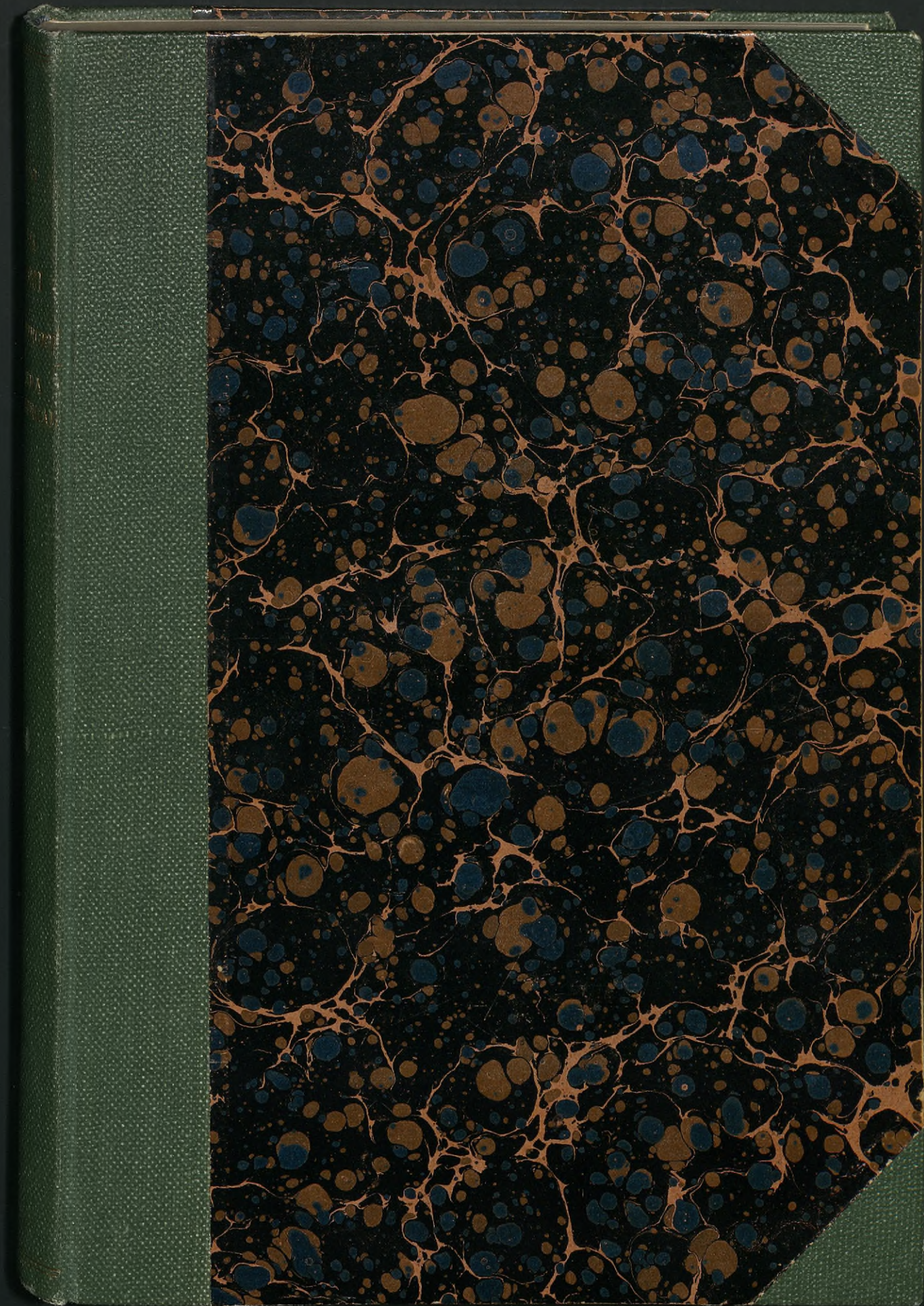




Det här verket har digitaliserats vid Göteborgs universitetsbibliotek och är fritt att använda. Alla tryckta texter är OCR-tolkade till maskinläsbar text. Det betyder att du kan söka och kopiera texten från dokumentet. Vissa äldre dokument med dåligt tryck kan vara svåra att OCR-tolka korrekt vilket medför att den OCR-tolkade texten kan innehålla fel och därför bör man visuellt jämföra med verkets bilder för att avgöra vad som är riktigt.

This work has been digitized at Gothenburg University Library and is free to use. All printed texts have been OCR-processed and converted to machine readable text. This means that you can search and copy text from the document. Some early printed books are hard to OCR-process correctly and the text may contain errors, so one should always visually compare it with the images to determine what is correct.







Allmänna Sektionen

Ekon.

Sv.

Husl.







# HUSLIG EKONOMI

OCH DESS TILLÄMPNING PÅ

UTSPISNINGEN VID ALLMÄNNA INRÄTTNINGAR

UTARBETAD AF

AUG. ALMÉN



STOCKHOLM

P. A. NORSTEDT & SÖNERS FÖRLAG

HUSLIG EKONOMI

AF HUSLIG EKONOMI

UTPISNINGEN VID ALLMÄNNA INRÄTTNINGAR

AF HUSLIG EKONOMI

AUG. ALMÉN



STOCKHOLM

KUNGL. BOKTRYCKERIET. P. A. NORSTEDT & SÖNER.

1902



## Förord.

Den husliga ekonomien har under senare år alltmera uppmärksamhetsvärd. För dess tillämpning på utspisningen vid allmänna inrättningar har emellertid någon från praktisk synpunkt tillfredsställande ledning allt hittills saknats. Denna brist har jag genom nu föreliggande arbete sökt i någon mån fylla.

För detta ändamål har jag först meddelat några kortfattade upplysningar angående de vanligaste födoämnenas sammansättning, näringsvärde, pris och billighet. Därefter följer en redogörelse för nu tillämpade spisordningar vid ett stort antal allmänna inrättningar, sammanförda i olika grupper såsom hospital, sjukhus, försörjningsanstalter o. s. v. Med tillämpning af i arbetets fyra första kapitel och den dit hänförliga tab. A. anförda siffror har jag för hvarje särskild spisordning uträknat dess sammansättning, näringsvärde, pris och billighet. Till belysning af, huru jag härvid gått till väga, ber jag att få hänvisa till bokens sista kapitel med rubriken »Extraportioner». Tillika har jag mot de nu gällande spisordningarna framställt åtskilliga anmärkningar samt därvid gifvit anvisning på lämpligaste sättet för felens afhjälpande.

I de af mig utarbetade och här meddelade förslagen till nya spisordningar såväl för rikets hospital och asylor som för arbets- och försörjningsinrättningar har jag, med behörig uppmärksamhet på kostnaden för utspisningen, sökt åstadkomma en lämplig fördelning af de olika näringsämnena och tillika sökt undvika den stora enformighet i kosten, som nu nästan genomgående vidlåder utspisningen vid de allmänna inrättningarna i vårt land.

Har jag genom detta mitt arbete kunnat bidra till en förbättring härutinnan, är den möda jag därpå nedlagt icke förlorad.

Stockholm i december 1901.

*Aug. Almén.*





## Innehållsförteckning.

	Sid.
Inledning . . . . .	1.
Förkortningar . . . . .	4.
Kap. I. Animala näringsmedels beskaffenhet . . . . .	5.
» II. Vegetabiliska näringsmedels beskaffenhet . . . . .	29.
» III. Animala näringsmedels pris, näringsvärde och billighet . . . . .	51.
» IV. Vegetabiliska näringsmedels pris, näringsvärde och billighet . . . . .	70.
» V. Spisordningar vid rikets hospital och asyler . . . . .	79.
» VI. Utspisningen vid en del af rikets lasarett och sjukhus . . . . .	131.
» VII. Utspisningen vid några försörjnings- och arbetsinrättningar . . . . .	148.
» VIII. Utspisningen vid barnhusinrättningarna i Göteborg och Stockholm . . . . .	158.
» IX. Utspisningen vid de centrala fångvårdsanstalterna . . . . .	160.
» X. Utspisningen inom armén m. m. . . . .	161.
» XI. Utspisningen vid flottan . . . . .	164.
» XII. Extraportioner . . . . .	166.
Register . . . . .	175.
Spisordningar . . . . .	1.
Tabeller . . . . .	180.



## Inledning.

Vill man utröna en spisordnings beskaffenhet med hänsyn till födans näringsvärde samt huru detta förhåller sig till priset å däri ingående näringsmedel, eller med andra ord huruvida en spisordning är billig eller dyr, kan detta svårligen ske, med mindre man åsätter ett visst penningvärde å alla däri ingående närande ämnen och sedan jämför dessa penningvärdens summa med priset å alla i spisordningen ingående mat- och dryckesvaror.

Till grund för dessa beräkningar har man lagt saluprisen å några bland våra allmänt begagnade näringsmedel, företrädesvis sådana, som utmärkas genom rikedom på en grupp af näringsämnen och nära nog saknad af andra grupper. Såsom närande ämnen anses *albuminater*,\* *fett* och *kolhydrater*. På detta sätt har man sökt penningvärdet å t. ex. kolhydrater i potatis. Af priset på andra näringsmedel, innehållande en blandning af t. ex. albuminater och kolhydrater, har man, efter afdrag för priset å däri ingående kolhydrater, beräknat värdet för albuminaterna; slutligen har man på samma sätt beräknat värdet för fett. De sålunda vunna resultaten kunna väl tjäna till ledning vid bedömandet af våra vanliga matvarors näringsvärde, hvilket, jämfördt med samma varors salupris, gifver ett lättfattligt uttryck för deras billighet. En viss godtycklighet kan emellertid härvid ej undvikas, och man har vanligen måst åsätta flertalet animala albuminater ett 2—3 gånger högre värde än det för vegetabiliska albuminater beräknade.

Äfven om animala albuminater med rätta anses lättare och mera fullständigt åtkomliga för matsmältningen än vegetabiliska albuminater, förefinnes dock dem emellan icke någon verklig skillnad, än mindre någon så stor som den oftast antagna; ja, från praktisk synpunkt sedt, torde albuminaterna kunna anses äga samma värde, oafsedt deras ursprung från djur eller växter. Behörigen fördeladt och vid vanlig kroppsvärme flytande fett är i allmänhet lättsmält och därför af samma värde, vare sig dess ursprung är från djur eller växter. Alla vegetabiliska albuminater och kolhydrater anses däremot icke sinsemellan hafva samma värde. Albuminaterna i ärtor,

\* Med detta visserligen något föråldrade uttryck afser jag hvad man numera betecknar som *ägghviteämnen* (i vidsträckt bemärkelse).

potatis eller groft bröd anses af mängen hafva ett mindre näringsvärde än motsvarande mängder, hämtade från våra vanliga sädeslag eller från fint bröd. Till stöd för denna åsikt åberopas vanligen åtskilliga med omsorg anställda, direkta försök, hvilka jag för min del dock icke kan tillerkänna något särdeles stort värde, enär dessa försök utförts från en ensidigt kemisk, ingalunda fysiologisk synpunkt. Mot desammas värde kan för öfrigt anföras, att man därvid användt dels en ensidig, icke blandad föda, dels ock en alltför stor myckenhet af en del matvaror. Såsom exempel härpå må nämnas, att vid en del försök dagligen lär användts: af mjukt rågbröd 1.360 g., af mjölk 4 liter, af ärter 588 g. och af potatis 3.278 g., utgörande dessa mängder för bröd nära 2, för mjölk 4, för ärter 4—5 och för potatis 8—10 gånger så mycket som de vid vanlig, blandad kost förekommande. Det måste väcka större förvåning, att så stora mängder kunnat på en dag förtäras, än att en icke obetydlig del af däri ingående albuminater och kolhydrater bortgått osmälta, görande mera ondt än godt. Från rent praktisk synpunkt sedt, och där fråga är om vanlig utspisning med blandad kost åt *friska* personer, torde fett och kolhydrater kunna anses äga lika eller nästan lika högt näringsvärde, oafsedt om dessa ämnen hämtats från animala eller vegetabiliska näringsmedel. Vid vanlig utspisning åt friska personer synes mig ej heller någon väsentlig skillnad förefinnas mellan animala och vegetabiliska albuminater; kolhydrater i fint och groft bröd kunna ock i hufvudsak anses vara af samma näringsvärde.

Äfven om en af näringsmedlens förnämsta uppgifter må anses vara att underhålla den ständigt inom organismen fortgående förbränningen, följer däraf icke, att det fysiologiska förbränningsvärdet bör läggas till grund för en värdering af albuminater, fett och kolhydrater, ej heller att 1 g. kolhydrater kan anses vara likvärdigt med 1 g. albuminater, så att hvarje gram af dessa båda skulle äga lika förbränningsvärde, motsvarande 4.1 värmeenheter, eller att 1 g. fett skulle motsvara 9.3 värmeenheter. Omräknas mängden af i en spisordning ingående albuminater, fett och kolhydrater till *ve*,\* enligt ofvan angifna värden af 4.1 och 9.3 *ve* för hvarje g., får man visserligen ett enkelt uttryck för samma spisordnings värde, uttryckt i *ve*, till jämförelse med en annan spisordnings summa *ve*, men man får dock icke sluta till den ena eller andra spisordningens verkliga företräde endast på grund af däri ingående *ve*, ty det är ingalunda likgiltigt, hvarifrån dessa *ve* hämtas. Äfven om *a*, *f* och *k* kunna i viss mån ersätta hvarandra, så att öfverflöd inom en grupp kan minska bristen inom en annan,

\* Förkortningarnas betydelse angifves å sid. 4.

så kan dock en viss mängd af  $a$  ej undvaras. Albuminaterna kunna, såsom varande de enda kväfvhaltiga, aldrig ersättas af de kvävfria  $f$  och  $k$ . Då man nu vid beräkning af organismens behof af näring och vid jämförelse mellan olika spisordningars  $nv$  brukar angifva dessas olika mängd af  $ve$  och därefter bedöma dessa spisordningars värden, blifver detta omdöme därför ofta vilseledande. Hvarken  $a$  eller  $f$  kunna undvaras, äfven om kolhydraterna kunna åstadkomma tillräckligt antal  $ve$ .

Närhelst man för rent praktiska ändamål vill beräkna  $nv$  hos en matvara eller en spisordning och dess prisbillighet — förhållandet mellan  $nv$  och  $p$  — nödgas man, för att få en jämförelse dem emellan, åsätta ett visst penningvärde för en viss mängd af  $a$ ,  $f$  och  $k$ . Alltsedan 1885 har jag beräknat värdet för 100 gram af:  $a$  till 15 öre,  $f$  till 20 öre och  $k$  till 2 öre. Dessa värden kunna väl synas vara helt godtyckligt valda, men de äro dock så noga afvägda, att desamma motsvara de pris, som i verkligheten betalas för dessa näringsämnen vid inköp af matvaror, icke efter vanliga torgpriser, men väl efter medeltalet af under olika år för vårt land gällande leveranspriser. Vid sådan blandad och omväxlande kost, som vanligen användes i enskilda, enkla hem och vid allmänna inrättningar, motsvarar det på ofvan angifna sätt beräknade  $nv$  å summan af däri ingående näringsmedel i regel leveranspriset därå, endast med några få procent öfver- eller understigande detta. Vid sådan kost, som är bruklig i fattighus och därmed jämförliga inrättningar, där födan måste väljas med hufvudsaklig hänsyn till prisbilligheten, blifver  $b$  aldrig = 1, men vanligen omkring 0.80, d. v. s. 20 procent lägre än *medelvärdet*. För kvällsmåltiden stannar billigheten stundom 35 procent under medelvärdet. Vid sådan kost åter, som användes i öfverensstämmelse med lyckligare lottade personers vanor och smak, så ock till patienter af första klass, blifver billigheten ofta omkring 1.50, d. v. s. matvarorna betalas då, hufvudsakligen för välsmaklighetens skull, 50 procent utöfver deras näringsvärde. Man kan af ofvan angifna siffror och beräkningar genast se, huruvida en viss matvara är dyr eller billig samt om en viss spisordning är dyr eller billig i och för sig eller vid jämförelse med andra spisordningar. I det följande skola härpå anföras många exempel beträffande såväl olika matvaror som olika spisordningar.

## Förkortningar.

<i>a</i>	= albuminater.	<i>m. m.</i>	= med mera.
<i>a. a.</i>	= anförda arbete.	<i>midd.</i>	= middagsmåltid.
<i>aff.</i>	= affall, värdelöst.	<i>morg.</i>	= morgonmåltid.
<i>aft.</i>	= aftonmåltid.	<i>M.</i>	= måndag.
<i>b</i>	= billighet,	<i>nv</i>	= näringsvärde.
<i>bil.</i>	= bilaga.	<i>n:o, nr.</i>	= nummer.
<i>cl.</i>	= centiliter.	<i>np.</i>	= normalportion.
<i>eg. v.</i>	= egentlig vikt.	<i>O.</i>	= onsdag.
<i>f</i>	= fett.	<i>p</i>	= pris.
<i>fr.</i>	= frukost.	<i>pm., <sup>0</sup>/<sub>100</sub></i>	= promille.
<i>F.</i>	= fredag.	<i>pr., <sup>0</sup>/<sub>10</sub></i>	= procent.
<i>g. gr.</i>	= gram.	<i>s</i>	= salter.
<i>h., hosp.</i>	= hospital.	<i>sj.</i>	= sjukhus.
<i>k</i>	= kolhydrater.	<i>S.</i>	= söndag.
<i>kcm.</i>	= kubikcentimeter.	<i>Sp.</i>	= spisordning.
<i>kg.</i>	= kilogram.	<i>tab., Tab.</i>	= tabell.
<i>l.</i>	= liter.	<i>Tisd.</i>	= tisdag.
<i>las.</i>	= lasarett.	<i>Torsd.</i>	= torsdag.
<i>L.</i>	= lördag.	<i>v, va</i>	= vatten.
<i>m. fl.</i>	= med flera.	<i>ve</i>	= värmeenheter.

## I. Animala näringsmedels beskaffenhet.

Tab. A. a. Kött. N:o 1—40.

För våra allmänt begagnade matvaror angifves i tabell A mängden af däri vanligen ingående *a*, *f*, *k*, *s*, *v* och *aff.*, varande uppgifterna härom dels hämtade från »*Chemie der menschlichen Nahrungs- und Genussmittel von Dr J. König, Dritte Auflage, I Bd., Berlin 1899*», dels ock grundade på af mig utförda undersökningar af några af våra viktigaste näringsmedel, bland hvilka må nämnas kött, fläsk, fisk samt bröd, för hvilka praktiskt användbara siffror förr oftast saknats. Tämligen öfverensstämmande uppgifter finnas om beskaffenheten hos det från senor, brosk och fettväfnad befriade magra köttet eller muskeln, utvisande, enligt Tab. A 4, för 1 kg.:  $210 a + 20 f + 15 s + 755 v$ . Den från kött och senor befriade fettväfnaden håller i procent omkring  $2 a + 88 f + 10 v$ . Uppgifterna om *slaktköttets* beskaffenhet äro däremot mycket växlande, särskildt beträffande det däri ingående fettets mängd, hvarpå såsom exempel må nämnas, att slaktkött af magra, halffeta och hel-feta nötkreatur uppgifves hålla 5, 13, ja, 26 procent rent fett.

I den mest tillförlitliga uppgift jag sett antages 1 kg. vanligt leveranskött bestå af 750 g. rent kött eller muskel, 100 g. fettväfnad och 150 g. affall, bestående detta af ben, brosk och senor. Dessa 750 g. muskler innehålla, enligt här ofvan ur Tab. A 4 angifna siffror,  $158 a + 15 f + 11 s + 566 v$ ; 100 g. fettväfnad åter  $2 a + 88 f + 0 s + 10 v$ . Af 1 kg. slaktkött fås alltså efter ofvan anförda, från mina å Tab. A något afvikande, uppgifter  $160 a + 103 f + 11 s + 576 v + 150 aff.$ ; för 1 kg. utgör fettets således 10.3 %, motsvarande 64 % af albuminaternas myckenhet.

Då frågan om beskaffenheten af hos oss brukligt leveranskött onekligen har ett stort praktiskt intresse och mig veterligen ingen uppgift härom förefinnes, har jag vid åtskilliga, om ock väl få, tillfällen undersökt sådant till sjukhus levererad kött. Uti två med omsorg beredda *generalprof* bestämdes mängden af *a* och *f*, dels genom noggrant särskiljande af kött- och fettväfnad och bestäm-



mande af fettets mängd i hvardera väfnaden, dels ock genom vanligt bestämmande af kväfvemängden och därpå beräknad halt af *a* samt genom extraktion med eter af råfettet och därpå genom vägning bestämd halt af *f*. Det ena profvet af kött var så magert, att det svårligen skulle kunnat godkännas såsom leveransgiltigt enligt därför numera gällande fordringar. Det andra profvet af kött var från ett kokreatur, som under 2—3 veckor gått på gräs-bete, dock utan att gödas. Af 1 kg. benfritt kött erhöles i medeltal af:

det sämre köttet  $212 a + 84 f + 14 s + 690 v$ , alltså  $a : f = 100 : 40$   
 det bättre köttet  $183 a + 166 f + 11 s + 640 v$ , »  $a : f = 100 : 91$   
 medeltal för båda  $197 a + 125 f + 13 s + 665 v$ , »  $a : f = 100 : 63$

Genom god utfodring och gödning af djur afsattes en myckenhet fett såväl inom musklerna som ock i ännu större mängd annorstädes i kroppen, och då fettväfnaden i förhållande till musklerna håller helt obetydligt af *a*, *s* och *v*, men mycket *f*, kommer följaktligen slaktköttet från feta djur att hålla mindre *a*, *s* och *v* än slaktköttet från magra djur; det förra utmärkes däremot genom sin relativa rikedom på fett. Såsom exempel på hvilken stor skillnad, som kan förefinnas hos benfritt kött från halffeta och helfeta nötkreatur, må anföras följande siffror, beräknade i g. för 1 kg.:

n:o 1 halffeta djurs kött  $165 a + 220 f + 8 s + 607 v$ ,  
 n:o 2 helfeta djurs kött  $131 a + 347 f + 7 s + 515 v$ .

N:o 1 höll 33 % mer *f* än *a* och n:o 2 drygt 150 % mer *f* än *a*. Då nu fettet är den till näringsvärde förnämsta delen af köttet, blifver det ofta billigare att trots priset köpa fett kött för måttligt pris än magert kött för lågt pris.

Vid köttleveranser till allmänna inrättningar användes i regel väl endast kött af relativt magra nötkreatur, men då fordringarna på sådant leveranskött under senare år ökats och för öfrigt numera blifvit behörigen fastställda, tror jag, att man kommer det verkliga förhållandet närmast med följande siffror för 3 olika slag af nötkött, affallet på nedan angifna grunder beräknadt till 15 % eller 150 g. på 1 kg. af råvarans vikt.

Tab. A 1. vanligt kött . . .  $170 a + 100 f + 0 k + 12 s + 568 v + 150 aff$ .  
 Tab. A 5. vackert kött . . .  $165 a + 120 f + 0 k + 11 s + 554 v + 150 aff$ .  
 Tab. A 7. halffett kött . . .  $156 a + 140 f + 0 k + 10 s + 544 v + 150 aff$ .

Fettets mängd uppgår här för de 3 olika slagen af leveranskött till 59, 73 och 90 % af albuminaternas mängd. Benfritt leveranskött utvisar följande siffror:

Tab. A. 2 vanligt kött, benfritt . . .	200 <i>a</i> + 118 <i>f</i> + 0 <i>k</i> + 14 <i>s</i> + 668 <i>v</i> .
Tab. A. 6 vackert kött, benfritt . . .	194 <i>a</i> + 141 <i>f</i> + 0 <i>k</i> + 13 <i>s</i> + 652 <i>v</i> .
Tab. A. 8 halffett kött, benfritt . . .	183 <i>a</i> + 165 <i>f</i> + 0 <i>k</i> + 12 <i>s</i> + 640 <i>v</i> .

Förhållandet mellan *a* och *f* förblifver naturligtvis detsamma för benfritt kött som för kött med ben.

Användes det myckna affallet, såsom brukligt och lämpligt är, vid kokning af köttsoopor, fås af märgen och de benen vidsittande senorna åtskilligt mera fett, än ofvan är angifvet.

*Benens* mängd i vanligt kött uppgifves vanligen uppgå till 11—19% af råvarans vikt. Denna stora olikhet härrör antagligen och hufvudsakligen af olika uppfattningar om, hvad som bör förstås med ben. Mången beräknar endast vikten af de urkokta benen, under det att andra med ben förstå icke endast dessa ben utan äfven brosk och senor, d. v. s. allt, som icke omedelbart användes vid det kokta eller stekta köttets utportionering och som jag kallar *affall*. För utrönande af affallets mängd har jag dels personligen, dels ock med andras hjälp, anställt vägning af sådant nötkött, som levererats till två sjukhus, två hospital och åtta regementen. Vid det ena hospitalet utfördes vägningen med allt kött, som användes under tre och en half månad, och vid det andra under sex månader. För dessa 12 olika anstalter erhöles därvid följande resultat, utvisande mängden affall, (ben, brosk och senor) i procent af råvarans eller leveransköttets vikt: 11.1, 11.2, 11.8, 12.6, 13.7, 13.8, 14.0, 14.4, 18.0, 18.8, 18.9 och 19.0 % eller i medeltal 14.8, som i afrundadt tal motsvarar 15 % eller 150 pm. De lägre talen afse kokta, rena ben; de högre talen benens, broskets och senornas, d. v. s. affallets mängd. Vid två anstalter har man vägt benen för sig, och brosk och senor för sig, och därvid fått rena ben till 13.7 % och brosk med senor till 4.3 % eller tillsammans 18 % affall. Vid en annan anstalt blefvo motsvarande siffror 13.1 och 5.7 eller 18.8 % affall. Såsom resultat af de många vägningarna kan mängden af kokta, rena ben utan nämnvärdt fel beräknas till 10 % och af brosk med senor till 5 %, då affallets mängd blifver 15 % eller 150 pm. af leveransköttets vikt. Benens mängd är lika stor i färskt och salt kött, i bringa och stek. Det kan förefalla oväntadt, att en stor, till utseendet nästan benfri stek håller lika mycket ben som främre fjärdedelen eller frampartan af ett djur, med därtill hörande ryggkotor och refben. Förhållandet kan dock förklaras såsom beroende därpå, att ryggkotor och refben äro porösa, voluminösa och lätta, under det att det stora lårbenet är tjockt, kompakt och mycket tungt. I stora stekar af oxer och älg har jag funnit 18—19 % ben.

Icke sällan framställes den frågan, huru många procent af leveransköttet böra erhållas såsom behörigen kokt kött. Utbytet

beror i väsentlig mån af det sätt, hvarpå kokningen utföres, och än mer på den tid köttet kokas. Man önskar gärna erhålla en god, kraftig köttsoppa och ett likaledes godt, kraftigt kött, hvilket icke kan erhållas af samma köttmängd. Vid allmänna inrättningar lägger man hufvudvikten på soppan och kokar därför vanligen köttet alltför länge, 3—4 timmar. Mången anser, att hälften af det råa köttet bör kunna erhållas såsom kokt kött, hvilket vid stekning och väl ordnad kokning af stora köttstycken nog kan låta sig göra. Af mig anställda vägningar visa emellertid, att i praktiken och vid allmänna inrättningar det kokta köttet sällan öfverstiger 45 % af färsk och 47 % af salt råvara. Det under kokningen erhållna, ofvan soppan flytande fett eller flottytren har uppgått till 3—6 % af råvaran. Vid stekning i ugn af stora stycken nötkött eller gödkalfstek torde det stekta köttet kunna beräknas till 50—55 % af råvarans vikt. Vid enahanda stekning af skinka torde utbytet uppgå till omkring 70 %.

Jämlikt nådig befallning har K. Medicinalstyrelsen genom kungörelse af den 16 september 1891 (Bihang till Svensk Författningssamling 1891 n:o 50) till ledning och efterrättelse vid leveransers fullgörande och kontrollen däröfver, meddelat åtskilliga bestämmelser, hvilka i det följande anföras vid de särskilda födoämnen.

Till ytterligare ledning vid bedömandet af hithörande varors beskaffenhet och tillämpningen af här ofvan nämnda föreskrifter må hänvisas till ett af mig utgifvet mindre arbete, »Våra vanligaste proviantartiklars beskaffenhet jämte anvisningar för deras bedömande», (100 sid.) Stockholm 1891, P. A. Norstedt & Söners förlag.

För 40 å tab. A uppräknade olika slag af kött, hämtadt hufvudsakligen från våra husdjur, angifves där sammansättning och *nv*; dessa varor hafva varit, sådana de oftast förekomma i handeln och vid vanliga leveranser. De å samma tabell anförda siffrorna afvika stundom icke obetydligt från motsvarande siffror hos *König* m. fl. författare, och detta särskildt beträffande köttets fettmängd, som i allmänhet och af skäl, som ofvan nämnts, vanligen uppgifves mycket för låg. Att hålla sig till medeltal, beräknade enligt de olika författarnes uppgifter, skulle leda till felaktiga resultat, enär analyserna sinsemellan avvika så väsentligt, att t. ex. fettets mängd för samma matvaror af en författare uppgifves vara 10—20 gånger större, än det är enligt en annans uppgift.

I de flesta tabeller öfver köttvarors sammansättning angifves denna för *benfri* vara, hvaraf följer, att för kött med ben *nv* ej kan beräknas, innan afdrag gjorts för benens och affallets mängd. Äfven förutsatt att affallets myckenhet är någorlunda känd, blifva på detta sätt uppställda tabeller svårhandterliga och mycket besvärliga att använda. Å tab. A angifves därför alltid affallets mängd, därest

sådant finnes, och hafva alla öfriga i sådan matvara ingående beståndsdelar i öfverensstämmelse härmed behörigen minskats.

De sålunda minskade talen anföras omedelbart å Tab. A, som därigenom blifver lätt och bekväm att använda, vare sig man vill beräkna en matvaras sammansättning och näringsvärde eller jämföra olika spisordningar sinsemellan. Villigt erkännes, att någon godtycklighet vidlåder de å tabellen anförda siffrorna; dessa synas mig dock fullt antagliga och äro de bästa, som stått mig till buds. Att nu anföras skälen härför skulle blifva alltför vidlyftigt; en och annan antydan därom skall dock lämnas i det följande.

Färskt kött skall vid leveranser till allmänna inrättningar, enligt K. Medic.-styrelsens ofvan åberopade kungörelse, hafva följande egenskaper.

*Kött af nötkreatur, färskt*, skall levereras af utvuxna, feta eller vid godt hull varande, fullt friska djur. Det bör till färgen vara vackert rött, ej blekt, men utan dragning åt svart eller blått; i snitt tvärsöfver muskeltrådarna bör det vara tydligt marmorerad genom i köttmassan förekommande strimmor af fett; börande fettväfnaden hafva en ljusgul, ej höggul, än mindre rödgul färg. Märgen i de grofva benen bör vara af gråröd färg, till konsistensen fast, utan sur eller unken lukt. Köttet skall vara fritt från hufvud, halsar, läggår och skankar samt bestå af ungefär lika delar frampart och bakpart med kvarsittande stekar och andra kött- och fettrika delar af djuret.

Till halsen räknas den nära hufvudet befintliga, ej sällan efter slaktningen delvis bloddränkta delen af djuret. Till läggår och skankar räknas de nedre delarna af fram- och bakben, hvilka böra vara aflägsnade ofvan knä- och hasleder, där den köttiga delen vidtager. Jämför Almén, a. a. sid. 5.

Enär goda skäl ofvan anförts för det sätt, hvarpå mängden af *aff.*, *nv* m. m. beräknats för de å Tab. A under 1, 2, 5, 6, 7 och 8 uppräknade olika slag af nötkött, är onödigt att vidare orda härom. *Köttfärs*, A 3, beredes vanligen af de köttiga delarna af djurets frampart, och motsvara siffrorna för köttfärsen därför de under A 2 för benfritt nötkött anförda. De under A 4 angifna siffrorna visa, att det från fett och senor befriade rena köttet eller *muskeln* håller endast 2 % fett och har ett lågt *nv*. Under A 9 anförda siffror för *stek* och *bringa* af oxe eller vuxen kalv motsvara i det närmaste de under A 5 för vackert slaktkött anförda talen, men med något mindre fett, enär till stek vanligen användas de köttrika, från fettväfnad delvis befriade delarna af djuret. *Benfri biff* och *benfritt innanlår*, A 10 och 11, kunna till beskaffenheten jämföras med vackert benfritt kött, A 6, men hålla mera *a* och mindre *f*, enär till dem användas de köttrikaste, relativt fettfattiga delarna af djuret.

*Färsk tunga*, A. 12, har relativt mycket fett, då den innehåller lika mycket *f* som *a*. Tungan är visserligen utan ben, men tabellen angifver ändock 8 % affall, enär den hårda yttre betäckningen eller skinnnet får anses vara af ringa värde och ofta borttages före

tungans användande. Såsom *buljongskött* användes vanligen sämre och billigare kött, såsom *hals* och *lägg*, A 13, eller *oxsvans*, A 14, varande de förra därtill både bättre och billigare än oxsvans. Att koka buljong på vanligt kött är ingalunda hushållsaktigt; jämför buljong (bland extraportioner). *Kalkkött*, *kalfbringa* och *kalfstek*, A 15, afviker till *nv* icke nämnvärdt från vanligt färskt nötkött. *Gödkalfstek*, A 16, har en växlande fetthalt, men den är dock alltid rikare på fett än vanligt nötkött, till följd hvaraf mängden af *a* är något mindre. *Kalkkotlett*, A 17, är vanligen benign, med mera affall än hos vanligt kött. Under A 18—20 angifves beskaflenheten af 3 olika slag af *färkött*. Allt färskött är, jämfördt med vanligt nötkött, rikt på fett, och detta särskildt vid höstetid, då priset vanligen är lägst, hvarför färskött då med fördel kan ersätta motsvarande mängd af nötkött. Färsk *renstek*, A 21, har enahanda sammansättning som vackert slaktkött. I handeln förekommande *hästkött*, A 22 och 23, är alltid magert, men särdeles billigt, hvarför detsamma borde användas vida mer, än hos oss är brukligt, förutsatt att köttet bekommit af djur, hvilka omedelbart före nedslaktningen besiktigats af veterinär och af denne blifvit behörigen godkändt och såsom sådant stämplat. I handeln förekommer numera äfven benfritt, utskuret och vackert hästkött, A 23, hvilket efter saltning och rökning är så likt rökt renstek, att det lätt förväxlas därmed.

*Lefver* af oxen eller ko, A 24, och af *gödkalf*, A 25, äro båda rika på *a*, men relativt fattiga på fett; gödkalflefvorn innehåller dock dubbelt så mycket fett som annan lefver. All lefver innehåller något litet kolhydrater, omkring 1 % glykogen, hvilken vid matsmältningen hastigt omsättes till socker. För senor och blodkärl m. m. beräknas 5 % affall. *Hjärta* af nötkreatur, A 26, motsvarar nästan vanligt kött med omkring 5 % affall. *Lunga* af nötkreatur, A 27, innehåller en myckenhet brosk, hvilket såsom nästan osmältbart hänförts till affall med 15 %. Lungan har mycket *a*, men helt obetydligt *f* eller endast 3.5 %. *Hjärtslag* eller *hjärta* med vidhängande lungor, A 28, säljes särdeles billigt och användes mycket af de mindre bemedlade. *Hjärtslag* innehåller mycket *a*, men så litet *f*, att däraf beredd lungmos bör tillredas med en myckenhet färskt, fett fläsk eller späck; korngryn tillsättes därjämte. För *höns*, hela, med inälvor, men plockade, angifver A 29 hela 40 % affall, hvilket kan förefalla högt, men torde vara riktigt, då af lefvande nötkreatur sällan erhålles mer än 60 % slaktadt kött. Efter afdrag för det myckna affallet blifva siffrorna för *a* och *f* små, om de jämföras med motsvarande tal för vanligt kött. Tab. A visar under 30 och 31, att köttet hos *hare*, *skogsfågel* och *rådjur* m. m. är rikt på albuminer och därför anses kraftigt och närande, ehuru sådant kött är ganska fattigt på fett. Fettväfnaden hos nötkreatur eller *osmält*

*talg*, A 32, består nästan uteslutande af *f*, väl 88 %, litet *va* och än mindre *a*, under det att *blod*, A 33, visar ett motsatt förhållande: 18 % *a*, nästan intet *f*, men 81 % vatten.

Tab. A angifver under 34—37 beskaffenheten af 4 olika salta köttvaror. Jämföras där anförda siffror med motsvarande siffror för färskt kött, synes, hvilka förändringar köttet undergår efter vanlig saltning. Vid lindrig saltning, rimsaltning, förlorar färskt kött 10 % och vid långvarig eller hård saltning, sådan som vanligen användes för leveransgiltig vara, väl 15 % af köttets vikt. Denna förlust drabbar hufvudsakligen vattnet, alldeles icke fettet, men väl albuminaterna; dessa minskas med omkring 1 % löslig ägghvita, som öfvergår i kött- eller saltlaken. Genom denna förlust af 14 % *va* kommer det salta köttet att innehålla mera *a* och *f* än motsvarande mängd färskt kött och blifver därigenom, fränsedt förändrad smak och någon förlust af värderika salter, mera närande än färskt kött. Den förändring köttet undergår genom saltningen synes af en jämförelse mellan siffrorna å Tab. A för 34 och 1, för 35 och 2, för 36 och 12, för 37 och 18.

Salt leveransgiltigt nötkött, A 34, skall hafva följande egenskaper.

*Kött af nötkreatur, salt*, skall levereras behörigen och tillräckligt saltadt och lakadt, beredt af färskt kött af ofvan angifven beskaffenhet. Salt kött bör vara i tvärsnitt marmorradt; ej hårdt, af jämn färg samt ren lukt och smak i alla köttets såväl yttre som inre delar. De inre närmast benen varande delarna böra ej vara mörka eller bruna, ej heller hafva unken dålig lukt eller smak. Större leveranser må utgöras af stora köttstycken om 6—8 kilos vikt, men leveransen i dess helhet bör innehålla ungefär lika delar af fram- och bakpart med kvarsittande köttiga delar af djuret. Levereras salt kött i kärl med lake, skola kärnen vara täta och laken hafva ren lukt och smak samt vara tillräcklig att täcka allt köttet. Vid uppvägning tillses, att laken fått obehindradt afrinna från det under 24 timmar dessförinnan fritt upplagda köttet. Jämför Almén a. a. sid. 12.

Samma Tab. A angifver under 38—40 beskaffenheten af 4 slags *kokt*, salt eller färskt kött. Det kokta köttet väger vanligen omkring 45, sällan 50 % af det råa eller okokta köttets vikt, och då förlusten drabbar vattnets mängd, endast helt litet albuminaterna, men icke fettet, blifva följaktligen siffrorna för *a* och *f* mycket höga, omkring dubbelt så höga som för färskt, benfritt kött. Dessa 4 slag af kokt kött användas vanligen under namn af kallskuret. Kokas salt kött af vackert, benfritt, vanligt kött, t. ex. innanlåret, bör därvid erhållas högre utbyte, väl 55 % kallskuret kött; priset blifver härigenom lägre, och salt kött bör därför icke köpas *kokt*.

Tab. A. b. **Fläsk.** N:o 41—54.

*Fläsk* användes under olika former samt är mycket omtyckt af rik och fattig och för den senare nästan oundärligt, då hans dag-

liga behof af fett icke på billigare sätt kan tillfredsställas. Det allätande svinet kan gödas lättare och fortare än andra djur; det användes ock först efter föregående gödning. Verkligen magert fläsk förekommer nästan aldrig i handeln och får ej godkännas vid leveranser. Fettmängden växlar betydligt hos olika djur och olika delar af samma djur. Skinkan är den köttrikaste och magraste delen af svinet, men tillika den till smaken mest värderade. Skinka betalas därför högre än vanligt fett fläsk, ehuru detta är mera närande och för den obemedlade mera begärligt. Under dessa förhållanden bör man ej alltid fordra, att salt fläsk skall levereras med vidhängande skinkor; det säljes billigare utan dessa och är då mera drygt och närande.

*Färskt* fläsk är svårt att förvara oskadadt, är odrygt och mindre omtyckt än salt fläsk; det har ock, jämfördt med detta, ringa förbrukning.

Leveransgiltigt *salt* fläsk skall hafva följande egenskaper.

*Fläsk, salt*, skall levereras af utvuxna, feta, fullt friska djur; den köttiga delen rikligt inmängd med fett; tillräckligt saltadt och lakdränkt; af ren icke sur eller härsken lukt eller smak; utan hufvud, ryggben, läggar och skankar; fritt från trikiner och dynt. Vid leveranser må användas större stycken af 2—4 kilos vikt, hämtade till ungefär lika delar af fram- och bakpart, med eller utan skinkor.

Levereras salt fläsk i kärl med lake, skola kärlden vara *täta* och laken hafva ren lukt och smak, samt vara tillräcklig att täcka allt fläsket. Då fläsket uppväges, tillses att laken fått obehindradt afrinna från det under 24 timmar dessförinnan fritt upplagda fläsket.

*Ann.* Färskt fläsk är en föga använd och i allmänhet olämplig proviantartikel. Då sådant fläsk undantagsvis behöfves, skall det uppfylla alla ofvan för salt fläsk angifna fordringar, med undantag för hvad saltningen beträffar. Jämför Almén a. a. sid. 15.

Alldenstund de siffror rörande fläskets sammansättning, som angifvas af olika författare, särskildt beträffande fettmängden, sinsemellan äro så afvikande, att man ej kan använda däraf beräknade medeltal, har jag å tabellen upptagit de siffror, som bäst öfverensstämman med resultatet af mina egna undersökningar å några prof på salt fläsk, användt vid leveranser, samt å amerikanskt sidfläsk eller långfläsk. Därest den å tabellen för en del fläskvaror angifna fettmängden skulle synas väl stor, må erinras därom, att leverantörerna finna det fördelaktigt att leverera endast fett fläsk och att magert, köttrikt fläsk sällan förekommer i handeln annat än såsom skinka, hvilken betingar ett högre saluppris än vanligt fläsk. Vid slakt erhålles vanligen omkring 75 % af det lefvande djurets vikt och således ett betydligt större utbyte än af nötkreatur. Vid kokning erhålles likaledes ett större utbyte än af nötkött, beroende affallet väsentligen på fettets mängd, men än mer på tiden, hvarunder

fläsket kokas, enär en del af fettväfnaden vid långvarig kokning liksom smälter bort och mycket fett samlas på ytan såsom flottyr. Vid å två anstalter under längre tid anställda försök erhöles vid den ena efter därstädes vanlig kokning 59 % kokt fläsk och 4 % flottyr, eller tillsammans 63 %, och vid den andra anstalten 70% kokt fläsk och 6 % flottyr, eller tillsammans 76 %, för båda anstalterna således i medeltal 68 % utbyte, under det att man af nötkött vanligen får endast omkring 47 % såsom kokt kött. Procenten af ben och affall är för fläsk betydligt lägre än för nötkreaturskött, vanligen ej mer än hälften däraf, eller 6—8 % af råvarans vikt. Vid saltning af fläsk blifver vikt förlusten ringa, i regel mindre än för kött; den brukar växla mellan 5 och 15 % samt är större för magert än för fett fläsk.

Beträffande de å Tab. A under 41—54 nämnda varorna torde böra meddelas följande.

A 41. *Färskt fläsk* torgföres och säljes i stor myckenhet såsom hela och halva djur, men då färskt fläsk vid förvaring snart skämmas, användes detsamma sällan utan föregående saltning och någon tids förvaring i saltlake, därunder fläsket, såsom ofvan är sagdt, brukar lättna 5—15 %. Jämföres färskt fläsk med färskt kött, A 1, synes, att fläsket håller betydligt mindre *a*, men 5 gånger så mycket *f* och föga affall.

A 42. *Salt fläsk* användes vida mer än färskt fläsk; det är fett-rikt, mycket närande och billigt, men såsom fattigt på albuminater begagnas det lämpligast tillsammans med på *a* rika matvaror, såsom ärter, bruna bönor, magert kött m. m. Leveransfläskets beskaffenhet är sid. 12 angifven.

A 43. Färskt, benfritt, fett *sidfläsk* användes bäst och mest såsom späckfläsk tillsammans med magert kött, till späckning af stekar och vildt, så ock i blandning med magert kött till köttbullar, köttfärs och korf m. m.

A 44. Det i handeln vanliga, feta, *benfria*, *amerikanska långfläsket* saltas hårdare än andra matvaror, men är detta oaktadt saltfattigt, beroende därpå, att detsamma innehåller nästan intet af köttväfnad och helt obetydligt vatten, men 70 % fett, hvilket sistnämnda ej förmår lösa eller upptaga något salt, som därför till största delen omgifver fläsket utan att intränga i dess inre delar. Priset å det amerikanska fläsket har under senare år stegrats högst betydligt. Äfven sedan därå numera gällande tullavgifter, uppgående till 20—30 öre för kg., blifvit pålagda, torde godt amerikanskt fläsk kunna levereras till allmänna inrättningar för 90 öre per kg., hvilket är något dyrare än inhemskt färskt och salt fläsk. Amerikanskt salt fläsk föredrages detta oaktadt af kroppsarbetare och särskildt skogsarbetare, enär dessa af egen erfarenhet veta, att



det amerikanska fläsket länge kan förvaras oskadadt med oförändrad, god smak och att detsamma är så drygt eller fettrikt, att det ej kan ersättas af inhemskt fläsk, som har betydligt mindre *nv* och därtill är odrygt.

A. 45—47. *Skinka* innehåller mera kött, vanligen kalladt magert fläsk, än andra delar af svinet. Den användes vanligen måttligt saltad, med eller utan lindrig rökning, som föga inverkar på varans pris, men icke obetydligt på dess *nv*. Skinka håller mera *a*, men betydligt mindre *f* än vanligt fläsk. Skinkan är till smaken bättre än fläsk, men är ock dyrare; den användes mycket såväl kokt som stekt af de mera bemedlade, men däremot helt obetydligt af de mindre bemedlade och fattiga.

A. 48. *Fläskhare* och *fläskkotlett* hafva obetydligt större *nv* än skinka; båda äro mycket omtyckta, men dyra och användas sällan eller aldrig af de mindre bemedlade.

A. 49. *Pressylta* beredes af fläsk och vanligen dessförinnan lindrigt kokt nötkött; blandningen kokas och pressas hårdt och förvaras i saltlake före dess användande. Pressylta innehåller vida mer *f* än *a*, har stort *nv* och icke ringa användning.

A. 50. *Fettväfnaden hos svinet, osmält ister*, är en vanlig handelsvara, hvilken hufvudsakligen har samma användning som skiradt ister. Härvid bör dock ej förbises, att fettväfnaden lätt härsknar och blifver dålig, under det att väl skiradt ister vid lämplig förvaring bibehåller sig oförändradt under en mycket lång tid.

A. 51. *Skiradt svinister* består nästan uteslutande af rent fett, är mycket billigt och därtill lätt att förvara välsmakande under längre tid, hvarför det i stället för det dyra smöret af de mindre bemedlade mycket användes vid matlagning, stekning af potatis och magert kött m. m. Det förr i marknaden förekommande amerikanska istret höll vanligen omkring 25 *pm*. vatten, eller 3—4 gånger så mycket som den å Tab. A angifna mängden, utan att detta röjdes af varans utseende. Om väl smält, hett ister fyller på heta buteljer och, sedan det afsvalnat, en matsked vatten och en tesked koksalt tillsätts samt buteljerna därefter korkas, så håller sig sålunda förvaradt ister oförändradt under lång tid, färdigt att vid behof användas.

A. 52—54. Under den gemensamma benämningen *Korf* användas åtskilliga blandningar af fläsk och kött, i billig korf ofta med tillsats af senor och brosk. Alldenstund svärligen nöjaktigt kan kontrolleras, huruvida alla till korfberedning använda varor äro fullgoda och från friska djur, bör korf ej inköpas, för så vidt icke tillverkaren är väl känd och förtjänar full tillit eller ock tillverkningen står under behörig uppsikt. Att använda korf vid leveranser till allmänna inrättningar synes mig betänkligt. Beredd i enskilda hem eller å sådana anstalter,

där råvarorna kunna kontrolleras, förtjänar korf åter stor användning till omväxling med kött och fläsk. Priset växlar mycket efter korfvens olika beskaffenhet och fetthalt. Det skenbart billiga priset å så kallad bräckkorf och annan billig korf, jämfördt med priset å råvarorna, förklaras delvis därigenom, att i korfven ofta ingår ej obetydligt med brosk, senor och vatten.

A. 52. *Medvurst* kallas en af fläsk och godt kött beredd, lindrigt saltad och rökt korf af bästa beskaffenhet, lätt att förvara oskadad och allmänt omtyckt, hållande omkring dubbelt så mycket *f* som *a* och endast litet *va*.

A. 53. *Soldatmedvurst* är mycket fattigare på fett och innehåller mera vatten än vanlig medvurst af prima beskaffenhet.

A. 54. Af en under namn af *bräckkorf* i handeln förekommande relativt billig vara har jag å torget i två städer inköpt prof. Vid undersökning har jag funnit dessa prof vara af nästan enahanda, å Tab. A under nr 54 anförd, sammansättning. Bräckkorf har nyligen börjat användas vid en stor allmän anstalt, och detta till stor belåtenhet.

#### Tab. A. c. Fisk. N:o. 55—73.

För mer än 20 år sedan har jag analyserat flertalet af de å Tab. A under nummer 55—73 uppräknade olika slag af färsk och salt fisk samt däraf beredda matvaror.\* Genom noggranna analyser bestämdes mängden af lösliga och olösliga albuminer, extraktivämnen, fett och salter m. m. samt affallets myckenhet. Såsom affall har jag räknat såväl fjäll, fenor och ben som inälfvor, rom och hufvud. Då de båda sistnämnda innehålla en myckenhet *a* och *f*, hade rätteligen endast en del af dem bort beräknas såsom affall. För färsk fisk uppgår affallet vanligen till 30 % af hela den orensade fiskens vikt, för vanlig rödspotta eller flundra till 22 %, men för spirlånga, gråsej och kabeljo endast till 9—15 %. Siffrorna för affall, 30—40 %, kunna väl förefalla höga, men äro låga, jämförda med motsvarande siffror för skillnaden mellan ett kreaturs lefvande och slaktade vikt och det affall, som ytterligare därutöfver måste beräknas för vanligt slaktkött.

Det från allt affall befriade rena fiskköttet är, fränsedt smak och färg, nära öfverensstämmande med nötkreaturens från fett befriade kött eller muskel. För vanlig flundra, rödspotta eller skädda, fås äfven beträffande sammansättningen enahanda siffror som för ren muskel af nötkreatur.

\* Jfr Almén, Analyse des Fleisches einiger Fische; särtryck ur Nova acta regiae societatis scientiarum Upsaliensis 1877.

Vid analyser af färskt benfritt fiskkött erhöj jag, allt beräknadt *pm.*, af:

ål . . . . .	134 <i>a</i>	329 <i>f</i>	9 <i>s</i> och	528 <i>v</i>
makrill . . . .	175 <i>a</i>	164 <i>f</i>	17 <i>s</i> »	644 <i>v</i>
lax . . . . .	181 <i>a</i>	101 <i>f</i>	15 <i>s</i> »	703 <i>v</i>
strömming . .	192 <i>a</i>	59 <i>f</i>	16 <i>s</i> »	733 <i>v</i>
rödspotta . .	194 <i>a</i>	18 <i>f</i>	15 <i>s</i> »	773 <i>v</i>
aborre . . . .	181 <i>a</i>	4 <i>f</i>	14 <i>s</i> »	801 <i>v</i>
torsk . . . . .	154 <i>a</i>	2 <i>f</i>	14 <i>s</i> »	830 <i>v</i>
gädda . . . . .	148 <i>a</i>	2 <i>f</i>	11 <i>s</i> »	839 <i>v</i>

Fetthalten växlar betydligt hos olika slag af slaktkött men än mer hos olika fiskars kött. Kött af magra fiskar, såsom gädda, torsk och aborre, innehåller 82 % *va*, hvadan hela torrsubstansen endast blifver 18 %, bestående nästan uteslutande af *a*, endast 3 *pm. f.* För flera andra fiskars kött växlar *va* mellan 64 och 77 %, af *a* finnas 17—19 %, under det att fettet växlar vida mer, mellan 2 och 16 %. Ålens kött är utmärkt genom en ovanlig rikedom på *f* och därigenom minskad mängd af öfriga ämnen; sådant kött innehåller 13 % *a* och 53 % *va*, men 33 % fett.

Då man ej köper fiskkött utan hel fisk, så har jag, af skäl som ofvan anförts beträffande kött och för att underlätta användandet af Tab. A, å densamma upptagit mängden af näringsämnen, först efter behörigt afdrag för affallets myckenhet. För färsk och salt fisk, där affallet är betydligt, blifva siffrorna för *nv* härigenom relativt obetydliga, för andra fiskvaror åter med helt ringa affall blifver *nv* högt. Beträffande mängden af *a* må sålunda nämnas, att leveransgiltigt nötkött har 17 %, mager färsk fisk omkring 11 %, spirlånga 53 %, stockfisk 66 % och fiskmjöl 74 % *a*.

Efter denna redogörelse för olika fiskvarors beskaffenhet torde ytterligare några upplysningar böra lämnas rörande vissa i tabellen uppräknade fiskvaror.

A. 55. *Ål* är framför öfriga fiskar utmärkt genom sällspord rikedom på fett och högt *nv*. Ålen är allmänt högt värderad och omtyckt, men tyvärr ock så dyr, att den egentligen användes endast af de mera bemedlade.

A. 56. *Färsk lax* är likaledes en allmänt omtyckt fisk, rik på fett, däri den dock öfverträffas af ål och makrill, med högt *nv*, men med så högt pris, att denna vara i allmänna spisordningar ej kunnat få någon användning.

A. 57. *Makrill* är fetare än lax och har högt *nv*; den är allmänt omtyckt, men mycket ömtålig vid förvaring.

A. 58. *Färsk sill*. Den af mig analyserade sillen var från Bohuslän och synes, jämförd med salt sill, A 67, hafva varit mycket mager. I motsats till hvad fallet brukar vara med annan färsk fisk, ledsnar man snart på färsk sill.

A. 59. *Färsk strömming* är, jämförd med förutnämnda slag af fisk, visserligen mager och antagligen alltid mycket magrare än salt sill, men den är detta oaktadt allmänt omtyckt och förekommer rikligt i handeln, vanligen till ett så lågt pris, att den äfven hos de mindre bemedlade med rätta har stor åtgång.

A. 60. *Flundra, skädda* eller *rödspotta* är en värdefull och därtill dryg fisk, som under senare år fått ökad användning och däraf är förtjänt. Den stora flundra, som kallas *helgeflundra*, har jag ej undersökt, men att döma af smak och utseende m. m. är denna fisk fetare och värdefullare än flundror i allmänhet och därtill mer än vanligt dryg.

A. 61—63. *Aborre, torsk* och *gädda* äro alla särdeles magra fiskar. Efter afdrag för 30% affall innehålla de endast omkring 12% fasta ämnen, men 58% vatten. Dessa fiskar blifva därigenom så odryga, att, äfven om priset vore relativt lågt, de dock ställa sig dyra, och detta än mer, enär vid utspisningen behöfves tillsats af mycket fett i en eller annan form. *Kolja* har jag ej undersökt; den liknar närmast torsk, men är värdefullare. Den har, där tillgången varit god, med rätta fått stor användning.

A. 64. *Fisk*. Enär i mången spisordning föreskrifves färsk fisk utan angifvande af visst slag däraf, och då sistnämnda fisksorter sinsemellan äro af nästan enahanda beskaffenhet, har jag för underlåtande af beräkningen af *nv*. under A. 64 sammanfört medeltalen för sist anförda tre slag af mager fisk.

A. 65. *Spirlånga*, eller lindrigt saltad och torkad långa, bibehåller efter torkningen knappast hälften af det vatten, som ingår i den färska fisken. På *a* finnes däremot stor rikedom, men nära nog frånvaro af *f*, hvarför vid utspisningen erfordras en myckenhet fett.

A. 66. *Gråsej, stockfisk* eller hårdt torkad *torsk*, hör till följd af uttorkningen till våra mest koncentrerade näringsmedel. Gråsej är nästan utan *f*, men har en så stor rikedom på albuminater, att dessa utgöra  $\frac{2}{3}$  af varans vikt. Gråsej är svår att använda, därest den ej beredes till lutfisk, hvartill åter erfordras både tid och arbete. I denna form och med *fet* sås, t. ex. smält smör eller margarin, är gråsej vanligen mycket omtyckt och användes allmänt, särskildt vid helger, så ock såsom ersättning för färsk fisk, då sådan ej kan anskaffas till skäligt pris. Förbises får dock ej, att gråsejen genom lutning blifver så voluminös och rik på vatten, att en mycket stor portion erfordras, därest ej *nv* skall blifva alldeles otillräckligt.

A. 67. *Salt sill* är, från praktisk synpunkt sedt, vår värdefullaste fisk, lätt att länge förvara oskadad och allmänt så omtyckt, att densamma kan förtäras flera dagar i hvarje vecka utan att

väcka minsta leda. Affallet är betydligt; detsamma uppgår till 40 %, men salt sill är så rik på *a* och *f* samt därtill så billig, att, äfven med under senare år därå stegrade pris, den har och med rätta förtjänar stor användning, särskildt bland de mindre bemedlade. Dessa söka delvis ersätta bristen på kött genom rikligt bruk af salt sill och salt strömming. Den vanligaste storleken på salt sill torde motsvara 150—200 g. per styck.

Leveransgiltig salt sill skall hafva följande egenskaper.

*Sill, salt*, skall levereras stor, fullvuxen, ljus och fast i köttet; med ljust eller svagt rödt, icke rödbrunt, mörkt ryggen, än mindre med mörkt, rödt kött omkring eller vid ryggen; utan härsken lukt eller smak. Levereras sill i tunnor, skola dessa vara *täta*, sillen väl packad och laken renluktande, tillräcklig att täcka all sill. Innan sillen uppväges, tillses att laken fått obehindradt afrinna från den under 24 timmar fritt och glest upplagda sillen. Jämför Almén a. a. sid. 20.

A. 68. *Salt strömming* är till näringsvärdet betydligt underlägsen salt sill, men har detta oaktadt större användning hos befolkningen kring Östersjön, Bottniska viken och därintill belägna landskap, och detta med rätta.

A. 69. *Salta laxsidor* äro mycket närande och allmänt omtyckta, men tillika så dyra, att denna vara äfven i Norrland har ringa åtgång, utom vid rike mans bord.

A. 70. *Kabeljo*, eller hårdt saltad torsk och långa, saknar liksom alla andra af dessa fiskar beredda matvaror nästan fett, men är rik på *a* och *v*, hvilket sistnämnda uppgår till nära nog hälften af varans vikt. Kabeljo kan länge förvaras oskadad. Vid utspisningen erfordras tillsats af mycket fett, t. ex. smält smör med ägg; eljest är kabeljo föga omtyckt. Använd med risgryn såsom pudding och med tillräckligt fett, ätes den gärna. Leveransgiltig kabeljo skall hafva följande egenskaper.

*Kabeljo* skall levereras nästan befri med köttet alltigenom hvitt, ej gult än mindre ljusrödt; behörigen saltad och därigenom varaktig; af frisk och ren ej unken lukt, utan bismak. Jämför Almén a. a. sid. 23.

A. 71. *Fiskmjöl* borde såsom varaktigt, lätt tillagadt och rikt på *a* hafva stor användning, hvilket dock förhindras af det alltför höga priset därå. Gråsej och spirlånga med liknande rikedom på *a* äro så billiga, att de böra föredragas.

A. 72. a och b, 73 a. *Anjovis*. Under dessa nummer anföras tre slag af *anjovis*, alla beredda af fet skarpsill. *Anjovis* i burkar beredes af den bästa skarpsillen, den *skinn- och befria anjovisen* i blecklådor vanligen af billigare skarpsill. Ingendera varan har vid utspisning å allmänna inrättningar någon användning, om ej till extra portioner såsom ökande matlusten.

A. 73 b. *Ättiksill*, beredd enligt bland »extra portioner» meddelad föreskrift, är allmänt omtyckt, ökar matlusten och är därtill ovanligt billig. Den förtjänar därför ökad användning.

## Tab. A d. Mjök, smör och ost. N:o 74—87.

Bland animala näringsmedel torde mjölken intaga första rummet. Den är mycket omtyckt och billig, lika outhärlig för fattig och rik. A. 74. *Fet mjök* skall vid leveranser till allmänna inrättningar hafva följande egenskaper.

*Mjök, fet*, skall levereras ren, oskummad, icke separerad, ospädd, af svagt gulvit icke blåaktig färg; utan lukt; af söt, mild, icke syrlig eller besk smak samt utan bismak, erinrande om ladugård eller rofvor och andra mjölkens godhet nedsättande fodermedel. Egentliga vikten bör vara omkring 1,032, men må växla mellan 1,029 och 1,034; skoland 100 gram mjök lämna minst 11,5 gram torr återstod och hålla *minst* 3 gram fett. Jämför Almén a. a. sid. 24.

Fet mjök kallas vanligen oskummad eller söt. Den förra benämningen är mindre lämplig, då därigenom ej uteslutes separerad mjök; den senare benämningen åter är felaktig, då mager eller skummad mjök kan vara lika söt som fet mjök, och båda syrliga. Till förekommande af icke sällsynta förväxlingar mellan skummad och oskummad mjök är bäst att utbyta dessa benämningar mot *fet* och *mager* mjök. Den från många kor härstammande *blandade* mjölken är till sin sammansättning föga föränderlig, med en *eg. v.* växlande mellan 1.030 och 1.033, sällan uppgående till 1.034. En *eg. v.* af 1.029 eller därunder gör mjölken misstänkt att vara utspädd med vatten eller härröra från otjänligt utfodrade kor. Att de för leveransgiltig mjök fastställda fordringarna på minst 11.5% torr återstod, med *minst* 3% smörfett, ingalunda äro för stränga, synes af följande. Vid å Stockholms hälsovårdsnämnds laboratorium under 1885 undersökta 628 prof på fet mjök, hämtade från mjölmagasinet och salutorg, var *eg. v.* i medeltal 1.032, endast i 2% af profven under 1.029, i ytterligare 3.5% af profven under 1.030. Fetthalten var i medeltal 36 *pm.*, men mindre än 30 *pm.* i 23% af alla profven; 26% af profven höllo mer än 40 *pm.* fett. Af alla under 17 månader dagligen undersökta prof på mjök från Stockholms mjölkförsäljningsbolag blefvo medeltalen: 1,033 *eg. v.*, 128 *pm.* fasta ämnen, däraf 38 *pm.* fett. Såsom medeltal för 20,000 prof på mjök, levererad af mjölkbolag i London, erhöles 1.032 *eg. v.*, med 128 g. fasta ämnen, däraf 37.5 fett, allt för kg. ej för liter. *König* angifver såsom medeltal för 793 analyser å fet mjök för kg.: 35 a, 37 f, 49 k, 7 s, 872 va. Då jag anser lämpligare att räkna med låga tal än med höga och då mjök säljes efter volym icke efter vikt, angifver Tab. A för *litern* 35 a, 35 f, 50 k, 7 s och 904 va eller summa 1031 g.

Till ledning vid bedömandet af den feta mjölkens godhet och igenkännande af ofta däri förekommande fel, stundom äfven förfalskningar, må hänvisas till sidorna 25—29 i ofvan återopade

arbete: »Om våra vanligaste proviantartiklars beskaffenhet». Då mjölkens godhet icke kan *säkert* bedömas utan föregående analys därå och då vidare en bestämning af fetthalten är fullt tillräcklig och lätt verkställbar för en ringa utgift, bör fet mjölk i både konsumentens och producentens sanna intresse ofta och *oförberedt* undersökas. De härför nödiga små utgifterna synas mig vara *väl* använda; det är i sanning af stor betydelse, att patienter och andra få endast fullgod vara. De försiktighetsmått, som vid proftagningen skola noga iakttagas, angifvas i nyss anförda arbete sid. 29. På det att underhållig mjölk ej må godkännas, är det ej nog att stadga, det sådan mjölk skall återtagas och god vara i dess ställe på leverantörens bekostnad anskaffas, detta enär felet ej kan nöjaktigt utrönas, förrän många dagar efter det den underhålliga mjölken levererats. Nödig kontroll kan ernås genom följande af mig föreslagna bestämmelse i kontrakten. »Befinnes ett på behörigt sätt och under nödig kontroll taget prof af fet mjölk, vid af behörig person verkställd undersökning, hålla mindre än 3% fett, fås ingen ersättning för någon under samma dag levererad fet mjölk.» Då det tyvärr ingalunda är sällsynt, att två eller flera prof af *samma* behörigen blandade mjölk, vid undersökning å olika kemiska laboratorier, uppgifvas hafva väsentligt olika fetthalt, torde mjölken ej böra kasseras, därest felet är helt ringa och för så vidt leverantören, härom underrättad, därefter levererar fullgod vara. Fet mjölk är allmänt omtyckt, har mycket stor användning och säljes vanligen, särskildt på landsbygden, till ett jämfördt med dess *nv* billigt pris. Den feta mjölken kan sväriligen utan förlust utbytas mot annan föda, men väl med vinst mot mager mjölk, därest det därigenom förlorade fettets ersättes af annan fet föda, såsom margarin eller fett fläsk.

A. 75. *Mager mjölk* skall vid leveranser till allmänna inrättningar hafva följande egenskaper.

*Mjölk, mager*, skall levereras ren, skummad eller separerad, ospädd, med hvit eller något litet åt blått dragande färg; till lukt och smak lika med fet mjölk. Egentliga vikten må växla mellan 1,031 och 1,036; skolande 100 gram mjölk lämna minst 8,5 gram torr återstod och hålla minst 0,7 gram fett. Jämför Almén a. a. sid. 29.

Förr i världen erhöles mager mjölk uteslutande därigenom, att det i hvila öfverst afsatta fettrika lagret eller grädden aflägsnades genom då bruklig skumning. Äfven om denna skumning förnyades åtskilliga gånger, innehöll den sålunda hårdt skummade och magra mjölken ändock icke mindre än 7 *pm.* fett. Numera användas ofta andra metoder för skumningen, hvarigenom erhålles mera grädde och magrare mjölk, med stundom endast 2—3 *pm.* fett. Genom centrifugering eller separering kan fettets borttagas ur mjöl-

ken därhän, att man efter godtycke kan framställa mager mjölk med endast 0,5—1 *pm.* fett, ja, man kan borttaga nästan allt fett och erhålla mjölk, helt beröfvad icke endast sin värdefullaste beståndsdel, fettet, utan äfven sin smaklighet. Genom centrifugering aflägsnas emellertid icke endast grädden utan äfven åtskillig mekanisk orenlighet, däribland bakterier m. m., som stannar på centrifugens väggar och som ej kan aflägsnas ur mjölken genom den omsorgsfullaste silning. Den separerade mjölken är därför renare än silad mjölk och bör, lagom separerad, föredragas framför denna och ingalunda, såsom stundom är brukligt, förbjudas vid leveranser. Af ofvan vid fet mjölk angifna skäl bör benämningen skummad mjölk såsom olämplig utbytas mot mager mjölk.

Mot de fastställda fordringarna af bland annat minst 7 *pm.* fett i mager mjölk synas inga giltiga anmärkingar kunna göras, enär enligt gammal metod skummad eller mager mjölk ej kan erhållas med lägre fetthalt. Vid genom Stockholms hälsovårdsnämnds försorg verkställd pröfning af från torg och mjölmagasin i staden hämtade 453 prof å mager mjölk blef medeltalet för *eg. v.* 1.034 och för det stora flertalet prof, däraf åtskilliga utan tvifvel utspädda med vatten, medeltalet för *f* 6.9 *pm.* König angifver såsom medeltal för 1 kg. mager mjölk 33 *a*, 9 *f*, 47 *k*, 7 *s* och 904 *va.* I mager mjölk, framställd enligt Gussanders och Schwartz's metoder, befanns fetthalten vara densamma eller 7 *pm.*

Vid köp af mager mjölk bör priset därå lämpas efter varans beskaffenhet, och då fettet är mjölkens värdefullaste beståndsdel, bör till undvikande af tvister och obehag dess mängd fixeras till efterrättelse för köpare och säljare. Ofta levereras mager mjölk med endast 2 eller 3 *pm.* fett, ja, stundom med endast 1 *pm.*, hvilket ådagalägger nödvändigheten af, att mager mjölk ofta och *oförberedt* underkastas kemisk pröfning. I leveranskontrakt bör intagas föreskrifter därom, att ingen ersättning lämnas för någon mjölk, levererad under den dag, då mjölken varit underhållig. En leverantör, hvilken till en allmän anstalt dagligen levererade en ovanligt stor kvantitet mjölk, underrättades, att liknande bestämmelser komme att vid ett följande år icke endast föreskrifvas utan äfven tillämpas. Priset höjdes visserligen vid följande leveransanbud, men mjölken har därefter varit leveransgiltig, enligt uppgift beredd af separerad mjölk, som blandats med fet mjölk till behörig fetthalt. Beträffande proftagning och därvid nödiga försiktighetsmått m. m. må hänvisas till hvad därom är sagdt under fet mjölk.

Genom det på senare år ökade antalet mejerier har tillgången på mager mjölk äfvenledes ökat och priset sänkts, hvarigenom den magra mjölken fått en oerhörd förbrukning. Den är billig och omtyckt, framför allt af de mindre bemedlade, så i stad som på landet. Med



hänsyn till *nv* och *p* kan mager mjölk svårigen utan ekonomisk förlust utbytas mot annan föda, och på landsbygden är den nästan oersättlig.

A. 76. *Kärnmjölk*, eller den vid smörberedning erhållna biprodukten, är till sin beskaffenhet lik mager mjölk med enahanda *nv*, men den har detta oaktadt helt obetydlig användning, enär kärnmjölken såsom sur ej är omtyckt och föga lämpar sig att användas vid matlagning. Till bakning af syrligt bröd, som därigenom får förhöjdt *nv*, är den däremot användbar.

A. 77. *Ostvassla* eller *ostmjölk (Molken)* erhålles såsom biprodukt vid beredning af ost, sedan det mesta af *a* aflägsnats genom kokning m. m. Ostvasslan är mycket sämre än mjölk, med lågt *nv* och af helt obetydlig nytta för människor utom vid bakning af bröd, då den ersätter vatten.

A. 78. *Kondenserad fet mjölk med socker*. Genom »afdustning i tomrum» af mjölk med tillsats af en myckenhet rörsocker och därefter förvaring i hermetiskt slutna bleckburkar erhålles en hållbar vara. Fettet är, äfven om varan beredts af fet mjölk, mindre än *a* och, om den beredts af mager mjölk, ännu mindre. I denna konstprodukt finnes *k* till omkring hälften af den kondenserade mjölks vikt. Priset blifver af lätt insedda skäl så högt, att kondenserad mjölk endast användes vid tillfällen, då vanlig mjölk icke kan erhållas, t. ex. på sjön till kaffe, eller för tågande trupp o. s. v.

A. 79—80. *Tjock och tunn grädde*. Af fet mjölk erhålles genom skumning eller centrifugering mager mjölk och grädde, denna senare mer eller mindre utspädd, rik eller fattig på fett, tjock eller tunn. Den i handeln vanliga grädden växlar högst betydligt med hänsyn till fetthalten, hvilken bestämmer dess värde. *König* beräknar för grädde i medeltal för 1 kg. 38 *a*, 227 *f*, 42 *k*, 5 *s* och 688 *va*.

Enär grädde i handeln förekommer af helt olika fetthalt, har jag å Tab. A upptagit två slag af grädde, tjock och tunn. Då man bör räkna snarare med låga än höga tal, har jag i tab. A för *tjock* grädde beräknat 35 *a*, 200 *f*, 40 *k*, 5 *s* och 720 *va*, för *tunn* grädde 35 *a*, 160 *f*, 40 *k*, 5 *s* och 760 *va*. Vid allmänna inrättningar torde tunn grädde under benämningen kaffegrädde vara den oftast förekommande. Vill man hafva valuta för sina utgifter vid köp af grädde, finnes, då det är omöjligt att bedöma gräddens värde eller dess fetthalt efter dess utseende och smak, ingen annan utväg än att i kontraktet föreskrifva, att grädden skall hafva en viss bestämd fettmängd, samt att genom ofta och oförberedt återkommande analyser tillse, att god vara lemnas, och, på sätt vid fet mjölk är nämndt, fastställa vite för uraktlåtenhet härutinnan. Grädde har ett mycket högt *nv*, men är detta oaktadt och jämförd

med fet mjölk en dyr föda. Grädde användes allmänt till kaffe och te; vid finare matlagning till puddingar, kakor, finare bröd eller bakelser samt efterrätter.

A. 81—82. *Bordsmör* och *matsmör*. Allt smör är af enahanda sammansättning, men förekommer detta oaktadt i handeln af helt olika godhet och till betydligt växlande priser, allteftersom smöret är nyberedt, färskt och obetydligt saltadt (*bordsmör*) eller äldre, hårdare saltadt och därigenom mera hållbart (*matsmör*). *Bordsmöret* betingar det högsta priset, *matsmöret* åter är billigare och drygare. Fettets mängd växlar föga, är vanligen för *bordsmör* knappt 85 %, för *matsmör* drygt 85 % och för båda i medeltal 85 %. *Bordsmöret* har mindre salter, mera vatten, *matsmöret* tvärtom. *König* angifver såsom medeltal för 40 prof af svenskt smör: 6 a, 844 f, 6 k, 6 s och 138 va. De af mig å Tab. A för smör och margarin anförda siffrorna äro delvis grundade på egna undersökningar och afvika icke nämnvärdt från *Königs*; dock äro siffrorna för s. något högre och för va. lägre.

Vid leveranser till allmänna inrättningar användes mycket sällan det lätt härsknande *bordsmöret*, utan vanligen det mera hållbara *matsmöret*, varande fordringarna för leverans-smör fastställda sålunda.

*Smör* skall levereras svagt gult, väl arbetadt, alltigenom jämnt och homogent; tillräckligt saltadt; välsmakande, hvarken beskt, kärnsurt eller härsket till lukt och smak; beredt af komjölk utan tillsats af annat fett eller andra främmande inblandningar med undantag af koksalt och ett spår gurkmeja eller orleana.

Levereras smör i träkärll för att däri förvaras, skola kärlden vara nya, starka, väl bandade och fullt täta.

Ett uttaget prof af 100 gram smör skall vid kemisk analys hålla minst 80 % fett, högst 15 % vatten och högst 4 % koksalt. Jämför Almén a. a. sid. 37.

Dessa fordringar äro mycket anspråkslösa och lätta att uppfylla. Mindre än 80 % fett får aldrig förekomma, sällan mer än 4 % koksalt och 15 % vatten. Smörets godhet kan nöjaktigt bedömas af utseende, lukt och smak; det skall vara alltigenom homogent och af enahanda färg, utan någon synlig kärnmjölk, utan härskan eller dålig lukt och smak. Kemisk analys därå torde aldrig behövas för bedömandet af dess godhet, för såvidt ej misstänkes blandning med margarin, hvilket ej kan säkert utrönas utan en vidlyftig, af *sakkunnig* kemist med omsorg utförd, noggrann undersökning.

Smör är ett mycket omtyckt och allmänt användt näringsmedel samt outhärligt vid all finare matlagning. Vid enklare matlagning åter, såsom vid stekning af kött, fisk och potatis m. m., kan smöret ersättas af vida billigare fett, såsom margarin, flottyr och ister. I säser kunna dessa båda sistnämnda ej ersätta smöret. Smör är visserligen en mycket närande föda, men ingalunda billig. *Bordsmöret* är dyrare än *matsmöret*, men båda hafva enahanda *nv*.

A. 83. *Margarin* skall vid leveranser till allmänna inrättningar hafva följande egenskaper.

*Margarin* skall levereras välsmakande, uppfyllande *alla* för smör fastställda fordringar med undantag däraf, att i *margarin* må ingå äfven annat fett än mjölkfett eller smör. Jämför Almén a. a. sid. 39.

*Margarin* eller konstsmör beredes såsom bekant af den lätt-smälta delen af *färs*köttalg (*oleomargarin*) med tillsats af någon vegetabilisk olja, mjölk eller grädde, hvilka intimt emulgeras till en gräddliknande blandning, som sedan kärnas och behandlas lika som smör. Skall *margarin* blifva välsmakande och i längden säljbar, fordras nödvändigt, att alla därtill använda materialier äro af prima beskaffenhet, så ock att den största renlighet och omsorg noga iakttagas vid tillverkningen, hvilken hos oss står under offentlig kontroll, och denna ytterligt sträng. Från sanitär synpunkt sedt, blifver svensk *margarin* härigenom renare och bättre än många andra matvaror samt öfverträffar vida smör, hvars tillverkning är alldeles okontrollerad och ofta nog lämnar åtskilligt öfrigt att önska med hänsyn till renlighet och omsorg. Vid våra större mejerier tillverkas dock smör numera på ett tillfredsställande sätt, hvilket visat sig vara nödvändigt, därest varan skall betinga så högt pris, att tillverkningen lönar sig.

Bruket af *margarin* har mötts med ett allmänt och högljudt misstroende, som ännu delvis fortfar. Tack vare emellertid *margarin*ens förträffliga egenskaper och dess prisbillighet, har den tillkämpat sig en stor användning, som dagligen ökas, trots oförtjänt klander och inrotad fördom. Till smaken torde *margarin* väl icke kunna täfla med bordsmör af prima kvalitet, men öfverträffar betydligt allt smör af sekunda beskaffenhet och än mer s. k. bondsmör, hvilket snart härsknar och slutligen blifver obrukbart, under det att *margarin*en just på grund af sin hållbarhet föredrages af dem, som ej kunna när som helst köpa färskött smör. *Margarin* har till följd af denna sin egenskap fått stor användning vid fartygs proviantering och kallas därför af sjömännen *marin*smör. *Margarin* har en lika *mångsidig* användning som smör och förtjänar detta, trots alla af fördom och okunnighet förestafvade motsatta påståenden.

Då *margarin* är lika närande som smör och bättre än en del matsmör och allt sekunda smör och då härtill kommer, att god *margarin* vanligen kan köpas för ett pris, som föga öfverstiger halfva priset å smör, borde *margarin* användas i stället för smör vid sådana allmänna inrättningar som arbetshus, fattighus och hospital m. fl., där fördom fortfarande tyvärr utgör ett hinder härför. Vid rikets fångelser är *margarin* sedan flera år införd för flertalet fångar.

A. 84. *Ost* beredes af mjölk, som blandas med löpeferment och därefter upphettas långsamt och lindrigt; under tiden afskiljes ostämnet (*kaseinet*), som därvid innesluter nästan allt fettett jämte en del bensalter (*fosfater*) och helt litet mjölksocker. I ostvasslan förblifva: lösliq ägghvita, mjölksocker och en del lösliqa salter samt helt obetydligt med fett. Vasslan aflägsnas genom knådning och under någon tids lagring fortsatt pressning, till dess osten uppnått önskad fasthet och mognad. Under lagringen förlorar osten vatten; den lättnar. Tack vare bakteriernas inverkan antager osten därunder en mer eller mindre stark lukt och smak; den mognar och blifver mera omtyckt, förutsatt att den ej möglar och ruttnar. Vattnets mängd i osten beror mest af dess ålder, under det att dess fetthalt åter blifver beroende af de materialier, hvaraf den blifvit beredd. Med grädde blandad fet mjölk gifver en ovanligt fet, så kallad grädd-ost. Fet mjölk gifver fet ost, blandad fet och mager mjölk gifver half-fet ost, mager mjölk gifver mager ost. Alldenstund dessa olika slag af ost äro sins emellan af väsentligt olika fetthalt, upptager Tab. A tre sorter ost, bland hvilka endast fet och mager ost bruka användas vid leveranser. Leveransgiltig fet ost skall hafva följande egenskaper.

*Ost, fet* skall levereras beredd af *fet* mjölk utan tillsats af mager mjölk och följaktligen hålla mera fett än albuminater; vara ren in- och utvändigt, fullgod, mogen men icke gammal, icke möjlig eller skämd; fri från kryddor och andra tillsatser utom en ringa mängd koksalt och möjligen något oskadligt färgämne; för öfrigt öfverensstämmande med afgifvet behörigen godkändt prof af minst 0,5 kilos vikt.

En från ostens yta till dess midt alltigenom skuren jämntjock skifva af omkring 200 grams vikt, omedelbart därefter väl omlindad med stanniol och omsorgsfullt förvarad, bör vid kemisk undersökning icke innehålla mer än 45 % vatten och minst 22 % mjölkfett och således i vattenfritt tillstånd minst 40 % mjölkfett. Jämför Almén a. a. sid 33.

Alldenstund fet mjölk håller lika mycket *a.* och *f.*, och då nästan allt *f* öfvergår i osten, under det att en del af *a* förblifver i vasslan såsom lösliq ägghvita, kommer nödvändigt *all* af oblandad fet mjölk beredd ost att innehålla mera *f* än *a*. Ju fetare osten är, desto mindre blifver procenten af öfriga ämnen, med undantag för *va*, hvars myckenhet till hufvudsaklig del är beroende af ostens ålder eller mognad. *König* angifver såsom medeltal för svensk fet ost med ringa vattenhalt 260 *a*, 325 *f*, 51 *k*, 39 *s* och 325 *va*. Jag har undersökt två prof på fet ost; det ena från Wartyfta i Vestergötland hade 48 % *va*, det andra, leveransost från Stockholm, hade endast 31 % *va*. Frånsedt den olika vattenhalten voro profven nära nog lika sammansatta. Antages *va*. till 40 %, fås såsom medeltal för båda profven: 230 *a*, 270 *f*, 40 *k*, 60 *s*, 400 *va*. De för fet leveransgiltig ost fastställda fordringarna af minst 220 *pm.* fett och högst 450 *pm.* vatten äro

alltså lätta att uppfylla, förutsatt att osten verkligen är fet, d. v. s. beredd af oblandad fet mjölk, samt ej alltför omogen.

Den feta ostens godhet kan icke nöjaktigt bedömas af utseendet, men till ledning för omdömet må nämnas, att osten skall vara ren in- och utvändigt, fri från smuts och mögel, homogen i det inre samt så fast och sammanhängande, att osten lätt kan skäras i skifvor, mogen, men ej mörk och illaluktande. Där kemisk analys erfordras för profning af leveransvara, kan man åtnöjas med bestämmande af mängden *va* och *f*. Då det är förenadt med stor svårighet att ur osten extrahera *allt* fett, har jag *före extraktionen finrifvit* osten med en myckenhet fin sand och än en gång förnyat samma behandling med återstoden efter första extraktionen.

Den feta osten är en mycket närande, koncentrerad föda, lätt att transportera och användbar såsom god proviant under resor och marscher. Oaktadt den feta ostens höga *nv* är den till följd af sitt höga pris ingalunda någon billig föda; den användes ock helt obetydligt af de mindre bemedlade.

A. 85. *Half-fet ost* lär väl oftast beredas af lika delar fet och mager mjölk, och då dessa slag af mjölk hålla lika mycket *a* eller 35 *pm.*, men tillsammans endast 21 *pm.* fett, kommer den halffeta osten att hålla mindre *f* än *a*. De å Tab. A 85 angifna afrundade siffror för halffet ost afvika föga från andras uppgifter härom. Denna ost är allmänt omtyckt och har mycket stor användning, men då dess godhet är svår att bedöma af utseende och smak, lämpar den sig icke för leveranser till allmänna inrättningar.

*Margarinost*. Då man haft svårt att på lämpligt sätt använda den oerhördt stora mängd af mager mjölk, som erhålles vid våra mejerier och då vidare där af beredd mager ost ej kunnat försäljas till skäligt pris, så har man under senaste åren blandat den magra skummjölken med margarin, emulgerat blandningen och där af beredt ost på vanligt sätt. Sådan margarinost, väl beredd af goda materialier, är begärlig, mycket närande och därtill billig, hvarför den med tiden bör få ökad användning, sedan mot densamma nu rådande fördom försvunnit.

A. 86. *Mager ost* skall såsom leveransgiltig hafva följande egenskaper.

*Ost, mager*, skall levereras ren in- och utvändigt, god, mogen men icke gammal, icke möjlig eller skämd; fri från kryddor och andra tillsatser utom koksalt och möjligen något oskadligt färgämne; för öfrigt öfverensstämmande med afgifvet behörigen godkändt prof af minst 0,5 kilos vikt.

Vid kemisk undersökning af prof, taget på sätt under fet ost är angifvet, bör osten ej innehålla mer än 50 % vatten och minst 6 % mjölkfett samt i vattenfritt tillstånd således minst 12 % mjölkfett. Jämför Almén a. a. sid 34.

Af mager mjölk beredd ost håller helt litet fett; den har sämre smak och lägre *nv* än annan ost. Beredd af hårdt separerad mjölk, blifver den ytterligt mager och efter längre tids förvaring torr, slutligen hornartad och föga njutbar. Af måttligt separerad eller skummad mjölk, med 7 *pm.* fett, beredd mager ost bör i vattenfritt tillstånd hålla minst 12 % fett; samma ost med 45 % *va* bör hålla 6.5 % och med 50 % *va* 6 % fett samt omkring 33 % *a*. För mager dansk exportost angifver *König* 30 % *a* med 13.5 % *f*. Vid två tillfällen har jag undersökt prof af mager ost; det ena profvet, från egendom i Södermanland, visade *pm.*: 310 *a*, 73 *f*, 63 *k*, 54 *s*, 500 *va*, det andra profvet, leveransost från Stockholm: 410 *a*, 60 *f*, 70 *k*, 60 *s*, 400 *va*, hvaraf fås såsom medeltal följande å Tab. A 86 angifna siffror 360 *a*, 65 *f*, 60 *k*, 65 *s*, 450 *va*. Den magra ostens *nv* härrör af dess rikedom på *a*; det är ringa, jämfördt med den halffeta och feta ostens *nv*, men då priset å mager ost är mycket lågt, blifver varan billig, ja, så billig, att det från ekonomisk synpunkt väl lönar sig att köpa mager ost och ersätta det bristande fettet med annan billig och fet föda. För den mindre bemedlade är mager ost en lämplig och närande samt tillika mycket billig föda; hårdare saltad, skulle den blifva hållbar och mera omtyckt.

A. 87. *Mesost* beredes genom inkokning af ostvassla till en honungsliknande konsistens, stundom ock med borttagande af en del under kokningen utfälld ägghvita. Efter afsvälning blifver mesosten fast och hårdnar ytterligare under förvaring; den förekommer vanligen i handeln omgifven af stanniol för att ej alldeles uttorka. Alldenstund ostvasslan håller nästan intet fett och litet albuminater och dessa under kokningen delvis borttagas, återstår i mesosten föga annat än mjölksocker, omkring 45 %, och vatten i växlande mängd, ofta 33 %, samt omkring 6 % värdefulla salter. Sådan mesost har helt ringa *nv* och föga användning.

En helt annan mesost beredes ofta i skogsbygden på det sätt, att den inkokta vasslan väl blandas med fet get- eller fårmjolk. Sådan ost får en af många omtyckt stark smak och ett ej obetydligt ökad *nv*.

Tab. A e. Ägg. N:o 88, 89.

A. 88—89. *Ägg*. Alla fåglars ägg bestå af tre väsentligt olika delar: skal, hvita och gula. Skalet består hufvudsakligen af kalksalter, *kalciumkarbonat*, och utgör enligt af mig verkställda vägningar å hönsägg i medeltal 13,5 % af det råa äggets vikt. Skirade, från skal befriade ägg bestå enligt mina vägningar af  $\frac{2}{3}$  ägghvita och  $\frac{1}{3}$  ägggula. Ägghvitan består af lösliq ägghvita eller *albu-*

*minater*, omkring 11 %, 86 % *va* samt endast 3 *pm*. fett. Höns-ägghvita har alkalisk reaktion och stelnar vid uppkokning till en fast sammanhängande massa. Ägghvitan har såsom nästan fettfri ett ringa *nv*.

Ett motsatt förhållande äger rum med äggulan. Den består af omkring 16 % albuminater och nära dubbelt så mycket fett, eller 31 %, samt till något mer än hälften eller 51 % af *va*. Äggulan är mycket omtyckt, rik på fint emulgeradt fett, har stor och mångsidig användning samt högt *nv*. *König* angifver för helt ägg utan skal *pm*: 126 *a*, 121 *f*, 6 *k*, 11 *s*, 736 *va*. Ägg, bestående af  $\frac{2}{3}$  hvita och  $\frac{1}{3}$  gula, innehålla enligt mina undersökningar och beräkningar på 1 kg. ägg utan skal:

$$\begin{array}{l} \text{i hvitan} \quad 73 a + 2 f + 5 k + 7 s + 579 va. \\ \text{i gulan} \quad 53 a + 103 f + 3 k + 5 s + 169 va. \end{array}$$

och alltså för 1 kilo  $126 a + 105 f + 8 k + 12 s + 749 va$ .

Dessa siffror utvisa, jämförda med de af *König* anförda, något mindre *f*, men mera *va*. Då ägg alltid köpas med skal, uppgående till 13,5 % af äggets hela vikt, bör afdrag göras för detta affall. För 1 kg. ägg med skal fås således  $109 a + 91 f + 7 k + 10 s + 648 va + 135 aff$ . Som emellertid ägg ej köpas efter vikt, utan efter antal, är det ur praktisk synpunkt nödigt att angifva siffror för ägg, äfven per styck räknadt. Hos oss vanliga hönsägg bruka enligt af mig anställda vägningar väga mellan 40 och 60 gram, men i medeltal 55 g. Ett sådant ägg kommer följaktligen att innehålla i gram:  $6.0 a + 5.0 f + 0.4 k + 0.6 s + 35.5 va + 7.5 aff$ .

Ägg innehålla visserligen en särdeles passande blandning af *a* och *f*, men då dessa tillsammans ej uppgå till mer än  $\frac{1}{5}$  af äggets vikt samt  $\frac{4}{5}$  utgöra vatten och skal, så blifver *nv* lågt och ofantligt mycket lägre, än allmänheten af okunnighet anser vara fallet. En jämförelse mellan *nv* hos ägg, godt kött och skinka ådagalägger än tydligare detta förhållande, ja, jämföres *nv* med priset, måste ägg räknas till våra dyraste näringsmedel. Ägg skattas emellertid högt, och detta särskildt för deras mångsidiga användning vid all finare matlagning. Frånser man priset, finnes ingen svårighet att med ägg och smör i tillräcklig mängd laga god mat. Vid enklare matlagning och i spisordningar vid allmänna inrättningar användas ägg helt obetydligt, och då vanligen till efterrätter och pannkakor med endast  $\frac{1}{3}$ — $\frac{1}{2}$  ägg för portion. Såsom extra portioner åter föreskrifvas stundom 1 eller 2 ägg. Anmärkas må slutligen, att ägg betalas högst under vintermånaderna, då de äro sämst och ofta skämda till afsevärdt antal. Till enklare matlagning kunna s. k. hushålls-ägg eller konserverade ägg med fördel användas, såsom varande betydligt billigare än färska ägg. Ägg borde alltid köpas efter vikt.

## II. Vegetabiliska näringsmedels beskaffenhet.

Tab. A a. Ärtor och bönor. N:o 90—95.

De i handeln förekommande vegetabiliska näringsmedlen äro med få undantag af så likartad beskaffenhet, att det i de flesta fall ej möter någon svårighet att, åtminstone för praktiska ändamål, på ett fullt tillfredsställande sätt med hänvisning till Tab. A angifva dessa vegetabiliers sammansättning. De å sagda tabell upptagna siffrorna äro i regeln hämtade från af *König* anförda medeltal; endast beträffande mängden af vatten och fett för hos oss brukliga slag af bröd har jag kunnat delvis stödja mig på egna undersökningar.

Alla vegetabiliska näringsmedel äro rika på *k*, mycket fattiga på *f* och i regel äfven på *a*. Undantag härifrån göra ärtor och bönor genom rikedom på *a*, mandel och chokolad genom rikedom på både *a* och *f*. Den största delen af kolhydraterna utgöres af stärkelse, hvilken i rätt tillstånd visserligen är lätt smältbar för djur, men endast med stor svårighet och i ringa mängd kan smältas af människor. Genom föregående tillsats med vatten och upphettning, genom kokning eller gräddning af t. ex. bröd, blifver stärkelsen åter lätt smältbar äfven för människor. De i kolumnen för affall angifna siffrorna angifva myckenheten af hos vegetabilerna förekommande osmältbara växtfibrer eller cellulosa.

A. 90—93. Ärtor, gula och gröna skola vid leveranser till allmänna anstalter hafva följande egenskaper.

Ärtor, gula och Ärtor, gröna skola levereras väl mogna, torra, rena, tunnskaliga och så lätt kokta, att de mosa sig vid kokning under därför vanlig tid. Levererad parti får innehålla högst 2 procent främmande inblandningar såsom svarta, gråa och maskfrätta ärtor, sädeskorn m. m., men skall vara fritt från råttlort, insektlarver och skadliga inblandningar. En hektoliter skall väga minst 80 kg. Anbud skall åtföljas af prof om minst 0,5 kilos vikt. Godkänd prof förvaras i behörigen försegladt omslag. Jämför Almén a. a. sid. 60.

Ärtor och bönor innehålla, som ofvan nämndt, vida mera *a* än flertalet andra vegetabilier och så mycket däraf eller 23 %, att de i detta hänseende öfverträffa flertalet animala näringsmedel, t. ex. benfritt kött med ej öfver 20 % *a*, tunga, hjärta och lefver med 16—19 % *a*.



Några bland de sistnämnda hafva dock 12—16 % *f*, under det att *f* i ärter ej uppgår till 2 %. Jämföras åter ärter med mjöl och gryn, beredda af våra vanliga sädesslag, befinnas ärterna hafva nästan dubbelt så mycket af *a*, men mindre af *k* eller 42 %; mjöl och gryn hafva 66—72 % *k*.

Den stora brist på *f*, som förefinnes hos ärter, måste vid deras utspisning ersättas af något annat fettämne, t. ex. salt fläsk, ty först då erhålles en lämplig föda, omtyckt af alla, fattiga och rika, samt dessutom så billig, att den för den fattige är nästan oersättlig. Ärter kokas helst med enbart fett fläsk eller fläsk och kött, mindre lämpligt med enbart kött, hvilket därtill är väl magert. Ärter anses af mången vara hårdsmälta och därför mindre lämpliga såsom mat för sjuka. Denna uppfattning öfverensstämmer dock icke med den erfarenhet, som vunnits vid en del sjukhus, där man hvarje vecka under två eller flera dagar brukar omväxlande utspisa kokta ärter och ärtpuré, d. v. s. ärtsoppa, sedan en del hela ärter och skal fransilats. Myckenheten af till portionen behöfliga ärter föreskrifves oftast efter volym, men äfven efter vikt, hvarför ärternas sammansättning angifves både för liter och kilogram.

Ärternas godhet kan utan svårighet bedömas af utseendet, deras lättkokthet måste däremot utrönas genom profkokning i mjukt vatten. Mer än 2 % inblandningar af gråa och maskstungna ärter, råttsmuts m. m. bör ej tillåtas. Ärter äro så närande och billiga, att desamma ej utan ekonomisk förlust kunna utbytas mot annan föda.

A. 92—93. *Gröna ärter* äro, fränsedt färgen, lika de gula, och hvad ofvan om ärter är sagdt gäller äfven för de gröna. De hafva dock en betydligt mindre användning och brukas aldrig såsom soppa eller skedmat, men väl såsom ärtmos i stället för potatis till fläsk, kött och sill. Af gröna ärter beredt mos bör, till smakens förbättring, tillsättas med fett, smör eller margarin, och helt litet socker, stundom äfven med något hvetemjöl.

A. 94. *Ärtmjöl* har enahanda sammansättning som ärter och är följaktligen lika närande och lika billigt, men ej omtyckt och föga användbart, enär det svårligen äfven efter lång tids kokning eller gräddning kan befrias från en detsamma envist vidhängande, obehaglig, rå smak. Ärtmjöl, blandadt med annat mjöl, användes af arbetsfolk till pannkakor och i fält såsom ärtkorf.

A. 95. *Bruna bönor*, äfven kallade trädgårdsbönor till skillnad från åkerbönor eller hästbönor, hafva nästan enahanda sammansättning som ärter, men mindre användning än dessa, delvis beroende därpå, att bönorna äro dyrare. Dock äro de ej så dyra, att de icke kunna och böra för omväxlings skull användas äfven vid enklare utspisning. Bönorna användas aldrig till soppa, utan som förrätt med till-

sats af helt litet hvetemjöl, för att få dem mosiga, brun sirap, ättika och stundom något smör. I denna form förtäras bönorna vanligen tillsammans med feta näringsmedel, såsom stekt fläsk, skinka eller kött. Bönornas godhet kan bedömas af utseendet; de skola vara jämna till färg och utseende, af samma års skörd, så att alla bönor kunna blifva samtidigt väl genomkokta.

*Bönor, bruna*, skola levereras torra, glatta, gulbruna eller bruna, jämna till färg och storlek, rena och fria från främmande inblandningar. Anbud bör åtföljas af prof om minst 0.2 kilos vikt. Jämför Almén a. a, sid. 63.

#### Tab. A b. Mjöl och gryn. N:o 96—108.

Tab. A angifver sammansättningen hos 7 olika af hvete beredda näringsmedel. A. 96. *Hvetemjöl* intager det främsta rummet af alla sorters mjöl, mindre genom högt *nv* än genom mångsidig användbarhet, särdeles vid all finare matlagning. Hvetekornens mer eller mindre gula ytterdel eller skal består af tjockväggiga celler, rika på fett. Före kornets malning afskiljes denna del såsom hvetekli, hvilket ej är smältbart för människor, men dock såsom ett på *a* och *f* rikt fodermedel betingar ett högt handelspris. Hvetemjöl förekommer i handeln af flera slag, varande det finaste, hvitaste mjölet rikast på stärkelse och minst närande, men till priset det dyraste. Detta fina mjöl har sin största användning till såser, kaffebröd, bakelser och vid finare matlagning, där detsamma ej kan ersättas af siktadt rågmjöl. Hvetemjöl har obetydligt högre *nv* än rågmjöl, korngryn och hafregryn, men betingar detta oaktadt ett högre pris och blifver därigenom en relativt dyr vara.

*Hvetemjöl* skall levereras efter rent, godt, välbergadt hvete, väl mallet och afsvalnad, torrt, hvitt eller gulhvitt, utan fläckar eller dragning åt grått, fritt från sand, mott, mal och andra obehöriga ämnen, ej innehållande mera än 15 % vatten och ej mera kli än vid anbud afgifvet prof om minst 0,5 kilos vikt utvisar; börande godkänt prof förvaras försegladt. Jämför Almén a. a. sid 50.

A. 97. *Mannagryn* äro, såvidt jag kunnat inhämta, oftast beredda af hvetekorn och böra följaktligen hafva nästan enahanda sammansättning som hvetemjöl.

A. 98—99. *Rågmjöl*, sammalet och siktadt. Intet sädesslag i vårt land har en så stor och allmän användning till människoföda som råg. Den användes icke såsom gryn, utan endast såsom mjöl, dels *sammalet*, med bibehållande af kornets samtliga delar, dels och *siktadt*, därvid rågkornets yttre, mörka del afskiljes såsom rågkli. Rågkli är för människor nästan osmältbart, men ett kväfverrikt, för kreatur värdefullt fodermedel. Någon nämnvärd skillnad förefinnes ej mellan de

siffror, som utvisa sammansättningen hos sammalet och hos siktadt mjöl; dock bör ej förbises, att af sammalet mjöl beredt groft bröd genom sin större klihat är mindre smältbart och därigenom mindre närande än fint bröd, hvarom mera nedan under bröd. Ej heller mellan hvete- och rågmjöl (jämför Tab. A. 96, 98, 99) förefinnes någon afsevärd skillnad; affallet eller cellulosan är dock dubbelt så stor i rågmjöl som i hvetemjöl.

Rågmjöl användes icke endast till bröd, utan äfven till välling och gröt, s. k. vattgröt, hvartill både sammalet och siktadt mjöl nyttjas. I stor myckenhet vid större anstalter tillredd vattgröt kan svårigen kokas utan klimpar, hvarför man numera vid dessa anstalter ofta nödgats utbyta vattgröt mot gryngröt.

*Rågmjöl, sammalet*, skall levereras efter ren, strid, välbergad råg, väl malet och afsvalnad, ej unket eller eljest af dålig lukt och smak; fritt från sand, mott, mal och andra obehöriga ämnen; samt icke innehållande mera än 15 % vatten och ej mera kli än som härrör från förmalen råg. Anbud skall åtföljas af prof om minst 0.5 kilos vikt, som godkänt bör förvaras försegladt. Jämför Almén a. a. sid. 48.

Sammalet rågmjöl är gröfre, mörkare och fulare än siktadt mjöl. Förefinnes misstanke, att sammalet mjöl är uppblandadt eller förfalskadt med finmalet kli, så att mjölet därigenom innehåller mera kli, än oblandadt rågmjöl skall innehålla, kan detta fel ej utrönas med mindre, än att sakkunnig kemist på *enahanda* sätt undersöker och jämför lika stora prof af normalt mjöl, leveransmjölet och det vid anbudet afgifna profvet. Af rågmjöl fordras vanligen, att detsamma ej må gifva mer än 3 % aska (med däri ingående 0.1 % sand), 4 % ren cellulosa och 13 % *va.* Vattenfritt mjöl beräknas innehålla  $132 a + 23 f + 805 k + 17 s + 0 va. + 23 aff$ . För vanligt mjöl med 13 % *va* blifva motsvarande siffror de å Tab. A 98, 99 angifna. Rågmjöl lider under våtar med dåligt bergningsväder ofta af ett väsentligt fel därutinnan, att mjölet genom glutens förändring ej låter baka sig till ett alltigenom poröst bröd; dess inre får lätt en hård, i brottet glänsande rand, så kallad stålrand. Ett dylikt fel kan utrönas endast genom profbakning. Med hänsyn till *nv* och pris finnes intet näringsmedel mer än ärter, som kan täfla med rågmjöl. Detta åter är såsom sammalet vida billigare än såsom siktadt. Under benämningen *toppadt* rågmjöl förekommer numera i handeln ett vackert mjöl, liknande siktadt mjöl, men ändock så billigt, att detsamma äfven vid allmänna inrättningar är förtjänt att användas till bröd.

A. 100—101. *Korngryn* och *kornmjöl* skola vid leveranser till allmänna inrättningar hafva följande egenskaper.

*Korngryn* skola levereras beredda af stridt, välbergadt korn, väl skälade, torra, ljusa, af jämn färg, rena, fria från mjöl och sådor, utan unken, sötig eller annan främmande lukt och smak. *Helgryn* skola vara likformiga

och bör 1 hl. väga minst 78 kg.; 1 hl. *krossgryn* bör väga minst 66 kg. Anbud skall åtföljas af prof om 0.5 kilos vikt, som godkänt förvaras försegladt. Jämför Almén a. a. sid. 44.

*Kornmjöl* skall levereras väl malet och afsvalnad, beredt af välbergadt, rent, stridt korn; får ej vara unket eller eljest af dålig lukt och smak; skall vara fritt från sand, mott, mal och andra obehöriga ämnen, samt ej innehålla mera än 15 % vatten och ej mera kli än som härrör från förmalet korn. Anbud skall åtföljas af prof om minst 0,5 kilos vikt, som godkänt bör förvaras försegladt. Jämför Almén a. a. sid. 46.

Till utseendet förefinnes visserligen stor olikhet mellan gryn och mjölet, men ingen sådan beträffande deras sammansättning och däraf beroende *nv*, hvarför båda å tab. A upptagits under gemensamma nummer. Mängden af korngryn föreskrifves vanligen efter vikt, men stundom äfven efter volym; därför finnes å tabellen, för att öka dess praktiska användbarhet, sammansättningen angifven för såväl kg. som liter. Korngryn användas dels såsom *helgryn*, skalade hela korn med en långsgående, gul, inviken rand af fröskalet, dels ock såsom *krossgryn*, beredda genom de skalade kornens krossning mellan kvarnstenar eller stålvalsar eller sönderstyckning medelst knifvar. Korngrynen godhet kan bedömas enligt de för leveransgiltig vara ofvan angifna fordringarna. Enligt af mig anställda vägningar växlar *eg. v.* ganska mycket: för *krossgryn* mellan 0.64 och 0.70 med en medelvikt af 0.68, för *helgryn* mellan 0.78 och 0.83 med en medelvikt af 0.80. Den *eg. v.* ökas med grynens storlek. Då en liter *helgryn* väger mera än en liter *krossgryn* och grofva gryn mera än fina, bör grynens mängd i spisordningar ej bestämmas efter volym, utan efter vikt. Äfven *kornmjölets* godhet kan bedömas enligt ofvan för leveransgiltig vara angifna fordringar. *Kornmjöl* har med rätta borttagits ur nutidens spisordningar, enär det är sämre eller mindre användbart än rågmjöl, men ändock dyrare. Sedan korn fått en betydligt ökad förbrukning inom bryggerierna och i följd däraf stegradt pris, begagnas *kornmjöl* så godt som aldrig. Korngrynen åter hafva i vårt land större användning än alla andra gryn, dels i soppor, och då helst såsom grofva *krossgryn* eller *helgryn*, dels och framförallt till *korngrynsgröt*, som är mera omtyckt än *hafregrynsgröt*.

A. 102—103. *Hafregryn* och *Hafremjöl*. *Hafregrynen* äro hårda, torra och mörka med något mindre *va*, men mera *a* och 4 gånger så mycket *f* som *korngryn*. *Hafregrynen* få härigenom ett högre *nv*, som mer än väl ersätter den ringa skillnad i pris, som förefinnes mellan dem och *korngryn*. *Hafregrynen* böra ej innehålla mer än högst 15 % *va* och 2.5 % aska med 0.2 % sand. *Hafremjöl* har enahanda sammansättning som *hafregryn*, men helt ringa användning. Det kokas med mjölk till välling, hvilken ofta tillskrifves ett allt för stort *nv*. En simmig soppa, *hafresoppa*, passande för sjuka, er-

hålles, om grynen (ej mjölet) kokas väl och sedan fränsilas. Hafregrynen användas hufvudsakligen såsom gröt, hvilken är mera närande, men mindre omtyckt än korngrynsgröt. Båda slagen böra omväxlande användas. Hafremjöl är något dyrare än hafregryn.

*Hafregryn* skola levereras väl skalade, torra, gula, ej bruna, af jämn färg, fria från mjöl och sådor, icke unkna, söta, beska eller syrliga, vägande 1 hl. minst 62 kg. Anbud skall åtföljas af prof om minst 0,5 kilos vikt, som godkänt förvaras försegladt. Jämför Almén a. a. sid. 42.

I handeln förekomma numera ångpreparerade hafregryn, beredda af skalade hafrekorn, som pressats mellan med ånga upphettade valsar. Dessa tunna, platta gryn hafva företrädde framför vanliga gryn därutinnan, att desamma såsom varande halfkokta, under marschef och vid andra tillfällen, på en helt kort tid kunna färdigkokas. De ångpreparerade hafregrynen äro i förhållande till sitt *nv* dyra, omkring  $\frac{1}{3}$  dyrare än vanliga hafregryn.

A. 104—105. *Risgryn*, skalade, förekomma i handeln till mycket växlande pris, beroende detta icke på någon olikhet i sammansättning eller *nv*, utan blott på olika utseende hos grynen. De stora, hvita, halfgenomskinliga grynen betalas stundom med ett dubbelt så högt pris som det, hvilket betingas för de billigaste sorterna. Medelsorterna, bestående af matta, hvita smågryn, blandade med naggade och krossade gryn, böra såsom varande fullgoda, men ändå relativt billiga föredragas vid vanlig förbrukning och vid leveranser. Varans godhet kan säkert bedömas af dess utseende, men anbud bör, med hänsyn till de betydligt växlande priserna, *alltid* åtföljas af prof, till undvikande af tvister och skipande af rättvisa mellan olika anbudsgifvare.

*Risgryn*, skalade, skola levereras fria från skal och andra inblandningar; hela eller med ringa inblandning af naggade eller krossade gryn; hvita, halfgenomskinliga, utan lukt och smak. Anbud skall åtföljas af prof om minst 0.5 kilos vikt, som godkänt bör förvaras försegladt. Jämför Almén a. a. sid. 45.

I de varma länderna äro risgrynen mycket billiga; de användas därstädes ock i stor myckenhet såsom folkets och särskildt de mindre bemedlades hufvudsakliga föda. Risgrynen äro emellertid till *nv* betydligt underlägsna korn- och hafregryn äfvensom rågmjöl. De innehålla nämligen ej fullt 1 % *f*, nära 7 % *a*, men omkring 78 % *k* eller risstärkelse. Till sammansättning komma risgrynen nära potatis, fränsedt dessa varors betydligt olika mängd af *va*, för risgryn omkring 13 %, för potatis däremot 75 %. Risgryn så väl som potatis sakna nästan *f* och hafva 10 gånger mera *k* än *a*. Risgryn äro tyngre än andra gryn, växlande *eg. v.* mellan 0.81 och 0.90. De för en liter risgryn angifna siffrorna äro beräknade efter en medelvikt af 0.85 g.

Risgryn kunna under lång tid och utan svårighet förvaras oskadade. Alla däraf beredda maträtter få ett hvitt, vackert och

tilltalande utseende, men blifva fadda, nästan utan smak, för så vidt desamma ej äro kryddade. De på *f* och *a* fattiga risgrynen böra för-täras tillsamman med animala näringsmedel, som vanligen hafva god tillgång på *a* och *f*, men sakna *k*. I några spisordningar användas risgryn, kokta i mjölk, såsom risgrynsvälling eller risgrynsgröt. Priset å risgryn är högt, på senare år betydligt stegradt och alltid mycket högre än priset å korn- och hafregryn, hvilket allt förklarar, hvarför risgryn hos oss sällan begagnas, åtminstone af de mindre bemedlade och vid allmänna inrättningar. Äfven vid sådana utspisas dock risgrynsgröt numera på sön- och helgdagar.

A. 106. *Sagogryn*. Äkta sagogryn, beredda af sagopalmens inre mærg, torde sällan eller aldrig förekomma hos oss. Våra vanliga sagogryn äro konstprodukter, beredda af potatismjöl. Detta utröres med vatten till en deg, hvaraf pressas större och mindre korn, hvilka slutligen efter upphettning och torkning komma i handeln under växlande färg och storlek. Dessa sagogryn innehålla hufvudsakligen stärkelse, 80 %, och därjämte 18 % *va*. Stärkelsen har genom upphettningen blifvit delvis löslig i vatten. Kokas grynen med vatten, svälla de betydligt och blifva halft genomskinliga. Sagogrynen äro föga närande, men dyra. De hafva ock helt ringa användning, hufvudsakligen till sagosoppa, hvars fadda smak förbättras genom tillsats af bärsafter, torkade frukter, russin och socker.

A. 107. *Potatismjöl* beredes af potatis, som tvättas och rifves med vatten till ett mos, hvilket efter en kort tids jäsnung utröres med mera vatten och lämnas att stå, då sand och annan tyngre orenlighet först sjunker till botten. Sedan den likaledes tunga, i kallt vatten olösliga stärkelsen afsatt sig, aflägsnas de lättare delarna såsom potatisens skal och cellulosan. Genom många gånger förnyad uppslamning med vatten och därpå följande sedimentering samt aftappning af vattnet fås slutligen ren stärkelse såsom en krithvit fast botten-sats, hvilken efter torkning bringas i handeln dels såsom irreguliera kantiga bitar, kornig stärkelse, dels såsom ett hvitt pulver, potatismjöl. Äfven det till utseendet torra potatismjölet håller 13—26 % *va*, men fullgod vara bör ej hålla mera än 18 %. Till sammansättning och *nv* är potatismjöl likt de därpå beredda sagogrynen, men billigare än dessa. Det är detta oaktadt dyrt, med obetydligt *nv* och ringa användning.

*Potatismjöl* skall levereras rent, hvitt, utan fläckar, lukt- och smaklöst, hållande högst 18 % vatten. Jämför Almén a. a. sid. 51.

A. 108. *Makaroni* bereddes förr af kväfverik hvetegluten, som blandades med hvetemjöl och varmt vatten och sedan torkades. Sådana makaroni innehålla mera albuminater än hvetemjöl och äro följaktligen mycket närande. Numera beredas makaroni af enbart hvetemjöl och varmt vatten utan jäst; degen pressas i formar och

torkas väl, hvarefter den kommer i handeln under många olika former, såsom smala rör, stjärnor eller maskliknande trådar (vermiceller). Sålunda beredda gulhvita makaroni hafva nästan enahanda sammansättning och *nv* som hvetemjöl, men blifva naturligen dyrare och hafva i vårt land ringa förbrukning.

Tab. A c. **Bröd.** N:o 109—116.

A. 109—110. *Torkade hveteskorpor* förekomma vanligen af två slag, *billiga*, beredda af mjöl och mager mjölk samt *goda* eller *finna*, bakade af mjöl, socker, kryddor, fet eller mager mjölk med något fett, vanligen smör eller margarin. Efter torkning kunna skorpona länge förvaras oskadade. Under degens jäsnings uppstår en otalig mängd små blåsor af nybildad kolsyra, hvilka kvarhållas i degen af den sega gluten och ytterligare utvidgas i ugnen, där gluten blifver så fast, att brödet med bibehållen form blifver poröst och luckert. Stärkelsen i mjölet har emellertid genom upphettningen i ugnen blifvit delvis löslig i vatten och lättsmält äfven för människor, hvilket som nämnt icke är fallet med den råa stärkelsen. De simpla skorpona hafva nästan lika sammansättning som hvetemjöl, men innehålla mera *f*. De fina skorpona åter hafva en icke obetydligt ökad fettmängd och något mindre vatten. De å tab. A för skorpor angifna siffrorna äro ej grundade på analyser, utan blott på beräkningar enligt uppgifter om vid bakning använda materialiers beskaffenhet och mängd. Hveteskorpor användas mycket, särskildt till kaffe och te. De betinga utan nämnvärdt ökad *nv* genom vid bakningen därpå nedlagdt arbete ett betydligt högre pris än hvetemjöl. Vid en sådan jämförelse bör emellertid icke förbises, att skorpor äro en färdigberedd, till föda mycket passande vara, under det att mjölet ej kan användas, förrän det blifvit tillsatt med vatten och upphettadt.

A. 111, 112. *Rågbröd, hårdt*, eller groft *spisbröd* och fint *knäckebröd*, bakas, det förra af sammalet, det senare af siktadt mjöl, med tillsats af vatten, jäst och salt, samt för knäckebröd ofta äfven af något kryddor. De väl jästa och sedan gräddade kakorna torkas slutligen, hvarigenom desamma blifva hållbara under lång tids förvaring å ett torrt och luftigt ställe. Detta är naturligen en stor fördel särdeles för å landet boende, för hvilka det är förenadt med stora svårigheter att tillräckligt ofta anskaffa mjukt bröd; därtill kommer, att mången föredrager hårdt bröd framför mjukt.

Det hos oss brukliga hårda brödet håller enligt mina undersökningar vanligen 11.5 % vatten och således 1.5 % mindre än rågmjöl, till följd hvaraf det torra brödet får ett något litet högre *nv*

än därtill användt mjöl (jämför tab. A 98—99). Vid bakningen uppstår alltid någon viktförlust, som enligt bagares uppgifter lär uppgå till 15 % af mjölets vikt.

*Bröd af rågmjöl, hårdt eller torrt*, skall levereras bakadt af rent sammalet rågmjöl, vederbörligen jäst, i brottet jämnt, finporigt med små håligheter, poröst och luckert, utan stålrand, utan gråbrun, ej bränd, fri från sand. Brödet skall vara af ren, god smak utan lukt. Hvarje bröd skall hafva föreskrifven vikt. Anbud bör åtföljas af prof om minst 0.5 kilos vikt. Godkänt prof bör förvaras i behörigen försegladt omslag. Jämför Almén a. a. sid. 51.

Brödets godhet kan bedömas af ofvan angifna egenskaper. Spisbrödet kan hålla en obehörig myckenhet kli, antingen genom tillsats af kli till mjölet (antagligen sällan brukligt) eller genom fränskiljande af en del siktadt mjöl och användandet af det gröfre klirika mjölet såsom sammalet. Den nu nämnda förfalskningen kan påvisas, på sätt ofvan under mjöl är nämndt. Beträffande brödets halt af aska, sand och ren cellulosa gäller hvad därom är sagdt för mjöl; vattnets mängd brukar sällan öfverstiga 12 %.

Spisbröd och knäckebröd hafva samma *nv*, men det senare har mindre och finare cellulosa, är därigenom lättare smältbart och mera omtyckt. Däraf att *nv* är lika för båda brödsorterna, men priset å knäckebröd är betydligt högre än priset å spisbröd, följer, att knäckebrödet är betydligt dyrare och har relativt ringa användning vid allmänna inrättningar och hos de mindre bemedlade.

A. 113. *Hvetebröd, mjukt, fint*, stundom kalladt »skrädd kaka», bakas af mjöl och fet eller mager mjölk med smör eller margarin, socker och kryddor m. m. Sådant bröd blifver, trots den ökade fetthalten, dock i hufvudsak till *nv* likt hvetemjöl, med relativt låga siffror för däri ingående näringsämnen, beroende detta därpå, att vattenmängden i brödet kan beräknas till 350 *pm.*, under det att mjölet håller endast 125 *pm. va.* Allt mjukt bröd består af två delar, en yttre, skorpan, och en inre, innanmätet, den förra hård, torr och fattig på vatten, den senare delen åter mjuk och rik på vatten. Häraf följer, att stora kakor med relativt mycket innanmäte och ringa skorpa blifva rika på vatten, under det att ett motsatt förhållande äger rum med små kakor. För både leverantör och köpare är det därför af vikt att känna icke endast brödets kilopris, utan äfven kakornas ungefärliga storlek. Det mjuka, fina hvetebrödet betingar ett i förhållande till *nv* högt pris och har i allmänhet ringa åtgång vid allmänna inrättningar.

*Bröd af hvetemjöl, mjukt*, skall levereras bakadt af rent, oblandadt, finsiktadt hvetemjöl; vederbörligen jäst, i snittet jämn- och finporigt med små håligheter, utan minsta degrand, inre massan hvit; utan gul eller svagt gulbrun ej bränd, fri från sand. Brödet skall vara af ren god smak och med ingen eller god lukt. Brödet bör levereras hvarje eller hvarannan dag och hvarje bröd hafva föreskrifven vikt. Anbud bör åtföljas af prof om minst 0.5 kilos vikt. Godkänt prof bör skäras i tunna skifvor, som torkas och sedan förvaras i behörigen försegladt omslag. Jämför Almén a. a. sid. 56.



A. 114 a. *Franska bröd* användas mera än annat hvetebroöd; vid deras bakning nyttjas endast mjöl och vatten. Dessa bröd hafva vanligen en medelvikt af 60 g., undantagsvis väga de 100 g. Vid åtskilliga tillfällen har jag bestämt mängden af *va* i franska bröd af 60 g. vikt och funnit densamma i bröd från olika bagerier oväntadt enahanda eller 33 % af brödets vikt. Användes vid bakningen endast mjöl och vatten, måste bröd med 33 % *va*. hålla betydligt mindre af närande ämnen än hvetemjöl med endast 12.5 % *va*. Detta synes ock af Tab. A 114 a, där för franskt bröd angifves:  $91 a + 11 f + 549 k + 8 s + 333 va. + 8 aff$ .

Nybakade franska bröd äro goda till smaken och allmänt omtyckta, men försämras hastigt vid förvaring. Vikten aftager likaledes hastigt, hvilket ej bör förbises, då man vill utröna vattenhalten och brödets medelvikt, hvarvid 50—100 bröd lämpligast vägas på en gång. Brödets godhet kan bedömas af dess utseende, lukt och smak. Franska bröd hafva under senare år fått en betydligt ökad användning hos allmänheten, särskildt i städerna, där man dagligen kan få brödet färskt. Detta bröd är relativt billigt, under vissa år ej dyrare än af siktadt rågmjöl beredt mjukt, fint bröd.

A. 114 b. *Smörbröd* torde beredas af enahanda materialier, som omnämnas under Tab. A 113, men med tillsats af ej obetydligt med socker, som gifver dessa smörbröd en söt, af de flesta omtyckt smak. Dessa bröd äro dyra och förtjäna ej att användas vid allmänna inrättningar.

A. 115—116. *Rågbröd, mjukt, groft* eller *fint*, bakas det förra af sammalet, det senare af siktadt rågmjöl, på sätt ofvan är sagdt om hårdt bröd, dock med den väsentliga olikheten, att brödet ej torkas efter dess gräddning, utan användes såsom mjukt bröd, af olika form och storlek, såsom kakor, bullar, limpor, ankarstockar m. m. Till degens jäsning användes dels bryggerijäst och pressjäst, hvilka båda gifva ljust, lindrigt sött eller rättare osyradt bröd, dels ock i jäsning redan stadd deg eller surdeg, som framkallar sur jäsning i hela degen och brödet. Härunder bildas icke endast kolsyra utan äfven mjölksyra och litet ättiksyra, hvilka under luftens medverkan göra gluten mörk och gifva ett mörkbrunt bröd med lindrigt syrlig smak; s. k. skåniskt bröd, surlimpor, syrliga ankarstockar m. m.

Vid leveranser till allmänna inrättningar användt mjukt rågbröd, dels fint, dels groft, skall hafva följande egenskaper.

*Bröd af rågmjöl, mjukt, syradt*, skall levereras bakadt af rent, sammalet rågmjöl; vederbörligen jäst och väl genombakadt; inre massan jämn, likformig ej degig och utan degrand; skorpan brun men ej bränd, fri från sand; brödet af ren, god smak och lukt. Vid leveransens fullgörande bör brödet ej vara öfver 2 dygn gammalt och hvarje bröd hafva föreskrifven vikt och, där så fordras, vara stämpladt med tillverkarens namn eller initialer.

Anbud bör åtföljas af prof om minst 0,5 kilos vikt. Godkänt prof bör styckas i tunna skifvor, som väl torkade förvaras i behörigen försegladt omslag. Jämför Almén a. a. sid. 52.

*Bröd af rågmjöl, mjukt, osyradt*, skall levereras bakadt af rent *siktadt* rågmjöl; gällande för detsamma alla under 7, om bröd af rågmjöl, mjukt, syradt, lämnade föreskrifter. Jämför Almén a. a. sid. 52.

Vattenhalten hos det mjuka rågbrödet är 3—4 gånger större än hos torrt bröd, växlande, enligt af mig anställda undersökningar å 10 olika slag hos oss brukliga sorter af mjukt rågbröd, rätt betydligt, eller mellan 36 och 46 %. Vattenhalten är beroende a) af brödets form och storlek, såsom förut är nämndt, b) af brödets ålder, ty under förvaring lättnar det hastigt och ej obetydligt, c) af dess egenskap af groft eller fint, emedan groft bröd i regeln håller mera *va* än fint bröd, d) af syrligheten, då syrligt bröd håller mera vatten än sött bröd och torkar långsammare. På tab. A har jag för det mjuka grofva rågbrödet beräknadt 42 % *va.* och för det fina 40 % *va.*, och får då för dessa brödsorter de å tab. A 115 och 116 angifna värdena. Brödets godhet kan bedömas af ofvan angifna fordringar på leveransgiltigt bröd.

Det mjuka, grofva rågbrödet torde såsom varande på en gång närande, billigt, omtyckt och färdigt att användas utan ytterligare tillredning hafva större användning än hvarje annat näringsmedel. Den dagliga förbrukningen är betydligt större hos de mindre bemedlade än hos de mera burgna. I äldre, enklare spisordningar föreskrefs stundom dagligen 2 skålpund eller 850 gram mjukt, groft bröd, däraf dock en icke obetydlig del aldrig kunde förtäras. Numera utspisar man i regel endast 1.5 skålp. bröd eller 600 gram dagligen. Ju mera gryn som användas till soppor och gröt, desto mindre bröd erfordras. Då groft bröd har samma *nv* som fint, men är betydligt billigare, användes i de flesta enklare spisordningar fint bröd föga eller intet. Stundom kan det dock vara välbetänkt att dagligen utspisa både groft och fint bröd, t. ex.  $\frac{1}{3}$  af det dagliga behovet såsom fint bröd och  $\frac{2}{3}$  såsom groft. Vill man för tillgodoseende af billiga anspråk på omväxling och olika smak utbyta mjukt bröd mot hårdt eller tvärtom, utan att *nv* och pris därigenom ändras, kunna 100 g. mjukt, groft bröd utbytas mot 66 g. spisbröd och 100 g. mjukt, fint bröd likaledes mot 66 g. knäckebröd. Under enahanda betingelser kunna 100 g. spisbröd utbytas mot 150 g. mjukt, groft bröd och 100 g. knäckebröd mot 150 g. mjukt, fint bröd.

## Tab. A d. Rotfrukter. N:o 117—124.

A. 117—118. *Potatis*. Många varieteter af *potatis* odlas hos oss och af olika värden; *potatisens* godhet beror dock till väsentligare del på jordmån och väderlek. Sandjord och lätt jord gifver god och torr, lerjord och styf jord dålig och blöt *potatis*; torra somrar gifva god och våta somrar dålig *potatis*. *Potatisen* angripes ofta, i synnerhet under våtår, af en svampsjukdom, kallad *potatissjuka*, därunder svamptrådarna genomtränga skalet och sedan förstöra *potatisens* inre. Vid inköp af *potatis* bör därför noga tillses, att all skadad *potatis* före leveransen är omsorgsfullt utplockad, så att *all* *potatis* är fullt *frisk*. Härtill erfordras emellertid kostnader och arbete, och då det är svårt att bland rå *potatis* skilja de skadade från de friska, men detta är mycket lätt, sedan *potatisen* kokats, bör leverantören noga tillhållas att *väl* plocka *potatisen* före leveransens fullgörande, eller ock förbinda sig att återtaga all kokt *skadad* *potatis* och vid följande dags leverans utan särskild godtgörelse lämna lika mycket *frisk* *potatis* i ersättning. *Potatisen* skall vara fullmogen och så rik på stärkelse, att den, *väl* kokt, blifver mjölig eller åtminstone fast och homogen. *Potatisen* är tidigt på hösten bäst och billigast, blifver sämre och dyrare under våren och är på försommaren mycket dyr och tillika dålig. Jämnstor och medelstor *potatis* bör föredragas, enär all sådan *potatis* kan fås samtidigt genomkokt, utan att någon del sönderkokas. *Väl* utvuxen *potatis* är rik på stärkelse, tung och med en *eg. v.* af omkring 0.68. Denna aftager emellertid under *potatisens* förvaring och blifver alltid låg om våren; man bör därför ej fordra högre *eg. v.* än 0.65.

*Potatis* skall levereras fullmogen, fullt *frisk* och oskadad, ej angripen af röta, \*någorlunda jämnstor, fast med jämnt skal utan vårtliknande eller andra sjukliga utväxter därå; börande 1 hl. väga minst 65 kg. Jämför Almén a. a. sid. 64.

*Potatis* förbrukas i stor mängd och är allmänt omtyckt, ja, oundgänglig för rik och fattig; under våren och försommaren blifver den dock så dålig och dyr, att den hos de mindre bemedlade då vanligen kommer ur bruk. Den bör kokas länge och långsamt, så att dess inre må blifva *väl* genomkokt, utan att de yttre delarna falla sönder. Vanligtvis kokas *potatisen*, innan den skalas; till soppor användes den dock ofta råskalad, hvilket alltid medför förlust. Denna förlust blifver ännu större, då skalningsmaskiner användas, hvilket dock förtjänar föga afseende, därest affallet användes till föda åt kreatur. För nödig omväxling bör *potatis* användas under olika former såsom kokt, stekt, stufvad och som *potatispuré*. Vid jämförelse med

gryn och mjöl synes potatis vara föga närande. De förra hålla omkring 12 % *a*, 2 % *f* och 70 % *k*, potatisen åter endast 2 % *a*, 0,2 % *f* och 20 % *k*. Denna stora olikhet beror därpå, att de förra hålla endast omkring 12 % *va*, under det att potatis har 75 %. Det relativt billiga priset på potatis, särskildt under hösten och på landet, utjämnar emellertid denna olikhet. Förhållandet mellan *a*, *f* och *k* är dock särdeles ofördelaktigt; *f* saknas nästan och *a* utgör endast 10 % af *k*. För att motväga olägenheterna af potatisens ensidiga sammansättning bör den därför förtäras tillsammans med smör, salt sill, fett kött eller fläsk. Förbises får ej, att potatis innehåller värderika salter, särskildt kaliumföreningar, hvilka äro af vikt för de mindre bemedlade, som sällan eller aldrig få grönsaker eller andra rotfrukter än potatis, så ock för dem, hvilka äro hänvisade till den enformiga utspisning, som förekommer vid fattighus och fångelser, där senare årens utspisning af potatis bidragit till skörbjuggens utrotande.

A. 119—120 a. *Morötter*. Bland våra rotfrukter äro morötter näst potatis de mest omtyckta och oftast använda. Morötter innehålla i motsats till flertalet rötter rörsocker, som förlänar dem en söt, angenäm smak; den befintliga cellulosan är fin och jämnt fördelad. Morötter innehålla liksom andra rötter och grönsaker en myckenhet *va* eller 87 % och följaktligen föga af närande ämnen, 1 % *a*, nästan intet fett och 9 % *k*. Vid vanlig hushållsförbrukning böra de medelstora morötterna föredragas. Priset är jämfördt med *nv* högt, hvilket dock ej bör utgöra något hinder för en betydligt ökad förbrukning af morötter, dels såsom stufvade i stället för potatis, dels ock såsom tillsats till köttsoppor.

A. 120 b. *Jordärtskockor* hafva nästan samma *nv* som morötter, men äro *vida* dyrare och äga helt ringa användning, vanligen endast i köttsoppor.

A. 121—122. *Kålrötter*. Det ofvan om morötter sagda gäller i hufvudsak äfven för kålrötter. Äfven dessa äro rika på *va*, 88 %, med 8 % *k* och endast ringa *nv*. Kålrötter smaka ej så väl som morötter och antaga vid kokning en stark, obehaglig lukt, hvilken dock väsentligt minskas, därest de sönderskurna kålrötterna upphettas så länge och så hårdt, att de antaga en brun färg; de kallas då brynta kålrötter. Innan potatisen kommit i allmänt bruk, användes kålrötter vida mera, än nu är förhållandet. Till omväxling med potatis och under de årstider, då potatisen är dålig och dyr, förtjäna kålrötter att ofta användas.

A. 123. *Hvitkål, grönkål* och flertalet andra slag af kål innehålla en stor myckenhet *va*, omkring 90 %, nästan intet fett, endast 2 % *a*, 5 % *k* och ej fullt 2 % cellulosa; alltså är *nv* högst obetydligt. Dessa kålsorter användas vanligen kokta såsom tillsats i köttsoppor, men hvitkålen äfven stufvad med mjölk på samma sätt

som blomkål. Om hösten är hvitkålen billig och god och förtjänar då, liksom grönkål och blåkål om vintern, en vida större användning än den, som nu kommer den till del. Jämföres den ofantliga konsumtion af kål, som året om äger rum i utlandet, med den obetydliga förbrukning däraf, som förekommer hos oss, måste man önska en förändring häri. Äfven om födans *nv* därigenom icke komme att synnerligen ökas, skulle dock därmed för ett relativt ringa pris vinnas andra icke oväsentliga fördelar, såsom en större och väl behöflig omväxling i maten jämte ett tillskott af värdefulla salter.

A. 124. *Grönsaker* eller *sopprötter*, afsedda att tillsättas kött-soppor, föreskrifvas i många spisordningar dels till viss angifven vikt, dels ock till visst bestämdt pris. På det att intet hinder må möta för beräkningen af *nv* och *p*, har jag å tab. A 124 angifvit den ungefärliga sammansättningen af dessa grönsaker, hvilka äro af en mycket omväxlande beskaffenhet. Desamma hafva visserligen ett helt ringa *nv*, men förtjäna detta oaktadt att användas vida mera, än hos oss är brukligt, enär de väsentligt förbättra smaken hos svaga kött-soppor och därjämte innehålla värdefulla salter.

Tab. A e. **Torkad frukt.** N:o 125—132.

A. 125. *Russin*, eller torkade söta vindruffvor, innehålla hufvudsakligen drufsocker, som är mindre sött än vanligt socker, men förefinnes i sådan myckenhet, att russinen få en starkt söt smak och meddela något däraf åt de maträtter, hvartill russin användas i en ej alltför obetydlig mängd. För russin kan i procent beräknas: 2 *a*, 0.5 *f*, 56 *k*, 30 *va* och nära 11 *affall*, bestående af skal och kärnor. Russin äro billigare än sviskon och användas mer än dessa, vanligen till frukt- eller saftsoppor. Med hänsyn till deras låga *nv* och höga pris böra russin räknas till våra njutningsmedel.

A. 126. *Sviskon*, eller torkade söta plommon, äro till sammansättning lika russin, af söt och något syrlig smak. De innehålla socker och andra kolhydrater till omkring 50 %, 30 % *va*. och 17 % *affall*, hufvudsakligen skal och en stor kärna. Sviskon äro något dyrare än russin och användas såsom dessa dels till frukt-soppor, dels ock kokta med litet potatismjöl och socker till efterrätter, med eller utan tillsats af fet mjölk eller grädde.

*Sviskon* skola levereras hela, saftiga och fylliga. Anbud skall åtföljas af prof om minst 250 gram. Godkänt prof skall förvaras i behörigen försegladt omslag. Jämför Almén a. a. sid 75.

A. 127. Torkade *körsbär* borde hos oss kunna produceras i stor myckenhet och borde användas vida mer, än nu är brukligt, enär

de till saftoppor äro lika användbara som russin och sviskon. Tyvärr äro de emellertid för närvarande betydligt dyrare.

A. 128 a. *Torkade äpplen* och *päron*. Af våra vanliga äpplen och päron beredes torkad frukt, därvid smärre bitar eller skifvor uttorkas i värme, ofta dock otillräckligt, hvarför frukten icke alltid är af fullgod beskaffenhet. Från Amerika införes numera torkad frukt i stor mängd och af särdeles god beskaffenhet, men tyvärr är varan så dyr, att priset ännu utgör ett hinder för dess allmännare användande. Å Tab. A 128 beräknas för torkad frukt 25 % *va* och 65 % *k*.

*Äpplen, torkade*, skola levereras utan skal och fröhus, rena, mögelfria, ljusa men ej konstblekta; jämna i färg och snitt; sega ej spröda eller hårda, af god, på en gång söt och syrlig smak. Anbud skall åtföljas af prof om minst 250 gram. Godkänt prof förvaras i behörigen försegladt omslag. Jämför Almén a. a. sid 76.

A. 128 b. *Nypon* användas till nyponsoppa, som kokas på sätt sägs hos Almén a. a. sid. 77. Nypon äro, ehuru en inhemsk vara, dyrare än russin, körsbär, torkade äpplen o. d.; de hafva därför ringa användning.

*Nypon* skola levereras mogna, torra, fria från frön samt mögel och annan orenlighet, samt hafva svagt syrlig ej obehaglig smak. Anbud skall afse pris efter vikt, ej efter volym, och åtföljas af prof om minst 100 gram. Godkänt prof förvaras försegladt. Jämför Almén a. a. sid 77.

A. 129. *Sötmandel*. Genom ovanlig rikedom på *a* och *f* samt därpå följande högt *nv* öfverträffar mandel de flesta af våra öfriga näringsmedel, såsom synes af följande jämförelse mellan mandel och åtskilliga köttvaror. Mandel, söt eller bitter, innehåller i procent 24 *a* + 53 *f*; benfritt kött af halffeta djur 18 *a* + 17 *f*, tunga, 16 *a* + 16 *f*, salt rökt skinka 21 *a* + 34 *f*, medvurst 20 *a* + 40 *f*, helfet ost 23 *a* + 27 *f*. Vår fetaste fisk, ålen, håller vida mindre fett än mandel. Bland vegetabiliska näringsmedel hålla ärter nästan lika mycket *a* som mandel, men endast 2 % *f*, då mandeln håller 53 %. Mandelns *nv* är följaktligen ovanligt högt, men priset därpå är proportionsvis ändå högre; mandeln har därför helt obetydlig användning och endast vid finare matlagning.

*Bittermandel* har enahanda *nv* som sötmandel, men innehåller därjämte ett mycket bittert ämne, *amygdalin*, som i beröring med vatten och *emulsin*, ett äfven i mandeln befintligt ämne, hastigt öfvergår till giftig blåsyra och bittermandelolja, hvilken senare förbättrar smaken hos många maträtter. Då äfven en ytterst ringa mängd bittermandel är tillräcklig såsom matkrydda, hindrar det höga priset ej, att bittermandel ofta användes till sådant ändamål.

A 130—132. *Chokolad*. Rostade, från skal befriade kakao-bönor innehålla, jämförda med mandlar, mycket mindre *a*, eller 14 %, men nästan lika mycket fett, eller 50 %. De rostade, skalade bönorna

finmalas och komma sedan i handeln, dels såsom kakor, dels ock såsom pulver, ofta nog blandade med socker och andra billigare ämnen. Det myckna, lätt smältande fett<sup>et</sup> gör chokoladen klabbig vid sommarvärme och försvårar bönornas malning till pulver, för såvidt ej en betydlig del af fett<sup>et</sup> utsmältes och aflägsnas eller ock andra ämnen, såsom socker, mjöl eller finmalna skal af kakaobönorna, tillsättas. Kakaofett<sup>et</sup> är mycket aromatiskt och därigenom varaktigare än annat fett, till följd hvaraf chokolad länge kan förvaras utan att härskna.

Chokolad förekommer i handeln med mycket växlande fetthalt. Å Tab. A har jag angifvit den beräknade sammansättningen för 3 olika slag af chokolad; den under n:o 130 angifna *rena* chokoladen i kakor med sin stora rikedom på fett torde sällan förekomma i handeln. Den *pulverformiga*, med delvis aflägsnadt fett, är däremot vanlig i handeln, och *sockrad* chokolad ännu vanligare. Den under n:o 132 angifna chokoladen, innehållande  $\frac{2}{3}$  tillsatt socker, är lätt att förvara och lätt att tillreda med varmt vatten eller ännu bättre med kokt mager mjölk. Sådan starkt sockrad chokolad passar såsom en närande proviantartikel väl under resor, så ock för militären under marscher. Chokolad har ett mycket högt *nv*, men betingar ock ett så högt pris, att den hos oss har ringa användning, till och med mindre, än den förtjänar. Chokolad bör i alla händelser föredragas framför te och kaffe, som likaledes äro dyra, men dessutom sakna *nv*.

*Chokolad, osockrad i kakor*, skall levereras finmalen af angenäm lukt, lätt att bryta, med ett tätt finkornigt brott; fri från skaldelar och främmande ämnen. Tillsats af litet vanilj eller annat liknande oskadligt ämne är dock tillåten. Anbud skall åtföljas af prof om minst 0.3 kilos vikt. Godkänt prof förvaras försegladt. Jämför Almén a. a. sid 90.

*Chokolad, sockrad i pulver*, skall levereras finmalen, af angenäm lukt, fri från skaldelar och andra främmande ämnen än socker, hvaraf vid malningen må tillsättas högst två tredjedelar af de skalade kakaobönornas vikt; vid malningen må intet fett borttagas. Anbud skall åtföljas af prof om minst 0.3 kilos vikt. Godkänt prof förvaras försegladt. Jämför Almén a. a. sid. 91.

#### Tab. A f. Sötsaker. N:o 133—139.

A. 133—134. *Socker* förbrukas i ständigt växande mängd såsom närings- och njutningsmedel. Socker förekom förr nästan uteslutande såsom *rörsocker*, hvilket numera till största delen ersatts af *betsocker*. Många olika slag af socker äro i allmänt bruk, men priset är föga växlande. Det hvitaste sockret, vanligen kalladt topp- bitströ- eller krossocker, anses bäst och betalas högst; det gula eller svagt bruna sockret, benämndt hvit, gul eller brun farina, är litet hygroskopiskt med några procent vatten. Detta mer eller mindre färgade socker är några öre billigare för kilogram än det

hvita sockret, men lika användbart till matlagning. Båda sorterna socker bestå nästan uteslutande af kolhydrater i form af rörsocker och innehålla endast 2, högst 6 % vatten och salter.

*Socket, raffineradt, dels maskinhugget i bitar, dels ock pulveriseradt (strösocker)*, skall levereras hvitt, torrt, utan fläckar, jämnkornigt med glänsande kristallytor. En del socker skall med 4—5 delar vatten gifva en färglös, klar lösning. Det maskinhuggna sockret skall levereras i jämnstora bitar af angifven vikt, och strösockret så fint, att det utan återstod går genom en sikt med hål af 1 millimeters tjocklek. Jämför Almén a. a. sid 71.

*Socket, oraffineradt, pudersocker*, skall levereras rent och möjligast torrt, gult, men ej af mörkare färg än Nr 18 af gällande holländsk standard. Anbud skall åtföljas af prof om minst 250 gram. Godkändt prof skall förvaras i behörigen försegladt glaskärl. Jämför Almén a. a. sid. 72.

A. 135—136. *Sirap* var förr allmänt använd vid all enklare matlagning, men har numera delvis kommit ur bruk, i samma mån som priset på socker nedgått. Sirap innehåller en blandning af rör- och fruktsocker, 66—74 %, därjämte 32—22 % *va*. Den bruna, tjocka sirapen med 1.30 *eg. v.* säljes så billigt, att densamma förtjänar att användas vid enkel matlagning, under det att den tunnare, gula sockersirapen, med en myckenhet vatten, vanligen är så dyr, att det kan blifva billigare att koka rent socker med vatten till sirap eller ock använda endast socker.

*Sirap*, skall levereras rensmakande, af starkt söt om ock lindrigt syrlig men icke salt eller besk smak; utan eller af lindrigt vidbränd lukt; klar, af gul- till rödbrun men ej grönaktig färg; af minst 1.30 *eg. vikt*. Anbud skall åtföljas af prof om minst 250 gram. Godkändt prof förvaras i behörigen förseglad flaska. Jämför Almén a. a. sid. 74.

Såsom ett upplysande exempel på att sockersirapen ofta betalas med ett oskäligt högt pris, må nämnas, att man vid ett sjukhus köpte god ljus sirap direkt från sockerbruket till 66 öre för kg., under det att det bästa sockret såldes af samma bruk till 61 öre för kg. Vid köp af sirap bör man alltid tillse, dels att sirapen har behörig *eg. v.*, ty eljest är anledning misstänka, att den är utspädd, dels ock att sirapen icke är uppblandad med betsirap eller sådan sirap, som erhålles såsom biprodukt vid tillverkning af betsocker, enär sistnämnda sirap är så besk och rik på salter, att densamma icke lämpligen är användbar till annat än tekniskt bruk. Brun sirap ingår i de flesta matordningar och förtjänar allmän användning, särskildt till ölsoppa och bruna bönor.

A. 137. *Honing* användes i forna tider allmänt och i stor myckenhet, dels såsom gifvande sötma åt maten, dels ock såsom konserveringsmedel för ömtåliga matvaror. I den mån sockret har blifvit känt och priset därå allmänt nedgått, har honingen nästan kommit ur bruk, åtminstone vid vanlig matlagning. Sjalfrunnen, äkta och tjock honing håller helt ringa vatten, omkring 20 %, och omkring 78 % kolhydrater, utgörande en blandning af kristalliserbart



drufsocker och icke kristalliserbart fruktsocker. Tunnare honing förekommer ofta i handeln, så ock förfälskad eller med stärkelse-sirap uppblandad honing. Inköpes honing omedelbart från å landsbygden bosatta producenter, bör man kunna erhålla fullgod vara.

A. 138 a och b. *Lingonsylt* är det på en gång mest välsmakande och billigaste af alla våra många olika slag af sylter. Allmänt beredes det i hemmen för enskildt bruk, hvilket från många olika synpunkter är att förorda. Då lingonsylt icke är någon vanlig handelsvara och då detsamma för öfrigt, och särskildt med hänsyn till mängden däri ingående socker, är af växlande beskaffenhet, äro de i tab. A 138 angifna siffrorna endast ungefärliga. Ett verkligen godt lingonsylt erhålles, om 8 liter lingon af 0.60 *eg. v.* eller 4.8 kg., 2 liter vatten och 2.8 kg. gul farina inkokas till 8 liter färdig sylt af 1.17 *eg. v.* eller 9.4 kg. Denna sammansättning har å tabellen angifvits. Ingredienserna härtill kunna efter medelpris beräknas kosta: lingonen 100 öre, sockret 162 öre, summa 262 öre; beräknas ingen ersättning för arbete och bränsle, kostar alltså syltet för liter 33 öre och för kg. 28 öre. Det vanliga priset för godt lingonsylt torde vara 90—150 öre för kg. och således drygt 3—5 gånger så högt som kostnaden för i hemmet beredt godt lingonsylt. Vid några sjukhus betalas lingonsylt till och med betydligt öfver det å tab. A angifna, i sig själf oskäligen höga priset. Lingonsylt är ovanligt hållbart, lättare att förvara oskadadt än andra sylter, äfven utan tillsats af någon *salicylsyra*; på ofvan angifvet sätt beredt lingonsylt brukar till och med hålla sig oskadadt under ett par år. Priset å lingonsylt är i förhållande till dess ringa *nv* högt, men syltet, jämfördt med andra sylter, ändock så billigt, att detsamma borde vid allmänna inrättningar användas vida oftare, än nu är vanligt.

A. 139. *Bärsafter* utan socker användas mycket för att förbättra smaken å en del soppor och såser samt blandade med vatten såsom läskedryck, då nästan alltid med tillsats af socker efter behag. Om dessa bärsafters sammansättning är jag oviss, men har för nödiga beräkningars skull antagit, att de hos oss brukliga safterna innehålla omkring 90 % vatten med 8 % *k*, hufvudsakligen socker, samt att 1 liter kan köpas för ett medelpris af 100 öre, ett utomordentligt högt pris, om det jämföres med safternas obetydliga *nv*.

Tab. A g. Öl och dricka m. m. N:o 140—152.

A. 140. *Måltidsdricka*, ofta äfven kallad *svagdricka* till åtskillnad från andra mera sprithaltiga maltdrycker, består hufvudsakligen af *va*, omkring 95 %, extraktivämnen, 3 %, och alkohol, väl

2 %. Extraktivämnena innehålla litet *a*, och fulla 2 % *k*, här dextrin och maltsocker. De i en liter dricka ingående 22 g. alkohol utgöra 27.7 kem.; alltså innehåller dricka 2.77 *volym* % alkohol. Enär alkohol saknar egentligt *nv*, har dess mängd i gram upptagits i kolumnen för *affall*. Behörigen jäst, ej sur dricka har visserligen ett icke nämnvärdt *nv*, men är å andra sidan en välsmakande, oskadlig dryck, som släcker törst och ofta förbrukas i stor myckenhet under måltiderna och som däraf fått namnet måltidsdricka. Under sommaren behöfver arbetaren dricka mer än eljest och skattar då svagdrickat högt. Drickat bör, såsom lätt surnande, särskildt sommartiden, alltid förvaras i kall källare och ej inköpas i större mängd, än att hela förrådet må kunna snart förbrukas. Måltidsdrickat bör vara nästan klart och utan bottensats, med uppfriskande, svagt syrlig, men ingalunda sur smak; surt och tillika grumligt dricka bör kasseras.

*Måltidsdricka* skall levereras beredt af kornmalt utan tillsats af andra än humlens bitterämnen; af ren, uppfriskande, ej fadd eller duften smak; svagt syrligt, ej surt. I ett dricksglas bör drickat synas nästan klart, icke grumligt, än mindre tjockt eller lämnande tydlig bottensats. Jämför Almén a. a. sid 94.

A. 141. *Fatöl* kallades förr en stark, hembrygd dryck, starkare än dricka, men svagare än numera brukligt öl, af hvilket det såsom mindre hållbart till stor del utträngts. *Fatöl* innehåller i medeltal och jämfördt med dricka mera *a* och väl dubbelt så mycket *k* samt 3.0 *vikt* % eller 3.78 *volym* % alkohol. Det ofvan om dricka sagda gäller äfven för *fatölet*.

A. 142—143. *Bajerskt öl*. De under många olika benämningar, såsom bajerskt öl, lageröl och exportöl m. fl., hos oss allmänt förekommande slag af öl äro till sin sammansättning sinsemellan vida mindre afvikande, än man af de olika benämningarna skulle förmoda. Ölets *eg. v.* brukar växla mellan 1.015 och 1.023; *eg. v.* ökas af extraktet och minskas af alkoholen. Af *eg. v.* kan man därför ej döma något om ölets beskaffenhet. För hos oss vanligt bajerskt öl kan i medeltal för *litern* beräknas 89 % *va.*, nära 7 % extrakt, däraf 0.6 *a* och 6 % *k*, bestående af dextrin och maltsocker, samt 4.2 *vikt* % eller 5.3 *volym* % alkohol, varande alkoholen såsom ofvan sagdt med 4.2 % uppförd i kolumnen för *affall*. För svenskt och tyskt öl kunna liknande fordringar uppställas och sålunda efter *volym* beräknadt: 3.5—4.0 % alkohol och minst lika mycket extrakt; det sistnämnda understiger sällan 5 %, och alkoholen öfverstiger sällan 5.5 *volym* %. Bajerskt öl innehåller alltså nära dubbelt så mycket alkohol som måltidsdricka. Enär spisordningarna vanligen föreskrifva bajerskt öl, beräknadt efter en flaska eller  $\frac{1}{3}$  liter, upptagas för beräkningarnas underlättande under Tab. A 143 a. äfven  $\frac{1}{3}$  liter

sådant öl. Bajerskt öl, sådant det förekommer i handeln, är bättre utjäst och mer hållbart än dricka och vanligt »svensköl». Bajerskt öl bör vara klart, helst blankt och fullt genomskinligt. Är det oklart och grumligt samt tillika af mer eller mindre sur smak, förefinnes eller afsättes inom kort en bottensats; sådant öl bör kasseras. Det bajerska ölets beska och bittra smak härrör antingen från humle eller också från mer eller mindre skadliga humlesurrogater; i senare fallet brukar den bittra smaken vara mera ihållande. På grund af det bajerska ölets ringa *nv* och dess relativt höga pris kan det hänföras till njutningsmedlen; det är såsom sådant allmänt omtyckt.

*Öl, så kalladt bäjerskt*, skall levereras beredt af kornmalt utan tillsats af andra än humlens bitterämnen, väl utjäst, klart; af behaglig lukt och uppfriskande ren smak; ej dufvet. Efter volym beräknadt bör ölet hålla minst 3.5 % alkohol och minst 4 % torrt ölextrakt. Ölet levereras antingen på stora kärl (fat eller ankare) eller på korkade flaskor, enligt bestämmelser härom i annonsen. Jämför Almén a. a. sid 94.

A. 144—145. *Porter* är af mörkare färg än bajerskt öl, bättre utjäst och, väl förvarad på korkade flaskor, mycket hållbar, hvilket delvis torde bero på en omsorgsfullare beredning och användandet af mera humle än till vanligt öl. Till sammansättning och *nv* äro öl och porter nästan lika; i regel brukar dock portern vara något litet starkare, innehållande 1 liter ofta 60 g. eller 75.6 *ccm.* alkohol, motsvarande nära 7.6 *volym* %. Svagare porter, ej starkare än vanligt öl, förekommer dock äfven i handeln. Då *nv* hos öl och porter är lika och helt ringa och då vidare porter är betydligt dyrare än öl, bör portern med än större skäl än ölet räknas till njutningsmedlen.

A. 146 a. *Punsch*. Den hos oss allmänt brukliga punschen motsvarar genom rikedom på socker och alkohol vanliga likörer. Dess sötma och styrka växla betydligt, men i medeltal för litern, vägande 1100 g., kan beräknas de å Tab. 146 a angifna siffrorna, eller väl en tredjedel socker och väl hälften vatten samt nära 209 gram eller 263 *ccm.* alkohol, d. v. s. 26.3 *volym* %. Punschen måste, trots sin rikedom på socker, räknas till våra njutningsmedel.

A. 146 b. *Matvin, franskt vin*. Då i spisordningarna stundom föreskrifves *matvin*, hafva härför angifvits några siffror; dessa utvisa, att detta vin innehåller föga annat än vatten.

A. 147—148. *Kaffebönor, obrända, ordinära och goda* upp- tagas å Tab. A bland näringsmedlen, ehuru desamma efter bränning och i den form, hvori de förtäras, icke innehålla några i vanlig mening närande ämnen. De obrända kaffebönorna däremot innehålla många närande beståndsdelar, men efter vanlig bränning finnas däri endast omkring 25 % i kokande vatten lösliga

ämnen och däraf litet eller intet i egentlig mening närande. I stor myckenhet eller ofta, t. ex. många gånger dagligen, förtärdt kaffe, beredt af hårdt brända bönor, verkar menligt för matsmältningen. Ett måttligt bruk af kaffe verkar däremot stimulerande, åtminstone för dem, som äro ovana därvid. På grund af dess bristande *nv* och höga pris måste kaffet räknas till njutningsmedlen.

I och för beräkning af kostnaderna för olika spisordningar ut-sätter Tab. A olika pris för ordinärt och för godt kaffe. Myckenheten af i portionen ingående kaffebönor angifves vanligen och med rätta för obrända bönor, men stundom äfven för brända, och därför må nämnas, att de råa bönorna vid vanlig bränning bruka förlora väl 20% af varans vikt och att följaktligen 15 gr. *obrända* bönor motsvara 12 gr. *brända* och tvärtom. Alldenstund det är svårt att bedöma de råa och än mera de brända kaffebönornas godhet och omöjligt att nöjaktigt bedöma malet kaffe, är det klokast att inköpa obrända kaffebönor och under personligt öfvervakande låta bränna bönorna i en fullt lämplig, helst roterande kaffebrännare. De lagom brända, *hela* bönorna böra förvaras i väl slutna kärl och malas omedelbart före deras användande, på det att aromen må bibehållas oförminskad. Till ledning för de obrända bönornas bedömande, deras bränning och kaffets tillagning må hänvisas till Almén a. a. sid. 85—88.

*Kaffebönor, brända*, skola levereras beredda af kaffebönor af under 20 angifven beskaffenhet, lagom och jämnt rostade. Anbud skall för att kunna komma under pröfning åtföljas af prof om minst 5.5 kilos vikt. Godkändt prof förvaras försegladt. Jämför Almén a. a. sid. 84.

*Kaffebönor, obrända*, skola levereras väl utbildade, hela, hornartade, glatta, friska, icke sjöskadade, hvarken med konst färgade eller blekta samt utan inblandning af skal eller främmande ämnen. Anbud skall för att kunna komma under pröfning åtföljas af prof om minst 0,5 kilos vikt. Godkändt prof förvaras försegladt. Jämför Almén a. a. sid. 84.

A. 149—150. Tebladen innehålla åtskilliga i varmt vatten lösliga ämnen och däribland en myckenhet *garfsyra*, som småningom löses i det varma vattnet och gifver teet en besk, dålig smak. De värdefulla beståndsdelarna, *tein* och aromatiska ämnen, lösas åter hastigt i varmt vatten, hvarför tebladen aldrig må kokas eller under mer än 5—10 minuter förblifva i det kokande vattnet, innan teet upphålles. Te bör liksom kaffe räknas till njutningsmedlen, ej till näringsmedlen, då intet i vanlig mening närande ämne ingår däri. Te verkar liksom kaffe stimulerande, men icke menligt på matsmältningen och förtjänar därför att mera användas, särskildt såsom ersättning för det stundom skadliga kaffet. Te färgas och förfalskas på många sätt, t. ex. med redan använda, eller utlakade, sedermera torkade teblad. Ledning till upptäckande af dessa förfalskningar och anvisningar om lämpligaste sättet för tillagning af te lämnas hos Almén a. a. sid.

88—90. Te är alltid en dyr vara, men då prisen äro mycket växlande, angifver tab. A olika pris för *godt* och för *billigt* te.

*Te* skall levereras rent, torrt, af angenäm lukt och fritt från alla främmande ämnen. Anbud skall för att komma under pröfning åtföljas af prof om minst 100 gram. Godkänt prof förvaras försegladt. Almén a. a. sid. 88.

A. 151. *Kneippkaffe*, *malkaffe* och *kaffesurogat* ingå i vissa spisordningar, vanligen till  $\frac{1}{3}$  eller  $\frac{1}{2}$  af de obrända kaffebönornas vikt, för att minska utgifterna, utan att kaffets värde och smak därigenom väsentligt förringas.

### III. Animala näringsmedels pris, näringsvärde och billighet.

Tab. A a. Kött. N:o 1—40.

Af förut angifna skäl är *nv* beräknadt på så sätt, att värdet af 100 gr. antagits vara: för  $a = 15$  öre, för  $f = 20$  öre, för  $k = 2$  öre, då varans *nv* blifver lika med sammanlagda värdena af däri ingående  $a$ ,  $f$  och  $k$ , å tab. A beräknadt för ett kilogram af varan. Det sålunda funna *nv* motsvarar i regeln och med få undantag *medelpriset* å de vanliga och blandade matvaror, som ingå i flertalet spisordningar, dock med undantag för fattighusens ytterligt billiga spisordningar samt sjukhusens och hospitalens dyra sådana för patienter å enskildt rum, hvarom mera nedan.

De å tab. A angifna *prisen* å nära 150 där uppräknade matvaror motsvara de pris, som varit gällande under de senaste fem åren, 1896—1900, enligt godkända leveransanbud för rikets samtliga hospital och asylor med undantag af Visby. Säsom exempel på huru dessa pris beräknats, hänvisas till närstående sammanförda uppgifter öfver pris å kött och fläsk, tab. X.

Tab. X. Leveranspris i ören för 1 kg. färskt kött och 1 kg. salt fläsk till rikets hospital och asylor under åren 1891—1900.

Leveransgiltigt kött af nötkreatur.

	1891	1892	1893	1894	1895	medel- pris	1896	1897	1898	1899	1900	medel- pris
Göteborgs h. . . .	69	69	69	67	69	68.6	68	65	64	69	65	66.3
Hernösands h. . . .	85	72	81	74	70	76.3	65	67	64	70	70	67.2
Kristinehamns h. . . .	70	73	73	70	68	70.8	68	68	68	70	70	68.8
Lunds h. och asyl . . . .	75	71	65	70	65	69.2	63	60	60	59	59	60.3
Malmö asyl . . . . .	85	70	70	67	70	72.4	70	72	70	73	73	71.6
Nyköpings h. . . . .	73	75	75	75	64	72.4	59	65	57	56	60	59.4
Piteå h. och asyl . . . .	—	—	—	—	—	—	80	77	74	75	74	76.0
Stockholms h. . . . .	73	73	73	63	60	68.4	60	60	59	70	70	63.6
Upsala h. . . . .	70	66	64	59	58	63.4	55	53	55	60	63	57.2
Vadstena h. o. asyl . . . .	75	75	70	60	65	69.0	63	61	63	65	62	62.8
Växjö h. . . . .	49	52	50	47	60	51.7	49	46	45	57	60	51.4
<i>Medelpris</i> . . . . .	72.4	69.6	69.0	65.2	64.9	68.2	63.6	63.1	61.7	65.8	66.0	64.1

Leveransgiltigt salt *fläsk*.

	1891	1892	1893	1894	1895	medel- pris	1896	1897	1898	1899	1900	medel- pris
Göteborgs h. . .	79	83	83	83	83	82	65	75	80	92	85	79.4
Hernösands h. .	89	90	—	108	90	94	79	69	89	89	87	82.6
Kristinehamns h.	82	80	80	79	75	79	70	68	70	80	80	73.6
Lunds h. o. asyl	90	82	82	84	79	83	73	70	83	80	69	75.0
Malmö asyl . . .	90	90	90	96	84	90	78	69	75	85	83	78.0
Nyköpings h. . .	90	95	95	98	90	94	85	75	85	95	100	88.0
Piteå h. o. asyl .	—	—	—	—	—	—	85	85	105	104	130	101.8
Stockholms h. . .	85	92	95	90	82	89	75	75	83	90	88	82.2
Upsala h. . . . .	90	95	95	95	95	94	80	80	85	90	—	83.8
Vadstena h. o. asyl	85	85	85	83	79	83	75	77	85	83	85	81.0
Växjö h. . . . .	79	80	80	81	80	80	72	72	80	80	83	77.4
<i>Medelpris</i> . . .	85.9	87.2	87.2	89.7	83.7	86.8	76.1	74.1	83.6	88.0	89.0	82.1

Af tabellen, nederst å sista raden, synas medelprisen för hvarje år och därjämte medelprisen för första och sista femårsperioden. Följas raderna från vänster till höger, ser man medelprisen för de olika hospitalen, för år och för olika perioder. Af samma tabell framgår äfven, att priset å slaktkött under de sista fem åren nedgått från 68.2 till 64.1 öre för kg. De *lägsta* prisen hafva förekommit vid Växjö hospital med endast 51.4 öre, vid Upsala: 57.2 öre och vid Lund: 60.3 öre; de *högsta* däremot vid Kristinehamn med 68.8 öre, vid Malmö: 71.6 öre och vid Piteå: 76.0 öre, allt för 1 kg. Det anmärkningsvärdt höga köttpriset i Malmö, fulla 11 öre högre än i Lund, torde bero på bristande täflan mellan anbudsgifvare.

Medelprisen för nästan alla å tab. A angifna matvaror hafva uträknats på samma sätt som för kött och fläsk å tab. X. Onekligen vore det af icke ringa intresse att påvisa, dels huru prisen å de viktigaste matvarorna växlat under olika år, dels ock vid hvilka hospital de lägsta och högsta prisen å de olika matvarorna plägat förekomma. Detta skulle lätteligen låta sig göra genom införande af liknande af mig redan utarbetade tabeller, men då dessa skulle göra detta arbete betydligt vidlyftigare, har jag måst utesluta dem.

Alldenstund prisen å flertalet matvaror visa en tendens till stegring, hafva medelprisen för den första femårsperioden icke tyckts mig böra läggas till grund för medelprisen å tab. A, och anföras därför i denna tabell endast medelprisen för de sista fem åren. Där medelprisen sluta med bråkdelar af ören, hafva dessa bråkdelar ökats till närmast högre hela öretal, för slaktkött t. ex. från 64.1 öre till 65 öre. För sådana varor, som sällan erfordras och därför ofta anskaffas utan leveransanbud, kunna inga bestämda leveranspriser angifvas. De för dessa varor å tab. A anförda prisen hafva därför beräknats efter de pris, som gälla vid Stockholms sjukhus, hvilka synas mig motsvara de gängse pri-

sen. De af mig angifna medelprisen synas utan tvifvel mången låga, ja, alltför låga, icke blott i jämförelse med vanliga torgpriser utan äfven med leveransprisen för mindre sjukhus. Vid mindre leveranser af matvaror, särskildt köttvaror, torde prisen ofta ställa sig 10—20 %, ja, stundom 40 % högre än de af mig beräknade.

Den i sista kolumnen å Tab. A angifna *billigheten* för olika matvaror har beräknats på förut angifvet sätt, så att  $p$  dividerats med  $nv$ ;  $b$  blir alltså  $= p : nv$ . I en spisordning med blandad, enkel kost, där t. ex. det höga priset å köttvaror utjämnas af det låga å flertalet vegetabilier, sammanfaller i regel  $nv$  å summan af däri ingående näringsmedel med deras sammanlagda pris, d. v. s.  $b$  blifver 1.00, hvilket betraktas såsom *medelvärde*. När Tab. A 1 angifver  $b$  för slaktkött till 1.43 och Tab. A 75  $b$  för mager mjölk till 0.71, innebär detta, att  $b$  för kött är 43 % *öfver medelvärdet* och för mager mjölk 29 % *under medelvärdet*.

Efter denna redogörelse för betydelsen af de å Tab. A anförda siffrorna öfvergår jag nu till de särskilda matvarorna, börjande med de animala i den ordning, hvori dessa förekomma å sagda tabell.

A. 1. *Färskt nötkött*. De flesta köttvaror äro *dyra*; de betalas ofta 50 %, ja, icke sällan ända till 100 % öfver näringsvärdet. Man skulle härvid kunna invända, att detta höga pris på köttvaror ådagalägger olämpligheten af de af mig antagna värdena på  $a$  och  $f$ . Denna anmärknings giltighet förfaller emellertid, om resultatet af beräkningarna å kött jämföres med motsvarande resultat i fråga om t. ex. mjölk och däraf beredda matvaror, och än tydligare, om jämförelsen utsträcker till de vegetabiliska näringsmedlen, hvilket allt framgår af Tab. A. Likaså synes, att *slaktkött med ben* är billigare än de flesta andra köttvaror, men ändock dyrt i förhållande till  $nv$ . Såsom ett ur erfarenheten hämtadt bevis för, att kött är en dyr vara, må för öfrigt anföras, att de fattiga och obemedlade sällan hafva råd att förtära kött; de måste nöja sig med en billigare föda.

A. 2. *Slaktkött utan ben* förekommer så sällan i handeln, att det därå satta priset är osäkert.

A. 3. *Köttfärs* är däremot numera en vanlig handelsvara med 53.6  $nv$  och ett medelpris af 110 öre, då  $b$  blifver 2.05. För köttfärs betalas alltså vanligen dubbelt så mycket som dess  $nv$ . Det medför därför ekonomisk vinst att köpa vanligt slaktkött och däraf bereda köttfärs, då man äfven kan förvissa sig om köttets godhet, hvilket icke är möjligt, då färdigberedd köttfärs inköpes.

A. 5. *Vackert slaktkött* med ben har ett högre  $nv$  än vanligt slaktkött, men betingar ock ett högre pris eller 90 öre, hvarför  $b$  blifver 1.84 eller 84 % utöfver medelvärdet. Det medför följaktligen icke vinst, utan förlust att köpa *vackert kött* med hos oss därå vanligen gällande höga pris.



A. 7. Kött från halffeta djur har ett betydligt ökad *nv* och *p*, men *b* blir 1,94 eller 94 % öfver medelvärdet.

A. 9. Oxstek, oxbringa användes vid allmänna inrättningar vanligen såsom förrätt om söndagarna. För de fem sista åren har priset växlat mellan 81 och 114 öre, med 91 öre såsom medelpris. Divideras *nv*, 44,8, uti medelpriset, 91 öre, blir *b* 2,03; oxstek betalas alltså drygt 100 % öfver näringsvärdet, hvilket förklarar, hvarför sådant kött endast undantagsvis kan användas å allmänna inrättningar och då vanligen endast till ett fåtal patienter.

A. 10. Benfri biff har ett högt *nv* eller 52 öre, men ett ändå högre pris eller 111 öre, hvarigenom *b* blir 2,13. Sådant biff är således en dyr köttvara, som därför ock vanligen användes endast såsom en extra rätt för svaga och sjukliga.

A. 11. Innanlår eller det köttrika, magra, benfria köttet betingar vid inköp liksom alla andra särskildt specificerade delar af djuret ett i förhållande till *nv*, här 52 öre, mycket högt *p*, 130 öre, hvarigenom *b* blir 2,50. Varan betalas alltså 150 % utöfver näringsvärdet. Vid allmänna inrättningar medför det därför en stor besparing att köpa halfva eller hela djur och därefter utskära de delar, som i handeln förekomma under namn af innanlår. Dessa delar saltas, kokas och användas därefter såsom kallskuret salt kött.

A. 12. Tunga har ett mycket högt *nv* eller 56 öre, men ett ändå högre pris eller 150 öre, då *b* blir 2,68 och varan således dyrare än något af förut omnämnda 11 olika slag af kött. Detta förklarar ock, hvarför denna allmänt omtyckta vara har helt obetydlig användning och aldrig brukar förekomma i någon allmän spisordning.

A. 13. Hals och lägg, användbara till buljong, hafva ringa *nv*, 37,5 öre, och betinga lågt pris, 40 öre, hvarigenom *b* blir 1,07, eller endast 7 % utöfver medelvärdet. Sådant buljongskött är alltså mycket billigt, billigare än det stora flertalet å Tab. A uppräknade köttvaror.

A. 14. Oxsvans användes allmänt till buljong, har ringa *nv*, endast 30 öre, men relativt högt *p*, 55 öre; *b* blir alltså 1,83, med andra ord, sådant benrikt kött är ingalunda billigt och till buljong hvarken bättre eller billigare än hals och lägg.

A. 15. Färskt kalvkött i form af hela djur, bringa eller stek har något litet högre *nv* än vanligt nötkött, men betingar ett ändå högre pris och blir därigenom dyrare. Dock är olikheten dem emellan (*b* 1,43 respektive 1,67) ej större, än att sådant kalvkött bör för omväxlings skull emellanåt och oftare än nu sker användas.

A. 16. Gödkalfstek med ett *nv* af 53,3 och ett pris af 100 har *b* lika med 1,88 eller 88 % utöfver medelvärdet. Gödkalfstek är alltså dyr, men genom sin fettrikedom, 50 % större än hos oxstek, och sitt höga

*nv* blir den dock billigare än oxstek och förtjänar därför äfven att för omväxlings skull användas oftare, än nu är brukligt.

A. 17. *Kalkkotlett* med ben har enahanda *nv* som vanligt nötkött, men betingar nära nog ett dubbelt så högt pris, hvarigenom *b* blir 2.70 och varan således så dyr, att den med rätta har helt ringa användning.

A. 18. *Färskt fårkött*, får- eller lambringa, har nästan lika stort *nv* som gödkalfstek, men ett betydligt lägre pris, hvarigenom *b* blir 1.43 och varan följaktligen lika billig som vanligt nötkött. Fårkött är således jämfördt med andra köttvaror mycket billigt och därför förtjänt af stor användning, särdeles under hösten, då fårköttet är fetast och bäst samt priset billigast.

A. 19. *Får- och lamstek* hafva enahanda *nv* som föregående, men något högre *p* och *b*. De förtjäna såsom varande väsentligt billigare än oxstek en större användning än denna, så mycket mer som omväxling därigenom vinnes.

A. 20. *Fårkotlett* är såsom allt kött med benämning kotlett dyrt både i och för sig och med hänsyn till dess *nv*; *b* är nämligen 2.45, eller nära 150 % utöfver medelvärdet.

A. 21. *Renstek*, för hvilken vara priset är 95 öre, *nv* 48 och *b* 1.98, är visserligen liksom oxstek ganska dyr, men är å andra sidan så dryg, att den med fördel kan till omväxling med annan stek användas mera, än som nu sker.

A. 22. *Färskt hästkött* med ben är i regel och jämfördt med vanligt nötkött magert, med ett lägre *nv* eller endast 41.5 (nötkött 45.5), men det betingar å andra sidan ett så lågt pris, omkring 20 öre för kg., att *b* blir ovanligt ringa eller endast 0.48. Med andra ord, hästkött kan köpas för hälften af näringsvärdet och blir därigenom den näst billigaste af alla de 41 å tab. A uppräknade köttvarorna. Under dessa förhållanden skulle man vara frestad antaga, att färskt hästkött med ben hade en ofantlig åtgång, åtminstone vid fattighus och liknande inrättningar, där afseende framför allt måste fästas vid en billig spisordning. Att det billiga hästköttet dock faktiskt användes i endast ringa utsträckning, torde få tillskrifvas gammal fördom. Att döma af den försäljning af hästkött, som numera äger rum å torgen i de stora städerna, torde förbrukningen emellertid hafva ej oväsentligt ökats, och detta med rätta, ty från sanitär synpunkt förtjänar denna vara fullt förtroende.

A. 23. *Färskt, utskuret, benfritt hästkött* har såsom varande nästan fritt från allt fett ett lågt *nv* eller endast 40 öre, men betingar i Stockholm ett salupris af 50 öre, eller två och en half gång så högt pris som hästkött med ben, hvarigenom *b* blir 1.25 och varan alltså ej särdeles billig. Sådant hästkött brukar nedsaltas och rökas samt kan sedan svårligen skiljas från rökt, salt nötkött eller rökt,

salt renstek, om ej genom en något gul färg hos vidhängande fett. Äfven i denna form förtjänar hästköttet stor användning såsom varande relativt billigt och därtill välsmakande.

A. 24. *Lefver* af oxer eller ko har lågt *nv*, men ännu lägre pris samt blifver därigenom så billig, att den säljes under dess *nv*, hvilket sällan inträffar med någon köttvara. Oxleffer är mager och bör före dess användande tillsättas med fett. Stekes lefvern, bör den späckas rikligt; användes den till korfkaka, bör den finrifna lefvermassan tillsättas och väl blandas med tillräcklig mängd godt färskt fläsk eller ister. Man kan på detta sätt erhålla två välsmakande rätter till ett vida billigare pris än det, som betingas af gödkalfeffer vid enahanda användning.

A. 25. *Gödkalfeffer* innehåller visserligen dubbelt så mycket fett som vanlig lefver och får därigenom ett ökad *nv*, men den betingar äfven mer än dubbelt så högt pris, hvarigenom *b* blifver 2,09 eller mer än 100 % öfver medelvärdet. Gödkalfeffer är alltså en ingalunda billig vara; den har ock ringa användning i allmänna inrätningars spisordningar och hos mindre bemedlade. Gödkalfeffer kan med stor ekonomisk vinst ersättas af vanlig oxleffer och en myckenhet fett.

A. 26. *Hjärta* af nötkreatur har enahanda sammansättning som vanligt kött och samma *nv*, men då priset å kött är 65 öre, fås hjärtat för det låga priset af 35 öre, hvarigenom *b* för hjärta endast är 0.77 (*b* för kött 1.43). Vanligt kött är i förhållande till *nv* nära dubbelt så dyrt som hjärta, som jämte hästkött hör till de billigaste köttvarorna. Det har hos de mindre bemedlade stor användning, oftast tillsammans med vidhängande lungor, så kalladt hjärtslag.

A. 27. *Lunga* har lågt *nv*, likaledes lågt pris. Därigenom blifver *b* 1.02, d. v. s. pris och *nv* svara mot hvarandra. Lunga är en mager föda, rik på osmältbart brosk; den begagnas oftast tillsammans med det köttrika hjärtat, tillsatt med en myckenhet fett.

A. 28. *Hjärtslag*, eller hjärta med lungor, har icke något högt *nv*, men säljes för så lågt pris, att *b* blifver 0.81 eller 19 % under medelvärdet. Hjärtslag säljes å de flesta salutorg och användes mycket af mindre bemedlade och fattigt folk såsom en billig köttföda, hvilken, tillredd såsom lungmos med gryn och mycket fett, kan blifva välsmakande och under alla förhållanden är en billig och närande föda. I allmänna inrätningars spisordningar användes hjärtslag alltför sällan, antagligen beroende på fördom eller till undvikande af ökad besvär för kökspersonalen, då tillagningen af lungmos kräfver ej litet arbete.

A. 29. *Höns* säljas allmänt å torgen både som lefvande och som slaktade till sådant pris, att de stundom med fördel kunna användas till extra portioner. Affallet för hela höns är stort,

*nv* därför lågt, men priset högt och *b* 3.68 eller mer än 250 % öfver medelvärdet.

A. 30—31. *Kött af vildt*, särskildt hare och fågel, är mycket magert med ringa *nv* och så högt pris, att det är vida dyrare än annat kött. Detsamma användes af burget folk trots dyrheten till följd af sin rikedom på extraktivämnen och däraf betingad välsmaklighet.

A. 32. *Osmält talg* af nötkreatur består nästan uteslutande af fett, helt litet vatten och nästan inga albuminater, samt har ett högre *nv* än alla öfriga köttvaror eller 181 öre, under det att priset är mycket lågt, endast 52 öre, och *b* därför 0.29 eller 71 % under medelvärdet. Sådan osmält talg användes mycket af de mindre bemedlade till att förbättra smaken och sammansättningen af deras i öfrigt fettfattiga föda, t. ex. vid stekning. Fett kan af ingen undvaras, och då de fattiga ej hafva råd att köpa dyr, fettrik föda, måste de åtnöjas med den dryga och billiga osmälta talgen.

A. 33. *Blod*, med 81 % *va*. och 18 % *a* samt nästan intet *f*, har det näst lägsta *nv* af alla i tab. A uppräknade animala näringsmedel, men också det lägsta priset eller 15 öre för kg., hvarigenom *b* blifver 0.55 och blod alltså nästan lika billigt som hästkött. Blod bör ej användas i alltför stor mängd och ej alltför ofta, men förtjänar dock ökad användning, lämpligast i form af blodpudding, palt eller paltbröd, hvilka maträtter vid tillagningen böra blandas med späck och utspisas med smält smör eller margarin.

A. 34. *Salt nötkött med ben* förekommer ofta i allmänna spisordningar och ingår i leveranserna till hospitalen, där priset å leveransgiltigt salt kött för de fem sista åren varit endast 62 öre, och således 3 öre billigare för kg. än priset å färskt kött. Jämföras färskt och salt kött, synes af Tab. A, att för dessa båda är *nv* 45.5 och 50.8, *p* 65 och 62 samt *b* 1.43 och 1.22. Det salta köttet är med andra ord det mest närande, har lägsta priset och största billigheten, endast 22 % öfver medelvärdet. Däraf att det färska köttet under saltningen förlorar omkring 15 %, mest *va*, helt litet *a*, men intet *f* (se sid. 11), följer, att salt kött håller mera närande ämnen än färskt kött. Att det salta köttet oaktadt 15 % viktförlust kan säljas billigare än färskt kött, förklaras däraf, att färskt kött stundom kan inköpas i stor myckenhet till så lågt pris, att det lönar sig salta den del, som ej genast kan afyttras, för att framdeles säljas, låt vara till lägre pris än det för färskt kött vanliga. Färskt kött kan med fördel ersättas af salt kött, dock icke alltför ofta, ej mer än t. ex. en dag i veckan.

A. 35. *Salt benfritt innanlår* användes endast såsom kokt och kallskuret till smörgåsmat; dess *nv* är högt, men priset ändå högre, hvarigenom *b* blifver 2.14 eller mer än 100 % öfver medelvärdet.

A. 36. *Salt tunga* har ett särdeles högt *nv*, men ock ett där-  
emot svarande högt *p*, hvarigenom *b* uppgår till 2.33, utvisande,  
att denna vara är mycket dyr.

A. 37. *Salt fårkött* har ett *nv* af 60 öre, hvilket är betydligt  
större än *nv* för färskt fårkött, 52.5 öre; som priset för båda är det-  
samma eller 75 öre för kg., blifver *b* för det salta köttet endast 1.25,  
och det är således jämförelsevis billigt. Salt fårkött förtjänar såsom  
närande, välsmakande och billigt att särskildt om hösten användas  
till omväxling med färskt och salt nötkött. Att det salta får-  
köttet kan säljas lika billigt som färskt, förklaras af förut under  
salt nötkött angifna skäl.

A. 38. *Kokt salt nötkött* och

A. 39a. *Kalfstek* användas ofta såsom kallskuret till smörgås.  
För båda är *nv* mycket högt, men *p* ännu högre, uppgående till  
2 och 3 gånger *nv*. Det vanliga priset för dessa båda matvaror är  
icke obetydligt högre än de å Tab. A upptagna prisen. Från eko-  
nomisk synpunkt sedt, bör inköp af *kokt* eller *stekt* kött till allmänna  
inrättningar aldrig ifrågakomma, utan råvarorna böra inköpas och  
vid anstalten färdigberedas, hvilket, såsom förut påpekats, sker billi-  
gast, om härtill användbart kött utskäres från hela eller halfva djur  
samt saltas och kokas.

A. 39b. *Kalfsylta* användes såsom mycket billig till smörgås-  
mat; *b* är nämligen blott 1.22.

A. 40. *Corned beef*, eller kokt, färskt nötkött, säljes mycket bil-  
ligare än någon af de under 38 och 39a nämnda, kokta köttvarorna.  
För *corned beef* blifver *b* 1.50 eller 50 % öfver medelvärdet, hvilket är  
billigt för en dylik färdig och varaktig köttvara. Mot varans all-  
männa begagnande kan invändas, att man ej känner beskaffenheten  
af därtill användt kött m. m. Varans utseende, smak och öfriga  
beskaffenhet, jämte dess grundliga kokning och förvaring i lufttäta  
bleckkärl, synas dock lämna relativt tillförlitliga garantier för dess  
godhet i sanitärt hänseende.

Efter denna redogörelse för 41 å Tab. A upptagna olika kött-  
varors beskaffenhet torde en jämförelse mellan de viktigaste vara  
behöflig; den grundas på de i samma tabell angifna siffrorna för  
*nv*, *p* och *b*. I fråga om *näringsvärdet* för ett kg. börjas med  
det lägsta och fortsättes uppåt. *Nv* växlar mellan 27 och 181 öre i  
följande ordning: för blod, lunga och oxsvans 27—30 öre; för ox-  
lefver, hjärtslag samt hals och lägg 37 öre; för hästkött, gödkalflefver,  
oxstek, kalkkött, hjärta, vanligt nötkött, renstek och fårkotlett 40—49  
öre; för salt nötkött, biff, fårstek, gödkalfstek och färsk tunga  
51—56 öre; för salt fårkött, salt tunga och *corned beef* 60—66 öre;  
för stekt kalfstek och kokt salt nötkött 97—110 öre samt för färsk,  
osmält nöttalg 181 öre.

*Priset* för ett kg. växlar mellan 15 och 300 i följande ordning: för oxblod, hästkött, lunga, hjärtslag, hjärta och oxlever, 15—35 öre; för hals och lägg, osmält nöttalg, oxsvans och salt nötkött 40—62 öre; för vanligt nötkött, färskt kalvkött, färskt och salt fårkött 65—75 öre; för fårstek, gödkalflever, oxstek och renstek 90—95 öre; för gödkalfstek, corned beef, köttfärs och benfri biff 100—111 öre; för kalf- och fårkotlett, salt och färskt innanlår 120—130; för färsk och salt tunga 150 öre; för kallskuret kokt, salt nötkött och kallskuren, stekt kalfstek 250—300 öre.

En varas billighet förtjänar åtminstone från ekonomisk synpunkt lika stort afseende som dess *nv*. *Billigheten* växlar mellan siffrorna 0.29—3.68. Enär *p*. för köttvaror sällan understiger *nv*., och *b* därigenom sällan blifver mindre än medelvärdet., torde följande 6 köttvaror kunna betecknas såsom varande *särdeles* billiga: osmält nöttalg, hästkött, blod, hjärta, hjärtslag och oxlever, för hvilka alla *b* är 0.29—0.95, och alltså 71—5 % under medelvärdet. Såsom *relativt* billiga torde, enär *b* aldrig med 100 % öfverstiger medelvärdet, följande 12 köttvaror kunna anses: lunga, hals och lägg, salt nötkött, kalfsylta, salt fårkött, färskt fårkött, färskt nötkött, corned beef, färskt kalvkött, fårstek, oxsvans, gödkalfstek och renstek, för hvilka alla *b* uppgår till 1.02—1.98. Följande 13 köttvaror kunna, enär *b* för enhvar af dem alltid med minst 100 % öfverstiger medelvärdet kallas *dyra*: oxstek, köttfärs, gödkalflever, benfri biff, salt innanlår, kokt salt nötkött, salt tunga, fårkotlett, färskt innanlår, färsk tunga, kalfkotlett, stekt kalfstek och höns, för hvilka *b* växlar mellan 2.03—3.68

#### Tab. A b. Fläsk. N:o 44—54.

A. 41. *Färskt fläsk* och A. 42 *salt fläsk*, hela eller halfva djur, hafva genom stor rikedom på *f* ett högt *nv*, 115 och 127 öre, och därtill ett relativt lågt pris. De blifva båda följaktligen mycket billiga; *b* utgör för färskt fläsk 0.74 och för salt 0.66. Färskt fläsk är alltså litet dyrare än salt och har mindre *nv*. Det salta fläsket betalas endast med  $\frac{2}{3}$  af näringsvärdet. Färskt fläsk föreskrifves sällan i spisordningarna, under det att salt fläsk nästan aldrig fattas, utan har stor användning. Vid leveranser till hospitalen betingar salt fläsk ett pris af 83 öre, hvilket obestriddligen är billigt. Det billiga priset förklarar ock, hvarför de mindre bemedlade och fattiga, hvilka ej kunna undvara fett och ej hafva råd att köpa smör och dyrt kött, förbruka salt fläsk i stor myckenhet.

A. 43. *Färskt, benfritt sidfläsk eller späckfläsk* har samma *nv* som färskt fläsk, men priset är 10 öre högre, varan därför dyrare och *b* 0.82. Sådant fett fläsk användes såsom tillsats till magra köttvaror t. ex. hjärtslag, till späckning af oxstek, hare, skogsfågel m. m.

A. 44. *Salt, benfritt fett fläsk eller amerikanskt långfläsk* har det ovanligt höga *nv* af 152 öre och ett relativt lågt pris af 90 öre, hvarigenom det blifver sällspordt billigt; *b* utgör endast 0.59 eller 41 % under medelvärdet. Det amerikanska fläskets höga *nv*, stora varaktighet och relativt låga pris förklara nöjaktigt, hvarför det ej alltid kan ersättas af vanligt färskt eller salt inhemskt fläsk.

A. 45—47. *Färsk, salt och rökt skinka*, med ett *nv* af 89—100 öre, *p*. af 95—115 öre och *b* för färsk skinka 1.07, för salt 1.01 och för rökt 1.16, har med rätta stor användning, ehuru icke vid allmänna inrättningsars enkla spisordningar, i hvilka den blott undantagsvis såsom söndagsmat förekommer. Med *b* stigande till 1.01—1.16 är den betydligt dyrare än vanligt salt fläsk, för hvilket *b* utgör endast 0.66.

A. 48. *Fläskkotlett och fläskhare* hafva ett högt *nv*, men ett än högre *p*, hvarigenom *b* blifver 1.20 eller 20 % öfver medelvärdet. Denna fläskvara användes sällan vid allmänna inrättningar och då blott såsom extra rätt.

A. 49. *Pressylta* har högt *nv* och därmed jämförligt *p* samt för *b* siffran 1.09. Sådan sylta äger stor användning och detta af goda skäl, särskildt såsom färdigberedd vara till frukost.

A. 50. *Osmält svinister* och

A. 51. *Smält, skiradt svinister* hafva mycket högt *nv*, 184 och 199 öre, och lågt *p*, 90 och 100 öre, hvarigenom *b* blifver endast 0.49 och 0.50. Varan kan alltså köpas för endast hälften af dess *nv*. Sådant ister har vid enklare matlagning mindre användning, än det förtjänar. Af fattiga och mindre bemedlade nyttjas ister dock ofta, t. ex. vid stekning af potatis och annat.

A. 52. *Medvurst* eller prima korf har nästan samma *nv* som färskt fläsk, men betingar ett 2 å 3 gånger så högt pris, hvadan *b* blifver 2.05 eller drygt 100 % öfver medelvärdet.

A. 53. *Soldatmedvurst*, eller korf af sekunda slag, fås till ett, jämfördt med priset å föregående vara, billigt pris, men *nv* är så betydligt mycket lägre, att denna korf i verkligheten blifver dyrare än äfven den bästa medvurst.

A. 54. *Bräckkorf* har lågt *nv*, men ännu lägre pris och blifver därigenom särdeles billig med siffran 0.92 för *b*.

Jämföras ofvan nämnda 14 olika slag af fläskvaror sinsemellan, synes af Tab. A, att *näringsvärdet* är lägst för soldatmedvurst, bräckkorf och de tre slagen af skinka, där det är 59—100 öre, högst för amerikanskt fläsk, smält och osmält ister, där det är 152—199 öre. *Priset* är lägst för bräckkorf, färskt och salt fläsk: 60—85 öre, högst för fläskhare, pressylta och prima medvurst: 120—225 öre. *Billigheten* växlar mellan siffrorna 0.49 och 2.56. Såsom *särdeles billiga*, med *b* understigande medelvärdet, må följande nämnas: osmält och

smält svinister, amerikanskt fläsk, salt fläsk, färskt fläsk, späckfläsk och bräckkorf, för hvilka  $b$  utgör 0.49—0.92. Såsom *relativt billiga* må nämnas: salt, färsk och rökt skinka, pressylta och fläskkotlett, för hvilka  $b$  uppgår till 1.01—1.20, och såsom *dyra* medvurst, prima och sekunda, för hvilka  $b$  är 2.05—2.56.

Jämföras fläskvaror med köttvaror, synes, att de förra äro vida billigare än de senare. Fläsk användes ock af de mindre bemedlade oftare och i större myckenhet än kött.

Tab. A c. **Fisk.** N:o 55—73.

Det vid rensning af all färsk och salt, hel fisk uppkommande stora affallet af 20—40 %, nedsätter *nv* högst betydligt. Då härtill kommer, att färsk fisk vid leveranser och å salutorgen vanligen betingar högt pris, blifver varan ganska dyr.

A. 55. *Ål* har högre *nv* än annan färsk fisk, men  $p$  är så högt, att  $b$  är 116 % öfver medelvärdet.

A. 56. *Färsk lax* med ett högt *nv*, men öfverdrifvet högt pris, har för  $b$  siffran 6.76, eller 576 % öfver medelvärdet. Färsk lax användes i regel endast af förmöget folk.

A. 57. *Makrill* har högt *nv*, relativt lågt  $p$  och för  $b$  siffran 2.18; den förtjänar därför stor användning.

A. 58. *Färsk sill* med ringa *nv*, men än lägre  $p$  har för  $b$  siffran 1.21, det vill säga  $b$  är endast 21 % öfver medelvärdet, hvilket för färsk fisk hör till undantagen. Å vissa tider och orter fångas färsk sill i så stor myckenhet och afyttras till så lågt pris, att den finner stor användning hos allmänheten. Den borde vid dessa tillfällen ofta utspisas vid allmänna inrättningar i stället för kött m. m.

A. 59. *Färsk strömming* har stor likhet med färsk sill; *nv* är något lägre,  $p$  likaså, hvarigenom  $b$  blifver endast 1.06; alltså svara  $p$  och *nv* nära mot hvarandra. Ingen *färsk* fisk är så billig som strömming, hvilken ock därför förbrukas i stor mängd af allmänheten. Den borde vid allmänna inrättningar användas vida mer, än nu är fallet. Färsk fisk erfordras till omväxling i kött-dieten, och strömming kan äfven vid stora anstalter utan nämnvärd svårighet utspisas kokt eller stekt, förutsatt att god vilja förefinnes jämte insikt om nyttan af omväxling i maten.

A. 60—64. *Flundra*, *abborre*, *torsk*, *gädda*.

Stor likhet förefinnes mellan dessa å tab. A uppräknade, hos oss allmänt förekommande slag af färsk fisk. Alla äro de magra med stort affall och lågt *nv*, ett i förhållande därtill högt  $p$ , hvarigenom  $b$  växlar mellan 2.15 och 4.06. *Flundran* visar minsta affallet och högsta *nv* samt blifver därigenom relativt billig och dryg. De



öfriga äro alla magra, kräfvande tillsats af smör eller margarin till stekning eller sås. Då till en normal portion färsk fisk erfordras minst 300 g. af denna dyra vara, är det naturligt, att färsk fisk vid allmänna inrättningar sällan ingår i spisordningen. Den borde emellertid användas i stället för kött, när helst tillgången är riklig och priset så lågt, att utbytet af kött mot färsk fisk ej vållar alltför stor stegring i kostnaden för dagens utspisning.

A. 65. *Spirlånga* eller torkad rensad långa har ringa affall, högt  $nv$ , 80 öre, men lågt  $p$  eller 75 öre, hvarigenom  $b$  blifver 0.93 och varan alltså mycket billig, eller 7 % under medelvärdet.

A. 66. *Torkad gråsej eller stockfisk* har ett sällsynt högt  $nv$  och ett lågt pris, hvarigenom  $b$  blifver endast 0.59 och alltså 41 % under medelvärdet. Denna torra, hårda, nästan hornartade fisk har stor användning hos mindre bemedlade och fattiga, ehuru den är besvärlig att tillreda. Vanligen användes den som lutfisk, se sid. 17.

A. 67. *Salt sill* innehåller 40 % affall och får därigenom ett lågt  $nv$  eller 42 öre, men priset är ännu lägre, 22 öre, och  $b$  följaktligen endast 0.52. Salt sill säljes således till halfva näringsvärdet, förtjänar därigenom med rätta att användas af alla och är en varaktig, välsmakande och omtyckt vara, billigare än någon annan fisk. Salt sill föreskrifves i de flesta spisordningar. Medelpriset därå vid rikets hospital för de fem senaste åren har utgjort 22 öre.

A. 68. *Salt strömming* har stor likhet med salt sill, men icke obetydligt mindre  $nv$  och föga lägre  $p$ ;  $b$  blifver 0.66 och varan alltså ganska billig. Salt sill är dock ännu billigare. Se vidare sid. 18.

A. 69. *Salta laxsidor* hafva ett  $nv$  af 50 öre och ett  $p$  af 190 öre;  $b$  är 3.80 eller 280 % öfver medelvärdet. Denna vara är så dyr, att den har helt ringa användning.

A. 70. *Kabeljo, salt torsk eller salt långa*, betingar vid leveranser ett medelpris af endast 30 öre;  $nv$  är 38.5 öre,  $b$  0.78 och varan således mycket billig.

A. 71. *Fiskmjöl* är af lika beskaffenhet som gråsej, utan affall och med högt  $nv$ , men med ett ändå högre pris, hvarigenom  $b$  blifver 2.69 och varan så dyr, att den hvarken har eller förtjänar någon större användning.

A. 72 a och b, 73 a. *Ansjovis i burk eller i fjerding, eller skinn- och benfri i låda*. Ansjovis föreskrifves mig veterligen endast i en enda nyare spisordning. De af mig å Tab. A angifna prisen grundas på åtskilliga vägningar och beräkningar för dessa varor, sådana desamma allmänt förekomma i handeln. Enligt af mig anställda försök väger en bleckburk med ansjovis i medeltal 1,240 gr., hvarifrån bör afdragas tara, 150 gr. för bleckburken och lika mycket för laken m. m., alltså 300

gr. Vid en undersökning funnos i samma burk 113 stycken halfstor ansjovis, välgande 940 gr. och alltså i medeltal 8 gr. för hvarje. Vid andra prof växlade vikten mellan 7 och 12 gr.; medelvikten kan antagas vara 10 gr. Vid leveranser kan god ansjovis köpas för 75 öre, och innehåller burken i medeltal 100 stycken ansjovis, då priset för hvarje blifver 0.75 öre. Liksom ansjovis i burk i de enskilda hemmen fått en stor användning vid smörgåsbordet, så förtjänar densamma att för enahanda ändamål användas å allmänna inrättningar för patienter af första klass, så mycket mer som priset är billigt, *b* endast 57 % utöfver medelvärdet.

A. 73 b. *Ättiksill* torde, såsom varande särdeles välsmakande, apitretande och med ett i förhållande till *p* högt *nv*, vara förtjänt af ökad användning; *b* är 0.75.

Jämföras nu nämnda 21 olika slag af fiskvaror sinsemellan, synes af Tab. A, att *näringsvärdet* hos samtliga, med undantag af torkad gråsej och fiskmjöl, är ganska lågt, men att *priset* är relativt högt. Beträffande *billigheten* finner man, att varan kan benämnas särdeles billig, där *b* understiger 1.00, relativt billig, där *b* växlar mellan 1.00 och 2.00, samt dyr, där *b* öfverstiger 2.00. Följande 7 slag af fisk äro *särdeles billiga*, nämligen salt sill, gråsej, salt strömming, ansjovis i fjärding, ättiksill, kabeljo och spirlånga, hvilka för *b* hafva siffrorna 0.52—0.93. *Relativt billiga* äro endast 3 slag, färsk strömming, färsk sill och ansjovis i burk, med *b* uppgående till 1.06—1.57. De återstående äro alla *dyra*; *b* växlar mellan 2.15 och 6.76.

Jämföres färsk fisk med kött och fläsk, befinnes fisken med få undantag vara mycket dyr, hvilket också förklarar, hvarför färsk fisk ytterst sällan föreskrifves i spisordningarna ens å de orter, där tillgången därpå är riklig.

#### Tab. A d. Mjolk, smör och ost. N:o 74—87.

A. 74. *Fet mjolk* ingår i flertalet spisordningar till en betydlig mängd. Leveranspriset därå har föga vexlat och var under åren 1891—1895 för litern mellan 9.9 och 10.5 med ett medelpris af 10.2 öre. För de sista fem åren har priset växlat mellan 10.2 och 11.6 med ett medelpris af 10.8 samt varit i stadigt stigande; det näst sista årets medelpris var 11.0 öre och det sista årets 11.6 öre. För de olika hospitalen har medelpriset under de fem sista åren varit under 10 öre i Lund, Nyköping, Vadstena och Malmö; 11 öre och därutöfver i Göteborg, Stockholm, Piteå och Hernösand. Enär all mjolk håller en stor myckenhet *va*, på 1 liter väl 900 gr., blifver *nv* lågt eller 13.3; men då medelpriset är 11 öre, blifver *b* 0.83. Fet mjolk betalas alltså 17 % under dess *nv*. Då fet mjolk är allmänt omtyckt, har mångsidig användning och där-

till är billig, är det helt naturligt, att den har en stor förbrukning. Priset ställer sig mångenstädes på landet väsentligt lägre än det för leverans af mjölk ofvan beräknade.

A. 75. *Mager mjölk* har, sedan 80 % af fettet i den feta mjölken aflägsnats, ett från 13.3 till 7.7 nedsatt *nv*, men då leveranspriset är jämnt hälften af den feta mjölkens eller 5.5 öre litern, blifver *b* 0.71, eller 29 % under medelvärdet. Priset å mager mjölk har växlat mellan 4.6 och 5 öre, med ett medelpris af 4.8 öre. Under de fem sista åren har priset varit i jämnt stigande från 4.8 till 5.7, med ett medelpris af 5.2, hvilket å Tab. A höjts till 5.5 öre. Vid flertalet hospital har medelpriset varit omkring 4 öre, men betydligt högre, eller omkring 7 öre, vid Kristinehamns, Piteå och Hernösands hospital, hvilka höga pris väsentligt inverkat på medelpriset. Äfven med ett pris af 5.5 öre är mager mjölk en anmärkningsvärdt billig animal föda.

Till ledning vid besvarandet af en ofta förekommande fråga, huruvida fet eller mager mjölk företrädesvis bör användas, må anföras följande. Vid allmänna inrättningar användes mjölk i stor myckenhet, stundom bortåt 1 liter dagligen för hvarje person. På några få ställen användes uteslutande fet mjölk, men vid flertalet allmänna anstalter endast mager. Mig synes, att en medelväg bör föredragas och fet mjölk användas till frukost samt mager mjölk till öfriga måltider. Bruket af uteslutande fet mjölk skulle medföra betydliga utgifter, hvilket synes däraf, att om t. ex. för Lunds hospital och asyl, med en personal af omkring 1,500 personer, mjölkåtgången beräknas till 1,500 liter dagligen, den dagliga utgiften för 1,500 liter fet mjölk enligt Tab. A blifver 165 kr. Lika mycket mager mjölk kostar endast hälften. Genom utbyte af fet mjölk mot mager uppkommer alltså en besparing af 82 kr. 50 öre dagligen; för helt år alltså öfver 30,000 kr. Förbises får dock icke, att genom utbytet för hvarje person förloras en myckenhet fett eller 28 gr. dagligen, hvilka måste på något sätt ersättas, därest *nv* skall förblifva oförändradt. Ersättas dessa 28 gr. fett med annan billig, god och fet föda, uppstår en icke ringa ekonomisk vinst, hvarpå såsom exempel må anföras följande: 28 gr. fett fås af 33 gr. god margarin för ett pris af 3.63 öre; 1 liter mager mjölk kostar 5.5 öre mindre än lika mycket fet mjölk. Genom utbytet uppstår alltså en daglig besparing af 1.87 öre, utan att *nv* undergått den minsta förändring. Sagda besparing för dag motsvarar 683 öre för år och alltså för en personal af 1,500 personer mera än 10,000 kr., allt med oförändradt *nv*. Besparingen må nu anses liten eller stor; den är dock ej större, än att medelvägen synes mig vara den bästa, så att således, såsom ofvan är nämndt, fet mjölk bör användas till frukost, men för öfrigt endast mager mjölk, allt beträffande personalen å allmän

klass, så ock vid alla billigare matordningar. Fet mjölk torde däremot böra användas till både frukost och kväll för dem, som betala hög dagafgift.

A. 76. *Kärnmjölk* liknar mager mjölk och har samma *nv*, men lägre pris; därigenom blifver *b* 0.61 eller nära 40 % under medelvärdet. Kärnmjölken borde såsom särdeles billig hafva stor användning, men den lämpar sig föga för vanlig matlagning och ingår mig veterligen icke i någon spisordning.

A. 77. *Ostvassla* har lågt *nv*, men kan från mejerierna köpas för så ytterligt lågt pris, att den blifver oerhördt billig. För människor har den dock ingen användning utom vid bakning.

A. 78. *Kondenserad* eller inkokt fet *mjölk* med socker har ett mycket högt *nv*, men betingar ett ännu högre pris, hvarigenom *b* blifver 2.58. För kondenserad mjölk betalas alltså vida mer än dess dubbla näringsvärde; i följd af det höga priset bör dess begagnande aldrig ifrågakomma, då mjölk kan erhållas, se sid. 22.

A. 79—80. *Tjock och tunn grädde* med högt *nv* och högt *p* hafva för *b* siffrorna 1.35, resp. 1.55 och äro följaktligen dyra. Då gräddens godhet beror på dess fetthalt och denna sällan, om någonsin, underkastas en väl behöflig kontroll, vore bäst, om man vid allmänna inrättningar kunde likasom i enskilda hem köpa fet mjölk och själf däraf taga nödig mängd grädde, ty härigenom bekommer man full valuta, hvilket ingalunda är förhållandet vid inköp af grädde. Leveranpriset å grädde har under åren 1891—1895 föga växlat; medelpriset utgjorde då 61 öre litern. Under de fem därpå följande åren har medelpriset stigit till 63 öre och uppgick 1900 till 67 öre. Medelpriset i Stockholm har varit exempellöst lågt eller 47 öre.

A. 81—82. *Bordsmör och matsmör*, med samma rikedom på fett, 85 %, och samma *nv*, 171, betinga olika pris, bordsmöret 188 och matsmöret 172 öre, hvarigenom *b* för det förra blifver 1.10 eller 10 % utöfver medelvärdet, men för det senare 1.00, d. v. s. *p* och *nv* sammanfalla. Priset å *bordsmör* har under åren 1891—1895 föga växlat; medelpriset var då 197 öre för kg. Under de fyra åren 1896—99 har priset varit 186, men under 1900 betydligt högre eller 197 öre, hvarigenom medelpriset för de fem sista åren blifvit 188 öre. De lägsta medelprisen hafva förekommit vid hospitalen i Piteå, Nyköping och Växjö, de högsta i Stockholm, Lund och Hernösand.

Medelpriset för *matsmör* har varit 181 öre under de fem förstnämnda åren, men har därefter nedgått till 172 öre. Då det i handeln och än mer det vid leveranser förekommande matsmöret numera är bättre än tillföre och i allmänhet af fullgod beskaffenhet och då vidare flertalet patienter å hospital och lasarett äro vana vid mycket sämre smör än det vid leveranser förekommande matsmöret, bör detta för dem vara fullt tillfredsställande. Det

bättre och dyrare bordsmöret bör därför endast användas till högre betalande patienter och till tjänstemän. Vid vanlig matlagning användes uteslutande matsmör.

A. 83. God *margarin* är i alla hänseenden af samma beskaffenhet och värde som smör med enahanda *nv*, 171, men betydligt billigare pris eller 110 öre för kg.; *b* blifver härigenom 0.64 och margarin kan alltså köpas 36 % under dess näringsvärde. Om dess välförtjänta och stora användbarhet se sid. 24.

Att utbyte af smör mot margarin skulle medföra afsevärda besparingar vid utspisningen å rikets hospital och asyler, synes af följande, om ock helt summariska öfversikt af åtgången på smör eller margarin. Enligt K. Medicinalstyrelsens årsberättelse för 1898 fanns vid årets slut å nämnda anstalter utrymme för 4,148 patienter af *allmän* klass. Sedan Upsala nya asyl med plats för 800 patienter af allmän klass numera tagits i bruk, uppgår alltså antalet sjukplatser å sagda klass till i rundt tal 5,000. Sjukbetjäningen uppgick under 1898 till 511 och torde efter Upsala asyls beläggning kunna beräknas till 611 personer. Handtverkare och ekonomibetjäning m. fl. torde uppgå till 489. Slutsiffran för patienter af allmän klass med betjäning m. m. blifver alltså 6,100 personer. Detta gör för helt år  $6,100 \times 365$  eller 2,226,500 underhållsdagar.

Med annan beräkning fås följande resultat. Enligt K. Medicinalstyrelsens nämnda årsberättelse uppgingo underhållsdagarna för 1898 till 1,554,597 för *alla* sjuka; afdragas härifrån underhållsdagarna för patienter af första klass, beräknade till omkring 43,435, återstå alltså 1,511,162 underhållsdagar för patienter af allmän klass. Härtill komma för Upsala nya asyl  $800 \times 365 = 292,000$  underhållsdagar samt för betjäning och handtverkare m. fl., beräknade till 1,100 personer, 401,500 underhållsdagar. Slutsumman blifver alltså  $1,511,162 + 292,000 + 401,500$  eller tillsammans 2,204,662 underhållsdagar, hvilket tal i det följande afrundas till 2,200,000.

I nu gällande spisordningar föreskrifves vanligen 25 g. smör till morgon och 5 g. till matlagning samt något till söndagens afton. I medeltal åtgå alltså väl 30 g. smör dagligen för person, för 2,200,000 underhållsdagar följaktligen 66,000 kg. För den *manliga* betjäningen, omkring 800, och arbetande manliga patienter, omkring 500, tillsammans 1,300 personer, föreskrifva spisordningarna härutöver till aftonvard omkring 22 g. smör dagligen, hvilket för 474,500 ( $1,300 \times 365$ ) underhållsdagar uppgår till 10,439 kg. Alltså utgör hela årliga smöråtgången ungefär 76,500 kg. Många spisordningar föreskrifva bordsmör, andra matsmör; medelpriset för det förra är enligt Tab. A 188, för det senare 172 öre. Medelpriset för till patienter af allmän klass användt smör torde således ej böra beräknas lägre än till 180 öre för kg. God margarin

betingar enligt Tab. A ett pris af endast 110 öre och är alltså 70 öre billigare än smör.

Den årliga förbrukningen af 76,500 kg. smör vållar alltså en årlig utgift af 137,700 kr., under det samma myckenhet god margarin kan fås för 84,150 kr., således med en besparing af 53,550 kr. Besparingen är ringa vid jämförelse med totalsumman af de årliga utgifterna för hospitalen, snart uppgående till 2,500,000 kr, men den torde dock vara förtjänt af beaktande, då det är fråga om utgifter, hvilka drabba statsverket.

A. 84. *Helftet ost* har ett högt *nv*, 89.3, men ett ännu högre *p*, 110 öre. Härigenom blifver *b* 1.23 och alltså 23 % öfver medelvärdet. Leveranspriset för helftet ost har under åren 1891—1895 föga växlat; medelpriset har utgjort 115 öre. Sedermera har priset något nedgått, så att det för de sista fem åren varit i medeltal endast 109 öre.

A. 85. *Halffet ost* har ett lägre *nv*, 85.5, men ett ännu lägre *p*, 85 öre, hvarigenom *b* blifver 0.99. Den halffeta osten betalas alltså ej högre än näringsvärdet och är betydligt billigare än helftet ost.

A. 86. *Mager, kryddad ost* har ringa *nv*, 68.2, lågt *p*, 52. öre och för *b* siffran 0.76. Den säljes alltså 24 % *under* sitt näringsvärde, är därför onekligen mycket billig och förtjänt af vida större användning, än den nu äger, i synnerhet som tillgången på inom eget land beredd mager ost är stor och vid behof kan utan svårighet ökas.

A. 87. *Mesost* är rik på socker, men fattig på värdefulla närande ämnen, har således helt ringa *nv*, men dock nästan samma pris som mager ost, hvadan *b* blifver 1.37. Den är således dyr, lika dyr som grädde. Mesosten har med rätta helt ringa användning.

Jämföras ofvannämnda 14 olika slag af mjölk och däraf beredda näringsmedel sinsemellan, efter å Tab. A angifna siffror, finnes *näringsvärdet* vara i ovanligt hög grad växlande. *Betydelsen här af minskas emellertid, därigenom att äfven priset högeligen varierar. Billigheten* växlar ändock mellan 0.61 och 2.58. Särdeles billiga äro: kärnmjölk, margarin, mager mjölk, mager ost, fet mjölk och halffet ost, hvilka för *b* hafva talen 0.61—0.99; relativt billiga äro: matsmör, bordsmör, helftet ost, mesost, tjock och tunn grädde, för hvilka *b* uppgår till 1.00—1.55. Dyr är endast kondenserad mjölk med siffran 2.58 för *b*.

Mjölk och däraf beredda näringsmedel äro allmänt omtyckta, närande och i allmänhet mycket billiga, hvilket förklarar den betydliga förbrukningen däraf.

## Tab. A e. Ägg. N:o 88—89.

A. 88—89. *Färska ägg* hafva vid leveranser betingat följande pris för tjog. Under åren 1891—1895 växlade priset mellan 119 och 129; medelpriset utgjorde 125 öre. Under de sista fem åren har priset ökats och växlat mellan 124 och 136 öre; medelpriset har varit 131 öre. Det har varit lågt, 100—118 öre, vid hospitalen i Vadstena, Nyköping, Göteborg och Lund, mycket högt, omkring 170 öre, i Hernösand och Piteå. Äggens *nv* för 1 kg. är nära 35 öre, priset åter 118 öre och *b* således 3.41 eller 241 % öfver medelvärdet. Ägg pläga af gammalt tillerkännas ett mycket högt *nv*, mångdubbelt större än *nv* hos kött, ehuru detta senare i sjelfva verket är betydligt högre. Ägg hafva stor användning, se därom ofvan sid. 28. Hos oss köpas ägg ännu icke efter vikt, hvilket dock vore så för säljare som köpare en verklig fördel. Det högsta priset för ägg betalas under vintermånaderna, december—mars, oaktadt äggen då äro sämst. Svårigheten för leverantören att äfven med god vilja under denna tid leverera verkligt färska ägg tvingar honom att höja priset för helt år. Anbud böra därför infordras med särskilda pris för de 4 vinter- och de 8 sommarmånaderna. Matägg, s. k. konserverade ägg, hafva relativt lågt pris och böra vid matlagning användas vida mer, än nu är brukligt. Mig veterligt föreskrifvas i spisordningarna aldrig konserverade ägg.

Jämföras ägg med öfriga å Tab. A upptagna animala näringsmedel, finner man att deras *näringsvärde* endast är 34.7, men att *priset* är vida högre eller 118 öre; *billigheten* blifver sålunda 3.41, hvarför ägg måste räknas bland våra dyraste födoämnen.

*En öfversikt af billigheten* hos de å Tab. A upptagna 91 näringsmedlen af *animalt* ursprung erhålles genom nedan anförda sammandrag.

Såsom *särdeles billiga* betecknas de näringsmedel, för hvilka *b* är mindre än 1.00; såsom *relativt billiga* de, där *b* växlar mellan 1.00 och 2.00, samt såsom *dyra* de, där *b* öfverstiger 2.00.

Af 41 köttvaror äro	6 särdeles billiga,	18 relativt billiga	och 17 dyra.
» 14 fläskvaror äro	7	»	» 2 »
» 21 fiskvaror äro	7	»	» 11 »
» 14 mjölkvaror äro	7	»	» 1 »
Ägg äro alltid dyra.			
Af samtliga 91 äro	27	»	» 32 »

Häraf framgår, att  
 af köttvaror äro 15 % särdeles billiga, 44 % relativt billiga och 41 % dyra

» fläskvaror äro 50 %	»	»	36 %	»	»	»	14 %	»
» fiskvaror äro 33 %	»	»	14 %	»	»	»	53 %	»
» mjölkvaror äro 50 %	»	»	43 %	»	»	»	7 %	»
» ägg äro 0 %	»	»	0 %	»	»	»	100 %	»
» samtliga äro 30 %	»	»	35 %	»	»	»	35 %	»

De billigaste matvarorna finnas således bland mjölkgruppen, därefter bland fläskgruppen. Köttvaror äro i allmänhet dyra, likaså och i ännu högre grad fiskvaror och ägg.

Vill man föreskrifva en på samma gång närande och billig föda, bör man alltså af *animala* näringsmedel använda mycket mjölk- och fläskvaror, mindre kött- och helt litet fiskvaror.



#### IV. Vegetabiliska näringsmedels pris, näringsvärde och billighet.

Tab. A a. Ärtor och bönor. N:r 90—95.

A. 90—93. Ärtor, gula och gröna, hafva stor rikedom på  $k$  och nära nog dubbelt så mycket  $a$  som våra vanliga sädesslag, hvarigenom  $nv$  blifver högt, nära 49 öre, under det att  $p$  är lågt, endast 21 öre för gula och 24 öre för gröna ärtor. Följaktligen är  $b$  0.44 för de gula och 0.49 för de gröna eller mindre än halfva medelvärdet, hvilket är sällsynt billigt äfven för vegetabilier. I spisordningar föreskrifvas ärtor ofta efter volym, hvarför Tab. A angifver näringsvärde, pris o. s. v. både för liter och kg. Vid leveranser har medelpriset för *litern* varit för gula ärtor 17 och för gröna 19 öre; priset för *kg* har varit 21.2 och 23.8 öre.

Gröna ärtor äro alltså litet dyrare än gula; de hafva ock vida mindre användning.

A. 94. Ärtmjöl har något högre  $nv$  än gula ärtor, är billigt ( $b = 0.47$ ), men användes föga ens af de fattiga.

A. 95. Bruna bönor hafva ungefär samma  $nv$  som ärtor, men högre pris;  $b$  blir alltså 0.67 och således en tredjedel under medelvärdet. För patienter af allmän klass föreskrifvas bruna bönor högst sällan, för andra patienter och tjänstemän däremot ofta, och då nästan alltid efter vikt.

Tab. A. b. Mjöl och gryn. N:r 96—108.

A. 96. Hvetemjöl afviker till sammansättningen föga från billigare mjöl, t. ex. siktadt rågmjöl, men utmärkes framför detta genom ljusare färg, vackrare utseende och större dryghet. Priset är 24 öre,  $nv$  35.4 och  $b$  0.68. Hvetemjölet sväller lätt och lämpar sig därigenom utmärkt väl till bakning, puddingar, såser m. m. Vid bakning gifver hvetemjöl det vackraste och mest voluminösa brödet. Förbrukningen af hvetemjöl har under de senare decennierna ökat högst betydligt, äfven hos landsbygdens befolkning.

A. 97. *Mannagryn* lära beredas af hvete, hvarför Tab. A för dem angifver enahanda siffror som för hvetemjöl med undantag för priset, som är 50 % högre, hvarigenom *b* blir 0.99. Mannagryn äro följaktligen betydligt dyrare än andra gryn, hvetemjöl och siktadt rågmjöl. Mannagryn hafva helt ringa användning; vanligen kokas de i mjölk.

A. 98. *Rågmjöl, sammalet*, utgör det förnämsta näringsmedlet för de mindre bemedlade och är för dem af ännu större betydelse än potatis. Sådant rågmjöl har samma *nv* som hvetemjöl, men betalas med blott  $\frac{2}{3}$  af hvetemjölets pris, hvarigenom *b* för sammalet rågmjöl blir endast 0.45 och således mindre än halfva medelvärdet. Detta rågmjöl är lika billigt som gula ärter och billigare än nästan alla andra näringsmedel. Sammalet rågmjöl användes företrädesvis till bröd och till så kallad *vattgröt*, kokt endast af vatten och rågmjöl; det grofva rågrödet och gröten äro som bekant fattigmans hufvudsakliga föda. I äldre spisordningar föreskrefs vattgröt till aftonmål flera dagar i veckan. Vattgröten lämpar sig såsom billig och välsmakande särdeles väl för smärre hushåll och mindre allmänna inrättningar, men däremot icke för stora anstalter, där gröten måste kokas för flera hundra personer på en gång. Huru än gröten då kokas, genom mjölets vispande för hand eller med maskiner, i ljumt eller i hett vatten, kunna nämligen klimpar svårligen undvikas. Vid större anstalter har därför mjölgröten måst utbytas mot gryngröt.

A. 99. *Rågmjöl, siktadt*, har enahanda sammansättning som sammalet rågmjöl och samma *nv*, men 4 öre högre pris för kg, hvarigenom *b* för sådant rågmjöl blir 0.57. Siktadt rågmjöl användes mycket såväl till finare rågröd som till vattgröt m. m. Af siktadt mjöl beredt, fint bröd anses vara mera lättsmält än groft bröd.

A. 100—101. *Korngryn* och *kornmjöl* afvika till sammansättningen icke nämnvärdt från rågmjöl; priset därå är ock lika med priset för siktadt rågmjöl. Äfven *b* blir därför nästan lika eller 0.58. Kornmjölet användes numera sällan, korngryn däremot allmänt så i hushållen som vid allmänna inrättningar; se sid. 33.

A. 102—103. *Hafregryn* och *hafremjöl* innehålla mera *a* och 3—4 gånger så mycket *f* som korngryn och rågmjöl. Hafregrynen få därigenom ett icke obetydligt högre *nv*, men äfven *p* är något högre, hvarigenom *b* blir 0.51. Priset på hafremjöl är något högre än priset på gryn, men sammansättningen och *nv* äro lika, hvarför jag icke ansett behöfligt att upptaga mjölet under särskildt nummer å Tab. A.

A. 104—105. *Risgryn* hafva en helt olika beskaffenhet mot hafregryn med ett ringa *nv*, men relativt högt *p*, hvarigenom *b* blir 1.09 eller 9 % utöfver medelvärdet. Risgryn blifva därigenom dyrare än förut uppräknade vegetabilier. Om deras användning se sid.

34—35. Mängden af risgryn föreskrifves i i spisordningarna i regel efter vikt, men äfven efter volym. Tab. A angifver därför siffror, beräknade för både kg. och liter.

A. 106. *Sagogryn* hafva ett mycket ringa *nv*, men deras pris är särdeles högt, hvarigenom *b* blifver 3.31. *Sagogryn* förtjäna således endast obetydlig användning.

A. 107. *Potatismjöl* har liksom *sagogryn* ringa *nv*, men lägre pris, hvarigenom *b* blifver 1.93 och således nära dubbla medelvärdet. Ej heller denna vara förtjänar någon större användning.

A. 108. *Makaroni* hafva, med en sammansättning liknande hvetemjölets, icke synnerligen högt *nv*, men betinga ett högt pris, hvarigenom *b* blifver 1.72. *Makaroni* äro alltså ganska dyra och förtjäna ej större användning, än den obetydliga de äga.

#### Tab. A. c. Bröd. N:r 109—116.

A. 109. *Hveteskorpor*, billiga, få, såsom beredda af mjöl och mager mjölk samt därefter torkade, ett högre *nv* än hvetemjöl eller nära 38 öre, men de betinga äfven ett högre pris eller 50 öre, hvarigenom *b* blifver 1.33. Dessa skorpor betalas alltså med 33 % *utöfver* deras *nv*, under det hvetemjöl säljes 32 % *under* sitt *nv*. Den stora olikheten i pris dem emellan får hufvudsakligen tillskrifvas det på skorpornas bakning nedlagda arbetet.

A. 110. *Hveteskorpor*, fina, beredda af fet mjölk, ofta nog äfven med tillsats af smör, margarin eller annat fett, få ett icke obetydligt ökad *nv*, men ett ännu högre *p*, hvarigenom *b* blifver 1.72. Dessa skorpor äro således relativt dyra; de hafva dock stor åtgång i hushållen och vid allmänna inrättningar till kaffe samt böra såsom härtill mycket passande äfven bibehållas, för så vidt nämligen kaffe ingår i spisordningen.

A. 111—112. *Rågbröd*, hårdt, groft spisbröd och fint knäckebröd, har 15 *pm*. mindre vatten än rågmjöl och får därigenom ett något ökad *nv*, men ock ett ganska högt *p*, hvadan *b* blifver för groft bröd 0.72 och för fint 0.89. Prisskillnaden mellan dessa båda slag af hårdt bröd, spis- och knäckebröd, utgör 6 öre för 1 kg. och är således så pass stor, att det dyrare brödet i allmänhet ej bör användas vid allmänna inrättningar.

A. 113. *Hvetebröd*, mjukt, fint, stundom kalladt *skrädd kaka*, har såsom innehållande 35 % *va* ett lågt *nv*, 30.2, men betingar ett högre *p*, 32 öre; *b* blifver således 1.06. Detta bröd är alltså relativt dyrt och har i allmänhet ringa användning.

A. 114 a. *Mjukt hvetebröd* eller *franska bröd* äro af växlande storlek med däraf beroende olika vattenhalt; *nv* blifver till följd

af det i brödet ingående myckna vattnet lågt, 26.8, *p* är något högre eller 32 öre samt *b* 1.19. Franska bröd hafva under senare år fått mycket stor användning vid allmänna inrättningar, hufvudsakligen för patienter af första klass och för betjäning.

A. 115—116. *Rågbröd, mjukt, groft* eller  *fint*, är, det förra bakadt af sammalet, det senare af siktadt mjöl. Det grofva brödet håller 42 % vatten eller 2 % mer än det fina, hvilket håller 40 %. Näringsvärdet är, bortsedt från, att det grofva brödet för sjuka personer stundom kan vara mindre smältbart, i det närmaste lika, under det att prisskillnaden är stor, då *p* för groft bröd utgör 18 öre och för fint 24 öre; *b* blifver härigenom väsentligen olika, för groft bröd 0.77 och för fint 0.99. Det grofva, billiga brödet har och förtjänar att hafva en vida större användning än det fina, och detta icke endast vid allmänna inrättningar utan äfven i enskilda hem, såsom ock brukligt är i vårt land. För patienter af första klass, för betjäning, så ock såsom uppmuntran för arbetande patienter, synes mig fint bröd lämpligen kunna nyttjas. Om dess vidare användning se sid. 38 och 39. Såsom ofvan är nämnt, är priset för bröd vida högre än för därtill användt mjöl. Huruvida också prisskillnaden dem emellan är väl afvägd och någorlunda motsvarande kostnaderna för brödets beredande eller bakningen, är en annan, ej oviktig fråga. För smärre hushåll torde föga eller ingen besparing vinnas genom brödbakning i hemmet; för stora hushåll med någorlunda stor förbrukning bör någon, om ock ej stor vinst därigenom erhållas. För allmänna inrättningar medför ett eget, väl ordnad bageri en afsevärd, ja, för stora inrättningar en högst betydlig besparing. Vid under senare år uppförda hospital och asylor har man alltid inrättat egna bagerier, och äfven vid förut befintliga anstalter har man nybyggt sådana. Detta allt har haft till följd, att man fått *godt* bröd till verkligen lågt pris och i alla händelser mycket billigare än leveranspriset på bröd. Såsom exempel på vinsten af egna bagerier må nämnas, att vid Vadstena hospital besparingen för år 1899 af sysslomannen beräknats till ungefär 3,000 kr. och att vid Lunds hospital och asyl samma vinst för sagda år af sysslomannen beräknats till 4,833 kr., således för endast dessa båda anstalter en årlig besparing af nära 8,000 kr. Besparingarna äro beräknade *netto*, d. v. s. samtliga utgifter för materialier, aflöningar åt bageripersonalen, bränsle m. m. hafva först afdragits.

#### Tab. A. d. **Rotfrukter.** Nr 117—124.

A. 117—118. *Potatis* är den ojämförligt värdefullaste af våra vanliga rotfrukter. Den håller visserligen 75 % *v*, 21 % *k* och endast 2 % *a*, hvarigenom *nv* blifver lågt, men priset är likaledes lågt och *b*

därför 0.86. Vid allmänna inrättningar, där potatis levereras efter för helt år gällande pris, finnes ingen giltig anledning att under sommaren minska den i portionen ingående mängden af potatis. Skäl saknas dock ej att på försök infordra *olika* anbud å potatis för månaderna augusti—mars och april—juli. Förbrukningen af den under sommaren nästan alltid dåliga varan kunde då minskas och ersättas genom ökad förbrukning af bröd. Enär potatis någon gång, om också mera sällan, i spisordningarna föreskrifves efter vikt, upptager Tab. A dess sammansättning, pris o. s. v. ej blott för liter utan äfven för kg.

A. 119—120 a. *Morötter* hafva, jämförda med potatis, mera *v* och mindre *k*; därigenom blifver *nv* mycket lågt. Däremot är *p* högt och *b* därför 2.50. Morötterna äro liksom potatisen sämre under försommaren, då de tillika äro dyrare än eljest. Vid alla årstider äro morötter mycket dyrare än potatis och hafva mindre användning; jfr. sid. 41.

A. 120 b. *Jordärtskockor* hafva ungefär enahanda sammansättning som morötter, men priset är 50 öre och *nv* endast 4.2, hvarigenom siffran för *b* blifver synnerligen hög eller 11.90.

A. 121—122. *Kålrötter* hafva mycken likhet med morötter, men ännu mindre *nv* och äfven lägre *p*. Härigenom blifver *b* 2.10 och varan alltså billigare än morötter. Kålrötter användas på samma sätt som morötter och ofta tillsammans med dessa i köttsoppor, mindre på grund af deras *nv* än för att förbättra smaken på soppan; jfr. sid 41.

A. 123. *Hvitkål och grönkål* hafva helt obetydligt *nv* eller 4.4, men ett pris af 10 öre, hvadan *b* blifver 2.27. Detta oaktadt böra de särskildt höstetid användas vid allmänna inrättningar. På flera af dessa ställen bör för öfrigt utan större kostnad kunna produceras hvit- och grönkål i tillräcklig myckenhet för anstaltens behof.

A. 124. *Grönsaker och sopprötter* hafva upptagits å Tab. A, ehuru de äro af så olika slag, att det för dem angifvna *nv* och *p* endast hafva betydelse för beräkningen af vissa spisordningars värde. De borde, såsom förbättrande sopps smak, användas mera, än hos oss är brukligt. Medel härtill finnas anvisade i spisordningarna.

#### Tab. A. e. Torkad frukt. N:r 125—132.

A. 125—128 b. *Russin, sviskon, körsbär, äpplen, päron och nypon*, alla torkade, innehålla, sådana de i handeln vanligen förekomma, 24—30 % *v*, 50—65 % *k*, hufvudsakligen drufsocker, samt *aff.*, utgörande för torkade äpplen, päron och nypon 7 %, för russin

11 %, men för sviskon och körsbär 17 %. För samtliga är *nv* lågt, endast omkring 15 öre, men priset högt, för russin 67, sviskon 71, torkade äpplen och päron 105, körsbär 120, och nypon 150 öre, allt för kg. Härigenom blifver *b* 4.4—8.9, och äro alla dessa varor således ovanligt dyra. De användas ej heller för sina närande, utan blott för sina välsmakande egenskapers skull.

A. 129. *Mandel* har åtskillig likhet med kakaoböner, men afviker för öfrigt högst väsentligt från alla våra vanliga vegetabilier genom sin stora rikedom på *a* och *f*. Härigenom blifver *nv* omkring 10 gånger så högt som det för ofvan nämnda torkade frukter angifna. Ehuru priset för sötmandel är högt, blifver siffran för *b* till följd af mandelns höga *nv* ej mer än 1.23 och därigenom mycket låg, jämförd med *b* för torkade frukter och bär. Sötmandel användes hufvudsakligen såsom krydda; bittermandel brukar med stor fördel samtidigt nyttjas, enär helt litet däraf behöfves för att förhöja mandelsmaken och således betydligt mindre mängd sötmandel erfordras.

A. 130—132. *Chokolad*. Åberopande hvad sid. 43—44 är anfördt angående de rena kakaobönornas stora fetthalt och därpå beroende höga *nv* samt om beskaffenheten af däraf beredd chokolad, erinrar jag här endast om, att *nv* vid beredningen minskas genom borttagande af en del fett, s. k. kakaosmör, eller ock genom tillsats af andra, mindre värderika ämnen, särskildt socker. Enligt Tab. A växlar *nv* mellan 55 och 123, *p* mellan 150 och 300 öre samt *b* mellan 2.44 och 2.75. Chokolad är alltså ganska dyr, hvilket dock ej hindrar, att den, isynnerhet kokt i mjölk, förtjänar att användas oftare, än nu är brukligt.

#### Tab. A. f. Sötsaker. Nr 133—139.

Denna grupp näringsmedel utmärkes genom fullständig saknad af *f*, betydlig brist på *a* och motsvarande öfverflöd på *k* i form af socker. Alldenstund kolhydraterna i allmänhet och särskildt det viktigaste bland dem, stärkelsen, ej af mig, som sid. 3 anförts, beräknas äga högre *nv* än 2 öre för 100 g och då ej heller *nv* för socker är högre, får hela gruppen sötsaker ett helt obetydligt *nv*. Som äfven priset är högt, ställa sig alla sötsaker dyra.

A. 133—134. *Socker*, hvitt och gult, innehåller 1—3 % *v* och 94—98 % rent rör- eller betsocker, hvilka till sammansättningen äro identiska. Sockrets *nv* är omkring 19, men priset för det hvita sockret är 59, för det gula 53 öre för kg. Det förra användes mest såsom bitsocker, det senare hufvudsakligen till matlagning. Prisen å allt slags socker hafva under senare år varit i nedgående, men förbrukningen har i ännu högre grad ökats.

A. 135. *Brun sirap* af 1.3 *eg. v.*, med 23 % *va* och 74 % rör- och fruktsocker, har ringa *nv*, men jämfördt med socker, lågt *p*, hvarigenom *b* blifver 1.84. Medelpriset under de 5 sista åren har varit 29.4 öre, högst i Hernösand med 45 öre, mycket lågt i Lund med endast 20.2 öre. Man kan med hänsyn till det ovanligt låga priset å sistnämnda leveransvara vara frestad antaga, att densamma innehåller en del betsirap.

A. 136. *Gul eller ljus sirap*, med 32 % *v* och 66 % socker, är tunnare än brun sirap. Den har lågt *nv*, men högt *p*, hvarigenom *b* blifver 2.50. Sådan sirap kan därför utan nämnvärdt ökade utgifter ersättas af gult farinasocker.

A. 137. *Honing*, tjock, håller mindre *va* och mera socker än sirap, har följaktligen högre *nv*, men ock ett vida högre *p*, hvarigenom *b* blifver 8.77 eller bortåt 9 gånger medelvärdet. Sedan socker och sirap numera blifvit relativt billiga, har honing nästan ingen användning.

A. 138. *Lingonsylt*, med 65 % *v* och 33 % socker, har ett mycket lågt *nv*, men betingar det oaktadt i handeln ett mycket högt pris, omkring 130 öre för kg, hvadan *b* blifver 18.2 och varan alltså mycket dyr. I hemmen beredt lingonsylt af utmärkt beskaffenhet torde ej betinga mer än  $\frac{1}{4}$  af det ofvan angifna priset eller 30 öre per kg. Enär intet sylt torde vara billigare och hållbarare än lingonsylt och enär något sylt alltid kan behövas äfven å allmänna inrättningar, så borde vid dessa på eftersommaren stora förråd däraf inkokas.

A. 139. *Bärsaft* utan socker hafva ett icke nämnvärdt *nv*, men så högt *p*, att de endast undantagsvis och vid finare matlagning kunna användas.

#### Tab. A. g. Öl, dricka m. m. N:r 140—151.

A. 140—145. *Dricka, fatöl, bajerskt öl och porter* hafva sinsemellan mycken likhet, då de bestå hufvudsakligen af 86—95 % *va*, och omkring 3—7 % maltextrakt, innehållande knappt 1 % *a* och 2—7 % *k*, hufvudsakligen dextrin och maltsocker. Alla hålla alkohol i ringa, om ock ganska olika mängd. Äfven om alkoholen ej saknar allt *nv*, är detta dock så obetydligt, att jag uppfört densamma i kolumnen för affall. Då man likväl brukar angifva mängden af alkohol icke efter *vikt*-%, utan efter *volym*-%, upptages äfven den senare å Tab. A. Volymprocenten alkohol är 2.8 för måltidsdricka, 3.9 för fatöl, 5.4 för bajerskt öl och 7.9 för porter. Jämföres det särdeles låga *nv* med de höga prisen, befinnes endast måltidsdrickat vara *relativt* billigt med siffran 2.00 för *b*; alla de öfriga dryckerna äro dyra. Medelpriset för måltidsdricka å fat har under de sista 5 åren vid hospitalen varit 2.92 öre för liter, i Upsala, Malmö och Lund 2.14—2.43,

i Göteborg 3.66 och i Växjö 4.00. Enär det är mycket svårt att bedöma värdet af det vid allmänna inrättningar i stor myckenhet använda drickat och enär därjämte priset är relativt högt, är bäst och fördelaktigast att, åtminstone vid större anstalter, bereda måltidsdricka i eget bryggeri. Endast efter åtgången afpassade förråd böra på en gång inköpas eller tillverkas, så att varan förbrukas, innan den surnar.

Leveranspriset å bajerskt öl på flaskor om  $\frac{1}{3}$  liter har under de 5 sista åren vid hospitalen varit i medeltal 7.5 öre, lägst i Upsala och Vadstena, högst i Göteborg, där det utgjort 8.6 öre.

Porter har obetydligt högre *nv* än öl och dricka, men då dess pris är betydligt högre, stiger siffran för *b* här till 23.5.

A. 146 a. *Punsch*, med 48 % *v* och 33 % socker, är onekligen närande, men *nv* är dock obetydligt och priset så högt, att *b* uppgår till 16.44. Punschen är följaktligen så dyr, att den afgjort bör räknas till njutningsmedlen.

A. 146 b. *Matvin*, franskt vin, har så lågt *nv.*, 0.6, och i förhållande därtill så högt pris, att någon siffra för *b* ej kunnat å Tab. A utsättas.

A. 147—151. *Kaffe, te, kneipp- och malkaffe* äro ej närings-, utan njutningsmedel. De hafva upptagits å Tab. A med angifvande af prisen därå blott för att möjliggöra beräkningen af priset å sådana spisordningar, däri dessa varor föreskrifvas. Te har i vårt land en helt obetydlig förbrukning vid allmänna inrättningar. Kaffe däremot kan numera svårligen undvaras vid vanlig matordning, icke ens vid de mest anspråkslösa inrättningar, där kaffe vunnit häfd och särskildt erfordras såsom uppmuntran åt arbetande kvinnor. Lika väl som man i månget enskildt hem numera använder både kaffeböner och kaffesurrogat, torde man vid sådana anstalter, där utgifterna måste begränsas, böra begagna något kaffesurrogat.

*En öfversikt af billigheten* hos de å Tab. A upptagna 57 olika näringsmedlen af *vegetabiliskt* ursprung erhålles genom nedan anförda tabellariska sammandrag.

Näringsmedlen äro upptagna gruppvis på samma sätt som å tab. A och med samma klassificering som förut å sid. 68 användts vid motsvarande jämförelse af 91 *animala* näringsmedel.

Af 4 slags arter och böner

äro . . . . .	4	särdeles billiga,	0	relativt billiga,	0	dyra.
» 10 slags mjöl och gryn						
äro . . . . .	6	»	»	3	»	1 »
» 9 slags bröd äro . . . .	4	»	»	5	»	0 »



Af 6 slags rotfrukter äro 1 särdeles billiga 0 relativt billiga, 5 dyra  
 » 9 slags torkad frukt äro 0 » » 1 » » 8 »  
 » 7 slags sötsaker äro . . . 0 » » 1 » » 6 »  
 » 12 slags öl och dricka  
 m. m. äro . . . . . 0 » » 1 » » 11 »  
 » samtliga 57 äro . . . . 15 » » 11 » » 31 »  
 Häraf framgår, att

af ärter och bö-  
 nor äro . . . 100 % särdeles billiga, 0 % relativt billiga och 0 % dyra  
 » mjöl och gryn  
 äro . . . . . 60 % » » 30 % » » 10 % »  
 » bröd äro . . . . 44 % » » 56 % » » 0 % »  
 » rotfrukter äro 17 % » » 0 % » » 83 % »  
 » torkad frukt äro 0 % » » 11 % » » 89 % »  
 » sötsaker äro . . . 0 % » » 14 % » » 86 % »  
 » öl och dricka äro 0 % » » 8 % » » 92 % »  
 » samtliga äro . . . 26 % » » 19 % » » 55 % »

Af ofvanstående framgår, att de billigaste matvarorna återfinnas bland ärter och bönor samt mjöl- och gryn- grupperna. De relativt billiga återfinnas företrädesvis bland mjöl- och gryn- samt brödgrupperna. De *dyra* varorna förekomma nästan uteslutande bland de fyra här sist upptagna grupperna.

Eftersträfvast en billig spisordning, bör af vegetabiliska näringsmedel hufvudsakligen föreskrivas ärter, mjöl, gryn, bröd och potatis. Af öfriga rotfrukter, torkad frukt, sötsaker och öl bör egentligen ej användas mer, än som erfordras för smakens skull och till någon omväxling i födan.

Jämföras de *animala* och *vegetabiliska* näringsmedlen sinsemellan, visar sig, att

af de animala äro 27 särdeles billiga, 32 relativt billiga, 32 dyra,  
 » » vegetabiliska äro 15 » » 11 » » 31 »  
 » samtliga äro 42 » » 43 » » 63 »

Häraf framgår äfven, att

af de 91 animala näringsmedlen äro 30 % särdeles billiga, 35 % relativt billiga och 35 % dyra  
 af de 57 vegetabilis-  
 kanäringsmed-  
 len äro . . . . . 26 % » » 19 % » » 55 % »  
 af samtliga 148  
 näringsmedel äro 28 % » » 29 % » » 43 % »

## V. Spisordningar vid rikets hospital och asyler.

Sedan jag i kap. I—IV och å Tab. A redogjort för sammanställning, pris, näringsvärde och billighet hos våra vanligaste näringsmedel, öfvergår jag nu till en jämförelse mellan samtliga å Tab. B upptagna spisordningar.

Med olika arbeten och växlande lefnadssätt ändras behovet af föda såväl till myckenhet som beskaffenhet. Med stöd af en mångsidig erfarenhet och på såväl teoretiska som praktiska grunder antager man, att en *frisk*, vuxen person *dagligen* behöfver här nedan anförda mängd af de olika näringsämnen.

Vid intet arbete <i>minimiföda</i> , . . .	85 a, 30 f, 300 k	med 24.8 <i>nv</i> .
Vid ringa arbete <i>ringa föda</i> , . . .	100 a, 40 f, 450 k	» 32.0 <i>nv</i> .
Vid måttligt arbete <i>måttlig föda</i> , . . .	120 a, 60 f, 500 k	» 40.0 <i>nv</i> .
Vid ansträngdt arbete <i>riklig föda</i> , . . .	150 a, 100 f, 525 k	» 53.0 <i>nv</i> .

En ännu större kvantitet föda torde kunna betraktas som öfverflödig.

För att vinna nödig öfversikt af de å Tab. B upptagna talrika spisordningarna, har jag från denna tabell utbrutit och i särskilda tabeller sammanfört sådana spisordningar, som äro afsedda för likartade anstalter, såsom hospital och asyler, lasarett och sjukhus, fattighus och fängelser, äfvensom spisordningar för soldater och sjömän.

Början göres med våra *hospital*\*, och *asyler*, vid hvilka matordningen är väl reglerad, med olika spisordningar för patienter af 1:a och sådana af allmän eller 2:dra och 3:dje klass, hvilka båda sistnämnda åtnjuta samma kost. Dessa spisordningar äro något rikligare för *arbetande* män och kvinnor än för andra patienter och ännu rikligare, ja öfverflödiga för manlig och kvinnlig *betjäning* samt *första klass* patienter.

### A. Patienter af allmän klass, helportioner.

#### Malmö asyl.

##### *Spisordning 1 a och b. Tab. B och C 1.*

Vid denna gamla asyl, förr benämnd hospital, tillämpas fortfarande en äldre spisordning, som under senare år ej undergått

\* Visby hospital, som endast har ett ringa antal patienter och med lasarettet gemensam mathållning, medtages ej här.

någon nämnvärd förändring. Hvarje *frukost* utspisas enahanda mat, bestående af mager mjölk, bordsmör, groft mjukt rågbröd och måltidsdricka. Till *middagen* erhålles: sönd., tisd. och fred. färskt kött, potatis, dricka, köttsoffa och bröd; månd. salt fläsk, gula ärter, dricka och bröd; onsd. salt sill, potatis, dricka, ölsupa och bröd; torsd. salt kött, gula ärter, dricka och bröd; lörd. salt sill, potatis, dricka, grynvälling och bröd. Till *kvällsvard* utspisas sex dagar i veckan mager mjölk med korn- eller hafregrynsgröt samt på söndagen ölost, bordsmör och bröd. De för hvarje måltid behöfliga matvarornas mängd, beskaffenhet, *p*, *nv* och *b* angifvas å spisordning 1 a och b.

Utan att inlåta mig på någon kritik af denna spisordning, vill jag dock göra några kortfattade anmärkningar vid densamma. Äfven om maten får anses vara fullgod, kan dock ej nekas, att densamma är alltför enformig, hvilket särskildt gäller frukosten, då patienterna dag ut och dag in under åratals få enahanda mat, något som lätt nog kan väcka leda. Äfven de öfriga målen äro föga omväxlande. Med hänsyn till *billigheten* är maten vid frukosten 10 %, vid middagen 8 % och vid aftonmåltiden 33 % under medelvärdet. För hel dag blifver *billigheten* 13 % under medelvärdet. Matvarorna betinga, beräknade enligt Tab. A, i medeltal för dag en kostnad af 37.2 öre, hvilket belopp icke synnerligen afviker från det verkliga inköpspriset för samma matvaror, som under de senaste fem åren växlat mellan 33.4 och 38.4 öre samt i medeltal för år utgjort 35.6 öre, eller endast 1.6 öre under det enl. Tab. A beräknade priset.

Beträffande slutligen frågan om matens tillräcklighet, synes af *spisordning* 1 b, att för hel dag fås 127 *a*, 78 *f* och 412 *k*, med 42.8 *nv*, hvilket för i denna anstalt vårdade, ålderstigna patienter, som icke utan särskildt ökad kost förrätta arbete, får anses vara mer än tillräckligt, om jämförelse göres med det förut beräknade behovet af föda vid måttligt arbete eller 120 *a*, 60 *f*, 500 *k*, med 40.0 *nv*. Den befintliga bristen på *k* ersättes i viss mån af öfverflödet på *f*.

### Vadstena hospital och asyl.

#### *Spisordning 2 a och b. Tab. B och C 2.*

Spisordningen vid denna gamla, under senaste åren betydligt utvidgade sjukvårdsanstalt afviker föga från spisordningen vid Malmö asyl; den ena är nästan lika enformig som den andra. *Frukosten* består alla dagar af mager mjölk, matsmör, groft mjukt rågbröd och dricka. Till *middag* utspisas sönd., tisd. och fred. färskt kött, potatis och köttsoffa; månd. salt sill, potatis, fläsk och gula ärter; onsd. salt kött, potatis och saltsoppa; torsd. färskt kött,

salt fläsk och gula ärter; lörd. salt sill, potatis och ölsupa; därjämte dagligen bröd och dricka. Till *kvällsvard* utspisas: sönd. mager mjölk, matsmör och bröd, öfriga dagar mager mjölk och korn-grynsgröt.

Såsom en förtjänst hos denna spisordning må framhållas, att måndagens middag, bestående både af fläsk och gula ärter och salt sill med potatis, är ovanlig och mycket riklig med 31.5 *nv*, men samtidigt mycket billig, då *b* är 0.63 eller 37 % under medelvärdet. I medeltal för dag fås enligt *spisordning* 2 *b* litet mindre *f* och något mera *k* än vid Malmö asyl, med enahanda *nv* och *b*, och gäller således beträffande matens tillräcklighet hvad därom är sagdt under Malmö asyl. Det verkliga medelpriset för dagportion har under de senaste fem åren växlat mellan 31 och 36.5 öre samt i medeltal varit 33.1 öre och således lägre än det enligt Tab. A beräknade priset, 37.3 öre.

### Göteborgs hospital.

#### *Spisordning 3 a och b. Tab. B och C 3.*

Den här tillämpade spisordningen afviker från flertalet spisordningar vid våra hospital därutinnan, att all, äfven tillmiddagen använd mjölk är oskummad eller fet och att till frukost föreskrifves ej smör utan margarin, hvilket senare synes mig vara en tidsenlig förbättring. Till middagarnas såser åter användes smör, men endast 2 gr., hvilket i och för sig är alldeles otillräckligt, särskildt då t. ex. mager kabeljo utspisas. Till *frukost* användes dagligen fet mjölk, margarin, groft rågröd och dricka. Till *middag* föreskrifves alla dagar potatis, bröd och dricka, därjämte som förrätt färskt kött tre dagar, salt kött en dag, salt fläsk och salt sill en dag, salt kabeljo en dag och salt sill en dag. Som soppa föreskrifves kött-soppa tre dagar, gula ärter två dagar, grynvalling en dag och ölsupa en dag. Till *kvällsvard* föreskrifves dagligen fet mjölk med gröt af rågmjöl, korn- eller hafregryn.

Därigenom att fet mjölk användes både morgon och afton, erhålles en något ökad fetthalt för dessa måltider. Middagen åter innehåller i medeltal endast 35 gr. fett, under det att medeltalet för alla hospital är 46 gr. fett. För hel dag blifver *nv* 43.3 och således mer än tillräckligt. Till maten användas billiga matvaror, hvarigenom *billigheten* blifver 0.85 eller 15 % under medelvärdet. Det verkliga priset för dagportion har under de senaste fem åren varit stadigt stigande från 34.4 till 40.7 öre med i medeltal 37.8 öre, hvilket föga öfverstiger det af mig enligt Tab. A beräknade medelpriset, 36.9 öre.

## Stockholms hospital.

*Spisordning 4 a och b. Tab. B och C 4.*

Med hänvisning till ofvan anförda spisordning må här endast nämnas, att till *frukost* dagligen användes mager mjölk, matsmör, franska bröd, groft rågbröd och dricka. Till *middag* föreskrifves: sönd. och torsd. färskt kött, potatis och köttsoppa; månd. salt kött, potatis och saltsoppa; tisd. och fred. salt fläsk och gula ärter; onsd. salt sill, gröna ärter och ölsupa; lörd. salt sill, potatis och grynvälling; därjämte dagligen groft rågbröd och dricka. Till *kvällsvard* utspisas mager mjölk med korngrynsgröt fem dagar och hafregrynsgröt två dagar.

Af ofvan återopade *spisordning 4 b* och *Tab. C 4* synes, att *nv* för frukosten är endast 11.9, d. v. s. litet lägre än vid öfriga hospital, att i middagen ingår fett med 50 gr. eller något mer än medeltalet för öfriga hospital, under det att fettet i aftonutspisningen är ringa eller endast 5 gr. För hel dag blifver emellertid *nv* 43.3 öre med ett medelpris för matvarorna af 36.3 öre och *b* alltså 0.84 eller 16 % under medelvärdet. Att maten är fullt tillräcklig, framgår af det förut därom anförda. Det verkliga priset å erforderliga matvaror har under de senaste fem åren växlat mellan 31.7 och 41.6 öre, med ett medelpris af 35.5 öre, föga afvikande från det af mig enligt *Tab. A* beräknade priset, 36.3 öre.

## Vexjö hospital.

*Spisordning 5 a och b. Tab. B och C 5.*

Hithörande spisordning öfverensstämmer nära med de vid öfriga hospital förekommande, ehuru den är ännu enklare. Hvarje *frukost* utspisas mager mjölk, matsmör, groft rågbröd och dricka. Till *middagen* användes sönd., tisd. och fred. färskt nötkött, potatis och köttsoppa; månd. och torsd. salt fläsk och gula ärter; onsd. och lörd. salt sill, potatis och korn- eller hafregrynsvälling; därjämte dagligen groft, mjukt rågbröd och dricka. *Aftonmåltiden* består alla dagar utan omväxling af mager mjölk och korngrynsgröt.

Af *spisordning 5 b* och *Tab. C 5* synes, att medelpriset för hel dag är 35.7 öre och således lägre än vid något annat hospital med en *billighet* af 0.82 eller 18 % under medelvärdet, hvilket visar, att de använda matvarorna äro billigare än vid öfriga hospital. Under de senaste fem åren har det verkliga priset å matvarorna växlat

mellan 29.1 och 37.6 öre, med ett medelpris af 32.5 öre, hvilket pris är drygt 3 öre lägre än det af mig efter Tab. A beräknade priset, 35.7 öre. Denna prisskillnad beror utan tvifvel därpå, att inköpsprisen å matvaror i Vexjö äro lägre än annorstädes.

### Lunds hospital och asyl.

#### *Spisordning 6 a och b. Tab. B och C 6.*

Spisordningen för denna stora anstalt, där bortåt 1,500 personer dagligen bespisas, är mycket enkel och afviker föga från de vid öfriga hospital brukliga. Till *frukost* föreskrifves dagligen mager mjölk, matsmör, groft mjukt rågbröd och dricka. Till *middag* utspisas tre dagar färskt kött, potatis och köttsoffa; två dagar salt fläsk och gula ärter; en dag kabeljo, potatis och ölsupa; en dag salt sill, potatis och grynvalling; därjämte samtliga dagar dricka och bröd. Till *kvällsvard* utspisas sönd. ölost, matsmör och bröd, öfriga dagar mager mjölk och gröt, två dagar af hafregryn och fyra dagar af korngryn.

*Billigheten* växlar för olika dagar ej obetydligt, hvilket af ofvan anförda *spisordning* 6 b framgår. För hel dag är *nv* 44.3 öre och motsvarande pris 36.9 öre, hvarigenom *b* blifver 0.83 eller 17 % under medelvärdet. Maten är mer än tillräcklig. Det verkliga medelpriset för portion har under de senaste fem åren växlat mellan 30.4 och 34.6 öre med i medeltal 32.7 öre, hvilket understiger det af mig enligt Tab. A beräknade priset, 36.9, med öfver 4 öre. Denna prisskillnad torde i viss mån bero på den vid Lunds hospital och asyl ovanligt stora förbrukningen af matvaror och däraf betingade låga priser därå.

### Kristinehamns hospital.

#### *Spisordning 7 a och b. Tab. B och C 7.*

Spisordningen för detta hospital afviker icke nämnvärdt från förut anförda spisordningar. Till *frukost* användes dagligen mager mjölk, bordsmör, bröd och dricka; till *middag* sönd., onsd. och fred. färskt kött, potatis och köttsoffa; månd. salt fläsk och gula ärter; tisd. och lörd. salt sill, potatis och grynvalling; torsd. färskt kött, salt fläsk och gula ärter; dessutom mjukt groft rågbröd och dricka dagligen. Till *kvällsvard* utspisas sönd. ölost och bröd med bordsmör; öfriga dagar mager mjölk, fyra dagar med korngrynsgröt och två dagar med hafregrynsgröt.

I fråga om matvarornas mängd och beskaffenhet hänvisas till ofvan anförda *spisordning*, af hvilken synes bland annat, att *nv* för hel dag uppgår till 44.8 öre och således är något högre än *nv* för de sex föregående hospitalen. Maten är fullt tillräcklig och därtill billig, med  $b = 0.85$ . Det verkliga portionspriset har i medeltal varit 39.4 eller något öfver det af mig enligt Tab. A beräknade, hvilket är 38.2 öre.

### Piteå hospital och asyl.

#### *Spisordning 8 a och b. Tab. B och C 8.*

Piteå hospital och asyl, en af våra yngsta anstalter för vård af sinnessjuka, har en 1894 fastställd spisordning, som i några hänseenden afviker från förut anförda spisordningar, ehuru dess *nv* m. m. är nästan lika med motsvarande siffror för flertalet hospital. Till *frukost* föreskrifves såsom vanligt matsmör (eller margarin), groft rågröd och dricka, men i stället för kall mjölk användes vintertid (oktober—maj månader) välling, kokt af mjölk och hvetemjöl. Till *middagen* utspisas sönd. och onsd. färskt kött; månd. och torsd. salt fläsk och gula ärter; tisd. salt sill; fred. salt kött och lörd. färsk fisk; alla dagar utom månd. och torsd. potatis. Dessutom erhålles tre dagar köttsoppa och två dagar ölsupa, därjämte dagligen groft rågröd och dricka. Till *kvällsvard* användes sönd. matsmör, mager ost, bröd och ölost; öfriga dagar mager mjölk med korngrynsgröt fyra dagar och hafregrynsgröt två dagar.

Af ofvan anförda *spisordning* 8 a och b och Tab. C 8 synes, att i *nv*, *p* och däraf beroende *b* såsom vanligt beträffande middagar råder en väsentlig olikhet under olika dagar. Då salt fläsk och gula ärter utspisas, fås ett *nv* af 32.7 till det låga priset af 21.6 öre; alltså är *b* då 0.66 eller 34 % *under* medelvärdet. De dagar åter då färskt kött, potatis och köttsoppa föreskrifves, blifver *nv* 20.3, *p* 23.8 och *b* 1.17 eller 17 % *öfver* medelvärdet. För lördagen med färsk fisk blifver *nv* 18.3, *p* 31.4 och *b* 1.72. Till följd af fiskens ringa *nv* och relativt höga *p* betalas maten denna middag alltså 72 % *öfver* sitt *nv*. Den dag salt sill ingår i utspisningen, blifva motsvarande tal mycket gynnsamma, dock ej så gynnsamma, som då ärter och fläsk utspisas.

Det anförda är icke något för denna ort egendomligt; öfverallt ställer sig salt fläsk och gula ärter vida billigare än annan mat. Färsk fisk åter betingar, där den ej af lokala och tillfälliga anledningar kan köpas ovanligt billigt, ett i förhållande till dess ringa *nv* högt pris.

För hel dag blifva *nv*, *p* och *b* nästan lika för Piteå och öfriga förut nämnda hospital, hvilket af Tab. C bäst synes. Maten är mer än tillräcklig, och uppgår medelpriset för dag efter min beräkning enligt Tab. A till 40.4 öre. Det verkliga inköpspriset för nödiga matvaror har under de senaste fem åren växlat mellan 35.8 och 44.7 öre med ett medelpris af 39.6, hvilket således med 0.8 öre understiger min beräkning. Då fråga uppstod att anlägga ett nytt hospital för öfre Norrland, så nordligt som vid Piteå, förespåkades, att utspisningen skulle blifva mycket dyr. Denna spådom har emellertid ej gått i fullbordan; för hospitalet behöfliga matvaror köpas nästan lika billigt vid Piteå som vid rikets öfriga hospital.

### Hernösands hospital.

#### *Spisordning 9 a och b. Tab. B och C 9.*

Såsom afvikelser, om än oväsentliga, från öfriga vid våra hospital tillämpade spisordningar må följande nämnas. Till *frukost* användes dagligen under fyra månader fet och under åtta månader mager mjölk, därjämte bordsmör, bröd och dricka. Till *middagen* föreskrifves färskt kött med potatis och köttsoppa tre dagar; salt kött, potatis och saltsoppa en dag; fläsk och gula ärter en dag; salt sill med gröna ärter och risgrynsvälling en dag; salt strömming med potatis och ölsupa en dag; därjämte dagligen groft, hårdt bröd och dricka. Till *kvällsvard* föreskrifves hvarje dag fet mjölk och korn-grynsgröt.

Af ofvan anförda *spisordning* synes, att utspisningen för de olika måltiderna äfvensom för hel dag ej nämnvärdt avviker från utspisningen vid öfriga hospital. Maten är fullt tillräcklig. Portionspriset har i medeltal för hel dag under de fem sista åren uppgått till 42.0 öre, men har af mig enligt Tab. A beräknats något lägre eller endast till 41.0 öre.

### Nyköpings hospital.

#### *Spisordning 10 a och b. Tab. B och C 10.*

Spisordningen, fastställd 1898, angifver för *frukosten* mager mjölk, bordsmör, groft rågbröd och dricka, men därjämte hvetemjölsvälling tre dagar i veckan. Till *middag* föreskrifves färskt kött, potatis och hafresoppa en dag; salt fläsk, gröna ärter och grynvälling en dag; salt



sill, potatis och grynvälling en dag; färskt kött, potatis och kött-soppa en dag; salt fläsk och gula ärter en dag; köttbullar, potatis och grynvälling en dag; salt kött, potatis och chokolad en dag. Därjämte utspisas dagligen groft rågbröd och dricka. Till *kvällsvarden* föreskrifves sönd. mager mjölk, bordsmör, ost och bröd, öfriga sex dagar mager mjölk samt omväxlande korn- och hafregrynsgröt jämte margarin.

Denna spisordning är mera omväxlande än de föregående och därtill något rikligare både för middag och aftonmål. I följd af att margarin utspisas till *kvällsvarden* sex dagar i veckan, uppgår *f* i medeltal för detta mål till 18, hvilket är betydligt högre än vid öfriga hospital. För hel dag har *nv* stigit till 47.9 med ett medelpris för matvarorna af 40.6 öre och *b* = 0.85 eller 15 % under medelvärdet. Kosten är mer än tillräcklig, den närmar sig till riklig utspisning. Portionspriset för hel dag har, under 1899 och 1900 varit i medeltal 36.9 öre, hvilket pris alltså är 3.7 öre lägre än det af mig enligt Tab. A beräknade.

### Upsala hospital och asyl.

#### *Spisordning 11 a och b. Tab. B och C 11.*

Spisordningen vid denna stora, nyligen betydligt utvidgade anstalt afviker väsentligt från spisordningarna vid öfriga hospital. Till *frukost* föreskrifves dagligen salt sill, matsmör, spisbröd och välling, kokt af mager mjölk med hvetemjöl tre dagar och med hafremjöl fyra dagar. Till *middag* utspisas färskt nötkött tre dagar, färskt fårkött en dag och salt nötkött en dag, alltså kött fem dagar i veckan, och då alltid i större myckenhet, än annorstädes är brukligt. En dag utspisas salt sill med potatis och därjämte benfritt fläsk; salt strömming utspisas likaledes en dag. Potatis användes i relativt stor myckenhet under sex dagar och kålrötter till det salta köttet en dag. Såsom soppor utspisas gula ärter två dagar, kött-soppor tre dagar, korngrynsvälling en dag och ölsupa en dag, därjämte spisbröd alla dagar. Utöfver det rikliga middagsmålet föreskrifves dagligen *aftonvard* eller »ökt», bestående af matsmör, spisbröd och dricka. *Aftonvarden* är å tab. B, C och D inräknad i middagens siffror. *Kvällsvarden* är mycket enkel och föga närande; den består af mager mjölk och gröt af korngryn tre dagar, af hafregryn två dagar och af sammalet rågmjöl likaledes två dagar.

Af ofvan åberopade *spisordning* 11 b och Tab. C 11 synes, att vid frukosten uppgår *nv* till 15.9 öre och *b* till 0.74, utvisande, att däri ingå endast billiga matvaror. Vid middagen erhålles 59 gr. fett, hvilket är mer än vid andra hospital; *nv* och *p* äro hvar-

andra lika, 31.7 och 32.0 öre, hvarigenom *b* blifver 1.01 och middagen således dyrare än vid andra hospital. Kvällsvarden är mager och billig; *b* är 0.60 eller 40 % under medelvärdet. För hel dag fås rikligt, nästan öfverflödigt med *a*, *f* och *k* med ett högt *nv*, 54.2, och högt *p*, 47.7 öre. Både *nv* och *p* äro högre än vid andra hospital. Portionspriset har under de senaste fem åren växlat betydligt, mellan 39.5 och 50.3 öre, och i medeltal varit 43.8 öre. Samma pris beräknas enligt Tab. A nära 4 öre högre eller till 47.7 öre, hvilket visar, att priset å matvaror är billigt äfven vid Upsala hospital. Det ovanligt höga portionspriset för dag medför dock icke i verkligheten en däremot svarande dyr utspisning, enär en 14.5 öre billigare halfportion föreskrifves åt ett ej obetydligt antal patienter, hvarigenom naturligen medelpriset för patient väsentligt minskas.

Sedan jag härmed redogjort för utspisningen vid hvarje enskildt hospital, synes mig en öfversikt af det hela och en jämförelse mellan samtliga dessa spisordningar vara lämplig. För att lättare vinna detta mål har jag å Tab. C 12 upptagit ett *medeltal* för alla hospital, för hvars erhållande samtliga å Tab. C anförda tal adderats och summan dividerats med hospitalens antal. De sålunda erhållna medeltalen för *nv* afvika till följd af bortkastandet af någon decimal stundom med 0.1 eller 0.2 öre från samma *nv*, beräknadt på vanligt sätt.

Till *frukost*, användes mager *mjölk* vid alla hospital med undantag af Göteborgs, där fet mjölk alltid användes, och Hernösands, där fet mjölk användes under fyra och mager under åtta månader. Af den magra mjölken föreskrifves 35 cl. vid 6 hospital och 40 cl. vid 3 vid Göteborgs hospital, där endast fet mjölk användes, föreskrifves 30 cl. Af *smör*, såväl bord- som matsmör, användes 25 gr. vid 9 hospital och 20 gr. vid Upsala hospital; vid Göteborgs hospital utspisas intet smör, utan 20 gr. margarin. *Rågbröd*, mjukt, groft, bakadt af sammalet och undantagsvis af toppadt mjöl, förekommer vid alla hospital utom Upsala. Utbyte af mjukt bröd mot hårdt spisbröd är tillåtet, dock med behörigt afseende på de båda brödsorternas olika *nv* och pris. Brödets mängd angifves i regel ej för hvarje måltid, utan för hel dag. Jag har därför fördelat den föreskrifna brödmängden efter den sannolika åtgången vid de olika måltiderna, därvid i regel en lika stor myckenhet beräknats för frukosten som för middagen. Till aftonmålet erfordras sällan något bröd, enär gröt och mjölk ansetts vara nog. Rågbrödets mängd vid frukosten beräknas till 210—215 gr. vid 7 hospital, till 200 gr. vid Piteå och Nyköpings hospital, till 175 gr. vid Upsala (detta dock hårdt bröd) men endast till 105 gr. vid Stockholms hospital, hvarest dock äfven

användes en icke obetydlig myckenhet mjukt hvetebröd, s. k. franska bröd. *Dricka* användes vid alla hospital utom Upsala; mängden däraf angifves vanligen för hel dag, och har jag sedan delat myckenheten lika mellan frukost och middag, vanligen 25—35 cl. till hvardera målet. Mjölken utspisas vanligen kall, men under vintern stundom varm. Vid 3 hospital användes välling; vid Piteå dagligen, kokt med 15 gr. hvetemjöl; vid Nyköpings tre dagar i veckan, kokt med 16 gr. hvetemjöl; vid Upsala dagligen, tre dagar kokt med 20 gr. hvetemjöl och fyra dagar med 20 gr. hafremjöl. På grund af hafremjölets högre pris och lindrigt beska smak synes det mig ej förtjänt af allmännare användning för patienter af allmän klass.

Spisordningarna för *frukosten* äro sinsemellan så lika, att ingen nämnvärd skillnad dem emellan förefinnes beträffande *nv*. Ett undantag härifrån gör dock Upsala hospital, där talen för *a*, *k* och *nv* äro anmärkningsvärdt höga. För frukosten blifva medeltalen för alla hospital enligt Tab. C 12: för *a* 32, *f* 28, *k* 126, *p*11.3 och *nv* 12.9 samt för *b* 0.88. Till frukosten användas alltså billiga matvaror; *b* är 12 % under medelvärdet. Enär *nv* för hel dag är 45.2 och för frukosten 12.9, innehåller alltså frukosten nära 28 % af hela dagens *nv*.

*Middag.* *Färskt kött* utgör onekligen middagens värdefullaste beståndsdel; vid 8 hospital utspisas färskt nötkött under tre dagar, vid Stockholms, Nyköpings och Piteå hospital däremot endast två dagar i veckan. Af färskt kött föreskrifves till hvarje portion vid 7 hospital 220 gr., vid Kristinehamns 230 gr., vid Hernösands 240 gr., vid Stockholms 250 gr. och vid Upsala 275 gr. *Salt kött* brukar utspisas en dag i veckan och då till samma mängd som färskt kött. Endast vid Upsala hospital föreskrifves färskt *färskött*, 275 gr. till portion. Vid Upsala hospital utspisas alltså kött under 5 dagar i veckan, vid de öfriga endast 3—4 gånger. *Fläsk*, nästan alltid salt, användes 1—2 gånger i veckan, vanligen tillsammans med gula ärter. I regel föreskrifves härtill 170 gr. salt fläsk, men stundom endast 90 gr., då vanligen färskt kött eller salt sill tillika utspisas. *Salt sill* användes i regel likaledes två dagar i veckan; mängden växlar betydligt eller mellan 80 och 250 gr. Med hänsyn till den stora förlust, som uppkommer vid sillens rensning, torde 200 gr. erfordras till hvarje portion, därest sillen skall ersätta kött. *Salt strömming* användes endast sällan, och då med 200—250 gr. till portion. *Kabeljo* föreskrifves äfven någon gång, och då med 220—250 gr., hvilket dock torde vara för mycket; 200 gr. kan anses tillräckligt. Kabeljo är föga omtyckt, hvilket antagligen får tillskrifvas en olämplig tillagning. Till såsen användes nämligen sällan mer smör eller margarin, än som brukas till köttsås, under det att den ytterligt magra kabeljon kräfver åtminstone 20 gr. fett. *Färsk fisk* är i allmän-

het så dyr, att den sällan föreskrifves till patienter af allmän klass. Vid Piteå hospital utspisas däraf 300 gr., och denna portion är knapp. *Potatis* användes i regel alltid, då kött förekommer, och växlar mängden betydligt, från 25 till 60 cl., vid Upsala hospital 65 cl. De dagar *potatis* utspisas med salt fisk, ökas mängden stundom till 70 cl. *Potatis* användes vanligen fem dagar i veckan, men vid Göteborgs hospital alla dagar. Till middagens såser användes köttspad eller mager mjölk med i allmänhet allt för litet smör, men med nödig mängd hvetemjöl.

Såsom *soppor* föreskrifves vanligen köttsoppa tre dagar i veckan. Den kokas af köttspad, rötter och grönsaker samt litet hvetemjöl till afredning, därjämte vanligen 8—40 gr. gryn, oftast korn-, men stundom hafregryn. Gula ärter, kokta med fläsk, förekommer vanligen två dagar i veckan; därtill åtgår 14—16 cl. ärter, motsvarande 112—128 gr. Ölsupa utspisas i regel en dag och mjölkvälling, kokt af 25—50 gr. korn-, hafre- eller risgryn en eller två dagar. Till hvarje middag förtäres groft, mjukt rågröd, enligt beräkning 200—210 gr., eller spisbröd, 100—140 gr.

Upsala hospital är den enda anstalt, där alla patienter få aftonvard eller »ökt», bestående af 20 gr. matsmör, 100 gr. spisbröd jämte 75 cl. dricka; en liknande aftonvard brukar annorstädes förbehållas åt arbetande patienter. Aftonvarden har å Tab. B, C och D inberäknats uti middagen.

Den olikhet, som förefinnes vid de olika hospitalen beträffande *middagarna*, har icke vållat någon anmärkningsvärd skillnad dem emellan i fråga om de närande beståndsdelarna och det däraf beroende *nv*, med undantag dock för Upsala af ofvan anförda skäl. Detta synes af Tab. C, hvarest å n:r 12 följande medeltal återfinnas: 74 *a*, 46 *f*, 217 *k*, med  $p = 22.5$ ,  $nv = 24.6$  och  $b = 0.91$ , utvisande, att de behöfliga matvarorna kunna anskaffas billigt eller 9 % under deras *nv*. Vid olika hospital växlar mängden af *a* mellan 68 och 78 gr., med undantag för Upsala, där den uppgår till 94 gr.; för *f* är skillnaden större med växlingar mellan 35 och 51 gr., vid Upsala dock 59 gr.; af *k* finnes i medeltal 217 gr., vid Upsala dock 294 gr. Det lägsta priset å till middagen föreskrifna matvaror förekommer vid Malmö och Vexjö hospital, med 20.7 öre, det näst högsta vid Piteå, med 23.1 öre, och det högsta vid Upsala, med 32.0 öre. Medelpriset å middagens matvaror är 22.5 öre. *Nv* är lägst vid Malmö eller 22.5, näst högst vid Nyköpings med 25.4 och högst vid Upsala hospital och asyl med 31.7. De billigaste matvarorna användas vid Vexjö och Stockholms hospital, där *b* är 0.84, resp. 0.85, de dyraste vid Upsala, där *b* är 1.01. Alldenstund *nv* för hel dag i medeltal är 45.2 och för middagen 24.6, innehåller middagen mera närande ämnen än de båda öfriga målen tillsammans, eller 55 % af hela dagens *nv*.

Till *kvällen* utspisas särdeles billiga matvaror, nämligen gröt och mjölk, oftast sex dagar i veckan; söndagen lagas då ej varm mat, hvilket medför en välbehöflig lindring i arbetetförkökspersonalen. Till kvällsvard användes i regel mager mjölk, vid de flesta hospital 35 cl. Fet mjölk användes endast vid Göteborgs hospital, 30 cl., och vid Hernösands, 33 cl. Om söndagarna föreskrifves smör vid 5 hospital med 25 gr. och vid Piteå med 30 gr.; groft rågbröd utspisas vid dessa 6 hospital med 175—210 gr. Vid öfriga 5 hospital utspisas gröt och mjölk *hvarje* afton. Vid Upsala och Göteborgs hospital användes till gröten två dagar i veckan rågmjöl, vid Upsala 100 gr. och vid Göteborgs hospital 85 gr. Hafregrynsgröt brukas vanligen två dagar i veckan; mängden gryn växlar mellan 85 och 110 gr. Korngrynsgröt utspisas vanligen tre à fyra, stundom sju dagar i veckan; härtill användes 85—130 gr. gryn. Gröten är flerstädes så rikligt tilltagen, att den ej förtäres, mängden brukar då minskas. Kvällens mat är föga närande; medeltalen återfinnas å Tab. C. 12, och äro dessa: 26 *a*, 9 *f*, 95 *k*, med  $p = 5.1$ ,  $nv = 7.7$  och  $b = 0.66$ . Fettets mängd växlar rätt betydligt vid olika hospital, mellan 4 och 18 gr. Kvällsvarden betingar mycket lågt pris, i medeltal endast 5.1 öre, vid Upsala hospital endast 3.9, vid Nyköpings däremot 6.6 öre. Kvällsvardens *nv* utgör 7.7 öre, motsvarande 17 % af hela dagens *nv*, som uppgår till 45.2.

För *hel dag* utvisar Tab. C 12 följande medeltal: 132 *a*, 83 *f*, 438 *k*, med  $p = 38.9$ ,  $nv = 45.2$  och  $b = 0.86$ . Hvarken *a*, *f* eller *k* växlar synnerligen mycket, hvilket allt af Tab. C 1—11 bäst synes. Mängden af *k*, 438 gr., synes mig väl afpassad efter behofvet. Näringsvärdet är i medeltal för samtliga hospital och asyler för hel dag 45.2 öre, hvilken siffra understiges vid 8 och öfverskrides vid 3 af dessa anstalter.

I en spisordning måste å priset fästas stort afseende. Medelpriset för samtliga hospital och asyler är 38.9. Det understiges vid 7 hospital i följande ordning: Vexjö, Stockholms, Göteborgs, Lunds, Malmö, Vadstena och Kristinehamns. Det öfverskrides däremot vid 4 hospital: Piteå, Nyköpings, Hernösands och Upsala. Härvid må dock ej förbises, att vid Göteborgs och Upsala hospital användas äfven de betydligt billigare halfportionerna.

Förhållandet mellan *nv* och *p*, d. v. s. *b*, är i medeltal 0.86, hvilket visar, att priset å vid hospital och asyler använda matvaror med 14 % understiger deras *nv*. Vid de olika hospitalen växlar *b* icke synnerligen; den är lägst vid Vexjö, 0.82, högst vid Hernösands och Piteå, där den uppgår till 0.90.

Beträffande det viktiga spörsmålet, huruvida maten för hospitalpatienter af allmän klass är tillräcklig eller öfverflödig, må erinras om de anspråk, hvilka på förut angifna grunder må stäl-

las på en efter olika omständigheter lämpad spisordning. Det dagliga behovet anses vara i gram:

Vid måttligt arbete 120 *a*, 60 *f* och 500 *k* med 40 *nv*.

» ansträngdt » 150 » 100 » » 525 » » 53 »

För icke arbetande hospitalspatienter äro motsvarande tal 132 *a*, 83 *f* och 438 *k* med 45.2 *nv*.

Häraf synes, att af *a* erhålles mera, än vid måttligt, men mindre än vid ansträngdt arbete anses nödigt. Myckenheten af *f* närmar sig den mängd, som vid ansträngdt arbete anses behöflig. På *k* förefinnes visserligen någon brist, hvilken dock mer än väl täckes genom rikedom på det värderikare *f*. Det för hospitalspatienter angifna *nv*, 45.2, kommer midt emellan det *nv*, som vid måttligt arbete anses erforderligt, och motsvarande tal vid ansträngdt arbete. Alldenstund af hospitalspatienterna icke erfordras något arbete utan motsvarande förbättring i kosten, hvarom mera nedan, måste erkännas, att utspisningen för dem är icke blott fullt tillräcklig utan riklig. Utspisningen lider emellertid detta oaktadt af så stora brister, att spisordningarna synas mig böra helt och hållet omarbetas, innan kosten kan anses vara tillfredsställande.

På hvarje ändamålsenlig spisordning kan på goda grunder ställas följande fordringar. Däri ingående matvaror skola vara tillräckliga, af fullgod beskaffenhet, fördelade på minst tre dagliga måltider samt tillagade med nödig omväxling. Särskildt i sist nämnda hänseende förefinnas stora brister i såväl svenska som utländska spisordningar. Många exempel härpå skulle ytterligare kunna anföras, men i stället vill jag till besvarande upptaga frågan, huruvida det är lämpligare att för alla rikets hospital och asyler hafva en gemensam eller flera efter olika lokala förhållanden lämpade spisordningar. Äfven om det senare skulle anses fördelaktigt vid sjukhus och lasarett, bör beträffande hospitalen ej förbises, att dessa numera tillhöra staten och att patienter mottagas efter utrymme, oberoende af det län de tillhöra. Olika vanor hos patienter kunna därför ej med skäl åberopas för olika spisordningar. Vidare bör uppmärksammas, att dagavgiften är lika stor vid alla hospital samt att alla patienter därför hafva berättigade anspråk att erhålla lika god kost. Medgifvas förändringar eller förbättringar vid ett hospital, ökas därmed vanligen utgifterna, och liknande anspråk komma att framställas från andra hospital.

Efter denna inledning öfvergår jag nu till *motivering* af ett af mig uppgjort *nytt förslag till gemensam spisordning för rikets ho-*

*spital och asyler.* Till Kongl. Medicinalstyrelsen har jag inlämnat ett liknande förslag med hemställan, att detsamma måtte på försök tillämpas vid några hospital för att efter vunen erfarenhet och med stöd däraf vidtagna förbättringar godkännas. Den af mig föreslagna spisordningen har beträffande patienter af allmän klass följande lydelse.

## Nytt förslag till gemensam spisordning för rikets hospital och asyler.

### Patienter af allmän klass, helportion.

#### *Spisordning 12 a och b. Tab. B och C 13.*

#### Frukost.

Söndag: bröd, margarin, ost, mjölk och dricka;  
Måndag och Torsdag: bröd, margarin, spicken salt sill, dricka och hvetemjölsvälling;  
Tisdag och Fredag: bröd, margarin, ost, dricka och korngrynsvälling;  
Onsdag och Lördag: bröd, margarin, stekt salt sill, dricka och hafregrynsvälling.

#### Middag.

#### *Veckan A.*

Söndag: dillkött med potatis samt sagosoppa;  
Måndag: kokt korf med gröna ärter samt hafregrynsvälling;  
Tisdag: kabeljopudding och korngrynsvälling;  
Onsdag: färskt kött och fläsk med potatis samt hafregrynsvälling;  
Torsdag: ärter och fläsk med sill;  
Fredag: kokt sill med potatismos och löksås samt köttsoffa;  
Lördag: färs af kött och sill med gröna ärter samt ölsupa.

#### *Veckan B.*

Söndag: kallops med potatis samt risgrynsvälling;  
Måndag: kokt korf med gröna ärter samt hafregrynsvälling;  
Tisdag: stekt sill med stufvad potatis samt korngrynsvälling;  
Onsdag: salt kött och fläsk med stufvad potatis samt ölsupa;  
Torsdag: korfkaka och saltsoppa;  
Fredag: ärter och fläsk med sill;  
Lördag: lungmos och hafregrynsvälling.

Härtill alla dagar groft, mjukt rågbröd och dricka.

#### Kvällsvard.

Söndag: risgrynsgröt och mjölk;  
Måndag, Onsdag och Fredag: korngrynsgröt och mjölk;  
Tisdag, Torsdag och Lördag: hafregrynsgröt och mjölk.

Till *frukosten* användes:**Söndag:**

40 gr. margarin;  
80 gr. ost, mager;  
40 cl. mjölk, mager;  
60 gr. franska bröd;  
200 gr. rågröd, groft, mjukt;  
20 cl. dricka.

**Tisdag och Fredag:**

25 gr. margarin;  
40 gr. ost, mager;  
200 gr. rågröd, groft, mjukt;  
20 cl. dricka;  
20 gr. korngryn;  
10 gr. hvetemjöl;  
40 cl. mjölk, mager.

**Måndag och Torsdag:**

25 gr. margarin;  
60 gr. sill, salt;  
200 gr. rågröd, groft, mjukt;  
20 cl. dricka;  
25 gr. hvetemjöl;  
40 cl. mjölk, mager.

**Onsdag och Lördag:**

30 gr. margarin;  
60 gr. sill, salt;  
200 gr. rågröd, groft, mjukt;  
20 cl. dricka;  
20 gr. hafregryn;  
10 gr. hvetemjöl;  
40 cl. mjölk, mager.

Till *middagen* användes:*Veckan A.**Dillkött med potatis.*

200 gr. bringa af kalv eller får eller i brist  
däraf nötkött, färskt, med ben;  
10 gr. margarin;  
10 gr. hvetemjöl;  
50 cl. potatis;  
200 gr. rågröd, groft, mjukt;  
33 cl. dricka.

*Sagosoppa.*

30 gr. sagogryn;  
10 gr. potatismjöl;  
30 gr. russin;  
30 gr. sirap, brun.

*Veckan A.**Kokt korf med gröna örter.*

180 gr. kött- och fläskkorf;\*)  
100 gr. örter, gröna;  
5 gr. hvetemjöl;  
5 gr. sirap, brun;  
200 gr. rågröd, groft, mjukt;  
33 cl. dricka.

*Hafregrynsvälling.*

50 gr. hafregryn;  
5 gr. hvetemjöl;  
5 gr. sirap, brun;  
50 cl. mjölk, mager.

**Söndag.***Veckan B.**Kallops med potatis.*

200 gr. färskt nötkött med ben;  
10 gr. margarin;  
10 gr. hvetemjöl;  
50 cl. potatis;  
200 gr. rågröd, groft, mjukt;  
33 cl. dricka.

*Risgrynsvälling.*

50 gr. risgryn;  
10 gr. hvetemjöl;  
5 gr. sirap, brun;  
50 cl. mjölk, mager.

**Måndag.***Veckan B.**Kokt korf med gröna örter.*

180 gr. kött- och fläskkorf;\*)  
100 gr. örter, gröna;  
5 gr. hvetemjöl;  
5 gr. sirap, brun;  
200 gr. rågröd, groft, mjukt;  
33 cl. dricka.

*Hafregrynsvälling.*

50 gr. hafregryn;  
5 gr. hvetemjöl;  
5 gr. sirap, brun;  
50 cl. mjölk, mager.

\*) Korf beredes i eget kök och må *till en början* utbytas mot 140 gr. fläsk, salt med ben, som användes stekt eller kokt.



<i>Veckan A.</i>	<b>Tisdag.</b>	<i>Veckan B.</i>
<i>Kabeljopudding med risgryn och säs.</i>		<i>Stekt sill med stufvad potatis.</i>
170 gr. kabeljo;	200 gr. sill, salt;	
30 gr. risgryn;	15 gr. margarin;	
20 gr. margarin;	15 gr. hvetemjöl;	
20 cl. mjölk, mager;	10 cl. mjölk, mager;	
20 gr. hvetemjöl;	50 cl. potatis;	
10 gr. sirap, brun;	200 gr. rågbröd, groft, mjukt;	
200 gr. rågbröd, groft, mjukt;	33 cl. dricka.	
33 cl. dricka.		

<i>Korngrynsvälling.</i>	<i>Korngrynsvälling.</i>
50 gr. korngryn;	50 gr. korngryn;
10 gr. hvetemjöl;	10 gr. hvetemjöl;
5 gr. sirap, brun;	5 gr. sirap, brun;
50 cl. mjölk, mager.	50 cl. mjölk, mager.

<i>Veckan A.</i>	<b>Onsdag.</b>	<i>Veckan B.</i>
<i>Färskt kött och fläsk med potatis.</i>		<i>Salt kött och fläsk med stufvad potatis.</i>
140 gr. nötkött, färskt, med ben;	140 gr. nötkött, rimsaltadt, med ben;	
80 gr. fläsk, salt, med ben;	80 gr. fläsk, salt, med ben;	
10 cl. mjölk, mager;	10 cl. mjölk, mager;	
10 gr. hvetemjöl;	10 gr. hvetemjöl;	
50 cl. potatis;	50 cl. potatis;	
200 gr. rågbröd, groft, mjukt;	200 gr. rågbröd, groft, mjukt;	
33 cl. dricka.	33 cl. dricka.	

<i>Hafregrynsvälling.</i>	<i>Ölsupa.</i>
50 gr. hafregryn;	35 gr. hvetemjöl;
5 gr. hvetemjöl;	20 gr. sirap, brun;
5 gr. sirap, brun;	35 cl. mjölk, mager;
50 cl. mjölk, mager.	15 cl. dricka.

<i>Veckan A.</i>	<b>Torsdag.</b>	<i>Veckan B.</i>
<i>Ärter och fläsk med sill.</i>		<i>Korfkaka.</i>
160 gr. fläsk, salt, med ben;	120 gr. lefver af nötkreatur;	
120 gr. ärter, gula;	50 gr. korngryn;	
5 gr. hvetemjöl;	25 gr. margarin;	
50 gr. sill, salt;	25 cl. mjölk, mager;	
200 gr. rågbröd, groft, mjukt;	5 gr. hvetemjöl;	
33 cl. dricka.	20 gr. sirap, brun;	
	200 gr. rågbröd, groft, mjukt;	
	33 cl. dricka.	

<i>Saltsoppa.</i>
25 gr. korngryn;
5 gr. hvetemjöl;
10 cl. potatis;
60 gr. kålrötter;
60 gr. morötter.
Spad från föregående dag.

## Veckan A.

## Fredag.

## Veckan B.

*Kokt sill med potatismos och löksås.*

200 gr. sill, salt;  
 15 gr. margarin;  
 10 gr. hvetemjöl;  
 10 cl. mjölk, mager;  
 50 cl. potatis;  
 200 gr. rågbröd, groft, mjukt;  
 33 cl. dricka.

*Ärter och fläsk med sill.*

160 gr. fläsk, salt, med ben;  
 120 gr. ärter, gula;  
 5 gr. hvetemjöl;  
 50 gr. sill, salt;  
 200 gr. rågbröd, groft, mjukt;  
 33 cl. dricka.

*Köttsoffa.*

25 gr. korngryn;  
 5 gr. hvetemjöl;  
 10 cl. potatis;  
 60 gr. kålrötter;  
 60 gr. morötter.  
 Spad från föregående dag.

## Veckan A.

## Lördag.

## Veckan B.

*Färs af kött och sill med gröna ärter.*

100 gr. nötkött, färskt, med ben;  
 100 gr. sill, salt;  
 20 gr. fläsk, salt, med ben;  
 30 gr. knäckebröd;  
 5 cl. mjölk, mager;  
 100 gr. ärter, gröna;  
 5 gr. hvetemjöl;  
 5 gr. sirap, brun;  
 200 gr. rågbröd, groft, mjukt.  
 33 cl. dricka.

*Lungmos.*

200 gr. hjärtslag;  
 60 gr. fläsk, salt med ben;  
 60 gr. korngryn;  
 200 gr. rågbröd, groft, mjukt;  
 33 cl. dricka.

*Ölsupa.*

35 gr. hvetemjöl;  
 20 gr. sirap, brun;  
 35 cl. mjölk, mager;  
 15 cl. dricka.

*Hafregrynsvälling.*

50 gr. hafregryn;  
 5 gr. hvetemjöl;  
 5 gr. sirap, brun;  
 50 cl. mjölk, mager.

Till kvällsvarden användes:

## Söndag.

*Risgrynsgröt med mjölk.*

70 cl. mjölk, mager;  
 100 gr. risgryn.

## Måndag, Onsdag och Fredag.

*Korngrynsgröt med mjölk.*

40 cl. mjölk, mager;  
 100 gr. korngryn.

## Tisdag, Torsdag och Lördag.

*Hafregrynsgröt med mjölk.*

40 cl. mjölk, mager;  
 100 gr. hafregryn.

Till matkryddor består 7 öre för hvarje vecka.

*Tilläggsportion för arbetande patienter (Flitportion).**För män:*

25 gr. margarin;  
120 gr. rågbröd, fint, mjukt;  
33 cl. dricka.

*För kvinnor:*

12 gr. kaffe, obrändt, ordinärt;  
15 gr. socker i bitar;  
2.5 cl. grädde, tunn;  
40 gr. skorpor, billiga.

*Anm.* Hälften af kaffet kan och bör lämpligen utbytas mot Kneippkaffe eller malkaffe till motsvarande pris.

---

Jag öfvergår nu till den förut nämnda *motiveringen*.

**Frukost.**

I detta förslag till spisordning ingår *margarin* allmänt i stället för smör. Margarin är redan på försök införd vid några hospital, och resultatet af dessa försök styrker mig i min uppfattning, att margarin förtjänar att införas vid dem samtliga. Många invändningar häremot komma utan tvifvel att framställas, men till vederläggande af alla de skäl, hvilka komma att mot margarin anföras, anser jag tillräckligt att hänvisa till hvad förut sid. 24, 66 och 67 härom blifvit sagdt.

Till besvarandet af den frågan, huru från praktisk synpunkt bör förfaras, därest margarin upptages i spisordningen och en del af betjäningen ogärna eller alldeles icke vill förtära densamma, torde här ett förslag böra framställas. Den vid margarinens upptagande i spisordningen redan befintliga betjäningen må välja mellan *vanligt smör*, till i den förut gällande spisordningen fastställd myckenhet, och *margarin*, till den större mängd, som den nya spisordningen angifver. Den betjäning, som anställes, efter det den nya spisordningen med margarin träd i kraft, måste naturligtvis åtnöja sig med denna spisordning. För öfrigt torde fördomen mot margarin genom allt mer spridd erfarenhet af sig själf komma att minskas och småningom helt försvinna.

Den föreslagna spisordningen upptager margarin för veckans alla dagar, fyra dagar med 25 gr., men två dagar med 30 gr., på det den dessa dagar föreskrifna salta sillen må kunna utspisas stekt. Söndagen föreskrifves 40 gr. af det skäl, att maten denna dag brukar och bör vara bättre än eljest.

Då det både vid rekvisitioner och den dagliga utspisningen onekligen vore bekvämt, om samma myckenhet margarin föreskrifves

hvarje dag, men så likväl icke skett, har detta berott därpå, att den större omväxlingen i utspisningen kräfver olika dagransoner äfven af margarinen och att förbrukningen bör rättas efter det dagliga behovet. Därtill kommer, att med nu brukliga maskiner det är ytterst lätt att fördela margarinen i dessa portioner på 25, 30 och 40 gr.

*Mager ost* föreskrifves två dagar i veckan med 40 gr. för dag och för söndagen med 80 gr. Hel- och halffet ost är vida bättre än mager ost, men också betydligt dyrare, hvarför den senare bör föredragas, se vidare sid. 26—27 och 67.

*Salt sill* hör till våra mest närande och billiga födoämnen; den utspisas mycket ofta och är likväl allmänt omtyckt. Vid Upsala hospital användes sill dagligen till frukost till en mängd af 65 gr., och något missnöje härmed har icke försports. Mitt förslag upptager för frukosten salt sill till en mängd af 60 gr. under fyra dagar, hvaraf två dagar såsom stekt.

*Franska bröd*, mjukt hvetebröd, hafva vid Stockholms hospital kommit att förbrukas i alltför stor myckenhet i stället för groft, mjukt rågbröd. Detta har nämligen utbytts mot till *priset* motsvarande mängd franska bröd, men myckenheten har härigenom betydligt minskats, hvarför stundom klagomål öfver brödets otillräcklighet försports. Äfven om hvetebröd i sydligare länder är det allmännast förekommande, förtjänar det hos oss icke någon större användning vid billigare utspisningar. Det lämpar sig däremot väl till utbyte mot groft rågbröd för svaga och sjukliga patienter, dock endast efter läkarens medgifvande. Franska bröd ingå i mitt förslag blott till söndagens frukost.

*Rågbröd*, bakadt af sammalet mjöl, ingår i mitt förslag i vanlig mängd, 200 gr., till hvarje frukost. På senare tider har ett annat, något finare och vackrare rågbröd, bakadt af s. k. toppadt mjöl, kommit i bruk. Detta bröd är dyrare, men prisskillnaden är ej större, än att utbyte må kunna äga rum. Beträffande utbyte af mjukt bröd mot hårdt se hvad därom är sagdt sid. 39.

*Mager mjölk* föreskrifves hvarje dag till frukost med 40 cl., således 5 cl. mera, än vid flertalet hospital nu är brukligt; detta enär 35 cl., hvilket rymmes i en vanlig djup tallrik, är väl litet. Söndagens morgon utspisas, till lättnad för kökspersonalen, endast kall mat, men de öfriga dagarna utspisas mjölken kokt till välling, två dagar med 25 gr. hvetemjöl, två dagar med 20 gr. korngryn och 10 gr. hvetemjöl och två dagar med 20 gr. hafregryn och 10 gr. hvetemjöl. Beträffande de fordringar, som böra ställas på mager mjölk, hänvisas till hvad därom sid. 21 är sagdt. Fet mjölk ingår ej i mitt förslag, enär kostnaderna därigenom, såsom sid. 64 framhållits, skulle blifvit väsentligen ökade.

*Dricka* föreskrifves med 20 cl. till hvarje frukost.

I *spisordningen* 12 b angifves för hvarje dag mängden af i frukosten ingående närande ämnen m. m. och å Tab. B och Tab. C 13 medeltalen för frukost. Jämföres mitt förslag med nu tillämpade spisordningar, allt för frukost, synes, att detsamma är vida mer omväxlande än de nu gällande: i det förra ingå 10 olika proviantartiklar, i de senare vanligen ej mera än 4 sådana. Frukosten enligt mitt förslag blifver tillika betydligt kraftigare. Jämföras medeltalen för samtliga nu tillämpade spisordningar och medeltalen för mitt förslag, synes, att *a* ökats med 56 %, *f* med 29 %, men *k* med endast 12 %. Denna väsentliga förbättring har icke kunnat åstadkommas utan någon prisstegring, men denna är blott 1.0 öre. Näringsvärdet har däremot ökats med 36 %, hvarigenom *b* sjunkit från 0.88 till 0.70. De till frukosten föreslagna proviantartiklarna äro alltså på samma gång så närande och så billiga, att *b* är 30 % under medelvärdet. Mitt förslag angifver *nv* för hel dag till 51.9 och för frukost till 17.6, d. v. s. 34 % af dagens hela *nv*. Denna fördelning synes mig lämplig, särskildt med hänsyn därtill att för frukosten samma utspisning gäller för alla patienter och således äfven för arbetande. De hittills vid våra hospital föreskrifna frukostarna synas mig däremot vara för klena.

### Middag.

Nödig omväxling i maten kan svårligen erhållas med en spisordning, uppställd för endast en vecka, och mången lämplig maträtt måste härigenom uteslutas. En förändring härutinnan, d. v. s. införandet af en spisordning, omfattande 14 dagar, har under det senaste årtiondet ägt rum exempelvis vid Sabbatsberg och Allmänna barnhuset i Stockholm samt vid de stora sjukhusen i Göteborg och Malmö. En liknande förändring är mycket välbehöflig äfven vid våra hospital och har därför af mig vidtagits.

Alldenstund i mitt ofvan återgifna »Nytt förslag till gemensam spisordning för rikets hospital och asyler» meddelats, icke endast hvilka rätter som föreskrifvas för de olika dagarna, utan äfven mängden af däri ingående matvaror, synas mig några kortfattade anvisningar, hufvudsakligen rörande matens tillagning, här vara tillräckliga.

*Potatis* användes tre dagar i veckan och hvarje gång till en myckenhet af 50 cl., hvilket kan anses fullt tillräckligt, förutsatt att potatisen är fullgod. Angående kontroll af potatisens beskaffenhet och nödvändigheten däraf hänvisas till hvad härom ofvan sid. 40 är sagdt.

*Dillkött* föreskrives ena söndagen; härtill bör användas 200 gr. kalf- eller fårbringa samt till sås 10 gr. margarin och 10 gr. hvetemjöl.

*Kallops* föreskrives den andra söndagen; härtill erfordras 200 gr. färskt nötkött samt till sås 10 gr. margarin och 10 gr. hvetemjöl.

*Kött- och fläskkorf* föreskrives en gång i veckan till en myckenhet af 180 gr. Den är allmänt omtyckt, men, såsom redan sid. 14 är nämnt, svår att kontrollera både till beskaffenhet och beredning. Bäst vore därför, om den kunde beredas vid själfva anstalterna, men härtill saknas ännu nödiga medel. Till en början må den, såsom ock i mitt förslag påpekats, utbytas mot 140 gr. salt fläsk med ben, hvilket utspisas kokt eller stekt. Till denna förrätt utspisas *gröna örter*, hvilka härtill lämpa sig bättre än potatis; ärternas mängd är 100 gr., hvilket är fullt tillräckligt. Vid ärternas kokning tillsättes 5 gr. hvetemjöl och 5 gr. sirap, hvarigenom utseende och smak förbättras.

*Salt sill* ingår i spisordningen en dag i hvardera veckan, ena gången stekt, andra gången kokt. Äfven om sillen vid rensning förlorar 30—40 %, böra de föreskrifna 200 gr. vara tillräckliga. Till sillens stekning eller, då den utspisas kokt, till dess sås beräknas 10 gr. margarin. Sillen kokas enklast och bäst, därest den väl rensade fisken nedläggas i kokhett vatten och där får kvarligga, till dess köttet lätt kan skiljas från benen. Tages från början tillräcklig mängd vatten, så att nytt sådant ej behöfver tillsättas, urlakas ej de tunna sidorna mer än nödigt, och det hela blifver särdeles välsmakande. Till sillen utspisas potatis, antingen *stufvad* eller som *potatismos*. I båda fallen användes härtill hvetemjöl, mager mjölk och 5 gr. margarin. Den stufvade potatisen är egentligen endast kokt, skalad och sönderskuren potatis, som öfverhålles med den af mjölk, margarin och mjöl tillredda såsen.

*Kabeljopudding* upptages i mitt förslag en dag. Af 170 gr. kabeljo, 30 gr. risgryn, 20 cl. mjölk, 20 gr. margarin, 20 gr. hvetemjöl och litet sirap fås en pudding med sås, som, rätt tillagad, blifver mycket smaklig, förutsatt att resurser finnas för puddingens gräddning i ugn.

Vid våra hospital och större sjukhus saknas tyvärr passande, efter behovet lämpade, större stekugnar. Sådana kunna svårigen undvaras, enär, om enformighet i utspisningen skall kunna undvikas, en del födoämnen nödvändigt måste utspisas stekta, t. ex. kött, köttfärs, fläsk, sill, potatis, pannkaka, korfkaka, och blodpudding. Med den uppmärksamhet, som under senare år ägnats åt huslig ekonomi vid allmänna inrättningar, kan man hoppas, att åtminstone vid ofvan nämnda anstalter snart nog lämpliga stekugnar komma att anskaffas.

Kabeljo utspisades förut ofta med potatis och mager sås och var då af lätt insedda skäl föga omtyckt, hvarför den uteslutits ur månget hospitals spisordning. I mitt förslag förekommer denna vara endast i den ofvan angifna, allmänt omtyckta formen.

*Kött och salt fläsk* föreskrifves i mitt förslag en dag i veckan, fläsket med 80 gr. och köttet med 140 gr.; köttet är den ena dagen färskt, den andra rimsaltadt. Att för samma middag föreskrifva både kött och fläsk är icke brukligt; det förorsakar onekligen ökad besvär och äfven någon svårighet vid själfva utportioneringen. Vid ett par hospital har emellertid denna utspisning redan pröfvats och icke befunnits medföra några nämnvärda olägenheter. Att denna form för köttets och fläskets utspisning bör vara omtyckt, kan ej förnekas, ej heller att af det kött- och fläskspad, som härvid erhålles, kan beredas bättre köttsoppa än af enbart köttspad. Mängden af kött och fläsk, tillsammans 220 gr., synes mig vara tillräcklig.

*Ärter och fläsk* förekommer en dag i veckan. Af ärtorna föreskrifvas 120 gr., motsvarande 15 cl., och af fläsket 160 gr. Till samma middag utspisas 50 gr. salt sill; detta kan förefalla onödigt, men är vid några anstalter brukligt och af patienterna omtyckt.

*Korfkaka* föreskrifves en dag; den är beredd af i förslaget angifna matvaror, bland hvilka ingå 25 gr. margarin, enär vanlig lefver är magrare än gödkalflefver. Korfkaka brukar icke förekomma i spisordningar, men den är billig och välsmakande, därest den tillagas med omsorg och stekes i ugn.

*Färs af kött och sill*, en likaledes i spisordningar sällan förekommande rätt, föreskrifves en gång. Den lagas af i förslaget angifna varor: färskt kött, salt sill, fläsk och finstött knäckebröd, de förra varorna fint skurna och malda och därefter med knäckebrödet och mjölk samarbetade till en homogen massa, som stekes i ugn. Köttfärsen utspisas för större omväxlings skull tillsammans med gröna ärter i stället för potatis.

*Lungmos* föreskrifves en dag; denna rätt är sällsynt i spisordningarna, men mycket billig samt, väl tillagad, äfven omtyckt och därigenom särdeles passande för allmänna inrättningar. Till lungmos föreskrifves 200 gr. hjärtslag, d. v. s. lungor och hjärta tillsammans, såsom de vanligen förekomma i handeln. Lungorna böra före och efter sönderskärandet ytterst noga rengöras. I portionen ingå vidare 60 gr. salt fläsk och 60 gr. korngryn, som skola vara väl svällda, innan de blandas med de öfriga varorna.

*Färsk fisk* har tyvärr icke såsom obligatorisk maträtt kunnat upptagas i mitt förslag, enär mindre än 300—400 gr. blefve otillräckligt och priset å dagportion därigenom komme att alltför mycket ökas. Hvarje tillfälle, då färsk fisk, t. ex. sill, strömming, torsk eller gädda, kan köpas så billigt, att 300 gr. kunna erhållas

till samma pris som eljest behöfligt kött, bör emellertid begagnas, då härigenom en önskvärd omväxling vinnes.

De *soppor*, hvilka i förslaget föreskrifvas, äro lätta att tillaga, då mängden af alla däri ingående varor noggrant angifvits och liknande soppor redan nu ingå i gällande spisordningar. Till kött- och saltsoppa användes, utom köttspad, gryn, rötter och något mjöl. Ölsupa anrättas af mjölk, dricka, sirap och mjöl; de olika slagen af välling lagas af olika slags gryn med tillsats af något hvetemjöl. Höstetid kunna köttssoppor eller gula ärter med fördel utbytas mot hvitkål och om sommaren ölsupa mot surmjölk.

*Rågbröd*, mjukt, groft, utspisas till hvarje middag med 200 gr., likaså *dricka* i en myckenhet af 33 cl.

I *spisordning* 12 b angifves för hvarje dag mängden af i middagarna ingående ämnen, deras *p*, *nv* och *b*, medeltalen för hvardera af de båda veckorna samt medeltalet för samtliga i mitt förslag upptagna middagar. Af medeltalen för de båda veckorna synes, att kosten för veckan A är något svagare än för veckan B, men att skillnaden är obetydlig. Medeltalen för samtliga i mitt förslag upptagna middagar, hvilka äfven återfinnas å Tab. B och Tab. C 13, äro 82 *a*, 52 *f* och 226 *k*, med  $p = 22.0$ ,  $nv = 27.2$  och  $b = 0.81$  eller 19 % under medelvärdet, hvilket för middag kan anses särdeles billigt. Lägsta *nv* är 20.0 öre, högsta *nv* 33.7 öre; *p* växlar mellan 15.7 och 28.0 öre. Lägsta talet för *b* är 0.64, det högsta 1.38. För hel dag uppgår i medeltal *nv* till 51.9 och för middagen till 27.2, motsvarande 52 % af dagens hela *nv*. Enligt nu gällande spisordningar innehåller middagen i medeltal 55 % af hela dagens *nv*. Jämföres middagen enligt mitt förslag med middagen enligt medeltalen för nu gällande spisordningar, synes, att *nv* ökats, men att *p* något minskats, hvarigenom *b* sjunkit från 0.91 till 0.81. De enligt mitt förslag i middagarna ingående matvarorna äro således icke blott mera omväxlande utan äfven mycket billigare än de nu föreskrifna.

### Kvällsvard.

I flertalet nu gällande spisordningar föreskrifves gröt och mjölk hvarje afton med undantag af söndag. I mitt förslag har jag äfven denna dag föreskrifvit gröt, men kokad af risgryn och mager mjölk samt utspisad med sådan mjölk. För söndagen upptager mitt förslag 70 cl. mager mjölk, men för hvardagarna, då gröten ej kokas på mjölk, endast 40 cl. Nu gällande spisordningar föreskrifva, med få undantag, 35 cl. mjölk, men för så vidt hela grötportionen skall kunna förtäras, anser jag 40 cl. mjölk behöfligt. I mitt förslag har jag upptagit mängden af de olika slagen gryn till 100 gr. I nu gällande spisordningar växlar grynens mängd



vid de olika hospitalen högst betydligt, mellan 85 och 130 gr. Af 110 gr. gryn eller därutöfver fås emellertid en så stor myckenhet gröt, att en del icke kan förtäras. Af Tab. B och Tab. C 13 synes, att för kvällsvarden ingen nämnvärd skillnad förefinnes mellan mitt förslag och medeltalet för nu gällande spisordningar.

Enligt mitt förslag är *nv* för hel dag 51.9 öre och för kvällen 7.2 öre, alltså 14 % af dagens hela *nv*. Enligt medeltalet för nu gällande spisordningar ingår alltså frukosten med 28 %, middagen med 55 % och aftonen med 17 % i dagens hela *nv*; enligt mitt förslag blifva motsvarande tal 34 %, 52 % och 14 %. I mitt förslag har således af förut angifna skäl frukosten ökats och de båda andra målen något minskats.

Jämföras ytterligare medeltalen för hel dag, erhållas följande resultat:

nu gällande spisordningar:

132 *a*, 83 *f*, 438 *k*; 38.9 *p*, 45.2 *nv* och 0.86 *b*;

mitt förslag:

159 *a*, 95 *f*, 459 *k*; 39.1 *p*, 51.9 *nv* och 0.75 *b*;

Mitt förslag har således:

+27 *a*, +12 *f*, +21 *k*, +0.2 *p*, + 6.7 *nv*,—0.11 *b*;

Uttryckt i procent, utgör detta:

+20 *a*, +14 *f*, + 5 *k*, +0 *p*, +15 *nv*,—13 *b*.

Alla närande ämnen hafva således ökats, men företrädesvis *a*; *nv* har äfven ökats, med 15 %, under det att *p* är nästan oförändradt. De i mitt förslag ingående matvarorna betinga således ett pris, som med 25 % understiger deras näringsvärde, då de enligt nu gällande spisordningar erhållas endast 14 % därunder.

Äfven om det enligt mitt förslag ofvan angifna portionspriset för dag, 39.1 öre, ökas med priset å för tillagningen nödiga kryddor, uppgående till 0.8 eller högst 1 öre för dag, inverkar detta icke det minsta på ofvan gjorda jämförelser mellan de olika spisordningarna, enär priset å matkryddor icke upptagits i en enda af dessa beräkningar.

Sid. 91 har jag redan påvisat, att maten vid rikets hospital och asyler är icke blott tillräcklig utan riklig, ja, öfverflödigt. Det kan då synas egendomligt, att jag uppgjort förslag till en ny spisordning med 15 % ökad *nv*. Af erfarenhet vet jag emellertid, att hvarje förslag till ändring af under åratal tillämpade spisordningar mottages med misstroende, stundom med ovilja, likaså att, om förändringar skola vidtagas, alltid därvid begäres, att just de dyraste matvarorna, såsom smör, kött, fläsk och finare bröd, skola införas eller mängden däraf ökas. Då jag nu utan ökad kostnad kunnat vinna både ökad näringsvärde, stor omväxling och en mer välsmakande utspisning, har jag för att underlätta förslaget an-

tagande gifvit det dess nuvarande form. Köksbetjäningen finge visserligen genom antagandet af mitt förslag ett ökad arbete, och i följd häraf blefve måhända vid hvarje större anstalt en förstärkning af kökspersonalen med en eller två tjänare behöflig, men den härmed förenade utgiften torde, jämförd med de fördelar, som mitt förslag synes mig innefatta, vara oväsentlig. Min förhoppning är, att förslaget, sedan det någon tid tillämpats och nödiga rättelser och jämkningar däri vidtagits, skall vinna ej blott patienternas utan äfven betjäningens och de styrandes erkännande.

## B. Patienter af allmän klass, halfportioner.

### Tab. B och D 1 och 2.

Vid två af rikets hospital och asyler, nämligen Göteborgs och Upsala, utspisas såväl *hel-* som *halfportioner*. Benämningen *halfportion* är dock synnerligen oegentlig, enär visserligen helportionen minskats såväl till kvantitet som *nv*, men ingalunda i så hög grad, att den s. k. halfportionen endast skulle motsvara hälften af en helportion.

En jämförelse mellan siffrorna för *Göteborgs hospital* å Tab. C 3 och Tab. D 1 utvisar, att för *halfportionen nv* är oförändradt vid aftonmåltiden, något minskadt vid frukosten och betydligt minskadt vid middagen. För hel dag är *nv* i medeltal för helportion 43.3 öre och för halfportion 32.9 eller 24 % mindre. Priset visar motsvarande minskning; enligt af mig efter Tab. A utförda beräkningar är *p* för hel dag i medeltal för helportion 36.9 öre och för halfportion 27.5 öre, alltså äfven detta mindre, 25 %. Enligt hospitalssysslomannens uppgifter har likväl medelpriset för de levererade varorna i verkligheten uppgått till 29.2 öre.

De varor, som i halfportionen minskats, äro bröd, färskt och salt kött, fläsk, sill och kabeljo.

Jämföras motsvarande uppgifter för *Upsala hospital och asyl* å Tab. C 11 och Tab. D 2, finner man i det närmaste samma förhållande. Halfportionens *nv* är oförändradt vid kvällsvarden, något minskadt vid frukostens och betydligt minskadt vid middagens utspisning. För hel dag är *nv* i medeltal för helportion 54.2 och för halfportion 38.2 eller 30 % under helportionens *nv*. Priset visar motsvarande minskning; *p* för helportion är 47.7, för halfportion 33.2 öre, alltså äfven detta 30 % lägre. I verkligheten har medelpriset varit ännu lägre eller 30.9 öre.

Det är i det närmaste samma varor, som här och vid Göteborgs hospital drabbats af minskningen.

Då, som förut är nämnt, såväl *p* som *nv* vid Upsala hospital och asyl äro ovanligt höga, fordras, att helportioner ofta utbytas

mot halfportioner, därest utspisningen i sin helhet icke skall såväl till *nv* som *p* komma att betydligt öfverstiga den vid öfriga hospital vanliga. Äfven om t. ex. hälften så många halfportioner som helportioner utspisas, skulle medeltalet blifva för *p* 42.9 öre och för *nv* 48.9 samt alltså icke oväsentligt öfverstiga medeltalet för samtliga nu gällande spisordningar.

Den frågan, huruvida portioner af olika storlek, d. v. s. hel- och halfportioner, böra utspisas vid våra hospital och asyler, torde behöfva besvaras. Från teoretisk synpunkt sedt, måste man medgifva, att såväl ålderstigna och svaga patienter som kvinnor tarfva mindre föda än unga, kraftiga personer och manliga patienter i allmänhet. Betraktas frågan åter från praktisk synpunkt, kan ej förnekas, att bruket af olika stora portioner väsentligt försvårar själfva utportioneringen. Enligt de upplysningar jag vid mina inspektioner erhållit, lära äfven föreskrifterna om halfportioner tillämpas vid rekvisition af de erforderliga varorna, men icke i allmänhet vid utportioneringen af den färdiglagade maten. Vill man något modifiera portionernas storlek efter patienternas olika behof och önskingar, torde detta, på samma sätt som hittills flerstädes ägt rum, lämpligast ske genom en uppmärksam och välvillig sjukvårdspersonal, hvilken känner patienternas olika behof och där- efter kan lämpa själfva utportioneringen.

Såväl det nu anförda som det förhållandet, att halfportioner endast föreskrifvas vid 2 af rikets 11 hospital och asyler, tyckes mig tala för halfportionernas olämplighet, så att de, därest en för alla hospital och asyler gemensam spisordning införes, hvarken i Göteborg eller Upsala böra bibehållas.

### C. Arbetande patienter, flitportioner.

#### *Spisordning 13 a och b. Tab. B och Tab. E.*

Då arbetande hospitals- och asytpatienter, trots den i sig själf fullt tillräckliga utspisningen, ansetts behöfva en rikligare föda än de sysslolösa patienterna, har sedan äldre tider en extra förplägning under namn af *flitportion* tilldelats dem. Flitportionen utspisas vanligen såsom aftonvard eller »ökt» mellan middagen och kvällsvarden.

Det arbete, som vid våra hospital och asyler ålägges flertalet patienter, inskränker sig vanligen till vissa timmar om dagen och är med få undantag lindrigt. Den kost, som utspisas, är visserligen i sig själf tillräcklig, men den s. k. flitportionen likväl fullt berättigad såsom uppmuntrande och befordrande arbetslusten. Overk-

samhet är nämligen för hospitalspatienterna ofta skadlig och arbetet mången gång ett verksamt kurativt medel. Patienternas arbete förtjänar därför all uppmuntran.

Flitportionerna äro helt växlande vid olika hospital och asyler. För att gifva en öfersikt af deras olika beskaffenhet är spisordning 13 a och b upprättad. Då i de flesta fall flitportionerna äro olika för män och kvinnor, hafva de å spisordningen upptagits särskildt för män och särskildt för kvinnor, äfven vid de 5 hospital och asyler, där alla flitportioner äro lika.

Tab. E lämnar en öfersikt af utspisningen i dess helhet för arbetande patienter, och äro flitportionerna där inberäknade i middagens siffror. Samma medeltal finnas äfven upptagna å Tab B, hvilken är uppställd efter stigande *nv* och å hvilken därför de från Tab. E öfverförda talen lätteligen återfinnas.

Nu gällande föreskrifter angående *flitportioner för arbetande män* återfinnas i *spisordning* 13 a n:o 1—12. Då af manliga patienter vanligen kräfvdes mer arbete än af kvinnliga, hafva deras flitportioner i regel högre *nv*. De bestå vanligen af smör eller margarin och bröd, stundom äfven af kaffe. Vid Hernösands hospital utspisas hvarken smör eller margarin, utan amerikanskt fläsk, och är detta där så omtyckt, att ett föreslaget utbyte däraf mot annat fläsk väckt missnöje.

Gällande föreskrifter angående *flitportioner för arbetande kvinnor* återfinnas i *spisordning* 13 a n:o 15—25. Flitportionerna bestå vanligen af kaffe, socker och grädde, stundom äfven af skorpor eller bröd. Vid de hospital och asyler, där flitportionerna för män och kvinnor äro lika, med undantag af Upsala, föreskrifves äfven för kvinnorna smör eller margarin och bröd.

Flitportionen vid Upsala hospital och asyl är såväl för män som kvinnor obetydlig, med lågt *p* och *nv*, detta emedan här samtliga patienter erhålla aftonvard och flitportionen således är än mindre af behovet påkallad. Den består här af kaffe, socker och fet mjölk i stället för grädde.

Den i mitt förslag upptagna flitportionen — se här ofvan sid. 96 — föreskrifver för *män*: (jfr *spisordning* 13 a n:o 14) hvarje arbetsdag 25 g. margarin, 120 g. mjukt, fint rågröd och 33 cl. dricka, men den utesluter kaffe såsom för manliga patienter obeförligt. Priset är 6.6 öre, under det att för nu gällande spisordningar motsvarande medelpris är 7.4 öre.

För *kvinnor* föreskrifver mitt förslag likaledes hvarje arbetsdag (se *spisordning* 13 a n:o 27) 12 g. obrändt, ordinärt kaffe, 15 g. bitsocker, 2.5 cl. grädde samt 40 g. torkade hveteskorpor. Priset härför är 6.0 öre, och sammanfaller detta med motsvarande medelpris för nu gällande spisordningar.

## D. Sjuk- och ekonomibetjäning, tilläggsportioner.

*Tab. B, F och G.*

All betjäning vid våra hospital och asyler har ett tråget och ofta pröfvande arbete sig förelagdt. Den bör därför med rätta äfven åtnjuta bättre kost än patienter af allmän klass.

För att öfversiktligt kunna visa betjäningens utspisning hade jag önskat meddela en i tabellform uppställd spisordning, men då de i denna utspisning ingående varorna äro särdeles talrika och någon öfversiktlighet därför aldrig hade vunnits, har jag nödgats uppgifva denna tanke. Betjäningens kost utgöres i regel af den kost, som utspisas åt patienter af allmän klass, samt s. k. *tilläggsportioner*. Tab. F upptager därför tilläggsportionernas sammansättning, pris, näringsvärde och billighet för morgon, eftermiddag och hel dag; tab. G däremot motsvarande siffror för betjäningens *hela* utspisning, d. v. s. både dagportion för patienter af allmän klass och tilläggsportion, hvarvid såväl kaffet som aftonvarden inräknats i middagens siffror. Samma siffror upptagas äfven å Tab. B, där, som förut påpekats, spisordningarna äro ordnade efter stigande *nv*, hvadan de lätt återfinnas.

Tilläggsportionen utspisas i regel dels före eller vid den vanliga frukosten, dels på eftermiddagen som eftermiddagskaffe, åtminstone för den kvinnliga personalen, eller som aftonvard. Middagen och kvällsvarden äro däremot med ett undantag oförändrade.

Vid *Nyköpings* hospital föreskrifves som tilläggsportion en tidigare frukost, bestående af 12 g. obrändt, ordinärt kaffe, 12 g. bitsocker, 2.5 cl. grädde och 60 g. franska bröd, samt på eftermiddagen för den manliga betjäningen: 200 g. groft, mjukt rågbröd och 25 g. margarin, för den kvinnliga betjäningen: samma varor och till samma myckenhet som på morgonen.

Vid *Upsala* hospital och asyl utgöres tilläggsportionen endast af frukost, bestående af 15 g. obrändt, ordinärt kaffe, 30 g. bitsocker, 3 cl. grädde, 60 g. torkade skorpor och 20 g. bordsmör.

Vid *Stockholms* hospital utgöres tilläggsportionen af 15 g. obrändt, ordinärt kaffe, 15 g. socker, 3 cl. grädde, 25 g. smör och 210 g. mjukt rågbröd.

Vid *Malmö* asyl föreskrifves som tilläggsportion dels till en tidigare frukost 15 g. obrändt, ordinärt kaffe, 15 g. bitsocker och 3 cl. grädde, dels till aftonvard 25 g. smör och 210 g. mjukt, fint rågbröd.

Vid *Piteå* hospital utgöres tilläggsportionen dels af en tidigare frukost, bestående af 15 g. obrändt, ordinärt kaffe, 15 g. bitsocker, 3 cl.

grädde och 40 g. torkade hveteskorpor, dels af 60 g. salt sill till den vanliga frukosten och dels af aftonvard med 25 g. smör och 200 g. groft, mjukt rågröd.\*

Vid *Kristinehamns* hospital utgöres tilläggsportionen dels af följande såsom förstärkning i den vanliga frukosten ingående matvaror: söndag 60 g. sötmjölksost; tre hvardagar 75 g. salt sill samt till sås 10 g. hvetemjöl och 2 g. ister; öfriga tre dagar pannkaka, lagad af 50 g. hvetemjöl, 40 cl. mager mjölk och 2 g. ister; dels ock dagligen af 15 g. obrändt, ordinärt kaffe, 15 g. bitsocker, 3 cl. grädde, 25 g. smör och 140 g. mjukt, fint rågröd.

Vid *Lunds* hospital och asyl erhåller betjäningen som tilläggsportion a) till tidig frukost 15 g. obrändt, ordinärt kaffe, 15 g. bitsocker, 3 cl. grädde och 35 g. torkade hveteskorpor; b) till den vanliga frukosten: söndag 50 g. kokt, salt nötkött samt hvardagar 30 g. korf eller ost; c) till middagen tre dagar i veckan 30 g. färskt oxkött; d) till aftonvard 25 g. matsmör och 175 g. mjukt rågröd.

Vid *Hernösands* hospital utgöres tilläggsportionen endast af bröd och 65 g. amerikanskt fläsk. Då emellertid s. k. kaffepenningar utbetalas, har jag medräknat en portion kaffe dagligen.

Vid *Göteborgs* hospital föreskrifves som tilläggsportion en tidig frukost, bestående af 15 g. obrändt, ordinärt kaffe, 15 g. bitsocker, 3 cl. grädde och 100 g. franska bröd, äfvensom aftonvard af 10 g. obrändt, ordinärt kaffe, 15 g. bitsocker, 2 cl. grädde, 20 g. bordsmör och 210 g. mjukt, groft rågröd.

Vid *Vadstena* hospital utgöres tilläggsportionen af en tidigare frukost, varm, lagad mat till den vanliga frukosten och aftonvard. Den tidigare frukosten består af 15 g. obrändt, ordinärt kaffe, 15 g. bitsocker, 3 cl. grädde och 35 g. torkade hveteskorpor. Tillägget till den vanliga frukosten utgöres: söndag af 60 g. fet ost; tre dagar af 75 g. salt sill, 25 cl. potatis och till sås 10 g. hvetemjöl och 2 g. ister; tre dagar af pannkakor, lagade af 40 cl. mager mjölk, 50 g. hvetemjöl och 2 g. ister. Aftonvarden består af 25 g. matsmör och 210 g. mjukt, fint rågröd.

Vid *Vexjö* hospital utgår tilläggsportionen dels vid frukosten, dels som aftonvard. Till frukosten erhålles dagligen 15 g. obrändt, ordinärt kaffe, 15 g. bitsocker, 3 cl. grädde och 40 g. torkade hveteskorpor; dessutom söndag: 60 g. fet ost; tre dagar: 75 g. salt sill, 25 cl. potatis och till sås 10 g. hvetemjöl och 2 g. matsmör; samt tre dagar: pannkakor, lagade af 20 cl. mager mjölk, 65 g. hvetemjöl och 5 g. matsmör. Aftonvarden utgöres af 15 g. obrändt, ordinärt kaffe, 15 g. bitsocker, 3 cl. grädde, 210 g. groft, mjukt rågröd och 25 g. matsmör.

\* Den manliga *ekonomibetjäningen* erhåller ytterligare förstärkning i frukosten.

Af Tab. F synes, att tilläggsportionen medför en afsevärd förbättring i den dagliga utspisningen. Vid de hospital och asyler, där tilläggsportionerna endast utgå i kaffe, socker och grädde, är *p* högt, *nv* lågt och siffran för *b* därigenom hög. Tilläggsportionernas *nv* är mycket växlande. Äfven hela den kost, som betjäningen erhåller, är, såsom af tab. G framgår, hvad *nv* beträffar, mycket växlande, men denna olikhet är icke endast beroende på tilläggsportionerna, utan än mer på de olika för betjäning och för patienter af allmän klass gemensamma, vanliga dagportionerna. Såsom exempel härpå må anföras Upsala hospital och asyl, där tilläggsportionen är den näst klenaste, med ett *nv* af endast 7.6 öre, men där den vanliga helportionen är så riklig, att *nv* för betjäningens dagkost i dess helhet uppgår till 61.9 öre, hvilken siffra blott öfverstiges vid två hospital.

Att för sjuk- och ekonomibetjäningen tilläggsportioner äro behöfliga, därom äro nog alla ense. Däremot råda olika meningar dels angående portionernas beskaffenhet, dels huruvida den manliga och kvinnliga betjäningen bör hafva lika tilläggsportioner.

Enär kosten för patienter af allmän klass är i sig själf fullt tillräcklig, böra tilläggsportionerna i främsta rummet hafva till uppgift att göra kosten mera välsmakande, så att den bättre må tillfredsställa betjäningen.

Mig synes, att den kvinnliga betjäningens önsknningar bäst tillgodoses, om kaffe, socker, grädde och skorpor föreskrifvas två gånger dagligen, en gång tidigt på morgonen före arbetets början och en gång efter middagen. Till den manliga betjäningen däremot bör enligt min mening kaffe endast utspisas en gång dagligen, och då på morgonen före arbetets början.

Den egentliga frukosten bör för såväl manlig som kvinnlig betjäning bestå af en varm, lagad rätt och välling. Denna frukost, liknande den för patienter af allmän klass, men förstärkt och mera omväxlande, medför visserligen för kökspersonalen ett något ökad arbete, men detta bör, jämfördt med de fördelar den medför, vara af underordnad betydelse.

Aftonvard bör utspisas endast till den manliga betjäningen och bestå af margarin, mjukt, fint rågröd och dricka. För den kvinnliga betjäningen torde, som förut påpekats, i stället för aftonvard eftermiddagskaffe böra föreskrifvas.

Middagens och aftonens utspisning bör för såväl manlig som kvinnlig betjäning vara densamma som för patienter af allmän klass.

Genom den i mitt förslag ingående tilläggsportionen ökas betjäningens kost för *hel vecka* med:

*Morgonkaffe*, bestående af: 84 g. obrändt, ordinärt kaffe, 105 g. bitsocker, 17.5 cl. grädde och 420 g. torkade hveteskorpor.

*Tillägg till den vanliga frukosten*, bestående af 25 g. margarin, 44 cl. mager mjölk, 160 g. korf, 160 g. gröna ärter, 80 g. hvete-mjöl, 60 cl. potatis, 10 g. gult socker och 10 g. brun sirap. Härvid måste dock framhållas, att genom samma förslag den för patienter af allmän klass föreskrifna magra osten *minskats* med 80 g. och den salta sillen med 40 g.

Dessutom ingår i tilläggsportionen för den *manliga betjäningen aftonvard*, bestående af för hel vecka 175 g. margarin, 840 g. mjukt, fint rågröd och 231 cl. dricka. Likaledes ökas den *kvinnliga* betjäningens kost med *eftermiddagskaffe*, bestående för hel vecka af 84 g. obrändt, ordinärt kaffe, 105 g. bitsocker, 17.5 cl. grädde och 280 g. torkade hveteskorpor.

Den af mig föreslagna spisordningen för sjuk- och ekonomibetjäningen är af följande lydelse.

## Nytt förslag till gemensam spisordning för rikets hospital och asyler.

### Sjuk- och ekonomibetjäning.

*Spisordning 14 a och b. Tab. B, F 14, 15 och G 14, 15.*

#### Morgonkaffe.

Dagligen: kaffe, socker, grädde och skorpor.

#### Frukost.

Söndag: bröd, margarin, ost, mjölk och dricka;

Måndag: bröd, margarin, stekt salt sill, gröna ärter, dricka och hvetemjölsvälling;

Tisdag: bröd, margarin, pannkaka, dricka och korngrönsvälling;

Onsdag: bröd, margarin, korf, gröna ärter, dricka och hafregrynsvälling;

Torsdag: bröd, margarin, spicken, salt sill, stufvad potatis, dricka och hvetemjölsvälling;

Fredag: lika med tisdag;

Lördag: bröd, margarin, korf, potatismos, dricka och hafregrynsvälling.

#### Middag.

Alla dagar lika den för patienter af allmän klass föreskrifna.

*Eftermiddagskaffe*, endast för den kvinnliga betjäningen.

Dagligen: kaffe, socker, grädde och skorpor.

*Aftonvard*, endast för den manliga betjäningen.

Dagligen: margarin, mjukt, fint rågröd och dricka.

#### Kvällsvard.

Alla dagar lika den för patienter af allmän klass föreskrifna.



Till *morgonkaffet* användes dagligen:

- 12 g. kaffe, obrändt, ordinärt;\*)
- 15 g. socker i bitar;
- 2.5 cl. grädde;
- 60 g. hveteskorpor, billiga.

Till *frukosten* användes:

#### Söndag.

- 40 g. margarin;
- 80 g. ost, mager;
- 40 cl. mjölk, mager;
- 60 g. franska bröd;
- 200 g. rågbröd, groft, mjukt;
- 20 cl. dricka.

#### Måndag.

- 35 g. margarin;
- 100 g. sill, salt;
- 80 g. ärter, gröna;
- 10 g. hvetemjöl;
- 5 g. sirap, brun;
- 200 g. rågbröd, groft, mjukt;
- 20 cl. dricka;
- 25 g. hvetemjöl;
- 40 cl. mjölk, mager.\*\*)

#### Tisdag och Fredag.

- 35 g. margarin;
- 30 g. hvetemjöl;
- 15 cl. mjölk, mager;
- 5 g. socker, gult;
- 200 g. rågbröd, groft, mjukt;
- 20 cl. dricka;
- 20 g. korngryn;
- 10 g. hvetemjöl;
- 40 cl. mjölk, mager.\*\*)

#### Onsdag.

- 25 g. margarin;
- 80 g. kött- och fläskkorf;\*\*\*)
- 80 g. ärter, gröna;
- 5 g. hvetemjöl;
- 5 g. sirap, brun;
- 200 g. rågbröd, groft, mjukt;
- 20 cl. dricka;
- 20 g. hafregryn;
- 10 g. hvetemjöl;
- 40 cl. mjölk, mager.\*\*)

#### Torsdag.

- 25 g. margarin;
- 100 g. sill, salt;
- 30 cl. potatis;
- 7 cl. mjölk, mager;
- 5 g. hvetemjöl;
- 200 g. rågbröd, groft, mjukt;
- 20 cl. dricka;
- 25 g. hvetemjöl;
- 40 cl. mjölk, mager.\*\*)

#### Lördag.

- 30 g. margarin;
- 80 g. kött- och fläskkorf;\*\*\*)
- 30 cl. potatis;
- 7 cl. mjölk, mager;
- 200 g. rågbröd, groft, mjukt;
- 20 cl. dricka;
- 20 g. hafregryn;
- 10 g. hvetemjöl;
- 40 cl. mjölk, mager.\*\*)

Till *eftermiddagskaffet* användas samma varor och i samma myckenhet som till morgonkaffet, dock endast 40 g. af hveteskorporerna.

\*) 6 g. af kaffet må utbytas mot maltkaffe till samma pris.

\*\*\*) Då vällingen såväl till beskaffenhet som myckenhet är lika den för patienter af allmän klass föreskrifna, bör och kan all välling kokas i samma kärl.

\*\*\*\*) Korfven beredes i eget kök, men må till en början utbytas mot 60 g. salt fläsk.

Till *aftonvarden* användes dagligen:

25 g. margarin;  
120 g. rågbröd, fint, mjukt;  
33 cl. dricka.

Af Tab. F 13—15 framgår, att genom mitt förslag till tilläggsportion *frukostens nv* ökats med 1.9 och *p* med 2.6 öre, jämförda med motsvarande medeltal för nu gällande spisordningar.

Vid *eftermiddagsmålen* har förhållandet varit det motsatta. Enligt mitt förslag har för *kvinnlig* betjäning *nv* minskats med 6.1 och *p* med 3.3 öre samt för *manlig* betjäning *nv* med 1.2 öre och *p* med 2.7 öre. För tilläggsportionen i dess helhet är enligt mitt förslag för den manliga betjäningen *nv* 14.3 och *p* 16.3 och för den kvinnliga *nv* 9.4 och *p* 15.7 öre; enligt medeltalet för nu gällande spisordningar äro motsvarande siffror för *nv* 13.6 och för *p* 16.4 öre.

Häraf framgår, att genom mitt förslag endast för den manliga betjäningen vinnes ett något ökad *nv*, men att för såväl den manliga som kvinnliga priset något minskats. Utsträckes jämförelsen till *b*, visar sig, att siffrorna härför, enligt mitt förslag, för den manliga betjäningen minskats till 1.14, men för den kvinnliga ökats till 1.67, under det att *b* förut var 1.21.

Jämföres åter hela den kost, som föreskrifves för sjuk- och ekonomibetjäningen, framgår af Tab. G 13—15, att i mitt förslag för såväl män som kvinnor *frukostens nv* är 6.5 och *p* 3.6 öre högre än motsvarande medeltal för nu gällande spisordningar; de under *middag* i mitt förslag anförda motsvarande siffrorna visa däremot minskning med undantag af *nv* för manlig betjäning. För hel dag har enligt mitt förslag *nv* för män ökats med 7.5 öre och för kvinnor med 2.6 öre, under det att *p* för de förra ökats med 0.1 och för de senare minskats med 0.5 öre, allt jämfördt med motsvarande medeltal för nu gällande spisordningar.

Mot mitt förslag komma icke desto mindre anmärkningar förmodligen att framställas, särskildt från betjäningens egen sida, på grund af det vidtagna utbytet af smör mot margarin. Angående skälen härför hänvisas till hvad i det föregående, sid. 96, utvecklats. Skulle detta oaktadt smör anses böra bibehållas för betjäningen, låter detta sig göra, om den i mitt förslag föreskrifna margarinen utbytes mot den mindre mängd smör, som för samma pris kan erhållas, exempelvis 25 g. margarin mot 16 g. matsmör eller 15 g. bordsmör. Då *nv* i alla fall är rikligt, kan ett dylikt utbyte utan fara äga rum.

Öfverallt inom vårt land hafva på senare år tjänarnes anspråk betydligt ökat såväl med afseende på aflöning som kost. Kongl. Medicinalstyrelsen har äfven sökt tillmötesgå dessa anspråk, men stora svårigheter möta det oaktadt att anskaffa och bibehålla en god sjukvårdsbetjäning, utan hvilken icke heller någon god sjukvård är möjlig.

Kan den af mig föreslagna spisordningen genom sin mer omväxlande och välsmakande kost bidraga till betjäningens belåtenhet, är detta en icke oväsentlig fördel.

### E. Patienter af första klass.

Endast vid fem af rikets hospital vårdas patienter af första klass, nämligen vid Vadstena, Vexjö, Stockholms, Lunds och Upsala; vid sistnämnda hospital vårdas endast manliga patienter, vid de öfriga såväl manliga som kvinnliga.

De för första klass patienter gällande spisordningarna tillämpas äfven för anstalternas biträdande läkare och underläkare samt för några andra funktionärer såsom föreståndaren och föreståndarinnan för de manliga och kvinnliga sjukvårdsafdelningarna.

Då antalet patienter af allmän klass vid rikets hospital och asyler är ojämförligt mycket större än antalet första klass hospitalspatienter, får utspisningen för de förra från ekonomisk synpunkt en vida större betydelse än mathållningen för de senare. Då vidare bifogade, i tabellform uppställda spisordningar utvisa såväl de olika matvaror, som vid de skilda hospitalen användas till hvarje måltid, som myckenheten däraf, vill jag, till undvikande af allt för stor vidlyftighet, här endast angifva det för hvarje hospital särskildt anmärkningsvärda.

En kort jämförelse af dessa fem spisordningar sinsemellan skall ock göras och några däraf föranledda anmärkningar framställas, innan jag redogör för och motiverar det af mig uppgjorda nya förslaget till en gemensam spisordning för patienter af första klass.

#### Upsala hospital.

##### *Spisordning 15 a och b. Tab. B och H. 1.*

Den vid Upsala hospital gällande spisordningen för patienter af första klass föreskrifver dagligen: förfrukost, egentlig frukost, middag, bestående af förrätt, soppa och efterrätt, samt kvällsvard.

*Förfrukosten* utgöres af kaffe och fina hveteskorpor.

Den *egentliga frukosten* består dagligen af fet mjölk, bordsmör och mjukt, fint rågbröd, hvilket senare dock om söndagarna utbytes mot mjukt, fint hvetebröd. Dessutom föreskrifves en dag småbiffar och två dagar stekt sill, alla tre dagarna med potatis, tre dagar såväl sommar som vinter två ägg och en dag helfet ost eller kallskuret, salt kött.

*Middagens* spisordning omfattar fjorton dagar och föreskrifver till förrätt åtta dagar färskt kött, dels stekt, dels kokt, dels som köttbullar, färs eller kallops, tre dagar salt fläsk, skinka eller fårkött, en dag färsk fisk, en dag laxpudding och en dag kabeljoppudding. Potatis föreskrifves tio dagar, bruna bönor en dag och gröna ärter en dag. Som soppa utspisas två dagar ärter, tre dagar köttsoppa, två dagar hafresoppa, två dagar frukt- eller sagosoppa, en dag nyponsoppa och en dag ölsupa samt tre dagar välling af sagogryn, risgryn eller mannagryn. Efterrätterna utgöras af stufvade sviskon fyra dagar, stufvade äpplen en dag samt kakor, pudringar eller omeletter nio dagar.

Kaffe efter middagen föreskrifves icke.

*Kvällsvarden* består dagligen af fet mjölk, bordsmör, spisbröd och dricka, därjämte vissa dagar af te eller ölost och mjukt, fint hvetebröd, pannkaka med sylt, kallskuret, salt kött eller helfet ost.

*Morgonens* mat är onekligen mycket både närande och omväxlande. Som af *spisordning* 15 b synes, erhåller hvarje patient i medeltal af *a* 42 g., af *f* 51 g., af *k* 137 g. med ett *nv* af 19.2 öre till ett *p* af 29.0 öre, hvarigenom *b* blifver 1.51. De till detta mål behöfliga matvarorna betalas alltså 51 % öfver sitt *nv*, hvilket utvisar, att dyra födoämnen, bland annat 6 ägg i veckan för hvarje person året om, ingå i denna spisordning.

*Middagens* mat är likaledes särdeles växlande. En icke oväsentlig skillnad förefinnes mellan veckan A och veckan B; den förra har ett *nv* af 26.6 och ett *p* af 41.3 öre, den senare däremot ett *nv* af 31.9 och ett *p* af 44.3 öre.

Förhållandet mellan *nv* och *p* utvisar under de olika dagarna en ännu större skillnad. Så är t. ex. på fredag och lördag under veckan A siffrorna för *nv* 23.0 och 24.2 samt för *p* 43.5 och 44.2, hvarigenom de för *b* blifva 1.89 och 1.83. Här af framgår, att de dessa dagar utspisade matvarorna betalas 89 %, resp. 83 % öfver sitt *nv* och att, då på dessa dagar utspisas biffstek och laxpudding, dessa maträtter onekligen äro dyra. Den billigaste maten föreskrifves på torsdagen veckan A; den består af salt fläsk, gula ärter och pannkaka och har ett *nv* af 35.7, ett *p* af 29.1 öre samt *b* = 0.82, hvilket visar, att dessa varor betalas 18 % under sitt *nv*.

Medeltalen för middagen veckan A och B utvisa af *a* 82 g., af *f* 64 g., af *k* 220 g., med ett *nv* af 29.3 öre och ett *p* af 42.8 öre, hvarigenom *b* blifver 1.46.

*Kvällsvarden* är lika veckan A och B, med ett medeltal af för *a* 40 g., *f* 45 g., *k* 123 g., ett *nv* af 17.4 öre och ett *p* af 24.5 öre, hvarigenom *b* blifver 1.41.

Medeltalen för *hel dag* äro 163 g. *a*, 160 g. *f*, 480 g. *k*, med ett *nv* af 65.9, ett *p* af 96.3 öre och för *b* siffran 1.46. Det verkliga portionspriset lär dock, enligt uppgift från hospitalssysslomannen, under år 1900 uppgått till 107 öre och alltså varit 10.7 öre högre än det af mig enligt Tab. A beräknade medelpriset. Denna betydliga prisskillnad torde delvis bero på under år 1900 rådande höga priser å lifsförnödenheter.

Kosten är mycket omväxlande, därtill riklig, rent af öfverflödigt, men dyr. Den är i förhållande till sitt *nv* dyrare än vid de öfriga hospitalen. Detta höga portionspris är väsentligt beroende på en öfverdrifven förbrukning af ägg. Här af användes för person och hel vecka 9 1/2 stycken till ett beräknadt pris af 61.8 öre, och portionspriset för dag ökas härigenom med 8.8 öre.

### Stockholms hospital.

#### *Spisordning 16 a och b. Tab. B och H 2.*

Vid detta såväl som följande hospital bekomma patienter af första klass enahanda mat under årets alla veckor. Kosten består vid Stockholms hospital af frukost, middag, oftast med förrätt, soppa och efterrätt, eftermiddagskaffe och kvällsvard.

Enligt en äldre fastställd spisordning skulle den egentliga frukosten vara lika hvarje dag året om, men den nu tillämpade spisordningen upptager under namn af *kostförbättring* ett betydligt och omväxlande tillskott. *Spisordning 16 a och b* upptager såväl denna kostförbättring som de utbyten och tillägg, hvilka numera, enligt hospitalssysslomannens uppgifter, förekomma.

*Frukosten* består dagligen af: bordsmör, helfet ost, fet mjölk, franska bröd och kaffe med fina hveteskorpor samt dessutom fyra dagar i veckan af ägg eller stekt sill och potatis, tre dagar af skinn- och benfri ansjovis.

Till *middagen* föreskrifves som förrätt färskt kött fyra dagar, salt kött en dag, salt fläsk en dag, kokt, salt sill en dag samt potatis fyra dagar och gröna ärter två dagar. Soppan utgöres af ärter en dag, köttsockpa en dag, sviskonsoppa två dagar och grynvälling en dag; därjämte erhålles mjölk en dag och öl två dagar. Som efterrätter föreskrifves risgrynnskaka tre dagar, pannkaka tre dagar och stufvade äpplen en dag.

Till *eftermiddagskaffet* förekommer ej skorpor.

*Kvällsvarden* består dagligen af bordsmör och franska bröd, dessutom fyra dagar af helfet ost och ölost samt tre dagar af korn-grynsgröt och fet mjölk.

*Frukosten* är riklig, med i medeltal 45 g. *a*, 61 g. *f*, 154 g. *k*, med ett *nv* af 22.0 öre till ett pris af 29.7 öre, hvarigenom *b* blifver 1.35. Vid *middagen* äro motsvarande siffror för: *a* 91, *f* 67, *k* 234, *nv* 31.7, *p* 41.2 och *b* 1.30 samt vid *kvällsvarden* för: *a* 31, *f* 38, *k* 119, *nv* 14.8, *p* 14.9 och *b* 1.01.

Medeltalen för hel dag äro 167 g. *a*, 166 g. *f*, 507 g. *k* med ett *nv* af 68.4 öre och ett *p* af 85.8 öre, hvarigenom *b* blifver 1.25.

Portionspriset för dag för patienter af första klass vid Stockholms hospital har under åren 1896—1900 varit 81.3, 79.4, 81.6, 83.2 och 96.5 öre eller i medeltal 84.4 öre, hvilket är något lägre än det af mig enligt Tab. A beräknade, 85.8 öre.

Kosten är äfven här riklig, ja, öfverflödlig, men däremot enformig.

### Vadstena hospital.

#### *Spisordning 17 a och b. Tab. B och H 3*

I den vid Vadstena hospital för patienter af första klass gällande spisordningen föreskrifves dagligen frukost, middag, vanligen med tre rätter, eftermiddagskaffe och kvällsvard.

Till *frukost* erhålles enahanda mat veckans alla dagar; den består af fet mjölk, bordsmör, helfet ost, mjukt, fint rågröd och kaffe med fina hveteskorpor.

*Middagen* består i regel af förrätt, soppa och efterrätt. För-rätten utgöres af färskt kött fyra dagar, salt kött en dag, fläsk en dag, kokt salt sill en dag, med potatis fem dagar och gröna ärter en dag. Som soppa föreskrifves köttsoppa en dag, ärter en dag, sviskonsoppa två dagar, grynvälling en dag; därjämte erhålles fet mjölk en dag och öl två dagar. Till efterrätter erhålles risgrynskaka eller pannkaka och en dag stufvade äpplen.

Till *eftermiddagskaffet* föreskrifvas fina hveteskorpor.

*Kvällsvarden* utgöres fyra dagar af ölost, bordsmör, helfet ost, och mjukt, fint rågröd samt tre dagar af korn- eller hafregrynsgröt och fet mjölk.

Medeltalen för dag äro: för *frukost* 39 g. *a*, 54 g. *f*, 155 g. *k*, med ett *nv* af 19.8 och ett *p* af 24.6 öre, hvarigenom *b* blifver 1.24. Motsvarande siffror äro vid *middagen* för *a* 100, *f* 78, *k* 313, *nv* 36.9, *p* 48.6 och *b* 1.32 samt vid *kvällsvarden* för *a* 30, *f* 32, *k* 108, *nv* 13.0, *p* 12.1 och *b* 0.93. Häraf följer, att för hel dag i medel-

tal erhålles 169 g. *a*, 164 g. *f* och 576 g. *k*, med ett *nv* af 69.7, till ett *p* af 85.2 öre, hvarigenom *b* blifver 1.22.

Under åren 1896—1900 har portionspriset för dag i medeltal varit 86.4 öre, eller 1.2 öre högre än det af mig enligt Tab. A beräknade.

Kosten är enkel, närande och som vanligt öfverflödig, men så enformig, särskildt vid frukosten, att spisordningen väl behöfver omarbetas.

### Vexjö hospital.

#### *Spisordning 18 a och b. Tab. B och H 4.*

Vid Vexjö hospital skiljer sig spisordningen för första klassens patienter icke synnerligen från de två senast anförda. Den föreskrifver frukost, middag, nästan alltid med tre rätter mat, eftermiddagskaffe och kvällsvard.

*Frukosten* är lika under årets alla dagar; den består af bordsmör, mjukt, fint rågbröd, helfet ost och kaffe med fina hvete-skorpor.

Till *middag* föreskrifves som förrätt färskt kött sex dagar och stekt, salt sill eller färsk strömming en dag, därtill potatis fem dagar och gröna ärter två dagar samt öl en dag. Soppan utgöres af köttsoffa en dag, sviskonsoppa två dagar, välling en dag, äggmjölk en dag, hafresoppa en dag; fet mjölk erhålles en dag.

Här må anmärkas, att salt fläsk och gula ärter egendomligt nog ej ingår i utspisningen för patienter af första klass vid detta hospital.

Till efterrätt föreskrifves pannkaka tre dagar, risgrynskaka en dag, stufvade sviskon eller äpplen två dagar.

Till *eftermiddagskaffet* erhålles icke skorpor.

*Kvällsvarden* är likaledes under årets alla dagar enahanda; den består af bordsmör, kallskuret, salt kött, fint, mjukt rågbröd och ölost.

Medeltalen för dag äro vid frukosten för *a* 32 g., *f* 48 g., *k* 147 g., *nv* 17.3, *p* 22.8 öre och för *b* 1.32. Motsvarande siffror vid middagen äro för *a* 105, *f* 75, *k* 300, *nv* 36.8, *p* 55.1 och *b* 1.50 samt vid kvällsvarden för *a* 43, *f* 48, *k* 118, *nv* 18.4, *p* 23.1 och *b* 1.26. Häraf följer, att för hel dag i medeltal erhålles 180 g. *a*, 171 g. *f*, 565 g. *k* med ett *nv* af 72.6 till ett *p* af 101.0, hvarigenom *b* blifver 1.39.

Portionspriset uppgifves af hospitalssysslomannen endast uppgå till 92.3 öre, hvilket torde få tillskrifvas de låga pris, matvaror i allmänhet och särskildt kött i Vexjö-trakten betinga.

Kosten är äfven här öfverflödig, men dyr och särdeles enformig, såväl frukosten som kvällsvarden äro oförändrade under årets alla dagar, och torde således en omarbetning af spisordningen här vara synnerligen önskvärd. Vid frukosten kunde dessutom — då här hvarken mjölk eller dricka föreskrifves — grädden och hälften af skorpona utbytas mot 20 cl. fet mjölk, hvarigenom en lämplig myckenhet kaffe och mjölk utan prisstegring erhöles.

### Lunds hospital.

#### *Spisordning 19 a och b. Tab. B och H 5.*

I spisordningen för första klassens patienter vid Lunds hospital föreskrifves såväl enahanda frukost som i det närmaste lika kvällsvard under veckans alla dagar. Denna stora enformighet motväges dock något däraf, att i middagens spisordning, hvilken visserligen endast omfattar en vecka, föreskrifves villkorliga utbyten för några dagar. Kosten består af frukost, middag med tre rätter mat, eftermiddagskaffe och kvällsvard.

*Frukosten* består af kaffe med fina hveteskorpor, bordsmör, mjukt, fint rågröd, helfet ost och kallskuret, salt kött.

*Middagens* förrätt utgöres af färskt kött fem (eller sex) dagar, färsk fisk en dag och bräckt skinka alternativt en dag; härtill potatis fem (eller sex) dagar, gröna ärter en dag och alternativt bruna bönor en dag. Som soppor föreskrifves köttsoffa en dag, fruktsoffa två dagar, äggmjölk en dag, chokolad en dag, hafresoppa en dag och risgrynsvälling (eller filbunke) en dag. Ej heller i denna spisordning ingår således ärter och fläsk.

*Efterrätterna* äro risgrynskaka, pannkaka, stufvade sviskon, äpplen eller eventuellt krusbär.

Till *eftermiddagskaffet* förekommer ej skorpor.

*Kvällsvarden* består af bordsmör, mjukt, fint rågröd, helfet ost och kallskuret, salt kött samt fet mjölk, hvartill på söndagen kommer två ägg.

Medeltalen för dag äro vid frukosten för *a* 34 g., *f* 47 g., *k* 145 g. med ett *nv* af 17.4, ett *p* af 24.4, hvarigenom *b* blifver 1.40. Vid middagen äro motsvarande siffror för *a* 108, *f* 77, *k* 310, *nv* 37.7, *p* 55.0 och *b* 1.46 samt vid kvällsvarden för *a* 43, *f* 53, *k* 118, *nv* 19.4, *p* 22.7 och *b* 1.17. För hel dag erhålles således 185 g. *a*, 177 g. *f*, 573 g. *k* med ett *nv* af 74.6 till ett *p* af 102.1, hvarigenom *b* här blifver 1.37.

Portionspriset har under åren 1896—1900 i medeltal varit 94.7 och således 7.4 öre under det af mig enligt Tab. A beräknade.



Kosten i sin helhet är här rikligare än vid något af de öfriga hospitalen och enformigheten, såsom förut påpekats, vid middagen något mildrad. Då ej heller här vid frukosten mjölk förekommer, torde den anvisning till förbättring genom utbyte, som påpekats vid Vexjö hospital, äfven här böra beaktas.

En jämförelse mellan såväl utspisningen i dess helhet som de särskilda måltiderna erhålles bäst genom Tab. H, där hospitalen som vanligt äro ordnade efter stigande näringsvärde. Af denna tabell framgår, att *nv* vid Upsala hospital är lägst, priset däremot lägst vid Vadstena, där äfven förhållandet mellan *nv* och *p* är bäst, i ty att *b* där endast är 1.22.

Kosten i sin helhet är mer än riklig. Enligt medeltalet för hel dag för de fem hospital, där patienter af första klass vårdas, förefinnes öfverflöd på *a*, 173 g., och än större öfverflöd på *f*, 168 g. Sistnämnda tal visar, att patienterna erhålla 68 % mera *f*, än hvad som antagits såsom behöfligt vid ansträngdt arbete. Ett liknande öfverflöd på *f* förefinnes i regel vid spisordningar för personer, vana vid finare matlagning, t. ex. sjukhuspatienter å enskildt rum. Å andra sidan torde såsom en brist kunna betecknas, att hvarken öl eller dricka vid något af dessa fem hospital ingår i den dagliga middagsmåltiden, oaktadt denna i allmänhet består af tre rätter mat och lätteligen kan förefalla torr.

Medeltalet för *nv* är högt, 70.2, och för *p* än högre, 94.1 öre, hvaraf framgår, att de i utspisningen ingående matvarorna betalas 34 % öfver sitt *nv*, hvilket likväl icke kan anses särdeles dyrt för dylik finare kost.

För öfrigt är priset vid de olika anstalterna högeligen växlande, i Vadstena 85.2 och i Lund 102.1 öre. En så afsevärd olikhet är obillig, då alla första klass patienter betala samma afgift och följaktligen borde komma i åtnjutande af lika god kost. Detta senare äger ock giltighet i fråga om de läkare och tjänstemän, för hvilka dessa utspisningsstater gälla.

Vid samtliga hospitalen ingå de olika måltidernas *nv* i dagens hela utspisning med följande procent.

Upsala hospital frukost	29 %	middag	45 %	afton	26 %
Stockholms »	»	32 %	»	46 %	» 22 %
Vadstena »	»	28 %	»	53 %	» 19 %
Vexjö »	»	24 %	»	51 %	» 25 %
Lunds »	»	23 %	»	51 %	» 26 %
Medeltal »	»	27 %	»	49 %	» 24 %

I följd af i det föregående anmärkta brister i de för första klass patienter gällande spisordningarna och den — åtminstone frukost och kväll — rådande stora enformigheten har jag äfven för dessa patienter utarbetat ett förslag till ny gemensam spisordning, hvilket har följande lydelse.

## Nytt förslag till gemensam spisordning för rikets hospital och asyler.

### Patienter af första klass.

#### *Spisordning 20 a och b. Tab. B och H 7.*

#### Frukost.

- Dagligen: Kaffe med fina hveteskorpor, fet mjölk, bordsmör, franska bröd, mjukt, fint rågbröd samt dricka; därjämte
- Söndag: Ett ägg och ansjovis i burk;
- Måndag: Kallskuren kalfstek och ättik sill;
- Tisdag: Kallskuret, kokt, salt kött och helfet ost;
- Onsdag: Kallskuren, » , salt skinka och ättik sill;
- Torsdag: Kallskuren kalfstek och ansjovis i burk;
- Fredag: Kallskuret, kokt, salt kött och helfet ost;
- Lördag: Pressylta och skinn- och benfri ansjovis.

#### Middag. *Veckan A.*

- Söndag: Gödkalfstek med potatis, körsbärsoppa och rispudding;
- Måndag: Salt kött med stufvad potatis och hafresoppa;
- Tisdag: Köttbullar med gröna ärter och saltsoppa med rötter;
- Onsdag: Kokt, rimmad skinka med bruna bönor och fruktsoppa med mannagryn;
- Torsdag: Pepparrotskött med potatis och korngrynsvälling;
- Fredag: Kokt fläsk, ärtpuré och risgrynskaka;
- Lördag: Kokt, färsk fisk med potatis och köttsoppa med klimp.

#### Middag. *Veckan B.*

- Söndag: Renstek med potatis, äppelsoppa och mannagrinskaka;
- Måndag: Salt fårkött med brynta rötter och ölsupa;
- Tisdag: Pepparrotskött med potatis och hafresoppa;
- Onsdag: Korfkaka och köttsoppa med rötter;
- Torsdag: Kokt fläsk, gula ärter och pannkaka;
- Fredag: Kallops med potatis och sagosoppa;
- Lördag: Kokt, färsk fisk med potatis och risgrynsvälling.

#### Middag. *Veckan C.*

- Söndag: Dillkött på lamm med potatis, nyponsoppa och gräddkaka;
- Måndag: Stekt, salt sill med gröna ärter och hafresoppa;
- Tisdag: Köttfärs med stufvad potatis och ölsupa;
- Onsdag: Pepparrotskött med potatis och sagosoppa;
- Torsdag: Kallops med potatis och korngrynsvälling;

Fredag: Kabeljopudding och köttsoppa med klimp;

Lördag: Kokt fläsk, ärtpuré och risgrynskaka.

#### Middag. *Veckan D.*

Söndag: Oxstek med potatis, äppelsoppa och mandelkaka;

Måndag: Kokt, salt sill med gröna ärter och mannagrynsvälling;

Tisdag: Kokt, rimmad skinka med bruna bönor och svisksoppa;

Onsdag: Stekt gödkalflever med potatismos och saltsoppa med rötter;

Torsdag: Kokt fläsk, gula ärter och pannkaka;

Fredag: Köttbullar med potatis och hafresoppa;

Lördag: Dillkött på kalv med potatis och ölsupa.

Därjämte dagligen franska bröd, mjukt, fint rågröd och dricka.

#### Eftermiddagskaffe.

Dagligen: Kaffe med fina hveteskorpor.

#### Kvällsvard.

Dagligen: Bordsmör, fet mjölk, franska bröd, mjukt, fint rågröd; därjämte

Söndag: Kallskuret, kokt, salt kött och te;

Måndag: Kallskuren, kokt, salt skinka och korngrynsgröt;

Tisdag: Pressylta och te;

Onsdag: Helfet ost och risgrynsgröt;

Torsdag: Kallskuret, kokt, salt kött och korngrynsgröt;

Fredag: Kallskuren kalvstek och te;

Lördag: Kallskuren, kokt, salt skinka och risgrynsgröt.

Till *frukosten* användes:

Dagligen: 15 g. kaffe, obrändt, ordinärt;

15 g. bitsocker;

3 cl. grädde, tunn;

25 g. hveteskorpor, fina;

40 cl. mjölk, fet;

30 g. bordsmör;

60 g. franska bröd;

110 g. rågröd, mjukt, fint;

30 cl. dricka;

Därjämte

#### Söndag.

1 ägg;

40 g. ansjovis i burk.

#### Måndag.

40 g. gödkalfstek;

80 g. ättiksill.

#### Onsdag.

40 g. skinka, salt;

80 g. ättiksill.

#### Fredag.

40 g. innanlår, salt, benfritt;

30 g. ost, halffet.

#### Tisdag.

40 g. innanlår, salt, benfritt;

30 g. ost, helfet.

#### Torsdag.

40 g. gödkalfstek;

40 g. ansjovis i burk.

#### Lördag.

30 g. pressylta;

15 g. ansjovis, skinn- och benfri.

Till middagen föreskrives:

## Veckan A.

## Söndag.

## Veckan B.

*Gödkalfstek med potatis.*

300 g. gödkalfstek;  
10 g. matsmör;  
5 g. hvetemjöl;  
40 cl. potatis;  
60 g. franska bröd;  
110 g. rågbröd, mjukt, fint;  
30 cl. dricka.

*Körsbärssoppa.\*\**

30 g. sagogryn;  
6 g. potatismjöl;  
20 g. russin;  
20 g. körsbär, torkade;  
25 g. socker, gult.

*Rispudding.*

15 g. risgryn;  
7 cl. mjölk, fet;  
5 cl. grädde, tunn;  
20 g. russin;  
10 g. socker, hvitt;  
1 1/2 g. gelatin.

## Veckan C.

*Dillkött på lamm med potatis.*

300 g. lammbringa;  
10 g. matsmör;  
5 g. hvetemjöl;  
40 cl. potatis;  
60 g. franska bröd;  
110 g. rågbröd, mjukt, fint;  
30 cl. dricka.

*Nyponsoppa.\*\**

35 g. nypon;  
10 g. potatismjöl;  
6 g. mandel, söt;  
25 g. socker, gult.

*Gräddkaka.*

7 cl. grädde, tunn;  
5 g. matsmör;  
1/2 ägg;

*Renstek med potatis.*

260 g. renstek, färsk;\*  
20 g. späckfläsk;  
10 g. matsmör;  
5 g. hvetemjöl;  
40 cl. potatis;  
60 g. franska bröd;  
110 g. rågbröd, mjukt, fint;  
30 cl. dricka.

*Äppelsoppa.\*\**

30 g. äpplen, torkade;  
10 g. potatismjöl;  
25 g. socker, gult.

*Mannagrynskaka.*

25 g. mannagryn;  
10 cl. mjölk, fet;  
10 g. matsmör;  
1/2 ägg;  
1 g. mandel (bitter);  
10 g. socker, hvitt;

## Veckan D.

*Oxstek med potatis.*

280 g. oxstek;  
20 g. späckfläsk;  
10 g. matsmör;  
5 g. hvetemjöl;  
40 cl. potatis;  
60 g. franska bröd;  
110 g. rågbröd, mjukt, fint;  
30 cl. dricka.

*Äppelsoppa.*

Se veckan B.  
Söndag.

*Mandelkaka.*

12 cl. mjölk, fet;  
10 g. matsmör;  
1/2 ägg;

\* Må utbytas mot oxstek.

\*\* Citronsyra tillsättes efter smak.

10 g. hvetemjöl;  
5 g. socker, hvitt.

1 g. hvetemjöl;  
15 g. hveteskorpor, fina;  
10 g. mandel (däraf 1 g. bitter).

*Veckan A.***Måndagar.***Veckan B.**Salt kött med stufvad potatis.*

270 g. nötkött, salt;  
20 cl. mjölk, mager;  
10 g. matsmör;  
40 cl. potatis;  
60 g. franska bröd;  
110 g. rågröd, mjukt, fint;  
30 cl. dricka.

*Salt fårkött med brynta rötter.*

270 g. fårkött, salt;  
10 g. matsmör;  
300 g. kålrötter;  
5 g. socker, gult;  
60 g. franska bröd;  
110 g. rågröd, mjukt, fint;  
30 cl. dricka.

*Hafresoppa.*

40 g. hafregryn;  
50 cl. mjölk, mager;  
10 g. russin;  
6 g. mandel;  
10 g. socker, gult.

*Ölsupa.\**

30 cl. mjölk, mager;  
15 g. hvetemjöl;  
20 g. sirap, brun;  
20 cl. dricka.

*Veckan C.**Stekt, salt sill med gröna ärter.*

250 g. sill, salt;  
20 g. matsmör;  
80 g. ärter, gröna;  
2 g. hvetemjöl;  
5 g. hveteskorpor, billiga;  
5 g. socker, gult;  
60 g. franska bröd;  
110 g. rågröd, mjukt, fint;  
30 cl. dricka.

*Veckan D.**Kokt, salt sill med gröna ärter.*

250 g. sill, salt;  
10 g. matsmör;  
80 g. ärter, gröna;  
5 g. hvetemjöl;  
5 g. socker, gult;  
60 g. franska bröd;  
110 g. rågröd, mjukt, fint;  
30 cl. dricka.

*Hafresoppa.*

Se veckan A.  
Måndag.

*Mannagrynsvälling.*

40 g. mannagryn;  
50 cl. mjölk, mager;  
5 g. hvetemjöl;  
5 g. socker, hvitt.

*Veckan A.***Tisdagar.***Veckan B.**Köttbullar med gröna ärter.*

200 g. nötkött, färskt;  
40 g. späckfläsk;  
20 cl. mjölk, mager;  
10 g. matsmör;  
80 g. ärter, gröna;  
2 g. hvetemjöl;  
20 g. hveteskorpor, billiga;  
5 g. socker, gult;

*Pepparrotskött med potatis.*

300 g. nötkött, färskt;  
5 cl. mjölk, mager;  
10 g. matsmör;  
5 g. hvetemjöl;  
40 cl. potatis;  
60 g. franska bröd;  
110 g. rågröd, mjukt, fint;  
30 cl. dricka.

\* Må sommartid utbytas mot filbunke.

60 g. franska bröd;  
110 g. rågbröd, mjukt, fint;  
30 cl. dricka.

*Saltsoppa med rötter.\*\**

5 cl. mjölk, mager;  
5 g. hvetemjöl;  
40 g. korngryn;  
60 g. morötter;  
60 g. kålrötter.  
Köttspad från föregående dag.

*Veckan C.**Köttfärs med stufvad potatis.*

200 g. nötkött, färskt;  
40 g. späckfläsk;  
25 cl. mjölk, mager;  
5 g. matsmör;  
5 g. hvetemjöl;  
20 g. hveteskorpor, billiga;  
40 cl. potatis;  
5 g. socker, gult;  
60 g. franska bröd;  
110 g. rågbröd, mjukt fint;  
30 cl. dricka.

*Ölsupa*

lika veckan B.  
Måndag.

*Veckan A.***Onsdag.***Kokt, rimmad skinka med bruna bönor.*

Se veckan D.  
Tisdag.

*Fruktsoppa med mannagrön.\**

30 g. mannagrön;  
6 g. potatismjöl;  
20 g. russin;  
20 g. sviskon;  
25 g. socker, gult.

*Hafresoppa.*

Se veckan A.

Måndag.

*Veckan D.**Kokt, rimmad skinka med bruna bönor.*

250 g. skinka, rimsaltad;  
80 g. bönor, bruna;  
5 g. hvetemjöl;  
20 g. sirap, brun;  
60 g. franska bröd;  
110 g. rågbröd, mjukt, fint;  
30 cl. dricka.

*Sviskonsoppa.\**

40 g. sviskon;  
20 g. risgrön;  
6 g. potatismjöl;  
25 g. socker, gult.

*Veckan B.**Korfkaka.*

80 g. oxlefver;  
40 g. späckfläsk;  
30 cl. mjölk, mager;  
15 g. matsmör;  
70 g. korngrön;  
20 g. sirap, brun;  
60 g. franska bröd;  
110 g. rågbröd, mjukt, fint;  
30 cl. dricka.

*Köttsoppa med rötter.*

80 g. kålrötter;  
80 g. morötter.  
Köttspad från föregående dag.

\* Citronsyra tillsättes efter smak.

\*\* Må höstetid utbytas mot hvitkål.

*Veckan C.**Pepparrotskött med potatis.*

Se veckan B.  
Tisdag.

*Sagosoppa.\**

30 g. sagogryn;  
6 g. potatismjöl;  
40 g. sviskon;  
25 g. socker, gult;

*Veckan A.**Pepparrotskött med potatis.*

Se veckan B.  
Tisdag.

*Korngrynsvälling.*

50 cl. mjölk, mager;  
5 g. hvetemjöl;  
40 g. korngryn;  
5 g. socker, hvitt;

*Veckan C.**Kallops med potatis.*

280 g. nötkött, färskt;  
5 g. hvetemjöl;  
40 cl. potatis;  
60 g. franska bröd;  
110 g. rågbröd, mjukt, fint;  
30 cl. dricka.

*Korngrynsvälling.*

Se veckan A.  
Torsdag.

*Veckan D.**Stekt gödkalfläver med potatismos.*

180 g. gödkalfläver;  
30 g. späckfläsk;  
25 cl. mjölk, mager;  
20 g. matsmör;  
40 cl. potatis;  
60 g. franska bröd;  
110 g. rågbröd, mjukt, fint;  
30 cl. dricka.

*Saltsoppa med rötter.*

Se veckan A.  
Tisdag.

Skinkspad från föregående dag.

*Torsdag.**Veckan B.**Kokt, salt fläsk och gula ärter.*

170 g. fläsk, salt;  
100 g. ärter, gula;  
60 g. franska bröd;  
110 g. rågbröd, mjukt, fint;  
30 cl. dricka.

*Pannkaka.*

25 cl. mjölk, mager;  
10 g. matsmör;  
 $\frac{1}{2}$  ägg;  
50 g. hvetemjöl;  
5 g. socker, hvitt;  
20 g. lingonsylt.

*Veckan D.**Kokt, salt fläsk och gula ärter.*

Se veckan B.  
Torsdag.

*Pannkaka.*

Se veckan B.  
Torsdag.

\* Citronsyra tillsättes efter smak.

## Veckan A.

## Fredag.

## Veckan B.

*Kokt, salt fläsk och ärtpuré.*

- 170 g. fläsk, salt;  
100 g. ärter, gula;  
2 g. hvetemjöl;  
60 g. franska bröd;  
110 g. rågbröd, mjukt, fint;  
30 cl. dricka.

*Risgrynskaka.*

- 30 g. risgryn;  
25 cl. mjölk, mager;  
10 g. matsmör;  
 $\frac{1}{2}$  ägg;  
5 g. hvetemjöl;  
15 g. socker, hvitt.

## Veckan C.

*Kabeljopudding.*

- 170 g. kabeljo;  
20 cl. mjölk, mager;  
25 g. matsmör;  
 $\frac{1}{2}$  ägg;  
10 g. hvetemjöl;  
40 g. risgryn;  
5 g. socker, gult;  
60 g. franska bröd;  
110 g. rågbröd, mjukt, fint;  
30 cl. dricka.

*Köttsoppa med klimp.*

- 5 cl. mjölk, mager;  
30 g. hvetemjöl;  
5 g. mandel;  
10 g. socker, gult.  
Köttspad från Onsdagen.

## Veckan A.

## Lördag.

## Veckan B.

*Kokt, färsk fisk, med potatis.*

- 400 g. strömming eller annan fisk, ej  
öfverstigande 65 öre för kg.;  
5 cl. mjölk, mager;  
25 g. matsmör;  
5 g. hvetemjöl;  
40 cl. potatis;  
60 g. franska bröd;  
110 g. rågbröd, mjukt, fint;  
30 cl. dricka.

*Kallops med potatis.*

- Se veckan C.  
Torsdag.

*Sagosoppa.*

- 30 g. sagogryn;  
6 g. potatismjöl;  
20 g. russin;  
20 g. sviskon;  
25 g. socker, gult.

## Veckan D.

*Köttbullar med potatis*

- 200 g. nötkött, färskt;  
40 g. späckfläsk;  
20 cl. mjölk, mager;  
10 g. matsmör;  
20 g. hveteskorpor, billiga;  
40 cl. potatis;  
60 g. franska bröd;  
110 g. rågbröd, mjukt, fint;  
30 cl. dricka.

*Hafresoppa.*

- Se veckan A.  
Måndag.

*Kokt, färsk fisk med potatis.*

- Se veckan A.  
Lördag.



*Köttsoffa med klimp.*

Se veckan C.  
Fredag.  
Köttspad från torsdagen.

*Veckan C.*

Kokt, salt fläsk och ärtpuré.

*Risgrynskaka.*

Se veckan A.  
Fredag.

*Risgrynsvälling*

50 cl. mjölk, mager;  
5 g. hvetemjöl;  
40 g. risgryn;  
5 g. socker, hvitt.

*Veckan D.*

*Dillkött på kalv med potatis.*

300 g. kalvbringa;  
10 g. matsmör;  
5 g. hvetemjöl;  
40 cl. potatis;  
60 g. franska bröd;  
110 g. rågbröd, mjukt, fint;  
30 cl. dricka.

*Ölsupa.*

Se veckan B.  
Måndag.

*Eftermiddagskaffet* består dagligen af:

15 g. kaffe, obrändt, ordinärt;  
15 g. bitsocker;  
3 cl. grädde, tunn;  
25 g. hveteskorpor, fina.

Till *kvällsvarden* åtgår:

**Söndag.**

20 g. bordsmör;  
40 cl. mjölk, fet;  
60 g. franska bröd;  
110 g. rågbröd, mjukt, fint;  
40 g. innanlår, salt, benfritt;  
4 g. te, godt;  
15 g. bitsocker;  
3 cl. grädde, tunn.

**Måndag.**

20 g. bordsmör;  
60 cl. mjölk, fet;  
60 g. franska bröd;  
55 g. rågbröd, mjukt, fint;  
40 g. skinka, salt;  
90 g. korngryn.

**Tisdag.**

20 g. bordsmör;  
40 cl. mjölk, fet;  
60 g. franska bröd;  
110 g. rågbröd, mjukt, fint;  
30 g. pressylta;  
4 g. te, godt;  
15 g. bitsocker;  
3 cl. grädde, tunn.

**Onsdag.**

20 g. bordsmör;  
 60 cl. mjölk, fet;  
 60 g. franska bröd;  
 55 g. rågröd, mjukt, fint;  
 30 g. ost, helfet;  
 80 g. risgryn.

**Torsdag.**

20 g. bordsmör;  
 60 cl. mjölk, fet;  
 60 g. franska bröd;  
 55 g. rågröd, mjukt, fint;  
 40 g. innanlår, salt, benfritt;  
 90 g. korngryn.

**Fredag.**

20 g. bordsmör;  
 40 cl. mjölk, fet;  
 60 g. franska bröd;  
 110 g. rågröd, mjukt, fint;  
 40 g. gödkalfstek;  
 4 g. te, godt;  
 15 g. bitsocker;  
 3 cl. grädd, tunn.

**Lördag.**

20 g. bordsmör;  
 60 cl. mjölk, fet;  
 60 g. franska bröd;  
 55 g. rågröd, mjukt, fint;  
 40 g. skinka, salt;  
 80 g. risgryn.

Till matkryddor bestås 10.5 öre i veckan till hvarje patient af första klass. Dessa medel torde vara tillräckliga äfven till inköp af gelatin, citronsyra m. m.

Jämföres mitt förslag med nu gällande spisordningar för första klass patienter, finner man därvid i första rummet, att i mitt förslag en stor omväxling är rådande. Hvarken vid frukosten eller kvällsvarden är, på ett undantag när, samma kost återkommande under veckans lopp. Middagens spisordning omfattar till och med fyra veckor, under det att hittills endast vid ett hospital föreskrifvits olika kost för två veckor, vid de öfriga däremot en och samma för årets alla veckor.

Hvad *frukosten* vidkommer, har den feta mjölken ökats till 40 cl., hvilket med hänsyn till den myckna torra maten synes mig vara af behovet påkalladt.

Bordsmörets mängd är den vanliga. Franska bröd brukas vid våra hospital mest som utbyte i stället för rågröd; i mitt förslag ingår dagligen ett franskt bröd på 60 g. Mängden af mjukt, fint rågröd har i stället minskats till 110 g. eller omkring hälften af den nu vanligen föreskrifna, hvilket synes vara fullt tillräckligt. Då ägg är ett särdeles dyrt födoämne, har däraf föreskrifvits endast ett, till söndagens frukost. Af de olika slagen kallskuret kött angifver spisordningen råvarans vikt, enär, som förut är nämnt, det är betydligt billigare att vid själfva anstalten bereda och koka köttet än att inköpa det färdiglagadt.

Pressylta är omtyckt och användes vid flera sjukhus, hvarför jag äfven upptagit densamma i min spisordning och däraf föreskrifvit 30 g. för portion. Ättiksill jämte två slag ansjovis hafva upp-

tagits, icke för att öka kostens *nv*, utan för att bereda omväxling och höja matlusten. Måltidsdricka — 30 cl. — ingår äfven i frukosten; förtäres det ej då, bör det komma patienten till godo under förmiddagens lopp, såsom vanligt är å allmän klass.

Enligt nu gällande spisordningar ingå i frukosten stundom endast 7—8 olika matvaror; enligt mitt förslag skulle den omfatta icke mindre än 18 sådana.

Priset växlar olika dagar mellan 29.1 och 31.6 med ett medeltal af 30.0 öre; motsvarande medeltal för de gällande spisordningarna är 26.1 öre.

Näringsvärdet växlar de olika dagarna mellan 21.6 och 26.3 med ett medeltal af 23.1 öre, eller 4 öre mer än medeltalet för nu gällande spisordningar. Ökningen är, fördelad på de olika näringsämnena, uttryckt i g. följande: 11 *a*, 12 *f* och 1 *k*. Siffrorna för *b* äro i medeltal för mitt förslag 1.30; motsvarande tal för nu tillämpade spisordningar 1.37.

Jämföres *middagen*, sådan den enligt mitt förslag föreskrifves, med nu gällande spisordningars, torde måhända äfven den, som lärt sig inse fördelarna af en omväxlande spisordning, anse, att mitt förslag härvid gått längre, än nödigt varit, sålunda från den ena ytterligheten till den andra. Till bemötande af denna anmärkning må det tillåtas mig anföra följande. Förutsatt att matlagningen är enkel, bör det för kökspersonalen vara likgiltigt, om dagens kost beredes efter ofta eller mera sällan återkommande recept, under det att för patienterna det obestriddigen är angenämare, att samma mat ej alltför ofta återkommer. Utan tvifvel kommer dessutom vid en blifvande tillämpning af mitt förslag vissa dagars mat att blifva mera omtyckt än andra, och då kunna ju, utan fara för enformighet, de mindre omtyckta rätterna uteslutas, dock under förutsättning att vid utbytet nödig hänsyn till priset tages.

Enligt mitt förslag består endast om söndagarna tre rätter mat. Då nu patienterna, tjänstemännen och vissa funktionärer vant sig vid tre rätter så godt som dagligen, torde indragandet af en rätt antagligen väcka missnöje. Mig synes emellertid, att två rätter väl lagad och riklig mat bör vara att föredraga framför tre ständigt återkommande och af icke särdeles goda ingredienser lagade rätter. Härtill kommer, att tre rätter mat hvarje dag i vårt land icke ens bland burgna familjer alltid förekommer. Den högsta betalning, som af första klass patienter erlägges, är 2 kr. 25 öre för dag, eller knappt hälften af den vanliga dagkostnaden vid enskilda anstalter för vård af sinnessjuka, och då med denna afgift skola bestridas *alla* kostnader, som äro förenade med dessa patienters vård, synes mig, att något afseende bör fästas äfven vid den låga afgiften.

Priset för middag under de fyra veckor, som mitt förslag omfattar, växlar mellan 26.0 öre och 58.7 öre, med ett medeltal af 40.8 öre. Motsvarande medeltal för nu gällande spisordningar är 48.5 öre.

Likaså är *nv* särdeles växlande, från 23.2 till 40.2, med ett medeltal af 31.4, som i nu gällande spisordningar motsvaras af 34.5.

Genom mitt förslag har således någon minskning af *nv* uppkommit, därvid *a* minskats med 10 g., *f* med 4 g. och *k* med 28 g.

Siffrorna för *b* äro i medeltal enligt mitt förslag 1.30; motsvarande tal för nu gällande spisordningar 1.41, hvilket utvisar, att de i mitt förslag ingående matvarorna kunna inköpas betydligt billigare än de nu föreskrifna.

Att kaffe i mitt förslag föreskrifvits äfven på eftermiddagen, kan förefalla mången onödigt, kanske skadligt. Då emellertid patienter af första klass torde vara vana vid eftermiddagskaffe och sätta stort värde därpå, har jag ej velat utesluta det.

Hvad *kvällsvarden* angår, äro måhända förändringarna mindre påfallande; dagligen föreskrifves mjölk, smör, bröd och kallskuret samt te eller gröt. Priset växlar mellan 19.2 och 22.2 öre med ett medeltal af 20.4 öre; motsvarande medeltal är nu 19.5. *Nv* är enligt mitt förslag i medeltal 18.8, motsvarande siffror nu äro 16.6. Häraf framgår, att *p* ökats med 0.9 öre och *nv* med 2.2. Enligt mitt förslag är *b* 1.09 (förut 1.17); de i kvällsvarden ingående matvarorna äro således, för att vara till första klass patienter, särdeles billiga.

Enligt mitt förslag skulle frukostens *nv* utgöra 31 %, middagens 43 % och kvällsvardens 26 % af *nv* för hela dagen. Motsvarande siffror för nu gällande medeltal äro, som förut nämnts, 27 %, 49 % och 24 %.

Utsträcket nu jämförelsen till *hela dagens* utspisning enligt mitt förslag och medeltalen härför vid nu tillämpade spisordningar, synes, att jag ökat *a* med 5 g. och *f* med 12 g., men minskat *k* med 5 g.; *nv* har härigenom ökats med 3.2, under det att *p* minskats med 2.9 öre. Siffrorna för *b* äro nu 1.34, enligt mitt förslag blifva de endast 1.24; nu betalas alltså de i utspisningen ingående matvarorna 34 % öfver *nv*, enligt mitt förslag komma de endast att kosta 24 % därutöver.

Alldenstund kosten för första klass patienter redan nu, hvad *nv* beträffar, är mycket öfverflödig, kan med skäl frågas, hvarför jag detta oaktadt uppgjort ett nytt förslag med ytterligare, om ock obetydligt ökad *nv*. Som skäl härför må anföras, att jag befarat, det en nedsättning i *nv* skulle föranledt sådana anmärkningar från patienternas och funktionärernas sida, att på grund däraf det nya förslaget ej skulle kunnat godkännas och att jag därför före-

dragit att något öka *nv*, då så låtit sig göra trots minskning i priset.

Det är nu min förhoppning, att det här framställda nya förslaget efter någon tids tillämpning och ändring i enlighet med därunder förvärfvad erfarenhet skall vinna sådant bifall, att detsamma i sina hufvuddrag kan fastställas.

## VI. Utspisningen vid en del af rikets lasarett och sjukhus.

I föregående kapitel har jag nu redogjort för samtliga spisordningar vid rikets hospital och asyler — med undantag af Visby. Ehuru spisordningarnas antal ej öfverstigit tjugu, hafva de ganska vidlyftigt afhandlats, beroende dels på den stora ekonomiska betydelse frågan här har, dels på de noggranna och detaljerade uppgifter det här varit mig möjligt att anskaffa.

Det säger sig själf, att jag icke lika detaljeradt kan behandla våra öfriga anstalter, boken skulle därigenom blifva så vidlyftig, att den förlorade all öfverskådlighet. I det följande har jag därför nödgats hufvudsakligen inskränka mig till att endast för hvarje anstalt återgifva spisordning *a* och *b* i tabellform och öfverlämna åt läsaren att själf göra sina reflexioner. Med ledning af hvad jag i de fyra första kapitlen redan sagt och de anmärkningar jag i kap. V framställt mot de skilda hospitalens spisordningar, torde det icke heller möta någon svårighet för läkare och sysslomän vid de olika lasaretten att själfva inse vederbörande spisordnings för tjänster och brister äfvensom lämpligaste sättet för de senares afhjälpande.

Till bemötande af möjligen framkommande anmärkningar ber jag redan nu att få påpeka, att den i de följande spisordningarna angifna myckenheten ingredienser tyvärr icke alltid är fullt exakt.

De spisordningar — tryckta eller skrifna — hvilka benäget tillsändts mig från de olika lasaretten och sjukhusen, angifva än myckenheten råvaror, än de färdiglagade portionernas storlek och än åter såväl råvarornas som den färdiglagade matens mängd, dock ofta utan att dessa båda uppgifter äro ens tillnärmelsevis i öfverensstämmelse med hvarandra. Å mina spisordningar *a* har jag naturligtvis endast kunnat angifva råvarans myckenhet, och jag har därför förvandlat den färdiglagade matens mängd till motsvarande myckenhet råvaror, efter det utbyte dessa enligt mina beräkningar och min erfarenhet böra gifva. Där jag varit oviss om, huru en del uppgifter i de insända spisordningarna rätteligen bort tolkas — dessa spisordningar äro ingalunda alltid lätta att tyda — har jag dels gjort skriftliga eller muntliga förfrågningar, dels där närmare

uppgifter ej kunnat anskaffas, återgifvit den tydning jag själf ansett sannolikast.

Att uppgifterna därigenom stundom måste betraktas som approximativa är ett förhållande, som tyvärr icke kunnat undvikas, men är tillika i det hela af föga praktisk betydelse i följd af den stora mängd uppgifter, som här meddelas.

*Kryddor* hafva af mig aldrig medräknats, då härå uppgifter i allmänhet saknats, och större enhetlighet mellan samtliga olika spisordningar sålunda lättare vunnits genom att helt utesluta dem.

Då det naturligtvis ej låtit sig göra att i tabellform återgifva spisordningar för samtliga vid hvarje lasarett och sjukhus förekommande *olika portioner*, har jag endast medtagit dem, hvilka synt mig mest instruktiva, angifvit medeltalen för andra och helt uteslutit återstoden. Jag anser mig ej ens här i texten för hvarje lasarett böra uppräknat namnen på alla dessa olika portioner, utan inskränker mig till att blott anföra dem, då andra upplysningar därmed äro förenade.

De vid samma lasarett eller sjukhus förekommande olika portionerna, försåvidt de af mig äro beräknade, återfinnas i följd. Medeltalen äro sedan återgifna på tre olika tabeller, *Tab. I* omfattande spisordningarna för sjuka å allmän sal, *Tab. K* spisordningarna för patienter å enskildt rum, *Tab. L* slutligen dem för betjäningen. Å dessa tabeller äro, i likhet med hvad förut skett, spisordningarna sinsemellan ordnade efter stigande näringsvärde.

Min afsikt hade varit att för samtliga lasarett kunna uppgifva de olika portionernas *realpris*, eller åtminstone *realmedelpriset* för alla vid samma lasarett förekommande portioner. Det har emellertid varit mig omöjligt att erhålla dessa uppgifter fullständiga, och jag har därför tyvärr nödgats inskränka mig till att endast anföra de upplysningar, som delgifvits mig såväl rörande denna fråga som frågan om och i hvilken utsträckning entreprenadsystemet användes.

Jag öfvergår nu till de af mig beräknade spisordningarna och anför dem efter städernas namn i *bokstafsordning*.

### Borås lasarett.

*Patienter å allmän sal:*

*Helportion, Spisordning 21 a och b. Tab. B och I 50.*

*Halfportion, Spisordning 22 a och b. Tab. B och I 13.*

*Dictportion, Spisordning 23 a och b. Tab. B och I 17.*

Då det ju bör vara af ett visst intresse att se, till hvilket antal de olika vid detta lasarett förekommande portionerna utspisas, vill jag som exempel anföra samtliga under ett dygn där föreskrifna portioner. Jag väljer då godtyckligt en dag och finner för densamma 8 hel-, 25 half-, 65 diet- och 10 noll- eller extraportioner utskrifna.

För *patienter å enskildt rum* och för lasarettets *betjäning* finnes ingen fastställd spisordning. Deras kost bestämmes af lasarettets husmoder, hvarvid dock behörigt afseende alltid fästes å priset. Lasarettet har egen hushållning, och portionspriset för dag — då samtliga de olika portionerna medräknats — uppgick 1898 till 47.6 öre och 1899 till 48.1 öre.

De i lasarettets spisordning angifna måtten för råvarorna hafva af mig lagts till grund för beräkningarna, ehuru enligt läkarens uppgift dessa mått ej alltid exakt kunna följas i praktiken.

### Falköpings lasarett.

*Patienter å allmän sal:*

*Helportion, Spisordning 24 a och b. Tab. B och I 46.*

*Halfportion (medeltal), Spisordning 24 a och b. Tab. B och I 19.*

Lasarettets spisordning angifver här såväl råvarans som den färdiglagade matens mängd, och då den senare uppgiften af särskildt skäl syntes mig mest tillförlitlig, har jag här lagt denna till grund för mina beräkningar.

### Falu lasarett.

*Patienter å allmän sal:*

*Helportion, Spisordning 25 a och b. Tab. B och I 41.*

*Patienter å enskildt rum:*

*Ordinarieportion, Spisordning 26 a och b. Tab. B och K 8.*

*Manlig betjäning, Spisordning 27 a och b. Tab. B och L 4.*

*Kvinnlig betjäning, Spisordning 28 a och b. Tab. B och L 1.*

Portionspriset per dag och för samtliga portioner var 1895 = 34.2 öre, 1896 = 33.5 öre, 1897 = 33.1 öre, 1898 = 36.7 öre, 1899 = 41.2 öre.

### Gefle lasarett.

*Patienter å allmän sal:*

*Helportion, Spisordning 29 a och b. Tab. B och I 29.*



*Halfportion (medeltal), Spisordning 29 a och b. Tab. B och I 4.*  
*Patienter å enskildt rum:*

*Ordinarieportion, Spisordning 30 a och b. Tab. B och K 2.*

Portionspriset för dag i medeltal för samtliga de olika här förekommande portionerna, utgjorde 1895 46.0 öre, 1896 52.5 öre, 1897 46.7 öre, 1898 50.2 öre och 1899 52.3 öre.

### Göteborg, Holtermanska sjukhuset.

*Patienter å allmän sal:*

*Helportion, Spisordning 31 a och b. Tab. B och I 45.*

Sjukhuset har icke eget hushåll, och enligt uppgift är entreprenadpriset för helportion 76 öre — eller nära 100 % högre än det af mig enligt Tab. A beräknade — för tre fjärdedels portion 67 öre och för halfportion 62 öre.

### Göteborg, Sahlgrenska sjukhuset.

*Patienter å allmän sal:*

*Normalportion, Spisordning 32 a och b. Tab. B och I 26.*

*Konvalescentportion, Spisordning 33 a och b. Tab. B och I 5.*

*Patienter å enskildt rum:*

*Helportion, Spisordning 34 a och b. Tab. B och K 11.*

*Högre kvinnlig betjäning, Spisordning 35 a och b. Tab. B och L 7.*

Lasarettets spisordningar äro utarbetade efter de för Sabbatsbergs sjukhus af mig uppgjorda matsedlarna, hvarvid dock enstaka förändringar vidtagits.

Förhållandet mellan de olika portionerna framgår bäst af en jämförelse mellan samtliga för en dag utskrifna portioner. Dessa utgjorde t. ex. 6 juni 1900 8 hel-, 103 normal-, 82 konvalescent-, 27 sjuk- och 28 nollportioner, allt för patienter å allmän sal samt 8 helportioner för patienter å enskildt rum.

Kostnaden för dag utgjorde år 1899 enligt uppgift för helportion 49.4 öre, normalportion 38.4 öre, sjukportion 15.0 öre, nollportion cirka 9 öre, allt för patienter å allmän sal. För helportion å enskildt rum uppgick kostnaden per dag till 83.2 öre och för halfportion till 61.9 öre.

### Halmstads lasarett.

*Patienter å allmän sal:*

*Helportion, Spisordning 36 a och b. Tab. B och I 48.*

*Halfportion (medeltal), Spisordning 36 a och b. Tab. B och I 20.*

Förhållandet mellan de olika portionerna framgår däraf att år 1895 utspisades cirka 6,500 half-, 1,300 diet- och 1,200 helpportioner, allt för patienter å allmän sal.

Lasarettet har egen mathållning.

### Kalmar lasarett.

*Patienter å allmän sal:*

*Helportion, Spisordning 37 a och b. Tab. B och I 21.*

Utspisningen är öfverlämnad åt en entreprenör, hvilken själf aflönar sina biträden samt bekostar vedbrand och belysning.

Priset för helportion utgjorde 1896 56 öre och 1897 58 öre samt priset för halfportion 1896 41 öre och 1897 42 öre.

### Karlshamns lasarett.

*Patienter å allmän sal:*

*Helportion, Spisordning 38 a och b. Tab. B och I 22.*

*Halfportion n:o 1 (medeltal), Spisordning 38 a och b. Tab. B och I 6.*

*Patienter å enskildt rum:*

*Ordinarieportion, Spisordning 39 a och b. Tab. B och K. 1.*

Halfportionen utspisas här cirka tre gånger så ofta som alla de öfriga portionerna tillhopa.

Lasarettet har egen mathållning, och kostnaden för dag per portion uppgick 1895 till 51 öre, 1896 till 45 öre, 1897 till 42 öre, 1898 till 43 öre och 1899 likaså till 43 öre.

### Karlskrona lasarett.

*Patienter å allmän sal:*

*Helportion, Spisordning 40 a och b. Tab. B och I 44.*

*Halfportion (medeltal), Spisordning 40 a och b. Tab. B och I 9.*

*Patienter å enskildt rum:*

*Ordinarieportion, Spisordning 41 a och b. Tab. B och K 13.*

Såväl den högre som den lägre *betjäningen* erhåller numera i det närmaste samma kost som patienter å enskildt rum. Hushållerskan äger dessutom frihet att vid *betjäningens* utspisning vidtaga de utbyten hon anser lämpliga, dock med bibehållande af priset.

Portionspriset utgjorde i medeltal för dag 1895 43.7 öre, 1896 46.7 öre, 1897 45.3 öre, 1898 48.0 öre och 1899 52.0 öre.

## Karlstads lasarett.

*Patienter å allmän sal:*

*Halfportion, Spisordning 42 a och b. Tab. B och I 11.*

Enligt uppgift från lasarettets läkare utspisas numera aldrig helportionen.

Lasarettet har egen mathållning, dock med entreprenadsystem för råvarornas och ingrediensernas anskaffande.

Priset för helportion utgjorde 1896—1898 54 öre, 1899 60 öre och 1900 63 öre; för halfportion var motsvarande pris 1896—1898 38 öre, 1899 41 öre och 1900 43 öre.

## Kristianstads lasarett.

*Patienter å allmän sal:*

*Helportion, Spisordning 43 a och b. Tab. B och I 40.*

*Normalportion, Spisordning 44 a och b. Tab. B och I 15.*

Äfven spisordningar för *patienter å enskildt rum*, för läkare och *högre betjäning* samt för *lägre betjäning* förekomma.

Priset å samtliga portioner utgjorde i medeltal för dag 1895 53.6 öre, 1896 68.2 öre, 1897 53.6 öre, 1898 51.3 öre och 1899 49.1 öre.

## Lidköpings lasarett.

*Patienter å allmän sal:*

*Helportion, Spisordning 45 a och b. Tab. B och I 42.*

För *patienter å enskildt rum* och *betjäning* finnas icke fastställda spisordningar, kosten för dem är lika den, som vanligen förekommer i burgna hem.

## Linköpings lasarett.

*Patienter å allmän sal:*

*Helportion, Spisordning 46 a och b. Tab. B och I 31.*

*Halfportion, Spisordning 47 a och b. Tab. B och I 8.*

*Patienter å enskildt och halfenskildt rum:*

*Ordinarieportion, Spisordning 48 a och b. Tab. B och K 5.*

Från 1 okt. 1897 till 1 okt. 1900 har medelpriset för helportion varit 44.0 öre och för halfportion 32.7 öre.

### Luleå lasarett.

*Patienter å allmän sal:*

*Helportion, Spisordning 49 a och b. Tab. B och I 37.*

*Halfportion (medeltal), Spisordning 49 a och b. Tab. B. och I 3.*

Lasarettet har egen mathållning. Utspisningskostnaden för dag och person var 1895 = 48 öre, 1896 = 47 öre, 1897 = 57 öre, 1898 = 47 öre samt 1899 = 44 öre.

### Lunds lasarett.

*Patienter å allmän sal:*

*Normalportion, Spisordning 50 a och b. Tab. B och I 49.*

För detta lasarett har jag ansett mig böra återgifva endast en spisordning, emedan samtliga de olika spisordningarna här tillsvare endast på försök tillämpas, och det företrädesvis är den pröfvade och därefter fastställda utspisningen, som för allmänheten bör vara af intresse.

Medelpriset per portion och dag har förut vid detta lasarett varit 1895 = 67.5 öre, 1896 = 72.8 öre, 1897 = 71.0 öre, 1898 = 68.1 öre och 1899 = 67.5 öre.

### Malmö lasarett.

*Patienter å allmän sal:*

*Normalportion, Spisordning 51 a och b. Tab. B och I 24.*

*Helportion (medeltal), Spisordning 51 a och b. Tab. B och I 53.*

*Patienter å enskildt rum:*

*Fullportion, Spisordning 52 a och b. Tab. B och K 9.*

*Högre betjäning (medeltal), Spisordning 52 a och b. Tab. B och L 5.*

Samtliga vid detta lasarett tillämpade spisordningar antogos till pröfning 15 juli 1897 och fastställdes slutligen i mars 1899. De hafva utarbetats hufvudsakligen i öfverensstämmelse med de vid Sabbatsbergs sjukhus och Sahlgrenska sjukhuset förekommande spisordningarna.

Normalportionen utskrifves företrädesvis till kvinnliga och yngre manliga patienter samt barn, under det att helportionen utspisas till medelålders och äldre manliga patienter. Fördelningen mellan de olika portionerna framgår af följande från 1898 års redovisning

hämtade tal: 10,610 normal-, 14,815 hel-, 1,891 full-, 47 half-, 4,250 sjukportioner med hafresoppa, 17 sjukportioner med sagosoppa, 1,128 nollportioner med hafresoppa, 10 nollportioner med fruktsoppa och 105,426 extraportioner. Samma år utgjorde portionspriset för dag i medeltal 49.9 öre.

### Norrköpings lasarett.

*Patienter å allmän sal:*

*Helportion, Spisordning 53 a och b. Tab. B och I 28.*

*Halfportion (medeltal), Spisordning 53 a och b. Tab. B och I 7.*

*Patienter å enskildt rum:*

*Ordinarieportion, Spisordning 54 a och b. Tab. B och K 3.*

Lasarettet har egen mathållning.

### Norrtelge lasarett.

*Patienter å allmän sal:*

*Helportion, Spisordning 55 a och b. Tab. B och I 34.*

Medelpriset för helportion per dag utgjorde 1896 60 öre, 1897 61 öre, 1898 63 öre och 1899 65 öre, alltså i medeltal under dessa fyra år 62.3 öre.

### Nyköpings lasarett.

*Patienter å allmän sal:*

*Helportion, Spisordning 56 a och b. Tab. B. och I 16.*

*Halfportion (medeltal), Spisordning 56 a och b. Tab. B och I 1.*

Utspisningen vid detta lasarett är öfverlämnad till entreprenör och har portionspriserna för dag under åren 1896—1899 varit för helportion 60 öre, för halfportion 30 öre och för portion till sjuka å enskildt rum 85 öre.

### Piteå lasarett.

*Patienter å allmän sal:*

*Normalportion, Spisordning 57 a och b. Tab. B och I 51.*

Någon särskild spisordning finnes här ej för *patienter å enskildt rum*, utan erhålla dessa utöfver den kost, som föreskrifves för pa-

tienter å allmän sal, med läkarens tillstånd extra portioner, för hvilka priset uppgöres med hushållerskan.

Portionspriset för dag utgjorde år 1896 och 1897 61 öre, 1898 och 1899 60 öre samt 1900 62 öre.

### Stockholms stads och läns kurhus.

*Patienter å allmän sal:*

*Normalportion, Spisordning 58 a och b. Tab. B och I 14.*

Vid kurhuset finnes äfven för *betjäningen* särskild fastställd spisordning, ehuru denna af mig icke här medtagits.

Kurhuset har egen mathållning, och medelpriset för utspisningen har under sista året uppgått för frukosten till 4.5 öre, för midagen till 27.4 öre, för kvällsvarden till 4.7 öre och således för hela dagen till 36.6 öre.

### Stockholm, Sabbatsbergs sjukhus.

*Patienter å allmän sal:*

*Normalportion, Spisordning 59 a och b. Tab. B och I 38.*

*Patienter å enskildt rum:*

*Fullportion, Spisordning 60 a och b. Tab. B och K 12.*

Samtliga vid detta lasarett nu gällande spisordningar hafva af mig under år 1890 utarbetats. Sedan de samma år på försök tillämpats, och några smärre ändringar därefter vidtagits, fastställdes de att gälla från och med 1891 års början.

Under de senare åren hafva efter vunen erfarenhet ytterligare några obetydliga förändringar vidtagits, t. ex. i fråga om mängden af kött, och det är spisordningarna sådana de nu tillämpas, hvilka af mig lagts till grund för dessa beräkningar, och som här återgifvas.

Förhållandet mellan de olika portionerna framgår af en jämförelse mellan summorna af de under ett år utspisade skilda portionerna. Dessa summor voro t. ex. 1899 1,973 helportioner (A), 62,937 normalportioner (B), 36,736 sjukportioner (C), 5,935 nollportioner (D), 3,266 utskrifningsportioner (E<sup>1</sup>, E<sup>2</sup>), 256 fullportioner för sjuka å enskildt rum (F<sup>1</sup>) och 4,136 halfportioner för sjuka å enskildt rum (F<sup>2</sup>).

Medelkostnaden för dag och för samtliga portioner utgjorde 1898 39.7 öre och 1899 41.1 öre. Under 1899 var medelpriset för de olika portionerna följande: helportion = 50.3 öre, normalportion = 40.3 öre, sjukportion = 13.5 öre, nollportion = 9.0 öre, utskrif-

ningsportion för patienter å enskildt rum = 24.8 öre, utskrifningsportion för sjuka å allmän sal = 12.4 öre, fullportion = 87.8 öre och halfportion för sjuka å enskildt rum = 69.1 öre.

### Stockholm, Kongl. Serafimerlasarettet.

*Patienter å allmän sal:*

*Helportion, Spisordning 61 a och b. Tab. B och I 30.*

*Patienter å enskildt och halfensskildt rum:*

*Ordinarieportion, Spisordning 62 a och b. Tab. B och K 4.*

*Manlig betjäning, Spisordning 63 a och b. Tab. B. och L 8.*

*Kvinnlig betjäning, Spisordning 64 a och b. Tab. B och L 6.*

De olika portionspriserna hafva i medeltal under de senaste fem årer uppgått till:

	1896.	1897.	1898.	1899.	1900.
Helportion . . . .	28.6 öre	30.5 öre	33.3 öre	34.9 öre	42.6 öre
Halfportion . . . .	20.8 »	22.2 »	24.2 »	25.1 »	33.1 »
Ordinarieportion å					
enskildt rum . . .	67.4 »	68.9 »	72.7 »	78.9 »	80.7 »
Manlig betjäning .	90.1 »	92.5 »	94.4 »	101.0 »	106.3 »
Kvinnlig betjäning	85.2 »	90.1 »	95.9 »	104.7 »	105.1 »

### Sundsvalls lasarett.

*Patienter å allmän sal:*

*Helportion, Spisordning 65 a och b. Tab. B och I 47.*

*Halfportion, Spisordning 66 a och b. Tab. B och I 18.*

För *patienter å enskildt rum*, biträdande läkare och öfversköterska finnas inga fastställda spisordningar; kosten är god och för dem alla densamma. *Betjäningen* erhåller samma kost som patienter å allmän sal, ehuru något förbättrad, och därtill två gånger dagligen kaffe med skorpor.

Halfportionen för patienter å allmän sal utspisas mest.

Medelkostnaden för samtliga portioner per dag utgjorde 1895 64 öre, 1896 58 öre, 1897 58 öre, 1898 64 öre och 1899 69.5 öre.

### Uddevalla läns-sjukhus.

*Patienter å allmän sal:*

*Helportion, Spisordning 67 a och b. Tab. B och I 27.*

Lasarettet har egen mathållning.

## Umeå lasarett.

*Patienter å allmän sal:*

*A-portion (medeltal), Spisordning 68 a och b. Tab. B och I 55.*

*B-portion, Spisordning 68 a och b. Tab. B och I 52.*

För *patienter å enskildt rum och betjäningen* finnas ej fastställda spisordningar, de erhålla s. k. god husmanskost.

För *patienter å allmän sal* utskrifves i allmänhet endast B-portionen.

Utspisningskostnaden för dag utgjorde i medeltal för portion 1896 34.9 öre, 1897 44.4 öre, 1898 38.7 öre och 1899 43.1 öre.

## Upsala, Akademiska sjukhuset.

*Patienter å allmän sal:*

*Helportion C för konvalescenter, Spisordning 69 a och b. Tab. B och I 25.*

*Patienter å enskildt och halfenskildt rum:*

*Helportion G, Spisordning 70 a och b. Tab. B och K 6.*

*Lägre kvinnlig betjäning, Spisordning 71 a och b. Tab. B och L 3.*

Vid detta sjukhus förekomma öfver ett tiotal fastställda spisordningar, ehuru jag endast ansett mig böra här medtaga de tre ofvanstående.

Utspisningskostnaden per dag uppgår nu för patienter å allmän sal och helportion till 39.0 öre, halfportion till 21.1 öre, friskportion för konvalescenter till 36.7 öre och frisk-halfportion för konvalescenter till 20.3 öre. För patienter å enskildt rum är motsvarande kostnad för helportion 89.3 öre och för halfportion 35.4 öre. Dietportion för sjuka i allmänhet kostar 11.2 öre. Portionspriset per dag är för den manliga betjäningen = 77.7 öre, för den kvinnliga = 71.4 öre samt för operationssköterskorna och första sköterskan å gynekologafdelningen = 91.0 öre.

## Vadstena lasarett.

*Patienter å allmän sal:*

*Helportion, Spisordning 72 a och b. Tab. B och I 12.*

*Halfportion (medeltal), Spisordning 72 a och b. Tab. B och I 2.*

Utspisningen är här öfverlämnad till entreprenör, och äro portionspriserna per dag för helportion 58 öre, för halfportion 30 öre,



för s. k. biffportion (d. v. s. middag bestående af biff med potatis eller morötter samt frukost och kväll lika helportionen) 68 öre och för extra portion (d. v. s. middag bestående af endast soppa, frukost och kväll lika halfportionen) 30 öre; härtill kommer för extra kost t. ex. ett ägg eller ett franskt bröd eller 26 cl. mjölk 8 öre.

### Venersborgs lasarett.

*Patienter å allmän sal:*

*Helportion, Spisordning 73 a och b. Tab. B och I 36.*

Medelpriset för samtliga portioner har för dag under de senare fem åren varit 42 öre.

### Vesterviks lasarett.

*Patienter å allmän sal:*

*Helportion, Spisordning 74 a och b. Tab. B och I 32.*

Medelpriset för samtliga portioner var för dag 1895 = 40.1 öre, 1896 = 40.3 öre, 1897 = 42.4 öre, 1898 = 43.2 öre och 1899 = 43.1 öre.

### Vesterås lasarett.

*Patienter å allmän sal:*

*Helportion, Spisordning 75 a och b. Tab. B och I 43.*

*Patienter å enskildt rum:*

*Ordinarieportion, Spisordning 76 a och b. Tab. B och K 10.*

För *betjäningen* finnes särskild spisordning. Lasarettet har sedan 1894 eget hushåll. Medelpriset per dag för samtliga de olika portionerna utgjorde 1895 32.2 öre, 1896 29.5 öre, 1897 30.2 öre, 1898 33.5 öre och 1899 39.0 öre, eller i medeltal 32.9 öre.

### Vexjö lasarett.

*Patienter å allmän sal:*

*Helportion, Spisordning 77 a och b. Tab. B och I 39.*

*Halfportion (medeltal), Spisordning 77 a och b. Tab. B och I 10.*

Äfven för *patienter å enskildt rum* finnes fastställd spisordning.

Mathållningen är öfverlämnad till entreprenör, hvilken själf affönar sina biträden, men däremot har fria rum, fritt lyse och fri ved. De sedan några år gällande entreprenadpriserna äro för hel-

portion 46 öre, halfportion 26 öre, sjukportion 30 öre, nollportion 20 öre samt för sjuka å enskildt rum 90 öre.

Halfportionen föreskrifves mest. För samtliga utspisade portioner har medelpriset under några år varierat mellan 39 och 42 öre.

### Örebro lasarett.

*Patienter å allmän sal:*

*Normalportion, Spisordning 78 a och b. Tab. B och I 35.*

*Helportion (medeltal), Spisordning 78 a och b. Tab. B och I 54.*

*Patienter å enskildt rum:*

*Fullportion, Spisordning 79 a och b. Tab. B och K 14.*

De vid detta lasarett tillämpade spisordningarna hafva endast varit gällande sedan den 1 jan. 1901. Några medeltal för realpriserna hafva således ännu icke kunnat uträknas. Normalportionen föreskrifves i allmänhet för kvinnliga och yngre manliga patienter samt för barn. Kosten anses vara mer än tillräcklig. Brödåtgången uppgår t. ex. i medeltal knappt till 200 gr. per portion, under det att däraf enligt spisordningen föreskrifves 350 gr. Dylika besparingar möjliggöras därigenom, att den från de olika afdelningarna, om 22—25 patienter, rekvirerade maten utportioneras i afdelningarnas kök af vederbörande sköterska och hennes biträde, hvilka känna och taga hänsyn till de respektive patienternas olika behof af föda.

### Östersunds lasarett.

*Patienter å allmän sal:*

*Helportion, Spisordning 80 a och b. Tab. B och I 33.*

*Patienter å enskildt rum:*

*Ordinarieportion, Spisordning 81 a och b. Tab. B och K 7.*

*Betjäning, Spisordning 82 a och b. Tab. B och L 2.*

Lasarettet har sedan 1894 egen mathållning. Hushållerskan äger att under sommarmånaderna och efter slakter i betjäningens kost göra de utbyten hon af omständigheterna finner lämpliga.

Medelpriset för utspisningen för samtliga de olika portionerna per dag utgjorde 1895 45.8 öre, 1896 47.4 öre, 1897 50.2 öre, 1898 55.9 öre och 1899 50.3 öre.

Härmed har jag nu i korthet redogjort för de lasarett och sjukhus, hvilkas spisordningar i tabellform återgifvas, dock med undan-

tag af Allmänna garnisonssjukhuset i Stockholm och Flottans sjukhus, hvilka skola anföras längre fram i samband med den militära utspisningen.

En kortare jämförelse af samtliga dessa spisordningar synes mig nu vara af behovet påkallad, och har jag för vinnande af en större öfverskådlichkeit sammanfört medeltalen för samtliga dessa spisordningar å tre tabeller: *Tab. I*, patienter å allmän sal. *Tab. K*, patienter å enskildt rum, och *Tab. L*, betjäning, hvarvid spisordningarna — såsom förut skett — anförts efter stigande näringsvärde.

Hvad spisordningarna för *patienter å allmän sal* beträffar, så finner man visserligen äfven här mången gång en ganska stor enformighet, men denna är dock icke jämförlig med den, som vid våra hospital och asyler är förhärskande.

Till *frukost* föreskrifves i allmänhet mjölk, smör och bröd, och mjölken är då oftast fet; stundom inskränker man sig dock till endast mjölk med bröd, och några lasarett bestå därvid icke ens fet mjölk. Välling och bröd utspisas undantagsvis; vid ett lasarett föreskrifves förutom mjölk och bröd äfven kaffe eller äggmjölk, och vid ett annat lasarett utspisas mjölk, smör och bröd samt dessutom salt strömming och potatis.

Lägsta priset är 4.1 öre och det högsta 17.8 — med 10.3 såsom medeltal — lägsta näringsvärdet är 4.7 och det högsta 18.3 — med 11.3 såsom medeltal — och måste således såväl priset som näringsvärdet betraktas såsom mycket växlande. För billigheten erhålles i medeltal 0.91, under det att motsvarande tal för patienter af allmän klass vid rikets hospital och asyler är 0.88.

Vid de lasarett och sjukhus, där nya spisordningar under de senare åren blifvit utarbetade, omfatta dessa i allmänhet *middag* för 14 dagar, och äfven om samma maträtt inom denna tid stundom skulle förekomma mer än en gång, hafva dock härigenom berättigade fordringar på omväxling blifvit tillfredsställda. Där spisordningarna omfatta endast en vecka, förekommer i allmänhet icke samma maträtt mer än en dag. Härifrån utgöra dock till och med ett par af våra större lasarett ett icke glädjande undantag. Ett par lasarett hafva ända till tre eller fyra dagar i veckan kokt kött och köttsoffa och ett lasarett tre gånger färsk strömming.

Vid några få lasarett förekommer äfven *aftonvard*, bestående af mjölk och skorpor eller bröd; vid två lasarett utbytes dock mjölken mot kaffe eller te.

För middagen är lägsta priset 9.3 öre, det högsta 34.4 öre — med 21.1 som medeltal — och lägsta näringsvärdet 9.1, det högsta 36.8 — med 19.6 som medeltal — eller nästan lika växlande som de vid frukosten förekommande talen. Billigheten utgör i medeltal 1.08; för pati-

enter å allmän klass vid rikets hospital och asyler uppgår motsvarande tal till endast 0.91.

Till *kvällsvard* föreskrifves i allmänhet endast mjölk och gröt, kokt af olika gryn eller mjöl. Undantagsvis utspisas söndags afton smör och bröd i stället för gröt.

Lägsta priset är här 1.7 öre, det högsta 9.3 öre — med 4.9 som medeltal — det lägsta näringsvärdet är 2.9, det högsta 12.2 — med 7.3 som medeltal — dessa tal äro alltså något mera växlande än motsvarande tal vid morgonens och middagens utspisning. Aftonens mat är anmärkningsvärdt billig, då den i medeltal icke uppgår till fullt 5 öre. Billigheten är här i medeltal 0.67, motsvarande tal för patienter å allmän klass vid rikets hospital och asyler är 0.66.

Hvad utspisningen för *hel dag* vidkommer, ingår frukosten i medeltal med 30 %, middagen med 51 % och kvällsvarden med 19 %. Billigheten för hel dag är i medeltal 0.95, motsvarande tal vid rikets hospital och asyler är 0.86.

Att sjuka i allmänhet och särskildt sängliggande sjuka behöfva mindre föda än friska personer synes obestriddigt, men å andra sidan bör ej förbises, att tillfrisknande, eller konvalescenter, oftast äro i behof af mycken och närande föda för att kunna återvinna hull och krafter. Till någon ledning vid bedömandet af huruvida den kost, som bestås de sjuka vid våra sjukhus, är tillräcklig, må dess näringsvärde jämföras med de tal för *nv*, som vanligen anses behöfliga för friska personers utspisning under olika omständigheter, varande *nv*, på sätt förut, sid. 79, är anförddt, vid minimiföda 24.s, vid ringa föda 32.0, vid måttlig föda 40.0 samt vid riklig föda 53.0.

Af de 55 olika spisordningar, hvilka uppräknas å *Tab. I*, är *nv* för de 5 första lägre än det för minimiföda här ofvan ängifna, och ytterligare 6 hafva lägre *nv* än det för ringa föda anförda. För därefter följande 19 spisordningar växlar *nv* mellan 33.4 och 39.6 och är således något lägre än det för måttlig föda beräknade. För därpå uppräknade 23 spisordningar växlar *nv* mellan 40.1 och 50.0, närmande sig det för riklig föda ängifna. För de två återstående spisordningarna är *nv* mer än rikligt.

För hel dag är *nv* i medeltal 38.3 och närmar sig alltså det för måttligt arbete beräknade, hvilket väl får anses vara fullt tillräckligt för sjuka icke-arbetande personer.

Priset stiger och faller i allmänhet med *nv*, men växlar än mera än detta, eller mellan 16.1 och 54.0 öre med ett medeltal af 36.3. Enär *p* och *nv* i regeln motsvara hvarandra, uppgår *b*, som förut sagts, i medeltal endast till 0.95. Såsom ett anmärkningsvärdt undantag härifrån må nämnas konvalescentportionen vid Sahlgrenska sjukhuset i Göteborg, med ett särdeles lågt *nv*, men ett mycket högt *p*, hvarigenom *b* här stiger till 1.43.

Vid flertalet af våra sjukhus behöfva spisordningarna omarbetas, utbytes därvid smör mot margarin, uppstår med oförminskadt *no* en afsevärd besparing, hvilken kan användas till kostens förbättring och beredande af större omväxling i utspisningen.

Fastställda spisordningar för *patienter å enskildt rum* förekomma ej alltid. Vid de mindre lasarettten är kosten stundom densamma som den för patienter å allmän sal föreskrifna, dock med en del förbättringar och tillägg. Af mig ha likväl här återgifvits icke mindre än 14 särskildt för dessa patienter fastställda spisordningar.

*Frukosten* är enligt dessa spisordningar i allmänhet riklig, med kallskuret, någon gång med lagad mat och vid ett par lasarett med två ägg dagligen. Kosten är däremot vid detta mål föga omväxlande.

Till *middagen* föreskrifves så godt som aldrig samma rätt mer än en gång under loppet af en vecka, och vid de större sjukhusen omfatta spisordningarna 14 dagar. Vid ett par lasarett förekomma stundom efterrätter.

Efter middagen föreskrifves ofta kaffe, te eller mjölk.

*Kvällsvarden* utgöres af gröt eller smörgås med kallskuret. För *hel dag* är lägsta priset 61.4 öre, det högsta 98.8 öre, lägsta näringsvärdet är 47.6, det högsta 68.7, de däremot svarande medeltalen äro 81.2 och 61.0. Endast för de två å *Tab. K* först anförda spisordningarna är *no* lägre än vid riklig utspisning, för de öfriga 12 är *no* vida därutöfver. Billigheten är i medeltal 1.33. Motsvarande tal för patienter af första klass vid rikets hospital är 1.34.

I utspisningen i dess helhet ingår frukosten i medeltal med 33 %, middagen med 40 % och kvällsvarden med 27 %.

Hvad *betjäningens utspisning* vidkommer, synes den alltmera tendera till att blifva lika den för patienter å enskildt rum föreskrifna. Där den högre och den lägre betjäningen hafva olika kost, närma sig de för den lägre betjäningen fastställda spisordningarna ganska mycket dem för patienter å allmän sal. Frukosten består vanligen af varm lagad mat, stundom af ett ägg, och den är såväl kraftig som riklig. Eftermiddagskaffe förekommer alltid.

Lägsta *no* är 52.3 och högsta 85.9 med i medeltal 68.3, hvaraf synes, att betjäningen får en utspisning, som är vida mer än riklig. Priset växlar mellan 59.8 öre och 116.8 öre, hvilket senare tal förekommer vid Sahlgrenska sjukhuset i Göteborg, och hvilket synes mig vara oskäligt högt. Billigheten är i medeltal 1.25, under det att den för sjuk- och ekonomibetjäningen vid rikets hospital endast uppgår till 0.94.

I utspisningen ingår frukosten i medeltal med 41 %, middagen med 39 % och kvällsvarden med 20 %.

Efter det jag i detta arbete redogjort för nu gällande spisordningar vid våra hospital och asyler, meddelade jag äfven ett af mig utarbetadt *Nytt förslag till gemensam spisordning för rikets hospital och asyler* samt framhöll då tillika de skäl jag ansåg tala för att en och samma spisordning blefve gällande vid dessa till läget så vidt skilda sjukvårdsanstalter.

De af mig härför anförda skälen kunna däremot icke i allmänhet tillämpas, då fråga är om utspisningen vid våra *lasarett* och *sjukhus*, där lokala förhållanden böra få göra sig gällande. Jag har därför ej heller ansett mig behöfva utarbета och här meddela något förslag till en ny för dem gemensam spisordning. Vid de lasarett och sjukhus, där utspisningen behöfver förändras, torde detta utan svårighet låta sig göra af vederbörande läkare och sysslomän efter och med ledning af de många olika här meddelade spisordningarna.

## VII. Utspisningen vid några försörjnings- och arbetsinrättningar.

Sedan jag nu redogjort för af mig beräknade spisordningar vid lasarett och sjukhus, öfvergår jag till våra försörjnings- och arbetsinrättningar. Därvid kommer jag endast att kunna uppmärksamma de största af dessa anstalter, emedan vid de mindre mathållningen sällan är ordnad genom fastställda spisordningar.

Vid behandlingen af dessa spisordningar gälla om möjligt i ännu högre grad alla de anmärkningar och alla de svårigheter, hvilka i inledningen till kap. VI sid. 131 framhållits, och i stället för att ånyo upprepa, hvad jag där sagt, hänvisar jag till denna inledning.

Jag anför därför endast här de nu gällande af mig beräknade spisordningarna i bokstafsordning och öfvergår därefter till ett af mig utarbetadt *förslag till ny spisordning för försörjnings- och arbetsinrättningar*.

### Eksjö stads arbets- och fattighus.

*Försörjningsportion, Spisordning 83 a och b. Tab. B och M 11.*

*Arbetsportion (medeltal), Spisordning 83 a och b. Tab. B och M 16.*

*Straffportion (medeltal), Spisordning 83 a och b. Tab. B och M 2.*

Medelpriset för samtliga portioner har under åren 1896—1900 uppgått till 30 öre.

### Göteborg, Fattigvårdsanstalten Gibraltar.

*Försörjningsportion, Spisordning 84 a och b. Tab. B och M. 6.*

*Arbetsportion (medeltal), Spisordning 84 a och b. Tab. B och M 14.*

*Sjukportion, Spisordning 85 a och b. Tab. B och M 4.*

Denna anstalt är synnerligen stor, och de afdelningar, som närmast äro att hänföra till i detta kapitel omnämnda inrättningar, äro försörjnings-, arbets-, sjuk- och sinnessjukafdelningarna. An-

talet där intagna personer utgjorde, hvilket anföres för att gifva ett exempel på anstaltens betydelse, 1900 1 aug. 231 försörjningshjon, 253 arbetshjon, 250 sjuka och 211 sinnessjuka, eller tillhopa 945, och hela antalet inskrifna — betjäningen ej medräknad — var samma dag 1,070.

Portionspriset utgjorde enligt årsberättelsen för 1899 för försörjnings- och arbetshjon 26 öre, för sjuka och sinnessjuka 29 öre. Enligt uppgift skulle dock priset för försörjningsportionen endast uppgå till 22 öre, under det att arbetsportionens pris skulle vara 26 öre.

### Hernösands stads arbets- och fattighus.

*Försörjningsportion, Spisordning 86 a och b. Tab. B och M 24.*

### Karlshamns arbetsinrättning.

*Friskportion, Spisordning 87 a och b. Tab. B och M 7.*

Medelpriset för dag och portion utgjorde 1899 30 öre.

### Lunds fattighus.

*Försörjningsportion, Spisordning 88 a och b. Tab. B och M 19.*

Medelpriset för dag och försörjningsportion var 1900 för frukost 9 öre, middag 14 <sup>6</sup>/<sub>7</sub> öre och kväll 5 öre, eller för hel dag 28 <sup>6</sup>/<sub>7</sub> öre.

För sjukportionen var motsvarande pris för frukost 14 öre, middag 14 öre och kväll 4 öre, eller för hel dag 32 öre.

### Malmö fattigvårds- och arbetsinrättning.

*Friskportion, Spisordning 89 a och b. Tab. B och M 17.*

*Sjukportion, Spisordning 90 a och b. Tab. B och M. 12.*

Medelpriset uppgick	1896	1897	1898	1899	1900*
för friskportionen till:	25.4 öre	23.3 öre	25.0 öre	25.2 öre	27.1 öre
för sjukportionen till:	30.1 »	30.1 »	30.7 »	31.3 »	31.6 »

eller i medeltal för friskportionen 25.2 öre och för sjukportionen 30.8 öre.

\* Första halfåret.



**Norrköpings arbetsinrättning.**

*Friskportion, Spisordning 91 a och b. Tab. B och M 10.*

**Piteå arbets- och fattighus.**

*Försörjningsportion, Spisordning 92 a och b. Tab. B och M 15.*

Utom denna försörjningsportion, hvilken utspisas till de å själfva fattighuset intagna hjonen, finnes en s. k. *afhämtningsportion* för i egna hem i staden boende understödstagare, hvilka äro vida talrikare. I afhämtningsportionen ingår ej kaffe och socker, men i öfrigt är den lika försörjningsportionen.

Medelkostnaden för person per dag är 31 öre.

**Stockholms stads allmänna försörjningsinrättning.**

*Försörjningsportion, Spisordning 93 a och b. Tab. B och M 8.*

*Arbetsportion, Spisordning 94 a och b. Tab. B och M 20.*

*Utomhusportion, Spisordning 95 a och b. Tab. B och M 1.*

Under år 1900 har högsta antalet å inrättningen samtidigt intagna hjon uppgått till 1,833, och medeltalet har varit 1,598. Inom afdelningarna för kropps- och sinnessjuka har medeltalet patienter uppgått till 482. Medelpriset under samma år för försörjningsportionen utgjorde 27.4 öre och för arbetsportionen 32.8 öre.

Vid sjukvårdsafdelningarna tillämpas de för Sabbatsbergs sjukhus fastställda spisordningarna, hvarvid hufvudsakligen den s. k. B-portionen föreskrifves.\* Medelpriset för samtliga inom sjukvårdsafdelningen utspisade portioner uppgick 1900 till 44.8 öre. *Betjäningens* kost är enligt uppgift lika den för patienter å enskildt rum å Sabbatsbergs sjukhus föreskrifna.\*\*

**Upsala försörjningsinrättning.**

*Försörjningsportion, Spisordning 96 a och b. Tab. B och M 5.*

*Arbetsportion, Spisordning 97 a och b. Tab. B och M. 18.*

Enligt uppgift var 1899 medelpriset för försörjningsportionen 25.8 öre och för arbetsportionen 32.0 öre.

\* Se spisordning 59 a och b.

\*\* Se spisordning 60 a och b.

### Vadstena stads fattigvård.

*Försörjningsportion, Spisordning 98 a och b. Tab. B och M 9.*  
Anstalten har egen mathållning, och priset per dag för portion beräknas till 29—30 öre.

### Venersborgs fattiggård.

*Försörjningsportion, Spisordning 99 a och b. Tab. B och M 3.*  
*Arbetsportion, Spisordning 100 a och b. Tab. B och M 23.*  
Medelpriset för dag per portion har under de senaste fem åren utgjort 25.3 öre.

### Vesterås fattiggård.

*Försörjningsportion, Spisordning 101 a och b. Tab. B och M 13.*

### Ystads fattigvårdsanstalt.

*Manlig arbetsportion, Spisordning 102 a och b. Tab. B och M 22.*

### Östersunds fattiggård.

*Friskportion, Spisordning 103 a och b. Tab. B och M. 21.*

---

Utspisningen vid våra *försörjnings- och arbetsinrättningar* tyckes mig vara förtjänt af en vida större uppmärksamhet än den, som hittills ägnats däråt. Kostnaden för utspisningen synes af lätt förklarliga skäl hafva varit det hufvudsakliga, ja, det enda bestämmande, och därom är föga att säga, försåvidt maten är tillräcklig och ej alltför enformig.

Till ledning för bedömandet af olika spisordningars lämplighet har jag å *Tab. M* sammanfört medeltalen för de 24 af mig här återgifna spisordningarna vid försörjnings- och arbetsinrättningar.

Af där anförda portioner betecknas flertalet, d. v. s. 14, såsom frisk- eller försörjningsportioner, hvilka båda benämningar synas mig angifva samma slags utspisning och användas såsom motsats dels till sjuk-, dels till arbetsportioner. Åt sjukportionerna, såsom vid fattighusen varande af ringa betydelse, ägnas i det följande ingen särskild uppmärksamhet, men väl åt arbetsportionerna, här 6 till antalet, och åt ofvan nämnda frisk- eller försörjningsportioner.

För att erhålla medeltalen ej mindre för de 14 frisk- eller försörjningsportionerna, än för de 6 arbetsportionerna, har jag anställt särskilda beräkningar, hvilkas resultat här anföras.

*Försörjnings- och friskportionerna*, sådana de å *Tab. M* äro angifna, innehålla i medeltal för:

Morgon . . . . .	35 a, 17 f, 150 k	med 9.1 p, 11.7 nv och 0.78 b
Middag . . . . .	57 a, 27 f, 191 k	» 14.2 p, 17.8 nv » 0.80 b
Afton . . . . .	26 a, 6 f, 98 k	» 4.5 p, 7.1 nv » 0.63 b
Hel dag . . . . .	118 a, 50 f, 439 k	» 27.8 p, 36.6 nv » 0.76 b

*Arbetsportionerna*, sådana de likaledes å *Tab. M* äro angifna, innehålla i medeltal för:

Morgon . . . . .	45 a, 21 f, 175 k	med 10.1 p, 14.4 nv och 0.70 b
Middag . . . . .	66 a, 33 f, 219 k	» 16.1 p, 20.9 nv » 0.77 b
Afton . . . . .	25 a, 6 f, 95 k	» 4.4 p, 6.8 nv » 0.65 b
Hel dag . . . . .	136 a, 60 f, 489 k	» 30.6 p, 42.1 nv » 0.73 b

Å sid. 79 har jag, på där anförda skäl, angifvit såsom behöfligt för person och hel dag:

Vid intet arbete . . . . .	85 a, 30 f, 300 k	med 24.8 nv
Vid ringa arbete . . . . .	100 a, 40 f, 450 k	» 32.0 nv
Vid måttligt arbete . . . . .	120 a, 60 f, 500 k	» 40.0 nv
Vid ansträngdt arbete . . . . .	150 a, 100 f, 525 k	» 53.0 nv

Betänker man, att flertalet fattighushjon äro ålderstigna och oförmögna till arbete samt därför behöfva mindre närande kost än den, som i allmänhet erfordras för fullvuxen person, och att arbetande hjon erhålla ökad utspisning, så bör medeltalet för den kost, hvilken föreskrifves vid ofvan anförda 14 anstalter, erkännas vara *fullt tillräcklig*. Afsevärda olikheter förekomma dock vid de olika fattighusen, såsom af *Tab. M* bäst synes.

Själffva kosten är vid många af dessa inrättningar bedräfligt enformig, hvarpå som exempel må anföras, att vid Göteborgs fattig-

vårdsanstalt Gibraltar föreskrifves salt sill till frukost 7 dagar och till middag 3 dagar samt korngrynsgröt 5 aftnar i veckan. Likaledes kan nämnas, att vid Malmö fattigvårds- och arbetsinrättning som sjukportion utspisas mjölk, smör och bröd till beskaffenhet och mängd enahanda såväl morgon som middag året om dag efter dag.

Att bereda större omväxling i utspisningen är onekligen ett viktigt önskningsmål. Detta låter sig äfven göra, utan att kostnaden därigenom behöfver ökas, och i följd däraf har jag utarbetat här återgifna:

## Förslag till ny spisordning vid försörjnings- och arbetsinrättningar.

### Försörjningsportion.

*Spisordning 104 a och b. Tab. B och M 26.*

#### Frukost.

Söndag och Torsdag: Ost och margarin;  
 Måndag och Fredag: Salt strömming och margarin;  
 Tisdag och Lördag: Stekt fläsk;  
 Onsdag: Salt sill och margarin.  
 Härtill alla dagar mjukt, groft rågbröd och välling.

#### Middag.

Söndag: Kokt kött och fläsk, potatis och risgrynsvälling;  
 Måndag: Ärtor och fläsk;  
 Tisdag: Salt strömming, potatis och köttsoffa;  
 Onsdag: Korfkaka och ölsupa;  
 Torsdag: Salt sill, potatis och hafregrynsvälling;  
 Fredag: Lungmos och bensoppa;  
 Lördag: Stekt fläsk, gröna ärtor och korngrynsvälling.  
 Härtill alla dagar mjukt, groft rågbröd.

#### Kvällsvard.

Söndag, Tisdag och Fredag: Korngrynsgröt och mjölk;  
 Måndag och Torsdag: Rågmjölgröt och mjölk;  
 Onsdag och Lördag: Hafregrynsgröt och mjölk.

Till *frukosten* användes:

#### Söndag och Torsdag.

10 gr. margarin;  
 40 gr. ost, mager;  
 200 gr. rågbröd, mjukt, groft;  
 25 gr. hvetemjöl;  
 35 cl. mjölk, mager.

#### Måndag och Fredag.

10 gr. margarin;  
 60 gr. strömming, salt; \*  
 200 gr. rågbröd, mjukt, groft;  
 25 gr. hvetemjöl;  
 35 cl. mjölk, mager.

\* Det vid fläskets stekning erhållna flottet användes till den salta strömmingens stekning.

**Tisdag och Lördag.**

35 gr. sidfläsk;  
 25 gr. hvetemjöl;  
 200 gr. rågbröd, mjukt, groft;  
 35 cl. mjölk, mager.

**Onsdag.**

10 gr. margarin;  
 60 gr. sill, salt;  
 200 gr. rågbröd, mjukt, groft;  
 25 gr. hvetemjöl;  
 35 cl. mjölk, mager.

Till *middagen* användes:

**Söndag.**

150 gr. nötkött, färskt med ben;  
 25 gr. fläsk, salt;  
 8 cl. mjölk, mager;  
 8 gr. hvetemjöl;  
 40 cl. potatis;

30 gr. risgryn;  
 10 gr. hvetemjöl;  
 30 gr. mjölk, mager;  
 200 gr. rågbröd, mjukt, groft.

**Måndag.**

80 gr. sidfläsk;  
 120 gr. ärter, gula;  
 5 gr. hvetemjöl;  
 200 gr. rågbröd, mjukt, groft.

**Tisdag.**

180 gr. strömming, salt;  
 8 cl. mjölk, mager;  
 10 gr. margarin;  
 8 gr. hvetemjöl;  
 40 cl. potatis;  
 40 gr. morötter;  
 20 gr. grönsaker;  
 7 cl. potatis;  
 200 gr. rågbröd, mjukt, groft;  
 Spad från söndagen.

**Onsdag.**

100 gr. oxlefver;  
 10 gr. ister, skiradt;  
 15 cl. mjölk, mager;  
 10 gr. margarin;  
 8 gr. hvetemjöl;  
 40 gr. korngryn;  
 10 gr. sirap, brun;  
 30 gr. hvetemjöl;  
 30 cl. mjölk, mager;  
 15 cl. dricka;  
 15 gr. sirap, brun;  
 200 gr. rågbröd, mjukt, groft;

**Torsdag.**

150 gr. sill, salt;  
 8 cl. mjölk, mager;  
 10 gr. margarin;  
 8 gr. hvetemjöl;  
 40 cl. potatis;  
 30 gr. hafregryn;  
 10 gr. hvetemjöl;  
 30 cl. mjölk, mager;  
 5 gr. sirap, brun;  
 200 gr. rågbröd, mjukt, groft.

**Fredag.**

150 gr. hjärtslag;  
30 gr. ister, skiradt;  
8 gr. hvetemjöl;  
40 gr. korngryn;

40 gr. morötter;  
40 gr. kålrötter;  
20 gr. grönsaker;  
200 gr. rågbröd, mjukt, groft.  
Benbuljong, kokt på veckans köttben.

**Lördag.**

80 gr. fläsk, salt;  
100 gr. ärter, gröna;  
4 gr. hvetemjöl;  
5 gr. sirap, brun:

30 gr. korngryn;  
10 gr. hvetemjöl;  
30 cl. mjölk, mager;  
200 gr. rågbröd, mjukt, groft.

Till *kvällsvarden* användes:

**Söndag, Tisdag och Fredag.**

110 gr. korngryn;  
5 gr. hvetemjöl;  
35 cl. mjölk, mager.

**Måndag och Torsdag.**

110 gr. rågmjöl, sammalet;  
35 cl. mjölk, mager.

**Onsdag och Lördag.**

110 gr. hafregryn;  
5 gr. hvetemjöl;  
35 cl. mjölk, mager.

**Arbetsportion.**

*Spisordning 104 a och b (medeltal). Tab. B och M 27 och 28.*

**Frukost.**

Alla dagar lika försörjningsportionen.

**Middag.**

Alla dagar lika försörjningsportionen med tillägg af

**Aftonvard för manligt** hjon bestående af:

15 gr. margarin;  
150 gr rågbröd, mjukt, groft.

**Aftonvard för kvinnligt** hjon bestående af:

3 cl. mjölk, fet;  
60 gr. franska bröd;  
10 gr. bitsocker;  
5 gr. kaffe, obrändt, ordinärt;  
10 gr. kaffe, kneipp- eller malt.

**Kvällsvard.**

Alla dagar lika försörjningsportionen.

Jämföres nu denna *försörjningsportion* med spisordningarna för förut nämnda 14 olika fattighus, så synes, att kosten enligt mitt förslag för *morgonen* är vida mer omväxlande, samt att densamma, jämförd med medeltalen för dessa spisordningar, innehåller något mera *a* och *f* med ökad *nv*, utan att priset därigenom stegrats. Till *middagen* är utspisningen enligt mitt förslag ovanligt omväxlande med olika förrätter och soppor för hvarje dag. Medeltalen för middagen utvisa en icke obetydligt ökad fettmängd och ökad *nv* och detta till oförändradt pris. Om *aftonen* afviker maten icke väsentligt från hvad nu är allmänt brukligt. För *hel dag* har i den af mig föreslagna spisordningen fettet ökats till 63 gr. från det förutvarande medeltalet 51 gr. Äfven *nv* har stigit med 2.4, ehuru priset i mitt förslag fortfarande är 27.8 öre, eller detsamma som förut anförda medeltal.

Enär försörjningsportionen är fullt tillräcklig äfven vid lindrigt arbete, är en särskild *arbetsportion* strängt taget obehöfelig, men då å andra sidan arbete äfven vid fattighusen bör uppmuntras, så synes mig en särskild arbetsportion likväl böra användas, och denna lämpligen göras olika för män och kvinnor.

Utöfver den kost, som alla hjon erhålla, har jag alltså föreslagit för *arbetande män* en aftonvard, bestående af 150 gr. mjukt, groft rågröd och 15 gr. god margarin, och för *arbetande kvinnor* en efter deras smak och vanor lämpad förbättring i kosten, nämligen kaffe med bröd, bestående af 3 cl. fet mjölk, 60 gr. franska bröd, 10 gr. bitsocker, 5 gr. obrändt, ordinärt kaffe och 10 gr. kneipp- eller maltkaffe.

Enligt detta förslag erhåller en arbetande man således dagligen ett tillskott af i gr. 13 *a*, 16 *f* och 71 *k* för ett pris af 4.4 öre, under det att för en arbetande kvinna tillskottet endast uppgår till i gr. 8 *a*, 3 *f*, och 46 *k* för ett pris af 4.2 öre. En sammanställning af förut anförda medeltal för de 6 arbetsportionerna (här nedan anförda under A), för arbetande män enligt mitt förslag (här betecknade med M) samt de för arbetande kvinnor äfvenledes efter mitt förslag (här betecknade med K) gifver för hel dag följande resultat:

A. . .	136 <i>a</i> ,	60 <i>f</i> ,	489 <i>k</i>	med	30.6 <i>p</i> ,	42.1 <i>nv</i>	och	0.73 <i>b</i>
M. . .	133 <i>a</i> ,	79 <i>f</i> ,	478 <i>k</i>	»	32.2 <i>p</i> ,	45.3 <i>nv</i>	»	0.71 <i>b</i>
K. . .	128 <i>a</i> ,	66 <i>f</i> ,	453 <i>k</i>	»	32.0 <i>p</i> ,	41.5 <i>nv</i>	»	0.77 <i>b</i>

Att fettet i arbetsportionen för män ökats med 19 gr., eller nära 33 % utöfver det nuvarande medeltalet, synes mig lämpligt,

då den arbetande behöfver mera fett än den icke-arbetande, och kosten äfven härigenom blifver mera omtyckt.

Den ökade utgiften af 1.6 resp. 1.4 öre dagligen, som de af mig föreslagna arbetsportionerna betinga, är ej så betydlig, att densamma synes mig böra hindra förslagets antagande.



## VIII. Utspisningen vid barnhusinrättningarna i Göteborg och Stockholm.

### Göteborg, Fattigvårdsanstalten Gibraltar.

*Barn 1—7 år, Spisordning 105 a och b. Tab. B.*

*Ammor, Spisordning 106 a och b. Tab. B.*

Hänvisande till hvad om denna anstalt sid. 148 är sagdt, vill jag nu endast tillägga några upplysningar om barnafdelningen. Antalet inskrifna utgjorde 1 augusti 1900, eller den dag, hvilken förut som exempel anförts, 125, däraf 30 dibarn, 28 barn under 7 år, 41 barn öfver 7 år och 26 ammor. Utspisningskostnaden i medeltal per dag för alla dessa personer utgjorde 1899 28 öre, hvarvid dock enligt uppgift kosten för ammorna beräknats till 40 eller 41 öre.

### Stockholm, Allmänna barnhusinrättningen.

*Barn 1—6 år, Spisordning 107 a och b. Tab. B.*

*Barn 6—14 år, Spisordning 108 a och b. Tab. B.*

*Ammor, Spisordning 109 a och b. Tab. B.*

*Betjäning, Spisordning 110 a och b. Tab. B.*

Samtliga här tillämpade spisordningar äro utarbetade af mig, under medverkan af inrättningens öfverläkare, och hafva de efter vunnit erfarenhet därefter något modifierats.

Af direktionens öfver Allmänna barnhusinrättningen i Stockholm berättelse för år 1899 framgår, att antalet vid årets slut kvarvarande barn utgjorde 283 späda barn, 1,692 barn 1—6 år, 2,301 barn 6—14 år, eller tillhopa 4,276. Häraf har naturligtvis flertalet varit utackorderade, och endast en ringa del har vårdats inom själfva anstalten. Högsta antalet där på en gång intagna utgjorde samma år 225 späda barn, 88 barn 1—6 år, 41 barn 6—14 år, och lägsta antalet var respektive 140, 41 och 31. Medeltalet ammor utgjorde samma år 118.

Portionspriset per dag uppgick år 1900 i medeltal för barn 1—6 år till 26.6 öre, för barn 6—14 år till 41.4 öre, för ammorna till 61.7 öre och för betjäningen till 83.9 öre.

Jämföres nu den utspisning, som vid Gibraltar kommer barn mellan 1. och 7 år till godo, med den, som vid Stockholms barnhus föreskrifves för barn mellan 1 och 6 år, finner man enligt mina beräkningar vid den förstnämnda inrättningen för hel dag och i medeltal ett *nv* af 20.6 till ett *p* af 18.6 öre, under det att vid den sistnämnda motsvarande siffror äro 26.0 och 24.7, hvartill ytterligare kommer, att åldersgränsen i Göteborg är satt ett år senare. Utsträckes jämförelsen till ammorna, finner man enligt mina beräkningar för hel dag i medeltal för Gibraltar ett *nv* af 41.8 till ett *p* af 37.1 öre, och för Stockholms barnhus ett *nv* af 61.5 till ett *p* af 60.2 öre.

Den vid Gibraltors fattigvårdsafdelning påpekade enformigheten i utspisningen råder äfven vid barn- och am-afdelningarna, och den i sig själf enahanda och nästan otillräckliga kosten förefaller, jämförd med den särdeles omväxlande och rikliga utspisningen vid Stockholms barnhus, än mer otillfredsställande. En omarbetning af samtliga vid Gibraltar nu gällande spisordningar är därför synnerligen önskvärd och af behovvet påkallad.

*Betjäningens* utspisning vid Stockholms allmänna barnhus, torde närmast vara att jämföra med den kost, som föreskrifves för betjäningen vid våra lasarett och sjukhus. De af mig beräknade spisordningarna för lasarettbetjäningen utvisa för hel dag enligt *Tab. L* i medeltal ett *nv* af 68.3 till ett *p* af 85.0 öre, under det att motsvarande siffror vid Stockholms barnhus äro 73.7 och 83.6.

## IX. Utspisningen vid de centrala fångvårdsanstalterna.

»Af Kungl. Fångvårdsstyrelsen meddelade bestämmelser till iakttagande vid tillämpning af den för de centrala fångvårdsanstalterna för män den 15 december 1893 nådigst fastställda utspisningsstaten» hafva legat till grund för mina beräkningar.

Af den sålunda fastställda utspisningsstaten återfinnes den för:  
*Icke cellfänge och tvångsarbetsfänge vid Landskrona tvångsarbetsanstalt, Spisordning 111 a och b. Tab. B.*

*Cellfänge (medeltal), Spisordning 111 a och b. Tab. B.*

*Disciplinär cellfänge (medeltal), Spisordning 111 a och b. Tab. B.*

*Tvångsarbetsfänge (medeltal), Spisordning 111 a och b. Tab. B.*

Icke sällan jämföres utspisningen vid försörjnings- och arbetsinrättningar med den vid våra fångelser, och man hör ofta det påståendet, att fången får bättre kost än flertalet fattighjon. Huru härmed i verkligheten sig förhåller, torde framgå af följande jämförelse. För fattighjonen är enligt förut anförda beräkningar näringsvärdet i medeltal för försörjnings- och friskportionerna 36.6 och för arbetsportionerna 42.1. Motsvarande näringsvärde för disciplinärfångens kost är 32.0 och för cellfångens 35.7, alltså båda talen lägre än medeltalen för försörjningsportionerna. För icke cellfänge och för tvångsarbetsfänge vid tvångsarbetsanstalten i Landskrona uppgår näringsvärdet i medeltal till 40.8 och för tvångsarbetsfänge i allmänhet till 43.1, således föga afvikande från arbetsportionens medeltal. Häraf framgår, att någon nämnvärd skillnad icke förefinnes mellan näringsvärdet i fångarnes och fattighjonens kost, sådan denna senare är vid de större inrättningarna.

## X. Utspisningen inom armén m. m.

### Normalportionsstat å kokföda för armén.

*Spisordning 112 a och b. Tab. B.*

Enligt nådigt bref den 1 innevarande juni har Kongl. Maj:t funnit godt fastställa efterföljande normalportionsstat å kokföda att från och med den 1 juni 1900 vid alla öfningar och kommenderingar under fredstid lända till efter rättelse för den garnisonerade och den icke garnisonerade armén samt beväringssmannskapet, samt därjämte, med afseende å samma stats tillämpning, behagat i nåder förordna, att upphandling af de i staten ingående födoämnen skall ske artikelvis;

att vederbörande regementsförvaltningar må äga att till ett pris icke öfverstigande det efter gjorda utbudanden fastställda värdet å de i normalportionsstaten ingående naturaartiklarna helt eller delvis utbyta dessa födoämnen mot sådana, som äro på samma gång närande och af trupperna förtäras, dock med villkor att staten innehåller i medeltal per dag 170 gram albuminater, hvaraf minst en tredjedel animala, 95 gram fett och 545 gram kolhydrater samt att om möjligt olika portionsstater upprättas för vinter- och sommartid, innehållande mera fett och mindre kolhydrater under vintertid än under sommartid;

att för en vecka eller sju dagar skola till utspisning för hvarje man användas minst ett kilogram kött, färskt eller salt, och minst ett halft kilogram salt fläsk; samt

att den besparing, som möjligen kan uppstå å det fastställda portionspriset må, enligt vederbörande truppförvaltningars bestämmande, mot särskild redovisning användas till stärkande af manskapets utspisning vid särdeles ansträngande tjänstgöring och vid högtider.

Hvilket Kongl. Arméförvaltningen å intendentsdepartementet skolat till samtliga vederbörandes kännedom och efter rättelse härigenom kungöra. Stockholm den 22 juni 1900.

RICHARD BERG.

M. STENDAHL.

*Robert Ström.*

### Normalportionsstat å kokföda

att från och med den 1 juni 1900 vid alla öfningar och kommanderingar under fredstid lända till efter rättelse för den garnisonerade och den icke garnisonerade armén samt beväringmanskapet.

För hvarje man beräknas dagligen:

650 gram groft, mjukt rågbröd eller däremot svarande 433 gram groft, torrt rågbröd;
170 » färskt oxkött;
75 » salt fläsk;
60 » salt sill;
20 » smör;
100 » gula ärter;
100 » korngryn;
0,7 liter potatis;
1 » skummad mjölk; och
5 öre.

Då för hvarje man dagligen föreskrifves ytterligare dessa 5 öre till förbättring af kosten, kan någon exakt beräkning af utspisningen i sin helhet ej här återgifvas.

### Stockholm, Allmänna garnisonssjukhuset.

*Helportion, Spisordning 113 a och b. Tab. B.*

*Halfportion (medeltal), Spisordning 113 a och b. Tab. B.*

För bedömandet af dessa spisordningar ber jag att få hänvisa till dels hvad jag sid. 143 sagt om utspisningen i allmänhet vid våra lasarett och sjukhus och dels de *Tabeller I, K och L*, där medeltalen för samtliga af mig förut återgifna spisordningar för lasarett och sjukhus finnas sammanförda, hvarvid i första rummet *Tab. I* torde vara att beakta.

### Stockholms brandkår.

*Spisordning 114 a och b. Tab. B.*

Stockholms stads brandkår tillhör visserligen icke armén, men då på manskapet såväl inom armén som inom brandkåren synes

mig kunna ställas i det närmaste enahanda fordringar, har jag här sammanfört dem.

Jämföras medeltalen för hel dag, Spisordning 114 b med de tal, sid. 79, hvilka angifvits såsom behöfliga »vid ansträngdt arbete, riklig föda», finner man, att vid Stockholms brandkår utspisningen är än rikligare, men då å andra sidan manskapet här utgöres af unga män, af hvilka alltid kräfväs starka kroppsöfningar och, då behofvet det påkallar, oerhörda ansträngningar, synes mig härom endast godt att säga. Däremot tyckes kosten ganska enformig, och bör den utan stegring af priset eller minskning af näringsvärdet kunna göras både mera omväxlande och välsmakande.

## XI. Utspisningen vid flottan.

**Svenska örlogsflottan**, det under tjänstgöring varande manskapet.

*Friska vid flottan under tjänstgöring i land:*

*Spisordning 115 a och b. Tab. B.*

*Friska å flottans fartyg: Spisordning 116 a och b. Tab. B.*

Ofvanstående två spisordningar synas mig närmast böra jämföras med normalportionsstaten å kokföda för armén. Medeltalen för hel dag å dessa båda spisordningar äro 164 *a*, 131 *f*, 584 *k*, 56.9 *p* och 62.4 *nv*, motsvarande medeltal för normalportionsstaten för armén äro 173 *a*, 102 *f*, 573 *k*, 46.3 *p*, och 57.8 *nv.*, läggas härtill ytterligare 5 öre i kostförbättring, och höjes näringsvärdet med motsvarande 5 öre, blir här *p* 51.3 öre och *nv* 62.8, hvaraf framgår, att den föreskrifna normalportionsstaten för armén är i proportion billigare. Härvid har naturligtvis ej inberäknats den prisstegring, som inträffar, då vid expeditioner den föreskrifna provianten inköpes såsom konserver.

**Svenska örlogsflottan**, det sjukrapporterade manskapet.

*Sjuka å flottans sjukhus:*

*Helportion, Spisordning 117 a och b. Tab. B.*

*Halfportion (medeltal), Spisordning 117 a och b. Tab. B.*

*Konvalescentportion, Spisordning 118 a och b. Tab. B.*

*Sjuka å flottans fartyg:*

*Ordinarieportion, Spisordning 119 a och b. Tab. B.*

Äfven för bedömandet af dessa spisordningar får jag hänvisa dels till hvad jag sid. 143 anført om utspisningen i allmänhet vid våra lasarett och sjukhus, dels till *Tab. I* och dels slutligen till spisordning 113 (Allmänna garnisonssjukhuset).

Själfskrifvet bör utspisningen vid flottans sjukhus jämföras med den vid Allmänna garnisonssjukhuset, och någon väsentlig skillnad i kosten förefinnes ej heller. Priset å hel- och halfportion är vid flottans sjukhus drygt 4 öre högre än för motsvarande portioner vid Allmänna garnisonssjukhuset, under det att *nv* endast ökats med 2.8 å hvardera portionen. Hvad konvalescentportionen vid flottans sjukhus vidkommer, synes den mig synnerligen enformig.

Spisordningen för sjuka å flottans fartyg kan af lätt insedda skäl icke förete någon större omväxling, och den förefaller mig i

detta afseende vara jämställd med den för friska å flottans fartyg. En i sig själf obetydlig anmärkning torde kanske böra framställas. Till frukost föreskrifves alla dagar skorpebröd, därtill 4 dagar ett ägg och chokolad, kokt på mjölk, samt 3 dagar endast vattvälling. Det tyckes, som hade det varit lämpligare att till vällingen föreskrifva den feta mjölken och att i stället koka chokoladen med enbart vatten. Jämföras medeltalen för hel dag å denna spisordning med motsvarande medeltal för sjuka å flottans sjukhus, finner man ett lågt *nv* till ett relativt högt *p*, hvarigenom siffran för *b* blifver 1.34, hvilket tal endast öfverskrides af det för konvalescentportionen vid Sahlgrenska sjukhuset i Göteborg och af de för patienter å enskildt rum vid fyra lasarett.

**Svenska handelsflottan**, Spisordning för besättningen å svenska handelsfartyg af 27 maj 1896.

*Spisordning 120 a och b. Tab. B.*

Den här föreskrifna kosten kan, i betraktande af att provianten ofta måste på en gång intagas för flera månader, icke anses enformig och är därtill synnerligen riklig. Jämföres denna spisordning med den för Stockholms stads brandkår gällande, finner man i medeltal för hel dag för den förra 199 gr. *a*, 177 gr. *f*, 621 gr. *k* till ett *p* af 65.6 öre med ett *nv* af 77.6, hvarvid *b* blifver 0.85, under det att för den senare motsvarande tal äro resp. 169, 151, 501, 67.8, 65.6 och 1.03.

Enligt § 9 af ofvan anförda förordning skall dock hvad af kosten förblir oförbrukadt tillhöra rederiet. Den vid första påseendet öfverflödig förefallande utspisningen bör likväl ej så betraktas, då myckenheten af de föreskrifna födoämnena egentligen endast afser att vara ett försiktighetsmått, för den händelse fartygets resa skulle blifva förlängd.



## XII. Extraportioner.

Vid nästan alla våra sjukvårdsinrättningar plägar, jämte de fastställda ordinarie spisordningarna, äfven förekomma en förteckning öfver s. k. *extraportioner*, hvilka vid förefallande behof af läkaren bruka föreskrifvas.

Då det bör vara af intresse för läkaren att känna såväl myckenheten af de i dessa portioner ingående näringsämnenas som deras pris,\* näringsvärde och billighet, återgifver jag här mina beräkningar öfver de viktigaste extraportionerna.

Dessa beräkningar kunna af ännu ett skäl vara af intresse. De gifva läsaren en föreställning om huru jag gått till väga vid mina uträkningar af samtliga här återgifna spisordningar, d. v. s. huru jag efter *Tab. A* uträknat såväl mängden af *a, f* och *k* för alla i del *a* af spisordningarna upptagna matvaror som dess pris, därefter för hvart och ett mål summerat alla dessa tal, sammanfört dem i del *b* och slutligen å de erhållna summorna beräknat näringsvärdet och billigheten.

### Extraportioner.

			<i>a</i>	<i>f</i>	<i>k</i>	<i>p</i>	<i>nv</i>	<i>b</i>
N:o 1.	<i>Bordsmör 15 gr.</i>							
Tab. A 81.	Bordsmör . . . . . 15 gr.		0.1	12.8	—	2.82		
			—	13	—	2.8	2.6	1.08
N:o 2.	<i>Smörgås utan pålägg.</i>							
Tab. A 114a.	Franska bröd . . . . . 60 gr.		5.5	0.7	33	1.92		
81.	Bordsmör . . . . . 15 gr.		0.1	12.8	—	2.82		
			6	14	33	4.7	4.4	1.07
N:o 3.	<i>Smörgås med salt kött.</i>							
	Franskt bröd med smör, se ofvan . . . . .		5.6	13.5	33	4.74		
Tab. A 38.	Nötkött, salt, kokt, kallskuret . . . . . 15 gr.		6.0	3.8	—	3.75		
			12	17	33	8.5	5.9	1.44

\* Vid de inrättningar, där entreprenadsystemat tillämpas, torde de af mig enligt *Tab. A* beräknade priserna särskildt böra jämföras med de priser entreprenören betingat sig för motsvarande portioner.

			<i>a</i>	<i>f</i>	<i>k</i>	<i>p</i>	<i>nv</i>	<i>b</i>
N:o 4.	<i>Smörgås med kalfstek.</i>							
	Franskt bröd med smör, se							
	ofvan . . . . .		5.6	13.5	33	4.74		
Tab. A 39a.	Kalfstek, kallskuren . . . . . 15 gr.		5.3	3.3	—	4.50		
			11	17	33	9.2	5.7	1.61
N:o 5.	<i>Smörgås med ansjovis.</i>							
	Franskt bröd med smör, se							
	ofvan . . . . .		5.6	13.5	33	4.74		
Tab. A 72a.	Ansjovis, god i burk (3 st.) 30 gr.		3.8	4.4	—	2.25		
			9	18	33	7.0	5.6	1.25
N:o 6.	<i>Löskokt ägg.</i>							
Tab. A 89.	Ägg, 1 st. . . . . 55 gr.		6.0	5.0	—	6.50		
			6	5	—	6.5	1.9	3.41
N:o 7.	<i>Kokt, salt kött, kallskuret, cirka</i>							
	55 gr.							
Tab. A 35.	Innanlår, salt, kokt . . . . . 100 gr.		21.5	13.0	—	12.50		
			22	13	—	12.5	5.9	2.12
N:o 8.	<i>Kokt, salt tunga, kallskuren,</i>							
	cirka 60 gr.							
Tab. A 36.	Tunga, salt, okokt . . . . . 80 gr.		14.2	15.0	—	12.00		
			14	15	—	12.0	5.1	2.35
N:o 9.	<i>Kokt, salt skinka, kallskuren,</i>							
	cirka 50 gr.							
Tab. A 46.	Skinka, salt, okokt . . . . . 75 gr.		15.0	24.0	—	7.13		
			15	24	—	7.1	7.1	1.00
N:o 10.	<i>Pressylta, kallskuren, 50 gr.</i>							
Tab. A 49.	Pressylta, kokt . . . . . 50 gr.		9.0	22.0	—	6.25		
			9	22	—	6.3	5.8	1.09
N:o 11.	<i>Ättiksill, cirka 60 gr.</i>							
Tab. A 67.	Sill, salt . . . . . 85 gr.		10.2	10.2	—	1.87		
134.	Socket, gult . . . . . 6 gr.		—	—	6	0.32		
			10	10	6	2.2	3.6	0.61
	(2 gr. rödlök, 1 gr. svartpeppar, 1 cl. ättika.)							
N:o 12.	<i>Ansjovis i burk.</i>							
Tab. A 72.	Ansjovis, i burk (5 st.) . . . . . 50 gr.		6.3	7.3	—	3.75		
			6	7.3	—	3.8	2.3	1.65
N:o 13.	<i>Ansjovis i fjärding.</i>							
Tab. A 72b.	Ansjovis i fjärding . . . . . 50 gr.		6.3	7.3	—	1.75		
			6	7	—	1.8	2.3	0.78
N:o 14.	<i>Ansjovis, skinn och benfri,</i>							
	$\frac{1}{10}$ låda.							
Tab. A 73a.	Ansjovis, skinn- och benfri 14 gr.		2.6	2.6	—	3.50		
			3	3	—	3.5	1.1	3.18

			<i>a</i>	<i>f</i>	<i>k</i>	<i>p</i>	<i>nv</i>	<i>b</i>
N:o 15.	<i>Biffstek</i> , cirka 115 gr.							
Tab. A 10.	Biff, benfri . . . . .	180 gr.	36.0	19.8	—	19.98		
82.	Matsmör . . . . .	10 gr.	0.1	8.5	—	1.72		
			36	28	—	21.7	11.0	1.97
N:o 16.	<i>Gödkalfstek</i> , cirka 110 gr.							
Tab. A 16.	Gödkalfstek . . . . .	200 gr.	31.0	30.0	—	20.00		
82.	Matsmör . . . . .	10 gr.	0.1	8.5	—	1.72		
96.	Hvetemjöl . . . . .	5 gr.	0.6	0.1	4	0.12		
			32	39	4	21.8	12.7	1.72
N:o 17.	<i>Köttbullar.</i>							
Tab. A 2.	Nötkött, färskt, benfritt . .	120 gr.	24.0	14.2	—	12.00		
43.	Sidfläsk . . . . .	30 gr.	2.4	15.6	—	2.85		
75.	Mjök, mager . . . . .	5 cl.	1.8	0.4	3	0.28		
109.	Skorpor, billiga . . . . .	25 gr.	2.9	0.8	18	1.25		
			31	31	21	16.4	11.3	1.45
N:o 18.	<i>Bräckt, rökt skinka.</i>							
Tab. A 47.	Skinka, salt, rökt . . . . .	100 gr.	21.0	34.0	—	11.50		
			21	34	—	11.5	10.0	1.15
N:o 19.	<i>Bräckt korf.</i>							
Tab. A 54.	Bräckkorf . . . . .	100 gr.	22.0	16.0	—	6.00		
82.	Matsmör . . . . .	5 gr.	—	4.3	—	0.86		
			22	20	—	6.9	7.3	0.95
N:o 20.	<i>Stekt, färsk strömming,</i> cirka 12 st.							
Tab. A 59.	Strömming, färsk . . . . .	300 gr.	40.5	12.0	—	9.00		
82.	Matsmör . . . . .	25 gr.	0.2	21.3	—	4.30		
109.	Skorpor, billiga . . . . .	5 gr.	0.6	0.2	4	0.25		
			41	34	4	13.6	13.0	1.05
N:o 21.	<i>Kokt, färsk fisk.</i>							
Tab. A 64.	Fisk, färsk (aborre, torsk, gädda) . . . . .	300 gr.	33.9	0.6	—	19.50		
82.	Matsmör . . . . .	25 gr.	0.2	21.3	—	4.30		
			34	22	—	23.8	9.5	2.51
N:o 22.	<i>Spicken sill.</i>							
Tab. A 67.	Sill, salt . . . . .	150 gr.	18.0	18.0	—	3.30		
			18	18	—	3.3	6.3	0.52
N:o 23.	<i>Stekt, salt sill.</i>							
Tab. A 67.	Sill, salt . . . . .	150 gr.	18.0	18.0	—	3.30		
82.	Matsmör . . . . .	15 gr.	0.1	12.8	—	2.58		
109.	Skorpor, billiga . . . . .	5 gr.	0.6	0.2	4	0.25		
			19	31	4	6.1	9.1	0.67
N:o 24.	<i>Salt sidlax.</i>							
Tab. A 69.	Lax, salt . . . . .	100 gr.	20.0	10.0	—	19.00		
			20	10	—	19.0	5.0	3.80

			<i>a</i>	<i>f</i>	<i>k</i>	<i>p</i>	<i>nv</i>	<i>b</i>
N:o 25.	<i>Kokt, råskalad potatis, cirka 25 cl.</i>							
Tab. A 117.	Potatis, oskalad, rå . . . . .	38 cl.	4.9	0.4	52	1.60		
			5	—	52	1.6	1.8	0.89
N:o 26.	<i>Stekt potatis.</i>							
Tab. A 117.	Potatis, oskalad, rå . . . . .	25 cl.	3.3	0.3	34	1.05		
	82. Matsmör . . . . .	10 gr.	0.1	8.5	—	1.72		
			3	9	34	2.8	2.9	0.97
N:o 27.	<i>Stufvad potatis, potatismos.</i>							
Tab. A 117.	Potatis, oskalad, rå . . . . .	25 cl.	3.3	0.3	34	1.05		
	75. Mjöl, mager . . . . .	10 cl.	3.5	0.7	5	0.55		
	82. Matsmör . . . . .	10 gr.	0.1	8.5	—	1.72		
	96. Hvetemjöl . . . . .	5 gr.	0.6	0.1	4	0.12		
			8	10	43	3.4	4.1	0.83
N:o 28.	<i>Bruna bönor.</i>							
Tab. A 95.	Bönor, bruna . . . . .	50 gr.	12.0	1.0	28	1.70		
	96. Hvetemjöl . . . . .	5 gr.	0.6	0.1	4	0.12		
	135. Sirap, brun . . . . .	15 gr.	0.2	—	11	0.45		
	(Ättika.)		13	1	43	2.3	3.0	0.77
N:o 29.	<i>Stufvade morötter.</i>							
Tab. A 119.	Morötter . . . . .	25 cl.	1.8	0.3	13	1.50		
	82. Matsmör . . . . .	5 gr.	—	4.3	—	0.86		
	96. Hvetemjöl . . . . .	5 gr.	0.6	0.1	4	0.12		
			2	5	17	2.5	1.6	1.56
N:o 30.	<i>Stufvade makaroni.</i>							
Tab. A 108.	Makaroni . . . . .	20 gr.	2.2	0.3	15	1.16		
	75. Mjöl, mager . . . . .	20 cl.	7.0	1.4	10	1.10		
	82. Matsmör . . . . .	5 gr.	—	4.3	—	0.86		
	84. Ost, helfet . . . . .	3 gr.	0.7	0.8	—	0.33		
			10	7	25	3.5	3.4	1.03
N:o 31.	<i>Buljong, 40 cl.</i>							
Tab. A 1.	Nötkött, färskt, med ben	150 gr.	25.5	15.0	—	9.75		
	134. Socker, gult . . . . .	5 gr.	—	—	5	0.27		
			26	15	5	10.0		
N:o 32.	<i>Buljong, 40 cl.</i>							
Tab. A 13.	Hals och lägg . . . . .	150 gr.	22.5	11.3	—	6.00		
	134. Socker, gult . . . . .	5 gr.	—	—	5	0.27		
			23	11	5	6.3		
N:o 33.	<i>Risvatten, 60 cl.</i>							
Tab. A 104.	Risgryn . . . . .	50 gr.	3.4	0.5	39	1.50		
			3	1	39	1.5		
N:o 34.	<i>Hafrevatten, 60 cl.</i>							
Tab. A 102.	Hafregryn . . . . .	50 gr.	6.5	3.0	33	1.15		
			7	3	33	1.2		

			a	f	k	p	nv	b
N:o 35.	<i>Fet mjölk</i> , 30 cl.							
Tab. A 74.	Mjök, fet . . . . .	30 cl.	10.5	10.5	15	3.30		
			11	11	15	3.3	4.2	0.79
N:o 36.	<i>Mager mjölk</i> , 30 cl.							
Tab. A 75.	Mjök, mager . . . . .	30 cl.	10.5	2.1	15	1.65		
			11	2	15	1.7	2.4	0.71
N:o 37.	<i>Risgrynsvälling</i> , 40 cl.							
Tab. A 75.	Mjök, mager . . . . .	40 cl.	14.0	2.8	20	2.20		
96.	Hvetemjöl . . . . .	10 gr.	1.2	0.2	7	0.24		
104.	Risgryn . . . . .	30 gr.	2.0	0.3	24	0.90		
133.	Socker, hvitt . . . . .	5 gr.	—	—	5	0.30		
			17	3	56	3.6	4.3	0.84
N:o 38.	<i>Korngrynsvälling</i> , 40 cl.							
Tab. A 75.	Mjök, mager . . . . .	40 cl.	14.0	2.8	20	2.20		
96.	Hvetemjöl . . . . .	10 gr.	1.2	0.2	7	0.24		
100.	Korngryn . . . . .	30 gr.	3.5	0.5	21	0.60		
133.	Socker, hvitt . . . . .	5 gr.	—	—	5	0.30		
			19	4	53	3.3	4.7	0.70
N:o 39.	<i>Hafresoppa</i> , 40 cl.							
Tab. A 75.	Mjök, mager . . . . .	20 cl.	7.0	1.4	10	1.10		
102.	Hafregryn . . . . .	40 gr.	5.2	2.4	26	0.92		
125.	Russin . . . . .	10 gr.	0.2	0.1	6	0.67		
129.	Mandel . . . . .	5 gr.	1.2	2.7	—	0.88		
134.	Socker, hvitt . . . . .	10 gr.	—	—	10	0.59		
			14	7	52	4.2	4.5	0.93
N:o 40.	<i>Äggmjölk</i> , 40 cl.							
Tab. A 74.	Mjök, fet . . . . .	40 cl.	14.0	14.0	20	4.40		
89.	Ägg . . . . .	1 st.	6.0	5.0	—	6.50		
133.	Socker, hvitt . . . . .	5 gr.	—	—	5	0.30		
			20	19	25	11.2	7.3	1.53
N:o 41.	<i>Äggöl</i> , 40 cl.							
Tab. A 89.	Ägg . . . . .	1 st.	6.0	5.0	—	6.50		
135.	Sirap, brun . . . . .	20 gr.	0.2	—	15	0.60		
140.	Dricka . . . . .	40 cl.	2.8	—	9	1.20		
			9	5	24	8.3	2.8	2.96
N:o 42.	<i>Ölsupa</i> , 40 cl.							
Tab. A 75.	Mjök, mager . . . . .	30 cl.	10.5	2.1	15	1.65		
96.	Hvetemjöl . . . . .	25 gr.	3.0	0.4	18	0.60		
135.	Sirap, brun . . . . .	15 gr.	0.2	—	11	0.45		
140.	Dricka . . . . .	10 cl.	0.7	—	2	0.30		
			14	3	46	3.0	3.6	0.83
N:o 43.	<i>Ölost</i> , 40 cl.							
Tab. A 75.	Mjök, mager . . . . .	25 cl.	8.8	1.8	13	1.38		
140.	Dricka . . . . .	15 cl.	1.1	—	4	0.45		
			10	2	17	1.8	2.2	0.82

			<i>a</i>	<i>f</i>	<i>k</i>	<i>p</i>	<i>nv</i>	<i>b</i>
N:o 44.	<i>Sagosoppa</i> , 40 cl.							
Tab. A 106.	Sagogryn . . . . .	20 gr.	0.2	—	16	1.16		
107.	Potatismjöl . . . . .	4 gr.	—	—	3	0.14		
125.	Russin . . . . .	15 gr.	0.3	0.1	8	1.01		
126.	Sviskon . . . . .	15 gr.	0.3	—	8	1.07		
134	socker, gult . . . . .	25 gr.	—	—	24	1.33		
	(Citronsyra.)		1	—	59	4.7	1.3	3.62
N:o 45.	<i>Fruktosoppa</i> , 40 cl.							
Tab. A 107.	Potatismjöl . . . . .	10 gr.	0.1	—	8	0.35		
128a.	Äpplen, torkade . . . . .	20 gr.	0.3	—	13	2.10		
134.	socker, gult . . . . .	25 gr.	—	—	24	1.33		
	(Citronsyra)		—	—	45	3.8	0.9	4.22
N:o 46.	<i>Ris à la Hartmansdorff</i> .							
Tab. A 74.	Mjöl, fet . . . . .	7 cl.	2.5	2.5	4	0.77		
79.	Grädde, tjock . . . . .	5 cl.	1.8	10.2	2	3.15		
104.	Risgryn . . . . .	15 gr.	1.0	0.2	12	0.45		
133.	socker, hvitt . . . . .	10 gr.	—	—	10	0.59		
	(Gelatin, vaniljessence)		5	13	28	5.0	3.9	1.28
N:o 47.	<i>Mannagrynskaka</i> .							
Tab. A 74.	Mjöl, fet . . . . .	10 cl.	3.5	3.5	5	1.10		
82	Matsmör . . . . .	8 gr.	0.1	6.8	—	1.38		
89.	Ägg . . . . .	1/2 st.	3.0	2.5	—	3.25		
97.	Mannagryn . . . . .	25 gr.	3.0	0.4	18	0.85		
129.	Mandel, bitter . . . . .	1 gr.	0.2	0.5	—	0.18		
133.	socker, hvitt . . . . .	10 gr.	—	—	10	0.59		
			10	14	33	7.4	5.0	1.48
N:o 48.	<i>Katrinplommon med grädde</i> .							
Tab. A 74.	Mjöl, fet . . . . .	4 cl.	1.4	1.4	2	0.44		
79.	Grädde, tjock . . . . .	3 cl.	1.1	6.0	1	1.89		
107.	Potatismjöl . . . . .	2 gr.	—	—	2	0.07		
126.	Sviskon . . . . .	60 gr.	1.2	0.2	30	4.26		
134.	socker, gult . . . . .	10 gr.	—	—	9	0.53		
			4	8	44	7.2	3.1	2.32
N:o 49.	<i>Lingonsylt med grädde</i> .							
Tab. A 74.	Mjöl, fet . . . . .	5 cl.	1.8	1.8	3	0.55		
79.	Grädde, tjock . . . . .	5 cl.	1.8	10.2	2	3.15		
138b.	Lingonsylt . . . . .	5 cl.	0.2	—	20	7.50		
			4	12	25	11.2	3.5	3.20
N:o 50.	<i>Gräddkaka</i> .							
Tab. A 79.	Grädde, tjock . . . . .	6 cl.	2.2	12.2	2	3.78		
82.	Matsmör . . . . .	3 gr.	—	2.6	—	0.52		
89.	Ägg . . . . .	1/2 st.	3.0	2.5	—	3.25		
96.	Hvetemjöl . . . . .	10 gr.	1.2	0.2	7	0.24		
133.	socker, hvitt . . . . .	5 gr.	—	—	5	0.30		
			6	18	14	8.1	4.8	1.69

			a	f	k	p	nv	b
N:o 51.	<i>Mandelkaka med sås.</i>							
Tab. A 74.	Mjök, fet . . . . .	11 cl.	3.9	3.9	6	1.21		
82.	Matsmör . . . . .	6 gr.	—	5.1	—	1.03		
89.	Ägg . . . . .	1/2 st.	3.0	2.5	—	3.25		
96.	Hvetemjöl . . . . .	1 gr.	0.1	—	1	0.02		
110.	Hveteskorpor, fina . . . . .	15 gr.	1.8	0.9	10	1.11		
129.	Mandel (häraf 1 bitter) . . . . .	10 gr.	2.4	5.3	1	1.76		
134.	Socker, gult . . . . .	7 gr.	—	—	7	0.37		
			11	18	25	8.8	5.8	1.52
N:o 52.	<i>Risgrynskaka med sylt.</i>							
Tab. A 74.	Mjök, fet . . . . .	15 cl.	5.3	5.3	8	1.65		
82.	Matsmör . . . . .	8 gr.	0.1	6.8	—	1.38		
89.	Ägg . . . . .	1/2 st.	3.0	2.5	—	3.25		
104.	Risgryn . . . . .	25 gr.	1.7	0.2	20	0.75		
133.	Socker, hvitt . . . . .	10 gr.	—	—	10	0.59		
138b.	Lingonsylt . . . . .	3 cl.	0.1	—	12	4.50		
			10	15	50	12.1	5.5	2.20
N:o 53.	<i>Plättar eller pannkaka med sylt.</i>							
Tab. A 74.	Mjök, fet . . . . .	15 cl.	5.3	5.3	8	1.65		
82.	Matsmör . . . . .	10 gr.	0.1	8.5	—	1.72		
89.	Ägg . . . . .	1/2 st.	3.0	2.5	—	3.25		
96.	Hvetemjöl . . . . .	40 gr.	4.8	0.6	29	0.96		
133.	Socker, hvitt . . . . .	6 gr.	—	—	6	0.35		
138b.	Lingonsylt . . . . .	3 cl.	0.1	—	12	4.50		
			13	17	55	12.4	6.5	1.91
N:o 54.	<i>Risgrynsgröt 40 cl. och mjök 40 cl.</i>							
Tab. A 75.	Mjök, mager . . . . .	75 cl.	26.7	5.3	38	4.12		
104.	Risgryn . . . . .	75 gr.	5.0	0.7	59	2.25		
133.	Socker, hvitt . . . . .	10 gr.	—	—	10	0.59		
(Kanel.)			32	6	107	7.0	8.1	0.86
N:o 55.	<i>Hafregrynsgröt 40 cl. och mjök 40 cl.</i>							
Tab. A 75.	Mjök, mager . . . . .	40 cl.	14.0	2.8	20	2.20		
102.	Hafregryn . . . . .	75 gr.	9.8	4.5	50	1.73		
			24	7	70	3.9	6.4	0.61
N:o 56.	<i>Korngrynsgröt 40 cl. och mjök 40 cl.</i>							
Tab. A 75.	Mjök, mager . . . . .	40 cl.	14.0	2.8	20	2.20		
100.	Korngryn . . . . .	75 gr.	8.6	1.1	53	1.50		
			23	4	73	3.7	5.7	0.65
N:o 57.	<i>Rågmjölgröt 40 cl. och mjök 40 cl.</i>							
Tab. A 75.	Mjök, mager . . . . .	40 cl.	14.0	2.8	20	2.20		
98.	Rågmjöl, sammalet . . . . .	60 gr.	6.9	1.2	42	0.96		
			21	4	62	3.2	5.2	0.62

			<i>a</i>	<i>f</i>	<i>k</i>	<i>p</i>	<i>nv</i>	<i>b</i>
N:o 58.	<i>Hveteskorpor</i> , 3 st., 45 gr.							
Tab. A 110.	Hveteskorpor, fina, 3 st. . . . .	45 gr.	5.3	2.6	31	3.33		
			5	3	31	3.3	2.0	1.65
N:o 59.	<i>Spisbröd</i> , 100 gr.							
Tab. A 111.	Rågbröd, hårdt, groft . . . . .	100 gr.	11.7	2.1	71	2.60		
			12	2	71	2.6	3.6	0.72
N:o 60.	<i>Knäckebröd</i> , 100 gr.							
Tab. A 112.	Rågbröd, hårdt, fint . . . . .	100 gr.	11.7	2.1	71	3.20		
			12	2	71	3.2	3.6	0.89
N:o 61.	<i>Skräddkaka</i> , 70 gr.							
Tab. A 113.	Hvetebröd, mjukt, fint . . . . .	70 gr.	7.0	1.8	36	2.24		
			7	2	36	2.2	2.2	1.00
N:o 62.	<i>Franska bröd</i> . 1 st. 60 gr.							
Tab. A 114a.	Hvetebröd, mjukt . . . . .	60 gr.	5.5	0.7	33	1.92		
			6	1	33	1.9	1.8	1.06
N:o 63.	<i>Smörbröd</i> , 1 st. 60 gr.							
Tab. A 114b.	Hvetebröd, mjukt, fint . . . . .	60 gr.	6.0	4.8	31	3.48		
			6	5	31	3.5	2.5	1.40
N:o 64.	<i>Mjukt rågbröd</i> , 150 gr.							
Tab. A 115.	Rågbröd, mjukt, groft . . . . .	150 gr.	11.6	2.0	70	2.70		
			12	2	70	2.7	3.6	0.75
N:o 65.	<i>Mjukt, fint rågbröd</i> , 150 gr.							
Tab. A 116.	Rågbröd, mjukt, fint . . . . .	150 gr.	11.9	2.1	72	3.60		
			12	2	72	3.6	3.6	1.00
N:o 66.	<i>Kaffe</i> , 15 cl.							
Tab. A 80.	Grädde, tunn . . . . .	2 cl.	0.7	3.2	1	1.20		
133.	Socker, hvitt i bitar . . . . .	10 gr.	—	—	10	0.59		
147.	Kaffe, obrändt, ordinärt . . . . .	12 gr.	—	—	—	1.56		
			1	3	11	3.4	1.0	3.40
N:o 67.	<i>Fint kaffe</i> , 15 cl.							
Tab. A 80.	Grädde, tunn . . . . .	2 cl.	0.7	3.2	1	1.20		
133.	Socker, hvitt i bitar . . . . .	10 gr.	—	—	10	0.59		
148.	Kaffe, obrändt, godt . . . . .	15 gr.	—	—	—	2.63		
			1	3	11	4.4	1.0	4.40
N:o 68.	<i>Te</i> , 25 cl.							
Tab. A 74.	Mjök, fet . . . . .	5 cl.	1.8	1.8	3	0.55		
133.	Socker, hvitt i bitar . . . . .	15 gr.	—	—	15	0.89		
150.	Te, billigt . . . . .	2 gr.	—	—	—	0.50		
			2	2	18	1.9	1.1	1.73
N:o 69.	<i>Fint te</i> , 25 cl.							
Tab. A 80.	Grädde, tunn . . . . .	3 cl.	1.1	4.8	1	1.80		
133.	Socker, hvitt i bitar . . . . .	15 gr.	—	—	15	0.89		
149.	Te, godt . . . . .	4 gr.	—	—	—	1.70		
			1	5	16	4.4	1.5	2.93



			<i>a</i>	<i>f</i>	<i>k</i>	<i>p</i>	<i>nv</i>	<i>b</i>
N:o 70.	<i>Chokolad</i> , 25 cl.							
Tab. A 75.	Mjök, mager . . . . .	25 cl.	8.8	1.8	13	1.38		
107.	Potatismjöl . . . . .	2 gr.	—	—	2	0.07		
132.	Chokolad, sockrad . . . . .	25 gr.	1.3	4.1	18	3.75		
			10	6	33	5.2	3.4	1.53
N:o 71.	<i>Dricka</i> , 50 cl.							
Tab. A 140.	Mältidsdricka . . . . .	50 cl.	3.5	—	12	1.50		
			4	—	12	1.5	0.8	1.88
N:o 72.	<i>Dricka på flaska</i> , 33 cl.							
Tab. A 143b.	Dricka . . . . .	33 cl.	2.0	—	16	4.50		
			2	—	16	4.5	0.6	7.50
N:o 73.	<i>Bajerskt öl</i> , 33 cl.							
Tab. A 143a.	Öl, bajerskt . . . . .	33 cl.	2.0	—	20	7.5		
			2	—	20	7.5	0.7	10.71
N:o 74.	<i>Porter</i> , 33 cl.							
Tab. A 145.	Porter . . . . .	33 cl.	2.0	—	23	18.00		
			2	—	23	18.0	0.8	22.5

## Register.

<b>A.</b>		
Abborre . . . . .	17, 61.	Sid.
Akademiska sjukhuset, Upsala . . . . .	141.	
Ansjovis . . . . .	18, 62, 167.	
Arbetsinrättningar, se stadens namn.		
Armén, normalportionsstat . . . . .	161.	
Asyler, se stadens namn.		
<b>B.</b>		
Barnhusinrättningar . . . . .	158.	
Biff, benfri . . . . .	9, 54.	
Biffstek . . . . .	168.	
Blod . . . . .	11, 57.	
Bordsmör . . . . .	23, 65, 166.	
Borås lasarett . . . . .	132.	
Bräckkorf . . . . .	15, 60, 168.	
Bröd . . . . .	36, 72.	
Buljong . . . . .	169.	
Buljongskött . . . . .	10.	
Bärsaft . . . . .	46, 76.	
Bönor . . . . .	29, 70.	
Bönor, bruna . . . . .	30, 70, 169.	
<b>C.</b>		
Chokolad . . . . .	43, 75, 174.	
Citronsyra . . . . .	121, 123, 124, 170, 171.	
Corned beef . . . . .	11, 58.	
<b>D.</b>		
Dillkött . . . . .	99.	
Dricka . . . . .	46, 76, 98, 101, 174.	
Dricka på flaska . . . . .	174.	
<b>E.</b>		
Eksjö stads arbets- och fattighus . . . . .	148.	
Extraportioner . . . . .	166.	
<b>F.</b>		
Falköpings lasarett . . . . .	133.	
Falu lasarett . . . . .	133.	
Fat-öl . . . . .	47, 76.	
Filbunke . . . . .	122.	
Fisk . . . . .	15, 17, 61.	
Fisk, kokt . . . . .	100, 168.	
Fisk-mjöl . . . . .	18, 62.	Sid.
Flitportioner . . . . .	104.	
Flottan . . . . .	164.	
Flundra . . . . .	17, 61.	
Fläsk . . . . .	11, 59.	
Fläsk, amerikanskt . . . . .	13, 60.	
Fläsk, färskt . . . . .	13, 59.	
Fläsk-hare . . . . .	14, 60.	
Fläsk-kotlett . . . . .	14, 60.	
Fläsk, salt . . . . .	13, 59.	
Franska bröd . . . . .	38, 72, 97, 173.	
Fruksoppa . . . . .	171.	
Frukt, torkad . . . . .	42, 74.	
Fågel . . . . .	10, 57.	
Fångvårdsanstalterna . . . . .	160.	
Färkotlett . . . . .	10, 55.	
Färkött, färskt . . . . .	10, 55.	
Färkött, salt . . . . .	11, 58.	
Färstek . . . . .	10, 55.	
Färs af kött och sill . . . . .	100.	
Förkortningar . . . . .	4.	
Förslag, Nytt, till gemensam spisordning för rikets hospital och asyler:		
Patienter af allmän klass . . . . .	92.	
Flitportion . . . . .	96, 105.	
Sjuk- och ekonomibetjäning . . . . .	109.	
Patienter af första klass . . . . .	119.	
Förslag till ny spisordning vid försörjnings- och arbetsinrättningar . . . . .	153.	
Försörjningsinrättningar, se stadens namn.		
<b>G.</b>		
Gefle lasarett . . . . .	133.	
Gelatin . . . . .	121, 127, 171.	
Gibraltar, Göteborgs fattigvårdsanstalt . . . . .	148.	
Grubbens gårde, se Stockholms försörjningsinrättning.		
Gryn . . . . .	31, 70.	
Gråsej . . . . .	17, 62.	
Grädd . . . . .	22, 65.	
Gräddkaka . . . . .	171.	

	Sid.
Grönkål . . . . .	41, 74.
Grönsaker . . . . .	42, 74.
Gädda . . . . .	17, 61.
Gödkalfstek . . . . .	10, 54, 168.
Göteborg, Fattigvårdsanstalten Gi- braltar . . . . .	148.
Göteborg, Holtermanska sjukhuset .	134.
Göteborg, Sahlgrenska sjukhuset . .	134.
Göteborgs hospital:	
Patienter af allm. klass, helportion	81.
Patienter af allm. klass, halfportion	103.

## H.

Hafregryn . . . . .	33, 71.
Hafregrynsgröt . . . . .	172.
Hafremjöl . . . . .	33, 71.
Hafresoppa . . . . .	170.
Hafrevatten . . . . .	171.
Halmstads lasarett . . . . .	134.
Hals och lägg . . . . .	10, 54.
Handelsflottan . . . . .	165.
Hare . . . . .	10, 57.
Helgryn . . . . .	33.
Hernösands hospital . . . . .	85.
Hernösands stads arbets- och fattig- hus . . . . .	149.
Hjärta af nötkreatur . . . . .	10, 56.
Hjärtslag . . . . .	10, 56.
Holtermanska sjukhuset . . . . .	134.
Honing . . . . .	45, 76.
Hospital, se stadens namn.	
Hvetebröd, mjukt . . . . .	37, 72.
Hvetemjöl . . . . .	31, 70.
Hveteskorpor, torkade . . . . .	36, 72, 173.
Hvitkål . . . . .	41, 74, 123.
Hästkött . . . . .	10, 55.
Höns . . . . .	10, 56.

## I.

Innanlår . . . . .	9, 54.
Innanlår, salt . . . . .	11, 57.
Ister . . . . .	14, 60.

## J.

Jordärtskockor . . . . .	41, 74.
--------------------------	---------

## K.

Kabeljo . . . . .	18, 62.
Kabeljopudding . . . . .	99.
Kaffe . . . . .	48, 77, 173.
Kaffesurrogat . . . . .	50, 77.
Kalkotlett . . . . .	10, 55.
Kalkkött, bringa, stek . . . . .	10, 54.

	Sid.
Kalfstek, stekt . . . . .	11, 58.
Kalfsylta . . . . .	11, 58.
Kallops . . . . .	99.
Kalmar lasarett . . . . .	135.
Karlshamns arbetsinrättning . . . .	149.
Karlshamns lasarett . . . . .	135.
Karlskrona lasarett . . . . .	135.
Karlstads lasarett . . . . .	136.
Katrinplommon . . . . .	171.
Kneipp-kaffe . . . . .	50, 77.
Knäckebröd . . . . .	36, 72, 173.
Kolja . . . . .	17.
Korf . . . . .	14, 60.
Korkkaka . . . . .	100.
Korngryn . . . . .	32, 71.
Korngrynsgröt . . . . .	172.
Korngrynsvälling . . . . .	170.
Kornmjöl . . . . .	32, 71.
Kristianstads lasarett . . . . .	136.
Kristinehamns hospital . . . . .	83.
Krossgryn . . . . .	33.
Kryddor . . . . .	132.
Kålrötter . . . . .	41, 74.
Kärnmjök . . . . .	22, 65.
Körsbär, torkade . . . . .	42, 74.
Kött . . . . .	5, 51.
Kött af halfeta nötkreatur . . . . .	6, 9, 54.
Kött af vildt . . . . .	10, 57.
Köttbullar . . . . .	168.
Köttfärs . . . . .	9, 53.
Kött- och fläskkorf . . . . .	99.
Kött och salt fläsk, kokt . . . . .	100.
Kött, salt, kokt, kallskuret . . . . .	167.
Kött, stekt eller kokt . . . . .	11, 58.

## L.

Lamm-, bringa, stek . . . . .	10, 55.
Lasarett, se stadens namn.	
Lax, färsk . . . . .	16, 61.
Lax, salt . . . . .	18, 62, 168.
Lefver af gödkalf . . . . .	10, 56.
Lefver af oxen eller ko . . . . .	10, 56.
Lidköpings lasarett . . . . .	136.
Lingonsylt . . . . .	46, 76, 171.
Linköpings lasarett . . . . .	136.
Luleå lasarett . . . . .	137.
Lunds fattighus . . . . .	149.
Lunds hospital:	
Patienter af allm. klass . . . . .	83.
Patienter af första klass . . . . .	117.
Lunds lasarett . . . . .	137.

	Sid.
Lunga af nötkreatur . . . . .	10, 56.
Lungmos . . . . .	100.
Långa, salt . . . . .	18, 62.

## M.

Makaroni . . . . .	35, 72.
Makaroni, stufvade . . . . .	169.
Makrill . . . . .	16, 61.
Malmö asyl . . . . .	79.
Malmö fattig- och arbetsinrättning .	149.
Malmö lasarett . . . . .	137.
Maltkaffe . . . . .	50, 77.
Mandel . . . . .	43, 75.
Mandelkaka . . . . .	172.
Mannagryn . . . . .	31, 71.
Mannagrynskaka . . . . .	171.
Margarin . . . . .	24, 66, 96.
Margarinost . . . . .	26.
Matsmör . . . . .	23, 65.
Matvin . . . . .	48, 77.
Medvurst . . . . .	15, 60.
Mesost . . . . .	27, 67.
Mjöl . . . . .	31, 70.
Mjölk . . . . .	19, 63.
Mjölk, fet . . . . .	19, 63, 169.
Mjölk, kondenserad . . . . .	22, 65.
Mjölk, mager . . . . .	20, 64, 169.
Morötter . . . . .	41, 74.
Morötter, stufvade . . . . .	169.
Måltidsdricka, se dricka.	

## N.

Norrköpings arbetsinrättning . . . .	150.
Norrköpings lasarett . . . . .	138.
Norrtelge lasarett . . . . .	138.
Nyköpings hospital . . . . .	85.
Nyköpings lasarett . . . . .	138.
Nypon . . . . .	43, 74.
Näringsmedel, animala . . . . .	5, 51.
Näringsmedel, vegetabiliska . . . .	29, 70.
Nötkött, färskt . . . . .	9, 53.
Nötkött, salt . . . . .	11, 57.
Nötkött, salt, kokt . . . . .	58.
Nötkött, salt, kokt, kallskuret . . .	166.

## O.

Ost . . . . .	19, 25, 63.
Ost, fet . . . . .	25, 67.
Ost, halffet . . . . .	26, 67.
Ost, kryddad . . . . .	67.
Ost, mager . . . . .	26, 67, 97.
Ostvassla . . . . .	22, 65.

*Almén, Huslig ekonomi.*

	Sid.
Oxbringa . . . . .	9, 54.
Oxstek . . . . .	9, 54.
Oxsvans . . . . .	10, 54.

## P.

Pannkaka . . . . .	172.
Patienter af allm. klass vid rikets hospital och asyler . . . . .	79.
Patienter af första klass vid rikets hospital och asyler . . . . .	112.
Piteå arbets- och fattighus . . . . .	150.
Piteå hospital och asyl . . . . .	84.
Piteå lasarett . . . . .	138.
Plättar . . . . .	172.
Porter . . . . .	48, 76, 174.
Potatis . . . . .	40, 73, 98.
Potatismjöl . . . . .	35, 72.
Potatismos . . . . .	99, 169.
Potatis, råskalad, kokt . . . . .	169.
Potatis, stekt . . . . .	169.
Potatis, stufvad . . . . .	169.
Pressylta . . . . .	14, 60.
Pressylta, kallskuren . . . . .	167.
Punsch . . . . .	48, 77.
Päron, torkade . . . . .	43, 74.

## R.

Renstek . . . . .	10, 55.
Ris à la Hartmannsdorff . . . . .	171.
Risgryn . . . . .	34, 71.
Risgrynsgröt . . . . .	172.
Risgrynskaka . . . . .	172.
Risgrynsvälling . . . . .	170.
Risvatten . . . . .	171.
Rotfrukter . . . . .	40, 73.
Russin . . . . .	42, 74.
Rådjur . . . . .	10.
Rågbröd, hårdt . . . . .	36, 72, 173.
Rågbröd, mjukt . . . . .	38, 73, 173.
Rågmjöl . . . . .	31, 71.
Rågmjölsgröt . . . . .	172.
Rödspotta . . . . .	17, 61.

## S.

Sabbatsbergs sjukhus, Stockholm . .	139.
Sagogryn . . . . .	35, 72.
Sagosoppa . . . . .	170.
Sahlgrenska sjukhuset, Göteborg . .	134.
Serafimerlasarettet, Stockholm . . .	140.
Sidfläsk . . . . .	13, 59.
Sill, färsk . . . . .	16, 61.
Sill, salt . . . . .	17, 62, 97, 99.

	Sid.		Sid.
Sill, salt, stekt . . . . .	168.	Uddevalla läns-sjukhus . . . . .	140.
Sill, spicken . . . . .	168.	Umeå lasarett . . . . .	141.
Sirap . . . . .	45, 76.	Upsala, Akademiska sjukhuset . . . . .	141.
Sjukhus, se stadens namn.		Upsala försörjningsinrättning . . . . .	150.
Sjuk- och ekonomibetjäning vid ho- spital och asyl . . . . .	106.	Upsala hospital och asyl: Patienter af allm. klass, helportion . . . . .	86.
Skinka . . . . .	14, 60.	Patienter af allm. klass, halfportion . . . . .	103.
Skinka, rökt, bräckt . . . . .	168.	Patienter af första klass . . . . .	112.
Skinka, salt, kokt, kallskuren . . . . .	167.		
Skräddkaka . . . . .	37, 72, 173.	<b>V.</b>	
Skädda . . . . .	17, 61.	Vadstena hospital och asyl: Patienter af allm. klass . . . . .	80.
Slaktkött, utan ben . . . . .	9, 53.	Patienter af första klass . . . . .	115.
Smör . . . . .	19, 63.	Vadstena lasarett . . . . .	141.
Smörbröd . . . . .	38, 173.	Vadstena stads fattigvård . . . . .	151.
Smörgås . . . . .	166, 167.	Venersborgs fattiggård . . . . .	151.
Socket . . . . .	44, 75.	Venersborgs lasarett . . . . .	142.
Soldatmedvurst . . . . .	15, 60.	Vesterviks lasarett . . . . .	142.
Soppor . . . . .	101.	Vesterås fattiggård . . . . .	151.
Sopprötter . . . . .	42, 74.	Vesterås lasarett . . . . .	142.
Spirlånga . . . . .	17, 62.	Vexjö hospital: Patienter af allm. klass . . . . .	82.
Spisbröd . . . . .	36, 72, 173.	Patienter af första klass . . . . .	116.
Späckfläsk . . . . .	13, 59.	Vexjö lasarett . . . . .	142.
Stockfisk . . . . .	17, 62.	Vin, franskt . . . . .	48, 77.
Stockholm, Allm. barnhusinrättning- gen . . . . .	158.	Visby hospital . . . . .	51, 79.
Stockholm, Allm. garnisonssjukhuset . . . . .	162.		
Stockholm, Kongl. Serafimerlasarettet . . . . .	140.	<b>Y.</b>	
Stockholm, Sabbatsbergs sjukhus . . . . .	139.	Ystads fattigvårdsanstalt . . . . .	151.
Stockholms brandkår . . . . .	162.		
Stockholms hospital: Patienter af allm. klass . . . . .	82.	<b>Å.</b>	
Patienter af första klass . . . . .	114.	Ål . . . . .	16, 61.
Stockholms stads allm. försörjnings- inrättning . . . . .	150.	<b>Ä.</b>	
Stockholms stads och läns kurhus . . . . .	139.	Ägg . . . . .	27, 68.
Strömming, färsk . . . . .	17, 61.	Ägg, löskokta . . . . .	167.
Strömming, färsk, stekt . . . . .	168.	Äggmjölk . . . . .	170.
Strömming, salt . . . . .	18, 62.	Äggöl . . . . .	170.
Sundsvalls lasarett . . . . .	140.	Äpplen, torkade . . . . .	43, 74.
Svagdrieka . . . . .	46, 76, 98, 101.	Ärter, gröna, gula . . . . .	29, 30, 70.
Svinister . . . . .	14, 60.	Ärter och fläsk . . . . .	100.
Sviskon . . . . .	42, 74.	Ärtmjöl . . . . .	30, 70.
Sötsaker . . . . .	44, 75.	Ättiksil . . . . .	18, 63, 167.
		<b>Ö.</b>	
<b>T.</b>		Öl . . . . .	46, 76.
Talg . . . . .	11, 57.	Öl, bajerskt . . . . .	47, 76, 174.
Te . . . . .	49, 77, 173.	Ölost . . . . .	170.
Torsk . . . . .	17, 61.	Ölsupa . . . . .	170.
Torsk, salt . . . . .	18, 62.	Örebro lasarett . . . . .	143.
Tunga . . . . .	9, 54.	Örlogsflottan . . . . .	164.
Tunga, salt . . . . .	11, 58.	Östersunds fattiggård . . . . .	151.
Tunga, salt, kokt, kallskuren . . . . .	167.	Östersunds lasarett . . . . .	143.

SPISORDNINGAR

OCH

TABELLER.

---



Malmö asyl. Patienter af allmän klass, helportion. Spisordning 1 a.

	M i d d a g.										A f t o n.																			
	F ö r r ä t t.					S o p p a.					Mjöl, mager.	Bordsmör.	Korngryn.	Hafregryn.	Rågbröd, mjukt, groft.	Dricka.														
	Mjöl, mager.	Sill, salt.	Hvetemjöl.	Potatis.	Dricka.	Mjöl, mager.	Bordsmör.	Hvetemjöl.	Korngryn.	Hafregryn.							Bröd, mjukt, groft.	Sirap, brun.	Dricka.											
Tab. A no	75.	81.	115.	140.	1.	34.	42.	67.	75.	81.	96.	117.	140.	75.	90.	96.	100.	102.	115.	119.	121.	135.	140.	75.	81.	100.	102.	115.	140.	
	cl.	g.	cl.	cl.	g.	g.	g.	g.	cl.	cl.	g.	cl.	cl.	cl.	cl.	g.	g.	g.	g.	cl.	cl.	g.	cl.	cl.	cl.	g.	g.	g.	cl.	
Söndag	35	25	210	30	220	—	—	—	—	5	7	30	30	—	—	—	8	210	5	5	—	—	—	—	35	25	—	—	210	15
Måndag	35	25	210	30	220	170	—	—	—	5	7	30	30	—	15	—	8	210	5	5	—	—	—	—	35	25	—	—	110	—
Tisdag	35	25	210	30	220	—	—	—	—	5	7	30	30	—	—	—	8	210	5	5	—	—	—	—	35	25	—	—	110	—
Onsdag	35	25	210	30	220	—	—	250	—	5	5	70	30	—	—	25	—	—	210	—	—	20	—	—	35	25	—	—	110	—
Torsdag	35	25	210	30	220	—	—	—	—	5	7	30	30	—	15	—	8	210	5	5	—	—	—	—	35	25	—	—	110	—
Freitag	35	25	210	30	220	—	—	—	—	5	7	30	30	—	—	—	8	210	5	5	—	—	—	—	35	25	—	—	110	—
Lördag	35	25	210	30	220	—	—	150	10	5	5	70	30	50	—	—	25	210	—	—	—	—	—	—	35	25	—	—	110	—

Morgon. Dagnigen: mjöl, smör, bröd och dricka. Middag. Söndag, Tisdag och Freitag: kött, potatis och köttsoffa; Måndag: salt fisk och gula arter; Onsdag: kokt, salt sill, potatis och ösupa; Torsdag: salt kött och gula arter; Lördag: salt sill, potatis och grynvälling; därjämte dagligen bröd och dricka. Afton. Söndag: smör, bröd och ölost; öfriga dagar: mjöl och korn- eller hafregrynsgröt. Vid lägligt tillfälle utbytes salt sill, som i spisordningen föreskrives alternatvt med kabeljo, mot färsk fisk.

Malmö asyl. Patienter af allmän klass, helportion. Spisordning 1 b. Tab. B och C1.

	M o r g o n.										M i d d a g.					A f t o n.					H e l d a g.									
	a					b					a					b					a					b				
	f	k	p	nv	b	f	k	p	nv	b	f	k	p	nv	b	f	k	p	nv	b	f	k	p	nv	b	f	k	p	nv	b
Söndag	31	27	123	—	11.3	12.5	—	0.90	62	30	161	—	22.1	18.5	1.19	30	26	120	—	10.9	12.1	0.90	123	83	404	—	44.3	43.1	1.03	
Måndag	31	27	123	—	11.3	12.5	—	0.90	65	98	168	—	21.3	32.7	0.65	27	9	90	—	4.5	7.6	0.59	123	134	381	—	37.1	52.9	0.70	
Tisdag	31	27	123	—	11.3	12.5	—	0.90	62	30	161	—	22.1	18.5	1.19	25	4	96	—	4.1	6.5	0.63	118	61	380	—	37.5	37.5	1.00	
Onsdag	31	27	123	—	11.3	12.5	—	0.90	74	40	259	—	19.8	24.3	0.81	27	9	90	—	4.5	7.6	0.59	132	76	472	—	35.6	44.4	0.80	
Torsdag	31	27	123	—	11.3	12.5	—	0.90	87	30	168	—	20.9	22.4	0.93	25	4	96	—	4.1	6.5	0.63	143	61	387	—	36.3	41.4	0.88	
Freitag	31	27	123	—	11.3	12.5	—	0.90	62	30	161	—	22.1	18.5	1.19	27	9	90	—	4.5	7.6	0.59	120	66	374	—	37.9	38.7	0.98	
Lördag	31	27	123	—	11.3	12.5	—	0.90	73	32	269	—	16.4	22.7	0.72	25	4	96	—	4.1	6.5	0.63	129	63	488	—	31.8	41.7	0.76	
Medeltal för dag	51	27	123	—	11.3	12.5	—	0.90	69	41	192	—	20.7	22.5	0.92	27	9	97	—	5.2	7.8	0.67	127	78	412	—	37.2	42.8	0.87	



# Vadstena hospital och asyl. Patienter af allmän klass, helportion. *Spisordning 2 a.*

Tab. A. no	M i d d a g.										A f t o n.									
	M o r g o n.					F ö r r ä t t.					S o p p a.									
	Mjölkk, mager.	Matsmör.	Rågbröd, mjukt, groft.	Dricka.	Nötkött, färskt.	Nötkött, salt.	Fläsk, salt.	Sill, salt.	Mjölkk, mager.	Hvetemjöl.	Potatis.	Dricka.	Mjölkk, mager.	Matsmör.	Korngryn.	Rågbröd, mjukt, groft.				
cl.	g.	g.	cl.	g.	g.	g.	g.	cl.	g.	cl.	cl.	cl.	g.	g.	g.	g.				
Söndag	35	25	210	32	220	—	—	—	10	25	33	—	—	20	210	—	35	25	—	210
Måndag	35	25	210	32	220	90	80	—	10	70	33	—	—	—	210	—	35	—	—	120
Tisdag	35	25	210	32	220	—	—	—	10	25	33	—	—	20	210	—	35	—	—	120
Onsdag	35	25	210	32	220	—	—	—	10	25	33	15	—	20	210	—	35	—	—	120
Torsdag	35	25	210	32	130	90	—	—	10	25	33	—	—	20	210	—	35	—	—	120
Freddag	35	25	210	32	220	—	—	—	10	25	33	—	—	20	210	—	35	—	—	120
Lördag	35	25	210	32	—	—	200	—	15	70	33	—	—	30	210	—	35	—	—	120

*Morgon.* Dagligen: mjölk, smör, bröd och dricka. *Middag.* Söndag, Tisdag och Fredag: kött, potatis och köttsoffa; Måndag: salt fläsk, gula ärter, salt sill och potatis; Onsdag: salt kött, potatis och saltsoppa; Torsdag: kött, salt fläsk och gula ärter; Lördag: salt sill, potatis och ölsupa; därjämte dagligen bröd och dricka. *Afton.* Söndag: mjölk, smör och bröd; öfriga dagar: mjölk och korngrynsgröt.

# Vadstena hospital och asyl. Patienter af allmän klass, helportion. *Spisordning 2 b. Tab. B och C 2.*

Medeltal för dag . . .	M o r g o n.					M i d d a g.					A f t o n.					H e l d a g.														
	a	f	k	=	p	a	f	k	=	p	a	f	k	=	p	a	f	k	=	p	a	f	k	=	p	a	f	k	=	p
	nv	b	nv	b	nv	nv	b	nv	b	nv	nv	b	nv	b	nv	nv	b	nv	b	nv	nv	b	nv	b	nv	b	nv	b	nv	
Söndag	31	27	124	=	11.0	12.5	0.89	65	26	176	=	21.8	18.5	1.18	29	26	116	=	10.0	11.9	0.84	125	79	416	=	42.8	42.9	1.00		
Måndag	31	27	124	=	11.0	12.5	0.89	86	66	271	=	19.7	31.5	0.63	26	4	103	=	4.3	6.8	0.63	143	97	498	=	35.0	50.8	0.69		
Tisdag	31	27	124	=	11.0	12.5	0.89	65	26	176	=	21.8	18.5	1.18	26	4	103	=	4.3	6.8	0.63	122	57	403	=	37.1	37.8	0.98		
Onsdag	31	27	124	=	11.0	12.5	0.89	77	31	189	=	22.5	21.5	1.05	26	4	103	=	4.3	6.8	0.63	134	62	416	=	37.8	40.8	0.93		
Torsdag	31	27	124	=	11.0	12.5	0.89	79	68	176	=	23.5	29.0	0.81	26	4	103	=	4.3	6.8	0.63	136	99	403	=	38.8	48.3	0.80		
Freddag	31	27	124	=	11.0	12.5	0.89	65	26	176	=	21.8	18.5	1.18	26	4	103	=	4.3	6.8	0.63	122	57	403	=	37.1	37.8	0.98		
Lördag	31	27	124	=	11.0	12.5	0.89	71	30	276	=	16.9	22.2	0.76	26	4	103	=	4.3	6.8	0.63	128	61	503	=	32.2	41.5	0.78		
Medeltal för dag . . .	31	27	124	=	11.0	12.5	0.89	73	39	206	=	21.1	22.8	0.93	26	7	105	=	5.1	7.5	0.68	150	73	435	=	37.3	42.8	0.87		

Göteborgs hospital. Patienter af allmän klass, helportion. *Spisordning 3 a.*

	M i d d a g.												A f t o n.																
	M o r g o n.						F ö r r ä t t.						S o p p a.																
	Mjöl, fet.	Margarin.	Rågbröd, mjukt, groft.	Dricka.	Nötkött, salt.	Nötkött, färskt.	Fläsk, salt.	Sill, salt.	Kabeljo.	Matsmör.	Mjöl, fet.	Hvetemjöl.	Potatis.	Dricka.	Mjöl, fet.	Ärter, gula.	Hvetemjöl.	Korngryn.	Hafregryn.	Rågbröd, mjukt, groft.	Morötter.	Kålrötter.	Grönsaker.	Sirap, brun.	Dricka.	Mjöl, fet.	Rågmjöl, siktadt.	Korngryn.	Hafregryn.
Tab. A. n:o . . . . .	74	83	115	140	1	34	42	67	70	82	74	96	117	140	74	90	96	100	102	115	119	121	124	135	140	74	99	100	102
Söndag . . . . .	30	20	210	30	220	—	—	—	—	2	—	10	55	30	—	—	15	20	—	210	7	7	40	—	—	30	—	—	—
Måndag . . . . .	30	20	210	30	220	90	130	—	—	—	—	55	30	30	—	15	10	—	210	210	7	40	—	—	30	85	—	—	85
Tisdag . . . . .	30	20	210	30	220	—	—	—	—	2	—	10	55	30	220	—	15	20	—	210	7	40	—	—	30	—	—	—	85
Onsdag . . . . .	30	20	210	30	—	—	—	—	—	2	—	5	55	30	—	—	5	—	25	210	—	—	—	—	30	—	—	—	85
Torsdag . . . . .	30	20	210	30	—	—	—	—	—	2	—	10	55	30	220	—	15	5	—	210	—	—	—	—	30	—	—	—	85
Fredag . . . . .	30	20	210	30	220	—	—	—	—	2	—	10	55	30	—	—	15	20	—	210	7	40	—	—	30	—	—	—	85
Lördag . . . . .	30	20	210	30	—	—	—	—	—	—	—	5	55	30	15	—	25	—	—	210	—	—	—	20	30	30	—	—	85

*Morgon.* Dagligen: fet mjölk, margarin, bröd och dricka. *Midag.* Söndag, Tisdag och Fredag: färskt kött, potatis och köttsoffa; Måndag: salt sill, potatis, salt fläsk ärter; Onsdag: kabeljo, potatis och grynvälling; Torsdag: salt kött, potatis och gula ärter; Lördag: salt sill, potatis och ölsupa; därjämte dagligen bröd och dricka. *Afton:* fet mjölk med gröt af rågmjöl, korn- eller hafregryn. Kabeljo och sill utbytas på hösten mot färskt kött, färskt eller salt.

Göteborgs hospital. Patienter af allmän klass, helportion. *Spisordning 3 b. Tab. B och C 3.*

	M i d d a g.												A f t o n.						H e l d a g.									
	M o r g o n.				M i d d a g.				A f t o n.				H e l d a g.															
	a	f	k	p	a	f	k	p	a	f	k	p	a	f	k	p	a	f	k	p	a	f	k	p	a	f	k	p
Söndag . . . . .	29	30	120	—	10.2	12.8	0.80	70	28	222	—	24.2	20.5	1.18	20	12	75	—	5.0	6.9	0.72	119	70	417	—	39.4	40.2	0.98
Måndag . . . . .	29	30	120	—	10.2	12.8	0.80	80	71	250	—	20.1	31.2	0.64	20	12	75	—	5.0	6.9	0.72	129	113	445	—	35.3	50.9	0.69
Tisdag . . . . .	29	30	120	—	10.2	12.8	0.80	70	28	222	—	24.2	20.5	1.18	20	12	75	—	5.0	6.9	0.72	119	70	417	—	39.4	40.2	0.98
Onsdag . . . . .	29	30	120	—	10.2	12.8	0.80	97	20	222	—	18.6	23.0	0.81	22	16	71	—	5.3	7.9	0.67	148	66	413	—	34.1	43.7	0.78
Torsdag . . . . .	29	30	120	—	10.2	12.8	0.80	94	31	247	—	23.3	25.2	0.92	20	12	75	—	5.0	6.9	0.72	143	73	442	—	38.5	44.9	0.86
Fredag . . . . .	29	30	120	—	10.2	12.8	0.80	70	28	222	—	24.2	20.5	1.18	20	12	75	—	5.0	6.9	0.72	119	70	417	—	39.4	40.2	0.98
Lördag . . . . .	29	30	120	—	10.2	12.8	0.80	67	39	237	—	16.8	22.6	0.74	22	16	71	—	5.3	7.9	0.67	118	85	428	—	32.3	43.3	0.75
Medeltal för dag . . . . .	29	30	120	—	10.2	12.8	0.80	78	35	232	—	21.6	23.4	0.92	21	13	74	—	5.1	7.2	0.71	128	78	426	—	36.9	43.3	0.85

# Stockholms hospital. Patienter af allmän klass, helportion. Spisordning 4 a.

	M i d d a g.										A f t o n.																
	F ö r r ä t t.					S o p p a.					Mjök, mager.	cl.	s.	s.													
	Mjök, mager.	Sill, salt.	Fläsk, salt.	Nötkött, salt.	Nötkött, färskt.	Mjök, mager.	Matsmör.	Ärter, gröna.	Hvetemjöl.	Potatis.					Dricka.	Mjök, mager.	Ärter, gula.	Hvetemjöl.	Korngryn.	Rågbröd, mjukt, groft.	Sopprötter.	Sirap, brun.	Dricka.				
Tab. A. n:o . . . . .	75	82	42	34	1	67	42	42	34	1	82	92	96	117	140	75	90	96	100	115	124	135	140	75	100	102	
	cl.	g.	g.	g.	g.	s.	g.	g.	g.	g.	s.	cl.	g.	cl.	cl.	cl.	cl.	s.	s.	s.	s.	s.	cl.	cl.	cl.	s.	s.
Söndag . . . . .	40	25	65	105	25	—	—	—	—	—	5	—	10	50	25	—	—	5	40	210	50	—	—	—	35	—	100
Måndag . . . . .	40	25	65	105	25	—	—	—	—	—	—	—	—	50	25	—	—	5	40	210	50	—	—	—	35	100	—
Tisdag . . . . .	40	25	65	105	25	170	—	—	—	—	—	—	—	—	25	—	—	10	40	210	—	—	—	—	35	100	—
Onsdag . . . . .	40	25	65	105	25	—	—	—	—	—	—	15	—	—	—	—	—	25	—	210	—	—	—	—	35	100	—
Torsdag . . . . .	40	25	65	105	25	—	—	—	—	—	5	—	10	50	25	—	—	5	40	210	50	—	—	—	35	100	—
Freitag . . . . .	40	25	65	105	25	—	—	—	—	—	—	—	—	—	25	—	—	15	10	210	—	—	—	—	35	100	—
Lördag . . . . .	40	25	65	105	25	—	—	—	—	—	—	—	10	50	25	—	—	10	40	210	—	—	—	—	35	100	—

*Morgon.* Dagligen: mjök, smör, franska bröd, rågröd och dricka. *Middag.* Söndag och Torsdag: färskt kött, potatis och köttsoffa; Måndag: salt kött, potatis och saltsoffa; Tisdag och Freitag: salt fläsk och gula ärter; Onsdag: salt sill, gröna ärter och ölsoppa; Lördag: salt sill, potatis och grynvälling; därjämte dagligen bröd och dricka. *Afton.* Mjök med korngrynsgröt 5 dagar och hafregrynsgröt 2 dagar. Rågbröd utbytes här allmänt mot franska bröd.

# Stockholms hospital. Patienter af allmän klass, helportion. Spisordning 4b. Tab. B och C4.

	M o r g o n.						M i d d a g.						A f t o n.						H e l d a g.											
	F ö r r ä t t.			S o p p a.			F ö r r ä t t.			S o p p a.			F ö r r ä t t.			S o p p a.			F ö r r ä t t.			S o p p a.			F ö r r ä t t.			S o p p a.		
	a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b
Söndag . . . . .	30	26	111	—	11.2	11.9	0.94	74	33	215	—	25.9	22.0	1.18	25	8	84	—	4.2	7.0	0.60	129	67	410	—	41.3	41.0	1.01		
Måndag . . . . .	30	26	111	—	11.2	11.9	0.94	76	32	208	—	24.1	22.0	1.10	24	4	89	—	3.9	6.2	0.63	130	62	408	—	39.2	40.1	0.98		
Tisdag . . . . .	30	26	111	—	11.2	11.9	0.94	65	98	174	—	21.4	32.8	0.65	24	4	89	—	3.9	6.2	0.63	119	128	374	—	36.5	50.9	0.72		
Onsdag . . . . .	30	26	111	—	11.2	11.9	0.94	79	23	226	—	14.4	21.0	0.69	24	4	89	—	3.9	6.2	0.63	133	53	426	—	29.5	39.1	0.75		
Torsdag . . . . .	30	26	111	—	11.2	11.9	0.94	74	33	215	—	25.9	22.0	1.18	25	8	84	—	4.2	7.0	0.60	129	67	410	—	41.3	41.0	1.01		
Freitag . . . . .	30	26	111	—	11.2	11.9	0.94	65	98	174	—	21.4	32.8	0.65	24	4	89	—	3.9	6.2	0.63	119	128	374	—	36.5	50.9	0.72		
Lördag . . . . .	30	26	111	—	11.2	11.9	0.94	70	33	232	—	14.7	21.7	0.68	24	4	89	—	3.9	6.2	0.63	124	63	432	—	29.8	39.8	0.75		
Medeltal för dag. . . . .	30	26	111	—	11.2	11.9	0.94	72	50	206	—	21.1	24.9	0.85	24	5	88	—	4.0	6.4	0.63	126	81	405	—	36.3	43.3	0.84		

# Vexjö hospital. Patienter af allmän klass, helportion. Spisordning 5 a.

Tab. A. n:o . . . . .	Morgon.			M i d d a g.										Afton.								
	Morgon.			F ö r r ä t t.					S o p p a.					Afton.								
	Mjölkk, mager.	Matsmör.	Rågbröd, mjukt, groft.	Dricka.	Nötkött, färskt.	Fläsk, salt.	Sill, salt.	Matsmör.	Hvetemjöl.	Potatis.	Dricka.	Mjölkk, mager.	Ärter, gula.	Hvetemjöl.	Korngryn.	Hafregryn.	Rågbröd, mjukt, groft.	Morötter.	Kålrötter.	Mjölkk, mager.	Korngryn.	
	75	82	115	140	1	42	67	82	96	117	140	75	90	96	100	102	115	119	121	75	100	
	cl.	g.	g.	cl.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.	cl.	cl.	cl.	g.	g.	g.	g.	cl.	cl.	cl.	cl.	g.
Söndag . . . . .	35	25	210	30	220	—	—	5	5	50	30	—	—	5	40	—	210	7	8	35	110	
Måndag . . . . .	35	25	210	30	—	170	—	—	—	30	30	—	—	—	—	—	210	—	—	35	110	
Tisdag . . . . .	35	25	210	30	220	—	—	5	5	50	30	—	—	5	40	—	210	7	8	35	110	
Onsdag . . . . .	35	25	210	30	—	—	—	—	—	60	30	—	—	5	40	—	210	—	—	35	110	
Torsdag . . . . .	35	25	210	30	—	—	—	—	—	30	30	—	—	5	40	—	210	—	—	35	110	
Fredag . . . . .	35	25	210	30	220	—	—	5	5	50	30	—	—	5	40	—	210	7	8	35	110	
Lördag . . . . .	35	25	210	30	—	—	—	10	5	60	30	—	—	5	—	—	210	—	—	35	110	

*Morgon.* Dagligen: Mjölkk, smör, bröd och dricka. *Midtdag.* Söndag, Tisdag och Fredag: kött, potatis och köttsooppa; Måndag och Torsdag: salt fläsk och gula ärter; Onsdag och Lördag: salt sill, potatis och grynvälling; därjämte dagligen bröd och dricka. *Afton.* Dagligen: mjölkk och korngrynsgröt.

# Vexjö hospital. Patienter af allmän klass, helportion. Spisordning 5 b. Tab. B och C 5.

Söndag . . . . .	Morgon.			M i d d a g.										Afton.		Hel dag.												
	Morgon.			M i d d a g.					A f t o n.					H e l d a g.														
	a	f	k	=	p	nv	b	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b										
31	27	123	=	10.9	12.5	0.87	69	31	217	=	23.8	20.9	1.14	25	4	96	=	4.1	6.5	0.63	125	62	436	=	38.8	39.9	0.97	
31	27	123	=	10.9	12.5	0.87	66	99	172	=	21.5	33.1	0.65	25	4	96	=	4.1	6.5	0.63	122	130	391	=	36.5	52.1	0.70	
31	27	123	=	10.9	12.5	0.87	69	31	217	=	23.8	20.9	1.14	25	4	96	=	4.1	6.5	0.63	125	62	436	=	38.8	39.9	0.97	
31	27	123	=	10.9	12.5	0.87	64	25	243	=	13.7	19.5	0.70	25	4	96	=	4.1	6.5	0.63	120	56	462	=	28.7	38.4	0.75	
31	27	123	=	10.9	12.5	0.87	66	99	172	=	21.5	33.1	0.65	25	4	96	=	4.1	6.5	0.63	122	130	391	=	36.5	52.1	0.70	
31	27	123	=	10.9	12.5	0.87	69	31	217	=	23.8	20.9	1.14	25	4	96	=	4.1	6.5	0.63	125	62	436	=	38.8	39.9	0.97	
31	27	123	=	10.9	12.5	0.87	71	41	241	=	16.7	23.7	0.70	25	4	96	=	4.1	6.5	0.63	127	72	460	=	31.7	42.7	0.74	
Medeltal för dag . . . . .	31	27	123	=	10.9	12.5	0.87	68	51	211	=	20.7	24.6	0.84	25	4	96	=	4.1	6.5	0.63	124	82	430	=	35.7	43.6	0.82

# Lunds hospital och asyl. Patienter af allmän klass, helportion. Spisordning 6 a.

	M i d d a g.										A f t o n.																						
	F ö r r ä t t.					S o p p a.					M j ö l k , m a g e r .			M a t s m ö r .			K o r n g r y n .			H a f r e g r y n .			R ä g b r ö d , m j u k t , g r ö f t .			D r i c k a .							
	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.	g.	g.	cl.	g.	g.	cl.	g.	g.	cl.	g.	g.	cl.	g.	g.	cl.	g.	g.	cl.	g.	g.	cl.	g.
Tab. A. n:o . . . . .	75	82	115	140	140	1	42	67	70	75	82	96	96	117	140	75	90	96	102	115	140	75	82	100	102	115	140	75	82	100	102	115	140
Söndag . . . . .	35	25	215	25	220	—	—	—	—	—	5	5	10	15	25	—	—	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	35	35	—	—	—	—
Måndag . . . . .	35	25	215	25	220	170	—	—	—	—	—	5	10	25	25	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	35	35	—	—	—	—
Tisdag . . . . .	33	25	215	25	220	—	—	—	—	—	5	5	10	25	25	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	35	35	—	—	—	—
Onsdag . . . . .	35	25	215	25	220	—	—	—	—	—	5	5	10	25	25	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	35	35	—	—	—	—
Torsdag . . . . .	35	25	215	25	220	—	—	—	—	—	5	5	10	25	25	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	35	35	—	—	—	—
Freitag . . . . .	35	25	215	25	220	—	—	—	—	—	5	5	10	25	25	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	35	35	—	—	—	—
Lördag . . . . .	35	25	215	25	220	—	—	—	—	—	5	5	10	25	25	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	35	35	—	—	—	—

Morgon. Dagligen: mjölk, smör, bröd och dricka. Middag. Söndag, Tisdag och Fredag: kött, potatis och köttsoffa; Måndag och Torsdag: salt fläsk och gula ärtor; Onsdag: kabeljo, potatis och ölsupa; Lördag: salt sill, potatis och grynvälling; därjämte dagligen bröd och dricka. Afton. Söndag: smör, bröd och ölost; öfriga dagar: mjölk och gröt, 4 dagar af korngryn och 2 dagar af hafregryn.

# Lunds hospital och asyl. Patienter af allmän klass, helportion. Spisordning 6b. Tab. B och C6.

	M o r g o n .						M i d d a g .						A f t o n .						H e l d a g .												
	a		f		k		a		f		k		a		f		k		a		f		k		a		f		k		
	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	
Söndag . . . . .	31	27	124	—	10.8	12.5	65	80	193	—	23.2	19.6	27	26	103	—	9.8	11.3	83	420	—	—	—	—	83	420	—	—	—	—	
Måndag . . . . .	31	27	124	—	10.8	12.5	64	99	167	—	21.2	32.7	9	90	90	—	4.5	7.7	135	381	—	—	—	—	135	381	—	—	—	—	
Tisdag . . . . .	31	27	124	—	10.8	12.5	65	30	193	—	23.2	19.6	1.18	25	4	96	—	4.1	6.5	61	413	—	—	—	—	61	413	—	—	—	—
Onsdag . . . . .	31	27	124	—	10.8	12.5	105	11	251	—	19.5	23.0	0.85	27	9	90	—	4.5	7.7	47	465	—	—	—	—	47	465	—	—	—	—
Torsdag . . . . .	31	27	124	—	10.8	12.5	64	99	167	—	21.2	32.7	0.85	25	4	96	—	4.1	6.5	130	387	—	—	—	—	130	387	—	—	—	—
Freitag . . . . .	31	27	124	—	10.8	12.5	65	30	193	—	23.2	19.6	1.18	25	4	96	—	4.1	6.5	61	413	—	—	—	—	61	413	—	—	—	—
Lördag . . . . .	31	27	124	—	10.8	12.5	73	31	269	—	16.0	22.5	0.71	25	4	96	—	4.1	6.5	62	489	—	—	—	—	62	489	—	—	—	—
Medeltal för dag . . . . .	31	27	124	—	10.8	12.5	72	47	205	—	21.1	24.2	0.87	26	9	95	—	5.0	7.5	83	424	—	—	—	—	83	424	—	—	—	—

# Kristinehamns hospital. Patienter af allmän klass, helportion. Spisordning 7 a.

Morgon.	M i d d a g.										A f t o n.													
	F ö r r ä t t.					S o p p a.																		
	Mjölks, mager.	Sill, salt.	Fläsk, salt.	Mjölks, mager.	Bordsmör.	Hvetemjöl.	Potatis.	Dricka.	Mjölks, mager.	Ärter, gula.	Korngryn.	Hafregryn.	Risgryn.	Rågbröd, mjukt, groft.	Morötter.	Kålrotter.	Mjölks, mager.	Bordsmör.	Korngryn.	Hafregryn.	Rågbröd, mjukt, fint.	Dricka.		
Tab. A. no . . . . .	75	81	42	67	75	81	96	117	140	140	75	90	100	102	104	115	119	121	75	81	100	102	116	140
Söndag . . . . .	40	25	210	25	230	40	25	40	25	25	40	25	40	25	40	25	40	25	40	25	40	25	40	25
Måndag . . . . .	40	25	210	25	230	40	25	40	25	25	40	25	40	25	40	25	40	25	40	25	40	25	40	25
Tisdag . . . . .	40	25	210	25	230	40	25	40	25	25	40	25	40	25	40	25	40	25	40	25	40	25	40	25
Onsdag . . . . .	40	25	210	25	230	40	25	40	25	25	40	25	40	25	40	25	40	25	40	25	40	25	40	25
Torsdag . . . . .	40	25	210	25	230	40	25	40	25	25	40	25	40	25	40	25	40	25	40	25	40	25	40	25
Fredag . . . . .	40	25	210	25	230	40	25	40	25	25	40	25	40	25	40	25	40	25	40	25	40	25	40	25
Lördag . . . . .	40	25	210	25	230	40	25	40	25	25	40	25	40	25	40	25	40	25	40	25	40	25	40	25

*Morgon.* Dagligen: mjölk, smör, bröd och dricka. *Midtdag.* Söndag, Onsdag och Fredag: kött, potatis och köttsoffa; Måndag: salt fläsk och gula ärter; Tisdag och Lördag: salt sill, potatis och grynvälling; Torsdag: kött, salt fläsk och gula ärter; därjämte dagligen bröd och dricka. *Afton.* Söndag: smör, bröd och ölost; öfriga dagar: mjölk med korngrynsgröt 4 dagar och hafregrynsgröt 2 dagar.

# Kristinehamns hospital. Patienter af allmän klass, helportion. Spisordning 7 b. Tab. B och C7.

Morgon.	M i d d a g.										A f t o n.					H e l d a g.							
	F ö r r ä t t.					S o p p a.																	
	Mjölks, mager.	Sill, salt.	Fläsk, salt.	Mjölks, mager.	Bordsmör.	Hvetemjöl.	Potatis.	Dricka.	Mjölks, mager.	Ärter, gula.	Korngryn.	Hafregryn.	Risgryn.	Rågbröd, mjukt, groft.	Morötter.	Kålrotter.	Mjölks, mager.	Bordsmör.	Korngryn.	Hafregryn.	Rågbröd, mjukt, fint.	Dricka.	
Tab. A. no . . . . .	32	27	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124
Söndag . . . . .	32	27	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124
Måndag . . . . .	32	27	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124
Tisdag . . . . .	32	27	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124
Onsdag . . . . .	32	27	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124
Torsdag . . . . .	32	27	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124
Fredag . . . . .	32	27	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124
Lördag . . . . .	32	27	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124
Medeltal för dag . . . . .	32	27	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124

# Piteå hospital och asyl. Patienter af allmän klass, helportion. *Spisordning 8 a.*

	M i d d a g.										A f t o n.												
	F ö r r ä t t.					S o p p a.																	
	Morgon.	Mjök, mager.		Matsmör.	Hvetemjöl.	Rågbröd, mjukt, groft.	Dricka.	Nötkött, färskt.	Nötkött, salt.	Fläsk, salt.	Fisk, färsk.	Sill, salt.	Matsmör.	Hvetemjöl.	Potatis.	Dricka.	Mjök, mager.	Matsmör.	Ost, mager.	Korngryn.	Hafregryn.	Rågbröd, mjukt, groft.	Dricka.
Tab. A. n:o . . . . .	75	82	96	115	140	140	1	34	42	64	67	82	96	117	140	75	82	86	100	102	115	140	140
	cl.	s.	s.	s.	cl.	g.	g.	g.	g.	s.	s.	g.	s.	s.	cl.	cl.	s.	s.	s.	s.	s.	s.	cl.
Söndag . . . . .	35	25	15	200	50	220	—	—	—	—	—	5	10	43	40	—	30	50	—	—	—	—	—
Måndag . . . . .	35	25	15	200	50	—	170	—	—	—	—	—	5	200	40	—	35	—	110	—	—	—	200
Tisdag . . . . .	35	25	15	200	50	—	—	—	—	—	200	—	10	43	40	30	—	—	—	110	—	—	—
Onsdag . . . . .	35	25	15	200	50	220	—	—	—	—	—	5	10	43	40	40	—	—	—	—	110	—	—
Torsdag . . . . .	35	25	15	200	50	—	—	—	—	—	—	—	5	200	40	—	—	—	—	—	—	—	—
Freddag . . . . .	35	25	15	200	50	—	—	220	170	—	—	5	10	43	40	—	—	—	—	—	—	—	—
Lördag . . . . .	35	25	15	200	50	—	—	—	—	300	—	10	10	43	40	30	—	—	—	—	—	—	—

*Morgon.* Dagligen: slätvälling, smör, bröd och dricka. *Middag.* Söndag och Onsdag: kött, potatis och köttsoffa; Måndag och Torsdag: salt fläsk och gula arter; Tisdag: salt sill, potatis och ölsupa; Fredag: salt kött, potatis och saltsoffa; Lördag: färsk fisk, potatis och ölsupa; därjämte dagligen bröd och dricka. *Afton.* Söndag: smör, ost, bröd och öst; öfriga dagar: mjök med korngrynsgröt 4 och hafregrynsgröt 2 dagar.

Färskt nötkött utbytes stundom mot renkött och smör mot margarin; under sommarmånaderna utspisas mjök i stället för välling.

# Piteå hospital och asyl. Patienter af allmän klass, helportion. *Spisordning 8 b. Tab. B och C 8.*

	M o r g o n.						M i d d a g.						A f t o n.						H e l d a g.									
	a.	f.	k.	=	p.	nv.	b.	a.	f.	k.	=	p.	nv.	b.	a.	f.	k.	=	p.	nv.	b.	a.	f.	k.	=	p.	nv.	b.
Söndag . . . . .	33	27	134	=	11.7	13.0	0.90	68	30	205	=	23.8	20.3	1.17	47	34	119	=	13.9	16.2	0.86	148	91	458	=	49.4	49.6	1.00
Måndag . . . . .	33	27	134	=	11.7	13.0	0.90	65	98	169	=	21.6	32.7	0.66	25	4	96	=	4.1	6.5	0.63	123	129	399	=	37.4	52.2	0.72
Tisdag . . . . .	33	27	134	=	11.7	13.0	0.90	64	38	210	=	16.3	21.4	0.76	25	4	96	=	4.1	6.5	0.63	122	69	440	=	32.1	40.9	0.78
Onsdag . . . . .	33	27	134	=	11.7	13.0	0.90	68	30	205	=	23.8	20.3	1.17	27	9	90	=	4.5	7.7	0.58	128	66	429	=	40.0	41.0	0.98
Torsdag . . . . .	33	27	134	=	11.7	13.0	0.90	65	98	169	=	21.6	32.7	0.66	25	4	96	=	4.1	6.5	0.63	123	129	399	=	37.4	52.2	0.72
Freddag . . . . .	33	27	134	=	11.7	13.0	0.90	71	33	205	=	23.1	21.4	1.08	27	9	90	=	4.5	7.7	0.58	131	69	429	=	39.3	42.0	0.94
Lördag . . . . .	33	27	134	=	11.7	13.0	0.90	74	15	210	=	31.4	18.3	1.72	25	4	96	=	4.1	6.5	0.63	132	46	440	=	47.2	37.8	1.25
Medeltal för dag . . . . .	33	27	134	=	11.7	13.0	0.90	68	49	196	=	23.1	23.9	0.97	29	10	98	=	5.6	8.2	0.68	130	86	438	=	40.4	45.1	0.90

Hernösands hospital. Patienter af allmän klass, helportion. Spisordning 9 a.

Morgon.	Middag.												Afton.																	
	Förätt.						Soppa.																							
	Mjölkk, fet.	Mjölkk, mager.	Bordsmör.	Rågbröd, mjukt, groft.	Dricka.	Mjölkk, fet.	Strömning, salt.	Sill, salt.	Fläsk, benfritt.	Nötkött, salt.	Nötkött, färskt.	Mjölkk, fet.		Matsmör.	Ärter, gröna.	Hvetemjöl.	Potatis.	Socker, hvitt.	Dricka.	Mjölkk, fet.	Ärter, gula.	Hvetemjöl.	Korngrryn.	Risgrryn.	Spisbröd.	Kålrötter.	Grönsaker.	Sirap, brun.	Dricka.	Mjölkk, fet.
Tab. A. no . . . . .	74	75	81	115	140	1	34	43	67	68	74	82	92	96	117	133	140	140	74	90	96	100	104	111	121	124	135	140	74	100
Söndag . . . . .	11	22	25	210	35	240	—	—	—	—	—	5	5	5	50	—	—	35	—	—	10	—	140	—	100	—	—	—	33	130
Måndag . . . . .	11	22	25	210	35	240	—	150	—	—	—	5	15	—	50	2	—	35	—	—	10	—	140	—	100	—	—	33	130	
Tisdag . . . . .	11	22	25	210	35	240	—	—	—	—	—	5	—	—	50	—	—	35	—	—	10	—	140	10	50	—	—	33	130	
Onsdag . . . . .	11	22	25	210	35	240	—	—	—	250	15	5	—	—	50	—	—	35	—	—	10	—	140	—	50	39	30	33	130	
Torsdag . . . . .	11	22	25	210	35	240	—	—	—	—	—	5	—	—	50	—	—	35	—	—	10	—	140	10	50	—	—	33	130	
Freitag . . . . .	11	22	25	210	35	240	—	170	—	—	—	—	—	—	50	—	—	35	—	—	15	—	140	—	—	—	—	33	130	
Lördag . . . . .	11	22	25	210	35	240	—	—	—	—	—	—	—	—	50	—	—	35	—	—	15	15	140	15	—	—	—	33	130	

Morgon. Dagligen: mager mjölk under 8 och fet under 4 månader, smör, bröd och dricka. Middag. Söndag, Tisdag och Torsdag: kött, potatis och köttsoffa; Måndag: salt sill, gröna ärter och risgrynsvälling; Onsdag: salt strömning, potatis och ölsupa; Freitag: fläsk och gula ärter; Lördag: salt kött, potatis och saltsoffa; därjämte dagligen bröd och dricka. Afton. Dagligen fet mjölk med korngrynsgröt.

Hernösands hospital. Patienter af allmän klass, helportion. Spisordning 9b. Tab. B och C9.

	Morgon.			Middag.						Afton.			Hel dag.											
	a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b						
	Söndag . . . . .	31	29	123	12.0	12.9	0.93	70	32	195	25.6	20.8	1.23	27	14	109	6.2	9.0	0.69	128	75	427	43.8	42.7
Måndag . . . . .	31	29	123	12.0	12.9	0.93	82	42	231	17.7	25.3	0.70	27	14	109	6.2	9.0	0.69	140	85	463	35.9	47.3	0.76
Tisdag . . . . .	31	29	123	12.0	12.9	0.93	70	28	199	24.3	20.1	1.21	27	14	109	6.2	9.0	0.69	128	71	431	42.5	42.0	1.01
Onsdag . . . . .	31	29	123	12.0	12.9	0.93	74	41	250	20.2	24.3	0.83	27	14	109	6.2	9.0	0.69	132	84	482	38.4	46.2	0.83
Torsdag . . . . .	31	29	123	12.0	12.9	0.93	71	32	203	25.3	21.1	1.20	27	14	109	6.2	9.0	0.69	129	75	435	43.5	43.1	1.01
Freitag . . . . .	31	29	123	12.0	12.9	0.93	60	94	171	23.4	31.2	0.75	27	14	109	6.2	9.0	0.69	118	137	403	41.6	53.2	0.78
Lördag . . . . .	31	29	123	12.0	12.9	0.93	74	32	205	23.0	21.6	1.06	27	14	109	6.2	9.0	0.69	132	75	437	41.2	43.5	0.95
Medeltal för dag . . . . .	31	29	123	12.0	12.9	0.93	72	43	208	22.8	23.5	0.97	27	14	109	6.2	9.0	0.69	130	86	440	41.0	45.4	0.90



# Nyköpings hospital. Patienter af allmän klass, helportion. Spisordning 10 a.

	M i d d a g .												A f t o n .																	
	F ö r r ä t t .						S o p p a .						A f t o n .																	
	Morgon.		Förrätt.		Middag.		Soppa.		Afton.		Morgon.		Förrätt.		Middag.		Afton.													
Tab. A nr .	75	81	96	115	140	1	34	42	67	75	83	90	96	100	102	104	115	124	125	131	133	135	135	81	83	85	100	102	115	
	cl.	g.	g.	g.	cl.	g.	g.	g.	cl.	g.	g.	cl.	g.	g.	g.	g.	cl.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.
	40	25	—	200	33	220	—	120	—	—	8	—	60	—	5	33	50	—	—	15	—	—	25	40	25	—	85	—	200	—
Söndag	40	25	—	200	33	220	—	120	—	—	8	—	60	—	5	33	50	—	—	15	—	—	25	40	25	—	85	—	200	—
Måndag	40	25	—	200	33	—	—	145	—	—	8	—	60	—	—	33	50	—	—	—	—	—	—	40	—	10	—	100	—	—
Tisdag	40	25	16	200	33	—	—	—	10	—	8	—	60	—	—	33	50	—	—	—	—	—	25	40	—	10	—	100	—	—
Onsdag	40	25	16	200	33	220	—	—	10	—	8	—	60	—	—	33	50	—	—	—	—	—	40	40	—	10	—	100	—	—
Torsdag	40	25	16	200	33	—	—	120	—	—	8	—	60	—	—	33	50	—	—	—	—	—	40	40	—	10	—	100	—	—
Freitag	40	25	16	200	33	40	—	30	100	10	—	8	20	60	—	33	60	—	—	—	—	—	40	40	—	10	—	100	—	—
Lördag	40	25	16	200	33	—	220	—	—	—	8	20	60	—	—	33	40	—	—	—	—	—	40	40	—	10	—	100	—	—

*Morgon.* Dagligen: mjölk, smör, bröd och dricka, Tisdag, Torsdag och Lördag mjölken kokt till välling. *Middag.* Söndag: kött, potatis och hafresoppa; Måndag: salt fläsk, gröna ärter och korngrynsvälling; Tisdag: salt sill, potatis och hafregrynsvälling; Onsdag: kött, potatis och kötsoppa; Torsdag: salt fläsk och gula ärter; Fredag: sill-köttbullar, potatis och risgrynsvälling; Lördag: salt kött, potatis och chokolad; därjämte dagligen bröd och dricka. *Afton.* Söndag: mjölk, smör, ost och bröd; öfriga dagar: mjölk, margarin och grött, af korn-gryn 3 dagar, af hafregryn 3 dagar.  
Åtskilliga utbyten äro medgifna; sålunda utspisas stundom hvitkål, kålrötter, färsk fisk eller pannkaka.

# Nyköpings hospital. Patienter af allmän klass, helportion. Spisordning 10 b. Tab. B och C 10.

	M o r g o n .						M i d d a g .						A f t o n .						H e l d a g .										
	Morgon.		Middag.		Afton.		Morgon.		Middag.		Afton.		Morgon.		Middag.		Afton.		Hel dag.		Morgon.		Middag.		Afton.		Hel dag.		
	a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv
Söndag	32	27	121	=	11.6	12.6	0.92	86	31	261	=	26.8	24.3	1.10	40	34	114	=	13.5	15.1	0.89	158	92	496	=	51.9	52.0	1.00	
Måndag	32	27	121	=	11.6	12.6	0.92	84	75	233	=	21.5	32.3	0.67	26	13	91	=	5.3	8.3	0.64	142	115	445	=	38.4	53.2	0.72	
Tisdag	34	27	133	=	11.9	13.2	0.90	66	35	253	=	15.8	22.0	0.72	27	17	86	=	5.6	9.2	0.61	127	79	472	=	33.3	44.3	0.75	
Onsdag	32	27	121	=	11.6	12.6	0.92	70	35	205	=	26.3	21.6	1.22	26	13	91	=	5.3	8.3	0.64	128	75	418	=	43.2	42.6	1.01	
Torsdag	34	27	133	=	11.9	13.2	0.90	62	71	175	=	17.5	27.0	0.65	27	17	86	=	5.6	9.2	0.61	123	115	394	=	35.0	49.3	0.71	
Freitag	32	27	121	=	11.6	12.6	0.92	79	50	273	=	21.4	27.3	0.78	26	13	91	=	5.3	8.3	0.64	137	90	485	=	38.3	48.3	0.79	
Lördag	34	27	133	=	11.9	13.2	0.90	82	34	223	=	26.6	23.6	1.13	27	17	86	=	5.6	9.2	0.61	143	78	442	=	44.1	45.9	0.96	
Medeltal för dag .	33	27	126	=	11.7	12.9	0.91	76	47	232	=	22.3	25.4	0.88	28	18	92	=	6.6	9.7	0.68	137	92	450	=	40.6	47.9	0.85	

	M i d d a g.										A f t o n.																								
	M o r g o n.					S o p p a.					A f t o n.																								
	F ö r r ä t t.					S o p p a.					A f t o n.																								
Tab. A nr	67	75	82	96	102	111	1	18	34	43	67	68	75	96	117	122	135	140	75	98	100	102													
	g.	cl.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.	g.	g.	g.	g.												
	Sill, salt.	Mjöl, mager.	Matsmör.	Hvetemjöl.	Hafremjöl.	Spisbröd.	Nötkött, färskt.	Färskött, färskt.	Nötkött, salt.	Fläsk, benfritt.	Sill, salt.	Strömming, salt.	Mjöl, mager.	Hvetemjöl.	Potatis.	Kålrötter.	Mjöl, mager.	Ärter, gula.	Hvetemjöl.	Korngryn.	Spisbröd.	Kålrötter.	Sirap, brun.	Dricka.	Matsmör.	Spisbröd.	Dricka.	Mjöl, mager.	Rägmjöl, sammalet.	Korngryn.	Hafregryn.				
Söndag	65	35	20	20	—	175	275	—	—	—	—	—	10	65	—	—	—	10	20	100	100	—	—	20	100	75	35	—	100	—	—				
Måndag	65	35	20	—	20	175	—	—	—	100	175	—	10	65	—	—	—	14	10	100	100	—	—	20	100	75	35	100	—	—	—				
Tisdag	65	35	20	20	—	175	275	—	—	—	—	—	10	65	—	—	—	—	10	20	100	100	—	—	20	100	75	35	—	100	—	—			
Onsdag	65	35	20	20	—	175	—	275	—	—	—	15	—	65	—	—	35	—	10	80	100	—	—	—	20	100	75	35	—	—	100	—	—		
Torsdag	65	35	20	20	—	175	—	—	275	—	—	—	—	—	400	—	14	10	10	100	100	—	—	—	20	100	75	35	100	—	—	—	—		
Fredag	65	35	20	20	—	175	275	—	—	—	—	—	10	65	—	—	—	—	20	100	100	—	—	—	20	100	75	35	—	—	100	—	—	—	
Lördag	65	35	20	20	—	175	—	—	—	—	200	15	10	65	—	—	20	—	25	100	100	—	25	30	20	100	75	35	—	—	—	—	—	—	—

*Morgon.* Dagligen: mjölk, smör, salt sill, bröd och välling, af hvetemjöl 3 dagar, af hafremjöl 4 dagar. *Middag.* Söndag, Tisdag och Fredag: kött, potatis och köttsoffa; Måndag: salt sill, potatis, fläsk och gula ärter; Onsdag: färskt färfkött, potatis och korngrynsvälling; Torsdag: salt kött, kålrötter och gula ärter; Lördag: salt strömming, potatis och ölsupa; därjämte dagligen bröd. *Aftonvard.* Dagligen: smör, bröd och dricka. *Afton.* Dagligen: mjölk och gröt af rågmjöl, korn- eller hafregryn. Onsdag middag utspisas i stället för färfkött kokt strömming med potatis eller kokt sill med gröna ärter under tillsammans nio månader; Lördag middag i stället för strömming salt färfkött under tre månader.

Upsala hospital och asyl. Patienter af allmän klass, helportion. Spisordning 11b. Tab. B och C11.

	M i d d a g.										A f t o n.			H e l d a g.																				
	M o r g o n.					M i d d a g o c h a f t o n v a r d.					A f t o n.			H e l d a g.																				
	a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b																
Söndag	43	31	157	—	11.8	15.8	0.75	90	50	283	—	33.2	29.2	1.14	24	4	89	—	3.9	6.2	0.63	157	85	529	—	48.9	51.1	0.96	—	—	—	—	—	
Måndag	43	32	156	—	11.8	16.0	0.74	98	9	325	—	30.4	40.6	0.75	21	5	88	—	3.5	6.4	0.55	165	135	569	—	45.7	63.1	0.72	—	—	—	—	—	
Tisdag	43	31	157	—	11.8	15.8	0.75	90	50	283	—	33.2	29.2	1.14	24	4	89	—	3.9	6.2	0.63	157	85	529	—	48.9	51.1	0.96	—	—	—	—	—	
Onsdag	43	32	156	—	11.8	16.0	0.74	102	68	308	—	38.1	35.1	1.09	25	9	84	—	4.2	7.2	0.58	170	109	548	—	54.1	58.3	0.93	—	—	—	—	—	
Torsdag	43	32	156	—	11.8	16.0	0.74	112	56	257	—	33.8	33.1	1.02	24	5	88	—	3.5	6.4	0.55	179	93	501	—	49.1	55.5	0.88	—	—	—	—	—	
Fredag	43	31	157	—	11.8	15.8	0.75	90	50	283	—	33.2	29.2	1.14	24	4	89	—	3.9	6.2	0.63	157	85	529	—	48.9	51.1	0.96	—	—	—	—	—	
Lördag	43	32	156	—	11.8	16.0	0.74	78	39	316	—	22.0	25.8	0.85	25	9	81	—	4.2	7.2	0.58	146	80	556	—	38.0	49.0	0.78	—	—	—	—	—	
Medeltal för dag.	43	32	156	—	11.8	15.9	0.74	94	59	294	—	32.0	31.7	1.01	24	6	87	—	3.9	6.5	0.60	162	96	537	—	47.7	54.2	0.88	—	—	—	—	—	—

## Nytt förslag till gemensam spisordning för rikets hospital och asylor.

Patienter af allmän klass, helportion. *Spisordning 12 a.* (Forts. a följ. sida.)

	M o r g o n.										A f t o n.				E f t e r m i d d a g s m å l.						
	Sill, salt.	Mjök, mager.	Margarin.	Ost, mager.	Hvetemjöl.	Korngryn.	Hafregryn.	Franska bröd.	Rågbröd, mjukt, groft.	Dricka.	Mjök, mager.	Korngryn.	Hafregryn.	Risgryn.	Margarin.	Rågbröd, mjukt, fint.	Dricka.	Grädde, tunn.	Hveteskorpor, billiga.	socker i bitar.	Kaffe, obrändt, ordinärt.
Tab. A n:r . . . . .	67	75	83	86	96	100	102	114a	115	140	75	100	102	104	88	116	140	80	109	133	147
Söndag . . . . .	—	40	40	80	—	—	—	60	200	20	70	—	—	100	—	—	—	—	—	—	—
Måndag . . . . .	60	40	25	—	25	—	—	—	200	20	40	100	—	—	25	120	33	2.5	40	15	12
Tisdag . . . . .	—	40	25	40	10	20	—	—	200	20	40	100	100	—	25	120	33	2.5	40	15	12
Onsdag . . . . .	60	40	30	—	10	—	20	—	200	20	40	100	—	—	25	120	33	2.5	40	15	12
Torsdag . . . . .	60	40	25	—	25	—	—	—	200	20	40	100	100	—	25	120	33	2.5	40	15	12
Freitag . . . . .	—	40	25	40	10	20	—	—	200	20	40	100	—	—	25	120	33	2.5	40	15	12
Lördag . . . . .	60	40	30	—	10	—	20	—	200	20	40	—	100	—	25	120	33	2.5	40	15	12
Stamma för 7 dagar	240	280	200	160	90	40	40	60	1,400	140	310	300	300	100	150	720	198	15.0	240	90	72

*Morgon.* Dagligen: mjök, margarin, bröd och dricka, därjämte 3 dagar ost och 4 dagar salt sill; 6 dagar kokas af mjölken välling.

*Afton.* Dagligen: mjök och gröt, Söndag af risgryn, öfriga dagar af korn- eller hafregryn.

För *morgon* och *af ton* är matportionen enahanda för veckan A och veckan B.

*Eftermiddagsmål* eller *Flåtportion*. Söndag intet; hvardagar för arbetande män margarin, bröd och dricka samt för arbetande kvinnor kaffe, socker, grädde och skorpor.

Nytt förslag till gemensam spisordning för rikets hospital och asylor.  
Patienter af allmän klass, helportion. *Spisordning 12 a* (forts. från föreg. sida).

Tab. A nr	M o r r ä t t														S o p p a														
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29
	Nötkött, färskt.														Mjölk, mager.														
	Kalkkött, färskt.														Ärter, gula.														
	Lefver af nötkreatur.														Hvetemjöl.														
	Hjärtslag.														Korngryn.														
	Nötkött, salt.														Rågbröd, mjukt, groft.														
	Fläsk, salt.														Potatis.														
	Bräckkorf.														Sirap, brun.														
	Sill, salt.														Dricka.														
	Kabeljo.														Margarin.														
	Mjölk, mager.														Ärter, gröna.														
	Korngryn.														Hvetemjöl.														
	Risgryn.														Knäckebröd.														
	Knäckebröd.														Risgryn.														
	Sirap, brun.														Sirap, brun.														
	Dricka.														Dricka.														

Veckan A.	Söndagar.							Måndagar.							Tisdagar.							Onsdagar.							Torsdagar.							Fredagar.							Lördagar.						
	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7
{	Eilkött med potatis.							Korf med gröna ärter.							Kabeljopudding.							Färskt kött och fläsk med potatis.							Ärter med fläsk och sill.							Kokt sill med potatis.							Färs af kött och sill med gröna ärter.						
{	Sogsoppa.							Hafregr.-välling.							Korngr.-välling.							Hafregr.-välling.							Hafregr.-välling.							Kötsoppa.							Ölsupa.						
{	Kallops med potatis.							Stekt sill med stufvad potatis.							Stekt sill med stufvad potatis.							Salt kött och fläsk med stufvad potatis.							Korfkaka.							Lungmos.							Hafregr.-välling.						
{	Risgrynsvälling.							Hafregr.-välling.							Korngr.-välling.							Hafregr.-välling.							Kötsoppa.							Ölsupa.							Hafregr.-välling.						
Härtill alla dagar groft rågröd och dricka. Angående möjliga utbyten se texten sid. 93 och följ., 100—101.																																																	

Nytt förslag till gemensam spisordning för rikets hospital och asyler.  
Patienter af allmän klass, helportion. Spisordning 12 b. Tab. B och C 13.

	M o r g o n .						M i d d a g .						A f t o n .						H e l d a g .									
	a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b				
(Söndag . . . . .)	65	45	156	=	16.9	21.9	0.77	60	32	247	=	28.0	20.3	1.88	31	6	114	=	6.9	8.1	0.85	156	83	517	=	51.8	50.3	1.03
Måndag . . . . .	51	34	136	=	11.1	17.2	0.65	106	40	228	=	22.2	28.5	0.78	26	4	91	=	4.2	6.5	0.65	183	78	455	=	37.5	52.2	0.72
Tisdag . . . . .	49	30	141	=	11.9	16.2	0.73	96	27	228	=	18.8	24.4	0.77	27	9	86	=	4.5	7.6	0.59	172	66	455	=	35.2	48.1	0.73
Onsdag . . . . .	42	40	138	=	11.7	17.1	0.68	86	69	247	=	27.4	31.6	0.87	26	4	91	=	4.2	6.5	0.65	154	113	476	=	43.8	55.2	0.78
Torsdag . . . . .	51	34	136	=	11.1	17.2	0.65	70	99	168	=	21.6	33.7	0.64	27	9	86	=	4.5	7.6	0.59	148	142	390	=	37.2	58.4	0.64
Freitag . . . . .	49	30	141	=	11.9	16.2	0.73	59	42	226	=	15.7	21.8	0.72	26	4	91	=	4.2	6.5	0.65	134	76	458	=	31.8	44.5	0.71
Lördag . . . . .	42	40	138	=	11.7	17.1	0.68	96	42	247	=	22.7	27.7	0.82	27	9	86	=	4.5	7.6	0.59	165	91	471	=	38.9	52.4	0.74
(Medeltal för dag)	50	36	141	=	12.3	17.6	0.70	82	50	227	=	22.3	26.9	0.83	27	6	92	=	4.7	7.2	0.65	159	93	460	=	39.4	51.6	0.76
(Söndag . . . . .)	65	45	156	=	16.9	21.9	0.77	82	36	252	=	25.7	24.5	1.05	31	6	114	=	6.9	8.1	0.85	178	87	522	=	49.5	54.5	0.91
Måndag . . . . .	51	34	136	=	11.1	17.2	0.65	106	40	228	=	22.2	28.5	0.78	26	4	91	=	4.2	6.5	0.65	183	78	455	=	37.5	52.2	0.72
Tisdag . . . . .	49	30	141	=	11.9	16.2	0.73	78	45	257	=	17.8	25.8	0.69	27	9	86	=	4.5	7.6	0.59	154	84	484	=	34.2	49.6	0.69
Onsdag . . . . .	42	40	138	=	11.7	17.1	0.68	81	67	242	=	26.6	30.4	0.88	26	4	91	=	4.2	6.5	0.65	149	111	471	=	42.5	54.0	0.79
Torsdag . . . . .	51	34	136	=	11.1	17.2	0.65	62	32	215	=	16.8	20.0	0.84	27	9	86	=	4.5	7.6	0.59	140	75	437	=	32.4	44.7	0.72
Freitag . . . . .	49	30	141	=	11.9	16.2	0.73	70	99	168	=	21.6	33.7	0.64	26	4	91	=	4.2	6.5	0.65	145	133	400	=	37.7	56.4	0.67
Lördag . . . . .	42	40	138	=	11.7	17.1	0.68	88	56	210	=	21.0	28.6	0.73	27	9	86	=	4.5	7.6	0.59	157	103	434	=	37.2	53.2	0.70
(Medeltal för dag)	50	36	141	=	12.3	17.6	0.70	81	51	225	=	21.7	27.4	0.79	27	6	92	=	4.7	7.2	0.65	158	96	458	=	38.7	52.1	0.74
Medeltal för dag för A och B	50	36	141	=	12.3	17.6	0.70	82	52	226	=	22.0	27.2	0.81	27	6	92	=	4.7	7.2	0.65	159	95	459	=	39.1	51.9	0.75

Veckan A.

Veckan B.

# Nytt förslag till gemensam spisordning för rikets hospital och asyler.

Sjuk- och ekonomibetjäning. *Spisordning 14 a.*

	Morgonkaffe.				F r u k o s t.												Eftermiddagsmål.											
					F ö r r ä t t.						V ä l i n g.						M ä n.		K v i n n o r.									
	Grädde, tunn.	Hveteskorpor, billiga.	socker i bitar.	Kaffe, obrändt, ordinärt.	Bräckkorf.	Sill, salt.	Mjöl, mager.	Margarin.	Ost, mager.	Ärter, gröna.	Hvetemjöl.	Franska bröd.	Rågbröd, groft, mjukt.	Potatis.	socker, gult.	Sirap, brun.	Dricka.	Mjöl, mager.	Hvetemjöl.	Korngryn.	Hafregryn.	Margarin.	Rågbröd, fint, mjukt.	Dricka.	Grädde, tunn.	Hveteskorpor, billiga.	socker i bitar.	Kaffe, obrändt, ordinärt.
Tab. A nr . . . . .	80	109	133	147	54	67	75	83	86	93	96	114 <sub>a</sub>	115	117	134	135	140	75	96	100	102	83	116	140	80	109	133	147
Söndag . . . . .	2.5	60	15	12	—	—	40	40	80	—	60	200	—	—	—	20	—	—	—	—	—	25	120	33	2.5	40	15	12
Måndag . . . . .	2.5	60	15	12	—	100	—	35	80	10	—	200	—	—	5	20	40	25	—	—	—	25	120	33	2.5	40	15	12
Tisdag . . . . .	2.5	60	15	12	—	—	15	35	—	30	—	200	—	5	—	20	40	10	20	—	—	25	120	33	2.5	40	15	12
Onsdag . . . . .	2.5	60	15	12	80	—	—	25	80	5	—	200	—	—	5	20	40	10	—	20	—	25	120	33	2.5	40	15	12
Torsdag . . . . .	2.5	60	15	12	—	100	7	25	—	5	—	200	30	—	—	20	40	25	—	—	—	25	120	33	2.5	40	15	12
Freitag . . . . .	2.5	60	15	12	—	—	15	35	—	30	—	200	—	5	—	20	40	10	20	—	—	25	120	33	2.5	40	15	12
Lördag . . . . .	2.5	60	15	12	80	—	7	30	—	—	—	200	30	—	—	20	40	10	—	20	—	25	120	33	2.5	40	15	12
Summa för 7 dagar	17.5	420	105	84	160	200	84	225	80	160	80	60	1400	60	10	140	240	90	40	40	175	840	231	17.5	280	105	84	

*Förfrukost.* Dagligen: kaffe med skorpor. *Frukost.* Dagligen: bröd, margarin och dricka; därför Söndag: ost och mjölk; Måndag: stekt, salt sill med gröna ärter samt hvetemjölsvälling; Tisdag och Freitag: pannkaka och korngrynsvälling; Onsdag: korf med gröna ärter samt hafregrynsvälling; Torsdag: spöken, salt sill med stufvad potatis samt hvetemjölsvälling; Lördag: korf med potatismos samt hafregrynsvälling. *Middag.* Lika den för patienter af allmän klass föreskrifna. *Eftermiddagsmål.* Dagligen: för män bröd, margarin och dricka; för kvinnor kaffe med skorpor. *Kvällvard* lika den för allmän klass föreskrifna.

## Flitportioner för arbetande patienter

*Spisord-*

		Arbetande män.										
		Pläsk, amerikanskt.	Mjölk, fet.	Grädd.	Smör.	Margarin.	Spisbröd.	Rågbröd, mjukt, groft.	Rågbröd, mjukt, fint.	Socker i bitar.	Dricka.	Kaffe, obrändt, ordinärt.
		44	74	79, 80	81, 82	83	111	115	116	133	140	147
Tab. A. nr		sg.	cl.	cl.	g.	g.	sg.	g.	g.	cl.	g.	
1	Upsala hospital och asyl . . . . .	—	3	—	—	—	—	—	4	—	10	
2	Lunds hospital . . . . .	—	—	—	20	—	—	—	—	—	—	
3	Kristinehamns hospital . . . . .	—	—	—	15	—	—	140	—	—	—	
4	Stockholms hospital . . . . .	—	—	3	15	—	—	105	15	—	15	
5	Malmö asyl . . . . .	—	—	3	15	—	—	105	15	—	15	
6	Göteborgs hospital . . . . .	—	—	—	—	20	—	210	—	30	—	
7	Piteå hospital och asyl . . . . .	—	—	—	25	—	—	200	—	—	—	
8	Nyköpings hospital . . . . .	—	—	—	—	25	—	200	—	—	—	
9	Vadstena hospital och asyl . . . . .	—	—	—	25	—	—	210	—	—	—	
10	Vexjö hospital . . . . .	—	—	—	25	—	—	—	210	—	—	
11	Lunds asyl . . . . .	—	—	3	20	—	—	210	15	—	15	
12	Hernösands hospital . . . . .	60	—	—	—	—	140	—	—	—	—	
14	Alméns förslag . . . . .	—	—	—	—	25	—	—	120	—	33	

\*) Bröd erhålles af öfverskott från dagens utspisning.

## Flitportion för arbetande patienter

*Spisord-*

		Arbetande män.					
		a	f	k	p	nv	b
1	Upsala hospital och asyl . . . . .	1	1	6	1.9	0.5	3.80
2	Lunds hospital . . . . .	—	17	—	3.4	3.4	1.00
3	Kristinehamns hospital . . . . .	11	15	65	5.4	6.0	0.90
4	Stockholms hospital . . . . .	9	19	65	9.1	6.5	1.40
5	Malmö asyl . . . . .	10	20	67	10.1	6.8	1.49
6	Göteborgs hospital . . . . .	18	20	105	6.9	8.8	0.78
7	Piteå hospital och asyl . . . . .	16	24	93	7.9	9.1	0.87
8	Nyköpings hospital . . . . .	16	24	93	6.3	9.1	0.69
9	Vadstena hospital och asyl . . . . .	16	24	98	8.1	9.2	0.88
10	Vexjö hospital . . . . .	17	24	101	9.3	9.4	0.99
11	Lunds asyl . . . . .	17	25	114	11.9	9.8	1.21
12	Hernösands hospital . . . . .	21	45	100	9.0	14.2	0.63
13	Medeltal . . . . .	13	22	76	7.4	7.7	0.96
14	Alméns förslag . . . . .	12	23	66	6.6	7.7	0.86

å rikets hospital och asyler.  
ning 13 a.

		Arbetande kvinnor.									
		Mjölkl, fet.	Gräddel.	Smör.	Margarin.	Hveteskorpor, torrade.	Franska bröd.	Rågbröd, mjukt, fint.	Socker i bitar.	Dricka.	Kaffe, obrändt, ordinärt.
		74	79, 80	81, 82	83	109, 110	114a	115	116	133	140
	Tab. A n:r . . . . .	cl.	cl.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.	g.
15	Upsala hospital och asyl . . . . .	3	—	—	—	—	—	4	—	—	10
16	Stockholms hospital . . . . .	—	3	—	—	—	—	15	—	—	15
17	Vadstena hospital och asyl . . . . .	—	3	—	—	—	—	15	—	—	15
18	Lunds hospital och asyl . . . . .	—	3	—	—	—	—	15	—	—	15
19	Hernösands hospital . . . . .	—	1	—	—	40	—	12	—	—	6
20	Nyköpings hospital . . . . .	—	2.5	—	—	—	60	12	—	—	12
21	Piteå hospital och asyl . . . . .	—	3	—	—	40	—	15	—	—	15
22	Kristinehamns hospital . . . . .	—	—	15	—	—	140	—	—	—	—
23	Malmö asyl . . . . .	—	3	15	—	—	—	105	15	—	15
24	Göteborgs hospital . . . . .	—	—	—	20	—	—	—	—	30	—
25	Vexjö hospital . . . . .	—	—	25	—	—	—	210	—	—	—
27	Alméns förslag . . . . .	—	2.5	—	—	40	—	—	15	—	12

å rikets hospital och asyler.  
ning 13 b.

		Arbetande kvinnor.					
		a	f	k	p	nc	b
		15	Upsala hospital och asyl . . . . .	1	1	6	1.9
16	Stockholms hospital . . . . .	1	5	16	4.6	1.5	3.07
17	Lunds hospital och asyl . . . . .	1	5	16	4.6	1.5	3.07
18	Vadstena hospital och asyl . . . . .	1	6	16	4.7	1.7	2.76
19	Hernösands hospital . . . . .	5	4	40	5.1	2.4	2.13
20	Nyköpings hospital . . . . .	6	6	46	5.8	3.0	1.93
21	Piteå hospital och asyl . . . . .	6	7	44	7.6	3.2	2.38
22	Kristinehamns hospital . . . . .	11	15	65	5.4	6.0	0.90
23	Malmö asyl . . . . .	10	20	67	10.1	6.8	1.49
24	Göteborgs hospital . . . . .	18	20	105	6.9	8.8	0.78
25	Vexjö hospital . . . . .	17	24	101	9.3	9.4	0.99
26	Medeltal . . . . .	7	10	47	6.0	4.1	1.46
27	Alméns förslag . . . . .	6	5	44	6.0	2.8	2.14

Almén, Huslig ekonomi. Spisordningar och tabeller.



Nytt förslag till gemensam spisordning för rikets hospital och asylor.  
Sjuk- och ekonomibetjäning. *Spisordning 14 b. Tab. B, F 14, 15 och G 14, 15.*

	M o r g o n.						M i d d a g.						A f t o n.						H e l d a g.						
	a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b	
<b>Veckan A.</b>																									
Söndag . . . . .	73	51	215	23.9	25.5	0.94	60	32	247	28.0	20.3	1.38	31	6	114	6.9	8.1	89	576	58.8	53.9	1.09			
Måndag . . . . .	74	55	248	22.3	27.1	0.82	106	40	228	22.2	28.5	0.78	26	4	91	4.2	6.5	99	567	48.7	62.0	0.79			
Tisdag . . . . .	51	43	233	19.7	20.9	0.94	96	27	228	18.8	24.4	0.77	27	9	86	4.5	7.6	79	547	43.0	52.8	0.81			
Onsdag . . . . .	79	49	247	23.8	26.6	0.89	86	69	247	27.4	31.6	0.87	26	4	91	4.2	6.5	122	585	55.4	64.8	0.85			
Torsdag . . . . .	61	46	244	20.7	23.2	0.89	70	99	168	21.6	33.7	0.64	27	9	86	4.5	7.6	154	498	46.8	64.5	0.73			
Freitag . . . . .	51	43	233	19.7	20.9	0.94	59	42	226	15.7	21.8	0.72	26	4	91	4.2	6.5	89	550	39.6	49.2	0.80			
Lördag . . . . .	67	52	242	23.9	25.3	0.94	96	42	247	23.7	27.7	0.82	27	9	86	4.5	7.6	103	575	51.1	60.6	0.84			
Medeltal för dag . . . . .	65	48	237	22.0	24.2	0.91	82	50	227	22.3	26.9	0.83	27	6	92	4.7	7.2	105	557	49.1	58.3	0.84			
<b>Veckan B.</b>																									
Söndag . . . . .	73	51	215	23.9	25.5	0.94	82	36	252	25.7	24.5	1.05	31	6	114	6.9	8.1	93	581	56.5	58.1	0.97			
Måndag . . . . .	74	55	248	22.3	27.1	0.82	106	40	228	22.2	28.5	0.78	26	4	91	4.2	6.5	99	567	48.7	62.0	0.79			
Tisdag . . . . .	51	43	233	19.7	20.9	0.94	78	45	257	17.8	23.8	0.69	27	9	86	4.5	7.6	97	576	42.0	51.3	0.77			
Onsdag . . . . .	79	49	247	23.8	26.6	0.89	81	67	242	26.6	30.4	0.88	26	4	91	4.2	6.5	120	580	54.6	63.5	0.86			
Torsdag . . . . .	61	46	244	20.7	23.2	0.89	62	32	215	16.8	20.0	0.84	27	9	86	4.5	7.6	87	545	42.0	50.8	0.83			
Freitag . . . . .	51	43	233	19.7	20.9	0.94	70	99	168	21.6	33.7	0.64	26	4	91	4.2	6.5	146	492	46.5	61.1	0.74			
Lördag . . . . .	67	52	242	23.9	25.3	0.94	88	56	210	21.0	28.6	0.73	27	9	86	4.5	7.6	117	538	49.4	61.5	0.80			
Medeltal för dag . . . . .	65	48	237	22.0	24.2	0.91	81	54	225	21.7	27.4	0.79	27	6	92	4.7	7.2	108	554	48.4	58.8	0.82			
Medeltal för dag, för A och B . . . . .	65	48	237	22.0	24.2	0.91	82	52	226	22.0	27.2	0.81	27	6	92	4.7	7.2	107	556	48.8	58.6	0.83			
Tillkommer för manlig betjäning . . . . .	—	—	—	—	—	—	13	23	66	6.6	7.7	0.86	—	—	—	—	—	12	23	6.6	6.6	7.7	0.86		
Medeltal för dag, man- lig betjäning . . . . .	65	48	237	22.0	24.2	0.91	94	75	292	28.6	34.9	0.82	27	6	92	4.7	7.2	186	622	55.4	66.3	0.84			
Tillkommer för kvinn- lig betjäning . . . . .	—	—	—	—	—	—	6	5	44	6.0	2.8	2.14	—	—	—	—	—	6	5	4.4	6.0	2.8	2.14		
Medeltal för dag, kvinnlig betjäning	65	48	237	22.0	24.2	0.91	88	57	270	28.0	30.0	0.93	27	6	92	4.7	7.2	112	600	54.8	61.4	0.89			

		M o r g o n.												A f t o n.																					
		F ö r f r u k o s t.						F r u k o s t.						F ö r f r u k o s t.						F r u k o s t.															
		cl.	g.	g.	g.	cl.	g.	cl.	g.	g.	g.	cl.	g.	cl.	g.	g.	g.	cl.	g.	cl.	g.	g.	g.	cl.	g.										
Tab. A	nr	80	110	133	148	10	38	67	74	81	82	84	89	96	113	116	117	38.	74	80	81	82	84	89	96	111	113	133	138	140	143	149			
		cl.	g.	g.	g.	cl.	g.	g.	g.	cl.	g.	g.	st.	g.	g.	g.	cl.	g.	cl.	cl.	g.	g.	g.	st.	g.	g.	cl.	cl.	cl.	cl.	g.				
		3	40	20	15	—	—	—	30	20	—	50	—	—	100	—	—	—	25	3	20	—	50	—	—	60	100	20	—	—	33	2			
Veckan A.	Söndag	3	40	20	15	—	—	—	30	20	10	—	—	—	125	25	—	—	50	3	20	—	—	—	—	40	60	100	5	—	—	33	2		
	Måndag	3	40	20	15	—	—	100	30	20	10	—	2	—	—	125	25	—	—	30	—	20	5	50	—	—	60	100	—	—	—	—	33	—	
	Tisdag	3	40	20	15	—	—	—	30	20	10	—	—	—	—	125	25	—	—	30	—	20	—	—	—	—	60	100	—	—	—	—	33	—	
	Onsdag	3	40	20	15	100	—	—	30	20	10	—	—	—	5	—	—	70	25	3	20	—	—	—	—	60	100	20	—	—	—	33	2		
	Torsdag	3	40	20	15	—	—	100	30	20	10	—	—	—	—	125	25	—	—	25	—	20	—	—	—	—	60	100	—	—	—	—	33	—	
	Freitag	3	40	20	15	—	—	—	30	20	—	—	—	2	—	—	—	—	25	—	20	—	—	—	—	60	100	—	—	—	—	33	—		
	Lördag	3	40	20	15	—	—	—	30	20	—	—	2	—	—	—	—	—	50	—	20	5	—	—	—	40	60	100	5	—	—	33	—		
		3	40	20	15	—	—	50	—	30	20	—	—	—	100	—	—	—	25	3	20	—	50	—	—	60	100	20	—	—	—	—	33	2	
		3	40	20	15	—	—	—	100	30	20	10	—	—	—	125	25	—	—	50	—	20	5	—	—	—	60	100	5	—	—	—	—	33	—
		3	40	20	15	100	—	—	30	20	10	—	—	—	5	—	—	70	25	3	20	—	—	—	—	60	100	—	—	—	—	—	—	33	—
		3	40	20	15	—	—	—	100	30	20	10	—	—	—	125	25	—	—	25	3	20	—	—	—	—	60	100	20	—	—	—	—	33	2
		3	40	20	15	—	—	—	30	20	—	—	—	2	—	—	—	—	25	—	20	—	—	—	—	60	100	—	—	—	—	—	—	33	—
Veckan B.	Söndag	3	40	20	15	—	—	—	30	20	—	—	—	—	—	—	—	—	25	3	20	—	50	—	—	60	100	20	—	—	—	—	33	2	
	Måndag	3	40	20	15	—	—	—	100	30	20	10	—	—	—	125	25	—	—	50	—	20	5	—	—	—	60	100	5	—	—	—	—	33	—
	Tisdag	3	40	20	15	—	—	—	30	20	10	—	2	—	—	—	—	—	30	—	20	—	—	—	—	60	100	—	—	—	—	—	—	33	—
	Onsdag	3	40	20	15	—	—	100	30	20	10	—	—	—	5	—	—	70	25	3	20	—	—	—	—	60	100	—	—	—	—	—	—	33	—
	Torsdag	3	40	20	15	—	—	—	100	30	20	10	—	—	—	125	25	—	—	25	3	20	—	—	—	—	60	100	20	—	—	—	—	33	2
	Freitag	3	40	20	15	—	—	—	30	20	—	—	—	2	—	—	—	—	25	—	20	—	—	—	—	60	100	—	—	—	—	—	—	33	—
	Lördag	3	40	20	15	—	—	—	30	20	—	—	2	—	—	—	—	—	50	—	20	5	—	—	—	40	60	100	5	—	—	—	—	33	—

Morgon. Förfrukost. Dagligen: Kaffe med fina hveteskorpor. Egentlig frukost. Dagligen: Fet mjölk och smör; därjämte Söndag: Helfest ost eller kallsukret, salt kött och hvetebrod; Måndag och Torsdag: Stekt sill, smör, potatis och fint, mjukt rågröd; Tisdag, Fredag och Lördag: 2 ägg och fint, mjukt rågröd; Onsdag: Biffar, potatis och fint, mjukt rågröd. Afton. Dagligen: Fet mjölk, smör, spisbröd och biteljerad dricka; därjämte Söndag och Torsdag: Helfest ost, fint hvetebrod och te; Måndag: Fint hvetebrod och pannkaka med lingonsylt; Tisdag och Freitag: Helfest ost; Onsdag: Kallsukret, salt kött; Lördag: Fint hvetebrod, pannkaka med lingonsylt samt öl.

Morgon och afton är matordningen enahanda veckan A och veckan B med undantag af söndagens frukost.



Upsala hospital. Patienter af första klass. Spisordning 15 a (forts.)

	M i d a g																		
	S o p p a (forts. fr. föreg. sida).						E f t e r ä t t.												
	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.							
Tab. A nr . . . . .	96	97	102	104	106	107	110	111	113	120	124	125	126	128	128	133	138	138	b.
<b>Veckan A.</b>																			
Söndag . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Måndag . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Tisdag . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Onsdag . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Torsdag . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Freitag . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lördag . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
<b>Veckan B.</b>																			
Söndag . . . . .	15	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Måndag . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Tisdag . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Onsdag . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Torsdag . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Freitag . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lördag . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
<b>Veckan A.</b> (Nyponsoppa, Gräddkaka)																			
<b>Veckan B.</b> (Oxsvanssoppa, Stufvade sviskon, Stufvade äpplen)																			
<b>Söndag.</b>	Sagogrönsvälling, Stufvade sviskon.						Köttisoppa, Sytomelett.						Tisdag.						
<b>Måndag.</b>	Sagogrönsvälling, Stufvade sviskon.						Köttisoppa, Sytomelett.						Tisdag.						
<b>Tisdag.</b>	Mannagr.-välling, Stufvade sviskon.						Sagogrönsvälling, Stufvade sviskon.						Tisdag.						
<b>Onsdag.</b>	Mannagr.-välling, Stufvade sviskon.						Sagogrönsvälling, Stufvade sviskon.						Tisdag.						
<b>Torsdag.</b>	Mannagr.-välling, Stufvade sviskon.						Sagogrönsvälling, Stufvade sviskon.						Tisdag.						
<b>Freitag.</b>	Mannagr.-välling, Stufvade sviskon.						Sagogrönsvälling, Stufvade sviskon.						Tisdag.						
<b>Lördag.</b>	Mannagr.-välling, Stufvade sviskon.						Sagogrönsvälling, Stufvade sviskon.						Tisdag.						
<b>Torsdag.</b>	Ärtpuré, Stufvade sviskon.						Ärtpuré, Stufvade sviskon.						Torsdag.						
<b>Onsdag.</b>	Hafresoppa, Mannagrönskaka.						Hafresoppa, Mannagrönskaka.						Onsdag.						
<b>Måndag.</b>	Hafresoppa, Mannagrönskaka.						Hafresoppa, Mannagrönskaka.						Måndag.						
<b>Söndag.</b>	Hafresoppa, Mannagrönskaka.						Hafresoppa, Mannagrönskaka.						Söndag.						
<b>Freitag.</b>	Fruktsoppa, Brödpudding.						Fruktsoppa, Brödpudding.						Freitag.						
<b>Lördag.</b>	Risgrönsvälling, Stufvade sviskon.						Risgrönsvälling, Stufvade sviskon.						Lördag.						
	Ölsupa, Äppelkaka.						Ölsupa, Äppelkaka.						Lördag.						

Härtill alla dagar spisbröd.

Upsala hospital. Patienter af första klass. Spisordning 15 b. Tab. B och H 1.

	M o r g o n.					M i d d a g.					A f t o n.					H e l d a g.								
	a	f	k	p	nv	a	f	k	p	nv	a	f	k	p	nv	a	f	k	p	nv	b			
<b>Veckan A.</b>																								
Söndag . . . . .	38	51	116	24.4	18.2	1.34	67	63	233	47.7	27.3	1.75	41	48	144	25.1	18.6	1.35	146	162	493	97.2	64.2	1.51
Måndag . . . . .	42	57	157	23.6	20.8	1.13	72	42	265	40.5	24.5	1.65	45	46	176	26.9	19.5	1.38	159	145	598	91.0	64.8	1.40
Tisdag . . . . .	38	46	123	31.7	17.4	1.82	79	54	145	39.7	25.6	1.55	31	42	75	18.7	14.6	1.28	148	142	343	90.1	57.5	1.57
Onsdag . . . . .	50	56	161	32.7	21.9	1.49	85	43	241	44.3	26.2	1.69	46	45	71	30.1	17.3	1.74	181	144	473	107.1	65.4	1.64
Torsdag . . . . .	42	57	157	23.6	20.8	1.13	66	112	170	29.1	35.7	0.82	41	48	144	25.1	18.6	1.35	149	217	471	77.8	75.2	1.03
Fredag . . . . .	38	46	123	31.7	17.4	1.82	61	48	210	43.5	23.0	1.89	29	41	73	18.1	14.0	1.29	128	135	406	93.3	54.3	1.72
Lördag . . . . .	38	46	123	31.7	17.4	1.82	66	48	237	44.2	24.2	1.83	45	46	178	27.2	19.5	1.39	149	140	538	103.1	61.1	1.69
Medeltal för dag . . . . .	41	51	137	28.5	19.1	1.49	71	59	214	41.3	26.6	1.55	40	45	123	24.5	17.4	1.41	151	155	475	94.2	63.2	1.49
<b>Veckan B.</b>																								
Söndag . . . . .	46	50	114	31.4	19.2	1.64	90	62	197	55.4	29.8	1.86	41	48	144	25.1	18.6	1.35	177	160	455	111.9	67.7	1.65
Måndag . . . . .	42	57	157	23.6	20.8	1.13	86	47	245	42.7	27.2	1.57	45	46	176	26.9	19.5	1.38	173	150	578	93.2	67.5	1.38
Tisdag . . . . .	38	46	123	31.7	17.4	1.82	70	87	221	44.6	32.3	1.38	31	42	75	18.7	14.6	1.28	139	175	419	95.0	64.2	1.48
Onsdag . . . . .	50	56	161	32.7	21.9	1.49	101	45	223	32.0	28.6	1.12	46	45	71	30.1	17.3	1.74	197	146	455	94.8	67.9	1.40
Torsdag . . . . .	42	57	157	23.6	20.8	1.13	92	95	253	42.2	37.9	1.11	41	48	144	25.1	18.6	1.35	175	200	554	90.9	77.3	1.18
Fredag . . . . .	38	46	123	31.7	17.4	1.82	108	75	187	48.0	34.9	1.38	29	41	73	18.1	14.0	1.29	175	162	383	97.8	66.3	1.48
Lördag . . . . .	38	46	123	31.7	17.4	1.82	98	63	249	45.5	32.3	1.41	45	46	178	27.2	19.5	1.39	181	155	550	104.4	69.2	1.51
Medeltal för dag . . . . .	42	51	137	29.5	19.3	1.53	92	68	225	44.3	31.9	1.39	40	45	123	24.5	17.4	1.41	174	164	485	98.3	68.6	1.43
Medeltal för dag, för A och B . . . . .	42	51	137	29.0	19.2	1.51	82	64	220	42.8	29.3	1.46	40	45	123	24.5	17.4	1.41	163	160	480	96.3	65.9	1.46

Stockholms hospital. Patienter af första klass. *Spisordning 16 a* (forts. följ. sid.).

	M o r g o n.											Eftermiddagskaffe.			A f t o n.								
	Sill, salt.	Ansjovis, skinn- och benfri.	Mjolk, fet.	Grädde, tunn.	Bordsmör.	Matsmör.	Ost, helfet.	Ägg.	Hveteskorpor, fina.	Franska bröd.	Potatis.	Socker, hvitt.	Kaffe, obrändt, ordinärt.	Grädde, tunna.	Socker, hvitt.	Kaffe, obrändt, ordinärt.	Mjolk, fet.	Bordsmör.	Ost, helfet.	Korngryn.	Franska bröd.	Dricka.	
Tab. A nr . . . . .	67	73 a.	74	80	81	82	84	89	110	114 a.	117	133	147	80	133	147	74	81	84	100	114 a.	140	
	67	73 a.	74	80	81	82	84	89	110	114 a.	117	133	147	80	133	147	74	81	84	100	114 a.	140	
Söndag . . . . .	—	—	25	3	30	—	35	1	25	170	—	15	15	3	15	15	30	30	20	—	130	10	
Måndag . . . . .	—	20	25	3	30	—	35	—	25	170	—	15	15	3	15	15	35	20	—	100	130	—	
Tisdag . . . . .	100	—	25	3	30	10	35	—	25	170	35	15	15	3	15	15	30	30	20	—	130	10	
Onsdag . . . . .	—	20	25	3	30	—	35	—	25	170	—	15	15	3	15	15	35	20	—	100	130	—	
Torsdag . . . . .	—	—	25	3	30	—	35	1	25	170	—	15	15	3	15	15	30	30	20	—	130	10	
Freitag . . . . .	—	20	25	3	30	—	35	—	25	170	—	15	15	3	15	15	35	20	—	100	130	—	
Lördag . . . . .	100	—	25	3	30	10	35	—	25	170	35	15	15	3	15	15	30	30	20	—	130	10	

*Morgon.* Dagligen: Kaffe med fina hveteskorpor, fet mjölk, smör, helfet ost och franska bröd; därjämte två dagar ägg, tre dagar skinn- och benfri ansjovis samt två dagar stekt sill och potatis.

*Eftermiddagskaffe.* Dagligen: Kaffe utan skorpor.

*Afton.* Dagligen: Smör och franska bröd; därjämte Söndag, Tisdag, Torsdag och Lördag: Helfet ost och ölöst; Måndag, Onsdag och Freitag: Korngrynsgröt och fet mjölk.

# Stockholms hospital. Patienter af första klass. Spisordning 16 a (forts.).

		M — i — d — a — g.																														
		F ö r ä t t.					S o p p a.					E f t e r r ä t t.																				
		Öl, bajerskt.	Potatis.	Hvetemjöl.	Ärter, gröna.	Matsmör.	Mjök, mager.	Sill, salt.	Fläsk, salt.	Nötkött, salt.	Kalfstek.	Nötkött, färskt.	Mjök, mager.	Ärter, gula.	Hvetemjöl.	Korngryn.	Potatismjöl.	Rågbröd, mjukt, groft.	Morötter.	Sopprötter.	Sviskon.	Socket, gult.	Öl, bajerskt.	Mjök, mager.	Matsmör.	Ägg.	Hvetemjöl.	Risgryn.	Russin.	Äpplen, torkade.	Socket, gult.	
Tab. A n r . . . . .		1	15	34	42	42	67	75	82	92	96	117	143 a.	75	90	96	100	107	115	119	124	126	134	143 a.	75	82	89	96	104	125	128 a.	134
		g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.	g.	cl.	cl.	g.	cl.	g.	g.	g.	g.	cl.	g.	g.	cl.	cl.	cl.	g. st.	g.	g.	g.	g.	g.	g.
Söndag . . . . .		—	320	—	—	—	—	—	15	15	10	—	—	—	—	—	15	105	—	—	45	25	—	—	15	5 1/2	65	—	—	—	10	
Måndag . . . . .		—	—	320	—	—	—	—	—	—	50	—	—	—	—	—	105	—	—	—	—	—	33	—	25	10 1/2	45	10	—	—	15	
Tisdag . . . . .	320	—	—	—	15	5	50	—	—	—	50	—	—	—	—	—	105	—	10	100	—	—	—	—	—	—	—	—	—	55	15	
Onsdag . . . . .	320	—	—	—	10	5	50	—	—	—	—	—	—	—	—	—	105	10	—	—	—	—	—	—	15	5 1/2	65	—	—	—	10	
Torsdag . . . . .	320	—	—	—	5	15	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	15	105	—	—	45	25	—	—	25	10 1/2	45	10	—	—	15	
Fredag . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	15	10	—	105	—	—	—	—	—	—	15	5 1/2	65	—	—	—	10	
Lördag . . . . .	—	—	—	—	20	10	50	33	215	10	20	—	—	—	—	—	105	—	—	—	—	—	—	25	10 1/2	45	10	—	—	—	15	

*Midtag.* Söndag: Kalfstek med gröna ärter, sviskonsoppa och pannkaka; Måndag: Salt kött med potatis, öl och risgrynskaka; Tisdag: Biffstek med potatis, mjök och stufvade äpplen; Onsdag: Pepparrotskött med potatis, köttsoffa och pannkaka; Torsdag: Oxstiek med gröna ärter, sviskonsoppa och risgrynskaka; Fredag: Salt fläsk, gula ärter och pannkaka; Lördag: Kokt, salt sill med potatis, öl, korngrynsvälling och risgrynskaka; därjämte dagligen bröd.

*Anm.* Spisordningen upptager för Tisdag och Torsdag färskt nötkött med ben (nr. 1 ä tab. A), men matsdelen här ofvan föreskrifver motsvarande dagar biffstek och oxstiek. Detta förklarar däraf, att köttet inköpes i större mängder för hospitalets hela behof och däraf fränskiljas de för första klass patienter behöfliga delarna.

Stockholms hospital. Patienter af första klass. *Spisordning 16 b. Tab. B och H 2.*

	M o r g o n.						M i d d a g.						A f t o n.						H e l d a g.																	
	a		k		p		n		v		b		a		k		p		n		v		b		a		k		p		n		v		b	
	f	g	f	g	f	g	f	g	f	g	f	g	f	g	f	g	f	g	f	g	f	g	f	g	f	g	f	g	f	g	f	g	f	g		
Söndag	43	57	140	30.7	20.7	1.48	108	63	258	48.3	34.0	1.42	28	43	89	15.7	14.6	1.07	179	163	487	94.7	59.2	1.37	163	487	94.7	59.2	1.37	163	487	94.7	59.2	1.37		
Måndag	40	56	140	29.2	20.0	1.46	92	57	221	45.1	29.6	1.52	36	32	160	13.8	15.0	0.92	168	145	521	88.1	64.6	1.36	145	521	88.1	64.6	1.36	145	521	88.1	64.6	1.36		
Tisdag	53	73	188	29.6	26.3	1.13	89	55	212	41.5	28.6	1.45	28	43	89	15.7	14.6	1.07	170	171	489	86.8	69.5	1.25	171	489	86.8	69.5	1.25	171	489	86.8	69.5	1.25		
Onsdag	40	56	140	29.2	20.0	1.46	89	57	214	40.9	29.0	1.41	36	32	160	13.8	15.0	0.92	165	145	514	83.9	64.0	1.31	145	514	83.9	64.0	1.31	145	514	83.9	64.0	1.31		
Torsdag	43	57	140	30.7	20.7	1.48	109	58	251	45.5	33.0	1.38	28	43	89	15.7	14.6	1.07	180	158	480	91.9	68.2	1.35	158	480	91.9	68.2	1.35	158	480	91.9	68.2	1.35		
Freitag	40	56	140	29.2	20.0	1.46	73	111	199	30.5	37.1	0.82	36	32	160	13.8	15.0	0.92	149	199	499	73.5	72.1	1.02	149	499	73.5	72.1	1.02	149	499	73.5	72.1	1.02		
Lördag	53	73	188	29.6	26.3	1.13	78	66	281	36.7	30.5	1.20	28	43	89	15.7	14.6	1.07	159	182	558	82.0	71.4	1.15	182	558	82.0	71.4	1.15	182	558	82.0	71.4	1.15		
Medeltal för dag	45	61	154	29.7	22.0	1.35	91	67	234	41.2	31.7	1.30	31	38	119	14.9	14.8	1.01	167	166	507	85.8	68.4	1.25	166	507	85.8	68.4	1.25	166	507	85.8	68.4	1.25		

Vadstena hospital. Patienter af första klass. *Spisordning 17 a (forts. följ. sid.).*

	M o r g o n.						E f t e r m i d d a g s - k a f f e .						A f t o n .																			
	Mjölkl, fet.		Bordsmör.		Ost, helfet.		Hveteskorpor, fina.		Rågbröd, mjukt, fint.		Socker, hvitt.		Kaffe, obrändt, ordinärt.		Grädde, tunn.		G.		G.		G.		G.		G.		G.		G.			
	cl.	g.	cl.	g.	cl.	g.	cl.	g.	cl.	g.	cl.	g.	cl.	g.	cl.	g.	cl.	g.	cl.	g.	cl.	g.	cl.	g.	cl.	g.	cl.	g.	cl.	g.		
Tab. nr. A	74	80	81	84	110	116	133	147	80	110	133	147	80	110	133	147	80	110	133	147	80	110	133	147	80	110	133	147	80	110	133	147
Söndag	25	30	30	35	35	210	15	15	3	35	15	15	15	3	35	15	15	30	30	20	20	110	210	10	210	10	210	10	210	10	210	
Måndag	25	30	30	35	35	210	15	15	3	35	15	15	15	3	35	15	15	30	30	20	20	110	210	10	210	10	210	10	210	10	210	
Tisdag	25	30	30	35	35	210	15	15	3	35	15	15	15	3	35	15	15	30	30	20	20	110	210	10	210	10	210	10	210	10	210	
Onsdag	25	30	30	35	35	210	15	15	3	35	15	15	15	3	35	15	15	30	30	20	20	110	210	10	210	10	210	10	210	10	210	
Torsdag	25	30	30	35	35	210	15	15	3	35	15	15	15	3	35	15	15	30	30	20	20	110	210	10	210	10	210	10	210	10	210	
Freitag	25	30	30	35	35	210	15	15	3	35	15	15	15	3	35	15	15	30	30	20	20	110	210	10	210	10	210	10	210	10	210	
Lördag	25	30	30	35	35	210	15	15	3	35	15	15	15	3	35	15	15	30	30	20	20	110	210	10	210	10	210	10	210	10	210	

*Morgon.* Dagligen: Kaffe med fina hveteskorpor, fet mjölk, smör, helfet ost och fint, mjukt rågröd.

*Eftermiddagskaffe.* Dagligen: Kaffe med skorpor.

*Afton.* Söndag, Tisdag, Torsdag och Lördag: Smör, helfet ost, ölost och fint, mjukt rågröd; Måndag och Freitag: Korngrynsgröt och fet mjölk; Onsdag: Hafregrynsgröt och fet mjölk.





# Vexjö hospital. Patienter af första klass. Spisordning 18 a (forts. följ. sid.).

	M o r g o n .						M i d d a g .						E f t e r - m i d d a g s - k a f f e .		A f t o n .											
	Grädde, tjock.	Bordsmör.	Ost, helfet.	Hveteskorpor, fina.	Rågbröd, mjukt, fint.	Socker, hvitt.	Kaffe, obrändt, ordinärt.	Mjöl, fet.	Matsmör.	Ägg.	Hvetemjöl.	Risgryn.	Potatismjöl.	Russin.	Sviskon.	Äpplen, torkade.	Socker, hvitt.	Socker, gult.	Grädde, tjock.	Socker, hvitt.	Kaffe, obrändt, ordinärt.	Nötkött, salt, benfritt.	Mjöl, fet.	Bordsmör.	Rågbröd, mjukt, fint.	Dricka.
Tab. A n:r . . . . .	79	81	84	110	116	133	147	74	82	89	96	104	107	125	126	128 a	133	134	79	133	147	85	74	81	116	140
	cl.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.	st.	st.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.	g.	g.	g.	cl.	g.	g.	g.	cl.
Söndag . . . . .	3	30	40	40	210	15	15	25	10	1/2	—	45	—	10	—	—	—	15	3	15	15	70	30	30	210	10
Måndag . . . . .	3	30	40	40	210	15	15	15	5	1/2	50	—	—	—	—	—	10	—	3	15	15	70	30	30	210	10
Tisdag . . . . .	3	30	40	40	210	15	15	—	—	—	—	1	—	100	—	—	—	20	3	15	15	70	30	30	210	10
Onsdag . . . . .	3	30	40	40	210	15	15	15	5	1/2	50	—	—	—	—	—	10	—	3	15	15	70	30	30	210	10
Torsdag . . . . .	3	30	40	40	210	15	15	—	—	—	—	1	—	—	—	55	—	20	3	15	15	70	30	30	210	10
Freitag . . . . .	3	30	40	40	210	15	15	15	5	1/2	50	—	—	—	—	—	10	—	3	15	15	70	30	30	210	10
Lördag . . . . .	3	30	40	40	210	15	15	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	15	15	70	30	30	210	10

*Morgon.* Dagligen: Kaffe med fina hveteskorpor, smör, helfet ost och fint, mjukt rågbröd.  
*Middag.* *Efterrätt.* Söndag: Risgrynskaka; Måndag: Risgrynskaka; Tisdag: Pannkaka; Onsdag och Fredag: Pannkaka; Tisdag: Stafvade sviskon; Torsdag: Stafvade äpplen.  
*Eftermiddagskaffe.* Dagligen: Kaffe utan skorpor.  
*Afton.* Dagligen: Smör, kallsuret, salt kött, fint, mjukt rågbröd och ölost.

*Ann.* Denna spisordning upptager i verkligheten 40 g. *kokt*, salt kött (nr 38 i tab. A), men då jag antagit, att detta icke inköpes kokt, har i stället här ofvan beräknats 70 g. okokt sådau vara (nr 35 i tab. A).

## Vexjö hospital Patienter af första klass. Spisordning 18 a (forts.).

	M i d d a g										S o p p a g																
	F ö r r ä t t					S o p p a					M o r d a g					T i s d a g											
	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.		
	1	10	11	16	19	67	75	82	92	96	117	134	143	148	153	74	75	89	102	104	106	107	116	119	125	126	134
Öl, bajerskt.																											
Socker, gult.																											
Potatis.																											
Hvetemjöl.																											
Ärtor, gröna.																											
Matsmör.																											
Mjöl, mager.																											
Sill, salt.																											
Färstek.																											
Gödkalfstek.																											
Nötkött, benfritt innanlär.																											
Nötkött, färskt, benfritt.																											
Nötkött, färskt.																											

Tab. A nr . . . . .

Söndag . . . . .  
 Måndag . . . . .  
 Tisdag . . . . .  
 Onsdag . . . . .  
 Torsdag . . . . .  
 Fredag . . . . .  
 Lördag . . . . .

*Middag.* Söndag: Gödkalfstek med gröna ärtor och svisksoppa; Måndag: Oxstek med potatis och risgrönsvälling; Tisdag: Bifstek med potatis och äggenjöl; Onsdag: Pepparrotskött med potatis och kötsoppa; Torsdag: Kallops med potatis, fet mjölk; Fredag: Färstek med gröna ärtor och svisksoppa; Lördag: Stekt, salt sill eller färsk strömming med stufvad potatis, öl och hafresoppa, därjämte dagligen mjukt, fint rågbröd. Efterrätter, se föregående sida.

## Vexjö hospital. Patienter af första klass. Spisordning 18 b. Tab. B och H 4.

	M o r g o n .						M i d d a g .						A f t o n .						H e l d a g .					
	a			b			a			b			a			b			a			b		
	f	k	p	nv	b	g.	f	k	p	nv	b	g.	f	k	p	nv	b	g.	f	k	p	nv	b	g.
Söndag . . . . .	32	48	147	22.8	17.3	1.32	114	93	336	64.5	42.4	1.52	43	48	118	23.1	18.4	1.26	189	189	601	110.4	78.2	1.41
Måndag . . . . .	32	48	147	22.8	17.3	1.32	127	67	318	61.2	38.8	1.58	43	48	118	23.1	18.4	1.26	202	163	583	107.1	74.6	1.44
Tisdag . . . . .	32	48	147	22.8	17.3	1.32	115	81	303	75.0	39.5	1.90	43	48	118	23.1	18.4	1.26	190	177	568	120.9	75.3	1.61
Onsdag . . . . .	32	48	147	22.8	17.3	1.32	95	63	257	43.5	32.0	1.36	43	48	118	23.1	18.4	1.26	170	159	522	89.4	67.7	1.32
Torsdag . . . . .	32	48	147	22.8	17.3	1.32	101	63	275	46.3	33.3	1.39	43	48	118	23.1	18.4	1.26	176	159	540	92.2	69.0	1.34
Fredag . . . . .	32	48	147	22.8	17.3	1.32	112	85	322	56.3	40.2	1.45	43	48	118	23.1	18.4	1.26	187	181	587	104.2	76.0	1.37
Lördag . . . . .	32	48	147	22.8	17.3	1.32	72	74	288	36.8	31.4	1.17	43	48	118	23.1	18.4	1.26	147	170	553	82.7	67.1	1.23
Medeltal för dag . . . . .	32	48	147	22.8	17.3	1.32	105	75	300	55.1	36.8	1.50	43	48	118	23.1	18.4	1.26	180	171	565	101.0	72.6	1.39

Lunds hospital. Patienter af första klass. *Spisordning 19 a* (forts. följ. sid.).

	M o r g o n.										M i d d a g.				E f t e r - m i d d a g s - k a f f e.			A f t o n.									
											E f t e r r ä t t.																
	Nötkött, salt, benfritt.	Grädde, tjock.	Bordsmör.	Ost, helfet.	Hveteskorpor, fina.	Rågbröd, mjukt, fint.	socker, hvitt.	Kaffe, obrändt, ordinärt.	Mjöl, fet.	Matsmör.	Ägg.	Hvetemjöl.	Risgryn.	Potatismjöl.	Russin.	Sviskon.	Äpplen, torkade.	socker, hvitt.	socker, gult.	Grädde, tjock.	socker, hvitt.	Nötkött, salt, benfritt.	Mjöl, fet.	Bordsmör.	Ost, helfet.	Ägg.	Rågbröd, mjukt, fint.
Tab. A nr . . . . .	35	79	81	84	110	116	147	74	82	89	96	104	107	125	126	128 a.	133	134	79	133	147	74	81	84	89	116	
Söndag . . . . .	25	3	30	25	45	200	15	25	10	1/2	—	40	—	15	—	—	—	20	3	15	15	25	40	30	25	2	200
Måndag . . . . .	25	3	30	25	45	200	15	—	—	—	—	—	1	—	100	—	—	—	3	15	15	25	40	30	25	—	200
Tisdag . . . . .	25	3	30	25	45	200	15	—	—	—	—	—	1	—	—	100	—	25	3	15	15	25	40	30	25	—	200
Onsdag . . . . .	25	3	30	25	45	200	15	25	10	1/2	—	40	—	15	—	—	—	20	3	15	15	25	40	30	25	—	200
Torsdag . . . . .	25	3	30	25	45	200	15	15	5	1/2	40	—	—	—	—	—	10	—	3	15	15	25	40	30	25	—	200
Freitag . . . . .	25	3	30	25	45	200	15	—	—	—	—	—	1	—	100	—	—	20	3	15	15	25	40	30	25	—	200
Lördag . . . . .	25	3	30	25	45	200	15	15	5	1/2	40	—	—	—	—	—	10	—	3	15	15	25	40	30	25	—	200

*Morgon.* Dagligen: Smör, kallskuret, salt kött, helfet ost, fint, mjukt rågröd och kaffe med fina hveteskorpor.

*Middag. Eftermiddag.* Söndag och Onsdag: Risgrynskaka; Måndag och Fredag: Stufvade sviskon; Tisdag: Stufvade äpplen; Torsdag och Lördag: Pannkaka.

*Eftermiddagskaffe.* Dagligen: Kaffe utan skorper.

*Afton.* Dagligen: Fet mjölk, smör, helfet ost, kallskuret, salt kött, fint, mjukt rågröd; därjämte Söndag: 2 ägg.

# Lunds hospital. Patienter af första klass. Spisordning 19 a (forts.).

M i d a g a g.

F.	S o p p a.												
	F. r ä t t.				S o p p a.								
	cl.	st.	g.	g.	cl.	st.	g.	g.	cl.	st.	g.	g.	
Nötkött, färskt.	1	15	46	64	74	82	92	95	96	117	134	135	134
Kalfstek.		320											
Skinka, salt.			300										
Fisk, färsk.													
Mjöl, fet.													
Matsmör.													
Ärtor, gröna.													
Bönor, bruna.													
Hvetemjöl.													
Potatis.													
socker, gult.													
Sirup, brun.													

Tab. A n:r	cl.	st.	g.	g.	cl.	st.	g.	g.	cl.	st.	g.	g.
Söndag												
Måndag												
Tisdag												
Onsdag												
Torsdag												
Freitag												
Lördag												

*Middag.* Söndag: Kalfstek med potatis och fruktsoppa; Måndag: Bräckt skinka med bruna bönor och risgrynsvälling; Tisdag: Biffstek med potatis och äggmjöl; Onsdag: Pepparrotskött med potatis och köttisoppa; Torsdag: Oxstek med gröna ärtor och fruktsoppa; Fredag: Kallops med potatis och chokolad; Lördag: Färsk fisk med potatis och hafresoppa; därjämte dagligen fint, mjukt rågröd. Efterätter, se föregående sida.

Jfr anmärkningen vid spisordningen för Stockholms hospital, patienter af första klass (Spisordning 16 a).

# Lunds hospital. Patienter af första klass. Spisordning 19 b. Tab. B och H 5.

	M o r g o n.						M i d d a g.						A f t o n.						H e l d a g.					
	a		f		k		p		nv		b		a		f		k		p		nv		b	
	cl.	st.	g.	g.	cl.	st.	g.	g.	cl.	st.	g.	g.	cl.	st.	g.	g.	cl.	st.	g.	g.	cl.	st.	g.	g.
Söndag	34	47	145	24.4	17.4	1.40	93	62	327	52.8	32.9	1.60	53	62	118	33.8	22.7	1.49	180	171	590	111.0	73.0	1.52
Måndag	34	47	145	24.4	17.4	1.40	132	129	335	59.4	52.3	1.14	52	118	20.8	18.9	1.10	207	228	598	104.6	88.6	1.18	
Tisdag	34	47	145	24.4	17.4	1.40	107	80	319	60.9	38.4	1.59	41	52	118	20.8	18.9	1.10	182	179	582	106.1	74.7	1.42
Onsdag	34	47	145	24.4	17.4	1.40	95	71	271	46.9	33.9	1.38	41	52	118	20.8	18.9	1.10	170	170	534	92.1	70.2	1.31
Torsdag	34	47	145	24.4	17.4	1.40	114	73	300	50.2	37.7	1.33	41	52	118	20.8	18.9	1.10	189	172	563	95.4	74.0	1.29
Freitag	34	47	145	24.4	17.4	1.40	108	73	314	57.4	37.1	1.55	41	52	118	20.8	18.9	1.10	183	172	577	102.6	73.4	1.40
Lördag	34	47	145	24.4	17.4	1.40	107	49	303	57.7	31.9	1.81	41	52	118	20.8	18.9	1.10	182	148	566	102.9	68.2	1.51
Medeltal per dag	34	47	145	24.4	17.4	1.40	108	77	310	55.0	37.7	1.46	43	53	118	22.7	19.4	1.17	185	177	573	102.1	74.6	1.37

**Nytt förslag till gemensam spisordning för rikets hospital och asylor.**  
Patienter af första klass. *Spisordning 20a* (forts., se följande sid.).

Tab. A. n:o	M — o — r — s — o — n.																	A f t o n.																						
	M — o — r — s — o — n.																	Eftermiddagskaffe.					A f t o n.																	
	Gödalkfstek.	Nötkött, salt, benfritt.	Skinka, salt.	Pressylta.	Ansjovis i burk.	Ansjovis, skinn- och benfri.	Ättikskill.	Mjölkg, fet.	Grädde, tunn.	Bordsmör.	Ost, helfet.	Ägg.	Hveteskorpor, fina.	Franska bröd.	Rågbröd, mjukt, fint.	Bitsocker.	Dricka.	Kaffe, obrändt, ordinärt.	Grädde, tunn.	Hveteskorpor, fina.	Bitsocker.	Kaffe, obrändt, ordinärt.	Gödalkfstek.	Nötkött, salt, benfritt.	Skinka, salt.	Pressylta.	Mjölkg, fet.	Grädde, tunn.	Bordsmör.	Ost, helfet.	Korngryn.	Risgryn.	Franska bröd.	Rågbröd, mjukt, fint.	Bitsocker.	Te, godt.				
16	35	46	49	72a	73a	73b	74	80	81	84	89	110	114a	116	133	140	147	80	110	133	147	16	35	46	49	74	80	81	84	100	104	114a	116	133	149					
g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.	cl.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.	g.	cl.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.	cl.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.
—	—	—	—	40	—	—	40	3	30	—	1	25	60	110	15	30	15	3	25	15	15	40	—	—	—	40	3	20	—	—	—	—	60	110	15	4	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	40	3	30	—	—	25	60	110	15	30	15	3	25	15	15	40	—	—	—	40	3	20	—	—	—	—	60	110	15	4	—	—	—	—
—	40	—	—	—	—	—	—	40	3	30	—	25	60	110	15	30	15	3	25	15	15	—	—	—	—	40	3	20	—	—	—	—	60	110	15	—	—	—	—	
—	—	40	—	—	—	—	—	40	3	30	—	25	60	110	15	30	15	3	25	15	15	—	—	—	—	40	3	20	—	—	—	—	60	110	15	—	—	—	—	
—	40	—	—	—	—	—	—	40	3	30	—	25	60	110	15	30	15	3	25	15	15	—	—	—	—	40	3	20	—	—	—	—	60	110	15	—	—	—	—	
—	—	—	30	—	—	—	—	40	3	30	—	25	60	110	15	30	15	3	25	15	15	—	—	—	—	40	3	20	—	—	—	—	60	110	15	—	—	—	—	
<b>Summa för sju dagar . . . . .</b>	<b>80</b>	<b>80</b>	<b>40</b>	<b>30</b>	<b>80</b>	<b>15</b>	<b>160</b>	<b>280</b>	<b>21</b>	<b>60</b>	<b>1</b>	<b>175</b>	<b>420</b>	<b>770</b>	<b>105</b>	<b>210</b>	<b>105</b>	<b>21</b>	<b>175</b>	<b>105</b>	<b>105</b>	<b>40</b>	<b>80</b>	<b>80</b>	<b>30</b>	<b>360</b>	<b>9</b>	<b>140</b>	<b>30</b>	<b>180</b>	<b>160</b>	<b>420</b>	<b>550</b>	<b>45</b>	<b>12</b>					

*Morgon.* Dagligen: Kaffe med fina hveteskorpor, fet mjölk, smör, franska bröd, mjukt, fint rågröd samt dricka; därjämte Söndag: Ägg och ansjovis; Måndag: Kallskuren kalvfstek och ättikskill; Tisdag: Kokt, salt kött och helfet ost; Onsdag: Kokt, salt skinka och ättikskill; Torsdag: Kallskuren kalvfstek och ansjovis; Fredag: Kokt, salt kött och helfet ost; Lördag: Pressylta och skinn- och benfri ansjovis. *Eftermiddagskaffe.* Dagligen: Kaffe med fina hveteskorpor. *Afton.* Dagligen: Smör, fet mjölk, franska bröd, mjukt, fint rågröd samt därjämte Söndag: Kallskuret, kokt, salt kött och te; Måndag: Kokt, salt skinka och korngrynsgröt; Tisdag: Pressylta och te; Onsdag: Helfet ost och risgrynsgröt; Torsdag: Kallskuret, kokt, salt kött och korngrynsgröt; Fredag: Kallskuren kalvfstek och te; Lördag: Kokt, salt skinka och risgrynsgröt.







Nytt förslag till gemensam spisordning för rikets hospital och åsyler.  
Patienter af första klass. *Spisordning 20 a* (forts.)

	M i d ä r ö r i d ä t t a g.																																						
Tab. A nr. . . . .	1	9	15	16	18	21	24	25	34	37	42	43	46	64	67	70	75	82	89	93	95	96	100	104	109	114	a.	116	117	122	134	135	140						
	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.	g.	st.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.					
Nötkött, färskt.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—					
Oxstek.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—					
Kalkfärskt.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—				
Gödkalfstek.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—				
Färkött, färskt.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
Renstek, färskt.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
Oxlefver.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
Gödkalflefver.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Nötkött, salt.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Färkött, salt.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Fläsk, salt.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Fläsk, benfritt.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Skinka, salt.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Fisk, färsk.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Sill, salt.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Kabeljo.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mjöl, mager.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Matsmör.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ägg.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Ärter, gröna.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Bönor, bruna.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Hvetemjöl.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Korngryn.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Risgryn.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Hveteskorpor, billiga.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Franska bröd.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
Rågbröd, mjukt, fint.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Potatis.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Kålrotter.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Socker, gult.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Sirap, brun.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Dricka.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

**Veckan C.**  
Söndag . . . . .  
Måndag . . . . .  
Tisdag . . . . .  
Onsdag . . . . .  
Torsdag . . . . .  
Fredag . . . . .  
Lördag . . . . .  
Summa för 7 dagar . . . . .

**Veckan D.**  
Söndag . . . . .  
Måndag . . . . .  
Tisdag . . . . .  
Onsdag . . . . .  
Torsdag . . . . .  
Fredag . . . . .  
Lördag . . . . .  
Summa för 7 dagar . . . . .

**Söndag.**  
Veckan C. { Dillkött på lamm med potatis.  
Veckan D. { Oxstek med potatis.  
Därjämte dagligen franska bröd, mjukt, fint rågröd och dricka.

**Måndag.**  
Veckan C. { Stekt, salt sill med gröna ärter.  
Veckan D. { Kockt, salt sill med gröna ärter.  
Därjämte dagligen franska bröd, mjukt, fint rågröd och dricka.

**Tisdag.**  
Veckan C. { Köttfärs med stufvad potatis.  
Veckan D. { Kockt, rimm, skinka med bruna bönor.  
Därjämte dagligen franska bröd, mjukt, fint rågröd och dricka.

**Onsdag.**  
Veckan C. { Kallops med potatis.  
Veckan D. { Kockt fläsk.  
Därjämte dagligen franska bröd, mjukt, fint rågröd och dricka.

**Torsdag.**  
Veckan C. { Kabeljopudding.  
Veckan D. { Köttbullar med potatis.  
Därjämte dagligen franska bröd, mjukt, fint rågröd och dricka.

**Freddag.**  
Veckan C. { Kockt fläsk.  
Veckan D. { Kockt fläsk.  
Därjämte dagligen franska bröd, mjukt, fint rågröd och dricka.

**Lördag.**  
Veckan C. { Kockt fläsk.  
Veckan D. { Kockt fläsk.  
Därjämte dagligen franska bröd, mjukt, fint rågröd och dricka.



## Nytt förslag till gemensam spisordning för rikets hospital och asylar.

Patienter af första klass. Spisordning 20 b. Tab. B och H7.

	M o r g o n .						M i d d a g .						A f t o n .						H e l d a g .																																																																																																																																																																																																														
	a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b																																																																																																																																																																																																					
Veckan A.	46	59	146	=	31.6	21.6	1.46	80	73	298	=	58.7	32.6	43	122	=	22.2	16.7	1.33	164	175	566	=	112.5	70.9	1.59	54	68	154	=	29.7	24.8	1.20	107	59	256	=	39.2	33.0	1.19	49	54	154	=	19.2	21.2	0.91	210	181	564	=	88.1	79.0	1.12	50	61	147	=	30.4	22.6	1.35	94	62	243	=	37.1	31.4	1.18	33	51	122	=	20.9	17.9	1.17	179	174	512	=	88.4	71.9	1.23	56	74	154	=	29.5	26.3	1.12	95	91	261	=	44.5	37.7	1.18	43	48	153	=	19.3	19.1	1.01	194	213	568	=	93.3	83.1	1.12	46	60	146	=	29.1	21.8	1.33	102	52	249	=	39.3	30.7	1.28	50	46	154	=	20.4	19.8	1.03	198	158	549	=	88.8	72.3	1.23	50	61	147	=	30.4	22.6	1.35	77	117	236	=	36.5	39.7	0.92	36	44	122	=	21.2	16.6	1.28	163	222	505	=	88.1	79.0	1.12	43	64	146	=	29.6	22.2	1.33	80	35	221	=	46.8	23.4	2.00	44	53	152	=	19.8	20.2	0.98	167	152	519	=	96.2	65.8	1.46	Medeltal för dag	49	64	149	=	30.0	23.1	1.30	91	70	252	=	43.2	32.6	1.33	42	48	140	=	20.4	18.8	1.09	182	182	540	=	93.6	74.6	1.25		
Veckan B.	46	59	146	=	31.6	21.6	1.46	80	74	269	=	54.6	32.2	1.70	38	43	122	=	22.2	16.7	1.33	164	176	537	=	108.4	70.5	1.54	54	68	154	=	29.7	24.8	1.20	81	68	201	=	39.8	29.8	1.34	49	54	154	=	19.2	21.2	0.91	184	190	509	=	88.7	75.8	1.17	50	61	147	=	30.4	22.6	1.35	103	57	253	=	41.2	31.9	1.23	33	51	122	=	20.9	17.9	1.17	188	169	522	=	92.5	72.4	1.28	56	74	154	=	29.5	26.3	1.12	60	49	220	=	26.2	23.2	1.13	43	48	153	=	19.3	19.1	1.01	159	171	527	=	75.0	68.6	1.09	46	60	146	=	29.1	21.8	1.33	80	117	240	=	38.6	40.2	0.96	50	46	154	=	20.4	19.8	1.03	176	223	540	=	88.1	81.8	1.08	50	61	147	=	30.4	22.6	1.35	75	37	259	=	38.0	23.8	1.60	36	44	122	=	21.2	16.6	1.28	161	142	528	=	89.6	63.1	1.42	43	64	146	=	29.6	22.2	1.33	94	35	252	=	48.7	26.1	1.87	44	53	152	=	19.8	20.2	0.98	181	152	550	=	98.1	68.6	1.43	Medeltal för dag	49	64	149	=	30.0	23.1	1.30	82	62	242	=	41.0	29.6	1.39	42	48	140	=	20.4	18.8	1.09	173	175	530	=	91.5	71.5	1.28
Veckan C.	46	59	146	=	31.6	21.6	1.46	80	84	254	=	54.8	33.9	1.61	38	43	122	=	22.2	16.7	1.33	164	186	522	=	108.6	72.2	1.50	54	68	154	=	29.7	24.8	1.20	94	66	244	=	29.3	30.2	1.41	49	54	154	=	19.2	21.2	0.91	197	188	552	=	78.2	78.2	1.00	50	61	147	=	30.4	22.6	1.35	88	59	262	=	37.3	30.2	1.19	33	51	122	=	20.9	17.9	1.17	173	171	531	=	88.6	70.8	1.25	56	74	154	=	29.5	26.3	1.12	80	48	261	=	41.4	26.8	1.54	43	48	153	=	19.3	19.1	1.01	179	170	568	=	90.2	72.2	1.25	46	60	146	=	29.1	21.8	1.33	96	41	246	=	35.9	27.5	1.31	50	46	154	=	20.4	19.8	1.03	192	147	546	=	85.4	69.1	1.24	50	61	147	=	30.4	22.6	1.35	84	39	213	=	29.8	24.7	1.21	36	44	122	=	21.2	16.6	1.28	170	144	482	=	81.4	63.9	1.27	43	64	146	=	29.6	22.2	1.33	77	117	236	=	36.5	39.7	0.92	44	53	152	=	19.8	20.2	0.98	164	234	534	=	85.9	82.1	1.05	Medeltal för dag	49	64	149	=	30.0	23.1	1.30	86	65	245	=	37.9	30.7	1.23	42	48	140	=	20.4	18.8	1.09	177	177	534	=	88.3	72.6	1.22
Veckan D.	46	59	146	=	31.6	21.6	1.46	86	77	254	=	56.9	33.4	1.70	38	43	122	=	22.2	16.7	1.33	170	179	522	=	110.7	71.7	1.54	54	68	154	=	29.7	24.8	1.20	92	53	240	=	26.0	29.2	0.89	49	54	154	=	19.2	21.2	0.91	195	175	548	=	74.9	75.2	1.00	50	61	147	=	30.4	22.6	1.35	93	90	254	=	44.1	37.0	1.19	33	51	122	=	20.9	17.9	1.17	178	202	523	=	85.4	77.6	1.23	56	74	154	=	29.5	26.3	1.12	78	59	240	=	39.8	28.3	1.41	43	48	153	=	19.3	19.1	1.01	177	181	547	=	96.6	73.7	1.20	46	60	146	=	29.1	21.8	1.33	80	117	240	=	38.6	40.2	0.96	50	46	154	=	20.4	19.8	1.03	176	223	540	=	88.1	81.8	1.08	50	61	147	=	30.4	22.6	1.35	96	69	270	=	40.2	33.6	1.20	36	44	122	=	21.2	16.6	1.28	182	174	539	=	91.8	72.9	1.26	43	64	146	=	29.6	22.2	1.33	90	50	230	=	41.2	28.1	1.47	44	53	152	=	19.8	20.2	0.98	177	167	528	=	90.6	70.5	1.29	Medeltal för dag	49	64	149	=	30.0	23.1	1.30	88	74	247	=	41.0	32.8	1.25	42	48	140	=	20.4	18.8	1.09	179	186	535	=	91.4	74.8	1.22
Medeltal för alla 4 veckorna	49	64	149	=	30.0	23.1	1.30	87	68	247	=	40.8	31.4	1.30	42	48	140	=	20.4	18.8	1.09	178	180	535	=	91.2	73.4	1.24																																																																																																																																																																																																					

Borås lasarett. Patienter å allmän sal, helportion. *Spisordning 21 a.*

	M i d d a g.										A f t o n.																								
	F ö r r ä t t.					S o p p a.																													
	Morgon.	Mjök, fet.	Bordsmör.	Rågbröd, mjukt, groft.	Nötkött, färskt.	Fläsk, salt.	Fisk, färsk.	Sill, salt.	Mjök, fet.	Matsmör.	Hvetemjöl.	Potatis.	Mjök, fet.	Ärter, gula.	Hvetemjöl.	Korngryn.	Hafregryn.	Risgryn.	Potatismjöl.	Spisbröd.	Morötter.	Sopprötter.	Russin.	Sviskon.	Sirap, brun.	Mjök, fet.	Hvetemjöl.	Rågmjöl, sammalet.	Hafregryn.						
Tab. A. n:o . . . . .	74	81	115	1	42	64	67	74	82	96	117	74	90	96	100	102	102	104	107	111	120a	124	125	126	135	cl.	96	98	102	cl.	74	96	98	102	
Söndag . . . . .	40	20	200	250	—	—	—	—	10	8	60	—	—	—	—	—	—	15	8	120	—	—	10	15	30	40	20	—	100	—	—	40	20	—	100
Måndag . . . . .	40	20	200	250	—	—	—	—	2	5	60	—	—	—	—	—	—	—	120	30	20	—	—	—	—	40	20	—	100	—	—	40	20	—	100
Tisdag . . . . .	40	20	200	—	—	200	—	—	4	4	60	—	—	—	—	—	—	—	120	—	—	—	—	—	—	40	20	—	100	—	—	40	20	—	100
Onsdag . . . . .	40	20	200	250	—	—	—	—	10	8	60	—	—	—	—	—	—	15	8	120	—	—	10	15	30	40	20	—	100	—	—	40	20	—	100
Torsdag . . . . .	40	20	200	—	—	—	—	—	—	—	200	—	—	—	—	—	—	—	120	—	—	—	—	—	—	40	20	—	100	—	—	40	20	—	100
Freitag . . . . .	40	20	200	250	—	—	—	—	—	—	60	—	—	—	—	—	—	—	120	—	—	—	—	—	—	40	20	—	100	—	—	40	20	—	100
Lördag . . . . .	40	20	200	—	—	400	—	—	10	5	60	—	—	—	—	—	—	—	120	—	—	—	—	—	—	40	20	—	100	—	—	40	20	—	100

*Morgon.* Dagligen: mjök, smör och bröd. *Middag.* Söndag och Onsdag: oxstök, potatis och fruktsoppa; Måndag: pepparrotskött, potatis och köttisoppa; Tisdag: kokt, salt sill, potatis och hvetemjölsvälling; Torsdag: fläsk och gula ärter; Freitag: kokt oxkött, potatis och köttisoppa; Lördag: kokt, färsk fisk, potatis och hafregrynsvälling; därjämte dagligen spisbröd eller mjukt, groft rågröd. *Afton.* Dagligen: mjök och gröt, 4 dagar af hafregryn och 3 dagar af rågmjöl.

Den salta sillen utbytes stundom mot färsk och den färska fisken likaså mot salt.

Borås lasarett. Patienter å allmän sal, helportion. *Spisordning 21 b. Tab. B och I 50.*

	M o r g o n.										M i d d a g.										A f t o n.										H e l d a g.									
	Morgon.					Middag.					Afton.					Hel dag.					Morgon.					Middag.					Afton.					Hel dag.				
	a	f	k	p	vn	b	a	f	k	p	vn	b	a	f	k	p	vn	b	a	f	k	p	vn	b	a	f	k	p	vn	b	a	f	k	p	vn	b				
Söndag . . . . .	30	34	113	11.8	13.6	0.87	68	37	228	27.2	22.2	1.23	29	20	100	7.2	10.4	0.69	127	91	441	46.2	46.1	1.00	127	91	441	46.2	46.1	1.00	127	91	441	46.2	46.1	1.00				
Måndag . . . . .	30	34	113	11.8	13.6	0.87	69	30	198	23.7	20.3	1.17	28	16	104	6.3	9.5	0.66	127	80	415	35.0	43.4	0.96	127	80	415	35.0	43.4	0.96	127	80	415	35.0	43.4	0.96				
Tisdag . . . . .	30	34	113	11.8	13.6	0.87	65	45	215	16.0	23.1	0.69	29	20	100	7.2	10.4	0.69	124	89	428	35.0	47.0	0.74	124	89	428	35.0	47.0	0.74	124	89	428	35.0	47.0	0.74				
Onsdag . . . . .	30	34	113	11.8	13.6	0.87	68	37	228	27.2	22.2	1.23	28	16	104	6.3	9.5	0.66	126	87	445	45.3	45.2	1.00	126	87	445	45.3	45.2	1.00	126	87	445	45.3	45.2	1.00				
Torsdag . . . . .	30	34	113	11.8	13.6	0.87	73	116	169	23.1	37.5	0.62	29	20	100	7.2	10.4	0.69	132	170	382	42.1	61.4	0.69	132	170	382	42.1	61.4	0.69	132	170	382	42.1	61.4	0.69				
Freitag . . . . .	30	34	113	11.8	13.6	0.87	68	28	194	23.2	19.7	1.18	28	16	104	6.3	9.5	0.66	126	87	441	41.3	42.7	0.97	126	87	441	41.3	42.7	0.97	126	87	441	41.3	42.7	0.97				
Lördag . . . . .	30	34	113	11.8	13.6	0.87	92	28	234	39.4	24.1	1.63	29	20	100	7.2	10.4	0.69	151	82	447	58.4	48.0	1.22	151	82	447	58.4	48.0	1.22	151	82	447	58.4	48.0	1.22				
Medeltal för dag	30	34	113	11.8	13.6	0.87	72	46	209	25.7	24.2	1.06	29	18	102	6.8	10.0	0.68	130	98	424	44.3	47.7	0.93	130	98	424	44.3	47.7	0.93	130	98	424	44.3	47.7	0.93				

Borås lasarett. Patienter å allmän sal, halfportion. *Spisordning 22 a.*

	Morgon.				M i d d a g .										Afton.														
	För ätt.				S o p p a .																								
	a	f	k	w	a	f	k	w	a	f	k	w	a	f	k	w	a	f	k	w									
Tab. A. n:o . . . . .	74	81	115	—	1	42	64	67	74	82	96	117	74	90	96	100	102	104	107	111	120a	124	125	126	135	74	96	98	102
	cl.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.	cl.	g.	g.	cl.	cl.	cl.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.	g.	g.	g.
		Mjölkh, fet.	Bordsmör.	Rågbröd, mjukt, groft.	Nötkött, färskt.	Fläsk, salt.	Fisk, färsk.	Sill, salt.	Mjölkh, fet.	Matsmör.	Hvetemjöl.	Potatis.	Mjölkh, fet.	Ärter, gula.	Hvetemjöl.	Korngryn.	Hafregryn.	Risgryn.	Potatismjöl.	Spisbröd.	Mörötter.	Sopprötter.	Russin.	Sviskon.	Sirap, brun.	Mjölkh, fet.	Hvetemjöl.	Rågmjöl, sammalet.	Hafregryn.
Söndag . . . . .	40	20	125	—	150	—	—	—	—	6	5	36	—	—	—	—	—	9	5	75	—	—	9	18	40	10	—	50	—
Måndag . . . . .	40	20	125	—	150	—	—	—	—	1	3	36	—	—	15	—	—	—	—	75	18	12	6	9	40	10	—	60	—
Tisdag . . . . .	40	20	125	—	—	—	—	120	—	2	2	36	25	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	40	10	—	50	—
Onsdag . . . . .	40	20	125	—	150	—	—	—	—	6	5	36	—	—	—	—	—	9	5	75	—	—	6	9	40	10	—	60	—
Torsdag . . . . .	40	20	125	—	—	—	—	—	—	—	—	—	12	—	—	—	—	—	—	75	—	—	—	—	40	10	—	50	—
Fredag . . . . .	40	20	125	—	150	—	—	—	—	3	3	36	25	—	—	15	—	—	—	75	18	12	—	—	40	10	—	60	—
Lördag . . . . .	40	20	125	—	—	—	—	—	—	3	3	36	25	—	—	18	—	—	—	75	—	—	—	—	40	10	—	50	—

*Morgon.* Dagligen: mjölkh, smör och bröd. *Middag.* Söndag och Onsdag: oxstök, potatis och fruktsoppa; Måndag: pepparrotskött, potatis och köttssoppa; Tisdag: kokt, salt sill, potatis och hvetemjölsvälling; Torsdag: fläsk och gula ärter; Fredag: kokt oxkött, potatis och köttssoppa; Lördag: kokt, färsk fisk, potatis och hafregrynsvälling; därfänta dagligen spisbröd eller mjukt, groft rågröd. *Afton.* Dagligen: mjölkh och gröt, 4 dagar af hafregryn och 3 dagar af rågmjöl.

Den saltia sillen utlytes stundom mot färsk och den färska fisken likaså mot salt.

Borås lasarett. Patienter å allmän sal, halfportion. *Spisordning 22 b. Tab. B och I 13.*

	Morgon.				M i d d a g .						Afton.						H e l d a g .														
					a			b			a			b			a			b											
	a	f	k	w	a	f	k	w	a	f	k	w	a	f	k	w	a	f	k	w	a	f	k	w	a	f	k	w	a	f	k
Söndag . . . . .	24	33	78	—	10.4	11.8	0.88	41	22	138	—	16.5	13.3	1.24	22	17	60	—	5.8	7.9	0.73	—	—	32.7	276	—	—	—	33.0	0.99	
Måndag . . . . .	24	33	78	—	10.4	11.8	0.88	42	18	119	—	14.3	12.3	1.16	21	15	62	—	5.4	7.4	0.73	—	—	30.1	259	—	—	—	31.4	0.96	
Tisdag . . . . .	24	33	78	—	10.4	11.8	0.88	39	27	130	—	9.7	13.9	0.70	22	17	60	—	5.8	7.9	0.73	—	—	25.9	268	—	—	—	33.5	0.77	
Onsdag . . . . .	24	33	78	—	10.4	11.8	0.88	41	22	138	—	16.5	13.3	1.24	21	15	62	—	5.4	7.4	0.73	—	—	32.3	278	—	—	—	32.5	0.99	
Torsdag . . . . .	24	33	78	—	10.4	11.8	0.88	44	69	103	—	14.0	22.5	0.62	22	17	60	—	5.8	7.9	0.73	—	—	30.2	241	—	—	—	42.1	0.72	
Fredag . . . . .	24	33	78	—	10.4	11.8	0.88	42	17	117	—	14.1	12.1	1.17	21	15	62	—	5.4	7.4	0.73	—	—	29.9	257	—	—	—	31.2	0.96	
Lördag . . . . .	24	33	78	—	10.4	11.8	0.88	56	17	143	—	23.8	14.7	1.62	22	17	60	—	5.8	7.9	0.73	—	—	40.0	281	—	—	—	34.3	1.17	
Medeltal för dag	24	33	78	—	10.4	11.8	0.88	44	27	127	—	15.6	14.6	1.07	22	16	61	—	5.6	7.7	0.73	—	—	31.5	266	—	—	—	34.0	0.93	

# Borås lasarett. Patienter å allmän sal, dietportion. Spisordning 23 a.

	M i d d a g.												A f t o n.														
	F ö r r ä t t.						S o p p a.																				
	Morgon.		Fisk, färsk.		Mjök, fet.		Matsmör.		Hvetemjöl.		Hveteskorpor, billiga.		Potatis.		Mjök, fet.		Hvetemjöl.		Rägmjöl, sammalet.		Hafregryn.						
Tab. A no . . . . .	74	81	115	1	2	64	74	82	96	109	117	74	96	100	102	104	107	111	120 a.	124	125	126	135	74	96	98	102
Söndag . . . . .	40	20	125	150	—	—	—	6	5	—	36	—	—	—	—	9	5	75	—	—	6	9	18	40	10	—	50
Måndag . . . . .	40	20	125	150	—	—	—	1	3	—	36	—	—	—	—	—	—	75	18	—	—	—	—	40	10	60	50
Tisdag . . . . .	40	20	125	150	170	—	5	15	—	10	36	25	20	—	—	—	—	75	—	—	—	—	—	40	10	60	50
Onsdag . . . . .	40	20	125	150	—	—	—	6	5	—	36	—	—	—	—	9	5	75	—	—	6	9	18	40	10	60	50
Torsdag . . . . .	40	20	125	150	170	—	—	5	15	—	36	25	15	—	—	—	—	75	18	—	—	—	—	40	10	60	50
Freitag . . . . .	40	20	125	150	—	—	—	—	—	—	36	25	3	—	—	—	—	75	18	12	—	—	—	40	10	60	50
Lördag . . . . .	40	20	125	—	—	—	—	6	3	—	36	25	15	—	—	—	—	75	—	—	—	—	—	40	10	—	50

*Morgon.* Dagligen: mjök, smör och bröd. *Middag.* Söndag och Onsdag: oxstek, potatis och fruktsoppa; Måndag: pepparrotskött, potatis och köttsoffa; Tisdag: köttbullar, potatis och hvetemjölsvälling; Torsdag: köttbullar, potatis och hafregrynsvälling; Freitag: kokt oxkött, potatis och köttsoffa; Lördag: kokt, färsk fisk, potatis och hafregrynsvälling; därjämte dagligen spisbröd eller mjukt, groft rågröd.

*Affton.* Dagligen: mjök och gröt, 4 dagar af hafregryn och 3 dagar af rågmjöl.  
Den färska fisken utbytes stundom mot salt.

# Borås lasarett. Patienter å allmän sal, dietportion. Spisordning 23 b. Tab. B och I 17.

	M o r g o n.						M i d d a g.						A f t o n.						H e l d a g.																	
	a		f		k		p		nv		b		a		f		k		p		nv		b		a		f		k		p		nv		b	
	Söndag . . . . .	24	33	78	—	10.4	11.8	0.88	41	22	139	—	16.4	13.3	1.23	22	17	60	—	5.8	7.9	0.73	87	72	277	—	32.6	33.0	0.99							
Måndag . . . . .	24	33	78	—	10.4	11.8	0.88	42	18	120	—	14.3	12.3	1.16	21	15	62	—	5.4	7.4	0.73	87	66	260	—	30.1	31.5	0.96								
Tisdag . . . . .	24	33	78	—	10.4	11.8	0.88	62	46	139	—	27.3	21.3	1.28	22	17	60	—	5.8	7.9	0.73	108	96	277	—	43.5	40.9	1.06								
Onsdag . . . . .	24	33	78	—	10.4	11.8	0.88	41	22	139	—	16.4	13.3	1.23	21	15	62	—	5.4	7.4	0.73	86	70	279	—	32.2	32.5	0.99								
Torsdag . . . . .	24	33	78	—	10.4	11.8	0.88	64	47	148	—	27.6	22.0	1.25	22	17	60	—	5.8	7.9	0.73	110	97	286	—	43.8	41.7	1.05								
Freitag . . . . .	24	33	78	—	10.4	11.8	0.88	42	17	118	—	14.1	12.1	1.17	21	15	62	—	5.4	7.4	0.73	87	65	258	—	29.9	31.2	0.96								
Lördag . . . . .	24	33	78	—	10.4	11.8	0.88	56	17	143	—	23.8	14.7	1.62	22	17	60	—	5.8	7.9	0.73	102	67	281	—	40.0	34.3	1.17								
Medeltal för dag	24	33	78	—	10.4	11.8	0.88	50	27	135	—	20.0	15.6	1.28	22	16	61	—	5.6	7.7	0.73	95	76	274	—	36.0	35.0	1.03								

## Falköpings lasarett. Patienter å allmän sal, helportion. Spisordning 24 a.

	Morgon.				M i d d a g .											Afton.							
					F ö r r ä t t .			S o p p a .															
	a	f	k	g.	cl. g.	g.	cl. g.	cl. g.	cl. g.	cl. g.	cl. g.	cl. g.	cl. g.	cl. g.	cl. g.	cl. g.	cl. g.	cl. g.	cl. g.	cl. g.			
Tab. A n:o . . . . .	74	81	115	114R	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	74	98	100	102
Söndag . . . . .	40	—	100	300	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	40	—	40	—
Måndag . . . . .	40	15	215	—	260	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	40	—	40	—
Tisdag . . . . .	40	—	100	220	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	40	—	40	—
Onsdag . . . . .	40	15	215	—	260	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	40	—	40	—
Torsdag . . . . .	40	—	100	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	40	—	40	—
Fredag . . . . .	40	—	100	220	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	40	—	40	—
Lördag . . . . .	40	15	215	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	40	—	40	—

*Morgon.* Dagligen: mjölk, därtjämte 4 dagar franska bröd samt 3 dagar smör och rågröd. *Middag.* Söndag: oxstek, potatis och fruktsoppa; Måndag: pepparrotskött, potatis och soppa; Tisdag och Fredag: kött- och fläsksoppa med potatis; Onsdag: stekt sill, ärtmos och ölsuppa; Torsdag: salt kött och fläsk, stufvad potatis och soppa; Lördag: färsk fisk, potatis och välling; därtjämte dagligen bröd. *Afton.* Dagligen mjölk och gröt, 2 dagar af hafregryn, 3 dagar af korngryn och 2 dagar af rågmjöl.

Stundom utbytes färskött mot oxkött och färsk fisk mot salt sill samt under sommarmånaderna den för Torsdagen föreskrifna maten mot pannkaka och korngrynsvälling.

*Ann.* Den i lasarettets spisordning angifna myckenheten färdiglagad mat har här ofvan beräknats till motsvarande mängd råvara. **Halfportion** är för morgon och afton lika helportionen samt för middag lika med halfva helportionen och därtjämte 100 gr. franska bröd.

## Falköpings lasarett. Patienter å allmän sal, helportion. Spisordning 24 b. Tab. B och I 46.

	Morgon.				Middag.							Afton.							Hel dag.								
					F ö r r ä t t .			S o p p a .				S o p p a .															
	a	f	k	g.	cl. g.	g.	cl. g.	cl. g.	cl. g.	cl. g.	cl. g.	cl. g.	cl. g.	cl. g.	cl. g.	cl. g.	cl. g.	cl. g.	cl. g.	cl. g.	cl. g.	cl. g.	cl. g.	cl. g.	cl. g.		
Söndag . . . . .	23	15	75	—	7.6	8.0	0.95	77	42	250	—	32.6	25.0	1.30	27	20	86	—	6.7	9.8	0.68	127	77	411	—	46.9	42.7
Måndag . . . . .	31	30	120	—	11.1	13.1	0.85	69	46	210	—	27.8	23.8	1.17	29	16	112	—	7.0	9.8	0.71	129	92	442	—	45.9	46.6
Tisdag . . . . .	23	15	75	—	7.6	8.0	0.95	73	51	218	—	26.1	25.5	1.02	28	16	104	—	6.3	9.5	0.66	124	82	397	—	40.0	42.9
Onsdag . . . . .	31	30	120	—	11.1	13.1	0.85	98	48	254	—	19.8	29.4	0.67	29	20	112	—	7.0	9.8	0.71	158	94	486	—	37.9	52.2
Torsdag . . . . .	23	15	75	—	7.6	8.0	0.95	78	55	222	—	25.5	27.1	1.02	27	16	86	—	6.7	9.8	0.68	128	90	383	—	39.8	44.9
Fredag . . . . .	23	15	75	—	7.6	8.0	0.95	73	51	218	—	26.1	25.5	1.02	28	16	104	—	6.3	9.5	0.66	124	82	397	—	40.0	42.9
Lördag . . . . .	31	30	120	—	11.1	13.1	0.85	96	14	266	—	38.5	22.5	1.71	29	16	112	—	7.0	9.8	0.71	156	60	498	—	56.6	45.4
Medeltal för dag	26	21	94	—	9.1	10.2	0.89	81	44	234	—	28.1	25.5	1.10	28	17	102	—	6.7	9.7	0.69	135	82	430	—	43.9	45.4
<i>Halfportion.</i> Medeltal för dag	26	21	94	—	9.1	10.2	0.89	50	23	172	—	17.3	15.5	1.12	28	17	102	—	6.7	9.7	0.69	104	61	368	—	33.1	35.2

# Falu lasarett. Patienter å allmän sal, helportion. Spisordning 25 a.

	M i d d a g.										A f t o n.										
	F ö r r ä t t.					S o p p a.					H a f r e g r y n.		K o r n g r y n.		R å g m j ö l , s a m m a l e t .		H v e t e m j ö l .		M j ö l k , m a g e r .		
	cl.	g.	g.	g.	g.	cl.	g.	g.	g.	g.	cl.	g.	cl.	g.	cl.	g.	cl.	g.	cl.	g.	
Tab. A n:o . . . . .	74	96	102	111	116										75	96	98	100	102		
Söndag . . . . .	30	30				13	8	25			13	8			30	—	170				
Måndag . . . . .	30	—	30	110	125	2	4	25			—	20			30	—	170				
Tisdag . . . . .	30	30				6	45	30			—	35			30	6			150		
Onsdag . . . . .	30	30				2	4	25			—	20			30	—	170				
Torsdag . . . . .	30	30				2	4	25			—	10			30	—	170				
Freitag . . . . .	30	30				2	4	25			—	20			30	—	170				
Lördag . . . . .	30	—	30	110	125		40	20			—	25			30	6			125		

*Morgon.* Dägligen: bröd och välling, 4 dagar af hvetemjöl och 3 dagar af hafremjöl. *Middag.* Söndag: stekt oxkött, potatis och fruktsoppa; Måndag, Onsdag och Freitag: pepparrotskött, potatis och kötsoppa; Tisdag: kokt, salt sill, potatis och hafregrynsvälling; Torsdag: salt kött, potatis och ärtsoppa; Lördag: kokt, färsk strömming, potatis och ölsupa; därljämte dagligen bröd. *Afton.* Dägligen: mjölk och gröt, 5 dagar af rågmjöl, 1 dag af hafregryn och 1 dag af korngring.

Färsk strömming utbytes stundom mot salt samt under Dec.—April mot lutfsk.

*Ann.* Den i lasarettets spisordning angifna myckenheten färdiglagad mat har här ofvan beräknats till motsvarande mängd råvara.

# Falu lasarett. Patienter å allmän sal, helportion. Spisordning 25 b. Tab. B och I 41.

	M o r g o n .						M i d d a g .						A f t o n .						H e l d a g .											
	a		f		k		a		f		k		a		f		k		a		f		k		a		f		k	
	nv	p	nv	p	nv	p	nv	p	nv	p	nv	p	nv	p	nv	p	nv	p	nv	p	nv	p	nv	p	nv	p	nv	p	nv	p
Söndag . . . . .	37	15	175	—	9.9	—	12.1	0.82	76	48	164	—	31.5	24.8	1.30	30	4	134	—	4.4	8.0	0.55	143	67	473	—	45.8	44.3	1.03	
Måndag . . . . .	37	16	173	—	9.9	12.1	0.81	84	42	134	—	30.0	23.7	1.27	30	4	134	—	4.4	8.0	0.55	151	62	441	—	44.3	43.9	1.01		
Tisdag . . . . .	37	15	175	—	9.9	12.1	0.82	83	54	135	—	17.1	27.2	0.63	31	11	118	—	5.2	9.2	0.57	151	80	488	—	32.2	48.4	0.67		
Onsdag . . . . .	37	16	173	—	9.9	12.2	0.81	84	42	134	—	30.0	23.7	1.27	30	4	134	—	4.4	8.0	0.55	151	62	441	—	44.3	43.9	1.01		
Torsdag . . . . .	37	15	175	—	9.9	12.1	0.82	99	36	188	—	23.4	25.8	0.91	30	4	134	—	4.4	8.0	0.55	166	55	497	—	37.7	45.8	0.82		
Freitag . . . . .	37	15	175	—	9.9	12.1	0.82	84	42	134	—	30.0	23.7	1.27	30	4	134	—	4.4	8.0	0.55	151	61	443	—	44.3	43.7	1.01		
Lördag . . . . .	37	16	173	—	9.9	12.2	0.81	75	18	177	—	17.5	18.4	0.95	26	4	108	—	4.3	6.9	0.62	138	38	458	—	31.7	37.1	0.84		
Medeltal för dag . . . . .	37	15	174	—	9.9	12.1	0.82	84	40	161	—	25.6	23.8	1.08	30	5	128	—	4.5	8.0	0.56	150	61	463	—	40.0	43.9	0.91		



## Falun lasarett. Patienter å

	M o r g o n.									M i d d.								
	Nötkött, salt, kokt.	Mjöl, mager.	Grädd, tunn.	Bordsmör.	Ost, helfet.	Knäckebröd.	Hvetebröd, mjukt, fint.	Soeken, hvitt.	Kaffe, obrändt, godt.	F ö r r ä t t.								
										Nötkött, färskt.	Oxstek.	Biff, benfri.	Kalvkött.	Fisk, färsk.	Mjöl, mager.	Matsmör.	Hvitemjöl.	Potatis.
Tab. A n:o . . .	38	75	80	81	84	112	114 b	133	148	1	9	10	17	64	75	82	96	117
	so	cl.	cl.	so	so	so	so	so	so	so	so	so	so	so	cl.	so	so	cl.
Söndag . . . . .	40	40	2.5	25	40	75	40	10	7.5	—	310	—	—	—	—	13	8	25
Måndag . . . . .	40	40	2.5	25	40	75	40	10	7.5	—	—	195	—	—	—	13	—	25
Tisdag . . . . .	40	40	2.5	25	40	75	40	10	7.5	—	—	—	260	—	—	13	8	25
Onsdag . . . . .	40	40	2.5	25	40	75	40	10	7.5	—	310	—	—	—	—	13	8	25
Torsdag . . . . .	40	40	2.5	25	40	75	40	10	7.5	—	—	—	—	—	25	—	63	—
Fredag . . . . .	40	40	2.5	25	40	75	40	10	7.5	375	—	—	—	—	—	2	4	25
Lördag . . . . .	40	40	2.5	25	40	75	40	10	7.5	—	—	—	—	420	—	20	—	25

*Morgon.* Dagligen: kaffe med hvetebröd, mjöl, smör, ost, salt kött och bröd. *Middag.* Söndag potatis och äggmjöl; Torsdag: ugnspannkaka och ärtsoppa; Fredag: pepparrotskött, potatis och buljong; skorpor. *Kvällsvard.* Söndag, Måndag, Onsdag och Fredag: smör, mjöl, ost, salt kött, skräddkaka och mjöl och korngrynsgröt.

Kokt, färsk fisk utbytes stundom mot kalvstek.

*Ann.* Den i lasarettets spisordning angifna myckenheten färdiglagad mat har här ofvan beräknats

## Falun lasarett. Patienter å enskildt rum.

	M o r g o n.							M i d d a g.						
	a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b
Söndag . . . . .	53	54	107	=	29.5	20.9	1.41	102	66	132	=	48.9	31.1	1.57
Måndag . . . . .	53	54	107	=	29.5	20.9	1.41	66	48	151	=	36.0	22.5	1.60
Tisdag . . . . .	53	54	107	=	29.5	20.9	1.41	74	64	147	=	53.2	26.8	1.99
Onsdag . . . . .	53	54	107	=	29.5	20.9	1.41	102	66	132	=	48.9	31.1	1.57
Torsdag . . . . .	53	54	107	=	29.5	20.9	1.41	65	14	234	=	15.0	17.4	0.86
Fredag . . . . .	53	54	107	=	29.5	20.9	1.41	114	63	129	=	43.0	32.3	1.33
Lördag . . . . .	53	54	107	=	29.5	20.9	1.41	67	26	179	=	43.9	18.8	2.34
Medeltal för dag . .	53	54	107	=	29.5	20.9	1.41	84	50	158	=	41.3	25.7	1.61

enskildt rum. *Spisordning 26 a.*

d a g.													Eftermiddags- kaffe.				A f t o n.										
S o p p a.																											
Hals och lägg.	Mjölk, fet.	Ägg.	Ärtor, gula.	Hvetemjöl.	Hafregryn.	Risgryn.	Potatismjöl.	Knäckebröd.	Russin.	Sviskon.	Sirap, brun.	Grädd.	Hveteskorpor, fina.	Socker, hvitt.	obrändt, godt.	Kaffe.	Nötkött, salt, kokt.	Mjölk, mager.	Bordsmör.	Ost, helfet.	Hvetemjöl.	Korngryn.	Hafregryn.	Knäckebröd.	Skräddkaka.		
g.	cl.	stycke	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	
13	74	89	91	96	102	104	107	112	125	126	135	80	110	133	148	38	75	81	84	96	100	102	112	113			
210	—	—	—	—	—	—	—	75	—	—	—	2.5	40	10	7.5	40	40	25	40	—	—	—	—	75	70		
—	16	—	—	—	25	—	—	75	—	—	—	2.5	40	10	7.5	40	40	25	40	—	—	—	—	75	70		
—	30	1	—	—	—	—	—	75	—	—	—	2.5	40	10	7.5	—	25	25	—	5	—	100	—	—	70		
210	—	—	—	—	—	—	—	75	—	—	—	2.5	40	10	7.5	40	40	25	40	—	—	—	—	75	70		
—	—	—	145	10	—	—	—	75	—	—	—	2.5	40	10	7.5	—	25	25	—	5	—	100	—	—	70		
210	—	—	—	—	—	—	—	75	—	—	—	2.5	40	10	7.5	40	40	25	40	—	—	—	—	75	70		
—	—	—	—	—	—	13	8	75	13	13	30	2.5	40	10	7.5	—	25	25	—	5	85	—	—	—	70		

och Onsdag: oxstek, potatis och buljong; Måndag: bifstek, potatis och hafresoppa; Tisdag: kalkkotlett, Lördag: kokt, färsk fisk, potatis och fruktsoppa; därjämte dagligen bröd. *Aftonvard.* Dagligen: kaffe med knäckebröd; Tisdag och Torsdag: smör, skräddkaka, mjölk och hafregrynsgröt; Lördag: smör, skräddkaka,

till motsvarande mängd råvara.

*Spisordning 26 b. Tab. B och K 8.*

A f t o n.							H e l d a g.						
a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b
55	48	111	=	25.9	20.1	1.29	210	168	350	=	104.3	72.1	1.45
55	48	111	=	25.9	20.1	1.29	174	150	369	=	91.4	63.5	1.44
30	31	119	=	10.8	13.1	0.82	157	149	373	=	93.5	60.8	1.54
55	48	111	=	25.9	20.1	1.29	210	168	350	=	104.3	72.1	1.45
30	31	119	=	10.8	13.1	0.82	148	99	460	=	55.2	51.2	1.08
55	48	111	=	25.9	20.1	1.29	222	165	347	=	98.5	73.3	1.34
26	26	113	=	10.1	11.4	0.90	146	106	399	=	83.5	51.1	1.64
44	40	114	=	19.3	16.9	1.14	181	144	378	=	90.1	63.5	1.42

Falu lasarett. Manlig betjäning. Spisordning 27 a.

	M i d d a g.												el.											
	F ö r ä t t.						S o p p a.																	
	Nötkött, färskt.	Oxstek.	Nötkött, salt.	Sidfläsk, salt.	Strömming, färsk.	Mjök, mager.	Hvetemjöl.	Hveteskorpor, billiga.	Potatis.	Mjök, mager.	Matsmör.	Ärter, gula.	Hvetemjöl.	Korngryn.	Hafregryn.	Risgryn.	Potatismjöl.	Spisbröd.	Sopprötter.	Russin.	Sviskon.	Sirap, brun.	Dricka.	
Tab. A. no . . .	1	9	34	43	59	75	82	96	109	117	75	82	91	96	100	102	104	107	111	124	125	126	135	140
Söndag . . . . .	—	310	—	—	—	—	13	8	—	25	—	—	—	—	—	—	13	8	100	—	13	13	—	—
Måndag . . . . .	—	—	265	—	—	—	—	—	—	25	—	8	12	—	—	—	—	—	100	40	—	—	—	—
Tisdag . . . . .	200	—	—	—	—	5	17	—	10	20	30	—	21	—	35	—	—	160	—	—	—	—	—	—
Onsdag . . . . .	375	—	—	—	—	—	2	4	—	25	—	—	13	20	—	—	—	160	42	—	—	—	—	—
Torsdag . . . . .	—	—	—	—	—	25	—	63	—	—	—	145	10	—	—	—	—	100	—	—	—	—	—	—
Fredag . . . . .	—	—	—	95	—	—	—	—	35	30	—	—	10	—	—	—	—	100	—	—	—	—	—	—
Lördag . . . . .	—	—	—	—	340	—	20	—	40	20	—	—	25	—	—	—	—	100	—	—	—	25	20	—

*Middag.* Söndag: oxstek, potatis och fruktsoppa; Måndag: salt kött, potatis och köttsockpa; Tisdag: köttbullar, potatis och hafregrynsvälling; Onsdag: pepparrotskött, potatis och köttsockpa; Torsdag: ugnspannkaka och ärtsoppa; Fredag: stekt fläsk, potatis och risgrynsvälling; Lördag: kokt, färsk strömming, potatis och ölsupa; därjämte dagligen bröd.

Stundom uthyotes färsk strömming mot salt eller mot annan färsk fisk samt under Dec.—April mot lutfisk.

*Ann.* Den i lasarettets spisordning angifna myckenheten färdigtlagad mat har här ofvan beräknats till motsvarande mängd råvara.

## Falulasarett. Manlig betjäning. Spisordning 27 a (forts.).

	M o r g o n.										Eftermiddags- kaffe.				A f t o n.								
	F r u k o s t.										Grädde, tunn.	Socker, hvitt.	Kaffe, obrändt, ordinärt.	Mjöl, mager,	Bordsmör.	Hvetemjöl.	Rågmjöl, sammat.	Korngryn.	Hafregryn.				
	cl.	g.	g.	cl.	g.	g.	g.	g.	g.	g.										cl.	g.	g.	g.
Tab. A no . . . . .	80	110	133	147	35	67	74	81	84	96	102	111	113	117	80	133	147	75	81	96	98	100	102
Söndag . . . . .	2.5	75	10	7.5	—	170	30	21	30	30	—	50	140	25	2.5	10	7.5	30	21	—	170	—	—
Måndag . . . . .	2.5	75	10	7.5	—	140	30	21	30	30	30	50	140	25	2.5	10	7.5	30	21	—	170	—	—
Tisdag . . . . .	2.5	75	10	7.5	150	—	30	21	30	—	30	50	140	25	2.5	10	7.5	30	21	6	170	—	125
Onsdag . . . . .	2.5	75	10	7.5	—	140	30	21	30	30	30	50	140	25	2.5	10	7.5	30	21	—	170	—	—
Torsdag . . . . .	2.5	75	10	7.5	150	—	30	21	30	30	—	50	140	25	2.5	10	7.5	30	21	—	170	—	—
Freitag . . . . .	2.5	75	10	7.5	—	170	30	21	30	30	—	50	140	25	2.5	10	7.5	30	21	—	170	—	—
Lördag . . . . .	2.5	75	10	7.5	150	—	30	21	30	—	30	50	140	25	2.5	10	7.5	30	21	6	170	—	125

*Förfrukost.* Dagligen: kaffe med skorper. *Frukost.* Dagligen: smör, ost, spisbröd, skräddkaka och potatis, därjämte Söndag och Fredag: stekt, salt sill och hvetemjölsvälling; Måndag och Onsdag: spiken sill och hafremjölsvälling; Tisdag och Torsdag: kallt uppskuret kött och hvetemjölsvälling; Lördag: kallt uppskuret kött och hafremjölsvälling. *Aftonvard.* Dagligen: kaffe. *Kvällsvard.* Dagligen: smör, mjölk och gröt, 5 dagar af rågmjöl, 1 dag af hafregryn och 1 dag af korngryn.

*Anm.* Den i lasarettens spisordning angifna myckenheten färdiglagad mat har här ofvan beräknats till motsvarande mängd råvara.

## Falulasarett. Manlig betjäning. Spisordning 27 b. Tab. B och L 4.

	M o r g o n.										M i d d a g.				A f t o n.				H e l d a g.									
	a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b							
																						a	f	k	=	p	nv	b
Söndag . . . . .	75	71	242	=	30.5	30.3	1.01	71	49	175	=	40.7	23.8	1.71	30	23	134	=	8.3	11.8	0.71	176	143	551	=	79.5	66.0	1.20
Måndag . . . . .	71	68	240	=	29.8	29.1	1.02	67	44	128	=	25.6	21.4	1.20	30	23	134	=	8.3	11.8	0.71	168	135	502	=	63.7	62.2	1.02
Tisdag . . . . .	86	70	242	=	45.5	31.7	1.44	77	47	215	=	27.7	25.3	1.09	28	28	103	=	8.6	11.9	0.72	191	145	560	=	81.8	69.0	1.19
Onsdag . . . . .	71	68	240	=	29.8	29.1	1.02	92	48	189	=	34.6	27.2	1.27	30	23	134	=	8.3	11.8	0.71	193	139	563	=	72.7	68.0	1.07
Torsdag . . . . .	86	70	242	=	45.5	31.7	1.44	64	42	225	=	11.8	16.5	0.72	30	23	134	=	8.3	11.8	0.71	180	105	601	=	65.6	60.0	1.09
Freitag . . . . .	75	71	242	=	30.5	30.3	1.01	39	59	176	=	19.0	21.2	0.90	30	23	134	=	8.3	11.8	0.71	144	105	552	=	57.8	63.2	0.91
Lördag . . . . .	86	70	242	=	45.5	31.7	1.44	76	39	188	=	24.4	23.0	1.06	26	22	109	=	8.2	10.5	0.78	188	131	539	=	78.1	65.2	1.20
Medeltal för dag . . . . .	79	70	241	=	36.7	30.6	1.20	69	43	185	=	26.3	22.6	1.16	29	24	126	=	8.3	11.6	0.72	177	136	552	=	71.3	64.8	1.10

Falu lasarett. Kvinnlig betjäning. Spisordning 28 a.

	M i d d a g.																							
	F ö r ä t t.						S o p p a.																	
	Potatis.	Hveteskorpor, billiga.	Hvetemjöl.	Matsmör.	Mjök, mager.	Strömning, färsk.	Sidfläsk, salt.	Nötkött, salt.	Oxstek.	Nötkött, färskt.	Mjök, mager.	Matsmör.	Ärter, gula.	Hvetemjöl.	Korngryn.	Hafregryn.	Risgryn.	Potatismjöl.	Spisbröd.	Sopprötter.	Russin.	Sviskon.	Sirap, brun.	Dricka.
Tab. A. n:o . . . . .	1	9	34	43	59	75	82	96	109	117	75	82	91	96	100	102	104	107	111	124	125	126	135	140
	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.
Söndag . . . . .	165	—	—	—	—	—	6	4	—	25	—	—	—	—	—	—	13	8	100	—	13	13	30	—
Måndag . . . . .	—	—	180	—	—	—	—	—	—	25	8	—	12	—	—	—	—	—	100	40	—	—	—	—
Tisdag . . . . .	200	—	—	—	5	17	—	—	10	20	—	—	—	10	—	17	—	—	100	—	—	—	—	—
Onsdag . . . . .	230	—	—	—	—	5	—	6	—	25	—	—	—	6	10	—	—	—	100	20	—	—	—	—
Torsdag . . . . .	—	—	—	—	25	—	—	63	—	—	—	—	75	5	—	—	—	—	100	—	—	—	—	—
Fredag . . . . .	—	—	—	95	—	—	—	—	—	25	—	—	—	10	—	—	30	—	100	—	—	—	—	—
Lördag . . . . .	—	—	—	—	170	—	10	—	—	25	—	—	—	20	—	—	—	—	100	—	—	—	20	15

*Middag.* Söndag: oxstek, potatis och fruktsoppa; Måndag: salt kött, potatis och köttsockpa; Tisdag: köttbullar, potatis och hafregrynsvälling; Onsdag: pepparrotskött, potatis och köttsockpa; Torsdag: ugnspannkaka och ärtsoppa; Fredag: stekt fläsk, potatis och risgrynsvälling; Lördag: kokt, färsk strömning, potatis och ölsupa; därjämte dagligen bröd.

Stundom utbytes färsk strömning mot salt eller mot annan färsk fisk samt under Dec.—April mot lutfisk.

*Anm.* Den i lasarettets spisordning angifna myckenheten färdiglagad mat har här ofvan beräknats till motsvarande mängd råvara.

# Falu lasarett. Kvinnlig betjäning. Spisordning 28 a (forts.).

	M o r g o n.										Eftermiddags- kaffe.			A f t o n.					
	F ö r f r u k o s t.										Grädde, tunn.	Socker, hvitt.	Kaffe, obrändt, ordinärt.	Mjöl, mager.	Hvetemjöl.	Rågmjöl, sammalet.	Korngryn.	Hafregryn.	
	cl.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.									cl.
Tab. A. n:o . . . . .	80	110	133	147	35	67	75	81	84	111	113	117	80	133	147	75	96	100	102
Söndag. . . . .	2.5	75	10	7.5	115	—	30	35	30	50	140	17	2.5	10	7.5	30	—	—	—
Måndag. . . . .	2.5	75	10	7.5	—	60	30	35	30	50	140	17	2.5	10	7.5	30	—	—	—
Tisdag. . . . .	2.5	75	10	7.5	115	—	30	35	30	50	140	17	2.5	10	7.5	30	6	—	125
Onsdag. . . . .	2.5	75	10	7.5	—	60	30	35	30	50	140	17	2.5	10	7.5	30	—	—	—
Torsdag. . . . .	2.5	75	10	7.5	115	—	30	35	30	50	140	17	2.5	10	7.5	30	—	—	—
Freitag. . . . .	2.5	75	10	7.5	—	60	30	35	30	50	140	17	2.5	10	7.5	30	—	—	—
Lördag. . . . .	2.5	75	10	7.5	115	—	30	35	30	50	140	17	2.5	10	7.5	30	6	—	—

*Förfrukost.* Dagligen: kaffe med skorpor. *Frukost.* Dagligen: mjölk, smör, ost, spisbröd, skräddkaka och potatis; därjämte Söndag, Tisdag, Torsdag och Lördag: kallt, uppskuret kött; Måndag, Onsdag och Freitag: stekt, salt sill. *Aftonvard.* Dagligen: kaffe. *Krälls-  
vard.* Dagligen: mjölk och gröt, 5 dagar af rågmjöl, 1 dag af hafregryn och 1 dag af korngryn.  
Den i lasarettets spisordning angifna myckenheten färdiglagad mat har här ofvan beräknats till motsvarande mängd råvara.

# Falu lasarett. Kvinnlig betjäning. Spisordning 28 b. Tab. B och L 1.

	M o r g o n.						M i d d a g.						A f t o n.						H e l d a g.									
	a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b
Söndag. . . . .	74	68	209	=	41.0	28.9	1.42	46	28	172	=	26.2	15.9	1.65	30	6	134	=	4.4	8.4	0.52	150	102	515	=	71.6	53.2	1.35
Måndag. . . . .	57	60	209	=	28.0	24.7	1.13	51	34	128	=	20.4	17.0	1.20	30	6	134	=	4.4	8.4	0.52	138	100	471	=	52.8	50.1	1.05
Tisdag. . . . .	74	68	209	=	41.0	28.9	1.42	60	44	143	=	24.5	20.7	1.18	27	10	103	=	4.7	8.1	0.58	161	122	455	=	70.2	57.7	1.22
Onsdag. . . . .	57	60	209	=	28.0	24.7	1.13	58	34	133	=	23.6	18.2	1.30	30	6	134	=	4.4	8.4	0.52	145	100	476	=	56.0	51.3	1.09
Torsdag. . . . .	74	68	209	=	41.0	28.9	1.42	47	10	183	=	10.3	12.7	0.81	30	6	134	=	4.4	8.4	0.52	151	84	526	=	55.7	50.0	1.11
Freitag. . . . .	57	60	209	=	28.0	24.7	1.13	37	58	162	=	18.5	20.4	0.91	30	6	134	=	4.4	8.4	0.52	124	124	505	=	50.9	53.5	0.95
Lördag. . . . .	74	68	209	=	41.0	28.9	1.42	48	23	157	=	15.9	14.9	1.07	26	4	109	=	4.3	6.9	0.62	148	95	475	=	61.2	50.5	1.21
Medeltal för dag	67	65	209	=	35.4	27.1	1.31	50	33	154	=	19.9	17.1	1.16	29	6	126	=	4.4	8.1	0.54	145	104	489	=	59.8	52.3	1.14

Gefle lasarett. Patienter å allmän sal, helportion. *Spisordning 29 a.*

Mor- gon.	M i d d a g.												A f t o n.																
	F ö r r ä t t.						S o p p a.						A f t o n.																
	Mjöl, fet.	Rågbröd, mjukt, groft.	Nötkött, färskt.	Sill, salt.	Kabeljo.	Matsmör.	Hvetemjöl.	Rågmjöl, sammalet.	Korngrön.	Potatis.	Mjöl, mager.	Hafregryn.	Risgryn.	Potatismjöl.	Rågbröd, mjukt, groft.	Sopprötter.	Russin.	Sviskon.	Sirap, brun.	Dricka.	Mjöl, mager.	Bordsmör.	Ost, halffet.	Hvetemjöl.	Rågmjöl, sammalet.	Korngrön.	Hafregryn.		
Tab. A n:o . . . . .	74	115	1	67	70	82	96	98	100	117	75	96	100	102	104	107	115	124	125	126	135	140	75	81	85	96	98	100	102
Söndag . . . . .	39	212	250	—	—	13	9	—	—	26	—	21	13	213	—	13	13	43	—	—	39	26	26	—	—	—	—	—	—
Måndag . . . . .	39	212	—	213	—	7	—	—	—	26	—	—	—	213	—	—	—	43	39	—	39	—	—	—	—	—	—	—	—
Tisdag . . . . .	39	212	250	—	—	2	4	—	—	26	—	—	21	213	43	—	—	—	—	—	39	—	6	—	—	127	—	—	—
Onsdag . . . . .	39	212	220	—	—	—	—	—	68	—	—	—	21	13	—	—	—	—	—	—	39	—	6	—	—	—	—	—	—
Torsdag . . . . .	39	212	250	—	—	2	4	—	—	26	—	—	21	13	—	—	—	—	—	—	39	—	6	—	—	—	—	—	—
Fredag . . . . .	39	212	—	—	—	9	4	—	—	26	—	—	21	13	—	—	—	—	—	—	39	—	—	—	—	—	—	—	—
Lördag . . . . .	39	212	250	—	—	2	4	—	—	26	—	—	21	13	—	—	—	—	—	—	39	—	—	—	—	—	—	—	—

*Morgon.* Dagligen: mjölk och bröd. *Middag.* Söndag: oxstek, potatis och fruktsoppa; Måndag: stekt sill, potatis och ölsupa; Tisdag, torsdag och lördag: pepparrotskött, potatis och kötsoppa; Onsdag: pölsa och risgrönsvälling; Fredag: kabeljo, potatis och hafregrynsvälling; därljämte bröd. *Afton.* Söndag: smör, ost eller salt kött, mjölk eller ölost; öfriga dagar: mjölk och gröt. 2 dagar af korngrön, 2 dagar af hafregryn och 2 dagar af rågmjöl. Somarmånaderna utbytes mjölken 2 aftnar i veckan mot drickskallskål.

**Halfportion.** Morgon = helportionen, middag = halfva helportionen, afton = helportionen, ehuru något minskad, brödets mängd för dag 213 gr.

*Ann.* Då lasarettets spisordning uppgifver, att ben ej inräknas vid köttets vägring, har här ofvan köttets vikt i motsvarande grad ökat.

Gefle lasarett. Patienter å allmän sal, helportion. *Spisordning 29 b. Tab. B och I 29.*

Mor- gon.	M i d d a g.						A f t o n.						H e l d a g.																	
	M o r g o n .			M i d d a g .			A f t o n .			H e l d a g .			M o r g o n .			M i d d a g .			A f t o n .			H e l d a g .								
	a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b		
Söndag . . . . .	30	17	119	=	8.1	10.3	0.79	66	40	214	=	27.8	22.2	1.25	22	30	21	=	9.3	9.7	0.96	118	87	354	=	45.2	42.2	1.07		
Måndag . . . . .	30	17	119	=	8.1	10.3	0.79	65	37	229	=	15.9	21.6	0.74	29	5	115	=	4.8	7.7	0.62	124	59	463	=	28.8	39.6	0.78		
Tisdag . . . . .	30	17	119	=	8.1	10.3	0.79	67	31	164	=	23.1	19.5	1.18	31	11	110	=	5.2	9.1	0.57	128	59	393	=	36.4	38.9	0.94		
Onsdag . . . . .	30	17	119	=	8.1	10.3	0.79	80	29	209	=	23.2	22.0	1.05	28	5	109	=	4.2	7.4	0.57	138	51	437	=	35.5	39.7	0.89		
Torsdag . . . . .	30	17	119	=	8.1	10.3	0.79	67	31	164	=	23.1	19.5	1.18	29	5	115	=	4.8	7.7	0.62	126	53	398	=	36.0	37.5	0.96		
Fredag . . . . .	30	17	119	=	8.1	10.3	0.79	93	17	185	=	16.1	21.1	0.76	28	5	109	=	4.2	7.4	0.57	151	39	413	=	28.4	38.8	0.73		
Lördag . . . . .	30	17	119	=	8.1	10.3	0.79	67	31	164	=	23.1	19.5	1.18	31	11	110	=	5.2	9.1	0.57	128	59	393	=	36.4	38.9	0.94		
Medeltal för dag . . . . .	30	17	119	=	8.1	10.3	0.79	72	31	190	=	21.8	20.8	1.05	28	10	98	=	5.4	8.3	0.65	130	58	407	=	35.3	39.4	0.90		
<i>Halfportion.</i>																														
Medeltal för dag . . . . .	22	15	70	=	6.2	7.7	0.81	36	16	95	=	10.9	10.5	1.04	20	5	71	=	3.4	5.4	0.63	78	36	236	=	20.5	23.6	0.87		

Göteborg, Holtermanska sjukhuset. Patienter å allmän sal, helportion. *Spisordning 31 a.*

	Morgon.			M i d d a g.												Afton.															
	F ö r r ä t t.			S				o				p				a.															
	Mjöl, mager.	Bordsmör.	Rågbröd, mjukt, groft.	Nötkött, färskt.	Nötkött, färskt.	Fläsk, salt.	Sill, salt.	Kabeljo.	Matsmör.	Ärter, gröna.	Hvetemjöl.	Potatis.	Mjöl, mager.	Ärter, gula.	Hvetemjöl.	Korngryn.	Hafregryn.	Sagogryn.	Knäckebröd.	Morötter.	Sopprötter.	Sviskon.	Socker, gult.	Sirap, brun.	Bärsafter.	Dricka.	Mjöl, mager.	Matsmör.	Korngryn.	Hafregryn.	
Tab. A no . . .	75	81	115	1	2	42	67	70	82	93	96	117	75	91	96	100	102	106	112	120	124	126	134	135	139	140	75	82	100	102	
Söndag . . . . .	33	40	350	—	225	—	—	—	4	—	5	53	—	150	—	—	—	25	63	—	—	25	20	—	—	—	40	2	—	85	—
Måndag . . . . .	33	40	350	—	—	150	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	63	—	—	—	—	—	—	—	40	2	—	85	—
Tisdag . . . . .	33	40	350	225	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	63	75	50	—	—	—	—	—	40	2	—	85	—
Onsdag . . . . .	33	40	350	—	—	—	—	—	4	—	8	53	—	—	—	—	—	—	63	—	—	—	—	—	—	—	40	2	—	85	—
Torsdag . . . . .	33	40	350	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	63	—	—	—	—	—	—	—	40	2	—	85	—
Freitag . . . . .	33	40	350	—	—	—	—	—	8	100	—	—	—	—	—	—	—	—	63	—	—	—	—	—	—	—	40	2	—	85	—
Lördag . . . . .	33	40	350	225	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	63	75	50	—	—	—	—	—	40	2	—	85	—

*Morgon.* Dagligen: smör, bröd och mjölk. *Middag.* Söndag: kallops, potatis och sagsoppa; Måndag och Torsdag: fläsk och gula ärter; Tisdag och Lördag: kött, potatis och köttsoffa; Onsdag: kabeljo, potatis och ölensa; Freitag: färsk eller salt sill, gröna ärter och hafregrynsvälling, därjämte dagligen bröd. *Afton.* Dagligen: mjölk, smör och gröt, 4 dagar af korngryn och 3 dagar af hafregryn.

Göteborg, Holtermanska sjukhuset. Patienter å allmän sal, helportion. *Spisordning 31 b. Tab. B och I 45.*

	Morgon.			M i d d a g.						Afton.						Hel dag.												
	F ö r r ä t t.			S			o			p			a.			f												
	a	f	k	a	f	k	a	f	k	a	f	k	a	f	k	a	f	k										
Söndag . . . . .	39	41	180	—	15.7	17.7	0.89	61	32	172	—	31.8	19.0	1.67	25	10	76	—	4.5	7.3	0.62	125	83	428	—	52.0	43.9	1.19
Måndag . . . . .	39	41	180	—	15.7	17.7	0.89	58	87	124	—	17.7	28.6	0.62	24	6	80	—	4.2	6.4	0.66	121	134	384	—	37.6	52.6	0.71
Tisdag . . . . .	39	41	180	—	15.7	17.7	0.89	55	25	132	—	20.7	15.9	1.30	25	10	76	—	4.5	7.3	0.62	119	76	388	—	40.9	40.8	1.00
Onsdag . . . . .	39	41	180	—	15.7	17.7	0.89	92	8	183	—	16.4	19.1	0.86	24	6	80	—	4.2	6.4	0.66	155	55	443	—	36.3	43.1	0.84
Torsdag . . . . .	39	41	180	—	15.7	17.7	0.89	58	87	124	—	17.7	28.6	0.62	24	6	80	—	4.2	6.4	0.66	121	134	384	—	37.6	52.6	0.71
Freitag . . . . .	39	41	180	—	15.7	17.7	0.89	67	32	141	—	12.1	19.3	0.63	25	10	76	—	4.5	7.3	0.62	131	83	397	—	32.3	44.2	0.73
Lördag . . . . .	39	41	180	—	15.7	17.7	0.89	55	25	132	—	20.7	15.9	1.30	24	6	80	—	4.2	6.4	0.66	118	72	392	—	40.6	39.9	1.02
Medeltal för dag	39	41	180	—	15.7	17.7	0.89	64	42	144	—	19.6	20.9	0.94	24	8	78	—	4.3	6.8	0.63	127	91	402	—	39.6	45.3	0.87



## Gefle lasarett. Patienter å

Tab. A n:o.	M o r g o n.										M i d d -										
	Nötkött, salt, kokt.	Mjöl, mager.	Grädd, fjock.	Bordsmör.	Ost, halfet.	Knäckebröd.	Franska bröd.	Hvetebröd, mjukt, fnt.	Socker, hytt.	Kaffe, obrändt, godt.	F ö r r ä t t.										
											Nötkött, färskt.	Oxstek.	Bif, benfri.	Kalkkött, färskt.	Kalkkotlett.	Fisk, färsk.	Mjöl, mager.	Matsmör.	Hvete mjöl.	Hvetskorpor, billiga.	Potatis.
	38	75	79	81	84	112	114a	114b	133	148	1	9	10	15	17	64	75	82	96	109	117
	g.	cl.	cl.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.	g.	g.	g.	g.	cl.
Söndag . . .	26	39	2.6	26	26	77	77	43	11	7.5	—	250	—	—	—	—	—	13	9	—	26
Måndag . . .	26	39	2.6	26	26	77	77	43	11	7.5	—	—	213	—	—	—	—	13	—	—	26
Tisdag . . .	26	39	2.6	26	26	77	77	43	11	7.5	250	—	—	—	—	—	—	2	4	—	26
Onsdag . . .	26	39	2.6	26	26	77	77	43	11	7.5	250	—	—	—	—	—	5	13	—	43	26
Torsdag . . .	26	39	2.6	26	26	77	77	43	11	7.5	—	—	—	—	213	—	—	13	—	—	26
Fredag . . .	26	39	2.6	26	26	77	77	43	11	7.5	—	—	—	—	—	213	—	13	9	—	26
Lördag . . .	26	39	2.6	26	26	77	77	43	11	7.5	—	—	—	250	—	—	—	13	—	—	26

*Morgon.* Dagligen: kaffe med fint hvetebröd, mjölk, smör, salt kött, ost och bröd. *Middag.* Söndag: och köttsoffa; Onsdag: köttbullar, potatis och risgrönsvälling; Torsdag: kalkkotlett, potatis och buljong; ligen bröd. *Afton.* Dagligen: smör, mjölk och bröd, därjämte antingen kokt, salt kött och ost eller gröt  
*Anm.* Då lasarettets spisordning uppgifver, att ben ej inräknas vid köttets vägning, har här ofvan

## Gefle lasarett. Patienter å enskildt rum.

	M o r g o n.							M i d d a g.						
	a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b
Söndag . . . . .	51	49	153	=	26.8	20.5	1.31	48	37	115	=	30.2	16.9	1.80
Måndag . . . . .	51	49	153	=	26.8	20.5	1.31	65	40	83	=	30.0	19.4	1.55
Tisdag . . . . .	51	49	153	=	26.8	20.5	1.31	51	28	65	=	19.4	14.6	1.33
Onsdag . . . . .	51	49	153	=	26.8	20.5	1.31	74	43	125	=	25.6	22.2	1.15
Torsdag . . . . .	51	49	153	=	26.8	20.5	1.31	73	53	35	=	38.7	22.3	1.74
Fredag . . . . .	51	49	153	=	26.8	20.5	1.31	48	20	62	=	26.0	12.4	2.10
Lördag . . . . .	51	49	153	=	26.8	20.5	1.31	49	38	62	=	23.7	16.2	1.46
Medeltal för dag . .	51	49	153	=	26.8	20.5	1.31	58	37	78	=	27.7	17.7	1.57

enskildt rum. *Spisordning 30 a.*

d a g.												A f t o n.						
S o p p a.																		
Hals och lägg.	Mjölkl. mager.	Ägg.	Hvetemjöl.	Korngryn.	Hafrgryn.	Risgryn.	Potatismjöl.	Sopprötter.	Russin.	Sviskon.	Strap, brun.	Nötkött, salt, kokt.	Mjölkl. mager.	Bordsmör.	Ost, helfet.	Korngryn.	Hafrgryn.	Franska bröd.
13	75	89	96	100	102	104	107	124	125	126	135	38	75	81	84	100	102	114 a
so.	cl.	st.	so.	so.	so.	so.	so.	so.	so.	so.	so.	so.	cl.	so.	so.	so.	so.	so.
—	—	—	—	—	—	21	13	—	13	13	43	26	39	26	26	—	—	153
—	39	—	—	—	43	—	—	—	—	—	—	—	39	13	—	76	—	77
—	—	—	—	21	13	—	—	43	—	—	—	—	39	13	—	—	76	77
—	39	—	13	—	—	43	—	—	—	—	—	26	39	26	26	—	—	153
250	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	39	13	—	76	—	77
—	39	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	39	13	—	—	76	77
—	—	—	—	21	13	—	—	43	—	—	—	26	39	26	26	—	—	153

oxstek, potatis och fruktsoppa; Måndag: bifstek, potatis och hafresoppa; Tisdag: pepparrotskött, potatis  
 Fredag: fisk eller stekt fläsk, potatis och äggmjölk; Lördag: kalfstek, potatis och köttisoppa, därjämte dag-  
 af hafr- eller korngryn. Stundom utbytes aftonens mjölk mot ölost och franska bröd mot knäckebröd.  
 köttets vikt i motsvarande mängd ökats.

*Spisordning 30 b. Tab. B och K 2.*

A f t o n.							H e l d a g.						
a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b
44	40	104	=	21.2	16.7	1.27	143	126	372	=	78.2	54.1	1.45
29	16	116	=	8.5	9.9	0.86	145	105	352	=	65.3	49.8	1.31
31	19	113	=	8.8	10.7	0.82	133	96	331	=	55.0	45.8	1.20
44	40	104	=	21.2	16.7	1.27	169	132	382	=	73.6	59.4	1.24
29	16	116	=	8.5	9.9	0.86	153	118	304	=	74.0	52.6	1.41
31	19	113	=	8.8	10.7	0.82	130	88	328	=	61.6	43.7	1.41
44	40	104	=	21.2	16.7	1.27	144	127	319	=	71.7	53.4	1.34
36	27	110	=	14.0	13.0	1.08	145	113	341	=	68.5	51.2	1.34

## Göteborg, Sahlgrenska sjukhuset. Patienter

	Morgon.				M i d d																					
					F ö r r ä t t.																					
	Mjölkl. fet.	Bordsmör. g.	Halvregryn. g.	Rågebröd, mjukt, fnt. g.	Nötkött, färskt. 1 2	Nötkött, färskt, benfritt. 3	Köttfärs. 15	Kalkkött, färskt. 33	Oxblod. 42	Fläsk, salt. 43	Siddäsk. 60	Torsk, färskt. 62	Flandra, färskt. 67	Sill, salt. 70	Kabeljo. 75	Mjölkl. magar. 81	Bordsmör. 82	Matsmör. 93	Ärtor, gröna. 95	Bönor, bruna. 96	Hvetemjöl. 98	Rågemjöl, smnatet. 109	Skorpor, billiga. 117	Potatis. 135	Strap, brun. 140	Dricka. 140
Tab. A n:o	74	81	102	116	1	2	3	15	33	42	43	60	62	67	70	75	81	82	93	95	96	98	109	117	135	140
<b>Veckan A.</b>	cl.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.	g.	cl.
Söndag . . .	40	15	20	220	—	175	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	8	—	—	—	—	—	—	20	—	—
Måndag . . .	40	15	20	220	—	—	100	—	—	—	20	—	—	—	—	3	8	—	75	10	—	—	10	—	23	—
Tisdag . . .	40	15	20	220	175	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	8	—	—	—	3	—	—	—	20	—	—
Onsdag . . .	40	15	20	220	—	—	—	—	—	—	125	125	—	—	—	8	8	—	—	3	—	—	—	—	20	—
Torsdag . . .	40	15	20	220	—	—	—	—	—	—	—	—	—	140	5	12	—	—	—	3	—	—	—	—	30	—
Freitag . . .	40	15	20	220	—	—	—	—	—	120	—	—	—	—	15	8	—	—	—	—	40	—	—	—	—	—
Lördag . . .	40	15	20	220	175	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	20	—
<b>Veckan B.</b>																										
Söndag . . .	40	15	20	220	—	—	—	175	—	—	—	—	—	—	—	—	8	—	—	—	—	—	—	—	20	—
Måndag . . .	40	15	20	220	—	—	—	175	—	—	—	—	—	—	—	—	8	—	—	3	—	—	—	—	20	—
Tisdag . . .	40	15	20	220	—	—	75	—	—	—	—	—	75	—	—	8	8	—	—	3	—	—	10	—	—	—
Onsdag . . .	40	15	20	220	175	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4	8	80	—	—	—	—	—	—	20	—
Torsdag . . .	40	15	20	220	—	—	—	—	—	—	—	—	—	140	6	8	—	—	—	—	6	—	—	—	30	—
Freitag . . .	40	15	20	220	—	—	—	—	—	120	—	—	—	—	15	8	—	—	—	—	40	—	—	—	—	—
Lördag . . .	40	15	20	220	—	—	—	—	103	—	15	—	—	—	—	4	15	5	—	—	—	50	—	—	15	3

*Morgon.* Dagligen: smör, bröd, mjölk och hafrevatten. *Middag.* *Veckan A.* Söndag: oxstek, potatis hafresoppa; Onsdag: fisk, potatis och köttsoffa; Torsdag: stufvad kabeljo, potatis och risgrynsvälling; sagofoffa; Måndag: dillkött, potatis och risgrynsvälling; Tisdag: kött-sillfärs, ärtmos och köttsoffa; Onsdag: ärtpuré och pannkaka; Lördag: blodpudding och risgrynsvälling. *Afton.* Dagligen: mjölk och gröt, 3 dagar

\*) Sjukhusets spisordning angiver här »köttben», som enligt uppgift köpas för 15 öre kg., men hvilka här

## Göteborg, Sahlgrenska sjukhuset. Patienter å allmän

	M o r g o n .							M i d d a g .						
	a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b
<b>Veckan A.</b>														
Söndag . . . . .	34	31	139	=	13.0	14.1	0.92	47	29	128	=	26.7	15.4	1.73
Måndag . . . . .	34	31	139	=	13.0	14.1	0.92	69	29	176	=	22.4	19.7	1.14
Tisdag . . . . .	34	31	139	=	13.0	14.1	0.92	55	30	130	=	18.7	16.9	1.11
Onsdag . . . . .	34	31	139	=	13.0	14.1	0.92	46	10	100	=	19.2	10.9	1.76
Torsdag . . . . .	34	31	139	=	13.0	14.1	0.92	67	16	148	=	13.2	16.2	0.81
Freitag . . . . .	34	31	139	=	13.0	14.1	0.92	50	77	130	=	16.8	25.5	0.66
Lördag . . . . .	34	31	139	=	13.0	14.1	0.92	44	19	95	=	15.3	12.3	1.24
Medeltal för dag . . .	34	31	139	=	13.0	14.1	0.92	54	30	130	=	18.9	16.7	1.13
<b>Veckan B.</b>														
Söndag . . . . .	34	31	139	=	13.0	14.1	0.92	41	26	134	=	22.3	14.0	1.59
Måndag . . . . .	34	31	139	=	13.0	14.1	0.92	58	29	131	=	20.7	17.1	1.21
Tisdag . . . . .	34	31	139	=	13.0	14.1	0.92	66	39	122	=	19.9	20.1	0.99
Onsdag . . . . .	34	31	139	=	13.0	14.1	0.92	54	26	129	=	17.9	15.9	1.13
Torsdag . . . . .	34	31	139	=	13.0	14.1	0.92	49	33	120	=	13.4	16.4	0.82
Freitag . . . . .	34	31	139	=	13.0	14.1	0.92	50	77	130	=	16.8	25.5	0.66
Lördag . . . . .	34	31	139	=	13.0	14.1	0.92	52	31	151	=	13.5	17.0	0.80
Medeltal för dag . . .	34	31	139	=	13.0	14.1	0.92	53	37	131	=	17.8	18.0	0.99
Veckan A och B.														
Medeltal för dag . . .	34	31	139	=	13.0	14.1	0.92	54	33	131	=	18.3	17.4	1.05

å allmän sal, normalportion. *Spisordning 32 a.*

d a s.														A f t o n.					
S o p p a.														Mjlk, mager.	Rågmjlk, sammatet.	Hafregryn.	Risgryn.	Socker, hvitt.	
Hals och lägg.*	Mjlk, mager.	Ärtor, gula.	Hvetemjlk.	Hafregryn.	Risgryn.	Sagogryn.	Potatismjlk.	Rågbröd, mjukt, groft.	Morötter.	Grönsaker.	Russin.	Sviskon.	Körbär, torkade.	Socker, gult.	75	98	102	104	133
13	75	91	96	102	104	106	107	115	120 a	124	125	126	127	134	cl.	g.	g.	g.	g.
g.	cl.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.	g.	g.	g.	g.
—	—	—	—	—	—	—	8	110	—	—	15	13	13	20	40	—	75	—	—
—	40	—	10	—	30	—	—	110	—	—	—	—	—	75	—	—	75	10	—
—	20	—	—	40	—	—	—	110	—	—	5	—	—	40	60	—	—	—	10
—	—	—	—	—	20	—	—	110	20	20	—	—	—	75	—	—	75	10	—
—	40	—	10	—	30	—	—	110	—	—	—	—	—	40	—	75	—	—	—
—	—	80	—	—	—	—	—	110	—	—	—	—	—	40	60	—	—	75	10
—	—	—	20	—	—	—	—	110	—	30	—	—	—	75	—	—	75	10	—
—	—	—	—	—	—	20	6	110	—	—	15	—	13	20	40	—	75	—	—
—	40	—	10	—	30	—	—	110	—	—	—	—	—	75	—	—	75	10	—
75	—	—	—	20	—	—	—	110	20	20	—	—	—	40	60	—	—	75	10
—	20	—	—	40	—	—	—	110	—	—	5	—	—	75	—	—	75	10	—
100	—	—	—	—	20	—	—	110	20	20	—	—	—	40	—	75	—	—	—
—	—	80	—	—	—	—	—	110	—	—	—	—	—	40	60	—	—	75	10
—	40	10	—	—	30	—	—	110	—	—	—	—	—	75	—	—	75	10	—

och fruktsoppa; Måndag: köttpudding, bruna bönor och risgrynsvälling; Tisdag: pepparrotskött, potatis och Fredag: fläsk, ärtpuré och pannkaka; Lördag: soppa med kött. *Veckan B.* Söndag: kalfstek, potatis och dag: kallops, potatis och hafresoppa; Torsdag: kokt, salt sill, stufvad potatis och köttisoppa; Fredag: fläsk, af risgryn, 2 dagar af hafregryn och 2 dagar af rågmjlk.

upptagits under n:r 13, Hals och lägg.

sal, normalportion. *Spisordning 32 b. Tab. B och I 26.*

A f t o n.							H e l d a g.						
a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b
24	7	70	=	3.9	6.4	0.61	105	67	337	=	43.6	35.9	1.22
32	6	108	=	7.0	8.2	0.85	135	66	423	=	42.4	41.9	1.01
21	4	62	=	3.2	5.2	0.61	110	65	331	=	34.9	36.1	0.97
32	6	108	=	7.0	8.2	0.85	112	47	347	=	39.2	33.2	1.18
24	7	70	=	3.9	6.4	0.61	125	54	357	=	30.1	36.7	0.82
21	4	62	=	3.2	5.2	0.61	105	112	331	=	33.0	44.8	0.74
32	6	108	=	7.0	8.2	0.85	110	56	342	=	35.3	34.5	1.02
26	6	84	=	5.0	6.8	0.74	115	67	353	=	36.9	37.6	0.98
24	7	70	=	3.9	6.4	0.61	99	64	343	=	39.2	34.5	1.14
32	6	108	=	7.0	8.2	0.85	124	66	378	=	40.7	39.4	1.03
21	4	62	=	3.2	5.2	0.61	121	74	323	=	36.1	39.4	0.92
32	6	108	=	7.0	8.2	0.85	120	63	376	=	37.9	38.1	0.99
24	7	70	=	3.9	6.4	0.61	107	71	329	=	30.3	36.8	0.82
21	4	62	=	3.2	5.2	0.61	105	112	331	=	33.0	44.8	0.74
32	6	108	=	7.0	8.2	0.85	118	68	398	=	33.5	39.3	0.85
26	6	84	=	5.0	6.8	0.74	113	74	354	=	35.8	38.9	0.92
26	6	84	=	5.0	6.8	0.74	114	70	353	=	36.3	38.3	0.95

Göteborg, Sahlgrenska sjukhuset. Patienter å allmän sal, konvalescentportion. *Spisordning 33 a.*

	Morgon.										Middag.										Afton.						
	Mjöl, fet.					Ägg.					Hveteskorpor, fina.					Franska bröd.					Mjöl, mager.						
	cl.	st.	g.	g.	g.	cl.	st.	g.	g.	g.	cl.	st.	g.	g.	g.	cl.	st.	g.	g.	g.	cl.	g.	g.				
Tab. A. n:o . . . . .	74	89	110	114a	8	15	17	60	62	75	82	109	117	75	89	102	106	107	114a	125	126	127	134	145	75	97	98
Söndag . . . . .	40	1	40	30	75	—	125	—	—	8	8	13	—	20	—	40	—	8	30	15	13	20	—	—	40	50	—
Måndag . . . . .	40	1	40	30	—	—	—	—	—	8	8	13	—	—	—	—	—	—	30	5	13	10	—	—	40	50	60
Tisdag . . . . .	40	1	40	30	—	—	—	—	—	5	5	—	—	—	—	—	—	6	30	15	—	20	—	—	40	50	60
Onsdag . . . . .	40	1	40	30	—	—	—	150	—	13	13	—	13	20	—	40	—	—	30	5	—	10	—	—	40	50	60
Torsdag . . . . .	40	1	40	30	75	—	—	—	—	8	8	13	—	25	—	—	—	—	30	—	—	—	15	—	40	50	60
Freitag . . . . .	40	1	40	30	—	—	—	—	—	5	5	—	—	—	—	—	—	8	30	15	13	20	—	—	40	50	60
Lördag . . . . .	40	1	40	30	—	—	—	—	150	13	13	—	13	40	—	—	—	—	30	—	—	—	—	—	40	50	60

*Morgon.* Dagligen: mjöl, ägg, skorpor och bröd. *Middag.* Söndag: kalkkottlet och fruktsoppa; Måndag: köttbullar och hafresoppa; Tisdag: kalfstek och sagrosoppa; Onsdag: färsk fisk — eller konserv. fiskbullar — potatis och hafresoppa; Torsdag: köttbullar och ölost; Freitag: kalfstek och fruktsoppa; Lördag: färsk fisk — eller konserv. fiskbullar — potatis och äggmjöl; därjämte dagligen bröd. *Afton.* Dagligen: mjöl och gröt, 3 dagar af mannagryn och 4 dagar af rågmjöl.

Göteborg, Sahlgrenska sjukhuset. Patienter å allmän sal, konvalescentportion. *Spisordning 33 b. Tab. B och I 5.*

	Morgon.						Middag.						Afton.															
	a		f		k		a		f		k		a		f		k											
	nv	b	nv	b	nv	b	nv	b	nv	b	nv	b	nv	b	nv	b	nv	b										
Söndag . . . . .	28	22	65	—	14.8	9.9	1.49	23	20	65	—	22.2	8.8	2.52	20	4	56	—	4.0	4.9	0.82	71	46	186	—	41.0	23.6	1.74
Måndag . . . . .	28	22	65	—	14.8	9.9	1.49	33	20	77	—	14.8	10.5	1.86	21	4	62	—	3.2	5.2	0.62	82	46	204	—	32.8	25.6	1.26
Tisdag . . . . .	28	22	65	—	14.8	9.9	1.49	24	17	71	—	16.2	8.4	1.93	20	4	56	—	4.0	4.9	0.82	72	43	192	—	35.0	23.2	1.51
Onsdag . . . . .	28	22	65	—	14.8	9.9	1.49	40	18	83	—	14.9	11.8	1.82	21	4	62	—	3.2	5.2	0.62	89	44	210	—	32.9	26.4	1.25
Torsdag . . . . .	28	22	65	—	14.8	9.9	1.49	30	18	45	—	13.2	9.0	1.47	20	4	56	—	4.0	4.9	0.82	78	44	166	—	32.0	23.8	1.34
Freitag . . . . .	28	22	65	—	14.8	9.9	1.49	24	17	65	—	16.0	8.3	1.93	21	4	62	—	3.2	5.2	0.62	73	43	192	—	34.0	23.4	1.45
Lördag . . . . .	28	22	65	—	14.8	9.9	1.49	41	20	54	—	20.7	11.2	1.85	21	4	62	—	3.2	5.2	0.62	90	46	181	—	38.7	26.3	1.47
Medeltal för dag	28	22	65	—	14.8	9.9	1.49	31	18	66	—	16.8	9.6	1.75	21	4	59	—	3.5	5.1	0.69	80	44	190	—	35.1	24.5	1.43

Göteborg, Sahlgrenska sjukhuset. Patienter å enskildt rum, helportion.  
Spisordning 34 a.

	M o r g o n .										M i d d a g .																					
	Nötkött, salt, kokt.	Skinka, rökt.	Mjöl, fet.	Mjöl, mager.	Gräde, tjock.	Bordsmör.	Ost, helfet.	Franska bröd.	Rågbröd, mjukt, fint.	Chokolad, sockrad.	Socker, hvitt.	Kaffe, obrändt, godt.	Te, godt.	Nötkött, färskt.	Köttfärs.	Oxstek.	Biff, benfri.	Kalkkött, färskt.	Kalkkotlett.	Färskött, färskt.	Fläsk, salt.	Fläskkotlett.	Torsk, färsk.	Flundra, färsk.	Mjöl, mager.	Matsmör.	Bönor, bruna.	Hvetemjöl.	Skorpor, billiga.	Potatis.	Sirap, brun.	
Tab. A. n:o . . . . .	38	47	74	75	79	81	84	114a	116	132	133	148	149	1	3	9	10	15	17	18	42	48	62	60	75	82	95	96	109	117	135	
	g.	g.	cl.	cl.	cl.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.	cl.	g.	g.	g.	g.	cl.	g.	
<b>Veckan A.</b>	25	—	40	—	3	25	25	60	110	—	15	—	4	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Söndag . . . . .	—	25	40	—	3	25	25	60	110	—	15	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Måndag . . . . .	—	25	40	—	3	25	25	60	110	—	15	13	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Tisdag . . . . .	—	25	40	—	3	25	25	60	110	—	15	13	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Onsdag . . . . .	—	25	40	25	—	25	25	60	110	25	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Torsdag . . . . .	—	25	40	—	3	25	25	60	110	—	15	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Freitag . . . . .	—	25	40	—	3	25	25	60	110	—	15	13	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Lördag . . . . .	—	25	40	25	—	25	25	60	110	25	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
<b>Veckan B.</b>	25	—	40	—	3	25	25	60	110	—	15	—	4	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Söndag . . . . .	—	25	40	—	3	25	25	60	110	—	15	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Måndag . . . . .	—	25	40	—	3	25	25	60	110	—	15	13	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Tisdag . . . . .	—	25	40	—	3	25	25	60	110	—	15	13	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Onsdag . . . . .	—	25	40	25	—	25	25	60	110	25	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Torsdag . . . . .	—	25	40	—	3	25	25	60	110	—	15	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Freitag . . . . .	—	25	40	—	3	25	25	60	110	—	15	13	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lördag . . . . .	—	25	40	25	—	25	25	60	110	25	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

*Morgon.* Dagligen: mjölk, smör, ost, franska bröd och rågröd, därjämte rökt skinka eller salt kött samt kaffe, te eller chokolad. *Mid- dag. Förrätt* (soppa och efterrätt se följ. sida). *Veckan A.* Söndag: oxstek med potatis; Måndag: köttfärs med potatis; Tisdag: kalkföttlett med potatis; Onsdag: dillkött med potatis; Torsdag: kött och fläsk; Freitag: bifstek med potatis; Lördag: färsk fisk med potatis. *Veckan B.* Söndag: oxstek med potatis; Måndag: kalkföttlett med potatis; Tisdag: kalkföttlett med potatis; Onsdag: kallops med potatis; Torsdag: kött och fläsk; Freitag: pepparrotskött med potatis; Lördag: färsk fisk med potatis.



Göteborg, Sahlgrenska sjukhuset. Patienter å enskildt rum, helportion.  
Spisordning 34 b. Tab. B och K 11.

	M o r g o n.						M i d d a g.						A f t o n.						H e l d a g.												
	a	f	k	=	p	b	a	f	k	=	p	b	a	f	k	=	p	b	a	f	k	=	p	b	a	f	k	=	p	b	
																															nv
Veckan A.																															
Söndag . . . . .	45	57	123	=	27.1	20.6	1.31	61	57	166	=	40.3	23.9	1.69	47	40	127	=	21.2	17.6	1.20	153	154	416	=	88.6	62.1	1.44			
Måndag . . . . .	41	59	123	=	24.8	20.4	1.22	88	43	195	=	34.0	25.7	1.32	43	43	127	=	17.9	17.6	1.02	172	145	445	=	76.7	63.7	1.20			
Tisdag . . . . .	41	59	123	=	24.8	20.4	1.22	89	69	124	=	52.1	29.6	1.76	47	40	127	=	21.2	17.6	1.20	177	168	374	=	98.1	67.6	1.45			
Onsdag . . . . .	54	57	138	=	27.8	22.3	1.24	65	56	164	=	28.2	24.2	1.16	43	43	127	=	17.9	17.6	1.02	162	156	429	=	73.9	64.1	1.15			
Torsdag . . . . .	41	59	123	=	23.8	20.4	1.17	77	84	177	=	34.8	31.9	1.09	47	40	127	=	21.2	17.6	1.20	165	183	427	=	79.8	69.9	1.14			
Freitag . . . . .	45	57	123	=	28.2	20.6	1.37	72	41	147	=	33.9	21.9	1.55	43	43	127	=	17.9	17.6	1.02	160	141	397	=	80.0	60.0	1.33			
Lördag . . . . .	54	57	138	=	27.8	22.3	1.24	99	41	127	=	43.3	25.6	1.70	47	40	127	=	21.2	17.6	1.20	200	138	392	=	92.3	65.5	1.41			
Medeltal för dag	46	58	127	=	26.3	21.0	1.25	79	56	157	=	38.1	26.1	1.46	45	41	127	=	19.8	17.6	1.13	170	155	411	=	84.2	64.7	1.30			
Veckan B.																															
Söndag . . . . .	45	57	123	=	27.1	20.6	1.31	61	57	173	=	40.5	24.0	1.69	47	40	127	=	21.2	17.6	1.20	153	154	423	=	88.8	62.2	1.43			
Måndag . . . . .	41	59	123	=	24.8	20.4	1.22	72	43	156	=	28.3	22.5	1.26	43	43	127	=	17.9	17.6	1.02	156	145	406	=	71.0	60.5	1.17			
Tisdag . . . . .	41	59	123	=	24.8	20.4	1.22	102	129	124	=	52.1	43.6	1.19	47	40	127	=	21.2	17.6	1.20	190	228	374	=	98.1	81.6	1.16			
Onsdag . . . . .	54	57	138	=	27.8	22.3	1.24	69	44	156	=	25.5	22.3	1.14	43	43	127	=	17.9	17.6	1.02	166	144	421	=	71.2	62.2	1.14			
Torsdag . . . . .	41	59	123	=	23.8	20.4	1.17	77	84	177	=	34.8	31.9	1.09	47	40	127	=	21.2	17.6	1.20	165	183	427	=	79.8	69.9	1.14			
Freitag . . . . .	45	57	123	=	28.2	20.6	1.37	61	40	145	=	26.4	20.1	1.31	43	43	127	=	17.9	17.6	1.02	149	140	395	=	72.5	58.3	1.24			
Lördag . . . . .	54	57	138	=	27.8	22.3	1.24	90	50	172	=	46.8	26.9	1.74	47	40	127	=	21.2	17.6	1.20	191	147	437	=	95.8	66.8	1.43			
Medeltal för dag	46	58	127	=	26.3	21.0	1.25	76	64	158	=	36.3	27.3	1.33	45	41	127	=	19.8	17.6	1.13	167	163	412	=	82.5	65.9	1.25			
Veckan A och B	46	58	127	=	26.3	21.0	1.25	78	60	158	=	37.2	26.7	1.39	45	41	127	=	19.8	17.6	1.13	169	159	411	=	83.3	65.4	1.27			



	M o r g o n.														A f t o n.																
	Köttfärs.	Biff, benfri.	Kalkkotlett.	Nötkött, salt, kokt.	Sill, salt.	Mjölk, fet.	Mjölk, mager.	Grädde, tjock.	Bordsmör.	Matsmör.	Ost, helfet.	Ägg.	Skorpor, billiga.	Skorpor, fina.	Rågbröd, mjukt, fint.	Potatis.	Socket, hvitt.	Kaffe, obrändt, godt.	Grädde, tjock.	Skorpor, fina.	Socket, hvitt.	Dricka. *)	Kaffe, obrändt, godt.	Nötkött, salt, kokt.	Skinka, rökt.	Grädde, tjock.	Bordsmör.	Ost, helfet.	Rågbröd, mjukt, fint.	Socket, hvitt.	Te, godt.
Tab. A n:o . . . . .	3	10	17	38	67	74	75	79	81	82	84	89	109	110	116	117	133	148	79	110	133	140	148	38	47	79	81	84	116	133	149
Söndag . . . . .	—	—	—	25	—	40	—	3	25	—	25	2	—	60	110	—	15	13	3	60	15	50	13	25	—	3	25	25	220	15	4
Måndag . . . . .	—	200	—	25	—	40	—	3	25	15	25	—	—	60	110	—	15	13	3	60	15	50	13	—	25	3	25	25	220	15	4
Tisdag . . . . .	—	—	—	25	150	40	—	3	25	15	25	—	—	60	110	25	15	13	3	60	15	50	13	25	—	3	25	25	220	15	4
Onsdag . . . . .	150	—	—	25	—	40	5	3	25	15	25	—	25	60	110	—	15	13	3	60	15	50	13	—	25	3	25	25	220	15	4
Torsdag . . . . .	—	—	—	25	—	40	—	3	25	—	25	2	—	60	110	—	15	13	3	60	15	50	13	25	—	3	25	25	220	15	4
Freitag . . . . .	—	—	—	25	150	40	—	3	25	—	25	—	—	60	110	25	15	13	3	60	15	50	13	—	25	3	25	25	220	15	4
Lördag . . . . .	—	—	250	25	—	40	—	3	25	15	25	—	—	60	110	—	15	13	3	60	15	50	13	25	—	3	25	25	220	15	4

*Morgon.* Dagligen: mjölk, smör, ost, salt kött, bröd, kaffe och skorpor, därjämte Söndag och Torsdag: ägg; Måndag: bifstek; Tisdag: stekt sill och potatis; Onsdag: köttbullar; Fredag: spicken sill och potatis; Lördag: kalkkotlett. *Middag* lika helportionen för sjuka å enskildt rum, därjämte dricka. *Aftonvard.* Dagligen kaffe med skorpor. *Kvällsvard.* Dagligen: smör, ost, skinka eller salt kött, bröd och te.

\*) Utspisas till middagen.

Göteborg, Sahlgrenska sjukhuset. Högre kvinnlig betjäning.  
Spisordning 35 b. Tab. B och L 7.

	M o r g o n.						M i d d a g.						A f t o n.						H e l d a g.									
	a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b							
																						a	f	k	=	p	nv	b
(Söndag . . . . .)	59	69	131	=	43.2	25.3	1.71	73	67	235	=	51.8	29.1	1.78	35	44	123	=	23.5	16.5	1.42	167	180	489	=	118.5	70.9	1.68
Måndag . . . . .	87	94	131	=	55.0	34.5	1.59	100	53	264	=	45.5	30.9	1.47	30	46	123	=	20.1	16.2	1.24	217	193	518	=	120.6	81.6	1.48
Tisdag . . . . .	68	91	165	=	37.2	31.7	1.17	101	79	193	=	63.6	34.8	1.80	35	44	123	=	23.5	16.5	1.42	204	214	481	=	124.2	83.0	1.50
Onsdag . . . . .	77	88	152	=	45.6	32.2	1.42	77	66	233	=	39.7	29.4	1.35	30	46	123	=	20.1	16.2	1.24	184	200	508	=	105.4	77.8	1.35
Torsdag . . . . .	59	69	131	=	43.2	25.3	1.71	89	94	246	=	46.3	37.1	1.25	35	44	123	=	23.5	16.5	1.42	183	207	500	=	113.0	78.9	1.44
Freddag . . . . .	68	78	165	=	34.6	29.1	1.19	84	51	216	=	45.4	27.1	1.68	30	46	123	=	20.1	16.2	1.24	182	175	504	=	100.1	72.4	1.38
Lördag . . . . .	84	100	131	=	62.8	35.2	1.78	111	51	196	=	54.8	30.8	1.78	35	44	123	=	23.5	16.5	1.42	230	195	450	=	141.1	82.5	1.71
Medeltal för dag	72	84	144	=	45.9	30.5	1.51	91	66	226	=	49.6	31.3	1.60	33	45	123	=	22.0	16.4	1.34	195	195	493	=	117.6	78.2	1.51
(Söndag . . . . .)	59	69	131	=	43.2	25.3	1.71	73	67	242	=	52.0	29.2	1.78	35	44	123	=	23.5	16.5	1.42	167	180	496	=	119.2	71.0	1.68
Måndag . . . . .	87	94	131	=	55.0	34.5	1.59	84	53	225	=	39.8	27.7	1.44	30	46	123	=	20.1	16.2	1.24	201	193	479	=	114.9	78.4	1.47
Tisdag . . . . .	68	91	165	=	37.2	31.7	1.17	114	139	193	=	63.6	48.8	1.80	35	44	123	=	23.5	16.5	1.42	217	274	481	=	124.2	97.0	1.38
Onsdag . . . . .	77	88	152	=	45.6	32.2	1.42	81	54	225	=	37.0	27.5	1.35	30	46	123	=	20.1	16.2	1.24	188	188	500	=	102.7	75.9	1.35
Torsdag . . . . .	59	69	131	=	43.2	25.3	1.71	89	94	246	=	46.3	37.1	1.25	35	44	123	=	23.5	16.5	1.42	183	207	500	=	113.5	78.9	1.44
Freddag . . . . .	68	78	165	=	34.6	29.1	1.19	73	50	214	=	37.9	25.2	1.50	30	46	123	=	20.1	16.2	1.24	171	174	502	=	92.6	70.5	1.31
Lördag . . . . .	84	100	131	=	62.8	35.2	1.78	102	60	241	=	58.3	32.1	1.81	35	44	123	=	23.5	16.5	1.42	221	204	495	=	144.6	83.9	1.70
Medeltal för dag	72	84	144	=	45.9	30.5	1.51	88	74	227	=	47.8	32.5	1.49	33	45	123	=	22.0	16.4	1.34	193	203	493	=	116.0	79.3	1.46
Veckan A och B medeltal för dag	72	84	144	=	45.9	30.5	1.50	89	70	227	=	48.7	31.9	1.53	33	45	123	=	22.0	16.4	1.34	194	199	493	=	116.8	78.8	1.48



# Kalmar lasarett. Patienter å allmän sal, helportion. Spisordning 37 a.

Morgon.	M i d d a g.										A f t o n.													
	F ö r r ä t t.					S o p p a.					Rägmjöl, sammalet.		Korngryn.		Hafregryn.									
	Mjöl, fet.	Mjöl, mager.	Sill, salt.	Fisk, färsk.	Nötkött, salt.	Nötkött, färskt.	Mjöl, mager.	Mjöl, mager.	Mjöl, mager.	Mjöl, mager.	Mjöl, mager.	Mjöl, mager.	Mjöl, mager.	Mjöl, mager.	Mjöl, mager.	Mjöl, mager.	Mjöl, mager.	Mjöl, mager.						
Tab. A n:o . . . . .	74	116	67	64	84	1	75	82	96	98	117	75	96	100	102	104	116	134	135	140	74	98	100	102
Söndag . . . . .	35	200	—	—	—	240	—	8	10	—	45	50	—	—	—	85	100	—	—	—	35	—	—	100
Måndag . . . . .	35	200	200	—	—	—	30	4	4	10	40	25	—	—	35	—	100	—	10	—	35	100	—	—
Tisdag . . . . .	35	200	—	—	—	—	—	4	—	—	30	10	—	20	—	—	100	—	—	—	35	—	100	—
Onsdag . . . . .	35	200	—	—	—	—	—	—	6	—	30	60	40	—	—	—	100	5	—	—	35	—	—	100
Torsdag . . . . .	35	200	—	—	210	—	30	—	—	—	40	50	15	35	—	—	100	—	—	—	35	100	—	—
Fredag . . . . .	35	200	—	200	—	—	—	6	—	—	30	40	30	—	—	—	100	—	20	—	35	—	—	—
Lördag . . . . .	35	200	—	—	—	230	—	4	4	—	30	10	—	20	—	—	100	—	—	—	35	—	—	—

*Morgon.* Dagligen: mjöl och bröd. *Middag.* Söndag: oxstek, potatis och risgrönsvälling; Måndag: stekt sill, stufvad potatis och hafresoppa; Tisdag och Lördag: pepparrotskött, potatis och köttsoffa; Onsdag: kallops, potatis och hvetemjölsvälling; Torsdag: salt kött, stufvad potatis och korngrönsvälling; Fredag: färsk fisk, potatis och ölsupa, därjämte dagligen bröd. *Afton.* Dagligen: mjöl och gröt, 3 dagar af korngryn, 2 dagar af hafregryn och 2 dagar af rågmjöl.  
 Salt oxkött utbytes stundom mot salt färskkött, och den färska fisken utspisas antingen kokt eller stekt.  
*Anm.* Den i lasarettets spisordning angifna myckenheten färdiglagad mat, har här ofvan beräknats till motsvarande mängd råvara.

# Kalmar lasarett. Patienter å allmän sal, helportion. Spisordning 37 b. Tab. B och I 21.

Morgon.	M i d d a g.										A f t o n.				H e l d a g.									
	F ö r r ä t t.					S o p p a.					Rägmjöl, sammalet.		Korngryn.		Hafregryn.		Rägmjöl, sammalet.		Korngryn.		Hafregryn.			
	Mjöl, fet.	Mjöl, mager.	Sill, salt.	Fisk, färsk.	Nötkött, salt.	Nötkött, färskt.	Mjöl, mager.	Mjöl, mager.	Mjöl, mager.	Mjöl, mager.	Mjöl, mager.	Mjöl, mager.	Mjöl, mager.	Mjöl, mager.	Mjöl, mager.	Mjöl, mager.	Mjöl, mager.	Mjöl, mager.	Mjöl, mager.	Mjöl, mager.	Mjöl, mager.	Mjöl, mager.	Mjöl, mager.	Mjöl, mager.
Tab. A n:o . . . . .	74	116	67	64	84	1	75	82	96	98	117	75	96	100	102	104	116	134	135	140	74	98	100	102
Söndag . . . . .	35	200	—	—	—	240	—	8	10	—	45	50	—	—	—	85	100	—	—	—	35	—	—	100
Måndag . . . . .	35	200	200	—	—	—	30	4	4	10	40	25	—	—	35	—	100	—	10	—	35	100	—	—
Tisdag . . . . .	35	200	—	—	—	—	—	4	—	—	30	10	—	20	—	—	100	—	—	—	35	—	100	—
Onsdag . . . . .	35	200	—	—	—	—	—	—	6	—	30	60	40	—	—	—	100	5	—	—	35	—	—	100
Torsdag . . . . .	35	200	—	—	210	—	30	—	—	—	40	50	15	35	—	—	100	—	—	—	35	100	—	—
Fredag . . . . .	35	200	—	200	—	—	—	6	—	—	30	40	30	—	—	—	100	—	20	—	35	—	—	—
Lördag . . . . .	35	200	—	—	—	230	—	4	4	—	30	10	—	20	—	—	100	—	—	—	35	—	—	—

*Morgon.* Dagligen: mjöl och bröd. *Middag.* Söndag: oxstek, potatis och risgrönsvälling; Måndag: stekt sill, stufvad potatis och hafresoppa; Tisdag och Lördag: pepparrotskött, potatis och köttsoffa; Onsdag: kallops, potatis och hvetemjölsvälling; Torsdag: salt kött, stufvad potatis och korngrönsvälling; Fredag: färsk fisk, potatis och ölsupa, därjämte dagligen bröd. *Afton.* Dagligen: mjöl och gröt, 3 dagar af korngryn, 2 dagar af hafregryn och 2 dagar af rågmjöl.  
 Salt oxkött utbytes stundom mot salt färskkött, och den färska fisken utspisas antingen kokt eller stekt.  
*Anm.* Den i lasarettets spisordning angifna myckenheten färdiglagad mat, har här ofvan beräknats till motsvarande mängd råvara.

## Karlshamns lasarett. Patienter å

Tab. A. n:o . . . . .	M o r g o n .					M i d -													
						F ö r r ä t t .													
	Nötkött, salt, kokt.	Mjök, fet.	Bordsmör.	Ost, halfet.	Franska bröd.	Nötkött, färskt.	Köttfärs.	Biff, bentri.	Kalkkött, färskt	Kalkkottlett.	Fläsk, färskt.	Fisk, färsk.	Mjök, mager.	Matsmör.	Böner, bruna.	Evetenjol.	Hveteskorpor, billiga.	Potatis.	Sirap, brun.
	38	74	81	84	114a	1	3	10	15	17	41	64	75	82	95	96	109	117	135
	g.	cl.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.	g.	g.	g.	g.	cl.	g.
Söndag . . . . .	25	40	25	—	120	250	—	—	—	—	—	—	—	4	—	8	—	35	—
Måndag . . . . .	—	40	25	25	120	—	—	—	—	310	—	—	—	4	—	—	—	35	—
Tisdag . . . . .	25	40	25	—	120	—	85	—	—	—	20	—	10	—	60	12	20	—	15
Onsdag . . . . .	—	40	25	25	120	—	—	200	—	—	—	—	—	8	—	—	—	35	—
Torsdag . . . . .	25	40	25	—	120	220	—	—	—	—	—	—	—	2	—	4	—	35	—
Fredag . . . . .	—	40	25	25	120	—	—	—	235	—	—	—	—	4	—	8	—	35	—
Lördag . . . . .	25	40	25	—	120	—	—	—	—	—	—	350	—	2	—	4	—	35	—

*Morgon.* Dagligen: mjök, smör, bröd och salt kött eller ost.  *Middag.* Söndag: oxstek, potatis och Onsdag: biffstek, stekt potatis och hafresoppa; Torsdag: pepparrotskött, potatis och köttisoppa; Fredag: bröd. *Afton.* Dagligen: bröd, smör och mjök, därjämte 3 dagar ost eller salt kött och 4 dagar korn- eller

*Anm.* Den i lasarettets spisordning angifna myckenheten färdiglagad mat har här ofvan beräknats

## Karlshamns lasarett. Patienter å enskildt

	M o r g o n .						M i d d a g .							
	a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b
Söndag . . . . .	35	43	86	=	19.2	15.6	1.23	60	30	176	=	26.5	18.5	1.43
Måndag . . . . .	31	43	87	=	15.7	15.0	1.05	87	51	117	=	50.1	25.6	1.96
Tisdag . . . . .	35	43	86	=	19.2	15.6	1.23	72	28	184	=	23.2	20.1	1.15
Onsdag . . . . .	31	43	87	=	15.7	15.0	1.05	65	33	143	=	30.5	19.2	1.59
Torsdag . . . . .	35	43	86	=	19.2	15.6	1.23	54	26	121	=	20.7	15.7	1.32
Fredag . . . . .	31	43	87	=	15.7	15.0	1.05	57	29	191	=	28.9	18.2	1.59
Lördag . . . . .	35	43	86	=	19.2	15.6	1.23	100	20	173	=	38.9	22.5	1.73
Medeltal för dag . . .	33	43	86	=	17.7	15.3	1.15	71	31	158	=	31.3	20.0	1.57

enskildt rum. *Spisordning 39 a.*

d a g.													A f t o n.						
S o p p a.																			
Hals och läger.	Mjölk, mager.	Hafreryn.	Risryn.	Sagoryn.	Potatismjöl.	Franska bröd.	Morötter.	Grönsaker.	Russin.	Sviskon.	Äpplen, päron, torrade.	Sirap, brnn.	Nötkött, salt, kokt.	Mjölk, fet.	Bordsmör.	Ost, helfet.	Kornryn.	Hafreryn.	Franska bröd.
13	75	102	104	106	107	114 a	120 a	124	125	126	128 a	135	38	74	81	84	100	102	114a
g.	cl.	ss	ss	ss	ss	g.	ss	ss	g.	g.	ss	ss	ss	cl.	g.	g.	ss	ss	g.
—	—	—	—	—	10	120	—	—	10	10	10	40	—	40	25	25	—	—	120
160	—	—	—	—	—	120	25	11	—	—	—	—	—	30	15	—	—	52	60
—	50	—	40	—	—	120	—	—	—	—	—	—	25	40	25	—	—	—	120
—	17	30	—	—	—	120	—	—	—	—	—	—	—	30	15	—	46	—	60
—	—	—	—	—	—	120	30	15	—	—	—	—	—	30	15	—	—	52	60
—	—	—	—	30	—	120	—	—	15	15	—	40	—	40	25	25	—	—	120
160	50	—	40	—	—	120	—	—	—	—	—	—	—	30	15	—	46	—	60

fruktsoppa; Måndag: kotlett, potatis och köttsockpa; Tisdag: köttpudding, bruna bönor och risgrynsvälling; kalfstek, potatis och sagosoppa; Lördag: buljong, färsk fisk, potatis och risgrynsvälling, därjämte dagligen hafrerynsgrot.

till motsvarande mängd råvara.

rum. *Spisordning 39 b. Tab. B och K 1.*

A f t o n.							H e l d a g.						
a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b
31	43	87	=	15.7	15.0	1.05	126	116	349	=	61.4	49.1	1.25
23	27	81	=	9.2	10.5	0.88	141	121	285	=	75.0	51.1	1.47
35	43	86	=	19.2	15.6	1.23	142	114	356	=	61.6	51.3	1.29
21	25	81	=	9.0	9.8	0.92	117	101	311	=	55.2	44.0	1.25
23	27	81	=	9.2	10.5	0.88	112	96	288	=	49.1	41.8	1.17
31	43	87	=	15.7	15.0	1.05	119	115	365	=	60.3	48.2	1.25
21	25	81	=	9.0	9.8	0.92	156	88	340	=	67.1	47.9	1.40
26	33	83	=	12.4	12.3	1.01	130	107	327	=	61.4	47.6	1.29



	M i d d a g.												A f t o n.														
	F ö r ä t t.						S o p p a.																				
	Mjöl, fet.	Bordsmör.	Rågbröd, mjukt, fint.	Mjöl, mager.	Matsmör.	Ägg.	Bönor, bruna.	Hvetemjöl.	Hveteskorpor, billiga.	Potatis.	Socker, hvitt.	Sirap, gul.	Lingsnylt.*	Mjöl, mager.	Korngryn.	Risgryn.	Sagogryn.	Potatismjöl.	Rågbröd, mjukt, fint.	Grönsaker.	Russin.	Socker, hvitt.	Sirap, gul.	Mjöl, mager.	Matsmör.	Korngryn.	
Tab. A. n:o . . .	74	81	116	1	3	34	43	64	67	75	82	89	96	109	117	133	136	138	138	124	125	133	136	75	82	100	
Söndag . . .	40	20	400	250	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	60	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Måndag . . .	40	20	400	—	—	—	—	—	—	—	10	—	—	—	60	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Tisdag . . .	40	20	400	—	85	—	—	—	—	—	—	1/5	20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Onsdag . . .	40	20	400	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	60	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Torsdag . . .	40	20	400	250	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	60	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Freitag . . .	40	20	400	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	60	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lördag . . .	40	20	400	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	60	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Morgon. Dagligen: smör, mjölk och bröd. Middag. Söndag: oxstek, potatis och sagsoppa; Måndag: salt kött, potatis och korngrynsvälling; Tisdag: köttputting, bruna bönor och sagsoppa; Onsdag: spikben sill, potatis och risgrynsvälling; Torsdag: pepparstek, potatis och köttsoffa; Freitag: pannkaka med lingsnylt och korngrynsvälling; Lördag: färsk fisk, potatis och risgrynsvälling, därjämte dagligen bröd. Afton. Dagligen: smör, mjölk och gröt.

Då färsk fisk ej kan anskaffas, utspisas istället kallops.  
 Halpportion. Frukost lika helportionen minskad med 200 gr. bröd. Middag lika halftva helportionen, men med samma mängd bröd. Afton lika helportionen, men endast med 3/4 af mjölmängden och 1/7 af gröten.

\* Lasarettets spisordning angifvet här lingsnyltos i el.

Karlskrona lasarett. Patienter å allmän sal, helportion. Spisordning 40 b. Tab. B och I 44.

	M o r g o n.						M i d d a g.						A f t o n.						H e l d a g.											
	a		f		k		a		f		k		a		f		k		a		f		k		a		f		k	
	nv	b	nv	b	nv	b	nv	b	nv	b	nv	b	nv	b	nv	b	nv	b	nv	b	nv	b	nv	b	nv	b	nv	b	nv	b
Söndag . . .	46	36	212	—	17.8	18.3	0.97	60	36	208	—	28.5	20.4	1.40	26	13	91	—	5.9	8.3	—	8.3	0.71	132	85	511	—	52.2	47.0	1.11
Måndag . . .	46	36	212	—	17.8	18.3	0.97	58	35	181	—	24.1	25.1	1.04	26	13	91	—	5.9	8.3	—	8.3	0.71	155	84	484	—	47.8	49.7	0.96
Tisdag . . .	46	36	212	—	17.8	18.3	0.97	50	30	197	—	24.4	16.0	1.52	26	13	91	—	5.9	8.3	—	8.3	0.71	122	75	500	—	48.1	43.3	1.11
Onsdag . . .	46	36	212	—	17.8	18.3	0.97	59	30	184	—	13.3	18.5	0.72	26	13	91	—	5.9	8.3	—	8.3	0.71	131	79	487	—	37.0	45.2	0.82
Torsdag . . .	46	36	212	—	17.8	18.3	0.97	59	30	136	—	22.3	17.6	1.27	26	13	91	—	5.9	8.3	—	8.3	0.71	131	79	439	—	46.0	44.2	1.04
Freitag . . .	46	36	212	—	17.8	18.3	0.97	47	12	165	—	12.2	12.8	0.95	26	13	91	—	5.9	8.3	—	8.3	0.71	119	61	468	—	35.9	39.4	0.91
Lördag . . .	46	36	212	—	17.8	18.3	0.97	70	15	188	—	30.2	17.3	1.75	26	13	91	—	5.9	8.3	—	8.3	0.71	142	64	491	—	53.9	43.9	1.23
Medeltal för dag	46	36	212	—	17.8	18.3	0.97	61	26	180	—	22.1	18.0	1.23	26	13	91	—	5.9	8.3	—	8.3	0.71	133	75	483	—	45.8	44.6	1.08
Halpportion. Medeltal för dag	30	34	116	—	13.0	13.6	0.96	35	14	114	—	12.3	10.3	1.19	17	8	56	—	3.8	5.3	—	5.3	0.72	82	56	286	—	29.1	29.2	1.00



Karlskrona lasarett. Patienter å enskildt rum. Spisordning 41 a.

	M o r g o n.											A f t o n.											
	Nötkött, salt, kokt.	Ansjovis i burk.	Mjolk, fet.	Grädde, tunn.	Bordsmör.	Ägg.	Hveteskorpor, fina.	Franska bröd.	Chokolad, sockrad.	socker, hvitt.	Kaffe, obrändt, godt.	Te, godt.	Nötkött, salt, kokt.	Skinka, salt.	Mjolk, fet.	Grädde, tunn.	Bordsmör.	Ost, halffet.	Hveteskorpor, fina.	Franska bröd.	Chokolad, sockrad.	socker, hvitt.	Te, godt.
Tab. A. n:o . . . . .	38	72a	74	80	81	89	110	114a	132	133	148	149	38	46	74	80	81	85	110	114a	132	133	149
Söndag . . . . .	25	20	40	3	25	2	15	120	—	12	—	4	25	30	40	3	25	25	15	120	—	12	4
Måndag . . . . .	25	20	40	3	25	2	15	120	—	12	12	—	25	30	65	—	25	25	15	120	20	—	—
Tisdag . . . . .	25	20	65	—	25	2	15	120	20	—	—	—	25	30	40	3	25	25	15	120	—	12	4
Onsdag . . . . .	25	20	40	3	25	2	15	120	—	12	12	—	25	30	65	—	25	25	15	120	20	—	—
Torsdag . . . . .	25	20	40	3	25	2	15	120	—	12	—	4	25	30	40	3	25	25	15	120	—	12	4
Fredag . . . . .	25	20	65	—	25	2	15	120	20	—	—	—	25	30	65	—	25	25	15	120	20	—	—
Lördag . . . . .	25	20	40	3	25	2	15	120	—	12	12	—	25	30	40	3	25	25	15	120	—	12	4

*Morgon.* Dagligen: mjölk, smör, två ägg, ansjovis, salt kött, bröd, fina skorpor och därjämte antingen kaffe, te eller chokolad. *Afton.* Dagligen: mjölk, smör, ost, två sorter kallskuret, bröd, fina skorpor och därjämte antingen te eller chokolad.



Karlstads lasarett. Patienter å allmän sal, halfportion. *Spisordning 42 a.*

Morgon.	M i d d a g.										Afton.																										
	F ö r ä t t.					S o p p a.																															
	Mjök, mager.	Bordsmör.	Rågbröd, mjukt, fint.	Mjök, mager.	Sill, salt.	Mjök, mager.	Matsmör.	Ärter, gröna.	Hvetemjöl.	Potatis.	Socker, hvitt.	Sirap, brun.	Lingonsylt.	Mjök, mager.	Matsmör.	Hvetemjöl.	Korngryn.	Hafregryn.	Risgryn.	Potatismjöl.	Morötter.	Grönsaker.	Russin.	Sviskon.	Sirap, brun.	Mjök, mager.	Rågmjöl, sammat.	Hafregryn.									
Tab. A no . . .	75	81	116	75	67	75	82	93	96	117	133	135	138	75	82	96	100	102	104	107	120	124	125	126	135	75	98	102	ol.	g.	g.						
Söndag . . .	35	20	220	—	—	—	10	—	5	35	—	—	—	10	5	5	15	—	10	10	—	15	—	—	20	25	25	—	—	55	—	—					
Måndag . . .	35	20	220	—	—	—	—	—	—	35	6	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—					
Tisdag . . .	35	20	220	—	—	—	—	—	—	35	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—				
Onsdag . . .	35	20	220	—	—	—	—	—	—	35	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
Torsdag . . .	35	20	220	—	—	—	—	—	—	35	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
Freitag . . .	35	20	220	—	—	—	—	—	—	35	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Lördag . . .	35	20	220	—	—	—	—	—	—	35	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

*Morgon.* Dagligen: mjök, smör och bröd. *Middag.* Söndag: oxstek, potatis och fruktsoppa; Måndag: salt kött, potatis och kött-soppa; Tisdag: sill, stufvad potatis och hafregrynsvälling; Onsdag: pepparrotskött, potatis och kött-soppa; Torsdag: pannkaka och risgryns-välling; Freitag: fläsk, gröna ärter och hafregrynsvälling; Lördag: färsk fisk, potatis och risgrynsvälling, därjämte dagligen bröd. *Afton.* Dagligen: mjök och gröt, 4 dagar af hafregryn och 3 dagar af rågmjöl.

Karlstads lasarett. Patienter å allmän sal, halfportion. *Spisordning 42 b. Tab. B och I 11.*

	M o r g o n.			M i d d a g.			A f t o n.			H e l d a g.																		
	a	f	k	a	f	k	a	f	k	a	f	k																
	nv	p	b	nv	p	b	nv	p	b	nv	p	b																
Söndag . . .	30	23	124	—	11.0	11.6	0.95	36	26	103	—	21.3	12.7	1.68	16	5	49	—	2.7	4.4	0.61	82	54	276	—	35.0	28.7	1.22
Måndag . . .	30	23	124	—	11.0	11.6	0.95	46	28	86	—	16.1	14.2	1.13	15	3	52	—	2.3	3.9	0.59	91	54	262	—	29.4	29.7	0.99
Tisdag . . .	30	23	124	—	11.0	11.6	0.95	49	34	104	—	10.1	16.2	0.82	16	5	49	—	2.7	4.4	0.61	95	62	277	—	23.8	32.2	0.74
Onsdag . . .	30	23	124	—	11.0	11.6	0.95	42	24	80	—	15.5	12.7	1.32	15	3	52	—	2.3	3.9	0.59	87	50	256	—	28.8	28.2	1.02
Torsdag . . .	30	23	124	—	11.0	11.6	0.95	30	22	142	—	16.6	11.7	1.42	16	5	49	—	2.7	4.4	0.61	76	50	315	—	30.3	27.7	1.09
Freitag . . .	30	23	124	—	11.0	11.6	0.95	41	63	95	—	15.2	20.7	0.93	15	3	52	—	2.3	3.9	0.59	86	89	271	—	28.5	36.2	0.80
Lördag . . .	30	23	124	—	11.0	11.6	0.95	52	12	92	—	26.3	12.0	2.19	16	5	49	—	2.7	4.4	0.61	98	40	265	—	40.0	28.0	1.43
Medeltal för dag	30	23	124	—	11.0	11.6	0.95	42	30	100	—	17.3	14.3	1.21	16	4	50	—	2.5	4.2	0.60	88	57	275	—	30.8	30.1	1.02

# Kristianstads lasarett. Patienter å allmän sal, helportion. Spisordning 43 a.

Morgon.	M i d d a g.												Afton.																													
	F ö r ä t t.						S o p p a.						Mjök, mager.	Rågmjöl, sammatet.	Korngryn.	Hafregryn.																										
Tab. A no 74 81 116	cl. g.	g.	g.	cl. g.	g.	g.	cl. g.	g.	g.	cl. g.	g.	g.	cl. g.	g.	g.	cl. g.	g.	g.	cl. g.	g.	g.	cl. g.	g.	g.																		
Söndag	40	15	200	—	210	—	12	—	—	30	—	—	—	—	30	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	93	—	—	93	—	—	—									
Måndag	40	15	200	—	210	—	9	—	—	30	—	—	—	—	175	30	30	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	93	—	—						
Tisdag	40	15	200	105	—	30	12	15	15	40	15	15	—	—	175	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	93	—	—				
Onsdag	40	15	200	—	—	300	—	6	—	30	45	36	—	—	175	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—					
Torsdag	40	15	200	210	—	—	—	—	—	30	—	—	—	—	175	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—				
Freitag	40	15	200	—	—	180	—	—	—	30	—	—	—	—	175	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
Lördag	40	15	200	—	—	—	—	—	—	30	—	—	—	—	175	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Morgon. Dagligen: mjölk, smör och bröd. Middag. Söndag: ostek, potatis och sagsoppa; Måndag: kokt, salt sill, stuvad potatis och köttisoppa; Tisdag: köttpudding, bruna bönor och korngrynsvälling; Onsdag: färsk fisk, potatis och köttisoppa eller ölsupa; Torsdag: pep-parrotskött, potatis och hafresoppa; Freitag: fläsk, ärtpuré och pannkaka; Lördag: färsk fisk, potatis och risgrynsvälling, därjämte alla dagar bröd. Afton. Dagligen: mjölk och gröt, 3 dagar af hafregryn, 2 dagar af korngryn och 2 dagar af rågmjöl. Salt sill utbytes stundom mot lutfisk eller kabeljo och färsk fisk mot kallsops.

# Kristianstads lasarett. Patienter å allmän sal, helportion. Spisordning 43 b. Tab. B och I 40.

Morgon.	M i d d a g.												Afton.						H e l d a g.									
	a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b
Söndag	30	30	117	=	12.0	12.8	0.94	53	33	177	=	30.7	18.1	1.70	33	9	91	=	5.4	8.6	0.63	116	72	385	=	48.1	39.5	1.22
Måndag	30	30	117	=	12.0	12.8	0.94	53	39	174	=	13.7	19.2	0.71	52	6	96	=	5.1	7.9	0.65	115	75	387	=	30.8	40.0	0.77
Tisdag	30	30	117	=	12.0	12.8	0.94	85	36	226	=	21.8	24.5	0.89	32	6	96	=	5.0	7.9	0.63	147	72	439	=	38.8	45.2	0.86
Onsdag	30	30	117	=	12.0	12.8	0.94	74	17	192	=	30.5	18.3	1.67	33	9	91	=	5.4	8.6	0.63	137	56	400	=	47.9	39.8	1.21
Torsdag	30	30	117	=	12.0	12.8	0.94	74	38	199	=	23.9	22.7	1.08	32	6	96	=	5.0	7.9	0.63	136	74	412	=	40.9	43.4	0.94
Freitag	30	30	117	=	12.0	12.8	0.94	76	114	200	=	24.0	38.2	0.63	33	9	91	=	5.4	8.6	0.63	139	153	408	=	41.4	59.6	0.70
Lördag	30	30	117	=	12.0	12.8	0.94	77	18	202	=	31.1	19.2	1.62	32	6	96	=	5.1	7.9	0.65	139	54	415	=	48.2	40.0	1.21
Medeltal för dag	30	30	117	=	12.0	12.8	0.94	70	42	196	=	25.1	22.9	1.10	32	7	94	=	5.2	8.2	0.63	133	79	407	=	42.3	43.9	0.96

Morgon.	M i d d a g.											Afton.											
	F ö r ä t t.											S o p p a.											
	Mjölksalt.	Fisk, färsk.	Sill, salt.	Mjölksalt.	Matsmör.	Bönor, bruna.	Hvetemjöl.	Hveteskorpor, billiga.	Potatis.	Sirap, brun.	Mjölksalt.	Mjölksalt.	Mjölksalt.	Mjölksalt.	Mjölksalt.	Mjölksalt.	Mjölksalt.	Mjölksalt.	Mjölksalt.				
Tab.A.no	74 81 116	9 42 43 64	67 75 82 95 96	109 117 135	75 91 96 100 102 104 106 107 115	124 125 128 a 134 135 140 175	98 100 102	100 102	100 102	100 102	100 102	100 102	100 102	100 102	100 102	100 102	100 102	100 102	100 102				
Söndag	40 15 200	—	140	—	8	—	20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
Måndag	40 15 200	—	140 6 8	—	6	—	30	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Tisdag	40 15 200	—	200	—	8	—	20	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Onsdag	40 15 200	—	—	—	8	—	20	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Torsdag	40 15 200	—	140	—	8	—	20	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Freitag	40 15 200	—	—	—	6	—	20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lördag	40 15 200	—	—	—	8	—	20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Morgon. Dagligen: mjölk, smör och bröd. Middag. Söndag: oxstek, potatis och sagosoppa; Måndag: kokt, salt sill, stufvad potatis och köttsoffa; Tisdag: köttpudding, bruna bönor och korngrynsvälling; Onsdag: färsk fisk, potatis och köttsoffa eller ölsupa; Torsdag: pepparstek, potatis och hafresoppa; Freitag: fisk, årturpe och pannkaka; Lördag: färsk fisk, potatis och risgrynsvälling, därjämte alla dagar bröd. Afton. Dagligen: mjölk och gröt, 3 dagar af hafregryn, 2 dagar af korngryn och 2 dagar af rågmjöl. Salt sill utbytes stundom mot lutfisk eller kabeljo och färsk fisk mot kallops.

Kristianstads lasarett. Patienter å allmän sal, normalportion. Spisordning 44 b. Tab. b och I 15.

Morgon.	Middag.				Afton.				Hel dag.															
	F o r ä t t.				S o p p a.				S o p p a.															
	a	f	k	p	a	f	k	p	a	f	k	p	a	f	k	p	a	f	k	p				
Söndag	30	30	117	12.0	12.8	0.94	40	23	145	21.5	13.5	1.59	22	6	61	3.6	5.7	0.63	92	59	323	37.1	32.0	1.16
Måndag	30	30	117	12.0	12.8	0.94	40	27	148	10.3	14.4	0.72	21	4	64	3.4	5.2	0.65	91	61	329	25.7	32.4	0.80
Tisdag	30	30	117	12.0	12.8	0.94	61	25	178	15.6	17.7	0.88	21	4	64	3.3	5.2	0.63	112	59	359	30.9	35.7	0.87
Onsdag	30	30	117	12.0	12.8	0.94	54	12	155	21.4	13.6	1.87	22	6	61	3.6	5.7	0.63	106	48	353	37.0	32.1	1.16
Torsdag	30	30	117	12.0	12.8	0.94	54	26	160	17.8	16.5	1.03	21	4	64	3.3	5.2	0.63	105	60	341	32.3	34.5	0.94
Freitag	30	30	117	12.0	12.8	0.94	56	77	162	17.8	27.0	0.66	22	6	61	3.6	5.7	0.63	108	113	340	33.4	45.5	0.74
Lördag	30	30	117	12.0	12.8	0.94	56	13	162	21.8	14.2	1.54	21	4	64	3.4	5.2	0.65	107	47	343	37.2	32.2	1.16
Medeltal för dag	30	30	117	12.0	12.8	0.94	52	29	159	17.9	16.7	1.07	21	5	63	3.5	5.4	0.65	103	64	338	33.4	34.9	0.96

## Lidköpings lasarett. Patienter å allmän sal, helportion. Spisordning 45 a.

Morgon.	M i d d a g s.													Afton.																	
	F ö r ä t t.													S o p p.			A.														
	Mjöl, fet.	Mjöl, mager.	Bordsmör.	Franska bröd.	Rågbröd, mjukt, fint.	Nötkött, färskt.	Nötkött, salt.	Fläsk, salt.	Korf af kött och fläsk.	Fisk, färsk.	Sill, salt.	Mjöl, mager.	Matmör.	Ärtor, gula.	Hvetemjöl.	Potatis.	Mjöl, mager.	Korngryn.	Hafregryn.	Risgryn.	Potatismjöl.	Rågbröd, mjukt, fint.	Morötter.	Grönsaker.	Sviskon.	Sirap, brun.	Dricka.	Mjöl, fet.	Rågmjöl, sammalet.	Hafregryn.	
Tab. A n:o . . .	74	75	81	114a	116	1	34	42	54	64	67	75	82	91	96	117	75	96	100	102	104	107	116	120a	124	126	135	140	75	98	102
Söndag . . . . .	40	—	—	100	—	300	—	—	—	—	—	—	10	—	—	60	—	—	—	—	—	10	200	—	—	30	50	—	40	—	100
Måndag . . . . .	40	40	15	—	200	290	—	—	—	—	—	—	2	—	5	60	—	30	—	—	—	200	25	—	—	—	—	40	—	100	
Tisdag . . . . .	40	40	—	100	—	—	—	150	—	—	—	—	16	—	60	—	—	—	—	—	—	200	—	—	—	—	—	40	100	—	100
Onsdag . . . . .	40	40	15	—	200	—	—	—	—	260	—	—	5	—	—	30	—	—	—	—	—	200	—	—	—	30	40	40	—	100	
Torsdag . . . . .	40	40	—	100	—	—	—	45	—	—	—	—	—	—	60	—	—	—	—	—	—	200	25	—	—	—	—	40	—	100	
Fredag . . . . .	40	40	—	100	—	220	210	45	—	—	—	—	—	—	60	—	—	—	—	—	—	200	25	—	—	—	—	40	—	100	
Lördag . . . . .	—	—	15	—	200	—	—	45	400	—	—	10	5	—	5	60	50	15	—	—	—	200	—	—	—	—	—	40	—	100	

*Morgon.* 4 dagar: fet mjöl, och franska bröd samt 3 dagar: mager mjöl, smör och rågröd. *Middag.* Söndag: oxstek, potatis och fruktsoppa; Måndag: pepparrotskött, potatis och kötsoppa; Tisdag: korf, fläsk, potatis och ärtsoppa; Onsdag: stekt, salt sill, potatis och ölsupa; Torsdag: salt kött, fläsk, potatis och sallsoppa; Fredag: kött och fläskoppa med potatis; Lördag: färsk fisk, potatis och välling, därjämte alla dagar bröd. *Afton.* Dagligen: mjöl, kött och grött, 5 dagar af hafregryn och 2 dagar af rågmjöl.

Sommartid föreskrives Tisdags middag: korf, potatis och ölsupa samt Fredags middag: pannaka med smör och korngrynsvälling; stundom uthytes oxkött mot färdkött, färsk fisk mot salt sill, sviskon mot nypon och franska bröd mot rågröd.

*Normalportion.* Morgon lika helportionen. *Middag* lika helportionen, därjämte 1 franska bröd å 100 gr. samt som aftonvard 50 gr. mjukt, fint rågröd och 7 5 bordsmör. *Afton* lika helportionen.

*Ann.* Den i lasarettets spisordning angifna myckenheten färdlagrad mat har här ofvan beräknats till motsvarande mängd råvara.

## Lidköpings lasarett. Patienter å allmän sal, helportion. Spisordning 45 b. Tab. B och I 42.

Morgon.	M i d d a g s.													Afton.			Hel dag.													
	F ö r ä t t.													S o p p.			A.			H e l d a g.										
	Mjöl, fet.	Mjöl, mager.	Bordsmör.	Franska bröd.	Rågbröd, mjukt, fint.	Nötkött, färskt.	Nötkött, salt.	Fläsk, salt.	Korf af kött och fläsk.	Fisk, färsk.	Sill, salt.	Mjöl, mager.	Matmör.	Ärtor, gula.	Hvetemjöl.	Potatis.	Mjöl, mager.	Korngryn.	Hafregryn.	Risgryn.	Potatismjöl.	Rågbröd, mjukt, fint.	Morötter.	Grönsaker.	Sviskon.	Sirap, brun.	Dricka.	Mjöl, fet.	Rågmjöl, sammalet.	Hafregryn.
Tab. B n:o . . .	23	15	75	—	7.6	8.0	0.95	76	42	239	—	32.5	24.6	1.32	27	20	86	—	—	—	126	77	400	—	—	—	—	46.8	42.4	1.10
Måndag . . . . .	30	30	117	—	12.0	12.8	0.94	78	36	207	—	28.1	23.0	1.22	27	20	86	—	—	—	135	86	410	—	—	—	—	46.8	45.6	1.03
Tisdag . . . . .	23	15	75	—	7.6	8.0	0.95	90	52	246	—	22.4	28.8	0.78	26	16	90	—	—	—	139	83	411	—	—	—	—	36.0	45.7	0.79
Onsdag . . . . .	30	30	117	—	12.0	12.8	0.94	76	42	252	—	18.9	24.8	0.76	27	20	86	—	—	—	133	92	455	—	—	—	—	37.6	47.4	0.91
Torsdag . . . . .	23	15	75	—	7.6	8.0	0.95	76	55	208	—	26.1	26.6	0.98	27	20	86	—	—	—	126	90	369	—	—	—	—	40.4	44.4	0.79
Fredag . . . . .	23	15	75	—	7.6	8.0	0.95	72	51	215	—	27.1	25.3	1.07	26	16	90	—	—	—	121	82	380	—	—	—	—	40.7	42.2	0.96
Lördag . . . . .	30	30	117	—	12.0	12.8	0.94	78	10	238	—	36.7	18.4	1.99	27	20	86	—	—	—	135	60	441	—	—	—	—	53.4	41.0	1.35
Medeltal för dag	26	21	93	—	9.5	10.1	0.94	78	41	229	—	27.4	24.5	1.12	27	19	87	—	—	—	131	81	409	—	—	—	—	43.4	44.1	0.98
<i>Normalportion.</i> Medeltal för dag	26	21	93	—	9.5	10.1	0.94	52	29	194	—	19.5	17.5	1.11	27	19	87	—	—	—	105	69	374	—	—	—	—	35.5	37.1	0.96

	M i d d a g .												A f t o n .																			
	F ö r r ä t t .						S o p p a .																									
	Mjök, mager.	Grädde, tjock.	Hveteskorpor, fina.	Rågbröd, mjukt, groft.	Socker, hvitt.	Kaffe, obrändt, godt.	Nötkött, färskt.	Oxstek.	Fläsk, salt.	Fisk, färsk.	Sill, salt.	Mjök, mager.	Matsmör.	Bönor, bruna.	Hvetemjöl.	Rågmjöl, sammalet.	Potatis.	Sirap, brun.	Mjök, mager.	Hvetemjöl.	Hafregryn.	Risgryn.	Potatismjöl.	Rågbröd, mjukt, groft.	Morötter.	Grönsaker.	Russin.	Äpplen, torkade.	Sirap, brun.	Mjök, mager.	Korngryn.	Hafregryn.
Tab. A n:o	75	79	110	115	133	148	1	9	42	64	67	75	82	95	96	98	117	135	75	96	102	104	107	115	120a	124	125	125a	135	75	100	102
Söndag	40	2.5	30	300	10	12	—	215	—	—	—	—	9	120	11	—	17	70	—	—	—	—	200	—	—	—	—	—	40	—	85	
Måndag	40	2.5	30	300	10	12	172	43	—	—	—	—	—	—	—	—	30	10	11	—	—	—	200	50	—	—	—	40	105	—	85	
Tisdag	40	2.5	30	300	10	12	—	—	215	25	—	—	5	—	—	11	30	—	—	—	—	—	200	50	—	—	—	17	40	105	—	85
Onsdag	40	2.5	30	300	10	12	215	—	—	—	—	—	5	—	—	30	—	—	—	—	—	—	200	50	—	—	—	40	105	—	85	
Torsdag	40	2.5	30	300	10	12	215	—	—	—	—	—	7	—	—	30	—	—	—	—	—	—	200	50	—	—	—	40	105	—	85	
Fredag	40	2.5	30	300	10	12	215	—	—	—	—	—	5	—	—	30	—	—	—	—	—	—	200	50	—	—	—	40	105	—	85	
Lördag	40	2.5	30	300	10	12	—	—	—	—	—	—	7	—	—	30	—	—	—	—	—	—	200	50	—	—	—	17	40	105	—	85

*Morgon.* Dagligen: mjök och bröd, därtill kaffe med hveteskorpor eller äggmjök med hveteskorpor. *Middag.* Söndag: oxstek, bruna bönor och risrynsvälling; Måndag: kött- och fläsksuppa; Tisdag: stekt sill, stufvad potatis och hafresoppa; Onsdag och Fredag: pepparrotskött, potatis och köttsuppa; Torsdag: kallops, potatis och äppelsoppa; Lördag: färsk fisk, potatis och hafresoppa, därjämte alla dagar bröd. *Afton.* Dagligen: mjök och gröt, 3 dagar af korngryn och 4 dagar af hafregryn.

## Linköpings lasarett.

Patienter å allmän sal, helportion.

Spisordning 46 b. Tab. B och I 31.

	M o r g o n .						M i d d a g .						A f t o n .						H e l d a g .											
	=			=			=			=			=			=			=			=			=			=		
	a	f	k	b	nv	p	a	f	k	b	nv	p	a	f	k	b	nv	p	a	f	k	b	nv	p	a	f	k	b	nv	p
Söndag	42	13	192	1.11	12.7	1.11	108	40	242	—	34.5	29.0	1.19	25	8	76	—	4.2	6.9	0.61	175	61	510	—	52.8	48.7	1.08			
Måndag	42	13	192	1.11	12.7	1.11	59	45	193	—	21.4	20.9	1.02	26	4	95	—	4.3	6.6	0.65	127	62	440	—	39.8	40.3	0.99			
Tisdag	42	13	192	1.11	12.7	1.11	73	40	228	—	16.1	23.5	0.68	25	8	76	—	4.2	6.9	0.61	140	61	496	—	34.4	43.1	0.80			
Onsdag	42	13	192	1.11	12.7	1.11	59	29	164	—	21.6	17.9	1.20	26	4	95	—	4.3	6.6	0.65	127	46	451	—	40.0	37.3	1.07			
Torsdag	42	13	192	1.11	12.7	1.11	58	25	213	—	25.7	18.0	1.44	25	8	76	—	4.2	6.9	0.61	125	46	481	—	44.0	37.6	1.17			
Fredag	42	13	192	1.11	12.7	1.11	59	29	164	—	21.6	17.9	1.20	25	8	76	—	4.2	6.9	0.61	125	50	432	—	39.9	37.5	1.06			
Lördag	42	13	192	1.11	12.7	1.11	68	14	199	—	27.7	17.0	1.63	26	4	95	—	4.3	6.6	0.65	136	31	486	—	46.1	36.3	1.27			
Medeltal för dag	42	13	192	1.11	12.7	1.11	69	32	195	—	24.1	20.6	1.17	25	6	84	—	4.2	6.7	0.63	137	51	471	—	42.4	40.1	1.06			

Linköpings lasarett. Patienter å allmän sal, halfportion. *Spisordning 47 a.*

	M o r g o n.										M i d d a g.										A f t o n.											
	M j ö l k, m a g e r.					G r ä d d e, t j o c k.					H v e t e s k o r p o r, f i n a.					R ä g b r ö d, m j u k t, g r o f t.					S o p p a.					M j ö l k, m a g e r.						
	cl.	cl.	g.	g.	g.	cl.	cl.	g.	g.	g.	cl.	cl.	g.	g.	g.	cl.	cl.	g.	g.	g.	cl.	cl.	g.	cl.	cl.	g.	g.	g.				
Tab. A n:o	75	79	110	115	133	148	1	9	42	64	67	75	82	95	96	98	117	135	75	96	102	104	107	115	120a	124	125	128a	135	75	100	102
Söndag	40	2.5	30	150	10	12	—	150	—	—	—	—	6	80	7	—	—	11	45	—	—	23	—	—	—	—	—	—	—	30	53	—
Måndag	40	2.5	30	150	10	12	120	—	—	—	—	—	—	—	—	—	25	—	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	30	64	—	
Tisdag	40	2.5	30	150	10	12	—	—	130	20	4	—	4	—	—	7	30	—	25	—	—	—	—	—	—	—	—	—	30	53	—	
Onsdag	40	2.5	30	150	10	12	150	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	30	64	—	
Torsdag	40	2.5	30	150	10	12	150	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	30	53	—	
Freitag	40	2.5	30	150	10	12	150	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	30	53	—	
Lördag	40	2.5	30	150	10	12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	30	64	—	

*Morgon.* Dagligen: mjölk och bröd, därtill kaffe med hveteskorpor eller äggmjölk med hveteskorpor. *Middag.* Söndag: oxstek, bruna bönor och risgrönsvälling; Måndag: kött och fläsksoppa; Tisdag: stekt sill, stufvad potatis hafresoppa; Onsdag: pepparrotskött, potatis och köttsoppa; Torsdag: kallops, potatis och äppelsoppa; Lördag: färsk fisk, potatis och hafresoppa, därjämte alla dagar bröd. *Afton.* Dagligen: mjölk och gröt, 3 dagar af korngrön och 4 dagar af hafregryn.

Linköpings lasarett. Patienter å allmän sal, halfportion. *Spisordning 47 b. Tab. B och I 8.*

	M o r g o n.						M i d d a g.						A f t o n.						H e l d a g.											
	a			b			a			b			a			b			a			b								
	f	k	p	nv	b	cl.	f	k	p	nv	b	cl.	f	k	p	nv	b	cl.	f	k	p	nv	b	cl.	f	k	p	nv	b	
Söndag	30	11	122	—	11.4	9.1	1.25	70	27	144	—	22.9	18.8	1.22	17	5	50	—	2.9	4.6	0.63	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Måndag	30	11	122	—	11.4	9.1	1.25	38	31	95	—	14.6	13.8	1.06	18	3	60	—	2.9	4.5	0.64	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Tisdag	30	11	122	—	11.4	9.1	1.25	47	25	143	—	10.4	14.9	0.70	17	5	50	—	2.9	4.6	0.63	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Onsdag	30	11	122	—	11.4	9.1	1.25	39	20	102	—	14.9	11.9	1.25	18	3	60	—	2.9	4.5	0.64	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Torsdag	30	11	122	—	11.4	9.1	1.25	39	17	133	—	17.1	11.9	1.44	17	5	50	—	2.9	4.6	0.63	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Freitag	30	11	122	—	11.4	9.1	1.25	39	20	102	—	14.9	11.9	1.25	17	5	50	—	2.9	4.6	0.63	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lördag	30	11	122	—	11.4	9.1	1.25	45	10	125	—	18.4	11.3	1.63	18	3	60	—	2.9	4.5	0.64	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Medeltal för dag	30	11	122	—	11.4	9.1	1.25	45	22	121	—	16.2	13.5	1.20	17	4	54	—	2.9	4.6	0.63	—	—	—	—	—	—	—	—	—



## Linköpings lasarett. Patienter å enskildt och halfenskildt rum. Spisordning 48 a.

	M i d d a g.										S	o	p	p	a.														
	F ö r r ä t t																												
Tab. A no . . . . .	1	9	10	15	17	64	82	96	117	134	74	75	97	102	104	106	107	110	114a	114b	116	120a	124	125	126	128a	131	134	136
	ë.	ë.	ë.	ë.	ë.	ë.	ë.	ë.	cl.	ë.	cl.	ë.	ë.	ë.	ë.	ë.	ë.	ë.	ë.	ë.	ë.	ë.	ë.	ë.	ë.	ë.	ë.	ë.	ë.
Söndag . . . . .	—	220	—	—	—	—	5	7	40	—	—	—	—	—	—	—	9	—	—	75	—	—	13	—	—	—	26	—	—
Måndag . . . . .	—	—	—	—	275	—	12	7	40	—	55	20	—	—	—	—	—	—	68	—	—	—	—	—	—	3	—	—	
Tisdag . . . . .	—	—	215	—	—	—	12	7	40	—	20	—	38	—	—	—	—	—	—	74	—	—	9	—	—	—	—	—	13
Onsdag . . . . .	—	—	—	—	—	—	9	7	40	3	—	—	—	—	—	21	6	—	68	—	—	20	10	—	—	—	35	—	—
Torsdag . . . . .	—	220	—	—	—	—	5	7	40	—	70	—	—	—	—	—	—	—	—	—	75	—	—	—	—	—	—	—	—
Fredag . . . . .	255	—	—	—	—	—	9	7	40	—	—	—	—	—	—	—	—	68	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lördag . . . . .	—	—	—	—	—	275	10	7	40	—	50	—	—	—	—	—	—	45	68	—	—	—	—	—	—	—	22	—	—

*Mid dag.* Söndag: oxstek, potatis och äppelsoppa; Måndag: kalvkött, potatis och mannagrynsvälling; Tisdag: bifstek, potatis och hafresoppa; Onsdag: dillkött, potatis och sagosoppa; Torsdag: oxstek, potatis och risgrynsvälling; Fredag: pepparroskött, potatis och kött-soppa; Lördag: färsk fisk, potatis och chokolad, därjämte dagligen bröd.

Linköpings lasarett. Patienter å enskildt och halfenschildt rum. *Spisordning 48 a (forts.).*

	M o r g o n.						Eftermiddagskaffe.			A f t o n.							
	Nötkött, salt, benfritt.	Mjöl, fet.	Bordsmör.	Ost, helfet.	Franska bröd.	Smörbröd.	Rågbröd, mjukt, fint.	Gräde, tjock.	Socker, hvitt.	Kaffe, obrändt, godt.	Nötkött, salt, benfritt.	Mjöl, mager.	Bordsmör.	Ost, helfet.	Franska bröd.	Smörbröd.	Rågbröd, mjukt, fint.
Tab. A n:o . . . . .	35	74	81	84	114a	114b	116	79	133	148	35	75	81	84	114a	114b	116
	g.	cl.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.	g.	g.	g.	cl.	g.	g.	g.	g.	g.
Söndag . . . . .	50	50	30	20	—	—	200	3	15	12	50	30	30	20	—	—	200
Måndag . . . . .	50	50	30	20	136	—	—	3	15	12	50	30	30	20	136	—	—
Tisdag . . . . .	50	50	30	20	—	—	—	3	15	12	50	30	30	20	110	—	—
Onsdag . . . . .	50	50	30	20	136	—	—	3	15	12	50	30	30	20	136	—	—
Torsdag . . . . .	50	50	30	20	—	—	200	3	15	12	50	30	30	20	—	—	200
Freitag . . . . .	50	50	30	20	136	—	—	3	15	12	50	30	30	20	136	—	—
Lördag . . . . .	50	50	30	20	136	—	—	3	15	12	50	30	30	20	136	—	—

*Morgon.* Dagligen: mjöl, smör, ost, salt kött och bröd. *Eftermiddagskaffe.* Dagligen: kaffe utan skorpor. *Afton.* Dagligen: mjöl, smör, ost, salt kött och bröd. På morgonen utbytes stundom 20 cl. mjöl mot kaffe eller te och två ägg samt på aftonen mjölken mot te eller gröt och mjöl.

Linköpings lasarett. Patienter å enskildt och halfenschildt rum. *Spisordning 48 b. Tab. B och K 5.*

	M o r g o n.						M i d d a g.						A f t o n.						H e l d a g.									
	a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b
Söndag . . . . .	49	58	123	=	24.4	21.4	1.14	50	34	172	=	35.7	17.7	2.02	42	42	113	=	20.5	17.0	1.21	141	134	408	=	80.6	56.1	1.44
Måndag . . . . .	46	56	101	=	23.9	20.1	1.19	76	52	157	=	47.9	24.9	1.92	39	41	91	=	20.1	15.9	1.27	161	149	349	=	91.9	61.0	1.51
Tisdag . . . . .	44	64	83	=	25.0	21.1	1.23	70	50	162	=	40.0	23.7	1.69	37	48	73	=	22.2	16.6	1.34	151	162	318	=	88.2	61.4	1.44
Onsdag . . . . .	46	56	101	=	23.9	20.1	1.19	64	45	187	=	39.3	22.3	1.76	39	41	91	=	20.1	15.9	1.27	149	142	379	=	83.3	58.3	1.42
Torsdag . . . . .	49	58	123	=	24.4	21.4	1.14	76	39	173	=	34.3	22.7	1.51	42	42	113	=	20.5	17.0	1.21	167	139	409	=	79.2	61.1	1.30
Freitag . . . . .	46	56	101	=	23.9	20.1	1.19	59	41	134	=	29.6	19.7	1.50	39	41	91	=	20.1	15.9	1.27	144	138	326	=	73.6	55.7	1.32
Lördag . . . . .	46	56	101	=	23.9	20.1	1.19	71	41	211	=	42.7	23.1	1.85	39	41	91	=	20.1	15.9	1.27	156	138	408	=	86.7	56.1	1.55
Medeltal för dag	47	58	105	=	24.3	20.6	1.18	67	43	171	=	38.5	22.0	1.75	40	42	95	=	20.5	16.3	1.26	153	143	370	=	83.4	59.0	1.41

## Lunds lasarett. Patienter å allmän

	M o r g o n .					M i d d a g .													
	Mjölkl, fet.	Bordsmör.	Hafregryn.	Rågbröd, mjukt, hnt.	Socker, hvitt.	F ö r r ä t t .													
						Nötkött, färskt.	Kallkött, färskt.	Lammkött, färskt.	Nötkött, salt.	Sildfisk.	Fisk, färskt.	Sill, salt.	Mjölkl, fet.	Mjölkl, mager.	Matsmör.	Hvetemjöl, billiga.	Hveteskorpor, billiga.	Potatis.	Socker, gult.
Tab. A n:o .	74	81	102	116	133	1	15	18	34	43	64	67	74	75	82	96	109	117	134
	cl.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.	cl.	g.	g.	g.	cl.	g.
<b>Veckan A.</b>																			
Söndag . . .	40	15	30	200	20	212	—	—	—	—	—	—	2	—	—	5	—	20	2
Måndag . . .	40	15	30	200	20	212	—	—	—	—	—	—	—	—	8	5	—	20	2
Tisdag . . .	40	15	30	200	20	—	212	—	—	—	—	—	—	—	6	5	—	20	—
Onsdag . . .	40	15	30	200	20	—	—	—	—	—	333	—	—	—	10	5	—	20	—
Torsdag . . .	40	15	30	200	20	106	—	106	—	—	—	—	10	10	5	—	—	30	—
Fredag . . .	40	15	30	200	20	150	—	—	42	—	—	—	3	2	—	—	20	20	—
Lördag . . .	40	15	30	200	20	212	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5	—	20	—
<b>Veckan B.</b>																			
Söndag . . .	40	15	30	200	20	—	212	—	—	—	—	—	2	—	—	5	—	20	2
Måndag . . .	40	15	30	200	20	106	—	106	—	—	—	—	10	10	5	5	—	30	—
Tisdag . . .	40	15	30	200	20	212	—	—	—	—	—	—	—	—	8	5	—	20	2
Onsdag . . .	40	15	30	200	20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	10	5	—	20	—
Torsdag . . .	40	15	30	200	20	—	212	—	—	—	—	—	—	—	6	5	—	20	—
Fredag . . .	40	15	30	200	20	150	—	—	42	—	—	—	3	2	—	—	20	20	—
Lördag . . .	40	15	30	200	20	—	—	—	—	—	—	150	—	—	10	5	10	20	—

*Morgon.* Dagligen: mjölk, smör, bröd och hafresoppa. *Middag.* *Veckan A.* Söndag: oxstek, potatis Onsdag: kokt fisk, potatis och sagovälling; Torsdag: kokt oxkött, stufvad potatis och köttsoffa; Fredag: potatis och fruktsoppa; Måndag: kokt oxkött, potatismos och köttsoffa; Tisdag: pepparrotskött, potatis och köttpudding, potatis och köttsoffa; Lördag: kabeljo eller salt sill, potatis och ölsupa, därjämte dagligen mjölk och gröt, 3 dagar af korngryn och 3 dagar af hafregryn.

## Lunds lasarett. Patienter å allmän sal, normal-

	M o r g o n .							M i d d a g .						
	a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b
<b>Veckan A.</b>														
Söndag . . . . .	34	31	156	=	13.9	14.4	0.97	63	36	209	=	27.7	20.8	1.33
Måndag . . . . .	34	31	156	=	13.9	14.4	0.97	63	42	142	=	24.1	20.7	1.16
Tisdag . . . . .	34	31	156	=	13.9	14.4	0.97	58	51	206	=	30.5	23.0	1.33
Onsdag . . . . .	34	31	156	=	13.9	14.4	0.97	85	36	193	=	38.3	23.8	1.61
Torsdag . . . . .	34	31	156	=	13.9	14.4	0.97	75	47	184	=	25.9	24.3	1.07
Fredag . . . . .	34	31	156	=	13.9	14.4	0.97	73	58	216	=	27.6	26.9	1.03
Lördag . . . . .	34	31	156	=	13.9	14.4	0.97	86	49	208	=	28.7	26.9	1.07
Medeltal för dag . . .	34	31	156	=	13.9	14.4	0.97	72	46	194	=	29.0	23.8	1.22
<b>Veckan B.</b>														
Söndag . . . . .	34	31	156	=	13.9	14.4	0.97	62	36	209	=	29.8	20.7	1.44
Måndag . . . . .	34	31	156	=	13.9	14.4	0.97	75	47	184	=	25.9	24.3	1.07
Tisdag . . . . .	34	31	156	=	13.9	14.4	0.97	63	42	142	=	24.1	20.7	1.16
Onsdag . . . . .	34	31	156	=	13.9	14.4	0.97	85	36	193	=	38.3	23.8	1.61
Torsdag . . . . .	34	31	156	=	13.9	14.4	0.97	62	41	206	=	30.5	21.6	1.41
Fredag . . . . .	34	31	156	=	13.9	14.4	0.97	59	53	154	=	24.0	22.5	1.07
Lördag . . . . .	34	31	156	=	13.9	14.4	0.97	60	46	210	=	18.7	22.4	0.82
Medeltal för dag . . .	34	31	156	=	13.9	14.4	0.97	67	43	185	=	27.3	22.3	1.22
Veckan A och B. Medeltal för dag . . .	34	31	156	=	13.9	14.4	0.97	70	44	190	=	28.1	23.1	1.22

sal, normalportion. *Spisordning 50 a.*

d a g.														Afton- vard.			Afton.						
S o p p a														Mjöl- k, fet.	Bordsmör.	Mjöl- k, fet.	Bordsmör.	Korngrryn.	Halvgrryn.	Rågbröd, mjukt, fint.			
Mjöl- k, fet.	Mjöl- k, mager.	Hvetemjöl.	Risgrryn.	Sagogrryn.	Potatismjöl.	Rågbröd, mjukt, groft.	Potatis.	Morötter.	Grönsaker.	Sviskon.	Äpplen,torkade	Socker, hvitt.	Socker, gult.								Strap, gul.	Dricka.	Mjöl- k, fet.
74	75	96	104	106	107	115	117	120a	124	126	128a	133	134	136	140	74	81	116	74	81	100	102	116
cl.	cl.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.	cl.	g.	g.	cl.	g.	g.	g.	g.
—	—	—	—	20	4	150	—	—	—	25	3	—	40	—	—	20	5	50	40	20	—	—	150
—	—	—	—	—	—	150	—	40	20	—	3	—	—	—	—	20	5	50	—	—	—	—	—
—	—	—	—	20	4	150	—	—	—	25	3	—	40	—	—	20	5	50	—	—	110	—	—
—	—	—	—	—	—	150	—	—	—	—	—	12	—	—	—	20	5	50	—	—	—	—	—
30	30	—	—	—	—	150	10	10	20	—	—	—	2	—	—	20	5	50	40	—	110	—	—
2	1	5	—	—	—	150	—	—	—	—	—	—	—	—	40	20	5	50	40	—	—	—	—
10	10	40	—	—	—	150	—	—	—	—	—	—	—	30	—	20	5	50	40	—	110	—	—
30	30	—	40	—	—	150	—	—	—	—	—	12	—	—	—	20	5	50	40	—	—	—	—
—	—	—	—	20	4	150	—	—	—	25	3	—	40	—	—	20	5	50	40	20	—	—	150
—	2	—	—	—	—	150	10	10	20	—	—	—	—	—	—	20	5	50	40	—	110	—	—
—	—	—	—	—	—	150	—	40	20	—	—	—	—	—	—	20	5	50	40	—	—	110	—
—	—	—	—	20	—	150	—	—	—	—	—	—	—	—	—	20	5	50	40	—	110	—	—
—	—	—	—	20	4	150	—	—	—	25	3	—	40	—	—	20	5	50	40	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	150	—	40	20	—	—	—	—	—	—	20	5	50	40	—	110	—	—
10	10	40	—	—	—	150	—	—	—	—	—	—	—	30	40	20	5	50	40	—	—	110	—

och fruktsoppa; Måndag: pepparrotskött, potatis och köttsockpa; Tisdag: Lammfrikasé, potatis och fruktsoppa; köttbullar, potatis och ölsupa; Lördag: kallops, potatis och risgrrynsvälling. *Veckan B.* Söndag: kalfstek, köttsockpa; Onsdag: färsk fisk, potatis och sagovälling; Torsdag: kalfrikasé, potatis och fruktsoppa; Fredag: bröd. *Aftonvard.* Dagligen: mjölk, smör och bröd. *Afton.* Söndag: mjölk, smör och bröd; öfriga dagar:

portion. *Spisordning 50 b. Tab. B och I 49.*

A f t o n.							H e l d a g.						
a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b
26	33	92	=	11.8	12.3	0.96	123	100	457	=	53.4	47.5	1.12
27	16	99	=	6.6	9.2	0.72	124	89	397	=	44.6	44.3	1.01
28	21	93	=	7.0	10.3	0.68	120	103	455	=	51.4	47.7	1.08
27	16	99	=	6.6	9.2	0.72	146	83	448	=	58.8	47.5	1.24
28	21	93	=	7.0	10.3	0.68	137	99	433	=	46.8	49.0	0.96
27	16	99	=	6.6	9.2	0.72	134	105	471	=	48.1	50.5	0.95
28	21	93	=	7.0	10.3	0.68	148	101	457	=	49.6	51.5	0.96
27	21	95	=	7.5	10.1	0.74	133	97	445	=	50.4	48.3	1.04
26	33	92	=	11.8	12.3	0.96	122	100	457	=	55.5	47.4	1.17
27	16	99	=	6.6	9.2	0.72	136	94	439	=	46.4	48.0	0.97
28	21	93	=	7.0	10.3	0.68	125	94	391	=	45.0	45.4	0.99
27	16	99	=	6.6	9.2	0.72	146	83	448	=	58.8	47.5	1.24
28	21	93	=	7.0	10.3	0.68	124	93	455	=	51.4	46.3	1.11
27	16	99	=	6.6	9.2	0.72	120	100	409	=	44.5	46.2	0.96
28	21	93	=	7.0	10.3	0.68	122	98	459	=	39.6	47.1	0.84
27	21	95	=	7.5	10.1	0.74	128	95	437	=	48.7	46.9	1.04
27	21	95	=	7.5	10.1	0.74	131	96	441	=	49.5	47.6	1.04

Luleå lasarett. Patienter å allmän sal, helportion. *Spisordning 49 a.*

	Morgon.			M i d d a g.												A f t o n.																	
	Mjöl, fet.	Matsmör.	Rågröd, mjukt, groft	F ö r ä t t.												S o p p a.																	
				Hals och lägg.			Fläsk, salt.			Strömming, färsk.			Sill, salt.			Mjöl, mager.			Ärt, gröna.			Hvetemjöl.			Potatis.			Sirap, brun.					
				g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.	g.	g.
Tab. A n:o .	74	82	115	1	13	42	59	67	75	82	92	96	117	135	75	96	100	102	104	107	115	120	124	125	128	135	74	98	100	102	cl.	g.	g.
Söndag . . . . .	26	26	213	255	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Måndag . . . . .	22	26	213	—	365	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Tisdag . . . . .	26	26	213	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Onsdag . . . . .	26	26	213	212	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Torsdag . . . . .	26	26	213	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Freddag . . . . .	26	26	213	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Lördag . . . . .	26	26	213	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	

*Morgon.* Dagligen: mjölk, smör och bröd. *Middag.* Söndag: oxstek, potatis och fruktsoppa; Måndag och Fredag: pepparrotskött, potatis och köttsoffa; Tisdag: stekt sill, gröna ärtor och ölsupa; Onsdag: kokt kött och fisk, potatis och köttsoffa; Torsdag: färsk strömming, potatis och risgrönsavälling; Lördag: ugnspannkaka och korngrönsavälling, därjämte alla dagar bröd. *Afton.* Dagligen: mjölk och gröt, 4 dagar af korn- eller hafregryn och 3 dagar af råg- eller kornmjöl.

Salt sill utbytes stundom mot salt silk eller löja, färsk strömming likaså mot korf, silk, gädda och näggång med lax; gröna ärtor utbytes mot rotmos eller potatis, ölsupa mot hafresoppa och de i fruktsoppa ingående nyponen mot torkade körsbär eller äpplen.

*Anm.* Den i lasarettets spisordning angifna myckenheten färdiglagad mat har häröfvan beräknats till motsvarande mängd råvara.

*Halfportion.* *Morgon.* Dagligen 26 cl. fet mjölk och 43 gr. franska bröd. *Middag* lika halfva helportionen och därjämte 43 gr. franska bröd. *Afton* lika helportionen med undantag af att gröten minskats med  $\frac{2}{5}$ .

Luleå lasarett. Patienter å allmän sal, helportion. *Spisordning 49 b. Tab. B och I 37.*

	Morgon.			M i d d a g.												A f t o n.				H e l d a g.												
	Mjöl, fet.	Matsmör.	Rågröd, mjukt, groft	F ö r ä t t.												S o p p a.				M o r ö t t e r.				G r ö n s a k e r.								
				Hals och lägg.			Fläsk, salt.			Strömming, färsk.			Sill, salt.			Mjöl, mager.			Ärt, gröna.			Hvetemjöl.			Potatis.			Sirap, brun.				
				g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.
Tab. A n:o .	26	34	113	11.2	13.0	13.0	0.86	66	37	240	33.7	22.1	1.52	20	14	69	4.8	7.2	0.67	112	85	422	49.5	42.3	1.17	74	98	100	102	cl.	g.	g.
Söndag . . . . .	26	34	113	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Måndag . . . . .	26	34	113	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Tisdag . . . . .	26	34	113	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Onsdag . . . . .	26	34	113	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Torsdag . . . . .	26	34	113	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Freddag . . . . .	26	34	113	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Lördag . . . . .	26	34	113	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Medeltal för dag	26	34	113	11.2	13.0	13.0	0.86	74	34	204	21.4	22.1	0.97	20	12	76	4.6	6.9	0.67	120	80	393	37.2	42.0	0.89	74	98	100	102	cl.	g.	g.
<i>Halfportion.</i>	13	10	37	4.2	4.7	4.7	0.89	41	18	126	12.1	12.3	0.98	16	11	51	3.9	5.6	0.70	70	39	213	20.2	22.6	0.89	37	47	47	47	cl.	g.	g.
Medeltal för dag	13	10	37	4.2	4.7	4.7	0.89	41	18	126	12.1	12.3	0.98	16	11	51	3.9	5.6	0.70	70	39	213	20.2	22.6	0.89	37	47	47	47	cl.	g.	g.

Morgon.		M i d d a g.																																
		F ö r r ä t t.																																
Tab. A. n:o . . . . .		Mjöl, fet.	74	81	116		Nötkött, färskt.	1	2	15	18	33	42	43	64	67	70	74	75	81	82	95	96	98	109	117	134	135	140					
		Rågröd, mjukt, fint.																																
		Bordsmör.																																
		Mjöl, fet.	cl.																															
			40	15	220			175	100																									
			40	15	220																													
			40	15	220																													
			40	15	220																													
			40	15	220																													
			40	15	220																													
			40	15	220																													
			40	15	220																													
			40	15	220																													
			40	15	220																													
			40	15	220																													
			40	15	220																													
			40	15	220																													
			40	15	220																													
			40	15	220																													
			40	15	220																													
			40	15	220																													
			40	15	220																													

## Veckan A.

Söndag . . . . .  
Måndag . . . . .  
Tisdag . . . . .  
Onsdag . . . . .  
Torsdag . . . . .  
Fredag . . . . .  
Lördag . . . . .

## Veckan B.

Söndag . . . . .  
Måndag . . . . .  
Tisdag . . . . .  
Onsdag . . . . .  
Torsdag . . . . .  
Fredag . . . . .  
Lördag . . . . .

Morgon. Dagligen: mjölk, smör och bröd. Middag. Veckan A. Söndag: oxstek och potatis; Måndag: köttfärs med bruna bönor; Tisdag: färsk fisk med potatis; Onsdag: pepparrotskött med potatis; Torsdag: kabaljo eller luftsk med potatis; Fredag: fläsk samt pannkaka; Lördag: kött med potatis. Veckan B. Söndag: lamm- eller kalvstek med potatis; Måndag: dillkött med potatis; Tisdag: pannkaka med smör eller lingen; Onsdag: kallos med potatis; Torsdag: kokt, salt sill med stufvad potatis; Fredag: fläsk samt pannkaka; Lördag: blodpudding (Soppa m. m. se följande sida.)

Helportion. Morgon lika normalportionen. Middag lika normalportionen med 50 % förhöjning. Afton lika normalportionen med 50 % förhöjning.

Malmö allmänna sjukhus. Patienter å allmän sal, normalportion. *Spisordning 51 a*  
(forts. från föreg. sida).

	M i d d a s.											A f t o n.								
	S o p p a.																			
	Hals och lägg.	Mjöl, mager.	Ärter, gula.	Hvetemjöl.	Korngryn.	Hafregryn.	Risgryn.	Potatismjöl.	Rågbröd, mjukt, groft.	Morötter.	Grönsaker.	Russin.	Äpplen, torkade.	Sirap, brun.	Mjöl, mager.	Bordsmör.	Rågmjöl, sammalet.	Korngryn.	Hafregryn.	Rågbröd, mjukt, fint.
Tab. A. n:o . . . . .	13	75	91	96	100	102	104	107	115	120a	124	125	128a	135	75	81	98	100	102	116
	g.	cl.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.	g.	g.	g.	g.	g.
<b>Veckan A.</b>																				
Söndag . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	8	150	—	—	15	25	40	40	10	—	—	—	150
Måndag . . . . .	—	40	—	10	30	—	—	—	150	—	—	—	—	—	40	—	—	—	—	—
Tisdag . . . . .	200	—	—	—	20	—	—	—	150	20	—	—	—	—	40	—	—	75	—	—
Onsdag . . . . .	—	20	—	—	—	—	—	—	150	—	—	5	—	—	40	—	—	—	—	—
Torsdag . . . . .	—	—	—	—	20	—	—	—	150	20	—	—	—	—	40	—	60	—	—	—
Fredag . . . . .	—	—	80	—	—	—	—	—	150	20	—	—	—	—	40	—	—	—	—	—
Lördag . . . . .	—	—	—	20	—	—	—	—	150	20	—	—	—	—	40	—	60	—	—	—
<b>Veckan B.</b>																				
Söndag . . . . .	—	20	—	—	—	—	—	—	150	—	—	5	—	20	40	10	—	—	—	150
Måndag . . . . .	—	20	—	—	—	—	—	—	150	—	—	5	—	20	40	—	—	—	—	—
Tisdag . . . . .	—	40	—	10	30	—	—	—	150	—	—	—	—	—	40	—	—	75	—	—
Onsdag . . . . .	—	20	—	—	—	—	—	—	150	—	—	5	—	20	40	—	60	—	—	—
Torsdag . . . . .	—	40	—	10	—	30	—	—	150	—	—	—	—	—	40	—	—	—	—	—
Fredag . . . . .	—	—	80	—	—	—	—	—	150	—	—	—	—	—	40	—	—	—	—	—
Lördag . . . . .	—	40	—	10	—	30	—	—	150	—	—	—	—	—	40	—	60	—	—	—

*Middag* (forts.). *Veckan A.* Söndag: fruktsoppa; Måndag: korngrynsvälling; Tisdag: köttssoppa; Onsdag: hafresoppa; Torsdag: hufresoppa; Fredag: ärtpuré; Lördag: köttssoppa. *Veckan B.* Söndag: hafresoppa; Måndag: hafresoppa; Tisdag: korngrynsvälling; Onsdag: hafresoppa; Torsdag: risgrynsvälling; Fredag: ärtpuré; Lördag: risgrynsvälling, därjämte dagligen bröd. *Afton.* Söndag: smör, bröd och mjölk; öfriga dagar mjölk och gröt, 2 dagar af korngryn, 2 dagar af hafregryn och 2 dagar af rågmjöl.

Malmö allmänna sjukhus. Patienter å allmän sal, normalportion. Spisordning 51 b.

Tab. B. och I 24.

	M o r g o n.						M i d d a g.						A f t o n.						H e l d a g.																
	a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b							
<b>V e c k a n A.</b>																																			
Söndag . . . .	32	30	126	=	12.5	13.3	0.94	45	26	161	=	26.2	15.2	1.72	26	13	92	=	7.7	8.3	0.93	103	69	379	=	46.4	36.8	1.26							
Måndag . . . .	32	30	126	=	12.5	13.3	0.94	79	30	201	=	22.5	21.9	1.03	23	4	73	=	3.7	5.7	0.65	134	64	400	=	38.7	40.9	0.95							
Tisdag . . . .	32	30	126	=	12.5	13.3	0.94	76	24	117	=	30.2	18.5	1.63	24	7	70	=	3.9	6.4	0.61	132	61	313	=	46.6	38.2	1.22							
Onsdag . . . .	32	30	126	=	12.5	13.3	0.94	58	30	155	=	19.5	17.8	1.10	21	4	62	=	3.2	5.2	0.62	111	64	343	=	35.2	36.3	0.94							
Torsdag . . . .	32	30	126	=	12.5	13.3	0.94	56	14	135	=	11.6	13.9	0.83	23	4	73	=	3.7	5.7	0.65	111	48	334	=	27.8	32.2	0.85							
Freitag . . . .	32	30	126	=	12.5	13.3	0.94	53	78	149	=	17.5	26.5	0.66	24	7	70	=	3.9	6.4	0.61	109	115	345	=	33.9	46.2	0.73							
Lördag . . . .	32	30	126	=	12.5	13.3	0.94	47	20	115	=	16.0	13.4	1.19	21	4	62	=	3.2	5.2	0.62	100	54	303	=	31.7	31.9	0.99							
Medeltal för dag	32	30	126	=	12.5	13.3	0.94	59	32	148	=	20.5	18.2	1.13	23	6	72	=	4.2	6.1	0.69	114	68	345	=	37.2	37.6	0.99							
<b>V e c k a n B.</b>																																			
Söndag . . . .	32	30	126	=	12.5	13.3	0.94	56	30	154	=	21.1	17.5	1.21	26	13	92	=	7.7	8.3	0.93	114	73	372	=	41.3	39.1	1.06							
Måndag . . . .	32	30	126	=	12.5	13.3	0.94	53	39	154	=	21.1	18.8	1.12	23	4	73	=	3.7	5.7	0.65	108	73	353	=	37.3	37.8	0.99							
Tisdag . . . .	32	30	126	=	12.5	13.3	0.94	46	24	190	=	12.6	15.5	0.81	24	7	70	=	3.9	6.4	0.61	102	61	386	=	29.0	35.2	0.82							
Onsdag . . . .	32	30	126	=	12.5	13.3	0.94	54	27	127	=	17.8	16.0	1.11	21	4	62	=	3.2	5.2	0.62	107	61	315	=	33.5	35.6	0.94							
Torsdag . . . .	32	30	126	=	12.5	13.3	0.94	52	29	169	=	12.2	17.0	0.72	23	4	73	=	3.7	5.7	0.65	107	63	368	=	28.4	36.0	0.79							
Freitag . . . .	32	30	126	=	12.5	13.3	0.94	53	78	149	=	17.5	26.5	0.66	24	7	70	=	3.9	6.4	0.61	109	115	345	=	33.9	46.2	0.73							
Lördag . . . .	32	30	126	=	12.5	13.3	0.94	56	28	170	=	13.2	17.4	0.76	21	4	62	=	3.2	5.2	0.62	109	62	358	=	28.9	35.9	0.81							
Medeltal för dag	32	30	126	=	12.5	13.3	0.94	53	36	159	=	16.5	18.4	0.90	23	6	72	=	4.2	6.1	0.69	108	72	357	=	33.4	37.7	0.89							
Veckan A och B medeltal för dag	32	30	126	=	12.5	13.3	0.94	56	34	154	=	18.5	18.3	1.01	23	6	72	=	4.2	6.1	0.69	111	70	351	=	35.3	37.7	0.94							
Helportion. Medeltal för dag	32	30	126	=	12.5	13.3	0.94	84	51	231	=	27.8	27.5	1.01	35	9	108	=	6.3	9.2	0.68	151	90	455	=	46.6	50.0	0.93							



## Malmö allmänna sjukhus. Patienter å enskildt rum,

		M i d-																				
		S o p p a.																				
		1	13	14	75	82	89	91	96	100	102	106	107	120a	120b	124	125	128a	133	135	140	146b
		so	so	so	cl.	so	st.	so	so	so	so	so	so	so	so	so	so	so	so	so	cl.	cl.
		Notkött, färskt.	Hals och lägg. <sup>1</sup>	Oxsvans.	Mjölk, mager.	Matsmör.	Ägg.	Ärtor, gula.	Hvetemjöl.	Korngryn.	Hafgryn.	Sagogryn.	Potatismjöl.	Morötter.	Jordärtskockor.	Grönsaker.	Russin.	Äpplen, torkade.	socker, hvitt.	Strap, brun.	Drieka.	Matsmör.
Tab. A. n:o																						
<b>Veckan A.</b>																						
Söndag . .		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	8	—	—	—	15	25	—	40	—	—
Måndag . .		—	—	—	40	—	—	—	10	30	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Tisdag . .		—	—	300	—	—	—	—	15	—	—	—	—	70	—	—	—	—	—	—	—	2.5
Onsdag . .		—	—	—	—	—	—	—	—	40	—	—	—	100	—	100	—	—	—	—	—	—
Torsdag . .		—	—	—	30	—	—	—	25	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	15	10	—
Fredag . .		—	—	—	—	—	—	120	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lördag . .		200	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5	—	—
<b>Veckan B.</b>																						
Söndag . .		—	—	—	—	—	—	—	—	—	20	4	—	—	—	—	15	—	—	40	—	—
Måndag . .		—	—	—	20	—	—	—	—	40	—	—	—	—	—	—	5	—	—	20	—	—
Tisdag . .		—	200	—	10	1/3	—	15	—	—	—	—	—	—	60	—	—	—	—	3	—	—
Onsdag . .		—	—	—	20	—	—	—	—	40	—	—	—	—	—	—	5	—	—	20	—	—
Torsdag . .		200	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5	—	—
Fredag . .		—	—	—	—	—	—	120	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lördag . .		—	—	—	—	—	—	—	—	40	—	—	—	—	—	100	—	—	—	—	—	—

*Middag.* (Förrätt se följande sida.) *Veckan A.* Söndag: fruktsoppa och gräddkaka; Måndag: med sylt; Lördag: buljong. *Veckan B.* Söndag: sagosoppa samt katrinplommon med grädde; Måndag: hafre-Fredag: ärtpuré samt plättar med sylt; Lördag: kötsoppa. *Afton.* Dagligen: mjölk, smör, ost, salt kött

<sup>1</sup> Lasarettets spisordning angifver här benbuljong.

fullportion. *Spisordning 52 a.*

d a g.											A f t o n.						
E f t e r r ä t t.																	
Mjölk, fet.	Grädd, tjock.	Matsmör.	Ägg.	Hvetemjöl.	Risgryn.	Potatismjöl.	Sviskon.	Soaker, hvitt.	Soaker, gult.	Lingonsylt.	Nötkött, salt, kokt.	Mjölk, mager.	Bordsmör.	Ost, helfet.	Korngryn.	Hafregryn.	Rågbröd, mjukt, fänt.
74	79	82	89	96	104	107	126	133	134	138b	38	75	81	84	100	102	116
cl.	cl.	g.	st.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.	g.	cl.	g.	g.	g.	g.	g.
—	6	3	1/2	10	—	—	—	3	—	—	25	40	25	25	—	—	220
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	13	40	13	13	75	—	110
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	13	40	13	13	—	75	110
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	25	40	25	25	—	—	220
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	13	40	13	13	75	—	110
15	—	18	1/2	40	—	—	—	—	6	5	13	40	13	13	—	75	110
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	25	40	25	25	—	—	220
4	3	—	—	—	—	2	60	—	4	—	25	40	25	25	—	—	220
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	13	40	13	13	75	—	110
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	13	40	13	13	—	75	110
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	25	40	25	25	—	—	220
15	—	8	1/3	—	25	—	—	2	13	5	13	40	13	13	75	—	110
15	—	18	1/2	40	—	—	—	—	6	5	13	40	13	13	—	75	110
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	25	40	25	25	—	—	220

korngrynsvälling; Tisdag: oxsvanssoppa; Onsdag: köttisoppa; Torsdag: ölsupa; Fredag: ärtpuré och plättar soppa; Tisdag: jordärtskockspuré eller grönsoppa; Onsdag: hafresoppa; Torsdag: buljong och risgrynskaka; och bröd, därjämte 2 dagar korngrynsgröt och 2 dagar hafregrynsgröt.

	M o r g o n .											M i d d a g .																										
	Nötkött, salt, kokt.	Mjök, fet.	Mjök, mager.	Grädde, tjock.	Bordsmör.	Ost, helfet.	Franska bröd.	Rågbröd, mjukt, fint.	Chokolad, sockrad.	Socker, hvitt.	Kaffe, obrändt, godt.	Te, godt.	Nötkött, färskt.	Oxstek.	Biff, benfri.	Kalkkött, färskt.	Kalkkötlet.	Lammkött, färskt.	Fläsk, salt.	Fläsk.	Sidfläsk.	Fläskkötlet.	Fisk, färsk.	Mjök, mager.	Matsmör.	Ägg.	Bönor, bruna.	Hveteskörpor, billiga.	Hveteskörpor, billiga.	Rågbröd, fint, mjukt.	Potatis.	Sirap, brun.						
Tab. A. n:o . . . . .	38	74	75	79	81	84	114 <sup>a</sup>	116	132	133	148	149	1	9	10	15	17	18	42	43	43	48	64	75	82	89	95	96	109	116	117	135						
<b>Veckan A.</b>																																						
Söndag . . . . .	25	40	25	—	25	25	60	110	25	—	—	—	—	250	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	15	—	—	—	—	—	—	—	—					
Måndag . . . . .	25	40	—	3	25	25	60	110	15	13	—	150	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	6	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—				
Tisdag . . . . .	25	40	—	3	25	25	60	110	15	13	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—				
Onsdag . . . . .	25	40	—	3	25	25	60	110	15	13	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
Torsdag . . . . .	25	40	—	3	25	25	60	110	15	13	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
Freitag . . . . .	25	40	—	3	25	25	60	110	15	13	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
Lördag . . . . .	25	40	—	3	25	25	60	110	15	13	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
<b>Veckan B.</b>																																						
Söndag . . . . .	25	40	25	—	25	25	60	110	25	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Måndag . . . . .	25	40	—	3	25	25	60	110	15	13	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Tisdag . . . . .	25	40	—	3	25	25	60	110	15	13	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Onsdag . . . . .	25	40	—	3	25	25	60	110	15	13	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Torsdag . . . . .	25	40	—	3	25	25	60	110	15	13	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Freitag . . . . .	25	40	—	3	25	25	60	110	15	13	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lördag . . . . .	25	40	—	3	25	25	60	110	15	13	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

*Morgon.* Dagligen: mjök, smör, salt kött, ost, rågbröd, hvetebröd, därjämte kaffe, te eller chokolad. *Middag.* Veckan A. Söndag: oxstek med potatis; Måndag: köttfärs med bruna bönor; Tisdag: färsk fisk med potatis; Onsdag: pepparrotskött med potatis; Torsdag: bifstek med potatis; Fredag: kött och fläsk; Lördag: kalkkötlet med potatis. *Veckan B.* Söndag: lamm- eller kalfstek med potatis; Måndag: dillkött med potatis; Tisdag: fläskkötlet; Onsdag: kalflops med potatis; Torsdag: färsk fisk med potatis; Fredag: kött och fläsk; Lördag: pepparrotskött med potatis, därjämte dagligen bröd.

*Den högre sjukvårds- och ekonomibetjäningen.* *Morgon.* Frukost lika fullportionen med tillägg af ett ägg, men utan kaffe etc. *Förmiddagsmal:* kaffe och smör. *Middag.* Söndag lika fullportionen, därjämte dricka; öfriga dagar lika helportionen å allmän sal och därjämte dricka. *Eftermiddagskaffe.* *Afton* lika fullportionen, hvarvil dock 2 dagar gröten utbytes mot te.

Malmö allmänna sjukhus. Patienter å enskildt rum, fullportion. Spisordning 52 b. Tab. B och K 9.

	M o r g o n.						M i d d a g.						A f t o n.						H e l d a g.									
	a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b
(Söndag . . . . .)	54	57	138	=	27.8	22.3	1.25	64	57	184	=	42.9	24.7	1.74	57	40	127	=	21.2	19.1	1.11	175	154	449	=	91.9	66.0	1.39
Måndag . . . . .	45	57	123	=	27.7	20.6	1.34	97	45	223	=	26.7	28.0	0.95	89	23	126	=	13.4	13.0	1.03	181	125	472	=	67.8	61.6	1.10
Tisdag . . . . .	45	57	123	=	27.7	20.6	1.34	89	44	129	=	50.0	24.7	2.02	41	26	123	=	15.6	13.8	1.13	175	127	375	=	93.3	59.1	1.58
Onsdag . . . . .	45	57	123	=	27.1	20.6	1.32	65	41	153	=	26.9	21.0	1.38	57	40	127	=	21.2	19.1	1.11	167	138	403	=	75.2	60.7	1.24
Torsdag . . . . .	45	57	123	=	27.7	20.6	1.34	72	41	153	=	34.3	22.1	1.55	39	23	126	=	13.4	13.0	1.03	156	121	402	=	75.4	55.7	1.35
Freitag . . . . .	45	57	123	=	27.7	20.6	1.34	81	95	179	=	38.1	34.7	1.10	41	26	123	=	15.6	13.8	1.13	167	178	425	=	81.4	69.2	1.17
Lördag . . . . .	45	57	123	=	27.1	20.6	1.32	86	62	112	=	50.2	27.5	1.83	57	40	127	=	21.2	19.1	1.11	188	159	362	=	98.5	67.2	1.47
(Medeltal för dag)	46	57	125	=	27.5	20.8	1.32	79	55	162	=	38.4	26.1	1.47	47	31	126	=	17.4	15.8	1.10	173	143	413	=	83.4	62.8	1.33
(Söndag . . . . .)	54	57	138	=	27.8	22.3	1.25	60	47	206	=	36.2	22.5	1.61	57	40	127	=	21.2	19.1	1.11	171	144	471	=	85.2	63.9	1.33
Måndag . . . . .	45	57	123	=	27.7	20.6	1.34	65	56	164	=	28.7	24.2	1.18	39	23	126	=	13.4	13.0	1.03	149	136	413	=	69.8	57.8	1.21
Tisdag . . . . .	45	57	123	=	27.7	20.6	1.34	98	128	127	=	52.3	42.8	1.22	41	26	123	=	15.6	13.8	1.13	184	211	373	=	95.6	77.3	1.24
Onsdag . . . . .	45	57	123	=	27.1	20.6	1.32	77	48	164	=	35.0	24.4	1.43	57	40	127	=	21.2	19.1	1.11	179	145	414	=	83.3	64.1	1.30
Torsdag . . . . .	45	57	123	=	27.7	20.6	1.34	94	59	179	=	58.0	29.5	1.97	39	23	126	=	13.4	13.0	1.03	178	139	428	=	99.1	63.1	1.57
Freitag . . . . .	45	57	123	=	27.7	20.6	1.34	81	95	179	=	38.1	34.7	1.10	41	26	123	=	15.6	13.8	1.13	167	178	425	=	81.4	69.2	1.18
Lördag . . . . .	45	57	123	=	27.1	20.6	1.32	65	41	153	=	26.9	21.0	1.38	57	40	127	=	21.2	19.1	1.11	167	138	403	=	75.2	60.7	1.24
(Medeltal för dag)	46	57	125	=	27.5	20.8	1.32	77	68	167	=	39.3	28.4	1.38	47	31	126	=	17.4	15.8	1.10	171	156	418	=	84.2	65.2	1.29
Veckan A och B. Medeltal för dag.	46	57	125	=	27.5	20.8	1.32	78	62	164	=	38.9	27.3	1.42	47	31	126	=	17.4	15.8	1.10	172	149	415	=	83.8	63.9	1.31
Högre sjukvårds- och ekonomi- betjäning.																												
(Medeltal för dag)	51	70	123	=	36.1	24.1	1.50	83	68	194	=	45.6	29.9	1.53	41	31	110	=	17.6	14.6	1.20	175	169	427	=	99.3	68.6	1.45

Norrköpings sjukhus. Patienter å allmän sal, helportion. Spisordning 53 a.

Mor- gon.	M i d d a g.												A f t o n.											
	F ö r ä t t.						S o p p a.						D r i c k a.		M j ö l k , f e t .									
Tab. A no	74	114	4	1	9	11	34	63	67	75	81	92	96	98	110	117	133	135	135	140	74	98	100	102
Söndag.	40	80	—	—	250	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Måndag.	40	80	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Tisdag.	40	80	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Onsdag.	40	80	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Torsdag.	40	80	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Freitag.	40	80	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lördag.	40	80	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

*Morgon.* Dagligen: bröd och mjölk. *Middag.* Söndag: oxstek, potatis och fruktsoppa; Måndag: stekt sill, ärmos och hafresoppa; Tisdag: köttbullar, potatis och ölsoppa; Onsdag: pepparrotskött, potatis och kötsoppa; Torsdag: ugnspannkaka och korngrynsvälling; Fredag: salt kött, potatis och saltsoppa; Lördag: färsk fisk, potatis och risgrynsvälling, därjämte alla dagar bröd. *Afton.* Dagligen mjölk och gröt, 3 dagar af korngryn, 2 dagar af hafregryn och 2 dagar af rågmjöl.

Stundom utbytes den för Lördags middag föreskrifna maten mot kött- och fläsksoppa med potatis och under sommaren mjölken två afnar mot dricksallskål.

*Anm.* Då sjukhusets spisordning angifver, att den ej inräknas vid köttets vägning, har här ofvan köttets vikt i motsvarande grad ökat. **Halfportion.** *Morgon* lika helportionen, *Middag* lika halftva helportionen och därjämte ett franskt bröd å 80 gr., *Afton* lika helportionen med undantag af att gröten minskas med 3/7 och mjölken med 1/4.

Norrköpings sjukhus. Patienter å allmän sal, helportion. Spisordning 53 b. Tab. B och I 28.

M o r g o n .	M i d d a g .						A f t o n .						H e l d a g .															
	a	f	k	=	p	b	a	f	k	=	p	b	a	f	k	=	p	b	a	f	k	=	p	b				
Söndag	21	15	64	=	7.0	7.4	0.95	69	42	246	=	38.5	23.7	1.62	25	19	76	=	6.4	9.1	0.70	115	76	386	=	51.9	40.2	1.29
Måndag	21	15	64	=	7.0	7.4	0.95	84	35	262	=	17.2	24.8	0.69	26	16	95	=	6.5	9.0	0.72	131	66	421	=	30.7	41.3	0.74
Tisdag	21	15	64	=	7.0	7.4	0.95	82	39	275	=	37.2	25.6	1.45	24	16	80	=	5.8	8.4	0.69	127	70	419	=	50.0	41.4	1.21
Onsdag	21	15	64	=	7.0	7.4	0.95	77	33	212	=	26.7	22.4	1.19	26	16	95	=	6.5	9.0	0.72	124	64	371	=	40.2	38.8	1.04
Torsdag	21	15	64	=	7.0	7.4	0.95	80	23	248	=	15.5	18.6	0.83	25	19	76	=	6.4	9.1	0.70	106	57	388	=	28.9	35.1	0.82
Freitag	21	15	64	=	7.0	7.4	0.95	81	34	209	=	25.3	23.1	1.10	24	16	80	=	5.8	8.4	0.69	126	65	353	=	38.1	39.0	0.98
Lördag	21	15	64	=	7.0	7.4	0.95	83	22	244	=	36.9	21.7	1.70	26	16	95	=	6.5	9.0	0.72	130	53	403	=	50.4	38.2	1.32
Medeltal för dag	21	15	64	=	7.0	7.4	0.95	77	33	242	=	28.2	22.8	1.24	25	17	85	=	6.3	8.9	0.73	123	64	392	=	41.5	39.1	1.06
<i>Halfportion.</i> Medeltal för dag	21	15	64	=	7.0	7.4	0.95	46	17	165	=	16.7	13.6	1.23	17	12	52	=	4.4	6.0	0.73	84	44	281	=	28.1	27.0	1.04

Norrköpings sjukhus. Patienter å enskildt rum. Spisordning 54 a.

	Morgon.							M i d d a g.										A f t o n.																																													
	F ö r r ä t t.				S o p p a.			Nötkött, färskt.	Mjöl, mager.	Hvetemjöl.	Potatis.	Gädda.	Kalkkotlett.	Gödkalfstek.	Biff, benfri.	Oxstek.	Hafregryn.	Korngryn.	Risgryn.	Sagogrryn.	Potatismjöl.	Rågbröd, mjukt, fint.	Morötter.	Grönsaker.	Russin.	Sirap, brun.	Dricka.	Nötkött, salt, kokt.	Mjöl, fet.	Bordsmör.	Ost, helfet.	Korngryn.	Hafregryn.	Franska bröd.																													
	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.																												g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.
38	47	74	81	84	114	a	1	9	10	16	17	63	81	96	117	75	96	100	102	104	106	107	116	120	124	125	135	140	38	74	81	84	100	102	114																												
Söndag	30	40	30	30	160	—	—	250	—	—	—	—	15	10	40	—	—	—	—	—	5	200	—	—	15	45	—	—	—	—	—	40	30	30	—	160																											
Måndag	30	40	30	30	160	—	—	215	—	—	—	—	15	40	16	—	—	—	36	—	—	200	—	—	4	12	—	—	—	—	30	15	—	—	80																												
Tisdag	35	52	108	108	160	—	—	—	215	—	—	—	15	40	32	—	—	—	—	—	—	200	—	—	—	24	12	—	—	—	30	40	30	—	160																												
Onsdag	35	52	108	108	160	—	—	—	—	—	—	—	10	5	40	—	—	—	—	—	—	200	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	30	15	—	50																											
Torsdag	35	52	108	108	160	—	—	—	—	—	—	—	15	10	40	—	—	—	—	—	—	200	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	40	30	30	—	160																										
Freitag	35	52	108	108	160	—	—	—	—	—	—	—	15	10	40	—	—	—	—	—	—	200	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	30	15	—	60																											
Lördag	35	52	108	108	160	—	—	—	—	—	—	—	34	15	15	40	—	—	—	—	—	200	—	—	—	—	—	—	—	—	—	30	40	30	—	160																											

*Morgon.* Dagligen: mjölk, smör, bröd samt antingen ost, salt kött, rökt skinka eller något annat uppskuret. *Middag.* Söndag och Torsdag: oxstek, potatis och sägo- eller fruktsoppa; Måndag: kalkkotlett, potatis och hafresoppa; Tisdag: bifstek, stekt potatis och ösüpa; Onsdag: pepparrotskött, potatis och kötsoppa; Freitag: kalfstek, potatis och kötsoppa; Lördag: färsk fisk, potatis och risgrynsvälling, därjämte alla dagar bröd. *Afion.* Dagligen: mjölk, smör och bröd samt hvarannan dag ost eller salt kött, hvarannan korn- eller hafregrynsbröt. *Ann.* Då sjukhusets spisordning angifver, att ben ej inräknas vid köttets vägning, har här ofvan köttets vikt i motsvarande grad ökat.

Norrköpings sjukhus. Patienter å enskildt rum. Spisordning 54 b. Tab. B och K 3.

	M o r g o n.			M i d d a g.			A f t o n.			H e l d a g.																	
	a	f	k	a	f	k	a	f	k	a	f	k	a	f	k	p	nv	b									
																			p	nv	b	p	nv	b	p	nv	b
Söndag	36	49	109	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—								
Måndag	41	49	108	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—								
Tisdag	35	52	108	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—								
Onsdag	36	49	109	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—								
Torsdag	41	49	108	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—								
Freitag	35	52	108	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—								
Lördag	36	49	109	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—								
Medeltal för dag	37	50	108	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—								

# Norrrelge lasarett. Patienter å allmän sal, helportion. Spisordning 55 a.

	M o r g o n.				M i d d a g.										A f t o n.													
	M o r g o n.				F ö r r ä t t.					S o p p a.					A f t o n.													
	Mjöl, fet.	Mjöl, mager.	Bordsmör.	Hvetemjöl.	Rågbröd, mjukt, groft.	Nötkött, färskt.	Fläsk, salt.	Sill, salt.	Mjöl, fet.	Matsmör.	Hvetemjöl.	Potatis.	Mjöl, fet.	Hvetemjöl.	Korngryn.	Hafregryn.	Risgryn.	Potatismjöl.	Rågbröd, mjukt, groft.	Grönsaker.	Russin.	Sviskon.	Sirap, brun.	Dricka.	Mjöl, fet.	Rågmjöl, sammalet.	Korngryn.	Hafregryn.
Tab. A no . . . . .	74	75	81	96	115	1	42	67	74	82	96	117	74	96	100	102	104	107	115	124	126	135	140	74	98	100	102	
Söndag . . . . .	—	39	—	—	213	—	—	13	9	39	—	—	—	—	43	—	13	9	213	—	21	21	32	26	—	—	—	149
Måndag . . . . .	—	—	30	—	213	—	—	13	9	26	—	—	—	—	43	—	—	—	213	50	—	—	—	26	213	—	—	—
Tisdag . . . . .	26	—	—	21	213	—	213	—	13	—	9	26	31	—	—	—	—	—	213	—	—	—	—	26	213	149	—	—
Onsdag . . . . .	—	—	30	—	213	—	—	13	9	26	—	—	—	—	43	—	—	—	213	50	—	—	—	26	213	—	—	—
Torsdag . . . . .	—	—	30	—	213	—	—	13	9	26	—	—	—	—	43	—	—	—	213	50	—	—	—	26	213	—	—	—
Fredag . . . . .	26	—	—	21	213	106	—	13	9	26	—	—	—	—	43	—	—	—	213	—	—	—	21	26	213	—	—	—
Lördag . . . . .	—	—	30	—	213	—	—	13	9	26	—	—	—	—	43	—	—	—	213	50	—	—	—	26	—	—	—	—

*Morgon.* Dagligen bröd och därjämte 4 dagar smör, 3 dagar mjölk eller välling. *Middag.* Söndag: oxstek, potatis och fruktsoppa; Måndag, Onsdag, Torsdag: pepparrotskött, potatis och kötsoppa; Tisdag: salt sill, stufvad potatis och grynvälling; Fredag: salt fläsk, stufvad potatis och ölslupa, därjämte alla dagar bröd. *Afion.* Dagligen: mjölk och gröt af rågmjöl, korngryn eller hafregryn. Två dagar i veckan kan den föreskrifna kosten utbytas mot färsk fisk, potatis och soppa.

# Norrrelge lasarett. Patienter å allmän sal, helportion. Spisordning 55 b. Tab. B och I 34.

	M o r g o n.				M i d d a g.				A f t o n.				H e l d a g.												
	M o r g o n.				M i d d a g.				A f t o n.				H e l d a g.												
	a	f	k	p	a	f	k	p	a	f	k	p	a	f	k	p	nv	b							
Söndag . . . . .	30	6	119	6.0	61	36	222	—	26.5	20.8	1.27	29	18	111	—	6.3	10.2	0.62	120	60	452	—	38.8	39.0	1.00
Måndag . . . . .	17	28	99	9.5	67	30	180	—	22.3	19.7	1.13	34	13	162	—	6.3	10.9	0.58	118	71	441	—	38.1	40.7	0.94
Tisdag . . . . .	28	12	127	7.2	61	42	171	—	14.2	21.0	0.88	26	12	117	—	5.2	8.6	0.60	115	66	415	—	26.6	38.8	0.69
Onsdag . . . . .	17	28	99	9.5	67	30	180	—	22.3	19.7	1.13	34	13	162	—	6.3	10.9	0.58	118	71	441	—	38.1	40.7	0.94
Torsdag . . . . .	17	28	99	9.5	67	30	180	—	22.3	19.7	1.13	29	18	111	—	6.3	10.2	0.62	113	76	390	—	38.1	40.0	0.95
Fredag . . . . .	28	12	127	7.2	50	76	194	—	19.7	26.6	0.74	34	13	162	—	6.3	10.9	0.58	112	101	483	—	33.2	46.7	0.71
Lördag . . . . .	17	28	99	9.5	67	30	180	—	22.3	19.7	1.13	26	12	117	—	5.2	8.6	0.60	110	70	396	—	37.0	38.4	0.96
Medeltal för dag	22	20	110	8.3	63	39	187	—	21.4	21.0	1.02	30	14	135	—	6.0	10.0	0.60	115	74	431	—	35.7	40.6	0.88

Nyköpings lasarett. Patienter å allmän sal, helportion. Spisordning 56 a.

Morgon.	M i d d a g s.						A f t o n.																						
	F ö r r ä t t.			S o p p a.			D r i c k a.			M j ö l k, m a g e r.																			
	Mjöl, fet.	Bordsmör.	Rågbröd, mjukt, fint.	Mjöl, mager.	Matsmör.	Hvetemjöl.	Potatis.	Mjöl, mager.	Hafregryn.	Korngryn.	Risgryn.	Sagogryn.	Rågbröd, mjukt, fint.	Morötter.	Kälrötter.	Sviskon.	Sirap, brun.	Bärsaft, osockrad.	Dricka.										
Tab. A n o . . . . .	74	81	116	1	34	64	67	75	82	96	117	75	96	100	102	104	106	116	120	121	126	135	139	140	75	98	100	102	
Söndag. . . . .	30	12	210	210	—	—	—	—	—	4	40	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	30	—	—	—	98
Måndag . . . . .	30	12	210	210	—	—	240	8	—	6	50	20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	30	—	—	—	102
Tisdag . . . . .	30	12	210	210	—	—	—	—	—	8	50	12	20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	30	—	—	—	—
Onsdag . . . . .	30	12	210	210	—	—	—	—	—	8	50	20	25	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	30	—	—	—	—
Torsdag . . . . .	30	12	210	210	—	—	—	—	—	8	40	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	30	—	—	—	—
Freddag . . . . .	30	12	210	210	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	30	—	—	—	—
Lördag . . . . .	30	12	210	210	—	—	—	—	—	6	40	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	30	—	—	—	—

Morgon. Dagen: mjöl, smör och bröd. Middag. Söndag: oxstek, potatis och sagosoppa; Måndag: kokt sill, stufvad potatis och hafresoppa; Tisdag: pepparrotskött, potatis och köttsoffa; Onsdag: kokt fisk, potatis och ölsupa; Torsdag: ugnspannkaka med smör och risgrynsvälling; Fredag: kokt kött, potatis och köttsoffa; Lördag: salt kött, stufvad potatis och saltsoppa, därjämte alla dagar bröd. Afton. Dagen mjöl och gröt, 2 dagar af hafregryn, 1 dag af korngryn och 4 dagar af rågmjöl.  
 Halfportion lika halva helportionen.

Nyköpings lasarett. Patienter å allmän sal, helportion. Spisordning 56 b. Tab. B och I 16.

Morgon.	M i d d a g s.						A f t o n.						H e l d a g.																
	F ö r r ä t t.			S o p p a.			D r i c k a.			M j ö l k, m a g e r.			D r i c k a.			M j ö l k, m a g e r.			D r i c k a.			M j ö l k, m a g e r.							
	Mjöl, fet.	Bordsmör.	Rågbröd, mjukt, fint.	Mjöl, mager.	Matsmör.	Hvetemjöl.	Potatis.	Mjöl, mager.	Hafregryn.	Korngryn.	Risgryn.	Sagogryn.	Rågbröd, mjukt, fint.	Morötter.	Kälrötter.	Sviskon.	Sirap, brun.	Bärsaft, osockrad.	Dricka.	Mjöl, mager.	Korngryn.	Rågmjöl, sammalet.	Hafregryn.						
Tab. A n o . . . . .	74	81	116	1	34	64	67	75	82	96	117	75	96	100	102	104	106	116	120	121	126	135	139	140	75	98	100	102	
Söndag. . . . .	27	24	116	10.6	11.2	0.95	59	28	193	26.9	18.3	1.47	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3.9	6.7	0.58	—	—
Måndag . . . . .	27	24	116	10.6	11.2	0.95	69	45	221	16.9	23.8	0.71	22	4	85	3.6	5.8	0.62	—	—	—	—	—	—	3.6	5.8	0.62	31.1	40.7
Tisdag . . . . .	27	24	116	10.6	11.2	0.95	64	25	202	22.2	18.7	1.19	20	4	71	2.9	5.2	0.56	—	—	—	—	—	—	2.9	5.2	0.56	35.7	35.0
Onsdag . . . . .	27	24	116	10.6	11.2	0.95	69	9	234	30.0	16.8	1.79	20	4	71	2.9	5.2	0.56	—	—	—	—	—	—	2.9	5.2	0.56	43.5	33.2
Torsdag . . . . .	27	24	116	10.6	11.2	0.95	44	14	189	11.6	13.2	0.88	23	8	80	3.9	6.7	0.58	—	—	—	—	—	—	3.9	6.7	0.58	26.1	31.0
Freddag . . . . .	27	24	116	10.6	11.2	0.95	57	24	135	19.9	16.1	1.24	20	4	71	2.9	5.2	0.56	—	—	—	—	—	—	2.9	5.2	0.56	33.4	32.4
Lördag . . . . .	27	24	116	10.6	11.2	0.95	69	29	192	22.6	20.0	1.26	20	4	71	2.9	5.2	0.56	—	—	—	—	—	—	2.9	5.2	0.56	36.1	36.4
Medeltal för dag	27	24	116	10.6	11.2	0.95	62	25	195	21.4	18.1	1.18	21	5	76	3.3	5.7	0.58	—	—	—	—	—	—	3.3	5.7	0.58	35.3	35.0
Halfportion.	14	12	58	5.3	5.6	0.95	31	13	98	10.7	9.1	1.18	11	3	38	1.7	2.9	0.59	—	—	—	—	—	—	1.7	2.9	0.59	17.7	17.5
Medeltal för dag	14	12	58	5.3	5.6	0.95	31	13	98	10.7	9.1	1.18	11	3	38	1.7	2.9	0.59	—	—	—	—	—	—	1.7	2.9	0.59	17.7	17.5



Piteå lasarett. Patienter å allmän sal, normalportion. *Spisordning 57 a.*

	M i d d a g.										A f t o n.											
	F ö r r ä t t.					S o p p a.					Mjöl k, fet.	Rågmjöl, siktadt.	Korngr yn.	Hafregryn.								
	Nötkött, färskt.	Oxstek.	Färskött, färskt.	Strömming, färsk.	Mjöl k, mager.	Matsmör.	Bönor, bruna.	Hvetemjöl.	Potatis.	Mjöl k, mager.	Hvetemjöl.	Korngr yn.	Hafregryn.	Dricka.	Sirap, gul.	Sviskon.	Spisbröd.	Risgr yn.	Hafregryn.	Korngr yn.		
Tab. A. no . . . . .	75	81	111	75	82	95	96	117	75	96	100	102	104	111	126	136	140	75	99	100	102	
Söndag . . . . .	cl.	g.	g.	g.	cl.	g.	g.	cl.	cl.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.	cl.	g.	g.	g.	g.
Måndag . . . . .	40	30	200	—	7	6	10	—	60	60	—	—	—	200	—	60	20	40	—	—	—	130
Tisdag . . . . .	40	30	200	—	—	10	—	35	70	25	—	—	—	200	—	—	—	40	120	—	—	—
Onsdag . . . . .	40	30	200	—	—	—	—	50	—	—	—	—	—	200	—	—	—	40	120	—	—	—
Torsdag . . . . .	40	30	200	—	—	—	—	—	70	25	—	—	—	200	—	78	—	40	120	—	—	—
Freddag . . . . .	40	30	200	—	—	—	—	35	70	25	—	—	—	200	—	—	—	40	120	—	—	—
Lördag . . . . .	40	30	200	—	—	—	—	—	70	25	—	—	—	200	—	—	—	40	120	—	—	—

*Morgon.* Dagligen: mjölk, smör och bröd. *Midtdag.* Söndag: köttbullar, bruna böner och älsupa; Måndag, Torsdag och Lördag: färsk strömming och grynvälling; Tisdag och Fredag: köttsoffa med potatis; Onsdag: färskt kött, potatis och hafresoppa, därjämte dagligen bröd. *Afton.* Dagligen: mjölk och gröt af hafregryn, korngr yn, rågmjöl eller kornmjöl. Utbyten äro stundom tillättna.

Piteå lasarett. Patienter å allmän sal, normalportion. *Spisordning 57 b. Tab. B. och I 51.*

	M o r g o n.					M i d d a g.					A f t o n.					H e l d a g.												
	a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b							
	Söndag . . . . .	38	33	162	=	13.0	15.5	0.84	94	31	299	=	25.4	26.3	0.96	31	22	106	=	7.4	11.2	0.66	163	86	567	=	45.8	53.0
Måndag . . . . .	38	33	162	=	13.0	15.5	0.84	84	27	246	=	19.7	22.9	0.86	28	16	104	=	6.8	9.5	0.72	150	76	512	=	39.5	47.9	0.82
Tisdag . . . . .	38	33	162	=	13.0	15.5	0.84	66	37	229	=	33.7	21.9	1.08	28	16	104	=	6.8	9.5	0.72	132	86	495	=	43.5	46.9	0.93
Onsdag . . . . .	38	33	162	=	13.0	15.5	0.84	72	29	306	=	32.2	22.7	1.42	28	16	104	=	6.8	9.5	0.72	138	78	572	=	52.0	47.7	1.09
Torsdag . . . . .	38	33	162	=	13.0	15.5	0.84	86	27	234	=	18.8	23.0	0.82	30	16	116	=	7.1	10.0	0.71	154	76	512	=	38.9	48.5	0.80
Freddag . . . . .	38	33	162	=	13.0	15.5	0.84	70	27	229	=	21.6	20.5	1.05	28	16	104	=	6.8	9.5	0.72	136	76	495	=	41.4	45.5	0.91
Lördag . . . . .	38	33	162	=	13.0	15.5	0.84	84	27	246	=	19.7	22.9	0.86	28	16	104	=	6.8	9.5	0.72	150	76	512	=	39.5	47.9	0.82
Medeltal för dag . . . . .	38	33	162	=	13.0	15.5	0.84	79	29	256	=	23.0	22.9	1.00	29	17	106	=	6.9	9.8	0.70	146	79	524	=	42.9	48.2	0.89

Mor- gon.	M i d d a g.																A f t o n.																		
	F ö r r ä t t.								S o p p a.																										
	Mjöljk, mager.	Franska bröd.	Sidflask.	Sill, salt.	Kabeljo.	Matsmör.	Ärtter, gröna.	Hvetemjöl.	Hveteskorpor, billiga.	Potatis.	Sirap, brun.	Mjöljk, mager.	Ärtter, gula.	Hvetemjöl.	Hafregryn.	Risgryn.	Sagogryn.	Rågrbröd, mjukt, groft.	Morötter.	Grönsaker.	Russin.	Sviskon.	Socker, gult.	Sirap, brun.	Dricka.	Mjöljk, mager.	Matsmör.	Rågmjöl, sammaf.	Korngryn.	Hafregryn.					
Tab. A. n:r.	75 114a										75	91	96	102	104	106	115	120a	124	125	126	134	135	140	75	82	98	100	102						
Söndag	40	102	—	—	—	—	—	—	26	—	—	—	—	—	—	—	25	270	—	—	—	—	—	—	—	—	40	2	—	—	—				
Måndag	40	102	—	—	—	—	—	—	—	—	10	—	10	15	—	—	—	270	—	—	—	—	—	—	—	—	40	—	—	—	—	—			
Tisdag	40	102	25	—	—	—	—	—	26	—	—	—	—	—	—	—	270	—	—	—	—	—	20	20	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
Onsdag	40	102	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	270	—	—	—	—	—	—	—	—	—	40	—	—	—	—	—	—	—	
Torsdag	40	102	—	—	—	—	—	—	26	—	—	—	—	—	—	—	270	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Fredag	40	102	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5	270	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lördag	40	102	125	—	—	—	—	—	—	—	—	10	—	—	—	—	40	270	—	—	—	—	—	—	—	—	—	40	—	—	—	—	—	—	—

Morgon. Dagligen: bröd och mjölk. Middag. Söndag: kallpots, potatis och sagosoppa; Måndag: salt sill, gröna ärter och hafregryn; Tisdag: köttbullar, potatis och ölsupa; Onsdag och Lördag: ärtter och fläsk; Torsdag: pepparotskött, potatis och kötsoppa; Fredag: kabeljo, potatis och risgrynsvälling, därjämte alla dagar bröd. Afton. Dagligen: mjölk och gröt, af rågmjöl, korn- eller hafregryn. Stadens patienter erhålla dagligen 2 franska bröd å 68 gr. och 1 rågtkaka å 180 gr., länets däremot 1 franskt bröd å 68 gr. och 2 rågtkakor å 180 gr.

Stockholms stads och läns kurhus. Patienter å allmän sal, normalportion.  
Spisordning 58b. Tab. B och I 14.

Mor- gon.	M i d d a g.																A f t o n.				H e l d a g.																																		
	F ö r r ä t t.								S o p p a.																																														
	Mjöljk, mager.	Franska bröd.	Sidflask.	Sill, salt.	Kabeljo.	Matsmör.	Ärtter, gröna.	Hvetemjöl.	Hveteskorpor, billiga.	Potatis.	Sirap, brun.	Mjöljk, mager.	Ärtter, gula.	Hvetemjöl.	Hafregryn.	Risgryn.	Sagogryn.	Rågrbröd, mjukt, groft.	Morötter.	Grönsaker.	Russin.	Sviskon.	Socker, gult.	Sirap, brun.	Dricka.	Mjöljk, mager.	Matsmör.	Rågmjöl, sammaf.	Korngryn.	Hafregryn.																									
Tab. B. n:r.	23 4	75	5.5	5.8	0.95	60	26	239	—	25.9	19.0	1.36	26	6	91	—	4.5	6.9	0.65	109	36	405	—	35.9	31.7	1.18	23	4	75	—	5.5	5.8	0.95	65	27	217	—	13.1	19.5	0.67	26	5	90	—	3.8	6.7	0.57	114	36	382	—	22.4	32.0	0.70	
Måndag	23	4	75	5.5	5.8	0.95	79	41	235	—	25.7	24.8	1.04	26	6	91	—	4.5	6.9	0.65	128	51	401	—	35.7	37.5	0.95	23	4	75	—	5.5	5.8	0.95	59	74	186	—	17.6	27.4	0.64	24	7	70	—	3.9	6.4	0.61	106	85	331	—	27.0	39.6	0.68
Tisdag	23	4	75	5.5	5.8	0.95	57	23	182	—	19.1	16.8	1.14	26	6	91	—	4.5	6.9	0.65	106	85	331	—	29.1	29.5	0.98	23	4	75	—	5.5	5.8	0.95	84	10	222	—	15.4	19.0	0.81	26	5	90	—	3.8	6.7	0.57	133	19	387	—	24.7	31.5	0.78
Onsdag	23	4	75	5.5	5.8	0.95	59	74	186	—	17.6	27.4	0.64	24	7	70	—	3.9	6.4	0.61	106	85	331	—	27.0	39.6	0.68	23	4	75	—	5.5	5.8	0.95	84	10	222	—	15.4	19.0	0.81	26	5	90	—	3.8	6.7	0.57	133	19	387	—	24.7	31.5	0.78
Torsdag	23	4	75	5.5	5.8	0.95	59	74	186	—	17.6	27.4	0.64	24	7	70	—	3.9	6.4	0.61	106	85	331	—	27.0	39.6	0.68	23	4	75	—	5.5	5.8	0.95	84	10	222	—	15.4	19.0	0.81	26	5	90	—	3.8	6.7	0.57	133	19	387	—	24.7	31.5	0.78
Fredag	23	4	75	5.5	5.8	0.95	59	74	186	—	17.6	27.4	0.64	24	7	70	—	3.9	6.4	0.61	106	85	331	—	27.0	39.6	0.68	23	4	75	—	5.5	5.8	0.95	84	10	222	—	15.4	19.0	0.81	26	5	90	—	3.8	6.7	0.57	133	19	387	—	24.7	31.5	0.78
Lördag	23	4	75	5.5	5.8	0.95	59	74	186	—	17.6	27.4	0.64	24	7	70	—	3.9	6.4	0.61	106	85	331	—	27.0	39.6	0.68	23	4	75	—	5.5	5.8	0.95	84	10	222	—	15.4	19.0	0.81	26	5	90	—	3.8	6.7	0.57	133	19	387	—	24.7	31.5	0.78
Medeltal för dag	23	4	75	5.5	5.8	0.95	66	39	210	—	19.2	22.0	0.90	25	6	85	—	4.1	6.7	0.61	115	49	369	—	28.8	34.5	0.88	23	4	75	—	5.5	5.8	0.95	66	39	210	—	19.2	22.0	0.90	25	6	85	—	4.1	6.7	0.61	115	49	369	—	28.8	34.5	0.88

		M i d d a g																												
		F							t																					
Morgon.		Rågbröd, mjukt, fint.	Bordsmör.	Mjök, fet.	Nötkött, färskt.	Nötkött, färskt, benfritt.	Oxstek.	Gödkalfstek.	Färkött, färskt.	Hjärtslag.	Oxblod.	Fläsk, färskt.	Fläsk, salt.	Sidfläsk.	Ister, skiradt.	Strömming, färsk.	Sill, salt.	Kabeljo.	Mjök, mager.	Bordsmör.	Ärter, gröna.	Bönor, bruna.	Hvetemjöl.	Rågmjöl, sammalet.	Korngryn.	Hveteskorpor, billiga.	Potatis.	Sirap, brun.	Dricka.	
Tab. A. n:o . . . . .		74	81	116	1	2	9	16	18	28	33	41	92	43	51	53	67	70	75	81	82	93	95	96	98	100	109	117	135	140
		cl.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.	g.	g.	cl.
<b>Veckan A.</b>		40	15	220	—	—	180	—	—	—	—	20	—	—	—	—	—	—	3	—	8	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Söndag . . . . .		40	15	220	—	—	180	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Måndag . . . . .		40	15	220	75	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	—	8	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Tisdag . . . . .		40	15	220	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	250	—	—	—	—	8	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Onsdag . . . . .		40	15	220	180	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	8	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Torsdag . . . . .		40	15	220	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	8	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Freitag . . . . .		40	15	220	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	8	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lördag . . . . .		40	15	220	—	—	—	—	—	150	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	8	—	—	—	—	—	—	—	—	—
<b>Veckan B.</b>		40	15	220	—	—	—	180	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	8	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Söndag . . . . .		40	15	220	—	—	—	180	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	8	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Måndag . . . . .		40	15	220	—	—	—	—	180	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	8	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Tisdag . . . . .		40	15	220	70	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	70	—	—	—	8	80	—	—	—	—	—	—	—	—
Onsdag . . . . .		40	15	220	—	180	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Torsdag . . . . .		40	15	220	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	8	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Freitag . . . . .		40	15	220	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	8	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lördag . . . . .		40	15	220	—	—	—	—	—	—	103	—	—	—	—	—	—	—	—	—	8	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Morgon. Dagligen: mjök, smör och bröd. Middag. Veckan A. Förrätt. Söndag: oxstek med potatis; Måndag: köttpudding med bruna bönor; Tisdag: färsk strömming eller sill med potatis; Onsdag: pepparskött med potatis; Torsdag: stufvad kabeljo eller under vinternmånaderna lutfisk med potatis; Freitag: kokt fläsk och pannkaka; Lördag: lungmos. Veckan B. Förrätt. Söndag: fär- eller kalfstek med potatis; Måndag: dillkött med potatis; Tisdag: kött-sillfärs med ärtmos; Onsdag: kallsopp med potatis; Torsdag: kokt, salt sill med stufvad potatis; Freitag: kokt fläsk och pannkaka; Lördag: blodpudding, därtill alla dagar bröd.

M i d d a g.	S o p p a.										A f t o n v a r d.							A f t o n.										
	Mjök, mager.	Ärtar, gula.	Hvetemjöl.	Korngryn.	Hafregryn.	Risgryn.	Sagogryn.	Potatismjöl.	Rågbröd, mjukt, groft.	Morötter.	Kålrötter.	Grönsaker.	Russin.	Sviskon.	Sirap, brun.	Dricka.	Mjök, fet.	Mjök, mager.	Grädde, tjock.	Hveteskorpor, billiga.	Socker, hvitt.	Kaffe, obrändt, ordinärt.	Te, billigt.	Kneippkaffe.	Mjök, mager.	Rågmjöl, sammalet.	Hafregryn.	
	el. g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	el.	el.	el.	el.	g.	g.	g.	g.	g.	el.	g.	g.	g.
Tab. A. no . . . . .	75	91	96	100	102	104	106	107	115	120a	122	124	125	126	135	140	74	75	79	109	138	147	150	151	75	98	102	
<b>Veckan A.</b>																												
Söndag . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	8	220	—	—	—	15	25	40	—	5	—	20	10	—	—	—	—	40	—	75	
Måndag . . . . .	40	—	10	30	—	—	—	220	220	—	—	—	—	—	—	—	40	—	20	10	—	1.5	—	—	40	—	75	
Tisdag . . . . .	—	—	—	20	—	—	—	220	10	10	20	20	5	—	—	20	—	—	2	10	5	—	—	—	40	60	—	
Onsdag . . . . .	20	—	—	—	40	—	—	220	10	10	20	—	—	—	—	—	—	—	2	10	5	—	—	—	40	—	75	
Torsdag . . . . .	—	—	—	20	—	—	—	220	10	10	20	—	—	—	—	—	—	—	2	10	5	—	—	—	40	—	75	
Freitag . . . . .	80	—	—	—	—	—	—	220	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	10	5	—	—	—	40	60	—	
Lördag . . . . .	30	—	25	—	—	—	—	220	—	—	—	—	—	—	15	10	—	—	2	10	5	—	—	—	40	—	75	
<b>Veckan B.</b>																												
Söndag . . . . .	—	—	—	—	—	—	20	4	220	—	—	—	15	—	40	—	5	—	20	10	—	1.5	—	—	40	—	75	
Måndag . . . . .	40	—	10	30	—	—	—	220	220	—	—	—	—	—	—	—	40	—	2	10	5	—	—	—	40	—	75	
Tisdag . . . . .	—	—	—	20	—	—	—	220	10	10	20	20	5	—	—	—	—	—	2	10	5	—	—	—	40	60	—	
Onsdag . . . . .	20	—	—	—	40	—	—	220	10	10	20	—	—	—	20	—	—	—	2	10	5	—	—	—	40	—	75	
Torsdag . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	220	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	10	5	—	—	—	40	—	75	
Freitag . . . . .	80	—	—	—	—	—	—	220	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	10	5	—	—	—	40	60	—	
Lördag . . . . .	40	—	10	—	—	30	—	220	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	10	5	—	—	—	40	—	75	

Middag. Veckan A. Soppa. Söndag: fruktsoppa; Måndag: korngrynsvälling; Tisdag: köttisoppa; Onsdag: hafresoppa; Torsdag: köttisoppa; Freitag: ärturé; Lördag: ölsupa. Veckan B. Soppa. Söndag: sago-soppa; Måndag: korngrynsvälling; Tisdag: köttisoppa; Onsdag: hafresoppa; Torsdag: risgrynsvälling; Freitag: ärturé; Lördag: risgrynsvälling. Aftonvard. Dagligen: skorpor och omväxlande kaffe, te och mjök. Kvällsward Dagligen: mjök och gröt, 5 dagar af hafregryn och 2 dagar af rågmjöl.

Stockholm. Sabbatsbergs sjukhus. Patienter å allmän sal, normalportion.  
 Spisordning 59 b. Tab. B och I 38.

	M o r g o n.						M i d d a g.						A f t o n.						H e l d a g.										
	a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b	
V e c k a n A.	Söndag . . . . .	32	30	126	=	12.5	13.3	0.94	55	31	215	=	29.4	18.8	1.56	24	7	70	=	3.9	6.4	0.61	111	68	411	=	45.8	38.5	1.19
	Måndag . . . . .	32	30	126	=	12.5	13.3	0.94	82	29	240	=	19.9	22.9	0.87	24	7	70	=	3.9	6.4	0.61	138	66	436	=	36.3	42.6	0.85
	Tisdag . . . . .	32	30	126	=	12.5	13.3	0.94	60	25	175	=	19.0	17.5	1.09	21	4	62	=	3.2	5.2	0.62	113	59	363	=	34.7	36.0	0.96
	Onsdag . . . . .	32	30	126	=	12.5	13.3	0.94	81	35	222	=	24.3	23.6	1.03	24	7	70	=	3.9	6.4	0.61	137	72	418	=	40.7	43.3	0.94
	Torsdag . . . . .	32	30	126	=	12.5	13.3	0.94	64	18	192	=	16.7	17.0	0.98	24	7	70	=	3.9	6.4	0.61	120	55	388	=	33.1	36.7	0.90
	Freitag . . . . .	32	30	126	=	12.5	13.3	0.94	75	82	216	=	22.0	32.0	0.69	21	4	62	=	3.2	5.2	0.62	128	116	404	=	37.7	50.5	0.75
Lördag . . . . .	32	30	126	=	12.5	13.3	0.94	63	40	202	=	18.5	21.5	0.86	24	7	70	=	3.9	6.4	0.61	119	77	398	=	34.9	41.2	0.85	
Medeltal för dag . . . . .	32	30	126	=	12.5	13.3	0.94	69	37	209	=	21.4	21.9	0.98	23	6	68	=	3.7	6.1	0.61	124	73	403	=	37.6	41.3	0.91	
V e c k a n B.	Söndag . . . . .	32	30	126	=	12.5	13.3	0.94	53	39	214	=	30.3	20.0	1.52	24	7	70	=	3.9	6.4	0.61	109	76	410	=	46.7	39.7	1.18
	Måndag . . . . .	32	30	126	=	12.5	13.3	0.94	82	44	214	=	26.0	25.4	1.02	24	7	70	=	3.9	6.4	0.61	138	81	410	=	42.4	45.1	0.94
	Tisdag . . . . .	32	30	126	=	12.5	13.3	0.94	63	32	197	=	19.1	19.8	0.96	21	4	62	=	3.2	5.2	0.62	116	66	385	=	34.8	38.3	0.91
	Onsdag . . . . .	32	30	126	=	12.5	13.3	0.94	85	35	220	=	29.8	24.2	1.23	24	7	70	=	3.9	6.4	0.61	141	72	416	=	46.2	43.9	1.05
	Torsdag . . . . .	32	30	126	=	12.5	13.3	0.94	61	35	227	=	17.7	20.7	0.86	24	7	70	=	3.9	6.4	0.61	117	72	423	=	34.1	40.4	0.84
	Freitag . . . . .	32	30	126	=	12.5	13.3	0.94	75	82	216	=	22.0	32.0	0.69	21	4	62	=	3.2	5.2	0.62	128	116	404	=	37.7	50.5	0.75
Lördag . . . . .	32	30	126	=	12.5	13.3	0.94	65	37	228	=	19.7	21.7	0.91	24	7	70	=	3.9	6.4	0.61	121	74	424	=	36.1	41.4	0.87	
Medeltal för dag . . . . .	32	30	126	=	12.5	13.3	0.94	69	43	217	=	23.5	23.4	1.00	23	6	68	=	3.7	6.1	0.61	124	80	410	=	39.7	42.8	0.93	
Veckan A och B.																													
Medeltal för dag . . . . .	32	30	126	=	12.5	13.3	0.94	69	40	213	=	22.5	22.6	0.99	23	6	68	=	3.7	6.1	0.61	124	77	406	=	38.7	42.1	0.92	

	M o r g o n.							M i d d a g.																																																
	Te, godt.	Kaffe, obrändt, godt.	Socker, hvitt.	Chokolad, sockrad.	Rågbröd, mjukt, fint.	Franska bröd.	Ost, helfet.	Bordsmör.	Grädde, tunn.	Mjök, mager.	Mjök, fet.	Skinka, salt.	Nötkött, salt, benfritt.	Gödkalfstek.	Nötkött, färskt, benfritt.	Oxstek.	Biff, benfri.	Gödkalfstek.	Kalkkotlett.	Färkött, färskt.	Renstek, färskt.	Fläsk, färskt.	Fläsk, salt.	Skinka, salt.	Fläskkotlett.	Fisk, färsk.	Mjök, mager.	Matsmör.	Bönor, bruna.	Hvetemjöl.	Hveteskorpor, billiga.	Potatis.	Sirap, brun.																							
Tab. A. n:o . . . . .	16	35	46	74	75	80	81	84	114a	116	132	133	148	149	1	2	9	10	16	17	18	21	41	42	46	48	64	75	82	95	96	109	117	135																						
		g.	g.	cl.	cl.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.	g.																				
																			F ö r ä t t.																																					
																																						Förrätt.																		

Veckan A.

Söndag . . . . .  
Måndag . . . . .  
Tisdag . . . . .  
Onsdag . . . . .  
Torsdag . . . . .  
Fredag . . . . .  
Lördag . . . . .

Veckan B.

Söndag . . . . .  
Måndag . . . . .  
Tisdag . . . . .  
Onsdag . . . . .  
Torsdag . . . . .  
Fredag . . . . .  
Lördag . . . . .

Morgon. Dagligen: mjök, smör, 2 sorter kallskuret, råg- och hvetebröd, därjämte antingen kaffe, te eller chokolad. Middag. Förrätt. Veckan A. Söndag: oxstek med potatis; Måndag: köttfärs med bruna bönor; Tisdag: kalkkotlett med potatis; Onsdag: dilkkött med potatis; Torsdag: kokt kött och fläsk; Fredag: bifstek med potatis; Lördag: färsk fisk med potatis. Veckan B. Söndag: renstek eller höns med potatis; Måndag: kalkstek med potatis; Tisdag: fläskkotlett med potatis; Onsdag: kallops med potatis; Torsdag: kokt kött och fläsk; Fredag: pepparotskött med potatis; Lördag: färsk fisk med potatis, därjämte alla dagar bröd.

M — i — d — a — g.

		S o p p a.										E f t e r r ä t t.											
	Hals och lägg.																						
	Oxsvans.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.	cl.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.
	Mjölks, mager.	40	20	20	30	30	30	30	30	30	30	10	10	8 1/3	8 1/3	8 1/3	8 1/3	8 1/3	8 1/3	8 1/3	8 1/3	8 1/3	8
	Matsmör.	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Ägg.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Ärter, gula.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Hvetemjöl.	10	15	15	15	15	15	15	15	15	15	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Korngryn.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Hafregryn.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Risgryn.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Sagogryn.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Potatismjöl.	8	110	110	110	110	110	110	110	110	110	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Rågbröd, mjukt, fint.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Morötter.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Jordärtskockor.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Grönsaker.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Russin.	15	25	25	25	25	25	25	25	25	25	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Sviskon.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	socker, gult.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Sirap, brun.	40	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Drieka.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Matvin.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
T.A.no		13	14	75	82	89	91	96	100	102	104	106	107	116	120a	120b	124	125	126	134	135	140	140b

*Middag.* Soppa och efterrätt. *Veckan A.* Söndag: fruktsoppa och mannagrynskaka; Måndag: korngrönsoppa; Tisdag: jordärtskocksuppuré; Onsdag: hafresoppa; torsdag: ärtpuré och risgrynskaka; Fredag: ölsupa; Lördag: oxsvanssoppa. *Veckan B.* Söndag: sagosoppa och gräddkaka; Måndag: risgrynsvälling; Tisdag: jordärtskocksuppuré; Onsdag: hafresoppa; torsdag: ärtpuré och pannkaka; Fredag: köttisoppa; Lördag: buljong och risgrynskaka.

Efterrätterna kunna utbytas mot andra i sjukhusets spisordning föreskrifna.  
\*) Sjukhusets spisordning föreskrifer här endast benbuljong.

**V:n A.**

S. . . . .  
M. . . . .  
T. . . . . \*)150  
O. . . . .  
T. . . . .  
F. . . . .  
L. . . . .

**V:n B.**

S. . . . .  
M. . . . .  
T. . . . . \*)150  
O. . . . .  
T. . . . .  
F. . . . .  
L. . . . . 150

Tab. A. n:o	A f t o n v a r d.					A f t o n.					
	Grädde, tunn.	Hveteskorpor, fina.	Socker, hvitt.	Kaffe, obrändt, godt.	Te, godt.	Nötkött, salt, benfritt.	Mjök, fet.	Bordsmör.	Ost, helfet.	Hafregryn.	Rågbröd, mjukt, fint.
	80	110	133	148	149	35	74	81	84	102	116
	cl.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.	g.	g.	g.	g.
<b>Veckan A.</b>											
Söndag.	3	30	15	12.5	—	25	25	13	13	75	110
Måndag.	3	30	15	—	4	25	25	13	13	75	110
Tisdag.	3	30	15	12.5	—	50	25	25	25	—	220
Onsdag.	3	30	15	12.5	—	25	25	13	13	75	110
Torsdag.	3	30	15	—	4	25	25	13	13	75	110
Fredag.	3	30	15	12.5	—	50	25	25	25	—	220
Lördag.	3	30	15	12.5	—	50	25	25	25	—	220
<b>Veckan B.</b>											
Söndag.	3	30	15	12.5	—	25	25	13	13	75	110
Måndag.	3	30	15	—	4	25	25	13	13	75	110
Tisdag.	3	30	15	12.5	—	50	25	25	25	—	220
Onsdag.	3	30	15	12.5	—	25	25	13	13	75	110
Torsdag.	3	30	15	—	4	25	25	13	13	75	110
Fredag.	3	30	15	12.5	—	50	25	25	25	—	220
Lördag.	3	30	15	12.5	—	50	25	25	25	—	220

*Aftonvard.* Dagligen: kaffe eller te med fina hveteskorpor. *Afton.* Dagligen: mjök, smör, ost, salt kött och därjämte 4 dagar hafregrynsgröt.



# Stockholm. Sabbatsbergs sjukhus. Patienter å enskildt rum, fullportion.

## Spisordning 60 b. Tab. B och K 12.

	M o r g o n.				M i d d a g.				A f t o n.				H e l d a g.											
	a	f	k	p	a	f	k	p	a	f	k	p	a	f	k	p	a	f	k	p	n v	b		
(Söndag . . . . .	46	56	123	= 27.1	20.6	1.82	70	59	236	= 47.2	27.0	1.75	36	33	116	= 14.1	14.3	0.99	152	148	475	= 90.4	61.9	1.43
Måndag . . . . .	45	58	123	= 27.3	20.8	1.81	86	49	226	= 30.4	27.2	1.12	36	33	116	= 14.1	14.3	0.99	167	140	465	= 71.8	62.4	1.15
Tisdag . . . . .	44	64	123	= 25.6	21.9	1.17	83	70	164	= 56.9	29.7	1.92	43	47	120	= 21.8	18.3	1.19	170	181	407	= 104.3	69.9	1.50
Onsdag . . . . .	59	59	137	= 31.0	23.4	1.32	69	63	201	= 35.8	27.0	1.33	36	33	116	= 14.1	14.3	0.99	164	155	454	= 80.9	64.7	1.25
Torsdag . . . . .	48	66	122	= 28.8	22.8	1.26	77	98	207	= 33.9	35.3	0.96	36	33	116	= 14.1	14.3	0.99	161	197	445	= 76.8	72.4	1.06
Fredag . . . . .	46	56	123	= 27.5	20.6	1.33	77	48	190	= 41.4	25.0	1.64	43	47	120	= 21.8	18.3	1.19	166	151	433	= 90.7	63.9	1.42
Lördag . . . . .	46	56	123	= 27.5	20.6	1.33	92	49	165	= 54.9	26.9	2.04	43	47	120	= 21.8	18.3	1.19	181	152	408	= 104.2	65.8	1.58
Medeltal för dag .	48	59	125	= 27.8	21.5	1.29	79	62	198	= 42.9	28.3	1.52	39	39	118	= 17.4	16.0	1.09	166	160	441	= 88.4	65.9	1.34
(Söndag . . . . .	46	56	123	= 27.1	20.6	1.32	67	69	213	= 49.9	28.1	1.78	36	33	116	= 14.1	14.3	0.99	149	158	452	= 91.1	63.0	1.45
Måndag . . . . .	45	58	123	= 27.3	20.8	1.81	75	62	194	= 41.9	27.5	1.52	36	33	116	= 14.1	14.3	0.99	156	153	433	= 83.8	62.7	1.34
Tisdag . . . . .	44	64	123	= 25.6	21.9	1.17	95	130	164	= 56.9	43.5	1.31	43	47	120	= 21.8	18.3	1.19	182	241	407	= 104.3	83.6	1.25
Onsdag . . . . .	59	59	137	= 31.0	23.4	1.32	82	55	201	= 42.1	27.3	1.54	36	33	116	= 14.1	14.3	0.99	177	147	454	= 87.2	65.0	1.34
Torsdag . . . . .	48	66	122	= 28.8	22.8	1.26	79	109	216	= 43.0	38.0	1.13	36	33	116	= 14.1	14.3	0.99	163	208	454	= 86.0	75.1	1.15
Fredag . . . . .	46	56	123	= 27.5	20.6	1.33	69	47	192	= 34.2	23.6	1.45	43	47	120	= 21.8	18.3	1.19	158	150	435	= 83.6	62.4	1.34
Lördag . . . . .	46	56	123	= 27.5	20.6	1.33	87	52	207	= 48.8	27.6	1.76	43	47	120	= 21.8	18.3	1.19	176	155	450	= 98.2	66.4	1.48
Medeltal för dag .	48	59	125	= 27.8	21.5	1.29	79	75	198	= 45.3	30.8	1.47	39	39	118	= 17.4	16.0	1.09	166	173	441	= 90.6	68.3	1.33
Veckan A. och B.	48	59	125	= 27.8	21.5	1.29	79	69	198	= 44.1	29.6	1.49	39	39	118	= 17.4	16.0	1.09	166	167	441	= 89.5	67.1	1.33
Medeltal för dag . . . . .	48	59	125	= 27.8	21.5	1.29	79	69	198	= 44.1	29.6	1.49	39	39	118	= 17.4	16.0	1.09	166	167	441	= 89.5	67.1	1.33

Stockholm, Kongl. Serafimer-lasarettet. Patienter å allmän sal, helportion. *Spisordning 61 a.*

	Morgon.		M i d d a g.											Afton.							
	F ö r ä t t.		Sirap, gul.	Potatis.	Rågmjöl, siktadt.	Hvetemjöl.	Bönor, bruna.	Matsmör.	Mjöl, mager.	Sill, salt.	Fisk, färsk.	Fläsk, salt.	Oxstek.	Nötkött, färskt.	Rågbröd, mjukt, groft.	Franska bröd.	Mjöl, fet.	Korngryn.	Hafregryn.		
Tab. A n:o . . .	cl.	g.	cl.	g.	g.	g.	g.	cl.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.	g.	g.	cl.	g.	g.		
Söndag . . . . .	40	68	106	—	215	—	—	—	—	—	—	215	—	17	70	—	—	—	—	50	85
Måndag . . . . .	40	68	106	172	—	—	—	—	—	—	43	—	—	30	10	11	—	—	—	50	105
Tisdag . . . . .	40	68	106	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	30	43	—	—	—	—	50	85
Onsdag . . . . .	40	68	106	215	—	—	—	—	—	—	—	—	—	30	5	—	—	—	—	50	105
Torsdag . . . . .	40	68	106	215	—	—	—	—	—	—	—	—	—	30	7	—	—	—	—	50	85
Fredag . . . . .	40	68	106	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	30	7	—	—	—	—	50	85
Lördag . . . . .	40	68	106	215	—	—	—	—	—	—	—	—	—	30	25	—	—	—	—	50	105

*Morgon.* Dagligen: mjöl, groft och bröd. *Middag.* Söndag: oxstek, bruna bönor och risgrynsvälling; Måndag: kött och fläsk; Tisdag: stekt sill, stufvad potatis och hafresoppa; Onsdag och Lördag: pepparrotskött och köttisoppa; Torsdag: kallops, potatis och äppelsoppa; Fredag: färsk fisk, potatis och hafresoppa, därjämte alla dagar bröd. *Afton.* Dagligen: mjöl och gröt, 4 dagar af hafregryn och 3 dagar af korngryn.

Stockholm, Kongl. Serafimer-lasarettet. Patienter å allmän sal, helportion. *Spisordning 61 b. Tab. B och I 30.*

	Morgon.			Middag.			Afton.			Hel dag.					
	a	f	k	a	f	k	a	f	k	a	f	k			
Söndag . . . . .	28	16	107	107	39	284	29	23	81	164	78	422	51.0	48.6	1.05
Måndag . . . . .	28	16	107	58	44	147	29	26	95	112	76	349	37.4	38.9	0.95
Tisdag . . . . .	28	16	107	72	39	220	29	23	81	129	78	408	32.7	43.1	0.76
Onsdag . . . . .	28	16	107	58	29	158	22.4	17.7	1.27	26	16	95	37.4	36.2	1.04
Torsdag . . . . .	28	16	107	57	24	208	26.5	17.5	1.51	29	23	81	42.5	37.6	1.13
Fredag . . . . .	28	16	107	67	14	191	28.3	16.7	1.70	29	23	81	44.3	36.8	1.20
Lördag . . . . .	28	16	107	58	29	158	22.4	17.7	1.27	26	16	95	37.4	36.2	1.04
Medeltal för dag	28	16	107	68	31	187	24.7	20.2	1.22	28	20	87	40.4	39.6	1.02

## Stockholm, Kongl. Serafimer-lasarettet.

	M o r g o n .							M i d d .									
								F ö r r ä t t .									
	Nötkött, salt, benbränt.	Mjölkl, fet.	Bordsmör.	Ost, hellef.	Franska bröd.	Smörbröd.	Rågbröd, mjukt, fint.	Nötkött, färskt.	Oxstek.	Biff, benfri.	Kalkrött, färskt.	Kalfflotlett.	Fisk, färsk.	Matsmör.	Hvetemjöl.	Potatis.	Socker, gult.
Tab. A n:o . . . . .	35	74	81	84	114 a	114 b	116	1	9	10	15	17	64	82	96	117	134
	g.	cl.	g.	cl.	cl.	cl.	cl.	cl.	cl.	cl.	cl.	cl.	cl.	cl.	cl.	cl.	cl.
Söndag . . . . .	50	50	30	20	—	—	158	—	220	—	—	—	5	7	40	—	—
Måndag . . . . .	50	50	30	20	136	—	—	—	—	—	275	—	12	7	40	—	—
Tisdag . . . . .	50	50	30	20	—	98	—	—	—	215	—	—	12	7	40	—	—
Onsdag . . . . .	50	50	30	20	136	—	—	—	—	—	300	—	9	7	40	3	—
Torsdag . . . . .	50	50	30	20	—	—	158	—	220	—	—	—	5	7	40	—	—
Fredag . . . . .	50	50	30	20	136	—	—	—	—	—	—	275	10	7	40	—	—
Lördag . . . . .	50	50	30	20	136	—	—	255	—	—	—	—	9	7	40	—	—

*Morgon.* Dagligen: mjölk, smör, salt kött och ost samt antingen franska bröd, smörbröd eller råg-Tisdag: biffstek, potatis och hafresoppa; Onsdag: dillkött, potatis och sagosoppa; Torsdag: oxstek, potatis därjämte alla dagar bröd. *Afton.* Dagligen: mjölk, smör, salt kött och ost samt antingen franska bröd,

## Stockholm, Kongl. Serafimer-lasarettet. Patienter

	M o r g o n .							M i d d a g .						
	a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b
Söndag . . . . .	46	57	102	=	23.4	20.3	1.15	56	29	196	=	32.7	18.1	1.81
Måndag . . . . .	46	56	101	=	23.9	20.1	1.19	75	46	141	=	42.4	23.3	1.82
Tisdag . . . . .	43	63	77	=	25.3	20.6	1.23	71	46	160	=	36.4	23.1	1.58
Onsdag . . . . .	46	56	101	=	23.9	20.1	1.19	63	39	170	=	33.6	20.7	1.62
Torsdag . . . . .	46	57	102	=	23.4	20.3	1.15	82	34	197	=	31.4	23.0	1.37
Fredag . . . . .	46	56	101	=	23.9	20.1	1.19	68	21	167	=	34.0	17.7	1.92
Lördag . . . . .	46	56	101	=	23.9	20.1	1.19	58	35	118	=	23.8	18.1	1.32
Medeltal för dag . . .	46	57	98	=	24.0	20.2	1.19	68	36	164	=	33.5	20.6	1.63

Patienter å enskildt rum. *Spisordning 62 a.*

d a g.														A f t o n.										
S o p p a.																								
Mjölkk, mager.	Mannagryn.	Harfregryn.	Risgryn.	Sagogryn.	Potatismjöl.	Hveteskorpor, fina.	Franska bröd.	Smörbröd.	Rågbröd, mjukt, fint.	Morötter.	Grönsaker.	Russin.	Sviskon.	Äpplen, torkade.	Choklad, i pulver.	Socker, gult.	Sirap, brun.	Nötkött, salt, bentrött.	Mjölkk, fet.	Bordsmör.	Ost, helfet.	Franska bröd.	Smörbröd.	Rågbröd, mjukt, fint.
75	97	102	104	106	107	110	114a	114b	116	120a	124	125	126	128a	131	134	135	35	74	81	84	114a	114b	116
cl.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.	g.	g.	g.	g.	g.
—	—	—	—	—	9	—	—	—	159	—	—	13	—	34	—	26	—	50	30	30	20	—	—	158
55	20	—	—	—	—	—	68	—	—	—	—	—	—	—	—	3	—	50	30	30	20	136	—	—
20	—	38	—	—	—	—	—	98	—	—	—	9	—	—	—	—	13	50	30	30	20	—	98	—
—	—	—	—	21	6	—	68	—	—	—	—	20	10	—	—	35	—	50	30	30	20	136	—	—
70	—	—	35	—	—	—	—	—	159	—	—	—	—	—	—	—	—	50	30	30	20	—	—	158
50	—	—	—	—	—	33	68	—	—	—	—	—	—	—	16	22	—	50	30	30	20	136	—	—
—	—	—	20	—	—	—	68	—	—	50	25	—	—	—	—	—	—	50	30	30	20	136	—	—

bröd. *Middag.* Söndag: oxstek, potatis och äppelsoppa; Måndag: kalkkotlett, potatis och mannagrynsvälling; och risgrynsvälling; Fredag: färsk fisk, potatis och choklad; Lördag: pepparrotskött, potatis och köttisoppa, smörbröd eller rågbröd.

å enskildt rum. *Spisordning 62 b. Tab. B och K 4.*

A f t o n.							H e l d a g.						
a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b
39	50	92	=	21.2	17.7	1.20	141	136	390	=	77.3	56.2	1.38
39	49	91	=	21.7	17.5	1.24	160	151	333	=	88.0	60.9	1.45
36	56	67	=	23.1	17.9	1.29	150	165	304	=	84.8	61.6	1.38
39	49	91	=	21.7	17.5	1.24	148	144	362	=	79.2	58.2	1.36
39	50	92	=	21.2	17.7	1.20	167	141	391	=	76.0	61.1	1.24
39	49	91	=	21.7	17.5	1.24	153	126	359	=	79.6	55.3	1.44
39	49	91	=	21.7	17.5	1.24	143	140	310	=	69.4	55.6	1.25
39	50	88	=	21.8	17.6	1.24	152	143	350	=	79.2	58.4	1.36

Stockholm, Kongl. Serafimer-lasarettet. Manlig bejåning. Spisordning 63 a.

	M o r g o n.										Eftermiddags- kaffe.				A f t o n.									
	Nötkött, salt, benfritt.	Flåsk, salt.	Sill, salt.	Mjlk, mager.	Grådde, tunn.	Bordsmr.	Ost, helfet.	gg.	Hveteskorpor, fina.	Spisbrd.	Rågrd, mjukt, fint.	Potatis.	Socker, hvitt.	Dricka.	Kaffe, obrndt, ordinrt.	Ntktt, salt, benfritt.	Mjlk, mager.	Bordsmr.	Mannagryn.	Korngryn.	Hafregryn.	Spisbrd.	Rågrd, mjukt, fint.	Socker, hvitt.
Tab. A no . . . . .	35	42	67	75	80	81	84	89	110	111	116	117	133	140	147	35	75	81	97	100	102	111	116	133
Sndag . . . . .	60	—	—	50	5	40	40	2	22	100	158	25	25	12.5	80	50	40	—	—	—	—	—	—	—
Måndag . . . . .	—	200	—	50	5	40	—	—	22	100	—	25	25	12.5	80	50	40	100	100	—	—	—	—	158
Tisdag . . . . .	—	—	215	50	5	40	—	—	22	100	—	25	25	12.5	80	50	40	—	—	85	100	—	—	—
Onsdag . . . . .	—	—	215	50	5	40	—	—	22	100	—	25	25	12.5	80	50	40	100	100	—	—	—	—	—
Torsdag . . . . .	—	—	215	50	5	40	—	—	22	100	—	25	25	12.5	80	50	40	100	100	—	—	—	—	—
Fredag . . . . .	—	200	—	50	5	40	—	—	22	100	—	25	25	12.5	80	50	40	—	—	85	100	—	—	—
Lördag . . . . .	—	—	215	50	5	40	—	—	22	100	—	25	25	12.5	80	100	40	60	—	—	—	—	—	5

*Morgon.* Dagligen: kaffe med skorpor, dricka, mjölk, smör och bröd, därjämte Söndag: salt kött, ost och 2 ägg; Måndag och Fredag: salt fläsk och potatis; öfriga dagar: salt sill och potatis. *Eftermiddagskaffe.* Alla dagar kaffe med skorpor. *Afton.* Dagligen: mjölk, smör, salt kött och bröd, därjämte 3 dagar korngrynsgröt, 2 dagar hafregrynsgröt och 1 dag mannagrynsgrt.

	M i d d a g																																						
	F ö r ä t t							S o p p a																															
	S	F	F	S	M	M	P	R	B	H	M	P	R	S																									
Tab. A no	1	9	34	42	64	75	82	89	95	96	107	109	117	133	135	75	91	97	102	104	106	107	111	116	120a	124	125	126	128a	133	134	136	140						
Nötkött, färskt.	g																																						
Oxstek.	g	275																																					
Nötkött, salt.	g		275																																				
Fläsk, salt.	g			200																																			
Fisk, färsk.	g																																						
Mjöl, mager.	cl.																																						
Matsmör.	g					5																																	
Ägg.	st.					7																																	
Bönor, bruna.	g									7																													
Hvetemjöl.	g																																						
Hveteskorpor, billiga.	g																																						
Potatismjöl.	g																																						
Potatis.	cl.												40																										
socker, hvitt.	g																																						
Sirap, brun.	g																																						
Mjöl, mager.	cl.																																						
Mannagryn.	g																																						
Hafregryn.	g																																						
Risgryn.	g																																						
Sagogryn.	g																																						
Potatismjöl.	g																																						
Spisbröd.	g																																						
Rågbröd, mjukt, fint.	g																																						
Mörötter.	g																																						
Grönsaker.	g																																						
Russin.	g																																						
Sviskon.	g																																						
Äpplen, torkade.	g																																						
socker, hvitt.	g																																						
socker, gult.	g																																						
Sirap, gul.	g																																						
Dricka.	cl.																																						

*Middag.* Söndag: oxstek, potatis och äppelsoppa; Måndag: salt kött, bruna bönor och mannagrynsvälling; Tisdag: stekt fläsk, potatis och hafresoppa; Onsdag: köttbullar, potatis och sagosoppa; Torsdag: ärtor, fläsk och pannkakor; Fredag: färsk fisk, potatis och risgrynsvälling; Lördag: pepparrotskött, potatis och köttsoppa, därjämte alla dagar dricka och bröd.

	M i d d a g														A f t o n							H e l d a g						
	M o r g o n							M i d d a g							A f t o n							H e l d a g						
	a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b
Söndag	81	74	222	=	47.9	31.4	1.53	77	45	280	=	47.5	26.2	1.81	60	52	173	=	26.8	22.9	1.17	217	171	673	=	122.2	80.5	1.52
Måndag	63	159	197	=	39.7	45.2	0.88	109	53	198	=	35.5	30.9	1.15	58	52	167	=	25.0	22.4	1.12	230	264	562	=	100.2	98.5	1.02
Tisdag	67	75	197	=	27.9	29.0	0.96	51	124	177	=	31.3	36.0	0.86	58	55	152	=	24.9	22.7	1.10	176	254	526	=	84.1	87.7	0.95
Onsdag	67	75	197	=	27.9	29.0	0.96	65	44	231	=	36.0	23.2	1.55	58	52	167	=	25.0	22.4	1.12	190	171	595	=	88.9	74.6	1.19
Torsdag	67	75	197	=	27.9	29.0	0.96	95	111	315	=	35.8	42.8	1.83	58	52	167	=	25.0	22.4	1.12	220	238	679	=	88.7	94.2	0.94
Fredag	63	159	197	=	39.7	45.2	0.88	79	21	204	=	36.9	20.2	1.83	58	55	152	=	24.9	22.7	1.10	200	235	553	=	101.5	88.1	1.15
Lördag	67	75	197	=	27.9	29.0	0.96	71	49	164	=	34.3	23.7	1.45	71	54	169	=	27.4	24.8	1.10	209	178	530	=	89.6	77.6	1.15
Medeltal för dag	68	99	201	=	34.1	33.9	1.01	78	64	224	=	36.8	29.0	1.27	60	53	164	=	25.6	22.9	1.12	206	216	588	=	96.5	85.9	1.12

## Stockholm, Kongl. Serafimer-lasarettet.

	M i d -															
	F ö r r ä t t .															
	Nötkött, färskt.	Oxstek.	Biff, bentri.	Kalkfött, färskt.	Nötkött, salt.	Fläsk, salt.	Fisk, färsk.	Mjolk, fet.	Bordsmör.	Matsmör.	Ägg.	Bönor, bruna.	Hvetemjöl.	Potatis.	Socker, hvitt.	Sirap, brun.
Tab. A n:o . . .	1	9	10	15	34	42	64	74	81	82	89	95	96	117	133	135
	so.	so.	so.	so.	so.	so.	so.	cl.	so.	g.	st.	so.	g.	cl.	g.	g.
Söndag . . . . .	—	250	—	—	—	—	—	—	—	5	—	—	7	40	—	—
Måndag . . . . .	—	—	—	—	250	—	—	—	—	7	—	100	3	—	—	16
Tisdag . . . . .	—	—	215	—	—	—	—	—	—	12	—	—	7	40	—	—
Onsdag . . . . .	—	—	—	300	—	—	—	—	—	9	—	—	7	40	3	—
Torsdag . . . . .	—	—	—	—	—	150	—	25	—	10	1/4	—	100	—	10	—
Fredag . . . . .	—	—	—	—	—	—	275	—	20	—	—	—	7	40	—	—
Lördag . . . . .	255	—	—	—	—	—	—	—	—	9	—	—	7	40	—	—

*Middag.* Söndag: oxstek, potatis och äppelsoppa; Måndag: salt kött, bruna bönor och mannagrynsfläsk och pannkaka; Fredag: färsk fisk, potatis och chokolad; Lördag: pepparrotskött, potatis och köttsoppa,

## Stockholm, Kongl. Serafimer-lasarettet.

	M o r g o n .							M i d d a g .						
	a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b
Söndag . . . . .	55	71	138	=	36.7	25.2	1.46	68	41	241	=	44.1	23.2	1.90
Måndag . . . . .	55	70	137	=	37.3	25.0	1.49	106	49	217	=	35.0	30.0	1.17
Tisdag . . . . .	53	71	112	=	36.1	24.4	1.48	79	50	204	=	42.5	25.9	1.64
Onsdag . . . . .	71	88	182	=	36.3	31.9	1.14	70	48	215	=	42.2	24.4	1.73
Torsdag . . . . .	55	71	138	=	36.7	25.2	1.46	81	116	269	=	36.1	40.7	0.88
Fredag . . . . .	55	70	137	=	37.3	25.0	1.49	71	47	203	=	44.8	24.1	1.86
Lördag . . . . .	71	88	182	=	36.3	31.9	1.14	74	59	190	=	37.2	26.7	1.39
Medeltal för dag .	59	76	147	=	36.7	26.9	1.36	78	59	220	=	40.3	27.9	1.44

Kvinnlig betjäning. *Spisordning 64 a.*

d a g.																							
s o p p a.																							
Dricka.	Strap, gult.	Socker, gult.	Chokolad, i pulver.	Äpplen, torkade.	Sviskon.	Russin.	Grönsaker.	Morötter.	Rågbröd, mjukt, fint.	Smörbröd.	Franska bröd.	Hveteskorpor, fina.	Potatismjöl.	Sagorryn.	Risgryn.	Hafregryn.	Mannagryn.	Hvetemjöl.	Ärtor, gula.	Bordsmör.	Mjök, mager.	Mjök, fet.	
74	75	81	91	96	97	102	104	106	107	110	114a	114b	116	120a	124	125	126	128a	131	134	136	140	
cl.	cl.	sb	sb	sb	sb	sb	sb	sb	sb	sb	sb	sb	sb	sb	sb	sb	sb	sb	sb	sb	cl.	cl.	
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	55	—	—	—	20	—	—	—	—	—	68	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	20	—	—	—	—	38	—	—	—	—	—	98	—	—	—	9	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	21	6	—	68	—	—	—	—	20	10	—	—	—	—	—	—
—	—	—	100	—	—	—	—	—	—	—	—	—	159	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
40	—	—	—	—	—	—	—	—	—	33	68	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
20	—	10	—	16	—	—	20	—	—	—	68	—	—	50	25	—	—	—	—	—	—	—	—

välling; Tisdag: biffstek, potatis och hafresoppa; Onsdag: dillkött, potatis och sagosoppa; Torsdag: ärtor, därjämte dagligen bröd.

Kvinnlig betjäning. *Spisordning 64 b. Tab. B och L 6.*

A f t o n.							H e l d a g.						
a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b
38	41	113	=	20.9	16.2	1.29	161	153	492	=	101.7	64.6	1.58
37	40	91	=	19.5	15.4	1.27	198	159	445	=	91.8	70.4	1.30
43	45	106	=	19.6	17.6	1.12	175	166	422	=	98.2	67.9	1.45
37	40	112	=	21.4	15.8	1.35	178	176	509	=	99.9	72.1	1.39
38	41	113	=	20.9	16.2	1.29	174	228	520	=	93.7	82.1	1.14
45	44	131	=	20.9	18.2	1.15	171	161	471	=	103.0	67.3	1.53
62	45	164	=	24.6	21.6	1.14	207	192	536	=	98.1	80.2	1.22
43	42	119	=	21.1	17.3	1.22	181	176	485	=	98.1	72.1	1.36



Stockholm, Kongl. Serafimer-lasarettet. Kvinnlig bejäning. *Spisordning 64 a* (forts.)

Tab. A n:o.	F r u k o s t.										Eftermiddags- kaffe.				A f t o n.													
	Nötkött, salt, benfritt.	Sill, salt.	Mjök, fet.	Gräde, tunn.	Bordsmör.	Matsmör.	Ost, helfet.	Ägg.	Rågmjöl, siktadt.	Hveteskorpor, fina.	Franska bröd.	Smörbröd.	Rågbröd, mjukt, fint.	Potatis.	Socker, hvitt.	Kaffe, obrändt, ordinärt.	Nötkött, salt, benfritt.	Mjök, mager.	Bordsmör.	Ost, helfet.	Mannagryn.	Hafregryn.	Franska bröd.	Smörbröd.	Rågbröd, mjukt, fint.	Socker, hvitt.	Te, godt.	
	g.	g.	cl.	cl.	g.	g.	st.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.	g.	g.	g.	g.	cl.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.
35	67	74	80	81	82	84	89	99	110	114a	114b	116	117	133	147	80	85	75	81	84	97	102	114a	114b	116	133	149	
Söndag	45	50	5	30	—	20	1	—	22	—	—	158	—	20	12.5	5	45	30	20	—	—	—	—	158	22	1.5		
Måndag	45	50	5	30	—	20	1	—	22	136	—	—	—	20	12.5	5	45	30	20	—	—	136	—	—	—	—		
Tisdag	45	50	5	30	—	20	1	—	22	—	98	—	—	20	12.5	5	45	30	20	—	60	—	—	98	—	—		
Onsdag	45	150	50	30	5	20	—	5	22	136	—	—	30	20	12.5	5	45	30	20	—	—	136	—	—	22	1.5		
Torsdag	45	50	5	30	—	20	1	—	22	—	—	158	—	20	12.5	5	45	30	20	—	—	—	—	158	22	1.5		
Fredag	45	50	5	30	—	20	1	—	22	136	—	—	—	20	12.5	5	45	30	20	—	60	136	—	—	—	—		
Lördag	45	150	50	30	5	20	—	5	22	136	—	—	30	20	12.5	5	45	80	20	60	—	136	—	—	—	5		

*Morgon.* Dagligen: kaffe med skorpor, mjök, smör, salt kött, ost samt smörbröd, franska bröd eller rågbröd, därjämte 5 dagar ett ägg och 2 dagar stekt sill och potatis. *Eftermiddagskaffe.* Alla dagar kaffe med skorpor. *Afton.* Dagligen: mjök, smör, ost, salt kött samt smörbröd, franska bröd eller rågbröd, därjämte 3 dagar te, 2 dagar hafregrynsgröt och 1 dag mannagrynsgröt.

Sundsvalls lasarett. Patienter å allmän sal, helportion. *Spisordning 6.5 a.*

Morgon.	M i d d a g.												Afton.																			
	F ö r r ä t t.						S o p p a.																									
	Mjölck, fet.	Bordsmör.	Rågbröd, mjukt, groft.	Nötkött, färskt.	Fisk, färsk.	Sill, salt.	Matsmör.	Ärter, gröna.	Hvetemjöl.	Korngryn.	Potatis.	Hals och lägg.	Mjölck, fet.	Hafregryn.	Hvetemjöl.	Korngryn, Kornmjöl.	Mjölck, fet.															
Tab. A n:o .	74	81	115	1	64	67	82	92	96	100	117	13	74	96	102	104	106	107	115	117	120a	122	125	126	136	140	74	100	102			
Söndag.	33	30	250	210	—	—	10	8	—	—	50	142	—	—	—	16	—	—	—	—	—	35	—	—	—	—	33	—	—	65		
Måndag.	33	30	250	210	—	—	10	8	—	—	50	—	—	—	20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	33	102	—	—	—		
Tisdag.	33	30	250	—	—	140	10	30	—	—	—	—	—	—	25	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	33	161	—	—	—		
Onsdag.	33	30	250	210	—	—	10	8	—	—	50	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	33	—	—	—	—	—	
Torsdag.	33	30	250	150	—	—	10	—	—	—	—	—	—	—	15	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	33	102	—	—	—	—	
Freddag.	33	30	250	—	250	—	10	8	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	33	161	—	—	—	—	
Lördag.	33	30	250	—	—	—	10	8	—	—	50	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	33	—	—	—	—	—	—

*Morgon.* Dagligen: mjölk, smör och bröd. *Middag.* Söndag: oxstrek, potatis och köttsoffa; Måndag: stufvadt kött, potatis och vattsoppa; Tisdag: stekt sill, bruna böner eller gröna ärter och risgrynsvälling; Onsdag: pepparrotskött, potatis och sogsoppa; Torsdag: lungmos och köttsoffa; Fredag: färsk fisk, under vintern kabeljo eller luftfisk, och hafresoppa; Lördag: salt kött, potatis och ölsupa, därjämte alla dagar bröd. *Afton.* Dagligen: mjölk och gröt af hafregryn, korngryn eller kornmjöl.

Sundsvalls lasarett. Patienter å allmän sal, helportion. *Spisordning 6.5 b. Tab. B och I 47.*

	M o r g o n .						M i d d a g .						A f t o n .						H e l d a g .											
	a			b			a			b			a			b			a			b			a			b		
	f	k	v	f	k	v	f	k	v	f	k	v	f	k	v	f	k	v	f	k	v	f	k	v	f	k	v	f	k	v
Söndag . . . . .	31	41	134	—	13.8	15.5	0.89	86	44	208	—	28.7	25.9	1.10	20	16	60	—	5.2	7.4	0.70	137	101	402	—	47.7	48.8	0.98		
Måndag . . . . .	31	41	134	—	13.8	15.5	0.89	65	34	273	—	26.8	22.0	1.22	23	13	88	—	5.7	7.8	0.73	119	88	495	—	46.3	45.4	1.02		
Tisdag . . . . .	31	41	134	—	13.8	15.5	0.89	108	46	302	—	20.1	31.4	0.64	30	14	130	—	6.9	9.9	0.70	169	101	566	—	40.8	56.9	0.72		
Onsdag . . . . .	31	41	134	—	13.8	15.5	0.89	64	33	273	—	27.4	21.7	1.26	25	12	90	—	5.2	7.4	0.70	115	90	467	—	46.4	44.6	1.04		
Torsdag . . . . .	31	41	134	—	13.8	15.5	0.89	50	27	159	—	17.6	16.1	1.09	23	13	88	—	5.7	7.8	0.73	104	81	381	—	37.1	39.4	0.94		
Freddag . . . . .	31	41	134	—	13.8	15.5	0.89	71	22	296	—	31.8	21.0	1.51	30	14	130	—	6.9	9.9	0.70	132	77	560	—	52.5	46.4	1.13		
Lördag . . . . .	31	41	134	—	13.8	15.5	0.89	79	43	281	—	27.8	26.1	1.07	20	16	60	—	5.2	7.4	0.70	130	100	475	—	46.8	49.0	0.96		
Medeltal för dag	31	41	134	—	13.8	15.5	0.89	75	36	256	—	25.7	23.4	1.10	24	15	87	—	5.8	8.2	0.71	130	91	478	—	45.4	47.3	0.96		

Sundsvalls lasarett. Patienter å allmän sal, halfportion. *Spisordning 66 a.*

	Morgon.		M i d d a g.											Afton.								
	Mjöl, fet.	Bordsmör.	Franska bröd.		F ö r r ä t t.						S o p p a.					Mjöl, fet.	Korngryn, kornmjöl.	Hafregryn.				
Tab. A n:o . . .	cl. g. g.	g. g.	g. g.	g. g.	g. g.	g. g.	g. g.	g. g.	g. g.	g. g.	g. g.	g. g.	g. g.	g. g.	g. g.	g. g.	g. g.	cl. g. g.				
Söndag . . . . .	33	30	160	149	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	33	—	33		
Måndag . . . . .	33	30	160	149	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	33	51	—	33	
Tisdag . . . . .	33	30	160	—	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	33	82	—	33	
Onsdag . . . . .	33	30	160	149	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	33	51	—	33	
Torsdag . . . . .	33	30	160	100	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	33	82	—	33	
Fredag . . . . .	33	30	160	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	33	82	—	33	
Lördag . . . . .	33	30	160	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	33	82	—	33	
	74	81	114	1	34	64	67	82	92	96	100	117	117	115	107	106	104	102	96	74	74	74

*Morgon.* Dagligen: mjöl, smör och bröd. *Midtdag* Söndag: oxstek, potatis och köttsocka; Måndag: stufvadt kött, potatis och vattsocka; Tisdag: stekt sill, bruna böner eller gröna ärtor och risgrynsvälling; Onsdag: pepparrotskött, potatis och sagosoppa; Torsdag: lungmos och köttsocka; Fredag: färsk fisk, under vintern kabeljo eller lutfsk, och hafresoppa; Lördag: salt kött, potatis och ölsupa, därjämte alla dagar bröd. *Afton.* Dagligen: mjöl och gröt af hafregryn, korngryn eller kornmjöl.

Sundsvalls lasarett. Patienter å allmän sal, halfportion. *Spisordning 66 b. Tab. B och I 18.*

	Morgon.		Middag.				Afton.				Hel dag.														
	a. f.	k.	=	p.	nv	b.	a. f.	k.	=	p.	nv	b.	a. f.	k.	=	p.	nv	b.							
Söndag . . . . .	27	39	105	=	14.4	14.0	1.03	56	30	121	=	19.1	16.8	1.14	16	14	39	=	83	265	=	37.9	36.8	1.03	
Måndag . . . . .	27	39	105	=	14.4	14.0	1.03	42	23	160	=	17.9	14.2	1.26	18	13	54	=	87	75	323	=	37.0	34.6	1.04
Tisdag . . . . .	27	39	105	=	14.4	14.0	1.03	29	30	184	=	12.8	20.0	0.68	21	13	74	=	117	82	359	=	32.5	41.2	0.79
Onsdag . . . . .	27	39	105	=	14.4	14.0	1.03	41	23	163	=	18.2	14.0	1.30	16	14	39	=	84	76	307	=	37.0	34.0	1.07
Torsdag . . . . .	27	39	105	=	14.4	14.0	1.03	30	18	88	=	11.0	9.9	1.11	18	13	54	=	75	70	247	=	30.1	30.3	1.00
Fredag . . . . .	27	39	105	=	14.4	14.0	1.03	40	15	133	=	19.3	11.7	1.65	21	13	74	=	88	67	312	=	39.0	32.8	1.19
Lördag . . . . .	27	39	105	=	14.4	14.0	1.03	52	29	170	=	18.4	17.0	1.08	16	14	39	=	95	82	314	=	37.2	36.9	1.01
Medeltal för dag	27	39	105	=	14.4	14.0	1.03	47	24	147	=	16.7	14.8	1.12	18	13	53	=	92	76	304	=	35.8	35.1	1.02

Uddevalla läns-sjukhus. Patienter å allmän sal, helportion. Spisordning 67 a.

Morgon.	M i d d a g.											A f t o n.															
	F ö r r ä t t.					S o p p a.																					
	Mjök, mager.	Fläsk, salt.	Sill, salt.	Kabeljo.	Mjök, mager.	Matsmör.	Ärter, gröna.	Hvetemjöl.	Potatis.	Mjök, mager.	Korngryn.	Hafregryn.	Risgryn.	Potatismjöl.	Spisbröd.	Morötter.	Kålrötter.	Russin.	Sviskon.	Sirap, brun.	Dricka.	Mjök, fet.	Hvetemjöl.	Rågmjöl, sammalet.	Hafregryn.		
Tab. A n:o	75	81	115	1	42	67	70	75	82	92	96	117	75	96	100	102	104	107	111	120 <sup>a</sup>	122	125	135	140	74	96	102
Söndag	20	15	210	210	—	—	—	—	5	—	10	60	—	—	—	—	—	8	105	—	—	—	—	—	30	20	100
Måndag	20	15	210	235	—	—	—	—	5	—	10	60	—	—	—	—	10	—	105	60	—	—	—	—	30	—	100
Tisdag	20	15	210	235	—	—	—	—	5	—	10	60	50	10	—	—	—	—	105	60	—	—	—	—	30	20	100
Onsdag	20	15	210	235	—	—	—	—	5	—	10	60	—	—	—	—	—	—	105	60	—	—	—	—	30	—	100
Torsdag	20	15	210	235	—	—	—	—	5	—	10	60	25	20	—	—	—	—	105	60	—	—	—	—	30	20	100
Freitag	20	15	210	235	—	—	—	—	5	—	10	60	—	—	—	—	—	—	105	60	—	—	—	—	30	—	100
Lördag	20	15	210	—	—	—	—	—	5	—	10	60	50	40	—	—	—	—	105	—	—	—	—	—	30	—	100

Morgon. Dagligen: mjök, smör och bröd. Middag. Söndag: oxstek, potatis och fruktsoppa; Måndag: kokt kött, potatis och kött-soppa; Tisdag: sill, potatis och grynvälling; Onsdag: pepparrotskött, potatis och hvetemjölsvälling, därjämte alla dagar bröd. Afton. Dagligen: kokt kött, potatis och kött-soppa; Lördag: färsk fisk eller kabeljo, potatis och hvetemjölsvälling, därjämte alla dagar bröd. Afton. Dagligen: mjök och gröt, af hafregryn eller rågmjöl. Salt fläsk utbycken stundom mot fisk.  
Anm. Den i lasarettens spisordning angifna myckenheten färdiglagad mat har af oss här ofvan beräknats, hufvudsakligen efter meddelade muntliga upplysningar, till motsvarande mängd råvara.

Uddevalla läns-sjukhus. Patienter å allmän sal, helportion. Spisordning 67 b. Tab. B och I 27.

	M o r g o n.						M i d d a g.						A f t o n.						H e l d a g.											
	a			b			a			b			a			b			a			b			a			b		
	f	k	p	nv	b		f	k	p	nv	b		f	k	p	nv	b		f	k	p	nv	b		f	k	p	nv	b	
Söndag	23	17	108	—	7.7	9.0	0.86	58	28	199	—	22.6	18.3	1.23	26	17	95	—	6.1	9.2	0.66	107	62	402	—	36.4	36.5	1.00		
Måndag	23	17	108	—	7.7	9.0	0.86	66	32	191	—	23.4	20.1	1.16	22	13	85	—	4.9	7.6	0.64	111	62	384	—	36.0	36.7	0.98		
Tisdag	23	17	108	—	7.7	9.0	0.86	63	32	213	—	13.4	20.1	0.67	26	17	95	—	6.1	9.2	0.66	112	66	416	—	27.2	38.3	0.71		
Onsdag	23	17	108	—	7.7	9.0	0.86	68	32	201	—	23.6	20.6	1.15	22	13	85	—	4.9	7.6	0.64	113	62	394	—	36.2	37.2	0.97		
Torsdag	23	17	108	—	7.7	9.0	0.86	65	62	192	—	17.5	26.0	0.67	26	17	95	—	6.1	9.2	0.66	114	96	395	—	31.3	44.2	0.71		
Freitag	23	17	108	—	7.7	9.0	0.86	68	32	201	—	23.6	20.6	1.15	22	13	85	—	4.9	7.6	0.64	113	62	394	—	36.2	37.2	0.97		
Lördag	23	17	108	—	7.7	9.0	0.86	97	13	220	—	16.5	21.6	0.76	22	13	85	—	4.9	7.6	0.64	142	43	413	—	29.1	38.2	0.76		
Medeltal för dag	23	17	108	—	7.7	9.0	0.86	69	33	202	—	20.1	21.0	0.96	24	15	89	—	5.4	8.3	0.65	116	65	400	—	33.2	38.3	0.87		



Morgon.	M i d d a g.												Afton.				
	F ö r r ä t t.						S o p p a.						M j ö l k, m a g e r.				
Franska bröd.	cl.	g.	g.	g.	g.	g.	Sirap, brun.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	Korngryn.	cl.	g.	g.
Spisbröd.	cl.	g.	g.	g.	g.	g.	Socker, hvitt.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	Mjöl, mager.	cl.	g.	g.
Mjöl, mager.	cl.	g.	g.	g.	g.	g.	Äpplen, päron, torkade.	g.	g.	g.	g.	g.	g.				
							Sviskon.	g.	g.	g.	g.	g.	g.				
							Russin.	g.	g.	g.	g.	g.	g.				
							Sopprötter.	g.	g.	g.	g.	g.	g.				
							Rågbröd, mjukt, fint.	g.	g.	g.	g.	g.	g.				
							Spisbröd.	g.	g.	g.	g.	g.	g.				
							Potatismjöl.	g.	g.	g.	g.	g.	g.				
							Sagograrn.	g.	g.	g.	g.	g.	g.				
							Risgryn.	g.	g.	g.	g.	g.	g.				
							Hafregryn.	g.	g.	g.	g.	g.	g.				
							Korngryn.	g.	g.	g.	g.	g.	g.				
							Hvetemjöl.	cl.	g.	g.	g.	g.	g.				
							Ärter, gula.	cl.	g.	g.	g.	g.	g.				
							Mjöl, mager.	cl.	g.	g.	g.	g.	g.				
							Socker, hvitt.	cl.	g.	g.	g.	g.	g.				
							Potatis.	cl.	g.	g.	g.	g.	g.				
							Hvetemjöl.	cl.	g.	g.	g.	g.	g.				
							Ärter, gröna.	cl.	g.	g.	g.	g.	g.				
							Ägg.	st.	g.	g.	g.	g.	g.				
							Matsmör.	g.	g.	g.	g.	g.	g.				
							Mjöl, mager.	cl.	g.	g.	g.	g.	g.				
							Sill, salt.	g.	g.	g.	g.	g.	g.				
							Fisk, färsk.	g.	g.	g.	g.	g.	g.				
							Sidfläsk.	g.	g.	g.	g.	g.	g.				
							Nötkött, salt.	g.	g.	g.	g.	g.	g.				
							Nötkött, färskt, benfritt.	g.	g.	g.	g.	g.	g.				
							Nötkött, färskt.	g.	g.	g.	g.	g.	g.				

Tab. A n:o 75 111 114a

Söndag . . . . . 40 100 55  
 Måndag . . . . . 40 100 55  
 Tisdag . . . . . 40 100 55  
 Onsdag . . . . . 40 100 55  
 Torsdag . . . . . 40 100 55  
 Fredag . . . . . 40 100 55  
 Lördag . . . . . 40 100 55

*Morgon.* Dagligen: mjöl, franska bröd och rågröd. *Middag.* Söndag: oxstek, potatis och fruktsoppa; Måndag: salt kött, potatis och köttsoffa; Tisdag: salt sill eller strömming med ärtmos eller potatis samt hafregrynsvälling; Onsdag: pepparrotskött, potatis och köttsoffa; Torsdag: ärter eller käl med fläsk och pannkaka; Fredag: färsk fisk, kabeljo eller luttsk, potatis och risgrynsvälling; Lördag: pepparrotskött, potatis och köttsoffa, därjämte bröd alla dagar. *Afton.* Dagligen: mjöl och gröt, af korn- eller hafregryn.

Upsala, Akademiska sjukhuset. Patienter å allmänsal, helportion C Spisordning 69 b. Tab. B och I 25.

	M o r g o n.						M i d d a g.						A f t o n.						H e l d a g.								
	a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv
Söndag . . . . .	31	6	121	=	6.6	8.3	0.80	71	40	254	=	37.4	23.7	1.58	23	7	67	=	3.9	6.2	0.63	125	53	442	=	47.9	38.2
Måndag . . . . .	31	6	121	=	6.6	8.3	0.80	75	34	190	=	23.6	21.9	1.08	24	4	80	=	3.9	6.0	0.65	130	44	391	=	54.1	36.1
Tisdag . . . . .	31	6	121	=	6.6	8.3	0.80	94	31	204	=	16.2	25.6	0.63	23	7	67	=	3.9	6.2	0.68	148	44	452	=	26.7	40.0
Onsdag . . . . .	31	6	121	=	6.6	8.3	0.80	72	32	194	=	24.7	21.1	1.17	24	4	80	=	3.9	6.0	0.65	127	42	395	=	35.2	35.4
Torsdag . . . . .	31	6	121	=	6.6	8.3	0.80	85	78	270	=	27.7	33.8	0.80	23	7	67	=	3.9	6.2	0.63	139	91	458	=	38.2	48.2
Fredag . . . . .	31	6	121	=	6.6	8.3	0.80	71	14	229	=	28.1	18.0	1.56	23	7	67	=	3.9	6.2	0.63	125	27	417	=	38.6	32.5
Lördag . . . . .	31	6	121	=	6.6	8.3	0.80	72	32	194	=	24.7	21.1	1.17	24	4	80	=	3.9	6.0	0.65	127	42	395	=	35.2	35.4
Medeltal för dag	31	6	121	=	6.6	8.3	0.80	77	37	228	=	26.1	23.6	1.11	23	6	73	=	3.9	6.1	0.64	132	49	421	=	36.6	38.0

## Upsala, Akademiska sjukhuset. Patienter å en-

Tab. A n:o . . . . .	Morgon.					M i d d a g .												
	Mjölkk. Bordsmör. Ägg. Skreddkaka. Smörbröd.*	81	89	113	114b	F ö r r ä t t .												
						Nötkött, färskt, benfritt.	Nötkött, färskt.	Köttfärs.	Biff, benfri.	Gödkalfstek.	Kalkfötlett.	Färskött, färskt.	Mjölkk, mager.	Grädd, fjöck.	Matsmör.	Hvetemjöl.	Hveteskorn, billiga.	Potatis.
75	cl.	g.	st.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.	cl.	g.	g.	g.	cl.	
Söndag . . . . .	40	22	2	150	30	—	213	—	—	—	—	—	—	—	13	9	—	40
Måndag . . . . .	40	22	2	150	30	—	—	—	—	—	213	—	—	—	13	—	4	30
Tisdag . . . . .	40	22	2	150	30	—	—	170	—	—	—	—	5	—	17	—	17	30
Onsdag . . . . .	40	22	2	150	30	255	—	—	—	—	—	—	—	—	2	17	—	30
Torsdag . . . . .	40	22	2	150	30	—	—	—	—	319	—	—	—	2.6	21	9	—	30
Fredag . . . . .	40	22	2	150	30	—	—	—	213	—	—	—	—	—	13	—	—	30
Lördag . . . . .	40	22	2	150	30	—	—	—	—	—	—	300	—	—	13	9	—	30

*Morgon.* Dagligen: mjölk, smör, 2 ägg och två sorter bröd. *Middag.* Söndag: oxstek, potatis och pepparrotskött, potatis och buljong med pastejer; Torsdag: kalfstek, potatis och fruktsoppa; Fredag: bifstek, bröd. *Afton.* Dagligen: mjölk, smör, bröd, en sort kallskuret och gröt, 3 dagar af hafregryn och 4 dagar

\* Sjukhusets spisordning angifver här pastejer.

\*\* Sjukhusets spisordning angifver här mandelbröd.

## Upsala, Akademiska sjukhuset. Patienter å enskildt och half-

	M o r g o n .							M i d d a g .						
	a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b
Söndag . . . . .	44	38	114	=	25.9	16.5	1.57	61	39	193	=	34.2	20.8	1.64
Måndag . . . . .	44	38	114	=	25.9	16.5	1.57	62	44	120	=	39.5	20.5	1.93
Tisdag . . . . .	44	38	114	=	25.9	16.5	1.57	72	44	184	=	31.2	23.3	1.34
Onsdag . . . . .	44	38	114	=	25.9	16.5	1.57	93	51	196	=	34.8	28.1	1.24
Torsdag . . . . .	44	38	114	=	25.9	16.5	1.57	66	73	170	=	46.6	27.9	1.67
Fredag . . . . .	44	38	114	=	25.9	16.5	1.57	77	43	169	=	34.2	23.5	1.46
Lördag . . . . .	44	38	114	=	25.9	16.5	1.57	75	65	124	=	36.5	26.7	1.37
Medeltal för dag . . .	44	38	114	=	25.9	16.5	1.57	72	51	165	=	36.7	24.4	1.50

skildt och halfenskidt rum, helportion G. *Spisordning 70 a.*

d a g.													A f t o n.											
S o p p a.																								
Häls och lägg.	Mjölkl, mager.	Ägg.	Hafregryn.	Risgryn.	Sagogryn.	Potatismjöl.	Spisbröd.	Smörbröd. **	Russin.	Sviskon.	Äpplen, päron, torrade.	Mandel, söt.	Socker, hvitt.	Sirap, brun.	Tunga, salt.	Nötkött, salt, kokt.	färsk, stekt.	Kalfstek.	Skinka, salt.	Mjölkl, mager.	Bordsmör.	Korngryn.	Hafregryn.	Skraddkaka.
13	75	89	102	104	106	107	111	114b	125	126	128a	129	133	135	36	38	39a	46	75	81	100	102	113	
g.	cl.	st.	so.	so.	so.	so.	so.	so.	so.	so.	so.	so.	so.	so.	so.	so.	so.	so.	cl.	so.	so.	so.	so.	
—	—	—	—	—	13	9	85	—	13	13	26	—	—	32	70	—	—	—	40	21	—	72	150	
—	26	1	—	—	—	—	85	—	—	—	—	—	2	—	—	43	—	—	40	21	85	—	150	
—	40	—	43	—	—	—	85	—	4	—	—	2	17	—	—	—	43	—	40	21	—	72	150	
128	—	—	—	—	—	—	85	150	—	—	—	—	4	—	—	—	—	60	40	21	85	—	150	
—	—	—	—	13	—	9	85	—	13	13	26	—	—	32	—	43	—	—	40	21	—	72	150	
—	40	—	43	—	—	—	85	—	4	—	—	2	17	—	—	—	43	—	40	21	85	—	150	
—	26	1	—	—	—	—	85	—	—	—	—	—	2	—	—	—	—	60	40	21	85	—	150	

fruktsoppa; Måndag: kalvkotlett, potatis och äggmjölk; Tisdag: köttbullar, potatis och hafresoppa; Onsdag: potatis och hafresoppa; Lördag: dillkött af får eller calf, potatis och äggmjölk, därjämte alla dagar af korngryn.

enskidt rum, helportion G. *Spisordning 70 b. Tab. B och K 6.*

A f t o n.							H e l d a g.						
a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b
51	42	144	=	23.1	18.9	1.22	156	119	451	=	83.2	56.2	1.48
56	37	157	=	23.4	18.9	1.24	162	119	391	=	88.8	55.9	1.59
54	35	157	=	25.6	18.2	1.41	170	117	455	=	82.7	58.0	1.43
51	45	157	=	18.4	19.8	0.93	188	134	467	=	79.1	64.3	1.23
56	40	144	=	23.4	19.3	1.21	166	151	428	=	95.9	63.7	1.51
54	35	157	=	25.6	18.2	1.41	175	116	440	=	85.7	58.3	1.47
51	45	157	=	18.4	19.8	0.93	170	148	395	=	80.8	63.0	1.28
53	40	153	=	22.6	19.0	1.19	170	129	432	=	85.2	59.9	1.42



	M i d d a g.																										
	F ö r r ä t t						S o p p a.																				
	Nötkött, färskt.	Nötkött, färskt, benfritt.	Kalkkött, färskt.	Nötkött, salt.	Sidfläsk.	Fisk, färsk.	Sill, salt.	Mjölkk, mager.	Matsmör.	Ägg.	Ärter, gröna.	Hvetemjöl.	Ärter, gula.	Hvetemjöl.	Korngryn.	Hafregryn.	Risgryn.	Sagogryn.	Potatismjöl.	Spisbröd.	Sopprötter.	Russin.	Sviskon.	Äpplen, päron, torkade.	Socket, hvitt.	Sirap, brun.	Dricka.
Tab. A n:o .	1	2	15	34	43	64	67	75	82	89	92	96	117	133	100	102	104	106	107	111	124	125	136	135a	133	135	140
	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	cl. g.	g.	st. cl.	cl. g.	cl. g.	cl. g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.
Söndag . . .	—	213	—	—	—	—	—	—	13	—	—	9	40	—	—	—	—	13	9	100	—	13	26	—	—	—	—
Måndag . . .	—	—	—	255	—	—	—	—	—	—	—	—	30	—	9	21	—	—	—	100	43	—	—	—	—	—	32
Tisdag . . .	—	—	—	—	—	—	128	—	4	20	9	—	—	—	13	34	—	—	—	100	—	—	—	—	—	—	—
Onsdag . . .	255	—	—	—	—	—	—	—	2	—	—	—	30	—	17	21	—	—	—	100	43	—	—	—	—	—	—
Torsdag . . .	—	—	—	—	106	—	—	26	13	1/3	—	64	—	4	—	—	—	—	—	100	—	—	—	—	—	—	—
Fredag . . .	—	—	—	—	—	250	—	—	8	—	—	9	40	—	—	—	26	—	—	100	—	—	—	2	—	—	—
Lördag . . .	—	—	300	—	—	—	—	—	13	—	—	9	40	—	—	—	—	—	—	100	—	—	—	—	—	—	13

*Middag.* Söndag: oxstek, potatis och fruktsoppa; Måndag: salt kött, potatis och köttssoppa; Tisdag: salt sill, ärtmos eller potatis samt hafregrynsvälling; Onsdag: pepparrotskött, potatis och köttssoppa; Torsdag: fläsk, ärter eller käl och pannkaka; Fredag: färsk fisk, kabeljo eller lutfsk, potatis och risgrynsvälling; Lördag: dillkött på får eller kalf, potatis och ölsupa, därjämte alla dagar bröd.

	M o r g o n.										Eftermiddagskaffe.			Afton.					
	Fläsk, salt.	Sill, salt.	Mjölk, mager.	Grädde, tjock.	Bordsmör.	Ost, helfet.	Hveteskorpor, fina.	Spisbröd.	Rågbröd, mjukt, fint.	Potatis.	Socket, hvitt.	Kaffe, obrändt, godt.	Grädde, tjock.	Hveteskorpor, fina.	Socket, hvitt.	Kaffe, obrändt, godt.	Mjölk, mager.	Korngryn.	Hafregryn.
Tab. A. n:o . . . . .	42	67	75	79	81	84	110	111	116	117	133	148	79	110	133	148	75	100	102
	g.	g.	cl.	cl.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.	g.	g.	cl.	g.	g.	g.	cl.	g.	g.
Söndag . . . . .	85	—	40	2.5	43	43	34	70	150	30	11	7	2.5	34	10	7	40	—	72
Måndag . . . . .	—	85	40	2.5	43	43	34	70	150	30	11	7	2.5	34	10	7	40	85	—
Tisdag . . . . .	—	85	40	2.5	43	43	34	70	150	30	11	7	2.5	34	10	7	40	85	72
Onsdag . . . . .	—	85	40	2.5	43	43	34	70	150	30	11	7	2.5	34	10	7	40	85	—
Torsdag . . . . .	—	85	40	2.5	43	43	34	70	150	30	11	7	2.5	34	10	7	40	—	72
Freddag . . . . .	—	85	40	2.5	43	43	34	70	150	30	11	7	2.5	34	10	7	40	—	72
Lördag . . . . .	—	85	40	2.5	43	43	34	70	150	30	11	7	2.5	34	10	7	40	—	—

Morgon. Dagligen: kaffe med skorpor, mjölk, smör, ost, potatis och två sorter bröd, därjämte fläsk eller sill. Eftermiddagskaffe. Alla dagar: kaffe med skorpor. Afton. Dagligen: mjölk och gröt, 3 dagar af korngryn och 4 dagar af hafregryn.

Upsala, Akademiska sjukhuset. Lägre kvinnlig betjäning. Spisordning 71 b. Tab. B och L 3.

	M o r g o n.						M i d d a g.						A f t o n.						H e l d a g.										
	a	f	k	=	p	b	a	f	k	=	p	b	a	f	k	=	p	b	a	f	k	=	p	b	a	f	k	=	p
Söndag . . . . .	63	108	219	=	34.4	35.4	0.97	67	46	238	=	40.6	24.0	1.69	23	7	68	=	3.9	6.2	0.63	153	161	525	=	78.9	65.7	1.20	
Måndag . . . . .	64	71	219	=	29.2	28.2	1.04	72	39	173	=	27.2	22.1	1.23	24	4	80	=	3.9	6.0	0.65	160	114	472	=	60.3	56.2	1.07	
Tisdag . . . . .	63	108	219	=	34.4	35.4	0.97	90	36	247	=	19.4	25.6	0.76	23	7	68	=	3.9	6.2	0.63	176	151	534	=	57.7	67.3	0.86	
Onsdag . . . . .	64	71	219	=	29.2	28.2	1.04	69	37	177	=	28.3	21.3	1.33	24	4	80	=	3.9	6.0	0.65	157	112	476	=	61.4	55.5	1.11	
Torsdag . . . . .	63	108	219	=	34.4	35.4	0.97	82	34	232	=	30.7	34.1	0.90	23	7	68	=	3.9	6.2	0.63	168	199	539	=	69.0	75.8	0.91	
Freddag . . . . .	64	71	219	=	29.2	28.2	1.04	68	20	211	=	31.3	18.4	1.70	23	7	68	=	3.9	6.2	0.63	155	98	498	=	64.4	52.8	1.22	
Lördag . . . . .	63	108	219	=	34.4	35.4	0.97	86	53	210	=	37.9	27.7	1.37	24	4	80	=	3.9	6.0	0.65	173	165	509	=	76.2	69.1	1.11	
Medeltal för dag.	63	92	219	=	32.2	32.3	1.00	76	45	215	=	30.8	24.7	1.25	23	6	73	=	3.9	6.1	0.64	163	143	508	=	66.8	63.2	1.06	

## Vadstena lasarett. Patienter å allmän sal, helportion. Spisordning 72 a.

	Morgon.		M i d d a g.												A f t o n.							
	Mjölksäker.	Rågbröd, mjukt, groft.	F ö r ä t t.						S o p p a.						Mjölksäker.	Rågmjöl, sammalet.	Korngrön.	Hafregryn.				
			Nötkött, färskt.	Nötkött, salt.	Fläsk, salt.	Sill, salt.	Matsmör.	Hvetemjöl.	Potatis.	Mjölksäker.	Ärtor, gula.	Hvetemjöl.	Korngrön.	Risgrön.					Rågbröd, mjukt, groft.	Morötter.	Grönsaker.	
	cl.	g.	cl.	g.	cl.	g.	cl.	g.	cl.	g.	cl.	g.	cl.	g.	cl.	g.	cl.	g.	cl.	g.		
Tab. A no . . . . .	75	115	1	34	42	67	82	96	117	75	90	96	100	104	115	120a	124	75	98	100	102	
Söndag . . . . .	39	213	—	—	—	—	2	4	26	—	—	13	21	—	212	30	20	39	—	94	—	85
Måndag . . . . .	39	213	—	—	—	—	—	—	26	—	—	13	21	—	212	30	20	39	—	—	—	—
Tisdag . . . . .	39	213	212	—	—	—	—	—	26	—	—	21	21	—	212	30	20	39	—	—	—	—
Onsdag . . . . .	39	213	212	—	—	—	2	4	26	—	—	13	21	—	212	30	20	39	—	—	—	—
Torsdag . . . . .	39	213	—	—	170	—	—	—	26	—	10	17	—	212	—	—	—	39	85	94	—	—
Fredag . . . . .	39	213	—	—	—	85	—	—	26	26	—	13	—	212	—	—	—	39	85	—	—	—
Lördag . . . . .	39	213	212	—	—	—	—	—	26	—	—	13	21	—	212	30	20	39	—	—	—	—

*Morgon.* Dagligen: mjölk och bröd. *Midtag.* Söndag och Onsdag: pepparrotskött, potatis och köttsoffa; Måndag och Lördag: kött, potatis och köttsoffa; Tisdag: salt kött, potatis och saltsoppa; torsdag: ärtor och fläsk; Fredag: sill, potatis och risgrönsålling, därjämte alla dagar bröd. *Afton.* Dagligen: mjölk och gröt, af korngrön, hafregryn eller rågmjöl. Morgonens mjölk utbytes stundom mot smör, den till tisdags middag föreskrifna potatisen liksom mot stufvade morötter och aftonens gröt mot franska bröd eller hveteskorpor.

*Halfportion.* *Morgon* lika halfva helportionen. *Midtag* lika halfva helportionen. *Afton* lika helportionen, hvarvid dock gröten minskas med  $\frac{1}{4}$  och mjölken med  $\frac{1}{3}$ . Brödmängden lika halfva helportionen.

## Vadstena lasarett. Patienter å allmän sal, helportion. Spisordning 72 b. Tab. B och I 12.

	Morgon.				Middag.						Afton.				Hel dag.													
	a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b							
																						a	f	k	=	p	nv	b
Söndag . . . . .	30	6	119	=	6.0	8.1	0.74	61	27	166	=	20.6	17.9	1.15	25	4	86	=	4.0	6.3	0.63	116	37	371	=	30.6	32.2	0.95
Måndag . . . . .	30	6	119	=	6.0	8.1	0.74	60	25	164	=	19.1	17.3	1.16	24	4	80	=	3.5	6.0	0.58	114	35	363	=	29.6	31.4	0.94
Tisdag . . . . .	30	6	119	=	6.0	8.1	0.74	65	28	170	=	19.7	18.8	1.05	25	8	76	=	4.1	6.9	0.60	120	42	365	=	29.8	33.8	0.88
Onsdag . . . . .	30	6	119	=	6.0	8.1	0.74	61	27	166	=	20.6	17.9	1.15	24	4	80	=	3.5	6.0	0.58	115	37	365	=	30.1	32.0	0.94
Torsdag . . . . .	30	6	119	=	6.0	8.1	0.74	55	98	153	=	20.0	30.9	0.65	25	4	86	=	4.0	6.3	0.63	110	108	358	=	30.0	45.3	0.66
Fredag . . . . .	30	6	119	=	6.0	8.1	0.74	42	16	174	=	9.2	13.0	0.71	24	4	80	=	3.5	6.0	0.58	96	26	378	=	18.7	27.1	0.69
Lördag . . . . .	30	6	119	=	6.0	8.1	0.74	60	25	164	=	20.1	17.3	1.16	25	8	76	=	4.1	6.9	0.60	115	39	359	=	30.2	32.2	0.94
Medeltal för dag . . . . .	30	6	119	=	6.0	8.1	0.74	58	35	165	=	18.6	19.0	0.98	25	5	81	=	3.8	6.3	0.60	112	46	365	=	28.4	33.4	0.85
<i>Halfportion.</i> Medeltal för dag . . . . .	22	4	70	=	4.1	5.5	0.75	29	18	83	=	9.3	9.6	0.97	17	4	59	=	2.7	4.5	0.60	68	26	212	=	16.1	19.6	0.85

Venersborgs lasarett. Patienter å allmän sal, helportion. *Spisordning 73 a.*

	M i d d a g.										A f t o n.										
	F ö r r ä t t.					S o p p a.															
	Mor- gon.	Fisk, färsk.		Sill, salt.	Matsmör.	Hvetemjöl.	Potatis.	Mjölk, fet.	Ärter, gula.	Hvetemjöl.	Hafregryn.	Risgryn.	Potatismjöl.	Spisbröd.	Morötter.	Russin.	Sviskon.	Sirap, brun.	Mjölk, fet.	Rågmjöl, sammalet.	Hafregryu.
Tab. A. n:o . . . . .	74	42	64	67	82	96	117	74	90	96	102	104	107	111	120m	125	126	135	74	98	102
Söndag . . . . .	40	220	—	—	10	8	47	—	—	—	—	15	120	—	10	15	35	40	40	—	100
Måndag . . . . .	40	220	—	—	5	19	47	—	—	—	—	25	120	50	—	—	—	40	40	120	—
Tisdag . . . . .	40	220	—	250	—	—	47	40	35	—	—	—	120	—	—	—	—	40	40	—	100
Onsdag . . . . .	40	220	—	—	10	8	47	—	—	—	—	15	120	—	10	15	35	40	40	120	—
Torsdag . . . . .	40	220	—	—	—	—	47	20	—	—	—	—	120	—	—	—	—	40	40	—	100
Freitag . . . . .	40	220	—	—	5	19	47	—	—	—	—	25	120	50	—	—	—	40	40	120	—
Lördag . . . . .	40	220	—	—	—	—	47	40	25	30	—	—	120	—	—	—	—	40	40	—	100

*Morgon.* Dagligen: mjölk och bröd. *Middag.* Söndag och Onsdag: oxstek, potatis och fruktsoppa; Måndag och Freitag: pepparotskött, potatis och köttisoppa; Tisdag: stekt, salt sill, potatis och välling; Torsdag: kokt fisk och årter; Lördag: kokt färsk fisk, eller i saknad däråf salt långa, potatis och hafregrynsvälling, därjämte alla dagar bröd. *Afton.* Dagligen: mjölk och gröt, af hafregryn eller rågmjöl.  
*Ann.* Den i lasarettets spisordning angifna myckenheten färdiglagad mat har här ofvan beräknats till motsvarande mängd råvara.

Venersborgs lasarett. Patienter å allmän sal, helportion. *Spisordning 73 b. Tab. B och I 36.*

	M o r g o n.			M i d d a g.			A f t o n.			H e l d a g.														
	a	f	k	a	f	k	a	f	k	a	f	k												
		=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=											
Söndag . . . . .	31	17	123	8.4	10.5	0.80	61	34	214	24.8	20.2	1.23	27	20	86	6.7	9.8	0.68	119	71	423	39.9	40.5	0.99
Måndag . . . . .	31	17	123	8.4	10.5	0.80	66	32	186	23.5	20.2	1.16	28	16	104	6.3	9.5	0.66	125	65	413	38.2	40.0	0.96
Tisdag . . . . .	31	17	123	8.4	10.5	0.80	68	48	194	15.8	23.7	0.67	27	20	86	6.7	9.8	0.68	126	85	403	30.9	44.0	0.70
Onsdag . . . . .	31	17	123	8.4	10.5	0.80	61	34	214	24.8	20.2	1.23	28	16	104	6.3	9.5	0.66	120	67	441	39.5	40.2	0.98
Torsdag . . . . .	31	17	123	8.4	10.5	0.80	61	55	169	14.0	23.5	0.60	27	20	86	6.7	9.8	0.68	119	92	378	29.1	43.8	0.66
Freitag . . . . .	31	17	123	8.4	10.5	0.80	66	32	186	23.5	20.2	1.16	28	16	104	6.3	9.5	0.66	125	65	413	38.2	40.0	0.96
Lördag . . . . .	31	17	123	8.4	10.5	0.80	77	20	207	31.6	19.7	1.58	27	20	86	6.7	9.8	0.68	135	57	416	46.7	40.0	1.17
Medeltal för dag . . . . .	31	17	123	8.4	10.5	0.80	66	36	196	22.6	21.1	1.07	27	18	94	6.5	9.7	0.67	124	72	412	37.5	41.2	0.91



Vesterviks lasarett. Patienter å allmän sal, helportion. Spisordning 74 b. Tab. B och I 32.

	M o r g o n.						M i d d a g.						A f t o n.						H e l d a g.									
	a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b
Veckan A.	35	23	128	=	10.5	12.4	0.85	57	30	205	=	23.5	18.7	1.26	26	5	93	=	3.9	6.8	0.57	118	58	426	=	37.9	37.8	1.00
	35	23	128	=	10.5	12.4	0.85	75	18	213	=	15.2	19.1	0.80	25	8	76	=	4.2	6.9	0.61	135	49	417	=	29.9	38.4	0.78
	35	23	128	=	10.5	12.4	0.85	55	21	172	=	17.8	15.9	1.12	26	5	93	=	3.9	6.8	0.57	116	49	393	=	32.2	35.1	0.92
	35	23	128	=	10.5	12.4	0.85	85	31	208	=	19.6	23.1	0.85	26	4	95	=	4.3	6.6	0.65	146	58	431	=	34.4	42.1	0.82
	35	23	128	=	10.5	12.4	0.85	67	96	193	=	21.7	33.1	0.66	26	5	93	=	3.9	6.8	0.57	128	124	414	=	36.1	52.3	0.69
	35	23	128	=	10.5	12.4	0.85	84	33	208	=	23.9	23.4	1.02	25	8	76	=	4.2	6.9	0.61	144	64	412	=	38.6	42.7	0.90
	35	23	128	=	10.5	12.4	0.85	57	9	173	=	25.5	13.8	1.85	26	4	95	=	4.3	6.6	0.65	118	36	396	=	40.3	32.8	1.23
Medeltal för dag . . . . .																												
35 23 128 = 10.5 12.4 0.85 69 34 196 = 21.0 21.0 1.00 26 6 89 = 4.1 6.8 0.60 129 63 413 = 35.6 40.2 0.89																												
Veckan B.	35	23	128	=	10.5	12.4	0.85	57	30	205	=	23.5	18.7	1.26	26	5	93	=	3.9	6.8	0.57	118	58	426	=	37.9	37.8	1.00
	35	23	128	=	10.5	12.4	0.85	54	29	215	=	13.4	18.2	0.74	25	8	76	=	4.2	6.9	0.61	114	60	419	=	28.1	38.3	0.73
	35	23	128	=	10.5	12.4	0.85	55	21	172	=	17.8	15.9	1.12	26	5	93	=	3.9	6.8	0.57	116	49	393	=	32.2	35.1	0.92
	35	23	128	=	10.5	12.4	0.85	85	31	208	=	19.6	23.1	0.85	26	4	95	=	4.3	6.6	0.65	146	58	431	=	34.4	42.1	0.82
	35	23	128	=	10.5	12.4	0.85	67	96	193	=	21.7	33.1	0.66	26	5	93	=	3.9	6.8	0.57	128	124	414	=	36.1	52.3	0.69
	35	23	128	=	10.5	12.4	0.85	84	33	208	=	23.9	23.4	1.02	25	8	76	=	4.2	6.9	0.61	144	64	412	=	38.6	42.7	0.90
	35	23	128	=	10.5	12.4	0.85	54	5	176	=	11.6	12.6	0.92	26	4	95	=	4.3	6.6	0.65	115	32	399	=	26.4	31.6	0.84
Medeltal för dag . . . . .																												
35 23 128 = 10.5 12.4 0.85 65 35 197 = 18.8 20.7 0.91 26 6 89 = 4.1 6.8 0.60 126 64 413 = 33.4 40.0 0.84																												
Veckan A och B.																												
Medeltal för dag . . . . .																												
35 23 128 = 10.5 12.4 0.85 67 35 197 = 19.9 20.9 0.95 26 6 89 = 4.1 6.8 0.60 128 64 413 = 34.5 40.1 0.86																												

## Vesterås lasarett. Patienter å

	M o r g o n.							M i d d												
								F ö r r ä t t.												
	Nötkött, salt, kokt.	Mjölk, fet.	Bordsmör.	Ost, halftet.	Ägg.	Spisbröd.	Smörbröd.	Nötkött, färskt.	Biff, bentri.	Gödkalfstek.	Kalkotlett.	Nötkött, salt.	Fläsk, salt.	Mjolk, mager.	Matsmör.	Bönor, bruna.	Hvetemjöl.	Potatis.	Strap, brun.	Lingonsylt.
Tab. A. n:o. . . . .	38	74	81	85	89	111	114b	1	10	16	17	34	42	75	82	95	96	117	135	138a
	g.	cl.	g.	g.	st.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.	g.	g.	cl.	g.	g.	g.
Söndag . . . . .	25	40	25	—	1	150	90	215	—	—	—	—	—	—	8	125	4	—	39	—
Måndag . . . . .	25	40	25	25	—	150	90	—	200	—	—	—	—	—	15	—	—	40	—	—
Tisdag . . . . .	25	40	25	25	—	150	90	215	—	—	—	—	—	5	10	—	4	40	—	—
Onsdag . . . . .	25	40	25	—	1	150	90	—	—	—	200	—	—	—	12	—	7	40	—	—
Torsdag . . . . .	25	40	25	25	—	150	90	—	—	—	—	150	30	8	—	50	25	—	20	—
Fredag . . . . .	25	40	25	25	—	150	90	—	—	—	215	—	—	—	—	—	—	40	—	—
Lördag . . . . .	25	40	25	25	—	150	90	—	—	215	—	—	—	10	—	5	40	—	—	—

*Morgon.* Dagligen: mjölk, smör, salt kött, två sorters bröd och ost, hvilken stundom utbytes mot sagosoppa; *Tisdag:* pepparotskött, potatis och risgrynsvälling; *Onsdag:* kalkkotlett, potatis och mjölvälling; *färstek,* potatis och buljong, därjämte alla dagar bröd. *Afton.* Dagligen: bröd, smör, ost, mjölk och gröt, 3

## Vesterås lasarett. Patienter å enskildt rum.

	M o r g o n.							M i d d a g.						
	a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b
Söndag . . . . .	57	57	174	=	31.0	23.4	1.32	75	33	178	=	25.3	21.4	1.18
Måndag . . . . .	58	57	175	=	26.6	23.6	1.13	52	36	160	=	32.0	18.2	1.76
Tisdag . . . . .	58	57	175	=	26.6	23.6	1.13	74	37	157	=	23.6	21.6	1.09
Onsdag . . . . .	57	57	174	=	31.0	23.4	1.32	67	38	150	=	33.4	20.7	1.61
Torsdag . . . . .	58	57	175	=	26.6	23.6	1.13	70	96	191	=	24.2	33.5	0.72
Fredag . . . . .	58	57	175	=	26.6	23.6	1.13	76	31	137	=	20.3	20.3	1.00
Lördag . . . . .	58	57	175	=	26.6	23.6	1.13	83	61	94	=	36.3	26.5	1.37
Medeltal för dag . . .	58	57	175	=	27.9	23.5	1.19	71	47	152	=	27.9	23.2	1.20

enskildt rum. *Spisordning 76 a.*

d — a — g.											A f t o n:								
S o p p a.																			
Hals och lägg.	Mjölk, mager.	Ärter, gula.	Hvetemjöl.	Korngryn.	Risgryn.	Säggryn.	Potatismjöl.	Spisbröd.	Russin.	Sviskon	Mandel, sött.	Sirap, brun.	Mjölk, fet.	Bordsmör.	Ost, halftet.	Rågmjöl, sammatet.	Korngryn.	Hafgryn.	Rågpödd, mjukt, fint.
g.	cl.	cl.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.	g.	g.	g.	g.	g.	g.
13	75	90	96	100	104	106	107	111	125	126	129	135	74	81	85	98	100	102	116
—	—	—	—	—	—	—	—	50	7	15	2	39	40	25	25	—	—	100	100
—	—	—	—	—	—	25	5	50	15	—	—	52	40	25	25	100	—	—	100
—	60	—	—	—	40	—	—	50	—	—	—	—	40	25	25	—	100	—	100
—	60	—	35	—	—	—	—	50	—	—	—	—	40	25	25	—	—	100	100
—	—	15	—	—	—	—	—	50	—	—	—	—	40	25	25	100	—	—	100
—	65	—	—	20	—	—	—	50	—	—	—	—	40	25	25	—	—	100	100
250	—	—	—	—	—	—	—	50	—	—	—	—	40	25	25	100	—	—	100

1 ägg. *Middag.* Söndag: oxstek, bruna bönor och sviskon eller nyponsoppa; Måndag: bifstek, potatis och Torsdag: ärter, fläsk och pannkaka; Fredag: salt kött, potatismos och korngrynsvälling; Lördag: kalv- eller dagar af rågmjöl, 3 dagar af hafgryn och 1 dag af korngryn.

*Spisordning 76 b. Tab. B och K 10.*

A f t o n.							H e l d a g.						
a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b
43	48	135	=	15.9	18.8	0.85	175	138	487	=	72.2	63.6	1.14
41	44	139	=	15.2	17.7	0.86	151	137	474	=	73.8	59.5	1.24
41	43	140	=	15.6	17.6	0.89	173	137	472	=	65.8	62.8	1.05
43	48	135	=	15.9	18.8	0.85	167	143	459	=	80.3	62.9	1.28
41	44	139	=	15.2	17.7	0.86	169	197	505	=	66.0	74.9	0.88
43	48	135	=	15.9	18.8	0.85	177	136	447	=	62.8	62.7	1.00
41	44	139	=	15.2	17.7	0.86	182	162	408	=	78.1	67.8	1.15
42	46	137	=	15.6	18.2	0.86	171	150	465	=	71.3	65.0	1.10



# Vesterås lasarett. Patienter å allmän sal, helportion. *Spisordning 75 a.*

Tab. A. n:o . . . . .	M i d d a g .												A f t o n .								
	M o r g o n .						F ö r r ä t t .						S o p p a .								
	Mjölkl, fet.	Spisbröd.	Smörbröd.	Dricka.	Nötkött, färskt.	Nötkött, salt.	Fläsk, salt.	Sill, salt.	Kabeljo.	Mjölkl, mager.	Bordsmör.	Matsmör.	Bönor, bruna.	Hvetemjöl.	Potatis.	Sirap, brun.	Dricka.	Mjölkl, fet.	Rågmjöl, sammalet.	Korngryn.	Hafregryn.
74	111	114b	140	1	16	34	42	67	70	75	81	82	95	96	117	135	140	74	98	100	102
cl.	g.	g.	cl.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.	cl.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.	cl.	g.	g.	g.
40	150	90	25	215	—	—	—	—	—	—	—	8	125	4	39	25	—	—	—	—	—
40	150	90	25	—	—	—	—	200	8	—	15	—	—	9	40	—	—	—	—	—	—
40	150	90	25	215	—	—	—	—	5	—	10	—	—	40	—	—	—	—	—	—	—
40	150	90	25	—	—	—	—	—	—	15	—	—	—	40	—	—	—	—	—	—	—
40	150	90	25	—	—	150	—	—	—	—	—	—	—	25	—	—	—	—	—	—	—
40	150	90	25	—	—	215	—	—	—	—	—	—	—	40	—	—	—	—	—	—	—
40	150	90	25	215	—	—	—	—	—	—	10	—	5	40	—	—	—	—	—	—	—

*Morgon.* Dagligen: mjölk, hvetebrod och dricka. *Midtag.* Söndag: oxstek, bruna bönor och sviskon- eller nyronsoppa; Måndag: salt fisk, potatis och ölsupa; Tisdag: pepparrotskött, potatis och köttisoppa; Onsdag: salt sill, smör, potatis och köttisoppa; Torsdag: fläsk, potatis och ärtar; Fredag: salt kött, potatis och korngrynsvälling; Lördag: kalv- eller fårstek, potatis och köttisoppa, därjämte alla dagar: dricka och bröd. *Afton.* Dagligen: mjölk och gröt, af hafregryn, korngryn eller rågmjöl.

# Vesterås lasarett. Patienter å allmän sal, helportion. *Spisordning 75 b. Tab. B och I 43.*

Söndag . . . . .	M o r g o n .			M i d d a g .			A f t o n .			H e l d a g .														
	a	f	k	a	f	k	a	f	k	a	f	k												
	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=												
42	24	180	—	83	34	219	—	27,3	23,6	1,11	24	17	81	—	5,6	8,6	0,65	149	75	480	—	47,2	47,0	1,00
14,3	14,7	0,97	—	17,8	21,3	0,84	—	17,8	21,3	0,84	22	13	85	—	4,9	7,6	0,64	154	57	455	—	37,0	43,6	0,85
42	24	180	—	83	34	159	—	22,5	19,6	1,15	22	12	86	—	5,3	7,4	0,72	128	70	425	—	42,1	41,7	1,01
42	24	180	—	83	34	150	—	11,2	14,0	0,80	24	17	81	—	5,6	8,6	0,65	102	69	411	—	31,1	37,3	0,83
42	24	180	—	83	34	178	—	19,4	30,0	0,65	22	13	85	—	4,9	7,6	0,64	125	124	439	—	38,6	52,3	0,74
42	24	180	—	83	34	178	—	22,3	22,6	0,99	24	17	81	—	5,6	8,6	0,65	150	73	439	—	42,2	45,9	0,92
42	24	180	—	83	34	152	—	29,3	20,5	1,43	22	13	85	—	4,9	7,6	0,64	122	81	417	—	48,5	42,8	1,13
42	24	180	—	68	40	175	—	21,4	21,7	0,99	23	15	83	—	5,3	8,0	0,66	133	78	438	—	41,0	44,3	0,93

Medeltal för dag . . . . .

Vexjö lasarett. Patienter å allmän sal, helportion. Spisordning 77 a.

Morgon.	M i d d a g.										Afton- vard.		Afton.			
	F ö r ä t t e.					S o p p a.					Franska bröd.		Mjök, fet.			
Tab. A.no	74	115	cl.	g.	cl.	g.	cl.	g.	cl.	g.	74	114a	75	98	100	102
	Rågbröd, mjukt, groft.										Äpplen, päron, torkade.			Hafregryn.		
	Mjök, fet.										Sviskon.			Korngryn.		
											Russin.			Rågmjöl, sammalet.		
											Grönsaker.			Mjök, mager.		
											Morötter.					
											Rågbröd, mjukt, groft.					
											Potatismjöl.					
											Risgryn.					
											Hafregryn.					
											Korngryn.					
											Hvetemjöl.					
											Mjök, mager.					

Söndag . . . . . 260  
 Måndag . . . . . 235  
 Tisdag . . . . . 150  
 Onsdag . . . . . 170  
 Torsdag . . . . . 30  
 Fredag . . . . . 10  
 Lördag . . . . . 210

*Morgon.* Dagtigen: mjök och bröd. *Midådag.* Söndag: oxstek, potatis och fruktsoppa; Måndag: pepparrotskött, potatis och kött-soppa; Tisdag: salt sill, ärtmos och hafresoppa eller ölsupa; Onsdag: kött- och fläksoppa med potatis; Torsdag: pannkaka med lingsonsylt och korngrynsvälling; Fredag: salt eller färskt kött, stufvad potatis och hafresoppa eller kötsoppa; Lördag: färsk fisk, potatis och risgrynsvälling, därjämte alla dagar bröd. *Aftonvard.* Alla dagar: mjök och 1 franskt bröd. *Afton.* Dagligen: mjök och gröt, af hafregryn, korngryn eller rågmjöl.

*Halfportion.* Morgon lika helportionen, *Midådag* lika halfva helportionen, därtill 1 franskt bröd å 65 gr., *Aftonvard* lika helportionen, *Afton* lika helportionen med undantag af att mjölken minskats med  $\frac{1}{4}$  och gröten med  $\frac{5}{16}$ .

*Ann.* Den i lasarettets spisordning angifna myckenheten färdigliagad mat har härför beräknats till motsvarande mängd råvara.

Vexjö lasarett. Patienter å allmän sal, helportion. Spisordning 77 b. Tab. B och I 39.

Morgon.	M i d d a g.					Afton.					H e l d a g.														
	a	f	k	nv	b	a	f	k	nv	b	a	f	k	nv	b										
Söndag . . . . .	30	17	118	=	8.2	10.3	0.80	=	37.5	25.1	1.41	25	8	76	=	4.2	6.9	0.61	135	69	411	=	49.9	42.3	1.11
Måndag . . . . .	30	17	118	=	8.2	10.3	0.80	=	27.3	24.3	1.12	27	4	98	=	4.4	6.8	0.65	137	61	432	=	39.9	41.4	0.97
Tisdag . . . . .	30	17	118	=	8.2	10.3	0.80	=	20.1	29.3	0.69	24	5	80	=	3.6	6.2	0.58	151	67	485	=	31.9	45.8	0.70
Onsdag . . . . .	30	17	118	=	8.2	10.3	0.80	=	26.3	26.5	0.99	27	4	98	=	4.4	6.8	0.65	132	75	439	=	38.9	43.6	0.89
Torsdag . . . . .	30	17	118	=	8.2	10.3	0.80	=	22.3	22.0	1.01	25	8	76	=	4.2	6.9	0.61	132	48	487	=	34.7	39.1	0.89
Fredag . . . . .	30	17	118	=	8.2	10.3	0.80	=	28.9	29.3	0.99	24	5	80	=	3.6	6.2	0.58	151	68	474	=	40.7	45.7	0.89
Lördag . . . . .	30	17	118	=	8.2	10.3	0.80	=	29.4	22.2	1.32	27	4	98	=	4.4	6.8	0.65	141	44	467	=	42.0	39.3	1.07
Medeltal för dag	30	17	118	=	8.2	10.3	0.80	=	27.4	25.5	1.07	26	5	87	=	4.1	6.6	0.62	140	62	456	=	39.7	42.5	0.93
<i>Halfportion.</i> Medeltal för dag	30	17	118	=	8.2	10.3	0.80	=	15.8	14.4	1.10	17	4	56	=	2.8	4.5	0.62	95	41	336	=	26.8	29.2	0.92

Örebro lasarett. Patienter å allmän sal, normalportion. *Spisordning 78 a.*

	Morgon.			A f t o n v a r d .							A f t o n .				
	Mjöl, fet.	Bordsmör.	Rågbröd, mjukt, fint.	Mjöl, fet.	Mjöl, mager.	Grädde, tjock.	Hveteskorpor, billiga.	Socket, hvitt.	Kaffe, obrändt, ordinärt.	Te, billigt.	Mjöl, mager.	Bordsmör.	Rågmjöl, sammalet.	Hafregryn.	Rågbröd, mjukt, fint.
Tab. A no . . . . .	74	81	116	74	75	79	109	133	147	150	75	81	98	102	116
	cl.	g.	g.	cl.	cl.	cl.	g.	g.	g.	g.	cl.	g.	g.	g.	g.
Söndag . . . . .	40	15	200	—	—	2	20	10	12	—	40	10	—	—	100
Måndag . . . . .	40	15	200	—	40	—	20	—	—	—	40	—	—	50	—
Tisdag . . . . .	40	15	200	—	—	2	20	10	12	—	40	—	60	—	—
Onsdag . . . . .	40	15	200	—	40	—	20	—	—	—	40	—	—	50	—
Torsdag . . . . .	40	15	200	—	—	2	20	10	12	—	40	—	60	—	—
Fredag . . . . .	40	15	200	—	40	—	20	—	—	—	40	—	—	50	—
Lördag . . . . .	40	15	200	5	—	—	20	10	—	1.5	40	—	60	—	—

*Morgon.* Dagligen: mjöl, smör och bröd. *Aftonvard.* Alla dagar: skorpor, därjämte 3 dagar kaffe, 3 dagar mjöl och 1 dag te. *Afton.* Söndag: smör, bröd och mjöl, öfriga dagar: mjöl och gröt, af hafregryn eller rågmjöl.

	M		i		d		a		g.	
	F		ä		t		S		o	
	ö		r		ä		t		p	
	r		ä		t		p		a.	
	S		o		p		a.			
	D		r		i		c.		l.	
Dricka.	140		125		124		125		135	
Sirap, brun.	140		125		124		125		135	
Sviskon.	140		125		124		125		135	
Russin.	140		125		124		125		135	
Grönsaker.	140		125		124		125		135	
Morötter.	140		125		124		125		135	
Rågbröd, mjukt, groft.	140		125		124		125		135	
Potatismjöl.	140		125		124		125		135	
Sagogryn.	140		125		124		125		135	
Risgryn.	140		125		124		125		135	
Hafregryn.	140		125		124		125		135	
Korngrön.	140		125		124		125		135	
Hvetemjöl.	140		125		124		125		135	
Ärter, gula.	140		125		124		125		135	
Mjölk, mager.	140		125		124		125		135	
Sirap, brun.	140		125		124		125		135	
Potatis.	140		125		124		125		135	
Hveteskorpor, billiga.	140		125		124		125		135	
Hvetemjöl.	140		125		124		125		135	
Bönor, bruna.	140		125		124		125		135	
Ärter, gröna.	140		125		124		125		135	
Matsmör.	140		125		124		125		135	
Bordsmör.	140		125		124		125		135	
Mjölk, mager.	140		125		124		125		135	
Kabeljo.	140		125		124		125		135	
Sill, salt.	140		125		124		125		135	
Fisk, färsk.	140		125		124		125		135	
Sidfläsk.	140		125		124		125		135	
Fläsk, salt.	140		125		124		125		135	
Nötkött, salt, benfritt.	140		125		124		125		135	
Lammkött, färskt.	140		125		124		125		135	
Gödkalvstek.	140		125		124		125		135	
Nötkött, färskt, benfritt.	140		125		124		125		135	
Nötkött, färskt.	140		125		124		125		135	
Tab. A n:o . . . . .	140		125		124		125		135	
<b>Veckan A.</b>										
Söndag . . . . .	175		140		135		140		175	
Måndag . . . . .	175		140		135		140		175	
Tisdag . . . . .	175		140		135		140		175	
Onsdag . . . . .	175		140		135		140		175	
Torsdag . . . . .	175		140		135		140		175	
Freddag . . . . .	175		140		135		140		175	
Lördag . . . . .	175		140		135		140		175	
<b>Veckan B.</b>										
Söndag . . . . .	175		140		135		140		175	
Måndag . . . . .	175		140		135		140		175	
Tisdag . . . . .	175		140		135		140		175	
Onsdag . . . . .	175		140		135		140		175	
Torsdag . . . . .	175		140		135		140		175	
Freddag . . . . .	175		140		135		140		175	
Lördag . . . . .	175		140		135		140		175	

**Middag.** *Veckan A.* Söndag: oxstek, potatis och fruktsoppa; Måndag: pepparrottskött, potatis och hafresoppa; Tisdag: stufvad kabeljo, potatis och kötsoppa; Onsdag: kallops, potatis och risgrönsavälling; Torsdag: köttfärs, bruna bönor och korngrönsavälling; Fredag: fläsk, ärtpuré och pannkaka; Lördag: salt kött, potatis och ölsupa. *Veckan B.* Söndag: lamm- eller kalvstek, potatis och sagosoppa; Måndag: ällkött, potatis och hafresoppa; Tisdag: korf med gröna ärter och kötsoppa; Onsdag: stekt fläsk, potatis och risgrönsavälling; Torsdag: kokt sill, stufvad potatis och hafresoppa; Fredag: fläsk, ärtpuré och pannkaka; Lördag: färsk fisk, potatis och risgrönsavälling, därjämte alla dagar bröd.

Kabeljo utbytes stundom under vintermånaderna mot lutfsk och salt kött under sommarmånaderna mot färsk fisk; färsk fisk kan likaledes utbytas mot blodpudding och kalvkött mot lammkött.  
**Helportion.** *Morgon* och *Aftonvard* lika med normalportionen, *Middag* och *Afton* lika normalportionen med 50 % förhöjning.

Örebro lasarett. Patienter å allmän sal, normalportion. Spisordning 78 b. Tab. B och I 35.

	M o r g o n .						M i d d a g .						A f t o n .						H e l d a g .												
	a	f	k	=	p	nw	b	a	f	k	=	p	nw	b	a	f	k	=	p	nw	b										
																						30		30		30		30		30	
(Söndag . . . . .)	30	30	117	=	12.0	12.8	0.94	49	31	183	=	25.1	17.2	1.46	22	13	68	=	6.5	7.3	0.90	101	74	368	=	43.6	37.3	1.17			
Måndag . . . . .	30	30	117	=	12.0	12.8	0.94	74	34	189	=	22.8	21.7	1.05	21	6	53	=	3.4	5.4	0.63	125	70	359	=	38.2	39.9	0.96			
Tisdag . . . . .	30	30	117	=	12.0	12.8	0.94	59	19	160	=	16.0	15.9	1.01	21	4	62	=	3.2	5.2	0.62	110	53	339	=	31.2	33.9	0.92			
Onsdag . . . . .	30	30	117	=	12.0	12.8	0.94	83	33	185	=	28.4	22.8	1.25	21	6	53	=	3.4	5.4	0.63	134	69	355	=	43.8	41.0	1.07			
Torsdag . . . . .	30	30	117	=	12.0	12.8	0.94	80	35	232	=	26.9	23.6	1.14	21	4	62	=	3.2	5.2	0.62	131	69	411	=	42.1	41.7	1.01			
Fredag . . . . .	30	30	117	=	12.0	12.8	0.94	73	82	191	=	21.1	31.2	0.68	21	6	53	=	3.4	5.4	0.63	124	118	361	=	36.5	49.4	0.74			
Lördag . . . . .	30	30	117	=	12.0	12.8	0.94	65	27	170	=	27.9	18.6	1.50	21	4	62	=	3.2	5.2	0.62	116	61	349	=	43.1	36.6	1.18			
Medeltal för dag	30	30	117	=	12.0	12.8	0.94	69	37	187	=	24.0	21.6	1.11	21	6	59	=	3.8	5.6	0.68	120	73	363	=	39.8	39.9	1.00			
(Söndag . . . . .)	30	30	117	=	12.0	12.8	0.94	46	40	182	=	30.5	18.5	1.65	22	13	68	=	6.5	7.3	0.90	98	83	367	=	49.0	38.6	1.27			
Måndag . . . . .	30	30	117	=	12.0	12.8	0.94	70	43	188	=	24.4	22.9	1.07	21	6	53	=	3.4	5.4	0.63	121	79	358	=	39.8	41.1	0.97			
Tisdag . . . . .	30	30	117	=	12.0	12.8	0.94	63	48	160	=	26.6	22.3	1.19	21	4	62	=	3.2	5.2	0.62	114	82	339	=	41.8	40.3	1.03			
Onsdag . . . . .	30	30	117	=	12.0	12.8	0.94	62	80	182	=	20.9	28.9	0.72	21	6	53	=	3.4	5.4	0.63	113	116	352	=	36.3	47.1	0.77			
Torsdag . . . . .	30	30	117	=	12.0	12.8	0.94	51	48	197	=	19.1	21.2	0.90	21	4	62	=	3.2	5.2	0.62	102	82	376	=	34.3	39.2	0.88			
Fredag . . . . .	30	30	117	=	12.0	12.8	0.94	73	82	191	=	21.1	31.2	0.68	21	6	53	=	3.4	5.4	0.63	124	118	361	=	36.5	49.4	0.74			
Lördag . . . . .	30	30	117	=	12.0	12.8	0.94	64	15	177	=	27.1	16.1	1.68	21	4	62	=	3.2	5.2	0.62	115	49	356	=	42.3	34.1	1.24			
Medeltal för dag	30	30	117	=	12.0	12.8	0.94	61	51	182	=	24.2	23.0	1.05	21	6	59	=	3.8	5.6	0.68	112	87	358	=	40.0	41.4	0.97			
Veckan A och B.																															
Medeltal för dag . . .	30	30	117	=	12.0	12.8	0.94	65	44	184	=	24.1	22.3	1.08	21	6	59	=	3.8	5.6	0.68	116	80	360	=	39.9	40.7	0.98			
Helportion.																															
Medeltal för dag . . .	30	30	117	=	12.0	12.8	0.94	93	64	262	=	34.4	32.0	1.08	32	9	89	=	5.7	8.4	0.68	155	103	468	=	52.1	53.2	0.98			

	M o r g o n.										E f t e r r ä t t.								A f t o n v a r d.				A f t o n.																
	Nötkött, salt, kokt.	Kalfstek, färsk, stekt	Skinka, salt.	Mjök, fet.	Mjök, mager.	Grädde, tjock.	Bordsmör.	Ost, helfet.	Smörbröd.	Rågbröd, mjukt, fint.	Chokolad, sockrad.	Socker, hvitt.	Kaffe, obrändt, godt.	Te, godt.	Mjök, fet.	Grädde, tjock.	Matsmör.	Ägg.	Hvetemjöl.	Risgryn.	Potatismjöl.	Sviskon.	Socker, hvitt.	Socker gult.	Lingonsylt.	Grädde, tjock.	Hveteskorpor, billiga.	Socker, hvitt.	Kaffe, obrändt, godt.	Te, godt.	Nötkött, salt, kokt.	Mjök, fet.	Bordsmör.	Ost, helfet.	Hafregryn.	Rågbröd, mjukt, fint.			
Tab. A no. . . . .	38	39a	46	74	75	80	81	84	114b	116	132	133	148	149	74	80	82	89	96	104	107	126	133	134	138b	80	109	133	148	149	38	74	81	84	102	116			
<b>Veckan A.</b>																																							
Söndag . . . . .	25	—	40	—	3	25	25	60	100	—	15	12	—	—	—	—	3	1/2	10	—	—	—	3	60	15	12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Måndag . . . . .	—	25	25	40	—	3	25	60	100	—	15	—	4	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Tisdag . . . . .	25	—	40	25	—	25	25	60	100	25	—	12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Onsdag . . . . .	—	25	25	40	—	3	25	60	100	—	15	12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Torsdag . . . . .	25	—	40	—	3	25	25	60	100	—	15	—	4	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Fredag . . . . .	—	25	25	40	25	—	25	60	100	25	—	12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lördag . . . . .	25	—	40	—	3	25	25	60	100	—	15	12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
<b>Veckan B.</b>																																							
Söndag . . . . .	25	—	40	—	3	25	25	60	100	—	15	12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Måndag . . . . .	—	25	25	40	—	3	25	60	100	—	15	—	4	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Tisdag . . . . .	25	—	40	25	—	25	25	60	100	25	—	12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Onsdag . . . . .	—	25	25	40	—	3	25	60	100	—	15	12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Torsdag . . . . .	25	—	40	—	3	25	25	60	100	—	15	—	4	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Fredag . . . . .	—	25	25	40	25	—	25	60	100	25	—	12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lördag . . . . .	25	—	40	—	3	25	25	60	100	—	15	12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Morgon. Dagligen: mjök, smör, salt kött eller kalfstek, ost eller rökt skinka, rågbröd och smörbröd, därjämte kaffe, te eller chokolad. Aftonvard. Alla dagar: kaffe eller te med skorpor. Afton. Dagligen: smör, salt kött, ost, bröd och mjök, därjämte 4 dagar hafregrynsgröt. — Efterrätt, se under middag.

## Örebro lasarett. Patienter å enskildt

Tab. A n:o . . .	M i d -															
	F ö r r ä t t.															
	Nötkött, färskt.	Nötkött, färskt, benritt.	Biff, benfri.	Gödkallstök.	Kalkkottlett.	Lammkött, färskt.	Fisk, salt.	Sillfisk.	Fläskkottlett.	Fisk, färsk.	Mjölk, mager.	Matsmör.	Bönor, brunna.	Hvetemjöl.	Hveteskorpor, billiga.	Strap, brun.
1	2	10	16	17	18	42	43	48	64	75	82	95	96	109	117	135
g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.	g.	g.	g.	g.	cl.	g.
<b>Veckan A.</b>																
Söndag . . . . .	250	—	—	—	—	—	—	—	—	—	15	—	5	—	40	—
Måndag . . . . .	250	—	—	—	—	—	—	—	—	4	10	—	4	—	40	—
Tisdag . . . . .	—	—	—	—	250	—	—	—	—	—	15	—	—	—	40	—
Onsdag . . . . .	—	—	220	—	—	—	—	—	—	—	10	—	—	—	40	—
Torsdag . . . . .	—	150	—	—	—	—	40	—	—	6	—	75	15	20	—	25
Fredag . . . . .	120	—	—	—	—	100	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lördag . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	300	—	17	—	5	—	40	—
<b>Veckan B.</b>																
Söndag . . . . .	—	—	—	250	—	—	—	—	—	—	10	—	4	—	40	—
Måndag . . . . .	—	—	—	—	250	—	—	—	—	—	10	—	4	—	40	—
Tisdag . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	250	—	—	10	—	15	—	40	—
Onsdag . . . . .	—	250	—	—	—	—	—	—	—	—	10	—	4	—	40	—
Torsdag . . . . .	—	—	—	250	—	—	—	—	—	—	10	—	—	—	40	—
Fredag . . . . .	120	—	—	—	—	100	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lördag . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	300	—	17	—	5	—	40	—

*Middag. Veckan A.* Söndag: oxstek, potatis, fruktsoppa och gräddkaka; Måndag: pepparrotskött, Torsdag: köttfärs, bruna bönor och korngrönsvälling; Fredag: kött och fläsk, ärtpuré och plättar; Lördag: plummon; Måndag: dillkött, potatis och hafresoppa; Tisdag: fläskkottlett, potatis och jordärtskockspuré; fläsk, ärtpuré och plättar; Lördag: färsk fisk, potatis, buljong och risgrönsaka. Därjämte alla dagar bröd.

## Örebro lasarett. Patienter å enskildt rum,

	M o r g o n.							M i d d a g.						
	a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b
<b>Veckan A.</b>														
Söndag . . . . .	45	61	116	=	28.9	21.3	1.36	72	65	235	=	43.2	28.5	1.52
Måndag . . . . .	43	61	115	=	29.3	21.0	1.40	71	44	197	=	33.3	23.4	1.42
Tisdag . . . . .	54	61	131	=	29.1	22.9	1.27	93	71	186	=	58.8	31.9	1.84
Onsdag . . . . .	43	61	115	=	29.7	21.0	1.41	80	45	207	=	40.7	25.1	1.62
Torsdag . . . . .	45	61	116	=	28.5	21.3	1.34	92	54	243	=	37.2	29.5	1.26
Fredag . . . . .	52	61	130	=	30.0	22.6	1.33	88	95	233	=	43.9	36.9	1.19
Lördag . . . . .	45	61	116	=	28.9	21.3	1.36	99	45	183	=	51.8	27.5	1.88
Medeltal för dag . .	47	61	120	=	29.2	21.6	1.35	85	60	212	=	44.1	29.0	1.52
<b>Veckan B.</b>														
Söndag . . . . .	45	61	116	=	28.9	21.3	1.36	65	64	260	=	49.2	27.8	1.77
Måndag . . . . .	43	61	115	=	29.3	21.0	1.40	72	60	218	=	35.1	27.2	1.29
Tisdag . . . . .	54	61	131	=	29.1	22.9	1.27	105	131	186	=	58.8	45.7	1.29
Onsdag . . . . .	43	61	115	=	29.7	21.0	1.41	89	51	215	=	41.7	27.9	1.39
Torsdag . . . . .	45	61	116	=	28.5	21.3	1.34	94	81	181	=	53.1	33.9	1.57
Fredag . . . . .	52	61	130	=	30.0	22.6	1.33	88	95	233	=	43.9	36.9	1.19
Lördag . . . . .	45	61	116	=	28.9	21.3	1.36	95	54	232	=	57.1	29.7	1.92
Medeltal för dag . .	47	61	120	=	29.2	21.6	1.35	87	77	218	=	48.4	32.7	1.48
<b>Veckan A och B.</b>														
Medeltal för dag . . . .	47	61	120	=	29.2	21.6	1.35	86	69	215	=	46.3	30.9	1.50

rum, fullportion. *Spisordning 79 a (forts.)*.

d		a		g.		S o p p a.															
Hals och lägg.	Oxsvans.	Mjolk, mager.	Matsmör.	Ägg.	Ärtor, gula.	Hvetemjöl.	Korngryn.	Halvgryn.	Risgryn.	Sagogryn.	Potatismjöl.	Rågbröd, mjukt, fnt.	Morötter.	Jordärtskocker.	Grönsaker.	Russin.	Sviskon.	Socker, gult.	Sirap, brun.	Drieka.	Malvin.
13	14	75	82	89	91	96	100	102	104	106	107	116	120a	120b	124	125	126	134	135	140	146b
so	so	cl.	so	st.	so	so	so	so	so	so	so	so	so	so	so	so	so	so	so	cl.	cl.
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	8	100	—	—	—	15	25	—	40	—	—
200	—	—	5	1/4	—	15	20	—	—	—	—	100	100	60	100	—	—	8	—	—	—
—	—	30	—	—	—	25	—	—	—	—	—	100	—	—	—	—	—	—	15	10	—
—	—	40	—	—	—	10	30	—	—	—	—	100	—	—	—	—	—	—	—	—	—
150	150	—	—	—	120	15	—	—	—	—	—	100	70	—	—	—	—	—	—	—	2.5
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	20	4	100	—	—	—	15	—	—	40	—	—
200	—	20	—	—	—	—	—	40	—	—	—	100	—	60	—	5	—	—	20	—	—
200	—	40	—	1/4	—	—	—	—	30	—	—	100	—	—	—	—	—	8	—	—	—
200	—	—	10	1/3	—	5	—	—	—	—	—	100	—	—	100	—	—	8	—	—	—
200	—	—	—	—	120	—	—	—	—	—	—	100	—	—	—	—	—	5	—	—	—

potatis och köttsoffa; Tisdag: kalkkotlett, potatis och jordärtskockspuré; Onsdag: bifstek, potatis och ölsupa; färsk fisk, potatis och oxsvanssoppa. *Veckan B.* Söndag: lamm- eller kalfstek, potatis, sagosoppa och katrin-Onsdag: kallops, potatis och risgrynsvälling; Torsdag: kalfstek, potatis och grönsaksoppa; Fredag: kött och *Efterrätt* se föreg. sid.

fullportion. *Spisordning 79 b. Tab. B och K 14.*

A f t o n.							H e l d a g.						
a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b
43	51	68	=	21.9	18.0	1.22	160	177	419	=	94.0	67.8	1.39
37	36	103	=	15.1	14.8	1.02	151	141	415	=	77.7	59.2	1.31
37	36	103	=	15.1	14.8	1.02	184	168	420	=	103.0	69.6	1.48
43	51	68	=	21.9	18.0	1.22	166	157	390	=	92.3	64.1	1.44
37	36	103	=	15.1	14.8	1.02	174	151	462	=	80.8	65.5	1.23
37	36	103	=	15.1	14.8	1.02	177	192	466	=	89.0	74.3	1.20
43	51	68	=	21.9	18.0	1.22	187	157	367	=	102.6	66.8	1.54
40	42	88	=	18.0	16.1	1.12	171	163	420	=	91.1	66.7	1.37
43	51	68	=	21.9	18.0	1.22	153	176	444	=	100.0	67.0	1.49
37	36	103	=	15.1	14.8	1.02	152	157	436	=	79.5	62.9	1.26
37	36	103	=	15.1	14.8	1.02	196	228	420	=	103.0	83.4	1.24
43	51	68	=	21.9	18.0	1.22	175	163	398	=	93.3	66.8	1.40
37	36	103	=	15.1	14.8	1.02	176	178	400	=	96.7	70.0	1.38
37	36	103	=	15.1	14.8	1.02	177	192	466	=	89.0	74.3	1.20
43	51	68	=	21.9	18.0	1.22	183	166	416	=	107.9	69.0	1.56
40	42	88	=	18.0	16.1	1.12	173	180	426	=	95.6	70.5	1.36
40	42	88	=	18.0	16.1	1.12	172	172	423	=	93.4	68.7	1.36



Östersunds lasarett. Patienter å allmän sal, helportion. Spisordning 80 a.

	Morgon.										Middag.										Afton.																													
	Förärl.					M i d d a g.					Förärl.					M i d d a g.					Förärl.					M i d d a g.																								
	cl.	g.	g.	g.	g.	cl.	g.	g.	g.	g.	cl.	g.	g.	g.	g.	cl.	g.	g.	g.	g.	cl.	g.	g.	g.	g.	cl.	g.	g.	g.	g.																				
Tab. A no.	74	102	116			1	9	24	41	42	51	64	70	75	82	95	96	100	109	117	135	75	91	96	100	102	104	107	115	120	124	125	126	135	75	110	75	98	100	102										
	40	—	220			—	200	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—								
	40	—	220			—	75	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—							
	30	30	220			—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—						
	40	—	220			—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—					
	30	30	220			—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—				
	30	30	220			—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
	30	30	220			—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
	40	—	220			—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
	—	—	—			—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Morgon. Dagligen: bröd, därjämte 4 dagar mjölk och 3 dagar välling. Middag. Söndag: oxstek, potatis och fruktsoppa; Måndag: köttprudding, bruna böror och korngrynsvälling; Tisdag: kabeljo, potatis och köttsoffa; Onsdag: pepparrotskött, potatis och hafrosoppa; Torsoffdag: färsk fisk, eller luttsk, potatis och köttsoffa; Fredag: häsk, ärter och pannkaka; Lördag: korfkaka och risgrynsvälling, därjämte alla dagar bröd. Aftonvard. Dagligen: mjölk och skorpor. Afton. Dagligen: mjölk och gröt, af rågmjöl, korngryn eller hafregryn.

Östersunds lasarett. Patienter å allmän sal, helportion. Spisordning 80 b. Tab. B. och I 33.

	Morgon.					Middag.					Afton.					Hel dag.												
	a	f	k	p	nv	a	f	k	p	nv	a	f	k	p	nv	a	f	k	p	nv								
	Söndag, . . . . .	31	17	126	—	9.7	10.6	0.92	74	39	241	—	34.6	23.7	1.46	23	4	73	—	3.7	5.7	0.65	128	60	440	—	48.0	40.0
Måndag, . . . . .	31	17	126	—	9.7	10.6	0.92	86	33	255	—	22.3	24.9	0.89	21	4	62	—	3.2	5.2	0.62	138	54	448	—	35.2	40.4	0.87
Tisdag, . . . . .	32	15	141	—	9.3	10.6	0.88	75	27	210	—	18.7	20.9	0.89	24	7	70	—	3.9	6.4	0.61	131	49	421	—	31.9	37.9	0.84
Onsdag, . . . . .	31	17	126	—	9.7	10.6	0.92	79	38	242	—	25.2	24.3	1.04	21	4	62	—	3.2	5.2	0.62	131	59	430	—	38.1	40.1	0.95
Torsdag, . . . . .	32	15	141	—	9.3	10.6	0.88	76	20	205	—	32.8	19.5	1.68	23	4	73	—	3.7	5.7	0.65	131	39	419	—	45.8	35.8	1.28
Fredag, . . . . .	32	15	141	—	9.3	10.6	0.88	75	73	230	—	22.3	30.2	0.74	21	4	62	—	3.2	5.2	0.62	128	92	433	—	34.8	46.3	0.75
Lördag, . . . . .	31	17	126	—	9.7	10.6	0.92	88	38	261	—	20.9	26.0	0.80	24	7	70	—	3.9	6.4	0.61	143	62	457	—	34.5	43.0	0.80
Medeltal för dag . . .	31	16	132	—	9.5	10.6	0.90	79	38	235	—	25.3	24.2	1.05	22	5	67	—	3.5	5.7	0.61	133	59	435	—	38.3	40.5	0.95

# Östersunds lasarett. Patienter å enskildt rum. Spisordning 81 a.

	M o r g o n.										A f t o n.											
	Nötkött, salt, kokt.	Mjöl, fet.	Mjöl, mager.	Grädde, tunn.	Bordsmör.	Ost, helfet.	Smörbröd.	Rågbröd, mjukt, fint.	Chokolad, sockrad.	Socker, hvitt.	Kaffe, obrändt, godt.	Te, godt.	Grädde, tunn.	Hveteskorpor, fina.	Socker, hvitt.	Te, godt.	Mjöl, mager.	Bordsmör.	Rågmjöl, sammat.	Korngryn.	Hafregryn.	Smörbröd.
Tab. A n:o . . . . .	38	74	75	80	81	84	114b	116	132	133	148	149	80	110	133	149	75	81	98	100	102	114b
	g.	cl.	cl.	cl.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.	g.	g.	g.	cl.	g.	g.	g.	g.	g.
Söndag . . . . .	—	40	25	—	20	40	85	110	25	—	—	—	3	60	15	4	40	20	—	75	—	85
Måndag . . . . .	40	40	—	3	20	—	85	110	—	15	12.5	—	3	60	15	4	40	20	60	—	—	85
Tisdag . . . . .	—	40	—	3	20	40	85	110	—	15	—	4	3	60	15	4	40	20	—	—	75	85
Onsdag . . . . .	40	40	25	—	20	—	85	110	25	—	—	—	3	60	15	4	40	20	60	—	—	85
Torsdag . . . . .	—	40	—	3	20	40	85	110	—	15	12.5	—	3	60	15	4	40	20	—	75	—	85
Freitag . . . . .	40	40	—	3	20	—	85	110	—	15	—	4	3	60	15	4	40	20	60	—	—	85
Lördag . . . . .	—	40	25	—	20	40	85	110	25	—	—	—	3	60	15	4	40	20	—	—	75	85

*Morgon.* Dagligen: mjöl, smör, ost eller salt kött, smörbröd och rågröd, därjämte kaffe, te eller chokolad. *Aftonvard.* Alla dagar te med hveteskorpor. *Afton.* Dagligen: mjöl, smör, smörbröd och gröt, af rågmjöl, korngryn eller hafregryn.

## Östersunds lasarett. Patienter å enskildt rum. Spisordning 81 a (forts.).

	M i d d a g.																
	F ö r ä t t.						S o p p a.										
Tab. A n:o . . . . .	1	9	17	24	41	42	51	64	75	82	95	96	100	109	117	135	140
Nötkött, färskt.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.
Oxstek.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Kalkkottlett.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lefver af nötkreatur.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Fläsk, färskt.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Fläsk, salt.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ister, smält.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Fisk, färsk.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mjöl, mager.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Matsmör.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Bönor, bruna.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Hvetemjöl.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Korngryn.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Hveteskorpor, billiga.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Potatis.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Sirap, brun.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mjöl, mager.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ärter, gula.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Hvetemjöl.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Korngryn.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Hafregryn.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Sagogryn.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Potatismjöl.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Rågbröd, mjukt, fint.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Morötter.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Grönsaker.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Russin.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Sviskon.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Sirap, brun.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Dricka.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

*Middag.* Söndag: oxstek, potatis och fruktsoppa; Måndag: köttpudding, bruna bönor och korngrynsvälling; Tisdag: kalf- eller fläskkottlett, potatis och sagosoppa; Onsdag: pepparrotskött, potatis och hafresoppa; Torsdag: färsk fisk, potatis och köttsocka; Fredag: fläsk, ärter och pannkaka; Lördag: korfkaka, potatis och ölsupa, därjämte alla dagar bröd.

## Östersunds lasarett. Patienter å enskildt rum. Spisordning 81 b. Tab. B och K 7.

	M o r g o n.						M i d d a g.						A f t o n.						H e l d a g.									
	a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b				
Söndag. . . . .	51	56	150	—	25.3	21.9	1.16	76	52	254	—	46.5	26.9	1.78	81	28	117	—	12.4	12.6	0.98	158	136	521	—	84.2	61.3	1.37
Måndag. . . . .	48	54	133	—	30.6	20.7	1.48	92	48	295	—	32.5	29.3	1.11	30	28	106	—	11.9	12.2	0.98	170	130	534	—	75.0	62.2	1.21
Tisdag. . . . .	42	55	135	—	24.5	20.0	1.23	67	52	246	—	51.0	25.4	2.01	32	31	114	—	12.6	13.3	0.95	141	138	495	—	88.1	58.7	1.50
Onsdag. . . . .	57	55	148	—	30.9	22.5	1.37	84	54	257	—	36.3	28.5	1.27	30	28	106	—	11.9	12.2	0.98	171	137	511	—	79.1	63.8	1.25
Torsdag. . . . .	42	56	135	—	25.0	20.0	1.25	66	23	219	—	37.8	18.9	2.00	31	28	117	—	12.4	12.6	0.98	139	106	471	—	75.2	51.5	1.46
Fredag. . . . .	48	54	133	—	30.1	20.7	1.45	85	109	282	—	33.9	40.2	0.84	30	28	106	—	11.9	12.2	0.98	163	191	521	—	75.9	73.1	1.04
Lördag. . . . .	51	56	150	—	25.3	21.9	1.16	91	50	322	—	29.4	30.1	0.98	32	31	114	—	12.6	13.3	0.95	174	137	586	—	67.3	65.2	1.03
Medeltal för dag . . . . .	48	55	141	—	27.4	21.1	1.30	80	55	268	—	38.2	28.5	1.34	31	29	111	—	12.2	12.6	0.98	159	139	520	—	77.8	62.1	1.25

Östersunds lasarett. Betjäning. Spisordning 82 a.

	M o r g o n.								A f t o n.											
	Nötkött, salt, kokt.	Sill, salt.	Mjök, fet.	Grädde, tunn.	Bordsmör.	Rågbröd, mjukt, fint.	Potatis.	Socket, hvitt.	Kaffe, obrändt, godt.	Grädde, tunn.	Hveteskorpor, fina.	Socket, hvitt.	Kaffe, obrändt, godt.	Mjök, mager.	Bordsmör.	Rågmjöl, sammalet.	Korngryn.	Hafregryn.	Smörbröd.	
Tab. A no . . . . .	38	67	74	80	81	116	117	133	148	80	110	133	148	75	81	98	100	102	114b	
	g.	g.	cl.	cl.	g.	g.	cl.	g.	g.	cl.	g.	g.	g.	cl.	g.	g.	g.	g.	g.	g.
Söndag . . . . .	40	—	40	3	20	220	12	17	10.5	3	60	16	10.5	40	20	—	75	—	85	
Måndag . . . . .	—	75	40	3	20	220	12	17	10.5	3	60	16	10.5	40	20	60	—	—	85	
Tisdag . . . . .	40	—	40	3	20	220	12	17	10.5	3	60	16	10.5	40	20	—	—	75	85	
Onsdag . . . . .	—	75	40	3	20	220	12	17	10.5	3	60	16	10.5	40	20	60	—	—	85	
Torsdag . . . . .	40	—	40	3	20	220	12	17	10.5	3	60	16	10.5	40	20	—	75	—	85	
Fredag . . . . .	—	75	40	3	20	220	12	17	10.5	3	60	16	10.5	40	20	60	—	—	85	
Lördag . . . . .	40	—	40	3	20	220	12	17	10.5	3	60	16	10.5	40	20	—	—	75	85	

*Morgon.* Dagligen: kaffe, mjök, smör, bröd, potatis och salt sill eller salt kött. *Aftonvard.* Alla dagar: kaffe med skorpor. *Afton.* Dagligen: mjök, smör, smörbröd och gröt, af rågmjöl, korngryn eller hafregryn.

## Östersunds lasarett. Betjäning. Spisordning 82a (forts.).

	M i d d a g.																												
	F ö r ä t t.						S o p p a.																						
	Ö.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.																	
1	9	24	41	42	51	64	70	75	82	95	96	100	110	117	135	75	91	96	100	102	107	116	120a	124	125	126	135	140	
Nötkött, färskt.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.	g.	cl.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.
Oxstek.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lefver af nötkreatur.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Fläsk, färskt.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Fläsk, salt.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ister, smält.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Fisk, färsk.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Kabeljo.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mjöl, mager.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Matsmör.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Bönor, bruna.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Hvetemjöl.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Korngryn.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Hveteskorpor, fina.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Potatis.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Sirap, brun.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mjöl, mager.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ärter, gula.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Hvetemjöl.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Korngryn.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Hafregryn.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Potatismjöl.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Rågbröd, mjukt, fint.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Morötter.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Grönsaker.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Russin.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Sviskon.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Sirap, brun.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Dricka.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Tab. A n:o . . . . .

Söndag. . . . .  
Måndag . . . . .  
Tisdag . . . . .  
Onsdag . . . . .  
Torsdag . . . . .  
Fredag . . . . .  
Lördag . . . . .

Middag. Söndag: oxstek, potatis och fruktsoppa; Måndag: köttpudding, bruna bönor och korngrynsvälling; Tisdag: kabeljo, potatis och köttisoppa; Onsdag: pepparrotskött, potatis och hafresoppa; Torsdag: färsk fisk, potatis och köttisoppa; Fredag: fläsk, ärter och pannkaka; Lördag: korfkaka, potatis och ösupa, dessutom alla dagar bröd.

## Östersunds lasarett. Betjäning. Spisordning 82b. Tab. B och L2.

	M o r g o n.												M i d d a g.						A f t o n.						H e l d a g.																														
	a				k				p				n v				b				a				f				k				p				n v				b														
	Ö.	g.	g.	g.	Ö.	g.	g.	g.	Ö.	g.	g.	g.	Ö.	g.	g.	g.	Ö.	g.	g.	g.	Ö.	g.	g.	Ö.	g.	g.	g.	Ö.	g.	g.	Ö.	g.	g.	Ö.	g.	g.																			
50	49	159	—	28.6	20.5	1.40	76	52	254	—	46.7	26.9	1.74	31	28	117	—	12.4	12.6	0.98	157	129	530	—	87.7	60.0	1.46	47	49	159	—	25.0	19.9	1.26	80	52	265	—	34.5	27.7	1.25	31	29	111	—	12.2	12.6	0.97	158	130	535	—	71.7	60.4	1.19
43	48	159	—	20.2	19.2	1.05	92	48	235	—	32.7	29.3	1.12	30	28	106	—	11.9	12.2	0.98	165	124	560	—	64.8	60.8	1.07	47	49	159	—	28.6	20.5	1.40	65	30	224	—	23.8	20.2	1.18	32	31	114	—	12.6	13.3	0.95	147	110	497	—	65.0	54.0	1.20
43	48	159	—	20.2	19.2	1.05	84	54	257	—	36.5	28.5	1.28	30	28	106	—	11.9	12.2	0.98	157	130	522	—	68.6	60.0	1.14	43	48	159	—	28.6	20.5	1.40	66	23	219	—	38.0	18.9	2.01	31	28	117	—	12.4	12.6	0.98	147	100	495	—	79.0	52.0	1.52
43	48	159	—	20.2	19.2	1.05	85	109	282	—	34.1	40.2	0.85	30	28	106	—	11.9	12.2	0.98	158	185	547	—	66.2	71.6	0.92	43	48	159	—	28.6	20.5	1.40	91	50	322	—	29.6	30.1	0.98	32	31	114	—	12.6	13.3	0.95	173	130	595	—	70.8	63.9	1.11
40	49	159	—	28.6	20.5	1.40	91	50	322	—	29.6	30.1	0.98	32	31	114	—	12.6	13.3	0.95	173	130	595	—	70.8	63.9	1.11	47	49	159	—	25.0	19.9	1.26	80	52	265	—	34.5	27.7	1.25	31	29	111	—	12.2	12.6	0.97	158	130	535	—	71.7	60.4	1.19

Medeltal för dag . . . . .

Eksjö stads arbets- och fattighus. Försörjningsportion. Spisordning 83 a.

	M o r g o n .					M i d d a g .					A f t o n .														
	Sill, salt.	Mjölkk, mager.	Matsmör.	Hvetemjöl.	Rågbröd, mjukt, groft.	Potatis.	socker, hvitt.	Dricka.	Kaffe, obrändt, ordinärt.	Nötkött, färskt.	Sidfläsk.	Gräsej, torkad.	Mjölkk, mager.	Ärtor, gula.	Korngryn.	Rågbröd, mjukt, groft.	Potatis.	Morötter.	Dricka.	Mjölkk, fet.	Mjölkk, mager.	Rågmjöl, sammat.	Korngryn.	Hafregryn.	
Tab. A no . . . . .	67	75	82	96	115	117	133	140	147	1	43	66	75	91	96	100	115	117	119	140	74	75	98	100	102
Söndag . . . . .	—	—	21	—	213	—	9	—	4.3	212	—	—	—	—	26	—	212	21	—	—	—	—	—	—	
Måndag . . . . .	—	52	21	26	213	—	—	—	—	43	—	—	—	149	26	43	212	5	—	—	—	33	—	106	
Tisdag . . . . .	—	—	21	213	213	—	—	70	—	43	—	—	—	26	26	212	21	5	—	—	33	149	—	—	
Onsdag . . . . .	85	33	—	213	213	92	—	—	—	43	—	65	—	26	43	212	—	—	—	—	33	149	—	100	
Torsdag . . . . .	—	52	21	26	213	—	—	—	—	43	72	13	—	13	26	43	212	—	70	—	33	—	—	—	
Freitag . . . . .	—	—	21	213	213	—	—	70	—	43	—	—	—	26	43	212	21	5	—	—	33	—	—	100	
Lördag . . . . .	85	33	—	213	213	92	—	—	—	43	—	—	149	26	—	212	—	—	—	—	33	149	—	—	

*Morgon.* Dagligen bröd, därjämte Söndag: smör, kaffe och socker; Måndag och Torsdag: mjölkvälling; Tisdag och Fredag: smör och dricka; Onsdag och Lördag: mjölk, sill och potatis. *Middag.* Söndag: kött, potatis och köttsoffa; Måndag och Fredag: fläsksoffa; Tisdag och Lördag: ärtor och fläsk; Onsdag: stekt fläsk och korngrynsvälling; Torsdag: stufvad luttsk, potatis och dricka, därjämte alla dagar bröd. *Afton.* Dagligen: mjölk och gröt, af rågmjöl, korn- eller hafregryn. Luttsk utbytes stundom mot kabeljö, fär- eller kalvkött. **Arbetsportion** (för utom anstalten arbetande hjon) lika försörjningsportionen jämte 213 gr. bröd. **Straffportion** lika halva försörjningsportionen.

Eksjö stads arbets- och fattighus. Försörjningsportion. Spisordning 83 b. Tab. B och M 11.

	M o r g o n .						M i d d a g .						A f t o n .						H e l d a g .									
	a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b				
Söndag . . . . .	16	21	109	—	8.5	0.97	59	25	150	—	19.4	16.9	1.15	24	4	93	—	4.0	6.3	0.63	99	50	352	—	31.9	31.9	1.00	
Måndag . . . . .	38	7	145	—	7.3	10.0	0.73	81	27	181	—	10.6	13.7	0.77	29	5	122	—	4.2	7.8	0.54	98	39	448	—	22.1	31.5	0.70
Tisdag . . . . .	21	21	116	—	9.5	9.7	0.98	57	29	196	—	11.7	18.3	0.64	25	18	83	—	6.0	9.0	0.67	103	68	395	—	27.2	37.0	0.74
Onsdag . . . . .	50	16	242	—	11.4	15.5	0.74	50	31	182	—	13.0	17.3	0.75	29	5	122	—	4.2	7.8	0.54	129	52	546	—	28.6	40.7	0.70
Torsdag . . . . .	38	7	145	—	7.3	10.0	0.73	84	5	219	—	14.0	18.0	0.73	25	4	93	—	6.0	6.3	0.63	146	16	457	—	25.3	34.2	0.74
Freitag . . . . .	21	21	116	—	9.5	9.7	0.98	81	27	181	—	10.6	13.7	0.77	25	18	83	—	6.0	9.0	0.67	77	66	380	—	26.1	32.4	0.81
Lördag . . . . .	50	16	242	—	11.4	15.5	0.74	57	29	197	—	11.7	18.3	0.64	29	5	122	—	4.2	7.8	0.54	136	50	560	—	27.3	41.6	0.66
Medeltal för dag . . . . .	33	16	159	—	9.3	11.3	0.82	53	25	186	—	13.0	16.6	0.78	26	8	103	—	4.7	7.7	0.61	113	49	448	—	26.9	35.7	0.75
<i>Arbetsportion.</i>																												
Medeltal för dag . . . . .	38	17	192	—	10.6	12.9	0.82	58	26	219	—	14.3	18.3	0.78	32	9	136	—	6.0	9.3	0.65	128	52	548	—	30.9	40.6	0.76
<i>Straffportion.</i>																												
Medeltal för dag . . . . .	17	8	80	—	4.7	5.8	0.81	27	13	93	—	6.5	8.5	0.76	13	4	52	—	2.4	3.8	0.63	57	25	224	—	13.5	18.0	0.75

Göteborg. Fattigvårdsanstalten Gibraltar. Försörjningsportion. Spisordning 84 a.

	M o r g o n.				M i d d a g.						A f t o n.												
	F ö r r ä t t.				S o p p a.						A f t o n.												
	Sill, salt.	Mjök, mager.	Matsmör.	Hvetemjöl.	Rågbröd, mjukt, groft.	Fläsk, salt.	Sill, salt.	Ärter, gröna.	Potatis.	Mjök, mager.	Matsmör.	Ärter, gula.	Hvetemjöl.	Hafregryn.	Risgryn.	Rågbröd, mjukt, groft.	Mjök, mager.	Hvetemjöl.	Rågmjöl, sammat.	Hafregryn.	Risgryn.	Rågbröd, mjukt, groft.	
Tab. A n:o	67	75	82	96	115	1	42	67	93	117	75	82	91	96	102	104	115	75	96	98	102	104	115
Söndag	30	30	—	—	200	170	—	—	—	50	—	—	—	5	—	20	115	30	—	—	—	—	—
Måndag	30	10	1.3	34	200	—	—	—	60	10	2	—	12	34	—	115	30	30	105	—	—	—	—
Tisdag	30	30	—	—	200	—	—	—	—	—	—	—	10	—	—	115	30	30	105	—	—	—	—
Onsdag	30	10	1.3	34	200	—	—	—	60	10	—	—	10	34	—	115	30	30	105	—	—	—	—
Torsdag	30	30	—	—	200	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	115	30	30	105	—	—	—	—
Freitag	30	10	1.3	34	200	—	—	—	—	—	—	—	10	34	—	115	30	10	105	—	—	—	—
Lördag	30	30	—	—	200	—	—	—	—	—	—	—	10	—	—	115	30	30	105	—	—	—	—

*Morgon.* Dagligen sill och bröd, därjämte välling eller mjök. *Midtdag.* Söndag: kött, potatis och köttsoffa; Måndag: Onsdag och Freitag: sill, potatis, stundom utbytt mot gröna ärter, och hafregrynsvälling; Tisdag, Torsdag och Lördag: ärter och fläsk, därjämte alla dagar bröd. *Aftron.* Dagligen: mjök och gröt, 1 dag af hafregryn, 1 dag af ris- och hafregryn samt därjämte bröd och 5 dagar af rågmjöl.

**Arbetsportion** lika försörjningsportionen med tillägg af 60 gr. sill och 210 gr. bröd.

Göteborg. Fattigvårdsanstalten Gibraltar. Försörjningsportion. Spisordning 84 b. Tab. B och M 6.

	M o r g o n.				M i d d a g.						A f t o n.						H e l d a g.											
	F ö r r ä t t.				S o p p a.						A f t o n.						H e l d a g.											
	a	f	k	nv	b	a	f	k	nv	b	a	f	k	nv	b	a	f	k	nv	b	a	f	k	nv	b			
Söndag	30	8	108	—	8.3	0.71	46	19	142	—	16.0	13.5	1.19	24	8	84	—	4.1	6.9	0.60	100	35	334	—	26.0	28.7	0.91	
Måndag	27	8	122	—	5.9	0.78	39	19	172	—	8.9	13.1	0.68	23	4	89	—	3.3	6.0	0.55	89	31	383	—	18.1	27.2	0.67	
Tisdag	30	8	108	—	5.9	0.71	54	51	140	—	12.6	21.1	0.60	23	4	89	—	3.3	6.0	0.55	107	63	337	—	21.8	35.4	0.62	
Onsdag	27	8	122	—	5.9	0.78	39	19	171	—	8.9	13.1	0.68	23	4	89	—	3.3	6.0	0.55	89	31	382	—	18.1	27.2	0.67	
Torsdag	30	8	108	—	5.9	0.71	54	51	140	—	12.6	21.1	0.60	21	5	103	—	4.6	6.2	0.74	105	64	351	—	23.1	35.6	0.65	
Freitag	27	8	122	—	5.9	0.78	39	21	146	—	8.8	15.4	0.67	23	4	89	—	3.3	6.0	0.55	105	63	337	—	21.0	29.5	0.61	
Lördag	30	8	108	—	5.9	0.71	54	51	140	—	12.6	21.1	0.60	23	4	89	—	3.3	6.0	0.55	107	63	337	—	18.0	35.4	0.62	
Medeltal för dag	29	8	114	—	5.9	0.72	49	33	150	—	11.5	16.9	0.68	23	5	90	—	3.6	6.2	0.58	100	46	354	—	21.0	31.3	0.67	
<i>Arbetsportion.</i>	44	17	163	—	9.1	13.3	0.68	57	34	199	—	13.4	19.3	0.69	23	5	90	—	3.6	6.2	0.58	123	56	452	—	23.1	38.7	0.67
Medeltal för dag	44	17	163	—	9.1	13.3	0.68	57	34	199	—	13.4	19.3	0.69	23	5	90	—	3.6	6.2	0.58	123	56	452	—	23.1	38.7	0.67

Göteborg. Fattigvårdsanstalten Gibraltar. Sjukportion. Spisordning 85 a.

	M o r g o n.												M i d d a g.												A f t o n.										
	M o r g o n.						F ö r r ä t t.						S o p p a.						A f t o n.																
	Mjölks, mager.	Matsmör.	Hvetemjöl.	Hveteskorpor, billiga.*)	Rågbröd, mjukt, groft.	Dricka.	Nötkött, färskt.	Nötkött, salt.	Fläsk, salt.	Sill, salt.	Kabeljo.	Matsmör.	Potatis.	Dricka.	Mjölks, mager.	Ärter, gula.	Hvetemjöl.	Korngryn.	Hafregryn.	Risgryn.	Rågbröd, mjukt, groft.	Mjölks, mager.	Hvetemjöl.	Rågmjöl, sammalet.	Hafregryn.	Risgryn.	Rågbröd, mjukt, groft.								
Tab. A no .	75	82	96	109	115	140	1	34	42	67	70	82	117	140	75	91	96	100	102	104	115	75	96	98	102	104	115	75	96	98	102	104	115		
Söndag	10	1.3	34	20	150	20	170	—	—	—	—	—	30	20	—	—	—	—	—	10	60	30	—	—	105	—	—	—	—	—	—	—	—		
Måndag	10	1.3	34	20	150	20	170	—	—	—	—	30	20	—	—	—	—	—	—	10	60	30	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Tisdag	10	1.3	34	20	150	20	170	—	—	—	—	30	20	—	—	—	—	—	—	10	60	30	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Onsdag	10	1.3	34	20	150	20	—	—	65	—	—	—	60	20	20	—	—	—	—	—	60	30	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Torsdag	10	1.3	34	20	150	20	—	85	—	—	—	—	20	—	—	—	—	—	—	—	60	30	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Freitag	10	1.3	34	20	150	20	170	—	—	—	—	—	—	20	—	—	—	—	—	—	60	30	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lördag	10	1.3	34	20	150	20	—	—	—	—	—	100	2.5	50	20	—	—	—	—	—	60	30	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

*Morgon.* Dagligen: skorpa, bröd, dricka och välling, hvilken dock stundom utbytes mot mjölk. *Midtag.* Söndag: kött, potatis och köttsoffa; Måndag: salt kött, potatis och saltsoffa; Tisdag och Fredag: köttsoffa; Onsdag: sill, potatis och hafregrynsvälling; Torsdag: ärtar och fläsk; Lördag: kabeljo, potatis och hafregrynsvälling, därjämte alla dagar bröd och dricka. *Afton.* Dagligen: mjölk och gröt, 1 dag af hafregryn, 1 dag af ris- och hafregryn och därjämte bröd, samt 5 dagar af rågmjöl.

\*) Anstaltens spisordning angäfvit här rågeskorpor.

Göteborg. Fattigvårdsanstalten Gibraltar. Sjukportion. Spisordning 85 b. Tab. B och M 4.

	M o r g o n.						M i d d a g.						A f t o n.						H e l d a g.									
	M o r g o n.			M i d d a g.			M o r g o n.			M i d d a g.			A f t o n.			H e l d a g.												
	a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b
Söndag	23	5	118	=	5.9	6.8	0.87	41	18	89	=	14.6	11.5	1.27	24	8	84	=	4.1	6.9	0.59	88	31	291	=	24.6	25.2	0.94
Måndag	23	5	118	=	5.9	6.8	0.87	44	21	88	=	13.9	12.6	1.10	22	4	85	=	3.3	5.8	0.57	89	30	291	=	23.1	25.2	0.88
Tisdag	23	5	118	=	5.9	6.8	0.87	37	18	48	=	13.3	10.1	1.32	22	4	85	=	3.3	5.8	0.57	82	27	251	=	22.5	22.7	0.96
Onsdag	23	5	118	=	5.9	6.8	0.87	34	13	151	=	7.6	10.7	0.71	22	4	85	=	3.3	5.8	0.57	79	22	354	=	16.8	23.3	0.69
Torsdag	23	5	118	=	5.9	6.8	0.87	51	19	119	=	12.2	20.2	0.60	21	5	103	=	4.6	6.2	0.74	95	61	340	=	22.7	33.2	0.66
Freitag	23	5	118	=	5.9	6.8	0.87	37	18	48	=	13.3	10.1	1.32	22	4	85	=	3.3	5.8	0.57	82	27	251	=	22.5	22.7	0.96
Lördag	23	5	118	=	5.9	6.8	0.87	57	9	147	=	10.3	13.3	0.77	22	4	85	=	3.3	5.8	0.57	102	18	330	=	19.5	25.9	0.72
Medeltal för dag .	23	5	118	=	5.9	6.8	0.87	43	21	99	=	12.2	12.6	0.97	22	5	87	=	3.6	6.0	0.60	88	31	304	=	21.7	25.5	0.85



Hernösands stads arbets- och fattighus. Försörjningsportion. Spisordning 86 a.

	M o r g o n.						M i d d a g.												A f t o n.							
	Fläsk, amerikanskt.	Sill, salt.	Strömming, salt.	Margarin.	Ärter, gröna.	Hvetemjöl.	Spisbröd.	Potatis.	Dricka.	Nötkött, färskt.	Nötkött, salt.	Fläsk, amerikanskt.	Strömming, salt.	Mjöl, fet.	Ärter, gula.	Hvetemjöl.	Korngryn.	Spisbröd.	Potatis.	Mörötter.	Kålrötter.	Sirap, brun.	Dricka.	Mjöl, mager.	Korngryn, kornmjöl.	
Tab. A n:o . . . . .	44	67	68	88	92	96	111	117	140	1	34	44	68	74	90	96	100	111	117	119	121	135	140	75	100	
Söndag . . . . .	—	110	—	22	—	—	200	—	70	215	—	—	—	—	—	22	44	220	60	10	30	—	—	30	130	
Måndag . . . . .	—	—	110	22	—	—	200	70	70	—	—	—	—	40	—	22	44	220	—	—	—	—	—	—	30	130
Tisdag . . . . .	12	—	110	22	—	22	200	70	70	—	100	—	—	—	30	22	44	220	—	—	—	—	—	—	30	130
Onsdag . . . . .	—	110	—	22	30	22	200	70	70	—	—	—	—	—	30	22	—	220	—	—	—	12	70	—	30	130
Torsdag . . . . .	—	—	110	22	—	—	200	70	70	215	—	—	—	—	30	22	—	220	—	—	—	—	—	—	30	130
Freitag . . . . .	—	—	110	22	—	—	200	70	70	—	—	—	—	—	30	22	30	220	30	—	20	—	—	—	30	130
Lördag . . . . .	—	—	110	22	30	22	200	—	70	—	—	—	—	30	—	22	—	220	—	—	—	12	70	—	30	130

Morgon. Dagligen: margarin, bröd och dricka, därjämte 5 dagar salt strömming med potatis, gröna ärter eller kålrötter, 2 dagar salt sill, en gång med potatis eller ärter. Middag. Söndag: färskt kött, potatis och soppa; Måndag: korngrynsvälling; Tisdag: ärter och fläsk; Onsdag: ölsupa; Torsdag: ärter och salt kött; Freitag: salt strömming, potatis och välling; Lördag: ölsupa, därjämte alla dagar bröd. Afton. Dagligen: mjölk och gröt, 6 dagar af kornmjöl och 1 dag af korngryn. För de män, som så önska, föreskrifves ytterligare 210 gr. spisbröd dagligen.

Hernösands stads arbets- och fattighus. Försörjningsportion. Spisordning 86 b.

Tab. B och M 24.

	M o r g o n.						M i d d a g.						A f t o n.						H e l d a g.									
	a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b				
Söndag . . . . .	42	36	158	—	12.1	16.7	0.78	80	28	301	—	24.9	23.6	1.05	26	4	107	—	4.3	6.8	0.63	148	68	566	—	41.3	47.1	0.87
Måndag . . . . .	50	31	253	—	14.9	18.8	0.79	47	20	224	—	11.2	15.5	0.72	26	4	107	—	4.3	6.8	0.63	123	55	384	—	30.4	41.1	0.74
Tisdag . . . . .	53	40	269	—	16.5	21.3	0.77	92	80	239	—	20.1	35.8	0.56	26	4	107	—	4.3	6.8	0.63	171	124	675	—	40.9	64.0	0.64
Onsdag . . . . .	99	41	300	—	18.4	29.1	0.63	44	16	212	—	11.7	14.0	0.84	26	4	107	—	4.3	6.8	0.63	169	61	619	—	34.4	49.9	0.69
Torsdag . . . . .	50	31	253	—	14.9	18.8	0.79	123	34	239	—	24.4	31.2	0.78	26	4	107	—	4.3	6.8	0.63	199	69	659	—	43.6	56.8	0.77
Freitag . . . . .	50	31	253	—	14.9	18.8	0.79	60	24	260	—	14.3	19.0	0.75	26	4	107	—	4.3	6.8	0.63	136	59	620	—	33.5	44.6	0.75
Lördag . . . . .	98	35	300	—	18.2	27.7	0.66	44	16	212	—	11.7	14.0	0.84	26	4	107	—	4.3	6.8	0.63	168	55	619	—	34.2	48.6	0.70
Medeltal för dag . . . . .	63	35	255	—	15.7	21.6	0.73	70	31	258	—	16.9	21.9	0.77	26	4	107	—	4.3	6.8	0.63	159	70	620	—	36.9	50.3	0.73

## Karlskammns arbetsinrättning. Friskportion. Spisordning 87 a.

	M o r g o n.				M i d d a g.										A f t o n.							
	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.			
Tab. A no . . . . .	83	115	133	147	151	1	42	62	67	90	96	115	117	120a	124	140	75	83	100	115	140	
	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.	g.	g.	g.	g.	cl.
	20	215	9	7	4	125	—	—	—	25	215	215	30	50	25	—	—	30	—	—	215	50
Söndag . . . . .	20	215	9	7	4	—	60	—	—	—	—	—	—	—	—	—	30	—	150	—	—	—
Måndag . . . . .	20	215	9	7	4	—	—	—	85	—	—	215	70	—	—	50	30	—	150	—	—	—
Tisdag . . . . .	20	215	9	7	4	—	60	—	—	—	215	215	30	50	25	—	30	—	150	—	—	—
Onsdag . . . . .	20	215	9	7	4	125	—	—	—	25	215	215	30	50	25	—	30	—	150	—	—	—
Torsdag . . . . .	20	215	9	7	4	—	60	—	—	—	—	—	—	—	—	—	30	—	150	—	—	—
Freitag . . . . .	20	215	9	7	4	—	—	—	—	—	215	215	70	—	—	50	30	—	150	—	—	—
Lördag . . . . .	20	215	9	7	4	—	—	500	—	—	—	—	—	—	—	—	30	—	150	—	—	—

\* Inrättningens spisordning angiver här endast råg.

*Morgon.* Dagligen: margarin, bröd och kaffe.  *Middag.* Söndag och Torsdag: färskt kött, potatis och köttsoffa; Måndag, Onsdag och Freitag: ärter och fläsk; Tisdag: sill, potatis och dricka; Lördag: färsk försök eller färsk småsill, potatis och dricka, därjämte alla dagar bröd. *Afton.* Söndag: margarin, bröd och dricka, öfriga dagar: korngrynsgröt och mjölk.

Utom anstalten arbetande ljon erhålla ytterligare 215 gr. bröd.

## Karlskammns arbetsinrättning. Friskportion. Spisordning 87 b. Tab. B och M 7.

	M o r g o n.				M i d d a g.										A f t o n.				H e l d a g.									
	a	f	k	b	a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b						
Söndag . . . . .	17	20	109	—	7.8	8.7	0.90	46	16	165	—	14.8	13.4	1.10	20	20	112	—	7.6	9.2	0.83	83	56	386	—	30.2	31.5	0.96
Måndag . . . . .	17	20	109	—	7.8	8.7	0.90	60	39	184	—	12.3	20.5	0.60	28	4	122	—	4.7	7.4	0.64	105	63	415	—	24.8	36.7	0.68
Tisdag . . . . .	17	20	109	—	7.8	8.7	0.90	39	14	207	—	10.2	12.8	0.80	28	4	122	—	4.7	7.4	0.64	84	38	438	—	22.7	28.5	0.80
Onsdag . . . . .	17	20	109	—	7.8	8.7	0.90	60	39	184	—	12.3	20.5	0.60	28	4	122	—	4.7	7.4	0.64	105	63	415	—	24.8	36.7	0.68
Torsdag . . . . .	17	20	109	—	7.8	8.7	0.90	46	16	165	—	14.8	13.4	1.10	28	4	122	—	4.7	7.4	0.64	91	40	396	—	27.3	29.6	0.92
Freitag . . . . .	17	20	109	—	7.8	8.7	0.90	60	39	184	—	12.3	20.5	0.60	28	4	122	—	4.7	7.4	0.64	105	63	415	—	24.8	36.7	0.68
Lördag . . . . .	17	20	109	—	7.8	8.7	0.90	81	5	199	—	35.3	17.1	2.07	28	4	122	—	4.7	7.4	0.64	126	29	430	—	47.8	33.3	1.44
Medeltal för dag . . . . .	17	20	109	—	7.8	8.7	0.90	56	24	184	—	16.0	16.9	0.95	27	6	121	—	5.1	7.7	0.66	100	50	414	—	28.9	33.3	0.87

Lunds fattighus. Försörjningsportion. Spisordning 88 a.

	M o r g o n.						M i d d a g.						A f t o n.						
	M o r g o n.			F ö r r ä t t.			M i d d a g.			S o p p a.			A f t o n.						
	cl.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.	g.	g.	cl.	g.	g.	cl.	g.	cl.	g.			
Tab. A no . . . . .	75	80	82	115	133	147	1	42	67	117	75	90	100	115	119	135	140	75	100
	Mjölks, mager.	Grädde, tunn.	Matsmör.	Rågbröd, mjukt, groft.	Sockers, hvitt.	Kaffe, obrändt, ordinärt.	Nötkött, färskt.	Fläsk, salt.	Sill, salt.	Potatis.	Mjölks, mager.	Ärter, gula.	Korngryn.	Rågbröd, mjukt, groft.	Morötter.	Sirap, brun.	Dricka.	Mjölks, mager.	Korngryn.
Söndag . . . . .	70	3	20	250	10	11	—	100	—	45	70	—	40	—	35	70	70	54	54
Måndag . . . . .	70	—	20	250	—	—	180	—	80	40	—	—	250	16	—	—	70	54	54
Tisdag . . . . .	70	—	20	250	—	—	—	100	—	—	—	18	250	—	—	—	70	54	54
Onsdag . . . . .	70	—	20	250	—	—	—	—	—	—	70	—	40	—	—	—	70	54	54
Torsdag . . . . .	70	—	20	250	—	—	180	—	80	40	—	—	250	16	—	—	70	54	54
Freitag . . . . .	70	—	20	250	—	—	—	—	—	—	—	18	250	—	—	—	70	54	54
Lördag . . . . .	70	—	20	250	—	—	—	100	—	—	—	—	250	—	—	—	70	54	54

Morgon. Dagligen: mjölk, smör och bröd, dessutom Söndag: kaffe. Middag. Söndag: salt fläsk och drickskallskål; Måndag och Torsdag: sill, potatis och korngrynsvälling; Tisdag och Freitag: kokt kött, potatis och köttsoffa; Onsdag och Lördag: ärter och fläsk, där-jämte dagligen bröd. Afton. Dagligen: korngrynsgröt och mjölk.

Lunds fattighus. Försörjningsportion. Spisordning 88 b. Tab. B och M 19.

	M o r g o n.						M i d d a g.						A f t o n.						H e l d a g.									
	M o r g o n.			M i d d a g.			M o r g o n.			M i d d a g.			A f t o n.			H e l d a g.			H e l d a g.									
	a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b				
Söndag . . . . .	45	30	163	—	15.6	16.0	0.97	36	58	159	—	16.0	20.2	0.80	31	6	73	—	4.9	7.3	0.67	112	94	395	—	36.5	43.5	0.84
Måndag . . . . .	44	25	152	—	11.8	14.6	0.81	64	19	241	—	12.8	18.2	0.70	31	6	73	—	4.9	7.3	0.67	139	50	466	—	29.5	40.1	0.74
Tisdag . . . . .	44	25	152	—	11.8	14.6	0.81	56	22	180	—	18.8	16.4	1.15	31	6	73	—	4.9	7.3	0.67	131	53	405	—	35.5	38.4	0.93
Onsdag . . . . .	44	25	152	—	11.8	14.6	0.81	63	61	193	—	15.9	25.5	0.62	31	6	73	—	4.9	7.3	0.67	138	92	418	—	32.6	47.4	0.69
Torsdag . . . . .	44	25	152	—	11.8	14.6	0.81	64	19	241	—	12.8	18.2	0.70	31	6	73	—	4.9	7.3	0.67	139	50	466	—	29.5	40.1	0.74
Freitag . . . . .	44	25	152	—	11.8	14.6	0.81	56	22	180	—	18.8	16.4	1.15	31	6	73	—	4.9	7.3	0.67	131	53	405	—	35.5	38.4	0.93
Lördag . . . . .	44	25	152	—	11.8	14.6	0.81	63	61	193	—	15.9	25.5	0.62	31	6	73	—	4.9	7.3	0.67	138	92	418	—	32.6	47.4	0.69
Medeltal för dag . . . . .	44	26	154	—	12.3	14.8	0.83	57	37	198	—	15.9	20.1	0.79	31	6	73	—	4.9	7.3	0.67	133	69	425	—	33.1	42.2	0.78

## Malmö fattigvårds- och arbetsinrättning. Friskportion. Spisordning 89 a.

	M o r g o n .			M i d d a g .											A f t o n .															
	Ister, skiradt.	Sill, salt.	Mjöl, mager.	F ö r r ä t t .						S o p p a .					A f t o n .															
				g.	cl.	g.	cl.	g.	cl.	g.	cl.	g.	cl.	g.	cl.	g.	cl.	g.	cl.											
Tab. A n:o . . . . .	51	67	75	115	117	1	34	43	66	67	88	96	117	140	75	90	96	102	104	115	119	121	135	140	75	83	100	102	116	
	g.	g.	cl.	g.	cl.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.	cl.	cl.	cl.	g.	g.	g.	g.	cl.	cl.	cl.	cl.	cl.	cl.	g.	g.	g.	g.
Söndag. . . . .	40	—	35	210	—	175	—	70	—	—	—	—	30	35	—	—	—	10	—	—	210	5	5	—	—	35	25	—	—	210
Måndag . . . . .	—	65	35	210	30	—	—	—	—	—	—	—	—	35	—	—	—	—	—	—	210	—	—	—	—	35	—	—	—	110
Tisdag . . . . .	40	—	35	210	—	—	150	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	50	210	—	—	—	35	—	—	—	110
Onsdag . . . . .	—	65	35	210	30	175	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	10	—	—	210	5	5	—	—	35	—	—	—	110
Torsdag . . . . .	40	—	35	210	—	—	—	70	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	210	5	5	—	—	35	—	—	110
Fredag . . . . .	—	65	35	210	30	—	175	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	10	—	—	210	5	5	—	—	35	—	—	—	110
Lördag . . . . .	40	—	35	210	—	—	—	—	—	—	—	—	70	35	—	—	—	20	—	—	210	5	5	—	—	35	—	—	—	110

Morgon. Dagligen: mjölk och bröd, dessutom 4 dagar ister samt 3 dagar sill och potatis. Middag. Söndag och Onsdag: kokt kött, potatis och köttsoffa; Måndag och Torsdag: ärtor och fisk; Tisdag: stockfisk, potatis och risgrynsvälling; Fredag: salt kött, potatis och köttsoffa; Lördag: salt sill, potatis och ölsupa, därjämte dagligen: bröd och dricka. Afton. Söndag: mjölk, smör och bröd; öfriga dagar: mjölk och gröt af hafre- eller korngryn.

## Malmö fattigvårds- och arbetsinrättning. Friskportion. Spisordning 89 b. Tab. B och M17.

	M o r g o n .			M i d d a g .											A f t o n .					H e l d a g .										
	a	f	k	p	m <sup>v</sup>	b	a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b
Söndag. . . . .	29	45	116	—	9.7	15.7	0.62	55	21	160	—	18.3	15.7	1.17	29	27	119	—	9.7	12.1	0.80	113	93	395	—	37.7	43.5	0.86		
Måndag . . . . .	40	13	157	—	8.4	11.7	0.72	52	41	169	—	14.0	19.4	0.72	27	9	90	—	4.5	7.7	0.58	119	63	416	—	26.9	38.8	0.69		
Tisdag . . . . .	29	45	116	—	9.7	15.7	0.72	52	41	169	—	14.0	19.4	0.71	25	4	96	—	4.1	6.5	0.63	197	61	467	—	34.5	51.1	0.68		
Onsdag . . . . .	40	13	157	—	8.4	11.7	0.72	55	21	160	—	18.3	15.7	1.17	27	9	90	—	4.5	7.7	0.58	122	43	407	—	31.2	35.0	0.89		
Torsdag . . . . .	29	45	116	—	9.7	15.7	0.62	52	41	169	—	14.0	19.4	0.72	25	4	96	—	4.1	6.5	0.63	106	90	381	—	27.8	41.5	0.67		
Fredag . . . . .	40	13	157	—	8.4	11.7	0.72	57	24	160	—	17.7	16.6	1.07	27	9	90	—	4.5	7.7	0.58	124	46	407	—	30.6	35.9	0.85		
Lördag . . . . .	29	45	116	—	9.7	15.7	0.62	55	18	252	—	13.6	16.9	0.80	25	4	96	—	4.1	6.5	0.63	109	67	464	—	27.4	39.0	0.70		
Medeltal för dag . . . . .	34	31	134	—	9.1	14.0	0.65	67	25	189	—	16.7	19.0	0.88	26	9	97	—	5.1	7.6	0.67	127	66	420	—	30.9	40.7	0.76		

Malmö fattigvårds- och arbetsinrättning. Sjukportion. Spisordning 90 a.

	M o r g o n.			M i d d a g.			A f t o n.				
	Mjölkk, fet.	Matsmör.	Rågbröd, mjukt, fint.	Mjölkk, fet.	Matsmör.	Rågbröd, mjukt, fint.	Mjölkk, mager.	Margarin.	Korngryn.	Hafregryn.	Rågbröd, mjukt, fint.
Tab. A no . . . . .	74	82	116	74	82	116	75	83	100	102	116
	cl.	g.	g.	cl.	g.	g.	cl.	g.	g.	g.	g.
Söndag . . . . .	35	25	210	35	25	210	35	25	—	—	210
Måndag . . . . .	35	25	210	35	25	210	35	—	—	110	—
Tisdag . . . . .	35	25	210	35	25	210	35	110	—	—	—
Onsdag . . . . .	35	25	210	35	25	210	35	—	110	—	—
Torsdag . . . . .	35	25	210	35	25	210	35	—	110	—	—
Fredag . . . . .	35	25	210	35	25	210	35	—	—	110	—
Lördag . . . . .	35	25	210	35	25	210	35	—	110	—	—

*Morgon.* Dagligen: mjölk, smör och bröd. *Middag.* Dagligen: mjölk, smör och bröd. *Afton.* Söndag: mjölk, smör och bröd; öfriga dagar: mjölk och gröt af hafre- eller korngryn.

Malmö fattigvårds- och arbetsinrättning. Sjukportion. Spisordning 90b. Tab. B och M12.

	M o r g o n.						M i d d a g.						A f t o n.						H e l d a g.										
	a	f	k	=	p	b	a	f	k	=	p	b	a	f	k	=	p	b	a	f	k	=	p	b	a	f	k	=	p
Söndag . . . . .	29	37	119	=	13.2	14.1	0.94	29	37	119	=	13.2	14.1	0.94	29	27	119	=	9.7	12.1	=	0.80	87	101	357	=	36.1	40.4	0.89
Måndag . . . . .	29	37	119	=	13.2	14.1	0.94	29	37	119	=	13.2	14.1	0.94	29	9	90	=	4.5	7.7	=	0.58	85	83	328	=	30.9	35.9	0.86
Tisdag . . . . .	29	37	119	=	13.2	14.1	0.94	29	37	119	=	13.2	14.1	0.94	25	4	96	=	4.1	6.5	=	0.63	83	78	334	=	30.5	34.7	0.88
Onsdag . . . . .	29	37	119	=	13.2	14.1	0.94	27	9	90	=	4.5	7.7	0.58	85	9	90	=	4.5	7.7	=	0.58	85	83	328	=	30.9	35.9	0.86
Torsdag . . . . .	29	37	119	=	13.2	14.1	0.94	25	4	96	=	4.1	6.5	0.63	83	9	90	=	4.1	6.5	=	0.63	83	78	334	=	30.5	34.7	0.88
Fredag . . . . .	29	37	119	=	13.2	14.1	0.94	27	9	90	=	4.5	7.7	0.58	85	9	90	=	4.5	7.7	=	0.58	85	83	328	=	30.9	35.9	0.86
Lördag . . . . .	29	37	119	=	13.2	14.1	0.94	25	4	96	=	4.1	6.5	0.63	83	9	97	=	5.1	7.6	=	0.67	84	83	335	=	31.5	36.0	0.88

# Norrköpings arbetsinrättning. Friskportion. Spisordning 91 a.

	M o r g o n.				M i d d a g.								A f t o n.									
	Sill, salt.	Bordsmör.	Rågbröd, mjukt, groft.	Potatis.	Nötkött, färskt, benfritt.	Sidfläsk.	Mjölk, fet.	Ost, mager.	Ärter, gula.	Hvetemjöl.	Korngryn.	Rågbröd, mjukt, groft.	Potatis.	Fläsk, salt.	Sill, salt.	Mjölk, mager.	Ärter, gröna.	Hvetemjöl.	Korngryn.	Rågbröd, mjukt, groft.	Potatis.	Dricka.
Tab. A n:o . . . . .	67	81	115	117	2	43	74	86	91	96	100	115	117	42	75	93	96	100	115	117	140	
Söndag . . . . .	—	26	212	—	—	40	—	—	128	22	—	150	—	—	75	—	—	—	—	63	66	66
Måndag . . . . .	75	—	212	66	—	—	27	75	—	30	48	150	—	—	75	—	—	—	—	63	66	66
Tisdag . . . . .	—	75	212	66	75	—	—	—	—	15	60	150	20	—	75	107	43	—	—	63	66	66
Onsdag . . . . .	75	—	212	66	—	40	—	—	128	22	—	150	—	—	75	—	—	—	107	63	—	—
Torsdag . . . . .	75	—	212	66	75	—	—	—	—	15	60	150	20	—	75	107	43	—	—	63	66	66
Fredag . . . . .	75	—	212	66	—	40	—	—	128	22	—	150	—	—	75	—	—	—	—	63	66	66
Lördag . . . . .	75	—	212	66	75	—	—	—	—	15	60	150	20	—	75	—	—	—	—	63	66	66

*Morgon.* Söndag: smör och bröd; öfriga dagar: sill, potatis och bröd. *Midtdag.* Söndag och Fredag: ärter och fläsk; Måndag: välling och ost; Tisdag, Torsdag och Lördag: köfotsoppa, därjämte dagligen bröd. *Afton.* Söndag och Måndag: sill, potatis och dricka; Tisdag och Torsdag: sill, gröna ärter och dricka; Onsdag, Fredag och Lördag: korngrynsgröt och mjölk, därjämte alla dagar bröd.

# Norrköpings arbetsinrättning. Friskportion. Spisordning 91 b. Tab. B och M 10.

	M o r g o n.						M i d d a g.						A f t o n.						H e l d a g.									
	a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b
Söndag . . . . .	17	25	99	=	8.8	9.5	0.93	47	26	154	=	9.7	15.3	0.63	27	11	135	=	7.6	9.0	0.84	91	62	388	=	26.1	33.8	0.77
Måndag . . . . .	34	13	189	=	8.3	11.5	0.72	57	18	142	=	11.2	15.0	0.75	27	11	135	=	7.6	9.0	0.84	118	42	466	=	27.1	35.4	0.76
Tisdag . . . . .	34	13	189	=	8.3	11.5	0.72	38	12	151	=	12.6	11.1	1.14	51	24	132	=	10.0	15.1	0.66	123	49	472	=	30.9	37.7	0.82
Onsdag . . . . .	34	13	189	=	8.3	11.5	0.72	47	26	154	=	9.7	15.3	0.63	29	5	122	=	5.1	7.8	0.67	110	44	465	=	23.1	34.6	0.67
Torsdag . . . . .	34	13	189	=	8.3	11.5	0.72	38	12	151	=	12.6	11.1	1.14	51	24	132	=	10.0	15.1	0.66	123	49	472	=	30.9	37.7	0.82
Fredag . . . . .	34	13	189	=	8.3	11.5	0.72	47	26	154	=	9.7	15.3	0.63	29	5	122	=	5.1	7.8	0.67	110	44	465	=	23.1	34.6	0.67
Lördag . . . . .	34	13	189	=	8.3	11.5	0.72	38	12	151	=	12.6	11.1	1.14	29	5	122	=	5.1	7.8	0.67	101	30	462	=	26.0	30.4	0.83
Medeltal för dag	32	15	176	=	8.4	11.2	0.75	45	19	151	=	11.2	13.5	0.83	35	12	129	=	7.3	10.2	0.72	111	46	456	=	26.7	34.9	0.77

Piteå arbets- och fattighus. Försörjningsportion. Spisordning 92 a.

	M o r g o n.			M i d d a g.			A f t o n.																
	Strömming, salt.	Mjök, mager.	Matsmör.	Spisbröd.	Knäckebröd.	Potatis.	Socket, hvitt.	Kaffe, obrändt, ordinärt.	Nötkött, färskt.	Fläsk, amerikanskt.	Fisk, färsk.	Strömming, salt.	Mjök, mager.	Ärter, gula.	Hvetemjöl.	Korngryn.	Hafregryn.	Spisbröd.	Potatis.	Kålrötter.	Mjök, fet.	Rägmjöl, sammalet.	Korngryn.
Tab. A no . . . . .	68	75	82	111	112	117	133	147	1	44	64	68	75	90	96	100	102	111	117	121	74	98	100
Söndag . . . . .	—	33	40	—	213	—	20	12	160	—	—	—	—	—	43	43	—	142	30	10	33	—	128
Måndag . . . . .	100	33	—	142	—	50	20	12	—	—	—	40	33	—	43	43	—	142	—	—	33	128	—
Tisdag . . . . .	100	33	—	142	—	50	20	12	—	—	200	33	—	—	43	43	43	142	50	—	33	128	—
Onsdag . . . . .	100	33	—	142	—	50	20	12	—	—	—	40	33	—	43	43	—	142	—	—	33	128	—
Torsdag . . . . .	100	33	—	142	—	50	20	12	—	100	—	—	—	16	43	43	—	142	—	—	33	128	—
Freitag . . . . .	100	33	—	142	—	50	20	12	—	—	320	—	—	—	43	—	—	142	30	10	33	128	—
Lördag . . . . .	100	33	—	142	—	50	20	12	—	—	—	40	33	—	43	43	—	142	—	—	33	—	128

Morgon Söndag: »Blöta», smör, mjök och kaffe; örriga dagar: salt strömming, potatis, mjök, bröd och kaffe. Middag. Söndag: köttsoffa med rötter och potatis; Måndag, Onsdag och Lördag: två salta strömmingar och korngrynsavälling; Tisdag: salt strömming, potatis och hafregrynsavälling; Torsdag: fläsk och gula ärter; Freitag: färsk fisk och fisksoffa, därjämte alla dagar bröd. Afton. Dagligen: mjök och gröt, 2 dagar af korngryn och 5 dagar af rägmjöl.

Piteå arbets- och fattighus. Försörjningsportion. Spisordning 92 b. Tab. B och M 15.

	M o r g o n.			M i d d a g.			A f t o n.			H e l d a g.																		
	a	f	k	a	f	k	a	f	k	a	f	k	a	f	k	a	f	k	a	f	k	a	f	k				
Söndag . . . . .	37	41	188	—	18.1	17.5	1.08	59	21	209	—	17.7	17.2	1.08	26	14	108	—	6.2	8.9	0.70	122	76	505	—	42.0	43.6	0.96
Måndag . . . . .	46	13	205	—	12.4	13.6	0.91	43	9	180	—	8.2	11.9	0.70	26	14	106	—	5.7	8.8	0.65	115	36	491	—	26.3	31.3	0.77
Tisdag . . . . .	46	13	205	—	12.4	13.6	0.91	68	23	245	—	13.6	19.7	0.69	26	14	106	—	5.7	8.8	0.65	140	50	556	—	31.7	42.1	0.75
Onsdag . . . . .	46	13	205	—	12.4	13.6	0.91	43	9	180	—	8.2	11.9	0.70	26	14	106	—	5.7	8.8	0.65	115	36	491	—	26.3	31.3	0.77
Torsdag . . . . .	46	13	205	—	12.4	13.6	0.91	63	9	168	—	15.4	26.5	0.58	26	14	106	—	5.7	8.8	0.65	126	102	479	—	33.5	48.9	0.69
Freitag . . . . .	46	13	205	—	12.4	13.6	0.91	53	5	178	—	27.3	14.0	1.95	26	14	106	—	5.7	8.8	0.65	135	32	489	—	45.4	36.4	1.25
Lördag . . . . .	46	13	205	—	12.4	13.6	0.91	43	9	180	—	8.2	11.9	0.70	26	14	108	—	6.2	8.9	0.70	115	36	493	—	26.8	31.3	0.78
Medeltal för dag .	45	17	203	—	13.2	14.2	0.93	53	22	191	—	14.1	16.2	0.87	26	14	107	—	5.8	8.8	0.66	124	53	501	—	33.2	39.2	0.85

## Stockholms stads allmänna försörjningsinrättning. Försörjningsportion. Spisordning 93a.

	M o r g o n.				M i d d a g.										A f t o n.								
	Mjöl, mager.	Matsmör.	Hvetemjöl.	Rågbröd, mjukt, groft.	Rågbröd, mjukt, groft.	Rågmjöl, siktadt.	Hvetemjöl.	Matsmör.	Ärter, gula.	Ärter, gröna.	Hvetemjöl.	Korngryn.	Hafregryn.	Rågbröd, mjukt, groft.	Potatis.	Mjöl, mager.	Matsmör.	Rågmjöl, sammalet.	Korngryn.	Rågbröd, mjukt, groft.	Socket, gult.	Dricka.	
Tab. A n:o . . . . .	75	82	96	99	115	115	96	91	93	96	100	102	115	117	75	82	98	100	115	134	140		
	cl.	ss.	ss.	ss.	ss.	cl.	ss.	ss.	ss.	ss.	ss.	ss.	ss.	cl.	cl.	ss.	ss.	ss.	ss.	ss.	ss.	ss.	cl.
Söndag . . . . .	20	2	15	15	170	—	—	—	—	10	25	—	170	39	30	2.5	—	110	—	—	—	—	—
Måndag . . . . .	20	2	15	15	170	—	—	150	—	10	—	—	170	—	30	—	110	—	—	—	6.5	30	
Tisdag . . . . .	20	2	15	15	170	—	—	110	—	10	—	35	170	—	30	2.5	—	110	—	—	—	—	—
Onsdag . . . . .	20	2	15	15	170	—	—	150	—	10	—	—	170	—	30	—	110	—	—	—	6.5	30	
Torsdag . . . . .	20	2	15	15	170	—	—	—	—	10	62	35	170	39	30	2.5	—	110	—	—	—	—	—
Freitag . . . . .	20	2	15	15	170	—	—	—	—	10	25	—	170	39	15	—	—	—	—	—	6.5	30	
Lördag . . . . .	20	2	15	15	170	—	—	150	—	10	—	—	170	—	15	—	—	—	—	—	2.5	15	

*Morgon.* Alla dagar mjölvälling och bröd. *Middag.* Söndag och Fredag: kött, potatis och soppa. Måndag, Onsdag och Lördag: ärter och fläsk; Tisdag: bräckkorf, gröna ärter och hafregrynsvälling; Torsdag: lungmos, potatis och hafregrynsvälling, därjämte alla dagar bröd. *Afton.* Söndag, Tisdag och Torsdag: mjölk och korngrynsgröt; Måndag, Onsdag och Fredag: dricka och rågmjölsgröt; Lördag: bröd och ölost.

## Stockholms stads allmänna försörjningsinrättning. Försörjningsportion. Spisordning 93 b. Tab. B och M 8.

	M o r g o n.				M i d d a g.				A f t o n.				H e l d a g.									
	a	f	k	nv	a	f	k	nv	a	f	k	nv	a	f	k	nv	b					
Söndag . . . . .	24	6	111	5.2	7.0	0.74	60	165	17.8	15.8	1.13	23	6	93	102	34	361	27.3	29.3	0.93		
Måndag . . . . .	24	6	111	5.2	7.0	0.74	60	165	14.8	24.3	0.61	15	2	90	99	68	366	23.0	35.8	0.64		
Tisdag . . . . .	24	6	111	5.2	7.0	0.74	79	182	15.5	21.3	0.73	23	6	93	126	41	386	25.0	34.8	0.72		
Onsdag . . . . .	24	6	111	5.2	7.0	0.74	60	165	14.8	24.3	0.61	15	2	90	99	68	366	23.0	35.8	0.64		
Torsdag . . . . .	24	6	111	5.2	7.0	0.74	40	221	16.5	22.9	0.72	23	6	93	117	52	425	26.0	36.5	0.71		
Freitag . . . . .	24	6	111	5.2	7.0	0.74	55	227	17.8	15.8	1.13	15	2	90	94	30	358	26.0	27.3	0.95		
Lördag . . . . .	24	6	111	5.2	7.0	0.74	60	165	14.8	24.3	0.61	20	3	93	104	69	369	24.5	36.8	0.67		
Medeltal för dag . . . . .	24	6	111	5.2	7.0	0.74	63	173	16.0	21.2	0.75	19	4	92	106	52	376	25.0	33.7	0.74		



# Stockholms stads allmänna försörjningsinrättning. Arbetsportion. Spisordning 94 a.

	M o r g o n.						M i d d a g.						A f t o n.											
	Sill, salt.	Mjök, mager.	Matsmör.	Ärter, gröna.	Hvetemjöl.	Rågmjöl, siktadt.	Mjök, mager.	Bräckkorf.	Hjärtslag.	Fläsk, salt.	Ärter, gula.	Ärter, gröna.	Hvetemjöl.	Korngryn.	Hafregryn.	Rågbröd, mjukt, groft.	Potatis.	Mjök, mager.	Matsmör.	Rågmjöl, sammalet.	Korngryn.	Rågbröd, mjukt, groft.	Socker, gult.	Dricka.
Tab. A no .	67	75	82	93	96	99	115	117	117	117	117	117	102	115	117	117	117	82	98	100	115	134	140	140
Söndag . . . . .	110	20	2	—	15	15	170	52	—	—	190	—	10	25	170	39	—	30	2.5	110	—	—	—	—
Måndag . . . . .	110	20	3	110	20	15	170	—	100	150	—	10	—	—	170	—	—	30	—	—	—	—	—	—
Tisdag . . . . .	110	20	3	110	20	15	170	52	110	110	—	10	—	—	170	—	—	30	2.5	110	—	—	6.5	30
Onsdag . . . . .	110	20	3	110	20	15	170	—	100	150	—	10	—	—	170	—	—	30	—	—	—	—	—	—
Torsdag . . . . .	110	20	3	110	20	15	170	—	100	150	—	10	62	35	170	39	—	30	2.5	110	—	—	—	—
Freitag . . . . .	110	20	2	110	20	15	170	52	150	150	—	10	25	35	170	39	—	30	—	—	—	—	—	—
Lördag . . . . .	110	20	3	110	20	15	170	—	100	150	—	10	—	—	170	—	—	15	—	—	—	—	—	—

*Morgon.* Alla dagar: mjölvälling, bröd, sill samt potatis eller gröna ärter. *Midtag.* Söndag och Freitag: kokt kött, potatis och soppa; Måndag, Onsdag och Lördag: ärter och fläsk; Tisdag: bräckkorf, gröna ärter och hafregrynsvälling; Torsdag: lungmos, potatis och hafregrynsvälling, därjämte alla dagar bröd. *Afton.* Söndag, Tisdag och Torsdag: mjök och korngrynsgröt; Måndag, Onsdag och Freitag: dricka och rågmjölgröt; Lördag: bröd och ölost.

# Stockholms stads allmänna försörjningsinrättning. Arbetsportion. Spisordning 94 b. Tab. B och M 20.

	M o r g o n.						M i d d a g.						A f t o n.						H e l d a g.						
	a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b	
Söndag . . . . .	44	20	182	—	9.8	14.2	0.69	55	22	157	—	17.8	15.8	1.13	23	6	93	—	122	48	432	—	31.9	36.5	0.87
Måndag . . . . .	63	22	172	—	10.5	17.3	0.61	60	60	165	—	14.8	24.3	0.61	15	2	90	—	138	84	427	—	28.3	46.0	0.62
Tisdag . . . . .	44	20	182	—	9.8	14.2	0.69	79	29	182	—	15.5	21.3	0.73	23	6	93	—	146	55	457	—	29.6	42.0	0.70
Onsdag . . . . .	63	22	172	—	10.5	17.3	0.61	60	60	165	—	14.8	24.3	0.61	15	2	90	—	138	84	427	—	28.3	46.0	0.62
Torsdag . . . . .	63	22	172	—	10.5	17.3	0.61	70	40	221	—	16.5	22.9	0.72	23	6	93	—	156	68	486	—	31.3	46.7	0.67
Freitag . . . . .	44	20	182	—	9.8	14.2	0.69	55	22	157	—	17.8	15.8	1.13	15	2	90	—	114	44	429	—	30.6	34.5	0.89
Lördag . . . . .	63	22	172	—	10.5	17.3	0.61	60	60	165	—	14.8	24.3	0.61	20	3	93	—	143	85	430	—	29.8	47.1	0.63
Medeltal för dag . . . . .	55	21	176	—	10.2	16.0	0.64	63	42	173	—	16.0	21.2	0.75	19	4	92	—	137	67	441	—	30.0	42.7	0.70

Stockholms stads allmänna försörjningsinrättning. Utomhus portion. *Spisordning 95 a.*

	M i d d a g.											
	Nötkött, färskt.	Hjärtslag.	Fläsk, salt.	Bräckkorf.	Sill, salt.	Mjök, mager.	Matsmör.	Ärter, gula.	Ärter, gröna.	Hvetemjöl.	Korngryn.	Hafregryn.
Tab. A n:o . . . . .	1	28	42	54	67	75	82	91	93	96	100	102
Söndag . . . . .	150	—	—	—	110	10	2	—	—	10	25	—
Måndag . . . . .	—	—	—	105	—	10	2	—	—	10	—	35
Tisdag . . . . .	—	—	85	—	—	—	—	150	110	10	—	—
Onsdag . . . . .	—	120	30	—	—	10	2	—	—	10	50	35
Torsdag . . . . .	150	—	85	—	—	—	—	150	—	10	25	—
Freitag . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	10	—	—
Lördag . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	10	—	—

*Middag.* Söndag och Freitag: kokt kött och soppa; Måndag: salt sill och hafregrynsvälling; Tisdag: bräckkorf och gröna ärter; Onsdag och Lördag: ärter och fläsk; Torsdag: lungmos och hafregrynsvälling.

Stockholms stads allmänna försörjningsinrättning. Utomhus portion.  
*Spisordning 95 b. Tab. B och M 1.*

	M i d d a g.										
	a	f	k	=	p	nv	b				
Söndag . . . . .	30	16	25	—	10.5	8.2	1.28				
Måndag . . . . .	23	18	35	—	4.4	7.8	0.56				
Tisdag . . . . .	50	21	65	—	9.5	13.0	0.73				
Onsdag . . . . .	45	50	86	—	10.5	18.5	0.57				
Torsdag . . . . .	38	30	71	—	9.0	13.1	0.69				
Freitag . . . . .	30	16	25	—	10.5	8.2	1.28				
Lördag . . . . .	45	50	86	—	10.5	18.5	0.57				
Medeltal för dag . . . . .	37	29	56	—	9.3	12.5	0.74				

# Upsala försörjningsinrättning. Försörjningsportion. Spisordning 96 a.

	M o r g o n.						M i d d a g.										A f t o n.				
	F ö r r ä t t.						S o p p a.						D r i c k a.								
	Mjök, mager.	Hvetemjöl.	Rågbröd, mjukt, groft.	Nötkött, färskt.	Fläsk, salt.	Strömming, salt.	Kabeljo.	Matsmör.	Ärter, gröna.	Potatis.	Mjök, mager.	Ärter, gula.	Hvetemjöl.	Korngryn.	Rågbröd, mjukt, groft.	Kälrötter.	Sirap, brun.	Dricka.	Mjök, mager.	Rågbröd, sammalet.	Korngryn.
Tab. A no . . . . .	75	96	115	1	42	68	70	82	93	117	75	91	96	100	115	122	135	140	75	98	100
Söndag . . . . .	27	80	200	160	—	—	—	—	—	40	—	17	22	200	10	—	—	27	90	—	90
Måndag . . . . .	27	80	200	—	—	—	—	—	—	40	130	13	43	200	—	—	—	27	90	—	90
Tisdag . . . . .	27	80	200	—	—	—	150	—	—	40	27	40	40	200	—	—	17	40	27	90	90
Onsdag . . . . .	27	80	200	160	—	—	—	85	—	—	—	25	22	200	10	4	—	27	90	—	90
Torsdag . . . . .	27	80	200	—	—	—	—	—	—	40	130	13	40	200	—	—	—	27	90	—	90
Freitag . . . . .	27	80	200	—	—	—	150	—	—	40	27	40	40	200	—	—	17	40	27	90	90
Lördag . . . . .	27	80	200	—	—	140	—	—	—	40	27	25	25	200	—	—	—	27	90	—	90

*Morgon.* Alla dagar bröd och mjölkvälling. *Middag.* Söndag: kött, potatis och köttsoffa; Måndag och Torsdag: ärter och fläsk; Tisdag och Freitag: kokt strömming, potatis och ölsupa; Onsdag: kött, ärtmos och köttsoffa; Lördag: klippfisk, potatis och mjölkvälling, därjämte dagligen bröd. *Afton.* Dagligen mjök och gröt, 4 dagar af rågmjöl, 3 dagar af korngryn.

# Upsala försörjningsinrättning. Försörjningsportion. Spisordning 96 b. Tab. B och M 5.

	M o r g o n.						M i d d a g.						A f t o n.						H e l d a g.											
	a			b			a			b			a			b			a			b			a			b		
	f	k	p	nv	b		f	k	p	nv	b		f	k	p	nv	b		f	k	p	nv	b		f	k	p	nv	b	
Söndag . . . . .	28	5	129	5.8	7.8	0.74	53	20	180	—	17.0	15.6	1.09	20	4	77	—	2.9	5.3	0.55	101	29	386	—	25.7	28.7	0.90			
Måndag . . . . .	28	5	129	5.8	7.8	0.74	56	52	170	—	13.7	22.2	0.62	20	3	78	—	3.3	5.2	0.63	104	60	377	—	22.8	35.1	0.65			
Tisdag . . . . .	28	5	129	5.8	7.8	0.74	54	16	212	—	12.4	15.5	0.80	20	4	77	—	2.9	5.3	0.55	102	25	418	—	21.1	28.7	0.74			
Onsdag . . . . .	28	5	129	5.8	7.8	0.74	68	21	180	—	17.7	18.0	0.98	20	3	78	—	3.3	5.2	0.63	116	29	387	—	26.8	30.9	0.87			
Torsdag . . . . .	28	5	129	5.8	7.8	0.74	56	52	170	—	13.7	22.2	0.62	20	4	77	—	2.9	5.3	0.55	104	61	376	—	22.4	35.3	0.63			
Freitag . . . . .	28	5	129	5.8	7.8	0.74	54	16	212	—	12.4	15.5	0.80	20	4	77	—	2.9	5.3	0.55	102	25	418	—	21.1	28.7	0.74			
Lördag . . . . .	28	5	129	5.8	7.8	0.74	71	10	196	—	12.8	16.6	0.77	20	3	78	—	3.3	5.2	0.63	119	18	403	—	21.9	29.5	0.74			
Medeltal för dag . . . . .	28	5	129	5.8	7.8	0.74	59	27	189	—	14.2	17.9	0.79	20	4	77	—	3.1	5.3	0.58	107	35	395	—	23.1	31.0	0.75			



Vadstena stads fattigvård. Försörjningsportion. Spisordning 98 a.

	M o r g o n.						M i d d a g.						A f t o n.								
	F ö r r ä t t.						S o p p a.						D r i c k a.								
	Matsmör.	Ost, mager.	Rågbröd, mjukt, groft.	Sirap, brun.	Dricka.		Nötkött, färskt.	Fläsk, salt.	Sill, salt.	Kabeljo.	Potatis.	Mjök, mager.	Ärter, gula.	Hvetemjöl.	Korngryn, kornmjöl.	Rågbröd, mjukt, groft.	Sirap, brun.	Dricka.	Mjök, mager.	Hvetemjöl.	Rågmjöl, sammalet.
Tab A no . . . . .	82	86	115	135	140	1	42	67	70	117	75	91	96	100	115	135	140	75	96	98	100
Söndag . . . . .	13	—	212	13	65	128	—	—	—	26	—	—	—	85	213	—	—	31	—	—	—
Måndag . . . . .	—	51	212	13	65	128	72	—	—	105	26	—	30	43	213	—	—	31	—	—	149
Tisdag . . . . .	13	—	212	13	65	—	—	—	—	26	—	—	—	85	213	—	—	31	—	—	149
Onsdag . . . . .	—	51	212	13	65	—	—	—	213	105	26	—	30	43	213	—	—	31	43	—	106
Torsdag . . . . .	13	—	212	13	65	—	64	—	—	105	—	213	—	21	213	—	—	31	—	—	149
Freitag . . . . .	—	51	212	13	65	128	—	—	—	26	—	—	30	43	213	—	—	31	—	—	149
Lördag . . . . .	13	—	212	13	65	—	72	—	—	105	13	—	30	—	213	13	97	31	43	—	106

Morgon. Dagligen: bröd, drickskallskål och smör eller ost. Middag. Söndag, Tisdag och Freitag: kött, potatis och köttsoppa; Måndag: sill, potatis och välling; Onsdag: kabeljo, potatis och välling; Torsdag: ärter och gröt, 2 dagar af korngryn och 5 dagar af rågmjöl. Alla dagar bröd. Afton. Dagligen: mjölk och gröt, 2 dagar af korngryn och 5 dagar af rågmjöl.

Vadstena stads fattigvård. Försörjningsportion. Spisordning 98 b. Tab. B och M 9.

	M o r g o n.						M i d d a g.						A f t o n.						H e l d a g.					
	F ö r r ä t t.						S o p p a.						D r i c k a.						H e l d a g.					
	a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b
Söndag . . . . .	21	14	124	—	8.4	1.00	51	17	195	—	15.0	15.0	1.00	28	3	122	—	100	34	441	—	27.5	30.6	0.90
Måndag . . . . .	—	6	127	—	8.8	0.91	56	16	308	—	12.8	17.8	0.72	28	3	122	—	100	34	441	—	25.7	34.7	0.74
Tisdag . . . . .	21	14	124	—	8.4	1.00	51	17	195	—	15.0	15.0	1.00	28	3	122	—	100	34	441	—	27.5	30.6	0.90
Onsdag . . . . .	—	6	127	—	8.8	0.91	101	8	308	—	17.6	22.9	0.77	28	4	123	—	169	18	568	—	31.3	40.1	0.78
Torsdag . . . . .	21	14	124	—	8.4	1.00	75	42	225	—	14.1	24.2	0.58	28	3	122	—	124	59	471	—	26.6	39.8	0.67
Freitag . . . . .	—	6	127	—	8.8	0.91	50	17	188	—	14.8	14.7	1.01	28	3	122	—	118	26	437	—	27.7	31.6	0.88
Lördag . . . . .	21	14	124	—	8.4	1.00	54	14	301	—	14.6	16.9	0.86	28	4	123	—	103	32	548	—	27.9	32.8	0.85
Medeltal för dag . . . . .	29	11	125	—	8.6	0.97	63	19	246	—	14.8	18.2	0.81	28	3	122	—	120	33	493	—	27.7	34.5	0.80

# Venersborgs fattiggård. Sjuk- och försörjningsportion. Spisordning 99 a.

	M o r g o n.					M i d d a g.										A f t o n.						
	Sill, salt.	Mjöl, mager.	Matsmör.	Hvetemjöl.	Korngryn.	Rågbröd, mjukt, groft.	Nötkött, färskt.	Nötkött, salt.	Fläsk, salt.	Sill, salt.	Mjöl, mager.	Ärter, gula.	Korngryn.	Hafregryn.	Rågbröd, mjukt, groft.	Potatis.	Kålrötter.	Dricka.	Mjöl, mager.	Rågmjöl, sammalet.	Korngryn.	Hafregryn.
Tab. A n:o . . . . .	67	75	82	96	100	115	1	34	42	67	75	90	100	102	115	117	121	140	75	98	100	102
	g.	cl.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.	cl.	g.	g.	g.	cl.	g.	cl.	cl.	g.	g.	g.
Söndag . . . . .	—	25	15	—	—	200	125	—	—	40	—	—	50	—	100	50	—	—	40	—	—	50
Måndag . . . . .	30	40	—	—	45	100	—	—	7.0	—	—	—	—	—	100	50	—	30	40	65	—	—
Tisdag . . . . .	30	40	—	45	—	100	—	—	50	—	13	—	—	—	100	50	—	—	40	—	50	—
Onsdag . . . . .	30	40	—	—	45	100	—	—	—	40	30	—	—	—	100	50	—	—	40	—	—	—
Torsdag . . . . .	30	40	—	45	—	100	—	—	50	—	13	—	—	—	100	—	—	—	40	65	—	—
Fredag . . . . .	30	40	—	—	45	100	—	—	50	—	—	—	40	—	100	—	—	—	40	—	50	—
Lördag . . . . .	30	40	—	45	—	100	85	—	—	—	—	—	40	—	100	30	20	—	40	65	—	—

*Morgon.* Söndag: mjöl, smör, och bröd; öfriga dagar: sill, bröd och välling. *Middag.* Söndag: soppa med kött eller fläsk samt potatis; Måndag och Onsdag: sill, potatis och mjöl eller dricka; Tisdag och Torsdag: ärter och gröt; Fredag: välling med fläsk; Lördag: soppa med kött och rötter, därjämte alla dagar bröd. *Afton.* Dagligen: mjöl och gröt, 3 dagar af rågmjöl, 2 dagar af korngryn och 2 dagar af hafregryn.

Utbyten, betingade af årstiden och af tillgången på i fattiggården förekommande livsfrödenheter, äro föreskrifna.

# Venersborgs fattiggård. Sjuk- och försörjningsportion. Spisordning 99 b. Tab. B och M 3.

	M o r g o n.					M i d d a g.										A f t o n.			H e l d a g.							
	a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b		
Söndag . . . . .	24	17	106	—	7.6	9.1	0.84	—	13.0	12.2	1.07	—	6	53	—	3.4	5.4	0.63	86	38	310	—	24.0	26.7	0.90	
Måndag . . . . .	31	10	97	—	5.7	8.6	0.66	—	5.7	7.0	0.81	—	4	65	—	3.2	5.3	0.60	73	21	284	—	14.6	20.9	0.70	
Tisdag . . . . .	31	8	100	—	5.7	8.3	0.69	—	8.2	13.8	0.59	—	2	56	—	3.2	4.9	0.65	88	43	258	—	17.1	27.0	0.63	
Onsdag . . . . .	31	10	97	—	5.7	8.6	0.66	—	6.4	8.9	0.72	—	6	53	—	3.4	5.4	0.63	82	25	280	—	15.5	22.9	0.68	
Torsdag . . . . .	31	8	100	—	5.7	8.3	0.69	—	8.2	13.8	0.59	—	4	65	—	3.2	5.3	0.60	89	43	267	—	17.1	27.4	0.66	
Fredag . . . . .	31	10	97	—	5.7	8.6	0.66	—	9.1	13.6	0.67	—	2	56	—	3.2	4.9	0.65	84	48	246	—	18.0	27.1	0.66	
Lördag . . . . .	31	8	100	—	5.7	8.3	0.69	—	10.1	9.9	1.02	—	4	65	—	3.2	5.3	0.60	85	24	291	—	19.0	23.5	0.81	
Medeltal för dag . . . . .	30	10	100	—	6.0	8.5	0.71	—	8.7	11.3	0.77	—	21	5	59	—	3.3	5.2	0.63	84	35	277	—	17.9	25.1	0.71

## Venersborgs fattiggård. Arbetsportion. Spisordning 100 a.

	M o r g o n .						M i d d a g .							A f t o n .							
	Sill, salt.	Mjöl, mager.	Matsmör.	Hvetemjöl.	Korngryn.	Rågbröd, mjukt, groft.	Nötkött, färskt.	Nötkött, salt.	Fläsk, salt.	Sill, salt.	Mjöl, mager.	Ärter, gula.	Korngryn.	Hafregryn.	Rågbröd, mjukt, groft.	Ost, mager.	Rågbröd, mjukt, groft.	Mjöl, mager.	Rågmjöl, sammalet.	Korngryn.	Hafregryn.
Tab. A no . . . . .	g.	cl.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.	g.	g.	g.	g.
Söndag . . . . .	—	25	—	—	—	400	170	—	—	—	—	50	—	—	85	150	40	—	—	—	65
Måndag . . . . .	60	40	—	—	45	200	—	—	—	—	—	—	—	—	85	150	40	100	—	—	—
Tisdag . . . . .	60	40	—	45	—	200	—	85	—	—	16	—	—	—	85	150	40	—	65	—	—
Onsdag . . . . .	60	40	—	—	45	200	—	—	—	—	—	—	—	—	85	150	40	—	—	—	—
Torsdag . . . . .	60	40	—	45	—	200	—	85	—	16	—	—	—	—	85	150	40	100	—	—	—
Freitag . . . . .	60	40	—	—	45	200	—	60	—	—	—	—	40	—	85	150	40	—	65	—	—
Lördag . . . . .	60	40	—	45	—	200	—	—	—	—	—	40	—	—	85	150	40	100	—	—	—

*Morgon.* Söndag: mjöl, smör och bröd; öfriga dagar: sill, bröd och välling. *Middag.* Söndag: soppa med kött eller fläsk samt potatis; Måndag och Onsdag: sill, potatis och mjöl; Tisdag och Torsdag: ärter och fläsk; Freitag: välling och fläsk; Lördag: soppa med kött och rötter, därjämte alla dagar bröd. *Afton.* Dagligen: mjöl och gröt, 3 dagar af rågmjöl, 2 dagar af korngryn och 2 dagar af hafregryn.

Utbyten se föreg. sida.

## Venersborgs fattiggård. Arbetsportion. Spisordning 100 b. Tab. B och M 23.

	M o r g o n .						M i d d a g .						A f t o n .						H e l d a g .					
	a	f	k	=	p	b	a	f	k	=	p	b	a	f	k	=	p	b	a	f	k	=	p	b
Söndag . . . . .	40	28	199	=	12.9	15.6	99	29	272	=	24.9	26.1	7	63	=	3.7	6.1	162	64	534	=	41.5	47.8	0.87
Måndag . . . . .	43	15	143	=	8.2	12.3	82	21	299	=	17.4	22.5	5	90	=	3.8	6.7	151	41	532	=	29.4	41.5	0.71
Tisdag . . . . .	42	13	146	=	8.2	11.8	96	60	235	=	20.5	31.1	4	66	=	3.5	5.4	77	447	=	32.2	48.3	0.67	
Onsdag . . . . .	43	15	143	=	8.2	12.3	93	24	310	=	18.4	25.0	7	63	=	3.7	6.1	159	46	516	=	30.3	43.4	0.70
Torsdag . . . . .	42	13	146	=	8.2	11.8	96	60	235	=	20.5	31.1	5	90	=	3.8	6.7	164	78	471	=	32.5	49.6	0.65
Freitag . . . . .	43	15	143	=	8.2	12.3	83	49	214	=	18.8	26.5	4	66	=	3.5	5.4	148	68	423	=	30.5	44.2	0.69
Lördag . . . . .	42	13	146	=	8.2	11.8	90	26	247	=	21.5	23.6	5	90	=	3.8	6.7	158	44	483	=	33.5	42.1	0.80
Medeltal för dag . . . . .	42	16	152	=	8.9	12.6	91	38	259	=	20.3	26.6	5	75	=	3.7	6.2	157	60	487	=	32.8	45.3	0.72

## Vesterås fattiggård. Försörjningsportion. Spisordning 101 a.

	M o r g o n.						M i d d a g.										A f t o n.														
	F ö r r ä t t.						S o p p a.										A f t o n.														
	§.	§.	§.	§.	§.	§.	cl.	§.	§.	§.	§.	§.	§.	§.	§.	§.	§.	§.	§.	§.	cl.	§.	§.	§.	§.						
Tab. A n:o . . . . .	67	68	81	83	115	117	140	1	42	43	67	70	75	96	111	117	121	75	91	96	100	115	119	121	135	140	75	96	98	100	
Söndag . . . . .	60	—	20	—	225	50	40	100	—	40	—	—	—	—	—	—	—	—	—	18	25	300	3	7	—	—	30	15	—	85	
Måndag . . . . .	80	—	—	—	225	50	40	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	50	—	18	25	300	—	—	—	—	30	115	—	—	
Tisdag . . . . .	80	—	—	—	225	50	40	—	60	—	—	—	—	—	—	—	—	—	125	15	—	300	—	—	—	—	30	115	—	—	
Onsdag . . . . .	80	60	—	20	225	50	40	—	60	120	—	—	—	—	—	—	—	20	—	35	—	300	—	—	15	40	30	115	—	85	
Torsdag . . . . .	80	—	—	—	225	50	40	—	—	60	—	—	—	—	—	—	—	—	125	35	—	300	—	—	—	—	30	15	—	—	
Fredag . . . . .	80	—	—	—	225	50	40	100	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	18	25	300	3	7	—	—	30	115	—	—	
Lördag . . . . .	—	60	30	—	225	50	40	—	—	—	85	—	—	—	—	—	—	20	—	35	—	300	—	—	15	40	30	—	—	—	

*Morgon.* Dagligen: bröd, potatis och dricka, därjämte 4 dagar sill, 1 dag sill och smör, 2 dagar salt strömming med smör eller margarin. *Middag.* Söndag och Fredag: köttsoppa; Måndag: salt fläsk, paltbröd och välling; Tisdag och Torsdag: ärter och fläsk; Onsdag: kabeljo, potatis och ölsupa; Lördag: salt sill, rotmos och ölsupa, därjämte alla dagar bröd. *Afton.* Dagligen: mjölk och gröt, af korngryn eller rågmjöl.

<sup>1)</sup> Anstaltens spisordning angifver här paltbröd.

## Vesterås fattiggård. Försörjningsportion. Spisordning 101 b. Tab. B och M 13.

	M o r g o n.						M i d d a g.						A f t o n.						H e l d a g.									
	F ö r r ä t t.						S o p p a.						A f t o n.						H e l d a g.									
	a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b
Söndag . . . . .	34	28	182	=	12.4	14.3	0.87	46	15	175	=	13.4	13.4	1.00	22	4	86	=	3.7	5.8	0.64	102	47	443	=	29.5	33.6	0.88
Måndag . . . . .	36	13	182	=	9.1	11.6	0.78	64	33	265	=	15.3	21.5	0.71	24	4	96	=	3.5	6.3	0.56	124	50	543	=	27.9	39.5	0.71
Tisdag . . . . .	36	13	182	=	9.1	11.6	0.78	59	37	217	=	14.1	20.6	0.68	24	4	96	=	3.5	6.3	0.56	119	54	495	=	26.7	38.6	0.69
Onsdag . . . . .	33	25	182	=	10.8	13.6	0.79	73	7	253	=	14.4	17.4	0.83	24	4	96	=	3.5	6.3	0.56	130	36	531	=	28.7	37.3	0.77
Torsdag . . . . .	36	13	182	=	9.1	11.6	0.78	59	37	217	=	14.1	20.6	0.68	22	4	86	=	3.7	5.8	0.64	117	54	485	=	26.9	38.1	0.71
Fredag . . . . .	36	13	182	=	9.1	11.6	0.78	46	15	175	=	13.4	13.4	1.00	24	4	96	=	3.5	6.3	0.56	106	32	453	=	26.0	31.4	0.83
Lördag . . . . .	33	25	182	=	12.3	13.6	0.90	53	17	246	=	13.1	16.3	0.80	24	4	96	=	3.5	6.3	0.56	110	46	524	=	28.9	36.2	0.80
Medeltal för dag	35	19	182	=	10.3	12.6	0.82	57	23	221	=	14.0	17.6	0.80	23	4	93	=	3.6	6.2	0.58	115	46	496	=	27.8	36.4	0.76





# Östersunds fattiggård. Friskportion. Spisordning 103 a.

	M o r g o n.					M i d d a g.										A f t o n.																					
	F ö r ä t t.					S o p p a.					S o p p a.					A f t o n.																					
	Sill, salt.	Mjöl, mager.	Margarin.	Ost, mager.	Rågbröd, mjukt, groft.	Potatis.	Nötkött, färskt.	Lefver af nötkreatur.	Fläsk, salt.	Ister, skiradt.	Torsk, torkad.	Sill, salt.	Mjöl, mager.	Matsmör.	Hvetemjöl.	Korngryn.	Sirap, brun.	Potatis.	Korngryn.	Hvetemjöl.	Ärter, gula.	Risgryn.	Rågbröd, mjukt, groft.	Morötter.	Sirap, brun.	Dricka.	Mjöl, mager.	Rågmjöl, sammalet.	Kor nmjöl.	Hafregryn.							
Tab. A n:o	67	75	88	86	115	117	1	24	42	51	66	67	75	82	96	100	117	135	135	140	115	120	135	140	140	135	140	75	98	100	102						
Söndag	60	20	20	—	150	50	150	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—					
Måndag	60	20	50	50	150	50	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—				
Tisdag	60	20	20	—	150	50	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
Onsdag	60	20	50	50	150	50	100	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
Torsdag	60	20	20	50	150	50	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Fredag	60	20	50	50	150	50	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Lördag	60	20	20	50	150	50	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

*Morgon.* Alla dagar: mjöl, bröd, sill, potatis samt margarin eller ost. *Middag.* Söndag: kött, potatis och köttsoppa; Måndag och Fredag: ärter och fläsk; Tisdag: torkad torsk, potatis och risgrynsvälling; Onsdag: korfkaka och ölsupa; Torsdag och Lördag: sill, potatis och hafregrynsvälling; därjämte dagligen bröd. *Afton.* Alla dagar mjöl och gröt af hafregryn, råg- eller kornmjöl. Uthytten ske stundom.

# Östersunds fattiggård. Friskportion. Spisordning 103 b. Tab. B och M 21.

	M o r g o n.					M i d d a g.					A f t o n.					H e l d a g.												
	M o r g o n.					M i d d a g.					A f t o n.					H e l d a g.												
	a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b
Söndag	32	28	148	=	9.4	13.4	0.70	56	20	206	=	17.8	16.5	1.08	26	9	94	=	4.4	7.6	0.58	114	57	448	=	31.6	37.5	0.84
Måndag	50	14	151	=	9.8	13.3	0.74	73	51	235	=	15.9	25.9	0.61	27	5	113	=	3.9	7.3	0.53	150	70	499	=	29.6	46.5	0.64
Tisdag	32	28	148	=	9.4	13.4	0.70	118	24	239	=	19.7	27.1	0.73	27	5	114	=	4.5	7.8	0.62	177	57	491	=	33.6	47.8	0.71
Onsdag	50	14	151	=	9.8	13.3	0.74	64	31	219	=	15.4	20.2	0.76	27	5	113	=	3.9	7.3	0.53	141	50	483	=	29.1	40.8	0.71
Torsdag	50	14	151	=	9.8	13.3	0.74	48	29	216	=	10.4	17.3	0.60	26	9	94	=	4.4	7.6	0.58	124	69	461	=	26.8	41.6	0.64
Fredag	50	14	151	=	9.8	13.3	0.74	73	51	235	=	15.9	25.9	0.61	27	5	114	=	4.5	7.8	0.62	150	70	500	=	30.2	46.5	0.65
Lördag	50	31	151	=	12.0	16.7	0.72	48	29	216	=	10.4	17.3	0.60	26	9	94	=	4.4	7.6	0.58	124	69	461	=	26.8	41.6	0.64
Medeltal för dag	45	23	150	=	10.3	14.3	0.72	69	31	222	=	15.1	21.5	0.70	27	7	105	=	4.3	7.4	0.58	140	63	478	=	29.6	43.2	0.69

## Förslag till Spisordning vid Försörjnings- och Arbets-

Tab. A n:o	M o r g o n .							M i d d a g .														
	Siddask.	Sill, salt.	Strömming, salt.	Mjöl, mager.	Margarin.	Ost, mager.	Hvetemjöl.	F ö r r ä t t .														
								Rågbröd, mjukt, groft.	Nettkött, färskt.	Oxlever.	Hjärtslag.	Fläsk, salt.	Siddask.	Ister, skivad.	Sill, salt.	Strömming, salt.	Mjöl, mager.	Margarin.	Ärtor, gröna.	Hvetemjöl.	Korngryn.	Potatis.
43	67	68	75	83	86	96	115	1	24	28	42	43	51	67	68	75	83	93	96	100	117	135
	so	so	so	cl.	so	so	so	so	so	so	so	so	so	so	so	cl.	so	so	so	so	cl.	so
Söndag . . .	—	—	—	35	10	40	25	200	150	—	—	25	—	—	—	8	—	—	8	—	40	—
Måndag . . .	—	—	60	35	10	—	25	200	—	—	—	80	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Tisdag . . .	35	—	—	35	—	—	25	200	—	—	—	—	—	—	180	8	10	—	8	—	40	—
Onsdag . . .	—	60	—	35	10	—	25	200	—	100	—	—	—	10	—	15	10	—	8	40	—	10
Torsdag . . .	—	—	—	35	10	40	25	200	—	—	—	—	—	150	—	8	10	—	8	—	40	—
Fredag . . .	—	—	60	35	10	—	25	200	—	—	150	—	—	30	—	—	—	—	8	40	—	—
Lördag . . .	35	—	—	35	—	—	25	200	—	—	—	80	—	—	—	—	—	100	4	—	—	5

*Morgon.* Dagligen: välling och bröd, dessutom Söndag och Torsdag: ost och margarin; Måndag och *Middag.* Söndag: kokt kött, fläsk, potatis och risgrönsvälling; Måndag: fläsk och ärtsoppa; Tisdag: salt välling; Fredag: lungmos och bensoppa; Lördag: stekt fläsk, gröna ärtor och korngrönsvälling, därjämte **Arbetsportion för män.** *Morgon* lika försörjningsportionen. *Middag* lika försörjningsportionen lika försörjningsportionen.

**Arbetsportion för kvinnor.** *Morgon* lika försörjningsportionen. *Middag* lika försörjningsportionen. *Afton* lika försörjningsportionen. *Morgon* lika försörjningsportionen. *Middag* lika försörjningsportionen. *Afton* lika försörjningsportionen.

## Förslag till Spisordning vid Försörjnings- och Arbets-

	M o r g o n .							M i d d a g .						
	a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b
Söndag . . . . .	45	17	131	=	9.3	12.8	0.73	66	35	203	=	20.6	21.0	0.98
Måndag . . . . .	37	18	129	=	8.4	11.7	0.72	50	47	160	=	13.9	20.1	0.69
Tisdag . . . . .	34	24	129	=	9.5	12.5	0.76	46	25	173	=	11.7	15.4	0.76
Onsdag . . . . .	38	21	129	=	8.6	12.5	0.69	61	29	195	=	14.6	18.9	0.77
Torsdag . . . . .	45	17	131	=	9.3	12.8	0.73	58	34	203	=	13.0	19.6	0.66
Fredag . . . . .	37	18	129	=	8.4	11.7	0.72	46	43	136	=	13.2	18.2	0.73
Lördag . . . . .	34	24	129	=	9.5	12.5	0.76	63	51	196	=	15.4	23.6	0.65
Medeltal för dag . . .	39	20	130	=	9.0	12.4	0.73	56	38	181	=	14.6	19.5	0.75
<i>Arbetsportion för män.</i>														
Medeltal för dag . . .	39	20	130	=	9.0	12.4	0.73	68	53	251	=	19.0	25.8	0.74
<i>Arbetsportion för kvinnor.</i>														
Medeltal för dag . . .	39	20	130	=	9.0	12.4	0.73	63	40	226	=	18.8	22.0	0.85

inrättningar. Försörjningsportion. *Spisordning 104 a.*

d a g.													A f t o n.				
S o p p a.																	
Mjolk, mager.	Ärtor, gula.	Hvetemjöl.	Korngryn.	Hafregryn.	Risgryn.	Rågbröd, mjukt, groft.	Potatis.	Mörter.	Kålrotter.	Grönsaker.	Sirap, brun.	Dricka.	Mjolk, mager.	Hvetemjöl.	Rågmjöl, sammat.	Korngryn.	Hafregryn.
75	91	96	100	102	104	115	117	120a	122	124	135	140	75	86	98	100	102
cl.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.	g.	g.	g.	g.	cl.	cl.	g.	g.	g.	g.
30	—	10	—	—	30	200	—	—	—	—	—	—	35	5	—	110	—
—	120	5	—	—	—	200	—	—	—	—	—	—	35	—	110	—	—
—	—	—	—	—	—	200	7	40	—	20	—	—	35	5	—	110	—
30	—	30	—	—	—	200	—	—	—	—	15	15	35	5	—	—	110
30	—	10	—	30	—	200	—	—	—	—	5	—	35	—	110	—	—
—	—	—	—	—	—	200	—	40	40	20	—	—	35	5	—	110	—
30	—	10	30	—	—	200	—	—	—	—	—	—	35	5	—	—	110

Fredag: salt strömming och margarin; Tisdag och Lördag: stekt fläsk; Onsdag: salt sill och margarin, strömming, potatis och köttsoffa; Onsdag: korfkaka och ölsupa; Torsdag: salt sill, potatis och hafregrynsdagligen bröd. *Afton.* Alla dagar: mjölk och gröt, af korngryn, hafregryn eller rågmjöl.

med tillägg af *aftonvard*, dagligen bestående af 15 gr. margarin och 150 gr. mjukt, groft rågbröd. *Afton*

tionen med tillägg af *aftonvard*, bestående af 3 cl. fet mjölk, 60 gr. franska bröd, 10 gr. bitsocker, 5 gr.

inrättningar. Försörjningsportion. *Spisordning 104 b. Tab. B och M 26.*

A f t o n.							H e l d a g.						
a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b
26	4	100	=	4.3	6.7	0.64	137	56	434	=	34.2	40.4	0.85
25	5	95	=	3.7	6.7	0.55	112	70	384	=	26.0	38.5	0.68
26	4	100	=	4.3	6.7	0.64	106	53	402	=	25.5	34.5	0.74
27	9	94	=	4.6	7.7	0.60	126	59	418	=	27.8	39.1	0.71
25	5	95	=	3.7	6.7	0.55	128	56	429	=	26.0	39.0	0.67
26	4	100	=	4.3	6.7	0.64	109	65	365	=	25.9	36.7	0.71
27	9	94	=	4.6	7.7	0.60	124	84	419	=	29.5	43.8	0.67
26	6	97	=	4.2	7.0	0.60	120	63	407	=	27.8	38.9	0.71
26	6	97	=	4.2	7.0	0.60	133	79	478	=	32.2	45.3	0.71
26	6	97	=	4.2	7.0	0.60	128	66	453	=	32.0	41.5	0.77

Göteborg. Fattigvårdsanstalten Gibraltar. Barn 1—7 år. Spisordning. 105 a.

	M o r g o n .						M i d d a g .						A f t o n .										
	F ö r r ä t t .						S o p p a .						A f t o n .										
	Mjölks, mager.	Bordsmör.	Hvetemjöl.	Risgryn.	Skorpor, billiga.	Rågbröd, mjukt, groft.	Dricka.	Nötkött, färskt.	Nötkött, salt.	Fläsk, salt.	Sill, salt.	Potatis.	Mjölks, mager.	Matsmör.	Ärter, gula.	Hvetemjöl.	Korngryn.	Hafregryn.	Risgryn.	Rågbröd, mjukt, groft.	Mjölks, mager.	Korngryn.	Hafregryn.
Tab. A n:o . . . . .	75	81	86	100	109	115	140	1	34	42	67	117	75	82	91	96	100	102	104	115	75	100	102
Söndag . . . . .	10	20	—	—	40	105	20	150	—	—	—	50	—	5	5	5	—	—	5	105	15	—	—
Måndag . . . . .	10	10	10	10	40	105	—	150	—	—	15	15	—	—	5	5	—	—	105	105	15	—	40
Tisdag . . . . .	10	5	15	—	40	105	—	—	—	—	15	15	—	—	5	—	—	—	105	105	15	—	40
Onsdag . . . . .	10	10	10	10	40	105	—	—	—	20	10	10	—	5	—	—	—	20	105	105	15	—	40
Torsdag . . . . .	10	5	15	—	40	105	—	—	105	—	15	15	—	—	105	10	—	—	105	105	15	—	40
Freitag . . . . .	10	10	10	10	40	105	—	150	—	—	15	15	—	5	—	—	—	—	105	105	15	—	40
Lördag . . . . .	10	5	15	—	40	105	—	—	—	20	10	10	—	5	—	—	—	20	105	105	15	—	40

Morgon. Söndag: mjölk, smör, bröd, skorpor och dricka; Måndag, Onsdag och Freitag: bröd, skorpor och risgrynsvälling; öfriga dagar: smör, bröd och mjölvälling. Middag. Söndag, Tisdag och Freitag: kokt kött, potatis och soppa; Måndag: salt kött, potatis och saltsoppa; Onsdag och Lördag: salt sill, potatis och hafregrynsvälling; Torsdag: ärtor och fläsk, därjämte alla dagar bröd. Afton. Dagligen: mjölk och gröt af hafre- eller korngryn.

Göteborg, Fattigvårdsanstalten Gibraltar. Barn 1—7 år. Spisordning 105b. Tab. B.

	M o r g o n .						M i d d a g .						A f t o n .						H e l d a g .									
	F ö r r ä t t .						S o p p a .						A f t o n .						H e l d a g .									
	a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b				
Söndag . . . . .	18	20	87	—	8.9	8.4	1.06	41	21	125	—	14.9	12.9	1.16	11	4	34	—	1.8	3.1	0.58	70	45	246	—	25.6	24.4	1.05
Måndag . . . . .	18	4	97	—	5.1	5.4	0.95	39	19	78	—	12.0	11.2	1.07	11	4	34	—	1.8	3.1	0.58	68	27	209	—	18.9	19.8	0.95
Tisdag . . . . .	18	8	93	—	5.8	6.2	0.94	36	21	78	—	13.5	11.2	1.21	10	2	36	—	1.6	2.6	0.62	64	31	207	—	20.9	19.9	1.05
Onsdag . . . . .	18	4	97	—	5.1	5.4	0.95	20	10	83	—	4.9	6.7	0.73	10	2	36	—	1.6	2.6	0.62	48	16	216	—	11.6	14.7	0.79
Torsdag . . . . .	18	8	93	—	5.8	6.2	0.94	45	61	112	—	13.1	21.2	0.62	11	4	34	—	1.8	3.1	0.58	74	73	239	—	20.7	30.5	0.68
Freitag . . . . .	18	4	97	—	5.1	5.4	0.95	36	21	78	—	13.5	11.2	1.21	11	4	34	—	1.8	3.1	0.58	65	29	209	—	20.4	19.7	1.04
Lördag . . . . .	18	8	93	—	5.8	6.2	0.94	20	10	83	—	4.9	6.7	0.73	10	2	36	—	1.6	2.6	0.62	48	20	212	—	12.3	15.4	0.80
Medeltal för dag . . . . .	18	8	94	—	5.9	6.2	0.95	34	23	91	—	11.0	11.6	0.95	11	3	35	—	1.7	2.9	0.59	62	34	220	—	18.6	20.6	0.90

	M o r g o n .						M i d d a g .										A f t o n .								
	F ö r r ä t t .						S o p p a .																		
	Mjölks.	Bordsmör.	Hvetemjöl.	Risgryn.	Skorpor, billiga.	Rågröd, mjukt, groft.	Dricka.	Nötkött, färskt.	Nötkött, salt.	Fläsk, salt.	Sill, salt.	Potatis.	Dricka.	Mjölks, mager.	Matsmör.	Ärter, gula.	Hvetemjöl.	Korngryn.	Hafregryn.	Risgryn.	Rågröd, mjukt, groft.	Mjölks, mager.	Korngryn.	Hafregryn.	Skorpor, billiga.
Tab. A no . . . . .	75	81	96	104	109	115	140	1	34	42	67	117	140	75	82	91	96	100	102	104	115	75	100	102	109
Söndag . . . . .	40	30	—	—	40	210	30	210	—	—	—	50	60	—	10	—	—	—	—	10	210	40	—	—	40
Måndag . . . . .	30	—	20	40	40	210	—	—	210	—	—	50	60	—	10	—	—	—	—	—	210	40	—	—	105
Tisdag . . . . .	30	10	40	—	40	210	—	—	—	—	—	50	60	—	10	—	—	—	—	—	210	40	—	—	105
Onsdag . . . . .	30	—	—	—	40	210	—	—	—	—	—	50	60	—	10	—	—	—	—	—	210	40	—	—	105
Torsdag . . . . .	30	10	40	—	40	210	—	—	—	—	—	50	60	—	10	—	—	—	—	—	210	40	—	—	105
Fredag . . . . .	30	—	—	—	40	210	—	—	—	—	—	50	60	—	10	—	—	—	—	—	210	40	—	—	105
Lördag . . . . .	30	10	40	—	40	210	—	—	—	—	—	50	60	—	10	—	—	—	—	—	210	40	—	—	105

Morgon. Söndag: mjölk, smör, bröd, skorpor och dricka; Måndag, Onsdag och Fredag: bröd, skorpor och risgrynsvälling; öfriga dagar: smör, bröd och mjölvälling. Middag. Söndag, Tisdag och Fredag: kokt kött, potatis och soppa; Måndag: salt kött, potatis och salt-soppa; Onsdag och Lördag: salt sill, potatis och hafregrynsvälling; Torsdag: ärter och fläsk, därjämte alla dagar bröd och dricka. Afton. Dagligen: skorpor, mjölk och gröt af hafre- eller korngryn.

Göteborg. Fattigvårdsanstalten Gibraltar. Amnor. Spisordning 106 b. Tab. B.

	M o r g o n .						M i d d a g .										A f t o n .				H e l d a g .							
	F ö r r ä t t .						S o p p a .																					
	a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b
Söndag . . . . .	37	32	153	=	14.6	15.0	0.97	65	33	195	=	23.6	20.8	1.16	32	10	117	=	6.7	9.1	0.74	134	75	465	=	44.9	44.4	1.01
Måndag . . . . .	36	7	186	=	9.2	10.5	0.88	69	28	198	=	21.2	19.9	1.07	32	10	117	=	6.7	9.1	0.74	137	45	501	=	37.1	39.6	0.94
Tisdag . . . . .	36	15	170	=	10.4	11.8	0.88	65	33	195	=	23.6	20.8	1.16	31	6	123	=	6.4	8.3	0.77	132	54	488	=	40.4	40.4	1.00
Onsdag . . . . .	36	7	186	=	9.2	10.5	0.88	60	23	242	=	13.5	18.4	0.73	31	6	123	=	6.4	8.3	0.77	127	36	551	=	29.1	37.3	0.78
Torsdag . . . . .	36	15	170	=	10.4	11.8	0.88	65	71	187	=	18.5	27.7	0.67	32	10	117	=	6.7	9.1	0.74	133	96	474	=	35.6	48.6	0.73
Fredag . . . . .	36	7	186	=	9.2	10.5	0.88	82	37	230	=	26.3	24.1	1.09	32	10	117	=	6.7	9.1	0.74	150	54	523	=	42.2	43.8	0.96
Lördag . . . . .	36	15	170	=	10.4	11.8	0.88	60	23	242	=	13.5	18.4	0.73	31	6	123	=	6.4	8.3	0.77	127	44	535	=	30.3	38.6	0.78
Medeltal för dag . . . . .	36	14	174	=	10.5	11.7	0.90	67	35	211	=	20.0	21.3	0.94	32	8	120	=	6.6	8.8	0.75	134	58	505	=	37.1	41.8	0.89

# Stockholm. Allmänna barnhuset.

Barn 1—6 år. *Spisordning 107 a.*

Barn 6—14 år. *Spisordning 108 a.*

	Förfrukost.		M o r g o n.							Af-ton.	Förfrukost.		Aftonvard.		A f t e n.			
	Mjölkl, fet.	Rågbröd, mjukt, fint.	Mjölkl, fet.	Bordsmör.	Hvetemjöl.	Mannagryn.	Hafregryn.	Rågbröd, mjukt, fint.	Sirap, brun.	Dricka.	Mjölkl, fet.	Mjölkl, mager.	Margarin.	Rågbröd, mjukt, fint.	Mjölkl, mager.	Korngryn.	Hafregryn.	Risgryn.
Tab. A n:o . . . . .	74	116	74	81	96	97	102	116	135	140	74	75	83	116	75	100	102	104
	cl.	g.	cl.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.	cl.	cl.	g.	cl.	g.	g.	g.	g.
<b>Veckan A.</b>	20	60	40	20	—	—	—	120	—	—	30	30	15	60	47	—	—	67
Söndag . . . . .	20	60	30	—	—	30	—	60	—	—	30	30	15	60	33	—	—	—
Måndag . . . . .	20	60	30	—	—	—	20	60	5	—	30	30	15	60	33	67	—	—
Tisdag . . . . .	20	60	30	—	20	—	60	60	5	—	30	30	15	60	33	67	—	—
Onsdag . . . . .	20	60	30	—	—	—	20	60	5	—	30	30	15	60	33	67	—	—
Torsdag . . . . .	20	60	30	—	—	—	—	60	5	—	30	30	15	60	33	67	—	—
Freitag . . . . .	20	60	20	—	25	—	—	60	15	10	30	30	15	60	33	67	—	—
Lördag . . . . .	20	60	30	—	20	—	60	60	5	—	30	30	15	60	33	67	—	—
<b>Veckan B.</b>	20	60	40	20	—	—	—	120	—	—	30	30	15	60	47	—	—	67
Söndag . . . . .	20	60	30	—	—	30	—	60	—	—	30	30	15	60	33	—	—	—
Måndag . . . . .	20	60	30	—	—	—	20	60	5	—	30	30	15	60	33	67	—	—
Tisdag . . . . .	20	60	30	—	20	—	60	60	5	—	30	30	15	60	33	67	—	—
Onsdag . . . . .	20	60	30	—	—	—	20	60	5	—	30	30	15	60	33	67	—	—
Torsdag . . . . .	20	60	30	—	—	—	—	60	5	—	30	30	15	60	33	67	—	—
Freitag . . . . .	20	60	20	—	25	—	—	60	15	10	30	30	15	60	33	67	—	—
Lördag . . . . .	20	60	30	—	20	—	60	60	5	—	30	30	15	60	33	67	—	—

*Förfrukost.* Dagligen: mjölk och bröd. *Veckan A* och *B.* Alla dagar: bröd, därjämte Söndag: smör och mjölk; Måndag: mannagrynsvälling; Tisdag och Torsdag: hafregrynsvälling; Onsdag: hvetemjölsvälling; Freitag: ölsupa; Lördag: hvetemjölsvälling. *Middag* lika  $\frac{1}{2}$  af betjäningens kost med undantag af bröd och dricka. *Afton.* Alla dagar: mjölk.

*Förfrukost.* Dagligen: mjölk och bröd. *Fru-kost* lika  $\frac{2}{3}$  af ammornas kost. *Middag* lika  $\frac{2}{3}$  af betjäningens kost. *Aftonvard.* Alla dagar: mjölk, margarin och bröd. *Afton* lika  $\frac{2}{3}$  af ammornas kost.

Stockholm. Allmänna barnhuset. Barn 1—6 år. Spisordning 107 b. Tab. B.

	M o r g o n.					M i d d a g.					A f t o n.					H e l d a g.								
	f	k	p	nv	b	f	k	p	nv	b	f	k	p	nv	b	f	k	p	nv	b				
(Söndag. . . . .	35	41	117	14.7	15.8	0.93	24	15	59	15.4	7.8	1.97	11	11	15	3.3	4.2	0.79	70	67	191	33.4	27.7	1.21
Måndag . . . . .	31	20	109	9.6	10.8	0.89	44	5	55	7.1	8.7	0.82	11	11	15	3.3	4.2	0.79	86	36	179	20.0	23.7	0.84
Tisdag . . . . .	30	20	100	9.0	10.5	0.86	39	23	63	11.4	11.7	0.97	11	11	15	3.3	4.2	0.79	80	54	178	23.7	26.4	0.90
Onsdag. . . . .	30	20	101	9.0	10.5	0.86	30	18	47	11.5	9.0	1.28	11	11	15	3.3	4.2	0.79	71	49	163	23.8	23.7	1.00
Torsdag . . . . .	30	20	100	9.0	10.5	0.86	36	24	64	10.4	11.5	0.90	11	11	15	3.3	4.2	0.79	77	55	179	22.7	26.1	0.87
Freitag . . . . .	27	16	109	8.6	9.4	0.92	31	51	65	10.5	16.2	0.65	11	11	15	3.3	4.2	0.79	69	78	189	22.4	29.7	0.75
Lördag . . . . .	30	20	101	9.0	10.5	0.86	30	15	48	9.8	8.5	1.15	11	11	15	3.3	4.2	0.79	71	46	164	22.1	23.1	0.96
Medeltal för dag . . . . .	30	22	105	9.8	11.1	0.88	33	22	57	10.9	10.5	1.04	11	11	15	3.3	4.2	0.79	75	55	178	24.0	25.8	0.93
(Söndag. . . . .	35	41	117	14.7	15.8	0.93	25	15	61	12.0	8.0	1.80	11	11	15	3.3	4.2	0.79	71	67	193	30.0	27.9	1.08
Måndag . . . . .	31	20	109	9.6	10.8	0.89	45	6	57	7.4	9.1	0.81	11	11	15	3.3	4.2	0.79	87	37	181	20.3	24.1	0.84
Tisdag . . . . .	30	20	100	9.0	10.5	0.86	35	20	60	13.7	10.5	1.30	11	11	15	3.3	4.2	0.79	76	51	175	26.0	25.1	1.04
Onsdag. . . . .	30	20	101	9.0	10.5	0.86	37	19	55	11.1	10.5	1.06	11	11	15	3.3	4.2	0.79	78	50	171	23.4	25.1	0.93
Torsdag . . . . .	30	20	100	9.0	10.5	0.86	39	25	63	11.8	12.1	0.98	11	11	15	3.3	4.2	0.79	80	56	178	24.1	26.8	0.90
Freitag . . . . .	27	16	109	8.6	9.4	0.92	33	57	82	12.1	18.0	0.67	11	11	15	3.3	4.2	0.79	71	84	206	24.0	31.6	0.76
Lördag. . . . .	30	20	101	9.0	10.5	0.86	31	10	51	16.9	7.7	2.19	11	11	15	3.3	4.2	0.79	72	41	167	29.2	22.3	1.31
Medeltal för dag . . . . .	30	22	105	9.8	11.1	0.88	35	22	61	12.1	10.8	1.12	11	11	15	3.3	4.2	0.79	76	55	182	25.3	26.1	0.97
Veckan A och B.																								
Medeltal för dag . . . . .	30	22	105	9.8	11.1	0.88	34	22	59	11.5	10.7	1.07	11	11	15	3.3	4.2	0.79	76	55	180	24.7	26.0	0.95



	M o r g o n.						M i d d a g.						A f t o n.						H e l d a g.									
	a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b				
V e c k a n A.																												
Söndag . . . . .	50	30	143	=	15.2	16.4	0.93	55	37	166	=	27.4	19.0	1.44	21	4	76	=	4.6	5.5	0.84	126	71	385	=	47.2	40.8	1.16
Måndag . . . . .	56	48	143	=	15.6	20.9	0.75	82	23	161	=	16.4	20.1	0.82	21	7	61	=	3.4	5.8	0.59	159	78	365	=	35.4	46.8	0.76
Tisdag . . . . .	50	36	136	=	14.2	17.4	0.82	74	48	171	=	22.1	24.1	0.92	20	3	64	=	3.2	4.9	0.65	144	87	371	=	39.5	46.4	0.85
Onsdag . . . . .	51	39	136	=	17.4	18.2	0.96	62	41	150	=	22.3	20.5	1.09	21	7	61	=	3.4	5.8	0.59	134	87	347	=	43.1	44.4	0.97
Torsdag . . . . .	46	47	136	=	14.3	19.0	0.75	71	49	172	=	20.8	23.9	0.87	20	3	64	=	3.2	4.9	0.65	137	99	372	=	38.3	47.8	0.72
Fredag . . . . .	50	36	136	=	14.2	17.4	0.82	64	85	173	=	21.0	30.1	0.70	21	7	61	=	3.4	5.8	0.59	135	128	370	=	38.6	53.3	0.72
Lördag . . . . .	60	28	147	=	15.2	17.5	0.87	63	37	151	=	20.0	19.9	1.00	20	3	64	=	3.2	4.9	0.65	143	68	362	=	38.4	42.3	0.91
Medeltal för dag . . . . .	52	38	140	=	15.2	18.1	0.84	67	46	163	=	21.4	22.5	0.95	21	5	64	=	3.5	5.4	0.65	140	88	367	=	40.1	46.0	0.87
V e c k a n B.																												
Söndag . . . . .	50	30	143	=	15.2	16.4	0.93	55	37	169	=	23.5	19.0	1.24	21	4	76	=	4.6	5.5	0.84	126	71	388	=	43.3	40.9	1.06
Måndag . . . . .	57	48	143	=	15.6	21.0	0.74	82	25	163	=	16.8	20.6	0.82	20	3	64	=	3.2	4.9	0.65	159	76	370	=	35.6	46.5	0.77
Tisdag . . . . .	62	40	143	=	15.6	20.2	0.77	69	43	167	=	25.2	22.3	1.13	21	7	61	=	3.4	5.8	0.59	152	90	371	=	44.2	48.2	0.92
Onsdag . . . . .	51	39	136	=	17.4	18.2	0.96	72	42	161	=	21.8	22.4	0.98	20	3	64	=	3.2	4.9	0.65	143	84	361	=	42.4	45.5	0.93
Torsdag . . . . .	46	47	136	=	14.3	19.0	0.75	74	51	171	=	22.7	24.7	0.92	21	7	61	=	3.4	5.8	0.59	141	105	368	=	40.4	49.5	0.82
Fredag . . . . .	50	36	136	=	14.2	17.4	0.81	67	93	197	=	23.1	32.6	0.71	20	3	64	=	3.2	4.9	0.65	137	132	397	=	40.5	54.9	0.74
Lördag . . . . .	60	28	147	=	15.2	17.5	0.87	64	30	155	=	29.4	18.7	1.57	21	7	61	=	3.4	5.8	0.59	145	65	363	=	48.0	42.0	1.14
Medeltal för dag . . . . .	54	38	141	=	15.4	18.5	0.83	69	46	169	=	23.2	22.9	1.01	21	5	64	=	3.5	5.4	0.65	143	89	374	=	42.1	46.8	0.90
Veckan A och B.																												
Medeltal för dag . . . . .	53	38	141	=	15.3	18.3	0.83	68	46	166	=	22.3	22.7	0.98	21	5	64	=	3.5	5.4	0.65	142	89	371	=	41.0	46.4	0.88

	Förfrukost.		M													Eftermiddagskaffe.				Afton.											
	cl.	g.	Nötkött, färskt.	Kalfsylta.	Fläsk, färskt.	Fläsk, salt.	Sill, salt.	Mjölks, mager.	Bordsmör.	Matsmör.	Ost, halffet.	Ärter, gröna.	Bönor, bruna.	Hvetemjöl.	Hveteskorpor, billiga.	Spisbröd.	Rågbröd, mjukt, fint.	Potatis.	socker, gult.	Sirap, brun.	Dricka.	Grädde, tunn.	Hveteskorpor, fina.	socker, hvitt.	Kaffe, obrändt, ordinärt.	Mjölks, mager.	Korngryn.	Hafregryn.	Risgryn.		
Tab. A n:o . . . . .	75	115	1	39b	41	42	67	75	81	82	85	93	95	96	109	111	116	117	134	135	140	80	110	133	147	75	100	102	104		
<b>Veckan A.</b>																															
Söndag . . . . .	30	60	—	—	—	—	—	50	30	—	40	—	—	—	—	75	120	—	—	—	50	2.5	50	15	12	70	—	—	—	100	
Måndag . . . . .	30	60	—	—	—	—	—	50	30	—	—	80	5	—	—	75	—	—	—	15	50	2.5	50	15	12	50	—	—	—	—	
Tisdag . . . . .	30	60	—	—	—	—	150	50	30	—	—	—	—	—	—	75	35	35	—	—	50	2.5	50	15	12	50	100	—	—	—	
Onsdag . . . . .	30	60	—	—	—	—	—	50	—	—	—	—	—	—	—	75	35	35	—	—	50	2.5	50	15	12	50	100	—	—	—	
Torsdag . . . . .	30	60	—	—	—	—	—	50	—	—	—	—	—	—	—	75	35	35	—	—	50	2.5	50	15	12	50	100	—	—	—	
Fredag . . . . .	30	60	—	—	—	—	150	50	30	—	—	—	—	—	—	75	—	—	—	—	50	2.5	50	15	12	50	100	—	—	—	
Lördag . . . . .	30	60	70	—	20	—	—	50	—	15	—	—	—	—	10	75	—	—	5	—	50	2.5	50	15	12	50	100	—	—	—	
<b>Veckan B.</b>																															
Söndag . . . . .	30	60	—	—	—	—	—	50	30	—	40	—	—	—	—	75	120	—	—	—	50	2.5	50	15	12	70	—	—	—	—	
Måndag . . . . .	30	60	—	—	—	—	—	50	—	—	—	80	5	—	—	75	—	—	—	15	50	2.5	50	15	12	50	100	—	—	—	—
Tisdag . . . . .	30	60	—	—	—	—	150	50	30	5	—	—	—	—	—	75	—	—	5	—	50	2.5	50	15	12	50	—	—	—	—	—
Onsdag . . . . .	30	60	—	—	—	—	—	50	—	—	—	—	—	—	—	75	35	35	—	—	50	2.5	50	15	12	50	100	—	—	—	—
Torsdag . . . . .	30	60	—	—	—	—	—	50	—	—	—	—	—	—	—	75	35	35	—	—	50	2.5	50	15	12	50	100	—	—	—	—
Fredag . . . . .	30	60	—	—	—	—	150	50	30	—	—	—	—	—	—	75	—	—	—	—	50	2.5	50	15	12	50	100	—	—	—	—
Lördag . . . . .	30	60	70	—	20	—	—	50	—	15	—	—	—	—	10	75	—	—	5	—	50	2.5	50	15	12	50	100	—	—	—	—

*Förfrukost.* Dagligen: mjölk och bröd. *Frukost.* Alla dagar: mjölk, dricka och bröd, därjämte *Veckan A* Söndag: smör och ost; Måndag: stekt fläsk och bruna bönor; Tisdag och Fredag: spicken sill och potatis; Onsdag: kalfsylta och potatis; Torsdag: stekt fläsk och potatis; Lördag: köttbullar och gröna ärter. *Veckan B.* Tisdag: spicken sill och gröna ärter, öfriga dagar lika med *Veckan A.* *Middag* och *Eftermiddagskaffe* lika betjäningens kost. *Afton.* Alla dagar: mjölk och gröt. *Veckan A.* Söndag: af risgryn; Måndag, Onsdag och Fredag: af hafregryn; Tisdag, Torsdag och Lördag: af korngryn. *Veckan B.* Söndag: af risgryn; Måndag, Onsdag och Fredag: af korngryn; Tisdag, Torsdag och Lördag: af hafregryn.

Stockholm. Allmänna barnhuset. Ammor. Spisordning 109 b. Tab. B.

	M o r g o n.						M i d d a g.						A f t o n.						H e l d a g.											
	a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b		
(Söndag . . . . .)	67	43	192	=	20.9	22.5	0.93	67	39	234	=	41.8	22.5	1.86	31	6	114	=	6.9	8.1	0.85	165	88	540	=	69.6	53.2	1.31		
Måndag . . . . .	77	70	192	=	21.4	29.4	0.73	107	18	226	=	25.2	24.2	1.04	31	10	91	=	5.1	8.5	0.60	215	98	509	=	51.7	62.0	0.83		
Tisdag . . . . .	68	52	181	=	19.3	24.2	0.80	96	55	242	=	33.8	30.2	1.12	29	5	96	=	4.8	7.3	0.66	193	112	519	=	57.9	61.7	0.94		
Onsdag . . . . .	69	57	181	=	24.2	25.4	0.95	78	45	210	=	34.1	24.9	1.37	31	10	91	=	5.1	8.5	0.60	178	112	482	=	63.4	58.7	1.08		
Torsdag . . . . .	62	69	181	=	19.5	26.7	0.73	91	56	243	=	31.9	29.7	1.07	29	5	96	=	4.8	7.3	0.66	182	130	520	=	56.2	63.7	0.88		
Freitag . . . . .	68	52	181	=	19.3	24.2	0.80	80	110	245	=	32.1	38.9	0.83	31	10	91	=	5.1	8.5	0.60	179	172	517	=	56.5	71.6	0.79		
Lördag . . . . .	83	40	198	=	20.9	24.4	0.86	79	39	211	=	30.7	23.9	1.28	29	5	96	=	4.8	7.3	0.66	191	84	505	=	56.4	55.6	1.01		
Medeltal för dag . . . . .	71	55	187	=	20.8	25.3	0.82	85	52	230	=	32.8	27.8	1.18	30	7	96	=	5.2	7.9	0.66	186	114	513	=	58.8	60.9	0.97		
(Söndag . . . . .)	67	43	192	=	20.9	22.5	0.93	68	39	238	=	35.0	22.8	1.54	31	6	114	=	6.9	8.1	0.85	166	88	544	=	62.8	53.4	1.18		
Måndag . . . . .	77	70	192	=	21.4	29.4	0.73	108	20	229	=	25.8	24.8	1.04	29	5	96	=	4.8	7.3	0.66	214	95	517	=	52.0	61.4	0.85		
Tisdag . . . . .	86	58	191	=	21.4	28.3	0.76	88	48	236	=	38.4	27.5	1.40	31	10	91	=	5.1	8.5	0.60	205	116	518	=	64.9	64.3	1.01		
Onsdag . . . . .	69	57	181	=	24.2	25.4	0.95	92	46	226	=	33.3	27.5	1.21	29	5	96	=	4.8	7.3	0.66	190	108	503	=	62.3	60.2	1.03		
Torsdag . . . . .	62	69	181	=	19.5	26.7	0.73	96	59	242	=	34.7	31.0	1.12	31	10	91	=	5.1	8.5	0.60	189	138	514	=	59.3	66.2	0.89		
Freitag . . . . .	68	52	181	=	19.3	24.2	0.80	85	123	280	=	35.3	43.0	0.82	29	5	96	=	4.8	7.3	0.66	182	180	557	=	59.4	74.4	0.80		
Lördag . . . . .	83	40	198	=	20.9	24.4	0.86	80	28	218	=	44.8	22.0	2.04	31	10	91	=	5.1	8.5	0.60	194	78	507	=	70.8	54.8	1.29		
Medeltal för dag . . . . .	73	56	188	=	21.1	25.8	0.82	88	52	238	=	35.3	28.4	1.24	30	7	96	=	5.2	7.9	0.66	191	115	523	=	61.6	62.1	0.99		
Veckan A och B.																														
Medeltal för dag . . . . .	72	56	188	=	20.9	25.6	0.82	87	52	234	=	34.3	28.1	1.22	30	7	96	=	5.2	7.9	0.66	189	115	518	=	60.2	61.5	0.98		

Veckan A och B.

Medeltal för dag . . . . .

	Förfrukost.				M o r g o n.												Eftermiddagskaffe.				A f t o n.															
	cl.	g.	g.	g.	Nötkött, färskt.	Kalfsylta.	Fläsk, färskt.	Fläsk, salt.	Fläskkotlett.	Sill, salt.	Mjöljk, mager.	Bordsmör.	Matsmör.	Ost, mager.	Hveteskorpor, billiga.	Rågbröd, mjukt, fint.	Potatis.	Grädde, tunn.	Hveteskorpor, fina.	socker, hvitt.	Kaffe, obrändt, ordinärt.	Nötkött, salt, benfritt.	Medvurst, sekunda.	Anjovis i fjärding.	Ättikssill.	Mjöljk, mager.	Grädde, tunn.	Bordsmör.	Ost, halffet.	Korngryn.	Hafregryn.	Risgryn.	Franska bröd.	socker, hvitt.	Te, billigt.	
Tab. A n:o . . .	80	110	133	147	1	39h	41	42	48	67	75	81	82	86	109	116	117	80	110	133	147	85	53	72b	73b	75	80	81	85	100	102	104	114a	133	150	
<b>Veckan A.</b>	cl.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.	cl.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	
Söndag . . . . .	2.5	50	15	12	—	—	—	110	—	50	30	5	30	—	—	100	35	2.5	50	15	12	60	—	—	40	60	—	30	—	—	50	120	—	—	—	
Måndag . . . . .	2.5	50	15	12	—	—	110	—	—	50	30	—	—	—	100	35	—	—	—	—	50	30	40	—	—	50	—	30	40	—	50	120	—	—	—	
Tisdag . . . . .	2.5	50	15	12	—	—	—	—	150	50	30	—	—	—	100	35	—	—	—	—	50	30	—	—	—	50	—	30	—	50	120	—	—	—	—	
Onsdag . . . . .	2.5	50	15	12	—	—	—	—	—	50	30	—	—	—	100	35	—	—	—	—	50	30	—	—	—	50	—	30	40	50	120	—	—	—	—	
Torsdag . . . . .	2.5	50	15	12	—	—	—	—	—	50	30	—	—	—	100	35	—	—	—	—	50	30	—	—	—	30	2.5	30	40	—	50	120	15	2	—	
Freddag . . . . .	2.5	50	15	12	—	—	—	—	150	50	30	—	—	—	100	35	—	—	—	—	50	30	—	—	—	40	50	—	30	—	50	120	—	—	—	
Lördag . . . . .	2.5	50	15	12	70	—	—	—	—	50	30	10	—	—	10	100	35	2.5	50	15	12	—	—	—	—	50	—	30	40	50	120	—	—	—	—	
<b>Veckan B.</b>	cl.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.	cl.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	
Söndag . . . . .	2.5	50	15	12	—	—	—	110	—	50	30	5	30	—	—	100	35	2.5	50	15	12	60	—	—	40	60	—	30	—	—	50	120	—	—	—	—
Måndag . . . . .	2.5	50	15	12	—	—	—	110	—	50	30	—	—	—	100	35	—	—	—	—	50	30	—	—	—	50	—	30	40	50	120	—	—	—	—	
Tisdag . . . . .	2.5	50	15	12	—	—	—	—	150	50	30	—	—	—	100	35	—	—	—	—	50	30	—	—	—	50	—	30	—	50	120	—	—	—	—	
Onsdag . . . . .	2.5	50	15	12	—	—	—	—	—	50	30	—	—	—	100	35	—	—	—	—	50	30	—	—	—	50	—	30	40	50	120	—	—	—	—	
Torsdag . . . . .	2.5	50	15	12	—	—	—	—	—	50	30	—	—	—	100	35	—	—	—	—	50	30	—	—	—	30	2.5	30	40	—	50	120	15	2	—	
Freddag . . . . .	2.5	50	15	12	—	—	—	—	150	50	30	—	—	—	100	35	—	—	—	—	50	30	—	—	—	40	50	—	30	—	50	120	—	—	—	
Lördag . . . . .	2.5	50	15	12	70	—	—	—	—	50	30	10	—	—	10	100	35	2.5	50	15	12	—	—	—	—	50	—	30	40	50	120	—	—	—	—	

*Förfrukost.* Alla dagar: kaffe med skorpor. *Morgon.* Alla dagar: mjölk, smör, bröd och potatis, dessutom Söndag: fläskkotlett och ost; Måndag och Torsdag: stekt fläsk; Tisdag och Fredag: spicken sill; Onsdag: kalfsylta; Lördag: köttbullar. *Aftonvard.* Alla dagar: kaffe med skorpor. *Afton.* Alla dagar: mjölk, smör, två sorters smörgåsmat och bröd, därjämte *Veckan A.* Söndag: risgrynsgröt; Måndag, Onsdag och Fredag: hafregrynsgröt; Tisdag och Lördag: korngrynsgröt; Torsdag: te. *Veckan B.* Söndag: risgrynsgröt; Måndag, Onsdag och Fredag: korngrynsgröt; Tisdag och Lördag: hafregrynsgröt; Torsdag: te.

## Stockholm. Allmänna barnhuset.

Tab. A n:o . . . . .	M i d																		
	F ö r r ä t t																		
	Nötkött, färskt.	Oxstek.	Kalvkött, färskt.	Nötkött, salt.	Fläsk, färskt.	Fläsk, salt.	Fisk, färsk.	Kabeljo.	Mjolk, mager.	Matsmör.	Ärtor, gröna.	Böner, bruna.	Hvetemjöl.	Risgrryn.	Hveteskorpor, billiga.	Potatis.	Socker, hvitt.	Sirap, brun.	Dricka.
	1	9	15	34	41	42	64	70	75	82	93	95	96	104	109	117	133	135	140
	so.	so.	so.	so.	so.	so.	so.	so.	cl.	so.	so.	so.	so.	so.	so.	cl.	so.	so.	cl.
<b>Veckan A.</b>																			
Söndag . . . . .	—	250	—	—	—	—	—	—	—	5	—	—	5	—	—	35	—	—	50
Måndag . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	250	—	5	—	—	5	—	—	35	—	—	50
Tisdag . . . . .	150	—	—	—	40	—	—	—	15	5	—	80	5	—	10	—	—	15	50
Onsdag . . . . .	260	—	—	—	—	—	—	—	10	10	—	—	10	—	—	35	—	—	50
Torsdag . . . . .	125	—	—	—	40	—	—	—	15	10	100	—	—	—	10	—	5	—	50
Fredag . . . . .	—	—	—	—	—	175	—	—	30	—	—	—	—	45	—	—	15	—	50
Lördag . . . . .	—	—	—	250	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	35	—	—	50
<b>Veckan B.</b>																			
Söndag . . . . .	250	—	—	—	—	—	—	—	—	5	—	—	5	—	—	35	—	—	50
Måndag . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	250	—	5	—	—	5	—	—	35	—	—	50
Tisdag . . . . .	—	—	260	—	—	—	—	—	—	10	—	—	10	—	—	35	—	10	50
Onsdag . . . . .	—	—	—	250	—	—	—	—	15	5	—	—	—	—	—	35	—	—	50
Torsdag . . . . .	150	—	—	—	40	—	—	—	15	10	—	80	5	—	10	—	—	15	50
Fredag . . . . .	—	—	—	—	—	175	—	—	20	15	—	—	100	—	—	—	20	—	50
Lördag . . . . .	—	—	—	—	—	—	400	—	—	20	—	—	10	—	—	35	—	—	50

*Middag. Veckan A.* Söndag: ox- eller kalvstek, potatis och fruktsoppa; Måndag: kabeljo, potatis och köttsockpa med klump; Torsdag: köttbullar, gröna ärtor och ölsoppa; Fredag: fläsk, ärtor och ris-Måndag: kabeljo, potatis och hafresoppa; Tisdag: dillkött, potatis och risgrynsvälling; Onsdag: salt och pannkaka; Lördag: färsk fisk, potatis och saltsoppa, därjämte alla dagar bröd och dricka.

Köttpudding utbytes stundom mot blodpudding med lingon, färsk fisk mot kallops, mannagrönsvälling

## Betjäning. Spisordning 110 a (forts.).

d		a		g.		s		o		p		p		a.																					
Mjöl, mager.		Ärter, gula.		Hvetemjöl.		Mannagryn.		Korngryn.		Hafregryn.		Risgryn.		Sagegryn.		Potatismjöl.		Spisbröd.		Potatis.		Morötter.		Kålrötter.		Russin.		Äppeln, torkade.		Socker, hvitt.		Sirap, brun.		Dricka.	
75		91		96		97		100		102		104		106		107		111		117		120a		122		125		128a		133		135		140	
cl.		g.		g.		g.		g.		g.		g.		g.		g.		g.		cl.		g.		g.		g.		g.		g.		g.		cl.	
—	—	—	—	—	—	—	—	10	—	5	75	—	—	—	20	20	15	20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
50	—	5	—	—	—	30	—	—	—	—	75	—	—	—	—	—	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
50	—	5	25	—	—	—	—	—	—	—	75	—	—	—	—	—	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
2	—	25	—	—	—	—	—	—	—	—	75	—	60	60	—	—	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
35	—	25	—	—	—	—	—	—	—	—	75	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	20	15	—			
—	120	—	—	—	—	—	—	—	—	—	75	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
10	—	10	—	15	—	—	—	—	—	—	75	10	60	60	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
—	—	—	—	—	—	—	—	20	5	75	—	—	—	—	35	—	15	20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
50	—	—	—	—	30	—	—	—	—	—	75	—	—	—	10	—	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
50	—	5	—	—	—	30	—	—	—	—	75	—	—	—	—	—	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
35	—	25	—	—	—	—	—	—	—	—	75	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	20	15	—	—		
50	—	5	25	—	—	—	—	—	—	—	75	—	—	—	—	—	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
—	120	—	—	—	—	—	—	—	—	—	75	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
10	—	10	—	15	—	—	—	—	—	—	75	10	60	60	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	

och risgrynsvälling; Tisdag: köttpudding, bruna bönor och mannagrynsvälling; Onsdag: pepparrotskött, grynskaka; Lördag: salt kött, potatis och saltsoppa. *Veckan B.* Söndag: kallops, potatis och sagosoppa; kött, potatispuré och ölsupa; Torsdag: köttbullar, bruna bönor och mannagrynsvälling; Fredag: fläsk, ärter

mot kål, hafresoppa, surmjölk eller drickskallskål.

## Stockholm. Allmänna barnhuset. Betjäning. Spisordning 110b. Tab. B.

	M o r g o n.				M i d d a g.				A f t o n.				H e l d a g.																							
	a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b																		
(Söndag . . . . .)	70	83	173	=	35.5	30.6	1.16	67	39	234	=	41.8	22.5	1.86	55	46	139	=	23.6	20.2	1.17	192	168	546	=	100.9	73.3	1.38								
Måndag . . . . .	49	98	171	=	29.0	30.4	0.95	107	18	226	=	25.2	24.2	1.04	53	46	125	=	21.3	19.7	1.08	209	162	522	=	75.5	74.2	1.02								
Tisdag . . . . .	55	56	171	=	23.2	22.9	1.01	96	55	242	=	33.8	30.2	1.12	52	45	127	=	22.1	19.3	1.15	203	156	540	=	79.1	72.5	1.09								
Onsdag . . . . .	65	49	171	=	27.6	23.0	1.20	78	45	210	=	34.1	24.9	1.37	53	46	125	=	21.3	19.7	1.08	196	140	506	=	83.0	67.5	1.23								
Torsdag . . . . .	49	98	171	=	29.0	30.4	0.95	91	56	243	=	31.9	29.7	1.07	47	49	98	=	24.9	18.8	1.32	187	203	512	=	85.8	78.9	1.09								
Freitag . . . . .	55	56	171	=	23.2	22.9	1.01	80	110	245	=	32.1	38.9	0.83	48	45	128	=	19.7	18.8	1.05	183	211	544	=	75.0	80.5	0.93								
Lördag . . . . .	52	63	178	=	28.4	24.0	1.18	79	39	211	=	30.7	23.9	1.28	51	45	128	=	18.0	19.2	0.94	182	147	517	=	77.1	67.1	1.15								
Medeltal för dag . . . . .	56	72	173	=	28.0	26.3	1.06	85	52	230	=	32.8	27.8	1.18	51	46	124	=	21.6	19.4	1.11	193	170	527	=	82.6	73.5	1.12								
(Söndag . . . . .)	70	83	173	=	35.5	30.6	1.16	68	39	238	=	35.0	22.8	1.54	55	46	139	=	23.6	20.2	1.17	193	168	550	=	94.1	73.6	1.28								
Måndag . . . . .	49	98	171	=	29.0	30.4	0.95	108	20	229	=	25.8	24.8	1.04	52	44	128	=	21.1	19.2	1.10	209	162	528	=	75.9	74.3	1.02								
Tisdag . . . . .	55	56	171	=	23.2	22.9	1.01	88	48	236	=	38.4	27.5	1.40	53	47	124	=	21.9	19.8	1.11	196	151	531	=	83.5	70.2	1.19								
Onsdag . . . . .	65	49	171	=	27.6	23.0	1.20	92	46	226	=	33.3	27.5	1.21	52	44	128	=	21.1	19.2	1.10	209	139	525	=	82.0	69.7	1.18								
Torsdag . . . . .	49	98	171	=	29.0	30.4	0.95	96	59	242	=	34.7	31.0	1.12	47	49	98	=	24.9	18.8	1.32	192	206	511	=	88.6	80.2	1.10								
Freitag . . . . .	55	56	171	=	23.2	22.9	1.01	85	123	280	=	35.3	43.0	0.82	47	43	131	=	19.5	18.3	1.07	187	222	582	=	78.0	84.1	0.93								
Lördag . . . . .	52	63	178	=	28.4	24.0	1.18	80	28	218	=	44.8	22.0	2.04	52	47	125	=	18.2	19.7	0.92	184	138	521	=	91.4	65.6	1.39								
Medeltal för dag . . . . .	56	72	173	=	28.0	26.3	1.06	88	52	238	=	35.3	28.4	1.21	51	46	125	=	21.5	19.3	1.11	196	169	535	=	84.6	73.9	1.14								
Veckan A och B.																																				
Medeltal för dag . . . . .	56	72	173	=	28.0	26.3	1.06	87	52	234	=	34.1	28.1	1.20	51	46	125	=	21.6	19.4	1.11	194	170	531	=	83.6	73.7	1.13								

A.

A.

A.

A.

A.

A.

A.

A.

A.

A.

A.

A.

A.

A.

A.

A.

A.

A.

A.

A.

A.

A.

A.

A.

A.

A.

A.

A.

A.

A.

A.

	Morgon.		M i d d a g .									A f t o n .					
	Mjölks, mager.	Margarin.	Rågbröd, mjukt, groft.	Nötkött, färskt.	Fläsk, salt.	Sill, salt.	Ärter, gula.	Ärter, gröna.	Hvetemjöl.	Korngryn.	Rågbröd, mjukt, groft.	Potatis.	Grönsaker.	Mjölks, mager.	Hvetemjöl.	Rågmjöl, sammalet.	Korngryn.
Tab. A n:o . . . . .	75	88	115	1	42	67	91	93	96	100	115	117	124	75	96	98	100
	cl.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.	g.	cl.	g.	g.	g.
<b>Vinter.</b>	35	15	380	—	65	—	210	—	15	—	200	—	—	30	—	150	—
Söndag . . . . .	35	15	380	—	20	125	—	—	40	—	200	—	—	30	25	—	—
Måndag . . . . .	35	15	380	170	—	—	—	—	25	45	200	12	—	30	—	150	105
Tisdag . . . . .	35	15	380	—	65	—	210	—	15	—	200	—	—	30	—	150	—
Onsdag . . . . .	35	15	380	—	—	—	—	—	40	—	200	—	—	30	25	—	—
Torsdag . . . . .	35	15	380	—	20	125	—	—	15	—	200	—	—	30	—	150	105
Freitag . . . . .	35	15	380	170	65	—	210	—	25	—	200	—	—	30	—	150	—
Lördag . . . . .	35	15	380	—	—	—	—	—	—	—	200	90	—	30	25	—	105
<b>Sommar.</b>	35	15	380	—	65	—	210	—	15	—	200	—	—	30	—	150	—
Söndag . . . . .	35	15	380	—	20	125	—	—	50	—	200	—	—	30	25	—	—
Måndag . . . . .	35	15	380	170	—	—	—	—	25	45	200	6	—	30	—	150	105
Tisdag . . . . .	35	15	380	—	65	—	—	—	25	40	200	—	—	30	25	—	—
Onsdag . . . . .	35	15	380	—	—	—	—	—	50	—	200	—	—	30	25	—	105
Torsdag . . . . .	35	15	380	—	20	125	—	—	15	—	200	—	—	30	—	150	—
Freitag . . . . .	35	15	380	170	65	—	210	—	25	45	200	—	—	30	—	150	—
Lördag . . . . .	35	15	380	—	—	—	—	—	—	—	200	—	—	30	—	150	—

Morgon. Dagligen: mjölk, margarin och bröd. Middag. Under vintern. Söndag, Onsdag och Fredag: salt fläsk och ärtsoppa; Måndag och Torsdag: salt sill, potatis och fläskoppa; Tisdag: kokt kött och köttsoffa; Lördag: kokt kött, potatis och köttsoffa, därjämte alla dagar bröd. Under sommaren. Söndag och Fredag: salt fläsk och ärtsoppa; Måndag och Torsdag: salt sill, ärtmos och fläskoppa; Tisdag och Lördag: kokt kött och kötsoppa; Onsdag: salt fläsk och fläskoppa, därjämte alla dagar bröd. Afton. Dagligen: mjölk och gröt af korngryn eller rågmjöl.

Kosten för cellfänge minskas med 15 gr. margarin och 35 cl. mjölk.  
 Kosten för cellfänge, som underygår disciplinärstraff utan arbete minskas ytterligare med 160 gr. bröd.  
 Kosten vid träningsarbetsanstalterna, med undantag af Landskrona, där den är lika den för icke cellfänge, ökas däremot med 100 gr. bröd.



De centrala fångvårdsanstalterna för män. Icke cellfänge. Spisordning 111b. Tab. B.

	M o r g o n .						M i d d a g .						A f t o n .						H e l d a g .									
	a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b				
<b>Vinter.</b>																												
Söndag . . . . .	42	20	195	=	10.4	14.2	0.73	73	43	214	=	13.8	23.8	0.58	28	5	120	=	4.1	7.6	0.54	143	68	529	=	28.3	45.6	0.62
Måndag . . . . .	42	20	195	=	10.4	14.2	0.73	49	30	244	=	12.8	18.2	0.70	26	4	108	=	4.4	6.9	0.64	117	54	547	=	27.6	39.3	0.70
Tisdag . . . . .	42	20	195	=	10.4	14.2	0.73	53	21	144	=	16.4	15.0	1.09	28	5	120	=	4.1	7.6	0.54	123	46	459	=	30.9	36.8	0.84
Onsdag . . . . .	42	20	195	=	10.4	14.2	0.73	73	43	214	=	13.8	23.8	0.58	28	5	120	=	4.1	7.6	0.54	143	68	529	=	28.3	45.6	0.62
Torsdag . . . . .	42	20	195	=	10.4	14.2	0.73	49	30	244	=	12.8	18.2	0.70	26	4	108	=	4.4	6.9	0.64	117	54	547	=	27.6	39.3	0.70
Freitag . . . . .	42	20	195	=	10.4	14.2	0.73	73	43	214	=	13.8	23.8	0.58	28	5	120	=	4.1	7.6	0.54	143	68	529	=	28.3	45.6	0.62
Lördag . . . . .	42	20	195	=	10.4	14.2	0.73	59	21	233	=	19.0	17.7	1.07	26	4	108	=	4.4	6.9	0.64	127	45	536	=	33.8	38.8	0.87
Medeltal för dag . . . . .	42	20	195	=	10.4	14.2	0.73	61	33	215	=	14.6	20.1	0.73	27	5	115	=	4.2	7.3	0.58	130	58	525	=	29.2	41.6	0.70
<b>Sommar.</b>																												
Söndag . . . . .	42	20	195	=	10.4	14.2	0.73	73	43	214	=	13.8	23.8	0.58	28	5	120	=	4.1	7.6	0.54	143	68	529	=	28.3	45.6	0.62
Måndag . . . . .	42	20	195	=	10.4	14.2	0.73	58	31	174	=	11.2	18.4	0.61	26	4	108	=	4.4	6.9	0.64	126	55	477	=	26.0	39.4	0.66
Tisdag . . . . .	42	20	195	=	10.4	14.2	0.73	53	21	144	=	16.3	15.0	1.09	28	5	120	=	4.1	7.6	0.54	123	46	459	=	30.8	36.8	0.84
Onsdag . . . . .	42	20	195	=	10.4	14.2	0.73	30	39	139	=	10.4	15.1	0.69	26	4	108	=	4.4	6.9	0.64	98	63	412	=	25.2	36.2	0.70
Torsdag . . . . .	42	20	195	=	10.4	14.2	0.73	58	31	174	=	11.2	18.4	0.61	26	4	108	=	4.4	6.9	0.64	126	55	477	=	26.0	39.4	0.66
Freitag . . . . .	42	20	195	=	10.4	14.2	0.73	73	43	214	=	13.8	23.8	0.58	28	5	120	=	4.1	7.6	0.54	143	68	529	=	28.3	45.6	0.62
Lördag . . . . .	42	20	195	=	10.4	14.2	0.73	53	21	144	=	16.3	15.0	1.09	28	5	120	=	4.1	7.6	0.54	123	46	459	=	30.8	36.8	0.84
Medeltal för dag . . . . .	42	20	195	=	10.4	14.2	0.73	57	33	172	=	13.3	18.5	0.72	27	5	115	=	4.2	7.3	0.58	126	57	482	=	27.9	40.0	0.70
<b>Helt år.</b>																												
Medeltal för dag . . . . .	42	20	195	=	10.4	14.2	0.73	59	33	194	=	14.0	19.3	0.73	27	5	115	=	4.2	7.3	0.58	128	58	504	=	28.6	40.8	0.70
Cellfänge . . . . .	37	6	187	=	7.9	10.5	0.75	59	33	194	=	14.0	19.3	0.73	20	4	105	=	3.1	5.9	0.53	116	43	486	=	25.0	35.7	0.70
Disciplinär cellfänge . . . . .	31	5	150	=	6.4	8.7	0.74	53	32	156	=	12.6	17.4	0.72	20	4	105	=	3.1	5.9	0.53	104	41	411	=	22.1	32.0	0.70
Trängsarbetsfänge . . . . .	42	20	195	=	10.4	14.2	0.73	67	34	241	=	15.8	21.6	0.73	27	5	115	=	4.2	7.3	0.58	136	59	551	=	30.4	43.1	0.71

# Normalportionsstat å kokföda för Armén under fredstid.

## Spisordning 112 a och b. Tab. B.

(Bihang till Svensk Författningssamling N:o 54. 22 Juni 1900.)

Tab. A n:o.		a	f	k	=	p	nv	b
115	Rågbröd, mjukt, groft . . . . .	50.1	8.5	304	=	11.70	—	—
1	Nötkött, färskt . . . . .	28.9	17.0	—	=	11.05	—	—
42	Fläsk, salt . . . . .	8.3	41.3	—	=	6.23	—	—
67	Sill, salt . . . . .	7.2	7.2	—	=	1.32	—	—
82	Smör . . . . .	0.1	17.0	—	=	3.44	—	—
91	Ärtor, gula . . . . .	23.0	1.9	53	=	2.12	—	—
100	Korngryn . . . . .	11.5	1.5	71	=	2.00	—	—
117	Potatis . . . . .	9.1	0.7	95	=	2.94	—	—
75	Mjök, mager . . . . .	35.0	7.0	50	=	5.50	—	—
	Summa . . . . .	173	102	573	=	46.3	57.8	0.80

Härtill dagligen 5 öre.

Stockholm. Allmänna garnisonssjukhuset. Helportion. *Spisordning 113 a.*

	Morgon.				M i d d a g.								A f t o n.															
	F ö r ä t t.				S o p p a.				A f t o n.																			
	Mjölks, fet.	Bordsmör.	Franska bröd.	Rågbröd, mjukt, fint.	Nötkött, färskt.	Nötkött, salt.	Fläsk, salt.	Ister, skiradt.	Sill, salt.	Bordsmör.	Hvetemjöl.	Potatis.	Mjölks, mager.	Hvetemjöl.	Korngryn.	Risgryn.	Rågbröd, mjukt, fint.	Grönsaker.	Sirap, brun.	Drieka.	Mjölks, mager.	Bordsmör.	Korngryn.	Hafregryn.				
Tab. A no . . . . .	74	81	114a	116	1	34	42	51	67	81	96	117	75	96	100	104	116	124	135	140	75	81	100	102	81	100	102	
	cl.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.	cl.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.	cl.	cl.	g.	g.	g.	g.	g.	
Söndag . . . . .	40	20	60	200	200	—	—	—	—	10	—	40	50	5	—	—	200	—	—	—	40	40	20	—	90	—	—	—
Måndag . . . . .	40	20	60	200	—	150	50	—	—	—	—	40	30	5	—	—	200	20	—	—	40	40	20	100	—	—	—	—
Tisdag . . . . .	40	20	60	200	200	—	—	—	—	3	5	40	30	5	—	—	200	20	—	—	40	40	20	100	—	—	—	—
Onsdag . . . . .	40	20	60	200	200	—	—	10	—	—	5	40	35	30	—	—	200	—	15	—	15	40	20	100	—	—	—	—
Torsdag . . . . .	40	20	60	200	—	—	—	—	200	10	—	40	50	5	—	—	200	—	—	—	40	40	20	100	—	—	—	—
Freitag . . . . .	40	20	60	200	200	—	—	—	—	3	5	40	50	5	—	—	200	20	—	—	40	40	20	100	—	—	—	—
Lördag . . . . .	40	20	60	200	200	—	—	10	—	—	5	40	35	30	—	—	200	—	15	—	15	40	20	100	—	—	—	—

*Morgon.* Alla dagar: mjölk, smör och bröd. *Middag.* Söndag: oxstek, potatis och risgrynsvälling; Måndag: kokt, salt kött och fläsk, potatis samt saltsoppa; Tisdag och Freitag: pepparrotskött, potatis och kötsoppa; Onsdag och Lördag: kallops, potatis och ösoppa; Torsdag: kokt, salt sill, som stundom utbytes mot färsk fisk samt potatis och risgrynsvälling, därjämte dagligen bröd. *Afton.* Alla dagar: mjölk och gröt, af hafre- eller korngryn.

*Halfportion.* *Morgon.* Alla dagar: 40 cl. fet mjölk och 60 gr. franska bröd. *Middag* lika hälften af helportionen med tillägg af 100 gr. mjukt, fint rågbröd. *Afton* lika hälften af helportionen med tillägg af

Stockholm. Allmänna garnisonssjukhuset. Helportion. *Spisordning 113 a. Tab. B.*

	Morgon.				M i d d a g.								A f t o n.				H e l d a g.												
	Morgon.				M i d d a g.				A f t o n.				H e l d a g.																
	a	f	k	p	a	f	k	p	a	f	k	p	a	f	k	p	a	f	k	p	a	f	k	p	a	f	k	p	
Söndag . . . . .	35	35	150	—	14.9	15.3	0.97	76	36	211	—	25.4	22.8	1.11	26	25	79	—	8.0	10.5	0.76	137	96	440	—	48.3	48.6	0.99	
Måndag . . . . .	35	35	150	—	14.9	15.3	0.97	70	51	196	—	22.8	24.6	0.93	26	21	91	—	8.0	9.9	0.81	131	107	437	—	45.7	49.8	0.92	
Tisdag . . . . .	35	35	150	—	14.9	15.3	0.97	60	26	181	—	21.2	17.8	1.19	26	25	79	—	8.0	10.5	0.76	121	86	410	—	44.1	43.6	1.01	
Onsdag . . . . .	35	35	150	—	14.9	15.3	0.97	73	36	210	—	24.2	22.4	1.08	26	21	91	—	8.0	9.9	0.81	134	92	451	—	47.1	47.5	0.99	
Torsdag . . . . .	35	35	150	—	14.9	15.3	0.97	66	40	211	—	16.8	22.1	0.76	26	25	79	—	8.0	10.5	0.76	127	100	440	—	39.7	47.9	0.83	
Freitag . . . . .	35	35	150	—	14.9	15.3	0.97	60	26	181	—	21.2	17.8	1.19	26	21	91	—	8.0	9.9	0.81	121	82	422	—	44.1	43.0	1.03	
Lördag . . . . .	35	35	150	—	14.9	15.3	0.97	73	36	210	—	24.2	22.4	1.08	26	21	91	—	8.0	9.9	0.81	134	92	451	—	47.1	47.5	0.99	
Medeltal för dag . . . . .	35	35	150	—	14.9	15.3	0.97	68	36	200	—	22.3	21.4	1.04	26	23	86	—	8.0	10.2	0.78	129	94	436	—	45.2	46.8	0.97	
<b>Halfportion.</b>																													
Medeltal för dag . . . . .	20	15	53	—	6.3	7.1	0.89	42	19	148	—	13.6	13.1	1.04	17	12	48	—	4.6	5.9	0.78	79	46	249	—	24.5	26.0	0.94	

	M o r g o n.										M i d d a g.										Eftermiddags- kaffe.				A f t o n.									
	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.	g.	g.	g.	cl.	g.	g.	g.	cl.	g.	g.	g.		
Tab. A no . . . . .	54	67	79	81	82	112	114a	117	133	140	147	Kaffe, obrändt, ordinärt.	1	34	42	82	90	96	100	115	117	120a	122	124	79	114b	133	147	75	81	84	100	115	
Söndag . . . . .	—	190	1.2	33	4	70	70	40	13	50	10	320	—	—	—	—	—	17	17	50	80	50	—	25	1.2	80	13	10	40	17	125	—	100	
Måndag . . . . .	65	—	1.2	33	—	70	70	—	13	50	10	—	—	—	190	—	20	—	40	80	—	—	—	—	1.2	80	13	10	40	17	—	—	125	100
Tisdag . . . . .	—	190	1.2	33	4	70	70	40	13	50	10	320	—	—	—	—	—	17	40	50	105	—	125	—	1.2	80	13	10	40	17	—	—	125	100
Onsdag . . . . .	65	—	1.2	33	—	70	70	—	13	50	10	—	—	—	—	—	—	17	17	50	80	50	—	25	1.2	80	13	10	40	17	—	—	125	100
Torsdag . . . . .	—	190	1.2	33	4	70	70	40	13	50	10	320	—	—	—	—	20	—	—	50	80	—	—	—	1.2	80	13	10	40	17	—	—	125	100
Fredag . . . . .	65	—	1.2	33	—	70	70	—	13	50	10	—	—	—	190	—	20	—	—	50	80	—	—	—	1.2	80	13	10	40	17	—	—	125	100
Lördag . . . . .	65	—	1.2	33	—	70	70	—	13	50	10	320	—	—	—	4	—	—	—	50	80	—	—	—	1.2	80	13	10	40	17	—	—	125	100

*Morgon.* Dagligen: kaffe, smör, bröd och dricka, dessutom Söndag, Tisdag och Torsdag: salt sill och potatis, öfriga dagar bräckkorf.  
*Middag.* Söndag och Onsdag: kokt kött, potatis och köttsoffa; Måndag och Fredag: fisk, potatis och ärtsoppa; Tisdag: salt kött, potatis och saltsoppa; Torsdag: salt kött, potatis och ärtsoppa; Lördag: kokt kött och potatis, därjämte dagligen bröd. *Eftermiddagskaffe.* Dagligen: kaffe och smörbröd. *Afton.* Dagligen: bröd, smör, mjölk, samt ost eller korngrynsgröt.

Stockholms Brandkår. Spisordning 114b. Tab. B.

	M o r g o n.						M i d d a g.						A f t o n.						H e l d a g.									
	a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b	a	f	k	=	p	nv	b
Söndag . . . . .	47	60	168	=	21.5	22.4	0.96	82	43	217	=	34.3	25.2	1.36	51	52	72	=	20.8	19.5	1.07	180	155	457	=	76.6	67.1	1.14
Måndag . . . . .	33	43	114	=	18.9	15.8	1.20	80	118	271	=	30.9	41.0	0.75	36	21	156	=	9.7	12.7	0.76	149	182	541	=	59.5	69.6	0.85
Tisdag . . . . .	47	60	168	=	21.5	22.4	0.96	93	49	272	=	34.8	29.2	1.19	36	21	156	=	9.7	12.7	0.76	176	130	596	=	66.0	64.8	1.03
Onsdag . . . . .	33	43	114	=	18.9	15.8	1.20	82	43	217	=	34.3	25.2	1.36	51	52	72	=	20.8	19.5	1.07	166	138	403	=	74.0	60.6	1.22
Torsdag . . . . .	47	60	168	=	21.5	22.4	0.96	119	50	271	=	35.0	33.3	1.05	36	21	156	=	9.7	12.7	0.76	202	131	595	=	66.2	68.4	0.97
Fredag . . . . .	33	43	114	=	18.9	15.8	1.20	80	118	271	=	30.9	41.0	0.75	51	52	72	=	20.8	19.5	1.07	164	213	494	=	70.6	76.3	0.93
Lördag . . . . .	33	43	114	=	18.9	15.8	1.20	77	46	187	=	33.2	24.5	1.36	36	21	156	=	9.7	12.7	0.76	146	110	457	=	61.8	53.0	1.17
Medeltal för dag . . . . .	39	50	137	=	20.0	18.6	1.08	88	67	244	=	33.3	31.3	1.06	42	34	120	=	14.5	15.6	0.93	169	151	501	=	67.8	65.6	1.03



# Spisordning för friska å Flottans fartyg. Spisordning 116 a.

(Reglemente för Flottan. Del II. Bil. 8).

	M o r g o n.						M i d d a g.										A f t o n.				
	Bordsmör.	Ost, halffet.	Spisbröd.	Chokolad, sockrad.	socker, hvitt.	Kaffe, obrändt, ordinärt.	Nötkött, färskt.	Nötkött, salt.	Fläsk, salt.	Ärter, gula.	Korngryn.	Spisbröd.	Potatis.	Morötter.	Grönsaker.	Fatöl.	Bordsmör.	Ost, halffet.	Spisbröd.	socker, hvitt.	Te, billigt.
Tab. A no . . . . .	81	85	111	131	133	147	1	34	42	91	100	111	118	120a	124	141	81	85	111	133	150
Söndag . . . . .	25	60	200	—	25	20	400	—	—	—	20	150	325	50	25	33	25	45	200	15	3
Måndag . . . . .	25	60	200	15	25	—	—	200	120	20	20	150	—	—	—	33	25	45	200	15	3
Tisdag . . . . .	25	60	200	—	25	20	—	300	120	20	20	150	—	—	—	33	25	45	200	15	3
Onsdag . . . . .	25	60	200	15	25	—	—	200	120	20	20	150	—	—	—	33	25	45	200	15	3
Torsdag . . . . .	25	60	200	—	25	20	—	200	120	20	20	150	—	—	—	33	25	45	200	15	3
Freitag . . . . .	25	60	200	15	25	—	—	300	120	20	20	150	—	—	—	33	25	45	200	15	3
Lördag . . . . .	25	60	200	—	25	20	—	200	120	20	20	150	—	—	—	33	25	45	200	15	3

*Morgon.* Dagligen: smör, ost, bröd och kaffe eller chokolad. *Midtag.* Söndag: färskt kött, potatis och soppa; Måndag, Onsdag, Torsdag och Lördag: ärter och fläsk; Tisdag och Freitag: ärter och salt kött, därjämte alla dagar öl och bröd. *Afton.* Dagligen: smör, bröd och te, därjämte 3 dagar ost.

*Ann.* Reglementet upptager äfven en del villkorliga utbyten och tillägg.

# Spisordning för friska å Flottans fartyg. Spisordning 116 b. Tab. B.

(Reglemente för Flottan. Del II. Bil. 8).

	M o r g o n.			M i d d a g.						A f t o n.						H e l d a g.						
	a	f	b	a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b	
Söndag . . . . .	42	38	168	99	44	213	35	158	27.9	1.37	37	35	158	15.4	15.7	0.98	178	117	539	69.8	60.9	1.15
Måndag . . . . .	45	43	170	73	116	201	26	157	25.4	0.66	24	26	157	11.5	11.9	0.97	142	185	528	57.1	68.9	0.83
Tisdag . . . . .	42	38	168	106	40	201	35	158	27.4	0.98	37	35	158	15.4	15.7	0.98	185	113	527	61.8	60.9	1.01
Onsdag . . . . .	45	43	170	73	116	201	26	157	25.4	0.66	24	26	157	11.5	11.9	0.97	142	185	528	57.1	68.9	0.83
Torsdag . . . . .	42	38	168	106	40	201	35	158	27.4	0.66	24	26	157	11.5	11.9	0.97	139	180	526	55.9	67.4	0.83
Freitag . . . . .	45	43	170	73	116	201	26	157	27.4	0.98	37	35	158	15.4	15.7	0.98	188	118	529	63.0	62.4	1.01
Lördag . . . . .	42	38	168	106	40	201	35	158	25.4	0.66	24	26	157	11.5	11.9	0.97	139	180	526	55.9	67.4	0.83
Medeltal för dag . . . . .	43	40	169	86	84	203	30	157	27.4	0.81	30	30	157	13.2	13.5	0.98	159	154	529	60.1	65.2	0.92



Spisordning för sjuka å Flottans sjukhus. Konvalescentportion. Spisordning 118 a.  
(Reglemente för Flottan. Del. I. Bil. 23).

	M o r g o n.			M i d d a g.							A f t o n.			
	Mjölks, fet.	Bordsmör.	Rågröd, mjukt, fint.	Nötkött, färskt.	Nötkött, salt.	Fläsk, salt.	Ärter, gula.	Korngryn.	Rågröd, mjukt, fint.	Morötter.	Grönsaker.	Mjölks, fet.	Bordsmör.	Korngryn.
Tab. A no . . . . .	74	81	116	1	34	42	90	101	116	120a	124	74	81	101
Söndag . . . . .	40	25	200	300	—	—	—	8	400	40	20	40	30	23
Måndag . . . . .	40	25	200	300	—	—	—	8	400	40	20	40	30	23
Tisdag . . . . .	40	25	200	300	—	—	—	8	400	40	20	40	30	23
Onsdag . . . . .	40	25	200	300	300	—	20	5	400	40	20	40	30	23
Torsdag . . . . .	40	25	200	300	—	—	—	8	400	40	20	40	30	23
Freitag . . . . .	40	25	200	300	—	—	—	8	400	40	20	40	30	23
Lördag . . . . .	40	25	200	—	—	200	20	5	400	—	—	40	30	23

*Morgon.* Dagligen: mjölk, smör och bröd. *Midtag.* Söndag, Måndag, Tisdag, Torsdag och Freitag: färskt kött och soppa; Onsdag: salt kött och ärtsoppa; Lördag: salt fläsk och ärtsoppa, därjämte alla dagar bröd. *Afton.* Alla dagar: mjölk och korngrysgröt med smör.  
*Ann.* Reglementet upptager äfven en del villkorliga uthyten och tillägg.

Spisordning för sjuka å Flottans sjukhus. Konvalescentportion. Spisordning 118b. Tab. B.  
(Reglemente för Flottan. Del. I. Bil. 23).

	M o r g o n.			M i d d a g.							A f t o n.			H e l d a g.										
	a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b						
Söndag . . . . .	30	38	117	13.9	14.4	0.97	89	37	239	31.0	25.5	1.22	32	42	131	13.2	15.8	0.84	151	117	487	58.1	55.8	1.04
Måndag . . . . .	30	38	117	13.9	14.4	0.97	89	37	239	31.0	25.5	1.22	32	42	131	13.2	15.8	0.84	151	117	487	58.1	55.8	1.04
Tisdag . . . . .	30	38	117	13.9	14.4	0.97	89	37	239	31.0	25.5	1.22	32	42	131	13.2	15.8	0.84	151	117	487	58.1	55.8	1.04
Onsdag . . . . .	30	38	117	13.9	14.4	0.97	128	44	302	32.3	34.0	0.95	32	42	131	13.2	15.8	0.84	190	124	550	59.4	64.3	0.92
Torsdag . . . . .	30	38	117	13.9	14.4	0.97	89	37	239	31.0	25.5	1.22	32	42	131	13.2	15.8	0.84	151	117	487	58.1	55.8	1.04
Freitag . . . . .	30	38	117	13.9	14.4	0.97	89	37	239	31.0	25.5	1.22	32	42	131	13.2	15.8	0.84	151	117	487	58.1	55.8	1.04
Lördag . . . . .	30	38	117	13.9	14.4	0.97	94	119	302	30.3	43.9	0.69	32	42	131	13.2	15.8	0.84	156	199	550	57.4	74.2	0.77
Medeltal för dag . . . . .	30	38	117	13.9	14.4	0.97	95	50	257	31.1	29.3	1.07	32	42	131	13.2	15.8	0.84	157	130	505	58.2	59.6	0.98



**Spisordning för sjuka å Flottans fartyg. Spisordning 119 a.**  
(Reglemente för Flottan. Del. II. Bil. 9).

	M o r g o n.						M i d d a g.						A f t o n.					
	Mjölkl, fet.	Ägg.	Hafremjöl.	Hveteskorpor, billiga.	Chokolad, osockrad.	socker, hvitt.	Nötkött, färskt.	Nötkött, salt.	Hafregryn.	Hveteskorpor, billiga.	Potatis.	Sviskon.	Äpplen, päron, torkade.	socker, hvitt.	Mjölkl, fet.	Korngryn.	Hafregryn.	Risgryn
Tab. A. n:o	74	89	102	109	131	133	1	34	102	109	118	126	128a	133	74	100	102	104
Söndag	el.	st.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.	g.	g.	g.
Måndag	10	1	—	150	15	25	300	—	—	150	250	—	—	—	20	—	—	60
Tisdag	—	1	50	150	—	—	300	—	—	150	250	—	—	—	20	60	—	—
Onsdag	10	—	50	150	15	—	300	200	20	150	250	15	15	20	—	60	—	—
Torsdag	10	1	—	150	15	25	300	—	—	150	250	—	—	—	20	—	—	60
Freitag	—	—	50	150	—	—	300	—	—	150	250	—	—	—	20	—	—	—
Lördag	10	1	—	150	15	25	—	200	20	150	250	15	15	20	20	60	—	—

*Morgon.* Dagligen: skorpbröd, därjämte 4 dagar ett ägg och chokolad kokt på mjölk, 3 dagar vatt-välling. *Middag.* Söndag, Måndag, Tisdag, Onsdag och Freitag: färskt kött och potatis; Onsdag och Lördag: salt kött och fruktsoppa, därjämte alla dagar skorpebröd. *Afton.* Dagligen: mjölk och gröt, af hafre-, korn- eller risgryn.

*Anm.* Reglementet upptager äfven en del villkorliga uthyten och tillägg.

**Spisordning för sjuka å Flottans fartyg. Spisordning 119 b. Tab. B.**  
(Reglemente för Flottan. Del. II. Bil. 9).

	M o r g o n.						M i d d a g.						A f t o n.						H e l d a g.											
	a	f	k	l	p	b	a	f	k	l	p	b	a	f	k	l	p	b	a	f	k	l	p	b	a	f	k	l	p	b
Söndag	30	18	138	—	20.3	10.9	1.86	73	35	159	—	28.6	21.1	1.36	11	8	57	—	4.0	4.4	4.4	4.4	0.91	114	61	354	—	52.9	36.4	1.45
Måndag	24	8	140	—	8.7	8.0	1.09	73	35	159	—	28.6	21.1	1.36	14	8	53	—	3.4	4.8	4.8	4.8	0.71	111	51	352	—	40.7	33.9	1.20
Tisdag	30	18	138	—	20.3	10.9	1.86	73	35	159	—	28.6	21.1	1.36	15	11	50	—	3.6	5.5	5.5	5.5	0.65	118	64	347	—	52.5	37.4	1.40
Onsdag	24	8	140	—	8.7	8.0	1.09	57	29	157	—	24.2	17.5	1.38	14	8	53	—	3.4	4.8	4.8	4.8	0.71	95	45	350	—	36.3	30.3	1.20
Torsdag	30	18	138	—	20.3	10.9	1.86	73	35	159	—	28.6	21.1	1.36	11	8	57	—	4.0	4.4	4.4	4.4	0.91	114	61	354	—	52.9	36.4	1.45
Freitag	24	8	140	—	8.7	8.0	1.09	73	35	159	—	28.6	21.1	1.36	15	11	50	—	3.6	5.5	5.5	5.5	0.65	112	54	349	—	40.9	34.6	1.18
Lördag	30	18	138	—	20.3	10.9	1.86	57	29	157	—	24.2	17.5	1.38	14	8	53	—	3.4	4.8	4.8	4.8	0.71	101	55	348	—	47.9	33.1	1.45
Medeltal för dag	27	14	139	—	15.3	9.7	1.58	68	33	158	—	27.3	20.1	1.36	13	9	53	—	3.6	4.9	4.9	4.9	0.73	109	56	351	—	46.3	34.6	1.34

Spisordning för besättning af 27 Maj 1896.  
Spisordning 120 a.

	Morgon.			M i d d a g .											A f t o n .														
	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.	cl.	g.	g.	g.	g.	g.	cl.	cl.	g.	g.	g.									
Tab. A no . . . . .	83	111	133	147	34	42	66	67	83	90	96	101	103	105	111	117	120a	124	125	126	133	83	96	101	103	105	111	113	150
Margarin, prima.																													
Spisbröd.	25	250	20	30	600	—	—	—	7	33	24	—	—	—	100	43	—	—	—	—	—	6	25	5	—	—	150	20	4.3
socker, hvitt.	25	250	20	30	500	350	—	—	7	33	24	—	—	—	100	43	50	25	—	—	—	6	25	5	—	8.5	150	20	4.3
fläsk, salt.	25	250	20	30	500	—	—	—	7	33	24	—	—	—	100	43	50	25	—	—	—	6	25	5	—	—	150	20	4.3
potatis.	25	250	20	30	600	—	—	—	7	33	24	—	—	—	100	43	50	25	—	—	—	6	25	5	—	—	150	20	4.3
öfrigt.	25	250	20	30	—	290	—	150	7	33	24	—	10	—	100	43	50	25	—	—	—	6	25	5	8.5	—	150	20	4.3
öfrigt.	25	250	20	30	—	300	—	—	7	33	24	—	—	10	100	43	—	—	—	25	25	6	25	5	8.5	—	150	20	4.3

Morgon. Dagligen: bröd, margarin och kaffe. Middag. Söndag och Torsdag: salt kött, potatis och ärtsoppa; Måndag och Onsdag: salt fläsk, potatis och fläksoppa; Tisdag: salt kött, sill, potatis och ärtsoppa; Fredag: salt fläsk, sill, potatis och fläksoppa; Lördag: stock-fisk, potatis och fruktsoppa, därjämte alla dagar bröd. Afton. Dagligen: bröd, margarin, te och gröt af korn-, hafre- eller risgryn.

Spisordning för besättning af 27 Maj 1896.  
Spisordning 120 b. Tab. B.

	Morgon.			M i d d a g .											A f t o n .			H e l d a g .											
	a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b					
Tab. B no . . . . .	80	27	197	—	14.2	13.8	1.03	192	83	291	—	48.9	51.2	0.96	25	26	171	—	10.2	12.4	0.82	247	136	659	—	73.3	77.4	0.95	
Söndag . . . . .																													
Måndag . . . . .	30	27	197	—	14.2	13.8	1.03	65	202	225	—	38.7	54.7	0.71	23	25	187	—	11.2	12.2	0.92	118	254	609	—	64.1	80.7	0.80	
Tisdag . . . . .	30	27	197	—	14.2	13.8	1.03	191	89	291	—	46.0	52.3	0.88	26	28	166	—	10.3	12.8	0.80	247	144	654	—	70.5	78.0	0.89	
Onsdag . . . . .	30	27	197	—	14.2	13.8	1.03	63	202	206	—	37.5	54.0	0.69	23	25	187	—	11.2	12.2	0.92	116	254	590	—	62.9	80.0	0.79	
Torsdag . . . . .	30	27	197	—	14.2	13.8	1.03	192	83	291	—	48.9	51.2	0.96	25	26	171	—	10.2	12.4	0.82	247	136	659	—	73.3	77.4	0.95	
Fredag . . . . .	30	27	197	—	14.2	13.8	1.03	80	191	202	—	36.0	54.2	0.66	26	28	166	—	10.3	12.8	0.80	136	246	565	—	60.5	80.9	0.75	
Lördag . . . . .	30	27	197	—	14.2	13.8	1.03	226	13	245	—	30.1	41.4	0.73	25	26	171	—	10.2	12.4	0.82	281	66	613	—	54.5	67.6	0.81	
Medeltal för dag . . . . .	80	27	197	—	14.2	13.8	1.03	144	123	250	—	40.9	51.3	0.80	25	26	174	—	10.5	12.5	0.84	199	177	621	—	65.6	77.6	0.85	



Tab. A. Näringsmedlens beskaffenhet (forts.).

N:o	a.	f.	k	s.	v.	eff.	p.	nv.	b.	N:o
34	185	115	—	100	450	150	62	50.8	1.22	34
35	215	130	—	100	555	—	125	58.3	2.14	35
36	178	188	—	110	444	80	150	64.3	2.33	36
37	160	180	—	90	440	130	75	60.0	1.25	37
38	400	250	—	50	300	250	250	110.0	2.27	38
39a	350	220	—	20	410	—	300	96.5	3.11	39a
39b	250	100	—	50	600	—	70	57.5	1.22	39b
40	290	115	—	36	559	—	100	66.5	1.50	40
b. <i>Fläsk N:o 41-54.</i>										
41	100	500	—	40	300	60	85	115.0	0.74	41
42	110	550	—	60	220	60	83	126.5	0.66	42
43	80	520	—	40	300	60	95	116.0	0.82	43
44	80	700	—	50	120	50	50	152.0	0.59	44
45	190	300	—	60	360	90	95	88.5	1.07	45
46	200	320	—	70	320	90	95	94.0	1.01	46
47	210	340	—	75	285	90	115	99.5	1.16	47
48	200	350	—	60	350	40	120	100.0	1.20	48
49	180	440	—	50	330	—	125	115.0	1.09	49
50	15	910	—	5	70	—	90	184.3	0.49	50
51	3	990	—	—	7	—	100	198.5	0.50	51
52	200	400	—	30	350	20	225	110.0	2.05	52
53	190	150	—	40	600	20	150	58.5	2.56	53
54	220	160	—	50	550	20	60	65.0	0.92	54
c. <i>Fisk N:o 55-73.</i>										
55	94	230	—	6	370	300	130	60.1	2.16	55
56	127	71	—	10	492	300	225	33.3	6.76	56
57	122	115	—	12	451	300	90	41.3	2.18	57
58	130	60	—	10	500	300	38	31.5	1.21	58
59	135	40	—	11	514	300	30	28.3	1.06	59
60	132	14	—	11	603	220	55	25.6	2.15	60
61	137	3	—	9	561	300	65	19.7	3.30	61
62	109	2	—	9	580	300	55	16.8	3.27	62





Tab. A. Näringsmedlens beskaffenhet (forts.).

N:o	a.	f.	k.	s.	v.	aff.	p.	nv.	b.	N:o
d. Rotfrukter N:o 117—124.										
117	13	1	136	7	488	5	4.2	4.9	0.86	117
118	20	2	210	10	750	8	6.5	7.6	0.86	118
119	7.2	1.2	54	6	522	9.6	6	2.4	2.50	119
120a	12	2	90	10	870	16	10	4.0	2.50	120a
120b	12	2	100	10	860	16	50	4.2	11.90	120b
121	7.2	1.2	48	6	528	9.6	4.8	2.3	2.10	121
122	12	2	80	10	880	16	8	3.8	2.10	122
123	20	2	50	10	900	18	10	4.4	2.27	123
124	15	2	80	10	880	13	20	4.3	4.65	124
e. Torkad frukt N:o 125—132.										
125	20	5	560	10	300	105	67	15.2	4.41	125
126	20	3	500	10	300	167	71	13.6	5.22	126
127	20	3	500	10	300	167	120	13.6	8.82	127
128a	15	—	650	20	250	65	105	15.3	6.86	128a
128b	25	—	650	20	240	65	150	16.8	8.93	128b
129	235	530	80	30	60	65	176	142.9	1.23	129
130	140	500	100	45	50	165	300	123.0	2.44	130
131	200	300	130	85	50	235	250	92.6	2.70	131
132	50	165	700	14	16	53	150	54.5	2.75	132
f. Sötsaker N:o 133—139.										
133	—	—	980	9	11	—	59	19.6	3.01	133
134	—	—	940	30	30	—	53	18.8	2.82	134
135	10	—	740	25	225	—	30	16.3	1.84	135
136	5	—	660	15	320	—	35	14.0	2.50	136
137	10	—	780	3	200	7	150	17.1	8.77	137
138a	3	—	333	3	651	10	130	7.1	18.19	138a
138b	3	—	390	3	763	11	150	8.3	18.19	138b
139	10	—	80	10	900	—	100	3.1	32.26	139
g. Öl och dricka m. m. N:o 140—151.										
140	7	—	24	3	964	22	3	1.5	2.00	140
141	10	—	51	5	923	31	6	2.5	2.40	141
142	6	—	61	3	907	43	22.5	2.1	10.71	142
143a	2	—	20	1	303	14	7.5	0.7	10.71	143a

\*) Egentliga vikten beräknad till 1.020.

Tab. A. Näringsmedlens beskaffenhet (forts.).

N:o	a.	f.	k.	s.	v.	aff.	p.	mv.	b.	N:o
143b	2	—	16	1	311	10	4.5	0.6	7.50	143b
144	6	—	70	6	875	63	54	2.3	23.48	144
145	2	—	23	2	292	21	18	0.8	23.48	145
146a	—	—	363	—	528	209	120	7.3	16.44	146a
146b	—	—	30	20	940	10	80	0.6	—	146b
147	—	—	—	—	—	—	127	—	—	147
148	—	—	—	—	—	—	175	—	—	148
149	—	—	—	—	—	—	425	—	—	149
150	—	—	—	—	—	—	250	—	—	150
151	—	—	—	—	—	—	70	—	—	151

\*) Egentliga vikten beräknad till 1 020.

Anm. Beräkningarna gälla, där liter icke är utsatt, en kilogram af varan; alla under a. f. k. s. v. aff. upptagna siffror beteckna gram.



Tab. B. Öfversikt af

N:o		M o r g o n.					
		a	f	k	p	nv	b
1	Stockholms försörjnings inrättning, utomhus portion . . . . .	—	—	—	—	—	—
2	Nyköpings lasarett, allm. sal, halfportion . . . . .	14	12	58	5.3	5.6	0.95
3	Eksjö arbets- och fattighus, straffportion . . . . .	17	8	80	4.7	5.8	0.81
4	Vadstena lasarett, allm. sal, halfportion . . . . .	22	4	70	4.1	5.5	0.75
5	Göteborg. Gibraltar, barn 1—7 år . . . . .	18	8	94	5.9	6.2	0.95
6	Luleå lasarett, allm. sal, halfportion . . . . .	13	10	37	4.2	4.7	0.89
7	Gefle lasarett, allm. sal, halfportion . . . . .	22	15	70	6.2	7.7	0.81
8	Göteborg. Sahlgrenska sjukhuset, allm. sal, konval. portion . . . . .	28	22	65	14.8	9.9	1.49
9	Venersborgs fattiggård, försörj. portion . . . . .	30	10	100	6.0	8.5	0.71
10	Göteborg. Gibraltar, sjukportion . . . . .	23	5	118	5.9	6.8	0.87
11	Stockholm. Allm. barnhuset, barn 1—6 år . . . . .	30	22	105	9.8	11.1	0.88
12	Stockholm. Allm. garnisonssjukhuset, halfportion . . . . .	20	15	53	6.3	7.1	0.89
13	Karlshamns lasarett, allm. sal, halfportion . . . . .	29	17	113	8.0	10.0	0.80
14	Norrköpings sjukhus, allm. sal, halfportion . . . . .	21	15	64	7.0	7.4	0.95
15	Linköpings lasarett, allm. sal, halfportion . . . . .	30	11	122	11.4	9.1	1.25
16	Flottans sjukhus, halfportion . . . . .	20	15	53	6.3	7.1	0.89
17	Karlskrona lasarett, allm. sal, halfportion . . . . .	30	34	116	13.0	13.6	0.96
18	Vexjö lasarett, allm. sal, halfportion . . . . .	30	17	118	8.2	10.3	0.80
19	Karlstads lasarett, allm. sal, halfportion . . . . .	30	23	124	11.0	11.6	0.95
20	Upsala försörjningsinrättning, försörj. portion . . . . .	28	5	129	5.8	7.8	0.74
21	Göteborg. Gibraltar, försörj. portion . . . . .	29	8	114	5.9	8.2	0.72
22	Disciplinär cellfänge, manlig . . . . .	31	5	150	6.4	8.7	0.74
23	Göteborgs hospital, allm. klass, halfportion . . . . .	21	29	71	8.3	10.4	0.80
24	Karlshamns arbetsinrättning, friskportion . . . . .	17	20	109	7.8	8.7	0.90
25	Vadstena lasarett, allm. sal, helportion . . . . .	30	6	119	6.0	8.1	0.74
26	Stockholm. Allm. försörjnings inrättning, försörj. portion . . . . .	24	6	111	5.2	7.0	0.74
27	Borås lasarett, allm. sal, halfportion . . . . .	24	33	78	10.4	11.8	0.88
28	Stockholms stads och läns kurhus, normalportion . . . . .	23	4	75	5.5	5.8	0.95
29	Vadstena fattigvård, försörj. portion . . . . .	29	11	125	8.6	8.9	0.97
30	Sjuka å flottans fartyg . . . . .	27	14	139	15.3	9.7	1.58
31	Kristianstads lasarett, allm. sal, normalportion . . . . .	30	30	117	12.0	12.8	0.94
32	Norrköpings arbetsinrättning, friskportion . . . . .	32	15	176	8.4	11.2	0.75
33	Nyköpings lasarett, allm. sal, helportion . . . . .	27	24	116	10.6	11.2	0.95
34	Borås lasarett, allm. sal, dietportion . . . . .	24	33	78	10.4	11.8	0.88
35	Sundsvalls lasarett, allm. sal, halfportion . . . . .	27	39	105	14.4	14.0	1.03
36	Falköpings lasarett, allm. sal, halfportion . . . . .	26	21	94	9.1	10.2	0.89
37	Eksjö arbets- och fattighus, försörj. port. . . . .	33	16	159	9.3	11.3	0.82
38	Medeltal för försörjnings- och arbetsinrättningar . . . . .	34	17	145	8.8	11.5	0.76
39	Cellfänge, manlig . . . . .	37	6	187	7.9	10.5	0.75
40	Halmstads lasarett, allm. sal, halfportion . . . . .	30	29	113	10.8	12.6	0.86
41	Malmö fattigvårds och arbetsinrättning, sjukportion . . . . .	29	37	119	13.2	14.1	0.94
42	Vesterås fattiggård, försörj. portion . . . . .	35	19	182	10.3	12.6	0.82
43	Kalmar lasarett, allm. sal, helportion . . . . .	28	15	115	8.7	9.5	0.92
44	Karlshamns lasarett, allm. sal, helportion . . . . .	29	17	113	8.0	10.0	0.80
45	Lidköpings lasarett, allm. sal, normalportion . . . . .	26	21	93	9.5	10.1	0.94
46	Malmö allm. sjukhus, allm. sal, normalportion . . . . .	32	30	126	12.5	13.3	0.94
47	Upsala, Akad. sjukhuset, allm. sal, C helportion . . . . .	31	6	121	6.6	8.3	0.80
48	Upsala hosp. af asyl, allm. klass, halfportion . . . . .	35	24	156	10.4	13.2	0.79

## samtliga spisordningar.

M i d d a g.						A f t o n.						H e l d a g.						N:o
a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b	
37	29	56	9.3	12.5	0.74	—	—	—	—	—	—	37	29	56	9.3	12.5	0.74	1
31	13	98	10.7	9.1	1.18	11	3	38	1.7	2.9	0.59	55	27	194	17.7	17.5	1.01	2
27	13	93	6.5	8.5	0.76	13	4	52	2.4	3.8	0.63	57	25	224	13.5	18.0	0.75	3
29	18	83	9.3	9.6	0.97	17	4	59	2.7	4.5	0.60	68	26	212	16.1	19.6	0.85	4
34	23	91	11.0	11.6	0.95	11	3	35	1.7	2.9	0.59	62	34	220	18.6	20.6	0.90	5
41	18	126	12.1	12.3	0.98	16	11	51	3.9	5.6	0.70	70	39	213	20.2	22.6	0.89	6
36	16	95	10.9	10.5	1.04	20	5	71	3.4	5.4	0.63	78	36	236	20.5	23.6	0.87	7
31	18	66	16.8	9.6	1.75	21	4	59	3.5	5.1	0.69	80	44	190	35.1	24.6	1.43	8
33	20	118	8.7	11.3	0.77	21	5	59	3.3	5.2	0.63	84	35	277	17.9	25.1	0.71	9
43	21	99	12.2	12.6	0.97	22	5	87	3.6	6.0	0.60	88	31	304	21.7	25.5	0.85	10
34	22	59	11.5	10.7	1.07	11	11	15	3.3	4.2	0.79	76	55	180	24.7	26.0	0.95	11
42	19	148	13.6	13.1	1.04	17	12	48	4.6	5.9	0.78	79	46	249	24.5	26.0	0.94	12
42	16	133	13.2	12.2	1.08	16	4	48	2.6	4.2	0.62	87	37	294	23.8	26.3	0.90	13
46	17	165	16.7	13.6	1.23	17	12	52	4.4	6.0	0.73	84	44	281	28.1	27.0	1.04	14
45	22	121	16.2	13.5	1.20	17	4	54	2.9	4.6	0.63	93	37	297	30.5	27.2	1.12	15
41	21	150	14.7	13.3	1.11	14	28	34	7.6	8.4	0.90	75	64	237	28.6	28.8	0.99	16
35	14	114	12.3	10.3	1.19	17	8	56	3.8	5.3	0.72	82	56	286	29.1	29.2	1.00	17
48	20	162	15.8	14.4	1.10	17	4	56	2.8	4.5	0.62	95	41	336	26.8	29.2	0.92	18
42	30	100	17.3	14.3	1.21	16	4	50	2.5	4.2	0.60	88	57	275	30.8	30.1	1.02	19
59	27	189	14.2	17.9	0.79	20	4	77	3.1	5.3	0.58	107	35	395	23.1	31.0	0.75	20
49	33	150	11.5	16.9	0.68	23	5	90	3.6	6.2	0.58	100	46	354	21.0	31.3	0.67	21
53	32	156	12.6	17.4	0.72	20	4	105	3.1	5.9	0.53	104	41	411	22.1	32.0	0.70	22
51	20	183	14.1	15.3	0.92	21	13	74	5.1	7.2	0.71	93	62	328	27.5	32.9	0.84	23
56	24	184	16.0	16.9	0.95	27	6	121	5.1	7.7	0.66	100	50	414	28.9	33.3	0.87	24
58	35	165	18.6	19.0	0.98	25	5	81	3.8	6.3	0.60	112	46	365	28.4	33.4	0.85	25
63	42	173	16.0	21.2	0.75	19	4	92	3.8	5.5	0.69	106	52	376	25.0	33.7	0.74	26
44	27	127	15.6	14.6	1.07	22	16	61	5.6	7.7	0.73	89	77	266	31.6	34.0	0.93	27
66	39	210	19.2	22.0	0.90	25	6	85	4.1	6.7	0.61	115	49	369	28.8	34.5	0.83	28
63	19	246	14.8	18.2	0.81	28	3	122	4.3	7.3	0.59	120	33	493	27.7	34.5	0.80	29
68	33	158	27.3	20.1	1.36	13	9	53	3.6	4.9	0.73	109	56	351	46.3	34.6	1.34	30
52	29	159	17.9	16.7	1.07	21	5	63	3.5	5.4	0.65	103	64	338	33.4	34.9	0.96	31
45	19	151	11.2	13.5	0.83	35	12	129	7.3	10.2	0.72	111	46	456	26.7	34.9	0.77	32
62	25	195	21.4	18.1	1.18	21	5	76	3.3	5.7	0.58	110	54	387	35.3	35.0	1.01	33
50	27	135	20.0	15.6	1.28	22	16	61	5.6	7.7	0.73	95	76	274	36.0	35.0	1.03	34
47	24	147	16.7	14.8	1.12	18	13	53	4.7	6.5	0.73	92	76	304	35.8	35.1	1.02	35
50	23	172	17.3	15.5	1.12	28	17	102	6.7	9.7	0.69	104	61	368	33.1	35.2	0.94	36
53	25	186	13.0	16.6	0.78	26	8	103	4.7	7.7	0.61	113	49	448	26.9	35.7	0.75	37
55	28	181	14.0	17.6	0.80	24	6	91	4.2	6.6	0.64	113	52	417	27.0	35.7	0.76	38
59	33	194	14.0	19.3	0.73	20	4	105	3.1	5.9	0.53	116	43	486	25.0	35.7	0.70	39
49	23	173	15.9	15.4	1.03	22	16	68	5.7	7.9	0.72	101	68	354	32.3	35.9	0.90	40
29	37	119	13.2	14.1	0.94	26	9	97	5.1	7.6	0.67	84	83	335	31.5	36.0	0.88	41
57	23	221	14.0	17.6	0.80	23	4	93	3.6	6.2	0.58	115	46	496	27.8	36.4	0.76	42
67	29	150	20.9	18.7	1.12	24	15	87	5.9	8.4	0.70	119	59	352	35.3	36.7	0.96	43
72	30	199	22.6	20.8	1.09	24	5	77	3.9	6.2	0.63	125	52	389	34.4	36.9	0.93	44
52	29	194	19.5	17.5	1.11	27	19	87	6.5	9.5	0.68	105	69	374	35.5	37.1	0.96	45
56	34	154	18.5	18.3	1.01	23	6	72	4.2	6.1	0.69	111	70	351	35.3	37.7	0.94	46
77	37	228	26.1	23.6	1.11	23	6	73	3.9	6.1	0.64	132	49	421	36.6	38.0	0.96	47
61	26	205	18.9	18.5	1.02	24	6	87	3.9	6.5	0.60	120	56	448	33.2	38.2	0.87	48

Tab. B. Öfversikt af

N:o		M o r g o n .					
		a	f	k	p	nv	b
49	Göteborg. Sahlgrenska sjukhuset, allm. sal, normalportion . . .	34	31	139	13.0	14.1	0.92
50	Uddevalla läns sjukhus, allm. sal, helportion . . . . .	23	17	108	7.7	9.0	0.86
51	Medeltal för lasarett och sjukhus, allm. sal . . . . .	29	23	116	10.3	11.3	0.91
52	Göteborg. Gibraltar, arbetsportion . . . . .	44	17	163	9.1	13.3	0.68
53	Alméns förslag, försörjnings inrättning, försörj. portion . . . . .	39	20	130	9.0	12.4	0.73
54	Norrköpings sjukhus, allm. sal, helportion . . . . .	21	15	64	7.0	7.4	0.95
55	Piteå arbets- och fattighus, försörj. portion . . . . .	45	17	203	13.2	14.2	0.93
56	Gefle lasarett, allm. sal, helportion . . . . .	30	17	119	8.1	10.3	0.79
57	Stockholm. Serafimer lasarettet, allm. sal, helportion . . . . .	28	16	107	8.5	9.5	0.89
58	Linköpings lasarett, allm. sal, helportion . . . . .	42	13	192	14.1	12.7	1.11
59	Vesterviks lasarett, allm. sal, helportion . . . . .	35	23	128	10.5	12.4	0.85
60	Östersunds lasarett, allm. sal, helportion . . . . .	31	16	132	9.5	10.6	0.90
61	Norrtelge lasarett, allm. sal, helportion . . . . .	22	20	110	8.3	9.5	0.87
62	Eksjö arbets- och fattighus, arbetsportion . . . . .	38	17	192	10.6	12.9	0.82
63	Örebro lasarett, allm. sal, normalportion . . . . .	30	30	117	12.0	12.8	0.94
64	Malmö fattigvårds- och arbetsinrättning, friskportion . . . . .	34	31	134	9.1	14.0	0.65
65	Icke cellfånge, manlig . . . . .	42	20	195	10.4	14.2	0.73
66	Upsala försörjningsinrättning, arbetsportion . . . . .	54	17	206	10.5	15.7	0.67
67	Venersborgs lasarett, allm. sal, helportion . . . . .	31	17	123	8.4	10.5	0.80
68	Alméns förslag, försörjnings inrättning, kvinnlig arbetsportion . . . . .	39	20	130	9.0	12.4	0.73
69	Göteborg. Gibraltar. Ammor . . . . .	36	14	174	10.5	11.7	0.90
70	Luleå lasarett, allm sal, helportion . . . . .	26	34	113	11.2	13.0	0.86
71	Stockholm. Sabbatsbergs sjukhus, allm. sal, normalportion . . . . .	32	30	126	12.5	13.3	0.94
72	Lunds fattighus, försörj. portion . . . . .	44	26	154	12.3	14.8	0.83
73	Vexjö lasarett, allm. sal, helportion . . . . .	30	17	118	8.2	10.3	0.80
74	Stockholms försörjnings inrättning, arbetsportion . . . . .	55	21	176	10.2	16.0	0.64
75	Malmö asyl, allm. klass, helportion . . . . .	31	27	123	11.3	12.5	0.90
76	Vadstena hosp. och asyl, allm. klass, helportion . . . . .	31	27	124	11.0	12.5	0.89
77	Tvångsarbetsfånge, manlig . . . . .	42	20	195	10.4	14.2	0.73
78	Östersunds fattiggård, friskportion . . . . .	45	23	150	10.3	14.3	0.72
79	Göteborgs hospital, allm. klass, helportion . . . . .	29	30	120	10.2	12.8	0.80
80	Stockholms hospital, allm. klass, helportion . . . . .	30	26	111	11.2	11.9	0.94
81	Vexjö hospital, allm. klass, helportion . . . . .	31	27	123	10.9	12.5	0.87
82	Kristianstads lasarett, allm. sal, helportion . . . . .	30	30	117	12.0	12.8	0.94
83	Falu lasarett, allm. sal, helportion . . . . .	37	15	174	9.9	12.1	0.82
84	Lidköpings lasarett, allm. sal, helportion . . . . .	26	21	93	9.5	10.1	0.94
85	Ystads fattigvårdsanstalt, manlig arbetsportion . . . . .	35	36	163	11.0	15.7	0.70
86	Lunds hospital och asyl, allm. klass, helportion . . . . .	31	27	124	10.8	12.5	0.86
87	Vesterås lasarett, allm. sal, helportion . . . . .	42	24	180	14.3	14.7	0.97
88	Vadstena hosp. och asyl, arbetande kvinnor . . . . .	31	27	124	11.0	12.5	0.89
89	Karlskrona lasarett, allm. sal, helportion . . . . .	46	36	212	17.8	18.3	0.97
90	Stockholms hospital, arbetande kvinnor . . . . .	30	26	111	11.2	11.9	0.94
91	Kristinehamns hospital, allm. klass, helportion . . . . .	32	27	124	11.5	12.7	0.91
92	Piteå hosp. och asyl, allm. klass, helportion . . . . .	33	27	134	11.7	13.0	0.90
93	Medeltal för hosp. och asyl, allm. klass, helportion . . . . .	32	28	126	11.3	12.9	0.88
94	Göteborg. Holtermanska sjukhuset, allm. sal, helportion . . . . .	39	41	180	15.7	17.7	0.89
95	Venersborgs fattiggård, arbetsportion . . . . .	42	16	152	8.9	12.6	0.71
96	Alméns förslag, försörjnings inrättning, manlig arbetsportion . . . . .	39	20	130	9.0	12.4	0.73

## samtliga spisordningar.

Middag.						Afton.						Hel dag.						N:o
a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b	
54	33	181	18.3	17.4	1.05	26	6	84	5.0	6.8	0.74	114	70	353	36.3	38.3	0.95	49
69	33	202	20.1	21.0	0.96	24	15	89	5.4	8.3	0.65	116	65	400	33.2	38.3	0.87	50
62	33	181	21.1	19.6	1.08	24	11	79	4.9	7.3	0.67	116	67	376	36.3	38.3	0.95	51
57	34	199	13.4	19.3	0.69	23	5	90	3.6	6.2	0.58	123	56	452	26.1	38.7	0.67	52
56	38	181	14.6	19.5	0.75	26	6	97	4.2	7.0	0.60	120	63	407	27.8	38.9	0.71	53
77	33	242	28.2	22.8	1.24	25	17	85	6.3	8.9	0.73	123	64	392	41.5	39.1	1.06	54
53	22	191	14.1	16.2	0.87	26	14	107	5.8	8.8	0.66	124	53	501	33.2	39.2	0.85	55
72	31	190	21.8	20.8	1.05	28	10	98	5.4	8.3	0.65	130	58	407	35.3	39.4	0.90	56
68	31	187	24.7	20.2	1.22	28	20	87	7.1	9.9	0.72	124	67	381	40.4	39.6	1.02	57
69	32	195	24.1	20.6	1.17	25	6	84	4.2	6.7	0.63	137	51	471	42.4	40.1	1.06	58
67	35	197	19.9	20.9	0.95	26	6	89	4.1	6.8	0.60	128	64	413	34.5	40.1	0.86	59
79	38	235	25.3	24.2	1.05	22	5	67	3.5	5.7	0.61	133	59	435	38.3	40.5	0.95	60
63	39	187	21.4	21.0	1.02	30	14	135	6.0	10.0	0.60	115	74	431	35.7	40.6	0.88	61
58	26	219	14.3	18.3	0.78	32	9	136	6.0	9.3	0.65	128	52	548	30.9	40.6	0.76	62
65	44	184	24.1	22.3	1.08	21	6	59	3.8	5.6	0.68	116	80	360	39.9	40.7	0.98	63
67	25	189	16.7	19.0	0.88	26	9	97	5.1	7.6	0.67	127	66	420	30.9	40.7	0.76	64
59	33	194	14.0	19.3	0.73	27	5	115	4.2	7.3	0.58	128	58	504	28.6	40.8	0.70	65
64	32	213	15.7	20.1	0.78	20	4	77	3.1	5.3	0.58	138	52	497	29.3	41.0	0.71	66
66	36	196	22.6	21.1	1.07	27	18	94	6.5	9.7	0.67	124	72	412	37.5	41.2	0.91	67
63	40	226	18.8	22.0	0.85	26	6	97	4.2	7.0	0.60	128	66	453	32.0	41.5	0.77	68
67	35	211	20.0	21.3	0.94	32	8	120	6.6	8.8	0.75	134	58	505	37.1	41.8	0.89	69
74	34	204	21.4	22.1	0.97	20	12	76	4.6	6.9	0.67	120	80	393	37.2	42.0	0.89	70
69	40	213	22.5	22.6	0.99	23	6	68	3.7	6.1	0.61	124	77	406	38.7	42.1	0.92	71
57	37	198	15.9	20.1	0.79	31	6	73	4.9	7.3	0.67	133	69	425	33.1	42.2	0.78	72
84	39	252	27.4	25.5	1.07	26	5	87	4.1	6.6	0.62	140	62	456	39.7	42.5	0.93	73
63	42	173	16.0	21.2	0.75	19	4	92	3.8	5.5	0.69	137	67	441	30.0	42.7	0.70	74
69	41	192	20.7	22.5	0.92	27	9	97	5.2	7.8	0.67	127	78	412	37.2	42.8	0.87	75
73	39	206	21.1	22.8	0.93	26	7	105	5.1	7.5	0.68	130	73	435	37.3	42.8	0.87	76
67	34	241	15.8	21.6	0.73	27	5	115	4.2	7.3	0.58	136	59	551	30.4	43.1	0.71	77
69	34	222	15.1	21.5	0.70	27	7	105	4.3	7.4	0.58	140	63	478	29.6	43.2	0.69	78
78	35	232	21.6	23.4	0.92	21	13	74	5.1	7.2	0.71	128	78	426	36.9	43.3	0.85	79
72	50	206	21.1	24.9	0.85	24	5	88	4.0	6.4	0.63	126	81	405	36.3	43.3	0.84	80
68	51	211	20.7	24.6	0.84	25	4	96	4.1	6.5	0.63	124	82	430	35.7	43.6	0.82	81
70	42	196	25.1	22.9	1.10	32	7	94	5.2	8.2	0.63	133	79	407	42.3	43.9	0.96	82
84	40	161	25.6	23.8	1.08	30	5	128	4.5	8.0	0.56	150	61	463	40.0	43.9	0.91	83
78	41	229	27.4	24.5	1.12	27	19	87	6.5	9.5	0.68	131	81	409	43.4	44.1	0.98	84
64	27	249	16.7	19.9	0.84	32	7	101	5.9	8.4	0.70	131	71	513	33.7	44.1	0.76	85
72	47	205	21.1	24.2	0.87	26	9	95	5.0	7.5	0.67	128	83	424	36.9	44.3	0.83	86
68	40	175	21.4	21.7	0.99	23	15	83	5.3	8.0	0.66	133	78	438	41.0	44.3	0.93	87
74	45	222	25.8	24.5	1.05	26	7	105	5.1	7.5	0.68	131	79	451	42.0	44.5	0.94	88
61	26	180	22.1	18.0	1.23	26	13	91	5.9	8.3	0.71	133	75	483	45.8	44.6	1.03	89
73	55	222	25.7	26.4	0.97	24	5	88	4.0	6.4	0.63	127	86	421	40.9	44.7	0.91	90
71	47	207	21.3	24.2	0.88	28	9	100	5.5	7.9	0.70	131	83	431	38.2	44.8	0.85	91
68	49	196	23.1	23.9	0.97	29	10	98	5.6	8.2	0.68	130	86	428	40.4	45.1	0.90	92
74	46	217	22.5	24.6	0.91	26	9	95	5.1	7.7	0.66	132	83	438	38.9	45.2	0.86	93
64	42	144	19.6	20.9	0.94	24	8	78	4.3	6.8	0.63	127	91	402	39.6	45.3	0.87	94
91	38	259	20.3	26.6	0.76	24	5	75	3.7	6.2	0.60	157	60	487	32.8	45.3	0.72	95
68	53	251	19.0	25.8	0.74	26	6	97	4.2	7.0	0.60	133	79	478	32.2	45.3	0.71	96

Tab. B. Öfversikt af

N:o		M o r g o n .					
		a	f	k	p	nv	b
97	Hernösands hospital, allm. klass, helportion . . . . .	31	29	123	12.0	12.9	0.93
98	Falköpings lasarett, allm. sal, helportion . . . . .	26	21	94	9.1	10.2	0.89
99	Lunds hosp. och asyl, arbetande kvinnor . . . . .	31	27	124	10.8	12.5	0.86
100	Stockholm. Allm. barnhuset, barn 6—14 år . . . . .	53	38	141	15.3	18.3	0.83
101	Stockholm. Allm. garnisonssjukhuset, helportion . . . . .	35	35	150	14.9	15.3	0.97
102	Sundsvalls lasarett, allm. sal, helportion . . . . .	31	41	134	13.8	15.5	0.89
103	Halmstads lasarett, allm. sal, helportion . . . . .	30	29	113	10.8	12.6	0.86
104	Lunds lasarett, allm. sal, normalportion . . . . .	34	31	156	13.9	14.4	0.97
105	Karlshamns lasarett, enskildt rum . . . . .	33	43	86	17.7	15.3	1.15
106	Lunds hospital, arbetande män . . . . .	31	27	124	10.8	12.5	0.86
107	Borås lasarett, allm. sal, helportion . . . . .	30	34	113	11.8	13.6	0.87
108	Nyköpings hospital, allm. klass, helportion . . . . .	33	27	126	11.7	12.9	0.91
109	Hernösands hospital, arbetande kvinnor . . . . .	31	29	123	12.0	12.9	0.93
110	Piteå lasarett, allm. sal, normalportion . . . . .	38	33	162	13.0	15.5	0.84
111	Piteå hospital och asyl, arbetande kvinnor . . . . .	33	27	134	11.7	13.0	0.90
112	Umeå lasarett, allm. sal, B-portion . . . . .	37	28	158	11.7	14.3	0.82
113	Medeltal för hosp. och asyl, arbetande kvinnor . . . . .	32	28	126	11.3	12.9	0.88
114	Flottans sjukhus, helportion . . . . .	20	32	53	10.1	10.5	0.96
115	Malmö asyl, arbetande hjon . . . . .	31	27	123	11.3	12.5	0.90
116	Stockholms hospital, arbetande män . . . . .	30	26	111	11.2	11.9	0.94
117	Malmö allm. sjukhus, allm. sal, helportion . . . . .	32	30	126	12.5	13.3	0.94
118	Hernösands arbets- och fattighus, försörj. portion . . . . .	63	35	255	15.7	21.6	0.73
119	Kristinehamns hospital, arbetande hjon . . . . .	32	27	124	11.5	12.7	0.91
120	Nyköpings hospital, arbetande kvinnor . . . . .	33	27	126	11.7	12.9	0.91
121	Gefle lasarett, enskildt rum . . . . .	51	49	153	26.8	20.5	1.31
122	Almén's förslag, hospital och asyl, allm. klass, helportion . . . . .	50	36	141	12.3	17.6	0.70
123	Vadstena hosp. och asyl, arbetande män . . . . .	31	27	124	11.0	12.5	0.89
124	Göteborgs hospital, arbetande hjon . . . . .	29	30	120	10.2	12.8	0.80
125	Falu lasarett, kvinnlig betjäning . . . . .	67	65	209	35.4	27.1	1.31
126	Vexjö hospital, arbetande hjon . . . . .	31	27	123	10.9	12.5	0.87
127	Medeltal för hosp. och asyl, arbetande män . . . . .	32	28	126	11.3	12.9	0.88
128	Örebro lasarett, allm. sal, helportion . . . . .	30	30	117	12.0	12.8	0.94
129	Malmö asyl, sjuk- och ekonomi-betjäning . . . . .	32	33	139	16.0	14.2	1.13
130	Nyköpings hospital, kvinnlig betjäning . . . . .	39	33	172	17.5	15.9	1.10
131	Stockholms hospital, betjäning . . . . .	30	26	111	11.2	11.9	0.94
132	Lunds asyl, arbetande män . . . . .	31	27	124	10.8	12.5	0.86
133	Upsala hosp. och asyl, allm. klass, helportion . . . . .	43	32	156	11.8	15.9	0.74
134	Piteå hosp. och asyl, arbetande män . . . . .	33	27	134	11.7	13.0	0.90
135	Upsala hosp. och asyl, arbetande hjon . . . . .	43	32	156	11.8	15.9	0.74
136	Almén's förslag, hosp. och asyl, arbetande kvinnor . . . . .	50	36	141	12.3	17.6	0.70
137	Norrköpings sjukhus, enskildt rum . . . . .	37	50	108	19.7	17.7	1.11
138	Nyköpings hospital, arbetande män . . . . .	33	27	126	11.7	12.9	0.91
139	Normalportionsstat å kokföda för armén . . . . .	—	—	—	—	—	—
140	Stockholm. Serafimer lasarettet, enskildt rum . . . . .	46	57	98	24.0	20.2	1.19
141	Kristinehamns hospital, betjäning . . . . .	47	37	151	14.9	17.5	0.85
142	Medeltal för hosp. och asyl, betjäning . . . . .	42	40	171	18.4	17.7	1.04
143	Linköpings lasarett, enskildt rum . . . . .	47	58	105	24.3	20.6	1.18
144	Lunds hosp. och asyl, betjäning . . . . .	44	42	165	21.1	18.3	1.15

## samtliga spisordningar.

Middag.						Afton.						Heldag.						N:o
a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b	
72	43	208	22.8	23.5	0.97	27	14	109	6.2	9.0	0.69	130	86	440	41.0	45.4	0.90	97
81	44	234	28.1	25.5	1.10	28	17	102	6.7	9.7	0.69	135	82	430	43.9	45.4	0.97	98
73	52	221	25.7	25.8	1.00	26	9	95	5.0	7.5	0.67	129	88	440	41.5	45.8	0.91	99
68	46	166	22.3	22.7	0.98	21	5	64	3.5	5.4	0.65	142	89	371	41.0	46.4	0.88	100
68	36	200	22.3	21.4	1.04	26	23	86	8.0	10.2	0.78	129	94	436	45.2	46.8	0.97	101
75	36	256	25.7	23.4	1.10	24	15	87	5.8	8.2	0.71	130	91	478	45.4	47.3	0.96	102
80	42	241	27.8	25.1	1.10	28	17	102	6.7	9.7	0.69	138	88	456	45.1	47.4	0.95	103
70	44	190	28.1	23.1	1.22	27	21	95	7.5	10.1	0.74	131	96	441	49.5	47.6	1.04	104
71	31	158	31.3	20.0	1.57	26	33	83	12.4	12.3	1.01	130	107	327	61.4	47.6	1.29	105
72	64	205	24.5	27.7	0.88	26	9	95	5.0	7.5	0.67	128	100	424	40.3	47.7	0.84	106
72	46	209	25.7	24.2	1.06	29	18	102	6.8	10.0	0.68	130	98	424	44.3	47.7	0.93	107
76	47	232	22.3	25.4	0.88	28	18	92	6.6	9.7	0.68	137	92	450	40.6	47.9	0.85	108
77	47	248	27.9	25.9	1.08	27	14	109	6.2	9.0	0.69	135	90	480	46.1	47.9	0.96	109
79	29	256	23.0	22.9	1.00	29	17	106	6.9	9.8	0.70	146	79	524	42.9	48.2	0.89	110
74	56	240	30.7	27.1	1.13	29	10	98	5.6	8.2	0.68	136	93	472	48.0	48.4	0.99	111
70	57	223	23.3	26.3	0.89	23	17	65	6.2	8.1	0.77	129	102	446	41.2	48.7	0.85	112
81	56	264	28.5	28.6	1.00	26	9	95	5.1	7.7	0.66	139	93	485	44.9	49.2	0.91	113
82	42	299	29.4	26.6	1.11	26	34	86	10.2	12.5	0.82	128	108	438	49.7	49.6	1.00	114
79	61	259	30.8	29.2	1.05	27	9	97	5.2	7.8	0.67	137	98	479	47.3	49.7	0.95	115
81	69	271	30.2	31.4	0.96	24	5	88	4.0	6.4	0.63	135	100	470	45.4	49.7	0.91	116
84	51	231	27.8	27.5	1.01	35	9	108	6.3	9.2	0.68	151	90	465	46.6	50.0	0.93	117
70	31	258	16.9	21.9	0.77	26	4	107	4.3	6.8	0.63	159	70	620	36.9	50.3	0.73	118
82	62	272	26.7	30.1	0.89	28	9	100	5.5	7.9	0.70	142	98	496	43.6	50.8	0.86	119
82	53	278	28.1	28.5	0.99	28	18	92	6.6	9.7	0.68	143	98	496	46.4	51.0	0.91	120
58	37	78	27.7	17.7	1.57	36	27	110	14.0	13.0	1.08	145	113	341	68.5	51.2	1.34	121
82	52	226	22.0	27.2	0.81	27	6	92	4.7	7.2	0.65	159	95	459	39.1	51.9	0.75	122
89	63	304	29.2	32.0	0.91	26	7	105	5.1	7.5	0.68	146	97	533	45.4	52.0	0.87	123
96	55	337	28.5	32.1	0.89	21	13	74	5.1	7.2	0.71	146	98	531	43.8	52.1	0.84	124
50	33	154	19.9	17.1	1.16	29	6	126	4.4	8.1	0.54	145	104	489	59.8	52.3	1.14	125
85	75	312	30.0	34.0	0.88	25	4	96	4.1	6.5	0.63	141	106	531	45.0	53.0	0.85	126
87	68	293	29.9	32.5	0.92	26	9	95	5.1	7.7	0.66	145	105	514	46.3	53.0	0.87	127
93	64	262	34.4	32.0	1.08	32	9	89	5.7	8.4	0.68	155	103	468	52.1	53.2	0.98	128
86	65	293	30.5	31.8	0.96	27	9	97	5.2	7.8	0.67	145	108	529	51.7	53.9	0.96	129
82	53	278	28.1	28.5	0.99	28	18	92	6.6	9.7	0.68	149	104	542	52.2	54.0	0.97	130
90	79	320	33.8	35.7	0.95	24	5	88	4.0	6.4	0.63	144	110	519	49.0	54.0	0.91	131
89	72	319	33.0	34.1	0.97	26	9	95	5.0	7.5	0.67	145	108	538	48.8	54.1	0.90	132
94	59	294	32.0	31.7	1.01	24	6	87	3.9	6.5	0.60	162	96	537	47.7	54.2	0.88	133
84	73	289	31.0	33.0	0.94	29	10	98	5.6	8.2	0.68	146	110	521	48.3	54.3	0.89	134
95	60	300	33.9	32.3	1.05	24	6	87	3.9	6.5	0.60	163	97	543	49.6	54.7	0.91	135
88	57	270	28.0	30.0	0.93	27	6	92	4.7	7.2	0.65	165	100	503	45.1	54.8	0.82	136
70	40	204	34.9	22.7	1.54	33	39	104	16.0	14.8	1.08	140	129	417	70.7	55.1	1.28	137
92	71	325	28.6	34.5	0.83	28	18	92	6.6	9.7	0.68	153	116	543	46.9	57.0	0.82	138
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	173	102	573	46.3	57.8	0.80	139
68	36	164	33.5	20.6	1.63	39	50	88	21.8	17.6	1.24	152	143	350	79.2	58.4	1.36	140
83	75	291	34.1	33.3	1.02	28	9	100	5.5	7.9	0.70	158	121	542	54.4	58.7	0.93	141
89	70	307	31.8	33.5	0.95	26	9	95	5.1	7.7	0.66	157	119	573	55.3	58.8	0.94	142
67	43	171	38.5	22.0	1.75	40	42	95	20.5	16.3	1.26	153	143	370	83.4	59.0	1.41	143
88	72	287	29.4	33.3	0.88	26	9	95	5.0	7.5	0.67	157	123	547	55.5	59.1	0.94	144

Tab. B. Öfversikt af

N:o		M o r g o n .					
		a	f	k	p	nv	b
145	Friska vid flottan under tjänstgöring i land . . . . .	35	27	225	15.6	15.2	1.03
146	Flottans sjukhus, konval. portion . . . . .	30	38	117	13.9	14.4	0.97
147	Hernösands hospital, arbetande män . . . . .	31	29	123	12.0	12.9	0.93
148	Alméns förslag, hosp. och asyl, arbetande män . . . . .	50	36	141	12.3	17.6	0.70
149	Upsala. Akad. sjukhuset, enskildt rum . . . . .	44	38	114	25.9	16.5	1.57
150	Piteå hosp. och asyl, betjäning . . . . .	46	41	178	20.6	18.7	1.10
151	Nyköpings hospital, manlig betjäning . . . . .	39	33	172	17.5	15.9	1.10
152	Östersunds lasarett, betjäning . . . . .	47	49	150	25.0	19.9	1.26
153	Vadstena hosp. och asyl, betjäning . . . . .	53	45	206	22.1	21.1	1.05
154	Göteborgs hospital, betjäning . . . . .	41	54	198	20.6	20.9	0.99
155	Medeltal för lasarett och sjukhus, enskildt rum . . . . .	48	54	121	26.7	20.4	1.31
156	Alméns förslag, hosp. och asyl, kvinnlig betjäning . . . . .	65	48	237	22.0	24.2	0.91
157	Stockholm. Allm. barnhuset. Ammor . . . . .	72	56	188	20.9	25.6	0.82
158	Upsala hosp. och asyl, betjäning . . . . .	51	57	227	25.6	23.6	1.08
159	Östersunds lasarett, enskildt rum . . . . .	48	55	141	27.4	21.1	1.30
160	Vexjö hospital, betjäning . . . . .	52	43	209	22.1	20.6	1.07
161	Hernösands hospital, betjäning . . . . .	31	29	123	12.0	12.9	0.93
162	Upsala. Akad. sjukhuset, lägre kvinnlig betjäning . . . . .	63	92	219	32.2	32.3	1.00
163	Falu lasarett, enskildt rum . . . . .	53	54	107	29.5	20.9	1.41
164	Umeå lasarett, allm. sal, A-portion . . . . .	37	28	158	11.7	14.3	0.82
165	Malmö allm. sjukhus, enskildt rum . . . . .	46	57	125	27.5	20.8	1.32
166	Falu lasarett, manlig betjäning . . . . .	79	70	241	36.7	30.6	1.20
167	Vesterås lasarett, enskildt rum . . . . .	58	57	175	27.9	23.5	1.19
168	Friska å flottans fartyg . . . . .	43	40	169	19.5	17.9	1.09
169	Göteborg. Sahlgrenska sjukhuset, enskildt rum . . . . .	46	58	127	26.3	21.0	1.25
170	Stockholms brandkår . . . . .	39	50	137	20.0	18.6	1.08
171	Upsala hospital, första klass . . . . .	42	51	137	29.0	19.2	1.51
172	Alméns förslag, hosp. och asyl, manlig betjäning . . . . .	65	48	237	22.0	24.2	0.91
173	Stockholm. Sabbatsbergs sjukhus, ensk. rum, fullportion . . . . .	48	59	125	27.8	21.5	1.29
174	Karlskrona lasarett, enskildt rum . . . . .	65	64	114	39.7	24.9	1.59
175	Medeltal för lasarett och sjukhus, betjäning . . . . .	63	76	180	35.3	28.2	1.25
176	Stockholms hospital, första klass . . . . .	45	61	154	29.7	22.0	1.35
177	Malmö allm. sjukhus, högre betjäning . . . . .	51	70	123	36.1	24.1	1.50
178	Örebro lasarett, enskildt rum, fullportion . . . . .	47	61	120	29.2	21.6	1.35
179	Vadstena hospital, första klass . . . . .	39	54	155	24.6	19.8	1.24
180	Medeltal för hospital, första klass . . . . .	38	52	148	26.1	19.1	1.37
181	Stockholm. Serafimer lasarettet, kvinnlig betjäning . . . . .	59	76	147	36.7	26.9	1.36
182	Vexjö hospital, första klass . . . . .	32	48	147	22.8	17.3	1.32
183	Alméns förslag, hospital, första klass . . . . .	49	64	149	30.0	23.1	1.30
184	Stockholm. Allm. barnhuset, betjäning . . . . .	56	72	173	28.0	26.3	1.06
185	Lunds hospital, första klass . . . . .	34	47	145	24.4	17.4	1.40
186	Besättning å svenska handelsfartyg . . . . .	30	27	197	14.2	13.8	1.03
187	Göteborg. Sahlgrenska sjukhuset, betjäning . . . . .	72	84	144	45.9	30.5	1.50
188	Stockholm. Serafimer lasarettet, manlig betjäning . . . . .	68	99	201	34.1	33.9	1.01

## samtliga spisordningar.

Middag.						Afton.						Hel dag.						N:o
a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b	
104	72	319	32.2	36.3	0.90	29	10	93	6.0	8.2	0.73	168	108	638	53.6	59.6	0.90	145
95	50	257	31.1	29.3	1.07	32	42	131	13.2	15.8	0.84	157	130	505	58.2	59.6	0.98	146
93	88	308	31.8	37.7	0.85	27	14	109	6.2	9.0	0.69	151	131	540	50.0	59.7	0.84	147
94	75	292	28.6	34.9	0.82	27	6	92	4.7	7.2	0.65	171	118	525	45.7	59.8	0.76	148
72	51	165	36.7	24.4	1.50	53	40	153	22.6	19.0	1.19	170	129	432	85.2	59.9	1.42	149
84	73	289	31.0	33.0	0.94	29	10	98	5.6	8.2	0.68	159	124	565	57.2	60.0	0.95	150
92	71	325	28.6	34.5	0.83	28	18	92	6.6	9.7	0.68	159	122	589	52.7	60.0	0.88	151
80	52	265	34.5	27.7	1.25	31	29	111	12.2	12.6	0.97	158	130	535	71.7	60.4	1.19	152
90	63	307	30.4	32.2	0.94	26	7	105	5.1	7.5	0.68	169	115	618	57.7	60.7	0.95	153
95	58	346	32.6	32.8	0.99	21	13	74	5.1	7.2	0.71	157	125	618	58.3	60.9	0.96	154
73	49	173	36.1	24.1	1.50	41	40	112	18.4	16.4	1.12	161	143	406	81.2	61.0	1.33	155
88	57	278	28.0	30.0	0.93	27	6	92	4.7	7.2	0.65	180	112	600	54.8	61.4	0.89	156
87	52	234	34.3	28.1	1.22	30	7	96	5.2	7.9	0.66	189	115	518	60.2	61.5	0.98	157
94	59	294	32.0	31.7	1.01	24	6	87	3.9	6.5	0.60	170	121	608	61.5	61.9	0.99	158
80	55	268	38.2	28.5	1.34	31	29	111	12.2	12.6	0.98	159	139	520	77.8	62.1	1.25	159
86	80	325	33.4	35.4	0.94	25	4	96	4.1	6.5	0.63	163	127	630	59.6	62.5	0.95	160
99	96	348	37.4	41.0	0.91	27	14	109	6.2	9.0	0.69	157	139	580	55.6	63.0	0.88	161
76	45	215	30.8	24.7	1.25	23	6	73	3.9	6.1	0.64	163	143	508	66.8	63.2	1.06	162
84	50	158	41.3	25.7	1.61	44	40	114	19.3	16.9	1.14	181	144	378	90.1	63.5	1.42	163
96	84	280	33.0	36.8	0.90	35	26	98	9.3	12.2	0.76	168	138	536	54.0	63.5	0.85	164
78	62	164	38.9	27.3	1.42	47	31	126	17.4	15.8	1.10	172	149	415	83.8	63.9	1.31	165
69	43	185	26.3	22.6	1.16	29	24	126	8.3	11.6	0.72	177	136	552	71.3	64.8	1.10	166
71	47	152	27.9	23.2	1.20	42	46	137	15.6	18.2	0.86	171	150	465	71.3	65.0	1.10	167
86	84	203	27.4	33.8	0.81	30	30	157	13.2	13.5	0.98	159	154	529	60.1	65.2	0.92	168
78	60	158	37.2	26.7	1.39	45	41	127	19.8	17.6	1.13	169	159	411	83.3	65.4	1.27	169
88	67	244	33.3	31.3	1.06	42	34	120	14.5	15.6	0.93	169	151	501	67.8	65.6	1.03	170
82	64	220	42.8	29.3	1.46	40	45	123	24.5	17.4	1.41	163	160	480	96.3	65.9	1.46	171
94	75	292	28.6	34.9	0.82	27	6	92	4.7	7.2	0.65	186	130	622	55.4	66.3	0.84	172
79	69	198	44.1	29.6	1.49	39	39	118	17.4	16.0	1.09	166	167	441	89.5	67.1	1.33	173
58	32	165	29.0	18.3	1.58	55	66	116	30.1	23.9	1.26	179	162	395	98.8	67.2	1.47	174
75	54	211	35.4	26.4	1.34	36	30	119	14.4	13.7	1.05	175	159	510	85.0	68.3	1.25	175
91	67	234	41.2	31.7	1.30	31	38	119	14.9	14.8	1.01	167	166	507	85.8	68.4	1.25	176
83	68	194	45.6	29.9	1.53	41	31	110	17.6	14.6	1.20	175	169	427	99.3	68.6	1.45	177
86	69	215	46.3	30.9	1.50	40	42	88	18.0	16.1	1.12	172	172	423	93.4	68.7	1.36	178
100	78	313	48.6	36.9	1.32	30	32	108	12.1	13.0	0.93	169	164	576	85.2	69.7	1.22	179
97	72	275	48.5	34.5	1.41	37	43	117	19.5	16.6	1.17	173	168	540	94.1	70.2	1.34	180
78	59	220	40.3	27.9	1.44	43	42	119	21.1	17.3	1.22	181	176	485	98.1	72.1	1.36	181
105	75	300	55.1	36.8	1.50	43	48	118	23.1	18.4	1.26	180	171	565	101.0	72.6	1.39	182
87	68	247	40.8	31.4	1.30	42	48	140	20.4	18.8	1.09	178	180	535	91.2	73.4	1.24	183
87	52	234	34.1	28.1	1.20	51	46	125	21.6	19.4	1.11	194	170	531	83.6	73.7	1.13	184
108	77	310	55.0	37.7	1.46	43	53	118	22.7	19.4	1.17	185	177	573	102.1	74.6	1.37	185
144	123	250	40.9	51.3	0.80	25	26	174	10.5	12.5	0.84	199	177	620	65.6	77.6	0.85	186
89	70	227	48.7	31.9	1.53	33	45	123	22.0	16.4	1.34	194	199	493	116.8	78.8	1.48	187
78	64	224	36.8	29.0	1.27	60	53	164	25.6	22.9	1.12	206	216	588	96.5	85.9	1.12	188



Tab. C. Öfversikt af nu gällande spisordningar vid rikets hospital och asyler jämte nytt förslag till en för dem gemensam spisordning.

Patienter af allmän klass, helportion, medeltal för dag.

N:o	M o r g o n .			M i d d a g .			A f t o n .			H e l d a g .			N:o											
	a	f	p	a	f	p	a	f	p	a	f	p		n	v	b								
																	n	v	b					
1	31	27	123	11.3	12.5	0.90	69	41	192	20.7	22.5	0.92	27	9	97	5.2	7.8	0.67	127	78	412	37.2	42.8	0.87
2	31	27	124	11.0	12.5	0.89	73	39	206	21.1	22.8	0.93	26	7	105	5.1	7.5	0.68	130	73	435	37.3	42.8	0.87
3	29	30	120	10.2	12.8	0.80	78	35	232	21.6	23.4	0.92	21	13	74	5.1	7.2	0.71	128	78	426	36.9	43.3	0.85
4	30	26	111	11.2	11.9	0.94	72	50	206	21.1	24.9	0.86	24	5	86	4.1	6.4	0.63	126	81	405	36.3	43.3	0.84
5	31	27	123	10.9	12.5	0.87	68	51	211	20.7	24.6	0.84	25	4	96	4.1	6.5	0.63	124	82	430	35.7	43.6	0.82
6	31	27	124	10.8	12.5	0.86	72	47	205	21.1	24.2	0.87	26	9	95	5.0	7.5	0.67	128	83	424	36.9	44.3	0.83
7	32	27	124	11.5	13.7	0.91	71	47	207	21.3	24.2	0.88	28	9	100	5.5	7.9	0.70	131	83	431	38.2	44.8	0.85
8	33	27	134	11.7	13.0	0.90	68	49	196	23.1	23.9	0.97	29	10	98	5.6	8.2	0.68	130	86	428	40.4	45.1	0.90
9	31	29	123	12.0	12.9	0.93	72	43	208	22.8	23.5	0.97	27	14	109	6.2	9.0	0.69	130	86	440	41.0	45.4	0.90
10	33	27	126	11.7	12.9	0.91	76	47	232	22.3	25.4	0.88	28	18	92	6.6	9.7	0.68	137	92	450	40.6	47.9	0.85
11	43	32	156	11.8	15.9	0.74	94	59	234	32.0	31.7	1.01	24	6	87	3.9	6.5	0.60	162	96	537	47.7	54.2	0.88
12	32	28	126	11.3	12.9	0.88	74	46	217	22.5	24.6	0.91	26	9	95	5.1	7.7	0.66	132	83	438	38.9	45.2	0.86
13	50	36	141	12.3	17.6	0.70	82	53	226	22.0	27.2	0.81	27	6	92	4.7	7.2	0.65	159	95	459	39.1	51.9	0.75

Tab. D. Öfversikt af spisordningar vid de två af rikets hospital och asyler, der halfportioner föreskrivas.

Patienter af allmän klass, halfportion, medeltal för dag.

N:o	M o r g o n .			M i d d a g .			A f t o n .			H e l d a g .			N:o											
	a	f	p	a	f	p	a	f	p	a	f	p		n	v	b								
																	n	v	b					
1	21	29	71	8.3	10.4	0.80	51	20	133	14.1	15.3	0.92	21	13	74	5.1	7.2	0.71	93	62	328	27.5	32.9	0.84
2	35	24	156	10.4	13.2	0.79	61	26	205	18.9	18.5	1.02	24	6	87	3.9	6.5	0.60	120	56	448	33.2	38.2	0.87



Tab. F. Öfversikt af nu gällande tilläggsportioner för sjuk- och ekonomi-  
betjäning vid rikets hospital och asyl jämte nytt förslag till en för dessa  
gemensam tilläggsportion.

Medeltal för dag.

N:o	M o r g o n .						Eftermiddag.*)						H e l d a g .						
	a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b	N:o
1	6	6	46	5.8	3.0	1.93	6	6	46	5.8	3.0	1.93	12	12	92	11.6	6.0	1.93	1
2	8	25	71	13.8	7.6	1.82	—	—	—	—	—	—	8	25	71	13.8	7.6	1.82	2
3	—	—	—	—	—	—	18	29	114	12.7	10.8	1.18	18	29	114	12.7	10.8	1.18	3
4	1	6	16	4.7	1.7	2.76	17	24	101	9.8	9.4	1.04	18	30	117	14.5	11.0	1.32	4
5	6	6	46	5.8	3.0	1.93	16	24	93	6.3	9.1	0.69	22	30	139	12.1	12.1	1.00	5
6	15	10	27	3.4	4.8	0.71	12	28	84	12.8	9.1	1.41	27	38	111	16.2	13.9	1.17	6
7	13	14	44	8.9	5.6	1.59	16	24	93	7.9	9.1	0.87	29	38	137	16.8	14.7	1.14	7
8	13	15	41	10.3	5.8	1.78	16	25	82	8.3	9.0	0.92	29	40	123	18.6	14.8	1.26	8
9	—	—	—	—	—	—	27	53	140	14.6	17.5	0.83	27	53	140	14.6	17.5	0.83	9
10	12	24	78	10.4	8.2	1.27	17	23	114	11.0	9.4	1.17	29	47	192	21.4	17.6	1.22	10
11	22	18	82	11.1	8.5	1.31	17	24	101	9.3	9.4	0.99	39	42	183	20.4	17.9	1.14	11
12	21	16	86	11.2	8.1	1.38	18	29	114	12.7	10.8	1.18	39	45	200	23.9	18.9	1.26	12
13	10	12	45	7.1	4.7	1.51	15	24	90	9.3	8.9	1.04	25	36	135	16.4	13.6	1.21	13
14	15	12	96	9.7	6.6	1.47	12	23	66	6.6	7.7	0.86	27	35	162	16.3	14.3	1.14	14
15	15	12	96	9.7	6.6	1.47	6	5	44	6.0	2.8	2.14	21	17	140	15.7	9.4	1.67	15

\*) De under denna rubrik angifna siffrorna äro å Tab. G inberäknade i de under middag uppgifna siffrorna.

Tab. G. Öfersikt af nu gällande spisordningar vid rikets hospital och asyl  
jämfte nytt förslag till en för dem gemensam spisordning.

Sjuk- och ekonomibetjäning, medeltal för dag.

N:o	Morgon.						Middag.*)						Afton.						Hel dag.						
	a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b	N:o
1	32	33	139	16.0	14.2	1.13	86	65	293	30.5	31.8	0.96	27	9	97	5.2	7.8	0.67	145	108	529	51.7	53.9	0.96	1
2	39	33	172	17.5	15.9	1.10	82	53	278	28.1	28.5	0.99	28	18	92	6.6	9.7	0.68	149	104	542	52.2	54.0	0.97	2
3	30	26	111	11.2	11.9	0.94	90	79	320	33.8	35.7	0.95	24	5	88	4.0	6.4	0.63	144	110	519	49.0	54.0	0.91	3
4	47	37	151	14.9	17.5	0.85	83	75	291	34.1	33.3	1.02	28	9	100	5.5	7.9	0.70	158	121	542	54.4	58.7	0.93	4
5	44	42	165	21.1	18.3	1.15	88	72	287	29.4	33.3	0.88	26	9	95	5.0	7.5	0.67	157	123	547	55.5	59.1	0.94	5
6	46	41	178	20.6	18.7	1.10	84	73	289	31.0	33.0	0.94	29	10	98	5.6	8.2	0.68	159	124	565	57.2	60.0	0.95	6
7	39	33	172	17.5	15.9	1.10	92	71	325	28.6	34.5	0.83	28	18	92	6.6	9.7	0.68	159	122	589	52.7	60.0	0.88	7
8	53	45	206	22.1	21.1	1.05	90	63	307	30.4	32.2	0.94	26	7	105	5.1	7.5	0.68	169	115	618	57.7	60.7	0.95	8
9	41	54	198	20.6	20.9	0.99	95	58	346	32.6	32.8	0.99	21	13	74	5.1	7.2	0.71	157	125	618	58.3	60.9	0.96	9
10	51	57	227	25.6	23.6	1.08	94	59	294	32.0	31.7	1.01	24	6	87	3.9	6.5	0.60	170	121	608	61.5	61.9	0.99	10
11	52	43	209	22.1	20.6	1.07	86	80	325	33.4	35.4	0.94	25	4	96	4.1	6.5	0.63	163	127	630	59.6	62.5	0.95	11
12	31	29	123	12.0	12.9	0.93	99	96	348	37.4	41.0	0.91	27	14	109	6.2	9.0	0.69	157	139	580	55.6	63.0	0.88	12
13	42	40	171	18.4	17.7	1.04	89	70	307	31.8	33.5	0.95	26	9	95	5.1	7.7	0.66	157	119	573	55.3	58.8	0.94	13
14	65	48	237	22.0	24.2	0.91	94	75	292	28.6	34.9	0.82	27	6	92	4.7	7.2	0.65	186	130	622	55.4	66.3	0.84	14
15	65	48	237	22.0	24.2	0.91	88	57	270	28.0	30.0	0.93	27	6	92	4.7	7.2	0.63	180	112	600	54.8	61.4	0.89	15

\*) De under rubriken eftermiddag å Tab. F angifna siffrorna äro här inräknade i de för middag anförda siffrorna.

Tab. H. Öfversikt af nu gällande spisordningar vid rikets hospital jämte nytt förslag till en för dem gemensam spisordning.

Patienter af första klass, medeltal för dag.

N:o.	Morgon.						Middag.						Afton.						Hel dag.						N:o.										
	a		k		p		nv		b		a		f		k		p		nv		b		a			f		k		p		nv		b	
1	42	51	137	29.0	19.2	1.51	82	64	220	42.8	29.3	1.46	40	45	123	24.5	17.4	1.41	163	160	480	96.3	65.9	1.46	1										
2	45	61	154	29.7	22.0	1.85	91	67	234	41.2	31.7	1.30	31	38	119	14.9	14.8	1.01	167	166	507	85.8	68.4	1.25	2										
3	39	54	155	24.6	19.8	1.24	100	78	313	48.6	36.9	1.32	30	32	108	12.1	13.0	0.93	169	164	576	85.2	69.7	1.22	3										
4	32	48	147	22.8	17.3	1.32	105	75	300	55.1	36.8	1.50	43	48	118	23.1	18.4	1.26	180	171	565	101.0	72.6	1.39	4										
5	34	47	145	24.4	17.4	1.40	108	77	310	55.0	37.7	1.46	43	53	118	22.7	19.4	1.17	185	177	573	102.1	74.6	1.37	5										
6	38	52	148	26.1	19.1	1.37	97	72	275	48.5	34.5	1.41	37	43	117	19.5	16.6	1.17	173	168	540	94.1	70.2	1.34	6										
7	49	64	149	30.0	23.1	1.30	87	68	247	40.8	31.4	1.30	42	48	140	20.4	18.8	1.09	178	180	535	91.2	73.4	1.24	7										



Tab. I. Öfversikt af nu gällande spis-  
Patienter å allmän sal,

		M o r g o n .					M i d d a g .							
		a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b	
1	Nyköping . . . . .	halfportion	14	12	58	5.3	5.6	0.95	31	13	98	10.7	9.1	1.18
2	Vadstena . . . . .	halfportion	22	4	70	4.1	5.5	0.75	29	18	83	9.3	9.6	0.97
3	Luleå . . . . .	halfportion	13	10	37	4.2	4.7	0.89	41	18	126	12.1	12.3	0.98
4	Gefle . . . . .	halfportion	22	15	70	6.2	7.7	0.81	36	16	95	10.9	10.5	1.04
5	Göteborg, Sahlgrenska	konval.port.	28	22	65	14.8	9.9	1.49	31	18	66	16.8	9.6	1.75
6	Karlshamn . . . . .	halfportion	29	17	113	8.0	10.0	0.80	42	16	133	13.2	12.2	1.08
7	Norrköping . . . . .	halfportion	21	15	64	7.0	7.4	0.95	46	17	165	16.7	13.6	1.23
8	Linköping . . . . .	halfportion	30	11	122	11.4	9.1	1.25	45	22	121	16.2	13.5	1.20
9	Karlskrona . . . . .	halfportion	30	34	116	13.0	13.6	0.96	35	14	114	12.3	10.3	1.19
10	Vexjö . . . . .	halfportion	30	17	118	8.2	10.3	0.80	48	20	162	15.8	14.4	1.10
11	Karlstad . . . . .	halfportion	30	23	124	11.0	11.6	0.95	42	30	100	17.3	14.3	1.21
12	Vadstena . . . . .	helportion	30	6	119	6.0	8.1	0.74	58	35	165	18.6	19.0	0.98
13	Borås . . . . .	halfportion	24	33	78	10.4	11.8	0.88	44	27	127	15.6	14.6	1.07
14	Stockholms kurhus . .	normalport.	23	4	75	5.5	5.8	0.95	66	39	210	19.2	20.0	0.90
15	Kristianstad . . . . .	normalport.	30	30	117	12.0	12.8	0.94	52	29	159	17.9	16.7	1.07
16	Nyköping . . . . .	halfportion	27	24	116	10.6	11.2	0.95	62	25	195	21.4	18.1	1.18
17	Borås . . . . .	dietportion	24	33	78	10.4	11.8	0.88	50	27	135	20.0	15.6	1.28
18	Sundsvall . . . . .	halfportion	27	39	105	14.4	14.0	1.03	47	24	147	16.7	14.8	1.12
19	Falköping . . . . .	halfportion	26	21	94	9.1	10.2	0.89	50	23	172	17.3	15.5	1.12
20	Halmstad . . . . .	halfportion	30	29	113	10.8	12.6	0.86	49	23	173	15.9	15.4	1.03
21	Kalmar . . . . .	helportion	28	15	115	8.7	9.5	0.92	67	29	150	20.9	18.7	1.12
22	Karlshamn . . . . .	helportion	29	17	113	8.0	10.0	0.80	72	30	199	22.6	20.8	1.09
23	Lidköping . . . . .	normalport.	26	21	93	9.5	10.1	0.94	52	29	194	19.5	17.5	1.11
24	Malmö . . . . .	normalport.	32	30	126	12.5	13.3	0.94	56	34	154	18.5	18.3	1.01
25	Upsala, Akad. . . . .	C-helportion	31	6	121	6.6	8.3	0.80	77	37	228	26.1	23.6	1.11
26	Göteborg, Sahlgrenska	normalport.	34	31	139	13.0	14.1	0.92	54	33	131	18.3	17.4	1.05
27	Uddevalla . . . . .	helportion	23	17	108	7.7	9.0	0.86	69	33	202	20.1	21.0	0.96
28	Norrköping . . . . .	helportion	21	15	64	7.0	7.4	0.95	77	33	242	28.2	22.8	1.04
29	Gefle . . . . .	helportion	30	17	119	8.1	10.3	0.79	72	31	190	21.8	20.8	1.25
30	Stockholm, Serafimer .	helportion	28	16	107	8.5	9.5	0.89	68	31	187	24.7	20.2	1.22
31	Linköping . . . . .	helportion	42	13	192	14.1	12.7	1.11	69	32	195	24.1	20.6	1.17
32	Vestervik . . . . .	helportion	35	23	128	10.5	12.4	0.85	67	35	197	19.9	20.9	0.95
33	Östersund . . . . .	helportion	31	16	132	9.5	10.6	0.90	79	38	235	25.3	24.2	1.05
34	Norrtelge . . . . .	helportion	22	20	110	8.3	9.5	0.87	63	39	187	21.4	21.0	1.02
35	Örebro . . . . .	normalport.	30	30	117	12.0	12.8	0.94	65	44	184	24.1	22.3	1.08
36	Venersborg . . . . .	helportion	31	17	123	8.4	10.5	0.80	66	36	196	22.6	21.1	1.07
37	Luleå . . . . .	helportion	26	34	113	11.2	13.0	0.86	74	34	204	21.4	22.1	0.97
38	Stockholm, Sabbatsberg	normalport.	32	30	126	12.5	13.3	0.94	69	40	213	22.5	22.6	0.99
39	Vexjö . . . . .	helportion	30	17	118	8.2	10.3	0.80	84	39	252	27.4	25.5	1.07
40	Kristianstad . . . . .	helportion	30	30	117	12.0	12.8	0.94	70	42	196	25.1	22.9	1.10
41	Falun . . . . .	helportion	37	15	174	9.9	12.1	0.82	84	40	161	25.6	23.8	1.08
42	Lidköping . . . . .	helportion	26	21	93	9.5	10.1	0.94	78	41	229	27.4	24.5	1.12
43	Vesterås . . . . .	helportion	42	24	180	14.3	14.7	0.97	68	40	175	21.4	21.7	0.99
44	Karlskrona . . . . .	helportion	46	36	212	17.8	18.3	0.97	61	26	180	22.1	18.0	1.23
45	Göteborg, Holtermanska	helportion	39	41	180	15.7	17.7	0.89	64	42	144	19.6	20.9	0.94
46	Falköping . . . . .	helportion	26	21	94	9.1	10.2	0.89	81	44	234	28.1	25.5	1.10
47	Sundsvall . . . . .	helportion	31	41	134	13.8	15.5	0.89	75	36	256	25.7	23.4	1.10
48	Halmstad . . . . .	helportion	30	29	113	10.8	12.6	0.86	80	42	241	27.8	25.1	1.10
49	Lund . . . . .	normalport.	34	31	156	13.9	14.4	0.97	70	44	190	28.1	23.1	1.22
50	Borås . . . . .	helportion	30	34	113	11.8	13.6	0.87	72	46	209	25.7	24.2	1.06
51	Piteå . . . . .	normalport.	38	33	162	13.0	15.5	0.84	79	29	256	23.0	22.9	1.00
52	Umeå . . . . .	B-portion	37	28	158	11.7	14.3	0.82	70	57	223	23.3	26.3	0.89
53	Malmö . . . . .	helportion	32	30	126	12.5	13.3	0.94	84	51	231	27.8	27.5	1.01
54	Örebro . . . . .	helportion	30	30	117	12.0	12.8	0.94	93	64	262	34.4	32.0	1.08
55	Umeå . . . . .	A-portion	37	28	158	11.7	14.3	0.82	96	84	280	33.0	36.8	0.90
56	Medeltal . . . . .		29	23	116	10.3	11.3	0.91	62	33	181	21.1	19.6	1.08

ordningar vid rikets lasarett och sjukhus.  
medeltal för dag.

A f t o n.						H e l d a g.						
a	f	k	p	nv	b	a	f	k	p	nv	b	
11	3	38	1.7	2.9	0.59	55	27	194	17.7	17.5	1.01	1
17	4	59	2.7	4.5	0.60	68	26	212	16.1	19.6	0.85	2
16	11	51	3.9	5.6	0.70	70	39	213	20.2	22.6	0.89	3
20	5	71	3.4	5.4	0.63	78	36	236	20.5	23.6	0.87	4
21	4	59	3.5	5.1	0.69	80	44	190	35.1	24.6	1.43	5
16	4	48	2.6	4.2	0.62	87	37	294	23.8	26.3	0.90	6
17	12	52	4.4	6.0	0.73	84	44	281	28.1	27.0	1.04	7
17	4	54	2.9	4.6	0.63	93	37	297	30.5	27.2	1.12	8
17	8	56	3.8	5.3	0.72	82	56	286	29.1	29.2	1.00	9
17	4	56	2.8	4.5	0.62	95	41	336	26.8	29.2	0.92	10
16	4	50	2.5	4.2	0.60	88	57	275	30.8	30.1	1.02	11
25	5	81	3.8	6.3	0.60	112	46	365	28.4	33.4	0.85	12
22	16	61	5.6	7.7	0.73	89	77	266	31.6	34.0	0.93	13
25	6	85	4.1	6.7	0.61	115	49	369	28.8	34.5	0.83	14
21	5	63	3.5	5.4	0.65	103	64	338	33.4	34.9	0.96	15
21	5	76	3.3	5.7	0.58	110	54	387	35.3	35.0	1.01	16
22	16	61	5.6	7.7	0.73	95	76	274	36.0	35.0	1.03	17
18	13	53	4.7	6.5	0.73	92	76	304	35.8	35.1	1.02	18
28	17	102	6.7	9.7	0.69	104	61	368	33.1	35.2	0.94	19
22	16	68	5.7	7.9	0.72	101	68	354	32.3	35.9	0.90	20
24	15	87	5.9	8.4	0.70	119	59	352	35.3	36.7	0.96	21
24	5	77	3.9	6.2	0.63	125	52	389	34.4	36.9	0.93	22
27	19	87	6.5	9.5	0.68	105	69	374	35.5	37.1	0.96	23
23	6	72	4.2	6.1	0.69	111	70	351	35.3	37.7	0.94	24
23	6	73	3.9	6.1	0.64	132	49	421	36.6	38.0	0.96	25
26	6	84	5.0	6.8	0.74	114	70	353	36.3	38.3	0.95	26
24	15	89	5.4	8.3	0.65	116	65	400	33.2	38.3	0.87	27
25	17	85	6.3	8.9	0.73	123	64	392	41.5	39.1	1.06	28
28	10	98	5.4	8.3	0.65	130	58	407	35.3	39.4	0.90	29
28	20	87	7.1	9.9	0.72	124	67	381	40.4	39.6	1.02	30
25	6	84	4.2	6.7	0.63	137	51	471	42.4	40.1	1.06	31
26	6	89	4.1	6.8	0.60	128	64	413	34.5	40.1	0.86	32
22	5	67	3.5	5.7	0.61	133	59	435	38.3	40.5	0.95	33
30	14	135	6.0	10.0	0.60	115	74	431	35.7	40.6	0.88	34
21	6	59	3.8	5.6	0.68	116	80	360	39.9	40.7	0.98	35
27	18	94	6.5	9.7	0.67	124	72	412	37.5	41.2	0.91	36
20	12	76	4.6	6.9	0.67	120	80	393	37.2	42.0	0.89	37
23	6	68	3.7	6.1	0.61	124	77	406	38.7	42.1	0.92	38
26	5	87	4.1	6.6	0.62	140	62	456	39.7	42.5	0.93	39
32	7	94	5.2	8.2	0.63	133	79	407	42.3	43.9	0.96	40
30	5	128	4.5	8.0	0.56	150	61	463	40.0	43.9	0.91	41
27	19	87	6.5	9.5	0.68	131	81	409	43.4	44.1	0.98	42
23	15	83	5.3	8.0	0.66	133	78	438	41.0	44.3	0.93	43
26	13	91	5.9	8.3	0.71	133	75	483	45.8	44.6	1.03	44
24	8	78	4.3	6.8	0.63	127	91	402	39.6	45.3	0.87	45
28	17	102	6.7	9.7	0.69	135	82	430	43.9	45.4	0.97	46
24	15	87	5.8	8.2	0.71	130	91	478	45.4	47.3	0.96	47
28	17	102	6.7	9.7	0.69	138	88	456	45.1	47.4	0.95	48
27	21	95	7.5	10.1	0.74	131	96	441	49.5	47.6	1.04	49
29	18	102	6.8	10.0	0.68	130	98	424	44.3	47.7	0.93	50
29	17	106	6.9	9.8	0.70	146	79	524	42.9	48.2	0.89	51
23	17	65	6.2	8.1	0.77	129	102	446	41.2	48.7	0.85	52
35	9	108	6.3	9.2	0.68	151	90	465	46.6	50.0	0.93	53
32	9	89	5.7	8.4	0.68	155	103	468	52.1	53.2	0.98	54
35	26	98	9.3	12.2	0.76	168	138	536	54.0	63.5	0.85	55
24	11	79	4.9	7.3	0.67	116	67	376	36.3	38.3	0.95	56

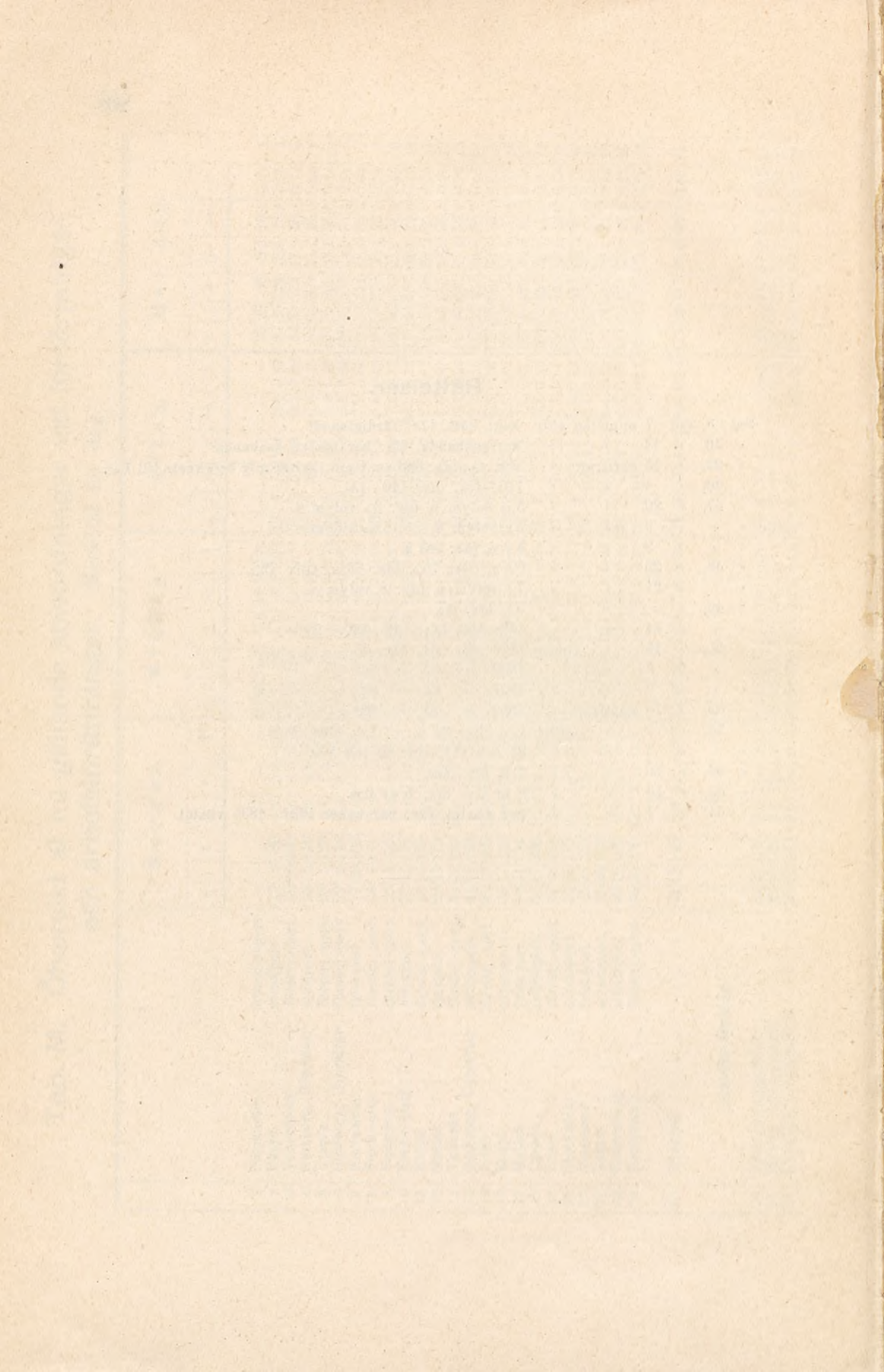


Tab. M. Öfversikt af nu gällande spisordningar vid försörjnings-  
och arbetsinrättningar. Medeltal för dag.

	M o r g o n .						M i d d a g .						A f t o n .						H e l d a g .								
	a		p		b		a		p		b		a		p		b		a		p		b				
	f	k	f	k	nv	b	f	k	p	nv	b	f	k	p	nv	b	f	k	p	nv	b	f	k	p	nv	b	
1	Stockholm . . . . .						37	29	56	9.3	12.5	0.74															
2	Eksjö . . . . .	17	80	4.7	5.8	0.81	27	13	98	6.5	8.5	0.76	13	4	52	2.4	3.8	0.63	37	29	56	9.3	12.5	0.74	1		
3	Venersborg . . . . .	30	100	6.0	8.5	0.71	33	20	118	8.7	11.3	0.77	21	5	59	3.8	5.2	0.63	57	25	224	13.5	18.0	0.75	2		
4	Göteborg, Gibraltar . . . . .	23	5	118	5.9	6.8	0.87	43	21	99	12.2	12.6	0.97	22	5	87	3.6	6.0	0.60	84	35	277	17.9	25.1	0.71	3	
5	Upsala . . . . .	28	5	129	5.8	7.8	0.74	49	37	189	14.2	17.9	0.79	20	4	77	3.1	5.3	0.58	88	31	304	21.7	25.5	0.85	4	
6	Göteborg, Gibraltar . . . . .	29	8	114	5.9	8.2	0.72	49	33	150	11.5	16.9	0.68	23	5	90	3.6	6.2	0.58	107	35	395	23.1	31.0	0.75	5	
7	Karlskrona . . . . .	17	20	109	7.8	8.7	0.90	56	24	184	16.0	16.9	0.95	27	6	121	5.1	7.7	0.66	100	46	354	21.0	31.3	0.87	6	
8	Stockholm . . . . .	24	6	111	5.2	7.0	0.74	63	42	173	16.0	21.2	0.75	19	4	92	3.8	5.6	0.69	106	52	376	25.0	33.7	0.74	7	
9	Vadstena . . . . .	29	11	125	8.6	8.9	0.97	63	19	246	14.8	18.2	0.81	28	3	122	4.3	7.3	0.59	120	33	493	27.7	34.5	0.80	8	
10	Norrköping . . . . .	32	15	176	8.4	11.2	0.75	45	19	151	11.2	13.5	0.83	35	12	129	7.3	10.2	0.72	111	46	456	26.7	34.9	0.77	10	
11	Eksjö . . . . .	33	16	159	9.3	11.3	0.82	53	25	186	13.0	16.6	0.78	26	8	103	4.7	7.7	0.61	113	49	448	26.9	35.7	0.75	11	
12	Malmö . . . . .	29	37	119	13.2	14.1	0.94	29	37	119	13.2	14.1	0.94	26	9	97	5.1	7.6	0.67	84	83	335	31.5	36.0	0.88	12	
13	Vesterås . . . . .	35	19	182	10.3	12.6	0.82	57	23	221	14.0	17.6	0.80	23	4	93	3.6	6.2	0.58	115	46	496	27.8	36.4	0.76	13	
14	Göteborg, Gibraltar . . . . .	44	17	163	9.1	13.3	0.68	57	34	199	13.4	19.3	0.69	23	5	90	3.6	6.2	0.58	123	56	452	26.1	33.7	0.67	14	
15	Piteå . . . . .	45	17	203	13.2	14.2	0.93	58	22	191	14.1	16.2	0.87	26	14	107	5.8	8.8	0.66	124	58	501	33.2	39.2	0.85	15	
16	Eksjö . . . . .	38	17	192	10.6	12.9	0.82	58	26	219	14.3	18.3	0.78	32	9	136	6.0	9.3	0.65	128	52	548	30.9	40.6	0.76	16	
17	Malmö . . . . .	34	31	134	9.1	14.0	0.65	67	25	189	16.7	19.0	0.88	26	9	97	5.1	7.6	0.67	137	66	430	30.9	40.7	0.76	17	
18	Upsala . . . . .	54	17	206	10.5	15.7	0.67	64	32	213	15.7	20.1	0.78	30	4	77	3.1	5.3	0.58	138	52	437	29.3	41.0	0.71	18	
19	Lund . . . . .	44	26	154	12.3	14.8	0.83	67	37	198	15.9	20.1	0.79	31	6	73	4.9	7.3	0.67	133	69	425	33.1	42.2	0.78	19	
20	Stockholm . . . . .	55	21	176	10.2	16.0	0.64	63	42	173	16.0	21.2	0.75	19	4	92	3.8	5.5	0.69	137	67	441	30.0	42.7	0.70	20	
21	Östersund . . . . .	43	23	150	10.3	14.3	0.72	69	34	222	15.1	21.5	0.80	27	7	105	4.3	7.4	0.58	140	63	478	29.6	43.2	0.69	21	
22	Ystad . . . . .	35	36	163	11.0	15.7	0.70	64	27	249	16.7	19.9	0.84	32	7	101	5.9	8.4	0.70	131	71	513	33.7	44.1	0.76	22	
23	Venersborg . . . . .	42	16	152	8.9	12.6	0.71	91	38	259	20.3	26.6	0.76	24	5	75	3.7	6.2	0.60	157	60	487	32.8	45.3	0.72	23	
24	Hernösand . . . . .	63	35	255	15.7	21.6	0.73	70	31	258	16.9	21.9	0.77	26	4	107	4.3	6.8	0.63	159	70	620	36.9	50.3	0.73	24	
25	Medeltal . . . . .	34	17	145	8.8	11.5	0.76	55	28	181	14.0	17.6	0.80	24	6	91	4.2	6.6	0.64	113	52	417	27.0	35.7	0.76	25	
<b>Almens förslag.</b>																											
26	Försörjningsportion . . . . .	39	20	130	9.0	12.4	0.73	56	38	181	14.6	19.5	0.75	26	6	97	4.2	7.0	0.60	120	63	407	27.2	38.9	0.71	26	
27	Manlig arbetsportion . . . . .	39	20	130	9.0	12.4	0.73	68	53	251	19.0	25.8	0.74	26	6	97	4.2	7.0	0.60	133	79	478	32.8	45.3	0.71	27	
28	Kvinnlig arbetsportion . . . . .	39	20	130	9.0	12.4	0.73	63	40	226	18.8	22.0	0.85	26	6	97	4.2	7.0	0.60	128	66	453	32.0	41.5	0.77	28	

## Rättelser.

- Sid. 8, rad 7 uppi från *står*: kokt kött, *läs*: färdiglagadt.
- » 10, » 14 » » har enahanda, *läs*: har nästan enahanda.
- » 22, » 15 nerifrån » 688 va., *läs*: 688 va. Eg. v. har af mig beräknats till 1,017.
- » 46, » 4 » » 140—152, *läs*: 140—151.
- » 47, » 20 » » 3,78 volym %, *läs*: 3,9 volym %.
- » » » 9 » » 5,3 volym %, » 5,4 volym %.
- » » » 8 » » 4,3 %, *läs*: 43 g.
- » 48, » 22 » » 60 g, eller 75,6, *läs*: 63 g, eller 79,2.
- » » » 21 » » 7,6 volym %, *läs*: 8 volym %.
- » 49, » » » » 5,5, *läs*: 0,5.
- » » » 14 » » 149—150, *läs*: 149—150. *Te*.
- » 51, » 11 » under 1898 *står*: 61, *läs*: 65.
- » » » 9 » » 1899 » 59, » 60.
- » » » 3 » » 1897 » 61, » 62.
- » 52, » 13 uppi från » 1894 » 81, » 82.
- » 54, » 2 » *står*: 1,94, eller 94 %, » 1,95, eller 95 %.
- » » » 5 » » 81 och 114, *läs*: 85 och 100.
- » 56, » 16 » » 2,09, *läs*: 2,08.
- » 63, » 13 » » b är 0,75, *läs*: b är 0,73.
- » 64, » 7 » » har växlat, *läs*: har under 1891—1895 växlat.







6000121953



Göteborgs universitetsbibliotek

