Mpr nr. A091094 - - Dato : 19221025
Forfatter:hygiejnisk institut, Universitetet
Emnegruppe: Spisereglement

Tekst: Kostreglement. Skitse fra Universitetets hygiejniske institut til nyt kostreglement. Enkelte håndskrevne bemærkniger bl.a. velstillede patienter: tillæg af pålæg, ekstra betaling for dette

091–094

Bemerkninger til Utkastet til Kostreglementet:–

Før Fagforeningslisten foreligger er det vanskeligt at uttale sig.

Forkastes. Morgen. | for tørvelig og ikke tilstrækkelig. Smør ½.

Afskaffelse af Paalægget om Morgenen.

Ureult Brød brugesgaa her som Middagsbrød.

Hvedebrød til Eftermiddagskaffen om Søndagen.–

Velskillede Poteter. Tillæg af Paalæg og Margarine. Extra Betaling for dette.–

Funktionærer eller Personale, der ikke spiser i Spisestue kan kun faa smurt Smørrebrød.–

Ol gives ikke.

R 191/1922

Middagsretter. –

Portionsstørrelsen af Forret ½ Liter. – Rekruttene ønsker 3 Dl. pr Ret – Mandskabet fordrer 1 L.

Sødmelk: suur, ver frisk. 3% Mælkefedt (2 Dl) Toa kan ikke prøve.

Brødsuppe med Kakao, dyr?

Sagosuppe med Aprikoser. Do.?

[illegible]

Hvid Sagosuppe med Abrikos. Do.? suppe.
Skal der bruges Vin hertil?
Og.

Æblesuppe med Rugbrødsterninger

Norsk Øllebrød med Rugbrødsterninger, meget billigere for Kokkenet. –

Kartoffelsuppe med Franskbrødsterninger, dyr.

[illegible]

Chokoladesuppe for dyr. –

Chokoladesuppe og Brunkaal med Fleskesterninger er en uheldig Sammensætning.

[illegible] Retter?	Risgrynskætter er umuligt at lave til c. 750 Mennesker. –
	Æbler med Ris? Do
Do Do?	Fersk Skinning er umulig at lave. –
	Frikadeller med Makaroni Do (Tomme Sovs)
	Østindisk Karry?
	Fiskegratin Do
	Æg – ,
	Kartoffelsalat er ligeledes umulig at lave til saa mange, det bliver [illegible] Kartoffelmos og et stort Arb. for Køkkenet. –
	Biksemad?
Skrællekosten.	Kogt Torsk [illegible] vil ikke kunne skaffes til mange Mennesker, – og Skrællekosten [illegible] vil sikkert blive stor. –

Extraforpleiningen paa
Helligdagene:
Nytaar, Paaske, Pindse og Jul
foreslaaes bibeholdt for
betalende Patienter og
Funktionærer ?

UNIVERSITETETS
HYGIEJNISKE INSTITUT

KØBENHAVN B, d. 25/10 1922
NY VESTERGADE 11

Forarbejder til

Udkast til fælles Kostregulativ

for

Statens Sindssygehospitaler

og Bemærkninger dertil.

B 191/1922

Universitetets
Hygiejniske Institut
København.

d. 25/10 1922

Hr. Overlæge Jacobsen
Sindssygehospitalet
Aarhus

Som De ved, udarbejdes der for Tiden et Forslag til fælles Kostreglement for Statens Sindssygehospitaler paa Grundlag af de Undersøgelser over Kosten og Bespisningsforholdene paa nogle af disse Hospitaler, som blev udført af Universitetets hygiejniske Institut.

Arbejdet er nu skredet saa vidt frem, at der foreligger et foreløbigt Udkast til den fremtidige Ordning, medens Beregningen af Forslagets Enkeltheder ikke er afsluttet. Vedlagt tillader Universitetets hygiejniske Institut sig at sende Dem en Oversigt over Hovedlinierne i dette Udkast bestaaende af

1. En forklarende Tekst.
2. Oversigt over Middagsordning.
3. Oversigt over Tørkost.

Inden det omfattende Arbejde med den kvantitative Udarbejdelse af Ingredienslisterne fortsættes, vilde Institutet sætte stor Pris paa at høre Deres Mening om Udkastet, eventuelt ledsaget af Forslag til Forbedringer, helst indenfor samme økonomiske Ramme.

Rimeligvis kender De en Artikel om "Kosten paa Sindssygehospitaler", som Hr. cand.med. Paul J. Reiter offentliggjorde i "Bibliotek for Læger" 1922 Side 61. I saa Fald vil De se, at de Tanker, som fremsattes i cand. Reiters Artikel, til Dels er de samme, som ligger til Grund for det foreliggende Udkast, som dog ikke følger cand. Reiters Forslag om 5 Kostklasser, nemlig 1. Fuldkost- 2. Skaanekost - 3 Mælkediæt. - 4. Purekost - 5. Æggehvidefattig Kost.

Desværre indeholder cand.Reiters Artikel ingen Beregninger over de 5 Kostklassers Næringsværdi og Pris, og heller ingen Oplysninger om de enkelte Retters Sammensætning,eller om en Ordning med 5 Kostklasser vilde ligge indenfor Hospitalskøkkenernes Ydeevne.I Artiklen gøres der intet Forsøg paa at give Reglementet en større Elasticitet,saa at f. Eks.Middagsretterne kan varieres med Aarstiden.

Det sidste er søgt opnaaet i det foreliggende Forslag ved at indføre "Suppleringsretter", som kan træde i Stedet for Reglementets Retter, og desuden ved at indføre en 4-Ugers Turnus.

Terapeutisk vil man kunne naa det samme,som ønskes i cand. Reiters Artikel,med færre Kostklasser end 5. I det foreliggende Forslag er foruden Fuldkosten opført to Slags Diætkost,nemlig Skaanekost og Sygekost.

Sygekosten skulde erstatte Mælkediæten.Purekosten er slaaet sammen med Skaanekosten,idet det er foreslaaet,at Skaanekosten skal kunne gives med og uden Anvendelse af Mælk og Mælkemad. Den æggehvidefattige Kost er udeladt,da det vistnok er mere praktisk at ordinere,særlig Diæt til de faa Patienter paa Sindssygehospitalerne,som lider af Nyresygdomme,ligesom til de Patienter,der lider af Sukkersyge.En virkelig diætisk Behandling af saavel Nyresygdomme som af Sukkersyge maa jo være saa individualiserende, at særlige Kostreglementer for saadanne Patienter bliver uden Værdi.

Iøvrigt henvises til vedlagte Oversigt.

Sundhedsstyrelsen har i Sinde i en nær Fremtid at afholde et Møde med Overlægerne ved Sindssygeanstalterne bl.a.om den planlagte nye Kostordning.Om Tidspunktet for Mødet vil der blive sendt Dem nærmere Underretning fra Sundhedsstyrelsen.Jeg tillader mig at henstille ,om De elskværdigst vilde lade mig læse Deres Udtalelser om det medfølgende Forslag inden Mødet i Sundhedsstyrelsen,hvor eventuelle Ændringsforslag da kunde

foreligge. Udtalelserne bedes sendt til Universitetets hygiejniske Institut, Ny Vestergade 11, København B.

Forarbejder fremsendes tillige med Kopi af Skrivelse til Overlægerne i 2 Eksemplarer til Hr. Overlæge Jacobsen med Anmodning om, at det ene maa blive overgivet til Hr. Læge Reitz til Gennemlæsning.

Med kollegial Hilsen Deres

L. S. Fridericia.

Bilag 1

1ste Uge.

	Fuldkost	Skaanekost	Sygekost
Søndag.	Frugt el.Rabarber-(26)* suppe m.Tvebakker. (66)	Som Fuldkost	Som Fuldkost
	Okse-Kalve-el.Flæske- steg m.Sauce og Kart.	Hakkebøf m.Persille, Margarine og Kartof- felpure el.Hakkekotelet.	Kalvefrikas
Mandag	Havregrød m.Sødmælk (2) Fiskebudding(105)Kart. m.Tomat el.Citronsauce	Som Fuldkost(event.m. Saft) Som Fuldkost(Kartoffel- pure)	Som Fuldkost Som Skaane- kost.
Tirsdag	Vælling(30-31-33)m.Suk- ker og Kanel. Brun Lobescowes (82)	Som Fuldkost(event.Byg grynssødsuppe) kogt Fisk,Kartoffelpure lys,jævnet Sauce.	Som Fuldkost el.Skaanekost Som Skaanekos
Onsdag	Grøn-,Hvid-el.Brunkaals suppe(58-61) Kogt Flæsk el.Kød m.st. Kartofler (63)	Gemysesuppe Kogt Svinetunge m. Kartoffelpure	Bygvandgrød m. Sødmælk Som Skaanekos
Torsdag	Byggrynssødsuppe m. friske eller tørrede Æbler(17) Kødbudding m.br.Kaal- rabi(101)	Som Fuldkost Kødbudding m.st.Gemyse- puré	Som Fuldkost Som Skaanekos
Fredag	Kærnemælkssuppe m.Hvede mel el.Rismel (35,36) Stegt Fisk m.Kartofler og Sauce(73-76)	Som Fuldkost(event. Bygvandgrød m.Frugt) Som Fuldkost(Kartoffel puré)	Som Fuldkost Kogt Fisk m. Kart.puré og sm.Margarine.
Lørdag	Rugbrød m.Sødmælk(47) Biksemad (82) el.stegt Lever m.Kart. og brun Løgsauce(93)	Som Fuldkost(event. uden Mælk) Gulerodsbudding eller Kødboller m.Kartoffel- puré og lys legeret Sauce	Mælk og Tve- bakker. Kødboller,Kar toffelpuré og lys legeret Sauce.

Universitetets
Hygiejniske Institut
København.

*) Tallene i Parentes henvises til Rettens Nummer i Ingrediens listen

, 2den Uge.

	Fuldkost	Skaanekost	Sygekost
Søndag	Kødsuppe m.Ris og Rødbeder(51)(evt. Melboller(52))eller legeret Suppe(53) (65) Kogt Kød,Kart.Peberrods sauce el.spr.Kød m.Gemyse.(64)	Hyldebærsuppe el.anden Frugtsuppe Forloren Hare Kartoffelpure	Som Skaanekost Kalvefrikassé
Mandag	Byggvandgrød m.Sødmælk (1) Hachis el.Plukfisk(81,87)eller Spegesild(89) Kart.og Løgsauce.	Som Fuldkost(event.m. Saft) Kødboller i Selleri(95b)	Som Fuldkost Som Skaanekost
Tirsdag	Mælk m.Grød(42),Rugbrødstærner(40)eller Tvebakker(39) kogt Flæsk,Brunkaal (62)	Mælk og Tvebakker (event.Frugtsuppe) Kødgratin	Som Skaanekost Kogt Fisk
Onsdag	Gule Ærter (57) Risengrynsklattekager el.Æbler og Ris(12,5b)	Risvandgrød m.Sødmælk (event.m.Frugtmos) Fiskebudding m.Tomatsauce	Som Skaanekost Som Skaanekost
Torsdag	Sagosuppe m.Abrikoser (21)el.Saft(21) og Rosiner el.Svedsker Frikadeller m.Kartofler og brun Sauce(97)	Som Fuldkost Som Fuldkost(Kartoffelpure)	Som Fuldkost Kogt Kødfars Kart.pure sm.Margarine.
Fredag	Rismels(6)el.Risengrød (5a)m.Sukker,Kanel og Øl Kogt Fisk m.Kartofler (68-72)og Sauce	Som Fuldkost(event.Grøn puresuppe) Som Fuldkost(Kart.pure)	Som Fuldkost Kogt Fisk
Lørdag	Brødsuppe m.Kakao(48) og Sødmælk Kødpølse (99)el.Medisterpølse m.st.Kaal	Som Fuldkost(event.u. Mælk) Som Fuldkost(st.Gemysepure)	Engelsk Risbudding(8) Kogt Kalvekød,st.Gemysepure

3die Uge

	Fuldkost	Skaanekost	Sygekost
Søndag	Frugtgrød(frisk el.tørret Frugt el.Rabarber(12-15)) m.Sødmælk.	Som Fuldkost(afsiet)	Som Fuldkost
	Gullasch m.Urter og Kartoffelmos(77)	Kødrand m.Grønalangkaal,Spinat el.lign.	Som Skånekost
Mandag	Risvandgrød m.Marg.Sukker og Sødmælk(3)	Som Fuldkost(event.m. Frugtsaft el.-Mos)	Som Fuldkost
	Fiskefrikadeller,Kartofler og lys Sauce(103)el.Kartofelsalat(104)	Som Fuldkost(Kartoffelpure)	Fiskebudding m.lys Sauce og Kart.puré.
Tirsdag	Sagovælling el. Byggrynsvælling(32,29)	Som Fuldkost(ev.Grynsuppe)	Som Skånekost
	Ragout (80)	Forloren Hare,Kart.puré og Sauce.	Kogt Fisk,Kartpuré og sm. Margarine.
Onsdag	Kartoffelsuppe m.bagt Brød (56)	Som Fuldkost	Mælk og Tvebakker.
	Blodbudding m.Æblemos(108) ostindisk Karry(84)	Som Fuldkost	Æggekage
Torsdag	Mørk Frugtsuppe m.Rismelsgrød(25) Sagoøl(23)(el.Ølsuppe 24 m.Byggryn)	Som Fuldkost	Frugtsuppe m. Rismelsgrød
	Kødboller i Karrysauce m. Kartofler(el.Ris)(95)	Som Fuldkost (Kartoffelpure)	Som Skånekost
Fredag	Sødgrød(4)el.Boghvedegrød (11)m.Kanel og Sukker og Øl	Som Fuldkost(event Bygvandgrød)	Som Skånekost
	Stegt Fisk m.Kartofler og Sauce(72-75)	Som Fuldkost(Kartoffelpure)	Kogt Fisk
Lørdag	Kærnemælksbrødsuppe(50)	Som Fuldkost(event. Frugtsuppe)som Sygekost)	Havresuppe
	Irsk Stuvning (86)	Fiskegratin el.Roulletter,legeret Sauce	Som Skånekost

4de Uge.

	Fuldkost	Skaanekost	Sygekost
Søndag:	Hvid Sagosuppe(22) el.Abrikossuppe(21) Hakkebøf m. Kartofler og brun Løgsauce(91) el.Karbonade m.Skysauce(92)	Som Fuldkost Hakkebøf m.Kartoffelpure,Marg.og hakket Persille.	Som Fuldkost Kalvefrikasse
Mandag:	Norsk øllebrød m.bagte Rugbrødstærninger el. Tvebakker.(45) Klipfisk,Kartofler og Sennepssauce(68)	Bygvandgrød m.Frugtmos Fiskeboller,Kartoffelpure,lys Sauce.	Som Skaanekost Som Skaanekost
Tirsdag	Bollemælk(43)el.Chokoladesuppe(44) Brunkaal m.Flæsketærninger (85)	Som Fuldkost (event. Sagogl). Klipfisk el -rouletter;st.Gemysepure(el.som Sygekost).	Bollemælk el. Sagovælling Kogt Fisk
Onsdag	Gemysesuppe (55,54) Gulerødder; Selleri, Blomkaal Kørvel Tomat o.s.v. Stegt Lever m.Kartofler og brun Sauce(93)	Som Fuldkost(afsiet Suppe) Gemysegratin eller Prinsessebudding —	Abrikossuppe Fiskeboller
Torsdag	Grynsuppe m.Saft, Havre-(19)Byg-(18) el.Ris(20) Kødbudding,st.Kart. el.st.Hvidkaal,Grønlangkaal el.lign.(102)	Som Fuldkost Som Fuldkost(st.Gemysepure	Som Fuldkost Kødbudding
Fredag:	Kærnemælksvælling (37) Kogt Fisk el.Spegesild m.Kartofler og Løgsauce(68-72 og88)	Som Fuldkost(event. Kartoffelsuppe) Kogt Fisk	Som Fuldkost Kogt Fisk
Lørdag:	Brødsuppe m.Saft el. Frugt(49) Stegt Flæsk,st.Kartofl. (90)	Som Fuldkost Timbale m.Macaroni —	Mælk og Tvebakk Som Skaanekost.

Suppleringsretter

der navnlig om Sommeren kan erstatte de fornævnte Middagsretter i Fuldkosten.

Søndag	Frugtkoldskaal(28) Jordbær el.Hindbær m.Sødmælk(16) Frikandeau Bankekød el.Bøf a la mode(66)
Mandag	Gemysesuppe (54)
Tirsdag	Pærevælling (34) Kærnemælkskoldskaal (38) Rismelsbudding m.rød Sauce(lo) Majsflagebudding - - (9)
Onsdag	Spidskaalssuppe (60) Gemysesuppe (54) Brødæggekage
Torsdag	Koldskaal,Rugtvebakker (46)
Fredag	Kærnemælkskoldskaal (38) Frugtgrød(12-15) Røget Makrel,Kartofler og Persillesauce(89)
Lørdag	Kærnemælksbudding (7)m. Saftsauce. Kold Brødgrød m. Sødmælk(49)

Bilag 2

FORSLAG TIL TØRKOSTREGLEMENT.

Fuldkost.

		Mænd		Kvinder	
Morgen.		Gram		Gram	
Havregrød el.Bygvandgrød m.st.Melis og Sødmælk	Byggryn	60		40	
	Sødmælk	200		200	
	Melis	10		10	
Rugbrød m.Margarine og The m.Sukker	Rugbrød	70	1 Skive	35	½ Skive
	Margarine	10		5	
	The	0,5		0,5	
	Farin	10		10	
Middagsbrød	Rugbrød	35	½ Skive	35	½ Skive
Eftermiddag					
Rug- og Sigtebrød m.Margarine og Marmelade el.Kunsthonning. Kaffe m.Sukker, Fløde og Mælk.	Rugbrød	70	1 Skive	35	½ Skive
	Sigtebrød	50	1 "	50	1 "
	Margarine	20		15	
	Marmelade el.Kunsthonning	20		20	
	Kaffe	10		10	
	Farin	10		10	
	Mælk	20		20	
	Fløde	10		10	
Aften					
Rugbrød m.Margarine Paalæg og Ost The med Sukker	Rugbrød	140	2 Skiver	105	1½ Skive
	Margarine	20		15	
	Paalæg ca.	25		ca. 25	
	Ostll	25		25	
	The	0,5		0,5	
	Farin	10		10	
1 Dags Tørkost		1940 Kalorier		. . . .1488 Kalorier	

Ekstraforplejning

1) Til Patienter

Fortrinsvis: Rugbrød, Byggryn til Grød, Havregryn el.Suppe, Sukker, Margarine, Sigtebrød

Undtagelsesvis: Sødmælk, Hvedebrød

2) Til Plejepersonalet

Foruden de Levnedsmidler der gives Patienterne kan gives: Ost, Hvedebrød, Øl, Kakao, Paalæg

3) Til Funktionærer.

Eventuelt som Plejepersonalet ell[illegible] en varm Aftenret eller Smør.

Hver Søn&Helligdag gives i ~~Stedet~~ for hver Skive Sigtebrød 2 Skiver Hvedebrød.

Universitetets
Hygiejniske Institut
København.

Skaanekost

		Mænd Gram	Kvinder Gram
Morgen:			
Havregrød el. Bygvandgrød m. st. Melis og Sødmælk	Byggryn st.Melis Sødmælk Margarine The Sukker . . . . Sigtebrød	som Fuldkost 50	25
Middagsbrød	Sigtebrød	25	25
Eftermiddag Sigtebrød med Margarine Marmelade el. Honning Kaffé au lait eller Havresuppe	Margarine Marmelade el.Kunsthonning Kaffe Farin . . . . . Sødmælk Sigtebrød	som Fuldkost 100 100	100 75
Aften Smørrebrød m.Paalæg The	Sigtebrød . . . . Margarine Paalæg Ost The Sukker	100 som Fuldkost	100

1 Dags Tørkost 1808Kalorier 1527

Anm. Paalægget maa ikke være stærkt krydret, leverpostej maa anvendes ofte.
Patienter, der ikke kan taale Mælk, maa have Frugtsaft eller Marmelade til Grøden om Morgenen og The eller Havresuppe om Eftermiddagen.

Ekstraforplejning

Fortrinsvis: Byggryn til Grød eller Suppe
Havregryn
Sukker
Margarine
Sigtebrød

Undtagelsesvis :Hvedebrød
Sødmælk
Kakao
Frugtsaft eller Marmelade

Søn- og Helligdage erstattes 1 Skive Sigtebrød med 2 Skiver Hvedebrød (60 g.)

Sygekost

Morgen.

		Mænd og Kvinder
The og Franskbrød	Hvedebrød	90 Gram. 3 Skiver
	Margarine	15
	The	0,5
	Farin	10
Middagsbrød	Hvedebrød	30 1 Skive
Eftermiddag		
Havresuppe & Tvebak	Tvebak	30 1 Stk.
	Havregryn	50
	Farin	ca. 15
Aften	Franskbrød	90 3 Skiver
	Margarine	15
	The	0,5
	Farin	
Daglig	Sødmælk indtil	400

Ekstraforplejning

Fortrinsvis: Havre eller Byggrynssuppe (afsiet)
Hvedebrød med Margarine
Undtagelsesvis: Blødkogt Æg.
Smør i Stedet for Margarine.

3die Uge

Risengrynsgrøt m Mag[illegible]

i Stedt for Risengrynsgrøt m Oble[illegible]

(Sild) Kartoffelsuppe – (med lyst Brød).

Gulerødder

Fisk ~~[illegible]~~ Stuing – det er [illegible] [illegible]

pr. 100 – at det Mad [illegible]

Norsk ~~Brød~~ Øllebrød med [illegible]

1/ ~~gør~~ Spiste det gaar nytigt for ikke at sige nødvendigt at Köttmeckhuffen fra Kundleut til Vanperisien

4 Fiskevilletts af Klipfisk i Skoavisdatur ?

22

23. Beskrivelsen af en varm Ret til 1ste og 2den Regiepott. (der gør bl.a. ikke paa Efterretnings-maalleidet)

25 Sorgligt Morgenmaaltid til 3die Pl. Trikkemann- og Vardigbryg ?

31. Sødmælk bør indeh. 3% Mælkefedt (jævnfør Direkt. Forslag om at anskaffe Mælk m. 2,7 Fedt indh.)

32. Skorpeløst Brød

S. 23 Ost Standard ost — ny.

41 Ost bør variere

42. Smørost Kunpost ja

45. 2 Slags Paalæg.

4. November 1922.

Hr. Professor, Dr. med. Fredericia,
Universitetets hygiejniske Institut,
Ny Vestergade 11, København B.

Idet jeg takker for det tilsendte Udkast til et fælles Kostregulativ, maa det maaske først være mig tilladt at udtale, at dets Gennemførelse efter min Mening i det store og hele vil betyde en stor Forbedring af Kostforholdene paa Sindssygehospitalerne, og at man paa Hospitalerne kun har Grund til at være glad over det store og omhyggelige Arbejde, der ligger til Grund for Udkastet.

Hvad Middagsretterne angaar, skal jeg - efter Samraad med Forvalter og Køkkenbestyrerinde - gøre opmærksom paa, at nogle af Retterne desværre i hvert Fald her paa Hospitalet vil være vanskelige at lave til saa mange Mennesker, her er Tale om, saaledes:

Mælk og Norsk Øllebrød med Rugbrødsterninger,
Risengrynsklatter,
Irsk Stuvning,
Timbale med Macaroni,
Fiskegratin,

men maaske kunde man give dem, fordelt paa flere Gange, saaledes at hver Gang kun ¼ eller ½ af Hospitalet fik den "vanskelige" Ret; andre Retter vil det være vanskeligt at skaffe i tilstrækkelige Kvantiteter, saaledes: Kogt Svinetunge. Nogle af Retterne synes at blive forholdsvis dyre, saaledes:

Chokoladesuppe,
Kartoffelsuppe med Franskbrødsterninger,
Brødsuppe med Cacao,
Æbler med Ris.

Sammensætningen "Chokoladesuppe og Brun Kaal med Flæsketerninger" vil

B 191/1922

maaske af mange føles lidt tung.

Til "Biksemad" vil her ikke udelukkende kunne anvendes Kødrester, der maa ogsaa købes frisk Kød.

Ved "Gule Ærter" er ikke anført, om der hører Flæsk til; hvis ikke, foreslaas det.

Af særlige Retter til Festdage er Gaasesteg Juleaften eller Juledag den eneste Ret, der muligvis kunde blive Tale om at foreslaa bibeholdt.

Hvad Diæterne angaar skal jeg særlig henvise til Dr. Reiters Forslag om muligvis at undvære en særlig Mælkediæt, idet Skaanekosten med Mælk maaske vil kunne erstatte den..

Til Feberpatienter er Skaanekosten vist en tilstrækkelig streng Diæt, og Patienter med Nefritis er saa forholdsvis sjældne og kræver en saa individualiserende Behandling, at det af Hensyn til dem vist ikke er nødvendigt at bibeholde en særlig Mælkediæt.

Til Gengæld foreslaas det ganske vist at lade Skaanekosten faa det Franskbrød, som nu er foreslaaet for Sygekosten. Bouillon kan i nogle Tilfælde af Ventrikelforstyrrelse med ringe Sekretion være judiceret og foreslaas bibeholdt i den mælkefri Skaanekost. - Iøvrigt henvises til Dr. Reiters Bemærkninger om Diæterne.

Hvad Tørkosten angaar skal jeg tillade mig at foreslaa, at der ogsaa gives "øl" til et af Maaltiderne.

Jeg skal endvidere tillade mig at foreslaa, om der ikke kunde gives et enkelt (eller ½) Stykke Franskbrød 2-3 Gange daglig - eventuelt Sigtebrød til daglig og Franskbrød om Søndagen, subsidiært at Patienterne mod Extrabetaling kunde faa Franskbrød.

Plejepersonalets og Funktionærernes Tørkost foreslaas ligeledes forbedret ved Tillæg af Franskbrød til hvert Maaltid.

Med Hensyn til den raa Mælk skal bemærkes, at det her paa Hospitalet vil være vanskeligt at skaffe raa Mælk, idet man, for at den kan holde sig, faar den leveret pasteuriseret. I/ Pasteuriseret Mælk (opvarmet til 80 Gr. C.) er Vitaminerne vel gaaet til Grunde?

Imod "een" Standardost indvendes, at Ost sikkert bør skifte en Del, fordi Erfaringen viser, at man let bliver ked af den samme Slags Ost igennem længere Tid. Men det var maaske muligt, at Standardosten kunde variere, eller at man havde 2 - 3 Standardoste.

Universitetets
Hygiejniske Institut
København.

Middagsmaden.

Statens Sindssygehospitaler har i de senere Aar været friere stillet m.H.t.Valget af Middagsretter,idet de - i Henhold til Justitsministeriets Skrivelse af 20/5 1916 - har faaet Bemyndigelse til at supplere Middagsretterne i det i 1900 approberede Reglement med nye Retter. I Almindelighed bestemmes Middagene for en Uge ad Gangen,idet Køkkenchefen skriver et Forslag,som Forvalteren gennemser,førend han indstiller det til Overlægens Godkendelse. Forvalteren interesserer sig i Almindelighed særlig for, om de Ingredienser,der skal anvendes til de foreslaaede Retter er billige; hvor Forvalteren er den eneste,der sidder
1. inde med Oplysninger om de Varepriser,Anstalten betaler, er denne Ordning nødvendig. En Lettelse vilde det være,om Køkkenchefen saaledes som det er Praksis paa nogle af Anstalterne - hver Maaned fik en Fortegnelse over Varepriserne,saaledes at det ogsaa blev hende muligt at tage økonomiske Hensyn ved Planlæggelse af Ugelisten,hvorfor denne Ordning foreslaas overvejet.

Hvis man i det nye Bespisningsreglement vilde foreskrive aldeles bestemt hvilke Retter,der skulde anvendes hver Dag i Maaneden eller i Aaret vilde dette i Tider,hvor Varepriserne stadig svinger, ikke være heldigt,og det vilde hemme Hospitalernes Spareinitiativ.

I den hermed følgende <u>Oversigt over Sammensætning af 4 Ugers Middage beregnede for Forplejede paa Fuldkost,Skaanekost og</u>
2. <u>Sygekost</u> er derfor følgende Anmærkning optaget:"Hospitalerne kan, bl.a. hvor økonomiske Grunde taler derfor,ombytte de i Oversigten angivne Middagsretter med andre af de i Ingrediensliste optagne Middagsretter."

Oversigten er Udkast til den ene Del af Forslag til Bespisningsreglement for Statens Sindssygehospitaler.Forslagets 2den Del er en Ingrediensliste,der er under Udarbejdelse.Endvidere følger hermed Oversigt over Tørkosten i de 3 Kostformer.

I Stedet for som tidligere at opstille forskellige Forplejnings klasser for Patienter med forskellig Betalingsevne er der - i Overensstemmelse med de tidligere af Sundhedsstyrelsen stillede
3. Forslag herom - stillet Forslag om, at der gives en godt varieret Fuldkost til alle saavel Patienter som Funktionærer, der har sund Fordøjelse, gode Tænder og normal Spiselyst.
4. Undersøgelsen af Bespisningsforholdene paa Sindssygehospitalerne viste, at det var ønskeligt at give en lettere fordøjelig Skaanekost (med eller uden Mælk) til Forplejede med Tilbøjelighed til Dyspepsi/med daarlige Tænder, til Patienter, der maa mades eller til Patienter, der har nedsat Spiselyst.

I Overensstemmelse med Ønsker, der er fremsat paa Hospitalerne,
5. er det endvidere angivet, hvilke Retter, der bør gives til Sygekost og endelig er der, for at undgaa at sondemadede Patienter faar Avitaminoser givet nogle Vink om, hvorledes disse Patienter bør ernæres for at faa tilstrækkelig vitaminrig Kost, hvorimod det ikke er fundet ønskeligt at medtage i Forslaget specielle Diæter for Patienter med Sukkersyge, Nyresygdomme osv.

A. Valg af Middagsretter.

Fuldkosten. I Oversigten over 4 Ugers Middage er alle de foreslaaede Retter anvendt een, ganske enkelte 2 Gange, nogle af dem er anført i Rubriken Suppleringsretter, der særlig er beregnede for Sommermaanederne.

I Praksis vil Spisesedlen maaske - paa Grund af ovenangivne Anmærkning - knap blive saa varieret som i Oversigten. Det henstilles, at man kun anvender Søndagsretterne paa Søn- og Helligdage. Hospitalerne har udtalt Ønske om, at Reglementet ogsaa kom til at indeholde Bestemmelser om, hvad der maa gives paa Helligdage, paa hvilke det er dansk Tradition at vælge bestemte Retter, og da Praksis her er saare forskellig paa de 5 Hospitaler
6. er det sikkert heldigt, om Reglementet indeholder Forslag herom.

I Hverdagskosten har man i Kvartalsindberetningerne ofte fundet rigelig Anvendelse af Byggryn; naar særlige Grunde ikke

taler derfor, bør Byggryn ikke anvendes til Fuldkostens Middage mere end 2, højst 3 Gange ugentlig.

I Oversigten er Retterne ordnede saaledes, at der paa samme Ugedag anvendes nogenlunde samme Art og Kvantitet af den Vare, der altid maa anskaffes netop til den Dag, den skal bruges (Mælk, Kød og Fisk). For Forretternes Vedkommende er det saaledes foreslaaet Mandag og Lørdag at give Retter, hvortil der serveres Sødmælk og Tirsdag og Fredag Retter, der koges i skm. Mælk eller Kærnemælk. For Efterretternes Vedkommende foreslaaes Søndag Kødretter, hvortil der bruges 200 a 250 g. Kød pro. pers.; hver Torsdag foreslaas givet Farsretter, hvortil Kødet maa leveres hver Onsdag, hver Fredag foreslaaes Fisk og hveranden Mandag Fiske fars. Denne Ordning medfører noget mindre Variation, men man opnaar at kunne gøre mere bestemte Aftaler med Anstaltens Leverandører og dette antages at have praktisk og maaske ogsaa økonomisk Betydning.

I Oversigten er fundet Anvendelse for eventuelt Plukkød, inden det bliver fordærvet, og det er forudset, at der f. Eks. skal bruges Flæskesuppe til gule Ærter og Kødsuppe til Kartoffelsuppe (medens det i 4de Uge antages, at man kan faa tilstrækkelig Kødsuppe af Ben og Sener fra Farskødet).

Som det fremgaar af Oversigt og Ingrediensliste er der til Fuldkosten foreslaaet nogle nye Middagsretter, der antagelig ikke anvendes paa Sindssygeanstalternes III Forplejning. Nye Forretter: Brunkaalssuppe, Byg og Ris, Mælk og Rugbrødstærninger, Brødsuppe med Kakao, Frugtgrød, Kartoffelsuppe, Kærnemælksbrødsuppe, Chokoladesuppe, Frugtkoldskaal, Jordbær, Hindbær, Pærevælling, Kærnemælkskoldskaal, Rismelsbudding, Kærnemælksbudding og Brødgrød.
Nye Efterretter: Biksemad, sprængt Kød m. Gemyse, Hachis, Brunkaal m. Flæsketærninger, Risengrynsklatkager, Gullasch m. Urter, Irsk Kaal, Frikandeau, Bankekød, Bøf a la mode og Anv. af Brunkaal

brunet Kaalrabi og Kartoffelsalat som Gemyse.

7. Forsaavidt Hospitalerne ønsker, at der skal optages flere Retter i Reglementet eller forsaavidt Praksis viser, at nogle

af de nye Retter ikke er egnede,forventes det,at Hospitalerne stiller Ændringsforslag.

Skaanekost. I Skaanekosten benyttes, som det fremgaar af Oversigten, alle de Retter fra Fuldkosten,som den Kategori af Patienter, der her er Tale om, formodes at kunne taale,og kun de Retter,der ikke egner sig, er erstattet af andre. Man opnaar herved, at ogsaa Skaanekosten bliver godt varieret og tillige opnaas nogen Simplifikation af Køkkenets Arbejde.

Blandt Forretterne er det væsentligt Kaal og Ærter, der er erstattet af andre Retter, men hertil kommer,at adskillige af de forplejede, der skal have Skaanekost, ikke kan taale Mælk og
9. Mælkemad, hvorfor der ved Siden af disse Forretter i Oversigten er anført Erstatningsretter, der ikke indeholder Mælk.

Efterretter:Kød af Pattedyr ~~ø&/¥¥ø¥ø¥ø¥ø~~ anvendes i Reglen hakket Fiskekød kan derimod gives helt kogt eller-stegt paa Grund af sin Letfordøjelighed.Kartofler og Grønsager gives altid som Pure Mos eller hakket i Stuvning.Sauce bør som Regel være jævnede - ikke opbagte og ikke for fede.

10. Som nye Efterretter er foreslaaet Hakkebøf med Persille (i St f.Løg), kogt Svinetunge,Gemysebudding,Fiskegratin eller Fiskerouletter, Kartoffel- eller Klipfiskerouletter,Prinsessebudding. Naar disse Retter er foreslaaede er det under den Forudsætning, at Antallet af Forplejede paa Skaanekost ikke er særlig stort; men maaske vil Indførelsen af denne nye Kostform medføre,at adskillige,der nu er paa Fuldkost,fordi den nuværende Sygekost er alt for ensformig for nogenlunde raske, vil gaa over paa Skaanekost.Muligvis vil Skaanekosten tillige blive anvendt til en Del af de Patienter,der nu er paa Sygekost. Viser der sig i Prøvetiden uovervindelige Vanskeligheder ved Tilberedningen af disse Retter,bør de erstattes med andre i det endelige Reglement.

Sygekost.Paa alle Hospitalerne gives nu Sygekost, men der findes ikke fælles Regler for dennes Sammensætning. Man faar nærmest Indtryk af, at Hospitalerne har betragtet Sygekosten som en

Indtryk af, at Hospitalerne har betragtet Sygekosten som en Skaanekost,navnlig var dette Tilfældet paa Viborg Sindssygehospital, hvor 128 af Anstaltens 991 Forplejede(=12,9%) var paa Sygekost,medens kun 4,5-5,7 % af de Forplejede paa de andre Hospitaler var paa Sygekost.

Mest varieret var Sygekosten paa Nykøbing og Vordingborg S.H., hvor man heller ikke indskrænkede sig til at anvende de Retter, der nu foreslaas til Sygekost. Paa de andre Anstalter var Forretterne en Del varierede(Grød,søde Supper,Mælkemad,Frugtsuppe)men Efterretterne bestod f. Eks. i Aarhus 5 Dage ugentlig af kogt Fisk, desuden gaves Kødboller og Frikasse, i Middelfart vekseledes mellem kogt Fisk,Fiskeboller og Kødfars.

I Forslaget anvendes foruden ovennævnte Forretter:Kærnemælkssuppe,Mælk og Tvebakker,Frugtgrød og som Efterretter kogt Kalvekød,kogt Fisk (2 Gange ugentlig) Fiskefars(2 G.ugntl.) og Kødfars 2 Gange ugentlig.Til alle Efterretter gives Kartoffel- el. Gemysepuré og smeltet Margarine eller lys legeret Sauce.

I Oversigten er ogsaa for Sygekostens Vedkommende saavidt muligt anvendt de Retter fra Fuldkosten,som kan tillades i Sygekosten.

Det fremgaar af Indberetning fra Aarhus Sindssygehospital for April Kvartal,at man der fra 14 Maj 1922 ,i Stedet for den ovenomtalte lidet varierede Sygekost,har indført en Puredimt og en Mælkedimt. De to Dimters Middage er opført med en Uges Turnus og saaledes, at de samme Retter saavidt muligt bruges i begge Dimter samme Dag.De Retter,som er anført i Aarhus Sindssygehospitals 2 Dimter er alle anvendt i det hermed følgende Forslag til Skaanekost og Sygekost med Undtagelse af Bouillon m.Æg el.Ris og Frikasse,om hvis Velegnethed til Skaanekosten der kan være Tvivl.Forslagets Skaanekost gives som ovenanført alle Næringsmidler finthakkede el. som Puré,hvorfor den ogsaa godt kunde kaldes Puredimt.Skaanekosten med Mælk kunde ogsaa kaldes Mælkedimt,saaledes som den er kaldt paa Aarhus Sindssygehospital.

13. Udgiften til Middagsmaaden.

Hvorvidt Middagsmaaden efter den her foreslaaede Ordning vil blive billigere end ved den nugældende Ordning med 3 Fuldkostforpleje-ninger kan ikke afgøres for, inden Beregningerne herover er afsluttede, men sandsynligvis bliver Forskellen ikke stor.

Den % Fordeling af Patienter og Funktionærer i de forskellige Forplejningsklasser paa samtlige Hospitaler var i Januar,Februar følgende:

	3' Pleje	Sygekost	2' Pleje	1' Pleje
Patienter	højst*65%	7%	6%	0,5%
Funktionærer	mindst16,5		5	
Forplejede	81,5%	7%	11%	0,5%

Langt den største Del af de Forplejede - nemlig 88,5% - var paa

*)Af Spiselisterne fremgik kun for Vordingborg og Nykøbing,hvormange af de paa 3' Forplejning forplejede Personer der var Funktionærer,men gaar man udfra, at der paa de andre Anstalter er et lignende % Forhold ml. Funktionærer paa 3' Pleje og samtl.Forplejede vil 16,5% af de i 3' Klasse forplejede være Funktionærer.

3die Forplejning og Sygekost,medens kun 11,5% var paa 2den og 1ste Pleje.(Den % Fordeling vil maaske forrykkes noget,fordi der anvendes Sygeplejersker i Stedet for Plejersker,saaledes at der bliver flere Funktionærer paa 2den Pleje end tidligere,til Gengæld indlægges stadig færre Patienter paa 1ste og 2den Pleje).

Ved Bedømmelse af Kostudgifternes Stilling maa det erindres,at paa den ene Side sker der den Forandring,at 1ste og 2den Plejes Forplejede kommer paa Fuldkostforplejning,saaledes at Merudgiften til deres Forplejning nedsættes,medens paa den anden Side Fuldkostmiddagene forbedres noget for at tilfredsstille alle; endvidere at Antallet af Patienter,der i Fremtiden bliver sat paa "Skaanekost",sandsynligvis vil blive større end det nuværende Antal paa Sygekost.Skaanekostens Middage vil blive noget billigere end Fuldkostens paa Grund af den hyppige Anvendelse af Fars og Fiskeretter.

Besparelse vilde det medføre,hvis de Ingrediensmængder der nu anvendes pr.Portion kunde nedsættes; men dette kan ikke tilraades da Hospitalerne for Tiden alle er overordentlig økonomiske i Anvendelsen/af Levnedsmidler og Indkøbet.

Naar det er foreslaaet,at give Hospitalerne en vis Frihed til selv at vælge mellem, Reglementets Middagsretter og erstatningsretter er det bl.a.,for stadig at gøre det muligt for Hospitalerne at tage økonomiske Hensyn ved Valget af Middagsretter, saaledes at Hospitalerne bevarer Indflydelsen paa Kostudgifternes Størrelse i lige saa høj Grad som tidligere.

Reglementet skulde - gennem sin Ingrediensliste - lette Beregningen af Udgiften til hver enkelt Middagsret.For at man i Køkkenet hurtigt kan se, hvad der skal afvejes til det Antal Portioner,der skal fremstilles,tænkes det i Ingrediensslisten angivet hvad der skal anvendes til 650,675,700,725 osv. op til 1000 Portioner.

<u>Arbejdet ved Middagenes Tilberedning</u> vil sandsynligvis blive noget mindre kompliceret for Aarhus,Vordingborg og Middelfart Hospitalers Vedkommende end den nugældende Ordning,hvorimod de

for Nykøbing og Viborg Hospitals Vedkommende sandsynligvis ikke vil mærkes større Forskel. Den større Omhu, som vel nu maa siges i nogen Grad at komme Funktionærkosten til Gode, og som betyder saa uendelig meget for Kostens appetitlige Udseende og Velsmag, bør komme til Anvendelse overfor alle 3 nye Kostformer. Dette vil foruden den førøgede Variation af Middagsmaden bidrage til, at den Udtalelse der ofte fremsættes, at Mad tillavet engros ikke kan blive saa velsmagende som hjemlig Mad, vil
15. blive afkræftet. Det vil derofr ikke kunne tilraades at man i Tillid til Arbejdsbesparelsen søger at indskrænke Køkkenpersonalets Antal.

Materiel. Endelig kommer Spørgsmaalet om, hvorvidt Aarhus, Vordingborg og Middelfart Hospitaler har Materiel til under et at kunne tilberede Fuldkost til det ved Indførelse af een Middagsforplejning forøgede Antal Forplejede. Kvartalsindberetningerne har vist, at der undertiden er givet samme Formad eller Eftermad til Forplejede paa 1', 2' og 3' Pleje. I April Kvartal 1922 gaves saaledes 9 Gange paa Aarhus, 12 Gange paa Vordingborg og 14 Gange paa Middelfart, samme Formad og henholdsvis 13, 20 og 8 Gange samme Eftermad. Heraf kan man dog intet slutte om, hvorvidt det er muligt at tilberede Retten til samtlige Forplejede i een Gryde. Hvis dette ikke er muligt bortfalder et af de - ganske vist mindre væsentlige - Synspunkter, der har dikteret Ønsket om Indførelse af fælles Forplejning. Det skal i denne Forbindelse indrømmes at den nævnte Arbejdsbesparelse i Praksis har mindre Betydning end oprindelig forudsat i Forhold til de det øvrige Arbejde ved Tilberedning, Opøsning og Uddeling af Maden.

16. Tilberedning af Formad. Gryden, der anvendtes ved Tilberedning af Formad til 3' Pleje var paa de 3 nævnte Hospitaler fra 330-350 l stor, i Aarhus havdes desuden forskellige mindre gamle Kobbergryder, men om alle Gryderne gjaldt det, at de var overordentlig nydelige, men meget upraktiske; de var alle anbragt højt (i en fælles Kappe) og var ikke til at vippe, hvilket medførte, at Arbejdet ved Opøsning af Maden og Rensning af Gryderne var meget vanske-

ligt. Anskaffelse af nye fritstaaende Vippedampgryder,er imidlertid her nødvendig af andre Grunde,hvorfor Spørgsmaalet om det nuværende Materiels Tilstrækkelighed spiller mindre Rolle.

Det samme var forøvrigt Tilfældet for Vordingborg Sindssygehospitals Vedkommende. Formadsgryden er allerede nu for lille til 3die Pleje,hver Dag maa der øses ca.30l Formad af og Resten maa fortyndes med 30 l Mælk,Suppe eller Vand efter Rettens Art; skulde der her tillaves større Portion Formad, maatte endnu en Gryde tages i Brug dertil, dette er antagelig muligt i en Overgangsperiode idet den nuværende Grødgryde daamaatte tages i Brug - men naar Grødgryden bruges til andet end Bygvandgrød skal det være vanskeligt at undgaa at Bygvandgrøden bliver blaa Begge de nævnte Gryder ernemlig ligesom Flertallet af de andre Gryder i Køkkenet gamle emaillerede Gryder,der har lidt saa meget ved Brugen at de trænger til Fornyelse.Ogsaa her er Dampgryderne af dan gamle upraktiske faststaaende Type,men Anskaffelse af nye Vippegryder er forestaaende samtidig med den projekterede Ombygning og Udvidelse af Køkkenet.

Middelfart Sindssygehospital hvis Køkken i det hele taget er mere moderne indrettet vil ikke have vanskeligt ved at tilberede de større Portioner;det er udmærket forsynet med Materiel.

For Viborg og Nykøbing Hospitals Vedkommende gælder,at disse Hospitaler er vant til at have samtlige Patienter og Funktionærer- med Undtagelse af Læger,Sygeplejersker,højere Økonomipersonale og Kontorpersonale paa ens Forplejning.Paa Viborg anvendes allerede nu 2 Gryder,nemlig en til Mands- og en til Kvindesiden ved Tilberedning af Formad, disse rummer begge 350 l hvorfor de er tilstrækkelig store til ogsaa eventuelt at rumme Funktionærmaden,Det skal i denne Forbindelse blot n nævnes at Køkkenet i Viborg i allerhøjeste Grad trænger til Reparation og Nyanskaffelser

Paa Nykøbing Sindssygehospital koges allerede nu Formad i 2 Gryder nemlig en å 450 l og en å 100 l;naar Hospitalet udvides,vil det vel blive nødvendigt at bruge en større Gryde end den paa 100 l, og da der haves en i Reserve paa 450 l, vil dette ogsaa være muligt.

Det fremgaar heraf, at de Vanskeligheder med Tilberedning af Formad til samtlige Forplejede,der synes at være for Aarhus og Vordingborg Hospitals Vedkommende alligevel af andre Grunde snarest mulig maa afhjælpes og at Viborg,Middelfart og Nykøbing i hvert Fald har tilstrækkeligt Materiel.

Maximal Formadsration med nuværende Belægning.

Paa Grundlag af den foretagne Undersøgelse,vil det blive foreslaaet at sætte Portionsstørrelsen af Formad til ½ Liter (5 dl.),men tillade Rekvisition af i Reglen indtil 3 dl.yderligere,da det har vist sig at de paa nogle af Mandsafdelingerne baade i Viborg og Vordingborg kunde spise saa store Portioner.I Aarhus meddelte Køkkenchefen,at enkelte Mandsafdelinger (E,G,H) stadig rekvirerede 1 Liter Formad;hun havde forsøgsvis nedsat Mængden,men Dagen efter kom der Bud efter mere Formad,hvorfor de nævnte Afdelinger stadig faar 1 Liter Formad pro.pers. og spiser den op.Det bør stadig være saaledes, at Patienterne kan faa saa meget Formad,de ønsker; det vil dog sikkert høre til Undtagelserne at der rekvireres mere end 8 dl. pr. Mand.

Hvis samtlige forplejede Kvinder skulde have 5 dl. og samtlige forplejede Mænd 8 dl. af samme Forret vilde det maximale Behov for hvert af Hospitalerne - med den nuværende Belægning - blive som anført i nedenstaaende Tabel:

	Forplejede		Liter Formad
	Mænd	Kvinder	
Aarhus	338	396	468
Vordingborg	337	394	467
Viborg	425	566	623
Middelfart	403	557	609
Nykøbing	363	518	549

Ved Anskaffelse af nye Gryder kan det mulig have Betydning at erindres om at [1] emaillerede Gryder ikke er holdbare,

2) faststaaende Gryder ikke er praktiske;det bør være Vippegryder 3) at man i Vordingborg har tilloddet Aftapningshullet og altsaa sat Aftapningshanen ud af Funktion(Hanen bliver let utæt,bruges ogsaa sjældent i Middelfart)4)at Københavns Folkekøkken har Gryder paa indtil 1000 Liter og ikke har nogen Ulæmper af, at Gryderne er saa store undtagen ved Kogning af Mælkemad.Driftsbestyrer Sarroe raader til - selv hvor man anvender Gryder paa kun 250 Liter - at anvende en Mælkeforvarmer, da der altid dannes tykke Skaager ved Kogning af Mælkemad.Derved vilde ogsaa den Ulæmpe,som Middelfart Hospital havde haft - at Mælken om Sommeren syrnede i Midten,fordi Opvarmningen tog for lang Tid- undgaas. I Middelfart havde man for at hindre dette maattet installere ekstra Damprør,saa der sættes direkte Damp til Mælkemaden, 5) at det er renligst om Laagene er afbalancerede som i Nykøbing(6) at Dampledningerne bør ligge saaledes,at de let kan efterses).

10 Tilberedning af Eftermad. For Efterretternes Vedkommende er det sandsynligt, at der ikke vil blive Vanskelighed ved at koge det nødvendige Kvantum Kød, Fisk,Kartofler eller Sauce. Opmærksomheden bør henledes paa den i Middelfart opstillede "steam roasting oven", der fungerede udmærket(fuldt Damptryk 80% for)og anbefales til Stegning.

Kartoflerne,som nu paa nogle af Hospitalerne udleveres kogte,men upillede, bør vel saa vidt mulig udleveres skrælede og kogte.Muligvis trænger dette Spørgsmaal til nærmere Overvejelse,da Undersøgelsen paa Anstalterne viste,at der ved Maskinskrælning gik 32- 34 % tabt og ved den nødvendige Efterpudsning 8-17%, saaledes at det samlede Svind var fra 40 - 51%,medens man ved samvittighedsfuld Skrælning med Kniv kan nøjes med et Total Svind paa ca 25%, hvor Patienter

anvendes til Kartoffelskrælning vil det dog sjældent lykkes at komme saa langt ned. Ved Pilning paa Afdelingerne af de udleverede kogte Kartofler bliver Svindet ogsaa betydelig

større end i mindre Husholdninger,fordi adskillige Kartofler gaar itu under Uddeling og Transport og derfor ikke anvendes.

21.Spiselister,Uddeling og Servering. Man bør tilstræbe, at Spiselisterne bliver mere overskuelige.Udkast til saadanne vil senere blive fremsendt til Erklæring.Afdelingerne bør heri angive,hvormange Liter Formad,de ønsker.Ved Anskaffelse af nye "Rum" til Formad var det ønskeligt om disse indvendig var forsynede med Mærker f.Eks.ved 10,12 og 14 Liter.Ved Anskaffelse af nye Opøseskeer til Afdelingerne er det tilraadeligt at disse bliver paa nøjagtig 5 dl.Naar der ude paa Afdelingerne er for lidt Formad,saa klages der over at Køkkenet har uddelt for lidt,men i Virkeligheden behøver det ikke at være Tilfældet,da der paa Afdelingen kan være øst større Portioner op end der er rekvireret.

større end i mindre Husholdninger,fordi adskillige Kartofler gaar itu under Uddeling og Transport og derfor ikke anvendes.

21.Spiselister,Uddeling og Servering. Man bør tilstræbe, at Spiselisterne bliver mere overskuelige.Udkast til saadanne vil senere blive fremsendt til Erklæring.Afdelingerne bør heri angive,hvormange Liter Formad,de ønsker.Ved Anskaffelse af nye "Rum" til Formad var det ønskeligt om disse indvendig var forsynede med Mærker f.Eks.ved 10,12 og 14 Liter.Ved Anskaffelse af nye Opøseskeer til Afdelingerne er det tilraadeligt at disse bliver paa nøjagtig 5 dl.Naar der ude paa Afdelingerne er for lidt Formad,saa klages der over at Køkkenet har uddelt for lidt,men i Virkeligheden behøver det ikke at være Tilfældet,da der paa Afdelingen kan være øst større Portioner op end der er rekvireret.

Tørkosten.

1) Nugældende Ordning.

Maaltidernes Antal. Tørkosten gives nu i 3 Maaltider daglig, idet Hospitalerne i Henhold til Justitsministeriets Skrivelse af 20/5-1916 fik Sanktion til at nedsætte Maaltidernes Antal fra 5 til 4.

Patienternes Tørkost. Paa 3' Forplejning gives et Morgen eller Frokostmaaltid bestaaende af Smørrebrød, The og eventuelt Bygvandgrød, Havregrød eller Havresuppe, et Eftermiddagsmaaltid bestaaende af Kaffe med Smørrebrød og et Aftenmaaltid bestaaende af Smørrebrød og The.

Paa 1ste og 2den Forplejning gives i Reglen ikke noget særligt Eftermiddagsmaaltid, men Kaffe uden Brød efter Middagen

Smørrebrødet til Patienterne smøres, paa ganske enkelte Undtagelser nær, altid i Køkkenet. Kaffe og The til 3' Plejes Patienter tillaves med Sukker og Fløde & Mælk i Køkkenet, kun paa Nykøbing laver Afdelingerne selv Kaffe.

Plejepersonalets Tørkost. Plejepersonalet faar paa Vordingborg og Middelfart smurt Smørrebrød med Paalæg, der er rigeligere og bedre varieret end Patienternes, men ellers er det Regel, at Plejepersonalet faar udleveret Brød, Margarine, Ost og Paalæg enten for hvert Maaltid eller een Gang daglig og selv smører Maden. Plejepersonalet faar enten udleveret utillavet The og Kaffe, som de selv søder med den en Gang ugentlig udleverede Mængde Sukker eller de tilbereder Kaffe og The til sig selv paa Afdelingen. Oftest spiser Plejepersonalet i samme Spisestue som Patienterne, paa Nykøbing dog i Afdelingens Serveringskøkken.

Funktionærernes Tørkost. For Funktionærer paa 2' Forplejning er der paa alle Anstalter indrettet Spisestuer, saa Funktionærerne har den Behagelighed selv at kunne vælge mellem det Paalæg der er paa Bordet, i Reglen faar de til Aften en varm Ret. Ikke alle Funktionærer benytter Spisestuen, navnlig i Vording-

berg foretrak adskillige at lade deres Portion afhente af en opvartende Patient og faa den serveret i deres Lejlighed.

At uddele Tørkostens Bestanddele i Enkeltportioner, saaledes som det oftest sker for Plejepersonalet og undtagelsesvis for Funktionærer paa 2' Forplejning betyder for det første Ekstraarbejde for Køkkenet og er for det andet uøkonomisk.

(Gifte Funktionærer eller Plejere er kun undtagelsesvis paa Kost paa Hospitalet.)

Paa Aarhus beregnedes f.Eks.dobbelt saameget Paalæg og Ost til Plejepersonalet som til Patienter paa 3' Pleje og paa Viborg viste Undersøgelsen, at der brugtes ½ Gang mere Margarine og 3 Gange saa meget Paalæg og Ost til Personalet som til Patienter paa 3' pleje. Imellem det levnede Affald ude paa Afdelingerne saas da ogsaa undertiden godt Paalæg, som havde været uddelt til Plejepersonalet; dette vilde undgaas, hvis Plejepersonalet havde haft Spisestue og hvis et flinkt Menneske havde passet Spisestuen. Plejepersonalet holder undertiden daarligt Hus med de uddelte Næringsmidler, saaledes skal det paa Nykøbing, hvor der uddeltes 70g Margarine pro.pers. være Tilfældet, at de allerede om Morgenen har brugt den rigelige Dagration op.

22 Det vilde være praktisk og økonomisk at indføre den Bestemmelse, at Funktionærer eller Personale, der ikke spiser i Spisestue kun kan faa smurt Smørrebrød udleveret og ikke de dertil brugte Ingredienser.

Tørkosten rekvireredes gennem Spiselister, hvorpaa der var særlige Rubriker for Patienter paa 3' og paa 1'og2' Pleje og for Plejepersonalet. For de Funktionærer der spiste i Spisestuen, var det derimod overflødigt at rekvirere.

Hele Systemet er ret kompliceret og derfor bliver Spiselisterne det ogsaa.

Det vilde betyde en stor Simplifikation af Arbejdet,

saavel ved Udfærdigelse af Spiseliste,som ved Bestilling af Varer,Tilberedning af Maden,Uddeling og Servering,om der ogsaa for Tørkostens Vedkommende kunde indføres større Ensartethed.

2) Nye Ordning.

Medens de 5 Sindssygehospitaler for Middagsmadens Vedkommende har givet deres ubetingede Tilslutning til Sundhedsstyrelsens i November 1920 fremsendte Forslag om Indførelse af Fællesregulativ med en enkelt Kostklasse,har Direktionerne udtalt Betænkelighed overfor Indførelse af fælles Tørkostreglement for samtlige Forplejede.
Vordingborg anbefaler saaledes Overgang til een eller højst to Forplejningsklasser,idet det anbefales,at der tilstaas Hospitalerne en vis Bevægelsesfrihed m.H.t.den tørre Kosts Sammensætning(Valg af Brødsorter,Paalæg o.s.v.) for at tilfredsstille rimelige Krav fra den bedrestillede Befolknings Side(højere betalende Patienter og Funktionærer). Middelfart udtaler sig i samme Retning, medens Aarhus, Nykøbing og Viborg enten gennem Direktionernes Skrivelser eller Overlægernes mundtlige Udtalelser særlig nævner Ønskeligheden af, at Tørkosten forbedres for Funktionærernes Vedkommende f. Eks. ved en varm Aftenret.

Hr. Overlæge Helweg paapegede under en Samtale det uheldige i, at Patienterne,der paa Modtagelsesafdelingerne altid og ofte ogsaa paa andre Afdelinger var blandet uden Hensyn til Forplejningsklasserne,skulde have forskellig Kost.

Patienternes Tørkost. Sundhedsstyrelsens Forslag om Indførelse af Fællesregulativ blev netop fremsat for at forebygge denne uheldige Ordning,for at bringe Spiseordningen paa Sindssygehospitalerne i Overensstemmelse med Spiseordningen paa andre Hospitaler,og endelig fordi Sundhedsstyrelsen anser det for vigtigt,at man søger at give Patienterne den for deres Tilstand passende Kost. Hr. Overlæge Jacobsens

Udtalelser om det ønskelige i Indførelse af Diæter og Aarhus Sindssygehospitals Indførelse af Purédiæt viser, at man ude paa Anstalterne har Erfaring for, at der her er en Mangel ved den nugældende Kostordning.

Hvor der ikke er indrettet Officiantgang, hvilket Hr. Overlæge Helweg har nævnet som en hensigtsmæssig Ordning, henstilles det af følge Sundhedsstyrelsens Forslag ogsaa for Førkostens Vedkommende, saaledes at der ogsaa for denne vedtages et Reglement for Fuldkost, Skaanekost og Sygekost. Forslag til et saadant Reglement findes i Bilag 2. (mark Anm. paa Side 17)

Plejepersonalets Førkost. For Plejepersonalets og det øvrige underordnede Personales Vedkommende foreslaas det, at lade Fuldkostreglementet være gældende, idet man dog af Hensyn til, at Personalet maa formodes at præstere større Arbejde end Patienterne finder det rimeligt, at der ydes det visse Tillæg til Kosten. Forsaavidt det findes ønskeligt kunde dette Tillæg gives i et særligt Morgenmaaltid, saaledes som det er Praksis paa Vordingborg Sindssygehospital eller man kunde give Tillægget i Form af Margarine og Paalæg.

Funktionærernes Førkost. For Funktionærernes Vedkommende foreslaas det ligeledes at lade Reglementets Bestemmelser være Norm, men det foreslaas at imødekomme Anstaltens ønske om Forbedring af Funktionærernes Førkost ved at supplere denne med en varm Aftenret, og eventuelt yderligere et lignende Tillæg som det, der gives til Plejepersonalet. I denne Forbindelse henvises iøvrigt til ovennævnte Bemærkning om det dækkede Bords Betydning.

Ingrediensmængder.

Erfaringen har lært Hospitalerne, at de kvindelige Patienter ikke spiser saa meget som de mandlige. I Reglen udleveres der efter Afdelingernes Rekvisition blot forholdsvis færre Stykker til Kvinde- end til Mandsafdelingerne, paa nogen Afdelinger faar forholdsvis flere Kvinder end Mænd Franskbrød som Ekstratillæg og og i Stedet giver de Afkald paa noget Rug eller Sigtebrød. Paa Aarhus Sindssygehospital er der en gennemført Forskel i Tykkelsen paa de

Brødskiver, der gives Mands- og Kvindeafdelingerne, hvorimod der ikke er Forskel paa Margarine og Paalægsmængden paa hver Skive.

27 Næringsindholdet i den nugældende Tørkost varierer efter en foreløbig Beregning mellem 1300 og 1500 for kvindelige og 1600 og 2000 Kalorier for mandlige Patienter paa 3' Pleje.

I Udkast til Tørkostreglement (Bilag 2) er som Rettesnor angivet Sammensætning af en Tørkost beregnet for Kvinder (ca 1500 Kalorier) og en Tørkost beregnet for Mænd (ca. 1900 Kalorier). Viser disse Rationer sig ikke tilstrækkelige kan-

28 ligesom nu - gives Tillægsrationer bestaaende af Rugbrød med Margarine.

29 Ligesom nu bør Afdelingerne paa Spiselisten rekvirere det Antal Stykker Smørrebrød, Afdelingen mener at have Brug for,

forsaavidt Mængden er mindre end den i Reglementet angivne. Hvis der ønskes mere f.Eks. til Patienter med strengt legemligt Arbejde, maa dette kun ske efter Lægens Ordination.

Anm. om Patienternes Tørkost.

Hvis det anses for ønskeligt, at bevare Muligheden for, at velstillede Patienter faar Forbedringer i Kosten, kunde man tænke sig, at der gaves saadanne Patienter et Tillæg af Paalæg og Margarine til Tørkosten, samtidigt med at Brødskiverne i deres Kost skæres tyndere. Saadanne Patienter maatte betale ekstra, hvad Tillægget kostede.

Gennemgang af Forslagets Fuldkost-Tørkost.

30 Grød. Det er foreslaaet til Morgenmaaltidet at give Grød af Byg- eller Havregryn til samtlige Fuldkostforplejede. Det er det almindeligste nu, at Hospitalerne giver Bygvandgrød om Morgenen; paa Vordingborg hørte Grøden til ordinær Forplejning, paa de andre Hospitaler gaves Grød eller Havresuppe som Ekstraforplejning til fra 24 - 65 % af Patienterne.

For at forhindre, at Patienterne bliver kede af Grøden kan det tilraades 1) at give Portioner, der ikke er for store (det foreslaaes at anvende 60 g Gryn pr. Portion til Mandssiden og 40 g til Kvindesiden svarende til henholdsvis 5 og godt 3 dl. Grød) 2) at veksle mellem Byg og Havregryn (i Januar 1922 var Gennemsnitsprisen pr. kg 37,5 og 44 øre; pr Portion Gryn a'gnstl. 50 g er dette 1,88 og 2,20 øre. Forskellen var saaledes kun 0,32 øre pr. Portion.*) 3) undertiden at give Frugtmos til Grøden. Naar der gives Frugtmos, kan Sødmælken erstattes af Skummetmælk, naar dette blot ikke sker til Stadighed. Det skal endelig anføres, at hvis der den foregaaende Dags Middag er levnet noget Grød eller Vælling i Køkkenet, og denne ikke kan finde Anvendelse til Skaane- eller Sygekost, kan den godt blandes i Morgengrøden; hvis den røres ordentlig ud og koger godt igennem, vil den blot forøge Grødens Velsmag og Næringsindhold.

31. Det er foreslaaet, at give 10 g. st. Melis til hver Portion Grød og 2 dl. Sødmælk. Sødmælken bør være sund, raa, frisk Sødmælk, der indeholder 3% Mælkefedt. Mælk af denne Kvalitet anvendes ikke meget nu, men den stigende Brug af vegetabilsk Margarine gør det vistnok ønskeligt jævnlig at give raa Sødmælk i den ordinære Forplejning. Skm. Mælk, der nu gives til Grød er betydelig billigere - 2 dl. kostede 2,1 øre, medens 2 dl. Sødmælk kostede 5,3 øre**- men den har ringe

---

* for 4300 Mennesker i 300 Dage er det alligevel en Merudgift paa 3870 Kr. hvis Havregryn anvendes hver Dag.
**) Merudgiften er 3,2 øre, dette bliver for 4300 Mennesker i 300 Dage 46,000 Kr.

Betydning som profylaktisk Middel mod Avitaminoser.

I Almindelighed holder Patienterne meget af Mælk. Paa en Afdeling udtaltes det under mit Besøg, at Patienterne forlangte Grød for at faa Mælk, men at de ofte levnede Grøden. Forsaavidt Patienterne vedbliver at levne Grød, naar der anvendes Havregrød i Stedet for Byggrød eller gives Frugtmos til Byggrøden, maa Grød og Sukker erstattes af 1 Skive Rugbrød (70g) og 10g Margarine, hvorimod den raa søde Mælk ikke til Stadighed bør
32. udelades.

Forsaavidt det maatte ønskes, kan det tilføjes i Forslaget, at Morgengrøden (med Sødmælk og Melis) paa Søn- og Helligdage kan erstattes af

1 Skive Sigtebrød
½ Skive Rugbrød
15 g. Margarine.

Brød. Iøvrigt er der ikke saa stor Forskel paa den foreslaaede Tørkost og den Tørkost, der gives nu. Brødets Art har stor Indflydelse paa Tørkostens Kvalitet; Tørkosten vil tiltale de fleste mere, hvis der ikke gives Rugbrød alene, saaledes som Praksis er for ordinær 3' Forplejning paa Vordingborg og Viborg. Overlæge Helweg udtalte da ogsaa, at det var ønskeligt, om Patienterne fik noget Franskbrød, Middelfart praktiserer dette, idet der uddeles ½ Skive Franskbrød til hver Patient til hvert af Frokostmaaltiderne, medens Nykøbing i Stedet anvender Sigtebrød til hvert Maaltid.

Det kunde vel være ønskeligt at gaa saa vidt som Nykøbing, ligesom det ogsaa vilde være i Overensstemmelse med dansk Levesæt, om man gav Sigtebrød - eller Hvedebrød - til hvert Tørkostmaaltid; men da ikke alene økonomiske Grunde taler derimod, gives Sigtebrød i Forslaget kun til Eftermiddags-
33. kaffen, saaledes som Skikken er paa Aarhus.

Efter de nyere Ernæringsteorier vil Sigtebrød og Hvedebrød, der jo er fremstillet af sigtet Mel, ikke fuldt ud kunne erstatte Rugbrødet, fordi dette- takket være Kliddelene-

indeholder betydelig mere de for Sundheden nødvendige Vitaminer
Rugbrødet maa altsaa gerne være klidholdigt ,men derimod ikke
for surt,hvilket ofte er Tilfældet med Landbrød.Det er muligt
34. at standse Brødets Hævning,før der kommer for stort Syreover-
skud i Brødet,hvorfor det ikke vil være nogen ubillig Fordring
at stille til Leverandørerne,at Rugbrødet ikke maa være surt.
Paa Middelfart gives en Del af Rugbrødet som Ceresbrød.

Saavel Rugbrød som Sigtebrød bør være velbagt,af økonomiske Grunde bør der ikke være Hulrum mellem Skorpe og Krumme, ligesom Brødet ikke maa revne eller smuldre,naar det skæres paa Maskine.Noget Affald vil der altid være ved Brødskæringen,fordi Endeskiverne ikke kan skæres tilstrækkelig tyndt, dette Affald bestemtes i Nykøbing til 9,3% for Rugbrød,men til noget mere for Sigtebrød,nemlig 15,4%.

Brødaffaldet anvendes i Almindelighed til øllebrød eller Brødsuppe, i Viborg uddeltes det ureelle Brød ogsaa som Middagsbrød. Bliver der for meget Brødaffald til, at det hele kan anvendes til Middagsmad ,anvendes det til Hestefoder.

Rugbrødet skæres nu i forsk.Tykkelse til 3' og 2' Forplejning.Skiverne til 3' pleje vejede paa Vordingborg,Viborg og Nykøbing 70 g, paa Middelfart 60g og paa Aarhus 40 g 60g.Brødskiverne havde et Areal af 11X 12 cm.Tykkelsen var ret passende til Folk med god Appetit.Rugbrødsskiverne til 2' Pleje var noget lettere(dette bidrog ogsaa til at gøre Tørkosten paa 2'Pleje mere velsmagende), men ogsaa for 3' Pleje Patienterne anvendte man paa Aarhus tyndere Brød til Kvindeafdelingerne (40 g) end til Mandsafdelingerne (60g).Har Kvinder frit Valg vil de i Almindelighed foretrække tyndt Brød, medens Mænd foretrækker tykkere Brød.

Smøres der lige tykt Lag og lægges der lige meget Paalæg paa tynde og tykke Skiver,spares der kun Brød ved Kvindernes ringere Appetit,men bestilles der forholdsvis færre Stykker Brød til Kvindeafd.end til Mandsafdelingen spares der til-

lige Margarine og Paalæg.

35. I Forslaget til Tørkost er opført Rugbrødsskiver af samme Vægt (70g)til Mænd og Kvinder.

36. De Forplejede paa 2' Pleje kunde maaske fremtidig faa tyndere Brød,uden at Lighedsprincipet blev brudt nævneværdigt.

37. Skorpeløst Brød uddeltes i Nykøbing til de Afdelinger,der havde Patienter med særlig daarlige Tænder,det giver en Del Ekstraarbejde for Køkkenet at skære Skorpen af hver enkelt Brødskive,men da det er uøkonomisk at smøre Margarine og Paalæg paa Skorper,der ikke spises,bør Muligheden for at faa skorpeløst Brød antagelig bevares.Mange Patienter har daarlige Tænder,gav man dem tyndere Brød vilde de ogsaa lettere kunne tygge det.

Sigtebrødsskiverne har samme Areal som Rugbrødsskiverne, men vejer i Almindelighed kun 50g,hvilket er meget passende.

38. Hvedebrødsskiver vejede ca.30g pr.Stk.Paa Søn- og Helligdage er det foreslaaet at give Hvedebrød til Eftermiddagskaffen i Stedet for Sigtebrød.

Ækvivalenttal for de forskellige Brødsorter er ønsket oplyst.Næringsindholdet er omtrent ens (100 g Rugbrød=253 Kalorier, 100g Sigtebrød=266 Kalorier og 100g Franskbrød=272 Kalorier),hvorfor man for at faa samme Næringsmængde som i 70 g Rugbrød maatte spise 67g Sigtebrød og 65 g Hvedebrød.Men da de sidstnævnte Brødsorter er mere voluminøse,gør samme Vægtmængde af disse Indtryk af at veje betydelig mere end Rugbrødsskiverne.Naar hertil kommer at der tales om, at Sigtebrød og Hvedebrød er lettere fordøjeligt end Rugbrødet,er det forklarligt,at man- maaske ogsaa paavirket af Prisen for de 3 Brødsorter -har erstattet en vis Mængde Rugbrød med en langt mindre Vægt Sigte- eller Hvedebrød. For 1,70 øre kunde faas 70g Rugbrød men kun 33 g.Sigtebrød og 20g Hvedebrød.Naar det erindres, at Ønsket om Finbrød i Reglen fremsættes af Folk med

svag Mave og ringe Appetit,kan man vel med nogen Hensyntagen til ovennævnte Grunde regne,at 1 Skive Rugbrød å 70 g (177 Kalorier for 1,7 øre) kan erstattes med 1 Skive
39. Sigtebrød å 50 Grm.(133 Kalorier for 2,59 øre) og 1½ Skive Hvedebrød a 45g (122 Kalorier for 3,8øre).

Erstatning af Rugbrød med Sigtebrød betyder altsaa en Forøgelse af Udgiften med 0,89 øre og en Formindskelse af Næringsindholdet med 44 Kalorier. Fuldkostpatienter med god Appetit og sund Mave bør derfor hovedsagelig have Rugbrød.

Margarine.Paa alle Anstalter bruges siden 1911 næsten udelukkende Margarine og ikke Smør,saavel til Tørkost,som til Middagsmad.Da den vegetabilske Margarine kun kostede 139 øre pr. kg.og den animalske 212 øre pr.kg.,anvendtes mest vegetabilsk Margarine.Margarinen blev altid æltet med Farve før Brugen,dette Ekstraarbejde vilde Køkkenerne blive sparet for,hvis det blev tilladt Margarinefabrikkerne at farve Margarinen.

Der brugtes fra 8–12g Margarine pr. Skive Rugbrød,ca.10 g.pr.Skive Sigtebrød og fra 4–7g pr.Skive Hvedebrød.Paa Grundlag heraf er der i Forlaget beregnet 10 g Margarine
40. pr.Skive Rug- og Sigtebrød og 5 g pr.Skive Franskbrød. Beregner man denne Mængde i Forhold til 100 g Brød,vil man finde,at det svarer til henholdsvis 14, 20 og 17 g Margarine. Ved Udvejning af Margarine til Funktionærer og Personale kan man regne, at 20 g pr 100 g Brød er en passende Mængde; (60 g Margarine er herefter tilstrækkeligt til 300 g Brød og 70 g til 350 g Brød).

41 I Forslaget er der kun nævnet Smør som Ekstraforplejning til Funktionærerne. Forsaavidt det ikke af økonomiske og praktiske Grunde er uheldigt overhovedet at bruge Smør, skal det foreslaaes at give Funktionærerne Smør til Morgenmaaltidet

i Stedet for Margarine; nu faar saavel Funktionærer som 2 Plejе Patienter Paalæg til Morgenmaaltidet; dette er ikke i Overensstemmelse med dansk Skik og bør derfor i hvert Fald afskaffes.

Til Funktionærer der spiser Grød om Morgenen, beregnes 10 g Margarine eller Smør, til Funktionærer, der kun spiser Brød 20 g. Merudgiften til 20 g Smør var i Jan.1922 8,10-2,78 5,32 øre*/

Ost.Det er foreslaaet at give Ost paa en Skive (ca 25g) hver Aften.Ost gives nu daglig paa en a to Skiver Brød; der anvendes Mejeriost (skm.Mælks Ost) til kun 58-65 øre pr.kg; dette billige Produkt er ret smagløst,man søger Oste,der har en saadan Konsistens at de kan skæres paa Oste- eller Brødmaskine uden for stort Svind (naar Osten er for blød bliver Skæresvindet (navnlig hvis Kniven ikke er meget skarp) betydeligt, i Nykøbing bestemtes det saaledes til 29%.) Det har vist sig vanskeligt at faa godt lagrede Oste,muligvis bliver det i Fremtiden ogsaa vanskeligt at faa firkantede Oste,som er bedst egnede til Maskinskæring,fordi det indenfor det danske Mælkeriforbund er en Bevægelse for at danske Exportoste skal være runde.Ostene bør have samme Tværsnitsareal som Rugbrød (11 Gange 12 cm),og bør, efter at Skorpen er skrabet af,kunne skæres paa Maskine i hele Skiver af passende Tykkelse,saaledes at hver Skive med enkelte Bevægelser kan lægges paa de smurte Brødskiver.Da Osteskiverne maa have en vis Tykkelse,bør Osten ikke være for skarp,men den bør være saa velsmagende,at den kan bidrage til at gøre Tørkosten tiltalende.Forvalteren i Nykøbing udtalte,at det var ønskeligt,at der indførtes en Standardost;da det forekommer mig, at Ost er et af de Næringsmidler,ved hvilke Fællesindkøb fra et enkelt Mejeri,der gik ind paa at fremstille Ost af den Form og Kvalitet,som Hospitalerne har Brug for,kunde

*/ Merudgiften til 300 Funktionærer i 365 Dage er 6120 Kr. aarlig.

løse de nuværende Vanskeligheder undlader jeg ikke at henlede
2. Opmærksomheden herpaa

Der bruges fra 16-30g Ost pr.Skive Brød,i Forslaget er regnet med 25g daglig pro pers. til Fuldkost og Skaanekost.Det vilde saaledes komme til at dreje sig om 40 - 50000 kg Ost aarlig for alle 5 Hospitaler (det er 1/50 af den i 1919 og 1/200 af den i 1920 fra Danmark exporterede Ost.)

"Smøreost" Paa Viborg anvendtes foruden "Skæreosten" om Eftermiddagen hver Aften - i St.f. Margarine - Klosterost, der var æltet med Margarine i Forholdet 5/100.Af denne Blanding brugtes 10 g pr.Skive Brød.Paa Nykøbing anvendtes hveranden Aften "Skæreost" og hveranden Aften Knapost blandet i Margarine i Forholdet 15*100,der brugtes af denne Blanding 15g til hver Skive bart Brød.

43. Det foreslaas eventuelt at give Smøreost til Eftermiddagskaffe afvekslende med Marmelade og Kunsthonning.

Paalæg. I Forslaget tænkes Paalæget givet om Aftenen i en Mængde af ca.25g - Mængden maa veksle efter Arten af Paalæget.

Patienterne faar nu daglig 1 Skive med een Slags Paalæg, der gaves enten Morgen (Aarhus,Viborg) Eftermiddag(Vordingborg eller Aften(Middelfart ,Nykøbing) - Gives Grød om Morgenen kan ½ a 1 Skive Margarinebrød nok glide ned til Theen uden Paalæg.Til Eftermiddagskaffen er det foreslaaet at give, saaledes som det gives paa Aarhus og Nykøbing,Marmelade endvidere Kunsthonning,og ovenfor er nævnet Smøreost.

44. Paalæget maa da gives om Aftenen;saavidt jeg har faaet oplyst, vil der ikke blive rejst nogen Indvending derimod.

Hr.Overlæge Jacobsen udtalte Ønsket om,at der kunde gives
45. 2 Slags Paalæg i Stedet for som nu een Slags, uden at Antallet af Skiver derved blev forøget.Hvis man ikke samtidig indfører flere Slags Paalæg,vil denne Forandring kun gøre Tørkosten mere ensformig.

Skal der anvendes 2 Slags Paalæg bør der opstilles en

Paalægsturnus,men Hospitalerne maa have Lejlighed til a25.
prøve nye billigere Paalægsretter og meddele hinanden
Resultatet.

46. Tanken om Afholdelse af en Paalægskonkurrence mellem Sinds-
sygehospitalerne fremsættes herved.De anvendte Ingredienser,
det færdige Paalægs Pris,(beregnet med samme Gennemsnits-
priser) pr.kg.,den til 1 Skive Rugbrød (a 70g) med 10g
Margarine nødvendige Mængde,eventuelt den til 1 Skive Rug-
brød uden Margarine nødvendige Mængde angives, Prøve af
Paalæg og Smørrebrød udstilles og Prisen for 1 Skive Smør-
rebrød vedføjes.

Størstedelen af det Paalæg,der nu anvendes,fremstilles i
Anstalternes Køkken.Til 3die Forplejning anvendes underti-
den fersk,salt og røget Kød,men det hyppigst anvendte Paalæg
er Pølse,Leverpostej,Sildesalat,Kødfars og forsk. Kødbudding
er ved hvilke Levninger af kogt Kød bliver anvendt.

Ogsaa her anvendes visse Sorter som Skærepaalæg og andre
som Smørepaalæg.Tomater,Radiser,Frugt og Grønsager saas
ikke anvendt.

For hyppig Anvendelse af Smørepaalæg vil virke kedsom-
meligt,hvis 2 Slags Paalæg indføres burde den ene Slags
altid være Skærepaalæg.Ændringen vil ikke medføre Merud-
gift,men lidt forøget Arbejde i Køkkenet,Smørrebrøded bør
ligesom nu leveres ud til Afdelingerne i hele Skiver,og
Afdelingerne maa ved Serveringen skære Skiverne over.

Anvendelse af Kødlevninger til Paalæg paa de forsk.
Anstalter skal omtales nærmere.

Paa Middelfart blev alle Levninger af Kød eller Pølse
(Pølseender) lagt i Saltlage,og naar en tilstrækkelig
stor Portion var samlet blev det hakket med Løg og anvendt
enten som "Trillekød" eller til Sildesalat,Hachis eller
Frikadeller.Af Trillekød,der ogsaa anvendtes paa de andre
Anstalter ,medgik fra 20-32 g pr. Skive Brød,dette Paalæg
var ret velsmagende,men ikke videre pænt.Nykøbing Hospi-

tal havde man ogsaa en smukkere og mere økonomisk Anvendelse, navnlig af hakket salt og røget Kød, idet dette blev blandet med Margarine f. Eks. i Forholdet 400/100 og smurt paa Smørrebrød, der medgik 10g af Blandingen pr. Skive. Paa Aarhus og Viborg Anstalter kogtes en Kødbudding af det hakkede Kød og denne anvendtes som Skærepaalæg (ca 38g pr. Skive). Her burde man ligesom ved Kogning af Kødfars til Paalæg anvende Buddingforme med samme Tværsnit som Rugbrød (11-12 cm), saaledes at hver Maskinskaaret Skive Kødfars smukt kan dække en Skive Rugbrød.

Den foreslaaede Tørkost er beregnet til ca 1900 Kalorier for Mænd og ca 1500 for Kvinder.

Ved Tørkostens Tilberedning og Transport maa udvises stor Omhu og Akuratesse. Dette behøver ikke betyde, at Arbejdet gaar langsomt fra Haanden. Det var ogte en Fornøjelse at se, hvor hurtigt Køkkenpigerne arbejdede. Brødet blev smurt (i 2 Tilfælde med en Hastighed af 18 Skiver pr. Minut), stablet op og eventuelt belagt med Paalæg.

Paa Nykøbing lagdes der megen Vægt paa, at Paalæget dækkede hele Rugbrødsskiven, derfor saa Smørrebrødet altid pænt ud der. Paa Nykøbing blev Smørrebrødet derefter talt af paa flade Bakker, en til hver Afdeling. Stykkerne laa her taglagte over hverandre og lod sig derofr med Lethed skille efter Ankomsten til Afdelingen.

Bakkerne blev skudt ind i Madvognen og paa den Maade transporteret ud til Afdelingen.

Bakkesystemet, der nu ogsaa er indført paa Aarhus Hospital anbefales paa det bedste. Paa Vordingborg anvendes flade Blikkasser og paa Middelfart Kurve til Transport af Smørrebrødet, men her undgaar man ikke, at Smørrebrødet maa stables op, og det medfører, at man ude paa Afdelingerne har vanskeligt ved at faa Smørrebrødet til at tage sig ud, fordi

Paalæget fra det ene Stykke hænger i Undersiden af det næste. Værre er det dog ,naar man anvender de gamle malede Trækasser, som endnu er i Brug paa Viborg,fordi Stablerne der er højere end i de flade Blikkasser,og fordi Kasserne nu efterhaanden er for smaa til Afdelingerne,saa Smørrebrødet bliver trykket
48. under Transporten.Der bør snarest mulig indføres Bakker.paa Viborg,saaledes at denne vigtige Betingelse for omhyggelig Behandling af Tørkosten kommer til Stede.

Udgiften til den ordinære Fuldkost Tørkost vil – beregnet med Sindssygehospitalernes Gennemsnitspriser for Januar 1922 – blive 38,81 øre for Mænd og 34,24 øre for Kvinder.

Hvis samtlige Forplejede var paa Fuldkost-Tørkost og man regner med en lignende Fordeling af Mænd og Kvinder som nu vil den aarlige Udgift til ordinær Tørkost blive:

38,81 . 1825.365 er lig 258420 Kr.
34,24 . 2475.365 " " 309155 Kr.
567575 Kr.for alle 5 Hospitaler.

Hertil kommer Udgiften til Middag og til Ekstraforplejning , ligesom Forholdet forrykkes fordi Skaanekostens Tørkost er ca.5 øre dyrere end Fuldkosten,hvorimod Sygekostens Tørkost koster omtrent det samme som Fuldkosten.

De i det foregaaende,i Noter under Teksten,nævnte Angivelser af Merudgift i Anledning af en eller anden Ændring i Kosten maa ses i Forhold til den samlede Tørkostudgift.

Havregryn i St.f. Byggryn hver Dag hele Aaret for samtlige Forplejede vil medføre en Stigning af Tørkostudgiften med ca,0,56 %

Sødmælk i St.f. Skm.Mælk hver Hverdag for samtl. Forplejede vil medføre en Stigning af Tørkostudgiften af ca. 8%

Smør til Funktionærernes Morgenmad i St.f. Margarine hver Dag vil medføre en Stigning af Tørkostudgiften med ca 1,08%.

Vilde man se Stigningen i Forhold til Udgiften til baade

Tørkost og Middag kan den procentiske Stigning ved de tre ovennævnte Ændringer regnes til omtrent det halve.

Ekstraforplejning.

Naar der under Fuldkostforplejning er anført nogle Levnedsmidler, der kan gives ~~til Fuldkost~~ som Ekstra forplejningen, er der kun tænkt paa den Ekstraforplejning, som kan tænkes nødvendig til Patienter med strengt legemligt Arbejde eller til Patienter med særlig stor Appetit. For at det for dem ønskelige Tillæg, der altid bør ordineres af Lægen ikke skal blive for dyrt, er der nævnet Næringsmidler, der i Forhold til deres Næringsindhold er billige. M

Maaske vilde det være praktisk at opføre disse som Tillægsrationer, f.Eks. Tillæg I.

		Kalorier	Pris
Rugbrød med Margarine.	Rugbrød 70g	177	1,70
	Margarine 10g	78	1,39
		255	3,09

Tillæg II.

Havresuppe	Havregryn	50	195	2,20
	Farin	10	41	0,55
	ev.Saft	30	31	3,30
			267	5,85

Tillæg III

Sigtebrød m. Margarine	Sigtebrød	50	133	2,59
	Margarine	10	78	1,39
			211	3,98

Tillæg IV

Bygvandgrød m. Skm.Mælk	Byggryn	60	210	2,25
	st.Melis	10	41	0,60
	sk.Mælk	200	178	2,14
			329	4,99

Gennemgang af Skaanekostens Tørkost (Bilag 2)

Der foreslaas de samme Maaltider og saa vidt mulig samme Ingredienser som til Fuldkosten, kun gives der til alle Maaltider Sigtebrød i St.f. Rugbrød og Kaffé au lait i Stedet for Kaffe om Eftermiddagen. Paalægget, der anvendes til Skaanekosten maa ikke være for stærkt krydret.

Tørkosten er beregnet til 1800 Kalorier for en Mandsration og ca. 1500 Kalorier for en Kvinderation og Udgiften til henholdsvis 44 og 39 øre.

Til Patienter, der ikke taaler Mælk, maa gives Frugtsaft eller Marmelade til Morgengrøden og The eller Havresuppe om Eftermiddagen.

Som Tillæg kan gives de under Fuldkost nævnte Tillæg II og III, eventuelt ogsaa IV.

Gennemgang af Sygekostens Tørkost (Bilag 2)

Der foreslaaes de samme Tørkostmaaltider, som i de to andre Kostformer. Der gives Hvedebrød, Tvebak, The og Havregryn og desuden indtil 4 dl. Sødmælk daglig. Der er ikke opstillet særlige Mands- og Kvinderation, Næringsindholdet er beregnet til ca 1500 Kalorier og Udgiften til 39 øre pro pers.

Skaanekosten Servitering vanskelig at skaffe tilstrækkelig

Søn- og Helligdage – tilsvarende Retterne.
Jul : Gaasesteg. Risengrød –
Flæskesteg
Paaske : Bøf . Oxesteg . (

Gule Ærter : Flæsk ?

Dr Reiter . Skaanekost } + Mælk Mælkediæt kan maaske undværes
:

Skaanekost til Feber patienter & tilstrækkelig
Δ
Franskbrød v. Skaanekost. (Det er foreslaaet ved Sygekost.

Boniller . foreslaaes ved Diæten med mange Leverbetændelser

Havresupper – ved Skaanekosten
cacao – i Vand m. Fløde.

Mælk ved Teetabletter

2den Taske

Törkost. Brödsuppe.
pr. Person

Öl ikke til nogit af Maaltider.

25
26

et halvt St. Hvedebröd til hvert Maaltid.

½ L. til Kvinderne & Børn
1 L til Mandene eller 8 Deciliter.

31 Raa Södmelk kan ikke skaffes; men pasteuriseret.?
Mt opvarmes til 80° C.

Brödsuppe med Cacao
Kærnemelkbrödsuppe.

Chocoladesuppe
Brun Kaal med Flæskehvinge } Torsd. i 4de Uge.

Risengrynsklatter & vanskelige at lave.

Æbler med Ris?
Tysk Stuvning. Kaal & Bönner at en Gryde – Kartofler
Kolt & Bönner Kaal – Kød (Flæsk Lammekød eller Kalvekød
Vandgryn Margarine – under Laag: 3 T
Kalt Rabe Gryden skal rystes af og til

Frikadeller? } Svært at lave – det afhænger af hvor mange det skal
Fiskegratin } lave til.
Fiskerulladе

Ostindisk Karry – Bør lidt stærk til Sygekosten
Kartoffelsalat svært at lave fordi Kartoffel er meget –
Biksemad – maa laves af frisk Kød