

Dessert

Ingredienser

Vandbakkelse	31 gr. Margarine
	39 " Melis
	1/4 dz
Jordbær	1/4 l. Fløde
	7,5 gr. Melis
Kondisorkager	for 30 Fu
Oplagt Melk	1/4 l. Fløde
	1 " sød Melk
	16 gr. Melis
Ableskiver	60 gr. Formel
	1/4 l. Melk
	15,5 gr. Margarine
	2,5 " Melis
	1/2 l. dz
Artiskok	23,5 gr. Smør
Sneboller	1/8 l. Fløde
	20 gr. Formel
	7,5 " Smør
	10 " Melis
	1 dz
Melom	16 gr. Melis
Hikkelbergind	1/4 l. Fløde
	1 gr. Kanel
	4 " Mandler
	31,5 " Formel
	7,5 " Melis
	31,5 " Pudderkaker

Dessert

Ingredienser

Pandekager

62,5 gr. Hvedemel
 1/8 l. Mælk
 15,5 gr. Margarine
 16 " Melis
 1/2 Gy

Ridgrød

1/4 l. Fløde
 1,5 gr. Kanel
 31,5 " Lagmel
 7,5 " Melis
 31,5 " Puddersukker

Vindruer

fra Haven

Bondepijs m. Flø

125 gr. Rugbrød
 1/8 l. Fløde
 10 gr. Margarine
 15 " Melis

Brødkaft

25 gr. Hvedemel
 15,5 " Margarine
 20 " Frankbrød
 1/4 Gy
 1/2 l. Mælk

} som
 Efferet.

Rabarbergrød

som Ridgrød

Frugt

fra Haven, æbler o. Pærer

Æblegrød

1/4 l. Fløde
 1,0 gr. Kanel
 31,5 " Melis

Desert

Ingredienser

Maizenabudding

16 gr. Maizenamel
 12 " stört Mellis
 1/5 Hk. Ög
 1/5 l. söd slalk
 1/20 Stang Vanillie

Chokoladefromage

31,5 gr. Chokolade
 1/16 l. Färd
 3,5 gr. Nussblas
 7,5 " Mellis

Førtegnelse

over

Middagsretten i Yarnias Kvartal 1920, der ikke er opført paa tidligere Førtegnelse.

Førret.

Ingredienser.

Dag II' Føreljningsklasse.

Perlegrønssuppe

67,5 gr. Perlegrøn.
31,5 " Pindovriltet.
1/16 l. Saft.

Efterret.

Eggkage m. skog. Fæst.

90 gr. Fæst.
10 " Fæst.
1/8 N. Malt.
2 Egg.

Flachs m. Kartoffel.

250 gr. Kød.
15,5 " Mel.
15,5 " Margarin.

Kødpostet.

180 gr. Kødpostet

Dessert.

Pinssebrødning

1/12 N. Kød.
15,5 gr. Hvedemel.
17,0 " Sogemel.
15,5 " Margarin.
16,0 " Mel.
24,0 " Pindovriltet.
1 2/3 dl. Egg.

Rezept

Ingredienten:

Mandelbiscuit

1/8 l. Eiweiß.
 7,5 gr. Hirseblau.
 7,5 " Mandelöl.
 15,0 " Sagozucker.
 15,0 " Melis.
 15,0 " Puddingzucker.
 1 Eßl.

Apfelsinen

1 Eßl.

Ferstergood

70 gr. Ferstergood.
 1/4 l. Eiweiß.
 67,5 gr. Melis.
 7,0 " Sagozucker.

Korffekt

47,5 gr.

Omlette.

1/8 l. Eiweiß.
 15,5 gr. Thonfisch.
 70,0 " Margarine.
 7,5 " Melis.
 1/4 Eßl.

Fortegnelse

over

Middagsretter i juli Kvartal 1919 til Sygeforplejning med
Angivelse af hver Retts Indhold og Mængdeforhold.

Forret	Ingredienser
Havresuppe	72,5 gr. Havregryn 15,5 " Puddersukker 1/4 Pgl. Saft
Lagovelling	60 gr. Lagogryn 3/4 l. sid Milk
Byggesuppe	66,0 gr. Byggryn 15,5 . Puddersukker 1/4 Pgl. Saft
Lagosuppe	31,5 gr. Lagosuppe 15,5 . Puddersukker 1/4 Pgl. Saft
Vandgrød	110 gr. fine Byggryn 1/8 l. Milk
Blaabarsuppe	15 gr. Lymel 25 . Puddersukker 1/2 Pgl. Saft
Risvandgrød	100 gr. Risengryn

Efterret

Ingredienser

Frikasse

187,5 gr. Kød
8,0 " Hvedemel
11,5 " Margarine

Kødfars

187,5 gr Kød
25,0 " Hvedemel
1/2 l. Mælk
15,0 gr. Margarine

Kødt Fiske

250,0 gr. fersk Fiske
7,5 " Smør
7,0 " Margarine

Forsegnelse

over

Middagsretter til III. Forplejningsklasse i Juli Krantal
1919 med Angivelse af hvor Retts Indhold og
Mængdeforhold.

Forret	Ingredienser
Frugtsuppe m. Tvebækker	2 Tvebækker 40 gr. Kartoffelmel 40 " Melis el. Puddersukker
Karnemelkssuppe	27,0 gr. Stornel 5/6 l. Karnemelk 47,0 gr. Puddersukker
Arter	8,5 gr. Sennep 175,0 " Arter
Vandgrød	171,5 gr. Byggrød 1/4 l. sid. Mælk 5,0 gr. Melis el. 5 gr. Sirup
Allebird	187,5 gr. Rugbird 31,5 " Puddersukker 1/8 l. Øl
Brun Suppe m. Makaroni	som 1 ^{ste} K.

Forret

Ingredienser

Byggrynsvelling

60 gr. Byggryn
1 l. skum. Melk

Løbekaal

27,5 gr. Byggryn
100 " Kartoffler

Grynsuppe

60 gr. Byggryn
31,5 " Puddingpulver
1/4 Pgl. Saft

Rabarbersuppe m. Tvebakker

som Fuglsuppe

Rabarbergrød

1/2 l. sød Melk
1,0 gr. Kanel
30,0 " Lakornel
40,0 " Demarara

Jordbær

5,0 gr. Melis
1/4 l. Melk

Risvelling

60 gr. Risgrøn
1 l. skum melk
7,5 gr Melis
1,0 " Kanel

Kartoffelsuppe

100 gr. Kartoffler

Melk m. Tvebakker

3/4 l. skum. Melk
3 Tvebakker

Forret

Ingredienser

Kødsuppe m. Kidbødder

31,5 gr. Kød
4,0 " Hvedemel
1/20 l. rød Melk

Risgrød

125 gr. Risgrøn
3/4 l. skum. Melk
15,0 gr. Puddersukker
1/4 l. Öl
1 gr. Kanel

Ællegrød

1/2 l. skum. Melk
60,0 gr. Risgrøn
15,0 " Demarara
1/2 l. Öl

Kold Karnemelk m. Tvebak.

3 Tvebakker
1 l. Karnemelk
20,0 gr. Demarara

Havegrøde

72,5 gr. Havegrøn
15,5 " Puddersukker
1/4 Øl. Saft

Kødsuppe m. Havegrøn
" " Kartoffler

Havegrøn
100 gr. Kartoffler

Rismelagrod m. Öl

80 gr. Rismel
3/4 l. skum. Melk
15 gr. Melis
1/4 l. Öl

Forret

Ingredienser

Harregrod

50,0 gr. Harregryn
 1/2 l. Mælk
 5,0 gr. Melis

Boghvedegrød m. Æl

80 gr. Boghvedegryn
 3/4 l. skum. Mælk
 15 gr. Melis eb. 5 gr. Sirup
 1/4 l. Æl

Brun Bønnesuppe

175 gr. Bønner

Efterret

Ingredienser

Lobscruces m. Kartoffler	15,5 gr. Hvedemel 250,0 " Kød
Fersk Fiske m. Kartoffler	375,0 gr. frisk Fiske 8,0 " Hvedemel 12,5 " Sennep 8,0 " Margarine
Ælste m. Sennep	250 gr. Ælste Sennep se Forret: Arter
Sprængte Pilsen m. stuv. Kar- tofler	150 gr. spr. Pilsen
Fiskebrudding m. sur og sid Luce og Kartoffler	150 gr Fiskefars 1/100 l. Eddike 15,5 gr. Hvedemel 5 " Margarine 8 " Demerara
Plukfisk m. Kartoffler	250 gr. Klipfisk 15,5 " Hvedemel 1/6 l. Mælk 5 gr. Margarine
Kød med stuv. Kartoffler	250 gr. Kød
Ærkedeller m. Kartoffler	100 gr. Ærte 150 " Kød 20 " Hvedemel 1/5 l. sid Mælk

Efterret

Ingredienser

Spegeild m. Persillesauce &
Kartofler

1/2 Spegeild
15,5 gr. Hvedemel
5,0 " Margarine
1/6 l. skum. Melk

Hachis med Kartofler

250 gr. Kød
10 " Mel
10 " Margarine
500 " Kartofler

Stejt Fløsk m. Persillesauce & Kartofler

187,5 gr. Stejtfloesk
15,5 " Hvedemel
5,0 " Margarine
1/6 l. skum. Melk

Pandekager

150 gr. Hvedemel
1/2 l. skum. Melk
15,5 gr. Puddingpulver
1/2 stk. Æg

Fiskefrikadeller m. Kartofler

150 gr. Fiskefars
10 " Margarine
10 " Mel

Klipfiske med Kartofler

250 gr. Klipfiske
5 " Margarine
10 " Hvedemel
1/4 l. Melk

Kød m. Peberrod

250 gr. Kød

Brødkege

20 gr. Trunktørk
25 " Hvedemel
1/4 l. skum Melk
1 1/2 stk. Æg
15,5 gr. Margarine

Efterret

Ingredienser

Kød m. brun Sauce & Kartoffler	250 gr. Kød 8,0 " Hvedemel 8,0 " Margarine
Bairiske Pølses m. stuede Kartofler	150 gr. Bai. Pølses
Fiskeboller i sur og sød Sauce	se Fiskebudding m. so
Ragout m. Kartoffler	375 gr. Kød 11,5 " Hvedemel 23,5 " Margarine
Spegeild m. Løgsauce & Kartoffler	1/2 Spegeild 1/6 l. sød Mælk 15,5 gr. Margarine 11,5 " Hvedemel
Blodbudding	150 gr. Blodbudding 2,0 " Kanel 1,0 " Sæmme 3,0 " Demerara
Skumning	11,5 gr. Hvedemel 1/6 l. sød Mælk 15,5 gr. Margarine
Kartofler	600 gr.

Antallet af Forplejningsdage i Oktober Kvartal 1919 var:

Funktionærer II Pleje		6133
" III "		12837
Patienter III "		<u>52473</u>
Ialt		<u>71443.</u>

Udgiften til Forplejning 118.422,89 Kr. eller 165,76 Øre
pr Forplejningsdag.

SINDSSYGEHOSPITALET. 14.2.1920.
NYKØBING SVELAND

M. Müller
Bogholder.

Oktober Kvartal 1919.

Patienter og Funktionærer:

Forplejningsdage:	I Pleje	3297
	II "	15526
	III "	<u>46439</u>
		<u>65262</u>

Udgift til Bospisning 123.021 Kr. 75 Øre.

Udgift pr. Forplejningsdag 1 Kr. 88,5 Øre.

SINDSSYGEHOSPITALET VED VORDINGBORG, den 2. Februar 1920.
BOGHOLDERKONTORET

M. Müller

Bespisningsudgift i Oktober Kvartal 1919.

Udgiften til Bespisning har andraget 148003 Kr. 85 Øre

Forplejningsdagenses Antal har været:

1' Forplejningsklasse 1066

2' Forplejningsklasse 13245

3' Forplejningsklasse 71765

Ialt 86076

Udgift pr. Forplejningsdag 1 Kr. 71,95 Øre

Sindssygehospitalet i Middelfart, den 20' Januar 1920.

Jm

Bespisningsudgift i Oktober Kvartal 1919:

Udgiften til Bespisning har ialt andraget..... 96088 Kr.12 Øre.

Forplejningsdagenses Antal har været:

For Patienter i 3' Forplejningsklasse 70400.

For Tjenestemand i samme..... 9903.

For Do i 2' Forplejningsklasse 1979.

Tilsammen 82282.

Udgift pr. Forplejningsdag..... 1 Kr.16,78 Øre.

Sindssygehospitalet i Viborg, den 26' Januar 1920.

Chr. Christensen
Bogholder.

Rasmussengaard.

Oktober Kvartal 1919.

Funktionsantal			1564
Patienttal:	Oktober	2013	
	Novbr.	1939	
	Decbr.	<u>2038</u>	5990
			<u>7554</u>

Udgift under Konto 9.

Oktober:	Kr 4024,61	
Novbr.	" 3978,67	
Decbr.	<u>" 3744,66</u>	Kr 11.747,94

2: pr. forplejet i Oktober Kvartal 1919	143 Kr 08 Ore
- - - daglig i - - - - -	155,52 Ore

Den Kellerske Aandssvage-Anstalt.

Brejning pr. Børkop.

Overlægen.

Dyrtiden forøger, selvsagt, Aandssvageanstaltens Budget saavel som alle andres, ikke mindst ses dette paa Bospisningskontoen. En Opførelse viser, at den daglige, gennemsnitlige, Bospisningsudgift for de første 9 Maanedes af indeværende Finansaar 1' April 1919 - 1' Januar 1920 er steget til 70 - 170 Øre, varierende for de forskellige Anstalter efter disse Befolkninger (Børn, Mænd, Kvinder, arbejdende osv.) I denne Udgift er medtaget ikke blot Pt. Bospisningen, men ogsaa Personalets.

Det vilde være af Interesse at erfare, hvorledes Sindssygehospitallerne har klaret sig i angivne Tidspunkt og jeg vilde derfor være Hr. Bogholderen Tak skyldig for en Notte, om Størrelsen af den daglige, gennemsnitlige Bospisningsudgift for Tiden 1' April til 1' Januar 1920 for Aarhus Sindssygehospitals Vedkommende.

Den 16' Februar 1920.

Med venlig Hilsen

Deres ærbødige

Hr. Bogholderen ved Aarhus Sindssygehospital.

17 Febr. 1920.

Den Kgl. Danske Aandssvage-Anstalt

Besøgende pr. Bortkøb

J. Bulewing af Hr. Forlagers Bureau af 16. ds tillader jeg mig
 at meddele, at den daglige gennemsnitlige Besøgningsgennemsnit
 for de paa Sindssygkedsanstaltens bespiste Personer (Patienter, Tjenest-
 skende, Røge, Arbejdere og andre besøgende) har været
 i April Maaned 1919. 146,65 fr
 - - - - - 155,66 fr
 - - - - - 179,06 fr
 eller den daglige gennemsnit for Tiden fra 1 April - 31 December
 1919. 170,60 fr.

Arbejdende og tjenestgjængere er medtaget ikke blot paa Besøgnings-
 anstalten, men ogsaa Personalets.

Det vilde være af Interesse at erfare, hvorledes Sindssygkeds-
 anstalten har klarer sig i angivne Tidspunkt og jeg vilde derfor
 meget gerne høre om det. Med venlig Hilsen
 Hr. Forlagers ved den Kgl. Danske Aandssvage-Anstalt
 (Bulewing)

Den 16. Februar 1920. Med venlig Hilsen

Deres erbedte

Omkr.

Hr. Forlagers ved Aarhus Sindssygkedsanstalt.

Fra Direktøren, den 29 November 1919.

6 Bilag.

til

Justitsministeriet.

Ved Aulæsnng af Justitsministeriets
Skrivelse af 20 Maj 1916 (Brev
N^o. 8965, form. 1914 N^o. 9635) tillader
Direktøren sig at indberette, at Ud-
giften til Bespisning af de i Juli
Kvartal 1919 paa Hospitalet forplejede
Personer har udgjort pr. forplejet
143 N^o. 21 fr., og at den daglige
Udgift i samme Tidrum pr.
forplejet Person har udgjort
1 N^o. 55,66 fr.

Ved at fremsende Fortegninger
over de i Juli Kvartal d. d. grunde
Middagsretter samt over Potternes
Indhold og Mangdehold skal
man bemærke, at Tilværelsen af
forplejningsudgifterne, sammen-
båret med den forrige Indberetning,
er beroende paa højere Tider paa
forskellige vigtige Kæringsmidler,
saasom Flock, Skalk, Suss og
dgl.

P. S. 7.

Fra Direktøren, den 14 August 1919.

Ki

Justitsministeriet,

I Aulædning af Justitsministeriets Universet af 20 Maj 1916 (Brev N 8965, Journ. 1914 N 7635) tillader Direktøren sig at indberette, at Udgiften til Bespisning af de i April Hospital d. A. paa Hospitalet besøgende Personer har udgjort pr. besøget 133 N 45 fr., og at den daglige Udgift i sammen Tidrum pr. besøget Person har udgjort 1 N. 46, 65 fr.

Ved at fremsende Forregninger over de i April Hospital d. A. givne Middagsretter skal man desuden bemærke, at Tilgængeligheden af Forplejningsudgifterne hovedsageligt er beroende paa, at der om Aftenerne er givet rationelig Kjøb i Stedet for Øl og sødt fl. Desuden har der været Præsting paa forskellige Dage, saasom Dag og Eprouvoer.

P. S. V.

JUSTITSMINISTERIET.

Brev-Nr.

14324

Journal-Nr.

1919 - 344.

København, den 22. Oktober 1919.

Justitsministeriet skal herved anmode Direktionen om ved fremtidige Indberetninger om Bospisningen paa Hospitalet at angive ikke blot Retternes Navne, men ogsaa deres Indhold og Mængdeforhold.

P. M. V.

E. B.

Harshøj
Sen.

Direktionen for Sindssygehospitalet ved Aarhus.

11-140/1916

2/2 Juli-Kvartal 1919.

Hospitaleb.

Funktionsstat.

Patientstat.

Juli	4867	
Aug.	4809	
Septbr.	4740	
Ekstra	188	14.604

Juli	15.549	
Aug.	15.551	
Septbr.	15.147	
		46.247

I. Klasse	1760
II. - - -	10.435
III. - - -	48.656
<u>Salt</u>	<u>60.851</u>

Udgift under Konto 9:

Juli	Kr. 30.541, 17	
Aug.	" 33.309, 24	
Septbr.	" 30.867, 50	
		94.717 Kr. 91 Ore.

I. for forplejet i Juli-Kvartal 1919	143 Kr 21 Ore
- - - daglig i D	155,66 Ore

Bespisningsopgørelse for Juli Kvartal 1919.

Kostdage for Patienter og Funktionærer:

I Klasse	386	
II do	12099	
III do	<u>71369</u>	85254

Bespisningsudgiften har udgjort Kr. 136,344 Kr. 23 Øre.

Udgiften pr. Kostdag bliver 159,93 Øre.

Sindssygehospitalet i Middelfart, den 22' Oktober 1919.

Jmx

Juli Kvartal 1919.

Patienter og Funktionærer:

Forplejningsdage:	I Pleje	3.247
	II "	14.581
	III "	<u>46.564</u>
		<u>64.392.</u>

Udgift til Bespisning 117.463 Kr. 97 Øre.

Udgift pr. Forplejningsdag 1 Kr. 82,42 Øre.

SINDSSYGEHOSPITALET VED VORDINGBORG, den 3' November 1919.
BOGHOLDERKONTORET

[Handwritten signature]

Bespisningsudgift i Juli Kvartal 1919.

Udgiften til Bespisning har andraget..... 86.883 Kr.39 Øre.

Forplejningsdagens Antal har været:

for Patienter i 3' Forplejningsklasse 70749.

for Tjenestemænd i samme..... 9417.

for Do i 2' Forpl.Klasse: 1994.

Ialt 82160.

Udgift pr. Forplejningsdag..... 1 Kr.05,75 Øre.

(1 Kr.04,48 Ø. for 3' Forpl.Kl. og 1 Kr.56,72 Ø. for 2' Forpl.Kl.)

Sindssygehospitalet i Viborg, den 18ⁿ Oktober 1919.

Chr. Christensen.
Bogholder.

Forplejningsdagens Antal var i Juli Kvartal:

for Funktionærer i II Kl. 6347

" " III " 12393

" Patienter i III " 50853

69593 .

Udgiften var i samme Tidsrum Kr.111306,43, hvilket giver en

Udgift af 159,94 Øre pr. Dag.

12.11.1919.

SINDSSYGEHOSPITALET
NYKØBING S.

B. M. Møller
Bogholder.

København, den 21. Maj 1919.

Kid

Justitsministeriet.

Ud Afsædning af Justitsministeriets
Kendelse af 20 Maj 1916
(Brev Nr. 8965, J. nr. 1914 N. 9635)
tilslutter Direktøren sig at erklære,
at Udgiften til Bespisning
af de i Januar Kvantal s. A. paa
Kontoret forplejede Personer har
udgjort pr. forplejet 110 Mk. 09 Øre,
og at den daglige Udgift i samme
Tidsrum pr. forplejet Person
har udgjort 1 Mk. 22, 32 Øre.

Ved at fremværende Forfølgere over
de i Januar Kvantal s. A. givne alid-
dagsretter skal være bekendt be-
mærke, at Udgangen i Forfølgings-
udgifterne ikke er betændt paa
Udgang i Pris, men dels i, at
Beholdningen ved Aarets Slutning
aarets Udgang var større end
ved Aarets Begyndelse, og dels i,
at der gives mere Mad i Stedet
for Mad til alidagsretter og til
til Lyst om Aftenen i Stedet for
Mad.

P. A. F.

April Quartal 1919.

Hospitale

Funktionsartal:

Patienttal:

April	4671		April	14662
May	4771		May	15036
Juni	4791		Juni	14993
Epstra	<u>210</u>	14.443		<u>44691</u>

D:	I Klasse	1527
	II - - -	7631
	III - - -	49.936
	<u>Jalt</u>	<u>59.134</u>

Redgift i under Kontu 9:

April	^{380.10} <u>21206.48</u>	21586,59
May		30.740,13
Juni		34395,27
Jalt		<u>86.721,99</u>

D:	pa. forplejet i April Quartal 1919	13320 45 Ore
	- - - - - daglig: - - - - -	146,65 Ore

April Kvartal 1919

Rasmosegaard

Funktionstal

1729

Patienttal:	April	2194
	May	2147
	Juni	<u>2010</u>

6351

Falt 8000

Udgift under Kvb. 9:

April	3118.34	
May	3415.14	
Juni	<u>3744.54</u>	<u>Kr. 10.278.02</u>

D. for forbrugt: April Kvartal 1919

- - - - - d. for - - - - -

115 Kr 75 Øre

127,30 Øre

Forplejningsdagens Antal i April Kvartal 1919 var:

Funktionærer II Kl.	6155
" III "	12477
Patienter	<u>48658</u>
	Ialt <u>67290.</u>

Udgiften ialt Kr. 96431,37, eller 143,31 Øre pr. Forplejningsdag.

SINDSSYGEHOSPITALET

VED
NYKØBING SJ. 29.9.1919.

M. Nielsen
Bogholder.

April Kvartal 1919.

Patienter og Funktionærer:

Forplejningsdage:	I Pleje	3238
	II "	13845
	III "	<u>47198</u>
		<u>64281</u>

Udgift til Bospisning 93.662 Kr. 37 Øre.

Udgift pr. Forplejningsdag 1 Kr. 45,71 Øre.

SINDSSYGEHOSPITALET VED VORDINGBORG
BOGHOLDERKONTORET, den 2^e August 1919.

M. Nielsen