

**MEMORIAL**

DU

Grand-Duché de Luxembourg.



**Memorial**

DES

Großherzogthums Luxemburg.

**Mardi, 7 janvier 1908.**

**N<sup>o</sup> 1.**

**Dienstag, 7. Januar 1908.**

*Arrêté du 24 décembre 1907, concernant le régime alimentaire des détenus dans les établissements pénitentiaires de Luxembourg.*

LE MINISTRE D'ÉTAT, PRÉSIDENT  
DU GOUVERNEMENT ;

Vu l'arrêté royal grand-ducal du 10 juin 1884, en vertu duquel le régime alimentaire des détenus est à régler, pour toutes les maisons de détention du pays, par le membre du Gouvernement du service afférent ;

Vu les propositions de la Commission administrative des établissements pénitentiaires de Luxembourg ;

Arrête :

**Art. 1<sup>er</sup>.** L'administrateur des établissements pénitentiaires de Luxembourg établira, d'un commun accord avec le médecin attaché à ces établissements, pour chaque mois, un plan d'alimentation pour les détenus dans les maisons de détention de Luxembourg, d'après le plan-type approuvé avec le présent arrêté (Voy. Annexe.)

Ces plans d'alimentation seront chaque fois à soumettre à l'approbation préalable de la Commission administrative des établissements pénitentiaires.

**Art. 2.** La ration journalière d'un détenu au régime ordinaire contiendra en moyenne :

- 100 grammes d'albumine,
- 50 » de graisse,
- 600 » d'hydrates de carbone.

La ration d'albumine des repas journaliers du régime ordinaire doit être pour un tiers au moins de provenance animale.

**Beschluß vom 24. Dezember 1907, betreffend die Kostordnung für die Strafanstalten zu Luxemburg.**

Der Staatsminister, Präsident  
der Regierung ;

Nach Einsicht des Kgl. Großh. Beschlusses vom 10. Juni 1884, kraft dessen die Kostordnung für alle Strafanstalten des Landes durch das zuständige Regierungsmitglied zu regeln ist ;

Nach Einsicht der Vorschläge der Verwaltungskommission der Strafanstalten zu Luxemburg ;

Beschließt :

**Art. 1.** Für jeden Monat ist vom Verwalter der Strafanstalten zu Luxemburg im Einvernehmen mit dem Anstaltsarzte ein Speiseplan für die Gefangenen besagter Anstalten nach dem mit gegenwärtigem Beschlusse approbierten Muster aufzustellen. (Siehe Anlage.)

Diese Speisepläne sind jedesmal der Verwaltungskommission der Strafanstalten zur vorherigen Genehmigung zu unterbreiten.

**Art. 2.** Die tägliche Ration eines Gefangenen, bei gewöhnlicher Kost, muß durchschnittlich :

- 100 Gramm Eiweiß ;
- 50 Gramm Fett ;
- 600 Gramm Kohlehydrate enthalten.

Der Eiweißgehalt der täglichen Mahlzeiten bei gewöhnlicher Kost muß mindestens zum Drittel tierischer Herkunft sein.

**Art. 3.** En dehors des mets figurant au plan d'alimentation susdit il peut être servi, en remplacement des harengs, des poissons de mer à bon marché.

Pendant la bonne saison, il peut être servi des légumes verts.

Pendant les mois de novembre à mai, il peut être servi de la choucroute.

Des pommes de terre en robe de chambre ne peuvent, en général, être servies que pendant les mois d'octobre à avril.

**Art. 4.** Du sel et du vinaigre supplémentaires sont mis à la disposition des détenus pendant les deux repas principaux.

**Art. 5.** Aux fêtes de Noël, de Pâques et de la Pentecôte, ainsi qu'au jour anniversaire de la naissance de S. A. R. le Grand-Duc, il sera servi à tous les détenus une ration de viande de 250 gr.

**Art. 6.** Dans la nourriture de chaque jour entreront des aliments d'une plus grande et d'une moindre valeur nutritive. Les soupes doivent, autant que possible, alterner avec les mets à servir sous une forme solide. Le tour des différents mets variera, autant que possible, en sorte que le même plat ne sera, en général, pas à servir deux fois en une semaine, ni à répéter le même jour de chaque semaine.

**Art. 7.** Les quantités indiquées dans l'état-type de nourriture ne peuvent être dépassées; elles pourront être réduites s'il y avait beaucoup de restés.

**Art. 8.** La ration des pommes de terre et des légumes verts sera à déterminer d'après le poids qu'ils auront eu après avoir été pelés et épluchés.

La ration de la viande sera pesée sans os.

**Art. 9.** La nourriture sera la même pour les femmes que pour les hommes.

La nourriture des enfants en bas âge qui seraient logés à la prison avec leur mère, sera déterminée d'après leur âge et suivant les indications du médecin.

**Art. 3.** Außer den auf Befagtem ~~Speiseplan~~ vermerkten Gerichten können billige Seefische an Stelle der Häringe gereicht werden.

Während der entsprechenden Jahreszeit können frische Gemüse;

während der Monate November bis Mai Sauerkraut;

Kartoffeln in der Schale im allgemeinen nur während der Monate Oktober bis April verabreicht werden.

**Art. 4.** Zu den beiden Hauptmahlzeiten erhalten die Gefangenen Zulagen von Salz und Essig.

**Art. 5.** Am Weihnachts-, Oster- und Pfingstfeste, sowie am Geburtstage S. R. G. des Großherzogs wird allen Gefangenen eine Fleischration von 250 Gramm verabfolgt.

**Art. 6.** Bei der täglichen Kost sollen Speisen von höherem und geringerem Nährwert verwendet werden und die Suppen möglichst mit nicht flüssigen Gerichten abwechseln. Auch ist tunlichst zu vermeiden, daß ein und dasselbe Gericht in der Woche zweimal oder an denselben Tagen der Woche gereicht wird.

**Art. 7.** Die in der Kostordnung angegebenen Mengen sind überall als Höchstätze anzusehen; sie können verringert werden, wenn größere Speisereste übrig bleiben.

**Art. 8.** Kartoffeln und grüne Gemüse werden geschält und gereinigt zugewogen und ist hiernach die vorgeschriebene Menge zu berechnen.

Die Fleischration wird ohne Knochen zugewogen.

**Art. 9.** Den Frauen ist dieselbe Kost wie den Männern zu verabfolgen.

Die Kost der Kinder, welche in dem Gefängnis mit ihrer Mutter untergebracht sind, wird deren Alter gemäß durch Anordnung des Arztes bestimmt.

**Art. 10.** Les détenus employés à des travaux plus fatigants peuvent avoir, l'après-midi, une ration supplémentaire de 150 gr. de pain.

Au commencement de chaque mois l'administrateur fera parvenir à la Commission un état des détenus qui ont bénéficié de ces rations supplémentaires pendant le mois précédent.

**Art. 11.** Sont exclus du régime alimentaire ordinaire et soumis à un régime de rigueur, consistant dans la mise au pain et à l'eau :

- a) les mendiants et vagabonds ;
- b) les individus condamnés pour scandale par ivresse ;
- c) ceux qui sont écroués pour la troisième fois dans l'espace de deux ans, en vertu de jugements différents, et ceux qui reviennent à la prison, après avoir subi six condamnations à des peines d'emprisonnement, ou bien dix condamnations dont trois à des peines privatives de liberté ;
- d) ceux qui ont été condamnés pour avoir contrevenu à un arrêté d'expulsion ;
- e) ceux qui ont été condamnés pour rupture de ban.

Ce régime est appliqué de droit :

- 1<sup>o</sup> pendant la détention préventive à l'égard des individus mentionnés sub a, b, d et e ;
- 2<sup>o</sup> à partir de l'écrou dans la prison pour peines, à l'égard de tous les individus mentionnés à l'al. 1<sup>er</sup> ci-dessus.

La mise au pain et à l'eau dure, sans interruption, pendant les quatre premiers jours de la détention ; dans la suite elle alternera avec le régime ordinaire de manière que sur trois jours il y ait deux jours consécutifs de régime ordinaire.

Elle est limitée à une durée de trois mois.

Les détenus mis au pain et à l'eau seront servis à part.

**Art. 12.** Sont soumis à un régime de nourriture inférieur consistant dans la privation de viande à l'un des deux jours de la semaine et dans la privation absolue du poisson, du hareng

**Art. 10** Den mit schweren Arbeiten beschäftigten Gefangenen kann am Nachmittag eine Zulage von 150 Gramm Brod bewilligt werden.

Zu Beginn jeden Monats unterbreitet der Verwaltung der Kommission ein Verzeichnis der Gefangenen, denen im Laufe des vorhergehenden Monats derartige Kostzulagen gewährt worden sind.

**Art. 11.** Von der gewöhnlichen Beföstigung sind auszuschließen und der Strafkost bei trockenem Brod und Wasser zu unterwerfen :

- a) die Bettler und Landstreicher ;
- b) diejenigen, welche wegen Mergerniß erregender Trunkenheit verurteilt worden sind ;
- c) diejenigen, welche zum dritten Male innerhalb zwei Jahren, kraft verschiedener Urteilsprüche, sich in Haft befinden, sowie diejenigen, welche gefänglich eingezogen werden, nach vorhergehender Verbüßung von sechs Verurteilungen zu Gefängnisstrafen, oder zehn Verurteilungen, wovon drei zu Gefängnisstrafen ;
- d) diejenigen, welche wegen Zuwiderhandlung gegen einen Ausweisungsbefluß, und
- e) diejenigen, welche wegen Vannbruch verurteilt worden sind.

Diese Strafkost wird von rechtswegen angewandt :

- 1<sup>o</sup> während der Untersuchungshaft, hinsichtlich der unter a, b, d und e erwähnten Gefangenen ;
- 2<sup>o</sup> vom Tage der Inhaftirung an, hinsichtlich der unter obigem Abs. 1 erwähnten Personen.

Die Strafkost bei Wasser und Brod dauert, ohne Unterbrechung, während der vier ersten Tage der Haft ; darauf tritt dieselbe jeden dritten Tag ein.

Den auf Strafkost gesetzten Gefangenen wird dieselbe von den übrigen Gefangenen gesondert verabreicht und ist auf die Dauer von drei Monaten beschränkt.

**Art. 12.** Eine minderwertige Beföstigung, bestehend in der Entziehung des Fleisches an einem der beiden Wochentage, sowie in der gänzlichen Entziehung von Fischspeisen, Häring oder Käse

et du fromage, tous les détenus, sans aucune distinction, pendant une durée qui ne pourra pas excéder le premier mois de leur détention pour peine.

**Art. 13.** A l'égard d'un même détenu les deux régimes mentionnés aux art. 11 et 12 ne pourront jamais être cumulés.

Le président de la Commission des établissements pénitentiaires pourra, sur la proposition, soit de l'administrateur, soit du médecin, dispenser de l'un ou de l'autre de ces deux régimes.

Au commencement de chaque mois, l'administrateur fera parvenir à la Commission un relevé de tous les détenus qui ont été soumis, pendant le mois précédent, à l'un ou l'autre de ces deux régimes.

**Art. 14.** En attendant que le régime alimentaire des mineurs placés dans la maison d'éducation et d'apprentissage soit fixé par une disposition spéciale, ceux-ci recevront, outre la nourriture des détenus adultes, des suppléments de lait, du beurre et, pour le goûter, de la confiture.

Ces suppléments cesseront en cas de punition disciplinaire.

**Art. 15.** La nourriture des détenus malades ainsi que celle des femmes enceintes et des femmes qui allaitent, est déterminée par le médecin de l'établissement.

Les détenus qui seraient attachés au service de l'infirmerie pourront bénéficier du régime alimentaire des malades.

Au commencement de chaque mois, l'administrateur fera parvenir à la commission un relevé des personnes ayant été mises au régime des malades pendant le mois précédent.

**Art. 16.** Tous les aliments et condiments doivent être conformes aux cahiers des charges et aux conditions spéciales à arrêter par la commission administrative, sur les propositions de l'administrateur et du médecin de l'établissement.

**Art. 17.** La fourniture de la nourriture

wird allen Gefangenen, ohne Ausnahme, während einer Dauer, welche den ersten Monat der Strafhaf nicht überschreiten darf, zu teil.

**Art 13.** Hinsichtlich desselben Gefangenen dürfen die unter Art. 11 und 12 bestimmten Kostordnungen nicht zugleich angewandt werden.

Der Präsident der Verwaltungskommission der Strafanstalten darf, auf den Vorschlag des Verwalters oder des Anstaltsarztes, von der einen oder andern dieser Kostordnungen entbinden.

Zu Beginn jeden Monats übermittelt der Verwalter der Kommission ein Verzeichnis der Gefangenen, welche im Laufe des verflossenen Monats der einen oder andern dieser Kostordnungen unterworfen waren.

**Art. 14.** So lange die Kostordnung der in der Erziehungsanstalt untergebrachten Minderjährigen nicht durch spezielle Verfügung geregelt ist, erhalten diese außer der Kost für erwachsene Gefangene, Zulagen an Milch, Buttermilch, und zum Vesperbrot Eingemachtes.

Diese Zulagen fallen bei Disziplinarstrafe weg.

**Art. 15.** Die Kost der kranken Gefangenen sowie der schwangeren Frauen und stillenden Mütter wird durch den Anstaltsarzt bestimmt.

Den Gefangenen, welche dem Krankendienst zugeteilt sind, kann Krankenkost verabreicht werden.

Zu Beginn jeden Monats übermittelt der Verwalter der Kommission ein Verzeichnis der Personen, welchen während des verflossenen Monats Krankenkost verabfolgt worden ist.

**Art. 16.** Alle Gerichte und Würzstoffe müssen den Lastenheften, sowie den besondern, durch die Verwaltungskommission, auf die Vorschläge des Verwalters und des Anstaltsarztes, bestimmten Bedingungen entsprechen.

**Art. 17.** Die Lieferung der Nahrung kann durch

pourra être relaissée, par voie d'abonnement, aux sœurs de charité attachées à la prison des femmes.

**Art. 18.** La nourriture de tous les détenus est préparée à la prison des femmes.

Les détenues employées à la cuisine et à la boulangerie doivent être examinées préalablement par le médecin de l'établissement; celles qui sont reconnues être atteintes de maladies de la peau, de plaies, de phthisie etc. sont à exclure de ces services.

**Art. 19.** Le sous-administrateur doit, au moins une fois par semaine, contrôler la nourriture qui est donnée aux détenus.

Il veille aussi à ce que les chaudières, les marmites et les autres ustensiles servant à la préparation et à la distribution des aliments, soient proprement tenus, et à ce que les objets qui en sont susceptibles soient étamés en temps utile.

**Art. 20.** Toutes les dispositions antérieures concernant le régime alimentaire dans les établissements pénitentiaires de Luxembourg sont abrogées.

**Art. 21.** Le présent arrêté sera publié au *Mémorial* et entrera en vigueur le 15 janvier 1908.

Luxembourg, le 24 décembre 1907.

*Le Ministre d'État, Président  
du Gouvernement,  
EYSCHEN.*

Suit comme annexe le plan-type de l'alimentation pour les détenus dans les maisons de détention à Luxembourg (visé à l'art. 1<sup>er</sup> de l'arrêté précédent).

Abonnements-Verdinggabe den beim Frauengefängnis bediensteten Krankenschwestern überlassen werden.

**Art. 18.** Die Kost für alle Gefangenen wird in dem Frauengefängnis hergestellt.

Die in der Küche und der Bäckerei beschäftigten weiblichen Gefangenen müssen vor ihrer Anstellung durch den Anstaltsarzt untersucht werden; die mit einer Hautkrankheit, mit Wunden, Schwindsucht usw. Behafteten sind von diesen Dienstverrichtungen auszuschließen.

**Art. 19.** Der Unterverwalter muß wenigstens einmal wöchentlich die Nahrung, welche den Gefangenen verabreicht wird, kontrollieren.

Derselbe hat auch Sorge dafür zu tragen, daß die Kessel, Kochtöpfe und alle andern Geräte, welche bei der Zubereitung und der Verteilung der Speisen dienen, rein gehalten werden, sowie daß das Geschirr gegebenenfalls rechtzeitig überzimmt werde.

**Art. 20.** Alle früheren Bestimmungen inbetreff der Kostordnung für die Strafanstalten zu Luxemburg sind aufgehoben.

**Art. 21.** Gegenwärtiger Beschluß soll im „*Mémorial*“ veröffentlicht werden, um vom 15. Jannuar 1908 ab in Kraft zu treten.

Luxemburg, den 24. Dezember 1907.

*Der Staatsminister, Präsident  
der Regierung,  
E y s c h e n.*

Die Anlage enthält den Muster Speiseplan für die in den Gefängnisanstalten zu Luxemburg inhaftierten Personen (s. Art. 1 des vorstehenden Beschlusses).

ANNEXE — Usage.

DATE et JOUR DE SEMAINE.	SPÉCIFICATION DES METS.	QUANTITÉS PAR TÊTE		ÉLÉMENTS NUTRITIFS		
		litre.	gr.	graisse	albumi- noïdes	hydrate de carbon
				gr.	gr.	gr.
JEUDI.	<b>Déjeuner.</b>					
	Café . . . . .	»	5	»	»	»
	Chicorée . . . . .	»	5	»	»	»
	Lait. . . . .	0,05	»	1,8	1,7	2,4
	<b>Dîner.</b>					
	Soupe à la viande :					
	Viande de vache. . . . .	»	100	5,5	21,0	»
	Pain de froment. . . . .	»	150	1,5	9,0	74,25
	Pommes de terre . . . . .	»	300	»	6,0	62,10
	Légumes verts . . . . .	»	50	»	»	»
	Sel . . . . .	»	15	»	»	»
	Poivre . . . . .	»	0,3	»	»	»
	<b>Souper.</b>					
	Pommes de terre . . . . .	»	900	»	18,0	186,3
	Oignons . . . . .	»	10	»	»	»
Lard . . . . .	»	30	24,0	0,9	»	
Graisse . . . . .	»	15	12,0	0,45	»	
Sel . . . . .	»	15	»	»	»	
Poivre . . . . .	»	0,3	»	»	»	
Ration journalière de pain de méteil . . . . .	»	625	3,12	37,5	300,0	
Totaux . . . . .	»	»	47,92	94,55	625,05	
VENDREDI	<b>Déjeuner.</b>					
	Café . . . . .	»	5	»	»	»
	Chicorée . . . . .	»	5	»	»	»
	Lait . . . . .	0,05	»	1,8	1,7	2,4
	<b>Dîner.</b>					
	Pommes de terre en robe de chambre . . . . .	»	1000	»	20,0	220,3
	Une sauce composée de :					
	Poireaux . . . . .	»	50	40,0	»	»
	Vinaigre . . . . .					
	Huile . . . . .					
	Sel . . . . .					
	Poivre . . . . .					
	Harengs . . . . .	»	100	13,40	30,0	5,1
	<b>Souper.</b>					
	Soupe au riz :					
Riz . . . . .	»	100	1,0	8,0	76,5	
Lard . . . . .	»	15	12,0	0,45	»	
Graisse . . . . .	»	10	8,0	0,3	»	
Fines herbes. . . . .	»	10	»	»	»	

DATE et JOUR DE SEMAINE.	SPÉCIFICATION DES METS.	QUANTITÉS PAR TÊTE		ÉLÉMENTS NUTRITIFS		
		litre.	gr.	graisse	albumi- noïdes	hydrate de carbone
				gr.	gr.	gr.
VENDREDI.	Sel . . . . .	»	10	»	»	»
	Poivre . . . . .	»	0,3	»	»	»
	Ration journalière de pain de méteil . . . . .	»	625	3,12	37,5	300,0
	Totaux . . . . .	»	»	49,32	97,95	604,30
SAMEDI.	<b>Déjeuner.</b>					
	Café . . . . .	»	5	»	»	»
	Chicorée . . . . .	»	5	»	»	»
	Lait . . . . .	0,05	»	1,8	1,7	2,4
	<b>Dîner.</b>					
	Soupe aux pommes de terre :					
	Pommes de terre . . . . .	»	400	»	8,0	82,8
	Choux . . . . .	»	200	1,0	5,0	12,1
	Lentilles . . . . .	»	40	0,8	10,2	21,6
	Carottes . . . . .	»	100	»	1,0	9,0
	Lard . . . . .	»	15	12,0	0,45	»
	Graisse . . . . .	»	10	8,0	0,3	»
	Pain . . . . .	»	100	1,0	6,0	49,5
	Sel . . . . .	»	15	»	»	»
	Poivre . . . . .	»	0,3	»	»	»
	<b>Souper.</b>					
	Soupe aux pois :					
	Pommes de terre . . . . .	»	200	»	4,0	41,4
	Pois . . . . .	»	100	2,0	23,0	52,0
	Pain de froment . . . . .	»	100	1,0	6,0	49,5
	Lard . . . . .	»	15	12,0	0,45	»
	Graisse . . . . .	»	10	8,0	0,3	»
Sel . . . . .	»	12	»	»	»	
Poivre . . . . .	»	0,3	»	»	»	
Ration journalière de pain de méteil . . . . .	»	625	3,12	37,5	300,0	
Totaux . . . . .	»	»	50,72	103,90	620,30	
DIMANCHE.	<b>Déjeuner.</b>					
	Café . . . . .	»	5	»	»	»
	Chicorée . . . . .	»	5	»	»	»
	Lait . . . . .	0,05	»	1,8	1,7	2,4
	<b>Dîner.</b>					
	Rôti de bœuf . . . . .	»	100	5,5	21,0	»
	Pommes de terre . . . . .	»	900	»	18,0	186,3
	Carottes . . . . .	»	300	»	3,0	27,0
	Sel . . . . .	»	15	»	»	»
	Poivre . . . . .	»	0,3	»	»	»
	Lard . . . . .	»	10	8,0	3,0	»
	Graisse . . . . .	»	5	4,0	0,15	»

DATE et JOUR DE SEMAINE.	SPÉCIFICATION DES METS.	QUANTITÉS		ÉLÉMENTS NUTRITIFS		
		PAR TÊTE		graisse	albumi- noïdes	hydrate de carbone
		litre.	gr.	gr.	gr.	gr.
DIMANCHE.	<b>Souper.</b>					
	Soupe à la farine roussie :					
	Farine . . . . .	»	15	0,23	4,8	40,73
	Pain de froment. . . . .	»	200	2,0	40,0	99,0
	Lard . . . . .	»	20	16,0	0,6	»
	Graisse . . . . .	»	10	8,0	0,3	»
	Oignons . . . . .	»	10	»	»	»
	Sel . . . . .	»	12	»	»	»
	Poivre . . . . .	»	0,3	»	»	»
	Ration journalière de pain de méteil . . . . .	»	625	3,42	37,5	300,0
Totaux . . . . .	»	»	48,65	94,35	625,43	
LUNDI.	<b>Déjeuner.</b>					
	Café . . . . .	»	5	»	»	»
	Chicorée . . . . .	»	5	»	»	»
	Lait . . . . .	0,05	»	4,8	4,7	2,4
	<b>Dîner.</b>					
	Soupe aux haricots :					
	Pommes de terre . . . . .	»	200	»	4,0	44,4
	Haricots . . . . .	»	100	2,0	23,0	53,5
	Pain de froment. . . . .	»	100	1,0	6,0	49,5
	Lard . . . . .	»	20	16,0	0,60	»
	Graisse . . . . .	»	10	8,0	0,30	»
	Sel . . . . .	»	10	»	»	»
	Poivre . . . . .	»	0,3	»	»	»
	Oignons . . . . .	»	10	»	»	»
	<b>Souper.</b>					
	Soupe au mucilage d'avoine :					
	Mucilage d'avoine . . . . .	»	100	4,8	10,4	52,0
	Lard . . . . .	»	10	8,0	0,3	»
	Graisse . . . . .	»	10	8,0	0,3	»
Fines herbes. . . . .	»	10	»	»	»	
Sel . . . . .	»	15	»	»	»	
Poivre . . . . .	»	0,3	»	»	»	
Ration journalière de pain de meteil . . . . .	»	625	3,42	37,5	300,0	
Totaux . . . . .	»	»	52,72	84,10	498,80	
MARDI.	<b>Déjeuner.</b>					
	Café . . . . .	»	5	»	»	»
	Chicorée . . . . .	»	5	»	»	»
Lait . . . . .	0,05	»	4,8	4,7	2,4	



DATE et JOUR DE SEMAINE.	SPÉCIFICATION DES METS.	QUANTITÉS		ÉLÉMENTS NUTRITIFS		
		PAR TÊTE		graisse	albumi- noïdes	hydrate de carbone
		litre.	gr.	gr.	gr.	gr.
MARDI.	<b>Dîner.</b>					
	Soupe aux lentilles :					
	Lentilles . . . . .	»	125	2,5	31,87	67,5
	Pommes de terre . . . . .	»	200	»	4,0	41,4
	Pain de froment . . . . .	»	100	1,0	6,0	49,5
	Lard . . . . .	»	15	12,0	0,45	»
	Graisse . . . . .	»	10	8,0	0,30	»
	Sel . . . . .	»	12	»	»	»
	Poivre . . . . .	»	0,3	»	»	»
	Fromage de Limbourg . . . . .	»	50	6,7	15,0	2,5
	<b>Souper.</b>					
	Pommes de terre . . . . .	»	900	»	18,0	186,3
	Lard . . . . .	»	15	12,0	0,45	»
	Graisse . . . . .	»	10	8,0	0,30	»
	Oignons . . . . .	»	10	»	»	»
Sel . . . . .	»	15	»	»	»	
Poivre . . . . .	»	0,3	»	»	»	
Ration journalière de pain de méteil . . . . .	»	625	3,12	37,5	300,0	
Totaux . . . . .	»	»	57,12	115,57	649,60	
MERCREDI.	<b>Déjeuner.</b>					
	Café . . . . .	»	5	»	»	»
	Chicorée . . . . .	»	5	»	»	»
	Lait . . . . .	0,05	»	1,8	1,7	2,4
	<b>Dîner.</b>					
	Soupe dite de Rumford :					
	Pois . . . . .	»	125	2,5	28,75	65,0
	Orge . . . . .	»	50	0,5	3,75	38,0
	Pommes de terre . . . . .	»	300	»	6,0	62,1
	Lard . . . . .	»	15	12,0	0,45	»
	Graisse . . . . .	»	10	8,0	0,30	»
	Sel . . . . .	»	15	»	»	»
	Poivre . . . . .	»	0,3	»	»	»
	<b>Souper.</b>					
	Soupe au pain :					
Pommes de terre . . . . .	»	200	»	4,0	41,4	
Pain de froment . . . . .	»	200	2,0	12,0	99,0	
Lard . . . . .	»	20	16,0	0,6	»	
Graisse . . . . .	»	10	8,0	0,3	»	
Fines herbes . . . . .	»	10	»	»	»	
Sel . . . . .	»	13	»	»	»	
Poivre . . . . .	»	0,3	»	»	»	
Ration journalière de pain de méteil . . . . .	»	625	3,12	37,5	300,0	
Totaux . . . . .	»	»	53,92	95,35	607,90	

DATE et JOUR DE SEMAINE.	SPÉCIFICATION DES METS.	QUANTITÉS PAR TÊTE		ÉLÉMENTS NUTRITIFS			
		litre.	gr.	graisse	albumi- noïdes	hydrate de carbone	
				gr.	gr.	gr.	
JEUDI.	<b>Déjeuner.</b>						
	Café . . . . .	»	5	»	»	»	
	Chicorée . . . . .	»	5	»	»	»	
	Lait . . . . .	0,05	»	1,8	1,7	2,4	
	<b>Dîner.</b>						
	Viande de porc sale . . . . .	»	400	20,0	17,0	»	
	Pommes de terre . . . . .	»	900	»	18,0	186,3	
	Choux . . . . .	»	300	1,5	7,5	18,15	
	Sel . . . . .	»	»	»	»	»	
	Poivre . . . . .	»	0,3	»	»	»	
	<b>Souper.</b>						
	Soupe à l'orge :						
	Orge . . . . .	»	150	1,5	11,25	114,0	
	Lard . . . . .	»	15	12,0	0,45	»	
	Graisse . . . . .	»	10	8,0	0,30	»	
	Fines herbes . . . . .	»	10	»	»	»	
	Sel . . . . .	»	13	»	»	»	
Poivre . . . . .	»	0,3	»	»	»		
Ration journalière de pain de meteil . . . . .	»	625	3,12	37,5	300,0		
Totaux . . . . .		»	»	47,92	98,70	620,85	
VENDREDI	<b>Déjeuner.</b>						
	Café . . . . .	»	5	»	»	»	
	Chicorée . . . . .	»	5	»	»	»	
	Lait . . . . .	0,05	»	1,8	1,7	2,4	
	<b>Dîner.</b>						
	Pommes de terre en robe de chambre . . . . .	»	1000	»	20,0	220,3	
	Sauce composée de :						
	Farine de froment . . . . .	»	15	0,23	1,8	10,73	
	Lard . . . . .	»	10	8,0	0,3	»	
	Graisse . . . . .	»	10	8,0	0,3	»	
	Vinagres . . . . .	0,015	»	»	»	»	
	Moutarde et poivre . . . . .	»	5	»	»	»	
	Harengs . . . . .	»	400	13,4	30,0	5,1	
	<b>Souper.</b>						
	Soupe à la semoule de froment :						
	Semoule de froment . . . . .	»	70	0,70	5,25	53,2	
	Lard . . . . .	»	10	8,0	0,3	»	
Graisse . . . . .	»	10	8,0	0,3	»		
Oignons sautés dans la graisse . . . . .	»	10	»	»	»		
Poivre . . . . .	»	0,3	»	»	»		
Sel . . . . .	»	13	»	»	»		
Ration journalière de pain de meteil . . . . .	»	625	3,12	37,5	300		
Totaux . . . . .				51,25	97,45	591,73	

DATE et JOUR DE SEMAINE.	SPÉCIFICATION DES METS.	QUANTITÉS PAR TÊTE		ÉLÉMENTS NUTRITIFS		
		litre.	gr.	graisse	albumi- noïdes	hydrate de carbone
				gr.	gr.	gr.
SAMEDI.	<b>Déjeuner.</b>					
	Café . . . . .	»	5	»	»	»
	Chicorée . . . . .	»	5	»	»	»
	Lait . . . . .	0,05	»	18	17	2,4
	<b>Dîner.</b>					
	Soupe aux pois :					
	Pommes de terre . . . . .	»	200	»	4,0	41,4
	Pois . . . . .	»	125	2,5	28,75	65,0
	Pain de froment . . . . .	»	100	1,0	6,0	49,5
	Lard . . . . .	»	20	16,0	0,6	»
	Graisse . . . . .	»	10	8,0	0,3	»
	Sel . . . . .	»	10	»	»	»
	Poivre . . . . .	»	0,3	»	»	»
	Oignons . . . . .	»	10	»	»	»
	<b>Souper.</b>					
	Pommes de terre . . . . .	»	900	»	18,0	186,3
	Lard . . . . .	»	15	12,0	0,45	»
	Graisse . . . . .	»	10	8,0	0,3	»
	Oignons . . . . .	»	10	»	»	»
	Sel . . . . .	»	15	»	»	»
Poivre . . . . .	»	0,3	»	»	»	
Ration journalière de pain de méteil . . . . .	»	625	3,12	37,5	300,0	
Totaux . . . . .	»	»	52,42	97,60	641,60	
DIMANCHE.	<b>Déjeuner.</b>					
	Café . . . . .	»	5	»	»	»
	Chicorée . . . . .	»	5	»	»	»
	Lait . . . . .	0,05	»	1,8	1,7	2,4
	<b>Dîner.</b>					
	Rôti de bœuf . . . . .	»	100	5,5	21,0	»
	Pommes de terre . . . . .	»	900	»	18,0	186,3
	Choux . . . . .	»	300	1,5	7,5	18,15
	Lard . . . . .	»	10	8,0	0,3	»
	Graisse . . . . .	»	10	8,0	0,3	»
	Sel . . . . .	»	15	»	»	»
	Poivre . . . . .	»	0,3	»	»	»
	<b>Souper.</b>					
	Soupe au riz :					
	Riz . . . . .	»	100	1,0	8,0	76,5
	Pain de froment . . . . .	»	50	0,5	3,0	24,75
	Lard . . . . .	»	15	12,0	0,45	»
	Graisse . . . . .	»	10	8,0	0,30	»

DATE et JOUR DE SEMAINE.	SPECIFICATION DES METS	QUANTITÉS PAR TÊTE		ÉLÉMENTS NUTRITIFS		
		litre.	gr	graisse	albumi- noïdes	hydrate de carbone
				gr.	gr.	gr.
DIMANCHE.	Fines herbes . . . . .	»	10	»	»	»
	Sel . . . . .	»	13	»	»	»
	Poivre . . . . .	»	0,3	»	»	»
	Ration journalière de pain de meteil . .	»	625	3,12	37,5	300,0
	Totaux . . . . .	»	»	50,42	98,05	608,10
LUNDI	<b>Déjeuner</b>					
	Café . . . . .	»	5	»	»	»
	Chicorée . . . . .	»	5	»	»	»
	Lait . . . . .	0,05	»	1,8	1,7	2,4
	<b>Dîner.</b>					
	Soupe aux pommes de terre :					
	Pommes de terre . . . . .	»	400	»	8,0	82,8
	Choux . . . . .	»	200	1,0	5,0	12,1
	Lentilles . . . . .	»	100	2,0	25,5	54,0
	Carottes . . . . .	»	100	»	1,0	9,0
	Lard . . . . .	»	15	12,0	0,45	»
	Graisse . . . . .	»	10	8,0	0,30	»
	Pain . . . . .	»	75	0,75	4,5	37,0
	Sel . . . . .	»	15	»	»	»
	Poivre . . . . .	»	0,3	»	»	»
	<b>Souper</b>					
	Soupe au pain					
	Pommes de terre . . . . .	»	200	»	4,0	41,4
	Pain de froment . . . . .	»	250	2,5	15,0	123,75
	Lard . . . . .	»	15	12,0	0,45	»
	Graisse . . . . .	»	10	8,0	0,30	»
	Fines herbes . . . . .	»	10	»	»	»
Sel . . . . .	»	13	»	»	»	
Poivre . . . . .	»	0,3	»	»	»	
Ration journalière de pain de meteil . .	»	625	3,12	37,5	300,0	
Totaux . . . . .	»	»	51,17	103,70	662,45	
MARDI.	<b>Déjeuner.</b>					
	Café . . . . .	»	5	»	»	»
	Chicorée . . . . .	»	5	»	»	»
	Lait . . . . .	0,05	»	1,8	1,7	2,4
	<b>Dîner</b>					
	Soupe aux haricots					
	Haricots . . . . .	»	100	2,0	23,0	53,5
	Pommes de terre . . . . .	»	100	»	2,0	20,7
	Pain de froment . . . . .	»	100	1,0	6,0	49,5
	Lard . . . . .	»	15	12	0,45	»

DATE et JOUR DE SEMAINE	SPECIFICATION DES METS.	QUANTITES PAR TÊTE		ÉLÉMENTS NUTRITIFS			
		litre.	gr.	graisse	albumi- noïdes	hydrate de carbone	
				gr.	gr.	gr.	
MARDI.	Graisse . . . . .	»	10	8,0	0,30	»	
	Sel . . . . .	»	10	»	»	»	
	Poivre . . . . .	»	0,3	»	»	»	
	Oignons . . . . .	»	10	»	»	»	
	Fromage de Limbourg . . . . .	»	50	6,7	15,0	2,5	
	<b>Souper.</b>						
	Soupe au mucilage d'avoine :						
	Mucilage d'avoine . . . . .	»	100	4,8	10,4	52	
	Lard . . . . .	»	10	8,0	0,3	»	
	Graisse . . . . .	»	10	8,0	0,3	»	
	Fines herbes . . . . .	»	10	»	»	»	
	Sel . . . . .	»	15	»	»	»	
	Poivre . . . . .	»	0,3	»	»	»	
	Ration journalière de pain de méteil . . . . .	»	625	3,12	37,5	300	
Totaux . . . . .		»	»	55,42	96,95	480,60	
MERCREDI.	<b>Déjeuner.</b>						
	Café . . . . .	»	5	»	»	»	
	Chicorée . . . . .	»	5	»	»	»	
	Lait . . . . .	0,05	»	1,8	1,7	2,4	
	<b>Dîner.</b>						
	Pois . . . . .	»	150	3,0	34,5	78,0	
	Pommes de terre . . . . .	»	600	»	12,0	124,2	
	Lard . . . . .	»	20	16,0	0,6	»	
	Graisse . . . . .	»	10	8,0	0,3	»	
	Oignons . . . . .	»	10	»	»	»	
	Sel . . . . .	»	10	»	»	»	
	Poivre . . . . .	»	0,3	»	»	»	
	<b>Souper.</b>						
	Pommes de terre . . . . .	»	900	»	18,0	186,3	
Lard . . . . .	»	15	12,0	0,45	»		
Graisse . . . . .	»	10	8,0	0,3	»		
Oignons . . . . .	»	10	»	»	»		
Sel . . . . .	»	13	»	»	»		
Poivre . . . . .	»	0,3	»	»	»		
Ration journalière de pain de méteil . . . . .	»	625	3,12	37,5	300,0		
Totaux . . . . .		»	»	51,92	105,35	690,90	
JEUDI.	<b>Déjeuner.</b>						
	Café . . . . .	»	5	»	»	»	
	Chicorée . . . . .	»	5	»	»	»	
	Lait . . . . .	0,05	»	1,8	1,7	2,4	



DATE et JOUR DE SEMAINE.	SPÉCIFICATION DES METS.	QUANTITÉS PAR TÊTE		ÉLÉMENTS NUTRITIFS		
		litre.	gr.	graisse	albumi- noïdes	hydrate de carbone
				gr.	gr.	gr.
VENDREDI.	Poivre . . . . .	»	0,3	»	»	»
	Ration journalière de pain de méteil . . .	»	625	3,12	37,5	300,0
	Totaux . . . . .	»	»	50,55	105,75	678,93
SAMEDI.	<b>Déjeuner.</b>					
	Café . . . . .	»	5	»	»	»
	Chicorée . . . . .	»	5	»	»	»
	Lait . . . . .	0,05	»	1,8	1,7	2,4
	<b>Dîner.</b>					
	Soupe aux lentilles :					
	Lentilles . . . . .	»	125	2,5	31,87	67,5
	Pommes de terre . . . . .	»	300	»	6,0	62,1
	Pain de froment . . . . .	»	100	1,0	6,0	49,5
	Lard . . . . .	»	15	12,0	0,45	»
	Graisse . . . . .	»	10	8,0	0,30	»
	Sel . . . . .	»	12	»	»	»
	Poivre . . . . .	»	0,3	»	»	»
	<b>Souper.</b>					
	Pommes de terre . . . . .	»	900	»	18,0	186,5
	Lard . . . . .	»	15	12,0	0,45	»
	Graisse . . . . .	»	10	8,0	0,30	»
	Oignons . . . . .	»	10	»	»	»
	Sel . . . . .	»	15 <sup>1</sup>	»	»	»
	Poivre . . . . .	»	0,3	»	»	»
Ration journalière de pain de méteil . . .	»	625 <sup>1</sup>	3,12	37,5	300,0	
Totaux . . . . .	»	»	48,42	102,57	668,0	
DIMANCHE.	<b>Déjeuner.</b>					
	Café . . . . .	»	5	»	»	»
	Chicorée . . . . .	»	5	»	»	»
	Lait . . . . .	0,05	»	1,8	1,7	2,4
	<b>Dîner.</b>					
	Viande de porc salé avec pois :					
	Viande . . . . .	»	100	20,0	17,0	»
	Pois . . . . .	»	150	3,0	34,5	78,0
	Pommes de terre . . . . .	»	600	»	12,0	124,2
	Poivre . . . . .	»	0,3	»	»	»
	<b>Souper.</b>					
	Soupe à la semoule de froment :					
	Semoule de froment . . . . .	»	70	0,70	5,24	53,2
	Lard . . . . .	»	15	12,0	0,45	»
	Graisse . . . . .	»	10	8,0	0,30	»

16

DATE et JOUR DE SEMAINE.	SPÉCIFICATION DES METS	QUANTITÉS PAR TÊTE		ÉLÉMENTS NUTRITIFS		
		litre	gr.	graisse	albumi- noïdes	hydrate de carbone
				gr	gr	gr
DIMANCHE	Oignons sautes dans la graisse . . .	»	10	»	»	»
	Sel . . . . .	»	13	»	»	»
	Poivre . . . . .	»	0,3	»	»	»
	Ration journaliere de pain de meteil . . .	»	625	3,12	37,5	300,0
	Totaux . . . . .	»	»	48,62	108,70	557,80
LUNDI.	<b>Déjeuner.</b>					
	Cafe . . . . .	»	5	»	»	»
	Chicorée . . . . .	»	5	»	»	»
	Lait . . . . .	0,05	»	4,8	4,7	2,4
	<b>Dîner.</b>					
	Pommes de terre . . . . .	»	900	»	18,0	186,5
	Carottes . . . . .	»	300	»	3,0	27,0
	Lard . . . . .	»	20	16,0	0,6	»
	Graisse . . . . .	»	10	8,0	0,30	»
	Sel . . . . .	»	13	»	»	»
	Poivre . . . . .	»	0,3	»	»	»
	<b>Souper</b>					
	Soupe aux haricots	»	»	»	»	»
	Pommes de terre . . . . .	»	200	»	4,0	41,4
	Haricots . . . . .	»	125	2,5	28,5	66,87
	Pain de froment . . . . .	»	50	0,5	3,0	24,75
	Lard . . . . .	»	15	12,0	0,45	»
	Graisse . . . . .	»	10	8,0	0,30	»
	Sel . . . . .	»	12	»	»	»
	Poivre . . . . .	»	0,3	»	»	»
	Ration journaliere de pain de meteil . . .	»	625	3,12	37,5	300,0
	Totaux . . . . .	»	»	51,92	94,65	648,92
MARDI.	<b>Déjeuner.</b>					
	Café . . . . .	»	5	»	»	»
	Chicoree . . . . .	»	5	»	»	»
	Lait . . . . .	0,05	»	4,8	4,7	2,4
	<b>Dîner</b>					
	Soupe aux pommes de terre	»	»	»	»	»
	Pommes de terre . . . . .	»	500	»	10,0	102,25
	Choux . . . . .	»	200	1,0	5,0	12,1
	Lentilles . . . . .	»	40	0,8	10,2	21,6
	Carottes . . . . .	»	100	»	1,0	9,0
	Lard . . . . .	»	15	12,0	0,45	»
	Graisse . . . . .	»	10	8,0	0,3	»
	Pain . . . . .	»	100	1,0	6,0	49,5



DATE et JOUR DE SEMAINE.	SPÉCIFICATION DES METS.	QUANTITÉS PAR TÊTE		ÉLÉMENTS NUTRITIFS			
		litre.	gr.	graisse	albumi- noïdes	hydrate de carbone	
				gr.	gr.	gr.	
MERCREDI.	Sel . . . . .	»	15	»	»	»	
	Poivre . . . . .	»	0,3	»	»	»	
	<b>Souper.</b>						
	Soupe au riz :						
	Riz . . . . .	»	400	4,0	8,0	76,5	
	Lard . . . . .	»	15	12,0	0,45	»	
	Graisse . . . . .	»	10	8,0	0,30	»	
	Fines herbes . . . . .	»	10	»	»	»	
	Sel . . . . .	»	13	»	»	»	
	Poivre . . . . .	»	0,3	»	»	»	
	Fromage de Limbourg . . . . .	»	50,0	6,7	15,0	2,5	
	Ration journalière de pain de méteil . . . . .	»	625	3,12	37,5	300,0	
	Totaux . . . . .	»	»	57,42	95,90	575,85	
	<b>Déjeuner.</b>						
	Café . . . . .	»	5	»	»	»	
	Chicorée . . . . .	»	5	»	»	»	
	Lait . . . . .	0,05	»	1,8	1,7	2,4	
	<b>Dîner.</b>						
	Soupe aux pois :						
	Pommes de terre . . . . .	»	400	»	8,0	82,8	
	Pois . . . . .	»	100	2,0	23,0	52,0	
	Pain de froment . . . . .	»	50	0,5	3,0	24,75	
	Lard . . . . .	»	15	12,0	0,45	»	
Graisse . . . . .	»	10	8,0	0,30	»		
Sel . . . . .	»	12	»	»	»		
Poivre . . . . .	»	0,3	»	»	»		
<b>Souper.</b>							
Soupe au muclage d'avoine :							
Mucilage d'avoine . . . . .	»	100	4,8	10,4	52,0		
Pain de froment . . . . .	»	50	0,5	3,0	24,75		
Fines herbes . . . . .	»	10	»	»	»		
Lard . . . . .	»	15	12,0	0,45	»		
Graisse . . . . .	»	10	8,0	0,30	»		
Sel . . . . .	»	13	»	»	»		
Poivre . . . . .	»	0,3	»	»	»		
Ration journalière de pain de méteil . . . . .	»	625	3,12	37,5	300,0		
Totaux . . . . .	»	»	52,72	88,10	538,70		
JEUDI.	<b>Déjeuner.</b>						
	Café . . . . .	»	5	»	»	»	
	Chicorée . . . . .	»	5	»	»	»	
	Lait . . . . .	0,05	»	1,8	1,7	2,4	

DATE et JOUR DE SEMAINE.	SPÉCIFICATION DES METS.	QUANTITÉS PAR TÊTE		ÉLÉMENTS NUTRITIFS			
		litre.	gr.	graisse	albumi- noïdes	hydrate de carbone	
				gr	gr	gr.	
JEUDI.	<b>Dîner.</b>						
	Soupe à la viande :						
		Viande de vache . . . . .	»	100	5,5	21,0	»
		Pain de froment . . . . .	»	100	1,0	6,0	49,5
		Pommes de terre . . . . .	»	300	»	6,0	62,1
		Fines herbes . . . . .	»	50	»	»	»
		Sel . . . . .	»	15	»	»	»
		Poivre . . . . .	»	0,3	»	»	»
	<b>Souper.</b>						
	Soupe dite de Rumford :						
		Pois . . . . .	»	100	2,0	23,0	52,0
		Orge . . . . .	»	50	0,5	3,75	38,0
		Pommes de terre . . . . .	»	400 <sup>2</sup>	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	8,0	82,8
		Lard . . . . .	»	30	24,0	0,9	»
		Graisse . . . . .	»	15	12,0	0,45	»
		Sel . . . . .	»	12	»	»	»
		Poivre . . . . .	»	0,3	»	»	»
	Ration journalière de pain de méteil . . . . .	»	625	3,12	37,5	300,0	
	Totaux . . . . .	»	»	49,92	108,30	586,80	
VENDREDI.	<b>Déjeuner.</b>						
		Café . . . . .	»	5	»	»	»
		Chicorée . . . . .	»	5	»	»	»
		Lait . . . . .	0,05	»	1,8	1,7	2,4
	<b>Dîner.</b>						
		Pommes de terre en robe de chambre . . . . .	»	1000	»	20,0	220,3
	Sauce composée de :						
		Farine de froment . . . . .	»	15	0,23	1,8	10,73
		Lard . . . . .	»	10	8,0	0,3	»
		Graisse . . . . .	»	10	8,0	0,3	»
		Vinaigre . . . . .	0,015	»	»	»	»
		Moutarde et poivre . . . . .	»	5	»	»	»
		Harengs . . . . .	»	100	13,40	30,0	5,1
	<b>Souper</b>						
	Soupe à la semoule de froment :						
		Semoule de froment . . . . .	»	70	0,70	5,25	53,2
		Lard . . . . .	»	10	8,00	0,30	»
	Graisse . . . . .	»	10	8,00	0,30	»	
	Oignons sautés dans la graisse . . . . .	»	10	»	»	»	
	Sel . . . . .	»	13	»	»	»	
	Poivre . . . . .	»	0,3	»	»	»	
	Ration journalière de pain de méteil . . . . .	»	625	3,12	37,5	300,0	
	Totaux . . . . .	»	»	51,25	97,45	591,73	

DATE et JOUR DE SEMAINE.	SPÉCIFICATION DES METS.	QUANTITÉS PAR TÊTE		ÉLÉMENTS NUTRITIFS			
		litre.	gr.	graisse	albumi- noïdes	hydrate de carbone	
				gr.	gr	gr.	
SAMEDI.	<b>Déjeuner</b>						
	Café . . . . .	»	5	»	»	»	
	Chicorée . . . . .	»	5	»	»	»	
	Lait . . . . .	0,05	»	1,8	1,7	2 ½	
	<b>Dîner.</b>						
	Pommes de terre . . . . .	»	900	»	18,0	186,5	
	Navets . . . . .	»	300	»	3,0	2,22	
	Lard . . . . .	»	20	16,0	0,6	»	
	Graisse . . . . .	»	10	8,0	0,3	»	
	Sel . . . . .	»	15	»	»	»	
	Poivre . . . . .	»	0,3	»	»	»	
	<b>Souper.</b>						
	Soupe aux-roux de farine :						
	Pommes de terre . . . . .	»	100	»	2,0	20,7	
	Farine . . . . .	»	15	0,23	1,8	10,73	
	Lard . . . . .	»	15	12,0	0,45	»	
	Graisse . . . . .	»	10	8,0	0,30	»	
	Pois . . . . .	»	50	1,0	11,5	26,0	
	Oignons . . . . .	»	10	»	»	»	
	Pain de froment . . . . .	»	200	2,0	10,0	99,0	
	Sel . . . . .	»	12	»	»	»	
Poivre . . . . .	»	0,3	»	»	»		
Ration journalière de pain de méteil . . . . .	»	625	3,12	37,5	300,0		
Totaux . . . . .		»	»	52,15	87,15	647,55	
DIMANCHE.	<b>Déjeuner.</b>						
	Café . . . . .	»	5	»	»	»	
	Chicorée . . . . .	»	5	»	»	»	
	Lait . . . . .	0,05	»	1,8	1,7	2,4	
	<b>Dîner.</b>						
	Viande de porc salé avec des pois :						
	Viande . . . . .	»	100	20,0	17,0	»	
	Pois . . . . .	»	150	3,0	34,5	81,0	
	Pommes de terre . . . . .	»	500	»	10,0	103,5	
	Poivre . . . . .	»	0,3	»	»	»	
	<b>Souper.</b>						
	Pommes de terre . . . . .	»	900	»	18,0	186,5	
	Lard . . . . .	»	15	12,0	0,45	»	
	Graisse . . . . .	»	10	8,0	0,30	»	
	Oignons . . . . .	»	10	»	»	»	
	Sel . . . . .	»	15	»	»	»	
	Poivre . . . . .	»	0,3	»	»	»	
	Ration journalière de pain de méteil . . . . .	»	625	3,12	37,5	300,0	
	Totaux . . . . .		»	»	47,92	119,50	673,40

DATE et JOUR DE SEMAINE.	SPECIFICATION DES METS	QUANTITÉS PAR TÊTE		ÉLÉMENTS NUTRITIFS			
		litre	gr	graisse	albumi- noïdes	hydrate de carbone	
				gr.	gr.	gr.	
LUNDI	<b>Déjeuner.</b>						
	Café . . . . .	»	5	»	»	»	
	Chicoree . . . . .	»	5	»	»	»	
	Lait . . . . .	0,05	»	1,8	1,7	2,4	
	<b>Dîner</b>						
	Pommes de terre . . . . .	»	900	»	18,0	186,5	
	Choux . . . . .	»	300	1,5	7,5	18,15	
	Lard . . . . .	»	20	16,0	0,6	»	
	Graisse . . . . .	»	10	8,0	0,3	»	
	Sel . . . . .	»	13	»	»	»	
	Poivre . . . . .	»	0,3	»	»	»	
	<b>Souper.</b>						
	Soupe au pain :						
	Pommes de terre . . . . .	»	100	»	2,0	20,7	
	Pain de froment . . . . .	»	200	2,0	12,0	99,0	
	Lard . . . . .	»	15	12,0	0,45	»	
	Graisse . . . . .	»	10	8,0	0,30	»	
	Fines herbes . . . . .	»	10	»	»	»	
	Sel . . . . .	»	15	»	»	»	
	Poivre . . . . .	»	0,3	»	»	»	
Ration journalière de pain de metel . . . . .	»	625	3,12	37,5	300,0		
Totaux . . . . .		»	»	52,42	80,35	626,75	
MARDI.	<b>Déjeuner</b>						
	Café . . . . .	»	5	»	»	»	
	Chicoree . . . . .	»	5	»	»	»	
	Lait . . . . .	0,05	»	1,8	1,7	2,4	
	<b>Dîner.</b>						
	Soupe aux haricots :						
	Pommes de terre . . . . .	»	100	»	2,0	20,7	
	Haricots . . . . .	»	150	3,0	34,5	80,25	
	Pain de froment . . . . .	»	100	1,0	6,0	49,5	
	Lard . . . . .	»	15	12,0	0,45	»	
	Graisse . . . . .	»	10	8,0	0,3	»	
	Sel . . . . .	»	10	»	»	»	
	Poivre . . . . .	»	0,3	»	»	»	
	Oignons . . . . .	»	10	»	»	»	
	Fromage de Limbourg . . . . .	»	50	6,7	15,0	2,5	
	<b>Souper.</b>						
	Pommes de terre . . . . .	»	900	»	18,0	186,5	
	Lard . . . . .	»	15	12,0	0,45	»	
	Graisse . . . . .	»	10	8,0	0,30	»	

DATE et JOUR DE SEMAINE	SPÉCIFICATION DES METS.	QUANTITÉS PAR TÊTE		ÉLÉMENTS NUTRITIFS		
		litre.	gr.	graisse	albumi- noïdes	hydrate de carbone
				gr.	gr.	gr.
MARDI.	Oignons . . . . .	»	10	»	»	»
	Sel . . . . .	»	15	»	»	»
	Poivre . . . . .	»	0,3	»	»	»
	Ration journalière de pain de méteil . . . . .	»	625	3,12	37,5	300,0
	Totaux . . . . .	»	»	55,62	116,20	641,85
MERCREDI.	<b>Déjeuner.</b>					
	Café . . . . .	»	5	»	»	»
	Chicorée . . . . .	»	5	»	»	»
	Lait . . . . .	0,05	»	1,8	1,7	2,4
	<b>Dîner.</b>					
	Soupe dite de Rumford :					
	Pois . . . . .	»	100	2,0	23,0	52,0
	Orge . . . . .	»	50	0,5	3,75	38,0
	Pommes de terre . . . . .	»	400	»	8,0	82,8
	Lard . . . . .	»	20	20,0	0,75	»
	Graisse . . . . .	»	10	8,0	0,30	»
	Sel . . . . .	»	12	»	»	»
	Poivre . . . . .	»	0,3	»	»	»
	<b>Souper.</b>					
	Soupe au mucilage d'avoine :					
	Mucilage d'avoine . . . . .	»	100	4,8	10,4	52,0
	Pain de froment . . . . .	»	50	0,5	3,0	24,75
	Fines herbes . . . . .	»	10	»	»	»
	Lard . . . . .	»	15	12,0	0,45	»
	Graisse . . . . .	»	10	8,0	0,30	»
	Sel . . . . .	»	13	»	»	»
	Poivre . . . . .	»	0,3	»	»	»
Ration journalière de pain de méteil . . . . .	»	625	3,12	37,5	300,0	
	Totaux . . . . .	»	»	60,72	89,15	551,95

02

Vu et approuvé.  
Luxembourg, le 24 décembre 1907.

*Le Ministre d'Etat, Président du Gouvernement,*  
EYSCHEN.

*Avis. — Administration communale.*

Par arrêté grand-ducal du 1<sup>er</sup> janvier ct., M. Jean Klensch, propriétaire à Niedermertzig, a été nommé bourgmestre de la commune de Mertzig.

Luxembourg, le 3 janvier 1908.

*Le Directeur général de l'intérieur,*  
H. KIRPACH.

*Belanntmachung. — Gemeindeverwaltung.*

Durch Großh. Beschluß vom 1. Januar 1908 ist Hr. Johann Klensch, Eigentümer zu Niedermertzig, zum Bürgermeister der Gemeinde Mertzig ernannt worden.

Luxembourg, den 3. Januar 1908.

*Der General-Direktor des Innern,*  
S. Kirpach.

*Avis. — Assurance-maladie.*

Par arrêté du soussigné en date de ce jour, les modifications apportées aux art. 13, 17 et 36 des statuts de la *Caisse régionale de maladie à Mersch* par l'assemblée générale du 22 décembre 1907, ont été approuvées.

**Art. 13**, Ziffer 3, ist abgeändert wie folgt:

« Im Falle der Erwerbsunfähigkeit vom Tage nach dem Tage der Erkrankung ab, für jeden Arbeitstag etc. »

**Art. 17** erhält folgenden Zusatz:

« Das Krankengeld wird ebenfalls demjenigen Kranken entzogen, welcher seine Wohnung ohne Erlaubnis verlässt, oder der den ärztlichen Vorschriften zuwider Arzneien oder Nahrungsmittel zu sich genommen, oder welcher alkoholische Getränke genossen hat, und zwar vom Tage der Uebertretung ab. »

**Art. 36** erhält nachstehende Fassung:

« Einem jeden Kassenmitglied wird ein Quittungsbuch ausgehändigt, welches Angaben über die Höhe der Beiträge (Art. 30) und der eintretendenfalls zu gewährenden Unterstützungen enthält.

Der Arbeitgeber quittiert in dieses Quittungsbuch die Kassenbeiträge, die der Arbeitnehmer ihm zurückgezahlt, oder welche er demselben auf dessen Lohnung zurückgehalten hat.

Für die freiwilligen Mitglieder wird die Quittung über die eingezahlten Beiträge durch das Kassensbureau in das Quittungsbuch des Mitgliedes eingetragen.

Verloren oder abhanden gekommene Mitgliedsbücher werden auf Kosten des Verlierers erneuert, und zwar wird eine Gebühr von 50 Ct. erhoben. »

Luxembourg, le 28 décembre 1907.

*Le Ministre d'État, Président  
du Gouvernement,  
EYSCHEN.*

*Avis. — Maison de santé d'Ettelbruck.*

Par arrêté du soussigné en date de ce jour, le prix de la journée d'entretien de la maison de santé d'Ettelbruck a été fixé, pour l'année 1908, comme suit

1° pour un idiot, aliéné ou épileptique au régime ordinaire, à fr. 1,15;

2° pour les mêmes au régime extraordinaire, à fr. 1,80.

Luxembourg, le 6 janvier 1908.

*Le Directeur général des travaux publics,  
Ch. DE WAHA.*

*Caisse d'épargne.* — A la date du 30 décembre 1907, le livret n° 90718 a été déclaré perdu. Le porteur de dit livret est invité à le présenter dans la quinzaine à partir de ce jour, soit au bureau central, soit à un bureau auxiliaire quelconque de la Caisse d'Épargne, et à faire valoir ses droits. Faute par le porteur de ce faire dans le dit délai, le livret en question sera déclaré annulé et remplacé par un nouveau.

Luxembourg, le 31 décembre 1907.

**Bekanntmachung. — Krankenversicherung.**

Durch Beschluß des Unterzeichneten vom heutigen Tage sind die an den Artikeln 13, 17 und 36 des Statuts der Bezirkskrankenkasse *Mersch*, durch die Generalversammlung vom 22. Dezember 1907 vorgenommenen Änderungen genehmigt worden.

Luxemburg, den 28. Dezember 1907.

Der Staatsminister, Präsident  
der Regierung,  
Eyschen.

**Bekanntmachung. — Heilanstalt zu Ettelbrück.**

Durch Beschluß des Unterzeichneten vom heutigen Tage ist der tägliche Unterhaltspreis in der Heilanstalt zu Ettelbrück, für's Jahr 1908, festgesetzt wie folgt:

1. für einen Idioten, Geisteskranken oder Fallsüchtigen, bei gewöhnlichem Regime, auf Fr. 1,15;

2. für dieselben, bei außergewöhnlichem Regime, auf Fr. 1,80.

Luxemburg, den 6. Januar 1908.

Der General-Direktor der öffentlichen Bauten  
R. de Waha.

*Avis. — Justice.*

Par arrêtés grand-ducaux en date du 1<sup>er</sup> janvier 1908, MM. Dominique dit Jean-Pierre *Schneider*, greffier près la justice de paix du canton de Clervaux, et Jean *Klein*, huissier à Capellen, ont été nommés greffiers près les justices de paix des cantons d'Echternach, resp. de Capellen.

Luxembourg, le 3 janvier 1908.

*Le Ministre d'État, Président  
du Gouvernement,  
EYSCHEN.*

*Avis. — Service sanitaire.*

Tableau des maladies contagieuses observées dans les différents cantons du 21 décembre 1907 au 4 janvier 1908.

**Bekanntmachung. — Justiz.**

Durch Großh. Beschlüsse vom 1. Januar 1908 sind die H. Dominik genannt Johann Peter *Schneider*, Gerichtsschreiber beim Friedensgericht des Kantons Clerf, und Johann *Klein*, Gerichtsvollzieher zu Capellen, zu Gerichtsschreibern bei den Friedensgerichten der Kantone Echternach, resp. Capellen ernannt worden.

Luxemburg, den 3. Januar 1908

Der Staatsminister, Präsident  
der Regierung,  
Eyschen.

**Bekanntmachung. — Sanitätswesen**

Verzeichnis der in den verschiedenen Cantonen vom 21. Dezember 1907 bis zum 4. Januar 1908 festgestellten, ansteckenden Krankheiten.

N <sup>o</sup> d'ordre.	CANTONS	LOCALITES	Fièvre typhoïde	Diph- té- rie.	Coque- lu- che.	Scarla- tine	Variole.	Affections puerpérales
1	Luxembourg.	Weimerskirch.	1	»	»	»	»	»
		Dommeldange.	»	»	»	3	»	»
		Heisdorf.	»	»	»	3	»	»
2	Capellen.	Klein-Bettingen.	»	»	»	1	»	»
		Clemency.	1	»	»	»	»	»
3	Esch-sur-l'Alz.	Bettembourg.	»	1	»	»	»	»
		Dudelange.	1	»	»	3	»	»
		Burange.	»	»	»	1	»	»
		Belvaux.	1	»	»	»	»	»
4	Mersch.	Mersch.	»	1	»	»	»	»
		Bissen.	»	1	»	»	»	»
5	Diekirch	Ettelbruck.	»	1	»	»	»	»
		Diekirch.	1	3	»	»	»	»
		Stegen.	1	»	»	»	»	»
6	Redange.	Ell.	»	1	»	»	»	»
		Hostert.	1	»	»	»	»	»
7	Wiltz.	Esch-sur-Sûre.	»	»	»	1	»	»
		Selscheid.	»	1	»	»	»	»
8	Clervaux.	Clervaux.	6	»	»	1	»	»
		Lieler.	»	1	»	»	»	»
		Fischbach.	»	4	»	»	»	»
		Troisvierges.	»	2	»	»	»	»
		Wintger.	1	»	»	»	»	»
9	Remich.	Bech-Kleinmacher.	»	»	»	1	»	»
10	Echternach.	Lauterborn.	»	2	»	»	»	»
		Total . .	14	18	»	14	»	»

**Arrêté du 7 janvier 1908, relatif à la clôture de la chasse.**

LE DIRECTEUR GÉNÉRAL DE L'INTÉRIEUR ;

Vu les art. 11 à 14 de la loi du 19 mai 1885, sur la chasse, et le règlement du 25 août 1893, pris en exécution de la dite loi ;

Arrête :

**Art. 1<sup>er</sup>.** La clôture de la chasse est fixée au mercredi, 15 janvier prochain inclusivement.

Cependant la chasse aux oiseaux de passage, ainsi que celle au gibier d'eau, et de marais, laquelle s'exercera le long des cours d'eau, dans les marais et sur les étangs, reste ouverte, au fusil, jusqu'au 25 avril prochain inclusivement.

**Art. 2.** Pendant l'époque de la fermeture de la chasse, il est interdit de mettre en vente, de vendre, d'acheter, de colporter ou de transporter du gibier, ainsi que de laisser divaguer les chiens dans les bois, vignes, prés, champs ou parages.

**Art. 3.** Le présent arrêté sera inséré au *Mémorial* ; il sera en outre publié et affiché dans toutes les villes et communes du Grand-Duché.

Luxembourg, le 7 janvier 1908.

Le Directeur général de l'intérieur,  
H. KIRPACH.

**Avis — Administration communale.**

Par arrêté de ce jour, démission honorable a été accordée, sur sa demande, à M. Alphonse Meints, de Bonnevoie, des fonctions d'échevin de la commune de Hollerich.

Luxembourg, le 7 janvier 1908.

Le Directeur général de l'intérieur,  
H. KIRPACH.

**Beschluß vom 7. Januar 1908, betreffend die Schließung der Jagd.**

Der General-Direktor des Innern;

Nach Einsicht der Art. 11 bis 14 des Gesetzes vom 19. Mai 1885, über die Jagd, sowie des Reglementes vom 25. August 1893 zur Ausführung des Jagdgesetzes;

Beschließt :

**Art. 1.** Der Schluß der Jagd ist auf <sup>Montag</sup> Mittwoch, den 15. Januar künftighin einschließlich, festgesetzt.

Die Jagd auf Zugvögel, sowie jene auf Wasser- und Sumpfwild, welche längs der Wasserläufe, in Sümpfen und auf Weibern stattfindet, bleibt jedoch, aber nur mit dem Schießgewehr, bis zum 25. April einschließlich erlaubt.

**Art. 2.** Bei geschlossener Jagd ist es untersagt, Wild feilzubieten, zu verkaufen, zu kaufen, zu kolportieren oder zu transportieren, sowie die Hunde in den Wäldern, Weinbergen, Wiesen, Feldern oder Weiden herumlaufen zu lassen.

**Art. 3.** Gegenwärtiger Beschluß soll ins „*Mémorial*“ eingerückt und außerdem in allen Städten und Gemeinden des Großherzogtums bekannt gemacht und angehängt werden.

Luxemburg, den 7. Januar 1908.

Der General-Direktor des Innern,  
H. Kirpach.

**Bekanntmachung — Gemeindeverwaltung.**

Durch Beschluß vom heutigen Tage ist Herr Alfons Meinz von Bonneweg, Schöffe der Gemeinde Hollerich, auf sein Ersuchen ehrenvolle Entlassung bewilligt worden.

Luxemburg, den 7. Januar 1908.

Der General-Direktor des Innern,  
H. Kirpach.