Juli Kvartal 1920

Ramsvegaard

Funktionstal:

17 × 92 = 1564

5752

7316

Patienttal:

Juli	1922
Aug.	1886
Septbr.	1944
	5752

Udgift under Konto 9:

Juli	Kr.	3.566,86
Aug.	"	3.537,74
Septbr.	"	4.527,27
	Kr.	11.631,84

D. pr. forpleget i Juli Kvartal 1920 146 Kr. 27 Øre

— — daglig: — — — 158,99 Øre

April Kvartal:

Hospitalet:

Funktionærtal:

	II	III	
April	780	3533	
Maj	806.	3754	
Juni	780.	3570	
	2366	10857	
Extra	91	354	
	2457	11.211	13.668

Patienttal:

April	14987	
Maj	15.775	
Juni	15.522	
		46.284

13668
46284
59952

Udgift under Konto 9

April	22536,45	
Maj	37226.20	
Juni	24.539.86	84.302,51

D: pr forpleget i April Kvartal 1920 127 Kr 96,4 Øre
— — — dogleg — — — — 140,62 Øre

April Kvartal 1920.

Ramsvegaard

Frukthvervartal:		Patientdal:	
17x 91 =	1547	April	2010
		Mai	2067
		Juni	1912
			5989
			1547
			7536

Udgift under Kto 9

April	132146 280069	412209	
Mai		341398	
Juni		358813	1092412

D. for forpleget i April Kv. 1920 = 131 Kr 91,4 Øre

— — — dyrtj. — — — = 14496 Øre

Sløjning

Rugbrød 1 Pd. pr. kg
Franskbrød 5 " " "
Sigtebrød 1½ " " "
Flæsk ca 100 " "
Bay Pølser 5 " "
Frikadeller 5 " "
Hamburger 10 " "
Smør ca 300 " "
Kartofler ca 3 " "
Fløde 90 Gr.

Foder

Kalvemælk ca 50 Pd. pr. kg
Oksemælk ca 50 " " "
Kraft " 2 " "
" " 2 " " Liter
Æg
~~Lakrids~~ ca 10 " " kg

Fra Direktionen, den 5. August 1920.

Til

Justitsministeriet.

I Anledning af Justitsministeriets Skrivelse af 20 Maj 1916 (Jnv. N. 8965, Juni 1914 N. 7635) tillader Direktionen sig at indberette, at Udgiften til Besigtigning af de i April Kvartal 1920 paa Hospitalet forplejede Personer har udgjort pr. forpleiet 127 Kr 96,4 Øre, og at den daglige Udgift i samme Tidsrum pr. forpleiet Person har udgjort 1 Kr. 40,62 Øre.

Naar Forpleiningsudgiften steg et saa lavt Beløb, er det begrundet paa, at forskellige Varer, leverede i April d. A. til Hospitalets Køkken, endnu ikke er betalt, men først vil blive betalt i indeværende Maaned.

~~Direktionen vedlegger~~ Fortegnelser over de i April Kvartal d. A. givne Middagspetter og bemærker, at der i Kvartalet har været 24,866 1/4 Kg Madaffald.

P. D. T.

Fr. Mallager

ifølge de indbefalte Regningsbeløb

Idet Direktionen henviser til de tidligere indsendte Fortegnelser over Indhold og Mangde pr. Middagspetter for Middagspettenes Vedkommende, vedlegger man

A 140/1916

April Kvartal 1920.

Forplejningsudgift: 109.321 Kr. 74 Øre.

Forplejningsdage (Patienter og Betjente):

I Pl. 3.092
II Pl. 15.191
III Pl. 46.720
65.003.

Udgift pr. Forplejningsdag: 1 Kr. 68,18 Øre.

SINDSSYGEHOSPITALET VED VORDINGBORG
BOGHOLDERKONTORET

, den 2. August 1920.

Bespisningsudgifter i April Kvartal 1920.

Den samlede Udgift har været..... 93.084 Kr.25 Øre.

Forplejningsdagenes Antal har været:

For Patienter i 3' Forpl. Klasse..... 68982.
For Tjenestemænd i 3' Do ..... 10436.
For Do i 2' Do ..... 2387.
Ialt 81805.

Udgift pr. Forplejningsdag..... 1 Kr.13,79 Øre.

Sindssygehospitalet i Viborg, den 20' Juli 1920.

Chr. Christensen
Bogholder.

Sindssygehospitalet i Middelfart.

April Kv. 1920.

Bespisningsudgifterne var . . . . . 127.803 Kr. 90 Øre

Kostdagenes Antal: I 1331

II 13511

III 71338

ialt 86180

Gennemsnitsudgiften pr. Kostdag . . . . . 148,3 Øre.

30/7 1920

April Kvartal 1920.

Forplejningsdage (Patienter og Tjenestemænd):

II. Forplejningskl. 7068

III. -"- 68567

75635

Forplejningsudgift: 116.273 Kr. 82 Øre

Udgift pr. Forplejningsdag: 153, 73 Øre

Sindssygehospitalet i Nykøbing Sj., den 17/8 1920

Fra Direktionen, den 18 Februar 1920.

4 Bilag.

Til

Justitsministeriet.

I Anledning af Justitsministeriets Skrivelse af 20 Maj 1916 (Rev. A 8965, Juni 1914 A. 7635) tillader Direktionen sig at meddele, at Udgiften til Besparelsen af de i Oktober Kvartal 1919 paa Hospitalet forpleiede Personer har udgjort pr. Forpleiet 164 Kr 73,5 Øre, og at den daglige Udgift i samme Tidsrum pr. Forpleiet Person har udgjort 1 Kr 79.06 Øre.

Ved at fremsende Fortegnelser over de i Oktober Kvartal f. A. gjorte Middagsretter samt over Indhold og Mængde derhos for de Retter Vedkommende, som ikke er opført paa de d. 29. Novbr. f. A. til Justitsministeriet indsendte Fortegnelser, skal man bemærke, at den vedvarende Stigning paa af Forplejningsudgifterne er beroende paa ~~en~~ højere Priser paa en hel Række vigtige Næringsmidler, saasom: Brød, Smør, Margarine, Flæde, Malk, Æg, Flormel, Byggryn, Risgryn, Sukker, Kaffe og fl.

P. D. V.

Fr. Hallager.

Lit N 140/1916

Forplejningsdagenes Antal i Januar Kvartal var:

Funktionærer	i II Pl.		6526
"	i III "	13717	
Patientern	do.	52968	66685
		Ialt	73211.

Udgiften var Kr. 116554,51, eller 159,2^{0} Øre pr. Dag.

SINDSSYGEHOSPITALET
VED
NYKØBING S.J.

26-6-20.

[signature]

Bogholder.

P.S.

Vær saa venlig at oplyse, hvad der betales for Ligtøj til Patienter, der dør hos Dem.

D.S.

Udgift pr. Forpleiningsdag

i

Finansaaret 19 19/20

	April ¼ Kvartal Øre	Juli ¼ Kvartal Øre	Oktober ¼ Kvartal Øre	Januar ¼ Kvartal Øre	I Gennemsnit for hele Aaret Øre
Sindssygehospitalet ved Aarhus	146,65	155,66	179,06	1,93,92	1.68,82
Sindssygehospitalet ved Vordingborg	145,71	182,42	188,5	1,46,56	1.65,80
Sindssygehospitalet i Viborg	99,40	105,75	116,78	1.09,43	1.07,84
Sindssygehospitalet ved Middelfart	149,47	159,93	171,95	1.52,25	1.58,40
Sindssygehospitalet ved Nykøbing, S.	143,31	159,94	165,76	1.59,20	1.57,05
Plejeanstalten Paamosegaard	127,20	136,44	155,52	189,38	1.52,14

Januar Kvartal 1920.

Hospitalet.

Funktionærtal:			Patienttal:		
Januar	4785		Januar	15.861	
Februar	4618		Februar	14.810	
Marts	5084		Marts	15.561	
Ekstra	759	15.246			46.232

D: I. Klasse 1885
II. " — " — 10.643
III. " — " — 48.950
Alt 61.478

Udgift under Konto 9:

D. M: 1756 g 1789 fra Aalbg. Kvartal			1.777,00
~~Januar~~ Februar			30.291,16
Februar Marts			21.272,34
April		53.729.03	107.069,53
Fordelt g Varslbekendtgørelse 4/19			9612,05
N — N	31/320	8191,60 + 1.420,45	108.489,98

D: pr. forpleget i Januar Kvartal 1920 176 Kr. 47 Øre daglig
— — — daglig: N 193,92 Øre Kr. 160,59

Januar Kvartal 1920.

Raamosgaard.

Fødselstal 1547

Patienttal: Januar 2063
Februar 1929
Marts 2015 6.007

Falt 7.554

Udgift under Kvh 9.

Februar 3224,61
Marts 2934,06
April 6860,06 13.018,67

D. gn. forpleget i Januar Kvartal 1920 172 Kr 34 Øre daglig
— — — daglig i 5 " 189,38 Øre

156,82,9 k

JUSTITSMINISTERIET.

Brev-Nr. 3888

Journal-Nr. 1910 Nr. 972

København, den 15. Marts 1920.

1 kl = 95 Pg.

Under Henvisning til Direktionens Skrivelse af 9.f.M. f.M. skal man anmode Direktionen om at træffe Foranstaltninger til at bevirke, at Mængden af Madaffald ved Sindssygehospitalet ved Aarhus fremtidig indskrænkes. Man skal derhos anmode Direktionen om fremtidig i de Indberetninger, som hvert Kvartal indsendes om Hospitalets Bespisningsudgifter m.v., at oplyse, hvormange kg Madaffald der har været i Kvartalet.

P. M. V.

Til Direktionen for Sindssygehospitalet ved Aarhus.

J.A. 140/1916

Oktober Kvartal 1919.

Hospitalet:

Funktionærtal:

Oktober	4760	
Novbr.	4651	
Decbr	4805	
Ekstra	234	14.450

Patienttal:

Oktober	15.821	
Novbr.	15.388	
Decbr.	15.990	
		47.199

D: I' Klasse	1.913	
II — -'-	11.094	
III — -'-	48.642	
Alt	61.649	

Udgift under Konto 9:

Oktober	Kr. 25.578,80	
Novbr.	" 36.537,66	
Januar	" 50.047,18	
	Kr 112.163,64	
	÷ 1.777,00	Kr. 110.386,64

D: pr. forpleget i Oktober Kvartal 1919 164 Kr 73,5 Øre
— —'— dyrtj i —'— — 179,06 Øre.

For Oktober Kvartal 1919 er fradraget:

L.Nr. 1756	Kr 1568,00
— 1789	209.00
	1777,00

Som vil være at beregne i Januar Kvartal 1920

Januar Kvartal 1920.

Patienter og Funktionærer:

Forplejningsdage:	1' Pleje	1204
	2' -	13202
	3' -	71659
	Ialt	86065

Udgift til Bespisning . . . . . Kr. 131.038,09

Udgift pr. Forplejningsdag . . . . . 1 Kr. 52,25 Øre.

Sindssygehospitalet i Middelfart, den 19' April 1920.

Bogholder.

Januar Kvartal 1920.

Forplejningsudgift: 94.145 Kr. 40 Øre.

Forplejningsdage (Patienter og Betjente):

I	Pleje	3.192
II	"	14.933
III	"	46.112
	I alt	64.237

Udgift pr. Forplejningsdag: 1 Kr. 46,56 Øre.

SINDSSYGEHOSPITALET VED VORDINGBORG
BOGHOLDERKONTORET

, den 2. Juni 1920.

Bespisningsudgift i Januar Kvartal 1920.

Udgiften har andraget ialt..... 89.572 Kr.85 Ø.

Forplejningsdagenes Antal har været:

For Patienter..... 69082.

For Tjenestem. i 3' Forpl. Kl..... 10618.

For Do i 2' " " ..... 2153. 81.853.

Udgift pr. Forplejningsdag ..... 1 Kr.09,43 Øre.

Sindssygehospitalet i Viborg, den 8' Maj 1920.

Chr. Christensen.

Bogholder.

Fortegnelse
over
huddagsretter i Oktober Kvartal 1919, der ikke
staar opført paa de for Juli Kvartal 1919 indsendte
Fortegnelser.

Navn	Ingredienser.
I × II Forpleiningsklasse.	
Lunerygsuppe m/ Havskaal	Havskaal fra Havet
Löiekaal	50 gr. Flesk 100 " Kartofler
Kraft m/ Tvebakker	1 l. Kraft 4 Tvebakker
Kraasesuppe m/ Kulboller	37.5 gr. Flesk 30.0 " Smør 30.0 " Mel 30.0 " Egg ½ dg
Byggrynsvelling	60 gr. Byggryn 1 l. Melk
Suppe m/ Havskaal = Havskaalsuppe	Havskaal fra Havet.
Hyldebærsuppe	50 gr Kartoffelmel 50 " Mel 1 " Kanel

Ephemet	Ingredienser
Kartoffelmoesekager	600 gr Kartofler 5 " Hvedemel 15 " Margarine ½ Æg
Fyldt Hvidkaalshoved	11.5 gr Flormel ½ l sød Mælk 23,5 gr Smør 250 " Kød
Gaasesteg	765 gr Gaas
Hare- og Dyresteg	275 gr Dyr
Gaaseklemmer	Klemmer paa Gaasen
Ribbensteg	250 gr Ribbensteg
Rødkaal	½ l Eddike 10 gr Puddersukker 10 " Margarine

Dessert	Ingredienser
Lucekrepröd	125 gr Lucekker 3 l " Kartoffelmel 31.5 " Smør ¼ l Fløde
Abrikosgrød	50 gr Abrikoser ¼ l Fløde 62,5 gr Smør 10. " Sagomel
Landkage	23.5 gr Hvedemel 23.5 " Sukker 24.0 " Smør ½ Æg
Tripli	2 Stk Makroner ⅛ l Fløde 2.5 gr Hindbær 20.0 " Smør ⅒ l Sherry ½ Æg
Abelskiver	62.5 gr Hvedemel ⅛ l Mælk 16 gr Smør ½ Æg
Kirsebærkage	⅒ l Fløde 15.5 gr Hvedemel 15.5 " Sukker 7.5 " Smør 25.0 " Puddersukker ½ Stk Æg.

Dessert	Ingredienser
Vinglit	1 Citron 15.5 gr Flormelis 62.5 " Mel 1/20 l Rhinskvin

III Forlystningsaften

Torsk	Ingredienser
Suppe m/ Hvidkaal	Hvidkaal fra Haven

Efterret

Bøf m/ Kartofler	250 gr Kød 11.5 " Hvedemel 37 " Margarine
Kødpaso m/ stuv Hvidkaal	250 gr Kød
Kogt Skinke m/ stuv. Hvidkaal	250 " Skinke

Fortegnelse
over
Middagsretter til I & II Forpligningsklasse i Juli Kvartal 1919 med Angivelse af hver Rets Indhold og Mængdeforhold.

Retten	Ingredienser
Fuglesuppe m. Tvebakker	50 gr. Kartoffelmel 50 " Puddersukker 3 Tvebakker
Brun Suppe m. Makaroni (Kogt paa Ben)	50 gr. Hvedemel 30 " Makaroni
Kornemelksuppe	24,0 gr Rismel 5/6 l. Kornemelk 47,0 gr. Puddersukker
Kirvelsuppe m. Æg (Kogt paa Ben)	50,0 gr. Hvedemel 1 Stk. Æg
Rullebrød	100 gr. Rugbrød 50 " Puddersukker 1/16 l. Øl № 1.
Risvælling	62,5 gr. Risgryn 1,0 " Kanel 5/6 l. sød Mælk 2,5 " Melis

Ret	Ingredienser
Kokkeskaal	3 Rugbrødbakker 0,5 gr. Muskatnød 47,0 " Puddersukker 3/4 l. Øl
Riisgrynssuppe	62,5 gr. Risgryn 1,5 " Kanel 31,5 " Puddersukker 1/6 l. Saft
Vandgrød	165 gr. Byggryn 1/4 l. Mælk 11,5 gr. Smør 7,5 " Melis
Norske Pilebrød	1/4 l. Mælk 12,5 gr. Hjortetakkemel 15,5 " Smør 25,0 " Puddersukker 1/4 l. Øl
Fløjelsgrød m. Øl el. Saft	1,0 gr. Kanel 30,0 " Hjortetakkemel 50,0 " Kartoffelmel 3/4 l. sød Mælk 11,5 gr. Smør 7,5 " Melis 1/4 l. Saft
Kartoffelsuppe	100 gr. Kartofler

Forret	Ingredienser
Kold Kjærnemælk med Tvebakker	25 gr. Puddersukker 1 l. Mælk 4 " Tvebakker
Sagosuppe	50 gr. Sagogryn 39 " Puddersukker 1/16 l. Saft
Risgrød	71,0 gr. Risgryn 0,2 " Kanel 3/4 l. sød Mælk 11,5 gr. Smør 1,5 " Melis 16,0 " Puddersukker til 1/4 l. Øl eller Mælk
Ærter	190 gr. Ærter
Brun Suppe m. Fiskeboller (Kogt paa Ben)	40 gr. Fiskefars 37,5 " Flormel
Kødsuppe m. Kødboller	47 gr. Kød 1/4 l. sød Mælk
Byggrynssuppe	62,5 gr. Byggryn 31,5 " Puddersukker

Ret	Ingredienser
Brunkaalsuppe (Kogt paa Ben)	30 gr. Fedt el. Margarine 20 " Puddersukker
Havresuppe m. Tvebakker	62,5 gr. Havegryn 31,5 " Puddersukker 3 Tvebakker
Blomkaalsuppe (Kogt paa Ben)	50,0 gr. Flormel
Rivsandgrød m. Rabarber	71 gr. Risgryn 1/4 l. sød Mælk 11,5 gr. Smør 7,5 " Melis
Boghvedegrød m. Æg	80 gr. Boghvedegryn 1 l. sød Mælk 11,5 gr. Smør 1/4 l. Æg 20,0 gr. Puddersukker til Æg
Bønnesuppe, Brun	190 gr. Bønner

Efterret	Ingredienser	
Bankekød m. Kartofler	250,0 gr.	Kød
	11,5 "	Hvedemel
Frikadeller m. Kartofler	125 gr.	Kød
	125 "	Flæsk
	15 "	Hvedemel
	1/4 l.	kød Mælk
Pandekager som Dessert	62,5 gr.	Hvedemel
	1/8 l.	Skum. Mælk
	16,0 gr.	Skrömelis
	1/2 Stk.	Æg
	15,5 gr.	Margarine
Stegt Fisk m. Kartofler	375 gr.	Fisk
	15 "	Smør
	2 "	Brød
Flæskesteg m. Kartofler	250 gr.	Flæsk
Frikasse m. Kartofler	250 gr.	Kød
	11,5 "	Hvedemel
	23,5 "	Margarine
Kogt Skinke m. stuvede Hvidkål	250 gr.	Skinke

Efteret	Ingredienser
Blodbudding	2 gr. Kanel 30 " Smør 8 " Mels 150 " Blodbudding
Medisterpølse m. Kartofler	250 gr. Flæsk 11,5 " Hvedemel 1/4 l. kold Mælk 235 gr. Smør
Kogt Fisk m. Kartofler	375 gr. Fisk 15,5 " Margarine 0,5 l. Mælk 15,5 gr. Hvedemel.
Sylte m. stuv. Kartofler, hjemmelavet	150 gr. Sylte
Saltet Svinekam m. stuv. Havesager	250 gr. Svinekam
Blomkålsbudding	25 gr. Flormel 1/8 l. Mælk 2,5 gr. Muskat 48,5 " Smør 5 " Mels 1 dg
Svinestyg m. Sennep	250 gr. Svinestyg 8,5 " Sennep

Efteret	Ingredienser	
Oksesteg m. Kartofler	250 gr.	Kød
Bøf med Kartofler	250,0 gr.	Kød
	11,5 "	Hvedemel
	37,5 "	Margarine
Kalvesteg m. Kartofler og Salat	250 gr.	Kalvekød
Klipfiskebudding	25 gr.	Hvedemel
	50 "	Klipfisk
	11,5 "	Ellevakød
	51 "	Smør
	1 Stk.	Æg
Karbonade m. Kartofler	250 gr.	Kød
	11,5 "	Hvedemel
	38,5 "	Margarine
Stegt Kalvelever m. Kartofler	185 gr.	Lever
	8 "	Flormel
	8 "	Margarine
Fiskefrikadeller m. Kartofler	150 gr.	Fiskefars
	23,5 "	Flormel
	27,5 "	Margarine
Ragout m. Kartofler	375 gr	Kød
	11,5 "	Hvedemel
	23,5 "	Margarine

Efterret	Ingredienser	
Sallet Ikrebrysk m. stuvede Grøndder	250 gr.	Kød
Fiskebudding m. Kapersauce & Kartofler	150 gr.	Fiskefars
Gullasch	25 gr.	Spæk
	250 "	Oksekød
	375 "	Kartofler
Kalvekarry	31,5 gr.	Risgryn
	250 "	Kød
	0,5 "	Karry
	11,5 "	Hvedemel
	23,5 "	Margarine
Brødkage	1¼	Æg
	½ l.	Mælk,
	25 gr.	Flormel el. Hvedemel
	20 "	Franskbrød
	15,5 "	Margarine
Kød med Peberrod	250 gr.	Kød
Klipfisk med Kartofler	250 gr.	Klipfisk
	31 "	Margarine
Roulletter med Kartofler	250 gr.	Oksekød
	11,5 "	Hvedemel
	4,7 "	Margarine
Blodpølser hjemmelavet	150 gr.	Blodpølse

Efteret	Ingredienser	
Ribbensteg m. Kartofler	250 gr.	Ribbensteg
Klipfiske m. Kartofler	250 gr.	Klipfiske
	15,5 "	Hvedemel
	1/5 l.	sid Mælk
	31 gr.	Margarine
Stegt Flæsk m. Persillesauce og Kartofler	187,5 gr.	stegt Flæsk
Løgsauce m. Kartofler	125 gr.	Flæsk
	125 "	Kød
	15,5 "	Hvedemel
	15,5 "	Margarine
Bairske Pølser m. stuv. Kaal.	180 gr.	bair. Pølser
Flæsk m. Lemon	250 gr.	Flæsk
	8,5 "	Lemon
Selleri og Boller	250 gr.	Kød
Fiskeboller i Kapernssauce m. Kartofler	150 gr.	Fiskefars
Stuvning	15,5 gr.	Hvedemel
	1/5 l.	sid Mælk
	15,5 gr.	Margarine
Kapernssauce	1/6	Glas Kapers
	15,5 gr.	Hvedemel
	15,5 "	Smør

Peberrodssauce	1/20 l.	Vineddike
	11,5 gr.	Hvedemel
	15,5 "	Margarine
	7,5 "	Puddersukker
Persillesauce	15,5 gr.	Hvedemel
	15,5 "	Margarine
	1/5 l.	sød Mælk
Sauce = brun Sauce	15,5 gr.	Hvedemel
	15,5 "	Margarine
Kartofler	600 gr.	Kartofler
Salat	1/40 l.	Piskefløde