Mpr nr. A063002 - - Dato : 19090701
Forfatter:
Emnegruppe: Bespisning

Tekst: Bespisning. Beregning for finansåret 1910-11 over forbruget af fødevarer under konto bespisning ved sindssygeanstalter ved Århus, beregnet efter reglementet.

Mpr nr. A063003 - - Dato : 19091201
Forfatter:Hallager
Emnegruppe: Bygninger

Tekst: Bygninger. Efter mundtlig anmodning af medicinalkommissionens formand sender jeg hermed en fortegnelse over Århusanstaltens plejepersonale med angivelse af hver enkelts løn og envolumenter, jeg skal tilføje, at direktionen havde foreslået ministeriet på budgettet for kommende finansår at optage en forøgelse af opsynspersonalets tal med 7 og en udflytning af avlsgården, som ville muliggøre en forbedring af opsynspersonalets boligforhold. Det var da meningen til budgettet for 1911-12 at foreslå yderligere forbedringer, navnlig højere løn, eneværelser, evt. også kostforbedringer. Hallager til medicinalkommissionen.

Mpr nr. A063004 - - Dato : 19090630
Forfatter:
Emnegruppe: Bespisning

Tekst: Bespisning. 4 stk nye madvogne med gummihjul indrettede på passende måde til forholdene....

Mpr nr. A063005 - - Dato : 19090630
Forfatter:
Emnegruppe: Bygninger

Tekst: Bygninger. Omtrentlig bekostningsoverslag over nogle påtænkte byggearbejder. 1) 2 liggehaller i sygeafdelingens haver 2) bolig for 1ste reservelæge 3) ny avlsgård 4) stuehus ved avlsgården.

SE NEDENFOR

Bilag A til Budgetforslag for Finansaaret 19 10/11.

063-002

Beregning

for

Finansaaret 1910/11 over Forbruget af Føderavarer under Konto b. „Bespisning" ved Findssygeanstalten ved Aarhus, beregnet i Overensstemmelse med Reglementet.

A. 1ste Forplejningsklasse.

				Kr.	Øre
49 * 86 Kv.	Franskbrød	à	14 Øre pr. Stk	6	98.
76 * 56 3/4 Kv.	Sigtebrød	à	12 — — —	9	19.
102 * 65 1/2 Kv	Rugbrød	à	7,5 — — —	7	70.
	Hvedebrød	à		15	41
	Rugtvebakker	à		0	31
237 * 53 1/4 Kv.	Kjød	à	48 Øre pr Stk	114	02
16 — " —	Flæsk.	à	55 — — —	8	80
7 — " —	Skinke	à	65 — — —	4	55.
16 - 50 "	fersk Fisk	à	45 — — —	7	43.
68 - 43 3/8 -	Suppe	à	10 Ø — — —	69	80.
75 7/10 Potter	Kjøde	à	60 — — Øre	45	42.
102 14/15 "	Melk.	à	12 — — —	12	35.
10. "	Kjernemelk.	à	4 — — —	0	40.
1 * 93 3/4 Kv.	Talle.	à	30 — — Stk	0	58.
365 11/12 Stk.	Æg.	à	1 Kr. 20 Øre pr Stk.	21	96.
17 * 10 7/8 Kv.	Sveskesuppe.	à	50 Øre pr Stk	8	55.
2 2/4 Potter.	= 7 * 77 Kv. Ærter.	à	14 — — —	1	09.
3 * 65 Kv.	Thé.	à	2 Kr. 60 — — —	9	49.
22 - 81 1/4 -	Kaffe.	à	1 - 15 — — —	26	23.
63 - 40 5/8 -	Melis	à	22 — — —	13	95.
15 - 88 1/4 -	Pulversukker	à	16 — — —	2	54
1 17/20 Potter	Eddike	à	20 — — Øre	0	37.
2 * 93/4 Kv.	Koriander	à	35 — — Stk	0	73.
3 - 8 3/4 -	Rosiner	à	35 — — —	1	08.
			Overføres	388	93.

J.N. 203/1909.

			överföres	388	93
75 Kr.	Svedeker	à	24 öre pr. K	0	18.
7 #.	Katrinoblommer	à	50 - - -	3	50
25 Kr	Chocolade	à	1 Kr. 20 - - -	0	30.
21 3/4 Kr.	Kanel	à	1 - 20 - - -	0	26
2 #. 28 3/4 Kr.	Mandler	à	1, 40 - - -	3	20
0 - 7/8 -	Muskatnöd	à	8 Kr - -	0	07.
0 - 57 1/2 -	Kisblus	à	2 Kr 50 öre. - -	1	44
1/4 gl.	Karry	à	50 - - Gl	0	13
1/5 -	Salatolie	à	85 - - -	0	17
11/30 -	Kapers	à	90 - - -	0	33
30 12/25 Stk.	Citroner	à	10 - - Stk	3	05
4 Stk.	Appelsiner	à	10 - - -	0	40
13 Stk.	Sild	à	5 - - -	0	65
34 3/5 Oker.	Kartofler	à	4 Kr 50 öre pr Td	2	78
20 Kr.	Klipfisk	à	22 - - Pd	0	04
1 #. 50 Kr.	Perlegryn	à	16 - - -	0	24
1 - 20 -	Sagogryn	à	22 - - -	0	26
10 - 42 1/2 -	Risgryn	à	18 - - -	1	88
2 6/50 Oker. - 1 #. 45 Kr.	Havregryn	à	13 - - -	0	19
4 1/52 Oker = 11 #. 05 Kr.	Bygggryn	à	12 - - -	1	33
1 #. 37 Kr.	Rismel	à	18 - - -	0	25
2 #. 48 1/2 -	Sagomel	à	20 - - -	0	50
21 - 42 5/8 -	Hvedemel	à	11 - - -	2	36
190 3/8	Potter Gl,	à	13 Kr pr. Td	18	20
4 31/200 -	Rödvin	à	90 Kr. pr. Fl	4	99
2 18/32 -	gl. Vin	à	67 - - -	2	29
1 8/12 -	Rhinskvin. Madeira. Sherry	à	13 Kr. 15 - - -	2	56
1/2. -	Rhinskvin	à	1 - 35 - - -	0	90.
3/4 -	Rom.	à	1 - 00 - - Pot	0	75
1/2.	Gams	à		3	50
1.	And.	à		3	-
1/2	Kalkun	à		3	50
1/2.	Kure.	à		1	50
4 #.	Syr.	à		2	-
			överföres	455	63

		overført.		4/5	63.
Til Sylstning og til de i Reglementet ikke nævnte					
Kvalderier samt Salt, Tjenere m.v.				8	—
— Karaager og brød der iøvrigt indbringes fra Havet				8	—
— Ekstraforpleining paa Festdage				8	—
Alt for hele Mandskabet, for hvem under 1ste Kl. forpleies				479	63.

B. 2den Forpleiningsklasse.

63 # 25 11/24 Kr.	Franskbrød	à	14 Øre pr. #	8	86.
99 - 38 -	Sigtebrød	à	12 — — —	11	93.
102 - 65 1/2 -	Rugbrød	à	7,5 — — —	7	70.
Hvedebrød				0	20
Rugtvebakker				0	31
237 # 53 1/4 Kr.	Kjød	à	48 Øre pr #	114	02.
16 # -	Flesk	à	55 — — —	8	80.
7 # -	Skinke	à	65 — — —	4	55.
10 #. 20 Kr.	Klipfisk	à	22 — — —	2	24.
16 - 50 -	fersk Fisk	à	45 — — —	7	43.
62 - 14 7/8 -	Smør	à	102 — — —	63	39
43 1/2 Potter	Kjøde	à	60 — — Pr.	26	10
87 13/30 -	Melk	à	12 — — —	10	49
10 -	Kommelk	à	4 — — —	0	40.
1 # 93 3/4 Kr.	Talle	à	30 — — Ø	0	58.
87 11/12 Stk.	Æg	à	1 Kr. 20 — — Dus.	5	28.
16 # 10 15/16 Kr.	Sveitzerost	à	50 — — Ø	8	05.
2 2/9 Ohm. = 7 # 77 Kr.	Ærter	à	14 — — —	1	09
11 #. 40 5/8 Kr.	Kaffe	à	1 Kr. 15 — — —	13	12
3 - 65 -	Thé	à	2 - 60 — — —	9	49
35 - 95 3/8 -	Melis	à	22 — — —	7	91.
10 - 86 1/4 -	Puddersukker	à	16 — — —	1	74
1 17/20 Potter	Eddike	à	20 — — Pr.	0	37.
2 #. 9 3/4 Kr.	Kanel	à	35 — — Ø	0	73.
3 - 8 3/4 -	Rosiner	à	35 — — —	1	08
		overføres		315	86.

		Overført –		315	86
75 Kr. Svedsker	à	24 Øre pr. Kr		0	18.
17½ – Kaal	à	1 Kr 20 – – –		0	21
15. – Mandler	à	1 – 40 – – –		0	21
¼ gl. Kvæg	à	50 – – Gl.		0	13
11/30 – Kapers	à	90 – – –		0	33
1/5 – Salatolie	à	85 – – –		0	17
7/8 Kr. Miskatnød	à	8 Kr 00 – – Kr		0	07
5 19/25 Stk. Citroner	à	10 – – Stk		0	5 8.
13. Stk. Sild	à	5 – – –		0	65.
39 3/5 Ølkr Kartofler.	à	4 Kr 50 – – Td		2	78.
1 Kr. 50 Kr. Jordbær:	à	16 – – Kr		0	24
1 – 20 – Jagodyru.	à	22 – – –		0	26
9 – 17½ – Risyru	à	18 – – –		1	65.
4 1/52. Ølkr. = 11 Kr. 05 Kr Byggryn.	à	12 – – –		1	33.
2. 6/50 Ølkr = 1 Kr. 43 Kr. Havregryn.	à	13 – – –		0	19.
57 Kr. Rismel.	à	18 – – –		0	10.
50 – Jagomel	à	20 – – –		0	10.
9 Kr. 41 5/8 Kr. Hvedemel.	à	11 – – –		1	04.
190 3/8 Potter Øl.	à	13 Øre pr Td		18	20.
1 131/200 – Rødvin	à	90 Øre pr Fl		1	99.
11/16 Pot. gl. Vin	à	67 – – –		0	61.
Konditorkager				4	33.
Til Sygestuen og til det i Reglementet ikke nævnte Krydderier, Salt, Sennep m. m. . . .				8	–
– Kaffe, Te og hvad der ellers indvindes fra Haven				8	–
– Ekstra Opvarmning paa Festdage . .				8	–
Alt for hele Aaret for hver under 2den Klasse forpleiet.				375	21.

C. Tillæg til Betjente i 2den Forplejningsklasse.

15 5/8 Kr.	Franskbrød daglig	= 57 ℔. 3 1/8 Kr. aarlig.	à 14 Øre pr. ℔	7	98.
6 1/4 -	Smør	= 22 - 81 1/4 -	à 102 - - -	23	27.
3 1/8 -	Sveitserost	= 11 - 40 5/8 -	à 50 - - -	5	70.
2/8 Pot	Øl.	= 136 7/8 Potter	à 17 Øre pr. ℓ	13	09.
25 Kr.	Kjød	= 91 ℔. 25 Kr.	à 48 Øre pr. ℔	43	80.
1/8 Pot	Flöde	= 45 5/8 Pot.	à 60 - - Øre	27	38.
25/48 Kr.	Ost	= 1 ℔. 90 5/48 Kr.	à 260 - - Ø	4	94.
5 5/64 Kr.	Kaffe	= 18 - 53 33/64 -	à 115 - - -	21	31.
9 3/8 -	Melis	= 34 - 21 7/8 Kr.	à 22 - - -	7	53.
Tall for hele Aaret for hver Betjent				155	00.

D. 3die Forplejningsklasse.

125 ℔. 20 Kr.	Kjød	à	45 Øre pr. ℔	56	34.
45 - 90 -	Flesk	à	52 - - -	23	87.
19 - 50 -	Klipfisk.	à	22 - - -	4	29.
19 - 50 -	fersk Fisk	à	32 - - -	6	24.
13 Stk.	Spegesild	à	5 - - Stn	0	65.
50 Potter	Sødmelk	à	12 - - Øre	6	00
222 -	Skiemmet Melk.	à	4,5 - - -	9	99.
22 -	Kjernemelk.	à	4 - - -	0	88.
12 1/6 -	Flöde	à	60 - - -	7	30.
45 ℔. 7 Kr.	Smør	à	101 - - Ø	45	45.
36 - 50 -	Mejerost.	à	16 - - -	5	84.
287 - " -	Rugbrød	à	7,5 - - -	21	53.
108 - " -	Sigtebrød	à	12 - - -	12	96.
30 - 60.	Byggryn.	à	12 - - -	3	67.
6 - 50 -	Risgryn.	à	18 - - -	1	17.
9 - 10 -	Ærter	à	14 - - -	1	27
16 - 40 -	Kortoffel.	à	11 - - -	1	80.
1 1/10 Pot.	Eddikke	à	20 - - Øre	0	22.
8 ℔. 30 Kr.	Pandersjikker	à	16 - - Ø	1	33
		overføres		210	80

			overført -	210	80
22#	65 Kr. Melis	à	22 øre pr. ℔	4	98.
1 -	83 - Thé	à	1 ℳ 60 - - -	2	93
7 -	30 - brændt Kaffe.	à	85 - - -	6	21.
2 -	19 - Lovestand.	à	38 - - -	0	83.
85	Stk Æg.	à	1 ℳ 20 - - Stes	5	10
1	Td. 1 Skp Kartofler.	à	4 - 50 - - Td	5	06
148	Potter Øl.	à	5 - 50 - - -	5	99.
	81 Kr. Fredsker	à	24 - - ℔	0	19.
	22 - Talle.	à	30 - - -	0	07
	39 - Koriander	à	35 - - -	0	14
2#	20 - Jenner.	à	80 - - -	1	76
-	7 - Peber	à	1 ℳ 50 - - -	0	11
1	Skp Salt.	à	4 - 80 - - Td	0	60
	15 Kr. Salpeter	à	35 - - ℔	0	05
Til	Lysning			2	-
-	Kaffesager			5	-
-	Ekstrakomplejning paa Festdage			3	-
	alt for Øvet i 3die Klasse komplejet			254	82.

C. Tillæg til Lever af Vægterne om Natten.

25	Kr. Rugbrød daglig = 91# 25 Kr. aarlig		7,5 Øre pr. ℔	6	84
3 1/8 -	Smør	-	= 11 - 40 5/8 - -	101 - - -	11	52
3 1/8 -	Ost	-	= 11 - 40 5/8 - -	16 - - -	1	83
3/8	Pot Øl	-	= 136 7/8 Potter -	5 ℳ 50 Øre pr. Td	5	36
				Alt.	25	55

Middelgeasthalken
ved Aarhus. d. 1. Juli 1909.

J. Kjærsdam
Byfogder.

063-003

Fra Overlæger Dr. I December 1909

Efter mundtlig Anmodning af Medicinal-
kommissionens Formand sender jeg hermed en
Forespørgsel over Aarhus Amtshospitals Plejepersonale med
Angivelse af hver enkeltes Løn og Embedstjenesten.

Jeg skal tillige, at Direktionen havde foreslaa-
et Ministeriet paa Budgettet for kommende Finans-
aar at optage en Forøgelse af Opsynspersonalets Tal med
7 og en Opflytning af Avlsgaarden, som vilde mu-
liggøre en Forbedring af Opsynspersonalets Boligforhold.

Det var da Meningen at Budgettet for
19 11/12 at foreslaa yderligere Forbedringer, navnlig
højere Løn, Overarbejder, eventuelt ogsaa Kostforbe-
dring.

P. Hallager.

Medicinalkommissionen.

203/1909.

063-004

Bilag B til Budgetforslag for 19$^{10}/_{11}$.

Afskrift

Overslag
til
Sundsyssgeanstalten ved Sarpsborg.

4 Stk nye Madvogne med Gummihjul inde-
rettede paa fjedrende Aaader til Forholdene, vil
ialt koste 1082 Kroner.
8 Stk ekstra Hjul 88 Kroner ialt 1170 Kr 00 Øre

Sarpsborg den 30. Juni 1909

Overlæge
R. Nielsen
Sinnsmesker

063-005

Bilag D til Budgetforslag for Finansaaret 19 10/11

Afskrift

Omtrentlig Bekostningsoverslag over nyle paatænkte Byggearbeider paa Aarhus Sindssygeanstalt.

1)	2 Liggehaller i Iggesdalingens Have a 200 □ Al bebygget Areal nl kvdr. C.		6000 Kr - Øre
2	En Bolig pr 1st Reservelge bygget indenfor Hospitalet a 760 □ Al i en Etage med noget Kalder og Løftværelse nl kvdr C.		24800 - 00 -
3	Opførelsen af en Avlsgaard indenfor Hospitalet nl i Flenhold til tidligere indsendte Overslag kvdr C.		25000 - 00 -
4	Et Stuehus ved Avlsgaarden med Bolig for 2 Familier etc kvdr a		10000 - 00 -
5	Diverse Udgifter.		
	Uforudselige Udgifter	564, 00 kr	
	Tilsalsomsudgifter	200, 00 -	
	Konduktørtilsyn	1500, 00 -	
	Arkitekthonorar	1936, 00	4200 - 00 -
		Alt	68000 - 00 Øre

Aarhus d. 30te Juni '09
H Kampmann

Til

Direktionen for Sindssygeanstalten ved Aarhus