

Proviant Liste für 100 Personen, wie sie für eine Reise nach Nord Amerika zu bestimmen sein dürfte. [April 1851]

120	Oxhoft	Wasser incl. Fässer	[1 Oxhoft = 1,033 Hektoliter]
2000	Pfund	Fleisch	[1 Pfund = 498,5 gr.]
1500	Pfund	Speck	
500	Pfund	Butter	
2500	Pfund	Cakes	
2500	Pfund	Hartbrod	
500	Pfund	Weissbrod	
120	Viertel	Kartoffeln	[1 Viertel = 283 l]
350	Pfund	weiße Bohnen	
750	Pfund	gelbe Erbsen	
500	Pfund	Pflaumen	
900	Pfund	Mehl	
350	Pfund	Reis	
850	Pfund	Sauerkohl	
150	Pfund	Syrup	
250	Pfund	Melis	[leicht gelblicher, gemahlener Kristallzucker]
1	Sack	Salz	[84 kg]
1	Tonne	Heringe	[ca. 800 Stck.]
1	Oxhoft	Essig	
150	Pfund	Kaffee	
20	Pfund	Thee	
25	Pfund	Hafergrütze	
10	Pfund	Sago	
4	Pfund	Pfeffer	
5	Pfund	Wacholderbeeren	
1		Medizinkiste	
12	Flaschen	Wein	
16	Faden	Brennholz	[1 Faden = 1,744 cbm]
½	Last	Steinkohle	[3000 kg]
20	Pfund	Brennoel + Dochtgarn	
25	Pfund	Cichorien	

[Gesamt Summe für die Verproviantierung beträgt 1058 Louisd'or]

Nach New Orleans würden 135 Oxhoft Wasser zu liefern sein. [Mehrbedarf]

Falls die Passagiere an Land beköstigt werden bis das Schiff aus dem Hafen legt ca. 1/10 Theil weniger.

Speise Liste für 100 Zwischendecks Passagiere

Sonntags:	50 Pfund	Fleisch mit Pudding und Pflaumen
Montags:	37 ½ Pfund	Speck mit Erbsensuppe u. Kartoffeln
Dienstags:	50 Pfund	Fleisch mit Reis u. Pflaumen
Mittwochs:	37 ½ Pfund	Speck mit Sauerkohl u. Kartoffeln
Donnerstags:	50 Pfund	Fleisch mit Bohnensuppe u. Kartoffeln
Freitags:		Heringe nebst Pudding mit Pflaumen
Sonnabends:	37 ½ Pfund	Speck mit Erbsensuppe u. Kartoffeln
morgens:	1 ¾ Pfund	Kaffe mit Zucker
abends:	¼ Pfund	Thee mit Zucker

wöchentlich für 10 Personen ohne Unterschied des Alters:

20 Pfund	Schwarzbrod
20 Pfund	Weißbrod
5 Pfund	Butter

Quelle: Handelskammer Bremen II.A.I.1.Bd.3 Nr.51