

Spisordning för Maria sjukhus i Stockholm

Hultgren, Ernst Olof,

46 I e Br. Maria sjukhus Stockholm



National Library
of Sweden

*Med
Sjukhuset
Sjukst. Su
(Sj)*

SPISORDNING

FÖR

MARIA SJUKHUS

I

STOCKHOLM

UTARBETAD

AF

E. O. HULTGREN.



STOCKHOLM

IVAR HÆGGSTRÖMS BOKTRYCKERI A. B.

1906.

Kungl. biblioteket



0 0000 000083099

SPISORDNING

FÖR

MARIA SJUKHUS

I

STOCKHOLM

UTARBETAD

AF

E. O. HULTGREN.

—XXI—

STOCKHOLM

IVAR HÆGGSTRÖMS BOKTRYCKERI A. B.

1906.



SPISORDNING
MARIAS Sjukhus

Efterföljande spisordning, på uppdrag af Styrelsen öfver Maria sjukhus utarbetad af öfverläkaren vid Stockholms sjukhem Doktor E. O. Hultgren, har under första halfåret 1905 blifvit å sjukhuset afprofvad samt efter däri gjorda smärre ändringar af Stockholms stads hälsovårdsnämnd antagits att tillvidare gälla.

UTARBETAD
E. O. HULTGREN

STOCKHOLM
HÄLSOVÅRDSNÄMNDEN



Spisordning vid Maria sjukhus.

A-portion.

För uppegående män å allmän sal.

Frukost.

Hvarje dag:	Anim. ägghv.	Veget. ägghv.	Total ägghv.	Fett.	Kol- hydr.	Pris, öre.
50 cl. oskummad mjölk.....	17,5	—	17,5	17,5	25,0	6,50
20 gm bordsmör.....	0,1	—	0,1	16,9	0,1	4,02
100 » mjukt, fint rågbröd ...	—	9,0	9,0	0,4	48,0	3,10
85 » » groft » ...	—	6,3	6,3	0,9	40,5	1,50
50 » franska bröd.....	—	4,2	4,2	0,1	26,5	1,70
Summa	17,6	19,5	37,1	35,8	140,1	16,82

Middag.

Hvarje dag:	Anim. ägghv.	Veget. ägghv.	Total ägghv.	Fett.	Kol- hydr.	Pris, öre.
50 gm mjukt, fint rågbröd ...	—	4,5	4,5	0,2	24,0	1,55
20 cl. svagdricka	—	1,4	1,4	—	4,8	1,00

Vecka 1.

Söndag.

Oxstek med sås och potatis; fruktsoppa.

225 gm oxkött (innanlår).....	37,1	—	37,1	22,5	—	19,80
6 » matsmör	—	—	—	5,1	—	1,14
5 » hvetemjöl.....	—	0,6	0,6	0,1	3,6	0,12
30 cl. potatis	—	3,9	3,9	0,3	40,8	1,29
40 » fruktsoppa (nr 9 ¹) ...	—	0,5	0,5	—	47,1	4,88
Summa	37,1	5,0	42,1	28,0	91,5	27,23

Måndag.

Stekt salt sill med stufvad potatis; helgrynsvälling.

215 gm rå, salt sill.....	25,8	—	25,8	25,8	—	7,53
11 » rågmjöl.....	—	1,3	1,3	0,2	7,7	0,19
Transport	25,8	1,3	27,1	26,0	7,7	7,72

¹) Numren hänvisa till beskrifningen öfver extra portionsandelar.

	Anim. ägghv.	Veget. ägghv.	Total ägghv.	Fett.	Kol- hydr.	Pris, öre.
Transport	25,8	1,3	27,1	26,0	7,7	7,72
9 gm matsmör	0,1	—	0,1	7,6	—	1,71
9 » flottyr	—	—	—	8,9	—	0,90
30 cl. potatis	—	3,9	3,9	0,3	40,8	1,29
20 » skummjök	7,0	—	7,0	1,4	10,0	1,20
9 gm hvetemjöl	—	1,1	1,1	0,1	6,5	0,22
5 » matsmör	—	—	—	4,2	—	0,95
2 » socker	—	—	—	—	2,0	0,11
40 cl. helgrynsvälling:						
40 » skummjök	14,0	—	14,0	2,8	20,0	2,40
20 gm helgryn	—	2,3	2,3	0,3	14,2	0,40
6 » hvetemjöl	—	0,7	0,7	0,1	4,3	0,14
3 » socker	—	—	—	—	3,0	0,16
Summa	46,9	9,3	56,2	51,7	108,5	17,20

Tisdag.

Dillkött med säs och potatis; afredd köttsoffa (m. makaroni).

225 gm kalffringa	37,1	—	37,1	22,5	—	20,25
5 » hvetemjöl	—	0,6	0,6	0,1	3,6	0,12
2 » socker	—	—	—	—	2,0	0,11
4 » matsmör	—	—	—	3,4	—	0,76
$\frac{3}{4}$ cl. ättika	—	—	—	—	—	0,07
— dill	—	—	—	—	—	—
30 » potatis	—	3,9	3,9	0,3	40,8	1,29
40 » köttsoffa:						
50 gm hals och lägg	3,2	—	3,2	6,0	7,6	2,50
10 » hvetemjöl	—	1,2	1,2	0,1	7,2	0,24
10 » makaroni	—	1,1	1,1	0,1	7,4	0,58
Summa	40,3	6,8	47,1	32,5	68,6	25,92

Onsdag.

Köttpudding med säs och bruna bönor; hafresoppa.

130 gm nötkreaturskött, färskt, malet	26,0	—	26,0	15,3	—	14,30
15 » späck	0,2	—	0,2	13,7	—	1,50
6,5 cl. skummjök	2,3	—	2,3	0,5	3,3	0,39
15 gm hveteskorpor	—	1,8	1,8	0,9	10,4	1,30
12 » matsmör	0,1	—	0,1	10,1	0,1	2,28
60 » bruna bönor	—	14,4	14,4	1,2	33,0	2,10
8 » hvetemjöl	—	1,0	1,0	0,1	5,8	0,19
12 » sirap	—	0,1	0,1	—	7,9	0,48
0,5 cl. ättika	—	—	—	—	—	0,05
45 » hafresoppa (nr 10) ...	10,5	4,1	14,6	3,9	49,3	3,66
Summa	39,1	21,4	60,5	45,7	109,8	26,25

Torsdag.**Ärtsoppa och fläsk; pannkaka.**

	Anim. ägghv.	Veget. ägghv.	Total ägghv.	Fett.	Kol- hydr.	Pris, öre.
40 cl. ärtsoppa:						
80 gm gula ärter	—	18,4	18,4	1,5	42,0	2,40
80 » salt fläsk	16,0	—	16,0	25,6	—	9,60
1/2 » rödlök, 1/2 gm ingefära	—	—	—	—	—	—
30 cl. skummjöl 10,5	10,5	—	10,5	2,1	15,0	1,80
90 gm hvetemjöl	—	10,8	10,8	1,4	64,8	2,16
12 » matsmör	0,1	—	0,1	10,2	0,1	2,28
4 » strösocker	—	—	—	—	4,0	0,22
Summa	26,6	29,2	55,8	40,8	125,9	18,46

Fredag.**Färsk fisk och potatis; slätvälling.**

300 gm fisk	31,2	—	31,2	0,6	—	22,50
5 » hvetemjöl	—	0,6	0,6	0,1	3,6	0,12
10 » matsmör	0,1	—	0,1	8,4	0,1	1,90
— pepparrot, persilja eller senap	—	—	—	—	—	1,00
30 cl. potatis	—	3,9	3,9	0,3	40,8	1,29
40 » slätvälling (nr 26) ...	15,8	1,8	17,6	3,4	36,3	3,23
Summa	47,1	6,3	53,4	12,8	80,8	30,04

Lördag.**Lungmos och ölsoppa.**

150 gm hjärtslag	24,0	—	24,0	9,8	—	4,50
20 » salt fläsk	2,2	—	2,2	11,0	—	2,40
40 » korngryn	—	4,6	4,6	0,6	28,4	0,80
1/2 cl. ättika	—	—	—	—	—	0,05
— peppar	—	—	—	—	—	—
30 cl. skummjöl 10,5	10,5	—	10,5	2,1	15,0	1,80
15 » svagdricka	—	1,1	1,1	—	3,6	0,45
20 gm hvetemjöl	—	2,4	2,4	0,4	14,4	0,48
15 » sirap	—	0,1	0,1	—	9,9	0,60
1 » ingefära	—	—	—	—	—	—
Summa	36,7	8,2	44,9	23,9	71,3	11,08

Vecka 2.**Söndag.****Kalfstek med sås och potatis; sviskonsoppa.**

225 gm kalvkött	37,1	—	37,1	22,5	—	25,88
6 » matsmör	—	—	—	5,1	—	1,14
Transport	37,1	—	37,1	27,6	—	27,02

	Anim. ägghv.	Veget. ägghv.	Total ägghv.	Fett.	Kol- hydr.	Pris, öre.
Transport	37,1	—	37,1	27,6	—	27,02
5 gm hvetemjöl.....	—	0,6	0,6	0,1	3,6	0,12
30 cl. potatis.....	—	3,9	3,9	0,3	40,8	1,29
40 » sviskonsoppa (nr 24)	—	0,9	0,9	—	51,7	5,10
Summa	37,1	5,4	42,5	28,0	96,1	33,53

Måndag.

Köttkorf och potatis; mannagrynsvälling:

120 gm korf.....	26,4	—	26,4	19,2	—	13,20
30 cl. potatis.....	—	3,9	3,9	0,3	40,8	1,29
45 » mannagrynsvälling:						
45 » skummjolk.....	15,8	—	15,8	3,2	22,5	2,70
25 gm mannagryn.....	—	3,0	3,0	0,4	18,0	1,13
3 » socker.....	—	—	—	—	3,0	0,16
— kanel.....	—	—	—	—	—	—
Summa	42,2	6,9	49,1	23,1	84,3	18,48

Tisdag.

Lambringa med säs och potatis; { buljong (Maj—Okt). kålsoppa (Nov.—April).

225 gm lam- (l. får-) bringa...	33,8	—	33,8	33,8	—	22,50
5 » hvetemjöl.....	—	0,6	0,6	0,1	3,6	0,12
2 » socker.....	—	—	—	—	2,0	0,11
4 » matsmör.....	—	—	—	3,4	—	0,76
$\frac{3}{4}$ cl. ättika.....	—	—	—	—	—	0,07
— dill.....	—	—	—	—	—	—
30 » potatis.....	—	3,9	3,9	0,3	40,8	1,29
40 » buljong:						
50 gm hals och lägg.....	3,2	—	3,2	6,0	7,6	2,50
— grönsaker.....	—	—	—	—	—	1,50
40 cl. kålsoppa:						
130 gm hvitkål.....	—	2,6	2,6	0,3	6,5	1,30
5 » hvetemjöl.....	—	0,6	0,6	0,1	3,6	0,12
11 » sirap.....	—	—	—	—	7,3	0,44
12 » smör.....	0,1	—	0,1	10,1	0,1	2,28
Medeltal af Tisdagens middag	35,5	6,1	41,6	46,2	59,0	28,92

Onsdag.

Kalops med säs och potatis; fruktsoppa l. rabarbersoppa.

225 gm färskt nötkreaturskött	37,1	—	37,1	22,5	—	16,88
5 » hvetemjöl.....	—	0,6	0,6	0,1	3,6	0,12
Transport	37,1	0,6	37,7	22,6	3,6	17,00

	Anim. ägghv.	Veget. ägghv.	Total ägghv.	Fett.	Kol- hydr.	Pris, öre.
Transport	37,1	0,6	37,7	22,6	3,6	17,00
6 gm matsmör	—	—	—	5,1	—	1,14
— peppar, lagerbärsblad	—	—	—	—	—	—
30 cl. potatis	—	3,9	3,9	0,3	40,8	1,29
40 » fruktsoppa (nr 9)	—	0,5	0,5	—	47,1	4,88
1.40 » rabarbersoppa:						
80 gm rabarber	—	—	—	—	—	—
35 » socker	—	—	—	—	—	—
7 » potatismjöl	—	—	—	—	—	—
Summa	37,1	5,0	42,1	28,0	91,5	24,31

Torsdag.

Ärtsoppa och fläsk; pannkaka. Eller sommartiden
 Stekt fläsk med löksås och potatis l) och hafrevälling.
 » sill med stufvad potatis |

Ärtsoppa med fläsk och pann- kaka = Torsdagen i vecka 1	26,6	29,2	55,8	40,8	125,9	18,46
Stekt fläsk med löksås och potatis:						
150 gm salt fläsk	30,0	—	30,0	48,0	—	18,00
8 cl. skummjöl	2,8	—	2,8	0,6	4,0	0,48
7 gm hvetemjöl	—	0,8	0,8	0,1	5,0	0,17
— lök	—	—	—	—	—	—
30 cl. potatis	—	3,9	3,9	0,3	40,8	1,29
Summa	32,8	4,7	37,5	49,0	49,8	19,94
Stekt sill och stufvad potatis = Måndagens i vecka 1	32,9	6,3	39,2	48,5	67,0	14,10
40 cl. hafrevälling (nr 11)...	14,0	2,6	16,6	4,0	41,2	3,30
Medeltal af Torsdagens middag	36,8	18,6	55,4	46,8	113,8	19,47

Fredag.

Pepparrotskött med säs och potatis; köttsockpa.

225 gm oxkött	37,1	—	37,1	22,5	—	16,88
5 » hvetemjöl	—	0,6	0,6	0,1	3,6	0,12
4 » flottyr	—	—	—	3,9	—	0,40
17 » pepparrot	—	—	—	—	—	1,50
30 cl. potatis	—	3,9	3,9	0,3	40,8	1,29
40 » köttsockpa — grönsaker 	3,2	—	3,2	6,0	7,6	1,50
Summa	40,3	4,5	44,8	32,8	52,0	21,69

Lördag.

Köttfärs och potatis (Maj—Sept.); } risgrynsvälling.
 Blodpudding (Okt.—April); }

	Anim. ägghv.	Veget. ägghv.	Total ägghv.	Fett.	Kol- hydr.	Pris, öre.
Köttfärs = Onsdagens i vecka 1	28,6	1,8	30,4	40,5	13,8	19,77
30 cl. potatis	—	3,9	3,9	0,3	40,8	1,29
Blodpudding:						
15 cl. nötkreatursblod	27,0	—	27,0	0,3	—	2,25
75 gm rågmjöl	—	8,6	8,6	1,5	52,5	1,28
10 » stekflott	—	—	—	9,9	—	—
20 » sirap	—	—	—	—	13,2	0,80
9 cl. svagdricka	—	0,6	0,6	—	2,1	0,27
— rödlök, mejram, krydd- nejlikor	—	—	—	—	—	—
20 gm bordsmör, skiradt	0,1	—	0,1	16,9	0,1	3,80
45 cl. risgrynsvälling:						
45 » skummjöl	15,8	—	15,8	3,2	22,5	2,70
20 gm risgryn	—	1,3	1,3	0,2	15,7	0,70
10 » hvetemjöl	—	1,2	1,2	0,2	7,2	0,17
3 » socker	—	—	—	—	3,0	0,16
— kanel	—	—	—	—	—	—
Medeltal af Lördagens middag	43,7	10,3	54,0	38,4	111,8	18,53

Vecka 3.**Söndag.**

Oxstek (l. fårstek) med säs och potatis; sagosoppa.

Oxstek = Söndag i vecka 1 ...	37,1	—	37,1	22,5	—	19,80
180 gm fårkött	27,0	—	27,0	27,0	—	20,70
Medeltal	32,1	—	32,1	25,0	—	20,25
6 » matsmör	—	—	—	5,1	—	1,14
5 » hvetemjöl	—	0,6	0,6	0,1	3,6	0,12
30 cl. potatis	—	3,9	3,9	0,3	40,8	1,29
40 » sagosoppa (nr 23)	—	0,7	0,7	—	56,8	4,95
Summa	32,1	5,2	37,3	30,5	101,2	27,75

Måndag.

Stekt fläsk med bruna bönor; äggvälling.

150 gm fläsk	30,0	—	30,0	48,0	—	18,00
Bruna bönor = Onsdag, vecka 1	—	15,5	15,5	1,3	46,7	2,82
40 cl. äggvälling:						
45 » skummjöl	15,8	—	15,8	3,2	22,5	2,70
15 gm hvetemjöl	—	1,8	1,8	0,2	10,8	0,36
$\frac{1}{4}$ st. ägg	1,5	—	1,5	1,3	0,1	1,72
3 gm socker	—	—	—	—	3,0	0,16
Summa	47,3	17,3	64,6	54,0	83,1	25,76

Tisdag.

Pepparrotskött och potatis; buljong.

	Anim. ägghv.	Veget. ägghv.	Total ägghv.	Fett.	Kol- hydr.	Pris, öre.
= Fredag, vecka 2	40,3	4,5	44,8	32,8	52,0	21,69

Onsdag.

Salt kött och potatis; hafresoppa.

200 gm oxbringa	37,0	—	37,0	23,0	—	15,00
30 cl. potatis	—	3,9	3,9	0,3	40,8	1,29
— senap	—	—	—	—	—	—
45 » hafresoppa = Onsdag, vecka 1	10,5	4,1	14,6	3,9	49,3	3,66
Summa	47,5	8,0	55,5	27,2	90,1	19,95

Torsdag.

Ärtsoppa med fläsk; pannkaka.

= Torsdag i vecka 1 och 2 ...	26,6	29,2	55,8	40,8	125,9	18,46
-------------------------------	------	------	------	------	-------	-------

Fredag.

Färsk fisk (Nov.—Mars lutfisk) och potatis; risgrönsvälling.

Färsk fisk och potatis = Fredag i vecka 1	31,3	4,5	35,8	9,4	44,5	26,81
Lutfisk med sås och potatis:						
250 gm lutad fisk	66,8	—	66,8	0,5	—	15,00
15 cl. skummjöl.....	5,3	—	5,3	1,1	7,5	0,90
10 gm bordsmör	0,1	—	0,1	8,4	0,1	2,01
9 » hvetemjöl.....	—	1,1	1,1	0,1	6,5	0,22
30 cl. potatis	—	3,9	3,9	0,3	40,8	1,29
Risgrönsvälling = Lördag i vecka 2	15,8	2,5	18,3	3,6	48,4	3,73
Medeltal af Fredagens middag	67,6	7,2	74,8	13,5	103,1	26,85

Lördag.

Bräckkorf och potatis; mannagrönsvälling.

120 gm falukorf.....	26,4	—	26,4	19,2	—	15,60
30 cl. potatis	—	3,9	3,9	0,3	40,8	1,29
45 » mannagrönsvälling:						
45 » skummjöl.....	15,8	—	15,8	3,2	22,5	2,70
25 gm mannagryn	—	3,0	3,0	0,4	18,0	1,13
3 » socker, kanel.....	—	—	—	—	3,0	0,16
Summa	42,2	6,9	49,1	23,1	84,3	20,88

Eftermiddag.

Hvarje dag:	Anim. ägghv.	Veget. ägghv.	Total ägghv.	Fett.	Kol- hydr.	Pris, öre.
12 gm obrändt kaffe.....	—	—	—	—	—	1) 1,56
3 cl. grädde	1,1	—	1,1	4,9	1,2	1,20
10 gm bitsocker	—	—	—	—	10,0	0,55
20 » (= 2 st. à 10 gm pr st.) hveteskorpor	—	2,4	2,4	1,2	13,8	1,76
Summa	1,1	2,4	3,5	6,1	25,0	5,07

Hvarje dag:	Kväll.					
50 cl. oskummad mjölk...	17,5	—	17,5	17,5	25,0	6,50
50 gm mjukt, fint rågröd	—	4,5	4,5	0,2	24,0	1,55
Alla söckendagar:						
Hafregrynsgröt af:						
80 gm hafregryn.....	—	10,4	10,4	4,8	52,8	1,92
Sön-(och helg?)-dagar:						
Risgrynsgröt af:						
55 gm risgryn	—	3,7	3,7	0,5	43,2	1,93
50 cl. skummjolk	17,5	—	17,5	3,5	25,0	3,00
3 gm socker.....	—	—	—	—	3,0	0,16
— kanel	—	—	—	—	—	—
Medeltal för kväll	20,0	13,9	33,9	22,4	104,4	10,42

Sammanställning af middagarnas i A-portionen halt af näringsämnen jämte deras pris.

Vecka 1.

Söndag	37,1	5,0	42,1	28,0	91,5	27,23
Måndag	46,9	9,3	56,2	51,7	108,5	17,20
Tisdag	40,3	6,8	47,1	32,5	68,6	25,92
Onsdag	39,1	21,4	60,5	45,7	109,8	26,25
Torsdag	26,6	29,2	55,8	40,8	125,9	18,46
Fredag	47,1	6,3	53,4	12,8	80,8	30,04
Lördag	36,7	8,2	44,9	23,9	71,3	11,08
Summa	273,8	86,2	360,0	235,4	656,4	156,18
Medeltal för 1 dag	39,1	12,3	51,4	33,6	93,8	22,31

Vecka 2.

Söndag	37,1	5,4	42,5	28,0	96,1	33,53
Måndag.....	42,2	6,9	49,1	23,1	84,3	18,48
Transport	79,3	12,3	91,6	51,1	180,4	52,01

1) Beräknadt efter kr. 1,30 pr kg.

	Anim. ägghv.	Veget. ägghv.	Total ägghv.	Fett.	Kol- hydr.	Pris, öre.
Transport	79,3	12,3	91,6	51,1	180,4	52,01
Tisdag	35,6	6,1	41,6	46,2	59,0	28,92
Onsdag	37,1	5,0	42,1	28,0	91,5	24,31
Torsdag	36,8	18,6	55,4	46,8	113,8	19,47
Fredag	40,3	4,5	44,8	32,8	52,0	21,69
Lördag	43,7	10,3	54,0	38,4	111,8	18,53
Summa	272,7	56,8	329,5	243,3	608,5	164,93
Medeltal för 1 dag	39,0	8,1	47,1	34,8	86,9	23,56

Vecka 3.

Söndag	32,1	5,2	37,3	30,5	101,2	27,75
Måndag	47,3	17,3	64,6	54,0	83,1	25,76
Tisdag	40,3	4,5	44,8	32,8	52,0	21,69
Onsdag	47,5	8,0	55,5	27,2	90,1	19,95
Torsdag	26,6	29,2	55,8	40,8	125,9	18,46
Fredag	67,6	7,2	74,8	13,5	103,1	26,85
Lördag	42,2	6,9	49,1	23,1	84,3	20,88
Summa	303,6	78,3	381,9	221,9	639,7	161,34
Medeltal för 1 dag	43,4	11,2	54,6	31,7	91,6	23,05
Medeltal för vecka 1 + 2 + 3	40,5	10,5	51,0	33,4	90,8	22,97
Till hvarje middag bröd + driccka	—	5,9	5,9	0,2	28,8	2,55
Medeltal för middagarna	40,5	16,4	56,9	33,6	119,6	25,52

A-portionens halt af näringsämnen och dess kalorimängd (i medeltal) jämte dess medelpris.

	Anim. ägghv.	Veget. ägghv.	Total ägghv.	Fett.	Kol- hydr.	Kalo- rier.	Pris, öre.
Frukost	17,6	19,5	37,1	35,8	140,1	1,059,4	16,82
Middag	40,5	16,4	56,9	33,6	119,6	1,036,2	25,52
Eftermiddag	1,1	2,4	3,5	6,1	25,0	173,6	5,07
Kväll	20,0	13,9	33,9	22,4	104,4	775,3	10,42
Summa	79,2	52,2	131,4	97,9	389,1	3,044,5	57,83
Kalorier	—	—	538,7	910,5	1,595,3	3,044,5	—

B-portion.

För sängliggande patienter, som ej behöfva föra särskild diet,
samt för uppegående kvinnor och barn å allmän sal.

Frukost.

Hvarje dag:	Anim. ägghv.	Veget. ägghv.	Total ägghv.	Fett.	Kol- hydr.	Pris, öre.
50 cl. oskummad mjölk.....	17,5	—	17,5	17,5	25,0	6,50
15 gm bordsmör.....	0,1	—	0,1	12,7	0,1	3,02
150 » franska bröd (= 3 st. å 50 gm pr st.).....	—	12,5	12,5	0,3	79,5	5,10
Summa	17,6	12,5	30,1	30,5	104,6	14,62

Hvarje dag:

Middag.

20 cl. svagdricka.

Af soppor = A-portion; i öfrigt utspisas middag med $\frac{4}{5}$ af A-portion.

Eftermiddag = A-portion:

Kväll:

50 gm mjukt, fint rågröd:

$\frac{4}{5}$ af A-portionens gröt och mjölk.

B-portionen beräknas innehålla i medeltal:

	Anim. ägghv.	Veget. ägghv.	Total ägghv.	Fett.	Kol- hydr.	Kalo- rier.	Pris, öre.
Frukost	17,6	12,5	30,1	30,5	104,6	836,0	14,62
Middag	33,7	10,5	44,2	27,2	83,3	775,7	21,13
Eftermiddag	1,1	2,4	3,5	6,1	25,0	173,5	5,07
Kväll	16,0	12,0	28,0	18,0	88,0	643,0	8,63
Summa	68,4	37,4	105,8	81,8	300,9	2,428,2	49,45
Kalorier.....	—	—	433,8	760,7	1,233,7	2,428,2	—

C-portion.

Sjukportion.

Alla dagar:

- 1 st. franskt bröd,
- 2 » skorpor,
- 1,20 lit. oskummad mjölk,
- 15 gm smör,
- 1 port. vattgröt.

D-portion.

För patienter i enskildt och halfensskildt rum.

Frukost:

	Anim. ägghv.	Veget. ägghv.	Total ägghv.	Fett.	Kol- hydr.	Pris, öre.
100 gm franska bröd	—	8,4	8,4	0,2	53,0	3,40
25 » bordsmör	0,2	—	0,2	21,1	0,2	5,02
30 cl. oskummad mjölk.....	10,5	—	10,5	10,5	15,0	3,90
30 gm kallskuret (omväxlande: kalfstek, kokt salt kött, köttfärs, med- vurst, kalfsylvta, press- sylvta, rökt skinka till ett medelpris af 4,5 öre)	6,6	—	6,6	6,1	—	4,50
20 » fet ost	4,6	—	4,6	5,4	0,8	2,60
Hafregrynsgrot af 20 gm gryn	—	2,6	2,6	1,2	13,2	0,48
1 st. ägg 5 ggr i veckan.....						
Stekt sill (100 gm rå) o. 20 cl. pot. 1 gång (Måndag)	7,4	0,7	8,1	7,6	8,1	6,50
» fläsk (50 gm rå) o. 20 cl. pot. 1 gång (Fredag)						
15 gm fint, obrändt kaffe l.	—	—	—	—	—	2,84
10 » choklad	—	—	—	—	—	—
3 cl. grädde	1,1	—	1,1	4,9	1,2	1,20
15 gm bitsocker	—	—	—	—	15,0	0,83
2 st. hveteskorpor à 10 gm pr st.	—	2,4	2,4	1,2	13,8	1,76
Summa	30,4	14,1	44,5	58,2	120,3	33,13

Hvarje dag:

Middag.

50 gm spisbröd	—	5,9	5,9	1,1	35,6	1,90
1 fl. lagerdricka	—	2,0	2,0	—	16,0	7,00
Summa	—	7,9	7,9	1,1	51,6	8,90

Vecka 1.

Söndag.

Oxstek med sås, lingon och potatis; buljong och efterrätt.

250 gm oxkött	42,5	—	42,5	25,0	—	22,00
6 » smör	—	—	—	5,1	—	1,14
5 » hvetemjöl.....	—	0,6	0,6	0,1	3,6	0,12
30 cl. potatis	—	3,9	3,9	0,3	40,8	1,29
3 » lingonsylvt.....	—	—	—	—	11,7	0,99
Transport	42,5	4,5	46,0	30,5	56,1	25,54

	Anim. ägghv.	Veget. ägghv.	Total ägghv.	Fett.	Kol- hydr.	Pris, öre.
Transport	42,5	4,5	46,0	30,5	56,1	25,54
Buljong af:						
150 gm hals och lägg	—	—	—	—	—	7,50
(med omväxlande klimp, stekt hvetetebröd, stekta palster- nackor, smörgås och ost, pastej — till ett medelpris af 5 öre)	7,1	0,7	7,8	10,6	11,3	5,00
Efterrätt (omväxlande katrin- plommon m. grädde, blanc- manger, kompotter, suff- léer, vaniljris, chokladkräm till ett medelpris af 11 öre — se efterrätter)	4,7	1,5	6,2	17,3	41,3	11,00
Summa	54,3	6,7	61,0	58,4	108,7	49,04

Måndag.

Kalkkotlett och potatis; helgrynsvälling.

250 gm kalkkotlett	37,5	—	37,5	27,5	—	40,00
15 » bordsmör	0,1	—	0,1	12,7	0,1	3,02
30 cl. potatis	—	3,9	3,9	0,3	40,8	1,29
Helgrynsvälling = A-port.	14,0	3,0	17,0	3,2	41,5	3,10
Summa	51,6	6,9	58,5	43,7	82,4	47,41

Tisdag.

Kalfbringa med ris; dillsås l. currysås; jordärtskockpuré l. grönsoppa.

250 gm kalbringa	41,3	—	41,3	25,0	—	22,50
5 » hvetemjöl	—	0,6	0,6	0,1	3,6	0,12
4 » smör	—	—	—	3,4	—	0,76
2 » socker	—	—	—	—	2,0	0,11
$\frac{1}{4}$ st. ägg	1,5	—	1,5	1,3	0,1	1,72
$\frac{3}{4}$ cl. ättika	—	—	—	—	—	—
— dill	—	—	—	—	—	—
30 gm risgryn	—	2,0	2,0	0,3	23,6	1,05
— curry	—	—	—	—	—	—
40 cl. jordärtskockpuré:						
10 » jordärtskockor	—	0,7	0,7	0,1	5,0	6,00
6 gm hvetemjöl	—	0,7	0,7	0,1	4,3	0,14
6 » smör	—	—	—	5,1	—	1,21
$\frac{1}{4}$ lit. buljong	—	—	—	—	—	—
$\frac{1}{4}$ st. ägg	1,5	—	1,5	1,3	0,1	1,72
Transport	44,3	4,0	48,3	36,7	38,7	35,33

	Anim. ägghv.	Veget. ägghv.	Total ägghv.	Fett.	Kol- hydr.	Pris, öre.
Transport	44,3	4,0	48,3	36,7	38,7	35,33
eller grönsoppa:						
— spenat	—	—	—	—	—	—
— ärter	—	—	—	—	—	—
1/4 st. ägg	—	—	—	—	—	—
1 gm socker	—	—	—	—	—	—
Summa	44,3	4,0	48,3	36,7	38,7	35,33

Onsdag.

Köttbullar och bruna bönor; hafresoppa.

Köttbullar och bruna bönor = A-port. jämte 1/4 ägg till hvarje port. köttbullar, o. 15 cl. pot. jämte bönorna.						
Hafresoppa på oskum. mjölk, i öfrigt = A-portion.						
Summa	40,6	23,4	64,0	55,3	130,3	30,72

Torsdag.

Ärtsoppa med fläsk; plättar och sylt eller (sommartiden)
bräckt skinka och potatis; lingon och mjölk
l. rabarberkräm.

Ärtsoppa med fläsk = A-port.	16,0	18,4	34,4	27,1	42,0	12,00
Plättar med sylt (nr 19)	8,4	4,8	13,2	21,1	62,1	11,20
Summa	24,4	23,2	47,6	48,2	104,1	23,20
Bräckt skinka med spenat, blomkål l. dyl. jämte 15 cl. potatis:						
200 gm rökt skinka	42,0	—	42,0	68,0	—	29,00
15 cl. potatis	—	2,0	2,0	0,1	20,4	0,65
Grönsaker till ett medelpris af 5 öre	—	—	—	—	—	5,00
Lingon och mjölk:						
75 gm lingonsylt (= 6,5 cl.)...	—	—	—	—	25,0	2,25
40 cl. oskummad mjölk	14,0	—	14,0	14,0	20,0	5,20
eller						
120 gm rabarber (2 dl.)	—	0,6	0,6	—	12,0	2,00
25 » socker	—	—	—	—	25,0	1,35
8 » potatismjöl	—	0,1	0,1	—	6,6	0,28
40 cl. oskummad mjölk	14,0	—	14,0	14,0	20,0	5,20
Medeltal af <i>Torsdags</i> middag	40,2	12,8	53,0	65,2	89,4	33,00

Fredag.**Fisk och potatis; oxsvanssoppa.**

	Anim. ägghv.	Veget. ägghv.	Total ägghv.	Fett.	Kol- hydr.	Pris, öre.
Fisk och potatis = A-portion utom att smöret utgår med						
25 gm bordsmör.....	31,4	4,5	35,9	22,1	44,6	28,91
Oxsvanssoppa:						
300 gm oxsvans.....	25,0	—	25,0	12,5	—	18,00
70 » sopprötter.....	—	0,8	0,8	0,1	5,0	1,40
15 » hvetemjöl.....	—	1,8	1,8	0,2	10,8	0,36
2,5 cl. matvin.....	—	—	—	—	—	2,50
5 gm smör.....	—	—	—	4,2	—	0,95
— peppar, ingefära.....	—	—	—	—	—	—
Summa	56,4	7,1	63,5	39,1	60,4	52,12

Lördag.**Biffstek med sås och potatis; passerad äppelsoppa.**

200 gm utskuren biff.....	40,0	—	40,0	22,0	—	50,00
12 » bordsmör.....	0,1	—	0,1	10,1	0,1	2,41
6 » rödlök.....	—	—	—	—	—	—
30 cl. potatis.....	—	3,9	3,9	0,3	40,8	1,29
Passerad äppelsoppa:						
180 gm färska äpplen l.						
20 » torkade ».....	—	0,3	0,3	—	13,0	2,40
2 st. katrinplommon (12gm)	—	—	—	—	6,0	1,44
25 gm krossocker.....	—	—	—	—	25,0	1,33
3 » potatismjöl.....	—	—	—	—	2,5	0,11
(1 matsked syrlig saft).....	—	—	—	—	—	0,60
Summa	40,1	4,2	44,3	32,4	87,4	59,58

Vecka 2.**Söndag.****Kalfstek med sås och lingon samt potatis; buljong och efterrätt.**

250 gm kalvkött.....	37,5	—	37,5	37,5	—	28,75
10 » smör.....	0,1	—	0,1	8,4	0,1	1,90
5 » hvetemjöl.....	—	0,6	0,6	0,1	3,6	0,12
3 cl. lingonsylt.....	—	—	—	—	11,7	0,99
30 » potatis.....	—	3,9	3,9	0,3	40,8	1,29
Buljong = Söndag, vecka 1.....	7,1	0,7	7,8	10,6	11,3	12,50
Efterrätt = » » 1.....	4,7	1,5	6,2	17,3	41,3	11,00
Summa	49,4	6,7	56,1	74,2	108,8	56,55

Måndag.

Refbensspjäll med lingonsylt och potatis }
 eller köttkorf och potatis; } mannagrynsvälling.

	Anim. ägghv.	Veget. ägghv.	Total ägghv.	Fett.	Kol- hydr.	Pris, öre.
200 gm refbensspjäll	27,6	—	27,6	67,3	—	26,00
5 » hvetemjöl.....	—	0,6	0,6	0,1	3,6	0,12
5 cl. lingonsylt.....	—	—	—	—	19,5	1,50
30 » potatis	—	3,9	3,9	0,3	40,8	1,29
eller						
Köttkorf och potatis = Måndag i A-port., vecka 2	26,4	3,9	30,3	19,5	40,8	14,49
Mannagrynsvälling = Måndag i A-port., vecka 2	15,8	3,0	18,8	3,6	43,5	3,99
Medeltal af <i>Måndagens</i> middag	42,8	7,2	50,0	47,2	95,9	25,69

Tisdag.

Hotchpotchsoppa och risgrynskaka (med sylt).

200 gm fårkött	30,0	—	30,0	30,0	—	20,00
5 » smör	—	—	—	4,2	—	0,95
15 cl. potatis	—	2,0	2,0	0,2	20,4	0,65
5 gm hvetemjöl.....	—	0,6	0,6	0,1	3,6	0,12
50 » hals och lägg	3,2	—	3,2	6,0	7,6	2,50
— grönsaker.....	—	—	—	—	—	1,00
25 » risgryn	—	1,7	1,7	0,2	19,6	0,88
15 cl. oskummad mjölk.....	5,3	—	5,3	5,3	7,5	1,95
8 gm smör	—	—	—	6,8	—	1,52
1/2 st. ägg.....	3,0	—	3,0	2,5	0,2	3,45
13 gm socker	—	—	—	—	13,0	0,69
3 » strösocker	—	—	—	—	3,0	0,17
5 cl. lingonsylt.....	—	—	—	—	19,5	1,50
Summa	41,5	4,3	45,8	55,3	94,4	35,38

Onsdag.

Kalops med säs och potatis; fruktsoppa.

= Onsdagen i A-port., vecka 2 37,1 5,0 42,1 28,0 91,5 24,31

Torsdag.

= Torsdagen, vecka 2 i A-portionen utom att plättar (tillredda enl. nr 19) serveras i st. f. pannkaka, och att till hafrevälling användes oskummad mjölk.

Medeltal af Torsdagens middag 35,7 16,0 51,7 56,2 103,5 23,22

Fredag.

Pepparrotskött med sås och potatis; köttsoppa.

	Anim. ägghv.	Veget. ägghv.	Total ägghv.	Fett.	Kol- hydr.	Pris, öre.
250 gm oxkött; i öfrigt = Fre- dag, vecka 2 i A-port.....	44,5	4,5	49,0	35,3	52,0	23,56

Lördag.Späckad kalflever med sås, lingonsylt och potatis } äggmjölk.
eller reffbensspjäll » » » » » }

180 gm kalflever.....	32,4	—	32,4	14,4	1,3	31,50
10 » späck.....	0,2	—	0,2	9,1	—	1,00
12 » smör.....	0,1	—	0,1	10,2	0,1	2,28
10 cl. oskummad mjölk.....	3,5	—	3,5	3,5	5,0	1,30
2 gm hvetemjöl.....	—	0,2	0,2	—	1,4	0,10
3 cl. lingonsylt.....	—	—	—	—	11,7	0,99
30 » potatis.....	—	3,9	3,9	0,3	40,8	1,29
eller reffbensspjäll = Måndag i vecka 2.....	27,6	4,5	32,1	67,7	63,9	28,91
Äggmjölk af:						
30 cl. oskummad mjölk.....	10,5	—	10,5	10,5	15,0	3,90
1/2 st. ägg.....	3,0	—	3,0	2,5	0,2	3,45
4 gm socker.....	—	—	—	—	4,0	0,21
Medeltal af Lördagens middag	45,4	4,3	49,7	65,6	81,6	41,25

Vecka 3.**Söndag.**Lamstek med sås, lingonsylt och potatis; buljong
och efterrätt.

250 gm lam- l. fårkött.....	37,5	—	37,5	37,5	—	28,75
6 » smör.....	—	—	—	5,1	—	1,14
5 » hvetemjöl.....	—	0,6	0,6	0,1	3,6	0,12
30 cl. potatis.....	—	3,9	3,9	0,3	40,8	1,29
3 » lingonsylt.....	—	—	—	—	11,7	0,99
Buljong } = föreg. Söndagar ...	7,1	0,7	7,8	10,6	11,3	12,50
Efterrätt }	4,7	1,5	6,2	17,3	41,3	11,00
Summa	49,3	6,7	56,0	70,9	108,7	55,79

Måndag.

Stekt fläsk och bruna bönor; risgrynsvälling.

Fläsk och bruna bönor = Mån- dag, vecka 3 i A-port. ...	30,0	15,5	45,5	49,3	46,7	20,82
Risgrynsvälling (nr 22)	14,0	2,5	16,5	14,4	45,9	6,23
Summa	44,0	18,0	62,0	63,7	92,6	27,05

Tisdag.

Oxrullader (l. renstek) med säs och potatis; nyponsoppa med vispad grädde eller vinsoppa.

	Anim. ägghv.	Veget. ägghv.	Total ägghv.	Fett.	Kol- hydr.	Pris, öre.
250 gm oxkött	42,5	—	42,5	25,0	—	18,75
7 » späck	—	—	—	6,4	—	0,70
6 » smör	—	—	—	5,1	—	1,14
5 » hvetemjöl.....	—	0,6	0,6	0,1	3,6	0,12
30 cl. potatis	—	3,9	3,9	0,3	40,8	1,29
Nyponsoppa:						
25 gm nypon.....	—	0,6	0,6	—	16,3	5,00
30 » socker	—	—	—	—	30,0	1,59
4 » potatismjöl.....	—	—	—	—	3,3	0,14
5 cl. tjock grädde	1,8	—	1,8	10,2	2,1	3,50
eller vinsoppa:						
5 cl. matvin	—	—	—	—	—	5,00
15 gm socker	—	—	—	—	15,0	0,80
1/2 st. ägg	3,0	—	3,0	2,5	0,2	3,45
1/10 » citron.....	—	—	—	—	—	1,00
Medeltal af <i>Tisdagens</i> middag	44,9	4,8	49,7	43,3	77,9	32,24

Onsdag.

Salt kött och potatis; kräm och mjölk.

200 gm oxbringa	37,0	—	37,0	23,0	—	15,00
30 cl. potatis	—	3,9	3,9	0,3	40,8	1,29
Kräm af olika slag till ett medel- pris af 5 öre.....	—	—	—	—	46,0	5,00
30 cl. oskummad mjölk.....	10,5	—	10,5	10,5	15,0	3,90
Summa	47,5	3,9	51,4	33,8	101,8	25,19

Torsdag.

Ärtsoppa med fläsk (eller färsk ärtsoppa den tid spritärter finnas att tillgå); plättar med sylt.

= Torsdag i vecka 1.....	24,4	23,2	47,6	48,2	104,1	23,20
--------------------------	------	------	------	------	-------	-------

Fredag.

Fisk med säs och potatis; buljong med klimp.

Fisk och potatis = Fredagen, vecka 1 i A-port. utom i fråga om smör, som här utgår med 25 gm bordsmör.

	Anim. ägghv.	Veget. ägghv.	Total ägghv.	Fett.	Kol- hydr.	Pris, öre.
Med denna ändring innehåller:						
Förrätten	31,4	4,5	35,9	22,1	44,6	28,93
Buljong:						
150 gm hals och lägg	3,2	—	3,2	6,0	7,6	7,50
Klimp:						
2,5 cl. oskummad mjölk.....	0,9	—	0,9	0,9	1,3	0,33
2 gm hvetemjöl.....	—	0,2	0,2	—	1,4	0,05
$\frac{1}{2}$ st. ägg.....	3,0	—	3,0	2,5	0,2	3,45
1 gm socker	—	—	—	—	1,0	0,05
2 » mandel	—	0,5	0,5	1,1	0,2	0,35
— kardemumma.....	—	—	—	—	—	—
Summa	38,5	5,2	43,7	32,6	56,3	40,66

Lördag.

Bräckkorf med potatismos eller fläskkottlett med potatis;
sagosoppa.

Falukorf = Lördag, vecka 3 i						
A-port.	26,4	—	26,4	19,2	—	15,60
Potatismos (nr 21)	5,4	3,9	9,3	14,0	48,4	5,25
eller						
Fläskkottlett och potatis:						
225 gm fläskkottlett.....	45,0	—	45,0	65,3	—	29,25
15 » smör	0,1	—	0,1	12,7	0,1	2,85
30 cl. potatis	—	3,9	3,9	0,3	40,8	1,29
40 » sagosoppa (nr 23) utom det att katrinplommon an- vändes i stället för sviskon	—	0,7	0,7	—	56,8	6,07
Medeltal af Lördagens middag	38,5	4,6	43,1	55,8	101,5	33,19

Hvarje dag: Eftermiddag.

15 gm fint obrändt kaffe	—	—	—	—	—	2,63
15 » bitsocker	—	—	—	—	15,0	0,83
3 cl. gräddes 1,1	1,1	—	1,1	4,9	1,2	1,20
20 gm (2 st.) hveteskorpor ...	—	2,4	2,4	1,2	13,8	1,76
1 st. hveteulle à 2 öre.....	—	2,2	2,2	0,2	16,7	2,00
Summa	1,1	4,6	5,7	6,3	46,7	8,42

Kväll.

100 gm franska bröd.....	—	8,4	8,4	0,2	53,0	3,40
25 » bordsmör.....	0,2	—	0,2	21,1	0,2	5,02
30 » kallskuret	6,6	—	6,6	6,1	—	4,50
Transport	6,8	8,4	15,2	27,4	53,2	12,92

	Anim. ägghv.	Veget. ägghv.	Total ägghv.	Fett.	Kol- hydr.	Pris, öre.
Transport	6,8	8,4	15,2	27,4	53,2	12,92
20 gm ost.....	4,6	—	4,6	5,4	0,8	2,60
30 cl. oskummad mjölk	10,5	—	10,5	10,5	15,0	3,90
Te 6 gånger i veckan:						
4 gm te	—	—	—	—	—	1,50
15 » bitsocker.....	—	—	—	—	—	0,83
2,5 cl. grädde.....	—	—	—	—	—	1,00
Risgrynsgröt och mjölk 1 gång i veckan.....	17,5	3,7	21,2	4,0	71,2	5,09
Medeltal för kväll	25,2	8,9	34,1	47,4	92,9	23,00

**Sammanställning af middagarnas i D-portion halt
af näringsämnen jämte deras pris.**

Vecka 1.

Söndag	54,3	6,7	61,0	58,4	108,7	49,04
Måndag	51,6	6,9	58,5	43,7	82,4	47,41
Tisdag	44,3	4,0	48,3	36,7	38,7	35,33
Onsdag	40,6	23,4	64,0	55,3	130,3	30,72
Torsdag.....	40,2	12,8	53,0	65,2	89,4	33,00
Fredag.....	56,4	7,1	63,5	39,1	60,4	52,12
Lördag	40,1	4,2	44,3	32,4	87,4	59,58
Summa	327,5	65,1	392,6	330,8	597,3	307,20
Medeltal för 1 dag	46,8	9,3	56,1	47,3	85,3	43,89

Vecka 2.

Söndag	49,4	6,7	56,1	74,2	108,8	56,55
Måndag.....	42,8	7,2	50,0	47,2	95,9	25,69
Tisdag	41,5	4,3	45,8	55,3	94,4	35,38
Onsdag	37,1	5,0	42,1	28,0	91,5	24,31
Torsdag	35,7	16,0	51,7	56,2	103,5	23,22
Fredag	44,5	4,5	49,0	35,3	52,0	23,56
Lördag	45,4	4,3	49,7	65,6	81,6	41,25
Summa	296,4	48,0	344,4	361,8	627,7	229,96
Medeltal för 1 dag	42,3	6,9	49,2	51,7	89,7	32,85

Vecka 3.

Söndag	49,3	6,7	56,0	70,9	108,7	55,79
Måndag.....	44,0	18,0	62,0	63,7	92,6	27,05
Tisdag	44,9	4,8	49,7	43,3	77,9	32,24
Onsdag	47,5	3,9	51,4	33,8	101,8	25,19
Transport	185,7	33,4	219,1	211,7	381,0	140,27

	Anim. ägghv.	Veget. ägghv.	Total ägghv.	Fett.	Kol- hydr.	Pris, öre.
Transport	185,7	33,4	219,1	211,7	381,0	140,27
Torsdag	24,4	23,2	47,6	48,2	104,1	23,20
Fredag	38,5	5,2	43,7	32,6	56,3	40,66
Lördag	38,5	4,6	43,1	55,8	101,5	33,19
Summa	287,1	66,4	353,5	348,3	642,9	237,32
Medeltal för 1 dag	41,0	9,5	50,5	49,8	91,8	33,90
» » <i>vecka 1+2+3</i>	43,4	8,6	52,0	49,6	88,1	36,88
Till hvarje middag bröd och dricka	—	7,9	7,9	1,1	51,6	8,90

Medeltal af middagarna i D-port.	43,4	16,5	59,9	50,7	139,7	45,78
--	------	------	------	------	-------	-------

D-portionen innehåller i medeltal pr dygn:

	Anim. ägghv.	Veget. ägghv.	Total ägghv.	Fett.	Kol- hydr.	Kalo- rier.	Pris, öre.
Frukost	30,4	14,1	44,5	58,2	120,3	1,216,9	33,03
Middag	43,4	16,5	59,9	50,7	139,7	1,289,9	45,78
Eftermiddag..	1,1	4,6	5,7	6,3	46,7	273,5	8,42
Kväll	25,2	8,9	34,1	47,4	92,9	961,5	23,00
Summa	100,1	44,1	144,2	162,6	399,6	3,741,8	110,23
Kalorier.....	—	—	591,2	1,512,2	1,638,4	3,741,8	—

E-portion.

För doktorerna.

= D-portion med följande ändringar och tillägg:

Till hvarje frukost serveras 2 st. ägg (l. i deras ställe en varm kötträtt), 10 gm extra bordsmör samt 1 pilsneröl; till kväll 10 gm extra bordsmör samt för hvarje dygn extra 30 centiliter oskummad mjölk; till middag i stället för 1 lagerdricka 1 pilsneröl.

E-portionens halt af näringsämnen och pris beräknas utgöra:

	Anim. ägghv.	Veget. ägghv.	Total ägghv.	Fett.	Kol- hydr.	Pris, öre.
	118,3	41,7	160,0	194,2	420,0	138,50

F-portion.

För sjukhusets öfversköterskor, köksföreståndarinna o. s. v.

= D-portion på följande undantag när:

Till middag räknas endast $\frac{1}{2}$ fl. lagerdricka till hvar portion; vid 7-tiden på morgonen serveras en *förfrukost*, bestående af

4 gm fint te	—	—	—	—	—	1,50
15 » bitsocker	—	—	—	—	15,0	0,83
Transport	—	—	—	—	15,0	2,33

	Anim. ägghv.	Veget. ägghv.	Total ägghv.	Fett.	Kol- hydr.	Pris, öre.
Transport	—	—	—	—	15,0	2,33
2,5 cl. grädde.....	0,9	—	0,9	4,1	1,0	1,00
20 gm (2st.) hveteskorpor	—	2,4	2,4	1,2	13,8	1,76
Summa	0,9	2,4	3,3	5,3	29,8	5,09

F-portion beräknas innehålla:

Förfrukost	0,9	2,4	3,3	5,3	29,8	5,09
Frukost	30,4	14,1	44,5	58,2	120,3	33,03
Middag	43,4	15,5	58,9	50,7	129,7	42,28
Eftermiddag	1,1	4,6	5,7	6,3	46,7	8,42
Kväll	25,2	8,9	34,1	47,4	92,9	23,00
Summa	101,0	45,5	146,5	167,9	419,4	111,82

G-portion

(för lägre kvinnlig servis: undersköterskor, städerskor, pigor).

Förfrukost:

15 gm obrändt, ordinärt kaffe	—	—	—	—	—	1,95
15 » bitsocker	—	—	—	—	15,0	0,83
5 cl. grädde.....	1,8	—	1,8	8,2	2,1	2,00
30 gm (3st.) hveteskorpor	—	3,6	3,6	1,8	20,7	2,64
Summa	1,8	3,6	5,4	10,0	37,8	7,42

Frukost = D-portion på följande undantag när: 40 cl. oskummad mjölk (i st. f. 30); 0 kaffe, socker och grädde.

Middag = A-portion på följande undantag när: till pannkakan å Torsdagar pr person: $\frac{1}{4}$ st. ägg och 3 cl. lingonsylt; till blodpudding å Lördag i vecka 2: 3 cl. lingonsylt; till köttsoipan å Fredag, vecka 2, klomp efter receptet å Fredag, vecka 3 i D-port;

	Anim. ägghv.	Veget. ägghv.	Total ägghv.	Fett.	Kol- hydr.	Pris, öre.
i st. f. sill, Måndag, vecka 1, kalffärskotletter med sås och potatis:						
150 gm kalffärs	24,8	—	24,8	15,0	—	18,00
15 » smör.....	0,1	—	0,1	12,7	0,1	2,85
0,5 dl. oskummad mjölk	1,8	—	1,8	1,8	2,5	0,65
5 gm hvetemjöl	—	0,6	0,6	0,1	3,6	0,12
30 cl. potatis; i st. f. lungmos, Lördag, vecka 1, hackad biff med sås och potatis:						
150 gm malet kött.....	30,0	—	30,0	17,7	—	16,50
12 » smör.....	0,1	—	0,1	10,1	0,1	2,28
9 » hvetemjöl	—	1,1	1,1	0,1	6,5	0,22
6 » rödlök	—	—	—	—	—	—
30 cl. potatis.....	—	—	—	—	—	—

Eftermiddag = förfrukost, alla dagar utom Söndagar, då en 2-öres hvetebulle tillkommer.

Kväll:

1 gång i veckan te (= D-portion). Sön- o. (helg-) dagar: risgrynsgröt = Söndag i A-port.; öfriga veckodagar: hafregrynsgröt = A-port. I öfrigt = D-portion utom i fråga om mjölk, hvaraf 40 cl. bekommes.

G-portionen beräknas innehålla pr dygn	107,4	51,8	159,2	157,9	419,0	92,17
--	-------	------	-------	-------	-------	-------

H-portion

(för manlig servis).

Hvarje dag:

300 gm franska bröd	—	25,2	25,2	0,6	159,0	10,20
100 » spisbröd.....	—	11,7	11,7	2,1	71,2	3,80
50 » mjukt, fint rågbröd	—	4,5	4,5	0,2	24,0	1,55
Summa	—	41,4	41,4	2,9	254,2	15,55
<i>Förfrukost</i> = G-port.	1,8	3,6	5,4	10,0	37,8	7,42

	Anim. ägghv.	Veget. ägghv.	Total ägghv.	Fett.	Kol- hydr.	Pris, öre.
<i>Frukost:</i>						
50 cl. oskummad mjölk	17,5	—	17,5	17,5	25,0	6,50
25 gm bordsmör	0,2	—	0,2	21,1	0,2	5,02
15 » kallskuret (= D- port.)	3,3	—	3,3	3,1	—	2,25
150 » fläsk och 30 cl. potatis 2 ggr i veckan; 150 gm sill och 30 cl. po- tatis 2 ggr i veckan; Biff af 150 gm malet kött och 30 cl. potatis 1 gång i veckan; 2 st. ägg 1 gång i veckan; En uppvärmd köttträtt af öfverlevor, t. ex. lapps- kojs, pytt i panna l. dyl.	22,1	3,2	25,3	25,6	35,5	14,43
Hafregrynsgröt af 30 gm gryn	—	3,9	3,9	1,8	19,8	0,72
Summa	43,1	7,1	50,2	69,1	80,5	28,92
<i>Middag</i> = G-portion	41,2	10,4	52,6	38,2	98,0	25,64
<i>Eftermiddag</i> = G- portion	1,8	3,6	5,4	10,0	37,8	7,42
<i>Kväll</i> = G-portion utan brödransonen	27,9	8,0	35,9	47,0	71,0	18,89
<i>H-portion</i> beräknas innehålla pr dag	115,8	74,1	190,9	177,2	579,3	103,84

X-portion,

motsvarande s. k. sjuk- och nollportioner i andra spisordningar, sammansättes enligt läkarens godtfinnande så vidt möjligt af portionsandelar i föregående portioner (A, D och G) eller af extra portionsandelar i efterföljande förteckning.

Extra portionsandelar.

	Anim. ägghv.	Veget. ägghv.	Total ägghv.	Fett.	Kol- hydr.	Pris, öre.
1) <i>Biffstek</i> af 200 gm benfritt innanlår; f. ö. = D-portion, Lördag, vecka 1.....	40,1	—	40,1	32,1	—	32,41
2) <i>Hackad biff</i> = G-portion, Lördag, vecka 1.....	30,1	1,1	31,2	27,9	6,6	19,00
3) <i>Bordsmör</i> , 20 gm.....	0,1	—	0,1	16,9	0,1	4,02
4) <i>Bröd</i> , franska à 50 gm.....	—	4,2	4,2	0,1	26,5	1,70
» smör- à 70 gm	—	6,0	6,0	0,7	35,1	3,60
» rågkaka à 100 gm...	—	9,0	9,0	0,4	48,0	3,10
» kungs- à 70 gm	—	6,0	6,0	0,7	35,1	3,60
» limpa à 140 gm	—	13,0	13,0	0,7	63,0	—
» knäcke- à 50 gm ...	—	5,9	5,9	1,1	35,6	—
» hveteskorpor à 10 gm	—	1,2	1,2	0,6	6,9	0,88
5) <i>Buljong</i> , 40 cl.	3,2	—	3,2	6,0	7,6	—
150 gm hals och lägg	—	—	—	—	—	7,50
eller af Cibils köttextrakt.						
6) <i>Choklad</i> : 25 gm sockrad choklad.....	—	1,3	1,3	4,1	17,5	3,75
30 cl. oskummad mjölk ...	10,5	—	10,5	10,5	15,0	3,90
Summa	10,5	1,3	11,8	14,6	32,5	7,65
7) <i>Drickkallskål</i> af: 50 cl. svagdricka	—	3,5	3,5	—	12,0	2,5
25 gm sirap, kryddor	—	0,1	0,1	—	16,5	1,0
Summa	—	3,6	3,6	—	28,5	3,5
8) <i>Färsk fisk</i> : 300 gm fisk	31,2	—	31,2	0,6	—	22,50
15 » bordsmör	0,1	—	0,1	12,7	0,1	3,02
Summa	31,3	—	31,3	13,3	0,1	25,52
9) <i>Fruktsoppa</i> , 40 cl.: 15 gm äpplen	—	0,4	0,4	—	16,3	1,80
10 » aprikoser	—	—	—	—	—	1,50
25 » krossocker	—	—	—	—	25,0	1,33
7 » potatismjöl.....	—	0,1	0,1	—	5,8	0,25
Summa	—	0,5	0,5	—	47,1	4,88
10) <i>Hafresoppa</i> , 45 cl.: 30 cl. skummjöl.....	10,5	—	10,5	2,1	15,0	1,80
30 gm hafregryn	—	3,9	3,9	1,8	19,8	0,72
10 » socker	—	—	—	—	10,0	0,53
8 » russin	—	0,2	0,2	—	4,5	0,61
Summa	10,5	4,1	14,6	3,9	49,3	3,66

	Anim. ägghv.	Veget. ägghv.	Total ägghv.	Fett.	Kol- hydr.	Pris, öre.
11) <i>Hafrevälling</i> , 40 cl.:						
40 cl. skummjöl	14,0	—	14,0	2,8	20,0	2,40
20 gm hafregryn	—	2,6	2,6	1,2	13,2	0,48
8 » socker	—	—	—	—	8,0	0,42
Summa	14,0	2,6	16,6	4,0	41,2	3,30
12) 15 cl. billigt kaffe = Eftermidd. i A-port.						
13) 15 cl. fint kaffe = Eftermidd. i D-port.						
14) <i>Kallskuret</i> , 30 gm af kalfe eller oxstek, kokt salt kött, kokt skinka eller köttfärs.						
15) <i>Kalkotlett</i> :						
250 gm kotlett (rått)	37,5	—	37,5	27,5	—	40,00
15 » bordsmör	0,1	—	0,1	12,7	0,1	3,02
Summa	37,6	—	37,6	40,2	0,1	43,02
16) <i>Köttfärs eller köttbullar</i> = A-port., Onsdag, vecka 1.						
17) <i>Oskummad mjölk</i> , 40 cl.	14,0	—	14,0	44,0	20,0	5,20
18) <i>Ost</i> , hel- (l. halfvet), 20 gm	4,6	—	4,6	5,4	0,8	2,60
19) <i>Plättar med sylt</i> :						
40 gm hvetemjöl	—	4,8	4,8	0,6	28,8	0,96
15 cl. oskummad mjölk	5,3	—	5,3	5,3	7,5	1,95
1/2 st. ägg	3,0	—	3,0	2,5	0,2	3,45
15 gm bordsmör	0,1	—	0,1	12,7	0,1	3,02
6 » strösocker	—	—	—	—	6,0	0,32
5 cl. lingonsylt	—	—	—	—	19,5	1,50
Summa	8,4	4,8	13,2	21,1	62,1	11,20
20) <i>Potatis</i> , stekt:						
24 cl. potatis	—	3,1	3,1	0,2	32,6	1,03
8 gm smör	—	—	—	6,8	—	1,52
Summa	—	3,1	3,1	7,0	32,6	2,55
21) <i>Potatismos</i> :						
30 cl. potatis	—	3,9	3,9	0,3	40,8	1,29
15 » oskummad mjölk	5,3	—	5,3	5,3	7,5	1,95
10 gm bordsmör	0,1	—	0,1	8,4	0,1	2,01
Summa	5,4	3,9	9,3	14,0	48,4	5,25
22) <i>Risgrönsvälling</i> :						
40 cl. oskummad mjölk	14,0	—	14,0	14,0	20,0	5,20
20 gm risgrön	—	1,3	1,3	0,2	15,7	0,70
10 » hvetemjöl	—	1,2	1,2	0,2	7,2	0,17
3 » socker, kanel	—	—	—	—	3,0	0,16
Summa	14,0	2,5	16,5	14,4	45,9	6,23

	Anim. ägghv.	Veget. ägghv.	Total ägghv.	Fett.	Kol- hydr.	Pris, öre.
23) <i>Sagosoppa</i> , 40 cl.:						
20 gm sagogryn	—	0,2	0,2	—	16,0	1,10
4 » potatismjöl	—	—	—	—	3,3	0,14
25 » sviskon (l. katrin- plommon)	—	0,5	0,5	—	12,5	1,88
25 » krossocker	—	—	—	—	25,0	1,33
$\frac{1}{20}$ st. citron	—	—	—	—	—	0,50
Summa	—	0,7	0,7	—	56,8	4,95
24) <i>Sviskonsoppa</i> , 40 cl.:						
25 gm sviskon	—	0,5	0,5	—	12,5	1,88
15 » russin	—	0,3	0,3	—	8,4	1,14
25 » krossocker	—	—	—	—	25,0	1,33
7 » potatismjöl	—	0,1	0,1	—	5,8	0,25
$\frac{1}{20}$ st. citron	—	—	—	—	—	0,50
Summa	—	0,9	0,9	—	51,7	5,10
25) <i>Sill</i> , inlagd ättiks-:						
60 gm salt sill	7,2	—	7,2	—	—	2,10
$\frac{3}{4}$ cl. ättika	—	—	—	—	—	0,07
$\frac{3}{4}$ gm socker	—	—	—	—	3,0	0,16
1 » rödlök	—	—	—	—	0,1	—
Summa	7,2	—	7,2	—	3,1	2,33
26) <i>Slätvälling</i> , 40 cl.:						
45 cl. skummjöl	15,8	—	15,8	3,2	22,5	2,70
15 gm hvetemjöl	—	1,8	1,8	0,2	10,8	0,36
3 » socker, kanel	—	—	—	—	3,0	0,17
Summa	15,8	1,8	17,6	3,4	36,3	3,23
27) <i>25 cl. te</i> :						
4 gm te	—	—	—	—	—	1,50
15 » bitsocker	—	—	—	—	15,0	0,83
3 cl. grädde	1,1	—	1,1	4,9	1,2	1,20
Summa	1,1	—	1,1	4,9	16,2	3,53
28) <i>Vattgröt</i> :						
60 gm rågmjöl, sammalet... ..	—	6,9	6,9	1,2	42,0	1,02
29) <i>Ägg</i> , 1 st.	6,0	—	6,0	5,0	0,4	6,90
30) <i>Ägglåda</i> :						
30 gm burkanjovis	3,8	—	3,8	4,4	—	2,25
1 st. ägg	6,0	—	6,0	5,0	0,4	6,90
5 gm bordsmör	—	—	—	4,2	—	1,01
Summa	9,8	—	9,8	13,6	0,4	10,16
31) <i>Äggmjölk</i> :						
30 cl. oskummad mjölk	10,5	—	10,5	10,5	15,0	3,90
1 st. ägg	6,0	—	6,0	5,0	0,4	6,90
4 gm socker	—	—	—	—	4,0	0,21
Summa	16,5	—	16,5	15,5	19,4	11,01

	Anim. ägghv.	Veget. ägghv.	Total ägghv.	Fett.	Kol- hydr.	Pris, öre.
32) <i>Äggröra:</i>						
20 cl. skummjolk	7,0	—	7,0	1,4	10,0	1,20
2 st. ägg	12,0	—	12,0	10,0	0,8	13,80
Summa	19,0	—	19,0	11,4	10,8	15,00
33) Öl, pilsner l. lager-.....	—	2,0	2,0	—	20,0	10,00
34) <i>Ölost:</i>						
20 cl. skummjolk	7,0	—	7,0	1,4	10,0	1,20
10 » svagdricka	—	0,7	0,7	—	2,4	0,50
Summa	7,0	0,7	7,7	1,4	12,4	1,70

Efterrätter.

35) <i>Blancmanger:</i>						
1 dl. tjock grädde	3,6	—	3,6	20,3	4,1	7,00
5 gm socker	—	—	—	—	5,0	0,28
3 » gelatin	1,5	—	1,5	—	—	1,05
Summa	5,1	—	5,1	20,3	9,1	8,33
36) <i>Chokladkräm:</i>						
1 dl. tjock grädde	3,6	—	3,6	20,3	4,1	7,00
6 gm choklad	—	0,8	0,8	3,0	0,6	1,80
20 » socker	—	—	—	—	20,0	1,10
2 » gelatin	1,0	—	1,0	—	—	0,70
Summa	4,6	0,8	5,4	23,3	24,7	10,60
37) <i>Katrinplommon m. grädd- mjölk:</i>						
75 gm katrinplommon						
3 » potatismjöl	1,2	1,8	3,0	9,8	47,9	8,10
6 » socker						
4,5 cl. oskummad mjölk						
4,5 » grädde						
38) <i>Mandelkaka m. saftsås:</i>						
12 cl. oskummad mjölk						
16 gm hveteskorpor						
2 » hvetemjöl						
8 » sötmandel	6,8	4,5	11,3	17,2	23,7	8,80
1 » bittermandel						
1/2 st. ägg						
6 gm smör						
4 » socker						
Saftsås:						
1/2 dl. saft	—	—	—	—	24,2	5,50
2 gm potatismjöl, vatten...	—	—	—	—	1,6	0,07
Summa	6,8	4,5	11,3	17,2	49,5	14,37

	Anim. ägghv.	Veget. ägghv.	Total ägghv.	Fett.	Kol- hydr.	Pris, öre.
39) <i>Vaniljris m. saftsås:</i>						
24 gm risgryn	—	1,6	1,6	0,2	18,8	0,84
12 cl. oskummad mjölk ...	3,8	—	3,8	3,8	5,8	1,56
6 » tjock grädde.....	1,6	—	1,6	13,0	2,4	4,20
10 gm socker	—	—	—	—	10,0	0,55
3 » gelatin	3,0	—	3,0	—	—	1,05
— vaniljessence	—	—	—	—	—	—
1/2 dl. saft	—	—	—	—	24,2	5,50
2 gm potatismjöl.....	—	—	—	—	1,6	0,07
Summa	8,4	1,6	10,0	17,0	62,8	13,77
40) <i>Äppel- (l. aprikos-) kompott m. grädde:</i>						
30 gm torkade äpplen (l. aprikoser)	—	0,5	0,5	—	19,5	4,50
30 » socker	—	—	—	—	30,0	1,65
1 dl. tunn grädde	3,6	—	3,6	16,2	4,1	4,00
Summa	3,6	0,5	4,1	16,2	53,6	10,15

Lingonsylt beredes genom in-
kokning af lingon med hälft-
ten af dess vikt socker.

Vakportion.

15 gm ordinärt, obrändt kaffe...	—	—	—	—	—	1,95
15 » bitsocker	—	—	—	—	15,0	0,83
3 cl. grädde	1,1	—	1,1	4,9	1,2	1,20
2 st. hveteskorpor	—	2,4	2,4	1,2	13,8	1,76
1 fr. bröd	—	4,2	4,2	0,1	26,5	1,70
15 gm bordsmör	0,1	—	0,1	12,7	0,1	3,02
1 st. ägg	6,0	—	6,0	5,0	0,4	6,90
Summa	7,2	6,6	13,8	23,9	57,0	17,36

Anmärkningar.

Kött, fläsk och fisk beräknas öfverallt, där ej annat uttryckligen
angifves, som råmaterial (incl. ben och affall).

Där i spisordningen nämnes smör, afses matsmör. Till matlag-
ningen användes krossocker.

För en del enklare kryddor, såsom salt, peppar och lök, är kost-
naden ej medräknad i portionsprisen.

E. O. Hultgren.







