trods Anstaltens Bekendtgørelse efter det ny System- ikke skal være til Hinder for Approbation i Overgangstiden, d.v.s. indtil 1' April 1912. De fremlagte Konditioner vil komme til at indeholde de i saa Henseende fornødne Bemærkninger.

Indendørs vil det derimod vistnok være mest praktisk endnu nogen Tid at benytte de gamle Vejeredskaber og Lodder, og Loven udtaler jo ingen Forpligtelse til straks at anskaffe de ny Lodder etc.;de forskellige Funktionærer kan formentlig lettere glide over i Anvendelsen af Metersystemet ved en Tid indendørs at Veje og maale paa sædvanlig Maade og saa jævnligt nødsages til at sammenholde deres Resultat med det ny Systems Benævnelser.

Beregningerne vedrørende Bespisningsreglementet skal efter Ministeriets Approbation træde i Kraft fra 1'April d.A., hvad der i Praksis jo nærmest kommer til at gælde de kommende Budgetter.

P. D. V.

Agnar Helweg

Til

Direktionen for Sindssygeanstalten

ved A a r h u s.