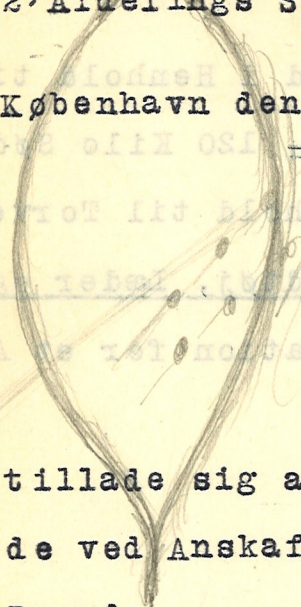


Københavns Magistrat.

*Alphon, an. Sam, Farlang, Kunt, um  
hvor sig.*

2. Afdelings Sekretariat.

København den 8. Oktober 1915.



Efter mundtlig Anmodning skal man herved nedenfor tillade sig at meddele den i Almindelighed brugte Fremgangsmaade ved Anskaffelse af Varer til St. Hans Hospital:

Brænde. Indkøbes underhaanden i Københavns Kommunes Skove (Bidstrup Gods)

*Forbrugsplan  
Ceehelommu  
Kommensbeton*

Kul. Anskaffes ved Licitation gennem Stadsingeniøren i København, der besørger Indkøbet af Kommunens samlede Forbrug.

Koks. Indkøbes hos Kommunens Gasværk.

Rug- og Hvedemel, Kød, Flæsk, Havregryn, Byggryn, Salt og Havre

*W. J. J. J.  
L. J. J. J.  
H. J. J. J.  
K. J. J. J.*

Udbydes til offentlig Licitation for et halvt Aar ad Gangen (1/4-30/9 og 1/10-31/3).

Smør, Ost, Fløde og afsk. Mælk. Indkøbes for Tiden efter indhentet Tilbud fra "Trifolium" for 1/2 Aar ad Gangen, medens man som Regel udbyder det i bunden Licitation til de herværende større Mejerier.

*Mejerier  
J. J. J. J.  
L. J. J. J.  
H. J. J. J.  
K. J. J. J.*

Øl. Leveres af en Brygger i Roskilde efter indhentet Tilbud for samme Tidsrum.

Margarine og grøn Sæbe. Udbydes i bunden Licitation for samme Tidsrum.

Fisk. Ligeledes for Tidsrummet 1/5-31/8, 1/9-30/4.

Alle Kolonialvarer, med Undtagelse af Sukker, der indkøbes hos de danske Sukkerfabrikker, samt Klipfisk, saltede Sild og Petroleum, udbydes ved bunden Licitation for et Kvartal ad Gangen.

Kartofler. Udbydes ved bunden Licitation for et Aar ad Gangen (1/11-31/10).



Eg.

Indkøbes hos Roskilde Andels Svineslagteri i Henhold til Notering.

Sødmælk.

Leveres af Bidstrup Parcelgaard i Henhold til Forpagtningskontrakt (1 Td. Byg = 120 Kilo Sødmælk)

Hø og Halm. Leveres af en Gaardmand i Henhold til Torvepris.

Uldne og linnede Varer, samt Krølhaar, Fodtøj, Læder og en

Del Iseenkram. - Udbydes til offentlig Licitation for et Aar.

*Foged*

E.B.

(Navn)

Kul.

Koks.

Ol.

Flak.

Justitsministeriet.

Kartofler.



Krit. @ 20,000K, Moshink, @ 20,000K, Mosholtung

Umsatz Bestimmung am Krit.

Krit. Frachtkosten

Konstante Fixkosten pro alt. ...

Kostenstruktur: Krit., Fracht, Molk, Brot, ...

Mengen ...

2500000 K. ... Abrechnung, Kalkulation, ...

In der Bilanz für ... Kosten ...

Fertig, Bechler ... Kaffee ...

Intro - Lager ...

Prüfung, ...

Sammlung ...

Prüfung, ...



Forbering af Fødevarer, Sæbe, Kål, Tørv, Cokes  
og Brænd i  
Finansåret 19<sup>13/14</sup>

---

1. Fødevarer.

Blootblanding (A. Formann & Co i København)		1125 <sup>0</sup> kg.	000 gr.
Kød (Okse- Kæde- og Lammekød)		36.290	650 "
Fiske.		10.401	650 "
Fersk Fiske (Fiske, Rødder, Makreller, Aal)		9.634	000 "
æg (Hospitalets Koksvesen og indkøbt)	620 Lu 10 Lk. + 2267 Lu.	2887	10 Lk.
Mælk ( " " og indkøbt)	45651 kg. + 144.654 kg.	190.305	000 gr.
Fløde.		12.169	500 "
Margarine (Orn og Elefant)		16.315	000 "
Smør.		1437	000 "
Meyerisost.		8805	500 "
Rugbrød.		58.253	000 "
Ligbrød.		47.305	000 "
Græskbrød.		7.402	500 "
Hvedbrød (Køge og Væbakter m.v.).		1249	Kn. 66 Pk.
Gær.		10	" 30 "
Hvidtøl N: 1.		177	hl. 50 l.
"    " N: 3.		572	" 66,7 l.
Bjergryn (danske)	<u>svovels</u>	4460	kg. 000 gr.
Harerryn (Avena)		2855	" 000 "
Perlerryn		34	" 000 "
Risryn (Japan)		2202	" 000 "
Lærerryn		183	" 500 "



Brønstebrod.	7.402 "	500 "
Hvedebrod (Kagen og Tvebakken m.v.).	1249 Pn.	66 Pn.
Gør.	10 "	30 "
Hvidtøl N: 1.	177 hl.	50 l.
"    N: 3.	572 "	66,7 l.
Bjergryn (danske)	4460 kg.	000 gr.
<u>Sorvuden</u>		
Havregryn (Avena).	2855 "	000 "
Perlegryn.	34 "	000 "
Risgryn (Japan)	2202 "	000 "
Lagogryn.	183 "	500 "
Rismel.	3185 "	000 "
Risemel.	45 "	000 "
Lagomel.	273 "	000 "
Arter (Victoria).	4038 "	000 "
Klipfiske.	4477 "	250 "
<u>Kalken</u>		
Bachsteiner- og Løjtskerost.	1185 "	350 "
Melis (hugges og stød).	14.634 "	500 "
Te (N: 1 og 3 fra E. B. Salomon, København).	629 "	125 "
Kaffe (Brasil fra Jaster, Java fra Gammel)	3676 "	000 "
Svedsker (Sydkiske Blomster).	323 "	000 "
Tørrede Kirsebær.	203 "	500 "
Lid.	17,5 hl.	40 Ltk.
Rosiner.	79 kg.	100 gr.
Koreuder.	122 "	500 "
Kiv.	675 Pn.	
Hois og Hyllinger (deraf fra Hospitalet 24 Ltk).		80 Ltk.
Gør.		38 "
Sier.		100 "



Kalkuner.	18 Stk.
Ryper.	69 "
Lyr.	1 Stk. og 20,5 kg.
Kræver.	20 Stk.
Endev.	10 "
Kartofler (fra Have, Mark og indkøbt) 17,14 hl. + 48 hl. + 838,25 hl. =	903,29 hl.
Flavesager (fra Have og indkøbt) for 4926 Kr. 10 fr + 307 Kr. 14 fr =	5.233 Kr. 24 fr.
Allehaande.	1 kg. 000 gr.
Ausjois.	24 Doaser.
Abrikoser.	70 kg. 000 gr.
Appelsiner.	300 Stk.
Blaabor.	40 kg.
Citroner.	2000 Stk.
Chokolade.	6 kg.
Champignon.	25 Doaser.
Fiskeboller.	1000 Doaser.
Grøntfarve.	60 Flasker.
Hørblæs.	15 kg.
Jugeter.	0
Kanel (Aldt og hel).	20 kg.
Karry.	1 "
Kapers.	50 Glas.
Kardemumme.	500 gr.
Konfekt (Rosiner og Mandler)	4 kg.
Laurbærblade.	1 1/4 kg.
Macaroni.	36 kg.
Kartoffelmel.	400 kg.
Muskat.	1/4 kg.



Kanel (Stodt og hel)	20 kg.
Karry	1 "
Kapers.	50 Glas
Kardemumme.	500 gr.
Konfekt (Rosiner og Mandler)	4 kg.
Laurberblade.	1 1/4 kg.
Macaroni	36 kg.
Kartoffelmel.	400 kg.
Muskat	1/4 kg.
Mandler.	12 "
Bagepælsbr.	36 Stk.
Saltsolie.	72 P.
Bordsaet	72 Pk.
Køkkensaet.	3000 kg.
Salpeter.	24.
Senep, almindelig	12 Bøtter.
do, Sarspar.	24 Saaser
Kilder.	120 Flasker.
Sucade.	1 kg.
Vanille.	2 1/2 Stk.
Sirup.	180 kg.
Peber, lang.	750 gr.



## 2. Lobe.

Grøn Lobe N: 1.  
    Jr N: 2.  
Før hvid Lobe  
Simplere hvid Lobe

336 kg  
4760 "  
791 "  
1152 "

## 3. Køl, Tørr, Lokes og Braude

Maskinkøl.  
Husholdningskøl  
Tørr.  
Lokes.  
Braude.

755.700 kg.  
673.940 "  
1404 hl.  
111.323 kg.  
187,5<sup>3</sup> m<sup>3</sup>.



Hr. Forvalder og Kassere A. Lünd.  
Lindsygehospitalet.  
ved Aarhus.

I Anledning af Deres arde Forespørgsel angaaende  
Gründlaget for Brodprisernes Beregning her, skal jeg arbo-  
digt tillade mig at oplyse, at Priserne for Franskbrod  
som af Hospitalet ferlangt, fritstaaende og af 12-14 Tm Længde,  
Vægt  $\frac{1}{2}$  kg, er beregnet efter Danske Handelsmøllers Notering af  
26 November for Ekstra 1<sup>ste</sup> Kl Bagerimel (se vedlagt Bilag)

Melypris 37,00 Kr per 100 kg

Fillej for Bagning  $\frac{400}{100} = 4$  Kr per 100 kg Franskbrod, den  
Tilbødte Pris er 39 Kr per 100 kg altsaa 2 Kr per 100 kg Brod  
billigere end Beregningsmaaden.

For Sigkebrod, 2 Dele Sigkemel og 1 Del Flormel p Ex:  
pr  $\frac{24}{11} = 200$  kg Ekstra Rugsigkemel a 32,00 pr 100 = 64,00  
100 kg Flormel 1<sup>ste</sup> Kvalitet = 30,00

3)	94,00	31,00
		+ 4,00
		-----

Kr 35,00 pr 100 kg

Noteringen af større Handelsmøllere	
1 Danmark noterer 26. Novbr.: 1915	
Ekstra 1. Klases Bagerimel	3700
Ekstra Bagerimel	3600
Bagerimel	3500
Bagerimel	3000
Bagerimel, 1. Kvalitet	2800
Bagerimel, 2. Kvalitet	2600
Bagerimel, 3. Kvalitet	3200
Rugsigtemel	2900
Rugtemel, 1. Kvalitet	2800
Rugtemel, 2. Kvalitet	2700
Halvtet Rugmel	2600
Groft rugmel, 1. Kvalitet	2150
Groft rugmel, 2. Kvalitet	3300
Byggr af dansk Byg	Maksimalpris
Grove Hvedeklid	—
Fine Hvedeklid	—
Hvedestrel	—
Groft Hved	—
Fine Rugklid	—
Rugstrømel	—

Tilbødte Pris er 35 Kr 25 øre. Det har hidtil været  
at faa bagedygtigt Rugsigkemel, hvorpaa jeg har  
værende Flormel til iblanding til noget højere Pris.



Disse Priser grunder sig paa Overenskomst med Militæret  
og mange offentlige Institutioner i Jylland. Brødet kan sikkert  
leveres billigere, hvis som flere Skeder paa herne:

" man bruger Vand istedetfor Melk til Lagning af Dejen.  
Turdeig til Hævning, istedetfor den dyre Gær. -  
og bager Brød af højere Vægt, da et Brød saa  
ikke svinder saa meget i Ovnen.

Hvis man andre Skeder i dette år har kunnet arbejde med lavere  
Priser, maa det <sup>uden</sup> af ovenstaaende Grunde; misunde Konkurrer-  
forhold eller hvad der nogle Skeder har gjort sig gjældende,  
billigt Køb fra 1914 for Krigsforholdene.

For mig var det saaledes, at jeg fik mine Køb af et hel annu-  
lerede, men desuagtet leverede jeg August og September 1914 til Priser  
fra midten af Juni til Hospitalskøbet.

Jeg tillader at vedlægge en Prisliske rindt fra Jylland fra Aug  
1915, som endnu med et par øre medgaaende Pris for Prægbrød  
er gjældende overalt.

Haabende at disse Oplysninger til behagelig Afbenyttelse, maa  
være Dem til Vejledning i dette Spørgsmaal.

Arbødigst  
A. Christensen

Bagermester.