

TARIF

DU RÉGIME ALIMENTAIRE
DE L'HÔPITAL DE PAPETERE.

ANNEXE au règlement sur le service

DÉSIGNATION DES ALIMENTS.	POIDS, MESURES OU NOMBRE.	QUANTITÉS A DISTRIBUER A CHAQUE MALADE SELON LES PRESCRIPTIONS PAR REPAS.				
		Portions entières.	3/4 de portion.	1/2-portion	1/4 de portion.	Soupes, cafés, cho- colats, etc.
Pain.....	Kilogr.	0.375	0.28225	0.18750	0.09375	0.46875
Viande non désossée à mettre à la marmite.....	d°	"	"	"	"	"
Légumes verts.....	d°	"	"	"	"	"
Viande cuite.....	d°	0.140	0.105	0.070	0.035	"
Panades.....	d°	0.375	"	0.1875	"	"
Poissons frais.....	d°	0.150	0.150	0.100	0.90	"
Volailles (poulets ou canards).....	Pièce.	1/4	1/4	1/2	"	"
Pigeons.....	d°	1	"	1/2	"	"
Bouillon de poulet.....	Litre.	0.50	0.50	0.50	0.50	"
Vin de champagne } aux officiers.....	d°	0.345	0.25875	0.17250	0.08625	"
	d°	0.230	0.17250	0.115	0.05750	"
Vin blanc, officiers, sous-officiers et soldats.....	d°	0.230	0.17250	0.115	0.05750	"
Oufs.....	Nombre.	2	"	1	"	"
Légumes frais (pommes de terre, carottes, etc.)..	Litre.	0.250	"	0.125	"	"
Oseille confite.....	d°	0.250	"	0.125	"	"
Légumes secs.....	d°	0.250	"	0.125	"	"
Lait pour Riz, bouillons, etc.....	d°	0.250	"	"	"	"
Riz au gras ou au lait.....	Kilogr.	0.375	"	0.18750	"	"
Vermicelle.....	d°	0.375	"	0.18750	"	"
Pâtes féculentes.....	d°	0.375	"	0.18750	"	"
Fleur de farine pour bouillie.....	d°	0.375	"	0.18750	"	"
Pruneaux.....	d°	0.100	"	0.050	"	"
Chocolat.....	d°	0.030	"	"	"	"
Café.....	Litre.	0.200	"	"	"	"
Fruits.....	Nombre.	2	"	"	"	"
Confitures.....	Kilogr.	0.045	"	"	"	"
Thé.....	Litre.	0.250	"	"	"	"
Julienne.....	Kilogr.	0.250	"	"	"	"
Sucre.....	d°	0.250	"	"	"	"
Gelée de viande.....	d°	"	"	"	"	"

Approuvé en Conseil de Gouvernement, dans sa séance du 4 février 1859.

Le Gouverneur,
Signé : SAISSET.